

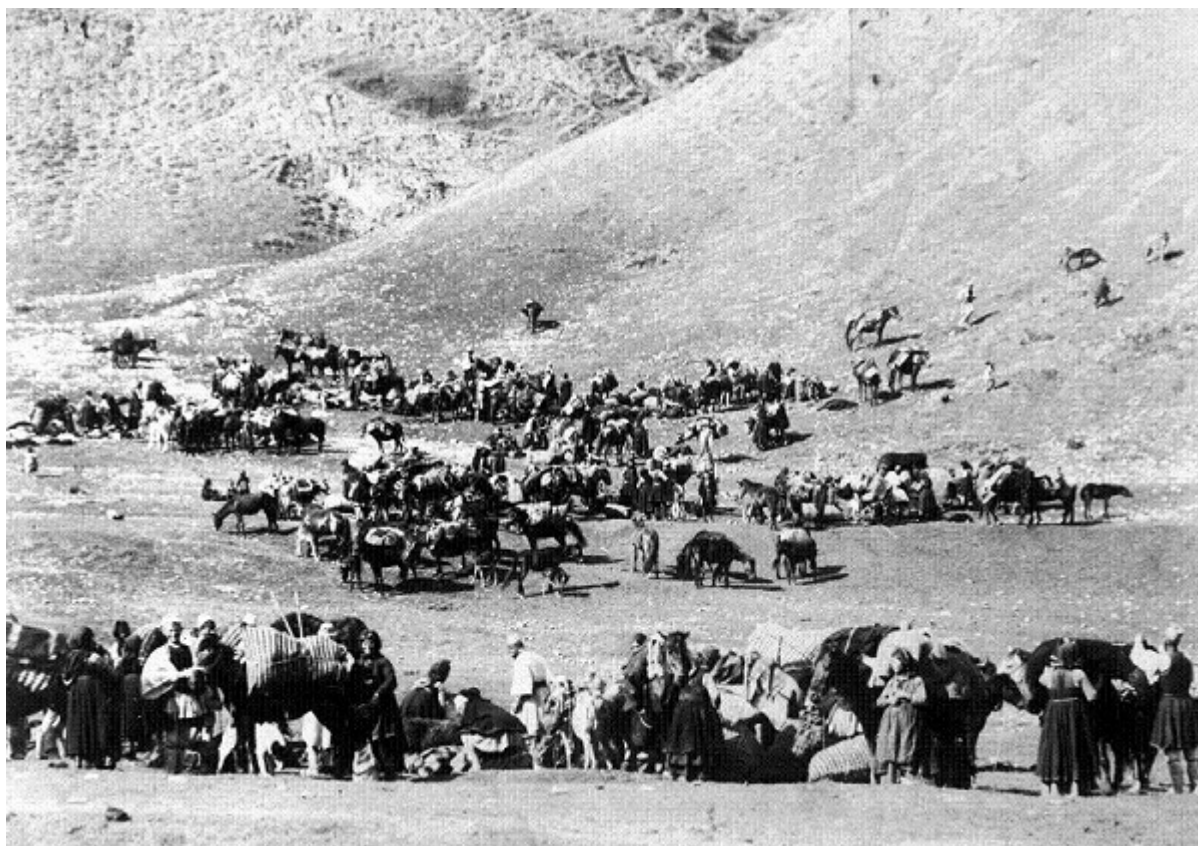
Οι κτηνοτρόφοι ήταν έτοιμοι να αναχωρήσουν για τα χειμαδιά (Σοφία Μπούμπα, Εκπαιδευτικός-Λαογράφος)

/ [Πεμπτουσία](#)



