

ΠΟΛΥΖΩΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΣΤΟΚΑ ΑΓΟΡΙΤΣΑ

**ΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ
ΤΟΥ
ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟΥ ΛΑΟΥ**

Από το 1200 έως τις μέρες μας.

ΠΤΥ
ΠΟΛ

ΑΘΗΝΑ 1999

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΞΟΙΚΟΝΩΣΗΣ

ΧΑΡΟΚΣΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Αρ. Κτημ:

Αρ. Εισαγ:

Κωδ. Εγγραφής:

Ταξινομ. Αριθμ:

2484

5363

ΠΤΥΠΟΛ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ
2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ
3. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ
4. ΕΠΙΡΡΟΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΤΗΤΩΝ ΣΤΗ ΖΩΗ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ
5. ΕΠΙΡΡΟΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΤΗΤΩΝ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ
6. ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ
7. ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ
8. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ
9. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

ΠΗΓΕΣ

1. Αναγνωστική Εταιρεία Κέρκυρας.
2. Βιβλιοθήκη Ιονίου Πανεπιστημίου.
3. Δημόσια βιβλιοθήκη Κέρκυρας.
4. Λαογραφικό Μουσείο Σιναράδων.
5. Συνεντεύξεις.
6. Προσωπικές Παρατηρήσεις.

2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα νησιά του Ιονίου Πελάγους, γνωστά πιο πολύ ως Εφτάνησα, εξαιτίας της γεωγραφικής τους θέσης, υπέστησαν πολλές επιδρομές και υποδουλώσεις κατά τους Βυζαντινούς χρόνους. Οι επιδρομές αρχίζουν με τους Βάνδαλους στα 455 μ.Χ. Οι υποδουλώσεις από τα τέλη του 12^{ου} αιώνα, όταν αποσπώνται από τον κορμό της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, με κατακτητές που έχουν δυτική προέλευση. Κάτω από τη Βενετσιάνικη κυριαρχία απαρτίζουν ενιαίο διοικητικό διαμέρισμα. Με αυτή τη μορφή θα παραταθεί η υποτέλεια τους ως τα 1864 που συντελείται η ενσωμάτωση τους στο νεοελληνικό κράτος.

Αυτή η ξενοκρατία, εν τούτοις, άφησε άθικτο τον πληθυσμό της υπαίθρου, που ήταν πάντοτε αμιγώς ελληνικός. Όσα συγκροτούν το εθνικό πολιτισμικό σύμπλεγμα, παραμένουν σ' όλους τους αιώνες της σκλαβιάς άθικτα και άμικτα. Ορθοδοξία, γλώσσα, παραδόσεις, θρύλοι του γένους, δημώδεις λογοτεχνία, λαϊκή τέχνη, έθιμα, συγκροτούν την εθνική συνείδηση που είναι άβατη για τους ξένους.

Αυτή η καθαρότητα αιτιολογείται από τους ακόλουθους συντελεστές: Οι κατακτητές επιβάλλουν στα νησιά μια κοινωνική διάρθρωση σύμφωνα με τα δυτικά πρότυπα. Υπάρχει μία αριστοκρατική τάξη που την απαρτίζουν ντόπιοι και ξένοι. Αυτοί δέχονται τον τρόπο ζωής των κατακτητών όσο και τη γλώσσα τους. Έτσι όμως που υπάρχει αυστηρή απαγορευτική διάταξη που δεν επιτρέπει να συγχρωτίζονται οι αριστοκράτες με το λαό, και ιδιαίτερα της υπαίθρου, ο τελευταίος δεν υφίσταται την ξενική επιρροή ούτε έμμεσα. Ένας συμπληρωματικός λόγος του

προηγούμενου αίτιου είναι ο σκοπός των κατακτητών. Αποβλέπουν, όχι στην εθνολογική αλλοίωση του πληθυσμού, αλλά στη διακατοχή των νησιών. Οι λόγοι οικονομικοί, όσο και λόγοι ασφάλειας του δικού τους εδάφους. Γι' αυτό και αδιαφορούν για τον ιδιωτικό βίο του λαού, για την θρησκεία του, για τα όποιες εκδηλώσεις του. Αντίθετα στον χέρσο ελλαδικό χώρο, οι κατακτητές Τούρκοι, πιέζουν αφόρητα τον γηγενή πληθυσμό. Επιζητούν να τον απορροφήσουν με το παιδομάζωμα, με τις πιέσεις για αρνησιθρησκία με τον σκοταδισμό. Ο τελευταίος είναι απόρροια του δικού τους χαμηλού πολιτιστικού επιπέδου. Ένας ακόμη συντελεστής είναι η κατά καιρούς εισροή Ελλήνων από τουρκοκρατούμενες και λοιπές βενετοκρατούμενες περιοχές στα νησιά, για τη συμπλήρωση δημογραφικών κενών που δημιούργησαν πολεμικά αίτια. Γι' όλους αυτούς τους λόγους, εδώ στα Εφτάνησα ο κοινωνικός βίος που ξεκινούσε από το Βυζάντιο, συνεχιζόταν ομαλά. Δεν έλειψε βέβαια, δεν ήταν δυνατό να λείπει μία κάποια επίδραση των δυτικών κυριάρχων.

Ισχυρή επίδραση δέχθηκαν οι διατροφικές συνήθειες των Κερκυραίων οι οποίες είναι βαθιά επηρεασμένες από το πέρασμα τόσων κατακτητών. Οι Έποικοι πάλι από τη Βενετοκρατούμενες περιοχές, εισφέρανε τα δικά τους στοιχεία που αναχωνεύτηκαν με τα ντόπια και δημιούργησαν την επτανησιακή ιδιομορφία, κοινή σε όλα τα νησιά, σε γενικές γραμμές, με μικρές διαφορές στο καθένα. Υπάρχουν όμως σε όλο τον ελληνικό χώρο ενιαίες διατροφικές συνήθειες. Αυτός ο κοινός χαρακτήρας σε αδρή διαγραφή σχηματίστηκε με τις μεταφορές από τόπο σε τόπο από κινούμενα για επαγγελματικούς λόγους άτομα (μάστοροι, πραματευτάδες). Η διαφοροποίηση βρίσκεται στις παραλλαγές, διαμορφωμένες από

την τοπική συνοδική ιδιομορφία, από τις ιδιαίτερες συνθήκες ζωής, από συντελεστές γεωγραφικούς, κλιματολογικούς, ιστορικούς. Όπου η επικοινωνία ήταν δυσχερής, οι κοινότητες αυτές με την απομόνωση τους διατήρησαν ιδιαίτερες συνήθειες διατροφής.

Η διακίνηση του αγροτικού πληθυσμού με την εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση και η πλημμυρίδα του τουρισμού προκάλεσε την ραγδαία μεταβολή με τον εξαστισμό της κερκυραϊκής υπαίθρου, που συνεπέφερε και την εγκατάλειψη παραδοσιακών μορφών ζωής. Η ζήτηση υπηρεσιών από τα πολυάριθμα ξενοδοχεία και η πύκνωση επαγγελματιών συναφών προς τον τουρισμό αραίωσαν τους και τις απασχολούμενες με τη γεωργία. Τόσο που ημιφορτηγά τσιγγάνων να επισκέπτονται τα χωριά και να διαθέτουν κηπευτικά από άλλες αγροτικές περιοχές της χώρας. Και, αν δεν υπήρχαν τα πλαστικά δίχτυα, προβληματική θα απέμενε και η συλλογή ελαιοκάρπου. Αυτή η κοινωνική αλλαγή προκάλεσε γενικότερη μεταμόρφωση του ανθρωπογεωγραφικού χώρου και εγκατάλειψη καθημερινών συνηθειών αιώνων¹. Ότι τελικά απομένει είναι η φολκλορική παρουσίαση φαγητών και εθίμων με απαράδεκτες απλοποιήσεις και νοθεύσεις.

Από αυτά τα δεδομένα ξεκινώντας η εργασία αυτή σκοπό έχει να εντοπισθούν τα στοιχεία και οι επιδράσεις που υπάρχουν στις διατροφικές συνήθειες των κερκυραίων σε σχέση με την υπόλοιπη Ελλάδα. Και βέβαια πως αυτές οι διατροφικές συνήθειες αλλάζουν και διαμορφώνονται από την ιστορία του τόπου και την επίδραση των διαφόρων κατακτητών.

Σχετικά με αυτό το θέμα έχουν ασχοληθεί κάποιοι Κερκυραίοι κυρίως ερευνητές οι οποίοι θέλησαν να συγκεντρώσουν και να

διασώσουν συνήθειες, ήθη, έθιμα και παραδόσεις αιώνων. Σ' αυτή την κατεύθυνση θα κινηθεί και η δική μας εργασία με διάθεση αυτή η προσπάθεια να επικεντρωθεί στην διατροφή του κερκυραϊκού λαού και στο πως αυτή εξελίχθηκε μέσα από τους αιώνες.

3. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η Κέρκυρα δινόταν ως προίκα από πολύ παλιά 331 π.Χ. από τους διαφόρους κατακτητές στους διαδόχους τους. Δείγμα τέτοιο ο τύραννος της Σικελίας Αγαθοκλής που δίνει στην κόρη του Λανάσσα προίκα την Κέρκυρα όταν παντρεύτηκε το Πύρρο βασιλέα της Ηπείρου αλλά και στον δεύτερο σύζυγο της Δημήτριο του Πολιορκητή το 290 π.Χ². Μετά την άλωση της βασιλεύουσας το 1204 η βυζαντινή αυτοκρατορία κατανέμεται 5/8 στον κόμητα Βαλδουίνο της Φλάνδρας και 3/8 στον Δόγη της Βενετίας Ερρίκο Δάνδολο. Στο μερίδιο των Βενετών είναι η Δ. Ελλάδα, τα Ιόνια νησιά και η Πελοπόννησος εκτός της Αργολίδος. Επειδή δεν μπορούσαν να κυριαρχήσουν σε τόσο μεγάλη περιοχή δίνουν το 1204 μ.Χ. σε δέκα Τιμαριώτες το φρούριο και το νησί της Κέρκυρας.

Είναι αλήθεια πως η Βενετία δεν βοήθησε την Κέρκυρα να εξελιχθεί στις τέχνες και τα γράμματα. Για τη Βενετία η Κέρκυρα έμεινε μια ναυτική βάση, ένας ενδιάμεσος σταθμός στους θαλάσσιους δρόμους της Ανατολής. Φρούριο – λιμάνι – σιταποθήκη. Ο κυριότερος κρίκος της αλυσίδας των παραθαλάσσιων κτήσεων από την Αδριατική μέχρι τον Ελλήσποντο. Δεν προσέφερε πολλά στην πρόοδο και στον

πολιτισμό των υπηκόων της, αλλά με πολλούς τρόπους φρόντιζε να τους βοηθήσει στην αθλιότητά τους.

Το 1348 μ.Χ. στην Ευρώπη έχουμε μεγάλο θανατικό λόγω πανούκλας. Και μετά το 1500 μ.Χ. όταν ο Μωάμεθ βρισκόταν στην καρδιά της Ευρώπης εμπόδισε με όλες της τις δυνάμεις το εμπόριο των σκλάβων. Αυτή την εποχή τυχοδιώκτες μοιράζονται τη Στερεά Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Ενώ τα νησιά και τα παράλια δέχονται επιδρομές από πειρατές.

Η Βενετία βοήθησε την Κέρκυρα εξασφαλίζοντας μια συνεχή επαφή με τη Δύση. Οι Έλληνες στη Δύση τα χρόνια εκείνα θεωρούσαν τον εαυτό τους ελεύθερο και η ανάμειξη τους με τους Κερκυραίους έδινε στους τελευταίους κάποια ψευδαίσθηση ή ακόμα και κάποια αίσθηση ελευθερίας. Τα ταξίδια είτε για σπουδές είτε με τις διάφορες αποστολές και πρεσβείες είτε για κάποια προσφυγή στη Μητρόπολη ήταν σχεδόν εύκολα. Το καράβι που ξεκινούσε από τη Σαγιάδα περνούσε από το Λαζαρέττο και είχε τέρμα στη διαδρομή του τη Βενετία³.

Στην Κέρκυρα με τις συχνές επιδρομές Γενοβέζων 1432, αλλά και το 1716 οι Τούρκοι δημιούργησαν αυτόματη αραίωση του πληθυσμού και πολλές φορές και τέλεια ερήμωση. Ο πληθυσμός έφτασε τις 12.000 κατ. Όμως το 1760 μ.Χ. αυξήθηκε σε 44.500 κατ⁴. Τούτη η αθρόα αύξηση του πληθυσμού οφειλόταν μόνο σε εποικισμό, γιατί με τις επιδημίες, τη μεγάλη θνησιμότητα από κακουχίες και φτώχεια εκείνων των χρόνων δεν ήταν δυνατό ν' αυξηθεί αλλιώς. Αν όμως ο εποικισμός αυτός είχε γίνει με μετανάστευση ξένων – Ιταλών κλπ, ο εθνικός χαρακτήρας θα είχε μεταβληθεί.

Εκείνη την εποχή ότι ονομάζουμε Ελλάδα ήταν κάτω από τους Ενετούς και τους Τούρκους. Οι συνεχείς νίκες των Τούρκων στον πόλεμο ανάμεσα τους, υποχρέωναν του ραγιάδες να καταφεύγουν και να βρίσκουν άσυλο στην Κέρκυρα (το 1453 ο Γεώργιος Φραντζής καταφεύγοντας εδώ γράφει το ιστορικό της Αλώσεως). Αυτή την εποχή έχουμε εγκατάσταση Κυπρίων, Κρητών, Ηπειρωτών και άλλων. Η Βενετία αν και σε παρακμή ποτέ δεν υποκλίθηκε στους Τούρκους που τόσο τους κολάκευαν οι διάφοροι δυνάστες της Δύσης. Ποτέ δεν υπέκυψε στις απαιτήσεις των Τούρκων και ποτέ δεν εκχώρησε σπιθαμή γης των Ιονίων. Αντίθετα, με τη μακρόχρονη και συνεχή κατοχή εξασφάλισε στα νησιά μας πολιτική και κοινωνική σταθερότητα. Από μία ιστορική αναγκαιότητα η Βενετία φέρθηκε καλά και στον Ελληνισμό και στην Ορθοδοξία. Οι Κερκυραίοι μετά την πτώση της μεσαιωνικής μας αυτοκρατορίας, με το πιεστικό δόγμα «Ενετοί ή οι Τούρκοι» βρέθηκαν ολόκληρους αιώνες κάτω από την κυριαρχία της. Κάτω από την κυριαρχία της οι Κερκυραίοι κατάφεραν το ακατόρθωτο: να συγκρούονται και να συνυπάρχουν σε μία «αρμονία κόσμου πολύτροπου⁵».

Οι Κερκυραίοι της χρωστάνε πολλά. Λενε «αυτό που είμαστε, ότι είμαστε, όποιοι είμαστε με τα πάρα πολλά μας ελαττώματα και τα πολλά, τα περισσότερα προτερήματα μας. Της χρωστάμε τη γιορτή και τη «μουζική» που είναι η ζωή μας⁶. Σ' εκείνα τα χρόνια τ' αλλόκοτα μια κούπα κρασί και μουσική, πολλή μουσική, έσπρωχνε τους ανθρώπους μακριά από γνώση και απόγνωση. Και αν αλήθεια της χρωστάνε κάτι ακόμα – ας πάμε μακριά πολύ πέρα από τη μνήμη – και ας αναλογιστούμε πως στα χωριά της ακόμα και σήμερα όταν θέλουνε να ευχηθούνε με την καρδιά τους για κάτι

πολύ καλό, πολύ ευτυχισμένο, λενε: «Χρόνια πολλά, καλά και Βενετικά».

Οι Βενετσιάνοι στην Κέρκυρα έμειναν 411 χρόνια, 11 μήνες και 11 ημέρες.

ΟΙ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΚΟΙ ΓΑΛΛΟΙ 1797 – 1799

Τον Μάρτιο του 1797 ο Ναπολέων Βοναπάρτης καταλαμβάνει την Βενετία. Έτσι η Γαλλία προσαρτίζει τελικά και τα Ιόνια νησιά και τις Ενετικές κτήσεις στην Ήπειρο. Όταν τα νησιά πέρασαν στην Γαλλική κυριαρχία έγιναν γιορτές μεγάλες. Οι Κερκυραίοι ελπίζανε ακούγοντας για Γαλλική επανάσταση και «Δημοκρατικούς Γάλλους» πως ο Βοναπάρτης θα γινόταν ο ελευθερωτής του Γένους και θα απελευθέρωνε την Ελλάδα από τους Τούρκους⁷. Γρήγορα όμως θα απογοητευτούν αφού ξεσπούν ταραχές ανάμεσα στους Εβραίους που έχουν με το μέρος τους και τους Γάλλους και στους Κερκυραίους χριστιανούς.

Στο τέλος του καλοκαιριού του 1798 τα όνειρα του Βοναπάρτη καταποντίζονται μαζί με το καράβι του. Η οικονομική κατάσταση είναι άθλια. Ο λαός πεινά. Ο Σουλτάνος κηρύσσει τον πόλεμο κατά της Γαλλίας και ο αυτοκράτορας της Ρωσίας Παύλος ο Α΄ αρπάζει την ευκαιρία για να πραγματοποιήσει το όνειρο των Ρώσων για μία βάση στη Μεσόγειο. Τα χωριά της Κέρκυρας είναι με το μέρος των Ρώσων. Οι Ρωσοτούρκοι πολιορκούν το νησί και η πολιορκία λήγει με την υπογραφή της συνθηκολόγησης και παράδοσης «των κορυφών» στις 20 Φεβρουαρίου του 1798⁸.

Η Γαλλική κυριαρχία κράτησε 20 μήνες.

Η ΕΠΤΑΝΗΣΟΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑ 1799 – 1807

Έπειτα από πολλές συζητήσεις Ρωσίας και Τουρκίας υπεγράφη στην Κων/λη στις 21 Μαρτίου 1800 μ.Χ. από τον αυτοκράτορα Παύλο και τον Σουλτάνο Σελίμ η συνθήκη «Περί της πολιτικής υπάρξεως της Επτανήσου». Σύμφωνα μ' αυτή τα Ιόνια νησιά ήταν το πρώτο ελεύθερο διεθνώς αναγνωρισμένο και αυτόνομο τμήμα της ελληνικής γης υποχρεωμένο να πληρώνει φόρο υποτέλειας 70.000 γρόσια κάθε 3 χρόνια. Ο λαός δεν μπόρεσε να το δεχθεί και άρχισε να στασιάζει και να τα βάζει και με τους Ρώσους. Για να αντιμετωπισθούν οι λεηλασίες, οι εκδικήσεις, οι φόνοι, οι στάσεις των χωρικών προκηρύσσονται εκλογές⁹. Εξελέγη λαϊκή αντιπροσωπία για τη σύνταξη δημοκρατικότερου συντάγματος. Στο οποίο σύνταγμα του 1803 ψηφίζεται ότι επίσημη γλώσσα στα Επτάνησα θα είναι η Ελληνική και κανένας στο μέλλον δεν θα μπορούσε να διορισθεί σε δημόσια υπηρεσία αν δεν μιλούσε ελληνικά.

Όμως στο μεταξύ με την Εν Τίλσιτ ειρήνη (Tilsit: πόλη στην Πρωσία) που έδωσε τέλος στον πόλεμο του Ναπολέοντα με την Πρωσία και την Ρωσία στις 3 Ιουλίου 1807 τα νησιά παραχωρήθηκαν στους Γάλλους. Όταν έφυγαν οι Δημοκρατικοί Γάλλοι άφησαν τα νησιά σε άθλια οικονομική κατάσταση¹⁰. Όμως τα τελευταία χρόνια της Επτανήσου Πολιτείας τα νησιά κατορθώνουν να αναπτυχθούν. Η ελευθερία του εμπορίου, η ακμή της ναυτιλίας και η εγκατάσταση των Ελλήνων (νότια) που φεύγανε από την οργή του Αλή Πασά, οι οπλαρχηγοί και οι νικημένοι Σουλιώτες, βοήθησαν πολύ στην ανάπτυξη και στην ευημερία της Πολιτείας. Ήδη από το 1802 είχε δημιουργηθεί στην Κέρκυρα το Μαγιστράτον της Υγείας (collegio medico). Σκοπός του

μαγιστράτου ήταν «η επίβλεψις της υγιεινής καταστάσεως του τόπου, ποιότητος νερού και τροφίμων, οχετοί, φυλακαί, δρόμοι, σφαγεία και κατά το δυνατόν η πρόληψις των επιδημιών». Το σπουδαιότερο όμως που έγινε σε αυτή την περίοδο της ιστορίας των νησιών είναι η ανασύσταση του θεσμού του Ορθοδόξου επισκόπου, έπειτα από 532 χρόνια χηρείας του επισκοπικού θρόνου (1267 – 1799).

ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΟΙ ΓΑΛΛΟΙ 1807 – 1814

Μετά τη συνθήκη του Τιλσίτ (1807) στα νησιά κυριάρχησαν οι Γάλλοι του Ναπολέοντα. Οι Γάλλοι του Βοναπάρτη στην Κέρκυρα έκαναν ότι μπόρεσαν για να διαδώσουν της καλλιέργεια της πατάτας, να αυξήσουν την παραγωγή του σιταριού βελτιώνοντας έτσι την κατάσταση που επικρατούσε στα νησιά. Ο αποκλεισμός του 1810 από τους Άγγλους είχε δημιουργήσει μεγάλα προβλήματα επισιτισμού ειδικά από την ημέρα που έκλεισε τα λιμάνια του ο Αλή Πασάς. Το σιτάρι πουλιόταν 3 τάλια και οι άνθρωποι πέθαιναν πάλι της πείνας. Με φροντίδες του στρατηγού Douzelot έγιναν αποστραγγίσεις και καλλιεργήθηκαν μεγάλες εκτάσεις στο Μεσογγή. Αγοράστηκαν στην Ιταλία δύο μηχανές για να αλέθουν τις ελιές και να βγάζουν λάδι. Γι' αυτό χρειάστηκε να επιβάλλουν πρόσθετο φόρο στο κρασί και στο αλάτι. Οι στρατιώτες για να συμπληρώσουν το μισθό τους, δούλευαν όπου έβρισκαν, κουβαλούσαν νερό, δούλευαν στους φούρνους (τότε φάγανε οι Κερκυραίοι για πρώτη φορά ψωμί σε φόρμα). Ως τότε ξέρανε μόνο το βενετσιάνικο baston – μπαστούνι – δύο μακρουλά ψωμάκια ενωμένα μεταξύ τους. Αργότερα από τους Άγγλους θα φάνε «λεφτή – loaf».

Οι Γάλλοι ιδρύουν επιστημονικό σωματείο με το όνομα Ιονική Ακαδημία. Το 1810 ιδρύεται η βιβλική Εταιρεία. Όμως οι Άγγλοι αρχίζουν να καταφθάνουν στο Ιόνιο και ο αποκλεισμός στενεύει¹². Οι Κερκυραίοι συνειδητοποιούν ότι έχουν χάσει όλα τα προνόμια που τους έδινε το Σύνταγμα του 1803. Έπρεπε να στραφούν στην Αγγλία που είχε και στρατό και πλοία για να διώξει τους Γάλλους και να αναστήσει την Επτάνησο Πολιτεία. Ο Ναπολέων πια βαδίζει στην καταστροφή του Waterloo το 1814¹³.

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ 1815 – 1864

Μετά την παραίτηση του Ναπολέοντα η Γαλλική κυριαρχία στα νησιά θα καταρρεύσει. Οι σύμμαχοι νικητές θα καταλάβουν την Κέρκυρα. Στη Βιέννη το 1815 οι Άγγλοι εκμεταλλευόμενοι την αντίθεση Ρωσίας – Αυστρίας καταφέρνουν να γίνουν προστάτες των νησιών. Έτσι με τη συνθήκη των Παρισίων στις 17 Νοέμβρη του 1815 τα Ιόνια νησιά αποτελούν κράτος ανεξάρτητο και ελεύθερο με την επωνυμία «Ηνωμένα Πολιτεία των Ιονίων Νήσων» υπό την άμεση και αποκλειστική προστασία της Μ. Βρετανίας. Για την εφαρμογή της συνθήκης εγκαθίστανται ένας High Commissioner – αρμοστής – διορισμένος από το βασιλιά.

Μέχρι το 1822 στο νησί δεν υπήρχαν δρόμοι. Οι Άγγλοι έφτιαξαν δρόμους που έφτασαν μέχρι την Παλαιοκαστρίτσα, τον Παντελεήμονα, τους Αγίους Δέκα και το Σταυρό. Επίσης οι Άγγλοι φτιάξανε το Υδραγωγείο 30 χιλ από την πόλη. Έως τότε υπήρχαν μόνο 13 δημόσιες στέρνες και διοχέτευαν στην πόλη 600.000 γαλόνια νερό κάθε μέρα¹⁴. Το 1834, δημιουργείται το ταμειευτήριο για ωφέλεια εργατών, γεωργών και υπηρετών. Δόθηκαν δάνεια. Αυξήθηκαν οι τιμές των αγροτικών προϊόντων. Σκέψη του αρμοστή

Nugel ήταν το 1833 η δημιουργία μίας τράπεζας, η οποία τελικά ιδρύεται το 1837 η «Ιονική τράπεζα»¹⁵. Γύρω στα 1830 τα οικονομικά των νησιών ήταν σε άθλια κατάσταση, ύστερα από την πτώση της τιμής των προϊόντων που ακολούθησε το τέλος των Ναπολεόντειων πολέμων. Έγινε πλήρης αναθεώρηση του Ποινικού νόμου που για πρώτη φορά εξασφάλιζε στους Ιόνιους κατοίκους περιουσία, ζωή και ελευθερία. Το 1836 ο Ιωάννης Γονέμης ιδρύει τη «φιλολογική εταιρεία Κέρκυρας» που θα διαδεχθεί «η Αναγνωστική Εταιρεία». Το 1840 ιδρύεται η φιλαρμονική εταιρεία Κέρκυρας.

Το 1848 έρχεται, μαζί του ανατέλλουν τα φιλελεύθερα και εθνικά κινήματα στην Ευρώπη, η ανακήρυξη της Δημοκρατίας στη Γαλλία. Το ρεύμα της εποχής που κατακλύζει ακόμη και την Αγγλία, επηρεάζει την «Προστασία». Η ελευθεροτυπία απλώνεται σ' όλη την Ευρώπη. Έτσι μπορεί το 1848 ο Ηλίας Ζερβός στην εφημερίδα «Φιλελεύθερος» να υποστηρίζει για πρώτη φορά πως μόνη επιθυμία του λαού είναι η ένωση με την Ελλάδα. Αυτή την εποχή εμφανίζονται τρεις πολιτικές τάσεις στα νησιά¹⁶. Οι ριζοσπάστες με αρχηγούς τον Η. Ζερβό και τον Ιωσήφ Μονφεράτο που ζητούσαν την ένωση με την Ελλάδα – *ai ogki costo* – ένωση και χωρίς ψωμί. Οι μεταρρυθμιστές που πιστεύανε πως δεν ήταν λογικό να ζητάνε πράγματα αδύνατα ή τουλάχιστον πολύ δύσκολα που οπωσδήποτε θ' αργούσαν, και καλλίτερα θα ήταν πρώτα να διορθωθούν οι άθλιες κοινωνικές συνθήκες και να βελτιωθεί η ζωή των ανθρώπων. Και οι «καταχθόνιοι» που πίστευαν πως από το χάος που υπήρχε στην οθωμανική Ελλάδα καλλίτερη εκατό φορές η προστασία. Ο λαός φοβόταν την ένωση, για την ανέχεια

που έβλεπε στην Ελλάδα, την αναρχία, τους ληστές και για την υποχρεωτική στράτευση που τότε δεν την ήξεραν στα Επτάνησα.

Γίνονται σημαντικές αλλαγές και στον εκλογικό νόμο 22 Μαΐου 1848. Γίνεται δεκτό οι βουλευτές να εκλέγονται κατευθείαν από το λαό. Έτσι εκλέγεται η πρώτη ελεύθερη βουλή το 1850. Η βουλή ψηφίζει να γιορτάζεται η 25 Μαρτίου ως εθνική γιορτή στα Επτάνησα. Παράλληλα ο αρμοστής John Seatau καθιερώνει την ελληνική επίσημη γλώσσα στα Επτάνησα.

Η ΕΝΩΣΗ

Η Αγγλία βλέπει τελικά να χάνεται η στρατηγική σημασία της Κέρκυρας. Το κέντρο της Μεσογείου είχε ήδη μετατοπιστεί στη Μάλτα και η Αγγλία κατάλαβε πως μπορούσε να κάνει και χωρίς αυτήν. Άλλωστε και η θέση της είχε γίνει δύσκολη γιατί ενώ σύμφωνα με την «αρχή των εθνοτήτων» υποστήριζε την Ιταλική ενοποίηση, κρατούσε χωρίς την θέληση τους τα Ιόνια νησιά. Και ακόμα όταν δεν υπήρχε ελληνικό κράτος ήταν εύκολο στους Άγγλους Αρμοστές να κρατάνε τους Ιόνιους στα πλαίσια της νομιμότητας. Όταν όμως η επαναστατημένη Ελλάδα του 1821 απέκτησε κρατική υπόσταση και οι φιλελεύθερες ιδέες άρχισαν να επιβάλλονται στην Ευρώπη, ένας καινούργιος αέρας φυσάει και στα Επτάνησα. Με το πρωτόκολλο του Λονδίνου την 1^η Αυγούστου 1863 η Αγγλία δέχεται την Ένωση. Μετά την Ένωση και με απόφαση της Βουλής των Ελλήνων τα Επτάνησα ήταν υποχρεωμένα να πληρώνουν στην Ελλάδα 10.000 λίρες το χρόνο.

