

ΔΡΑΜΑ

Στον νομό των νερών με χαλβάδες, κουρμπάνια και χορούς κυκλωτικούς

Ένα από τα "κεραμίδια" της γεωγραφικής "στέγης" στα βόρεια της χώρας, ο νομός Δράμας καθορίζεται απ' το βαρύ όγκο του **Φαλακρού** πάνω απ' το κεφάλι της πρωτεύουσας, το δάσος του **Φρακτού** και τμήμα της κεντρικής **Ροδόπης**. Αριστερά από το **Μενοίκιο** όρος και στο νότο απ' το **Παγγαίο**. Κι ανάμεσά τους να κυλά ο μυστηριώδης **Αγγίτης**, που πηγάζει απ' το ομώνυμο ανεξερεύνητο, σ' όλο το μήκος του σπήλαιου, δίνοντας ζωή σ' ένα μέρος του κάμπου της Δράμας. Τα νερά τα 'χει πλούσια ο νομός που το όνομά του είναι φτιαγμένο από... νερό! **Ύδραμα** (απ' τη λέξη ύδωρ) λέγαν στην αρχαιότητα πόλη που ταυτίζεται σήμερα με τη Δράμα.

ΚΕΙΜΕΝΟ : ΜΙΧΑΛΗΣ ΖΕΥΓΟΥΛΑΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΠΕΤΡΟΣ ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ

Στο εργαστήριο χειροποίητου χαλβά της οικογένειας "Απ. Παπαδόπουλος & Υιός"

Μετά το τέλος του Δωδεκαήμερου και μ' ένα χειμώνα που φέτος φαίνεται να τιμά τα χοντρά του παντελόνια και το σηκωμένο γιακά του πανοφοριού του, ξεκινάμε απ' τη Θεσσαλονίκη, που τα αιωρούμενα μικροσωματίδια έχουν ξεπεράσει τα όριά τους προ πολλού, ρίχνοντας πολλούς στο κρεβάτι και φέρνοντας δύσπνοια στον πληθυσμό της.

Ζώντας παράδοξα κι ανησυχητικά πολιτικά φαινόμενα τελευταία και μιαν ανεύρωτη πολιτική αταραξία, έχουμε ανάγκη να πατήσουμε τα πόδια μας σε τόπους που οι πολιτισμοί δώσαν ραντεβού και στήσαν σακηνικά και ιστορίες που σημάδεψαν την εθιμική συμπεριφορά των ανθρώπων. Στο **Βόλακα** οι κουδουνοφόροι πανηγυριστές μόλις έχουν αποσυρθεί απ' τις τριήμερες γιορτές των Θεοφανείων. Περνάμε το **Στρυμώνα** και η

σχεδόν "πλωτή" αρχαία **Αμφίπολη** να κοιτά τον ποταμό απ' τη μια και το Χρυσοφόρο Παγγαίο από την άλλη. Στα σύνορα με το νομό Καβάλας το Βαπτιστήριο της **Λυδίας**, της γυναίκας που βαπτίστηκε πρώτη χριστιανή στην Ευρώπη απ' τον Απόστολο Παύλο. Και πιο κει μεγαλοπρεπείς οι **Φίλιπποι**, κραταιά πόλη που ίδρυσε ο Φίλιππος ο Β' κι έγινε ύστερα βυζαντινή πολιτεία με περικαλλείς ναούς και επισκέψεις αυτοκρατόρων.

Σε λίγο καιρό θα αρχίσει η νηστεία της Σαρακοστής και μεις κατευθυνόμαστε στο γλυκό της πυρήνα: το εργαστήριο χειροποίητου χαλβά της πολυμελούς οικογένειας του παππού **Αβραάμ Παπαδόπουλου** στον **Άγιο Αθανάσιο**, στα **Κύργια**. Παράλληλα μεγάλη αναταραχή στο γειτονικό **Καλαμπάκι**⁽¹⁾, όπου όλοι επί ποδός πολέμου για το κουρμπάνι του Αγίου Αθανασίου, σε μια περιοχή απ' όπου πέρανε η Ρωμαϊκή Εγνατία οδός. Πρωινό της 17ης Ιανουαρίου στο προαύ-

(1) Απ' το τουρκικό Καλαμπαλίκ = τόπος με αφθονία αγαθών. Οι κάτοικοι είναι πρόσφυγες απ' την Ανατ. Θράκη και τον Πόντο.



λιο της εκκλησίας του Αγίου Γεωργίου "σπάζουν" το πληγούρι και βρίσκουμε ευκαιρία να πεταχτούμε μέχρι τα Κύργια.

Τρίτη γενιά προσφύγων απ' το **Εξεχίω** της Μικράς Ασίας, ο Αβραάμ ριζώσε σ' αυτή την περιοχή, φιλόξενη στα κύματα των προσφύγων που κατέκλυσαν το νομό (γύρω στις 80.000). Την τέχνη του χαλβά, που μας έρχεται απ' την Ανατολή, ο παππούς Αβραάμ την άσκησε τα πρώτα χρόνια της προσφυγιάς ερασιτεχνικά πουλώντας τα προϊόντα του μ' ένα γαϊδουράκι στα γύρω χωριά.

