

Χανιώτικα νέα

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ 7 Απριλίου 2018

διαδρομές

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ / ΤΕΧΝΕΣ / ΙΣΤΟΡΙΑ / ΒΙΒΛΙΑ / ΜΟΥΣΙΚΗ / ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΑΣΧΑ 2018

Οι εκκλησιαστικές
τέχνες “ανθούν”
στα Χανιά





ΕΛΙΑ ΚΟΥΜΛΗ

diadromes@haniaotika-nea.gr

editorial

Αφιερωμένες στη μεγάλη γιορτή της Χριστιανοσύνης είναι οι σημερινές "διαδρομές". Με το μήνυμα της θυσίας και της Ανάστασης του Κυρίου να γεννά ελπίδα και προσδοκία για ένα καλύτερο αύριο. Με τα παραδοσιακά έθιμα να οδηγούν βήμα-βήμα προς το Πάσχα, τις οικογένειες να σμίγουν και τη φύση να θεριεύει υποδεχόμενη την Άνοιξη.

Σε αυτό το τεύχος κεντρικό ρόλο έχουν η κρητική παράδοση και λαογραφία, τα έθιμα του τόπου μας, που περνάνε από γενιά σε γενιά, όπως διαπιστώνουμε στα δύο κείμενα από τα τέλη της δεκαετίας του '60, του μακαριστού Ειρηναίου Γαλανάκη και του αειμνήστου Μιχάλη Γρηγοράκη, αλλά και σε κείμενα που περιγράφουν τις πασχαλινές προετοιμασίες σε διάφορα σημεία του Νομού μας. Επίσης, οι "διαδρομές" συναντούν τρεις ανθρώπους που δίνουν το "χρώμα" της Χριστιανοσύνης στις εκκλησίες της Κρήτης και όχι μόνο. Τον ξυλογλύπη Γ. Λιονάκη, τον αγιογράφο Ν. Γιαννακάκη και την οικογένεια Παυλουδάκη, που κρατάει ζωντανό το παλαιότερο κυτήριο καμπάνων στην Ελλάδα. Τέλος, την τιμητική τους έχουν τα πασχαλινά εδέσματα από περιοχές της Ελλάδας και του κόσμου, τα λουλούδια με τους ιδιαίτερους συμβολισμούς και δύο πρωτότυπα πασχαλινά διηγήματα της Μάρως Θεοδωράκη και της Πηνελόπης Ντουντουλάκη.
Καλή Ανάσταση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

σελ. 3 - Χρονιάρες μέρες...

ΕΙΡΗΝΑΙΟΣ ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ

Το "Κάφιμο του Ιούδα"

ΜΙΧΑΛΗΣ ΓΡΗΓΟΡΑΚΗΣ

σελ. 4 ~ Προετοιμασίες στα νοικοκυριά

ΗΛΙΑΣ Ι. ΚΑΚΑΝΟΣ

σελ. 5 - Αναμνήσεις από τη Λαμπρή στα Παϊδονερόχωρα πριν 70 χρόνια

ΠΕΤΡΟΣ Ε. ΠΑΝΗΓΥΡΑΚΗΣ

σελ. 6 ~ Η αμυγδαλιά που έφερε την αγάπη στη γειτονιά

ΜΑΡΩ ΘΕΟΔΩΡΑΚΗ

σελ. 7 ~ Παιδότοπος

σελ. 8 - 9 ~ Οι εκκλησιαστικές τέχνες "ανθούν" στα Χανιά

σελ. 10 ~ Υγεία & Βότανα

σελ. 11 ~ Η Ανάσταση των αλλειτούργητων

ΠΗΝΕΛΟΠΗ Ι. ΝΤΟΥΝΤΟΥΛΑΚΗ

σελ. 12 - 13 ~ Πασχαλινά εδέσματα στην Ελλάδα και τον κόσμο

ΓΙΑΝΝΑ ΜΑΡΟΥΛΟΣΗΦΑΚΗ

σελ. 14 ~ Αφορμή, Βιβλία

σελ. 15 ~ Ιστορία της Ιατρικής

σελ. 16 ~ Αρωμα Πάσχα

ΓΙΑΝΝΑ ΜΑΡΟΥΛΟΣΗΦΑΚΗ

γιορτάζουν

8/4

Αναστάσιος,
Αναστασία
Ανέστης
Πασχάλης,
Λάμπρος,
Λαμπρινή,
Στασινός,
Στασινή

9/4

Ευψύχιος,
Ευψυχία

10/4

Δημοσθένης,
Επαμεινώνδας,
Ζήνων
Ηρακλής,
Πελοπίδας,
Περικλής,
Παρμενίων,
Πολύβιος,
Προμηθεύς,
Θεμιστοκλής,
Θεόφρατος,
Θυσίας
Ισοκράτης,
Μάξιμος
Ξενοφών,
Μιλτιάδης
Φιλοποίμην,
Τιμόθεος,
Σοφοκλής,
Φωκίων,
Σωκράτης

11/4

Αντίπας
Θεοχάρης

12/4

Ακάκιος

13/4

Ζήσης,
Ζωή
Πηγή,
Πολυζώης

διαδρομές

τεύχος 773
Εβδομαδιαίο Πολιτιστικό Ενθετο
της εφημερίδας "Χανιώτικα Νέα"ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ -
ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΗ Α.Ε.ΙΔΡΥΤΗΣ: Γιάννης Ε. Γαρεδάκης
ΕΚΔΟΤΗΣ: Μανώλης Α. Γαρεδάκης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ:
Παρασκευάς Ν. Περάκης
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
"ΔΙΑΔΡΟΜΩΝ":
Ελευθερία Μ. ΚουμήΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Γιώργος Δρακάκης, Γιώργος
Κώνστας, Γιάννης Λυβιάκης,
Δημήτρης Μαριδάκης, Γιάννα
Μαρουλοσφάκη, Βασιλική
Τωμαδάκη, Ελένη ΦουντουλάκηΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Δέσποινα Βάλλα, Νίκη Ξυφανταράκη,
Ελένη Σταυρίδη
ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ:
Νεκτάριος Κακατσάκης
ΠΙΕΣΤΕΣ: Hussein Rajafitkhar,
Γιάννης Περάκης,Γιώργος Στεφανάκης
ΣΥΝΤΑΞΗ: Εμπροκικό Κέντρο
"Ερμής" (Μπουνιαλή 11-19)
τηλ. 28210 51.003 - 6,
fax 28210 51.007
e-mail: info@haniaotika-nea.grΓΡΑΦΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ:
Καραϊσκάκη 49, τηλ. 28210 70.563 -
6 fax 28210 91.900
Διαφημιστικό Τμήμα:
Εύα Κουμή τηλ.: 2821070.563 - 6
e-mail: ads@haniaotika-nea.grΦωτογραφία του
Πολωνού
φωτογράφου Tomas
Mosciński με τίτλο
"Κόκκινα αυγά" από
την πασχαλινή κάρτα
της Αγιορείτικης
Εστίας.

ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΡΤ ΠΟΣΤΑΛ ΣΤΑ EMAIL

Οι πασχαλινές ευχές
στο πέρασμα του χρόνου

Περιστεράκια, αυγουλάκια, κεράκια, λιβάδια, εκκλησίες, πρόσφορα, φλόγες, εσταυρωμένοι, λουλουδάκια... και θερμές ευχές για "Καλό Πάσχα και Καλή Ανάσταση" ή... σκέτο "Καλό Πάσχα", ενίοτε συνοδευόμενα με πρόσθετες - ευφάνταστες ή κοινότητες ευχές για ειρήνη, υγεία, αγάπη, στίχους ποιητών για τη "χαμένη άνοιξη" γενεών, για μια "μικρότατη Παρασκευή σε βαφή Μεγάλης βουτηγμένη" (Κική Δημουλά) κ.ά.

Το βρετανικής προέλευσης και ηλικίας μόλις 120 ετών έθιμο της αποστολής ευχετηρίων καρτών τις μέρες των εορτών μπορεί να εξέλιπε ως όγκος εργασίας και... χαρτιού στα ανά τη χώρα ταχυδρομικά γραφεία και στους ταχυδρόμους αλλά... αντικαταστάθηκε -ως είθισται- μαζικότερα και πλέον "μανιακά" από το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο.

Στις αρχές του 20ου αιώνα και έως τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, τα "επιστολικά δελτάρια" άλλαξαν όνομα, βαφτίστηκαν καρτ ποστάλ και εξοβέλισαν, στο μεγαλύτερο ποσοστό τους, τους λεβεντόκορμους τσολιάδες και τους οβελίες - ανάκληση του ελληνικού Πάσχα, που ανασταίνει ταυτόχρονα και τον Χριστό και το Έθνος- και οι Έλληνες κατασκευαστές της εποχής επέλεξαν ανθοστούλια παιδάκια, τριγυρισμένα από κοτοπουλάκια και μελιστάλαχτα ζευγάρια που... αγκάλιαζαν υπερμέγεθρα αυγά.

Το λαγουδάκι του Πάσχα εμφανίζονταν, επίσης, συχνά με τα αυγά για να δείξει την καρποφορία. Τα νεαρά κορίτσια ήταν επίσης δημοφιλή ως αναπαράσταση της τύχης και της ελπίδας. Στον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, οι εικόνες των παιδιών αντικαταστάθηκαν με εκείνες των στρατιωτών, με τα λουλούδια να κάνουν την πρώτη τους εμφάνιση. Το λαγουδάκι του Πάσχα απέκτησε επίσης μια στρατιωτική εμφάνιση. Οι κάρτες σχεδιάζονταν για να συσπειρώσουν την υποστήριξη από το σπίτι για τα στρατεύματα που πολεμούσαν στο εξωτερικό.

Το Πάσχα πάντως, σύμφωνα με βρετανικές έρευνες, είναι η τέταρτη πιο δημοφιλής περίοδος όσον αφορά την αποστολή καρτών (μετά τα Χριστούγεννα, την Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου και τη Γιορτή της Μητέρας).

Και μπορεί οι ευφάνταστες κάρτες (πωλούνταν κάποτε στα βιβλιοπωλεία ή σε καταστήματα δώρων) να εξέλιπαν, το διαδίκτυο όμως βρήκε έτοιμους επιλογών και οι ανά τον κόσμο χρήστες του μπορούν ανέξοδα, μ' ένα... cory-paste κι ένα κλικ αποστολής να τηρή-

σουν -ή να εκπροσωπήσουν σε περίπτωση γραφείων δημοσίων σχέσεων, Τύπου, προβολής και επικοινωνίας κ.λπ.- το ευχετήριο έθιμο και παράλληλα να ενημερώσουν για τις αργίες, τις ώρες λειτουργίας, να στείλουν μήνυμα προβολής, ευχές σε υφισταμένους, δυνάμει ψηφοφόρους κ.ά.

Η πλειονότητα των εταιριών, πολιτικών γραφείων, γραφείων βουλευτών και πολιτικών, επιχειρηματιών κ.λπ, που μέχρι προ δεκαετίας περίπου συμπεριλάμβαναν αξιολόβαστα κονδύλια από τον προϋπολογισμό τους για την αποστολή δώρων (καλάθια με ακριβά ποτά, λουλούδια, γλυκά, κόκκινα αυγά, ακόμα και βαζάκια με χαβιάρι) ως δώρα στους συνεργάτες - πελάτες, ψηφοφόρους κ.ά, αντικατέστησε κι αυτή τις ευχές με ανέξοδα ηλεκτρονικά μηνύματα (συχνά κοινότυπα "ξεσηκωμένα" από διαδικτυακές γραφιστικές εταιρίες με ειδικευση σε κοινότυπες κάρτες - με θεματικές επιλογές κειμένων όπως... "με δέος", "με ευλάβεια", ευχές για... "τσουγκρίσματα", με χιούμορ, με "Χρόνια Πολλά" (για πολυ-πολιτισμικούς και πολυ-θρησκευτικούς αποστολείς και αποδέκτες), με πολιτικά, ερωτικά, κ.ά υπονοούμενα...

Στο... έτοιμο και εύκολο των έτοιμων επιλογών του διαδικτύου υποπίπτουν όμως (εξ ανάγκης;) και τα γραφεία προβολής των φορέων πολιτισμού, τουρισμού κ.ά, που διαθέτουν (εξ αντικειμένου) πληθώρα έργων τέχνης υψηλής αισθητικής και "πρότασης".

"Πολλοί εν ζωή καλλιτέχνες, των οποίων έργα διαθέτει το μουσείο, αρνούνται, το θεωρούν «εμπορικό» και υποβιβαστικό του έργου τους, να το χρησιμοποιήσουμε για μαζική αποστολή ευχών... Το θέμα των πνευματικών δικαιωμάτων είναι τεράστιο και διεθνώς ανεξιχνίαστο ακόμη νομικά... Οπότε, με την πίεση των γιορτών και των μαζικών αποστολών, καταφεύγουμε στην... ευκολία του διαδικτύου" έλεγε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ υπεύθυνη δημοσίων σχέσεων και επικοινωνίας μεγάλου πολιτιστικού φορέα...

Τούτες οι μέρες τό 'χουννε, τούτες οι γ' εβδομάδες κι απούχει φίλο τον καλεί, δικό τον πρεμαζώνει κι απούχει αγάπη στα μακριά γράφει γραφή και μπέμπει... Οι μεγάλες γιορτές της Χριστιανοσύνης περνούσαν στην Κρήτη πάντα μ' ένα βαθύ θρησκευτικό αίσθημα και με μια ξέχωρη ανθρώπινη χαρά. Τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιάς, τα Θεοφάνια, η Μεγάλη Βδομάδα, το Πάσχα, ο Δεκαπενταύγουστος, ήταν μεγάλες ιερές μέρες, που τις περνούσαν οι παππούδες μας μ' ευλάβεια και ιερή χαρά. Γύρω από τα γεγονότα αυτά της θείας ιστορίας κυλούσε η τροχιά του χρόνου και η ζωή έπαιρνε φως και νόημα από τον πανηγυρισμό των(...)

Χρονιάρες μέρες...



Υστερα από την Εκκλησία και την πίστη, οι χρονιάρες μέρες ήταν για το σπίτι, για την οικογένεια. Οι παππούδες μας δεν είχαν πάντα μεγάλα αρχοντόσπιτα γιατί τα καίγανε συχνά οι κουρσάροι κι οι κατακτητές του Νησιού.

Κι όμως στις μεγάλες σκολάδες, οι γιαγιάδες μας αναπιάνανε τα φτωχικά των, τ' ασπρίζανε, τα θυμιατίζανε, ανάβανε το καντήλι δίπλα στο κόνισμα και τα κάνανε ζεστά και χαρούμενα. Κι οι παππούδες μας βοσκοί και ζευγολάτες σκολνούσαν από τα ζευγάρια, γυρίζανε από τα χειμαδιά, σταματούσαν από τις στρατείες των και

μαζευότανε στο σπίτι να περάσουν τις μεγάλες μέρες. Τα μαστορόπουλα που μαθαίνανε τέχνες στις πολιτείες και τα λιγοστά σκολιαρούδια που πήγαιναν στα γράμματα, γύριζαν και κείνα κι ανταμώνανε στο σπίτι. Ελειπαν όμως οι ξενιτεμένοι. Ελειπαν οι ταξιδιάρηδες, έλειπαν οι εξόριστοι των κατακτητών, οι φυλακισμένοι, οι βαρυποινίτες...

Η Κρήτη είναι ένα νησί που λίγο να το δια-

σκελίσουμε βρισκόμαστε σε ξένους τόπους και τα τραγούδια μας είναι γεμάτα από καπμό και πόνο για την παντέρμη ξενιτιά. Και στις χρονιάρες μέρες η ξενιτιά γέμιζε φαρμάκια τους ξενιτεμένους και θλίψη τα σπίτια της Κρήτης.

Κόρη σιμώνουν οι γιορτές, σιμώνει και το Πασχά κι άμε να βρεις την Παναγιά να την παρακαλέσεις να σιγανέψουν οι καιροί να ταξιδέψουν πλοία νάρθουν από την ξενιτιά ουλ' οι ξενιτεμένοι νάρθει και σένα ο άντρας σου...

Όσ τόσο τα σπίτια συμμαζεύανε τους ανθρώπους των γύρω από το πασχαλινό τραπέζι και κάνανε την οικογενειακή μυσταγωγία: Ο παππούς, η γιαγιά, το αντρόγυνο, τα εγγονάκια, δισέγγονα πολλές φορές, κι ύστερα οι άλλοι: Οι συμπεθέροι, οι κουνιάδοι, οι συντέκνοι, οι φαιμέγιοι, οι φίλοι κι οι αδερφοχτοί, όλοι γύρω από το τραπέζι της γιορτής και της χαράς.

Ετρωγαν το φαγητό με την αρχοντιά των κρητικών εθίμων κι έπιναν το κρασί μ' ευχές και εγκάρδιες συγκινήσεις: Χρόνια πολλά, πατέρα. Να χαρείτε το στεφάνι σας, παιδιά μου. Με το καλό νάρθουνε κι οι ξενιτεμένοι μας. Ο Θεός να συχωρέσει των αποθαμένων μας...

Συχνά μαζί με το κρασί πίνανε και τα δάκρυα που κυλούσαν κρυφά από τα μάτια των για κεί-

νους που 'λείπαν στον κάτω κόσμο και στην ξενιτιά. Οι γερνότεροι λέγανε στα τραπέζια ιστορίες για τα θαύματα του Χριστού και για τα βάσανα των Χριστιανών κι έκαναν έτσι τη θρησκευτική και εθνική κατήχηση σε παιδιά κι εγγόνια κι άλλοι ψάλλανε το τροπάρι της ημέρας κι αρχίζανε ένα παλιό ριζιτικό τραγούδι.