Το 1865 με νόμο καταργείται η «Ιόνιος Ακαδημία». «Διεθνής πρωτοτυπία» θα χαρακτηριστεί η στιγμή αυτή. Η «Ιόνιος

Ακαδημία» είναι το μόνο Πανεπιστήμιο στον κόσμο που έκλεισε¹⁷. Πουθενά, κανένα πανεπιστήμιο δεν καταργήθηκε ποτέ! Χρόνια μετά στις 20 Οκτωβρίου του 1967 ο Κ. Δαφνής θα γράψει στα «Κερκυραϊκά Χρονικά»: «Η κατάργηση της Ιονίου Ακαδημίας, πράξη εμπάθειας και μικρότητας, δεν απέβλεψε σε τίποτα άλλο παρά να στερήσει την Επτάνησο από την δυνατότητα να επηρεάζει την Ελληνική ζωή». Πόσο δίκιο είχε ο Καποδίστριας όταν έλεγε πως: «Πρώτα πρέπει να μορφώσουμε τους Έλληνες και μετά να κάνουμε Ελλάδα».

4. ΕΠΙΡΡΟΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΤΗΤΩΝ ΣΤΗ ΖΩΗ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

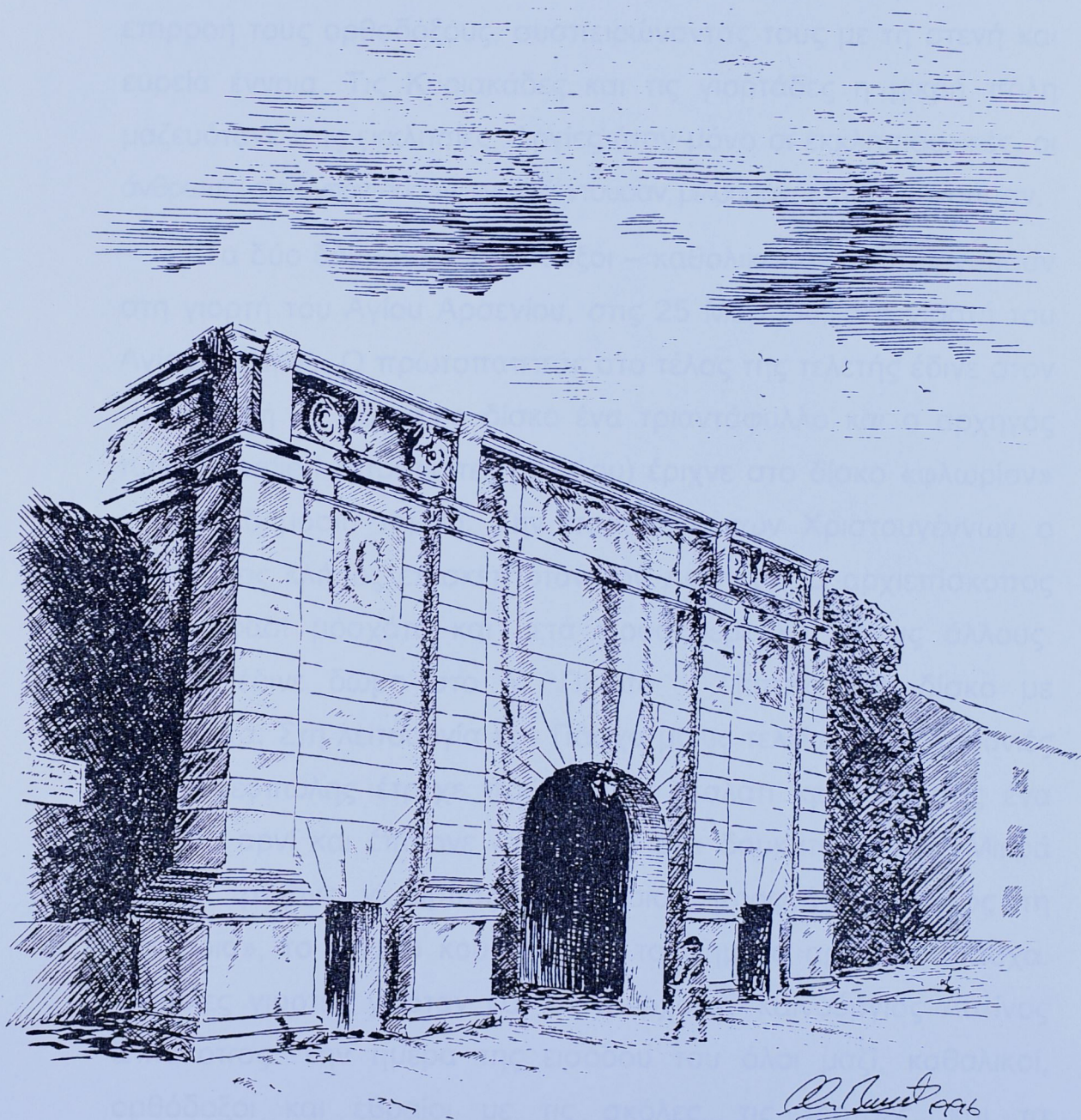
Οι Κερκυραίοι από το 1401 όταν είδανε τους Βενετσιάνους να φτιάχνουν το μικρό πολεμικό τους λιμάνι, το Μαντράκι, γεμάτοι φόβο αρχίσανε να ζητάνε να χτιστούν τείχη για να τους προστατεύουν. Το 1536 μόνο 150 σπίτια υπήρχαν στο Κάστρο, 2.000 είχανε κατεδαφιστεί για να γίνουν ορύγματα. Οι διάφορες οχυρώσεις είχανε καταστρέψει τα πάντα. Μα και αυτά τα σπίτια που μέινανε ήταν ξύλινα και τα περισσότερα τα ξεσηκώσανε στις πολιορκίες. Η πολιορκία των Τούρκων το 1537 καταστρέφει και ερημώνει τα πάντα στη «Citadella» τη μικρή πόλη μέσα στο φρούριο, και στο μπόργο – ξωπόλι – που βρισκόταν απέξω. Πυρκαϊά μεγάλη αποτελειώνει τα πάντα. Επιτέλους το 1576, έπειτα από την καινούργια πολιορκία των Τούρκων το 1571, αρχίζει η περιτείχιση της χώρας και η κατασκευή του Νέου Φρουρίου. Όσα σπίτια μέινανε μετά την κατασκευή της Σπιανάδας, 2.000 περίπου, καταστρέφονται.

Όλοι δουλεύουν στα έργα, η ζωή έχει τελείως σταματήσει. Στους εργάτες που δουλεύουν δίνουν μεροκάματο 5 σολδία κρασί

και ψωμί. Φυσικά η γκορνάδα – η εργάσιμη μέρα – αρχίζει με την Ανατολή και τελειώνει με τη Δύση του ήλιου. Με την περιτείχιση της χώρας χτίζονταν και οι τέσσερις πύλες. Η παλαιότερη *disan Nicola*, η *Porta Spilea*, η *Porta Reale* και η *Porta Raimonda*. Μέσα στη χώρα αισθάνονται επιτέλους κάπως ασφαλείς. Αλλά τα τείχη εμποδίσανε την επέκταση της χώρας και την αναγκάσανε ν' ανέβει στα ύψη, μέχρι και 7 πατώματα έχουνε πολλά παλιά σπίτια – χώρια η *sofita abitante* – και αποκλείσανε βέβαια και οποιοδήποτε εξωραϊσμό.

Μέσα στα πανύψηλα τείχη, στις στενές στράντες τραβέρσες – τα καντούνια – οι συνθήκες διαβίωσης είναι δύσκολες και ανθυγιεινές· στα ανήλιαγα σπίτια με το ζεστό υγρό κλίμα της Κέρκυρας και τη βροχή του Σαρανταημέρου, που άρχιζε συνήθως τ' Αη Φιλίππου και συνεχιζότανε ασταμάτητα μέχρι του Χριστού. Όμως κοιτάζοντας τα στενά καντούνια διακρίνεις την ομορφιά από τις μικροσκοπικές κούρτες και τα ολάνθιστα ταρατσίνια, που δημιούργησε η ανάγκη και που ξεπροβάλλουν χωρίς να τα περιμένεις, εκεί όπου υπάρχει ακόμα και λιγοστός χώρος περίσσιος. Μετά τον τειχισμό η χώρα αρχίζει να παίρνει κάποια μορφή. Σπίτια χτίζονται, οι δρόμοι, τα καντούνια, στενά για να μην χάνεται πολύτιμος χώρος, όλα κάθετα προς την Σπιανάδα για να είναι εύκολο για τους ανθρώπους να τρέξουνε να σωθούν το φρούριο όταν χρειασθεί¹⁸.

Οι εκκλησιές – πολλές εκκλησιές – χτίζονται όλες σ' ένα νοητό κεντρικό άξονα πολύ κοντά η μία στην άλλη, τείχος απόρθητο και αυτό της Ορθοδοξίας. Ψηλά επιβλητικά καμπαναριά συμπληρώνουν τις εκκλησίες. Εξωτερικά δεν έχουν κανένα στολίδι για να μην ξεχωρίζουν πολύ και να μην προκαλούν. Οι εκκλησίες



στην αιώνια και διαρκή πάλη της ορθοδοξίας με τον Καθολικισμό, χτιστήκανε κοντά κοντά περικλείοντας έτσι στενά μέσα στην επιρροή τους ορθοδόξους, συσπειρώνοντας τους με τη στενή και ευρεία έννοια. Τις Κυριακάδες και τις γιορτάδες η μικρή πόλη μαζευότανε στις εκκλησίες. Αργίες ήταν μόνο οι εκκλησιαστικές, οι άνθρωποι συναντιόντουσαν, γνωριζόντουσαν, μιλούσαν, επικοινωνούσαν.

Τα δύο δόγματα – ορθόδοξοι – καθολικοί συνλειτουργούσαν στη γιορτή του Αγίου Αρσενίου, στις 25 Μαρτίου, στη γιορτή του Αγίου Μάρκου. Ο πρωτοπαππάς στο τέλος της τελετής έδινε στον προβλεπτή σε ασημένιο δίσκο ένα τριαντάφυλλο και ο αρχηγός των *allbardi* (στρατιώτες με δόρυ) έριχνε στο δίσκο «φλωρίον» από το δημόσιο ταμείο. Την παραμονή των Χριστουγέννων ο ορθόδοξος κλήρος επισκεπτόταν τον Λατινικό. Ο αρχιεπίσκοπος έπινε κρασί μοσχάτο και μετά προσέφερε και στους άλλους. Έπειτα έδινε δώρο στο Μ. Πρωτο – Παππά ένα δίσκο με ζαχαρωτά. Στη λειτουργία του Πάσχα μόλις τελείωναν οι κανονιές ένας κρεοπώλης έτρεχε πρώτος στο παλάτι κραδαίνοντας ένα κομμάτι αρνί και έπαιρνε «χάρισμα» ένα δουκάτο χρυσό. Μικρά παιδιά τρέχανε ν' αρπάξουνε όποιος προφτάσει πρώτος τη «γκλόρια», το πρώτο κομμάτι από το ψημένο αρνί του Πάσχα. Μεγάλες γιορτές γινόταν και όταν ερχόταν καινούργιος Λατίνος Επίσκοπος. Την ημέρα της εισόδου του όλοι μαζί, καθολικοί, ορθόδοξοι και εβραίοι με τις σκόλες, τις τόρτσες, και τα φλάμπουρα προϋπαντούσαν τον επίσκοπο. Τον ανέβαζαν σε στολισμένη άμαξα και στη διαδρομή ο κόσμος έριχνε στη πομπή από τα παράθυρα, που ήταν στολισμένα με «νταμάσκα» – κόκκινο σκούρο ύφασμα με σιρίτι χρυσό – ζαχαρωτά, άρτους και όβολα, χρήματα. Τους δρόμους έστρωναν με χαλιά οι Εβραίοι. Η πολιτική



της Βενετίας στην Κέρκυρα ήταν πάντα σχετική με την εναντίωση της στους αγώνες επικράτησης του Πάπα. Δεν υποβάθμισαν την Ορθόδοξη εκκλησία οι Βενετσιάνοι. Η υποβάθμιση έγινε πριν από αυτούς. Αντίθετα έκαναν ότι μπορούσαν για να κρατήσουν κάποιες ισορροπίες. Μία απόπειρα το 1549 για να εγκατασταθεί Ιερά εξέταση στην Κέρκυρα απέτυχε ¹⁹.

Τα σπίτια και αυτά κοντά – κοντά. Πολλοί οι συγκάτοικοι στα σπίτια με τα πολλά πατώματα. Μπορεί οι συνθήκες διαβίωσης να μην ήταν ιδανικές (κούραση και φτώχεια), αρρώστια, υγρασία και σκοτάδι στα καντούνια, μόνιμα το στόμα πικρό από το φόβο του Τούρκου και της Πανούκλας, όμως οι άνθρωποι ήταν μαζί, ακουμπούσε ο ένας στον άλλο. Έβγαιναν στις φανέστρες και σχεδόν έδιναν τα χέρια με τους απέναντι, ήταν τόσο κοντά, που ο ένας δεν αφουγκραζότανε μόνο, στην κυριολεξία άκουγε τη ζωή του άλλου και ζούσε μαζί του. Δεμένοι πολύ μεταξύ τους είχανε πολλά πράγματα όλοι μαζί. Κονσορτίβα ήταν ακόμα και τα σκοινιά που στεγνώνανε τη μπουγάδα στερεωμένα από τοίχο σε τοίχο, ακόμα και τα κοφίνια που ανεβάζανε τη σπέζα φανέστρα (μανέστρα). Ήταν μία οικογένεια. Πολλές φορές οι συγκάτοικοι – φιουάλοι – ενώνανε το βραδινό τους φαϊ, μανέστρα ή αγριολάχανα βραστά, και τα μαγειρεύανε όλοι μαζί στην κανιζέλα – ο ακάλυπτος χώρος ανάμεσα σε δύο σπίτια – σε φωτιά από ξύλα, τίποτε παλιοσανίδια που μαζεύανε στο γύρο. Οι συγκάτοικοι ήταν που έτρεχαν σε κάθε περίπτωση για βοήθεια και στήριξη. Και στις γιορτές η κιθάρα ή η μαντόλα, βγαίνανε από το αρμάρι κάποιου και η καντάδα άρχιζε με τη σωστή της έννοια, τα τραγουδιστά λόγια της καρδιάς και του κρασιού, πηγαία και αυθόρμητα. Και παραμέσα ένα μπριόζο βεντουλάρισμα στο φουρνέλο άναβε σπίδες χαράς και



κάποια στιγμή ανάγγελλνε τη σπαγγετάδα που αριβάριζε γραντιόζα κατακόκκινη και ζεστή στη σκουτέλα.

Η υπόλοιπη ζωή της Κέρκυρας εξελισσόταν στο λιμάνι, το οποίο είχε μεγάλη κίνηση. Η Κέρκυρα βρίσκεται σε πλεονεκτική θέση: στην κορυφή του Ιονίου πελάγους, και με την πτώση της Μεθώνης γίνεται μεγάλο διαμετακομιστικό κέντρο. Το νησί αποκτάει πλούτο, αυξάνονται οι τελωνιακοί δασμοί. Η Κέρκυρα εκτός από τη διακίνηση της ξυλείας της Πάργας έχει και όλο το εμπόριο της Ηπείρου και την εξαγωγή αλατιού. Το αλάτι για την Κέρκυρα είναι πολύ μεγάλο έσοδο. Η χώρα την ημέρα γεμίζει ζωή. Στο καντούνι των λαζανιέρων πουλάνε ταγιαδέλα και μπίγουλη που φτιάχνουν οι ίδιοι, απέναντι οι fritolini τηγανίζουν και πουλάνε ζεστά φρέσκα ψάρια, παντού μπάνκες και μπανκέτες. Το εμπόριο είναι περίπου υπαίθριο – όταν βρέχει το τράφικο γίνεται κάτω από τα βόλτα – οι *erbaroli* με τα λαχανικά, οι *forneri* πουλάνε τα μπαστούνια το ψωμί μέσα στα *restellata*, οι *scaletieri* τα γλυκά τους και τις φρίτολες, οι *beccari* το κρέας, οι *casaroli* τα τυριά, οι *frutaroli* τα φρούτα. Στις μπάνκες φωνάζουνε τις μανιαούρες που τις προσφέρουνε σε σκαρτότσα ή – ειδικά το τυρί – σε πλατιά φύλλα συκιάς. Μπουρντούνια τηγανίζονται στις φογέρες και μεγάλα ευωδιαστά κρεμμύδια, κουκιά βραστά και κουκούτσες και καλό κρασί και σποντίν – ελαφρά ξινισμένο νοθευμένο ανακατεμένο νερό και ξυνόκρασο – που πουλιέται σε αυτοσχέδιο μπουκάλι από ξερή κολοκύθα.

Ζώα και κότες τριγυρίζουνε έξω από τα σπίτια, οι γυναίκες μαζεύουνε αγριολάχανα από τους δρόμους. Άνθρωποι σοβαροί – σοβαροί κουβαλάνε ένα κόμοδο – μεγάλο πήλινο κιούπι – κρατάνε στα χέρια μια πλατιά μπέρτα από νισσεράδα – αδιάβροχη

περασμένη με κερί – είναι ένα αυτοσχέδιο, κινητό αποχωρητήριο. Ακουμπούσανε κάτω το κόμοδο, σε τύλιγαν με τη μπέρτα και για μεγαλύτερη πολυτέλεια, αν ήθελες, πληρώνοντας κάτι παραπάνω, είναι η αλήθεια σου έδιναν και ένα μπαστούνι εφημερίδα²⁰. Η χώρα ερημώνεται μόλις νυχτώσει, ανασφάλεια, οι κλέφτες δεν διστάζανε να κλέψουν μέχρι και την καμπάνα που ειδοποιούσε για τη σύγκληση του Major Consejo²¹.

Οι αστοί ζούσανε από το εμπόριο και τη βιοτεχνία. Ήταν λαζανιέροι, έφτιαχναν παπυρέλλες – μικρές βάρκες – φτιαγμένες από πλεγμένα βούρλα για τη λίμνη. Δούλευαν στα καμίνια ή στα σαπουνάδικα. Οι νόμπιλοι πολεμούσανε και πλουτίζανε χάρη στα προνόμια που τους έδιναν για τη πολεμική τους δράση. Ιδιαίτερα ευτυχείς εκείνοι που στους καιρούς τούτους, τους αλλόκοτους, είχανε χρησθεί «ιππότες της αυθεντίας με πιάτο», δηλαδή με ισόβιο σιτηρέσιο σε ανταμοιβή των υπηρεσιών τους. Όπως σ' όλα τα λιμάνια, όπως σ' όλες τις μεγάλες πόλεις των νησιών, οι άνθρωποι ήταν ή πολύ πλούσιοι ή πολύ φτωχοί. Μέσα στη χώρα οι νέοι έπαιρναν λάουρες – πτυχία στα ξένα πανεπιστήμια – είχαν μόρφωση που φέρνει πολύ χρήμα, ήταν γιατροί, δικηγόροι. Ο όχλος, ο λαός, η πλεμπάγια, χωρίς κανένα δικαίωμα – εκτός από το δικαίωμα να ανήκουν σε κάποια συντεχνία – δούλευαν όση ώρα ήθελε ο εργοδότης χωρίς καμιά προστασία από τη Πολιτεία. Τέλεια εκμηδένιση της αξιοπρέπειας για τους ανθρώπους της χώρας που συνήθιζαν να ζουν σε ανελεύθερες συνθήκες, άβουλοι, χωρίς καμία πολιτική συνείδηση, αγράμματοι, στο σκοτάδι.

Όμως οι Κερκυραίοι, όλοι μαζί, όπως όλοι οι νησιώτες, πλούσιοι και φτωχοί, αστοί, νόμπιλοι, και ποπολάροι, ήταν όλοι δουλοπάροικοι στον τόπο τους, τη γη τους, ακολουθούσαν την

μοίρα του νησιού τους υποκύπτοντας στον κάθε δυνάστη. Μόνο που είχανε από τη φύση τους μία τεράστια ψυχική δύναμη που τους έκανε να βρίσκουν πάντα τη χαραμάδα για να πλημμυρίζουνε φως. Ζώντας στο ευλογημένο από τη ομορφιά της φύσης του νησι τους, στην προσπάθεια τους να αρπαχτούνε από κάπου, ανακαλύψανε, φτιάξανε τη γιορτή, που ξεχωρίζει τις μονότονες, άδειες μέρες μία – μία στο μακρύ κομπολόι του χρόνου. Τη γιορτή που την προσμένουν και την περιμένουν κάθε στιγμή, που τη ζουν μ' όλη την απελπιστική τους δύναμη. Οι Βενετσιάνοι είχανε μάθει στους Κερκυραίους τη γιορτή, οι Κερκυραίοι ζούσαν από τη γιορτή, ζούσαν για τη γιορτή.

Υπολογίζεται πως οι γιορτές αυτή την περίοδο φτάνουν τις 155 ημέρες το χρόνο. Ο χρόνος άρχιζε με τη γιορτή του Αγίου Αρσενίου, πρώτου επισκόπου Κέρκυρας, τον Ιανουάριο. Η γιορτή ήταν κοινή για Λατίνους και Ορθοδόξους, οι ιερείς και των δύο δογμάτων συνλειτουργούσαν στην παλιά εκκλησιά στο Φρούριο. Ακολουθούσαν οι γιορτές για τους Αγίους Προστάτες κάθε ενορίας με διακόσμηση των ναών, με όργανα και χορούς. Γιορτές κάθε φορά για την άφιξη καινούργιου Επισκόπου. Τον Απρίλιο η περιφορά του φλάμπουρου με την εικόνα του Λαζάρου.

Την Πρωτομαγιά με τους χωρικούς να φυτεύουν έξω από το σπίτι ένα δέντρο ελιά ή νεράντζια, συνοδεύοντας τη γιορτή με μουσική, εκπυρσοκροτήσεις και γερό φαγοπότι. Η γιορτή για την Αγρυπνία του Αη Σπυρίδωνα με τηγανίτες στις φουφούδες κάτω από τα βόλτα – προφύλαξη για τις βροχές του σαρανταήμερου. Στο πανηγύρι του Μαντουκιού υπήρχε γενική φωταψία των σπιτιών, που έμεναν ανοιχτά και φιλόξενα. Εκείνη την εποχή υπήρχε η γιορτή *El rogo de la Ekgagna* «Το δέντρο της

αφθονίας»²². Στη μέση της πλατείας έστηναν ένα μεγάλο κοντάρι, τον ιστό της κουκάνιας. Τον αλείφανε με λίπος για να είναι δύσκολη η αναρρίχηση και στην κορυφή κρεμούσαν δώρα, συνήθως τρόφιμα, που τά' παίρνε όποιος κατόρθωνε να τα φτάσει.

Είναι αλήθεια πως με τους Βενετσιάνους οι κάτοικοι στη χώρα και στο νησί σταθήκανε – μέσα στη μιζέρια εκείνων των χρόνων – λιγότερο άτυχοι. Η οικονομική, η γεωργική, και η εμπορική άνοδος, που αρχίζουν αρκετά νωρίς φέρνουν κάποιου είδους αφύπνιση «Για πρώτη φορά τα νησιά του Ιονίου γύρω στα 1500 μ.Χ. συνδέονται σε μία πολιτική ενότητα που κάτω από την κυριαρχία της Βενετίας θα αποβεί και πολιτιστική» σημειώνει ο καθηγητής Δ. Ζακυνθινός.

Με τους Δημοκρατικούς Γάλλους

Για τους Γάλλους αυτό κυρίως που μετρούσε ήταν το Prestige! Δεν είχαν να πληρώσουν ούτε τους στρατιώτες τους, ωστόσο συνεχώς κάνανε επίδειξη γοήτρου. Μάλιστα όταν άρχισε η πολιορκία των Ρωσοτούρκων, οι Γάλλοι για να δείξουν πως είχανε αυτάρκεια και δεν τους έλλειπε τίποτα καλούν τους Ρώσους σε δείπνο!!²³ Ο Bellaire λειπ πως το δείπνο ήταν πολύ εύθυμο κα πλούσιο. Έπρεπε οι Γάλλοι να δείξουν ότι δεν τους έλλειπε τίποτα. Κρασιά γαλλικά και ντόπια μουσική. Μετά πήγαν στο θέατρο! Η πολιορκία όμως στενεύει. Διάφοροι γέροι πήραν εντολή και φουρνίζανε τις μπάνκες στην Αγορά – Πίνια – με μαντολάτα, μουστάρδες και άλλα μανιαρέττα, για να δείξουν πως τίποτα δεν είχε αλλάξει στη ζωή της χώρας. Όμως μάχες δίνονταν ανάμεσα σε στρατιώτες και ντόπιους για λίγα λάχανα στη συνοικία. Τα χόρτα πρέπει να ποτιστούν με αίμα για να φυτρώσουν. «Ζωμός

αλιευμένων παρά υφάλους ιχθύων μετά λαχάνων ουδόλων εξήρκει» λειο ο Π. Χανιώτης.

Ένα γαΐδαρο για να τον φάνε οι Γάλλοι τον αγοράσανε 16 τάλαρα, μία κότα 60 γαλέτες, μία σπούρδα κολοκύθα ένα τάλιρο σαν να ήταν κότα, το αυγό 3 γαλέτες και μία προβατίνα 4 χρυσά τσεκίνια. Ένας ποντικός πουλιότανε 1 φράγκο, ο γάτος 6 και κάθε λίτρα γαΐδαρου και αλόγου 2 φράγκα. Οι Γάλλοι αν και είχανε στάρια, έτρωγαν από έλλειψη κρέατος, άλογα, γαϊδούρια, γάτους, ποντικούς. Στις μπάνκες πουλάνε σουπιές ξερές και πουλέντα, οι σαρδέλες 6 τάλιρα η λίτρα. Σ' ένα μαγαζί έξω από τη Σπηλιά μετά από καταγγελία – σπία – κατασχέθηκε ολόκληρος θησαυρός Μπακαλιάρος ξερός, σουπιές και καλαμπόκι. Όποιος έχει κρασί δίνει για ελεημοσύνη μία καραφίνα. Το πουλάει 5 – 6 τάλαρα τη φιάσκα. Οι στρατιώτες πίνανε μπεβάντα με νερό και ξύδι. Την ίδια εποχή στο Παρίσι το cafe Hardy ανακαλύπτει τα γεύματα «ala fourcheffe» στο πόδι le Beffet, πολλά έτοιμα πιάτα με κρύα κρέατα, χοιρομέρια, ψάρια σε ζελατίνα και στη σωστή ώρα μπιφτέκια στη σχάρα, λουκάνικα, ζεστά μικρά *pates*²⁴.

Η χώρα υποφέρει όσο ποτέ άλλοτε. Οι Γάλλοι επιτέλους φεύγουνε, έρχονται οι Ρώσοι, μαθαίνουν τους Κερκυραίους να τηγανίζουν τα ψάρια με βούτυρο, φεύγουνε και αυτοί.

Με τους Αυτοκρατορικούς Γάλλους

Το 1809 ήταν πολύ κακή χρονιά, γιατί με τον πόλεμο Γαλλίας – Αγγλίας δεν γινότανε εξαγωγή λαδιού με αποτέλεσμα να πέσει η τιμή του. Αντίθετα η τιμή των εισαγόμενων είχε τετραπλασιασθεί. Ένα ζευγάρι παπούτσια άξιζε όσο μία βαρέλα λάδι²⁵. Στη χώρα

και στο Μαντούκι υπήρχανε δέκα βυρσοδεψεία. Μικρές Βιοτεχνίες στο Μαντούκι έφτιαχναν δίχτυα για τις γούντουλες, που τα βάφανε με βαφή από πεύκο. Συγχρόνως στα χωράφια κοντά στη χώρα φυτεύανε κολόκες – κολοκύθες που τις χρησιμοποιούσαν για σημαδούρες – που τις ξεραίνανε και τις πουλούσανε στους ψαράδες για τα παραγάδια. Παρ' όλο που τα ψάρια στις θάλασσες ήταν πολλά και το νησί είχε 4 ιχθυοτροφεία, οι Γάλλοι έφερναν ψάρια και από την Ήπειρο, πληρώνοντας τους Τούρκους. Γύρω στα 1810 στη χώρα υπήρχαν σαπυνοπολεία και κηροπλαστεία. Γινότανε εισαγωγές από όλα τα είδη. Η Κέρκυρα εξήγαγε σίσλες και φτηνά πηλίνα πιάτα.

