

ΗΛΙΑΣ Ε. ΜΠΙΤΣΑΝΗΣ



Ο τυρής και ο ταραμάς

ΣΤΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2023

Copyright 2023
Πρώτη έκδοση 2023

Ηλεκτρονική Σελιδοποίηση:
Γραφικές Τέχνες ΛΕΒΕΝΤΗ
Γ. Ρουμελιώτη 3-5 - Καλαμάτα - Τηλ. 27210 93374

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Προλογικές μνήμες.....	4
Το καρναβάλι στο χρόνο.....	7
Το τρένο και το... καρναβάλι.....	8
Ο πρώτος μετασχηματισμός.....	14
Αρχίζουν οι απαγορεύσεις.....	17
Ερχεται ο καρνάβαλος.....	19
Στο μεσοπόλεμο.....	20
Στη δικτατορία του Μεταξά.....	23
Μετά τον εμφύλιο.....	24
«Φουρτούνες» στο καρναβάλι.....	26
Όταν οι άνθρωποι δημιουργούν.....	27
Και απαγόρευση και... φουρτούνα.....	30
«Κάλεσμα» και νέα εποχή.....	30
«Τουριστικό» καρναβάλι.....	31
Αλλαγές στη δικτατορία.....	32
Η μεταπολιτευτική διαμόρφωση.....	33
Η συνέχεια της παράδοσης.....	34
Οι τρεις εβδομάδες.....	36
Η πρώτη εβδομάδα.....	37
Δεύτερη και τσικνοπέμπτη.....	40
Τρίτη χωρίς κρέας.....	43
Και η νηστεία αρχίζει.....	48
Μετά η Μεγάλη Σαρακοστή.....	54
Βιβλιογραφία.....	55

ΠΡΟΛΟΓΙΚΕΣ ΜΝΗΜΕΣ

“Μπαρμπούτες” έλεγε η γιαγιά Νίκη (μηριά της μάνας μου) τους μασκαρεμένους. Φούμο από τα χαλκώματα, λουλάκι, τα ρούχα ανάποδα, αντρικά οι γυναίκες, γυναικεία οι άντρες, λεμονόκουπες, τσίμουλες, χοροί, αυτοσχέδιοι διάλογοι, τραγούδια που φαντάζουν αθυρόστομα σε όσους δεν είχαν ακούσει τις γιαγιάδες να συζητούν τα βράδια του καλοκαιριού στη ρούγα για... σεξ (σικ!), ένας οργασμός χαράς και κεφιού για τον ερχομό της άνοιξης και την κυοφορία της φύσης. Με μια χούφτα χειροποίητα μακαρόνια και περίσσιο κέφι οι αποκριές που τις... εννούσαν τηρώντας ευλαβικά τη... δίαιτα μετά την “κραιπάλη”: Κανά κοψίδι στις γουρνοσφαξίες, οματιά οπωσδήποτε, ο... καρούτζαφλος του χοιρινού. Το υπόλοιπο πήγαινε για παστό και λουκάνικο, χρήσιμο να ξεντροπιαστεί η νοικοκυρά αν έσκαγε μύτη κανένας επισκέπτης, αλατισμένο για πίεση... 25 προκειμένου να διατηρηθεί στο ντενεκέ για να περάσει η οικογένεια το χρόνο. Ταραμάς και λαγάνα, καλαμαράκια πορτόλες, πίκλες, χαλβάς τα νεότερα χρόνια αναλόγως βαλαντίου. Λούπινα απαραίτητα. Και οι μπακάληδες με τους πάγκους και απλωμένα τα καλούδια της Καθαροδευτέρας έξω από τα μαγαζιά στις πόλεις και τις αφίδες από φύλλα φοίνικα. Από το χωριό στο Νησί καθώς μεγαλώναμε, συγγενείς και γνωστοί ξεπέζευαν στο σπίτι πολλές φορές για τον καρνάβαλο. Και στην κρεμάλα ντίρλα οι δήμιοι κρέμαγαν αδιακρίτως αλλά... κοστολογούσαν τον κρεμασμένο σε αντάλλαγμα για να τον κατεβάσουν. Φωτιές την Κυριακή το βράδυ μετά το οικογενειακό φαγητό και χορός γύρω από αυτές ως τρόπος αρχέγονης διασκέδασης της κοινότητας και όχι ως τουριστική ατραξιόν. Στα νεότερα χρόνια και όσο κράταγαν πόδια και παρέες φέρναμε βόλτα τις φωτιές της πόλης μετακινούμενοι με τον “αρκουδιάρικο” χορό κατά μέτωπο. Πρώτη επαφή με τη διαφήμιση όταν ο “τουρισμός” της εποχής άλωσε την παράδοση και έκανε θεατές τους χθεσινούς πρωταγωνιστές. Ξυραφάκια, τσιγάρα, σαπούνια

(πολυτελείας σε σχέση με τα αρχαϊκά “τούβλα” ιδιοπαραγωγής) και κυρίως... σοκολάτες. Μέσα στο άρμα τις μισές τρώγαμε και τις μισές πετάγαμε, ο λαίμαργος της παρέας κόντεψε να φάει και το σαπούνι μέσα στο σκοτάδι. Και μετά η κρεμάλα έγινε κρέμασμα της γριάς Συκούς από τον Ιμπραήμ και πλάκωσαν οι μαζορέτες και ό, τι ξένο... γυάλιζε. Πιτσιρικάδες... του δίναμε και καταλάβαινε. Και μετά πυροτεχνήματα και μπούκωμα με χαρτοπόλεμο: Μπαμ και αστεράκια το πυροτέχνημα, “ααα!!!” οι χαζεύοντες/σες, με το στόμα ανοιχτό έτρωγαν μια χούφτα χαρτοπόλεμο. Εννοείται ότι ήταν και ένας βάρβαρος τρόπος για φλερτάρισμα, κώδικες άλλης εποχής. Στα μεγαλύτερα χορός το βράδυ της Καθαροδευτέρας, “επινίκεια” με τσιγάρο, μουσική στο αγκαλιαστό και... γαία πυρίμιχθήτω. Και μετά... μεγαλώσαμε (κυριολεκτικά κα μεταφορικά) με ό, τι συναπάγεται αυτό. Αλλά το καρναβαλικό DNA... δυσκόλως αποβάλλεται. Με ό, τι... συνεπάγεται και αυτό στα μεγάλα μας χρόνια. Κάτι χρόνια “στέναζε” η γειτονιά στο Ξηροκάμπι, Σάββατο βράδυ με το σπίτι καλοκαιρινό και 100 και βάλε μασκαρεμένους, ένιοι των οποίων μου συστήθηκαν μετά από... χρόνια. Τώρα φάχνουμε παρέα για μεταμπίηση, πουρέψαμε... [Στη φωτογραφία του εξωφύλλου, όταν οι αποκριές ήταν πραγματικό λαϊκό πανηγύρι. Η κομπανία ξεκίνησε Καθαροδευτέρα από τη Στέρνα (νομίζω το 1959) και πήγε στου Σαμπάλκαφα. Δεξιά η γιαγιά Νίκη (μητριά της μάνας μου) δίπλα η θεία Διαμάντω και ο άντρας της ο Χαραλάμης. Από αριστερά ο Τάσος και ο Παναγιώτης, πίσω ο γάιδαρος του Χαραλάμη. Η παρέα για χρόνια πρωταγωνιστούσε τις αποκριές στη Στέρνα, η ανατροπή ρόλων της αποκριάς απεικονίζεται γλαφυρά, θυμάμαι το Χαραλάμη ανάποδα στο γάιδαρο, μουτζουρωμένο με όλη την παρέα να κόβει βόλτες στο χωριό. Όταν τα καρναβάλια ήταν λαϊκή γιορτή και όχι θέαμα προς κατανάλωση. Από τα “εν αγραίς” στα “εν άστυ” και μετά στις καταναλωτικές μαϊμουδιές κάθε εποχής. Και μετά πάλι επιστροφή στις ρίζες με μουμιοποιημένη την παράδοση. Αναζητείται σημείο ισορροπίας και δημιουργικής αναπροσαρμογής της προαιώνιας παράδοσης...]

Το καρναβάλι...



*Η Βάμαινα ντυμένη τσολιάς και η παρέα της με στολές διαφόρων εποχών, στη βόρεια πλευρά της πλατείας τη δεκαετία 1960-1970
[Φωτογραφία του φίλου συμπατριώτη Βαγγέλη Λαμπρόπουλου]*

ΤΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ

Από τις πλέον ενδιαφέρουσες περιόδους από λαογραφική και κοινωνιολογική σκοπιά είναι αυτή των «αποκριών». Πρόκειται για μια περίοδο στην οποία συναντιούνται οι γιορτές της αρχαιότητας με τις ορθόδοξες χριστιανικές παραδόσεις διαμορφώνοντας μια σειρά «εθίμων» και παραδόσεων που φθάνουν μέχρι τις ημέρες μας. Για την ακρίβεια, αυτό που φθάνει σήμερα είναι αποτέλεσμα μιας διαδικασίας προσαρμογών, αλλαγών, αλληλεπιδράσεων, ιδεολογικών παρεμβάσεων, ατομικών και συλλογικών παρεμβάσεων στο αρχικό περιεχόμενο και τη μορφή τους. Όλα αυτά συμβαίνουν εξελικτικά στην πορεία του χρόνου, σε «στροφές» της κοινωνίας

και της ιστορίας, σε εποχές σημαντικών γεγονότων αλλά και με ανθρώπινες πρωτοβουλίες. Τελικά το πλαίσιο διαμορφώνεται ανάλογα με τις κοινωνικές συνθήκες και αντανακλά τις αντιλήψεις κάθε εποχής. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο οι ετήσιες εκδηλώσεις απέχουν όλο και περισσότερο από εκείνο που χαρακτηρίζεται ως «παράδοση», οι «αναβιώσεις» αποτελούν ακατάληπτες ορισμένες φορές καρικατούρες συνηθειών άλλων εποχών και σημαντικές στιγμές εκφυλίζονται σε μια αγοραία καταναλωτική αντίληψη. Για να γίνουν αντιληπτά αυτά θα πρέπει να πάρουμε υπόψη μας εξ αρχής ότι οι «διονυσιακές» εκδηλώσεις της παράδοσης ακολουθούσαν με αυστηρότητα τους κανόνες της νηστείας που ακολουθούσε η ορθόδοξη εκκλησία σε έναν προαιώνιο «γάμο». Εκδηλώσεις, έθιμα, γαστρονομία αποτελούν ένα σύνολο και συνιστούν έναν «τρόπο ζωής» σε μια μακρινή εποχή. Ο οποίος έχει αλλάξει ριζικά και αλλάζει διαρκώς στο πέρασμα του χρόνου. Έχει ένα ενδιαφέρον να επιχειρήσουμε μια «επιστροφή» στο παρελθόν αναζητώντας αυτή την πορεία των αλλαγών. Επίκεντρο φυσικά η «παράδοση» του γενέθλιου τόπου καθώς συνδυάζει τις μνήμες τόσο της εξέλιξης των γιορτών όσο και της γαστρονομικής παράδοσης.

ΤΟ ΤΡΕΝΟ ΚΑΙ ΤΟ... ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ

«Νησιώτικο καρναβάλι με ρίζες στους αιώνες» ήταν ο τίτλος του πρώτου βιβλίου για το θέμα αυτό και όχι τυχαία. Είχα πάντα την άποψη ότι η χρονολόγηση «αδικεί» το καρναβάλι καθώς έρχεται από μεγάλο βάθος χρόνου. Πως ακριβώς ήταν δεν γνωρίζουμε, στη «δημοσιότητα» έφθασε και ατελές και προσαρμοσμένο κατά έναν τρόπο στις ανάγκες του θεάματος. Εκ των πραγμάτων καταφεύγουμε στις γραπτές πηγές αφού ήδη από την εποχή του αστικού μετασχηματισμού στα τέλη του 19ου αιώνα, το Νησιώτικο καρναβάλι βρίσκεται στο μεταίχμιο του περάσματος από τον «αγροτικό» στον «αστικό» χαρακτήρα του. Διεκδικώντας να προσελκύσει επισκέπτες

από άλλες περιοχές και κυρίως την Καλαμάτα όπου συγκεντρώνεται πλέον μεγάλο μέρος του πληθυσμού. Η «προσέλκυση» προϋποθέτει «μετακίνηση» λίγων ωρών και ως εκ τούτου θα πρέπει να υπάρχουν τα μέσα. Και αυτό γίνεται εφικτό όταν τίθεται σε λειτουργία ο σιδηρόδρομος που ενώνει το Νησί με την Καλαμάτα και μεγάλο μέρος της Μεσσηνίας κατά μήκος του άξονα προς την Αθήνα. Μέχρι τότε το καρναβάλι ήταν «εσωτερική υπόθεση» της πόλης και της γύρω περιοχής από σημεία που υπήρχε κοινωνική αλληλεπίδραση. Το τρένο μπαίνει στις ράγες το φθινόπωρο του 1891 και η κοινωνική αλληλεπίδραση διευρύνεται γεωγραφικά πολύ γρήγορα. Έτσι έχουμε την πρώτη μαρτυρία το 1893 η οποία καταγράφεται στην εφημερίδα «Μεσσηνιακή» και έχει εξαιρετικό ενδιαφέρον: «Αι απόκρευω παρήλθον ψυχρότατα, ουδεμία κίνησις, ουδεμία μασκαράτα, εκτός μετημφισμένων τινών αγυιοπαίδων περιτρεχόντων εν ταις οδοίς. Τα κούλουμα όμως εν Μεσσήνη εωρτάσθησαν ασυγκρίτως καλλίτερον ή εν Καλάμαις. Εν Μεσσήνη, κατ' έθιμον παλαιόν, τελείται αληθής πανήγυρις κατά την ημέραν ταύτην, αρκετά περίεργος και πρωτότυπος. Αι οικίαι κυριολεκτικώς κενούνται, αι οδοί εισί πλήρεις ανδρών και γυναικών πάσης τάξεως. Δέσποιναί και δεσποινίδες, μεταξύ των οποίων εκ των καλλιτέρων οικογενειών της πόλεως, μετημφισμένοι ποικιλώτατα χορεύσουσι τον συρτόν εν μεγίστη συρροή πλήθους θεατών. Πρόγραμμα ειδικόν κανονίζει τα της πανηγύρεως ήτις μετ' ολίγον μεταβάλλεται εις αληθές πανδαιμόνιον. Αλλά το περιεργότερον και πρωτοτυπώτερον κατά την ημέραν των κουλούμων εν Μεσσήνη είναι η κρεμάλα. Η κρεμάλα έχει καθιερωθεί διά παλαιοτάτου εθίμου ούτινος την αρχήν μάτην ανεζητήσαμεν. Είναι παιγνίδιον όλως ιδιόρρυθμον προκαλούν τους γέλωτας και τον ενθουσιασμόν των παρεστώντων, πολλά δε επεισόδια αστείότατα γεννήσαν πολλάκις. Εν κεντρικώ μέρει της πόλεως έχει στηθεί ικρίον εφ' ου αναρτάται σχοινίον φέρον εις το άκρον σιδηρούν κρίκον. Εν ευρυτάτω κύκλω περιπολούντες επίτηδες ωρισμένα άτομα, άτινα συλλαμβάνουν πάντα -αδιακρίτως- όστις ήθελε εισέλθην εν τω κύκλω, ον φέρουσιν είτα θριαμβευτικώς εις την κρεμάλαν, τω



Από τους τελευταίους παραδοσιακούς χορευτικούς ομίλους στο Νησιώτικο καρναβάλι στα μέσα της δεκαετίας του 1960-1970

[Φωτογραφία του φίλου Πέτρου Αλεξόπουλος που είναι ο βραβευμένος πιτσιρικάς του ομίλου]

φορούσι τον κρίκον και τον αιωρούσιν μέχρι του ύψους αυτής υπό τους παταγώδεις γέλωτας του παρισταμένου πλήθους. Εννοείται ότι το παιγνίδιον εις τους αγνοούντες αυτό καταντά τραγικώς κωμικόν εξ ου πολλάκις, ως είπομεν, αστείότατα επεισόδια συνέβησαν».

