

## Χριστούγεννα στην Κοζάνη: Έθιμα και Παραδόσεις Ανθεκτικές στο Χρόνο



**Γράφει η Ματίνα Τσικριτζή Μόμτσιου**

Είναι εντυπωσιακό το πόσα έθιμα και συνήθειες του Δωδεκαημέρου στην Κοζάνη παραδόθηκαν από γενιά σε γενιά, προσαρμοσμένα στις ανάγκες της κάθε καινούργιας κοινωνίας αλλά κρατώντας τον τελετουργικό τους πυρήνα.

Τα Χριστούγεννα είναι η γιορτή της αφθονίας. Η αντίληψη αυτή αποτυπώνεται τόσο στις αγορές που γίνονται αυτή την περίοδο όσο και στα εορταστικά τραπέζια. Τα εθιμικά εδέσματα ποικίλουν βέβαια ανάλογα με την ευημερία της κοινωνίας γενικά αλλά και την οικονομική ευρωστία της κάθε οικογένειας ειδικότερα, πάντα όμως ξεπερνούν κατά πολύ την συνηθισμένη καθημερινή διαβίωση.

Στα Κοζανίτικα σπίτια κυριαρχούσε πάντα και παντού το χοιρινό. Αναμενόμενο. Στις παλιότερες εποχές της οικιακής οικονομίας οπότε και παγιώθηκαν τα περισσότερα έθιμα, ήταν εκεί γύρω στη μέση του χειμώνα που ο οικόσιτος χοίρος έφτανε στην πλήρη ανάπτυξη, έτοιμος για να «θυσιαστεί» και στη συνέχεια να συντηρήσει τις πολυπληθείς οικογένειες όλο το χειμώνα. Παλιότερα αυτή η «θυσία» είχε έντονο τελεστικό χαρακτήρα

και συνιστούσε το έθιμο της «γουρουνοχαράς», που τηρείται ακόμα και σήμερα σε κάποιες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας, και όχι μόνο.

Πλήθος τα εδέσματα με βάση το χοιρινό. Τηγανιές, ψητά, λουκάνικα, σπληνάντερα, τσιγαρίδες ... Βασιλιάς όμως ήταν εδώ και αιώνες ένας μεγάλο τέντζερης γιαπράκια, η πιο γνωστή σπεσιαλιτέ της πόλης, που σε διάφορες παραλλαγές τη μοιράζεται με όλα τα Βαλκάνια, με την Τουρκία κι άλλες χώρες της Ανατολής. Γίνονται με λάχανο τουρσί, την «αρμιά», η οποία ωριμάζει επί 40 μέρες σε ξύλινο καδί, είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί τις παραμονές και να τυλίξει σε σφιχτά στρόγγυλα ντολμαδάκια τα βασικά συστατικά της γέμισης: κιμά, ρύζι, νεροκρέμμυδο και μπαχαρικά. Οι ντόπιοι πίστευαν και πιστεύουν ότι τα γιαπράκια συμβολίζουν το σπαργανωμένο νεογέννητο Θείο βρέφος, λόγω του σχήματος και της μορφής του. Ίσα με μισή μέρα ασχολούνται οι μαγείρισσες του σπιτιού με την προετοιμασία του φαγητού, τυλίγοντας πολύ μεγάλες ποσότητες, παλιότερα επειδή οι οικογένειες ήταν πολυμελείς, σήμερα επειδή περιμένουν τους ξενιτεμένους τους από μακριά κι από κοντά. Και στις δυο περιπτώσεις βέβαια τα γιαπράκια ήταν και ο βασικός μεζές για το κέρασμα των φίλων και των επισκεπτών, καθώς αποτελούν τον τέλειο μεζέ για το ντόπιο κόκκινο κρασί.

Ακόμα πιο πλούσια τα ελέη την Πρωτοχρονιά στο Κοζανίτικο τραπέζι, ώστε να εξασφαλιστεί τελετουργικά η αφθονία για όλο το χρόνο. Κι εδώ όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα κόβουν Αγιοβασιλιάτικη πίτα με φλουρί, τον λεγόμενο «παρά» στον τόπο μας. Η πίτα αυτή όμως δεν είναι γλυκιά. Είναι μια μεγάλη κρεατόπιτα που πάντα γινόταν σε στρογγυλό σινί, κόβεται ανήμερα Αϊ-Βασιλιού το μεσημέρι και αποτελεί το εστιακό σημείο των εθίμων της ημέρας.

