

Χοιροσφάγια

στην Αλαμανιά, στο Κόρθι της Άνδρου.

Στο νησί επιζεί μαζικά και γιορταστικά μια πανάρχαια παράδοση με αυστηρό τελετουργικό και τεράστια πολιτισμική και διατροφική αξία.

**ΚΕΙΜΕΝΟ: ΜΙΧΑΛΗΣ ΖΕΥΓΟΥΛΑΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΑΝΤΩΝΕΛΛΟΣ**

"Τω δε Διονυσίω της ορτής τη δορτίη χούρον προ των θυρέων σφάξας"
Ηρόδοτος, 2, 48

"Παστώνουν και φυλάσσουμε δι' όλον γαρ τον χρόνον και βάνουν με εις το σταμνί και μέσα'ς το πιθάρι".

Παιδιόφραστος Διήγησις των τετραπόδων ζώων, στ.375
(Βυζαντινό κείμενο Ανωνύμου)

Στους καλομαθημένους, τους αποκομμένους από τους κύκλους της φύσης και "τρυφερούς" κατοίκους των πόλεων, και μόνο η λέξη "χοιροσφάγια" αναδύει ρίγη αποδοκιμασίας και αποστροφής. Το κρέας που τρώμε, οπτικά δεν έχουμε την εμπειρία ούτε κάνουμε τη σκέψη, ότι είναι μέρος ενός ζώου που κάποια στιγμή σφάγχηκε άγρια σε μαζική κλίμακα, σε υγρά και αποστειρωμένα σφαγεία, δε γιορτάστηκε από κανέναν ούτε συνδυάστηκε ο χαμός του με κύκλους της φύσης. Το τέλος του δεν ήταν δοξαστικό, ούτε συνοδεύτηκε από γιορτές και από χαρές. Το ζώο τεμαχίστηκε και κατέληξε σε ομοιόμορφα κομμάτια στα φωτισμένα ψυγεία των super markets. Τι ταπείνωση!

Στον αντίποδα, στα χοιροσφάγια, το ζώο που καταλύει, μεγαλώνει με περισσή φροντίδα και αγάπη, είναι σύντροφος του νοικοκύρου στον οποίο ανήκει τρεφόμενο, για 10 περίπου μήνες. Όπως λέει και ο μέγας Αριστοτέλης

στο "Περί τα ζώα ιστορίαι", (542α 27), ο χοίρος είναι "συνανθρωπευόμενος", δηλαδή συμβιώνει με τον άνθρωπο.

Γίνεται σιωπηρά μέρος της οικογενείας του, τα μέλη της οποίας μέλλεται να θρέψει στο υπόλοιπο διάστημα με τη θυσία του. Γιατί για μία ιδιότυπη θυσία πρόκειται και όχι για σφαγή. Το γιορταστικό κλίμα που επακολουθεί το επιβεβαιώνει. Το ζώο θυσιάζεται για την εξασφάλιση της συνέχειας της ζωής, των μελών της οικογένειας που το έθρεψε. Ανταποδίδει με τη θρηπτική αξία του, την περιποίηση και το ευγενές μεγάλωμά του. Πόσο θα ζήλευαν τον ένδοξο θάνατό του τα χλωμά αντιβιοτικοθρεμμένα αδέλφια του, των χώρων μαζικής σφαγής - εκτέλεσης.

Η μορφή του χοίρου στα χοιροσφάγια είναι δευπόζουνα. Δεν ευφραίνει μόνο με τα χήλια δυο καλούδια του τους συνδαιτυμόνες των 3-4 γιορταστικών ημερών που ακολουθούν. Μέρος του σκελετού της κεφαλής θα κρεμαστεί στο σπιτικό ή σε κάποιο δέντρο για γούρι και αποτρεπτικό του κακού. Ένα μικρό συμπαγές κομμάτι λίπους από το εσωτερικό της κοιλιάς, που το λένε και **άλειμμα**, θα κρεμαστεί - χωρίς καμιά επεξεργασία - και χωρίς να υποστεί την παραμικρή αλλοίωση (!) θα χρησιμεύει για να θεραπεύει από αποστημάτα και τουμπήματα...

Το ταξίδι για την Άνδρο ξεκινά πρωί από το λιμάνι της Ραφήνας. Παλιά ήταν ένα μικρό ψαροχώρι. Τώρα, μια πολιτεία ζωμένη από πολυύροφες οικοδομές με την τυπική ισοπεδωτική αρχιτεκτονική. Τα ψαράδικα στην προβλήτα, στη σειρά, ανάμεσα σε καφενεία



φτιάχνουν τη μόστρα τους και όλα εδώ σε πείθουν, ότι πρόκειται για ένα θαλαυτινό μέρος όπου κάποτε άραξαν μόνο ψαρόβαρκες. Τα βουνά της Εύβοιας, απέναντι στην Κάρυστο, αχνοφέγγουν σε χρώμα ανοιχτό μωβ, βουτηγμένα στο έντονο πορτοκαλί, μιας ανγής νικηφόρας μετά από μέρες βροχής. Το Blue Ferry μπορεί να μην είναι το "υπερωκεάνειον πον τραγουδά και πλέχει" του Ανδρέα Εμπειρίκου, αλλά σε λόγο θα μιας μεταφέρει στο νησί του ονειροκρατούμενου ποιητή.

