

Από το αλεύρι
στο φωμί

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2002

ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ
ΗΜΕΡΕΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ



Από την πανσπερμία των αρχαίων Αθηναίων στα φθινοπωρινά “πολυσπόρια” των Νεοελλήνων



Πολλά από τα λατρευτικά έθιμα στον κύκλο του χρόνου (του ενιαυτού) είναι αγροτικά με πανάρχαιες ρίζες και αφορούν στην προσπάθεια εξευμενισμού αφ' ενός και ευχαριστιών αφ' ετέρου προς τον δαίμονα της βλάστησης με την προσδοκία της καλής εσοδείας. Επειδή μάλιστα οι καιρικές συνθήκες δεν είναι ταυτόχρονα σε όλη την Ελλάδα οι ίδιες η έναρξη των αγροτικών εργασιών, και κυρίως της σποράς, και οι σχετικές συνήθειες γίνονται σε διαφορετικές ημέρες του φθινοπώρου που απέχουν λίγο μεταξύ τους. Έτσι εξηγείται και το γεγονός ότι η εορτή

των Εισοδίων της Θεοτόκου αλλού σφραγίζει το τέλος και αλλού το μέσον της σποράς. Ο λαός τη λέει Αποσπορίτισσα ή Μεσοσπορίτισσα και τη θεωρεί προστάτιδα της σοδειάς (εσοδεία-εισόδια), και προς τιμήν της «εισάγει» συμβολικά, κατ' αρχαία συνήθεια (πανσπερμία) στο ναό «πολυσπόρια», ή «μπουμπόλια» ή «μπουσμπουρέλια». Την παραμονή ή και ανήμερα των Εισοδίων και του αγίου Ανδρέα, με έσχατο χρονικό όριο την εορτή της αγίας Βαρβάρας (4 Δεκεμβρίου), οι νοικοκυρές έβραζαν πολλών ειδών σπόρια μαζί: σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, καλαμπόκι, φασόλια, ρεβύθια, κουκκιά και τα μοίραζαν υπό τύπον κολλύβων στη γειτονιά «για να γίνουν τα σπαρμένα». Από αυτά ένα πιάτο «εισάγουν» στην εκκλησία, όπου διαβάζεται κατά τη λειτουργία και μοιράζεται στο εκκλησίασμα, και ένα μέρος του επιστρέφεται στο σπίτι. Από αυτό έχουν μερίδιο και τα ζώα, ιδιαίτερα τα καματερά βόδια (βόες αροτήρες), και το υπόλοιπο το ρίχνει ο γεωργός στο χωράφι για να αναπαυθεί ο σπόρος. Αλλού παίρνουν πολυσπόρια και πάνε στη βρύση για να «την ταΐσουν». Ρίχνουν τα σπόρια στο νερό και λένε: Όπως τρέχει το νερό να τρέχει το βίος. Κατόπιν παίρνουν νερό και γυρίζουν στο σπίτι. Η προσφορά της





πανσπερμίας είχε και τον χαρακτήρα κολλύβων για τους νεκρούς. Είναι άλλωστε γνωστό ότι όσπρια είναι το κύριο φαγητό των νεκροδείπνων και μνη-

μοσύνων. Οι αρχαίοι προσέφεραν εξάλλου την τρίτη ημέρα των Ανθεστηρίων, πανσπερμία στη Δήμητρα και τους δαίμονες της ευφορίας της γης, καθώς και στον ψυχοπομπό Διόνυσο και τις ψυχές των νεκρών, τους λεγομένους Χύτρους, όταν ήταν ανοιχτός ο Άδης. Αλλά και κατά την εποχή της συγκομιδής καρπών των δένδρων, που συμπίπτει με τους μήνες Οκτώβριο-Νοέμβριο, το μήνα Πυανεψιώννα, μοίραζαν κουκκιά. Η μετά-

ληψη της πανσπερμίας μετέδιδε στους μετέχοντες καλή τύχη. Τα πολυσπόρια-πανσπερμία αποτελούν ένα από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα συνέχειας ανά τους αιώνες μιας λατρευτικής συνήθειας, της λαϊκής θρησκείας, στον κύκλο του χρόνου.

