

Ερευνητική εργασία

ΑΛ1 του Λυκείου Ειρηνούπολης Ημαθίας

Β' τετράμηνο 2015-2016

Υπεύθυνος: Αθανασίου Ρίζος ΠΕ 07

Ερευνητικό πεδίο: "Τοπική Ιστορία"

Ενότητα: "Τοπικές παραδόσεις"

Θέμα: "Οι φυλετικές ομάδες και οι τοπικές παραδόσεις της περιοχής της Ειρηνούπολης Ημαθίας - Μια βιωματική προσέγγιση."

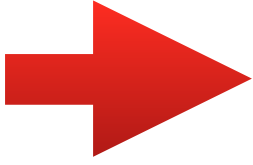


Για το project αυτό εργάστηκαν ατομικά και ομαδοσυνεργατικά οι μαθητές της ΑΛ1 τάξης με αλφαβητική σειρά:
Βέργου Αργυρώ, Γαϊτανίδης, Δάγγας Αντώνιος, Δάγγας Γεώργιος, Διαμαντίδου Αλεξάνδρα, Δισόλα Χριστίνα, Ιωάννου Κατερίνα, Καρακούτση Αργυρώ, Κελεσίδου Ελένη, Μισηλίδου Δήμητρα, Μποζατζίδης Ιορδάνης, Νάντη Σοφία, Ουζουνίδου Μαρία

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή	σελ. 1-4
2. ΒΛΑΧΟΙ Γενικά - Ήθη - Έθιμα _ Παραδόσεις - Μουσική - Χοροί - Ενδυμασίες - Μ. Όργανα - Λεξιλόγιο	σελ. 5-28
3. ΘΡΑΚΙΩΤΕΣ Γενικά Στοιχεία - Η εξαφάνιση της γλώσσας - Έθιμα - Μ. όργανα - Τραγούδια - Φαγητά - Λεξιλόγιο	σελ. 29 -35
4. ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΕΣ Γενικά Εισαγωγικά - Ιστορ. Στοιχεία - Ήθη Έθιμα - Μουσική - Χοροί - Ενδυμασία - Γαστρονομία - Λεξιλόγιο	σελ. 36 - 56
5. ΝΤΟΠΙΟΙ Γενικά - Η ονομασία - Ήθη έθιμα - Παραδ. Φορεσιά - Μουσική - Χοροί - Μ. όργανα - Γαστρονομία - Συνταγές - Τραγούδια - Γλώσσα κια λεξιλόγιο	σελ. 67 - 74
6. ΠΟΝΤΙΟΙ Γενικές πληροφορίες - Ήθη - Έθιμα - Μουσική - Γαστρονομία - Λεξιλόγιο	σελ. 75 - 87
7. ΡΟΜΑ Ιστορικά - Ήθη - Έθιμα - Μουσική - Χοροί - Ενδυμασία - Γαστρονομία - Λεξιλόγιο	σελ. 88 - 96
8. ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΟΙ Γενικά - Μουσική - Γαστρονομία - Λεξιλόγιο	σελ. 97 - 100

1. Εισαγωγή

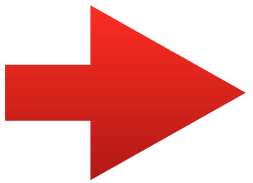


Α. ΣΚΟΠΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ - ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ

Σκοπός της ερευνητικής εργασίας είναι να προσεγγίσουμε ερευνητικά τις ιδιαίτερες παραδόσεις του τόπου μας μέσα από την επαφή με τα χαρακτηριστικά, την ιστορία και την λαογραφία των διαφορετικών φυλετικών ομάδων/καταβολών της περιοχής τους.

Τα ερευνητικά ερωτήματα που θα τεθούν προς διερεύνηση είναι τα εξής:

- Ποιές είναι οι φυλετικές ομάδες που κατοικούν στην περιοχή
- Ποιά είναι η ιστορία τους και ποιές οι καταβολές τους
- Ποιά είναι η ιδιαίτερη ταυτότητα που φέρουν
- Ποιά έθιμα και ποιές παραδόσεις επιβιώνουν στο σήμερα
- Ποιός είναι ο μεταξύ τους “διάλογος” διαχρονικά αλλά και συγχρονικά



Β. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΜΑΤΟΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΜΑΤΟΣ

Η διαδικασία της επιλογής του θέματος έγινε μέσα από ανοιχτή συζήτηση στην τάξη. Ορίστηκε κατ’ αρχήν ως θεματική ενότητα το πεδίο “Ανθρωπιστικές και Κοινωνικές Επιστήμες” και καταλήχτηκε ότι θέμα σχετικό με την τοπική ιστορία και τις παραδόσεις θα ήταν ενδιαφέρον. Η πρόταση του συγκεκριμένου θέματος έγινε από ομάδα μαθητών και τέθηκε σε ψηφοφορία ανάμεσα σε άλλα θέματα του ίδιου πεδίου.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ

- Αυξημένο ενδιαφέρον των μαθητών για την τοπική τους ιστορία και τις παραδόσεις
- Ευχάριστη η ενασχόληση με το θέμα καθώς ένα μεγάλο μέρος των μαθητών συμμετέχει ήδη σε τοπικούς πολιτιστικούς/παραδοσιακούς συλλόγους.
- Η έντονη ποικιλομορφία των τοπικών φυλετικών ομάδων της περιοχής και των λαϊκών τους παραδόσεων
- Εύκολη επαφή με ανθρώπους του περιβάλλοντος - κυρίως άτομα μεγαλύτερης ηλικίας - αρκετά σαφείς φορείς λαϊκών παραδόσεων, διηγήσεων κλπ.

- Ύπαρξη αρκετά πλούσιου υλικού στην περιοχή (πρωτογεννές και δευτερογεννές - γραπτό ή οπτικοακουστικό αλλά και προφορική παράδοση) εύκολα προσπελάσιμου από τους μαθητές

ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΜΕ ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Είναι φανερό ότι το θέμα βρίσκεται σε πλήρη συσχέτιση με το διδασκόμενο μάθημα της Ιστορίας καθώς η διερεύνησή του απαιτεί και ιστορική γνώση/πληροφόρηση. Οι μαθητές έχουν έρθει ήδη σε μια σχετική/μερική επαφή με ζητήματα ιστορίας που σχετίζονται με την τοπική ιστορία (π.χ. βαλκανικοί πόλεμοι, μικρασιατική καταστροφή - προσφυγιά - πόντιοι κλπ)

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΟΦΕΛΗ

Προσδοκούμε μετά από μια τέτοια ερευνητική εργασία να διευρύνουμε τις γνώσεις μας γύρω από την τοπική ιστορία, να μάθουμε να ερευνούμε, να διασταυρώνουμε, να αναιρούμε και να άρουμε τυχόν προκαταλήψεις και ταμπού (φυλετικά ή άλλα), να γνωρίσουμε καλύτερα τον διπλανό μας, τις καταβολές του και τις παραδόσεις του, να γίνει ένας μικρός πολιτισμικός “διάλογος” στο εσωτερικό της τάξης



Γ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΟΥ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΑΜΕ

Θα ακολουθήσουμε την ομαδικά-συνεργατική μέθοδο.

Θα τηρηθεί από τους μαθητές ημερολόγιο δράσεων/εργασιών

Οι μαθητές θα χωριστούν σε μικρές ομάδες (των 4-5 ατόμων)

Θα υπάρχουν ατομικοί φάκελοι και ομαδικός

Θα δημιουργήσουμε φάκελο υλικών.

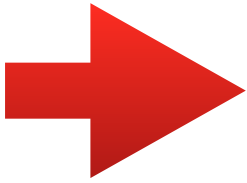
Πηγές πληροφόρησης όπου θα ανατρέξουν οι μαθητές κατά τη διάρκεια της αναζήτησης στο βαθμό που αυτές θα είναι εύκολο να προσεγγιστούν είναι:

Βιβλιοθήκες/Αρχεία/Πολιτιστικοί Σύλλογοι

Συνεντεύξεις από το οικείο περιβάλλον

Συγκέντρωση ή Παραγωγή υλικού (καταγραφές - φωτογραφικό - οπτικοακουστικό)

Διαδίκτυο

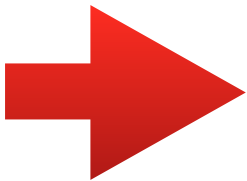


Δ. ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Αναμένουμε η εργασία αυτή :

- Να προσεγγίσει την ιστορία του τόπου του “από πρώτο χέρι”
- Να μάθει να ερευνά, να αξιολογεί πηγές και προσπαθεί να διασταυρώνει
- Να θέσει την σκέψη του σε διάδραση με την ιστορία με τρόπο δημιουργικό και όχι “αποστήθισης”
- Να οξύνει την κριτική του διάθεση
- Να προωθήσει την συνεργασία στην τάξη

Η ερευνητική εργασία θα ολοκληρωθεί με την παρουσίαση ή/και δημοσίευση των στοιχείων που θα συγκεντρώσουν οι μαθητές κατά τη διάρκεια του τετραμήνου έντυπα ή στο διαδίκτιο.



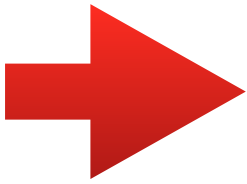
Ε. ΠΟΡΟΙ – ΥΛΙΚΑ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ – ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Αίθουσα δια-δραστικού πίνακα

Φορητός Η/Υ – Σύνδεση στο διαδίκτιο - Μηχ. Προβολής

Βιβλιοθήκη Σχολείου

Πιθανές επισκέψεις σε Αρχεία/Βιβλιοθήκες/Πολιτιστικούς Συλλόγους



ΣΤ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ



Σημείωση 1:

Τα ονόματα των μελών των ομάδων αναφέρονται στο εξώφυλο της εργασίας.



Σημείωση 2: Οι φυλετικές ομάδες παρουσιάζονται με αλφαβητική σειρά.



Σημείωση 3: Στο τέλος της εργασίας πραγματοποιήθηκε στην τάξη ημέρα γευσιγνωσίας, τοπικής παραδοσιακής κουζίνας. Οι μαθητές έφεραν από το σπίτι αντιπροσωπευτικά παραδοσιακά φαγητά και άλλα εδέσματα, αντίστοιχα των διαφορετικών τοπικών παραδόσεων.

2. ΒΛΑΧΟΙ

ΓΕΝΙΚΑ

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΛΑΧΩΝ

Οι **Αρμάνοι**, γνωστοί στην Ελλάδα κυρίως ως **Βλάχοι**, είναι μία λατινόφωνη πληθυσμιακή ομάδα τα μέλη της οποίας κατοικούν κυρίως στην Ελλάδα, στην Αλβανία και στην Π.Γ.Δ.Μ. Μητρική γλώσσα των Αρμάνων είναι η βλάχικη, γνωστή επίσης υπό το νεολογισμό «Αρωμουνική». Η Αρωμουνική είναι το σύνολο των μη συστηματοποιημένων βλαχικών διαλέκτων που ομιλούνται στα νότια Βαλκάνια και είναι λατινογενούς προέλευσης. Στον ελλαδικό χώρο και παρά τις αντίξοες συνθήκες, ένα μέρος της λατινόφωνης αυτής



πληθυσμιακής ομάδας συνεχίζει μέχρι σήμερα να μιλά παράλληλα με την Ελληνική και τη μητρική βλάχικη, το μεγαλύτερο ωστόσο μέρος των ατόμων βλάχικης καταγωγής μιλάει πλέον μόνο ελληνικά. Στην γλώσσα τους οι βλαχόφωνοι αυτοπροσδιορίζονται ως Αρμάνοι ή "Ρεμένιοι" ενώ στα ελληνικά και τις περισσότερες γλώσσες του κόσμου ετεροπροσδιορίζονται ως "Βλάχοι".

Οι Βλάχοι της Ελλάδας στην προφορική τους γλώσσα αυτοπροσδιορίζονται ως "Αρμάνιοι" και "Ρεμένιοι". Στην ελληνόφωνη γραπτή και προφορική τους παράδοση αυτοπροσδιορίζονται με τον όρο "Βλάχοι" ή "Βλαχόφωνοι Έλληνες".

ΠΗΓΗ: Wikipedia

ΚΑΤΑΓΩΓΗ



Έχουν διατυπωθεί πάρα πολλές απόψεις για την καταγωγή των Βλάχων. Τα ιστορικά στοιχεία είναι λιγοστά κατά γενική ομολογία, ώστε να παγιωθεί και να ισχυροποιηθεί μια συγκεκριμένη άποψη. Το θέμα περιπλέκεται ακόμα περισσότερο από το γεγονός ότι το θέμα των Βλάχων της νοτίου Βαλκανικής υπήρξε θέμα πολιτικής διαμάχης με κύριους πρωταγωνιστές την Ελληνική και τη Ρουμανική πλευρά. Οι διάφορες απόψεις περί καταγωγής των Βλάχων

που έχουν κατά καιρούς διατυπωθεί είναι οι εξής:

- **Καταγωγή από Ρωμαίους:** Οι Βλάχοι προέρχονται από Ρωμαίους, μέλη των Ρωμαϊκών Λεγεώνων, οι οποίοι παντρεύτηκαν ντόπιες γυναίκες, εγκαταστάθηκαν σε ορεινά περάσματα και σταδιακά έγιναν κτηνοτρόφοι.
- **Καταγωγή από τις περιοχές της Ρουμανίας:** Σύμφωνα με τη θεωρία αυτή, που είναι η επικρατούσα μεταξύ των Ρουμάνων ιστορικών, οι Aromani εγκατέλειψαν την «πατρίδα» τους βόρεια του Δούναβη κάπου μεταξύ 6ου και 10ου αιώνα και κατέβηκαν νοτιότερα προς αναζήτηση καλύτερων βοσκοτόπων. Η θεωρία αυτή αντικρούεται από την άποψη ότι δεν είναι λογικό να εγκατέλειψαν τις απέραντες, εύφορες, γεμάτες βοσκοτόπια πεδιάδες της Ρουμανίας και να ήρθαν να εγκατασταθούν στα άγονα βουνά της Ελλάδας. Παρ'όλα αυτά θα μπορούσε να δικαιολογηθεί μια τέτοια κάθοδος αν λάβουμε υπόψη μας τις συχνές επιδρομές βαρβαρικών φύλων στα βόρεια Βαλκάνια, κάτι που ίσως ώθησε μέρος του πληθυσμού να μετακινηθεί νοτιότερα για μεγαλύτερη ασφάλεια.
- **Καταγωγή από αρχαίους Θράκες, Πελασγούς, Ιλλύριους ή και άλλα μη-ελληνικά φύλα:** Οι Βλάχοι, σύμφωνα με τη θεωρία αυτή, είναι απόγονοι κάποιου αρχαίου θρακικού λαού, όπως των Βησών, ή μείγμα των διάφορων μη-ελληνικών φυλών της ευρύτερης περιοχής της Μακεδονίας.
- **Καταγωγή από ελληνικούς πληθυσμούς:** Σύμφωνα με τη θεωρία αυτή, οι Βλάχοι κατάγονται από αυτόχθονες Έλληνες - γλωσσικώς εκλατινισμένους από τους Ρωμαίους - οι οποίοι ήταν φύλακες των συνόρων της αυτοκρατορίας και υπηρετούσαν ως μισθοφόροι στις τάξεις των ρωμαϊκών λεγεώνων. Ως πιθανή κοιτίδα των βλάχων θεωρείται η περιοχή της Ρωμαϊκής Εγνατίας οδού όπου και συγκεντρώνονται οι περισσότεροι βλαχόφωνοι πληθυσμοί ακόμη και σήμερα. Οι ρωμαίοι πρώτα κατέκτησαν την Ήπειρο και την υπόλοιπη Ελλάδα και 100 χρόνια αργότερα επεκτάθηκαν βόρεια προς τη σημερινή Ρουμανία. Οπότε λογικό είναι η λατινοφωνία στη Βαλκανική Χερσόνησο να ξεκίνησε από τον ελληνικό χώρο και μετά να επεκτάθηκε βόρεια. Σχετικά με αυτό έχει διατυπωθεί η θεωρία ότι πιθανώς τα Ρουμάνικα να είναι διάλεκτος των Αρωμούνικων και όχι το αντίθετο.
- **Καταγωγή από τα βόρεια Βαλκάνια:** Σύμφωνα με τη θεωρία αυτή, οι Βλάχοι προήλθαν από περιοχές της σημερινής Σερβίας, όπου το λατινικό στοιχείο επικρατούσε του ελληνικού, όπως αποδεικνύεται από τον μεγάλο αριθμό επιγραφών στα λατινικά.

ΠΗΓΗ: Wikipedia

ΟΙ ΒΛΑΧΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



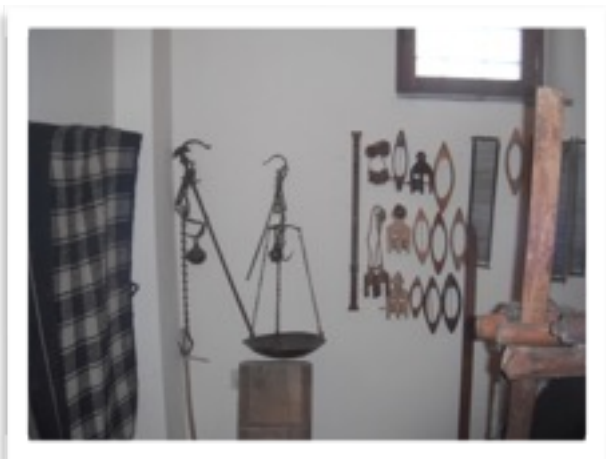
Ο αριθμός των Βλάχων της Ελλάδας είναι δύσκολο να προσδιοριστεί, αφού πλέον δεν υφίσταται κάποιος κραυγαλέος πολιτισμικός ή άλλος διαχωρισμός ανάμεσα σε βλαχόφωνους και μη, εκτός από την κατά τόπους προφορική χρήση της βλάχικης που περιορίζεται σε μεγάλες ηλικίες. Υπάρχουν υπολογισμοί σύμφωνα με τους οποίους βλάχικα μιλούν ενεργά περίπου 15.000 άτομα. Υπάρχει ωστόσο ένας πολύ μεγαλύτερος αριθμός ατόμων που κατανοούν τη γλώσσα χωρίς να τη μιλάνε ή τη μιλάνε σε πολύ βασικό επίπεδο.

Στον Ελλαδικό χώρο δραστηριοποιούνται σήμερα περίπου 120 πολιτιστικοί σύλλογοι ατόμων βλάχικης καταγωγής.

Παράλληλα οργανώνονται βλάχικα ανταμώματα, εκδίδονται πολλά βιβλία σχετικά με τους Βλάχους, κυκλοφορούν ηχογραφήσεις με τραγούδια στα βλάχικα αλλά και στα ελληνικά, καθώς ως φαίνεται, το μεγαλύτερο καταγραμμένο μέρος της βλάχικης μουσικής παράδοσης στον ελλαδικό χώρο, επηρεάστηκε από την ελληνική και καταγράφηκε σε αυτήν. Τέλος, πολλές ομάδες βλαχόφωνων έχουν δημιουργηθεί στο διαδίκτυο, ως ύστατη προσπάθεια έκφρασης για τους εναπομείναντες ομιλητές της βλαχικής.

ΠΗΓΗ: Wikipedia

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΒΛΑΧΩΝ ΒΕΡΟΙΑΣ



Ο Λαογραφικός Σύλλογος Βλαχών Βεροίας ιδρύθηκε το 1981 και απαρτίζεται από μέλη που διαμένουν στη Βέροια και στα Βλαχοχώρια του Βερμίου Σέλι, Ξερολείβαδο, Ντόλιανη (Κουμαριά).

Σκοπός του συλλόγου είναι η καταγραφή των εθίμων και παραδόσεων των Βλάχων, καθώς και η διάσωση της βλάχικης γλώσσας.

Στο Σύλλογο λειτουργούν ποικίλα τμήματα: ενδυμασίας, χορού, τραγουδιού, συλλογής λαογραφικού υλικού, καταγραφής ιστορικού υλικού, παλιάς

φωτογραφίας. Παράλληλα λειτουργεί επιστημονική επιτροπή και βιβλιοθήκη πλούσια σε βιβλιογραφία σχετική με τους Βλάχους.

Ο Σύλλογος, ιδρυτικό μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Πολιτιστικών Συλλόγων Βλάχων, έχει κάνει πετυχημένες εμφανίσεις σε πολλές πόλεις της Ελλάδας και σχεδόν σε όλα τα βλαχοχώρια.

Πρόσφατα αγόρασε ο Σύλλογος διατηρητέο οίκημα, το οποίο αποκαταστάθηκε με Ευρωπαϊκό πρόγραμμα σε συνεργασία με το Δήμο Βεροίας και προορίζεται όχι μόνο να λύσει τις στεγαστικές ανάγκες, αλλά και να λειτουργήσει μελλοντικά ως μουσείο, όπου θα εκτεθούν δείγματα ανεκτίμητης αξίας από την πλούσια πολιτιστική κληρονομιά των Βλάχων.

ΠΗΓΗ: Συνέντευξη από τον Πρόεδρο του "Λαογραφικού Συλλόγου Βλαχών Βεροίας", κ. Δημήτρη.



ΒΛΑΧΙΚΑ ΗΘΗ, ΕΘΙΜΑ, ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

ΒΛΑΧΙΚΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ

Τα Βλάχικα παραμύθια είναι τα εξής:

1. ...κι ο Βλάχος έσκασε και τον Διάολο
2. Ο θρύλος της Τζίντας
3. Γιάννης ο βλογημένος
4. Ένα Βλάχικο παραμύθι
5. Ένα παλιό βλάχικο παραμύθι για τον... ΓΑΛΑΞΙΑ μας!

ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.net/paramithia.html>

Ένα παλιό βλάχικο παραμύθι για τον... ΓΑΛΑΞΙΑ μας!

Τον παλιό καλό καιρό, υπήρχε μια φτωχή γυναίκα που με δυσκολία μεγάλωνε τα παιδιά της...

Κάποτε, έναν βαρύ χειμώνα, δεν είχε ξύλα να ζεστάνει το τζάκι... και έτσι πήγε στον αχυρώνα ενός πλούσιου να κλέψει λίγα άχυρα για να ζεστάνει το καλύβι της..

Καθώς όμως έβγαινε από τον αχυρώνα, την κατάλαβε ο ιδιοκτήτης και την κυνήγησε..

Από την λαχτάρα της και τρέχοντας της έπεφταν τα άχυρα δεξιά αριστερά...

Ο Θεός τότε για να τιμωρήσει τον κακόκαρδο πλούσιο που δεν της έδινε λίγα άχυρα, έριξε κεραυνό στον αχυρώνα και πήρε φωτιά...

Η φωτιά από τον αχυρώνα εξαπλώθηκε και καιγόταν και τα άχυρα που έπεφταν από τα χέρια της φτωχής γυναίκας...

Αυτά βλέπουμε στον ουρανό τις καθαρές νύχτες του καλοκαιριού...

τον δρόμο που ακολουθούσε η γυναίκα... και τα αστέρια είναι τα φλεγόμενα άχυρα...

Ο δρόμος αυτός λέγεται "**κάλια α πάλιλορ**" (ο δρόμος από τα άχυρα)
Είναι ο **γαλαξίας** μας !!!

ΠΗΓΗ: http://vlahofonoι.blogspot.gr/2012/10/blog-post_4.html



ΒΛΑΧΙΚΕΣ ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ



Οι Βλάχικες παροιμίες είναι οι εξής:

1. Μέρου σουμ' μέρου κάντι (Το μήλο κάτω από την μηλιά πέφτει)
2. Λούπλου πέρλου αρούκα μα μίντεα νου ου μούτα (Ο λύκος την τρίχα την ρίχνει αλλά το μυαλό δεν το αλλάζει)
3. Ντι αούμπρα ντι άκ' κάσα νου σ' φάτσι (Από την σκιά της καρφίτσας σπίτι δεν γίνεται)
4. Αντούνα, κάντ' χίι τίνιρ' , σ' άι κάντ' αουσέστι (Μάζευε, όταν είσαι νέος, για να 'χεις όταν γεράσεις)
5. Αχτάρι κάπ', αχτάρι μίντι (Τέτοιο

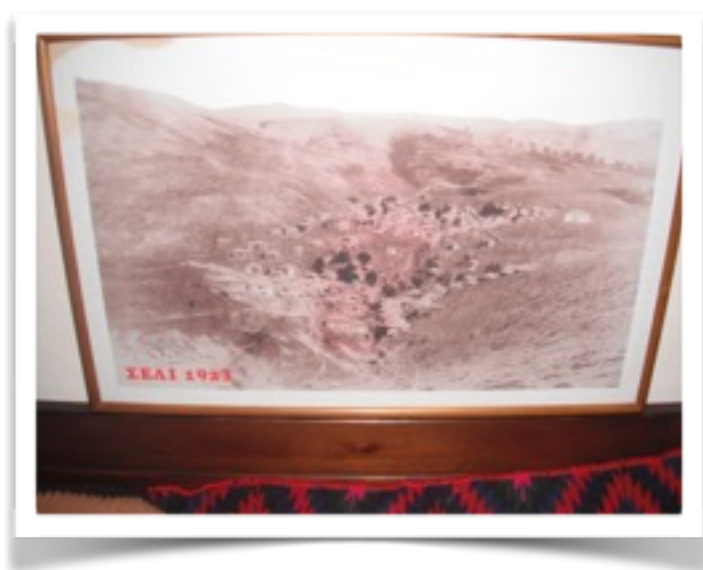
κεφάλι, τέτοιο μυαλό)

6. Ανία νι άρντι κάπλου φόκ' σ' αλούι λι άρντι τρα τζιόκ' (Εμένα μου καίει η φωτιά το κεφάλι και εκείνου του καίει για χορό)
7. Ντι άπα τσι ντοάρμι σ' τσα χίμπα φρίκα (Από το νερό που "κοιμάται" να έχεις φόβο)
8. Κα πέρου ντι λούπου γράματλι (Σαν τις τρίχες του λύκου βλέπω τα γράμματα)
9. Άπα, φόκλου σ' μουλιάρεα νου άου πίστι (Το νερό, η φωτιά και η γυναίκα δεν έχουν εμπιστοσύνη)
10. Αράβντα σ' τάτσ' μάκα βρέι σ' μπανέτζ' (Άκουγε και σώπαινε αν θέλεις να ζήσεις)
11. "Νι ασουντά κούρ(λ)ου, βα αλαξιάσκα κιρόλου" (Μου ιδρωσε ο κώλος, θ' αλλάξει ο καιρός)
12. Τσι πασιμ πασιμ τσι βα πασιμ νου στίμ (Τι πάθαμε πάθαμε, τι θα πάθουμε δεν ξέρουμε)
13. Μπούουλου σ' λεάγκα ντι κοάρνι σ' όμλου ντι λίμπα (Το βόδι δένεται από τα κέρατα και ο άνθρωπος από την γλώσσα)
14. Αντούνα, κάντ' χίι τίνιρ' , σ' άι κάντ' αουσέστι (Μάζευε, όταν είσαι νέος, για να 'χεις όταν γεράσεις)
15. Ντι άπα τσι ντοάρμι σ' τσα χίμπα φρίκα (Από το νερό που "κοιμάται" να έχεις φόβο)
16. Αρμάνλου 'ν κάλαρ' ι βα σ' ντοάρμα ι βα σ' κάντα (Ο Βλάχος καβάλα ή θα κοιμάται ή θα τραγουδάει)
17. Ντι λα τζάκα παν' λα φάκα μπουβαλίτσια σ' φιάτσι βάκα (Από το να το πει μέχρι να το κάνει, το μοσχαράκι έγινε αγελάδα)
18. Αρμάνλου φιάτσι σ' κρεάπα σ' ντράκλου (Ο Βλάχος έκανε και τον διάλογο να σκάσει)

- 19.Κάρι φουρά άκλου φουρά σ' σάκλου ('Όποιος έκλεψε τη βελόνα έκλεψε και το σακκί)
- 20.Όμλου ιάστι ντούλτσι κα νιάρι, σ' γκρέου κα σάρι (Ο άνθρωπος είναι γλυκός σαν μέλι και βαρύς σαν αλάτι)
- 21.Μπούου βίνισι, μπούου βτζίσι (Βόδι ήρθες, βόδι έφυγες)
- 22.Κιάτρα κριάπα, όμλου νου κριάπα (Η πέτρα ραγίζει, ο άνθρωπος δε ραγίζει)

ΠΗΓΗ: <http://www.almyros.vlahoi.net/proverbs.htm>

ΒΛΑΧΙΚΑ ΗΘΗ-ΕΘΙΜΑ



Τα Βλάχικα Έθη και Έθιμα είναι τα εξής:

- 1.Τελευτατή
- 2.Το Πάσχα των Βλάχων
- 3.Έθιμα Βλάχων για τον τοκετό και την γέννα
- 4.Έθιμα Χριστουγέννων- Πρωτοχρονιάς των Βλάχων
- 5.Ο Κλήδονας στους Βλάχους
- 6.Έθιμα προξενιού, αρραβώνα και γάμου
- 7.Το Τατουάζ στους Βλάχους
- 8.Ο Τρανός Χορός και το δρώμενο του Βαλμά

ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.net/ithi-ethima.html>

ΒΛΑΧΙΚΟΣ ΓΑΜΟΣ

Φουστανέλες και τσαρούχια. Σεγκούνια και ζιπούνια. Φλοριά και μπόλιες, και στα χέρια φλάμπουρα και γκλίτσες. Νταούλια και ζουρνάδες να παίζουν νυχθημερόν.

