

Οινοχώρι Παρνασσίδος (06-12-2024)

ΚΕΙΝΟ ΤΩΝ ΚΑΙΡΟ ΣΤΟ ΟΙΝΟΧΩΡΙ...

Εξέχουσα θέση στο γιορτινό τραπέζι των Χριστουγέννων είχε το χοιρινό και η σφαγή του, έθιμο με ρίζες στην αρχαιότητα, σύμβολο εξαγνισμού του σπιτικού, ευκαρπίας της γης.

Από νωρίς τη παραμονή των Χριστουγέννων, μαζεύονταν οι χωριανοί παρέες-παρέες για να σφάζουν τα γουρούνια. Παράβγαιναν ποιος θα θρέψει το μεγαλύτερο! Γιατί το σπίτι που δεν είχε το γουρούνι του θεωρούνταν παρακατιανό, ανοικοκώρευτο.

Επί κεφαλής ,ήταν ο μπόγιας με το μαχαίρι του. Οι άλλοι ήταν βοηθοί για να το κρατούν γερά. Ενώ, τα παιδιά περίμεναν με ανυπομονησία να πάρουν τη κατρήθρα(κύστη), να τη καθαρίσουν και να τη κάμουν μπαλόνη. Η νοικοκυρά παραλάμβανε τα εντόσθια, τα έντερα για τα λουκάνικα, το κεφάλι για να γίνει πατσάς και πηχτή.

Το κουφάρι το κρεμούσαν στο ψηλότερο πάτερο του ταβανιού . Το έδεναν από τα πισινά πόδια, κρεμασμένο ως τη τρίτη μέρα των Χριστουγέννων, του Αγίου Στεφάνου .Τότε, το κατέβαζαν, το έγδερναν, το λιάνιζαν, ξεχώριζαν το λίπος που το έλιωναν για να τροφοδοτήσουν τις ανάγκες της χρονιάς.

Δεν πήγαινε τίποτα χαμένο:

Γέμιζαν τα λουκάνικα αρωματίζοντας τα με μπαχαρικά, πράσσο,πορτοκαλόφλουδες και τα άφηναν κρεμασμένα, τα λεγόμενα μπουμπάρια.

Εφτιαχναν τις τσιγαρίθρες(κομμάτια λίπους μπαίνουν στο καζάνι που βράζει ώστε να αποχωριστεί το λίπος),το πασπαλά, το κρέας διατηρημένο στο λίπος, ως την άνοιξη.

Το γουρουνοτόμαρο το αλάτιζαν και το άπλωναν να στεγνώσει για να γίνει αργότερα φασκιές και γουρουνοτσάρουχα.

Με το κρέας παρασκεύαζαν κοντοσούβλια, σαρμάδες(ντολμάδες με λάχανο και χοιρινό), νοματιές με ρύζι και μπαχαρικά.

Τα παιδιά πήγαιναν να πουν τα κάλαντα.Και τα φιλέματα ήταν χρήματα σπανιότερα, καρύδια, μήλα, πορτοκάλια...Μετά ερχόταν η ώρα της μοιρασιάς:

-Ένα σου... ένα μου...

(Πηγές: -Η εφημερίδα του Συλλόγου «Το Οινοχώρι», Δεκ. 1969 --αρτυρία θείας Γιούλας Σταθιά,το γένος Παπαπαναγιώτου)

Τζούλη Κωνσταντινοπούλου (Πρόεδρος Συλλόγου Οινοχωριτών Παρνασσίδος)