

ΛΟΓΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΣΕΛΙΔΕΣ

ΤΟΥ Κ. ΚΩΣΤΑ ΦΑΛΤΑΪΤΣ

ΤΟ ΓΟΥΡΟΥΝΙ

Τέ γουρουνί, ή φιλολογία και ή λαογραφία. Ή εποχές τής μεγάλης χειροσφαγής. Τά χειροσφαγία και τά πανηγύρια στά χωριά. «Τού έφραγον τού λαρυγγί». Τι βγαίνει από τού χείρου. Οί χείροι πού τρώμε στις πόλεις. Ή εποχή τού πράσου.



Βρισκόμαστε στην εποχή τού γουρουνιού. Τό γουρουνί όμως δέν άπασχόλησε ποτέ ως τώρα στα σοβάρá τήν λαογραφία μας, πολύ άλιώτερο δέ τή φιλολογία μας. Μά τί έμπνευσι να δώση τού γουρουνί σε ένα λόγο; Τί θέμα για λαογραφική μελέτη μπορεί να δώση τού χονδρού και κουτού ζώου; Και όμως τού γουρουνιού, λαογραφικός τουλάχιστο, θα έφραγε να μās άπασχόληση όπως τού πρόβατο, ή κατσικά, τού άλογο. Για τόν Έλληνα χωρικό μάλιστα πλείστον περιφερειών τής χώρας μας, τού γουρουνιού έχει μεγαλύτερη σημασία καί από αυτό τού βωϊδι άκόμη.

Ή εποχή τού γουρουνιού άρχίζει από τόν 'Οκτώβριο και τελειώνει με τού τέλος τών 'Απόκρεω. Κατά τήν περίοδο αυτή σφάζεται τού γουρουνί πού διατηρεί κάθε έλληνικό σπίτι στα χωριά μας. Κυρίως όμως τά Χριστούγεννα καί ή δυο εποχές τής μεγάλης χειροσφαγής. 'Οι άκριβώς εινε για τού Πάσχα τού άγνι, τού ιδιο εινε για τά Χριστούγεννα και για τις 'Αποκρέες τών χωρικών μας — όλων μάλιστα τών χωρικών τής Βαλκανικής — ο χείρος.

Στά περισσότερα μέρη τής 'Ελλάδος ή ημέρες τής θυσίας τού χείρου εινε ώριμένες, λέγονται δέ σε πολλούς τόπους ή ημέρες αυτές **χειροσφαγία**. Τά χειροσφαγία, ή ημέρα δηλαδή τής σφαγής τού χείρου, θεωρείται μά από τις μεγαλύτερες γιορτές στα χωριά μας. Τά παιδιά τού χωριού τήν ημέρα αυτή γυρίζουν από αυλή σε αυλή για να ιδούν ποιά εινε τού πιο παχύ γουρουνί και για να παραστούν στην σκηνή τής σφαγής. Οί άνδρες συζητούν με ένδιαφέρον μονάχα για τού γουρουνί, ή δέ γίωσίστιστα τών γυναικών κόβει και ράβει επί τού ιδιου πάντοτε θέματος.

Νά τί λένε πάνω-κάτω: — Τού τάδε τού γουρουνί βγήκεν έκάτ' οκάδες καθαρό κρέας.

— Τού τάδε βγήκεν έκάτον έζωσι. Εινε όμως και χείροι πού περουν πολλύ, εις καθαρό κρέας και τά βράη αυτά τών έκάτου και έκάτον είκουσι οκάδων.

Ή οικογένεια ή όποία θα σφάζη τού βαρύτερο γουρουνί δέν προλαβαίνει να ξερνά πότα και μεζέδες.

Στά χωρικά σπίτια τών καθαρώς άγροτικών μερών τής 'Ελλάδος ή μη διατηρούς χείρων άποτελεί ντροπή, ένω ανιθιέτος εινε τιμή και δόξα για ένα σπίτι ή καλή συντήρησις τού χείρου.

Ένα τουλάχιστον μήνα πριν να σφαγή ο χείρος, πρέπει να κλεισθή στο λεγόμενον **καταστή** ή **κουμάσι**. Τό μέρος εινε ένα μικρό σπιτάκι από γλαδιά ή σανίδα τού όποιο, όπως ειπαίμε, κλείνεται ο χείρος. Έκει τού ερχουν τήν τροφή —καλαμπόκι συνήθως—πίτσου, πυρίνα, βαλάνι, άφαιρώντας του ανυχρόνως κάθε έλενυθρία κινήσεως...

