

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ:

**ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΙΣ
ΕΠΕΤΕΙΟΥΣ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΣΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ**



της ΖΟΓΓΟΥ ΜΑΡΙΑΣ πτυχιούχου Χ.Α.Σ.Ο.Ο και
της ΣΙΟΖΙΟΠΚΟΥ-ΖΩΙΔΟΥ ΑΓΝΗΣ πτυχιούχου Χ.Α.Σ.Ο.Ο.

ΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ :ΜΑΤΑΛΑ ΛΗΔΑ-ΑΝΤΩΝΙΑ

ΠΤΥ
ΖΟΓ

Αθήνα 2000

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΦΟΜΟΙΟΣΗΣ

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Αρ. Κτημ: _____

Αρ. Εισα: _____

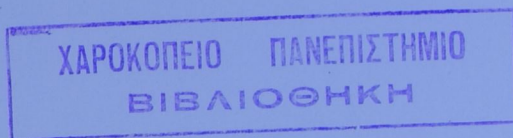
4688

Κωδ. Ευγραφης: _____

10225

Ταξινομ. Αριθμ: _____

ΠΥ 205



Η εργασία αυτή αφιερώνεται στην προσπάθεια διάσωσης και διατήρησης της παράδοσης ως συμπλήρωμα της ενιαίας πολιτιστικής συνείδησης του ελληνισμού.

Ευχαριστούμε την κα Ματάλα Λήδα Αντωνία, επικ. καθηγήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου Αθηνών για τη συνεργασία και τη βοήθειά της.

Επίσης για την βοήθεια που μας προσέφεραν ευχαριστούμε: την κα Μίχα-Λαμπάκη Ασπασία, S. S. της φιλοσοφικής σχολής του πανεπιστημίου Αθηνών, το δ/ντη της δημόσιας κεντρικής βιβλιοθήκης Λειβαδιάς κο Λεωνίδα Διαμαντή, την κα Ρόζα Σύρου φιλόλογο στο Β γυμνάσιο Λειβαδιάς, την κα Κωνσταντέλλου Κατερίνα από το ίδρυμα Βοιωτικών μελετών και όσους άλλους συνετέλεσαν σ' αυτή μας την προσπάθεια.

Ιανουάριος 2000

Αντί προλόγου

Γύρω από τον όρο «Διατροφή» απλώνεται ένα κοινωνικοψυχολογικό καθοριστικό πλέγμα : η παραγωγή, παρασκευή και κατανάλωση των τροφίμων. Οι ανάλογες δραστηριότητες για τα παραπάνω αναφερόμενα έχουν σχέση με τους κύκλους της ζωής, με τις διαπροσωπικές μας σχέσεις, με τη δομή της κοινότητας, με τις παραστάσεις-σύμβολα που έχουμε για τον κόσμο και με τη λατρεία γενικότερα.

Από την παραγωγή των τροφών μέχρι και την κατανάλωση απλώνεται ένα ιδιαίτερα πυκνό δίκτυο όπου η οικονομία, η τεχνολογία, η γλώσσα, και η θρησκεία συλλειτουργούν και δένουν σφιχτά τα μέλη της κοινότητας των ανθρώπων.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εργασία αναφέρεται κυρίως στα τρόφιμα που χρησιμοποιούνται στις επιτείες του κύκλου της ζωής στη Βοιωτία και γίνεται λόγος για τη διατροφική τους αξία, την παρασκευή α/λ/λ και τη συμβολική τους θέση (όπως η θρησκευτική ή η μαγική σύνδεση). Αναλύεται το αμυν της παρουσίας των τροφίμων αυτών στις επιτείες του κύκλου ζωής και τις συσχετίζει με τις δεξιότητες και τους στόχους στους οποίους απέρχονται οι εκδηλώσεις.

Είναι περιγραφική εργασία και παρουσιάζει το «πρόβλημα» όσον αφορά το σχετικό θέμα μιας παράδοσης καθορά παραδοσιακής (χάρη πολλά στοιχεία της όμως, διατηρούνται και χρησιμοποιούνται και στις μέρες μας).

Βεβαίως η εργασία αυτή εκτός από τη συμβολή της ως προς το να γίνει γνωστή η συμβολική χρήση των τροφίμων στις επιτείες του κύκλου της ζωής και την κατηγορητική κλίση των στοιχείων (π.χ. μαγισσοποιών συνταγών) πιστεύουμε ότι θα παρέχει τη δυνατότητα και στους μετασχηματισμούς να αναπολήσουν στιγμές χαράς ή λύπης, ώστε ευχάριστη ή αντίθετα, μέρες παρουσιαστές ή και μετ'αγγολίας.

Ενδεχομένως σκόπευε την κέρση αναφορά στο θέμα να

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΕΛΙΔΕΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5 - 6
2. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	7
3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ: Συμβολική χρήση τροφίμων στη Βοιωτία στις επιτείες του κύκλου της ζωής.	8 - 30
3 α. στο γάμο	8 - 17
3 β στη γέννηση	17
3 γ στην κηδεία- μνημόσυνο.	18 - 30
4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ (ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ)	31
5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ- ΠΗΓΕΣ	32 - 33
6. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ: δομή συνέντευξης, συνταγές, τραγούδια, φωτογραφικό υλικό.	34 - 54

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εργασία αναφέρεται κυρίως στα τρόφιμα που χρησιμοποιούσαν στις επετείους του κύκλου της ζωής στη Βοιωτία και γίνεται λόγος για τη διατροφική τους αξία, την παρασκευή αλλά και τη συμβολική τους θέση (όπως η θρησκευτική ή η μαγική σύνδεση). Αναζητεί τα αίτια της παρουσίας των τροφίμων αυτών στις επετείους του κύκλου ζωής και τις συσχετίζει με τις δοξασίες και τους στόχους στους οποίους απέβλεπαν οι εκδηλώσεις.

Είναι περιγραφική εργασία και παρουσιάζει το «γίνεσθαι» όσον αφορά το σχετικό θέμα μιας περιόδου καθαρά παραδοσιακής (πάρα πολλά στοιχεία της, όμως, διατηρούνται και χρησιμοποιούνται και στις μέρες μας).

Βέβαια η εργασία αυτή εκτός από τη συμβολή της ως προς το να γίνει γνωστή η συμβολική χρήση των τροφίμων στις επετείους του κύκλου της ζωής και την καταγραφή κάποιων στοιχείων (π.χ. παραδοσιακών συνταγών) πιστεύουμε ότι θα παρέχει τη δυνατότητα και στους μεγαλύτερους να αναπολήσουν στιγμές χαράς ή λύπης, ώρες ευχάριστες ή ώρες δύσκολες, μέρες χαρούμενες ή και μελαγχολικές.

Κρίνουμε σκόπιμο πριν την κύρια αναφορά στο θέμα, να παραθέσουμε λίγα στοιχεία σχετικά με τη Βοιωτία και ιδιαίτερα για τη Λιβαδειά στην οποία γίνεται εκτενέστερη αναφορά.

Ο Rouqueville γράφει: «Η Βοιωτία που είναι γνωστή στις μέρες μας με το όνομα της Λιβαδειάς, εκτείνεται από τη θάλασσα της Εύβοιας ανατολικά, και, μέχρι τον Κορινθιακό κόλπο στη Δύση. (1)

Στα νεοελληνικά χρόνια οι έλληνες της περιφέρειας της Λιβαδειάς αποτελούνταν κατά τα οχτώ δέκατα από γεωργικό πληθυσμό. (2)

Για την ιδιωτική ζωή των κατοίκων δεν υπάρχουν γραπτά αξιόπιστα στοιχεία. Ότι ξέρουμε το ξέρουμε από την παράδοση μεταφερόμενο από «στόμα σε στόμα».

Κατά τον ΙΖ' αιώνα η Λιβαδειά είχε δυο χιλιάδες σπίτια και από αυτά τα 130 μόνο ήταν τούρκικα. Ο πληθυσμός της ήταν δέκα χιλιάδες κάτοικοι. Από αυτούς τα 8/10 ήταν Έλληνες το 1/10 Τούρκοι και το 1/10 Εβραίοι και Αρβανίτες. Μετά το 1922 εγκαταστάθηκαν και πρόσφυγες από την Μικρά Ασία. Ακόμα στην περιοχή έχουν εγκατασταθεί και διακινούμενοι Βλάχοι. (3)

Από θρησκευτικής πλευράς οι Λειβαδίτες ακόμα και στα δύσκολα χρόνια της Τουρκοκρατίας εξακολουθούσαν να λατρεύουν τη χριστιανική θρησκεία.

1,2,3, Τάκη Λάππα, 1954 η χώρα της Λιβαδειάς ανατύπωση 1991

Επειδή όμως ο πληθυσμός ήταν κατ' εξοχήν γεωργικός και κτηνοτροφικός, η εκπαίδευση δεν προόδευσε ιδιαίτερα στην περιοχή όπως αναφέρεται από τον κο Τάκη Λάππα.

Τα είδη που καλλιεργούσαν ήταν: σιτάρι, καλαμπόκι (αραποσίτι), ελιές, κριθάρι, κουκιά, κεχρί (μαύρο ή κίτρινο), ρεβίθια, βρώμη, σουσάμι, φασόλια, φακές, ρόβη, βίκo, λαθούρι, ρύζι, αμπέλια, κρεμέζι, ριζάρι, γλυκάνισο, κίμινο και βαμβάκι.

Σήμερα η Λιβαδειά είναι μια σύγχρονη μεγαλούπολη και οι κάτοικοί της ασχολούνται με τη γεωργία, τον τουρισμό, το εμπόριο και άλλα...

Η λέξη επέτειος από σημασιολογικής πλευράς παραπέμπει σε ετήσια γιορτή για κάποιο γεγονός με ιδιαίτερη σημασία και σημαντικό περιεχόμενο.

Επιλέξαμε λοιπόν το γάμο, τη γέννηση, την κηδεία και τα μνημόσυνα.

Σχετική εργασία: Η παρουσία χαρακτηριστικών ειδών διατροφής στα Βοιωτικά γαμήλια έθιμα, της **Ασπασίας Μίχα-Λαμπάκη**, (Επετηρίς της Εταιρίας Βοιωτικών Μελετών, τόμ. Α΄, τεύχος β΄) Αθήνα 1988.

2. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε ήταν : α) η χρησιμοποίηση αρχειακού υλικού από τη δημόσια κεντρική βιβλιοθήκη Λειβαδιάς και το Ίδρυμα Βοιωτικών Μελετών, β) η άντληση πληροφοριών από γυναίκες της Βοιωτίας που γνωρίζουν την παράδοση στον τομέα που μας ενδιέφερε, με το εργαλείο της συνέντευξης (για τη δομή της συνέντευξης βλέπε στα παραρτήματα), και γ) η επιβεβαίωση ορισμένων πληροφοριών με τη συμβολή του παπά Λουκά Κορογιάννου ο οποίος κατάγεται από το Ζερούκι Βοιωτίας και ασχολείται ιδιαίτερα με την παράδοση.

3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

3^α. ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΓΑΜΟ

Ο γάμος, από τους αρχαίους χρόνους μέχρι και σήμερα στη χώρα μας, αλλά και σε άλλους λαούς, θεωρείται ότι είναι ένα από τα σπουδαιότερα γεγονότα της κοινωνικής ζωής. Γι' αυτό και περιβάλλεται με ειδικές τελετουργίες.

Με το γάμο έχουμε την απαρχή για τη σύσταση της οικογένειας και φυσικά την αμοιβαία πλήρωση των αναγκών του άνδρα και της γυναίκας.

Στο γάμο ισχύουν έθιμα ως προς τη χρήση θρησκευτικού ή μαγικού περιεχομένου με τα οποία ζητείται η προστασία του ζευγαριού από κάθε κακό και η μετάδοση δύναμης για γονιμότητα και ευτυχία στον έγγαμο βίο.

Οι άνθρωποι από πολύ παλιά απολάμβαναν ιδιαίτερων διατροφικών περιποιήσεων για να έχουν σωματική ευεξία και ψυχική ευφορία όπως στους γάμους, ή, στη γέννηση των παιδιών (ιδιαίτερα των αρσενικών). Οι τροφές που χρησιμοποιούσαν τρώγονταν ή πίνονταν ευχάριστα και «ανέβαζαν» τους ανθρώπους όπως έλεγαν όλοι αυτοί που έζησαν πριν από εμάς (και οι οποίοι διακρίνονταν για τη σοφία τους).

Πριν από το γάμο προηγούνταν ο αρραβώνας, - τα «ισιάσματα» όπως έλεγαν-. (1)

Στον αρραβώνα, λοιπόν, έσφαζαν «ζυγούρια»-αρνιά μεγαλύτερα από ένα χρόνο-, κουνέλια και κότες. Τα μαγειρεύανε ή τα ψήνανε σε φούρνο με ξύλα στο σπίτι του γαμπρού ή της νύφης. (2)

Δεκαπέντε ημέρες αργότερα έκαναν τα επίσημα αρραβωνιάσματα και «έστρωναν» πλουσιοπάροχο τραπέζι στο σπίτι της νύφης. (3)

Ο γάμος στη Βοιωτία, ή, «χαρά», ή, «στεφανώματα», γίνονταν συνήθως το φθινόπωρο όταν τέλειωναν οι αγροτικές εργασίες και ο καιρός ήταν γενικά ευνοϊκός. Γάμοι όμως γίνονταν και μετά το Πάσχα και φυσικά πριν την εντατικοποίηση των αγροτικών εργασιών. Ακόμη και στην περίοδο του «Δωδεκάμερου» είχαμε γάμους, αλλά ποτέ κατά τη Σαρακοστή.

Η καθιερωμένη δε μέρα τέλεσης του γάμου ήταν η Κυριακή. Σάββατο παντρεύονταν «άμα δεν είχανε».(δηλ. όσοι ήταν πάρα πολύ φτωχοί). (4)

1,2,3, εργασία μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς, 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης

4 Ασπασία -Μίχα Λαμπάκη, η παρουσία χαρακτηριστικών ειδών διατροφής στα βοιωτικά γαμήλια έθιμα, Αθ. 1988, Επετηρίς τη Εταιρίας Βοιωτικών Μελετών, τομ. Α' τεύχος β.

Ο γάμος σαν θεσμός δικαίου είναι μια δικαιοπραξία δηλαδή νόμιμη ένωση του άντρα και της γυναίκας για τη σύσταση μιας σωματικοπνευματικής κοινότητας ζωής. Από την πλευρά της εκκλησίας θεωρείται ιερό μυστήριο. Είναι τελετουργική πράξη της εκκλησίας με την οποία παρέχεται στους νεόνυμφους η χάρη του Αγίου Πνεύματος. (1) Σαν κοινωνικό γεγονός ο γάμος είχε και έχει ιδιαίτερη σημασία και συνοδεύονταν από ιδιαίτερα έθιμα και δραστηριότητες τόσο στη Βοιωτία όσο και σ' όλη την Ελληνική επικράτεια. Η κοινωνική διάσταση των δραστηριοτήτων αυτών παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον. Αυτό που κυριαρχούσε πέρα από το μυστήριο της στέψης ήταν οι προετοιμασίες του γάμου και το γαμήλιο τραπέζι (γλέντι).

• Γενικά το γαμήλιο τραπέζι ήταν πλουσιοπάροχο. Την κυρίαρχη θέση βέβαια κατείχε το κρέας «τα σφαχτά» όπως λένε οι ντόπιοι. Τα κρέατα αυτά (αρνιά και κατσίκια) προσφέρονταν κυρίως ψητά στη σούβλα ή στο φούρνο. Τα εντόσθια (τα οποία τα τιμούσαν ιδιαίτερα) τα πρόσφεραν σαν γαρδούμπες και κοκορέτσι. Πρόσφεραν ακόμη τυρί, σαλάτες, ψωμί και άφθονο κόκκινο κρασί ή ρετσίνα. Σπουδαία θέση βέβαια είχαν και οι ξηροί καρποί όπως αμύγδαλα, καρύδια, σταφίδες και στραγάλια.

