

ΚΥΡΙΑΚΗ ΧΡΥΣΟΥ-ΚΑΡΑΤΖΑ

Η τελετουργία, η συνέχεια και οι αλλαγές στο γλυκό του γάμου στη Σαντορίνη

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: Η δημοσίευση αυτή εξετάζει το θέμα της τελετουργίας από την άποψη της συνέχειας και της αλλαγής της μέσα στο χρόνο. Υπενθυμίζει τη σημασία που έχουν στις τελετουργικές πρακτικές τα θέματα μορφής, πώς δηλαδή αυτά λειτουργούν και μεταδίδονται περισσότερο ή λιγότερο σε συμμετέχοντες που δεν έχουν βιωματική σχέση με τα τελούμενα και πώς επιτυγχάνεται η ενσωμάτωσής τους σε αυτά.

Λέξεις-κλειδιά: τελετουργία, γάμος, τροφή, γλυκό, Σαντορίνη

Εισαγωγικά

Η Σαντορίνη, ως κοσμοπολίτικος προορισμός, τα τελευταία χρόνια συνιστά συχνή επιλογή τέλεσης γάμων από ανθρώπους, που δεν έχουν καμία σχέση με το νησί, προερχόμενοι όχι μόνο από την Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό και ιδιαίτερα από την Κίνα. Αυτή η «μόδα» αποτελεί κοινωνικό φαινόμενο που, κατά τον George Simmel (1905-1911), συνδέεται με δύο αντίρροπες δυνάμεις που χαρακτηρίζουν το νεωτερικό υποκείμενο: από τη μία, την τάση για μίμηση και κοινωνική ένταξη και, από την άλλη, την τάση για διαφοροποίηση και κοινωνική διάκριση. Οι δύο αυτές δυνάμεις συσπειρώνουν τα άτομα σε επιμέρους ομοιογενείς ομάδες, ενώ ταυτόχρονα τα διαχωρίζουν βάσει διακριτών και ιεραρχημένων κοινωνικών θέσεων.

Αφορμή, όμως, αυτής της δημοσίευσης δε στάθηκε «η μόδα των ξένων» αλλά ο γάμος ενός συγγενικού μου προσώπου, τον Ιούνιο του 2013, στον Πύργο της Σαντορίνης, γεγονός που μου έδωσε την ευκαιρία της συμμετοχικής παρατήρησης. Ο γαμπρός, έχοντας μητρογαμμική καταγωγή (και οι δύο γονείς της

μητέρας του) από το συγκεκριμένο χωριό, επισκέπτεται σταθερά το νησί ως παραθεριστικό προορισμό από την παιδική του ηλικία, με αποτέλεσμα να έχει πολλές αναμνήσεις από όλες τις φάσεις της ζωής του και να έχει λατρέψει τον τόπο και τους ανθρώπους, προσλαμβάνοντας έτσι μία δεύτερη ταυτότητα. Η νύφη είχε νησιωτική καταγωγή (Αίγινα και Κρήτη), αλλά διέθετε πλήθος αναμνήσεων από τις επανειλημμένες διακοπές στο νησί. Κατά συνέπεια η επιλογή του τόπου της γαμήλιας τελετής έγινε με κριτήρια κυρίως συναισθηματικά. Από όλη τη γαμήλια τελετουργία και τα προπαρασκευαστικά της στάδια, το ιδιαίτερο έθιμο, που επιβιώνει μέχρι σήμερα στο νησί, είναι η παρασκευή ενός και μόνο γλυκού με την ονομασία *κουφέτο με το μέλι*. Τα στάδια παρασκευής του γλυκού, όπως αυτά καταγράφονται στο Αρχείο του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών και στα χειρόγραφα του Σπουδαστηρίου της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών, έχουν αποτελέσει αντικείμενο προηγούμενης δημοσίευσής μου¹. Σ' αυτή τη δημοσίευση θεώρησα σκόπιμο να ασχοληθώ με τον τρόπο που παρασκευάζεται το γλυκό σήμερα αλλά και τις μετατροπές που έχει υποστεί, μέσα σε μια κοινωνία που μετασχηματίζεται πολύ γρήγορα.

Είναι γεγονός ότι τα περισσότερα έθιμα του νησιού εξασθένησαν μετά την εσωτερική μετανάστευση, που ξεκίνησε από το σεισμό του 1956 και ολοκληρώθηκε στα τέλη της δεκαετίας του '70. Με την ανάπτυξη όμως του τουρισμού, ιδιαίτερα μετά τη δεκαετία του '90, πολλά στοιχεία της παράδοσης αναβίωσαν, σε μία προσπάθεια να ενταχθούν στα τουριστικά προϊόν, το οποίο είναι πολύ ανταγωνιστικό και αδηφάγο, με απώτερο σκοπό το κέρδος.

Η προσφορά του *κουφέτου*, όπως λέγεται εν συντομία το γλυκό στο γάμο αλλά και στον αρραβώνα, παρέμεινε μία διαχρονική σταθερή αξία. Παλιά, τα οικονομικά χαμηλά κοινωνικά στρώματα, που δεν μπορούσαν να ανταπεξέλθουν στο κόστος των πρώτων υλών, κατέφευγαν στην παρασκευή του σησαμόμελου και, πολύ σπανιότερα, του παστελιού (Κ.Λ., χρο. 2957/1965, σ. 188 και Σ.Λ., χρο. 2408/1975, σ. 95, 108-109, Σ.Λ., χρο. 2623/1975, σ. 77), τα οποία περιέχουν, αντί για αμύγδαλο, σησάμι, δηλαδή αποτελούνται από ανάλογα συστατικά και, κατά συνέπεια, οδηγούν στους ίδιους συμβολισμούς (Κ.Λ., χρο. 1959/1953, σ. 27).

Σε όλη τη Σαντορίνη οι γυναίκες που γνωρίζουν την τελετουργική διαδικασία, στη φάση της προπαρασκευής του συγκεκριμένου γλυκού, είναι πια πολύ λίγες και κυρίως μεγάλης ηλικίας, και για το λόγο αυτό η τελετουργία έχει σχεδόν εκλείψει. Αντίθετα, αρκετοί ντόπιοι συνεχίζουν να φτιάχνουν το *κουφέτο* στα

1. Κυριακή Χρυσού-Καρατζά «Κουφέτο με το μέλι. Το γλυκό του γάμου στη Σαντορίνη». Δημοσίευση στο περιοδικό *Λαογραφία*, τόμος 39^{ος} (1998-2003), Αθήνα 2003, σ. 119-126.

σπίτια τους, ενώ όλο και περισσότεροι προτιμούν να το παραγγέλλουν στα ζαχαροπλαστεία, όπου αποτείνονται και τα γραφεία (wedding planners) που αναλαμβάνουν την όλη προετοιμασία γάμου, κυρίως αυτών που δε διαμένουν στο νησί. Έτσι, πολλές και νέες γυναίκες εκπαιδεύονται στη διαδικασία παρασκευής του, ως ένα μέσο οικονομικής ενίσχυσης του οικογενειακού τους προϋπολογισμού.

Η Ευαγγελική είναι μία γυναίκα που φημίζεται ότι φτιάχνει ένα από τα ωραιότερα *κουφέτα* και μία από λίγες που γνωρίζουν καλά την όλη τελετουργία. Ηλικιακά είναι περίπου ογδόντα χρονών και διαμένει στο χωριό Πύργος, που είναι το ορεινότερο χωριό του νησιού. Πριν ένα χρόνο είχε χάσει τον άντρα της, φορούσε μαύρα και απείχε από κάθε κοινωνική εκδήλωση. Πήγαινε μόνο στην εκκλησία και στο νεκροταφείο για να επιτελέσει τα καθήκοντά της, χωρίς πολλές κουβέντες και πάντα με ένα θλιμμένο ύφος χαραγμένο στο πρόσωπό της. Θεώρησα ότι, έχοντας τέτοιο πένθος, δεν θα μπορούσε να αναλάβει την ευθύνη της όλης τελετουργίας παρασκευής του γλυκού. Παρ' όλα αυτά, όταν της έγινε η πρόταση, η ενθουσιώδης ανταπόκριση ήταν μία έκπληξη για μένα. Άλλαξε εντελώς ύφος και διάθεση και, με μια ματιά ενθουσιασμού στο πρόσωπό της, απάντησε «μετά χάρας».

Αυτή δεν ήταν η πρώτη φορά στην επιτόπια έρευνά μου, όπου το παρελθόν και το παρόν φαίνεται να συναντιούνται στο τελετουργικό. Ωστόσο, αυτό που έζησα ήταν ένα, μάλλον εντυπωσιακό, παράδειγμα του διαχωρισμού μεταξύ της έννοιας της «αναβίωσης της παράδοσης», στην οποία αντιμετωπίζονται οι χρήσεις του παρελθόντος στο παρόν με ένα κλείσιμο του ματιού και ένα νεύμα, και της πιο ζωντανής αίσθησης μιας οργανικής σχέσης μεταξύ των δύο στη Σαντορίνη. Είναι γεγονός ότι η προβληματική της θεώρησης της συνέχειας και της αλλαγής δεν είναι μόνο μια αναλυτική μέθοδος, είναι η αντίληψη του παρελθόντος μεταξύ των διαφορετικών ομάδων ανθρώπων.

Τελετουργία

Η σχέση του παρελθόντος με το παρόν, βέβαια, υπήρξε μια συνεπής ανησυχία στον τομέα των μελετών της σύγχρονης Ελλάδας. Την προηγούμενη δεκαετία, όμως, υπήρξαν μια σειρά νέων κλήσεων να επανεξετάσουμε τη σχέση αυτή με πιο «διαλεκτικούς» όρους (Κληρονόμος, 2002:217). Με άλλα λόγια, αντί μιας μονόδρομης άποψης του παρελθόντος, το οποίο θεωρείται ως θεμέλιο για το παρόν, καλείται να φανταστεί ο καθένας μας μια πιο δημιουργική και διαδραστική προσέγγιση, προκειμένου να συλλάβει τις πολύπλοκες και πολύπλευρες σχέσεις μεταξύ του παρελθόντος και του παρόντος (Λαμπρόπουλος, 2001, Τζιόβας, 2001).

