

ΣΤΕΦ. Δ. ΗΜΕΛΛΟΥ
Καθηγητοῦ τῆς Λαογραφίας

Η ΤΡΟΦΗ ΑΠΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΠΟΨΗ*

(Ένδεικτικὲς ἐπισημάνσεις)

α') Γενικά.

Ἄν ληφθῇ ὑπ' ὄψιν ὅτι ἡ τροφή ἀποτελεῖ τὴν πιδ θεμελιώδη προϋπόθεση γιὰ τὴ φυσικὴ ζωὴ τοῦ ἀνθρώπου, ἀφοῦ χωρὶς αὐτὴ δὲν νοεῖται καμμιά δραστηριότητά του, οὔτε καὶ ἡ ἐπιβίωσή του, γίνεται εὐκόλα κατανοητὴ ἡ μεγάλη σημασία, ποὺ ἔχει ἡ σχετικὴ μὲ αὐτὴν ἔρευνα. Καὶ ἔρευνα πράγματι ἔχει γίνεи ἀπὸ τὴ χημεία, τὴ βιολογία, τὴν ἰατρικὴ κλπ., ἡ ἔρευνα ὅμως αὐτὴ θὰ μπορούσε νὰ χαρακτηρισθῇ μονομερῆς, δεδομένου ὅτι ἡ τροφή καὶ ἡ διατροφή τοῦ ἀνθρώπου εἶναι καθοριστικῆς σημασίας ὄχι μόνο γιὰ τὴ φυσικὴ δραστηριότητα καὶ διατήρησή του, ὅπως συμβαίνει μὲ τὰ ζῶα, ἀλλὰ καὶ γιὰ τὴν κοινωνικὴ καὶ πολιτιστικὴ του ὑπόσταση καὶ δημιουργία. Ἡ τροφή καὶ ὁ τρόπος ποὺ τὴν καταναλίσκει ὁ ἄνθρωπος εἶναι ἓνας ἀπὸ τοὺς τρόπους, μὲ τοὺς ὁποίους ἐπικοινωνεῖ μὲ τὸ περιβάλλον του, γιὰ νὰ ἐξασφαλίσῃ σὲ τελευταία ἀνάλυση τὴν ἁρμονίαν σώματος καὶ ψυχῆς.

Εἰδικότερα ἡ ἴδια ἡ τροφή, ὁ τρόπος μὲ τὸν ὁποῖο οἱ διάφορες κοινωνικὲς ομάδες προσπάθησαν καὶ προσπαθοῦν νὰ λύσουν τὰ προβλήματα τῆς παραγωγῆς τῶν διαφόρων προϊόντων καὶ νὰ βελτιώσουν τὸ εἶδος των, ἡ παρασκευὴ καὶ συντήρησις τῆς τροφῆς, οἱ κανόνες ποὺ προσδιορίζουν τὴ λήψή της, καθὼς καὶ τὰ ἥθη καὶ τὰ ἔθιμα, οἱ ἀντιλήψεις, οἱ προλήψεις καὶ δεισιδαιμονίες, μὲ τίς ὁποῖες εἶναι συνδεδεμένη ἡ κατανάλωσή της, ἐξαρτῶνται ἀπὸ μορφές οἰκονομικῆς ὑφῆς, τεχνικῶν δυνατοτήτων καὶ κοινωνικῆς συμπεριφορᾶς, ἀπὸ ἱστορικὲς διαδικασίες καὶ ἀλλαγές, θρησκευτικὲς πεποιθήσεις καὶ προκαταλήψεις, ποὺ τὴν καθιστοῦν σημαντικώτατο πολιτιστικὸ παράγοντα. Τὰ ἀρχαιότροπα φαγητά, τὰ παραδεδομένα γεύματα, ἡ ἀποφυγὴ ὀρισμένων τροφῶν, οἱ ἀλλαγές κάθε φορὰ στὴ διαίτα καὶ γενικὰ οἱ σχετικὲς μὲ τὴν τροφή συνήθειες μιᾶς κοινωνικῆς ομάδας, ποὺ εἶναι ἀναπόφευκτα συνδεδεμένες μὲ ὅλες σχεδὸν τίς ἄλλες συνή-

* Τὰ βασικὰ στοιχεῖα τοῦ θέματος ἀνακοινώθηκαν ὑπὸ τύπο διαλέξεως τὴν 10 Δεκεμβρίου 1984 στὸ Λύκειο Ἑλληνίδων.

θεις του καθημερινού βίου, είναι στοιχειά που χρειάζονται, για να εκτιμηθούν και κατανοηθούν, λαογραφική ή έθνογραφική έρευνα.

'Η έρευνα αυτή έχει σε πανευρωπαϊκή κλίμακα, με ελάχιστες μόνο εξαιρέσεις, όπως στη Σουηδία, την Έλβετία, την Αυστρία κ.ά., σχετικά καθυστερήσει — σε σχέση μάλιστα με την έρευνα στους λοιπούς τομείς της λαϊκής ζωής — για πολλούς λόγους, κυρίως όμως ένεκα του γενικώτερου προσανατολισμού της λαογραφίας από την αρχή της εμφανίσεώς της ως επιστήμης μέχρι και πρόσφατα ακόμη για μερικές περιπτώσεις. Μόνο τα τελευταία μετά τον β' παγκόσμιο πόλεμο χρόνια, και μάλιστα τα πιο πρόσφατα, παρατηρείται γενναία ροπή προς την κατεύθυνση αυτή, με την όργάνωση ειδικών συνεδρίων, με αποκλειστικό θέμα την τροφή, και άλλων κινήσεων, όπως ο καταρτισμός 'Ατλάντων, που αποβλέπουν μάλιστα σε μια διεθνή συνεργασία για την προσφορώτερη προώθηση των σχετικών θεμάτων¹.

Μια τέτοια συνεργασία φαίνεται τώρα να έχει ευνοϊκές προοπτικές και δυνατότητες, αν και θέματα όπως ο περιορισμός της παρασκευής της τροφής (μαγειρική) και των γευμάτων στον στενό και σχετικά απρόσιτο για τους πολλούς οικγενειακό κύκλο και το φθαρτό που την διακρίνει, με αποτέλεσμα να είναι ακατάλληλη ως μουσειακό είδος και έπομένως απρόσφορη για έρευνα στο ευρύτερο επιστημονικό κοινό, αποτελούν όχι ευκαταφρόνητα εμπόδια σ' αυτήν την συνεργασία.

Σχετικά με τον ελληνικό χώρο, θα μπορούσε κανείς να ισχυρισθί προεξαγγελτικά ότι μια σοβαρή, ευρύτερη, έρευνα της τροφής ως στοιχείου μάλιστα του υλικού βίου θα καλύψει ένα σημαντικό κενό στη λαογραφική έρευνα.

'Όπως σημειώνεται παρακάτω, παράγοντας προσδιοριστικής της τροφής και διατροφής του λαού είναι και οι ιστορικές περιπέτειές του, ο ιστορικός του γενικά βίος. 'Από την άποψη αυτή παρουσιάζει ενδιαφέρον και η γνώση των ειδών της τροφής και του τρόπου διατροφής των 'Αρχαίων και των Βυζαντινών.

Είναι γνωστό ότι πολυάριθμες πληροφορίες μ'ς παραδίδουν οι αρχαίες πηγές, από τον 'Όμηρο και τον 'Αριστοφάνη μέχρι τον μεταγενέστερο 'Αθήναιο, και τα αρχαιολογικά εύρηματά, που δεν έχουν όμως, συστηματικά τουλάχιστον, εκτός εξαίρέσεων², έρευνθί, και πέρα από αυτό φαίνεται ότι οι αρχαίοι

1. Για την έρευνα της τροφής στις ευρωπαϊκές χώρες βλ. *Ethnologia Europaea* 5 (1971), Göttingen 1972, σ. 6-213. 'Ο τόμος του διεθνούς αυτού περιοδικού περιλαμβάνει κυρίως συνεργασίες όλων των ειδικών ευρωπαϊκών μελετητών της τροφής, που αναφέρονται στα μέχρι τότε (1971) αποτελέσματα στο πεδίο της έρευνας της τροφής και στα σχετικά προβλήματα ευρύτερα των επί μέρους χωρών, τις όποιες εκπροσωπούν. Στον τόμο αυτό (σ. 204-210) σύντομο μελέτημα της Margaret L. Arnett, *Ethnographic Food Habits Research in Greece*.

2. Τις ειδήσεις για την τροφή στους αρχαίους κομφοδιογράφους σταχυολογεί και διαπραγματεύεται ή 'Ασπασία Μίχα-Λαμπάκη στην πρόσφατα έγκριθείσα διδα-

εἶχαν ἀφιερῶσει εἰδικὰ συγγράμματα στὴν τροφή, ποὺ δὲν ἔχουν ὅμως διασωθῇ. Ὅπως δὴποτε ἱκανὲς πληροφορίες βρίσκει κανεὶς συγκεντρωμένες μετὰ τὶς ἀντίστοιχες παραπομπὲς σὲ ἐγχειρίδια, ποὺ ἀναφέρονται στὸν ἰδιωτικὸ εὐρύτερα βίο τῶν Ἀρχαίων¹ ἢ σὲ εἰδικότερες μελέτες μετὰ θέμα τὴν τροφή².

Οἱ γνώσεις μας ἀπὸ τὴ βυζαντινὴ περίοδο ἔχουν σὲ πολὺ σημαντικὸ βαθμὸ προαχθῇ, καὶ αὐτὸ ὀφείλεται στὶς σχετικὲς ἐρευνες τοῦ Φαίδ. Κουκουλῆ γιὰ τὶς τροφές, τὰ ποτά, τὰ γεύματα, τὰ δεῖπνα καὶ τὰ συμπόσια τῶν Βυζαντινῶν³. Γιὰ τοὺς πρωτοβυζαντινοὺς χρόνους ἀξιόλογο ὕλικὸ παρέχει καὶ ἡ σχετικὴ ἐργασία τοῦ Ἰω. Καλλέρη⁴. Παρὰ τὸν πλοῦτο ὅμως τῶν σχετικῶν εἰδήσεων στὰ ἔργα αὐτὰ ὑπάρχουν πάντοτε μεγάλαι περιθώρια γιὰ νέες ἐρευνητικὲς προσπάθειες.

Ἐκεῖ ὅμως ποὺ τὸ ἔδαφος εἶναι κυριολεκτικὰ σχεδὸν ἀνεξερεύνητο εἶναι ἡ νεοελληνικὴ περίοδος, ἀπὸ τὴν ἀρχὴ τῆς τουρκικῆς κυριαρχίας στὸν ἐλληνικὸ χώρο μέχρι καὶ πρόσφατα, ἡ ὁποία καὶ κυρίως μᾶς ἐνδιαφέρει ἐδῶ⁵.

Αὐτὸ δὲν σημαίνει ὅτι λείπουν ἐντελῶς τὸ σχετικὸ ὕλικὸ καὶ οἱ μελέτες μετὰ περιγραφικὸ χαρακτῆρα, ποὺ ἀναφέρονται στὶς τροφὲς γενικὰ, ἀλλὰ ἡ ἀνεπάρκεια καὶ μονομέρειά των ὡδήγησε ἀκριβῶς στὴν ἀνάγκη νὰ εἶναι κάπως ἐκτενὲς τὸ σχετικὸ μετὰ τὶς τροφὲς κεφάλαιο τοῦ μόλις ἐκδοθέντος Ἑρωτηματολογίου γιὰ τὸν ὕλικὸ εὐρύτερα βίο τοῦ λαοῦ, γιὰ τὸ ὁποῖο πολλὰς φορὰς γίνεται λόγος. Σκοπὸς τοῦ κεφαλαίου αὐτοῦ εἶναι νὰ παραινέσῃ τοὺς κατὰ τόπους συλλογεῖς νὰ συγκεντρώσουν, ἔστω καὶ σήμερα, ποὺ σημειώνονται ραγδαίως ἀλλαγὰς στὸν τρόπο τῆς διαίτας, ὅσο τὸ δυνατόν πιὺ πλοῦσιο καὶ ἀντιπροσωπευτικὸ ὕλικό.

κυριαρχία τῆς διατροφῆς (Ἡ διατροφή τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων κατὰ τοὺς ἀρχαίους κωμωδιογράφους, Ἀθήνα 1984).

1. Βλ. π.χ. Χαράλαμπος Βουλοδήμου, Δοκίμιον περὶ τοῦ ἰδιωτικοῦ βίου τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων 1, 1875, σ. 467-542.

2. Βλ. Ἰωάννου Εὐαγγελίδου, Πραγματεία περὶ σίτου καὶ ὄψου, ἥτοι περὶ τροφῆς παρὰ τοῖς ἀρχαίοις Ἑλλήσι, μετὰ τινων συγκρίσεων πρὸς τὰ παρὰ τοῖς νῦν, μέρος πρῶτον, Erlangen 1890. Περισσότερες βιβλιογραφικὲς ἐνδείξεις στὴ διατροφὴ τῆς Μίχα-Λαμπάκη, ὅ.π., σ. 11-18, ὅπου παρατίθεται πίνακας πηγῶν καὶ βοηθημάτων καὶ Horst Blanck, Einführung in das Privatleben der Griechen und Römer, Darmstadt 1976, σ. 78-87.

3. Κουκουλῆς, σ. 9-205. Πρβλ. τοῦ ἴδιου, Θεσσαλονίκης Εὐσταθίου τὰ λαογραφικά 1, 1950, σ. 166-233.

4. Ἰωάννου Καλλέρη, Τροφαὶ καὶ ποτὰ εἰς πρωτοβυζαντινοὺς παπύρους, Ἑπετ. Ἑταιρ. Βυζ. Σπουδῶν 23 (1953), σ. 689-715.

5. Μετὰ τὴν ἔρευνα τοῦ θέματος κατὰ τὴν περίοδον αὐτὴ ἀσχολεῖται ἡδὴ ἡ συντάκτρια τοῦ Κέντρου Λαογραφίας τῆς Ἀκαδημίας Αἰκ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ἡ ὁποία συντάσσει καὶ σχετικὴ διδακτορικὴ διατριβή.

Ἰδιαίτερα θὰ πρέπει νὰ ἐξαρθῇ ἡ συμβολὴ στὸ κεφάλαιο αὐτὸ γιὰ τὴν περίοδο τῆς τουρκοκρατίας, μιὰ περίοδο ἀπὸ τὴν ὁποία λείπουν συνήθως οἱ εἰδήσεις ἀπὸ ἄλλες πηγές, τῶν ξένων, ποὺ περιηγήθηκαν τὸν ἐλληνικὸ χῶρο καὶ γνώρισαν ἀπὸ κοντὰ τοὺς κατοίκους του. Ἀνθρώποι ποικίλης προελεύσεως καὶ μορφώσεως οἱ ταξιδιωτὲς αὐτοί, Γάλλοι, Ἀγγλοὶ, Ἰταλοὶ, Γερμανοί, Ὁλλανδοί, Σκανδιναβοί, ἀκόμη καὶ Τοῦρκοι, μὲ ποικίλα διαφέροντα, δημιούργησαν μὲ τὴν περιγραφή καὶ ἐκδοσὴ τῶν ἐντυπώσεων καὶ διαπιστώσεων, τῶν βιωμάτων καὶ τῶν συμπερασμάτων των ἀκόμη, ὁλόκληρη περιηγητικὴ φιλολογία, ποὺ ἀναφέρεται στὸ νεώτερο πολιτισμὸ τῶν Ἑλλήνων εὐρύτερα, ὕλικό, πνευματικὸ καὶ κοινωνικό. Σημαντικὰ ἐκτεταμένες ἀλλὰ καὶ ἀξιόπιστες εἶναι οἱ εἰδήσεις τῶν περισσοτέρων χρονογράφων γιὰ τὶς τροφές καὶ τὴ διατροφή τοῦ λαοῦ, τὶς ὁποῖες γνώρισαν ἀπὸ πολὺ κοντά, ἀφοῦ καὶ οἱ ἴδιοι ἀντιμετώπισαν καθημερινὰ καὶ χωρὶς καμμία διακοπὴ τὸ πρόβλημα τῆς διατροφῆς καὶ ἦταν ὑποχρεωμένοι νὰ τὸ λύσουν.

Ἡ ποικιλία τῶν εἰδήσεων αὐτῶν εἶναι ἐπίσης μεγάλη καὶ ἐνδιαφέρουσα. Ἀναφέρονται εἰδικότερα στὰ προϊόντα ποὺ παράγει ὁ τόπος, ποὺ ἐπισκέπτονται οἱ ξένοι, στὴν καθημερινὴ τροφή τῶν κατοίκων, στὰ φαγητὰ ποὺ συνηθίζονται σὲ κάθε τόπο, στὸν τρόπο ποὺ παρασκευάζονται, στὰ γεύματα ἢ ἐπίσημα συμπόσια, στὰ ὁποῖα καὶ οἱ ἴδιοι οἱ ταξιδιωτὲς καλοῦνται, στὶς νηστεῖες καὶ τὶς τροφές, σὲ τροφές ποὺ δίνονται σὲ ἀσθενεῖς, παιδιὰ, ἀρρώστους, λεχῶνες, στὶς τροφές γιὰ τὶς ὁποῖες οἱ Ἕλληνες αἰσθάνονται ἀπέχθεια ἢ τὶς ὁποῖες ἀποφεύγουν ὀλοκληρωτικά, στὶς τροφές ἀνάγκης, στὶς τροφές ποὺ συνηθίζονται στὶς διάφορες ἐορτές καὶ τὰ πανηγύρια, λαϊκὰ ἢ πανηγύρια μοναστηριῶν, στὴν ἐθιμοτυπία τῶν γευμάτων, στοὺς τρόπους ἀποκτήσεως ὠρισμένων εἰδῶν τροφῶν μὲ εἰσαγωγές κλπ., στὶς ἀλλαγές ποὺ σημειώνονται, στὶς προκαταλήψεις ποὺ ὑπάρχουν καὶ ἄλλα πολλὰ. Ἡ συστηματικὴ ἐρευνὰ τοῦ ὀγκώδους αὐτοῦ ὕλικου γιὰ τὶς τροφές, ποὺ λόγῳ καὶ τῆς φύσεώς του εἶναι περισσότερο ἀπαλλαγμένο ἀπὸ ἀνακρίβειες καὶ ὑπερβολές, ἀπὸ παραποιήσεις καὶ προκαταλήψεις, ἀπὸ γενικεύσεις, σφάλματα καὶ μονομέρειες, εἶναι ἀναγκαία προϋπόθεση γιὰ τὴ γνώση τοῦ θέματος κατὰ τὴν περίοδο τῆς τουρκοκρατίας.

β') Ἐπὶ μέρους τροφές.

1. Ψωμί καὶ ἄλλα παρασκευάσματα ἀπὸ σιτηρὰ

Ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα μέχρι καὶ σήμερα, ὅπως εἶναι γνωστό, τὸ ψωμί (ὁ ἄρτος) κυρίως, καὶ γενικώτερα τὰ παρασκευάσματα ἀπὸ τὰ δημητριακὰ (γεννήματα) μετὰ τὴν ἄλεσή των, εἶναι ἡ στοιχειώδης καὶ βασικὴ τροφή τοῦ ἐλληνικοῦ λαοῦ. Εἶναι πολὺ χαρακτηριστικὸ γιὰ τὴ σημασίαν τοῦ ψωμοῦ

(ἄρτου)¹ ὡς τροφῆς, πού, ὅπως εἶπαμε, παρὰσκειάζεται ἀπὸ τὰ ἄλευρα (ἄλφιστα καὶ ἄλευρα κατὰ τὴν ἀρχαιότητα) τῶν σιτηρῶν (σίτου) ὅτι μὲ τὶς λέξεις σίτος (μὲ τὴν ὁποία δηλώνονται κατ' ἀρχὴν ὅλοι οἱ δημητριακοὶ καρποὶ), σιτία, σίτα δηλώνονται γενικὰ οἱ τροφές, τὰ ρήματα σιτίζω καὶ σιτεῖω γενικώτερα σημαίνουν τρώω, τρέφω, ἐνῶ ἔχουν τὶς γνωστὲς σημασίες τά: παρὰσίτος, συσσίτιο κ.ἄ. Ἐξ ἄλλου ἀπὸ τὸ κατὰ τὴ μεταγενέστερη ἀρχαιότητα δημῶδες *ψωμίον* ἢ *ψωμί(ν)* μὲ τὴ σημερινή σημασία μόνο τοῦ ψωμιοῦ (τοῦ ἄρτου) ἔχουν παραχθῆ τὰ γνωστῆς σημασίας παρὰχώγα *ψωμίζω*, *ψωμίζομαι* κλπ. Ἡ τόσο συνηθισμένη τέλος συνεκδοχικὴ σημασία τῆς λέξεως *ψωμί* ἀντὶ τῆς τροφῆς, τοῦ φαγητοῦ, σὲ νεοελληνικὲς παροιμιώδεις ἢ ἄλλες ἐκφράσεις, ὅπως: *βγάξει τὸ ψωμί του* (κερδίζει τὰ ἀναγκαῖα, γιὰ νὰ ζήσει), *δὲν ἔχει ψωμί νὰ φάῃ* (εἶναι φτωχός), *εἶναι λίγα τὰ ψωμιά του ἢ λιγότεσαν τὰ ψωμιά του* (θὰ πεθάνῃ σύντομα), *μῆτε ψωμί στ' ἀρχοντικό μίτ' ἄλεσμα* σὸ μύλο (γιὰ μόνιμη ἢ προσωρινή ἔλλειψη καὶ τῶν πῶ στοιχειωδῶν πραγμάτων), *κάτσε νὰ φᾶς ψωμί* (κάτσε νὰ γευματίσης), *φαέ*, τὸ (σιτάρι) εἶναι ἐνδεικτικὴ τῆς μεγάλης σημασίας του ὡς τροφῆς.

Ἀπὸ τὰ ποικίλα πάλι σιτηρὰ τὸ σιτάρι καὶ τὸ κριθάρι κατέχουν ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα τὴν πρώτη καὶ σπουδαιότατη θέσι στὴ διατροφή τοῦ λαοῦ. Τὰ προϊόντα αὐτὰ χαρακτηρίζουν κυρίως καὶ τὸ εἶδος καὶ τὴν ποιότητα τοῦ παρασκευαζομένου ψωμιοῦ, πού εἶναι: α') *σιταρίσιο* (ἀγνό, καθαρό, καθάριο, ἀγροκάθαρο, ἀρχ. καὶ μεσ. καθαροὶ ἄρτοι, *ψωμία καθαρά*), β') *κριθαρίσιο*, γ') ἀνάμεικτο ἀπὸ σιτάρι, κριθάρι καὶ ἄλλα σιτηρὰ ἐνδεχομένως (ἀνάκατο, σμιγρό, *μιγαρό* κ.ἄ.), δ') *καλαμποκίσιο* κατὰ τοὺς νεώτερους χρόνους (μπομπότα) κ.ἄ.