Οι χώροι στο εργαστήριο μοσχοβολούν ψημένο σουσάμι. Βουτώ το δάχτυλό μου στο "σοκολατένιο" ταχίνι ολικής και η πλούσια γεύση του με πάει πίσω πολλούς αιώνες.

Το γλυκό παραμύθι του νηστήσιμου χαλβά

Ηταν το **325 μ. Χ.**, όταν στη **Νίκαια** της **Βιθυνίας**, συνεκλήθη η **Α΄ Οικουμενική Σύνοδος** απ' το **Μεγάλο Κωνσταντίνο**. Ένα μόλις χρόνο μετά την ίδρυση της Κωνσταντινούπολης απ' τον ίδιο και χωρίς ακόμη να 'χει ασπασθεί πλήρως το Χριστιανισμό, κινούμενος μεταξύ του Θεού Ήλιου και του Ιησού, η Σύνοδος συγκαλείται για να αντιμετωπιστούν οι "αιρέσεις" της νέας θρησκείας κι άλλα ζητήματα εκκλησιαστικής ευταξίας. Κανένας τότε δε θα μπορούσε να φανταστεί ότι τα συμπεράσματα αυτής της Συνόδου, φαινομενικά θεολογικού χαρακτήρα, θα παΐζουν σημαντικό ρόλο στο καθορισμό της διατροφής των Χριστιανών.

Στις εργασίες λοιπόν αυτής της Συνόδου, όπου προή-

δρευε ο μετέπειτα **Άγιος Αθανάσιος**, γίνονται οι πρώτες αναφορές στο χρονικό διάστημα των τεσσαράκοντα ημερών προ του Πάσχα. Είναι το διάστημα κατά το οποίο ο Ιησούς αποσύρεται στην έρημο της Ιουδαίας, νηστεύοντας σε περισυλλογή για τα επερχόμενα δεινά του. Αυτή η περίοδος είχε μεγάλη σημασία για τους Χριστιανούς, ήδη από το **300 μ.Χ.**, όταν συμμετέχοντας στην μνήμη της Στάυρωσης, απείχαν απ' την κατανάλωση κρέατος κι άλλες διατροφικές απολαύσεις, (τε)σσαράκοντα μέρες πριν το Πάσχα.

Αυτή η συνήθεια γίνεται επίσημα αποδεκτή για πρώτη φορά και γεννιέται ο πρώτος χριστιανικός διατροφικός κώδικας που επεκτάθηκε αργότερα και σ' άλλες περιόδους του έτους (μεταξύ των οποίων Τετάρτη και Παρασκευή) επηρεάζοντας τη ζωή εκατομμυρίων Χριστιανών. Το περιεχόμενο αυτού του πρωτοχριστιανικού εδεσματολογίου δεν είναι πολύ μακριά απ' τη μετέπειτα μεσογειακή διατροφική αγωγή στην οποία οι Έλληνες όφειλαν μέχρι πρόσφατα, την μακροζωία και την καλή τους υγεία. Κάθε θρησκεία και κάθε νέα πίστη που 'ναι συναίσθημα κι ορμέφυτο ένστικτο, αποβλέπει στην πνευματική εξύψωση του πιστού, αποτρέποντάς τον απ' τη συχνή επαφή και ικανοποίηση των υλικών του αναγκών.

Στους 3 πρώτους πρωτοχριστιανικούς αιώνες, οι χριστιανοί στη διάρκεια της νηστείας - που είναι ακόμη αθέσπιστη - τρώνε μια φορά την ημέρα, απέχουν από κρέας και καταναλώνουν λάδι μόνο την Κυριακή. Την παραμονή κάθε εορτής καθώς και την Τετάρτη και Παρασκευή, ήδη απ' το **2ο μ.Χ.** αιώνα,

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

1. Ο σπασμόςπορος θερμαίνεται για να απελευθερώσει έλαια και αρώματα.

2. Τοποθετείται ανάμεσα σε πέτρινους δίσκους, όπου συνθλίβεται για να παραχθεί το ταχίνι.

3. Στο μεταξύ απ' τη ρίζα του κέθρου (χαλβαδόριζα) βγάζουμε το εκχύλισμά της.







Αποξηραμένες ρίζες χαλβαδόριζας το "μυστικό" υλικό της μαστιχάτης υφής του χαλβά.

χρονολογείται η Ξηροφαγία.

Η διατροφική σύνθεση στο χριστιανικό τραπέζι βρίσκεται πολύ κοντά στο αρχέγονο διατροφικό μοντέλο του Έλληνα. Δηλαδή πολλά λαχανικά, όσπρια, ψάρια, ψωμί και λάδι. Λίγα τυροκομικά και ακόμα λιγότερο κρέας.

