



ΠΑΝΗΓΥΡΟΛΟΓΙΟΝ

Γράφει ο συγγραφέας-λαογράφος κ. **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΕΚΑΚΗΣ**
www.lekakis.com

Προγραμματίστε τις εξορμήσεις σας με βάση την παράδοση ...

1 Αυγούστου έως 30 Σεπτεμβρίου

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

Ο Αύγουστος στο Ρέθυμνο

Από 25 Ιουλίου έως 15 Αυγούστου στο **Χρομναστήρι** γίνονται εκθέσεις λαϊκής χειροτεχνίας. Ενώ καθ' όλο το πρώτο 15ήμερο του Αυγούστου γίνονται πολιτιστικές εκδηλώσεις. Στο πρώτο ιοήμερο του Αυγούστου στο **Πέραμα** γίνεται Έκθεση Παιδικού Βιβλίου.

Φημισμένο το **Γάραζο** για την **Γιορτή του Κίτρου**, η οποία συνδυάζεται με πολιτιστικές εκδηλώσεις, το διάστημα 6-11 Αυγούστου.

Το χωριό του Πλακιά, **Μύρθο**, είναι γνωστό για το πανηγύρι του, του Σωτήρος (6 Αυγούστου). Και το **Άνω Μέρος Αμαρίου**, όπου πανηγυρίζει η γνωστή IM Καλοεϊδαινας.

Η **Ελευθέρινα** εορτάζει 12-13 Αυγούστου. Κάμει μνημόσυνο υπέρ των πεσόντων όλων των πολέμων.

Την 13η Αυγούστου 1944 όλα τα **Ανώγεια**, αποτελούμενα από 940 οικίες και 4.000 κατοίκους, κατεστράφησαν ολοσχερώς από τους Γερμανούς, δια πυρπο-

λήσεως και κατεδαφίσεως... Βαρβαρότητες, που διήρκεσαν 22 ημέρες και έμειναν στην ιστορία ως «το ολοκαύτωμα των Ανωγείων»! Αυτή την επέτειο δεν την ξεχνούν στ' Ανώγεια και την τιμούν όπως πρέπει... Τα «Ανώγεια» είναι μουσικές εκδηλώσεις (που γίνονται 10-15 Αυγούστου) συνάμα με διαγωνισμό κρητικού χορού και τραγουδιού και έκθεση ειδών λαϊκής τέχνης. Στις 15 δε, μαζί με το μνημόσυνο των πεσόντων αγωνιστών.

Σημείο αναφοράς της γραφικής **Αγίας Γαλήνης** είναι το πανηγύρι της, του 15 Αύγουστου.

Μεγάλο πανηγύρι γίνεται τον Δεκαπενταύγουστο και στον **Κοξαρέ**, χωριό γνωστό για το θαυμάσιο Φαράγγι του Κουρταλιώτη, που αρχίζει απ' αυτό... Αλλά και στην **Αξό**, κώμη που διατηρεί το αρχαιότερο όνομά της. Και στα **Σελλία**, ένα χωριό του Πλακιά, επίσης γνωστό για το περίφημο και μεγάλο πανηγύρι του της Παναγιάς.

Και το **Μπαλί** (όπως μετονομάσθη η αρχαία Αστάλη) πανηγυρίζει στις 15 Αυγούστου. Στο παραλιακό χωριό γίνεται το πανηγύρι της Παναγιάς

του Χάρακα (λέγεται έτσι επειδή η εικόνα της ευρέθη σε μια χαρακιά, μια σχισμή βράχου). Το ίδιο χωριό πανηγυρίζει και τ' αγίου Ιωάννου (29 Αυγούστου).

Στο **Πέραμα**, στα τέλη Αυγούστου, γίνεται η **Γιορτή της Σταφίδας**. Σταφίδα μοιράζεται άφθονη και ακολουθεί κρητικό παραδοσιακό γλέντι μέχρι πρωίας...

Στο Μέγα στ' Άγναντα για τον διαγωνισμό ψαρέματος

Κάθε απόγεμα 5ης Αυγούστου, παραμονές του Σωτήρος, οι Άγναντίτες φανατικοί του ψαρέματος κατεβαίνουν με τα καλάμια τους στην θέση Μέγα, στο Γεφύρι της Πλάκας, στο ποτάμι τ' Αράχθου. Γίνεται ένας διαγωνισμός ψαρέματος: Όποιος πιάσει το μεγαλύτερο ψάρι, αυτός και θα τιμηθεί δεόντως (με κύπελλο) και θα ανακηρυχθεί πρόεδρος για την επόμενη χρονιά!..