Στην Παναγία-Δήμητρα προσφέρεται «ευχαριστήρια πανσπερμία για το καλό που πέρασε και για το καλό που πρέπει να συνεχιστεί», καθώς η σοδειά του καλοκαιριού έχει καταλωθεί σχεδόν κατά το ήμισυ:

«Μισό 'φαγα, μισό 'σπειρα, μισό 'χω να περάσω».

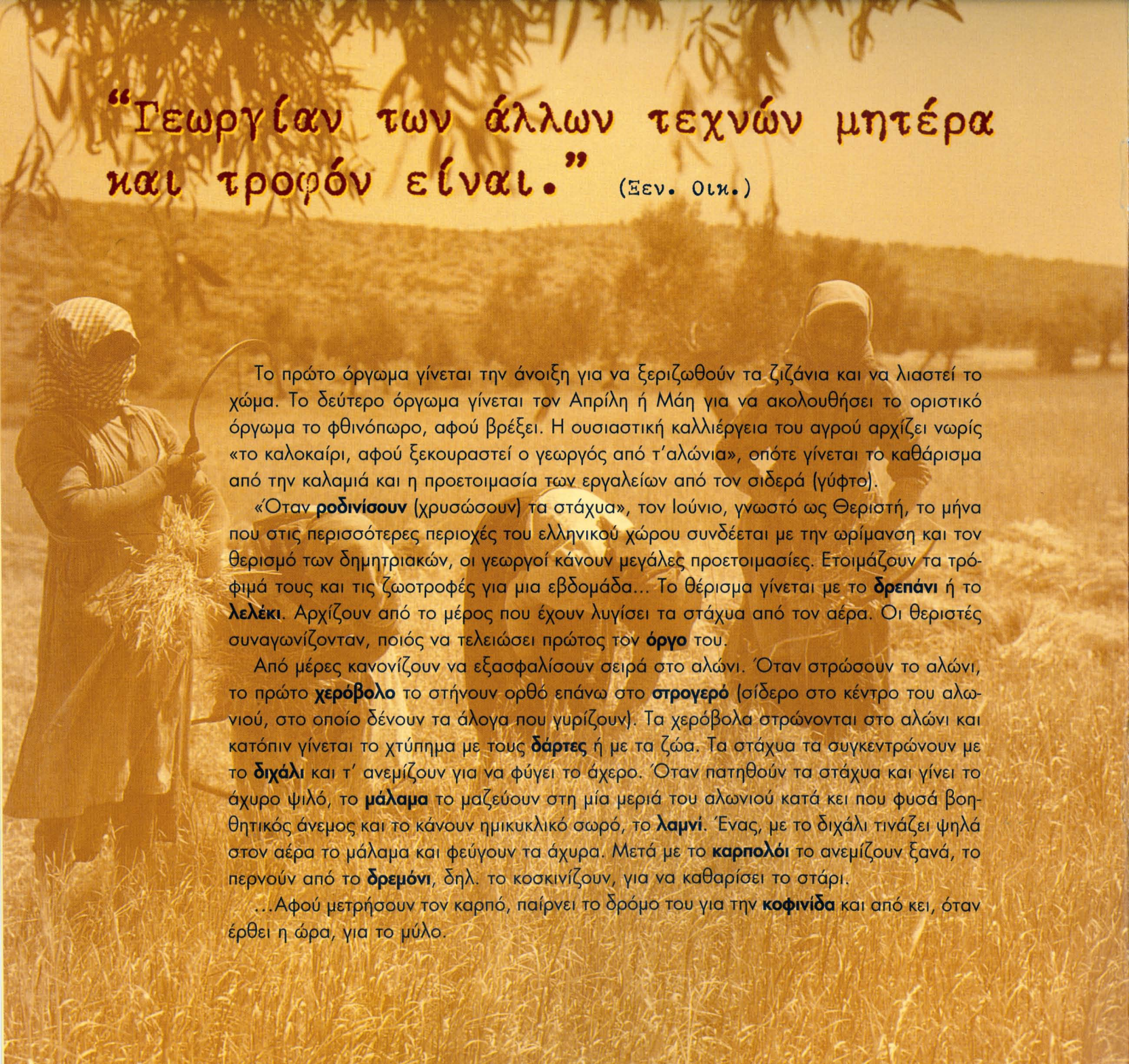
Προσαρμοσμένη σε πιο σύγχρονες ανάγκες είναι η γιορτή στην αγροτική Αμφίκλεια Φθιώτιδας (π. Δαδί) την ημέρα αυτή, όπως σημειώνει η Δαδιώτισσα κ. Ανθή Πράσσου: Στις 21 Νοεμβρίου στην Αμφίκλεια γίνεται μονοκκλησιά στη Μητρόπολη, με αρτοκλασία και περιφορά της εικόνας της Παναγίας στα γραφικά σοκάκια. Αυτή την ημέρα γιορτάζουν οι αγρότες μας. Παλιότερα πήγαιναν κι ένα πιάτο με βρασμένους καρπούς (σιτάρι, κριθάρι, ρεβύθια, φασόλια κ.ά.) και με αυτά τάζαν τα ζωντανά. Ως τιμώμενα πρόσωπα οι αγρότες περνούν από τα γραφεία των γεωργικών συνεταιρισμών να φιλευτούν και να τους ευχηθούν υγεία και καλά μπιρικήτια (σοδειά). Ο Δαδιώτης αγρότης λέει: «Το μισό έφαγα, το μισό έσπειρα, το μισό έχω στην κοφ'νίδα».