Η νέα θρησκεία όμως έπρεπε να αντιμετωπίσει την πολυήμερη αποχή απ' τις πρωτεΐνες του κρέατος, αλλά και του ζωικού λίπους με τρόπο σοφό για τους νέους πιστούς. Και η μεν κρεάτινη πρωτεΐνη αντικαταστάθηκε απ' τα όσπρια και τους ξηρούς καρπούς, η δε αίσθηση του ψημένου λίπους απ' την αίσθηση του γλυκού. Έτσι στο Νηστολόγιο περιλαμβάνονται πίτες που στη θέση του τυριού έχουμε σταφίδες ή καρύδια και άλλες που αντί για βούτυρο, έχουμε μέλι, ζάχαρη ή ταχίνι. Το ταχίνι δε, είναι μια πρώτης τάξεως **θρεπτική** ουσία, που οι μοναχοί του Αγίου Όρους προσθέτουν στον καφέ τους κατά τις πολυήμερες νηστείες.

Η θρησκευτική εγκράτεια στη διάρκεια της νηστείας πρέπει να εφαρμοσθεί από ανθρώπινους οργανισμούς εύθραυστους, που αν τους στερήσεις μαζί με τη γευστικότητα της ψημένης λιπώδους σάρκας και τη γεύση του γλυκού, τότε ο διατροφικός αυτοπεριορισμός κινδυνεύει να διαρραγεί.

Δεσπόζουσα μορφή στο νησίστιμο τραπέζι ο **χαλβάς** και ιδιαίτερα ο **ταχινένιος**. Ακόμα σε πολλά χωριά του νομού Σερρών νοικοκύρης είναι αυτός που εξασφαλίζει για το χειμώνα και τη νηστεία της Σαρακοστής μεγάλες ποσότητες χαλβά για την οικογένειά του.

Μέσ' το εργαστήρι της οικογένειας

Παπαδόπουλου η μυρωδιά απ' το καβουρντισμένο σουσάμι και τ' αμύγδαλα είναι σχεδόν μεθυστική και η γλυκόςη ασπρίζει καθώς ανακατεύεται με το ζουμί της **χαλβαδόριζας**. Πρόκειται για την αποξηραμένη ρίζα ενός φυτού που εισάγεται απ' την Ανατολή. Απαραίτητο υλικό για να αποχτά ο χαλβάς την ελαστικότητα και το μαστιχάτο "ύφος" του.

Χαλβά ή **χελβέ** στην Αραβική θα πει "γλυκός". Η μεγάλη πατριδα του χαλβά είναι η Ανατολή. Η **Περσία** και η **Συρία**. Εδώ η καλλιέργεια του σουσαμιού ήταν πάντα πολύ διαδεδομένη και η μεγάλη κατανάλωση γλυκού, στη διάρκεια του ραμαζανιού, γέννησε τη θεσπέσια μορφή του χαλβά. Από δω πέρασε στην Τουρκία και η μεγάλη τέχνη μεταφέρθηκε στον τόπο μας μαζί με τους πρόσφυγες του 1922. Αφθονες οι σουσαμοκαλλιέργειες παλιότερα, συρρικνώθηκαν στις μέρες μας σε ελάχιστους τόνους. Οι **Σέρρες** και η **Θράκη** παράγουν το σύνολο σχεδόν της ελληνικής παραγωγής. Οι υπόλοιπες ποσότητες εισάγονται από το **Σουδάν**, την **Αίγυπτο**, την **Τουρκία**.

Στο εργαστήρι που βρισκόμαστε το σύνολο της παραγωγής δουλεύεται με το χέρι. Έτσι πετυχαίνονται εκείνα τα καραμελωμένα "κορδόνια" γλυκόςης που τραγανά συνθλιβονται στο στόμα και σκορπούν μια υπέροχη αίσθηση. Ταχίνι λευκό, ταχίνι ολικής, αμύγδαλα ή καρύδια και μια πατέντα ενδιαφέρουσα: ψημένο σουσάμι ανακατεμένο με το ταχίνι. Και μαζί με τους χαλβάδες, "βελούδινα" λουκούμα με άρωμα τριαντάφυλλο και περγαμόντο, παστέλια και γλυκά του κουταλιού. Όμως τα πρόσωπα του χαλβά είναι πολλά.



4.



5.



6.

Ένας χαλβάς, πολλοί χαλβάδες

Την περίοδο της νηστείας που διανύουμε, οι χαλβάδες είναι η μεγάλη απαντοχή των πιστών. Η βασική γλυκαντική ουσία (ζάχαρη, γλυκόζη ή μέλι) κρατάει τον οργανισμό σε κατάσταση εγρήγορσης. (Ο απεργός πείνας μπορεί να συντηρηθεί μόνο με ζαχαρόνερο για πολλές μέρες). Ο χαλβάς όμως είναι πολυπρόσωπος. Ο πιο διαδεδομένος και δημοφιλής είναι ο **σιμιγδαλένιος**. Γλυκό διαταξικό για φτωχούς και πλούσιους σε θρησκευτικές τελετουργίες.