Κατεβαίνουν επίσης και επίδοξοι ψαράδες από τα γύρω χωριά: Σκούπα, Πλατανούσα, Μονολίθι, Γραικικό, Κουκκούλια, Καταρράκτης, Μικροσπηλιά, Ράμια,

Σγάρα, Κτιστάδες... Οι κανόνες αυστηροί και... οικολογικοί: Απαγορεύονται ρητώς τα δίκτυα, ο πεζόβολος, η γαλατσίδα, ο ασβέστης, η πόχα, το σουλπί, η γαλαζόπετρα και ο δυναμίτης!

Του Σωτήρος στ' Αντζιναίκα

Το εκκλησάκι της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος στ' Αντζιναίκα, στο Ξεροκάμπι Αρκαδίας, πανηγυρίζει μεγαλοπρεπώς: Παραμονή τελείται εσπερινός με αρτοκλασία και περιφορά της εικόνας. Ακολουθεί λαϊκό γλέντι με δημοτική ορχήστρα. Στους πανηγυριστάς μοιράζεται γουρουνούλα, βραστή-ριγανάτη γίδα, γκίοσα κιούλμπασι, ενώ ρέει άφθονο κρασί... Επίσης, υπάρχει πρόβλεψη για όσους νηστεύουν με νηστίσιμα εδέσματα... Το πανηγύρι φροντίζει ο εξωραϊστικός και πολιτιστικός σύλλογος «Τα Αντζιναίκα».

Στην Γρανίτσα, τ' άη Σωτήρος Βλογάνε τα φρούτα

Τ' άη Σωτήρος, στην Γρανίτσα «σπλωνίζουν»

τις βύρες (= γούρνες) να πίνουν ψάρια. Απ' τις αρχές Αυγούστου, η μανίτσα (έτσι λένε εδώ, και με γεμάτο στόμα, την βάβου απ' την μάνα) έλεγε στα παιδιά: «Μην π'ράζετε, μην τρώτε τα γινωμένα απίδια! Τα προ'ρίζω για βλό'γμα τ' άη Σωτήρος, απ' τον παππά, πέρα στην εκκλησιά! Δικά μας απίδια να πάμε κι όκι αγοραστά»... Κι όσο φώναζε η μανίτσα, τόσο τα «γιουροσκιωμένα» παιδιά, ρήμαζαν τ' ασπραπίδια που ήταν για φά'ωμα...

Γιατί στην Γρανίτσα, τ' άη Σωτήρος οι γυναίκες πάνε στην εκκλησιά φρούτα (σταφύλια, σύκα, απίδια, ροδάκινα), μέσα σε πιάτα και σε νταβάδιο, και τα βλογάει ο παππάς με το πετραχίλι, δίνοντας ευχές, προτού «απολύκει» η εκκλησιά. Η εκκλησία παίρνει χρώμα από τα φρούτα! Μετά, αυτά τα φρούτα μοιράζονται στον κόσμο, που γεύεται αράτες από σταφύλια, και που τους εύχεται διάφορες ευχές, όπως: «να 'χουν τα πουρκά (= οπωροφόρα δένδρα) κάργα ψηλά τους τα σούρφαλα και τα μούρφαλα (= τα χίλια μύρια καλά!)», «να 'ναι γλυκόζουμα και να πέφτει το μέλι σαν αναργοσταλαματιά στην γη, για να γλυκαίνει κι αυτή!», «άντε, και του χρόνου, να 'μαστε καλά!», κ.ά. Κάθε που τιμάμε ένα έθιμο, είναι σαν να ανάβουμε τριπίθames λαμπάδες στους τάφους των αποθαμένων μας...

Στην Λευκάδα για το Διεθνές Φεστιβάλ Φολκλόρ

Ένα διεθνές φεστιβάλ φολκλόρ γίνεται τέλη



Αυγούστου στην Λευκάδα, που ζυγώνει μισόν αιώνα ζωής! Πρόκειται για τον αρχαιότερο πολιτιστικό θεσμό λαϊκής τέχνης της χώρας μας! Συμμετέχουν σ' αυτόν συγκροτήματα από περίπου 20 χώρες κάθε φορά, που σημαίνει 800 περίπου ξένοι χορευτές και 300 περίπου Λευκαδίτες την φορά!

