

## Ο ΜΠΑΚΑΛΑΟΣ ΤΩΝ ΦΤΩΧΩΝ



Ο μπακαριάρος, είναι ένα ψάρι που αναπτύσσεται στην Βόρεια Θάλασσα. Στην Ελλάδα ήλθε τον 15 αιώνα από την Σικελία. Και όσα Ιόνια νησιά είχαν σκλαβωθεί από τους Άγγλους, αυτοί το διάδωσαν στα νησιά μας, αφού το είχαν στη διατροφή τους.

Αλλού το λένε < ψάρι του βουνού> γιατί αφού είναι παστό με αλάτι, φτάνει σε κάθε ορεινό χωριό.

Μα πέρα από όλα όσα ανέπτυξα. Δυο πράγματα των ΚΑΘΙΕΡΩΣΑΝ σε κάθε φτωχό ή πλούσιο νοικοκυριό . Η Τιμή του ετότες ήταν πολύ φτηνός και το επόμενο δίδυμο ότι: δεν ήθελε ψυγεία & που να βρεθούν αυτά...εκείνη την εποχή και η ποιότητά του!

Μα σήμερα θα σταθώ σε εμάς του <ΦΤΩΧΟΥΣ> ή καλύτερα στους αγρότες/ καλλιεργητές των αμπελιών.

.... φεύγοντας σταδιακά από τον βαρύ Χειμώνα, ξεκινούσαν δειλά- δειλά οι πρώτες εργασίες στα αμπελοτόπια. Όχι εκείνα των βουνών, αλλά του κάμπου που έχουν χρονική απόσταση 2 μηνών περίπου. Οι πρώτες μπουλούκες με τους ΣΚΑΦΤΙΑΔΕΣ ναι, υπήρχε και αυτή η κατηγορία εργαζομένων παλιά, τους έβρισκε αχάραγα μέσα στα αμπελοτόπια των Προύχοντων. Η ευλογημένη άνοιξη πλησίαζε... το φως της ημέρας μεγάλωνε... και από τα κούτσουρα πρόβαλαν τα πρώτα ρόζ μπουμπούκια από τση κλιματσίδες- βέργες των αμπελιών.

Τα χώματα βαριά από το νερό... οι τσάπες άστραφταν στο φώς καθώς με μανία χωνόταν μέσα στη γη. Αυτή την γη που ήταν ποτισμένη από τον τίμιο ιδρώτα των αφεντικών μα συγχρόνως και των εργατών γης.

Τραβούσαν το χώμα κομμάτια- κομάτια και το έκαναν ΚΟΥΛΟΥΜΙ για να πάρει αέρα η ρίζα του αμπελιού. Άνθρωποι του κόπου & του μόχθου απλωμένοι σε ευθεία γραμμή μέσα στο αμπελοτόπι. Γελούσαν ο ένας με τον άλλο και από μακριά ο ιδιόκτητης προύχοντας να κάνει την επιστασία. Αυτή ξεκινούσε από την αξιολόγηση νούμερο τσάπας κάτω από ν -3 ΔΕΝ γινόσουν αποδεκτός στην μπουλούκα! Και φυσικά μετρούσε στο ημερολόγιο του τα μπουμπούκια, που από απροσεξία είχαν φύγει από τα κούτσουρα. Τόσα μπουμπούκια- ΜΕΙΟΝ τόσα χρήματα!!!

Τα υποδήματα ετότε στους φτωχούς σπάνια... φορούσαν πλεκτές κάλτσες ΣΚΑΦΤΟΣΚΑΡΤΣΟΥΡΝΑ πλεγμένες με το χέρι και από μαλλί προβάτου. Αυτό το μαλλί προβάτου είχε ιδιότητα να διώχνει το νερό από την πατούσα.

Πατούσα & χέρια λές και φορούσαν γάντια πολύ χοντρά, τόσο σκληρά ήταν!

Μα ο <ΜΑΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ> ήταν στο δεκατιανό τους. Λίγο λάδι μέσα στο τσίγκινο βαθύ πιατικό του προύχοντα και μερικά κομμάτια από τον μπακαριάρο με ψωμί. Όχι, δεν είχε τιναχτεί με το αλάτι που τον συντηρούσε ήταν. Η μπουλούκα καθισμένη πάνω στα κουλούμια έτρωγε με

λαίμαργα το ψωμόλαδο και τίναζε το περίσιο αλάτι πάνω στις τσάπες τους. Ο ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ τους πρόσφερε μνιά δύναμη να συνεχίσουν να σκάβουν... η φλάσκα ή η τριπιντιάρα από το μπρούσκο- αρπαγμένο κρασί γυρόφερνε την παρέα. Σε κάθε κύκλο γινόταν και πιο ελαφρύ από το βάρος... το αλάτι του μπαλιάρου έκανε τη δουλειά του! Ε... σιγά- σιγά φώναζε ο Προύχοντας, αφήστε και μνιά στάλα για το φαγητό... δεν με λυπάστε καθόλου!!!! Τα μπουμπούκια μου θα πάνε ΨΗΛΑ!!!

Ο Ευλογημένος ΜΑΚΑΛΙΑΡΟΣ έδινε τη δύναμη μαζί με το κρασί να ξεχάσουν τους πόνους από την τσάπα που είχαν!

Μα και η νοικοκυρές στο σπίτι είχαν εύκολη προετοιμασία φαγητού. Βραστό μπακαλιάρους- πλακί- στον φούρνο με πατάτες- ψητός στην χόβολη...

Ναι, αβίαστα ΑΓΑΠΗΘΗΚΕ & ΤΙΜΗΘΗΚΕ από όλους μας.

Σταδιακά πέρασε να τον τρώμε στις γιορτές. Η τιμή του, από πολύ χαμηλή εκτοξεύθηκε και έγινε γκουρμέ τρομάρα μας.

Τα ευλογημένα ΜΠΑΚΑΛΙΚΑ που κάθε χωριό είχε από 2-3 και αυτά σταδιακά έκλεισαν... Θυμάμαι το μπακάλικο του μακαρίτη- Αξέχαστου για εμάς τα Λειβαθινόπουλα του + ΔΗΜΗΤΡΗ ΙΩΝ. ΝΕΟΦΥΤΟΥ από τα Σαρλάτα. Τέτοια εποχή ξεφόρτωνε και πουλούσε μπακαλάο. Το τύλιγε μαζί με το στρατσόχαρτο σε μορφή κύκλου. 1- 2 φύλλα, για κάθε οικογένεια....

Ο ελάχιστος χώρος που είχε μέσα, μοσχοβολούσε από την.. αλμύρα του & την ψαρίλα!

**Ο ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΩΝ ΦΤΩΧΩΝ μαζί με το ντεφτέρι του ΔΗΜΗΤΡΗ** Κράτησαν & μεγάλωσαν γενιές Ανθρώπων Χωριανών, που πάσχιζαν να κρατηθούν στην ζωή και να προσφέρουν!

Με την Ευχή σε όσους έχουν απομείνει με αμπέλι:

< ΝΑΧΟΥΜΕ ΜΕΣΤΑ ΡΗΜΑΤΑ >

Και στους υπόλοιπους ΧΑΡΟΥΜΕΝΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΖΩΗΣ

Ο αμπελοαργάτης

Γεράσιμος Διον. Κουταβάς

Ψηλέας 23.03.2025