Μέσα στο καζάνι της διασκέδασης αναμειγνύεται η διονυσιακή λατρεία με τις βλάχικες συνήθειες που έφεραν οι Βλάχοι της Πίνδου, στα 1850. Πασπαλίζεται με αρβανίτικα στοιχεία και κατάλοιπα της Τουρκοκρατίας και τελικά οι «παρέες» σερβίρουν ένα ιδιαίτερο θέαμα - βίωμα. 5 μέρες κρατά και περιλαμβάνει όλο το εθιμοτυπικό ενός γάμου διανθισμένο με σκωπτικούς διαλόγους στη βλάχικη διάλεκτο, αισχρολογίες, πυρρίχιο χορό και οινοποσία.

ΠΗΓΗ: <http://www.thetravelbook.gr/article.asp?catid=29850&subid=2&pubid=64012006>

ΒΛΑΧΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ-ΣΥΝΗΘΕΙΑ ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΤΥΠΩΜΑ



Το σταυροτύπωμα (τατουάζ) είναι μία συνήθεια η οποία δεν είναι ευρέως γνωστή ότι υπήρχε στους Βλάχικους πληθυσμούς. Κι όμως από πολύ παλιά οι Βλάχοι συνήθιζαν να "στίζονται" θέλοντας με τον τρόπο αυτό να εκφράσουν την κοινωνική τους τάξη, την ιεραρχία, το θρησκευτικό συναίσθημα ή γιατί πίστευαν πως το τατουάζ προσέδιδε περισσότερη ομορφιά και τύχη στις νέες κοπέλες ή ακόμα και λόγω προκαταλήψεων. Οι περισσότερες γυναίκες είχαν

κεντήσει το σώμα τους για να είναι όμορφες, και γιατί όταν αυτές ήταν νέες ήταν κάτι που έκαναν όλες. Οι σημερινές γιαγιάδες που είναι πάνω από 80 ετών είναι οι τελευταία γενιά που διασώζει αυτή την πανάρχαια συνήθεια. Κάποιοι ερευνητές υποστηρίζουν ότι η δερματοστιξία είχε εφαρμογή και στην αρχαιότητα (δούλοι, αιχμάλωτοι), και ότι είναι πολύ πιθανόν το τατουάζ στους βλάχικους πληθυσμούς να ήταν η συνέχεια αυτού του πανάρχαιου εθίμου.

Σύμφωνα με έρευνες το τατουάζ ήταν διαδεδομένο κυρίως στους Βλάχους της Μακεδονίας και της Ηπείρου. Κάρβουνο, κεραμίδι και διάφορες άλλες χρωστικές ουσίες, χρησιμοποιούνταν για το τελικό αποτέλεσμα αναμειγμένες με κάποιο υγρό (τσίπουρο, ρακή κ.α.). Συνήθως έπαιρναν κάρβουνα τα χτυπούσαν με πέτρες και τα έκαναν σκόνη σαν αλεύρι. Μετά τα ανακάτευαν με τσίπουρο για να γίνει λάσπη. Όταν έφτιαχναν το μείγμα με ένα ξυλάκι σχεδίαζαν στο χέρι ή στο μέτωπο το σημάδι που ήθελαν. Στη συνέχεια με δύο βελόνες τρύπαγαν επάνω στις γραμμές που είχαν χαράξει. Φυσικά και αίμα έτρεχε πολύ και ο πόνος ήταν μεγάλος. Κατόπιν τύλιγαν το χέρι ή το μέτωπο με ένα πανί, και το σημείο αυτό πρηζότανε. Το ξετύλιγαν δέκα μέρες μετά, όταν πλέον το κάρβουνο είχε μπει στο μέρος που είχαν τρυπήσει, και το τατουάζ ήταν έτοιμο. Συνήθως το έκαναν οι φίλες μεταξύ τους.

ΠΗΓΗ: <http://www.almyros.vlahoi.net/tatoo.htm>

ΒΛΑΧΙΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ, ΧΟΡΟΙ, ΕΝΔΥΜΑΣΙΕΣ, ΜΟΥΣΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ

ΒΛΑΧΙΚΑ ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ



Τα Βλάχικα τραγούδια είναι τα εξής:

1. Ψηλά στη Μαγούλα (Analtu pri magula)
 2. Ήρθε στο χωριό η ομίχλη (Vinji negura tu hoara)
 3. Αιντε κορίτσια στην πηγή (Ai moi feata la fantana)
 4. Τι μου συνέβη χθες (Tse - nji - ndisiia seara)
 5. Το τραγούδι της Πίχας (Canticlu ale Piha)
 6. Το τραγούδι της (Ζω)ίτσας (Doi lai gionji stralantana)
 7. Θεία (Lea teta)
 8. Ένα καλοκαίρι μεγάλο (Una veara mare mare)
 9. Γκρεμός και ρέμα (Traplu, valea)
 10. Βοσκός εγώ ήμουνα (Picuraru io - nji eramu)
 11. Κόρη κοντά στη θάλασσα (Tse stai feata ningra amare)
 12. Στις στάνες του Κόλι (La turashtea al Cole)
 13. Σήκω κόρη μου (Scuala ti feata)
 14. Βούλω Τσιβούλω
 15. Λάι βιτσίνα
 16. Μαντίκου νίκα (Βαγγελίτσα)
 17. Φιάτα λάι μουσιάτα
 18. Βίνι ουάρα σι φουτζίμ
 19. Λα πάτρου τζόντζι μάρμαρι
 20. Ντόου λάι φιάτι
 21. Μηλίτσα στο γκρεμό <https://www.youtube.com/watch?v=OfS7t43khIM>
- ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.gr/index.asp?RFRM=http://www.vlahoi.gr/tragoudia.htm>

ΒΛΑΧΙΚΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ: ΓΚΡΕΜΟΣ ΚΑΙ ΡΕΜΑ

Η αγάπη του παλικαριού προς την κόρη είναι τόσο μεγάλη, που την ακολουθεί παντού, στο βουνό, στο ρέμα που πάει να πλύνει, στη πηγή να φέρει κρύο νερό, και ψάχνει ευκαιρίες να τη φιλήσει ή να της πιάσει το χέρι. Στο τέλος της εξομολογείται την αγάπη του και της λέγει, πως θέλει να την παντρευθεί. (Ερωτικό Τραγούδι)

ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.gr/tragoudia/gr-tra04.htm>

ΒΛΑΧΙΚΟΙ ΧΟΡΟΙ



Οι Βλάχικοι Χοροί είναι οι εξής:

1. Τσάμικος <https://www.youtube.com/watch?v=wC1umSjFdPE>
2. Συγκαθιστός Μετσόβου https://www.youtube.com/watch?v=rFmKiRBM_tg
3. Βασίλ' αρχόντισσα <https://www.youtube.com/watch?v=g5WwH3QpDxk>
4. Αρβανιτοβλάχικο ή Αρβανιτόβλαχα <https://www.youtube.com/watch?v=qKhuWILObj4>
5. Βλάχικος Μακεδονίας (Ζαχαρούλα) <https://www.youtube.com/watch?v=rZiOw2K5Eks>

6. Συρτό στα τρία <https://www.youtube.com/watch?v=k8vXJ1dvcR0>
7. Πωγωνήσιος <https://www.youtube.com/watch?v=p9Ei0FhvWMs>
8. Φεζοδερβέναγας <https://www.youtube.com/watch?v=VkaGA7L2oE4>
9. Γιανν' Κώστας <https://www.youtube.com/watch?v=K3Jzxr8kkBg>
10. Κίνικ (Κόρλου ντι λα Κ-νικι) <https://www.youtube.com/watch?v=5TNPDORILmg>
11. Μπεράτι
<https://www.youtube.com/watch?v=1x4d5L85pbQ>

ΠΗΓΗ: <http://www.almyros.vlahoi.net/dances.htm>

ΒΛΑΧΙΚΕΣ ΦΟΡΕΣΙΕΣ

Γυναικεία ενδυμασία Βλάχων



Κάθε μία από τις παραδοσιακές Βλάχικες φορεσιές, έχει τη δική της ιστορία, που συμπλέει βέβαια με τις τοπικές παραδόσεις αλλά και ποικίλα κοινωνικοπολιτικά γεγονότα.

Οι φορεσιές των Ελληνόβλαχων, δεν είναι στατικές, με την έννοια ότι παρουσιάζουν μία έστω και αργή εξέλιξη. Για παράδειγμα με το πέρασμα του χρόνου τα υφαντά μάλλινα ρούχα αντικαθίστανται από υφάσματα που έρχονται από την Δύση ή την Ανατολή μέσω των Βλάχων πραματευτάδων και κυρατζήδων,

τα κεντητά μοτίβα εμπλουτίζονται από άλλα εισαγόμενα, δείγμα και αυτό της οικονομικής ευμάρειας και κοινωνικής ανύψωσης των Βλάχων, που από κτηνοτροφική κοινωνία διαμορφώνονται σταδιακά σε αστική τάξη των μεγάλων Ελληνικών και Βαλκανικών πόλεων.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της γυναικείας φορεσιάς είναι η ποδιά. Η σημασία της διπλή: η μεγάλη της επιφάνεια προσφέρεται για διακόσμηση ενώ

συμβολικά καλύπτει την πιο ευαίσθητη περιοχή του γυναικείου σώματος. Τα περίπλοκα και πολύχρωμα κεφαλοκαλύμματα, διαφορετικά κατά περιοχή, είναι απαραίτητα, και τονίζονται με συνδυασμούς χρυσών και ασημένιων κοσμημάτων.

Αντίθετα θα λέγαμε, ότι οι ανδρικές φορεσιές των Αρμάνων-Βλάχων είναι αυστηρές στη γραμμή και το χρώμα, και λιτές στην διακόσμηση τους, εάν εξαιρέσουμε τις Γραμμουστιάνικες φορεσιές και κυρίως την γαμπριάτικη, η οποία εμφανίζει ένα ιδιαίτερα πλούσιο διάκοσμο.

Οι Αρμάνοι, κάτοικοι βασικά των ορεινών περιοχών, ντυνόταν με βαριές μεταξοβάμβακες στόφες για τα φορέματα (υφαντές, σεγκούνια, φλοκάτα, ντουλαμάδες),ρούχα κατάλληλα για την αντιμετώπιση των κλιματολογικών συνθηκών στους τόπους διαβίωσης τους. Οι βλάχικες φορεσιές απετέλεσαν έργα

κατ' εξοχήν ανδρικών χεριών των «Βλαχοραυτάδων»,που συνέχισαν την Βυζαντινή παράδοση ράβοντας και στολίζοντας γαμπριάτικες, νυφιάτικες και γιορτινές φορεσιές και ήταν περιζήτητοι για την τέχνη τους σε όλο τον Ελλαδικό και Βαλκανικό χώρο. Εξίσου σπουδαίοι υπήρξαν και οι χρυσοκοί που συμπλήρωναν τον στολισμό των γυναικείων κυρίως φορεσιών, με λεπτοδουλεμένα κοσμήματα. Ένα ιδιαίτερο επίσης χαρακτηριστικό της γυναικείας φορεσιάς είναι το συγκούνι (συγκούνια-σαγιάκι-σιάρκα-φλοκοτό) που συναντιέται σε παραλλαγές κατά περιοχή, αλλά και κατά κοινωνική ομάδα, ως προς την έκταση και τον πλούτο των κεντημάτων του. Από τον 18ο αιώνα παρακολουθούμε ότι ακόμη και στις ορεινές και αποκομμένες κτηνοτροφικές κοινωνίες αρχίζουν να εγκαταλείπουν σιγά-σιγά την απλή γυναικεία φορεσιά τους με την πουκαμίσα και

το σεγκούνι, και να υιοθετούν παράλληλα με τα Βαλκανικά αστικά κέντρα, τα νέα «αστικά αντεριά».Αλλά θα πρέπει να τονίσουμε ότι, κάθε ενδυματολογική αλλαγή οι Ελληνόβλαχοι την προσαρμόζουν στους αυστηρούς κανόνες της συντηρητικής τους αισθητικής και παράδοσης. Στα τέλη του 19ου αιώνα πολλές Ελληνόβλαχες αποδέχθηκαν τα «Γιαννιώτικου» τύπου φορέματα με τις φαρδιές φούστες, που υιοθέτησε και η Αμαλία. Με τέτοιες φορεσιές π.χ. ντύθηκαν και οι Μετσοβίτισσες και το διατηρούν μέχρι και σήμερα.

Τέλος πρέπει να αναφερθεί ότι οι Ελληνόβλαχες καθιέρωσαν για νυφικό τους μαυρομπλέ η μαυρομώβ στόφες, διακοσμημένες με σχέδια της εποχής. Καθιερώνουν επίσης καινούργια κοπή και καταλήγουν σε ένα «φόρεμα» ευρωπαϊκού ύφους που μαζί με προγενέστερα γιλέκα η σεγκούνια αποτελεί την τελευταία φάση της εξέλιξης της γυναικείας Βλάχικης παραδοσιακής φορεσιάς.

Η γυναικεία αρβανιτοβλάχικη φορεσιά αποτελείται από:

- 1.Φουστάνι (μάλλινο καθημερινό, ή γυαλιστερό για γιορτινό).



2. Γιλέκο, συγκούνι, ποδιά (υφαντή για καθημερινή, ή ταφταδένια για γιορτινή).
3. Ζώνη φαρδιά υφασμάτινη με χρυσά σιρίτια, κάλτσες και μαύρα δερμάτινα παπούτσια.
4. Στο στήθος στολίζονται με φλουριά και σκουλαρίκια στα αυτιά.
5. Μαντίλι απλό στο κεφάλι με κοπανελίσια δαντέλα (κουκάκια).

Φορούν πρώτα το φουστάνι, από πάνω το γιλέκο, το συγκούνι, την ποδιά και την ζώνη. Το χρώμα του φουστανιού συνήθως ήταν μπλε, κεραμιδί, ή απαλό πράσινο και η ποδιά κόκκινη ή μαύρη με κεντίδια.

ΠΗΓΗ: http://trikala-city.blogspot.gr/2011/09/blog-post_25.html

Ανδρική ενδυμασία Βλάχων



Εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει η παραδοσιακή ενδυμασία των Βλάχων, αφού είναι δύσκολο να αναφερθούμε σε μία γενική, ομοιόμορφη, εθνική ενδυμασία. Στα βλαχοχώρια, συχνά, παρατηρούνται διαφοροποιήσεις και δημιουργία τοπικών ενδυματολογικών συνηθειών και παραδόσεων. Τα παλαιότερα χρόνια, κάθε βλαχοχώρι είχε το δικό του χαρακτηριστικό κέντημα, γνωστό στους τρουβάδες, στα σακιά, στα σαμάρια των ζώων, στα σαΐσματα, στις κουβέρτες, στις τέντες των σκηνών κι όπου αλλού μπορούσε κάτι να κεντηθεί.

Μπορούμε να μιλάμε για μία εθνική και γνήσια Αρωμόνικη (Βλάχικη) ενδυμασία, όταν αναφερόμαστε στον κτηνοτροφικό πληθυσμό. Η συνηθισμένη φορεσιά των Βλάχων είναι αυτή που φορούν οι τσοπάνηδες και οι αγωγιάτες και κατά κανόνα αυτήν φορούν όλοι όσοι δεν έχουν

υιοθετήσει την ευρωπαϊκή ενδυμασία. Η βλάχικη ενδυμασία δεν διακρίνεται σε καλοκαιρινή και χειμερινή. Στην πραγματικότητα αυτά τα βαριά χειροποίητα ρούχα είναι ιδανικά για ένα βαρύ χειμωνιάτικο κλίμα, αλλά ο Βλάχος θα τα φορέσει και τον Ιούλιο. Τα ίδια επίσης ρούχα τα φορούσαν και ημέρα και νύχτα, με τη διαφορά ότι μερικά από τα βαρύτερα εξώρουχα τα έβγαζαν. Τα ρούχα, ιδιαίτερα των ανδρών, είναι κάπως πιο πρακτικά για έναν βουνίσιο λαό, όπως ήταν οι Βλάχοι. Είναι χοντρά, ανθεκτικά κι αφήνουν όλες τις κινήσεις των ποδιών ελεύθερες. Από την άλλη μεριά έχουν και πολλά μειονεκτήματα: είναι βαριά, ιδιαίτερα από τις αναδιπλώσεις που κρέμονται από τη μέση και πίσω, είναι σφιχτά στο σώμα και το βαρύ ύφασμα που είναι χρήσιμο στη διάρκεια του χειμώνα για τον υγρό καιρό, επειδή είναι αδιάβροχο, αποτελεί μειονέκτημα το καλοκαίρι. Επιπλέον, ο αριθμός των ρούχων και η περίπλοκη μέθοδος με την οποία τα φορούσαν, με τα δεσίματά τους και με τα άγκιστρα, κάνουν το βάλσιμο και το βγάλσιμο μια μεγάλη διαδικασία.

Για την ορεινή όμως ζωή των Βλάχων ήταν μία πολύ επιτυχημένη ενδυμασία, με δεδομένο ότι για τους Βλάχους ολόκληρο το πλύσιμο του σώματος και το ξεντύσιμο δεν είναι διαδικασίες που γίνονταν κάθε μέρα.

Οι άνδρες φορούσαν την μάλλινη φανέλλα που ήταν χρώματος άσπρη ή



θαλασσί πλεγμένη στο χέρι, επίσης φορούσαν σώβρακο και αυτό μάλλινο του ίδιου χρώματος πλεγμένο επίσης στο χέρι το χειμώνα και το καλοκαίρι υφασμάτινο.

Το πουκάμισο ήταν χρώματος μαύρο ή άσπρο, το μαύρο ήταν συνήθως μεταξωτό γυαλιστερό και το άσπρο ήταν κάμποτ αρίστης ποιότητας. Κούμπωνε στο στήθος μπροστά και κατέληγε σε γιακά παπαδίστικο κάνοντας δίπλα από τα κουμπιά πέντε πιέτες δεξιά και αριστερά. Από την μέση και κάτω μέχρι το γόνατο που έφτανε έκανε

αρκετές σούρες μόνο μπροστά. Το μανίκι ήταν φαρδύ και κούμπωνε στο καρπό του χεριού.

Τα χολέβια ήταν μάλλινα, πλεγμένα στον αργαλειό ανάλογα με το χρώμα του πουκαμίσου ήταν άσπρο ή μαύρο. Στην μέση δένανε με ζώνη και από το γόνατο και κάτω ήταν στενό και έσφιγγε την γάμπα μέχρι τον αστράγαλο με κουμπιά που είχε από το γόνατο και κάτω. Στα πόδια φορούσαν κάλτσες μάλλινες, πλεκτές στο χέρι χρώματος μαύρου ή μπλε σκούρου. Κάτω από το γόνατο ήταν οι καλτσοδέτες με φούντες μαύρες αριστερά και δεξιά.

Το γιλέκο ήταν ραμμένο από μάλλινο ύφασμα δίμιτο υφασμένο στον αργαλειό και αργότερα από τσόχα, μαύρο ή σκούρο μπλε και μπροστά ήταν χρώματος μπορντό ή μπλε σκούρο ή κυπαρισσί από βελούδο, ήταν κεντημένο με χρυσοκέντημα γύρω ή με μεταξωτή κλωστή, το σύρμα. Κούμπωνε ψηλά στο λαιμό και στη μέση και πολλές φορές στα πλάγια κάτω από το μανίκι με κουμπιά ή κόμσες.

Το τσιπούνι ήταν μάλλινο υφασμένο στον αργαλειό χρώματος μπλε σκούρο, βινιουτ, το λεγόμενο δίμιτο δεν κούμπωνε μπροστά ήταν κεντημένο συνήθως με κλωστή χρώματος μπορντό. Ήταν μεσάτο και πίσω είχε 40 με 45 δίπλες. Η ζώνη έσφιγγε το τσιπούνι. Ήταν αρκετά μεγάλη και ήταν φτιαγμένη στον αργαλειό χρώματος μπλε σκούρου ή μαύρου. Μέσα στην ζώνη τοποθετούσαν τα χρήματα τους ή το πουγκί. Το κεφάλι το στόλιζε ο κούκος χρώματος μαύρου από λούτρο.

Τα τσαρούχια ήταν μαύρα και μπροστά είχαν φούντα τρίχινη και από κάτω για να μη φθείρονται εύκολα είχαν μικρά καρφιά. Στο στήθος κρέμονταν πάντα η χρυσή ή ασημένια αλυσίδα που κατέληγε στο ρολόι τσέπης και στα πανηγύρια φορούσαν ασημένιες αλυσίδες – τα κιουστέκια.

ΒΛΑΧΙΚΑ ΜΟΥΣΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ



Τα Βλάχικα Μουσικά Όργανα είναι τα εξής:

1. Γκάντα: Η **Γκάντα** ή τσαμπούνα ή τουλούμι ή αγγείο είναι ένα είδος άσκαυλου, δηλαδή είδος παραδοσιακού πνευστού μουσικού οργάνου, αποτελούμενο από ασκό και από ξύλινο μέρος. Η γκάντα αποτελεί παραδοσιακό μουσικό όργανο σε όλη την Ευρώπη, Βόρεια Αφρική και Μέση Ανατολή. Η γκάντα αποτελείται από τον ασκό, το επιστόμιο και το τμήμα παραγωγής ήχου. Το τελευταίο απαρτίζεται από δύο ξεχωριστούς γλωττιδόφωνους αυλούς. Ο ένας, κοντός με τρύπες, παράγει τη μελωδία και ο άλλος, μακρύς χωρίς οπές, παράγει ένα φθόγγο που κρατάει το ίσο.



2. Κλαρίνο: Το **κλαρινέτο** (ή **ευθύαυλος**) είναι πνευστό μουσικό όργανο. Στη σημερινή του μορφή εμφανίστηκε το 19ο αιώνα. Το κλαρινέτο κατέχει σήμερα βασική θέση στη συμφωνική ορχήστρα, και ανήκει στην κατηγορία των ξύλινων πνευστών. Πολύ σύνθητες είναι το κλαρινέτο και ως μέλος ορχηστρών της τζαζ. Στην Ελλάδα, όπου επεκράτησε η ονομασία **κλαρίνο**, αλλά και σε πολλές χώρες των Βαλκανίων, αποτελεί ένα από τα βασικά όργανα της παραδοσιακής μουσικής.

3. Βιολί: Το **βιολί** είναι έγχορδο μουσικό όργανο που παίζεται με δοξάρι. Έχει 4 χορδές διαφορετικού τονικού ύψους (σολ, ρε, λα, μι), που χορδίζονται κατά διαστήματα πέμπτης και η μουσική του έκταση περιλαμβάνει 44 χρωματικούς φθόγγους. Το βιολί στηρίζεται στον ώμο ενώ με το ένα χέρι ο μουσικός απλώς πιέζει τις χορδές με το να το κρατά καθόλου ενώ με το άλλο κινεί το δοξάρι επάνω στις χορδές. Το βιολί εμφανίστηκε τον 16ο αιώνα ως εξέλιξη του μεσαιωνικού Φιντλ (αγγλ. fiddle), του ιταλικού Λίρα ντα μπράτσο (ιταλ. lira da braccio) και του Ρεμπέκ. Τη σημερινή μορφή του την πήρε κυρίως στην Ιταλία, όπου μεγάλες οικογένειες κατασκευαστών όπως οι Αμάτι, Γκουαρνέρι και Στραντιβάριους, δημιούργησαν θαυμάσιας ακουστικής όργανα που μέχρι και σήμερα θεωρούνται αξεπέραστα. Κατά την εποχή της αναγέννησης δημιουργήθηκαν σημαντικές σχολές βιολιού, που άκμασαν στη Βενετία, τη Μπολόνια, τη Φλωρεντία, τη Ρώμη, και σε άλλες Ιταλικές πόλεις. Τα πρώτα βιολιά χρησιμοποιήθηκαν για την εκτέλεση έργων λαϊκής και χορευτικής μουσικής. Κατά τον 17ο αιώνα το βιολί αντικατέστησε τη βιόλα ντα γκάμπα ως το σημαντικότερο έγχορδο στη μουσική δωματίου.



4. Λαούτο: Το **λαούτο** ή **λαγούτο**, είναι έγχορδο όργανο, που στην ελληνική παραδοσιακή μουσική χρησιμοποιείται κυρίως σαν συνοδεία σε βιολί, λύρα, κλαρίνο, ή άλλα όργανα. Το λαούτο αποτελεί σύνθεση στοιχείων από την αρχαιοελληνική πανδούρα (μακρύ χέρι). Συγγενεύει με το ούτι αλλά έχει μεγαλύτερο μπράτσο. Κουρδίζεται Μι Λα Ρε Σολ (κρητικό λαούτο) και Λα Ρε Σολ Ντο (στεριανό και νησιώτικο λαούτο), από κάτω προς τα πάνω. Είναι όργανο υποτιμημένο, ιδιαίτερα στις στεριανές περιοχές -χρησιμοποιείται όμως αρκετά στα νησιά- παρ'όλα αυτά οι σολιστικές δυνατότητές του είναι πολύ μεγάλες.

5. Ντέφι: Το **ντέφι** είναι μουσικό όργανο που ανήκει την οικογένεια των κρουστών και αποτελείται από μια μεμβράνη στερεωμένη σε ένα κυκλικό τελάρο και διάφορα ζεύγη από μέταλλο που κουδουνίζουν. Τα περισσότερα ντέφια που βλέπει κανείς σήμερα στη δυτική λαϊκή μουσική είναι χωρίς τη μεμβράνη. Το ντέφι παίζεται με διάφορους τρόπους: Κρατώντας το ή στερεώνοντάς το σε μια

βάση, κτυπώντας το με το χέρι ή κάποιο ξύλο, κουνώντας το, ή κτυπώντας το στο πόδι. Συναντάται σε διάφορα είδη μουσικής: Αρχαία ελληνική και λαϊκή μουσική, κλασική μουσική, περσική μουσική, γκόσπελ, ποπ και ροκ.

6. Χάλκινα Μουσικά Όργανα

ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.gr/index.asp?RFRM=http://www.vlahoi.gr/istoria.htm>

ΒΛΑΧΙΚΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Τα βλάχικα Χριστουγεννιάτικα κάλαντα στην Παλαιομάνινα

ΚΑΛΑΝΤΑ

Κολίντι, μελίντι,
ντένι, μάϊε, κουλάκου,
κου σου τάλιου αράπου,
αράπου ντι λα ούσιε,
κου κύπουρου ντι γκούσιε.

Μετάφραση

Κόλιντα, μέλιντα,
δωσ' μου, γιαγιά, κουλούρι,
γιατί θα σφάξω τον αράπη,
τον αράπη στην πόρτα (του σπιτιού)
με το κουδούνι στο λαιμό.

Τα βλάχικα Χριστουγεννιάτικα κάλαντα στη Βέροια

ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντα μέλιντσα ντε μάε
κουλάκλου κ σαφλέ Χριστόλου
του πουχνία αμπόιλορ ντι
φρίκα αουβρέιλορ

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Κάλαντα μέλιντα

δώσε μου γιαγιά ψωμάκι
γιατί γεννήθηκε ο Χριστός
στο παχνί των βοδιών
απ' το φόβο των Εβραίων.

ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντα Μέλιντα
Ντάνι, μάιε κουλάκλου .
Σ' τσια μπανεατζαα πάππλου
κα σ' αφλά Χριστόλου
Του παχνιά άλου μποιλόρου
Ντι φρίκα άλου βρείλόρου.

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Κόλιντα Μέλιντα
Δώσ' μου γιαγιά την κουλούρα (χριστόψωμο)
Να σου ζήσει ο παππούς
γιατί βρέθηκε (γεννήθηκε ο Χριστός)
Στο παχνί των αγελάδων
για το φόβο των Εβραίων.

ΒΛΑΧΙΚΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντι μέλιντι ντε νι κουλάκλου
τέτα κα βα τα ταλιού κουκότλου
βα σ' λουμπάγκου του τρέι τάψι βα
σ λου μάκου λα στα μαρίε στ' μάρμνε.

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Κόλιντι, μέλιντι,
δώσε την κουλούρα, θεία,
γιατί θα σου σφάξω τον κόκορα.
Θα τον βάλω σε τρία ταψιά
και θα τον φάω της Παναγιάς.

ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντι μέλιντι
ντέ νι κουλάκλου τέτω
κα βα τσ τάλιου κουκότλου
βα σ λου μπάγκου του τρέι ταψί
βα σ λου μάκου λα Στα-Μαρίε

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

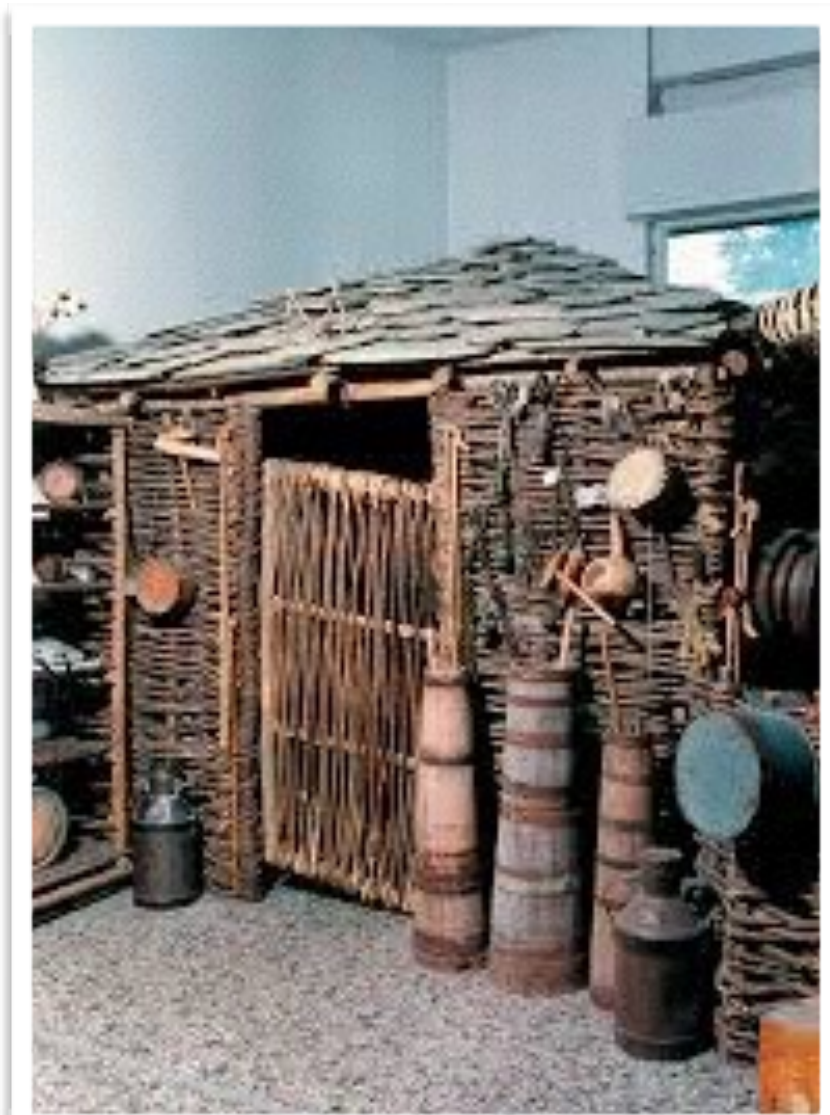
Κόλιντι μέλιντι
δώσε την κουλούρα θεία
γιατί θα σου σφάξω τον κόκορα
θα τον βάλω σε τρία ταψιά και θα τον φάω της Παναγιάς.

Τα βλάχικα Χριστουγεννιάτικα κάλαντα στη Νάουσα

ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντι(τσι) Μέλιντι(τσι) - [Κόλιντα μέλιντα]
Ντεν μάλι κουλάκλου - [Δώσε γιαγιά την κουλούρα]
Σι μπανέτζι πάππλου - [Να ζήσει ο παππούς]
Κά σ' αφλέ Χριστόλου - [Γιατί γεννήθηκε ο Χριστός]
Του παχνί αλ μπόιλαρ - [Στο παχνί των βοδιών]
Ντι φρίκα αλ Οβρέιλορ - [Από τον φόβο των Εβραίων]

Βλάχικα κάλαντα Αργυροκάστρου Βορείου Ηπείρου



ΚΑΛΑΝΤΑ

Κόλιντι, μέλιντι,
ντένι, μάλιε, κουλάκου,
κου σου τάλιου κοκότου,
κοκότου σι γκιλίνα,
βιάστα λα Μαρίνα,
Μαρίνα α τσα Πάνου,
αγκουντούσιου
κου πουλιάνου

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Κόλιντα, μέλιντα,
δώσ' μου, γιαγιά, το
κουλούρι,
γιατί θα σου σφάξω τον
κόκορα,
τον κόκορα και την κότα,
τη νύφη τη Μαρίνα,
τη Μαρίνα (σύζυγο) του
Πάνου (Παναγιώταινα)
που χτυπήθηκαν με το
παλούκι.

ΒΛΑΧΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΦΑΓΗΤΑ

ΒΛΑΧΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ

Τα Βλάχικα φαγητά είναι τα εξής:



1. Γκέλα Ντι Φρίν (Φαγητό από αλεύρι)
2. Μπομπότα
3. Πανέ (Ψωμί)
4. Πανέ Κου Κας' (Ψωμί με τυρί)
5. Νιελού Κου Κριθαράκ' του Τσιριάπ' (Αρνί στο φούρνο με κριθαράκι)
6. Τραχανάς
7. Σταμνάτο

8. Καβουρμά

9. Κουλιάς

10. Τζαμ

ΜΠΟΜΠΟΤΑ



ΥΛΙΚΑ: αλεύρι καλαμποκίσιο, νερό (τόσο ώστε να γίνει λίγο παχύ), αλάτι, τσιγαρίδες (από λίπος χοιρινό)*, βούτυρο χοιρινό. *Οι τσιγαρίδες ήταν απ' το λίπος το χοιρινό το οποίο καθώς το ζέσταιναν στο τηγάνι για να φτιάξουν το βούτυρο κάποια ποσότητα απ' το λίπος τσιγαρίζονταν.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ανακατεύουμε το αλεύρι, το νερό και το αλάτι για να κάνουμε το μίγμα (το θέλουμε λίγο παχύ). Αλείφουμε το ταψί με βούτυρο και στρώνουμε το μισό μίγμα στο ταψί. Βάζαμε τη

γάστρα* επάνω στο ταψί για να ζεσταθεί λίγο το μίγμα. Παίρνουμε μια κουταλιά βούτυρο χοιρινό και το λιώνουμε στο τηγάνι με μπόλικες τσιγαρίδες. Το ρίχνουμε πάνω από το μίγμα και από πάνω ρίχνουμε το άλλο μισό μίγμα και από πάνω πάλι τσιγαρίδες και βούτυρο. Το ψήνουμε στη γάστρα* 1 ώρα περίπου. *Η γάστρα ήταν κάτι σαν καπάκι χωμάτινο, το οποίο το ζέσταιναν στο τζάκι και μετά έτσι καυτό όπως ήταν σκέπαζαν με αυτό το ταψί και έψηναν τα φαγητά τους.

ΝΙΕΛΟΥ ΚΟΥ ΚΡΙΘΑΡΑΚ' ΤΟΥ ΤΣΙΡΙΑΓ' (ΑΡΝΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ)

ΥΛΙΚΑ: 1 αρνί, 1 κιλό κριθαράκι, πιπέρι κόκκινο και μαύρο, αλάτι, νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Δίνουμε μια βράση στο αρνί αφού το έχουμε πρώτα κόψει. Το βάζουμε στο φούρνο με νερό, μπόλικο πιπέρι κόκκινο και μαύρο για να πάρει μια κοκκινάδα. Στη συνέχεια το βγάζουμε έξω, ρίχνουμε το κριθαράκι και το ψήνουμε 3/4 - 1 ώρα περίπου.

ΤΡΑΧΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό γάλα (πρόβιο), αλάτι, αλεύρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βράζουμε το γάλα, το αφήνουμε να κρυώσει, ρίχνουμε λίγο αλάτι, αλεύρι και το ζυμώνουμε (θέλουμε να είναι σκληρό το ζυμάρι). Ανοίγουμε φύλλα μ' αυτό το ζυμάρι, τα αφήνουμε στον ήλιο να στεγνώνουν και μόλις στεγνώσουν τα τρίβουμε στον τρίφτη. Βράζουμε στην κατσαρόλα νερό, ρίχνουμε βούτυρο χοιρινό και τον τραχανά και τα αφήνουμε να βράσουν για 1 τέταρτο περίπου.

ΣΤΑΜΝΑΤΟ

ΥΛΙΚΑ: 2 κιλά κρέας χοιρινό(ψαχνά), 2 κιλά κατσικίσιο(ψαχνά), 2-3 κρεμμύδια, 2 σκελίδες σκόρδο, μαύρο πιπέρι, αλάτι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και κόβουμε τα ψαχνά σε μεγάλα κομμάτια. Βάζουμε όλα μας τα υλικά δηλαδή το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το σκόρδο, το μαύρο πιπέρι, το αλάτι και το κρέας με λίγο νερό μέσα σε πηλίνη στάμνα (τσουμλέκι λεγόταν τότε) και το αφήνουμε στη φωτιά στο τζάκι 5 ώρες.



ΕΛΛΗΝΟΒΛΑΧΙΚΟ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

<i>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ</i>	<i>ΒΛΑΧΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ</i>
Αγάπη, Άνθρωπος	Βριάρι, Όμου
Άνοιξη	Πριμουβιάρα
Βλάχος	Αρμάνου
Βροχή	Πλουάι
Γάτα	Κατούσι-Μάτσα
Γονιός	Παρίντι
Δέντρο	Πόμου
Δευτέρα	Λούνι
Εκκλησία	Μπισιάρικα
Εγώ είμαι	Ιό χιού
Ζώο	Πράβντα
Ζωή	Μπάνο
Ημέρα	Τζούα
Ήλιος	Σουάρι
Θάλασσα	Αμάρι
Θάνατος	Μουάρτι
Ιανουάριος	Γινάρου
Ιούλιος, Ιούνιος	Ιούλιου, Τσιρισιάρου
Κυριακή	Ντουμάνικα
Καλοκαίρι	Βιάρα
Λάδι	Ντουλέμνου
Λάχανο	Κουτσιάνου
Μάιος	Μάιου
Μάνα	Μούμα
Νοέμβριος	Νουέμπρου
Νύχτα	Νουάπτι
Ξύλο	Λέμνου
Ξίδι	Πούσκα
Οικογένεια	Φουμιάλι

Ουρανός	Τσέρου
Παρασκευή, Πέμπτη	Βίνιρι, Τζιόι
Παιδί, Πατέρας, Πεθερός	Φιτσιόρου, Τάτα, Σόκρου
Ρίζα	Αραδισίνα
Ρεβίθι	Τσιάτσιρι
Σεπτέμβριος	Σεπτέμβρι
Σκυλί, Σπίτι, Σταυρός	Κάνι-Καν, Κάσα, Κρούτσι
Τετάρτη	Νιέρκουρι
Τυρί	Κάσιου
Υγεία	Σανατάτι
Ύπνος	Σόμνου
Φθινόπωρο	Τοάμνα
Φεβρουάριος-Φλεβάρης	Φλιβάρου
Χειμώνας	Ιάρνα
Χριστούγεννα	Κράτσιούνου
Ψάρι, Ψωμί	Πέσκου, Πάνι
Ψυχή	Ίνιμα
Ώρα, Ώρα(στιγμή)	Ουάρα, Σαχάτι
Ώριμος	Ασίτου

ΠΗΓΗ: <http://www.vlahoi.net/greek-vlach-dictionary/omega.html>

3. Θρακιώτες

Γενικά Στοιχεία

Θρακιώτες ή αλλιώς Θράκες ήταν ένα τεράστιο Ινδοευρωπαϊκό φύλο, που κατοικούσε στην κεντρική και νοτιοανατολική Ευρώπη. Συνόρευαν με τους Σκύθες στο βορρά, τους Κέλτες και τους Ιλλύριους στην δύση, τους Έλληνες στον νότο και με την Μαύρη Θάλασσα στην ανατολή.

Μιλούσαν την Θρακική γλώσσα ελάχιστα θεωρούμενη κλάδο της Ινδοευρωπαϊκής γλωσσικής οικογένειας. Οι Θράκες αναφέρονται πρώτη φορά στην Ιλιάδα του Ομήρου ως σύμμαχοι των Τρώων κατά τον Τρωικό πόλεμο. Οι Θράκες αναφέρονται για πρώτη φορά στην Ιλιάδα του Ομήρου, ως σύμμαχοι των Τρώων κατά των Τρωικό Πόλεμο. Οι ονομασίες «Θράκες» και «Θράκη» είναι εξώνυμα καθώς δημιουργήθηκαν από τους Έλληνες. Στην Ελληνική μυθολογία ο Θραξ θεωρείτο ένας από τους περίφημους γιους του θεού Άρη. Στην Άλκηστι ο Ευριπίδης αναφέρει ότι ένα από τα ονόματα του ίδιου του Άρη ήταν Θραξ, καθώς θεωρείτο προστάτης της Θράκης (η χρυσή ή επιχρυσωμένη ασπίδα του φυλασσόταν στο ναό του στη Βιστονία της Θράκης). Οι ονομασίες “Θράκες” και “Θράκη” είναι εξώνυμα καθώς δημιουργήθηκαν από τους Έλληνες. Τα πρώτα φύλα των Θρακών εμφανίστηκαν κατά την εποχή του Ορείχαλκου (22ος – 18ος αιώνας π. Χ.). Λόγω του ότι ήταν διαιρεμένοι σε φυλές δεν κατάφεραν να συγκροτήσουν πολιτική οργάνωση. Όσον αφορά την θρησκεία, μια σημαντική λατρεία που μαρτυρείται από την Θράκη είναι εκείνη του “Θρακικού ιπέα” γνωστού επίσης ως “Θρακικού ήρωα” με το όνομα: Ήρωας Καραμπαζμος, θεός του κάτω κόσμου που απεικονίζεται σε ταφικά αγάλματα ως ιπέας που σκοτώνει με ακόντιο ένα θηρίο.

Η Εξαφάνιση της γλώσσας:

Η γλώσσα των Θρακών είχε ήδη εξαλειφθεί και η πολιτιστική τους επιρροή είχε μειωθεί πολύ λόγω των επανειλημμένων βαρβαρικών εισβολών στα Βαλκάνια, παράλληλα με τον εξελληνισμό, των εκσλαβισμό και τον εκρωμαϊσμό.

Πηγή:

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%98%CF%81%CE%AC%CE%BA%CE%B5%CF%82>

Θρακιώτικα Έθιμα



A) Το έθιμο των Μπαμπουσιαραίων:

Αναβιώνει κάθε δεύτερη μέρα Χριστουγέννων σε πολλές περιοχές της Θράκης. Δυο παλικάρια μεταμφιέζονται το ένα σε Μπαμπούσιαιο και το άλλο σε γυναίκα του. Το πρώτο φορά μια νεροκολοκύθα στο πρόσωπο με τρύπες στα μάτια και στο στόμα, προβιές προβάτων και κρεμά στη μέση κουδούνια και στη ζώνη ένα μεγάλο μαχαίρι. Ζουρνατζήδες ή γκαϊντατζήδες συνοδεύουν το ζευγάρι μαζί με ένα νταουλτζή.

Πηγή:

www.patridamou.gr



B) Το έθιμο της Πιρπιρούνας:

Σε περιόδους ανομβρίας, μια ομάδα παιδιών γύριζε στα σπίτια έχοντας ανάμεσά τους ένα κορίτσι αλλού αγόρι, συνήθως ορφανό και φτωχό, σκεπασμένο με κλαδιά και φύλλα. Καθώς γυρίζουν τα παιδιά τραγουδούν: «Πιρπιρούνα περπατεί, το Θεό ,παρακαλεί, βρέξε ,πάππου μια βροχίτσα, για να γίνουν τα σταράκια και της γης τα χορταράκια»: Κάθε νοικοκυρά έβγαινε τότε με μια κανάτα νερό και κατάβρεχε την «πιρπιρούνα».

Πηγή:

www.patridamou.gr

Θρακιώτικα Μουσικά Όργανα

ΓΚΑΪΝΤΑ



Η Γκάντα ή γκάντα ή γάιδα ή τουλούμι ή άσκαυλος αποτελείται από ένα ασκί, επιστόμιο και τμήμα παραγωγής του ήχου, το οποίο αποτελείται από δύο ξεχωριστούς αυλούς. Ο ένας είναι κοντός με τρύπες και δίνει τη μελωδία και ο άλλος μακρύς χωρίς τρύπες που δίνει ένα φθόγγο. Η γκάντα κατασκευάζεται συνήθως από τον ίδιο το γκαϊτατζή από δέρμα κατσίκας, προβάτου.

ΜΑΣΑ (ΜΑΣΙΑ)

Ρυθμικό κρουστό όργανο της Θράκης. Είναι όργανο της δημοτικής μουσικής και αποτελείται από μια μασιά του τζακιού τα δύο σκέλη της οποίας καταλήγουν σε κλώνους με ένα ζίλι στην άκρη τους. Είναι καθαρά ρυθμικό όργανο.

ΚΑΝΟΝΑΚΙ (ΚΑΝΟΝΙ Η΄ ΨΑΛΤΗΡΙΟ)

Χορδόφωνο λαϊκό μουσικό όργανο της ελληνικής βυζαντινής παραδοσιακής μουσικής. Σε πρωτόγονη μορφή συναντάται στην Αρχαία Αίγυπτο. Υπάρχει σε διάφορα μεγέθη, κατασκευάζεται από ξύλο και έχει σχήμα τραπέζιου και σπανιότερα, τριγώνου. Έχει εντέρινες χορδές, παίζεται με δαχτυλήθρες και η έκταση του είναι τρεις οκτάβες και τρεις νότες.

ΟΥΤΙ

Έγχορδο λαϊκό μουσικό όργανο δημοφιλές στους ανατολικούς λαούς, και ιδιαίτερα στους Άραβες και τους Τούρκους. Η ονομασία του προέρχεται από το αραβικό aloud= ξύλο. Έχει πέντε διπλές εντέρινες χορδές και ηχείο σε σχήμα αχλαδιού. Χορδίζεται σε διάστημα τόνου. Παράγει ήχο με κνησμό των χορδών με ειδικό φτερό.

ΖΟΥΡΝΑΣ

Ξύλινο πνευστό μουσικό όργανο της ελληνικής δημοτικής μουσικής που μοιάζει με το κλαρίνο ή τον αυλό. Είναι όργανο τύπου όμποε όμποε με διπλό γλωσσίδι. Αποτελείται από τρία μέρη και έχει έκταση μία οκτάβα και δύο φθόγγους. Υπάρχει

σε διάφορα μεγέθη και κατασκευάζεται από διάφορα είδη ξύλου. Λέγεται και καραμούζα ή πίπιζα.

ΝΤΑΟΥΛΙ

Μεμβρανόφωνο κρουστό δημοτικό όργανο της Ελλάδας. Λέγεται και ταβούλι ή νταβούλι .Ρυθμικό όργανο και συνοδεύει μελωδικά όργανα.

ΚΛΑΡΙΝΟ

Πνευστό μουσικό όργανο που εισήχθη στην Ελλάδα από τη Δυτική Ευρώπη και εξελίχθηκε σε βασικό όργανο της ελληνικής δημοτικής μουσικής, αντικαθιστώντας σε μεγάλο βαθμό το ζουρνά.

ΤΟΥΜΠΕΛΕΚΙ (Ταραμπούκα)

Μεμβρανόφωνο λαϊκό κρουστό όργανο. Αποτελείται από πήλινο ηχείο του οποίου το στόμιο κλείνεται με δέρμα κατσίκας ή γαϊδάρου. Παίζεται με τα δάχτυλα. Είναι ρυθμικό όργανο και παίζεται τουλάχιστον με ένα μελωδικό όργανο.

ΛΑΟΥΤΟ ΚΑΙ ΛΑΓΟΥΤΟ



Ένα από τα παλαιότερα έγχορδα όργανα, με ηλικία περίπου 4.000 ετών, πρόδρομος της κιθάρας και του βιολιού. Στην πρώτη του μορφή αποτελούνταν από ένα κλαδί λυγισμένο σαν τόξο πάνω στο οποίο τεντώνονταν πολλές εντέρινες χορδές. Στην Ευρώπη διαδόθηκε από τους Μαυριτανούς κατακτητές της Ισπανίας, που το είχαν πάρει από τους Άραβες, ενώ τον 11ο αι. το φέρνουν και οι σταυροφόροι από τους Αγίους Τόπους. Μέχρι τα

τέλη του 13ου αι. υφίσταται σημαντικές αλλαγές και ο αριθμός των χορδών του ποικίλλει από 4 ζεύγη έως 13 ζεύγη.

Οι χορδές του ήταν αρχικά εντέρινες, αργότερα όμως πλαστικές και μεταλλικές. Το σημερινό λαούτο έχει 6 ζεύγη χορδών που χορδίζονται στις νότες σολ-ρε-λα-φα-ντο-σολ και η έκταση του είναι ίδια με της κιθάρας.

ΤΖΑΜΑΡΑ

Ξύλινο ρυθμικό κρόταλο της Θράκης. Αποτελείται από δύο μακρόστενα σκέλη ενωμένα στη στενή τους πλευρά με ένα πετσάκι. Σε κάθε σκέλος υπάρχουν δύο οπές από τις οποίες περνάει ένα σχοινί δεμένο κόμπο στις άκρες. Τραβώντας το σχοινί χτυπούν τα ξύλα μεταξύ τους και παράγεται ήχος.

Πηγή:

<http://www.poths1991.gr/thrace/music/113-2012-04-07-14-18-35>



Θρακιώτικα Τραγούδια

- 1) Αναδιαβαίνει το πουλί
- 2) Ανάμεσα σε δυο βουνά
- 3) Άναψε το φαναράκι
- 4) Βαρύτερ' απ' τα σίδερα
- 5) Γιατί πουλί μ' δεν κελαηδείς
- 6) Δε σε θαρούσα θάλασσα
- 7) Εγώ είμαι ορφανό παιδί
- 8) Εχε γειά Παναγιά
- 9) Η κακοπαντρεμένη
- 10) Η ματενιά
- 11) Θέλω να πάω στο γιαλό
- 12) Λεν' ήρθι Μάης
- 13) Μια πασχαλιά
- 14) Δοϊτσιδης Κ. - Σ' αυτό τ' αλώνι το φαρδύ
- 15) Χρόνης Αηδονίδης – Δω στα λιανοχορταρούδια

6) Δε σε θαρούσα θάλασσα:

**Δε σε θαρούσα, θάλασσα, νερό να κατεβάσης
και συ κατέβασες νερό μια θάλασσα γεμάτη,
κατέβασες και μια μηλιά τα μήλα φορτωμένη.
Κάνει τα μήλα κόκκινα, τα φύλλα της δροσάτα,
και κάτω στη ριζίτσα της αγιόκλημα φυτρώνει
Κάνει σταπίδα ραζακιά και το κρασί μοσχάτο.
Γύρισμα: Δε σε θαρούσα, θάλασσα,
Τζίγκι, τζίγκι, τζόλα μ'
Τζίγκι, Τζίγκι, τζό,
νερό να κατεβάσης
ρομποπό, μωρή, ρομποπό.**

Πηγή:

http://www.xorio.gr/index.php?option=com_content&view=category&id=35&Itemid=55

Θρακιώτικα Φαγητά

- * Ασουρές ο καλογηρικός ή Βαρβάρα
- * Γαλατόπιτα
- * Γκόλιο
- * Λαχανιά
- * Σκορδαλιά με καρύδια
- * Καρβαβίτσα
- * Λαγγίτες
- * Μπάμπω ή ματιές
- * Τζιγεροσαρμάδες
- * Τραχανάς με κοτόπουλο
- * Μικίκια
- * Καβουρμάς
- * Θρακιώτικη σκορδαλιά με καρύδια

πηγή:

www.sintagestispareas.gr

Θρακιώτικο Λεξικό

μπουρντίζω = συστρέφω
γαλουμπάρδι = κίτρινο
γκατσόλι = γάϊδαρος
γιαλαμάς = σπυριάρης
μπιντέκι = βουβάλι μικρό
ουρσούζκο = ζωηρό
βουΐνια = κοπριά αγελάδας
βούκα = μπουκιά
γιοφκάδες = χυλοπίτες
διαρνέου = κανω βόλτα, τριγυρνώ
θερμασιά = πυρετός
καβάκ = λεύκα
λάκρους = αυχένας
νταής = θείος
ξιέρνου = πέφτω
τέκα = περίμενε
ψκεφάλου = μαξιλάρι
Πηγή:

http://www.pardalilexi.gr/search.php?word=*

ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΕΣ

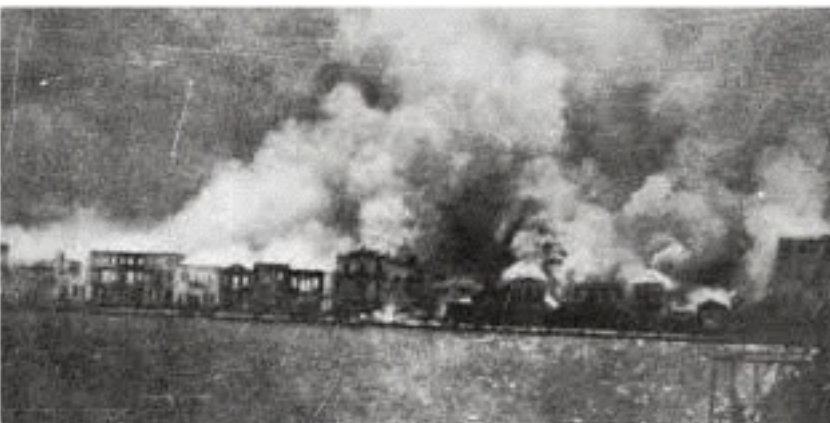
Γενικά Εισαγωγικά – Ιστορικά στοιχεία



Γεωγραφική Θέση

Με τον όρο Μικρά Ασία νοείται η χερσόνησος που προεκτείνεται δυτικά της ασιατικής ηπείρου σε μια νοητή γραμμή που ξεκινά από τον κόλπο της Αλεξανδρέττας (Ισός) έως την Τραπεζούντα της Μαύρης Θάλασσας. Βρέχεται από τρεις θάλασσες, τον Εύξεινο Πόντο (Μαύρη Θάλασσα) στο Βορρά, τη Μεσόγειο στο Νότο και το Αιγαίο δυτικά. Στο δυτικό άκρο της σχεδόν αγγίζει την ευρωπαϊκή ήπειρο, από την οποία χωρίζεται μόνο από τα Στενά του Βοσπόρου και των Δαρδανελλίων (Ελλάσποντος) και τη θάλασσα του Μαρμαρά (Προποντίδα), μέσω των οποίων ενώνεται η Μεσόγειος και η Μαύρη Θάλασσα με το Αιγαίο δυτικά.

Ιστορικό Πλαίσιο



Το τέλος της μικρασιατικής εκστρατείας δημιούργησε έκρυθμη κατάσταση στην Ελλάδα. Μέσα σε εκείνη τη γενική σύγχυση ήρθε να προστεθεί ότι το χειρότερο, μεγάλες

πολιτικές ανακατατάξεις. Πρώτα-πρώτα διοριστήκαν διοικητές των στρατιωτικών τμημάτων στη Χίο και τη Μυτιλήνη. Παραιτήθηκε ο Κωνσταντίνος ο Α΄, έγινε η δίκη των έξι ώσπου το Δεκέμβριο του 1923 σχηματίστηκε κυβέρνηση των Φιλελεύθερων. Η συνθήκη της Λωζάννης κλείνει οριστικά τη τραγωδία και επικυρώνει την οδύσσεια της άφιξης των προσφύγων εξαιτίας της ανταλλαγής των πληθυσμών που είχε αρχίσει με το Σύμφωνο για την ανταλλαγή πληθυσμών μεταξύ Ελλάδας-Τουρκίας της 30^{ης} Ιανουαρίου του 1923, και τις δυσκολίες της εγκατάστασης και κοινωνικής ένταξης στο σώμα της Ελλάδας.

Κατηγορίες:

- ✚ Καραμανλήδες : Τουρκόφωνοι Χριστιανοί Ορθόδοξοι που κατοικούσαν στη Μ.Ασία, συγκεκριμένα στην Καραμανία και την Καππαδοκία. Έγραφαν τούρκικη γλώσσα με χαρακτήρες ελληνικού αλφαβήτου. Πολύ σημαντικό για τη διάδοση της караμανλήδικης γλώσσας έπαιξε ο Ευαγγελινός Μισαηλίδης ο οποίος το 1851 αρχίζει να εκδίδει στην Κων/πολη την εφημερίδα «Ανατολή» σε караμανλήδικη γλώσσα. Έπειτα από τη συνθήκη της Λωζάννης μεταφέρθηκαν κατά την ανταλλαγή, κυρίως στη Μακεδονία και τη Θράκη.
- ✚ Καππαδόκες : Είναι ελληνική κοινότητα με καταγωγή από την περιοχή της Καππαδοκίας στην κεντροανατολική Μ.Ασία. Στην περιοχή της Καππαδοκίας υπήρχε συνεχής ελληνική παρουσία από την αρχαιότητα. Μετά την ανταλλαγή εγκαταστάθηκαν στην σύγχρονη Ελλάδα. Σήμερα οι απόγονοι τους βρίσκονται σ' όλη την Ελλάδα και την Ελληνική διασπορά σ' όλον τον κόσμο.
- ✚ Σμυρνιοί : Όταν μιλάμε για Σμυρνιούς αναφερόμαστε στους Έλληνες τις Σμύρνης και των περιχώρων της. Μετά την ανταλλαγή οι Έλληνες της περιοχής μεταφέρθηκαν στα νησιά όπως τη Χίο, τη Μυτιλήνη και την Κρήτη αλλά και σε μέρη της ηπειρωτικής Ελλάδας κυρίως Αττική (Πειραιά, Κοκκινιά).