Φεύγοντας από την Κέρκυρα και από την ιστορία, οι Γάλλοι του Ναπολέοντα άφησαν τα βόλτα στη Σπιανάδα μισοτελειωμένα, τη σύφιλη, τις διάσπαρτες την Άνοιξη κίτρινες μαργαρίτες – ο σπόρος ήταν μέσα στο σανό που φέρανε για τα άλογα τους από την Προβηγκία. Την Άνοιξη η περιοχή του Νέου Φρουρίου – και μόνο αυτή – εκεί ακριβώς που είχανε τις αποθήκες τους για το σανό οι Γάλλοι είναι γεμάτη από ολάνθιστες κατακίτρινες μαργαρίτες. Κάθε χρόνο την Άνοιξη και για 200 χρόνια!! Άφησαν όμως και τις ταμιζάνες (μεγάλα κοντόχοντρα γυάλινα δοχεία κρασιού), την εντράδα του κόκορα (roulet Marengo), τις πατάτες, τις «soupe ala saute» και το σουρτού (μουςτάρδα, λαδόξιδο και αλατοπίπερο μαζί) για το τραπέζι.

Με τους Άγγλους

Από το 1817 και μετά ήρθαν οι Άγγλοι. Η χώρα τότε είχε 2 δρόμους, ο ένας από την πλατεία προς το λιμάνι και ο άλλος προς την Πορταριάλα. Κοντά στο λιμάνι υπήρχαν τα τραπέζια των αργυραμοιβών και ταβέρνες όπου «εν δυσώδει ελαίω τηγανίζονται ιχθείς και παντοειδή άλλα ζώα»²⁶. Στους δρόμους πουλάνε χόρτα και φρούτα χωριάτες «οίτινες απεδέχθησαν τον χονδροειδή και πλατύν άχυρινον πύλον»²⁷, που φοράνε πλατυβράκια και πέτσινά ποντερά τσαρούχια. Ο κόσμος που διαβαίνει στους δρόμους είναι συνήθως λίγοι Αρβανίτες με φουστανέλα και κάπα, ξένοι ναύτες, Εβραίοι, και αυτοί που πουλάνε νερό φρέσκο, που φέρνουν από τη Παληόπολη, όταν η πολιτεία ιδρώνει από το λιοπύρι. Στην πλατεία έρχονται τα βράδια οι κάτοικοι της πόλης ν' αναπνεύσουν καθαρό αέρα και να κουβεντιάσουν για τις τύχες της Ευρώπης, στα μικρά τραπέζια των καφενείων, είτε περπατώντας κάτω από τα δέντρα. Ακόμα έρχονται οι χωριάτες καλοντυμένοι στις γιορτές, στις λιτανείες, για ν' ακούσουν μουσική.

Η χώρα με τους Άγγλους έγινε μία πανέμορφη Ευρωπαϊκή πόλη κρατώντας την όψη της, του 17^{ου} αιώνα, με τα ωραία πανύψηλα σπίτια, τους κήπους τους, τις πλατείες της με τα αγάλματα που ανάμεσα τους ξεδιπλώνονται δύο αιώνες ιστορίας, το γεωργιανό της παλάτι και το βικτοριανό της πάλκο για τις υπαίθριες συναυλίες της φιλαρμονικής της. Με ύδρευση παντού. Μέσα στη χώρα η κίνηση ήταν μεγάλη. Η πλατεία – η πίνια, η πιάτσα – γεμάτες κόσμο που πηγαινοέρχεται ασταμάτητα ψωνίζοντας στα μαγαζιά και τις μπάνκες. Σαβούρο πουλιέται σε μεγάλα βαρέλια, χοιρινό ψητό ή βραστό πάνω στις αναμμένες φογέρες, μπουρντούνια που τηγανίζονται “la per la” – εκείνη τη

στιγμή – και προσφέρονται με μεγάλα ανοιγμένα κρεμμύδια, κοιλιές βραστές. Αν κάποιος δεν έχει λεφτά ν' αγοράσει, μπορεί να βουτήξει το ψωμί του στο σούγο από τις κοιλιές. Μισόβολο και βούτα. Συνήθεια που κρατάει από τον καιρό των Βενετσιάνων²⁸. Calde le patafe κουκούτσες βραστές, κουκιά σε σκαρτότσα, juca batuca σε μεγάλες φαρσόρες άγιο ε όγιο. Από την καθαρή Δευτέρα και όλο το σαραντήμερο της Μεγάλης Σαρακοστής.

Όταν ήρθε ο αρμοστής Nuget το 1832 τον υποδέχθηκαν – το αρχοντολόι – η χώρα φωταγωγήθηκε: «Τράπεζες πλήρεις παντός είδους φαγητών και γλυκισμάτων ετοιμασμένων με τον άριστον της τέχνης τρόπον»²⁹. Για την υποδοχή υψώθηκε και το μπαλόκι στον Τηλέγραφο – στο παλιό φρούριο. Το νησί απέκτησε δρόμους 853 χιλιόμετρα, με ασφάλεια και σιγουριά. Άλλο αν χρειάζονται 3 ώρες για να πας από την πόλη στο Σκριπερό με τα' άλογα. Από το 1842 λειτουργούσε στη χώρα εργοστάσιο παραγωγής μπύρας. Άλλες μικρές βιοτεχνίες έφτιαχναν τιστισμπύρα – τούτη τη γλυκιά καταξίωση της γεύσης-που την αφήσανε οι Εγγλέζοι. Στο τέλος της προστασίας το εμπόριο ήταν πολλαπλάσιο 4 φορές από αυτό του ελληνικού βασιλείου. Σταμάτησαν οι κλοπές των δημοσίων εσόδων σταμάτησε και η διαρπαγή των μοναστηριών. Οι δημόσιοι υπάλληλοι πληρώνονταν καλά και έτσι δεν εξαγοράζονταν, υπήρχε πρόνοια για τους φτωχούς και τους άρρωστους με δωρεάν φάρμακα και γιατρούς.

Το 1819 συγκροτήθηκαν σε σώμα οι αχθοφόροι. Οι σαβιονίνοι – που δούλευαν στις οικοδομές – οι φορμεντίνοι – που μετέφεραν καλαμπόκι – οι νολεγίνοι – αυτοί που μετέφεραν στάρι «μετέφεραν κασόνι μεγάλο γιομάτο ζάχαρη της Λισσαβόνας το οποίον το κουβαλώσι με σαμάρια (sic) βουτζί ζάχαριν όπου να

ζυγίζει πιότερα από 500 λίτρες, βουτζί καφέ το οποίον κουβαλώσει με σαμάρια»³⁰.

Το περίεργο γράφει ο Πάρτς (σελ 274) είναι ότι «παρά την αυστηρότητα των Ελληνικών νηστειών καθώς οι κάτοικοι αναγκάζονται εν βαθμώ α ήθη ημίν να βοτανοφαγώσιν, έχει παραμεληθεί η λαχανοκομία³¹. Η υπό των Άγγλων εν τοις περιχώροις της πρωτευούσης προσκληθείσα δραστήρια και πολύ καλής το έδαφος εκμεταλλευομένων λαχανεία παράγει ποικίλα και λαμπρότατα λάχανα». Έξω από την πόλη οι Μαλτέζοι – εργάτες που ήρθαν από τη Μάλτα για το κτίσιμο του παλατιού και παρέμειναν – καλλιεργούσαν με νοίκι χωράφια που ανήκαν σε ευγενείς και τροφοδοτούσαν τη χώρα με κηπευτικά, συγχρόνως και την Αγγλική φρουρά και τα ατμόπλοια που έρχονταν για εφοδιασμό στο λιμάνι. Με τα σάπια από τα προϊόντα τους και με σκουπίδια που μάζευαν λιπαίνανε τα χωράφια τους και τρέφανε γουρούνια. Ο αρμοστής Howard Douglas μοίρασε δωρεάν σπόρο πατάτας στους καλλιεργητές αλλά αυτοί δεν τις ήθελαν, γιατί τις θεωρούσαν απαίσιο νεωτερισμό. Υπήρχε η εντύπωση πως ήταν δημητριώδεις, γιατί περιείχαν στρυχνίνη³².

Στο παλάτι των αρμοστών η κίνηση ήταν καθημερινή, διασκέδαζαν κάθε βράδυ. Οι αρμοστές, η φρουρά, η διοίκηση, νεαροί αξιωματικοί, κορίτσια όλοι κάνανε ρεκάπιτο – μικρή στάση – στο παλάτι που ήταν ανοιχτό γι' αυτούς και για τους Άγγλους. Ιδιαίτερα φωτισμένο με τα κρυστάλλινα πολυκέρια και τα μεγάλα πανέμορφα αναμμένα τζάκια, που κάθονταν κοντά τους και κουβέντιαζαν.

Εκεί που δεν τα πηγαίνανε καλά οι δικοί μας ήταν όταν τους καλούσαν σε dinner. Οι Άγγλοι πάντα φημίζονται για την απαίσια

κουζίνα τους. Να ένα συχνό δείπνο όπως μας το λει η κα Maciellan «Αρνί ψητό, αρνί βραστό, και σαλάτα». Αλλά το χειρότερο φαίνεται να ήταν οι σούπες τους, οι γνωστές νερουλές, άνοστες εγγλέζικες bones and dirty soups. Υπάρχει στη βιβλιογραφία το εξής περιστατικό: Ο conte Annino ήταν καλεσμένος ένα βράδυ «What! Herried, then the English meat to drink dinner, not to eat it». Οι Άγγλοι πίνουν το δείπνο τους δεν το τρωνε;

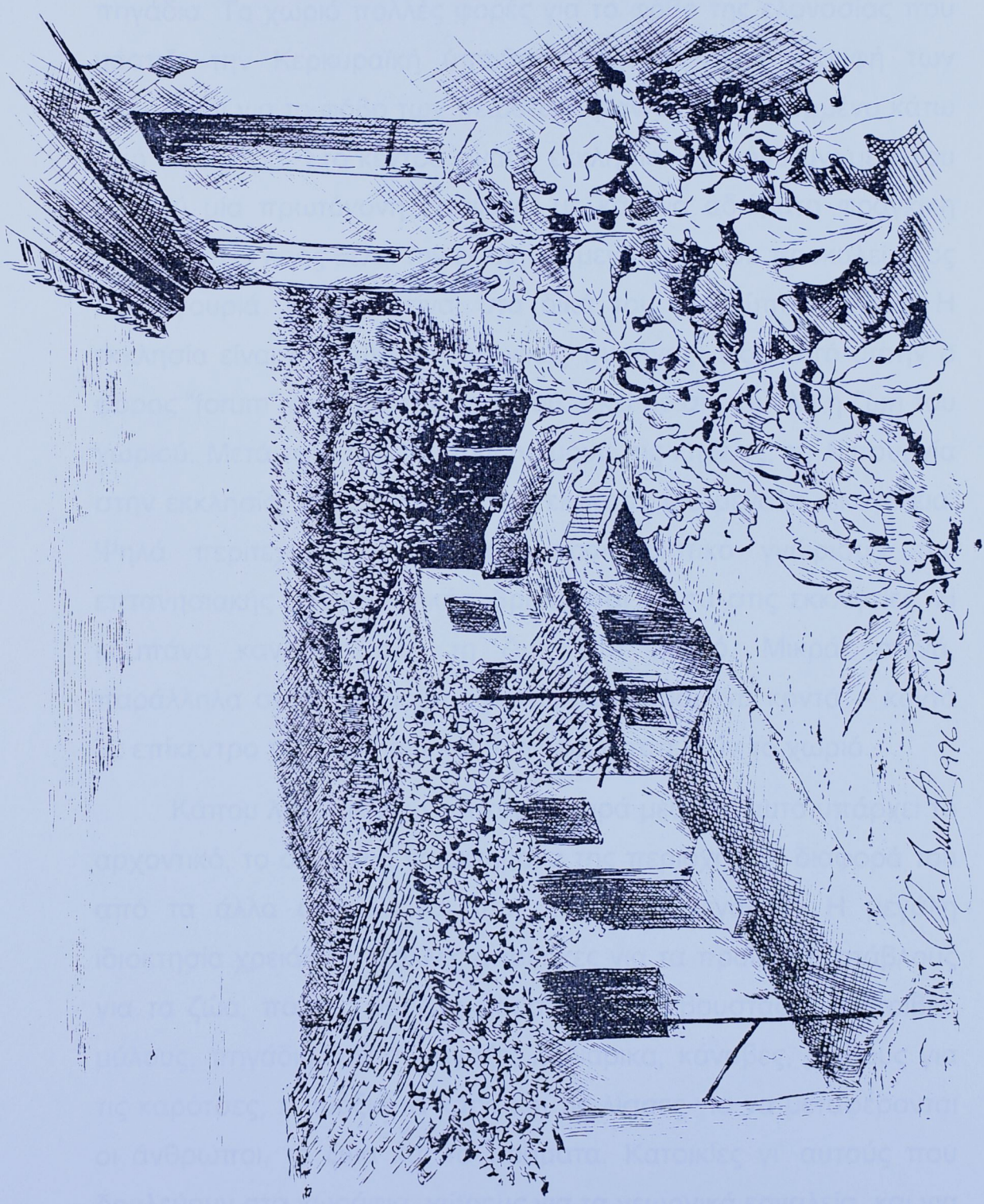
Την εποχή των άγγλων λειτουργεί με επιτυχία και το θέατρο³³. Το οποίο λειτουργεί συνεχώς από την 3^η δεκαετία του 18^{ου} αιώνα. Ο προγραμματισμός του θεάτρου περιλαμβάνει ιταλική κωμωδία, δράμα, μουσικές παραστάσεις. Οι τραγουδιστές και η ορχήστρα επιλέγονται από τον ιμπρεσάριο αλλά εγκρίνονται από την επιτροπή θεάτρου. Οι ηθοποιοί και οι τραγουδιστές είναι Ιταλοί ενώ στην ορχήστρα και στη χορωδία χρησιμοποιούνται Κερκυραίοι. Τραγουδάνε σωστά αλλά μην ξέροντας τα λόγια επαναλαμβάνουν συνεχώς ανοιγοκλείνοντας το στόμα «μπίζι – ρύζι – φράουλα – μπίζι – ρύζι – φράουλα».

Και φύγανε και οι Άγγλοι. Και αυτή τη φορά δεν ήρθε κανένας άλλος παρά πήγε η Κέρκυρα στην Ελλάδα.

5. ΕΠΙΡΡΟΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΤΗΤΩΝ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ

Με τη λέξη «χωριό» εννοούμε το “casale” λέξη που συναντάμε στα λατινικά έγγραφα. Η βασική αυτή οικιστική μονάδα είναι και η αρχαιότερη μορφή ανθρώπινης εγκατάστασης.

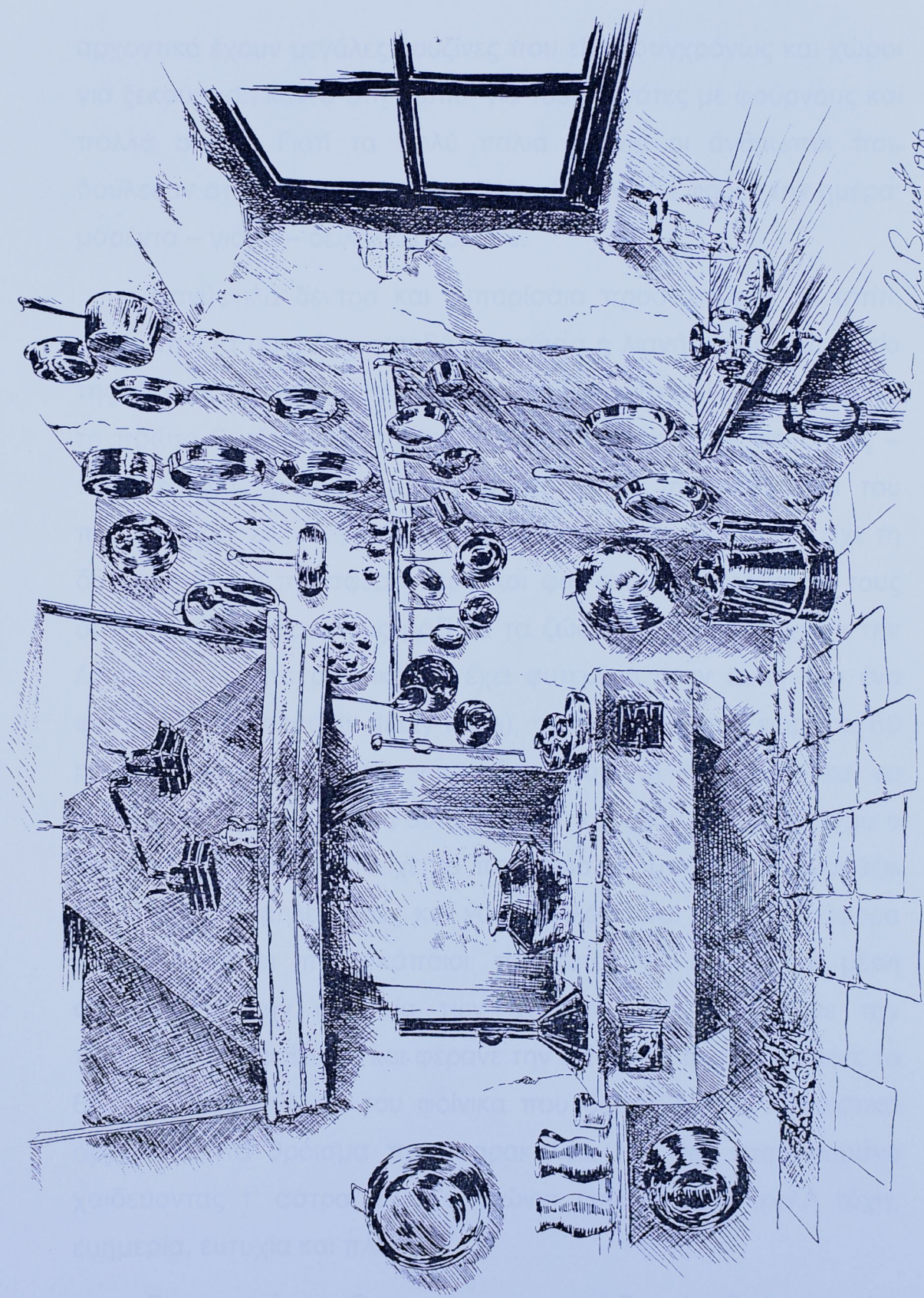
Μία έκταση γης μεγαλύτερη ή μικρότερη περιβάλλει τα σπίτια και περικλείει ότι ανήκει στον οικισμό: εκκλησίες, δάση, πηγές,



Mr. Smith 1896

μονοπάτια, χωράφια, κτήματα, νερόμυλους, αλώνια, καμίνια, πηγάδια. Το χωριό πολλές φορές για το φόβο της ελνοσσίας που μάστιζε την Κερκυραϊκή ύπαιθρο, χτιζόταν στην κορυφή των λόφων και για το φόβο των πειρατών ήταν σχεδόν κρυμμένο κάτω από τα δέντρα. Στο κέντρο είναι η εκκλησία. Το μόνο μνημείο του χωριού, μία πρωτόγονη βασιλική, με κάποια αδιόρατη φράγκικη επίδραση. Ο λαός θέλει την εκκλησία μεγάλη να του προκαλεί δέος και σιγουριά. Να μην είναι στα δικά του ανθρώπινα μέτρα. Η εκκλησία είναι ο πρώτος κοινωνικός πυρήνας. Έξω από αυτήν ο φόρος “forum” η πλατεία του χωριού. Εκεί βρίσκεται όλη η ζωή του χωριού. Μετά τα βαφτίσια, τους γάμους, τις κηδείες, τη λειτουργία στην εκκλησία, όλοι θα μαζευτούν εκεί σαν μία μεγάλη οικογένεια. Ψηλά περίτεχνα καμπαναριά, χαρακτηριστικό γνώρισμα της επτανησιακής αρχιτεκτονικής, βρίσκονται κοντά στις εκκλησίες. Η καμπάνα κανονίζει όλη τη ζωή στο χωριό. Μικρά, στενά, παράλληλα σπίτια, συνήθως μονώροφα, χτισμένα κοντά – κοντά με επίκεντρο την εκκλησία και το φόρο, αποτελούν το χωριό.

Κάπου λίγο πιο έξω και καμιά φορά μέσα σ’ αυτό υπάρχει το αρχοντικό, το σπίτι του γαιοκτήμονα της περιοχής. Η διαφορά του από τα άλλα σπίτια είναι πως είναι πιο μεγάλο³⁴. Η μεγάλη ιδιοκτησία χρειάζεται πολλές αποθήκες για τα προϊόντα, στάβλους για τα ζώα, πολλές φορές χοιροστάσια και βουστάσια, λιοτρίβια, μύλους, πηγάδια, κρασομάγαζα, λαδιάρικα, κάναβες, χώρους για τις καρότσες, τ’ αμάξια, τα κάρα και τις λίσσες για να μεταφέρονται οι άνθρωποι, τα ζώα και τα πράγματα. Κατοικίες γι’ αυτούς που δουλεύουν στα χωράφια, χώρους για τα γεωργικά εργαλεία, και για ότι άλλο χρειάζεται, γιατί με την έλλειψη δρόμων και τις δυσκολίες μεταφοράς τα σπίτια έπρεπε να είναι όσο γινόταν πιο αυτόνομα. Τα



Al. Burt 1996

αρχοντικά έχουν μεγάλες κουζίνες που είναι συγχρόνως και χώροι για ξεκούραση κοντά στη φωτιά, για τους εργάτες με φούρνους και πολλά σκεύη. Γιατί τα πολύ παλιά χρόνια οι άνθρωποι που δούλευαν στο σπίτι και στα περιβόλια έτρωγαν 4 φορές την ημέρα: μαρέντα – γιόμα – δειλινό και βράδυ.

Πανύψηλα δέντρα και κυπαρίσσια προστατεύουν το σπίτι, μέσα από τα μουράγια προβάλλει πάντα η λιανή, ψηλή παρουσία της πάλμας – του γερο φοίνικα – που έχει φυτευτεί συγχρόνως με το πρώτο θεμέλιο του σπιτιού. Σημάδι πολύχρονο – για όλους – της αφθονίας που υπάρχει στο σπίτι, της προκοπής και του πλούτου του. Στην Αίγυπτο, στις οάσεις, το σπίτι εκείνο που είχε τη δυνατότητα να προσφέρει νερό και φαί και να φιλοξενήσει τους οδοιπόρους, ανθρώπους μαζί με τα ζώα τους που διέσχιζαν την έρημο, ήταν υποχρεωτικό να έχει φυτεμένο στην αυλή του ένα ψηλό φοίνικα (*phoenix dacty lifera*), που φτάνει καμιά φορά τα 60 m ύψος, για να μπορούν να το διακρίνουν οι περαστικοί και να σταματάνε. Η υποχρέωση αυτή ήταν και καθήκον. Σ' αντάλλαγμα ο ιδιοκτήτης του σπιτιού είχε το προνόμιο να μπορεί να αγοράζει τρόφιμα σε χαμηλές τιμές και να απαλλάσσεται από τα διάφορα βάρη. Φαίνεται πως κάποιοι ταξιδευτές σ' εκείνα τα μέρη συνδυάσανε την αφθονία των αγαθών του σπιτιού με την παρουσία του φοίνικου και φέρανε την ιδέα μαζί τους. Από τότε το θρόισμα των φύλλων του φοίνικα που δεσπόζει στα κορφιάτικα αρχοντικά, το θρόισμα που παρακαλάει τον θεό στον ουρανό χαϊδεύοντας τ' άστρα, είναι η αιώνια επίκληση για καλή τύχη, ευημερία, ευτυχία και πλούτη³⁵.

Στον καιρό των Βενετσιάνων το νησί δεν είχε δρόμους, είχε μόνο μονοπάτια. Με την έλλειψη δρόμων ήταν φυσικό μ' άλλο



τρόπο ν' αναπτυχθεί η χώρα και μ' άλλο να αναπτυχθούν τα χωριά. Οι Βενετσιάνοι δεν μπόρεσαν να επηρεάσουν τα χωριά ούτε με την γλώσσα τους, ούτε με τις συνήθειες τους. Η ανάπτυξη της γεωργίας ήταν αδύνατη αφού δεν μπορούσαν να μεταφερθούν στη χώρα τα προϊόντα της γης και του μόχθου, για να πουληθούν.

Στα χωριά οι άνθρωποι ήταν δούλοι. Εάν ανήκουν στο γαιοκτήμονα – τον άρχοντα – τους έλεγαν δούλους, αν ανήκουν στα κτήματα, λες και είχαν φυτρώσει και αυτοί από τη γη, τους έλεγαν πάροικους και τους παραχωρούσαν ή τους μεταβίβαζαν, όπως τα δέντρα και τα πηγάδια, μαζί με τη γη, εάν ήταν προσαρτημένοι σε εκκλησιαστικά κτήματα τους έλεγαν αγιόδουλους. Μεγάλο μέρος γης ανήκε σε τιμάρια – φέουδα – και σε εκκλησιαστικά κτήματα που ήταν αναπαλλοτρίωτα. Ο τιμαριούχος είχε πάνω στους ανθρώπους που του ανήκαν και δικαστική εξουσία. Μπορούσε να δικάζει ποινικά και πολιτικά αδικήματα. Η παραχώρηση γης στο «σέμπρο» – χωρικό – γινόταν με *pacta* – συμφωνίες. Τα πάχτα αυτά λεγότανε «συγκράτειες», όταν ο σέμπρος ήταν υποχρεωμένος να καταβάλλει το μίσθωμα σε είδος, ή «σολιάτικα» όταν έπρεπε να καταβάλλει το μίσθωμα σε χρήμα (*soldi*). Οι Σέμπροι εκτός από το ότι είχαν επίσημα συμφωνήσει έδιναν και *regalia* (δώρα, χαρίσματα) και κανίσκια – καλάθια γεμάτα καλούδια – ορνίθια, νούμπουλα, αυγά, αρνιά, κοτόπουλα, ρουβελόπητες. Άλλη συνηθισμένη «ιερά υποχρέωση» του σέμπρου ήταν το «κοφινιάτικο», να δίνει δηλαδή ένα τρυγοκάλαθο σταφύλια του αφέντη για να πάρει το «λεύτερο», την άδεια να τρυγήσει. Πολλές φορές εκτός από το μίσθωμα ήταν υποχρεωμένος να δώσει και «αποχεριά» δώρα δηλαδή, αμύγδαλα,

δηλαδή ένα δέντρο πουλούσε με τη γη, αμύγδαλα που το

συκομαϊδες και όπωρα πρωτόλουβα – «τας απαρχάς των καρπών»³⁶.

Ο χωρικός – ο χωριάτης – δεν μπορούσε ποτέ να γίνει ο ίδιος ιδιοκτήτης σ' ένα κομμάτι γης. Βέβαια πολύ συχνά εκείνα τα χρόνια μπορούσε ν' αποκτήσει κανείς και κάποια κυριότητα, *ipso iure*, όταν τα κτήματα ήταν απομακρυσμένα.

Τα «ουζουρπάδα» – εδάφη που ανήκαν στο φέουδο και τα καταπάτησαν οι καλλιεργητές – ήταν μεγάλο βάσανο για τους άρχοντες. Η ασάφεια των ορίων διευκόλυνε την καταπάτηση και οι ίδιοι δεν μπορούσαν να τρέχουν «πίσω του ήλιου» για να διαπιστώσουν πως ο λόγγος ας πούμε, έγινε αμπέλι. Έτσι ο χωρικός νεμόμενος, «διανοία κυρίου», τη γη – περνώντας τα χρόνια την αποκτούσε. Πραγματική πληγή για τον χωρικό στα χρόνια των Βενετσιάνων – και ίσως μέχρι και σήμερα – ήταν το προστύχι, η πιο σκληρή μορφή τοκογλυφίας. Προστύχι έλεγαν την προαγορά του λαδιού που επρόκειτο να παραχθεί, προαγορά σε πολύ χαμηλές τιμές. Όμως συνήθως, ούτε η σοδειά πήγαινε καλά ούτε ο χωρικός δίνοντας τη φετινή σοδειά μπορούσε να τα βγάλει πέρα για 4 χρόνια. Η ελιά έδινε καρπούς μόνο κάθε 2 χρόνια. Έτσι η οφειλή, μαζί και οι τόκοι, συνέχιζαν ως το διηνεκές μέχρι ο έμπορος ή ο δανειστής να του «φαι» ό,τι είχε.