Τὰ εἶδη αὐτὰ τοῦ ψωμιοῦ καὶ ἡ ποιότητά του ποικίλλουν, ὅπως εἶναι φυσικό, κατὰ τόπους καὶ ἐποχές, ἐπεὶ τὴν τροφή γενικώτερα τοῦ ἐλληνικοῦ λαοῦ, ἐπομένως καὶ τὸ ψωμί, ἐπηρεάζουν καὶ οἱ τοπικὲς καὶ οἱ ἱστορικὲς καὶ οἱ κοινωνικὲς συνθῆκες. Προκειμένου λοιπὸν νὰ διαλευκάνῃ κανεὶς τέτοιου εἶδους θέματα, πού εἶναι σημαντικώτατα, ἐπεὶ ἔχουν σχέση μὲ εὐρύτερα πολιτιστικὰ ζητήματα, χρειάζεται κάθε φορὰ ἐνδελεχὲς ἐρευνα, γιὰ νὰ μporέσῃ νὰ καταλήξῃ σὲ συμπεράσματα ὁποσδήποτε ἀσφαλῆ.

Ἀπὸ μιὰ ἐρευνα πού ἔγινε, ὅχι βέβαια γιὰ λαογραφικοὺς σκοποὺς, ἀπὸ τὸ Μάιο τοῦ 1939 μέχρι τὸ Νοέμβριο τοῦ 1940 σὲ 11 διαφορετικὰς περιοχὰς

1. Ἡ σχέση τῆς δημῶδους λέξεως *ψωμίον* πρὸς τὴν ὁμηρικὴν *ψωμός*, τὴν ὁποία πολλοὶ ἔχουν προβάλει καὶ ὑποστηρίζει, ἀμφισβητεῖται ἀπὸ τὸν Hans Eideneier (Sogenannte christliche Tabuwörter im Griechischen, München 1966, σ. 7-54). Στὴ μελέτη αὐτὴ γίνεται ἐκτενὴς λόγος γιὰ τὴν ἱστορία τῆς ἐξελλέξεως τῶν λέξεων, μνημονεύεται ἡ πρωγενέστερη βιβλιογραφία καὶ παρατίθεται πλούσιον ὕλικὸν ἀπὸ ἀρχαῖες καὶ βυζαντινὲς πηγές.

τοῦ ἑλληνικοῦ χώρου καὶ συγκεκριμένα στὴν Ξάνθη, Δράμα (2), Καβάλα, Βόλο (Μηλιές), Λοκρίδα (Μέγας Πλάτανος), Αἰδηψό (Αἰμίνη), Σκύρο, Μύκονο, Ἀρκαδία (Σμολείκη), Κρήτη (Ἀσώματοι) προέκυψαν χρήσιμα στοιχεῖα, σχετικὰ μὲ τὴν παρασκευὴ καὶ τὸ εἶδος τοῦ ψωμιοῦ, ποὺ παρουσιάζουν τὴν ἀκόλουθη εἰκόνα περιληπτικά: Ἐπὶ 18 περιπτώσεων σὲ 8 παρασκευάζεται σιταρένιο ψωμί, σὲ 4 ψωμί ἀπὸ ἀλεύρι σιταρένιο καὶ κριθαρένιο, σὲ 3 ἀπὸ ἀλεύρι ἀπὸ σιτάρι καὶ σίκαλη ἢ σιτάρι καὶ καλαμπόκι καὶ μόνο στὶς ὑπόλοιπες τρεῖς ψωμί χωρὶς σιτάρι ἀλλὰ ἀπὸ ἀλεύρι ἀπὸ σίκαλη καὶ καλαμπόκι ἢ ἀπὸ σίκαλη ἢ ἀπὸ καλαμπόκι. Ἡ ἔρευνα ἐδείξε ἀκόμη ὅτι τὸ ἀνάμεικτο ἀλεύρι, ἀπὸ τὸ ὁποῖο παράγεται ψωμί δευτέρης καὶ τρίτης ποιότητος, καταναλώνεται ἀπὸ τὶς φτωχότερες οἰκογένειες¹.

Ἡ ἔρευνα ὅμως αὐτὴ καλύπτει ἐλάχιστο μόνο χώρο τῆς ἑλληνικῆς γῆς καὶ ὁποσδήποτε περιορίζεται σὲ μιὰ ὀρισμένη χρονικὴ περίοδο μὲ τὶς ἀντίστοιχες παραμέτρους τῆς (ἀνάπτυξη γεωργίας, ἀποδοτικότητά τῆς γῆς, ἐλεύθερος βίος κλπ.). Λίγο παλαιότερα ἀκόμη τὰ πράγματα ἦταν διαφορετικὰ καὶ ἰδίως κατὰ τὴν ἐποχὴ τῆς τουρκοκρατίας πολὺ διαφορετικώτερα, ὅταν λόγῳ τῶν ἀρπακτικῶν διαθέσεων τῶν κατακτητῶν καὶ γιὰ ἄλλους λόγους ἡ γεωργικὴ παραγωγὴ ἦταν περιορισμένη. Ἀναφέρω ἓνα παράδειγμα, ποὺ εἶναι βέβαια ἀκραῖο ἀλλὰ χαρακτηριστικό. Κατὰ τὸν Γάλλο ἱερωμένο François Richard, ποὺ ἐπισκέφθηκε καὶ ἔζησε κατὰ τὰ μέσα τοῦ 17ου αἰ. στὴν Σαντορίνη, ἡ καθημερινὴ τροφὴ τῶν κατοίκων ἦταν παξιμάδι ἀπὸ ψωμί ἀπὸ κριθάρι, τὸ ὁποῖο παράγεται ἄφθονο στὸ νησί. Τὸ παρασκευάζουν, γράφει, δύο ἢ τρεῖς φορὲς τὸ χρόνο. Εἶναι τόσο μαῦρο, ποὺ εἶναι ἀμφίβολο, ἂν στὴ Γαλλίᾳ τὸ τρώγουν καὶ τὰ σκυλιὰ. Τὰ παιδιὰ ὅμως, συνεχίζει, τὸ τρῶνε μὲ μεγάλῃ ὄρεξιν καὶ δὲν τὰ βλάπτει, σὲ ἀντίθεση μὲ ἐκείνους ποὺ δὲν τὸ ἔχουν συνηθίσει, στοὺς ὁποίους προκαλεῖ αἰμορραγίες καὶ θάνατο. Μὲ τὸ παξιμάδι αὐτό, ποὺ πολλοὶ βουτοῦν στὸ νερὸ πρὶν ἀπὸ τὸ γεῦμα, τρῶνε τὰ λαχανικὰ των, ποὺ ἀποτελοῦν τροφὴ συνηθισμένη².

Γιὰ τὴ Ζάκυνθο ἀναφέρει ἄλλος περιηγητής, ὁ Γάλλος Canaye, ὅτι τὸ ψωμί εἶναι ἀκριβὸ καὶ μαῦρο καὶ ὅτι στὰ χωριὰ τρῶνε μόνο κριθαρένιο ψωμί³.

1. Βλ. σχετικὰ G. P. Alivisatos - A. Ioustinianos, Über den Nahrungsstoffgehalt der bei der griechischen Landbevölkerung üblichen Getreidearten und Mehlsprodukte, Πραγματεῖα τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν 13 (1948), σ. 1-24.

2. Richard (Père François), Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable à Saint-Erini, isle de l'Archipel... A Paris 1657, σ. 38-39. Πρβλ. Σιμόπουλος 1, σ. 532.

3. Σιμόπουλος 1, σ. 411. "Ὡς ἀναφερθῇ ἀκόμη ἓνα παράδειγμα ἀπὸ τὴν Κωνσταντινούπολιν, ὅπου βέβαια ὑπῆρχαν ἄλλες, μεγαλύτερες, δυνατότητες. Σύμφωνα μὲ τὸν περιηγητὴ Olivier (1801) στὴν πόλιν αὐτὴ ἀπαρασκευάζονταν ψωμί τριῶν ποιότητων. Τὸ φόρνιλα (τουρκικὸ ψωμί), ἀκριτὰ λευκὸ, φτενὸ καὶ κακοφημένο, τὸ σομόν ἢ ψωμί τῶν

Πέρα ὅμως ἀπὸ τὶς πολλὰς διαφορὰς καὶ παραλλαγὰς ποὺ ὑπάρχουν τοπικά, ὑπάρχει καὶ κάτι ποὺ ἰσχύει κάποτε ὡς γενικὸ καὶ περίπου ἀμετάβλητο στὴ ροὴ τοῦ χρόνου. Ἔτσι ἀπὸ τοὺς πρώτους βυζαντινοὺς χρόνους, καὶ παλαιότερα κατὰ τοὺς ἀρχαίους, τὸ καθαρὸ ψωμί, τὸ παρασκευαζόμενο δηλ. ἀπὸ σίτινο ἀλεύρι χωρὶς πτύρο, ἀποτελοῦσε ἔδεσμα μόνο τῶν οἰκονομικὰ εὐπορῶν οἰκογενειῶν, ἐνῶ τὸ κριθαρένιο ἢ τὸ ἀνάμεικτο τῶν φτωχῶν, τῆς φτώχειας, κατὰ τὸν Πτωχοπρόδρομο¹. Πάμπολλες εἶναι οἱ εἰδήσεις, παλαιᾶς καὶ νεώτερες, ποὺ ἐπιβεβαιώνουν αὐτὴ τὴ διαπίστωση, περίπου ἄλλωστε αὐτονόητη, ἀφοῦ τὰ φτωχὰ μέσα τῶν Ἑλλήνων ἀγροτῶν ἦταν ἀνεπαρκῆ γιὰ τὴν ἀγορὰ πολυδάπανου ἄρτου, ὅπως ὁ σίτινος². Ὁ σῖτος χρειάζεται, ὅπως εἶναι γνωστό, ἐκτός τῶν ἄλλων, εὐφορώτερη γῆ, γιὰ νὰ μπορέσῃ νὰ ἀναπτυχθῇ καὶ νὰ ἀποδώσῃ.

Ἐννοεῖται ὅτι ἐξαίρεση γενικῆ ἀποτελοῦν οἱ ἐορταστικοὶ ἄρτοι ἢ οἱ κοινοὶ ἄρτοι, ποὺ κατὰ τὴ συνήθεια δίνονται ὡς δῶρα³, οἱ ὁποῖοι ἔπρεπε κατὰ κανόνα νὰ εἶναι ἁριστης ποιότητος. Ἔτσι π.χ. στὴν Εὐβεια, στὴν Καλαμπάκα καὶ σὲ ἄλλα μέρη ὁ ἱερέας ἢ ὁ ἀνάδοχος προσκαλοῦνται στὴ βάπτισμα μὲ ψωμί, ποὺ εἶναι συνήθως «κουλούρα σιταρένια μὲ μέλι καὶ μὲ σισάμι»⁴. Σὲ ἄλλες περιοχὰς κατὰ τὴν Πρωτοχρονιά ἢ τὸ Πάσχα οἱ πλουσιώτεροι δίνουν ὡς δῶρο καλῆς ποιότητος ψωμί στοὺς ἐξαχρωμένους ἀπὸ αὐτοὺς οἰκονομικὰ ἢ σὲ ὅσους ὑπηρετοῦν τὴν Ἐκκλησία. Τὰ ψωμιά αὐτὰ εἶναι ἀπὸ καθαρὸ σιτάρι ζυμωμένα μὲ ἄφθονα μυρωδικὰ καὶ μὲ ἰδιαίτερη φροντίδα φτιαγμένα⁵.

Μὲ τὸ ψωμί εἶναι συνδεδεμένες πολυπληθεῖς ἐθιμικὲς ἐνέργειες, μαγικὲς καὶ δεισιδαίμονες πράξεις καὶ ἀντιλήψεις, παραδόσεις, παροιμίες κ.ἄ.

¹ Ἀρμενίων, φουσκωτό, στρογγυλό, πὺ κακοψημένο, πὺ μαῦρο καὶ γενικὰ χειρότερο ἀπὸ τὸ προηγούμενο. Τὸ τρίτο ὀνομαζόταν φρατζόλα, μικρὸ καὶ μακρουλό, σχεδὸν σάν τὸ γαλλικό. Οἱ φουρνάραιοι πρόσθεταν στὸ πρῶτο κριθάλευρο. Τὸ δεύτερο ἀποτελοῦσε μείγμα σταριού, κριθαριού, σίκαλης καὶ κεκριού. Τὸ τρίτο σπάνια γινόταν ἀπὸ καθαρὸ σταρένιο ἀλεύρι...» (Σι μ ὀ π ο υ λ ὀ ς 2, σ. 572). Κατὰ τὸν Ἀγγλο περιηγητὴ Leake, ποὺ περιηγήθηκε τὸν ἐλληνικὸν χῶρον κατὰ τὴ διακρίεια τῶν ναπολεόντειων πολέμων, ἡ βασικὴ τροφή τῶν Μανιατῶν εἶναι τυρί, σκόρδο καὶ ψωμί καλαμποκίσιο (Σι μ ὀ π ο υ λ ὀ ς 3,1, σ. 362).
² Ἄ ρ τ ε μ., Ὀνειροκρ. 1,69. Γιά περισσότερα βλ. Κ ο υ κ ο υ λ ὀ ς, σ. 21 κέξ., ὅπου καὶ οἱ παραπομπὲς στοὺς συγγραφεῖς.
³ Χαρακτηριστικὴ εἶναι ἡ δημώδης φράση ἀπὸ τὴ Θράκη (Περὶστάσις): «αὐτὸς εἶναι πολὺ ἄρκουδας, τρώγ' γούλου μιταξοῦτὸ ψωμί», ψωμί δηλ. ἁριστης ποιότητος ἀπὸ ἀλεύρι κοσμημένο μὲ κόσμιο ἀπὸ μεταξωτὸ ὕφανσμα (Λαογρ. 1, 1909, σ. 379, βλ. Κ ο υ κ ο υ λ ὀ ς, σ. 16-17, ὅπου περισσότερες εἰδήσεις).
⁴ Βλ. γενικὰ Ἄ γ γ ἑ λ ὀ υ Ν. Δ ε υ τ ε ρ α ῖ ο υ, Τὸ ψωμί ὡς δῶρο στὶς κοινωνικὰς σχέσεις τοῦ ἐλληνικοῦ λαοῦ, Ἐπετ. Κέντρ. Ἑρευν. Ἑλλ. Λαογραφίας 25 (1977-80), σ. 136-149.
⁵ Ὁ.π., σ. 143.
⁶ Ὁ.π., σ. 145.

Καὶ πρῶτα-πρῶτα εὐρύτατη καὶ ποικιλότροπη εἶναι ἡ χρῆσις τοῦ ψωμοῦ κατὰ τὰ τρία κύρια στάδια τῆς ζωῆς τοῦ ἀνθρώπου καὶ μάλιστα κατὰ τις πὺλ κρίσιμες γιὰ τὴν ὑγεία καὶ τὴν ἐπιβίωσίν του φάσεις τῶν δύο πρώτων, ὅπως εἶναι ἡ περίοδος τῆς ἐγκυμοσύνης καὶ τῆς λοχείας, ἡ πρώτη καὶ ἀρχικὴ περίοδος τῆς βρεφικῆς ἡλικίας μέχρι τῆ συμπλήρωσις ἑνὸς χρόνου ἀπὸ τῆ γέννησις, ἡ στιγμή τῆς ἐκκινήσεως τοῦ γαμποῦ ἀπὸ τὴν πατρικὴ οἰκίαν, γιὰ νὰ παραλάβῃ τὴ νύφη, ἡ εἴσοδος στὴν ἐκκλησίαν καὶ ἡ στεφάνωσις, ἡ εἴσοδος τῶν νεονύμφων στὴν νέα των κατοικία κ.ἄ. Κατὰ τὸ τρίτο στάδιο (τελευτὴ) ἀνάλογη χρῆσις τοῦ ψωμοῦ γίνεται τὴν ἡμέραν τοῦ θανάτου, στὸ σαβάνωμα, στὴν ἐκφορὰ καὶ τὴν ταφὴ τοῦ νεκροῦ, στὴ μετὰ τὴν ταφὴ περίοδο κ.ἄ.¹

Οἱ τρόποι πὺλ τὸ ψωμὶ χρησιμοποιεῖται εἶναι πολλοὶ καὶ ποικίλοι κατὰ τὸπους καὶ περιστάσεις καὶ ἐπομένως δυσπερίληπτοι, σὲ ἀντίθεσις μὲ τοὺς σκοποὺς, πὺλ ἀνταποκρίνονται στὶς γενικώτερες πίστεις καὶ ἀντιλήψεις τοῦ λαοῦ, πὺλ εἶναι σαφεῖς. Ἐτσι π.χ., ἐπειδὴ κατὰ τὴ λαϊκὴ ἀντίληψιν ἡ ἔγκυος ἢ ἡ λεχὼνα βρίσκεται ὑπὸ τὴν ἐπήρεια κακοποιῶν δαιμόνων, χρησιμοποιοῦνται κατὰ ποικίλους τρόπους μεταξὺ ἄλλων ψωμί, ὅπως τεμάχιο κάτω ἀπὸ τὸ προσκεφάλι τῆς γιὰ σαράντα μέρες ἢ ψωμὶ ὁλόκληρο πίσω ἀπὸ τὴν πόρταν τῆς, γιὰ νὰ ἐξουδετερωθοῦν οἱ κίνδυνοι, πὺλ ἀπειλοῦν τὴν ὑγείαν τῆς καὶ τὴν ἰδίαν τὴ ζωὴ τῆς. Ἡ προστασία τοῦ ἀνδρογύνου κατὰ τὴ διάρκειαν τῆς στέψεως ἀπὸ μαγγανεῖς καὶ ἄλλες μαγικὰς πράξεις, πὺλ γίνονται ἀπὸ ἐχθροὺς, γιὰ νὰ τὸ βλάψῃ, εἶναι ὁ λόγος χρησιμοποίησεως τοῦ ψωμοῦ κατὰ τὴ στιγμή αὐτὴ, ἐνῶ προσφορὰς ψωμοῦ, πὺλ γίνονται κατὰ τὴ διάρκειαν τῆς τελετῆς τοῦ γάμου σὲ δαιμονικά ὄντα, ἰδίως κατὰ τὴν εἴσοδον τῶν νεονύμφων μετὰ τὴ στέψιν καὶ κατὰ τὴν ἀναχώρησιν ἀπὸ τὴν ἐκκλησίαν στὴ νέα των κατοικία σκοπεῦν στὸ νὰ ἐξασφαλίσουν στὸ νέο ζεῦγος ὑγείαν, παιδιὰ καὶ ἀγαθά. Ἐξ ἄλλου ἡ χορήγηση ψωμοῦ ἢ πίττας στὸ παιδὶ κατὰ τὸ πρῶτον περπάτημά του, περπατοῦρα, στρατοῦρα, περπατόπιττα, στρατόπιττα, γίνεται, γιὰ νὰ ἐπιτύχουν «τὸ καλὸ περπάτημα», «τίς καλὰς στράτες», δηλ. γιὰ νὰ τοῦ μεταβιβάσουν τὴ δύναμίν του, πὺλ κάποτε ἐνισχύεται ἀπὸ μαγικὰς ἢ ἄλλας πράξεις². Ἡ διανομὴ ψωμοῦ ὡς δώρου μεταξὺ τῶν μελῶν μιᾶς οἰκογένειας, μὲ τὴν εὐρύτερην ἔννοιαν, ἀποβλέπει, ἐκτὸς τῶν ἄλλων, στὴ μετάδοσιν πάλιν δυνάμεως στὰ μέλη τῆς καὶ στὴν ἐνδυνάμωσιν τοῦ δεσμοῦ των, ἀπαραίτητον στὸν τύπον τῆς πατριαρχικῆς οἰκο-

1. Ἀπὸ τὴν ἀποψη αὐτὴ ἔχει ἐρευνήσῃ τὸ θέμα ὁ συντάκτης τοῦ Κέντρου Λαογραφίας τῆς Ἀκαδημίας "Αγγελος Ν. Δευτεραῖος σὲ δύο μελέτες του: α') Γαμήλιοι ἄρτοι, Ἐπετ. Κέντρ. Ἐρευν. Ἑλλ. Λαογρ. 20-21 (1967-68), σ. 151-170, β') Ὁ ἄρτος κατὰ τὴν γέννησιν καὶ τὴν τελετὴν. Ἡ συμβολικὴ καὶ μαγικὴ χρῆσις τοῦ ὑπὸ τῶν νεωτέρων Ἑλλήνων, Ἀθῆναι 1978 (διδ. διατρ.). Ἐδῶ βρίσκει ὁ ἐνδιαφερόμενος καὶ τὴν προγενέστερη βιβλιογραφίαν, πὺλ ἀναφέρεται κυρίως σὲ ὕλιν δημοσιευμένον καὶ ἀδημοσίεστο.

2. Ἀγγ. Ν. Δευτεραῖου, Ὁ ἄρτος... ὁ.π., σ. 68 κέξ.

γένειας. Ἡ γνωστὴ παροιμιώδης νεοελληνικὴ ἔκφραση «ἐφάγαμε ψωμί κι ἀλάτι μαζί», σημαίνει ἀκριβῶς τὸν ἀκατάλυτο δεσμό φιλίας, ποὺ ἔχει δημιουργηθῇ μετὰ τῶν ἀτόμων, ποὺ ἔχουν μετὰσχει σ' αὐτὴν τὴν ἐνέργεια, στὸ κοινὸ δηλ. τραπέζι¹, κάτι ἀνάλογο μὲ τὸν ὑπαινιγμὸ τοῦ γιοῦ τοῦ Πριάμου Λυκάονος πρὸς τὸν Ἀχιλλεὺς νὰ τὸν σεβασθῇ, ἐπειδὴ ἔφαγε μαζί του στὸ σπίτι του «Δημήτερος ἀκτὴν»², δηλ. καρπὸ τῆς Δήμητρος, παρὰ τὴ μεγάλη διαφορά ποὺ ὑπάρχει³, ἀφοῦ ὁ Λυκάων βρέθηκε στὸ σπίτι τοῦ Ἀχιλλεὺς ἀναγκαστικὰ ὡς δοῦλος καὶ ὄχι ὡς φίλος.

