



ΣΩΜΑ  
ΕΛΛΗΝΩΝ  
ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ



ΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2004

ΤΕΥΧΟΣ 17

# Προσκοπικά Βήματα



## ΕΘΙΜΑ ΑΠΟΚΡΙΩΝ

## Το αγροτικό καρναβάλι

Στις αλλαγές των εποχών από τα πανάρχαια χρόνια, οι άνθρωποι επικαλούνταν ανώτερες δυνάμεις για να εξασφαλίσουν υγεία, ευημερία και γονιμότητα για αυτούς και για τα ζώα τους. Τα αποκριάτικα έθιμα του τόπου μας πηγάζουν από αυτή την ανθρώπινη ανάγκη για την εξασφάλιση της ευετηρίας. Επιπλέον, αποτελούν ένα μέσο ελεύθερης έκφρασης αφού, σύμφωνα με το "νόμο" του καρναβαλιού, η σοβαρότητα, η τάξη και οι καθορισμένοι κοινωνικοί ρόλοι αμφισβητούνται και ανατρέπονται. Άνδρες μεταμφιέζονται σε γυναίκες, ηλικιωμένες γυναίκες σε λεχώνες, νέοι σε ηλικιωμένους και άνθρωποι σε ζώα. Τα γέλια, οι χοροί, τα αθυρόστομα τραγούδια και τα ολονύχτια γλέντια κυριαρχούν μέχρι το τέλος της Αποκριάς. Στη συνέχεια όλα επανέρχονται στην καθιερωμένη τους κατάσταση.

Η περίοδος των εορτασμών διαρκεί τρεις εβδομάδες. Ξεκινά από την Κυριακή του Τελώνου και του Φαρισαίου και τελειώνει την Καθαρά Δευτέρα, πρώτη ημέρα της Σαρακοστής (σαράντα ημέρες νηστείας πριν από το Πάσχα). Τα μασκαρέματα αρχίζουν από την πρώτη εβδομάδα και κορυφώνονται την Κυριακή της Τυρινής και την Καθαρά Δευτέρα.

Σε πολλές γωνιές της Ελλάδας, όπως στην Ξάνθη, στις Σέρρες, στα Γρεβενά, στη Θήβα και στη Χίο, η γη σείεται από το ποδοβολητό των καρνάβαλων. Επικρατεί ένα κλίμα απελευθέρωσης και εκτόνωσης, ενώ ασυγκράτητα γέλια και ήχοι κουδουνιών γεμίζουν τον αέρα.

Μέσα από τις επόμενες σελίδες μπορείτε να πάρετε μια γεύση από τη γιορτινή ατμόσφαιρα του λαϊκού καρναβαλιού σε τρία μέρη της Ελλάδας, στα Λεχαινά της Ηλείας, στο Καλαμπάκι της Δράμας και στο Μεσότοπο της Λέσβου.

### Οι Γενιτσαράιοι: ένα ηλειώτικο αποκριάτικο έθιμο

Είναι ένα έθιμο με προχριστιανικές ρίζες. Η ονομασία "Γενιτσαράιοι" πιθανόν όμως να οφείλεται στους φοβερούς Γενιτσαράιους, το εκλεκτότερο τμήμα πολεμιστών του σουλτανικού στρατού. Τα τελευταία χρόνια, στα Λεχαινά Ηλείας, αναβιώνει μόνο ο χορός του εθίμου το Σάββατο και την Κυριακή της Τυρινής. Η παρέα των Γενιτσαράιων χορεύει στους κεντρικούς δρόμους της πόλης. Την Κυριακή, παρελαύνει χορεύοντας στην επίσημη πομπή του καρναβαλιού των Λεχαινών.

#### ● Η "Τσετιά" (η παρέα)

Οι Γενιτσαράιοι είναι μια παρέα ένδεκα ανδρών, η "Τσετιά", των οποίων "βαστάν τα κότσια για χορό".\* Ο αρχηγός της παρέας λέγεται Γενιτσαράιος, τα δύο πρωτοπαλίκαρα Πρωτογκότσης και Δευτερογκότσης και οι σωματοφύλακες Γκότσηδες. Μέρος της παρέας είναι και δύο άνδρες ντυμένοι γυναίκες, οι Μπούλες, καθώς και ένα ανδρόγυνο ηλικιωμένων, ο Γέρος και η Γριά. Μια τσιγγάνικη μπάντα συνοδεύει την παρέα.

#### ● Η Μεταμφίεση

##### • Οι Γενιτσαράιοι

Από όλες τις ενδυμασίες ξεχωρίζει αυτή των επτά φουστανελοφόρων Γενιτσαράιων. Η πλούσια φουστανέλα τους συγκρατείται στη μέση με ζωνάρι πάνω από το οποίο περνιέται το [σελάχι](#), που είναι λουστρινένιο και κεντημένο με πούλιες. Αριστερά του σελαχιού κρέμονται τα [κλόσα](#) του ζωναριού και δεξιά ένα μεταξωτό καλαματιανό μαντίλι. Φορούν άσπρο πουκάμισο και βελούδινο σκουρόχρωμο [μεϊτανογέλεκο](#). Στο κεφάλι έχουν ένα βαθυκόκκινο φέσι με μαύρη φούντα γερμένο προς τα αριστερά, ενώ στα πόδια φορούν άσπρες κάλτσες με πολυκέντητες καλτσοδέτες και τσαρούχια. Στα χέρια κρατούν το κιλούμι, ένα ξύλο που μοιάζει με τσεκούρι, διακριτικό του ρόλου τους. Το σίδερο στο πάνω μέρος του είναι τυλιγμένο με μεταξωτό μαντίλι. Όλοι οι υπόλοιποι χορευτές κρατούν το χαρμπί, ομοίωμα φαλλού.

##### • Οι Μπούλες

Είναι δύο νέοι ντυμένοι με τη στολή της Αμαλίας. Αυτή αποτελείται από φουστάνι κεντημένο με [χρυσογαίτανο](#), χρυσοστόλιστο [κοντογούνι](#) με πλατιά μανίκια, αραχνούφαντο μπούστο, βαθυκόκκινο φέσι με χρυσή φούντα και λουστρινένιο πασουμάκι. Στο χέρι κρατούν ένα πορτοκάλι με καρφωμένα μοσχοκάρφια, που συμβολίζει τη γονιμότητα.