Χρονιάρες μέρες στην Κρήτη: Στο κρητικό σπίτι. Οι φαιμέλιες γεννούσαν πολλά παιδιά. Επαιρνε ο Χάρος, έπαιρναν οι πόλεμοι κι οι κουρσάροι, έπαιρν' η ξενιτιά, μα μένανε κι άλλα και γέμιζε το σπίτι. Κι οι καρδιές το ίδιο γεννούσαν πρωτόγονα, παρθενικά και ζεστά ιερά αισθήματα. Τη θεοσέβεια, την ανθρωπιά, τη λευτεριά, την αγάπη, το φιλότιμο, την υποχρέωση, τη ντροπή, την τιμιότητα και τη κουβαρντοσύνη. Και τα αισθήματα αυτά μένανε βαθιά φυλαγμένα σαν ιεροί θησαυροί στις καρδιές των παππούδων μας. Τα ψηλά βουνά, τα γκρεμνά και τα φαράγγια του Νησιού κάνανε περήφανες κι αγριωπές καμιά φορά τις φυσιογνωμίες των ανθρώπων. Οι άντρες μιλούσαν λίγο κι οι γυναίκες σωπαίνανε. Κι όμως οι καρδιές μαζεύανε και στερνιαζανε μέσα των τα ιερά αισθήματα κι όταν έρχονταν οι στιγμές και το καλούσε η ώρα, ανοίγανε οι θείοι κρουνοί και τρέχανε τα ρυακία της ψυχής. Γνωστικές κουβέντες, θερμοί χαιρετισμοί, εγκάρδια χαμόγελα, γλυκιές ματιές, τραγούδια και μοιρολόγια, που κερνούσανε σα διάφανο ποτήρι τα μυστικά βάθη της κρητικής ψυχής.

Και μέσα στο ιερό αυτό άδυτο της Κρητικής ψυχής φυλαγμένη πάντα η αιώνια εικόνα: Ο Θεός κι η σεμνότητα της ζωής.

ΕΙΡΗΝΑΙΟΣ ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ

(Απ' το βιβλίο "Ο Χριστός σημάδεψε την Κρήτη", 1969)



ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΛΑΪΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Το "Κάψιμο του Ιούδα"

Σπλάντζια (Χανιά) τ' απόγευμα του μεγάλου Σαββάτου.

Στο «κάψιμο του Ιούδα» συμβαίνει και τούτο το περίεργο. Να φυλάουν άγρυπνα, ξύλα και Ιούδα, για να μην πάνε από άλλα γυρωχώρια και τα κάψουν.

Τέτοιοι αστεισμοί συχνοσυμβαίνουν και μάλιστα τόσο προσβάλλονται και θυμώνουν οι παθόντες, που 'ρχονται στο σημείο να δημιουργούν τσακωμούς και παρεξηγήσεις από τούτο το πείραγμα. Επίσης συμβαίνει όχι μόνο μπιστολιές να παίζουν την ώρα που καίγεται, αλλά και κανονιές, αν είναι τούτο δυνατό. Όπως αναφέρει ο **Γ. Σισιτάκης** στο σημειώμα του "**Η Λαμπρή στο Κρητικό Χωριό**" (Παρατηρητής φυλ. 25-4-1954) στο μικρό του χωριό **Σφακό Κακοδικίου Σελίνου**, συνήθιζαν την ώρα που βάναν φωτιά στον Ιούδα, να βάνουν φωτιά και σ' ένα κανόνι που βρισκόταν εκεί, λάφυρο από την πολιορκία της Καντάνου το 1897.

Και τώρα παραθέτω τρεις αφηγήσεις διαφόρων προσώπων από διαφορετικούς τόπους για να διαμορφώσει ο καθείς μια ιδέα γύρω από το "Κάψιμο του Ιούδα" που σαν έθιμο σβήνει κι αυτό από τον χρόνο και την πρόοδο.

Η **Αννα Σβουράκη**, χρονών 60, από τα **Νοχιά Κισάμου**, αφηγείται έτσι το "Κάψιμο του Ιούδα": «Ανήμερα του Μεγάλου Σαββάτου επαίρναμε τα κοπέλια ένα ραβδί και γυρίζανε από πόρτα σε πόρτα για να μαζέψουν κουρέλια και τσουλία για να σιάξουν τον Ιούδα. Οντε τα μάζευαν έλεγαν "Ελεήστε με τσουλία τον Ιούδα τον Ισκαριώτη αφού πρόδωσε τον Χριστό μας". Ο,τι των έδουσαν τα κρεμούσαν στο ραβδί κι ύστερα πηγαίναν και σιάχναν τον Ιούδα. Κάνανε σταυρό δυο ξύλα, τα ντύνανε με ό,τι είχανε μαζέψει, του βάζαν ένα παλιό καπέλο από ψαθί και γύρω στο λαιμό μίαν αλυσίδα από κοχλιδόκουπες γιατί

όπως έλεγαν οι παλιοί ποτίσανε το Χριστό με κοχλιδόζουμι οι γι' Οβραίοι για κείνονα και κάθε Μεγάλη Παρασκευή δεν τρώνε κοχλιούς.

Τότε στένανε στην εκκλησιά απόξω πάνω σε ξύλα που μαζεύαν όλη την εβδομάδα και τα μεσάνυχτα του Μεγάλου Σαββάτου ως έλεγε ο παπάς το "Χριστός Ανέστη" με τη φωνή "Να κάψουμε τον Ορφανό" του δούδανε φωτιά.

Κείνηνα την ώρα πετούσαμε κι εμείς οι κοπελιές τα δαχτυλίδια απούχαμε φτιαγμένα από το βαγί τω Βαγιώ για να καούνε μαζί ντου».

Ο **Κωστής Μπραουδάκης**, χρονών 58, τζαγκάρης από τους Αρμένους τ' Αποκόρωνα αφηγείται «Είναι φτιαγμένος ο Ιούδας από παλιόρουχα γεμισμένα άκερα, μ' ένα καπέλο κι ένα κομπολόι κοχλιδόκουπες στο λαιμό και το Μεγάλο Σάββατο ως πιάνει και βραδιάζει ξεπορτίζουν τα κοπέλια και

φωνάζουν "στα ξύλα του Ιούδα, στα ξύλα του Ιούδα". Και σαν τ' απομαζέψουν στένουνε τον Ιούδα πάνω, του χύνουνε πετρέλαιο και του δούδουνε φωτιά πριχού το "Χριστός Ανέστη", ώστε να τον βρει ο παπάς να καίγεται όντε θα το λέει!...».

Και τέλος ο **Μανούσος Καλιτεράκης** χρονών 73, από το Νεροχώρι τ' Αποκόρωνα αφηγείται «Μαζεύουν ξύλα ούλη τη Μεγαλοβδομάδα και στένουνε απάνω τον Ιούδα που πρόδωσε το Χριστό, φτιαγμένον από κουρέλια και με μούρη από ασπρόλιθο που πάνω ντου είναι ζωγραφισμένα μάθια, μύτη, στόμα.

Γυρίζουν και μαζεύουν και λαμπριάτικα (καλιτσούνια, αυγά, κουλουράκια) και τα τρώνε μετά το κάψιμο που γίνεται με χάχανα και μπαλωθιές τη Διπλανάσταση από το φως του "Χριστός Ανέστη". Τον Ιούδα και τα ξύλα φυλάούνε ντα για να μην μας τα κάψουνε απ' άλλα χωριά!...»

ΜΙΧΑΗΛΗΣ ΓΡΗΓΟΡΑΚΗΣ
(Χανιώτικα νέα, 20-4-68)



Από την αρχή της Μεγάλης Εβδομάδας, τα νοικοκυριά, πιστά στα έθιμα του τόπου μας και τις παραδόσεις, ξεκινούν τις προετοιμασίες τους για το Πάσχα.

Για τη νηστεία της Τεσσαρακοστής και τα έθιμα προετοιμασίας των νοικοκυρών για το Πάσχα (κουλουράκια, τσουρέκια, βάψιμο κόκκινων αυγών και πως καθιερώθηκε, αλλά και το ψήσιμο του αρνιού στο φούρνο και στη σούβλα αντίστοιχα), πληροφορηθήκαμε από τον έμπειρο λαογράφο από το χωριό Βουλγάρω Κισάμου κ. Γιάννη Σκουλούδη.

«Αξίζει να γυρίσουμε το ρολόι του χρόνου αρκετές δεκαετίες πίσω», μας λέει ο κ. Σκουλούδης για να συνεχίσει λέγοντας: «Η περίοδος της νηστείας πριν από την Μεγάλη Εβδομάδα του Πάσχα, ονομάζεται "Τεσσαρακοστή" και είναι 40 ημέρες.

Τα παλιά χρόνια όλοι οι άνθρωποι νήστευαν και τα φαγητά της Τεσσαρακοστής ήταν τα άγρια χόρτα όπως π.χ. αποτελούν τα πρώιμα άγρια ραδικία, οι ασκολύμπροι, οι τζόχοι, οι κοιρομουρίδες, το σταμναγκάθι, οι ραπανίδες, οι χοχλιοί που τους μαγείρευαν με πολλές συνταγές, τα βραστά όσπρια κλπ., ενώ τα μεσάνυχτα μετά την Ανάσταση ως πρώτο φαγητό έτρωγαν σούπα από βραστό κοτόπουλο. Η μαγειρίτσα καθιερώθηκε πολύ αργότερα. Όσοι νηστεύουν όλη την περίοδο πρέπει για λόγους υγείας να προτιμούν τη σούπα από κοτόπουλο.

Οι γαργιάδες μας, λοιπόν, άρχιζαν τις προετοιμασίες από τη βαγιοβδομάδα φτιάχνοντας πρώτα τα κουλουράκια για να είναι ελεύθερες τη Μεγάλη Εβδομάδα να πηγαίνουν στην Εκκλησία.

Όμως, την Μεγάλη Πέμπτη μετά από το λαδρό φαγητό ήταν προγραμματισμένες δύο δουλειές: Το βάψιμο των αυγών και το ζύμωμα στα τσουρέκια στρογγυλά και σε πλεξούδες. Έβαφαν τ' αυγά κόκκινα με φυσική βαφή χρησιμοποιώντας π.χ. φύλλα από κρεμμύδι, γουλιά από παντζάρι, καρότα και λουλούδια από κόκκινες κυρίως παπαρούνες. Εκείνα τα χρόνια χρησιμοποιούσαν τσουκάλι πλήντο ρίχνοντας μέσα τ' αυγά με λίγο ξύδι για να γίνεται έντονο το κόκκινο χρώμα τους», τονίζοντας ότι «το κόκκινο αυγό συμβολίζει το Τάφο του Χριστού (επειδή μέσα του έχει ζωή) και το τσουγκρισμα που κάνουμε συμβολίζει το σπάσιμο του Άδη που από εκεί μέσα βγήκε η ζωή και η Ανάσταση. Το κόκκινο χρώμα του αυγού συμβολίζει την Νίκη του θανάτου γι' αυτό και στις Εκκλησίες από την Ανάσταση και μέχρι της Αναλήψεως κρεμάνε κόκκινες κορδέλες, ενώ των άλλων εορτών για τους Αγίους κρεμούν κορδέλες με χρώματα μπλε και άσπρο».

ΚΟΚΚΙΝΑ ΑΒΓΑ

Ο ίδιος αναφέρθηκε στην παράδοση για τα κόκκινα αυγά τονίζοντας ότι «όταν ανέβαζαν τον Χριστό να τον σταυρώσουν στον Γολγοθά, μία Εβραίοπούλα μάζευε τα αυγά από το κοτέτσι της. Ο μεγάλος θόρυβος των στρατιωτών και του όχλου την βγάξεi έντρομη από το κοτέτσι. Η πρώτη γυναίκα που συνάντησε στον δρόμο της ήταν μια από τις κρυφές μαθήτριες του Χριστού. Φοβισμένη τη ρωτά, τι συμβαίνει για να πάρει την απάντηση: "Τον Ναζωραίο ανεβάζουν στον Γολγοθά να τον σταυρώσουν αλλά την 3η ημέρα θα αναστηθεί". Δεν το πιστεύω αυτό που λες της είπε, εκτός και αν τα αυγά που κρατώ στην ποδιά μου τα δω κόκκινα. Ρίχνοντας αμέσως το βλέμμα της στα αυγά διαπίστωσε ότι όλα είχαν γίνει κόκκινα. Αμέσως αγκάλιασε την κρυφή μαθήτριά της και της ζήτησε να μάθει περισσότερα για τον Χριστό και να γίνει κι εκείνη μαθήτριά του".

ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ - ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

Για τις κουλούρες και τα κουλουράκια είπε: «Τα τσουρέκια ως κουλούρες επειδή είναι στρογγυλές συμβολίζουν τη γη και το αυγό που βάζουμε στο κέντρο τους συμβολίζει τον Τάφο του Χριστού, ενώ σε άλλη μορφή με πλεξούδα συμβολίζουν τον Λάζαρο που αναστήθηκε έξι ημέρες πριν από τον Χριστό. Για το ψήσιμο του αρνιού το Πάσχα διευκρίνισε: «Στην Κρήτη δεν σούβλιζαν αρνί το Πάσχα. Το έθιμο αυτό μας το

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑ

Προετοιμασίες στα νοικοκυριά



Η πλατεία με τον κεντρικό Ιερό Ναό του Βουλγάρω όπου κάθε χρόνο τελείται η υπαίθρια Αποκαθήλωση του Κυρίου.



ΗΛΙΑΣ Ι. ΚΑΚΑΝΟΣ



Ο κ. Γιάννης Σκουλούδης εκτός από λαογράφος είναι και άριστος μάγειρας.



Ο κ. Γεώργιος Βαρουδάκης με τη σύζυγό του Ελευθερία και τα κουλουράκια με τα καλιτσουνάκια που έχουν ετοιμάσει, είπαν: «Εμείς συνηθίζουμε την Λαμπρή να ψήνουμε το αρνί στο φούρνο. Έτσι μάθαμε από τους γονείς μας και έχουμε μάθει στα δυο παιδιά μας που μας έχουν χαρίσει δύο εγγόνια και ένα δισέγγονο. Καλό Πάσχα να περάσουμε όλοι».

έφεραν στο νησί άνθρωποι της Πελοποννήσου και της Ρούμελης που παντρεύτηκαν γυναίκες από την Κρήτη. Για το Πάσχα σφάζαμε ένα ρίφι ή αρνί και το μαγειρεύαμε κυρίως στο φούρνο με ξύλα μέσα σε λαμαρίνες που είχαμε βάλει κλιματόβεργες βάζοντας πατάτες και αγκινάρες που είναι η εποχή τους και υπήρχαν σε αφθονία. Μέρη από το ρίφι ή το αρνί, όπως ο λαιμός και το κεφάλι, μαγειρευόταν βραστά και με το ζουμί έφτιαχναν πιλάφι».

Αμέσως μετά επισκεφθήκαμε δύο νοικοκυριά του ίδιου χωριού όπου μας μίλησαν για την παραδοσιακή προετοιμασία που εξακολουθεί να τηρείται από γενιά σε γενιά στο χωριό και την περιοχή όπως την εξιστόρησε ο λαογράφος χωριανός τους.



Η κα Βάσω Καλογρίδη, ενώ περιποιείται τον ανθόκηπό της. «Μία από τις κουλούρες μου είναι αυτή (φωτ. αριστερά) και θα ακολουθήσει σε λίγο το φτιάξιμο των κουλουριών, τη Μ. Πέμπτη βάψουμε τα κόκκινα αυγά όπως παλιά. Καλή Ανάσταση».



ΠΕΤΡΟΣ Ε.
ΠΑΝΗΓΥΡΑΚΗΣ*

Αναμνήσεις από τη Λαμπρή στα Παιδονερόχωρα πριν 70 χρόνια

«Την Ανάστασιν Σου Χριστέ Σωτήρ
Αγγελοι υμνούσιν εν ουρανοίς
και ημάς τους επί γης και καταξίωσον
εν καθαρά καρδία υμνείν και δοξάζειν»



Νεροχώρι



Παϊδοχώρι

Στο πλάι τ' Αποκόρωνα, ειν' τα Νεροπαϊδόχωρα. Εκεί στον τόπο που μεγάλωσα να περπατώ μ' αρέσει γιατί μοιάζει με τον παράδεισο και βρίσκομαι στη μέση. Ιδιαίτερα τις μέρες αυτές της μεγάλης γιορτής της Χριστιανοσύνης, το ΑΓΙΟΝ ΠΑΣΧΑ, όπου αναβιώνουν ήθη και έθιμα και δίνουν ένα ιδιαίτερο «χρώμα» στην εορταστική αυτή περίοδο.



Πριν έρθει κιάλας η Μεγάλη Εβδομάδα μαζευόμασταν στον Άν-Γιώργη και στην Αγία Μαρίνα και παίζαμε την καμπάνα, παρά τις διαμαρτυρίες των γειτόνων, για να διαλαλήσουμε ότι έρχεται η Λαμπρή και να ορδινιαστούμε. Εμείς τα Νεροπαϊδοχωριανάκια αρχίζαμε να μαζεύουμε τα ξύλα του Ιούδα, και τα συγκεντρώναμε πρώτα στην αυλή των εκκλησιών, στην Αγία Μαρίνα και στον Άγιο Γιώργη και στη συνέχεια τα Παϊδοχωριανάκια τα πηγαίναμε πάνω από την εκκλησία, στον «Οφανο».

ροχώρι υποψήφιο εμρησπτή με μπετόνι βενζίνης στα χέρια και τον απείλωσαν να τον βάλουν επάνω στα ξύλα και να τον κάψουν «σαν τον Ιούδα» και ο ίδιος ακόμα θα χτυπά η καρδιά του. Τη γλύτωσε όμως. Θυμάμαι κι άλλες πολλές τρέλες. Δεν αφήναμε αγγινάρες και κουκιά στους κήπους των χωριανών και ξύλα στις αυλές τους. Αυτές ήταν οι αμαρτίες μας. Ο θεός μας συγχωρούσε κι ως μας έβριζαν οι αφεντικοί.

Την Μεγάλη Πέμπτη όπου διαβαζόταν τα Δώδεκα Ευαγγέλια (άσχετα αν έβαζαν καμιά φορά τον «Ελκόμενο επί κρημνούς» αείμνηστο Παπανικολή να τα ξαναπεί από την αρχή) υπήρχε το αδιαχώρητο. Το ίδιο και τη Μεγάλη Παρασκευή, όπου έψαλαν τον Επιτάφιο.

«**Η ζωή εν τάφω κατετέθης Χριστέ και Αγγέλων στρατιαί εξεπλήττοντο...**»

«**Ω γλυκύ μου έαρ γλυκύτατον μου τέκνον, που έδει σου το κάλλος...**»

«**Έρραναν τον τάφον οι Μυροφόροι μύρα ...**»

Κορίτσια Μυροφόρες έρραναν τον Τάφο. Μετά γινόταν η περιφορά του Επιταφίου, στο Νεροχώρι μέχρι το Νεκροταφείο. Στο Παϊδοχώρι γύρω στο χωριό. Γυρνούσαμε στην εκκλησία κάναμε αιτήσεις για τους νεκρούς μας. Στο τέλος περνούσαμε από κάτω από

τον Επιτάφιο, ευχόμενοι και του χρόνου.