Αγαπημένο του Δερβίσιου Τάγματος των **Μεβλεσήδων**, που ίδρυσε ο μεγάλος λυρικός ποιητής με ελληνική καταγωγή, **Μεβλανά Τζελαλεντίν-ί-Ρουμί** (1207-1273). Μέχρι και "τελετή χαλβά" υπήρχε, που παίρναν μέρος τα μέλη της Αδελφότητας. Με τον καιρό έχασε το θρησκευτικό της χαρακτήρα κι εκφυλίστηκε, σε συννεσίαση πλουσίων αστών. Σήμερα στη γείτονα χώρα ο χαλβάς μοιράζεται όπως τα κόλλυβα για συγχώριο.

Στα καθ' ημάς οι δυο πιο δημοφιλείς χαλβάδες είναι ο σιμιγδαλένιος και ο ταχινένιος. Ο πρώτος που σερβίρεται στις ταβέρνες συχνά κακοποιημένος, έχει μια μεγάλη γνάμια διαφοροποιήσεων. Ο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

4. Το εκκύλισμα της χαλβαδόριζας αναμειγνύεται με την γλυκόζη ή την ζάχαρη, παράγοντας ένα μαστιχάτο λευκό μείγμα.

5. 6. Στο τελικό στάδιο θα μπει το ταχίνι, το κακάο, τα αρώματα, οι σταφίδες, οι ξηροί καρποί και η επιδέξια κίνηση των χεριών θα γεννήσει το τελικό προϊόν.



δεύτερος είναι ο χαλβάς της παιδικής μας αθωότητας, όταν η νηστεία στην οποία υποβαλλόμασταν μας... έσκαβε το στομάχι και κείνος ερχόταν λιγωτικά, αλλά και χορταστικά να μας παρηγορήσει.

Σήμερα που η νηστεία δεν αγκαλιάζει τους πολλούς, τα παιδιά στέκονται μάλλον αδιάφορα απέναντί του, παρά τις προσμίξεις με κακάο, σοκολάτα, κ.λπ., ενώ ο ίδιος έπεσε στα χέρια διάφορων σεφ που για να τον επαναφέρουν στην επικαιρότητα, ασχημονούν μαζί του.

Στην άλλη μεγάλη κατηγορία των χαλβάδων, το σιμιγδάλι μπορεί να αντικατασταθεί από το (φθηνότερο) καβουρντισμένο αλεύρι. Θα τον συναντήσουμε στη Μακεδονία αλλά και στην Πελοπόννησο. Στη Μακεδονία και τη Θράκη θα ανταμώνουμε με χαλβάδες από **σιμιγδάλι καλαμποκιού**, κατακίτρινοι και σπρωτοί. Οι **Σμυρνιοί** μας φέραν μια ντελικάτη εκδοχή με ριζάλευρο, βούτυρο και μέλι. Αλλά και ο **νισεοτής** (δηλαδή το άμυλο καλαμποκιού) χρησιμοποιείται συχνά για να δέσει το μείγμα. Βασιλιάς σ' αυτή την κατηγορία είναι ο **Φαγσαλινός**, με την καραμελωμένη επιφάνεια και το άρωμα του γίδινου βουτύρου. Ποιος επισκέπτης των καλοκαιρινών θεσσαλικών παζαριών δεν έφυγε μ' ένα κουτί απ' τον σαπουνέ χαλβά; Συγγενική αλλά πιο ήπια γεύση (αφού χρησι-

μοποιείται λάδι) έχει και ο **Μαρωνίτικος** απ' τη Θράκη, εμπλουτισμένος με καβουρντισμένα αμύγδαλα, ανοιχτόχρωμος και τρεμουλιαστός.

Οι ξηροί καρποί μπαίνουν κατά βούληση και περιοχή. Στα ορεινά καρύδια, στον κάμπο αμύγδαλα. Οι **Κωνσταντινοπολίτες** μας μάθαιναν τα κουκουνάρια αλλά και τις σταφίδες. Στη Σάμο το σιμιγδάλι καβουρντίζεται μαζί με λίγο σουσάμι.

Όσον αφορά τη γλυκαντική ουσία, αυτή είναι κατά κανόνα η ζάχαρη και όχι οι υποκατάστατες χημικές ουσίες του εμπορίου. Όποια όμως περιοχή διαθέτει **πετιμέξι** (δυσεύρετο πια), τότε αυτό γλυκάνει αλλά και σκουραίνει το γλυκό. Στην Κύπρο μπαίνει το **χαρουπόμελο**. Σε πολλές περιοχές η ζάχαρη αντικαθίσταται από το μέλι. Ενδιαφέρουσα είναι η πολιτική εκδοχή όπου αντί για νερό, στο σιρόπι, μπαίνει γάλα. Σ' όλες αυτές τις περιπτώσεις του χαλβά, το νηστίσιμο εξασφαλίζεται με τη χρήση ελαιολάδου, σιγαμόλαδου (κυρίως στη Θράκη) αλλά και λινέλαιου.