Ο ράφτης δούλευε στα σπίτια των κτηνοτρόφων. Πήγαινε εκεί το πρωί, έτρωγε, κι ύστερα ξεκινούσε τη δουλειά καθισμένος οκλαδόν στην αγκώνα [59] μέχρι να σκοτεινιάσει. «Φεύγανε το βράδυ. Δεν είχαμε και φως για να δουν.» (Χ.Μ, ΣΥΝ.17, ΑΠ.46). Αν δεν είχε τελειώσει τη δουλειά ξαναπήγαινε έως ότου την φέρει εις πέρας. Δεν έραβε μόνο καινούρια ρούχα, αλλά μπάλωνε και τα παλιά. Έκανε τα πιο απαιτητικά μπαλώματα π.χ στις κάπες, για να μη βάζουν νερό, γιατί τα άλλα τα έκαναν οι γυναίκες. Πληρωνόταν με την μέρα. Πριν το '60, σύμφωνα με τον Γ.Π (ΣΥΝ.22, ΑΠ.47) η πληρωμή γινόταν σε είδος. «Η πληρωμή γινότανε, δεν μιλάμε τώρα για την περίοδο της Κατοχής που γινόταν αποκλειστικά και μόνον με είδος. Στους κτηνοτρόφους η πληρωμή γινότανε με μαλλί, με τυρί τουλουμίσιο, όχι φέτας, γιατί δεν είχε καθιερωθεί, με τυρί τουλουμίσιο και με μυζήθρα και με βούτυρο.» Μετά το '60 πληρώνονταν οι ραφτάδες σε χρήμα.

Πέρα από την ένδυση ήταν πολύ σημαντική υπόθεση να έχουν οι κτηνοτρόφοι καλά υποδήματα, ειδικά μέχρι τη δεκαετία του '60, όπου έκαναν την πορεία προς τα χειμαδιά και πάλι πίσω με τα πόδια. Χαρακτηριστικά έλεγε ένας τσοπάνος σε ένα νεαρό κτηνοτρόφο «άμα έχουμε τα πόδια στεγνά μην φοβάσαι τίποτα» (Δ.Μ, ΣΥΝ.9, ΑΠ.48). Για τον λόγο αυτόν φρόντιζαν να επιδιορθώσουν τα παλιά τους παπούτσια στον τσαγκάρη ή αν ήταν επιτακτική η ανάγκη του ζητούσαν να τους φτιάξει καινούρια.



«Ήταν από δέρμα. Δεν υπήρχε ούτε νάιλον ούτε πλαστικό. Δεν υπήρχαν τίποτα. (...) Αυτά ήταν τα τσαρούχια: καρφιά από κάτω κι άκουγες όλο «γκράπ γκρούπ», αλλά δεν έβαζαν νερό. Ήταν ζεστά τα παπούτσια. (...) Δεν μουσκεύαν αυτά τα παπούτσια. Δεν βάζανε νερό. Μόνο αν σ' έμπαινε από πάνω το νερό. Έτσι εξωτερικά δεν βάζανε νερό. Το γνήσιο, το καλό το δέρμα ήταν επεξεργασμένο δεν ήταν (...) ήταν δέρματα πολύ καλά, σκληρά τότες ήτανε. Αφού όλο τον χειμώνα με αυτά τα τσαρούχια ερχόσουν την άνοιξη εδώ τα 'φερνες στο τσαγκάρη παράδειγμα για επιδιόρθωση. Κατάλαβες, γιατί βάλε 6-7 μήνες που τα είχες στα πόδια.» (Α.Τ, ΣΥΝ.5, ΑΠ.49).

Στην κατούνα έπρεπε οι γυναίκες να συμπεριλάβουν μεταξύ των πραγμάτων για τον δρόμο τρόφιμα: φασόλια, πράσα, τραχανά, πατάτες, ξύγκι, παστοურμά, ρύζι, μακαρόνια, τουρσί, σκόρδα, κρεμμύδια, τυρί, αλάτι, πιπέρι και σκεύη μαγειρικής: κουβάτες [60] και μεσούρες [61] μπρούτζινες ή ξύλινες, μπαρκάτσα [62] και

καρλάμπα [63] ή πυροστιά. Τον παστουρμά τον έφτιαχναν κι εκείνον την περίοδο αυτήν. Έκοβαν το πρόβειο κρέας σε μικρά κομμάτια και έβραζαν χώρια το καθαρό κρέας από τα κόκκαλα. Έστερα το μαγειρεμένο κρέας με το λίπος το άπλωναν σε ταψιά ως ότου κρυώσει και στη συνέχεια το αποξηραίνουν.

«... κι αυτό το τρώγαν. Δεν χαλούσε αυτό το κρέας. Και το βάζαν, το τηγάνιζαν. Θυμάμαι μας το έκανε η μαμά με αυγά. (...) Μας έκοβε από ένα τέτοιο κομμάτι που είχε κομματάκια μέσα αυτό και μπόλικο λίπος, βούτυρο όλο αυτό, το 'βαζε στο τηγάνι και έλιωνε και έβαζε και αυγά μετά από πάνω η μαμά. Γινότανε... ωωω. Αλλά ήτανε καλό για το κρύο. Το 'θέλαν οι βοσκοί που ήταν κρυωμένοι το βράδυ, να πιούνε και κανένα κρασί και τσίπουρο για να ζεσταθούν.» (Ε.Μ, ΣΥΝ.17, ΑΠ.50).