Ο χείρος τρώγει από τού πρού ώς τού βράδυ, βαφαίνει-βαφαίνει και κατεράζει λίπη. Ή άνησσία τού αυξάνει τού κρέας και τού λίπος και τού άδυνατίζει τά κόκαλα. Έπειτα από ένα μήνα ο χείρος δέ μπορεί πειά να κνηθή.Μόλις και μετά βίας μπορεί και κάνει χαμμά δεκαριά βήματα. Έχει φτάσι πειά ο καιρός του να παραδοθή στο μαζαίρι ή στο τσεκούρι τού νοικοκύρη... Άλλο βάρος δέν εινε δυνατόν να πάρη.

Εις τά χωριά, στα όποια σφάζεται τήν ίδια ημέρα ο χείρος, τά γέννια του γίνονται για τή σφαγή εινε μεγάλη. Μετά τού σφάζιμο θα διαλεχτούν τά έντόσθια, καί ώριμένα χοιμάτια φιλλέττου, τά όποια θα ριχτούν στο τήρμα ή στη φωτιά. Οί συγγενείς και οι φίλοι παραινουν από σπίτι σε σπίτι και παρουν στο καθένα τόν μετ' τον, πινουν τού οίξου τους ή τού ποτηρι τού κρασι και ευχονται. Συγγενούς δινουν και πληροφορίες για τού βάρος τού δικου τού χείρου. Τά παιδιά χορεύουν και παίζουν χαράλλες από τήν χαρά των, τά δέ σκυλιά πού έχορτων από τού αίμα ζαλκλώνονται και κινουν με άλλουτύπη ευχαιριστή τήν ορά τους.

Σε πολλά χωριά τής 'Αρκαδίας, τής 'Ηλείας και τής Μάνης, σκοτώνουν τού χείρο με σφαίρα όλου ή με τσεκούρι. Άπορεύουν τού μαζαίρι γιατί θεωρούν τού κρέας νοστιμότερο με τού γρήγορο θάνατο πού φέρνει τού μαζαίρι ή τού τσεκούρι. Πυροβολούν τού ζώου, τοποθετώντας τού άλλο σχεδόν έπάνω στο κεφάλι. Ή θυσία γίνεται στα μέρη αυτά τού άπόγευμα τής παραμονής τής πρώτης Κυριακής τών 'Αποκρεω και τά χωριά άντιχουν από τούς άλλε-παλλήλους πυροβολισμούς. Γίνε-ται, θα έλεγε κανείς, σωστή μάχη. Στά χωριά τής 'Αρκαδίας, μετά τήν σφαγήν και τού σζιζιμο

τού ζώου, αφαιρούν τόν λάρυγγα και τόν ερχουν άμέσως στην φωτιά. Τό λαίμη με τού κρασι περιμένει. Ο μεζές σε λίγο εινε έτοιμος, και τού λαρυγγί τού χείρου έχει κα' όλας φραγθί. Στην περίπτωση αυτή εφαρμόζεται κυριολεκτικώτατα ή παροιμία «του έφραγον τού λαρυγγί».

Στά χωριά τής 'Ηπείρου και στα περισσότερα χωριά τής Θεσσαλίας, τής Μακεδονίας, τής Στερεάς, Ελλάδος και της Θράκης, ο χείρος σκοτώνεται συνήθως τήν παραμονή τών Χριστούγεννων ή τήν προ-παραμονήν. Τό πάχος του, τού όποιον λέγεται κατά τύπος, **λίπος**, **πάχος**, **γλίνα**, **λαρδί**, **άλειμμα**, λιώνεται και τοποθετείται μέσα σε ζουρνιά. Αυτό χρησιμοποιείται άντι βουτύρου και πολλάς και άντι λαδιού, γιατί υπάχουν χωριά τά όποια τού λάδι τού χρησιμοποιουν μόνο για τού κανδύλι. Με τού κρέας τού χείρου γίνονται **λουκάνικα**, **σαλτσιόστα**, **δουτζούκια**, **σίγλινα**, **χοιρομέρια**, **πασπαλάδες**, **σούσφα**, και διάφορα άλλα είδη αλάτων με τάς κατά τύπος ιδιαιτέρας ονομασίας των.

