

ΤΑ ΣΤΕΝΙΩΤΙΚΑ ΧΟΙΡΟΣΦΑΓΙΑ¹

του Ἀντωνίου Ν. Μπεγλήρη

Τά παλιά τά χρόνια καί ἀπό τās ἀρχάς τοῦ παρόντος αἰῶνος, ὡς ἐγώ ἐνθυμοῦμαι, τό χωριό μας ἦτο ὑστερημένο ἀπό τά πρόσ τό ζεῖν ἀγαθά. Ὑπῆρχαν τότε δύο μπακάλικα, ἓνα στό ἐπάνω χωριό τοῦ Δημητρίου Λαύδα καί ἓνα στό κάτω χωριό τοῦ Σταμάτη Χαζάπη². Ἀπό αὐτά λοιπόν οἱ νοικοκοιρές ἐπρομηθεύοντο τά ἀπαραίτητα καί πρώτης ἀνάγκης τρόφιμα, διότι τό χαρτζιλίκι τότε ἦτο πολύ περιορισμένο καί οἱ φαμίλιες πολυμελεῖς ἢ μικρότερη εἶχε τότε τέσσερα παιδιά.

Σήμερα πρέπει νά θαυμάζουν τίς νοικοκοιρές καί μητέρες τῆς ἐποχῆς ἐκείνης, πού μέ τόσες στερήσεις ἀνέθρεφαν τά παιδιά τους υγιέστατα, δίδοντας συγχρόνως καί διαγωγὴν καί ἀναθροφήν ἄμεμπτον.

Ἐκεῖνο ὁμως, πού προβλημάτιζε κάθε μητέρα ἦτο τό κρέας. Βεβαίως ὑπῆρχε καί ἓνα πρωτόγονο χασάπικο τοῦ Θεοχάρη Καρυστινοῦ, ὅπου ἀργά καί πού ἔσφαζε καμμιὰ κατσίκα καί ὅποιος πρόφθανε, ἄν καί ἡ τιμὴ του ἦτο ἀπλησίαστος. Πῶς λοιπόν νά ξεχειμωνιάσουν καί οἱ φαμίλιες αὐτές πρό πάντων χωρὶς κρέας; Σημειωτέον, ὅτι τὴν ἐποχὴ ἐκείνη τά ψυγεῖα δέν εἶχαν ἀκόμη κυκλοφορήσει.

Ἐτσιεῖχαν τά πράγματα, ὅπου δέν ξεύρω ποιός ἢ ποιὰ συνέλαβε τὴν σωτήρια ἰδέα τῶν χοιροσφαγίων, διὰ τῆς ὁποίας, ὡς θά ἴδουμε παρακάτω ἐσώθηκε τό χωριό:

Τὴν ἀνοιξὴ λοιπόν κάθε χρόνου, διάφοροι μικροζωέμποροι ἀπό

1. Δέν ἔγινε καμμιὰ γλωσσικὴ ἢ ἐκφραστικὴ διόρθωση τοῦ ἀρχικοῦ κειμένου, διότι κατὰ τέτοιο θά κατέστρεφε τὴ δροσιὰ, τὴν ἀγνότητα, τὴν ὁμορφιά καί τὸν αὐθορμητισμὸ του.

2. Βρισκόταν στὴν κεντρικὴ πλατεία, κάτω ἀπὸ τὴν καμὰρα.

τήν Βουρκωτή, τόν Πιτροφό καί ἄλλοῦ, ἔφερναν στό χωριό γουρουνόπουλα γάλακτος ἀπό 4 ἕως 5 ὀκάδες ἕκαστο καί κάθε νοικοκυρά ἔπαιρνε ἓνα ἀπό 25 δραχμές καί ἄνω. Ἐτοίμαζαν δέ κοντά στό σπίτι ἓνα κατάλληλο χῶρο ὀνομαζόμενο Κέλα καί ἐκεῖ ἔβαζαν τό γουρουνάκι μέχρις ὅτου ἡμερέψει. Κατόπιν τό ξαπολοῦσαν στό δρόμο, ὅπου ἐβόσκιζαν ὄλοι οἱ χοῖροι τοῦ χωριοῦ καί ὅταν ἐπείναγαν ἐπήγαιναν, τό καθένα στό σπίτι του, γιά νά φᾶνε· τόσο εἶχαν συνηθίσει.

