

# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΖΩΗ ΣΤΟ ΧΩΡΙΟ ΣΤΑ ΗΜΑΘΙΩΤΙΚΑ ΠΙΕΡΙΑ (2)



**Του Γιάννη  
Τσιαμήτρου  
Εκπ/κού -  
χοροδιδά-  
σκάλου**

(συνέχεια  
από το προηγού-  
μενο)

## Φαγητό -τραπέζι

Όλες οι οικογένειες, από το καλοκαίρι ακόμα έκαμαν το κουμάντο τους. Ετοιμάζαν μόνοι τους πολλά είδη διατροφής και τα φύλαγαν μέσα σε δοχεία ή σακούλες πάνινες.

Για το φαγητό, την άνοιξη και το καλοκαίρι, όταν υπήρχαν ορισμένα λαχανικά, η κατάσταση ήταν κάπως υποφερτή. Τον χειμώνα όμως τα πράγματα ήταν απελπιστικά δύσκολα λόγω του χιονιού και του κρύου και όλη η οικογένεια έπρεπε να ζήσει με τις προμήθειες του καλοκαιριού.

Είχε καθημερινά προβλήματα η νοικοκυρά στο τι να βάλει στον τέντζερη να μαγειρέψει. Έπρεπε, όμως, να ετοιμάσει φαγητό για την πολυμελή οικογένεια της. Ανέσεις δεν υπήρχαν, γι'αυτό η ετοιμασία και το ψήσιμο του φαγητού ήταν πολύ δύσκολο, κυρίως, το χειμώνα που το μαγείρεμα γίνονταν στο τζάκι με τον τέντζερη πάνω στην πυροστιά ή στο τσουκάκι δίπλα στην στάχτη. Η νοικοκυρά φύσαγε και ξαναφύσαγε να ανάψουν τα ξύλα, με αποτέλεσμα να δακρύζουν μάτια της. Ευκολότερα ήταν το καλοκαίρι που το μαγείρεμα γινόταν πάλι με ξύλα αλλά έξω στην αυλή, σε ειδικό μέρος.

Περιπτώ, βέβαια, να πούμε ότι εκείνο το λιτό φαγητό φαινόταν σε όλους νοστιμότατο όχι τόσο από τα ξύλα που γινότανε αλλά περισσότερο από την πείνα, γιατί ο κόσμος τότε κουραζότανε πολύ στις δουλειές του.

Όλα τα φαγητά τα παρασκευάζαν οι ίδιοι οι νοικοκυρές. Τα όσπρια, φασόλια, φακές, ρεβίθια ήταν σε τακτική βάση, καθώς επίσης και η τηγανιές των αυγών. Κοτόπουλα υπήρχαν σχεδόν σε όλα τα σπίτια, τα μαγειρεύανε φτιάχνοντας τα σουπιά με πλιγούρι ή τραχανά αλλά και πολλούς άλλους τρόπους. Επίσης έφτιαχναν φαγητά με διάφορα χορταρικά, κυρίως, άγρια χόρτα αλλά και καλλιεργήσιμα.

Τα τουρσιά από μελιτζάνες, πιπεριές και άγουρες ντομάτες δεν έλειπαν από τα περισσότερα σπίτια. Ευτυχώς, τα Χριστούγεννα έσφαζαν τα γουρούνια και έλυναν το πρόβλημα του φαγητού για τις γιορτινές ημέρες και για τους μήνες που ακολουθούσαν. Στην Σαρακοστή δεν τρώγανε καθόλου κρέας. Επίσης, κάπου-κάπου έσφαζαν και κανένα κασιόκκι, αρνάκι, ζυγούρι ή καμιά παλιγοίδα ή προβατίνα. Αυτά ήταν τα κύρια τους φαγητά και όλα ήταν απλά και λιτά. Τα κυρίως γεύματα, μεσημεριανά ή βραδινά δεν έχουν