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

Διευθ. του Κέντρου Ερεύνες

της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

“Γεωργίαν των άλλων τεχνών μητέρα και τροφόν είναι.” (Ξεν. Οικ.)



Το πρώτο όργωμα γίνεται την άνοιξη για να ξεριζωθούν τα ζιζάνια και να λιαστεί το χώμα. Το δεύτερο όργωμα γίνεται τον Απρίλη ή Μάη για να ακολουθήσει το οριστικό όργωμα το φθινόπωρο, αφού βρέξει. Η ουσιαστική καλλιέργεια του αγρού αρχίζει νωρίς «το καλοκαίρι, αφού ξεκουραστεί ο γεωργός από τ'αλώνια», οπότε γίνεται το καθάρισμα από την καλαμιά και η προετοιμασία των εργαλείων από τον σιδερά (γύφτο).

«Όταν **ροδινίσουν** (χρυσώσουν) τα στάχια», τον Ιούνιο, γνωστό ως Θεριστή, το μήνα που στις περισσότερες περιοχές του ελληνικού χώρου συνδέεται με την ωρίμανση και τον θερισμό των δημητριακών, οι γεωργοί κάνουν μεγάλες προετοιμασίες. Ετοιμάζουν τα τρόφιμά τους και τις ζωοτροφές για μια εβδομάδα... Το θέρισμα γίνεται με το **δρεπάνι** ή το **λελέκι**. Αρχίζουν από το μέρος που έχουν λυγίσει τα στάχια από τον αέρα. Οι θεριστές συναγωνίζονταν, ποιός να τελειώσει πρώτος τον **όργο** του.

