

Θυμάμαι...

της Σταυρούλας Ζάχου

Είναι δυνατόν τέτοιες μέρες ο νους και η καρδιά να μη σεργιανίσουν στα αγαπημένα χώματα; Στη γλυκιά και πανέμορφη νερομάνα, την Κυθρέα μας; Να μην πάω στα παιδικά μου χρόνια, τότε που είχα γύρω μου όλη την οικογένεια;

Να θυμηθώ τη μυρωδιά του ξύλου που καίει στο φούρνο και στο μαγκάλι, του φρεσκοψημένου σησαμωτού ψωμιού, τη φρεσκάδα της καθαριότητας του σπιτιού, την αγάπη που αγκαλιάζει τα πάντα γύρω μου.

Παραμονές Χριστουγέννων ξεκινούν τα ζυμώματα. Γιαγιά και μητέρα μανικωμένες, με το ζυμάρι στη μεγάλη ξύλινη σκάφη, φτιάχνουν τα χριστόψωμα. Σε σχήμα άρτου, δύο κάθετες διάμετροι σχηματίζουν σταυρό, στα τεταρτημόρια διάφορα σχήματα όλα σχηματισμένα με ψαλίδι και άλλα μικροαντικείμενα. Κουλούρια μεγάλα με σταυρό στο ενδιάμεσο, δαχτυλιές, όλα γαρνιρισμένα με σηςάμι. Έρχεται η σειρά μικρών σκευασμάτων για μας τα παιδιά. Εκεί ανακατεύομαι κι εγώ, μάλλον σαν μπελάς. Θα γίνουν ζωάκια, ανθρωπάκια, τοαντούλες κλπ.

Το πύρωμα του φούρνου, σκορπίζει τη γλυκιά μυρωδιά του καμένου ξύλου της ελιάς και τη ζεστασιά, που έχουμε ανάγκη.

Το σπίτι ολοκάθαρο, με τα λευκά κεντητά τραπεζομάντηλα και κεντίδια, σε λίγο σκεπάζεται από τη μεθυστική μυρωδιά του φρεσκοψημένου σησαμωτού ψωμιού.

Το μεσημέρι, ένα βαθύ πιάτο με μαύρες ελιές, παραγωγής του σπιτιού, φρεσκοβγαλμένο ελαιόλαδο και στιμμένο πορτοκάλι, από την αυλή, είναι το ωραιότερο φαγητό, για να το απολαύσουμε βουτώντας το ζεστό ψωμί.

Η μέρα των Χριστουγέννων ξεκινά από τα χαράματα. Η καμπάνα μας καλεί στην εκκλησία. Κάνει κρύο και πολλές φορές βρέχει. Όταν τελειώσει η θεία λειτουργία, ανταλλάσσουμε ευχές όλοι, συγγενείς, φίλοι, γείτονες.

Στο σπίτι μας περιμένει ανχιστή η σούπα αυγολέμνη, με κοτόπουλο της αυλής μας.



Το μεσημέρι μας περιμένει το γιορτινό τραπέζι με τη ψητή γαλοπούλα.

Τα δώρα είναι πολυτέλεια για τα οικονομικά της εποχής.

Η βδομάδα που ακολουθεί περνά ήσυχα. Είναι και το μάζεμα των ελιών που δεν έχει ακόμη τελειώσει. Όταν πλησιάζει η πρωτοχρονιά όμως, ξανά ζυμώματα. Γίνεται και η βασιλόπιτα. Είναι ένα χριστόψωμο που κρύβει μέσα το φλουρί. Συνήθως ένα σελίνι ή διπλοσέλινο. Αργότερα θα αντικατασταθεί με τη γνωστή βασιλόπιτα που έχουμε και τώρα.

Την παραμονή παιδιά της ενορίας περνούν για τα κάλαντα. "Αις Βασίλης έρχεται..." Παίρνουν το μικρό φιλοδώρημα και τρέχουν για άλλο σπίτι. Το βράδυ όλη η οικογένεια ζεσταίνεται μαζεμένη γύρω από τη φουφού. Εμείς τα παιδιά ρίχνουμε φύλλα ελιάς, με τη φράση, Άη Βασίλη βασιλιά, δείξε και φανέρωσε αν μ' αγαπά ο / ηΧαρά όταν η ελιά πετάγεται, απογοήτευση όταν καίγεται. Αλλά δεν το βάζουμε κάτω, μέχρι το φύλλο να πεταχτεί και να δριαμβεύσει η αγάπη.

Προτού πάμε για ύπνο η μητέρα θα βάλει στο τραπέζι ένα πιάτο με σιτάρι, από πάνω τη βασιλόπιτα, δίπλα φρούτα από τον κήπο, ένα μπουκάλι ελαιόλαδο, ένα με κρασί και ο πατέρας θα αποδέσει το πορτοφόλι του. Να τα ευλογήσει ο Άγιος Βασίλης το βράδυ που θα επισκεφθεί το σπίτι.

Το άλλο πρωί εκκλησία και το μεσημέρι γιορτινό τραπέζι. Κόβεται από τον πατέρα η βασιλόπιτα. Κομμάτι για τον Χριστό, την Παναγία, τον Άγιο Βασίλη και μετά ιεραρχικά, για τον πατέρα..... Χαρά αυτός που παίρνει το φλουρί. Φυλαχτό για όλο το χρόνο.

Φτάνουν τα Φώτα. Την παραμονή ο παπά Αντρέας, μαζί με τα παιδιά, βοηθούς του, θα γυρίσουν όλη την ενορία για να αγιάσει όλα τα σπίτια. Με το σταυρό στο χέρι και τον αγιασμό στο ειδικό δοχείο θα ραντίσει με κλωνάρι ελιάς όλα τα δωμάτια.

Η μητέρα φτιάχνει λουκουμάδες, τα "ξεροτήανα", θα φάμε και θα ρίξει και στα κεραμίδια να φάνε οι καλικάτζαροι και να φύγουν.

Τα Φώτα κλείνουν την αυλαία των γιορτών. Εκκλησία, αγιασμός των υδάτων και ξανά γιορτινό τραπέζι. Για μας τα παιδιά είναι και κάτι σημαντικό. Θα πάρουμε ένα μικρό χρηματικό δώρο, γιατί " καλημέρα και τα Φώτα και την πουλουστρίνα πρώτα" μάθαμε από μικροί.

Έτσι κλείνει και η δική μου αυλαία. Ένας κόμπος στο λαιμό, ένα δάκρυ στην άκρη των ματιών για όλα αυτά που με βίαιο τρόπο χάσαμε.

Μια ευχή στον Χριστό μας, να γεννηθεί στις καρδιές όλων μας και να μας αξιώσει, πριν κλείσουμε τα μάτια να κάνουμε Χριστούγεννα ελεύθεροι στη γη που μας γέννησε.

Χρόνια πολλά, καλή και ευλογημένη χρονιά σε όλους.