καμιά σχέση με τα σημερινά πλούσια τραπέζια. Τους μήνες του χειμώνα έτρωγαν μέσα στο δωμάτιο, όπου ήταν το τζάκι. Η φωτιά ήταν αναμμένη και η νοικοκυρά έβαζε την τάβλα, που ήταν τραπέζι πολύ χαμηλό και επάνω τοποθετούσε το ψωμί, τα κουτάλια και τη σουπιέρα με την φασολάδα. Κάθονταν όλοι γύρω-γύρω από την τάβλα, άλλοι σταυροπόδι άλλοι σε σκαμνάκια ξύλινα, έκαναν το σταυρό τους και άρχιζαν να τρώνε. Πρώτα ξεκινούσαν το φαγητό οι μεγάλοι και μετά οι μικροί από σεβασμό. Όλοι έτρωγαν από την ίδια σουπιέρα, κτυπώντας μεταξύ τους τα κουτάλια και κυνηγώντας τα σπυριά της φασολάδας. Πρόφτανες δεν πρόφτανες να φας, μερικές φορές έμενες νηστικός. Από το ίδιο φασέλι όλοι έπιναν νερό. Η κατάσταση ήταν διαφορετική όταν έμπαινε το ταψί με την πίτα, γιατί ο καθένας είχε το κομμάτι του και δεν υπήρχε συναγωνισμός. Αργότερα ήρθαν και τα πιάτα και ο καθένας είχε και τη μερίδα του.

## Η ζωή στο χωριό παλιά

Τα σπίτια ήταν φτωχικά, φτιαγμένα από πέτρα και σκεπασμένα με πλάκες. Σε κάθε σπίτι ο νοικοκύρης έκανε ετοιμασία για τον χειμώνα και για όλη την χρονιά. Οι δουλειές ήταν α) το ζευγαρλίκι (γεωργική δουλειά) β) το κ-χαϊλίκι (κτηνοτροφική δουλειά) γ) το κίρατζιλίκι (αγωγή με τα ζώα) και το στιχιμιό (οι φτωχότεροι ζούσαν με ξενοδουλειές, ήταν χοσμικιραίοι-βοηθοί).

Οι γυναίκες, όπως είπαμε, παντρεύονταν μικρές. Σέβονταν τα πεθερικά και γενικά η ζωή της γυναίκας ήταν πάρα πολύ σκληρή. Κάθε Κυριακή, γιορτή ή πανηγύρι, μετά την εκκλησία έστηναν χορό στο μεσοχώρι πρώτα οι νέες κοπέλες μετά οι μεγαλύτερες, ακολουθούσαν τα παλικάρια και οι άντρες αργότερα, ενώ οι γέροι, συνήθως, κάθονταν γύρω καμαρώνοντας. Τα τραγούδια λέγονταν βασικά με το "στόμα", χωρίς να λείπει και η συνοδεία της γκάιντας όταν "άναβε"το γλέντι.

Τα παιδιά έπαιζαν πολλά παιχνίδια τα οποία αναφέραμε σε άλλο κεφάλαιο. Τα χειμωνιάτικα βράδια έλεγαν παραμύθια, αινίγματα, παροιμίες κλπ. Οι γερόντισσες και οι γέροι στα προβλήματα υγείας εφαρμόζαν δικά τους γιατροσόφια.

Τέλος στις 23 Απριλίου (Αγίου Γεωργίου) και στις 26 Οκτωβρίου γίνονταν κυρίως οι γιορτές των κτηνοτρόφων όπου ο κάθε κτηνοτρόφος φρόντιζε να βρει τσοπάνο (να "στιχίσει") και κάθε τσομπάνος να βρει αφεντικό(να "στιχίθει"). Οι συμφωνίες αυτές γίνονταν του Αγίου Γεωργίου και κράταγαν 6 μήνες μέχρι του Αγίου Δημητρίου.

(πηγή: εκδοθέν βιβλίο 'Λαογραφία & Παράδοση στα Ημαθιώτικα Πιέρια' του Τσιαμήτρου Γιάννη. Διάθεση στο τηλέφωνο 6946461136)