Τό φαῖ τους ἦτο κατ' ἀρχάς χορταράκια, κατόπιν πίτουρα, βελανίδια, λίγο καλαμπόκι καί τό καλοκαίρι ἄφθονα σύκα· διότι τότε ὄλοι εἶχαν ἀμπέλια καί περισσεύαν τά σύκα, ὅπου ἦσαν ἢ καλύτερη τροφή, γιά τή γρήγορη ἀνάπτυξή τους.

Τώρα ἄς ἔλθομε στό θέμα μας, τά χοιροσφάγια:

Περί τά μέσα λοιπόν τοῦ φθινοπώρου, ὅπου ἄρχιζε νά κρῶνει ὁ καιρός, ἄρχιζαν καί οἱ προετοιμασίες. Καί πρῶτα ἀπ' ὅλα διοργάνωναν βεγγέρες στή γειτονιά, πότε στό ἓνα σπίτι πότε στό ἄλλο ἐναλλάξ καί ἔκαναν χειροποίητο φιδέ. Ζύμωναν δηλαδή συμιγδάλι, ἔπαιρναν κομμάτια ἀπό τή ζύμη αὐτή καί ἔστριβαν φιδέ μέ τόν δείκτη καί τόν ἀντίχειρα ἢ μέ τό μέσο καί τόν ἀντίχειρα, ἀνάλογα πῶς βόλευε καλύτερα τόν καθένα. Ἐκαναν δέ ἀρκετή ποσότητα, γιάτι θά τόν ἐμαγεύρευαν στά χοιροσφάγια ὡς πρῶτο πιάτο. Κατόπιν ἀγόραζαν ἀπό τό μονοπώλιο τῆς χώρας, ἀλάτι χονδρό, περίπου 15 ὀκάδες. Αὐτό τό ἔπλεναν ἐλαφρά ἓνα νερό, χάριν καθαριότητος, τό στέγνωσαν καί τό φουρνίζαν στό φούρνο. Μετά τό φούρνισμα τό ἄλεθαν σέ εἰδικό χερόμυλο ἀπό μάρμαρο ἢ ποταμόπετρες σκληρές καί γινόταν ἓνα πολύ ψιλό καί λευκότατο ἀλάτι ἀπαραίτητο γιά τό ἀλάτισμα τῶν κρεάτων.

Ἐπίσης ἀγόραζαν καί τά μυρωδικά, τά λεγόμενα Πιτίμια, δηλαδή πιπέρι, μπαχάρι, κανέλα, γλυκάνισο, μάραθο καί ἄλλα πικάντικα κατὰ τά γούστα τῆς νοικοκυρᾶς. Αὐτά λόγω οἰκονομίας τά ἀγόραζαν ἄκοπα καί τά ἄλεθαν ἓνα-ἓνα στό μύλο τοῦ καφέ· ἔτσι εἶχαν ἔτοιμα καί τά πιτίμια.

Οἱ ἄνδρες ἐπήγαιναν στόν ποταμό καί ἔκοβαν ἀπό τά πλατάνια ὀλόϊσια κονταράκια καί στύλους. Κρεβατινόξυλα τά ἔλεγαν, διότι μέ αὐτά θά ἔστηναν τήν κρεβατή τοῦ καπνίσματος τῶν χοιρινῶν καί ἀφοῦ ἐμάζευαν καί ἄφθονα καυσόξυλα καί κούτσουρα γιά τό

κάπνισμα ήσαν όλα έτοιμα για τά χοιροσφάγια. Ύστερα από δλη αυτή τήν προετοιμασία, όριζαν τήν ήμέρα τής σφαγής, ή όποία ήτο πανηγύρι και όλόκληρη διαδικασία.