##### • Ο Γέρος και η Γριά

Δύο νέοι άνδρες ντύνονται Γέρος και Γριά, συμβολίζοντας έτσι τη φθορά των γηρατειών.

Ο ένας παριστάνει τον ηλικιωμένο βοσκό. Φορά τσαρούχια, χοντρές κάλτσες, [κοντοβράκι](#) και [κατσούλα](#). Στη μέση του έχει δεμένο ένα σκoinί, πίσω από το οποίο έχει κρεμάσει ένα [τσोकάνι](#). Στον ώμο του κρέμεται ένα [τράστο](#) που περιέχει στάχτη και στα χέρια του κρατά μια γκλίτσα.

Η Γριά φορά χοντρά παπούτσια και κάλτσες, σκούρο [βελέσι](#) και μια ξεφτισμένη [γκιούρντα](#). Κρατά μια ρόκα

αι ένα αδράχτι, με το οποίο γνέθει την προίκα των [τσουπιώνε](#) της. Στο κεφάλι έχει μαύρο μαντίλι. Ο ρόλος του ζευγαριού είναι να εμποδίζει οποιονδήποτε ενοχλεί τους χορευτές, πετώντας του πολλές φορές στάχτη ή "χτυπώντας" τον με τη ρόκα.

#### ● Η μουσική

Η μπάντα αποτελείται από ένα [ταβούλι](#) και δύο [καραμούτζες](#). Οι οργανοπαίκτες είναι τσιγγάνοι. Το ταβούλι δίνει το ρυθμό και οι караμούτζες "λένε" το τραγούδι.

#### ● Ο χορός

Το μεσημέρι του Σαββάτου και το απόγευμα της Κυριακής της Τυρινής η "Τσετιά" χορεύει στους κεντρικούς δρόμους της πόλης σε μια εκστατική ατμόσφαιρα. Ο Γενιτσαράιος, ως αρχηγός της παρέας, διευθύνει το χορό.

#### • Η διάταξη της "Τσετιάς"

Οι χορευτές σχηματίζουν ένα μεγάλο τετράγωνο. Στη μέση βρίσκεται ο Γενιτσαράιος με το κιλούμι του. Δεξιά και αριστερά του στέκονται ο Πρωτογκότσης και ο Δευτερογκότσης. Μπροστά και πίσω του βρίσκονται οι Μπούλες, ενώ σε καθεμία από τις τέσσερις γωνίες και από ένας Γκοτσάς. Ο Γέρος και η Γριά δεν έχουν συγκεκριμένη θέση.

#### • Τα βήματα και η πορεία του χορού

Στην αρχή τα βήματα είναι ρυθμικά κοντοπηδήματα ή μικρά βήματα. Στη συνέχεια μετατρέπονται σε γρήγορα χοροπηδήματα, στροφές και τσακίσματα. Το αργό μέρος του χορού λέγεται "Ρίμινες" και το γρήγορο "Τουμπολίστικο". Ο χορός αρχίζει στον κεντρικό δρόμο της πόλης. Στα σταυροδρόμια και στα καφενεία η "Τσετιά" χαλά την αρχική της διάταξη (τετράγωνο) και σχηματίζει κύκλο. Χορεύει ανά δύο το γαϊτανάκι και τέλος καλαματιανό και τσάμικο. Ο κάθε χορευτής κρατά το αντιπροσωπευτικό του γνώρισμα: το κιλούμι ο Γενιτσαράιος, τα χαρμπιά οι Γκοτσάδες και οι Μπούλες τα πορτοκάλια με τα μοσχοκάρφια.

---

\* Ψυχολιγός Ντίνος (1951): Ηλειακά Τεύχη 1

## Ο Καλόγερος στο Καλαμπάκι Δράμας

Το εθιμικό δρώμενο του Καλόγερου (= καλός γέρος) τελείται τη Δευτέρα της Τυρινής. Οι ρίζες του ανάγονται σε πανάρχαιες ευετηρικές τελετές, κατά τις οποίες οι άνθρωποι ζητούσαν από τις ανώτερες δυνάμεις να επενεργήσουν στη βλάστηση και να γονιμοποιήσουν τη γη. Στις μέρες μας, το έθιμο υπενθυμίζει και υπογραμμίζει την εξάρτηση του ανθρώπου από τη φύση. Το έθιμο ήλθε στη Δράμα μαζί με τους πρόσφυγες της Ανατολικής Θράκης. Αναβιώνει από μια ομάδα μεταμφιεσμένων με επικεφαλής τον Καλόγερο. Επισκέπτονται τα σπίτια του χωριού και ύστερα πηγαίνουν στην πλατεία. Εκεί διεξάγονται διαγωνισμός διελκυστίνδας, εικονικό όργωμα και σπορά. Το δρώμενο ολοκληρώνεται με την εικονική νεκρανάσταση του Καλόγερου.

#### ● Η μεταμφίεση

Ο Καλόγερος φορά δέρματα ζώων και μεταμφιέζεται σε ζώο. Στη μέση έχει δεμένα κουδούνια, ένα εκ των οποίων είναι σύμβολο γονιμότητας. Στα ρούχα των υπόλοιπων μελών της ομάδας κυριαρχεί το μαύρο. Φορούν μαύρο φέσι, καρό πουκάμισο, μαύρο γιλέκο και μαύρη [σαλταμάρκα](#). Στη μέση ένα κόκκινο ζωνάρι συγκρατεί το [πουτούρι](#). Οι κνήμες των ποδιών τυλίγονται με κομμάτια άσπρου υφάσματος, τα ποδοπάνια, και στα πόδια φορούν τα [τσερβούλια](#).

#### ● Η μουσική

Τα τοπικά μουσικά όργανα, η τρίχορδη θρακική λίρα, το μεγάλο νταβούλι (τύμπανο) και η γκάιντα συνοδεύουν το δρώμενο.