Αρχικά οι «αντιθέσεις» έχουν τη δική τους ερμηνευτική σημασία. Η «νέκρα» στην Καλαμάτα και το «πανηγύρι» στο Νησί, είναι ο παράγοντας που φέρνει από τα επόμενα χρόνια τους καλαματιανούς στο καρναβάλι. Οι «μετημφιεσμένοι αγιόπαιδες» που περιτρέχουν τους δρόμους τη Καλαμάτας είναι σε πλήρη αντίθεση με «τις δέσποινες και δεσποινίδες» και μάλιστα (και εκ) των «καλλιτέρων οικογενειών» που χορεύουν με βάση ένα «πρόγραμμα ειδικόν». Αταξία και τάξη, «αλητόπαιδα» και δεσποινίδες, αντιθέσεις που καθιστούν «καθώς πρέπει» την διασκέδαση τη Καθαροδευτέρας

στο Νησί. Και αυτό έχει τη δική του σημασία καθώς η ημέρα εκείνη είναι ημέρα εξόρμησης στις «εξοχές» για πολλές δεκαετίες ακόμη. Και οι εξοχές της Καλαμάτας βεβαίως εκείνη την εποχή ήταν οι σημερινές συνοικίες της. Είναι το δεύτερο στοιχείο που εξ αντικειμένου μπορεί να προσελκύσει καλαματιανούς στο Νησί την Καθαρά Δευτέρα.

Πίσω όμως από ένα «τυπικό» ρεπορτάζ διακρίνουμε τα βασικά στοιχεία του «αγροτικού» Νησιώτικου καρναβαλιού. «Κατ' έθιμον παλαιόν», δηλαδή πολλά χρόνια πριν το 1893, την Καθαρά Δευτέρα στο Νησί γίνεται πραγματικό πανηγύρι. Η «ανατροπή» με τις γυναίκες σε πρωταγωνιστικό ρόλο σε μια άκρως ανδροκρατούμενη κοινωνία, οι μεταμφιέσεις με τον «απελευθερωτικό» τους ρόλο από την εποχή της αρχαιότητας, ο «διονυσιασμός» με το χορό (και προφανώς την προηγούμενη οινοποσία) αποτελούν βασικά στοιχεία του αγροτικού καρναβαλιού με πολύ βαθιές ρίζες στο χρόνο. Στην πρώτη ιστορική καταγραφή αυτό το στοιχείο παρουσιάζεται ευπρεπισμένο, κάτι το οποίο συνάγεται από το «πρόγραμμα ειδικόν» το οποίο καθορίζει η κοινότητα με τους δικούς της «μηχανισμούς» οργάνωσης. Αλλά και από τη διαπίστωση πως αυτό γίνεται εν «μεγίστη συρροή πλήθους θεατών», κάτι που σημαίνει ότι έχουμε και συμμετοχή αλλά και θέαμα. Στοιχεία τα οποία παραπέμπουν σε μια προετοιμασία υποδοχής επισκεπτών καθώς το τρένο μπορεί πλέον να φέρει πλήθος κόσμου για λίγες ώρες στην πόλη.

Ταυτοχρόνως διαπιστώνουμε ότι υπάρχει «έθιμον παλαιότατον», η κρεμάλα, «ούτινος την αρχήν» ματαίως αναζήτησε ο συντάκτης. Πρόκειται για ένα σημαντικό στοιχείο του αγροτικού καρναβαλιού στην πόλη, το οποίο εμφανίζεται είτε ατελές είτε χωρίς επίγνωση του συμβολισμού. Η κρεμάλα μπορεί να αποτελεί την «ποινή» ως αποτέλεσμα μιας δίκης ή και έναν αυτοτελή συμβολισμό. Η παρωδία δίκης και η κρεμάλα είναι έθιμο διαδεδομένο στο βαλκανικό χώρο σύμφωνα με κορυφαίους λαογράφους και υπάρχει μια σχετική αναφορά στη «Σημαία» το 1929. Η οποία γράφει πως «ως γνωστόν

συνίσταται πρόχειρον και επιτόπιον δικαστήριο». Μπορούμε να υποθέσουμε πως κάποια χρόνια αυτόν που έπιασε να κρεμάσει το περίπολο, τον «δίκαιζε» επί τόπου απαγγέλοντας κατηγορία, αποφασίζοντας ποινή και δίνοντας χάρη όταν πλέον ο «καταδικασμένος» είχε κρεμαστεί. Η δίκη δεν αποτελούσε κάτι το «οργανωμένο» με θεατές που την παρακολουθούσαν, άλλωστε δεν θα μπορούσαν να δικάζουν... όποιον έμπαινε στον κύκλο κατά την περιγραφή. Θα πρέπει να γινόταν στο σημείο της «σύλληψης» με μια σύντομη «διαβούλευση»... δράστη και δικαστών, οι οποίοι αποφάσιζαν την ποινή της κρεμάλας. Υποτυπωδώς αυτό γινόταν μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας 1950 με αρχές της δεκαετίας του 1960, όταν το περίπολο έκανε τη σύλληψη και τραβούσε το «θύμα» προς την κρεμάλα μετά από μια σύντομη συζήτηση. Με δεδομένο το γεγονός ότι γίνεται πλήρης περιγραφή του εθίμου της κρεμάλας και του κωμικού χαρακτήρα του, ενδεχομένως το «τάξιμο» για να ξεκρεμάσουν τον καταδικασμένο, αποτελεί νεότερη προσθήκη. Το συναντάμε για πρώτη φορά το 1903 όταν το «Θάρρος» γράφει πως «κάθε διαβάτης εκών άκων οφείλει να υποκύψει εις το δια της κρεμάλας ύψωμα μέχρις ότου ειδοποιήσει να πληρώσει τους διοργανωτάς της κρεμάλας αντί ολίγων δεκαλέπτων».

Αυτοτελώς μια υπόθεση εργασίας είναι πως η κρεμάλα συμβολίζει το τέλος μιας εποχής και το ξεκίνημα της καινούργιας, είτε ως ευτηριακό έθιμο (τέλος χειμώνα, αρχή άνοιξης) είτε ως πέρασμα από την εποχή της κατανάλωσης στην εποχή της νηστείας. Κάτι τέτοιο είχαν υποθέσει και παλαιότερα όταν η «Σημαία» το 1925 έγραφε ότι η κρεμάλα «συμβολίζει την τυρινήν αγχόνην».

Αξιοσημείωτο το γεγονός ότι το κρέμασμα γινόταν με «σιδηρούν κρίκον», ενώ ο χαρακτηρισμός του γιορτασμού ως «περίεργου και πρωτότυπου» υποδηλώνει τη μοναδικότητα των εκδηλώσεων στο Νησί σε σχέση με τις «προσλαμβάνουσες» των ανθρώπων στις πόλεις που έχουν αποκοπεί πλέον από την αγροτική παράδοση.

Και ενώ αυτά είναι εκείνα που βλέπει ή εκείνα που ενδιαφέρουν

τον απεσταλμένο της εφημερίδας, υπάρχουν και τα άλλα στοιχεία του αγροτικού καρναβαλιού. Είναι οι παντοιοτρόπως μασκαρεμένοι με προβιές, κεφάλια ζώων, κουδούνες, μπαρμπούτες (πρόχειρες μάσκες, ονομασία βενετσιάνικης προέλευσης), μουτζουρωμένοι, οι οποίοι σε κατάσταση... ευθυμίας (συνήθως) από την κατανάλωση αλκοόλ, τριγυρνούν χορεύοντας στους δρόμους, πειράζοντας του άλλους μέχρι... ξυλοδαρμού, εισβάλουν σε σπίτια, πετούν τσίμουλες και αργότερα (όταν έφθασε η καλλιέργεια εσπεριδοειδών) λεμονόκουπες και πορτοκαλόκουπες (προπομποί της «καθώς πρέπει» διασκέδασης με χαρτοπόλεμο και σερπαντίνες). Εικόνες που φθάνουν μέχρι τις αρχές της δεκαετίας 1960-1970, όταν ακόμη οι γειτονιές της πόλης είχαν ζωή το αγροτικό καρναβάλι διατηρούσε ακόμη κάποιες αναλαμπές. Οι γειτονιές ήταν και η «ψυχή» ενός άλλου στοιχείου του αγροτικού καρναβαλιού που φθάνει «άψυχο» μέχρι τις μέρες μας. Πρόκειται για τις φωτιές, οι οποίες σύμφωνα με επιφανείς λαογράφους, αποτελούν ευετηριακό έθιμο με ρίζες στις αρχαίες δοξασίες για τη γονιμότητα και τη καρποφορία, με ευρύτατη διάδοση στην Ελλάδα και γενικότερα στο βαλκανικό χώρο αλλά και σε χώρες όπως η Γερμανία, η Αυστρία και η Ελβετία. Το γλέντι μασκαρεμένων και μη γύρω από αυτές στις γειτονιές (ρούγες όπως έμεινε προσδιορίζοντας μια «κοινότητα» των ανθρώπων που είχαν και ένα προσδιορισμένο σημείο συνάντησης, ένα πλάτωμα, το λάι όπως λέγαμε στο Νησί), συναντιέται ως έθιμο για μια μεγάλη περίοδο και με διάφορες αφορμές, ξεκινώντας από τα Χριστούγεννα (όπως γίνεται μέχρι και σήμερα στη Φλώρινα και τα χωριά της περιοχής). Σε αυτή την ομάδα εθίμων θα πρέπει να εντάξουμε και τις φωτιές που άναβαν μέχρι και τις αρχές της δεκαετίας 1960-1970 μετά τον εσπερινό την παραμονή τ' Αγιαννιού και των Τριών Ιεραρχών στα προαύλια των εκκλησιών. Και αποτελούσαν το επίκεντρο της γιορτής στην ενορία με χορό και τραγούδια, που συνοδευόταν με τη δράση κλεφτοκοτάδων που τις έψηναν στη... θράκα της φωτιάς.

Με βάση αυτές τις παραδοχές μπορούμε να έχουμε μια αμυδρή

εικόνα για το αγροτικό καρναβάλι στο Νησί, τα βασικά χαρακτηριστικά του και το μεγάλο χρονικό βάθος της γιορτής.

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ

Η περιγραφή του αγροτικού καρναβαλιού στο Νησί το 1893 είναι η πρώτη για λόγους που εξηγήσαμε, αλλά και η τελευταία όπως θα διαπιστώσουμε στη συνέχεια. Το επόμενο διάστημα συμβαίνουν σημαντικά γεγονότα που επηρεάζουν βαθύτατα τη χώρα: Η χρεωκοπία στα τέλη του 1893, η Κρητική Επανάσταση και οι σφαγές το 1897, ο τυχοδιωκτικός πόλεμος και η ήττα του 1897, ο Διεθνής Οικονομικός Ελεγχος που ακολουθεί το 1898. Τα καρναβάλια



Νησιώτικο γλέντι σε φωτιά στον Αγιάνη το 1967
[Φωτογραφία από το αρχείο του «Παμίσου»]

του 1899 λειτουργούν ως «οδός διαφυγής» από το βαρύ κλίμα και αυτά που οργανώνονται στην Αθήνα και την Πάτρα χαρακτηρίζονται ως τα «μεγαλοπρεπέστερα» εκείνων των χρόνων. Ενώ στην Καλαμάτα οργανώνεται για πρώτη φορά αστικό καρναβάλι και μάλιστα και τις δύο Κυριακές της αποκριάς.

Για το Νησί δεν έχουμε κάποιες πληροφορίες, όμως φαίνεται ότι και εδώ προχωρεί ο μετασχηματισμός του αγροτικού σε αστικό καρναβάλι. Και αυτό καθώς στο καλαματιανό καρναβάλι βραβεύεται «η υπό τον εκ Μεσσήνης Μαυροειδή παράστασις του Ελέγχου». Η υποψία αυτή επιβεβαιώνεται πλήρως με τα όσα συμβαίνουν στο Νησί την επόμενη χρονιά. Το 1900 είναι η πρώτη φορά που στο καρναβάλι κυριαρχούν τα χαρακτηριστικά του αστικού χαρακτήρα που αποκτά όλο και περισσότερο τα επόμενα χρόνια. Σύμφωνα με το «Θάρρος» η γιορτή είναι «συστηματική» κάτι που σημαίνει ότι πραγματοποιείται κάθε χρόνο και με έναν ορισμένο τρόπο. Κατ' αρχήν οι εκδηλώσεις πλέον δεν είναι αυθόρμητες αλλά οργανώνονται από «κομιτάτο», δηλαδή επιτροπή, όπως ορίζει και η... φρασεολογία των άλλων αστικών καρναβαλιών. Η πόλη «μεταμορφώνεται» χάριν της γιορτής και των... επισκεπτών. Δέντρα δεν υπάρχουν αλλά οι Νησιώτες μεταφυτεύουν δέντρα στην αγορά η οποία θυμίζει «δάσος ποικιλόδενδρον», προκειμένου να δίνεται η εντύπωση της «εξοχής» με την οποία είναι συνδυασμένη η έξοδος των καλαματιανών. Σπίτια και καταστήματα στολίζονται και η πόλη έχει χρώμα πανηγυρικό. Για πρώτη φορά καταγράφεται παρέλαση μεταμφιεσμένων μέσα από την οποία παρελαύνει η ελληνική πραγματικότητα της εποχής: Ο χωρικός που έχει ζέξει τα βόδια του για όργωμα μια πίσω τα παιδιά του βρώμικα κουβαλούν χορτάρια, νερό και φωμί με τον τοκογλύφο δίπλα έτοιμο να τους το αρπάξει. Ο πατρινός μεγαλέμπορος Καρακάλος που δίνει στους Ευρωπαίους φρακοφόρους σταφίδα μεσσηνιακή η οποία βρωμάει και την πετάνε, ενώ τρώνε αυτή του Αιγίου και της Πάτρας, συμβολίζει την «πόλεμο» μεταξύ παραγωγών «ευγενών» και «κατωτέρων» ποιότητων σταφίδας που βρισκόταν σε πλήρη εξέλιξη, με τους Μεσσήνιους να καταγγέλουν

τους πατρινούς εμπόρους. Ένας οθωμανός και ένας κρητικός που συμβολίζει τη καταπίεση των Κρητών που επαναστατούν. Ένα κρανίο στην άκρη κονταριού που συμβολίζει την κατάσταση στην Ελλάδα μετά το τέλος του πολέμου του 1897 και απέναντι ο Σουλτάνος που ξεκοκαλίζει την αποζημίωση που πλήρωνε η Ελλάδα μετά το τέλος του πολέμου. Οι Μακεδόνες και πίσω οι Πέρσες σε μια σάτιρα που θα προκαλούσε «πόλεμο» σήμερα καθώς σύμφωνα με την... ερμηνεία συμβόλιζε την χλιδή των Περσών και την «εκθήλυνση» των Μακεδόνων μετά την νίκη τους. Μια ωραία κοπέλα ως Μεσσήνη που ζητάει από τους ισχυρούς την προστασία των παιδιών της. Η αναπαράσταση του «γάμου των χωρικών» με γαϊδούρια φορτωμένα προικιά, η κόλαση του Δάντη και άλλες παραστάσεις. Είναι προφανές πως πρόκειται για αστικό καρναβάλι «από τα πάνω» που έχουν δημιουργήσει κάτοικοι της πόλης με ευρεία μόρφωση, με ανατρεπτική ματιά όπως ταιριάζει στο καρναβάλι και με ενσωμάτωση τοπικών και παραδοσιακών στοιχείων. Οι όμιλοι των χορευτών εμφανίζονται τώρα όχι αυθόρμητα αλλά ως μέρος της παρέλασης και για πρώτη φορά μπαίνει στο στοιχείο της «βράβευσης» εισάγοντας το στοιχείο του ανταγωνισμού όχι μόνον στις αναπαραστάσεις (πεζών ή πάνω σε κάρα) αλλά και ανάμεσα στις χορευτικές ομάδες. Σημαντικό στοιχείο αλλαγής σε σχέση με την περιγραφή του 1893 είναι το γεγονός ότι για άγνωστο λόγο δεν πρωταγωνιστούν στο χορό μεταμφιεσμένες «δέσποιναι και δεσποινίδες» αλλά άντρες. Ομιλος γυναικών («υπερδέκα») εμφανίζεται πάλι το 1903 αλλά με εντελώς διαφορετικά χαρακτηριστικά. Δεν είναι πλέον μεταμφιεσμένες στην ανατρεπτική λογική του καρναβαλιού, ούτε έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο. Αντιθέτως υπηρετούν τη λογική του θεάματος και μάλιστα... τολμηρά: «φέσια αργυρόχρυσα και μετάξινες φούστες στολισμένες και άνθη πορτοκαλιάς, και χρυσόστικτα κοντογούνια, λαμποκοπούντα εις του ηλίου τας ακτίνας και μετάξινες φούστες εφ'ών ο χρόνος εσημείωσε με χρωματιστά σημεία τη διέλευσίν του, και πρόσωπα γελαστά, και στήθη προεξέχοντα ελευθέρως, अपαρεξήγητα, εις ημιέξωμα κοντογούνια». Οι σκόρπιες αναφορές σε γυναικείους

ομίλους πριν το 1940 καταγράφουν τέτοιες ομάδες, και πάντοτε «ευσταλείς φουστανελοφόρους» σε μια λογική «εθνικοπατριωτικού θεάματος» σε αντίθεση με τον «αστικό μιμητισμό», τόσο στην ενδυμασία όσο και στο είδος του χορού.

