

Προλήψεις και άλλες... αρεξήγυτες αντιλήψεις



Γράφει η Αννέτα Ν. Μπαλιάση - Νηπιαγωγός

Ο ελληνικός λαός – όπως και οι περισσότεροι λαοί του κόσμου – αδυνατώντας να εξηγήσει διάφορα φαινόμενα, απρόβλεπτα γεγονότα, πίστευε σε αντιλήψεις που δεν στηρίζονταν στη λογική, σε απόψεις που διασκεδάζαν τους φόβους του, που καλμάριζαν τις ανησυχίες του απέναντι στο άγνωστο. Προσπαθούσε να διαλύσει κάποιες αμφιβολίες, να κατευνάσει τις φοβίες που του προξενούσαν δημιουργήματα της φαντασίας του, να ερμηνεύσει θετικά ή αρνητικά διάφορα «ξεχωριστά» σημάδια που εμφανίζονταν στη ζωή του.

Οι προλήψεις, όσο γελοίες και αν φαίνονται σήμερα, όσο απίστευτες κι αν μοιάζουν, ήταν βαθιά ριζωμένες στην ψυχή του ανθρώπου – παράλληλα με τη θρησκευτική του πίστη – καθόριζαν τις πράξεις του, προσδιόριζαν σημαντικές αποφάσεις του. Χρόνο με το χρόνο, μέρα με τη μέρα, οι περισσότερες από αυτές – αν όχι όλες – έχασαν τη δύναμη, την αξία τους, άρρισαν να ξεθωριάσουν, να εξασθενίσουν. Πιστεύω πως, ελάχιστοι προληπτικοί κυκλοφορούν ανάμεσά μας, χαρακτηρίζονται μάλλον γραφικοί και προκαλούν θυμηδία (ενίοτε και εκνευρισμό με κάποιες εμμονές τους).

Στα ανέμελα χρόνια της παιδικής ηλικίας, οι προλήψεις ήταν μέρος της καθημερινότητας, έπαιζαν το δικό τους ρόλο και αποτελούσαν το αλατοπίπερο στο ΜΕΝΟΥ που λεγόταν Δροσοπηγιώτικη ζωή. Θα αναφέρω κάποιες από αυτές που παραμένουν ανέπαφες στα συρτάρια του παρελθόντος και διατηρούνται «φρέσκες» στη μνήμη μέχρι σήμερα.

Οι γυναίκες κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, απαγορευόταν να κλέψουν ο,τιδήποτε (έστω κι ένα μήλο από το δέντρο της γειτονίας). Υπήρχε κίνδυνος σε κάποιο σημείο του σώματος του νεογέννητου να εμφανιστεί σημάδι με το σχήμα του κλεμμένου είδους! (ελιά, φρούτο, λουλούδι κ.ά.). Το σημάδι, κατά πάσα πιθανότητα εμφανιζόταν στο σημείο ακριβώς που – ίσως – είχε ξυθεί η έγκυος, αμέσως μετά την κλοπή!

Όταν έντυναν τα μικρά παιδιά μετά το μπάνιο, έφτυναν τα εσώρουκά τους για να μην τα πιάνει το κακό μάτι! Καμιά φορά τα φορούσαν ανάποδα για τον ίδιο λόγο!

Μετά τη δύση του ηλίου, απαγορεύονταν οι επισκέψεις σε λεχώνα γυναίκα!

Αρραβωνιασμένη ή νύμφη γυναίκα δεν επιτρεπόταν να πάει σε κηδεία!

Η ψυχή του ετοιμοθάνατου δεν έβγαίνει αν δεν έπινε νερό από τα χέρια αδικημένου συγγενικού προσώπου!

Το παράξενο γάβγισμα του σκύλου προμήνυε θάνατο!

Αν κάποιος είχε καλή τύχη στο γάμο του, σίγουρα ήταν γεννημένος ημέρα του Πάσχα ή τα μπροστά του δόντια ήταν αραιά!

Όταν κάποιος έφευγε για την ξενιτιά, την ημέρα που ταξίδευε, δεν έβαζαν σκούπα στο σπίτι!

Όποιος φύτευε καρυδιά, ήταν πιθανό να πεθάνει σε επτά χρόνια!

Δεύτερα και πρώτη του μηνός δεν πήγαιναν σε σπίτι για συλλυπητήρια!

Δεν ξεκινούσαν ποτέ νέα δουλειά ημέρα Τρίτη και μάλιστα όταν έπεφτε δεκατρείς του μηνός!

