

Κάνετε κάτι πριν είναι αργά....

Η παραβατικότητα στα χωριά μας έχει πάρει ανησυχητικές διαστάσεις. Συνέχεια έχουμε διαρρήξεις, κλοπές και διάφορες άλλες παραβατικές πράξεις. Το αστυνομικό τμήμα Χατζή έχει βάλει λουκέτο και οι κακοποιοί καθημερινά αποθρασύνονται. Το ίδιο συμβαίνει και σε όλη τη Μεσσηνία. Οι κάτοικοι του δήμου μας ανησυχούν έντονα απ' αυτή την έξαρση. Αισθάνονται αδύναμοι και αβοήθητοι από την πολιτεία. Η έλλειψη αστυνομικών δυνάμεων είναι ορατή παντού. Η εφημερίδα μας εκπέμπει σήμα κινδύνου προς κάθε αρμόδιο και ζητά εκ μέρους των πολιτών να γίνει κάτι πριν είναι αργά. Πριν θρηνήσουμε και θύματα. Κύριοι κάνετε κάτι. Έχετε υποχρέωση και χρέος απέναντι στους πολίτες των χωριών μας.

Η καβουρόβρυση

Η καβουρόβρυση είναι μια πηγή που έχει τη δικιά της ιστορία ανάμεσα στα χωριά Ζαϊμογλι και Πελεκανάδα. Μια βρύση που ήταν ουσιαστικά τα φυσικά σύνορα των δυο χωριών που αναφέραμε. Για πολλά χρόνια η πηγή αυτή κάλυπτε τις ανάγκες ύδρευσης του οικισμού Άνω Ζαϊμογλι. Την αναφέρουμε έτσι απλά και για να μαθαίνουν τις πηγές οι νεότερες γενιές και γιατί έχουμε χρέος στην ιστορική μνήμη.

Μεϊντάνης Γιάννης: Ένα παλικάρι από το Κουρτάκι

Τόπος καταγωγής του Γιάννη Στ. Μεϊντάνη ήταν το Κουρτάκι όπου πέρασε τα παιδικά και εφηβικά του χρόνια. Επιστρετεύτηκε για να προσφέρει τις υπηρεσίες στην πατρίδα που έδινε το δικό της αγώνα για την απελευθέρωση σκλαβωμένων εδαφών. Ήταν η περίοδος 1914-1918. Άφησε την τελευταία του πνοή στις 28 Μαΐου 1918 στο Στρατιωτικό Νοσοκομείο της Καλαμάτας (Γ.Α.Κ. Παράρτημα Καλαμάτας, Αρχείο Μίμη Φερέτου).

Ο Χαραλάμπης ο Κολλητσιδιάρης και οι επισκέψεις του στα Βουφραδοχώρια

Όλοι οι μεγάλοι σε ηλικία κάτοικοι των χωριών μας θυμούνται και εξιστορούν στιγμές από την παρουσία του Χαραλάμπη του Κολλητσιδιάρη, όπως τον αποκαλούσαν. Ο «Ζουρλοχαραλάμπης» Κολλητσιδιάρης περιπατούσε πάντα ξυπόλυτος και αχτένιστος. Στη μέση του ήταν ζωσμένος με ένα σακί, στο λαιμό του κρεμόταν ένας ξύλινος σταυρός και στο χέρι του κρατούσε ένα φανάρι, αναμμένο μέρα-νύχτα. Ερχόταν συχνά στα χωριά μας, έσπειρνε λούπινα και έλεγε «σοφά» πράγματα. Ήταν πολύ ελεύθερων, ζητιάνευε και μετά μοιράζε στους φτωχούς. Μιλούσε συνέχεια για το Θεό και θύμιζε στους πολίτες τη ματαίότητα αυτού του κόσμου. Γύριζε τα χωριά και τις γειτονιές και ζητούσε από τον κόσμο να γυρίσει με το Παλιό Ορθόδοξο Εορτολόγιο. Για να λειτουργηθεί και να κοινωνήσει, πήγαινε στο Μοναστήρι του Παναγουλάκη. Άλλοι τον έλεγαν άγιο και άλλοι τον περιγελούσαν. Ο Χαραλάμπης Παπαδογιάνης (αυτό ήταν το πραγματικό του επίθετο) γεννήθηκε το 1896 στο Δυρράχιο Αρκαδίας. Θεωρήθηκε «ανυπόταχτος» το 1916, «αγνώστου διαμονής» το 1920 και «ουδεμού ανευρεθής» το 1940. Πέθανε στις 10 Οκτωβρίου 1974 και τον κήδεψαν στο Μοναστήρι του Παναγουλάκη.

