

Έθιμα των Χριστουγέννων

Τα Χριστούγεννα είναι μαζί με το Πάσχα οι δύο σημαντικότερες γιορτές για τους χριστιανούς. Και στο Περιβόλι οι κάτοικοι ζούσαν με την προσμονή της μεγάλης γιορτής. Την έβλεπαν σαν μια αλλαγή στη ζωή τους, αλλά και σαν μια ευκαιρία, από τις λίγες το χρόνο, για κρεοφαγία (χοιροφαγία). Παλιά δεν υπήρχε η συνήθεια για φωτοστολισμούς, όπως σήμερα. Λίγα σπίτια επίσης στόλιζαν χριστουγεννιάτικο δέντρο. Επειδή δεν υπήρχαν έλατα στην περιοχή μας χρησιμοποιούσαν κέδρα, τα οποία μοιάζουν λίγο με τα έλατα. Ιδιαίτερα τα παιδιά περίμεναν τη γιορτή με μεγαλύτερη ανυπομονησία, διότι θα είχαν διακοπή των μαθημάτων στο σχολείο.

Τα κάλαντα είναι το πιο συνηθισμένο πανελλήνιο έθιμο (με διαφορετικούς κατά περιοχή στίχους). Την παραμονή των Χριστουγέννων τα αγόρια ξεχύνονταν στους δρόμους του χωριού και έλεγαν τα ακόλουθα κάλαντα:

Καλήν ημέραν άρχοντες κι αν είναι ορισμός σας,
Χριστού τη θεία Γέννηση να πω στ' αρχοντικό σας.
Χριστός γεννάται σήμερα εν Βηθλεέμ τη πόλη,
οι ουρανοί αγάλλονται, χαίρει η φύσις όλη.
Εν τω σπηλαίω τίκτεται, εν φάτνη των αλόγων,
ο Βασιλεύς των Ουρανών και ποιητής των όλων.
Πλήθος αγγέλων ψάλλουσι το Δόξα εν Υψίστοις
και τούτο άξιον εστί, η των ποιμένων πίστις.
Εκ της Περσίας έρχονται τρεις μάγοι με τα δώρα.
Άστρο λαμπρό τους οδηγεί, χωρίς να λείπει ώρα.
Και του χρόνου!

Οι νοικοκυρές φίλευαν τα παιδιά με καραμέλες, σύκα ξερά, καλαμπόκι κλπ. Χρήματα λίγες νοικοκυρές έδιναν.

Η «γουρνοχαρά»

Τα Χριστούγεννα ήταν άρρηκτα συνδυσμένα με τη λεγόμενη «γουρνοχαρά», το σφάξιμο δηλαδή των γουρουνιών. Είναι ένα έθιμο που συναντιέται σε πολλές περιοχές της πατρίδας μας. Αν τα παιδιά της εποχής μας περιμένουν τα Χριστούγεννα για να πάρουν τα δώρα τους, οι παλιότεροι τα περίμεναν για να σφάξουν το γουρούνι. Οι νοικοκυραίοι όλων των σπιτιών αγόραζαν κατά κανόνα ένα ή δύο γουρουνόπουλα μικρά από την άνοιξη ή το καλοκαίρι και τα μεγάλωναν για να τα σφάξουν τα Χριστούγεννα. Η διατροφή του χοίρου είναι εύκολη, διότι είναι παμφάγο ζώο και μπορούν να φάνε όλα σχεδόν τα αποφάγια.

Τα γουρουνόπουλα τα ευνούχιζαν, τα «μουνούχιζαν» με σκοπό την πάχυνση, να γίνουν κατά το δυνατόν μεγάλα και παχιά με πολύ παστό για να βγάλουν «λίπα», το λάδι του φτωχού. Το μουνούχισμα γινόταν πάνω σε ξύλινη σκάλα, η οποία στηνόταν πλαγιαστά σε ένα τοίχο. Την «επέμβαση» έκανε έμπειρος «χειρουργός», εννοείται χωρίς αναισθησία. Διαρκούσε δε λίγη ώρα. Στο Περιβόλι, όπως και στα άλλα γύρω χωριά, το «μουνούχισμα» για χρόνια έκανε ο Γεώργιος Κολοβός από το χωριό Αρχάνι Λαμίας. Άλλος «χειρουργός» ήταν ο Ηλίας Νιώρας από τη Μακρακώμη.