Τότε κάνανε, κάθε χρόνο, Επιτάφιο και στο Νεροχώρι και στο Παϊδοχώρι. Υπήρχε κόσμος πολύς τότε στα χωριά μας και γέμιζαν τις αυλές των σπιτιών παιδιά, εγγόνια και δισέγγονα. Τη Μεγάλη Παρασκευή οι καμπάνες χτυπούσαν πένθημα (νεκρικά). Οι γυναίκες πήγαιναν στα Νεκροταφεία πρώτα να θυμιάσουν τους νεκρούς και ν' ανάψουν το καντήλι τους. Πήγαιναν και σε όλα τα εξωκλήσια, ακόμα και στα διπλανά χωριά. Τα παιδιά γυρνούσαν με την Εικόνα της «Σταύρωσης του Χριστού» και

έλεγαν τα «Πάθη του Χριστού» σ' όλο το χωριό και οι μανάδες και γιαγιάδες μας που τ' άκουγαν δάκρυζαν:

«**Σήμερα μαύρος ουρανός, σήμερα μαύρη μέρα, Σήμερα όλοι θλίβονται και τα βουνά λυπούνται**

.....
κι η Παναγιά η Δέσποινα καθόταν μοναχή της, τας προσευχάς της έκανε για το Μονογενή της
.....
κι όποιος ακούει σώνεται κι όποιος τα λέει αγιάζει»

Το βράδυ του Μεγάλου Σαβ-

βάτου, τα μεσάνυχτα, γινόταν η Πρώτη Ανάσταση και καίγαμε τον Ιούδα. Το κάψιμο του Ιούδα αποτελεί ένα ξεχωριστό έθιμο. Συγκεντρώνεται πλήθος κόσμος που θέλει να θαυμάσει την τιμωρία του φιλάργυρου προδότη.

Ο Ιούδας ο Ισκαριώτης που πρόδωσε τον Ιησού για τριακόσια αργύρια έχει γίνει το αρχέτυπο του προδότη και αναβιώνει ποικιλοτρόπως σε όλα τα μέρη ανά την Ελλάδα. Λειτουργεί ως ένα είδος παραδειγματικής τιμωρίας της προδοσίας και η μορφή του Ιούδα που παραδίνεται στις φλόγες, μας κάνει να πιστεύουμε ότι παρασύρει στην πυρά οποιαδήποτε μορφή προδοσίας.

Από τα αποκαϊδία του Ιούδα έπαιρναν κάρβουνα για να ανάψουν τον φούρνο οι νοικοκυρές να ψήσουν τα λαμπριάτικα καλιτσούνια και το Άγιο Φώς που παίρναμε από το κερί του παππά, το «Ανέσπερο Φώς», το μεταφέραμε στα σπίτια μας κάνοντας σταυρό με τη φλόγα του κεριού στις εξώπορτες και στη συνέχεια ανάβαμε το καντήλι στο εικόνισμα, το οποίο φρόντιζαν να μη σβήσει για σαράντα ημέρες, μέχρι της Αναλήψεως.

Αυτά γίνονταν στα Νεροπαϊδόχωρα τότε που τα χωριά μας είχαν ζωή, που κάθε οικογένεια είχε πολλά παιδιά, τότε

που το Δημοτικό Σχολείο Νεροχωρίου είχε περισσότερα από ογδόντα παιδιά. Τότε που νηστεύαμε πενήντα μέρες και με το άκουσμα του «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ» βγάzaμε από την τσέπη μας τα καλιτσούνια και τα κουλούρια που μας είχε δώσει η Αγιασμένη η ΜΑΝΑ μας, η οποία μας είχε διδάξει τη νηστεία, τις μετάνοιες, την προσευχή, αν και ήταν αγράμματη. Για χαιρετισμό έλεγαν για σαράντα ημέρες «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ» για να απαυτήσεις «ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ» και αλλοίμονο σου και σε συναντούσε η Μακρέ-Μαρία και έλεγε «Καλημέρα» και όχι «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ»

Η πίστη σφράγιζε τη ζωή των μικρών και των μεγάλων και της έδινε νόημα και χαρά. Τότε που φορούσαμε μπαλωμένα ρούχα και αν είμαστε τυχεροί αγγινιζαμε ρούχα ή παπούτσια την ημέρα της Λαμπρής.

Τώρα τι κάνουμε; Πως διατηρούμε την παράδοση μας τα ήθη και τα έθιμα μας;

ΒΑΣΤΑ ΓΕΡΑ ΠΑΝΤΕΡΜΗ ΚΡΗΤΗ και ψάλλε: «Αναστάσεως ημέρα λαμπρηνθώμεν λαοί. Πάσχα κυρίου Πάσχα.»

ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ
- ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ
ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ

*Ο Πέτρος Ε. Πανηγυράκης είναι δάσκαλος

Οι μέρες της Άνοιξης αρχίζουν να μεγαλώνουν. Ο ήλιος μετά το χειμερινό ηλιοστάσιο έρχεται ολοένα και πιο κοντά κι έτσι η μέρα ανοίγει τα φτερά της. Τα σύννεφα λιγοστεύουν κι οι άνεμοι κομπιάζουν μπροστά στο άνθισμα των λουλουδιών. Τούτη η εποχή μοιάζει με γιορτή. Τα παιδιά φορούν στο κεράκι τους μια κόκκινη κλωστή για να προϋπαντήσουν τον Μάρτη κι οι μεγάλοι περιμένουν την Πασχαλιά για να ταξιδέψουν στις μέρες της αγάπης. Η Άνοιξη ήρθε να γεμίσει μπουμπούκια τα κλαριά, να πρασινίσει τους κάμπους, να μοσχοβολήσει τις λεμονιές, να θεριέψει τις νεραντζιές...

Σ' ένα τέτοιο όμορφο κήπο ξετυλίγεται τούτη η μικρή ανοιξιάτικη ιστορία. Στον κήπο του κυρ -Βασίλη, ξακουστό για τις μοσχομυριστές του νεραντζιές. Όσοι περνούν έξω από αυτόν δεν μπορούν παρά να σταθούν και να θαυμάσουν τα γεράνια, τις γαρφαλλιές, τις μαργαρίτες, τις νεραντζιές. Αυτές οι τρεις νεραντζιές είναι που χρόνια τώρα, κάθε Άνοιξη, με την γλυκιά τους μυρωδιά καθηλώνουν κάθε περαστικό. Ο κήπος με τις νεραντζιές, είναι το πιο όμορφο στολίδι μέσα στην γειτονιά της γκρίζας πόλης. Παρά το πείσμα των καιρών και των τεράστιων πολυκατοικιών που χρόνια τώρα κρύβουν το φως του ήλιου, το μικρό σπιτάκι του κυρ- Βασίλη στέκεται ήσυχο, όμορφο κι ολάνθιστο μέσα στα χρώματα της Άνοιξης.

Τούτη την Άνοιξη, φαίνεται όμως πως κάτι διαφορετικό συμβαίνει στον ξακουστό κήπο. Κάποια ανθάρια έχουν δειλά δειλά ξεμυτίσει μέσα από τα κλαράκια της μαμάς τους. Άσπρα και ροζ ανθάρια, καλοφτιαγμένα από την φύση, αληθινά στολίδια, πάνω στην ποδιά της μανούλας τους. Καθένα από αυτά δεν θα αργήσει να ανοίξει και να γίνει ένα μπουμπούκι, σωστό κουκλάκι, που ίσως όμοιο του δεν υπάρχει σε άλλο δέντρο. Η μαμά τους η αμυγδαλιά έχει γίνει αγνώριστη φέτος. Καμαρώνει για τα μπουμπούκια της κι έχει ψηλώσει τόσο πολύ που τα κλαδιά της έχουν σχεδόν φτάσει κοντά στις νεραντζιές. Τέτοια ομορφιά ούτε ο κυρ- Βασίλης δεν περίμενε στον κήπο του. Κάθε πρωί της μιλάει με θαυμασμό «Καλημέρα αμυγδαλιά μου με τα όμορφα μπουμπούκια σου!» ...και το στόμα του στάζει μέλι ...

Οι τρεις νεραντζιές δεν έχουν όμως την ίδια γνώμη. Άλλωστε πρώτη φορά βρίσκονται σε αυτή την θέση. Χρόνια τώρα ήταν εκείνες που όλοι στέκονταν να καλοκοιτάξουν. Και ξαφνικά μια αμυγδαλιά έρχεται να τα αλλάξει όλα και να φέρει τα πάνω

Η αμυγδαλιά που έφερε την αγάπη στη γειτονιά

Μια διαφορετική ανοιξιάτικη ιστορία...



ΜΑΡΙΑ
ΘΕΟΔΩΡΑΚΗ

κάτω!

«Αυτό δεν ξανάγινε! Ακούς εκεί να καμώνεται την όμορφη!» σιγοψιθύριζε η πρώτη νεραντζιά.

«Ακούς εκεί θράσος! Να ανθίζει μέρα νύχτα!» σιγοντάριζε η δεύτερη

«Αυτό δε πρέπει να περάσει έτσι! Ας κάνουμε κάτι για να μαραθεί! Άλλωστε εμείς ήμασταν οι πρώτες σε όλη την γειτονιά!» φώναζε η τρίτη νεραντζιά.

Η αμυγδαλιά ακούγοντας τα σκληρά λόγια κάθε νεραντζιάς στεναχωρήθηκε πολύ. Και κάθε ξημέρωμα η στεναχώρια της φούντωνε τόσο που φοβόταν μήπως μαραθούν τα μπουμπούκια της. Οι νεραντζιές δεν το έβραζαν κάτω. Δεν μπορούσαν να καταλάβουν ότι η ομορφιά δεν τους ανήκει και πως πρέπει να σεβονται οτιδήποτε ξεχωριστό συμβαίνει γύρω τους. Μάλιστα όσο εκείνες θύμωναν με την αμυγδαλιά τόσο εκείνη άνθιζε ακόμα περισσότερο. Γιατί όταν κάποιος γίνεται σκληρός με τους άλλους κάνει πρώτα κακό στον εαυτό του. Έτσι οι νεραντζιές με τον θυμό τους ασχέμαιναν κι αμυγδαλιά ομόρφαινε!

Οι μέρες περνούσαν, η Μεγάλη Εβδομάδα είχε φτάσει στο τέλος της και οι νεραντζιές δεν είχαν σταματήσει να γκρινιάζουν. Ακόμα και τα σπουργιτάκια του κήπου είχαν βαρεθεί να τις ακούν. Το μεγαλύτερο σπουργίτι μάλιστα αποφάσισε δίκως διασταγμό να βάλει μια τάξη στον κήπο.

«Θα έπρεπε να ντρέπεστε!» είπε τιτιβίζοντας πάνω στην πρώτη νεραντζιά.

«Κι εσένα τι σε νοιάζει!» πετάχτηκε εκείνη

«Με νοιάζει γιατί είστε φίλες μου και λυπάμαι πολύ για την συμπεριφορά σας» επέμενε τιτιβίζοντας στην δεύτερη νεραντζιά.

«Μα δεν καταλαβαίνεις πως αυτή εδώ η αμυγδαλιά μας είναι να μαραζώσουμε;» είπε πεισματικά

«Δεν φταίει η αμυγδαλιά για τον μαρasmus σας αλλά ο χαρακτήρας σας. Είστε τόσο σκληρές που η καρδιά σας έχει γίνει πέτρα.» είπε με σοβαρό ύφος τιτιβίζοντας πάνω από την Τρίτη νεραντζιά.

«Τόσο καιρό όλοι μιλούσαν για την δική μας ομορφιά. Τώρα πια ...μας έχουν ξεχάσει!» μουρμούρισε η νεραντζιά.

«Τόσο καιρό αγαπούσατε μόνο τον εαυτό σας. Αν σταματήστε την γκρινία και μάθετε να αγαπάτε γύρω σας τότε θα γίνετε όπως πρώτα» είπε το σπουργιτάκι και πέταξε μακριά.

Όταν σουρούπωσε οι νεραντζιές βυθίστηκαν σε μεγάλες σκέψεις. Ήταν Μεγάλο Σάββατο. Μεγάλοι και μικροί περνούσαν έξω από την κήπο με την λαμπάδα τους στο χέρι. Ο κυρ-Βασίλης ξεκίνησε με τα εγγόνια του να πάει στην εκκλησία. Η αμυγδαλιά έλαμπε μέσα στην γλυκιά βραδιά. Και τότε έγινε κάτι απρόσμενο. Ένα μπουμπούκκι έπεσε στην αγκαλιά της πρώτης νεραντζιάς. Εκείνη στην αρχή ταράχτηκε αφού δεν περίμενε επισκέψεις μέσα στη νύχτα. Αμέσως μετά όμως έδειξε να χαίρεται. Το μπουμπούκκι δεν έλεγε να ξεκολλήσει από πάνω της που σχεδόν την γαρφαλούσε. Και τότε οι νεραντζιάς ξεκαρδίστηκαν στα γέλια. Πόσο καιρό είχε να γελάσει έτσι! Μέσα σε λίγα λεπτά αυτό το γέλιο απλώθηκε και στις άλλες νεραντζιές με τα μπουμπούκια να χοροπηδούν πάνω τους σαν νιφάδες. Στήθηκε ένα γλέντι τρικούβερτο με τα δέντρα του κήπου να μονιάζονταν παρέα και την συνοδεία από τις καμπάνες να χτυπούν χαρμόσυνα για το Χριστός Ανέστη.

Εκείνο το βράδυ η αμυγδαλιά και οι νεραντζιές έγιναν οι καλύτερες φίλες. Η αμυγδαλιά έφερε την αγάπη στον κήπο του κυρ -Βασίλη και οι νεραντζιές έγιναν πιο όμορφες από ποτέ!



παιδότοπος



ΒΑΓΓΕΛΗΣ
Θ. ΚΑΚΑΤΣΑΚΗΣ
kakatsakis@sch.gr

Β2 ΤΑΞΗ 14ου ΔΗΜ. ΣΧ. ΧΑΝΙΩΝ

Πάσχα η πιο όμορφη γιορτή του χρόνου

Καλοί μου φίλοι, Καλή Ανάσταση!

Το Πάσχα είναι η πιο όμορφη γιορτή του χρόνου, είναι η γιορτή της χαράς! Αυτό μας λένε με τον δικό τους τρόπο, μέσα από τις υπέροχες εργασίες τους τα παιδιά της Β2 τάξης του 14ου Δημ. Σχ. Χανίων, στον σημερινό αναστάσιμο Παιδότοπο. Να 'ναι καλά

και αυτά και η καλή τους δασκάλα, η φίλη μου απ' τα παλιά Μαρία Τσιτουρτζή.

Σας χαιρετώ με αγάπη όλους Χριστός Ανέστη!

Βαγγέλης Θ. Κακατσάκης
δάσκαλος



Νάσσια Μεταξιά

«Το Μεγάλο Σάββατο το πρωί όλα τα παιδιά του χωριού συγκεντρωνόμασταν στην πλατεία, για να αρχίσουμε να μαζεύουμε τα ξύλα με σκοπό να τα πάρουμε στην εκκλησία του χωριού. Αλλά παιδιά έφερναν άχυρα και άλλα παλιά ρούχα με τα οποία φτιάχναμε τον Ιούδα και τον κρεμούσαμε. Βάζαμε τα ξύλα από κάτω και δίνανε ραντεβού το βράδυ της Ανάστασης. Γυρνούσαμε σπίτι και η μητέρα έφτιαχνε την παραδοσιακή μαγειρίτσα και τα καλτσούνια. Στις 11 το βράδυ πηγαίναμε όλη η οικογένεια στην εκκλησία και όταν άρχιζε το "Χριστός Ανέστη" βάζαμε φωτιά στον Ιούδα και πετούσαμε τα βεγγαλικά που κάνανε τη νύχτα μέρα. Τελειώνοντας η λειτουργία γυρνούσαμε στο σπίτι και τρώγαμε τη μαγειρίτσα, τσουγκρίζαμε τα αβγά και η μητέρα μας μοίραζε τις κουτσούνες». Ετσι θυμάται ο παππούς μου το Μεγάλο Σάββατο στα παιδικά του χρόνια στο χωριό.

Μαρία Τζανάκη

Το Πάσχα για μένα είναι η πιο όμορφη γιορτή του χρόνου. Τα σχολεία κλείνουν και εγώ ετοιμάζω τις βαλίτσες για το χωριό μου, το Έλος. Η γιαγιά και ο παππούς περιμένουν εμένα και τον αδελφό μου να περάσουμε μαζί τους τις μέρες των εορτών. Κάθε μέρα είναι διαφορετική μέχρι να είναι όλα έτοιμα για την Κυριακή που θα μαζευτούμε όλη μαζί η οικογένεια και θα γιορτάσουμε το Πάσχα. Οι πρώτες μέρες είναι οι μέρες της καθαριότητας. Η γιαγιά καθαρίζει το σπίτι και ο παππούς ετοιμάζει την αυλή και τη σούβλα που θα σουβλίσουμε το αρνί. Το Μεγάλο Σάββατο μαζεύονται όλοι: οι γονείς μου, οι θείοι μου, τα ξαδέφια μου. Οι μεγάλοι ετοιμάζουν το φαγητό και εμείς παίζουμε στην αυλή. Το βράδυ φοράμε όλοι τα καλά μας ρούχα, παίρνουμε τις λαμπάδες μας και πάμε στην εκκλησία. Με το Χριστός Ανέστη ανάβουμε τις λαμπάδες μας και περιμένουμε να δούμε τα μεγαλύτερα παιδιά που θα κάψουν τον Ιούδα. Την άλλη μέρα από νωρίς το πρωί ο παππούς ξεκινά το ψήσιμο του αρνιού και όλοι βοηθάνε για την ετοιμασία του φαγητού. Είμαστε όλοι πολύ χαρούμενοι, τρώμε, τραγουδάμε και χορεύουμε.



Μιράντα Τωμαδάκη

...Παλιά την Κυριακή του Πάσχα έσφαζαν το αρνί και το έκαναν βραστό κοκκινιστό η αβγολέμονο. Οι νονοί πήγαιναν στα βαφτιστήρια δώρο μια κουλούρα, κόκκινα αυγά και αν είχαν λεφτά του αγόραζαν ρούχα...

Μίλτος Κατσιγαράκης

Το Πάσχα στα Καράνι

Το Μ. Σάββατο τα παιδιά μαζεύανε ξύλα και τα βάζανε στην πλατεία. Εβρισκαν παλιά ρούχα και τα γεμίζανε με άχυρο και έφτιαχναν έναν άνθρωπο, τον βάζανε πάνω στο σωρό με τα ξύλα και τον προσέχανε έως το βράδυ της Ανάστασης μην τους τον κλέψουν τα άλλα παιδιά από τα γύρω χωριά...

