**Λάρισα 24 Μαρτίου 2018**

**Tο δικό μου Πάσχα στην Ελασσόνα του ΄60 και ΄70.**

**1o Μέρος**

**Το αφιερώνω στους γονείς μου**

Σάββατο 24 Μαρτίου. Χθες, Παρασκευή 23 Μαρτίου, παρακολούθησα μια πολύ ενδιαφέρουσα γιορτή στο 6ο Δημοτικό Σχολείο Καρδίτσας. Ξαναγίνομαι μαθήτρια, αλλά επειδή δεν με παίρνει, θέλω να γίνω δασκάλα στη θέση της χαρισματικής Σόνιας της μουσικού, που εμπνεύστηκε και επένδυσε μουσικά αυτή την εξαιρετική γιορτή. Πόσο τη ζήλεψα, ότι και να πω σαν θεατής θάναι λίγο. Αύριο 25η Μαρτίου, παρέλαση και σε μια εβδομάδα το Σάββατο του Λαζάρου.

Το Σάββατο του Λαζάρου, που λέγαμε το Λάζαρη. Αν ήμουν σε σχολείο θα μάθαινα στους μαθητές μου αυτό το έμμετρο στιχούργημα και μπαίνω σε μια διαδικασία να θυμηθώ τους στίχους και το ρυθμό. Και κάπως έτσι αρχίζω να αναπολώ τα έθιμα του Πάσχα, όπως τα βίωσα σαν παιδί και έφηβη στην Ελασσόνα, τις δεκαετίες του ΄60 και ΄70. Οι μνήμες αρχίζουν να ζωντανεύουν και συνάμα η ανάγκη να τις φρεσκάρω, και να τις καταγράψω και γιατί όχι να τις δημοσιοποιήσω για να ξύσω τις μνήμες των συνομηλίκων μου και να μιλήσουμε για αυτές στους νεώτερους . Εικόνες, μυρωδιές, ακούσματα , υφές και συναισθήματα του Τότε αναδύονται, με συνεπαίρνουν και θυμάμαι:

Μέσα της δεκαετίας του ’60 και οι ετοιμασίες για τον γιορτασμό του Πάσχα ξεκινούν τουλάχιστον μια βδομάδα πριν την Κυριακή των Βαΐων. Όλες οι νοικοκυρές οι γηραιότερες -η γιαγιά Σουλτάνα και η γιαγιά Μαρία-, και οι νεώτερες - η μαμά μου, η θεία Νίτσα, η θεία Λενάκη, η θεία Φωτεινή, η θεία Λόπη - με τις ποδιές και τις μαντήλες αλλά και οι νοικοκυραίοι (ο ο θείος Πέτρος και ο θείος Κώστας) με βούρτσες, σκούπες και τζουγκράνες σκούπιζαν τις αυλές και το δρόμο, καθάριζαν τα παρτέρια, έβαφαν τις γλάστρες με κόκκινο χρώμα και ασβέστωναν τους πέτρινους τοίχους , σε μια πρώην τούρκικη γειτονιά στο κέντρο της Ελασσόνας . Μια γειτονιά πολυπολιτισμική, που προσπαθούσαν να συνυπάρξουν αρμονικά - Πόντιοι, Βλάχοι (Σαμαριναίοι και Λιβαδιώτες) , Μικρασιάτες, Χασιώτες - και να μπολιάσουν τα έθιμα τους αυτές τις Άγιες μέρες, παρά τις διαφορές τους.

Η γειτονιά αυτές τις μέρες μύριζε σαπούνι από τις μπουγάδες, ασβέστη και βρεγμένο χώμα, με κυρίαρχη την παρουσία των νοικοκυρών στο δρόμο και στις αυλές (πριν γίνουν διώροφα με πυλωτές και μαγαζιά). Στη συνέχεια καθάριζαν το εσωτερικό των σπιτιών και τότε άρχιζαν οι τσακωμοί και οι γκρίνιες μάνας και κόρης για τις δουλειές του σπιτιού. Μέχρι το Σάββατο του Λαζάρου δρόμοι, αυλές και σπίτια, πλούσιων και φτωχών λαμποκοπούσαν.

Τα σχολεία έκλειναν την Παρασκευή για τις Πασχαλινές διακοπές και το απόγευμα , με πολύ ενθουσιασμό στόλιζα το καλαθακι μου με πασχαλιές και αγριολούλουδα από την αυλή μας . Την άλλη μέρα είναι το Σάββατο του Λαζάρου και με τη φίλη μου, τη Λίντα κανονίσαμε να πάμε να πούμε του Λάζαρη. Το Σάββατο του Λαζάρου πρωί-πρωί με τα ανθοστόλιστα καλαμόπλεκτα καλαθάκια μας στο χέρι και τα καλά μας ρουχαλάκια, γυρίζαμε πόρτα - πόρτα τις γειτονιές της Ελασσόνας και λέγαμε το Λάζαρη. Δεν ξέρω αν το θυμάμαι καλά αλλά κάπως έτσι ήταν



Του Λάζαρη του Λάζαρη

το αυγό στο καλαθούλι

το καλαθούλι μ’ θέλει αυγό

κι η τζέπη μου κουκόσια.