Τήν παραμονή έγένητο τό κάλεσμα τών συγγενών, τών γειτόνων και τών γνωστών και φίλων· και πολύ νωρίς τήν έπομένη ήρχοντο 5-6 άνδρες, έκ τών όποίων κάποιος άνελάμβανε χασάπης. Έν πρώτοις έβαζαν στή φωτιά ένα καζάνι μέ νερό, για τό μάδημα του χοίρου (θερμό τό έλεγαν) και όταν τό νερό έβραζε, έπιαναν τόν χοίρο και άφου τόν έρριχναν κάτω, τόν καθαλούσε ό χασάπης και του κάρφωνε τό μαχαίρι στό λαιμό. Έ φωνή του σφαζόμενου ζώου άντιλαλούσε σε όλο τό χωριό και όλοι ένημερώνοντο, ότι ή κυρά-Άντριγιανή έχει χοιροσφάγια.

Προτου άκόμα έκπνεύσει τό ζώο είχαν ένα μεγάλο κρομμύδι, σταυρωμένο μέ μαχαίρι στά τέσσερα, πασμένο μέ άφθονο άλάτι και τό έχωναν στό στόμα του χοίρου, ό όποιος μέ τούς τελευταίους σπασμούς τό μασούσε. Μέ τόν τρόπο αυτό ένόμιζαν, ότι τό κρέας γινόταν νοστιμώτερο.

Μετά τό κάρφωμα ό αυτόσχέδιος χασάπης τραβούσε έξω από τήν τρύπα τής σφαγής τό λαρύγγι³ — καρύδι τό έλεγαν — τό ζέπλεναν, του έβαζαν άλατοπίπερο και ρίγανη και τό έψηναν στά κάρβουνα. Έβαζαν ένα φορητό τραπεζάκι κοντά στό σφαχτό και σερβίριζαν τό ψημένο καρύδι μέ μπόλικο λεμόνι, ψωμί και κρασί μέ τό γαλόφι. Τσιμπώντας από αυτόν τό μεζέ έπιναν τό πρώτο ποτήρι που κερνούσε ό νοικοκύρης, δίνοντας όλοι όμοφώνως τήν παρακάτω ευχή: «Πίνουμε εις ύγείαν του Πετρή του χοίρου (Πετρής έστω τό όνομα του νοικοκύρη)» ή «πίνουμε εις ύγείαν τής Άντριγιανής τής σκρόφας», εάν ό χοίρος ήτο θηλυκός.

Κατόπιν έβαζαν τό σφαγμένο χοίρο επάνω σε μία ξύλινη πόρτα και άρχιζε τό ζεμάτισμα και τό μάδημα, που συνοδευότανε μέ διάφο-

3. Έ εξαγωγή του λαρυγγιου δέν όφείλετο στην άνυπομονησία για τήν άπόλαυση του μεζέ, αλλά κυρίως έξυπηρετούσε πρακτικότερο σκοπό. Δηλαδή ό λαιμός του έχει πολύ λίπος και μόλις βγει τό μαχαίρι τό τραύμα κλείνει και ή άναπνοή άποκαθίσταται. Έχει συμβεί πολλές φορές να κυνηγάνε τό χοίρο στό χωριό μέ τό μαχαίρι στό λαιμό.

ρα άλμυρά σόκιν καλαμπούρια, ιδίως γία τή «γυριστή τρίχα» τής νοικοκυράς πού δέν μαδοῦσε μέ κανένα τρόπο.

Ἐφοῦ τελείωνε τό μάδημα καί εἶχε ἀδειάσει τό γαλόκι, τό πειραχτήρι τῆς παρέας καλοῦσε τή νοικοκυρά νά τό ξαναγεμίσει, ἐνῶ συγχρόνως τήν πείραζε λέγοντας: «Γιά σκύψε, Ἄντριγιανιώ, νά ἴδεις μήπως ἀφήσαμε κανένα κομμάτι ἀμάδητο». Στή συνέχεια κρεμοῦσαν τόν χοῖρο ἀπό τά πισινά πόδια καί τόν ἔτριβαν δυνατά μέ φύλλα συκιάς, λεμόνια καί ἀλάτι. Κατόπιν, ἀφοῦ τόν ἐπλεναν καλά, ἐχώριζαν τό δέρμα σέ λουρίδες καί ἄρχιζε τό ξελουρίσμα. Μετά τό ξελουρίσμα ἀκολουθοῦσε τό ξεκοίλιασμα. Ὅλα τά ἐντόσθια ἔπεφταν σέ μιά σκάφη καί ἀμέσως οἱ γυναῖκες τά ἐπήγαιναν στή βρύση, τά ξεχώριζαν καί τά ἐπλεναν πολύ καλά μέ λεμόνια.