Τα χρόνια αυτά στην Κέρκυρα υπήρχε και το τιμάριο των Αθίγγανων – βαρονία – που ήταν και το αρχαιότερο. Όσοι ανήκαν σ' αυτό δεν ήταν υποχρεωμένοι σε αγγαρείες, όπως οι χωρικοί. Οι Βενετσιάνοι δεν είχαν δικαίωμα να τους στρατολογούν, αναγνωρίζοντας έτσι τα δικαιώματα του βαρόνου. Την Πρωτομαγιά πήγαιναν όλοι οι τσιγγάνοι πανοικεί στη χώρα φέρνοντας το Μάη, δηλαδή ένα δέντρο στολισμένο με άνθη, αυγά και ορνίθια που το

στήνανε κοντά στο σπίτι του βαρόνου και διασκεδάζανε πίνοντας κρασί και τραγουδώντας όλη τη νύχτα. Την επόμενη κάθε τσιγγάνος έδινε στο βαρόνο τον τιμαριωτικό φόρο – το τέλεσμα – 17 άσπρα (νόμισμα) – δύο καλές όρνιθας- αν ήταν παντρεμένος. Την Πρωτοχρονιά πάλι όλοι οι παντρεμένοι πλήρωναν 5 άσπρα και μίαν όρνιθα. Και αν κάποιος απ’ αυτούς ήθελε να παντρευτεί, τότε έπρεπε να πληρώσει 2 υπέρπυρα – νόμισμα – και 2 καλές όρνιθας. Ο φόρος αυτό λεγότανε τα «κοιμητικά» και ήταν όμοιος με την παρθενοφορία των βυζαντινών και το δυτικό *jus primae noctae*³⁷.

Όταν ήρθαν οι Γάλλοι στο νησί αυξήσανε τους έμμεσους φόρους και επέβαλαν πρόσθετο φόρο στο κρασί και το αλάτι. Και ενώ έφερναν ξύλα από την Ήπειρο για καυσόξυλα – 700 βάρκες το χρόνο – το 1809 ο Γάλλος κυβερνήτης έκανε ξαφνικά επίταξη σε όλα τα δέντρα του νησιού για τις ανάγκες του στρατού. Οι Γάλλοι κόψανε όλα τα δέντρα. Αυτή η καταστροφή των δασών είχε πολύ άσχημες συνέπειες για την οικονομία του νησιού, γιατί τα βουνά ήταν γεμάτα δάση από βαλανιδιές και γινότανε μεγάλη εξαγωγή βαλανιδιών. Οι χωρικοί μας έψηναν τα βαλανίδια, τα αλέθανε, τα έπιναν για καφέ και τα τρώγανε σαν κάστανα. Οι Γάλλοι έκαναν εισαγωγή από 12.000 πρόβατα το χρόνο. Τα βοσκούσαν για ένα διάστημα, για να λιπαίνουν τις καλλιέργειες τους και μετά τα σφάζανε γιατί χρειαζόνταν κρέας για το στρατό. Στους Γάλλους στρατιώτες που συνήθως ήταν πολύ πεινασμένοι, άρεσε η βραστή γκουζάρω – η γριά προβατίνα με σκόρδο ωμό, λάδι και κοκκινοπίπερο – γιατί στον τόπο τους τρώγανε μόνο τρυφερά άνοστα μικρά αρνάκια με κάτι ακόμα πιο άνοστες ασπρουλιάρικες σάλτσες.

Επειδή από τον Όμηρο οι Γάλλοι ήξεραν πως η Κερκυραϊκή γη είναι εύφορη, είχαν διαβάσει και στο Θουκυδίδη για τη «Δασσεία και έφυδρον γη», ο στρατηγός Donzelot θέλησε να εξασφαλίσει στους στρατιώτες του υγιεινή διατροφή. Έβλεπε πως καρότα δεν υπήρχανε. Αρχίζει να καλλιεργεί όπου εύρισκε χέρσα γη, στις άκρες των δρόμων, στα μονοπάτια. Είχαν καταστρέψει τα δάση, είχαν λεηλατήσει τα πάντα και καλλιεργούσαν καρότα!! Παρ' όλα αυτά «Με τους Γάλλους» – διεθόθησαν κηπουρικά σπέρματα και μάλιστα κοκκινόμηλων (ντοματών) πατατών, αγγινάρων³⁸. Με προκήρυξη στα χωριά του Εμ. Θεοτόκη, δίνονταν αμοιβή 600 φράγκων σε όποιον εύρισκε μέθοδο για την καλλίτερη παραγωγή σιταριού και πατάτας. Το 1806 ο μοναχός θεριανός από το μοναστήρι Στροφάδων έστειλε στον Ν. Αρλιώτη το φυτό «μπάμια» για να το φυτέψει. Το 1811 δεν υπάρχουν σιτάρια και φυσικά λείπει το ψωμί. Για την τόνωση της γεωργίας δημοσιεύονται επίσημες οδηγίες για την καλλιέργεια της πατάτας.

Όταν ήρθαν οι Άγγλοι τα χωριά ταλαιπωρήθηκαν από μεγάλους δασμούς «Κάθε βαρέλιον από 4 ξέστες κρασίον το οποίον εμβαίνει εις την πόλιν από την εξοχήν θα πρέπει να πληρώνει δασμόν από $\frac{3}{4}$ του ταλίου». Οι χωρικοί αναγκάζονταν να ζητήσουν δουλειά στην Ήπειρο. Παίρνανε αμοιβή κάποιες λίτρες καλαμπόκι, για το οποίο όμως πληρώνανε στη δογάνα δασμό. Ο παραγωγός πλήρωνε σε χρήμα 15% επί της αξίας του λαδιού ως τέλος εξαγωγής, 9% στο αλάτι και 5% στα άλλα προϊόντα. Όμως οι Άγγλοι κατάργησαν τα καταπιστεύματα. Καταργώντας τα καταπιστεύματα άνοιξαν το δρόμο στους χωρικούς για να αποκτήσουν – επιτέλους – και αυτοί κάποια περιουσία που να τους ανήκει. Έτσι όπως περνούσαν τα χρόνια

ήταν φυσικό και τα «πάχτα», οι συμφωνίες αφέντη και σέμπρου να μετατραπούν από αιώνιες αγοραπωλησίες σε μία απλή ενοχική σχέση εκμισθωτή – μισθωτή³⁹.

6. ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ

Α. ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΒΕΝΕΤΣΙΑΝΩΝ

Οι σούπες

Πριν ακόμη οι άνθρωποι ανακαλύψουν τα πιάτα, ακουμπούσαν το κρέας από τα κυνήγια τους επάνω σε χοντρές φέτες ψωμί που μουσκεύανε. Έτσι – λενε – γεννήθηκαν οι σούπες, γιατί τις μουσκεμένες φέτες που σήκωναν απ' το τραπέζι τις έβραζαν με κρασί, ζουμί ή νερό μαζί με ό,τι άλλο περίσσευε και τις τρώγανε.

Οι πιο γνωστές σούπες της εποχής ήταν «η Πανάδα» (Ven. Panada), «η Στραπατσάδα» (Ven. Strapazzada), «το Fumeto στην tazza» (για το πολύ κρύο) δηλαδή ζουμί στο φλιτζάνι, «η Broetin».

Στις σούπες στην Κερκυραϊκή κουζίνα χρησιμοποιούσαν όχι λάδι αλλά βούτυρο φρέσκο, το μπουτίρο. Όπως και στα φαγητά και τα γλυκά⁵⁴.

Τα μπαχαρικά

Τα μπαχαρικά πολύ ακριβά γιατί είχαν απίθανες δυσκολίες στη μεταφορά τους, ήταν περιζήτητα στις αυλές του Μεσαίωνα, γιατί μ' αυτά ο άρχοντας έδειχνε πόσο πλούσιος ήταν. Ωστόσο χρειαζόνταν, γιατί με την έντονη γεύση τους και τη μυρωδιά τους σκεπάζανε τη μυρωδιά από τα κρέατα που, με την έλλειψη τρόπου συντήρησης, μύριζαν απαίσια. Τζίντζερ, κανέλλα, σαφράν, κύμινο,

μοσχοκάρυδο, αγοράζονταν στα λιμάνια όπου τα ξεφόρτωναν τα καράβια από την Ανατολή και πιο πού από τη Βηρυτό, την Αλεξάνδρεια και την Κωνσταντινούπολη και πουλιόνταν σ' όλη την Ευρώπη πολύ ακριβά. Τα "sacchetis Venetis", μικρές πολυτελείς συσκευασίες με μπαχαρικά, ήταν γνωστά από το 1000 μ.Χ. Τα θεωρούσαν τόσο πολύτιμα που τα αφήνανε κληρονομιά όπως τα κοσμήματα.

Για τους Κερκυραίους ήταν πολύ ακριβά και αν και τα' βλεπαν και τα μύριζαν όλη μέρα δεν μεταχειρίζονταν στην κουζίνα τους παρά μόνο πιπέρι και, κάποτε, και λίγη κανέλλα. Μόνο στην «παστιτσάδα» (κόκορας κοκκινιστός με πολύ χοντρά μακαρόνια), που ήταν το φαί της γιορτής, έβαζαν και κάποιο μπαχαρικό παραπάνω.

Το πιπέρι παρουσιάζεται για πρώτη φορά στη διαθήκη επίσκοπου Orso το 853 στη Βενετία. Την καλλιέργεια του ανακαλύπτει στις Ινδίες, το 1271, ο Marco Polo.

Το αλάτι

Στον ρωμαϊκό στρατό, αξιωματικοί και οπλίτες έπαιρναν ως επίδομα αλάτι. Στους αυτοκρατορικούς χρόνους αυτό το Salarium μετατράπηκε σε χρηματική επιχορήγηση για την αγορά αλατιού. Το αλάτι χρησιμοποιούμενο σαν έρμα εξασφάλιζε την ισορροπία στις πλευρές των σκαφών που μετέφεραν πολύτιμα και ελαφρά εμπορεύματα (μπαχάρι και μετάξι). Στην αρχαία Θράκη για να προμηθευτούν αλάτι έδιναν δούλους που γι' αυτό ονομάζονταν «αλώνητοι».

Στην Κέρκυρα το αλάτι ήταν μεγάλο έσοδο. Στις saline (αλυκές) στ' Αλεύκη είχανε 129 botteghe με παραγωγή 120 miara

αλάτι το χρόνο. Στην Κερκυραϊκή κουζίνα το φαγητό και πιο πολύ το ψωμί είναι καλά αλατισμένα, γιατί είχανε πολύ αλάτι, που ποτέ δεν έλειψε από το κορφιάτικο νοικοκυριό⁵⁵.

Τα φασόλια

Εμφανίζονται στην Ευρώπη το 1528 και ονομάστηκαν Fagioli για το σχήμα τους, φασίολος (βάρκα) στα Ελληνικά. Τα έφεραν οι Ισπανοί από την Αμερική. Όταν το 1553 η Αικατερίνη των Μεδίκων ξεκίνησε για τη Γαλλία να πάει να παντρευτεί τον Ερρίκο II, ο Θεός της Ιούλιος των Μεδίκων – Πάπας Κλήμης VII – έβαλε στις αποσκευές της ένα σακούλι φασόλια, που τα είχε από τους Ισπανούς, να τα πάρει δώρο για τους Γάλλους. Ο Βοτανολόγος Pierro Valeriano περιγράφει τα φασόλια ως «ένα χορταρικό αναρριχώμενο με λουλούδια που μοιάζουν με βιολέτες, με κόκκους άσπρους και κόκκινους σαν πολύτιμες πέτρες που κάποιοι έχουν εμπιστευτεί στη γη». Οι Γάλλοι κρατήσανε το μεξικάνικο όνομα τους ayacott μετατρέποντας το σε haricot.

Ρύζι – Μπίζι: Το εθνικό πιάτο της Βενετίας. Σερβιριζόταν στο Δόγη την ημέρα της γιορτής του Αγίου Μάρκου, στις 25 Απριλίου. Περιείχε ρύζι, καθαρισμένο μπίζι, μπέικον, κρεμμύδι, αλάτι και πιπέρι.

Σαβούρο: Χάρη στο σαβούρο – βασική τροφή των ναυτικών γιατί μπορούσε να διατηρηθεί για πολύ καιρό – τα πληρώματα δεν πάθαιναν σκορβούτο από έλλειψη βιταμίνης. Κάτι που οι Άγγλοι κατάλαβαν μόνο το 18^ο αιώνα.

Το σαβούρο ήταν μικρά τηγανισμένα ψάρια σκεπασμένα από μία σάλτσα που έφτιαχναν με ξύδι, ζάχαρη, σκόρδο πολύ, δεντρολίβανο και σταφίδες μαύρες. Σαβούρο γινότανε και το

μοσχαρίσιο συκώτι τηγανιτό σκεπασμένο καλά με την ίδια σάλτσα μόνο που αντί για σκόρδο έβαζαν κρεμμύδι.

Μπιφιστίκι: Ήρθε στα Επτάνησα από τους Βενετσιάνους και έμεινε σαν μέρος του μοσχαριού – μπιφιστίκι, μπριζόλα, σπάλα, πόρπα, σκένα, μούσκουλο – και σαν beaf – steak (μπιφτέκι) από τους Άγγλους στρατιώτες μετά το Waterloo⁵⁶.

Πιτσούνια Pizzoni για τους νιόγαμπρους: Στο δείπνο μετά το γάμο οι ντανιόβοι, (οι νιόπαντροι), έπρεπε να φάνε μικρά περιστέρια για να περάσουν μαζί μία ζωή αγαπημένοι σαν κι εκείνα.

Ενώ στον γαμπρό πριν από το γάμο η μαμά του' δινε ένα κουταλάκι «Όστρια» για ν' αντεπεξέλθει επάξια. Η «Όστρια» φτιαχνόταν από κρόκο αυγού ωμού ανακατεμένο με αλάτι, πιπέρι, λεμόνι και λάδι.

Μουζέτο: Τα παλιά χρόνια μαγείρευαν έτσι κομματιασμένα κεφαλάκια αρνιού. Από εκεί έχει πάρει και το όνομα. Όμως στη Βενετία έλεγαν και λενε ακόμη museto ένα πολύ χοντρό λουκάνικο από κεφάλι, ένα λουκάνικο που τρώγεται αφού βράσει πολύ. Στην Κέρκυρα – τώρα πια – λενε μουζέτα μόνο τις μάσκες στο καρναβάλι.

Μπρουσκάντολα: (Ven. Bruscardoli). Λενε πως από κει που περάσανε ρωμαϊκές λεγεώνες ακόμη και τώρα φυτρώνουν άγρια μαρούλια. Κάτι τέτοιο θα λέγαμε και με τα μπρουσκάντολα στην Κέρκυρα. Τα' φεραν οι Βενετσιάνοι και τα φύτεψαν σ' όλα τα' αρχοντικά, στη χώρα και στα χωριά. Είναι ένα φυτό που δεν θέλει παρά λίγο νερό και έχει πάντα ένα γυαλιστερό εκθαμβωτικό

πράσινο χρώμα, (στη Βοτανική το όνομα του είναι *Humulus lupulus*).

Όπου γκρεμισμένο αρχοντικό, όπου χαλάσματα, εκεί και τα μπρουσκάντολα που ακόμα φυτρώνουν και που τα καταπράσινα βλαστάρια τους το Γενάρη τα μαζεύουν και τα μαγειρεύουν με ρύζι, πιπέρι και τριμμένο τυρί.

Μπακαλιάρος παστέλλα με αγιάδα: Στη Βενετία, και φυσικά και στην Κέρκυρα, ο μπακαλιάρος ήρθε νωρίς τον Μεσαίωνα με τα καράβια που γύριζαν από τις βόρειες θάλασσες. Ο μπακαλιάρος γινόταν τηγανιτός με παστέλλα, δηλαδή χυλό (από νερό ή γάλα με αυγό, φαρίνα, αλάτι και πιπέρι), και τρωγόταν με αγιάδα δηλαδή σκορδαλιά με αμύγδαλα που τα κοπάνιζαν μαζί με το σκόρδο.

«Φαΐ ριμπολίδο»:

Το «ριμπολίδο» είναι κάτι παραπάνω από μία απλή συνήθεια. Είναι ανάγκη. Είναι τρόπος ζωής που κράτησε για αιώνες και έφτασε και στα χρόνια μετά τον πόλεμο του 1940. Οτιδήποτε περίσσευε στην πιριάτα, από μπουρδέτο, από κάποια Εντράδα, από φασόλια και λάχανα, όποια σάρσα ή σούργο (σάλτσα), το βράδυ ξανάμπαινε στην πιριάτα, πάνω από χοντρές φέτες τηγανισμένο και τριμμένο με σκόρδο ψωμί. Έμενε εκεί όλη νύχτα και την άλλη μέρα ζεσταινότανε στο φουρνέλο. Πολλές φορές γινότανε επίτηδες ή γιατί το φαΐ δεν έφτανε για όλους ή γιατί η επόμενη μέρα ήταν πολύ φρακάδα – φορτωμένη – από νοικοκυριό και η νοικοκυρά δεν πρόφτανε να μαγειρέψει.

Στουφάδο: Το στοufάδο πήρε το όνομα του από τη «stua», ένα ειδικό μικρό φουρνέλο στην άκρη του τζακιού εκείνης της

εποχής, που έπαιρνε ελάχιστη απ' τη φωτιά του φούρνου. Εκεί έβαζαν τις κατσαρόλες καλά κλεισμένες με τα κοπέρκια – σκεπάσματα – για πολλές ώρες ή και για όλη τη νύχτα. Στη “stua” γίνονταν “stufada”, όλα τα κρέατα με οτιδήποτε για συμπλήρωμα: φασόλια, μπίζι, μανιτάρια, λαχανικά κλπ⁵⁷.

Στην υπόλοιπη Ελλάδα απέμεινε από τη συνταγή μόνο το κρέας με τα κρεμμυδάκια και την δάφνη σαν συνοδεία: το στιφάδο όπως λεμε.

Φριτούρες: Τις φριτούρες συνήθως – τις καλές μέρες – τις βάζανε κοντόρο (γαρνιτούρα) σε κρέας και τις ... κακές τις τρώγανε δεύτερο πιάτο με λίγη βερντούρα (πράσινη σαλάτα). Τότε το πρώτο ήταν σούπα φίντα – ψευτόσουπα με νερό, λάδι, κομιντόρο (ντομάτα), κρεμμύδι και ψωμί φρυγανισμένο. Με τις διάφορες φριτούρες τέτοια κατάχρηση λαδιού γινόταν στο μαγείρεμα, που η μυρωδιά του ήταν ανυπόφορη για τους περαστικούς από τα στενά κουτουνία. Οι φριτούρες γίνονταν με αλεύρι ανακατεμένο με γάλα, κρεμμύδι και μαϊντανό. Όταν αυτό έπηξε στη φωτιά το άπλωναν σε πιατέλα με λάδι να κρυώσει και στη συνέχεια, κρύο πια, το έκοβαν κομμάτια, το περνούσαν από αυγό και γαλέτα και το τηγάνιζαν.

Φρίττολες: Στην Κέρκυρα λενε φρίττολα – όπως και στη Βενετία – οτιδήποτε φουσκώνει στο τηγάνι. Η διαφορά με την παστέλλα, (Χυλός με αλεύρι), είναι πως με παστέλλα τηγανίζονται μεγάλα κομμάτια, όπως ο μπακαλιάρος και τα λαχανικά. Φρίττολες γίνονται τα πάντα, γλυκά ή αλμυρά. Μα προπάντων αξιοποιούνται τα ριμαζούλια (απομεινάρια).

Όταν έπεφτε φτώχεια στο αρχοντολόι, όλη η φροντίδα της νόνας ακουμπούσε πάνω σ' αυτά τα ωραία μαγειρέματα – ραβιόλια, κροκέδες, φριτούρες και φρίττολες – που φτάνανε ως το

πιάτο χωρίς πολλά έξοδα. Και αυτό που είχε μεγάλη σημασία γι' αυτούς, ήταν ότι με κάποια σούπα ή μανέστρα για πρώτο πιάτο και αυτά για δεύτερο, μαζί με λαχανικά για γαρνιτούρα, επέτρεπαν να στρωθεί το κεντημένο τραπεζομάντιλο στο τραπέζι, να μπουνε τα ασημένια μαχαιροπήρουνα και να φάνε αρχοντικά κάνοντας φιγούρα για πλούσιοι.

Οι φρίττολες είναι γνωστές στη Βενετία από τον 16^ο αιώνα. Μάλιστα οι Βενετσιάνοι έλεγαν: «Οι φρίττολες είναι σαν τις γυναίκες. Αν δεν είναι στρογγυλές και παχιές, δεν είναι καλές». Έφτιαχναν λοιπόν πάστα τηγανίσματος με αλεύρι, αυγά, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και κρασί άσπρο και μέσα εκεί βυθίζονταν τα πάντα: κρέας ψιλοκομμένο με βρασμένα λαχανικά, κοτόπουλο, ψάρι, γαρίδες, αυγά βραστά κλπ. Τηγανίζονταν κουταλιές από το μίγμα και στραγγίζονταν σε χαρτί.

Ραβιόλια: Τα κορφιάτικα ραβιόλια δεν βράζονται αλλά τηγανίζονται. Στη Βενετία ως τον XIV αιώνα τρώγονται τηγανισμένα. Από τον XIV τρώγονται βραστά. Τα πιο παλιά χρόνια, όταν οι Βενετσιάνοι μεταχειρίζονταν τη ζάχαρη σαν μπαχαρικό μαζί με τ' αλάτι – απομεινάρια στην κορφιάτικη κουζίνα το *pastizzo dolse* και η *mostarda dolse* – πασπαλίζανε τα ραβιόλια με ζάχαρη και κανέλλα.

Φάρσα: Ήταν οτιδήποτε απομεινάρια περίσσευε, ό,τι έμενε στην κατσαρόλα από παστιτσάδα, κοτόπουλο, συκώτι, κρέας, μυαλό, χοιρομέρι, μέχρι κολοκύθα τηγανιτή, κομμένο ή αλεσμένο μαζί με μπαχαρικά, τυρί ξερό τριμμένο και δεμένο με αυγό ολόκληρο ή κρόκο, ανάλογα με το πόσο πηχτό θα ήταν το μείγμα.

Παστίτσιο ντόρτσε: Χαρακτηριστικό βενετσιάνικο φαγητό, που συνδυάζει γεύση αλμυρή και γλυκιά, όπως έκαναν τότε οι

Βενετσιάνοι στις πρώτες εφαρμογές της ζάχαρης όταν ακόμη τη θεωρούσαν και αυτήν καρύκευμα, σαν το αλάτι. Πιάτο χορταστικό, με υλικά που κόστιζαν, τρωγόταν πιο πολύ στα πλούσια σπίτια, αλλά και εκεί μόνο σε μέρες γιορτής, συνήθως σε γενέθλια.

Τα ζυμαρικά: Τα ζυμαρικά στη Βενετία είναι γνωστά από το Μεσαίωνα. Τα μακαρόνια από το 17^ο αιώνα. Τότε δεν τα στράγγιζαν, γιατί συνήθως ήταν βρασμένα σε ζουμί. Πασπαλιζόντουσαν κατά τον αραβικό τρόπο με ζάχαρη και κανέλλα. Το όνομα τους από το ρήμα ammaccare – ζυμώνω, ζουλάω. Προσιτά στο λαό έγιναν μόνο το 19^ο αιώνα⁵⁸.

Στακοφύσι: Γνωστό από τους Βενετούς (pesse stocco) νωρίς το Μεσαίωνα. Οι Άγγλοι απλά το μάθανε στους Κερκυραίους σαν stock – Fish (στακοφύσι). Οι Βενετσιάνοι έλεγαν τον αλμυρό μπακαλιάρο baccala και τον ξερό staccofisso. Μαγείρευαν το μπακαλιάρο συνήθως με ντομάτα αλλά και πατάτες και διάφορα καρυκεύματα.

Οι Βενετσιάνοι έφεραν στην Κέρκυρα και τις πατατοκροκέτες, κροκέτες από κοτόπουλο, από ρύζι ή λαχανικά. Είχαν βέβαια τελείως διαφορετικά ονόματα. Τα έλεγαν όλα γενικά ακομπανιαμένα, μανιαρέττα, πιπιτέλια ή κοντόρνα ή νιόκους. Μάλιστα οι νιόκοι, οι βενετσιάνικοι, αντί για πατάτες στην Κέρκυρα είχαν αλεύρι γιατί τους έφτιαχναν πολύ πριν εμφανιστούν οι πατάτες.

Στην παλιά Κέρκυρα όλα τα σαλάδα στη χώρα, (γενικός όρος για όλα τα παστά), γίνονταν από μαστόρους της «σκόλας» (της συντεχνίας των κρεοπωλών) και πουλιόνταν λιανικά ή χονδρικά.

Στα πλούσια σπίτια έφερναν στις χοιροσφαγές, από την Κυριακή του Τελώνου ως την Κυριακή της Αποκριάς, τα Χοιρινά τους από τα κτήματα και όλη η δουλειά γινότανε συνήθως στο κατώγιο και το στέγνωμα σε κάποιο δοκάρι ή σε κάποια αποθήκη, κάτω από την πλαγιαστή στέγη, στην *sofita abitante*, δηλαδή στην κατοικήσιμη υποστέγη που υπάρχει σε όλα τα παλιά σπίτια της πόλης ακόμη και σήμερα.

Από το σφαχτό και τα διάφορα κομμάτια του φτιάχνανε διάφορα σκευάσματα όπως πηχτή, σοπρεσάδα (χοιρινό κεφάλι με σέλινο, κρεμμύδι, δάφνη και πολλά μπαχαρικά) χοιρομέρι καπνιστό ή του αγέρα, νούμπουλο φουμικάδο (χοιρινό φιλέτο και λίπος περασμένα μέσα σε έντερα), και τα μπουρντούνια που ήταν λουκάνικα από αίμα. Μάλιστα ήταν πολύ διαδεδομένα σαν μεζές αφού κόβονταν σε κομμάτια και τηγανίζονταν από κρεοπώλες και πλανόδιους στις άκρες των δρόμων, κάτω από τα βόλτα. Στο τέλος τα περιχύνανε με πολύ ξύδι και λίγη ζάχαρη. Μετά τον τελευταίο πόλεμο τα μπουρντούνια πάψανε να τζιτζιρίζουνε στις φογέρες τους⁵⁹.

ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΣΤΗΝ ΠΑΛΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑ

Η ζάχαρη

Το ζαχαροκάλαμο έρχεται με τις Σταυροφορίες. Ήρθε από την Ινδία στο τέλος του 10ου αιώνα και το πουλούσε η Βενετία σε όλη την Ανατολική Ευρώπη. Την ίδια εποχή οι Άραβες φτιάχνουν στην Κρήτη το πρώτο αποστακτήριο και οι σταυροφόροι το διαδίδουν σε όλα τα μεγάλα εμπορικά λιμάνια, (συγχρόνως

φλομώνουν τους Βυζαντινούς και τους Άραβες με μπόλικη μυρωδιά σκόρδου). Φέρνουν μαζί και τα πορτοκάλια.

Η ζάχαρη έφτασε στη Βενετία γύρω στα 1000 μ.Χ. Ο δρόμος της ζάχαρης ξεκινά από την Αραβία. Αρχικά ήταν ένα καρύκευμα που πουλιόταν στα σπετσερία – τα φαρμακεία – όπως και τα μπαχαρικά. Οι Βενετσιάνοι την περιγράφουν σαν μία ουσία που μοιάζει με το αλάτι, αλλά είναι γλυκιά. Σ’ όλο τον Μεσαίωνα η Βενετία ήταν το μόνο κέντρο διακίνηση και εμπορίου ζάχαρης. Το 1470 Βενετσιάνοι τεχνίτες ανακαλύπτουν την τεχνική του ραφινάρισματος και παρασκευάζουν λευκή ζάχαρη σε μικρούς κρυστάλλους. Την έβαζαν σε καλούπια – *pan Venezian* – και για τέσσερις αιώνες πουλιόταν έτσι. Το όνομα της από το σανσκριτικό *Sackara*, απ’ όπου προήλθε το *Sugar* – *Zucker* – και το βενετσιάνικο *Zucaro* ή *Zucharo*.

Διαδεδομένα γλυκά της εποχής ήταν οι «Μάντολες» (από το ζαχαροπλαστείο του Ρούσση) που ήταν αμύγδαλα ζαχαρωμένα, και οι πασταφρόλλες (από την Μαντίνα). Η πάστα έχει ρίζα βενετσιάνικη, αλλά οι μεγάλες γεμιστές πασταφρόλλες με δαμάσκηνο θυμίζουν πολύ τα *Eccles Cakes* των Άγγλων αργότερα. Επίσης γνωστές ήταν «οι Ταρτέλλες της Μαντίνας» (τάρτες με μαρμελάδα και τριμμένο αμύγδαλο και «το Μαντολάτο του Παπαγιώργη» με αμύγδαλα. Από τον Παπαγιώργη γνωστό ήταν και το “*Mostarda dolse*” που ήταν συνοδευτικό για τη γαλοπούλα την ημέρα του Χριστού. Ήταν κυδώνια, μήλα και αχλάδια ξεφλουδισμένα και καθαρισμένα. Τα έβραζαν και τα έλιωναν και στη συνέχεια τα ανακάτευαν με ίση σε βάρος ζάχαρη, πολύ καυτερή μουστάρδα και πιπέρι και τα έδεναν όλα μαζί στη φωτιά. Στο τέλος πρόσθεταν και περγαμόντο και ξινονέρατζο

αλεσμένα. Η μοστάρντα έπρεπε να είναι πολύ καυτερή και φυλαγόταν στο βάζο.

Γνωστό επίσης και «το Μποτίνο του Στρατή» που ήταν πάστα φλώρα βουτύρου και τα «καραμέλια» στου Καρλίνου Ινφάντε που γινόντουσαν από μικρά μήλα ώριμα και καρφωμένα γερά σ' ένα κομμάτι καλάμι. Τα βουτούσαν σε καραμέλα που έφτιαχναν από ζάχαρη, λεμόνι και χρώμα κατακόκκινο ζαχαροπλαστικής.