#### ● Η τέλεση του δρώμενου

##### • 1η φάση: οι επισκέψεις

Η ομάδα των μεταμφιεσμένων, συνοδευόμενη από τους μουσικούς, επισκέπτεται όλα τα σπίτια του χωριού. Ο Καλόγερος χτυπά σε κάθε σπίτι με το κουδούνι που συμβολίζει τη γονιμότητα, εύχεται καλοχρονιά και σχηματίζει ένα σταυρό στην αυλή με μια [σφυγγιά](#). Η νοικοκυρά του σπιτιού ρίχνει πάνω του ένα μείγμα δημητριακών και οσπρίων που παράγει ο τόπος. Γέλια, φωνές, αστεϊσμοί και αυτοσχέδια πειραχτικά λόγια χαρακτηρίζουν την πρώτη φάση.

##### • 2η φάση: η διελκυστίνδα

Μετά τις επισκέψεις στα σπίτια, η ομάδα των μεταμφιεσμένων και οι κάτοικοι του χωριού μαζεύονται στην πλατεία. Εκεί διεξάγεται ένα είδος διελκυστίνδας μεταξύ των νέων και των μεσόκοπων, που αντιπροσωπεύουν την άνοιξη και το χειμώνα, αντίστοιχα. Ο αγώνας λήγει με τη νίκη των νέων, γεγονός που προμηνύει την καλή πορεία της χρονιάς.

### • 3η φάση: αναπαράσταση οργώματος και σποράς

Πραγματοποιείται στην πλατεία και αποτελεί την κύρια φάση του δρώμενου. Κατά τη διάρκειά του επικρατεί σοβαρότητα. Τα γέλια και τα αστεία απουσιάζουν. Οι μεταμφιεσμένοι ζεύονται σαν δαμαλάκια και αρχίζουν το εικονικό όργωμα. Το άροτρο κατευθύνεται από τον Καλόγερο. Ακολουθεί η εικονική σπορά. Κάθε φορά που ρίχνεται σπόρος στη γη, ο ζευγολάτης λέει μια ευχή, η οποία επαναλαμβάνεται από το πλήθος.

### • 4η φάση: ο εικονικός θάνατος του Καλόγερου

Οι μεταμφιεσμένοι προσφέρουν στον Καλόγερο τρεις μπουκιές φαγητό και μετά τον "σκοτώνουν". Στη συνέχεια, τον σέρνουν πάνω στη γη που προηγουμένως όργωσαν και έσπειραν. Έπειτα τον ραντίζουν με νερό και αυτός "επανέρχεται" στη ζωή. Με αυτό τον τρόπο θεωρείται ότι η άνοιξη-ζωή κερδίζει το χειμώνα-θάνατο.

### • 5η φάση: ο χορός

Το έθιμο ολοκληρώνεται με τους κατοίκους του χωριού να χορεύουν σε έναν κύκλο πάνω στην "οργωμένη" και "σπαρμένη" γη.

## Οι Κουδουνάτοι στο Μεσότοπο Λέσβου

Και τις τρεις Κυριακές της Αποκριάς, οι Κουδουνάτοι, άνδρες που φορούν ποιμενικά κουδούνια, μεταμορφώνονται σε ζώα και αναβιώνουν την εθμική παράδοση. Συμβολίζουν ψυχές πεθαμένων που έχουν τη δύναμη να γονιμοποιούν τη γη και τριγυρίζουν στους δρόμους του χωριού.

### • Η ενδυμασία

#### • Οι Κουδουνάτοι

Συγκεντρώνονται στο δρόμο ή στην αυλή ενός σπιτιού. Εκεί οι γεροντότεροι φορούν στους νεότερους κουδούνια που συχνά ζυγίζουν πάνω από είκοσι κιλά. Φροντίζουν ώστε να είναι σταθερά τοποθετημένα και να παράγουν το επιθυμητό ηχητικό αποτέλεσμα. Οι Κουδουνάτοι έχουν στο κεφάλι τους κομμένες νεροκολοκύθες, διακοσμημένες με φτερά κοκόρου ή γαλοπούλας. Στο λαιμό δένουν λουριά στα οποία έχουν περάσει χάντρες και μικρά κοχύλια. Στα χέρια κρατούν ένα ξύλο, την κουτσκούδα, το οποίο θεωρείται σύμβολο γονιμότητας. Στη συνέχεια, κατευθύνονται προς το φούρνο της γειτονιάς, όπου βάφει ο ένας τον άλλον με μουτζούρα.

#### • Ο Αρχικουδουνάτος

Είναι ο αρχηγός των Κουδουνάτων. Φορά λιγότερα κουδούνια, συνήθως ένα πολύ μεγάλο μπροστά στη μέση. Στο σώμα του βάζει διάφορα χαϊμαλιά και λουριά. Χαμηλά στη μέση κρέμεται ένας χοντρός βλαστός λαχανίδας ή κουνουπιδιού και δύο μεγάλα κεφάλια σκόρδων. Στο στόμα έχει ένα μεγάλο κρεμμύδι ή φυσά μια μπουρού για να δώσει ρυθμό στο βήμα των Κουδουνάτων.

### • Η τέλεση του δρώμενου

Με τον Αρχικουδουνάτο μπροστά, οι Κουδουνάτοι αρχίζουν την πορεία τους ο ένας πίσω από τον άλλον. Οι περαστικοί αισθάνονται δέος βλέποντάς τους και ακούγοντας τη φασαρία των κουδουνιών τους. Οι Κουδουνάτοι τριγυρίζουν στο χωριό, στα σπίτια και στα καφενεία και δέχονται κεράσματα. Στις πλατείες και στα σταυροδρόμια σχηματίζουν έναν κύκλο πιασμένοι από τις κουτσκούδες και χοροπηδούν ρυθμικά για να δημιουργήσουν ένα συντονισμένο και δυνατό ήχο. Όταν δεν κινούνται, χτυπούν με δύναμη τις κουτσκούδες στο χώμα και στις πέτρες για να είναι γόνιμη η μάνα γη. Αφού ολοκληρώσουν το γύρο του χωριού, πηγαίνουν στον τόπο από όπου ξεκίνησαν και βγάζουν τα κουδούνια.

