

## Ρουμλουκιώτικες πίτες Μια παράδοση αιώνων



Οι κάτοικοι του Ρουμλουκιού, από τα χρόνια της τουρκοκρατίας είχαν στην διατροφή τους την πίτα σαν ιδιαίτερο φαγητό. Πίτες, έκαμαν στις μεγάλες γιορτές, στην αρχή της σποράς, στο τέλος της σποράς, τον κριτσ'μά, στο πρώτο αλώνισμα που ήταν για πρόφταση. Από αυτές τις πίτες μοίραζαν στη γειτονιά, να τους ευχηθούν καλό μπερεκέτι και καλοξόδιαστο. Με πίτες γίνονταν ο δευτεριάτικος γάμος στο σπίτι του γαμπρού από το σόι του.

Τον μουςαφίρη για να τον τιμήσουν τον δειπνούσαν με πίτες, αλλά και σε πολλές άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις η πίτα είχε την πρώτη θέση στο τραπέζι. Πίτες έκαμαν απαραίτητα, το Σάββατο το βράδυ και την Πέμπτη προαιρετικά. Μάλιστα για τις πίτες του Σαββάτου υπάρχει στο Ρουμλούκι ο εξής μύθος: κάποτε δυο γείτονες, η Τσιόλας τ' ναστάς κι η Πουστόλ'ς τ'μέρκ, διαφωνούσαν αν κάποια δοχεία που κάναν μαζί ήταν Σάββατο ή Κυριακή. Κάποια στιγμή ο Αποστόλης λέει στον Τσιόλα. Άρα, Τσιόλα, άμα ήταν Σάββατου η Πουστόλινα δε θα έκαμνει πίτις;

Πώς όμως δημιουργήθηκε αυτή η παράδοση στο Ρουμλούκι, να περιμένει όλη η οικογένεια με αγωνία να φάει πίτες; Πολλές φορές αναρωτήθηκα. Ήθελα να ακούσω κάποια άποψη. Μέσα από την πολύχρονη λαογραφική μου έρευνα, έχω συλλέξει διάφορες σκέψεις ηλικιωμένων. Θεώρησα πιο πιθανή αυτή που άκουσα από ένα σοφό, αιωνόβιο, τον Κυρ Δημήτριο Χατζόπουλο, από το Λουτρό, θα έλεγα ο πιο αντιπροσωπευτικός Ρουμλουκιώτης.

Ήταν γεννημένος το 1896, είχε υπηρετήσει στη Μ. Ασία, καλλιεργημένος γέροντας, ψάλτης από παιδί. Είχε καθαρό μυαλό ως το τέλος της ζωής του. Τον ρώτησα να μου δώσει την δική του γνώμη. Εδώ, μου είπε, στον κάμπο, από τα χρόνια της τουρκοκρατίας, το στάρι ήταν πολύ λίγο. Ο κόσμος καλλιεργούσε καλαμπόκια. Αυτό γινόταν διότι, ο κάμπος όλος, μετά τον Οκτώβρη πλημμύριζε συνεχώς ως το Πάσχα "από τον Αλιάκμονα". Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να καταστρέφονται τα χωράφια με στάρι και οι παραγωγές ήταν ελάχιστες, μάλιστα πολλές φορές, ούτε τον σπόρο έπαιρναν, οι παραγωγοί. Έτσι συνεχίστηκε για αιώνες, «.» την δεκαετία του 30 που έγιναν τα έργα και το ανάχωμα, και σταμάτησε το ποτάμι να πνίγει τα χωράφια.

Πιστεύω, μου είχε πει πως αφού το ψωμί που έτρωγαν ήταν το καλαμποκίσιο, σε όλη την διάρκεια της χρονιάς το κατσαμάκι και η μπομποτά στην καθημερινή διατροφή, η πίτα που ήταν από σταρένιο αλεύρι, και με την τέχνη και τα πλούσια υλικά που την έφτιαχναν τους έκαμνε να την θεωρούν, σαν ένα από τα καλύτερα φαγητά. Έτσι καθιερώθηκε η πίτα στο Ρουμλούκι. Η σκέψη του σοφού αιωνόβιου Ρουμλουκιώτη με βρίσκει σύμφωνο, αφού και γω, που πρόλαβα το καλαμποκίσιο ψωμί στην κατοχή, την μπομποτά και το κατσαμάκι, ένιωσα αυτή την χαρά της πίτας. Μα και σήμερα ακόμη η πίτα στο τραπέζι έχει ξεχωριστή θέση, μέσα στην αφθονία αγαθών. Εκείνο που κάνει την Ρουμλουκιώτικη πίτα να ξεχωρίζει, είναι το πολύ ψιλό φύλλο που πλάθουν οι γυναίκες, με τον μακρύ πλάστη και βέβαια, αν γυρίσουμε μερικές δεκαετίες πίσω γινόταν με λίγδα, βγαλμένη από την κλείστρα- πήλινο τσουκάλι με μοίρες χοιρινές, καβουρδισμένες τις οποίες σκέπαζαν με λίγδα, ή τις αμιγές, δηλαδή, μοίρες ανάμικτες ψαχνό και παστό. Η λίγδα αυτή μοσχοβολάει μέσα στην πίτα. Τώρα αν προσθέσουμε και τα υπόλοιπα υλικά, όπως το πρόβιο τυρί, τα φρέσκα αυγά, οι τσουκνιδόπιτες με τυρί και αυγά, οι κολοκυθόπιτες, από την ποικιλία νταούλια, ειδική για πίτες, οι γαλατόπιτες, πρασόπιτες, λουκανόπιτες, αυτές γίνονταν μετά τα Χριστούγεννα στον φαΐσημιό, που τα λουκάνικα τα τηγάνιζαν και

