

## Έθιμα του εορτολογίου

### *Τα Χριστούγεννα - Τα χοιροσφάγια*

Η γιορτή των Χριστουγέννων ήταν στο χωριό η γιορτή της χαράς, κυρίως για τους μικρούς, που περίμεναν να δουν το σφάξιμο του χοίρου και να πάρουν τη «φούσκα» του, δηλαδή την ουροδόχο κύστη, για να παίξουν ποδόσφαιρο. Οι νοικοκυρές έφτιαχναν ψωμιά «σισαμένα», δηλαδή με σουσάμι και χριστουγεννιάτικα κουλούρια.

Κάθε σπίτι είχε τον δικό του χοίρο. Ο θηλυκός χοίρος, η «λόττα», όπως την έλεγαν, ήταν η μάνα. Την έπαιρναν κάθε πέντε με έξι μήνες στον «κάπρο», ένα γερό αρσενικό γουρούνι, ώστε να «γκαστρωθεί» και να γεννήσει, μετά από τέσσερις μήνες, δέκα περίπου γουρουνάκια, τα οποία πωλούσαν αργότερα στους «σιοιράσηδες» για να εισπράξουν χρήματα για την οικογένειά τους. Κρατούσαν, όμως, πάντοτε ένα αρσενικό γουρούνι, το οποίο τάιζαν με ιδιαίτερη φροντίδα για να μεγαλώσει γρήγορα και να βάλει βάρος, ώστε να το σφάξουν τα Χριστούγεννα.

Τη μέρα αυτή κάθε σπίτι έσφαζε τον δικό του χοίρο. Από πολύ πρωί η νοικοκυρά γέμιζε ένα μεγάλο «χαρτζί» με νερό, και άναβε φωτιά για να βράσει. Οι άνδρες, έφτιαχναν ένα πάγκο, δηλαδή έβαζαν μια τάβλα ή πολλές φορές και τη «βουκάνη» ή «δουκάνη» και την στερέωναν καλά για ν' αντέξει το βάρος του χοίρου. Ακριβώς μετά

την πρωινή λειτουργία άρχιζε το σφάξιμο. Στο χωριό τη μέρα αυτή δεν άκουγες τίποτε άλλο, εκτός από το μουγκρητό των χοίρων. Οι γείτονες βοηθούσαν ο ένας τον άλλο και έτσι μέχρι το μεσημέρι όλοι είχαν τελειώσει. Η διαδικασία για τη σφαγή του χοίρου ήταν η ακόλουθη:

Αφού έφεραν τον χοίρο στο μέρος που θα τον έσφαζαν του έδεσαν τα πόδια, και όλοι μαζί τον κρατούσαν γερά στο έδαφος για να μην τους φύγει. Ο πιο έμπειρος, του κάρφωνε ένα μεγάλο κοφτερό μαχαίρι στον λαιμό, με αποτέλεσμα, μετά από μερικά λεπτά και αφού το ζώο έβγαζε ένα μεγάλο μουγκρητό, άφηνε την τελευταία του πνοή. Στη συνέχεια, όλοι μαζί σήκωναν τον χοίρο και τον έβαζαν πάνω στον πάγκο, όπου τον περιέχυναν με κρύο νερό για να καθαρίσει το δέρμα ή καλύτερα οι τρίχες του και στη συνέχεια με δυο ή τρεις «κολότζιες» κουβαλούσαν ζεστό νερό και τον έλουναν. Αμέσως τον σκέπαζαν με σακούλες ή πολλές φορές και με τον «τσιούλλο». Μόλις μαλάκωνε το τρίχωμα αμέσως άρχιζαν να μαδούν τις τρίχες. Αφού καθάριζαν καλά το κεφάλι, τα πόδια και στη συνέχεια όλο το σώμα, τον έτριβαν με χυμό του κιτρομήλου, μαζί με αλάτι, με αποτέλεσμα το δέρμα του να γίνει ολοκάθαρο και άσπρο. Κατά το τρίψιμο χρησιμοποιούσαν πουρόπετρα ή μικρά σαρδελοκούτια, στα οποία άνοιγαν τρύπες με μια βελόνα, ώστε να γίνουν σαν τρίφτες.

Όταν καθάριζε το δέρμα, κάποιος που θεωρείτο ειδικός, χάρασσε τις κλειδώσεις στα πόδια του χοίρου και τα άνοιγε πάνω στον πάγκο για να μείνει το σώμα του χοίρου ανάσκελα. Στη συνέχεια, έκοβε το κεφάλι, το καθάριζε καλά και το κρεμούσε για να στραγγίσει. Σε τρεις με τέσσερις μέρες το χρησιμοποιούσαν για να κάνουν τη ζαλατίνα.