Από μέρες κανονίζουν να εξασφαλίσουν σειρά στο αλώνι. Όταν στρώσουν το αλώνι, το πρώτο **χερόβολο** το στήνουν ορθό επάνω στο **στρογερό** (σίδερο στο κέντρο του αλωνιού, στο οποίο δένουν τα άλογα που γυρίζουν). Τα χερόβολα στρώνονται στο αλώνι και κατόπιν γίνεται το χτύπημα με τους **δάρτες** ή με τα ζώα. Τα στάχια τα συγκεντρώνουν με το **διχάλι** και τ' ανεμίζουν για να φύγει το άχερο. Όταν πατηθούν τα στάχια και γίνει το άχυρο ψιλό, το **μάλαμα** το μαζεύουν στη μία μεριά του αλωνιού κατά κει που φυσά βοηθητικός άνεμος και το κάνουν ημικυκλικό σωρό, το **λαμνί**. Ένας, με το διχάλι τινάζει ψηλά στον αέρα το μάλαμα και φεύγουν τα άχυρα. Μετά με το **καρπολόι** το ανεμίζουν ξανά, το περνούν από το **δρεμόνι**, δηλ. το κοσκινίζουν, για να καθαρίσει το σάρι.

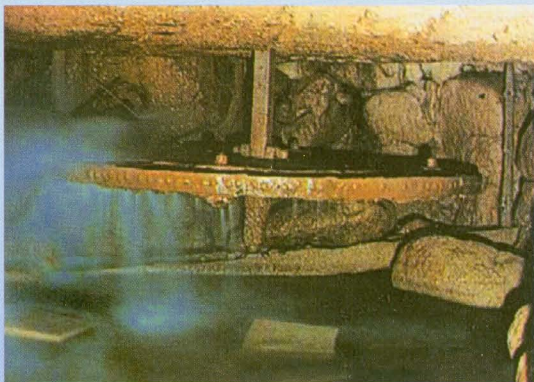
...Αφού μετρήσουν τον καρπό, παίρνει το δρόμο του για την **κοφινίδα** και από κει, όταν έρθει η ώρα, για το μύλο.

ΟΙ ΜΥΛΟΙ ΤΗΣ ΑΜΦΙΚΛΕΙΑΣ


Με τα νερά του ποταμού Κηφισού, που τροφοδοτείται από τις πηγές του Παρνασσού, άλεθαν το σιτάρι και το καλαμπόκι πολλών χωριών οι έξι νερόμυλοι της Αμφικλείας, ως τα μέσα, περίπου, του 20ού αιώνα.

Οι μύλοι του Παπαλουκά, του Νερούτσου, του Κοντού, του Μπούκουρη, του Πρωτοπαπά και του Σαγιά (Μιμίγκη) ανήκαν στους νερόμυλους «ελληνικού ή ανατολικού τύπου», με μικρή οριζόντια σιδερένια ξύλινη ίσως αρχικά- φτερωτή (κινητήριο υδροτροχό του νερόμυλου) κάτω από το πέτρινο κτίσμα τους.


ΜΑΡΙΑ ΓΡΥΠΑΡΗ
Αρχιτέκτων ΥΠ.ΠΟ.,
Πρόεδρος του Ινστιτούτου των Ελληνικών Μύλων



Το Μουσείο του Άρτου στην Αμφίκλεια



Το Μουσείο του Άρτου στη Αμφίκλεια είναι ένα μονογραφικό μουσείο, του οποίου το κεντρικό θέμα, ο άρτος, εξετάζεται σε σχέση με την τοπική ιστορία, κοινωνία, παράδοση, τα ήθη και τα έθιμα του τόπου και τις τοπικές ιδιαιτερότητες που αναπτύχθηκαν λόγω της γεωγραφικής θέσης, του κλίματος και της εξέλιξης της γεωργικής τεχνολογίας. Μέσα από τις συλλογές του και σε συνδυασμό με το επιστημονικό υπόβαθρο που του εξασφαλίζει το Κέντρο Λαογραφίας, θα επιχειρήσει να αναδειχθεί σε θετική κοινωνική δύναμη, που θα ευαισθητοποιήσει την τοπική κοινότητα σε θέματα πολιτισμού και θα δημιουργήσει ένα θεσμό για την αξιοποίηση της πολιτιστικής κληρονομιάς.