Η κίνηση στο λιμάνι γίνεται έντονη. Αυτό το σύρτα φέρτα λίγο πριν τον απόπλου, που γεννά την προσμονή επανεπαφής μου στην Άνδρο, λειαίνει ξαφνικά τις αιχμηρές εικόνες της πόλης, που αργότερα απομακρυνόμενος προς τη θάλασσα, μου φάνηκε μια μικροσκοπική κουκίδα συμπαθής, περιτριγυριζμένη από πευκόφυτους λόφους. Η επωνυμία "Πεταλιοί Ε.Π.Ε.", που αναγράφεται στο ψυγείο που ξεφορτώνει τα φρέσκα ψάρια, μου θυμίζει πως ο νότιος Ευβοϊκός και ιδιαίτερα η περιοχή γύρω από τις βραχώδεις ακτές των Πεταλιών, είναι ένας μεγάλος και πλούσιος φαρότοπος.

Επισκέφθηκα το νησί της Άνδρου¹ αρχές Νοεμβρίου, με βροχή και συννεφιά αλλά και με κείνο το μυρωδάτο αεράκι που καθαρίζει την ατμόσφαιρα και τις παραλίες από τους ρύπους και την πολυκοσμία του καλοκαιριού. "Μυρίζει ωραία η χλόη και το χώμα - οι μώλωπες της γης προσμένονταν τη βροχή", λέει κάπου ο Ανδρέας Εμπειρίκος. Οι κάποιοι στο νησί συγκεντρώνονται πλέον στις αγροτικές τους ασχολίες. Τα σταφύλια έχουν πατηθεί. Το κρασί ζυμώνεται. Το μάζεμα των ελιών έχει αρχίσει. Η κατάξεων από το καλοκαίρι γη είναι καταπράσινη. Στο δρόμο από το Γαύριο για το Κόρθι, παρατήρησα πλαγιές γεμάτες με ανθισμένους κρόκους. Η ζαφορά (η ζαφορά, όπως τη λέει η γιαγιά Ειρήνη), αρωμάτιζε και χρωμάτιζε παλιότερα ψωμιά και γλυκά. Σήμερα δεν τη μαζεύουν πια. Όμως τα χόρτα που καλύπτουν το νησί συλλέγονται μετά μανίας αυτή την εποχή. Το γούλεντρο, το προβάσι (με το οποίο κάνουν καπικάκι αυγολέμονο), το αλιφόνι (παραλλαγή του σταμναγκαθιού), και η καρύδα που γίνεται τουρσί, γεμίζουν αυτή την εποχή καλάθια και σακούλες.

Στο Κόρθι και στα γύρω χωριά, Καππαριά, Αηδόνια, Αϊπάτια, Μέσα Βουνί, το θέμα των ημερών είναι η προετοιμασία για τα χοιροσφάγια. "Καλοφάγωτα!", ακούς τις ευχές από τον έναν στον άλλον. "Πως πήγατε στα χοιροσφάγια;" "Γιατί δεν ήρθατε στα δικά μας;". Χοιροσφάγια γίνονται από τον Οκτώβρη μέχρι και τις Απόκριες σε όλη την Ελλάδα. Ο αριθμός των ζώων που σφάζει κάθε οικογένεια είναι συνώνυμος με την οικονομική και κοινωνική της ευρωστία. Το ξώ πάντως πρέπει να είναι πάνω από 150 κιλά.

Την ίδια εποχή γίνονταν και στο Βυζάντιο κατά πως μαρτυρεί η φράση: "Αι των χοίρων φωναί περί τας καλένδας". Οι χοιρινομαγιερείς ήταν δημοφιλείς αυτή την εποχή. Άλλα και σ' όλη την Μεσόγειο ο οικόποιος χοίρος, πρωταγωνιστεί σε τελετουργικές σφαγές. Στην Καλάβρια της Κάτω Ιταλίας, ιδιαίτερα στα ελληνόφωνα χωριά της, τα *mischiumati* ή *ciciodi*, οι δικές μιας τοιγαρίδες, είναι περιζήτητες.

Τα περιουστέρα χοιροσφάγια γίνονταν παλιά μέχρι τις 14 Νοεμβρίου, ημέρα γιορτής του Αγίου Φιλίππου, οπότε και αρχίζει η νηστεία για τα Χριστούγεννα. Στα νησιά έχουμε τα περιουστέρα. Άλλου τα ονομάζουν **γουρονχαρές**. Στη Λήμνο, σφάζουν τα γουρούνια (**γουρτζέλια**), τα Χριστούγεννα. Η εκτροφή των χοίρων ήταν εδώ και χιλιάδες χρόνια δημοφιλής στην Ελλάδα. Το ξώ είναι εύκολο στο μεγάλωμά του, λόγω του παμφάγου χαρακτήρα του, και ότι δεν χρειάζεται μετακίνηση για να βρει την τροφή του. Είναι δε το μόνο ξώ, που ο άνθρωπος κάνει πλήρη χρήση κάθε μέρους του σώματος του, όπως θα δούμε παρακάτω. Τον παλιότερο εντοπισμό του χοίρου συναντούμε στο Ιράκ, (6.500 π.Χ.), στην αρχή οχεδόν της εξημέρωσής του από τον άνθρωπο. Ο Όμηρος αναφέρει το ξώ με τη λέξη Υς - Ύος και Σύς - Σύνος (Κ 264, Ψ 32, κ.ά.)². Από την ομηρική λέξη προέρχεται και η επιτημονική ονομασία του, *Sus*, της οικογένειας των *Suidae*. Η ελληνική ράτσα του ξώου ήταν πάντα μαυρότριχη, προέρχονταν από τον Ιβηρικό τύπο, που δίνει σήμερα στην Ισπανία το θαυμάσιο καπνιστό μπούτι, το γνωστό ως Χαμόν. Τα μαύρα γουρούνια εκτρέφονταν μέχρι πριν λίγα χρόνια στη Θεσσαλία και αλλού, εκτοπίζονται όμως από τα λευκά με λιγότερο νόστιμο κρέας. Η ουσία του χοίρου



