

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ
ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΧΟΛΙΚΗ ΗΛΙΚΙΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΛΟΓΟΣ, ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Διπλωματική Εργασία
Επιβλέπων καθηγητής: Λεωνίδας Σωτηρόπουλος

ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΑ: ΕΝΑ ΕΘΙΜΟ ΚΑΙ Η
ΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΤΟΥ ΔΙΑΣΤΑΣΗ

Αγγελική Τσούρα
Α.Μ. 315

ΠΑΤΡΑ 2012

*στη γιαγιά Αγγελική
που με έθρεψε και με ανέθρεψε
με βιώματα θυσίας*

Ευχαριστίες

Η εκπόνηση μιας εργασίας δε μπορεί παρά να στηρίζεται στη βοήθεια ανθρώπων στους οποίους και οφείλει κανείς ειλικρινείς και θερμές ευχαριστίες.

Πρωτίστως στον επιβλέποντα Καθηγητή κ. Λεωνίδα Σωτηρόπουλο για την πνευματική και επιστημονική προσφορά του καθώς και την ηθική στήριξη, όχι μόνο στη συγκεκριμένη προσπάθεια αλλά και σε όλη τη διάρκεια των μεταπτυχιακών μου σπουδών. Ακόμη στους κκ Αντώνη Βάο, Αναπληρωτή Καθηγητή, και Θανάση Καραλή, Επίκουρο Καθηγητή, για την ενασχόλησή τους με την αξιολόγηση της παρούσας εργασίας ως μέλη της τριμελούς επιτροπής. Επίσης σε όλους τους διδάσκοντες του Μεταπτυχιακού Τμήματος για τις επιστημονικές και ερευνητικές οδούς που διάνοιζαν.

Αυτή η διαδρομή θα ήταν μονήρης χωρίς τη διαρκή και καθημερινή συναναστροφή και ανταλλαγή σκέψεων, γνώσεων και εμπειριών με τους συνοδοιπόρους συμφοιτητές του Τμήματος με τους οποίους μοιραστήκαμε χαρές και δυσκολίες. Για αυτή την υπέροχη πορεία θερμά τους ευχαριστώ όλους.

Μα κυρίως η εργασία αυτή οφείλεται και αφιερώνεται σε αυτούς τους οποίους και αφορά, στους κατοίκους των Μακρισιών. Αυτούς που ξεκλείδωσαν πρόθυμα την καρδιά, τη μνήμη και τα σπίτια τους, συντελώντας στη συγκέντρωση και διαμόρφωση του υλικού. Ιδιαίτερος δε, στους γονείς μου Ελένη και Σταύρο που μου χάρισαν αυτόν τον τόπο.

ΠΕΡΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	v
ABSTRACT	vi
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
1. ΤΟ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	2
1.1 Ο πολιτισμός και η μελέτη του	2
1.2 Η εθνογραφία ως μέθοδος μελέτης του πολιτισμού	8
1.2.1. Πριν από το πεδίο.....	10
1.2.2. Επιτόπια έρευνα	11
1.2.3. Επεξεργασία και παρουσίαση εθνογραφικών δεδομένων	12
2. ΠΤΥΧΕΣ ΤΩΝ ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΩΝ ΣΤΗ ΔΙΑΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΙΑ	14
2.1. Η σφαγή στην αρχαιότητα	14
2.1.1. Η σφαγή ζώου στα πλαίσια θυσιαστικών και μυστηριακών τελετών.....	14
2.1.2. Η θυσία χοίρου στα Θεσμοφόρια.....	16
2.2. Ο χοίρος στη Βυζαντινή περίοδο	17
2.3. Τα «κουρμπάνια» των αγίων ή οι νεοελληνικές αιματηρές θυσίες	18
2.4. Ο χοίρος και τα χοιροσφάγια στην νεοελληνική κοινωνία	20
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΘΙΜΟΥ	28
3.1. Πεδίο διεξαγωγής της έρευνας.....	28
3.2. Η συμβολή του χοιρινού στην οικονομία της οικογένειας	29
3.3. Οι «γουρναπόκριες»	32
3.3.1. Ο χρόνος και ο τόπος	32
3.3.2. Η προετοιμασία.....	34
3.3.3. Τα χοιροσφάγια – η «γουρνοσφαγή».....	45
3.3.1. Το λιώσιμο – το «τσιγάρισμα»	41

4. Η ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΘΙΜΟΥ	49
4.1. Ο παιδαγωγικός σκοπός	49
4.2. Οι παιδαγωγικές πρακτικές	50
4.3. Τα κίνητρα	54
4.4. Οι παιδαγωγικοί στόχοι.....	55
4.4.1. Γνώσεις	55
4.4.2. Δεξιότητες	58
4.4.3. Αξίες.....	59
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	65

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία επιχειρείται η περιγραφή ενός εθίμου μιας αγροτικής κοινότητας της Ηλείας, των Μακρισίων. Πρόκειται για τα χοιροσφάγια, έθιμο ενταγμένο στον εθμικό κύκλο της αποκριάς στη συγκεκριμένη κοινότητα. Παράλληλα επιδιώκεται η ανίχνευση της παιδαγωγικής διάστασης που αυτό ενέχει, καθώς αξιολογείται ως σημαντικό γεγονός της πολιτιστικής και κοινωνικής ζωής των κατοίκων.

Αρχικά παρουσιάζεται το θεωρητικό και μεθοδολογικό πλαίσιο της έρευνας. Δίνονται οι βασικές αρχές και η θεωρία της κοινωνικής και πολιτισμικής ανθρωπολογίας. Αναζητούνται τα χαρακτηριστικά εκείνα της ανθρώπινης συμπεριφοράς που την εντάσσουν στο πολιτισμικό κεφάλαιο μιας κοινωνικής ομάδας. Καθώς επελέγη η εθνογραφική μέθοδος, ως η πιο κατάλληλη για τη μελέτη μιας κοινωνικής σκηνής στα πλαίσια μιας συλλογικής και διαχρονικής πολιτισμικής εκδήλωσης, περιγράφονται οι βασικές αρχές και τα μεθοδολογικά εργαλεία που αυτή χρησιμοποιεί.

Στη συνέχεια γίνεται προσπάθεια καταγραφής κάποιων διαχρονικών πτυχών του εθίμου όπως αυτό παρουσιάζεται στη βιβλιογραφία. Ανιχνεύονται οι γεωγραφικές και πολιτισμικές ιδιαιτερότητες, στη συγχρονία και τη διαχρονία, που καταδεικνύουν την πολυμορφία και την πολυσημία του.

Ακολουθεί η περιγραφή του εθίμου, όπως αυτό καταγράφηκε στη συγκεκριμένη κοινότητα. Παρουσιάζονται τα εθνογραφικά δεδομένα που προήλθαν από επιτόπια έρευνα με συμμετοχική παρατήρηση και άτυπες συνεντεύξεις.

Η ανάλυση των δεδομένων της έρευνας επικεντρώνεται στον παιδαγωγικό χαρακτήρα του εθίμου. Αναλύονται ο σκοπός, οι παιδαγωγικές πρακτικές, και οι παιδαγωγικοί στόχοι που κατατείνουν να δώσουν χαρακτηριστικά παιδαγωγικής δράσης σε μια εθμική πολιτισμική δραστηριότητα.

ABSTRACT

The present paper attempts the description of a custom of an agricultural community of Ilia Prefecture, Makrisia. Specifically, it is about pig slaughter, a custom that forms part of the carnival customary practices, which take place in the aforementioned community. At the same time, it pursues the investigation of its pedagogical dimension, since it is considered an important event of the cultural as well as social life of the residents.

Firstly, the theoretical as well as the methodological framework of the investigation are presented. The basic principles and the theory of the social and cultural anthropology are set out and the specific characteristics of the human behavior, which integrate the latter into the cultural background of a social group, are sought. Since it is the ethnographic method that was selected, as the most appropriate one for the study of a social setting in terms of a collective and classical cultural event, the basic principles and the methodological tools that it implements are described.

Then, it is the effort to record some classical aspects of the custom, as the latter is presented in the bibliography, which takes place. Its geographical and cultural features, in synchrony as well as in diachrony, which demonstrate the polymorphy and the polysemy of the custom, are investigated.

Afterwards, there is the description of the custom as it has been recorded in the specific community and the ethnographic data that derived from an on-the-spot investigation, which involved participative observation and informal interviews, are also cited.

The analysis of the data of the investigation focuses on the pedagogical character of the custom. The purpose, the pedagogical practices, as well as the pedagogical goals that tend to offer a customary, cultural activity characteristics of pedagogical effect, are hereby analyzed.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η συνέχιση ενός εθίμου σε μια αγροτική κοινότητα ως πολιτισμική ιδιαιτερότητα και ως στοιχείο της ταυτότητάς της είναι ένα γεγονός που μπορεί, δυνητικά, να θεωρηθεί ενδιαφέρον θέμα μιας εργασίας. Μπορεί να αναζητηθούν τα ιδιαίτερα εκείνα χαρακτηριστικά μιας κοινωνικής ομάδας που προτάσσει την αναγκαιότητα αυτής της συνέχειας σε πείσμα των πολιτισμικών, οικονομικών και κοινωνικών αλλαγών που συμβαίνουν γύρω αλλά και μέσα σε αυτήν την ίδια την κοινότητα.

Επειδή ακριβώς αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενέχουν έντονη υποκειμενικότητα επελέγη η εθνογραφική μέθοδος για να μελετηθεί, προκειμένου να καταγράψει τις θέσεις και τα βιώματα των μελών της. Η επιτόπια έρευνα διεξήχθη τις αποκριές του 2011 και επανελήφθη το χειμώνα του 2012, καθώς το έθιμο των χοιροσφαγίων εντάσσεται, στο συγκεκριμένο χωριό, στον εθιμικό κύκλο της αποκριάς. Η επανάληψη κρίθηκε απαραίτητη ώστε να ελεγχθούν, να επαληθευθούν και να εμπλουτιστούν τα στοιχεία που είχαν ήδη συλλεγεί. Οι κάτοικοι ήταν υποστηρικτικοί και στη διάρκεια των άτυπων συνεντεύξεων και στη διάρκεια των ημερών της γιορτής καθώς ευχαρίστως άνοιγαν τα σπίτια τους σε όποιον ήθελε να παρακολουθήσει τη διαδικασία. Παρόλο που η κύρια έρευνα διεξήχθη στα Μακρίσια επικουρικά και προς επίρρωση των εκεί στοιχείων συγκεντρώθηκε υλικό και από γειτονικά χωριά, όπως το Λαδικό, τα Κρέστενα και το Φλόκα.

Η βιβλιογραφική έρευνα στο μεσοδιάστημα βοήθησε να συγκεντρωθούν στοιχεία που άλλοτε επιβεβαιώνουν την ιδιαιτερότητα του εθίμου στη συγκεκριμένη κοινότητα και άλλοτε καταδεικνύουν ομοιότητες. Το λαογραφικό υλικό, κυρίως από την Ηλεία, αλλά και από άλλες περιοχές της Πελοποννήσου επελέγη να λειτουργήσει επικουρικά και υποστηρικτικά ως άλλη μια μαρτυρία, γραπτή αυτή τη φορά, του ρόλου του εθίμου στον εορταστικό κύκλο της ζωής των αντίστοιχων κοινοτήτων.

Η περιγραφή του εθίμου, τέλος, και η ανίχνευση της παιδαγωγικής διάστασής του στηρίχθηκε στο εθνογραφικό υλικό που συγκεντρώθηκε κατά τη διάρκεια της επιτόπιας έρευνας, και στις δύο φάσεις της καθώς και από τις άτυπες συνεντεύξεις. Το υλικό αυτό ενσωματώνεται στην περιγραφή και την ανάλυση.

1 ΤΟ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

1.1 Ο πολιτισμός και η μελέτη του

Αν ο πολιτισμός περιλαμβάνει τη δράση των ανθρώπων μιας ομάδας ή μια κοινωνίας, που αφορά τα υλικά και πνευματικά τους έργα, τις αξίες, τις παραδόσεις, την παιδεία, τους κοινωνικούς θεσμούς, την αισθητική τους μπορεί να αντιληφθεί κανείς την ευρύτητα του όρου και την δυσκολία στην προσέγγιση και τη μελέτη του. Κατά καιρούς έχουν διατυπωθεί διάφορες απόψεις για τον ορισμό του από επιστήμονες και θεωρητικούς με πιο γνωστό αυτό που διατύπωσε ο Tylor το 1871: *«Πολιτισμικό σύστημα ή Πολιτισμός είναι αυτό το σύνθετο σύνολο που περιέχει τις γνώσεις, τις δοξασίες, τις τέχνες, τους νόμους, την ηθική, τα έθιμα και κάθε άλλη ικανότητα ή συνήθεια που έχει αποκτήσει ο άνθρωπος με την ιδιότητά του ως μέλος της κοινωνίας»*. (Laburthe-Tolra, Warnier, 2003, σελ.25).

Ο Evans – Pritchard σχολιάζει τη διαφορετική χρήση που έχουν στο καθημερινό λεξιλόγιο όροι όπως: κοινωνία, πολιτισμός, έθιμο, συνήθεια, θρησκεία, κύρωση, δομή, λειτουργία με αποτέλεσμα να δυσχεραίνει το έργο όποιου θα ήθελε να τους χρησιμοποιήσει ως τεχνικούς όρους στα πλαίσια μιας επιστήμης. Και η επιστήμη που κατά τον ίδιο επιχειρεί να μελετήσει του *«ανθρώπινους πολιτισμούς και τις κοινωνίες»* είναι η Κοινωνική Ανθρωπολογία (Evans – Pritchard, 1991, σελ.13). Τουλάχιστον η Κοινωνική Ανθρωπολογία όπως αναπτύχθηκε στην Αγγλία, και σε ένα βαθμό στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Αρχικά η ανθρωπολογία μελετούσε τον άνθρωπο ως φυσικό ον, στα πλαίσια των φυσικών επιστημών ενώ από τον 19^ο αιώνα άρχισε να επικεντρώνεται στους πρωτόγονους πολιτισμούς παίρνοντας τη μορφή της πολιτιστικής ανθρωπολογίας (Πηγιάκη, 2004, σελ.15). Η μελέτη αυτή αρχικά γινόταν από γραπτές πηγές και μαρτυρίες. Στη συνέχεια έγινε αντιληπτό ότι έπρεπε να υπάρχει η φυσική επαφή του ανθρωπολόγου με την κοινωνία που μελετούσε. *«Ο κοινωνικός ανθρωπολόγος μελετά τις πρωτόγονες κοινωνίες απευθείας, ζώντας σε μέσα σ' αυτές για μήνες ή για χρόνια. [...] μελετά τις κοινωνίες ως σύνολα. Μελετά την οικολογία τους, την οικονομία τους, τους νομικούς και πολιτικούς θεσμούς τους, την οργάνωση της οικογένειας και της συγγένειας που διαθέτουν, τις θρησκείες τους, τις τεχνολογίες τους, τις τέχνες τους, κτλ. ως μέρη γενικών κοινωνικών συστημάτων»* (Evans – Pritchard, 1991, σελ.23).

Οι θεμελιωτές της κοινωνικής ανθρωπολογίας για τον Evans – Pritchard, ο McLennan και ο Tylor για τη Βρετανία και ο Morgan για την Αμερική, ήταν και οι πρώτοι που ασχολήθηκαν με τις πρωτόγονες κοινωνίες ως αντικείμενο σοβαρής επιστημονικής μελέτης. Ο Tylor *«προσπάθησε να δείξει πως κάθε θρησκευτική πίστη και λατρεία έχει προέλθει από ορισμένα εσφαλμένα συμπεράσματα που προέκυψαν από την παρατήρηση φαινομένων όπως τα όνειρα, οι εκστάσεις, τα οράματα, η αρρώστια, το ζύπνημα, και ο ύπνος, η ζωή και ο θάνατος»* ενώ στον Morgan οφείλει η κοινωνική ανθρωπολογία την έναρξη της συγκριτικής μελέτης των συστημάτων συγγένειας, η οποία από τότε και μετά έγινε σημαντικό μέρος της ανθρωπολογικής έρευνας (Evans – Pritchard, 1991, σελ.48-49). Ο Frazer έδινε έμφαση στους κοινωνιολογικούς νόμους και υποστήριξε την ύπαρξη τριών σταδίων εξέλιξης από τα οποία περνά η κάθε κοινωνία: τη μαγεία, τη θρησκεία και την επιστήμη.

Συνοψίζοντας την ανθρωπολογική προσέγγιση του 19^{ου} αιώνα μπορεί κανείς να διακρίνει την προσπάθεια να καταδειχθεί μια μονογραμμική εξέλιξη των κοινωνικών θεσμών από τη βαρβαρότητα προς τον πολιτισμό, την πίστη για συνεχή βελτίωση του ανθρώπου και του πολιτισμού του. Χρησιμοποιούσαν τη συγκριτική μέθοδο για να συγκρίνουν παραδείγματα συγκεκριμένων εθίμων και θεσμών με δεδομένα που συγκέντρωναν, συνήθως, μη ειδικοί (ιεραπόστολοι, διοικητικοί υπάλληλοι κλπ.) από ολόκληρο τον κόσμο.

Ο κοινωνιολόγος Emile Durkheim, απορρίπτοντας τον εξελικτισμό αυτό του 19^{ου} αιώνα, συνέβαλε να στραφεί η προσοχή των ανθρωπολόγων προς τη λειτουργική ανάλυση. Εστιάζοντας στην αιτιότητα των κοινωνικών φαινομένων έδινε έμφαση στη συγχρονία ως πεδίο έρευνας της επιστήμης του. Άποψη του ήταν ότι τα κοινωνικά δεδομένα δε μπορούν να εξηγηθούν ως ατομική ψυχολογία. Θεωρούσε ότι τα μέλη μιας κοινωνίας έχουν κοινά ήθη, έθιμα και γλώσσα και ζουν στο ίδιο πλαίσιο κοινωνικών, πολιτικών και οικονομικών θεσμών οι οποίοι σχηματίζουν μια σταθερή δομή. Μια δομή στην οποία οφείλει να πειθαρχεί και να υπακούει το άτομο, καθώς υφίσταται πέρα, πριν και μετά από αυτόν. Υπό αυτήν την οπτική η αποστολή του κοινωνικού ανθρωπολόγου είναι να ανακαλύψει τις λειτουργίες των κοινωνικών θεσμών μέσα στα κοινωνικά συστήματα στα οποία ανήκουν (Evans – Pritchard, 1991, σελ.69-70). Να καθορίσει τις κοινωνικές δραστηριότητες ως προς τις λειτουργίες τους μέσα στα κοινωνικά τους συστήματα. Να συγκρίνει τους θεσμούς, ως τμήματα των κοινωνικών συστημάτων, σε σχέση με τη συνολική ζωή των κοινωνιών στις οποίες ανήκουν. Έχει επομένως ανάγκη για συστηματική μελέτη, μέσω της παρατήρησης, της κοινωνικής ζωής του λαού που μελετάει.

Στο ίδιο πλαίσιο ο ανιψιός του Durkheim, και επίσης κοινωνιολόγος, Marcel Mauss πίστευε ότι τα κοινωνικά γεγονότα δεν είναι κατακερματισμένα αλλά σύνθετα και επεσήμανε την σημασία της επιτόπια έρευνας, αν και δε διεξήγαγε ο ίδιος, για τη μελέτη τους. Ο Mauss *«υπήρξε πιο ευαίσθητος από τον Durkheim στις τεχνικές του σώματος, στον υλικό πολιτισμό και στη συνάρθρωση του οικονομικού και του θρησκευτικού»* (Laburthe-Tolra, Warnier, 2003, σελ.51). Στο έργο του για το δώρο ανέλυσε τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που είχε η ανταλλαγή δώρων στις πρωτόγονες κοινωνίες. Θεωρούσε ότι είχε *«τελετουργικό χαρακτήρα και περιελάμβανε αντικείμενα μεγάλης συμβολικής αξίας αλλά μικρής αξίας και χρησιμότητας»* (Smith, 2006, σελ.130-131).

Οι απόψεις του Durkheim επηρέασαν τους A.R. Radcliffe-Brown και B. Malinowski που θεωρούνται θεμελιωτές της λειτουργικής ανθρωπολογίας. Κατά τον A.R. Radcliffe-Brown *«η λειτουργία του πολιτισμού ως συνόλου είναι να ενώνει τα ατομικά ανθρώπινα όντα σε περισσότερο ή λιγότερο σταθερές κοινωνικές δομές, δηλαδή σε σταθερά συστήματα ομάδων που καθορίζουν και ρυθμίζουν τη σχέση των ατόμων εκείνων μεταξύ τους, και παρέχουν τέτοιου είδους εξωτερική προσαρμογή στο φυσικό περιβάλλον και τέτοιου είδους εσωτερική προσαρμογή ανάμεσα στα άτομα ή τις ομάδες που είναι οι συνιστώσες του συστήματος, ώστε να καθιστούν δυνατή μια τακτική κοινωνική ζωή. Αυτή η υπόθεση πιστεύω πως είναι ένα είδος πρωταρχικού αξιώματος κάθε αντικειμενικής και επιστημονικής μελέτης του πολιτισμού ή της ανθρώπινης κοινωνίας»* (στο Evans – Pritchard, 1991, σελ.77)

Ο B. Malinowski ήταν ουσιαστικά ο θεμελιωτής της επιτόπιας ανθρωπολογικής έρευνας. Ανάμεσα στα 1914 και 1918 μελέτησε συστηματικά έναν πρωτόγονο λαό, τους κατοίκους των νησιών Τρόμπριαντ της Μελανησίας, μέσω της δικής τους γλώσσας, ζώντας μαζί τους και καταγράφοντας την κοινωνική τους ζωή. Κατά τον Evans – Pritchard, *«οι διεξοδικές επιτόπιες μελέτες της σύγχρονης ανθρωπολογίας πηγάζουν άμεσα ή έμμεσα από τη διδασκαλία του, (του Malinowski) γιατί επέμενε πως η κοινωνική ζωή ενός πρωτόγονου λαού μπορεί να γίνει κατανοητή, μόνο αν μελετηθεί εντατικά, και πως αποτελεί απαραίτητο μέρος της εκπαίδευσης ενός κοινωνικού ανθρωπολόγου το να πραγματοποιήσει τουλάχιστον μια τέτοια εντατική μελέτη μιας πρωτόγονης κοινωνίας»* (Evans – Pritchard, 1991, σελ.102).

Στη φάση της επιτόπιας μελέτης ο ανθρωπολόγος πρέπει να έχει συνείδηση της αποστολής του. Ότι μελετά μια κοινωνία στο σύνολό της. Ότι δε βρίσκεται σε αυτήν την κοινωνία για να την αξιολογήσει ή να την αλλάξει αλλά για να τη «μάθει». Να μάθει τη σκέψη της, τη γλώσσα της και μέσω αυτής τον πολιτισμό και το κοινωνικό της σύστημα.

Έξω συνήθως από τα γνωστά και οικεία του κοινωνικά και πολιτισμικά πλαίσια, εξαρτιέται απόλυτα από τις ανθρώπινες επαφές και τις συναναστροφές των μελών της κοινωνίας που μελετά. Και οφείλει να εξοικειώνεται τόσο μαζί τους, κατά τον Evans – Pritchard, που να θεωρείται ότι έχει αποτύχει στο έργο του *«εκτός αν, τη στιγμή που θα αποχαιρετήσει τους γηγενείς, υπάρχει και στις δύο πλευρές η θλίψη του αποχωρισμού»* (Evans – Pritchard, 1991, σελ.107).

Στην αξία και τη λειτουργία της επιτόπιας μελέτης, της εθνογραφίας, αναφέρεται και ο γάλλος ανθρωπολόγος Claude Lévi-Strauss στο αυτοβιογραφικό του βιβλίο *Θλιβεροί τροπικοί*: *«ο εθνογράφος, αν και αντιλαμβάνεται τους περιορισμούς που του επιβάλλει η ανθρώπινη φύση του, επιδιώκει να μελετήσει και να κρίνει το ανθρώπινο είδος από ένα αρκετά υψηλό και απομακρυσμένο σημείο που του επιτρέπει να το δει ανεξάρτητα από τις ιδιαίτερες συμπτώσεις μιας δοσμένης κοινωνίας ή ενός πολιτισμού. Οι συνθήκες μέσα στις οποίες ζει και εργάζεται τον αποκόπτουν φυσικά από τον τρόπο ζωής της ομάδας του για μεγάλα χρονικά διαστήματα· οι κοπιαστικές και ξαφνικές αλλαγές περιβάλλοντος τον κάνουν να αισθάνεται ξεριζωμένος από τον τόπο και το χρόνο όπου ανήκει· δεν υπάρχει πια πουθενά για αυτόν πατρίδα, και μένει για πάντα ψυχολογικά ακρωτηριασμένος. Όπως τα μαθηματικά ή η μουσική, η εθνογραφία είναι μια από τις σπάνιες αυθεντικές κλίσεις. Μπορεί να την ανακαλύψει κανείς μέσα του ακόμα κι αν δεν την έχει διδαχτεί.»* (Lévi-Strauss, 1979, σελ. 44).

Επηρεασμένος από τον Freud, τον Marx και τον Saussure ο Lévi-Strauss επιχείρησε να μελετήσει τα συστήματα συγγένειας, την άγρια σκέψη και τους μύθους μέσα από έννοιες που στηρίζονταν στην ψυχανάλυση, τη δομική γλωσσολογία αλλά και τη γεωλογία εγκαινιάζοντας τη δομική ανθρωπολογία της οποίας είναι ταυτόχρονα και ο κορυφαίος θεωρητικός. Θέλησε να καταδείξει την αυτονομία των πολιτισμικών συστημάτων που λειτουργούν σε μια δική τους δομή και λογική όπως και η γλώσσα. Ο Smith (2006, σελ. 166) αναφέρει για την τεχνική του: *«... αρχίζει συνήθως τα έργα του με την περιγραφή ενός παράξενου μύθου, μιας τελετουργίας ή ενός εθίμου και, στη συνέχεια, προχωρά στην ανάλυσή τους με τη γνωστή μαεστρία του. Η μεθοδολογία του έχει πολλά κοινά στοιχεία με εκείνη ενός ντεντέκτιβ που συγκεντρώνει στοιχεία για να συμπληρώσει το παζλ μιας σκοτεινής υπόθεσης και να φτάσει έτσι στην οριστική διαλεύκανσή της.»*

Ο ίδιος ο Lévi-Strauss (1979, σελ.46-47) περιγράφει ως εξής τη σχέση του με τον μαρξισμό, τη γεωλογία και την ψυχανάλυση: *«Σ' ένα άλλο επίπεδο της πραγματικότητας, ο μαρξισμός μου φαινόταν να προχωρεί με τον ίδιο τρόπο που πορεύονταν η γεωλογία και η*

ψυχανάλυση σύμφωνα με το νόημα που τους έδωσε ο ιδρυτής τους: και οι τρεις διδάσκουν ότι γνώση σημαίνει ικανότητα να ανάγεις έναν τύπο πραγματικότητας σ' έναν άλλον· ότι η αληθινή πραγματικότητα δεν είναι ποτέ η πιο εμφανής και ότι η φύση του αληθινού ξεχωρίζει ήδη στη φροντίδα που παίρνει για να μείνει κρυφό. Για όλες τις περιπτώσεις πάντα το ίδιο πρόβλημα των σχέσεων μεταξύ συγκινησιακού και ορθολογικού και ο στόχος είναι ο ίδιος: να φτάσει κανείς σε ένα είδος υπερορθολογισμού, που θα ενσωματώσει το πρώτο στο δεύτερο χωρίς να θυσιάσει καμιά από τις ιδιότητές του.»

Αντίθετα προς στη δομική ανθρωπολογία του Lévi-Strauss, ο αμερικανός ανθρωπολόγος Clifford Geertz εστίασε στη σημασία της εμπειρίας για την ερμηνεία του φαινομένου του πολιτισμού. Θεωρεί ότι ο πολιτισμός διαπερνά κάθε δραστηριότητα της ζωής, απίστευτα πολύπλοκος και ταυτόχρονα απλός. Οι βιολογικοί, οι ψυχολογικοί, οι κοινωνικοί και πολιτισμικοί παράγοντες μπορούν, κατά τον Geertz, να θεωρηθούν ανεξάρτητες μεταβλητές ενός ενιαίου συστήματος ανάλυσης. Αντιλαμβάνεται τον πολιτισμό να λειτουργεί ως ένα σύμπλεγμα μηχανισμών ελέγχου – που περιλαμβάνει σχέδια, συνταγές, κανόνες, οδηγίες – για τη ρύθμιση της συμπεριφοράς του ανθρώπου (Geertz, 2003, σελ.56). *«Αν δεν κατευθυνόταν από τα πολιτισμικά πρότυπα – τα οργανωμένα συστήματα των σημαινόντων συμβόλων – η συμπεριφορά του ανθρώπου θα ήταν εντελώς ανεξέλεγκτη, ένα χάος άσκοπων πράξεων και εκρηκτικών συναισθημάτων και η εμπειρία του σχεδόν άμορφη. Ο πολιτισμός, η συσσωρευμένη ολότητα αυτών των προτύπων, δεν είναι απλώς ένα διακοσμητικό στοιχείο της ανθρώπινης ύπαρξης, αλλά – η κύρια βάση της ιδιαιτερότητάς της – μια ουσιαστική προϋπόθεσή της.»* (Geertz, 2003, σελ.57)

Διαχωρίζει τον πολιτισμό από το κοινωνικό σύστημα που πιστεύει ότι είναι ανεξάρτητες μεταβλητές, αμοιβαία, ωστόσο, αλληλοεξαρτώμενες. Κατά αυτόν *«πολιτισμός είναι η σημασιολογική μήτρα βάσει της οποίας ερμηνεύουν οι άνθρωποι την εμπειρία τους και καθοδηγούν τη δράση τους· η κοινωνική δομή είναι η μορφή που παίρνει αυτή η δράση, το υπαρκτό πλέγμα των κοινωνικών σχέσεων.»* (Geertz, 2003, σελ.151). Ο άνθρωπος ολοκληρώνεται, τελειοποιείται μέσα από το συγκεκριμένο πολιτισμό μέσα στον οποίο ζει. Οι ιδέες, οι αξίες, οι πράξεις, τα συναισθήματα του ανθρώπου είναι πολιτισμικά παράγωγα.

Η πολυπλοκότητα και η ευρύτητα των σημείων, συμβόλων, μύθων και συνηθειών που απαρτίζουν το πολιτισμικό φαινόμενο δυσχεραίνουν και την ερμηνεία του. Αυτό που χρειάζεται λέει ο Geertz (2003, σελ.17-18) για την ανθρωπολογική ανάλυση είναι η εθνογραφία και *«κάνω εθνογραφία σημαίνει δημιουργώ σχέση, επιλέγω πληροφορητές,*

μεταγράφο κείμενα, καταγράφο γενεαλογίες, χαρτογραφώ περιοχές, κρατάω ημερολόγιο κ.ο.κ.». Είναι ένα εγχείρημα για το οποίο δανείζεται από τον Ryle τον όρο «πυκνή περιγραφή». Με τη πυκνή περιγραφή ο αναγνώστης της εθνογραφίας νιώθει ότι βιώνει συναισθηματικά και πνευματικά τον πλούτο των λεπτομερειών που περιγράφονται. Κατά τον Geertz, (2003, σελ.27) οι ανθρωπολόγοι δεν έχουν πάντα την επίγνωση ότι μπορεί ο πολιτισμός να βρίσκεται στο παζάρι ή στη στάνη αλλά «η ανθρωπολογία βρίσκεται στο βιβλίο, το άρθρο, τη διάλεξη, τη προθήκη του μουσείου ή ενίοτε, στις μέρες μας, στην κινηματογραφική ταινία.» Επομένως η αξία της περιγραφής έγκειται στη δυνατότητα του εθνογράφου να διασαφηνίζει αυτό που συμβαίνει στην κοινωνία που μελετά, παρόλα τα προβλήματα εγκυρότητας που μπορεί να εγείρει μια τέτοια περιγραφή. «*Η βασιμότητα των ερμηνειών μας δε μετριέται σε σχέση με ένα σώμα ανερμήνευτων δεδομένων, δραματικά απισχνασμένων περιγραφών, αλλά σε σχέση με τη δύναμη της επιστημονικής δημιουργικής φαντασίας να μας φέρνει σε επαφή με τη ζωή ξένων ανθρώπων*» (Geertz, 2003, σελ.28).

Ο γάλλος κοινωνιολόγος Pierre Bourdieu είναι αυτός ο διανοητής που προσπάθησε να συνθέσει την υποκειμενική εμπειρία του ατόμου με τις αντικειμενικές δομές ενός κοινωνικού συνόλου σε μια απόπειρα συγκερασμού, και ταυτόχρονα υπέρβασης, των θεωριών του δομισμού και της «αντικειμενικότητας» του από τη μια και της φαινομενολογίας και της «υποκειμενικότητάς» της από την άλλη.