Πηγή : <https://el.wikipedia.org>



Ήθη-Έθιμα-Παραδόσεις

Χριστουγεννιάτικα Κάλαντα Σμύρνης

Καλήν εσπέραν άρχοντες κι αν είναι ορισμός σας,
Χριστός γεννάται σήμερα εν Βηθλεέμ τη πόλη,
εν τω σπηλαίω τίκτεται εν φάτνη των αλόγων.
Κερά ψηλή, κερά λιγνή, κερά καμαροφρύδα,
κεράμ' όταν στολίζεσαι να πας στην εκκλησία,
έχεις και κόρην έμορφη που δεν έχει ιστορία.
Μηδέ στην πόλη βρίσκεσαι μηδέ στην Καισαρεία,
έχεις και γιον στα γράμματα, υγιόν και στο ψαλτήρι,
να τον 'ξιώσει ο Θεός να βάλει πετραχήλι.

Κάλαντα Καπαδοκίας



Χριστούγεννα Πρωτούγεννα, πρώτη γιορτή του χρόνου

Για βγείτε, δέτε, μάθετε, όπου ο Χριστός γεννάται.

Γεννάται κι ανατρέφεται με μέλι και με γάλα
Το μέλι τρώγουν οι άρχοντες, το γάλα οι αφεντάδες...

Αφέντη μ' αφεντάκι μου δέκα βολές αφέντη Κι ας τον καλημερίσουμε τούτον μας τον αφέντη Εσε σου πρέπ' αφέντη μου στο μαύρο καβαλάρη Τρεις να βαστούν τη σέλα σου κι έξι το χαλινάρι

Εσε σου πρέπ' αφέντη μου στα πεύκα να κοιμάσαι

Βελούδα να σκεπάζεσαι κι αφέντης να λογάσαι

Αφέντη μου πεντάφεντε πέντε βολές αφέντη

Πέντε κρατούν το μαύρο σου κι οχτώ το σαλιβάρι

Πολλά "παμε τ" αφέντη μας ας πούμε της κυράς μας

Κυρα ψιλή κυρά λιγνή κυρά γαϊτανοφρύδα Κυρα μ' όταν στολίζεσαι να πας στην εκκλησιά σου λρυσσα λουλούδια πέφτουνε απ' την περπατησιά σου

Πολλά "παμε και της κυράς ας πούμε και της κόρης

Εχεις και κόρη όμορφη πραματευτής τη θέλει Αν είναι και πραματευτής πολλά προικιά γυρεύει 1 υρευει αμπέλια ατρύγητα χωράφια με τα στάχια

Εδώ που καλαντίσαμε πέτρα να μη ραγίση

Κι ο νοικοκύρης του σπιτιού χρόνια πολλά να ζήσει

Καλά να παν" τα χρόνια τους και τα υπάρχοντα τους

Ρόδα και τριαντάφυλλα εις τα προσκέφαλα τους

Πηγή: www.mikrasiatis.gr

Νανούρισμα

Ύπνε, που παίρνεις τα μωρά, έλα πάρε και τούτο
μικρό μικρό σου το 'δωσα, μεγάλο φέρε μου το.
Μεγάλο σαν ψηλό βουνό, ίσιο σαν κυπαρίσσι
κι οι κλώνοι του ν' απλώνουνε σ' ανατολή και δύση.
νάι, νάι, νάι, νάι κι όπου το πονεί να γιάνει

Έλα αηδονάκι μου κι εσύ στην κούνια να καθίσεις
με τη γλυκιά σου τη λαλιά να μου το νανουρίσεις.

Νάι και το νανουρίζω, τρία κάστρα του χαρίζω
το Μισίρι και την Πόλη τη Μικρά Ασία όλη.

Έλα, ύπνε, ύπνωσέ το και γλυκά σεργιάνισέ το.

Πηγή: <http://users.sch.gr/ipap/Ellinikos%20Politismos/Yliko/mou/nanourismaMikrasAsias.htm>

Φαγητά/Γλυκά Χριστουγέννων

Σαραγλί, μπακλαβάς, φοινίκια, κουραμπιέδες, σεκέρ, κανταΐφι, ψητό
γουρουνόπουλο , παστουρμά, σέλινο με κρέας, τουρσιά, σαρμάδες, μελομακάρονα,
δίπλες, βασιλόπιτα, και ο ντολμάς του Αι-Βασίλη (αρνί γεμιστό).

Για Πάσχα

Πασχαλινό αρνί, κουλουράκια, μαγειρίτσα, τσουρέκι, πασχαλινά αυγά

Για τον γάμο

Σουμάδα, σαλέπι, κεσκεσί(χυλός με βρασμένο κρέας και σιτάρι), γεμιστό αρνί,
μπακλαβάς, ισλί

Νηστίσιμα

Ουν κεφτέ(αλευροκεφτέδες), κανελόπιτα, ταχινόσουπα, ντολμαδάκια με ρεβίθι και
πλιγούρι, κοσμάδες, αρτσιμπουρτσιον(φέτες ψωμί με σάλτσα)

Πελτσές (κρέμα από νισεστέ και πετιμέζι) προσφερόταν στην οικογένεια
νεογέννητου παιδιού.

Μαρτ πίντεσι (λεπτές μικρές πίτες με πετιμέζι) στις κηδείες το προσέφεραν στους
φτωχούς για τις ψυχές των νεκρών.

Πηγή: www.mikrasiatis.gr

Έθιμα

Κλήδονας



Οι μικρασιάτες είναι άνθρωποι με ήθη και έθιμα, μικρασιάτικα τραγούδια και μικρασιάτικα φαγητά. Ένα έθιμο των Μικρασιατών είναι ο κλήδονας ο οποίος προέρχεται από το κλήδων=μάντεμα,προφητεία. Δινόταν στις 24 Ιουνίου στη γιορτή του Αι-Γιάννη. Ο εορτασμός αρχίζει από την παραμονή με τις μεγάλες φωτιές που ανάβονται και τις πηδούν. Κατόπιν φέρνουν οι ανύπαντρες κοπέλες από το πηγάδι το αμίλητο νερό 9 στην διαδρομή δεν μιλούσαν) και το αδειάζουν σ' ένα πήλινο δοχείο, ρίχνοντας μέσα και ένα «ριζικάρι», κάποιο

προσωπικό αντικείμενο συνήθως πολύτιμο. Σκεπάζουν έπειτα το πήλινο δοχείο και το αφήνουν όλη τη νύχτα κάτω από τον ξάστερο ουρανό. Πηγαίνουν τότε όλες και ονειρεύονται τον άντρα που επιθυμούν να παντρευτούν. Την επόμενη μέρα ανοίγεται με τραγούδια το δοχείο και καθώς η κάθε μια παίρνει πίσω το αντικείμενο που την ανήκει, ακούγεται κι από ένα δίστιχο, το περιεχόμενο του όποιου έχει κάποια σημασία για το «ριζικάρι» της κάθε κοπέλας. Τα ριζικάρια κάποτε τελειώνουν και καθώς βασιλεύει ο ήλιος κάθε κοπέλα γεμίζει το στόμα της με μια γουλιά αμίλητο νερό, στέκεται μπροστά στο παράθυρο και όταν ακούσει το πρώτο ανδρικό όνομα πιστεύει πως θα είναι το όνομα του αγαπημένου της

Βαρβάρας



Το έθιμο αυτό κρατάει από την εποχή της Αγίας Βαρβάρας όπου π πατέρας της για να εξοντώσει τους χριστιανούς δηλητηρίασε το ψωμί. Η Αγία όταν κατάλαβε τι σχεδίαζε ο πατέρας της ενημέρωσε τους χριστιανούς να αποφύγουν το ψωμί και να βράσουν ό,τι καρπούς είχαν στο σπίτι. Οι γυναίκες την παραμονή της γιορτής της ετοιμάζουν την Βαρβάρα, βράζοντας σιτάρι, ξηρούς καρπούς, φρούτα και μπόλικη κανέλα.

Διάφορα έθιμα

Πρωτοχρονιάς

Κουβαλούσαν την πιο βαριά πέτρα που έβρισκαν και την τοποθετούσαν δίπλα από την είσοδο και έλεγαν «Το βάρος της μάλαμα». Έσπαγαν ένα καλό ρόδι και όχι σάπιο στην είσοδο για καλοτυχία και φυσικά έκοβαν την βασιλόπιτα.

Πάσχα

Έβαφαν κόκκινα τα αυγά προς τιμήν της θυσίας του Χριστού. Επίσης έκαναν την ίδια μέρα το προζύμι για το ψωμί όλου του χρόνου. Την ημέρα της Ανάστασης έτρωγαν αρνί γεμιστό.

Πρωτομαγιά

Έκαναν στεφάνι λουλουδιών που το καθένα είχε διαφορετική σημασία και έκαναν πάνω σε αυτό διαφορετική ευχή.

Πηγή : Σύλλογος Μικρασιατών Βεροίας



Μουσική – Χορούς – Ενδυμασίες

Γενικά

Μαζί με τους πρόσφυγες ήρθε στην Ελλάδα η παράδοση, τα ήθη και τα έθιμα της περιοχής. Στη Μικρά Ασία λοιπόν συναντάμε χορούς τελετουργικούς, με λεβεντιά και αρχοντιά. Η μουσική εναλλάσσεται από αργή σε γρήγορη και ο χορός εμπλουτίζεται με ομαδικές φιγούρες που απαιτούν ομοιομορφία και συγχρονισμό. Στις ορχήστρες διακρίνουμε όργανα τα οποία δεν τα βρίσκουμε σε πολλές περιοχές. Τα πιο σημαντικά από αυτά είναι το πολιτικό σαντούρι, η πολιτική λύρα, το κανονάκι, το βιολί και το ούτι που κρατάει τον ρυθμό. Επίσης, κατά τη διεξαγωγή ορισμένων χορών, οι χορευτές χρησιμοποιούν κάποια αντικείμενα όπως μαντήλια, κουτάλια, κεριά ή και ποτηράκια.

Πηγή: <https://sites.google.com/site/mikedimotiko/mousike-kai-tragoudia-tes-mikras-asi>

Μουσικά Όργανα

Τα μουσικά όργανα των Μικρασιατών ήταν κυρίως έγχορδα και λίγα κρουστά. Ανάλογα με την περιοχή είχαν και τα δικά τους όργανα. Στην περιοχή της Σμύρνης που ήταν έντονα επηρεασμένη από την Ευρωπαϊκή μουσική είχαν πιο πολύ το βιολί, το λαούτο και το σαντούρι. Ενώ όσο πάμε πιο νοτιοανατολικά στα βάθη της Καππαδοκίας συναντάμε το τουμπελέκι, το ούτι, το κανονάκι, τον μπαγλαμά αλλά και το ντέφι.

- Το **βιολί** είναι έγχορδο μουσικό όργανο που παίζεται με δοξάρι. Έχει 4 χορδές διαφορετικού τονικού ύψους (σολ, ρε, λα, μι), που χορδίζονται κατά διαστήματα πέμπτης και η μουσική του έκταση περιλαμβάνει 44 χρωματικούς φθόγγους. Το βιολί στηρίζεται στον ώμο ενώ με το ένα χέρι ο μουσικός απλώς πιέζει τις χορδές με το να το κρατά καθόλου ενώ με το άλλο κινεί το δοξάρι επάνω στις χορδές.
- Το **λαούτο** ή **λαγούτο**, είναι έγχορδο όργανο, που στην ελληνική παραδοσιακή μουσική χρησιμοποιείται κυρίως σαν συνοδεία σε βιολί, λύρα, κλαρίνο, ή άλλα όργανα.
- Το **σαντούρι** είναι έγχορδο κρουστό* επίπεδο μουσικό όργανο. Το όνομά του προέρχεται εκ της ελληνικής λέξεως **ψαλτήριον** μέσω της περσικής γλώσσας **σαντούρ**. Το σαντούρι χρησιμοποιείται κυρίως στην παραδοσιακή μουσική της Ελλάδας και άλλων χωρών της Εγγύς Ανατολής. Ένας από τους σημαντικότερους Έλληνες δεξιότεχνες του οργάνου αυτού ήταν ο Αριστείδης Μόσχος, ο οποίος και είχε δημιουργήσει σχετική σχολή διάδοσης.
- Το **τουμπελέκι** είναι ένα ελληνικό κρουστό όργανο χωρίς λαβή, γνωστό από την αρχαιότητα, που το συναντούμε συχνά στην ελληνική παραδοσιακή, λαϊκή και ρεμπέτικη μουσική. Ονομάζεται επίσης **ταραμπούκα, στάμνα, ντουμπελέκι, τσιμπουρλέκι** ή **τουμπερλέκι**. Το τουμπελέκι είναι μια μικρογραφία τυμπάνου. Είναι ανοικτό από κάτω και



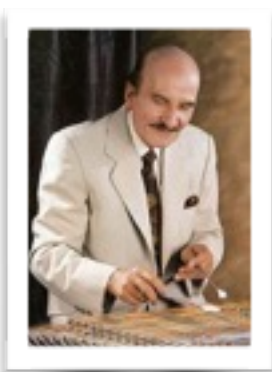
καλυμμένο με τεντωμένο δέρμα από πάνω. Η βάση του δεν είναι πήλινη σαν της ταραμπούκας, αλλά συνήθως από μέταλλο. Παίζεται με τα χέρια, καθώς το δεξί χέρι "μαρκάρει" τους ισχυρούς χρόνους και το αριστερό τους ασθενείς και συχνά περιλαμβάνει και κουδουνάκια περιμετρικά κρεμασμένα.

● Το **ούτι** είναι νυκτό έγχορδο μουσικό όργανο, που κατάγεται από την Περσία και είναι αρκετά διαδεδομένο στις μουσικές της

Μέσης Ανατολής αλλά και στην ελληνική παραδοσιακή μουσική. Συγγενεύει με το λαούτο.

- Το **Κανονάκι** (ονομασία που προέρχεται από τον κανόνα -το πειραματικό μονόχορδο του Πυθαγόρα) είναι γνωστό στην Ελλάδα από την αρχαιότητα ως τρίγωνο ή επιγόνειο και τη Βυζαντινή Αυτοκρατορία ως ψαλτήρι. Είναι νυκτό όργανο, με εντέρινες χορδές, παίζεται με δύο πένες που προσδένονται με μεταλλικές δακτυλήθρες στους δείκτες των δύο χεριών. Σε κάθε χορδή, κινητοί καβαλάρηδες υψώνουν τους φθόγγους σύμφωνα με τα μικροδιαστήματα της παραδοσιακής μουσικής κλίμακας όπου κινείται ο οργανοπαίκτης.
- Ο **μπαγλαμάς** ή **μπαγλαμαδάκι**, (εκ του τουρκικού *bağlama*), είναι νυκτό μουσικό όργανο, όπως κι ο ταμπούρας, μετεξέλιξη της αρχαιοελληνικής πανδούρας^[1] και μικρογραφία του μπουζουκιού, που χρησιμοποιείται στην ελληνική λαϊκή μουσική. Κατά κανόνα έχει τρεις διπλές χορδές. Ο ήχος του μπαγλαμά είναι οξύς. Κάθε χορδή κουρδίζεται μία οκτάβα υψηλότερα από την αντίστοιχη στο μπουζούκι. Ο λόγος που ο μπαγλαμάς έχει μικρότερες διαστάσεις είναι ότι έτσι θα μπορούσαν οι παίκτες να τον κρύψουν εύκολα αφού απαγορευόταν επί τουρκοκρατίας και μετέπειτα επί δικτατορίας
- Το **ντέφι** είναι μουσικό όργανο που ανήκει την οικογένεια των κρουστών και αποτελείται από μια μεμβράνη στερεωμένη σε ένα κυκλικό τελάρο και διάφορα ζεύγη από μέταλλο που κουδουνίζουν. Τα περισσότερα ντέφια που βλέπει κανείς σήμερα στη δυτική λαϊκή μουσική είναι χωρίς τη μεμβράνη. Το ντέφι παίζεται με διάφορους τρόπους: Κρατώντας το ή στερεώνοντάς το σε μια βάση, κτυπώντας το με το χέρι ή κάποιο ξύλο, κουνώντας το, ή κτυπώντας το στο πόδι.

Πηγή : Κύριος Τάκης από τον Σύλλογο Μικρασιατών Βεροίας



Χοροί

Καρσιλαμάς: ανήκει στους αντικριστούς χορούς (ο ένας απέναντι από τον άλλον). Στα αστικά κέντρα συνοδευόταν με ρεμπέτικη μουσική.

Απτάλικος: ανήκει και αυτός στους αντικριστούς χορούς. Χορευόταν μόνο από άνδρες και είναι μια μορφή ζειμπέκικου. Ετυμολογικά προέρχεται από τη τουρκική λέξη arpal που σημαίνει ζαλισμένος. Χαρακτηριστικό τραγούδι απτάλικου χορού είναι το «Πίνω και μεθώ».

Σουροντίνα: ομαδικός χορός όπου οι χορευτές σταυρώνουν μεταξύ τους τα χέρια. Ονομάστηκε έτσι γιατί στο χορό «σέρνονται» δηλαδή σέρνουν τα πόδια τους (σούρσιμο). Χαρακτηριστικό τραγούδι το Harman Yeri.

Μπάλος: μεταφέρθηκε κυρίως στις νησιωτικές προσφυγικές περιοχές (Χίο, Μυτιλήνη, Κρήτη). Ο χορός είναι αντικριστός και χορεύεται από ζευγάρια. Επειδή τότε η επαφή άνδρα-γυναίκας δεν ήταν επιτρεπές λόγω των κοινωνικών αντιλήψεων αυτός ήταν μια ευκαιρία δύο νεαρά παιδιά να «φλερτάρουν» μέσω του μπάλου.





Κόνιαλι ή χορός των κουταλιών: είναι ο πιο χαρακτηριστικός χορός της Καππαδοκίας και γενικά όλης της Μ.Ασίας. χορευόταν με ρυθμικά βήματα σε ζευγάρια ανδρογύνων ή και μικτά πλέον. Με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του τα κουτάλια ξύλινα, μεταλλικά ή και κοκάλινα.

Τσιφτετέλι: Γυναικείος αντικριστός χορός που χρονολογείται ίσως από την Αρχαία Ελλάδα. Ετυμολογικά προέρχεται από τη λέξη τσίφτε (διπλή) και τέλι (χορδή) επειδή τοποθετούσαν στο βιολί δύο κοντινές χορδές.

Χασάπικος: Ανδρικός ομαδικός χορός γνωστός και ως Χασαποσέρβικος. Προέρχεται από τη λέξη kasar που σημαίνει κρεοπώλης. Ονομάστηκε έτσι γιατί στις αρχές χορευόταν από μια ομάδα χασάπηδων της περιοχής.

Ζειμπέκικος: Αυστηρά ανδρικός χορός στο παρελθόν αυτοσχέδιος ανάλογα με το πάθος του χορευτή. Επίσης είναι και λεβέντικος χορός λόγω τω βηματισμών που μοιάζει σαν αετός ο χορευτής. Ετυμολογικά προέρχεται από τους ζειμπέκηδες που ήταν εξισλαμισμένοι ελληνικής καταγωγής πληθυσμός. Ήταν εχθροί με το οθωμανικό κράτος καθώς βιαιοπραγούσαν προς αυτό υπέρ των φτωχών.

Χορός του Αι-Βασίλη: χορευόταν στις περιοχές τις Καππαδοκίας την παραμονή της γιορτής τους Αγίου Βασιλείου προς τιμή του. Ο χορός του Αγίου Βασιλείου ανήκει στην κατηγορία των τελετουργικών χορών. Αποτελείται από τέσσερα μέρη:

-  Το ράδιασμα
-  το έμωσμα
-  τα άνοιγμα και
-  το πέταμα ή χοπλάιμα.

Μουσική-Τραγούδια



- Δώδεκα Ευζωνάκια
- Έχε γεια παναγιά
- Αμάν γκελ αμάν
- Δημητρούλα
- Μαρμάρινος Καρσιλαμάς
- Σηκώστε να χορέψουμε
- Καλώς ανταμωθήκαμε
- Ανάθεμα το αίτιο
- Δεν σε θέλω πια

- Μια Σμυρνιά στο παραθύρι
- Τι σε μέλει εσένανε
- Σκερτσόπεχτος
- Ροδάχτυλο αυγής
- Τρία καράβια
- Ρουμπαλιά
- Σαν μάρμαρα της Πόλης
- Κόνιαλι
- Πίνω και μεθώ
- Χαρμάν Γιέρι
- Τα παιδιά της γειτονιάς σου
- Η Σμύρνη μάνα καίγεται



Πηγή: <https://sites.google.com/site/mikedimotiko/mousike-kai-tragoudia-tes-mikras-asi>
και Σύλλογος Μικρασιατών Βεροίας

Κόνιαλι

Τούρκικοι στίχοι

Hani ya da benim elli dirhem pastırmam pastırmam
Konyalı'dan başkasına bastırmam yar yar
Konyalım yürü, yürü yavrum yürü, aslan yarım yürü
Aldattılar seni, vermediler beni

Kayseri'den, Karaman'dan Konya'dan Konya'dan
Güzel seven mahrum kalmaz dünyadan yar yar
Konyalım yürü, yürü yavrum yürü, aslan yarım yürü
Aldattılar seni, vermediler beni

Hani ya da benim elli dirhem irakım irakım
İçer içer geçmez benim merakım vay vay
Konyalım yürü, yürü yavrum yürü, aslan yarım yürü
Aldattılar seni, vermediler beni

Yüksek minareden attım kendimi kendimi
Çok aradım bulamadım dengimi yar yar
Konyalım yürü, yürü yavrum yürü, aslan yarım yürü
Aldattılar seni, vermediler beni



Ενδυμασίες



Το ενδυματολογικό σύνολο που καθιερώθηκε από τους Οθωμανούς στους αστικούς κυρίως πληθυσμούς θα μπορούσαμε χοντρικά να πούμε ότι είναι εκείνο που συνθέτει τη φορεσιά ενός χριστιανού ορθόδοξου κληρικού στις μέρες μας. ' Η διαφορά από άντρα σε γυναίκα περιοριζόταν συνήθως σε επί μέρους στοιχεία που χαρακτήριζαν την κοπή του κυρίου φορέματος.

Το σύνολο αυτό εντοπίζεται κυρίως στις γυναικείες

ενδυμασίες των Ελλήνων της Μικράς Ασίας και του Πόντου, ενώ τα αντρικά σύνολα τις πιο πολλές φορές είχαν ουσιαστικές τοπικές ιδιαιτερότητες, που διαμορφώθηκαν για διαφορετικούς λόγους σε κάθε περιοχή χωριστά (ποντιακό και νησιώτικο σαλβάρι).

Μια τέτοια φορεσιά είχε:

Μία ή δύο μεγάλες βράκες, φορεμένες ή μία πάνω στην άλλη. Μία πουκαμίσια που έφτανε στο μήκος ως την κοιλιά ή και πιο κάτω, έως και μέχρι τα νύχια των ποδιών. Πάνω ή κάτω από την πουκαμίσια μπορούσε να φορεθεί μια τραχηλιά, μάλλον προαιρετική. Ένα μακρυμάνικο, μακρύ ή κοντό, φόρεμα-ρόμπα, τελείως ανοιχτό εμπρός. Πολλές φορές φορούσαν ένα μακρύ φόρεμα-ρόμπα και πάνω από αυτό ένα κοντό. Την περιφέρεια την τύλιγαν με ένα πολύ μακρύ και πολύ πλατύ ζωνάρι, και πάνω απ' αυτό έβαζαν μια ή δυο ζώνες που κούμπωναν συνήθως με μεταλλικά κλειδωτάρια (κουμπιά).

Πάνω απ' όλα αυτά, ανάλογα με την περίσταση ή την εποχή, φόραγαν ένα κοντό ή μακρύ πανωφόρι — μακρυμάνικο, κοντομάνικο ή αμάνικο — επενδυμένο (σε ειδικές τάξεις ανθρώπων) με γούνα που κάποιες φορές σχημάτιζε γιακά. Οι γυναίκες σε πολλές περιοχές της Οθωμανικής αυτοκρατορίας φορούσαν στο δρόμο το φερετζέ, είδος πανωφοριού με τεράστιο γιακά που τον έριχναν πάνω από το κεφάλι.

Τα κεφαλοδέματα, άπλα ή σύνθετα, με βάση το φέσι, ξεκαθάριζαν την κοινωνική τάξη, την εθνότητα, την οικογενειακή κατάσταση.

Ο ενδυματολογικός κώδικας καθοριζόταν ως προς τα οθωμανικά δεδομένα από φιρμάνια, που σε άλλες περιπτώσεις τηρούνταν ευλαβικά, ενώ σε άλλες ατονούσαν. Τα χαρακτηριστικότερα ανατολίτικα ενδύματα αυτού του συνόλου

ήταν ή βράκα και ένα φόρεμα-ρόμπα, το αντερί ή το καβάδι, το καφτάνι ή το ζιπούνι κλπ. Τα υφάσματα με τα όποια ήταν ραμμένα έρχονταν από την ' Ανατολή, όπως καμιά φορά και ολόκληρα τα ενδύματα.

Για παράδειγμα στην Καππαδοκία

Στην γυναικεία στολή:



- Φαρδύ βαμβακερό εσώρουχο ως τους αστραγάλους, με μακρύ κεντρικό τμήμα. Η καθημερινή φορεσιά, υφαντή στον αργαλειό, είναι συνήθως ακόσμητη, ενώ η γιορτινή έχει κεντητό ή επίρραπτο κάτω μέρος (βρασί, πατσαί στο Μιστί, τσιντιάνι και σαλβάρι σε Τσαρικλί και Νίγδη). Μακρυμάνικο ένδυμα ως τους αστραγάλους, ελαφρώς τραπεζιόσχημο. Φτιαχνόταν συνήθως από ύφασμα του αργαλειού (μετ', ιμάτ').

- Αμάνικο εφαρμοστό ένδυμα ως τη μέση που κουμπώνει μπροστά. Φτιαχνόταν από τσόχα και βαμβάκι, με απλό κέντημα (ουσλούτς).

- Ποδήρες ένδυμα, στενό στο πάνω τμήμα, κλειστό μπροστά, άρραφο στα πλάγια από τη μέση και κάτω. Τα καθημερινά φορέματα φτιάχνονταν συνήθως από ριγωτό ύφασμα που αγοραζόταν από τη Νεάπολη, τη Νίγδη ή το Προκόπι, ενώ τα γιορτινά ή νυφικά από υφάσματα πολιτικά ή εισαγόμενα από τη Συρία (σειτερζί, εντερί, γομάσ' – ονομασία ακριβού υφάσματος και συνεκδοχικά ονομασία του ενδύματος).
- Μακρύ και σταυρωτό, κατεξοχήν επίσημο γυναικείο ένδυμα, έκρυβε τελείως τα ενδύματα που φοριούνταν κάτω από αυτό. Ραβόταν και κεντιόταν από τεχνίτες με ιδιαίτερη τεχνική (τσόχα ή τσοχά ή τσογά).
- Ελαφρύς εξωτερικός κοντός επενδύτης, που φοριόταν πάνω από το φόρεμα, με ή χωρίς μανίκια (σάλτα, κιρλίκ στην Ανακού μετά το 1880, ζουμπούνα, εσλίτσι σερεφλού, αμαζόνα με στενές πιέτες στο πίσω μέρος, σελίκ για τις ηλικιωμένες, λιβαδέ, ζιμπούνα / βαμβακούλα, φέρμενε στη Σινασό).

- Μακριά ορθογώνια ποδιά, με χρηστικό χαρακτήρα, κάλυπτε το μπροστινό τμήμα της φορεσιάς. Η επίσημη τσόχα συνοδευόταν από τιζλίκα με ταιριαστό κεντητό διάκοσμο. Έδενε στη μέση με κορδόνια που κατέληγαν σε φούντες, τα ράμμαντα (τιζλίκα σε Κάρβαλη και Μιστί, ιγκιλίκ στην Ανακού, πεσκίρ στη Σινασό).
- Απαραίτητο μετά τα δώδεκα χρόνια ήταν το ζωνάρι, που φοριόταν είτε πάνω από την τιζλίκα (Τσαρικλί, Αξό, Μιστί), είτε έσφιγγε κατευθείαν το φόρεμα ή την τσόχα (Νίγδη, Καρβάλη). Τα απλά καθημερινά ζωνάρια φτιάχνονταν από υφαντό του αργαλειού, ενώ τα επίσημα από εισαγόμενο ύφασμα (κεμέρ, λαχούρι).
- Το χειμώνα φορούσαν επιπλέον ενδύματα, όπως το μπαμπουκλού, ένα γιλέκο με βαμβακερή επένδυση πάνω από το πουκάμισο, ή το κουτούκ, ένα μακρύ επενδύτη μεταξύ φορέματος και τσόχας στην Καρβάλη.
- Το κεφάλι κάλυπταν με μαντίλι (γεμενί, γιασμά, τιβάχ, κιβράχ, με χάντρες περιμετρικά) ανοιχτόχρωμο οι νέες, σκουρόχρωμο οι ηλικιωμένες. Σε ολόκληρη την Καπαδοκία υπάρχουν περίτεχνοι και ογκώδεις γαμήλιοι κεφαλόδεσμοι, συχνά αρχαίζοντες (τερλίτσι στο Μιστί, τσάφκα στην Αξό, τάκα ή ταχιά στην Ανακού, τακέ στα Φλαβιανά (Ζιντζίντερε) σε σχήμα φεσιού, κάσσαπα στη Σινασό). Τα μαλλιά τα είχαν σε μεγάλη υπόληψη («πολύ έχισκάν τα στην υπόλεψη»). Η πιο συνηθισμένη γυναικεία καπαδοκική κόμμωση ήταν οι πλεξίς, τέσσερις για τα κορίτσια και τις νέες γυναίκες, δύο για τις ηλικιωμένες. Σε επίσημες περιστάσεις και σε περιοχές, όπως το Γκέλβερι, η Σινασός, η Ανακού, τα Φλαβιανά (Ζιντζίντερε), οι πλεξούδες έφταναν ως και τις σαράντα. Στις μεγαλύτερες πόλεις, όπως η Σινασός, η Τελμησσός, η Ανακού, υπήρχαν ειδικές τεχνίτρες, οι εριτζϋδες, για το πλέξιμο των μαλλιών. Άλλοτε το ρόλο αυτό αναλάμβαναν φίλες μεταξύ τους, ενώ στο γάμο η νονά της κοπέλας ή η συντέξα, γυναίκα που οι γονείς της νύφης της



είχαν βαφτίσει τα παιδιά. Αφού χώριζαν τα μαλλιά στη μέση, τα έκαναν πλεξιδάκια, τα λεγόμενα φιτίλια. Στις απολήξεις τους στερέωναν φλουριά (σατο-αλτινί) και κατόπιν περνούσαν ανάμεσά τους τσόχινο κορδόνι με ραμμένα φλουριά και χάντρες, έτσι που τα φιτίλια να ενώνονται μεταξύ τους κάτω από το μέσο του μήκους τους.