Το σφάξιμο γινόταν κατά κανόνα ανήμερα της εορτής. Σταδιακά, για πρακτικούς λόγους, μετατέθηκε για την παραμονή και αργότερα μερικές μέρες νωρίτερα. Για το λόγο αυτό ανήμερα αυτής της μεγάλης εορτής παραδοσιακά εκκλησιάζονται πολύ λίγα άτομα. Ο κόσμος εκκλησιάζεται τη δεύτερη ημέρα των Χριστουγέννων.

Η προετοιμασία για τη σφαγή ξεκινούσε πολύ νωρίς. Κυριότερη μέριμνα ήταν να γανώσουν τα χάλκινα οικιακά σκεύη που ήταν αναγκαία, ιδίως το καζάνι.

Για τη χοιροσφαγή συγκροτούνταν ομάδες από γείτονες, γνωστούς και συγγενείς με τον κατάλληλο εξοπλισμό: ένα μαχαίρι με μακριά λάμα για την κοπή του κεφαλιού, μικρότερα μαχαίρια για το γδάρσιμο και ένα τσεκούρι για τα χοντρά κόκαλα. Πρώτα σφάζανε το γουρούνι του ενός, μετά του άλλου, μέχρι του τελευταίου της παρέας. Την ώρα που το σφάζανε η νοικοκυρά έριχνε πάνω στη σφαγή κάρβουνα με θυμίαμα ενώ στο στόμα του γουρουνιού έβραζαν ένα λεμόνι ή κρεμμύδι για να μένει ανοιχτό και να αερίζεται. Όταν τελείωναν με όλα τα γουρούνια ξεκουράζονταν και απολάμβαναν γευστικότερη τηγανιά με κρασί. Οι επόμενες 3-4 μέρες ήταν αφιερωμένες στις «γουρνοδουλειές». Προηγούνταν βέβαια το γδάρσιμο. Ακολουθούσε ο τεμαχισμός, το λιώσιμο του παστού και η παραγωγή της λίπας, το γέμισμα των λουκάνικων, η επεξεργασία των οστών και οι υπόλοιπες δουλειές.

Ξεχωριστό νοστιμότητα χοιρινό έδεσμα είναι τα μπουμπάρια. Για το γέμισμά τους χρησιμοποιούνται το παχύ έντερο του γουρουνιού (ενώ για τα λουκάνικα το λεπτό έντερο). Η γέμιση αποτελείται από το πνευμόνι κομμένο σε μικρά κομμάτια, πράσο και μπλουγούρι. Ψήνονται σε ταψί στο φούρνο.

Τα χρόνια εκείνα της ανέχειας και της φτώχειας το γουρούνι αποτελούσε πολυτιμότερο ζώο για κάθε αγροτικό σπίτι. Οι άνθρωποι αξιοποιούσαν τα πάντα και δεν πετούσαν σχεδόν τίποτα. Η λίπα χρησιμοποιούνταν αντί για λάδι. Από το λιώσιμο του παστού παρέμεναν ως προϊόν οι «τσιγαρίθρες», μικρά τραγανά κομμάτια κρέατος και λίπους. Τα μπουμπάρια και τα λουκάνικα αποτελούσαν τα νοστιμότερα φαγητά. Ειδική επεξεργασία γινόταν στα οστά ύστερα από την αφαίρεση του κρέατος. Αρχικά τα έβραζαν και με το λίγο κρέας, που υπήρχε ακόμα και πράσα έφτιαχναν τον «πασπαλά». Στη συνέχεια έβραζαν τα κόκαλα με ποτάσα και έφτιαχναν το σαπούνι της χρονιάς. Από το δέρμα, τα πολύ παλιά χρόνια έφτιαχναν παπούτσια, τα λεγόμενα «γουρνονοτσάρουχα». Ακόμα και η φούσκα, η ουροδόχος κύστη ήταν χρήσιμη. Γινόταν μπάλα για να παίζουν τα παιδιά καθώς δεν υπήρχαν άλλες μπάλες, εκτός από εκείνες που έφτιαχναν με κουρέλια.

Τα τελευταία χρόνια, που έχει βελτιωθεί αισθητά το βιοτικό επίπεδο έχει ατονήσει το έθιμο της «γουρνοχαράς». Ωστόσο αρκετοί άνθρωποι συνεχίζουν την παράδοση. Με τη διαφορά ότι το γουρούνι που σφάζουν το αγοράζουν από χοιροστάσιο και δεν το μεγαλώνουν οι ίδιοι.