Η «στροφή» στο Νησιώτικο καρναβάλι στην κατεύθυνση του θεάματος και μιας εκδήλωσης που θα φέρνει κόσμο στην πόλη είναι το γεγονός ότι πέραν των όσων προαναφέρθηκαν, το καρναβάλι σε αντίθεση με όλη τη χώρα, γίνεται την Καθαρά Δευτέρα (και συνεχίζεται) ακριβώς για να μην συμπέσει με αυτό της Καλαμάτας γεγονός, που θα στερούσε επισκέπτες. Ενώ οι εκδηλώσεις κλείνουν με πυροτεχνήματα (ως στοιχείο εντυπωσιασμού αν και αυτά συνδέονται με το κάψιμο του καρναβάλου το βράδυ της Κυριακής που συμβολίζει το πέρασμα από την περίοδο της «κραιπάλης» σε αυτή της νηστείας, από το χειμώνα στην άνοιξη). Και οι επισκέπτες κατευθύνονται στο τρένο που θα τους οδηγήσει στην Καλαμάτα και σε άλλες περιοχές, με τη συνοδεία... λαμπαδηδρομίας από Νησιώτες. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι δεν αναφέρεται η κρεμάλα καθώς το «φως» πέφτει πάνω στην παρέλαση για να αποδείξει ότι στην Καλαμάτα το καρναβάλι είναι πολύ κατώτερο, κάτι που αναφέρεται μάλιστα.

ΑΡΧΙΖΟΥΝ ΟΙ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΕΙΣ

Το 1902 εμφανίζεται η πρώτη απαγόρευση η οποία δείχνει και τον ανατρεπτικό χαρακτήρα του καρναβαλιού, τον οποίο προσπαθούν να περιορίσουν με αστυνομικά μέτρα. Η απαγόρευση ισχύει φυσικά για όλη τη Μεσσηνία αλλά θα πρέπει να υποθέσουμε και για όλη την Ελλάδα. Για το Νησί έχει ιδιαίτερη σημασία γιατί με αυτήν ουσιαστικά επιχειρείται να καταργηθούν αρχέγονες συνήθειες των λαϊκών στρωμάτων και να «απονευρωθεί» από τον ανατρεπτικό του χαρακτήρα το αστικό καρναβάλι που διαμορφώνεται πλέον σε κυρίαρχο στοιχείο του γιορτασμού στην πόλη. Η απαγόρευση είναι



Καρναβάλι οι Νησιώτες μεταμφιέζονται και συνωστίζονται στην πλατεία έχοντας μαζί και τα... μωρά τους, εν προκειμένω... μια γάτα. Η λαϊκή φαντασία, η συμμετοχή αφτιασίδωτα και αυθόρμητα, βασικό στοιχείο του παλιού Νησιώτικου καρναβαλιού

[Φωτογραφία που είχε προσφέρει ο αείμνηστος αρχιμανδρίτης Πανάρετος Γεωργόπουλος]

αποκαλυπτική: «Η Αστυνομία αποβλέπουσα εις τα κατά τας ημέρας των Αποκρέω επισυμβαίνοντα άτοπα, ως εκ του εθίμου των μεταμφιέσεων και προς πρόληψιν τυχόν τοιούτων εξέδωσε αστυνομικήν διάταξιν, δι' ης διατάσσονται τα εξής: Απαγορεύεται εις τους μεταμφιεσμένους να εισέρχονται εις τας οικίας φέροντες προσωπεία ή άλλως πως έχοντες μεταμορφωμένον το πρόσωπον, άνευ της αδείας του οικοδεσπότη. Απαγορεύεται να προσβάλλωσι δια παραστάσεων την κοσμιότητα και τα ήθη. Απαγορεύεται του να παρι-

στώσι, δια των μεταμφιέσεων ή μεταμορφώσεων πολιτειακά σωματεία, τον κλήρον, τον στρατόν ή και ορισμένα πρόσωπα. Απαγορεύεται να περιφέρονται εις την πόλιν την νύκτα φέροντες προσωπεία ή έχοντες παραμορφωμένον το πρόσωπον. Οι παραβάται της διατάξεως θα συλλαμβάνονται αμέσως και θα φυλακίζονται, θα καταδιώκονται δε και ποινικώς». Ανάλογη καθολική απαγόρευση συναντάμε και το 1925 όπου μεταξύ των άλλων απαγορεύονται... και τα κομφετί, ενώ οι ενοικιαστές στολών υποχρεώνονται να τις... απολυμαίνουν.

ΕΡΧΕΤΑΙ ΚΑΡΝΑΒΑΛΟΣ

Μια επιτροπή αποτελούμενη όπως φαίνεται από επαγγελματίες και εμπόρους συνεχίζει να οργανώνει τα καρναβάλια, φαίνεται ότι υπάρχουν χρηματοδοτικές δυσκολίες και το 1910 «το παίρνουν πάνω τους» όλοι οι σύλλογοι της πόλης και μεταξύ των άλλων εμφανίζεται για πρώτη φορά καρνάβαλος. Δυστυχώς «ελλείπει χώρου» δεν δημοσιεύονται στο «Θάρρος» λεπτομέρειες για τις εκδηλώσεις και έτσι δεν γνωρίζουμε τι ακριβώς ήταν ο καρνάβαλος και κυρίως αν... είχε φωνή ή απλώς ήταν κάποιος μασκαρεμένος κατάλληλα. Αλλά τον επόμενο χρόνο γίνεται υποδοχή του καρνάβαλου με στίχους του Θεόδωρου Γούνα, ενώ με στίχους του ίδιου ο καρνάβαλος αποχαιρετά τα πλήθη. Ο Γούνας ήταν τελειόφοιτος της Νομικής και αμέσως μετά άσκησε δικηγορία στο Νησί και πήρε ενεργά μέρος στα τοπικά πολιτικά πράγματα αυτή τη δεκαετία. Ένα ακόμη στοιχείο αστικού καρναβαλιού είχε ήδη προστεθεί στους γιορτασμούς.

Οι εκδηλώσεις τα επόμενα χρόνια «παγώνουν» και είναι υποτονικοί καθώς η χώρα μπαίνει σε μια μακρά πολεμική περίοδο. Ακόμη και η κρεμάλα σταματάει να λειτουργεί καθώς το 1920 η «Σημαία» μας πληροφορεί μας πληροφορεί ότι «επαναλαμβάνεται εν Μεσσήνη την Καθαράν Δευτέραν το προ ολίγων ετών, διακοπέν, λόγω της

ανωμάλου καταστάσεως, παιγνίδιον της ιστορικής κρεμάλας». Το πρόσωπο που πρωταγωνιστούσε ως «δήμιος» στην κρεμάλα ήταν ο Κούτρος (Γιώργος Τσαφατίνος), τον οποίο συναντάμε για πρώτη φορά να αναφέρεται το 1940 ως «γέρο Κούτρος» που σέρνει τα θύματα στην κρεμάλα, πράγμα που σημαίνει ότι είχε πολλά χρόνια θητείας στο ρόλο αυτό. Ήδη από την εποχή των βαλκανικών πολέμων καταγράφεται λογοτεχνικά αλλά και στη συλλογική μνήμη ως ένας στρατιώτης με μεγάλη δύναμη που έπαιξε πρωταγωνιστικό ρόλο στη μάχη του Μπιζανίου το Φεβρουάριο του 1913. Μετά τον εμφύλιο ανέλαβε το ρόλο του ο γιός του Γιάννης, ενώ στη φωτογραφία από το αρχείο του Χρ. Αλειφέρη που δείχνει την κρεμάλα γύρω στα 1960, το σκοινί τραβάει ο εγγονός Γιώργος (Κατσάκος). Ενώ σε δημοσιεύσεις εμφανίζεται και ο Σίμος Μποσί-νης.

ΣΤΟ ΜΕΣΟΠΟΛΕΜΟ

Η επανάληψη των εκδηλώσεων του καρναβαλιού μετά το 1920 έχει... κρεμάλα και χορούς από ομίλους ανδρών και γυναικών με παραδοσιακές φορεσιές, μόνο τα αγροτικά του χαρακτηριστικά και το... κέφι της ημέρας. Ο οργάνωση φαντάζει αυθόρμητη «από τα κάτω» καθώς το έθιμο της κρεμάλας συντηρείται από τους παλιούς οργανωτές (με επικεφαλής τον Κούτρο), ενώ οι χορευτικές ομάδες έχουν επικεφαλής που «κουβαλούν» την παράδοση από τις αρχές του αιώνα όταν άρχισαν να γίνονται «οργανωμένα» καρναβάλια την Καθαρά Δευτέρα.

Όταν η χώρα και οι άνθρωποι αρχίζουν να συνέρχονται από το «σοκ» της Μικρασιατικής Καταστροφής, το 1926 στο καρναβάλι επανέρχονται τα αστικά χαρακτηριστικά. Οργανώνεται από επιτροπή στην οποία συμμετέχουν η Κοινότητα Μεσσήνης και σωματεία (Εμπορικός Σύλλογος, Φιλοπρόοδος Ενωσις και άλλα). Οι φορείς εκπροσωπούνται από Νησιώτες ορισμένοι από τους οποίους παίζουν

σημαντικό ρόλο στα δημόσια πράγματα την περίοδο του μεσοπολέμου: Σπήλιος Ποτηρόπουλος, Παναγιώτης Κορκονικήτας, Ιωάννης Κούτης, Παναγιώτης Χατζόπουλος, Δημήτριος Χρόνης, Ιωάννης Πλεμμένος, Χαράλαμπος Γαμβέττας. Στο πλαίσιο του γιορτασμού πραγματοποιείται ο πρώτος «αστικός χορός» υπέρ της Φιλαρμονικής στο χώρο του Δημοτικού Σχολείου (εκεί που κατασκευάστηκε αργότερα το κτήριο της ΑΤΕ που ανήκει σήμερα στη Τράπεζα Πειραιώς). Η αίθουσα «ήτο κατάμεστος της εκλεκτοτέρας κοινωνίας μας ήτις εχόρευσε και διασκέδασε μέχρις πρωίας» και «εχορεύθησαν άπαντες οι ελληνικοί και ευρωπαϊκοί χοροί» με την αίθουσα να καλύπτεται από «κομφετί, σερπατέν κλπ.». Δεν γνωρίζουμε αν στο Νησί εξακολουθούν αυτή την περίοδο να ανάβουν οι φωτιές καθώς σε μια ανταπόκριση το 1940 ο Πότης Λουκάκος γράφει στη «Σημαία» ότι «οι παλιές όμορφες εθιμοτυπίες ξαναζωντάνεψαν, κι αποβραδής οι μεγάλες φωτιές στις συνοικίες του Νησιού άναψαν πάλι και οι χοροί εστήθησαν πολύ ενωρίς για να διαρκέσουν μέχρι το πρωί». Οι λέξεις «ξαναζωντάνεψαν» και «πάλι» παραπέμπουν σε διακοπή αυτής της συνήθειας αλλά με μια επιφύλαξη μπορεί να χρησιμοποιούνται στη λογική της ετήσιας επανάληψης. Το βέβαιο όμως είναι ότι πλέον «έθιμο» για την «εκλεκτοτέρα κοινωνία» γίνονται από εδώ και πέρα οι «αστικοί» με διαφορετικούς οργανωτές και σκοπούς κατά περίπτωση, ενώ για τα λαϊκά στρώματα παραμένουν οι χοροί γύρω από τις φωτιές.

Το 1926 επανεμφανίζεται και ο καρνάβαλος, ο οποίος έχει φωνή, περιγραφή και... όνομα καθώς αναφέρεται στη «Σημαία» ότι είναι «αντιπροσωπευόμενος από τον κ. Γρηγόρ. Δασκαρόλην, με κεκαλυμμένο το πρόσωπο διά μάσκας ης η τεράστια ρις και το φοβερόν εις την θέσιν του στόματος άνοιγμα προσδίδων εντύπωσιν αληθώς ανατριχιαστικήν». Ο καρνάβαλος βγάζει λόγο από τον εξώστη του ξενοδοχείου Χρόνη, από το κτήριο δηλαδή που βρίσκεται στη νότια πλευρά της πλατείας και εκφωνούσε το λόγο του ο καρνάβαλος μέχρι και τη δεκαετία του 1960-1970. Ο Δασκαρόλης είναι μια από τις φυσιογνωμίες του Νησιώτικου καρναβαλιού στη διάρκεια του

μεσοπολέμου και τον συναντάμε πολλές φορές ως καρνάβαλο σε ρεπορτάζ των τοπικών εφημερίδων.

Εκτός από τον καρνάβαλο όμως εμφανίζονται πάλι το 1926 και οι μασκαρεμένοι σε άρματα (πάνω σε κάρα δηλαδή) ή μεμονωμένοι. Πρώτο βραβείο κερδίζει ο Ξενοφώντας Βακαλόπουλος, ιστορική φυσιογνωμία του καρναβαλιού που συνέχισε να εμφανίζεται μέχρι τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια και κερδίζει το πρώτο βραβείο «ως συμβολίσας την Κοινωνίαν των Εθνών επί χελώνης».

Οι χοροί από φουστανελλοφόρους και γυναίκες με παραδοσιακές στολές αποτελούσαν πάντα ένα στοιχείο που προσέλκυε το ενδιαφέρον των επισκεπτών. Στο πέρασμα του χρόνου όμως και από τις περιγραφές φαίνεται ότι το «έθιμο» που συνόδευσε τις προσπάθειες προσέλκυσης ανθρώπων στο καρναβάλι είχε αρχίσει να φθίνει. Αυτό φαίνεται και από τις περιγραφές που δίνουν την εντύπωση του «τυχαίου» ανάμεσα σε διάφορους ομίλους μασκαρεμένων. Σε μια προφανή προσπάθεια να τονώσει το ενδιαφέρον η επιτροπή που διαχειρίζεται την υπόθεση του καρναβαλιού, το 1929 ανακοινώνει σημαντικά χρηματικά έπαθλα οργανώνοντας διαγωνισμό ανάμεσα σε χορευτικούς ομίλους ανδρών και γυναικών οι οποίοι θα έπρεπε να έχουν έναν ορισμένο αριθμό χορευτών (για παράδειγμα για να διεκδικήσει κάποιος όμιλος ανδρών το πρώτο βραβείο θα έπρεπε να έχει 8 χορευτές και το αντίστοιχο των γυναικών 10 χορεύτριες. Για τα επόμενα βραβεία και το χρηματικό ποσό ήταν μικρότερο και ο αριθμός χορευτών και χορευτριών μπορούσε να είναι μικρότερος). Οι χορευτικοί όμιλοι συνοδεύονται συνήθως από «ζυγιά» (νταούλι και πίπιζα). Όπως φαίνεται όμως και από τα ρεπορτάζ, λίγες ομάδες σχηματίζονταν και για διαγωνισμό και κατά βάση μόνον ανδρικές.