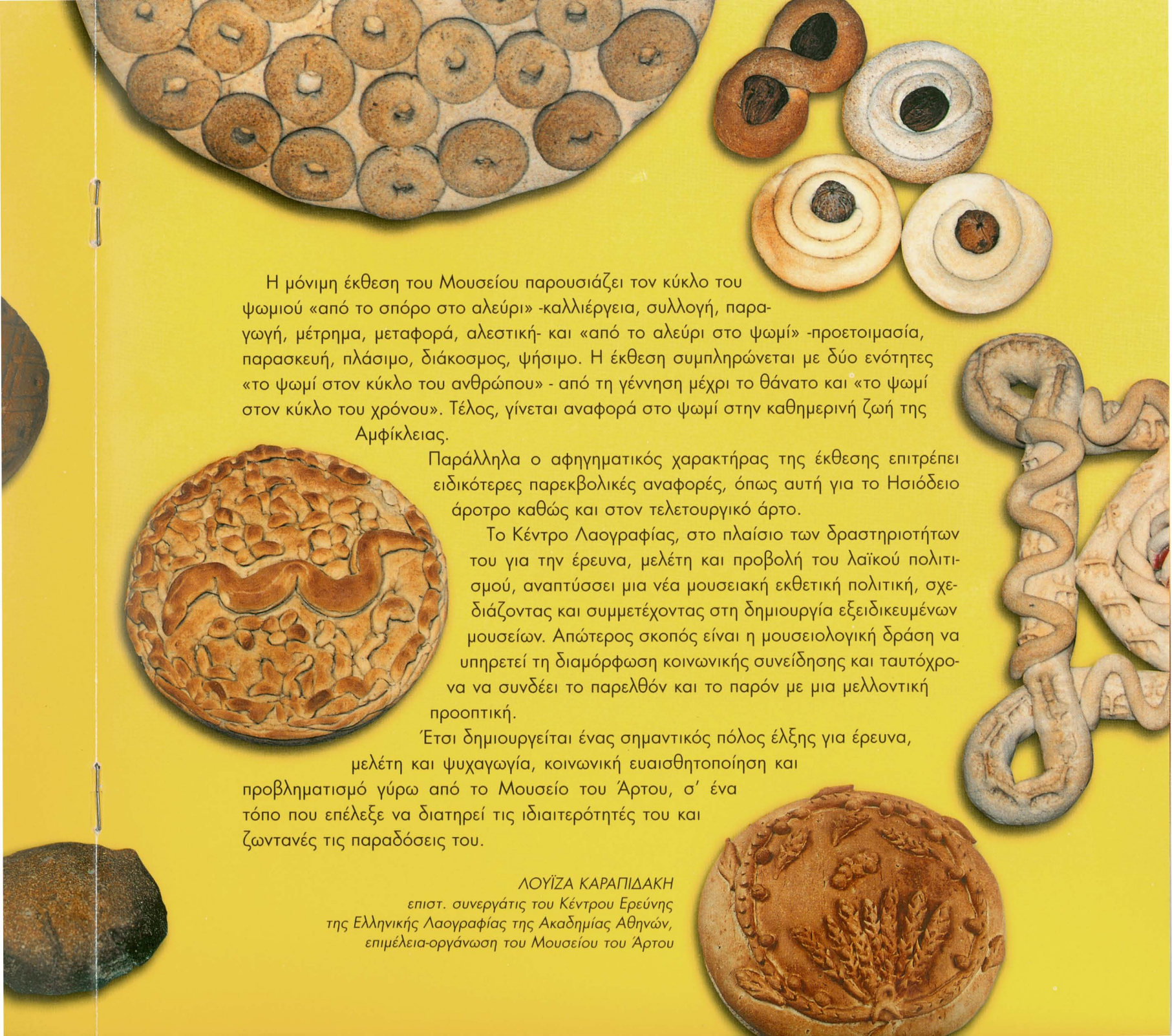


Το Μουσείο, αφιερωμένο στην «περιφερειακή» εθνογραφία, συλλέγει πληροφορίες για τις θεματικές του ενότητες και τεκμηριωτικό υλικό από την προφορική παράδοση με συστηματικές έρευνες. Η έκθεσή του, αντί να εμφανίζεται ακόμη μια φορά σαν καλοστημένη αποθήκη του παρελθόντος, ακολουθεί τα βήματα της σύγχρονης μουσειακής πολιτικής με σαφέστατο εκπαιδευτικό χαρακτήρα. Κάθε αντικείμενο αποκτά την ταυτότητά του και γίνεται μάρτυρας των δραστηριοτήτων της τοπικής κοινωνίας.



Η πλούσια προϋπάρχουσα συλλογή του Πολιτιστικού Συλλόγου "Δαδιώτικη Εστία", με οικιακά σκεύη, υφαντά, κεντήματα, ενδυμασίες, άρτους κ.ά. αποτέλεσε τον πυρήνα των εκθεμάτων, που έχουν επιλεγεί ως αντιπροσωπευτικοί μάρτυρες της πλούσιας πολιτιστικής κληρονομιάς.





Η μόνιμη έκθεση του Μουσείου παρουσιάζει τον κύκλο του ψωμιού «από το σπόρο στο αλεύρι» -καλλιέργεια, συλλογή, παραγωγή, μέτρηση, μεταφορά, αλεστική- και «από το αλεύρι στο ψωμί» -προετοιμασία, παρασκευή, πλάσιμο, διάκοσμος, ψήσιμο. Η έκθεση συμπληρώνεται με δύο ενότητες «το ψωμί στον κύκλο του ανθρώπου» - από τη γέννηση μέχρι το θάνατο και «το ψωμί στον κύκλο του χρόνου». Τέλος, γίνεται αναφορά στο ψωμί στην καθημερινή ζωή της Αμφίκλειας.