Όταν ο παπός έλεγε το Χριστός Ανέστη, έβαζαν φωτιά, έκαιγαν τον Ιούδα και πετούσαν δυναμιτάκια.

Νικόλας Πενταράκης



Το Μ. Σάββατο ετοιμάζουμε τα καλτσούνια για την ημέρα του Πάσχα. Νωρίς το πρωί πηγαίνουμε στην εκκλησία να μεταλάβουμε. Γυρίζουμε στο σπίτι και το στολίζουμε με τα βαμμένα αβγά και τα κουλουράκια για να είναι έτοιμο για την Ανάσταση. Το απόγευμα ετοιμάζουμε τη μαγειρίτσα. Το βράδυ γύρω στις 11 πηγαίνουμε στην εκκλησία για την Ανάσταση.

Ολγα Πατεράκη

ΠΟΙΗΜΑΤΑ

Επιτέλους ήρθε η Λαμπρή!
Είπε το λαγουδάκι
που το λέγαν Σωτηράκι.
Τώρα πια θα φτιάχνουμε
καλαθάκια με κατακόκκινα αυγουλάκια
θα πηγαίνουμε βολτίτσα
και θα φάμε μαγειρίτσα...

Γωγώ Μπλιώνη

Τη Λαμπρή,
Το μικρό άσπρο λαγουδάκι
Μου 'βαλε στο καλαθάκι
Ένα κόκκινο αυγουλάκι
Το αυγό ήταν μαγικό
Και έτσι όλους τους τσουγκρίζω
και στο τέλος τους κερδίζω
Ζήτω! Είμαι νικητής!!! ...

Κωνσταντίνος Καφατάκης



Το Μ. Σάββατο από το πρωί η γιαγιά άναβε με τα ξύλα τον φούρνο για να ψήσει τα καλτσούνια τις κουλούρες, τα πασχαλινά κουλουράκια και να φτιάξει τη μαγειρίτσα. ...Το βράδυ όλοι πηγαίναμε στην εκκλησία. Μόλις τελείωνε η εκκλησία πηγαίναμε στο σπίτι μας κρατώντας το Άγιο Φως και κάναμε ένα σταυρό πάνω από την πόρτα για να διώξει το κακό. Καθόμασταν όλοι στο τραπέζι και ο παππούς έλεγε την προσευχή. Όταν τελείωνε αρχίζαμε να τσουγκρίζουμε τα αυγά και να τρώμε τη μαγειρίτσα.

Νάσσια Τσατσαρωνάκη



Την Κυριακή του Πάσχα μαζεύεται όλη η οικογένεια, σουβλίζουμε τον οβελία και εμείς τα παιδιά τρέχουμε και παίζουμε, στρώνουμε το τραπέζι και τσουγκρίζουμε τα κόκκινα αυγά.

Αναστασία Φαντιριάκη

Μια φορά και έναν καιρό ήταν ένας λαγός που τον έλεγαν ΤΖακ. Και είχε ένα καλαθάκι με πασχαλινά αυγά. Σε κάθε σπίτι που έμπαινε έφερνε την Λαμπρή. Μοίραζε σε κάθε παιδάκι ένα κόκκινο πασχαλινό αυγό και μια κόκκινη κορδέλα να δέσουν στη λαμπάδα τους. Ετσι όλοι τώρα τον φωνάζουνε Λάμπρο.

Μάριος Θιντ



ΕΛΕΝΗ
ΦΟΥΝΤΟΥΛΑΚΗΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΜΑΡΙΔΑΚΗΣΓΙΩΡΓΟΣ
ΚΩΝΣΤΑΣ

Υπάρχει καλύτερος τρόπος να αποδώσεις τα θεία πάθη του Ιησού από την τέχνη σε όλες τις μορφές; Την αγιογραφία που κοσμεί μικρές και μεγάλες εκκλησίες, την ξυλογλυπτική που αγκαλιάζει κάθε σημείο των ναών, αλλά και τις καμπάνες που μεταφέρουν τα δικά τους ελπιδοφόρα μηνύματα... Ακολουθούμε τα βήματα ανθρώπων των τεχνών αυτών προσπαθώντας να καταλάβουμε την γλώσσα των έργων τους.

Οι εκκλησιαστικές τέχνες “ανθούν” στα Χανιά

Ο θαυμαστός κόσμος της ξυλογλυπτικής

«Στην ξυλογλυπτική όσο περνάει ο χρόνος, τόσο καλύτερος γίνεται στην ταχύτητα και στην ποιότητα κυρίως γιατί μαθαίνεις συνεχώς νέα πράγματα δουλεύοντας το ξύλο» είναι τα λόγια του κ. Γιώργου Λιονάκη.

Από παιδί με ένα καλέμι και ένα σφυρί στο χέρι, έχει δημιουργήσει τέμπλα, δεσποτικούς θρόνους και κάθε είδος ξυλόγλυπτο για πολλούς ορθόδοξους ναούς των Χανίων και όχι μόνο αφού έχει κατασκευάσει και την Αγία Τράπεζα για την καθολική εκκλησία. Τον συναντάμε στον ναό του Αγ. Δημητρίου στα Κουνουπιδιανά. Όλος ο ξύλινος εξοπλισμός, φιλοτεχνήθηκε από τον ίδιο μέσα σε 3 χρόνια και η συγκεκριμένη είναι μια από τις πολλές δουλειές για τις οποίες αισθάνεται περήφανος.

Μας δείχνει το τέμπλο και τις παραστάσεις του, το δεσποτικό θρόνο με τους συμβολισμούς, τον επιτάφιο, όλα δικά του δημιουργήματα. Ανάλογες δουλειές έκανε και στην Τριμάρτυρη, την Αγ. Παρασκευή, τον Αγ. Χαράλαμπο και δεκάδες ακόμα εκκλησίες.

«Είχα μια τάση προς τα καλλιτεχνικά από μικρός. Ήμουν 15 χρονών όταν μαθήτευσα πρώτη φορά στον Αργύρη Καβρουλάκη ένα εκ των καλύτερων τεχνιτών της εποχής. Εκεί έμαθε όλη η τότε νέα γενιά των ξυλογλυπτών. Δουλέψαμε αρκετά χρόνια και μετά ο καθένας από εμάς πήρε το δρόμο του. Συνεργάστηκα με άλλους 2 και κάναμε το δικό μας μαγαζί. Ολα τότε γίνονταν στο χέρι και ακόμα συνεχίζεται αυτό. Υπάρχουν βέβαια πλέον βοηθητικά μηχανήματα που βγάζουν ένα μέρος της δουλειάς αλλά το βασικό μέρος της δουλειάς γίνεται πάντα με τη σμίλη, το σκαρπέλο» εξηγεί ο συνομιλητής μας.

Για χρόνια η δουλειά του ξυλογλύπτη άφηνε ένα καλό



Ο κ. Γ. Λιονάκης με ορισμένες από τις δημιουργίες του στον ναό του Αγ. Δημητρίου στα Κουνουπιδιανά Ακρωτηρίου.

μεροκάματο. «Σκεφτείτε ότι δουλεύαμε και για το εξωτερικό! Είχαμε πάρα πολλές παραγγελίες για τέμπλα και άλλα εκκλησιαστικά έπιπλα από εκκλησίες ορθόδοξες σε διάφορες χώρες! Τώρα με την κρίση η δουλειά έχει πέσει αυτό είναι αλήθεια» αναφέρει. Το καλύτερο ξύλο για τον ξυλογλύπτη σύμφωνα με τον κ. Λιονάκη είναι ο δρυς, δουλεύεται δύσκολα αλλά είναι ποιοτικά άριστο. Καλή επιλογή επίσης θεω-

ρείται η φλαμουριά ενώ τελευταία έχουν βγει ισχυρά συντηρητικά που αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά τον πιο μεγάλο εχθρό του ξύλου... το σαρακι.

Ο γονιός δεν ξεχωρίζει τα παιδιά του, το ίδιο και ο καλλιτέχνης με τα έργα του. Ωστόσο δεν αποφεύγουμε τον πειρασμό να ρωτήσουμε τον κ. Λιονάκη για το αγαπημένο του έργο. «Όλες οι παραστάσεις είναι ξεχωριστές. Το να φτιάξεις την παρά-



σταση ενός αγίου, να φτιάξεις τον Μυστικό Δείπνο, τους Απόστολους που τα πρόσωπα είναι πολλά δεν είναι εύκολο. Αυτά τα πιο “δύσκολα” είναι και τα πιο ωραία!»

Δεν είναι λίγοι εκείνοι που έχουν στα σπίτια τους έπιπλα έργα τέχνης, αληθινά κειμήλια, όπως σεντούκια, σκρίνια και αναθέτουν τη συντήρησή τους στους ξυλογλύπτες. «Το να δουλεύεις το ξύλο είναι μια μορφή τέχνης που δεν ξεχνιέται ποτέ» παρατηρεί.

ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΙ

Οι ξυλογλύπτες ακολουθούν μια σειρά από μοτίβα με έντονους συμβολισμούς, όπως:

- Στο κέντρο του τέμπλου, στην ωραία πύλη, συνήθως βάζουν ένα περιστέρι μέσα σε ακτίνες που συμβολίζει το Άγιο Πνεύμα.
- Στους “νταμπλάδες” στο κάτω μέρος του τέμπλου μπαίνουν συνήθως παραστάσεις από την Παλαιά Διαθήκη.
- Οι ξυλογλύπτες χρησιμοποιούν πολύ την άμπελο με τα σταφύλια της: «Εγώ είμαι η Άμπελος η αληθινή» και τις ζωοφόρους με ελάφια, πουλιά που συμβολίζουν τη δημιουργία. Επίσης τα δωδεκάορτα που απεικονίζεται η γέννηση, η ανάσταση, η ανάληψη.
- Οι δράκοντες στα αετώματα και αλλού έχουν να κάνουν με την απεικόνιση σκηνών από την Αποκάλυψη.

Άλλοι σημαντικοί ξυλογλύπτες, όπως λέει ο κ. Λιονάκης είναι ο Ε. Καβρουλάκης, ο Γ. Μπιστάκης, οι αδελφοί Κοκογιαννάκη, οι αδελφοί Λουκάκη και ο Γ. Καραπεζούνης, ενώ στους παλαιούς συγκαταλέγονται οι Νταράκης, Παναγάκης, Πετράκης, Λεδάκης και στους εκλιπόντες οι Βεργανελάκης, Ζωγραφάκης, Παπικινός κ.ά.



Η Τέχνη της Αγιογραφίας

«Η Αγιογραφία είναι η ζωή μου η ίδια» λέει στις «διαδρομές» ο καταξιωμένος και πολυβραβευμένος Χανιώτης αγιογράφος Νίκος Γιαννακάκης. Τοιχογραφίες του, απaráμιλλης τεχνικής, βρίσκονται από την Κρήτη, μέχρι την Ιταλία και την Γαλλία. Συνολικά 28 τοιχογραφημένες αγιογραφίες του συναντάμε σε όλο το νησί από τις οποίες ο Αγ. Νεκτάριος Σούδας, 2 εκκλησίες του Αγ. Νεκταρίου στις Κορακίες, στον Γαλατά, στο Δαράτσο, στον Μακρύ Τοίχο αλλά και στην Κίσαμο, τόπο καταγωγής του. Για την Τέχνη του έχει βραβευτεί από το Οικουμενικό Πατριαρχείο «επειδή κατάφερε να εισαγάγει το Ορθόδοξο στοιχείο στην Καθολική εκκλησία».

Χαρακτηριστικό των αγιογραφιών του είναι η χρήση θερμών χρωμάτων όπως το κόκκινο, καθώς όπως λέει «αυτό έχει να κάνει με το Πάθος και με το Συναίσθημα».

«Σπούδασα στην Ανώτατη Σχολή Καλών Τεχνών αφού τέλειωσα το Γυμνάσιο στο Καστέλι και ασχολήθηκα με την ελεύθερη ζωγραφική. Πρώτη μου δουλειά ένα ζωκλυσάκι στο χωριό μου στην Καλυβιανή που το αναστήλωσαν και μου είπαν να κάνω τις εικόνες. Ήμουν είκοσι τριών χρονών. Έκανα τις εικόνες, τις πήγα στην Μητρόπολη και τότε τις είδε ο “παπούς”, ο Ειρηνάιος και μου είπε ότι έχω ταλέντο. Έτσι μου πρότεινε να με στείλει σε ένα καλό δάσκαλο αγιογραφίας στον Στ. Καρτάκη όπως και έκανε.

Και από εκεί άρχισε μια πορεία, πρώτα με φορητές εικόνες. Η πρώτη μου μεγάλη δουλειά σε τοιχογραφία, αφού είχα δουλέψει με τον Καρτάκη στον Αγ. Μηνά στο Ηράκλειο, ήταν στην Κάντανο το '73, ο ναός Αναλήψεως της Καντάνου. Το '74 συνάντησα κατά τύχη έναν Αγγλο περιηγητή στο χωριό και του έδειξα αγιογραφίες μου. Αυτός ο άνθρωπος σπούδαζε Βυζαντινολόγος στην Οξφόρδη, πήρε κάποιες φωτογραφίες,



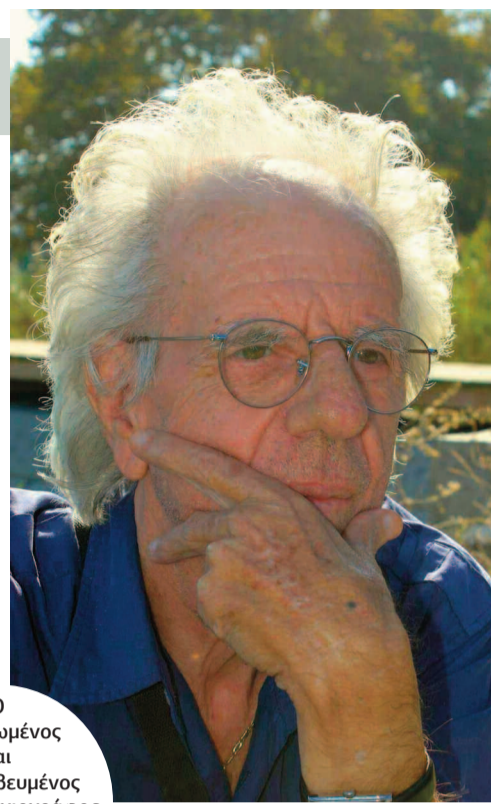
Ο καταξιωμένος και πολυβραβευμένος Χανιώτης αγιογράφος Νίκος Γιαννακάκης.

μετά έγραψε ένα άρθρο που δημοσίευσε με κάποιες φωτογραφίες σε ένα περιοδικό στην Οξφόρδη. Τον επόμενο χρόνο λαμβάνω ένα γράμμα από τον ίδιο. Εγραφε ότι στην Ιταλία όπου είχε πάει να μελετήσει τις αρχαίες ελληνικές πόλεις, είχε μιλήσει σε κάποιον ιερέα που έψαχνε για έναν αγιογράφο να κάνει τοιχογραφίες στην Καλαβρία. Μου στείλανε τις κατόψεις, συμφωνήσαμε, και πήγα στην Ιταλία χωρίς να ξέρω πού πήγαινα. Εκεί ήταν το πρώτο μεγάλο μου βήμα για να μπω στον ευρωπαϊκό πολιτισμό.

Τους εντυπωσίασε το ότι κατάφερα να κάνω επιτυχημένα την κατανομή του χώρου του τοίχου -το πιο δύσκολο σημείο- και σχεδιάζα καλά στον τοίχο κατευθείαν. Αλλά κυρίως το ότι πετύ-

χαινα τη διαφορά της Καθολικής ζωγραφικής από την Βυζαντινή.

Από εκεί και έπειτα πολλές εφημερίδες τότε στα Χανιά, όπως τα “Χανιώτικα νέα” και ο αείμνηστος Μιχάλης Γρηγοράκης, ασχολήθηκαν με την περίπτωση μου, αλλά και διεθνή μέσα όπως η RAI3 και έκαναν αφιερώματα για τους Αγ. Αναργύρους που για τους Ιταλούς πιστούς ήταν ένα μεγάλο προσκύνημα. Για να ζωγραφίσω μια καθολική εκκλησία πρέπει να κάνεις μακέτες, να περάσουν από την καλλιτεχνική επιτροπή του Βατικανού ώστε να προχωρήσεις. Στην Καλαβρία της Ιταλίας φιλοτέχνησα δύο εκκλησίες και ένα παρεκκλήσι. Επίσης μία Σχολή από τη Φλωρεντία μου ζήτησε τότε να τους δι-



δάξω σχέδιο και εγώ παράλληλα σπούδαζα την τεχνική του ψηφιδωτού. Οκτώ χρόνια συνολικά δούλεψα στην Ιταλία. Από τη RAI με είδαν οι Γάλλοι που με κάλεσαν εκεί για να φιλοτεχνήσω μια εκκλησία στην Κορσική, κάτι που διήρκεσε 3 χρόνια».

Να σημειωθεί από το 2012 ο κ. Γιαννακάκης λειτουργεί και Σχολή Αγιογραφίας στο κέντρο της πόλης, στην οδό Κισάμου. «Τα μαθήματα αγιογραφίας αποτελούν μια διεξοδό από την καθημερινότητα ενώ παράλληλα οι μαθητές καλλιεργούν την αισθητική τους» επισημαίνει τονίζοντας ότι τα Χανιά διαθέτουν εξαιρετικούς, νέους αγιογράφους.

Τα μυστικά της καμπάνας “ηχούν” στο Αρώνι!

Είναι τα παλαιότερα καμπανοκυτόριο στην Ελλάδα και το μοναδικό στην Κρήτη και οι καμπάνες του ηχούν ακόμα και εκτός συνόρων! Ο λόγος για το “Χυτόριο Παπαδάκη” που εδώ και αρκετά χρόνια το κρατάει ζωντανό η οικογένεια Παυλουδάκη στο Αρώνι Ακρωτηρίου.

Η ιστορία του χυτηρίου χρονολογείται από το 1905. Αρχικά η επιχείρηση ανήκε στον Στυλιανό Βαλαράκη και βρισκόταν στο Ρέθυμνο. Στον Μεσοπόλεμο το χυτόριο μεταφέρθηκε στα Χανιά και συγκεκριμένα δίπλα στην Τριμάρτυρη, ενώ η επιχείρηση πέρασε αργότερα στον γαμπρό του αρχικού ιδιοκτήτη Απόστολο Παπαδάκη. Το 1953 ξεκίνησε να δουλεύει σε αυτό ο 14χρονος τότε Στράτος Παυλουδάκης ο οποίος, χρόνια μετά, αγόρασε το χυτόριο.