Εθνογραφική παρατήρηση

Εισαγωγή

Η αγορά των υλικών, για την παρασκευή του συγκεκριμένου γλυκού, παλιά γινόταν από τους συμπεθέρους, μέσα στα πλαίσια του καταμερισμού των εξόδων του γάμου, όταν η παρασκευή του απαιτούσε, για τους καιρούς εκείνους, ένα σημαντικό χρηματικό ποσό. Τώρα αυτή η διαδικασία έχει καταργηθεί και γίνεται μόνο από τους γονείς της νύφης, αφού και η όλη προετοιμασία γίνεται στο σπίτι της και το κόστος είναι ασήμαντο. Άλλωστε όλες αυτές οι ρυθμίσεις καθορίζουν και το σύστημα συγγένειας, το οποίο είναι μητρογραμμικό και μητροτοπικό (Ε. Αλεξάκης, 1996-97, Δ. Δημητρόπουλος, 1997, S. Dimitriou – Kotsoni, 1993: 65-69, και Β. Γαλάνη-Μουτάφη 1995: 45-54).

Υλικά

Στη συγκεκριμένη περίπτωση, όμως, όλα τα προβλεπόμενα έγιναν από το σόι του γαμπρού, αφού η νύφη δεν είχε εντοπιότητα. Η Ευαγγελική ανέλαβε από μόνη της την πρωτοβουλία των κινήσεων. Οι πρώτες οδηγίες που έδωσε αφορούσαν στον τρόπο προμήθειας των πρώτων υλών. Το μέλι διαχρονικά επιβάλλεται να είναι από την Ανάφη, αφού η Ανάφη παράγει ένα από τα καλύτερα θυμαρίσια μέλια της Ελλάδας. Εξαιτίας όμως, της περιορισμένης ποσότητας παραγωγής του και της μη τυποποίησής του, ήταν αναγκαία η παρέμβασή της σε συγκεκριμένο πρόσωπο, που εγγυάτο την ποιότητα και τη γνησιότητα του προϊόντος. Το άλλο υλικό, τα αμύγδαλα, έπρεπε να είναι μεγάλα και καλής ποιότητας. Παλιά χρησιμοποιούσαν ό,τι είχε η αγορά, η οποία, ως είναι φυσικό, δεν είχε μεγάλη ποικιλία. Τώρα προτιμούν αμύγδαλα Κρήτης και, για το λόγο αυτό, πρότεινε συγκεκριμένο πρόσωπο που μπορούσε να τα προμηθεύσει. Η δοσολογία για ένα γάμο περίπου 150 ατόμων είναι συνήθως τρία κιλά μέλι και αντίστοιχα μισή ποσότητα, δηλ. ενάμιση κιλό, αμύγδαλα. Με δεδομένο ότι ο γάμος γινόταν Κυριακή, την Πέμπτη το πρωί έγινε η αγορά των υλικών. Η Ευαγγελική είχε επικοινωνήσει από τα πριν με τους προμηθευτές, έτσι ώστε όλα να είναι με βάση τις προδιαγραφές, που ήθελε εκείνη, για να είναι όλα στην εντέλεια, γιατί το γλυκό θα το έτρωγαν και «άνθρωποι ξένου», όπως έλεγε και η ίδια.

Η τελετή της παρασκευής του γλυκού

Το απόγευμα θα ξεκινούσε η προεργασία της παρασκευής του γλυκού, που περιλάμβανε και την όλη τελετουργία, στην οποία θα παρευρίσκονταν οι νεόνυμφοι,

ο κουμπάρος, ο οποίος είχε καταγωγή από τη Θεσσαλονίκη και εξέφραζε συνέχεια την έκπληξή του «για το πόσο γυναικοκρατούμενος είναι ο γάμος στα νησιά, αφού όλα τα έθιμα σχετίζονται μόνο με τη νύφη και το χώρο της», οι άμεσοι συγγενείς, και κατ' επέκταση του εθίμου, οι φίλοι τους και, φυσικά, ένα μεγάλο μέρος των καλεσμένων από την Αθήνα.

Η όλη διαδικασία είθισται να πλαισιώνεται από παραδοσιακούς οργανοπαίχτες, και πιο συγκεκριμένα ένα βιολί και ένα λαούτο. Μεγάλη έκπληξη ήταν το παιδί που έπαιζε βιολί, το οποίο ήταν γύρω στα 15, χωρίς σπουδές, εκπαιδευμένο από τον πατέρα του, που το συνόδευε στο λαούτο. Το ενδιαφέρει πολύ, απ' ό,τι μου είπε, η παραδοσιακή μουσική και θα ήθελε να ασχοληθεί επαγγελματικά με αυτήν «αφού έχει μεγάλη ζήτηση σε πανηγύρια, γάμους και γιορτές». Θέλει, όμως, όταν τελειώσει το σχολείο, να εκπαιδευτεί κοντά σε βιολιστές καταξιωμένους στη νησιώτικη μουσική.



Οργανοπαίχτες.

Νωρίς το απόγευμα ήρθε και η Ευαγγελική, χαρούμενη και γελαστή, αφού η επίσκεψή της ήταν για καλό σκοπό. Ζήτησε μία άσπρη χαρτοπετσέτα και την έβαλε στο πέτο, για να διώχνει τη μαυρίλα και το πένθος. «Ξεκίνησα από το σπίτι και είχα ετοιμάσει να πάρω μαζί μου ένα μικρό άσπρο μαντηλάκι να το βάλω στο πέτο, μόλις μπω στο σπίτι, γιατί δεν ήθελα στο δρόμο να κυκλοφορήσω με το άσπρο μαντήλι, αλλά το ξέχασα, γι' αυτό ζήτησα τη χαρτοπετσέτα, το ίδιο είναι. Κάτι άσπρο να έχω επάνω μου.»

Η όλη διαδικασία, όπως αυτή καταγράφεται μέσα από τα αρχεία, προέβλεπε την παρουσία ανύπαντρων κοριτσιών, τα οποία γονάτιζαν με τα μακριά τους ρούχα πάνω σ' ένα μαξιλάρι στο πάτωμα, χωρισμένα σε δύο ομάδες, που αντιστοιχούν το γαμπρό και τη νύφη. Η κάθε ομάδα είχε μπροστά της ένα σωρό από αμύγδαλα. Οι νέες, έχοντας η κάθε μια μία πέτρα πλακέ και ένα σφυρί, έσπαγαν

τα αμύγδαλα. Στον ίδιο χώρο παρευρίσκονταν και οι νεόνυμφοι, οι γονείς, τα αδέρφια, οι κουμπάροι, που ήταν πάντα ένας άντρας από τη μεριά του γαμπρού κι μία γυναίκα από την πλευρά της νύφης, οι οποίοι παρακολουθούσαν τη διαδικασία θραύσεως των αμυγδάλων χωρίς, όμως, να μετέχουν. Η όλη τελετουργία συνοδευόταν με τραγούδια συνοδεία οργάνων, που είχαν ευχετικό, όπως είναι ευνόητο, περιεχόμενο αλλά και με αναφορές στην ίδια την εργασία και στα πρόσωπα που μετείχαν σ' αυτήν, όπως:

Ας είναι ώρα η καλή κι ώρα η ευλογημένη
να σας βλογήσει ο Θεός με το δεξί του χέρι.

Κόπιασε κυρά-πεθερά και κυρά-συμπεθερά
να σπάσουμε τα μύγδαλα της πρωτοθυατέρας.

Τα μύγδαλα ησπάσαμε κι φάνηκε το άσπρο
κι ευχόμαστε να ζήσετε παιδιά να αποκτήσετε.

Με το τέλος της εργασίας του σπασίματος των αμυγδάλων, η μητέρα της νύφης συγκεντρώνει τις αμυγδαλόνηχες μέσα σε άσπρες καθαρές πετσέτες. Κατόπι μάζευσαν όλα τα «φλούδια» και τα έριχναν στο δρόμο για να πατηθούν (Κ.Λ., χρο. 3377/1969, σ.14-16).

Ο γαμπρός είχε παρευρεθεί σε μία ανάλογη τελετή, πριν από αρκετά χρόνια, και είναι γεγονός ότι τον είχε εντυπωσιάσει, σαν κάτι το ιδιαίτερο. Ο ίδιος πιθανολογεί ότι αυτό, ίσως, αποτέλεσε και μία από τις αφορμές για να τελεστεί ο γάμος στη Σαντορίνη. Η νύφη, όμως, δεν είχε καμία τέτοια εμπειρία και αποδέχτηκε το γεγονός μέσα στα πλαίσια του «παραδοσιακού». Στους φίλους τους και στους καλεσμένους δεν είχαν πει τίποτα, σχετικά με το τι θα γίνει στο σπίτι, σε μία προσπάθεια να είναι πιο γνήσιο και αυθόρμητο το γεγονός.

