

Αφήγηση της Αικατερίνης Καστανιώτου

Βρισκόμαστε στο σπίτι της Αικατερίνης Καστανιώτου στη Λάρισα με στόχο να καταγράψουμε τις μνήμες της από τις προετοιμασίες για το πανηγύρι των Αγίων Θεοδώρων. Στην παρέα μας η κόρη της Μαρία και ο γαμπρός της Ιωάννης Μπάκας. Από το Μορφωτικό Σύλλογο είμαστε η Γραμματέας, Βλαχοστεργίου Ευαγγελία και το μέλος Θέμης Γκλιάος.

Ξεκινά την αφήγησή της, έντονα συγκινημένη, τονίζοντας πολύ συχνά πόσο νοσταλγεί εκείνα τα χρόνια «που οι άνθρωποι ήταν αλλιώς, δεμένοι και με σέβας στο βακούφι, ενώ τώρα δεν υπάρχει ούτε σέβας, ούτε η πίστη. Μέχρι το '60 οι χωριανοί είτε από φόβο, είτε από πίστη, είτε από σέβας το 'χαμε για κακό, αμαρτία να πάμε να κόψουμε ξύλα από το δάσος, πώς να το πω, ήταν ιερό. Έλεγαν: «δεν πάω να κόψω πουρνάρι για τα γίδια, άλλος έκοψε από τον Άγιο Θεόδωρο και φούσκωσαν τα γίδια» ή «δεν κόβουμε τα ξύλα, τα θέλει εκεί ο Άγιος Θεόδωρος, να γίνουν κοπριά» ή «είναι αμαρτία να κόψεις ξύλα από τον Άγιο Θεόδωρο».

Οι δύο ιστορίες που διηγείται και που έλεγαν οι χωριανοί συχνά αποδεικνύουν ότι όλο το δάσος, αλλά και ο χώρος γύρω από το μοναστήρι θεωρούνταν ιερός:

«Ένας φτωχός Ραψανιώτης ήθελε να διορθώσει τη σκεπή του σπιτιού του. Δεν είχε λεφτά να αγοράσει τα ξύλα που χρειαζόταν, γι' αυτό πήγε στον Άγιο Θεόδωρο και έκοψε. Καλά το 'κοψε, το ξύλο όμως βαρύ, ασήκωτο, πώς να το μεταφέρει. Τότε παρουσιάστηκε ένας γέρος και του είπε: «τι κάνεις εκεί; Θα σε βοηθήσω να σηκώσεις το ξύλο, αλλά δεν θα ξανάρθεις να κόψεις ξύλα στο ρουμάνι»

«Κάτω από τα κελιά υπήρχε μία πορτούλα που οδηγούσε σαν σε αποθήκη, εκεί ένας βοσκός έβαζε συνέχεια τα γίδια. Στο κοπάδι υπήρχαν και σκυλιά άγρια, τόσο που κανέναν δεν άφηναν να πλησιάσει. Ένα βράδυ, αφού ο βοσκός έβαλε τα γίδια κάτω από τα κελιά, τα σκυλιά δεν γαύγισαν όπως έκαναν πάντα, άκουσε μία φωνή να του λέει: «πάρε τα γίδια και φύγε από δω». Ποιος ήταν δεν είδε, ούτε μπόρεσε να πει, αλλά από τότε δεν ξαναπήγε εκεί τα γίδια».

Ενώ αφηγείται, συχνά αναφέρει πόσο συγκινημένη είναι, γιατί έρχονται ολοζώντανες οι εικόνες από τις προετοιμασίες, «σαν να είμαι εκεί και να ανοίγω την πόρτα στα κελιά, να ετοιμάζω τα φαγητά, σαν να είμαι εκεί με την αγωνία, καιν τα καντήλια; όλο έστελνα τη Μαρία, να δει αν τα καντήλια είναι αναμμένα αποβραδής, πριν ξημερώσει η γιορτή». Και αναρωτιέται τώρα η κόρη της κυρίας Κατίνας, η Μαρία: «το βράδυ που κοιμόμασταν στα κελιά και δεν είχαμε φως, αλήθεια πως δεν φοβόμουν να σηκωθώ στο σκοτάδι, να μπω στην εκκλησία να δω αν τα καντήλια είναι αναμμένα; Όμως θυμάμαι ότι αισθανόμουν και μία χαρά να βλέπω το φως να τρεμοσβήνει μέσα στην εκκλησία, σαν ένα μυστήριο».

