

# Τα παλιά χρόνια και τώρα

Γράφει: η Αννέτα Ν. Μπαλιάση - Νηπιαγωγός

Συνά - πυκνά, μέσα στις παρέες μου, στο οικογενειακό και επαγγελματικό περιβάλλον, αλλά και από αυτήν εδώ τη στήλη, συνθίζω να αναφέρομαι σε προηγούμενες (χρυσές όπως τις χαρακτηρίζω) δεκαετίες, στο διαφορετικό τρόπο ζωής, στις ανθρώπινες σχέσεις, υπερασπίζομαι με πάθος περασμένες καταστάσεις, νοοτροπίες, έρχομαι σε σύγκρουση με τους συνομιλητές μου, με χαρακτηρίζουν ρομαντική και ονειροπόλα, με κατηγορούν πως αεροβατώ, πως έχω «κολλήσει» στο παρελθόν και δεν σκοπεύω να ξεφύγω και άλλα πολλά. Φυσικά δεν επιμένω πως τότε τα πράγματα ήταν τέλεια, ιδανικά, οι άνθρωποι δεν είχαν κακίες, κουσούρια, αρνητικά συναισθήματα. Κάθε άλλο! Πιστεύω όμως πως μια σύγκριση της παλιάς εποχής με τη σημερινή, αναδεικνύει (κατά τη γνώμη μου πάντα) κινήτρια την παλιά, ενώ η σημερινή, βαριά πτημένη, προσπαθεί ακόμα να βρει τον προσανατολισμό της.

Σήμερα αγαπητοί μου φίλοι αναγνώστες, θα απευθυνθώ σε εσάς, στη γνώμη, την κρίση σας και αφού με «ακούσετε», δικαιώστε με ή επιτέλους «καταδικάστε με» κι εσείς.

Τα παλιά χρόνια ζούσαμε στα φτωχικά μας σπίτια με ελάχιστες ευκολίες, περιορισμένους οικονομικούς πόρους, δεν ήταν βάρος και ενόχληση κανένα μέλος της μεγάλης οικογένειας, νοιώθαμε ευτυχισμένοι. Τώρα, στα γεμάτα ανέσεις σπίτια μας, δεν χωράνε τα λιγοστά μέλη της οικογένειας, δεν είμαστε ευχαριστημένοι και το μάτι μας μένει στο σπίτι του γείτονα.

Τα παλιά χρόνια, βουλευόμαστε με αποφορία πλούσιων συγγενών (αν υπήρχαν) και ήμασταν χαρούμενοι. Τώρα, δεν ξέρουμε ποιο να διαλέξουμε και φυσικά δεν μας αρέσει κανένα.

Τα παλιά χρόνια ζούσαμε απλά, λιτά, φτωχικά και δεν χρυστούσαμε μία και σε κανένα. Τώρα ζούμε πλούσια, άνετα και με δανεικά.

Τα παλιά χρόνια, τα παιδιά δε μαζευόμασταν από τους δρόμους, χορταίναμε παιχνίδια στις αλάνες, γυρίζαμε σπίτι κτυπημένα, γδαρμένα, γελαστά. Τώρα τα παιδιά, φορτωμένα με δραστηριότητες που ικανοποιούν μάλλον τις ματαιοδοξίες των γονιών παρά τα ίδια, μεγαλώνουν χωρίς να νοιώσουν τις χαρές της παιδικής ηλικίας, χωρίς να απολαύσουν την ανεμελιά της, χωρίς να γευτούν τους καρπούς της.

Τα παλιά χρόνια, το οικογενειακό Κυριακάτικο τραπέζι ήταν γιορτή. Ο ξένος, ο περαστικός, συμπλήρωνε το σκηνικό και δεν έμενε καμιά θέση αδειανή. Τώρα, σπάνια τρώμε όλοι μαζί και όσο για το ξένο είμαστε επιφυλακτικοί, αποφεύγουμε να του χαρίσουμε ακόμη και την «καλημέρα» μας.

Τα παλιά χρόνια, αφήναμε τις πόρτες του σπιτιού μας ξεκλειδωτές, εμπιστευόμασταν τους γείτονες. Τώρα έχουμε γεμίσει τα παράθυρα με κάγκελα ασφαλείας, βάζουμε στις πόρτες διπλές και τριπλές κλειδαριές, υποψιαζόμαστε τον κάθε περαστικό και δεν έχουμε εμπιστοσύνη ούτε στον ίδιο τον εαυτό μας.