Πού ‘σουν Λάζαρη, πού ‘σουν χαμένους;

μες στα χάντακα χαντακουμένους!

Σήκου Λάζαρη και μη κοιμάσι

ήρθε η μάνα σου από την πόλη

σουφερε χαρτί και κομπολόι .

Δως δως μου λιγο νεράκι

να ξεπλύνω το στοματάκι

γιατι είναι πικρό φαρμάκι.

και καλούσαμε τη νοικοκυρά να βγει και να τοποθετήσει από ένα αβγό στο καλαθάκι μας, για να συνεχίσουμε ύστερα σ’ άλλη πόρτα. Και όταν κατά το μεσημέρι γέμιζε το καλαθάκι με αυγά και κουκόσια κ’ η τσέπη με δεκάρες, έφερνα τα αβγά στη μαμά μου, προκειμένου ν’ ακολουθήσει η βαφή τους το πρωινό της Μ. Πέμπτης.

Ο μπαμπάς, έμπορος ζώων και δερμάτων, άφαντος, αυτές τις μέρες. Ξημεροβραδιάζεται στο σφαγείο, για να παρακολουθεί τη σφαγή των ντόπιων αμνών και εριφίων που μέρες πριν αγόρασε από κτηνοτρόφους της επαρχίας Ελασσόνας (κατ εξοχή κτηνοτροφική μέχρι και σήμερα) και να εφοδιάσει κρεοπώλες της τοπικής αλλά και εμπόρους της κεντρικής αγοράς της Αθήνας .

Την επόμενη μέρα, Κυριακή των Βαίων, πρωινό ξύπνημα για να εκκλησιαστούμε με τη μαμά, στον Άγιο Δημήτριο και για να πάρουμε τα Βάγια. Ένα κλαδάκι βάγιας θα στόλιζε το πορτοπαράθυρο της κεντρικής πόρτας του σπιτιού, ενώ ο υπόλοιπο θα χρησίμευε για να αρωματίσουμε τις νηστίσιμες φακές της Μεγάλης Εβδομάδας που ακολουθούσε.

Το πρωί της Μ. Δευτέρας μπορούμε να κοιμηθούμε λίγο παραπάνω και να παίξουμε, το απόγευμα όμως θα πρέπει να πάμε στα παντοπωλείο του Πάκα να ψωνίσουμε τα υλικά για τα τσουρέκια και τα κουλουράκια και την κόκκινη βαφή για τα αυγά. Δεν νοείται Πάσχα χωρίς τσουρέκια, κουλουράκια, κόκκινα αυγά και αρνί. Δεν νοείται Πάσχα στο βλάχικο σπιτικό χωρίς λαχανόπιτα και μπατζαβούσια.

Τη Μεγάλη Τρίτη λοιπόν από πολύ νωρίς το πρωί ξεκινάει η ετοιμασία για τα τσουρέκια. Θυμάμαι τη μαμά μου ξημερώματα να ζυμώνει για ώρα τη ζύμη στην ξύλινη σκάφη, να την αφήνει να ησυχάσει και ξανά πάλι ζύμωμα. Χρονοβόρα διαδικασία, οι μυρωδιές όμως από τη μαστίχα, και το μαχλέπι μεθυστικες και ο πρωινός ύπνος γλυκός αλλά όχι για πολύ ακόμη. Πρέπει να ξυπνήσω και να πάω με τον αδελφό μου να πάρουμε τις λαμαρίνες από το φούρνο. Τις μακρόστενες μαύρες λαμαρίνες που θα μπουν τα τσουρέκια για να ψηθούν. Μετά από 3-4 ώρες, εφόσον η ζύμη έχει φουσκώσει πλάθουμε τα τσουρέκια σε πλεξούδες με δύο ή με τρία κορδόνια και την κουλούρα της νονάς. Η μαμά μου έλεγε « τα αφράτα, σαν μαστίχα τσουρέκια θέλουν χρόνο, ηρεμία και ζέστη». Από τον φούρνο του Κυριάκου, δίπλα στο σπίτι μας, οι μυρωδιές των τσουρεκιών που ψήνονται μας σπάνε τις μύτες . Τα τσουρέκια μας και αυτή τη φορά είναι νόστιμα , αφράτα, με ίνες και περιμένουμε πως και πως τη Μεγάλη Πέμπτη, μετά τη θεία μετάληψη να αρτηθούμε και να τα βουτήξουμε στο φρέσκο, από τις αγελάδες μας, γάλα. Η Απόλαυση θα περιμένει! Εγκράτεια .