Ἐν τῷ μεταξῦ στό σπίτι ἐψήνονταν οἱ μπριζόλες, γία νά φαίει τό προσωπικό καί μόλις γύριζαν οἱ γυναῖκες ἀπό τή βρύση, ἔστρωναν τό τραπέζι μέ τίς μπριζόλες καί διάφορες σαλάτες ἀπό λάχανα, βολβούς, χαλικωτές (καρύδες) ξυδάτες καί διάφορα ἄλλα χορταρικά. Ἐπίσης δέν ἔλειπαν τά φρούτα ἐποχῆς, δηλαδή τά ρόδια.

Ἐφοῦ ξελουριζόταν καί κοβόταν ὁ χοῖρος στά διάφορα γνωστά κομμάτια, ἔμεναν κρεμασμένα τά δύο πισινά πόδια. Αὐτά τά ξεκρεμοῦσε ὁ χασάπης καί τά ἐπήγαινε στήν εἴσοδο τῆς κουζίνας, ὅπου ἀπό τό μέσα μέρος τόν περιμένε ἡ νοικοκυρά. Ἐκεῖ αὐτός ἔμενε ἔξω κρατώντας τό ἕνα πόδι, ἐνῶ τό ἄλλο τό ἔδινε στή νοικοκυρά καί μέ τή μαχαίρα του τά ἐχώριζε στά δύο. Αὐτά τά τελευταῖα δύο κομμάτια ἔμπαιναν μέσα στό σπίτι καί ὄλοι οἱ παριστάμενοι εὔχονταν: «καλορίζικος, καλοφάωτος καί τοῦ χρόνου βουβάκι». Στό διάστημα αὐτό τό σπίτι ἦτο ἀνάστατο, σκάφες ἀπό ἴδω, τραπέζια καί κοφίνια ἀπό ἴκει, πλαστήρες παρακάτω καί ὄλα γεμάτα κρέατα.

Ἐδῶ πρέπει νά ποῦμε καί γία τή διαδικασία τῆς «φούσκας» (ἡ οὐροδόχος κύστις), τήν ὁποία ἐδικαιοῦτο τό ἀγόρι τοῦ σπιτιοῦ, ἂν ὁμως δέν ὑπῆρχε ἀγόρι ἡ σπιτονοικοκυρά τήν ἔδινε σέ κάποιο παριστάμενο ἀγόρι τῆς ἀρεσκείας τῆς. Τή «φούσκα» τότε τήν καθάριζαν, τήν φούσκωναν καί τήν ἔτριβαν πάνω σέ ψιλή στάχτη, γία νά διασταλεῖ καί νά μεγαλώσει ἀκόμη περισσότερο, ὅπως ἕνα μεγάλο σημερινό μπαλόκι. Ἐφοῦ τήν ἐτοίμαζαν, ὅπως μπορούσαν καλύτερα, τήν ἔκρυβαν γία τό βραδυνό γλέντι, ὅπου καί τήν ἔσκαγαν μέ κρότο πάνω στό φούντωμα τοῦ κεφιοῦ.