Οι ανθρωπολογικές έρευνες του Bourdieu στην Αλγερία τον οδήγησαν σε αμφισβήτηση της δομιστικής αντίληψης για την κοινωνία – αμφισβήτηση που επεκτάθηκε και στον ιδρυτή της Lévi-Strauss – ως αντίληψης που συνιστά «*παραμορφωτικό αντικειμενισμό*» (Smith, 2006, σελ.213-214). Ο Smith επίσης (2006, σελ. 214) αναφέρει πως ο Bourdieu σε μια προσπάθεια να θεωρητικοποιήσει τη σχέση της δομής με το υποκείμενο της δράσης χωρίς να περιορίσει την ανάλυσή της στην μια ή την άλλη πλευρά, τάσσεται υπέρ μιας κοινωνιολογίας που την ορίζει ως «*αναστοχαστική κοινωνιολογία*». Κατά τον Παναγιωτόπουλο (1994, σελ.26) αναστοχαστική είναι η κοινωνιολογία όταν εφαρμόζει στον ίδιο της τον εαυτό τα εργαλεία που χρησιμοποιεί. Ο ίδιος σχολιαστής (Παναγιωτόπουλος, 1994, σελ.25) αναφέρει πως ο Bourdieu υπερβαίνοντας πολλές από τις αντιθέσεις που διαιρούσαν το κοινωνιολογικό πεδίο – όπως η αντίθεση μεταξύ θεωρητικών και εμπειρικών, υποκειμενιστών και αντικειμενιστών, μεταξύ μακροκοινωνιολογίας και μικροκοινωνιολογίας, ή μεταξύ δομισμού και ορισμένων μορφών της φαινομενολογίας – έθεσε τις βάσεις αυτού που ονόμασε «*ολική ανθρωπολογία*» (*anthropologie totale*).

Ο Bourdieu επίσης αρνείται τη διαίρεση κοινωνιολογίας και εθνολογίας που απαγορεύει σε κοινωνιολόγους και εθνολόγους να θέσουν σωστά τα θεμελιώδη προβλήματα που θέτουν όλες οι κοινωνίες *«αυτά της ειδικής λογικής των στρατηγικών τις οποίες χρησιμοποιούν οι ομάδες, και κυρίως οι οικογένειες για να παραχθούν και να αναπαραχθούν. Μέσα από τη διαδικασία αντικειμενοποίησης του υποκειμένου και του ενεργήματος της αντικειμενοποίησης, στη συγκεκριμένη περίπτωση του εθνολόγου όχι μόνο ως κοινωνικά τοποθετημένου υποκειμένου αλλά και ως επιστήμονα που έχει ως σκοπό να αναλύσει τον κοινωνικό κόσμο κατέληξε σε μια αυστηρή ανάλυση του “ντελλεκτουαλιστικού σφάλματος” που του επέτρεψε τη συνάρθρωση της κοινωνιολογίας και της εθνολογίας»* (Παναγιωτόπουλος, 1994, σελ.28).

Συμπερασματικά θα μπορούσε να θεωρηθεί πως στόχος της ανθρωπολογίας – μέσα από όλη αυτή την πνευματική παραγωγή των θεωρητικών της, μέσα από τη μελέτη γνωστών ή άγνωστων, απλών ή περίπλοκων, μικρών ή μεγαλύτερων, πρωτόγονων ή σύγχρονων πολιτισμικών ομάδων – είναι μέσα από την κατανόηση των πολιτισμών η κατανόηση και ερμηνεία του συνόλου της ανθρώπινης δραστηριότητας. Έτσι κι αλλιώς η ανθρωπολογία, κατά τον Evans – Pritchard (1991, σελ.167), *«μας βοηθάει να κατανοήσουμε καλύτερα, και σε οποιονδήποτε τόπο ή χρόνο το συναντούμε, αυτό το θαυμάσιο πλάσμα τον άνθρωπο»*.

1.2 Η εθνογραφία ως μέθοδος μελέτης του πολιτισμού

Η εθνογραφία είναι μέθοδος έρευνας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μελέτη του πολιτισμού, την ανθρωπολογία, και άλλες ανθρωπιστικές επιστήμες. Το πεδίο μελέτης της είναι μικρές κοινωνικές ή πολιτισμικές μονάδες. Στόχος της είναι η συστηματική ερμηνευτική προσέγγιση αυτών των ομάδων που οδηγεί στην αναλυτική περιγραφή της κοινωνικής ζωής και του κόσμου τους. Ωστόσο, η κύρια διαφοροποίησή της από άλλες μεθόδους έγκειται στο γεγονός ότι επικεντρώνεται στο υποκειμενικό στοιχείο των ατόμων της ομάδας που μελετά. Δίνει έμφαση στην αξία των ανθρώπινων συναισθημάτων, των σκέψεων και των ιδεών καθώς και στο ρόλο τους στην δημιουργία των κοινωνικών και

πολιτιστικών φαινομένων. Ακριβώς γι αυτό το λόγο η εθνογραφία κατά την Πηγιάκη στηρίζεται στην «προσωπική παρατήρηση του ερευνητή στο χώρο της έρευνας (*in the field*) και στις ανεπίσημες συζητήσεις που ακούει ή διεξάγει ο ίδιος με μέλη της κοινωνικής ομάδας που μελετά». (Πηγιάκη, 2004, σελ.23).

Επομένως ο εθνογράφος οφείλει να προσεγγίσει το πεδίο μελέτης του με στόχο την ολιστική θεώρησή του, που θα του αποκαλύψει τα νοήματα και τις αξίες που διέπουν τη συγκεκριμένη ομάδα. Η εθνογραφική μέθοδος δε μπορεί να εφαρμοστεί χωρίς τη φυσική παρουσία του ερευνητή στο πεδίο. Πρέπει ο ίδιος να βιώσει το χώρο μελέτης του. Η ερευνητική του ικανότητα είναι απαραίτητη. Οι πρώτες παρατηρήσεις του ανατροφοδοτούν τα ερωτήματά του, που δεν είναι δεδομένα εκ των προτέρων, όπως σε άλλες μορφές έρευνας. Αναγκάζεται έτσι να ακολουθήσει μια διαλεκτική κυκλική διαδικασία (Πηγιάκη, 2004, σελ.58-59) στη συγκέντρωση και επεξεργασία των δεδομένων του.

Αυτή ακριβώς η επιτόπια έρευνα είναι που διαφοροποιεί και την ανθρωπολογία, την πρώτη επιστήμη που την εφήρμοσε, από την κοινωνιολογία, την ιστορία και άλλες συναφείς επιστήμες κατά το Λ. Σωτηρόπουλο. Και αυτός ο τρόπος έρευνας είναι που κάνει κάποιους να αναρωτιούνται αν είναι επιστήμη ή τέχνη: «*Θα ισχυρίζονταν ότι δεν μπορείς να διδάξεις το πώς εφαρμόζεται η ανθρωπολογική μέθοδος και ότι πρόκειται για τέχνη, με την έννοια ότι μαθαίνεις βιωματικά μέσα από τη δοκιμή και την εμπειρία. Θα σημείωναν επίσης ότι δεν είναι κάτι αυστηρά καθορισμένο μέσα σε επιστημονικά πλαίσια και πως υπεισέρχονται έντονα στοιχεία, όπως η φαντασία, η διαίσθηση κλπ. Μειώνοντας την επιστημονικότητα της μεθόδου θα έδιναν έμφαση στην τέχνη της συναναστροφής (απαραίτητη για να αντλήσει κανείς πληροφορίες στο πεδίο), την ικανότητα κοινωνικής επικοινωνίας, την ικανότητα να γίνει κανείς αποδεκτό από το μελετώμενο πληθυσμό, την τέχνη του να παρουσιάσει κανείς τα αποτελέσματά του αποτυπωμένα σε χαρτί ή με κάποια άλλη μορφή, προσδίδοντάς του ζωντάνια και γλαφυρότητα. Το συγγραφικό ταλέντο, για παράδειγμα, ενός ανθρωπολόγου, παίζει ιδιαίτερο ρόλο, όταν φτάσει η στιγμή να περιγράψει γραπτώς το λαό – κοινωνία που μελέτησε» (Σωτηρόπουλος, 1996, σελ. 84-85).*

Για τη διεξαγωγή μιας μελέτης στα πλαίσια της ανθρωπολογικής – εθνογραφικής μεθόδου απαιτούνται κάποια στάδια. Προηγείται η επιλογή του θέματος και του πεδίου μελέτης και ακολουθεί η βιβλιογραφική ενημέρωση σχετικά με το θέμα. Έπεται η επιτόπια έρευνα που είναι και το κύριο μέρος της, και στο οποίο πρέπει να δώσει έμφαση ο εθνογράφος γιατί από εκεί εκπορεύονται τα δεδομένα του. Αυτά ακριβώς τα δεδομένα πρέπει

να καταγράψει και να αναλύσει. Τέλος μετά την επεξεργασία τους ακολουθεί η παρουσίαση των συμπερασμάτων με τη συγγραφή. (βλ. Πηγιάκη, 2004, σελ.135-142 και Σωτηρόπουλος, 1996, σελ.87-92).

1.2.1 Πριν από το πεδίο

Η επιλογή του θέματος και του πεδίου μελέτης είναι καθοριστική για την εθνογραφική έρευνα. Δεν υπάρχει συγκεκριμένο ερευνητικό ερώτημα όπως σε άλλες ερευνητικές μεθόδους αλλά πρέπει ο εθνογράφος να αφεθεί στο ίδιο το πεδίο για να τον οδηγήσει προς τα ερωτήματα. Επομένως επιλέγει με βάση τα επιστημονικά, ερευνητικά και προσωπικά ενδιαφέροντα το χώρο που θα μελετήσει. Στη συνέχεια θα πρέπει να κάνει μια πρώτη «γνωριμία» μαζί του. Αυτή η επαφή είναι απαραίτητη για να «εγκλιματιστεί» καλύτερα ο ερευνητής στο πεδίο αργότερα. Η αποδοχή του εθνογράφου από τα μέλη της κοινωνικής ομάδας που μελετά είναι καθοριστικής σημασίας, γιατί αυτοί είναι που θα του παρέχουν ή όχι τα δεδομένα. Πρέπει να εξοικειωθεί μαζί τους, να αποκτήσει την εμπιστοσύνη τους, να εμπεδώσει κανόνες και όρια της δικής τους ζωής που δεν πρέπει να υπερβεί. Να γνωστοποιήσει το ρόλο και το στόχο του εγκαινιάζοντας μια ειλικρινή σχέση επικοινωνίας μαζί τους.

Σε αυτό το στάδιο βοηθά και η βιβλιογραφική έρευνα που μπορεί να δώσει στοιχεία χρήσιμα για την «ανάγνωση» του πεδίου. Οι διάφορες γραπτές πηγές, προγενέστερες έρευνες, αν υπάρχουν, άρθρα και μελέτες μπορεί να εισαγάγουν τον ερευνητή στο χώρο του χωρίς όμως να τον προδιαθέτουν, γιατί τα δικά του δεδομένα μπορεί να είναι τελείως διαφορετικά από τα βιβλιογραφικά. Τον εισάγει σε ένα διάλογο με το αντικείμενο της έρευνας του και τον κοινωνικό χώρο που πρόκειται να ερευνησει. Η βιβλιογραφική έρευνα είναι επικουρική.

Ο ερευνητής πρέπει να έχει επίσης λύσει θέματα δεοντολογίας πριν εισέλθει στο πεδίο της έρευνας καθώς και να αντιμετωπίσει αυτά που θα προκύψουν στη διάρκεια. Πρέπει να εξασφαλίσει ότι δε διαταράσσονται οι σχέσεις των δρώντων προσώπων που μελετά από την παρουσία του, δεν παραβιάζονται τα δικαιώματά τους, δεν υπάρχει ιδιοτέλεια του ερευνητή, δεν παραβιάζονται όροι εμπιστοσύνης. Επίσης πρέπει ο ερευνητής να είναι όσο μπορεί συναισθηματικά αποστασιοποιημένος ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης των δεδομένων που παρατηρεί. Το συμβούλιο της Αμερικανικής Ανθρωπολογικής Εταιρείας

υιοθέτησε κάποιες ηθικές αρχές τις οποίες πρέπει να αποδέχεται ο εθνογράφος. (βλ. Πηγιάκη, 2004, σελ.72)

1.2.2 Η επιτόπια έρευνα

Με την έναρξη της εθνογραφικής έρευνας, κύριο μέλημα του ερευνητή είναι η παρατήρηση της κοινωνικής σκηνής που μελετά. Κατά την Πηγιάκη (2004, σελ.79): *«ολόκληρο το υλικό πλαίσιο (context) του φαινομένου γίνεται το πρώτο αντικείμενο παρατήρησης. Το φυσικό και υλικό περιβάλλον, οι φυσικές συνθήκες, τα κτίρια, τα έπιπλα, τα σκεύη, τα μηχανήματα και γενικά τα υλικά που χρησιμοποιούν τα άτομα που δρουν στο χώρο, ο τρόπος που τα χρησιμοποιούν και η θέση που τους δίνουν, είναι σημαντικά στοιχεία του κοινωνικού πλαισίου»*. Στη συνέχεια παρατηρούνται οι ρόλοι των δρώντων προσώπων, η συμπεριφορά τους, οι λόγοι, οι δραστηριότητες, οι διαδικασίες, οι εντάσεις, και οτιδήποτε άλλο επικεντρώνει το ενδιαφέρον του ερευνητή. Ακριβώς επειδή η παρατήρηση είναι επιλεκτική ο ερευνητής πρέπει να έχει επίγνωση των επιλογών του ώστε να αξιολογήσει και ο ίδιος την αποτελεσματικότητά τους.

Ο όρος «συμμετοχική παρατήρηση» περιέχει εξ αρχής το παράδοξο της διττής ενέργειας: να συμμετέχεις και ταυτόχρονα να παρατηρείς και να καταγράφεις (βλ. Σωτηρόπουλος, 1996, σελ.92). Το τι παρατηρεί κανείς και πώς είναι συχνά απόρροια μιας εσωτερικής σύγκρουσης ανάμεσα στις κοινωνικές και πολιτιστικές αξίες που φέρει ο ίδιος και στις αντίστοιχες της ομάδας μελέτης, ένα πρόβλημα που καλείται να επιλύσει άμεσα ο ερευνητής (βλ. Σωτηρόπουλος, 1996, σελ.93). Η αδυναμία να επιλέξει εξ αρχής τα ουσιώδη από τα επουσιώδη τον υποχρεώνει σε μια κοπιαστική καταγραφή όπου τα πάντα μπορεί να είναι, εν δυνάμει, σημαντικά και επιδεκτικά ερμηνείας. Η επεξεργασία του υλικού μπορεί να αποκαλύψει δεδομένα που δε φαίνονται αξιόλογα σε μια πρώτη ματιά.

Η συγκέντρωση στοιχείων από την συμμετοχική παρατήρηση δεν είναι συχνά αρκετή. Πρέπει να συμπληρωθεί από στοιχεία που θα αντλήσει ο μελετητής από προσωπικές συζητήσεις και διάλογο με τους συμμετέχοντες. Η Πηγιάκη ορίζει ως συνέντευξη *«τη συζήτηση με κάποιο ορισμένο ερευνητικό στόχο»*. Παρόλο που μπορεί να εφαρμοστεί και η μέθοδος της συνέντευξης με προαποφασισμένες από τον ερευνητή ερωτήσεις (τυπική ή δομημένη συνέντευξη) ωστόσο στην εθνογραφία προτιμάται η άτυπη που, καθώς γίνεται εντελώς φυσικά την ώρα που ο εθνογράφος είναι παρών στα γεγονότα και συμμετέχει σε

αυτά, δίνει περιθώρια να αποτυπωθεί περισσότερο η υποκειμενικότητα των ατόμων της κοινωνικής ομάδας που μελετάται. *«Αν θέλουμε να κατανοήσουμε την ποιοτική υφή των κοινωνικών φαινομένων, είναι απαραίτητο να εγκύψουμε στη μελέτη του περιεχομένου της πολλαπλής και συχνά διαφορετικής πραγματικότητας των δρώντων προσώπων»* (Πηγιάκη, 2004, σελ.83). Ο αυθορμητισμός τους συχνά αποκαλύπτει σκέψεις και συναισθήματα λανθάνοντα. Σημαντική και χρήσιμη είναι δε, και η ομαδική συνέντευξη που επιτρέπει την ανταλλαγή απόψεων, αλλά και αποκαλύπτει αντιπαραθέσεις, ακόμη και συγκρούσεις.

Στα πλαίσια της ερευνητικής του προσπάθειας ο εθνογράφος θα πρέπει να βοηθήσει τους ερωτώμενους να ανακαλέσουν μνήμες και να εκφράσουν σκέψεις και απόψεις. Οι εύστοχες ερωτήσεις, η απαραίτητη σιωπή μπροστά στην κατάθεση του άλλου, η διευκόλυνσή του με την επανάληψη, η επιλογή να τον ακολουθεί με ταπεινοσύνη *«εκεί που το πάει»*, η απουσία οποιονδήποτε σχολίων που θα προκαταβάλουν την απάντησή του μπορεί να λειτουργήσουν προς την κατεύθυνση αυτή.

1.2.3 Επεξεργασία και παρουσίαση των εθνογραφικών δεδομένων

Όταν ο ερευνητής θεωρεί ότι έχει πια συγκεντρώσει όλο το υλικό, και από τις συνεντεύξεις και από την συμμετοχική παρατήρηση, (εθνογραφικές σημειώσεις, μαγνητοφωνήσεις, καταγραφές, ημερολόγια, και ό,τι άλλο) περνάει στη φάση της επεξεργασίας. Ελέγχει όλο το υλικό και το κατατάσσει σε κατηγορίες που προτείνει το ίδιο. *«Το διαβάζουμε και το ξαναδιαβάζουμε αφήνοντάς το να μας μιλήσει»* (Σωτηρόπουλος, 1996, σελ.90). Στη συνέχεια ετοιμάζει την περιγραφή, όπου ενσωματώνει τις παρατηρήσεις και το εννοιολογικό πλαίσιο που προέκυψε και τα συνοψίζει σε ερμηνευτικό σχήμα. Κατά την Πηγιάκη (2004, σελ.114) στην εθνογραφία η συλλογή δεδομένων και η ανάλυση πορεύονται παράλληλα. Το υλικό ταξινομείται σε κατηγορίες και κωδικοποιείται. Η ίδια θεωρεί πως χαρακτηριστικό γνώρισμα της ανάλυσης είναι η προσπάθεια κατανόησης των φαινομένων της κοινωνικής σκηνής και όχι η απλή περιγραφή της.

Κατά τη διενέργεια της έρευνας ιδιαίτερη σημασία έχει η εγκυρότητα και η αξιοπιστία των ευρημάτων της. Στην εθνογραφική η αξιοπιστία αυτή ελέγχεται με τη μέθοδο του τριγωνισμού και της αναλυτικής επαγωγής. *«...ο τριγωνισμός είναι ο έλεγχος των ερευνητικών δεδομένων, δηλαδή η εξέταση του ίδιου φαινομένου με τη χρήση δεδομένων που προέρχονται από πολλές πηγές της έρευνας στο πεδίο μελέτης. Πολλές πηγές στην περίπτωση*

αυτή θεωρούνται τα εθνογραφικά δεδομένα που συλλέγονται για ένα φαινόμενο σε διάφορες χρονικές φάσεις του από διαφορετικά δρώντα πρόσωπα [...] αναλυτική επαγωγή είναι η διαμόρφωση θεωρίας με βάση τις θεματικές κατηγορίες των ποιοτικών δεδομένων, που συλλέγησαν από την ίδια την κοινωνική σκηνή στο πλήρες κοινωνικό της πλαίσιο» (Πηγιάκη 2004, σελ.130-132).

Μετά τον έλεγχο της αξιοπιστίας των ερευνητικών δεδομένων και αφού διαπιστώσει ο ερευνητής ότι αυτά συγκροτούν μια θεωρία μπορεί να συγγράψει την εθνογραφική του μελέτη. Η εύρεση ενός εύληπτου τρόπου με τον οποίο θα παρουσιάσει αυτά τα δεδομένα και ταυτόχρονα να τεκμηριώνει τη θεωρία του είναι η μεγαλύτερη δυσκολία της συγγραφής. Σύμφωνα με την Πηγιάκη (2004, σελ.141) *«η εθνογραφία είναι πρωτότυπη και αυθυπόστατη θεωρία. [...] Συμπτωματικά και μόνο μπορεί να επιβεβαιώνεται ή να μην επιβεβαιώνεται από μια άλλη και αυτό διαπιστώνεται μετά τη διαμόρφωση της θεωρίας και ποτέ πριν».*

2 ΠΤΥΧΕΣ ΤΩΝ ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΩΝ ΣΤΗ ΔΙΑΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΙΑ

Η ανάγκη του ανθρώπου για κατανάλωση πρωτεϊνών από ζωικές τροφές τον υποχρέωσε να αναζητήσει την τροφή του αρχικά στο κυνήγι και στη συνέχεια στη εκτροφή οικόσιτων ζώων και την κτηνοτροφία. Παρά τις απόψεις για τη δυνατότητα επιβίωσης του ανθρώπου μόνο με την κατανάλωση φυτικών τροφών, για αιώνες η κατανάλωση κρέατος είναι κεντρική επιλογή των περισσότερων ανθρώπινων κοινωνιών. Ο αμερικανός ανθρωπολόγος Marvin Harris θεωρεί πως οι ζωικές τροφές, σε σχέση με τις φυτικές, εξασφαλίζουν υγεία και ευεξία υπερβαίνοντας την απλή επιβίωση. Αναφέρει χαρακτηριστικά: *«Δεν είναι τυχαίο ότι οι αρχηγοί και οι ήρωες σε όλο τον κόσμο πανηγυρίζουν για τις νίκες τους οργανώνοντας γιορτές και προσφέροντας μεγάλες μερίδες κρέας στην ακολουθία και τους καλεσμένους των.»* (Harris,1989, σελ.27). Διάφορες θρησκείες επίσης θεσμοθέτησαν τη σφαγή και κατανάλωση οικόσιτων ζώων στα πλαίσια των μυστηριακών τους τελετών, εκφράζοντας έτσι την δική τους επιθυμία και απαίτηση για κατανάλωση κρέατος. Σε πολλές κοινωνίες μάλιστα, η διανομή του παίζει ιδιαίτερο ρόλο στη διαμόρφωση των κοινωνικών δεσμών και τις σχέσεις των μελών τους, καταλήγοντας να είναι η κρεοφαγία η πεμπτουσία των κοινωνικών συναναστροφών (Harris,1989, σελ.26). Σε αυτά τα πλαίσια εντάσσονται πολλές τελετές που σχετίζονται με τη θυσία και σφαγή ζώων σε διάφορους λαούς και σε διάφορες χρονικές περιόδους. Ανάλογα δε, με το κοινωνικό, οικονομικό, θρησκευτικό και πολιτισμικό υπόβαθρο τους αποκτούν κάθε φορά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

2.1 Η σφαγή στην ελληνική αρχαιότητα

2.1.1 Η σφαγή ζώου στα πλαίσια θυσιαστικών και μυστηριακών τελετών

Για τον Burkert (1993, σελ.135-140) το κύριο χαρακτηριστικό της θυσίας ως ιερής πράξεως στην αρχαιοελληνική πρακτική ήταν η σφαγή ενός κατοικίδιου ζώου για την κατανάλωση κρέατος «για» ένα θεό, παρά μια θαυματουργική διαδικασία. Γιατί ο θεός δεν παίρνει σχεδόν τίποτε, καθώς το κρέας διατίθεται ολοκληρωτικά για το εορταστικό συμπόσιο

των συμμετεχόντων¹. Έτσι η θυσία αποτελούσε εορταστικό έθιμο για την κοινότητα² με πλούσιο φαγητό και άφθονο ποτό. Μετά τη σφαγή, το αίμα συλλέγεται σε λεκάνη και με αυτό ραντίζεται η επιφάνεια του βωμού, «αιμάσσεσθαι» κατά τους αρχαίους, όπως και οι πλευρές του. Οι θυσιαστήριες κραυγές των γυναικών που ακολουθούν δηλώνουν, πάντα κατά τον Burkert, τη συγκινησιακή επίταση πως η ζωή κραυγάζει πάνω από το θάνατο. «*Η συγκλονιστική εμπειρία της φρίκης του θανάτου, που είναι παρούσα, στο ζεστό ρέον αίμα, δρα κατά τρόπον άμεσο και μάλιστα όχι ως κάποιο ανιαρό πάρεργο, αλλά ως το κέντρο εκείνο, προς το οποίο στρέφονται όλα τα μάτια. Και όμως στο συμπόσιο που ακολουθεί η συνάντηση με το θάνατο μεταβάλλεται σε αγαλλίαση και καταφάσκει τη ζωή*» (Burkert, 1993 σελ.139).

Το θυσιαζόμενο ζώο συνδέεται άμεσα και με τον άνθρωπο. Σε πολλούς μύθους μια θυσία ζώου παίρνει τη θέση ανθρωποθυσίας ή αντιστρόφως μια θυσία ζώου μετατρέπεται σε ανθρωποθυσία. Μια εξίσωση ζώου και ανθρώπου που, κατά τον Burkert, φαίνεται κληρονομημένη από την παράδοση των κυνηγών. Όσον αφορά τη σχέση του ζώου με το θεό: «*μέσω του θανάτου αυτό που πεθαίνει επιβεβαιώνει εξ αντιδιαστολής την ανώτερη δύναμη του εντελώς Άλλου, του αιωνίως υπάρχοντος θεού.*» (Burkert, 1993 β., σελ.154).

Στις μυστηριακές και λατρευτικές τελετές, γενικά, το τελετουργικό φαγητό και ποτό κυριαρχούσε. «*Τα θυσιαστικά γεύματα είναι ρεαλιστικοί, απολαυστικοί εορτασμοί με αφθονία φαγητών, σε αντίθεση με τη μάλλον φειδωλή καθημερινή ζωή*» (Burkert, 1997, σελ.133). Ήταν μια μορφή ομαδικής ευτυχίας και ευωχίας, λες και η θρησκεία αποτελούσε το πρόσχημα για καθαρά κοσμικές επιθυμίες. (Burkert, 1997 α., σελ.132). Ο Burkert θεωρεί πως «*Την αρχέγονη θέσπιση θυσίας ζώων, με την αναπόφευκτη αντινομία του φονεύειν και τρώγειν – η ζωή που προϋποθέτει το θάνατο και που προέρχεται από αυτόν – εκφράζουν οι αντιθέσεις της αποποίησης και της εκπλήρωσης, του πένθους και της αγαλλίασης, της αναζήτησης και της ανεύρεσης, της νηστείας και της ευωχίας*» (Burkert, 1997 α., σελ.134).

¹ Και για τον Detienne η ελληνική θυσία οριοθετείται με βάση τη διατροφική της λειτουργία. Η κρεοφαγία ταυτίζεται με την πρακτική της θυσίας, καθώς: «*κάθε κρέας που καταναλώνεται προέρχεται από ένα ζώο που έχει θανατωθεί τελετουργικά*» (Detienne, 2007, σελ. 13)

² Ο Detienne επισημαίνει πως και ο Mauss «*εφιστά την προσοχή στο ότι όλος ο κόσμος επωφελείται από τη θυσία: η συλλογικότητα και τα άτομα, ο κοινωνικός κανόνας και κυρίως ο πολιτισμός*» στο (Detienne, 2007, σελ. 47-48)

2.1.2 Η θυσία χοίρου στα Θεσμοφόρια

Ιδιαίτερα η θυσία του χοίρου συνδέονταν στην ελληνική αρχαιότητα κυρίως με μυστηριακές τελετές, όπως τα Θεσμοφόρια. Τα Θεσμοφόρια ήταν κυριότερη λατρευτική εορτή προ τιμής της Δήμητρας, της θεάς της γεωργίας. Γυναίκες συγκεντρώνονταν στο Ιερό της – οι άντρες αποκλείονταν αυστηρά – και την τιμούσαν σε τελετές που κύριο χαρακτηριστικό είχαν τη θυσία χοίρου. Τα χοιρίδια, μικρά γουρουνάκια, τα πετούσαν³ μέσα σε σπηλιές ή λάκκους, τις ρωγμές της γης – τα «μέγαρα» - συνδέοντάς τα έτσι με την κατάβαση της Κόρης στα βάθη της γης. Τα αποσυντεθειμένα υπολείμματα των χοίρων – που έμεναν εγκαταλελειμμένοι να σαπίσουν – τα έφερναν επάνω και τα εναπόθεταν στους βωμούς. Πίστευαν ότι όποιος έπαιρνε από αυτά τα κομμάτια και τα ανακάτευε με σπόρους θα είχε στη συνέχεια καλή σοδιά, συντελώντας με ένα μαγικό τρόπο στη γονιμότητα και ευφορία της γης. Κατά τον Burkert, *«με αυτόν τον τρόπο οι γυναίκες έρχονταν σε επαφή με το υποχθόνιο στοιχείο, με τον θάνατο και την αποσύνθεση, ενώ συγχρόνως ο ερωτισμός και η γονιμότητα είναι παρούσες με φαλλούς, φίδια και πεύκα.»* (βλ. Burkert, 1993 α., σελ.496-502).

Κατά το μύθο όταν η θυγατέρα της Δήμητρας βυθίστηκε στη γη, οι χοίροι του βοσκού Ευβουλέως εξαφανίστηκαν μαζί της στα βάθη. Έτσι η Δήμητρα καθιέρωσε τα Θεσμοφόρια σε ανάμνηση της αναζήτησης της θυγατέρας της. Ο μύθος θεωρήθηκε ότι αποτελεί φυσική αλληγορία για το στάρι, που πρέπει να πέσει μέσα στη γη και να πεθάνει για να ξαναβγεί. (βλ. Burkert 1993 β., σελ.216). Στη γιορτή αυτή των γυναικών ήταν έντονο και το στοιχείο το άσεμνο καθώς και το αιματηρό. Κατά τη θυσία των χοίρων χρησιμοποιούσαν και φαλλούς από ζυμάρι, παρόλο που πριν από τη γιορτή απαιτούνταν σεξουαλική αποχή. Κατά τον Burkert (1993 α., σελ.499) *«η εγκράτεια αποτελεί αντιθετική προετοιμασία, η οποία ωθεί σε ολοκλήρωση με την τεκνοποίηση και τη γέννηση, όπως η θυσία οδηγεί σε θυσιαστήριο γεύμα.»* Έτρωγαν επίσης ρόδια, των οποίων το κόκκινο χρώμα παραπέμπει στο αίμα. Έτσι καθώς οι γυναίκες στη λατρεία αυτή ασχολούνται με αίμα και θάνατο και η Δήμητρα επίσης

³ Στον Detienne (2007 α., σελ. 275) υπάρχει και η εκδοχή, εκτός από τη ρίψη των χοίρων στα «μέγαρα», της κανονικής αιματηρής θυσίας χοίρων από της γυναίκες των Θεσμοφορίων. Έτσι ενώ στην πρώτη περίπτωση ο χοίρος αφήνεται να σαπίσει χωρίς να καταναλωθεί ή να καεί στην πυρά, στη δεύτερη αντιμετωπίζεται ως κανονική θυσιαστική προσφορά και υπόκειται στις διατροφικές πρακτικές, με αποτέλεσμα το «χοιροσφαγείν» και «κρεοσφαγείν» να αποδίδεται και στις γυναίκες των Θεσμοφορίων.

«συνδέεται όχι μόνο με παθητικό πένθος αλλά και με επιθετική οργή η οποία επιζητεί θυσία» (Burkert,1993 α., σελ. 500).

Επιπλέον, οι αρχαίοι κωμωδιογράφοι αναφέρονται συχνά στη χρήση του χοίρου και σε άλλες λατρευτικές και θυσιαστικές τελετές. Αναφέρονται θυσίες του στην Αφροδίτη, το Διόνυσο, τον Ποσειδώνα αλλά και γενικά σε θεότητες που είχαν να κάνουν με τη γονιμότητα, καθώς και για καθαρτήριους και εξιλαστήριους σκοπούς (βλ. Μίχα – Λαμπάκη, 1984, σελ. 138-142).

Σε καθαρτήριες τελετές, σύμφωνα με την εικόνα που δίνουν αγγειογραφίες, κρατούσαν το γουρουνόπουλο πάνω από το κεφάλι αυτού που ήθελαν να εξαγνίσουν, και άφηναν το αίμα να τρέξει πάνω στο κεφάλι και τα χέρια του. Αυτού του είδους τον καθαρισμό ο Burkert τον θεωρεί μια «τελετή διελεύσεως», γιατί καθώς ο φονιάς είχε θέσει τον εαυτό του εκτός της κοινότητας, η επανένταξή του γίνεται πράξη μύησης (Burkert,1993 α., σελ. 186).