Τα γλυκά σήμερα γεμίζουν τραπέζια και ψυγεία σ' όλη τη διάρκεια των γιορτών, και το θεωρούμε φυσικό. Αν πάμε όμως κάποιες δεκαετίες πίσω θα βρούμε μικρότερη ποικιλία από κεράσματα, αλλά θα είναι βέβαια όλα σπιτικά. Στις πρώτες θέσεις έρχονται τα σαλιάρια και οι κουραμπιέδες οι ζεματιστοί, τοπικές σπεσιαλιτέ που πολύ τα τιμούσαν οι ντόπιοι, αλλά και οι κουραμπιέδες οι λεγόμενοι «άσπροι» για να ξεχωρίζουν από τους άλλους, τους πιο συνηθισμένους στην πόλη.

Κι εδώ βέβαια όπως και σ' όλη την Ελλάδα το έθιμο της αγγελίας της χαρμόσυνης «είδησης» τόσο της Γέννησης του Χριστού όσο και της αρχής του Νέου Έτους κυριαρχεί εθιμικά και γλυκαίνει την ψυχή. Τα κάλαντα της παραμονής των Χριστουγέννων, «κόλιαντα» στον τόπο μας, κι εκείνα της Πρωτοχρονιάς, τα «σούρβα» σε μας, όσο κι αν

έχουν αλλάξει καθώς παραδίδονται από γενιά σε γενιά εξακολουθούν να αποτελούν ένα από τα στοιχεία που θυμίζουν Χριστούγεννα πιο έντονα από οποιοδήποτε άλλο.

Παλιότερα οι μικροί καλαντιστές ξεκινούσαν αξημέρωτα με το σακούλι στο χέρι και «τουν τσιώκου», το ειδικό για την περίπτωση ξύλινο σφυράκι, για να χτυπήσουν τις πόρτες και να τα πουν σε γνωστούς και αγνώστους. Τα χρήματα ήταν φυσικά το ισχυρότερο δέλεαρ, όσο λιγοστά και να φαίνονται με τα σημερινά κριτήρια. Παράλληλα όμως τα παιδιά μάζευαν κι άλλα κεράσματα, μανταρίνια, πορτοκάλια, φιρίκια καρύδια, ξυλοκέρατα και βέβαια τα γλυκά των ημερών.

Το βασικό εθιμικό φίλεμα όμως ήταν τα «κόλιαντα» μικρά ψωμάκια που γίνονταν με σκέτο ζυμάρι κι έπαιρναν συγκεκριμένη μορφή: «τς μπάμπους τα γυαλιά», «οχτάρια», «κλώσσις», (κοτσίδες), πέρδικες, αρνιά, γουρούνια, «τζουμανίκα» (ραβδί του τσοπάνου) ήταν τα πιο συνηθισμένα. Το πρώτο που παρασκευάζαν, ένα κουλουράκι με σταυρό στη μέση, ήταν το «κόλιαντο της Παναγίας». Μόλις ψηνόταν το έβαζαν στα εικονίσματα, όπου και έμενε μέχρι την επόμενη χρονιά χωρίς να το πειράζει κανείς, αφού επρόκειτο για αντικείμενο αφιερωμένο στη Μητέρα του Θεού και κατά συνέπεια περιβεβλημένο με ιερότητα και κύρος.

Παραδόσεις παλιές και καινούργιες συναντιούνται συνεχώς σε τούτο τον τόπο στο γύρισμα του χρόνου, και κυρίως τα Χριστούγεννα. Στολισμένη, φωτεινή και λαμπερή η Κοζάνη περιμένει τα ξενιτεμένα της παιδιά αλλά και τους επισκέπτες της, που θα επιλέξουν να ζήσουν χειμωνιάτικα Χριστούγεννα φέτος και στην πόλη και στα γύρω χωριά και στα χιονοδρομικά κέντρα της περιοχής. Κουβαλώντας ζεστά ρούχα στις βαλίτσες και διάθεση για κάτι αλλιότιχο στην ψυχή τους!