## Λεξιλόγιο

**Βελέσι** (το): γυναικείο εσώρουχο που φοριέται κάτω από το φόρεμα

**Γκιούρντα** (η): γυναικείος μάλλινος επενδύτης

**Δαμαλάκι** (το): μικρό μοσχάρι

**Καραμούτζα** (η): πνευστό μουσικό όργανο

**Κατσούλα** (η): σκούφια, κουκούλα

**Κλόσα** (τα): κρόσσια

**Κοντογούνι** (το): εξωτερικός γυναικείος επενδύτης

**Κοντοβράκι** (το): κοντό βρακί των χωρικών που φτάνει μέχρι το γόνατο

**Μεϊτανογέλεκο** (το): εξωτερικός ανδρικός επενδύτης

**Πουτούρι** (το): παντελόνι

**Σαλταμάρκα** (η): σακάκι

**Σελάχι** (το): δερμάτινη ζώνη και θήκη φορητών όπλων των φουστανελοφόρων

**Σφουγγιά** (η): βοηθητικό εργαλείο του σπιτικού φούρνου

**Ταβούλι** (το): κρουστό μουσικό όργανο. Χτυπιέται με το δεξί χέρι από το ταβουλόξυλο και με το αριστερό από την ταβουλόβεργα.

**Τράστο** (το): ταγάρι

**Τσερβούλια** (τα): παπούτσια

**Τσοκάνι** (το): κουδούνι των προβάτων

**Τσουπιώνε** (των): των κοριτσιών

**Χρυσογαίτανο** (το): χρυσό μεταξωτό κορδόνι για τη διακόσμηση φορεμάτων

- Ποικιλόμορφα παγανιστικά έθιμα. Οι γιορτές λαμβάνουν χώρα κατά την διάρκεια των Αποκριών και είναι γνωστά σε πολλά μέρη με διάφορα ονόματα:
- Τα "εξ αμάξης". Αγιάσος Λέσβος
- Η "Δίκη του Αγά". Χίος.
- Ο "Γέρος και η Κορέλα". Σκύρος.
- Τα "ζευγάρια". Άνδρος.
- Ο "Τρίφτης". Σάμος.
- Η "Τσαμπούνα". Σάμος.
- Τα "Σκάλιθρα". Άντισσα Λέσβου.
- Ο "Πίρονας". Ζάκυνθος.
- Τα "Φεστίνια". Ζάκυνθος.
- Τα "φαλλοφόρια". Ελασσόνα, Ρέθυμνο, Όλυμπος Καρπάθου.
- Ο "καλόγερος". Αγία Ελένη Σερρών.
- Το "Πανωπροίκι". Θήβα.
- Η "Σοπάνικα". Ξάνθη.
- "Πως το τρίβουν το πιπέρι" Τύρναβος
- Το "μπουράνι". Τύρναβος.
- Ο "Μπέης". Διδυμότειχο, Καστανιές, Πεντάλοφο, Ρίζια Αλεξανδρούπολης.
- Ο "Καντής". Ρέθυμνο.
- Τα "Φαλλοτράγουδα". Κήρανθο Ευβοίας.
- Ο "Φανός". Κοζάνη.
- Τα "Ερωτόπαθα". Σέριφος.
- Η "Καμήλα". Σίφνος.
- Ο "Καλόγερος" Βιζύη Θράκης. Δευτέρα της Τυροφάγου. Έθιμο διαφορετικό από των Σερρών..
- Ο "Κούκερος ή Χούχουτος". Χωριό Ευκάρτιο Θράκης.
- Ο "Μπέης ή Κιοπέμπεης". Ορτάκιοι Αλεξανδρούπολης.
- Ο "Πιτεράδες". Χωριό Κωστή Αλεξανδρούπολη.



Του Λευτέρη Αλεξάκη, Δ/ντή Ερευνών του Κέντρου Ερεύνης  
Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών

Τα έθιμα της αποκριάς, της μεγάλης ανοιξιάτικης γιορτής που κρατάει ουσιαστικά τρεις βδομάδες, έχουν πολλές προεκτάσεις. Δεν είναι μόνο ο ανανεωτικός, γονιμικός και θρησκευτικός χαρακτήρας τους. Έχουν και έναν βαθύτατο κοινωνικό χαρακτήρα. Η από κοινού διασκέδαση, η συμμετοχή σε συλλογικές εκδηλώσεις ενισχύουν τη συνοχή των ανθρώπινων δεσμών. Το κύριο χαρακτηριστικό της γιορτής είναι η δημιουργία της ψυχολογικής εκείνης κατάστασης που στους κοινωνιολόγους και τους κοινωνικούς ανθρωπολόγους είναι γνωστή ως *Communitas*, με την αντιστροφή των κοινωνικών ρόλων των δύο φύλων, της ηλικίας, της κοινωνικής τάξης και ιεραρχίας. Αυτό άλλωστε σηματοδοτούν, πέραν των άλλων, και οι μεταμφιέσεις.

Ιδιαίτερα τα έθιμα της τελευταίας Αποκριάς, της Τυρινής, έχουν και ένα σημαντικό κοινωνικό /οικογενειακό χαρακτήρα. Παλαιότερα περισσότερο, αλλά ακόμα και σήμερα σε πολλές περιοχές της ελληνικής υπαίθρου, η τελευταία μεγάλη Αποκριά δίνει την ευκαιρία να αναζωογονηθούν και να ενισχυθούν οι οικογενειακοί και γενικότερα οι συγγενικοί δεσμοί, να εκφραστεί ο σεβασμός των νεότερων προς τους ηλικιωμένους, ιδιαίτερα των νυφάδων προς τα πεθερικά, να σμίξουν απομακρυσμένοι συγγενείς και να περάσουν ευχάριστα λίγο πριν από τη μεγάλη νηστεία της Σαρακοστής.



### Οικογενειακό πανηγύρι

Πανελλήνιο ήταν και είναι το έθιμο της τελευταίας Κυριακής των Αποκριών, της Τυρινής (επειδή παραδοσιακά δεν επιτρεπόταν η κατανάλωση κρέατος αλλά μόνο τυριού, γάλακτος, ζυμαρικών και των παραγώγων τους), να συγκεντρώνονται οι συγγενείς σε συγγενικό σπίτι, να τρώνε και να διασκεδάζουν όλοι μαζί, συνήθως το βράδυ της Τυρινής, αν και παλιότερα συνηθιζόταν και τις προηγούμενες Κυριακές, την Κρεατινή αλλά και την αμέσως προηγούμενη. Όμως η αστική ανάπτυξη περιόρισε το έθιμο στην τελευταία ημέρα των Αποκριών. Η χαλάρωση των οικογενειακών και συγγενικών σχέσεων επηρέασε αρνητικά και αυτά τα έθιμα.