Γενικὰ τὸ ψωμί ὡς βασικὴ τροφή θεωρεῖται ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα ἤδη ἱερό, ἡ ἱερότητά του δὲ αὐτὴ ἔχει ἀκόμη περισσότερο αὐξηθῇ μετὰ τὴ σύνδεσή του ἀπὸ τὴ χριστιανικὴ θρησκεία μὲ τὸ σῶμα τοῦ Χριστοῦ. Εἶναι ἐνδεικτικὴ σχετικὰ ἡ ἐνέργεια τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ, καὶ ἄλλων χριστιανικῶν λαῶν, νὰ μὴ ἀπορρίπτει ψωμί στὸ ἔδαφος, μὲ κίνδυνο νὰ καταπατηθῇ, ποὺ θεωρεῖται ἀσεβεία, ἀλλὰ ἀντίθετα, ὅταν τὸ βρίσκει στὸ ἔδαφος, νὰ τὸ περισυλλέγει εὐλαβικά, νὰ τὸ ἀσπάζεται καὶ νὰ τὸ τοποθετῇ σὲ μέρος, ὅπου ὁ κίνδυνος καταπατήσεώς του ἐκμηδενίζεται. Οἱ γεωργοὶ τῆς Κῶ θεωροῦν, ἐκτὸς ἀπὸ τὴν, ἔστω ἀκούσια, καταπάτησή του, ἀσεβὲς νὰ κάθωνται καὶ νὰ ἔχουν τὸ ψωμί πίσω των⁴.

Τὴ δύναμη, ποὺ ἀποδίδεται στὸ ψωμί, φανερώνει καὶ ἡ ἐνέργεια τοῦ γαμποῦ, ποὺ ξεκινᾷ ἀπὸ τὸ σπίτι, γιὰ νὰ παραλάβῃ τὴ νύφη γιὰ τὴ στέψη στὴν ἐκκλησίαν, νὰ ὑποκλίνεται πρῶτα στὸ ψωμί σταυροκοποῦμενος καὶ ἔπειτα νὰ τὸ παίρνῃ μαζί του, θεωρώντας το σύμβολο δυνάμεως καὶ εὐτυχίας⁵.

Ὅς ἱερὸ τὸ ψωμί θεωρεῖται ὅτι ἐμπεριέχει ἐξαιρετικὴ δύναμη, ὅπως ἔχει ἤδη ὑποδηλωθῇ. Τὴν προστασία αὐτῆς τῆς δυνάμεως ἐπιζητεῖ ὁ λαϊκὸς ἄνθρωπος, ὁ ὁποῖος ἀδυνατώντας νὰ ἐξηγήσῃ μὲ ἄλλο τρόπο τὰ κακά, ποὺ εἶναι φυσικὸ νὰ τοῦ συμβαίνουν σὲ κρίσιμες φάσεις τῆς ζωῆς του, πιστεύει ὅτι ἀπειλεῖται ἀπὸ ὑπερφυσικὰς δυνάμεις ἢ μαγικὰς πράξεις, ἀπὸ τίς ὁποῖες προσπαθεῖ μὲ τὴ δύναμη τοῦ ψωμοῦ νὰ προστατεῦσῃ τὸν ἑαυτό του, νὰ ἀποτρέψῃ τὴν ἐπὶ ἡμέρᾳ των ἐξευμενίζοντας ἢ ἀλλιῶς ἐξουδετερώνοντάς τις. Τὴ δύναμη ἐπίσης αὐτὴ τοῦ ψωμοῦ προσπαθεῖ νὰ προσεταιρισθῇ, γιὰ νὰ ἐξασφαλίσῃ ὑγείαν, ἀπο-

1. Πρβλ. τὸ ἀρχαῖο «ὄρκον δ' ἐνοσφίσθης μέγαν / ἄλας τε καὶ τράπεζαν» (Ἀ ρ χ ἰ λ. 95D = 173W κ.ά.). Βλ. ἐκτενέστερα γιὰ τὴν παροιμία Ν. Γ. Πολίτου, Παροιμίαι 1, 1889, σ. 438-440 καὶ Ἰω. — Θεοφ. Α. Παπαδημητρίου, Ἐλεγεία καὶ ἱαμβος, Ἀθήνα 1984, σ. 51.

2. Ὁ μ. Ἰλ. Φ 76. Πρβλ. καὶ Ὁδ. φ 34 κέξ.

3. Στὴ σοφιστεία τοῦ Λυκάονος ἀναφέρεται διεξοδικὰ καὶ ὁ Θεσσαλονίκης Εὐστάθιος (Παρεκβ. Ἰλ. Φ 76): «ὁ Λυκάων οὐχ ὀνύας συλλογίζεται ἱκέτης εἶναι τοῦ Ἀχιλλεύος... οὐκ ὁρθὸς τοῖνον τὸ δουλικὸς τροφῆς μετασχεῖν εἰς τὸ τῶν ἱκετῶν δίκαιον ἐνέγραψεν».

4. Ἀ ν α σ τ. Μ. Κ α ρ α ν α σ τ ᾶ σ η, Οἱ ζευγᾶδες τῆς Κῶ, ἡ ζωὴ καὶ οἱ ἀσχολίες των, Λαογρ. 14 (1952), σ. 252.

5. Ἀ γ γ. Δ ε υ τ ε ρ ᾱ ῖ ο υ, Γαμήλιοι ἄρτοι, ὁ.π., σ. 167.

γόνους, ὕλικά ἀγαθὰ κ.ἄ., ὅπως προσπαθεῖ, χρησιμοποιώντας το ὡς δῶρο, νὰ τὴ μεταβιβάσῃ σὲ ἄλλους καὶ νὰ ἐνισχύσῃ τὶς σχέσεις του καὶ τοὺς δεσμούς του μὲ αὐτοὺς.

Μὲ τὴν ἀντίληψη αὐτὴ τοῦ λαοῦ γιὰ τὴ δύναμη τοῦ ψωμοῦ σχετίζονται ὅροι, ὅπως «μὰ τὴ δύναμή του», ἢ ἡ προτροπὴ ποὺ γίνεται στὰ παιδιὰ «φάε τὴ μπουκιά σου, νὰ μὴ σοῦ πάρῃ κανεὶς ἄλλος τὴ δύναμή σου», ἐπειδὴ πιστεύεται ὅτι στὴν τελευταία αὐτὴ μερίδα συγκεντρώνεται τελικὰ ὅλη ἡ δύναμή του¹.

Εἶναι εὐεξήγητη ἡ ἐπέκτασις τῆς χρήσεως τοῦ ψωμοῦ σὲ ἄλλες μαγικὰς ἐνέργειες, ποὺ ἀποβλέπουν π.χ. στὴ θεραπεία ἀσθενῶν μὲ ἐπωδές², μαντικές, μὲ τὶς ὁποῖες μαντεύουν γιὰ τὸ γάμο³, τὴ μέλλουσα ἐσοδεία⁴, σὲ ἐξορκισμούς⁵, σὲ φυλακτά⁶, γιὰ ἀπαλλαγὴ φόβου ἀπὸ μετεωρολογικὰ φαινόμενα⁷, στὴ δημώδη ἱατρικὴ κ.ἄ.

Γιὰ τροφὴ τόσο πολὺτιμη, ὅπως τὸ ψωμί, εἶναι πολὺ φυσικὸ νὰ καταβάλλεται φροντίδα εἰδική, γιὰ νὰ μὴν ἀποτύχῃ τὸ ψήσιμό του, ὅταν μάλιστα πρόκειται γιὰ ψωμί ἐνζυμο. Καὶ ἡ φροντίδα αὐτὴ ἐκτείνεται ἀπὸ τὴν παρασκευὴ τοῦ ζυμαριοῦ (προζυμιοῦ), γιὰ τὴν ἐπιτυχίαν τοῦ ὁποῖου ἐφαρμόζονται ποικίλες κατὰ τόπους μέθοδοι, γνωστὲς ἀπὸ τὴν ἐμπειρίαν τῆς ζωῆς, μέχρι τὴ ζύμωσι καὶ τὸ ψήσιμό του στὸν φούρνο. Ὁ φόβος τῆς ἀποτυχίας ἐξαναγκάζει τὸν λαϊκὸ καὶ θρησκευόμενον ἄνθρωπον νὰ προσφύγῃ στὴ βοήθεια τῆς θρησκείας ἢ τῆς μαγείας καὶ κυρίως τῆς ὁμοιοπαθητικῆς ἢ καὶ τῶν δύο μαζί, γιὰ νὰ ἐξασφαλισθῇ ἡ ἐπιτυχία τοῦ ἐπιδιωκόμενου σκοποῦ. Ἔτσι στὴ Θράκῃ πιάνουν, σύμφωνα μὲ τὸ ἔθιμο, προζύμι τὴν παραμονὴ τῶν Χριστουγέννων λέγοντας: «Ὁ Χριστὸς γεννᾶται, τὸ φῶς ἀνεβαίνει, τὸ προζύμι νὰ γένῃ»⁸.

Σὲ πολλὰς ἄλλες περιοχὰς ἐπίσης, ὅπως καὶ στὴ Θράκῃ, κάνουν οἱ γυναῖκες τὸ σταυρὸ των πάνω ἀπὸ τὸ ζυμαρί ἢ πλύνονται ὁρθιες ἢ ἀνεβαίνουν πάνω σὲ γαϊδούρι, γιὰ νὰ ἀνέβῃ κατ' ἀναλογία καὶ τὸ ψωμί⁹. Ἀλλοῦ, «για ν' ἀνεβῇ τὸ ζυμαρί, βάζουν στὴν πινακωτὴ ἓνα κουτὶ σπέρτα ἢ τὸ σκεπάζουν μ' ἓνα παντελόνι τοῦ νοικοκύρη. Δὲν δανεῖζουν τὴ νύχτα προζύμι κ.ἄ.»¹⁰

1. Λογογρ. 3 (1911-12), σ. 686-687.

2. Λογογρ. 6 (1917), σ. 99-100. 9 (1926), σ. 86. 16 (1956), σ. 245. 17 (1957), σ. 276.

3. Λογογρ. 11 (1934-1937), σ. 82.

4. Λογογρ. 13 (1951), σ. 230, 173.

5. Λογογρ. 4 (1912-1913), σ. 526.

6. Λογογρ. 8 (1921), σ. 468. 10 (1929), σ. 120. 14 (1952), σ. 184, 375. 20 (1962), σ. 582.

7. Λογογρ. 14 (1952), σ. 189, 405.

8. Κ α λ. Παπαθανάση-Μουσιόπουλου. Λογογραφικὰ Θράκης 2, 1980, σ. 153.

9. Λογογρ. 14 (1952), σ. 180.

10. Ἐρωτημ., σ. 55.

Τὸ ψωμί δὲν εἶναι ὅμως μόνο ἔνζυμο. Παρασκευάζεται καὶ ἄζυμο μὲ τὴ μορφή πίττας καὶ μάλιστα σὲ ποικίλες μορφές, ποὺ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ ψωμιῶν σὲ διάφορες περιστάσεις.

Μὲ τὴν παρασκευὴ τῆς πίττας, ποὺ ὡς ἔδесμα εἶναι πολὺ διαδεδομένο στὸν ἐλληνικὸ ὠρο, ὁ ἀγρότης ἐπιδιώκει νὰ ἀνταποκριθῇ σὲ πρακτικὲς ἀνάγκες τῆς ζωῆς. Στὴν Ἰακρία, γράφει ὁ Γερμανὸς περιηγητῆς Frieseman (1787) «ἐτοιμάζουν τὸ ψωμί τοὺς λίγο πρὶν ἀπὸ κάθε γεῦμα, φέροντάς το πάνω σὲ ζεστὴ πλάκα. Εἶναι σταχτοκουλὺρα χωρὶς προζύμι»¹.

Λίγο ἀργότερα (1801) ὁ Ἀγγλὸς περιηγητῆς Clarke, ἀναφερόμενος σὲ φιλοξενία ποὺ τοῦ ἔγινε στὸ χωριὸ Πλατάνα, κοντὰ στὶς Πλαταιὲς τῆς Βοιωτίας, παραδίδει λεπτομέρειες γιὰ τὸ εἶδος αὐτὸ τοῦ ψωμιοῦ, γιὰ τὸν τρόπο παρασκευῆς του καὶ τὴν πρακτικότητά του νὰ καλύπτει πρόχειρα ἐπείγουσες ἀνάγκες. Ὁ σπιτονοικοκύρης, γράφει ὁ Clarke, «πρόσταζε τῇ γυναίκα του νὰ ψήσῃ γρήγορα ψωμί στὴ χόβολη... Ζυμώθηκε ἡ κουλὺρα καὶ σκεπάστηκε μὲ τὴ θρακιά. Ἡ γυναίκα παραμέριζε κάθε τόσο τὰ κάρβουνα μὲ τὰ δάχτυλά της, γιὰ νὰ δῇ, ἂν ἔσκασαν οἱ ἄκρες. Τέλος ἔβγαλε τὴν πίττα ἀπὸ τὴ στάχτη, τὴ σκέπασε μὲ τὴν ποδιά της, καὶ ἀφοῦ τὴν ἔκοψε προσεκτικὰ σὲ κομμάτια, ἔδωσε στὸν καθένα τὸ μερδικό του, ἀγνιστὸ ἀκόμα... Σὲ λίγο μπῆχαν στὸ σπίτι οἱ γείτονες, περιέργοι νὰ δοῦν τοὺς ξένους. Ἡ νοικοκυρὰ ἔσπευσε νὰ ἐτοιμάσῃ καὶ ἄλλη λειψοκουλὺρα, γιὰ νὰ τοὺς περιποιηθῇ. "Ὑστερα κι ἄλλη κι ἄλλη..."»².

Ἀς σημειωθῇ ὅτι ὑπάρχουν περιπτώσεις, ὅπου στοὺς Σαρακατσάνους, ὅπου ὁ ἄζυμος ἄρτος καὶ μάλιστα ἀπὸ καλαμποκίσιο ἀλεύρι εἶναι ὁ πιὸ συνηθισμένος (σταχτοκουλὺρα, χαμοκούκι) καὶ αὐτὸ ἀκριβῶς λόγῳ τῆς ταχύτητος καὶ τῆς εὐκολίας τῆς παρασκευῆς του ἀπὸ τὶς γυναῖκες, ποὺ εἶναι πολὺ ἀπασχολημένες μὲ διάφορες ἄλλες ἐργασίες. Σὲ ὄρες σχολῆς παρασκευάζουν καλαμποκίσιο πάλι ἀλλὰ ἔνζυμο ἄρτο, ποὺ εἶναι πιὸ πρακτικὸς, γιὰ νὰ σταλῇ σὲ βοσκούς, ποὺ βρίσκονται μακριὰ ἀπὸ τὴν ἐστία των καὶ νὰ διατηρηθῇ³.

Ἡ πίττα ἀναπληρώνει καμμιὰ φορὰ τὴν ἔλλειψη ψωμιοῦ κατὰ τὶς τελευταῖες μέρες τῆς ἐβδομάδας ἢ ἐξυπηρετεῖ ἄλλες πρόχειρες ἀνάγκες στοὺς τόπους ἐργασίας. Οἱ τρόποι ψήσιματος τῆς πίττας, διαφορετικοὶ ἀπὸ τοὺς τρόπους τοῦ συνηθισμένου ψωμιοῦ, στὸ τηγάνι, στὸ ταψί, σὲ πλάκα, στὴ στάχτη κλπ., μὲ τοὺς ὁποίους ὁ ἀγρότης ἐξοικονομεῖ καὶ καύσιμη ὕλη, ποὺ εἶναι ἀπαραίτητη γιὰ τὴν καύση τοῦ φούρνου καὶ ἀλεύρι καὶ χρόνο, ἔχουν μακριὰ παράδοση (πρβλ. τὸν σποδότην ἢ ἔγκροφταν ἄρτον τῶν Ἀρχαίων καὶ τὸ σταχτοκλυλισμένο ψωμί τῶν Βυζαντινῶν)⁴.

1. Σιμόπουλος 2, σ. 484.

2. Σιμόπουλος 3, 1, σ. 80.

3. Βλ. G. B. K a v a d i a s, Pasteurs nomades méditerranéens. Les Saracatsanes de Grèce. Paris 1965, σ. 109.

4. Βλ. Κουκουλές, σ. 26.

Ἀπὸ τοὺς συνηθισμένους τύπους ψωμιῶν ποὺ προορίζονται γιὰ καθημερινή τροφή τοῦ ἀγροτικοῦ κυρίως πληθυσμοῦ διαφέρουν ὡς πρὸς τὴν ποιότητα καὶ τὰ σχήματα ἐν μέρει τὰ ἐορταστικά ψωμιά (Χριστουγέννων, Νέου ἔτους, Πάσχα) καὶ οἱ ἄρτοι. Στὶς περιπτώσεις αὐτὲς ἡ διάκριση πλουσιῶν καὶ φτωχῶν, ἀνώτερης καὶ κατώτερης κοινωνικῆς τάξεως συνήθως ἐκμηδενίζεται, ἀφοῦ ἀπὸ ὅλους χρησιμοποιεῖται τὸ καθαρὸ ἀλεύρι ἀπὸ σιτάρι, μυρωδικά, μέλι, σισάμι, καθὼς καὶ ποικίλματα καὶ διακοσμήσεις, ποὺ παρασκευάζονται μὲ μεγάλη φροντίδα καὶ καθιστοῦν τὰ ψωμιά ἀληθινὰ κομψοτεχνήματα. Τέτοιου εἴδους ψωμιά εἶναι, ὅχι ὅμως πάντοτε, καὶ ἐκεῖνα ποὺ χρησιμοποιοῦνται ὡς δῶρο, ἰδίως μάλιστα στὸν παπᾶ, στὸ δάσκαλο, στὸν ἀνάδοχο, στὴ νύφη ἐκ μέρους τοῦ γαμπροῦ κλπ. Αὐτὸ δὲν σημαίνει ὅτι δὲν προσφέρονται κατὰ τίς μεγάλες ἐορτὲς καλῆς ποιότητος ψωμιά, ζυμωμένα μὲ καθαρὸ σιτάρι καὶ ἄφθονα μυρωδικά καὶ σὲ ἀσθενέστερες οἰκονομικὰ τάξεις ἀνθρώπων ἀπὸ κατοίκους πλουσιώτερους, ἀπὸ τοὺς ὁποίους ἐξαρτῶνται¹. Ἐννοεῖται ὅτι ἡ ποικιλία τοῦ τύπου τοῦ ψωμιοῦ ἐξαρτᾶται ἀπὸ τὴν ἐορτὴ (Χριστοῦγεννα, Πάσχα μὲ ἄσπρο ἢ κόκκινο ἄβγδ κλπ.) καὶ ἀπὸ ἄλλους παράγοντες, π.χ. τὸ φύλο τοῦ παιδιοῦ, ἂν τὸ ψωμί προορίζεται γι' αὐτό.

Τὰ πιὸ ἀξιόλογα ἀπὸ τὰ ψωμιά αὐτὰ εἶναι αὐτὰ ποὺ παρασκευάζονται τὴν Πρωτοχρονιά, ὅπως ἡ γνωστὴ σ' ὁλόκληρο τὸν ἐλληνικὸν χῶρον βασιλόπιττα (συνδυασμὸς ἐορταστικοῦ ἄρτου καὶ μελιπῆκτου τῶν Ἀρχαίων)² καὶ τὸ Πάσχα. Τὰ εἰδικὰ αὐτὰ τελετουργικὰ ψωμιά παρασκευάζονται μὲ καθαρὸ σιταρένιο ἀλεύρι, στὸ ὁποῖο προσθέτουν ζάχαρη, μυρωδικά κ.ἄ.³ Ἐνδιαφέρον παρουσιάζουν τὰ ποικίλα στολίδια, ποὺ γίνονται ἀπὸ ζυμάρι στὴ βασιλόπιττα στοὺς ἀγροτικούς πληθυσμούς, ποὺ συμβολίζουν τὸ ἐπάγγελμα (γεωργὸς ἢ βοσκός), ὅπως ἄλεκτρι, βόδια, θημωνιές ἢ γκλίτσα, κοπάδι, μαντρί τῶν προβάτων, καλύβα τοῦ βοσκοῦ κ.ἄ.

Ποικίλα εἶναι ἐπίσης κατὰ τόπους τὰ σχήματα, τὰ μεγέθη καὶ ὁ στολισμὸς καθεῖς εἴδους ψωμιοῦ τοῦ Πάσχα, στενόμακρο μὲ ζυμάρι στὴν ἐπιφάνεια, στρογγυλὰ μὲ σταυρὸ ἀπὸ ζυμάρι, στολισμὸς μὲ πουλιά, ἀμύγδαλα, σουσάμι κ.ἄ.

Τέλος ἐπειδὴ τὰ ζῶα εἶναι ἐκεῖνα ποὺ βοηθοῦν κυρίως τὸν ἀγρότη στὴν ἐργασία, ζυμώνονται πτίττες καὶ προσφέρονται σ' αὐτὰ (βουόπιττα, Κάρπαθος,

1. Βλ. Ἀγγ. Δευτεραίου, Τὸ ψωμί ὡς δῶρο, ὅ.π., σ. 10.

2. Γιὰ τὴ βασιλόπιττα γενικά βλ. Δημ. Σ. Λουκάτου, Τὸ ἔθιμο τῆς βασιλόπιττας, Μικρασιατικὰ Χρονικά 10 (1962), σ. 104-143, ὅπου καὶ ἡ προηγούμενη βιβλιογραφία καὶ πλούσιο ὕλικὸ ἀπὸ παλαιότερες καὶ νεώτερες περιγραφὰς γιὰ τὴν παρασκευὴ καὶ τὴν χρησιμοποίησίν της.

3. Δὲν λείπουν καὶ οἱ ἐξαίρέσεις. Ἡ βασιλόπιττα παρασκευαζόταν ἀπὸ ἄζυμο ἀλεύρι, ποὺ μπορεῖ νὰ φησθῇ πρόχειρα στὰ κάρβουνα (Ἀρχαδία, Λέσβος). Στὴν Ἡπειρο παλαιότερα τῇ ζύμῳσαν ἀπὸ ἀλεύρι, νερὸ καὶ λάδι μόνο (Δημ. Σ. Λουκάτου, ὅ.π., σ. 116-117, 128, 132).

βοδόκιλουρα, Σκυῖρος, βοϊδοκουλούρα ἢ γελαδοκουλούρα ἢ γιδοκουλούρα, Αἰτωλία), στὶς ὁποῖες δίνονται ἀνάλογα σχήματα, ὅπως τὸ σχῆμα τοῦ ζυγοῦ κ.ἄ.

