

## Δωδεκαήμερο

Σαν έφτανε το Δωδεκαήμερο, οι γυναίκες του σπιτιού βρίσκονταν σε μεγάλο αναβρασμό. Η μάνα έβγαζε από τα μπαούλα μυριοπλούμιστα υφαντά, για να στολίσει κρεβάτια και καναπέδες και από τις κασέλες ακριβά κειμήλια, δίσκους, πιάτα και μαστραπάδες, που μόνο τις επίσημες μέρες χρησιμοποιούσε. Περισσότερο έπρεπε να στολιστεί η *καλή κάμαρα*, το μεγάλο δωμάτιο του σπιτιού, όπου θα έρχονταν φίλοι και συγγενείς να ευχηθούν και τα παλικάρια του χωριού να πουν τον Αϊ – Βασίλη. Οι μεγάλες κόρες της, που είχαν περάσει πια τα πρώτα εφηβικά τους χρόνια και γλυκοκοίταζαν τους νέους κάνοντας όνειρα για το μέλλον, έβαζαν τη δική τους νεανική πινελιά στη διακόσμηση του σπιτιού. Έβγαζαν από το κατώι τις μικρές γλάστρες, που από τις αρχές του Δεκέμβρη ακόμα τις είχαν σπείρει με βίκο, ρεβίθια και άλλα σποράκια και τις είχαν τοποθετήσει στις πιο σκοτεινές γωνιές. Τις πότιζαν και τις φρόντιζαν και τα φυτά ψήλωναν και μεγάλωναν ασπροκίτρινα ζωντανά στολίδια, που ήλιου μάτι δεν τα είχε δει. Θα στόλιζαν μ' αυτές τη σκάλα και άλλες γωνιές του σπιτιού.

Η γιαγιά με τα θαυματουργά της χέρια ετοίμαζε τα γλυκά για τις άγιες μέρες, όλα από αγνά υλικά του σπιτιού, αλεύρι σταρένιο, βούτυρο πρόβειο, αβγά πουλάδας και μέλι που μοσχοβόλαγε θυμάρι και . Με τα μαγικά δάχτυλά της άνοιγε το φύλλο με τη *ματσόβεργα (1)* πάνω στην *πλασταριά (2)* και γέμιζε *σινιά (3)* και ταψιά με *πλατσιέντα (4)* και *σαμσάδες (5)*. Έκοβε σε *χαμαλιά* την μπακλαβού, τη στόλιζε με *μοσκοκάρφια (6)* και τη ράντιζε με ανθόνερο. Ζύμωνε τους κουραμπιέδες και τα *κουρμάδια (7)* και τα αράδιαζε αριστοτεχνικά σε ταψιά και ταβάδες. Και τα 'ψηνε στον φούρνο της αυλής και μοσχοβόλαγε η γειτονιά. Και περίχαγε τα κουρμάδια με αραιωμένο μέλι, από εκείνο που είχε τρυγήσει ο πατέρας από αγριομελίссια σε σχισμές βράχων και σε κουφάλες γέρικων δέντρων,

Οι άντρες δεν έπαυαν να δοκιμάζουν την τύχη τους στα καφενεία του χωριού. Το βράδυ, σα γύριζαν κουρασμένοι απ' τη δουλειά, παίζανε πλακάκια, τριάντα ένα και πρέφα καπίκι, έτσι για να περάσει η ώρα, έτσι για το καλό του χρόνου. Μικροποσά και πενταροδεκάρες, όχι να γδύσει ο ένας τον άλλον.

Οι κοπέλες, ώσπου να γυρίσει ο πατέρας από το καφενείο, γονατιστές δίπλα στο παραγώνι, σάλιωναν λιόφυλλα, τα έριχναν στην πυρωμένη στάχτη και μελετούσαν

*Άμα μ' αγαπά, να π'δήξ' τσι να βρουντήξ' ...*

*Άμα δε μ' αγαπά, να ψ'θεί, να μαραθεί τσι στου φούρνου να καγεί ...*

Τα παιδιά μάλωναν ποιο να εξασφαλίσει καλύτερη θέση στην ποδιά της γιαγιάς, ν' ακούσουν για δεύτερη και τρίτη φορά τα παραμύθια με τις βασιλοπούλες και τα βασιλόπουλα, τους δράκους και τους καλικάντζαρους, τους σπανούς και τους μυλωνάδες, μέχρι να τα πάρει ο ύπνος και σηκωτά να τα κουβαλήσει η μάννα στη στρωματσάδα...