Σήμερα την επιχείρηση διευθύνει ο γιος του κ. Στρατή, Ερρίκος Παυλουδάκης, τον οποίο συναντήσαμε στο εργαστήρι του.

«Από 10 χρονών θυμάμαι να έρχομαι τα καλοκαίρια και να μαθαίνω τη δουλειά. Μου άρεσε κι έτσι συνεχίζω μέχρι σήμερα», εξηγεί ο Ερρίκος, ενώ στην ερώτησή μας τι έχει αλλάξει μέσα σε όλα αυτά τα χρόνια στη δουλειά απαντά: «Ο τρόπος κατασκευής της καμπάνας παλαιότερα γινόταν με τρεσό, ένα είδος διαβήτη διαφορετικό σε μέγεθος για την κάθε καμπάνα που βοηθούσε να χιστεί με τούβλο και λάσπη το καλούπι. Χρηιζόταν περίπου μια βδομάδα για να γίνει αυτή η διαδικασία για την κάθε καμπάνα. Μετά έπρεπε να στεγνώσει, να μπουνέ τα γραφικά πάνω, να ψηθεί και όταν τελειώσει, μετά από 15 μέρες, ήταν έτοιμο το καλούπι να δεχτεί από το καμίνι το λιωμένο μέταλλο, που είναι χαλκός με κασσίτερο. Πλέον αυτό που έχει αλλάξει είναι ότι τα καλούπια δεν φτιάχνονται με τρεσό αλλά με αλουμίνιο κι έτσι κερδίζουμε πολύ χρόνο».

Παράλληλα, το μέταλλο δεν λιώνει πια με κάρβουνο αλλά με πετρέλαιο ή ακόμα και με ρεύμα. «Φαντάσου ότι με αυτές τις αλλαγές παλιότερα



Από αριστερά ο παλιός μάστορας Στράτος Παυλουδάκης με τον γιο του Ερρίκο που συνεχίζει μια οικογενειακή παράδοση δεκαετιών.

έριχναν 100-150 κιλά καμπάνες και εμείς έχουμε φτάσει στο σημείο να ρίχνουμε σε ένα χυτόριο 900 κιλά καμπάνες», εξηγεί ο Ερρίκος.

Όστόσο, όσο κι αν άλλαξαν κάποιες τεχνικές για την κατασκευή της καμπάνας η γοητεία αυτής της τέχνης παραμένει αναλλοίωτη για τους μάστορες που κατέχουν τα μυστικά της: «Πάντα μου άρεσε και ακόμα μου αρέσει το δημιουργικό στοιχείο αυτής της δουλειάς. Καμιά καμπάνα δεν είναι ίδια με κάποια άλλη εξωτερικά. Σε άλλη μπορείς να χαράξεις τον Χριστό, σε άλλη κάποιον άγιο ή να κάνεις κάποια άλλα σχέδια. Έτσι, παρότι οι ήχοι ανάμεσα σε καμπάνες με τις ίδιες προδιαγραφές μπορεί να είναι παρόμοιοι, κάθε καμπάνα είναι μοναδική».

Από τι όμως εξαρτάται ο ήχος μια καμπάνας,

ρωτάμε τον Ερρίκο: «Από το πάχος, το βάρος της, την καθαρότητα του μετάλλου και άλλα τέτοια τεχνικά στοιχεία», σημειώνει και διευκρινίζει ότι κάθε καμπάνα έχει το δικό της τονισμό, τη δική της βυζαντινή νότα.

Σε ό,τι αφορά τη διάρκεια ζωής μιας καμπάνας ο Ερρίκος επισημαίνει ότι κάθε καμπάνα θα πρέπει να αντιμετωπίζεται σαν ζωντανός οργανισμός. «Ανάλογα πως τη χτυπάς μπορεί να την έχεις μια ζωή μπορεί όμως και να σου σπάσει», υπογραμμίζει και συμπληρώνει ότι με τα ηλεκτρικά έμβολα που έχουν εγκατασταθεί σε πολλές εκκλησίες οι καμπάνες έχουν αποκτήσει μεγαλύτερη αντοχή καθώς η χρήση της καμπάνας γίνεται με πιο ακριβή και αποτελεσματικό τρόπο, χωρίς να κατοπιείται το μέταλλο.

Παρά τις δύσκολες οικονομικές συνθήκες το ιστορικό εργαστήριο που μετράει πάνω από ένα αιώνα ζωής, συνεχίζει μέχρι και σήμερα να τροφοδοτεί με καμπάνες ολόκληρη την Κρήτη, την Ελλάδα αλλά και χώρες του εξωτερικού: «Υπάρχει δόξα τον Θεό δουλειά. Πέρα από την Κρήτη στέλνουμε καμπάνες στο Κιλίκι, τη Θεσσαλονίκη, παλαιότερα στην Κύπρο, ενώ έχουμε στείλει καμπάνες μας και στη Γερμανία αλλά και σε πολλά ακόμα μέρη του κόσμου», τονίζει ο Ερρίκος που αισιοδοξεί για το αύριο του χυτηρίου καθώς ήδη ο μικρός του γιος, ο 5χρονος Στράτος, που φέρει το όνομα του παλιού μάστορα και παππού του, έχει κατασκευάσει την πρώτη καμπανούλα του η οποία βρίσκεται σε περιόπτη θέση στο εργαστήριο!



Επιμέλεια:
ΣΑΚΗΣ ΚΟΥΒΑΤΣΟΣ
info@herb.gr

Βιότοπος - περιγραφή

Η λατινική ονομασία του βοτάνου είναι LAVANDULA stoechas (Λεβάντα η στοιχιάς) και ανήκει στην οικογένεια των Χειλανθών. Είναι φυτό του Ευρωπαϊκού νότου. Με το όνομα Λεβάντα υπάρχουν 30 περίπου είδη που ανήκουν στο γένος Lavandula. Την συναντούμε στη χώρα μας με τις ονομασίες αγριολεβάντα, λαμπρή, λαβαντή, χαμολίβανο, μυροφόρα, καραμπάχι, αβαγιανός, μαυροκέφαλο, γρουναί.

Αγριολεβάντα

Αιθαλής αρωματικός θάμνος, ενδημικός της Μεσογείου που έχει εξαπλωθεί σε όλο σχεδόν τον κόσμο. Ονομάζεται και γαλλική ή ισπανική λεβάντα. Μπορεί να φτάσει έως και 100 πόντους ύψος. Οι μέλισσες το αγαπούν. Αν και είναι η αρχαιότερη ποικιλία λεβάντας σήμερα χρησιμοποιείται κυρίως σαν καλλωπιστικό κήπων. Το άρωμα της, που θυμίζει περισσότερο δενδρολίβανο ή καμφορά και δεν είναι τόσο φινό όσο της "πραγματικής λεβάντας" (lavandula angustifolia, english lavender), και γι αυτό το αιθέριο έλαιο της θεωρείται κατώτερης ποιότητας.

Η αγριολεβάντα ξεχωρίζει από τα άλλα είδη, από τα πορφυροίωδη άνθη του, που σχηματίζουν πυκνούς ωοειδείς στάχτες και γιατί προτιμά τα ελαφρώς όξινα πετρώδη εδάφη.

Τα φύλλα είναι γραμμοειδή, γκριζωπά, εριώδη με αναδιπλωμένες άκρες. Ταξιανθία 2-3 εκατοστά μήκος, σε πυκνό στάχυ, έμμοιχη, με σπονδυλωτά των 6-10 ανθέων στη μασχάλη, τριχωτών, ρομβοειδών και καρδιοειδών βρακτίων. Η κορυφή του στάχου στέφεται από μεγάλα ωοειδή μακρουλά βράκτια λευκοβιολετιά. Άνθη 6-8 χιλιοστά, δίχειλα, σκουροβιολετιά. Κάλυκας με 5 οδόντες, από τους οποίους οι ανώτεροι είναι μεγαλύτεροι. Τα άνθη είναι ερμαφρόδιτα και γονιμοποιούνται από τις μέλισσες. Φύεται σε ελαφρά, μεσαία λη βαριά εδάφη και προτιμά καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη.

Ιστορικά στοιχεία

Βότανο γνωστό από την αρχαιότητα. Αναλύσεις υπολειμμάτων που έγιναν με σύγχρονες μεθόδους έδειξαν ότι σε πήλινα αγγεία υπήρχε κρασί με ρητίνη και με ένα από τα βότανα, λεβάντα, δάφνη, φασκόμυλο. Ο Διοσκουρίδης (1ος αι. μ.Χ.) αναφέρει το κρασί της λεβάντας (στοιχαδίτης οίνος) και το ξύδι (στοιχαδικό ξύδι). Το θεωρούσε φάρμακο για την επιληψία αλλά και για την ψύξη

των πλευρών και των νεύρων.

Η ονομασία της λεβάντας προέρχεται από το λατινικό ρήμα Lavare που σημαίνει πλένω. Οι Ρωμαίοι συνήθιζαν να ρίχνουν άνθη αγριολεβάντας στα νερά των λουτρών τους για τον αρωματισμό τους. Τη συνήθεια αυτή λέγεται ότι την πήραν από τους αρχαίους Έλληνες οι οποίοι αποκαλούσαν το φυτό «νάρδο» ή «ναρδόσταχυ», όνομα που προήλθε από την πόλη της Συρίας Naarda.

Η ονομασία Stoechas προέρχεται από το όνομα των νησιών που βρίσκονται έξω από την Μασσαλία και οι αρχαίοι Έλληνες τα ονόμαζαν Στοιχάδες (σειρές).

Το χρησιμοποιούσαν ακόμη για τα αρωματίζουν τα ρούχα και τα κλινισκεπάσματα. Κατά τον μεσαίωνα το βότανο χρησιμοποιήθηκε για την περιποίηση των τραυμάτων και πληγών του δέρματος.

Ο Τζον Πάρκινσον έγραφε το 1640 για την Λεβάντα

"...ιδιαίτερα καλή για την ψυχική οδύνη και όλους τους πόνους του κεφαλιού και του μυαλού."

Η αγριολεβάντα ήταν περιζήτητο αντίδοτο δηλητηριάσεων στα παλιά χρόνια.

Με αυτήν παρασκευαζόταν ένα από τα πιο γνωστά θεραπευτικά έλαια, που ήταν σε ευρεία χρήση μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα. Στην Κρήτη το έλεγαν Καραμπάχι. Αυτό το έπαιρναν οι πάσχοντες στάζοντας σταγόνες του ελαίου πάνω σε ζάχαρη, για οποιονδήποτε πόνο. Ιδίως το λάμβαναν οι κοπέλες για τους πόνους της έμμηνης ροής. Έβαζαν επίσης σταγόνες μέσα σε ζεστό λάδι που το χρησιμοποιούσαν σε εντριβές. Στους πόνους του αυτιού και για την προώθηση της διαπύσης τυχόν δοθίνος, έσταζαν μέσα στο αυτί 1-2 σταγόνες από καραμπάχι. Στα βρέφη όταν είχαν διάρροια ή τυμπανισμό, έσταζαν 1-2 σταγόνες



πάνω σε βαμβάκι το οποίο στη συνέχεια τοποθετούσαν πάνω στον ομφαλό του βρέφους. Τα βρέφη εκτός της ανακούφισης που ενιωθούν κοιμόντουσαν πολύ ευκολότερα.

Συστατικά - χαρακτήρας

Το φυτό περιέχει αιθέριο λάδι, βουτυρικούς και βαλεριανικούς αιθέρες της λιναλλύλης και της γερανύλης, γερανιόλη, κινόλη, λιναλόλη, κινεόλη, D-μπορνεόλη, λινονίνη, L πινένιο, καρυοφυλλίνη, κουμαρίνη και τανίνη.

Ανθιση - συλλογή χρησιμοποιούμενα μέρη -

Το φυτό ανθίζει τέλος Μαΐου με αρχές Ιουνίου. Συλλέγουμε προς το τέλος της ανθοφορίας, όταν τα πέταλα έχουν αρχίσει να μαραίνονται. Για θεραπευτικούς σκοπούς χρησιμοποιούνται τα άνθη και τα φύλλα του βοτάνου.

Θεραπευτικές ιδιότητες και ενδείξεις

Το βότανο δρα ως αντισπασμικό, βακτηριοκτόνο, αναλγητικό, εμμηναγωγό, ηρεμιστικό, σπασμολυτικό, υποτασικό, αποχρεμπτικό, τονωτικό, διεγερτικό, εφιδρωτικό, χολαγωγό, αντιρρευματικό, ανθελμινθικό και ως αντίδοτο δηλητηριάσεων.

Βοηθά σε ευερεθιστικότητα, μελαγχολία, νευρασθένεια, ναυτία, νευρώσεις, σπασμούς, αιπνίες, αρρώστιες του αναπνευστικού συστήματος, άσθμα, γρίπη, βρογχίτιδα, κοκίτης, φυματίωση. Καταπραΰνει την εγκεφαλονωτιαία σπαστικότητα, σύμφωνα με τους Candea και Meunier.

Χρησιμοποιείται ως αντίδοτο σε δηλητηριάσεις (βοηθητικό) σε δαγκώματα από ζώα και φίδια και

σε τσιμπήματα εντόμων.

Το έγχυμα των ανθέων του φυτού βοηθά σε νευρική εξάντληση, πονοκεφάλους από ένταση ή κατά τον τοκετό και επίσης για κολικούς και δυσσπεψία. χρησιμοποιείται ακόμη για την κακοσμία του στόματος. Το έγχυμα αραιώνεται στο 25% όταν χρησιμοποιηθεί για κολικούς, ευερεθιστότητα και υπερδιέγερση των βρεφών.

Το αφέψημα με φύλλα και λουλούδια αγριολεβάντας ανακουφίζει από ημικρανίες, πονοκεφάλους, ιλιγγούς, λιποθυμία, αλλά και διώχνει την αιπνία.

Υπό μορφή βάμματος το χρησιμοποιούμε για πονοκεφάλους και κατάθλιψη.

Με εξωτερική χρήση επουλώνει πληγές (απλές, άτονες, μολυσμένες, συρίγγια, χρόνια εκζέματα, εγκαύματα, ακμή, δερματίτιδες, ψώρα, αλλά και αλωπεκία) και με εσωτερική χρήση κυστίτιδες, το αφέψημα της σφίγγει τα ούλα. Αυξάνει την έκκριση γαστρικών υγρών και την κινητικότητα την εντέρων (σε γαστρική ατονία και μετεωρισμό, κακή κώνεψη).

Παρασκευή και δοσολογία

Τα άνθη και τα φύλλα τα παρασκευάζουμε ως έγχυμα.

Με αιθέριο έλαιο του φυτού το χρησιμοποιούμε στις κρέμες (π.χ. ρίχνουμε μερικές σταγόνες σε κρέμα χαμομηλιού για το έκζεμα), σε λοσιόν (προσθέτουμε μερικές σταγόνες σε λίγο νερό για τα εγκαύματα από τον ήλιο ή καυτό νερό), σε λάδι εντριβών (π.χ. προσθέτουμε 1 ml ελαίου και 5 σταγόνες ελαίου χαμομηλιού σε 10ml ελαίου βάσης για ασθματικό και βρογχικό σπασμό), για την απαλλαγή από τις ψείρες (διαλύουμε 5-10 σταγόνες ελαίου στο νερό για τις ψείρες ή βάζουμε έλαιο στη χτένα για την κόνιδα) και σε μασάζ (βάζουμε 1 ml ελαίου αγριολεβάντας σε 25 ml ελαίου βάσης και κάνουμε μασάζ στους μύς που πονάνε ή διαλύουμε 10 σταγόνες σε 25 ml ελαίου βάσης για να κάνουμε μασάζ στον αυχένα και τους κροτάφους για την αντιμετώπιση πονοκεφάλων από ένταση ή στα πρώτα σημάδια ημικρανίας).

Το έλαιο το βάζουμε σκέτο σε δαγκώματα και κεντρίσματα εντόμων. Σε περίπτωση θερμοπληξίας διαλύουμε 10 σταγόνες ελαίου σε 25ml έλαιο βάσης για να προλάβουμε τα εγκαύματα.

Υπό μορφή βάμματος η δοσολογία είναι 5 ml δύο φορές την ημέρα.

Προφυλάξεις

Αποφεύγουμε τις υψηλές δόσεις του βοτάνου κατά την εγκυμοσύνη επειδή είναι διεγερτικό της μήτρας.

Σε μεγάλες δόσεις είναι ερεθιστική. Ειδικά οι στομαχικοί απαγορεύεται να κάνουν οποιαδήποτε χρήση αγριολεβάντας, γιατί ερεθίζει το στομάχι. Επίσης το αιθέριο έλαιο της σε μεγάλες δόσεις είναι ναρκωτικό που μπορεί να προκαλέσει θάνατο. Γι' αυτό καλύτερα να χρησιμοποιείται μόνο εξωτερικά. Τέλος, δεν πρέπει να πίνουμε πολύ συχνά γιατί μπορεί να προκαλέσει κολικό.





ΠΗΝΕΛΟΠΗ Ι.
ΝΤΟΥΝΤΟΥΛΑΚΗ

Η Ανάσταση των αλειτούργητων

Αυτή η Ανάσταση έμελε να βρει το σπίτι των Διαλυνάδων σιωπηλό και μελαγχολικό. Στην πολύχρονη και έντονα αισθητή απουσία του αποδημήσαντος πάτερ φαμίλια είχαν έρθει να προστεθούν, με τα χρόνια, πολλά και διάφορα δύσκολα.

Η μεγαλύτερη κόρη της οικογένειας, συνταξιούχος δικηγόρος και χήρα επίσης είχε ακολουθήσει τον γιο της, που σπούδαζε στη βόρεια Αγγλία. Τη δεύτερη κόρη βασάνιζε η στενοχώρια για σοβαρό πρόβλημα υγείας του συζύγου της. Ο μοναχογιός της οικογένειας, που παντρεύτηκε στην Αμερική, πολύ σπάνια τα κατάφερνε να έρθει στην Ελλάδα, η τρίτη κόρη, που εργαζόταν ακόμα διδάσκοντας Αγγλικά σε κάποιο φροντιστήριο, ήταν η μόνη που μπορούσε, στη φάση εκείνη, να αναλάβει και κάποια καθήκοντα στο σπίτι της Μάνας.