Λίγες μέρες πριν την αναχώρηση των κτηνοτρόφων οι γυναίκες έψηναν μεγάλες ποσότητες ψωμιού για να φτάσουν σχεδόν για όλες τις μέρες του ταξιδιού, άλλο ψωμί για τα σκυλιά (από καλαμποκίσιο αλεύρι) κι άλλο για τους ανθρώπους. Φρόντιζαν να ξεροψήνουν το ψωμί για να μην μουχλιάσει γρήγορα. Έφτιαχναν και πίτες, για να έχουν έτοιμο φαί οι κτηνοτρόφοι, για τις πρώτες μέρες τουλάχιστον.



Άλλη μια υποχρέωση των κτηνοτροφικών οικογενειών πριν αναχωρήσουν για τα χειμαδιά βαρύνουσας σημασίας ήταν να τιμήσουν τους αποθανόντες συγγενείς τους. «Πρέπει εδώ να πούμε ότι ο λαός του Μετσόβου είναι ευσεβής λαός. Και θέλω να το τονίσω αυτό για τον εξής λόγο. Δεν φεύγανε ποτέ οι τσοπαναράιοι εάν προηγουμένως δεν τακτοποιούσανε το τελευταίο μνημόσυνο για τους δικούς τους ανθρώπους, για τους νεκρούς.» (Γ.Π, ΣΥΝ.22, ΑΠ.51). Επειδή το καθιερωμένο

Ψυχασάββατο τελείται το Σάββατο πριν την Απόκριω, που πάντα συνέπιπτε με την περίοδο όπου έλειπαν οι κτηνοτρόφοι στα χειμαδιά, για τον λόγο αυτόν στο Μέτσοβο, που ήταν κατεξοχήν κτηνοτροφικό χωριό, είχε καθιερωθεί και μια επιπλέον μέρα αφιερωμένη στην μνήμη των κεκοιμημένων ανήμερα της εορτής του ευαγγελιστή Λουκά, στις 18 Οκτωβρίου, το λεγόμενο «Λουτσούνου»[65].

«Το τελευταίο μνημόσυνο που εμείς το λέμε στο Μέτσοβο «Λουτσούνου». Η λέξη σημαίνει «Λουκάς», αλλά το «Λουτσούνου» σημαίνει ο φωτεινός, ο φωτεινός Λουκάς (...) Στις 18 Οκτωβρίου κάθε χρόνο στην... οι εκκλησίες του Μετσόβου έχουν μία τέτοια τάξη σ' αυτό το μνημόσυνο, όλοι θα κάνουν κόλλυβα. Θα πρέπει ο δίσκος της κάθε νοικοκυράς... (...) Συναγωνισμός, ποιος να κάνει το καλύτερο, το ωραιότερο, τον πιο ωραίο σταυρό να έχει και αγγελάκια από την μια μεριά και από την άλλη τ' αρχικά γράμματα των νεκρών... Έτσι λοιπόν τακτοποιούσαν και τους νεκρούς τους κατ' αυτόν τον τρόπο και ...» (Γ.Π, ΣΥΝ.22, ΑΠ.52).

«Τώρα τον φτινόπωρο φεύγουν οι τσοπαναράιοι και 'κει που φεύγουνε, γιατί δεν έμεναν εδώ οι οικογένειες έκαναν μνημόσυνο. Βάλαμαν το στάρι. Την Παρασκευή το βράδυ και το Σάββατο το πρωί. Και «Α μωρέ να κάνουμε ένα λουτσούνου, γιατί θα φύγουμε τώρα και...» (...) Βάλαμαν στάρι. Πρόσφορο δίναν το Σάββατο το πρωί και βάλαμαν και τα ονόματα. Ου, λουτσούνου. Έτσι το λέγαν το βλάχικο, γιατί θα φύγουν οι άντρες. (...) γιατί έρχεται τις απόκριες. Δεν έρχεται τις απόκριες; Αλλά δεν είναι οι άντρες εδώ τότες. Α, ε, έτσι το 'χανε βρει απ' τις γιαγιάδες παραγιαγιάδες. Έτσι το 'χανε βρει.» (Α.Μ, ΣΥΝ.28, ΑΠ.53).

