

PROJECT B1

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

“Το πέρασμα των αιώνων έφερε μαζί του αρώματα και γεύσεις Ανατολής και Ευρώπης. Η πολιτική κουζίνα, οι λέξεις, οι μουσικές και οι αισθήσεις μάς ταξιδεύουν, μάς διδάσκουν και μάς κάνουν να αναρωτιόμαστε γι' αυτό το πάντρεμα του ελληνικού και του βυζαντινού. ”

- ήθη και έθιμα της Πόλης που δεν ξεχάστηκαν αλλά αναβιώνουν μέσα από τα ελληνικά χρώματα
- μουσικές και λέξεις που παραξενεύουν αλλά και θυμίζουν στο άκουσμά τους
- χοροί που κουβαλάνε ακόμη κάτι από τη λάμψη της βυζαντινής αυτοκρατορίας
- πολιτική κουζίνα: οι γεύσεις και τα αρώματα της ανατολής σε ένα γαστριμαργικό ταξίδι

ΔΥΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΙ ΣΕ ΕΝΑ ΖΕΥΓΑΡΩΜΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΔΥΣΗΣ, ΕΝΑ ΓΑΪΤΑΝΑΚΙ ΠΟΥ ΧΑΝΕΙ ΤΙΣ ΡΙΖΕΣ ΤΟΥ ΣΤΙΣ ΓΕΙΤΟΝΙΕΣ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΚΑΙ ΞΑΝΑΒΡΙΣΚΕΙ ΤΟ ΡΥΘΜΟ ΤΟΥ ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

Η ερευνητική εργασία με τον τίτλο αυτό φιλοδοξεί να ξεχωρίσει και να απλοποιήσει τη σύνθεση ενός πολιτισμού σε εκείνα τα συστατικά στοιχεία του που ενώ φαντάζουν να είναι άρρηκτα δεμένα με το σύνολο, τελικά διαφοροποιούνται γιατί προέρχονται από ρίζες αλλιώτικες, ξεχωριστές. Οι μαθητές με τη διερεύνηση, την αξιολόγηση, τη σύνθεση και τη βιωματική επεξεργασία των δεδομένων μέσα από τις πηγές θα γίνουν ενεργοί θεατές και συντελεστές σ' αυτό το “μπέρδεμα” του ελληνικού με το βυζαντινό και θα αναζητήσουν τη μίξη του δυτικού με το ανατολίτικο στο σύνολο του ελληνικού πολιτισμού. Στόχος της συγκεκριμένης εργασίας είναι να προσεγγίσουν οι μαθητές το ελληνικό στοιχείο και να το “απομονώσουν” από τις επιδράσεις που δέχτηκε μέσα στο πέρασμα των αιώνων από την Ανατολή και το Βυζάντιο. Το πέρασμα των αιώνων έφερε μαζί του αρώματα και γεύσεις Ανατολής. Η πολιτική κουζίνα, οι λέξεις, η μουσική, ο χορός, τα ήθη και τα έθιμα της Βυζαντινής αυτοκρατορίας αναβιώνουν μέσα από τις απλές συνήθειες του ελληνικού λαού και μας ταξιδεύουν από το παρελθόν στο παρόν, αποδεικνύοντας περίτρανα πως τελικά οι δύο πολιτισμοί έχουν επηρεάσει και επηρεαστεί.

Τα υποθέματα που προτείνονται συνδέονται ενδεικτικά με θεματικές ενότητες του αναλυτικού προγράμματος του Λυκείου στα παρακάτω επιστημονικά πεδία :

1.ΕΚΦΡΑΣΗ- ΕΚΘΕΣΗ

Πεδία σύνδεσης με το αναλυτικό πρόγραμμα της Έκφρασης- Έκθεσης

- α) Θέματα σχετικά με το βυζαντινό πολιτισμό και τις επιρροές του
- β) Ελληνική γλώσσα και τουρκικά δάνεια

2. ΙΣΤΟΡΙΑ

A', B', Γ' Λυκείου

3. ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

A', B', Γ' Λυκείου

Ολομέλεια των ομάδων: Οι ομάδες συναντώνται σε ολομέλειες, για να παρουσιάσουν την πορεία της εξέλιξης του δικού τους υπό-θέματος και να παρακολουθήσουν την πορεία εξέλιξης των άλλων υποθεμάτων. Η διαδικασία ολοκληρώνεται με διεισδυτικές συζητήσεις και αλληλοενημερώσεις προκειμένου οι διαφορετικές διαστάσεις του θέματος και των υποθεμάτων να αποκτήσουν εσωτερική συνοχή. Οι μαθητές παρακολουθούν προσεκτικά, κρατούν σημειώσεις και ζητούν διευκρινήσεις, όπου απαιτείται, για να προχωρήσουν στη σύνθεση του δικού τους υποθέματος, ενσωματώνοντας δημιουργικά στοιχεία από τα υποθέματα των άλλων. Ακολουθεί προκαταρκτική παρουσίαση των εργασιών στην ολομέλεια των ομάδων, προκειμένου να λάβουν τις πρώτες ανατροφοδοτήσεις και να ετοιμάσουν την τελική παρουσίασή τους στο τέλος του τετραμήνου.