Τα παλιά χρόνια, αντιλαμβανόμασταν την εναλλαγή των εποχών ζωντανά, ίδιοι όμμασι, ερχόμασταν σε επαφή με τις ομορφιές του χειμώνα, τις μυρωδιές της άνοιξης, τις χαρές του καλοκαιριού, τη γοητεία ενός φθινοπωρινού τοπίου. Τώρα πια έχουμε μόνο δύο εποχές και για τις κλιματολογικές αλλαγές ενημερωνόμαστε από την τηλεόραση, αφού δεν έχουμε χρόνο να κάνουμε μια βόλτα στην εξοχή.

Τα παλιά χρόνια, ευχαριστιόμασταν με έναν περίπατο στη φύση. Λίγο ψωμί, τυρί και μια ντομάτα ήταν η μεγαλύτερη ευχαρίστηση στην αγκαλιά μιας καταπράσινης βουνοπλαγιάς, στην δροσερή όχθη ενός ποταμιού. Τώρα κλείνουμε δωμάτιο σε καλό ξενοδοχείο για να έχουμε να λέμε σε φίλους και γνωστούς, αφού βέβαια βάλουμε και μπόλικο αλατοπίπερο στις αφηγήσεις των ανεπανόλητων διακοπών μας.

Τα παλιά χρόνια, συνθίζαμε να κόβουμε φρούτα, άγουρα πολλές φορές, τα τρώγαμε κατευθείαν από

το δένδρο, αφού τα σκουπίζαμε στο άψε - σβήσε με το μανίκι μας και απολαμβάναμε τη θεσπέσια, ζουμερή γεύση τους. Τώρα, τα πλένουμε με τις ώρες, μόνο που δεν τα σαπουνίζουμε και τα τρώμε ανόρεχτα αφού ψάχνουμε να βρούμε την ανύπαρκτη γεύση τους.

Τα παλιά χρόνια, πηγαίναμε τσούρμα τα παιδιά στο σχολείο με γέλια, αστεία και πειράγματα, φυσικά πάντα πεζοί, όσο μεγάλη, προβληματική κι αν ήταν η χιονόπτωση. (αξέχαστες γραφικές εικόνες στους δρόμους του χωριού μου αλλά και σ' αυτούς της Φλώρινας στα γυμνασιακά μου χρόνια). Τώρα, κάθε μοναχικό κατσοφιασμένο παιδάκι, φτάνει μέχρι την πόρτα του σχολείου με το αυτοκίνητο της μαμάς, συνήθως, ακόμη κι αν η μέρα του χαρίζει από νωρίς το πιο γλυκό της χαμόγελο.

Τα παλιά χρόνια σπουδάζαμε με χίλιες δυο στερήσεις και ελπίζαμε στην άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Τώρα οι νέοι σπουδάζουν με όλες τις ανέσεις, τους λείπει όμως η αισιοδοξία, αφού έχουν να αντιμετωπίσουν ένα αβέβαιο μέλλον και μια αδιάφορη, ανίκανη να ανοίξει επαγγελματικές πόρτες, πολιτεία.

Τα παλιά χρόνια αρπάζαμε κάθε ευκαιρία να βρεθούμε με την παρέα μας, να καλαμπουρίσουμε, να τραγουδήσουμε, να χορέψουμε. Ακούγαμε τραγούδια με εξαιρετικές μουσικές, μοναδικούς στίχους που έβγαιναν κατευθείαν από τις ψυχές μεγάλων δημιουργών, κάναμε τις ραδιοφωνικές μας αφιερώσεις (δια αλληλογραφίας παρακαλώ). Τώρα ακούμε τραγούδια που οι στίχοι τους δεν αγγίζουν καμιά ευαίσθητη χορδή, η μουσική τους, αμφίβολου ποιότητας. Όσο για την επικοινωνία, στέλνουμε μηνύματα με κινητό προς πάσα κατεύθυνση και... καθάρισα. (Δεν έχω υποκύψει ακόμα στον πειρασμό αυτού του διαδίου. Προτιμώ τη δια ζώσης επικοινωνία, την αλληλογραφία, έστω την κλασική τηλεφωνική επικοινωνία).