Παρόμοιες πίττες προσφέρονται στὰ ζῶα καὶ σὲ ἄλλες ἐορτές, ὅπως τοῦ ἁγίου Μοδέστου, ποὺ θεωρεῖται προστάτης τῶν ἀροτριώντων ζώων¹.

Ἀπὸ ψωμί καὶ ἀπὸ ἀλεύρι παρασκευάζονται ποικίλης μορφῆς καὶ συνθέσεως φαγητά. Ἀλλὰ ἀπὸ τὰ φαγητά αὐτὰ εἶναι ἀπὸ παλαιὰ γνωστὰ (μερικὰ τὰ γνωρίζουν ἤδη οἱ Ἀρχαῖοι) καὶ ἄλλα εἶναι νεώτερα. Αὐτὸ ποὺ διακρίνει τὴν τεχνικὴ παρασκευῆς των εἶναι ἡ ἀπλότητα καὶ ἡ πρακτικότητα. Ἀναπληρῶνουν πολλὰς φορὲς τὴν ἑλλειψὶ ψωμιοῦ ἢ ἄλλων τροφῶν, ἀλλὰ ἀνταποκρίνονται καὶ στὶς ἄμεσες ἀνάγκες τῆς ἀγροτικῆς ζωῆς, οἱ ὁποῖες πολλὰς περιόδους τοῦ ἔτους δὲν ἀφίνουσιν χρονικὰ περιθώρια στὴν βαριὰ ἐργαζόμενη γυναῖκα γιὰ ἐπιλογὴ συνθετώτερων φαγητῶν, οὔτε κάποτε τῆς παρέχουν τίς ἄλλες προϋποθέσεις, ἰδίως ὅταν ἐργάζεται γιὰ περισσότερο χρόνον στὴν ὑπαιθρο, γιὰ νὰ τὰ παρασκευάσῃ.

2. Κρέας

Ἡ κατανάλωση κρέατος στὸν ἑλληνικὸ χώρον εἶναι περιορισμένη μέχρι πολὺ περιορισμένη. Παλαιότερα ἔτρωγαν κρέας συνήθως τίς μεγάλες ἐορτές, τίς Κυριακές, στὰ πανηγύρια καὶ σὲ ἄλλες σημαντικὰς ἡμέρας, ἀνάλογα βέβαια πάντοτε καὶ μὲ τὴν οἰκονομικὴ δυνατότητα τῆς οἰκογένειας καὶ τῶν συνθηκῶν ποὺ ἐπικρατοῦν σὲ κάθε περιοχῇ.

Ὁ περιηγητὴς Richard (1650) ἀναφέρει ὅτι στὴ Σαντορίνῃ σπάνια γεύονται τὸ κρέας², ὁ Thevenot (1655) ὅτι τὸ κρέας εἶναι ἀνύπαρκτο στὸ νησί³, ἐνὼ ὁ Γάλλος πρόξενος καὶ περιηγητὴς Beaujour γιὰ μὲν τὴν Πελοπόννησον σημειώνει ὅτι λόγῳ σιτοδείων οἱ κτηνοτρόφοι τρέφονταν μόνον μὲ κρέας⁴, γιὰ ἄλλες ὅμως περιοχὰς γράφει ὅτι οἱ κάτοικοι των ἔτρωγαν κρέας μόνον τοῦ ἁγίου Γεωργίου, τοῦ ἁγίου Δημητρίου, τὰ Χριστούγεννα καὶ τὸ Πάσχα⁵.

Οἱ μαρτυρίαι αὐτὲς εἶναι ἐντελῶς ἐνδεικτικὰ καὶ κάποτε παρῳσιάζονται μὲ ποικιλία, ὅπωςδὴποτε ὅμως δὲν ἀπέχουν πολὺ ἀπὸ ὅσα ἰσχύουν γιὰ τὴν ἐντελῶς νεώτερη πραγματικότητά. Ἔτσι π.χ. ἀναφέρεται ὅτι στὸ χωριὸ Κουκά Λεμεσοῦ Κύπρου «κρέας ἔτρωγαν συνήθως τίς μεγάλες γιορτὲς καὶ ὠρισμένες Κυριακές», στὴν Κρανιὰ Γρεβενῶν οἱ περισσότερες οἰκογένειαι «μόνον στὶς

1. Βλ. Σπ. Π. Δ. Ἡμελλού, Ὁ ἅγιος Μόδεστος ἐν Νάξῳ, Ἐπετ. Ἐταιρ. Κυκλάδ. Μελετῶν 4 (1964), σ. 376-381. Γιὰ τὴ γεωργικὴ καὶ ποιμενικὴ πίττα Λαογρ. 6 (1917), σ. 133.

2. Ὁ.π.

3. Σιμόπουλος 1, σ. 569.

4. Σιμόπουλος 2, σ. 698.

5. Σιμόπουλος 2, σ. 717.

μεγάλες γιορτές καὶ στὰ πανηγύρια τρῶνε κρέας φρέσκο» κ.ἄ.¹ Καὶ γιὰ τοὺς Σαρακατσάνους ἀναφέρεται ὅτι μόνο τὰ Χριστούγεννα, τὸ Πάσχα, τοῦ ἁγίου Γεωργίου, τοῦ ἁγίου Δημητρίου, στὴν ὀνομαστικὴ ἐορτὴ τοῦ καθένα καὶ ὅσες φορὲς τὸ ἐπιβάλλει ἡ φιλοξενία σφάζουν ἓνα ἄρνι, κατὰ τελετουργικὸ μάλιστα τρόπο, ποὺ θὰ δικαιολογοῦσε μιὰ «θυσίαν»². Τὸ κρέας εἰδικότερα κατατάσσεται στὴν κατ' ἐξοχὴ ποιμενικὴ αὐτὴ κοινωνία τελευταῖο στὴν ἱεραρχία τῶν τροφῶν μετὰ τὸ γάλα καὶ τὰ γαλακτοκομικὰ προϊόντα, τὸ ψωμί, τὰ φαγώσιμα χόρτα, τὰ λαχανικὰ καὶ τὸ λάδι³.

Οἱ λόγοι τῆς μικρῆς καταναλώσεως τοῦ κρέατος εἶναι οἰκονομικοὶ καὶ ἄλλοι, ὅπως π.χ. οἱ πρωτόγονοι τρόποι συντηρήσεώς του, ποὺ δὲν μποροῦν νὰ καλύψουν μακρὸ χρονικὸ διάστημα, καθὼς καὶ ἡ ἀδυναμία ἀγορᾶς του ἐξ αἰτίας ἐλλείψεως ρευστοῦ χρήματος καὶ τῆς φτώχειας γενικώτερα.

Ὁ ἀγρότης κυρίως, ποὺ προσπαθεῖ νὰ εἶναι, ὅσο γίνεται, πρὸ αὐτάρκης, περιορίζεται συνήθως σὲ ὅ,τι τοῦ προσφέρει ἡ ὑπάρχουσα πάντοτε οἰκόσπιτη κτηνοτροφία (ἄρνια, κατσίκια, πουλερικὰ) ἢ τὸ κυνήγι.

Τὴν ἀνάγκη ὅμως σὲ κρέας καλύπτει ὁ οἰκόσπιτος χοῖρος. Τὸ ζῶο αὐτὸ παρέχει ἄφθονο κρέας καὶ λίπος. Ἐξ ἄλλου εἶναι σχετικὰ ἄνετη ἡ διατροφή του μέσα στὸ σπίτι, ἐπειδὴ κάθε σχεδὸν ἀγροτικὴ οἰκογένεια γνωρίζει καὶ μπορεῖ νὰ τὸν τρέφῃ ἀπὸ τὰ προϊόντα καὶ ὑποπροϊόντα τῆς παραγωγῆς ἢ τὰ περισσεύματα τῶν ἔστω λιτῶν γευμάτων της, λόγῳ τῆς ιδιότητος τοῦ ζώου νὰ εἶναι ἀδηφάγο.

Βέβαια ἡ σφαγὴ τοῦ χοίρου (τὰ χοιροσφάγια), ποὺ γίνεται κατὰ κύριο λόγο τὰ Χριστούγεννα καὶ κατὰ δεύτερο τὴν ἀποκριὰ — αὐτὸ δὲν σημαίνει ὅτι δὲν σφάζονται χοῖροι καὶ σὲ ἄλλες ἐορταστικὰς εὐκαιρίες ἢ μεμονωμένα — καὶ ἀποτελεῖ ἓνα ἀπὸ τὰ κύρια ἐορταστικὰ γεγονότα τῆς χρονιάς (γουρουνοχαρά), εἶναι παλαιὰ ἐθιμικὴ ἐνέργεια, γνωστὴ ἀπὸ τοὺς ρωμαϊκοὺς χρόνους καὶ σχετίζεται μὲ θυσίαν στὸν Κρόνο ἢ τῇ Δήμητρα γιὰ εὐετηρικοὺς σκοποὺς. Ὁ σκοπὸς τῆς θυσίας ἔχει βέβαια σήμερα τελείως λησμονηθῇ καὶ ἐκεῖνο ποὺ ἀπομένει

1. Ἐρωτημ., σ. 58-59.

2. G. Kavadias, ὁ.π., σ. 114.

3. G. Kavadias, ὁ.π., σ. 108. Πρέπει νὰ σημειωθῇ ὅτι σὲ ἀντίθεση μὲ τὰ δημητριακὰ τὸ κρέας δὲν ἦταν ἀνέκαθεν βασικὴ τροφὴ γιὰ τὸν Ἕλληνα. Ὅπως γράφει ὁ Nilsson, «τὸ κρέας δὲν ἦταν οὔτε καθημερινὴ οὔτε συχνὴ τροφὴ. Κάποτε ἔσφαζαν κ' ἓνα ζῶο, γιὰ νὰ περιποιηθοῦν τὸν ξένο τους... αὐτὸ ὅμως τὸ λογάριζαν καὶ γιὰ θυσίαν μαζί. Γενικὰ ὁ πολλὸς κόσμος ἔτρωγε κρέας μόνο στίς θυσίες, ποὺ γίνονταν στίς μεγάλες γιορτές. Αὐτὸ θυμίζει», συνεχίζει, «τὸ πασχαλινὸ τραπέζι μὲ τὸ ψητὸ ἄρνι στὴ σημερινὴ Ἑλλάδα, ὅπου οἱ ἀγρότες σπάνια τρῶνε κρέας» (Martin P. Nilsson, Ἑλληνικὴ λαϊκὴ θρησκεία, μετάφρ. Ἱ. Ο. Κακριδῆ, Ἀθήνα 1953, σ. 20. Πρβλ. καὶ Orth, Kochkunst, PW, RE XI, 1, 1921, στ. 949-950).

εἶναι ὅτι τὸ κατὰ τὸν ἕνα ἢ τὸν ἄλλο τρόπο συντηρημένο κρέας ἀπὸ τὸ χοῖρο ἀναπληρῶνει τὴν ἔλλειψή ἄλλου κρέατος κατὰ τὴ διάρκεια μεγάλου μέρους τοῦ χρόνου, ποὺ ἀκολουθεῖ.

Τὸ χοιρινὸ κρέας ἔτρωγαν κατὰ κανόνα καὶ εὐχάριστα οἱ Βυζαντινοί, ποὺ τὸ θεωροῦσαν πολὺ θρεπτικὸ, ἰδιαίτερα μάλιστα κατὰ τὰ χοιροσφάγια, ποὺ συνέπιπταν μὲ τὸ μῆνα Δεκέμβριο ἢ Ἰανουάριο, ὅπως δηλ. καὶ σήμερ¹.

Ἀξιοσημείωτο γιὰ τὴν πρακτικὴ καὶ τοὺς τρόπους παρασκευῆς τοῦ κρέατος εὐρύτερα εἶναι τὸ ψήσιμό του μέσα στὸ δέρμα τοῦ ἴδιου τοῦ ζώου (κριὰς στὸ τομάρι). "Ὅπως ἀναφέρεται σὲ παλαιότερες καὶ νεώτερες μαρτυρίες, ποὺ ἀφοροῦν τὸν ἡπειρωτικὸ ἰδίως χώρο, μετὰ τὴ σφαγὴ τοῦ ζώου (ἀρνιοῦ κ.ἄ.) καὶ τὴν ἀφαίρεση τῶν ἐντοσθίων του, αλείφουν, ἢ καὶ ὄχι, τὸ δέρμα μὲ πηλὸ καὶ τὸ ταποθετοῦν σὲ λάκκο λίγο μεγαλύτερο ἀπὸ τὸν ὄγκο του, τὸν ὁποῖο ἔχουν προηγουμένως πυρακτώσει μὲ πολλὴ φωτιά. Τὸν λάκκο καλύπτουν μὲ στάχτη καὶ ἀνθρακί καὶ τὸ κρέας ψήνεται μετὰ παρέλευση τριῶν περίπου ὥρων.

Ἀνάλογοι τρόποι εἶναι σὲ χρῆση σὲ πρωτογόνους, ἦταν δὲ πιθανῶς γνωστοὶ καὶ κατὰ τοὺς ἀρχαίους χρόνους στὴν Ἑλλάδα².

3. Ὕσπρια

Σημαντικὸ ρόλο στὸ διαιτολόγιο τοῦ λαοῦ, καὶ μάλιστα τῶν φτωχότερων τάξεων του, παίζουν τὰ ὕσπρια ἀπὸ τοὺς βυζαντινοὺς ἤδη χρόνους.

Ἐνδεικτικὸ τῆς σημασίας των ὡς τροφῆς εἶναι ὅτι κατὰ τὴ νεώτερη μετὰ τὴν ἄλωση τῆς Κωνσταντινουπόλεως περίοδο στὴν Κρήτη, τὴν Κύμη, τὴ Σίφνο, τὴν Ἡλίδα, τὴ Σύμη κ.ἄ. θεωροῦνται καὶ ὀνομάζονται μαγειρεύματα (μαγειρέματα, μαιριέματα κλπ.)³.

Τὸ ἐνδιαφέρον γιὰ τὴ σπορά, τὴ συγκομιδὴ καὶ τὴν ἀποθήκευση τῆς βασικῆς αὐτῆς τροφῆς, ἰδίως μάλιστα τῶν φασιλιῶν, ποὺ ἔχουν ἀποβῆ εἶδος ἐθνικοῦ φαγητοῦ, εἶναι λοιπὸν φυσικὸ νὰ εἶναι ἔντονο. Στὴ Χρυσῇ Καστοριάς, ὅπως ἀναφέρεται, «δὲν λογαριάζονταν νοικοκύρης αὐτός, ποὺ δὲν εἶχε στὸ κελάρι του τουλάχιστον εἰκοσιπέντε κιλὰ φασιλία»⁴. Καὶ στὴν Κῶ οἱ ζευγῶδες «ὅλοι ἐξασφαλίζουν τὰ ὕσπρια τῆς χρονιάς, καὶ ὅσοι δὲν ἔχουν δικὰ των χωρά-

1. Βλ. Κοσκουλές, σ. 53 κέξ.

2. Βλ. σχετικὰ Ν. Γ. Πολίτου, Τρόποι ὀπτήσεως κρεάτων, Λαογρ. Σύμμ. 1, 1920, σ. 120-121 καὶ Ἀνδρέα Στεφοπούλου, Τροφὲς τῆς Χρυσῆς Καστοριάς, Ἰωάννινα 1981, σ. 44.

3. Κοσκουλές, σ. 96-97, Μαν. Μιλτ. Παπαδάκη, Οἱ τροφὲς τῶν Κρητικῶν στὸν 15ο καὶ 16ο αἰῶνα, Κρητολογία 7 (1978), σ. 64.

4. Ἀνδρέα Στεφοπούλου, Οἱ τροφὲς, ὅ.π., σ. 20.

φια. Οἱ συγγενεῖς καὶ οἱ φίλοι θὰ σπείρουν γι' αὐτοὺς μιὰ λουρίδα στὸ δικό τους χωράφι» φασόλια, ρεβίθια ἢ φακὲς καὶ ἄλλα ὕσπρια¹.

Τὰ εἶδη τῶν ὕσπριων εἶναι ποικίλα (φασόλια, κουκιὰ, ρεβίθια, λαθούρι) καὶ κατανalώνονται ἀνάλογα καὶ μὲ τὴν παραγωγὴ κάθε τόπου. Γιὰ παράδειγμα στὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας εὐδοκιμοῦν πολὺ τὰ φασόλια καὶ αὐτὸς εἶναι ὁ λόγος ποὺ ἡ κατανάλωσή των ἐδῶ εἶναι μεγάλη. Πολλὰ χῶματὰ τῆς ἴδιας περιοχῆς, ποὺ λέγονται βελαῶρες, εἶναι κατάλληλα γιὰ τὴν παραγωγὴ φακῆς. Τὰ ρεβίθια καλλιεργοῦνται στὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καὶ ἐδῶ κυρίως καταναλίσκονται. Οἱ κάτοικοι τῶν ὄρειων περιοχῶν τὰ ἀγνοοῦν σχεδόν².

Στὴν κατανάλωσή των συντελοῦν βέβαια καὶ οἱ περιστάσεις. Ἔτσι στὴν Αἰτωλία καὶ ἄλλοι κατὰ τὶς περιόδους νηστείας (Σαρακοστή, Δεκαπενταῦγουστο) τὰ ὕσπρια εἶναι τὸ κυριώτερο φαγητὸ τῶν κατοίκων³.

Ποικίλοι εἶναι ἐπίσης καὶ οἱ τρόποι βρασμοῦ καὶ γενικώτερα παρασκευῆς των καθὼς καὶ ἀναμειξέως των μὲ διάφορα ἄλλα φυτικά κυρίως προϊόντα.

4. Χόρτα καὶ λαχανικά

Τὰ διάφορα λαχανικά καὶ χόρτα, καλλιεργούμενα ἢ ἄγρια, ἀποτελοῦν μιὰ ἀπὸ τὶς πιὸ συνηθισμένες τροφές τοῦ λαοῦ, ἰδίως μάλιστα σὲ περιοχές, ὅπου παράγεται πολὺ λάδι. Ἡ ποικιλία των εἶναι πολὺ μεγάλη καὶ οἱ τρόποι παρασκευῆς καὶ συντηρήσεώς των πολλοὶ καὶ μὲ μεγάλη παράδοση. Τὰ ἄγρια χόρτα ἔχουν ἀποτελέσει πολλὰς φορὲς γιὰ τὸν ἐλληνικὸ λαὸ τροφὴ ἀνάγκης.

5. Ἀβγὸ

Τὸ ἀβγό, καὶ μάλιστα τῶν κατοικιδίων ὀρνίθων, ἀποτελεῖ συνηθισμένη λαϊκὴ τροφή, φθνή καὶ δυναμωτικὴ.

Τὸ ἀβγὸ χρησιμοποιεῖται καὶ ὡς συμπλήρωμα τῆς τροφῆς, ἐξ ἄλλου ὅμως ἀποτελεῖ καὶ βασικὸ συστατικὸ διαφόρων ἄλλων τροφῶν.

Λόγω κυρίως τῆς ιδιότητάς του νὰ εἶναι κυοφορούμενον καὶ κυρίως κύον θεωρεῖται πηγὴ τῆς ζωῆς καὶ ἔχει συνδεθῇ περισσότερο ἀπὸ κάθε ἄλλο εἶδος διατροφῆς μὲ μαγικὰς καὶ δεισιδαίμονες συνήθειες, μὲ δοξασίες καὶ προλήψεις, μὲ τρόπους δημιῶδους θεραπευτικῆς, μὲ λατρευτικὰς συνήθειες, μὲ μαντικὰς ἐνέργειες καὶ συμβολικὰς πράξεις, μὲ ἑορταστικὰς ἐκδηλώσεις κ.ἄ.

1. Ἀναστ. Καραναστάση, Οἱ ζευγάδες, ὅ.π., σ. 244.

2. Δημ. Λουκοπούλου, Αἰτωλικά οἰκήσεις, σκευὴ καὶ τροφαί, ἐν Ἀθήναις 1925, σ. 129-130.

3. Δημ. Λουκοπούλου, ὅ.π., σ. 129.

6. Ψάρι καὶ τὰ ἄλλα θαλασσινά

Εἶναι φυσικὸ νὰ καταναλίσκωνται κατὰ τὸν ἓνα ἢ τὸν ἄλλο τρόπο τὸ ψάρι καὶ τὰ ἄλλα θαλασσινὰ σὲ ἓνα χῶρο, ὅπως ὁ ἑλληνικός, ποὺ σὲ μεγάλο μέρος του περιβρέχεται ἀπὸ θάλασσα. Αὐτὸ ἰσχύει βέβαια ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα, κυρίως γιὰ τοὺς κατοίκους τῶν νησιῶν καὶ τῶν παράλιων περιοχῶν, ὅπου ἀσκεῖται συστηματικὴ ἀλιεία ἢ ὅπου καὶ ἐρασιτεχνικὰ μπορεῖ κανεὶς νὰ προσπορισθῇ τὴν τροφή αὐτή.

Σὲ πολὺ περιωρισμένη κλίμακα ἀλιεύονται ψάρια σὲ λίμνες καὶ ποταμούς, ποὺ τρώγονται ἀπὸ ἐκείνους κυρίως, οἱ ὅποιοι ζοῦν μακριὰ ἀπὸ τὴ θάλασσα.

Πρέπει νὰ σημειωθῇ ὅτι ἡ προτίμηση τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ στρέφεται καὶ πρὸς τὰ παστὰ ψάρια σύμφωνα καὶ μὲ ἀρχαία συνήθεια, ποὺ συνεχίζεται καὶ κατὰ τὴ βυζαντινὴ περίοδο, ὅπως φαίνεται ἀπὸ πολυάριθμες μαρτυρίες τῶν πηγῶν¹.

7. Γάλα καὶ γαλακτοκομικὰ προϊόντα

Ὁ ρόλος τῆς κτηνοτροφίας σὲ χώρα κατὰ κύριο λόγο γεωργοκτηνοτροφικὴ εἶναι φυσικὸ νὰ εἶναι σημαντικὸς μὲ ἀναλογία στὰ προϊόντα τῆς γιὰ τὴ διατροφή τοῦ λαοῦ.

Τὸ γάλα κυρίως ἀλλὰ καὶ τὰ ἄλλα προϊόντα, τυρί, βούτυρο κλπ., γιὰ τὴ συντήρηση τῶν ὁποίων καταβάλλεται μεγάλη φροντίδα, ἀποτελοῦν κύριες τροφές στὴν ἱεραρχία τοῦ δικαιτολογίου, ἰδίως τοῦ ποιμενικοῦ πληθυσμοῦ.

γ') Προσδιοριστικοὶ παράγοντες καὶ συναφῆ ἔθιμα.