Το στοιχείο που έκανε βέβαια το γαμήλιο τραπέζι να ξεχωρίζει δεν ήταν ιδιαίτερα η ποικιλία των προσφερόμενων τροφών (όπως σήμερα) αλλά η ποσότητα. Όλα ήταν πολλά.....Στα Λεύκτρα, στην επαρχία Θηβών αναφέρεται ότι σε κάποιο γάμο είχαν δέκα σφαχτά για το γαμήλιο τραπέζι. (2)

Η διάρκεια του γάμου στη Βοιωτία δεν περιορίζονταν μόνο την ημέρα της στέψης. Η «χαρά» ξεκινούσε μια βδομάδα πριν. Από τη Δευτέρα άρχιζαν οι δραστηριότητες για τις ετοιμασίες του γάμου και καθ' όλη την εβδομάδα προσφέρονταν από τα σπίτια των μελλονύμφων γλυκίσματα (δίπλες κ.α.) και παραθέτονταν τραπέζια στους συγγενείς και στους συμμετέχοντες στις δραστηριότητες π.χ. στο πλύσιμο των προικιών, στο κοσκίνισμα του αλευριού, στο ζύμωμα των ψωμιών κ.λ.π. (3)

Σχετικά τώρα με την ποικιλία των προσφερομένων τροφίμων εκτός από το αρνίσιο και κατσικίσιο κρέας, τα ντολμαδάκια, το ψωμί, το τυρί και το κρασί σπουδαία θέση κατείχαν τα αυγά, το μέλι, η κότα και ο πετεινός. (4)

1 επισκόπου Ευθυμίου Κ. Στύλιου, *Μικρό Χριστιανικό Λεξικό*, 1982, Επτάλοφος ΑΒΕΕ.

2,3 εργ. Μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης.

4 Ασπασία-Μίχα Λαμπάκη, 1988, είδη διατροφής στα βοιωτικά γαμήλια έθιμα.

Θα αναφέρουμε ενδεικτικά μερικά παραδείγματα. Στη Δαύλεια όταν έπαιρναν τα προικιά από το σπίτι της νύφης, η πεθερά τηγάνιζε αυγά για να φάει ο γαμπρός και να είναι όλοι αγαπημένοι. Αυγά με μέλι πρόσφεραν στο γαμπρό στον Αι-Γιώργη, όταν πήγαινε να πάρει τη νύφη, όπως το ίδιο πρόσφεραν και στη νύφη όταν πήγαινε στο νέο της σπίτι μετά τη στέψη. (1)

Στη Λιβαδειά όταν έμπαιναν οι νεόνυμφοι μετά τη στέψη στο σπίτι τους πρόσφεραν μέλι, ψωμί και αυγά (μειλιγμάτα). (2)

Το μέλι ήταν βασικό στοιχείο των «μειλιγμάτων» (3) τα οποία προσφέρονταν από την αρχαιότητα για τον εξευμενισμό αγαθοποιών ή κακοποιών πνευμάτων. Όταν μετά τη στέψη έκαναν το σημείο του σταυρού με μέλι πάνω από την είσοδο του σπιτιού το έκαναν για εξευμενιστική προσφορά αλλά και για την αποτροπή κακής ενέργειας.

Το αυγό εκφράζει την εύνοια της γονιμότητας. Είναι γνωστό ότι διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο ως αρχή της δημιουργίας στην κοσμογονία των διαφόρων αρχαίων θρησκευμάτων. Αλλά και σήμερα συνδέεται με εκδηλώσεις που σαν σκοπό έχουν να μεταδώσουν γονιμικές ιδιότητες. Θεωρείται ότι έχει αφροδισιακές ιδιότητες και είναι σύμβολο ευφορίας. Γιαυτό και συνεχίστηκε η παρουσία του στο γάμο. Οι νεόνυμφοι άρχιζαν την κοινή τους ζωή και έπρεπε να τους μεταδοθεί η ενίσχυση της γονιμότητας.

Μαζί με τα αυγά βλέπουμε την κότα και τον πετεινό. Όχι τόσο σαν εδέσματα αλλά σαν γονιμικά σύμβολα προσφοράς στη νύφη από την πατρική της οικογένεια ή και από άλλους συγγενείς, ακόμα και από τον κουμπάρο. (4)

Πλουσιοπάροχα τραπέζια σε αντίθεση με την καθημερινή λιτή διατροφή, παραθέτονταν από το γαμπρό όταν καλούσε στο σπίτι του τους συγγενείς της νύφης και από τον κουμπάρο όταν καλούσε στο σπίτι του τους «νεόνυμφους», αλλά και στα «πιστρόφια», όταν δηλαδή οι νεόνυμφοι επισκέπτονταν το πατρικό σπίτι της νύφης για πρώτη φορά. (5)

Στο γάμο τα σύμβολα γονιμότητας και αποτροπής του κακού χρησιμοποιούνται κατά κόρον.

Την πρώτη Κυριακή μετά τον γάμο, η μάννα της νύφης την προσκαλούσε για τα «πιστρόφια» στο πατρικό της σπίτι στέλνοντάς της ως κάλεσμα μια πίττα. Κατά την αποχώρηση δε της νύφης από το πατρικό της σπίτι, τη μέρα αυτή, η μάννα της της πρόσφερε μια άσπρη κότα, ένα κουτάλι, ένα πιρούνι κι ένα πιάτο (όλα συμβολικά για το στήσιμο του καινούργιου σπιτικού). (6)

1,2,4,5,6, Ασπασία -Μίχα Λαμπάκη, 1988 είδη διατροφής στα βοιωτικά γαμήλια έθιμα.
3 εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα

Στην Αράχοβα αναφέρεται ότι όταν έπαιρναν τα προικιά της νύφης για το σπίτι του γαμπρού έπαιρναν οι συγγενείς του και έναν κόκορα από το πατρικό της νύφης (να τον φάει η νύφη αργότερα και να γεννήσει αγόρια). Ο πετεινός εδώ συμβολίζει συγχρόνως τον γονιμικό αλλά και τον αποτρεπτικό χαρακτήρα. Η αποτρεπτική δύναμη του πτηνού αυτού είναι το κυριότερο χαρακτηριστικό του σύμφωνα με τις λαϊκές παραδόσεις και δεισιδαιμονίες (π.χ. σφάξιμο κόκορα στη θεμελίωση του σπιτιού για αποτροπή βλαβερών επιδράσεων).

Μεγάλη σημασία βέβαια έχουν οι γαμήλιοι άρτοι αλλά και οι πίτες που προσφέρονται στη νύφη και στο γαμπρό.

Το ψωμί γενικά είναι σημαντικό είδος διατροφής. Στους αγροτικούς πληθυσμούς βέβαια είναι η κινητήριος δύναμη. Γιαντό και θεωρήθηκε ότι το ψωμί εμπεριέχει μια ανώτερη δύναμη. Σ' αυτό βέβαια βοήθησε και η χριστιανική θρησκεία που το συνέδεσε με το σώμα του Χριστού. Εξ αιτίας αυτής λοιπόν της ανώτερης δύναμης που θεωρούσαν ότι έχει το ψωμί, έφτασε να χρησιμοποιείται σαν ιδιαίτερα σημαντικό δώρο, με το οποίο ενισχύονται και ισχυροποιούνται οι σχέσεις μεταξύ των μελών μιας κοινωνίας. Η δύναμη του ψωμιού ενισχύει την καινούργια σχέση που δημιουργείται. Γι αυτό και προσφέρεται ιδιαίτερα με την ευκαιρία του γάμου ή της γέννησης ή μιας γιορτής. Τα ψωμιά που φτιάχνονται για το γαμπρό και τη νύφη (οι γαμήλιοι άρτοι καλοζυμωμένοι και καλοψημένοι, στολισμένοι με «κεντίδια») και οι πίτες του γάμου, προσφέρονται με σεβασμό (σαν κάτι ιερό), *απολαμβάνουν δε και την ανάλογη τιμή από τους αποδέκτες που τα επιδεικνύουν και τα προβάλλουν με ευχαρίστηση. (1)

Οι δραστηριότητες για τις εκδηλώσεις του γάμου άρχιζαν μια βδομάδα πριν την ημερομηνία της στέψης.

Την προηγούμενη Κυριακή ή και τη Δευτέρα γίνονταν η προετοιμασία για τους γαμήλιους άρτους, τα καλέσματα και πλένονταν τα προικιά της νύφης. Στις κοπέλες που έπλεναν τα προικιά προσφέρονταν γλυκά (παστέλια) τηγανίτες, δίπλες και τυρόψωμα. Στο σπίτι του γαμπρού γίνονταν τα «κουσνίδια» (κοσκινίδια). Οι συγγενείς πρόσφεραν από ένα κόσκινο σιτάρι στολισμένο με κουφέτα και λουλούδια. (2)

Τα κουφέτα συμβόλιζαν τη γλυκύτητα που «είθε» να είχε η ζωή των μελλονύμφων και τα λουλούδια ήταν σύμβολο καρποφορίας. Τα κουφέτα τα συναντούμε και κατά την διάρκεια της στέψης που τα έπαιρναν οι ανύπανδρες (μετά την στέψη των νεόνυμφων) για να τα βάλλουν κάτω από τα μαξιλάρια τους και να ονειρευτούν τον άντρα που θα παντρευτούν, ο οποίος έπρεπε να είναι γλυκός και όμορφος.

1 Άγγελου Δευτεραίου, το ψωμί ως δώρο στις κοινωνικές σχέσεις, 1980, Επετηρίς Κέντρου Ερεύννης Ελλην. Λαογρ. Ακαδημίας Αθηνών.

2 εργασία μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς, 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης

Στη συνέχεια με μια «τσίτσα» κρασί (ξύλινο βαρελάκι) πήγαιναν το σιτάρι στο μύλο για άλεση (το κρασί ήταν κέρασμα του μυλωνά). Το σιτάρι έπρεπε να αλεστεί γρήγορα και γι' αυτό ο μυλωνάς έδινε κάθε προτεραιότητα στο γαμήλιο άλεσμα. Το αλεύρι έπρεπε να φύγει γρήγορα από το μύλο, όπου σύμφωνα με τις λαϊκές παραδόσεις και δοξασίες κατοικούν αόρατα και επικίνδυνα πνεύματα. Το αλεύρι αυτό προορίζονταν για πίττες, ψωμιά, καλέσματα και νυφικές κουλούρες.

Την Τρίτη η νύφη έστελνε στο σπίτι του γαμπρού γλυκά και ψωμόπιττες. (στην ουσία τη μέρα αυτή δεν έκαναν τίποτα γιατί τη θεωρούσαν γρουσουζικη μέρα).

• Στη Χαιρώνεια την Τρίτη η νύφη έφερνε νερό από τη βρύση της γειτονιάς στο σπίτι της κρατώντας στο ένα χέρι της ένα αγόρι. Αυτό γίνονταν για να κυλάει η ζωή της χωρίς δυσκολίες (όπως το νερό που τρέχει απρόσκοπτα από τη βρύση). (1)

Η Τετάρτη ήταν ημέρα του κοσκινίσματος του αλευριού με πολύ λεπτά κόσκινα (σήτες). Αυτό γίνονταν από καλότυχες γυναίκες και κοπέλες. Κατά το κοσκίνισμα τραγουδούσαν:

Σαν ψιλό λιχνό είν' τ' αλεύρ',
κι' αφράτου είν' του προζύμ'
κι' ου νιός που του ζυμών'
ν'αχει' μάννα κι πατέρα

ή

ευχήσου μου μανούλα μου στα πρώτα κοσκινίδια
Την ευχή μου νάχεις κόρη μου (ή γιόκα μου) στα πρώτα
κοσκινίδια
με την ευχή παιδάκι μου να ζήσεις να γεράσεις

ή

Ανιάχνο ανιάχνο είν' το νερό, κι αφράτο το προζύμι
κόρη ξανθή το ζύμωσε, με μάννα με πατέρα
με μάννα με πατέρα, μ' αδέλφια με ξαδέλφια.

Στο χωριό Παύλο τραγουδούσαν: (1)

Ζύμωστ' κορημ' το ψωμί, ζύμωστ' το παξιμάδι
και πάλι ξαναζύμωσ' το, λίγο και τιμημένο,
πάρτο φέρτο μου στη στάνη κόρη μου με το φουστάνι
πάρτο φέρτο στη στρούγγα κόρη μου με τη σεγγούνα
πάρτο φέρτο μου στ' αμπέλι κόρη μου με το τσεμπέρι

ή

Τρισεύγενη στο γάμο σου, στ' αρραβωνιάσματά σου
τα χιόνια αλεύρια να γεννούν και τα πουλιά γιουβάλια
κι θάλασσα γλυκό κρασί και τα καράβια κούπες
τα κύματα γριβάλογα να 'ρθουν οι συμπέθεροι.

Μετά το κοσκίνισμα του αλευριού ακολουθούσε το «ανάπιασμα» των προζυμιών. Αυτό το έκανε μια καλότυχη γυναίκα που είχε γεννήσει αγόρι ή κοπέλες που είχαν στη ζωή και τους δυο γονείς.

Σε «τσέντζερη» (χάλκινη κατσαρόλα επικασσιτερωμένη) βάζανε χλιαρό νερό, αλεύρι, αλάτι και προζύμι και έκαναν το «ανάπιασμα». Εκείνη την ώρα έριχναν μέσα στο προζύμι νομίσματα (ασημένια ή ασμένια) τα οποία έπαιρναν κατόπιν οι κοπέλες που ζύμωναν.

Στον Πρόδρομο τα νομίσματα αυτά τα έπαιρναν μικρά παιδιά, όχι όμως με τα χέρια τους αλλά με το στόμα τους. Έτσι έχωναν τα μούτρα τους στο αλεύρι και «πασαλείφονταν» στην προσπάθεια τους να πάρουν τα νομίσματα. (2)

Στη συνέχεια την Πέμπτη έμπαιναν στη διαδικασία του ζυμώματος των ψωμιών που ήταν πολλά και είχαν διαφορετικό προορισμό. (3) Έπρεπε να φτιάξουν τις κουλούρες για τους μελλονύμφους, τα κουλούρια για τα καλέσματα, την κουλούρα που θα έσπαζε η νύφη στο κεφάλι της, την πίττα του κουμπάρου. Οι κουλούρες των μελλονύμφων ζυμώνονταν και στολίζονταν με ιδιαίτερη επιμέλεια. Τις κεντούσαν με ανάγλυφα σχέδια, διάφορες παραστάσεις όπως στέφανα, καρδιές ή με μοτίβα από το φυτικό βασίλειο (άνθη, φύλλα κ.λ.). Για το κέντημα της πίττας του γαμπρού και της νύφης, όπως και του κουμπάρου, χρησιμοποιούσαν την «ξίγκλα» (ήταν μεταλλική βέργα που χρησιμοποιούνταν στον αργαλειό). (4)

1,2 εργασία μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης.

3,4 Ασπασία Μίχα -Λαμπάκη 1988, είδη διατροφής στα βοιωτικά γαμήλια έθιμα

Τα καλέσματα ήταν στρογγυλά ψωμάκια αλειμμένα με μέλι. Με τα ψωμάκια αυτά προσκαλούνται στο γάμο οι φίλοι και οι συγγενείς. Βάζανε τα καλέσματα σε υφαντά ταγάρια και προσφέροντάς τα προσκαλούσαν στο γάμο. Γενικά η συνήθεια να καλούν με ψωμί στο γάμο έχει γενικευθεί όπως φαίνεται και από τη φράση «κουλούρ' σ' έστειλαν κι ήρθις;» (1), (λέγεται για τους απρόσκλητους σε οποιαδήποτε δημόσια ή ιδιωτική εκδήλωση). Τα «καλέσματα» προσφέρονταν το Σαββατόβραδο πριν από το γάμο.

Πολύ σημαντικές φαίνεται ότι ήταν οι πίττες του γάμου. Πίττα προηγούνταν της πομπής που πήγαινε να παραλάβει τη νύφη από το πατρικό της σπίτι. Πίττα πήγαιναν στην εκκλησία την ώρα της στέψης. Εκεί ο παπάς την έκοβε και έριχνε ένα κομμάτι στο «κοινόν ποτήριον», πρόσφερε στους νεόνυμφους (και στον κουμπάρο κατά παρέκκλιση) την δε υπόλοιπη την κρατούσε ο ίδιος. Με πίττα διακοσμούσαν τον παστό. Με πίττα επίσης καλούσε ο κουμπάρος τους νεόνυμφους για να τους περιποιηθεί στο σπίτι μετά το γάμο. Πίττα δώριζε η νύφη σε όσους τους προσκαλούσαν να τους περιποιηθούν σαν νεόνυμφοι που ήταν.

Στη Βοιωτία φαίνεται ότι από χωριό σε χωριό έχουμε μικρές διαφορές ως προς τη χρήση της πίττας. Αυτό βέβαια δεν έχει ιδιαίτερη σημασία.