Συνήθως η συγκέντρωση γινόταν στο σπίτι των πιο ηλικιωμένων, που δεν ήταν εύκολο να μετακινηθούν, δηλαδή των γονιών /πεθερικών. Αν είχαν αποβιώσει, η συγκέντρωση γινόταν εκ περιτροπής σε συγγενικά σπίτια. Μαζεύονταν μέχρι και δέκα οικογένειες, δηλαδή παντρεμένα παιδιά με τις οικογένειές τους, και "αποκρεύανε" - έτρωγαν, τραγουδούσαν, μεταμφιέζονταν, χόρευαν ως το ξημέρωμα.

Εφερναν μαζί τους τα φαγώσιμα που είχαν περισσέψει από το μεσημέρι και επίσης φρούτα, γλυκά, πίτες, αυγά. Η συγκέντρωση ήταν σχεδόν υποχρεωτική, έρχονταν ακόμα και παιδιά παντρεμένα σε γειτονικό χωριό. Το θεωρούσαν "γρουσουζιά" να μην βρεθούν στο οικογενειακό πανηγύρι.

Το κατεξοχήν φαγητό της τελευταίας Αποκριάς είναι τα μακαρόνια ή "μακαρούνες". Παλαιότερα τα μακαρόνια έπρεπε οπωσδήποτε να είναι σπιτικά, τα έφτιαχναν οι νοικοκυρές με μεγάλη τέχνη και δεξιοότητα. Αν και ο κανόνας ήταν τα φαγητά να τα φέρνουν από τα σπίτια, σε ορισμένα μέρη τη μακαρονάδα την έφτιαχνε απαραιτήτως η γιαγιά με δικά της έξοδα.

Πριν αρχίσει το φαγητό, ή και κατόπιν, οι συγγενείς ζητούσαν συγχώρεση από τους πιο ηλικιωμένους κι αλληλοσυγχωρούνταν ώστε να αρχίσουν τη Σαρακοστή με καθαρή καρδιά και ήσυχη συνείδηση. Επομένως η συνάντηση αυτή των συγγενών - αλλά και των φίλων και γειτόνων, που δεν έλειπαν από τη συγκέντρωση - απέβλεπε στην αμοιβαία αποδοχή και στην ανανέωση των συγγενικών και φιλικών δεσμών.

Το γλέντι γινόταν με επίκεντρο το "τραπέζι". Το γέμιζαν με όλα τα αγαθά και, πριν αρχίσει το φαγητό, οι πιο ηλικιωμένοι το σήκωναν με τα χέρια τους και έλεγαν ευχές, π.χ. "άξια η τάβλα μας, άξια και τιμημένη" κ.ά. Δεν έπρεπε να ξεστρωθεί μέχρι την άλλη μέρα. Όλη τη νύχτα έτρωγαν σ' αυτό και διασκεδάζαν. Στη Μήλο λένε πως το τραπέζι πρέπει να μείνει όλη τη νύχτα στρωμένο, για να "πάει να φάει το στοιχείο του σπιτιού".

Ανάμεσα στα αποκριάτικα τραγούδια τους ήταν και το γνωστό "πώς το τρίβουν το πιπέρι του διαβόλου οι καλογέροι", τραγούδι με έντονο σεξουαλικό και γονιμικό συμβολισμό, και στο χορό τους θεωρούνταν καλό να συμμετέχουν και οι ηλικιωμένοι - στην Καραωτή του Διδυμοτείχου π.χ. πιστεύουν πως "είναι καλό" να χορέψουν και να φωνάζουν οι γέροι κι οι γριές "για να γεννούν τα μπαμπάκια".

Ελεγαν αστεία, ανέκδοτα, ιστορίες και τραγούδια ακόμα αισχρά - το "καλεί η η μέρα", λένε - συνήθεια με έντονο διονυσιακό χαρακτήρα και συμβολισμό όπως οι περισσότερες αποκριάτικες εκδηλώσεις άλλωστε.

Έκαναν μαντείες για να δουν τους τυχερούς της Σαρακοστής και όλης της χρονιάς. Π.χ. οι ανύπανδρες κοπέλες έπαιρναν ένα μακαρόνι ή ψίχουλα απ' το τραπέζι και τα έβαζαν κάτω από το μαξιλάρι για να δουν ποιον θα παντρευτούν. Στην Ηλεία οι ανύπανδροι, νέοι και νέες, έπαιρναν ένα αυγό, έβγαιναν και το ξεφλούδιζαν έξω, κοιτάζοντας τα άστρα, κι αν έβλεπαν κάποιο τους να κινείται, πιστεύανε πως θα παντρευτούν μέσα στο χρόνο και μάλιστα προς τη μεριά του αστεριού.

### Ευετηρικά έθιμα

Το πιο διασκεδαστικό και πανελλήνιο γνωστό έθιμο ήταν του "χάσκα", "χάσκαρη", "χάψαρου", "χάψαλου", ένα παιχνίδι με αυγό καθαρισμένο, σπανιότερα ακαθάριστο. Έδεναν το αυγό με μια κλωστή από το ταβάνι και κάποιος το στριφογύριζε. Όποιος το έπιανε με το στόμα ήταν ο τυχερός. Αλλού το αυγό έδεναν με κλωστή σε ένα μακρύ ξύλο που το κουνούσε ο νοικοκύρης. Αλλού πάλι προσπαθούσαν να το πιάσουν τα παιδιά με το στόμα, γονατιστά και με δεμένα τα χέρια.

Θεωρούσαν καλό να "βουλώσουν" το στόμα τους με αυγό και να το "ξεβουλώσουν" το Πάσχα πάλι με αυγό. Στην Κοζάνη πιστεύουν ότι το "αντέτι", δηλαδή το έθιμο με το αυγό, το κάνουν "για να γίνουν η βρύζα και το στάρι". Αυτό εξηγείται από την

αναζωογονητική δύναμη του αυγού ως φορέα ζωής.