Στάς 'Αθήνας και στα άλλα μεγάλα γενικώς αστικά κέντρα, ο κόσμος τρώγει συνήθως έλεκτικό χείρονο κρέας. Πρέπει να εινε μικρός ο χείρος για να εινε τρυφερός και νόστιμος. Στά χωριά όμως όσο πιο πολλές οκάδες ζυγίζει τού κρέας τού χείρου, τόσο εινε νοστιμότερο και απαλότερο. Υπαχουν χείροι έκάτον οκάδων οκάδων ό όποιοι εινε τόσο τρυφεροί, όσο και οι χείροι τών είκουσι οκάδων.

Αυτό όφείλεται στη διαφορά τής διαίτης και γενικώς τών όρων ζωής. Στά αστικά κέντρα στέλλονται συνήθως οι χείροι οι όποιοι ζουν μεσ' στα δάση, στα χωράφια και στα λιβάδια κατά κοπάδια με ήμισυαία ζωή. Τρέφονται λιτότατα από χορτά και ριζας και σπανιώτερα από βαλανί και άγρια άγλάδια. Κινούνται πολύ αναζητώντας τήν τροφήν τους, πράγμα πού τους κάνει πολύ σκληρό τού κρέας και τούς χονδράνει τά κόκαλα. Κυρίως όμως δέν τρέφονται έπιτηρηση, άφινουν τά ζώα τους και μεγαλώνουν. Έτσι κερδίζουν εις βάρος οι χείροι, αλλά τού κρέας των γίνεται σκληρό και τραχύ. Ατούς τούς χείρους τρώγουν συνήθως οι άνθρώποι τών πόλεων. Χείρους πού οι χωρικοί δέν καταδέχονται να ιδούν στα μάτια των.

Μαζύ με τήν εποχήν τού χείρου, άρχίζει στην άπορικήν 'Ελλάδα και ή εποχή τού πράσου. Τά πρώια χρησιμοποιούνται κυρίως σε φαγητά παρασκευαζόμενα με χείρονο κρέας. Τό πράσο και ο χείρος άποτελούν δύο είδη τροφής, τά όποια εινε άδύνατον να λείψουν από τά περισσότερα χωρικά σπίτια τής 'Ελλάδος. Ή παρασφαγή όμως άποτελεί άλλο θέμα περιγραφής, και τώρα μās άπασχόλησεν άποκλειστικώς τού έλληνικό γουρουνί.

Κ. ΦΑΛΤΑΪΤΣ

ΑΝΕΚΔΟΤΑ ΤΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ

Η ΓΕΝΝΑΙΟΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΖΥΓΟΥ

Τόν καιρό τού Εθνοπαϊκού πολέμου, τήν εποχή πού ή γερμανικές -Βέρες-, βομβάρδιζαν τού Παρίσι, τού όποιου οι κάτοικοι πανικόβλητοι άπ' τις όριδες κατέφευγαν στα ύπογεια τών σπιτιών τους για να σωθούν, συνέβη τού εξής περιστασιό.

Ένα βράδυ μόλις εσημειώθη ή εμφάνισις τών γερμανικών αεροπλάνων, οι κάτοικοι ενός μεγάλου σπιτιού με 22 παρόνια έδουσαν να κατεβούν στα ύπογεια. Όταν όμως έφθισαν εκεί μετρούθησαν και ειδαν πως έλειπε κάποια νέα γυναίκα πού κατοικούσε σ' ένα μικρό δωμάτιο τού έπάνω πατώματος. Αυτο - τρεις άπ' τούς τολμηρότερος ανέβηκαν τότε έπάνω για να ιδούν τή τής συνέβη. Έφθισαν στην πόρτα τού δωματιου και χτύπησαν.

- Πούς εινε; ρώτησε εκείνη από μέσα.
- Φάνηκαν τά γερμανικά αεροπλάνα. Τρέξε, έλα να κρυφθής κα' εσύ κάτω στα ύπογεια μαζί με τούς άλλους.
- Ευχαριστώ πολύ αλλά δε θάρθη, άποκρίθηκε εκείνη. Ο άνδρας μου εινε στο μέτωπο στα χαρακώματα. Όταν τους βομβαρδίζουν τά γερμανικά αεροπλάνα, ο άνδρας μου δέν κρυβεται στα ύπογεια. Γιατί να κρυβθώ εγώ ;...