Άξιο λόγου είναι το κοινωνικοψυχολογικό πλέγμα που δημιουργείται και εκφράζει τη δομή και τις αντιθέσεις της κοινότητας. Η όποια τεχνολογία, η οικονομία, η γλώσσα, η θρησκεία και η παράδοση συλλειτουργούν και δένουν σφιχτά τα μέλη της κοινότητας. Είναι σαφής η σημασία των εκδηλώσεων της παρασκευής των γαμήλιων άρτων και της πίττας. Το ψωμί συνδέεται άμεσα με τη δύναμη, τον έρωτα, το γάμο και την οικογένεια. Ο λαός διακατέχεται από ανησυχία για το μέλλον του νεαρού ζευγαριού. Θεωρώντας λοιπόν ότι το ψωμί είναι ιερό και έχει δύναμη προστασίας από τα «δαιμονικά» ή από μαγικές πράξεις, θέλει με τη χρήση του ψωμιού στο γάμο να προστατέψει το ζευγάρι από κάθε κακό και να δοθεί σ' αυτό υγεία, δύναμη, ευτεκνία και αφθονία αγαθών. Γι' αυτό η νύφη κόβοντας πίττα πετάει τα κομμάτια στη στέγη πάνω από την είσοδο του σπιτιού (σημείο όπου υπάρχουν οι δαίμονες οι οποίοι πρέπει να εξευμενιστούν). (2)

Την Παρασκευή οι πατρικές οικογένειες των μελλονύμφων αντάλλασσαν καλοζυμωμένες πίττες. Στο σπίτι του γαμπρού μαγείρευαν ρεβίθια και μπακαλιάρο παστό. (3)

1,2 Άγγελου Δευτεραίου, Αθήνα 1969, γαμήλιοι άρτοι (Επετηρίδα του Κέντρου Ερεύννης της Ελληνικής Λαογραφίας Ακαδημίας Αθηνών).

3 εργασία μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης.

Το βράδυ μαζεύονταν οι συγγενείς για να στολίσουν το φλάμπουρο. Αυτό ήταν μια ξύλινη κατασκευή σε σχήμα σταυρού. Το στόλιζαν με ρόδια, μήλα, λουλούδια και κορδέλες. Όλα αυτά συμβόλιζαν την ευτυχία και την προκοπή των νεονύμφων.

Το Σάββατο γινόταν η προετοιμασία για τα φαγητά της Κυριακής. Τη μέρα αυτή έσφαζαν τα αρνιά ή τα κατσίκια. Τα σφαχτά τις περισσότερες φορές τα έψηναν στη σούβλα και με τα εντόσθια έφτιαχναν κοκορέτσι και πεντανόστιμες γαρδούμπες. Στα Λεύκτρα αναφέρεται ότι είχαν δέκα σφαχτά σε κάποιο γάμο (χαρακτηριστικό της μεγάλης κατανάλωσης κρέατος στην εκδήλωση αυτή). Αυτό συνέβαινε διότι το κρέας είναι χορταστική τροφή. Η κατανάλωσή του δημιουργεί ευχαρίστηση και το αίσθημα του χορτασμού (ώστε να μπορεί κάποιος να πίνει, να τραγουδάει και να χορεύει «εν ευθυμία»).

Την Κυριακή γίνονταν η στέψη. Στην ακολουθία του στεφανώματος και την αλλαγή των στεφάνων, ο ιερέας διαβάζει τις ευχές του «κοινού ποτηρίου». Μετά την ευλογία προσφέρει από το κρασί που περιέχεται στο «κοινόν ποτήριον» στο γαμπρό (τρεις φορές), στη νύφη (τρεις φορές) [και στον κουμπάρο (τρεις φορές)]*, ενώ ο «χορός» ψάλλει το «ποτήριο σωτηρίου λείψομαι και το όνομα κυρίου επικαλέσομαι». Εδώ μπορεί να παρατηρήσει κάποιος ότι το «κοινόν ποτήριον εγγίζει την θείαν κοινωνίαν». Κάτι τέτοιο όμως δεν συμβαίνει. Το ποτήριον έχει συμβολική σημασία. Σημαίνει ότι οι νεόνυμφοι από κοινού θα πρέπει να μετέχουν στα ευφρόσυνα (γι' αυτό και περιέχει κρασί) συγχρόνως δε και στις δυσκολίες της ζωής. (1)

Μετά τη στέψη οι νεόνυμφοι και οι προσκεκλημένοι πηγαίνουν στο σπίτι του γαμπρού. Εκεί τους υποδέχεται η πεθερά της νύφης και προσφέρει στη νύφη μέλι με αμύγδαλα. Έτσι την καλωσορίζει και της εύχεται να είναι η ζωή της γλυκιά σαν το μέλι. Η νύφη κάνει το σημείο του σταυρού με το μέλι έξω από την πόρτα της εισόδου. Προχωρώντας μπαίνει στο σπίτι, σπάζει πρώτα μια ψωμένα κουλούρα στο κεφάλι της (δείγμα δύναμης) και έπειτα πετάει με δύναμη στο πάτωμα (ή στην παραστιά) ένα ρόδι ώστε να ανοίξει και να σκορπιστούν οι σπόροι του. Όσοι οι σπόροι που θα σκορπιστούν, τόσα και τα παιδιά που θα γεννήσει. Σε άλλες περιπτώσεις αντί για ρόδι πετάει σιτάρι στο πάτωμα. (2) Στους προσκεκλημένους προσφέρουν κουφέτα, μέλι με αμύγδαλα ή καρύδια.

* Η προσφορά του κρασιού στον κουμπάρο δεν έχει θέση εδώ. Όπου συμβαίνει συμβαίνει κατά παρέκκλιση.

1 Ευάγγελου Μαντζουνέα, Αθήνα 1990, Τελετουργική.

2, 3, εργασία μαθητών 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης.

Ακολουθεί το γαμήλιο συμπόσιο, όπου ακούγονται διάφορα τραγούδια όπως π.χ.:

νάξερα τον προξενητή, να τον τάϊζα κανέλλα
που ταίριαζε χρυσόν αϊτό με τέτοια περιστέρα

Κατά την διάρκεια του γλεντιού ο κουμπάρος «σήκωνε» τα «γεμάτα» (ποτήρια με κρασί). Έπινε λοιπόν το παρόν το ποτηράκι που είχε λίγο κρασί και πολύ αγάπη στην υγεία των νιόπαντρων και ακολουθούσε το τραγούδι:

ένα τραγούδι θε να πω, απάνω στο κεράσι
τ' αντρόγυνο που έγινε να ζήσει να γεράσει

Στην Κορώνεια αναφέρεται ότι ο κουμπάρος έδινε τον «ορισμό» δηλαδή όριζε ποιος θα πει τα επόμενα ποτηράκια λέγοντας τις ευχές του και αυτό συνεχίζονταν έτσι..... Βέβαια «βοηθούσης και της οινοποσίας» το κέφι ανέβαινε γρήγορα. Το γλέντι συνεχίζονταν μέχρι το πρωί της Δευτέρας.

Αναφέρεται ότι για τους Βυζαντινούς το κρασί δεν ήταν μια ιδιαίτερη απόλαυση μόνο αλλά και συμπλήρωμα διατροφής. (1)

Τη Δευτέρα έτρωγαν την «πατσία» (τον πατσά). Στα Λεύκτρα αναφέρονταν ότι οι συγγενείς αφού χάριζαν μια πολύχρωμη κότα στους νεόνυμφους αποχωρούσαν για τα σπίτια τους.

Τα γλυκίσματα που φαίνεται ότι χρησιμοποιούσαν στο γάμο ήταν τα παστέλια, οι τηγανίτες τα λουκούμια και τα μελιγμάτα (για να είναι γλυκιά και αδιατάρακτη η ζωή του ζευγαριού).

Από τα φρούτα κυρίως χρησιμοποιούσαν τα ρόδια και τα μήλα. Σχετική αναφορά έγινε στο φλάμπουρο. Στον Αϊ- Γιώργη η νύφη έσπαζε το ρόδι στην παρωσιά (όπου κατά την λαϊκή παράδοση κατοικοεδρεύουν οι κακοποιοί δαίμονες). Το ρόδι θεωρείται ως σύμβολο αφθονίας και γονιμότητας αλλά και ως προστάτης γάμου.

Το μήλο είναι ερωτικό σύμβολο (τα μήλα τη Αφροδίτης) και προσφορά εκδήλωσης ερωτικού συναισθήματος (μήλο μου κόκκινο, ρόιδο βαμμένο.....τραγούδι του γάμου).

1 Ελένη Σταμπόγλη, Στους δρόμους του Βυζαντίου 1, πρόσκληση σε γεύμα

Τα μήλα ήταν οι καθιερωμένες προσφορές στη Δήμητρα και την Αφροδίτη. Η διάσταση της γονιμότητας έδωσε στο μήλο τη μεγάλη σημασία στα γαμήλια έθιμα. Όταν φτάνουν στο σπίτι του γαμπρού τραγουδούν:

Νύφη μου ξάστερο νερό και ξέλαμπρο φεγγάρι
το ταίρι σου είναι ζηλευτό κι' όμορφο παλικάρι,
στο σπίτι το πεθερικό, στη γειτονιά οπούρθες,
σαν κυπαρίσσι να σταθείς σαν πρίνος να ριζώσεις
και σαν μηλιά γλυκομηλιά ν' ανθίσεις να καρπίσεις
υγιούς εννιά ν' αξιωθείς και μια γλυκομηλίτσα

Στο γάμο χρησιμοποιούνταν και οι ξηροί καρποί (αμύγδαλα, καρύδια). Είναι νόστιμοι και χορταστικοί. Ιδιαίτερα τα καρύδια θεωρούνται κατά κύριο λόγο στοιχείο γονιμότητας και αίσιας έκβασης των γενομένων. Στους ξηρούς καρπούς έχουμε τις σταφίδες και τα σύκα, τα οποία πρόσφερε η νύφη μαζί με αμύγδαλα, καρύδια και στραγάλια στο αρσενικό παιδί που της έδιναν να κρατήσει όταν πήγαινε στο νέο της σπίτι αμέσως μετά το γάμο ή την άλλη μέρα (για να ευνοηθεί η τύχη της και να αποκτήσει κι αυτή γερά και αρσενικά παιδιά).

3.β ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΕΝΝΗΣΗ

Στη γέννηση των παιδιών και στα βαφτίσια δεν φαίνεται να έκαναν τίποτα το ιδιαίτερο. Αναφέρεται ότι στα βαφτίσια έφτιαχναν κουλούρα στολισμένη με ανάλογα σχέδια π.χ κολυμβήθρα από ζυμάρι, λουλούδια κ.λ.π και πρόσφεραν δίπλες με μέλι για να είναι γλυκιά η ζωή του παιδιού.

3.γ ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΗΔΕΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΝΗΜΟΣΥΝΑ

Ο θάνατος θεωρείται το οδυνηρότερο γεγονός που μπορεί να πλήξει τον άνθρωπο. Γι' αυτό οι επιζώντες προσπαθούν με κάθε μέσο και τρόπο να δημιουργήσουν ένα δεσμό μεταξύ των ιδίων και των πεθαμένων ώστε όχι μόνο να εξευμενίσουν τους νεκρούς αλλά και να κάνουν αυτούς φύλακες και προστάτες τους. Έτσι, από την στιγμή που εκπνέει ο νεκρός αλλά και σε όλα τα μνημόσυνα που εθιμικά τελούνται, κάποιες τροφές παίζουν κυρίαρχο ρόλο. (1)

Η μελέτη αυτή επισημαίνει την παρουσία ειδών διατροφής με την συμβολική τους χρήση στην Βοιωτία, αναζητώντας τα αίτια της παρουσίας τους στην τελετή του θανάτου και των μνημοσύνων καθώς και τον συσχετισμό τους με τις δοξασίες και τους στόχους στους οποίους απέβλεπαν οι εκδηλώσεις αυτές.

Το ψωμί, μια τροφή καθημερινή και τόσο βασική για την θρεπτική αξία, αξιοποιήθηκε σημαντικά μέσα από την κοινωνική διάρθρωση, τις θρησκευτικές αντιλήψεις και ανάγκες. Ο τελετουργικός άρτος στη λατρεία αποτελεί οριακές στιγμές ιεροποίησης του στοιχείου εκείνου στη διατροφή που θεωρήθηκε το θεμέλιό της.

Αυτό συμβαίνει διότι οι άνθρωποι πιστεύουν ότι η ζωή των νεκρών συνεχίζεται και στον τάφο όπου δέχονται διάφορες προσφορές (πίττες, οπωρικά). Αυτές οι προσφορές αποσκοπούν στην εκδίωξη των κακών πνευμάτων, εξευμενίζοντας έτσι την ψυχή του νεκρού. Η προσφορά του ψωμιού μαζί με το κρασί, το λάδι και τα κόλλυβα συνοδεύει όλες τις στιγμές του θανάτου από την στιγμή που αρχίζει το ψυχορράγημα του ανθρώπου στην κηδεία, την ταφή και μετά στα μνημόσυνα. (2)

Η ισοτιμία του κρασιού με το ψωμί και η συλλειτουργία τους οφείλεται σε άλλους λόγους, στη συμβολική υποκατάσταση του αίματος. Αυταξία αντίθετα είναι το λάδι και η ελιά, το ευλογημένο δέντρο που το βλέπουμε να συνυφαίνεται μέσω των χαρακτηριστικών μεταφορών της γλώσσας με την σωματική ύπαρξη του ανθρώπου. «Σώθηκε το λάδι του» λέμε για κάποιον που βρίσκεται στα τελευταία του. Η μεταφορά έγινε βέβαια από το παλιό λυχνάρι, αλλά και από τον λατρευτικό λύχνο, το καντήλι. Το λάδι προσφέρεται μέχρι σήμερα ως κύριο στοιχείο της αναίμακτης θυσίας στην θεότητα. (3)

1, 2, Άγγελου Δευτεραίου, *Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευτήν*.

3 Μ. Μερακλής *Ελληνική Λαογραφία Αθήνα 1984*

Γύρω από το λάδι απλώνεται ένα κοινωνικοψυχολογικό καθοριστικό πλέγμα. Παρασκευή και κατανάλωση τροφίμων καθώς και η άμεση σχέση του με τους κύκλους της ζωής σε ημερήσια, εβδομαδιαία, ετήσια βάση, καθώς και στη γέννηση, το γάμο, το θάνατο, με τις διαπροσωπικές σχέσεις («του έβαλα λάδι»), με τη δομή της κοινότητας, με τις παραστάσεις-σύμβολα που έχουμε για τον κόσμο και με τη λατρεία. Ακόμα και στην αρχαία Ελλάδα το λάδι κάλυπτε ποικίλες ανάγκες αμιγώς πρακτικές όσο και λατρευτικές (τέλεση σπονδών κ.λ.π.). Ο καρπός της ελιάς συνόδευε τους νεκρούς στον τάφο (ευρήματα σε θολωτούς τάφους).

Παρόμοια έθιμα της αρχαιότητας υιοθέτησε και ο Χριστιανισμός, συμβολίζοντας την υπόσχεση για μια νέα ζωή ή και την κατάληξη της πάλης του ανθρώπου εναντίον του κακού. Οι αρχαίοι Έλληνες ράντιζαν και επάλειφαν τα σώματα των νεκρών με λάδι, ενώ με τις «ελαιοσπονδές» προσέφεραν έλαιο στους θεούς σε ένδειξη ευγνωμοσύνης και σεβασμού, ιδιαίτερα στον Πλούτωνα, το θεό του κάτω κόσμου. Εντυπωσιακά πολλές οι αναφορές για την ιερότητα της ελιάς και του ελαιόλαδου και στην Παλαιά Διαθήκη (Κριτές, κεφ. 9). Στη Γένεση, για παράδειγμα, το έλαιο χαρακτηρίζεται ως σύμβολο δύναμης, γαλήνης, ειρήνης, «θείου ελέους» και πνευματικότητας. Χαρακτηριστικά είναι τα αποσπάσματα της Παλαιάς Διαθήκης, που φανερώνουν μερικούς από τους συμβολισμούς του ελαίου: «...και υψωθήσεται ως μονοκέρωτος το κέρας μου και το γήρας μου εν ελαίω πίονι...» (ψαλμοί 91: 11-12), «ηγάπησας δικαιοσύνην και εμίσησας ανομίαν δια τούτο έχρισέ σε ο Θεός, σου έλαιον αγαλλιάσεως παρά τους μετόχους σου...» (ψαλμοί 44:7-8). (1)

Σύμφωνα με τη χριστιανική θρησκεία όταν κατεβάζουν τον νεκρό στον τάφο, ο ιερέας ραντίζει το λείψανο με λάδι ψέλνοντας («ραντείς με υσώπω και καθαρισθήσομαι»). (2)

Το ψωμί ανάλογα με την περιοχή είναι σκέτο ή γλυκόψωμο, ή εφτάζυμο, ή κάποιο είδος πίττας και παντού έχει τον ίδιο σκοπό: να καλύψει πιθανές ανάγκες της ψυχής που κατά την λαϊκή δοξασία μοιάζουν με αυτές των ζωντανών και να εκληφθεί από τον νεκρό ως φροντίδα των συγγενών προς τον ίδιο, αλλά ταυτόχρονα, όμως, προστατεύει τους ζωντανούς από πονηρά πνεύματα και δαιμόνια και οι ζωντανοί με την σειρά τους προστατεύουν τον ίδιο από δαιμόνια που πιθανόν θα ήθελαν να βλάψουν ή να τον καταστήσουν εχθρικό προς τους συγγενείς του.