«(...) κάναν το μνημόσυνο, το ψυχασάββατο και μαζεύαν όλες τις ψυχές για να είναι ήσυχοι όλο τον χειμώνα. Και μετά την άνοιξη το κάναν πάλι, όποτε γίνεται το ψυχασάββατο, που γίνεται παντού την άνοιξη. Το φθινόπωρο δεν γίνεται κάπου αλλού. Εδώ μόνο γίνεται. (...) Εδώ που έχουμε δυο ενορίες γινόταν στις δυο ενορίες. Στην Αγία Παρασκευή, στους Αγίους Αποστόλους και στον Άγιο Δημήτριο ή στον Άγιο Χαράλαμπο. (...) Εκεί, η πάνω ενορία πήγαινε στην Αγία Παρασκευή, η κάτω ενορία στην κάτω [66]. Εκεί φέρναν στάρια, πρόσφορα... Το κάθε σπίτι έκανε σhtάρι και το πήγαινε στην εκκλησία και το διάβαζε. (...) Με ζάχαρη, καρύδια, κανέλλα, γαρύφαλλο, όπως κάνουν τα σhtάρια. (...) με το πρόσφορο πηγαίνουμε και τα ονόματα των... υπέρ των ψυχών και... τα διάβαζε ο παπάς στην εκκλησία. Και γινόταν πάππου προς πάππου. (...) Πριν φύγουν οι κτηνοτρόφοι.» (Α.Μ, ΣΥΝ.15, ΑΠ.55).

Έχοντας τακτοποιήσει τους ζώντες αλλά και τους αποθανόντες οι κτηνοτρόφοι ήταν έτοιμοι να αναχωρήσουν για τα χειμαδιά.

[Διαβάστε ολόκληρη τη μελέτη εδώ](#)

Παραπομπές:

60. «cunătă: 1) [ΕΔΩ] βαθύ σκεύος (συνηθ. ξύλινο) διαφόρων μεγεθών για το σερβίρισμα φαγητού, 2) βαθουλό ξύλινο σκεύος με καπάκι στο οποίο φυλάσσεται κάποιο συστατικό μαγειρικής (αλάτι, ρίγανη κ.ά), 3) φυσικό κοίλωμα που συγκρατεί νερό το οποίο πίνουν τα ζώα» (Δασούλας, 2013, σ. 86).

61. «mesúřă: βαθουλό πιάτο, σουπιέρα» (Δασούλας, 2013, σ. 152).

62. «bărcătșă: κακκάβι» (Δασούλας, 2013, σ. 58).

63. «cărlămbă: (παλιότερα στην κτηνοτροφία) ξύλο (σχήματος κεφαλαίου γράμματος Γ) που χρησιμοποιούνταν για να κρεμούν τη χύτραπάνω από την φωτιά (στη στάνη ή σε υπαίθριο χώρο)» (Δασούλας, 2013, σ. 70).

64. Η Ορθόδοξη Εκκλησία ορίζει δυο Σάββατα ως κατεξοχήν Ψυχοσάββατα, δηλ. τα Σάββατα εκείνα όπου μνημονεύονται οι κεκοιμημένοι. Το ένα είναι το Σάββατο πριν την Απόκριω και το άλλο το Σάββατο πριν την Πεντηκοστή.

65. «Lutșunu: 1) η ημέρα της εορτής του Αγίου Λουκά, του ευαγγελιστή, 2) πάνδημο μνημόσυνο των νεκρών που τελείται την ημέρα της γιορτής του Αγίου Λουκά» (Δασούλας, 2013, σ. 144). Για το πώς καθιερώθηκε το έθιμο αυτό βλ. Γ. Πλατάρης- Τζίμας (2005, σ. 13).

66. Η Α.Μ εξηγεί ποια είναι η πάνω και η κάτω ενορία: «Με τον δρόμο ήταν παλιά, από 'δω, όπως τους χώριζε ο δρόμος, ως το δημοτικό σχολείο και πάνω, απ' το δημοτικό σχολείο και πάνω ανήκε στην πάνω ενορία. Απ' το δημοτικό σχολείο και κάτω ανήκε στην κάτω ενορία.» (ΣΥΝ. 15, ΑΠ.54).