Δεν πρέπει να ξεχνάμε εδώ και το έθιμο του "**Χάσκα**" τις Απόκριες, όπου ένα κομμάτι ιδιότυπου χαλβά φτιαγμένου από ασπράδια, γλυκός και άχνη ζάχαρη, βουτιέται στο γιαούρτι και κρεμάμενο από ένα σχοινί, προκαλεί το νηστευτή να το πιάσει με το στόμα! Παρωλλαγή του είναι και η κυκλαδίτικη **χαλβαδόπιτα**.

Η πλειοψηφία των χαλβάδων γίνεται στην κατσαρόλα (μια για τα στέρεα υλικά και μια για το σιρόπι). Υπάρχουν όμως και χαλβάδες που μετά το μαγείρεμα μπαίνουν στο ταψί και αποτελειώνονται στο φούρνο, όπως ο **χαλουβάς** της Νισύρου και ο **χασλαμάς** της Σαμοθράκης.

Τα μέλη της οικογένειας Παπαδόπουλου δουλεύουν τη γλυκός με το ζουμί της χαλβαδόριζας (τσουένι) στα **μπασίμια**, μια σειρά από κοίλα μεγάλα σκεύη, τα χαλβαδοκάζανα και ο ζεστός πολτός του μυρωδάτου ταχινιού διακόπτει προσωρινά το γλυκό μου ταξίδι στο χαλβαδόκοσμο.

Μακριά και γλυκιά η ιστορία των πάσης φύσεως και σύνθεσης χαλβάδων, μας συντροφεύει σε στιγμές αυτοπεριορισμού υλικών απολαύσεων, προσφέροντάς μας μιαν ανείπωτη ζωογόνα γλύκα. Και μη ξεχνάμε ότι η σκόνη της κανέλλας που θα χρωματίσει την επιφάνεια του χαλβά ολοκληρώνει τη γλυκιά ποίησή του.

Δεν ήταν όμως ο χαλβάς μόνο το κίνητρό μας να επισκεφθούμε το Καλαμπάκι. Μεγάλο ρόλο έπαιξε και το κουρμπάνι για τον Άγιο Αθανάσιο.

Κουρμπάνι: Η τελετουργία μιας ζωοθυσίας

"...κορβάν, ο εστί δώρον"
Ευαγγελιστής Μάρκος, VII, 11

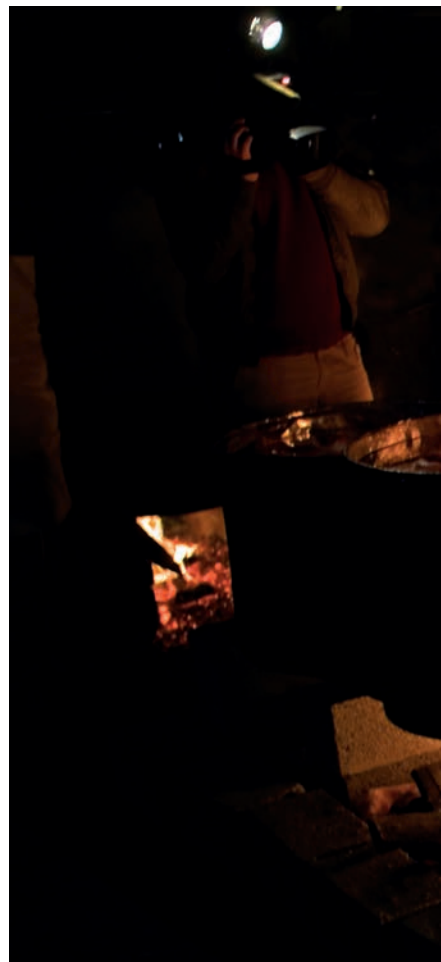
Η λέξη **κουρμπάνι** προέρχεται απ' την τούρκικη **kurban**, που θα πει θυσία, σύμφωνα με το Κοράνι. Κι αυτή προέρχεται απ' την εβραϊκή **gorban**. Το κουρμπάνι είναι ένα θυσιαστικό πανηγύρι προς τιμή κάποιου Αγίου.

Κουρμπάνια έχουμε ακόμη (ευτυχώς) στην Ελλάδα. Σίγουρα λιγότερα από παλιά και (δυστυχώς) εξωραϊσμένα και εκσυγχρονισμένα, αφού απ' αυτά λείπει το βασικό στοιχείο της τελετής, δηλαδή το δημόσιο σφάξιμο των ζώων και ιδίως σε χώρο ιερό όπως είναι η εκκλησία.

Σήμερα μόνο στην **Ίμβρο** (στα **Αγρίδια**) μπορεί κανείς να παρακολουθήσει τη γνησιότητα του εθίμου που εδώ παίζει και έντονα ενοποιητικό ρόλο στους ολιγάριθμους Έλληνες του νησιού, και ίσως στην **Αγία Παρασκευή** της (Αιολικής) Μυτιλήνης. Παρ' όλα αυτά, η γιορτή παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον από ιστορική, κοινωνική και ανθρωπολογική πλευρά. Τρία είναι τα βασικά στοιχεία που συνθέτουν το γιορταστικό χαρακτήρα του κουρμπανιού:

1. Η μαζική συμμετοχή στην προετοιμασία και κατανάλωση του φαγητού.
2. Ο χορός και η έντονη μουσική, κυρίως από νταούλια, ζουρνάδες, γκάντες ή λύρα (κατά περιοχή) και
3. Ο χώρος της εκκλησίας ως μέρος όπου διαδραματίζεται μεγάλο μέρος της τελετής.