- Εβαλα τα κρομμυδόφυλλα στην κατσαρόλα. Άνοιξε τώρα το μάτι της κουζίνας και ρίξε τα αυγά στο νερό, είπε η Κλεάνθη.

-Τώρα, μισό λεπτό να πιω τον καφέ μου, απάντησε η Ερση.
-Ωχ, η μέση μου, είπε πάλι η Κλεάνθη, πάει, έχασα τη μέση μου. Επιτρέπεται, με διαλυμένους σπονδύλους, να κάνω τέτοιες τρέλες;

-Εμ, τα θέλεις κι εσύ, βρε μάνα... Σου είπε κανείς να ξανοίγεται τόσο; Εγώ, που είμαι κόρη σου, κουράζομαι μόνο να σε βλέπω να πηγαίνωρχεισαι. Κάθισε, χριστιανή μου, ξεκουράσου και λίγο!

Πετάχτηκε μέχρι το μπαλκόνι και έκοψε λίγα μικρά φύλλα από τα γεράνια και το δυόσμο. Υστερα έβαλε ένα φύλλο σε κάθε αυγό και τύλιξε το κάθε αυγό σε ένα κοντό νάυλον καλτσάκι, τα οποία έδεσε σφιχτά με ένα κόμπο από την ανοιχτή πλευρά.

Η Κλεάνθη έριξε τα αυγά στην κατσαρόλα να βράσουν μαζί με τα κρεμμυδόφυλλα. Φέτος το είχαν αποφασίσει, δεν θα χρησιμοποιούσαν τις αγοραστές βαφές αυγών αλλά θα ακολουθούσαν την παραδοσιακή και οικολογική συνταγή. Υστερα πήγε στο σαλόνι. Επιασε τη μία από τις δυο λεκάνες με τη ζύμη, που "αναπαυόταν" σκεπασμένη με υφαντή λευκή πετσέτα πάνω στο τραπέζι, και την έφερε στην κουζίνα.

-Ο Θεός να μας συγχωρέσει, Πασχαλιάτικα βρήκαμε την ώρα να φτιάχνουμε κουλουράκια και να βάφουμε αυγά! Αναστέναξε...

-Τι να γίνει, αφού έτσι βρεθήκαμε φέτος, μόνες και ανήμπορες... Απάντησε η κόρη και πρόσθεσε, αποφασιστικά:

-Θα ξεκινήσουμε από τα δικά σου κουλουράκια, μάνα.

-Εγώ θέλω να φτιάξω και στη μηχανή, είπε η Κλεάνθη.

-Πιο ωραία γίνονται άμα τα πλάσουμε, αντιγύρισε η Ερση. Εγώ, πάντως, τα δικά μου θα τα πλάσω η ίδια. Καμία σχέση δεν έχει το κουλουράκι της μηχανής με το χειροποίητο!

Η Κλεάνθη δεν επέμεινε και οι δυο γυναίκες κάθισαν παρέα στο στρογγυλό τραπέζι της κουζίνας. Αλεύρωσαν την επιφάνεια του τραπεζιού που είχαν μπροστά τους και άρχισαν να πιάνουν μεγάλα κομμάτια ζύμης από τη λεκάνη, τα οποία έπλαθαν σε κύλινδρο και έκοβαν σε μικρά κομματάκια στη συνέχεια. Τα χέρια της Ερσης δούλευαν ασταμάτητα, αλλά και της μάνας της δεν υστερούσαν.

-Πολύ μικρά τα φτιάχνεις, παρατήρησε η Κλεάνθη.

-Δεν είναι για χόρταση! Να ξέρεις, έτσι τρώγονται πιο εύκολα, μια χασιά, και δεν πέφτουν και ψίκουλα χάμω! Απάντησε με σιγουριά η Ερση.

Έπλαθε κουλουράκια σε σχήμα πλεξούδας, την οποία τύλιγε σε μικροσκοπικό κύκλο. Εφτιαχνε σαλιγκαράκια, έφτιαχνε μικρές κουτσούνες, και φιδάκια. Παλαιότερα έπλαθε πιο πολύπλοκα σχέδια: καλαθάκια με φρούτα, γοργόνες, σταυρούς, λαγουδάκια. Τώρα όμως, ένιωθε ότι η δύναμή της δεν ήταν όπως παλιά. Η πλάτη της πονούσε όταν καθόταν πολλή ώρα, ο αυχένας της πιανόταν και μούδιαζε, οι καρποί της πονούσαν.

Όταν έβγαζαν τις λαμαρίνες από το φούρνο της κουζίνας η Κλεάνθη είπε, ευχαριστημένη:

-Φτου, φτου αλάβωτά τους, τέτοια επιτυχία δεν την ξαναθυμάμαι. Και του χρόνου, να γιορτάσεις με τα παιδιά σου!

-Και του χρόνου, μάνα, και χρόνια πολλά, απάντησε η Ερση, παρακάμπτοντας τον υπαινιγμό της μάνας της ότι του χρόνου μπορεί εκείνη να μην υπάρχει στη ζωή.

-Να ξεχωρίσουμε και για την αδελφή σου και τον καμένο το Θρασύβουλο, που είναι άρρωστος, είπε η Κλεάνθη.

-Θα μονομερίσω και μερικά για το φίλο του Φίλιππου, τον Άρη, που τους έχουν κόψει το ρεύμα! Συμπλήρωσε η Ερση.

Η οικογένεια του Αριστοτέλη είχε μείνει δίχως ηλεκτρικό ρεύμα στο σπίτι, επειδή χρωστούσαν στη Δ.Ε.Η. Όπως πολλές



οικογένειες, είχαν μείνει στο σκοτάδι, με το φως των κεριών, τούτες τις μέρες.

-Πού είναι οι χρονιές που φτιάχναμε ζύμη με έξι κιλά αλεύρι! Μονολόγησε μελαγχολικά η Κλεάνθη.

-Δεν πειράζει, καλά είναι και τόσα που φτιάξαμε. Θα τα μοιράσουμε σε σακουλάκια να δώσουμε όπου έχουμε μελετήσει.

Το βράδυ του Σαββάτου και αφού είχε μπει η τελευταία λαμαρίνα με τα καλιτσούνια στο φούρνο, η Ερση άνοιξε την τηλεόραση.

Διαδοχικά γύρισε τα κουμπιά μέχρι που συνάντησε την Αναστάσιμη λειτουργία στην πόλη τους. Άκουσε τη μελωδική επωδή «Λυτρωτά ο Θεός, ευλογητός εί...» από τα ψαλτήρια του καθεδρικού ναού και είδε στην οθόνη τους πιστούς να προσκυνάνε διαδοχικά τη φορητή εικόνα με την Ανάσταση του Κυρίου. Υστερα άκουσε το «...ω, παιδιάς, ευλογείτε, ιερείς ανυμνεύετε, λαός υπερυψούται εις πάντας τους αιώνας!»



Κατάκοπη η Κλεάνθη πήγε στο κρεβάτι της και άνοιξε την τηλεόραση στο υπνοδωμάτιό της. Η Ερση, με χρονίζοντα προβλήματα υγείας που όλο και πλήσιαιναν, ήξερε ότι και κείνη φέτος θα άκουγε από την τηλεόραση το «Χριστός Ανέστη».

Η κόρη της, παντρεμένη στην Αθήνα, δεν ήρθε αυτή τη χρονιά. Ο γιος της, σπουδαστής, είχε έρθει από την Αθήνα για τις μέρες του Πάσχα. Τώρα βρισκόταν έξω με τους φίλους του.

-Να βγεις, να ξεσκάσεις και συ λίγο, του έλεγε εκείνη. Πέρασε όμως και από καμιά εκκλησία ν' ανάψεις ένα κερι, σίγουρα θα υπάρχουν κάποιες εκκλησίες στο δρόμο σας!

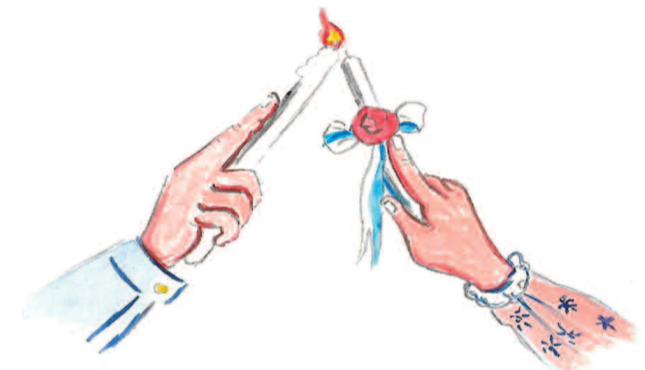
Τώρα έβλεπε τον ιερέα που έλεγε το «Δεύτε, λάβετε φως, εκ

του ανεσπέρου φωτός...». Οι πιστοί γύρω του σχημάτιζαν μια πυραμίδα με τις λαμπάδες τους, καθώς τις άπλωναν για να πύρουν το Άγιο Φως από τη λαμπάδα που κρατούσε στα χέρια του. Υστερα, με μια έκφραση ικανοποίησης διάχυτη στα πρόσωπά τους, ακολουθούσαν τον ιερέα και τους ψαλτάδες που πορεύονταν προς την αυλή του ναού, όπου είχε στηθεί η εξέδρα.

Κάποιοι έδιναν κι όλας το φιλί της αγάπης, ευχόμενοι χρόνια πολλά.

Από τα μικρόφωνα ακουγόταν η φωνή του ιερέα που διάβαζε το κατά Μάρκον Ευαγγέλιο: «Διαγενομένου του Σαββάτου...»

Στάθηκε με μεγάλη προσοχή να ακούσει τα λόγια. Τόσα και τόσα γεγονότα, τόσα και τόσα χρόνια ζωής ήταν δεμένα άρρηκτα με αυτό το μήνυμα που περίμενε ν' ακούσει. Ο ιερέας με κοπιώδη φωνή, μετά από νηστείες και λειτουργίες τόσων ημερών, διάβαζε αργά-αργά τα τελευταία λόγια: «...και εις ουδένα ουδέν είπον. Εφοβούντο γαρ...».



Αμέσως μετά ακούστηκε το «Χριστός Ανέστη». Μονομιάς ήρθαν στο νου της οι εικόνες: Με τους γονείς και τα αδέρφια της στην εκκλησία, να παίρνουν το Άγιο Φως για να το φέρουν στο σπίτι, να ανάβει το καντήλι όλο το χρόνο. Τον εκκωφαντικό θόρυβο από τα βαρελότα και τα πυροτεχνήματα αμέσως μετά το «Χριστός Ανέστη». Το φιλί της αγάπης που αντάλλασε όλη η οικογένεια στην αυλή της εκκλησίας. Τα κόκκινα αυγά, που τα τσούγκριζαν εκεί, επί τόπου. Τα αγαπημένα χάρτινα φαναράκια, από όπου το Φως αναδυόταν με μια μαγευτική γλυκύτητα, και τα οποία κρατούσαν τα παιδιά πολύ προσεκτικά μέχρι να επιστρέψουν στο σπίτι. Το στρωμένο τραπέζι, τις ευωδιές που απλώνονταν από την κουζίνα. Τον πατέρα που έριχνε μια-δυο χαρμόσυνες τουφεκίες στον αέρα, πριν καθίσουν στο τραπέζι.

Πήγε στην κάμαρη της Κλεάνθης, που με κατάνυση και συγκίνηση μέχρι συντριβής έκανε το σταυρό της. Πλησίασε και της ευχήθηκε, μ' ένα φιλί:

-Χριστός Ανέστη, Μάνα. Και του χρόνου, με υγεία...

-Και του χρόνου με το παιδί σου, όχι αλειτούργητη! Απάντησε η Κλεάνθη και πρόσθεσε:

-Εμένα, πια, άσε με...



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Τοπικές γαστρονομίες

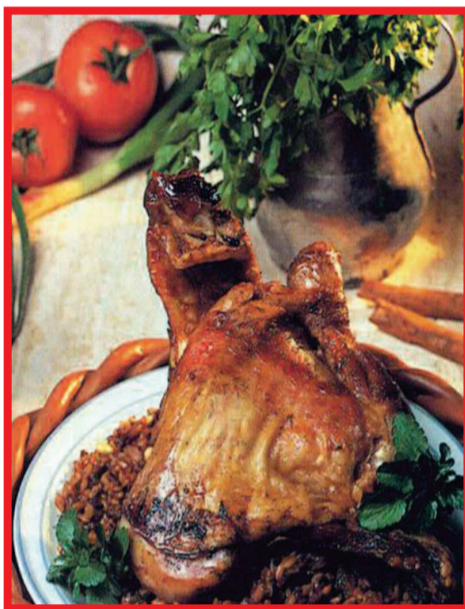
Κάθε περιοχή της Ελλάδας όπως και κάθε χώρα έχει τις δικές της ξεχωριστές γεύσεις και παραδόσεις και το Πάσχα. Κάποιες από αυτές τις τοπικές γαστρονομίες, περιγράφονται στο σημείωμα αυτό, σε ένα γευστικό ταξίδι, με συνταγές – προκλήσεις.



Επιμέλεια:
ΓΙΑΝΝΑ
ΜΑΡΟΥΛΟΣΗΦΑΚΗ

Το αρνί και το κατσίκι

Κυρίαρχα στοιχεία της γαστρονομίας του Πάσχα, είναι το αρνί και το κατσίκι. Μία παράδοση που ξεκίνησε από τη Θεσσαλία και τη Στερεά Ελλάδα και σιγά – σιγά κυριάρχησε σε ολόκληρη τη χώρα. Σε άλλες περιοχές υπερτερεί το αρνί, σε άλλες το κατσίκι. Με διαφορετικές συνταγές, με διαφορετικές προσεγγίσεις. Το ποιο θα υπερτερήσει, σχετίζεται με την τοπική παραγωγή. Θα τα συναντήσουμε στη σούβλα, στο φούρνο, απλά ή γεμιστά. Η τελική συνταγή είναι ένας σοφός συνδυασμός του κρέατος με διάφορα τοπικά και εποχικά υλικά. Φρέσκα τυριά, ανοιξιάτικα χόρτα και μυρωδικά ενσωματώνονται ταιριαστά στις συνταγές, δίνοντας αποτελέσματα μοναδικής νοστιμιάς, που χαρακτηρίζουν την κάθε περιοχή.



Κέρκυρα, Τσιλίχουρδα

Η μαγειρίτσα της Κέρκυρας, λέγεται τσιλίχουρδα. Είναι ηχητή, τρώγεται με πιρούνη και συναντάται σε διάφορες εκδοχές, ανάλογα και με την κάθε περιοχή του νησιού. Κύριο συστατικό της είναι η συκωταριά του αρνιού και, ανάλογα με την εκδοχή, θα την βρείτε είτε με αγριόχορτα, είτε με καυκαλήθρες, μυρώνια, μαρούλια και διάφορα άλλα λαχανικά, ανάλογα και με τον πόσο νωρίς ή αργά είναι το Πάσχα. Στην επικρατούσα εκδοχή, μαγειρεύεται αργά-αργά και μελώνει με το λάδι της. Ωστόσο, υπάρχει η περίπτωση να την εντοπίσετε είτε αβγοκομμένη, είτε ακόμη και με κόκκινη σάλτσα

Κάλυμνος, Μουούρι

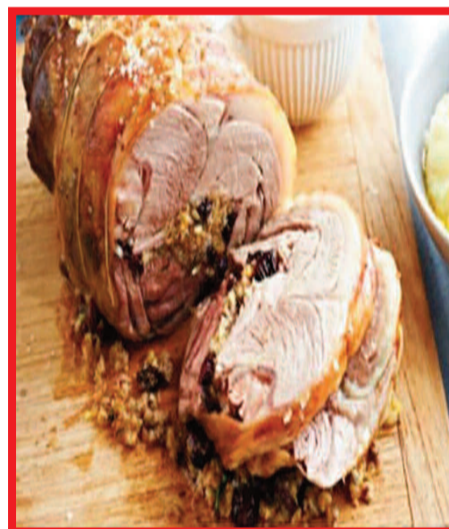
"Μουούρι" ονομάζεται τόσο η διαδικασία η οποία ακολουθείται στην Κάλυμνο, για να ετοιμάσουν το πασχαλινό φαγητό, όσο και το ίδιο το φαγητό, που είναι ένα γεμιστό αρνί ψημένο σε φούρνο που σφραγίζεται με λάσπη. Οι ρίζες του βρίσκονται στην εποχή των πειρατών, αλλά και της τουρκοκρατίας: με αυτό τον τρόπο, δεν φαίνονταν τα σημάδια του καπνού, ενώ η μυρωδιά του φαγητού δεν μαρτυρούσε ότι γιόρταζαν το Πάσχα. Η προετοιμασία ξεκινάει το πρωί του Μ. Σαββάτου. Άντρες, γυναίκες και παιδιά, με χαρούμενη διάθεση και αφήνοντας πίσω τη θλίψη της Μεγάλης Εβδομάδας, ξεκινούν την διαδικασία. Όσοι ανάβουν τους φούρνους, παραβγαίνουν για το ποιος κατέχει την τέχνη καλύτερα. Αφού τοποθετηθεί μέσα στο φούρνο το μουούρι, σφραγίζεται ο φούρνος με λάσπη, διαδικασία που μπορεί να εξελιχθεί σε... εορταστικό λασποπόλεμο.

Νάξος, Πάτουδο

Νησί με πλούσια κτηνοτροφική παράδοση η Νάξος, εκτρέφει εκλεκτά κατσίκια και αρνιά, τα οποία ζουν και αναπτύσσονται ελεύθερα στο νησί. Μακριά από την παράδοση της ηπειρωτικής Ελλάδας, η οποία θέλει το αρνί σουβλιστό, εδώ το «ρίχνουν» στο φούρνο και το νοστιμίζουν γεμίζοντάς το με τα τρυφερά ανοιξιάτικα χόρτα και το ρύζι. Η γέμιση απορροφά το ζωμό του κρέατος και δίνει ένα πεντανόστιμο πιάτο.

Άνδρος, Λαμπριάτης

Ένα από τα πλέον πλούσια και ευωδιαστά πασχαλινά εδέσματα, είναι ο λαμπριάτης, που κατά παράδοση φτιάχνεται το Πάσχα στην Άνδρο. Το μοναδικής νοστιμιάς κατσίκι του νησιού, με την πληθωρική γέμιση αποτελεί ορόσημο στην τοπική εορταστική γαστρονομία. Η γέμιση αποτελείται από ολόφρεσκο τοπικά τυριά (πετρωτή, μαλαχτό, βολάκι), αβγά, συκωτάκια, γλυκάδια και ρύζι, ισορροπώντας με τα αρωματικά, όπως ο δυόσμος, ο άνηθος και ο μαϊντανός. Το φαγητό σκεπάζεται με φύλλα δεντρολίβανου και φίνεται στους ξυλόφουρνους του κάθε σπιτιού -τώρα πια στους ηλεκτρικούς φούρνους.