Πρόσεχαν καθημερινά το ποδαρικό που έκανε κάποιος στη δουλειά τους! Αν η μέρα πήγαινε καλά, προκαλούσαν «με τρόπο» το πρόσωπο να τους ξανακάνει. Αν η δουλειά πήγαινε στραβά απέφευγαν το πρόσωπο, όπως ο διάβολος το λιβάνι! (πολλές φορές το ίδιο πρόσωπο ήταν συγχρόνως γούρικο και γρουσουζικό!!).

Όταν ξεκινούσαν το πρωί για τη δουλειά και τους έκοβε κάποιος το δρόμο, το θεωρούσαν γρουσουζιά!

Δεν επιτρεπόταν να ράβουμε ξηλωμένο ρούχο, έναν ποδόγυρο π.χ., ενώ το φορούσαμε. Υπήρχε περίπτωση να ξεχαστούμε στην επίσκεψη που είχαμε

προγραμματίσει! Αν ήταν μεγάλη η ανάγκη, μπορούσε να γίνει μόνο αν βάζαμε το γιακά του ρούχου στο στόμα μας, όσο να τελειώσουμε το ράψιμο!

Όταν έβρεχε κατακλυσμό, βγαίναμε μπροστά στη πόρτα και κάναμε σταυρούς στο χώμα της αυλής με ένα ξύλο για να σταματήσει η καταστροφική βροχή!

Μέσα στο σπίτι τα παιδιά δεν έπρεπε να παίζουν κουτσό γιατί θα κούτσαιναν και τα ζώα!

Το σαπούνι δεν το δίναμε ποτέ στο χέρι του άλλου. Το ακουμπούσαμε κάτω ή στο πάνω μέρος της παλάμης για να αποφύγουμε τον μεταξύ μας καυγά!

Όταν βγάλαμε ένα δόντι, το πετούσαμε πάνω σε μια στέγη και περιμέναμε το καινούργιο να είναι χρυσό!

Δεν κόβαμε τα νύχια το βράδυ ούτε κοιταζόμασταν στον καθρέφτη! Απαγορευόταν αυστηρά η πράξη αυτή εφ' όσον μόνο οι ανήθικες γυναίκες τολμούσαν να το κάνουν!

Αν κάποιος έβρισκε φίδι στο δρόμο του και δεν το σκότωνε, έτρωγε τζάμπα το ψωμί για σαράντα ημέρες!

Συνηθίζαμε να δένουμε τις χρυσόμυγες με μια κλωστή. Τι γυρνούσαμε κυκλικά και διασκεδάσαμε με το πέταγμα. Αν όμως μας ξέφευγε μαζί με την κλωστή, υπήρχε κίνδυνος να ξαναγυρίσει με τη μορφή ενός φιδιού!

Όταν καθόταν κάποιο παιδί, δεν περνούσαμε από πάνω του για να μη μείνει κοντό!

Όταν λέγαμε ψέματα (τα παιδιά), μας καταλάβαιναν από τη μύτη! Αν μας την πατούσαν και άσπριζε αλίμονο μας! (σίγουρα τον Πινόκιο δεν τον είχαν γνωρίσει!!).

Στο φαγητό δεν αλλάζαμε θέση για να μην αλλάξουμε άνδρα (τα κορίτσια) και γυναίκα (τα αγόρια).

Τρώγαμε μέχρι και την τελευταία τυχερή μπουκιά μας.

Δεν κρατούσαμε το ψωμί με τα δύο μας χέρια (σημάδι κατοχής!).

Δεν γινόταν στο ίδιο τραπέζι να τελειώσουν το φαγητό δύο άτομα την ίδια στιγμή! (θα πέθαιναν μαζί!!).

Όταν τρώγαμε στο δρόμο και χορταίναμε, δεν επιτρεπόταν να πετάξουμε το ψωμί που μας περισσεύει! Αν όμως το φιλούσαμε πρώτα κι ύστερα το πετούσαμε, η αμαρτία σβηνόταν!

Το βράδυ δεν τινάζαμε ποτέ έξω κουβέρτες, κουρελούδες και προπαντός το τραπεζομάντιλο με τα ψίκουλα. Ούτε βέβαια βγάλαμε τα σκουπίδια έξω. Τα μαζεύαμε με τη σκούπα πίσω από την πόρτα!

Όταν οι επισκέπτες έφευγαν από το σπίτι μας, απαγορευόταν να βάλουμε σκούπα αμέσως μετά!

Όταν ξεκινούσαμε να πάμε κάπου, προτιμότερο ήταν να κορακιάσουμε από τη δίψα, παρά να πιούμε νερό εκείνη τη στιγμή!