Αξιολόγηση

Στη συγκεκριμένη ερευνητική εργασία ακολουθείται το διερευνητικό και βιωματικό μοντέλο της αναζήτησης, της κριτικής ανάλυσης, της συνθετικής επεξεργασίας, της ανάληψης πρωτοβουλίας, της αξιολόγησης και της αξιοποίησης της γνώσης.

Η αξιολόγηση των μαθητών θα πρέπει να έχει διττό χαρακτήρα: α) να εκπληρώνονται οι διδακτικοί

στόχοι μέσα από τις εργασίες τους και β) να ενθαρρύνει την εφαρμογή μαθησιακών διαδικασιών της βιωματικής συμμετοχής, της διερευνητικής προσέγγισης, της ομαδικής εργασίας, της κριτικής αποτίμησης και της διεπιστημονικής σύνδεσης.

Παραδοτέα προς αξιολόγηση των μαθητών/τριών: Η αξιολόγηση θα στηρίζεται στην ομαδική εργασία των μαθητών, τόσο κατά τη διάρκεια του προγράμματος, όσο και κατά την παρουσίαση της εργασίας. Συγκεκριμένα η κάθε ομάδα θα τηρεί φάκελο (έντυπο και ηλεκτρονικό) ο οποίος θα περιλαμβάνει τη συμβολή της κάθε ομάδας στις δραστηριότητες, στις επιμέρους έρευνες, στην κριτική ερμηνεία των αποτελεσμάτων, στα τεχνήματα κλπ. Στον ομαδικό βαθμό θα συνυπολογίζεται και αυτός από την παρουσίαση της ερευνητικής εργασίας.

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Εισαγωγικός προβληματισμός

Το περιβάλλον εκκίνησης του σχεδίου αποσκοπεί στη διέγερση του ενδιαφέροντος των μαθητών έτσι ώστε να αναπτυχθεί η πρωτοβουλία τους. Η αναζήτηση της προέλευσης όλων εκείνων των πολιτιστικών στοιχείων που οι ρίζες τους χάνονται βαθιά στο Βυζάντιο και που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της ελληνικής κουλτούρας καθώς και η καταγραφή τους, θα διαμορφώσει την ολοκληρωμένη άποψη και θέση των μαθητών για την πραγματικότητα στα ελληνικά δεδομένα και θα τους επιτρέψει μια πιο σοβαρή συσχέτιση του ελληνικού με το βυζαντινό καθώς και με το ανατολίτικο στοιχείο. Γιατί ο ελληνικός πολιτισμός είναι ένα κράμα από πολιτιστικά στοιχεία βυζαντινής προέλευσης που έχουν πλήρως αφομοιωθεί στην ελληνική καθημερινότητα και ορίζουν την ελληνική πολιτιστική μας κληρονομιά. Ακολουθεί ο χωρισμός των μαθητών σε πέντε ομάδες. Η κάθε ομάδα αναλαμβάνει να επεξεργαστεί ένα από τα πέντε υποθέματα με συγκεκριμένες διαστάσεις.

Περιγραφή Μεθοδολογίας- Διαδικασίας αναλυτικά

ΥΠΟΘΕΜΑ 1ο

Οι μαθητές της πρώτης ομάδας αναλαμβάνουν να μελετήσουν το πρώτο υποθέμα σε βάθος. Συγκεκριμένα η ομάδα αναλαμβάνει δραστηριότητες, πραγματοποιεί έρευνα και προσεγγίζει περιγραφικά και κριτικά το δικό της υποθέμα που είναι τα ήθη και τα έθιμα που επικρατούν ως και σήμερα σαν ελληνική πολιτιστική κληρονομιά από το Βυζάντιο. Παράλληλα δημιουργεί ένα φάκελο εργασίας.

Δραστηριότητα

Έρευνα στο διαδίκτυο για συλλογή πληροφοριών.

Η Ελλάδα είναι μια χώρα με πλούσιο και ποικιλόμορφο πολιτισμό, γεγονός που οφείλεται τόσο στην τοποθεσία της ιστό σταυροδρόμι μεταξύ Ανατολής και Δύσης, αλλά και στις αλλεπάλληλες ξένες κατοχές κατά τη διάρκεια της ιστορίας της. Όπως θα δείτε υπάρχουν ακόμη και σήμερα έθιμα τα οποία επικρατούν στο πολιτιστικό στοιχείο της Ελλάδας αναλλοίωτα και φτάνουν βαθιά πίσω στο χρόνο, στο Βυζάντιο και τη Βυζαντινή αυτοκρατορία.