Ας δούμε όμως τη γέννηση και εξέλιξη ενός απ' τα πιο σπουδαία λαϊκά πανηγύρια του ελληνικού εορτολογίου. Κουρμπάνια έχουμε συνήθως για διάφορους αγίους που σχετίζονται ή όχι με τη γη και την κτηνοτροφία. Ο **προφήτης Ηλίας** που κατά παράδοση ρυθμίζει τα φυσικά φαινόμενα (βροχή, κεραυνού), ο **Άγιος Αθανάσιος**, η θεραπεύτρια **Αγία Παρασκευή**, ο **Άγιος Μόδεστος** προστάτης των βοδιών και ο βουκολικός **Άγιος Μάμας**, είναι μερικοί από τους αγίους για χάρη των οποίων γίνονται κουρμπάνια. Ακόμη ο **Άγιος Γεώργιος** που φέρεται να ανάστησε το βόδι ενός φτωχού ειδωλολάτρη και λατρεύεται ακόμη κι απ' τους Μουσουλμάνους. Και βέβαια η **Παναγιά** που για χάρη της γίνονται κουρμπάνια στην Ίμβρο, στην Κύμη και αλλού.





Το κουρμπάνι είναι γιορτή ιερή, απευθύνεται στον κάθε φορά άγιο και ζητά τη συγνώμη του, τη βοήθεια και κατανόησή του ή προσφέρει το ευχαριστώ για τα ως τώρα καλά του. Πράξη εξευμενισμού του είναι η προσφορά ενός ή περισσότερων ζώων που αφού τραφούν και μεγαλώσουν με ιδιαίτερη φροντίδα κι αγάπη θα θυσιαστούν και το κρέας τους θα μαγειρευτεί και θα καταναλωθεί μαζί.

Η διανομή του αμαγείρευτου κρέατος ήταν μια αρχαία συνήθεια, η **κρεανομία** για την οποία μιλάει και ο **Θεόφραστος**. Σήμερα το έθιμο επιβιώνει στο **Βουρκάρι** της Κέας στη γιορτή των **Αγίων Αναργύρων** (30 Ιουνίου).

Για μια ολόκληρη μέρα μια μεγάλη

σουν να ξεκουραστεί. Έτσι ο άγιος (ή η άγια) θυμωμένος δεν ξανάστειλε ελάφι και οι πιστοί αναγκάζονται να θυσιάζουν από τότε άλλο ζώο...

Η έννοια της θυσίας είναι πανάρχαια, κυρίως κάτω από θεϊκή εντολή. Ας θυμηθούμε τη θυσία της **Ιριγένειας** και την κατά την παλαιά Διαθήκη θυσία του **Ισαάκ** απ' τον πατέρα του Αβραάμ που η πίστη του αντικατέστησε το γιο του μ' ένα κριάρι.

Οι θεοί ή ο θεός απαιτούν υπέρβαση, υπερνίκηση των προσωπικών δισταγμών κι αμφιβολιών. Ο ίδιος ο **Άγιος Φίλιππος** που θυσίασε το μοναδικό του βόδι μοιράζοντάς το στους φτωχούς, ανταμείφτηκε βρίσκοντας την επόμενη στο στάβλο του ένα ολοζώντανο βόδι!



Το πληγούρι χρειάζεται συνεχές ανακάτεμα για να μην κολλήσει.

ομάδα ανθρώπων (ένα χωριό, μια γειτονιά, μια περιοχή) θα φάει το ίδιο φαγητό μετέχοντας έτσι στο συλλογικό συνειδητό. Το ζώο ήταν αρχικά **ταύρος**, ζώο που συμβόλιζε απ' την αρχαιότητα, και για όλη σχεδόν τη Μεσόγειο, τη δύναμη, τη γονιμότητα, την τροφική επάρκεια. Στο κουρμπάνι όμως θέση έχουν όλα τα ζώα, χοίροι και αμνοερίφια αλλά και κότες. Συχνά τα ζώα είναι προσφορά κάποιων πιστών που έχουν για αυτό το σκοπό τάματα.

Πίσω απ' τη θυσία βρίσκεται κατά την παράδοση ένα **ελάφι** που έστειλε ο εορτάζων άγιος στους πιστούς για να θανατωθεί και να μοιραστεί μεταξύ τους. Όταν όμως το ελάφι έφθασε, το σφάζαν βιαστικά, χωρίς να το αφή-

Έτσι το κοινό πάνδημο γεύμα του κουρμπανιού πιστοποιεί τη διαταξική κοινωνία που πρέσβευε ο πρώιμος Χριστιανισμός. Αρκεί να θυμηθούμε εδώ τις "Αγάπες", τα κοινά τραπέζια.