Η ανδρική ενδυμασία εντάσσεται σε πιο σταθερό τύπο που απαντούσε στην ευρύτερη περιοχή της Καππαδοκίας. Ειδικότερα, πέρα από διαφοροποιήσεις κυρίως στα υφάσματα λόγω της τοπικής οικοτεχνίας και των επαγγελματικών ιδιαιτεροτήτων, η ανδρική ενδυμασία ως τα μέσα του 19ου αιώνα αποτελούνταν από:

Εσώρουχο (βρατσίε).

Πουκάμισο (μέτ', ιμάτ').

Παντελόνι (σαλβάρ, κιαιτιπιγές, πιο φαρδύ από παντελόνι και πιο στενό από σαλβάρι, που φοριόταν στη μεταβατική φάση της ανδρικής ενδυμασίας, τέλη 19ου αιώνα).

Γιλέκο (ισλίτς).

Ζωνάρι (κεμέρ και σιλαχλούλ).

Σακκάκι (σάλτα).

Επενδύτη: γούνα, κάπα, γιαμψί (<τουρκ. yamps?), ριχτό, αμάνικο, με επένδυση φλόκων εξωτερικά πάνω από ένα στρώμα κετσέ. Συνηθιζόταν σε ρωσικούς πληθυσμούς και κάποτε τον δανείζονταν και οι Μιστιώτες που ταξίδευαν σε αυτές τις περιοχές.

Στις γαμήλιες και γιορτινές φορεσιές χρησιμοποιούνταν κοσμήματα, κυρίως φλουριά. Το στήθος ανδρών και γυναικών κοσμούσαν σειρές από νομίσματα ραμμένα σε τσόχα (γκιζντανούχι σε Νίγδη και Μιστί) ή περασμένων σε αλυσίδα (γκιλντίν), ενώ το ζωνάρι των γυναικών έκλεινε με περίτεχνη πόρπη (μπασκουσαγούδια).

Οι ανάγκες για υπόδεση καλύπτονταν από την τοπική παραγωγή τσαρουχιών ή με κάλτσες (μπεέρτσια στο Τσαρικλί, σαπούχια σε Τσαρικλί και Μιστί, ποδόρτια στη Σινασό, τσουράπια) που έπλεκαν οι γυναίκες. Μόνο μέσα στο 19ο αιώνα γενικεύτηκε η χρήση των πατίν καλόσ', πιθανότατα κατά μουσουλμανική επίδραση. Γιορτινά παπούτσια ήταν οι δερμάτινες κοντούρες ή τα καλίκια, που κατασκεύαζαν οι υποδηματοποιοί στα μεγάλα εμπορικά κέντρα.

Γαστρονομία

Διατροφικές Συνήθειες

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε από τον γαστρονομικό χάρτη της Ελλάδας και τη Μικρασιατική κουζίνα. Καθώς επηρέασε ουσιαστικά τις διατροφικές συνήθειες των νεοελλήνων. Η διατροφή τους καθοριζόταν κυρίως από το μέρος που διαβίωναν.

Βασική διατροφή τους τα σιτηρά. Όπου τα έσπαγαν στο χειρόμυλο ή και ακόμα τα κοσκίνιζαν για να πάρουν το σιμιγδάλι. Μερικά φαγητά βασισμένα στα σιτηρά είναι :



- Πλιγούρι αντί για ρύζι (σπασμένο σιτάρι βρασμένο)
- Τραχανάς (από γάλα, γιαούρτι , αλεύρι , σιμιγδάλι)
- Χορτολάτσα (κάτι σαν τηγανίτες)
- Πουσουρούκ (μπαλάκια από αλεύρι και νερό που τα έβραζαν και τα ζεματούσαν σε ζωικό βούτυρο)
- Νισεστές (στα γλυκά)

Επιπλέον οι σούπες όπου πρόσθεταν τα σιτηρά ή κιμά ή παστοурμά ή οβμέτ τσορμπασί (σαν κριθαράκι)

- Σούπα σιμιντιριάρι (σιτάρι βρασμένο με κρεμμύδι , δυόσμο και πιπέρι)

Το κρέας που κατανάωναν κατά βάση ήταν πρόβατο ή αρνί. Από αυτό έφτιαχναν παστοурμά , σουτζούκι και καβουρμά.

Τα ψάρια τα κατανάωναν , τα πάστωναν ή τα έκαναν καπνιστά. Από γαλακτοκομικά βουβαλίσιο γάλα και παρασκεύαζαν καϊμάκι, γιαούρτι , αριάνι, βούτυρο και λώρι (τυρί σαν μυζήθρα). Τα λαχανικά προτιμούσαν να τα κάνουν τουρσί. Το λάδι που χρησιμοποιούσαν πιο πολύ ήταν το σησαμέλαιο και το σπορέλαιο και φυσικά ζωικό λίπος. Τα αναψυκτικά τους ήταν απαραίτητα. Εκτός από λεμονάδα, βουσσινάδα και πορτοκαλάδα έφτιαχναν και σουμάδα (αμύγδαλο με ζάχαρη και νερό).

Η επιτυχία των φημισμένων γλυκών τους (μπακλαβάς , σαραγλί) οφειλόταν στην καλή ποιότητα του ζωικού βουτύρου. Τέλος τα μπαχαρικά έπαιζαν μεγάλο ρόλο στην μικρασιατική κουζίνα. Ήξεραν να συνδυάζουν το κατάλληλο μπαχαρικό για κάθε φαγητό (κανέλα, τσιμένι, μπαχαρί, κύμινο).

Πηγή : www.mageirikesdiadromes.gr

Φαγητά Μικρασιατών

- ✚ Μενεμένη με παστουρμά (σαν ομελέτα)
- ✚ Γιουβαρλάκια
- ✚ Φασολάδα με παστουρμά
- ✚ Ψαρόσουπα
- ✚ Γιαουρτλού τσορμπά
- ✚ Μικρασιατική φανουρόπιτα
- ✚ Αμυγδαλόπιτα από το Αϊβαλή
- ✚ Καζάν Ντιπί
- ✚ Βασιλόπιτα Καππαδοκίας
- ✚ Δίπλες Μικρασιάτικες
- ✚ Κουλουράκια Σμυρναίικα
- ✚ Ζεϊτινγιαλί γιοπράκ σαρμά
- ✚ Κουραμπιέδες
- ✚ Παστουρμαδόπιτα
- ✚ Μαντί
- ✚ Μελομακάρονα
- ✚ Μπακλαβάς
- ✚ Σάμαλι από τη Σμύρνη
- ✚ Βασιλόπιτα Καππαδοκίας
- ✚ Χαλβάς Πολίτικος (από σιμιγδάλι)
- ✚ Σεκέρ Παρέ
- ✚ Κανελόπιτα
- ✚ Τσουρέκια
- ✚ Ταούκ Γκιοσού



Πηγές : <https://www.sintagespareas.gr/sintages/category/mikrasiatiki.html>

<http://www.pontos-news.gr/mikrasiatikes-syntages>

Συνταγές

Μαντί

Υλικά

Για τη ζύμη :	Για τη γέμιση :
7 κρόκους	300γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
500γρ. αλεύρι	100γρ. κιμάς χοιρινός
3 αυγά	1 κρεμμύδι
1 κ.σ. λάδι	1 πρέζα κανέλα
1 κ.σ. ξύδι	αλάτι, πιπέρι
Αλάτι	1 κ.γ. τσιμένι

Σάλτσες : **Γιαουρτιού**

200γρ. γιαούρτι
Αλάτι, πιπέρι
1 σκελίδα σκόρδο
2 κ.σ. ξύδι

Ντομάτας__

4 κ.σ. πελτές ντομάτας
1 σκελίδα σκόρδο
ελαιόλαδο
ζάχαρη,αλάτι,πιπέρι,νερό

Εκτέλεση : Φτιάχνουμε τη ζύμη για τα ζυμαρικά. Ρίχνουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο μίξερ και ζυμώνουμε. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για μια ώρα. Ετοιμάζουμε τη γέμιση και τη σάλτσα της αρεσκείας μας. Ανακατεύουμε σ' ένα μπολ όλα τα υλικά της γέμισης. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το σκόρδο. Σοτάρουμε τον πελτέ και σβήνουμε με νερό. Προσθέτουμε και τα άλλα υλικά για την κόκκινη σάλτσα και σιγοβράζουμε για 15'. Ανοίγουμε το ζυμάρι και το κόβουμε μικρά τετραγωνάκια. Σε κάθε κομμάτι βάζουμε λίγο από την γέμιση και το κλείνουμε σε πουγκάκια. Ρίχνουμε το μαντί σε αλατισμένο νερό που βράζει και το αφήνουμε για 2-3'. Σουρώνουμε και τα βουτυρώνουμε. Ετοιμάζουμε και την σάλτσα γιαουρτιού. Τα σερβίρουμε σε πιατέλα, περιχύνοντας όποια σάλτσα επιθυμούμε.

Παστουρμαδόπιτα

Υλικά:

8 φύλλα κρούστας
15 φέτες παστουρμά
10 φέτες ντομάτας
10 φέτες καπνιστό κασέρι
Ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Λαδώνετε ένα ταψάκι και στρώνετε 4 φύλλα, αφού τα λαδώσετε το καθένα χωριστά. Στρώστε πρώτα το κασέρι και μετά τον παστουρμά και την ντομάτα. Καλύψτε με τα υπόλοιπα φύλλα αφού τα λαδώσετε. Ψήνετε στου 180°C για 30'.

Πηγή: Κυρία Μωισιάδου- Μισαηλίδου Άννα

Λεξιλόγιο

Η **καραμανλήδεια γραφή** είναι μια συμβατική γραφή της τουρκικής γλώσσας με ελληνικούς χαρακτήρες αντί των αραβικών που χρησιμοποιούσαν οι τουρκόφωνοι Έλληνες των ανατολικών επαρχιών της Μικράς Ασίας, οι οποίοι αποκαλούνταν **καραμανλήδες**, εξ ου και η ονομασία αυτής της γραφής

- 🇹🇷 Αγαράν = γάλα
- 🇹🇷 Άλας = αλάτι
- 🇹🇷 Ανακούπ-πα = ανάποδα
- 🇹🇷 Βαβάς = πατέρας
- 🇹🇷 Γαϊφέ = καφενείο
- 🇹🇷 Γιλδερέμ = αστροπελέκι
- 🇹🇷 Δερέ-βεης = τύραννος
- 🇹🇷 Δεφτερδάρης = εισηγητής στο κυβερνητικό συμβούλιο
- 🇹🇷 Εμέκια = εργασία, κόπος
- 🇹🇷 Έρουμαι = έρχομαι
- 🇹🇷 Ζαππιγέ = χωροφύλακας
- 🇹🇷 Κάγμα (κάβμα) = κάψιμο
- 🇹🇷 Καλέβρα = πέδιλο
- 🇹🇷 Κοϊκονός = πετεινός
- 🇹🇷 Κόνδουρα = παπούτσι
- 🇹🇷 Λιψασμένο = διψασμένος
- 🇹🇷 Λούβα = θείος (αδελφός πατέρα)
- 🇹🇷 Μαραβουτζά = σαύρα
- 🇹🇷 Μεϊχανέ = ταβέρνα, καπηλειό
- 🇹🇷 Μεσέλ = παραμύθι
- 🇹🇷 Ναίκα = γυναίκα
- 🇹🇷 Ναμάζ = προσευχή
- 🇹🇷 Ορδέκ = πάπια
- 🇹🇷 Πάτακα = πατάτα

- 🏴 Σάβαχτα = αύριο
- 🏴 Σεμαϊμένο = αρραβωνιαστικός
- 🏴 Σκόλειος = σχολείο
- 🏴 Τσανάκ = πιάτο
- 🏴 Τζερέ = ενοίκιο
- 🏴 Τραγώj= τραγούδι
- 🏴 Χαβαρ = είδηση
- 🏴 Χάνατος = θάνατος
- 🏴 Χατζηλεϊλέκος = λελέκι
- 🏴 Φακούj = φακή
- 🏴 Χωματίζω = λιπαίνω

Πηγή : Αξέχαστες Πατρίδες, Η Αξό Καππαδοκίας, Γ.Μαυροχαλιβίδης, β' τόμος



ΝΤΟΠΙΟΙ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΤΟΠΙΟΥΣ

Ο όρος "εθνικά Μακεδόνες ή εθνική μακεδονική κοινότητα" που σήμερα χρησιμοποιούν οι ίδιοι, αποτελεί συνέχεια του όρου ντόπιοι, που χρησιμοποιήθηκε κατά την πρώτη φάση της ένταξής τους στο ελληνικό κράτος. Για τον όρο "ντόπιοι" παρατηρούν πως αφορούσε τους "εθνικά Μακεδόνες", την πλειοψηφία δηλαδή των κατοίκων της Μακεδονίας την εποχή της "ενσωμάτωσης" αυτής στο ελληνικό κράτος.

- Ντόπιοι είναι οι παλιοί κάτοικοι της Μακεδονίας σε αντιδιαστολή προς τους πρόσφυγες και τους παλαιοελλαδίτες κρατικούς υπαλλήλους. Όχι όμως όλοι οι γηγενείς κάτοικοι της Μακεδονίας, αλλά εκείνοι μόνο που δεν ήθελαν να αυτοπροσδιοριστούν εθνικά ως Έλληνες ή Βλάχοι.

Σε δεύτερη ερμηνεία έρχεται και η εξής:

Ντόπιος σημαίνει «ο εξαρχής κάτοικος μιας περιοχής, αυτός που κατάγεται και ζει στην ίδια περιοχή», καθώς και ότι προέρχεται και παράγεται σε μια περιοχή, χωρίς να εισάγεται από αλλού, ως εκ της προελεύσεως του, «τον διενεργούμενο σε συγκεκριμένο τόπο».

Επίσης οι ντόπιοι μακεδόνες ονομάζονται και γηγενής δηλαδή γεννηθήκαν από την γη δηλαδή την Μακεδονία ενώ πρόσφυγες που κατοικούν στην Μακεδονία ονομάζονται πάλι μακεδόνες αλλά ο χ γηγενής διότι δεν έχουν ρίζα από εκεί

Πηγή: Γ.ΧΡΗΣΤΟΣ- Π.ΕΛΕΝΗ



Ονομασία των Ντόπιων



Το θέμα της ονομασίας της ομάδας έχει ξεχωριστή σημασία, αφού είναι σύμφυτο με την ύπαρξη της ξεχωριστής ταυτότητας. Επιπλέον, οι συγκεκριμένες επιλογές και οι συζητήσεις γύρω από το θέμα του ονόματος αναδεικνύουν την πολυμορφία, το δυναμικό χαρακτήρα και τη μη παγιωμένη μορφή της αναζητούμενης ταυτότητας και επιπλέον συσχετίζονται αναπόφευκτα με το γνωστό διπλωματικό πρόβλημα ονομασίας της Π.Γ.Δ. Μακεδονίας.

Έτσι σύμφωνα με το ΟΤ ντόπιος είναι μόνο οι Σλαβομακεδόνες ή Μακεδόνες (κατά αυτούς) Ας το έχουμε υπόψη όταν ακούμε τα στελέχη τους να μιλάμε στην τηλεόραση και να αναφέρουν την λέξη ντόπιος.

Κάτι ανάλογο γίνεται και με την λέξη Μακεδόνας. Και πάμε να δούμε την ερμηνεία της λέξης «ντόπιος» σύμφωνα με την επιστήμη της γλωσσολογίας και όχι με αυθαίρετες αναλύσεις όπως είδαμε στη γραφίδα του Ουράνιου

Τόξου.

Ντόπιος σημαίνει «ο εξαρχής κάτοικος μιας περιοχής, αυτός που κατάγεται και ζει στην ίδια περιοχή» καθώς και ό,τι προέρχεται και παράγεται σε μια περιοχή, χωρίς να εισάγεται από αλλού. Τοπικός είναι «ο τού τόπου, ο αναφερόμενος σε ορισμένο τόπο» Μιλώντας για κατοίκους και, γενικά, για προέλευση, συνώνυμα τού ντόπιος είναι τα γηγενής και ιθαγενής.

ΗΘΗ ΕΘΙΜΑ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

ΕΘΙΜΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Οι διαδικασίες άρχιζαν πολύ καιρό πριν την ημέρα των Χριστουγέννων. Ιδιαίτερα ήταν ένα έθιμο των παιδιών, αυτοί παρέες παρέες από το Νοέμβρη πήγαιναν στα χωράφια και μάζευαν ξύλα ή ακόμη και βέργες από τους κήπους των σπιτιών. Όλα αυτά τα συγκέντρωναν σ' ένα οικόπεδο κι έκαναν ένα σωρό πολλών μέτρων. Αυτό γινόταν σε πολλές γειτονιές του χωριού. Έτσι το βράδυ της 23ης Δεκεμβρίου άναβαν φωτιά τα ξύλα και φώναζαν 'Κόλντε Μπάμπω', δηλαδή σφάζουν "γιαγιά". Η συγκεκριμένη φράση έχει σχέση με τη σφαγή του Ηρώδη. Σύμφωνα με το έθιμο οι φωτιές ανάβουν για να προειδοποιήσουν τους υπόλοιπους ανθρώπους να προφυλαχτούν από τη σφαγή. Από τη φωτιά έφευγαν τα ξημερώματα της 24ης Δεκεμβρίου κι εκείνη την ώρα άρχισαν να ψάλλουν τα κάλαντα. Οι νοικοκυρές έδιναν στα παιδιά κουλούρια που είχαν ετοιμάσει από την προηγούμενη μέρα, καλαμπόκι, κάστανα, ρόδι, καρύδια, και διάφορα είδη ξηρών καρπών.

Ανήμερα των Χριστουγέννων πήγαιναν όλοι οι άνθρωποι να εκκλησιαστούν από τα ξημερώματα κι όταν γυρνούσαν στο σπίτι όλα τα μέλη της οικογένειας κάθονταν γύρω από το τραπέζι με όλα εκείνα τα εδέσματα και φαγητά που είχαν ετοιμάσει οι κυρίες του σπιτιού. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς γινόντουσαν τα ίδια έθιμα με τις φωτιές και τα κάλαντα μόνο που αυτή τη φορά φώναζαν "Σούρβα".

ΕΘΙΜΟ ΓΑΜΟΥ

Οι προετοιμασίες για τον γάμο ξεκινούσαν μία εβδομάδα πριν την τελετή του γάμου και καθ' όλη την εβδομάδα το ζευγάρι δεν έπρεπε να συναντηθεί. Οι κοπέλες φίλες της νύφης γυρνούσαν το πρωί της Δευτέρας με πανέρια, από σπίτι σε σπίτι κι οι νοικοκυρές τις έδιναν καλαμπόκι και σιτάρι. Όταν αυτές γυρνούσαν πίσω, έδιναν τα σιτηρά που μάζεψαν στα μπρατίμια, τους φίλους του γαμπρού να πάνε στον μύλο να τα αλέσουν. Όταν τα έφερναν, το αλεύρι το έπαιρναν οι κοπέλες και όσο αυτές το ζύμωναν τα μπρατίμια ετοιμάζαν την φωτιά για να ψήσουν τα κουλούρια. Έτσι το απόγευμα της Δευτέρας έπαιρναν τα κουλούρια και ένα κλαδί βασιλικού και πήγαιναν να καλέσουν όλο το χωριό στον γάμο. Την Πέμπτη ο πατέρας του γαμπρού πήγαινε να καλέσει τους κουμπάρους. Στην νύφη πήγαινε το κουλούρι μαζί με κρασί και ένα λουλουδένιο στεφάνι, το οποίο της το φορούσε κι έτσι την καλούσε στον γάμο. Την Παρασκευή έκαναν ετοιμασίες για το βράδυ του Σαββάτου, μαγείρευαν, ζύμωναν ψωμιά και πίτες. Το Σάββατο το βράδυ ερχόντουσαν ο οργανοπαίκτης και οι συγγενείς για να γιορτάσουν το γεγονός. Την Κυριακή πήγαιναν όλοι μαζί στο σπίτι της νύφης μαζί με τον κουμπάρο. Η νύφη και έβγαινε μονάχα αν ο κουμπάρος θα πλήρωνε τις φίλες της. Η νύφη έβγαινε με την συνοδεία του πατέρα της από το σπίτι και στην είσοδο του σπιτιού έσπαγε ένα κουλούρι πάνω από το κεφάλι της. Αφού θα χόρευε με τους συγγενείς της και θα την χαιρετούσαν, έκανε μετάνοιες στους γονείς της και στον πεθερό της και στην συνέχεια θα πήγαιναν όλοι μαζί στο ναό για να τελέσουν το μυστήριο. Όταν θα γυρνούσαν μετά τον γάμο στο σπίτι του γαμπρού, άρχιζαν γλέντι, το οποίο κρατούσε μέχρι και δύο ημέρες μετά τον γάμο.

® ΒΑΠΤΙΣΗ = Το όνομα του μωρού το ήξερε μόνο ο νονός και το έλεγε στην εκκλησία. Όταν ο πάπας έλεγε το όνομα του παιδιού τα μικρά παιδεία το άκουγαν και έτρεχαν και το έλεγαν στην μητέρα του παιδιού η οποία δεν παρευρισκόταν στην εκκλησία.

® Σημαντικό για τους ντόπιους ήταν το μεσημεριανό φαγητό το οποίο έπρεπε να τρώγονταν κατόπιν συγκέντρωσης όλων των μελών της οικογενείας και κάποιων αυστηρών συνθηκών όπως για παράδειγμα το να καθίσει πρώτα το μεγαλύτερο μέλος της οικογενείας το οποίο συνήθως ήταν ο παππούς και μετά η υπόλοιπη οικογένεια.

® ΚΟΛΑΝΤΕ ΜΠΑΜΠΩ = Ο τίτλος προέρχεται από τις λέξεις κολιν ντεν= σφαγή-ημέρα αντίστοιχα δηλ. ημέρα σφαγής. Το έθιμο αυτό προέρχεται από την σφαγή των παιδειών που είχε κηρύξει ο Ηρώδης. Τα παιδιά από τον φόβο τους έτρεχαν στους δρόμους και φώναζαν στις γριές και στις μάνες ότι ο στρατός του Ηρώδη κυνηγεί να σφάξει τα μωρά. Το έθιμο διατηρείται έως και σήμερα με το άναμμα της φωτιάς συνήθως στην μέση του χωριού

® Η ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΗΣ ΣΥΓΧΩΣΕΣΗΣ ΣΤΗΝ ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΕΚΚΛΗΣΙΑ = Ο μικρότερος πήγαινε στον μεγαλύτερο και φιλούσε το χέρι ζητώντας τον με αυτόν τον τρόπο συγχώρηση.

ΠΗΓΗ: Γ.ΧΡΗΣΤΟΣ



Ηθη και Έθιμα

Ο τρόπος συμπεριφοράς, οι συνήθειες, οι θρησκευτικές τελετές, η οικογενειακή ζωή, οι γιορτές πολιτικού περιεχομένου κ.α. μιας κοινωνίας ή κοινωνικής ομάδας δημιουργούν το έθιμο. Η λέξη έθιμο κατά κανόνα συνεκφέρεται με την λέξη ήθη και ως συνήθως αποτελεί μαζί της μια έννοια παρότι που υπάρχει μια διαφορά μεταξύ τους. Η λέξη «έθιμο» σημαίνει πάντα πράξη ενώ η λέξη «ήθη» υπονοεί απλές έννοιες και αντιλήψεις.

Τα «ήθη» και τα «έθιμα» στους Νομούς μας, αφορούν τις συνήθειες και τον τρόπο ζωής των κατοίκων, είτε πρόκειται για τον ντόπιο πληθυσμό, είτε πρόκειται για πρόσφυγες που τα έχουν μεταφερθεί από τις αλησμόνητες πατρίδες και εξακολουθούν να είναι ολοζώντανα μέχρι σήμερα. Ακόμα μπορεί να έχουν εμπλουτισθεί και από την μίξη που δημιούργησαν στον νέο τόπο κατοικίας τους. Έτσι αναδεικνύουν και αναβιώνουν τη λαϊκή παράδοση των ντόπιων και των προσφύγων.



ΓΕΝΙΤΣΑΡΟΙ ΚΑΙ ΜΠΟΥΛΕΣ

Ένα κατ' εξοχήν αποκριάτικο έθιμο που έχει σχέση με τις λαμπρές διονυσιακές γιορτές. Την περίοδο της οθωμανικής αυτοκρατορίας (15ος και 16ος αιώνες) οι νέοι που ήταν αντάρτες στα βουνά, την Αποκριά με την μάσκα στο πρόσωπο, τα ασημικά που σχημάτιζαν ένα τέλειο θώρακα, τις μακριές τους πάλες και όλα τα εξαρτήματα (Γιανίτσαροι), τριγύριζαν χορεύοντας στα όρια της πόλης και από γειτονιά σε γειτονιά με τον τρόπο που γινόταν οι ιερές λιτανείες για να διώξουν το κακό, μια τελετή που έμοιαζε με την περιφορά του επιταφίου στην ενορία.

Η Μπούλα, άντρας ντυμένος γυναίκα, με φαρδύ φουστάνι του τύπου της ναουσαϊκής γυναικείας φορεσιάς, με λουλούδια, τούλια και κορδέλες στο κεφάλι και πρόσωπο (μάσκα) που διαφέρει του Γιανίτσαρου και έχει γυναικεία μορφή.

Σάββατο βράδυ, παραμονή της Αποκριάς, άρχιζε το ντύσιμο των τελεστών του εθίμου που διαρκούσε όλη τη νύχτα με τα ασημικά να ράβοντε πάνω στη στολή ένα-ένα και αφού τελείωναν αυτά, ένας γνώστης έδενε στο κεφάλι του νέου, το ταμπούρλο με την προσωπίδα.

Νωρίς το πρωί της Κυριακής της Αποκριάς, μόλις ακουστούν τα όργανα θα βγεί να συναντήσει το μπουλούκι με τους υπόλοιπους "γενίτσαρους" στο ρυθμικό χορό του Ζαλιστού περνώντας από όλα τα σπίτια που υπάρχουν νέοι.

Όταν ακουστεί ο Ζαλιστός, η Μπούλα θα βγει στο παράθυρο ή στο μπαλκόνι του σπιτιού να χαιρετίσει το μπουλούκι που έρχεται να την πάρει. Ανοίγει ψηλά τα χέρια και χαιρετά κουνώντας το στήθος δεξιά-αριστερά, ώστε να κουδουνίζουν τα νομίσματα που έχει κρεμασμένα στο στήθος.

Στη συνέχεια ο νέος παίρνοντας χέρι και πηδώντας στα δύο του πόδια, χαιρετά όλους τους ανθρώπους του σπιτιού καθώς και όσους τον βοήθησαν στο ντύσιμο.

Φτάνοντας στην εξώπορτα του σπιτιού, κάνει τρεις φορές το σταυρό του και στη συνέχεια χαιρετά όλους όσους ήρθαν να τον πάρουν. Ύστερα, πιασμένοι δυο-δυο με τα όργανα να παίζουν το Ζαλιστό, ξεκινούν να πάρουν την επόμενη Μπούλα.

Η νύφη-Μπούλα ετοιμάζεται κι αυτή τελετουργικά από την οικογένεια του άνδρα που θα την υποδυθεί. Είναι ένας ρόλος που πρέπει να παιχθεί με τρόπο σοβαρό και υπερήφανο. Η νύφη-Μπούλα θα φιλήσει τα χέρια όλων των ανθρώπων του σπιτιού της και στη συνέχεια όλου του μπουλουκιού, των οργανοπαικτών και όλων όσοι παρευρίσκονται εκεί την ώρα που θα την πάρουν.

Αφού βάλουν δυο Μπούλες μια νύφη-Μπούλα στη μέση, συνεχίζουν να μαζεύουν από τα σπίτια και τα υπόλοιπα μέλη του μπουλουκιού. Πρώτα μαζεύουν τους νέους, μετά τους παλιούς και τελευταίο όλων τον αρχηγό.

Στους κατεχοχήν ανδρικούς χορούς, η νύφη-Μπούλα συμμετέχει ελάχιστα. Κινείται συμβολικά μαζί με τις άλλες Μπούλες, αλλά το δικό της χορευτικό ρεπερτόριο αποτελούν οι χοροί Μακρινίτσα και Σούδα.