Παράλληλα ο αφηγηματικός χαρακτήρας της έκθεσης επιτρέπει ειδικότερες παρεκβολικές αναφορές, όπως αυτή για το Ησιόδειο άροτρο καθώς και στον τελετουργικό άρτο.

Το Κέντρο Λαογραφίας, στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του για την έρευνα, μελέτη και προβολή του λαϊκού πολιτισμού, αναπτύσσει μια νέα μουσειακή εκθετική πολιτική, σχεδιάζοντας και συμμετέχοντας στη δημιουργία εξειδικευμένων μουσειών. Ανώτερος σκοπός είναι η μουσειολογική δράση να υπηρετεί τη διαμόρφωση κοινωνικής συνείδησης και ταυτόχρονα να συνδέει το παρελθόν και το παρόν με μια μελλοντική προοπτική.

Έτσι δημιουργείται ένας σημαντικός πόλος έλξης για έρευνα, μελέτη και ψυχαγωγία, κοινωνική ευαισθητοποίηση και προβληματισμό γύρω από το Μουσείο του Άρτου, σ' ένα τόπο που επέλεξε να διατηρεί τις ιδιαιτερότητές του και ζωντανές τις παραδόσεις του.

ΛΟΥΪΖΑ ΚΑΡΑΠΙΔΑΚΗ
επιστ. συνεργάτις του Κέντρου Ερεύνης
της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών,
επιμέλεια-οργάνωση του Μουσείου του Άρτου



Από τ' αλεύρι στο ψωμί...

“Όλα είναι υράδια της κοιλιάς
και το ψωμί στημόνι”

Μ' αυτή τη λιτή και παραστατική παροιμιακή έκφραση ο λαός περιγράφει τη σπουδαιότητα του ψωμιού στην ιεραρχία της διατροφής. Η βασικότερη, λοιπόν, καθημερινή τροφή για τον Έλληνα, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, είναι το ψωμί (άρτος).