Παντεσπάνια:

Εξάρτηση από το ταμείο της Κέρκυρας (με τους Βενετσιάνους) είχαν και οι κτήσεις στο Βορά, η Πάργα, οι Παξοί και οι Αντίπαξοι. Στη συνθήκη της 12^{ης} Μαρτίου 1401, που υπεγράφη στην Κέρκυρα, ανάμεσα στην Πάργα και τη Βενετία και στην οποία η Πάργα ζητούσε την προστασία της Βενετίας, εκτός των άλλων υπάρχει και η υποχρέωση να χορηγούνται στους Παργινούς, κάθε χρόνο, σε κάθε οικογένεια τα συνήθη δώρα. Δηλαδή: 5 μόδια αλάτι το χρόνο και δύο φορές το χρόνο, το Δεκέμβρη και το Γενάρη, κάποιες δεκάδες τηγανίτες (Το 1756 βρίσκουμε κονδύλι από 7 τσεκίνια και 27 λίρες «al governor e capitano di Parga per porsi all' ordine e per le Fritole» (Πίνακες Rossi «Περί άλατος» Ανδρεάδης Β' Τόμος σελ 88).

Από τότε στην Ήπειρο και μέχρι το Β' Παγκόσμιο πόλεμο φτιάχνανε τηγανίτες για τη γέννηση και τη βάφτιση του Χριστού. Η συνήθεια απλώθηκε και στέλνανε τηγανίτες όταν γεννιότανε και όταν βαπτίζότανε κάποιο παιδί. Στους Κερκυραίους βέβαια πολύ άρεσε η ιδέα να φτιάχνουν και να στέλνουν στα νεογέννητα ένα γλυκό. Οι τηγανίτες δεν τους ικανοποιούσαν. Δεν τρώγονται με τίποτα κρύες. Άλλωστε τις τρωνε συνέχεια από του Αγίου

Δημητρίου ως του Αγίου – 26 Οκτώβρη έως 12 Δεκέμβρη – σε μία συνήθεια που έχει ξεπεράσει το έθιμο και έχει γίνει ζωή.

Όταν με το μεγάλο διωγμό των Εβραίων από την Ισπανία το 1492 αυτοί φέραν μαζί τους και το Pan di Spagna (το γνωστό σε όλους παντεσπάνι) αρπάξανε την ευκαιρία, βρήκαν επιτέλους ένα γλυκό δυναμωτικό και ελαφρύ που μπορούσε άφοβα να φαι, χωρίς να βαρυστομαχιάσει, η λεχώνα. Η συνήθεια στην Κέρκυρα να στέλνουνε παντεσπάνια στα νεογέννητα κράτησε κάπου μέχρι το 1960. Έφτιαχναν τα παντεσπάνια σε μικρές στρογγυλές και βαθιές φόρμες, και τα σκέπαζαν τελείως με κοπανισμένη ζάχαρη ώστε να γίνουν κατάσπρα. Ίσως οι παντεσπάνιες να ήταν κατάλοιπα από το «bianco magnar» των Βενετσιάνων, όταν εκείνοι μη ξέροντας πώς να μεταχειριστούνε το καινούργιο προϊόν, τη ζάχαρη, πασπαλίζανε τα πάντα αδιακρίτως με «το αλάτι που δεν είναι αλμυρό αλλά γλυκό». Ίσως η κάθε φόρμα να έπρεπε να μοιάζει και μ' ένα μικρό χιονισμένο βουναλάκι. Είναι πολύ γνωστή η κορφιάτικη ευχή στα μωρά: «να ζήσουνε σαν τα ψηλά βουνά και ν' ασπρίσουνε σαν τα χιόνια».

«Μπαρμπαρόπητα από του Στρατή»: Γινότανε με μπαρμπαράλευρο ανακατεμένο με άσπρη σταφίδα, καρύδια και άσπρα αμύγδαλα, κανέλλα ξυσμένη, φλούδα από πορτοκάλι και λεμόνι. Τη σκεπάζανε με σουσάμι και τη στολίζανε με άσπρα αμύγδαλα.

Άλλα πολύ διαδεδομένα γλυκίσματα ήταν τα Παστέλια, οι κουτσούνες (κουλούρια σε σχήμα κούκλας με χρώμα περασμένες), οι κουτσούλοι πιπεράτοι (Η ετυμολογία στην Κέρκυρα της λέξης κουτσούλος είναι γνωστή. Σημαίνει οτιδήποτε μικρό. Τα μικρά σκυλάκια τα λενε κουτσέλια). Επίσης τα κήφελ (από το γαλατάδικο

του Ασλάνη). Γίνονται από ζύμη που πλάθετε σε σχήμα μπάλας, μεγάλης σαν πορτοκάλι. Τα περνάνε με αυγό και γάλα και λίγο σουσάμι. Με τη συνθήκη του Campoformio το 1797 ο Ναπολέων πούλησε τη Βενετία στους Αυστριακούς. Στους φούρνους της Γαληνοτάτης οι Αυστριακοί φτιάχνουν κήφελ. Σιγά – σιγά τα κήφελ φτάνουν και στην Κέρκυρα. Στους γάμους συνήθιζαν να κερνάνε μπιανκουμίδια: γλυκά κατάσπρα για το μπανκέττο (το μπουφέ του γάμου) σκεπασμένα όλα με ζάχαρη ή γκλάσο. Συνήθεια που έμεινε από το Βενετσιάνικό *bianco magnar*, όταν όλα τα φαγητά τους (τα εκλεκτά) ήταν κατάσπρα από τη ζάχαρη ή το αλάτι⁶⁰.

Β. ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΓΛΩΝ

Η τσιτσιμπύρα: Ήρθε στην Κέρκυρα με τους Άγγλους. Είναι ένα δροσερό αναψυκτικό, κάτι σαν λεμονάδα με ginger beer. Επίσης από το 1842 λειτούργησε στη χώρα (επί προστασίας των Άγγλων) εργοστάσιο παραγωγής μπύρας⁶¹.

Η πατάτα: Ήρθε στην Ευρώπη το 16^ο αιώνα από την Αμερική. Τη φέρανε οι Ισπανοί γυρίζοντας από το Νέο Κόσμο. Δεν είχε επιτυχία και μόνο μετά τους Αυστριακούς άρχισε να την τρωει η Ευρώπη. Οι Άγγλοι υιοθετούν αμέσως τις γλυκοπατάτες (1500), αλλά οι πατάτες θα περιμένουν κάπου τρεις αιώνες ακόμη, ως το 1800, για να διαδοθούν. Ως τότε τις δίνανε στα ζώα. Οι Άγγλοι τρώγανε πατάτες από το 1698. Ο Davy σημειώνει πως ο αρμοστής Howard Douglas μοίρασε δωρεάν σπόρο πατάτας στους Κερκυραίους καλλιεργητές, αλλά αυτοί δεν τις ήθελαν γιατί τις θεωρούσαν απαίσιο νεωτερισμό. Υπήρχε μάλιστα η εντύπωση πως ήταν δηλητηριώδεις, γιατί περιείχαν στρυχνίνη (Ανδρεάδης Β΄ Τόμος. Τυπογραφείο Εστία 1914).

Γ. ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΓΑΛΛΩΝ

Soupe a la sante: Ήτανε σούπα με διάφορα χορταρικά⁶². Την έδιναν στα παιδιά σαν γιατρικό μαζί με ρετσινόλαδο τις Κυριακές που δεν είχαν σχολείο. Αυτή τη σούπα την έτρωγαν επίσης οι φτωχοί που δεν μπορούσαν τις Κυριακές να έχουν στο τραπέζι τους «τον κόκορα παστιτσάδα» όπως συνηθίζοταν.

Οι Γάλλοι έμαθαν τους Κερκυραίους να μαγειρεύουν τις αγκινάρες και το “ Roule au riz”: κότα με ριζότο και άσπρη σάλτσα, όπως και την «Εντράδα του κόκορα» που πήρε το όνομα της από τη μάχη στις 14 Ιουνίου του 1800 στο Piemonte όταν νίκησε ο Ναπολέον τους Αυστριακούς⁶³.

Δ. ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΡΩΣΩΝ

Οι Ρώσοι έμαθαν τους Κερκυραίους να μαγειρεύουν τα ψάρια κυρίως. Επειδή δεν ξέρανε αλλά ούτε και θέλανε να συνηθίσουνε στην γεύση του λαδιού, τηγανίζανε πάντα τα ψάρια με λίπος. Έτσι έμαθαν και οι Κερκυραίοι να μαγειρεύουνε τα ψάρια με βούτυρο φρέσκο, το μπουτίρο⁶⁴.

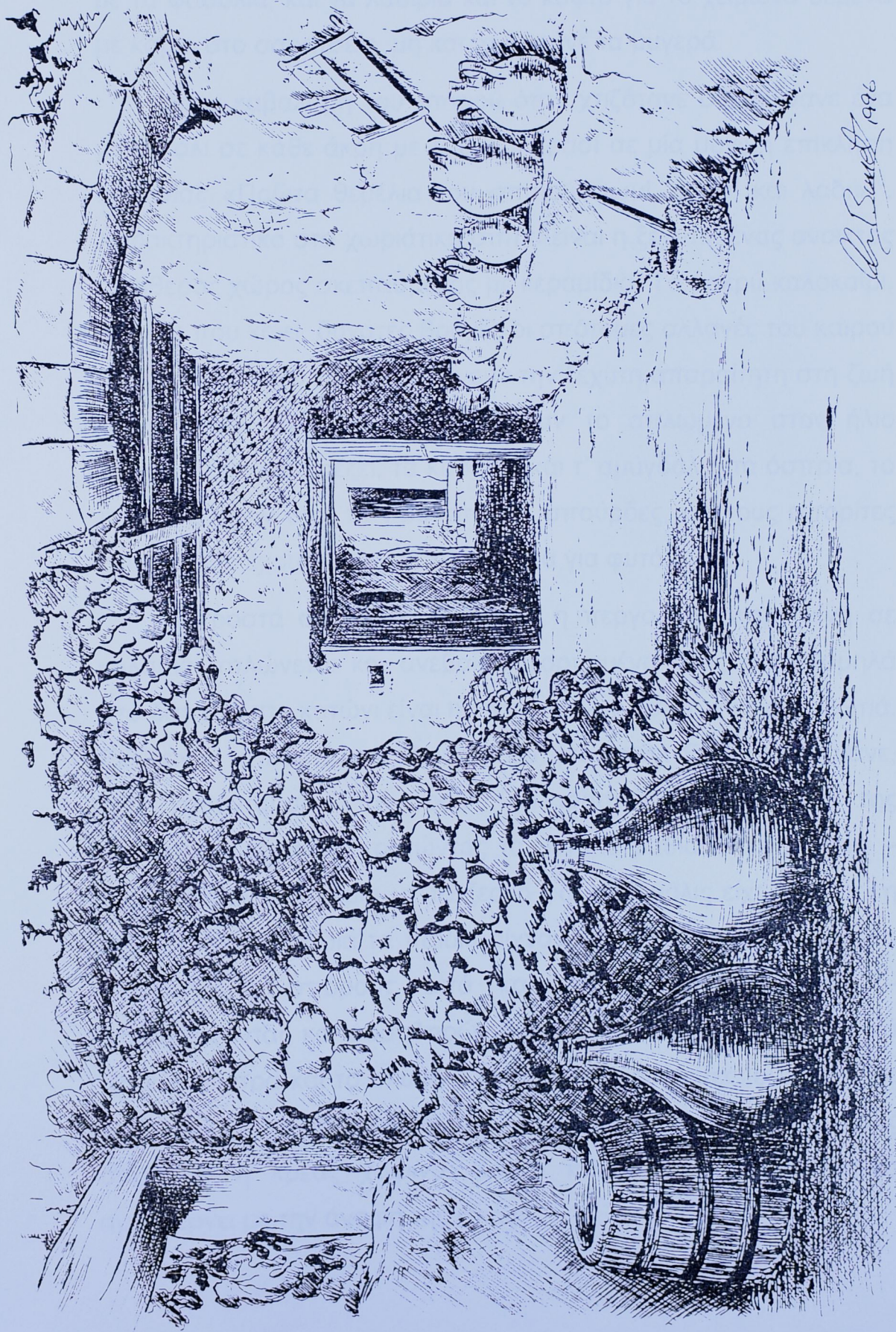
7. ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ

Στα σπίτια του χωριού έξω από τα παράθυρα ήταν χτισμένα τα «μουρόνια» δύο πέτρινα στηρίγματα με μία τρύπα στη μέση, που τα διαπερνούσε ένα στρογγυλό ξύλο. Εκεί, στο ξύλο, το πρωί πριν φύγουν για γκιορνάδα – για το μεροδούλι – αν δεν έβρεχε, απλώνανε τη «στρωμνή» όλα δηλαδή τα ρούχα του κρεβατιού για



να πάρουν αέρα και να τα κάψει ο ήλιος – ο φόβος για το χτικιό ήταν μεγάλος – γιατί μέσα στο σπίτι η υγρασία περίσσευε το χειμώνα. Πάνω στα μουριόνια απιθώνανε – ακουμπούσαν – μία σανίδα και πάνω σ' αυτήν απλώνανε ότι θέλανε να ξεραθεί στον ήλιο. Τις συκομαϊκες, το τσιτσιμπο, τα κομιντόρια, τα πεβερόνια.

Στα σπίτια του χωριού τα κεραμίδια ακουμπούσαν σε κάτι πολύ λεπτές και ανόμοιες σανίδες έτσι, που ανάμεσα από τις χαραμάδες έβλεπες τον ουρανό. Από το κατώγι εσωτερικά ανέβαινες στο παλάτι από μία στενή και όρθια σκάλα. Το πρώτο σκαλοπάτι αυτής της σκάλας – ο τρυσαδόρος – χρησίμευε και για μικρό έπιπλο. Εκεί κόβανε το ψωμί, εκεί ακουμπούσαν κάτι πρόχειρα. Στο κατώγι ήταν τα ζώα, οι γέροντες εκεί οι πατάτες και το λάδι καλά σφαλισμένο στην πίλα και στις ξέστες, και κανα ποτήρι κρασί αν υπήρχε. Στην άκρια έστεκε το πατερό – ένα μικρό πατάρι – που ανάλογα με την κατάσταση του άρχοντα – αφέντη – του σπιτιού είχε λίγες κρεμάδες γέννημα. Στους περόνους, μεγάλα καρφιά, ήταν κρεμασμένα τα ξεσκλίδια τα σκόρδα και τα κρεμμύδια, και λίγο ταμπάκο στις σπούρδες για το χειμώνα. Στο πατερό κρύβανε τις νέσπολες, τ' απίδια και τους απάπηδες να ωριμάσουνε, στις κόφες είχαν χωμένα στο σανό τα λεμόνια κουπομένα με αγερίνα στην καναβέττα, τα μπακίρια, τις πέπες, και τους σπορίτες για τη σπορά. Στο καρφί κρεμόντουσαν αρμάθες, τα πεβερόνια, τα κομιντόρα του ήλιου βουρλιασμένα, τα κουκικόφυλλα για το ψωμί, οι συκομαϊδες, στα μαγνάδια η ρίγανη, τα βαλάνια για τον καφέ, μάτσα από χόρτο για να βγούνε οι καντηλήθρες. Στο τεντωμένο λιγέρι απλωμένο το τσιτσιμπο και από τα τράβα κρεμασμένα τα κυδώνια. Στο κατώγιο και τα σακιά



Mr. Burt 1996

με τα φασόλια, και τα λαθίρια και το κοφτό για το χειμώνα δεμένα με κάριο στο σαρατσέλι, μη και τα βρούνε τα μυγερά.

Στον καβαλάρη του σπιτιού όταν χτιζότανε στερεώνανε ένα μπουκάλι σε κάθε άκρη με λάδι και κρασί σε μία μόνιμη επίκληση αφθονίας «Πρώτα θεμέλια του σπιτιού ψωμί, κρασί και λάδι»⁴⁰. Χαρακτηριστικό στα χωριάτικα σπίτια είναι η ξεχυτή, ένας ανοικτός ελεύθερος χώρος σκεπασμένος με κεραμίδια. Το μακρύ καλοκαίρι, ο ήλιος που καιει, δυνατές βροχές οι απότομες αλλαγές του καιρού μέσα στον ήσυχο χειμώνα, κάνουν την ξέχυτη απαραίτητη στη ζωή του σπιτιού. Εκεί θα προστατέψουν το απλωμένο στον ήλιο γέννημα έτσι και βρέξει, τα καρύδια και τ' αμύγδαλα, τα όσπρια, το πλυμένο μαλλί από τα πρόβατα, τις σπούρδες, και τους σπορίτες και ότι άλλο έχουνε που να κάνει χρεία για φυτό.

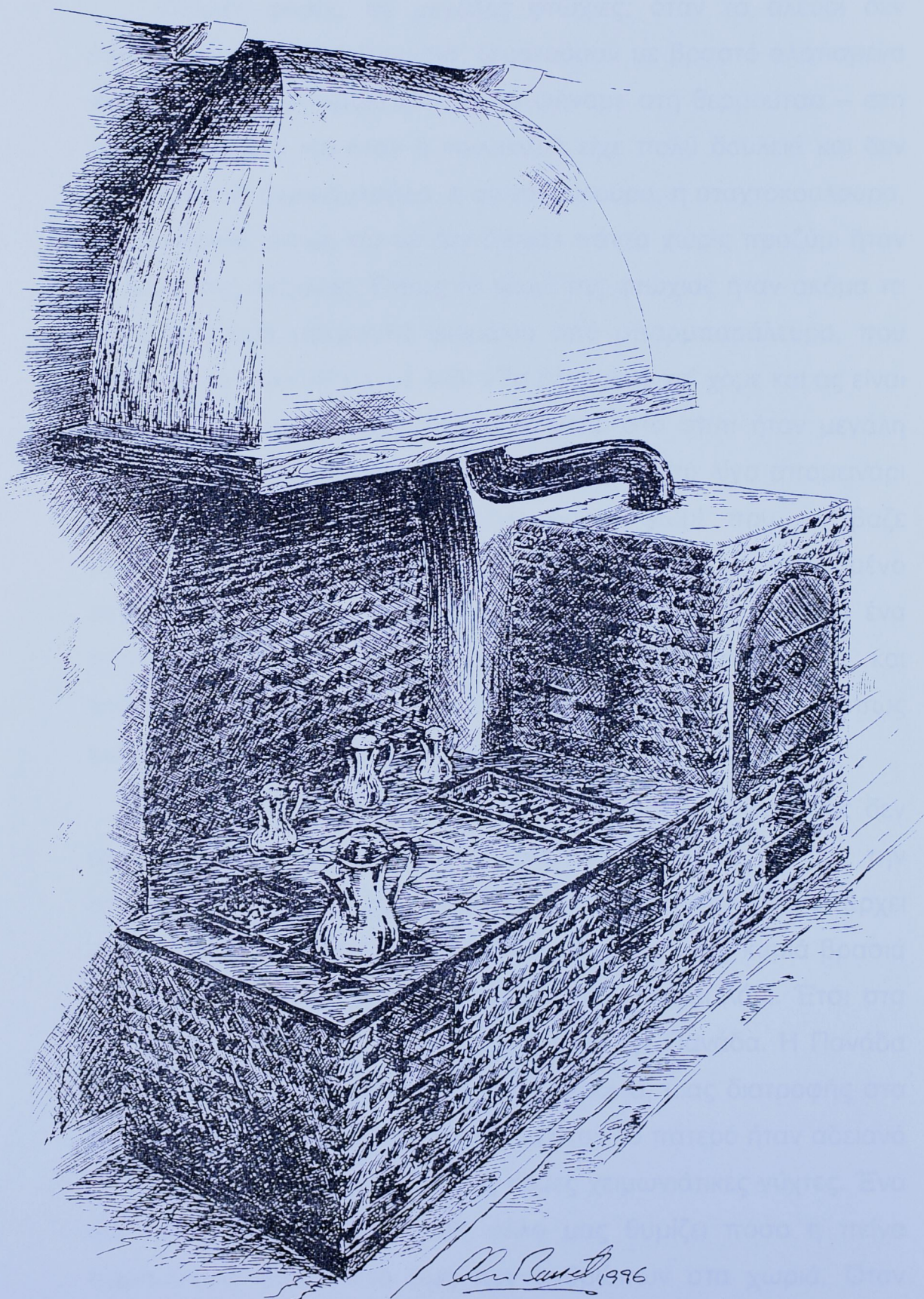
Μπροστά στη θύρα συνήθως η περγουλιά στηριγμένη σε καλάμια απλώνεται και ανεβαίνει φορτωμένη σταφύλια. Χαμηλά στο δάπεδο στο κατώγι είναι η ωγνίστρα – η εστία, η στια, η φωτιά. Εκεί είναι το κέντρο της ζωής μέσα στο σπίτι. Εκεί μαγειρεύανε, εκεί καθόντουσαν τα βράδια «Παραστιάς» στη ζέστη της ωγνίστρας, τρώγανε κρατώντας τα μεγάλα βαθιά πήλινα πιάτα – τα πινάκια – στα χέρια με το ζεστό φαΐ που μόλις είχε κενώσει η μάνα. Εκεί τα βράδια τα παιδιά ρίχνανε να ψηθούν στα θράκουνα βαλανίδια ή σπόρους από καλαμπόκι – τις κουφέτες – διασκεδάζοντας και συμπληρώνοντας το λιγοστό τους φαΐ. Κοντά στην ωγνίστρα και το σκαφόνι για τις ελιές, οι ξέστες, οι μπότηδες και καμιά φορά και κανα λαβρύ – δοχείο που αλατίζανε συνήθως σαρδέλες ή κρέας χοιρινό. Και η πίλα με το λάδι «για να αμολλέρνει με την άναψη της στίας»⁴¹.



Qu. Bonet 1996

Σχεδόν όλα τα σπίτια είχαν φούρνο για το ψωμί, τα πιο φτωχά νοικοκυριά έφτιαχναν λίγη μπαρμπαρέλλα στη θερμούτσα – την αναμμένη χόβολη. Το ψωμί, σύμβολο επιβίωσης του ανθρώπου αρχέγονο, ιερό. Η ιερότητα του έχει διακηρυχθεί, με την ευλογία των πέντε άρτων από το Χριστό. Από τα αρχαία χρόνια οι άνθρωποι το θεωρούσαν τόσο πολύτιμο που μόνο στους θεούς θα άξιζε να το προσφέρουν, μόνο για τους θεούς θα άξιζε να το στερηθούν. Τα δικά μας πρόσφορα στην εκκλησία, είναι ο ίδιος ο ιερός Άρτος των αρχαίων για τη Δήμητρα και τον Απόλλωνα, ο ίδιος ο μεταξωτός άρτος των Βυζαντινών. Στην Κέρκυρα τα πολύ παλιά χρόνια το ψωμί ήταν η βάση της διατροφής των ανθρώπων, συχνά η ίδια τους η τροφή, η ίδια η επιβίωση τους. Το ψωμί ήταν το μόνο που δεν μπορούσαν να στερηθούν, ήταν η πληρωμή για τον κόπο τους, η τιμή του καθημερινού τους μόχθου, η ίδια τους η ζωή. Ήταν το σώμα του Χριστού.

Κάτι τόσο ιερό και πολύτιμο φυσικό ήταν να προστατεύεται με κάθε τρόπο. Τη νύχτα δεν δανείζανε ποτέ προζύμι, «για να μην το' δούνε τα' άστρα και ζηλέψουνε και ξινίσει το κρασί στο βαρέλι». Ο σεβασμός τους στο ψωμί ήταν τόσο μεγάλος που πριν το κόψουνε κάνανε το σταυρό τους. Το σημείο του Σταυρού έκαναν ακόμα πάνω σε κάθε ζυμωμένο ψωμί, λεφτή ή μπαρμπαρέλλα, πριν το ρίξουν στο φούρνο. Δεν έπρεπε ποτέ το ψωμί να πέσει στη γη, ποτέ να πατηθεί. Το σηκώνανε αμέσως, το προσκυνούσαν κάνοντας και πάλι γεμάτοι, τύψεις και φόβο το σημείο του Σταυρού. Στο ψωμί, στην ιερότητα του ψωμιού, ορκιζόντουσαν «μα το ψωμί που φάαμε». Το ίδιο το ψωμί σφράγιζε μία πολύχρονη σχέση «φάαμε ψωμί μαζί».



Πολλές φορές, σε μεγάλες φτώχεις, όταν το αλεύρι δεν έφτανε για ολόκληρη ζυμωσιά, ζεματούσαν με βραστό αλατισμένο νερό λίγο μπαρμπαράλευρο και το ψήναμε στη θερμούτσα – στη χόβολη. Το ίδιο και όταν η νοικοκυρά είχε πολύ δουλειά και δεν πρόφτανε. Η ωμοκουλούρα, η αγινοκουλούρα, η σταχτοκουλούρα, η απαθρακιά, όπως και να την έλεγαν πάντα χωρίς προζύμι ήταν το ψωμί της ανέχειας. Όπως το ψωμί της φτώχειας ήταν ακόμα τα τζαλέτια, μικρά μακρουλά ψωμάκια από μπαρμπαράλευρο, που πλάθανε και τηγανίζανε με λάδι «Το βλοημένο να' χομε και ας είναι και ξερό». Η μέρα που ζυμώνανε ψωμί στο σπίτι ήταν μεγάλη γιορτή για τα παιδιά. Η καλή τους έφτιαχνε από λίγο απομεινάρι ζύμης ένα κουτρομπέλι – ένα μικρό ψωμί που το βαζε μπροστοφούρνι, τελευταίο, και το τρώγανε αχνιστό και μισοψημένο περιμένοντας την «απεταχτή». Και είναι η απεταχτή ένα πλακουτσό ψωμί πασπαλισμένο με ζάχαρη που λιώνει και απλώνεται, «κατ' όπως θρώσκει και αποδραύει η στια», όπως καίγεται και σιγοσβήνει η φωτιά⁴².

Όλη τη μέρα έξω, η γυναίκα στα χωριά της Κέρκυρας δεν είχε ποτέ χρόνο για τίποτα περισσότερο. Γι' αυτό και δεν την απασχολεί το μαγείρεμα. Δεν ενδιαφέρεται παρά μόνο να υπάρχει κάτι στο τσουκάλι που να μπουρμπουλάει στη στια, καμιά βρασιά λάχανα, τόσο κρασί και κανένα δρόγκο ψωμί και λάδι. Έτσι στα χωριά οι άνθρωποι συνηθίζουν να τρωνε την Πανάδα. Η Πανάδα ήταν η βάση της διατροφής τα παλιά χρόνια, μιας διατροφής στα όρια της επιβίωσης. Έκοβε την πείνα όταν το πατερό ήταν αδειανό και γινότανε το ζεστό δείπνο στις κρύες χειμωνιάτικες νύχτες. Ένα φαί που πιο πολύ από κάθε άλλο μας θυμίζει πόσο η πείνα παραμόνευε πάντα στη ζωή των ανθρώπων στα χωριά. Όταν



λοιπόν το ψωμί ξεραινότανε πολύ δεν το πετούσαν το κόβανε και το μουσκεύανε με νερό. Στη συνέχεια βάζανε λάδι αλάτι, πιπέρι καυτερό, αγριορίγανη και δαφνόφυλλα. Το έβραζαν και μ' αυτό ξεγελούσαν την πείνα τους. Μερικές φορές μάλιστα, για να μην τρώγεται γρήγορα το ψωμί που είχαν στη διάθεση τους, το άφηναν επίτηδες να ξεραθεί και έφτιαχναν τα **«Νεροβρέχα»** όπως τα ονόμαζαν. Αυτό γινόταν με πολύ ξερό ψωμί το οποίο αφού το μουσκεύανε πρώτα στο νερό το στύβανε καλά και προσθέτανε λάδι γλυκάδι ή αγουρίδα ρίγανη, πιπέρι και αλάτι. Καμιά φορά αν είχαν και καμιά ελιά, σκόρδο και θρούμπι μαδημένο.

Πρόχειρα φαγητά που γινόντουσαν σε περίπτωση που δεν υπήρχε κάτι άλλο για να φάνε ή δεν προλάβαιναν να μαγειρέψουν ήταν η **«Κορωνιά»**, το φαγητό «της ανάγκης» και «κρομμύδια μονάτα». Η «Κορωνιά» λεγόταν έτσι γιατί το φέραν στην Κέρκυρα οι πρόσφυγες από την Κορώνη όταν εγκατασταθήκανε στο νησί το 1500. Πρόσφυγες από την Κορώνη ήρθαν ξανά το 1532, όταν την κατέλαβε ο Andea Poria και αργότερα όταν την κατέλαβαν πάλι οι Τούρκοι. Η Κορωνιά γινότανε με μπαρμπαραλέυρο που έριχναν μέσα σε νερό που έβραζε αλάτι, λάδι και πεβερόνια καυτερά και πρόσθεταν και λίγες σουλτανίνες ξεραμένες στον ήλιο. Η Κορωνιά τρωγόταν συνήθως μαζί με «κρομμύδια μονάτα», κρεμμύδια δηλαδή ολόκληρα που τα αλείφανε με λάδι, τα βάζανε στη Χόβολη να ψηθούνε και τα περιχύνανε στη συνέχεια με λίγο ξύδι. Όταν δεν είχαν τίποτα για φαγητό παίρνανε λίγες ελιές κρεμμύδια, θρούμπι, λάδι και σκόρδο. Έβραζαν τις ελιές τις στράγγιζαν και στην συνέχεια τις τηγάνιζαν με τα μυρωδικά και λίγο νερό. Αυτό το φαγητό το έλεγαν **«της ανάγκης»**.