Αμέσως μόλις η ομάδα φθάσει στην πλατεία και ο αρχηγός πάει να δώσει τα "διαπιστευτήρια" του μπουλουκιού του στο Δήμαρχο, αρχίζει και η χορευτική δράση του μπουλουκιού. Ο ζουρνάς παίζει το Ζαλιστό, οι Μπούλες, που είναι ζευγάρια, γέρνουν το κορμί τους πίσω και τινάζονται αγέρωχα. Ένας από κάθε ζεύγος βοηθούμενος από το σύντροφό του που τον κρατά πίσω στην πλάτη, κάνει μια υπερέκταση προς τα πίσω χτυπώντας υπερήφανα με νευρικές κινήσεις τα νομίσματα του στήθους του, σε αντίθεση με τη νύφη-Μπούλα που κάνει τεμενάδες, προσκυνώντας ως το χώμα.

Την περίοδο της τουρκοκρατίας, την ίδια ώρα ανέβαιναν στο Κονάκι ένας - δυο φιλήσυχοι Ναουσαίοι ντυμένοι Μπούλες, οι οποίοι έβγαζαν τον πρόσωπο για να τους δει ο Τούρκος Μουντίρης και να' ναι ήσυχος ότι δεν είναι αντάρτες. Αυτοί, θα βεβαίωναν τον Τούρκο άρχοντα ότι όλοι οι άντρες του μπουλουκιού είναι φιλήσυχοι Ναουσαίοι πολίτες και ότι είναι δύσκολο να βγάλουν τις προσωπίδες, γιατί χαλά το περίπλοκο δέσιμό τους. Πολλές φορές όμως, κάτω από τις προσωπίδες κρύβονταν επαναστάτες που κατέβαιναν από το Βέρμιο, για να γιορτάσουν και αυτοί λίγο πιο ξένοιαστα τις μέρες της Αποκριάς ή να συγκεντρώσουν τρόφιμα και χρήματα για τον αγώνα της λευτεριάς



Στα χωριά οι γυναίκες του σπιτιού ασχολούνταν όλο το χρόνο με τις αγροτικές ή κτηνοτροφικές εργασίες της οικογένειας. Όταν δεν είχαν εργασία στα χωράφια, ασχολούνταν με τον αργαλειό, το πλέξιμο και το κέντημα. Έπρεπε από νωρίς να ετοιμάσουν την προίκα των νεαρών κοριτσιών της οικογένειας, καθώς και τα δώρα για τους συγγενείς των μελλοντικών γαμπρών. Έραβαν πουκάμισα, φουστανέλες, μαντήλια, πετσέτες, έπλεκαν κάλτσες, ποδιές και έφτιαχναν στον αργαλειό ζιλιά και βελόντζες για το μελλοντικό τους σπίτι.

Επίσης διακρίνεται ανάλογα με τη χρήση της σε καθημερινή, γιορτινή και νυφική, ανάλογα με την ηλικία, δηλαδή κόρη, νύφη, νιόπαντρη, παντρεμένη χρόνια, ηλικιωμένη για τις γυναίκες και αντίστοιχα για τους άνδρες και ανάλογα με την κοινωνική τάξη.

Για τις γυναίκες:

Η φορεσιά ήταν ποικίλα ανάλογη με την ηλικία, την

κοινωνική θέση και την περίσταση για την οποία την φορούσαν. Η φορεσιά αποτελούνταν από:

Το πουκάμισο: μακρύ φόρεμα κεντημένο γύρω-γύρω στις άκρες, στα μανίκια και στον γιακά.

Καβάτ: βελουδένιο ένδυμα σαν ρόμπα που δένει στη μέση

Σαγγιά: ένδυμα σαν ρόμπα με κέντημα

Τραχηλιά: δετό, κεντητό ύφασμα στο λαιμό

Ποδιά, υφαντή στον αργαλειό

Πάφτες: ζώνη με σκαλιστή πόρπη

Καλπάκι: μυτερό καπέλο με κεντητό ριχτό στους ώμους ύφασμα

Τσουράπια: κεντητές κάλτσες.

Για τους άνδρες:

Σαλβάρι: φαρδιά βράκα

Πουκάμισο στα χέρια και στο λαιμό

Γιλέκο χωρίς μανίκι

Ζωνάρι βυσσινί ή μαύρο

Τσουράπια: κεντητές κάλτσες

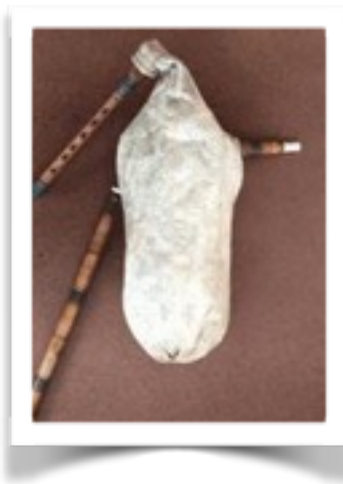
ΠΗΓΗ:Π.Σ.ΧΑΡΙΕΣΣΑΣ-ΠΟΛΥΠΛΑΤΑΝΟΥ



ΜΟΥΣΙΚΗ - ΧΟΡΟΙ - Μ. ΟΡΓΑΝΑ

ΜΟΥΣΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ

Τα βασικότερα όργανα για να συγκροτηθεί μια ντοπική ορχήστρα είναι το νταούλι, το κλαρίνο, οι κορνέτες και τα πλήκτρα ... για λόγους ποικίλου ηχητικού περιεχομένου όμως προστεθήκαν και τα παρακάτω. **ΓΚΑΪΝΤΑ**
ΤΟΥΜΠΕΡΛΕΚΙ ° **ΖΟΥΡΝΑΣ - ΝΤΑΟΥΛΙ**



° ΠΛΗΚΤΡΑ

° ΚΟΡΝΕΤΑ



° ΚΛΑΡΙΝΟ

° ΤΡΟΜΠΟΝΙ



Χοροί

ΧΟΡΟΙ ΠΟΥ ΧΟΡΕΥΟΝΤΑΝ ΚΑΙ ΧΟΡΕΥΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

- Νιζαμσκι
- Μαρενα η Μητρενα
- Πραβα η Γκάντα
- Χασαπια

¶ ΟΙ ΧΟΡΟΙ ΑΥΤΟΙ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΜΟΙ ΣΤΟ YOUTUBE ΜΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ:

Χορός Νιζαμσι

Χορός Μαρενα

Χορός Γκάντα

Χασάπικο Μακεδονίας

ΠΗΓΗ :Π.ΠΑΝΤΕΛΗΣ



ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ

ΕΝΤΟΠΙΚΑ ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ

ΤΕΛΕΓΡΑΜΙ ΜΠΙΑΤ ΝΤΟΛΟ ΟΦ ΓΚΙΟΛΟΤ

Τελεγράμι μπιάτ μάμο Τελεγράμι μπιάτ
Τελεγράμι μπιάτ μάμο ντόλο οφ γκιόλοτ
Μόρε νόγκου ζάλνο μπιάτ μάμο
Νόγκου ζάλνο μπιάτ Νόγκου ζάλνο μπιάτ μάμο
Ζάιο ιουσταπέινε
Μόρε π(α)ρβο ιουσταπέινε μάμο Π(α)ρβο ιουσταπέινε
Π(α)ρβο ιουσταπέινε μάμο γκράντα Σολούνα.

Η ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΤΡΑΓΟΥΔΙΟΥ

Σάλπιγγες χτυπούνε μάνα Σάλπιγγες χτυπούνε
Σάλπιγγες χτυπούνε μάνα κάτω στον βάλτο
Μωρέ πολύ λυπητερά χτυπούνε μάνα
Πολύ λυπητερά χτυπούνε Πολύ λυπητερά χτυπούνε μάνα
Για να οπισθοχωρήσουν
Μωρέ η πρώτη οπισθοχώρηση είναι μάνα Η πρώτη οπισθοχώρηση
Η πρώτη οπισθοχώρηση είναι μάνα Στην πόλη της Θεσσαλονίκης.

Ουτ αντνά βόντα σουντένα Ουτ αντνά βόντα σουντένα
Λιγκνάλα Μόμα Ζασπάλα
Ταμ πουμινάλε αντί τσέντε Ντβέ τρί λιούντε εργκένε
Πρ(ου)βνιοτ πουμινάλ ναντιμινάλ στριμπρένο πρ(α)στεν μου φαρλί
Τρίντοτο πουμινάλ ναντιμινάλ μπέλοτο λίτσε τσελιοβάλ
Στανάλα μόμα να πλάτσε λόσε μου κλέτφε μου καλνάλ
Το στο μι φαρλί ουμπ(ου)λκο τρι γκουντίνε μπόλνο ντα λέζε
Το στο μι φαρλί πρ(α)στεντσε να ις πρ(ου)στεντσε ντα γκου πουμίνιατ
Το στο να λίτσε τσελιοβάλ ντάιμιγκο Μπόζε ντα μένε.

Η ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΤΡΑΓΟΥΔΙΟΥ

Ξάπλωσε μια κοπέλα και κοιμήθηκε

Ξάπλωσε μια κοπέλα και κοιμήθηκε
Κάτω από ένα δέντρο δάφνης Κάτω από ένα δέντρο δάφνης
Κάτω από έναν παχύ ίσκιο Κάτω από έναν παχύ ίσκιο
Πάνω σ' ένα χόρτο πράσινο Πάνω σ' ένα χόρτο Πράσινο
Κοντά σε δροσερό νερό Κοντά σε δροσερό νερό
Ξάπλωσε μια κοπέλα
Από εκεί πέρασαν τρία παιδιά δύο τρεις εργένηδες
Ο πρώτος πέρασε προσπέρασε και ένα κόκκινο μήλο της άφησε

Ο δεύτερος πέρασε προσπέρασε και ένα ασημένιο δαχτυλίδι της άφησε
Ο τρίτος πέρασε προσπέρασε και το άσπρο της μαύρο φίλησε
Σηκώθηκε η κοπέλα κι έκλαιγε και κακές ευχές του καταράστηκε
Αυτός που μου έριξε το μήλο τρία χρόνια άρρωστος να πλαγιάζει
Αυτός που μου έριξε το δαχτυλίδι μέσα από δαχτυλίδι να τον περάσουν
Εκείνος που με φίλησε στο μάγουλο δώσε τον Θεέ μου σε μένα.

ΠΗΓΗ:ΑΡΧΕΙΟ Π.Σ ΧΑΡΙΕΣΣΑΣ



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΨΑΡΙ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΥΛΙΚΑ

1. Ένα γριβάδι
2. Κρεμμύδια
3. Σάλτσα ντομάτας
4. Μαϊντανό
5. Δαφνόφυλλα
6. Σκόρδο
7. Καρότα
8. Λάδι
9. Αλάτι
10. Αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι . Προσθέτουμε το αλάτι και στη συνέχεια την σάλτσα . Τοποθετούμε το κρεμμύδι στο ταψί και προσθέτουμε το ψάρι. Τέλος προσθέτουμε τα καρότα , τα δαφνόφυλλα , το μαϊντανό και τα σκόρδα. Πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι για να χυλώσει . Ψήνουμε στους 220 βαθμούς για 1,5 ώρα.

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ

ΥΛΙΚΑ

1. Μία κούπα ηλιέλαιο
2. Δύο κούπες σιμιγδάλι
Για το σιρόπι:
3. Δυόμιση κούπες ζάχαρη
4. Πέντε κούπες νερό
5. Πέντε-έξι καρφάκια γαρίφαλο
6. Δύο ξυλάκια κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε μία κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό , την κανέλα και το γαρίφαλο και βράζουμε για 2-3 λεπτά. Σε άλλη κατσαρόλα καίμε το ηλιέλαιο στην συνέχεια ρίχνουμε το σιμιγδάλι να καβουρδιστεί μέχρι να πάρει το χρώμα που θέλουμε . Αφού λοιπόν πάρει το χρώμα ρίχνουμε το σιρόπι και ανακατεύουμε μέχρι να φουσκώσει και να απορροφήσει όλο το σιρόπι. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά , σκεπάζουμε με μία πετσέτα για να γίνει ο χαλβάς σπυρωτός για 10 λεπτά. Βάζουμε τον χαλβά σε μία φόρμα , ξεφορμάρουμε και πασπαλίζουμε με κανέλλα.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ

Τσιγάριζαν με κρεμμύδι και πιπέρι το κοτόπουλο και το έβραζαν. Μόλις έβραζε πρόσθεταν τραχανά.

ΧΟΡΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Γευστικότερο φαγητό κατά την περίοδο της νηστείας. Κυρίως υλικό ήταν η πλούσια ποικιλία άγριων χόρτων που τα μάζευαν κυρίως την άνοιξη. Αφού τα έπλεναν και τα φιλόκοβαν πρόσθεταν αλεύρι, κρεμμύδι, αλάτι, λάδι και τα έπλαθαν. Τα ψήνανε και μετά τα περιχύνανε με μία σάλτσα που έφτιαχναν με λάδι, σκόρδο, κόκκινο πιπέρι και νερό.

ΤΟΥΡΛΟΥ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Καλοκαιρινό φαγητό που το έφτιαχναν με φρέσκα λαχανικά, μελιτζάνες, ντομάτες, πιπεριές, πατάτες, κολοκυθάκια. Το ψήνανε και μετά το περιχύνανε με ένα είδος σάλτσας με λάδι, ρίγανη, σκόρδο, κρεμμύδι και αλάτι.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ (ΠΙΤΟΥΛΙΤΣΕΣ)

ΥΛΙΚΑ: Αλεύρι, νερό, αλάτι

Με τα παραπάνω υλικά ετοίμαζαν το χυλό. Με το κουτάλι έπαιρναν από το χυλό και το τηγάνιζαν σε καυτό λάδι. Συνοδευόταν με τυρί.

ΓΚΟΥΜΝΟ

Το Γκούμνο ή αλλιώς χριστόψωμο το ζύμωναν οι γυναίκες και επάνω του με ζύμη έκαναν έναν μεγάλο Σταυρό και ενδιάμεσα σχεδίαζαν ότι καλλιεργούσε τότε η κάθε οικογένεια, αλλά σχεδίαζαν και τα ζώα που είχε. Το έκοβαν πάντα το πρωί των Χριστουγέννων στο τραπέζι που ετοίμαζαν μόλις γυρνούσαν από την εκκλησία.

ΚΑΡΚΟΝΤΖΑ

Η Καρκόντζα ήταν είδος ψωμιού σε σχήμα Σταυρού και την τοποθετούσαν στο εικονοστάσι. Εκείνη που υπήρχε ήδη από πέρυσι την έβρεχαν και την έδιναν στα ζώα. Το ζυμάρι που περίσσευε, το έκαναν κουλάτσες – στρόγγυλα μικρά ψωμάκια και τα μοίραζαν στα παιδιά που γυρνούσαν στο Κόλντε!

Από το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι δεν έλειπαν και τα λαχταριστά φαγητά. Οι μπάμπες (γεμιστή κοιλιά δηλαδή), το πράσο, το χοιρινό κρέας, οι λαχανοντολμάδες, οι πίτες με πράσο και λουκάνικο, οι τυρόπιτες, οι γαλατόπιτες και οι κολοκυθόπιτες.

® ΚΑΤΣΑΜΑΚ = Γίνετε από καλαμποκίσιο αλεύρι και παρομοιάζεται με τον χαλβά

® ΡΟΥΣΝΙΤΣΕ = Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι αλεύρι με νερό και αλάτι.

Μοιάζει με τον τραχανά

® ΚΑΣΑ = Ψημένο αλεύρι με σκόρδο το οποίο σερβίρετε ως γαρνιτούρα ακόμα και σε gourmet εστιατόρια

® ΜΠΑΝΙΚ = Πίτα με σπανάκι και πράσο

® ΓΚΡΑΚΛΑΝ = Στριφτή πίτα

® ΜΠΛΕΝΤΣΝΙΚ = Γαλατόπιτα

® ΖΕΛΝΙΚ = Πίτα με πράσο

® ΛΟΥΚΟΥΣΑΝΕ = Φαγητό με μελιτζάνες

® ΓΙΑΝΙΕ = Στιφάδο (κοτόπουλο με τραχανά)

ΠΗΓΗ: ΓΙΑΓΙΑ ΕΥΔΟΞΙΑ –ΓΙΑΓΙΑ ΕΛΕΝΗ

Τυροπιτάκια με ντόπιο τυρί

Υλικά

1/2 κιλό μαλακό τυρί (ντόπιο)

4 αυγά

λίγο μοσχοκάρυδο τριμμένο

1 κουτί κρέμα γάλακτος

λίγο αλάτι , πιπέρι

1 φύλλο κρούστας

λίγο λάδι (για τα φύλλα)

Εκτέλεση

Βάζουμε σ' ένα μπολ όλα τα υλικά μαζί και τ' ανακατεύουμε καλά να γίνει ένα μαλακό μείγμα.

Στη συνέχεια κόβουμε το φύλλο σε λωρίδες ανάλογα με το φάρδος που θέλουμε.

Βάζουμε σε ένα ένα φύλλο, αφού το λαδώσουμε πρώτα με πινέλο, ένα κουταλάκι από το μείγμα μας.

Και τυλίγουμε σε μικρά τριγωνάκια .

Χαλβάς Φαρσάλων!!Συνταγή από ντόπιο κάτοικο..!!

1 κιλό ζάχαρη

½ κιλό νισεστές

1 νεροπότηρο βούτυρο

5 ποτήρια νερό

1 φλυτζάνι άσπρα άψητα αμύγδαλα,
κανέλλα

Εκτέλεση

Βάζουμε τα 700 γρ. από τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και τη λιώνουμε μέχρι να καεί και να αρχίσει να καραμελώνει. Εχουμε σε μπολ ανακατεψει το νισεστέ με την υπόλοιπη ζάχαρη και 1/2 κουταλιά κανέλας . Ρίχνουμε στο μίγμα νισεστε τα ποτήρια νερού τα ανακατεύουμε πολύ καλά να διαλυθεί ο νισεστές και το ρίχνουμε στην καραμελωμένη ζάχαρη. ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΗΝ ΚΑΕΙΤΕ Αρχίζουμε να ανακατεύουμε καλά σε σιγανή φωτιά μέχρι να αρχίσει να πήζει. Σε τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο, βάζοντας και τα αμύγδαλα να πάρουν χρώμα. Όταν έχει πήξει ο χαλβάς που τον ανακατεύουμε, συνέχεια ρίχνουμε το βούτυρο κι ανακατεύουμε μέχρι να ξεκολλάει απο τα τοιχώματα. Απλώνουμε το χαλβά ζεστό αμέσως σε ταψί, πασπαλίζουμε με ζάχαρη και τον βάζουμε στο γκριλ μέχρι να πιάσει μια κρούστα στην επιφάνεια. Όταν τον βγάλουμε από το φούρνο πασπαλίζουμε την επιφάνεια με κανέλα.

Αν μας αρέσει πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου από πάνω στο τέλος .

Η ΓΛΩΣΣΑ ΚΑΙ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

Εντόπια, η Μακεδονική Ελληνική διάλεκτος..

Η γλώσσα, την οποία οι πάσης φύσεως άσχετοι ονομάζουν Σλαβομακεδονική, είναι η Μακεδονική Ελληνική διάλεκτος. Είναι μια από τις αρχαίες Ελληνικές διαλέκτους, την Ιωνική, την Αιολική, την Αττική και την Δωρική με την οποία συγγενεύει.

Ο πρώτος Μακεδόνας που ασχολήθηκε με τα εντόπια είναι ο Κωνσταντίνος Τσιούλκας.

Το 1907 εξέδωσε το πόνημά του «Εκ συγκρίσεως της Σλαβοφανούς Μακεδονικής Γλώσσης προς την Ελληνικήν», το οποίο επανεξεδόθη το 1991...και βρίσκεται σε κυκλοφορία μέχρι σήμερα !

Παραθέτει πάνω από 4000 λέξεις, τις οποίες συγκρίνει με Ομηρικές και Λαϊκές, όπως ονομάζει την Νεοελληνική. Ισχυρίζεται ότι το γράμμα «μ» στο τέλος του πρώτου προσώπου των ρημάτων τοποθετήθηκε από τους Έλληνες καλόγερους για να πεισθούν πιο εύκολα οι Σλάβοι να ασπαστούν τον Χριστιανισμό.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

Η εμφάνιση αυτού του ιδιώματος (που δε χρειάστηκε ποτέ γραφή) ανιχνεύεται κάπου στον 18ο αιώνα και η δημιουργία του είχε καθαρά χρηστικούς και πρακτικούς λόγους. Τα χρόνια εκείνα η Μακεδονία ήταν ένα πολύχρωμο φυλετικό, γλωσσικό και θρησκευτικό μωσαϊκό. Λόγω της ύπαρξης Τούρκων κατακτητών οι ντόπιοι κάτοικοι αναγκάστηκαν να δημιουργήσουν ένα δικό τους τρόπο συνεννόησης για τις ανάγκες της καθημερινής συμβίωσης. Το συγκεκριμένο ιδίωμα άρχισε να διαδίδεται επί Βυζαντίου στη Βόρεια Μακεδονία με τους εξής τρόπους:

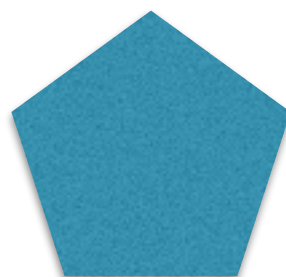
α) από Σλάβους δούλους, που οι Βυζαντινοί γαιοκτήμονες εγκαθιστούν στα κτήματά τους ως αγρότες

β) οι συναλλασσόμενοι με Σλάβους Έλληνες μάθαιναν εύκολα σλαβικά ενώ η εκμάθηση της ελληνικής από τους Σλάβους ήταν δύσκολη. Σήμερα ελάχιστοι από τους νεώτερους μπορούν να μιλήσουν με ευχέρεια αυτό το ιδίωμα, η εξέλιξη του οποίου σταμάτησε στις αρχές του 20ου αιώνα.

<p>οι αριθμοί:</p> <p>αντνό = ένα ντβε = δύο τρι = τρία τσιτίρι = τέσσερα πετ = πέντε σσεσ = έξι σέντουμ = επτά όσουμ = οκτώ ντέβετ = εννέα ντέσιτ = δεκά</p>	<p>τα πρόσωπα</p> <p>κακ ιζέτουτ = γαμπρός ινιβέστατα = νύφη μάικα = μαμά ιτάτσι = μπαμπάς ιμπράτμι = αδερφός μπάμπω = γιαγιά ντέντο = παππούς νούγκο = κουμπάρος σέστρα = αδερφή ζένα = γυναίκα</p>
<p>διάφορες λέξεις</p> <p>τίκφα = κολοκύθας ντόμπρο νταν = καλημέρα σο πράς; = τι κάνεις; ντε κιός = πού θα πας; να νίβατα = στο χωράφι κι πράμ ρούτσουκ = μαγειρεύω κι ίγκραμ όρο = χορεύω ντα ζήβα ντέτσατα = να ζήσουν τα παιδιά άρνασαμ σπουλάιτε = καλά είμαι, ευχαριστώ μάβαμ = χτυπω μπιάμ = θα σε δείρω λούντο = βλάκας . Αρνο= καλά Συ ντέκα κιόις= εσύ που θα πας Κι μπέγκαμ =θα φύγω Λεπ =ψωμί Βόντα =νερό Μπουνελα=πιρούνι</p>	<p>διάφορες λέξεις</p> <p>Λαζιτσα =κουτάλι Νος =μαχαίρι Ουμ =μουαλό Κοσα =μαλλιά Νος = μύτη Τσιέρκαφτα=εκκλησία Κνι'κα= χαρτί Κσο κι καζιμε =τι θα πούμε Λαφιμε =μιλάμε Κιτκα =λουλούδι Κούικια =σπίτι Μισουύρ =το πιάτο Ντοζε =βρέχει Μαγκαρε =γαϊδούρι Κουτσε =σκυλί Ματσκκα = γάτα Μυς =ποντίκι</p>

Άλλες Λεξεις	Άλλες Λεξεις
Βήρ = οβηρός, χώρος συγκέντρωσης υδάτων	Κολάι = ευκολία
Αχούρ = αχυρώνας, στάβλος	Κάτσαμ = κάθομαι
Σίτο = σιτάρι	Ντάρτσαμ = δωρίζω
Αργκάτ = εργάτης	Άραμ = άρω, οργώνω
Φούρκα = φύρκος, αδράχτι	Τρούπκα, ντούπκα = τρύπα
Μύλιμα = αλέθω, από το μύλος	Ρασπείραμ = από το ρας = παρά και πειράομαι = καταλαβαίνω
Βόσκα = ψείρα, από το βοσκάς	Λιούλκα = λίκνο, κούνια
Ράκα = χέρι, από δραξ	Μύσκα = μυς, ποντίκι
Ντρέν = δρυς	Πλέταμ = πλέττω, πλέκω
Κόσμα = κόμη, τρίχα	Πάρνταμ = πέρδομαι, πορδή
Γκλάβα – κεφαλή, από το Μακεδονικό κλεβή	Νυβιάστα = νύμφη
Μάικα = μητέρα, από το μαία	
Πλάτνο = πλατύ πανί, υφαντό.	

Πηγή : γιαγιά Ευδοξία – γιαγιά Ελένη



ΠΟΝΤΙΟΙ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Πόντιοι ονομάζονται οι Έλληνες που κατάγονται από τον Πόντο. Με την ανταλλαγή πληθυσμών μετά την Μικρασιατική καταστροφή (1922) η πλειονότητα των χριστιανών ποντίων μεταφέρθηκαν στην Ελλάδα. Η ιστορία του ελληνισμού στον Πόντο ξεκινά επίσης με την ίδρυση της Συνώπης στην Μικρά Ασία. Μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο ακολούθησε η γενοκτονία των Ποντίων από την κυβέρνηση των Νεότουρκων, όπου περίπου 350.000 Πόντιοι χάθηκαν. Η επέτειος αυτή τιμάται κάθε χρόνο στις 19 Μαΐου, και είναι αναγνωρισμένη από τέσσερα κράτη: την Ελλάδα, την Σουηδία, την Αρμενία και την Ολλανδία. Από την άλλη πλευρά το τουρκικό κράτος αρνείται μέχρι σήμερα το γεγονός αυτό και αποδίδει τον θάνατο τόσων εκατοντάδων χιλιάδων ανθρώπων σε λιμό. Οι πόντιοι έχουν τους δικούς τους ποντιακούς χορούς και την δική τους ποντιακή διάλεκτο η οποία προέρχεται από την ελληνιστική εποχή. Σήμερα ομιλείται από τους απογόνους των προσφύγων που κατέφυγαν στην Ελλάδα είτε μετά την συνθήκη της Λωζάνης, είτε μετά την κατάρρευση της Ε.Σ.Σ.Δ. Στην σημερινή Τουρκία εντοπίζονται ακόμα μερικές εστίες που ομιλείται η ποντιακή γλώσσα. Θεωρείται ότι προέρχεται από την τοπική όψιμη ελληνιστική κοινή σε χώρο με ιωνικό υπόστρωμα. Το λεξιλόγιο της έχει επηρεαστεί από την τούρκικη και από γλώσσες του Καυκάσου των οποίων η επίδραση δεν έχει διακριβωθεί. Όσον αφορά στον θεμελιώδη διαχωρισμό των ελληνικών διαλέκτων με κριτήριο τον φωνηεντισμό (δηλαδή την διατήρηση στένωση των άτονων φωνηέντων) η διάλεκτος δεν μπορεί να ενταχθεί ολοκληρωτικά σε μία από τις τρεις βασικές ομάδες ιδιωμάτων (βόρεια, ημιβόρεια και νότια) διότι τα τραπεζουντιακά και χαλδιώτικα έχουν ημιβόρειο φωνηεντισμό (χάνουν δηλαδή τα άτονα αλλά δεν παρουσιάζουν στένωση των ατόνων). Στην Ελλάδα σήμερα ζουν περίπου 400.000 Πόντιοι ενώ παγκοσμίως σχεδόν 1.178.000.



ΗΘΗ-ΕΘΙΜΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

Μωμόγεροι: Είναι ένα ποντιακό λαϊκό δρώμενο το οποίο λαμβάνει χώρα το δωδεκάημερο Χριστούγεννα-Πρωτοχρονιά-Θεοφάνια με ευχετηριακό χαρακτήρα. Παραλλαγή μπορεί να θεωρηθεί το έθιμο Ραγκουτσάρια που συναντάται στην περιοχή της Κοζάνης και της Καστοριάς. Οι ρίζες του εθίμου βρίσκονται στους προ Χριστιανικούς χρόνους αλλά οι Πόντιοι έδωσαν αργότερα Χριστιανικό χαρακτήρα. Στο δρώμενο αυτό παρουσιάζεται η αναγέννηση της φύσης με την αλλαγή του νέου έτους και έχει σκοπό σάτιρας. Οι παραδοσιακή φορεσιά αποτελείται από τομάρια ζώων όπως λύκων και τράγων ενώ άλλοι ντύνονται με στολές ανθρώπων οπλισμένων με σπαθιά και έχουν την μορφή γεροντικών προσώπων.