Αλλά και στην καθημερινή τους διατροφή το χοιρινό, φαίνεται, ότι και στην αρχαιότητα θεωρούνταν εύγευστη και φθηνή τροφή. Εκτιμούσαν ιδιαίτερα το μαστό και τη μήτρα αλλά και τα σπλάχνα και ιδιαίτερα το συκώτι που το έτρωγαν ψητό στη σχάρα, αλειμμένο με λάδι ή λίπος και καρυκευμένο με αλάτι ή κορίανδρο (Μίχα – Λαμπάκη, 1984, σελ.141-142).

2.2 Ο χοίρος στη Βυζαντινή περίοδο

Αλλά και οι βυζαντινοί φαίνεται πως εκτιμούσαν το χοιρινό κρέας στην καθημερινή τους διατροφή. Ο Φαίδων Κουκουλές αναφέρει πως και στο Βυζάντιο συνεχίζονταν η παράδοση των χοιροσφαγίων, που τα θεωρεί συνέχεια των ρωμαϊκών γιορτών κατά τον μήνα Δεκέμβριο ή Ιανουάριο (Κουκουλές,1952, σελ.54-55). Το χοιρινό κρέας τους άρεσε σουβλιστό, και το χρησιμοποιούσαν για να νοστιμίζουν και άλλα κρέατα κατά το μαγείρεμά τους, όπως του λαγού για παράδειγμα. Το έβραζαν με λάχανο ή κολοκύθι. Άλλοτε το έψηναν στο φούρνο σε πήλινα αγγεία αφού το άλειφαν με οινόμελο ή με ξύδι και μέλι. Το ζώο το έτρεφαν με αλεύρι και πίτουρο και την τροφή αυτή την αποκαλούσαν «πλύμμα». Όπως και οι αρχαίοι, έτσι και οι Βυζαντινοί θεωρούσαν πως τα σπλάχνα του χοιρινού είναι καλύτερα από των άλλων ζώων και ιδιαίτερα το συκώτι που το έψηναν στη σχάρα. Ιδιαίτερο

ενδιαφέρον παρουσιάζει η παρασκευή με το όνομα «αιματιά» ή «οματιά». Ήταν το παχύ έντερο και η κοιλιά τα οποία γέμιζαν με αίμα. Κατά τον Κουκουλέ πάντα, η Εκκλησία, αλλά και η Ιουδαϊκή θρησκεία, απαγόρευε στους κληρικούς και τους πιστούς να τρώνε την «αιματιά», εξαιτίας ακριβώς της παρασκευής της από αίμα, το οποίο θεωρούσαν ότι αντιπροσωπεύει την ψυχή (Κουκουλές, 1952, σελ.57). Η προσπάθεια απαγκίστρωσης από οτιδήποτε θύμιζε αρχαίες λατρευτικές, και δη αιματηρές, τελετές επέβαλε τέτοιες απαγορεύσεις. Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός πως ο αυτοκράτορας Λέων ο Σοφός με την 58^η Νεαρά του ορίζει: *«ίνα οι πωλούντες ή τρώνοντες οιονδήποτε αιματηρόν φαγητόν μαστιγώνωνται, κουρεύωνται, δημεύεται η περιουσία των και καταδικάζονται εις αειφυγίαν.»* (Κουκουλές, 1952, σελ.58). Παρόλα αυτά όμως όχι μόνον *«...οι Βυζαντινοί ευχαρίστως έκαναν χρήσιν της αιματίας»* αλλά και μετά την Άλωση συνεχίστηκε η συνήθεια αυτή.

Σύμφωνα με την Φ. Βερνάρδου την περίοδο του Βυζαντίου τα χοιροσφάγια πήραν συγκεκριμένη μορφή και από άποψη τελετουργικού και από άποψη διατροφική με τη διαμόρφωση συγκεκριμένων συνταγών που επιβιώνουν ως σήμερα. Επισημαίνει ότι *«παρουσιάζονται λίγες μόνο διαφοροποιήσεις στις συνταγές παρασκευής, σε μια πορεία 1700 χρόνων, από τη βυζαντινή εποχή μέχρι σήμερα. Ακόμη και οι ονομασίες των παρασκευασμάτων έχουν μεταφερθεί από γενιά σε γενιά και εκπλήσσουν με τη διαχρονικότητά τους.»* (Βερνάρδου, 2001, σελ.25).

2.3 Τα «κουρμπάνια» των αγίων ή οι νεοελληνικές αιματηρές θυσίες

Παρά τις απαγορεύσεις της Εκκλησίας⁴, ήδη από την Βυζαντινή περίοδο, η δημόσια σφαγή ζώων στη γιορτή ενός αγίου διατηρήθηκε και στην περίοδο της τουρκοκρατίας αλλά και στην νεοελληνική κοινωνία, αν και σποραδικά και σπάνια πια. Πρόκειται για δημόσιες θυσίες, με συμμετοχή όλων των μελών της κοινότητας και χαρακτήρα, τις περισσότερες φορές, πανηγυριού. Λαμβάνουν χώρα στην ύπαιθρο ή ακόμη και στα προαύλια των εκκλησιών με την αφορμή της εορτής ενός αγίου, συνήθως του αγίου προστάτη του χωριού, με την παρουσία του ιερέα του χωριού. Οι παρευρισκόμενοι προσεύχονται, τρώνε, διασκεδάζουν για όσες μέρας διαρκεί η τελετή. Η Γεωργούδη σημειώνει χαρακτηριστικά:

⁴ Σχετικά με την αντίθεση της επίσημης Ορθόδοξης Εκκλησίας στα κουρμπάνια βλ. Γεωργούδη, 2007, σελ. 409-415.

«Το κουρμπάνι είναι στην πραγματικότητα η εορτή του χωριού, μια εορτή θορυβώδης και χαρούμενη, όπου όλοι συγκεντρώνονται όχι μόνο για να φάνε και να πιουν μαζί, αλλά επίσης για να γελάσουν, να τραγουδήσουν, να χορέψουν παραδοσιακούς χορούς, να ρίξουν ενίοτε ντουφεκιές στον αέρα ή να ανταγωνιστούν σε αγώνες δρόμου.» (Γεωργούδη, 2007, σελ.405).

Το ζώο προσφέρεται προς τον άγιο και αυτό γίνεται σαφές με το στολισμό του, την περιφορά του γύρω από το ναό, το «προσκύνημά» του στο εικόνισμα με αίτημα τη γονιμότητα ανθρώπων και ζώων, την ευημερία της κοινότητας, την αποτροπή του κακού. Στη Θράκη και τη Λέσβο θυσιάζονται κυρίως ταύροι. Σε άλλα μέρη είναι το αρνί, τράγος ή κριάρι. Ο χοίρος παρουσιάζεται τα Χριστούγεννα και τις Απόκριες (Αικατερινίδης, 1979, σελ. 166-172). Άλλες φορές τα προσφέρουν πιστοί, ως τάμα, και άλλες τα εκτρέφει όλη η κοινότητα με κοινά έξοδα. Το κρέας μοιράζεται μετά το πέρας της Θείας Λειτουργίας είτε ωμό είτε ψημένο, ή γίνεται συνεστίαση στο χώρο της εκκλησίας. Σχετικά με την προέλευση των τελετουργιών αυτών, ο Αικατερινίδης (1979, σελ.177) διατυπώνει την εκτίμησή του πως η αιματηρή θυσία στην νεοελληνική λαϊκή λατρεία συνεχίζει πανάρχαιες, αρχέγονες, λατρευτικές δοξασίες επηρεασμένη όμως και από αντίστοιχες ιουδαϊκές και χριστιανικές ώστε να έχει χριστιανική νομιμοποίηση (με τη συμμετοχή των ιερέων σε αυτές).

Η λαογράφος Ελένη Ψυχογιού αναφέρει πως στο πανηγύρι της Παναγίας στα Αγρίδια της Ίμβρου (το οποίο κατέγραψε τον Αύγουστο του 1990) γίνονται εκτός από το κουρμπάνι βοοειδών και νεκρόδειπνο με προσφορά τροφών στους νεκρούς και συνεστίαση στους τάφους. Η θυσία των ταύρων έγινε την παραμονή, ενώ το νεκρόδειπνο ανήμερα της Παναγίας 15 Αυγούστου. Κατά τη διάρκεια της θυσίας οι ηλικιωμένες γυναίκες στέκονταν απόμερα και παρακολουθούσαν με αποτροπιασμό ενώ ήταν έντονη η παρουσία των παιδιών, κυρίως αγοριών. Η σφαγή ήταν αποκλειστικά ανδρική υπόθεση, το ίδιο και το μαγείρεμα του κρέατος στη συνέχεια. Όσο δε οι άντρες μαγείρευαν, το βράδυ της παραμονής, οι γυναίκες ασχολούνταν με το «νεκρό» της Παναγίας. Η λαογράφος συνδυάζει το κουρμπάνι με τα δείπνα της «παρηγοριάς» για τους νεκρούς, το θεωρεί δηλαδή προσφορά σε νεκρή, χθόνια γυναικεία θεότητα. (Ψυχογιού, 2008, σελ.239-241).

Για το αιματηρό, δε, της θυσίας και τη λειτουργία του αίματος επισημαίνει πως *«Το αίμα ταυτίζεται με την ίδια τη ζωή γιατί κλείνει μέσα του ζωική δύναμη, τονωτική και γονιμική, που τη μεταβιβάζει σ' όσους το δέχονται, γι' αυτό χρησιμοποιείται σε πολλές μαγικοθρησκευτικές πράξεις με καθαρτικό, γονιμικό κλπ. χαρακτήρα»* (Ψυχογιού, 2008, σελ. 235).

2.4 Ο χοίρος και τα χοιροσφάγια στη νεοελληνική κοινωνία

Στη διάρκεια της τουρκοκρατίας η εκτροφή του χοίρου και τα χοιροσφάγια επιβίωσαν σε πολλές περιοχές του ελλαδικού χώρου, αλλά και στην Κύπρο και τη Μικρά Ασία. Η απαγόρευση κατανάλωσης χοιρινού κρέατος στους μωαμεθανούς και τους εβραίους⁵ έκανε τους χριστιανούς να ξεχωρίζουν σε μια πολυεθνική και πολυπολιτισμική κοινωνία, όπως αυτή της οθωμανικής αυτοκρατορίας (σχετική μαρτυρία Βλαχοφώνων της Πίνδου στο Αικατερινίδη, 1979, σελ.110)⁶. Μετά την επανάσταση, αλλά ακόμη και ως τις μέρες μας τα χοιροσφάγια συνεχίζονται σε πολλές περιοχές της χώρας – στα πλαίσια της νεοελληνικής αγροτικής κοινότητας – με αρκετές διαφορές πάντως, όπως επισημαίνουν οι λαογράφοι, στον τρόπο και το χρόνο της διεξαγωγής τους. Κοινό χαρακτηριστικό σε όλες τις περιπτώσεις είναι η ιδιαίτερη σημασία που έχει η εκτροφή και σφαγή του ζώου για την οικιακή οικονομία σε μια κοινωνία που στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στην αυτοσυντήρησή της και στην αυτάρκεια. Η λαογράφος Πολυμέρου – Καμηλάκη τα θεωρεί διαβατήριο έθιμο (που αποσκοπεί στην εξασφάλιση καλής σοδειάς), για αυτό και συνδέονται με το τέλος του έτους ή άλλες σημαντικές για την «καλοχρονιά», όπως λέει, περιστάσεις, όπως οι απόκριες ή η μέρα του Αγίου Φιλίππου (έναρξη της νηστείας των Χριστουγέννων). Τα συνδέει με αρχαίες συνήθειες του ελληνορωμαϊκού κόσμου, όπως τα ρωμαϊκά Βρουμάλια στο τέλος του χρόνου, αφιερωμένα στον Κρόνο, ή τις αρχαιοελληνικές γιορτές της Δήμητρας (Πολυμέρου – Καμηλάκη, 2001).

Στη Βόρεια Ελλάδα ιδιαίτερα, τα χοιροσφάγια φαίνεται να εντάσσονται, στις περισσότερες περιπτώσεις, στον κύκλο των Χριστουγεννιάτικων εθίμων. Διεξάγονται άλλοτε

⁵ Ο Harris αποδίδει την απαγόρευση αυτών των δύο θρησκειών σε περιβαλλοντικούς λόγους. Θεωρεί πως η ζέστη που επικρατεί στην περιοχή της Μέσης Ανατολής, από όπου ξεκίνησαν και οι δύο, κάνει ασύμφορη οικολογικά την εκτροφή χοίρου. Το ζώο για να αντιμετωπίσει τις υψηλές θερμοκρασίες έχει ανάγκη από νερό που είναι δυσεύρετο σε αυτή την περιοχή. Ακόμη και η διατροφή του με δημητριακά είναι δαπανηρή καθώς η απόδοσή τους είναι περιορισμένη και η ανάγκη του ανθρώπου για αυτά μεγάλη (Harris, 1989, σελ. 70-93).

⁶ Ο Μ. Μερακλής θεωρεί αυτή την εξήγηση για την επιβίωση του εθίμου στην τουρκοκρατία δευτερογενή καθώς θεωρεί το έθιμο προχριστιανικό και πιθανολογεί τη σύνδεσή του με την αποτρεπτική δύναμη που αποδίδονταν και αποδίδεται ακόμη, στο ζώο (Μερακλής, 1999, σελ. 84).

την παραμονή, άλλοτε τη δεύτερη ή την τρίτη μέρα των Χριστουγέννων ή ακόμα, αν και σπάνια, ανήμερα. Ο Αικατερινίδης απαριθμεί μαρτυρίες από μια σειρά από περιοχές όπως: την Καλαμπάκα, τα χωριά του Δομοκού, τον Κρόκο Κοζάνης, τη Γρατινή Κομοτηνής, τα χωριά των Γρεβενών, τους Βλαχόφωνους της Πίνδου, τους Σαρακατσάνους, χωριά της Θράκης, και άλλες όπου τα χοιροσφάγια γίνονταν στην περίοδο των Χριστουγέννων (βλ. Αικατερινίδης, 1979, σελ.109-112). Δίνει έμφαση σε ενέργειες με μαγικούς, θεραπευτικούς και αποτρεπτικούς σκοπούς κατά τη διάρκεια των τελετών που αποδεικνύουν, και κατ' αυτόν, την αναγωγή του εθίμου σε παλαιά ρωμαϊκά έθιμα προς τιμήν του Κρόνου, και το θυσιαστικό τους χαρακτήρα⁷. Τέτοιες ενέργειες είναι το θυμιάτισμα και σταύρωμα του ζώου, πριν, μετά ή κατά τη διάρκεια της σφαγής. Η ανάγνωση ευχών, όπως το «Πάτερ Ημών» για παράδειγμα, από κάποιο παιδί ή ιερέα. Η χρήση του αίματος για να σταυρώνονται τα παιδιά στο μέτωπο, προς αποτροπή του πονοκέφαλου, ή του τσιμπήματος των κουνουπιών, ή της «θερμασιάς» ή του κακού γενικά. Η εμβάπτιση των χεριών στο αίμα για τη θεραπεία από τις χιονίστρες. Η απόδοση ψωμιού με αίμα του σφαγμένου χοίρου στα ζώα, για θεραπεία τους, όταν αρρωσταίνουν. Η χρήση του ρύγχους του για να απομακρύνουν τους καλικάντζαρους ή τις αρρώστιες από ανθρώπους και ζώα – το κάρφωσαν στον τοίχο ή πάνω στην πόρτα, ή το κρεμούσαν στους χώρους όπου σταβλίζονταν τα ζώα –. Για μαντικούς σκοπούς, επιπλέον, χρησίμευαν το λίπος και τα εντόσθια (σπλαγχοσκοπία) και κυρίως το συκώτι, η σπλήνα και η χολή. Για παράδειγμα, αν τα «φύλλα» του συκωτιού είναι όσα και τα πρόσωπα του σπιτιού, δε θα πεθάνει κανείς από την οικογένεια στον επόμενο χρόνο. Ή για να είναι τα ζώα μαντρωμένα και να μην κάνουν ζημιές, έβαζαν μέσα στην ουροδόχο κύστη τόσα ρεβύθια, όσα και τα ζώα που είχαν, και την κρεμούσαν στο ταβάνι. Κατά την Πολυμέρου – Καμηλάκη κατά τη διάρκεια της σφαγής του χοίρου θεωρείται: *«ότι απελευθερώνονται δυνάμεις που ο θύτης προσπαθεί να κατευθύνει προς ευνοϊκό αποτέλεσμα, δυνάμεις που πρέπει να καθαρθούν πριν διαφύγουν από την πληγή και δράσουν ελεύθερα. Η χρήση του μαχαιριού – εργαλείου αποκλειστικά και μόνο γι' αυτή τη σφαγή, η φωτιά – χόβολη*

⁷ Σφαγή χοίρου αναφέρεται από τον Αικατερινίδη και την Πρωτοχρονιά στην Κορώνη της Μεσσηνίας. Η εξήγηση δε, γιατί προτιμάται ο χοίρος, από το σύνθητες της ευρύτερης περιοχής που είναι κότα ή κόκορας για αυτή τη μέρα, έχει και πάλι μαγικό χαρακτήρα: *«Τ' άγιο Βασιλείου δεν σφάζουν κότα, γιατί η κότα καθώς σαγρλάει (σκαλίζει) το χώμα, διώχνει τα καλά του σπιτιού προς τα πίσω της. Σφάζουν γουρούνι που τα σπρώχνει κατά μπρος του, ή κατσίκι που τα τρώει ούλα όσα του ρίχνεις».* (Αικατερινίδης, 1979, σελ. 59)

στο φτυάρι, το αντιδαιμονικό λιβάνι, το χαμομήλι – αρμενόχορτο έχουν όλα καθαρτήριοι και αποτρεπτικές ιδιότητες. Το ίδιο και το αλάτισμα των κλειδώσεων του ζώου και η τοποθέτηση στο στόμα του σφαγμένου χοίρου του ποδιού του με τη μαγική ρήση “Να φας τα πόδια σου”. Τέλος η κατάλυση των εντοσθίων από τους παρευρισκόμενους θυμίζει την κοινωνία των συμμετεχόντων στην ευεργετική επιρροή της θυσίας» (Πολυμέρου – Καμηλάκη, 2001).

Πέρα, όμως, από τον όποιο θυσιαστικό και μαγικό τους χαρακτήρα τα χοιροσφάγια των Χριστουγέννων εντάσσονται και στις διατροφικές και εορταστικές ανάγκες του Δωδεκαημέρου. Το χοιρινό κρέας είναι απαραίτητο για την αφθονία του χριστουγεννιάτικου γεύματος. Εκτός από τα κοψίδια από χοιρινό ψαχνό η Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος, αναφέρει πως στη Μακεδονία έφτιαχναν και τα “γιαπράκια” ή “σαρμάκια” που γίνονταν από χοιρινό κιμά με ρύζι και μπαχαρικά τυλιγμένα σε φύλλα αρμιάς⁸, “τηγανιά” από χοιρινό, καθώς και έντερο γεμιστό με ρύζι ή πληγούρι (χοντροαλεσμένο σιτάρι) σε μια προσπάθεια να είναι το τραπέζι πλουσιοπάροχο. Η ίδια αναφέρει δε, «Παρ’ όλη τώρα την καλή διάθεση των συνδαιτυμόνων του χριστουγεννιάτικου τραπέζιού και την απόφασή τους να σκάσουν από το πολύ φαί (σ’ ένα χωριό της δυτικής Μακεδονίας πριν μερικά χρόνια η νοικοκυρά του σπιτιού με προέτρεπε να φάω λέγοντας: “Εμ φάτεν, φάτεν ώσπου να σκάσετε”), δεν είναι δυνατόν, όταν η αφθονία είναι μεγάλη να “καθαρίσουν”, όπως λέμε το τραπέζι. Τα περισσεύματα δεν τα φύλαγαν για την επόμενη μέρα, ούτε, βέβαια, τα πετούν. Τα δίνουν στους φτωχούς για να “πασκάσουν” κι αυτοί. Γιατί σε όλες τις μεγάλες γιορτές η οικογένεια δεν στρέφεται μονάχα προς τον εαυτό της αλλά και προς τα έξω, προς την κοινότητα. Ενδιαφέρεται για την ευημερία της κοινότητας ως συνόλου» (Κυριακίδου – Νέστορος, 1999, σελ.116).

Στο Θεσσαλικό κάμπο η σφαγή του χοίρου αποκαλείται και «γουρνοχαρά» απηχώντας, κατά τον Ε. Αυδίκου, την ιδιαίτερη σημασία που είχε το γλέντι στο σπίτι του ιδιοκτήτη και το συνολικό γεγονός που περιβάλλει τη σφαγή. Τη θεωρεί από τα βασικά πολιτισμικά χαρακτηριστικά της περιοχής, με την οποία ολοκληρώνεται επιτυχώς ο προγραμματισμός της

⁸ Ο Μ. Μερακλής αναφέρει πως η χρήση του φρέσκου ή παρασκευασμένου στην αρμύρα λάχανου είχε ήδη από την αρχαιοελληνικά και ρωμαϊκά χρόνια λατρευτικό και θεραπευτικό χαρακτήρα. Αποτελούσε προσφορά στους θεούς της ιατρικής και ιδιαίτερα στον Απόλλωνα και το έτρωγαν συνήθως στην αρχή του χρόνου και σε συγκεκριμένες τελετές. Για τους ντολμάδες ,δε, των Χριστουγέννων αναφέρει την ακόλουθη δοξασία: «Τα γιαπράκια έτσι τυλιγμένα στο λάχανο συμβολίζουν τον νεογέννητο Χριστό μέσα στα σπάργανα τυλιγμένο» (Μερακλής, 1999, σελ.85).

οικογένειας για τον προηγούμενο χρόνο και είναι δείκτης για τον επόμενο όσον αφορά τον προγραμματισμό του νοικοκυριού τους. Θεωρεί, έτσι, ότι το γουρούνι είναι σύμβολο της οικογενειακής συνοχής και μέσο αναπαραγωγής της οικογένειας. Ενώ, αντίθετα, η αδυναμία μιας οικογένειας να προμηθευτεί και να εκθρέψει ένα χοιρινό για τα Χριστούγεννα την οδηγούσε, εκτός από την οικονομική ανέχεια, και σε κοινωνική απαξία. (βλ. Αυδίκος, 2008, σελ. 78-96).

Στην νότια Ελλάδα εκτός από τα Χριστούγεννα, όπου παρατηρείται σφαγή χοίρων κυρίως σε ορεινές περιοχές, τα χοιροσφάγια εντάσσονται είτε στον εορταστικό κύκλο της αποκριάς, είτε γίνονται σε διάφορες συγκυρίες είτε του Φθινοπώρου είτε του Χειμώνα. Ο Αικατερινίδης θεωρεί τις απόκριες περίοδο χαράς και διασκεδάσεως και θεωρεί πως πολλά από τα παραδοσιακά στοιχεία της θυσίας έχουν διαβρωθεί, κυρίως στη νότια Ελλάδα. Γενικά παρατηρεί ότι οι θυσιαστικές περιπτώσεις στις αποκριές δεν είναι πολλές, και δεν τις θεωρεί αρχαϊκές, αλλά τις εντάσσει στη «νεωτερική ψυχαγωγική ατμόσφαιρα» των ημερών αυτών (Αικατερινίδης, 1979, σελ.112-114, 137).

Αρκετές είναι οι μαρτυρίες για τα χοιροσφάγια σε διάφορα νησιά των Κυκλάδων όπως τη Σύρο, την Τήνο, την Άνδρο, τη Μύκονο. Όλες κατατείνουν στο ότι είναι χειμωνιάτικο έθιμο και ότι διεξάγονται μεταξύ Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου, συνήθως από Αγίου Δημητρίου έως του Αγίου Στεφάνου. Επομένως δεν εντάσσονται απαραίτητα στο πλαίσιο των χριστουγεννιάτικων ή αποκριάτικων εθίμων. Αυτό που τονίζεται είναι η εορταστική ατμόσφαιρα με το αντίστοιχο γλέντι και τραγούδι, η συντροφικότητα, η συμμετοχή, η αλληλοβοήθεια, η ομαδική και κοπιαστική ταυτόχρονα εργασία, η φιλοξενία, η σύσφιξη των οικογενειακών και κοινοτικών δεσμών, η κοινωνική ανάγκη για συναναστροφή και διασκέδαση. Ταυτόχρονα επισημαίνεται η μεγάλη σημασία του χοιρινού για την οικιακή οικονομία και την εξασφάλιση της διατροφής στα πλαίσια μιας οικονομίας της αυτάρκειας. Κατά την Χρυσού – Καρατζά το κατάλληλο κλίμα των Κυκλάδων και το μικρό κόστος διατροφής του ζώου το καθιστούσαν την πιο πρόσφορη επιλογή για την προμήθεια του κρέατος της χρονιάς για τις οικογένειες μεσαίου και χαμηλού εισοδήματος (βλ. Χρυσού – Καρατζά, 2006, σελ.263). Η προσπάθεια δε εκτροφής του χοίρου αντανakλούσε και την κοινωνική και οικονομική θέση ενός νοικοκυριού. Οι σύγχρονοι παρατηρητές των σποραδικών, τώρα πια, χοιροσφαγίων στα κυκλαδίτικα νησιά εκφράζουν την ανησυχία τους για την συνέχιση του εθίμου αλλά και το θαυμασμό τους για την αντοχή του στα πλαίσια μιας κοινωνίας κατανάλωσης και ευκολίας.

Ο Μ. Ζευγούλας που γράφει για τα χοιροσφάγια στην Αλαμανιά, στο Κόρθι της Άνδρου, σχολιάζει τη διαφορά τους από τις σύγχρονες, άγνωστες για τους πολλούς, «επαγγελματικές» σφαγές των ζώων προς κατανάλωση: «Στους καλομαθημένους, τους αποκομμένους από τους κύκλους της φύσης και «τρυφερούς» κατοίκους των πόλεων, και μόνο η λέξη «χοιροσφάγια» αναδύει ρίγη αποδοκιμασίας και αποστροφής. Το κρέας που τρώμε, οπτικά δεν έχουμε την εμπειρία ούτε κάνουμε τη σκέψη, ότι είναι μέρος ενός ζώου που κάποια στιγμή σφάχτηκε άγρια σε μαζική κλίμακα, σε υγρά και αποστειρωμένα σφαγεία, δεν γιορτάστηκε από κανέναν ούτε συνδυσάστηκε ο χαμός του με κύκλους της φύσης. Το τέλος του δεν ήταν δοξαστικό, ούτε συνοδεύτηκε από γιορτές και χαρές. Το ζώο τεμαχίστηκε και κατέληξε σε ομοιόμορφα κομμάτια, στα φωτισμένα ψυγεία των *super markets*. Τι ταπείνωση! Στον αντίποδα στα χοιροσφάγια, το ζώο που καταλύει, μεγαλώνει με περισσή φροντίδα και αγάπη, είναι σύντροφος του νοικοκύρη στον οποίο ανήκει τρεφόμενο, για 10 περίπου μήνες [...] Γίνεται σιωπηρά μέρος της οικογένειας του, τα μέλη της οποίας μέλλεται να θρέψει στο υπόλοιπο διάστημα με τη θυσία του» (Ζευγούλας, 2003, σελ.192).

Στη γνωστή για την τουριστική της ανάπτυξη Μύκονο, η παράδοση των χοιρασφαγίων ως χειμωνιάτικο έθιμο παραμένει ζωντανή καθώς, όπως επισημαίνει ο Δ. Ρουσουνέλος, «Κι αν εξαργυρώνουμε φτηνά το κόστος των θερινών μας συνηθειών και παραδόσεων που δεν «προκάνουμε» πια να χαρούμε, τις χειμωνιάτικες τις απολαμβάνουμε δεόντως» (Ρουσουνέλος, 2002, σελ. 9). Το νησί είχε πολλούς χοίρους και ως τη δεκαετία του εξήντα έκανε και εξαγωγή χοιριδίων στα γύρω νησιά. Σήμερα οι περισσότεροι Μυκονιάτες αγοράζουν το χοιρινό τους και μπορεί και να το μοιράζουν σε δύο τρεις οικογένειες. Αφού σφάζουν το ζώο και το «καλοξυρίζουν», το κρεμούν στο τσιγγέλι και αφού στραγγίσει το τεμαχίζουν και θα αφαιρέσουν τα εντόσθια. Η ουροδόχος κύστη θα γίνει παιχνίδι στα χέρια των παιδιών. «Θα δώσουν μάχη να κερδίσουν τη φούσκα του χοίρου. Θα την αδειάσουν από το περιεχόμενό της, θα της βάλουν καλαμάκι στο άνοιγμα και θα φουσκώσει. Στη συνέχεια θα τη τρίψουν καλά σε χοντρό αλάτι και με υπομονή σε ένα ίσιο πλάκωμα της ξερολιθιάς. [...] Έτσι θα φτιάξουν μόνοι τους την πρώτη τους σαμπούνα⁹, το μονοσάμπουνο, που φουσκώνει εύκολα και μπορεί να βγάλει ήχο ακόμα και ένα μικρό παιδί 5-6 ετών. Και πάλι θα φουσκώσουν και θα τρίψουν ως να μεγαλώσει αρκετά και ιδού το μπαλόνη – πράγμα δυσεύρετο αν όχι άγνωστο μέχρι πριν από λίγες δεκαετίες. Θα γίνει ανάρπαστη στο τέλος. Ίσως ακούγεται παράξενο που

⁹ Η σαμπούνα ή τσαμπούνα είναι μουσικό όργανο των Κυκλάδων.

επικράτησε η συνήθεια να φουσκώνεται η φούσκα του χοίρου. Την ίδια συνήθεια βρήκαμε ζωγραφισμένη στα 1642 σε έργο του Ολλανδού ζωγράφου *Isaack van Ostade*. Τίτλος του έργου “Τα χοιροσφάγια” (“*Pig-killing*”) και βρίσκεται στο Μουσείο Καλών Τεχνών της Βουδαπέστης. Το θέμα ένα χοιροσφαί, εσωτερικός ο χώρος, οι χοιροσφαϊζόντες σε ένταση και τα παιδιά να φουσκώνουν τη φούσκα. Από το 1642 ως σήμερα, σαν να μην έχει αλλάξει τίποτα...» (Ρουσούνελος, 2002, σελ. 69-70).

Όταν τελείωναν όλες τις εργασίες τις σχετικές με την σφαγή και τον τεμαχισμό οι άντρες αποχωρούσαν και άφηναν τις γυναίκες για να διαχωρίσουν και να τακτοποιήσουν τα κομμάτια όπως πίστευαν οι ίδιες καλύτερα. Ετοιμάζουν τα λουκάνικα, τα παστά, το λαρδί¹⁰, τις λούζες¹¹, τα μπούμπουλα¹² και όλα τα υπόλοιπα. Το βράδυ οι άντρες επιστρέφουν για να καθίσουν στο τραπέζι της χαράς. Μια χαρά που συγκρίνεται μόνο με αυτή του γάμου γι αυτό και το τραγούδι του χοίρου έχει την ίδια αρχή με του γάμου και αποδίδει όλη την ατμόσφαιρα κεφιού και γλεντιού, με τα ανάλογα πειράγματα και τις ειρωνείες ακόμη και προς το ζώο (Ρουσούνελος, 2002, σελ. 76-79) :

*Σήμερα γλέντι γίνεται, σήμερα χοιροσφάγια,
σήμερα μας τον πήρανε το χοίρο από τη μάντρα...*

*

*Σήμερα μας τον πήρανε τον πολυέλαιό μας,
όπου τον εταΐζαμε τ’ αποκοσκίνιδό μας*

*

*Ελάτε φίλοι και αδερφοί, απόψε να χαρούμε,
που σφάζαμε το χοίρο μας και ούλοι τραγουδούμε*

*

¹⁰ Είναι το υποδόριο λίπος του χοίρου. (βλ. Ρουσούνελος, 2002, σελ. 88-93)

¹¹ Η λούζα προέρχεται από το κόντρα φιλέτο. Την αλατίζουν, προσθέτουν και άλλα μυρωδικά και την περνάνε στην «ματιά» (παχύ έντερο) και την αφήνουν να ψηθεί 20 μέρες στον αέρα. (βλ. Ρουσούνελος, 2002, σελ. 99-101)

¹² Το μπούμπουλο είναι το ψαρονέφρι του χοίρου. (βλ. Ρουσούνελος, 2002, σελ. 101)

*Τρώμε την κεφαλή βραστή, μπριζόλα πιπεράτη,
το σ'κωτι του τηγανητό, κρίμα στο νιο που εχάθη*

*

*Του χοίρου μας η κεφαλή που ήτανε μεγάλη,
του χρόνου να 'μαστε καλά να του τη φάμε πάλι.*

Και στην Τήνο το γλέντι του χοίρου γίνεται το βράδυ (βλ. Φλωράκης, 2002, σελ.152). Στο μεσημεριανό τραπέζι, μετά τη σφαγή, σερβίρεται τηγανητό σκώτι και σούπα από το λαιμό, ενώ στο βραδινό σούπα από το κεφάλι, «φλεμόνι» γιαχνί ή στιφάδο και κρέατα από το κεφάλι βραστά με πατάτες. Αλλά και το βράδυ της δεύτερης μέρας, μετά τη σφαγή, συγκεντρώνονται πάλι (αφού όλη μέρα φτιάχνουν «σύγ(γ)λινα», γεμίζουν λουκάνικα και φτιάχνουν λούζες) και *«αρχίζουν τα τραγούδια, τα πειράγματα, τα μανεδάκια και τα μοιρολόγια για το χοίρο. Κάποτε καλούν και τα όργανα και το στρώνουν στο χορό. Ενδεικτική για το κέφι των χοιροσφαγιών είναι η ονομασία «ο γάμος του χοίρου» (Χώρα) που παραλληλίζει το γλέντι που γίνεται τότε με εκείνο του γάμου. Ένα παλιό τραγούδι από τον Τριπόταμο, που το τραγουδούσαν στο τραπέζι, λέει:*

*Το χοίρο τον καημένο
στην τράβα κρεμασμένο!
Ψήσου χοίρο, ψήσου
και ξεροτηγανίσου,
να φάμε τα σκωτάκια σου,
να πιούμε το κρασί σου.*

Στην Άνδρο τα χοιροσφάγια τα αποκαλούν και «χοιρογάμο» και κρατούσαν δύο μέρες με άφθονο φαγητό και κρασί. Και εκεί, αναφέρει ο Α. Λογοθέτης, (2009, σελ. 149-153) ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη μαστοριά και την τέχνη που χρειάζεται για την παρασκευή όλων αυτών των νόστιμων μεζέδων. Οι γυναίκες και οι άνδρες που είναι καλεσμένοι στον κάθε νοικοκύρη πρέπει να συνδράμουν ώστε να τελειώσει σύντομα και με επιτυχία η παρασκευή τους. Αυτές τις δουλειές, δε, τις λένε «δανεικές» γιατί οι καλεσμένοι θα ανταποδώσουν την πρόσκληση στους νοικοκύρηδες για να σφάξουν με τη σειρά τους και το δικό τους χοιρινό.