Μεταξὺ τῶν παραγόντων ποὺ προσδιορίζουν γενικὰ τὰ εἶδη τῶν τροφῶν, τοὺς τρόπους παρασκευῆς καὶ καταναλώσεώς των καὶ τίς σχετικὲς ἐθιμικὲς ἐνέργειες θεωροῦνται ὡς κυριώτεροι ἡ τοπικὴ παραγωγή, οἱ κλιματολογικὲς καὶ ἐδαφολογικὲς συνθήκες, οἱ ἐπαγγελματικὲς ἀσχολίες, τὸ βιοτικὸ ἐπίπεδο, κ.ἄ., ἐνῶ ὑπάρχουν καὶ παράγοντες, οἱ ὅποιοι σὲ εἰδικὲς περιστάσεις τοῦ βίου, περιοδικὲς ἢ ἑκτακτες, προσδιορίζουν τὸ εἶδος τῆς τροφῆς, τὸν τρόπο παρασκευῆς, καταναλώσεως καὶ συντηρήσεώς της, τὰ συμποσιακὰ καὶ ἄλλα ἔθιμα κ.ἄ. Οἱ κυριώτεροι ἀπὸ τοὺς παράγοντες τῆς δεύτερης κατηγορίας, ποὺ ἀσκοῦν ἐπίδραση, κάποτε καθοριστικὴ, σ' αὐτὴ τὴ διαφοροποίηση μποροῦν νὰ συνοψισθοῦν στοὺς ἑξῆς:

1. Κουκουλές, σ. 84-86, Ἰω. Καλλέρης, ὅ.π., σ. 695.

1. Ἡ μαγεία μετὰ τὰς συναφεῖς ἐνέργειες, ἡ δεισιδαιμονία καὶ οἱ προλήψεις

Γιὰ τὴν σχέσιν καὶ τὴν ἐπίδρασιν τῆς μαγείας καὶ δεισιδαιμονίας στὴ διατροφή ἔχουν γίνει ὑπαινιγμοὶ ἤδη παραπάνω στὸ κεφάλαιο ἰδίως γιὰ τὸ ψωμί. Ἀπομένει νὰ διευκρινισθῇ κάπως ἐδῶ ὅτι στίς σχετικὲς περιπτώσεις λειτουργοῦν πολλὰς φορὲς μαγικοὶ κανόνες καὶ δοξασίες, ποὺ ἰσχύουν, κατὰ τὴ λαϊκὴ πάντοτε ἀντίληψιν, εὐρύτερα.

Παρατίθενται μερικὰ πρόχειρα παραδείγματα, ποὺ συνδέονται μετὰ τὴ μαγικὴ ἀρχὴ τοῦ ὁμοίου ἢ τοῦ ἀνάλογου: Ἡ ἔγκυος ἀποφεύγει νὰ τρώῃ λαγόν, γιὰτὶ τὸ παιδί θὰ λαγοκοιμᾶται ἢ θὰ φοβᾶται¹. Κατὰ τὴν ἐστίασιν μετὰ τὴν εὐκαιρίαν τῶν γενεθλίων, ἂν τὸ παιδί εἶναι ἀγόρι, στέλνουν στὴ λεχὼνα δίπλες, γιὰ νὰ διπλώσουν τὰ ἀγόρια, ἂν εἶναι κορίτσι, τῆς στέλνουν ἄλλα γλυκὰ (Σπάρτη)². Στὴν Κρήτη πρὶν μιλῆσιν τὸ παιδί, δὲν τοῦ δίνουν νὰ φάῃ ψάρι, γιὰτὶ γίνεται βουβός³. Ἀντίθετα γιὰ νὰ μιλῆσιν ἢ νὰ γίνῃ καθαρόγλωσσο στὴν Κύπρο τοῦ δίνουν νὰ φάῃ τὸ Πάσχα ἀβγὸ πέρδικας⁴. Στὴν Αἰτωλία γιὰ τὴ χλομὴ στὸ πρόσωπο γυναῖκα λένε ὅτι ἔχει ἀνεμικό. Γιὰ τὴ θεραπεία τῆς συγκεντρώνουν ὀρισμένα βοτάνια, τὰ ἀνεμόχορτα, τὰ βράζουν καὶ πίνει τὸ ζουμί των⁵ κ.τ.θ.

Καὶ σὲ ὅσα γίνονται κατὰ τὸ στρώσιμο τοῦ τραπεζιοῦ τῆς Πρωτοχρονιᾶς, ποὺ τελικὰ ἰσχύουν καὶ γιὰ τὸ τραπέζιν τῶν Χριστουγέννων, ὑπόκειται ἡ ἴδια μαγικὴ ἀντίληψιν. Δὲν ἔχει σημασίαν μόνον ἡ τοποθέτησιν σ' αὐτὸ μελιοῦ, καρπῶν, ροδιοῦ, κλαδιῶν ἐλιάς, νομισμάτων κλπ., συμβόλων εὐτυχίας, θαλερότητας, υγείας καὶ πλούτου γιὰ τὸ χρόνο ποὺ θὰ ἀκολουθήσῃ, ἀλλὰ καὶ ἡ ἴδια ἡ ἀφθονία τῶν φαγητῶν καὶ τῶν ἄλλων παρασκευασμάτων, τὰ ὁποῖα οἱ ἄνθρωποι γεύονται κατὰ τὴν ἡμέραν αὐτὴ καὶ ὅχι μόνον οἱ σχετικὰ εὐκατάστατοι ἀλλὰ καὶ οἱ φτωχοὶ καὶ οἱ περαστικοί, γιὰ τοὺς ὁποίους φροντίζουν οἱ πρῶτοι. Σκοπὸς τοῦ πλούσιου τραπεζιοῦ, ποὺ δὲν ξεστρώνεται τὴν ἡμέραν αὐτὴ, δὲν εἶναι μόνον ἡ καλοφαγία, αὐτονόητῃ σὲ μιὰ τόσο ἐπίσημῃ ἡμέραν, ὅπως ἡ πρώτη τοῦ ἔτους. Ἐπιδιώκεται μετὰ μαγικὸν τρόπον ἡ ἀφθονία τῶν ἀγαθῶν γιὰ τὸ χρόνο, ποὺ θὰ ἀκολουθήσῃ, ἓνα τρόπον ἐκβιασμοῦ τῆς φύσεως, μετὰ τὴν εὐκαιρίαν τῆς πρώτης τοῦ ἔτους, νὰ παραγάγῃ ἀφθονα ἀγαθὰ, ὅπως αὐτὰ τοῦ τραπεζιοῦ, σὲ ἔλους, ἀκόμη καὶ σ' αὐτὰ τὰ ζῶα, τὰ ὁποῖα δὲν ξεχνιοῦνται, ποὺ ὡς δεισιδαιμονία ἀσχεῖται ἐνσυνείδητα ἀπὸ τὰ προχριστιανικὰ χρόνια καὶ ἀπὸ ἄλλους ἀκόμη

1. ZEA 1, σ. 26.

2. ZEA 1, σ. 30.

3. ZEA 1, σ. 35.

4. ZEA 1, σ. 39.

5. ZEA 2, σ. 98.

λαούς, Ρωμαίους, Αἰγυπτίους κλπ.¹ Ὁ Ἰωάννης ὁ Χρυσόστομος, γιὰ νὰ ἀναφερθῶ σὲ μιὰ μόνο ἀπὸ τίς πολλές μαρτυρίες τῶν ἐλληνικῶν καὶ λατινικῶν πηγῶν, παραδίδει σχετικὰ: «*Νομίζουσιν, εἰ τὴν νομυηνίαν τοῦ μηρὸς τούτου μεθ' ἡδονῆς καὶ εὐφροσύνης ἐπιτελέσειαν, καὶ τὸν ἅπαντα τοιοῦτον ἔξειν ἐνιαυτὸν*»².

2. Ἡ λατρευτικὴ συμπεριφορὰ (νηστεία)

Εἶναι γνωστὸ ὅτι ἡ διατροφή ἐνὸς λαοῦ συνδέεται στενὰ μὲ τὴ θρησκευτικὴ του πίστη καὶ τίς λατρευτικὲς του συνήθειες καὶ αὐτὸ φαίνεται καθαρὰ ἀπὸ τοὺς κανόνες, ποὺ ἔχουν θεσπισθῇ στὶς διάφορες θρησκείες τοῦ κόσμου, καὶ ποὺ σχετίζονται μὲ τὴ λήψη ὀρισμένων τροφῶν ἢ τὴν ἀποχὴ ἀπὸ ἄλλες μόνιμα ἢ περιστασιακά.

Σχετικὰ μὲ τὸν ἐλληνικὸ χῶρο καὶ μόνο τὸ γεγονός ὅτι τὸ λαϊκὸ ἑορτολόγιο, κατὰ τὴ διάρκειαν τοῦ ὁποίου παρασκευάζονται καὶ τρώγονται ὀρισμένες τροφές μὲ προσδωρισμένους μάλιστα κάποτε ἐθιμικοὺς κανόνες, καλύπτει μὲ τὸ πλῆθος τῶν ἑορτῶν του πυκνὰ ὀλόκληρο τὸ ἔτος, εἶναι ἀρκετὸ, γιὰ νὰ δείξῃ τὴ σημασίαν τῆς θρησκείας καὶ τῆς λατρείας στὴν ἐν γένει διαμόρφωσιν τῆς διατροφῆς τοῦ λαοῦ καὶ τῶν σχετικῶν συνηθειῶν.

Παράγοντα μεγάλης σημασίας εἰδικώτερα γιὰ τὸν προσδιορισμὸν τῆς τροφῆς στὸν ὀρθόδοξο ἐλληνικὸ χῶρο ἀποτελεῖ ἡ νηστεία.

Τὸ θέμα τῆς χριστιανικῆς νηστείας εἶναι βέβαια μεγάλο καὶ ἀρκετὰ περίπλοκο, ἐπεὶδὴ ἡ νηστεία κατὰ τὴν ἱστορικὴ της πορείαν, ἀπὸ τὴν ἀρχὴ δηλ. τῆς καθιερώσεώς της ἀπὸ τοὺς πρώτους χριστιανικοὺς χρόνους, ἔχει διέλθει ἀπὸ πολλὰς φάσεις καὶ ἔχει προκαλέσει καὶ διαφωνίας ἀκόμη μεταξὺ τῶν πατέρων τῆς Ἐκκλησίας, ποὺ ἀφοροῦν τὸν χρόνο, τὸν τρόπο καὶ τὸν τύπον της κ.ἄ. Ἀλλὰ αὐτὸ ποὺ ἐνδιαφέρει ἐδῶ συνοψίζεται στὶς ἐξῆς βέβαιες διαπιστώσεις:

α') Ὁ καθορισμὸς τῆς νηστείας ἔχει πάρει, κατὰ τοὺς τελευταίους τουλάχιστον αἰῶνες, τὴν ὀριστικὴν του μορφή, μὲ τὸν προσδιορισμὸν ἀκριβοῦς ἡμερῶν, ἡμερομηνιῶν καὶ περιόδων, κατὰ τίς ὁποῖες ἐπιβάλλεται ἀπὸ τὴν Ἐκκλησίαν ἡ τήρησός της.

β') Ὁ τύπος τῆς ἀρχαίας νηστείας, ποὺ, σύμφωνα καὶ μὲ τὴν ἐτυμολογίαν τῆς λέξεως, σημαίνει πλήρη ἀποχὴ ἀπὸ κάθε τροφή, γιὰ μικρὸ βέβαια διάστημα

1. Βλ. σχετικὰ Fedor Schneider, Über Kalendae Januariæ und Martiæ im Mittelalter, Archiv für Religionswissenschaft 20 (1920-21), σ. 96 καὶ κυρίως 115 κ.ἑ., πρβλ. καὶ τὴ μελέτη τοῦ Ludwig Radermacher, Beiträge zur Volkskunde aus dem Gebiet der Antike, Wien 1918 σ. 86 κ.ἑ. (Sitzungsber. d. Kais. Akademie der Wiss. in Wien, Philos. hist. Klasse 187, 3). Γιὰ τὰ ξένα παράλλα βλ. Eckstein, Speise, Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens 8, 1936-37, στ. 179 κ.ἑ.

2. Migne, PG 58, στ. 954 πρβλ. καὶ Φαίδ. Κοουκουλέ, BBH 1, 2, σ. 151-2, 1, σ. 15, ὅπου καὶ περαιτέρω μαρτυρίες.

χρόνου, ἔχει παραχωρήσει, ἀπὸ πολὺ νωρὶς μάλιστα, τὴ θέσιν του σὲ ἄλλη μορφή νηστείας, ὅπως περίπου εἶναι γνωστὴ σήμερα, ποὺ συνίσταται στὴν ἀποχή ἀπὸ ὠρισμένα εἶδη τροφῶν κυρίως, ἀλλὰ καὶ ποτῶν. Καὶ ὅπως ὁρθὰ ἔχει παρατηρηθῇ, ἡ νηστεία κατήντησε νὰ εἶναι δικιτολογία¹. Τὸ τελευταῖο αὐτὸ καθίστα ἔκδηλη τὴ σημασία της γιὰ τὸν προσδιορισμὸ πάλι κάθε φορὰ τοῦ εἵδους τῆς τροφῆς τοῦ λαοῦ.

γ') Ὅλα αὐτὰ θὰ εἶχαν ἴσως περιορισμένη σημασία, ἂν ἡ νηστεία δὲν εἶχε καταστῇ, ὅπως συμβαίνει, ἓνα ἀπὸ τὰ πιὰ ἔντονα ὁρησκευτικὰ βιώματα τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ, ιδίως τῆς υπαίθρου. Ἄν τὸ βίωμα αὐτὸ στηρίζεται στὴν κατανόησιν ἐκ μέρους τῶν πολλῶν τοῦ βαθύτερου πνευματικοῦ νοήματός της, καὶ εἶναι βέβαιο ὅτι αὐτὸ σὲ πολλὰς τουλάχιστον περιπτώσεις δὲν συμβαίνει, εἶναι ἀδιάφορο. Σημασία ἐδῶ ἔχει τὸ ἀποτέλεσμα καὶ αὐτὸ ὁδηγεῖ στὴν παραπάνω διαπίστωση, ὅτι ἔχομε νὰ κάμωμε μὲ ἔντονο βίωμα, κατὰ κανόνα ἀπαρβίαστο, ἂν καὶ ὅχι πάντοτε ὁμοιόμορφα. Στὸ συμπέρασμα αὐτὸ θὰ μπορούσε κανεὶς νὰ καταλήξῃ λαμβάνοντας ὑπ' ὄψιν ἀκόμη καὶ τὴ σημερινὴ πραγματικότητα, ὅχι βέβαια τόσο τῶν πόλεων.

Πολὺ χαρακτηριστικὲς τόσο γιὰ τὴν ἀντίληψιν γιὰ τὴν ἴδιαν τὴ νηστεία ὅσο καὶ γιὰ τὴν αὐστηρὴ τήρησίν της εἶναι οἱ κάπως παλαιότερες μαρτυρίαι, ποὺ ἀπηχοῦν βέβαια καὶ τὸν παλαιότερο τρόπο ζωῆς καὶ σκέψεως.

Ὁ Γάλλος π.χ. περιηγητὴς Julien Galland, ποὺ ἐπισκέφθηκε τὴ Χίον κατὰ τὰ μέσα τοῦ 18ου αἰ. γράφει, ἴσως ὑπερβολικά, ὅτι «ἡ μοιχεία, ἡ πορνεία, ἡ κλοπὴ καὶ ἡ ἀνθρωποκτονία θεωροῦνται ὡς ἐλαφρὰ ἁμαρτήματα ἐν σχέσει πρὸς τὴν παραβίασιν τῆς νηστείας»². Καὶ ὁ μεταγενέστερός του (τέλη 18ου αἰ.) Σικελὸς περιηγητὴς Scrofani, ἀναφερόμενος στὴν ἐπιμονὴ τῶν Ἑλλήνων στὴν τήρησιν τῶν νηστειῶν, ἀναφέρει: «Μποροῦν νὰ συγχωρέσουν ἓνα φονεὶ ἢ ἓναν κλέφτη ἀλλὰ ποτὲ ἐκείνον ποὺ πάτησε τὴ νηστεία τῆς Παρασκευῆς. Αὐτὴ ἡ δεισιδαιμονία περιορίζει τὴν κατανάλωσιν εἰδῶν πρώτης ἀνάγκης καὶ ἔχει ἐπιπτώσεις στὸ ἐμπόριον καὶ στὴ βιομηχανία. Ἐπειτα ἡ μακροχρόνιος χρησιμοποίησις τροφῶν ὅχι θρεπτικῶν ἀδυνατίζει τὸ σῶμα καὶ ἐξασθενίζει τὸ πνεῦμα. Πραγματικὰ οἱ Ἕλληνες ποὺ τηροῦν σχολαστικὰ τὰς νηστείας, εἶναι ἀργοὶ στὶς ἀντιδράσεις τους, χωρὶς ἐτοιμότητα, ἀδύνατοι καὶ χλομοὶ»³. Ἀποφυγὴ βρώ-

1. Βλ. Χρήστου Μ. Ἐνισλέιδου, Ὁ θεσμὸς τῆς νηστείας, Ἀθῆναι 1959, σ. 193 κ.ά., ὅπου γίνεται εὐρύς λόγος γιὰ τὴν ἱστορικὴ διαμόρφωσιν τῆς νηστείας, τὸ χρόνο, τὸν τρόπο καὶ τὸν τύπον της καὶ Ξενοφώντας Σπ. Παπαχαράλαμπος, Ἡ ἀληθὴς νηστεία κατὰ τὸ τριῶδιον, Ἀθῆναι 1980 (διδ. διατρ.), ὅπου καὶ ἡ σχετικὴ βιβλιογραφία.

2. Φιλίππου Π. Ἀργέντη-Στίλπωνος Π. Κυριακίδου, Ἡ Χίος παρὰ τοῖς γεωγράφους καὶ περιηγηταῖς 2, 1946, σ. 705, Σιμόπουλος 2, σ. 219.

3. Σιμόπουλος 2, σ. 649.

σεως τῆς βασικώτερης τροφῆς των, τοῦ κρέατος, κατὰ τὴ διάρκειαν τῆς νηστείας, τηρεῖται καὶ μεταξὺ ἀκόμη τῶν ληστῶν τοῦ 19ου αἰ., στὸ πλαίσιο βέβαια τηρήσεως μὲ σχολαστικότητα καὶ ἄλλων λατρευτικῶν τύπων¹.

Οἱ ἀνεγνωρισμένες ἀπὸ τὴν Ἐκκλησίαν νηστεῖες εἶναι μακροχρόνιες, ὅπως τῆς Μεγάλης Τεσσαρακοστῆς μαζί με τὴ Μεγάλῃ Ἑβδομάδᾳ, τοῦ Σαρανταήμερου τῶν Χριστουγέννων (15 Νοεμβρίου - 25 Δεκεμβρίου), ἡ νηστεία ἀπὸ τὴν 1η-15η Αὐγούστου (Δεκαπενταύγουστο) κ.ἄ. καὶ μικρῆς διάρκειας, ὅπως ἡ νηστεία τῆς Τετάρτης καὶ τῆς Παρασκευῆς κάθε ἑβδομάδας καὶ ἄλλες μεμονωμένες, καί, πέρα ἀπὸ αὐτές, νηστεῖες ποὺ ἐπιβάλλονται σὲ ἐκτακτες περιστάσεις.

Συνολικὰ δηλ. οἱ νηστεῖες καλύπτουν μεγάλο χρονικὸ διάστημα τοῦ ἔτους. Τὸ γεγονός αὐτό, καθὼς μάλιστα καὶ ἡ γενικώτερη αὐστηρότητα τῆς νηστείας, ἐντυπωσιάζει πάλι τὸ Γάλλο γιατρὸ καὶ περιηγητὴ Pouqueville, ποὺ σημειώνει — ἡ ἀξιοπιστία του ἀμφισβητεῖται — στὸ περιηγητικὸ χρονικὸ του γιὰ τὴν Πελοπόννησο (1805) ὅτι οἱ Ἕλληνες «ἔχουν μόνο ἑκατὸν τριάντα ἡμέρες ἐλεύθερες ἀπὸ ἀποχῆς καὶ νηστεῖες. Ἐκτὸς ἀπὸ τίς τέσσερις σαρακοστὲς ποὺ προηγούνται τοῦ Πάσχα, τῆς ἑορτῆς τῶν Ἀποστόλων, τῆς Κοίμησης τῆς Θεοτόκου καὶ τῶν Χριστουγέννων, ἔχουν μιὰ ἀτελείωτη σειρά ἀπὸ δλονυκτίες. Νηστεύουν ἐπίσης τὴν Τετάρτη... καὶ τὴν Παρασκευή. Δύσκολα μπορεῖ νὰ σηματοποιήσει κανεὶς μιὰ ἰδέα γιὰ τὴν κακὴ διατροφή τῶν Ἑλλήνων, προπάντων κατὰ τὴ Σαρακοστή ποὺ προηγεῖται τοῦ Πάσχα, καὶ γιὰ τὴν αὐστηρότητα, μετὰ τὴν ὁποία τὴν τηροῦν... Ὁ χρόνος τῆς Σαρακοστῆς εἶναι χρόνος ἐξαγνισμού· κ' ἐνῶ μπορεῖ κανεὶς νὰ διαπράξῃ ὅλα τὰ ἀμαρτήματα, ἀν παραβιάσῃ ὅμως τὴ νηστεία καὶ τὸν κατηγορήσουν γι' αὐτό, δὲν μπορεῖ νὰ εἶναι σίγουρος, ἀν θὰ ἐξασφαλίσῃ τὴ συγχώρεση, ἀκόμη καὶ μετὰ πολὺ ὑψηλὴ τιμή. Γι' αὐτὸ εἶδα ἄρρωστους, δυστυχισμένες ἔγκυες γυναῖκες ἢ λεχῶνες, νὰ ἀρνοῦνται ὄχι μόνο νὰ φᾶνε κρέας ἀλλὰ ἀκόμη νὰ πιοῦν ζωμὸ ἢ ἓνα ποτήρι ραδικόζουμο, γιὰ νὰ μὴ διακώψουν τὴ νηστεία. Τοῦ κἀκου τίς παρακαλοῦσα μετ' ἐπιμονή...»².

