

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΣΤΗ ΒΕΡΟΙΑ (Κάρτθουν αλ Αρμάν' ντι Βέργια)



**Γράφει
ο Γιάννης
Τσιαμήτρος
εκπ/κός-
χοροδι-
δάσκαλος**

*(Λέξεις σε ορισμένες
παρενθέσεις είναι στα
βλάχικα, ã = άφωνο
φωνήεν, 6 = σίγμα παχύ, γράφει ο Τσιαμή-
τρος Γιάννης, εκπ/κός, χοροδιδάσκαλος)*

Τα Χριστούγεννα (Κάρτθουν) 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 και έφτιαχναν τα γλυκά τους (κουραμπιέδες, ρεβανί, μπακλαβά, κλπ). Σαν Χριστόψωμο έφτιαχναν το γνωστό επτάζυμο ψωμί (φατζμίτικου πᾶνι), το οποίο ήταν ένα ποιητικό, αφράτο και μυρωδάτο ψωμί φτιαγμένο με μαγιά από ρεβίθι. Η Βλάχα ασχολούνταν σχεδόν μια ημέρα για να το πετύχει και όταν το έφτιαχνε, δεν ήθελε κανέναν δίπλα της για να μην 'ματιαστεί' και δεν φουσκώσει όπως έπρεπε. Η αλήθεια ήταν ότι η παρασκευή του ήθελε πολύ προσοχή και κατάλληλη θερμοκρασία.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων (Πρίντου Κάρτθουν) τα παιδιά έλεγαν τα κάλαντα (Κόλιντι) στα σπίτια των συγγενών και φίλων τους. Με τις ματσούκες (τδουμάκας) χτυπούσαν τις πόρτες και όταν τους άνοιγαν, αυτά έλεγαν:

«Κόλιντι μέλιντι, ντεν μαϊ κουλάκλου, κᾶ σαφλέ Χριστόλου, του παχνί αλ μπόιλᾶρ, ντι φρικᾶ αλ Οβρέιλου = Κόλιντα μέλιντα, δῶσε γιαγιά την κουλούρα, να ζήσει ο παππούς, γιατί γεννήθηκε ο Χριστός, στο παχνί των βοδιών, από τον φόβο των Εβραίων».

Μετά έμπαιναν στα σπίτια και τους έδιναν αλάτι, τα παιδιά το ρίχνανε στο τζάκι για να 'παρπαρίσει' η φωτιά και έτσι συμβολικά εύχονταν στο σπιτικό:

«6ι τζουακά έξι, ζμπανάτζᾶ νιέρλι, βιάσιλι δι τζινιράτς = Να χορεύουν τα κατσίκια, να ζήσουν τα αρνιά, οι νύφες και οι γαμπροί».

Στο τέλος η νοικοκυρά έδινε, ή έριχνε στο πάτωμα ξεραμένα σύκα, ξυλοκέρατα, καρύδια, στραγάλια, καραμέλες κλπ. (συμβολικά, με τον βλάχικο τρόπο, όπως τρέχουν τα πρόβατα και τα γίδια, έτσι έτρεχαν και τα παιδιά).

Την Παραμονή επίσης των Χριστουγέννων έσφαζαν το γουρούνι (πιλιέ πόρκουλου). Κάθε σπίτι είχε και ένα καλά ταϊσμένο (χᾶρνίτου) γουρούνι, προετοιμασμένο για αυτόν τον σκοπό. Το τάζιζαν περισσότερο με καλαμπόκι (κάτοδμάκλου = κατσαμάκι), πίτουρα, ζεστό νερό, αλάτι και έπρεπε να γίνει πάνω από 90 κιλά. Το σφάξιμο του γουρουνιού ήταν πραγματική ιεροτελεστία και ανάγεται στις θυσίες στους θεούς αποκλειστικά με χοίρους, που έκαναν οι αρχαίοι (Έλληνες 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 (τσιάπρᾶ) στο στόμα του ζώου, το σταύρωνε και μετά το γυρνούσε σε όλους τους παρευρισκόμενους, οι οποίοι έσκυβαν με ευλάβεια 3 φορές κι έλεγαν: «Αίντε να ίντι, μα μᾶρι = Του χρόνου μεγαλύτερο». Τα παιδιά περίμεναν να βγάλουν τη φούσκα, δηλαδή την ουρήθρα (κιβιτούρα) γιατί ήθελαν να την χρησιμοποιήσουν ως μπάλα, για να παίξουν. Από τα εντόσθια (ιχικάτιλι) του ζώου την Παραμονή, εκεί επί τόπου, τηγνίζαν μεζέδες και όλη η παρευρισκόμενη παρέα έπινε ρακί. Τεμαχίζανε το γουρούνι, τα κομμάτια τα ξεχωρίζανε (λάμπᾶρτσᾶ) και τα κρεμούσαν.

Την άλλη ημέρα το επεξεργάζονταν από το πρωί γιατί τότε κόβονταν πιο καλά (ήταν κρύο) και συνέχιζαν το φαγοπότι... Σημαντικό βέβαια φαγητό

ήταν και οι βλάχικοι (σαρμάτζ) σαρμάδες (λαχανοτολμάδες- συμβολισμός του τυλιγματος 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 (ουσίλι κου κάρνι), πλευρά (πλιβρέτς), κεφάλι (κάπλου), πόδια (τσουάρλι) γιατί όλα έπρεπε να χρησιμοποιηθούν. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο ακόμα και το τομάρι, που το έγδερναν (μπιλιέστι) με προσοχή, το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν γουρουνοτσάρουχα.