Συνοψίζοντας θα μπορούσε κάποιος να πει πως οι μαρτυρίες αυτές καταδεικνύουν την ιδιαίτερη σημασία που είχαν, και εξακολουθούν να έχουν σε κάποιο βαθμό, τα χοιροσφάγια για την οικογενειακή και κοινωνική ζωή των αγροτικών αυτών κοινοτήτων. Ιδιαίτερα το τελετουργικό της σφαγής του χοίρου αλλά και όλες οι άλλες δραστηριότητες γύρω από αυτό είναι στοιχεία ενός ιδιαίτερου πολιτισμού. Κατά το Ρουσούνελο: *«Αρκεί να δει κανείς στην ώρα της θυσίας τον σεβασμό στη διαδικασία, την άμεση επαφή με προαιώνιες ρίζες και συνήθειες, τη φροντίδα ώστε να υποφέρει κατά το ελάχιστο δυνατόν ο χοίρος, για να αντιληφθεί ότι κάτι πολύ ιδιαίτερο συμβαίνει εκείνη την ώρα. Και ίσως αυτό να μην καθαγιάζει το γεγονός της σφαγής, αλλά το εντάσσει στο πλαίσιο ενός πολιτισμού με κανόνες, πίστη και σεβασμό. Είναι στοιχεία που οφείλει να έχει κανείς υπόψη του, όταν βρεθεί στο χοιροσφάι ακόμα και σαν απλός επισκέπτης.»* (Ρουσούνελος, 2002, σελ. 74)

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΘΙΜΟΥ

3.1 Πεδίο διεξαγωγής της έρευνας

Η επιτόπια έρευνα διεξήχθη στο δημοτικό διαμέρισμα Μακρисиών του Δήμου Ανδρίτσαινας Κρεστένων τις αποκριές του 2011 και 2012. Επικουρικά αναζητήθηκαν πληροφορίες και από γειτονικά χωριά, κυρίως της πόλεως των Κρεστένων, του Λαδικού (σήμερα κάτοικοι του Δημοτικού Διαμερίσματος Καλλικώμου του Δήμου Ανδρίτσαινας Κρεστένων καθώς το χωριό εγκαταλείφθηκε μετά τους σεισμούς του 1965) καθώς και στο Δημοτικό Διαμέρισμα Φλόκα του Δήμου Αρχαίας Ολυμπίας. Όλα τα Δημοτικά Διαμερίσματα ανήκαν, με παλιότερη διοικητική διαίρεση, στην επαρχία Ολυμπίας.

Τα Μακρίσια επελέγησαν γιατί εκεί το έθιμο συνεχίζει και σήμερα να αποτελεί κύριο χαρακτηριστικό της ζωής των κατοίκων του. Κάθε χρόνο τις απόκριες συγκεντρώνει το ενδιαφέρον των κατοίκων της γύρω περιοχής αλλά και των τοπικών Μέσων Μαζικής Ενημέρωσης. Κατά τον Γ. Μπουλαλά (1989, σελ.26) η έκταση της περιοχής των Μακρисиών φτάνει τα 21.810 στρέματα (σύμφωνα με το Δελτίο της Γεωργικής Στατιστικής Υπηρεσίας της κοινότητας το 1961). Βόρειο όριο είναι ο ποταμός Αλφειός που η κοιλάδα του δίνει τον εύφορο κάμπο του χωριού. Στα δυτικά του οικισμού και πέρα από το λόφο του Προφήτη Ηλία, που τον ορίζει από αυτήν την πλευρά, ρέει ο ποταμός Σελινούντας. Οι κάτοικοι είναι κυρίως γεωργοί, με κυριότερες καλλιέργειες την ελιά, το αμπέλι, τα εσπεριδοειδή και άλλες. Προπολεμικά το κύριο προϊόν ήταν η σταφίδα που έπαιζε μεγάλο ρόλο γενικά στην οικονομική και κοινωνική ζωή του τόπου. Κατά τον Μπουλαλά (1989, σελ.52)

«τα Μακρίσια και τότε (προπολεμικά) ήταν από τα μεγαλύτερα και παραγωγικότερα χωριά της επαρχίας Ολυμπίας, όμως οι κάτοικοί τους δυστοχούσαν. Μοναδικό εισόδημα είχαν τη κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα. Καλλιεργούσαν, βέβαια και άλλα είδη, πολλά αμπέλια που έκαναν αρκετό και καλό κρασί, δημητριακά και κυρίως αραποσίτι, ελιές, κηπευτικά κλπ. Αλλά από το κρασί ελάχιστες ποσότητες πουλούσαν σε κατοίκους των ορεινών χωριών, και κυρίως της Γορτυνίας, που έρχονταν με τα μουλάρια τους και το έπαιρναν μέσα σε ασκιά (σάκουσ από δέρματα ζώων). Το υπόλοιπο καταναλωνόταν

μέσα στο χωριό. Τα άλλα προϊόντα ήταν μόνο για τις ατομικές ανάγκες των μέσα στο χωριό. Τα άλλα προϊόντα ήταν μόνο για τις ατομικές ανάγκες των καλλιεργητών, τις οποίες και δεν εκάλυπταν εξολοκλήρου. Εξάλλου οι καλλιέργειες γίνονταν με πρωτόγονους τρόπους και χωρίς κανένα μέσο προστασίας από τις θεομηνίες που, πολλές φορές, κατέστρεφαν ολότελα τις σοδειές. Κτηνοτροφία άξια λόγου δεν υπήρχε. Ήταν μόνο 2-3 μικροί κτηνοτρόφοι. Η οικόσιτη κτηνοτροφία δεν κάλυπτε παρά μέρος των αναγκών της οικογένειας. Κάποια, υποτυπώδης κι αυτή, καλλιέργεια των δασών, για ρετσίνι ή ξυλεία, απέδιδε ελάχιστα. Πέρα από όλα αυτά υπήρχαν, ακόμα, δύο σημαντικότερα αίτια της δυστυχίας των κατοίκων στην προπολεμική περίοδο: η φεουδαρχική δομή της οικονομίας και η τοκογλυφία.»

3.2 Η συμβολή του χοιρινού στην οικονομία της οικογένειας.

Οι συνθήκες διαβίωσης σε μια αγροτική κοινότητα, όπως αυτή των Μακρυσίων, επέβαλαν την οικονομία της αυτάρκειας. Το κάθε νοικοκυριό θα έπρεπε να εξασφαλίζει τα απαραίτητα για την επιβίωσή του μόνο του, γεγονός που επέτασσε μια σειρά από παραγωγικές δραστηριότητες στις οποίες εντάσσεται και η εκτροφή οικόσιτων ζώων. Κάθε σπιτικό έπρεπε να έχει τις κότες του για αυγά και κρέας, τη γίδα για το γάλα και τα αρνιά για το κρέας τους. Ιδιαίτερη θέση, όμως, κατείχε το χοιρινό, το γουρούνι. Αποτελούσε την κύρια πηγή κρέατος, καθώς τα βοοειδή σπάνιζαν στην περιοχή και τα αρνιά και τα κατσίκια ήταν λιγιστά και καταναλώνονταν κυρίως την περίοδο του Πάσχα και σε μεγάλες γιορτές ή κοινωνικές εκδηλώσεις, όπως τα πανηγύρια και οι γάμοι. Το χοιρινό αντίθετα μπορούσε να καταναλωθεί καθόλη τη διάρκεια του έτους. Μετά τη σφαγή, που γινόταν συνήθως μια φορά το χρόνο, τις απόκριες – γι αυτό και στα Μακρίσια ονομάζονται «γουρναπόκριες» – το κρέας του ζώου παστώνονταν, παρασκευάζονταν οι «τσιγαρίδες»¹³ και συντηρούνταν σε πηλίνα δοχεία (τις «λαήνες»). Ήταν η μεγαλύτερη ευκολία της νοικοκυράς για πρόχειρο και εύγευστο φαγητό. Συνόδευε τους εργάτες στη «δανεικαριά» και τη «ξέλαση»¹⁴. «Ξεντρόπιαζε» την οικοδέσποινα στο τραπέζι για τον απρόσμενο ξένο, το «μουσαφίρη» Το

¹³ τσιγαρίδες: παστό χοιρινό κρέας (Καραθανάσης, 2003, σελ. 15)

¹⁴ Είναι η προσωπική εργασία για βοήθεια (Καραθανάσης, 2003, σελ. 11)

«γουρνάλωμα»¹⁵ έδινε ενέργεια για τις βαριές εργασίες όπως το «ζελάκωμα» και το «χαράκι» και ήταν το λαχταριστό άλειμμα για το ψωμί των παιδιών, ιδιαίτερα αν έβρισκαν και κάποια «σκλήθρα» από το κρέας επάνω. Το καλοκαίρι, την εποχή που γίνονταν και οι ντομάτες στους «μπαξέδες», μαγείρευαν τον περίφημο μακρισέικο «καγιανά». Ο «καγιανάς» είναι παστό χοιρινό που, αφού λιώσει στο τηγάκι με το λίπος του, μαγειρεύεται με ψιλοκομμένη ντομάτα και τελειώνει με χτυπημένα αυγά.

Οι περισσότερες οικογένειες αγόραζαν το ζώο, το αργότερο, στη ζωοπανήγυρη της Ολυμπίας (στις 8 Σεπτεμβρίου, Γενέσιον της Παναγίας), στην αντίστοιχη της Κυπαρισσίας, (14 Σεπτεμβρίου, Ύψωσις του Τιμίου Σταυρού) ή στο Πανηγύρι του Βάραγκα (23 Σεπτεμβρίου, Σύλληψη του Αγίου Ιωάννου)¹⁶. Άλλοι έπαιρναν λίγο μεγαλύτερα ζώα που τα έτρεφαν μέχρι τις απόκριες και τα έσφαζαν. Άλλοι τα κρατούσαν ενάμιση χρόνο, για να μεγαλώσουν περισσότερο και να τραφούν καλύτερα, και τα έσφαζαν τις μεθεπόμενες απόκριες. Κάποιες οικογένειες είχαν στο σπίτι τους θηλυκό γουρούνι «σκρόφα», ώστε να έχουν δικής τους παραγωγής ζώα. Όταν γεννούσε το θηλυκό κρατούσαν όσα μικρά χρειαζόνταν για το σπίτι τους και τα υπόλοιπα τα πουλούσαν. Συχνά περιόδευαν στο χωριό και κτηνοτρόφοι από άλλες περιοχές και πουλούσαν μικρά ζώα για εκτροφή. Παρόλο που το χοιρινό φημίζεται για τη λαιμαργία του,¹⁷ η εκτροφή του δεν ήταν ιδιαίτερα δαπανηρή για την οικογένεια.¹⁸ Η κύρια «ταή» του ήταν ο «μαχτός» που τον τοποθετούσαν στον «κορίτο»¹⁹. Για να φτιάξουν το «μαχτό» χρησιμοποιούσαν βραστό νερό που μέσα ανακάτευαν καλαμποκάλευρα κυρίως. Μπορούσαν, όμως, να χρησιμοποιήσουν και πίτουρα από το στάρι, όταν είχαν δικό τους, και το άλεθαν στο μύλο. Την περίοδο του

¹⁵ γουρνάλωμα: λίπος παστωμένου ζώου (Καραθανάσης 2003, σελ. 6)

¹⁶ Σήμερα διατηρείται το πανηγύρι του Βάραγκα και της Κυπαρισσίας αλλά όχι και αυτό της Αρχαίας Ολυμπίας.

¹⁷ Την αντιπαλότητα τους για την τροφή αποδίδει η φράση «παραπαλεύουν σαν τα γουρούνια στον κορίτο» (Καραθανάσης 2003, σελ. 33)

¹⁸ Ο Harris αναφέρει πως απ' όλα τα εξημερωμένα θηλαστικά, τα γουρούνια διαθέτουν την μεγαλύτερη ικανότητα για γρήγορη και ικανοποιητική μετατροπή των φυτών σε κρέας, καθιστώντας τα την πιο οικονομική λύση για την εξασφάλιση κρέατος. «Είναι φανερό ότι όλη η ουσία του γουρουνιού βρίσκεται στην παραγωγή κρέατος για την ανθρώπινη διατροφή και ευχαρίστηση» σημειώνει. (Harris, 1989 σελ. 70).

¹⁹ Εκεί που τρώνε τα χοιρινά (Καραθανάσης 2003, συμπληρωματικά)

ελαιομαζώματος χρησιμοποιούσαν και το λιοκόκκι από το ελαιοτριβείο²⁰. Έπρεπε να ταΐζουν το ζώο τουλάχιστον τρεις φορές τη μέρα. Έτσι και η παρασκευή του «μαχτού» έπρεπε να γίνει τρεις φορές τη μέρα. Ενδιάμεσα, αν υπήρχε η δυνατότητα, κι αν περίσσευαν, του έδιναν και φρούτα (μήλα, ροδάκινα, κλπ) ή ωμά λαχανικά (ντομάτες, αγγούρια, κολοκύθια) ακόμα και ξερό ψωμί .

Έπρεπε επίσης, και να ποτίζουν το ζώο πολλές φορές τη μέρα, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, για να μην «σκάσει». Τις πολύ ζεστές μέρες το περιέλουζαν με νερό για τον ίδιο λόγο. Καθώς αυτό κυλιόταν για να αντιμετωπίσει τη «θέρμη» λερωνόταν και το ίδιο από τις λάσπες και ο χώρος όπου έμενε, το «κουμάσι»²¹ του. Έπρεπε λοιπόν να το καθαρίζουν και αυτό πολύ συχνά. Ακριβώς επειδή απαιτούνταν όλη αυτή η ενασχόληση έπρεπε να είναι σχετικά κοντά στο σπίτι ή στο πιο κοντινό κτήμα. Στο «κουμάσι» υπήρχε και η «γούρνα» του, ένας λάκκος όπου κοιμόταν. Όταν οι μεγάλοι είχαν πολλές ασχολίες, κυρίως την εποχή που μάζευαν τις σταφίδες ή τις ελιές, τη φροντίδα του αναλάμβαναν τα μικρά παιδιά. Ζούσε δεμένο και περιορισμένο γιατί όταν «απολυόταν» μπορούσε να κάνει μεγάλη ζημιά στα κτήματα (ή ακόμη και στα ζώα) του ιδιοκτήτη του ή άλλων κατοίκων, ιδιαίτερα όταν ήταν πεινασμένο. Το καλοκαίρι, που η οικογένεια μεταφερόταν στα εξοχικά, το έπαιρναν μαζί τους. Αλλά και το χειμώνα το ίδιο όταν πήγαιναν για δουλειά και δεν υπήρχε κάποιος πίσω να το φροντίσει. Επειδή ήταν δυσκίνητο και αργούσε να προχωρήσει το άφηναν και πάλι στα παιδιά να το οδηγήσουν.

Οι περισσότερες οικογένειες είχαν μόνο ένα χοιρινό. Όσες όμως ήταν πολυμελείς και είχαν και την οικονομική δυνατότητα έτρεφαν και περισσότερα. Κάποιοι μπορεί να έσφαζαν και τα Χριστούγεννα, αλλά όχι πολλοί. Η παντελής έλλειψή του ήταν ένδειξη οικονομικής και κοινωνικής αδυναμίας. Ανάλογη με τον όγκο και το βάρος του ζώου θεωρούνταν και η οικονομική δύναμη της οικογένειας.

Αλλά και η αγορά του κατάλληλου γουρουνόπουλου για εκτροφή ήταν επίσης μια απαιτητική και δύσκολη διαδικασία. Στην ορεινή Ηλεία έδιναν ιδιαίτερη σημασία στην

²⁰ Στην ορεινή Αμπελιώνα, κοντά στην Ανδρίτσεινα, αναφέρουν και τα κάστανα και βαλανίδια (δεντροβέλι – πουρναροβέλι) για τροφή του, καθώς και σύκα (Θωμόπουλος 1984, σελ. 293).

²¹ Λόγω της δυσσομίας και της ακαθαρσίας του χώρου η λέξη μεταφέρεται συχνά στους ανθρώπους χαρακτηρίζοντας την επιλήψιμη συμπεριφορά (λεξικό κοινής νεοελληνικής Ι.Ν.Σ). Στο λεξικό του Ανδριώτη είναι ο ορνιθώνας (Ανδριώτης, 1988).

επιτυχημένη επιλογή του και την συνδύαζαν με τη καλοτυχία ή την κακοτυχία αυτού που την έκανε γιατί: *«αν δεν ήταν φαγανιάρικο και ζήριαζε από την ασιτία θα είχε την γκρίνια όλης της οικογένειας. Η προσομοίωση του γρουσουζή θα τον ακολουθούσε για όλη τη χρονιά. Οι άνθρωποι δηλαδή έδιναν μεγάλη σημασία στο “χερικό”»* (Παπαθεοδώρου 1997, σελ.7). Αλλά και η μεταφορά του στο σπίτι συνοδευόταν από προλήψεις και δεισιδαιμονίες: *«Έτσι δεν πήγαιναν να αγοράσουν ποτέ την Κυριακή για να μην τρώει τις κότες στο σπίτι... Μετά την αγορά, στην επιστροφή, αν τύχαινε στο δρόμο να διψάσουν, δεν έπρεπε να πιούν νερό μέχρι να φτάσουν στο σπίτι, γιατί πίστευαν ότι μπορούσε να ψοφήσει το γουρουνόπουλο. Όταν ερχόταν το γουρούνι στο σπίτι αυτός που θα το πρωτοταίριζε θα ‘πρεπε να ήταν φαγανιάρης, για να γίνει κι αυτό φαγανιάρικο.»* (Παπαθεοδώρου 1997,σελ.7).

3.3 Οι «γουρναπόκριες

3.3.1 Ο χρόνος και ο τόπος

Τα χοιροσφάγια γίνονταν συνήθως την πρώτη εβδομάδα της Αποκριάς στις περισσότερες περιοχές της επαρχίας Ολυμπίας. Η εβδομάδα αυτή λέγεται και προφωνή ή προφωνέσιμη γιατί κάποιος από ένα ψηλό μέρος προφωνούσε, διαλαλούσε, ότι αρχίζουν οι απόκριες. Μάλιστα, κατά τον Μέγας (Μέγας 1988, σελ.97), στη Λάστα Γορτυνίας κάποιος φώναζε δυνατά: *«όποιος δεν έχει θρεφτάρι να αγοράσει»*. Την έλεγαν όμως και αμολητή ή απολυτή γιατί *«τότε απολύονται οι ψυχές των αποθαμένων και βγαίνουν στο Απάνω κόσμο»* (Μέγας 1988, σελ.98). Ο Ψυχογιός (Ψυχογιός 1977, σελ.737) θεωρεί πως την έλεγαν απολυτή γιατί καταλύονταν η νηστεία της Τετάρτης και της Παρασκευής. Ο ίδιος επίσης αναφέρει πως στον ηλειακό κάμπο *«από σύγχυση με την εβδομάδα που ακολουθεί, οπότε γίνονταν πάνδημα χοιροσφάγια, δηλαδή φονικό των θρεφταριών γουρουνιών, το Προφώνησι το παραλλάζανε σε προφωνέσιμη»*. Ονομάζει «κρεατινή» ή «γουρνοβδομάδα» τη δεύτερη εβδομάδα της αποκριάς κατά την οποία ήταν γενικευμένη, όπως λέει, η κρεοφαγία και η «γουρνοσφαγή». Στα ορεινά η σφαγή γίνονταν Δευτέρα ή Τρίτη ενώ στον κάμπο την Τσικνοπέμπτη. Ερμηνεύει δε τις επιλογές αυτές με βάση τη διαφορά θερμοκρασίας, καθώς κάνει πιο πολύ ζέστη στον κάμπο και αν μείνει το σφαχτό θα αλλοιωθεί.

Στα Μακρίσια πάντως η σφαγή γινόταν, και γίνεται, την Παρασκευή της πρώτης εβδομάδας, της «απολυτής». Ήταν γενικευμένη και συμμετείχαν όλες οι οικογένειες του χωριού. Λίγοι μόνο έσφαζαν την Πέμπτη, αν δεν είχαν τα απαραίτητα εργαλεία και έπρεπε

να τα δανειστούν ή αν δεν είχαν βοήθεια για την επόμενη μέρα. Στο γειτονικό Λαδικό η σφαγή γινόταν την Πέμπτη, το ίδιο και στο Φλόκα. Σήμερα, μόνο στα Μακρίσια διατηρείται η γενικευμένη σφαγή την Παρασκευή. Στα υπόλοιπα μέρη η κάθε οικογένεια σφάζει το ζώο, αν έχει, όποτε την βολεύει. Συχνά δε, ακόμη και στα Μακρίσια αν και σπάνια, το γεγονός μεταφέρεται για το Σάββατο ή την Κυριακή για να συμμετάσχουν μέλη της οικογένειας, συγγενείς και φίλοι που πιθανά εργάζονται με καθορισμένα ωράρια και δε μπορούν να συμμετάσχουν τις καθημερινές.

Η σφαγή γινόταν στο χώρο της αυλής του σπιτιού. Αν το κουμάσι ήταν πιο μακριά μετέφεραν το ζώο στο σημείο που ήθελαν. Αυτό διευκόλυνε τις νοικοκυρές που έπρεπε να μεταφέρουν αρκετά σκεύη από το κατώγι του σπιτιού για τη σφαγή. Από τη δεκαετία του 1970 και μετά απαγορεύτηκαν τα χοιρινά μέσα στον οικισμό, για λόγους υγιεινής. Σε συνδυασμό δε με τη γενικευμένη χρήση των αυτοκινήτων, τα περισσότερα «κουμάσια» σιγά σιγά μεταφέρθηκαν στις εξοχές, κυρίως σε κτήματα που είχαν τη δυνατότητα χρήσης νερού. Έτσι σε πολλές περιπτώσεις σφάζουν το ζώο εκεί, η κάθε οικογένεια ξεχωριστά. Ακόμα και έτσι όμως αρκετοί τη μέρα της «γουρναποκριάς» μεταφέρουν το ζώο στο χωριό. Άλλοι το φέρνουν ζωντανό και το σφάζουν εκεί και άλλοι το φέρνουν αφού το σφάζουν για να συνεχίσουν τη διαδικασία στο χωριό. Ο καθένας λειτουργεί και αποφασίζει ανάλογα με τους χώρους που διαθέτει. Παλιά η σφαγή γινόταν μόνο με μαχαίρι, σήμερα χρησιμοποιείται και το όπλο με το οποίο σκοτώνουν και ακινητοποιούν το ζώο πριν το σφαγιάσουν. Με αυτό τον τρόπο αλλοιώθηκε σε κάποιο βαθμό η εικόνα, οπτική και ηχητική, που περιγράφουν οι παλιοί, με το αίμα να ρέει άφθονο σε όλα τα σοκάκια και τις αυλές του οικισμού και τους ανατριχιαστικούς ήχους των κραυγών των ζώων που σφαγιάζονταν. Ωστόσο παρόλες τις μεταβολές και τις προσαρμογές, αυτό που επιβιώνει και σήμερα είναι η προσπάθεια για συλλογικότητα και καθολική συμμετοχή των κατοίκων του χωριού και των επισκεπτών του, που εκείνη τη μέρα είναι πολλοί, στη διαδικασία του εθίμου.

Μετά τη χοιροσφαγή ακολουθούσε το αλάτισμα. Αλάτιζαν το κρέας και το λίπος και το άφηναν κάποιες μέρες σε κοφίνια. Τέλος το λιώσιμο, η παρασκευή δηλαδή της τσιγαρίδας, γινόταν την επόμενη εβδομάδα, την «κρεατινή». Τα περισσότερα νοικοκυριά «έλιωναν» την Τρίτη ή την Πέμπτη, δηλαδή την Τσικνοπέμπτη. Μόνο όσοι δεν είχαν τα κατάλληλα σκεύη, καζάνια – κουτάλες μεγάλες κλπ., ή είχαν μικρά χοιρινά έλιωναν την Δευτέρα. Την Τετάρτη δεν έλιωναν γιατί κρατούσαν την νηστεία. Και, βέβαια, ποτέ την Παρασκευή γιατί ήταν

«ψυχοπαράσκευο» και ετοιμάζαν κόλλυβα, «στραγάλια» για τις ψυχές. *«Η Τσικνοπέμπτη για τον απάνου κόσμο και το ψυχοπαράσκευο για τον κάτω».*

3.3.2 Η προετοιμασία

Για να είναι όλα έτοιμα την Παρασκευή πρέπει από πριν να υπάρχει η κατάλληλη προετοιμασία. Όσα νοικοκυριά εκτρέφουν χοιρινό δικό τους πρέπει να φροντίσουν να υπάρχουν όλα τα εργαλεία για τη σφαγή και τον τεμαχισμό του ζώου. Αν γίνει αλλού η σφαγή και αλλού ο τεμαχισμός πρέπει να ετοιμάσουν και τους δύο χώρους. Πρέπει να διευθετηθεί η ομάδα των ανδρών που θα εκτελέσει τη σφαγή και με ποια σειρά θα γίνει. Ποιού το ζώο θα σφαχτεί πρώτο, ποιού δεύτερο και λοιπά. Αν δεν αρκεί ο χρόνος μπορεί να προγραμματίσουν να σφάζουν του ενός την Πέμπτη και του άλλου την Παρασκευή. Το ίδιο μπορεί να γίνει αν μια οικογένεια έχει δύο χοιρινά.

Όσες οικογένειες δεν έχουν δικό τους ζώο πρέπει να αγοράσουν. Τα τελευταία χρόνια αυτό γίνεται όλο και πιο συχνά. Η αγορά μπορεί να γίνει από κάποιον που εκτρέφει περισσότερα από ένα στο σπίτι του. Μπορεί να το προμηθευτούν και από άλλο χωριό. Συχνά, πριν τις απόκριες, περνάνε από το χωριό ζωέμποροι με αυτοκίνητα φορτωμένα με μικρά ή μεγαλύτερα γουρουνάκια, ανάλογα με την εποχή. Όσο πλησιάζουν χρονικά οι απόκριες φέρνουν ζώα έτοιμα για σφαγή. Κάποιοι το αγοράζουν έστω και μια βδομάδα πριν *«για να προλάβει να φάει το ζωντανό λίγο σπιτικό φαγητό»*. Τέλος μπορεί να τα προμηθευτούν και από οργανωμένο χοιροτροφείο. Άλλοι τα αγοράζουν ζωντανά, για να βιώσουν όλο τη διαδικασία με τη σφαγή και άλλοι τεμαχισμένα, έτοιμο δηλαδή κρέας για να κάνουν μόνο τις «τσιγαρίδες». Η ύστατη λύση είναι να τα αγοράσουν από το κρεοπωλείο. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να προμηθευτούν και λίπος, γιατί διαφορετικά δε γίνεται το «λιώσιμο», καθώς και έντερα, αν θέλουν να κάνουν λουκάνικα.

Παρόλο που οι περισσότεροι δεν εμπιστεύονται του προμηθευτές τους, για την ποιότητα των τροφών και γενικά για τον τρόπο που εκτρέφουν τα ζώα, όλο και περισσότεροι αγοράζουν το ζώο την τελευταία στιγμή. Οι παλιότεροι αποδοκιμάζουν αυτή την τακτική. Ο γονιός *«πρέπει να ξέρει τι ταΐζει το παιδί του»* λένε. Οι νεώτεροι δυσκολεύονται με τη δέσμευση και το χρόνο που απαιτεί το ζώο για τη φροντίδα του. Ωστόσο πολλές οικογένειες, και ιδιαίτερα αυτές που έχουν και μικρά παιδιά και παππούδες συνεχίζουν να εκτρέφουν,

άλλες περισσότερους και άλλες λιγότερους μήνες, δικά τους χοιρινά. Η σωστή διατροφή των παιδιών είναι συνήθως το κίνητρο και η συμμετοχή των μεγαλύτερων στη φροντίδα του ζώου, όταν αδυνατούν οι γονείς, είναι η διευκόλυνση.

Μέσα στα διάφορα σκεύη που έπρεπε να ετοιμαστούν ήταν και τα χάλκινα καζάνια, τα «κακάβια», μέσα στα οποία παρασκευάζονταν το παστό. Αυτά από τη χρήση αλλοιώνονταν εσωτερικά και αποκτούσαν «γάνα». Ήταν επικίνδυνο να παρασκευάζεται φαγητό μέσα σε τέτοιο σκεύος. Έπρεπε να γίνει επάλειψη με κασσίτερο, αυτό είναι το γάνωμα, για να είναι κατάλληλο το σκεύος. Τα Μακρίσια ήταν από τα ελάχιστα χωριά που είχαν μέχρι πρόσφατα μόνιμα εγκατεστημένο στο χωριό γανωματή. Το σπίτι του ξεχώριζε από τα πολλά καζάνια που είχε στην αυλή του. Ιδιαίτερα λίγο πριν τις απόκριες αυτά πλήθαιναν και ήταν μια ένδειξη ότι πλησιάζει ο καιρός της χοιροσφαγής. Σε άλλα χωριά ήταν περαστικοί. Χαρακτηριστική είναι η μαρτυρία του δάσκαλου Σπύρου Καραμούντζου από την Καρυά Αργολίδας (Καραμούντζος 2007, σελ.206-207):

«Ντόπιους τεχνίτες που να κασσιτερώνουν τα χαλκώματα δεν είχαμε. Ερχόντουσαν όμως απ' άλλα μέρη και κυρίως απ' τα Γιάννενα, τόσες πολλές φορές και για μεγάλο χρονικό διάστημα που τους θεωρούσαμε φίλους του χωριού και δικούς μας γανωματήδες.

Άναβαν φωτιά σε κάτι ακατοίκητα χαμόσπιτα και το εργαστήριο ήταν έτοιμο. Μουτζουρωμένοι κι αυτοί γυρίζανε από σπίτι σε σπίτι, φωνάζοντας γανωματής ... Οι γυναίκες τον περιμένανε, του δίνανε τα χαλκώματα κι εκείνος τα 'βαζε μέσα σε κάτι κρεμαστούς σάκους. Όταν τα επέστρεφε, ήταν αγνώριστα και λαμποκοπούσαν.

Σε μας τα παιδιά ήταν πολύ διασκεδαστικό να πηγαίνουμε στο εργαστήριο, να παρακολουθούμε πώς έτριβε και γάνωνε τα χαλκώματα. Είχαμε ακούσει πως τα μεγάλα χαλκώματα, καζάνια και λοιπά τα έτριβε καλύτερα και με τον πισινό του. Αυτό όμως δεν το είχαμε δει.»