Ξημέρωνε παραμονή Χριστουγέννων και όλοι, μικροί και μεγάλοι, κινούσαν για την εκκλησιά να κοινωνήσουν. Τα παιδιά έπρεπε από την προηγούμενη να φιλήσουν τα χέρια των γονιών και όλων των συγγενών. Η μάννα τα περνούσε από αυστηρή ανάκριση :

- Φούλ'σεις του χέρ' τ'ς νουνάς ; Φούλ'σεις του χέρ' τ' μπάρμπα σ' τ' Κουμνηνού ; Τ'ς θειας τ'ς Μυρσινιώς ; Έκανης μητάνης ;

Και η ανάκριση συνεχιζόταν μέχρι να τελειώσει κατάλογος όλων των των θειάδων και των μπαρμπαδάων, που δεν ήταν δα λίγο μακροσκελής.

Και ερχόταν η ώρα για το σφάξιμο του μ'νούχου (8). Ο πατέρας έσφαζε τον μ'νούχο, τον φούσκωνε φουσώντας με ένα καλάμι από μια σχισμή του δέρματος στο πόδι, τον κρέμαγε με το τσιγκέλι στον στύλο της εξώπορτας και τον έγδερνε. Τα παιδιά παρακολουθούσαν ανυπόμονα πότε θα βγάλει τη φούσκα (9), να την αρπάξουν έτσι άπλυτη και να ξαμολυθούν στη γειτονιά μαλώνοντας ποιος θα τη φουσκώσει πρώτος. Η μάννα έλιωνε τις γλίνες, έφτιαχνε μύλους και τις κρέμαγε στο κελάρι. Απ' τις θα έκοβε κομμάτια, και θα ζεμάταγε το πιλάφι και τα μακαρόνια κάθε φορά που θα μαγείρευε απ' αυτά.

Κυλούσαν οι μέρες κι έφτανε η παραμονή τις Πωτοχρονιάς. Νωρίς το βράδυ η οικογένεια στρωνόταν στο τραπέζι και ο πατέρας μετά το φαγητό άρχιζε να κόβει τη βασιλόπιτα, που είχε φτιάξει η μάννα. Τη σταύρωνε τρεις φορές με ένα κλαδάκι ελιάς κι έκοβε ένα –ένα τα κομμάτια μελετώντας το αντίστοιχο όνομα : Τ'Χριστού, τ'ς Παναγιάς, τ'Αγίου Βασ'λειού, τ' σπιτιού, τ' νοικουκέρη, τ'ς νοικοκυράς των παιδιών, ονομαστικά το καθένα, των συγγενών και των φίλων. Ακόμα και για τα ζώα του σπιτιού έκοβε κομμάτι ο πατέρας και η γιαγιά φύλαγε τα ψίχουλα για τις κότες. Εκείνος που θα του έπεφτε η δραχμή (10), θα έκανε ξημερώματα το ποδαρικό του σπιτιού και ύστερα όλη η οικογένεια θα πήγαινε στην εκκλησία. Στο δρόμο χαιρετούν όσους συναντούν με την ευχή « καλημέρα τσι τ' Αγίου Βασ'λειού ». Σήμερα όλη μέρα, λένε « καλημέρα ». Σήμερα πρέπει να φορέσουμε καινούργια ρούχα ή παπούτσια, για να φοράμε καινούργια όλο τον χρόνο. Δεν αγοράζουμε τίποτα, δεν ξοδεύουμε χρήματα, για να μην ξοδεύουμε όλο το χρόνο .

Η γιαγιά κάθε βράδυ και μέχρι την παραμονή των Φώτων δε σταματά να λογαριάζει τα ξόρκια που θα κάνει, για να κρατήσει μακριά τα δαιμονικά πλάσματα, τους καλικάντζαρους, που όλο το Δωδεκαήμερο ψάχνουν να βρουν ευκαιρία να πειράξουν τις ανθρώπους, Μόνο σαν

κάνει ο παπάς τον Μεγάλο Αγιασμό, θα ησυχάσει. Τότε θα ξεκουμπιστούν στα σκοτάδια του Κάτω Κόσμου, ποτέ να μην ξαναγυρίσουν...

### **Γλωσσάρι**

1. *η ματσόβεργα* : βέργα για κατασκευή φύλλου γλυκισμάτων, ο πλάστης
2. *η πλασταριά* : μικρό στρογγυλό ,χαμηλό τραπέζι, αλλιώς και σοφράς
3. *το σινί* :μεγάλο αβαθές ταψί
4. *η πλατσιέντα* : οι δίπλες (από τη λέξη πλακούντας =λεπτό φύλλο ζύμης)
5. *ο σαμσάς* : τοπικό παραδοσιακό γλύκισμα από αμύγδαλα
6. *τα μοσκοκάρφια* :το μπαχαρικό γαρύφαλα
7. *τα κουρμάδια*: τα μελομακάρωνα
8. *ο μ'νούχος* :ευνουχισμένο αρσενικό αρνί για πάχυνση και σφαγή
9. *η φούσκα* : η ουροδόχος κύστη των ζώων
10. *η δραχμή* : στη θέση του παραδοσιακού « φλουριού » στη βασιλόπιτα