Συγκεντρώθηκαν όλοι στο σπίτι του γαμπρού, γύρω στις 7.00 το απόγευμα. Η Ευαγγελική μαζί με κάποιες άλλες γυναίκες του χωριού πρότειναν, από το σύνολο των παρευρισκομένων, όσες κοπέλες ήταν ανύπαντρες, να καθίσουν στο πάτωμα. Δημιουργήθηκε μία αναταραχή, εν τούτοις ανταποκρίθηκαν με μεγάλη προθυμία, έκπληξη αλλά και χαρά. Η Ευαγγελική, με αυτή την προτροπή, είχε στο μυαλό της τον παραδοσιακό τρόπο που κάθονταν τα κορίτσια δηλ. στα γόνατα, όμως, η αυθόρμητη επιλογή, των περισσότερων κοριτσιών ήταν διαφορετική, αφού επέλεξαν τον τρόπο που τις βόλεψε καλλίτερα. Αν και το κάθισμα, που επέλεξαν οι περισσότερες (οκλαδόν), θεωρείτο, παραδοσιακά, απαγορευτικό για τις γυναίκες, εν τούτοις η Ευαγγελική δεν τους πρότεινε να αλλάξουν

κάθισμα και, όταν οι μελλονύμφοι εξέφρασαν την επιθυμία, να συμμετέχει ανάμεσα στα κορίτσια και κάποια παντρεμένη φίλη τους, γεγονός που παρέβαινε τη δομή της τελετουργίας, χαμογελώντας είπε: «το πιο σημαντικό είναι τα παιδιά δηλ. οι μελλονύμφοι να εισπράξουν αυτό που συμβολίζει η όλη διαδικασία. Μήπως οι ανύπαντρες, είναι ανύπαντρες; Τώρα έχουν αλλάξει τα πράγματα. Τότε ήταν άλλοι οι καιροί!!»



*Τα νεαρά κορίτσια
χωρισμένα σε δύο
ομάδες –μία του
γαμπρού και μία
της νύφης–
σπάνε τα αμύγδαλα.*

Τα κορίτσια κάθισαν αντικριστά χωρισμένα σε δύο ομάδες, μία του γαμπρού και μία της νύφης, ανάλογα με τη σχέση που είχαν με το ζευγάρι. Μπροστά σε κάθε ομάδα υπήρχαν τα μισά αμύγδαλα και ένα καθαρό σκεύος, στο οποίο θα τα τοποθετούσαν μετά το καθάρισμα. Κάθε κοπέλα διέθετε «ως σύνεργα θραύσης» δύο πέτρες.



*Τα σύνεργα
της θραύσης
των αμυγδάλων.*

Οι ντόπιοι συγγενείς είχαν καταγράψει τους στίχους των τραγουδιών αναζητώντας τους, αρκετές μέρες πριν, από διάφορες ηλικιωμένες γυναίκες, για να μπορούν να τραγουδηθούν από όλους και να υπάρχει συλλογική συμμετοχή,

αφού η συχνότητα που λέγονται δεν ευνοεί την αποστήθιση. Οι Σαντορινιές ξαδέλφες του γαμπρού είχαν ένα σημαντικό ρόλο στην όλη αυτή διαδικασία και είναι γεγονός ότι είδαν το θέμα σαν κάτι δικό τους. Γνωρίζοντας ή έχοντας ακούσει κάποια πράγματα, θεωρούσαν τον εαυτό τους πιο κατατοπισμένο από τις «Αθηναίες» και ενεργούσαν με περισσότερη πρωτοβουλία και αυτοπεποίθηση. Με το ξεκίνημα της διαδικασίας της θραύσεως των αμυγδάλων επικράτησε απόλυτη σιωπή από όλους τους παρευρισκόμενους. Κάποιες γυναίκες, που ήξεραν τους σκοπούς, συνεπικουρούμενες από συγγενείς και των δύο μελλονύμφων, κάθισαν δίπλα στα όργανα και έδιναν τον τόνο των δίστιχων τραγουδιών που επαναλάμβαναν οι κοπέλες. Στα θέματα των τραγουδιών μετά την εισαγωγή:

*Σήμερα λάμπει ο ουρανός σήμερα λάμπει η μέρα
σήμερα στεφανώνεται αετός την περιστέρα*

περιλαμβάνονταν απαραίτητως:

1. Η επίκληση στο θείο

*Ελα Χριστέ και Παναγιά με τον Μονογενή σου
στο αντρόγυνο που γίνεται να δώσεις την ευχή σου*

2. Επαινετικά
α του γαμπρού

*Γαμπρέ μου που σε φέραμε από την πάνω στράτα
ο ήλιος σε συνόδεψε κι' ουρανός με τ' άστρα*

.....
β. της νύφης

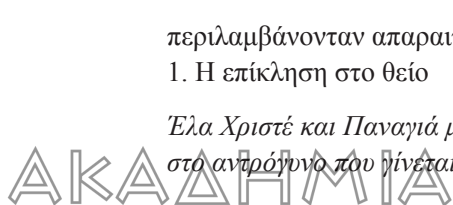
*Νύφη μου ωραιότατη γαμπρέ μου κυπαρίσσι
ο γάμος σας ακούστηκε σ' ανατολή και δύση*

.....
γ. του κουμπάρου

*Πρέπει και στον κουμπάρο μας τραγούδι να του πούμε
και στα δικά του με καλό γρήγορα να ευχηθούμε*

.....
*Ωσάν το δισκοπότηρο που δεν το πιάνει σκόνη
λάμπει και ο κουμπάρος μας καθημερινή και σχόλη.*

Μεταξύ των δίστιχων περιλαμβάνονται και ποικίλα δίστιχα ευχετικού χαρακτήρα



Ενδεικτικά:

.....

*Σήκω περήφανε αητέ και άνοιξε τα φτερά σου
να πεταχτεί η πέρδικα που 'χεις στην αγκαλιά σου.*



*Οι οργανοπαίχτες
μαζί με τις γυναίκες
δίνουν τον τόνο
στα δίστιχα.*

Ο γαμπρός και η νύφη πλησίαζαν, ο καθένας την ομάδα του, τότε μόνο, όταν άρχιζαν τα δίστιχα να αναφέρονται σε εκείνον ή εκείνην, γεγονός που τηρήθηκε και για τον κουμπάρο. Παλιά υπήρχε το έθιμο να υπάρχει πάντα κουμπάρος και κουμπάρα, και εν πολλοίς στους ντόπιους τηρείται ακόμα. Ο κουμπάρος ορίζεται από την πλευρά του γαμπρού και η κουμπάρα, από τη πλευρά της νύφης. Στο συγκεκριμένο γάμο υπήρχε μόνο κουμπάρος, ο οποίος ήταν κοινός φίλος και των δύο. Η ανακολουθία λοιπόν της μη ύπαρξης κουμπάρας ήταν γνωστή στους συντελεστές και είχαν προσαρμόσει όλα τα δίστιχα μόνο στον κουμπάρο, ο οποίος στάθηκε στη μέση, ενώνοντας με αυτόν τον τρόπο την ομάδα του γαμπρού και της νύφης.



*Ο γαμπρός και η νύφη πάνω
από τις αντίστοιχες ομάδες τους.*



*Ο κουμπάρος στη μέση του ζευγαριού
αλλά και των δύο ομάδων.*

Εκείνο που ήταν εντυπωσιακό ήταν το γεγονός ότι πολύ σύντομα η αρχική αμηχανία των μελλονύμφων, του κουμπάρου και όχι μόνο, μετετράπηκε σε συγκίνηση και έτσι αφέθηκαν συναισθηματικά, χωρίς πλέον το άγχος της έκθεσης σε κάτι ξένο γι' αυτούς. Έδειχναν όχι μόνο ότι απολάμβαναν το συμβάν, αλλά και ότι γινόντουσαν και αυτοί μέρος της όλης διαδικασίας. Η όλη τελετουργία διήρκησε όσο χρόνο χρειάζονταν να σπάσουν τα κορίτσια το ενάμισι κιλό αμύγδαλα. Η μουσική έπαιξε σημαντικό ρόλο στο να ενοποιήσει, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, όλους τους παρευρισκόμενους σε μία εικόνα, που έδειχνε ότι πραγματικά τα τελετουργικά «γίνονται πάντα εν μέρει ως αυτά διενεργούνται» (Parkin, 1992:19). Όταν τελείωσε η όλη διαδικασία οι μελλονύμφοι αλλά και όλοι οι παρευρισκόμενοι ήταν πολύ συγκινημένοι, μάλιστα μία φίλη του γαμπρού είπε: «οι ποιητικές εικόνες των στίχων σε συνδυασμό με τους θορύβους των πετρών και της μουσικής είναι καλύτερες και από τις ευχές της εκκλησίας και δημιουργούν μία μέθεξη. Νομίζω ότι αυτός ήταν ο πραγματικός γάμος.»

Με τη μαρτυρία αυτή είναι φανερό η συναισθηματική ένταση της στιγμής, η οποία λειτουργεί συνεκτικά για την ομάδα των μετεχόντων. Ευρισκόμενοι σε μια οριακή φάση της τελετουργίας του γάμου, ανάμεσα στο πριν και στο μετά (between and betwixt), γίνονται μέτοχοι των κοινωνικών αξιών, μυούνται σε ρόλους και βιώνουν τη μέθεξη, *communitas* κατά V. Turner (1990:238). Παράλληλα επιβεβαιώνεται ο ρόλος των διαβατηρίων τελετών, που συνδέονται με τις κρίσιμες φάσεις της ζωής των ανθρώπων, οι οποίες μέσα από συμβολικά επίπεδα δράσης συνεισφέρουν στην ολοκλήρωση της γαμήλιας διαδικασίας, πριν ακόμη από την επίσημη επικύρωσή της (Van Gennep: 1981).

Η Ευαγγελική συνέλεξε όλες τις αμυγδαλόψιχες ενοποιημένες σε μία άσπρη πετσέτα. Βάσει της τελετουργίας η μητέρα της νύφης πρέπει να μαζέψει προσεκτικά όλα τα «τσόφλια» από τα αμύγδαλα σε ένα ταψί, προκειμένου να τα ρίξει στο δρόμο και, αφού τα πατήσσει πρώτα εκείνη, στη συνέχεια να πατηθούν από όλους τους παρευρισκόμενους, προκειμένου να φύγουν οι κακές επιδράσεις ή «τα κακά πνεύματα», όπως πιστεύεται. Αυτό συνιστά πράξη αποτροπής της κακής επίδρασης του κακού από τυχόν κακή επίδραση (κακό μάτι) των συμμετεχόντων στην τελετουργία. (Mauss: 1950). Όλοι οι ντόπιοι συγγενείς του γαμπρού προέτρεπαν τη μητέρα του να προβεί σ' αυτή την ενέργεια, τόσο λόγω εντοπιότητας όσο και λόγω εμπειρίας. Η Ευαγγελική, όμως, αλλά και η ίδια η μητέρα του γαμπρού αρνήθηκαν αυτή την παράβαση, και ας ένιωθαν εκείνη την ώρα ότι η τελετουργία, και μάλιστα το πιο σημαντικό, ίσως, κομμάτι, περνάει στα χέρια ενός ανθρώπου «ξένου»². Η επιλογή του προσώπου της μητέρας έχει να κάνει με το ότι η μάνα είναι κατά

2. Με τον όρο «ξένος», εννοούν την καταγωγή και όχι τη συγγένεια.