Ο τόπος της σφαγής που επιλέγεται είναι κοντά ή μέσα στο προαύλιο της εκκλησίας. Το ζώο πριν θυσιαστεί ευλογείται απ' τον ιερέα. Υπήρξαν και περιπτώσεις, όπως στα **Φάρασα** της **Καππαδοκίας**, όπου το ζώο σφαζόταν μέσα στο ναό. Σε διαφορετική περίπτωση το ζώο θυσιάζεται κάτω από ένα μεγάλο δέντρο (βελανιδιά, καρυδιά ή πλατάνι). Το δέντρο χρησιμεύει για το κρέμασμα και την εκδορά του ζώου. Όσο για το αίμα, αυτό θα ποτίσει συμβολικά τις



Την παραμονή του Αγίου Αθανασίου θα γίνει η περιφορά της εικόνας και την άλλη μέρα δεκάδες εθελοντές θα ξεψαχνίσουν προσεχτικά το βρασμένο κρέας.





"... Ευλογήσαι εδέσματα κρεών..." θα ευκηθεί ο παπα Παναγιώτης πριν αρχίσει η διανομή του κουρμπανιού στους Καλαμπακιώτες.

ρίζες του και με το ίδιο οι παρευρισκόμενοι θα σχηματίσουν στο μέτωπο το σταυρό.

Αυτά συνέβαιναν βέβαια παλιότερα, πριν η επίκληση των συνθηκών υγιεινής της σφαγής του ζώου και η δήθεν ειρηνική και μη "βίαιη" καθημερινότητα των Νεοελλήνων, οδηγήσουν στην απαγόρευση της σφαγής-θυσίας, στερώντας έτσι από ένα έθιμο τη ζωογόνα κι εξαγνιστική λειτουργία. (Ας θυμηθούμε εδώ τη σφαγή του κόκκορα στα θεμέλια της καινούριας οικοδομής, που με το σώμα του η ιδιοκτήτρια μαγείρευε για τους εργατές κόκκορα κοκκινιστό με μακαρόνια).

Πριν το ζώο πάντως καταλήξει στο χώρο της θυσίας, του επιφυλάσσεται μια θριαμβευτική υποδοχή. Στην Αγία Παρασκευή της Μυτιλήνης ο ταύρος στολίζεται με στεφάνια λουλουδιών. Τα κέρατά του βράφονται χρυσά και καθώς τον περιφέρουν στους δρόμους του χωριού, οι κάτοικοι του πετούν μεταξοτά κεντήματα, τραπεζομάνηλα και προικιά. Ο ταύρος εδώ συμβολίζει τον διαμεσολαβητή που θα φέρει αυτές τις δωρεές στην εκκλησία. Ο Μυτιληνός **Στρατής Μυριβήλης** περιγράφει έξοχα αυτές

τις χριστιανοπαγανιστικές σκηνές στη νουβέλα του "**Βασίλης Αρβανίτης**".

Συχνά το κουρμπάνι πλαισιώνεται και από άλλες λαϊκές εκδηλώσεις, συνήθως Ιπποδρομίες. Στα δυτικά της **Κ. Βυρσίνης**, στη Ροδόπη, στο οροπέδιο **Αλάν Τεπέ**, οι Πομάκοι διεξάγουν πάλη. Διαφοροποιήσεις έχουμε και στο προσφερόμενο έδεσμα. Βασικό υλικό το κρέας (βοδινό, μοσχάρι ή αρνί) που συνδυάζεται πάντα με το **στάρι**, είτε ολόκληρο είτε σπασμένο σε **πληγούρι**. Όταν χρησιμοποιείται στάρι, τότε αυτό βράζει μαζί με το κρέας και με μεγάλους κόπανους χτυπιέται μέχρι να ενωθεί μαζί του σ' ένα πολτό. **Κουρκούτα** το λεν στην Ίμβρο, **κεσ-κεκ** στη Μυτιλήνη, τη Σάμο και όπου αλλού υπάρχουν πρόσφυγες Μικρασιάτες. Σπάνια έχουμε και την προσθήκη κρεμμυδιών.

Το κουρμπάνι στο Καλαμπάκι είχε ένταση και γνησιότητα. Πόρτα-πόρτα θα μαζευτούν από τα σπίτια και τους καταστηματαρχες χρήματα που θα στηρίζουν το έθιμο, όπως παλιά δίνονταν τρόφιμα και αγροτικά προϊόντα. Σε 22 καζάνια θα μαγειρευτεί το κρέας απ' τις 6 αγελάδες που σφάχτηκαν, μαζί

με το πληγούρι. Δεν ξεχνάμε ότι στο επίκεντρο αυτής της τελετής βρίσκεται το **κοινό φαγητό**. Αυτό το κοινό φαγητό θα ευλογήσει ο ιερέας ("... ευλόγησον... τα εδέσματα των κρεών και αγιάσον αυτά...") και οι ευχές του θα έχουν συνοδεία τους διονυσιακούς ήχους απ' τα νταούλια και τους ζουρνάδες. Οι ίδιοι απόκοσμοι και πνιχτοί ήχοι που συγχρονίζονται με τους λαχανιαστούς χτύπους της ανθρώπινης καρδιάς, μας ακολουθούν καθώς αφήνουμε τους πανηγυριστές-κουρμπατζήδες στα κυκλωτικά τους χορευτικά.