Σε ορισμένες περιοχές κυλούσαν αυγά πάνω στο τραπέζι και εύχονταν να κυλήσει η Σαρακοστή εύκολα όπως τα αυτά. Διασκεδαστικό ήταν και ένα έθιμο στην Πυλία της Μεσσηνίας: μέσα σε ένα ανοιχτό δοχείο με γιαούρτι έριχναν ένα νόμισμα που οι συναγωνιζόμενοι έπρεπε να το πιάσουν με τα δόντια. Φυσικά πασαλείβονταν με γιαούρτι, προκαλώντας τη γενική ιλαρότητα. Γενικά τα περισσότερα έθιμα έχουν και ένα ευετηρικό χαρακτήρα, όπως και τα έθιμα της Πρωτοχρονιάς.

Ένα ιδιαίτερο έθιμο γινόταν στην Κρήτη. Η νοικοκυρά το τυρί που περίσσευε από την Τυρινή το φυλούσε και το έπαιρνε μαζί της στην Ανάσταση, κι όταν ο παπάς έλεγε το "Χριστός Ανέστη" το μοίραζε στους συγγενείς, για να μη βγάσουν καλόγερους (δοθειήνες).

Ακόμα πολλοί μεταμφιέζονταν στο γλέντι της Τυρινής και επισκέπτονταν φιλικά σπίτια. Γινόταν μεγάλη φασαρία με γέλια και αστεία, οι επισκέψεις ανταποδίδονταν κι ύστερα όλοι ξαναγύριζαν στο δικό τους γλέντι για να συνεχίσουν μέχρι τα ξημερώματα.

### Έθιμα των Αποκριών στην Ελλάδα και στην Αρκαδία

Η Αποκριά= από+κρέας σημαίνει αποχή από το κρέας. Διαρκεί 3 εβδομάδες. Η 1η εβδομάδα παλαιότερα αναγγελλόταν με τυμπανοκρουσίες και πυροβολισμούς (στην Πάτρα, υπάρχει ο "ντελάλης" που αναγγέλλει την έλευση της Αποκριάς). Η 2η εβδομάδα, η "Κρεατινή" - τρώμε μόνο κρέας (βέβαια, στις μέρες μας, όλες οι βδομάδες είναι..."κρεατινές"! ). Σε αυτή τη βδομάδα ανήκει και η Τσικνομέμπτη, μέρα κρεατοφαγίας (μέχρι σκασμού)και οικογενειακής συγκέντρωσης, διασκέδασης. 3η εβδομάδα:"Τυρινή". Κρεατοφαγία τέλος! Τρώμε κυρίως τυρί,αβγά και μακαρόνια. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδος φτιάχνουν το τυροζούμι, ένα ζωμό από άγρια χόρτα και τυριά.

Στην Αρκαδία συνοδεύεται από ένα διασκεδαστικό έθιμο: την Κυριακή της Τυρινής μαζεύονται όλοι οι συγγενείς στο σπίτι του γεροντότερου. Αφού καθίσουν στο τραπέζι και κάνουν προσευχή, το...σηκώνουν όλοι μαζί με τα δάχτυλα πάνω-κάτω τρεις φορές και λένε "αγιοζούμι, τυροζούμι -όποιος πιεί και δε γελάσει- ψύλλος δε θα τον δαγκάσει". Και πίνουν χωρίς να γελούν. Ύστερα όμως τρώνε γελώντας με την ψυχή τους... Οι ανύπαντροι παίρνουν κρυφά ένα μακαρόνι, το βάζουν στο μαξιλάρι τους και όποιον /α ονειρευτούν, αυτή /όν θα παντρευτούν! Όταν τελειώσουν το φαγητό, σηκώνουν πάλι το τραπέζι με τα δάχτυλα και ο γεροντότερος ρωτά:

- "Φάγατε?"

- "Φάγαμε!"

- "Ήπιατε?"

- "Ήπιαμε!"

- "Χορτάσατε?"

- "Χορτάσαμε!"

- "Πάντα χαρούμενοι νά'στε..." (σσ.εάν κάποιος δε...χόρτασε?)

Μερικοί από τους κατοίκους της Αρκαδίας (ιδίως οι γεροντότεροι) γνωρίζουν και κρατούν αυτά τα έθιμα.

## Χταπόδι λευκό στιφάδο με πορτοκάλι

Ο Αντιφάνης σε ένα από τα κείμενά του προτείνει χταπόδι πολυπλόκαμο ψητό στα κάρβουνα μαζί με βότανα. Οι Βυζαντινοί ονόμαζαν όλα τα οστρακόδερμα και τα μαλακόδερμα "αγνά", διότι καταναλώνονταν, όπως και στις ημέρες μας, τις περιόδους της νηστείας. Οι "οκτάποδες" ή τα "οκταποδίστια" ψήνονταν στα κάρβουνα πάνω σε κλαδιά κληματίδων. Το χταπόδι μαγειρεμένο στιφάδο συναντάται πολύ συχνά σε όλη την Ελλάδα, αλλά το λευκό στιφάδο είναι μια ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα συνταγή, με ελαφριά λευκή σάλτσα που αρωματίζεται με κανέλα, γαρίφαλα και φλούδα πορτοκαλιού.

### Υλικά



- 1 φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κιλό χταπόδι
- 1 κιλό μικρά κρεμμυδάκια κοκκάρι
- 1½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί
- 1 κομματάκι κανέλα σε ξύλο
- 2 γαρίφαλα
- ½ κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- 2 κομματάκια φλούδα πορτοκαλιού
- ½ κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- αλάτι ■ πιπέρι

### Εκτέλεση

Καθαρίζετε, πλένετε και κόβετε σε μικρά κομμάτια το χταπόδι. Καθαρίζετε και τα κρεμμυδάκια, τα βάζετε σε ένα μπολ με άφθονο νερό και τα φυλάτε στην άκρη.

Ρίχνετε το ελαιόλαδο σε μια φαρδιά κατσαρόλα και το ζεσταίνετε. Βάζετε το χταπόδι, τσιγαρίζετε ελαφριά πέντε, έξι λεπτά μέχρι να ροδίσει και να αρχίσει να βγάζει τα υγρά του. Σβήνετε με το κρασί, προσθέτετε και ένα φλιτζάνι νερό, σκεπάζετε με το καπάκι και ψήνετε 30 λεπτά.