Το ψωμί **σιταρίσιο** (αγνό, καθάριο, χάσικο κ.ά.), **καλαμποκίσιο** (μπαρμπαρέλλα, μπομποτά, ροκίσιο, νταρόπιττα), **κριθαρένιο** (αφράτο, κραμποκούκι, λιπανό, σομόνι κ.ά.) ή **ανάμικτο** (μιγάδι, μιγαδερό) αποτελεί τη βάση της διατροφής στο ελληνικό διαιτολόγιο. Παρασκευάζεται, ανάλογα με το είδος του αλεύρου, αλλά και την περίσταση (εορταστικά, λατρευτικά ψωμιά), το σχήμα και το μέγεθος, το βάρος, τη γεύση και το ψήσιμο με ποικίλους τρόπους.

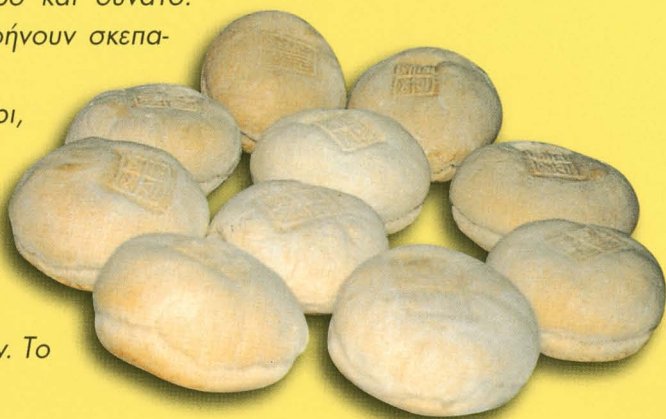


Το αλεύρι το κοσκινίζουν και αναπιάνουν το προζύμι από το βράδυ για να «ανέβει». Η Ανθή Πράσσου αφηγείται χαρακτηριστικά:

Από το βασιλικό που μας δίδουν στην εκκλησία στις 14 Σεπτεμβρίου δένουν δύο κλωνάρια σε σχήμα σταυρού. Βάζουν σε μια κατσαρόλα ένα φλυτζάνι τσαγιού χλιαρό νερό, ρίχνουν λίγο αλάτι και κάνουν μια κανονική ζύμη με 200 γρ. αλεύρι. Πάνω από τη ζύμη βάζουν το βασιλικό και το αφήνουν σε ζεστό μέρος σκεπασμένο. Όταν δουν ότι φούσκωσε ρίχνουν λίγο νεράκι χλιαρό, το ανακατεύουν, βάζουν πάλι το βασιλικό από πάνω και το ξανασκεπάζουν. Αυτό γίνεται τρεις φορές. Μετά την τρίτη φορά, αφού φουσκώσει καλά το προζύμι μας, είναι έτοιμο καινούριο, καθαρό και δυνατό. Αποβραδίζ, λοιπόν, αναπιάνουν το προζύμι και το αφήνουν σκεπασμένο σε ζεστό μέρος ως το πρωί να φουσκώσει.

Την επομένη βάζουν σε σκαφίδι ή λεκάνη το αλεύρι, κάνουν μια λακκούβα, ρίχνουν το προζύμι, το αλάτι και ζυμώνουν παίρνοντας σιγά, σιγά το αλεύρι και ρίχνοντας λίγο-λίγο το χλιαρό νερό.