[Το ζώο οδηγείται συντεταγμένα απ' τους άνδρες προς θυσία. Η σφαγή θα γίνει σ' ένα χώρο με ελιές και οπωροφόρα δέντρα.]

συνδεδεμένη συνήθως με προσφορά στους θεούς κατά την αρχαιότητα, πήρε ολοκληρωμένη μορφή με τη γιορτή των Βρουμαλίων όπου οι Ρωμαίοι θυσίαζαν στη θεά Δήμητρα και τον Κρόνο.

Τα δρώμενα στη διάρκεια των χοιροσφαγίων έχουν τελετουργικό χαρακτήρα και θυμίζουν προγενέστερες φάσεις της ανθρώπινης κοινωνίας, όταν κατά κύριο λόγο οι ανθρώπινοι σχηματισμοί, ήταν αγροτικοί και δρούσαν συμβιώνοντας με τους ρυθμούς της φύσης, περιβαλλόμενοι από ένα επαρκή για τη διατροφή τους αριθμό ζώων. Τα ζώα αυτά εκτρέφονταν για την παραγωγή του μαλλιού, των αυγών, του γάλακτος, του δέρματος και τελικά του κρέατός τους. Η συμπλήρωση της τροφής τους ολοκληρώνονταν από τα προϊόντα της γης και είχαμε έτοι μια θαυμαστή κοινωνία της επάρκειας και της αυτοδυναμίας.

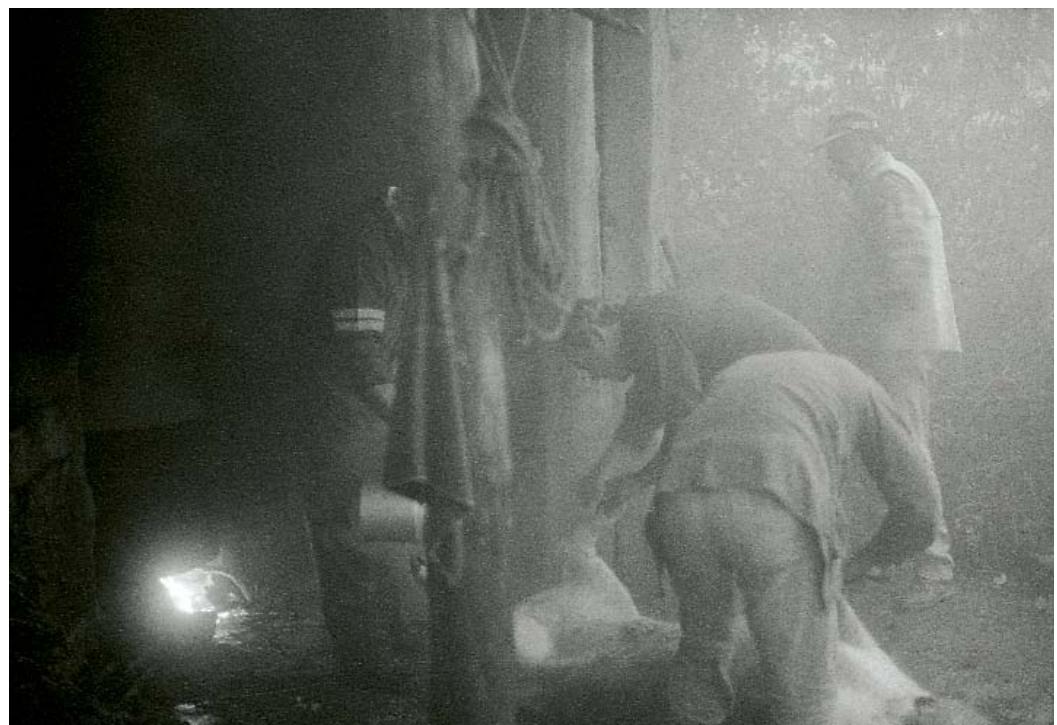
Η επιλογή του χρόνου των χοιροσφαγίων

καθορίζεται και από την εποχή αφού τώρα μόνο (αρχές ιανουαρίου) μπορεί να πήξει το λίπος του ζώου.

Παρακολουθώντας με θαυμασμό, συγκίνηση και ευφορίανη, τα χοιροσφάγια στη φιλόξενη οικογένεια του **Λούη Αντωνέλλου**, έχω την πεποίθηση, ότι παρά τις "ευκολίες" της εποχής, έθιμα βαθιά ριζωμένα έχουν ακόμη μεγάλη δύναμη επιβίωσης.