3.3.3 Τα χοιροσφάγια - η «γουρνοσφαγή»

Αν μπει κανείς στο χωριό την Παρασκευή της πρώτης εβδομάδας της αποκριάς αμέσως καταλαβαίνει ότι κάτι συμβαίνει. Πριν ακόμη φέξει φαίνονται, σποραδικά, καπνοί από τις αυλές των σπιτιών. Στην είσοδο του χωριού ένας γανωματής έχει στήσει τη σκηνή

του με το μικρό του εργαστήριο. Λίγα «χαλκώματα» απέξω, έτοιμα, περιμένουν τους ιδιοκτήτες τους να τα πάρουν²². Στην αγορά ένα φορτηγό με ευμεγέθη χοιρινά αναμένει τους τελευταίους πελάτες. Στα καφενεία δεν υπάρχουν παρά ελάχιστοι άνδρες σε αντίθεση με άλλες μέρες. Όποιος συναντήσει κάποιον άγνωστο με φωτογραφική μηχανή τον ρωτάει από ποια εφημερίδα είναι. Όσοι έχουν κάμερες θεωρούνται δημοσιογράφοι καναλιών. Το γεγονός καλύπτεται πάντοτε τα τελευταία χρόνια από τα τοπικά Μέσα Ενημέρωσης. Αυτοκίνητα αγροτικά και τρακτέρ είναι σε κινητικότητα. Φαίνεται να φεύγουν προς τα κτήματα. Όσο ανεβαίνει ο ήλιος αρχίζουν σταδιακά να επιστρέφουν. Μέχρι να ξεκινήσει ο πιο αργοπορημένος έχει ήδη επιστρέψει ο πρώτος. Τα αυτοκίνητα που έρχονται από τις εξοχές φέρουν στη καρότσα τους βαρύ φορτίο. Είναι το σφαγμένο χοιρινό τους. Οι καρότσες είναι γεμάτες αίματα. Άλλα αυτοκίνητα έχουν επάνω το ζώο ζωντανό γιατί η σφαγή θα γίνει στο χωριό.

Οι γυναίκες έχουν σηκωθεί ήδη από τις 5 τα ξημερώματα. Έχουν ήδη ετοιμάσει τη φωτιά και τα μεγάλα καζάνια με νερό. Ο «θερμός» πρέπει να είναι έτοιμος μόλις σφαχτεί το ζώο. Μαχαίρια, δοχεία για τη μεταφορά του νερού, κουτάλια, ξυραφάκια, τσουβάλια, λεκάνες, όλα είναι οργανωμένα καθαρά και έτοιμα. Η πιο έμπειρη από τις γυναίκες, συνήθως μητέρα ή πεθερά της οικοδέσποινας – συχνά και οι δυο μαζί – έχει το γενικό πρόσταγμα. Ποτήρια, πιάτα, μαχαιροπίρουνα σε κάποιο τραπέζι ή πάγκο στην άκρη κάποιου υπόστεγου, καθώς και αυτοσχέδιες ψησταριές προδίδουν το τι θα ακολουθήσει.

Τα παιδιά είναι όλα στο σπίτι. Δεν πηγαίνει κανένα στο σχολείο. Ακόμα και αυτά που δεν έχουν χοιρινό στο δικό τους σπίτι. Γυρίζουν σε σπίτια γειτόνων, φίλων ή συγγενών. Αν είναι ο γονιός τους κοντά διαμαρτύρονται γιατί δεν έχουν δικό τους. «*Του χρόνου να πάρουμε κι εμείς*» ζητούν. Τα σχολεία του χωριού, Νηπιαγωγείο, Δημοτικό και Γυμνάσιο έχουν άτυπη αργία, μια και κανένας μαθητής τους δεν πηγαίνει. «*Και να μην μας αφήνανε, παίρνουμε άδεια μόνα μας*» λένε οι πιο δυναμικοί μαθητές του Γυμνασίου. Οι εκπαιδευτικοί που είναι από άλλα μέρη αιφνιδιάζονται αλλά αναγκάζονται να αποδεχτούν την «εθιμικό δικαίω» αργία. Το Λύκειο λειτουργεί στα Κρέστενα, αλλά και εκεί είναι γνωστό ότι τα παιδιά από τα Μακρίσια θα λείπουν αυτή τη μέρα. Υπάρχει ανοχή.

²² Μετά το θάνατο και του τελευταίου μόνιμα εγκατεστημένου στο χωριό γανωματή τη δουλειά αυτή κάνουν πλανόδιοι και περαστικοί που στήνουν πρόχειρες σκηνές στην άκρη του χωριού.

Σιγά σιγά έχουν συγκεντρωθεί και οι άντρες. Πρώτος ο νοικοκύρης του σπιτιού. Ανάλογα με τη σύνθεση της οικογένειας και τις κοινωνικές της σχέσεις οργανώνεται κι η συντροφιά. Αλλού είναι λίγα άτομα, μια – δυο πυρηνικές οικογένειες. Αλλού η ομήγυρη είναι διευρυμένη. Παππούδες, γιαγιάδες, παιδιά, νύφες, γαμπροί, εγγόνια, συγγενείς, φίλοι, κουμπάροι, συνεργάτες. Άνδρες, γυναίκες και παιδιά. Από τις 8 περίπου και μετά ακούγονται σποραδικά και σταδιακά πυροβολισμοί. Οι «γουρναπόκριες» έχουν ξεκινήσει.

Σε σπίτια που βρίσκονται στις παρυφές του οικισμού και έχουν το «κουμάσι» σε μικρή απόσταση δε χρειάζεται να μετακινηθεί το ζώο με αυτοκίνητο. Εκεί η όλη διαδικασία είναι πιο κοντά στην παραδοσιακή. Μια ομάδα αντρών με επικεφαλής τον οικοδεσπότη και ιδιοκτήτη του ζώου μετακινείται προς το «κουμάσι»²³. Οι περισσότεροι φορούν ψηλές λαστιχένιες μπότες. Οι πιο νέοι και δυνατοί κρατούν στο χέρι τους χοντρά σκοινιά. Τους ακολουθούν παιδιά διάφορων ηλικιών, ακόμη και τριών, τεσσάρων χρόνων. Το ζώο όταν τους βλέπει να πλησιάζουν είναι ανήσυχο²⁴, «ρουθουνίζει» και κάνει κύκλους γύρω από το σκοινί που είναι δεμένο, όσο του επιτρέπει το στενό «κουμάσι». Όσο τους βλέπει να πλησιάζουν και όσο περισσότεροι είναι τόσο πιο ανήσυχο είναι αυτό. Βγάζει κραυγές που συνεχώς γίνονται πιο συχνές και πιο δυνατές. Οι πιο δυνατοί άντρες μπαίνουν μέσα. Εγκλωβίζουν το ζώο. Οι υπόλοιποι είναι έξω, σε ετοιμότητα. Ακούγονται διάφορες οδηγίες και συμβουλές. Το ζώο είναι ήδη δεμένο στο μπροστινό πόδι του. Το ίδιο κάνουν και με το πίσω πόδι. Αυτό εξακολουθεί να «σκούζει». Οι κινήσεις του γίνονται πιο βίαιες. Όταν είναι δεμένο και το πίσω πόδι λύνουν το σκοινί με το οποίο ήταν δεμένο σε πάσσαλο μέσα στο «κουμάσι» και σιγά σιγά τραβώντας και τα δύο σκοινιά με τα οποία είναι δεμένα τα πόδια

²³ Παλιότερα το ζώο από το «κουμάσι» το μετέφερε η νοικοκυρά, ή όποια άλλη γυναίκα του σπιτιού το φρόντιζε. Μπορεί να ήταν και μικρά κορίτσια ή νέες κοπέλες. Αυτό διευκόλυνε το ζώο γιατί δεν το φόβιζε, αλλά ήταν συχνά, συναισθηματικά επώδυνο για τη γυναίκα ή το κορίτσι. Ο Ν. Θωμόπουλος από την Αμπελιώνα αναφέρει σχετικά: «*Το χοιρινό ήταν εξοικειωμένο με τους ανθρώπους του σπιτιού και όχι μόνο γνώριζε τη νοικοκυρά αλλά αντιλαμβανόταν και τις προθέσεις της. Απόδειξη, όταν ήθελαν να το πιάσουν για να το σφάξουν ήταν ανήσυχο και δεν πλησίαζε κανένα. Για να το φέρουν κοντά τους, του φώναζαν – το έκραζαν – ως εξής: “κόσι, κόσι, κόσι”*». (Θωμόπουλος 1984, σελ.294)

²⁴ Ο Ρουσσουνέλος αναφέρει πως στη Μύκονο το άφηναν λίγο μόνο του το ζώο αφού το έβγαζαν από το μαντρί. «*Είναι ζώο ευαίσθητο και συχνά μελαγχολικό. Η παράδοση λέει πως ο χοίρος σαν είναι να σφαχτεί, τρεις μέρες πριν βλέπει το μαχαίρι στη γούρνα του. Κι αν είναι έτσι τότε μάλλον λύτρωση είναι η σφαγή του.*» (Ρουσσουνέλος, 2002, σελ.65).

του το σέρνουν προς τα έξω, στο πλάτωμα που θα γίνει η σφαγή. Αυτό αντιστέκεται. Τώρα όλο και περισσότεροι άντρες κρατούν με δύναμη το σκοινί και σπρώχνουν το ζώο προς την κατεύθυνση που θέλουν. Ακόμα και τα παιδιά κρατούν κάποια άκρη του σκοινιού. Οι συνεχιζόμενες κραυγές του ζώου συγχωνεύονται με τα φωνές των ανδρών που δίνουν οδηγίες ο ένας στον άλλον. Στο τέλος το ζώο νικείται.

Το ξαπλώνουν στο σημείο που θέλουν. Το ακινητοποιούν δένοντας και τα τέσσερα τώρα πόδια του και κρατώντας άλλοι τον κορμό του και άλλοι το κεφάλι του. Ο έμπειρος σφαγέας χαράσσει οριζόντια και βαθιά το λαιμό του ζώου ώστε να βρει την κεντρική αρτηρία και να το θανατώσει προκαλώντας του ακατάσχετη αιμορραγία. Το ζώο εξακολουθεί να σφαδάζει καθώς το μαχαίρι κάνει κυκλικές κινήσεις μέσα στο λαιμό του. Οι άντρες σχολιάζουν το σφαγέα. Οι κινήσεις του πρέπει να είναι γρήγορες και αποτελεσματικές. Του φωνάζουν να τελειώσει γρήγορα γιατί το ζώο σφαδάζει, τινάζεται και τους κουράζει. Αναφέρουν περιπτώσεις που τους «λάκισε» με ανοιγμένο το λαιμό. Ο σφαγέας ψύχραιμος. Δεν τους απαντά. Συνεχίζει να στριφογυρίζει το μαχαίρι μέσα στο λαιμό του ζώου. Τέλος βγάζει την καρωτίδα, τον περίφημο «καρούντζο»²⁵ και τους τον επιδεικνύει. Η αποστολή του πέτυχε. Το αίμα γεμίζει την πληγή του ζώου και την γύρω περιοχή. Ξεπηδά ως πίδακας, τινάζεται και λερώνει τους πάντες. Η «ματωμένη» αποκριά είναι γεγονός²⁶. Το σώμα του ζώου εξακολουθεί να έχει σπασμούς για αρκετή ώρα ακόμη²⁷. Οι παριστάμενοι σχολιάζουν την αποτελεσματικότητα του σφαγέα μπροστά του. *«Έπρεπε να κάνεις πιο γρήγορα. Υπέφερε το ζωντανό»*. Αυτός δεν απαντά. Πλένει τα χέρια και τις μπότες του από τα αίματα. Το ίδιο κάνουν και οι υπόλοιποι. Ο «καρούντζος» παραδίδεται σε κάποια γυναίκα, αν είναι κοντά, γιατί θεωρείται εκλεκτό έδεσμα και είναι το πρώτο τμήμα του ζώου που ψήνεται. Πρώτος τρώει ο νοικοκύρης και γεύονται από λίγο και όλοι οι υπόλοιποι που συμμετείχαν στη σφαγή.

²⁵ Σε άλλες περιοχές της Ηλείας λέγεται και «γκαρούζαφλας» (Παπαθεοδώρου 1997, σελ.8) ή «καρούτζαφλας» (Κλουκίνας 1973, σελ. 99).

²⁶ *«Γιατί αποκριά θα πει φαγοπότι και πρώτη φροντίδα πρέπει να είναι η φροντίδα του σφαχτού. Κάθε σπίτι τώρα πρέπει να ματώσει, δηλαδή κάτι να σφάξει»* (Μέγας 1988, σελ. 97)

²⁷ Ο Κλουκίνας αναφέρει πως γενικά στα χωριά της επαρχίας Ολυμπίας: *«...τη στιγμή αυτή δεν κακομελετάνε, για να μη βρωμίσει το κρέας – κόβουν δε αμέσως το σκοινί που το έδεναν από το λαιμό, για να μη σκοινιάσει το κρέας και τους γίνει τελείως άνοστο»* (Κλουκίνας 1973, σελ. 99)

Στις περιπτώσεις που το ζώο πυροβολείται η διαδικασία είναι πιο γρήγορη. Αυτός που θα πυροβολήσει δε συμμετέχει στο τράβηγμα του ζώου προς το σημείο της σφαγής. Παρακολουθεί με το όπλο στο χέρι και είναι έτοιμος να πυροβολήσει την κατάλληλη στιγμή. Τα παιδιά παρακολουθούν τότε αυτόν που πυροβολεί και τότε αυτούς που σέρνουν το ζώο. Καταγράφουν όλες τις σκηνές. Τα μεγαλύτερα συμμετέχουν ενεργά. Μόλις ακινητοποιηθεί σχετικά το ζώο, καθώς συνεχίζει να φωνάζει και να σφαδάζει, αυτός που οπλοφορεί σημαδεύει και το πυροβολεί. Αυτό τινάζεται και τα παιδιά κραυγάζουν. Αμέσως ο σφαγέας μπήγει το μαχαίρι στο λαιμό, ωσάν να μην είχε πυροβοληθεί το ζώο. Ακολουθεί η ίδια διαδικασία όπως με τη σφαγή με μαχαίρι. Μόνο που το ζώο θανατώνεται πιο γρήγορα.

Μόλις ξεψυχήσει τοποθετούν στο στόμα του ένα λεμόνι, *«για να μην κλείσει η «σαγονιά» του και δε μπορεί να ανοίξει»*. Η γλώσσα θεωρείται εξαιρετικός μεζές και δεν πρέπει να καταστραφεί. Μια γυναίκα, η νοικοκυρά του σπιτιού συνήθως, η όποια έχει το γενικό πρόσταγμα θυμιατίζει με λιβάνι το νεκρό ζώο²⁸. Η ίδια βουτάει το δάχτυλο στο αίμα του σφαγμένου ζώου και κάνει το σημάδι του σταυρού στο μέτωπο του παιδιού ή των παιδιών του σπιτιού. *«Είναι για να διώχνει τα κουνούπια»* λένε. Τα παιδιά το δέχονται αδιαμαρτύρητα. Κάποια γελάνε. Κάποια καμαρώνουν²⁹. Ένας πατέρας γελαστός χαράσσει στο μέτωπο του μικρού του γιού τον κόκκινο ματωμένο σταυρό.

Στη συνέχεια πρέπει, πριν παγώσει το ζώο, να γίνει το μάδημα. Το θυμιατό εξακολουθεί να είναι δίπλα του. Το απλώνουν πάνω σε μια ξύλινη, συνήθως, κατασκευή, στην μια του πλευρά. Του ρίχνουν καυτό νερό, το «θερμό», που από το πρωί έχουν ετοιμάσει οι γυναίκες. Σκεπάζουν το ζώο με τσουβάλια για να διατηρείται η υψηλή θερμοκρασία. Όταν ανασηκώνουν το τσουβάλι αφαιρείται μαζί του και ένα μέρος από το τρίχωμα. Το ζώο δείχνει να αγχίζει ολόκληρο. Οι πιο έμπειροι με μαχαίρια, άλλοι με κουτάλια και άλλοι με ξυραφάκια σιγά σιγά, με προσοχή και τέχνη αφαιρούν από το ζώο όλο το υπόλοιπο, χωρίς να πειράξουν το δέρμα. Δε δουλεύει ένας, αλλά ολόκληρο συνεργείο. Οι πιο ανήμποροι κι αυτοί που δε βλέπουν καλά, όπως οι ηλικιωμένοι φέρνουν καυτό νερό και ρίχνουν συνέχεια πάνω

²⁸ Το ίδιο και στην ορεινή Ηλεία: *«Σε μια κεραμίδα η νοικοκυρά έβαζε κάρβουνα, έριχνε λιβάνι, και λιβάνιζε το σφαγμένο γουρούνι»* (Παπαθεοδώρου 1997, σελ.8)

²⁹ Εκτός από τον αποτροπαϊκό χαρακτήρα που έχει το ματωμένο σημάδι του σταυρού στο μέτωπο μαρτυρείται και μια άλλη διάσταση: *«Όλα τα παιδιά βάζουν στο κούτελό τους έναν κόκκινο σταυρό από το αίμα των σφαγμένων γουρουνιών, για να δείξουν πως στο σπίτι τους έσφαξαν γουρούνι και για να μην τα τρώνε το καλοκαίρι τα κουνούπια»* (Κλουκίνας 1973, σελ. 99-100)

στο ζώο για να διευκολύνουν αυτούς που μαδάνε. Αυτός που το έσφαξε, πιο χαλαρός τώρα με γέλια και πειράγματα, χρησιμοποιεί το μαχαίρι για το μάδημα καθώς η επιδεξιότητά του είναι δεδομένη. Οι περισσότεροι χρησιμοποιούν κουτάλια. Σε αυτή τη διαδικασία συμμετέχουν ακόμη και πολύ μικρά παιδιά. Στο τελικό στάδιο και για να μην μείνει ίχνος από το τρίχωμα χρησιμοποιούν ξυραφάκια. Όλοι είναι πιο ήρεμοι και χαλαροί, κάνουν αστεία και πειράγματα. «*Ξυρίστε καλά το γαμπρό!*» απευθύνονται ο ένας στον άλλον μπροστά στο ξαπλωμένο, ακίνδυνο πια, ζώο. Οι ανυπόμονοι ζητούν να επισπεύσουν τις διαδικασίες: «*Τι το χαϊδεύετε, άντε χαϊδέψτε τίποτα άλλο!*» λένε χαμογελώντας πονηρά. Στα παιδιά δε δίνονται οδηγίες. Αυτά διεκδικούν από μόνα τους τη συμμετοχή τους. Κοιτούν τι κάνουν οι μεγαλύτεροι και το επαναλαμβάνουν με περηφάνια, ακόμη και αν το βλέπουν για πρώτη φορά. Η διαδικασία με τα κουτάλια τους φαίνεται εύκολη και αστεία. Δεν ενοχλούνται ούτε από το αίμα που υπάρχει γύρω, ούτε από τη θέα του ανοιγμένου λαιμού. Ακόμη και αυτά που μένουν σε κάποια πόλη και συμμετέχουν για πρώτη φορά. Αν τα ρωτήσει κάποιος αν φοβούνται τον κοιτάνε παράξενα: «*Όχι βέβαια*» απαντούν. Κάνουν βόλτες γύρω γύρω. Δεν κουράζονται, δεν παραπονιούνται, δε γκρινιάζουν, δεν ενοχλούν κανέναν.

Όταν τελειώσουν το μάδημα από τη μια πλευρά το γυρίζουν από την άλλη και συνεχίζουν την ίδια διαδικασία. Το κεφάλι, τα πόδια και η περιοχή της ουράς είναι τα πιο δύσκολα σημεία. Καθώς αποκαλύπτεται το δέρμα του ζώου φαίνονται και τα αιματώματα που του προκάλεσε η εναγώνια προσπάθεια να αποφύγει το θάνατο καθώς σφάδαζε στα τσιμέντα. Όταν τελειώσουν το πλένουν προσεκτικά για να φύγουν και τα τελευταία ίχνη από τρίχωμα. Στη συνέχεια κόβουν τα πόδια και αποχωρίζουν το κεφάλι από τον κορμό. Ξαναπλένεται το ζώο για να φύγουν τα αίματα και το γυρίζουν με την κοιλιά προς τα πάνω για να αρχίσει το «ξεκοίλιασμα». Ο σφαγέας χαράσσει μια μαχαιριά κάθετη στην κοιλιά ώστε να φανεί το λίπος και αφαιρεί και το σημείο της ουράς. Σεξουαλικού περιεχομένου πειράγματα προς το άψυχο ζώο δίνουν και παίρνουν³⁰. Η παρουσία πολύ μικρών παιδιών δεν

³⁰ Ο R. Girard βρίσκει στενή σχέση ανάμεσα στη σεξουαλικότητα και τη βία. Θεωρεί ότι η σεξουαλικότητα ξεκινά συχνά με τη βία, προκαλεί διάφορες πραγματικές ή φανταστικές ασθένειες, καταλήγει στις «αιμάσσουσες οδίνες» της γέννας, προκαλεί επίσης συγκρούσεις, ζήλιες, μνησικακίες και ανταγωνισμούς. Όταν δε παγιδευεται, βρίσκει διέξοδο στη βία. Όπως και η βία, δε, «η σεξουαλική επιθυμία τείνει να ξεσπάσει πάνω σε υποκατάστατα αντικείμενα, όταν το επιθυμούμενο αντικείμενο παραμένει απρόσιτο». (βλ. Girard, 1991, σελ.62-66).

τους αποτρέπει. Ούτε αυτά σκανδαλίζονται, μόνο ακούνε με προσοχή. Φαίνεται να κατανοούν το ύφος των λόγων ακόμη και όταν δεν καταλαβαίνουν τα ίδια τα λόγια. Κάποια στιγμές χαμογελούν ακούγοντας τους μεγάλους. Τίποτε από ό,τι γίνεται δεν τους φαίνεται παράξενο ή τρομακτικό. Σιγά σιγά και προσεχτικά το μαχαίρι χαράσσει το λίπος έως ότου φανούν τα εντόσθια του ζώου. Μόλις φαίνεται η ουροδόχος κύστη, η «φούσκα», για τους μεγαλύτερους φουντώνουν οι αναμνήσεις. Θυμούνται με πόση λαχτάρα την περίμεναν να την δουν να ξεπροβάλλει από το σώμα του σφαγμένου ζώου. Την έκαναν μπάλα και έπαιζαν όλη την υπόλοιπη μέρα³¹. *«Την βλέπαμε στον ύπνο μας από την προηγούμενη. Αυτό ήταν για μας οι απόκριες. Αυτό και το φαί! Να φάμε και 'μεις κρέας!»*.

Από το εσωτερικό του σώματος του ζώου αφαιρούνται προσεκτικά τα εντόσθια. Το συκώτι είναι ο δεύτερος πιο νόστιμος μεζές, μετά τον «καρούντζο». Το παραδίδουν και αυτό στη νοικοκυρά για να το ψήσει, ενώ παλιότερα έκαναν τη «συκωταριά»³². Ξεχωρίζουν τα έντερα από τα υπόλοιπα σπλάχνα³³ σε μια λεκάνη για να κάνουν τα λουκάνικα. Οι πιο ηλικιωμένες γυναίκες θυμούνται και την «οματιά» που έφτιαχναν όταν ήταν νεότερες. Γέμιζαν, λένε, το λεπτό έντερο με σιτάρι χοντροκομμένο σε οικιακό μύλο, έριχναν ψιλοκομμένα τα εντόσθια, τις σταφίδες, από μυρωδικά χρησιμοποιούσαν καυκαλίδες και κρεμμύδι φρέσκο, αλάτι, πιπέρι και κανελλογαρύφαλα. Στη συνέχεια το έψηναν στο φούρνο³⁴ αφού το τοποθετούσαν σε ταψί κυκλικά, όπως κάνουν σήμερα τις πίτες. Ήταν πολύ

³¹ Ο Παπαθεοδώρου περιγράφει τον τρόπο που έκαναν την φούσκα μπάλα και αναφέρει και άλλες χρήσεις της: *«... την έτριβαν στη στάχτη για να στεγνώσει, τη φούσκωναν, έριχναν σπυριά και αραποσίτι μέσα και τη χρησιμοποιούσαν για μπάλα και έπαιζαν. Οι γέροι τη φούσκωναν, την έδεναν και την κρέμαγαν να ξεραθεί (στεγνώσει). Μετά την έπαιρναν και έβαζαν μέσα τον καπνό (καπνοσακούλα), γιατί είχε την ιδιότητα να προφυλάει τον καπνό από την υγρασία και την ξηρασία και έτσι δεν έχανε την μυρωδιά του.»* (Παπαθεοδώρου 1997, σελ.9)

³² Είναι το συκώτι, τα πνευμόνια, η καρδιά, τα γλυκάδια κομμένα σε μικρά κομμάτια. Τηγανίζονται σε μεγάλο τηγάνι με κρασί, αλάτι και θρούμπι και το δικό τους λίπος και τελείωναν με λεμόνι.

³³ Ο Μέγας αναφέρει πως: *«...και σε πολλούς τόπους, όπως στη Πελοπόννησο, εξετάζουν τα σπλάχνα του (σπλήνα, χολή, καρδιά) και βγάζουν από αυτά μαντεύματα για το μέλλον.»* (Μέγας 1988, σελ.97)

³⁴ Σχετική είναι η μαρτυρία από τη Βυτίνα όπου όμως την «αματιά» τους την κατασκεύαζαν από το παχύ έντερο: *«Τα παχιά έντερα τα φτιάχνανε αματιά. Μισοβράζανε χοντρόσπυρο σιτάρι με σταφίδες, με κομματάκια από χοιρινό κρέας, με κανελλογαρύφαλα, με μπαχάρια, με λάδι και με βούτυρο. Γιομίζανε τα παχιά έντερα και τα ρίχνανε στο φούρνο ή στη μπουγάνα και μόλις ψενόσανε, τη βγάνανε την αματιά και*

νόστιμος μεζές. Αλλά, επειδή απαιτούσε πολύ χρόνο από τη νοικοκυρά, τον έφτιαχναν άλλη μέρα, συνήθως το Σάββατο. Από τα εντόσθια δεν πετάνε τίποτα. Μόνο τη χολή³⁵ και το παχύ έντερο. *«Τότε δεν πετούσαμε ούτε κι αυτά. Ό,τι έμενε πήγαινε για το σαπούνι»*. Η κοιλιά χρησιμοποιείται κι αυτή για το παστό.

Από το κεφάλι αφαιρούν τη κάτω «σαγονιά» με τη γλώσσα, τα αυτιά, τα ρουθούνια και τα «μούκουλα» μαζί με το δέρμα για να παστωθούν. Τα παιδιά ακούνε τους παππούδες και τις γιαγιάδες που αναφέρονται στο πως έκαναν τη «σαγονιά» παιχνίδι. Αφαιρούσαν οι μεγάλοι τη γλώσσα και το υπόλοιπο κρέας και στη συνέχεια την έδιναν στα παιδιά. Εκείνα την μετέτρεπαν σε «γαϊδουράκι» ή «αμαξάκι». Του έδεναν και σχοινιά και «παρίσταναν» ότι μετέφεραν με αυτό ξύλα. Όταν μάλιστα ήταν πολλά παιδιά στην παρέα μάλωναν ποιος θα την πρωτοπάρει. *«Σήμερα τι να τα κάνετε τέτοια παιχνίδια. Είναι το σπίτι σας γεμάτο. Τότε όμως αυτά περιμέναμε για να παίζουμε κι εμείς»* λέει ένας ηλοκιωμένος. Τα παιδιά δε σχολιάζουν τη φράση.

Τελικά από το κεφάλι μένει μόνο το κρανίο γυμνό. Το χωρίζουν στη μέση. Το μυαλό μπαίνει σε λαδόκολλα και ψήνεται στη φωτιά. Το υπόλοιπο κεφάλι, με όποια υπολείμματα κρέατος έχει επάνω του, γίνεται στιφάδο κάποια από τις επόμενες μέρες. Αφού καθαρίσουν καλά το ζώο στο εσωτερικό από τα αίματα, χαράσσουν τα πίσω μπούτια και το περνούν στο τσιγγέλι. Στη συνέχεια το ανυψώνουν με κάποια τροχαλία. Τέλος το κρεμούν ανάποδα από το ταβάνι στο κατώι ή σε στεγασμένο χώρο στην αυλή, για να στραγγίσει. Καθώς είναι πολύ βαρύ το ζώο χρειάζεται δύναμη και πολλά χέρια. Ακόμη και τα μικρά παιδιά κρατούν την αλυσίδα για να βοηθήσουν. Με ένα ξύλο κρατούν ανοιχτά τα μπροστινά πόδια και το στέρνο. Του αφαιρούν τα ξύγκια της πλάτης καθώς και το βασιλικό ξύγκι (το ξύγκι της νεφραμιάς) που είναι το καλύτερο. Στο έδαφος ένα δοχείο συγκεντρώνει το αίμα που στάζει.

Οι γυναίκες ρίχνουν αλάτι στο εσωτερικό του άδειου πια σώματός του ζώου *«για το καλό»*, όπως λένε. Εύχονται *«χρόνια πολλά, και του χρόνου»*. Κάποιος άντρας της

μοσχομύριζε ούλια η γειτονιά και την τρώγανε και γλύφανε και τα δάχτυλά τους από τη νοστιμάδα». (Αναγνωστόπουλος 2004, σελ. 411-412).

³⁵ Για τη χολή υπάρχει η μαρτυρία: *«...αν το γουρούνι που έσφαζαν, ήταν μαύρο ασήμαδο, κρατούσαν τη χολή του, γιατί θα τους χρειαστεί για γιατρικό. Συνήθως τη χολή του ασήμαδου γουρουνιού τη βάζουν για φυλαχτάρι στα ζώα ή ποτίζουν τις γκαστρωμένες φοράδες για να μην απορίξουν»* (Κλουκίνας 1973, σελ.100).

συντροφιάς, πρακτικός ως φαίνεται, λέει πως το αλατίζουν για να μη μυρίσει. Μην πάει καμία μύγα πάνω του ή κανένα άλλο «ζούδι» και το βρωμίσει. Άλλες ασχολούνται με τα έντερα που πρέπει να τα πλύνουν και να τα ετοιμάσουν για τα λουκάνικα. Πρέπει να τα πλύνουν πολλά «χέρια», να τα γυρίσουν με λεπτή βέργα ανάποδα για να αδειάσουν το εσωτερικό τους. Αφού τα πλύνουν καλά τα τρίβουν με λεμόνι και αλάτι και τα ξεπλένουν και πάλι. Τα ποδαράκια, που είναι δύσκολο να τους βγάλουν όλο τα τρίχωμα με τα ξυραφάκια, τα καψαλίζουν στη φωτιά.

Στο μεταξύ η παρέα έχει από ώρα αρχίσει να διευρύνεται. Φίλοι, γείτονες ή συγγενείς, ακόμη και περαστικοί και απρόσκλητοι επισκέπτες καταφθάνουν, και είναι βέβαια όλοι ευπρόσδεκτοι. Κάποιοι φέρνουν γλυκά. Έρχονται και από γειτονικές συντροφίες για να δουν πως εξελίσσεται η διαδικασία και αν χρειάζονται βοήθεια. Αστεία, πειράγματα μπροστά στο κρεμασμένο ζώο. Σχόλια για το ποιος και τι άλλαξε σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά. Όλη αυτή την ώρα η ψησταριά είναι γεμάτη κρέατα. Οι γυναίκες έχουν τη φροντίδα του τραπέζιού αλλά και της ψησταριάς, αν δεν είναι εύκαιρος κάποιος άντρας και ανάλογα με τη συνήθεια κάθε σπιτιού. Το τραπέζι είναι στημένο έξω. Αν ο καιρός είναι βροχερός μπαίνει σε κάποιο υπόστεγο. Όποιος φτάνει, γνωστός ή άγνωστος, πρέπει να κεραστεί ψητό και κρασί. Οι ευχές είναι συνεχείς και καλοδεχούμενες : «καλή αποκριά!», «και του χρόνου!» «καλοφάγωτο!». Σε πολλά σπίτια αυτή τη μέρα βγάζουν και τη τελευταία τσιγαρίδα της προηγούμενης χρονιάς. Σε άλλα το γλέντι με την τελευταία λαήνα γίνεται το προηγούμενο βράδυ. Την κρατάνε επίτηδες, για να μην «ξεμείνουν». Για να εξυπηρετηθεί ο κόσμος ψήνουν χοιρινό που έχουν αγοράσει. *«Παλιά δεν είχαμε άλλο. Περιμέναμε να στραγγίσει το σφαγμένο για να ψήσουμε. Τρώγαμε πρώτα τον καρούντζο, μετά τη συκωταριά και περιμέναμε να τεμαχίσουμε το ζώο για να ψήσουμε. Δεν είχαμε ψυγεία»*, θυμούνται. Έτσι κι αλλιώς δεν προλάβαιναν να φάνε νωρίς όπως σήμερα. Γιατί η κάθε παρέα δεν έσφαζε μόνο ένα χοιρινό. Μόλις τελείωναν του ενός, πήγαιναν στην αυλή του αλλού, μετά στου επόμενου. Όταν τελείωναν τα χοιρινά όλης της παρέας γύριζαν στο πρώτο, που είχε ήδη στραγγίσει, για να ξεκινήσει το τεμάχισμα. Τότε άρχιζαν να ψήνουν «ψαχνά». Μόνο εύπορες οικογένειες που είχαν δύο χοιρινά και είχαν σφάξει και την προηγούμενη μέρα είχαν πιο γρήγορα άφθονο κρέας για ψήσιμο.