Το ζυμώνουν αρκετή ώρα με τις γροθιές και τις παλάμες, τραβώντας και διπλώνοντας το ζυμάρι, ώσπου να μη κολλάει στα χέρια. Το μαζεύουν και το σταυρώνουν. Το





βάζουν σε λαδωμένο ταψί και το πατούν να γίνει ίσιο με (λίγο) λαδωμένες παλάμες (για να μην κολλάει το κεντηστήρι). Το σκεπάζουν με πετσέτα και το αφήνουν σε ζεστό μέρος να φουσκώσει. Αφού φουσκώσει λίγο το βάζουν πάνω σε μια κατσαρόλα με ζεστό νερό (για να μην κρυώσει) και το κεντούν με το κεντηστήρι με σχέδια διάφορα. Το αφήνουν πάλι στο ζεστό μέρος ώσπου να διπλασιαστεί περίπου σε όγκο. Το ψήνουν σε ηλεκτρικό φούρνο 90', στους 200° ή σε χωριάτικο με ξύλα.

Στο φούρνο ρίχνουν κι ένα κομμάτι ζυμάρι, το οποίο πλάθουν εν είδει πίττας. Αυτό το ξεφουρνίζουν πρώτο για να «προφθάσουν» να ταΐσουν τα παιδιά.

Ιδιαίτερο είδος ψωμιού είναι το εφτάζυμο (αφτόζυμο, φτάζυμο, ροβιθένιο, κ.ά.), που παρασκευάζεται σε γάμους και σε γιορτές.



Ευχαριστίες

Για την πολύτιμη βοήθεια τους στην πραγματοποίηση των εκδηλώσεων στο πλαίσιο των Ευρωπαϊκών Ημερών Πολιτισμού και στην παρούσα έκδοση, εκφράζονται θερμές ευχαριστίες: Στη Διεύθυνση Βυζαντινών και Μεταβυζαντινών Μνημείων του ΥΠ.ΠΟ. Στο Χορευτικό Σύλλογο η «Δαδιώτικη Εστία» και ιδιαίτερα στα μέλη του Ανθή Πράσσου-Πανουργιά, Ευστάθιο Πανουργιά και τον Πρόεδρο του Συλλόγου Δημήτριο Βασιλείου.

Στους κατοίκους της Αμφίκλειας που διατήρησαν την παράδοση και με το τρόπο τους συνέβαλαν στη δημιουργία του Μουσείου του Άρτου. Στις γυναίκες ιδιαίτερα, που ακόμη και σήμερα, με τέχνη και μεράκι ζυμώνουν, πλάθουν και ψήνουν τα ψωμιά.



Ψωμάκια με σταφίδες

Υλικά

- 1 ποτήρι νερού λάδι
- 1 ½ ποτήρι νερού ζάχαρη
- 1 ποτήρι νερού νερό
- 200 γρ. σταφίδες μαύρες
- 1 κουτ. σούπας σόδα
- 1 κουτ. σούπας κανελλογαρούφαλλα
- 1 λεμόνι (χυμό)
- αλεύρι

Δουλεύετε το λάδι με τη ζάχαρη, ρίχνετε τις σταφίδες, τα κανελλογαρούφαλλα, το χυμό λεμονιού, το νερό και τέλος λίγο – λίγο το αλεύρι (όσο πάρει) να γίνει μια ζύμη όπως για κουλούρια. Τα ζυμώνετε καλά και τα πλάθετε στρογγυλά, μικρά ψωμάκια και τα βάζετε σε λαδωμένο αναλόγως το μέγεθος.



Κέντημα παραδοσιακής Δαδιώτικης Πρεβέντας



...αφού ζυμώσετε
την πρεβέντα...

πατάτε το
ζυμάρι στο
ταψί όχι με
λαδωμένες
παλάμες (γιατί
θα ξεκολλήσουν
τα ανάγλυφα σχέδια).

Τα σχέδια θα τα κάνετε στην αρχή από το
ίδιο ζυμάρι, με ποτήρι, μαχαίρι,
μπαλάκια ή με δυο πηρούνια...



ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΜΥΘΩΝ
ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΧΟΡΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΑΜΦΙΚΛΕΙΑΣ «ΔΑΔΙΩΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ»

Με την οικονομική υποστήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού

ISBN 960-404-016-2