Γάμος: Οι γονείς του αγοριού συζητούσαν και έλεγαν ότι θα παντρέψουν το γιο τους. Θα πήγαιναν να ζητήσουν από τους γονείς του κοριτσιού το κορίτσι τους. Συζητούσαν και έλεγαν, θα πάμε στο σπίτι να την ζητήσουμε. Όριζαν την ημέρα που θα πάνε. Στέλνανε είδηση ότι θα πάνε να τη ζητήσουν και έπαιρναν μαζί τους κάποιον συγγενή. Πηγαίνανε στο σπίτι συνήθως βράδυ. Ο μπαμπάς και η μαμά της νύφης ήταν ενημερωμένοι ότι θα πάνε να ζητήσουν την κόρη τους. Ξεκινούσε η συζήτηση και έλεγαν αν το παιδί ήταν εργατικό, καλό κ.λ.π. Στο τέλος αν αποφάσιζαν να την δώσουν περίμεναν να έρθει η μέρα για να συναντηθούν με τους γονείς του αγοριού. Κανόνιζαν την ημέρα του γάμου και έλεγαν: "Δικό σας είναι το κορίτσι από τούτη την ώρα". Κάνανε ετοιμασίες για τον γάμο και η πεθερά έπαιρνε την νύφη και πήγαιναν στο μαγαζί να ψωνίσουν.

Από την Τετάρτη μέχρι την Παρασκευή δυο παλικάρια με λύρες, με ένα μπουκάλι ούζο και ένα ποτήρι ή με κεριά έβγαιναν και καλούσαν όλο το χωριό στο γάμο. Τους συγγενείς τους καλούσαν μ' ένα μαντίλι, με κάλτσες, με πετσέτες κ.λ.π.

Το Σάββατο το πρωί έστρωναν τραπέζια και έπαιρναν πιάτα και μαχαιροπίρουνα από τους συγγενείς και τους γείτονες. Το απόγευμα αρχινούσε το γλέντι. Πηγαίνανε να πάρουν τον κουμπάρο κρατώντας δυο κότες ή μια πίτα. Εκεί χόρευαν, γλεντούσαν και μετά γύριζαν στο σπίτι του γαμπρού .

Κατά της 9 με 10 το βράδυ ξεκινούσε το ξύρισμα του γαμπρού. Έπαιρνε η μητέρα του γαμπρού μια πετσέτα, τον σταύρωνε και έριχνε την πετσέτα στον ώμο του κουρέα. Έβαζαν ένα ταψί, ο γαμπρός πατούσε μέσα στο ταψί και ο κουρέας τον ξύριζε. Άντρες και γυναίκες με σταυρωτά άσπρα μαντίλια χόρευαν μπροστά του και έριχναν χρήματα σε μια πιατέλα. Όταν τελείωνε το ξύρισμα ο λυριτζής έπαιζε και τραγουδούσε το τραγούδι:

"Ρασχία ντο συρίζεται, ποτάμε ντο βογάτε
α έρτε το μικρόν τ'αρνί και απ' εσάς φογάτε.
Ομάτε και ματόφρυδα και μάτε άμον ελαίας
ερούξα και αραέβατα σι πούλι τα φωλέας".

Το γλέντι συνεχιζόταν μέχρι το πρωί και ξανάρχιζε μετά την πρωινή λειτουργία της Κυριακής. Από το μεσημέρι οι καλεσμένοι δώριζαν στο γαμπρό και στον κουμπάρο. Υπήρχε ένας τελάλης που φώναζε: "Ο Παύλος δώρισε στον γαμπρό 100 δρχ. και στον κουμπάρο 50 δρχ., η Μαρία δώρισε στον γαμπρό ένα πουκάμισο και στον κουμπάρο κάλτσες" κ.ά. Μετά το δώρισμα συνεχιζόταν το γλέντι μέχρι την ώρα της στέψης.

Στο μεταξύ ο κουμπάρος με κάποιους φίλους του και με τα όργανα πήγαιναν να πάρουν την νύφη. Αν η νύφη ήταν μακριά πήγαιναν με αλογόκαρα στολισμένα με μαντίλια ενώ αν ήταν κοντά πήγαιναν με τα πόδια. Όταν έβγαινε η νύφη από το σπίτι της, η μητέρα της έφερνε μια πίτα που ήταν πιγμένη σ' ένα σεντόνι, η νύφη την έσπαγε πάνω απ' το κεφάλι της και η μητέρα της τη μοίραζε στους καλεσμένους.

Αφού έπαιρναν τη νύφη, πήγαιναν στην εκκλησία όπου γινόταν η στέψη. Όταν ο παπάς έλεγε: "Η

δε γυνή να φοβείται τον άντρα" η νύφη πατούσε το πόδι του γαμπρού.

Μετά τη στέψη πήγαιναν στο σπίτι του γαμπρού χορεύοντας σ' όλο το δρόμο. Όταν έφτασαν στο σπίτι, έβαζαν στην πόρτα ένα πιάτο το οποίο η νύφη έπρεπε να σπάσει με το πόδι της. Ο κόσμος χειροκροτούσε και φώναζε: "άξια".

Μετά γινόταν το αποκαμάρωμα. Εφτά νιόπαντρα ζευγάρια και ο κουμπάρος μόνος χόρευαν γύρο από τη νύφη και τον γαμπρό κρατώντας στα χέρια τους κεριά. Ο λυράρης τραγουδούσε:

"Νύφε, τίμα τον πεθερό σ', άσον κύρη σ' καλίον,
νύφε, τίμα την πεθερά σ', άσην μάνα σ' καλίον,
νύφε, τίμα τα ντράδελφα σ', άσ' αδέλφες καλίον,
νύφε, τίμα τις συγγενούς σ', άσι συγγενούς σ' καλίον".

Έπειτα έμπαινε στο χορό και ο υπόλοιπος κόσμος και το γλέντι συνεχιζόταν.

Το βράδυ της Κυριακής ξανά καλούσαν τους συγγενείς και τους γείτονες και αυτοί ήταν υποχρεωμένοι να φέρουν από μία κότα. Τις μαγειρεύανε, έφτιαχναν μεζέδες και το γλέντι συνεχιζόταν το πρωί της Δευτέρας.

Μετά το γλέντι κάνανε το "νυμφίο". Επειδή ζούσαν πολλές οικογένειες μαζί χώριζαν ένα μέρος για τον γαμπρό και την νύφη και το έλεγαν "νυμφίο".

Το πρωί της Τρίτης η νύφη έπαιρνε ένα γκιούμι νερό, μια λεκάνη και πετσέτες και πήγαινε με μια κοπέλα (μπορεί να ήταν φίλη, κουνιάδα κ.λπ.) να πλένει τα πόδια των συγγενών. Άμα τους έπλενε τα πόδια, τους φορούσε κάλτσες και τους έκανε δώρα.

Έτσι τέλειωνε ο γάμος που κρατούσε τρεις μέρες και δυο νύχτες.

ΤΡΑΓΟΥΔΙ ΤΟΥ ΓΑΜΟΥ

"Έλα πουλί μ' ας φέβουμε και σα μακρά ας πάμε
να μην εξέρνε οι τουσμάν εγέ και συ ντ' εφτάμε".

"Εμείς είμεσε Πόντιοι, Πόντια σκύλ' παιδιά,
σα μέσα μου φυλάττομε μοσαίρε και σπαθία".

"Ντο συλέον καρδίαν εχ'ς, είστε γελώ κλαινείς με
κι εγώ αγαπώ σε κι έρχομαι και συ παραμερίζ'ς με".

"Έλα πουλί μ' ας φέβουμαι και σα μακράν ας πάμε,
εκεί 'ναι τα πουλόπα μου κι ξέρομε ντ' εφτάνε".

Έλ' απ' αδάκες απ' ατού κι ας δι'ομεν τα σέρε,
να μη μας ξεχωρίζουνε εχθροί με τα μασαίρε".

ΜΟΥΣΙΚΗ

<p><u>Χοροί:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Ανεφορίτσα• Από παν και κατ• Αλματσούκ• Γέμουρα• Γεντίερε• Διπάτ• Έτερε• Καλόν κορίτς• Σαμσόν• Σαρίκουζ• Σερανίτσα• Σέρρα	<p><u>Χοροί:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Κόνιαλι• Κοτς• Κοτσανγκέλ• Κότσαρι• Λέτσι-Λετσίνα• Μαχαίρια• Μηλίτσα• Μοσκόφ• Ούτσαι• Πατούλα•	<p><u>Τραγούδια:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Χαρά εν τα στεφανώματα• Η μάναν εν κρύον νερόν• Την πατρίδαμ έχασα• Καλόν κορίτς• Η μάνα εν θεός• Ήλιεμ ασήν ανατολήν• Πάρθενη Ρωμανία• Τριγώνα
---	---	---



Τραγούδια-στίχοι

<p><u>Στίχοι τραγουδιών (τρυγώνα) :</u> Ακεί πέρα σ' ορμανόπον η τρυγώνα η κορώνα έστεκεν και εποίνε ξύλα η τρυγώνα η κορώνα. Ο άντρας ατσ' έτον μυξέας η τρυγώνα η κορώνα τα ξύλα τσ' ήταν οξέας η τρυγώνα η κορώνα. Πορπατεί και πάει τίκια η τρυγώνα η κορώνα τ' ορταρόπα τσ' είν' τιφτίκια η τρυγώνα η κορώνα. Η τρυγώνα με τ'ορτάρ(ι)α η τρυγώνα η κορώνα πάει σ' ορμάν σωρεύ' χορτάρ(ι)α η τρυγώνα η κορώνα. Τα σέρ(ι)α τσ' άμον τσατσία η τρυγώνα η κορώνα όλο στούδ(ι)α και πετσία η τρυγώνα η κορώνα.</p>	<p><u>Την πατρίδαμ έχασα:</u> Την πατρίδαμ' έχασα, έκλαψα και πόνεσα. Λύουμαι κι αροθυμώ, όι όι ν' ανασπάλω κι επορώ. Ρεφραίν: Μίαν κι άλλο 'σην ζωή μ' σο πεγάδι μ' σην αυλή μ' . Νέροπον ας έπινα, όι όι και τ' ομμάτα μ' έπλυνα. Τά ταφία μ' έχασα ντ' έθαψα κι ενέσπαλα. Τ' εμετέρτς αναστορώ, όι όι και 'ς σο ψυόπο μ' κουβαλώ. Ρεφραίν... Εκκλησίας έρημα, μοναστήρα ακάντηλα, πόρτας και παράθυρα, όι όι επέμναν ακρόνυχτα.</p>
--	--



Μουσικά όργανα:



• **Λύρα:** Το βασικό μουσικό όργανο των Ποντίων. Έχει τρεις χορδές και παίζεται με δοξάρι. Κατασκευάζεται κυρίως από ξύλο δαμασκηιάς «κοκκίμελον». Η όλη δομή της ποντιακής λύρας εμφανίζει χαρακτηριστικά στοιχεία βυζαντινής προέλευσης, αλλά η απώτατη προέλευσή της ανάγεται στη μυθική εποχή. Είναι εφεύρεση του Ερμή, όπου τη χάρισε στον Απόλλωνα. Αποκαλείται και «κεμεντζέ», ή «κεμεντζόπον» που σημαίνει βιολάκι

- **Γαβάλ:** Έχει και άλλες ονομασίες όπως : Γαβαλόπον, καβάλ' και καβαλόπον. Πρόκειται για τουρκική ονομασία. Σε ορισμένες περιοχές του Πόντου ονομάζεται «χειλιά-βριν», χειλέων αυλός, δηλαδή αυλός που παίζεται με τα χείλη. Είναι κατ'εξοχήν μουσικό όργανο του τσοπάνου. Πνευστό που κατασκευάζεται από ξύλο. Μοιάζει με ξύλινο σωλήνα, όπου σε ευθεία γραμμή και σε κανονικά διαστήματα ανοίγονται έξη τρύπες, για τις αντίστοιχες νότες.
- **Αγγείον:** Είναι ο αρχαίος άσκαυλος. Στην ποντιακή διάλεκτο έχει διάφορες ονομασίες: Αγγείον, τουλούμ, τούλουμπαν. Στους μη Πόντιους είναι γνωστό ως «γκάιντα» ή «τσαμπούνα».
- **Η Ζουρνά και το ταούλ:** Η ζουρνά ή ζουρνάς είναι είδος αυλού. Ο ήχος της είναι οξύς. Αποτελεί εξέλιξη του αρχαίου «οξύαυλου». Απαραίτητος σύντροφος του ζουρνά είναι το νταούλι, όργανο κρουστό. Με το ταούλ και την ζουρνάν, ο γάμος παίρνει πανηγυρικό χαρακτήρα.
- **Κεμανέ:** Είναι ένα είδος λύρας σε μεγαλύτερο όμως μέγεθος. Δεν είναι τόσο διαδεδομένη όπως η λύρα, ωστόσο είναι γνωστή σε αρκετές περιοχές του Πόντου.

Αντρική Φορεσιά:



- Το ΣΑΛΒΑΡΙΝ, η φαρδιά βράκα που έμοιαζε με τη νησιώτικη.
- Το ΚΟΝΤΕΣΙΝ, που είναι οι διάφοροι τύποι της κοντής ζακέτας.
- Τη ΖΙΠΚΑ, βράκα με στενό μπατζάκι και μεγάλη σέλα, μαζεμένη σε πτυχές πίσω και λιγότερες μπροστά. Το ύφασμα έφτανε τα 4 περίπου μέτρα. Ήταν μάλλινο, τσόχινο σε αποχρώσεις του μαύρου, μπλε σκούρο, γκρι, καφέ με σκούρα στην απόχρωση συρρίτια.
- Το ΚΑΜΙΣ, υφαντό πουκάμισο, συνήθως καρό ή μονόχρωμο άλλοτε με γιακά κι άλλοτε χωρίς ,κούμπωμα συνεχόμενο μέχρι κάτω ή μισό.
- Το ΓΙΛΕΚ, κοντό γιλέκο ίδιο με το ύφασμα της ΖΙΠΚΑΣ με σκούρα κεντήματα στη λαιμόκοψη και στο μέρος των κουμπιών και της μικρής τσέπης για την ώρα.
- Το ΖΩΝΑΡ, Μακριά λωρίδα υφάσματος περίπου 4 εκατοστών σε φάρδος και 8 μέτρων περίπου σε μήκος που χρησίμευε στο σφίξιμο των ρούχων επάνω στο σώμα του άνδρα.

- Το ΣΙΛΑΧΛΙΚ ή ΣΕΡΑΧΛΙΚ, Δερμάτινη χοντρή ζώνη με πολλές θήκες που φοριόταν πάνω από το τραπολόζ και χρησίμευε για να θηκιάζει το μαχαίρι ή το πιστόλι.
- Τα ΦΥΣΕΚΛΙΚΙΑ, φοριώντουσαν σταυρωτά και ήταν χαρακτηριστικό εξάρτημα της φορεσιάς των ανταρτών. Πρέπει σε αυτό το σημείο ν' αναφέρουμε ότι τα φυσεκλίκια ήταν εξάρτημα ανάγκης των ανδρών του βουνού και του ανταρτικού.
- Το ΠΑΣΛΟΥΚ ή ΠΑΣΛΙΚ ή Κουκούλα, φοδραρισμένο ύφασμα ΖΙΠΚΑΣ σε σχήμα κουκούλας με λωρίδες υφάσματος τα λεγόμενα ΩΤΙΑ τα οποία δένονταν με διαφορετικούς τρόπους. Στο μπροστά μέρος, το ΠΑΣΛΟΥΚ είχε τα ίδια κεντήματα με το ΓΙΛΕΚ και το ΚΟΝΤΕΣ. Στην κορυφή έφερε μια φούντα παχιά κρεμασμένη σε κορδόνι που δενόταν μαζί με το ένα ΩΤΙ από την αντίθετη μεριά του δεσίματος της κουκούλας.
- Τα ΤΖΑΡΟΥΧΙΑ, τσαρούχια από χοιρινό ύφασμα για μέσα στο σπίτι ή τις αγροτικές εργασίες.
- Το ΚΑΡΑΚΟΥΛΑΚ ή ΚΑΜΑ, το μακρύ μαχαίρι με την χαρακτηριστική λαβή που συναντάμε και στο χορό ΠΙΤΣΑΚ.
- Το ΕΓΚΟΛΠΙΟ, ένα είδος ασημένιας θήκης με ανάγλυφες παραστάσεις του Αγίου Γεωργίου κάτι που χάριζε ο παππούς τον εγγονό βάζοντας την μέσα κάποιες γραμμένες ευχές.
- Το ΦΥΛΑΧΤΟΝ ή ΧΑΪΜΑΛΙ, ασημένιο φυλαχτό κρεμασμένο στο λαιμό ή καρφισωμένο στο στήθος. Συνήθως το είχαν αυτοί που έφευγαν ή για τον πόλεμο ή στην ξενιτιά.

Γυναικεία φορεσιά:



Η γυναικεία ενδυμασία πρέπει να αναφέρουμε ότι φορέθηκε μέχρι και τη μικρασιατική καταστροφή του 1922 ιδιαίτερα στα χωριά του Πόντου, ενώ στις μεγάλες πόλεις άρχισε να επηρεάζεται από το ευρωπαϊκό είδος ντυσίματος.

- Η ΖΟΥΠΟΥΝΑ η ΖΥΠΟΥΝΑ, το φόρεμα, ένα ρούχο εξαιρετικής ποιότητας ολομέταξο, του οποίου το ύφασμα λέγεται ότι το έφεραν μάλλον από την Ινδία, κατά συνήθεια ριγέ μέχρι σχεδόν τον αστράγαλο και σχισίματα μέχρι επάνω, κοντά στο τέλος του ποδιού. Τα σχισίματα ήταν κατά περιοχές αλλού τρία και αλλού τέσσερα. Έτσι για παράδειγμα έχουμε τέσσερα σχισίματα στην Ζουπούνας της Ματσούκας και Τραπεζούντας και τρία στις Κερασούντας ένα μπροστά και δύο στα πλάγια. Το κούμπωμα γινόταν μπροστά με 10-15 υφαντά κουμπιά που έκλειναν το άνοιγμα που έφτανε μέχρι τον αφαλό. Βαθύ άνοιγμα του λαιμού σύνθηως στρογγυλό. Το κούμπωμα του φορέματος διαφέρει από περιοχή σε περιοχή. Τα ίδια κουμπιά συναντάμε στο γύρισμα του μανικιού. Τα χρώματα που προτιμούνταν ήταν έντονα όπως μουσταρδί, πορτοκαλί ή το μουσταρδί με σκούρες καφέ ή μαύρες ραβδώσεις.

- Το ΚΑΜΙΣ, συνήθως άσπρο υφαντό πουκάμισο, άλλοτε με γιακά, άλλοτε χωρίς ιδιαίτερες διακοσμήσεις.
- Το ΣΠΑΛΕΡ ή ΣΠΑΡΕΛΟΠΟΝ. Ήταν ο αυτού καθ'αυτού στηθόδεσμος της νέας γυναίκας με δύο δεσίματα συνήθως ένα πίσω από τον λαιμό κι ένα πίσω από την πλάτη. Το δέσιμο ήταν σφιχτό έτσι ώστε να πατάει το στήθος της γυναίκας για να μην φαίνεται έντονο και ελκυστικό. Το διακοσμούσαν με πλεχτές δαντέλες που έβγαιναν από τον ανοιχτό λαιμό της Ζουπούνας. Το χρώμα ήταν συνήθως άσπρο ή μπέζ.
- Το ΣΑΛΒΑΡ ή ΣΑΛΒΑΡΙΝ. Μακρύ και πολύ φαρδύ παντελόνι από γυαλιστερό και ευχάριστο για το σώμα ύφασμα, έτσι ώστε να επιτρέπει όλες τις κινήσεις του σώματος χωρίς να αφήνει να διακρίνονται οι γραμμές του γυναικείου κορμιού.
- ΛΑΧΩΡ ή ΛΑΧΩΡΙΝ. Βαρύ μάλλινο ύφασμα φερμένο από τη ΛΑΧΩΡΗ της Ινδίας που φοριόταν συνήθως το χειμώνα. Ο τρόπος που φοριόταν διαφέρει από περιοχή. Άλλοτε η μύτη του τριγώνου καταλήγει με μια χοντρή φούντα πίσω κι άλλοτε με πολλές γούντες ή κρόσσια στο πλάι.
- Το ΚΟΝΤΕΣ ή ΓΙΛΕΚ. Κοντό γιλέκο από τσόχα ή βελούδο στολισμένο με κεντήματα της εκάστοτε περιοχής.
- Τα ΟΡΤΑΡΙΑ ,ένα είδος χοντρής κάλτσας συνήθως για τον χειμώνα.
- Η ΤΑΠΛΑ ή ΤΟ ΤΕΠΕΛΙΚΙ, χαρακτηριστικό σκέπασμα του κεφαλιού της πόντιας γυναίκας ,φτιαγμένο από χοντρό δέρμα ή από χοντρό ύφασμα στολισμένο με φλουριά σε κύκλους ή έναν ασημένιο δίσκο κεντημένο.
- Το ΛΕΤΖΕΚ ή ΛΕΤΖΕΚΙΝ,η μαντίλα που φοριόταν χωρίς να δένεται,στερεβμένη πανώ στην κόμμωση και περασμένη πίσω από τ' αυτιά σκεπάζοντας λίγο την τάπλα.Το ύφασμα ήταν μετάξι, ταιριαστό σε απόχρωση με το χρώμα της Ζυπούνας και πλουμισμένο στις άκρες του με ψηλό κέντημα.Το φορούσαν συνήθως στα χωριά ενώ στις μεγάλες πόλεις όπως στην Τραπεζούντα παραλείπεται.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΠΟΝΤΙΩΝ

Η ποντιακή κουζίνα δημιουργήθηκε για να κρατήσει ζωντανό έναν ολόκληρο λαό. Η οικονομία τους βασιζόταν στην γεωργία, τη κτηνοτροφία και το εμπόριο αγροτικών προϊόντων. Στα παράλια της Μαύρης θάλασσας οι κάτοικοι γεύονταν τα νόστιμα ψάρια της. Στην Τραπεζούντα, Σαμψούντα και Κερασούντα παρουσιάστηκαν έντονες ρωσικές επιρροές όπως: τα πιροσκή, τα πλίνια, και σούπα μπορτς, τα οποία και καθιερώθηκαν στην ποντιακή κουζίνα. Ακόμη στην τουρκική κουζίνα εντάχθηκαν ποντιακά φαγητά όπως: το κεσκέσι, η χερσές, το φούστρον και άλλα. Ωστόσο δέχτηκε επιρροές και από την τουρκική κουζίνα. Είναι γνωστό πως στην κουζίνα των ποντίων δεν παρουσιάζεται μεγάλη ποικιλία συνταγών, παρόλα αυτά οι άριστες πρώτες ύλες και η μαεστρία των νοικοκυριών κατάφεραν να δώσουν ποιότητα στις διάφορες συνταγές, οι οποίες χαρακτηρίζονται κυρίως από αναμείξεις γαλακτοκομικών.

ΦΑΓΗΤΑ ΠΟΝΤΙΩΝ

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Τανωμένος σορβάς --☺ σούπα από κορκότο και ταν• Μπορτς --☺ κρεατόσουπα με λάχανο• Φούστουρο --☺ ομελέτα με αλεύρι• Τσιριχτά --☺ λουκουμάδες• Πισία ή τιρλία --☺ είδος διπλωμένης και τηγανισμένης κρέπας• Πιροσκία --☺ τηγανιτά πιτάκια γεμισμένα με πατάτα ή κιμά• Μαλαχτά --☺ γλύκισμα με νερό και ζάχαρη ή μέλι• Κετέ --☺ αρτοσκεύασμα• Πίτες όπως: κρεατόπιτες, χορτόπιτες, μελόπιτες• Υβριστόν --☺ ζυμαρικό | <ul style="list-style-type: none">• Παστουρμαδόψωμο• Χαβίτς --☺ χυλός• Βαρένικα --☺ είδος βρασμένου ζυμαρικού γεμισμένα με τυρί ή κιμά• Ωτία• Περέκ --☺ πίτα από γιοφκά• Μαντί --☺ ζυμαρικά σε σχήμα βλάρκας γεμισμένα με κιμά• Κεσκέκ --☺ παραδοσιακό φαγητό των θεοφανείων• Γαμέρ ή Κατμέρια --☺ είδος τηγανιτής τυρόπιτας• Τσακλία --☺ ποπ κορν• Ταν --☺ γιαούρτι με νερό χτυπημένο |
|---|---|



ΣΥΝΤΑΓΗ: ΤΑΝΩΜΕΝΟΣ ΣΟΡΒΑΣ

Υλικά: 500γρ. στραγγιστό γιαούρτι
1 κούπα πλιγούρι
1 τριμμένο κρεμμύδι
Αλάτι, πιπέρι, αποξηραμένο δυόσμο
Νερό

Εκτέλεση: 1) Αρχικά τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι σε λάδι σε σιγανή φωτιά ,μέχρι να μαραθεί.

2) Ρίχνουμε το νερό και περιμένουμε να βράσει.

3) Παράλληλα πλένουμε το πλιγούρι και μόλις το νερό βγάλει μπουρμπουλήθρες, το βράζουμε με κλειστό το καπάκι της κατσαρόλας.

4) Αφού βράσει το πλιγούρι, παίρνουμε ζουμί από τη κατσαρόλα και αραιώνουμε το γιαούρτι. Το ζουμί είναι περίπου δύο βαθιές κουτάλες.

5) Ρίχνουμε το αραιωμένο γιαούρτι μέσα στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε.

6) Τέλος, βάζουμε τον δυόσμο. Αφήνουμε τον τανωμένο σορβά στην φωτιά για 2-3 λεπτά ακόμη.

7) Σερβίρουμε σε βαθύ πιατάκι.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ-ΚΑΛΑΝΤΑ

Κάλαντα Χριστουγέννων:

Χριστός γεννέθεν, χαρά στον κόσμον
χα, καλή ώρα, καλή σ' ημέρα
Χα, καλόν παιδίν οψές γεννέθεν
οψές γεννέθεν, το βράδ' αργάτε.

Το εγέννεσεν η Παναΐα
Το ανάθρεψεν αεί Παρθένος.
Εκαβάλκεψεν χρυσόν πουλάρι
εκατήβεν σο σταυροδρόμι.

Έπιασαν από' οι σκύλ' Εβραίοι
χίλ' Εβραίοι και μίλ' Εβραίοι.
Ασ' σαν κρέντικα κι ασ' στην καρδίαν
γαίμα έσταξεν, χολήν κι εφάνη.
γαίμα έσταξε, εμυροστάθεν.

Εμυρίστεν ατ' ο κόσμον όλον
για μυρίστ' από και σύ αφέντα.

Σύ αφέντα, καλέ μ' αφέντα
έμπα σο νουντάν κι ελά σην πόρταν.
Φέρ ουβάς και λεφτοκάρυα.
Κι αν ανοί'ς μας χαρά σην πόρτα'ς

Λεξιλόγιο:

Αβαράς = Χασομέρης	Λαλία = φωνή
Βάι = έκφραση αγανάκτησης	Μέκαρ = μήπως
Γαγγαλώ = γαργαλώ	Νουνίζω = σκέφτομαι
Δικέριν = κηροστάτης με δύο κεριά	Ξάι = καθόλου
Ελέπω = βλέπω	Οκνώ = βαριέμαι
Ζαντός = χαζός	Πελά = σκοτούρα
Ήλες = ήλιος	Ροϊζω = πέφτω
Θεγατέρα = θυγατέρα	Σιμά = κοντά
Ισάζω = ισιώνω	Τσιλντεύω = κατουράω
Κάζω = Καίω	Υπνωή = νύστα
	Φουνί = χωνί
	Χαιμαλί = κόσμημα
	Ψένω = Ψήνω

Ρομά

Γενικά-Ιστορικά Στοιχεία

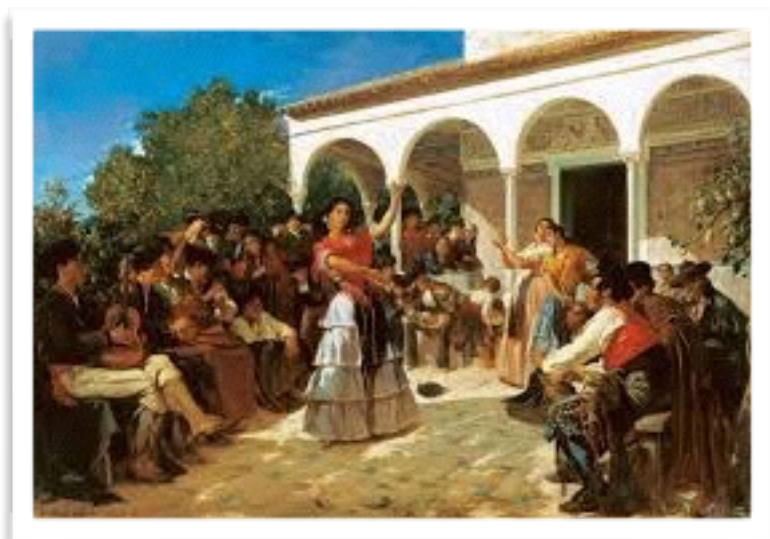
ROMA

Οι Ρομά (στον ενικό αριθμό Ρομ), γνωστοί και ως Τσιγγάνοι, Ατσιγγανοί, Αθίγγανοι, Κατσιβελοί, Σίντηδες ή Γύφτοι, είναι ένας κατά βάση νομαδικός λαός με ινδική καταγωγή.