Βέβαια ἄλλες ἀπὸ τίς νηστεῖες αὐτὲς τηροῦνται αὐστηρότερα καὶ ἄλλες λιγώτερο αὐστηρά, ὑπάρχουν περιπτώσεις καταλύσεως ὠρισμένων νηστειῶν ἢ ἀπαλλαγῆς ἀπὸ τὴ νηστεία, ἀλλὰ πρόκειται μᾶλλον περὶ ἐξαιρέσεων. Ὁ βασικὸς θεσμὸς τῆς νηστείας, τῆς ἀποφυγῆς δηλ. βρώσεως ὠρισμένων τροφῶν,

1. Βλ. Γιάννη Κολιόπουλου, *Ληστές*, Ἀθήνα 1949, σ. 214.

2. Φραγκίσκου - Καρόλου - Οὔγου - Λαυρεντίου Πουκεβίλ, *Ταξίδι στὸ Μοριά, μετάφρ.* Ὁλγας Ρομπάκη - Ἐλένης Γαρίδη, Ἀθήνα 1980, σ. 264-265. Πρβλ. ἄλλωστε καὶ ὅσα γιὰ τὴ νηστεία ἀναφέρει ὁ Θεόδωρος ὁ Βαλσαμὼν (Γ. Α. Ράλλη - Μ. Π. Οτλῆ, *Σύνταγμα τῶν θείων καὶ ἱερῶν κανόνων*, Ἀθήνησιν 1854, σ. 487): «Ὅτε δὲ δι' ἀσθένειαν ἀναγκασθῇ τις καταλύσαι, διὰ ἰχθύων ἢ ἐλαίου μετρίσει τοῦ ἀρρωστικίου τὴν κακότητα· κρέατος γάρ ἡ τροφὴ ἢ ὅσο ἀνασθαι οὐ συγχωρηθεῖται, καὶ πνέη τὰ λείψατα, οὔτε ἐν τῇ μεγάλῃ Τεσσαρακοστῇ οὔτε ἐν οἱαδήποτε τετράδι καὶ παρασκευῇ».

παραμένει ἰσχυρός. Οἱ κυριώτερες δὲ τροφές, τῶν ὁποίων ἡ βρώση ἀπαγορεύεται, εἶναι, ὅπως εἶναι γνωστό, κατὰ πρῶτον λόγον τὸ κρέας¹ καὶ κατὰ δεύτερον τὸ ἄβγόν, τὰ ψάρια, τὸ λάδι, καὶ ὅλα, ἐννοεῖται, τὰ ἄλλα ἐδέσματα, τὰ ὁποῖα τὰ ἐμπεριέχουν. Ἡ ἀποφυγὴ ἀπὸ τὰ φαγητὰ αὐτὰ καὶ ἄλλοι λόγοι συντελοῦν στὴν παρασκευὴ καὶ βρώσῃ εἰδικῶν φαγητῶν νηστήσιμων, ποὺ παρουσιάζουν τοπικὰ ποικιλία.

Οἱ νηστεῖες αὐτὲς ἐπηρεάζουν ἀκόμη καὶ τὴ διατροφή τοῦ λαοῦ κατὰ τὶς προηγούμενες, καὶ βέβαια καὶ κατὰ τὶς ἐπόμενες ἀπὸ αὐτὲς ἡμέρες. Ἔτσι τὸ δικαιολόγιον π.χ. τῆς 14ης Νοεμβρίου, ἐορτῆς τοῦ ἁγίου Φιλίππου, σχετίζεται μὲ τὸ Σαρανταήμερο τῆς νηστείας τῶν Χριστουγέννων, ποὺ ἀκολουθεῖ. Θεωρεῖται ἀποκριὰ ἡ ἡμέρα αὕτη καὶ μάλιστα ὑποχρεωτικὴ γιὰ ὅλους κάθε ἡλικίας καὶ οἰκονομικῆς καταστάσεως, μὲ προεξάρχουσα τὴν κοινωνίαν τῶν γεωργῶν. Κατὰ τὴν ἡμέρα αὕτη πρέπει ὅλοι νὰ φῶνε κρέας. Ἀπὸ τὴν ἐπιταγὴ αὕτη δὲν ἐξαιρεῖται, κατὰ τὴν παράδοση, οὔτε ὁ ἅγιος Φίλιππος, ποὺ σφάζει τὸ βόδι του «γιὰ νὰ ἀποκριώσουν καὶ οἱ φτωχοί». Αὐτὸς εἶναι ὁ λόγος ποὺ τὴν ἡμέρα αὕτη σφάζουν κάποιο ζῶο ὅλοι, μεγάλο ἢ μικρό, ἢ διανεμεται ὡς δῶρο κρέας σὲ ὅσους δὲν ἔχουν τὴ δυνατότητα νὰ σφάζουν δικό των ζῶον².

Τὰ ἴδια ἰσχύουν καὶ γιὰ τὴν πρὸ τῆς Μεγάλης Σαρακοστῆς κυρίως ἀποκριὰ, καὶ μάλιστα γιὰ τὴν πρώτη ἐβδομάδα ἀπὸ τὶς τρεῖς, ποὺ λέγεται Προφωνή. Κάθε οἰκογένεια πρέπει νὰ σφάξῃ, νὰ ματώσῃ κάτι. Καὶ εἶναι χαρακτηριστικὸ ὅτι στὴν Ἀπειράνθο τῆς Νάξου, στὸ φτωχὸ ποὺ δὲν ἔχει κάτι νὰ σφάξῃ ἢ ποὺ δὲν μπορεῖ νὰ ἀγοράσῃ κρέας συνιστᾶται ἀκόμη καὶ νὰ τὸ κλέψῃ³.

Ἀκόμη καὶ ἡ κατάλυση σὲ περίοδο νηστείας ὠρισμένου εἵδους τροφῆς θεωρεῖται ὑποχρεωτικὴ καὶ μὲ αὐτὸ τὸν τρόπο προσδιορίζει τὴν τροφὴ τῆς ἡμέρας. Π. χ. στὴν Κρήτη κ.ά. τὴν Κυριακὴ τῶν Βαΐων (πρέπει νὰ φῶνε ἐκεῖνη τὴν ἡμέρα ψαριὸν παστὸ ἢ φρέσκο. Εἶναι ἀνάγκη νὰ γλείψουν ἔστω καὶ κόκκαλον τοῦ ψαριοῦ γιὰ τὸ καλόν). Καὶ αὐτὸ σὲ ἀνάμνηση τοῦ θριάμβου τοῦ Χριστοῦ κατὰ τῶν Φαρισαίων⁴.

1. Βλ. πρόχειρα Ξεν. Σπ. Παπαχαραλάμπους, ὁ.π., σ. 172-173, ὅπου βιβλιογραφία.

2. Βλ. Μαρίας Μηλίκου-Μαρκαντώνη, Ἁγιος Φίλιππος. Λαϊκὴ παράδοση καὶ λατρεία, Ἀθήναι 1978, σ. 78-83.

3. Ἡ σύσταση φέρεται ὑπὸ τύπον παροιμίας: «Προφονεύγω (ἀπὸ τὸ Προφωνή) σε, φτωχέ, κι ἂ δὲν ἔχης, ἀόρασε, κι ἂ δὲν ἔχης ν' ἀοράσης, κλέψε» καὶ παραπέρα «κι ἂ δὲν εἶς' ἄξιος νὰ κλέψης, ζήτηξε» (Διὰ λεχτῆς Ζευγώλη-Γ' λ' ἐζου, Παροιμίες ἀπὸ τὴν Ἀπειράνθο τῆς Νάξου, Ἀθήναι 1963, σ. 265).

4. Βλ. Γ. Α. Μέγα, Ἑλληνικαὶ ἐορταὶ καὶ ἔθιμα τῆς λαϊκῆς λατρείας, Ἀθήναι 1957, σ. 149. Ἡ ὑπόμνηση τῆς χαλαρώσεως τῆς νηστείας μὲ τὴν κατάλυση τοῦ ψαριοῦ ἔχει ἀποτυπωθῇ σὲ παιδικὰ ἀσμάτια, ὅπως τὸ γνωστό:

Πέρα ὅμως ἀπὸ τὴ νηστεία, τὸ λαϊκὸ ἐορτολόγιον προσφέρει πάμπολλες εὐκαιρίες με ἀνάλογες συνέπειες στὸ δικαιολόγιον τοῦ λαοῦ. Οἱ εὐκαιρίες αὐτὲς ὑπάρχουν καὶ ἐκεῖ ἀκόμη, ποὺ δὲν εἶναι ἐκ πρώτης ὕψεως διαφανεῖς.

Ἄν ἤθελε κανεὶς νὰ ἐπιμείνῃ στὶς τελευταῖες, θὰ μπορούσε νὰ σταθῇ στὸ θέμα τῶν «θυσιῶν», αἱματηρῶν ἢ ὄχι, ποὺ γίνονται με τὴν εὐκαιρία χριστιανικῆς ἢ ἄλλης ἐορτῆς. Οἱ θυσίαι αὐτὲς ἀποτελοῦν συνέχεια προχριστιανικῶν λατρευτικῶν ἐκδηλώσεων, ποὺ συνοδεύονται με ἀνάλογες δοξασίες καὶ συνήθειες. Αὐτὸ ὅμως δὲν ἔχει ἐμποδίσῃ νὰ λησμονηθῇ ὁ ἀρχικὸς χαρακτήρας τῶν καὶ νὰ προσλάβουν χαρακτῆρα, ποὺ σχετίζεται μόνο με τὴν τροφή. Χαρακτηριστικὸ καὶ πρόχειρο παράδειγμα ἡ σφαγὴ τοῦ οἰκόσιτου χοίρου κατὰ τὰ Χριστούγεννα ἢ τὶς ἀπόκριες.

Ὅτι ἡ σφαγὴ αὐτὴ ἔχει θυσιαστικὸ χαρακτῆρα, φαίνεται ἀπὸ τὰ ἐπὶ μέρους τελετουργικὰ ἔθιμα ποὺ τὴ συνοδεύουν καὶ ποὺ σχετίζονται τόσο με τὸ θῦμα, ὅσο καὶ με τὸ θῦτη. Ἀπὸ τὸ ἄλλο μέρος εἶναι γνωστὸ ὅτι πρόκειται, παρὰ τὰ μεταγενέστερα χριστιανικὰ της γνωρίσματα, γὰ παλαιὰ εἰδωλολατρικὸ ἔθιμο πρὸς τιμὴν τοῦ Κρόνου καὶ τῆς Δήμητρος, ὅπως ἔχει λεχθῇ παραπάνω, εὐρύτατα διαδεδομένο στοὺς βυζαντινοὺς χρόνους.

Ὅπως ὁρθὰ ἔχει παρατηρηθῇ, ἡ μέχρι πρόσφατα καθολικὴ ἐπιβίωση τοῦ ἐθίμου τῆς χοιροσφαγίας σὲ ὁλόκληρο τὸν ἑλληνικὸ ὥρο μπορεῖ νὰ βρῇ τὴν ἐξήγησίν της στὸ ὅτι ἐξυπηρετεῖ οἰκονομικὰ τὴν ἀγροτικὴ οἰκογένεια. Με τοὺς

*Βάρια, βάρια τῶν Βαγιῶν
τρῶνε ψάρι καὶ κολιὸ
καὶ τὸν ἄλλο Κυριακὸ
τρῶνε κόκκινον ἀβγὸ*

(Γ. Α. Μέργα, ὅ.π., σ. 147). Πρβλ. καὶ τὴν παροιμιώδη ἐκφραση: «Τὴ Δυρνή καὶ τοῦ Βαίου βρίζει ὁ διάολος μέσ' στὸ ἱαλόν», ποὺ λέγεται, ὅταν τὴν Τυρινὴ ἐβδομάδα καὶ τῶν Βαίων ὑπάρχῃ ἔλλειψι ψαριοῦ, τὴν ὁποία προκαλεῖ ὁ διάβολος, γιὰ νὰ μὴ τηρηθῇ τὸ ἔθιμο τῆς βρώσεως ψαριοῦ (Διὰ ἀλ ἐχ τῆς Ζευ γ ὠ λ η-Γ λ ἐ ζ ο υ, Παροιμίαι, ὅ.π., σ. 300-301), καὶ τῇ φράσει:

*Ὅπ' ἀκούς Μαριά καὶ Γιάννη
βάλε ψάρι στὸ τηγάνι*

με τὴν ὁποία δηλώνεται ἡ κατάληψη τοῦ ψαριοῦ κατὰ τὴν Τετάρτη καὶ Παρασκευή, ἂν κατὰ τὶς ἡμέρες αὐτὲς συνέπιπταν θεομητορικὲς ἐορτὲς ἢ ἐορτὲς τοῦ Προδρόμου, με ἐξαίρεση κατὰ τοὺς νεώτερους αἰῶνες τῆς ἐορτῆς τῆς ἀποτομῆς τῆς κεφαλῆς του (βλ. Χρ. Ἐνισ-λ ἐ δ ο υ, ὅ.π., σ. 141 καὶ 151. Γιὰ τὴν παροιμία Ν. Γ. Π ο λ ῖ τ ο υ, Παροιμίαι 1, 1898, σ. 229, ἀρ. 6). Ὁ λαὸς ἀκολουθεῖ τὴ σχετικὴ ἐκκλησιαστικὴ παράδοση: «Ἰχθύας δὲ οὐδαμῶς ἐσθίωμεν τὴν ἁγίαν νηστείαν (ἐν τῇ Μεγ. Τεσσαρακοστῇ), πλὴν τῇ ἡμέρᾳ τοῦ Σαββάτου καὶ τῇ Κυριακῇ τῶν Βαίων, εἰς δόξαν τοῦ κατελθόντος ἐκ τῆς νηστείας, καὶ συνεστιασθέντος ἐπὶ τῇ τοῦ Λαζάρου ἐγέρσει· ἢ καὶ ἀριθμῶς ὡς μία οὐσα καὶ αὐτὴ τῶν τοῦ Χριστοῦ θείων ἐορτῶν» (Θεοδ ὠ ρ ο υ τ ο ῦ Σ τ ο υ δ ῖ τ ο υ, Διδασκαλία χρονικὴ τῆς μονῆς τοῦ Στουδίου, Migne, PG 99, 1860, στ. 1700).

οικόσιτους χοίρους, που συντηρούνται, όπως έχει παραπάνω επισημανθῇ, σχετικὰ εὐκόλα ἀπὸ τὰ προϊόντα τῆς γεωργικῆς καὶ τῆς ἀγροτικῆς γενικώτερα παραγωγῆς, ἡ φτωχὴ ἀγροτικὴ οἰκογένεια, ἐξασφάλιζε, μὲ τὴν κατάλληλῃ βέβαια συντήρησιν, τὸ κρέας τὸ χειμῶνα καὶ τὸ λίπος γιὰ ὅλο τὸ χρόνο¹.

Εὐρύτερα ὅμως καὶ γιὰ τὶς ἄλλες πολυάριθμες νεοελληνικὲς θυσίες μπορεῖ κανεὶς νὰ δεχθῇ τὴ διατυπωθεῖσα ἤδη ἀποψη ὅτι ἀποκοτῶν συχνὰ γιὰ τὶς φτωχὲς κοινότητες τῇ σημασίᾳ λαϊκῶν συσσιτίων, που ὁργανώνονται εἴτε ἀπὸ οἰκονομικὰ εὐρωστους συντοπίτες εἴτε ἀπὸ τὶς ἐκκλησιαστικὰς ἐπιτροπές. Εἶναι χαρακτηριστικὴ ἡ μαρτυρία ὅτι κατὰ τὶς ἡμέρας αὐτὲς δὲν μαγείρευαν οἱ οἰκογένειες².

Βέβαια τὸ εἶδος τῆς τροφῆς ἐξαρτᾶται καὶ ἀπὸ ιδιότητες που ἀποδίδονται στοὺς ἀγίους, ἀπὸ παραδόσεις, προλήψεις, δεισιδαιμονίες κ.ἄ. Ἔτσι π.χ. στὴ Θράκῃ τῆς ἀγίας Βαρβάρας τρῶνε τὴ «βαρβάρα», που παρασκευάζεται ἀπὸ σιτάρι, φασόλια, καλάμπόκι, σταφίδες, μῆλα, ἀμύγδαλα, καρύδια κ.ἄ. Ἡ ἐθιμικὴ ἐνέργεια συνδέεται μὲ σχετικὴ παράδοσις³. Τῶν ἀγίων Σαράντα παρασκευάζονται σαραντόπιττες (πίττες μὲ σαράντα φύλλα ἢ σαράντα τηγανίτες ἢ φαγητὰ ἀπὸ σαράντα εἰδῶν χόρτα ἢ ὕσπρια). Τὸ Σάββατο τοῦ Λαζάρου σὲ μερικὰ μέρη παρασκευάζουν εἰδικὰ ψωμιὰ καὶ κουλούρια (λαζαράκια, λαζόνια), τοῦ ἀγίου Φανουρίου τὴ φανουρόπιττα κ.τ.ἄ. Γενικὰ γιὰ τὸ τραπέζι τῶν μεγάλων ἑορτῶν, ὅπως τὰ Χριστούγεννα, τὰ Θεοφάνια, τὸ Πάσχα κλπ. παρασκευάζονται εἰδικὰ φαγητὰ.

Εἶναι αὐτονόητο τέλος ὅτι τὰ γεύματα καὶ τὰ συμπόσια, που γίνονται κατὰ τὸ ἑορτολόγιο, διέπονται ἀπὸ ὀρισμένο τελετουργικὸ τυπικὸ, που ἀφορᾷ τὴν παρασκευὴν τῶν τροφῶν, τὸν τόπο καὶ τὸν τρόπο τῆς βρώσεως καὶ τῆς διανομῆς, τὴ θέση τῶν οἰκογενειῶν, τὴν τοποθέτησιν στὸ τραπέζι τῶν προσεστώτων (τοῦ παπᾶ, τοῦ δασκάλου κλπ.) καὶ ἐπηρεάζονται ἀπὸ ὀρισμένες θρησκευτικὰς, μαγικὰς καὶ δεισιδαίμονες ἀντιλήψεις, που διαμορφώνουν ἀνάλογα ἔθιμα.

3. Οἱ κοινωνικὲς σχέσεις γενικὰ

Οἱ κοινωνικὲς σχέσεις γενικὰ εἶναι φυσικὸ νὰ ἀσκοῦν μεγάλη ἐπίδρασιν καὶ στὸ εἶδος τῆς παρεχόμενης τροφῆς καὶ στὴν ἐθιμοτυπία τῶν γευμάτων καὶ στὸν ρόλο τῶν συμμετεχόντων προσώπων. Τὰ στοιχεῖα αὐτὰ βέβαια, ὅπως καὶ σὲ ἄλλες περιπτώσεις ἔχει ἀνάλογα ἐπισημανθῇ, ἀνήκουν στὴν εὐρύτερη ἐθι-

1. Βλ. σχετικὰ Γεωργ. Ν. Αἰκατερινίδη, Νεοελληνικὲς αἵματηρὲς θυσίες, Ἀθῆναι 1979, σ. 109 κέξ., ὅπου καὶ ἡ προγενέστερη βιβλιογραφία.

2. Βλ. Γεωργ. Ν. Αἰκατερινίδη, ὁ.π., σ. 179-180 κ.ἄ.

3. Κ.α.λ. Παπαθανάσης-Μουσιόπουλου, Λαογραφικὰ Θράκης 2, 1980, σ. 156-158.

μικὴ ζωή, καὶ ἐπομένως θὰ μπορούσαν νὰ ἐξετασθοῦν ἀπὸ τὴν πλευρὰ αὐτῇ, αὐτὸ ὅμως δὲν σημαίνει καθόλου ὅτι ὁ ἀσχολούμενος μὲ τὴν τροφή πρέπει νὰ παραλείψῃ νὰ τὰ προσεγγίσῃ. Ἀντίθετα ἡ ἐνδελεχὴς ἐξέτασθί των βοηθεῖ στὴν προσέγγισθί τοῦ εὐρύτερου ρυθμοῦ τῆς ζωῆς ἐπὶ ἡμερησίας, ἐβδομαδιαίας ἢ ἐτησίας βάσεως. Ἐννοεῖται ὅτι γιὰ τέτοιες ἐκδηλώσεις δὲν εἶναι δυνατὸν παρὰ νὰ παρέχουν σταθερὴ ἀφορμὴ κυρίως οἱ κύριοι σταθμοὶ τῆς ζωῆς τοῦ ἀνθρώπου (γέννηση, γάμος, θάνατος) καὶ ἄλλες ὅμως ἔκτακτες περιστάσεις, ὅπως π.χ. συμβαίνει στὴν περίπτωσθί τῆς φιλοξενίας.

Σχετικὰ μὲ τὴν τελευταία αὐτῇ συνθήκη, ποὺ προσιδιάζει στὸν ἐλληνικὸ λαὸ κυρίως σὲ ὅλῃ τῇ διάρκειά τοῦ ἱστορικοῦ του βίου, θὰ μπορούσαμε νὰ ποῦμε ὅτι ἔχει ἐπηρεάσει καὶ ἐξακολουθεῖ νὰ ἐπηρεάζῃ τὴν ἴδια τὴν παρασκευὴ τῆς τροφῆς καθὼς καὶ τίς γύρω ἀπὸ αὐτὴν ἐθιμικὲς ἐνέργειες. Αὐτὸς ποὺ αἰσθάνεται ἱερὴ ὑποχρέωσθί νὰ φιλοξενήσῃ τὸν ξένο, χωρὶς νὰ πιέζεται ἀπὸ κανένα παρὰ μόνον ἀπὸ τὸν ἄγραφο νόμο, εἶναι φυσικὸ νὰ καταβάλλῃ ἔκτακτες προσπάθειες, γιὰ νὰ τὸν εὐχαριστήσῃ ἀπὸ ἀποψη τροφῆς, καὶ βέβαια ἀπὸ ἀποψη στέγης. Ἀκόμῃ καὶ ἂν ὁ ἴδιος δὲν διαθέτῃ τὰ μέσα, δέχεται γι' αὐτὸν τὸ σκοπὸ προσφορὲς σὲ κρασιά, φαγητὰ κλπ. ἐκ μέρους τῶν συντοπιτῶν του (Κύπρος). Τὸ ἔθιμο ἐπιδρᾷ τόσο ἐντονα, ποὺ στὴν Ἀράχοβα π.χ. ζυμώνουν καὶ «κουλλουρούλα τοῦ Χριστοῦ» ἢ βγάζει ὁ οἰκοδεσπότης ἀπὸ τὸ φαγητὸ τῆς οἰκογένειας μερίδα γιὰ τὸν ξένο, ποὺ ἐνδέχεται νὰ περάσῃ (Ἰκαρία), ἢ ὅποια τὴν ἐπομένῃ διατίθεται στοὺς φτωχοὺς¹. Ἀνάλογα διαμορφώνεται καὶ ὁ ρόλος τῆς γυναίκας, ποὺ σὲ μερικὰ μέρη δὲν παρακάθεται στὸ τραπέζι, ὅταν ὑπάρχῃ ξένος σ' αὐτό.