Ακολουθούσε το λεγόμενο «ξελάρτισμα». Ο έμπειρος της γειτονιάς ή και ο ίδιος ο νοικοκύρης, προχωρούσε στην αφαίρεση του μέρους του ζώου μεταξύ του δέρματος και των κοκάλων, το οποίο ονομαζόταν «λαρτί», το σημερινό μπείκον. Αφαιρούνταν συνολικά δύο μεγάλα κομμάτια, τα οποία αφού τα αλάτιζαν, τα άφηναν σ' ένα τραπέζι για αρκετές μέρες για να στεγνώσουν. Στη συνέχεια, τα κρέμαζαν πάνω σε «χαλένο» ξύλλο, που κρεμόταν από τη στέγη κοντά στη «νιστιά» και τα άφηναν εκεί μέχρι το Πάσχα. Μεταξύ των δυο αυτών κομματιών, από το μέρος που ήταν το δέρμα, τοποθετούσαν είτε τη

σιαγόνα του χοίρου, είτε ένα «θρουμπί» για να μην ακουμπά το ένα στο άλλο και έτσι να εξαερίζονται.

Όταν τελειώναν με το «λαοτί» έβγαζαν το «ποτζοίλλην», δηλαδή το κάτω μέρος της κοιλιάς του χοίρου, και ακολούθως αφαιρούσαν το συκώτι και το στομάχι, το οποίο η νοικοκυρά έπλενε πολύ καλά γιατί απ' αυτό έκανε την «πηδικιά» με την οποία έκανε τα χαλλούμια. Στη συνέχεια έβγαζαν σιγά - σιγά τα έντερα, τα οποία και πάλιν η νοικοκυρά τα καθάριζε πολύ καλά και τα φύλαγε μέσα σε ξίδι, μέχρι την ημέρα που θα έκανε τα λουκάνικα. Ακολούθως έβγαζαν τις λούντζες, την «καρκαλαμιά», τα πλευρά του χοίρου, τα χοιρομέρια και όλα τ' άλλα μέρη του σώματος.

Η χαρά των παιδιών τότε, όπως έχει αναφερθεί, ήταν να πάρουν την κύστη του χοίρου, να τη φουσκώσουν και ν' αρχίσουν να παίζουν μπάλα. Μεγάλη χαρά ήταν, επίσης, όταν κατά τη διάρκεια της κοπής των κρεάτων έβγαιναν οι μεγαλύτεροι μικρά κομμάτια κρέας στα κάρβουνα και τα πρόσφεραν στα παιδιά. Ήταν η μόνη μέρα του χρόνου, που έτρωγαν χορταστικά κρέας.

Με το τέλος της σφαγής, και αφού όλοι όσοι εργάστηκαν έτρωγαν και έπιναν, άρχιζε πάλι η δουλειά της νοικοκυράς. Πρώτα - πρώτα το κόψιμο του λιπαρού μέρους σε μικρά κομμάτια και το τηγάνισμά του για να κάνει το λίπος, τη «μίλλα», όπως την έλεγαν, με την οποία θα μαγείρευε ολόχρονα, και στη συνέχεια το τηγάνισμα του λεγόμενου «καουρμά», δηλαδή «σαρτσιερού» κρέατος μαζί με λίπος, το οποίο φύλαγε για να τρώει η οικογένεια την εποχή του θέρους. Ακολούθως, έκοβε κρέας σε μικρά κομματάκια, τα οποία άφηνε για αρκετές μέρες μέσα στο κρασί για να τα χρησιμοποιήσει στην παρασκευή λουκάνικων, και αλατοπιπέρωνε τις λούντζες και τα χοιρομέρια και τα κρέμαζε στον ήλιο για να στεγνώσουν. Ας σημειωθεί, ότι πάνω στα χοιρομέρια τοποθετούσαν βαριές πέτρες, ούτως ώστε να τα πιέζουν για να πάρουν το «πλακουτιανό» σχήμα τους. Τα λουκάνικα εκτός από τον ήλιο τα έβαζαν και κοντά στη «νιστιά» για να στεγνώσουν πιο γρήγορα. Η ζαλατίνα που ετοιμαζόταν προσφερόταν για κατανάλωση μετά τα Φώτα. Το μεγαλύτερο μέρος του χοιρινού κρέατος διατηρείτο ολόχρονα και ήταν η κύρια τροφή των μελών της οικογένειας, κατά τη διάρκεια του θερισμού.