τεκμήριο φορέας θετικών συναισθημάτων και θετικής ενέργειας, η οποία επιζητείται να μεταβιβαστεί στο χώρο. Κύριο σημείο της τελετουργίας είναι η ρυθμική κίνηση-χορός της μάνας καθώς αυτή πατάει τα τσόφλια. Τα βήματα της διεγείρουν το χώρο, ο οποίος δέχεται τη θετική της ενέργεια καθώς αυτή απελευθερώνεται από το σώμα της μέσω της κίνησης (Ανδρουλάκη: 2007). Η μητέρα της νύφης, λοιπόν, υπακούοντας τυφλά στις προτροπές που της έδωσαν, ενήργησε με πλήρη συναίσθηση και ιδιαίτερη συγκίνηση, φέροντας εις πέρας, όχι μόνο σε πρακτικό αλλά και σε θυμικό επίπεδο, το κομμάτι αυτό της τελετουργίας. Όταν τελείωσαν όλα, μου είπε: «Σημασία δεν έχει να ξέρεις τι κάνεις, άλλωστε αυτά τα νιώθεις, όταν γίνονται, και χωρίς να στα εξηγήσουν. Σημασία έχει ότι όποιος και αν είναι ο γονιός εκείνη την ώρα θα νιώσει την ανάγκη μέσα του να ευχηθεί ό,τι καλλίτερο για τη ζωή των παιδιών του και τίποτα κακό να μην τους τύχει.» Η γνησιότητα και η ένθερμη υποστήριξη της πράξης αυτής από τη μητέρα της νύφης είχαν ως αποτέλεσμα, όλοι οι καλεσμένοι να «μπουν» σε αυτή τη διαδικασία, γεγονός που αποτυπώνεται ακόμα και στον τρόπο και στο ρυθμό που πατούν τα απορρίμματα, σε μία προσπάθεια όλοι μαζί, σιωπηλοί και απόλυτα σοβαροί, να συμμετάσχουν στην από κοινού ευχή, για μια ευτυχισμένη ζωή.



Η μητέρα της νύφης μαζεύει όλα τα υπολείμματα από τη θραύση των αμυγδάλων.



Η ρίψη των περιβλημάτων των αμυγδάλων στο δρόμο από την μητέρα της νύφης.



Η μητέρα της νύφης πατάει τα «τσόφλια» προκειμένου να φύγουν τα κακά δαιμόνια.



Όλοι οι παρευρισκόμενοι μιμούνται τη μητέρα της νύφης.

Τελετουργία και συνέχεια

Η σύνδεση και η ανάγκη συνδυαστικής μελέτης των συμβολικών και των τεχνικών πράξεων φαίνονται καθαρά στην όλη διαδικασία της προετοιμασίας του γλυκού, με ιδιαίτερη εστίαση στο σπάσιμο των αμυγδάλων από τις ανύπαντρες νέες που έχει τα χαρακτηριστικά τελετουργίας.

Το τελετουργικό χαρακτηρίζεται περισσότερο από τον κατακερματισμό, και «στο πεδίο έρευνάς μας, ποτέ δεν αναμένουμε σήμερα να δούμε μια τελετουργία να επαναλαμβάνεται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο» (Parkin, 1992:19). Γι' αυτό το λόγο ο Parkin προτείνει την έννοια «της προεπιλεγμένης ενέργειας», στην οποία οι εμπειρογνώμονες της τελετουργίας μπορούν, στο πρόσωπο μιας νέας πρακτικής που ξεκίνησε από έναν αριθμό συμμετεχόντων, να ισχυρίζονται ότι αυτή ήταν ο «σωστός τρόπος» σε όλο το μήκος. Αυτό κατά τον Sutton (2004:105) δείχνει μια έννοια «αλλαγής της συνέχειας», κατά την οποία οι πρακτικές μπορούν να αλλάξουν, αλλά η εμπειρία της συνέχειας δεν το κάνει. Οι αλλαγμένες συνέχειες, που ο Parkin αναφέρει, αφορούν στη χορογραφία της σωματικής τοποθέτησης μέσα στην τελετουργία. Αν και κάποιοι απαιτούν ή και προσπαθούν να επιβάλουν την «ορθή» χορογραφική πρόκληση, εν τούτοις η κοινότητα κόβει, διαίρει και αγαθό οργανώνει τις ώριμες ικανότητες, έτσι ώστε, από την άποψη της αρχής, μπορεί να είναι σε καλύτερη θέση να υπηρετήσει την κοινωνία.

Υπάρχουν, λοιπόν, δύο σιωπηρές ιδέες εδώ. Η μία είναι ότι η τελετουργία είναι ποιητικά πυκνή, επειδή οι εικόνες φαίνονται να έχουν βάθος χρόνου, ακόμα και αν οι σημασίες τους μετατοπίστηκαν, και λόγω αυτής της φαινομενικής συνέχειας μπορεί να είναι ένας αποτελεσματικός μεσολαβητής ή σχολιαστής νέων εκδηλώσεων. Η δεύτερη ιδέα είναι ότι, ακόμα κι αν οι έννοιες μπορούν «εμφανώς να αλλάξουν μέσα στο χρόνο», τα τελετουργικά σύμβολα δεν είναι ελεύθερα κυμαινόμενων σημαινόντων ή αυθαίρετων συμβόλων, είναι τουλάχιστον μερικώς εικονικά.

Ενώ η τελετουργία συνεργάζεται με το σώμα και με διάφορα υλικά στοιχεία, που με τη μία ή την άλλη μορφή αντέχουν στη διαδρομή του χρόνου μέσα στην κοινωνία Comaroffs (1993), όπως τονίζει ο Sutton (2004), αυτό έχει ως αποτέλεσμα η τελετουργία να μη μπορεί να κινηθεί εντελώς έξω από τις προηγούμενες σημασίες και να αντικατασταθούν αυτά τα στοιχεία με καινούργια.

Οστόσο, δεν είναι το περιεχόμενο ή το μήνυμα που είναι ζωτικής σημασίας για την κατανόηση της τελετουργίας, αλλά η μορφή – όχι το «τι», αλλά το «πώς». Η επιτελεστική πτυχή της τελετουργίας, η διάταξη, οι χειρονομίες και η χορογραφία των φορέων έχουν ιδιαίτερη σημασία: «Η σχετική σπανιότητα αυτών των ρεπερτορίων είναι η πηγή της δύναμης τους» (Connerton, 1989:59). Η κοινωνι-

κή μνήμη, λοιπόν, λειτουργεί ακριβώς μέσα από την εκμάθηση της συνήθους πρακτικής: χειρονομίες, στάσεις, συντακτικές μορφές, που ταυτίζονται με την τελετουργία και συνδέονται άμεσα με το παρελθόν. Στην τελετουργία δεν είναι αρκετό για τους συμμετέχοντες να ξέρουν τι να κάνουν αφηρημένα ή «γνωστικά». Αυτό που αποκαλείται «σωματική κοινωνική μνήμη» είναι η εξοικείωση με την τελετουργική απόδοση, που αποτελεί το αναγκαίο υπόστρωμα για την πραγματοποίηση της απόδοσης (Connerton, 1989:71). Πρέπει να υπογραμμιστεί ότι το εκπληκτικό πείσμα της τελετουργίας, του όλου συστήματος με τις βαθιά ριζωμένες χειρονομίες, αναπαράγεται ακόμη και όταν δεν είναι πλέον κατανοητό. Αξιοπαρατήρητο είναι ότι κάποιες νέες του χωριού που είχαν παρευρεθεί και σε άλλες παρόμοιες διαδικασίες, αλλά και εκείνες που παρευρέθηκαν για πρώτη φορά έδειχναν ένα ιδιαίτερο ενδιαφέρον να ακούσουν από την Ευαγγελική διάφορες λεπτομέρειες για το πώς επιτελείται η όλη τελετουργία και ταυτίζονταν με αυτήν. Αντίθετα, οι «ξένες» έβλεπαν το γεγονός αυτό ως folklore.

Παλιά, η μητέρα της νύφης κερνούσε τις νέες «σησαμόμελο», που είχε φτιάξει μόνη της από την προηγούμενη μέρα. Μπορεί αυτό να ήταν μία αρχική μορφή του εθίμου που με την πάροδο του χρόνου εξελίχθηκε με τη χρήση του αμύγδαλου, ενδεχομένως, για λόγους επίδειξης. Το κεράσμα αυτό είχε ιδιάζοντα τοπικό χαρακτήρα και νόημα ευχής, που συνίσταται στο να βρεθούν γρήγορα οι νέες στην ίδια θέση με εκείνη του επικείμενου ζεύγους. Τα τελευταία χρόνια, όμως, κερνούν, συνήθως, τοπικά γλυκά αλλά και ό,τι άλλα γλυκά αρέσουν στους μελλονύμφους, χωρίς κανένα συμβολισμό, αγορασμένα από τα ζαχαροπλαστεία. Στη συγκεκριμένη περίπτωση κεράστηκαν τοπικά γλυκίσματα, όπως μελιτίνια, το παραδοσιακό γλυκό του Πάσχα, μπουσέ, πουτίγκα, που είχαν φτιάξει όλοι οι ντόπιοι συγγενείς, προκειμένου οι επισκέπτες να δοκιμάσουν όλο το φάσμα των παραδοσιακών γλυκισμάτων της Σαντορίνης, αλλά κεράστηκαν και όσα γλυκίσματα είχαν φέρει οι καλεσμένοι από διάφορα ζαχαροπλαστεία του νησιού.