τα έριχναν μέσα στο τσουκάλι με λίγδα, για να διατηρηθούν αφού δεν υπήρχε ψυγείο. Αυτές οι πίτες ήταν οι αρτύσιμες. Οι σαρακοστιανές γίνονταν με το ίδιο φύλλο, μόνο που η γέμιση ήταν άλλη. Γύρω στις 130 μέρες είναι οι σαρακοστές το χρόνο. Τότε τις βαστούσαν κρατούσαν νηστεία, με χριστιανική ορθόδοξη παράδοση. Τέσσερις σαρακοστές 60-40-15-10 ημερών και εδώ υπήρχαν τρεις κατηγορίες. Η πρώτη με σαμόλαδο - σουσαμέλαιο και στην γέμιση τσουκνίδια, σπανάκι, λάπατα. Η δεύτερη με τα ίδια υλικά, αλλά χωρίς καθόλου λάδι, μόνο με ψημένο και στουμπισμένο ντόπιο σουσάμι που μοσχομύριζε. Αυτές οι πίτες τρώγονταν την Μεγάλη Εβδομάδα της Παναγιάς, που δεν επιτρέπονταν ούτε λάδι για δεκαπέντε μέρες. Και η Τρίτη, η πιο νόστιμη και κοπιαστική, η γνωστή με το Ρουμλουκιώτικο γλωσσικό ιδίωμα, Σαμόπιτα. Αφού πλαθόταν το φύλλο ψιλό το έψηναν στη φωτιά, πάνω σε ένα ειδικό, τενεκεδένιο σκεύος. Όταν ψήνονταν αρκετά, μέχρι 12-13 φύλλα, τότε έπαιρναν ένα, ένα φύλλο το έριχναν μέσα σε ένα βαθύ "νοχίο" ταψί που είχε μέσα ψημένο, και καλά στουμπισμένο σουσάμι, σε σημείο να λαδώνει. Το άφηναν εκεί ώσπου να μουσκέψει και να μαλακώσει. Όταν έπαιρνε όλη τη γεύση του σουσαμιού, τότε το έριχνε στο ταψί, αφού πρώτα έριχνε λίγο σουσαμόνερο κάτω να μην κολλήσει. Έτσι ένα, ένα φύλλο τα αράδιαζε με υγρό ενδιάμεσα και το πασπάλιζαν με λίγο στουμπισμένο σουσάμι. Όταν τελείωνε το φούρνιζε στο φούρνο με ξύλα. Με το πρώτο η ευωδιά, έβγαινε έξω. Θυμάμαι, από μικρός αλλά και μεγάλο παιδί, που έπαιρνα κομμάτια από το ψημένο φύλλο, το μούσκευα μέσα και το έτρωγα με ευχαρίστηση. βέβαια έτρωγα και καμιά με τον πλάστη.

Αυτές ήταν οι παραδοσιακές πίτες που τις καρτερούσαν μικροί και μεγάλοι.

Το Σάββατο έξω από το χωριό φαινόταν ένα σύννεφο από καπνό γύρω, γύρω. Τώρα αν η πίτα συνοδεύονταν και με βουβαλίσιο μαρκάτι - γιαούρτι, το γεύμα γινόταν πλουσιοπάροχο. Πρέπει να πω εμείς στο δικό μας σπίτι, μεγαλώσαμε με βουβαλίσιο γάλα και το είχαμε ως το 1955.

Έκανα αυτή την αναφορά στις Ρουμλουκιώτικες , πίτες με αφορμή την θαυμάσια ιδέα. που είχε ο Δήμος να οργανώσει την γιορτή της πίτας. Εξάλλου εδώ στην Μακεδονική γη, όλες οι ράτσες φτιάχνουν πίτες, ίσως και καλύτερες. Αυτό δεν μπορώ να" το κρίνω σήμερα : θα μπορώ όμως να πω την άποψη μου στις 27 Ιουνίου, την Κυριακή 7μ.μ εκεί στο Πνευματικό και Λαογραφικό Κέντρο. Εκεί θα ακουστούν πολλά σχόλια. Καλά είναι να είναι μόνο θετικά Αν κάτι δεν πάει καλά δεν θα χαλάσει ο κόσμος.

**Γιώργος Ντελιόπουλος, άρθρο στον Τοπικό Τύπο.**