Συνεχίζοντας την αφήγηση η κυρία Κατίνα θυμάται ότι οι προετοιμασίες ξεκινούσαν μία βδομάδα σχεδόν πριν. «Έπρεπε να καθαρίσουμε. Πολλές γυναίκες ξεκινούσαμε από το χωριό, θυμάμαι τη Φανιά του Λιάπη (που πρωτοστατούσε), τη Γλυκερία τη Γιαννούκα – Αντωνίου, την Άννα την Κουρτάρα, την Αθηνά του Λιάπη, την Κατίνα του Σκέτου, τη Μαρία του Γκαραγκούνη, τη Ρούλα Τρέμμα, τη Θεόδωρα Βαλάση, την Ελισάβετ Ζιώκα. Άλλες κοιμόταν εκεί, εγώ γύριζα στο σπίτι γιατί κάθομαν κοντά, στη «Χρούσω», πέρασμα για τον Άγιο Θόδωρο, τον είχα απέναντι, τον αγνάντευα κάθε μέρα.

Οι επίτροποι από την Παναγιά ερχόταν σε συνεννόηση με μας τις γυναίκες και μας βοηθούσαν, έφερναν ασβέστη, νερό που έπαιρναν με λάστιχα από τη βρύση «Πουρί», έκοβαν τα ξύλα (πάντα τα ξερά, ποτέ τα χλωρά) για τα τζάκια που υπήρχαν στα κελιά, αλλά και για τη φωτιά στα καζάνια. Ότι έφερναν, το φόρτωναν στα ζώα, τα γομάρια, ενώ όλοι πηγαίναμε με τα πόδια.

Έπρεπε να ασβεστώσουμε τα κελιά, να πλύνουμε τα καζάνια, τα κουζινικά που θα χρησιμοποιούσαμε, αλλά και να σφουγγαρίσουμε στην εκκλησιά τα πλακάκια με σόδα και ζεματιστό νερό για να φύγουν τα κεριά και τα λάδια Στο μικρό κουζινάκι είχαμε όλα τα χρειαζόμενα, θυμάμαι είχαμε 2 μεγάλα μπακούρια, κατσαρόλες μπακιρένιες, πιάτα - τα σάνια όπως τα λέγαμε- κεντημένα γύρω-γύρω με σκάλισμα. Θέλαμε να είναι όλα περιποιημένα, στερέωναμε με πινέζες το νάυλον, κάνοντας δίπλες, πιέτες μέσα στα ντουλάπια, ή κάτω από το νεροχύτη, για να φαίνονται όμορφα. Τα κουτάλια που είχαμε, ήταν από το Δημοτικό Σχολείο Ραψάνης, ήταν σκαλισμένα τα γράμματα επάνω, καθώς και άλλα κουζινικά και πιάτα. Αφού δεν χρησιμοποιούνταν τα πήγαν στον Άγιο Θόδωρο».

Εδώ πρέπει να διευκρινίσουμε, σύμφωνα με τις πληροφορίες της Μαρίας, ότι τη δεκαετία του '60 το σχολείο έδινε συσσίτιο στα παιδιά, γάλα για πρωινό και το μεσημέρι όλα τα παιδιά έτρωγαν σε μεγάλο τραπέζι, στο μαγαζί του Κιου- σήμερα «Κρασομάννα»- στην πλατεία.

«Αλλά και ο κόσμος έκανε προσφορές, φλιτζάνια, ποτήρια, μία κυρία έδωσε μία σιφονιέρα, άλλοι έδωσαν κρεβάτια, κουβέρτες. Μάλιστα η Γλυκερία η Γιαννούκα και η Φανιώ Λιάπη με έρανο που έκαναν πήραν μία ντουλάπα σιδερένια. Στα κελιά υπήρχαν τραπέζια. Στα 3 παλιά κελιά, ένα για τον παππά, τους επιτρόπους και δύο για τον κόσμο, προστέθηκαν άλλα 2 με τη φροντίδα της Φανιώς του Λιάπη και τα χρήματα των χωριανών. Τα στρώματα που υπήρχαν, οι επίτροποι τα 'φερναν στο χωριό για να τα πλύνουμε εμείς οι γυναίκες και να είναι καθαρά για τον κόσμο που θα κοιμόταν στο Μοναστήρι. Γιατί την παραμονή το βράδυ πολύς κόσμος κι από άλλα χωριά, θα κοιμόταν εκεί. Ερχόταν όμως και άλλοι που έφευγαν.

Τα φαγητά που θα μαγειρεύαμε ήταν η φασολάδα, το σπανακόρυζο, όλα προσφορά του κόσμου. Πολύ πριν το πανηγύρι ο κόσμος έδινε σε συγκεκριμένα άτομα που μάζευαν φασόλια, αλεύρι, λάδι, καφέ, ζάχαρη, στάρι, ελιές. Πριν την Κατοχή (βλέπε και τη σημείωση) θυμάμαι, μια γιαγιά με το δισάκι της (τρουβάς με δύο σακιά, ένα μπρος και ένα πίσω) στον ώμο, γύριζε στο χωριό και μάζευε αλεύρι. Σε μένα έφερναν το αλεύρι, γιατί είχα αναλάβει να ζυμώνω το ψωμί, έφτιαχνα 8 με 9 καρβέλια. Την παραμονή μαγειρεύαμε τη φασολάδα και το σπανακόρυζο, τα κρατούσαμε αλάδωτα, για όποιον ήθελε να κοινωνήσει. Το πρωί ρίχναμε το λάδι. Λόγω που ήταν νηστεία φτιάχναμε και τη «μπλατσάρω». Μαζεύαμε τα λάχανα (τσουκνίδια, σπανάκια, παζιά, λάπατα, κρεμμύδια) και τα βράζαμε αποβραδής με λίγο ρύζι για τα υγρά. Το πρωί ζυμώναμε το καλαμποκίσιο αλεύρι με νερό, αλάτι και σόδα, να γίνει χυλός. Στον πάτο του ταψιού ρίχναμε τριμμένα καρύδια στουμπισμένα, από πάνω το χυλό, μετά τα χόρτα, που τα πασπαλίζαμε με λίγο χυλό κρατημένο και καρύδια (αντί για το λάδι). Την ψήναμε στη σόμπα με τα ξύλα.