Σίφνος, Μαστέλο

Το κύριο πασχαλινό πιάτο της Σίφνου είναι το μαστέλο. Παίρνει το όνομά του από το σκεύος το οποίο χρησιμοποιείται, που δεν είναι άλλο από μία παραδοσιακή γάστρα, για την οποία, μάλιστα, φημίζεται το νησί. Η κατασκευή αυτού του σκεύους είναι τέτοια, που κρατά το φαγητό ζουμερό και χρειάζεται ελάχιστο λάδι ή βούτυρο. Το μαστέλο, σύμφωνα με την γαστρονομική παράδοση του νησιού, ετοιμάζεται το Μεγάλο Σάββατο το απόγευμα και σιγοψήνεται στον ξυλόφουρνο μέχρι τα ξημερώματα του Πάσχα. Στη βάση τους σκεύους, τοποθετούνται μερικά καθαρισμένα αμπελόκλαδα, φτιάχνοντας μία σχάρα, πάνω στην οποία θα τοποθετηθεί το κρέας. Ανάμεσα σε κάθε στρώση, θα προστεθεί ψιλοκομμένος άνηθος. Πριν σφραγιστεί το σκεύος είτε με αλουμινοχαρτό είτε με λαδόκολλα, θα προστεθεί ένα ποτήρι κόκκινο κρασί.



Κάρπαθος, Βυζάντι

Ένα βυζαντινό γαστρονομικό έθιμο, αναβιώνει στην Όλυμπο της Καρπάθου την ημέρα του Πάσχα και ονομάζεται βυζάντι. Στην Όλυμπο, λοιπόν, ετοιμάζουν αρνί ή κατσίκι, γεμιστό με μυρωδικά και ρύζι ψημένο μέσα σε πήλινο σκεύος στον σφραγισμένο με λάσπη ξυλόφουρνο. Το φαγητό σιγοψήνεται στο φούρνο όλη τη νύχτα και είναι έτοιμο τις πρωινές ώρες της Κυριακής του Πάσχα. Αφού ανοικτεί, στήνεται γλέντι με Καρπάθιο κρασί και παραδοσιακούς χορούς. Τούρτες και Οκτώ Ένα πολύ συνηθισμένο πασχαλινό γλυκό της Καρπάθου, είναι οι "τούρτες". Φτιάχνονται με ανεβατό ζυμάρι και με γέμιση γλυκιάς μυζήθρας και άνηθο. Επίσης, ζυμώνουν λεπτά αλμυρά κουλούρια σε σχήμα οκτώ, και στην μία άκρη τους τοποθετούν ένα κόκκινο αυγό.

Ρόδος, Κεφαλόποδα

Ως κεφαλόποδα, γνωρίζουμε τα μύδια, τα στρείδια, τα χτένια, τις γυαλιστερές. Ωστόσο, αν βρεθείτε στη Ρόδο τις ημέρες του Πάσχα και ακούσετε κεφαλόποδα, το πιο πιθανό είναι να αναφέρονται στη ροδίτικη μαγειρίτσα. Συνήθως τη λένε "κεφαλόποδα της Λαμπρής" και είναι μία σούπα η οποία φτιάχνεται από το λαιμό, τα πόδια, την κοιλιά και το κεφάλι του αρνιού. Όπως στην υπόλοιπη χώρα, τρώγεται τις πρώτες πρωινές ώρες, αμέσως μετά την Ανάσταση.

Μακεδονία & Θράκη, Τζιγεροσαρμάς

Ο τζιγεροσαρμάς, ή αλλιώς σαρμάς, αποτελεί ένα θρακικό πασχαλινό φαγητό και παρόλο που είναι ιδιαίτερα απαιτητικό στην παρασκευή του, το συναντά κανείς σχεδόν σε κάθε σπίτι το Πάσχα. Ακολουθώντας την παράδοση, που θέλει σε όλη την Ελλάδα να καταναλώνονται μεζέδες με βάση το αρνί ή το κατσίκι, στη Θράκη, αξιοποιούν τα εντόσθια των ζώων μαζί με ανοιξιάτικα μυρωδικά, τα οποία τυλίγονται σφιχτά με τη σκέπη του αρνιού. Σε κάποιες περιπτώσεις, χρησιμοποιούν χοιρινή σκέπη (μπόλια), αντί της αρνίσιας, καθώς είναι λιγότερο λιπαρή. Βασικό στοιχείο στην παρασκευή, ο δυόσμος, ο οποίος καλό είναι να υπερσχύει των υπολοίπων μυρωδικών. Οι πιο υπομονετικές νοικοκυρές κόβουν τη σκέπη σε μικρά κομμάτια και παρασκευάζουν μικρούς περιτέχνους τζιγεροσαρμάδες, αντί ενός μεγάλου. Το ίδιο φαγητό, σε περιοχές της Μακεδονίας το συναντάμε με το όνομα παπούδα ή παπουδάκια, αντίστοιχα.

Στον κόσμο

Στην χώρα μας, ξεχωρίζει το γνωστό μας τσουρέκι, αρωματισμένο με μαχλέπι και μαστίχα, είναι ο ελληνικός τρόπος εορτασμού του Πάσχα στο τραπέζι. Συχνά είναι διακοσμημένο με αυγά βαμμένα με κόκκινο χρώμα ώστε να συμβολίζουν το αίμα του Χριστού.

Pinca, Ανατολική Ευρώπη

Το pinca είναι ένα γλυκό ψωμί με ένα σταυρό στη μέση, το οποίο τρώνε συνήθως στη Σλοβενία και την Κροατία για να γιορτάσουν το τέλος της σαρακοστής. Πολύ πιθανό είναι να το συναντήσετε και σε κάποιες περιοχές της Ιταλίας.

Mona de Pascua, Ισπανία

Ένα δημοφιλές πασχαλινό κέικ που φτιάχνεται παραδοσιακά σε διάφορες περιοχές της Ισπανίας κατά τη διάρκεια της Μεγάλης Εβδομάδας, το Mona de Pascua μοιάζει με ένα μεγάλο ντόνατ, με ένα βρασμένο, σφικτό αυγό στην κορυφή του.

Capirotada, Μεξικό

Παραδοσιακό μεξικάνικο φαγητό που τρώγεται συνήθως την περίοδο της Σαρακοστής και είναι ένα από τα πιάτα που σερβίρεται τη Μεγάλη Παρασκευή. Είναι μια πουτίγκα ψωμιού με γέμιση με σταφίδες, κανέλα, γαρίφαλο, και τυρί, ενώ λέγεται πως τα συστατικά του αποτελούν ένα είδος υπενθύμισης των παθών του Χριστού: τα γαρίφαλα συμβολίζουν τα καρφιά στο σταυρό, τα στικ κανέλας τον σταυρό και το ψωμί το σώμα του Ιησού.

Raçoca de Amendoim, Βραζιλία

Βραζιλιάνικο γλυκό από φιστίκια, ζάχαρη, αλάτι και αλεύρι cassava, το Raçoca de Amendoim σερβίρεται κατά τη διάρκεια των εορτασμών του Πάσχα κι έχει ιδιαίτερη, ξηρή υφή και γλυκιά γεύση.



Advocaat Ολλανδία
Στην Ολλανδία το «advocaat» είναι το παραδοσιακό ρόφημα του Πάσχα. Είναι ένα κρεμώδες αλκοολούχο με βάση το μπράντι, με αυγά, ζάχαρη, μέλι και βανίλια. Είτε το πίνουν σκέτο, είτε το προσθέτουν σε πουτίγκα.



Chervil soup, Γερμανία
Η Μεγάλη Πέμπτη είναι γνωστή ως «Πράσινη Πέμπτη» στη Γερμανία, όπου οι Γερμανοί παραδοσιακά μαγειρεύουν φαγητά με πράσινο χρώμα. Εκείνη τη μέρα, η σούπα από μυρώνια έχει την τιμητική της. Σε αυτή προσθέτουν κι άλλα πράσινα λαχανικά, όπως αρακά, σπανάκι κτλ.



Colomba di Pasqua, Ιταλία
Παρόμοιο στη γεύση με το ιταλικό χριστουγεννιάτικο ψωμί rapetone, το Colomba di Pasqua είναι ένα κέικ γεμισμένο με γλυκά, που συνήθως έχει το σχήμα ενός περιστεριού.



Hot cross buns, Ηνωμένο Βασίλειο
Μικρό τσουρεκάκι με σταφίδες κι έναν σταυρό σχηματισμένο στην κορυφή του, το hot cross bun τρώγεται παραδοσιακά τη Μεγάλη Παρασκευή στο Ηνωμένο Βασίλειο, την Ιρλανδία, την Αυστραλία, τη Νέα Ζηλανδία, την Καραϊβική, τη Νότια Αφρική, την Ινδία και τον Καναδά.



Hornazo, Ισπανία
Το Hornazo είναι μια ισπανική κρεατόπιτα που συναντάται κυρίως στις επαρχίες Salamanca και Άβιλα της Ισπανίας και φτιάχνεται με αλεύρι, μαγιά και στη γέμισή της έχει χοιρινό, πικάντικο λουκάνικο chorizo και βρασμένα, σφικτά αυγά.



Pashka, Ρωσία
Το επιδόρπιο ονόματι Pashka είναι ένα παραδοσιακό γλυκό που σερβίρεται το Πάσχα στη Ρωσία και φτιάχνεται με τυρί. Συνήθως το φτιάχνουν διακοσμώντας το με σύμβολα, όπως τα γράμματα ΧΒ από το «Χριστός Voskres», το οποίο σημαίνει «Ο Χριστός αναστήθηκε».

Kulich, χριστιανικές, ορθόδοξες χώρες
Η Βουλγαρία, η Γεωργία και η Ρωσία είναι μερικές μόνο από τις χώρες που θα δείτε να ψήνουν ένα Kulich το Πάσχα. Το kulich είναι κέικ το οποίο ψήνεται σε ψηλό φορμάκι και στολίζεται με λευκό γλάσο και πολύχρωμα λουλούδια ή άλλα στολίδια. Πολλοί συνθηθίζουν να ψηνάνουν το κέικ αυτό σε παπά για να τους το ευλογήσει πριν την πασχαλινή λειτουργία.





Αφορμή

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΣ

yannis.kalo@gmail.com · no14me.blogspot.gr/

Χάρισέ μου μια παράλληλη
πραγματικότητα ακόμα

Τα πολυσέλιδα μυθιστορήματα λειτουργούν ως παράλληλη πραγματικότητα στη ζωή του αναγνώστη, ένα καταφύγιο ημερών, εβδομάδων ή και μηνών ακόμα. Παράλληλη πραγματικότητα σε μια ολοένα επιταχυνόμενη καθημερινότητα, υπερπληθώρας ερεθισμάτων, κυριαρχίας του εφήμερου ή μάλλον ακριβέστερα του στιγμιαίου, με την πεποίθηση της έλλειψης χρόνου, του χρόνου που δεν υπάρχει και όχι του χρόνου που σπαταλιέται στη διασπαστική κυριαρχία της πληροφορίας, της επιφανειακής γνώσης επί παντός επιστητού, της ανάγκης ή της υποχρέωσης καλύτερα να μπορεί κανείς ανά πάσα στιγμή να έχει γνώμη για οτιδήποτε, άσχετα αν δεν τον ενδιαφέρει, άσχετα αν δεν το γνωρίζει παρά επιδερμικά μονάχα ή ως τελευταίος δέκτης ενός εξ αρχής χαλασμένου τηλεφώνου, της κατανάλωσης και της μανίας προσθήκης στη φαρέτρα ασχημάτιστων και εν τέλει άχρηστων βελών, και αυτού και εκείνου αλλά και του άλλου. Της ποσοτικής απεικόνισης των πάντων.

Και ξαφνικά ένα πολυσέλιδο μυθιστόρημα ξεφυλλίζεται μπροστά στα μάτια σου, απαιτεί τον χρόνο και την προσοχή σου, σε δέχεται στις σελίδες του και σε καλωσορίζει στην πραγματικότητα του, πραγματικότητα στην οποία αρχικά νιώθεις ξένος και ίσως την προσεγγίζεις με μια διάθεση ανυπομονησίας, πες αυτό που θες να πεις και τελείωνε, μην πλατειάζεις, δώσε μου γρήγορα αυτό που χρειάζομαι -αλήθεια τι είναι αυτό που χρειάζομαι;-, τελείωνε να πάμε παρακάτω, ωστόσο το πολυσέλιδο μυθιστόρημα στέκει ατάραχο, ενώ εσύ δεν διστάζεις να το αφήσεις με μια οποιαδήποτε αφορμή -τι ώρα έχει πάει, τι καιρό θα κάνει αύριο, πού να βρίσκεται εκείνη ή εκείνος, πόσα tik έχουν βάλει στη λίστα εν τω μεταξύ οι άλλοι- και επανέρχεται κάνοντας βιαστικά και συνήθως λαθεμένα μαθηματικές πράξεις για το υπολειπόμενο της ιστορίας, πόσες σελίδες, πόσες ώρες, πόσες μέρες, πόσα χαμένα tik και φωτογραφικά κλικ, και ξάφνου γίνεται κάτι μαγικό, όλα εκείνα τα πρόσωπα, αρχικά απλώς ονόματα που δυσκολευόσουν να συγκαταστήσεις και να συνδυάσεις με γεγονότα και λεπτομέρειες, ξαφνικά μεταμορφώνονται σε παλιούς γνώριμους, συμπάθειες και αντιπάθειες, μια λαχτάρα για το τι θα γίνει παρακάτω εμφανίζεται, και πριν καλά



καλά το καταλάβεις ζεις μια παράλληλη ζωή.

Κάτι τέτοιες εμπειρίες έρχονται και σε βρίσκουν εκεί που δεν το περιμένεις, αδιανόητος μοιάζει ο εκ των προτέρων σχεδιασμός τους, κανείς δεν μπορεί να αποφασίσει ότι θα μπει σε μια παράλληλη πραγματικότητα, απλώς βρίσκεται σε μια παράλληλη πραγματικότητα χωρίς να το καταλάβει, παρά μόνο αργότερα, ίσως ακόμα και αφού εκείνη περάσει στο παρελθόν, όταν πια τα απογέυματα ή οι πρώτες πρωινές ώρες ή οι τελευταίες βραδινές είναι όπως πριν.

Δεν νομίζω πως για μένα υπάρχει αντιπροσωπευτικότερο παράδειγμα από την εξάμνη σχεδόν παραλληλία της τότε ζωής μου, με την αδιαφορία και μηχανιστική από ένα σημείο και μετά ηρωική δουλειά της παροχής τηλεφωνικών πληροφοριών, με τη ζωή των ηρώων του Μαρσέλ Προυστ, από τόμο σε τόμο, με την Αλμπερτίν να μου γεννά αισθήματα μίσους που δεν γνώριζα πως είχα και την Υπόθεση Ντρέιφους να με παθιάζει με έναν τρόπο επίσης πρωτόγνωρο, και ξαφνικά, μια μέρα διάβασα την τελευταία σελίδα, και έμεναν δύο μήνες ακόμα για τη λήξη της σύμβασης, και δεν ήξερα τι μου έφταιγε τα απογέυματα που γύριζα στο σπίτι, παρότι

οι μέρες είχαν μεγαλώσει, η καλοκαιρία επέλαυσε, οι σειρήνες του έξω κόσμου τραγουδούσαν πιο γλυκά από ποτέ και οι περιπέτειες της καρδιάς ξεδιπλώνονταν σε επεισόδια άνισα, και ήταν εκείνο το κενό της έλλειψης της παραλληλίας, εκείνο το καταφύγιο το οποίο πια ξεθώριαζε στο βάρος της λήθης, όπως όλα εκείνα που υπόσχεσαι πως δεν θα ξεχάσεις ποτέ.

Αλλά υπάρχει ακόμα κάτι συγκλονιστικό στα πολυσέλιδα μυθιστορήματα, το γεγονός πως ο συγγραφέας διέθεσε μήνες ή χρόνια από τη ζωή του ασχολούμενος με την κατασκευή ενός οικοδομήματος, παράλληλα κι εκείνος με τόσα άλλα της δικής του καθημερινότητας, υποχρεώσεις και περισπάσεις, άγχη και απογοητεύσεις, λογαριασμούς και κοινωνικές υποχρεώσεις, ξενύχτια και πρωινά ξυπνήματα, φαντασία και ρεαλισμό.

Μη βιαστείς να κρίνεις όσα είπα με όρους συγκριτικούς, η μεγάλη φόρμα απέναντι στη μικρή, δεν είναι αυτό το νόημα, απλώς άκουσα κάποιον αναγνώστη ελαφρά την καρδιά να λέει: εγώ θα έκοβα εκατόν πενήντα σελίδες και διαολίστικα, γιατί, όπως και να το κάνεις, δεν είναι ωραίο να ακούς κάποιον να κόβει σελίδες από τη ζωή σου.

Βιβλία

Αυτό το ροκ
δεν θα τελειώσει
ποτέ

Σταύρος Σταυρόπουλος

Εκδότης: Απόπειρα



Σε είχα τόσο ονειρευτεί που πια δεν υπήρχες. Σε είχα τόσο ονειρευτεί, χωρίς λέξεις, χωρίς μουσική, χωρίς όρια, χωρίς τις βραδιές στην παραλία Κα-

στράκι Νάξου, χωρίς το μπαρ Le Roi, χωρίς τη φράση L'enfer c'est les autres, χωρίς τη δέσμευση που γεννά μια συνήθεια, ώστε το μόνο που χρειαζόταν να είμαι για να είμαι πραγματικός ήταν μια όχι πραγματική πραγματικότητα. Μια επινόηση της σημερινής πραγματικότητας, ένα καμουφλάζ των σημαντικών γεγονότων, μια μεταμφίεση του λογικού χρόνου. Μια παρουσία που θα βασιζόταν στην απουσία σου: εικονική.

Οι φόννοι
της κίσσας
Anthony HorowitzΜετάφραση: Χριστιάννα Σακελλαροπούλου
Εκδότης: Διόπτρα

Όταν εκείνο το αυγουστιάτικο βράδυ η υπεύθυνη έκδοσης Σούζαν Ράιλαντ άρχισε να διαβάζει το χειρόγραφο ενός αστυνομικού μυθιστορήματος, με πρωτα-

γωνιστή τον ντετέκτιβ Άττικους Πυντ, δεν μπορούσε να υποψιαστεί ότι θα έπρεπε η ίδια να γράψει το τέλος...