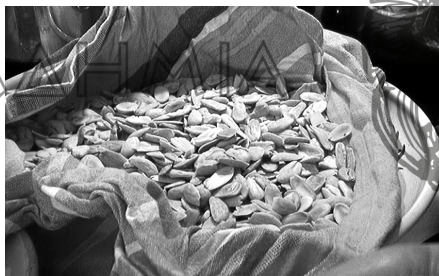


Τα μελιτίνια που προσφέρθηκαν κατά την τελετουργία.

Παρασκευή του γλυκού

Την άλλη ημέρα η αμυγδαλόψιχα έπρεπε να μπει σε βραστό νερό για να ξεφλουδιστεί. Αυτό δε γίνεται από τους μελλονύμφους αλλά από τα άμεσα συγγενικά πρόσωπα της νύφης, αφού επιτελείται στο σπίτι της μητέρας της. Στη συγκεκριμένη, βέβαια, περίπτωση, για τους λόγους που προαναφέραμε, αυτή η διαδικασία έγινε στο σπίτι του γαμπρού από τα άμεσα συγγενικά του πρόσωπα.

Έπειτα η αμυγδαλόψιχα έπρεπε να κοπεί με το μαχαίρι στη μέση, για να είναι λεπτή η στρώση του αμύγδαλου. Στη συνέχεια τοποθετήθηκε σε άσπρες καθαρές πετσέτες για να στεγνώσει και να μην έχει καθόλου νερό. Η Ευαγγελική ήρθε το απόγευμα για να «δέσει» το γλυκό. Μαζί με την Ευαγγελική ήρθαν και κάποιες «πυργιανές»³ κοπέλες, συγγενείς του γαμπρού. Το καλό είναι ότι η παρουσία αυτών των κοριτσιών επέβαλε στην Ευαγγελική να είναι αρκετά ομιλητική και περιγραφική σε σχέση με την κάθε κίνηση που έκανε. Πρώτα, έλεγξε τα αμύγδαλα σχετικά με το μέγεθος, δοκίμασε για να δει αν είναι καλά στη γεύση αλλά και αν έχουν στεγνώσει καλά, και μετά, τα έβαλε σε δόσεις σε τηγάνι αντικολλητικό και τα καβούρδισε. «Σήμερα είναι αρκετοί αυτοί που τα βάζουν στο φούρνο», όπως είπε, αλλά για εκείνη δεν έχει το ίδιο αποτέλεσμα. «Η επιτυχία του γλυκού είναι το σωστό καβούρδισμα της αμυγδαλόψυχας, έτσι που να μυρίσει, αλλά να μην καεί. Αυτό επιτυγχάνεται με το να γυρνάς συνέχεια την ψίχα, κάτι που δεν μπορείς να το κάνεις στο φούρνο», όπως εύστοχα διατύπωσε. Στη συνέχεια, σε μία μεγάλη κατσαρόλα, με καλό αντικολλητικό πάτο, έριξε το μισό μέλι το οποίο καβούρδισε με την αμυγδαλόψιχα και μετά προσέθεσε και το υπόλοιπο μέλι.



Οι αμυγδαλόψυχες καθαρισμένες και στεγνωμένες.



Καβούρδισμα αμυγδαλόψυχας.



Διαδικασία δεσίματος του γλυκού.

3. Έτσι αποκαλούνται όσες γυναίκες προέρχονται από το χωριό-Πύργος, ενώ συνολικά οι κάτοικοι του χωριού, λέγονται Πυργιανοί.

Η Ευαγγελική δοκίμαζε συνέχεια, μέχρι να αποφασίσει πότε θα κατεβάσει την κατσαρόλα από τη φωτιά, γιατί «το γλυκό πρέπει να δέσει, αλλά όχι και να σφίξει πολύ. Πρέπει να είναι “ανάριο”, και το χρώμα του ανοιχτό, να φαίνεται προς το κίτρινο και όχι σκούρο», όπως περιέγραφε κατά την παρασκευή του. Μόλις, λοιπόν, «έδεσε» το μέλι με τα αμύγδαλα, το γλυκό ήταν έτοιμο.

Τα έργα που αφορούν στην τροφή και στις αισθήσεις έχουν συγκλίνει, κατά τρόπο ενδιαφέροντα, μέσω της έννοιας της συναισθησίας ή της ενότητας των αισθήσεων, αφού αναγνωρίζουν ότι η τροφή δεν είναι απλώς γεύση και οσμή αλλά, επίσης, χρώμα, υφή και θερμοκρασία. Οι συγκεκριμένες θεωρήσεις για τη συναισθησία μάς υπενθυμίζουν ταυτόχρονα ότι αυτή καλλιεργείται και παράγεται κοινωνικά, καθώς και ότι μερικές από τις διακριτές υλικές ιδιότητες της τροφής υπερβαίνουν την κατηγοριοποίηση οποιουδήποτε μοντέλου αισθήσεων του νησιού (Sutton, 2012).



Δοκιμή σχετικά με
το κατά πόσο
«ανάριο» είναι το γλυκό.

Όλη η αγωνία της ήταν αν έχει πετύχει: «Ξέρεις ποτέ δύο μαγείρισσες που να έχουν διδαχθεί από το ίδιο άτομο; αλλά και εσύ ο ίδιος δεν παράγεις ποτέ το ίδιο γευστικό αποτέλεσμα, παρ' όλο που ακολουθείς την ίδια συνταγή». Αυτό οφείλεται κατά τον Adarou (2008:16) στο ότι «τα υλικά τα οποία επιλέγουν, τα αγγίζουν και τα μαλάσσουν, τα εκτιμούν με την όραση, την αφή και την όσφρηση, τα δοκιμάζουν και τα γεύονται». Η προσέγγιση αυτή δεν είναι, απλώς, μια αισθητηριακή εκτίμηση των μαγειρικών δεξιοτήτων, αλλά γίνεται «γευσημολογική», καθώς εξετάζει τη μαγειρική ως μορφή τέχνης. Άρα, το κλειδί, κατά τον Sutton (2012:413), είναι ότι τόσο αυτός που μαγειρεύει όσο και αυτός που τρώει αναγνωρίζουν, σύμφωνα με τη θεωρία του Mauss «τη μεταβίβαση μεταξύ ανθρώπων και αντικειμένων, την κοινωνική σχεσιακή μήτρα που κυοφορεί το επίτευγμα της γεύσης και την ανάπτυξη της κουζίνας». Η ίδια η γεύση καθίσταται κοινωνικά δρώσα και η τροφή «παγίδα», μέσω της οποίας οι γυναίκες μπορούν να ασκή-

σουν δύναμη εντός της οικογένειας και εντός ευρύτερων κοινωνικών δικτύων.

Πριν κρυώσει, λοιπόν, το γλυκό πρέπει να σερβιριστεί σε επίπεδες πορσελάνινες πιατέλες, γιατί πρέπει να είναι πολύ λεπτή η στρώση στο σκεύος, για να αναδειχθεί η ποιότητα του γλυκού. Παλιά, η ποιότητα των σκευών ήταν ανάλογη της κοινωνικής θέσης του καθενός. Το δε κέρασμα του γλυκού ήταν μία ολόκληρη διαδικασία, αφού απαιτούσε την παρουσία τριών κοριτσιών για την κάθε πιατέλα. Η μία κρατούσε την «καλή» κουταλοθήκη, όπου με τον όρο «καλή» εννοείται, κυρίως, το ασημένιο, χειροποίητο σκαλιστό σκεύος, από την οποία έπαιρνε ο καλεσμένος το κουταλάκι, ακολουθούσε η άλλη με την πιατέλα την πορσελάνινη, από την οποία έπαιρνε μία κουταλιά, και στο τέλος, η κοπέλα με τον ασημένιο δίσκο με τα κρυστάλλινα ποτήρια γεμάτα με νερό, μέσα στα οποία έριχναν τα κουταλάκια, αφού πρώτα έπιναν το νερό (Κ.Λ., χρο. 4524/1996, σ. 26). Άλλωστε, τα υλικά αντικείμενα δεν μπορούν να διαβαστούν μεμονωμένα παρά μόνο ενταγμένα στο υλικό συγκείμενό τους. Η διαδικασία του κέρασματος και τα σκεύη που χρησιμοποιούνταν από τα εύπορα οικονομικά στρώματα αποτελούσαν ένδειξη των εμπορικών σχέσεων με τα μεγάλα αστικά κέντρα, τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού, κυρίως Ρωσία ή Ιταλία, απ' όπου οι κάτοικοι της Σαντορίνης εισήγαγαν τρόπους και υλικά μέσα, που χρησιμο-



*Το κουφέτο με το μέλι
σερβιρισμένο
σε πορσελάνινες πιατέλες.*

ποιούσαν στον καθημερινό βίο, προσαρμόζοντάς τα στα ήθη και της παραδόσεις του τόπου (Κ.Δ.Ι., χρο.122/1874, σ. 68-69, Κ. Λ., χρο. 2957/1965, σ.188, και Σ.Λ, χρο. 2407/1975, σ.74-75).

