

Ατμόσφαιρα Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς από την Κωνσταντινούπολη των Ρωμιών.



— Ο Οικουμενικός Πατριάρχης κ.κ. Βαρθολομαίος δίνει πάντα το «παρών» σε όλες τις χριστουγεννιάτικες παιδικές εορτές.

Της **Μαργαρίτας Πουρνάρα**

Σε όλες τις μεγάλες χριστιανικές εορτές, η σκέψη μας πηγαίνει στους Ρωμιούς που διατηρούν σε πείσμα της λήθης αλλά και της συρρίκνωσης της κοινότητας, τα ήθη και τα έθιμα των προγόνων. Με την ευλογημένη πνευματική καθοδήγηση του Οικουμενικού Πατριάρχη, γίνονται όλοι μια οικογένεια μονοιασμένη και ενωμένη.

Οι μικρότεροι μαθαίνουν από τους μεγαλύτερους ώστε να φέρουν με τη σειρά τους τη μνήμη στους δικούς τους ώμους. Κάλαντα, γεύματα αγάπης, δοξολογία στις εκκλησίες που ακόμα λειτουργούν, κρατούν ζωντανή την παράδοση των πρωτοχρονιάτικων εθίμων που διαφέρουν από τα δικά μας μιας και είναι πιο μπολιασμένα από το Βυζάντιο.

Φέτος ζήτησα από τον φίλο της στήλης, τον Κωνσταντινουπολίτη Νίκο Μιχαηλίδη να θυμηθεί τα θρυλικά εορταστικά τραπέζια της πολιτικής κουζίνας, πριν από τον ξεριζωμό. Ιδού τι μου είπε:

«Στην Πόλη γιορτάζαμε την Πρωτοχρονιά περισσότερο παρά τα Χριστούγεννα. Τα κάλαντα ψάλλονταν την παραμονή της Πρωτοχρονιάς. Οι νοικοκυρές κλείνονταν για μέρες πριν στην

κουζίνα και μεγαλουργούσαν. Εφτιαχναν πολλά φαγητά!

Με αρώματα, χρώματα, μπαχαρικά και γεύσεις μοναδικές! Εβγαιναν τα καλά σερβίτσια, τα κρυστάλλινα ποτήρια, τα καλά μαχαιροπίρουνα και τραπεζομάντιλα.



Ο Νίκος Μιχαηλίδης, τελειόφοιτος του 1964 στην Κωνσταντινούπολη, με τους συμμαθητές του λένε τα κάλαντα.

Πρώτα οι μεζέδες: ψαρικά, παστές σαρδέλες, λακέρδα και τσιροσαλάτα. Από σαλάτες υπήρχε το πιάζι (σαλάτα με ξερά φασόλια), η αμερικανική σαλάτα, έτσι την έλεγαν οι Τούρκοι για να μην την πουν ρωσική, ταραμοσαλάτα και πατατοσαλάτα, όλα φτιαγμένα στο σπίτι.

Ντολμαδάκια γιαλαντζί, λαχανοντολμάδες με ρύζι, σταφίδες και κουκουνάρια, σουτζούκι, παστοურμάς, αλλαντικά, Αυτοί ήταν οι κρύοι μεζέδες... Εννοείται πως είχαμε και ζεστούς! Τηγανητά τυροπιτάκια και παστοურμαδοπιτάκια, κεφτεδάκια, πατατοκεφτέδες, αρναούτ τζιερί (τηγανισμένο μοσχαρίσιο συκώτι σε κύβους, το οποίο σερβίρεται με κρεμμύδια, μαϊντανό και κόκκινο πιπέρι) και φυσικά μελιτζάνες και κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι. Όλα αυτά ήταν οι μεζέδες για το ούζο!



— Η παράδοση των μαθητών του Ζωγράφειου σχολείου της Πόλης με τα Κάλαντα συνεχίζεται μέχρι και τις ημέρες μας.

Σειρά είχε το κυρίως φαγητό, δηλαδή το φουρνιστό. Αρνί ή πρόβατο, σπάνια χοιρινό, με πατάτες ή γαλοπούλα με ρύζι. Τη γαλοπούλα τη λέγαμε Κούρκο, προφανώς από τον Τούρκο (Turkey), Ετσι ήμασταν ασφαλείς όταν λέγαμε θα σφάξουμε ή θα φουρνίσουμε Κούρκο.

Το πλάφι φτιαχνόταν απαραίτητως την παραμονή της Πρωτοχρονιάς σε όλα τα πολιτικά σπίτια γιατί είχε έναν συγκεκριμένο συμβολισμό. Όσα είναι τα σπυριά του ρυζιού, τόσα θα είναι τα καλά που θα έρθουν στο σπιτικό με τον καινούργιο χρόνο.

Μετά το φαγητό και αφού κόντευε πια να αλλάξει ο χρόνος, το τραπέζι άλλαζε μορφή!

Σειρά έπαιρναν οι πιατέλες με τα φρούτα, και όλων των ειδών οι ξηροί καρποί για καλή σοδειά. Τα σιροπιαστά γλυκά, όπως ο μπακλαβάς για να είναι γλυκιά η νέα χρονιά. Πίναμε κατά κανόνα κρασί ή ντούζικο (ούζο) και στη συνέχεια σαμπάνια για την υποδοχή του νέου έτους. Τα μελομακάρονα ήταν ξένα για εμάς.



_ Οι νέοι Ρωμιοί συνεχίζουν τις παραδόσεις. Εδώ, μια οικογένεια μπροστά στη Φάτνη στο προαύλιο της εκκλησίας στο Μέγα Ρεύμα.

Το τραπέζι της Πρωτοχρονιάς συνήθως δεν το μαζεύαμε, για να φάει ο Άγιος Βασίλης τη νύκτα. Φυσικά στο τραπέζι δέσποζε η βασιλόπιτα με το χρυσό φλουρί που την έκοβε πάντα, παραδοσιακά, ο αρχηγός του σπιτιού.

Την παραμονή το βράδυ ή ανήμερα στο γεύμα, ο πατέρας μοίραζε τα δώρα που ήταν συνήθως χρυσαφικά για τη γυναίκα, παιχνίδια για τα παιδιά. Με την αλλαγή του χρόνου, τα μεσάνυχτα, άνοιγαν τις βρύσες του σπιτιού για να φύγουν οι στενοχώριες του παλιού χρόνου, να τρέξουν στο σπιτικό οι χαρές του νέου!

Όσο για τα κάλαντα, το Ζωγράφειο, από τα λίγα σχολεία που λειτουργούν σήμερα, έστελνε ομάδες των τελειοφίτων μαθητών του με κιθάρες και ακορντεόν».

30.12.2019

Πηγή: [Καθημερινή](#)