Καθώς ο χρόνος κυλάει και το καρναβάλι λόγω του χαρακτήρα που έχει προσδοθεί πλέον χρειάζεται νέα στοιχεία ή και ενσωματώνει νέα στοιχεία, το 1931 για πρώτη φορά στα βραβεία προκηρύσσονται

και βραβεία για ομίλους «ντομινοφόρων» στα πρότυπα του πατρινού καρναβαλιού με «δυτικές ρίζες». Στολές με ιταλική καρναβαλική «στυλιστική» εμφάνιση και μάσκες προσώπου που έρχονται να αντικαταστήσουν προβιές, κουδούνια και μουτζουρώματα της παράδοσης. Ντόμινο ήταν αρχικά εκκλησιαστικό ένδυμα με κάπα και κουκούλα που έγινε αποκριάτικη στολή αργότερα στο Βενετσιάνικο καρναβάλι με κάπα και μάσκα. Τα βραβεία συνεχίζονται μέχρι τον πόλεμο αλλά μόνον μια... βραβευμένη ομάδα εντοπίζουμε το 1938, αυτή του Μουσικού Ερασιτεχνικού Ομίλου Μεσσήνης που ήταν ενδεχομένως και ο «προπομπός» της μανδολινάτας.

ΣΤΗ ΔΙΚΤΑΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΕΤΑΞΑ

Οι εκδηλώσεις παρότι στην περιγραφή μοιάζουν, παίρνουν άλλο χρώμα και χαρακτήρα την εποχή της δικτατορίας του Μεταξά. Οι εκδηλώσεις εντυπωσιασμού είναι χαρακτηριστικό των δικτατορικών καθεστώτων και το καρναβάλι προσφέρεται γιαυτό. Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής τοποθετείται ως... επίτιμος ο Νομάρχης Παπαδήμας. Σατιρικά άρματα δεν υπάρχουν πλέον και οι μεταμφιέσεις μεμονωμένων που σατιρίζουν περιορίζονται σε «ανώδυνα» θέματα. Ο Δασκαρόλης ως καρνάβαλος έρχεται με... τετράποδο αεροπλάνο (κάποιος γάιδαρος προφανώς είχε αποκτήσει φτερά) και κάποιες φορές εκφωνεί δίστιχα, ενώ πρωταγωνιστικό ρόλο παίζει η νεολαία του καθεστώτος, η ΕΟΝ, που διοργανώνει κάθε χρόνο χορούς με την παρουσία της «καλής κοινωνίας». Σε μια προσπάθεια σύνδεσης των λαϊκών εθίμων με «εθνικοπατριωτικές» ιστορίες, το καθεστώς Μεταξά συνδέει την κρεμάλα με το μύθο της γριάς Συκούς καθώς το 1937 στη «Σημαία» διαβάζουμε ότι “το αθάνατον έθιμον της Ιστορικής Κρεμάλας ήτις τω 1827 εκρέμασε την γρηά Συκού επειδή εξήγησεν κακόν όνειρο του Ιμβραήμ, θέλει αναβιώση και εφέτος όπου και θα κρεμασθή πας μη ευθυμών επαρκώς”. Το μύθο της γριάς Συκούς

καταγράφει πρώτος ο Θεόδωρος Γούνας το 1911 ο οποίος παρότι είναι εκ των πρωταγωνιστών του καρναβαλιού γύρω στα 1910, δεν κάνει καμία σύνδεση του μύθου με το έθιμο.

ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΕΜΦΥΛΙΟ

Ακολούθησαν τα δύσκολα χρόνια της κατοχής και του εμφυλίου, διάστημα στο οποίο καταγράφονται κάποιες περιορισμένες εκδηλώσεις το 1946 και το 1949 που οργανώνονται αυθόρμητα. Από το ρεπορτάζ μάλιστα πληροφορούμαστε ότι από εκεί ξεκίνησε τη... σταδιοδρομία του το θρυλικό δίδυμο του μεταπολεμικού καρνά-



Η διαφήμιση και η... πολιτική στο Νησιώτικο καρναβάλι τη δεκαετία 1960-1970: Μπροστά το Κόμμα των Βαρελοφρόνων και πίσω οι καφέδες «Λουμίδη»

[Από το αρχείο της Περιηγητικής Λέσχης που έχει αναρτήσει ο φίλος συμπατριώτης Γιάννης Πλατάρος]

βαλου: «Παρ’ όλας τας διαμαρτυρίας των άλλων χασάπηδων που δεν τους χωνεύουν ο Μίμης και ο Τσόχας, παρουσίασαν ατόφιον τον καρνάβαλον της παλιάς εποχής». Ο Δημήτρης (Μίμης στο κείμενο) Μιχαλόπουλος (Γκόφος) χασάπης στο επάγγελμα με βοηθό τον Παναγιώτη Μυτιληναίο (Τσόχα) επίσης χασάπη, εκφωνούσε πάντα το λόγο του Καρνάβαλου από το 1949 μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1970 που πέθανε. Το 1963 εκφώνησε το λόγο ο γιος του Σπύρος Μιχαλόπουλος, ο οποίος και συνέχισε μετά το θάνατο του πατέρα του μέχρι και σήμερα. Ενδιαμέσως ο καρναβαλικός λόγος εκφωνήθηκε το 1980 από το Γιάννη Χαϊδόγιαννη και αργότερα για λίγα χρόνια από το Φώτη Πατρινιό. Το 1984 δεν εκφωνήθηκε ο λόγος του Καρνάβαλου (στο ρόλο του είχε οριστεί άλλο πρόσωπο εκτός των προαναφερθέντων), αλλά οι αιτίες δεν έχουν διευκρινιστεί μετά βεβαιότητας. Σύμφωνα με το Δημήτρη Ι. Κούτη το λόγο έγραφε αρχικά ο πατέρας του Γιάννης Κούτης και στη συνέχεια οι Πότης Λουκάκος, Νίκος Φωτεινόπουλος, Δημήτρης Σπανός, Γιάννης Πλατάρος, Δημήτρης Ρούτσης.

Το 1950 μια «οργανωτική επιτροπή» της οποίας δεν γνωρίζουμε ονόματα, αναλαμβάνει να ξαναζωντανέψει το καρναβάλι με βασικά συστατικά τον καρνάβαλο, τους χορευτικούς ομίλους και την... κρεμάλα. Η οποία πλέον αποσυνδέεται με τη γριά Συκού (και για πολλά χρόνια ακόμη) και ανάλογα με την πολιτική τοποθέτηση των εφημερίδων προορίζεται για... κρέμασμα πολιτικών. Η «Σημαία»: «Η “κρεμάλα” πρόκειται και εφέτος να λειτουργήσει εις την Μεσσήνην με την ευκαιρίαν της Καθαράς Δευτέρας. Συνιστώμεν εις τους συμπολίτας ν’ απολαύσουν το γραφικόν αυτό έθιμο της γείτονος. Δεν συνιστώμεν όμως το ίδιον και εις τους διατελέσαντας υπουργούς της Βενιζελικής φαυλοκρατίας. Είναι ενδεχόμενον οι Νησιώτες εκ λάθους να πραγματοποιήσουν ό,τι δεν έγινε από πολλού». Και το «Θάρρος»: «Οι Νησιώτες επανέφεραν την ιστορική “κρεμάλα” που θα λειτουργήσει την Καθαρά Δευτέρα και από την οποία θα “περάσουν” όλοι όσοι εκδράμουν στη γείτονα. Δεν

εγνώσθη, όμως, αν θα κρεμασθούν μερικοί τέως βουλευτές εις ένδειξιν... ευγνωμοσύνης των οπαδών των προς αυτούς, για την μέχρι σήμερα πολιτείαν των. Οπωσδήποτε δεν υπάρχει φόβος να θρηνήσουμε αυτοαπαγχονισμούς τέως τροφίμων της Βουλής, απλούστατα διότι η λεγόμενη πολιτική ευθιξία είναι κάτι το άγνωστον γι' αυτούς. Διό και θα κρεμαστούν, όπως πάντα οι φουκαράδες οπαδοί των».

«ΦΟΥΡΤΟΥΝΕΣ» ΣΤΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ

Από το 1951 οι γιορτασμοί παίρνουν μεγαλύτερη έκταση αλλά εμφανίζονται και προβλήματα καθώς εκδηλώνεται πανελλαδικά ένα «κίνημα» με επίκεντρο την Πάτρα εναντίον του καρναβαλιού από εκκλησιαστικούς παράγοντες και παραεκκλησιαστικές οργανώσεις. Στο Νησί μεταξύ αυτών που συντάσσονται με αυτή την άποψη είναι ο εκλεγμένος το 1952 δήμαρχος Στ. Τσούσης, βαθιά θρησκευόμενος, ο οποίος έρχεται σε σύγκρουση με δημοτικούς συμβούλους που έχουν εκλεγεί με το ψηφοδέλιό του και το 1954 οι αντιθέσεις γίνονται εμφανείς. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ «κατηρτίσθη υπό του Δήμου Μεσσήνης η επιτροπή εορτασμού της Καθαράς Δευτέρας αποτελεσθείσα από τον πρόεδρον του Δημοτικού Συμβουλίου κ. Φώτιον Παπαδόπουλον, τον κ. Παναγ. Λουκάκον ως εκπρόσωπον των Επαγγελματιών, τον κ. Κ. Διαμαντάκον πρόεδρον της Ομοσπονδίας Επαγγελματιών και τον πρόεδρον του Εμπορικού Συλλόγου κ. Κ. Φωτόπουλον» αλλά ο δήμαρχος Στ. Τσούσης φεύγει για την Αθήνα και τον αναπληρώνει ο Παν. Λουκάκος. Αυτή τη χρονιά ο καρνάβαλος είναι διαφορετικός από αυτόν που γνωρίζουμε και περιγράφεται καθώς ακολουθείται από «την επίτοκο σύζυγό του και το αραπάκι», δεν... μιλάει και συμμετέχει διαγωνιζόμενος ως μασκαράτα κερδίζοντας το δεύτερο βραβείο (με πρώτο τον όμιλο φουστανελλοφόρων και τρίτο... γάιδαρο λαό που κουβαλάει υπομονετικά τους φόρους). Για πρώτη φορά καταγράφεται η συμμετοχή της μανδολινάτας στο καρναβάλι που είχε ιδρυθεί από το μαέστρο

Νίκο Χούλιαρη και άφησε εποχή στη συνέχεια συμμετέχοντας ή και οργανώνοντας εκδηλώσεις στην πόλη και βεβαίως στο καρναβάλι.

ΟΤΑΝ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ

Στις αρχές της δεκαετίας του 1950-1960 δημιουργούνται οι «απάχηδες», μια παράφραση του ονόματος της φυλής των Απάτσι. Ο Δημήτρης Κούτης που ήταν από τους πρωταγωνιστές στο βιβλίο που έχει εκδόσει δίνει μια εικόνα για την πρωτοβουλία αυτή που συνεχίστηκε για πολλά χρόνια και επανήλθε μετά από διακοπή: «Πριν το 1957 μετείχα με την κιθάρα μου στην παρέα των ντομινοφόρων και απάχηδων ως απλός εκτελεστής. Από το 1957 και εφ' εξής ανέλαβα διοργανωτικό ρόλο, αφού οι τότε μεγάλοι της παρέας είχαν κουραστεί και αποτραβήχτηκαν. Όλες λοιπόν οι προετοιμασίες των απάχηδων και ντομινοφόρων (ως “μαντολινάτα” μας ήξεραν τότε) εγίνοντο στο σπίτι μου, στην αρχή της οδού Κολοκοτρώνη, δίπλα από το “αργαστηράκι” ή “κρεμάλα” όπως λέμε σήμερα. Οι εργασίες άρχιζαν τουλάχιστον πριν τρεις μήνες, ξεκινώντας με την κατασκευή των καπέλων για όλη την παρέα. Επειτα άρχιζα να μαζεύω όλα τα αντικείμενα που ήταν απαραίτητα. Μαντήλια, ζωνάρια, χρώματα, μολύβια για βάψιμο προσώπου, κάποιο παλιό τύμπανο από τη Φιλαρμονική. Έως καρφιτσάκια και παραμάνες. Τα πάντα θα έπρεπε να είναι στη θέση τους για να μην ψάχνουμε την τελευταία στιγμή. Οι στολές θα έπρεπε να βγουν από τη ναφθαλίνη και να αεριστούν. Υπήρχαν όλες μέσα σε ένα πεντακοσάρι τεπόζιτο λαδιού. Εκεί τις φύλαγα όλο το χρόνο (και μερικές από αυτές υπάρχουν και σήμερα), Εβγαιναν, έμπαιναν σε κρεμάστρες, τις έβαζα στον ήλιο να ξεβρομίσουν από τις ναφθαλίνες και την κελισούρα και αποκτούσαν πάλι τη φόρμα τους. Κάποιες απ'αυτές τις στολές, όπως γιλέκα, στολή παλιάτσου και κλόουν κ. α. Τις είχα πάρει από κάποιο περιοδεύοντα θίασο. Ακόμα πάνω τους είναι γραμμένα τα ονόματα των ηθοποιών που τα χρησιμοποιούσαν». Ο



Η μανδολινάτα στην πλατεία τη δεκαετία 1960-1970, ανάμεσα στην Εθνική και την Αγροτική Τράπεζα

[Φωτογραφία από το αρχείο της Περιηγητικής Λέσχης που έχει αναρτήσει ο φίλος συμπατριώτης Γιάννης Πλατάρος]

ίδιος αναφέρει ότι «ορμητήριο» ήταν η κρεμάλα όπου βρισκόταν και το σπίτι του και πως αρχηγοί ήταν η δασκάλα Κατίνα Λεβέντη και ο καθηγητής Μαθηματικών Θανάσης Κανελλόπουλος και μάεστρος ο Νίκος Σταθόπουλος. Το απόσπασμα έχει ιδιαίτερη σημασία για να γίνει μια ακόμη φορά κατανοητός ο ρόλος τον οποίο έχουν παίξει οι άνθρωποι στην ιστορία και την εξέλιξη του καρναβαλιού.

Το 1954 επανέρχεται δυναμικά το γλέντι στις φωτιές και το ενδιαφέρον επικεντρώνεται στη φωτιά στου Σπάλα κατά την περιγραφή του Παναγιώτη Λουκάκου: «Φαίνεται δε απ' όσα διαπίστωσα πως η φωτιά του Σπάλα, Λιάππα Ο. Ε. θα ξεπεράση τις άλλες εκτός εννοείται απροόπτου. Όπως δε μου εδήλωσε ο εκ των μελών της απο-

κρηάτικης εταιρίας κ. Λιάπας, την φωτιά τους όλη τη νύχτα θα την γαρνίρουν διάφορες ατραξιόν και ακροβατικά νούμερα που θα εκτελέσουν ο Ελληνοαμερικάνος Πήτερ Σπαλ, ο γόης της διεθνούς οθόνης Βεγγέλ-Λιάπ... και ο βοηθός των θηριοδαμαστής πιθηκάνθρωπος Χρα-χρα».

Σε ανάλογη περιγραφή του 1957 αναφέρεται ότι «τα ακροβατικά θέλουν εκτελεσθή κατά το πρόγραμμα από τον Ούγγρο ακροβάτη Χρα-χρα, τα δε ταχυδακτυλουργικά από τον διάσημον Ινδόν φακίρην και ταχυδακτυλουργόν Βάγγο, ο οποίος μεταξύ των άλλων πειραμάτων θα εκτελέση το σπάνιον νούμερο - του να μασάη γύψο και να βγάξη καλλιτεχνικά αγαλματάκια - το δε μεσονύκτιον θα εμφανισθή ο ίδιος ως ωραία των Αθηνών και τόσα άλλα». Σε εκείνο το σημείο είχε μπακάλικο ο Παναγιώτης Σπάλας που το ονόμαζε “Αμέρικαν μάρκετ”. Ο Βαγγέλης Λιάππας ήταν εκείνη την περίοδο εμποροϋπάλληλος στην Ένωση που είχε δραστηριοποιηθεί στον τομέα των υφασμάτων. Ο τρίτος της παρέας που αναφέρεται ως Χρα - χρα ήταν ο Σταύρος Αργυρόπουλος που ντυνότανε νύφη στα καρναβάλια. Στην πορεία το θέαμα που επικράτησε στη φωτιά του Σπάλα και χαρακτηρίζει ιστορικά αυτή την εποχή και τα πρόσωπα είναι “ο τυρής και ο ταραμάς”. Πρόκειται για ένα θέμα ευρέως διαδεδομένο σε πολλές χώρες και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, που συμβολίζει τη μετάβαση από την εποχή της κατανάλωσης στην εποχή της νηστείας. Τα όσα συμβαίνουν για χρόνια στη συγκεκριμένη φωτιά υποδηλώνουν τη μεγάλη σημασία του ανθρώπινου παράγοντα στην αποκριάτικη δημιουργία η οποία απελευθερώνει τη φαντασία με βάση τις κρατούσες αντιλήψεις κάθε εποχής. Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο αυτές οι καταστάσεις «σβήνουν» μαζί με το ενδιαφέρον των πρωταγωνιστών όταν επέρχεται ο κορεσμός ή και η κόπωση.