Όση ώρα ήταν, λοιπόν, πάνω από την κουζίνα και καβούρδιζε τα αμύγδαλα η Ευαγγελική περιέγραφε τις δυσκολίες που αντιμετώπιζαν παλιά στο να «δέσει» καλά το γλυκό, με την γκαζιέρα ή αργότερα με το πετρογκάζ, γιατί στις παλιές κατσαρόλες το μέλι κολλούσε εύκολα, απ' ενός γιατί η θερμοκρασία δεν μπορούσε να ρυθμιστεί με τόση ακρίβεια, όπως στην ηλεκτρική κουζίνα, απ'

ετέρου γιατί οι κατσαρόλες δεν είχαν χοντρό πάτο. Στη συνέχεια το σερβίριζαν σε εμαγιέ πιατέλες, «αφού τα μέσα που διαθέταμε μέχρι τη δεκαετία του 70 ήταν λιγοστά και τα λεφτά για να τα αγοράσουμε ακόμα λιγότερα. Θυμάμαι ότι τα καλά σκεύη, δηλ. τις πορσελάνινες πιατέλες αλλά και τα επάργυρα και πολύ περισσότερο τα ασημένια κουταλάκια με τις αντίστοιχες κουταλοθήκες, τα είχαν λίγες οικογένειες. Εμείς οι χωρικοί θαμπωνόμαστε από αυτά τα πράγματα, αλλά το γλυκό το κερνούσαμε όλοι και όλοι το έτρωγαν, ανεξαρτήτως της ποιότητας του σκεύους».

Είναι γεγονός ότι όση ώρα μιλούσε, η περιγραφή της είχε μια νοσταλγία.

Ξέρεις παιδί μου, εμείς τότε περιμέναμε κανένα γάμο ή το πανηγύρι του χωριού για να χορέψουμε και να διασκεδάσουμε, ενώ σήμερα οι νέοι αλλά και οι μεγαλύτεροι βγαίνουν κάθε μέρα, δεν έχουν ανάγκη να περιμένουν τέτοια γεγονότα. Ο γάμος τώρα είναι κυρίως χαρά για τους οικείους, ενώ εμείς τότε συμμετείχαμε σαν να μας αφορούσε, σαν κάτι δικό μας. Η συμμετοχή σε όλες τις χαρές, όπως ο γάμος, οι γιορτές και τα πανηγύρια, ήταν γεγονός για το χωριό, ενώ τώρα γίνονται για να φανούν στους καλεσμένους τους. Και σε μας υπήρχε η τάση να επιδεικνύουν οι πλούσιοι ανωμετάξυ τους τα έχει τους και, μάλιστα, σε μια εποχή, που εμείς ό,τι καινούργιο και αστραφτερό βλέπαμε, μόνο σε αυτούς μπορούσαμε να το δούμε. Άλλωστε είχαμε και πολύ καλές οικογένειες στο νησί. Τώρα η παράδοση γίνεται και αυτή σαν επίδειξη στους καλεσμένους από την Αθήνα ή από οποιοδήποτε άλλο μέρος της Ελλάδας ή του εξωτερικού. Τα έθιά μας τους αρέσουν, ειδικά αυτό με το κουφέτο με το μέλι, αλλά είναι γεγονός ότι γίνεται μόνο σε σπίτια ντόπιων, αλλά όσο περνάει ο καιρός και οι ντόπιοι μελλόνυμφοι αρνούνται να μπουν σε αυτή τη διαδικασία. Έτσι, σιγά-σιγά ξεχνιέται, γι' αυτό και έχουμε χαρτιά και λέμε τα τραγούδια, ενώ παλιά τα ξέραμε όλοι απέξω και αυτοσχεδιάζαμε κιόλας. Τώρα και οι δικοί μας, επειδή έχουν πολλά λεφτά, αναθέτουν το γάμο τους σε γραφεία, δεν ξέρω πώς ακριβώς τα λένε, έχουν μία ξένη ονομασία, και απλά προσφέρουν το γλυκό χωρίς αυτές τις διαδικασίες. Το χρήμα, βλέπεις, τους άλλαξε τους ανθρώπους. Άλλωστε, τώρα υπάρχει και ανταγωνισμός μεταξύ των ντόπιων, ποιος θα ξοδέψει περισσότερα για το γάμο. Σε λίγα χρόνια αυτά θα είναι ξεχασμένα. Γιατί να μη γίνονται, όπως παλιά; Από όλα όσα γινόντουσαν μόνο η προσφορά του κουφέτου γίνεται. Παλιά, όμως, αυτό το γλυκό είχε και τη θέση της μπουμπουνιέρας. Άλλωστε και τα κουφέτα τι είναι; Αμύγδαλα που, αντί να έχουν μέλι, έχουν ζάχαρη. Τώρα φτιάχνουν το γλυκό, έχουν και τις μπουμπουνιέρες. Τη χρησιμοποιεί την παράδοση, όπως θέλει ο καθένας!!!»

Είναι γεγονός ότι η κοινωνία δεν αλλάζει μονομιάς ή, αλλιώς, θα μπορούσαμε να πούμε ότι σ' ένα κομμάτι της κοινωνίας ο κοινωνικός μετασχηματισμός

είναι άνισος. Και είναι αυτή η ανομοιογένεια, η μη σύμπτωση του κοινωνικού σχηματισμού με τον εαυτό του, που διατηρεί και παράγει μη-σύγχρονα, διακοπτόμενα πράγματα, θέσεις, πράξεις και αφηγήσεις. Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι η τελετουργία παρασκευής του γλυκού του γάμου στη Σαντορίνη με την ονομασία *κουφέτο με το μέλι*, όπου οι πρακτικές βρίσκονται κάτω από τον έλεγχο γυναικών. Υπάρχει μία συνοχή σ' αυτήν την τελετουργία του γάμου, εκτός από το ευρύτερο κοινωνικοπολιτιστικό σύστημα. Υπάρχει μία μη-συγχρονικότητα, όπου οι ανεπίσημες πρακτικές είναι μια συνεπής πηγή της γυναικείας δύναμης. Ταυτόχρονα, η τελετουργία, λόγω της πυκνής ποιητικής υφής και των συμβόλων, επιτρέπει στους ανθρώπους να χρησιμοποιήσουν το παρελθόν, για να υποβάλουν τις παρατηρήσεις τους σε ένα μεταβαλλόμενο παρόν. Έτσι, χρησιμοποιείται η μεταφορά των στρωμάτων, για να προτείνουν τον τρόπο που τα υλικά αντικείμενα αποκτούν ένα χρονικό βάθος, μέσω της σύνδεσής τους, με συνέχεια, με τις υλικές πρακτικές του παρελθόντος και του παρόντος.

Στην ερώτησή μου, πώς εξηγεί το φαινόμενο ότι, ενώ η κοινωνία του νησιού έχει τόσο πολύ αστικοποιηθεί, η προσφορά του συγκεκριμένου γλυκού παραμένει τόσο διαδεδομένη, μου απάντησε ότι: *«εκείνο που διατηρείται ζωντανό στην κοινωνία του νησιού μας είναι αυτό που παραλάβαμε από τις μανάδες μας και τις γιαγιάδες μας, γιατί η ζωή των νιοπαντρώων θέλουμε να είναι γλυκιά, όπως το μέλι, και να κάνουν πολλά παιδιά, γι' αυτό προσέχουμε να δέσει καλά το γλυκό, για να δέσουν αυτά τα δύο στοιχεία: η ευτυχία και η γονιμότητα. Με την πάροδο των χρόνων οι ξένοι που ήρθαν στο νησί μας, και δυστυχώς είναι πολλοί, το βρήκαν πολύ ωραίο και τους άρεσε και τώρα το εμπορεύμαστε ως γλυκό.»*

Είναι γεγονός ότι η αντιστοιχία ανάμεσα στην κατανάλωση του μελιού και στις γενετήσιες σχέσεις εμφανίζεται κατά τρόπο σαφή. Το αμύγδαλο, εικόνα μιας σταγόνας σπέρματος, συμβολίζει τη γεννήτρια δύναμη. Από εδώ προέρχεται και ο ρόλος του στις τελετουργίες της αναγέννησης (Benoist, 1992:79). Η χρήση του αμύγδαλου σ' αυτή τη λειτουργία έχει ευγονικό χαρακτήρα. Η ουσία που συνδέεται ευθέως με τη γονιμότητα είναι το λάδι, που στην προκειμένη περίπτωση περνά μέσα από το αμύγδαλο, του οποίου αποτελεί βασικό στοιχείο. (Calame-Griaule, 1985:70).

Με άλλα λόγια τα συστατικά του γλυκού παρέχουν το μέσο για να χρησιμοποιηθούν οι ομοιοπαθητικοί συνειρμοί (Mauss, 1950:130). Η ζωή των νεόνυμφων πρέπει να είναι το ίδιο γλυκιά, όπως και το μέλι, και να υπάρχει η ευγονία που συμβολίζεται με το αμύγδαλο, απαραίτητο στοιχείο της ευτυχίας και της καλοζωίας του ζεύγους. Ο άνθρωπος δεν έχει την ανάγκη να ελέγξει τη δομή της τελετουργίας προκειμένου να την ασκήσει. Δεν υπάρχει στη σκέψη του τίποτα άλλο παρά η αόριστη ιδέα μιας πιθανής επίδρασης, για την οποία η παράδοση

του παρέχει έτοιμα μέσα, δίνοντας συγκεκριμένη, πολλές φορές, εικόνα, την οποία, τις περισσότερες φορές, την λαμβάνει συνειρμικά από τον παραστατικό του κύκλο (Κυριακίδης, 1938-1949). Αντίθετα, έχει ακριβή ιδέα του επιδιωκόμενου σκοπού. Αυτός ο συμβολισμός, λοιπόν, συνδέει το μέλι με το γάμο. Έτσι θεμελιώνεται η ευνομία των συζυγικών σχέσεων, όταν το μέλι το καλό εμφανίζεται ως συστατικό στοιχείο ενός γαμήλιου καθεστώτος, που δε θα έρθουν να το διαταράξουν ούτε η μοιχεία, ούτε η αποπλάνηση (Κ.Λ., χρο. 2957/1965, σ.188, Σ.Λ., χρο. 2623/1975, σ.77, Κ.Λ., χρο. 4539/1997, σ.336, και Κ.Λ., χρο. 2081/1954, σ.28-31).