Το χαρτοπαίχνιδο στο Βλάση

Πριν από τη μεγάλη μετανάστευση τα Βουφραδοχώρια στέναζαν από το χαρτοπαίχνιδο. Στα μυστικά της τράπουλας έμπαινε κανείς από τα μαθητικά του χρόνια στο δημοτικό σχολείο. Βλέπετε απουσίαζε η τηλεόραση και ο καφενές είχε τη δικιά του λογική. Εκεί που γινόταν χαλασμός στη χαρτοπαικίδια ήταν οι μέρες πριν και μετά από την Πρωτοχρονιά. Μικροί μεγάλοι στη βασιλισσα του τραπεζιού την τράπουλα. Όλοι ήταν εξαρτημένοι στο τζογάρισμα. Στο δημοτικό μάθαμε την «κολιτσίνα», «το μουτζούρι», τη «ξερή», το «21», το «31» και το «βιδαριστό 31». Καθώς μεγαλώναμε μαθαίναμε την τέχνη της «πόκας», του «Θανάστη», του «κουμ-καν» και της «πασέτας». Η «πρέφα» ερχόταν αργότερα γιατί η εκμάθηση της ήθελε ανώτερες πανεπιστημιακές σπουδές που λίγοι μπορούσαν να τις έχουν. Χρυσές δουλειές έκαναν τα μαγαζιά με το βιδάνιο. Βέβαια, η χαρτοπαικίδια δεν περιοριζόταν στα καφενεία αλλά πολλές φορές γινόταν και σε σπίτια. Κάποτε την έπεφτε και η αστυνομία και τότε όλοι οι τζογαδόροι ήταν αναγκασμένοι να φορτωθούν στον ώμο καρέκλες και τραπέζια και να πάνε στο αστυνομικό τμήμα στο Χατζή. Ο Γιώργος Μάστορας του Αντωνίου στο βιβλίο του «Το Βλάση και η συμμετοχή του εις τους εθνικούς αγώνες, Αναμνήσεις» αναφέρεται στο χαρτοπαίχνιδο που γινόταν στο Βλάση. Μεταξύ των άλλων αναφέρει και το παρακάτω περιστατικό με πρωταγωνιστή το Λυμπερόπουλο Λυμπέρη του Παναγιώτη που είχε γεννηθεί το 1872: «...πάλαι ποτέ μετέβη εις την Κωμόπολιν του Πεταλιδίου και κατόρθωσε να εισέλθη εις παρέαν ευπόρων χαρτοπαικτών τους οποίους εις την κυριολεξίαν τους εμάδησε-κατά χαρτοπαικτικήν έκφρασιν-δίκην ορνιθίων και όταν αντελήφθη, ότι οι συμπαίκται του ήρχισαν να τον υποπτεύωνται, προσεποιήθη σωματικήν ανάγκην και εξήτησε την άδειά τω, ίνα εξέλθη του χώρου αφού προηγουμένως εφρόντισε να θέστη τα χαρτονομίσματα εντός των θυλακών των ενδυμάτων του και να εγκαταλείψη τον μεστόν κερμάτων ανεστραμμένον πιλόν του εις τον χώρον του χαρτοπαικτινού. Οι συμπαίκται του επηρεασθέντες εκ του εγκαταλειφθέντος μεγάλου αριθμού κερμάτων έδωσαν ασμένως την άδειάν των να εξέλθη δια να μη τον επανίδουν έκτοτε».