Όλα ξεκίνησαν πριν την αυγή. 4:30 όλοι στο πόδι. Οι άντρες στο χώρο της σφαγής πριν από κάθε πράξη πίνουν καφέ και τρώνε μελένιους λουκουμάδες. Το ζώο οδηγείται προς θυσία - σφαγή, σ' ένα χώρο με ελιές και οπωροφόρα δέντρα.

Ο σφάγχτης ιερολογώντας, θα σταυρώσει με το μαχαίρι του το λαιμό του. Οι κινήσεις γίνονται γρήγορα, μεθοδικά και απαιτούν επιδεξιότητα και αποφασιστικότητα. Το αποτέλεσμα δέχονται όλοι με χαρά και



ανακούφιση. Τώρα το έργο περνάει στα χέρια άλλων ειδικών.

Το νερό που στο μεταξύ βράζει στο καζάνι πρέπει να πένει σιγά - σιγά σ' ένα προς ένα τα τμήματα του ζώου, ξεκινώντας από τα άκρα, την πλάτη και συνέχεια το μαλακό τμήμα της κοιλιάς. Η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι τέτοια που να μαλακώνει τη ρίζα της τρίχας για να μπορεί να βγει, χωρίς να παίρνει μέρος του δέρματος. Το καυτό νερό υκληρούνει το δέρμα και δυσκολεύεται η αποτρίχωση. Το ξύρισμα γίνεται με μεγάλα μαχαίρια. Αλείφεται το σώμα του ζώου με λεμόνι και αλάτι για απολύμανση. Παλιότερα το πλέναν με ρακί και βάζανε φωτιά για να



καούν τυχόν τρίχες. Με συκόφυλλα που είναι τραχιά τρίβουν όλο το ζώο για να καθαρίσει και να αρωματιστεί. Σε λίγο αιωρείται κρεμασμένο στο πιο γερό κλαδί του δέντρου. Σ' αυτό το σημείο η ομάδα των αντρών κάνει διάλειμμα, οι γυναίκες φέρνουν και κερούν φοινίκια (μελομακάρονα), κουραμπιέδες και διάφορα γλυκά. Τα γλυκά καταπραΐνουν το λαχάνιασμα από τις υκληρές προηγούμενες πράξεις.

Η φάση του τεμαχισμού που ακολουθεί, θέλει γνώσεις και ακρίβεια, γιατί το κάθε κομμάτι του ζώου απαιτεί ειδική προεργασία, αφού προορίζεται για ξεχωριστό μαγείρεμα. Πρώτα αφαιρείται από το μεγαλύτερο μέρος του σώματος το λίπος. Κόβεται σε λωρίδες (**τους λούρδους**)³ και στη συνέχεια σε κομμάτια που αλατίζονται και αφού βράσουν θα ζευστοποιηθούν για να δώσουν τη γλίνα. Κάποιοι λούρδοι μεγαλύτεροι με κρέας θα γίνουν μπέικον. Η γλίνα είναι συντηρητικό των υπολοίπων κομματιών του ζώου μέσα στο οποίο θα "ταφούν".

Η ομάδα δουλεύει πυρετωδώς με πειράγματα και τραγούδια. Τώρα θα γίνει το δεύτερο διάλειμμα για φαγητό. Θα τηγανιστεί με ρίγανη και μπόλικο λεμόνι το συκώτι, τα πνευμόνια και η σπάλα, δηλαδή το τμήμα από το στήθος και το χέρι που το λένε μπριζόλα. Ο μεζές είναι εκλεκτός και είναι η πρώτη επιβράβευση των εργατών και η επιβεβαίωση της νοστιμιάς του ζώου.

Το ξύρισμα - αποτρίχωση του χοίρου μέσα στην πρωινή ομίχλη. Το νερό ζεστό, όχι καυτό, πέφτει σιγά-σιγά για να μαλακώσει το τρίχωμα που θα αφαιρεθεί.

Θα καθαριστεί στη συνέχεια ο λαιμός και θ' αφαιρεθεί κάτω από τη λαιμουργιά το φαγόν για το ανυπέρβλητο σε νοστιμιά κοκκινιστό που θα φάμε όλοι το μεσημέρι.

Η **Βιολέττα**, η γυναίκα του Λούη Αντωνέλλου, μια άξια και πρόσχαρη γυναίκα, μαγείρεψε αυτό το φαγητό με μπόλικο παλιό κρασί, μπαχάρια και μοσχοκάρδυο και το συνόδευσε με τηγανίτες πατάτες από τον κήπο της.

Στο μεταξύ το συνεργείο των ανδρών δουλεύει πυρετωδώς στον τόπο της σφαγής συνεχίζοντας τον τεμαχισμό. Τα τμήματα του ζώου μεταφέρονται στους ώμους των ανδρών σε κοφίνια, στη μεγάλη απλωτή ταράτσα του σπιτιού με θέα τον Όρμο του Κορθίου.