Τα παλιά χρόνια, βάζαμε τα καλά μας, παίρναμε το χάρτινο κωνάκι με τον πασατέμπο ή τα ψημένα κάστανα και πηγαίναμε να διασκεδάσουμε σε κινηματογραφική αίθουσα με μια ελληνική - κατά προτίμηση - ταινία ενώ παράλληλα δεχόμασταν τα κοινωνικά μηνύματα που κρύβονταν στις ατάκες των ηρώων. (ρωτάει ο γιατρός τον ανήσυχο Φωτόπουλο για τον Αυλωνίτη: Τι είναι ο ασθενής, αδελφός σας; - Κάτι παραπάνω γιατρέ, φίλος, η αξέχαστη ατάκα του Φωτόπουλου και μια από τις από τις χιλιάδες του παλιού ελληνικού κινηματογράφου). Τώρα, ξαπλωμένοι στην άνεση της πολυθρόνας μας καταπίνουμε αδιαμαρτύρητα τα σκουπίδια που μας σερβίρει η τηλεόραση. Την κατάσταση σώζει και πάλι ο παλιός ελληνικός κινηματογράφος.

Τα παλιά χρόνια, η επικοινωνία με τους παππούδες και τις γιαγιάδες ήταν καθημερινή, ουσιαστική. Τώρα οι γέροι υπομένουν τη μοναξιά τους σιωπηλά, αφού οι νεώτεροι δεν έχουμε πια καθόλου χρόνο για «περιττές» επαφές, ζεστές αγκαλιές, γλυκές κουβέντες.

Τα παλιά χρόνια λυπόμασταν με τα προβλήματα και τη δυστυχία των συνανθρώπων μας, των φίλων μας. Χαιρόμασταν με τις χαρές, τις επιτυχίες, τις ευχάριστες οικογενειακές καταστάσεις τους. Τώρα κάνουμε πως λυπόμαστε με τη δυστυχία του διπλανού μας, χύνουμε κροκοδείλια δάκρυα και συμπνοούμε τάχα τους πάσχοντες. Όμως δεν μπορούμε καν να υποκριθούμε πως χαιρόμαστε με τη χαρά του, αφού πιστεύω ακράδαντα πως είναι σχετικά εύκολο να λυπάσαι με τη δυστυχία του άλλου, αλλά είναι μάλλον αδύνατον να χαρείς με τη χαρά του.

Τα παλιά χρόνια, ψάλλαμε τα κάλαντα μεγάλες ομάδες παιδιών. Το κουτί για τους μπουναμάδες το κρατούσε το μεγαλύτερο παιδί. Στο τέλος μοιράζαμε την είσπραξη υπομονετικά και δίκαια. Τώρα οι παρέες των παιδιών μετράνε δύο, σπανίως τρία παιδιά και το καθένα κρατάει σφιχτά το δικό του κασελάκι.

Καλή Χροιά! Χρόνια πολλά!



## Ηχώ... Μαγειρέματα

### Καρβαβίτσα

Το γιορταστικό, Χριστουγεννιάτικο τραπέζι διαφέρει όχι μόνο από χώρα σε χώρα, αλλά και από τόπο σε τόπο. Η γεωγραφική θέση, τα ήθη και τα έθιμα κάθε τόπου διαμορφώνουν σε μεγάλο βαθμό τη γαστριμαργική του παράδοση. Στη Βόρεια Ελλάδα, Μακεδονία και Θράκη, αλλά και σε πολλές περιοχές της Θεσσαλίας το Χριστουγεννιάτικο γεύμα αποτελούνταν κυρίως από χοιρινό κρέας μαγειρεμένο με πολλούς και διάφορους τρόπους. Πολύ αργότερα, εκεί στις αρχές του 19ου αιώνα έκανε την είσοδο το αμερικάνικο έθιμο της γαλοπούλας. Γνωστές είναι οι γουρουνοχαρές, το σφάξιμο δηλαδή του γουρουνιού, το οποίο γίνονταν με εξαιρετική φροντίδα και το γλέντι, η τσιπουροκατάλυση και τα μεζεκλίκια, τσουμπερίγκες, λουκάνικα, τηγανιές, πηχτές, κ.ά. Τρεις-τέσσερις συγγενικές οικογένειες καθόριζαν με τη σειρά ποια ημέρα θα έσφαζε η κάθε μία το γουρούνι της. Για κάθε σφαγή μεγάλου γουρουνιού απαιτούνταν 5-6 άνδρες. Η όλη εργασία είχε ως επακόλουθο το γλέντι και τη χαρά, γι' αυτό και η ημέρα αυτή καθιερώθηκε ως «γουρουνοχαρά». Στη Θεσσαλία, τα περισσότερα γουρούνια σφάζονταν στις 27 Δεκεμβρίου, ημέρα του Αγίου Στεφάνου. Γι' αυτό και η γιορτή αυτή ονομαζόταν «γουρουνοστέφανος». Από το γουρούνι δεν πετούσαν τίποτα. Κάθε μέρος του ζώου, ακόμα και τα έντερα, μαγειρεύονταν με διαφορετικό τρόπο. Το λίπος του, αφού το έλιωναν, το χρησιμοποιούσαν όλο το χρόνο και σε όλα σχεδόν τα φαγητά. Υπήρχαν μάλιστα περιπτώσεις που πολλοί δεν το αντικαθιστούσαν με τίποτα. Ακόμα και το καλοκαίρι στα φαγητά τους χρησιμοποιούσαν λίπος, γιατί το θεωρούσαν δική τους παραγωγή και επομένως φθινό, σε αντίθεση με το λάδι που αγοράζαν μισή ή μια οκά για να περάσουν ένα και δυο μήνες. Υπήρχαν περιοχές που δεν αγοράζαν καθόλου λάδι και δεν ήξεραν ούτε ποιο είναι το χρώμα του.