ΚΑΙ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΚΑΙ... ΦΟΥΡΤΟΥΝΑ

Το 1955 το πρόβλημα είναι διπλό: Από τη μια πλευρά υπάρχουν απαγορεύσεις καθώς σύμφωνα με την ανακοίνωση της Διεύθυνσης Χωροφυλακής «κατά την περίοδο των εορτών των Αποκρέω απαγορεύεται απολύτως η χρησιμοποίησις προσωπίδων καλυπτουσών εξ ολοκλήρου το πρόσωπον και η μεταμφίεσις ατόμων κατά τρόπον καθιστώντα αυτά αγνώριστα. Προς τούτοις απαγορεύεται η διακωμώδησις πολιτικών και θρησκευτικών προσώπων ημεδαπών. Οι παραβάται θα παραπέμπονται εις το αρμόδιον δικαστήριο». Παράλληλα κορυφώνεται η σύγκρουση με εκείνους που επιδιώκουν την κατάργησή του και το καρναβάλι σώζεται χάρη στις ενέργειες του προέδρου του δημοτικού συμβουλίου Α. Καρελά. Από τις εκδηλώσει δεν απουσιάζει μόνον ο δήμαρχος Στ. Τσούσης αλλά και οι εκπρόσωποι των τοπικών αρχών σύμφωνα με το «Θάρρος»: «Το γραφικόν Νησιώτικο έθιμο πάντως διέτρεξεν εφέτος σοβαρόν κίνδυνον και εκλονίσθη, εις τρόπον ώστε να είναι προβληματική οπωσδήποτε η εις το μέλλον διατήρησις του. Η απουσία εκπροσώπων των τοπικών αρχών εις την εμφάνισίν του είναι χαρακτηριστική».

«ΚΑΛΕΣΜΑ» ΚΑΙ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ

Το Νησιώτικο καρναβάλι ξεπερνάει το σκόπελο και το 1958 έχουμε για πρώτη φορά τα «καλέσματα» στους καλαματιανούς: «Την Κυριακήν είχαμεν... εκ προοιμίου ανταπόδοσιν της επισκέψεως προς την γείτονα με την άφιξιν ομάδας Νησιωτών φεσοφορεμένων που περιόδευσαν την Καλαμάτα με την υπόκρουσιν αρχηγόνου τυμπάνου, επί το υποβλητικώτερον. Η ομάδα συνωδεύετο από λεφούσι πιτσιρίκων εφοδιασμένων με χαρτοπόλεμο και τρικιάκια που εύρισκαν γοητευτικόν και διασκεδαστικόν τον αρχηγόν της, δεινόν χορευτήν».

Το 1959 εκλέγεται δήμαρχος ο Δημήτριος Κούτσικας, και το 1960 ο δήμος μπαίνει ενεργά στη υπόθεση της οργάνωσης του καρναβαλιού που γίνεται «επί νέα βάσεως» όπως αναφέρεται στα ρεπορτάζ των εφημερίδων. Η διαφήμιση γίνεται στοιχείο του καρναβαλιού, εμφανίζονται «μηχανοκίνητα» άρματα εταιριών που πετούν τσιγάρα, σοκολάτες, παστέλια, οδοντόκρεμες, ξυραφάκια και άλλα προϊόντα, κάτι που συνεχίζεται για κάποια χρόνια ακόμη. Συνυπάρχουν άρματα που αρχίζουν να μιμούνται τα αντίστοιχα της Πάτρας, ντομινοφόροι αλλά και χορευτικοί όμιλοι ανδρών και γυναικών, μουτζουρωμένοι, γκαμήλα και άλλες λαϊκές μεταμφιέσεις και το ρεπορτάζ σημειώνει πως «αν έλειπαν αυτά το καρναβάλι θα έχανε το τοπικό του χρώμα, δεν θα ήταν Νησιώτικο».

Με τη σύμπραξη της Περιηγητικής Λέσχης από τον επόμενο χρόνο το καρναβάλι αντιμετωπίζεται ως «τουριστικό προϊόν» ενώ το 1962 η κατασκευή αρμάτων γίνεται οργανωμένα καθώς αναγγέλλεται «παρέλαση των αποκορηάτικων αρμάτων που φιλοτεχνούνται από ειδικούς και είναι σχεδιασμένα με πολύ γούστο και χιούμορ». Ταυτόχρονα όμως η οργάνωση γίνεται ελεγχόμενη από το Δήμο και την Περιηγητική καθώς απαγορεύεται η «αυθόρμητη» συμμετοχή αφού ανακοινώνεται ότι «όσοι εκ των ιδιωτών επιθυμούν να συμμετάσχουν εις την παρέλασιν δέον όπως δηλώσουν τούτο εις τα Γραφεία της Περιηγητικής. Απαγορεύεται η συμμετοχή οιοδήποτε ιδιώτου χωρίς να έχη δηλώσει τούτο».

«ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ»... ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ

Καινούργιο στοιχείο από το 1963 είναι η συμμετοχή γνωστών χορευτικών συγκροτημάτων παραδοσιακών χορών από την Αθήνα που διευρύνουν το πρόγραμμα και παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο στις εκδηλώσεις στη συνέχεια. Η αντίληψη για ένα «τουριστικό καρναβάλι» (με τη φιλοδοξία μάλιστα να ανταγωνιστεί αυτό της Πάτρας) προχωρεί ένα βήμα πιο πέρα. Την περίοδο αυτή ξεχωριστή

μορφή του καρναβαλιού είναι η γρια Βάμαινα (Ντίνα Κουτσολία) η οποία ανατρέπει τα στερεότυπα και γυρίζει το καρναβάλι στις αγροτικές του ρίζες: Ντύνεται με φουστανέλλα και αλωνίζει τις γειτονιές με ομάδα γυναικών που φορούν παραδοσιακές στολές και χορεύουν. Μια αυθόρμητη καρναβαλική πρωτοβουλία που επιβεβαιώνει τη σημασία της πρωτοβουλίας «από τα κάτω» στο γιορτασμό, τις «ρίζες» που έχει σε πολλές περιπτώσεις αλλά και το πεπερασμένο καθώς τέτοιες πρωτοβουλίες «σβήνουν» στο πέρασμα του χρόνου καθώς είναι μεμονωμένες και χάνεται η συνέχεια.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗ ΔΙΚΤΑΤΟΡΙΑ

Το 1967 επιβάλλεται δικτατορία και στη θέση του δημάρχου τοποθετείται ο Μιχ. Γεωργιόπουλος που δίνει ιδιαίτερο βάρος στο καρναβάλι γνωρίζοντας την «προπαγανδιστική σημασία» που έχει καθώς μέσα από την Περιηγητική συμμετείχε ενεργά στην οργάνωση του καρναβαλιού που είχε ήδη αλλάξει χαρακτήρα και αποτελούσε πλέον «πειθαρχημένο εορτασμό» όπως έγραφαν οι εφημερίδες, από την εποχή που την ανέλαβε ο δήμος. Όλα είχαν πλέον τεθεί υπό έλεγχο και δεν χρειάζονταν... επί πλέον μέτρα. Έτσι και αλλιώς τα γενικότερα τα βάζει μια ακόμη απαγόρευση της χούντας με διαταγή της Διοίκησης Χωροφυλακής σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται: «Το φέρειν εις τας οδούς και δημόσιους τόπους εν γένει προσωπίδας παντός τύπου (μάσκες) όπως και το εκθέτειν τοιαύτας. Τα άσεμνα θεάματα ως και αι θίγουσαι τα δημόσια ήθη εκφράσεις και παραστάσεις εις τας οδούς και εν γένει δημόσιους τόπους. Η διακωμώδησις πολιτικών ή άλλων προσώπων ημεδαπών ή ξένων κρατών δυναμένη να προκαλέση διατάραξιν της κοινής ησυχίας και τάξεως. Η πώλησις και χρήσις πολύχρωμων κομφετί ως και τοιούτων συλλεγομένων εκ των οδών και δαπέδων, επιτρεπομένης της πωλήσεως μόνον μονοχρώμων τοιούτων. Η υπό παντός ατόμου ανύψωσις χαρτίνων αετών, παρεμφερών άλλων παιδιών και χαρτίνων

σφαιρών (αεροστάτων) εντός κατωκημένων μερών εν γένει. Οι παραβάται θα παραπέμπωνται εις το αρμόδιον δικαστήριο».

Ένα νέο στοιχείο που εισάγεται προκειμένου να «τονωθεί» το ενδιαφέρον για το έθιμο της φωτιάς που είχε αρχίσει να υποχωρεί, είναι η βράβευση των καλύτερων με χρηματικά βραβεία και η εισαγωγή του «εγχρήματου ανταγωνισμού», τις καλές εποχές υπήρχε έτσι και αλλιώς πραγματικός ανταγωνισμός μεταξύ των γειτονιών.

Όπως και στη δικτατορία του Μεταξά έτσι και τώρα, το έθιμο της κρεμάλας επανασυνδέεται με το μύθο της γριάς Συκούς και γίνεται ένα ακόμη βήμα: Οργανώνεται η «αναπαράσταση» του μύθου με τη συμμετοχή των μεγαλύτερων μαθητών του Γυμνασίου. Η αναπαράσταση διαρκεί από το 1968 μέχρι το 1972 και σταδιακά το έθιμο περιορίζεται σε αυτή με αποτέλεσμα να διακοπεί η συνέχεια των «δημίων».

Το 1970 εισάγεται ένα νέο στοιχείο που κάνει ακόμη περισσότερο «θέαμα» των καρναβάλι καθώς αναγγέλεται ότι «έχουν κληθή και αποδέχθηκαν την πρόσκληση και θα παρουσιασθούν γαλλικά, γερμανικά και ιταλικά χορευτικά συγκροτήματα, μαζορέτες, μανεκέν κ.λπ. Εδήλωσαν δε συμμετοχήν αποδεχθέντα την πρόσκληση πλείστα ελληνικά ανεγνωρισμένα χορευτικά συγκροτήματα». Οι τοπικοί χορευτικοί όμιλοι περιθωριοποιούνται εκ των πραγμάτων καθώς μάλιστα οργανώνονται «εθνικά δημοτικά συγκροτήματα» από μαθητές και μαθήτριες του Γυμνασίου στη λογική των χορευτικών συγκροτημάτων παραδοσιακών χορών όπως είναι τα Λύκεια Ελληνίδων και ιδιωτικοί όμιλοι που γυρίζουν την Ελλάδα.

Η ΜΕΤΑΠΟΛΙΤΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ

Μετά η μεταπολίτευση οι γιορτασμοί συνεχίστηκαν στη βάση μιας διαμορφωμένης πλέον κατάστασης «τουριστικού προϊόντος» που έχει κάνει «θεατές» και τους κατοίκους. Το 1979 ένα άρμα που ο δήμαρχος Δημ. Κούτσικας απαγορεύει να παρελάσει ως έργο της

μειοψηφίας που επιχειρεί να τον θίξει και η συναυλία του Λάκη Χαλκιά την οποία η μειοψηφία θεωρεί... κομμουνιστική, σημαδεύουν μια εποχή οξύτατου τοπικού πολιτικού ανταγωνισμού που κορυφώνεται στο πλαίσιο της μεγάλης γιορτής συλλογικής μνήμης της πόλης. Πέρα από οτιδήποτε άλλο, αυτό υποδηλώνει και τη μεγάλη σημασία και την επίδρασή της στο συλλογικό υποσυνείδητο της πόλης.

Το 1980 έχουμε μια μεταβολή που χαρακτηρίζει πλέον το καρναβάλι στη νεότερη εποχή. Ο Πολιτιστικός Σύλλογος αναλαμβάνει την αναπαράσταση του μύθου της γρίας Συκούς καθώς αποτελείται από νέους που έχουν ζήσει ως μαθητές αυτή την ιστορία την περίοδο 1968-1972, θεωρούν ότι αυτό είναι στοιχείο της παράδοσης και επιχειρούν να το διασώσουν. Από τότε ο γάμος «εθίμου» και «μύθου» είναι... μόνιμος και «βολικός» για την προβολή του καρναβαλιού ως «ξεχωριστού» σε σχέση με τα υπόλοιπα.

Η ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Με διαμορφωμένα τα βασικά χαρακτηριστικά του το καρναβάλι συνεχίζεται τα επόμενα χρόνια και στην πορεία συμμετέχουν σύλλογοι, χορευτικές ομάδες, ιδιωτικές σχολές, σχολεία και κάθε λογής συλλογικότητες σε μια προσπάθεια να οργανωθεί η τοπική συμμετοχή που αποτελούσα πάντα την «ψυχή» του καρναβαλιού. Συστατικά του οι φωτιές, η κρεμάλα, ο καρνάβαλος με το σατιρικό του λόγο, τα άρματα και οι ομάδες που σατιρίζουν την πολιτική και κοινωνική δραστηριότητα, οι χοροί. Στο διάστημα αυτό προστέθηκαν το κυνήγι του χαμένου θησαυρού το 1990, και στη συνέχεια ξετυλίχτηκε μια προσπάθεια «επιστροφής» στο παρελθόν με τους «απάχηδες» και τη μανδολινάτα, την αναπαράσταση του τυρί και του ταραμά και του οικογενειακού τραπεζιού της αποκριάς («φάγατε, ήπιατε»). Η «επιστροφή» επιχειρεί να λειτουργήσει ως αντίβαρο στη διαρκή μετατόπιση των κεντρικών εκδηλώσεων σε «πιασάρικες» παρουσίες στο όνομα του «εκσυχρονισμού» και της «προσέλευσης νεολαίας».

... και οι αποκρηές

ΟΙ ΤΡΕΙΣ ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ

Η περίοδος της αποκριάς όμως δεν είναι απλώς μια περίοδος... καρναβαλικών εκδηλώσεων αλλά αυτές είναι ενταγμένες σε ένα σύνολο διατροφικών κανόνων που απορρέουν από τη θρησκευτική πίστη με επιρροές η καταγωγή των οποίων φθάνει ορισμένες φορές μέχρι την αρχαιότητα. Έτσι και αλλιώς η νέα θρησκεία ενσωματώνει στοιχεία από τις παλιές και ενσωματώνει τα δημοφιλέστερα από αυτά στους δικούς της κανόνες. Η περίοδος της αποκριάς αποτελεί το πρώτο μέρος του «τριωδίου» που ανοίγει την Κυριακή του Τελώνου και Φαρισαίου και ολοκληρώνεται το Μεγάλο Σάββατο. Πήρε το όνομά του από το ορθόδοξο λειτουργικό βιβλίο γιατί πολλοί από τους κανόνες που περιλαμβάνει έχει μόνον τρεις «ωδές». Κανόνας είναι ένα σύστημα τροπαρίων που ψάλλονται στον όρθρο και έχουν ενιαίο θέμα και ήχο. Το «τριώδιο» διαιρείται σε τρεις φάσεις (προπαρασκευαστική της Μεγάλης Σαρακοστής, Μεγάλη Σαρακοστή και Μεγάλη Εβδομάδα).

Η πρώτη εβδομάδα τελειώνει την Κυριακή του Ασώτου και λέγεται Προφωνή η Προφωνέσιμη γιατί διαλαλούσαν (προφωνούσαν) ότι έρχονται οι αποκριές. Λέγεται ακόμη αμόλυτη ή απόλυτη επειδή κατά τη δοξασία τότε οι ψυχές των πεθαμένων βγαίνουν στον πάνω κόσμο.

Η δεύτερη εβδομάδα λέγεται Κρεατινή ή της Κρεωφάγου επειδή τρώνε κρέας. Η Κυριακή της λέγεται και Κυριακή των Αποκρέω γιατί είναι η τελευταία ημέρα που τρώνε κρέας (απο+κρέας) και μετά... το Πάσχα.

Η τρίτη εβδομάδα λέγεται Τυρινή ή της Τυροφάγου επειδή τρώνε γαλακτοκομικά. Για την προετοιμασία του οργανισμού ως ένα ενδιάμεσο στάδιο από την κρεοφαγία στη νηστεία.