Ο συμβολισμός του μελιού ήταν ήδη γνωστός από τους αρχαίους χρόνους. Από τον Αριστοτέλη ως τις βυζαντινές πηγές (Κουκουλές: 1952), όπως τα *Γεωπονικά* και το *Περί ζώων ιδιότητος* του Φιλή, οι Έλληνες αναπαριστούσαν τη μέλισσα μέσα από ένα μοντέλο, που τα ουσιαστικά του χαρακτηριστικά παραμένουν αναλλοίωτα για ένα διάστημα μεγαλύτερο από δεκαπέντε αιώνες. Η μέλισσα ορίζεται από ένα τρόπο ζωής ταυτόχρονα αγνό και αμόλυντο και από μια καθαρά φυτοφαγική διαίτα. Αρνείται το κυνήγι και την κρεοφαγία, δέχεται μια «ειδική» τροφή, που στην προετοιμασία της συμβάλλει και αυτή, και η οποία, κατά ένα μέρος, προέρχεται από την ίδια, και δίνει δείγματα μιας εξαιρετικά απαιτητικής καθαριότητας: όχι μόνο κρατιέται μακριά από κάθε σήψη και ακαθαρσία, αλλά και φημίζεται για την άκρας διακριτική σεξουαλική της δραστηριότητα. Την ίδια απαιτητικότητά της για καθαριότητα μαρτυρεί, επίσης, η αποστροφή της μέλισσας για τις μυρωδιές τόσο τις ευχάριστες, όσο και τις αηδιαστικές, κυρίως απεχθάνεται τη μυρωδιά των αρωμάτων.

Ο Πλούταρχος μάλιστα, αφού θα σημειώσει σε μια από τις πραγματείες του, με την αλάνθαστη διάγνωση ότι οι μέλισσες, τελικά, δεν επιτίθενται παρά μόνο σε όσους από τους αρωματισμένους ανθρώπους είναι ένοχοι για αθέμιτες σεξουαλικές σχέσεις, υπογραμμίζει σε ένα κεφάλαιο των *Συζυγικών Οδηγιών* ότι η μελισσοκομία απαιτεί, από όποιον επιδίδεται σ' αυτή, μια υποδειγματική συζυγική πίστη: ο μελισσοκόμος πρέπει να πλησιάζει τις μέλισσές του όπως ο καλός σύζυγος τη νόμιμη γυναίκα του, δηλαδή σε κατάσταση καθαρότητας, χωρίς να έχει μολυνθεί από σεξουαλικές σχέσεις με άλλες γυναίκες. Διαφορετικά, ο πρώτος θα υπόκειται στην εχθρότητα των οικοτρόφων του, όπως ο δεύτερος πρέπει να υποστεί το θυμό της συντρόφου του (Detienne, 1975: 178-180).

Πρέπει να σημειωθεί ότι η χορήγηση του μελιού στους νεόνυμφους, την ώρα που μπαίνουν στο σπίτι μετά το γάμο, αποτελούσε σχεδόν πανελλαδική συνήθεια, κάτι το οποίο μαρτυρείται και στη Σαντορίνη (Κατσίπης, 1959:39). Από την αρχαιότητα είναι γνωστή η συνήθεια αυτή, με την κατασκευή των σησαμίδων, που παρασκευάζονταν μόνο από μέλι και σησάμι, τα οποία πρόσφεραν στη

νύφη μετά την τελετή του γάμου, καθώς έμπαινε στο καινούργιο σπίτι «δια το πολύγονον ως φησί Μένανδρος» (Μίχα-Λαμπάκη, 1984:46-47).

Η γεύση, λοιπόν, του παρελθόντος ενσωματώνεται ως επί το πλείστον στα ζαχαροπλαστικά της Σαντορίνης. Το παρελθόν διατηρείται παρά ανακαλύπτεται, αφού η παρασκευή του και στους χώρους αυτούς γίνεται από γυναίκες. Πολλοί ντόπιοι καταφεύγουν στην παραγγελία στα ζαχαροπλαστικά και έτσι η συνέχεια της τελετουργίας σχεδόν έχει εγκαταλειφθεί. Επιπλέον, τα ζευγάρια, μετά το μυστήριο, δεν επιστρέφουν στο σπίτι, όπου παραδοσιακά η μητέρα της νύφης έδινε πρώτα στο ζευγάρι μια κουταλιά κουφέτο με το μέλι, μετά στους κουμπάρους και στη συνέχεια κερνούσαν όλους τους καλεσμένους με την περιφορά του γλυκού σε πιατέλες. Στις μέρες μας η διαδικασία αυτή δεν υφίσταται πια, για πρακτικούς λόγους, αφού τώρα όλοι πηγαίνουν κατ' ευθείαν σε χώρους συνεστίασης. Το γλυκό προσφέρεται στους καλεσμένους, συσκευασμένο σε γυάλινο βαζάκι ή σε πλαστικό σκεύος, μ' ένα μικρό κουταλάκι, στην εκκλησία ή στο τραπέζι μαζί με άλλα τοπικά γλυκίσματα, όπως μελιτίνια, γλυκό του σταφυλιού, το γνωστό βουδόματο αλλά και τη μομπονιέρα. Στο συγκεκριμένο γάμο μοιράστηκαν οι μομπονιέρες στην εκκλησία και το κουφέτο με το μέλι προσφέρθηκε στο χώρο συνεστίασης μέσα σε πορσελάνινες πιατέλες, μεταξύ άλλων γλυκισμάτων.



*Κουφέτο με το μέλι,
σταφύλι (βουδόματο),
μελιτίνια.*

Το γεγονός, ότι στο γάμο μαζί με το κουφέτο με το μέλι προσφέρονται και άλλα τοπικά γλυκίσματα, υποδηλώνει ότι πλέον δεν λειτουργεί τόσο ο συμβολισμός του συγκεκριμένου γλυκού, που παρασκευάζεται μόνο σ' αυτήν την τόσο σημαντική στιγμή της ζωής των ανθρώπων, αλλά η προβολή του τοπικού στοιχείου, συνδυασμένη με μια επιδεικτική κατανάλωση, που ασκείται σαφέστατα και από την εμπορευματοποίηση του είδους. Άλλωστε, τα τελευταία χρόνια στα

τουριστικά μαγαζιά, όπου πωλούνται παραδοσιακά είδη, ανάμεσα στη φάβα, στο ντοματοπελτέ, στην άσπρη μελιτζάνα, στην κάπαρη, στο γλυκό ντοματάκι, στα μελιτίνια καθώς και στην τεράστια ποικιλία ντόπιων κρασιών, υπάρχει και το κουφέτο με το μέλι. Όπως υποστηρίζουν η Yiakoumaki (2006a) και ο Bali (2003), οι τοπικές και περιφερειακές ταυτότητες εντός της Ελλάδας έχουν επανεκτιμηθεί στον εσωτερικό ελληνικό τουρισμό. Και οι δύο υποστηρίζουν πως οι τοπικές τροφές και τα τοπικά συστατικά εκτιμώνται από τους Έλληνες των αστικών κέντρων, συχνά ως απάντηση στην ευρωπαϊκή ενσωμάτωση και σε παγκόσμιους λόγους σχετικά με την «υγεία» και τη «μεσογειακή διατροφή».

Συμπέρασμα

Απόδειξη του αυξημένου ενδιαφέροντος για την πολιτισμική κληρονομιά είναι η επίμονη ενασχόληση, τόσο με το παρελθόν όσο και με την κληροδότηση στις επόμενες γενιές πολιτισμικών παρακαταθηκών μέσα από πράξεις του παρόντος. Η πολιτισμική κληρονομιά είναι διαποτισμένη με μια αίσθηση μελαγχολίας και θλίψης για χαμένα αντικείμενα και για τη χαμένη αίσθηση ταυτότητας για τους ντόπιους. Συγχρόνως, όμως, αποτελεί και πόλο έλξης για την ανάπτυξη του τουρισμού ως κομβικού στοιχείου πολλών προγραμμάτων οικονομικής ανάπτυξης. Η επιστροφή στο παρελθόν προσλαμβάνεται ως μέσο για την αναζωογόνηση του σύγχρονου κόσμου. Παράλληλα, η τελετουργία έχει ως αποτέλεσμα την προβολή της συνένωσης των συναισθημάτων και της συνένωσης ανθρώπων διαφορετικής εντοπιότητας. Με άλλα λόγια, οι άνθρωποι δε βιώνουν, μόνο, τον πολιτισμό τους αλλά πλέον στοχάζονται για αυτόν, τον αποτιμούν, τον συζητούν, τον τροποποιούν και τον διεκδικούν, γεγονός που προσλαμβάνει ολοένα και πιο έντονα πολιτικοποιημένες μορφές.