4. Ἡ ἀνάγκῃ

Μιὰ πρόσκαιρη ἀνάγκῃ μπορεῖ νὰ ἐξαναγκάσῃ κάθε ἄνθρωπο νὰ προσαρμόσῃ τῇ δίαιτά του σ' αὐτὴν, ἀφοῦ δὲν μπορεῖ καὶ ἄλλωὺς νὰ τὴν ἀντιμετωπίσῃ.

Ἐδῶ ἐνδιαφέρουν κυρίως ἀνάγκες, ποὺ ἔχουν κάπως μονιμώτερο χαρακτῆρα, ποὺ δημιουργοῦνται δηλ. κατὰ τὴ διάρκεια μακρῶν χρονικῶν περιόδων καὶ ποὺ, ὅπως εἶναι φυσικὸ, σχετίζονται μὲ τίς δυσχέρειες ποὺ δημιουργοῦν δυσμενεῖς ἱστορικὲς συγκυρίες. Τέτοιου εἶδους δυσχέρειες κατὰ τὴ διάρκεια τῆς τουρκοκρατίας καὶ μέχρι πρόσφατα, ποὺ ἔχουν προκληθῇ ἀπὸ κατακτήσεις, ἀπὸ ληστρικὲς ἐπιδρομὲς, πολιορκίες, πολέμους κ.ἄ., ἔχουν ἐξαναγκάσει τὸν λαὸ γενικὰ καὶ τοπικὰ νὰ ἀπλοποιήσῃ τὸν τρόπο παρασκευῆς τῆς τροφῆς του, νὰ τὴν ἀλλάξῃ ἀνεξέλεγκτα, νὰ δώσῃ τὸ προβάδισμα στὴν μιὰ ἢ στὴν ἄλλη τροφή, νὰ ἀλλάξῃ τὸν τρόπο προσπορίσεως καὶ συντηρήσεως τῆς ἢ καὶ νὰ καταφύγῃ στὴ χρῆσθί τροφῶν, τίς ὅποιες παραδοσιακὰ ἀποφεύγει ἢ γιὰ τίς

1. ZEA 1, σ. 10.

ὁποῖες αἰσθάνεται ἀκόμη καὶ ἔντονη ἀπέχθεια. Τὰ παραδείγματα ἀπὸ τὴν ἱστορίαν εἶναι πολλὰ καὶ οἱ πρόσφατες ἐμπειρίες ἀπὸ τὸν β' παγκόσμιον πόλεμον ἔντονος σὲ ὅσους ἐξήσαν τὰ γεγονότα του στίς πόλεις καὶ στὴν ὕπαιθρον. Μιά συστηματικὴ ἐρευνα θὰ εἶχε πολλὰ νὰ προσφέρῃ στὸ σχετικὸ θέμα.

δ') Τροφές ἀπεχθεῖς.

Ἐχεῖ λεχθῇ, καὶ φαίνεται ὀρθό, ὅτι ἡ διατροφή γενικὰ ἀποτελεῖ σημαντικὸν δείκτην διαφοροποιήσεως λαῶν καὶ πολιτισμῶν. Συγκεκριμένα ὁ ἐλληνικὸς λαός, ἐκτὸς ἀπὸ τὶς τροφές, τῶν ὁποίων ἀποφεύγει τὴ βρώσῃ μόνον προσωρινὰ γιὰ λόγους νηστείας κ.ἄ., ἀποστρέφεται μόνιμα μερικὰς τροφές, πρῶτον πού τὸν διακρίνει κάποτε ἀπὸ ἄλλους λαούς, οἱ ὁποῖοι τὶς καταναλάνουν.

Ἰδιαίτερα μεγάλη ἀποστροφή αἰσθάνεται πρὸς τὸ κρέας τοῦ ἵππου καὶ τοῦ ὄνου. Ἡ συνήθεια αὕτη ἔχει μακρὰ παράδοση, ἂν κρίνῃ κανεὶς ἀπὸ ὅσα παραδίδει ὁ Πορφύριος: «Ὅθεν οἱ Ἕλληνες ...οὐθ' ἵππους ἐσθίουσιν οὔτε ὄνους»¹, ἂν καὶ ὑπάρχουν μαρτυρίες, πού κάνουν λόγον γιὰ τὸ ἀντίθετον, τὸ ὅποιον πάντως συνέβαινε σπάνια².

Οἱ ἰδέες καὶ ἀντιλήψεις τῶν Ἀρχαίων, πού ἐπέβαλλαν αὕτη τὴν ἀποχή, δυνάτον νὰ μὴ εἶναι οἱ ἴδιες μὲ τὶς σημερινές. Ὅπωςδὴποτε λόγοι οἰκονομικοὶ θὰ ἔχουν συντελέσει σ' αὕτη τὴν συνήθειαν. Ζῶν τόσο πολύτιμα καὶ δυσανάγκητα γιὰ τὴν ἀγροτικὴ οἰκονομία θὰ ἦταν πολὺ δύσκολον νὰ χρησιμοποιοῦνται ὡς σφάγια. Ἐμπειρία ἐνδεχομένως αἰώνων μπορεῖ ἀκόμη νὰ ὠδήγησεν σ' αὕτη τὴν ἀποστροφήν, ἐπειδὴ θὰ διαπιστώθηκε ὅτι τὰ κρέατα τῶν ὄνων καὶ τῶν ἵππων δὲν συμβιβάζονται μὲ τὶς στομαχικὰς ὁρέξεις τοῦ λαοῦ. Ἡ διαπίστωση αὕτη εἶναι ἐξ ἄλλου ἡδὴ ἀρχαία, ἀφοῦ ὁ Γαληνὸς χαρακτηρίζει τόσο τὰ ὄνια ὅσο καὶ τὰ ἵππεια κρέατα «κακοχυμώτατα καὶ δυσπεπτότατα καὶ κακοστόμαχα καὶ προσέτι καὶ ἀηδὴ κατ' ἐδωδὴν ὄντα»³.

Ὁ ἐλληνικὸς λαός, καὶ μάλιστα ὁ ἀγροτικὸς, ἀποφεύγει τὴ γούση, ἂν καὶ ὅχι τόσο καθολικὰ καὶ ἀπόλυτα, τοῦ βοδινοῦ κρέατος, τὸ ὅποιον σὲ ἀντίθεση

1. Περὶ ἀποχῆς ἐμψύχων 1,14.

2. Περὶ Σχολ. Ἀριστοφ., Σφήκας 194: «οἱ τὸν ὄνον ἐτρωγον ἐν Ἀθήναις» καὶ Π 0 λ 8., Ὅνομ. 9,48: «μεμύονεα δὲ ἐκάλον», οὗ τὰ τῶν ὄνων κρέα ἐπιτρέσκειτο. Τὰ κείμενα καὶ οἱ παραπομπὲς στὸ ἔργον τοῦ P. R. Arbesmann, Das Fasten bei den Griechen und Römern, Giessen 1929, σ. 47-48 (Religionsgeschichtliche Versuche und Vorarbeiten [RGVV] 21,1).

3. Βλ. στὸν Arbesmann, ὁ.π., σ. 48. Σύμφωνα μὲ μιὰ νεοελληνικὴ παράδοση, τὰ γαῖδουρια πρόδωσαν τὸ καταφύγιον τοῦ Χριστοῦ στοὺς διώκτες του καὶ ὁ Χριστὸς τὰ καταράσθηκε «νὰ μὴ πρῶνε τὸ κρέας σας» (βλ. Μιχ. Ἰακ. Μαρκόπουλι, Ἑλληνικὰ Χριστούγεννα ἐν Νάξῳ, Ἑστία 1891, 2, σ. 394-396. Ἡ παράδοση, μεταφρασμένη στὰ γερμανικά, ἔχει περιληφθῇ στὸ ἔργον τοῦ Oskar Dähnhardt, Natursagen 2, 1909, σ. 56-57).

μὲ τὸ κρέας τῶν προηγούμενων ζώων καὶ εὐγευστο καὶ εὐστόμαχο καὶ θρεπτικώτατο γενικὰ εἶναι καὶ μάλιστα πῶς θρεπτικὸ ἀπὸ τὰ λοιπὰ κρέατα¹. Ἐξάιρεση ἀποτελεῖ κάποτε τὸ κρέας βοδιοῦ, ποὺ ἔχει καταστῇ ἀνίκανο ἀπὸ τὰ γηρατεῖα γιὰ ὄργωμα καὶ βέβαια τὸ κρέας τοῦ βοδιοῦ, ποὺ ἔχει σφαχθῇ σὲ μιὰ οὐσία.

Οἱ μαρτυρίες πάντως γιὰ τὴ συνήθεια τῆς ἀποχῆς αὐτῆς εἶναι πολλές ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα² μέχρι καὶ τὰ τελευταῖα χρόνια καὶ ἀκόμη καὶ σήμερα. Ἔτσι ὁ Ἄγγλος φυσιοδίφης περιηγητῆς Sibthorp (1794) σημειώνει γιὰ τοὺς κατοίκους τῆς Ἀττικῆς ὅτι δὲν ἔτρωγαν συνήθως βοδινὸ κρέας³, ἐνῶ ὁ περιηγητῆς Leake, ἀναφερόμενος λεπτομερῶς στὸ θέμα, γράφει στὶς ἀρχές τοῦ 19ου αἰ.: «Τὸ βοδινὸ κρέας συνηθιζόταν εὐρύτατα στὰ Τρίκαλα, ἀκόμα καὶ ἀπὸ τοὺς Τούρκους. Χασάπηδες ἦταν ἀποκλειστικὰ Ἕλληνες ἢ Ἑβραῖοι καὶ προτιμοῦσαν γενικὰ τὰ ἀκατάλληλα γιὰ ἐργασία βόδια. Στὰ Γιάννενα καὶ στὴ Θεσσαλονίκη οἱ Ἕλληνες εἶχαν προκατάληψη γιὰ τὸ βοδινό. Μόνο οἱ Ἑβραῖοι ἐσφαζαν βόδια σ' αὐτὲς τίς πολιτείες»⁴.

Ἡ προκατάληψη ἰσχύει εὐρύτερα γιὰ τὸν ἑλληνικὸ χῶρο⁵, ὁ δὲ λόγος ποὺ ὑπαγορεύει «ἀπέχεσθαι ἀροτῆρος βοός», κατὰ τὴ συνταγὴ τῶν Πυθαγορείων⁶, ἀναφέρεται ἤδη στὰ ἀρχαῖα κείμενα. «Νόμος ἀττικός», γράφει ὁ Αἰλιανός, «βοῦν ἀρότην» καὶ ὑπὸ ζυγὸν πονήσαντα σὺν ἀρότρῳ ἢ καὶ σὺν τῇ ἀμάξῃ, μηδὲ τοῦτον θύειν, ὅτι καὶ οὗτος εἶη ἂν γεωργὸς καὶ τῶν ἐν ἀνθρώποις καμάτων κοινωνός»⁷.

Σχετικὲς μαρτυρίες παρέχουν καὶ ἄλλοι ἀρχαῖοι Ἕλληνες καὶ Λατῖνοι συγγραφεῖς⁸. Ἐννοεῖται ὅμως ὅτι ὁ λόγος αὐτός, τὸν ὁποῖο προβάλλουν ἡδη οἱ ἀρχαῖοι συγγραφεῖς, μπορεῖ νὰ μὴ εἶναι ὁ πῶς πιθανός. Ὁ Wächter θεωρεῖ ὡς πιθανὸν λόγος τῆς ἀποχῆς ἀπὸ τὴ βρώση τοῦ βοείου κρέατος τὸ ὅτι τὸ ζῶο σὲ πρώτους χρόνους ἐθεωρεῖτο δαιμονικὸ ἢ ἱερό, πρᾶγμα ποὺ ἔσχυε σὲ ἄλλους

1. Πρβλ. καὶ Ἀγαπίου Μοναχοῦ τοῦ Κρητός, Γεωπονικὸν περιέχον ἐρμηνείας τινὰς ὠφελιμωτάτας τῆς τε γεωργίας καὶ ἱατρικῆς, καὶ ἐξόχως πῶς νὰ κυβερνᾶται πᾶς τις, διὰ νὰ φυλάττηται ὑγιής· ἐπὶ δὲ καὶ ἱατρικὰ διάφορα, ἐν Βενετίᾳ 1850 (α' ἐκδ. 1647), σ. 65, 19.

2. Οἱ σχετικὲς μαρτυρίες στὸ ἔργο τοῦ Theodor Wächter, Reinheitsvorschriften im griechischen Kult, Giessen 1910 (RGVV 9,1), σ. 89-90, βλ. καὶ Arbesmann, ὁ.π., σ. 49-50.

3. Σιμόπουλος 2, σ. 615.

4. Σιμόπουλος 3, σ. 488.

5. Σιμόπουλος 2, σ. 615 καὶ Μαρίας Μηλίσκου-Μαρκαντώνη, Ἄγρος Φίλιππος, ὁ.π., σ. 50.

6. Διογ. Λαέρτ. 8, 20.

7. Αἰλ., Ποικ. ἱστ. 5, 14. «Καὶ ὀρθῶς Ἡσίοδος εἶπε ποιήσας «οἶκον μὲν πρώτιστα γυναικὰ τε βοῦν τ' ἀροτῆρα» [Ἡσίοδ. Ἔργ. καὶ Ἡμ. 500], γράφει ὁ Ἀριστοτέλης (Πολιτικῶν Α, 2 [1252b]), «ὁ γὰρ βοὺς ἀντ' οἰκέτου τοῖς πένησιν ἐστίν».

8. Βλ. Arbesmann, ὁ.π., σ. 49-50.



τοὺς λαούς. Μὲ τὴν ιδιότητά του αὐτὴ σχετίζεται ἴσως, κατὰ τὸν Wächter, τὸ ὅτι τόσο ποικίλοι δαίμονες παρουσιάζονταν μὲ τὴ μορφή βοδιοῦ. Τὸ ἴδιο ἰσχύει καὶ γιὰ τὸν ἵππο καὶ τὸν ὄνο, ποὺ ἴσως εἶχαν δαιμονικὸ χαρακτήρα¹.

Οἱ ξένοι ταξιδιώτες σημειώνουν ἐπίσης τὴν ἀπέχθεια τῶν Ἑλλήνων πρὸς τὸ κρέας τῆς χελώνας. Στὴ Θράκη, ὅπως καὶ σ' ἄλλη τὴν Ἑλλάδα, ἀφθονοῦν, γράφει ὁ Belon (1546), καὶ αὐτό, ἐπειδὴ οἱ Ἕλληνες δὲν τίς τρῶνε (οὔτε στεριανῆς οὔτε θαλασσινῆς)².

Ἄλλος περιηγητής, τῆς ἴδιας μὲ τὸν παραπάνω ἐποχῆς, προσθέτει ὅτι δὲν τρῶνε καὶ τὰ βατράχια (ἐκτός ἀπὸ τίς χελῶνες)³. Ὁ Clarke ὁμοίως σημειώνει πολὺ ἀργότερα (1801) ὅτι κατὰ τὴν περιοδεία του στὸ ἐσωτερικὸ τῆς Κῶ διαπίστωσε ὅτι οἱ χελῶνες ὡς ἔδεσμα ἦταν περιζήτητες. Οἱ ναῦτες τοῦ καραβιοῦ τίς ἀνοίγαν καὶ ἐβγάζαν τὰ ἀβγά τους, ποὺ τὰ θεωροῦσαν πολὺ νόστιμα. Ὁλόκληρα φορτία ἀπὸ χελῶνες ἐφοδιάζαν, γράφει, τὴν ἀγορὰ τῆς Κωνσταντινουπόλεως⁴.

Γενικὰ ἰσχύει ἡ παρατήρηση γιὰ τὴν ἀπέχθεια πρὸς τίς χελῶνες καὶ γιὰ τὴν ἐντελῶς πρόσφατη ἐποχή. Ἡ πληροφορία τοῦ Clarke συμφωνεῖ πάλι μὲ εἰδήσεις ἀπὸ τὴν ἀρχαία καὶ βυζαντινὴ ἐποχή. Ὅπως παραδίδει ὁ Ἀθήναιος, οἱ Ἀρχαῖοι ἔτρωγαν τὸ κρέας τῆς χελώνας⁵, ὁ δὲ βυζαντινὸς Ἰωάννης Τζέτζης παρατηρεῖ ὅτι «καὶ πλείους εἰσὶ οἱ τὰς χελῶνας ἐσθίοντες ἢ οἱ τὰς ἐκ φάσιδος ὀρνίθας»⁶.

ε') Ἡ τ ρ ο φ ῆ ὡ ς σ ύ μ β ο λ ο .

Στὴ μελέτη του γιὰ τὰ σύμβολα στὴν ἑλληνικὴ λαογραφία ὁ Στίλπων Κυριακίδης, ἀφοῦ μεταξὺ ἄλλων ἐπισημαίνει ὀρθὰ τὴν δυσκολία διαχωρισμοῦ συμβόλων καὶ μαγικῶν πραγμάτων, λόγων ἢ πράξεων, ἐξ αἰτίας τῆς ρευστότητάς, ποὺ παρατηρεῖται στὴ λαϊκὴ ἀντίληψη, παρατηρεῖ ὅτι ὁ ὕλικός βίος καὶ μάλιστα ἡ τροφή, «τὸ ὕλικώτατον μέρος τῆς ἀνθρωπίνης ζωῆς, εἶναι αὐτονόητον ὅτι φύσει δὲν δύναται νὰ παράσχη ἀφορμὴν εἰς συμβολισμούς καὶ σύμβολα. Ἐν τούτοις, ἀν αὐτὴ δὲν ἀποβαίνει ὑποκείμενον συμβόλων, χρησιμεύει ὁμοίως ὡς σύμβολον διαφόρων τῆς ἀνθρωπίνης ζωῆς ἐκδηλώσεων»⁷.

1. Βλ. Wächter, ὁ.π., σ. 89-91.

2. Σιμόπουλος 1, σ. 389.

3. Σιμόπουλος 1, σ. 404.

4. Σιμόπουλος 1, σ. 62-63.

5. Ἀθηναίου, Δειπν. Η', 337b.

6. Κορυκουλάς, σ. 55.

7. Στίλπ. Π. Κυριακίδου, Τὰ σύμβολα ἐν τῇ ἑλληνικῇ λαογραφίᾳ, Λαογρ.

Ἀναφερόμενος ειδικώτερα στὰ ἴδια τὰ σύμβολα, σημειώνει τὴν κοινωνία ἄρτου καὶ ἁλατιοῦ ὡς συμβόλου ἀκαταλύτου δεσμοῦ φιλίας (ἐφάγαμε ψωμί καὶ ἅλατι), ἡ ὁποία ἔχει ἐπειταθῇ καὶ στὴν τελετουργία τοῦ γάμου ὡς καθαρὰ λαϊκὸ ἔθιμο, τὴ βρώσῃ μελιοῦ ἀπὸ τοὺς νεόνυμφους, ὡς συμβόλου τῆς γλυκειᾶς ζωῆς, ποὺ πρόκειται νὰ ἀκολουθήσῃ κ.ἄ.

Ὅτι χρησιμοποιοῦνται συμβολικὰ σὲ ποικίλες περιστάσεις καὶ μάλιστα κατὰ τὸ γάμο διάφορα ἐδώδιμα, ὅπως τὰ κουφέτα, οἱ ξηροὶ καρποί, τὸ ρόδι, τὸ σῦκο, τὸ μῆλο κ.ἄ., γιὰ τὰ ὁποῖα κάνει λόγο στὴ συνέχεια ὁ Κυριακίδης, δὲν ὑπάρχει ἀμφιβολία. Τὸ ζήτημα ὅμως εἶναι ὅχι, ἂν τὰ συγκεκριμένα πράγματα, ποὺ χρησιμοποιοῦνται στὶς παραπάνω περιστάσεις, εἶναι ἀπλῶς ἐδώδιμα, ἀλλὰ ἂν κατὰ τίς περιστάσεις ποὺ ἀναφέρονται χρησιμοποιοῦνται σαφῶς ὡς τροφή. Καὶ εἶναι βέβαιον ὅτι τὸ ρῖζι π.χ., ποὺ ἀποτελεῖ κατάχυσμα κατὰ τὸ γάμο καὶ συμβολίζει, ὅπως εἶναι γνωστό, τὸ ρίζωμα, τὴ μακροβιότητα, δὲν καταναλίσκεται σ' αὐτὴ τὴν ειδικὴν περίστασιν ὡς τροφή. Τὸ ἴδιο ἰσχύει καὶ γιὰ μερικὰ ἀπὸ τὰ ἄλλα καταχύσματα, πολὺ περισσότερο, ὅταν μάλιστα δὲν εἶναι οὔτε κἂν τροφές, ὅπως ὁ βαμβακόσπορος, καὶ γιὰ τὸ ρόδι ἀκόμη ἢ τὸ μῆλο, τὰ ὁποῖα εἶναι ἀναμφισβήτητα σύμβολα τῆς ἀφθονίας καὶ τοῦ ἔρωτα ἀντίστοιχα ἀλλὰ δὲν καταναλίσκονται, στὶς περισσότερες τουλάχιστον φορές, ὡς τροφές. Μὲ τὴν ἔννοια αὐτὴ μπορεῖ ὅλοι αὐτοὶ οἱ καρποὶ νὰ ἀποτελοῦν σύμβολα ἀλλὰ ὅχι σύμβολα, ποὺ σχετίζονται μὲ τὴν τροφή, ἐπεὶδὴ τυχαῖα εἶναι ἐδώδιμα.

Πρὸς αὐτὴ τὴν κατεύθυνση ἐπομένως τῆς βρώσεως τῶν ἐδωδίων θὰ πρέπει νὰ στραφῇ μιὰ λεπτομερειακὴ μελλοντικὴ ἔρευνα γιὰ τὴν τροφή ὡς σύμβολο. Ἐδῶ θὰ παρατεθοῦν ἐνδεικτικὰ μερικὰ μόνον παραδείγματα.