Ἐν τῷ μεταξύ τὰ διάφορα συνεργεῖα ἐπιδίδονταν στὸν τεμαχισμό καὶ στὴν ἐπιλογή τῶν κρεάτων ἀνάλογα μὲ τὸ εἶδος καὶ τὸν προορισμὸ τους. Δηλαδή, οἱ λουῖροι γιὰ καπνιστὸ λαρδί, ἐκτός ἀπὸ τοὺς λιπαροὺς πού τοὺς ἔκαναν γλύνα καὶ σύσсуρα. Οἱ πλευριές (στῆθος) γιὰ τὸν καπνὸ καὶ τὰ μπόσικα γιὰ γλίνα καὶ σύσсуρα. Οἱ λουῖζες (κόντρα φιλέτα) καὶ τὰ ψάρια (φιλέτα), γιὰ τὸν καπνὸ καὶ ὅλα τὰ ψαχνά ἀπὸ τὰ μπούτια γιὰ τὰ λουκάνικα. Ἐπίσης ἡ γλώσσα καὶ οἱ «ἄζουροι» (ἄρθρώσεις) γιὰ «χλωρομπίθια»⁴ καὶ τὸ κεφάλι μὲ τὰ πόδια γιὰ «ζιλάδια» (πηχτή). Τέλος οἱ «ματιές» (τὸ παχὺ ἔντερο) καὶ οἱ κοιλιές γιὰ τὸν καπνὸ, πολλοὶ ὁμως αὐτὰ τὰ δύο τελευταῖα εἶδη τὰ πετοῦσαν.

Ἄφου λοιπὸν ἐχώριζαν τὸ κάθε εἶδος ἄρχιζε τὸ ξεκοκκάλισμα τῶν κρεάτων, μὲ τὰ ὁποῖα κρέατα θά γέμιζαν τὰ λουκάνικα. Ὅρισμένο εἰδικὸ συνεργεῖο ἀνελάμβανε τὴ μαγειρικὴ γιὰ τὸ βραδυνὸ τραπέζι, ἐνῶ ἡ νοικοκυρά ἐτοίμαζε τίς «ἀπλοχεριές» (κουβαρντοσύνες, πεσκέσια)· δηλαδή ἔβαζε στὴ μπάντα κομμάτια κρέας, τὰ ὁποῖα θά ἐμοίραζε στίς γειτόνισσες.

Καὶ τώρα παίρνει σειρά ἡ πιὸ δύσκολη δουλειά ἀπὸ ἔμπειρο συνεργεῖο, τὸ ὁποῖο μὲ πολὺ κοφτερά μαχαιράκια κόβει τὰ κρέατα σὲ πολὺ μικρά κομματάκια, μὲ τὰ ὁποῖα θά γεμίσουν τὰ ἔντερα. Μαζί μὲ τὰ κρέατα ψιλοκόβανε καὶ ὀρισμένη ποσότητα λίπους ἀπὸ τοὺς λούρους — ὄχι ἀπὸ τὰ μπόσικα — γιὰτί χωρὶς τὸ λίπος αὐτὸ τὰ λουκάνικα δέν γίνονται νόστιμα, μυρωδάτα καὶ ἀφράτα.

Ὅταν τελείωνε τὸ ψιλόκομμα, ἔβαζαν ὅλη αὐτὴ τὴ μάζα σὲ μιά σκάφη, τοὺς ἔρριχναν τὸ ἀνάλογο ἀλάτι καὶ τὰ μυρωδικά (πιπέρι, μπαχάρι, γλυκάνισο, μάραθο κ.λ.π.) καὶ μὲ ἄφθονο μαῦρο κρασί — ὄσο σήκωνε — τὰ ἐζύμωναν ἀρκετὴ ὥρα. Κατόπιν τὰ ἄφηναν καμμιὰ ὥρα, γιὰ νὰ ρουφήξουν τὰ μυρωδικά καὶ τὸ κρασί. Στὸ διάστημα αὐτὸ ἄλλο συνεργεῖο ἀσχολεῖτο μὲ τὸ χάραγμα καὶ τὸ ἀλάτισμα τῶν κρεάτων, πού προορίζονταν γιὰ τὸ κάπνισμα.

4. Χλωρομπίθια = Λέξη πολυσύνθετη ἀπὸ τίς λέξεις χλωρός = φρέσκος, τὴν πρόθεση ἐν = ἐντός, καὶ τὸν πίθο = πιθάρι, μπουρνιά· δηλαδή χλωρο + ἐν + πιθιάζω, ὁπότε τὸ ἔψιλον χάριν εὐφωνίας ἀποβάλλεται καὶ τὸ νί γίνεται μί καὶ ἔχομε χλωρομπιθιάζω = βάζω φρέσκα = στὸ πιθάρι κυρίως παστά στὸ ἀλάτι.