Η ΠΡΩΤΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Η παράδοση των αρχαίων διονυσιακών γιορτών με ψητά κρέατα, οινοποσία και μεταμφιέσεις, ενσωματώθηκε στους κανόνες της ορθόδοξης εκκλησίας. Από την αρχαιότητα έρχεται η εκτροφή των γουρουνιών στην περιοχή μας όπως σημειώνει ο Καθηγητής Πέτρος Θέμελης με βάση σχετικά ευρήματα στην περιοχή της Αρχαίας Μεσσήνης, στην οποία βρέθηκαν και στοιχεία που τεκμηριώνουν τη λατρεία του Διονύσου η οποία συνοδευόταν από τις ανάλογες γιορτές.

Αυτή η περίοδος είναι συνυφασμένη με τη διαδικασία των γουρνοσφαξιών και τον τρόπο αξιοποίησης του κρέατος των χοιρινών. Το γεγονός ότι το βάρος τους είναι μεγάλο σε συνδυασμό με την «πλούσια» αναπαραγωγή και τη δυνατότητα διατήρησης του κρέατος, τα είχε καταστήσει εδώ και αιώνες ως αναντικατάστατα στοιχεία της οικιακής οικονομίας. Τα χοιρινά κατά την παράδοση σφάζονται την πρώτη εβδομάδα όταν επιτρέπεται η κατανάλωση κρέατος όλες τις ημέρες. Καθόλου τυχαία η «σύζευξη» καθώς από το χοιρινό δεν... πετάγεται τίποτε και ορισμένα μέρη του καταναλώνονται αμέσως οπότε δεν θα πρέπει να υπάρχουν θρησκευτικοί περιορισμοί. Ο «καρούτζος» από το λαιμό του χοιρινού παραδίνεται στη νοικοκυρά η οποία τον ψήνει στη θράκα, φωτιά έτσι και αλλιώς υπάρχει αφού στο λεβέτι (καζάνι) βράζει το νερό για να μαδέσουν το χοιρινό. Τον τεμαχίζει και τον προσφέρει στους ανθρώπους που ασχολούνται με το σφάγιο, μαζί με κρασί. Όταν τελειώνει η διαδικασία «καθαρισμού» το συκώτι του χοιρινού τηγανίζεται (συνήθως το «σβήνουν» με κρασί και το αλατοπιπερώνουν... καλά για να νοστιμίσει) και καταναλώνεται. Και την άλλη ημέρα ακολουθεί η οματιά. Η νοικοκυρά «γυρίζει» και καθαρίζει πολύ προσεκτικά το παχύ έντερο προσθέτοντας λεμόνι και αλάτι. Ψιλοκόβει το πνευμόνι και την καρδιά σε πολύ μικρά κομματάκια, προσθέτει αλάτι, πιπέρι και μπαχάρι, τα σοτάρει και τα σβήνει με κρασί. Μετά βράζει πληγούρι βράζει πληγούρι και όταν χυλώσει το



Τα υλικά για την οματιά σε παράταξη για να ξεκινήσει η διαδικασία παραγωγής της
(Φωτογραφία των φίλων της «Ταβέρνας Εξοχικόν» στο Μουζάκι)

προσθέτει στα κομματάκια από τα εντόσθια. Σε αυτό το μείγμα προσθέτει φιλοκομμένες «μυρουδιές» με πρώτη την καυκαλήθρα, ενώ όπου φυτρώνει ακολουθεί η λέγουρδα (άγριο κρεμμύδι με μυρουδιά... σκόρδου). Μπορεί να προσθέσει ακόμη μάραθο, δυόσμο και αγγουρίτσα, οπωσδήποτε φρέσκο κρεμμύδι, τρίμα από φλούδες πορτοκαλιού. Προσθέτει ακόμη αλάτι, πιπέρι, κανέλα, μπαχάρι και ελαιόλαδο. Ανακατεύονται όλα αυτά ώστε να προκύψει ένα μείγμα

που δεν θα είναι πολύ σφιχτό και γεμίζει τα έντερα με ένα χωνάκι. Δεν πρέπει να γεμίσουν σφιχτά γιατί το μείγμα «φουσκώνει» στο φούρνο που θα οδηγηθεί η οματιά και για να μην σπάσουν κατά διαστήματα τα τρυπάει. Ο φούρνος έχει ήδη κάψει, στο ταψί η νοικοκυρά βάζει λάδι, κανέλα και χλιαρό νερό. Όταν πάρει χρώμα από τη μια πλευρά, προσεκτικά για να μην σπάσει η οματιά την γυρίζει από την άλλη. Και τα κόκαλα... δεν είναι για πέταμα, βράζονται μαζί με τραχανά και του προσδίδουν μια διαφορετική γεύση. Η διαδικασία αυτή εξελίσσεται σε μια εποχή που δεν υπάρχουν φυγεία για να συντηρηθεί το κρέας, οπότε τα μέρη που δεν γίνονται παστό (καρούτζος, συκώτι, πνευμόνι, καρδιά) θα πρέπει να καταναλωθούν άμεσα. Και αυτό γίνεται με τους τρόπους που προαναφέρθηκε την ημέρα που σφάζουν το χοιρινό. Γιαυτό και χρονικά τοποθετείται την πρώτη εβδομάδα.

Ταυτόχρονα ξεκινά και η διαδικασία παρασκευής λουκάνικων. Τα λεπτά έντερα καθαρίζονται με τον τρόπο που προαναφέρθηκε. Κόβεται η κατάλληλη ποσότητα κρέατος και σε μια λεκάνη ανακατεύονται τα κομματάκια με κρασί, αλάτι, πιπέρι, ξερή τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού (είναι και το τοπικό χαρακτηριστικό στη Μεσσηνία), θρούμπι, κανέλα, γαρύφαλο, (ακόμη και κίμινο αν αρέσει το ξεχωριστό του άρωμα). Τα έντερα κόβονται στο επιθυμητό μήκος και αρχίζει η διαδικασία γεμίσεως. Σε κάθε κομμάτι δένεται η μια άκρη και γεμίζει από την άλλη μια όποια... πατέντα έχει επινοήσει ο καθένας για να μένει ανοιχτή και να περνάει το υλικό. Όταν γεμίσει δένεται το λουκάνικο και γίνονται μερικές τρύπες με μια βελόνα κατά μήκος του για να φύγει ο αέρας που ενδεχομένως έχει εγκλωβιστεί μέσα. Τα λουκάνικα καπνίζονται στην εστία για μαραθούν καλά.

Ακολουθεί η διαδικασία τεμαχισμού του χοιρινού και η προετοιμασία για κατανάλωση ή παρασκευή παστού. Το κρέας κόβεται σε λωρίδες και αφαιρείται το παχύ μέρος (λίπος με λίγο κρέας), οι γνωστές τσιγαρίδες. Χαράζουν τις λωρίδες του κρέατος εσωτερικά, τις ρίχνουν χοντρό αλάτι, τις τυλίγουν ρολό και τις βάζουν σε

μεγάλα δοχεία ή κοφίνια για να στραγγίξουν, τοποθετώντας κάτω από αυτά ταψιά. Τα κομμάτια που πρόκειται να καταναλωθούν την περίοδο της αποκριάς κρέμονται πάνω από την εστία και καπνίζονται με την καύση αρωματικών ξύλων ανάλογα με τη διαθεσιμότητα στην περιοχή.

ΔΕΥΤΕΡΗ ΚΑΙ ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ

Τη δεύτερη εβδομάδα γίνεται το «λιώσιμο» του παστού και μάλιστα την Τσικνοπέμπτη. Στη διαδικασία αυτή θα καταναλωθεί κρέας, η εκκλησία απαγορεύει Τετάρτη και Παρασκευή την κατανάλωση κρέατος, οπότε η Πέμπτη είναι και η κατάλληλη ημέρα. Μια αρχέγονη συνήθεια, κρέας στη θράκα (και γιαυτό... τσίκνισμα), οινοποσία και μασκαρέματα βρίσκει μια «τρύπα» που αφήνει στις απαγορεύσεις η θρησκεία και επαναλαμβάνεται σε ετήσια βάση. Αυτή την ημέρα «λιώνουν» το παστό: Γεμίζουν μέχρι τη μέση το λεβέτι με νερό και αφού βράσει ρίχνουν μέσα τις τσιγαρίδες για να μαλακώσουν. Τις απλώνουν στη σκαφίδα και στο λεβέτι βράζονται διαδοχικά η μπόλια, το κεφάλι και τα πόδια. Ακολουθούν οι λωρίδες με το κρέας, το πνευμόνι και ο πατσάς που έχει μείνει και στο τέλος τα λουκάνικα. Τοποθετούνται όλα στη σκαφίδα και κόβονται μικρά κομμάτια. Αφαιρείται το λίπος που έχει κορφιάσει στο καζάνι και απομακρύνεται το νερό. Το λίπος που έχει μαζευτεί τοποθετείται πάλι στο καζάνι μαζί με κρασί και βράζει, ρίχνονται μετά οι τσιγαρίδες, τα κομμάτια κρέατος και τα λουκάνικα και βράζουν όλα μαζί. Στο τέλος κατεβάζουν το λεβέτι από τη φωτιά και ρίχνουν διάφορα μυρουδικά. Όταν κρυώνει αποθηκεύεται σε κιούπια όπου τοποθετούνται ανακατεμένα κομμάτια τσιγαρίδας, λουκάνικου, κρέατος και λίπος. Εκεί μένει μέχρι το καλοκαίρι εξασφαλίζοντας κρέας για την περίοδο που επιτρέπεται η κατανάλωση, τόσο για την οικογένεια, όσο και για τους επισκέπτες. Οι τσιγαρίδες έχουν... προορισμό, όταν το καλοκαίρι πλέον έχουν αδειάσει τα



Το λιώσιμο του παστού σε Νησιώτικη γειτονιά πριν από δεκαετίες

[Φωτογραφία του φίλου συμπατριώτη Γιάννη Παρασκευόπουλου]

κιούπια, δίνει και παίρνει ο καγιανάς με τσιγαρίδα (από την εποχή που... καλλιεργήθηκε η τομάτα), αν και καταναλώνεται μαζί με το παστό την εποχή που... δεν μετριέται η χοληστερίνη.

Όλο αυτό το «τελετουργικό» βεβαίως την εποχή που «κρατούσε» η παράδοση της νηστείας και η δυνατότητα κατανάλωσης κρέατος ήταν «συμβατή» με τις επιταγές της. Στη σημερινή εποχή μπορεί ο καθένας να αγοράσει λουκάνικο ή παστό από το πλήθος των βιοτεχνιών που έχουν σαν αντικείμενο την παραγωγή τους ή και να παρασκευάσει μόνος του την ποσότητα που θέλει στο σπίτι του με

μικρές προσαρμογές στη συνταγή του κάθε είδους. Πολύ περισσότερο υπάρχουν διαθέσιμες ποσότητες κρέατος και σε μεγάλη διαφορετικότητα ώστε εφόσον έχει τη δυνατότητα κάποιος μπορεί να αγοράσει και να καταναλώσει όλο το χρόνο κρέας. Καθώς κάπως έτσι έχουν τα πράγματα, η Τσικνοπέμπτη πλέον δεν είναι «έθιμο» αλλά το πραγματικό έθιμο λειτουργεί ως πρόσχημα για κατανάλωση και εθιμική «κοινωνικοποίηση» σε μια κοινωνία στην οποία η νηστεία τηρείται μόνον από βαθιά θρησκευόμενους ανθρώπους. Στις εποχές για τις οποίες συζητούμε ως «παράδοση» η νηστεία ήταν... κανόνας για τα πλατιά λαϊκά στρώματα. Ούτε κρέας, ούτε λάδι μπορούσε να καταναλώνεται με τη σημερινή συχνότητα για λόγους που δεν χρειάζεται ιδιαίτερη ανάλυση. Χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν υπάρχουν και σήμερα νοικοκυριά στο όριο της επιβίωσης, με ελάχιστη κατανάλωση.

Μια άλλη παράμετρος της υπόθεσης είναι το γεγονός ότι την περίοδο αυτή το μόνο... διαθέσιμο κρέας είναι το χοιρινό. Τα γιδοπρόβατα είχαν γεννήσει πριν από 1,5-2 μήνες και τα μικρά ζώα μόλις είχαν αρχίσει να απογαλακτίζονται. Ενώ τα μοσχάρια εμφανίζονται μαζί με τους... χασάπηδες και τα μέσα συντήρησης. Είναι μεγάλα ζώα, για να σφαγεί κάποιος θα πρέπει ο χασάπης να έχει εξασφαλίσει εκ των προτέρων με το... μπλοκάκι του εκείνους που θα αγοράσουν αυτή την ποσότητα. Ψυγείο δεν υπάρχει και το μοσχάρισιο κρέας δεν μπορεί να παστωθεί.

Βεβαίως ο άνθρωπος είναι «κυνηγός» για λόγους επιβίωσης και βρίσκει τρόπους να παγιδεύσει ζώα και πουλιά. Κυνηγάει λαγούς, τσίχλες, ορτύκια, πάπιες και άλλα είδη στήνοντας παγίδες, ορισμένα από αυτά τα «παστώνει» με ανάλογες διαδικασίες ενώ στα ορεινά οι τρύπες στο βουνό παίζουν το ρόλο του ψυγείου. Τρέφει ο ίδιος «ήμερα» είδη όπως κόττες, κουνέλια, ακόμη και περιστέρια για τα «πιτσούνια» τους. Σε ποσότητες που μπορεί να καλύψουν κάποιες ανάγκες και φυσικά όχι με τους σημερινούς ρυθμούς κατανάλωσης πουλερικών και αυγών. Και εφευρίσκει διάφορους τρόπους μαγειρέματος ανάλογα με τα διαθέσιμα υλικά: Ψήνει στη θράκα, βράζει

στον τέντζερη, μπορεί να χρησιμοποιεί και τηγάκι, αξιοποιεί τον ξυλόφουρνο όταν ψήνει ψωμί ή σε μεγάλες γιορτές. Κάνει στιφάδο το λαγό και το κουνέλι για να μην μυρίζουν, φτιάχνει κοκκινιστό αυγολέμονο τα μικρότερα πουλιά, δημιουργεί και εξελίσσει τη «γαστρονομία», ενσωματώνει στοιχεία άλλων πολιτισμών και τα καινούργια υλικά.

ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

Η Τρίτη εβδομάδα είναι των... τυροκομικών και των αυγών των οποίων επιτρέπεται η κατανάλωση, ενώ κρέας επιτρέπεται πάλι το Πάσχα. Στην παράδοση κυριαρχεί το τραπέζι το βράδυ της Κυριακής στο οποίο συγκεντρώνεται όλη η ευρύτερη οικογένεια στο σπίτι του γεροντότερου, το φαγητό έχει μια ορισμένη τελετουργία. Τι ακριβώς γίνεται περιγράφεται σε ένα κείμενο που δημοσιεύτηκε το 1895 στην καλαματιανή εφημερίδα «Λαϊκή» και παραπέμπει στο «αυθεντικό» του γιορτασμού στα ορεινά της περιοχής, είναι παρόμοιος σε όλη την ύπαιθρο Μεσσηνία και έχει μεγάλο χρονικό βάθος: «Εδώ και δυο χρόνια τώρα κάθε βράδυ της τυρινής Κυριακής συνειθίσαμε και κάνουμε σ' το σπήτι μας ένα είδος έθιμο, το οποίον εδώ έξω σ' τα περίχωρα της Μεσσηνίας πολύ συνειθίζεται.