Όταν οι άνδρες έφεραν τα χρήματα της δουλειάς στο σπίτι, οι γυναίκες τα περνούσαν από τα μαλλιά τους για να πολλαπλασιαστούν!

Τις νύχτες συνηθίζαμε να μετράμε τα άστρα. (ευχάριστη, διαχρονική παιδική συνήθεια). Υπήρχε όμως φόβος να γεμίσουμε σπυριά!

Τα καλοκαιρινά ηρωινά έπρεπε απαραίτητως να βάλουμε κάτι στο στόμα μας, για να νικήσουμε τον κούκο! Αν το «κούκου, κούκου» μας προλάβαινε, είχαμε νικήθει!!.

"Η πόλη και η νύχτα..."

Η νύχτα στην πόλη
ξεδιπλώνεται
ανάμεσα στη ζωή
και στα όνειρά της.

Στους δρόμους περπατάς
σα να 'χω αυτό
που δεν έζησες.
Η πόλη μοιάζει έρημη
σαν τη στέπα
που δεν γνώρισες.

Μα όταν το φεγγάρι
ακουμπά τις στέγες
ζωγραφίζει το χορτάρι
όπου το βρει.

Ο ουρατός χαμηλώνει
η πόλη πλαταίνει
μεγαλώνει
κατακλύζει τα εσώφυχά σου
δεν κοιμάται
ταξιδεύει
ορειρεύεται...

«Αμαρτίλι»



Ηχώ...



Μαγειρέματα

"Τσόνινο" (σουφλέ με σπανάκι και αυγά)

Στο εστιατόριο «ΚΟΝΤΟΣΩΡΟΣ», στο Ξινό Νερό Αμυνταίου, ο βραβευμένος με το «Χρυσό Σκούφο» ιδιοκτήτης κ. Νίκος Κοντοσώρος, αποδεικνύει καθημερινά την ερωτική σχέση του με το φαγητό και ιδιαίτερα με το παραδοσιακό φαγητό. Κατάφερε εκτός των άλλων, να κάνει γνωστές και να αναδείξει παλιές παραδοσιακές συνταγές και να τους δώσει τη θέση που τους αξίζει στο... γαστρίμαργικό στερέωμα. Παλιές τοπικές συνταγές ξαναζωντανεύουν χάρη στα μαγικά χέρια του κ. Κοντοσώρου και γοητεύουν τους ουρανόσκους των τυχερών που συρρέουν από όλο το Νομό και όχι μόνο, για να τις απολαύσουν.



Σήμερα ο κ. Κοντοσώρος, μέσω της στήλης «Ηχώ-μαγειρέματα», σας προτείνει «Τσόνινο», δηλαδή ένα σουφλέ με σπανάκι. Το πιάτο είναι εύκολο, γρήγορο και γευστικό. Σας λύνει τα χέρια και σας βγάζει από τη δύσκολη θέση όταν για οποιονδήποτε λόγο γυρίζετε από τη δουλειά ή τα ψώνια και δεν έχετε έτοιμο φαγητό. Δοκιμάστε το. Άλλωστε, ο κ. Κοντοσώρος που το προτείνει, αποτελεί εγγύηση για σίγουρη επιτυχία. Για το φαγητό αυτό που γίνεται στο άψεσθίσε θα χρειαστείτε:

Υλικά

- 2 κιλά σπανάκι
- 5 μικρά κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1-2 κλαράκια άνηθου ή δυόσμου
- 4 αυγά
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- ½ κουταλάκι μαυροπίπερο
- 1 κουταλιά σούπας αλάτι
- ½ κούπα σάλτσα ντομάτας
- ½ κούπα νερό



Εκτέλεση

Πλένουμε πολύ καλά το σπανάκι. Το βάζουμε σε σουρωτήρι, το ζεματάμε και το αφήνουμε να στραγγίσει. Σ' ένα τηγάνι σο-



τάρουμε στο λάδι τον άνηθο ή το δυόσμο για λίγο, προσθέτουμε το σπανάκι και το αφήνουμε να σοταρισθεί, ανακατεύοντας στα-



δικά. Ρίχνουμε το πιπέρι, τη σάλτσα ντομάτας, το αλάτι, το νερό. Αν χρειαστεί προσθέτουμε και λίγο λάδι ακόμα και το



αφήνουμε να βράσει, αλλά να μη λιώσει. Το ρίχνουμε σ' ένα ταψί, απλώνουμε να καλύψει ομοιόμορφα την επιφάνεια του ταψιού και σπάζουμε ένα - ένα τα αυγά πάνω από το σπανάκι. Βάζουμε στο φούρνο και ψήνουμε για 15' - 20' λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία στους 200ο. Καλή σας όρεξη!