Χριστουγεννιάτικο δέντρο- ένα βυζαντινό έθιμο.

Το Χριστουγεννιάτικο δένδρο και μάλιστα ως μετεξέλιξη της αρχαίας Ελληνικής «Ειρεσιώνης», όχι μόνο δεν απαγορευόταν στο Βυζάντιο αλλά αντιθέτως κατά την εορτή των Χριστουγέννων «...κατά διαταγήν του επάρχου της (κάθε) πόλεως, ου μόνον καθαρισμός των οδών εγένετο, αλλά και στολισμός διαφόρων κατά διαστήματα στηνομένων στύλων με δενδρολίβανα,

κλάδους μύρτου και άνθη εποχής...» (Φαίδωνος Κουκουλέ, Τακτικού Καθηγητού του Πανεπιστημίου Αθηνών και Ακαδημαϊκού «Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός» τ. στ΄, σελ. 152).

Η ανάμνηση του βυζαντινού Χριστουγεννιάτικου στολισμού με στηνόμενους στύλους με δενδρολίβανα επιβίωσε στα Πρωτοχρονιάτικα κάλανδα: «Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά ψηλή μου ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΙΑ...». Τα κλαδιά του ελάτου που μοιάζουν πολύ με εκείνα του δενδρολίβανου θα μπορούσαν ίσως να αποτελούν το πιο πρόσφορο υποκατάστατό του που διαδόθηκε ευρέως στη Δύση και παρέμεινε μέχρι τις ημέρες μας.

Αξίζει να σημειωθεί ότι και η φάτνη η οποία τοποθετείται στην βάση του Χριστουγεννιάτικου δένδρου αποτελεί επίσης ελληνικό έθιμο από την εποχή του Βυζαντίου: «Οι Βυζαντινοί κατά την ημέραν των Χριστουγέννων...εσχημάτιζον σπήλαιον και εν αυτώ ετοποθέτουν στρωμνήν εφ' ής ετοποθέτουν παίδα, τον Ιησούν παριστάνοντα...» (Φαίδωνος Κουκουλέ, Τακτικού Καθηγητού του Πανεπιστημίου Αθηνών και Ακαδημαϊκού «Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός» τ. στ΄, σελ. 151).



Ομοίως και τα κάλανδα:

«...Οι Βυζαντινόπαιδες, περιερχόμενοι τας οικίας, από βαθείας πρωίας μέχρι δειλής οψίας, μετά αυλών και συρίγγων έλεγον τα κάλανδα...» (Φαίδωνος Κουκουλέ, Τακτικού Καθηγητού του Πανεπιστημίου Αθηνών και Ακαδημαϊκού «Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός» τ. στ΄, σελ. 152). Περί των καλανδιστών κατά τα Χριστούγεννα κατά τον ΙΒ΄ αι. μαρτυρεί και ο Ι. Τζέτζης γράφων: «...Και όσοι κατ' αρχίμνηνον την Ιανουαρίου και τη Χριστού γεννήσει δε και Φώτων ημέρα, οπόσοι περιτρέχουσι τας θύρας προσαιτούντες μετά ωδών και επωδών και λόγους εγκωμίων...».

Γαλαξειδιώτικο Καρναβάλι και Αλευρομουτζούρωμα

Παραδοσιακό Γαλαξειδιώτικο Καρναβάλι και αλευρομουτζούρωμα την Καθαρά Δευτέρα. Οι εβδομάδες της Αποκριάς για το Γαλαξειδί αποκτούν ιδιαίτερη εορταστική και ψυχαγωγική ζωντάνια. Από τις πρώτες μέρες του Τριωδίου σχεδόν κάθε βράδυ και μια φωτιά, με τους χορευτές και τα όργανα από τον Κούκουνα ως τις παραλίες. Το αποκορύφωμα του αποκριάτικου γλεντιού είναι τα Γαλαξειδιώτικα Κούλουμα της Καθαρής Δευτέρας. Το μεσημέρι μετά την παρέλαση των αρμάτων τρώνε συντροφιάς-συντροφιάς σε σπίτια, ή στην εξοχή. Μετά κατεβαίνουν στην αγορά, όπου γίνεται το "μουτζούρωμα" και το "αλεύρωμα". Δηλαδή από σακούλες, που άλλες είναι γεμάτες με φούμο και άλλες με αλεύρι ρίχνουν οι εορταστές στους ανυποψίαστους και μεταξύ τους. Η παραλία μετατρέπεται πολύ γρήγορα σε πεδίο μάχης. Σύννεφο το αλεύρι και πυκνό νέφος το φούμο.