Συνηθισμένα και εύκολα φαγητά στα χωριά είναι επίσης τα «Σκατζίκια» (χόρτα) «Οι Μυκάνοι με τσιγάριαση» (μανιτάρια), «Οι Μόρες στην Αθάλη», (Αγκινάρες) σκουρόχρωμες που καλλιέργησαν στην Κέρκυρα οι Βενετσιάνοι και τις άφησαν. Επίσης έτρωγαν τα «Λαθίρια», το «Τσιγαρέλι», «τα Γρουμπούλια» και «Ροβίκια τ' Αρμιρού» (είδη λαχανικών και χόρτων από την ύπαιθρο) και βέβαια πολλά όσπρια: φασούλια, ροβίθια του Όρους, Βρεχτόκουκα.

Στην Κέρκυρα δεν έχει παγετό και το κλίμα είναι ήπιο γι' αυτό και ευδοκιμούν πολύ τα εσπεριδοειδή είναι γνωστό το κουμ – Κουάτ που καλλιεργείται στην Κέρκυρα και το κάνουν γλυκό κουταλιού ή ζαχαρωμένο και ποτό (λικέρ). Έτσι επειδή εκείνα τα χρόνια υπήρχαν πορτοκαλιές οι Κερκυραίοι έτρωγαν τη Νερατζοσαλάτα (νεράντζι είναι το πορτοκάλι στα βενετσιάνικα: *naranza*). Μάλιστα υπήρχαν και στίχοι που τραγουδούσαν γι' αυτό: «Να πάμε στο βιβάρι να φέρομε ένα ψάρι να το φαμε το βράδυ με ξύδι και λάδι και με ξινό νεράντζι»⁴³. Η νερατζοσαλάτα (που ήταν φτιαγμένη από φέτες πορτοκαλιού με λάδι – πιπέρι και αλάτι), συνόδευε πολλά θαλασσινά όπως: «Μπουρδέτσι» τους Χουχουλιούς – κοχλίες – που τους μαζεύανε κυρίως τον Αλωνάρη (ΙΟΥΛΙΟ) με τις πολλές ζέστες, τις «Σουπιές του Αρίλλα», το «χταπόδι με μάλαθρο», την «πιπεράδα μπακαλιάρo με πεβερόνια», τις «Πατέλες τ' Ασρακερής». Επίσης συνόδευε φαγητά με πουλιά: «Χαμόκιχλα τον Τρύγο» με κοφτό ή ρύζι, «Κίχλες λιανομαγειριά» πολύ αγαπημένο φαγητό των Κερκυραίων ακόμη και σήμερα, και συνόδευε επίσης και σαλιγκάρια «Μπομπόλους».

Βασικό είδος διατροφής για τους Κερκυραίους όπως και για τους υπόλοιπους Έλληνες η ελιά και το ελαιόλαδο. Το νησί της



Κέρκυρας είναι σκεπασμένο ολόκληρο από ελαιώνες. Η κερκυραϊκή ελιά είναι η *olea europaea graneomorpha*. Η ελιά δεν υπήρχε στην Κέρκυρα πριν από τους Βενετσιάνους. Όταν το 1386 ο δόγης Antonius Venier καθόρισε τους όρους της Ενετικής κατοχής αναφέρει σαν αντικείμενο ιδιοκτησίας αμπέλια όχι όμως και ελιές. Το 1565 η Ενετική κυβέρνηση αναγνωρίζοντας πως έχει συμφέρον να προμηθεύεται λάδι από τις κτήσεις της και να μην κάνει εισαγωγή από αλλού, διατάζει το φύτεμα της ελιάς. Σαν ποινή επισείετε η δήμευση, σαν ανταμοιβή ορίζεται η απαλλαγή του φόρου της δεκάτης για 10 χρόνια. Φαίνεται όμως πως υπήρξε και κάποια πρόσθετη αμοιβή. Πόση ήταν δεν είναι γνωστό γιατί ποτέ δεν βρέθηκε το διάταγμα που – κατά τον Γριμάνη – εξεδόθη το 1623. Ο γιατρός botta μιλάει για 42 τσεκίνια κάθε 100 ελιές. Φυσικά αυτό ήταν αρκετό για να καταληφθούν από μανία φύτευσης οι χωρικοί τόσο, που για να μην καλλιεργούν χέρσα γη που ήταν αρκετά κουραστικό, ξεκάνανε τ' αμπέλια. Η σοδιά άρχιζε τον Νοέμβρη και τελείωνε πολλές φορές και τον Θερτή, κάθε 2 χρόνια. Το μάζεμα της ελιάς ήταν καθαρά γυναικεία δουλειά, δηλαδή γκιορνάδα – μεροδούλι – πηγαίνανε μόνο γυναίκες και σε μεγάλη «στρωσιά και παιδιά. Στο δικό τους χτήμα μαζεύανε όλοι άντρες, γυναίκες και παιδιά».

ΑΡΡΩΣΤΙΕΣ

Τη ζωή στο χωριό εκείνα τα χρόνια έκαναν πολύ δύσκολη οι επιδημίες – οι συρμοί – οι αρρώστιες: ελονοσία, φυματίωση, μολυσματικές ασθένειες που είχαν σαν αποτέλεσμα και τη μεγάλη παιδική θνησιμότητα. Τον 16^ο αιώνα η ελονοσία θέριζε, παρά τις προσπάθειες από Ιταλούς μετανάστες από την Ακόνα να



Dr. Barrett 1996

αποστραγγίσουν το λιβάδι του Ρώπα για να το καλλιεργήσουν. Το 1815 στη Λευκίμμη μεγάλη επιδημία πανούκλας απέκλεισε την περιοχή. Η φυματίωση – το χτικιό – θέριζε. Κακή διατροφή, κούραση, υγρασία, κρύο και άγνοια. Ο φόβος του χωρικού για την φυματίωση ήτανε μεγάλος. Απομονωμένοι στα χωριά τους, χωρίς δρόμους, μη μπορώντας να φέρουν γιατρό από τη χώρα, έπρεπε να παλέψουν και την αρρώστια μόνοι τους. Τα ξόρκια – επίκληση για βοήθεια στις άγνωστες δυνάμεις που τους προκαλούσε δέος – και τα βότανα ήτανε η καταφυγή και η ελπίδα τους.

Πολλά μαθήματα φαρμακολογίας είχανε πάρει από τους μοναδικούς σπεσιαλίστες του είδους τους Βικογιατρούς. Οι Βικογιατροί ήταν εμπειρικοί γιατροί στην Ήπειρο τον 18^ο αιώνα. Αποτελούσαν ένα είδος αδελφότητας στην οποία ο γιος διαδεχόταν τον πατέρα. Έψαχναν για βότανα στη χαράδρα του Βίκου – από κει και το όνομα τους – που ήταν μια ανεξάντλητη πηγή τεράστιας ποικιλίας φαρμακευτικών βοτάνων. Οι Βικογιατροί δεν ήταν κομπογιαννίτες. Κατέφευγαν πολλές φορές και σε επιστημονικά βιβλία της εποχής και σε χειρόγραφους κώδικες σαν αυτόν του Αλέξανδρου Οικονόμου του 1810.

Σε κάθε χωριό υπάρχει και ένα ειδικός γιατρός, χειρούργος είναι η φτιάχτρα. Ξέρει να επιδένει τραύματα, «σε πονεί βάλε πανί και σε τσούζει; βάλε τσουτσούδι» – να βάζει στη θέση τους εξαρθρωμένα μέλη. Τώρα αν μετά κούτσαινες λίγο.... ε, αυτό ήταν του θεού. Μαιευτήρας η μαμή, που είχε και τα εργαλεία της. Ένα σαμάρι – ειδικά φτιαγμένο, τη σέλλα – που κάθιζε την ετοιμόγεννη γυναίκα «τραπεζά», ιππαστί, μία άδεια μπουκάλα για να φυσάει μήπως και διευκολυνθεί η γέννα και σπρωχτεί το παιδί, τις γροθιές της δεμένες με πανιά για να βαράει την επίτοκο όσο

παίρνει στα νεφρά, μήπως και κατέβει το παιδί, και το κουρούπι με ανακατεμένο λαδί και ασπράδι αυγού, να το πιει και να ξεράσει και με τις συσπάσεις να βγει το παιδί...

Γενική ιατρική ασκούσαν όλοι οι ηλικιωμένοι. Τα φάρμακα ήταν συνήθως στο πάτερο ή στο κατώι, καλά φυλαγμένα. Όταν πονούσαν οι αμυγδαλές έψηναν χοντρές φέτες λεμόνια στα κάρβουνα, τις ακουμπούσαν στο λαιμό εξωτερικά και στις έδεναν με φασκιά. Για πόνους στη μέση ένα κατάπλασμα από τριμμένο κρεμμύδι ανακατεμένο με αλάτι. Αλάτι χοντρό σε βρεγμένο πανί στο λαιμό για πόνους στον αυχένα. Ξεφλουδίσματα σαν κλωστές από τη φλούδα της φτελιάς δεμένα στο χέρι προφυλάσσουν από τους ρευματισμούς. Το ζουμί από βρασμένη ρίγανη, αγριάδα και περδικί βοηθάει ν' αποβληθεί η πέτρα από τα νεφρά. Κατάπλασμα από ζεστό πίτουρο για πόνους στο στομάχι, σπόροι από λινάρι, λινοκόκκοι – για πόνους στην κοιλιά, σπόροι από σινάπι για πόνους στη μέση. Φύλλα από κραμπί – λάχανο – τυλιγμένα στα πέλματα των ποδιών ανακουφίζουν τους πόνους από κούραση. Άπλυτο μαλλί από πρόβατο, τσιγαρισμένο χαμομήλι με λάδι στη φωτιά και απλωμένο πάνω στο μαλλί και αυτό στο δέρμα, γιατρεύει κάθε δερματική πάθηση. Κρεμμύδι μαλακωμένο στη θράκα και πασπαλισμένο ζάχαρη και ζεστό πάνω σε κάποιο σπυρί με πύων για «ν' ανοίξει». Ένας σκορπιός ζωντανός πνίγεται σε ένα φιαλίδιο λάδι, η επάλειψη με αυτό το λάδι ανακουφίζει από τους αφόρητους πόνους που προκαλεί το τσίμπημα του. Μύρτα ψημένα και κοπανισμένα καλά είναι η ιδεώδης πούδρα για τα μωρά στις φασκές. Για να γίνουν τα παιδιά καλά από τον κοκίτη φτάνει να πιουν λίγες σταγόνες νερό από το δοχείο που πριν έχει πιει ένας μαύρος σκύλος⁴⁴.

Τη ζωή στα χωριά αυτά τα χρόνια επηρεάζουν πολύ οι Έλληνες έποικοι που έρχονται συνεχώς σ' όλο το νησί. Μετά από τη συνθήκη Βενετίας – Τουρκίας το 1540 Έλληνες χριστιανοί εγκαταλείπουν τη Μεθώνη, την Κορώνη, το Άργος, το Ναύπλιο. Φυγάδες από τ' Ανάπλι χτίζουν το χωριό Αναπλάδες, Αρβανίτες λιάπηδες τους Λιαπάδες. Οι Λάκωνες είναι παλιότερο χωριό που δημιουργήθηκε από μεσαιωνικές μεταναστεύσεις. Τα Μωραΐτικα από φυγάδες από το Μωριά το 1776, το Αρβανιτοκάναλο από Αλβανούς που έρχονται για τη σοδειά και παραμένουν. Το 1804 ήρθαν στην Κέρκυρα 1300 Σουλιώτες που μόνο οι μισοί μιλούσαν ελληνικά με αρχηγό τον Κίτσο Μπότσαρη. Η Επτάνησος πολιτεία τους έδωσε χωράφια στη Λευκίμμη⁴⁵.

ΕΘΙΜΑ – ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

Το νομισματικό σύστημα στα χωριά της Κέρκυρας εκείνα τα χρόνια δεν βασιζόταν σε καμία χρυσή βάση. Βασιζόταν σε Πούπουλα. Το νόμισμα που κυκλοφορούσε ευρέως ήταν απλά ένα πτερωτό τρέχον νόμισμα για τις ... συναλλαγές.

Του Χριστού, και τη Λαμπριά, οι νονοί στέλνανε στα βαφτιστήρια τους κουλούρες και οι γονείς ξεπληρώνανε το χάρισμα με κοκόρους. Κοκόρους έδινε ο πατέρας της νύφης στον συμβολαιογράφο για τα προικοσύμφωνα, αλλά κοκόρους έστελνε και ο γαμπρός όταν πήγαινε για πρώτη φορά να γνωρίσει τη νύφη, αφού είχε κλίσει η προξενιά στους συμπεθέρους κοκόρους στέλνανε στον κουμπάρο στα εννιάμερα, όταν λύνουνε τα στέφανα, και στους νιόπαντρους την ημέρα που «επιστέφουν» στο πατρικό σπίτι για πρώτη φορά μετά το γάμο, για να αρχίσουν το κοτέτσι τους στο καινούργιο νοικοκυριό.

Κοκόρους δίνανε σε κάθε συμφωνία, στο νονό στα βαπτίσια, κοκόρους για πληρωμή, για χάρισμα για να καλοπιάσουν κάποιον σε οποιαδήποτε υποχρέωση. Οι Κοκόροι στα δανεικά είναι ο τόκος: λέγανε αυτό το ποσό ένα κοτόπουλο, από κει και πάνω – δύο – τρεις και από ένα ορισμένο ποσό (μεγάλο) και πάνω ένα αρνί. Επίσης κοκόρους έστελναν και στο αφεντικό του Αγίου, του Χριστού, την πρώτη του Χρόνου και της Παναγίας οπωσδήποτε⁴⁶.

ΓΙΟΡΤΕΣ

Η νηστεία – σύνολο 190 ημέρες το χρόνο – είναι εξαντλητική. Οι περισσότερες ημέρες του χρόνου είναι νηστεία. Τη Μ. Σαρακοστή 47 ημέρες, η νηστεία των Χριστουγέννων, που αρχίζει τη γιορτή του Αγίου Φιλίππου στις 14 Νοεμβρίου. Η νηστεία των Αγίων Αποστόλων, που αρχίζει των Αγίων Πάντων και λήγει στις 29 Ιουνίου. Η νηστεία της Παναγίας 1 – 15 Αυγούστου. Στις 29 Αυγούστου του Αγίου Ιωάννη του Προδρόμου, του Σταυρού στις 14 Σεπτεμβρίου, η παραμονή των Θεοφανίων. Κάθε Τετάρτη και Παρασκευή.

Πρέπει λοιπόν να ήτανε πολύ σκληρό μέσα σ' αυτά τα πέτρινα χρόνια που τους εξόντωνε η αρρώστια, που τους αφανίζανε οι πολιορκίες και το Μαχαίρι του Τούρκου, να βρίσκουνε κάποιο κοκορέλι στο δρόμο, να πεινάνε και να το αντιπαρέρχονται. Είναι βέβαιο πως με τη νηστεία η Εκκλησία θέλησε να επιβάλλει κάποια ισότητα στον τρόπο διατροφής πλουσίων και φτωχών. Πάντα όμως η ανισότητα διατηρείται γιατί οι πλούσιοι στις νηστείες τρώγανε αστακούς ενώ οι φτωχοί λάχανα μονάτα...

Το Καρναβάλι – σημαντική γιορτή στην Κέρκυρα, όπως και στην Βενετία άρχιζε τον Οκτώβριο και διαρκούσε ως την Κυριακή της ΤΥΡΗΝΗΣ. Μετά τη δύση του ήλιου και τον εσπερινό και πριν αρχίσουν οι χοροί των γυναικών στα τρίστρατα όλες οι γυναίκες μαζί στο σπίτι ανάβουνε φωτιά, φτιάχνανε αλυσίδα, κουβαλούσανε από παντού όλα τα σκεύη της κουζίνας και τα πλένανε ακόμα κι αν ήταν καθαρά. Πλενόταν οτιδήποτε χρησιμοποιούνταν για το φαγητό: πιάτα, τσουκάλια, χάλκινα σκεύη, κούπες, πιρούνια και κουτάλια. Έπρεπε η μεγάλη Σαρακοστή να τα βρει καθαρά, να μην μυρίζει τίποτα που δεν είναι χριστιανικό, ούτε ίχνος από το Πάσχα να μην υπάρχει πουθενά. Ήταν ένα είδος εξαγνισμού. Στη συνέχεια πηγαίνουνε στα τρίστρατα της Ρούγας και στήνουνε χορό.

Της Τυρηνής στον Άγιο Μαρτίνο, έτρωγαν ένα «κουρκούτι» που περιείχε βέβαια γάλα και τυρί αλλά και αγιασμό μαυροπίπερο και κρεμμύδια. Ενώ σε άλλα μέρη της Κέρκυρας έτρωγαν Ρυζόγαλο αρμυρό. Ένα είδος σούπας με γάλα (το αραιώναν γιατί εκείνη την εποχή του χρόνου το γάλα αρχίζει να μειώνεται) και πρόσθεταν ρύζι, αλάτι και πιπέρι.

Η ΚΑΘΑΡΗ ΔΕΥΤΕΡΑ - Η ΣΤΑΧΤΟΔΕΥΤΕΡΑ.

Η καθαρή Δευτέρα ήταν η πρώτη ημέρα της Μ. Σαρακοστής, μέρα πένθους. Στα χωριά ανταμώνανε όλοι στη δουλειά, τρώγανε όλοι μαζί «τ' αγνά» – τα σαρακοστιανά δηλαδή. Όταν μάλιστα πίνανε λίγο κρασί παίζοντας ρίχνανε ο ένας στο κεφάλι του άλλου στάχτη. Δοξασία αρχαία, η στάχτη ήταν πάντα σύμβολο πένθους. Τη Σταχτοδευτέρα λοιπόν συνήθιζαν να τρωνε διάφορα θαλασσινά, καλαμάρια, σουπιές κλπ μαγειρεμένα με ρύζι,

κρεμμύδι και σκόρδο. Ενώ τις Απόκριες συνήθιζαν να τρωνε «κουκουγέρους» μπακαλιάρο δηλ τηγανιτό σε κουρκούτι⁴⁷.

ΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΣΧΑ

Τη Μεγάλη Εβδομάδα άντρες και γυναίκες φορώντας κάτασπρες μπόλιες – πηγαίνανε στην εκκλησιά. Μέσα στην εκκλησιά τη Μ. Πέμπτη στα χωριά της Κέρκυρας οι γυναίκες ακούγοντας τα δώδεκα ευαγγέλια πλέκουνε με το βελονάκι γαϊτάνι που το φοράνε μετά σα βραχιόλι στο χέρι, για το μάτιασμα. Με την πρώτη καμπάνα της Εκκλησίας, βάφανε τα κόκκινα αυγά, αιώνιο σύμβολο ανανέωσης της ζωής και της φύσης, με πέταλα παπαρούνας που κοπανίζανε με βαρζί (φυτική βαφή κόκκινη) ή με «τ' αυγά τση Λαμπρηάς» (ένα παράσιτο, λύκος της λαδανιάς *cytinus hypocistis*) που ψάχνανε και βρίσκανε νωρίς σε βρύνες και θάμνους στα χωράφια.

Σε πολλά χωριά συνηθίζανε την ώρα που σήμαινε η καμπάνα τη Μ. Πέμπτη να είναι μαζεμένοι όλοι οι άνθρωποι του σπιτιού για να ρίξει ο καθένας το δικό του αυγό στο τσουκάλι με τη βαφή. Τότε βάφανε μόνο τόσα αυγά, όσοι και οι άνθρωποι και ένα παραπάνω για τα εικονίσματα και τα πολλά, τα βάφανε το Μ. Σάββατο μετά την πρώτη Ανάσταση. Τα τσόφλια από τα κόκκινα αυγά που καταναλώνανε στα σπίτια από το Πάσχα μέχρι την ημέρα της Ανάληψης τα φυλάγανε και τα παραχώνανε στο χωράφι. Τη Μ. Παρασκευή το μεσημέρι δεν άναβαν φωτιά, ούτε έστρωναν τραπέζι. Το σπίτι πενθούσε.

Το πρωί του Μ. Σαββάτου η μαστέλα (μεγάλο ξύλινο βαρέλι), στολισμένη με μυρτιές γεμάτη νερό, περιμένει τους εργάτες της

πίνιας (αγοράς) να νιφτούνε πριν την πρώτη Ανάσταση. Λίγο μετά, και μόλις ακουστεί το πρώτο χτύπημα από το καμπαναριό του Αγίου, όλα τα σπίτια στους δρόμους και τα καντούνια ρίχνουν από τα παράθυρα το τσουκάλι, που είχαν βάψει τ' αυγά, μ' όλη τη βαφή φωνάζοντας «ανάθεμα τσου Οβραίους και τσου Καναναίους» σύμφωνα με το Β ψαλμό της Ακολουθίας της Μ. Παρασκευής «ως σκεύη κεραμεως συντρίβει αυτούς..» Έθιμο που το κρατούν μέχρι σήμερα ρίχνοντας συμβολικά από τα παράθυρα και τα μπαλκόνια τους στάμνες, κεραμίδια, πιάτα κλπ, στις 11.00 το πρωί του Μ. Σαββάτου όταν γίνεται η «μικρή Ανάσταση». Την ώρα δηλαδή που σημαίνει το καμπαναριό της Μητρόπολής και το Λείψανο του Αγίου μπαίνει στο ναό για να ακολουθήσει λειτουργία, μετά την λιτανεία στους δρόμους της πόλης.

Το βράδυ του Μ. Σαββάτου μετά την Ανάσταση γυρίζοντας σπίτι τους οι Κερκυραίοι σβήνουν την λαμπάδα τους με το άγιο φως στις πόρτες κάνοντας με την κάπνα το σημείο του Σταυρού. Έπειτα κάθονται να φανε, αλλά πριν τσουγκρίσουν τα κόκκινα αυγά λενε «Χριστός Ανέστη» παίρνουν το πρώτο και το βάζουν στα εικονίσματα. Είναι για τον Άγιο. Θα μείνει εκεί στο εικόνισμα Του μέχρι του χρόνου. Στην πόλη της Κέρκυρας το βράδυ του Μ. Σαββάτου μετά την Ανάσταση έτρωγαν τα Τσαλίκουρδα που γίνονταν από συκωταριά αρνιού, έντερα και την κοιλιά. Τα μαγείρευαν με λάδι, διάφορα μυρωδικά (άνηθο – μαϊντανό – κρεμμυδάκια) και μπόλικο πιπέρι. Το όνομα τους το πήραν από τις χορδές και κοιλίσαις που περιείχαν. Χορδή έτρωγαν οι Αρχαίοι Έλληνες, χορδούνιν οι Βυζαντινοί ενώ οι σύγχρονοι έλληνες τα αποκαλούμε γαρδούμπες.



Ανάσταση στα χωριά γινότανε το χάραμα της Κυριακής. Δεν μπορούσε ο Πάπας να παει σε όλα τα χωριά το βράδυ. Στη Λευκίμμη το μεσημέρι του Πάσχα τρώγανε βραστό βοδινό σούπα αυγολέμονο και τα τελευταία χρόνια ψήνανε αρνί στη σούβλα μετά τη Λιτανεία της Δευτέρα, την τσιόκα. Στο όρος και στ' Αγύρου δεν ανάβανε ούτε φούρνο, δεν ήταν για δουλειά εκείνη η μέρα. Τρώγανε κρέας βραστό και σούπα. Τη Δευτέρα ψήνανε γουρούνι στο φούρνο. Επίσης για την ημέρα του Πάσχα έφτιαχναν φουγάτσες (δηλαδή τσουρέκια).

ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ

Η συνήθεια να τρωνε στην Κέρκυρα γάλο του Αγίου και άλλον ένα του Χριστού, το αρνί το Πάσχα και τον κόκορα της Παναγίας ξέμεινε από τα χρόνια της Ενετοκρατίας που οι Σέμπροι (οι αγρότες που καλλιεργούσαν με μερίδιο τα κτήματα) παλιά, και οι Παχτοναρέοι (μισθωτές στα κτήματα) κατόπι, ήταν υποχρεωμένοι να δίνουν τ' αρχόντου ή του Παρτσινέβελου (αφεντικού) χάρισμα γάλους και κοκόρους στις γιορτές. Με τον καιρό η συνήθεια απλώθηκε και έτσι όλοι τρωνε ακόμη, και τρωνε πάντα της Παναγίας τον κόκορα παστιτσάδα.

Εκείνα τα χρόνια η χώρα ξυπνούσε το πρωί της Παραμονής από ένα ατελείωτο «κικιρίκι» που ακουγότανε παντού και ξέφευγε από κάθε γωνία. Το βράδυ ησυχία απόλυτη. Οι κοκόροι κρεμασμένοι στο φανάρι για να αερίζονται μπροστά στο παράθυρο περιμένανε το πρωί νωρίς να μπούνε στην κατσαρόλα πριν αρχίσουν να χτυπούν οι καμπάνες του Αγίου. Του ΣΤΑΥΡΟΥ που ήτανε νηστεία συνήθως έτρωγαν μανέστρα⁴⁸.

Στα χωριά στις **21 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ** που τελειώνει ο πρώτος κύκλος σποράς έφτιαχναν τα πολύσπορα (που έφτασαν ως τις μέρες μας από την αρχαία «πανσπερμία») σαν προσφορά στην Παναγία τη μεσοσπορίτισσα. Φτιάχνονταν με σιτάρι και διάφορα όσπρια. Από σιτάρι ανακατεμένο με κανέλλα, σταφίδα μαύρη, αμύγδαλα ξεφλουδισμένα, κουκουνάρια, γλυκάνισο, ρόδια, και κουφέτα χρωματιστά έφτιαχναν επίσης τα Σπερνά. Στη Κέρκυρα προσφέρονται από τις εκκλησίες που γιορτάζουν τη μνήμη των Αγίων, στους οποίους είναι αφιερωμένες, μετά την πρωινή λειτουργία. Το όνομα τους μάλλον από τον εσπερινό, επειδή παλιά μοιράζονταν στην εκκλησία αφού τα ευλογούσε ο παπάς μετά τον εσπερινό.

Η «πανσπερμία» και οι «απαρχές»⁴⁹. Η παράδοση για τον κατακλυσμό δεν αποτελεί αποκλειστικότητα της Π. Διαθήκης. Συναντάτε και στις παραδόσεις των λαών της Μεσοποταμίας, όσο και στους Αρχαίους Έλληνες. Η παράδοση αυτή ξεκινάει από κάποια πικρή μνήμη, τότε που η ανθρώπινη επιβίωση δοκιμαζόταν από όμβρους ιδιαίτερης έντασης και διάρκειας.

Σύμφωνα με την Ελληνική παράδοση, ένα μόνο ζευγάρι ανθρώπων γλίτωσε από τη νεροποντή, ο Δευκαλίων και η Πύρρα. Όταν συνήλθαν από τον τρόμο τους, νιώσανε δυνατή πείνα. Βρήκαν στα λίγα που είχαν διασώσει διάφορους σπόρους από δημητριακά και όσπρια και τα μαγείρεψαν όλα μαζί. Αυτό το φαγητό το είπαν πολύ σωστά «πανσπερμία». Πριν αρχίσουν να τρωνε, θυμήθηκαν τους τόσους νεκρούς του κατακλυσμού. Η προσφορά αυτή της πανσπερμίας συνεχίστηκε κάθε χρόνο την ίδια εποχή, όχι μόνο για να θυμούνται τον κατακλυσμό. Υπήρχε η δοξασία πως οι νεκροί παραχωμένοι στη χώρα, συντελούν στην

καλή ή κακή σοδειά και η προσφορά θα τους προκαλούσε τη φιλική διάθεση για τους ζωντανούς. Επομένως την καλή σοδειά. Η δύναμη του εθίμου αυτού αποδείχθηκε πανίσχυρη ώστε να νικάει ως σήμερα το χρόνο, να παραμερίζει τις θρησκείες και να εμπαίζει τη λογική.

Η πανσπερμία των Αρχαίων χρόνων, πέρασε στην κλασσική Ελλάδα με την εορτή των Ανθεστηρίων. Την Τρίτη μέρα την ονόμασαν «Χύτρους» από τα πήλινα αγγεία που χρησιμοποιούσαν για να μαγειρέψουν την Πανσπερμία. Ενώ πριν αποτελούσε προσφορά στους νεκρούς, τώρα προσφέρεται στο θεό που συνοδεύει τους νεκρούς, στο Χθόνιο Ερμή. Είχαν να πιστεύουν πως την ημέρα αυτή οι νεκροί επιστρέφουν στον κόσμο των ζωντανών. Ακριβώς, επιστροφή των ψυχών πιστεύουν και οι Χριστιανοί κατά τα ψυχοσάββατα, όπως λέγονται. Και προσφέρονται τότε στους ναούς και τα νεκροταφεία τα κόλλυβα, που δεν είναι άλλο από την πανσπερμία.