Μέχρι το μεσημέρι οι περισσότερες παρέες έχουν διαμορφωθεί, αν και δεν είναι σταθερές. Άλλοι φεύγουν, άλλοι έρχονται. Από αρκετές αυλές ακούγεται μουσική, συνήθως δημοτικά τραγούδια αλλά και λαϊκά. Η ένταση δυνατή μα, βέβαια, δεν ενοχλείται κανείς.

Μόνο σε γειτονιές που κάποιο σπίτι έχει πρόσφατο πένθος προσέχουν να μην προκαλούν. Όποιος θέλει να χορέψει πάει εκεί που ακούει τραγούδια και γλέντια. Στα υπόλοιπα οι συζητήσεις γίνονται υπό τους ήχους των διπλανών σπιτιών. Δε λείπουν και τα σχόλια για την πολιτική ή την οικονομική κατάσταση: «*Φέτος είμαστε περισσότεροι. Θα θυμηθούμε όλοι τα παλιά. Είδες η κρίση!*». Όσο προχωράει η ώρα, το φαγητό και το ποτό τόσο δυναμώνει και το κέφι.

Όταν έχει στραγγίσει πια το κρεμασμένο σφαχτό αρχίζει το «ξεφέρτσιασμα». Η «σφέρτσα» είναι μακρόστενη λωρίδα δέρματος μαζί με το λίπος. Χαράζουν το ζώο κάθετα, προσεκτικά, σε ισομεγέθεις στο πλάτος λωρίδες. Στη συνέχεια μια μια λωρίδα την αποκόβουν από το «ψαχνό», ξεκινώντας από τα πόδια προς το λαιμό, πάντα κατακόρυφα. Θέλει προσοχή, τέχνη και εμπειρία για να γίνει σωστά. Αν οι σφέρτσες δεν κοπούν στο σωστό μέγεθος θα χαθούν στο λιώσιμο ή δε θα λιώσουν καλά αν είναι μεγάλες. Σε ένα πάγκο κρεοπωλείου χαράσσουν μια μια λωρίδα ανά τακτά διαστήματα χωρίς να αποκόψουν τα τετράγωνα κομμάτια που σχηματίζονται. Απομένει μόνο το ψαχνό του ζώου στο τσιγγέλι. Το κόβουν και αυτό σε κομμάτια έως ότου μείνουν τα μπούτια και η ράχη του που έχουν κόκκαλα. Όταν απομείνει το τελευταίο μπούτι το κατεβάζουν από το τσιγγέλι.

Εν τω μεταξύ έχουν ετοιμαστεί τα «τρυγοκόφινα». Είναι μεγάλα ψάθινα κοφίνια που τα χρησιμοποιούν στο τρύγο των σταφυλιών και παλιότερα της σταφίδας. Αυτά καθώς είναι διάτρητα επιτρέπουν τη συνεχή αποστράγγιση. Στο κάτω μέρος οι γυναίκες στρώνουν κλαδιά και φύλλα δάφνης, ή σκίντα, πουρνάρι ή θρούμπι. Πάνω εκεί αποθέτουν τις λωρίδες του κρέατος αφού πρώτα τις αλατίσουν μια μια, σε επάλληλα στρώματα. Όταν γεμίζει ένα κοφίνι του βάζουν κλαδιά και στην κορυφή και γεμίζουν το επόμενο μέχρι να τελειώσουν όλα τα κομμάτια. Αλατίζουν και τα αυτιά, τα πόδια, τα ρουθούνια, ακόμη και την κοιλιά. Τα μεγάλα κομμάτια, όπως τα μπούτια τα χαράσσουν για να τα «πιάσει» το αλάτι. Το αλάτισμα, γενικά, θέλει μεγάλη προσοχή. Είναι το μυστικό της επιτυχίας για καλές τσιγαρίδες. Δεν πρέπει να είναι ούτε υπερβολικό, γιατί ο μεζές θα είναι πολύ αλμυρός, αλλά ούτε και «λειψό», γιατί τότε η τσιγαρίδα θα χαλάσει. Το ξεφέρτσιασμα το κάνουν οι άντρες αλλά το αλάτισμα μπορεί να γίνει και από τους άντρες και από τις γυναίκες ανάλογα με τις συνθήκες και τις συνήθειες του κάθε σπιτιού. Όσοι δεν έχουν τρυγοκόφινα βάζουν το αλατισμένο κρέας σε τελάρα. Αν

το ζώο είναι μεγάλο και το κρέας πολύ τότε χρησιμοποιούν μεγάλα ψάθινα κοφίνια, ανάλογα πάντα με τις ανάγκες και τα «ανάχρεια»³⁶ που έχει το κάθε σπίτι.

Όταν πια όλο το κρέας είναι αλατισμένο και τοποθετημένο στα κοφίνια οι εργασίες της μέρας έχουν ολοκληρωθεί. Όσο διαρκούσε η διαδικασία κάποιοι συνέχιζαν το φαγητό και το πότο. Όσοι όμως «ξεφέρτσιαζαν» έπρεπε να είναι νηφάλιοι. *«Α! όλα κι όλα! Το χέρι που κρατάει μαχαίρι δεν πρέπει να τρέμει ποτέ»* λένε σε αυτόν που έχει αναλάβει, συνήθως είναι ο νοικοκύρης του σπιτιού, αποτρέποντας τον από το να πιεί. Οι υπόλοιποι μπορούν να πίνουν όσο θέλουν. Το γλέντι από δω και πέρα μπορεί να συνεχιστεί όσο αντέχουν οι νοικοκυραίοι και οι συνδαιτυμόνες. Αλλού η κούραση τους καταβάλλει και σταματούν με τη δύση του ήλιου. Αλλού συνεχίζουν ακάθεκτοι ως το ξημέρωμα. Η κάθε παρέα ορίζει τις αντοχές της.

3.3.4 Το λιώσιμο – το «τσιγάρισμα»

Το κρέας μένει αλατισμένο στα κοφίνια πέντε έως έξι μέρες έως ότου γίνει το λιώσιμο. Συνήθως επιλέγεται η Τρίτη ή η Πέμπτη, δηλαδή η Τσικνοπέμπτη, της δεύτερης εβδομάδας της Αποκριάς, της «κρεατινής». Τα τελευταία χρόνια πάντως οι περισσότερες οικογένειες «τσιγαρίζουν» την Τρίτη. Χαρακτηριστικό γνώρισμα και αυτής της μέρας είναι οι καπνοί που ανεβαίνουν από τις αυλές στα διάφορα σημεία του χωριού, αλλά και το άρωμα που αναδύεται από τα καπνισμένα καζάνια. Υπάρχει σχετική ησυχία το πρωί. Δεν κινούνται πολλά αυτοκίνητα, όπως την Παρασκευή της «γουρνοσφαγής». Στις αυλές βλέπεις περισσότερες γυναίκες. Τα παιδιά αυτή τη μέρα πάνε στο σχολείο. Αλλού υπάρχουν λίγοι άντρες, αλλού καθόλου. *«Τι ανάγκη έχουνε; Θα τα βρούνε έτοιμα!»* λένε κάποιες χαμογελώντας όμως, για την απουσία των αντρών. Οι άντρες δε δείχνουν τόσο ενδιαφέρον, το λιώσιμο θεωρείται περισσότερο γυναικεία δουλειά. Έρχονται μόνο κατά το μεσημέρι να δοκιμάσουν το μεζέ και να πιούνε το κρασάκι τους. Όσοι όμως δεν έχουν κάποια επιτακτική δουλειά ή θέλουν να βοηθήσουν είναι παρόντες. Χρειάζονται τα δυνατά χέρια και στο λιώσιμο. Το καζάνι ανεβοκατεβαίνει πολλές φορές στη φωτιά και είναι βαρύ. Όταν έχει αέρα ο καπνός στραβώνει τα μάτια, γι αυτό τα τελευταία χρόνια κάποιοι προτιμούν το γκάτζι.

³⁶ Είναι τα χρηστικά αντικείμενα του νοικοκυριού.

Στα περισσότερα σπίτια ωστόσο η φωτιά έχει ανάψει από το πρωί. Τα ξύλα είναι έτοιμα αποβραδής. Τα καζάνια καθαρά και γανωμένα από το γανωματή. Λεκάνες, σκάφες, δοχεία, σουρωτήρια, κουτάλες, το χωνί για τα λουκάνικα είναι όλα έτοιμα. Η πρώτη δουλειά είναι το βράσιμο. Το κρέας έμεινε στα κοφίνια αλατισμένο από την προηγούμενη Παρασκευή για να το «πιάσει» το αλάτι. Πρώτα βράζουν τις «σφέρτσες» με το λίπος. Κάποιες ρίχνουν και θυμάρι. Όταν βράσει το βγάζουν, το αφήνουν να κρυώσει, το κόβουν σε μικρά κομμάτια και διαχωρίζουν το λίπος από το δέρμα. Από το δέρμα βγαίνουν οι «σκόρτσες». *«Έχεις φάει φασολάκια με σκόρτσες³⁷ το καλοκαίρι;»* ρωτάνε όποιον δεν έρχεται συχνά στο χωριό.

Στη συνέχεια βράζονται και τα ψαχνά. Άλλη γυναίκα προσέχει τη φωτιά. Πρέπει να προστίθενται ξύλα για να διατηρείται η σωστή θερμοκρασία. Η φωτιά δεν πρέπει να είναι πολύ δυνατή αλλά ούτε και να σβήσει. *«Θέλει και αυτό την τέχνη του. Έχουν κούραση, παιδάκι μου, αυτά τα πράγματα, αλλά αφού έτσι το βρήκαμε. Αρέσει βλέπεις και στα παιδιά!»* λένε οι μεγαλύτερες όταν ρωτούνται για τη διαδικασία. Άλλες με μεγάλες μεταλλικές τρυπητές κουτάλες, τους «κεψέδες», ή ξύλινες, ειδικές για αυτή τη δουλειά ανακατεύουν διαρκώς το κρέας. Μετά το βράσιμο το κομματιάζουν σε μερίδες αφού πρώτα βγάζουν τα κόκκαλα με προσοχή για να μη *«χαθεί το κρέας»*. Το λίπος κομματιάζεται κι αυτό και ξαναμπαίνει στο καζάνι. Αφού λιώσει *«τσιγαρίζεται»* μέσα σε αυτό το κομματιασμένο κρέας. Το «ραντίζουν» με μπόλικο κρασί για να πάρει χρώμα και άρωμα. Για το άρωμα επίσης ρίχνουν άτριφτα γαρύφαλλα και φλοίδες πορτοκαλιού. Το τσιγάρισμα πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή και το κρέας μπαίνει λίγο λίγο στο καζάνι για να μη λιώσει και *«χαραμιστεί»* το κρέας σε μικρά κομμάτια. Αν δε *«θωρακιστεί»* επαρκώς η τσιγαρίδα δε θα συντηρηθεί σωστά και θα χαλάσει. Θα πιάσει *«μπαμπακούλα»*, μούγλα δηλαδή. Αν πάλι τσιγαριστεί περισσότερο από όσο πρέπει θα γίνει σκληρή και δε θα είναι νόστιμη. Οι νέες γυναίκες αποκτούν για χρόνια εμπειρία πλάι στις μεγαλύτερες έως ότου μπορέσουν μόνες τους να αναλάβουν την ευθύνη. Σε κάθε καζάνι υπάρχει οπωσδήποτε και μια πιο έμπειρη, συνήθως πεθερά ή μητέρα της νοικοκυράς.

³⁷ Οι σκόρτσες μπαίνουν και αυτές στη λαίνα όπως και το υπόλοιπο κρέας. Στα φρέσκα φασολάκια μπαίνουν με το λίπος τους, αντί για λάδι, δίνοντας περισσότερη νοστιμιά και υποψία κρέατος, δίνοντας άλλη γεύση στο κλασικά λαδερό αυτό φαγητό. Με σκόρτσες μπορεί να γίνει και ο καγιανάς επίσης.

Άλλο συνεργείο αναλαμβάνει να φτιάξει τα λουκάνικα. Τα έντερα είναι καθαρισμένα, πλυμένα και αλατισμένα από την Παρασκευή. Για τη γέμιση παίρνουν τα υπολείμματα κρέατος που αφαίρεσαν από τα κόκκαλα, καθώς και τρίμματα βρασμένου κρέατος που μένει στα καζάνια. Στη συνέχεια προσθέτουν χλωρό σκόρδο, κρεμμύδι ξερό, πιπέρι, κανελλογαρύφαλλα τριμμένα και μπόλικο κρασί ζεστό. Η κάθε νοικοκυρά βάζει, ωστόσο, και τη δική της «τέχνη», δίνοντας τη δική της ιδιαίτερη γεύση με την ποσότητα και το είδος των μπαχαρικών που επιλέγει. Με ένα χωνί γεμίζουν με το υλικό αυτό το έντερο. Έπειτα με μια κλωστή το διαχωρίζουν σε μικρότερα κομμάτια και έτσι γίνονται τα λουκάνικα. Τα βάζουν σε λεκάνη και τα τρυπάνε σε διάφορα σημεία, με οδοντογλυφίδα ή με μικρό αιχμηρό ξύλο, για να βγαίνουν τα υγρά και να μη σπάσουν στο βράσιμο. Στη συνέχεια τα βράζουν και μετά τα τηγανίζουν στο λίπος. Ακολουθείται η ίδια ακριβώς διαδικασία, όπως και για το υπόλοιπο κρέας. Είναι ωστόσο ο πιο νόστιμος μεζές που φυλάγεται όλο το χρόνο στη λαίηνα για να προσφερθεί σε ιδιαίτερους καλεσμένους και ιδιαίτερες περιπτώσεις.

Σε όλο αυτό το διάστημα και μόλις, βέβαια, βγει το πρώτο κομμάτι από το καζάνι, είτε βραστό είτε και στη συνέχεια το τσιγαριστό, αρχίζουν οι «δοκιμές» και τα σχόλια για το πόσο πέτυχε το αλάτι και το τσιγάρισμα. Εν τω μεταξύ έχουν αρχίσει να επιστρέφουν και τα παιδιά από το σχολείο και οι άντρες από τις δουλειές. Σε αρκετά σπίτια συγκεντρώνονται και επισκέπτες. Όποιος περνάει από κάθε αυλή και σπιτικό πρέπει πάλι να κεραστεί. Δεν υπάρχουν ψησταριές αυτή τη μέρα. Όλοι δοκιμάζουν από το καζάνι. Τα λουκάνικα συγκεντρώνουν την προσοχή, και οι αδαείς ρωτούν για τη γέμιση. Το κρασί συνοδεύει απαραίτητα τη γευσιγνωσία. Στις μεγάλες παρέες κάποιες γυναίκες ασχολούνται μόνο με το σερβίρισμα. Οι περισσότεροι δοκιμάζουν όρθιοι. Όταν παρατείνεται το γλέντι κάθονται στα τραπέζια. Ο καιρός άλλοτε βοηθάει και άλλοτε δυσχεραίνει το γλέντι. Ακόμα κι αν η μέρα είναι βροχερή οι επίμονοι γλεντζέδες συνεχίζουν στα υπόστεγα. Η μέρα αυτή δεν έχει την αίγλη της «γουρνοσφαγής» είναι όμως και αυτή μέρα γευστικής ευωχίας και κεφιού, ιδιαίτερα σε όσα σπίτια (όλο και λιγότερα τα τελευταία χρόνια) γίνεται την Τσικνοπέμπτη.

Όταν τσιγαριστούν όλα τα κομμάτια τα αφήνουν να κρυώσουν και, είτε το βράδυ της ίδιας μέρας είτε το επόμενο πρωί, τα τοποθετούν στα δοχεία αποθήκευσης. Παλιά χρησιμοποιούσαν πήλινα μικρά ή μεγάλα αγγεία, τις λαίηνες. Αργότερα χρησιμοποιούσαν τους ίδιους τενεκέδες στους οποίους έβαζαν το λάδι, τις «λάτες». Σήμερα έχουν κάποιοι γυάλινα ή και πλαστικά δοχεία. Και η τακτοποίηση θέλει γνώση και επιδεξιότητα, υπομονή και προσοχή. Οι τσιγαρίδες τοποθετούνται με πίεση η μια πάνω στην άλλη ώστε να μην

υπάρχουν μεγάλα κενά μεταξύ τους. Στη συνέχεια περιχύνουν με χλιαρό λιωμένο λίπος ώστε μέσα στο δοχείο να μην υπάρχει καθόλου κενό αέρος. Όταν παγώσει το λίπος παίρνει ένα υπόλευκο χρώμα και είναι συμπαγές. Τα δοχεία κλείνουν τότε και η τσιγαρίδα μένει να «φαγουριάσει». Χρειάζεται δηλαδή ένα διάστημα για να ωριμάσει. *«Εμείς στο σπίτι μας την πρώτη λαήνα την ανοίγαμε την Πρωτομαγιά. Και ο πρώτος και καλύτερος μεζές ήταν η γλώσσα»* θυμούνται κάποιοι. Έτσι κι αλλιώς μετά τις απόκριες ακολουθεί νηστεία. Στη συνέχεια, το Πάσχα, καταναλώνονταν παραδοσιακά κρέας από αρνιά και κατσίκια. Επομένως μετά το Πάσχα υπήρχε ανάγκη να καταναλώνεται το παστό, και ιδιαίτερα το καλοκαίρι και σε βαριές εργασίες, όπως στο αλώνισμα, στον τρύγο, στις ελιές, καθώς επίσης και στις γιορτές και, βέβαια, όταν είχαν ξένο στο σπίτι.

Η κάθε νοικοκυρά ετοιμάζει και τα «πεσκέσια» της. Είναι μικρά ή μεγάλα δοχεία που στέλνει στα ξενιτεμένα της παιδιά, ή ανίμια, ή σε κουμπάρους, συγγενείς ή όπου, τέλος πάντων, έχει «υποχρέωση». *«Τα καλύτερα κομμάτια τα τρώγαν άλλοι παλιά»* διαμαρτύρονται τώρα κάποιες ηλικιωμένες που θυμούνται την παλιά συνήθεια. *«Για μας μέναν οι σκόρτσες και η κούραση»* συνεχίζουν.

4 Η ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΘΙΜΟΥ

4.1 Παιδαγωγικός σκοπός

Δεχόμενοι την άποψη του Dewey πως στοιχεία εκπαίδευσης υπάρχουν σε κάθε επικοινωνία και αλληλεπίδραση³⁸ μπορούμε να συμφωνήσουμε πως η παιδαγωγική διαδικασία, δυνητικά, ενυπάρχει και σε θεσμούς άτυπους όπως: *«οι καθημερινές συναναστροφές, οι δραστηριότητες στο σπίτι, ο χώρος εργασίας, η γειτονιά, ο δημόσιος χώρος, κάθε είδους οργανώσεις κλπ.»*³⁹. Κατά τον Κυπριανό (2004, σελ.19) η άτυπη εκπαίδευση ιστορικά υποχωρεί διαρκώς μετά το 18^ο αιώνα παραχωρώντας τη θέση της στη τυπική, ωστόσο δεν εξαλείφθηκε. *«Χώροι όπως η εκκλησία, τα κόμματα, η οικογένεια, η εργασία συνεχίζουν να διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην εκπαίδευσή μας»* επισημαίνει χαρακτηριστικά. Αν δεχθούμε επίσης πως μια σημαντική λειτουργία της εκπαίδευσης είναι η μεταβίβαση των αξιών και συμπεριφορών που έχει ένας πολιτισμός τότε δικαιούμαστε να ανιχνεύσουμε την ύπαρξη συνειδητών ή λανθανόντων παιδαγωγικών σκοπών και στόχων στην λειτουργία μιας κυκλικά επαναλαμβανόμενης συλλογικής δραστηριότητας, όπως είναι ένα έθιμο, στα πλαίσια μιας κοινότητας.

Ωστόσο *«Η πίστη ότι κάθε γνήσια μορφή εκπαίδευσης γεννιέται μεσ' απ' την εμπειρία δε σημαίνει ότι όλες οι μορφές εμπειρίας έχουν παιδευτική ή ίση παιδευτική αξία.»* (Ντιούι, 1980, σελ.15). Πρέπει να ανιχνευτούν, επομένως, τα στοιχεία εκείνα που προσδίδουν στη δραστηριότητα αυτή τη δυνατότητα άντλησης νέων εμπειριών και την ανάπτυξη της προσωπικότητας⁴⁰. Τα χοιροσφάγια φαίνεται να αξιολογούνται ως σημαντικά και

³⁸ στο Κυπριανός 2004, σελ.18

³⁹ Κυπριανός, 2004, σελ. 19

⁴⁰ *«Τα ερευνητικά ρεύματα που αποδέχονται την άποψη της κοινωνικής αλληλόδρασης θεωρούν τη διάδραση ανάμεσα στο άτομο και το κοινωνικό περιβάλλον ως τον καθοριστικό συντελεστή των γνωστικών του αποκτημάτων. Αυτά τα ρεύματα, καθώς υποστηρίζουν μια προσέγγιση κοινωνικογνωστική,*

ενδιαφέροντα από τα μέλη της κοινωνικής σκηνής στην οποία επιχειρήθηκε η έρευνα. Τα χαρακτηριστικά αυτής της αξιολόγησης προσδιορίζουν και το σκοπό μιας, εν δυνάμει, συνειδητής προσπάθειας διαπαιδαγώγησης κατά τη διάρκειά τους. Οι κάτοικοι νιώθουν υπερήφανοι που το χωριό τους συνεχίζει το έθιμο. Δεν αναβιώνει ως φολκλορική εκδήλωση των τελευταίων χρόνων, αλλά συνεχίζει τη λειτουργία του χωρίς καμία διακοπή παρά τις αλλαγές στον σύγχρονο τρόπο ζωής. Η καθολικότητα της συμμετοχής σε αυτό τους κάνει να νιώθουν ξεχωριστοί. Όλοι δηλώνουν πως θέλουν να συνεχιστεί και να διατηρηθεί από τα παιδιά τους. Θα πρέπει, επομένως, οι ενήλικοι της κοινότητας να «εκπαιδεύσουν» τους νεότερους, υιοθετώντας συγκεκριμένες παιδαγωγικές πρακτικές (συνειδητά ή ασυνειδητά) έτσι ώστε να αποκτήσουν συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και αξίες με αποτέλεσμα να είναι δυνατή και εφικτή αυτή η συνέχεια. Παράλληλα μπορεί να υπάρχουν και άλλοι λόγοι, λιγότερο σαφείς, που κατατείνουν στον ίδιο σκοπό. Προς διερεύνηση είναι ταυτόχρονα αν αυτές οι πρακτικές είναι ανάλογες ή όχι με αυτές που ακολουθούνταν σε προγενέστερες εποχές οπότε τηρούνταν το έθιμο.

4.2 Παιδαγωγικές πρακτικές

Κατά τον Bernstein «μια παιδαγωγική πρακτική μπορεί να γίνει κατανοητή ως ένας αναμεταδότης, ένας πολιτισμικός αναμεταδότης. Μια αποκλειστικά ανθρώπινη επινόηση τόσο για την αναπαραγωγή όσο και για την παραγωγή πολιτισμού» (Bernstein 1991, σελ.112). Στα πλαίσια αυτά ο ρόλος των μελών της κοινότητας ως φορέων του συγκεκριμένου πολιτισμού και η σχέση τους με τα νεότερα μέλη αποκτά ιδιαίτερη βαρύτητα⁴¹. Οι συνειδητές, ή όχι, τεχνικές για την μεταφορά γνώσεων, δεξιοτήτων και αξιών δύναται να συντελέσουν στην συνέχιση ή όχι της συγκεκριμένης δραστηριότητας, και μάλιστα σε δεδομένο ιδεολογικό και κοινωνικό πλαίσιο. Η σχέση των παιδιών με τους υπόλοιπους συμμετέχοντες επιδρά στο όλο

διαφοροποιούνται από τις γνωστικές προσεγγίσεις που δίνουν προτεραιότητα στην ενδοατομική διάσταση της μάθησης». (βλ. Foulin, Mouchon, 2001, σελ.27).

⁴¹ «Η βασική σχέση για την πολιτισμική αναπαραγωγή ή τον πολιτισμικό ανασχηματισμό είναι ουσιαστικά η παιδαγωγική σχέση, και η παιδαγωγική σχέση συνίσταται από μεταδότες και προσλαμβάνοντες ή δέκτες.» (Bernstein 1991, σελ.113).

γεγονός. Δεν τους είναι άγνωστοι. Είναι γονείς, αδέρφια, συγγενείς, φίλοι. Οι ηλικιακές ομάδες δεν είναι ομοιογενείς. Είναι παρόντα βρέφη, παιδιά, έφηβοι, ενήλικες έως παππούδες και γιαγιάδες⁴². Ωστόσο είναι σαφές ότι κάποιοι είναι οι «διδάσκοντες» και κάποιοι οι «διδασκόμενοι». Κάποιοι έχουν τη γνώση – που πηγάζει από την εμπειρία – και το πρόσταγμα – που πηγάζει από την ιεράρχηση μέσα στη δομή της οικογένειας, ή του «σογιού», ή της κοινότητας⁴³. Το περιβάλλον μέσα στο οποίο δρουν όλοι τους είναι γνωστό και οικείο. Τα υλικά μέσα επίσης. Η οικειότητα με το ζώο, για παράδειγμα, έχει βαρύνουσα σημασία για την αντίδραση του παιδιού στη σφαγή. Η εξοικείωση με το μαχαίρι είναι καθοριστική για αυτόν που σφάζει ή τεμαχίζει.

Η εξοικείωση με τη διαδικασία είναι χρονοβόρα, διαρκής και συνεχής. Η παρατήρηση είναι που δίνει τα εφόδια για όποιον θέλει να συμμετέχει. Αυτός που δρα συνήθως δεν διακόπτει τη δράση του για να δώσει συμβουλές. Η προσοχή του είναι στραμμένη στη ενέργεια που κάνει. Η απουσία αυτοσυγκέντρωσης μπορεί να είναι μοιραία είτε για το ίδιο, με κάποιο αυτοτραυματισμό, είτε για το ζώο. Έτσι η συνήθης ρήση είναι: «*Κοίτα δω!*», που σημαίνει: «*κοίτα και επανέλαβε!*». Και όχι από τον σφαγέα, αλλά από κάποιον άλλον που παρακολουθεί κι αυτός. Ιδιαίτερος η ώρα της σφαγής είναι ώρα σιωπής. Η αντιληπτική ικανότητα του «μαθητευόμενου» συντελεί στην αφομοίωση των κινήσεων και ενεργειών που πρέπει να γίνουν σε κάθε φάση της δραστηριότητας. Οι χαρακτηριστικές κινήσεις, τα χαρακτηριστικά λόγια, η διαδοχή των ενεργειών «κινηματογραφούνται». Την αφομοίωση ακολουθεί η επανάληψη. Σε διάφορες φάσεις και σε διάφορες χρονικές ακολουθίες ο «νέος»

⁴² Για την άποψη του Vygotsky για τη σημασία της ανομοιογένειας των ομάδων ακόμη και σε περιβάλλοντα τυπικής εκπαίδευσης, όπως στο σχολείο βλ. στο Δαφέρμος, 2002, σελ.199. Αναφέρεται συγκεκριμένα: «Χαρακτηριστικό στοιχείο της ομαδοσυνεργατικής προσέγγισης του L. Vygotsky είναι, ότι απέρριπτε κατηγορηματικά τη δημιουργία ομοιογενών, «καθαρών ομάδων» στη βάση του δείκτη νοημοσύνης, της σχολικής επίδοσης, της κοινωνικής και πολιτισμικής προέλευσης των μελών τους και υιοθετούσε την αρχή του ενιαίου σχολείου. Οι ανομοιογενείς, μεικτές ομάδες δημιουργούν τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη της προσωπικότητας των παιδιών, τα οποία εντάσσονται σε αυτές. Τα μέλη της ομάδας αποκομίζουν αμοιβαίο όφελος και αναπτύσσονται αρμονικότερα και πολύπλευρα».

⁴³ Κατά τον Bernstein: «σε κάθε παιδαγωγική σχέση ο μεταδότης πρέπει να μάθει να είναι μεταδότης και ο δέκτης πρέπει να μάθει να είναι δέκτης», αυτός είναι ο ιεραρχικός κανόνας που διέπει την εσωτερική λογική κάθε παιδαγωγικής πρακτικής. (Bernstein 1991, σελ.114-115).

θα πρέπει να ακολουθήσει τις κινήσεις του «προτύπου⁴⁴» του. Και δεν είναι μόνο οι ενέργειες, αλλά και η εν γένει συμπεριφορά, προς το ζώο, προς τους συνεργάτες, προς τους παρισταμένους, που πρέπει να υιοθετήσει κανείς για να μπορέσει να επαναλάβει την ίδια επιτυχημένη «γουρνοσφαγή». Ακόμη και τα συναισθήματα γίνονται αντικείμενο παρατήρησης και τραβούν την προσοχή. «*Κοίτα πως ιδρώσε. Το λυπάται! Τρέμει το χέρι του!*» σχολιάζουν οι παριστάμενοι την αδυναμία κάποιου να υπερβεί τα συναισθήματα οίκτου για το ζώο. Όσο πιο αποτελεσματικό είναι το «πρότυπο»⁴⁵ και όσο περισσότερο δέχεται τις επιδοκίμασιες των παριστάμενων, τόσο περισσότερο τραβά την προσοχή και το θαυμασμό των «μαθητευόμενων». Η φράση «*Μωρέ το έρμο! Ούτε κιχ δεν έκανε!*», δεν είναι φράση οίκτου για το ζώο, αλλά θαυμασμού για τον εύστοχο πυροβολισμό, και τον ακαριαίο θάνατο. Όλα τα παριστάμενα παιδιά έχουν την προσοχή τους σε αυτόν που κρατάει το όπλο και πυροβόλησε παρά στο ζώο που σπαράσσει και ψυχομαχεί.

⁴⁴ Κατά τον Μπασέτας: «*Η αξία των προτύπων και του παραδείγματος γενικότερα στην επίδραση της συμπεριφοράς άλλων ατόμων ήταν γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων, τόσο στο χώρο του σχολείου (οι μαθητές μιμούνται τους δασκάλους τους στη φωνή, στην άρθρωση του λόγου, στο διάβασμα κ.λ.π.) και της οικογένειας (τα παιδιά μιμούνται τους γονείς τους από το πώς κάθονται μέχρι το πώς πιάνουν το πιρούνι, το μαχαίρι, το τσιγάρο κ.λ.π.) όσο και στην καθημερινή ζωή, στους χώρους π.χ. της εργασίας (υπάλληλοι καπνίζουν τη μάρκα τσιγάρων των προϊσταμένων τους, ντύνονται με παραπλήσια ρούχα – μόδα του ζιβάγκο – κ.λ.π.). Θα πρέπει να τονίσουμε επίσης πως το είδος αυτό της μάθησης δεν αφορά μόνο απλές μαθήσεις αλλά και σύνθετες. Έτσι η εκμάθηση ηθών, εθίμων, στάσεων, προτύπων επαγγελματικής συμπεριφοράς, η ανάληψη ρόλων, η εκμάθηση γλώσσας, η απόκτηση επιθετικής συμπεριφοράς είναι αποτέλεσμα αυτού του είδους της μάθησης. Για αυτό και η παιδαγωγική σε όλες τις εποχές, διαισθητικά έστω, έδινε μεγάλη σημασία στην επιρροή των προτύπων, στα παραδείγματα (γονέων, δασκάλων, ηγετών κρατών κ.λ.π.) ως μέσων αγωγής.» (Μπασέτας, 2002, σελ.149-150).*

⁴⁵ Ο Μπασέτας (2002, σελ. 159-160) δίνει ως παράδειγμα κοινωνικογνωστικής θεωρίας μάθησης τη μάθηση ως παρατήρηση και μίμηση προτύπου. Θεωρεί δε ως κύριο εκπρόσωπό της τον Bandura. Συγκεκριμένα ο Bandura: «*διαφοροποιεί το όλο γεγονός της μάθησης με παρατήρηση και μίμηση προτύπου σε δύο φάσεις. Τη φάση της απόκτησης (Acquisition) των γνώσεων και τη φάση της εκτέλεσης (Performanz) των γνώσεων (1979, σ. 34 και 36). Καθεμία από αυτές τις φάσεις διαφοροποιείται επίσης σε δύο επιμέρους φάσεις, όπου λαμβάνουν χώρα α) οι διαδικασίες της προσοχής και οι διαδικασίες της διατήρησης στη φάση της απόκτησης των πληροφοριών και β) οι διαδικασίες της αναπαραγωγής και οι διαδικασίες της ενίσχυσης – παρώθησης στη φάση της εκδήλωσης της συμπεριφοράς (Bandura 1979, σ. 32)».*

Χρόνο με το χρόνο σταδιακά το παιδί ή ο, όποιος, ενδιαφερόμενος αρχίζει να συμμετέχει στη διαδικασία ξεκινώντας από τις «βοηθητικές» εργασίες. Αρχικά επιτρέπεται η συμμετοχή στο μάθημα, έπειτα στο τράβηγμα του ζώου που απαιτεί δύναμη. Τον επόμενο χρόνο βοηθούσε να το «βάλουν κάτω» για να το σφάξει ο μεγαλύτερος και πιο επιδέξιος⁴⁶. Κατά το λιώσιμο, πρώτα θα βοηθήσει κάποιος στο βράσιμο, μετά στο τσιγάρισμα, για να «μη χαλάσει το κρέας». Αν δε μπορεί κάποιος να ανταπεξέλθει στην πρώτη φάση δε μπορεί να περάσει στην επόμενη. Υπάρχει κάτι που προηγείται και κάτι που έπεται. Μια ιεράρχηση ενεργειών. Κάθε ενέργεια γίνεται «συνήθεια»⁴⁷ που επιτρέπει με τη σειρά της τη συνέχεια. Η εμπειρία, η ωριμότητα και η επιδεξιότητα αποκτάται σταδιακά. Και στην πορεία υπάρχει η κρίση των «καθοδηγητών» που, με ένα νεύμα συνήθως, επιτρέπουν ή όχι τη μετάβαση στο άλλο στάδιο. Το συνηθέστερο κριτήριο⁴⁸ αυτής της μετάβασης είναι η αποτελεσματικότητα και η ακρίβεια. «Άσε το μαχαίρι. Τρέμει εσένα ακόμα το χέρι σου! Θα το χαραμίσεις!». Η ειρωνεία συχνά συνοδεύει την αποτροπή, όταν κάποιος δε θεωρείται έτοιμος. Η οικονομία της αυτάρκειας δεν επιτρέπει λάθη.