Δοκιμάζετε με ένα πιρούνι αν το χταπόδι έχει μαλακώσει αρκετά. Αν ναι, ρίχνετε τα μπαχαρικά και την πορτοκαλόφλουδα, ανακατεύετε και προσθέτετε στραγγισμένα τα κρεμμυδάκια. Πασπαλίζετε με λίγη ζάχαρη, λίγο αλάτι, λίγο πιπέρι, σκεπάζετε και ψήνετε 30 λεπτά, χωρίς να ανακατεύετε το φαγητό. Σερβίρετε το στιφάδο ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

## Σαλάτα με φρέσκα κουκιά και ρόκα

Ακολουθήστε τις συμβουλές του Αγάπιου και παντρέψτε τη θερμή ρόκα με το ψυχρό μαρούλι.

### Υλικά

- 1 φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο
- 4-5 καρδιές από μαρούλι
- 20 καρποί από κουκιά φρέσκα
- 1 ματσάκι ρόκα
- 1 κουταλάκι άνηθος ψιλοκομμένος
- αλάτι



Για τη σάλτσα:

- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές ξίδι από κρασί
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- αλάτι
- πιπέρι

### Εκτέλεση

Πλένετε το μαρούλι και τη ρόκα και τα αφήνετε να στραγγίσουν πολύ καλά, πριν τα χρησιμοποιήσετε. Κόβετε σε ένα μπολ το μαρούλι και τη ρόκα με το χέρι σας. Αλατίζετε και τοποθετείτε από πάνω τους καρπούς των κουκιών ξεφλουδισμένους.

Σε γυάλινο βάζο που κλείνει καλά ρίχνετε το ελαιόλαδο, το ξίδι, το σκόρδο, το αλάτι, το πιπέρι και μια κουταλιά της σούπας χλιαρό νερό. Χτυπάτε δυνατά, έως ότου σχηματιστεί ένας παχύρρευστος και θολός πολτός. Περιχύνετε με αυτόν τη σαλάτα σας. Γαρνίρετε με τον άνηθο και σερβίρετε.



## Σουπιές με το μελάνι τους

Ούτως ή άλλως, πρόκειται για ένα πλούσιο φαγητό, με στιβαρή γεύση. Να έχετε υπόψη σας ότι το ελαιόλαδο δεν "ενώνεται" με το μαύρο μελάνι, γι' αυτό, όταν το σερβίρετε, θα δημιουργήσει ένα στεφάνι γύρω από το πιάτο.

### Υλικά



- 1½ φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κιλό σουπιές φρέσκες μικρές
- 1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο
- 2 κουταλιές της σούπας άσπρο κρασί
- αλάτι

### Εκτέλεση

Καθαρίζετε τις σουπιές αφαιρώντας το κεντρικό κόκαλο, τα εντόσθια και το μελάνι τους. Τις πλένετε και τις κόβετε σε κομματάκια, αν είναι μεγάλες. Φυλάτε τρία, τέσσερα σακουλάκια μελάνι στην άκρη. Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζετε το κρεμμύδι μέχρι να απορροφήσει τα υγρά του, χωρίς όμως να σας μαυρίσει. Ρίχνετε τις σουπιές, τις γυρίζετε να ροδίσουν ελαφρά από όλες τις πλευρές και προσθέτετε δύο φλιτζάνια νερό. Κλείνετε με το καπάκι την κατσαρόλα και σιγοβράζετε 30 λεπτά.

Ανοίγετε την κατσαρόλα, ρίχνετε το μελάνι, το αλάτι, το κρασί, ανακατεύετε ζωηρά και συνεχίζετε το ψήσιμο του φαγητού με ανοιχτό καπάκι της κατσαρόλας 25 με 30 λεπτά, μέχρι να ψηθούν οι σουπιές και να μείνουν με το λάδι τους.

## Καλαμαράκια γεμιστά

### Υλικά



- 1½ φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κιλό μέτρια σε μέγεθος καλαμαράκια
- 1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένος άνηθος
- 2 φλιτζάνια ρύζι
- 2 κουταλιές της σούπας δαμάσκηνα ψιλοκομμένα
- ½ κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- χυμός ενός μικρού λεμονιού

- αλάτι
- πιπέρι

### Εκτέλεση

Πλένετε και καθαρίζετε τα καλαμαράκια. Τα αδειάζετε βγάζοντας από μέσα την κεντρική μεμβράνη. Αφαιρείτε τα μoustάκια και τα ψιλοκόβετε χωριστά σε ένα μπολ, όπου προσθέτετε τα κρεμμύδια, τον άνηθο, το ρύζι, τα δαμάσκηνα, το ½ φλιτζάνι ελαιόλαδου, το μοσχοκάρυδο, λίγο αλάτι και το πιπέρι. Γεμίζετε τα καλαμαράκια με το μείγμα αυτό. Κλείνετε το καθένα με τη βοήθεια μιας σκληρής οδοντογλυφίδας. Τα τοποθετείτε σε μια φαρδιά κατσαρόλα, ρίχνετε 1½ φλιτζάνι νερό, σκεπάζετε και σιγοβράζετε 25 με 30 λεπτά. Βγάζετε τα καλαμαράκια προσεκτικά με ένα πιρούνι και τα τοποθετείτε σε ένα πιρέξ. Περιχύνετε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και το λεμόνι. Ροδίζετε τα καλαμαράκια στο φούρνο σε μέτρια θερμοκρασία 20 με 30 λεπτά. Σερβίρετε τα καλαμαράκια κρύα, σε θερμοκρασία δωματίου.

## Χταπόδι με μάραθο και πράσινες ελιές

### Υλικά



- 1 φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κιλό χταπόδι
- 1 κιλό μάραθο
- 1 φλιτζάνι ελιές πράσινες τσακιστές (θλαστές)
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 μεγάλες ντομάτες λιωμένες
- 1½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί αρωματικό
- αλάτι ελάχιστο

■ πιπέρι φρεσκοτριμμένο

### Εκτέλεση

Καθαρίζετε το χταπόδι σχολαστικά, αφαιρώντας τα μάτια, το στόμα, τις μεμβράνες από την κουκούλα του, καθώς και κάθε ίχνος άμμου. Βράζετε τα μάραθα σε λίγο νεράκι έξι λεπτά, τα στραγγίζετε και τα ψιλοκόβετε. Σε μια κατσαρόλα σοτάρετε με το ελαιόλαδο τα φρέσκα κρεμμυδάκια πολύ ελαφρά. Ρίχνετε το χταπόδι κομμένο σε μικρά κομματάκια, δύο φλιτζάνια νερό και σιγοψήνετε 50 περίπου λεπτά.