Στους γύρω λόφους απλώνονται όλα τα χωριά της νότιας Ανδρου με τους γαλάζιους τρούλους των εκκλησιών και απ' την άλλη



[Το λίπος του χοίρου κόβεται σε λωρίδες και τεμαχίζεται για να αλατισθεί. (Επάνω)

Στο κατώτι με τις οικοσκευές αναρτημένες στους τοίχους, η γιαγιά Ειρήνη αλατίζει τη γλίνα που σε λίγο θα βράσει. (Δεξιά)]

τους διάωπαρτους περιστεριώνες. Σ' έναν από αυτούς μέσα στο κτήμα του ο Λούης έχει μια ζωτανή κιβωτό με κουνέλια, κότες, περιστέρια.

Η ομάδα γυναικών που δεν έπαιφαν να είναι από το πρωί και αυτές στο πόδι, πλαισιώνουν δυναμικά πλέον τον ανδρικό πληθυσμό. Οι δουλειές συνεχίζουν να κατανέμονται με βάση το φύλο.

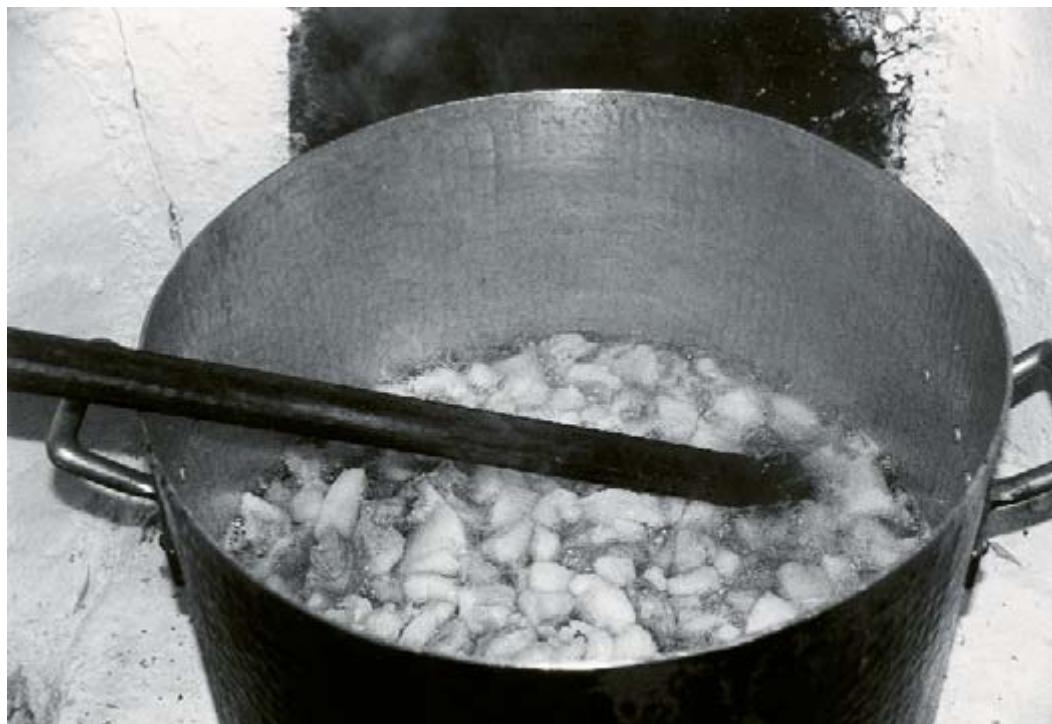
Το λίπος από τους λούρους αφαιρείται, κομματίζεται και τηγανίζεται. Γεννιούνται τα **Σίσυρα**, δηλαδή οι τοιγαρίδες που η ομήγυνοις τα τρώει ... σα υπόρια. Μπουκίτσες τραγανιστές ευωδιαστού λίπους που όταν αρχίσεις δεν σταματάς.

Όλοι δουλεύουν και τρώνε ταυτόχρονα. Το κρασί του Λούη, 3 ετών, κόκκινο, μιαρίζει κονιάκ, ξύλο και κανέλα. Φαχνά του ζώου αλέθονται στη μηχανή. Οι γυναίκες πλέονται έντερα σε αφθονο χυμό λεμονιού. Η

μεγάλη σκάψη γεμίζει με κιμά. Η μητέρα του Λούη "σκάβει", ανοίγοντας τον κιμά και κάνοντας το σχήμα του σταυρού. Τα έντερα γεμίζουν. Αρχίζει το δαχτύλιασμα, δηλαδή σε απόσταση μεγέθους δαχτύλου το λουκάνικο δένεται. Αυτό γίνεται για να μπορεί μετά το κάπτνισμα να κοπεί σε κομμάτια χωρίς να διαλυθεί και να θαφτεί στη γλίνα. Τα άκρα του ζώου από το σπάσιμο του πέλματος και μέχρι τον "αγκώνα" αλατίζονται και παστώνται. Είναι ο **αξώναρος**, που θα γίνει την Πρωτοχρονιά πρασισέλινο αυγολέμονο.

Τα κομμάτια λίπους που δεν θα λυώσουν σε γλίνα, θα αλατιστούν. Είναι ο **πασπαλάς**, που θα νοστιμεύει φαγητά και **φουρτάλιες** (την τοπική ομελέτα), όλο τον χρόνο.

Η γλώσσα θ' αλατιστεί, θα μπει στην κατάψυξη (σήμερα) και θα μαγειρευτεί στιφάδο την Πρωτομαγιά για να προστατεύει την οικογένεια από την γλωσσοφαγιά!