⁴⁶ Ο Bernstein θεωρεί πως η παιδαγωγική μετάδοση διέπεται από τους κανόνες διαδοχής: «Επομένως κάθε παιδαγωγική πρακτική πρέπει να έχει κανόνες διαδοχής και αυτοί οι κανόνες διαδοχής συνεπάγονται κανόνες βηματισμού (pacing). Βηματισμός είναι ο ρυθμός της προσδοκώμενης πρόσληψης των κανόνων διαδοχής. Δηλαδή, πόσο πρέπει να ξέρεις σε ένα δεδομένο χρονικό διάστημα. Ουσιαστικά ο βηματισμός είναι ο χρόνος που παρέχεται για την κατάκτηση των κανόνων διαδοχής». (Bernstein 1991, σελ.115).

⁴⁷ Κατά τον Ντιούι: «το βασικό χαρακτηριστικό της συνήθειας είναι ότι κάθε εμπειρία που βιώνεται και λαμβάνει χώρα μεταβάλλει το δρων υποκείμενό της, ενώ αυτή η μεταβολή επηρεάζει, είτε το θέλουμε ή όχι, τις επόμενες εμπειρίες. Γιατί είναι ένα κατά κάποιο τρόπο διαφορετικό πρόσωπο που τις υφίσταται ... η αρχή της συνέχειας σημαίνει ότι κάθε εμπειρία ταυτόχρονα παίρνει κάτι απ' τις προηγούμενες και μεταβάλλει κατά κάποιο τρόπο την ποιότητα των επερχομένων. (Ντιούι, 1980, σελ. 24)

⁴⁸ Κατά τον Bernstein «τα κριτήρια δίνουν στον δέκτη τη δυνατότητα να καταλάβει τι θεωρείται θεμιτή ή αθέμιτη επικοινωνία, κοινωνική σχέση ή θέση.» (Bernstein 1991, σελ.116).

4.3 Τα κίνητρα

Τι είναι όμως αυτό που ωθεί κάποιον να μπει στη διαδικασία αυτού του εθίμου; Ποια κίνητρα και ποιες εσωτερικές ανάγκες⁴⁹ ενθαρρύνουν ένα παιδί στην ενεργό συμμετοχή του; Πρώτιστα οι διατροφικές ανάγκες έπαιξαν καθοριστικό ρόλο, τουλάχιστον στην εποχή που το έθιμο αυτές, κυρίως, κάλυπτε. Η επιθυμία κατανάλωσης κρέατος ήταν μεγάλη και οι δυνατότητες λίγες. «Σαν παιδιά, περιμέναμε τις απόκριες για να φάμε κρέας!» θυμούνται οι μεγαλύτεροι σε ηλικία. «Ιδιαίτερα στην Κατοχή δεν είχαμε και τίποτα άλλο!». Έπειτα η ερευνητική διάθεση και η περιέργεια είναι έκδηλη, ιδιαίτερα στα μικρότερα παιδιά που βλέπουν για πρώτη φορά τη σφαγή. Ακόμη κι αν δεν πρυτανεύει για αυτά, ιδιαίτερα σήμερα, η ανάγκη της επιβίωσης. Είναι όμως αυτό που βιώνουν τόσο έντονο, πρωτόγνωρο και διαφορετικό από άλλες τους εμπειρίες που τους κρατά αμείωτο το ενδιαφέρον. Ολόκληρη μέρα περιφέρονται γύρω από καπνούς, φωτιές, αίματα, μαχαίρια και όπλα. Απομακρύνονται λίγο για παιχνίδι και επιστρέφουν σαν κάποιος να τα φώναζε. Δεν περιμένουν να τους αναθέσει κάποιος μια εργασία. Τη διεκδικούν μόνα τους. Όπως διεκδικούν και το δικαίωμα να την παρακολουθήσουν, αν κάποιος ή κάτι τα παρεμποδίζει. «Κάνε πιο κει, δε βλέπω!» λέει ένας εξάχρονος στην κυρία που, από υπερβάλλοντα ζήλο να καταγράψει με τη φωτογραφική της μηχανή το γεγονός, περιορίζει το οπτικό του πεδίο. Είναι διαρκώς σε εγρήγορση για να μη χάσουν κάποια σκηνή. Δε ρωτάνε, τα περισσότερα παρακολουθούν βουβά. Είναι αθόρυβα, δεν είναι ανήσυχα, ακριβώς γιατί δε βαριούνται. «Σου αρέσει; Αμέ!». «Θα ξανάρθεις του χρόνου; Αμέ!». «Φοβάσαι; Όχι, βέβαια!». Οι απαντήσεις μονολεκτικές σε ερωτήσεις που τους φαίνονται μάλλον ανόητες αφού, κατ' αυτούς, δεν επιδέχονται διαφορετική απάντηση.

Μεγαλύτερα παιδιά, ιδιαίτερα κορίτσια στη εφηβεία, ενώ δηλώνουν ότι η σκηνή της σφαγής τους είναι αποκρουστική και δε συμμετέχουν, ωστόσο βλέπουν θετικά το έθιμο ως κάτι που πρέπει να διατηρηθεί. Συμμετέχουν σε άλλες δραστηριότητες, όπως να ετοιμάσουν

⁴⁹ Σύμφωνα με τον Mc Call κ.α. τα εσωτερικά κίνητρα μπορούν να καταταχθούν στις παρακάτω πέντε βασικές κατηγορίες: α) Γνωστικά κίνητρα, β) κίνητρα αυτοέκφρασης, γ) κίνητρα αυτοεκτίμησης και αυτοπεποίθησης, δ) κίνητρα συνεργασίας και κοινωνικής αναγνώρισης και ε) κίνητρα που βασίζονται σε φυσιολογικές ανάγκες (βλ. Φράγκος, 1998, σελ. 233).

το τραπέζι για τη μεσημεριανή ευωχία, ή να φροντίσουν τη ψησταριά όταν δεν είναι κανείς άλλος εύκαιρος. Το αντιμετωπίζουν ως ένα πεδίο δημιουργικής συμμετοχής, ευκαιρία για κοινωνική έκφραση των δυνατοτήτων τους: «*Μου αρέσει να βλέπω τόσο κόσμο στο σπίτι μας*», «*Είναι διαφορετική μέρα σήμερα*», «*Μου αρέσει που δεν πάμε σχολείο*», «*Θα έχω να λέω αύριο στις συμμαθήτριες*», «*Αλλού, δεν γίνεται τόσο ωραία όπως στο χωριό μας!*». Τα αγόρια συνήθως ειρωνεύονται τα κορίτσια που φοβούνται, ενώ τα ίδια δηλώνουν ατρόμητα. Και όσο πιο μικρά, τόσο πιο ατρόμητα. Θεωρούν πως αφού κάποιος θα φάει από το κρέας πρέπει να συμμετέχει σε όλη τη διαδικασία. «*Να το φας μπορείς! Να βλέπεις δε μπορείς!*». Για τα αγόρια, η σφαγή είναι ένα πεδίο υπεροχής τους σε σχέση με τα κορίτσια. Φαίνεται πως όταν αντέχουν τη σκληρή βιώνουν συναισθήματα υπεροχής, αυτοεκτίμησης και αυτοπεποίθησης σε σχέση με αυτά: «*Τι είμαι, κορίτσι να φοβάμαι;*» ρωτάνε. Γι αυτό και επιδιώκουν περισσότερο να έχουν ζωντανό το ζώο στο σπίτι, να υπάρχει δηλαδή όλη η διαδικασία, με τη σφαγή, και όχι απλώς να παρασκευάζεται η τσιγαρίδα. Και επιδιώκουν την ενεργό συμμετοχή τους από πολύ μικρή ηλικία.

4.4 Οι παιδαγωγικοί στόχοι

4.4.1 Γνώσεις

Η συμμετοχή, όμως, στη διαδικασία του εθίμου απαιτεί κάποιες γνώσεις. Η διατροφική αξία του συγκεκριμένου ζώου θα καταδείξει την αναγκαιότητα της εκτροφής του. Οι κοινωνίες που ζούσαν αυτοσυντηρούμενες γνώριζαν πως απουσία του σήμαινε αποχή από το κρέας για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το κοτόπουλο από μόνο του δε μπορούσε να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες μιας οικογένειας και τα αμνοερίφια δεν καταναλώνονταν όλες τις εποχές, αν υποθεθεί ότι η οικογένεια τα διέθετε. Ο όγκος και η ποσότητα λίπους του χοιρινού εξασφάλιζε σχετική επάρκεια σε πρωτεΐνες σε μια μέση οικογένεια στην οικονομία της αυτάρκειας. Σε εποχές όμως υπερκατανάλωσης και υπερπαραγωγής κρέατος την αναγκαιότητα εκτροφής, και όχι αγοράς του ζώου, επιβάλουν περισσότερο περιβαλλοντικοί λόγοι και λόγοι υγιεινής διατροφής παρά οικονομικοί. Είναι συχνές οι μομφές οικολογικών και περιβαλλοντικών οργανώσεων για τον τρόπο που εκτρέφονται τα ζώα σε κάποιους

επαγγελματικούς χώρους, όπου το κέρδος επιτάσσει τη γρήγορη και, κατά το δυνατόν, φτηνότερη πάχυνση του ζώου. Ένα παιδί που συμμετέχει σήμερα στο έθιμο ακούει διαρκώς τη μεγάλη διαφορά που έχει το οικόσιτο χοιρινό από το αγοραστό. Κι αν η συζήτηση δεν το πείσει θα το πείσει η δοκιμαστική γευσίγνωσία⁵⁰. Η τσιγαρίδα που έχει γίνει από οικόσιτο ζώο δε συγκρίνεται γευστικά με αυτή που είναι από ζώο αγορασμένο λίγο πριν τη σφαγή. Τα παιδιά μπορεί να αναγνωρίσει τις ποιότητες και να διακρίνει τα διαφορετικά κίνητρα που υπαγορεύουν διαφορετικές επιλογές στη διατροφή του ζώου. Αναγνωρίζει επίσης τις ιδιαιτερότητες του περιβάλλοντος της περιοχής του και τη συμβολή του στις επιλογές της τοπικής κουζίνας. Συνδέει τις διατροφικές συνήθειες με τον πολιτισμό του τόπου του.

Αν εκτρέφει στο σπίτι του οικόσιτο ζώο τότε θα μπει κι αυτό, όπως και όλη η οικογένεια, στη διαδικασία της φροντίδας του. Πρέπει να γνωρίζει με τι τρέφεται το ζώο, πόσες φορές τη μέρα πρέπει να το ταΐσουν, από τι κινδυνεύει, τι δεν πρέπει να φάει. Ξέρει να φτιάχνει το «μαχτό» του. Το συγκρίνει με άλλα οικόσιτα ζώα όσον αφορά τις ανάγκες του για πόσιμο νερό, για καθαριότητα, τις συνήθειές, τις αντοχές του. Όλες οι βιολογικές λειτουργίες του συγκεκριμένου ζώου αλλά και των έμβιων όντων γενικά του είναι γνωστές και οικείες.

Τη μέρα της σφαγής γνωρίζει όλες τις απαραίτητες ενέργειες για να ολοκληρωθεί η διαδικασία. Γνωρίζει τα σκεύη που είναι απαραίτητα. Να είναι όλα τακτοποιημένα, καθαρά και σε ετοιμότητα. Γνωρίζει τη δύναμη του μαχαιριού στο επιδέξιο χέρι και τη λειτουργία του όπλου. Βιώνει το ίδιο το γεγονός του θανάτου αλλά και τις αντιδράσεις του ζώου μπροστά στο επικείμενο τέλος του. Κατά το μάδημα και το ξεκοίλιασμά του έχει εμπρός του ένα ολοζώντανο μάθημα βιολογίας και ζωολογίας. Γνωρίζει να διακρίνει τα εντόσθια, τα μέρη του ζώου, τα οστά. Ο τεμαχισμός απαιτεί γνώση των συγκεκριμένων τμημάτων του ζώου και τα σωστά σημεία τομής ώστε να μην καταστραφεί το κρέας. Στο ψήσιμο μπορεί να διακρίνει γευστικά τα διάφορα μέρη. Άλλη γεύση έχουν τα εντόσθια, άλλη το λίπος, άλλη το ψαχνό.

Στο λιώσιμο απαιτείται η γνώση της σωστής αναλογίας των υλικών, της χρονικής διάρκειας κάθε φάσης, της απαιτούμενης έντασης της φωτιάς ώστε να γίνουν όλες οι

⁵⁰ Για την αξία της επαφής των μαθητών της τυπικής εκπαίδευσης με την παραδοσιακή κουζίνα και τις τοπικές λαϊκές γιορτές μέσα από προαιρετικά εκπαιδευτικά προγράμματα (Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, Αγωγής Υγείας, Πολιτιστικά κλπ.) βλ. Σπαρτινού – Ζερλέντης, 2006.

εργασίες αποτελεσματικά. Μαθαίνει πως με το σωστό στράγγισμα του αίματος και την αφαίρεση της υγρασίας στο τσιγάρισμα επιτυγχάνεται η συντήρηση του παστού για όλο το χρόνο. Αλλιώς θα αλλοιωθεί και θα χαλάσει. Κανόνες συντήρησης και υγιεινής των τροφίμων είναι απαραίτητοι. Οι συνταγές, όπως της «οματιάς», της συκωταριάς, της γέμισης των λουκάνικων και άλλες δεν πρέπει να διαφεύγουν της σωστής μαγειρίσας.

Είναι φανερό ότι η συμμετοχή του παιδιού στις δραστηριότητες του εθίμου απαιτεί έναν κοινωνικό και λεκτικό «γραμματισμό» τον οποίο κατακτά σταδιακά, σε μια εξελικτική διαδικασία. Το λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται αυτές τις μέρες είναι ειδικό και τοπικό. Αυτός που δεν είναι εξοικειωμένος με αυτό δεν μπορεί να παρακολουθήσει και να κατανοήσει τη διαδικασία, πόσο μάλλον να εκτελέσει κάποια υπόδειξη⁵¹. Τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνται, τα μέρη του ζώου, οι ενέργειες που γίνονται έχουν την δική τους τοπική εκδοχή που σχηματίζει ένα ιδιαίτερο και ξεχωριστό λεξιλόγιο. Ένα λεξιλόγιο που δεν χρειάζονται τα παιδιά στη σχολική τους ζωή, για παράδειγμα, αλλά η γνώση του σηματοδοτεί την καταγωγή τους από το συγκεκριμένο χωριό, τις συγκεκριμένες διατροφικές τους συνήθειες καθώς και την αποδοχή του εθίμου. Αν και πολλές από τις λέξεις αυτές χρησιμοποιούνται και σε γειτονικά χωριά, ίδιες ή ελαφρά παραλλαγμένες, η γενικευμένη λειτουργία του εθίμου στο συγκεκριμένο χωριό βοηθά στην οικειοποίησή τους, συνθέτοντας μια ιδιαίτερη γλωσσική ποικιλία (που δε μπορεί να χαρακτηριστεί γεωγραφική, κοινωνική ή λειτουργική). Η γλωσσική αυτή ποικιλία, που δεν περιορίζεται μόνο στο λεξιλόγιο (και ούτε μόνο σε λέξεις γύρω από τα χοιροσφάγια) αλλά επεκτείνεται και στην προφορά και το ύφος λόγου, είναι στοιχείο της πολιτισμικής ταυτότητας των μελών της συγκεκριμένης κοινότητας⁵² - και θα μπορούσε, δυνητικά, να αποτελέσει θέμα προς διερεύνηση η επίπτωσή της στη σχολική επίδοση των μαθητών.

⁵¹ Τον αποφασιστικό ρόλο που παίζει η κοινωνική γλωσσική εμπειρία για τα παιδιά και η διεπίδρασή τους με άλλους στο περιβάλλον τους βλ. Hasan, 2006. Η ίδια επισημαίνει πως η γλωσσική ομάδα που φέρνουν οι μαθητές στο σχολείο αντιπροσωπεύει την εμπειρία τους, την προφορά τους, τις διαλέκτους, τα γλωσσικά επίπεδα ύφους (Hasan, 2006, σελ.159).

⁵² Για τις γλωσσικές προκαταλήψεις στο σχολείο βλ. Αρχάκης, Κονδύλη, 2004, σελ. 160 -164.

4.4.2 Δεξιότητες

Οι γνώσεις βέβαια δεν είναι αρκετές για να μπορέσει κανείς να συμμετάσχει ενεργά. Πρέπει να αποκτήσει και συγκεκριμένες δεξιότητες. Είναι άλλο πράγμα να γνωρίζεις τι τρώει ο χοίρος και άλλο πράγμα να τον προσεγγίσεις για να τον ταΐσεις. Πολλά παιδιά πρέπει να κατανικήσουν το φόβο τους για να μπορέσουν να πλησιάσουν το τεράστιο ζώο. Ο όγκος του είναι αποτρεπτικός. Η παιγνιώδης φύση τους, συχνά, είναι ο βοηθός τους. Και η ανάγκη ο δάσκαλός τους. Στην οικονομία της αυτάρκειας η συμμετοχή των παιδιών στη φροντίδα των οικόσιτων ζώων ήταν αυτονόητη. Όταν οι μεγάλοι είχαν δουλειές, και είχαν σχεδόν πάντα, κάποιος έπρεπε να φροντίσει και τα ζωντανά. Ο αρχικός δισταγμός ή και φόβος ξεπερνιόταν και το τάισμα του ζώου μετατρέπονταν σε παιχνίδι. Το προσέγγιζαν σιγά σιγά. Του έλεγαν τα λόγια που άκουγαν και τους μεγάλους να του λένε για να εξοικειωθούν μαζί του. Το να δέσεις το ζώο ή να το μετακινήσεις, ή να καθαρίσεις το χώρο του ήταν ενέργειες που σιγά σιγά γίνονταν συνηθισμένες και οικείες για το παιδί και για το ζώο, που πάντα αναγνώριζε αυτόν που το έτρεφε. Η επιδεξιότητα επιβάλλονταν από την ανάγκη και αποκτιόταν με το χρόνο. *«Αφού μας έλεγαν να πάμε, πηγαίναμε, τι να κάνουμε!»* λένε. *«Το χαϊδεύαμε στην πλάτη και αυτό κυλιόταν κάτω. Το ζύναμε και του λέγαμε και το τραγουδάκι: το ταΐζω, το ποτίζω, ποιο μηρί μηρί μ' δίνει;»*. Γινόταν το ζωντανό παιχνίδι τους.

Αλλά αν το τάισμα και η φροντίδα του ζώου απαιτούσαν γνώσεις και υπομονή η σφαγή επιβάλλει δύναμη, ακρίβεια και ψυχραιμία χειρουργού. Καθώς το ζώο εξασφάλιζε τη διατροφή της οικογένειας για όλο το χρόνο, το παραμικρό λάθος ήταν καταστροφικό. *«Περιμέναμε τις απόκριες να φάμε κρέας»* επαναλαμβάνουν οι μεγαλύτεροι πολλές φορές. Οι παλιότεροι δεν άφηναν κάποιο νεώτερο να συμμετάσχει αν δεν ήταν βέβαιοι για την ικανότητα του, για *«να μην πάει στράφι το σφαχτό, να μην το χαλάσουμε. Σήμερα που δεν είναι τόσο ανάγκη αφήνουμε πιο εύκολα τους νεώτερους να δοκιμάσουν»*. Δεν υπήρχαν περιθώρια για πειράματα. Οι περισσότεροι έπιαναν μαχαίρι, αφού είχαν γυρίσει από το στρατό, γεγονός που τους έδινε αναγνωρισμένο κύρος και επιδεξιότητα στη χρήση του ξίφους και του όπλου. Η συμμετοχή ενός άνδρα στην σφαγή ήταν επιβεβαίωση της επιδεξιότητας, της ικανότητάς του και της δυνατοτήτάς του να θρέψει την οικογένεια του. Όταν όμως το επέβαλε η ανάγκη ακόμη και νεώτεροι αναγκάζονταν να βάλουν *«το μαχαίρι στο λαιμό του ζωντανού»*. Η αρρώστια ή ο πρόωρος θάνατος του πατέρα, η απουσία κάποιου δυνατού θείου ανάγκαζε κάποιον να μπει πρόωρα σε αυτό το ρόλο. Η σωματική δύναμη, η αμεσότητα της αντίδρασης, η ακρίβεια στο σημείο που θα μπει το μαχαίρι, η

αυτοσυγκέντρωση, η ευστοχία όταν χρησιμοποιείται όπλο, η ψυχραιμία την ώρα των σπασμών του ζώου, η αυτοσυγκράτηση στις κραυγές του είναι μερικές μόνο από τις δεξιότητες που πρέπει να έχει. Και οι περισσότεροι αδιαφορούν για τις αιτιάσεις περί βαρβαρότητας του εθίμου: *«Που να μας έβλεπε κανένας οικολόγος!»* λένε ειρωνικά κοιτώντας τα χέρια τους βουτηγμένα στα αίματα. *«Αλλά, βέβαια, αυτοί όταν το βρουν έτοιμο το τρώνε!»* συμπληρώνουν ειρωνευόμενοι την αντιφατική, για αυτούς, στάση κάποιου να αρνείται τη συμμετοχή στη σφαγή του ζώου αλλά την κατανάλωση του κρέατος.

Και αυτές τις δεξιότητες δεν τις αποκτούν τελικά όλοι. Κάποιοι άντρες δηλώνουν ότι δεν έχουν σφάξει ποτέ, και μάλιστα από πεποίθηση. Άλλοι δηλώνουν αδυναμία *«δεν μπορώ»* και άλλοι ιδεολογική αντίθεση, *«δεν θέλω»*. Ωστόσο, ακόμη κι αυτοί δηλώνουν πως το έθιμο πρέπει να συνεχιστεί από τη νέα γενιά και από τα παιδιά τους. Απλώς οι ίδιοι δε θέλουν συμμετοχή στη σφαγή. Σήμερα έχει κανείς την «πολυτέλεια» να βρει το κρέας του σφαγμένο από άλλον. Στις αυτοσυντηρούμενες κοινωνίες όμως αυτό ήταν σχεδόν ανέφικτο. Ο άνδρας που δε μπορούσε να σφάξει δε μπορούσε να συντηρήσει ούτε τον εαυτό του αλλά, κυρίως, ούτε την οικογένειά του. Ζούσε από τον οίκτο των υπολοίπων που έτρεχαν να τον συνδράμουν, αν δεν τον περιέπαιζαν για την αδυναμία του. Άλλοι, ιδιαίτερα οι παλιότεροι, θεωρούσαν αδιανόητη και μειωτική για τους ίδιους αυτή την αδυναμία : *«να έρθει άλλος να μου σφάξει το γουρούνι; Γιατί; Εγώ τι κάνω;»*.

Αλλά και ο τεμαχισμός απαιτεί συγκεκριμένη τεχνική και *«σταθερό»* χέρι. Αν δεν είναι πετυχημένος, η τσιγαρίδα δε θα τηγανιστεί σωστά και θα χαλάσει. Κι αυτό είναι ανεπίτρεπτο για την οικιακή οικονομία. *«Πρόσεχε, θα το χάσω το κρέας!»* μαλώνει η οικοδέσποινα τον άντρα της που θεωρεί ότι δε βγάζει καλά τις *«σφέρτσες»*. Το ίδιο και στο λιώσιμο. Από την ποσότητα του κρέατος που θα μπει στο καζάνι, ως το σωστό ανακάτεμα όλα θέλουν επιδέξιο χέρι.

4.4.3 Αξίες

Η επιμονή των ανθρώπων στη συνέχιση λειτουργίας του εθίμου φανερώνει, ίσως, ότι του αναγνωρίζουν κάποιες θεμελιώδεις, δομικές αξίες για τον πολιτισμό τους. Αν δεν τις υπηρετεί δεν υπάρχει λόγος, ίσως, που να εξηγεί αυτή την επιμονή. Φαίνεται να αποτελεί για αυτούς κυρίαρχο και δομικό στοιχείο της ταυτότητά τους, όσον αφορά τόσο τις διατροφικές

τους συνήθειες όσο και τα πολιτισμικά τους χαρακτηριστικά. Η πάνδημη συμμετοχή τους στο έθιμο, την καθορισμένη από την παράδοση ημέρα, είναι για αυτούς καθήκον. Η φράση «Έτσι το βρήκαμε!», «Έτσι το ξέρουμε!», «Α! αφού έτσι είναι το έθιμο!» είναι η, συνήθης, λιτή αιτιολόγηση της συμπεριφοράς τους. Καταδεικνύει όχι μια άβουλη υπακοή στη συνήθεια και την επανάληψη, αλλά μια συνειδητή επιλογή της διαφορετικότητας μέσα σε ένα διαρκώς και ταχέως μεταβαλλόμενο εθνικό και διεθνές πολιτισμικό περιβάλλον που επιβάλλει την ομοιομορφία⁵³. Η διαφορετικότητα αυτή τους κάνει υπερήφανους και την υπερτονίζουν στις συναναστροφές τους, όπου και όποτε συζητείται το θέμα. Και αυτή η υπερηφάνεια επιτάσσει και την παιδαγωγική καθοδήγηση προς τους νεότερους στην κατεύθυνση της συνέχισης του εθίμου.

Σε δυσχερέστερες για την οικονομική τους ζωή εποχές, το χοιρινό αποτελούσε «το ψυγείο του αγρότη», όπως λένε χαρακτηριστικά. Παστώνοντάς το συντηρούσαν για όλο το χρόνο το κρέας και είχαν εξασφαλίσει την επιβίωση της οικογένειάς τους. Αυτή ακριβώς η επιβίωση φαίνεται ότι είναι η πρώτη αξία. Η λέξη «ανάγκη» επαναλαμβάνεται σε κάθε ερώτηση. «Το λυπόμαστε το ζωντανό, μα ήταν ανάγκη», «γι αυτό το τρέφαμε ...για να το φάμε. Ήταν ανάγκη να το σκοτώσουμε!»⁵⁴. Ο νόμος της φύσης που επιβάλλει τη θυσία ενός όντος για την επιβίωση ενός άλλου ή άλλων είναι για αυτούς δεδομένη γνώση και βίωμα. «Υπάρχουν συναισθήματα, μα γίνεται αυτό που πρέπει να γίνει». Η εξασφάλιση της τροφής για όλη την οικογένεια δε μπορεί παρά να είναι το πρώτο μέλημα. Η ίδια αυτή αδήριτη ανάγκη που μετέτρεψε τον άνθρωπο από τροφοσυλλέκτη και θηρευτή και καλλιεργητή και κτηνοτρόφο. Σε αυτή την ανάγκη υποτάσσονται τα συναισθήματα λύπης και οίκτου για το

⁵³ Κατά τον Lévi-Strauss (1995) η ποικιλομορφία των πολιτισμών είναι η απάντηση σε ένα κόσμο απειλούμενο από τη μονοτονία και την ομοιομορφία. Σημειώνει χαρακτηριστικά: «... κανένα τμήμα της ανθρωπότητας δεν διαθέτει κανόνες εφαρμόσιμους στο σύνολο και ότι μια ανθρωπότητα σύμφυτη μέσα σε ένα και μόνο τρόπο ζωής είναι αδιανόητη, διότι θα ήταν ανθρωπότητα αποστεωμένη.» (Lévi-Strauss, 1995, σελ.74).

⁵⁴ Κατά τον Κιουρτσάκη (1985, σελ.97-101) το φαγητό σημαίνει ταυτόχρονα το θάνατο και τη ζωή. Το θάνατο γιατί προϋποθέτει τη σφαγή των ζώων και τον αφανισμό των καρπών, και τη ζωή από την πλευρά αυτού που τρώει. Η πράξη της βρώσης συμβολίζει έτσι τη νίκη ενός ζωντανού σώματος επί ενός νεκρού. Παραθέτει δε τη σκέψη του Μπαχτίν πως «τρώγοντας, το σώμα ξεφεύγει από τα όριά του, καταπίνει, καταβροχθίζει και κατασπαράζει τον κόσμο, τον βάζει μέσα του και αναπτύσσεται εις βάρος του.».

ζώο⁵⁵. Συναισθήματα που συχνά δε θέλουν και να παραδεχτούν για να μη δείξουν αδυναμία. «Οι άταροι⁵⁶ φοβούνται». Η αποδοχή συναισθημάτων οίκτου και φόβου δηλώνει αδυναμία, που δε μπορεί να γίνει αποδεκτή για τον «άξιο». Τα ίδια παιδιά που το τάζαν και έπαιζαν μαζί του καλούνταν, συχνά, να το μεταφέρουν με το σκοινί στο σημείο της σφαγής του. Καλούνταν να αποδεχθούν το τετελεσμένο της απόφασης για τη θανάτωση του ζώου, να πετύχουν την υπέρβαση των όποιων συναισθημάτων είχαν για αυτό και να συνειδητοποιήσουν εν τέλει την υποταγή τους στους αδήριτους κανόνες της επιβίωσης. Έτσι η χοιροσφαγή γινόταν βίωμα και μάθημα θυσίας και ιεράρχησης των αναγκών.

Σε εποχές αφθονίας, βέβαια, το οικόσιτο ζώο δεν καλύπτει την ποσότητα αλλά την ποιότητα της διατροφής και μάλιστα στα πλαίσια μιας αειφορικής διαχείρισης του περιβάλλοντος. Η φράση «από το γουρούνι δεν πετούσαμε τίποτα» απηχεί αυτή τη διάσταση. Πράγματι κανένα μέρος του ζώου δεν πετούσαν. Όλο αξιοποιούνταν. Από το κρέας του τρέφονταν. Το λίπος του αποτελούσε λιπαντική ουσία για τη μαγειρική τους. Ακόμη και στο λυχνάρι, ελείψει λαδιού, το χρησιμοποιούσαν για να φωτίζουν τα σπίτια τους το βράδυ. «Με αυτό μάθαμε τα λίγα γράμματα» θυμούνται οι μεγαλύτεροι. «Τη μέρα τρέχαμε στα χωράφια. Τα βράδια ανοίγαμε κανένα βιβλίο, στα σκοτάδια». Κανένα «μάθημα» περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης δε θα ήταν, ίσως, τόσο αποτελεσματικό όσο αυτή η απουσία απορριμμάτων και η ορθολογική αξιοποίηση των φυσικών πόρων. Οι γυναίκες κρατούσαν ακόμη και το νερό από το πλύσιμο των πιάτων για να κάνουν το «μαχτό», ιδιαίτερα το καλοκαίρι που το νερό δεν ήταν άφθονο στις εξοχές. Τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν ωριμάσει δε χρειάζεται να πάνε στον κάδο αλλά τρέφουν ανέξοδα το ζώο. Όταν δε το σπίτι έχει και δικά του γεννήματα, κυρίως καλαμπόκι, δε χρειάζεται να ξοδέψει τίποτα. Τα υπολείμματα από το λιώσιμο και το τσιγάρισμα, τέλος, πήγαιναν για σαπούνι. Βέβαια αυτή

⁵⁵ Ο Άντονι Μπουρνταίν, μάγειρας – ταξιδευτής, περιγράφει ως εξής τι του δίδαξε η εμπειρία από τα χοιροσφάγια στην Πορτογαλία: «Έμαθα, για πρώτη φορά, ότι μπορούσα όντως να κοιτάξω την τροφή μου κατάματα πριν τη φάω – και αναδύθηκα με αυτή την εμπειρία, ελπίζω, με σημαντικά μεγαλύτερο σεβασμό γι' αυτό που αποκαλούμε "υλικά" μιας συνταγής. Είμαι πιο σταθερός παρά ποτέ στην αγάπη που τρέφω για το χοιρινό, το χοιρινό λίπος και το καπνιστό χοιρινό. Και έχω λιγότερες πιθανότητες να το χαραμίσω. Αυτό είναι κάτι που το χρωστάω στο γουρούνι. Τώρα ξέρω πόσο κοστίζει μια χοιρινή μπριζόλα, από την άποψη του ζωντανού, σπαρταριστού πλάσματος που θυσιάστηκε για να την εξασφαλίσει.» (Μπουρνταίν, 2003 σελ.49).