Βιβλιογραφία

- Adapon, J. (2008), *Culinary Art and Anthropology*, Berg, Νέα Υόρκη.
- Apparadurai, A. (1996), *Modernity at Large*, Chicago University Press, Σικάγο.
- Ball, E. (2003), «Greek Food after Mousaka: Cookbooks, “Local” Culture and the Cretan diet», *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 21, τεύχ. 1, σ. 1-36.
- Benoist, L. (1992), *Σημεία, Σύμβολα και Μύθοι*, Αθήνα.
- Bloch, M. (1998), «Οι τροφές στην παλιά Γαλλία», *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας. Θεωρία και μελέτες της ιστορίας*, επιμ. Άννα Ματθαίου, Αθήνα, σ. 35-42.
- Butler, B.-Rowlands, M. (2012), «Πολιτισμική κληρονομιά» *Υλικός Πολιτισμός Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Επιμέλεια Ελεάνα Γιαλούρη, εκδόσεις Αλεξάνδρεια, Αθήνα, σ. 125-150.
- Calame-Griaule, G. (1985), «Le miel des relations humaines». *Cahiers de litterature orale n. 18*, Παρίσι, σ. 65-78.
- Comaroff, J. & Comaroff, J. (eds) (1993), *Modernity and its Malcontents*, University of Chicago Press, Σικάγο.
- Connerton, P. (1989), *How Societies Remember*, Cambridge University Press, Καίμπριτζ.
- Detienne, M. (1975), «Ο μύθος. Ο Ορφέας με το μέλι», *Τό έργο της Ιστορίας*, τόμ. 2 του Ζακ Λε Γκόφ - Πιέρ Νορά, Αθήνα, σ. 173-195.
- Dimitriou-Kotsoni, S. (1993), «The Aegean Cultural Tradition». *Mediterranean Studies*, 3 (1), σ. 65-79.
- Harris, O. (1998), «The temporalities of tradition», in: Huber, V. (ed) *Grasping the Changing World*, Routledge, Λονδίνο.
- Harrison, S. (2000), «From Prestige Goods to Legacies: Property and the Objectification on Culture in Melanesia», *Comparative Studies, Society and History*, Vol. 42, σ. 662-679.
- Klironomos, M. (2002), «Ancient anamnesis, national mnimi in the poetry of George Seferis», *Journal of Modern Greek Studies*, Vol. 20, σ. 215-239.
- Lambropoulos, V. (2001), «Syncretism as mixture and as method», *Journal of Modern Greek Studies*, Vol. 19, σ. 221-235.
- Mauss, M. (1950), *Σχεδιάγραμμα μιας γενικής Θεωρίας για τη Μαγεία*, Αθήνα.
- Myers, F. (2001), *The Empire of Things: Regimes of Value and Material Culture*, School of American Research Press, Santa Fe, NM.
- Parkin, D. (1992), «Ritual as spatial direction and bodily division», in: Coppet, D. (ed) *Under-standing Ritual*, Rout ledge, Λονδίνο, σ. 11-25.
- Simmel G (1905), *Philosophie der Mode*, Pan – Verlag, Βερολίνο.
- Sutton, D. (1998), *Memories Cast in Stone: The Relevance of the Past in Everyday Life*, Berg, Οξφόρδη.
- Sutton, D. (2004), «Ritual, Continuity and Change: Greek Reflections», *History and Anthropology*, vol. 15, no. 2, June, σ. 91-105.
- Sutton, D. (2012), «Τροφή και αισθήσεις» στο *Υλικός Πολιτισμός. Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, επιμ. Ελεάνα Γιαλούρη, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, σ. 391-426.
- Turner, V. (1990) [1974], *Dramas Fields and Metaphors. Symbolic Action in Human Society*

- Tziovas, D. (2001), «Beyond the Acropolis: Rethinking Neohellenism», *Journal of Modern Greek Studies*, Vol. 19, σ. 189–220.
- Van Gennep, A. (1981) [1909], *Les rites de passage*, Paris.
- Yiakoumaki, V. (2006a), «“Local”, “Ethnic” and “Rural” Food: On the Emergence of “Cultural Diversity” in Greece since its Integration into the European Union», *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 24, τεύχ. 2, σ. 415–445.
- Αλεξάκης, Ε. (1996–1997), «Διτοπική μεταγαμήλια εγκατάσταση και προίκα σε μια νησιωτική κοινότητα: Κέα Κυκλάδων», *Εθνολογία*, τόμ. 5^{ος}, Αθήνα, σ. 5–66.
- Ανδρουλάκη, Μ. (2014), «Διαβατήριες τελετές και λαϊκά δρώμενα», *Ελληνική λαϊκή παράδοση. Από το παρελθόν στο μέλλον*, επιμ. Ευάγγ. Αυδίκος, Αθήνα, 171–197.
- Ανδρουλάκη, Μ. (2007), «Λατρευτικές πρακτικές ίασης. Το προσκύνημα του Αγίου Μερκουρίου στο χωριό Ίστρος της Ρόδου», *Αρχαιολογία και Τέχνες* τεύχ. 105, σ. 34–39.
- Γαλάνη-Μουτάφη, Β. (1995), «Προίκα και κοινωνικο-οικονομικός μετασχηματισμός στη Σάμο κατά τον 19^ο αιώνα», *Εθνολογία* τόμ. 4, Αθήνα, σ. 31–66.
- Γιαλούρη, Ε. (2012), «Υλικός Πολιτισμός. Οι περιπέτειες των πραγμάτων στην ανθρωπολογία», στο *Υλικός Πολιτισμός Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, επιμ. Ελεάνα Γιαλούρη, Αλεξάνδρεια, Αθήνα, σ. 11–74.
- Δημητρόπουλος, Δ. (1997), «Οικογένεια και φορολογικές κατασχώσεις στα νησιά του Αιγαίου κατά την Οθωμανική περίοδο», *Ιστορικά τεύχ.* 27, Αθήνα, σ. 335–352.
- Καρυδής, Ε. (1962), «Σύμμεκτα Αρκαδικά», *Λαογραφία* Κ, Αθήνα, σ. 579–580.
- Κατσιπής, Φ.Ι. (1959), *Τα στέφανα του γάμου. Ιστορικά και λαογραφικά της νήσος Σαντορίνης Ι. Αθήνα*.
- Κουκουλές, Φ. (1952), «Αι τροφαί και τα ποτά», *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τόμ. Ε, Αθήνα, σ. 10–135.
- Κυριακίδης, Στίλπ. Π. (1938–1949), «Τα σύμβολα εν τη Νεοελληνική Λαογραφία», *Λαογραφία* 12, Αθήνα, σ. 503–546.
- Λιγνός, Εμμ. Α (1971), «Σαντορινιός γάμος», *Σαντορίνη*, επιμ. Μιχαήλ Δανέζη, Αθήνα, σ. 263–264.
- Μηλίγκου-Μαρκαντώνη, Μ. (1992), «Παραδοσιακή διατροφή (πρωτογενή διατροφικά είδη) Φρούτα - Καρποί - Σιτάρι. Μαγικο-Θρησκευτικές Επιστημάνσεις», *Πρακτικά Β Συμποσίου Ιστορίας και Λαογραφίας Αττικής*, Ασπρόπυργος, σ. 339–389.
- Μίχα-Λαμπάκη, Α. (1984), *Η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων κατά τους αρχαίους κωμωδιογράφους*, (διδακτορική διατριβή), Αθήνα.
- Μίχα-Λαμπάκη, Α. (1986), «Η παρουσία χαρακτηριστικών ειδών διατροφής στα Βοιωτικά γαμήλια έθιμα», *Επετηρίς της Εταιρείας Βοιωτικών Μελετών*, τόμ. Α, τεύχ. Β., σ. 1087–1103.
- Πολίτης, Ευστ. Γ. (1909), «Ο γάμος εν Λευκάδι», *Λαογραφία* Α, Αθήνα, σ. 308–320.
- Πολίτης, Ν. Γ. (1975), «Γαμήλια Σύμβολα», *Λαογραφικά Σύμμεκτα* τόμ. Β, Αθήνα, σ. 260–320.
- Ρούσσο, Μ. Α. (1971), *Λαογραφικά της Σαντορίνης*, Αθήνα.
- Ρωμαιοί, Κ. Α. (1923), «Το νύ κατά τον γάμον», *Λαογραφία* Ζ, Αθήνα, σ. 346–368.
- Τσαλικογλου, Εμμ. (1927), «Λαογραφικά των Φλαβιανών (Ζιντζί - Ντερέ) Καισάρεια Καππαδοκίας. Περί της τελετής των αρραβώνων», *Μικρασιατικά Χρονικά* τόμ. 13ος, Αθήνα, σ. 290–337.

Φουρικής, Π. (1926), «Γάμος και γαμήλια σύμβολα εν Σαλαμίνι». *Λαογραφία* Θ Αθήνα, σ. 507-563.

Χρυσού-Καρατζά, Κ. (2003), «Κουφέτο με το μέλι. Το γλυκό του γάμου στη Σαντορίνη». *Λαογραφία, τόμ. 39ος* (1998-2003), Αθήνα, σ. 119-126.

Χειρόγραφα Σαντορίνης

Κ.Δ.Ι., χφο. 122/1874, Ιωάννης Κυριακού, εν Κωνσταντινουπόλει

Κ. Α., χφο. 1959/1953, Εμμανουήλ Σορώτος.

Κ. Α., χφο. 2081/1954, Ελευθέριος Ζάννος.

Κ..Α., χφο. 2957/1965, Στέφανος Δ. Ήμελλος.

Κ. Α., χφο. 3377/1969, Ελευθερία Χάλαρη.

Κ. Α., χφο. 4524/ 1996 Κυριακή Χρυσού-Καρατζά.

Κ. Α., χφο. 4539/1997, **Θηρασιά**, Κωνσταντίνος Καραβίτης

Σ.Α., χφο. 2407/1975, Ειρήνη Ρούσσου

Σ.Α., χφο. 2408/1975, Ευγενία Γκιουζέπη

Σ.Α., χφο. 2623/1975, Ειρήνη Κατσίπη

Σ.Α., χφο. 3227/1979, Καλλιόπη Γαβαλά

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Σύντομογραφίες

ΑΘΗΝΩΝ

Κ.Δ.Ι.: Κέντρο Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών.

Κ.Α.: Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών .

Σ.Α.: Σπουδαστήριο Λαογραφίας Πανεπιστημίου Αθηνών.

χφο. : χειρόγραφο

SUMMARY

KYRIAKI CHRYSSOU-KARATZA, Ph.D.

Rite, evolution and changes to the traditional wedding sweets in Santorini

The evolution and change of the rite through time constitute the subject of this paper. It reminds us of the importance of the methodological issues in the ritual practices, that is how these issues work for people who do not have an experiential relation with the practices and how these people adjust to them. In particular, it presents how the traditional wedding sweets in Santorini, which are called “koufeto me to meli”, are still prepared and offered after the wedding ceremony, not only by the local people but also by those who decide to get married on the island, since Santorini is one of the most famous destinations all around the world. In fact, over the last years people who come from Greece and from abroad as well often prefer this destination to get married. This means that the rite tends to disappear and only the preparation of the traditional wedding sweets survive, which is sensibly reduced in a family circle, whereas their production in the confectionaries is increasingly expanding.

Key-words: rite, wedding, food, sweets, Santorini

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