Μετά τις προετοιμασίες αυτές άρχισε τό γέμισμα τών έντέρων μέ τά ειδικά χωνάκια καί κάτω άπό τήν επίβλεψη κάποιας πεπειραμένης νοικοκυράς. Έκει γινόταν σωστό πανηγύρι, διότι ή μιά κοπέλα πείραζε τήν άλλη σφίγγοντας καί χαϊδεύοντας τά λουκάνικα καί άνταλλάσσοντας πολύ χοντρά σόκιν καλαμπούρια.

Άφου τά έγέμιζαν τά έδεναν σέ μικρά ίσα κομμάτια καί τά άπλωναν μέσα στή σκάφη μέχρι τό πρωϊ τής έπομένης ήμέρας, πού θά γινόταν τό κάπνισμα.

Μέ όλες όμως τις παραπάνω δουλειές τούς έπαιρνε ή νύχτα, όπου έρχόταν πλέον ή ώρα του επίσημου φαγητού καί του μεγάλου γλεντιού· μιά καί τό τραπέζι τούς περίμενε στρωμένο στή μεγάλη σάλα. Τά καθιερωμένα φαγητά ήσαν τά έξής: ό φιδές μέ τό ζουμί άπό κόκκαλα βραστά, πρασοσέλινο αύγολέμονο, συκώτι κρασάτο, κεφτέδες, διάφορες σαλάτες μέ άφθονη πιπεράτη ρόκα καί στό τέλος τό γλυκό «κυδωνάτο». Τό κυδωνάτο ήτο κομματάκια κρέας μαγειρεμένο μέ κυδώνια καί ζάχαρη, πολύ νόστιμο, αλλά όχι γιά τούς μερακλήδες του κρασιού καί του μεζέ. Τό φαγοπότι, όπως ήτο φυσικό, άκολουθούσε γλέντι τρικούβεργο μέ χορούς, τραγούδια καί σόκιν άνέκδοτα καί έσκοϋσαν καί τή «φούσκα», πού προαναφέραμε. Στο τέλος έφερναν κοντά στο τραπέζι καί τό πιθάρι μέ τό ύπόλοιπο κρασί κι' άν δέν τό άδειάζαν δέν τελείωνε τό γλέντι. Πάντως κατά τις μικρές ώρες σηκώνονταν άπό τό τραπέζι, γιά λίγο ύπνο, γιατί τήν έπομένη τούς περίμενε πολύ δουλειά μέ τό κάπνισμα καί τις άλλες διαδικασίες.

Μέ τό ξημέρωμα τής έπομένης ήμέρας έστηναν τήν κρεββατή του κάπνισματος μέ τά κονταράκια του πλάτανου πού είχαν μαζέψει καί σέ ύψος 1-1,20 μέτρα άπό τό έδαφος. Έκει επάνω έστρωναν όλα όσα επρόκειτο νά καπνιστούν καί άπό κάτω άναβαν φωτιά πολύ προσεκτικά, όχι φλόγες παρά μεγάλη άνθρακιά, ώστε νά σιγοψήνονται. Παραπλεύρως τής κρεββατής έστηναν τήν «πυροστιά»⁵ κι επάνω έβαζαν τόν ειδικό μεγάλο «τέντζερη» τής γλίνας (μεγάλο καζάνι) καί εκεί έβραζαν τά λίπη, γιά νά κάμουν τή γλίνα.

Έν τώ μεταξύ τό κάπνισμα συνεχιζόταν, πάντα μέ χαμηλές φωτιές, χωρίς φλόγες καί όταν έφθαναν προς τό τέλος έρριχναν

5. Πυρός + έστία = πυροστιά.