Το κρύο (αράτσι) 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 έμεινε από το λιωμένο παστό ήταν οι 'τσιγαριδες' (υπέροχος μεζές).

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 κοντοσούβλια για το μέλλον, το κεφάλι και τα πόδια για πατᾶ. 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 (μάτσᾶλι ντι πόρκου).

(Πληροφοριοδότες: Τσιαμήτρος Κώστας (Ψωμάς), Τσιαμήτρος Βασιλική, Τσιαμήτρος Ηλία Γιάννης (Ψωμάς), Χοντραντώνης Κώστας, Κουκουτέγος Γιάννης, Κουκουτέγος Γιώργος, Τσιαμήτρος Αντώνης (Γιάντσος) και Χαζήμασούρας Γιώργος).

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΚΑΤΑΣΧΕΤΗΡΙΑΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΑΚΙΝΗΤΗΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ

Στις 12 Ιανουαρίου του έτους 2011 ημέρα Τετάρτη από τις 4 έως τις 5 το απόγευμα της ίδιας μέρας στο Ειρηνοδίκη Βέροιας και ενώπιον του Συμβολαιογράφου Βέροιας Ανδρέα Καπράρα σαν υπάλληλο του πλειστηριασμού ή τον νόμιμο αναπληρωτή του, σε περίπτωση κωλύματος του, θα βγει σε δημόσιο αναγκαστικό πλειστηριασμό η παρακάτω ακίνητη περιουσία του οφειλέτη Δημητρίου Χανιώτη του Αντωνίου και της Παγώνας κατοίκου Βέροιας, που επισπεύδεται από την Ανώνυμη Τραπεζική Εταιρία με την επωνυμία "ΑΤΤΙΚΑ BANK" που εδρεύει στην Αθήνα και εκπροσωπείται νόμιμα

ΔΗΛΑΔΗ: Ένας αγρός έκτασης κατά μεν τον τίτλο 11.200 τ.μ. κατά δε την επί τόπου καταμέτρηση 10.844,26 τ.μ. μετά του επ αυτού διώροφου οικίσκου, εμβαδού του κάθε ορόφου 40 τ.μ. συνολικά 80 τ.μ. στη θέση "ΤΡΙΠΟΤΑΜΟΣ" της κτηματικής περιοχής Τριποταμου Ν. Ημαθίας. Συνορεύει με οδό προς Ράχη και ιδιοκτησίες Ιωάννη Γαλλικά, Κωνσταντίνου Γαλλικά, Κωνσταντίνου Ζούπου, Δ. Βεροιώτη, Πράπα και Κωνσταντίνου Μάνια. Η τιμή πρώτης προσφοράς για τον πλειστηριασμό ορίζεται στις 100.000 €. Όποιοι επιθυμούν να λάβουν μέρος στον πλειστηριασμό πρέπει να καταθέσουν γραπτές και σφραγισμένες προσφορές, που με ποινή ακυρότητας δεν πρέπει να περιλαμβάνουν αίρεση ή όρο, είναι ανέκκλητες και υποβάλλονται μαζί με την εγγύηση και το τυχόν πληρεξούσιο τους στον υπάλληλο του πλειστηριασμού, είτε στο γραφείο του (Μητροπόλεως 16 - 1ος όροφος) την αμέσως προηγούμενη εργάσιμη ημέρα του πλειστηριασμού κατά τις ώρες 9 το πρωί έως τις 2 το απόγευμα με σύνταξη σχετικής πράξης, είτε την ημέρα του πλειστηριασμού στον τόπο του (Ειρηνοδίκη Βέροιας) από τις 4 έως τις 5 το απόγευμα, οπότε καταχωρίζονται στην έκθεση του πλειστηριασμού. Επί του παραπάνω ακινήτου υπάρχουν τρία (3) βάρη.

**Ο Δικαστικός Επιμελητής
Αντώνιος Εμμ. Κόζας**

Αριθμός 2762

Γ Περιλήψη Κατασχετήριας Έκθεσης Ακίνητης Περιουσίας

Στις 12 Ιανουαρίου 2011 ημέρα Τετάρτη και από τις ώρες 4.00 έως και 5.00 στο Κατάστημα του Ειρηνοδικείου Αλεξάνδρειας με την συμβολαιογράφο Σουλιτάνα Πατενίδου θα βγει σε πλειστηριασμό η περιουσία του οφειλέτη Παύλου Κιουρτσίδα που επισπεύδεται από την Μαρία Λακασά: Ένα αυτοτελές και διαιρεμένο κατάστημα στο ισόγειο, που βρίσκεται στην Αλεξάνδρεια στην οδό Βετσοπούλου αριθμός 25, εμβαδόν μικτό 74 τ.μ.. Εκτιμήθηκε 107.000,00 ευρώ. Υπάρχει μία υποθήκη.

**Ο Δικ. Επιμελητής
Ανδρέας Κοακκαλιάρης**