1 Μυρσίνη Λαμπράκη, *Λάδι Γεύσεις και Πολιτισμός 5.000 Χρόνων, Ελληνικά Γράμματα*

2 Επισκόπου Ευθυμίου Κ. Στύλιου, *μικρό χριστιανικό λεξικό, 1982, επιταλφος ABEE*

Συχνά θάβουνε κομμάτια ψωμιού μαζί με τον νεκρό. Όλες οι ενέργειες αυτές με τις προσφορές που γίνονται για τους νεκρούς κρύβεται ο απώτερος φόβος για την επιστροφή του πεθαμένου που έπρεπε να αποτραπεί ή τουλάχιστον να είναι ευεργετική. (1)

Η προσφορά άρτου όπως πιστεύεται σε πολλά μέρη του Ελληνικού χώρου σχεδόν ζητείται από τους ίδιους τους νεκρούς. Σε πολλές περιοχές δίπλα στο καντήλι που ανάβουνε στο σπίτι του νεκρού κάθε βράδυ για 40 ημέρες βάζουνε δυο μπουκίτσες ψωμί να πάει η ψυχή να φάει, και ένα ποτήρι νερό για να δροσιστεί. Επομένως ο νεκρός έχει απαιτήσεις. Γι αυτό πολλές φορές αφήνουν φαγητά στο μέρος όπου ο νεκρός ξεψύχησε ή και πάνω στον τάφο. Μέσα από αυτή την δοξασία και σήμερα ακόμη αν δουν στο όνειρό τους ότι ο νεκρός τους ζήτησε ψωμί ή κάτι άλλο, φτιάχνουν ψωμιά για να τα μοιράσουν στον κόσμο και έτσι δεν ξαναβλέπουν το όνειρο αυτό. Αν δεν το κάνουν πιστεύουν ότι ο νεκρός θα εκδικηθεί για την αδιαφορία τους και θα επιφέρει τον θάνατο. Με την προσφορά άρτων ο νεκρός ικανοποιείται και απομακρύνεται.

Σύμφωνα με το χριστιανικό πνεύμα υπάρχει μόνο λατρεία της ψυχής. Οι νεκροί ζητούν να τους πάνε «λειτουργιά και ανάμα στην εκκλησία» διότι εκεί κοντά είναι ο τάφος, ο τόπος δηλ. της λατρείας του νεκρού και διότι πιστεύουν ότι αν έρχεται ο νεκρός στο σπίτι του και τρώει, είναι σημείο θανάτου. Αν όμως έρχεται στο σπίτι του και κάνει διάφορες εργασίες, αυτό το έχουν για καλό. Γι' αυτό, προς αποφυγή του κακού όταν βλέπουν στον ύπνο τους πεθαμένο κάνουν λειτουργιά και την πηγαίνουν στον ιερέα, για λογαριασμό του νεκρού, «για να διαβαστεί». Ο Ιωάννης ο Δαμασκηνός (8^{ος} αι. μ.Χ.) λέει ότι ο Θεός συγχωρεί τα αμαρτήματα των αποθανόντων όταν οι ζωντανοί προσφέρουν υπέρ αυτών. Οι πενθούντες από σεβασμό προς το ψωμί και κατά την διάρκεια του πένθους ακόμη και αν αυτό διαρκεί και έτος δεν φτιάχνουν άρτους εορταστικούς. Ως ασέβεια προς τον άρτο θεωρείται και η ζύμωση ψωμιού προ της ταφής του νεκρού όλα δε τα ψωμιά τα οποία φτιάχνονται την ημέρα του θανάτου του νεκρού ανήκουν σε αυτόν και γι' αυτό λέγονται νεκρόψωμα. (2)

Κατά την ημέρα του θανάτου και αμέσως μόλις εκπνεύσει ο νεκρός ζυμώνονται από καθαρό αλεύρι ψωμιά τα οποία πλάθονται σε σχήμα φραντζόλας ή στρογγυλά. Το αλεύρι με το οποίο παρασκευάζονται τα ψωμιά αμέσως μετά την εκπονή τις περισσότερες φορές προέρχεται από προσφορές των γυναικών, κυρίως συγγενών, οι οποίες συγκεντρώνονται στο σπίτι του νεκρού για να βοηθήσουν.

1,2 Άγγελου Δευτεραίου, Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευτήν

Οι γυναίκες αυτές αμέσως μετά το άγγελμα του ατυχούς γεγονότος θα συγκεντρωθούν και θα φτιάξουν εκτός από ένα πρόσφορο το οποίο καλείται λειτουργιά και προορίζεται για το τριήμερο μνημόσυνο καθώς και άλλα κοινά ψωμιά τα λεγόμενα «ψυχούδια».

Το πρόσφορο είναι απαραίτητο για το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας προκειμένου ο ιερέας να κάνει την προσκομιδή και να μνημονεύσει τους νεκρούς. Η σκέψη και η αγάπη προς τους φευγάτους αγαπημένους οδηγεί τους περισσότερους στην παρασκευή του πρόσφορου στο σπίτι και όχι στην προμήθεια βιομηχανικά φτιαγμένου ψωμιού (όπου με αυτό τον τρόπο φαίνεται η φροντίδα κι' η αγάπη για το χαμένο πρόσωπο προσδίδοντας έτσι ηρεμία και ξεκούραση πνευματική).

Πάρα πολλές γυναίκες σήμερα φτιάχνουν μόνες τους τα πρόσφορα για την εκκλησία δείχνοντας έτσι την έννοια τους για αγαπημένα πρόσωπα που έχουν φύγει από τη ζωή.

Εάν το πρόσφορο αφορά ζωντανούς ο ιερέας θα δώσει ύψωμα, εάν αφορά πεθαμένους δε δίνει. «Των ζωντανών φτιάχνουνε υψώματα και των πεθαμένων συχώρια», όπως λέγεται.

Τα «ψυχούδια» τοποθετούνται σε πανέρια με μποξάδες (λευκά πανιά ασπροκεντημένα). βάζουν μέσα τα ψωμιά και το τυρί και τα σκεπάζουν πάλι με μποξάδες. Τα πανέρια τα κρατούν μικρά παιδιά. Κατά την πομπή μπροστά προχωρούν τα εξαπτέρυγα, ακολουθούν τα παιδιά με τα πανέρια, οι ιερείς, οι ψάλτες, ο νεκρός και ο κόσμος. Μετά την ταφή μοιράζονται τα «ψυχούδια» (δηλ. ψωμί και τυρί) στους παρευρισκόμενους στο νεκροταφείο και πίνουν κόκκινο κρασί για να συγχωρέσουν το νεκρό.

Το τυρί ανάλογα με την κοινωνική τάξη μπορεί να είναι φέτα ή γραβιέρα. Εάν είναι περίοδος νηστείας προσέφεραν ελιές αντί για τυρί.

Μετά την ταφή του νεκρού όσοι παρευρέθηκαν στο νεκροταφείο επιστρέφουν στο σπίτι του νεκρού για να συμπαρασταθούν στο πένθος των συγγενών και να τους παρηγορήσουν. Εκεί τους προσφέρεται καφές, κονιάκ και παξιμάδι για να συγχωρέσουν τον νεκρό. Στην συνέχεια ετοιμάζεται ένα απλό φαγητό, αλλά ιδιαίτερα ευεργετικό για να βοηθηθούν οι τάλαιπωρημένοι από τον πόνο και την θλίψη συγγενείς. Το φαγητό είναι κυρίως ψαρόσουπα με λίγο ρύζι, καρότο, σέλινο και κρεμμύδια, σύμφωνα με την μαρτυρία της Κας Ζαφειρούλας Νερουτσοπούλου που γεννήθηκε και έζησε μέχρι τα 25 της στη Θήβα και κατόπιν παντρεύτηκε στη Λιβαδειά.

Κατά τις μαρτυρίες της κας Βασιλικής Μπολοβίνη, της κας Αθηνάς Χονδρού, και της κας Μαρίας Μυτιληναίου, (κάτοικοι και οι τρεις Λιβαδειάς): το φαγητό που ετοιμάζονταν μετά την κηδεία (απλό και ευεργετικό) ήταν το πιλάφι δηλ. ρύζι βρασμένο, ανακατεμένο με μείγμα

λαδιού και λεμονιού. Το συνόδευαν με τυρί ή ελιές, άσπρο κρασί και ψωμί. Αυτό γίνεται μέχρι και σήμερα.

Το ρύζι τρώγεται για να «ριζώσουν οι εναπομείναντες». Γι αυτό τα πιο πολλά νεκρικά έθιμα αποβλέπουν στο να εμποδιστεί να εξαπλωθεί ο θάνατος και σε άλλα μέλη της οικογένειας. Εδώ έχουμε την συμβολική σημασία του ρυζιού, για τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας. Μετά την ταφή του νεκρού έχουμε το έθιμο της παρηγοριάς η οποία μας θυμίζει την συνήθεια των περιδειπνων τα οποία ήταν κοινές συνεστιάσεις των Αρχαίων Ελλήνων μετά την ταφή του νεκρού. Επομένως έχουμε μια συγκέντρωση φίλων και συγγενών οι οποίοι συντρώγουν διάφορα φαγώσιμα μεταξύ των οποίων και τον άρτον, δηλώνοντας έτσι την συμπαράστασή τους προς τους λυπημένους συγγενείς των νεκρών και το κύριο θέμα συζήτησης είναι ο έπαινος του νεκρού. Την απαιτούμενη ποσότητα ψωμιών και φαγητών για το τραπέζι της παρηγοριάς προσκομίζουν οι συγγενείς και οι φίλοι του νεκρού καθώς ακόμη και πίτες. Η παρηγοριά γίνεται συνήθως την 1^η, 3^η, 5^η, 7^η, και γενικά όλες τις μονές ημέρες μέχρι τα 40 σύμφωνα με την μαρτυρία της κας Γιανναράκου που γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Θήβα. Αυτό όμως δεν τηρείται απόλυτα σήμερα παρά μόνο τις πρώτες μέρες από τους πολύ στενούς συγγενείς.

Οι τροφές που προσφέρονταν στην παρηγοριά ήταν οτιδήποτε ψαρικό, πίττες, κρασί, ψωμί, τυρί αλλά όχι πουλερικά και κρεατικά. Το πιο συνηθισμένο ήταν μπακαλιάρος τηγανιτός με σκορδαλιά φτιαγμένη με ψωμί. Στην Λιβαδειά το έθιμο της παρηγοριάς διαρκούσε ως τα σαράντα.

Παρηγοριά σήμερα πηγαίνουν για πέντε συνεχή βράδια και εγκαταλείφθηκε το 40ήμερο επειδή ήταν ιδιαίτερα δύσκολο για τους συγγενείς του θανόντος (λόγω της θλίψης τους, ήταν πολύ κουραστικό). Όμως εξακολουθεί να διατηρείται ακόμα και σήμερα από μερικούς.

Τα φαγητά για την παρηγοριά τα πρόσφεραν οι κοντινοί συγγενείς ή οι πολύ αγαπητοί φίλοι έτοιμα μαγειρευμένα.

Στην αρχαία Ελλάδα τρίμματα ψωμιού τα οποία έπεφταν από το τραπέζι επί της γης δεν επιτρέπονταν να φαγωθούν από τους ανθρώπους αλλά εθεωρείτο ότι ανήκουν στους νεκρούς.

Και σήμερα σ' όλο σχεδόν τον ελληνικό χώρο επικρατεί αυτή η άποψη, ότι το ψωμί όταν τρώγεται δεν πρέπει να πέφτει στο έδαφος διότι είναι μεγάλη ασέβεια και εάν αυτό συμβεί προσπαθούν να επανορθώσουν αμέσως. Σηκώνουν το ψωμί και το ασπάζονται. Το ψωμί το οποίο έπεσε από τα χέρια τους στη γη θεωρούνταν ότι ανήκει στους ευρισκομένους εντός της γης, δηλ. στους νεκρούς και κατ' αυτόν τον τρόπο μολύνεται. (1)

Ι Άγγελου Δευτεραίου Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευταίην

Με την επιστροφή των ανθρώπων από την εκκλησία προς το σπίτι του νεκρού όπου θα γίνει η μακαρία «παρηγοριά» έρχεται και ο ιερέας, ο οποίος παρευρίσκεται στη συνεστίαση, δείχνοντας έτσι τη συμπαράστασή του στους συγγενείς. Ο ιερέας κάνει τρισάγιο «διαβάζοντας» για την μνήμη του νεκρού.

Η φροντίδα των επιζώντων απέναντι στους νεκρούς δεν σταματά με την ταφή ή την απομάκρυνση από το νεκροταφείο αλλά συνεχίζεται για πολλές μέρες και αρκετά έτη πολλές φορές.

Η αντίληψη ότι η ψυχή μετά τον θάνατο του νεκρού περιφέρεται επί της γης και ότι κατόπιν ανέρχεται στους ουρανούς, ή κατέρχεται στον Άδη, όπως και ότι οι νεκροί ορισμένες ημέρες του χρόνου επανέρχονται στην γη, όπου αποκτούν τις ιδιότητες που είχαν όταν ευρίσκονταν στη ζωή, συνετέλεσε ώστε ο άνθρωπος να μη λησμονεί τους νεκρούς του αλλά να τους φροντίζει

Απ' όλα αυτά προήλθαν τα μνημόσυνα των νεκρών καθώς και τα ψυχοσάββατα που τελούνται ορισμένες μέρες από την ημέρα του θανάτου ή με την ευκαιρία διαφόρων εορτών κατά την διάρκεια του έτους. (1)

Μνημόσυνο σύμφωνα με την Χριστιανική Θρησκεία είναι η ακολουθία κατά την οποία η Εκκλησία εύχεται υπέρ της αναπαύσεως και συγχωρήσεως των κεκοιμημένων Χριστιανών. Η ακολουθία του μνημόσυνου είναι πάντοτε συνδεδεμένη με τη Θεία λειτουργία η δέηση του ονόματος του Κεκοιμημένου κατά την «πρόθεση και τον καθαγιασμό των Τιμίων Δώρων» είναι το κατ'εξοχήν μνημόσυνο. Η λειτουργία απαιτεί πρόσφορο λάδι και ανάμμα. (2)

Η φροντίδα των επιζώντων κατά τις ημέρες αυτές προς τους νεκρούς εκδηλώνεται με διάφορες προσφορές μεταξύ των οποίων και διάφορα φαγώσιμα ανάλογα βέβαια με την εποχή που τελείται το μνημόσυνο. Με μόνη εξαίρεση το κρέας που δεν συνηθίζεται να τρώνε στο σπίτι του νεκρού για σαράντα μέρες διότι το γεγονός είναι πρόσφατο (με μόνη εξαίρεση την περιοχή της Κορώνειας).

Πρωταγωνιστικό ρόλο παίζει η προσφορά των ψωμιών. Με τις προσφορές αυτές πιστεύεται ότι ικανοποιείται μία βασική ανάγκη των νεκρών απαραίτητα για την απρόσκοπτη διαμονή τους εκεί που βρίσκονται.

1, Αγγέλου Δευτεραίου, Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευτήν.

2, Επισκόπου Ευθυμίου Κ. Στύλιου μικρό χριστιανικό λεξικό, 1982 επτάλοφος ABEE.

Σύμφωνα με την Χριστιανική Θρησκεία τα μνημόσυνα παρέχουν μεγάλη ανακούφιση στις ψυχές των νεκρών. Κι όπως οι Αρχαίοι Έλληνες πρόσφεραν την πανσπερμία στους νεκρούς τους, έτσι και σήμερα οι κάτοικοι της Βοιωτίας αλλά και όλης της Ελλάδος προσφέρουν για τις ψυχές των νεκρών δίσκους ή μικρά πιάτα με κόλλυβα δηλ. βρασμένο στάρι με διάφορους άλλους καρπούς και ζάχαρη.