Ο συγγραφέας Άλαν Κόνγουεϊ ήταν το μεγαλύτερο όνομα στον εκδοτικό κόσμο και όλοι στηρίζονταν στην επιτυχία του νέου βιβλίου του. Η ένατη υπόθεση του διάσημου ντετέκτιβ αφορούσε τον ύποπτο θάνατο μιας οικονόμου και τον φόνο του μεγαλοκτηματία εργοδότη της σε μια βρετανική επαρχία, το 1955. Καθώς πλησίαζε στον επίλογο, η Σούζαν διαπίστωσε ότι έλειπαν οι τελευταίες σελίδες. Τι νόημα είχε να διαβάσει ένα αστυνομικό μυθιστόρημα που δεν αποκάλυπτε τη λύση του μυστηρίου; αναρωτήθηκε και πέταξε το χειρόγραφο στην άκρη.

Η απάντηση ήρθε από τη φωνή του ραδιοφώνου. Ο συγγραφέας του βιβλίου είχε βρεθεί νεκρός. Το χειρόγραφο σημείωμα αυτοκτονίας βρισκόταν ήδη επάνω στο γραφείο του εκδότη της, Τσαρλς Κλόβερ. Από εκείνη τη στιγμή η Σούζαν ήξερε ότι από αναγνώστης θα γινόταν ντετέκτιβ...

Νυχτερινή
ακρόαση

Ευγενία Φακίνου

Εκδότης: Καστανιώτης



Ένα χωριό, όπου οι παππούδες μεταδίδουν στα εγγόνια τους τη μελαγχολία και τη θλίψη. Η Φεοδώρα με φι, που μεγαλώνει με αλήτικα ζώα. Η νεαρή Ελένη με τη γατίσια όραση και τη σκυλίσια ακοή.

Ο Μάξιμος, που της αφηγείται υπέροχες ιστορίες φανοφυλάκων με αντίδωρο ερωτικά χάδια. Ο βίαιος χωρισμός τους. Οι διδυμες μοδίστρες Σία και Σία με τις εμμονές τους. Ο Λουκάς, τζογαδόρος ολκής, δάσκαλος οδήγησης αλλά και ερωτικών μαθημάτων. Η Αθήνα αποκλεισμένη από τα χιόνια. Η Αμαλίτσα, ορφανή εξήντα ετών, και ο αρτοποιός "Κοσμάς ο Αιτωλός". Η νοσοκόμα "η Αντ' αυτής" και ο "Ιώβ ο υπομονετικός" με τα δελτία καιρού από τα ημερομηνία. Η παροπλισμένη λαϊκή τραγουδίστρια, που λέει πάντα το ίδιο ρεφρέν. Ο νταλκέρης "Άρχοντας της Εθνικής" και ο ερμητής με το σκύλο του που έχει όνομα πόλης.

Σάνκια

Ζαχάρ Πριλέπιν

Μετάφραση: Βασίλης Μακρίδης
Εκδότης: Τόπος

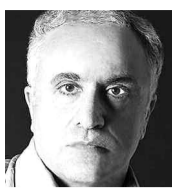
Το "Σάνκια" είναι η συνταρακτική ιστορία μιας ομάδας επαναστατημένων νεαρών που έχουν αμετάκλητα εμπλακεί ανάμεσα στο γερασμένο σοβιετικό παρελθόν -που οι ίδιοι δεν πρόλαβαν να

γνωρίσουν- και στην υπαρκτή ανάγκη τους να εκφράσουν μια δυναμική διέξοδο στην κοινωνική κατάπτωση της χώρας τους.

Με επίκεντρο τον σύνθετο ομώνυμο ήρωα, έναν νεαρό κατά περίπτωση στοχαστικό ή αφελή, βίαιο ή τρυφερό, σκληρό αλλά και ρομαντικό, άλλοτε γεμάτο ελπίδες και άλλοτε σε απόγνωση, η αφήγηση μεταφέρει τον αναγνώστη πότε στην ερημωμένη, παρρησιασμένη επαρχία της Ρωσίας και πότε στην πλαστή ευμάρεια της πρωτεύουσας. Μέσα από αλληλέλληλες δραματικές σκηνές, που φέρνουν στο μυαλό τους καλύτερους Ρώσους κλασικούς, αποτυπώνεται εντυπωσιακά ο σύγχρονος καπιταλισμός της καταστολής και της βίας, το ταξικό χάος και η λανθάνουσα εμφύλια σύγκρουση.

Με φόντο αυτή την κοινωνική αποσύνθεση της σύγχρονης Ρωσίας, το πολυβραβευμένο και μεταφρασμένο σε είκοσι γλώσσες μυθιστόρημα του Ζαχάρ Πριλέπιν εστιάζει πεισματικά στην ψυχολογία των σύγχρονων νέων, που η καθημερινότητά τους δεν διαθέτει άλλη επιλογή πέρα από την άνευ όρων, ακόμα και μάταιη, σύγκρουση με το σύστημα που τους εξόρισε από την αυθεντική ζωή.

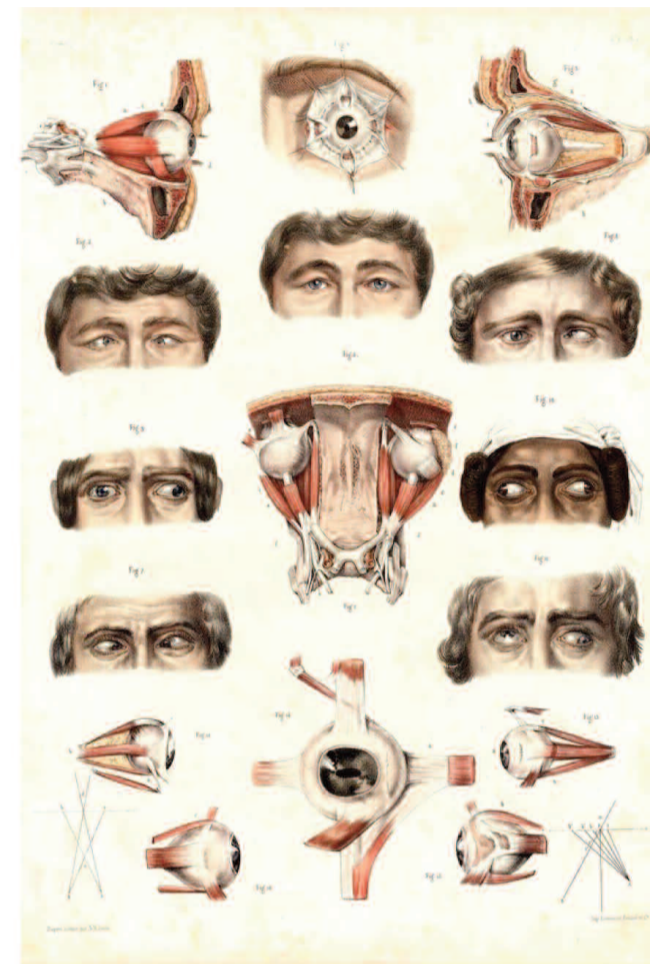
Οι ιατρικές πρακτικές συνοδεύουν τον άνθρωπο από τη στιγμή που έκανε τα πρώτα του βήματα στη γη. Ο δρόμος που ακολούθησε η ιατρική στο πέρασμα του χρόνου, είναι γεμάτος από εκπληκτικές ιστορίες αυτοσχεδιασμού, άγνοιας, απάτης, πάθους ή και λάθους.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΕΦΑΝΟΓΙΑΝΝΗΣ
M.Sc.

Ιστορία της Ιατρικής: Ένα απίθανο ταξίδι στον χρόνο

μέρος 73ο



Ανατομικός πίνακας με τις παθήσεις των ματιών, στη Γαλλία του 1831.



Γάλλος στρατιώτης με υπερφυσική δύναμη, κατά τη διάρκεια του 1ου Παγκοσμίου Πολέμου (1917), σκώνεται με τα χέρια του ένα κανόνι και τρεις άνδρες!



Προπλάσματα χεριών που δείχνουν τα στάδια προσβολής του δέρματος από το αέριο "μουστάρδας", μια ουσία χημικού πολέμου που χρησιμοποιήθηκε ευρέως κατά τον 1ο Παγκόσμιο Πόλεμο. Προκαλούσε σοβαρά εγκαύματα στα χέρια, τα μάτια και το αναπνευστικό σύστημα και πήρε το όνομά του από τη μυρωδιά του, που προσομοίαζε με αυτή της μουστάρδας.



"Αντισυλληπτικό καπάκι" από την Αγγλία του 19ου αιώνα. Τοποθετούνταν στον τράχηλο της μήτρας και εμποδίζει το σπέρμα να εισέλθει στη μήτρα και να γονιμοποιήσει το ωάριο.



"Η ιδανική συσκευή για γυάλισμα δοντιών", με ειδική γυαλιστική βούρτσα, αγγελία στην Αμερική του 1883...



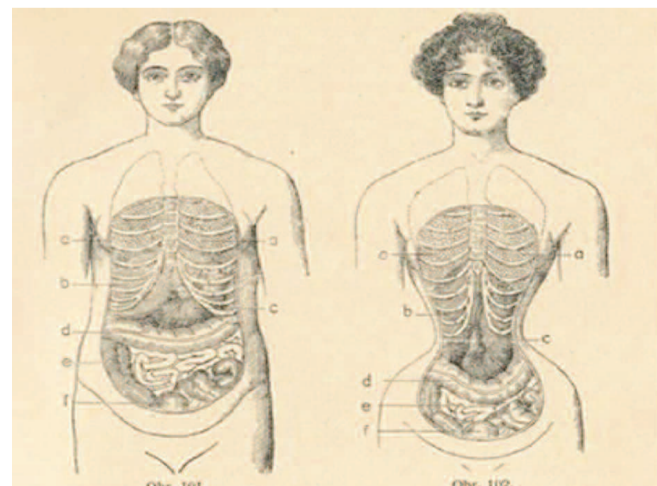
Πραγματική καρτ-ποστάλ του 1910, που απεικονίζει γιγαντιαίο άντρα και μικροσκοπική γυναίκα, εντυπωσιακό θέαμα της εποχής.



Δερματικό εξάνθημα σε ασθενή με σύφιλη, ένα σοβαρό σεξουαλικά μεταδιδόμενο νόσημα, από Γαλλικό ιατρικό βιβλίο του 1889.



Οι "Hilton Sisters", τη δεκαετία του 1920, διάσημα σαμαία κορίτσια που ήταν ενωμένα στους γοφούς και τους γλουτούς. Εδιναν παραστάσεις σε θιάσους σε όλο τον κόσμο, ενώ δούλεψαν επί χρόνια με το διάσημο Αγγλο ηθοποιό, κωμικό και χορευτή Bob Hope.



Απεικόνιση του 1793 που δείχνει τα αποτελέσματα που επιφέρει στις πλευρές και το εσωτερικό της κοιλιάς η μακροχρόνια χρήση κορσέ σύσφιξης της μέσης, προσηφίλους καλλωπιστικής μεθόδου του 18ου αιώνα.

Πολλά τα λουλούδια της Άνοιξης που η ύπαρξή τους σχετίζεται με το Πάσχα και την τελετουργία του, όπως αρκετοί είναι και οι μύθοι που τα περιβάλλουν. Ιστορίες χιλιάδων χρόνων, γεμάτες πίστη και θρησκευτικούς συμβολισμούς.

Η πασχαλιά, ο κρίνος, οι μωβ ίριδες έχουν συνδεθεί εδώ και χιλιάδες χρόνια με την μεγάλη αυτή γιορτή της Χριστιανοσύνης.

Η ΠΑΣΧΑΛΙΑ

Σύμφωνα με την παράδοση, την άνοιξη πρώτη από όλους ξύπνησε η Πασχαλιά, προτού σηκωθούν από το λήθαργο του χειμώνα τα υπόλοιπα βοτάνια, για να απολαύσει το θαυμασμό των ανθρώπων και να αναγγείλει τον ερχομό της άνοιξης.

Μια μέρα όμως, σαν ο ήλιος ξύπνησε κρυμμένος πίσω από μαύρα σύννεφα, η πασχαλιά στολισμένη περίμενε το θαυμασμό και την παρέα των άλλων φυτών, αλλά μάταια. Μια γενική κατήφεια επικρατούσε και τα υπόλοιπα φυτά ήταν βουβά και μαραμένα. Γύρευε εξηγήσεις και τότε έμαθε το τραγικό μαντάτο, πως ο Ιησούς πέθανε πάνω στο σταυρό του μαρτυρίου. Όλη η φύση μοιρολογούσε κι αυτή καμάρωνε χωρίς ντροπή; Αμέσως ντύθηκε πένθιμα κι από λευκά που ήταν μέχρι τότε τα άνθη της έγιναν μοβ.

Από τότε πρώτη αυτή θυμίζει στους ανθρώπους πως πλησιάζει το Πάσχα.

Ο ΚΡΙΝΟΣ ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ

Ο κρίνος της Παναγίας αναφέρεται ως θρησκευτικό σύμβολο εδώ και 3.000 χρόνια. Οι πρώτες αναφορές, μας ταξιδεύουν στην αρχαία Ελλάδα και, συγκεκριμένα, στη μινωική Κρήτη. Τοιχογραφίες που βρέθηκαν στην Κρήτη αλλά και στη Σαντορίνη καθώς και διάφορα άλλα ευρήματα δείχνουν ότι ο λευκός κρίνος είχε εξέχουσα θέση μεταξύ των θρησκευτικών συμβόλων.

Η σύνδεση του λευκού κρίνου με την Παναγία πιθανότατα να έγινε επειδή οι βοτανολόγοι τοποθετούν την καταγωγή του φυτού στην περιοχή της Παλαιστίνης. Στην Ευρώπη, οι πρώτοι χριστιανοί αγιογράφοι και ζωγράφοι φιλοτέχνησαν εικόνες της Παναγίας με τον κρίνο, γιατί το λευκό χρώμα εκφράζει την αγνότητα, την καθαρότητα, ενώ το σχήμα του παραπέμπει στην γονιμότητα. Το δε στέλεχος του άνθους υποστηρίζεται ότι εκφράζει το θείο πνεύμα.

Έτσι, ο λευκός κρίνος (*Lilium candidum*) ονομάστηκε *Madonna Lily* και με αυτό το όνομα είναι γνωστός διεθνώς μέχρι σήμερα.

Ο ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

Τον ξύλινο σταυρό πάνω στον οποίο πέθανε ο Ιησούς, οι πρώτοι χριστιανοί τον έθαψαν βαθιά στο χώμα και έμεινε χρόνια πολλά θαμμένος. Όταν έπειτα από καιρό επικράτησε ο χριστιανισμός, η Αγία Ελένη αποφάσισε να βρει και να ξεθάψει τον Τίμιο Σταυρό και να τον στήσει μέσα στην εκκλησία στα Ιεροσόλυμα για να τον προσκυνούν οι χριστιανοί. Πήγε λοιπόν η ίδια στα Ιεροσόλυμα και ζήτησε να μάθει σε ποιο μέρος ήταν θαμμένος ο Σταυρός.

Όμως κανένας χριστιανός δεν ήξερε να της πει. Εκείνοι που πριν από πολλά χρόνια τον είχαν θάψει βαθιά στο χώμα, είχαν πια πεθάνει. Έβαλε λοιπόν η Αγία Ελένη χιλιάδες εργάτες κι άρχισαν να σκάβουν όλα τα χωράφια εκεί γύρω. Είχε ακλόνητη πίστη πως κάπου θα τον έβρισκε. Πολλούς μήνες δούλευαν οι εργάτες χωρίς αποτέλεσμα. Κάποια μέρα, καθώς η Αγία Ελένη βόδιζε μέσα σ' ένα χωράφι, πάτησε ένα χορτάρι και αμέσως μια γλυκιά μυρωδιά γέμισε τον αέρα. Καθώς κοίταξε γύρω της έσκυψε κι έκοψε ένα κλαδάκι απ' το φυτό που πάτησε, το μύρισε και τότε κατάλαβε πως το χορτάρι εκείνο ήταν που σκορπούσε την γλυκιά ευωδιά. Φώναξε έναν εργάτη και του είπε να σκάψει σ' εκείνο το μέρος. Ο εργάτης βρήκε εκεί τον Τίμιο Σταυρό.

Από εκείνη τη στιγμή, το μυρωδάτο αυτό φυτό λέγεται βασιλικός, γιατί φύτευσε στο σημείο που ήταν θαμμένος ο Σταυρός, όπου είχε σταυρωθεί ο βασιλιάς του κόσμου. Γι' αυτό μοιράζουν βασιλικό στις εκκλησίες στη γιορτή της Ύψωσης του Τιμίου Σταυρού, στις 14 Σεπτεμβρίου.

ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΠΑΣΧΑΛΙΕΣ, ΚΡΙΝΟΥΣ ΚΑΙ ΙΡΙΔΕΣ

Αρωμα Πάσχα



Επιμέλεια:
ΓΙΑΝΝΑ
ΜΑΡΟΥΛΟΣΗΦΑΚΗ



Η ΠΑΠΑΡΟΥΝΑ

Η χριστιανική παράδοση θέλει την παπαρούνα να φυτρώνει κάτω από τον σταυρό του Χριστού στον Γολγοθά και να δέχεται τις σταγόνες από το αίμα του Εσταυρωμένου ανάμεσα στα πέταλά της, σταγόνες που της χάρισαν το κατακόκκινο άλικο χρώμα της.

Η παπαρούνα ήταν και ιερό φυτό της θεάς Δήμητρας, καθώς σαν παράσιτο των σιτηρών συμβόλιζε με την παρουσία της τη Δήμητρα, στα ανοιξιάτικα σπαρτά.

Απαραίτητη στα Ελευσίνια Μυστήρια όπου οι πομπές στόλιζαν τα αγάλματα της θεάς με άνθη παπαρούνας.

ΑΝΘΗ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Με το Πάσχα συνδέονται και τα άνθη των εσπεριδοειδών με τις δικές τους ευωδιές... οι πορτοκαλιές και οι νεραντζιές είναι σχεδόν πάντα ανθισμένες τις μέρες του Πάσχα σε όλες τις χώρες της Μεσογείου. Το άρωμά τους, κυριαρχεί ανάμεσα στα αναμμένα κεριά.