Ονομασία

Οι Ρομά είναι γνωστοί στις περισσότερες χώρες με λέξεις συγγενείς προς τη λέξη "γύφτος" ή "γιούφτος". Οι λέξεις αυτές προέρχονται από τη λέξη "Αιγύπτιος" και η χρήση τους οφείλεται στην πεποίθηση παλαιότερων εποχών ότι οι Ρομά προέρχονται από την Αίγυπτο. Η λέξη "Ρομ", που χρησιμοποιείται σε πολλές περιοχές από τους ίδιους, σημαίνει στη γλώσσα τους "άντρας" ή "σύζυγος". Μεταξύ τους χρησιμοποιούν περισσότερο τα "Μελελέ" (Λαός μαύρος), "Μανούς" (άνθρωπος) και "Σίντε". Επίσης, η λέξη "αθίγγανος" ή "ατσιγγανος" σημαίνει τον "ανέγγιχτο" (από την ονομασία της κατώτερης ινδουιστικής κάστας, από την οποία πιθανολογείται ότι προήλθαν) και ετυμολογείται από το στερητικό α- και το ρήμα *θιγγάνω*, δηλαδή "αγγίζω". Δεν πρέπει να συγχέονται με την θρησκευτική ομάδα Αθίγγανοι που έδρασε τον 8ο αιώνα στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία και διέθετε μεγάλη επιρροή.

Όσον αφορά στον ευρωπαϊκό χώρο η γαλλική λέξη *gitan* και η ισπανική *gitano* προέρχονται από την ίδια ετυμολογία που προέρχεται και το *gypsy* (γύφτος). Η γερμανική λέξη *Zigeuner* και η σλαβική *tsigan* ή *cigan* φαίνεται να έχουν διαφορετική πηγή, καθώς συνδέονται με ελληνική λέξη *αθίγγανος*, που χρησιμοποιήθηκε αφενός για να περιγράψει την ανωτέρω θρησκευτική ομάδα, αλλά και τους "ειδωλόατρες" Ρομά, όταν πρωτοεμφανίστηκαν στις επικράτειες της βυζαντινής αυτοκρατορίας. Ο όρος δηλαδή προϋπήρχε της εμφάνισής τους. Οι ίδιοι αποκαλούν τους εαυτούς τους *Ρομ* με τον πληθυντικό *Ρομά* στις περισσότερες διαλέκτους. Η λέξη *Ρομ* είναι συνώνυμη του *Ντομ*, της λέξης που χρησιμοποιούν οι Ινδοί για το «άνθρωπος». Ακόμα και ομάδες όπως οι Σίντι που δεν αυτοαποκαλούνται Ρομ, διατηρούν τη λέξη με τη σημασία του "συζύγου".



Προέλευση

Οι γενικότερα αποδεκτές θεωρήσεις υποθέτουν ότι οι Ρομά προέρχονται από τη Β. Ινδία. Μετακινήθηκαν στη Μέση Ανατολή και στην Ευρώπη πριν από το 500 έως το 1000, πιθανώς εξαιτίας της επέκτασης του Ισλάμ και της απειλής πολέμου στην περιοχή. Δεν υπάρχει έως τώρα συγκεκριμένη σχέση ανάμεσα στους Ρομά της Ευρώπης και κάποια ιδιαίτερη ομάδα νομάδων στην Ινδία. Οι διασυνδέσεις είναι αποτέλεσμα γλωσσολογικής μελέτης, βάσει της οποίας υπάρχει σημαντική ομοιότητα ανάμεσα στα Ρομανί, τα Χίντι και τα Πουντζάμπι. Η γλώσσα που μιλούν οι Ρομά έχει ομοιότητες όσον αφορά στη γραμματική και το λεξιλόγιο με τη γλώσσα που ομιλούνταν περίπου το 1000 στην ινδική υποήπειρο. Τα γλωσσολογικά ευρήματα έχουν επιβεβαιωθεί, επίσης, από γενετικές μελέτες σε πληθυσμούς Ρομά που κατοικούν στην Ευρώπη.

Οι λόγοι που οδήγησαν τους Ρομά σε μαζικές και σε τόσο μεγάλων αποστάσεων μετακινήσεις είναι ένα από τα μεγαλύτερα μυστήρια της ιστορίας. Υπάρχουν θεωρίες σύμφωνα με τις οποίες οι Ρομά προήλθαν από κατώτερες κάστες του Ινδού ποταμού, τα μέλη των οποίων στρατολογήθηκαν ως μισθοφόροι σε πολέμους εναντίον των Αράβων. Μία άλλη θεωρία είναι ότι οι Ρομά προέρχονται από αιχμαλώτους των Αράβων, κατά την εισβολή των Μουσουλμάνων στη βόρεια Ινδία και το σημερινό Πακιστάν, ή απομακρύνθηκαν από τις εστίες τους ως πρόσφυγες εξαιτίας της εισβολής.

Αν και έχει επιβεβαιωθεί ότι οι Ρομά προέρχονται από την Ινδία, δεν είναι γνωστή η φυλετική ομάδα από την οποία προέρχονται. Σύμφωνα με μια έρευνα οι Ρομά προέρχονται από τους Τζατ, μια φυλετική ομάδα της νότιας Ασίας. Η ανακάλυψη της λεγόμενης μετάλλαξης Τζατ που προκαλεί ένα τύπο γλαυκώματος έδειξε ότι οι Ρομά προέρχονται από τους Τζατ που ζουν στη βόρεια Ινδία και στο Πακιστάν. Αυτή τη σχέση είχε παλιότερα υποδείξει ο Μίχαελ Γιαν ντε Χούγιε (Michael Jan de Goeje) το 1883. Τα αποτελέσματα αυτής της έρευνας αντικρούουν παλιότερες έρευνες που έδειξαν ότι οι απλότυποι των Ρομά και των Τζατ δεν σχετίζονται.

Οι Ρομά, σύμφωνα με μία άλλη θεώρηση, φέρονται να μετανάστευσαν από την Πενταποταμία της Ινδίας -σημερινό Παντζάμπ- γύρω στο 1200 μ.Χ. το νωρίτερο.



Άλλες θεωρήσεις

Η προέλευση των Ρομά είχε επί πολλά χρόνια απασχολήσει πολλούς ακαδημαϊκούς και είχαν εμφανιστεί πολλές θεωρήσεις για την προέλευσή τους.

Σύμφωνα με κάποιες παλαιότερες θεωρίες που σήμερα απορρίπτονται, οι Ρομά προέρχονται από την Αίγυπτο, ή τουλάχιστον κατά τη διάρκεια των ταξιδιών τους πέρασαν από αυτή. Η θεωρία προέλευσης των Ρομά από την αρχαία-βιβλική Αίγυπτο κυκλοφορεί ανάμεσα στους Ρομά των Βαλκανίων. Υπάρχει και η υπόθεση ότι υπήρξε και Τσιγγάνος Φαραώ. Η θεωρία αυτή ξεκίνησε το 13ο και 14ο αιώνα με αναφορές σε Βυζαντινές πηγές. Η θεωρία αυτή καταρρίφθηκε το 1763 όταν ο Στέφαν Βαλούι έδωσε στους τσιγγάνους ένα λεξιλόγιο 1.000 λέξεων από την Ουγγρική γλώσσα και αυτοί κατάφεραν να το μεταφράσουν στο μεγαλύτερο τμήμα του, δείχνοντας ότι η γλώσσα τους προέρχεται από την σανσκριτική και όχι από τα αραβικά. Το 1866 έγινε προσπάθεια να αποδειχθεί ότι οι Ρομά έφεραν επιτεύγματα του αρχαίου Αιγυπτιακού πολιτισμού στην Αρχαία Ελλάδα και ότι επηρέασαν την Ελληνική γλώσσα. Η θεωρία αυτή παρουσιάστηκε από τον Βούλγαρο Πέτκο Ρατσέβ το 1866 την εφημερίδα "Γκάϊντα" της Κωνσταντινούπολης και ουσιαστικά ήταν μια προσπάθεια προπαγάνδας για να διαχωριστεί την εποχή εκείνη η Βουλγάρικη εκκλησία από το Ελληνορθόδοξο Πατριαρχείο. Την ίδια εποχή, το 1867 στην εφημερίδα "Μακεδονία" στο Πρίλεπ (σήμερα ΠΓΔΜ) δημοσιεύτηκε μια θεωρία ότι οι Ρομά είναι αρχαίος λαός με αναφορά στην Βίβλο και ότι θα έπρεπε να έχουν την δική τους εκκλησία όπως διεκδικούσαν όλα τα έθνη (όπως η Βουλγαρική Εξαρχία) την εποχή εκείνη.

Σύμφωνα με άλλες θεωρήσεις, οι Ρομά είναι ο ομηρικός λαός Σίντιες, μεταλλοτεχνίτες από τη Λήμνο, όμως φαίνεται ότι η ομοιότητα στο όνομα είναι απλώς συμπτωματική, ή ο λαός των "Σιγύνων", τους οποίους περιέγραψε ο Ηρόδοτος. Ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι οι Σιγύνες ζούσαν πέρα από τον Ίστρο (αρχαία ονομασία του ποταμού Δούναβη) και ντύνονταν όπως οι Μήδοι, ενώ επίσης αναφέρει ότι οι Σιγύνες θεωρούν τους εαυτούς τους απόγονους των Μήδων. Η θεωρία αυτή εξετάστηκε και απορρίφθηκε πειστικά στις αρχές του 20ου αιώνα σε φιλοσοφικές βάσεις από τον Μ. Γκάστερ. Κατ' άλλους οι Ρομά είναι προϊστορική φυλή που ζει στην Ευρώπη από την εποχή του χαλκού, όμως ούτε αυτή έχει αποδοχή σήμερα. Ο Κώστας Φαλταίτς τους είχε ταυτίσει βάσει προσωπικής έρευνας με τον αρχαίο λαό Κίκονες, κάτι που δεν επιβεβαιώνεται από τη σύγχρονη έρευνα.



Πολιτισμός

Στην Ελλάδα διακρίνουμε δύο ομάδες Ρομά: τους μετακινούμενους και τους εγκαταστημένους. Οι πρώτοι συνεχίζουν τη νομαδική ζωή και είναι συνήθως πλανόδιοι έμποροι φρούτων, λαχανικών, μικροεπίπλων και άλλων ειδών οικιακής χρήσης, όπως επίσης και παλαιοπώλες και ρακοσυλέκτες ή πλανόδιοι οργανοπαίχτες. Οι δεύτεροι κατοικούν συνήθως σε χωράφια ή προσκείμενα σημεία εκτός πολεοδομικών συγκροτημάτων. Τα επαγγέλματα που εξασκούν έχουν σχέση συνήθως με το εμπόριο και πολύ πιο σπάνια με εξαρτημένη μισθωτή εργασία.

Η σημαντικότερη γιορτή των Ρομά είναι η γιορτή της Άνοιξης (Εντερλέζι) και γιορτάζεται από 23 Απρίλη μέχρι 1 Μάη σε όλη την Ευρώπη.

Έντονο έθιμο όλων των τσιγγάνων είναι να χορεύουν τον Ελληνικό, γυναικείο Χορό, τσιφτετέλι.

Ελλάδα

Οι Έλληνες Ρομά έχουν 114 σωματεία πανελλήνια (Συνομοσπονδία Ελλάδος) με 300 χιλιάδες εγγεγραμμένα μέλη, ενώ το 2006 συγκρότησαν και πολιτικό κόμμα με τον τίτλο "Ασπίδα-Ρομ" (Ανεξάρτητη Συσπείρωση Πολιτών Ιδιαίτερου Αυτοπροσδιορισμού ΡΟΜ).

Το Ελληνικό Παρατηρητήριο των Συμφωνιών του Ελσίνκι (ΕΠΣΕ) κατήγγειλε τον Σεπτέμβριο του 2006 ότι στην Ελλάδα "την τελευταία δεκαετία παρατηρείται η μεγαλύτερη παράνομη έξωση Ρομά", ενώ παράλληλα είναι σε έξαρση η εξύβριση των υπερασπιστών των δικαιωμάτων τους, με την συμβολή και των μέσων μαζικής ενημέρωσης. Μάλιστα αναφέρεται ότι «ήδη την 1η Σεπτεμβρίου 2006 κατατέθηκε ερώτηση στην Κοινοβουλευτική Συνέλευση του Συμβουλίου της Ευρώπης από τον εισηγητή για θέματα μειονοτήτων, σοσιαλιστή βουλευτή Λετονίας Μπορίς Τσίλεβιτς».

Διάσημοι Ρομά

Κάποιοι διάσημοι Τσιγγάνοι ή τσιγγάνικης καταγωγής είναι οι παρακάτω:

- Τσάρλι Τσάπλιν - Ηθοποιός
- Γιουλ Μπρίνερ - Ηθοποιός
- Μπομπ Χόσκινς - Ηθοποιός
- Κώστας Χατζής - Μουσικός, τραγουδιστής
- Αλέξανδρος Χατζής - Μουσικός, τραγουδιστής
- Βασίλης Παϊτέρης - Μουσικός, τραγουδιστής
- Μάκης Χριστοδουλόπουλος - Τραγουδιστής
- Ελένη Βιτάλη - Τραγουδίστρια
- Μανώλης Αγγελόπουλος - Τραγουδιστής
- Στάθης Αγγελόπουλος - Τραγουδιστής
- Ειρήνη Μερκούρη – Τραγουδίστρια

Πηγή: www.wikipedia.gr

Ήθη-Έθιμα-Παραδόσεις

Εκείνο που διαφοροποιεί τους Ρομά από τους υπόλοιπους Έλληνες είναι η εμμονή τους στη διαφορετικότητα, που συνίσταται κυρίως στο διαφορετικό τρόπο ζωής και στις διαφορετικές αξίες και ιδεώδη που ενστερνίζονται. Η διαφορετικότητα αυτή βρίσκει την έκφρασή της στα διαφορετικά επαγγέλματα που εξασκούν, στους τόπους που κατοικούν, στα έθιμα, στις αντιλήψεις τους για το ρόλο των φύλων, το γάμο, το χρήμα, την εξουσία και την εκπαίδευση. Στην Ελλάδα ζουν δύο ομάδες Ρομά: οι μετακινούμενοι και οι εγκαταστημένοι οι πρώτοι είναι συνήθως καρποσυλλέκτες ή πλανόδιοι έμποροι φρούτων, λαχανικών και άλλων ειδών οικιακής ανάγκης. Οι τόποι διαμονής τους ποικίλλουν και συναρτώνται με την εποχή και την περιοχή εργασίας τους. Οι δεύτεροι κατοικούν συνήθως στις παρυφές των μεγάλων πόλεων, σε περιοχές συνήθως υποβαθμισμένες ή και σε χωριά. Τα επαγγέλματα που εξασκούν έχουν σχέση συνήθως με το εμπόριο και σπανιότερα με παροδική εξαρτημένη μισθωτή εργασία. Στα σχετικά με τη μουσική επαγγέλματα όπως μουσικοί, οργανοπαίκτες, τραγουδιστές κλπ. έχουν ισχυρή παράδοση και πολιτισμό.

Η σημαντικότερη γιορτή των Ρομά είναι η **γιορτή της Άνοιξης**. Η προέλευσή της είναι ελληνική και γιορτάζεται από 23 Απρίλη μέχρι 1 Μάη σε όλη την Ευρώπη. **Τσιγγάνικος γάμος**: Είναι το χαρακτηριστικότερο έθιμο. Οι Ρομ γλεντούν για μέρες το γάμο. Τα «κεράσματα» είναι ανάλογα με την οικονομική κατάσταση των οικογενειών που είναι καλεσμένες αλλά και των οικογενειών του γαμπρού και της νύφης. Αποκορύφωμα του γλεντιού είναι η πανηγυρική επίδειξη στους καλεσμένους, του «σεντονιού», που είναι η απόδειξη της εντιμότητας της νύφης. Κάνουν



κουμπαριές μόνο με ανθρώπους που εκτιμούν και σέβονται. Δεν καλούν εύκολα στους γάμους ανθρώπους έξω από τη φυλή.

Πηγή: http://6dim-diap-elefth.thess.sch.gr/Greek/Ekpaidefsi_Tsigganopaidon/PagkosmiaHmeraRoma/afieroma_stous_roma.pdf

Μουσική-Χοροί-Ενδυμασίες

ΜΟΥΣΙΚΗ-ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Οι Ρομ φημίζονται για την έμφυτη επίδοσή τους στη μουσική. Οι λαϊκοί τους μουσικοί είναι αυτοδίδακτοι και διακρίνονται κυρίως σαν εκτελεστές. Οι Ρομ της Ουγγαρίας κυρίως θεωρούνται απaráμιλλοι βιολιστές και υποστηρίχθηκε ότι αυτοί κυρίως διαμόρφωσαν τη λαϊκή μουσική των Ούγγρων. Εκτός από τους αυτοδίδακτους λαϊκούς μουσικούς, πολλοί Ρομ διακρίθηκαν ως διάσημοι μουσικοί και τραγουδιστές τόσο στην Ουγγαρία, όσο και στη Ρουμανία, όπου σήμερα οι λαϊκές ορχήστρες των Ρομ δεν αποτελούνται πλέον όπως άλλοτε από αυτοδίδακτους και χωρίς θεωρητικές γνώσεις μουσικούς, αλλά συγκροτούνται με μεγάλη φροντίδα. Η μουσική των Ρομ της Ουγγαρίας παρουσιάζει ως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά την ιδιόρρυθμη τομή των μουσικών περιόδων σε τρία, πέντε, έξι και επτά μέτρα, καθώς και τη συχνή αλλαγή μέτρων και αγωγής, ενώ η μουσική τους κλίμακα παρουσιάζει αναλογίες προς τους ιρανικούς και τούρκικους τρόπους και τη βυζαντινή μουσική.

Πολλοί μεγάλοι μουσικοί, μεταξύ των οποίων οι Μπετόβεν, Σούμπερτ, Λιστ, εμπνεύστηκαν θέματα από τη μουσική των Ρομ, όπως ο Λιστ την «Ουγγρική Ραψωδία» του. Ο Λιστ έγραψε και σπουδαίο ειδικό έργο για τη Μουσική των Ούγγρων Τσιγγάνων, που δημοσιεύθηκε στα γαλλικά (Παρίσι, 1859). Πολύ ωραία είναι επίσης και τα λαϊκά ποιήματα των Ρομ της Ρουμανίας, καθώς και της Ισπανίας, όπου οι γυναίκες των Ρομ διακρίνονται ως χορεύτριες. Για τους Ρομ και την ιδιόρρυθμη ζωή τους ασχολήθηκαν και πολλοί λογοτέχνες, μεταξύ των οποίων ο Θερβάντες (Γυφτοπούλα), ο Ουώλτερ Σκοτ, ο Προσπέρ Μεριμέ (Κάρμεν), ο Ζαν Ρισπέν κ.ά. Επίσης και Έλληνες λογοτέχνες περιέγραψαν τη ζωή των Ρομ, όπως ο Βιζυηνός, ο Παπαδιαμάντης, ο Δροσίνης και ο Παλαμάς, ο οποίος από



τη ζωή τους εμπνεύστηκε τον «Δωδεκάλογο του Γύφτου».

Πηγή: <http://history-pages.blogspot.gr/2012/08/roma.html>

Εντερλέζι (τραγούδι)

Στη γλώσσα των Ρομά	Μετάφραση
Sa me amala oro khelena	Όλοι οι φίλοι μου χορεύουν το "όρο"=χορός
Oro khelena, dive kerena	Χορεύουν το ορο, γιορτάζουν τη μέρα
Sa o Roma daje	Όλοι οι Ρομά, μαμά
Sa o Roma babo babo	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, μπαμπά
Sa o Roma o daje	Όλοι οι Ρομά, ω μαμά
Sa o Roma babo babo	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, μπαμπά
Ederlezi, Ederlezi	Εντερλέζι, Εντερλέζι
Sa o Roma daje	Όλοι οι Ρομά, μαμά
Sa o Roma babo, e bakren chinen	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, αρνιά σφαγή
A me, chorro, dural beshava	Αλλά εγώ ο φτωχός κάθομαι χώρια
Romano dive, amaro dive	Μια ημέρα των Ρομά, η ημέρα μας
Amaro dive, Ederlezi	Η μέρα μας, Ederlezi
E devado babo, amenge bakro	Δίνουν, μπαμπά, ένα αρνί για εμάς
Sa o Roma babo, e bakren chinen	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, αρνιά για σφαγή
Sa o Roma babo babo	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, μπαμπά
Sa o Roma o daje	Όλοι οι Ρομά, ω μαμά
Sa o Roma babo babo	Όλοι οι Ρομά, μπαμπά, μπαμπά
Ederlezi, Ederlezi	Εντερλέζι, Εντερλέζι
Sa o Roma daje	Όλοι οι Ρομά, μαμά

Πηγή : www.wikipedia.gr

Ενδυμασία

Αναφορικά με την ενδυμασία των ρομά δεν έχουν κάποια συγκεκριμένη. Προτιμούν τα ανάλαφρα και αέρινα ρούχα για να τους βοηθούν στη δουρεία (φαρδιά παντελόνια, βερμούδες, φόρμες κτλ). Για τις γυναίκες που βοηθούν και αυτές φορούν μακριές φούστες με χαριτωμένα χρώματα και διάφορα σχέδια όπως λουλούδια και καρδιές που απεικονίζουν την λατρεία τους για την γιορτή της άνοιξης.

Πηγή: Προφορικά ο κύριος Δημήτρης Ιωάννου.

Γαστρονομία

Τσιγγάνικα Φιλέτα

Υλικά

8 χοιρινά φιλέτα, γύρο στα 800 γρ. συνολικά
2 κόκκινες πιπεριές
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο
100 γρ. Μπέικον
3 κουτάλια σούπας γιαούρτι
2 ποτήρια νερό
1 ζωμό λαχανικών
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
αλάτι
100 ml. λάδι

Προετοιμασία

Χτυπάτε λίγο τα φιλέτα και τα αλατοπιπερώνετε. Τα ψήνετε σε καυτό λάδι και από τις 2 πλευρές γύρο στα 15 λεπτά. Βγάζετε το κρέας και στο ίδιο λάδι τσιγαρίζετε το σκόρδο και το κρεμμύδι. Προσθέστε κρέμα γάλακτος, μπέικον και μετά από λίγα λεπτά την πιπεριά κομμένη σε λωρίδες. Προσθέστε τον ζωμό λαχανικών και ένα ποτήρι νερό και τα ψήνετε ακόμα 5 λεπτά σε λίγο σε πιο δυνατή φωτιά. Προσθέστε το γιαούρτι ανακατώστε και προσθέστε πίσω στην σάλτσα τα φιλέτα ,προσθέσετε ακόμα ένα ποτήρι νερό και τα ψήνετε ακόμα 25 λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία.

Ένα δυο λεπτά πριν το τέλος προσθέστε χοντροκομμένο μαϊντανό.

Αν χρειάζεται να προσθέσετε και άλλο νερό κατά το ψήμα για να έχει σάλτσα το φαγητό. Σερβίρεται με πατάτες, πουρέ, ρύζι ή ζυμαρικά.

Πηγή: http://mirodieskainostimies.blogspot.gr/2012/09/blog-post_29.html

Γαστρονομικά προτιμούν όλα τα είδη κρεάτων και τις καυτερές σάλτσες



Λεξιλόγιο Ρομά

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• αλεπού: τιλκία• άμαξα : αραμπάβα• ανώνυμος : μπιαλαβέσκο• αρνί : κουζούιο• αρραβωνιάζω: νισσάνοι τχαβ• βάσανο : ντέρτι• βώλος: τοπάτσι• γιαγιά : μάμι• γωνίσα: κεσσαβίσα• δαχτυλίδι: ανγκρουσνί• έκτρωση: λι(ν)νταριπέ• έρωτας : σεβντάβα• ζάλη: ζαλιπέ,• ζώο: αϊβανάτο• θαμπά: τονούκι• θραύση: πφαγκιπέ,• Ινδός: Ι(ν)ντόζι• ίχνη: ίζορα• καϊκι: καήκο• κλέφτης: τσορ | <ul style="list-style-type: none">• λάκκος: τσουκούρι• μάθημα: ντέρσι• μυρμήγκι: κιρ• νεύρο: σινίρι• ξάδερφος: κακέσκο-τσαβό• ξεροκέφαλος: σσουκέσσερέσκο• όμορφα: σσουκάρ• παγούρι: μπαρντάκο• πάχος: τφουλιπέ• ράγισμα: τσατλαμάκο• σκάλα: μερντεφένο• σουγιάς: σικνί-τσουρί,• ταψάκι: σινίσα• υπέροχος: μπούσσουκαρ• Φαραώ: Φιραούνο• φυγή: νασσιπέ• χαιρέτισμα: σελάμο• χώρισμα: αηρμάκο• ψαράκι: ματσορο• ωφέλεια: φαϊντάβα |
|---|---|

ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΟΙ

ΓΕΝΙΚΑ – ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Οι Σαρακατσάνοι είναι ελληνική νομαδική φυλή που βρίσκεται διασκορπισμένη σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα. Σήμερα ζουν μόνιμα σε χωριά που ασχολούνται με την κτηνοτροφία.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Το όνομά τους έχει τουρκική προέλευση και σημαίνει μαύρος φυγός ή μαύρος ανυπότακτος.

ΚΑΤΑΓΩΓΗ: Οι Σαρακατσάνοι είναι ελληνικό φύλο, καταγόμενο πιθανώς από παλαιούς ποιμενικούς πληθυσμούς.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΙ ΠΛΗΘΥΣΜΟΙ: Οι Σαρακατσάνοι είχαν και έχουν εντυπωσιακή ομοιογένεια στη γλώσσα, στα ήθη και έθιμα και τον τρόπο ζωής. Οι ομάδες τους περιελάμβαναν τους Ηπειρώτες, τους Κασσανδρινούς, τους Μωραΐτες και τους Πολίτες.

ΘΡΗΣΚΕΙΑ: Οι Σαρακατσάνοι είναι Χριστιανοί Ορθόδοξοι.

ΠΗΓΗ: WIKIPEDIA



ΜΟΥΣΙΚΗ ΤΩΝ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΩΝ

ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ

- "Στ' άσπρα νυφούλα στόλιζα"
 - "Τριανταφυλλένια κίνησε"
 - "Μη με κοιτάς που τραγουδώ"
 - "Σαράντα όρκους έκανα"
 - "Ποια να'ναι αυτή που περασε"
 - "Μια βολά είναι η κοπελιά"
 - "Κάπου βελάζουν πρόβατα"
 - "Να το'ξερες μανούλα μου"
-

Χοροί

Συρτός, Συρτός στα τρία, Κάτσα, Κτσάδικος, Σταυρωτός, Τσάμικος, Διπλός χορός, Περγελαστικοί χοροί, Στο ζωνάρι



Μουσικά Όργανα

Οι Σαρακατσάνοι τραγουδούσαν χωρίς τη συνοδεία μουσικών οργάνων. Στα νεότερα χρόνια μπήκαν στη Σαρακατσάνικη μουσική παράδοση οι ορχήστρες και τα μουσικά όργανα. Αυτά είναι η τζαμάρα και το ταψί.

ΠΗΓΗ: sarakatsanos.net

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ



Στη διατροφή των Σαρακατσάνων καθοριστικό ρόλο έπαιζαν τα πρόβατα με τα γαλακτοκομικά προϊόντα τους και με το κρέας τους. Για παράδειγμα, το τυρί, η μυζήθρα, το ξινόγαλα, το γιαούρτι και το γαλοτύρι είναι μερικά βασικά στοιχεία της διατροφής τους. Κρέας έτρωγαν σπάνια αφού κρατούσαν όλες τις νηστείες. Το μοναδικό κρέας που έτρωγαν ήταν του αρνιού και του χοίρου και

περιφρονούσαν όλα τα άλλα.

Το ρύζι και τα όσπρια ήταν βασικά στη διατροφή τους. Το χαρακτηριστικότερο στοιχείο όμως της Σαρακατσάνικης διατροφής είναι οι πίτες. Μερικές χαρακτηριστικές είναι : η στριφτόπιτα (με τυρί), η σπανακόπιτα, η λαχανόπιτα και η τραχανόπιτα. Δύο πολύ χαρακτηριστικά φαγητά τους είναι : το { κατσαμάκι } και ο χλιός, τα οποία γίνονται αμφότερα στο καζάνι.

ΠΗΓΗ: sarakatsanos.net

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

- ο πατέρας : { τατάς }
- η θυγατέρα : { δυχατέρα }
- το κορίτσι : { κορίτς }
- τα παιδιά : { γζάνια }
- η γυναίκα : { γναίκα }
- ο θείος : { λαλάς }
- η γιαγιά : { βαβά }
- ο αρραβώνας : { συβάσματα }
- το σπίτι : { κονάκι }
- το σόι : { σνάφι }
- μιλάω, κουβεντιάζω : { γβενιάζω }
- βλέπω : { γλέπω }
- βλέπω, κοιτάζω : { τηράω }
- φτιάχνω : { φκιάνω }
- φωνάζω : { κρένω }
- κοιμάμαι : { πλαϊιάζω }
- η Ελλάδα : { Γκρεκία }
- η έγκυος : { βαριά }
- τα ρούχα : { σαίια }
- πολύ άσχημος : { αφύσκος }
- τα βουνά : { τα αρμάνια }
- κανένας : { κάνας }