Και ήρθε η στιγμή για τον μεζέ αυτοκράτορα του χοίρου: τη λουζα! Πρόκειται για συμπαγές κομμάτι κρέατος με ελάχιστο λίπος που αποσπάται κατά μήκος της πλάτης πάνω απ' τους γλουτούς, αριστερά και δεξιά της σπονδυλικής στήλης (το ζώο έχει δύο λουζες). Οι λουζες θα χαραχτούν και θ' αλατιστούν και την ίδια μέρα θα κρεμαστούν μαζί με τα λουκάνικα σε ειδικό χώρο - τζάκι, όπου για 2

Βάζοντας το πρώτο κομμάτι στο πυθάρι ο γηραιότερος ή ο αρχηγός της οικογένειας λέει την ευχή: "Η ευχή του Χριστού και της Παναγιάς, του πατέρα και της μάνας μου". Ενδιαφέρον παρουσιάζει το εξής γεγονός. Στον πάτο του τενεκέ μπαίνει η ουρά του ζώου με το πέριξ αυτής κρέας, η οποία λέγεται "νοικοκυρά". Όταν φτάσει κανείς να τη φάει σημαίνει ότι ο κύκλος έκλεισε, το



συνεχείς μέρες θα καπνίζονται από κούτσουρα συκιάς. Το ξύλο της συκιάς συγκοκαίει χωρίς πολύ φλόγα και χωρίς πολύ καπνό⁴.

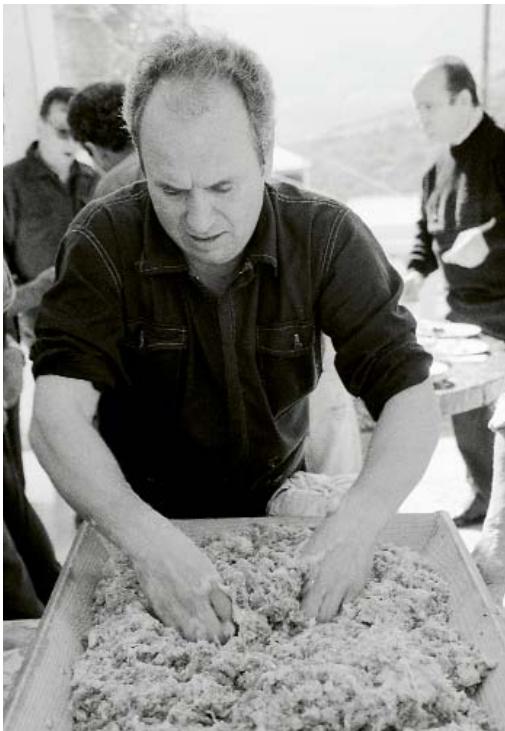
Στο μεταξύ από το βράδυ ως το πρωί η φωτιά θα τροφοδοτείται με νέα ξύλα. Την 3η μέρα λουκάνικα και λουζες θα κατέβουν. Θα πλυνθούν ελαφρά και μπορούν να καταναλωθούν αμέσως. Οι ποσότητες όμως είναι μεγάλες. Έτοι τα λουκάνικα και οι λουζες θα κομματιαστούν και μαζί με τον πατσαλά θα μπουν στον μπουρνιά (παλιά το πήλινο δοχείο, με μεγάλο άνοιγμα), σήμερα σε τενεκέδες ανάμικτα σε σειρές, (πατσαλάς - λουζες - λουκάνικα). Έτοι ώστε όταν βγάζει η νοικοκυρά να μαγειρέψει, να παίρνει απ' όλα τα είδη που τοποθετήθηκαν στον μπουρνιά.

κιούπι άδειασε, το "νοικοκύρεμα" δηλαδή η προετοιμασία της οικογενειακής τροφής ξεκινάει και πάλι.

Στο σπίτι του Αντωνέλλου, όλα τα μέλη της οικογένειας προετοιμάζονται για το γεύμα των χοιροσφαγίων το μεσημέρι. Το εδεσματολόγιο είναι συγκεκριμένο: σίσυρα, κοκκινιστό κραβάτο με τηγανιτές πατάτες, εντόσθια τηγανιά, μπριζόλα με λεμόνι, πιλάφι με κιμά (όπου το ρύζι βράζει μαζί με τον κιμά), σαλάτες με λάχανο, μαρούλι και ρόκα, ζουμερές κατακόκκινες ντομάτες από τον κήπο, ξυδάτη κάπαρη, πιπερόίσιες και υπέροχοι βολβοί κρεμμυδιών. Για γλυκό, πατελαριές με ολόκληρο αιμύγδαλο, καλτουνάκια, φοινίκια, παστιτσάκια. Στο τραπέζι κάθονται

όλοι όσοι συμμετείχαν στις προετοιμασίες. Οι οικοδευτήρες και κύριοι του χοίρου τιμούν μ' αυτόν τον τρόπο όσους βοήθησαν απ' τα χαράματα τις εργασίες. Τα παλιότερα χρόνια το φαγοπότι συνοδεύονταν με χορούς και τραγούδια. Σήμερα δυστυχώς αυτό το οικέλος της χαράς σχεδόν λείπει. Το απόγευμα της ίδιας μέρας οι καλεσμένοι θα φάνε γλυκά και θα πιουν τούρι για να χωνέψουν το μεσημε-

ντολιμάδες περιχύνονται με αιγιολέμονο που στέκεται πάνω - πάνω και τους κάνει ανάρπαστους. Το λαϊκό δίντιχο που μου αναφέρει ο Δημήτρης Αντωνέλλος το επικυρώνει: "λουκουμά από κάτω (που έχει περισσότερο μέλι!), και ντολιμά από πάνω". Και σαλάτες και τουρσιά και τυρί βολάκι και ντόπιο κεφαλοτύρι γλυκύτατο και κρασί που ζει γεύση κονιάκ. Ο κύκλος της 1ης μέρας κλεί-



[Ο κιμάς έτοιμος κι αρωματισμένος με παλιό κρασί, ζυμώνεται από τα χέρια του Λούη Αντωνέλλου.