Στην Βοιωτία τα κόλλυβα παρασκευάζονται από βρασμένο σιτάρι, μαϊντανό, ρόδι, σταφίδες, κανέλλα, κουφέτα, σουσάμι, αμύγδαλα, καρύδια, άχνη ζάχαρη και μαρέγκα για το γαρνίρισμα του δίσκου. Όπως και αν παρασκευάζονται ή στολίζονται τα κόλλυβα (διότι άλλο στολισμό έχουμε στα κόλλυβα προς τιμήν και δόξα των Αγίων και άλλο για τους κτήτορες των μονών και των άλλων πεθαμένων, πράγμα που συμβαίνει στο Άγιο Όρος) επιτελούν τον ίδιο σκοπό.(1) Το έθιμο αυτό παραμένει αναλλοίωτο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Με τον χρόνο μπορεί να άλλαξαν τα σχήματα τα χρώματα αλλά η αξία τους και ο βαθύς χαρακτήρας παρέμεινε ίδιος. Είναι ένα έθιμο γεμάτο πόνο αλλά όμορφο και βαθιά ελληνικό και ορθόδοξο. Είναι κομμάτι της εθνικής μας κληρονομιάς που δεν πρέπει με κανένα τρόπο να χαθεί. Όταν δε τα κόλλυβα γίνονται από μαστούρους του είδους τότε φαίνονται σαν έργο τέχνης.

Η λέξη κόλλυβα προέρχεται από το «κόλλυβος» (2) που σήμαινε τον κόκκο του σταριού που χρησιμοποιούνταν για το ζύγισμα του χρυσού. Τα κόλλυβα έχουν σαν ρίζα καταγωγής την αρχαία Ελλάδα όπου τα δημητριακά και κυρίως το σιτάρι ήταν η κυριότερη τροφή των κατοίκων. Γι' αυτό και θεωρούνταν ιερό. Απ' αυτό εξαρτιόταν η ζωή τους. Η σιωπηρή «επίδειξη στάχους» ήταν μέρος των Ελευσίνιων Μυστηρίων.(3) Μετά την αρπαγή της Περσεφόνης από τον Πλούτωνα η γη δεν έδινε καρπό δηλ. σιτάρι και οι άνθρωποι πέθαιναν από την πείνα. Με την παρέμβαση του Δία η κατάσταση εξισορροπήθηκε. Συμφωνήθηκε να περνά η Περσεφώνη τέσσερις μήνες στον κάτω κόσμο (διότι ο Πλούτωνας της είχε δώσει ένα ρόδι, και συνδέθηκε μαζί του) και τους υπόλοιπους στον πάνω κόσμο κοντά στην μητέρα της. Η άνοδος αυτή είναι το ξεπέταγμα του σπόρου που ενώνεται με την μητέρα των σιτηρών και φέρνει την άνοιξη. Ο μύθος αυτός αποτελούσε τη βάση των Ελευσινίων μυστηρίων στα οποία η Περσεφώνη - στάρι ήταν το σύμβολο της αθανασίας της ψυχής γι αυτό και το σιτάρι πήρε το όνομα του συμβόλου της αιωνιότητας. Οι Αθηναίοι έσπερναν σιτάρι στους τάφους των νεκρών και ονόμαζαν τους πεθαμένους Δημήτριους. Αυτό γινόταν διότι αντλούσαν ελπίδες όχι μόνο για την ζωή τους αλλά και την αιωνιότητα (Πανηγυρικός Ισοκράτη). (4)

1,2,3,4, Γιάννη Σουλιώτη 1986, Τα κόλλυβα, Κέδρος

Οι Αρχαίοι Έλληνες πρόσφεραν μια φορά το χρόνο ένα μίγμα καρπών όλων των ειδών στους νεκρούς πανσπερμία ή πανκαρπία. Την προσφορά αυτή την έκαναν τη μέρα των χυτρών (ήταν η Τρίτη και τελευταία ημέρα της γιορτής των ανθεστηρίων στις 13 του Ανθεστηρίωνα μήνα) και που αντιστοιχεί με την σημερινή μέρα των νεκρών δηλ. το ψυχοσάββατο. Κατά την Χριστιανική περίοδο οι λέξεις κόλλυβο και κόλλυβα διασώθηκαν με την αρχική έννοια του κόκκου σιταριού. Εννοούσαν κάθε είδους μικρό γλυκό από σιτάρι σε σχήμα πίττας, τα τρωγάλια και τα τραγήματα (ξηρούς καρπούς καθώς και το εψητόν σίτον) Στους κόλλυβους, μικρά νομίσματα, οφείλεται και το έθιμο της ελεημοσύνης υπέρ «των προς Κύριον εκδημησάντων» (μοίρασμα μικρών νομισμάτων και τελούμενα δείπνα για την θύμηση των αποθανόντων εν ταις μνείαις αυτών). Στα δείπνα αυτά έπαιρναν μέρος όχι μόνον οι συγγενείς και οι φίλοι του θανόντος αλλά και οι φτωχοί καθώς και οι κληρικοί. Οι ελεημοσύνες αυτές ήταν η συνέχεια των περιδείπνων και των πανσπερμιών των αρχαίων Ελλήνων. (1) Σύμφωνα με τα εκκλησιαστικά κείμενα στην πρωτοχριστιανική εποχή συνήθιζαν να προσφέρουν στις εκκλησίες για την μνήμη των Αγίων και των νεκρών πανέρια με οπωρικά. Στα πανέρια αυτά υπήρχαν χίδρα (όσπρια, ή κατά ερμηνεία άλλων, χονδροαλεσμένο σιτάρι, χλωρά ή ξεροψημένα στάχυα ή βρασμένοι κόκκοι σιταριού). Στην εκκλησία επιτρεπόταν κάποιος να προσφέρει μόνο χίδρα ή σταφύλια. (2) Το έθιμο των κολλύβων παρ ότι επικράτησε από τα πρώτα χρόνια του Χριστιανισμού, τη σημερινή του μορφή την πήρε με το λεγόμενο θαύμα των κολλύβων επί Ιουλιανού του παραβάτη. Χριστιανοποιείται δε με το θαύμα του Αγίου Θεοδώρου και συγχρόνως θεσμοποιείται από την εκκλησία. Τα μνημόσυνα γίνονται σύμφωνα με την αποστολική παράδοση για την ωφέλεια των «τεθνεώτων». Για να υπάρξει όμως αυτή η ωφέλεια θα πρέπει να γίνονται σε καθορισμένο χρόνο και όπως πρέπει (με κόλλυβα). Αυτός ο καθορισμένος χρόνος είναι: στις τρεις στις εννιά, στις σαράντα, στους έξι μήνες και πάνω στο χρόνο από την ημέρα του θανάτου. Αυτό βέβαια δεν εμποδίζει τους χριστιανούς να τελούν μνημόσυνα και κατά την ημέρα της ονομαστικής εορτής του θανόντος, την ημέρα του θανάτου του κ.λ.π Για την επιλογή των αναφερόμενων χρονικών περιόδων τέλεσης των μνημοσύνων υπάρχουν οι σημαντικές μαρτυρίες του αγίου Συμεών, αρχιεπισκόπου Θεσ/νικης και του αββά Μακαρίου. (3)

Ο άγιος Συμεών στο «περί των προσφερομένων κολλύβων υπέρ των κεκοιμημένων» αναφέρει ότι την τρίτη μέρα γίνονται τα λεγόμενα τρίτα, προσφερόμενα στο Θεό από σπέρματα σίτου και διάφορους άλλους καρπούς. Οι καρποί αυτοί δηλώνουν ότι και ο άνθρωπος είναι σπέρμα και όπως αναβλαστάνει από τη γη το σπέρμα και τελεσφορεί και αναδίνει πλούσιο καρπό έτσι και ο άνθρωπος με τη δύναμη του Θεού θέλει εξαναστηθεί και κατά κάποιο τρόπο αναβλαστήσει στο μέλλον, τότε τέλειος και ζων θέλει προσφερθεί εις τον Χριστόν. Συνήθως την τρίτη την ενάτη και τεσσαρακοστή ημέρα από του θανάτου ή και κατά τους έξι ή δώδεκα μήνες στη Βοιωτία, αλλά και σε όλο τον Ελλαδικό χώρο, γίνονται μνημόσυνα, προσφέροντας ψωμιά, κόλλυβα, λάδι και οίνο στους νεκρούς. Το μνημόσυνο των τριών ημερών, δηλ. τα τρίτα, τελούνται υπέρ του κεκοιμημένου διότι έλαβε ο άνθρωπος δια της Τριάδος το είναι, και μεταστάς, θα αλλοιωθεί και θα φανεί ως το αρχαίο καλλώπισμα, στο οποίο ήταν πριν την παράβαση, ή, και καλύτερα ίσως.

Τα ένατα για να συγκαταταχθεί το πνεύμα του ως άυλον με τα Αγία Πνεύματα των Αγγέλων. Τα τεσσαρακοστά τελούνται για την του Σωτήρος Ανάληψη που έγινε μετά από σαράντα μέρες και αναλήφθηκε κατόπιν στους ουρανούς. Ο μήνας ο τρίτος, ο έκτος, ο ένατος κηρύττουν την Τριάδα του Θεού των όλων. Γι αυτό και κατά τον χρόνο γίνεται από τους συγγενείς η μνήμη του απελθόντος και δηλούσι με τούτο ότι η ζει και ότι αθάνατος είναι κατά την ψυχή και ότι θέλει πάλι ανανεωθεί όταν ο Πλάστης θελήσει να αναστήσει το σώμα του. Μαρτυρούν δε τούτο και τα προσφερόμενα κόλλυβα, (1) ότι καθώς ο Χριστός αποθανών κατά σάρκα ανέστη και ζει, ούτω και ημείς, καθώς είπεν ο Παύλος εν αυτώ αναστησόμεθα και ζησόμεθα. Τα κόλλυβα είναι απαραίτητα για τα μνημόσυνα. Το σιτάρι συμβολίζει την κοινή Ανάσταση ημών και για να το αποδείξει ο Απόστολος Παύλος χρησιμοποίησε το παράδειγμα της αναγέννησης του κόκκου σταριού μέσα από την φθορά του (Α.Κορ.ιε,33,34) όπως δηλ. ο κόκκος του σταριού, πέφτει στην γη, θάβεται, χωνεύεται μέσα σ αυτήν(χωρίς να χαλάει) και φυτρώνει από τον ίδιο τον κόκκο ένα στάχυ, με ωραίους και πλούσιους καρπούς, που δεν διαφέρει από αυτόν που έχει ταφεί, έτσι και το νεκρό σώμα του ανθρώπου θάβεται στην γη και σαπίζει Αυτός που θάβεται διαλύεται εις τα εξ ων συνετέθη και θα αναστηθεί πάλι με τη δύναμη του Θεού στην κοινή Ανάσταση, με άφθαρτο πλέον σώμα. Και ο Χριστός φανέρωσε την Ανάσταση Του με την παραβολή του κόκκου του σίτου (Ιωαννη.ιβ,24).

Οι προσφορές των ημερών αυτών αντιστοιχούν με αυτές των αρχαίων επί των τάφων θυσίας κατά την τρίτη και ενάτη ημέρα από του θανάτου ή την ταφή του νεκρού.

1 Γιάννη Σουλιώτη 1986, Τα κόλλυβα, Κέδρος

Και σήμερα οι προσφορές αυτές γίνονται από τους στενούς συγγενείς του νεκρού για να συγχωρεθεί η ψυχή του αποθανόντος. Έτσι λοιπόν τα ψωμιά είτε είναι πρόσφορο ή μικρά ψωμάκια μαζί με το λάδι και το κρασί καθώς και τα υπόλοιπα φαγώσιμα και μαζί με τις παρακλήσεις οι οποίες γίνονται στην εκκλησία θεωρούνται από τους ανθρώπους ως εξιλαστήριος θυσία.

Σε όλα τα μνημόσυνα τα μικρά αυτά τεμάχια άρτου (ψυχούδια) τοποθετούνται σε πανέρια δίπλα από το τραπέζι του μνημόσυνου όπου βρίσκονται τα κόλλυβα και αφού «διαβαστούν» μοιράζονται μετά το τέλος της λειτουργίας στους εκκλησιαζόμενους «για να φάει και ο πεθάνμενος και νάναι χορτάτος στον άλλο κόσμο» Ο λαός πιστεύει ότι το προσφερόμενο κατά τα μνημόσυνα ψωμί προσφέρεται για να φάει ο ίδιος ο νεκρός και ακόμη ότι το ψωμί το οποίο τρώνε οι παρευρισκόμενοι στα μνημόσυνα είναι ψωμί το οποίο κατ' αυτόν τον τρόπο καταναλώνεται από τον νεκρό μέσω των επιζώντων. Επίσης θα πρέπει να καταναλωθεί όλο το ψωμί διότι πιστεύουν ότι αν παραμείνει ψωμί χωρίς να καταναλωθεί ο νεκρός θα παραμείνει πεινασμένος και κατά συνέπεια μένει ανικανοποίητος. Αυτό είναι φανερό και από την πρόληψη ότι αν φανεί νεκρός στο όνειρο ενός επιζώντος πιστεύεται ότι τάχα πείνασε και ζήτησε να φάει, και μετά από αυτό θα φτιάξουν ψωμί ή λειτουργιά για την εκκλησία και ύστερα θα τη μοιράσουν στον κόσμο, και δεν ξαναβλέπουν το όνειρο.

Τα ψωμιά των μνημοσύνων εκτός από τον σκοπό για τον οποίο παρασκευάζονται χρησιμεύουν ως προσκλητήρια για το μνημόσυνο. Με τα ψωμιά αυτά θα προσκαλέσουν εκείνους που θα παραστούν στα μνημόσυνα. Έτσι παραμονή του μνημόσυνου περνούν από τα σπίτια μοιράζοντας τα «ψυχούδια. Το έθιμο αυτό τείνει να εκλείψει σήμερα.

Επίσης στα μνημόσυνα γίνεται προσπάθεια όπως προσκληθούν και λάβουν άρτο όλοι οι παρευρισκόμενοι για συγχώρεση. Μετά την λήξη του μνημόσυνου διαμοιράζονται ψωμιά σε όλη την γειτονιά ή το χωριό, και όλα αυτά γίνονται διότι επικρατεί η δοξασία ότι αν δεν ολοκληρωθούν τα παραπάνω δεν θα ικανοποιηθεί ο νεκρός δηλ. δεν επιτελείται ο σκοπός του μνημόσυνου. Επίσης άξιο παρατήρησης είναι το γεγονός ότι τα μοιραζόμενα ψωμιά κατά τα μνημόσυνα στην εκκλησία πρέπει να φαγωθούν από τους παρευρισκόμενους εκεί και δεν επιτρέπεται να μεταφερθούν στο σπίτι.

Το πρώτο μνημόσυνο σύμφωνα με μαρτυρία της κας Νερουτσοπούλου Ζαφειρούλας στην περιοχή της Λιβαδειάς γίνεται τρεις ημέρες μετά το θάνατο. Βράζουν σιτάρι και όπως είναι βρασμένο χωρίς άλλα υλικά το πηγαίνουν στο νεκροταφείο κι αφού το «διαβάσει ο ιερέας» κάνοντας τρισάγιο, το σκορπίζουν γύρω από τον τάφο. Το σιτάρι αυτό δε στολίζεται διότι επικρατεί η άποψη ότι οι ψυχές δεν πλησιάζουν το

στολισμένο σιτάρι, επειδή το γεγονός είναι πρόσφατο. Παράλληλα έχουν φτιάξει το πρόσφορο και μαζί με το λάδι και το κρασί τα πηγαίνουν στην εκκλησία για να «διαβαστούν» στη λειτουργία προς μνήμη του πεθαμένου.

Στις εννέα ημέρες πραγματοποιείται δεύτερο μνημόσυνο. Εδώ φτιάχνουν ένα μικρό δίσκο ή πιάτο με κόλλυβα, το οποίο το πηγαίνουν και πάλι στην εκκλησία μαζί με λάδι και κρασί, για να «διαβαστεί». Τα κόλλυβα αποτελούνται από βρασμένο σιτάρι, ρόδι, σταφίδες, κανέλλα και ξηρούς καρπούς. Τα μνημόσυνα των τριών και των εννέα ημερών είναι απλά.