Στὴ γεωργικὴ κοινωνία τῶν Καραγκούνηδων ὁ γεωργὸς ξεκινᾷ γιὰ τὸ ὄργωμα καὶ τὴ σπορά, παίρνοντας μαζί του, γιὰ νὰ φάῃ στὸ χωράφι, μιὰ κουλούρα καὶ ἓνα κόκορα, μαγειρεμένο μὲ κρεμμύδια, ποὺ τοῦ ἔχει ἐτοιμάσει ἡ γυναίκα του. Ὁ συμβολισμὸς τῆς ειδικῆς αὐτῆς τροφῆς στὴν ειδικὴν περίστασιν τοῦ ὄργωματος καὶ τῆς σπορᾶς εἶναι καταφανής, ἂν λάβῃ κανεὶς ὑπ' ὄψιν του ὅτι ὁ κόκορας εἶναι σύμβολο γονιμότητος ἐλληνικὸ καὶ παγκόσμιον¹. Σύμβολα γονιμότητος καὶ ἀφθονίας, ποὺ σχετίζονται μὲ τὴν τροφή, εἶναι καὶ τὰ καρπούζι, τὸ ρόδι καὶ τὸ καρῦδι, τὰ ὁποῖα ὁ Καραγκούνῃς γεωργὸς σπάζει διαδοχικὰ στὸ σταυρὸ τοῦ ἀρότρου του, τρώει λίγο ἀπὸ τὸ καθένα καὶ ὅτι, περισσέψει ἀπὸ τοὺς καρποὺς αὐτοὺς τρώγεται στὸ σπίτι ἀπὸ ὅλοκληρὴ τὴν οἰκογένειαν².

Τὸ ἴδιο ἰσχύει καὶ γιὰ τὴ συναφῇ ἐθιμικὴ ἐνέργεια τῆς Τσακωνιάς, κατὰ τὴν ὁποία μερικοὶ γεωργοὶ στὸ τέλος τῆς σπορᾶς σπάζουν ἓνα ρόδι, ποὺ μέχρι

1. Γ. Β. Κ α β β α δ ί α, Καραγκούνηδες, 1, Συμβολὴ στὴν κοινωνιολογία τῶν δοξασίων, Ἀθήνα 1980, σ. 96. Πρβλ. καὶ τὰ συμβαίνοντα κατὰ τὸν τρυγητὸ (δ.π., σ. 98, 100).

2. Ὁ.π., σ. 96.

ἐκείνη τῇ στιγμή ἦταν μέσα στὸ σπόρο, καὶ τὸ τρῶνε¹. Ἡ κατάχωση τοῦ ροδιοῦ στὸ χωράφι καὶ οἱ εὐχὲς ποὺ ἀκολουθοῦν, ὅπως συνηθίζουν ἄλλοι στὴν ἴδια περιοχῇ, ἀποτελεῖ μὲν συμβολικὴ πράξη, ἀλλὰ δὲν ἐνδιαφέρει τὸ θέμα «τροφῇ».

Συμβολικὴ χρῆση τῆς τροφῆς γίνεται σὲ ποικίλες ἐκφάνσεις τῆς κοινωνικῆς ζωῆς τοῦ ἀνθρώπου καὶ μάλιστα κατὰ τὸ γάμο, ποὺ θεωρεῖται ἀπὸ τὶς πιὸ σημαντικὲς. Ἡ χρησιμοποίηση τοῦ πετεινοῦ ὡς τροφῆς ἀπαντᾷ καὶ ἐδῶ πολὺ συχνά. Ἔτσι π.χ. στὴν Ἀνδρίτσαινα Ὀλυμπίας τὴν ἐπόμενη μετὰ ἀπὸ τὴ στέψη ἡμέρα συντρώγουν οἱ νεόνυμφοι πετεινό, χωρὶς κανεὶς ἄλλος ἀπὸ τοὺς οἰκείους νὰ μετέχη στὸ γεῦμα. Στὴ Γορτυνία παρατίθεται στοὺς νεόνυμφους ὡς τροφή ὁ «κόκορας τῆς πεθερᾶς» τῇ νύχτα τῆς ἴδιας Κυριακῆς τοῦ γάμου λίγο πρὶν ἀπὸ τὰ μεσανύχτα κατὰ τὰ πιστόφια, ὅταν δηλ. ἐπέστρεφε ἡ συνοδεία τοῦ γάμου στὸ πατρικὸ σπίτι τῆς νύφης². Στὴν Καλαμάτα τὸ πρωὶ τῆς ἐπομένης τοῦ γάμου παρῆθταν ὡς τροφή στοὺς νεόνυμφους ψητὰ περιστέρια. Τὸ ἴδιο συνέβαινε καὶ στὸ Λιζούρι Κεφαλληνίας. Οἱ νεόνυμφοι ἐτρώγαν περιστέρια «διὰ νὰ εἶναι ἀγαπημένον»³.

Σ') Διαφοροποιήσεις καὶ νεωτεριστικὲς ἀλλαγές.

Εἶναι ὀρθὴ ἡ παρατήρηση τῶν ξένων εἰδικῶν ἐρευνητῶν ὅτι ἡ διατροφή τοῦ λαοῦ ἀκολουθεῖ γενικὰ μιὰ παραδοσιακὴ καὶ ἥρεμη διαδικασία, χωρὶς βίαιες ἢ ἐπαναστατικὲς μεταβολὲς καὶ ἐξελίξεις, ποὺ τὴν καθιστοῦν ἀπὸ τὶς πιὸ συντηρητικὲς ἐκφάνσεις, ἴσως τῇ συντηρητικώτερη, τῆς ἀνθρώπινης ζωῆς. Τὸ ὅτι ὑπάρχει ὀμαλὴ διαδικασία — ἔτσι τουλάχιστον τὴν αἰσθάνεται καὶ τὴν βιώνει ὁ λαὸς — δὲν σημαίνει ὅτι δὲν ὑπάρχουν χαρακτηριστικὲς περίοδοι καὶ τομὲς στὴν ἱστορία τῆς διατροφῆς τῶν λαῶν, τὶς ὁποῖες μάλιστα καταβάλλει προσπάθεια νὰ προσδιορίσῃ ἡ εὐρωπαϊκὴ ἐθνολογικὴ καὶ ἱστορικὴ ἐρευνα. Ὁ λαὸς δηλ. αἰσθάνεται περισσότερο τὴ συνέχεια παρὰ τὶς ἀλλαγές, οἱ ὁποῖες — καὶ αὐτὸ εἶναι ἓνας ἀπὸ τοὺς λόγους — γίνονται ἴσως ἀνεπαίσθητα κατὰ μακρὰ χρονικὰ διαστήματα. Ἡδὲ ὁ Ἀριστοτέλης ἔχει ἀσχοληθῇ μὲ τὸ θέμα, ἀφοῦ, πρῶτος αὐτός, προβαίνει σὲ διάκριση τῶν βίων μὲ βάση τὴν ἀπασχόληση γιὰ τὴν εὕρεση τῆς τροφῆς. Κατὰ τὸν Ἀριστοτέλη «εἶδη γε πολλὰ τροφῆς, διὸ καὶ βίοι πολλοὶ καὶ τῶν ζώων καὶ τῶν ἀνθρώπων εἰσὶν... ὥστε αἱ διαφοραὶ τῆς τροφῆς τοὺς βίους

1. Βλ. Θαν. Π. Κωστάκη, ὁ.π., σ. 87.

2. Βλ. εὐρύτερα Ἀλκ. Κυριακίδου-Νέστορος, Τὸ πετεινὰρὶ στὰ λαϊκὰ κεντήματα τῶν Βαλκανίων, Λαογραφικὰ μελετήματα, σ. 133 κἑξ.

3. Βλ. Ν. Γ. Πολίτου, Γαμήλια σύμβολα, Λαογρ. Σύμμεικτα 2², 1975, σ. 317. Στὴν ἴδια μελέτη, σ. 313-320 κ.ά., ποικίλο καὶ πλούσιο ὕλικό, σχετικὸ μὲ τὴ συμβολικὴν χρησιμοποίησιν τῆς τροφῆς.

πεποιήκασι διαφέροντας τῶν ζώων... Οἱ μὲν οὖν βίοι τοσοῦτοι σχεδόν εἰσιν, ὅσοι γε αὐτόφντον ἔχουσι τὴν ἐργασίαν καὶ μὴ δι' ἀλλαγῆς καὶ κατηλείας πορίζονται τὴν τροφήν, νομαδικός, ληστρικός, ἀλειυτικός, θηρευτικός, γεωργικός. Οἱ δὲ καὶ μινύντες ἐκ τούτων ἡδέως ζῶσι, προσαναπληροῦντες τὸν ἐνδεέστερον βίον, ἢ τυγχάνει ἐλλείπων πρὸς τὸ αὐτάρκης εἶναι, οἷον οἱ μὲν νομαδικὸν ἅμα καὶ ληστρικόν, οἱ δὲ γεωργικόν καὶ θηρευτικόν· ὁμοίως δὲ καὶ περὶ τοὺς ἄλλους»¹.

Σὲ ἀνάλογες ὁμῶς διαπιστώσεις καταλήγει κανεῖς, ἂν ἐπισκοπήσῃ τὴν πορεία τοῦ θέματος ἀπὸ τοῦ προϊστορικοῦ νομαδικοῦ κυνήγι καὶ τῆ συλλογῇ τῶν μέσων διατροφῆς μέχρι τὴν πρώτη ὀργάνωση τῆς γεωργίας καὶ τῆς κτηνοτροφίας, τὴν ἐντατικὴ ἄσκηση τῆς γεωργίας κατὰ τὴ μεταγενέστερη ἑλληνικὴ καὶ ἑλληνορρωμαϊκὴ περίοδο, τὸν πορισμὸ τῶν μέσων διατροφῆς κατὰ τὸν Μεσαίωνα μὲ τις διαφορὰς ἐπὶ μέρους φάσεις ἕως τὴν εἰσαγωγὴ κατὰ τοὺς τελευταίους χρόνους καὶ σ' αὐτὴ τὴν ὑπαιθρο τῆς μαζικῆς καταναλώσεως τῶν ἀγαθῶν τῆς βιομηχανικῆς παραγωγῆς καὶ τοῦ ἐμπορίου μὲ ὅλα τὰ συνακόλουθα.

ζ') Γ ε ὕ μ α τ α.

Ἐνδιαφέρον ἐπὶ μέρους κεφάλαιο ἀποτελεῖ ἡ ἐθιμοτυπία τῶν γευμάτων, ποὺ πρέπει νὰ συνεξετάζεται μὲ πλῆθος ἀπὸ παράγοντες, κοινωνικοὺς, ἱστορικοὺς, θρησκευτικοὺς κ.ἄ. Ἀκόμη καὶ σὲ συσχετισμὸ μὲ τὰ σκεύη ποὺ χρησιμοποιοῦνται ἢ χρησιμοποιοῦνταν πρέπει νὰ ἐρευνᾶται, ἐπειδὴ εἶναι φυσικὸ νὰ ἔχουν πολλὰ ἀλλάξει ἀπὸ τὸν καιρὸ, ποὺ ἰδίως οἱ ἀγρότες μὲ τὰ λοιπὰ μέλη τῶν οἰκογενειῶν τῶν ἑτρωγαν ἀπὸ κοινοῦ ἀπὸ ἓνα σκεῦος (λεκανὴ κ.ἄ.) μέχρι τοῦ σημείου νὰ τρώῃ κανεῖς σὲ δικό του πιάτο καὶ μὲ δικὰ του σκεύη (μαχαίρι, κουτάλι, πιρούνι)².

Ἡ ποιότης πάλιν τῶν σκευῶν αὐτῶν καθὼς καὶ τὸ πλοῦσιον ἢ ὄχι τῶν γευμάτων ἔχουν ἐξάρτηση ἀπὸ τὴν οἰκονομικὴ ἢ κοινωνικὴ κατάσταση τῶν ἀνθρώπων ποὺ τὰ χρησιμοποιοῦν. Θὰ ἦταν ἀδιανόητο νὰ περιμένῃ κανεῖς νὰ χρησιμοποιοῦνται ἀκριβὰ ἐπιτραπέζια σκεύη ἀπὸ ἀνθρώπους φτωχοὺς, ποὺ δὲν θὰ διέθεταν μέσα, γιὰ νὰ τὰ ἀγοράσουν. Ἐπομένως σκεύη ἐπιτραπέζια ἀπὸ πηλὸ ἢ ἀπὸ ξύλο, δηλ. ἀπὸ ὕλη πρόχειρη καὶ εὐτελεῖ, χρησιμοποιοῦνται ἀπὸ τίς φτωχότερες κοινωνικὰς τάξεις, ἐνῶ σκεύη ἐπαργυρωμένα ἢ ἐπιχρυσωμένα ἀπὸ σχετικὰ εὐπορες, ὅπως δηλ. καὶ στοὺς βυζαντινοὺς χρόνους³.

1. Ἀριστοτ., Πολιτικ. Α, 8 (1256a-b).

2. Ἡ συνήθεια βυζαντινὴ (Κοσκουλές, σ. 141) ποὺ ἔχει διατηρηθῇ μέχρι πρόσφατα, ἴσως καὶ νὰ διατηρῆται ἀκόμη. Διαδεδομένη ἀπαντᾷ καὶ στὸ γερμανικὸ χῶρο (βλ. σχετικὰ Günter Wiegmann, Tischsitten. Essen aus einer gemeinsamen Schüssel, Atlas der Deutschen Volkskunde, Neue Folge, Marburg 1981, σ. 225-249).

3. Κοσκουλές, σ. 146-147.

Πρέπει νά σημειωθῇ ὅτι ὁ χωρισμός αὐτὸς τῶν τάξεων, πλούσιοι-φτωχοί, δὲν ἴσχυε πάντοτε, οὔτε καὶ ἴσχύει σὲ εἰδικὲς περιπτώσεις, ὅπως ὕταν ἐπρόκειτο γιὰ γεῦμα σὲ φιλοξενούμενο ἢ φιλοξενούμενους. Ἡ ἀρετὴ τῆς φιλοξενίας, ποὺ διακρίνει γενικὰ τὸν Ἑλληνα ἀπὸ τὰ ἀρχαῖα ἤδη χρόνια, ἦταν τόσο ἐκδηλη, ποὺ ἐπέβαλλε τὸ καθήκον καὶ στοὺς ἀπορωτέρους νὰ παραθέτουν στοὺς φιλοξενούμενους ἐκλεκτὰ φαγητὰ καθὼς καὶ σκεύη, ποὺ ἂν δὲν εἶχαν, τὰ δανείζονταν ἢ καὶ τὰ δανείζονται ἀκόμη, γιὰ νὰ τὰ χρησιμοποιοῦσιν στὴν εἰδικὴ αὐτὴ περίστασι¹.

Μὲ τὴν ἐθιμοτυπίαν τῶν γευμάτων συνδέονται πολλὰ ἀκόμη ζητήματα, ὅπως ἡ παρουσία τῶν μελῶν τῆς οἰκογένειας σ' αὐτά, ἡ σειρὰ τοποθετήσεως τῶν συνδαιτημόνων, ὁ τρόπος ποὺ λαμβάνει χώρα τὸ γεῦμα καὶ οἱ κανόνες ποὺ ἐπικρατοῦν (ρόλος π.χ. τοῦ οἰκοδεσπότη κατ' αὐτό, τῶν ἄλλων προσώπων κ.ἄ.), οἱ πρὶν καὶ μετὰ ἀπὸ τὸ γεῦμα συνήθειες (πλύσιμο τῶν χειρῶν κλπ.), ἡ παρουσία ἢ ὄχι τῶν γυναικῶν καὶ ἄλλα πολλά, τὰ ὁποῖα ἀποτελοῦν παραδοσιακὰ στοιχεῖα.

Χαρακτηριστικὲς περιγραφὲς γευμάτων μᾶς παρέχουν πάλι οἱ ξένοι ταξιιδῶτες, ποὺ εἶναι πολὺτιμες, ἐπειδὴ, ἐκτὸς τῶν ἄλλων, ἀναφέρονται σὲ γεύματα, στὰ ὁποῖα παρευρέθησαν οἱ ἄνθρωποι αὐτοὶ ὡς συνδαιτημόνες καὶ ἐπομένως παρέχουν ὕλικὸν ἐξ αὐτοψίας.

Οἱ ταξιιδῶτες αὐτοὶ βρῆκαν τὴν εὐκαιρίαν μὲ τὴν πρόσκλησίν των σὲ ἓνα γεῦμα (ἔστω ἀπὸ ἀνθρώπους τῆς ἀνώτερης τάξεως) νὰ παρατηρήσουν εἰδικότερα τίς σχετικὲς ἐλληνικὲς συνήθειες, ποὺ ἀναφέρονται στὴν ποιότητα τῶν γευμάτων, στὶς βασικὲς τῶν τροφές, στὸν τρόπο παρασκευῆς τῶν τροφῶν καὶ προσφορᾶς των στοὺς ξένους, στὸν τρόπο τοποθετήσεως τῶν συνδαιτημόνων στὸ τραπέζι, στὴ συνήθεια τοῦ πλυσίματος τῶν χειρῶν, στὰ χρησιμοποιούμενα ἐπιτραπέζια σκεύη, στὰ πρόσωπα ποὺ προσκαλοῦνται στὸ γεῦμα, στὸν τρόπο διασκέδασεως μὲ μουσικὴ δημοτικῶν τραγουδιῶν, στὰ ἐπιδόρπια κ.ἄ.²

η') Κοινωνιολογικὴ ἐξέταση τῆς τροφῆς.

«Καθολικὸ κοινωνικὸ φαινόμενο» ἡ τροφή, κατὰ τὴν προσφυῇ ἔκφραση τοῦ Γάλλου κοινωνιολόγου Marcel Mauss, μὲ τὴν ἀπόλυτα καθοριστικὴ σημασία της γιὰ τὴν ἴδιαν τὴν ἐπιβίωσιν τοῦ ἀνθρώπου καὶ μὲ τοὺς ἔπειτα ἀπὸ αὐτὸ

1. Κουκουλές, σ. 186.

2. Τέτοιες λεπτομερεῖς πληροφορίες ἀναφέρονται π.χ. στὰ περιηγητικὰ χρονικά τοῦ Ἀγγλου Clarke (γεῦμα σὲ ἀρχονικὸ σπίτι τῆς Λιβαδιᾶς), τοῦ ἐπίσης Ἀγγλου ταξιιδῶτη Dodwell, ποὺ φιλοξενεῖται τὸ 1801 ἀπὸ τὸ Δεσπότη τῶν Σαλῶνων καὶ τοῦ Γερμανοῦ Bartholdy (1803) (βλ. Σιμόπουλος 3,1, σ. 81-84).

πολυπληθεῖς παράγοντες, ποὺ τὴν ἐπηρεάζουν καὶ ποὺ μὲ τὴ σειρὰ τῆς ἐπηρεάζει, εἶναι κατ' ἐξοχὴν ἐπιδεκτικὴ κοινωνιολογικῆς ἐξετάσεως καὶ ἐρμηνείας.

Ἐννοεῖται ὅτι αὐτὸ ἰσχύει ὄχι μόνον γιὰ τὴ νεώτερη ἑλληνικὴ περίοδο, ποὺ μᾶς ἐνδιαφέρει ἐδῶ, ἀλλὰ καὶ γιὰ τὴν ἀρχαία καὶ τὴ βυζαντινὴ, ὅπως τόσο καθαρὰ φαίνεται καὶ ἀπὸ τὸ πλῆθος τῶν σχετικῶν εἰδησεων τῶν διαφόρων πηγῶν¹. Οἱ τελευταῖες ἀναφέρονται κυρίως στὶς διαφοροποιήσεις τροφῶν καὶ συνθηκῶν, ποὺ παρατηροῦνται μεταξὺ φτωχότερων καὶ ἀπορώτερων λαϊκῶν τάξεων ἀλλὰ καὶ ἄλλων τάξεων, ἀπὸ τὶς ὁποῖες ἡ τροφή καταναλώνεται.

* Συντομογραφίες:

- Ἐρωτημ. = Στεφ. Δ. Ἡμέλλου - Αἰκ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Παραδοσιακὸς ὕλικός βίος τοῦ ἑλληνικοῦ λαοῦ (ἐρωτηματολόγιο), Ἀθήνα 1983 (Ἀκαδημία Ἀθηνῶν, Δημοσιεύματα τοῦ Κέντρου Ἑρευνῆς τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφίας, ἀριθ. 17) (τὸ κεφάλαιο γιὰ τὶς τροφές σ. 50-73).
- ΖΕΑ = Γ. Α. Μέγα, Ζητήματα Ἑλληνικῆς Λαογραφίας 1, 2, 3, 1939 κέξ.
- Κοινοὺς = Φαίδωνος Κουκουλέ, Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμὸς 5, 1952 (τὸ κεφάλαιο γιὰ τὶς τροφές σ. 9-205).
- Λαογρ. = Λαογραφία. Δελτίον τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφικῆς Ἑταιρείας, 1909 κέξ.
- Σιμόπουλος = Κυριάκου Σιμοπούλου, Ξένοι ταξιδιώτες στὴν Ἑλλάδα 1, Ἀθήνα 1972· 2, 1973· 3,1, 1975· 3,2, 1975.

SUMMARY

Stefanos D. Imellos, *Food from folklore point of view.*

The author in his introduction deals with food from a general point of view but he also deals with some more specific problems, such as the way of its production, its improvement, its preservation and its consumption with all the relevant customs and superstitions connected with it.

He draws our attention to the fact that there has been a great delay concerning the research about food in the Greek speaking world and he mentions the existing sources of information.

1. Βλ. σχετικὰ Ἀσπασίας Μίχα-Λαμπάκη, ἔ.π., σ. 29, 30, 39, 41 κ.ά., Κοινοὺς, σ. 13, 14, 21, 22, 23, 24 κ.ά.

Speaking about food in general then he comes to be more specific when he examines bread in the eating habits of Greek people from antiquity to the present day.

Bread has always been the basic food of the Greek people. There are various ways of bread usage which correspond to the general ideas about life and death of the Greek people.

In opposition to bread there has been a rather limited meat consumption in the traditional Greek society, while every kind of beans and cabbages in general, eggs and fish, milk and products of milk play an important role in the eating habits of the people.

Among the many factors which determine the kind of food, the ways of its preparation and consumption the author mentions the relevant customs, superstitions, magic activities and the religious attitudes particularly during a fasting period which are influenced by social-historical factors and necessity.

Further on the author comes to speak about food which the Greek people dislike, such as horse or donkey meat and this, of course, is a point of difference between the Greek people and other peoples; about food as symbol, about changes that have taken place and novelties that have been introduced in the historical course of the Greek people and about the scholarly desideratum, i.e. research about food from a sociological point of view.

Although the paper is mainly concentrated on food among the modern Greeks, the author often, whenever it is necessary, draws material on ancient and medieval sources, because this way it becomes clear that the Greeks throughout the centuries follow a traditional and stable way of nourishment avoiding radical changes. It is this fact that makes imperative the examination of this subject in its historical evolution.