

Παλιά Χριστούγεννα στη Μεσσηνία (1ο μέρος)

Η Μεσσηνία έχει τα δικά της ήθη και έθιμα τα οποία όμως αλλάζουν από περιοχή σε περιοχή. Για παράδειγμα η Μάνη έχει τελείως διαφορετικά ήθη και έθιμα από την υπόλοιπη Μεσσηνία, διαφορετικά έχει και η Τριφυλία. Όλα μαζί όμως δίνουν μια άλλη διάσταση στη συνολική Μεσσηνιακή Λαογραφία την οποία αφού ψάξαμε σε διάφορες πηγές, έχετε τη δυνατότητα να γνωρίσετε στο σημερινό μας δημοσίευμα.

Επειδή όμως το σημερινό μας θέμα είναι ατέλειωτο, ενδεχομένως να το δημοσιεύσουμε σε 2 ή και 3 δημοσιεύσεις, ελάτε λοιπόν να σας ξεναγήσουμε στις παραδόσεις των Μεσσηνίων και να σας γυρίσουμε πολλά χρόνια πίσω.

Τα παλιά χρόνια ήταν οι μέρες αργίας τα Δωδεκαήμερα των Χριστουγέννων. Όχι μόνο «Τρεις τα Γέννα- Τρεις τα Φώτα...» καθώς το λένε τραγουδιστά, μα 12 ολόκληρες ημέρες. Το προσεπιβεβαιώνει και το όνομά τους που ήταν γιορταστική περίοδος μεγάλη με 3 λαμπρούς αστερισμούς: Χριστούγεννα- Πρωτοχρονιά και Φώτα. Καθισιό και ανάπαυση, λοιπόν, 12 μέρες μα και διασκέδαση συνάμα.

Γιατί χωρίς τη διασκέδαση κυρίως δεν ολοκληρώνεται ο σκοπός της χειμωνιάτικης εργασιακής ανάπαυλας. Η ανάπαυλα καθιερώθηκε για την απαλλαγή του οργανισμού από κάθε λογής καματόγρονες ουσίες και συνακόλουθες αναποδιές και χαλάστρες στην ψυχή και στο σώμα. Ο σωματικός κάματος διώχνεται με την αναπαή και το καλό φαγοπότι.

Η βαριεστιμάρα της ψυχής με τη διασκέδαση και τα χοροκόπια. η χαρά του γλεντιού να εξουδετερώνει το σαράκι της στεναχώριας, πριν προφτάσει με την ψυχική κατάθλιψη να κάμει χαλάστρες... «Εκείνα τα χρόνια!» καθώς τονίζουν με νοσταλγία διάφοροι καταχρονίτες, έδιναν κι έπαιρναν τα ξεφαντώματα στο

Δωδεκαήμερο διάστημα. Και φυσικά για μεγάλο γλέντι χρειάζεται μεγάλη ετοιμασία.

Δεν βγαίνουνε ξεροσφύρι τα πολυήμερα πανηγύρια... Ετοιμάζαν, λοιπόν, εξαιρετικά φαγοπότια. Απήχηση του φροντισιακού κυματισμού τους είναι και τα όσα κάνουμε τώρα. Βέβαια, τις δικές μας ημέρες, δεν παίρνουνε τόση έκταση ούτε και του καιρού εκείνου την ένταση οι ανάλογοι γιορτασμοί μας. Διατηρούνται όμως ως διάθεση κι ούτε μπορούν να λείψουν.

Ποιος στραβός δε θέλει τα μάτια του, ποιος γερός δεν αποζητάει το καλό φαγοπότι και τα ξέφρενα γλέντια; Από τη διάθεσή μας όμως ως την πραγμάτωση της επιθυμίας μεσολαβούν κι άλλοι παράγοντες, που κουτσουρεύουνε κάπως και τη διάθεση και την επιθυμία... Ακόμα και τα ζυμωτά των ημερών γίνονταν εξαιρετικότερα τον καιρό εκείνο. Εξαιρετικότερα και στα γλυκά, και στην κατεργασία, και στα κεντίδια και στα πάντα φανερωνόταν η πολλή τους και ιδιαίτερη φροντίδα. Ανάλογη με την ποιότητά τους ήταν και η ποσότητά τους: Χριστόψωμα, Βασιλόπιτες, Σταυροκουλούρες κτλ. Για όλους τους ανθρώπους – μικρούς και μεγάλους...



Τα Χριστούγεννα ήταν πάντα μια πολύ μεγάλη γιορτή της χριστιανοσύνης και αναμένονταν με μεγάλη λαχτάρα, έπειτα από 40ήμερη νηστεία και προσευχή. Τα πολύ παλιά χρόνια, έως το 1920 περίπου, η χριστουγεννιάτικη λειτουργία στην Μερóπη γινόταν τη νύχτα, τα μεσάνυχτα, προφανώς για να αναπαριστά την νυχτερινή «έλευση – γέννηση του Κυρίου». Αποβραδís ετοιμάζονταν οι χριστιανοί Μεροπαίοι για τη νυχτερινή

λειτουργία: Τα καινούργια κοστούμια, τα παπούτσια, τις γραβάτες και τα ρεπούμπλικα.

Και όταν χτυπούσε η καμπάνα τα μεσάνυχτα, πετάγονταν όλοι από τα στρωσίδια τους για να ντυθούν και να τραβήξουν για την εκκλησία. Το χριστουγεννιάτικο – χειμωνιάτικο βράδυ ήταν θεοσκοτεινό (ας μη ξεχνούμε ότι δεν υπήρχε δημόσιος φωτισμός) και το κρύο συνήθως τσουχτερό. Γι' αυτό όλοι κρατούσαν φανάρια για να βλέπουν να περπατούν και ήταν καλά κουκουλωμένοι.