Στις σαράντα ημέρες από τον θάνατο έχουμε μεγαλύτερο μνημόσυνο που περιλαμβάνει και αρκετά τρόφιμα. Στην κηδεία ο πόνος και η θλίψη, η κούραση και η ταλαιπωρία δεν επιτρέπουν πολλά πράγματα. Στα μνημόσυνα «των σαράντα ημερών» και «του χρόνου» τα φαγητά είναι πλουσιοπάροχα επειδή πιστεύουν ότι είναι η τελευταία τιμή που αποδίδεται στον νεκρό. Στο μνημόσυνο των σαράντα ημερών πηγαίνουν από το απόγευμα το πρόσφορο στην εκκλησία και μαζί με το ανάμμα δηλ. κόκκινο κρασί για την θεία κοινωνία, λιβάνι, λάδι και ένα πιάτο με κόλλυβα για να το διαβάσει ο παπάς στον εσπερινό και μετά μοιράζεται στους παρευρισκόμενους. Το ίδιο βράδυ στο σπίτι, παραμονή δηλ. του μνημόσυνου, ετοιμάζουν τον δίσκο με τα κόλλυβα ο οποίος είναι μεγαλοπρεπής και ετοιμάζεται από γυναίκες που γνωρίζουν την τέχνη κατασκευής του δίσκου. Η ανωτέρω εργασία απαιτεί δεξιότητα και συγκεκριμένη τεχνική. Ανακατεύουν το καλά βρασμένο και στεγνωμένο σιτάρι με τα παρακάτω υλικά: μαϊντανό, ρόδι, σταφίδες άσπρες και μαύρες, κόλιαντρο, καρύδια, αμύγδαλα, καβουρντισμένο σουσάμι, κανέλλα. Όλα τα υλικά τα τοποθετούν στον δίσκο και τα καλύπτουν με ζάχαρη άχνη πλαισιώνοντας με άσπρα κουφέτα τα οποία γαρνίζουν με μαρέγκα (ασπράδι αυγού χτυπημένο με ζάχαρη άχνη) και με ασημοκούφετα και ζαχαρένια λουλούδια διακοσμούν τον δίσκο. Επίσης σημαντικό στοιχείο θεωρείται η αναγραφή των αρχικών του ονόματος του νεκρού επάνω στον δίσκο.

Το έθιμο των κολλύβων το χρησιμοποιούν οι ορθόδοξοι και ιδιαίτερα οι Έλληνες, με ελάχιστες διαφορές από τόπο σε τόπο. Το βρασμένο σιτάρι είναι συνήθως ανακατεμένο με ξηρούς καρπούς και σκεπάζεται με ψιλή ζάχαρη «άχνη». Μερικοί πηγαίνουν στην εκκλησία σκέτο βρασμένο σιτάρι διότι επικρατεί η άποψη ότι δεν πλησιάζουν οι ψυχές στο στολισμένο σιτάρι. Γι αυτό και τα πρώτα κόλλυβα που προσφέρονται στο νεκρό είναι σκέτο βρασμένο σιτάρι. Δηλαδή «στις τρεις ημέρες», το βάζουν σε ένα πιάτο και το σπάνε στον τάφο. Είναι τα λεγόμενα πικροκόλλυβα. Στα άλλα μνημόσυνα φτιάχνουν τα πλουμιστά κόλλυβα δηλ. βρασμένο σιτάρι, αμύγδαλα, καρύδια, σταφίδες, ρόδι, κουφέτα,

μαϊντανό, σουσάμι και καβουρντισμένο αλεύρι. Για μερικούς απαραίτητως τα κόλλυβα πρέπει να περιέχουν σταφίδες, αμύγδαλα, μαϊντανό και ρόδι. Ο μαϊντανός συμβολίζει τη χλόη, τη δροσιά (εις τόπον χλοερών, εις τόπον αναψύξεως). Οι σταφίδες λένε ότι χρησιμοποιούνται διότι μετά τον θάνατο και την Ανάσταση του Κυρίου ο θάνατος δεν είναι πια πικρός. Τα ασπρισμένα αμύγδαλα συμβολίζουν τα οστά «οστά γεγυμνωμένα...». Το ρόδι συμβολίζει την επιστροφή του σώματος στη γη «εκ χοής ελήφθης και εις χουν απελεύσεις» αυτό μας θυμίζει το μύθο της Περσεφόνης. Ήταν σύμβολο αφθονίας και γι αυτό χρησιμοποιούνταν συμβολικά στο γάμο, αλλά και ως ταφικό σύμβολο «βρέθηκαν πηλίνα ρόδια σε τάφους». (Σε πρόσφατες ανασκαφές στο στρατιωτικό αεροδρόμιο της Λάρισας βρέθηκαν καρποί ηλικίας 2.300 ετών. Σ έναν από τους πέντε τάφους του τύμβου βρέθηκε καλαθάκι με ποικιλία καρπών εξαιρετικά διατηρημένων. Οι καρποί αυτοί ήταν αμύγδαλα, φουντούκια, ένα μικρό ρόδι στη μέση και υπολείμματα από σύκα. Το εύρημα είναι σπάνιο και ιδιαίτερα εξέπληξε η παρουσία του ροδιού). Πολλοί θεωρούν ότι η παρουσία του ροδιού στα κόλλυβα συμβολίζει το δρόσισμα των ψυχών.

Πριν από μερικά χρόνια ακόμα στην Βοιωτία προσκαλούσαν για το μνημόσυνο τον κόσμο στέλνοντας στους προσκεκλημένους ένα πιατάκι κόλλυβα την παραμονή. Το πιατάκι το κλείνανε με άσπρη πετσετούλα ώστε να μη σκορπίζεται το βρασμένο σιτάρι και να αποφεύγεται η εναπόθεση σκόνης από τον αέρα στα κόλλυβα. Τη δουλειά αυτή την έκαναν παιδιά που πήγαιναν από σπίτι σε σπίτι. Αυτά ήταν τα καλέσματα για τα μνημόσυνα. Αν ο πεθαμένος ήταν νέος στην πετσετούλα έβαζαν και ένα λουλουδάκι π.χ. (γαρύφαλλο). Το παραπάνω έθιμο το συναντούμε ακόμα και σήμερα. Επίσης παλιότερα παραμονή του μνημόσυνου μοίραζαν και τα ψυχούδια (ψωμάκια). Αυτά τα ζύμωναν μαζί με το πρόσφορο. Χρησιμοποιούσαν ζυμάρι δηλ. αλεύρι με νερό και προζύμι και στη συνέχεια ξεχώριζαν το ζυμάρι για το πρόσφορο και στο υπόλοιπο έβαζαν μαστίχα κοπανισμένη για να δώσει ιδιαίτερο άρωμα και έπλαθαν τα ψυχούδια, που αφού φούσκωναν τα «σφράγιζαν» με τη μικρή σφραγίδα του πρόσφορου, τα πασπάλιζαν με σουσάμι και τα έψηναν. Τα ψυχούδια τα μοίραζαν σε μικρά παιδιά. Την ημέρα του μνημόσυνου μετά το τέλος της λειτουργίας μοίραζαν τα κόλλυβα στον κόσμο μαζί με τα ψυχούδια προσπαθώντας να πάρουν όλοι για να συγχωρέσουν τον νεκρό διότι επικρατεί η δοξασία ότι αν δεν ολοκληρωθούν τα παραπάνω δεν θα ικανοποιηθεί ο νεκρός δηλ. δεν επιτελείται ο σκοπός του μνημόσυνου. Επίσης άξιο παρατήρησης είναι το γεγονός ότι τα μοιραζόμενα ψωμιά στην εκκλησία πρέπει να φαγωθούν από τους παρευρισκόμενους εκεί και δεν επιτρέπεται να μεταφερθούν στο σπίτι. Στη συνέχεια προσφέρουν στο σπίτι του νεκρού καφέ, κονιάκ και παξιμάδι για συχώριο και ύστερα

από λίγο στρώνουν το τραπέζι προς τιμή του νεκρού στο σπίτι. Αν ο αποθανών είναι νέος σερβίρεται κρέας ψητό στο φούρνο χωρίς πατάτες (όπως το πασχαλιάτικο αρνί, Λιβαδειά). Το τραπέζι σ αυτή την περίπτωση είναι λιτό διότι οι γονείς και τα άλλα στενά πρόσωπα του νεκρού είναι πικραμένοι πολύ και δεν είναι σε θέση να ανταποκριθούν με άλλο τρόπο. Αντίθετα αν είναι ηλικιωμένος ψήνουν αρνιά με πατάτες στον φούρνο και συγχρόνως προσφέρουν τυριά, πίττες, σπανακόπιτες, τυρόπιτες, σαλάτες εποχής κρασί, ψωμί.

Στο μνημόσυνο του χρόνου όταν δηλ. συμπληρώνεται ένα έτος από τον θάνατο του νεκρού, κάνουν τα ίδια όπως και στα σαράντα αλλά δεν καλούν πολύ κόσμο.

Στη Λιβαδειά τα ψωμάκια πού μοιράζουν μετά τη νεκρώσιμη ακολουθία λέγονται αλλιώς και σωμόνια.

Τα έθιμα που επικρατούν στην περιοχή της Λιβαδειάς και της Θήβας είναι τα ίδια, με μόνη εξαίρεση ότι στη Λιβαδειά μετά την κηδεία έτρωγαν ρύζι, δηλ. πιλάφι, ενώ στην Θήβα ψαρόσουπα.

Ο σύγχρονος τρόπος ζωής έχει εξαλείψει πολλά στοιχεία από την παράδοση. Σήμερα ολοένα και περισσότεροι άνθρωποι αναθέτουν την φροντίδα των νεκρών στα πολυάριθμα γραφεία τελετών, μια αμοιβόμενη υπηρεσία που διαβαθμίζεται σε ποιότητες. Υπάρχουν οικονομικότερες και πολυτελέστερες προσφορές υπηρεσιών. Η πρόθεση του νεκρού δεν γίνεται στο σπίτι αλλά στις εκκλησίες σε ειδικούς για τον σκοπό αυτό χώρους.

Το οικονομικό κίνητρο συνετέλεσε ώστε να επικρατήσουν νέες συνήθειες π. χ η συνήθεια των νεκρόδειπνων καθιερώνεται να γίνεται σε κυλικεία, δηλ. σε ξεχωριστό χώρο δίπλα στη εκκλησία που λειτουργούν αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό (προσφέρεται στερεότυπα καφές κονιάκ, παξιμάδι). Επίσης στις αστικές κοινωνίες χάνεται η άμεση επικοινωνία, αυτοί δηλ. που πηγαίνουν στην εκκλησία για την κηδεία γράφουν το όνομά τους και τη διεύθυνσή τους σε καρτούλες, τις οποίες το γραφείο τελετών φροντίζει να υπάρχουν σε τραπεζάκι. Όλους αυτούς θα τους ευχαριστήσει η οικογένεια σε εύλογο χρόνο. (1)

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η συμβολική χρήση τροφίμων στις επετείους του κύκλου ζωής είναι προϊόντα επιλογής αιώνων. Για την επιλογή τους έχουν επιδράσει πολλοί παράγοντες που ταιριάζουν σε κάθε τρόπο σε κάθε εποχή.

Από τη συμβολική χρήση των τροφίμων διαπιστώνονται τα εξής:

- η μεγάλη δύναμη των ηθών και των εθίμων,
- η πίστη στη θεότητα αλλά ταυτόχρονα και η πίστη στην ύπαρξη υπερφυσικών κακοποιών και δαιμονικών δυνάμεων.

Φαίνεται ότι οι άνθρωποι πιστεύουν στην ύπαρξη των παραπάνω αγαφερόμενων. Πιστεύουν ακόμα στην παρέμβασή τους στη ζωή και ιδιαίτερα στη δυνατότητα που έχουν για την ευνοϊκή τροποποίηση των προθέσεων και των ενεργειών τους.

Σήμερα η παραδοσιακή αυτή έκφραση κατά τη γενική ομολογία έχει εκτοπισθεί από το σύγχρονο σύστημα των ηθικών αξιών και τα επιστημονικά κελεύσματα τα οποία πολλές φορές απέχουν αρκετά από την παράδοση. Ευτυχώς όμως η νέα γενιά σήμερα φαίνεται ότι επιζητά να μάθει για να διατηρεί την παράδοση και αυτό είναι πολύ ενθαρρυντικό και αισιόδοξο.

Τώρα όσον αφορά το γάμο κάνοντας μια σύγκριση του γαμήλιου συμποσίου με την καθημερινή διατροφή των κατοίκων, βλέπουμε ότι το γαμήλιο τραπέζι ήταν πλουσιοπάροχο ενώ η καθημερινή διατροφή σχετικά λιτή. Δεν εννοούνται γάμος χωρίς πολλά «σφαχτά». Το κρέας όμως μέχρι το 1965 περίπου που άρχισε ν' αυξάνει η αγοραστική δύναμη του Έλληνα καταναλωτή ήταν δυσεύρετο είδος στην καθημερινή διατροφή και μάλλον θεωρούνταν στοιχείο εορταστικής ατμόσφαιρας.

Αυτό δε που χαρακτηρίζει σήμερα την εξέλιξη των νεκρικών εθίμων είναι ότι παρά τη διατήρηση όλων σχεδόν των τελετουργικών λεπτομερειών χάνεται η αμεσότητα της επαφής του περίγυρου με το νεκρό.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ- ΠΗΓΕΣ

1. **Ασπασία Μίχα Λαμπάκη**, Η παρουσία χαρακτηριστικών ειδών διατροφής στα βοιωτικά γαμήλια έθιμα, Α συνέδριο βοιωτικών μελετών , Θήβα 1986 (Επετηρίς της Εταιρείας Βοιωτικών Μελετών, τομ. Α, τεύχος β Αθήνα 1988).
2. **Σελίδες Βοιωτικής παράδοσης**, Λιβαδειά 1978-79, εργασία μαθητών Β τάξης 2^{ου} Λυκείου Λιβαδειάς (υπεύθυνη καθ. Σύρου Ρόζα).
3. **Τάκη Λάππα**, Αθήνα 1954, Ανατύπωση 1991 Δημόσια Κεντρική , Βιβλιοθήκη Λιβαδειάς, Η Χώρα της Λιβαδειάς, Μαυρίδης.
4. **Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα**, εγκυκλοπαίδεια.
5. **Άγγελου Δευτεραίου**, Το ψωμί ως δώρο στις κοινωνικές σχέσεις, επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, 1980.
6. **Άγγελου Δευτεραίου**, Γαμήλιοι άρτοι, Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών 1969.
7. **Ευθυμίου Στύλου**, 1982 Μικρό Χριστιανικό Λεξικό ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ ΑΒΕΕ.
8. **Δημήτρη Κ. Ψυχογιού**, Αθήνα 1987, Προίκες -Φόροι- Σταφίδα και Ψωμί, Εθνικό Κέντρο Ερευνών.
9. **Γιάννη Σουλιώτη**, 1986 Τα Κόλλυβα, εκδ. Ψέδρος.
10. **Μιχάλη Γ. Μερακλή**, Κοινωνική Συγκρότηση.
11. **Μιχάλη Γ. Μερακλή**, Ελληνική Λαογραφία.
12. **Συνεντεύξεις από:**
 - **Κα Μακρή Μαρία**, κάτοικο Λιβαδειάς 1999
 - **Κα Μπολοβίνη Γαρυφαλλιά**, κάτοικο Λιβαδειάς 1999
 - **Κα Χονδρού Αθηνά**, κάτοικο Λιβαδειάς 1999
 - **Κα Μόρφα Γαρυφαλλιά**, κάτοικο Αθηνών 1999, γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Λιβαδειά.
 - **Κα Νερουτσοπούλου Ζαφειρούλα**, κάτοικο Αθηνών 1999, γεννήθηκε και ενηλικιώθηκε στη Θήβα.
 - **Κο Κορογιάννο Λουκά**, ιερέα στο Αιγάλεω Αττικής 1999, γεννήθηκε και ενηλικιώθηκε στο Ζερούκι Βοιωτίας και υπηρέτησε αρκετά χρόνια σε εκκλησίες της Βοιωτίας.
13. **Δημήτρη Λουκόπουλου**, Τα γεωργικά της Ρούμελης, Αθήνα 1983, εκδ. ΔΩΔΩΝΗ.
14. **Γεωργίας Χρ. Βουγέση-Αθανασίας Χρ. Βουγέση**, Μάιος 1997, Για να θυμούνται οι παλιοί και να μαθαίνουν οι νέοι επαγγέλματα που χάνονται.