Γυναικεία τα χέρια που ανεβοκατεβαίνουν στο δακτύλιασμα των λουκάνικων (αριστερά και πάνω)]

ριανό γεύμα, πάντα με ... σίσυρα!!

Το βράδυ δεν αργεί να ζειει κι έχεις την αίσθηση ότι το μόνο που αλλάζει, είναι το περιεχόμενο των πιάτων. Οι γυναίκες πηγανοέρχονται πλένουν και αντικαθιστούν τα πιάτα με καινούργια. Τώρα έχουμε σουπίτσα από το κεφαλάκι και το λαμπό, λαχανοντολιμάδες με χοιρινό κιμά βρασμένο στο ζουμί από τη σουύπα και ψητό λεμονάτο. Οι λαχανο-

νει με γλυκά, μήλα και πορτοκάλια από τον κήπο. Το υπέρι που μας φιλοξένησε θα δεχθεί τους καλεσμένους για άλλες 2-3 μέρες που ερχόμενοι φέρουν γλυκά. Το τραπέζι θα ζει γεμάτο απ' τα καλομαγειρεμένα φαγητά της άξιας Βιολέττας. Κάποιοι θα κοιμηθούν εδώ και όλοι θα φύγουν με φαγητά σαν ανταμοιβή για τη βοήθεια που πρόσφεραν και την τιμή που ζαναν στην φιλοξενούσα οικογένεια.



[Τα λουκάνικα καπνίστηκαν, πλύθηκαν για να φύγει η κάπνα και κομματιάζονται για να μπούν στη γλίνα.]

Τα άπειρα οικεύη που χρησιμοποιήθηκαν, τα καζάνια, οι υκάφες, τα ταψιά, τα πιάτα και τα ποτήρια των καλεσμένων θα καθαριστούν και θα πάρουν τη θέση τους σε κατώγια, ράφια και ντουλάπια. Η τάξη και η καθαριότητα θα απομακρύνει αίματα και λίπη.

Το κρανίο του ζώου θα κρεμαστεί στα κλαδιά της δαμασκηνιάς, δίπλα στα προηγούμενα, ξόρκι στο χρόνο και τις αρρώστιες...

Το βιοριαδάκι που έρχεται από το κάστρο, πάνω από το χωριό Κοχύλου, διώχνει τις καπνιές της λουζας⁵. Το ντελικάτο άρωμα των κρόκων, καθώς τους πατούμε ανηφορίζοντας για το Παλαιόκαστρο, ξεχύνεται στην ατμόσφαιρα πάνω από τον όρμο. Η γη γέμισε από μανιτάρια - καρωνίτες και στο μικρό πάγκο με τα ψάρια, στον όρμο, οι λούτσοι και οι υκαρδιοί ασημιοκοπούν. Κοπάδια από στρουμπουλές πέρδικες μετακινούνται διαρκώς τρομαγμένα από το γεράκι που κάνει περιπολίες πάνω από τον κάβο. Και αν στήσει κανείς το αυτί του πάνω από τις

ορεματιές, θα ακούσει το νερό να τρέχει στις κοίτες τους, ανάμεσα στους νερόμυλους. Η **Νότια Άνδρος** αυτή την εποχή είναι ένα ζωντανό μουσείο της φύσης.

Στα χοιροσφάγια πέρα απ' τα κατάλοιπα μιας λατρευτικής - θυσιαστικής διαδικασίας παρατηρούμε την έκφραση μιας λαϊκής σοφίας, ως προς τη διαχείριση πόρων ζωής που προέρχονται από το άμεσο περιβάλλον του ανθρώπου, δηλαδή την ίδια τη φύση, χωρίς υπέρβαση και παρεκτροπές. Γι' αυτές τις ανθρώπινες κοινωνίες η συμβίωση με τα στοιχεία της φύσης και μαζί με τ' άλλα έμβια ζώα της (βλ. εκτροφή του χοίρου), είναι απόλυτα αρμονική και η μια πλευρά τροφοδοτεί την άλλη.

Ο Λουής Αντωνέλλος, ένας πραγματικός "άρχοντας", λαμπρό δείγμα έλληνα νοικοκύρη, έχει πλήρη συνείδηση γι' αυτό: "το γουρούνι ζει τον κύκλο του και 'μεις τον δικό μας και αυτοί οι δύο κύκλοι επικοινωνούν". Οι διαδικασίες των χοιροσφαγίων είναι και



πολύωρες και επίπονες και αν κάποιος από μας αναρωτιέται προς τι τόσος κόπος για την εξαισφάλιση του επιούσιου κρέατος την απάντηση δίνει η Βιολέττα Αντωνέλλου: "Είναι μια αφορμή να μαξενόμαστε και να βλεπόμαστε συγγενείς και φίλοι" και αυτό το βρύσκω μέγα μάθημα μιας ανθρώπινης κοινωνίας συμβιωτικής, συνεργάσιμης και παραγωγικής, που τα μέλη της ακουμπούν το ένα στο άλλο.