Μέσα στην εκκλησία έκαιγαν μια – δύο και τρεις φουφούδες – μαγκάλια. Ακριβώς αυτά τα στοιχεία έδιναν στο γιορτασμό μεγαλοπρέπεια, ατμόσφαιρα μυστηρίου και θρησκευτικής υποβλητικότητας. Την όλη ατμόσφαιρα συμπλήρωναν τα εορταστικά άμφια του παπά, των ψαλτάδων τα ωραία κοστούμια και η γιορταστική και μελωδικότερη από άλλοτε ψαλμωδία τους. Δεν ήταν σπάνιο κάποτε – κάποτε και η συμμετοχή εκτάκτων ψαλτάδων, που έκανε πιο όμορφη και μεγαλοπρεπή τη γιορτή.

Μετά το σχόλασμα της εκκλησίας ανταλλάσσονταν οι ευχές με αγάπη και έσπευδαν όλοι στα σπίτια για την γιορταστική «άρτυση», που την είχαν στερηθεί σαράντα ολόκληρες ημέρες. Απαραίτητο συμπλήρωμα της χριστουγεννιάτικης «άρτυσης» ήταν τα χριστόψωμα και τα χριστοκούλουρα ή μουστοκούλουρα των παιδιών. Γλυκίσματα, ήταν απαραίτητα, οι μεγάλοι χωριάτικοι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα. Το χριστουγεννιάτικο φαγητό ήταν συνήθως η γαλοπούλα ή ο γάλος που ο καθένας είχε δικό του ή, όταν δεν υπήρχε οπωσδήποτε θα σφάζονταν κόκορας ή στην ανάγκη μια μεγάλη κότα ή χοιρινό με σέλινο.



Το γλέντι και η χριστουγεννιάτικη γιορτή κρατούσε τρεις μέρες και έπειτα η ζωή ξανάπαιρνε τον κανονικό της ρυθμό. Πρέπει να πούμε ότι εξαιρετικής σημασίας έθιμο για τα παιδιά κυρίως ήταν τα χριστουγεννιάτικα και Πρωτοχρονιάτικα κάλαντα. Σχέδια επί σχεδίων καταστρώνονταν ολόκληρες ημέρες πριν, για το ποιοι θα αποτελούσαν την «παρέα», σε ποια σπίτια θα πήγαιναν κ.λπ.

Και ήταν απερίγραπτη η χαρά τους, όταν γέμιζαν τσέπες και σακούλες με δεκάρες, καρύδια, γλυκά, κουλούρια κ.ά. Αξίζει εδώ να προσθέσουμε ότι, τότε, προ του 1930, σε αντίθεση με τα Χριστούγεννα η Πρωτοχρονιά δεν γιορτάζονταν στα χωριά με όση επισημότητα γιορτάζεται τώρα. Γινόταν το πρωί μια λειτουργία στην εκκλησία και τίποτε άλλο. Η μέρα της πρωτοχρονιάς όμως ήταν ντυμένη με πολλά έθιμα από τους Μεροπαίους όπως: Τη παραμονή της πρωτοχρονιάς πήγαιναν σε χαλικούρες ποταμών και μάζευαν χαλίκια που τα τοποθετούσαν στα κρεβάτια τους για το καλό της υγείας τους.

Αξημέρωτα ακόμη της πρωτοχρονιάς πήγαιναν στα ποταμάκια και έφερναν (καθαρό – τρεχούμενο) το αμίλητο νερό. Κατά τη πρωτοχρονιά έδιναν μεγάλη σημασία για το καλό του χρόνου και στο ποδαρικό. Θέλανε να είναι γουρλής εκείνος που θα πατούσε πρώτος το κατώφλι τους. Πολλοί από τη παραμονή το βράδυ ειδοποιούσαν να έρθει το πρωί στο σπίτι ένα παιδί με ζωντανούς τους γονείς του για να τους κάνει ποδαρικό. Στη τσέπη του το παιδί είχε ξεδιαλεγμένα σπόρια σιτάρι ή κριθάρι και τα πέταγε μπροστά στο εικονοστάσι του σπιτιού για να

εξασφαλιστεί αφθονία καρπών για το χρόνο.

Αποβραδίζ, κρεμούσαν στο κατώφλι του σπιτιού ένα ρόδι για να είναι το σπίτι γεμάτο αγαθά όπως το ρόδι είναι γεμάτο σπόρια. Ακόμη κρεμούσαν μια πλεξούδα κρεμμύδια για να εξασφαλιστεί η υγεία και η δύναμη των νοικοκυραίων. Την παραμονή πάλι ζύμωναν τη βασιλόπιτα με το φλουρί. Όσοι δεν είχαν χρυσό φλουρί έβαζαν ένα απλό κέρμα από τη «μονέδα» που περνούσε ή ένα σκέτο φύλλο κάποιου δέντρου ή ξυλαράκι από κλήμα ή μια κοκόσια (μικρό καρύδι).

Επίσης η νοικοκυρά έκοβε με ένα μικρό τσεκούρι στο κατώφλι της πόρτας το κεφάλι του «βασιλίτη». Ο βασιλίτης ήταν ο πιο καλοθρεμμένος κόκορας, του σπιτιού για την πρωτοχρονιά. Η νοικοκυρά παρατηρούσε το αίμα του και καταλάβαινε πως θα πάει η χρονιά. Πριν πήξει το αίμα του κόκορα έφτιαχνε σταυρό στο μέτωπο των παιδιών και στο ανώφλι της πόρτας.

Δημοσιεύτηκε 21st December 2010 από τον χρήστη ΚΡΕΣΦΟΝΤΗΣ

Πηγή : <http://meropitopik.blogspot.gr>