Σήμερα στα «Ηχώμαγειρέματα» φιλοξενούμε την **κ. Τολούδη Μαλαματή**, από το Δ.Δ. Λεβαΐας Αμυνταίου, με τη βοήθεια των εγγονιών της, του **Παναγιώτη** και της **Κωνσταντίνης**, που θα μας μαγειρέψει τη Χρι-



στουγεννιάτικη, παραδοσιακή **Καρβαβίτσα**. Η καταγωγή της κ. Μαλαματής είναι από τη Θράκη. Το συγκεκριμένο φαγητό το μαγειρεύουν την παραμονή των Χριστουγέννων, γιατί απαιτούσε ιδιαίτερη διαδικασία και το τρώγανε το πρωί, ανήμερα της γιορτής, με τη συνοδεία τσίπουρου, όταν επέστρεφαν από την εκκλησία. Ένα μεγάλο μέρος της **Καρβαβίτσας**, επέβαλε η παράδοση να μοιράζεται σε φτωχικές οικογένειες του χωριού. Το συγκεκριμένο φαγητό το συναντάμε σε μερικές περιοχές της Θράκης με την ονομασία «Μπάμπω». Για την **Καρβαβίτσα** θα χρειαστούμε:

### Υλικά

- ✓ Το παχύ έντερο του γουρουνιού.
- ✓ Όλα τα εντόσθια (καρδιά, συκώτι, σπλήνα, νεφρό), καλά πλυμένα και ψιλοκομμένα.
- ✓ 1κιλό κιμά.
- ✓ 5-6 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα.
- ✓ Μια χούφτα χοντρό αλάτι.
- ✓ 2 κουταλιές σούπας μαυροπίπερο.
- ✓ 2 κουταλιές σούπας ρίγανη.
- ✓ 2 κούπες ρύζι.

### Εκτέλεση



Ζυμώνουμε όλα μαζί τα παραπάνω υλικά πάρα πολύ καλά.



Κόβουμε το έντερο σε κομμάτια 30 εκ. και τα γεμίζουμε με το χέρι από το ζυμωμένο μείγμα. Δένουμε



με κλωστή ή τυλίγουμε τις άκρες για να μη φύγει η γέμιση. Βάζουμε το γεμάτο έντερο κυκλικά σε βαθύ



ταψί ή κασαρόλα, γεμίζουμε με νερό έως ότου σκεπαστεί. Το αφήνουμε να βράσει για μία ώρα και στο τέλος προσθέτουμε προαιρετικά λεμόνι. Η **Καρβαβίτσα** τρώγεται συνήθως κρύα.

Πολλές νοικοκυρές επέλεγαν να γεμίσουν και την κοιλιά του γουρουνιού. Την έραβαν και τη μαγειρεύαν με τον ίδιο τρόπο. Αυτό δε το ονόμαζαν «**Ντάντο**».

**ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!**



## Ε.Α.Σ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Η Ε.Α.Σ. Αμυνταίου ενημερώνει τους αγρότες και κτηνοτρόφους της περιοχής Αμυνταίου, να προσέλθουν στα κατά τόπους υποκαταστήματα της **ΑΤΕ BANK** προκειμένου να γίνει ενημέρωση στα βιβλιάρια τους, έπειτα να περάσουν από τα κεντρικά γραφεία της Διοίκησης, Γυμναστηρίου 7, Αμυνταίο, για να δοθούν περισσότερες πληροφορίες για το πώς έχει γίνει η πληρωμή τους και σε τι ποσοστό.

Με εκτίμηση για την ΕΑΣ Αμυνταίου  
Ο Πρόεδρος Γιαννιτσόπουλος Γεώργιος