Ξεκινάει με παρέλαση και «καλωσήλθατε» στα Επτάνησα και συνεχίζει με δρώμενα, μουσικά και χορευτικά. Το φεστιβάλ προωθεί την ιδέα της ειρήνης και της φιλίας, της συναδέλφωσης και της αλληλεγγύης των λαών του κόσμου, μέσα από την λαϊκή τέχνη, μια ιδέα του Αντ. Τζεβελέκη, συλληφθείσα το 1962. Το ιστορικό Φεστιβάλ διοργανώνει το Πνευματικό Κέντρο Λευκάδος. Παράλληλα, οργανώνονται επισκέψεις στο Μουσείο Παραδοσιακών Ενδυμασιών και Μουσικών Οργάνων, όπου εκτίθενται κοστούμια, συνοδευτικά αυτών, μουσικά όργανα και αντικείμενα, από συγκροτήματα που έχουν συμμετάσχει τόσα χρόνια τώρα! Το Μουσείο στεγάζεται στο Πολιτιστικό Κέντρο του Δήμου Λευκαδίων.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

Σεπτέμβριος, ο μήνας της μουσταλευριάς

Σεπτέμβριος ο Σταφυλάς ή Τρυγητής ή Τρυγομνάς ή Τρύγος. Ο μήνας που πατιούνται τα σταφύλια στα - ιδιωτικά πλέον - πατητήρια των - λιγοστών πια - μερακλήδων... Βγαίνει ο μούστος και τα σπιτικά φτιάχνουν μουσταλευριά - την «βσιονιά κρέμα» της γιαγιάς... Την πασπαλίζουν με άφθονο σπόαμι... Την προικίζουν με ψιλοκομμένα αμύγδαλα... Και ιδού μια υγιεινότερη τροφή... Ας ιδούμε, όμως, εάν μπορούμε «σκινές τρύγου» στα Μεσόγεια: Ατέλειωτα στρέμματα αμπέλια... Τρυγούν κοπέλλες, με προστατευτικές μανδήλες στο κεφάλι... Κόβουν τα τσαμπιά... Τα ρίχνουν προσεκτικά κι ευλαβικά στα καλάθια... Φορτώνουν τα ακριβά καλάθια στα σαμάρια των γαϊδουριών... Κι απ' αυτά, αδειάζονται στα κάρα. Τα κάρα έρχονται φορτωμένα χύμα σταφύλια! Αδειάζουν το ένα πίσω από τ' άλλο τα κοφίνια στα μεγάλα πατητήρια... Δεκάδες άνθρωποι πατούν νυχθημερόν τόνους ροδίτη και σαββατιανού. Από την άλλη, αμάξια με ντεπόζιτα γεμίζουν μούστο με τις μάνικες από τα πιθουλάρια... Μοσκοβολάει ο τόπος! Τρύγος και πρωτοβρόχια... Μυρίζει και βροχί τώρα... Όλες οι νοικοκυρές - ιδίως στον Μαραθώνα - παίρνουν μούστο και μάλιστα ορισμένη ποσότητα. Την χωρίζουν με «λευκό χύμα». Και φτιάχνουν μουσταλευριά για ίδια χρήση, αλλά και για τους γείτονες. Φτιάχνουν και πετιμέζι. Με αυτό εν συνεχεία, φτιά-

χνουν τα περίφημα σουτζούκια και τα μουστοκούλουρά τους. Πετιμέζι με τηγανώψωμο στα Μεσόγεια, ήταν τότε το καλύτερο πραινόν, για τους εργάτες των αμπελώνων και των ελαιώνων. Γλύκαινε η μέρα, γλύκαινε η ζωή... Τώρα τα σάρωσαν όλα οι τεχνολογίες και τα απόροπα σουίπερ μάρκετ... Και δεν είναι πολύ μακριά, αυτή η εποχή... Ακόμη και στην δεκαετία του 1960 έτσι περνούσε ο Σεπτέμβριος...

Στην Κόνιτσα για το παζάρι της

Περίπου στις 20 Σεπτεμβρίου ανοίγει το παζάρι της Κόνιτσας. Τα παλαιά καλά χρόνια, ο χαρακτήρας του παζαριού ήταν εμπορο-ζωοπανήγυρις. Εδώ οι άνθρωποι έκαμαν ανταλλαγές με ζώα, ανάλογα με τις ανάγκες τους. Επιτίδειοι κοτσαμπάσπδες εκοίταζαν τα ζώα στα δόντια και αποφαίνονταν για την ηλικία τους. Δεν τους ξεγελούσε εύκολα αυτούς. Κάθε ενδιφερόμενος πλήρωνε έναν τέτοιο ειδήμονα, για να μην πάρει γερασμένο ζώο. Οι γύφτοι πωλούσαν κόσκινα και μπορούσαν να εξαπατήσουν εύκολα και τον εξυπνότερο με την πονηριά τους! Ο παππάς της Άνω Κόνιτσας με το χαρηνί (παγκράτι) στο χέρι, έβγαине ν' αγιάσει τις παράγκες, για «καλές δουλειές» (έως και το 1946). Βασικό γλύκισμα, ο χαλβάς των Τρικάλων! Καλοφτιαγμένος και νόστιμος! Από ανθρώπους γνώστες της τέχνης του χαλβά...