Ο καθένας έφερνε τα πρόσφορα, τρία, για τη λειτουργία. Ζυμωμένα με αλεύρι, νερό και προζύμι, που πιάναμε του Σταυρού. Σε ένα μπολάκι ρίχναμε αλεύρι και νερό και βάζαμε πάνω το βασιλικό, σε σχήμα σταυρού. Το ξαναζυμώναμε και το

κρατούσαμε για κάθε ζύωμα που θα κάναμε. Όταν τελείωνε η διαδικασία, τον βασιλικό τον παραχώναμε.

Απαραίτητο και το **συλλείτουργο**. Πώς το κάναμε; Είχαμε έτοιμο στουμπισμένο το σιτάρι, το βράζαμε αποβραδís σε κατσαρόλα, το ζυμώναμε με ζάχαρη, κανέλα αμύγδαλα, καρύδια, χωρίς να έχει καθόλου ζουμί, ξερικό. Το βάζαμε στο δίσκο και από πάνω ρίχναμε με μία σήτα το στραγάλι στουμπισμένο, τη ζάχαρη άχνη και τη κανέλα στο σχήμα του σταυρού. Το μοίρασμα γινόταν μετά τη λειτουργία.

Οι φωτιές, οι χοροί, τα τραγούδια, το ψήσιμο για όσους δεν νήστευαν γίνονταν από τη παραμονή ακόμα, αλλά μετά το σχόλασμα ξεκινούσε το γλέντι. Ο κόσμος γλεντούσε, παρέες-παρέες, οικογένειες ολόκληρες. Τη δεκαετία του '70 είχαμε και το μαγνητόφωνο, οι ορχήστρες ήταν στα καφενεία του Κιού, του Μαργκά και του Φιλιππίδη. Τι τα θες, άλλοι καιροί, άλλα χρόνια, περάσαμε καλά, ήμασταν όλοι μαζί, αγαπημένοι. Πολύ συγκινήθηκα που τα θυμήθηκα, έχω μια χαρά!»

Εδώ τέλειωσε την αφήγηση της η κυρία Κατίνα, η οποία είναι σήμερα 83 χρονών (γεννημένη το 1934) μη παραλείποντας να τονίσει, ότι περιμένει πώς και πώς να έρθει το καλοκαίρι, να πάει στο χωριό, εκεί στο σπίτι, που έχει απέναντι τον Άγιο Θόδωρο που τον αγναντεύει και τη γεμίζει χαρά.

Λάρισα 28 Φεβρουαρίου 2017

Σημείωση

Η πληροφορία αυτή επιβεβαιώνεται και από τον Στέργιο Τζαλαβάρια 90 χρονών σήμερα. Στις 29 Σεπτεμβρίου 2016, σε επικοινωνία που είχαμε μαζί του μέσω της νύφης του Κατίνας Ριζάκη-Τζαλαβάρια, οι πληροφορίες που έδωσε μας μετέφεραν στη δεκαετία του 1930. Ανέφερε ότι όταν ήταν μικρός 9 - 10 χρονών, θυμάται να πηγαίνουν στο πανηγύρι που είχε και όργανα. Μέρες πριν, κάποιος γύριζε από σπίτι σε σπίτι για να μαζέψει ότι είχε ο καθένας, μπλογούρι, φασόλια, αλεύρι.... Τη μέρα του πανηγυριού το μπλογούρι το μοίραζαν στα σάνια (πιάτα μπακιρένια).

Αλλά και στα δύσκολα χρόνια της Κατοχής, αυτό το χειμωνιάτικο πανηγύρι εξακολουθούσε να είναι σημαντικό θα πρέπει να το περίμεναν όλοι στο χωριό, όπως φαίνεται μέσα από το φωτογραφικό υλικό που υπάρχει, αλλά και από τις σημειώσεις του Γιώργου Μπρουζιώτη (*Τα ημερολόγια του Γιώργου Μπρουζιώτη 1936-1946*», επιμέλεια Γ. Φασούλας, Εκδόσεις Θράκα, Λάρισα 2016). (Βλέπε αφήγηση Θεόφилου Μπρουζιώτη).