

Εθιμα Παλαιά Χριστογέννητων του τόπου μας

Κάθε σπίτι είχε στην αυλή του από ένα χοιρίνο το αγράστω φεβρουάριο μήνα το τσίτσιτο άλλο το χρόνο κ παραμένει Χριστογέννητων το εορτάζει.

Η διαδικασία του σφαγίσματος ήταν: Του ερείχλου καυτό νερό μαδάωσαν τις τρίχες δια να μείνει το δέρμα κ το λινό. Όταν ανοίξαν την κοιλία του κρατούσαν τα φέλα έστερα δια να τα γεμίσει με κομμάτια από κρέας τα οποία έκαναν λουκάνικα. Τα χουτρά έστερα τα έκαναν τις λεγόμενες αμαθίες τα γεμίσει με σέφουκλα σταφύλια κ ρύζι. Κρατούσαν τις φούσκες του χοιριού να την κάνουν μπάλα δια τα παιδιά φουσκωνώντας την. Αυτή ήταν κ η χαρά των παιδιών τότε, να πάρουν την μπάλα κ να την κλωτσούν έξω στους δρόμους. Όταν ξεκοκαλίσαν το κρέας τα κοκκαλάτα έβαζαν σε δοχεία με αλάτι έτσι τα συντηρούσαν κ τα είχαν να τα θάσουν μέσα στο φαγητό δια να παίρνει υοστημία. Το δέρμα μαζί με το λινό δινόταν γλυνερό, το έγραστω με αλατόνερο στη συνέχεια το τηγανίζαν κ το τοποθετούσαν σε κούβια Στο τέλος άφιασαν το λάδι που είχε μείνει από το τηγάνισμα το περικόωναν μέσα στο κούβη να σφραγιστεί καλά δια να μην πάρει αέρα κ χαλάσει το κρέας. Αυτά τα έβαζαν στο φαγητό ή το έβαζαν δια μέση στο τραπέζι. Πολλοί τα έπαιρναν στα κωραφια μαζί τους δια κολατοτό.

Έτσι με ένα χοιρίνο περνούσαν όλο το χρόνο

σχεδόν Μέχρι να έρθει η επόμενη χρονιά.

γιατί τότε δεν αγοράζαν κρέας όπως γίνεται σήμερα
και έτσι τα χριστουγεννα είχαν νόημα περιμένοντας
να σφαξουν το χύρο να το
διοργανώσουν με καρτές και φαγονότι κάθε σπιτικό.