15. **Λιλίκας Νάκου**, Αθήνα 1943, Τα Ανθρώπινα Πεπρωμένα εκδ. Δωρικός
16. **Μυρσίνη Λαμπράκη**, Αθήνα 1999, Λάδι- Γεύσεις και Πολιτισμός 5.000 Χρόνων Ελληνικά Γράμματα.
17. **Έκδοση Υπουργείου Γεωργίας**, Πάτρα 1987, Παραδοσιακή Κουζίνα Αγροτικών Περιοχών Πελοποννήσου-Δυτικής Στερεάς Ελλάδας.
18. **Ευάγγελου Κ. Μαντζουνέα**, Αθήνα 1990, Τελετουργική.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΔΟΜΗ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ:

Συμβολική χρήση τροφίμων στο γάμο

1. Ποια τρόφιμα χρησιμοποιούσατε;
2. Γιατί; (Τι συμβόλιζαν)
3. Με ποιο τρόπο τα μαγειρεύατε;
4. Πότε τα προσφέρατε;
5. Αυτά που μας αναφέρετε, πριν από πόσα χρόνια θυμάστε ότι ήταν έτσι;
6. Σήμερα ισχύουν;
7. Πριν από πόσα χρόνια θυμάστε ότι ίσχυαν αυτά που είπαμε;
8. Από πού κατάγεστε;

ΔΟΜΗ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ:

Συμβολική χρήση τροφίμων στις κηδείες και τα μνημόσυνα

1. Τι φαγητά χρησιμοποιούσατε;
2. Ποιο φαγητό κυριαρχούσε στο τραπέζι της κηδείας;
3. Πως το μαγειρεύατε;
4. Ποια τρόφιμα χρησιμοποιούσατε συμβολικά;
5. Γιατί δεν καταναλώνατε κρέας μέχρι εννιά μέρες από τον θάνατο του αποθανόντος;
6. Γιατί το τραπέζι των σαράντα ημερών ήταν πλουσιοπάροχο;
7. Τι υλικά χρησιμοποιούσατε για τα κόλλυβα; και πως τα φτιάχνατε;
8. Σήμερα γίνεται έτσι όπως και παλιότερα;
9. Πριν από πόσα χρόνια θυμάστε ότι ίσχυαν αυτά που είπαμε;
10. Από πού κατάγεστε;

ΣΥΝΤΑΓΕΣ:

ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΤΑ

Όταν έφτιαχναν την σπανακόπιτα έκοβαν ψιλό-ψιλό το σπανάκι και το έτριβαν με λίγο αλάτι {για να φύγει η πρασινίλα} όπως λένε. Άλλοι το ζεμάτιζαν ,πετούσαν το νερό και το ανακάτευαν με κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα ,αυγά τυρί φέτα και πιπέρι. Όλα αυτά τα υλικά τα έριχναν πάνω σε φύλλο φρεσκοπλασμένο και στη συνέχεια έψηναν την πίττα. Στις Λειβαδίτικες πίττες έριχναν και λίγο σταρένιο τραχανά στην γέμιση για να τραβήξει τα υγρά.

ΠΙΛΑΦΙ:

Το πιλάφι που προσφέρεται την ημέρα της κηδείας στην Λιβαδειά μετά την ταφή φτιάχνεται ως εξής.

Υλικά: Ρύζι για σούπα, 1 κιλό.

Λεμόνια 1 κιλό.

Λάδι αρκετό, όσο και ο χυμός των λεμονιών.

Αλάτι.

Εκτέλεση:

Έβραζαν το ρύζι τόσο ώστε να είναι μαλακό αλλά όχι παραβρασμένο. Συγχρόνως χτυπούσαν το ελαιόλαδο με το χυμό του λεμονιού (πριν την εμφάνιση του ηλεκτρικού μίξερ τα χτυπούσαν με το σύρμα των αυγών) 20 λεπτά μέχρι να γίνει κιτρινόασπρο το μίγμα. Αφού έβραζε το ρύζι τόσο ώστε να κρατάει λίγο, έριχναν μέσα το χτυπημένο λαδολέμονο και ανακάτευαν με ξύλινη κουτάλα διότι είναι ευαίσθητο φαγητό και κολλάει εύκολα. Συνέχιζαν να το αφήνουν στην φωτιά για 3 λεπτά ακόμα αν ήταν ζουμερό. Το απομάκρυναν από την φωτιά όταν ήταν σχετικά σφιχτό και όχι «φυρό» όπως λένε οι γερόντισσες. Το σέρβιραν με κουτάλα της σούπας.

Για την προσφορά δε του πιλαφιού μετά την κηδεία μας αναφέρθηκε ότι παλαιότερα αυτό γίνονταν όπου είχαν τη δυνατότητα να αγοράσουν ρύζι. Στα ορεινά πολλές φορές αντί για ρύζι πρόσφεραν ρεβύθια (ήταν πολύ σημαντικό αν μέσα στα ρεβύθια υπήρχε και λίγο ρύζι. Στο Ζερύκι ήταν θέμα θαυμασμού και ιδιαίτερης ευχαρίστησης. «Α! είχαν στα ρεβύθια και ρύζι». - Στα ορεινά το νερό δεν ήταν πολύ και καλλιεργούσαν ρεβύθια διότι η συγκομιδή τους γίνονταν νωρίς και για αυτό ήταν τρόφιμο που βρίσκονταν σχεδόν σ' όλα τα σπίτια.

ΚΟΛΛΥΒΑ:

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Υλικά:

Σιτάρι, ζάχαρη άχνη, ασπράδια αυγού, ρόδια, αμύγδαλα ασπρισμένα και χονδροκοπανισμένα, καρύδια χονδροκοπανισμένα, σουσάμι, μαϊντανός ψιλοκομμένος, λίγη κανέλλα για άρωμα, κουφέτα, λίγο κόλιαντρο, σταφίδες άσπρες και μαύρες.

Σκεύη: ένας ανοιχτός μεταλλικός ή ξύλινος δίσκος.

Εκτέλεση:

Τρεις μέρες πριν από το μνημόσυνο καθάριζαν το σιτάρι, το έπλεναν και το έβαζαν σε νερό να μουσκέψει από το απόγευμα ως την άλλη μέρα το πρωί. Το έβραζαν ώρες πολλές σε μεγάλα ανοιχτά καζάνια (διότι η ποσότητα ήταν μεγάλη). Το σιτάρι ήταν έτοιμο όταν μαλάκωνε ο κόκκος και έσκαγε (δηλ. άνοιγε λίγο ο φλοιός). Το σούρωναν σε πανέρια σφιχτοπλεγμένα και μετά το άπλωναν σε σεντόνια, ή, μεγάλα τραπεζομάντιλα για να στεγνώσει. Συγχρόνως δίπλα στο σιτάρι άναβαν ένα καντηλάκι και ένα κερί. Μόλις το σιτάρι τραβούσε και δεν ήταν υγρό, το έβαζαν σε ένα σεντόνι και επάνω έβαζαν σε σχήμα σταυρού όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από την ζάχαρη και τα ασπράδια των αυγών. Το σουσάμι το καβούρντιζαν ελαφρά και ήταν στο μισό της ποσότητας του σιταριού περίπου. Τα ανακάτευαν όλα μαζί και κατόπιν έφτιαχναν το δίσκο οι μαστόρισσες του είδους. Όλα αυτά τα υλικά τα έβαζαν στο δίσκο δίνοντας πομπέ σχήμα και από επάνω έβαζαν ζάχαρη άχνη. Τα ασπράδια τα κτυπούσαν πολύ με ζάχαρη φτιάχνοντας ένα μαλακό μίγμα με το οποίο διακοσμούσαν το δίσκο κάνοντας γιρλάντες γύρω από τα κουφέτα, σχημάτιζαν το όνομα του νεκρού κ.λ.π.. Στη συνέχεια αυτό πάγωνε και διατηρούνταν σε άριστη κατάσταση.

ΠΡΟΣΦΟΡΟ

Υλικά:

750 γρ. αλεύρι το μισό της ποσότητας να είναι σκληρό και το υπόλοιπο μαλακό

Προζύμι το οποίο το έχουμε αναπιάσει

Αλάτι

Νερό χλιαρό όσο χρειαστεί (τόσο όσο η ζύμη να είναι σφιχτή, περίπου ενάμισι ποτήρι)

Σφραγίδα ξύλινη

Ταψάκι και μία λεκάνη πλαστική.

Εκτέλεση

Για το ανάπιασμα του προζυμιού χρησιμοποιούμε σκληρό αλεύρι. Διαλύουμε το προζύμι σε χλιαρό νερό και προσθέτουμε μία μικρή ποσότητα από το σκληρό αλεύρι ώστε να γίνει σαν μία παχύρρευστη κρέμα, το αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να φουσκώσει τουλάχιστον οκτώ ώρες.

Όταν το προζύμι είναι έτοιμο αρχίζουμε το ζύμωμα του πρόσφορου. Μέσα στην ειδική λεκάνη του ζυμώματος ρίχνουμε το περισσότερο αλεύρι, (κρατάμε λίγο μήπως πέσει πολύ νερό μέσα), κάνουμε μια λακουβίτσα και ρίχνουμε το γινωμένο προζύμι. Στο χλιαρό νερό ρίχνουμε το αλάτι για να λιώσει. Κάνουμε το σημείο του Σταυρού σταυρώνουμε τρεις φορές την λεκάνη λέγοντας το Πάτερ ημών και αρχίζουμε το ζύμωμα λέγοντας την ευχή: Κύριε Ιησού Χριστέ Ελέησόν με.

Στην συνέχεια ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό και με προσοχή μη πέσει πολύ. Η ποσότης του νερού εξαρτάται από το αλεύρι. Άλλες ποιότητες τραβούν πολύ νερό, άλλες όχι, έστω και αν προέρχονται από σκληρές ποικιλίες. Ζυμώνουμε καλά έως ότου γυαλίσει το ζυμάρι. Προσοχή το πρόσφορο δεν ζυμώνεται όπως το ψωμί. Πρέπει η ζύμη να γίνει σκληρή ώστε να αποτυπώνεται καλά η σφραγίδα και να μη σβήνει κατά το ανέβασμα αλλά και να μη κάνει μεγάλες φουσκάλες. Επίσης δεν πρέπει να είναι πολύ σκληρή γιατί σκάει στο ψήσιμο και στο κόψιμο κόβεται τρίβεται σε ψίχουλα. Όταν ζυμωθεί καλά αφήνουμε για 5-10 λεπτά την ζύμη στην λεκάνη σκεπασμένη με μία καθαρή πετσέτα. Στο διάστημα της αναμονής αλείφουμε το ταψάκι με λάδι, βάζουμε ένα κομματάκι καθαρό κερί στο κέντρο του ταψιού και το ζεσταίνουμε λίγο από κάτω. Το κερί λιώνει και σκορπίζεται, κουνάμε και μείς λίγο να αλειφθούν τα χείλη του ταψιού και στραγγίζουμε τα περισεύματα. Κατόπιν κόβουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη το βάζουμε σε ένα μικρό μπολάκι που το έχουμε αποκλειστικά για το προζύμι και αφού το αφήσουμε να ανέβει το διατηρούμε στο ψυγείο. Πλάθουμε την ζύμη καλά πάνω σε ένα καθαρό μάρμαρο ή σε μια καθαρή λεκάνη αποκλειστικά για πρόσφορα και την κάνουμε ένα κύλινδρο ισιώνοντας τις δύο άκρες με τις παλάμες μας. Σηκώνουμε τον κύλινδρο όρθιο και τον σφίγγουμε στη μέση ώστε να γίνει στενότερος. Στρίβουμε μια στροφή τη ζύμη και κατόπιν πατούμε τα δύο άκρα ώστε να ενωθούν. Τοποθετούμε στο ταψί και πατάμε με την παλάμη ώστε η ζύμη να καλύψει όλο το ταψί. Αν δεν το καταφέρουμε αυτό υπάρχουν άλλοι δύο τρόποι πιο εύκολοι. Κάνουμε δύο μπαλίτσες με τη ζύμη τις πατάμε τη μία με την άλλη και τοποθετούμε στο ταψί πατώντας με την παλάμη. Ο άλλος τρόπος είναι ακόμα ευκολότερος. Κάνουμε τη ζύμη μια σφαίρα ενωμένη καλά, τοποθετούμε στο ταψί και

πατάμε με την παλάμη. Κάνουμε το σημείο του Τ. Σταυρού, πατάμε με την σφραγίδα στο μέσον της ζύμης ώστε να χωθεί καλά στο ζυμάρι. Κρατάμε δυο ως τρία δευτερόλεπτα και μετά την αποσύρουμε με προσοχή. Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και το βάζουμε σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για μια ώρα. (1)

Σαν γλυκίστικο-χαρτοκούρα, από νύφη
κι αγρότου και τραζούμ
κι η κόρη που τ' ανάβει
μι μόνι κι πατέρα
μι αδέρφια κι ξαδέρφια.
Χαρά στις γάμους του του
χαρίστου από τον κάνει
Η μόνι μου τον κάνει
μι τ' άνθη, μι του ροιδού
ο πατέρας μου τον κάνει
μι άνθη κι μι ρόδι.
Να ζήσ' η νύφη κι ον γαμπρός
κι ούλοι οι συμπατέροι
οι κοσμητήριους που σιντάνουσι
να 'ρθεί κι στα βαφτίσια.

Όσον αφορά την περιγραφή της τελετουργικής παράδοσης, η εγκατάσταση της κόρης στο σπίτι του γαμπρού περιγράφεται με παρακάτω τραγούδι με συμβολικά και αλληγορικά στοιχεία. (2)

Φέρτε γάλα, φέρτε μέλι
να μελώσουμε τη νύφη,
να την μαύσουμε στο σπίτι.
Να 'ναι νύφη μελωμένη
και με όλους μονιερμένη.
Άκουτε μου, κορά νύφη
τι σου λέει τ' από εταγγέλιο.
Να τιμάς τον πατέρα σου
να σε λένε κυρά νύφη
να τιμάς την πεθερά σου
να σε λένε κυρά νύφη.

1 Αρχμ. Δοσιθέου, *Οψοποιών Μαγγανείαι ήγουν Καλογηρική Μαγειρική* εκδ. Ιεράς Μονής Τάτάρνης.

ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ

«Τραγούδι της χαράς»

Στο Ανθοχώρι Λιβαδειάς, το βράδυ της Παρασκευής στο «ξανάπιασμα των προζυμιών» τραγουδούσαν: (1)

Σαν χλιούτσικου-χλιούτσικου, του νιρό
 κι αφράτου του προζύμ'
 κι η κόρη που τ' ανάπιανι
 μι μάνα κι πατέρα
 μι αδέρφια κι ξαδέρφια.
 Χαρά στου γάμου τούτου
 χαράστου που τον κάνει.
 Η μάνα μου τουν κάνει
 μι τ' άνθη, μι του ρόιδου
 ο πατέρας μου τουν κάνει
 μι άνθη κι μι ρόδια.
 Να ζήσ' η νύφη κι ου γαμπρός
 κι ούλοι οι συμπεθέροι
 ου κουμπάρους που στιφάνουσι
 να 'ρθεί κι στα βαφτίσια.

Όσον αφορά την περιγραφή της τελετουργικής ανδροπατροτοπικής εγκατάστασης της νύφης στο σπίτι του γαμπρού αναφέρεται το παρακάτω τραγούδι με συμβολικά και αλληγορικά στοιχεία: (2)

Φέρτε γάλα, φέρτε μέλι
 να μελώσουμε τη νύφη,
 να την μπάσουμε στο σπίτι.
 Να 'ναι νύφη μελωμένη
 και με όλους μονιασμέη.
 Άκουτα μορ' κυρά νύφη
 τι σου λέει τ' άγιο ευαγγέλιο.
 Να τιμάς τον πεθερό σου
 να σε λένε κυρά νύφη
 να τιμάς την πεθερά σου
 να σε λένε κυρά νύφη

1 Ασπασία Μίχα -Λαμπάκη, *Είδη Διατροφής στα Βοιωτικά Γαμήλια Έθιμα*

2 Δημ. Λουκόπουλου, *Τα Γεωργικά της Ρούμελης*, 1983 Αθήνα -Γιάννινα, ΔΩΔΩΝΗ.

ΜΟΙΡΟΛΟΪ

Είχα μηλιά στην πόρτα μου και δέντρο στην αυλή μου
 και τέντα κατακόκκινη το σπίτι σκεπασμένο
 και κυπαρίσσι ολόχρυσο κι ήμουν ακουμπισμένη
 είχα κι ασημοκάντηλο στο σπίτι κρεμασμένο.
 Τώρα η μηλιά μαράθηκε ,το δένδρο εξεριζώθη
 και η τέντα η κατακόκκινη και κείνη μαύρη εγίνη
 το κυπαρίσσι το χρυσό έπεσε κι ετσακίσθη
 τ' ασημοκάντηλο έσβησε, το σπίτι δεν φωτάει. (1)

1 Εργασία των μαθητών της 2^{ου} Λυκείου Λιβαδιάς 1978-79, Σελίδες Βοιωτικής Παράδοσης.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Εικ. 1 Παραδοσιακό ζύμωμα

Εικ. 2 Κουλούρι γάμου

Εικ. 3 Κουλούρα γάμου

Εικ. 4 Πρόσφορο, ψυχούδια

Εικ. 5 Κόλλυβα (σπιτικά, ζαχαροπλαστείου, αγιορείτικα).

Εικόνα εξωφύλλου: Γιάννη Σουλιώτη , Τα κόλλυβα, εκδ. Κέδρος.

Εικόνες 1,2,4-1: Γεωργία Χρ. Βουγέση και Αθ. Χρ Βουγέση, Για να θυμούνται οι παλιοί και να μαθαίνουν οι νέοι.

Εικόνα 4-2: Εύη Βουτσινά, Γεύση Ελληνική, Α τομ. Εκδ. Καστανιώτη.

Εικόνα 3: Φωτογραφία νυφικής κουλούρας από πρόσφατο γάμο.