Γουρνοσφαξιές στο Βλάση

Οι νοικοκυραί στο Βλάση, όπως και σε όλα τα Βουφραδοχώρια, ξυπνούσαν απ' τα ξημερώματα για να βάλουν το λεβέτι με το νερό πάνω σε δυνατή φωτιά. Μόλις το νερό έβραζε, οι άντρες, έπιαναν ξαφνικά αλλά συντονισμένα το γουρούνι, ώστε να μην μπορέσει αυτό ν' αντισταθεί, και το έριχναν κάτω, ενώ αυτός που τα κατάφερνε γρήγορα στο σφάξιμο, δηλαδή είχε ελαφρύ «χερικό» και ξεψυχούσε χωρίς φοβερούς πόνους το χοιρινό, έσφαζε το θρεφτάρι και άμεσα του έβγαζε τον καρούντζο (λάρυγγα), τον οποίο η νοικοκυρά έριχνε αμέσως στα κάρβουνα της φωτιάς, πάνω στην οποία έβραζε το νερό, που θα χρησιμοποιούσαν τώρα, για να «μαδήσουν» το σφαγιασμένο ζώο. Η νοικοκυρά ύστερα απ' το σφάξιμο, έβαζε συνήθως ένα λεμόνι στο στόμα του χοιρινού για να μοσχομηρίζει το κρέας του. Στη συνέχεια με το αίμα του σφαγιασμένου ζώου έκαναν ένα σταυρό στο μέτωπο των παιδιών που βρίσκονταν εκεί και παρακολουθούσαν τη σφαγή του ζώου. Ακολούθως οι άντρες, αφού τοποθετούσαν το σφαγιασμένο ζώο, συνήθως πάνω σε μια ξύλινη πόρτα, που την έβγαζαν ειδικά για την περίσταση αυτή, έριχναν σ' όλο το σώμα του χοιρινού, με προσοχή, βραστό νερό, ώστους να φουσκώσει το δέρμα του, και όλοι μαζί στη συνέχεια αφαιρούσαν γρήγορα το σκληρό τρίχωμα του, με τα μαχαίρια ή άλλα κοφτερά αντικείμενα ή ακόμη με κεραμίδια ή και με τα χέρια τους. Εν των μεταξύ, πριν οι λοιποί που ψηνόταν στα κάρβουνα, ήταν έτοιμος και κάποιος από τους παρευρισκόμενους αναλάμβανε να τον κομματίσει σε τόσα κομμάτια, όσα ήταν και τα άτομα που βρίσκονταν στο σπίτι του νοικοκύρη εκείνη τη στιγμή. Πάροντας λοιπόν καθένας ένα κομματάκι στο «πιρούνι» και πίνοντας από ένα ποτήρι ντόπιο κρασί, ευχόταν στους νοικοκυραίους «καλοφάγωτο και του χρόνου». Κατόπιν συνεχίζουν την εργασία τους και σε λίγο το χοιρινό είναι εντελώς καθαρό και ξεπλυμένο με αρκετό νερό, για ν' ακολουθήσει το ξεκούλιασμα του ζώου. Δύο άντρες δηλαδή, που τα καταφέρνουν βέβαια, ενώ το ζώο βρίσκεται με την κοιλία προς τη επάνω, το ανοίγουν με κατάλληλη μαχαίρα, απ' το λαιμό έως τα πισινά πόδια και αφαιρούν απ' το ζώο όλα τα έντερα και τα υπόλοιπα εντόσθια, τα οποία τα έβαζαν σε μεγάλα σκαφίδια. Όταν πλέον είχε ολοκληρωθεί το ξεκούλιασμα και ξεπλυνόταν πάλι το ζώο εσωτερικά, κυρίως, με άφθονο νερό, περνούσαν ένα γερό ξύλο στα δυο πισινά πόδια του χοιρινού και σ' όλα τα χωριά της Βουφράδας ήταν το γεγονός της χρονιάς.



Ένα άλλο στα δύο μπροστινά, για να μπορέσουν τουλάχιστον τέσσερις δυνατοί άντρες να πιάσουν το σφαγιασμένο ζώο και να το μεταφέρουν στο μέρος ακριβώς που επρόκειτο να κρεμαστεί. Η νοικοκυρά μαγείρευε το γουρνοσφαξίωτο του ζώου και επακολουθούσε τρικούβερτο γλέντι. Στα παιδιά έδιναν τη φούσκα του γουρουνιού και με αυτή άρχιζαν το παιχνίδι. Δυο τρεις μέρες αργότερα που το κρέας του ζώου είχε στραγγίξει ο νοικοκύρης έβγαζε το δέρμα του ζώου κόβοντάς το σε στενόμακρες λωρίδες. Μερικές απ' αυτές τις λωρίδες τις έκοβαν κομμάτια και αφού τις έβραζαν τις τοποθετούσαν μαζί με το υπόλοιπο κρέας και τα λουκάνικα σε στάμνες για το παστό της χρονιάς. Ύστερα ακολουθούσε το τεμάχιασμα του κρέατος και η τοποθέτησή του σε βούτες ρίχνοντας πάνω του αλάτι. Μετά από λίγες μέρες επακολουθούσε το «λιώσιμο» του χοιρινού και η τοποθέτησή του στις στάμνες. Το «λιώσιμο» ήταν μια ξεχωριστή διαδικασία. Έβαζαν ένα μεγάλο λεβέτι πάνω στη φωτιά. Ερίχναν το κρέας μέσα και έβραζε αρχικά με λίγο νερό και το λίπος του. Στη συνέχεια με λίγο λάδι το ροδοκοκκίναν. Τέλος το κατέβαζαν απ' τη φωτιά και ήταν πλέον έτοιμο να μπει στις στάμνες για την οματία θα αναφερθούμε σε άλλο φύλο της εφημερίδας μας. Κλείνοντας θέλου