⁵⁶ άταρος είναι ο αδύναμος σωματικά, ο ισχνός.

τη συμπεριφορά δεν την επιβάλλει μια θεωρητική γνώση αλλά πηγάζει από την ρεαλιστική επίγνωση των αναγκών, οικονομικών και οικολογικών, της κοινωνίας και του τόπου.

Η μέρα της χοιροσφαγής αναδεικνύει και το πλαίσιο των κοινωνικών αξιών μέσα στο οποίο εντάσσεται. Αν η ανάγκη ήταν το κυρίαρχο και επαναλαμβανόμενο μοτίβο του παρελθόντος, η μάζωξη είναι το ανάλογο του παρόντος. Η διάθεση για συνάντηση και συνεργασία μέσα σε φόντο εορταστικό είναι εμφανής σε όλες τις παρέες. Τα παιδιά απολαμβάνουν ακριβώς αυτήν την εορταστική και κοινωνικά εξωστρεφή, για κάθε οικογένεια, ατμόσφαιρα. Είναι το καλύτερο διδακτικό πλαίσιο για να εξοικειωθούν και να βιώσουν αξίες όπως η συντροφικότητα, η αλληλοβοήθεια, η φιλία, οι συγγενικές σχέσεις, η φιλοξενία, η ανιδιοτελής προσφορά. Η ανάγκη για κοινωνική ένταξη και αναγνώριση στα πλαίσια μιας παρέας της «γουρνοσφαγής» είναι ιδιαίτερα έντονη στα παιδιά. *«Του χρόνου να πάρουμε και μεις»* διεκδικούν όσα δεν έσφαζαν στο σπίτι τους αυτή τη χρονιά. Και δεν έχει να κάνει τόσο με το φαγητό, όσο με την κοινωνική διάσταση του εθίμου. Ενταγμένη μέσα στην αποκρία είναι η κοινωνική και γευστική απόλαυση πριν από τη μεγάλη νηστεία. Γι αυτό το γλέντι και η χαρά είναι η πρώτη συνειρμική σκέψη στη θύμηση των μεγαλύτερων για αυτές τις μέρες. Τότε που τα γλέντια και οι χαρές ήταν λιγοστά και οριοθετημένα αυστηρά μέσα στον κύκλο του χρόνου.

Γι αυτό και το σπίτι που δεν είχε χοιρινό, αυτή τη μέρα ήταν δυστυχημένο. Συνήθως τους «φίλευαν» οι άλλοι, μα αυτό τους έκανε να αισθάνονται μειονεκτικά. Δεν ήθελαν να *«γυρίζουν στα ξένα καζάνια»* και να τους θεωρούν οι άλλοι αδύναμους και φτωχούς. Μια γυναίκα αναθυμάται τη διήγηση της γιαγιάς της ότι πήγε τον πατέρα της σε άλλο χωριό *«αζημέρωτα, για να μην βλέπει το παιδί τα καζάνια των άλλων και στενοχωριέται!»*. *«Μια χρονιά δεν είχα εγώ και από τότε ορκίστηκα πως τα εγγόνια μου θα έχουν πάντα το δικό τους!»* σκέφτεται ένας άλλος παππούς. Βίωναν έτσι από μικρά τα παιδιά τις κοινωνικές και οικονομικές ανισότητες, την κοινωνική απαξία με βάση οικονομικά κριτήρια, ακόμη και στα πλαίσια μιας μικρής, αυτοσυντηρούμενης σε μεγάλο βαθμό, αγροτικής κοινωνίας. Η στέρηση της εορταστικής ατμόσφαιρας που βίωναν τα υπόλοιπα παιδιά, καθώς και η αποχή από τα παιχνίδια – που τα προσδοκούσαν και τα ονειρεύονταν όλη τη χρονιά – ήταν ιδιαίτερα οδυνηρή αλλά και διδακτική για τα όρια και τους όρους που θέτει μια κοινωνία. Η κοινωνική περιθωριοποίηση ήταν περισσότερο επώδυνη από την στέρηση της τροφής.

Βίωναν ακόμη τους διακριτούς ρόλους και την ιεράρχηση μέσα στην οικογένεια, αλλά και στην κοινότητα ευρύτερα. Η ηλικία, η εμπειρία αλλά και η θέση του στο

νοικοκυριό, είναι συνήθως ο λόγος για την απόδοση ηγετικού ρόλου σε κάποιο πρόσωπο. Ο νοικοκύρης έχει το γενικό πρόσταγμα. Και όλοι οι υπόλοιποι μοιράζονται τις δουλειές ανάλογα με τις εμπειρίες τους και την ηλικία τους. Υπάρχει διάκριση ανάμεσα στις εργασίες και στην κατανομή τους. Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που απαιτούνταν ήταν το κριτήριο. Αλλά και ανάμεσα στα φύλα υπάρχει καταμερισμός εργασιών. Οι γυναίκες δε θα πάρουν μέρος στη σφαγή του ζώου. Αλλά έχουν λόγο στο μάδημα, στον τεμαχισμό, και βέβαια έχουν αυτές την ευθύνη για το λιώσιμο. Αυτές είναι που μετατρέπουν το ωμό κρέας σε όλα αυτά τα εξαιρετικά γευστικά παρασκευάσματα όπως τα λουκάνικα και οι τσιγαρίδες ή ο καγιανάς. Την ώρα της σφαγής κάποιες γυναίκες λένε ότι κρύβονται. Δεν αντέχουν τα ροή του αίματος και τις κραυγές του ζώου. Τους αναγνωρίζεται, συχνά, αν και όχι πάντα, αυτό το δικαίωμα. Για αυτές υπάρχει μεγαλύτερη ανοχή από ότι για άντρες που αντιδρούν ανάλογα.

Την ώρα δε, ακριβώς, της θανάτωσης του ζώου αναδεικνύονταν οι ύψιστες, αλλά λανθάνουσες ίσως, αξίες ενός πολιτισμού και μιας κοινωνίας που ρυθμίζει τη ζωή της «κατά φύσιν». Η θανάτωση, έστω και ενός ζώου, δε μπορεί παρά να δημιουργεί συνειρμούς, να ανασύρει βιώματα, να προκαλεί σκέψεις πάνω στη θνητότητα. Στη θνητότητα των όντων και όχι μόνο του ανθρώπου, και δη του ατόμου. Μια θνητότητα που θεωρείται και βιώνεται «κατά φύσιν». Το βίωμα του θανάτου θεωρείται γεγονός φυσικό και αναπότρεπτο. Υποτάσσεται το ον, το όποιο ον, στην αδήριτη ανάγκη της αλλαγής και ανανέωσης της φύσης και της ζωής μέσα από την τέφρα των άλλων και τη δική του⁵⁷. Με την ίδια «ευκολία» που θωρούν, αντικρίζουν, το νεκρό χοιρινό τους – που μέχρι πριν λίγο τάζαν – και το θυμιατίζουν, με την ίδια «ευκολία» οι γυναίκες θα θυμιατίσουν και τους τάφους των νεκρών τους. Μια εβδομάδα ακριβώς μετά την Παρασκευή της «γουρνοχαράς» είναι το Ψυχοπαράσκευο της αποκριάς. Ακριβώς την επόμενη μέρα από την Τσινοπέμπτη που ευφραίνονται οι ζωντανοί, ευφραίνονται οι νεκροί με τα κόλλυβα, μέσα από τη διανομή τους στους ζωντανούς για το «συχώριο». Ο ίδιος γυναίκες που σκυμμένες πάνω στα καζάνια ετοιμάζαν τις τσιγαρίδες για τους «μουσαφιρέους» τους, την άλλη μέρα ακριβώς έφτιαχναν

⁵⁷ «Είναι δυνατόν να θεωρήσει κανείς το θάνατο ως έναν εσωτερικό αποχωρισμό από μια ζωή που συνεχίζεται ακατάπαυστα παίρνοντας διαρκώς νέες μορφές, ώστε το άτομο να μην πεθαίνει παρά κατά κάποιον τρόπο, εφ' όσον μέσα από την εμπειρική απώλεια του εγώ ξεπηδά ένα χωρίς όρια «είμαι» (Dastur, 1999, σελ.18).

τα «στραγάλια» για τους «απόντες» τους⁵⁸. «Α! Όλα κι όλα! Όλα στη σειρά τους!» είναι η απάντηση στην ερώτηση πως συνδυάζονται όλα. Αυτή η σειρά, η φυσική σειρά, η βιολογική σειρά είναι η φιλοσοφία που διέπει, άλλοτε ρητά και άλλοτε άρρητα, όλες τις άλλες τους δραστηριότητες. «Το λυπόμαστε. Αφού παίζαμε μαζί του κάθε μέρα, πώς δεν το λυπόμαστε. Μα έτσι είναι η φτιάξη του. Να το σφάζουμε και να το τρώμε. Τι να κάνουμε; Έτσι είναι αυτά τα πράγματα.» Η καθ' έτος επαναλαμβανόμενη αυτή διαδικασία κάνει και το πιο μικρό, ηλικιακά, μέλος μιας τέτοιας κοινότητας κοινωνό του βιώματος της θνητότητας ως φυσικού βιώματος. Η εικόνα ενός βρέφους με το αιμάτινο κόκκινο σταυρό στο μέτωπό του είναι η εικόνα ενός όντος που αντικρίζει κατάματα το πεπρωμένο του⁵⁹. Που έχει άρρητη επίγνωση της θυσίας της ατομικής ύπαρξης για την επιβίωση, τη συνέχιση και την αναγέννηση της εν γένει ύπαρξης της ζωής⁶⁰. Επίγνωση που καταδηλώνουν διαχρονικά οι περισσότερες διαβατήριες τελετές από το πένθος του χειμώνα προς την αναγέννηση της άνοιξης, όπως οι τελετές της αποκριάς. Και η επίγνωση αυτή υψώνεται πάνω από τα όποια συναισθήματα άφατης οδύνης και οίκτου γεννά το γεγονός του ατομικού θανάτου. Γιατί εντέλει, αν θυμηθούμε τον ήρωα του Καραγάτση:

«Η Μοίρα των ανθρώπων είναι ο θάνατος.»⁶¹

⁵⁸ Ο Μ. Μερακλής σχολιάζοντας τις προσφορές των ζωντανών στους αγαπημένους τους νεκρούς και την περίοδο των Χριστουγέννων αναφέρεται σε μια εύστοχη, όπως τη χαρακτηρίζει, παρατήρηση της Κυριακίδου – Νέστορος, ότι στον παραδοσιακό πολιτισμό τα δύο κοινωνικά σύνολα, η οικογένεια και η κοινότητα, «αποτελούνται τόσο από τους ζωντανούς όσο και από τους πεθαμένους». Θεωρεί και ο ίδιος πως πράγματι οι πεθαμένοι αποτελούν βασικό στοιχείο της ζωής εν γένει της κοινότητας. γι' αυτό και η τόσο συχνή και εντατική επικοινωνία μαζί τους (Μερακλής, 1999, σελ. 86-87)

⁵⁹ Κατά τη Dastur επίσης, «για να βρει κανείς την πηγή της ζωής μέσα στην περατότητα του χρόνου, δηλαδή μέσα στον ίδιο τον θάνατο, απαιτείται να παραδοθεί ανεπιφύλακτα στον τρόπο που αυτός προκαλεί και να αποδεχτεί τη διαρκή παραμονή υπό την επιρροή του» (Dastur, 1999, σελ.11).

⁶⁰ Για τον Girard «Ο θάνατος του μεμονωμένου ατόμου φαίνεται αόριστα ως φόρος που πρέπει να καταβληθεί για να συνεχιστεί η συλλογική ζωή» (Girard, 1991, σελ.428).

⁶¹ «Η Μοίρα των ανθρώπων είναι ο θάνατος. Η Μοίρα των Θεών είναι η Λήθη»: φράση που επαναλαμβάνει πολλές φορές ο Μιχάλης Καραμάνος στο Βάσια, τον κεντρικό ήρωα του Μ. Καραγάτση στο μυθιστόρημά του «Γιούγκερμαν».

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αβδούλος, Σ. (2001). *Λαϊκές παραδόσεις: μνήμες και βιώματα από τη ζωή του χωριού: Συκιά Λακωνίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Φιλίστωρ
- Αικατερινίδης, Γ. (1979). *Νεοελληνικές αιματηρές θυσίες. Λειτουργία – μορφολογία – τυπολογία, Διδακτορική Διατριβή*. Αθήνα: Παράρτημα Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας, αρ. 8.
- Αλεξιάκης, Ε. (2008). Ανθρωπολογικές διαδρομές στο συμβολικό και το φαντασιακό: ρήξεις και συγκλίσεις. Στο Αλεξιάκης, Ε., Βραχιονίδου Μ., Οικονόμου, Α. (επιμ.), (2008). *Ανθρωπολογία και συμβολισμός στην Ελλάδα* (σελ.11-41). Αθήνα: Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας
- Αλεξιάκης, Ε. (2008). Χορός, θυσία, νεκροί: Τελετουργίες έρωτος και τελετουργίες αίματος στην Ελλάδα. Στο Αλεξιάκης, Ε., Βραχιονίδου Μ., Οικονόμου, Α. (επιμ.), (2008). *Ανθρωπολογία και συμβολισμός στην Ελλάδα* (σελ. 44-70). Αθήνα: Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας
- Αναγνωστόπουλος, Β. (επιμ.) (1999). *Λαϊκή παράδοση και παιδί*. Αθήνα: Καστανιώτης
- Αναγνωστόπουλος, Λ. (2004). *Η λαογραφία της Βυτίνας. Ήθη και Έθιμα*.
- Ανδριώτης, Ν. (1988). *Ετυμολογικό Λεξικό της κοινής νεοελληνικής. Τρίτη Έκδοση*. Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών [Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη].
- Αρχάκης, Α., Κονδύλη, Μ. (2004). *Εισαγωγή σε ζητήματα κοινωνιογλωσσολογίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Νήσος
- Αυδίκος, Ε., (2008). Η γουρνοχαρά στη Δυτική Θεσσαλία. Στο Αλεξιάκης, Ε., Βραχιονίδου Μ., Οικονόμου, Α. (επιμ.), (2008). *Ανθρωπολογία και συμβολισμός στην Ελλάδα* (σελ.71-96). Αθήνα: Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας
- Βάος, Α. (2008). *Ζητήματα διδακτικής των εικαστικών τεχνών. Το καλλιτεχνικό εγχείρημα ως παιδαγωγική πράξη*. Αθήνα: Τόπος
- Βενάρδου, Φ. (2001). *Τα χοιροσφάγια της Σύρου*. Αθήνα: Στάχυ

- Bernstein, B. (1991). *Παιδαγωγικοί κώδικες και κοινωνικός έλεγχος* (μτφρ. Ι. Σολομών). Αθήνα: Εκδόσεις Αλεξάνδρεια
- Bourdieu, P. (2007). *Σχεδιάγραμμα για αυτοανάλυση* (μτφρ. Ε. Γιαννοπούλου). Αθήνα: Πατάκης
- Bourdieu, P. (2011). *Η διάκριση. Κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης* (μτφρ. Κ. Καψαμπέλη). Αθήνα: Πατάκης
- Burkert, W. (1983). *Homo neceans. The anthropology of Ancient Greek Sacrificial Ritual and Myth* (P. Bing, Trans.). Berkeley and Los Angeles, California: University of California Press
- Burkert, W. (1993 α.). *Αρχαία Ελληνική Θρησκεία. Αρχαϊκή και Κλασσική Εποχή* (μτφρ. Ν. Μπεζαντάκος, Α. Αβαγιανού). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα
- Burkert, W. (1993 β.). *Ελληνική μυθολογία και τελετουργία. Δομή και Ιστορία* (μτφρ. Η. Ανδρεάδη). Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης
- Burkert, W. (1994). *Μυστηριακές Λατρείες της Αρχαιότητας* (μτφρ. Ε. Ματθαίου). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα
- Γεωργούδη, Σ. (2007). Η καθαγιασμένη σφαγή στη σύγχρονη Ελλάδα. Τα «Κουρμπάνια» των Αγίων. Στο Vernan, J.-P., Detienne, M. (2007). *Θυσία και μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα*. (μτφρ. Π. Σκαρσούλη) (σελ. 189-433). Αθήνα: Δαίδαλος (Ι.Ζαχαρόπουλος)
- Corans, J. (2004). *Η επιτόπια εθνολογική έρευνα* (μτφρ. Κ. Μάρκου). Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg
- Δαφέρμος, Μ. (2002). *Η πολιτισμική – ιστορική Θεωρία του Vygotsky. Φιλοσοφικές-ψυχολογικές – παιδαγωγικές διαστάσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Ατραπός
- Dastur, F. (1999). *Ο θάνατος. Δοκίμιο για το πεπερασμένο* (μτφρ. Β. Σιδηροπούλου). Αθήνα: Εκδόσεις Scripta
- Detienne, M. (2007 α.). Βίαιες «Ευγενείς» Γυναίκες. Αιματοβαμμένες γυναίκες στα Θεσμοφόρια. Στο Vernan, J.-P., Detienne, M. (2007). *Θυσία και μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα* (μτφρ. Π. Σκαρσούλη) (σελ. 261-305). Αθήνα: Δαίδαλος (Ι.Ζαχαρόπουλος)
- Detienne, M. (2007 β.). Οι πρακτικές της μαγειρικής και το πνεύμα της θυσίας. Στο Vernan, J.-P., Detienne, M. (2007). *Θυσία και μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα* (μτφρ. Π. Σκαρσούλη) (σελ. 9-49). Αθήνα: Δαίδαλος (Ι.Ζαχαρόπουλος)

- Durand, J-L. (2007). Ελληνικά ζώα. Προτάσεις για μια «τοπολογία» των βρώσιμων σωμάτων. Στο Vernan , J.-P., Detienne, M. (2007). *Θυσία και μαγειρική στην Αρχαία Ελλάδα* (μτφρ. Π. Σκαρσούλη) (σελ. 189-238). Αθήνα: Δαίδαλος (Ι.Ζαχαρόπουλος)
- Δερμιτζάκης, Μ. (1995). *Το χωριό μου, από την αυτοκατανάλωση στην αγορά: κοινωνική, ανθρωπολογική προσέγγιση ενός χωριού της ανατολικής Κρήτης με αυτοβιογραφικά στοιχεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Θυμάρι
- Evans – Pritchard, E.E. (1991). *Κοινωνική Ανθρωπολογία* (μτφρ. Α. Παρίση). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα
- Ζευγούλας, Μ. (Φεβρουάριος 2003). Χοιροσφάγια στην Αλαμανιά, στο Κόρθι της Άνδρου. *Ελληνικό Πανόραμα*, τεύχος 31, σελ. 192-205
- Foulin, J.N., Mouchon, S. (2001). *Εκπαιδευτική Ψυχολογία*. (μτφρ. Μ. Φανιουδάκη). Αθήνα: Εκδόσεις Μεταίχμιο
- Gee, J.P. (2006). Ο γραμματισμός και ο μύθος του γραμματισμού: από τον Πλάτωνα στον Freire (μτφρ. Α. Κουφάκη). Στο Χαραλαμπόπουλος, Α. (επιλογή κειμένων και επιμέλεια) (2006). *Γραμματισμός κοινωνία και εκπαίδευση* (σελ. 15-54). Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών. [Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη]
- Geertz, C. (2003). *Η ερμηνεία των πολιτισμών* (μτφρ. Θ. Παραδέλλης). Αθήνα: Αλεξάνδρεια
- Girard, R. (1991). *Το εξιλαστήριο θύμα. Η βία και το ιερό* (μτφρ. Κ. Παπαγιώργης). Αθήνα: Εξάντας
- Θωμόπουλος, Ν. (1984). *Αμπελιώνα: ένα μικρό χωριό με μεγάλη ιστορία*. Αθήνα:
- Harris, M. (1989). *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος. Αινίγματα της διατροφής και του πολιτισμού* (μτφρ. Ν. Κωνσταντόπουλος). Αθήνα: Τροχαλία
- Hasan, R. (2006). Γραμματισμός, καθημερινή ομιλία και κοινωνία (μτφρ.Δ. Κορομπόκης). Στο Χαραλαμπόπουλος, Α. (επιλογή κειμένων και επιμέλεια) (2006). *Γραμματισμός κοινωνία και εκπαίδευση* (σελ 134-184). Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών. [Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη]
- Hubert, H., Mauss, M. (1964). *Sacrifice: Its nature and function* (W. D. Halls, Trans.). United States of America: The University of Chicago Press

- Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών (1999). *Λεξικό της κοινής νεοελληνικής*. Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών [Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη].
- Jung, C.-G. (1993). *Θυσιαστική λατρεία. Ο συμβολισμός της στη θεία λειτουργία* (μτφρ. Λ. Μυγιάκης). Αθήνα: Ιάμβλιχος
- Καμαρινού, Δ. (2000). *Βιωματική Μάθηση στο σχολείο*. Ξυλόκαστρο: Ιδιωτική Έκδοση
- Καραθανάσης, Π. (2003). *Λαογραφικά των Μακρυσίων Ηλείας και η τοπική διάλεκτος*. Παπάγου: Ιδιωτική έκδοση
- Καραμούντζος, Σ. (2007). *Λόγια Καρυάς: παιδικές αναμνήσεις και αναφορές (1930-1950)*. Αθήνα:
- Κιουρτσάκης, Γ. (1985). *Καρναβάλι και παραγκιόζης. Οι ρίζες και οι μεταμορφώσεις του λαϊκού γέλιου*. Αθήνα: Κέδρος
- Κλουκίνας, Γ. (1973). *Πριν χαθούν ... Λαογραφικά Επαρχίας Ολυμπίας*. Αθήνα: εκδόθηκε με τη φροντίδα της τοπικής επιτροπής Κοινοτικής Αναπτύξεως Γραϊκά Ολυμπίας
- Kottak, C. P. (1994). *Cultural Anthropology* (6th ed.). United States of America: McGraw-Hill, Inc
- Κουκουλές, Φ. (1952). *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, Τόμος Ε΄*. Αθήνα: Collection de l' Institut Français d' Athenes 76.
- Κυπριανός, Π. (2004). *Συγκριτική Ιστορία της Ελληνικής Εκπαίδευσης*. Αθήνα: Εκδόσεις Βιβλιόραμα
- Κυριακίδου – Νέστορος, Α. (1993). *Λαογραφικά μελετήματα II*. Αθήνα: Πορεία
- Κυριακίδου – Νέστορος, Α. (1997). *Η θεωρία της Ελληνικής Λαογραφίας. Κριτική Ανάλυση*. Αθήνα: Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, Ίδρυτης Σχολής Μωραΐτη.
- Κυριακίδου – Νέστορος, Α. (1999). *Ψωμιά, φαγητά και γλυκά στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι*. Στο Ντελόπουλος, Κ. (επιμ.) (1999). *2000 ελληνικά Χριστούγεννα*. Αθήνα: Εκδόσεις Καστανιώτης
- Κωνσταντόπουλος, Δ. (1998). *Αγρίδιον Γορτυνίας: ιστορικοκοινωνιογραφική μελέτη*. Πύργος Ηλείας:

- Laburthe-Tolra, P., Warnier, J.-P. (2003). *Εθνολογία – Ανθρωπολογία* (μτφρ. Β. Χατζάκη). Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική
- Λάζος, Χ. (2007). *Παγανιστικά Έθιμα στον Χριστιανισμό*. Αθήνα: Εκδόσεις Ιάμβλιχος.
- Lévi-Strauss, C. (1979). *Θλιβεροί Τροπικοί* (μτφρ. Β. Λούβρου). Αθήνα: Εκδόσεις Χατζηνικολή
- Lévi-Strauss, C. (1995). *Φυλή και Ιστορία* (μτφρ. Ε. Παπαζογλου). Αθήνα: Εκδόσεις Γνώση
- Λογοθέτης, Α. (Καλοκαίρι 2009). Χοιροσφάγια ή «χοιρογάμος». *Νήσος Άνδρος*, τεύχος 3, σελ. 149-153
- Λουκάτος, Δ. (1985). *Συμπληρωματικά του Χειμώνα και της Άνοιξης*. Αθήνα: Εκδόσεις Φιλιππότης.
- Λουκάτος, Δ. (1997). *Χριστουγεννιάτικα και των γιορτών*. Αθήνα: Εκδόσεις Φιλιππότης
- Λουκάτος, Δ., (1977). *Χριστουγεννιάτικα και των γιορτών*. Αθήνα: Εκδόσεις Φιλιππότη
- Μαρίνης, Κ. *Δωδεκαμερίτικα Πανηγύρια: Χριστούγεννα – Πρωτοχρονιά – Φώτα*.
- Maslow, A. (2011). *Κίνητρα και προσωπικότητα* (μτφρ. Ρ. Καρακατσάνη). Αθήνα: Αιώρα
- Μέγας, Γ. (1988). *Ελληνικές γιορτές και έθιμα της λαϊκής λατρείας*. Αθήνα: Εκδόσεις Οδυσσέας
- Μερακλής, Μ. (1998). *Ελληνική Λαογραφία. Ήθη και Έθιμα*. Αθήνα: Εκδόσεις Οδυσσέας
- Μερακλής, Μ. (1998). *Κοινωνική συγκρότηση. Ελληνική Λαογραφία, Α΄ Τόμος*. Αθήνα: Εκδόσεις Οδυσσέας
- Μερακλής, Μ. (1999). Τα Χριστούγεννα στην ελληνική λαογραφία. Στο Ντελόπουλος, Κ. (επιμ.) (1999). *2000 ελληνικά Χριστούγεννα*. Αθήνα: Εκδόσεις Καστανιώτης
- Μερακλής, Μ. (2001). *Παιδαγωγικά της λαογραφίας*. Αθήνα: Ιωλκός
- Μίχα – Λαμπάκη, Α. (1984). *Η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους Αρχαίους Κωμωδιογράφους* (Διδακτορική Διατριβή, Φιλοσοφική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών, 1984)

- Μπασέτας, Κ. (2002). *Ψυχολογία της μάθησης*. Αθήνα: Εκδόσεις Ατραπός
- Μπενέκος, Δ. (2008). *Οπτικές του λαϊκού πολιτισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg
- Μπουλαλάς, Γ. (1989). *Τα Μακρίσια και ο Αρχαίος Σκιλλούς*. Αθήνα: Εκδοτική Εστία
- Μπουρνταίν, Α. (2003). *Η περιπλάνηση ενός μάγειρα. Αναζητώντας το τέλειο γεύμα*. (μτφρ. Α. Παπασταύρου). Αθήνα: Εκδόσεις Νάρκισσος
- Μυλωνάς, Θ. (1994). Εισαγωγικές επισημάνσεις πάνω στη θεωρία του Pierre Bourdieu. Στο Λαμπίρη-Δημάκη, Ι., Παναγιωτόπουλος, Ν. (επιμ.) (1994). *Pierre Bourdieu Κοινωνιολογία της Παιδείας* (σελ.76-95). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα – Δελφίни
- Νούτσος, Χ. (1994). Η έννοια του πεδίου στο έργο του P. Bourdieu. Στο Λαμπίρη-Δημάκη, Ι., Παναγιωτόπουλος, Ν. (επιμ.) (1994). *Pierre Bourdieu Κοινωνιολογία της Παιδείας* (49-53). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα - Δελφίни
- Ντιούι, Τ. (1980). *Εμπειρία και εκπαίδευση*. (μτφρ. Λ. Πολενάκης). Αθήνα: Εκδόσεις Γλάρος
- Ξιούτας, Π. (1978). *Κυπριακή λαογραφία των ζώων*. Λευκωσία: Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών Κύπρου
- Παναγιωτόπουλος, Ν. (1994). Pierre Bourdieu: Ο στοχαστής της «πρωτόγονης σκέψης» των στοχαστών της «πρωτόγονης σκέψης». Στο Λαμπίρη-Δημάκη, Ι., Παναγιωτόπουλος, Ν. (επιμ.) (1994). *Pierre Bourdieu Κοινωνιολογία της Παιδείας* (23-48). Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα - Δελφίни
- Παπαδόπουλος, Σ. (1997). *Κούβελα: ορεινό χωριό της επαρχίας Τριφυλίας Ν. Μεσσηνίας. Βιβλίον 6^{ον}, Λαογραφικά (Β)*. Αθήνα: [χ.ο]
- Παπαθεοδώρου, Μ. (1997). Οι Αποκριές στην ορεινή Ηλεία. Τα χοιροσφάγια της αποκριάς. *Φολόη*, τεύχος 2, σελ. 7-10
- Πηγιάκη, Π. (2004). *Εθνογραφία: Η μελέτη της ανθρώπινης διάστασης στην Κοινωνική και Παιδαγωγική έρευνα*. Αθήνα: Εκδόσεις Γρηγόρη
- Piaget, J. (2000). *Περί Παιδαγωγικής* (μτφρ. Μ. Αβαριτσιώτη). Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα
- Πολυμέρου – Καμηλάκη, Α. (2001, 2 Δεκεμβρίου). Χριστουγεννιάτικα χοιροσφάγια. *Η Καθημερινή, Επτά Ημέρες*, σελ. 15
- Ρουσουνέλος, Δ. (2002). *Τα χοιροσφάγια στη Μύκονο*. Αθήνα: Ίνδικτος

- Σπαρτινού, Μ.Γ., Ζαρλέντης Ι. (2006). *Η αξία της επαφής των μαθητών με την παραδοσιακή κουζίνα και τις τοπικές λαϊκές γιορτές*. στην (ανακτήθηκε 22/9/2012) http://www.eipe.gr/images/pdf/diatrofikailaikiparadosi/spartinou_zerlendis.pdf
- Σταυρόπουλος, Κ. (1973). *Χωριάτικα ήθη και έθιμα*. Αθήνα: χ.ο
- Σωτηρόπουλος, Λ. (1999). *Ανθρωπολογικές ταξιδιωτικές σημειώσεις*. Πάτρα: Αχαϊκές Εκδόσεις
- Σωτηρόπουλος, Λ. (2002). *Ανθρωπολογία στην εκπαίδευση*. Αθήνα: Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα
- Smith, P. (2006). *Πολιτισμική Θεωρία. Μια εισαγωγή* (μτφρ. Α. Κατσίκερος). Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική
- Φλωράκης, Α. (2002). *Κάποτε στη Τήνο. Παλίμψηστα Λαογραφικά*. Αθήνα: Εκδόσεις Εριννη
- Φράγκος, Χ. (1998). *Ψυχοπαιδαγωγική. Θέματα παιδαγωγικής, ψυχολογίας, παιδείας, διδακτικής και μάθησης*. Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg
- Χρυσού – Καρατζά, Κ. (2006). *Τροφή και διατροφή στις Κυκλάδες (19^{ος} – 20^{ος} αι.)*. (Διδακτορική διατριβή. Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Φιλολογίας, Τομέας Βυζαντινής Φιλολογίας και Λαογραφίας, 2006)
- Womack, M. (1998). *Being Human. An introduction to cultural anthropology*. New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Ψυχογιός, Ν. (Ιούλιος 1977). Ηλειωτική λατρεία. Τα Λαμπρογιόρτια. *Ηλειακά*, τεύχος ΚΔ. Στο Ψυχογιός, Ν. (2008) *Ηλειακά*, τόμος Β' σελ. 736-739. Αμαλιάδα: Εκδόσεις Βιβλιοπανόραμα.
- Ψυχογιός, Ν. (Οκτώβριος – Δεκέμβριος 1977). Ηλειωτική λατρεία. Τα Λαμπρογιόρτια. *Ηλειακά*, τεύχος ΚΕ. Στο Ψυχογιός, Ν. (2008) *Ηλειακά*, τόμος Β' σελ. 793-800. Αμαλιάδα: Εκδόσεις Βιβλιοπανόραμα.
- Ψυχογιού, Ε. (2008). «Μαυρηγή» και Ελένη. *Τελετουργίες θανάτου και αναγέννησης*. Αθήνα: Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Αρ. 24, Ακαδημία Αθηνών