Δοκιμάζετε με ένα πιρούνι, για να διαπιστώσετε αν το χταπόδι είναι σχεδόν ψημένο. Τότε σβήνετε με το κρασί και προσθέτετε τα μάραθα, τις ντομάτες, αλάτι και ένα φλιτζάνι ακόμα νερό. Συνεχίζετε να σιγοβράζετε το φαγητό, προσέχοντας μήπως χρειαστεί να συμπληρώσετε και άλλο νερό. Ρίχνετε τις ελιές δέκα λεπτά πριν κατεβάσετε το φαγητό, ανακατεύετε και δοκιμάζετε. Διορθώνετε τη γεύση με λίγο αλάτι (αν αυτό είναι απαραίτητο) και σερβίρετε το φαγητό ζεστό, πασπαλισμένο με άφθονο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

## Σουπιές με σπανάκι

### Υλικά

- ½ κιλό σπανάκι
- 1 κιλό σουπιές
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- χυμός από ένα λεμόνι
- αλάτι
- πιπέρι



### Εκτέλεση

Καθαρίζετε τις σουπιές, αφαιρώντας όλα τα εντόσθια, τα κόκαλα και τις σακουλίτσες με το μελάνι. Τις κόβετε σε μικρά κομμάτια και τις σοτάρετε μαζί με το κρεμμύδι και το ελαιόλαδο, μέχρι να ροδίσουν πολύ ελαφρά από όλες τις πλευρές. Προσθέτετε δύο φλιτζάνια νερό, χαμηλώνετε τη θερμοκρασία και σιγοψήνετε 45 περίπου λεπτά. Με ένα πιρούνι δοκιμάζετε, για να διαπιστώσετε αν οι σουπιές είναι σχεδόν ψημένες. Ρίχνετε το σπανάκι, το οποίο έχετε προηγουμένως καθαρίσει και τεμαχίσει σε κάπως χοντρά κομμάτια. Προσθέτετε λίγο αλάτι και πιπέρι, ανακατεύετε και αφήνετε το φαγητό να σιγοψηθεί με σκεπασμένη κατσαρόλα 20 με 25 λεπτά. Ρίχνετε το χυμό από το λεμόνι, ανακατεύετε, δοκιμάζετε και διορθώνετε τη γεύση με λίγο ακόμα αλάτι, πιπέρι ή λεμόνι.

### Υλικά

- ½ κιλό σπανάκι
- 500γραμ. αλεύρι
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά μαραθόσπορο
- 1 κουταλιά μαυροσούσαμο
- 1 μεγάλη ντομάτα, κομμένη σε πολύ λεπτές, στρογγυλεμένες φέτες
- 25γραμ. μαγιά νωπή
- αλάτι
- 1/2 κουταλάκι πιπέρι



Τους σπόρους του μαραθου θα προμηθευτείτε από τα καταστήματα μπαχαρικών. Γίνεται μια μεγάλη λαγάνα.

### Εκτέλεση

Ρίχνετε στο μίξερ το λάδι, το αλάτι, το πιπέρι, τη μαγιά, διαλυμένη σε ένα φλιτζάνι νερό, και το αλεύρι. Δουλεύετε σε μέτρια ταχύτητα για μερικά λεπτά, σταματάτε και ελέγχετε την πυκνότητα της ζύμης. Ρίχνετε, ακόμα, λίγο χλιαρό νερό και αμέσως προσθέτετε το μαραθόσπορο. Όταν το ζυμάρι σας γίνει ομοιογενές και αρχίσει να ξεκολλά από τα τοιχώματα του μπολ, το αδειάζετε πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώνετε με τα χέρια σας για μερικά λεπτά και, με τη βοήθεια ενός χοντρού πλάστη, δίνετε στη ζύμη σας το σχήμα της λαγάνας, που δεν πρέπει να είναι πολύ παχιά, διότι πρέπει να υπολογίσετε ότι θα διπλασιαστεί σε όγκο στη διάρκεια του ψησίματος. Τοποθετείτε σε λαδωμένο ταψί, σκεπάζετε με βαμβακερή πετσέτα και αφήνετε να διπλασιαστεί σε όγκο. Προτού τη βάλετε σε προθερμασμένο στους 100 βαθμούς φούρνο, τοποθετείτε τις φέτες ντομάτας στο κεντρικό και πλατύ μέρος της, πασπαλίζετε με το μαυροσούσαμο και λίγο μαραθόσπορο και ψήνετε στους 180 βαθμούς για 45 με 50 λεπτά.

## Ταραμοσαλάτα του λαδιού χωρίς ψωμί από το Πήλιο

Μια πολύ ενδιαφέρουσα εκδοχή της κλασικής ταραμοσαλάτας που παρασκευάζεται με βάση μόνο το ελαιόλαδο και τον ταραμά. Το μυστικό της είναι να δουλευτεί πολλή ώρα και με πολύ υπομονή, ώστε να γίνει αφράτη και βελούδινη.

### Υλικά



- 2 κουταλιές της σούπας ταραμά, κατά προτίμηση άσπρο
- 1-1½ φλιτζάνι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- χυμό ενός μεγάλου λεμονιού

### Εκτέλεση

Βάζετε στο μπλέντερ τον ταραμά και σταδιακά ρίχνετε το λεμόνι και το ελαιόλαδο. Όταν γίνει ένα ομοιογενές μείγμα, το οποίο έχει απορροφήσει όλο το ελαιόλαδο, το δοκιμάζετε και διορθώνετε τη γεύση με λίγο λεμόνι, αν είναι απαραίτητο. Σερβίρετε την ταραμοσαλάτα σε μικρά μπολ και γαρνίρετε με μερικές ελιές.