Τι πρώτο κείνο το βράδυ της Κυριακής, ο πατέρας μου γελαστός και χαρούμενος ήρθε σπήτι. Μας είπε την καλησπέρα. Στο μαγειριό σπουδάζανε να ετοιμάσχουν το μακαρόνι. Αφ' ου ξαναπαύτηκε, μας λέει, πάνταμε το γέλιο: «Απόψε θ' αξιώσουμε παιδιά το τραπέζι». Η μητέρα μου με την ευφυΐα της πατρίδος της τ' απανταίνει «μ' άξιο και προκομένο δεν είναι;» και με τούτο ήθελε να δείξει τον πατέρα μου τάχα, που φέρνει τ' ό, τι γι' αυτό χρειάζεται. Οχι – Αποκρίνεται ο πατέρας μου «τώρα θα κάνωμε ένα συνήθειο, που είχαμε και ξακολουθούσαμε κάθε χρόνο σ' το χωριό όταν ήμουνα κει μικρό παιδάκι. Αρχίνησε λοιπόν να μας παρασταίνει τι θα γινώτανε άμα καθόμαστε σ' το τραπέζι για να

φάμε. Και να τι μας είπε. “Κάθε τυρινό κυριακόβραδο, ολ’ οι συγγενήδες αδερφοξαδέρφια, όσοι είναι μονιασμένοι και κάνουνε τις αποκριές μαζί, μαζεύουνται σ’του γεροντότερου συγγενή το σπήτι, όποιος ζη σ’τους στενότερους. Ο σπητονοικοκύρης ατός τους μοιράζει τα μακαρόνια, π’ αχνίζουνε ακόμη απο το κάψιμο με προβατινό βούτυρο καλοφτιασμέναμ σ’του καθενού το πινάκι, ύστερα παίρνει ο καθέκαστος μια περουσιά και πίνει κι’ από τη φλάσκα ήτο κανάτι και μια χαψιά γλυκόπιτο ασπρο κρασία στην υγειά ολουνώνε. Τότε λοιπόν ο νοικοκύρης (ερωτά όλους) φάγατε; - φάγαμε λένε ‘κείνοι. Ηπιατε; ήπιαμε λένε. - Χορτάσατε, χορτάσαμε. - “Πάντα χορτάται νάσαστε” ξαναπανταίνει ο σπητονοικοκύρης, και δυνατά ξαναλέει, άξιος, άξιος, άξιος, τότε όλοι καθούμενοι συβοηθήανε με τα χέρια τους και αντισηκώνουν το σοφρά σιγά σιγά λέγοντας τρεις φορές άξιος, άξιος, άξιος, και του χρόνου. Τούτο το ξανακάνουν και το ξαναλένε τρεις φορές τ’ όλον. Και μ’ όρεξι ρίχνουνται τότε σ’ το φαγοπότι και σ’ το τραγούδι και γλεντούνε το τελευταίο της χρονιάς αποκηράτικο γλέντι.

Κείνο το βράδυ το κάναμε και μεις, θα πης λίγο διαφορετικό γιατί τώρα καθένας κι’ έχει το ποτήρι του και το σοφρά του χωριού τον έδωξε το ψηλό τραπέζι.

Από τότε μεις κάθε χρόνο το κάνουμε, κι’ ο πατέρας με συγκίνηση και χαρά σιωπηλή θυμάται του χωριού του τ’ αρρενωπά έθιμα, που λογάριαζαν της σαρακοστής τη νηστεία.

Τ’ αυγά

Σ’ των βουνών τα χωριά, δω γύρω σ’την Καλαμάτα, το ίδιο βράδυ της τυρινής, κάθε άτομο σπητικό κοντά σ’ τη γωνιά βάνει ένα αυγό σ’ τη σειρά και ψήνεται. Πρόληψη κι’ από παράδοση λένε οτ’ είναι, πως όποιου τ’ αυγό ιδρώση, ψηθή και δεν σκάση, αυτός πάντοτε θα χαίρεται και γεροσύνη θε νάχει. Μα όποιου πάλι σπάση,τούτο ‘ναι για κακό του και καμιά φορά του φέρνει και σάβανο. Λίγο και λίγο το πάψανε το έθιμο τούτο και μόνο οι γέροι

το θέλουνε γιατί έχουν δώσει πολύ μπιστοσύνη έως τώρα στο τυρινό αυγό.

Το μακαρόνι

Κάθε νέος και νειά, π' αρχίζει του κόσμου τη γλύκα σ' την παντρεία να βρίσκη, κρύφτει το τυρινό βράδυ το μακαρόνι χωρίς μάτι να το 'δη, απ' την πρώτη πηρουνιά αφήνει ένα στην ποδιά του να πέση μακαρόνι και ξακολουθάει το φαγί του. Αμα το φαγί τελειώση, φυλάει το μακαρόνι χωρίς μάτι να το πάρη κι' άμα το τραγούδι σωπάση και ο ύπνος όλους τους πιάση τρέχει καθένας στο προσκεφάλι του από κάτω της πρώτης περουνιάς το μακαρόνι να βάλη. Παράδοση έχει ο λαός πως στ' όνειρό του 'κεινη τη νύχτα ο νειός τη νειά που θα πάρει θα διή με όποιο τρόπο. Άλλοι πάλι, λένε πως τον ποιόν πρώτονε νειό θ' απαντήσεις κείνον και ταίρι σου θα κάμης. Πιστεύουνε πολλοί σ' αυτο, και πολλοί τώχουν για βέβαιο. Εγώ όμως τέτοιο πράμα σ' τη ζήση μου δεν είδα και δεν είμαι σε θέσι να σας πως με βεβαιότητα γι' αλήθεια είναι ή όχι”.

Πρόκειται για μια τελετουργία και δοξασίες την οποία υπάρχουν ελάχιστες οικογένειες που τηρούν ακόμη και σήμερα. Το φαγητό της ημέρας είναι τα μακαρόνια, χειροποίητα. Βιομηχανία δεν υπάρχει (η πρώτη βιοτεχνία ιδρύθηκε στην Τεγέα το 1890), αλλά και την εποχή που φθάνουν στο χωριό τα τυποποιημένα, τις αποκριές συνεχίζεται η παράδοση των χειροποίητων. Η νοικοκυρά παρασκευάζει μια ζύμη από σκληρό σιτάρι και νερό, τη δουλεύει καλά και την αφήνει να ξεκουραστεί. Τοποθετεί το σοφρά ανάμεσα στον τοίχο και το πάτωμα με τρόπο να γέρνει προς τα κάτω. Στο πάτωμα εκεί που καταλήγει τοποθετεί ένα ταψί με αλευρωμένο τον πάτο. Στην άκρη του σοφρά προς το πάτωμα σχηματίζει μια ζώνη με αλεύρι. Παίρνει κομμάτια από τη ζύμη, τα τοποθετεί στην κορυφή του σοφρά με και με μια ορισμένη τεχνική πλάθει μακαρόνια που εκτείνονται μέχρι το ταψί καθώς «κυλάει» το μακαρόνι προς

τα εκεί. Περνάνε μέσα από τη ζώνη του αλευριού έτσι ώστε να μην κολλάνε μεταξύ τους και πέφτοντας στο ταψί έρχονται σε επαφή με το αλεύρι για τον ίδιο λόγο. Τα φρέσκα μακαρόνια βράζονται, τοποθετούνται στα πιάτα, ρίχνεται πάνω μυτζήθρα και «καίγεται» με λάδι ή βούτυρο ανάλογα με τη διαθέσιμη λιπαρή ύλη στο σπίτι.

Ολη την Τρίτη εβδομάδα επιτρέπεται η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων καθώς μάλιστα το γάλα αρχίζει να γίνεται όλο και περισσότερο αφού μόλις έχουν απογαλακτισθεί τα αρνοκάτσικα. Το γάλα πίνεται ως ρόφημα αφού πρώτα «παστεριωθεί», δηλαδή τοποθετηθεί στην εστία έτσι ώστε να ζεσταθεί και αχνίζει χωρίς να βράζει. Η νοικοκυρά με την πείρα της ρυθμίζει το χρόνο ανάλογα και με την «πύρα» που έχει η φωτιά της. Γίνεται όμως και γιαούρτι αφού πρώτα παστεριωθεί. Το γάλα ζεσταίνεται με τον τρόπο που προαναφέρθηκε και μένει στην εστία μέχρι να παχύνει ο αφρός στην επιφάνεια. Αποσύρεται από τη φωτιά για να πέσει η θερμοκρασία του και όταν γίνει αυτό προστίθεται μαγιά που έχει ήδη διαλυθεί σε λίγο γάλα και έχει ομογενοποιηθεί. Το μείγμα «πήζει» (γιάυτό και η έκφραση που χρησιμοποιείται είναι «πήζει γιαούρτι») και σκεπάζεται με ένα πανί για ώρες προκειμένου να ολοκληρωθεί η διαδικασία. Φυσικά και φρέσκια μυτζήθρα την εποχή, από τα νοικοκυριά που είχαν τη δυνατότητα με βάση την παραγωγή γάλατος.

Ξεχωριστή θέση στο τραπέζι της τυρινής έχει το γλυκό γαλόπιτα χωρίς φύλλο. Βράζουν το γάλα μαζί με το αλεύρι προσεκτικά και ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει για να μην κολλήσει ή σβολιάσει. Κατεβάζουν την κατσαρόλα και ρίχνουν χτυπημένο αυγό και ζάχαρη, ανακατεύουν και ομογενοποιούν το μείγμα. Το αδειάζουν στο ταψί και το ψήνουν στο φούρνο. Η εμπειρία της νοικοκυράς ήταν οδηγός την εποχή που δεν υπήρχαν κουζίνες με... βαθμούς και το γλυκό ψηνόταν στον ξυλόφουρνο. Στη νεότερη εκδοχή για να «ελαφρύνει» το γλυκό και αποκτήσει καλύτερη υφή αντί για αλεύρι προσθέτουν φιλό σιμιγδάλι ανακατεμένο με νισεστέ και λίγο βούτυρο. Στο πέρασμα του χρόνου εμφανίστηκε το γαλακτο-

μούρεκο στη θέση της γαλόπιτας, καθώς ήδη από τη δεκαετία του 1950 τα ζαχαροπλαστεία διέθεταν το κατάλληλο φύλλο. Ουσιαστικά πρόκειται για εξέλιξη της γαλόπιτας καθώς η κρέμα τοποθετείται ανάμεσα σε φύλλα ζαχαροπλαστικής και σοροπιάζεται, φυσικά με διαφορές στην τεχνική και ορισμένα υλικά (όπως το βούτυρο και το σιμιγδάλι). Χαρακτηριστικό εκείνης της ημέρας στα παλαιότερα χρόνια, ήταν η προσφορά γάλατος από γείτονες που διέθεταν ζώα σε εκείνους που δεν είχαν, προκειμένου να παρασκευαστεί το γλυκό.

Την τυρινή όμως επιτρέπεται και η κατανάλωση φαριού. Στις πολύ μακρινές εποχές αυτή τη δυνατότητα είχαν αυτοί που μπορούσαν να ψαρέψουν είτε στη θάλασσα είτε στα ποτάμια. Μετά έφθασε ο παστός μπακαλιάρος, το «ψάρι του βουνού» όπως ονομάστηκε καθώς έδινε τη δυνατότητα σε εκείνους που είχαν την... οικονομική τέτοια, να καταναλώνουν ψάρι και στα πιο από απομακρυσμένα ορεινά σημεία. Στα μέσα της δεκαετίας του 1950-1960 εμφανίστηκαν τα κατεψυγμένα ψάρια που έφθαναν στα αστικά και ημιαστικά κέντρα, αντικαθιστώντας σε ένα βαθμό την κατανάλωση μπακαλιάρου. Συνήθως μπακαλιάρος τηγανητός με σκορδαλιά στην αρχή αλλά και... σαβόρο (όπως βεβαιώνει για τα προπολεμικά χρόνια η μάνα μου) καθώς βάθαιναν οι επιρροές ανάμεσα στις διαφορετικές κουζίνες. Μπακαλιάρος τηγανητός που περιχύνεται με μια σάλτσα από ελαιόλαδο, ξύδι, αλεύρι, σκόρδο και δεντρολίβανο. Στα χρόνια που δεν υπήρχαν ψυγεία, αυτή η σάλτσα λειτουργούσε και ως μέσο συντήρησης των τηγανισμένων φαριών. Αλλά και μπακαλιάρος σούπα, αι μπακαλιάρος με μακαρόνια όταν άρχισε η χρήση πελτέ. Τότε εμφανίστηκε και ο τρόπος μαγειρέματος που έχει κατοχυρωθεί ως μεσσηνιακή πατέντα, η «τσιλαδιά» καθώς απαιτεί ντομάτα. Πρόκειται για ψάρι... στιφάδο ουσιαστικά καθώς απαιτεί πολλά κρεμμύδια, δάφνη και ντομάτα (ή πελτέ το χειμώνα). Υλικά που «σβήνουν» δυσάρεστες οσμές καθώς φαίνεται ότι αυτός ο τρόπος μαγειρέματος ξεκίνησε από μεγάλα ποταμίσια ψάρια τα

οποία μύριζαν ενοχλητικά. Συναντιόταν στους οικισμούς του κάμπου που διέσχιζε ο Πάμισος και οι άνθρωποι φάρευαν. Πρώτη φορά γνώρισα το φαγητό στις αρχές της δεκαετίας του 1960-1970 όταν το βράδυ τη Τυρινή στο νοικιάρικο σπίτι που μέναμε στο Νησί καθώς το είχε φαρέψει στο ποτάμι ο γέρο Μουτροζάνος. Ενώ η μάνα μου ιστορεί ότι με τέτοια φάρια το έφτιαχναν και σε άλλα χωριά του κάμπου. Ο μπακαλιάρος παρότι... δεν μυρίζει ήταν το καταλληλότερο φάρι για να μαγειρευτεί με αυτό τον τρόπο, ενώ από την προσφυγική κουζίνα λογικά προστέθηκε και η σταφίδα στην «αστική» παραλλαγή. Τα κατεψυγμένα είχαν προορισμό για σούπα αλλά και για ψητά στη θράκα εκείνη την ημέρα. Και εκεί που δεν υπήρχε θράκα γιατί έφτασε ο πολιτισμός του ηλεκτρικού, η ψησταριά με τις αντιστάσεις έδινε και έπαιρνε για ένα χρονικό διάστημα.

Το Σάββατο πριν την Τυρινή Κυριακή, είναι το μεγάλο ψυχοσάββατο. Κατά τις δοξασίες την ημέρα αυτή οι άνθρωποι πηγαίνουν στα νεκροταφεία επικοινωνούν νοητά με εκείνους που αναπαύονται σε αυτά. Και προσφέρουν κόλλυβα ή σπερνά: Κόλλυβος στα αρχαία ελληνικά είναι ο κόκκος των δημητριακών και το σιτάρι αποτελεί τη βάση του «γλυκού» που προσφέρεται (και) το ψυχοσάββατο. Βρασμένο σιτάρι στο οποίο προστίθενται ξηροί καρποί (μύγδαλα, καρύδια, φουντούκια, στραγάλια), σουσάμι, σταφίδα, ρόδια, ζάχαρη κανέλλα, μαϊντανός, τριμμένη φρυγανιά.

ΚΑΙ Η ΝΗΣΤΕΙΑ ΑΡΧΙΖΕΙ

Και εκεί το βράδυ της Κυριακής προς τη Δευτέρα παλεύει «ο τυρής με τον ταραμά» όπως προσφυώς ευρηματικοί Νησιώτες τη δεκαετία 1950-1960 αναπαραστήσανε. Μια αντίθεση που συναντάμε με διάφορες μορφές σε λαϊκές εκφράσεις στον ευρύτερο βαλκανικό χώρο καθώς... μονομαχούν κρέατα με φάρια, φάρια με λαχανικά

με μια ποικιλία εκφράσεων για να υποδηλώσουν το πέρασμα από τη μια εβδομάδα της αποκριάς στην άλλη.

Η τελευταία είναι της... νηστείας και ο ταραμάς τελικά νικάει τον τυρή μέχρι... το Πάσχα καθώς αρχίζει η Μεγάλη Σαρακοστή. Γλέντι διονυσιακό την Καθαρά Δευτέρα με ρίζες στην αρχαιότητα αλλά ταυτόχρονα έναρξη της σαρανταήμερης νηστείας. Η αρχή με... λαγάνα (λάγανον κατά την αρχαιότητα): Δηλαδή ψωμί χωρίς ζύμη που παραπέμπει στα άζυμα της Παλαιάς Διαθήκης (είναι το ψωμί που έφαγαν οι Ισραηλίτες τη νύχτα πριν την Εξοδο προς την Αίγυπτο και σε ανάμνηση έτρωγαν τέτοιο ψωμί όλες τις ημέρες του εβραϊκού Πάσχα). Κατά μια ερμηνεία η νηστεία ξεκινά με άζυμο ψωμί, δηλαδή με “πρόχειρο” το οποίο δεν απαιτεί ζύμωση που δηλώνει ότι ο άνθρωπος δεν τρώει για ευχαρίστηση αλλά για να συντηρηθεί. Η λαγάνα δεν κόβεται με το μαχαίρι αλλά με τα χέρια καθώς κατά τη λαϊκή δοξασία το σίδηρο παραπέμπει στις δυνάμεις του κακού.