Εικόνες 5 (θεματική ενότητα): Σειρά από 15 εικόνες με αρίθμηση από 1-15, Γιάννη Σουλιώτη, Τα Κόλλυβα.

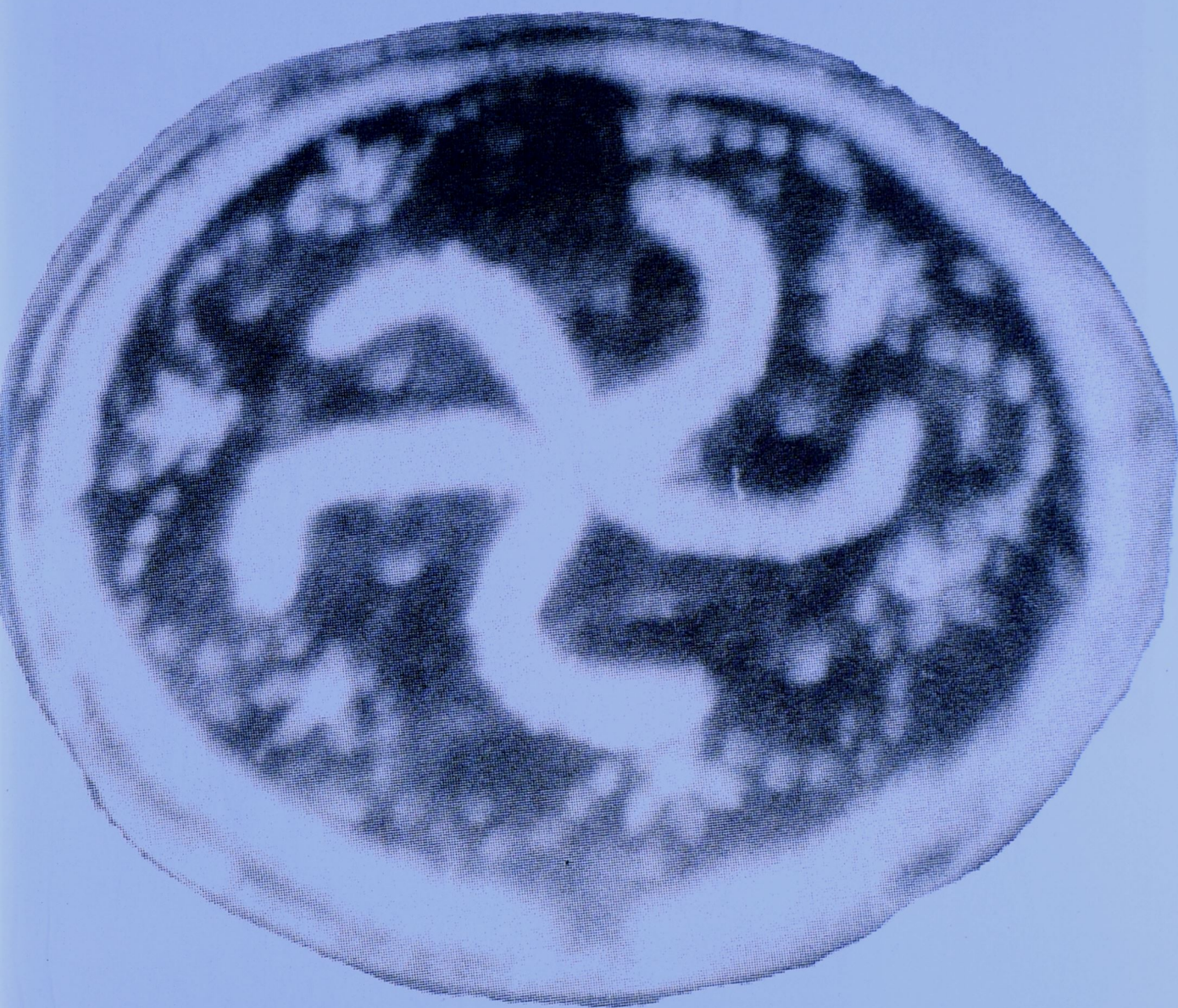
[5-1, 5-2, 5-3, 5-4: Τα σπιτικά κόλλυβα.

5-5: Κόλλυβα ζαχαροπλαστείου.

5-6,5-7.....5-15: Διαδικασία της Αγιορείτικης τεχνικής για την ετοιμασία των κολλύβων .]



Παραδοσιακό ζύμωμα από τη νοικοκυρά

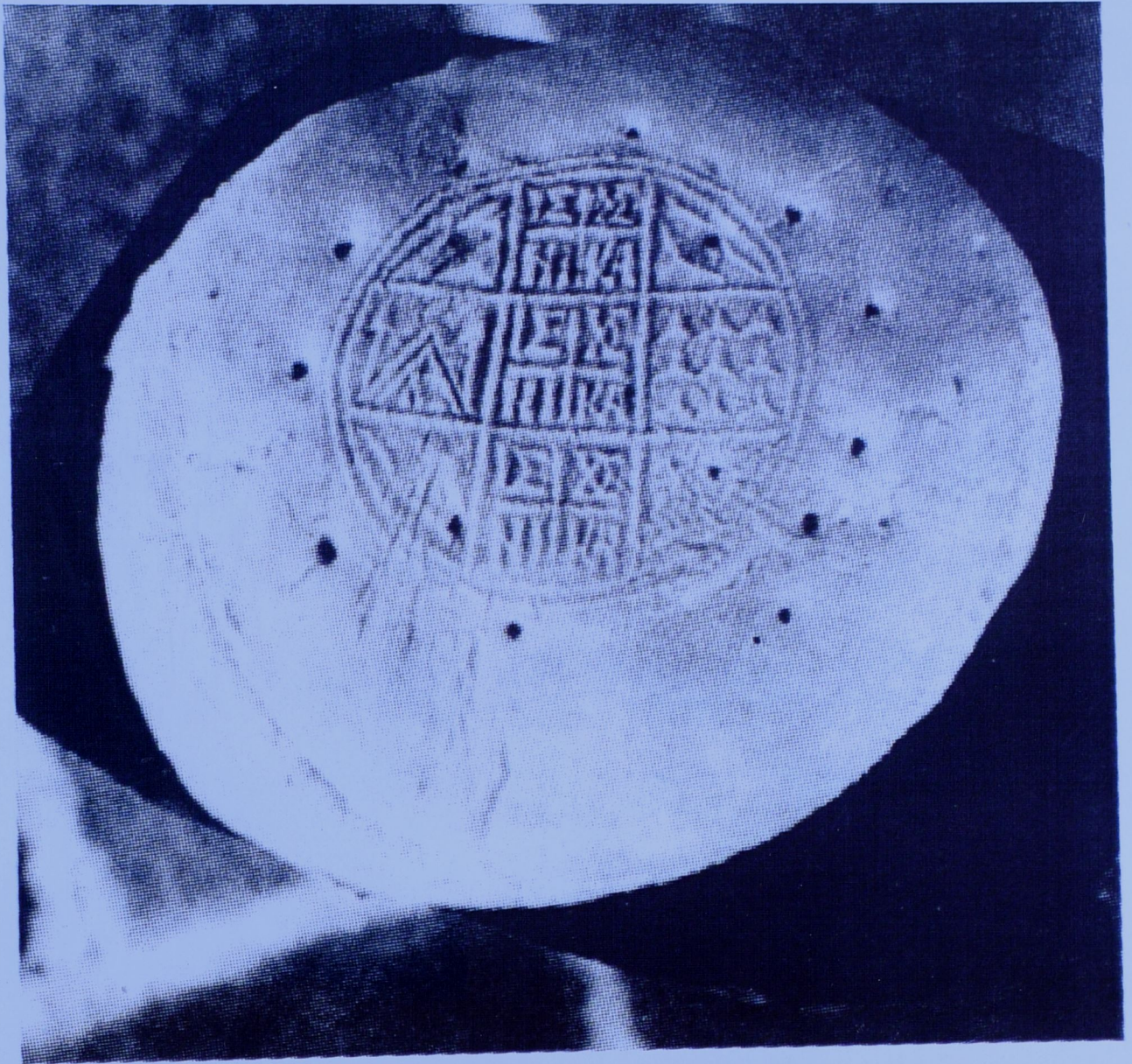


Κουλούρι γάμου

ΕΙΚ. 2



Εικ. 3



Άγιος άρτος (πρόσφορο)

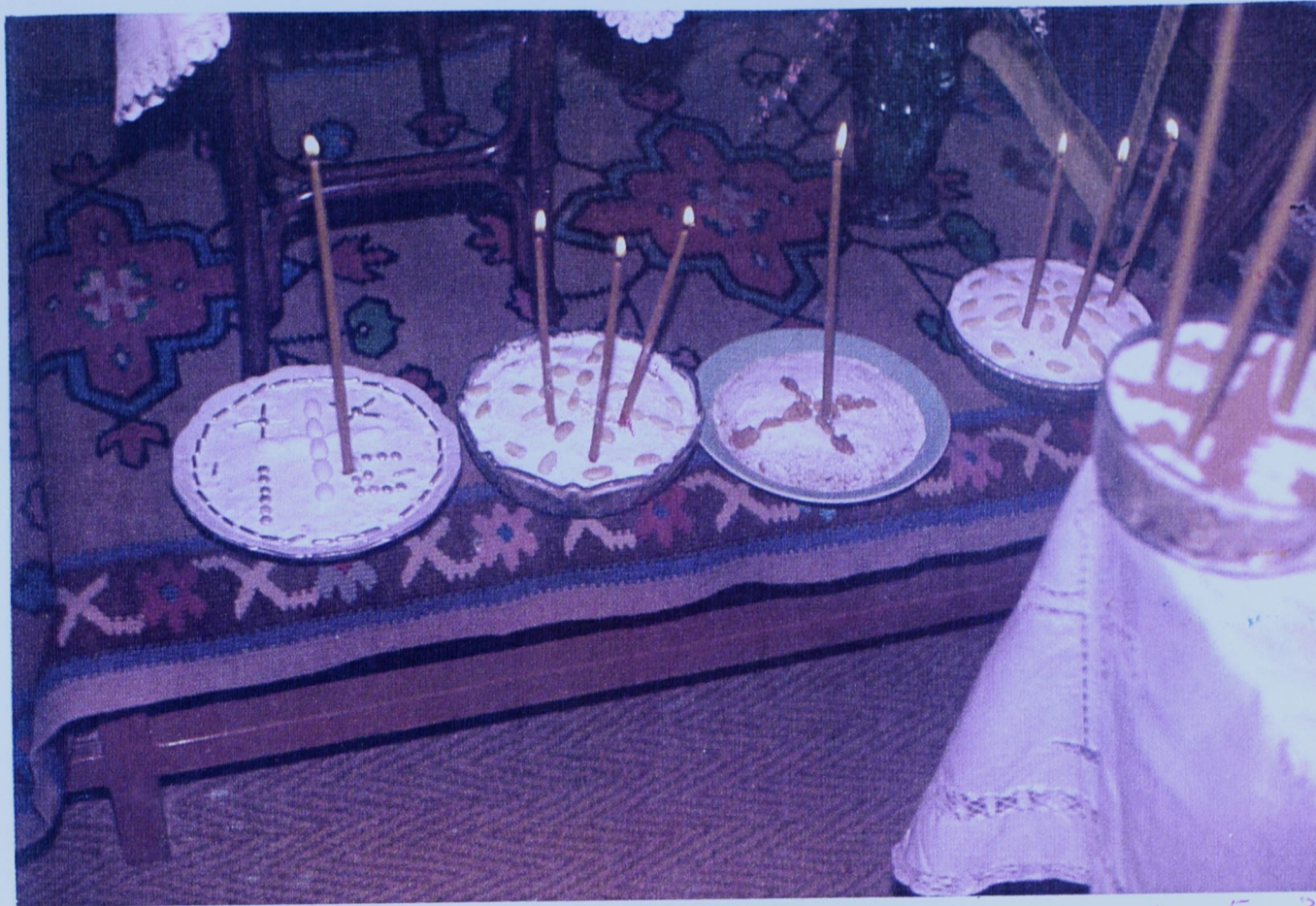
ΕΙΚ. 4*1





Εικ. 5η - 1.





6110.5₂-3



6110.5₂-4a



6110.5₂-4



616.5-5.

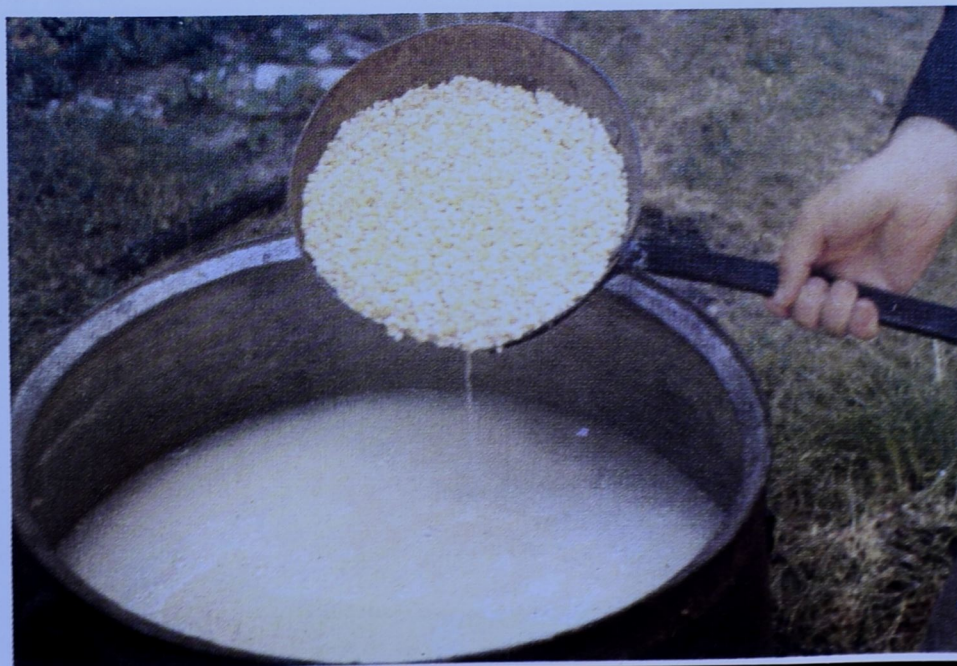




Елк. 54
7



Елк. 54
8



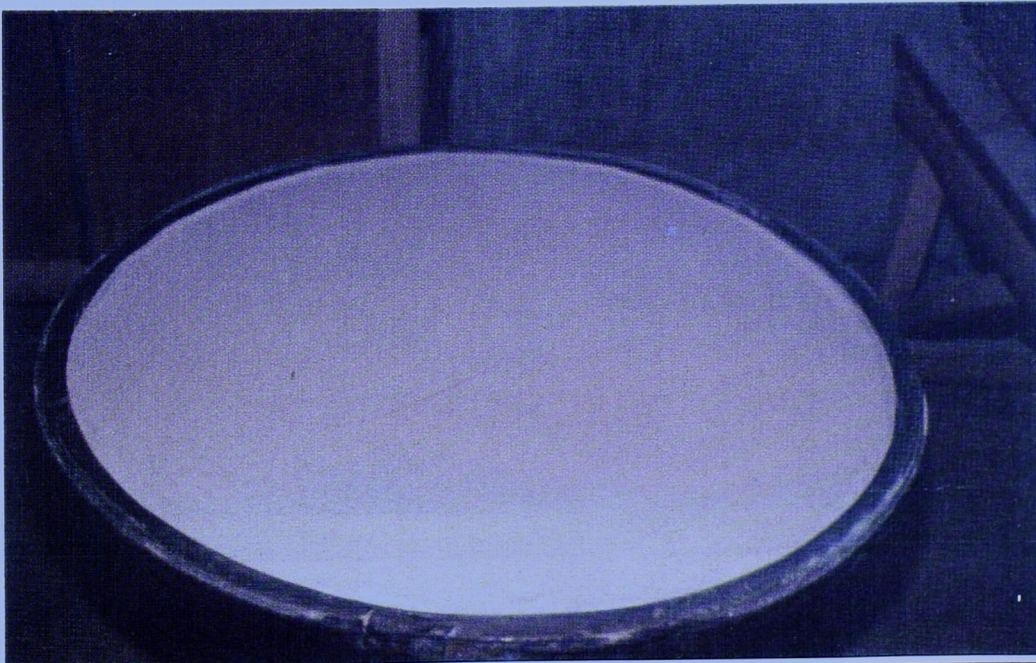
Елк. 54
9



Ek. 5
10a



Ek. 5
11a



Ek. 5
12





616.54-15a.

[illegible]

10225

BIBΛΙΟΘΗΚΗ



* 0 7 6 8 8 *