Για την 21^η του Νοέμβρη υπήρχε ένα έθιμο, που έχει πια ατονήσει. Από τις γυναίκες του κάθε σπιτιού, πήγαιναν οι μητέρες στο κάθε χωράφι. Άφηναν κάπου στη μέση ή αλλού σταυροειδώς σε 4 μικρές λακκούβες λίγα από τα πολυσπόρια. Η ερμηνεία που δίνανε ήταν πως το χωράφι πρέπει να φαι τα βρασμένα πολύσπορα για να αφήσει άθικτους τους άλλους σπόρους και να τους βοηθήσει να φυτρώσουν. Το πώς έπρεπε αυτή τη πράξη, που ήταν πράξη γονιμικής μαγείας, να την εκτελέσουν μητέρες ξεκινάει από την ομοιοπαθητική μαγεία. Όπως οι γυναίκες τεκνογονούν, έτσι και η γη, μία μεγάλη μητέρα και αυτή, θα τεκνογονήσει τους σπόρους, όταν χέρια μητρικά έρθουν σ' επαφή μαζί της. Και επειδή η γη κλείνει μέσα της τους νεκρούς, αυτά τα

πολυσπόρια ουσιαστικά αυτοί θα τα γευτούν και αυτοί θα συντελέσουν στην καλή σοδειά.

Μία τρίτη μορφή της πανσπερμίας ήταν η προσφορά στους θεούς, ως εκδήλωση ευγνωμοσύνης, όταν είχε έρθει η καλή σοδειά. Οι αρχαίοι την έλεγαν «απαρχάς» γιατί τα πρώτα – πρώτα προϊόντα ήταν αυτά που έπρεπε να προσφερθούν, πριν ακόμα τα γευτούν οι άνθρωποι. Το έθιμο έγινε αρχικά δεκτό από την Χριστιανική Εκκλησία, γιατί ανάλογο έθιμο είχαν και οι Ισραηλίτες. Με τον καιρό όμως τα απομάκρυνε από τους ναούς και περιορίστηκε στα δημητριακά και στους χίδρους (τα φρέσκα όσπρια). Στις μέρες μας απόμειναν ως βασικά και απαραίτητα για την ανθρώπινη διαβίωση «ο σίτος, ο οίνος και το έλαιον» που σε αντιπροσωπευτική μορφή ευλογεί ο λειτουργός.

Οι πέντε άρτοι στους ναούς που εορτάζουν και σήμερα ακόμα είναι ενίοτε προσφορά κάποιου πιστού, μαζί με λάδι και κρασί. Αν και η εκκλησία τους συνδυάζει με το θαύμα του Ιησού, είναι εν τούτοις μια προσαρμοσμένη μορφή της προσφοράς του «θαργήλου» των αρχαίων. Του πρώτου δηλαδή ψωμιού από το νέο σιτάρι στους θεούς. Στην Κέρκυρα λέγεται «προσφορά» και ο άρτος της Μεταλήψεως, που τεμαχισμένος ως «αντίδωρον» θα προσφερθεί στους πιστούς. Υπάρχει παράλληλα σήμερα και η προσφορά βρασμένων σπόρων σε ναό που εορτάζει, όπως τα νεκρικά κόλλυβα. Στην Κέρκυρα τα λενε «σπερνά» (από το ρήμα: σπέρνω ή επειδή δινόταν μετά τον εσπερινό).

Τέλος κατά την εορτή του Αγίου Βλασίου στην Κέρκυρα, οι παραγωγοί καρπουζιών προσφέρανε στο μητροπολιτικό ναό, τα προϊόντα τους, που κομματιάζονταν και μοιράζονταν στο κοινό. Εδώ δεν έχουμε προσφορά «απαρχής» οπωσδήποτε όμως

προσφορά σε ναό. Και επειδή ο Άγιος Βλάσιος ήταν γιατρός και γλίτωσε κάποιο παιδί, βγάζοντας του από το λαιμό ένα ψαροκόκαλο, θεωρείται το καρπούζι θεραπευτικό του λαιμού.

Όταν γιόρταζαν τον Παντοκράτορα τρώγανε χοντρά μπομπόλια (σαλιγκάρια). Ενώ στις 29 Αυγούστου «τ' Αη Γιαννιού τση Σύχασης» τρώγανε «τσιγαρόβλητρα με μπακαλιάρο». Οι χωρικοί ονομάζουνε έτσι την ημέρα της γιορτής της απότομης του Ιωάννη του Προδρόμου εξαιτίας της αηδίας που τους προκαλούσε η ιστορία με το κομμένο κεφάλι του Ιωάννη στο πινάκιο. Αποφασίσανε λοιπόν να μην τρωνε ούτε να βλέπουν κρέας εκείνη την ημέρα. Του Αγίου Φιλίππου στα χωριά τρώγανε Αγκινάροκούλουρα. Αγκινάρες δηλαδή με πατάτες και σκόρδο. Ενώ του Αγίου Σπυρίδωνα στις 12 Δεκέμβρη έτρωγαν γάλλο στο φούρνο με πατάτες και σκόρδο.

Η γιορτή του Αγίου Σπυρίδωνα είναι ξεχωριστή από όλες τις άλλες για τους Κερκυραίους. Είναι ο προστάτης του νησιού και το έχει γλιτώσει από πολλές πολιορκίες και λοιμούς και χητικιό. Στα σπίτια ο Άγιος είναι παντού και το καντήλι παραμένει άσβεστο μπροστά στο εικόνισμα του. Το πρώτο κομμάτι της Πρωτοχρονιάτικης πίτας κόβεται για τον Άγιο και την παραμονή της γιορτής του, στη χώρα, τρωνε στη διάρκεια της αγρυπνίας του τηγανίτες (λουκουμάδες με μέλι και ζάχαρη), που τις αφήσανε σαν συνήθεια οι Βενετσιάνοι για να γιορτάζουν όλοι τη χάρη του.

ΤΟΥ ΧΡΙΣΤΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Με τα κάλαντα, την εκκλησία, με το καλό φαί, με κρασί και ξεκούραση περνάει η μεγαλύτερη γιορτή της Χριστιανοσύνης. Η

μέρα που αρχίζει είναι μέρα μεγάλης χαράς για το πέρασμα από το σκοτάδι στο φως, από το σκληρό χειμώνα στην εποχή της βλάστησης. Στα χωριά, του Χριστού – τα Χριστούγεννα – προσφέρουν άσπαστα καρύδια, αμύγδαλα, κουκουνάρες και λεφτοκάρια – προσφορά καρπών της γης. Ενώ συνήθιζαν να τρωνε την μπαντουβάνα που την προετοίμαζαν από προηγούμενο βράδυ (γαλοπούλα γεμιστή με ρύζι).

Την παραμονή του Αγίου Βασιλείου νύχτα βαθιά ανάβανε στη φωτιά τριών ειδών ξύλα. Ελιά, πουρνάρι και κυπαρίσσι. Οι φλόγες που σηκώνόντουσαν καίγανε μαζί και τα κακά πνεύματα και τα κακά μαντάτα. Τα τρία ξύλα: η ελιά που είναι ευλογημένη και καρπερή θα φέρει, στο νέο χρόνο που φτάνει, όλα τα καλά της γης, τα σάβια και τα γεννήματα, το κυπαρίσσι τ' αρσενικά παιδιά και το πουρνάρι, που είναι ξύλο γερό και υγιές σαν το λιθάρι, την υγεία. Από το χάραμα του Αγίου Βασιλείου τα παιδιά γυρίζουνε στα σπίτια σκορπίζοντας φωναχτά παντού τις ευχές τους, «Αυγά, πουλιά, σάβια, γεννήματα κι αρσενικά παιδιά». Ενώ οι νοικοκυρές μαγειρεύουν για εκείνη την ημέρα πάντα «κότα μπολίδι παραγομιστή» όπως και για τα φώτα πάντα μαγειρεύουν κοκόρους παστιτσάδα⁵⁰.

ΤΑ ΠΑΝΗΓΥΡΙΑ

Η παρατεταμένη νηστεία, δημιουργούσε την ανάγκη για ευτυχία, καλό φαί και συντροφιά, καθιερώνοντας έτσι τα πανηγύρια. Για τους χωρικούς τα πανηγύρια μαζί με τις γιορτές των Αγίων – αργίες δεν είχαν άλλες από τις θρησκευτικές και όλες μαζί δεν ήταν παραπάνω από 90 το χρόνο – ήταν η μόνη ευκαιρία για διασκέδαση. Η ανάγκη του στερημένου ανθρώπου

εκείνων των χρόνων για κάποια αλλαγή, για συντροφιά, για γιορτή, για τη γιορτή που αναστέλλει για λίγο την μονότονη, την αδιάκοπη ροή του χρόνου.

Τα πανηγύρια αρχίζανε κάπου μετά το Πάσχα και διαρκούσανε όλο το καλοκαίρι. Μία εβδομάδα πριν από την ημέρα του πανηγυριού, η εκκλησιά ύψωνε παντσέλι (βενετσιάνικα *panicelli*) σημαιοφορία Δένανε πάνω σε ένα πολύ μακρύ καλάμι ένα μεγάλο τριγωνικό κατακόκκινο πανί και το στερεώνανε στο πιο ψηλό σημείο στο καμπαναριό ή σε κάποιο κοντινό αρσενικό κυπαρίσσι για να παει άκουσμα σε όλα τα χωριά. Οι περαστικοί, οι διαβάτες, ο κομπραβέντης, οπραμματσούλης περνώντας το βλέπανε και ειδοποιούσανε στο χωριό «Ωρέ ασκώσανε παντσέλι η Βλαχέρνα στο Σκριπερό».

Η ετοιμασία άρχιζε νωρίς. Αν είχε πολύ ήλιο και ζέστη και το πανηγύρι ήτανε μακριά παίρνανε δρόμο από το πρωί να προσκυνήσουνε και στην εκκλησία. Φορτώνανε στο άλογο, στη λίσσα ή στο γαίδαρο τα απαραίτητα και τα δένανε. Την μπουκάλα με το κρασί και την κανίστρα με τα φαγητά (φτωχικά αλλά δεν έπρεπε να λείπει τίποτα) και κινούσανε μέσα από τα μονοπάτια για το διπλανό χωριό. Όταν φτάνανε βρίσκανε κάποιο ίσιο μέρος και στρώνανε τα φαγητά. Στα πανηγύρια είχανε από όλα: κούτσουλους πιπεράτους, σπαθιά καββαλαρέους – περίεργα, μεγάλα πολύχρωμα μπισκότα – κατακίτρινες αγυριώτικες κουτσούνες, κουλούρια και καμιά φορά και παστέλια με κόκκινα κουφέτα και σοκολάτες. Είχανε κοφίνια γεμάτα σουκέρους (μεγάλα πρώιμα σύκα) ή Παυλόσουκα και κάρβουνα αναμμένα που ψήνανε αστακούς, πεπόνια και καρπούζια, αρνιά στη σούβλα που ψημένα τα κόβανε πάνω σε τραπέζια στρωμένα με φτέρες και τα

πουλούσανε με τη λίτρα. Όλοι περνούσαν ωραία με φαγητό, ποτό και χορό μέχρι το σούρουπο που νωρίς έπαιρναν το δρόμο της επιστροφής τραγουδώντας.

ΟΙ ΠΙΤΕΣ:

Οι Κερκυραίοι έμαθαν τις πίτες από τους Ηπειρώτες που πήγαιναν στο νησί τους για δουλειά. Τις πήγαιναν πολλές φορές σαν δώρο στους συμπεθέρους στις γιορτές ή όταν έπειτα από συνοικέσιο ο γαμπρός πήγαινε να δει τη νύφη για πρώτη φορά (για να μην πάει με άδεια χέρια).

Επίσης γνωστές ήταν οι Ρουβελόπιτες (πίτες από ρουβέλους – πουλιά μικρά) οι οποίες ήταν μέσα στις συμφωνίες και στις σχέσεις μισθωτή – εκμισθωτή. Ήταν λοιπόν ρητή υποχρέωση του σέμπρου (του εκμισθωτή) να στέλνει στον αφέντη του ρουβελόπιτα (σε γιορτές, την πρωτοχρονιά κλπ), μάλιστα λέγεται πως έστελναν στον αφέντη τη συγκεκριμένη πίτα γιατί δεν πρέπει να ήταν ιδιαίτερα εύγεστο σαν έδεσμα (πώς να φαι αυτά τα μικροσκοπικά πουλάκια με όλα τα κόκαλα και να σου αρέσουν κιόλας). Παρ' όλο όμως ότι δεν ήταν εύγεστο έδεσμα η υποχρέωση της «ρουβελόπιτας» είχε σαν σκοπό να ταπεινώσει ακόμη πιο πολύ το σέμπρο⁵².

Πίτες γινόντουσαν τα πάντα: χόρτα, κολοκύθια, μπακαλιάρος, αρνί, χοιρινό κλπ μόνο που δεν άνοιγαν φύλλο για τις πίτες όπως στην υπόλοιπη Ελλάδα αλλά για ευκολία έστρωναν στον πάτο του ταψιού αντί για φύλλο ρύζι ή αλεύρι με λίγο λάδι ή ακόμη και φέτες από πατάτες⁵³.

8. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

A. ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Ταξιδέψαμε λοιπόν, πίσω στο χρόνο και ρίξαμε μία διαφορετική ματιά στην ιστορία και τα γεγονότα που διαδραματίστηκαν. Γιατί, όταν κοιτάζεις πίσω και θέλεις να δεις, να νοιώσεις και να καταλάβεις το «τότε», δεν μπορεί να στέκεσαι μόνο σ' αυτό που συνηθίσαμε να λεμε «Ιστορία». Γιατί ιστορία δεν είναι να μιλάς μόνο για πολέμους και για συνθήκες ειρήνης, για έριδες και για θρησκευτικές μεταρρυθμίσεις, για κατακτήσεις, για πολιορκίες, σφαγές και θάνατο. Ιστορία είναι – και είναι περίεργο γιατί θεωρείται *historia minor* η ιστορία των απλών ανθρώπων – να μιλάς για τα προβλήματα και τους αγώνες τους μέσα στους αιώνες, για την πάλη τους για επιβίωση ή για καλύτερη ζωή, για την εξέλιξη και την ανέλιξη τους, για τις συνήθειες, τις παραδόσεις και τον πολιτισμό τους. Και τίποτα δεν δείχνει πιο πολύ την εξέλιξη του πολιτισμού των λαών από τη μελέτη της ιστορίας της διατροφής τους. «Ο πολιτισμός μας διακρίνεται στον πάτο του πιάτου μας», θα πει ο Cesare Tirelli.

Εκεί στάθηκε και η «ματιά μας». Να δει και έψαξε στον πάτο του Κερκυραϊκού πιάτου ιχνηλατώντας το “*senso del fornello*”, το πνεύμα της εστίας, στα Κορφιάτικα σπίτια μέσα στα πολλά χρόνια που πέρασαν. Όλα τα μεγάλα ιστορικά γεγονότα – οι επιδρομές των βαρβάρων, οι κατακτήσεις του Ισλάμ, οι Σταυροφορίες, η Ιταλική Αναγέννηση και πιο πολύ η ανακάλυψη της Αμερικής – περνάνε μέσα από την ιστορία της Βενετίας, της μεγάλης αυτής Δημοκρατίας, που η μοίρα και οι συγκυρίες έφεραν τόσο κοντά

στην Κέρκυρα για τετρακόσια έντεκα χρόνια, έντεκα μήνες και έντεκα μέρες.

Βενετσιάνικο λιμάνι και η Κέρκυρα, «ξεκλείδωνε» την Αδριατική για να περάσουν τα πλοία – Κλείδα της Αδριατικής την έλεγε συχνά ο Ναπολέων – Περνώντας τα πλοία, της άφηναν πολλά και της μάθαιναν άλλα τόσα. Η Βενετία τότε τροφοδοτούσε με πολιτισμό, με πολυτέλεια και πλούτη όλη την Ευρώπη. Τον αιώνα της Αναγέννησης η Βενετία ήταν ακόμη το ευρωπαϊκό κέντρο διακίνησης των μπαχαρικών και της ζάχαρης. Το λιμάνι της Κέρκυρας ήταν σε διαρκή κίνηση: οι δρόμοι της θάλασσας ανοιχτοί περνούσαν δίπλα του, οι ταξιδιώτες, οι ταξιδευτές και οι έμποροι προς την Ιταλία και τη Βενετία σταματούσαν πάντα.

Ήταν φυσικό επίσης οι Βενετσιάνοι σαν κατακτητές να επιβάλουν τη δική τους κουζίνα, και να συνηθίσουν τους Κερκυραίους στο δικό τους τρόπο διατροφής, πόσο μάλλον αφού αυτοί έφεραν τα καινούργια προϊόντα και έπρεπε να τους μάθουν και πώς να τα τρωνε. Γιατί φέρανε και εδώ όλους τους θησαυρούς που ήρθαν στην Ευρώπη μετά την ανακάλυψη της Αμερικής. Το καλαμπόκι, την ντομάτα, τα φασόλια, την πιπεριά, που θεωρείται από τον Χριστόφορο Κολόμβο το καλύτερο μπαχαρικό του κόσμου, έφεραν επίσης τη σοκολάτα και τον καφέ και τις... κούκουμες (χάλκινα τσαγιέρα ή καφετιέρες για πολλές χρήσεις) για να τα φτιάχνουν, και τους έμαθαν και πώς να τα πίνουν: το πάνω – πάνω της κούκουμας για τον καφέ και το πηχτό πάτο για τη σοκολάτα (Cafe de colo e cioccolato de culo).

Η κουζίνα στη χώρα είναι καθαρά Βενετσιάνικη. Και είναι περίεργο πως, έπειτα από τόσους αιώνες, τα ονόματα των φαγητών δεν αλλάζουνε σχεδόν καθόλου – ίσως μόνο κάποια

αλλαγή στην προσφορά – και έμειναν τελείως ίδια όπως αυτά που βρίσκουμε στα βενετσιάνικα κείμενα του 1600. Του Domenico Romoli το 1560, του Girolamo Benzoni “Historia del mondo nuovo” το 1565, του Cristoforo di Messisbugo το 1552 ή του Bartolomeo Scapri το 1570 και στις κωμωδίες του Carlino Goldoni από το 1748, έπειτα από τόσους αιώνες και τόσες κοινωνικές αλλαγές. Και είναι ιδιαίτερα συγκληνιτικό, το «panetin colna», το σταφιδόψωμο, δηλαδή το “marendin scolastico”, που έθρεψε πολλά παιδιά για τόσα χρόνια στη Βενετία, να τρώγεται μέχρι και μετά το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, στη Κέρκυρα, σαν μοναδική μαρέντα – πρόγευμα στα διαλείμματα των σχολείων⁶⁵.

Στην υπόλοιπη Ελλάδα, όπως και σε όλες τις κατακτημένες από τους Τούρκους χώρες που ανεξαρτητοποιήθηκαν – η Ελλάδα το 1832, η Σερβία, Βοσνία, Ερζεγοβίνη, το Μαυροβούνιο το 1818, η Βουλγαρία το 1908, η Αλβανία το 1912 – η κουζίνα είναι λίγο πολύ η ίδια, καθαρά τούρκικη. Το αρνίσιο σουβλάκι, οι γιαλαντζί ντολμάδες, οι τυρόπιτες και κρεατόπιτες με λεπτό φύλλο, πολύ μελιτζάνα και κρεμμύδι, το ρύζι πιλάφι, η αγγουροσαλάτα, ο πατσάς, το πολύ σιρόπι στα γλυκά. Είναι φυσικό οι κατακτητές Τούρκοι, όπως όλοι οι κατακτητές, να επιβάλλουν την δική τους κουζίνα και να συνηθίσουν στο δικό τους τρόπο διατροφής τους κατακτημένους λαούς. Σε όλα τα Βαλκάνια και στην Ελλάδα, έμαθαν το μεζέ, τους ντολμάδες, το μουσακά και το ιμάμ – μπαϊλντί, το τουρλού – τουρλού, τα σουτζουκάκια, τους τζιγεροσαρμάδες μαζί με το τζατζίκι και τα μπουρεκάκια, τον κεφτέ, το κανταΐφι, το σαφαγλί και τον μπακλαβά.

Στην Κερκυραϊκή καθαρά βενετσιάνικη κουζίνα – στη χώρα πάντα – οι επιρροές των άλλων είναι ελάχιστες. Ο εποικισμός των

Ελλήνων από την άλλη Ελλάδα δεν άφησε σχεδόν κανένα αχνάρι στην κουζίνα της χώρας. Φυσικά μιλάμε για τα χρόνια πριν την ένωση με την Ελλάδα. Οι Γάλλοι κληροδοτήσανε ελάχιστα πράγματα. Οι Ρώσοι έμαθαν στους Κερκυραίους να τηγανίζουν τα ψάρια με βούτυρο και οι Άγγλοι άφησαν μόνο το καραβοσίτι (caraway seeds) που βάζουν πάντα σε κάποια γλυκά το plum cake, τη μασπατάτα και την τσιτσιμπύρα. Στα χωριά βέβαια αφήσανε και τα.... Πικινίκια (pic – nic). Έβλεπαν τα παιδιά τους Άγγλους στρατιώτες να τσιμπολογάνε στα υπαίθρια γεύματα τους και θαυμάζουνε τη μικρή ποσότητα και την κραυγαλέα ποικιλία. Ρωτούσανε «τι είναι αυτό μπάρμπα; - Pic nic» τους απαντούσανε. Έτσι ο τουρκικός ελληνικός μεζές έγινε στα Κερκυραϊκά χωριά λόρδος. Τα «πικινίκια» είναι κάτι σαν τα ορεκτικά, σαν λιχουδιές.

Όταν στην Κέρκυρα λενε φαγητά από τον καιρό των Άγγλων, με τίποτα δεν εννοούν πως η δική τους κουζίνα είχε έστω και κάποια ελάχιστη επίδραση απ' αυτούς. Καλοφαγάδες από τον καιρό του Ομήρου, με τόσες επιδράσεις από τους Βενετσιάνους, πως θα ήτανε δυνατόν οι Κερκυραίοι να δοκιμάσουν έστω το νερουλό και άνοστο φαί τους! Απλά εκείνη την εποχή, στη μέση του 19^{ου} αιώνα που ήταν οι Άγγλοι στο νησί, πολλά καινούργια προϊόντα έρχονται στο λιμάνι, πολλές είναι οι καινούργιες καλλιέργειες. Έτσι «ο καιρός των Άγγλων» είναι απλά ένα ορόσημο.

Β. ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΥΠΑΙΘΡΟ

Μέχρι το 1000 μ.Χ. οι άνθρωποι σε όλη την Ευρώπη ζούσαν από το ψάρεμα και το κυνήγι. Αργότερα άρχισαν να καλλιεργούν τη γη και να φυτεύουν ό,τι εύρισκαν. Στην Κέρκυρα, στα δυσπρόσιτα βουνά τότε υπήρχανε δάση από βαλανιδιές. Αργότερα με τους Βενετσιάνους υποχρεωτικά η εξαγωγή από βαλανίδια γινόταν μόνο στη Βενετία. Την ίδια εποχή, καθώς οι κάτοικοι είχαν λιγοστέψει, η παραγωγή σταριού μόλις έφθανε για τρεις με τέσσερις μήνες. Για το υπόλοιπο διάστημα έκαναν εισαγωγές από την Αλβανία και πλήρωναν είτε με αλάτι είτε με χρήματα. Ίσως η παραγωγή σταριού σ' αυτά τα χρόνια να μπορούσε ν' αυξηθεί, αλλά αυτό σαφώς δεν το ήθελε η Βενετία. Επειδή κυριαρχούσε στη θάλασσα, ήταν η μόνη που μπορούσε να φέρει σιτάρια και μ' αυτόν τον τρόπο ήθελε να την έχουν ανάγκη.

Σιγά – σιγά όμως η δυσκολία που αντιμετώπιζε η Βενετία στον ανεφοδιασμό της από τα τουρκικά εδάφη, οι δυσκολίες στην επικοινωνία με την Κύπρο και την Κρήτη, που είχαν μεγάλη γεωργική παραγωγή, επέβαλαν την ανάγκη ν' αναπτυχθεί η γεωργία όσο γινόταν πιο γρήγορα. Η Βενετία επιβάλλει την καλλιέργεια της ελιάς. Όμως στα χωριά δεν υπήρχανε δρόμοι να φτάνουν στη χώρα. Έτσι, μη μπορώντας οι χωρικοί να διαθέσουν τα προϊόντα τους σε κάποια αγορά, δεν καλλιέργησαν παρά μόνο ό,τι χρειαζότανε για τις δικές τους ανάγκες⁶⁶.

Οι άνθρωποι στα χωριά άρχισαν να τρωνε πρώτα από «το πάχος της γης» μέχρι – όπως όλοι οι άνθρωποι – ν' ανακαλύψουν «ό,τι πτερώται και έρπει και νήχεται». Οι Χρόνοι ήταν κακοί, η δουλειά πολλή, αρρώστιες, συρμοί, χτικιό, ο φόβος του Τούρκου, του κουρσάρου, της πανούκλας και φτώχεια πολύ που έφτανε

στην εξαθλίωση. Το ψωμί και αυτό λιγοστό. Γη δική τους δεν είχανε, ό,τι ήθελε ο θεός και ο Άγιος! Το βασικό τους φαί από τα' αρχαία Χρόνια είναι τα λάχανα. Τα βράζουν, τα περιχύνουνε λάδι και τα τρωνε με σκόρδο που το ξεφλουδίζουν εκείνη την ώρα – η καθυστέρηση απ' αυτή την απασχόληση έκοβε λίγο την πείνα – και ψωμί σχεδόν πάντα λιγοστό. Στο ζουμί που απόμεινε στα πιάτα αδειάζουν κρασί και πίνουν τη μπεβάντα. Όσα λάχανα περισσεύουν τα ρίχνουν το άλλο πρωί στο τηγάνι με λάδι. Τα τηγανολάχανα τα τρώγανε νωρίς το πρωί, πριν φέξει, με καμία κούπα κρασί. Πολύ αργότερα ο Ιωσήφ Partsch θα διαπιστώσει: «Τα απώτερα μέρη της νήσου επιμένουν εις την παλαιάν εξ οκνηρίας λιτότητα επαρκούμενα ως επί το πολύ εις «άγρια λάχανα» της διαρκούσης νηστείας τινός εκεί ταξιδεύοντι δυνατόν να προσενεχθώσι προς διατροφήν παράδοξα χόρτα μετ' ελαίου και σπού λεϊμονιού».

Όταν το ψωμί είναι λιγοστό και δεν φτάνει για όλους γίνεται σούπα. Στους καιρούς της πείνας – και ήταν πολλοί τούτοι οι καιροί – στα παραθαλάσσια χωριά βγάζανε από τη θάλασσα πέτρες που πάνω τους είχανε κολλήσει διάφορα κοχύλια, τις βράζανε και στο ζουμί προσθέτανε λίγο λάδι και ψωμί. Αλέθανε στο χειρόμυλο κάποιες χούφτες γέννημα και φτιάχνανε πουλέντα. Αν περίσσευε κάποιο κομμάτι, την επόμενη το μοιράζανε στα μεγάλα χοντρά πήλινα πιάτα τους και από πάνω συμπληρώνανε με πηχτόγαλα, με κάποιο ζουμί ή με όσπρια. Το μπουρδέτο είναι ακόμη και τώρα στα χωριά ο τρόπος που μαγειρεύουν. Μπουρδέτο ή μπουρδέτσι, όπως το λενε σε πολλά χωριά, γινόταν και γίνονται τα πάντα. Κρέας, ψάρι, πουλιά, λαχανικά, πατάτες μαζί

με φέτες κρεμμύδι, σκόρδο και πάρα πολύ κοκκινοπίπερο, μέχρι που το φαί να «βαφτεί» κόκκινο.

Οι σούπες ήταν ή όσπρια με πολύ ζουμί ή λαχανικά βρασμένα με μυρωδικά, κοκκινοπίπερο, λάδι πολύ και αλάτι χοντρό. Γέμιζαν τα βαθιά γαριτσιώτικα πιάτα με ψωμί ξερό – όσο ξερό και να ήτανε φτάνει να μην μύριζε μούχλα και ρίχναμε τα χόρτα και τόσο ζουμί, που να το πιει το ψωμί και να περισσέψει κιόλας. Οτιδήποτε φαγητό περίσσευε φυλαγότανε στο κασσετί. Την ακόλουθη μέρα πετιότανε σε μεγαλύτερη πινιάτα μαζί με νερό, λάδι, αλάτι, πιπέρι και μυρωδικά. Όταν άρχιζε να βράζει προσθέτανε μπαρμπάραλεуро ή κοφτό ή αργότερα μανέστρα, να βράσει καλά να πήξει. Όταν το χειμώνα ξέμενε λίγο φαγητό το βράδυ, το φυλάγανε. Φυλάγανε και το φαγητό που περίσσευε την επόμενη μέρα. Την Τρίτη ημέρα τα ενώνανε, τα βράζανε όλα μαζί προσθέτανε ίσως ακόμη λίγο λάδι και πιπέρι και αυτό ήτανε το φαγητό τους. Στα χωριά δεν ξέρανε τα μπαχαρικά που είχανε στη χώρα, δρόμοι δεν υπήρχαν για να τους τα φέρουν, μα και κάτι να έφερνε ο κομπραβέντης, ποιος μπορούσε να το αγοράσει; Στο φαγητό βάζανε μυρωδικά κάθε λογής και πολύ σκόρδο και για πιπέρι, που ήταν απαραίτητο για να τραβάει κρασί, κοπανίζανε ξερή καυτερή πιπεριά.