ἐπάνω στή φωτιά φύλλα συκιᾶς, γιά νά προκαλέσουν καπνό, γιά νά ροδοκοκκινίσουν τά καπνιστά. Τό κάπνισμα διαρκοῦσε περίπου 5 ἕως 6 ὥρες καί στό μεταξύ αὐτό τελείωνε καί τό λυώσιμο τῆς γλίνας.

Ἦταν πλέον τά καπνιστά ἦσαν ἔτοιμα τά κατέβαζαν ἀπό τήν κρεβατιή καί τά ξέπλεναν καλά μέ βραστό νερό, πού εἶχαν ἤδη ἔτοιμάσει, γιά νά καθαρίσουν ἀπό τίς σκόνες καί τίς καπνιές. Ἐπειτά τά ἄπλωναν, γιά νά στεγνώσουν.

Ἐπειδή ὁμως εἶχε περάσει γιά καλά τό μεσημέρι — συνήθως δύο ἢ τρεῖς ἢ ὥρα — στρωνόταν πάλι τό τραπέζι μέ τά ὑπόλοιπα τοῦ προηγούμενου δείπνου καί μέ μικρές προσθήκες ἀνάλογα μέ τήν ὄρεξη τῶν συνεργειῶν.

Μετά τό γεῦμα ἔκοβαν τά καπνιστά σέ μικρά κομμάτια καθῶς καί τά λουκάνικα, τά ὁποῖα μέχρι τώρα ἦσαν πλεξοῦδες. Ἄφου τά ἄφηναν ἔτσι κομμένα καμμιά ὥρα περίπου, γιά νά στραγγίσουν, ἔβραζαν ἀρκετή γλίνα σέ εἰδικό μεγάλο «ντεντζερη» καί τά ἔρριχναν μέσα λίγα-λίγα, ἐνῶ συγχρόνως τά ταράζανε μέ τή μεγάλη τρυπητή κουτάλα μέχρι νά «τσιτσιρίσουν». Μετά τό τέλος τῆς παραπάνω διαδικασίας τά ἄφηναν ἀρκετή ὥρα νά κρυσώσουν καλά.

Κατόπιν τά ἔβαζαν σέ εἰδικά πήλινα δοχεῖα — τίς γνωστές «μπουρνιές» — καί τά ἔχωναν μέ λυωμένη γλίνα μέχρι ἐπάνω. Ἐπί δύο-τρεῖς ἡμέρες συνεχῶς παρακολουθοῦσαν τίς «μπουρνιές» καί ἄμα κατέβαινε ἡ στάθμη τῆς γλίνας, τότε τή συμπλήρωναν, ὥστε τά καπνιστά νά εἶναι πάντοτε σκεπασμένα. Ἦταν πιά βεβαιώνονταν, ὅτι ἡ γλίνα δέν θά κατέβει ἄλλο, τότε τή σκέπαζαν μέ ἀλάτι ψιλό, ἔκλειναν τό στόμιο τῆς «μπουρνιᾶς» μέ ἓνα πανί σκεπασμένο μέ μιά μικρή πλάκα καί τήν ἔβαζαν στό κατώι γιά τό Χειμῶνα.

Ἡ ἀρχή τῆς κατανάλωσης γινόταν ἀπό τά μυρωδάτα σύσσυρα, τά ὁποῖα ἦσαν ιδεώδη μέ τό τσαῖ καί τήν φλασκομηλιά. Ἐπίσης τά παστά «χλωρομπίθια» ἔφτιαχνάν νοστιμώτατα πρασοσέλινα καί γιαχνί πατάτες. Οἱ «μπουρνιές» μέ τά ὑπέροχα καπνιστά ἄνοιγαν κυρίως τά Χριστούγεννα.

Αὐτά εἶναι τά παλιά Στενωτικά χοιροσφάγια, τά ὁποῖα δυστυχῶς σήμερα σπανίζουν. Ἦν δε κάπου-κάπου, γίνεται σήμερα κανένα «χοιροσφαῖ» δέν συγκρίνεται μέ τήν ὁμορφιά καί τή γραφικότητα τῆς ἐποχῆς ἐκείνης.

Στενιές 24 Σεπτεμβρίου 1987