Σε μια εποχή που ο λαϊκός πολιτισμός μεταποιείται και μεταλλάσσεται σε άψυχο και εμπορεύσιμο φολκλόρ, το κουρμπάνι στο Καλαμπάκι, έχει ακόμη τη ζεστασιά του αίματος, την ανατριχίλα του πάθους και την επιβιωτική δύναμη της συλλογικής μνήμης.

Ευχαριστούμε:

Την Πρόεδρο του Πολιτιστικού και Μορφωτικού Συλλόγου (Τηλ. 25210 51288), **Αθανασία Θεοδωρίδου**, για την αμέριστη βοήθεια και συμπαράστασή της. www.politismoskalabaki.gr

Το μερακλή χαλβαδοποιό **Αβραάμ Παπαδόπουλο** για τη γλυκιά του φιλοξενία. Τηλ. 25210 68100, 71208.

Την ευγενική πρεσβυτέρα **Μαρία Παπαδοπούλου** για τις πληροφορίες και την προθυμία της.

Τη διεύθυνση του ξενοδοχείου **Αχιλλειον Palace** για την κάλυψη της διαμονής μας. Καλαμπάκι Δράμας. Τηλ. & fax: 25210 51134, 52202, www.achillionhotel.gr

Από την Νομαρχία Δράμας την κ. **Τζήμου Εύη** που μας εξασφάλισε την άνετη διαμονή μας.

Την κ. **Αγγέλα Γιαννακίδου** για τις φωτογραφίες που μας πρόσφερε απ' το αρχείο του Εθνολογικού Μουσείου Θράκης.

Βιβλιογραφία

♦Γεώργιος Αικατερινίδης: **Νεοελληνικές αιματηρές θυσίες**, Δελτίον της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας, Αθήνα 1977.

♦M. Detienne-J.-P. Vernant: **Θυσία και μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα**, Εκδόσεις Δαίδαλος, 2007.

♦Μαριάννα Γερασίμου: **Η Οθωμανική μαγειρική**, Εκδόσεις Ποταμός. e

Η διανομή του κουρμπανιού έχει αρχίσει. Μέλη του Μορφωτικού Συλλόγου και εθελοντές διανέμουν στους πιστούς το φαγητό.







Ο στρυγγός ήχος των ζουρνάδων προτρέπει τον πανηγυριστή να χορέψει μετά από μια γενναία τσιπουροκατάλυξη.

Νεαρές καλαμπακιώτισες επιδεικνύουν με την νεότητά τους, τις πλουμιστές στολές λίγο πρωτού μπουν στον χορό. (Αριστερά)

Η ευγενική και δραστήρια πρεσβυτέρα του Καλαμπακίου, **Μαρία Παπαδοπούλου** μας μαγείρεψε και μας έδωσε 2 συνταγές απ' τη Μικρασία, κι απ' τους Πύργους του Ν. Δράμας, που κατάγονταν η γιαγιά της Αναστασία Τζανή.

[Σολάν κεφτέ]

Υλικά για τους κεφτέδες: 1 κιλό μοσχαρίσιο κιμά, 1 ½ φλιντζάνι πληγούρι, 2 μέτρια κρεμμύδια, 3 αυγά, αλάτι, πιπέρι. Για τη σάλτσα: χυμό ντομάτας, 1 τριφτό κρεμμύδι, λάδι, αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση: Ζυμώνουμε τα υλικά για τους κεφτέδες σφιχτά. Βράζουμε τα υλικά της σάλτσας και μόλις πάρη βράση, βάζουμε προσεχτικά τα κεφτεδάκια σε σιγανή φωτιά, μέχρι να μαλακώσει το πληγούρι. Τα σερβίρουμε με λευκό πληγούρι που βράζουμε όπως το ρύζι, καίγοντάς το με λίγο λάδι.

[Σιντιρμέ]

Υλικά: 1 κιλό ανάλατο πρόβειο ή κατσικίσιο τυρί (αν δε βρείτε χρησιμοποιείτε μοσαρέλα ή ποντιακό γαίς), λίγο βούτυρο, 1 ½ φλιντζάνι χοντρό σιμιγδάλι.

Εκτέλεση: Ζεσταίνω το βούτυρο, βάζω το τυρί και το ανακατεύω μέχρι να λιώσει και να γίνει σα γάλα. Ρίχνω το σιμιγδάλι και όση ζάχαρη θέλω για να γλυκάνει. Ανακατεύουμε μέχρι να πήξει, χτυπώντας με το σύρμα. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο γάλα. Απλώνουμε στο ταψί κι όταν κρυσώσει το κόβουμε σε κομμάτια.