Λαγάνα και φρέσκα κρεμμυδάκια, κανένα βρασμένο φασόλι και... τουρσί εποχής στις μακρινές εποχές, βραστά χόρτα εποχής, ελιές (αν υπάρχουν επιτρέπεται να καταναλωθούν ως καρπός) όλα ανάλαδα. Τουρσί εποχής τα βρουβιά, βολβοί οι οποίοι βρίσκονται σε μεγάλο βάθος και τους αντιλαμβάνεται κάποιος από το χαρακτηριστικό μωβ χρώμα των ανθών για να κάνει... ανασκαφή και μάλιστα επίπονη. Τα χαράζουν στη βάση τους σταυρωτά σε μικρό βάθος, τα βράζουν μέχρι να μαλακώσουν λίγο και τα αφήνουν στο νερό να ξεπικρίσουν. Όταν γίνει αυτό τα βάζουν σε διάλυμα ξυδιού για να συντηρηθούν. Τώρα σπανίζουν οι άνθρωποι που τα κυνηγούν αλλά καλλιεργούνται με την τοποθέτηση διχτυών σε μικρό βάθος για να βγαίνουν εύκολα, πολλές φορές μάλιστα εισάγονται. Παλαιότατη τροφή και τώρα... κτηνοτροφή (και μάλιστα πλούσια) τα λούπινα που καταναλώνονταν ιδιαίτερα την Καθαρά Δευτέρα. Συνήθως εισαγόμενα από τη Μάνη (παροιμιώδες το «βαράτε μας με λούπινα από τη Μέσα Μάνη»). Ερχονται σε ξηρή μορφή και τα μουλιάζουν στο νερό να φουσκώσουν. Στη συνέχεια βράζονται για να



Ένα... μίνι τραπέζι καθαροδευτέρας: Λαγάνα, ταραμοσαλάτα, ελιές, βρουβιά και χταπόδι συνοδευόμενα από το απαραίτητο... οινόπνευμα.

μαλακώσουν και μένουν στο νερό με αλάτι κάποιες ημέρες για να ξεπικρίσουν. Οι πιο... παραθαλάσσιοι έβαζαν τα λούπινα σε σακιά στη θάλασσα και δεν χρειαζόταν άλλη διαδικασία μέχρι να ξεπικρίσουν.

Κάπως έτσι ήταν η νηστεία της Καθαρής Δευτέρας μέχρι να αρχίζουν εισαγωγές και... παραγωγές τροφών που ήταν σύμφωνες με τους κανόνες της νηστείας. Από τις πρώτες τροφές ο ταραμάς που... νικάει το τυρί: Αυγά ψαριών (μπακαλιάρος, κυπρίνος και άλλα) που χρησιμοποιούνται για να παρασκευαστεί η ταραμοσαλάτα, άλλωστε η λέξη «ταραμάς» είναι τούρκικης προέλευσης που σημαίνει «αυγά ψαριών». Γιαυτό και μια ιδέα για όσους... το έχουν με την πίεση, είναι η παρασκευή ταραμοσαλάτας από τα αυγά της ρέγκας (όταν με αυτή συνοδεύονται τα ξερά φασόλια, τα λούπια των μικρών μας χρόνων). Καλύτερος στο εμπόριο ο λευκός που αποτελείται όλος από αυγά ψαριών, ο ροζ περιέχει χρώμα και

διάφορες προσμίξεις. Ο ταραμάς χτυπιέται μαζί με λεμόνι με το πηρούνι δυνατά ώστε να σπάσουν τα αυγά και να φουσκώσει. Προστίθεται λίγο λίγο το λάδι και μετά ανακατεύεται με μουσκεμένο φωμί ή βρασμένη πατάτα ώστε να ομογενοποιηθεί και στο τέλος προστίθεται φιλοκομμένο κρεμμύδι (ξηρό ή χλωρό).

Στη νηστεία της Καθαράς Δευτέρας (όπως και σε κάθε νηστεία) επιτρέπονται τα μαλάκια και τα οστρακοειδή (καθώς απαγορεύονται τροφές με αίμα όπως είναι το κρέας και το ψάρι). Και από τα πρώτα είδη που φθάνουν από τη Βόρεια Αφρική ήδη από την εποχή της τουρκοκρατίας, ήταν τα αποξηραμένα χταπόδια, για τους λίγους φυσικά είχαν να καταναλώνουν. Τα μεταπολεμικά χρόνια με μικρή ποσότητα (με το... ποδαράκι αγοράζεται από το μπακάλη) βγαίνουν... πιάτα καθώς μαγειρεύονται με... κοφτό μακαρονάκι συνήθως και δίνουν ξεχωριστή γεύση. Μουλιάζουν από το βράδυ στο νερό, φουσκώνουν και την άλλη ημέρα είναι έτοιμα για «χταποδομακαρονάδα». Είδος που εξαφανίζεται στη συνέχεια καθώς κυριαρχεί το κατεψυγμένο που είναι διαθέσιμο σε μεγάλες ποσότητες και με πολύ μικρότερο κόστος. Στο μεσοπόλεμο σκάνε μύτη και οι... «πορτόλες». Τα καλαμαράκια Καλιφόρνιας κονσερβοποιημένα στο κόκκινο κουτί με το ναύτη. Κάποιοι τα τρώνε με το ζουμί τους, κάποιοι το... απεχθάνονται, σίγουρα χρειάζεται μπόλικο λεμόνι για να σπάσει η μυρουδιά.

Το τουρσί την ίδια περίοδο περνάει στην αρμοδιότητα του... εμπορίου και οι δυνάμενοι αγοράζουν... πίκλες. «Τουρσί» δάνειο από την τουρκική που ενσωματώθηκε στη νεοελληνική, «πίκλες» από την αγγλική που πέρασε στη δική μας γλώσσα από τη λέξη που γράφουν τα... κουτιά που τις μεταφέρουν και τις βαφτίζουν έτσι οι μπακάληδες. Συνήθως με καρότο, κουνουπίδι, πιπεριές πράσινες. Αλλά υπάρχουν και οι... σπέτσες, δηλαδή οι καυτερές πιπεριές (από αυτό και το σπετσοφαί) πρασίνου χρώματος που είναι... τούρκος. Σήμερα στις πίκλες προσθέτουν διάφορα διαθέσιμα υλικά, αν και δεν υπάρχει ανάγκη να γίνουν πίκλες καθώς κυκλοφορούν σχεδόν όλο το χρόνο σε νωπή μορφή.

Όλα αυτά είναι απλωμένα από τους μπακάληδες στα τραπέζια έξω από τα μαγαζιά τους την Καθαρά Δευτέρα, τα οποία είναι στολισμένα με αψίδες από φοίνικα, ίσως από αντιγραφή της εμφάνισης αθηναϊκών καταστημάτων. Τα προϊόντα στην παράταξη, ο κόσμος στις ουρές, όλα τρώγονται χωρίς επεξεργασία μόλις... φθάνουν στο σπίτι. Στην παράταξη και το... γλυκό.

Γλυκό της νηστείας ο χαλβάς (γλυκό στην αραβικής προέλευσης λέξη) «του μπακάλη», μπαίνει κάποια στιγμή στη ζωή ως βιοτεχνικό προϊόν το μεσοπόλεμο όταν έφεραν την τεχνογνωσία οι πρόσφυγες. Το προσωνύμιο «του μπακάλη» σε αντιδιαστολή με τον οικοτεχνικό χαλβά (που έχει όμως λάδι, μαζί με σιμιγδάλι, ζάχαρη, καρβουρντισμένα αμύγδαλα και σταφίδες). Είναι νηστήσιμος καθώς παράγεται από ταχίνι, στην αρχή λευκός και στη συνέχεια με διάφορα υλικά όπως σταφίδες, ξηρούς καρπούς κλπ. Κατάλληλο γλυκό όχι μόνον για τη νηστεία αλλά και την... κρασοκατάλυση καθώς με λεμόνι και κανέλλα ενεργεί ευεργετικά στον οργανισμό μετά την κατανάλωση αλκοόλ. Ως... καθ'εαυτού γλυκό από την εποχή που... ανακαλύπτεται η ζάχαρη το γλυκό κουταλιού σε πολλές παραλλαγές και νηστήσιμο. Νερατζάκι και περγαμόντο αυτήν την εποχή, σπανίως διασώζεται από τις... επιδρομές το σταφύλι και το κυδώνι του φθινοπώρου. Πριν τη ζάχαρη το ρόλο της σε μια παραλλαγή παίζει το πετιμέζι με το οποίο παρασκευάζεται ρετσέλι (κάτι ανάμεσα σε γλυκό κουταλιού και μαρμελάδα), αλλά στην περιοχή μας δεν έχει διασωθεί τέτοια παράδοση.

Καρναβάλια και κόσμος πολύς στους δρόμους, στο Νησί ζαχαροπλαστεία και καφενεία γεμίζουν κόσμο. Ο οποίος όμως θα πρέπει να καταναλώσει... νηστήσιμα. Τα ζαχαροπλαστεία σε διάφορες παραλλαγές προσφέρουν ειδικά για την ημέρα σκαλτσούνια: Παραγωγή ζύμης, άπλωμα και κόψιμο σε κομμάτια. Γέμιση με θρυματισμένα αμύγδαλα και καρύδια, κομματάκια από κάμποσα κεράσι στεγνά. Ενωση των άκρων σαν τυροπιτάκια. Ψήσιμο και πασπάλισμα με



Κόλλυβα απλωμένα, ένα αρχέγονο γλύκισμα των παλαιότερων χριστιανικών χρόνων και σχετίζεται με τα περιδείπνα της αρχαιότητας

[Φωτογραφία φίλου από εξειδικευμένο εργαστήριο παραγωγής]

άχνη. Φυσικά από τα καφενεΐα δεν λείπει και το γλυκό κουταλιού που παρασκευάζουν οι βιοτεχνίες και... ταιριάζει στην περίπτωση.

Στο πέρασμα του χρόνου όλα αλλάζουν, άλλοτε σταδιακά και άλλοτε απότομα. Από τον καθαρά οικοτεχνικό τρόπο ζωής, περνάμε σταδιακά στην είσοδο των βιοτεχνικών και βιομηχανικών προϊόντων, από την ελάχιστη κατανάλωση σε «πλουσιότερες» καταστάσεις. Και μαζί αλλάζουν οι φραγμοί της νηστείας και η δυνατότητα κατανάλωσης και οι υπηρεσίες που την προσφέρουν. Ο λιτός βίος αφορά ένα τμήμα του πληθυσμού που δεν έχει την οικονομική δυνατότητα να καταναλώνει. Και οι αλλαγή αποτυπώνεται στην κατανάλωση της Καθαρής Δευτέρας όταν πολλά από τα καταστήματα που προσφέρουν υπηρεσίες εστίασης, καιρού βοηθούντος κάνουν το μεγαλύτερο τζίρο της χρονιάς (μαζί με τη... Μεγάλη Παρασκευή). Όχι μόνον επειδή ο κόσμος αποφασίζει να «ξεσκάσει» αλλά και

γιατί οι τιμές των νηστίσιμων έχουν εκτοξευτεί σε δυσθεώρητα ύψη.

ΜΕΤΑ Η ΜΕΓΑΛΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

Από την Καθαρά Δευτέρα αρχίζει η περίοδος της Μεγάλης Σαρακοστής μέχρι και το Μεγάλο Σάββατο. Τροφосуλλέκτης ο άνθρωπος αλλά και καλλιεργητής, προσαρμόζει τις καταναλωτικές συνήθειες στις επιταγές της νηστείας. Καταναλώνει εκείνα που καταναλώνει... όλο το χρόνο και τους προσφέρει η γη ανάλογα με την εποχή. Κάθε είδους βρώσιμα χόρτα (τζοχοί, ραδίκια, προκάσια, βρούβες και άλλα) που αφθονούν στη φύση. Οβριές και άγρια σπαράγγια. Καλλιεργεί ακόμη κρεμμύδια, μαρούλια, σπανάκια, αγκινάρες, μπιζέλια. Η φύση προσφέρει ακόμη μανιτάρια και σαλιγκάρια (επιτρέπονται για τον ίδιο λόγο που επιτρέπονται τα θαλασσινά), άγριες αγκινάρες που καλλιεργούνται στη συνέχεια και πολλαπλασιάζονται. Καλλιεργεί όσπρια που τα συνοδεύει με κρεμμύδι και ελιά όταν υπάρχει.

Έχει κρατήσει ακόμη τις καλοκαιρινές κολοκύθες από τις οποίες φτιάχνει πίτες των Αγίων Θεοδώρων (το πρώτο Σάββατο μετά την Καθαρή Δευτέρα), έθιμο σε πολλές περιοχές της Μεσσηνίας.

Η νηστεία «σπάει» την ημέρα του Ευαγγελισμού και την Κυριακή των Βαΐων όταν και επιτρέπεται η κατανάλωση ψαριού, είναι οι ημέρες που τιμάται ιδιαιτέρως ο παστός μπακαλιάρος.

Και κάπως έτσι περνούν διατροφικά οι ημέρες μέχρι τη μεγάλη γιορτή του Πάσχα και το τέλος της νηστείας.

Στην ανά χείρας εργασία δεν υπάρχουν βιβλιογραφικές παραπομπές σε πηγές οι οποίες αναφέρονται λεπτομερειακά σε τρία βιβλία του Ηλία Μπιτσάνη που είναι ελεύθερα διαθέσιμα στο διαδίκτυο:

1. Νησιώτικο καρναβάλι με ρίζες στους αιώνες
2. Κατ' έθιμον παλαιόν – 27 ιστορίες Νησιώτικου καρναβαλιού
3. Γουρνοχαρές και γουρνοσφαξιάς από τα Χριστούγεννα μέχρι τις Αποκριές

«Ο τυρής και ο ταραμάς» γύρω από την φωτιά το βράδυ της Τυρινής Κυριακής, συμβολίζει πολύ περισσότερα πράγματα από αυτά που σκέφθηκε η ευφάνταστη παρέα τη δεκαετία 1950-1960 για τη γιορτή. Σε αυτή την παράσταση «θέατρου δρόμου» συναντιούνται τα ευετηριακά έθιμα (με τη φωτιά), οι διονυσιακές γιορτές (με τις αυτοσχέδιες μεταμφιέσεις και το γλέντι) και οι θρησκευτικοί κανόνες σχετικά με τη νηστεία (καθώς είναι οι ώρες που κυλάει η Κυριακή και έρχεται η Δευτέρα). Θέτει ένα «πλαίσιο» που συμπυκνώνει την έννοια «αποκρηά» όπως την εννοεί η παράδοση που διαμορφώνεται μέσα στους αιώνες με τη συνύπαρξη των πιο διαφορετικών στοιχείων. Αποκαλύπτει την ευρηματικότητα των απλών ανθρώπων που συναντιέται... χωρίς να το γνωρίζουν με παραδόσεις σε άλλες περιοχές της μεγάλης γειτονιάς μας. Οι οποίες θέλουν τα κρέατα να παλεύουν με τα φάρια, τα λουκάνικα με τις βρούβες και ό, τι άλλο έχουν επινοήσει οι άνθρωποι για να συμβολίσουν τη «μετάβαση» από την κατανάλωση στη νηστεία, από το χειμώνα στην άνοιξη. Αναδεικνύει το «θέατρο δρόμου» ως δομικό καρναβαλικό στοιχείο και υποδηλώνει τη δημιουργική σχέση του ανθρώπου με τις καρναβαλικές παραδόσεις που γεννά καινούργια πράγματα. Ολοι αυτοί οι λόγοι δικαιολογούν τον τίτλο του ανά χείρας βιβλίου. Γιατί επαναφέρει στη συζήτηση τα στοιχεία που προαναφέρθηκαν σχετικά με το βάθος των γιορτών και την «απονεύρωση» στις σύγχρονες κοινωνικές συνθήκες. Όταν στις μέρες μας φθάνει μόνον η «επιφάνεια» της διασκέδασης που υποτάσσεται στο εφήμερο και πολλές φορές αισθητικά ευτελές. Μια συζήτηση που θα έπρεπε να έχει ξεκινήσει από εκείνους που ενδιαφέρονται για την «ψυχή» που κουβαλάει η γιορτή. Και θα πρέπει να γίνει κάποτε...