Τα χοιροσφάγια είναι όμως και ένα λαμπρό δείγμα - πρόταση μιας ιδανικής διατροφικής αγωγής για τον σημερινό άνθρωπο. Αφού οι ποσότητες του κρέατος (που ήταν το μοναδικό με εξαίρεση το **Λαμπριάτη** του Πάσχα και κανά κουνέλι ανάμεσα) κατανέμονταν και καταναλώνονταν στη διάρκεια ενός ολόκληρου χρόνου.

Έφυγα από την Άνδρο βαθιά συγκινημένος. Στις αποσκευές μου δεν βάραναν μόνο η καπνιστή λουζά, τα λουκάνικα, το ρακί και τα

Ακόμη ένα χοιροσφάγιο τελείωσε. Ειρήνη καμαρώνουν με τις λούζες και τα λουκάνικα.

φοινίκια, αλλά και η ζεστασιά των μελών της οικογένειας Αντωνέλλου. Θυμάμαι ακόμη το **Δημήτρη τον Ασούτη**, που έστησε με τους κατοίκους το θαυμάσιο μουσείο βυζαντινών κειμηλίων στα Αηδόνια και ονειρεύεται να γίνει ένα θέατρο ... πάνω από την κοίτη του ποταμού! Τη **Χρύσα** που έστησε σύλλογο γυναικών και συνεχίζει για τη δημιουργία περιφερειακού θεάτρου. Τον **Βασίλη**, που άφησε τη ρυπογόνο πρωτεύουσα και έφτιαξε ένα ευγενικό καφενέ, στην πλατεία με τις μουσιές. Τον **Δημήτρη** που φωτογραφίζει τα επαγγέλματα που χάνονται και τα σκαμένα πρόσωπα των γερόντων ... Τον χαμογέλαστό δήμαρχο **Γιάννη Γλυνό**, που είναι γεμάτος κέφι και όρεξη για τον τόπο του.

Στο δρόμο της επιστροφής ανάμεσα στα Αηδόνια με τ' αρχοντόσπιτα και την Καπαριά με μισογκρεμισμένο το μεσαιωνικό της τμήμα ξεφυλλίζω και πάλι τον Ανδρέα Εμπειρίκο:

"Κανένα άλλο νησί δεν ημπορεύει να δώση για την ψυχή και τις αισθήσεις. Στον κόσμο τούτο βιος πιο ξειδωρο και πλούσιο!".

Κόρθι 15/5/1955

Παραπομπές:

1 Η λέξη της Άνδρου πρωτοαναφέρεται σε αρχαίο κείμενο στους "Πέρσες" του Αισχύλου (στ. 886)

"Νάσοι σ' αι κατά πρων' άλιον περίκλυνστοι

.....

Μύκονος, Τήνω τε συνάπτουσ'

Άνδρος αγχιγείτων"

"Και τα νησιά τα θαλασσόβρεχτα

... ...

*και η Μύκονος που πλάι στέκει στην Τήνο
και η κοντινή γειτόνισσά της Άνδρος"*

Μετ. Τάσος Ρούνους, εκδ. Κάκτος

2 Στον Πόντο ο ποταμός **Υσσος**, ονομάστηκε έτοι από το ότι στις όχθες του ζούσαν αγέλες αγριόχοιρων.

3 Μεσαιων. η λέξη είναι *Laridus*, εξ ου και η λέξη λωρίδα.

4 Η στάχτη αυτής της φωτιάς χρησιμοποιείται στον μιούστο για να γίνει το πετιμέζι.

5 Λουζές απ' τα χοιροσφάγια κάνονταν σε πολλά Κυκλαδονήσια. Στην Άνδρο έχουμε την πιο απλή εκδοχή του πατούν κρέατος. Στην Τήνο και στην Σύρο το κρέας πατώντανται στο παχύ έντερο του χοιρού με μπόλικο κρασί, πιέζεται με δύο πλάκες να πάρει ημικυλινδρικό σχήμα, στεγνώνει στον ήλιο και μετά καπνίζεται. Πρόκειται, με όποια μορφή και αν το επιλέξουμε, για ένα έδεσμα υψηλής γεύσης και αισθητικής, σχεδόν άγνωστο στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Βιβλιογραφία:

- ♦ Γ.Ν. Αικατερινίδη: Νεοελληνικές αιματηρές θυσίες.
- ♦ Αικατερίνη Πολυμέρου - Καμηλάκη: Χριστουγεννιάτικα χοιροσφάγια, (Επτά ημέρες, Δεκέμβριος, Καθημερινή, 2001).
- ♦ Χριστίνα Τσελεβάντον: Τα μνημεία και το αρχαιολογικό μουσείο της Άνδρου.
- ♦ Μνήμες: έκδοση Δήμου Κορθίου.
- ♦ Φιλένα Βενάρδου: Τα χοιροσφάγια της Σύρου, εκδ. Στάχυ.