Οι βοσκοί από την Ήπειρο που πηγαινοερχόντουσαν με τα κοπάδια τους και όσοι Ηπειρώτες εγκαταστάθηκαν στα χωριά φέρανε μαζί τους και μάθανε στους χωρικούς τις πίτες. Γιατί γι' αυτούς οι πίτες ήταν, στ' αλήθεια, τρόπος ζωής. Αποκλεισμένοι από τα χιόνια για μεγάλο χρονικό διάστημα, περιορισμένοι στα χωριά τους για το φόβο του Τούρκου, κλεισμένοι στα σπίτια τους, άναβαν το φούρνο για το ψωμί και μετά, μια και ο φούρνος ήτανε

αναμμένος, βάζανε μέσα το φαγητό για δύο και τρεις μέρες, για τα δικά τους σπίτια, μα και για τα γειτονικά πολλές φορές. Σ' ένα δοχείο ανακατεύανε όλα μαζί τα υλικά που βρίσκονταν στο σπίτι – καμιά φορά περίεργοι συνδυασμοί που ξενίζουν – ρύζι με πατάτες, τσουκνίδες και σταφίδες, μπακαλιάρο, πατάτες, αυγά και κοτόπουλο – αλλά ωστόσο είναι θρεπτικά και τραβάνε κρασί. Η πίτα γι' αυτούς είναι ανάγκη και τρόπος ζωής. Ακριβώς όπως η ιταλική pizza, η ισπανική paella, το ελληνικό γιαχνί, το κερκυραϊκό μπουρδέτο και τα rot au feu των Γάλλων.

Οι κερκυραίοι χωρικοί που πήγαιναν απέναντι (στην Ήπειρο) για δουλειά φέρνανε και αυτοί και μαγειρεύανε ότι βλέπανε. Δεχτήκανε το φαγητό στο φούρνο – τα ξύλα βρίσκονταν εύκολα – που γίνεται σχεδόν χωρίς επίβλεψη και έτσι η νοικοκυρά μπορεί ν' ασχοληθεί και με κάτι άλλο την ώρα που μαγειρεύεται το φαγητό. Δεν δεχτήκανε όμως το άνοιγμα του λεπτού φύλλου. Χρειαζότανε πολλή ώρα για να γίνει και πολλή προσπάθεια και έξω από το σπίτι περίμεναν πολλές δουλειές. Φτιάξανε για τις λιγοστές φορές που το χρειάζονται ένα άλλο, δικό τους φύλλο, το «πέτουρο», που σκεπάζει κάποιες πίτες, γιατί οι περισσότερες είναι ζόρκες – γυμνές, χωρίς φύλλο. Το πέτουρο είναι πολύ χοντρό και ανοίγει εύκολα με τα χέρια, χωρίς πλάστη, γιατί έχει πολύ λάδι.

Στα χωριά τρώγανε φρούτα μόνο όταν πεινούσαν, μόνο όταν ήταν για να καταπραΰνουν την πείνα τους. Είχε συμβεί πολλές φορές με την πείνα γυναίκες που μαζεύανε ελιές σε κάποια ακρολογγιά να ζαλιστούν και να πέσουν σ' ένα περίεργο και αστείο μεθύσι από τα πολλά κούραμα που τρώγανε νηστικές. Τα παιδιά πέφτανε «με τα μούτρα» σε ό,τι τρωγότανε και είχε έστω και λίγο γλυκεία γεύση. Κούτσουπα, μέλι κουκκα, σγάρμπα, ρόδια,

αγράφηδα, γρουβαθιές... Σκιζόντουσαν στις βατσουνιές, στους παλιούρους και στα αγριάγκαθα για καμιά αμούρα, κανένα αγριοκέρασο, κανένα αγγελόνη, καμιά τζίντζολα ή κανένα παυλόσουκο.

Γλυκό τα παιδιά δεν τρώγανε στα σπίτια τους ποτέ. Το γλυκό – εκτός από την απέταχτη – ήτανε τελείως άγνωστο στο χωριάτικο νοικοκυριό. Στις γιορτές, στους γάμους πρόσφεραν καρύδια, λεφτοκάρυα και αμύγδαλα. Καμιά φορά και κάποια συκομαΐδα. Συνήθως οι συκομαΐδες (ξεραμένα στον ήλιο σύκα) πουλιόντουσαν στον κομπραβέντη για να πάρει η μητέρα τα χρήματα και να καλύψει άλλες, πιο επιτακτικές ανάγκες. Σπάνια βάζανε στη θράκα κανένα κυδώνι να ψηθεί (γιατί ποιος είχε ζάχαρη για πέταμα;) και αυτά, τα κυδώνια, προτιμούσανε να τα κόψουνε λίγα – λίγα και να τα ρίξουνε στο μπουρδέτο για να γίνει περισσότερο. Γλυκά ήτανε μόνο τα σπερνά που τρώγανε στην εκκλησιά και το αγριόμελο που βγάζανε στους κορμούς οι αμυγδαλιές και οι μπουρνελιές και που κολλούσε στο στόμα σαν ψαρόκολλα.

Έτσι στερημένα και φτωχικά περάσανε όλα αυτά τα χρόνια και η καλή, η μάνα, η θειά, κρατώντας ένα μακροκούταλο ,και σκύβοντας πάνω από ένα καπνισμένο τσουκάλι κατάφερναν, τα δύσκολα και τραχιά αυτά χρόνια, να θρέψουν και να μεγαλώσουν γενιές και γενιές παιδιών, να κρατήσουν τους ανθρώπους στη γη τους, να διατηρήσουν και να σώσουν τις συνήθειες τους μέσα από το πέρασμα των αιώνων έως τις μέρες μας.

Μέχρι να φτάσει ο τουρισμός και μαζί του η «ανάπτυξη» που άσκησαν φοβερή δύναμη, ισοπεδωτική, θα λέγαμε, στον τρόπο ζωής, στις συνήθειες και τη διατροφή των κερκυραίων. Ελάχιστα πράγματα έχουν απομείνει πια αναλλοίωτα στη σημερινή Κέρκυρα.

Όπως ορισμένες λέξεις που χρησιμοποιούνται αυτούσιες στην προφορά, ακόμη και σήμερα, ή το άφθονο πιπέρι και σκόρδο σ' όλα τους τα φαγητά ή η συνήθεια να τρωνε παστιτσάδα κόκορα τις Κυριακές και τις γιορτές τους. Πολλά θυσιάστηκαν στο βωμό του Εύκολου χρήματος, η ζωή στο νησί έγινε πολύ πιο εύκολη, έχασε όμως για πάντα στοιχεία που κουβαλούσε η Κέρκυρα μαζί της για αιώνες και που δεν μπόρεσαν να συμβαδίσουν με την τουριστική ανάπτυξη και τον εκσυγχρονισμό του νησιού.

Ωστόσο παρ' όλα αυτά κάποιες γωνιές του νησιού, κάποια μικρά χωριά και κάποια καντούνια της παλιάς πόλης κάτι χειμωνιάτικα πρωινά και απογεύματα κρατούν και υπενθυμίζουν ακόμη τη μαγεία, τόσων χρόνων, τόσων ανθρώπων, τόσης ιστορίας. Το χειμώνα που κλείνουν τα πολλά τουριστικά μαγαζιά, που το νησί δεν «βουλιάζει» από κόσμο, που η ζωή ξαναπαίρνει τον κανονικό της ρυθμό κι αρχίζει να πέφτει η βροχή του σαρανταημέρου, η Κέρκυρα ξαναβρίσκει το χαρακτήρα της το δικό της «μελαγχολικό χρώμα», που όσοι έχουν ζήσει εκεί το γνωρίζουν καλά, και που έρχεται σε αντίθεση με την έντονη, ζωηρή διάθεση των κατοίκων για πανηγύρι, γιορτή και ξεφάντωμα. Διάθεση που τους χαρακτηρίζει και που θα λέγαμε πως έχει «γραφτεί» πια στα γονίδια τους και περνάει από γενιά σε γενιά, κληρονομείται, από την εποχή των Βενετσιάνων που τόσο έντονα σημάδεψε τα πάντα σ' αυτόν τον τόπο!

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

1. Χυτήρης «Τα λαογραφικά της Κέρκυρας» 1991 Δημοσιεύματα εταιρείας Κερκυραϊκών σπουδών.
2. Πλούταρχος – Πύρρος σελ 10.
3. Χιώτης Π. «Ιστορικά απομνημονεύματα» Κέρκυρα 1863 τομ 3^{ος}.
4. Γερακάρη Νίκος. «Κερκυραϊκά σελίδια».
5. Ηράκλειτος.
6. Λουτζή Ερμ. «Η Ενετοκρατία στα επτάνησα».
7. Γιοχάλας Π. «Επτανησιακό ημερολόγιο» 1962.
8. Μαυρογιάννη Εμ. «Ιστορία των Ιονίων νήσων» 1884.
9. Ρωμανός Ι. Α 1836 – 1892 Ιστορικός.
10. Ρωμανός Ι. Α 1836 – 1892 Ιστορικός.
11. Ανδρεάδου Α. Αν. «Η επτανησιακή οικονομία» 1797 – 1814 σελ 1 – 75.
12. Θεοτόκης Σπ. «Περί της Εκπαιδεύσεως της Επτανήσου» 1453 – 1864 Κερκυραϊκά χρονικά τόμος Β.
13. Κανελλόπουλος Π. «Ιστορία του Ευρωπαϊκού πνεύματος» μέρος 4^ο σελ 266 Αθήνα 1974.
14. Γερακάρη Ν. «Κερκυραϊκά σελίδια».

15. Partch J. «Η νήσος Κέρκυρα» 1892 σελ 200 – 225.
16. Λομβάρδου Κ. «Απομνημονεύματα» σελ 269.
17. Λάσκαρις Στ. «Ο Χαρίλαος Τρικούπης και η ένωση της Επτανήσου» Αθήνα 1930.
18. Λάσκαρι Νιννέτα «Κέρκυρα 1204 1864» εκδ. Σιδέρης σελ 122.
19. Παπαγεωργίου Σ.Κ. «Ιστορία της εκκλησίας της Κέρκυρας» Κέρκυρα 1920.
20. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη σελ 134.
21. Τσίτσα Α. «Οι αφορισμοί στη χώρα και τα μπόργκα των Κορφών».
22. Μαυρογιάννη Ε. «Κερκυραϊκοί τύποι και κορφιάτικα έθιμα» Αθήνα 1949.
23. Τσίτσα Α. «Το diario της πολιορκίας της Κέρκυρας» σελ 21.
24. Αρλιώτη Χρονικό σελ 120.
25. Αρλιώτη Χρονικό σελ 105.
26. Partch J σελ 183.
27. Partch J σελ 182.
28. Cazetta Ionia 3 Ιανουαρίου 1818.
29. Χυτήρη Γ. «Η Κέρκυρα στα μέσα του 19^{ου} αιώνα» σελ 27 Κέρκυρα 1988.
30. Partch J.
31. Partch J σελ 274.
32. Ανδρεάδης 2^{ος} τόμος.
33. Γιοχάλας Π. «Επτανησιακό ημερολόγιο» 1962.

34. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη σελ 303 – 306.
35. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» σελ 421.
36. Σαλβάνος «Λαογραφικά σείλεκτα εξ Αργυράδων Κέρκυρας» σελ 11 – 75.
37. Πολυλά Μιχαήλ «Περί την εν Κέρκυρα τιμαριωτικών κτημάτων» Κέρκυρα 1864. Τυπογραφείον η «Ιονία» αδελφών Κάων σελ 464.
38. Χιώτης Π. «Ιστορικά απομνημονεύματα Επτανήσου» τομ 6^{ος} σελ 237.
39. Μονόφυλλο 937, Αναγνωστική Εταιρεία Κέρκυρας.
40. Προσωπική μαρτυρία Μίαρη Θεοδώρας Λευκίμμη Κερ.
41. Προσωπική μαρτυρία Κρητικού Μαρία Γαστούρι Κερ.
42. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκ. Σιδέρη σελ 359.
43. Αρβανίτη Ιωάννα ποταμός Κέρκυρας προσωπική μαρτυρία.
44. ΔρΙ. Λασκαράτου «Πρόληψη της αρρώστιας και κοινωνική προστασία στα Επτάνησα» 1985.
45. Π. Χιώτης «Σειρά ιστορικών απομνημονευμάτων» τομ 3^{ος} σελ 100 – 110.
46. Αν. Ανδρεάδου «Η επτανησιακή οικονομία» 1797 – 1814.
47. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ. Σιδέρη.
48. Μαυρογιάννη Εμ. «Κερκυραϊκοί τύποι και κορφιάτικα έθιμα» Αθήνα 1949.
49. Χυτήρη Γερ. «Τα λαογραφικά της Κέρκυρας» Κέρκυρα 1991 σελ 20 – 22.

50. Προσωπική μαρτυρία Μίαρη Θεοδώρας Λευκίμμη Κέρκυρας.
51. Π. Γιοχάλας «Επτανησιακό ημερολόγιο» 1962.
52. Ανδρεάδου Αν. «Η επτανησιακή οικονομία 1717 – 1814».
53. Προσωπική μαρτυρία Ρουβά Αλίκης Μαντούκι Κέρκυρας.
54. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη σελ 159.
55. S. Koder «Ο κηπουρός και η καθημερινή κουζίνα στο Βυζάντιο. Ίδρυμα Γουλανδρή – Χόρν Αθήνα 1992.
56. Ιωσήφ Πάρτς, καθηγητής γεωγραφίας του Πανεπιστημίου της Βρεσλαυίας «Η νήσος Κέρκυρα» μετάφραση από Περικλή Βέγια. Ιατρό.
57. Σαλβάνος Γερ. «Λαογραφικά σείλεκτα εξ Αργυράδων Κέρκυρας».
58. Μπουνιά Ι «Κερκυραϊκοί τύποι και κορφιάτικα έθιμα» 1949 Αθήνα.
59. Α. Χ. Τσίτσας «Σύμμεικτα Κερκυραϊκά».
60. Μακρογιάννης Εμ. «Κερκυραϊκοί τύποι και κορφιάτικα έθιμα» 1949 Αθήνα.
61. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη.
62. Koder J. «Ο κηπουρός και η καθημερινή κουζίνα στο Βυζάντιο».
63. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη
64. Χυτήρη Γερ. «Τα λαογραφικά της Κέρκυρας Αθήνα 1991.
65. Λάσκαρι Ν. «Κέρκυρα 1204 – 1864» εκδ Σιδέρη.
66. Σαλβάνος Γερ. «Λαογραφικά σύλλεκτα εξ Αργυράδων Κέρκυρας».

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ανδρέου Ανδρεάδου: «Η Επτανησιακή Δημόσια Οικονομία κατά την περίοδο 1797 – 1814»
Εκ των καταλοίπων του συγγραφέως,
Επιμέλεια Β. Μεζά, Κέρκυρα 1936.
2. Αρλιώτη «Χρονικό».
3. Γερακάρη Ν. «Κερκυραϊκά σελίδαι».
4. Γιχάλα Π. «Επτανησιακό ημερολόγιο» 1962.
5. Σπυρίδωνος Μ. Θεοτόκη: «Περί της εκπαιδεύσεως
Εν Επτανήσων» (1453 – 1864)
Κερκυραϊκά Χρονικά, Τομ Ε΄
Κέρκυρα 1956.
6. Κανελλοπούλου Π. «Ιστορία του Ευρωπαϊκού Πνεύματος»
μέρος 4^ο Αθήνα 1974.
7. Johannes Koder: «Ο κηπουρός και η καθημερινή
κουζίνα στο Βυζάντιο» Ίδρυμα
Γουλανδρή – Χόρν, Αθήνα 1992.
8. Δρος Ιωάννου Γ. Λασκαράτου: «Πρόληψη της αρρώστιας
και κοινωνική προστασία στα Επτάνησα
επί Αγγλοκρατίας (1815 – 1864)
Αθήνα 1985.
9. Νινέττα Χ. Λάσκαρι: «Κέρκυρα» Μια ματιά μέσα στο
Χρόνο. Ι. Σιδέρης Αθήνα 1998.

10. Λάσκαρι Στ: «Ο Χαρίλαος Τρικούπης και η ένωση της Επτανήσου» Αθήναι 1930.
11. Λομβάρδου Κ. «Απομνημονεύματα».
12. Ερμάνου Λάντζη: «Περί της πολιτικής καταστάσεως της Επτανήσου επί Ενετών». Αθήναι 1856.
13. Μαυρογιάννη Εμμανουήλ: «Κερκυραϊκοί τύποι και Κορφιάτικα έθιμα» Αθήναι 1949.
14. Μπουνιά Ιωάννου «Κερκυραϊκά» Αθήναι 1954.
15. Σπυρίδων Κ. Παπαγεώργιος: «Ιστορία της Εκκλησίας της Κέρκυρας» Κέρκυρα 1920.
16. Ιωσήφ Πάρτς, καθηγητού της γεωγραφίας εν τω Πανεπιστημίω της Βρεσλαυΐας, «Η νήσος Κέρκυρα» εξελληνισθείσα υπό Περικλέους Βέγια, Ιατρού, Εν Κερκύρα τυπογραφείον Νοχαμούλη 1892.
17. Μιχαήλ Πολλά «Περί των εν Κερκύρα τιμαριωτικών κτημάτων» Κέρκυρα 1864
Τυπογραφείον «η Ιόνια» αδελφών Κάων.
18. Πλουτάρχου «Πύρρος».
19. Ι. Α Ρωμανού» 1836 – 1892 Ιστορικός».
20. Γερασίμου Σαλβάνου «Λαογραφικά σύλλεκτα εξ Αργυράδων Κερκύρας».
21. Α.Χ. Τσίτσα «Το diario της πολιορκίας της Κέρκυρας από τους Ρωσοτούρκους 1798 – 1799» Γραμμένο από τον Πέτρο Βούλγαρη ΚΕΡΚΥΡΑ 1989.

22. Α.Χ. Τσίτσα «Οι αφορισμοί στη χώρα και τα
μπόργκα των Κορφών». 1987.
23. Π. Χιώτου «Ιστορικά απομνημονεύματα Επτανήσου»
Τομ. 3^{ος} και 6^{ος}. Εν Ζακύνθω τυπογρα-
φείον ο Φώσκολος 1887.
24. Γεράσιμου Χυτήρη: «Τα λαογραφικά της Κέρκυρας»
Αθήνα 1991.
25. Γεράσιμου Χυτήρη: «Η Κέρκυρα στα μέσα του 19^{ου}
αιώνα» Κέρκυρα 1988.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μπουρδέτσι

Λιανοκόφτομε κρεμμύδια και σκόρδα και τα τσιγαριάζομε με λάδι να δαμάσουνε καλά και ρίχτομε νερό και για χάση κοκκινοπίπερο. Έτσι και αρχινήσει και ροθεί αλατάμε με χοντράλατο, ρίχτομε σιμά – σιμά τα ψάρια ή το μπακαλάρο. Αφίνομε ξεκούπτωτο για να ξοσμίσει το ψάρι. Στο ύστερο έτσι και πάψει να τσουρίζει στίβομε ξινονέρατζο.

Χαμοκίχλα τον Τρύγο

Τσουρομαδούμε τα πουλιά – μίανε ντάσκα γιομάτηνε – και τα συγυρίζομε κατά όπως πρέπει. Πλένομε μίανε πιάση στύγνους, σέσκλα και μάλαθρα. Τσιγαριάζομε τα πουλιά με κρεμμύδια και σκόρδα λιανισμένα και λαδί, τότση πιπεριά καούρικια και από μετά ρίχτομε νερό και τα λάχανα, αλατάμε και αφίνομε στη στιά να βράσει, να πομείνει με το σύβρασμα.

Πανάδα

Έτσι και το ψωμί εξεραινότουνε πολύ, το κοφτανε φτενάδες και το βάνανε στη «ρηχειά» με νερό να το κουπώνει, λάδι, αλάτι, θράψα από πεβερόνι καούρικο του ήλιου, αγριορίγανη και δαφνόφυλλα. Έβραζε σε ξεθυμασμένη στιά και ζεστό το κενώνανε στα πινάκια.

Τα πολύσπορα

Ένα κουρούπι ρεβύθια, 2 κουρούπια φασούγια, ένα κουρούπι κουκιά, ένα κουρούπι στάρι, μισό κουρούπι γέννημα, μισό κουρούπι φακές.

Βάνομε από βραδύς να μουσκέψει το στάρι και τα όσπρια χώρια το καθένα. Το πρωί βράζομε λίγο τις φακές και πελιούμε το νερό. Μετά τα βράζομε όλα μαζί και πάλε απελούμε το νερό. Τα ρίχτομε στο τσουκάλι με θερμό και τα βράζομε να μείνουνε με τον τραμό. Περιχάμε λάδι στα πινάκια με το ροϊ.

Σπερνά

Μουσκεύομε στάρι με νερό τση βροχής από τον κεραμό για κάνα – δύο μερόνυχτα. Σουρώνομε και βάνομε στην πινιάτα να βράσει καλά, γιατί έτσι και μείνει μέρες στο νερό λουρώνει. Αφίνομε στο σουρωπάνι να κρυνώσει καλά και το βάνομε στο βατσέλι. Ρίχτομε εντός κανέλλα, σταφίδα μαύρη, γλυκάνισο, αμύγδαλα ξεφλοισμένα, γούλιαντρο, κουκουνάρια, σπειριά από ροϊδι και κουφετίτσια χρωματιστά. Έτσι και είναι να τα σοφιλιάσομε δελέγκου πιτιάζομε ζάχαρη.

Νεροβρέχα

Εκειόνε τον καιρό αφίνανε επί τούτου το ψωμί να ξεράνει αματις και ήτουνε νωπό τρωγότουνε πείλειο αγλήγορα και ποιος να τσου προφτάκει τόσους νομάτους. Όντις το λοιπό και γενότουνε παλούκι που να μη το κόφτει το σουγίδι το μοσκεύανε πολληώρα με νερό και από μετά το στίβγανε με τσι απαλάμες να μη και μένει κλωνί νερό. Ρίχτανε τότες λάδι, γλυκάδι ή αγουρίδα ζιμένη, ρίγανη, πιπέρι και αλάτι. Καμμία βολά και κάνα σκόρδο και καμμίανε εληά και θρούμπι μαδημένο.

Χοντρομπόμπολο του Παντροκατόρου

Πλένομε καλά τα μπομπόλια και με μαχαίρι ποντερνό τσου βγάνομε τη κορφή 'πο το καύκαλο. Τα περνούμε πολλά νερά και τα βράζομε στο περίπου για μίανε ώρα. Τα πλένομε πάλε δύο τρεις βολές να ξεφαρμακώσουνε, τι είναι πρικό πιτύκι.

Τσιγαριάζομε φτενάδες κρομμύδια με λάδι, τσου μπομπόλου να πάρουνε πεντέξη γύρες, αναδεύομε, ρίχτομε κομιντόρα λιανισμένα, αγιασμό και μάλαθρο, σκόρδο αλάκερες ασκάρδες και άλλο κομμένο, πεβερόνια φρέσκα καούρικα και ρίγανη. Στο ύστερο κοφτό ή ρύζι απόχομε βρασμένο χώρια.

Ορνίθια τση Παναΐας

Σιάνεις και κομματιάζεις τα ορνίθια και τα ατσιγαριάζεις με λάδι. Ρίχτεις κρεμμύδια και σκόρδα, ρίγανη, άνηθο, αγιασμό, θρούμπι και θυμάρι. Δίνεις αριά και που μίανε κύτταξη, κάνα ανάδεμα ίσιαμε να ψηστούνε μη και πιάκουνε, ίπειτα στάζεις στάλα – στάλα ζωμί από λειμόνι. Να μη αλλαργέχεις απόκεια γιατί έτσι και κάνει τζιτζιλίες το σύβρασμα πρέπεος να ρίξεις νερό, ένα μπουκαλέτο όλο με μίας. Αλατάς δελέγκου, ρίχτεις κοκκινοπίπερο και κουπώνεις καλά, να βραστούνε.

Κοκκόροι παστιτσάδα σα στη χώρα

Τεταρτιάζεις τσού κοκκόρους και τσού βάνεις στη ρηχειά με λάδι, κομμένα κρεμμύδια και σκόρδα να ξαθήνουν. Έτσι και γένει το σβύεις εξακολουθητικώς με ξύδι. Ρίχτεις νερό και κομιντόρα λιανισμένα, δαφνόφυλλα, πεβερόνι καούρικο, αγιασμό, άνηθο και μαϊδανό. Το νερό να το κουπώνει ίσια πάνου. Α δε χαζολοΐσεις, μου δοκιέται πως ίσιαμε να κάνεις δύο ανακυκλίδια στη ρόκα θα ναιναι καμωμένο.

Χώρια βράξεις μακαρούνια. Εδε και γένουνε τα ρίχτεις στο σουρωπάνι και έτσι και σου καστούνε στεγνά τα αναδεύεις στη ρηχειά, τα' αλικουρνίζεις καλά και κενώνεις.

Το αποσούρι από τα μακαρούνια Δε το πελεις. Με την έκβαση τση γιορτής απόβραδα το σμίγεις με το σύβρασμα τση πινιατός, τότσο λάδι και ψωμί και το κάνεις σούππα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΑΝΤΕΙΕΣ:

Κλάδος της μαγείας και η μαντεία η πρόβλεψη δηλαδή αυτών που θα συμβούν στο μέλλον, με διάφορα μέσα, είχανε την πεποίθηση πως με τη βοήθεια ευεργετικών ή δαιμονικών αοράτων δυνάμεων είναι δυνατή η αποκάλυψη του μέλλοντος. Αυτό όμως σήμαινε πως τα επερχόμενα είναι προσδιορισμένα από τους θεούς και καμία ευθύνη δεν βαρύνει το άτομο.

Μαντική με την κουλούρα: Από δύο σπίτια, που έχουν Γιάννη, αλλά δεν έχουν Πένθος, κορίτσια σε διπλό αριθμό παίρνουν από δύο χούφτες αλεύρι, την παραμονή του Αγ. Ιωάννη. Το ζυμώνουν με δύο μέτρα νερό, με δύο κουταλιές αλάτι και με δύο κουταλιές προζύμι, αλλά με τρόπο ιδιόρρυθμο: στρέφουν την πλάτη προς τη σκάφη και ζυμώνουν με τα χέρια πίσω.

Με τη ζύμη πλάθουν δύο κουλούρες, που τις ψήνουν σε δύο διαφορετικούς φούρνους, που τους έχουν πυρακτώσει με δύο ξύλα ή θάμνους το καθένα. Σαν ψηθούν τις κόβουν σε κομμάτια, ανακατεύουν τα κομμάτια και παίρνει το κάθε κορίτσι δύο κομμάτια. Τούτα τα κομμάτια τα βάζουν κάτω από το προσκέφαλο τους. Θα τους προκαλέσουν, όπως πιστεύουν, όνειρα με την παρουσία ενός νέου ατόμου. Αυτό που θα παρουσιαστεί στο όνειρο της καθεμιάς θα είναι και ο μελλοντικός της σύζυγος. Επισημαίνεται ο επαναλαμβανόμενος αριθμός δύο που επιζητεί τον αντίστοιχο του γαμικού ζεύγους.

Τα κουκιά: Η ανύπαντρη βάζει κάτω από το μαξιλάρι της τρία ξερά κουκιά: Ένα εντελώς ξεφλουδισμένο, ένα μισοξεφλουδισμένο κι ένα αξεφλούδιστο. Το πρωί πιάνει το πρώτο κουκί που θα συναντήσουν τα χέρια της. Αν είναι το αξεφλούδιστο τότε ο υποψήφιος γαμπρός θα είναι πλούσιος. Αν το ξεφλουδισμένο τότε θα είναι φτωχός. Το ίδιος αυτό πρωί, το πρώτο ανδρικό όνομα που θα ακούσει να προφέρουν μέσα ή έξω από το σπίτι θα συμπίπτει με το όνομα του γαμπρού.

Αβγό: Το καταμεσήμερο ή νέα σπάει ένα φρέσκο αβγό μέσα σ' ένα δοχείο με νερό. Από τα σχήματα που θα πάρει το αβγό μέσα στο νερό μαντεύει τι θα συμβεί σ' αυτήν μέσα στον χρόνο. Συνήθως είναι ειδική αυτή που τα «διαβάζει», σαν την ανάλογη καφετζού.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ

[illegible]

DI NIA TPOOLKES

SYNΘΕΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΡΥΔΑΚΙΩΝ

E. Notogün [Luz] A. Seale

7284

ПТУ ПКОЛ

613.209

5495

5

5.363

**ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ**

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