Το έθιμο έχει βαθιές τις ρίζες του. Ίσως από τη Βυζαντινή εποχή, που οι παλιάτσοι των υποδρόμων χρωμάτιζαν τα πρόσωπά τους. Αυτό όμως έλαβε μεγάλη ακμή στην εποχή της ιστιοφόρου Ναυτιλίας, δηλαδή το 1840 και έκτοτε. Και αυτό γιατί τότε τα ιστιοφόρα ταξίδευαν από το Μάρτιο μέχρι το Νοέμβριο, έτσι οι εκδηλώσεις της Αποκριάς ήταν συγχρόνως και αποχαριτετιστήριες εκδηλώσεις.

Η Βασιλόπιτα

Για να δούμε ποια είναι η καταγωγή του εθίμου της βασιλόπιτας θα ταξιδέψουμε στο χρόνο και θα βρεθούμε στον τέταρτο αιώνα μ.Χ. στην Καισάρεια της Μικράς Ασίας. Πρεσβύτερος των χριστιανών εκείνο τον καιρό ήταν ο Μέγας Βασίλειος. Ο αυτοκράτορας του Βυζαντίου Ιουλιανός σε μία εκστρατεία του κατά των Περσών, πέρασε από τη Καισάρεια. Εκεί ο Βασίλειος του

πρόσφερε τρία κριθαρένια ψωμιά γιατί οι κάτοικοι ήταν φτωχοί. Ο Ιουλιανός θυμωμένος για το δώρο, έστειλε τρεις μπάλες σανό και ορκίστηκε ότι θα καταστρέψει τη Καισάρεια. Όταν ο Ιουλιανός επέστρεψε, ο Βασίλειος ζήτησε να προσφέρουν οι πιστοί ό,τι πολύτιμο είχαν. Όμως ο κίνδυνος πέρασε και τα πολύτιμα αντικείμενα έπρεπε να επιστραφούν στους κατόχους τους. Για να είναι δίκαιος ο Βασίλειος έδωσε εντολή να ζυμωθούν μικρές πίτες, να μπουν μέσα τα αντικείμενα και να μοιραστούν. Αυτό το γεγονός τιμούμε κι εμείς κάθε χρόνο με το έθιμο της βασιλόπιτας.

Ταφικά έθιμα από τη βυζαντινή εποχή ως τα νεώτερα χρόνια

Ο λαός ως προς τα ταφικά έθιμα φαίνεται συντηρητικός, αντιμετωπίζει το θάνατο και την ταφή των προγόνων του με προσήλωση και εμμονή στις παραδόσεις, τις δοξασίες και τις συνήθειες, που αυτοί του κληροδότησαν. Έτσι, πολλά σημερινά έθιμα ανάγονται στην αρχαιότητα. Όμως, δεν είναι λίγες οι αλλαγές που συντελέστηκαν στο μεταχριστιανικό κόσμο. Ο θάνατος και η ταφή του Χριστού, η ίδρυση της Εκκλησίας, οι τάφοι των μαρτύρων του χριστιανισμού και η πίστη στην ανάσταση των νεκρών αναδιαμόρφωσαν το εθιμοτυπικό και τις ταφές από τους χρόνους του Βυζαντίου μέχρι και τα νεώτερα χρόνια.

Ταφικές πρακτικές

Ο θάνατος

Όταν ο νεκρός αισθανόταν το θάνατο να πλησιάζει φρόντιζε για τη διαθήκη του, στην οποία επισήμανε ότι την υπογράφει με σώας τα φρένας. Στη συνέχεια ερχόταν ιερέας, σαν προάγγελος του θανάτου, να εξομολογήσει και να κοινωνήσει τον μελλοθάνατο. Ταυτόχρονα οι συγγενείς και προσφιλείς μαζεύονταν να χαιρετήσουν τον άνθρωπό τους.

Επερχομένου του θανάτου, οι συγγενείς έκλειναν τα μάτια και το στόμα του νεκρού.

Οι συγγενείς και φίλοι επισκέπτονταν το νεκρό προκειμένου να τον χαιρετήσουν, την ώρα της πρόθεσης, σύμφωνα με πολλές πηγές.

Ο θρήνος

Τον νεκρό, θρηνούσαν με τα μοιρολόγια, άσματα εγκωμιαστικά και πένθιμα, το περιεχόμενο των οποίων για τα βυζαντινά χρόνια λαμβάνουμε από μεταφορές τους μέσα σε βυζαντινά μυθιστορήματα. Οι στίχοιμίλαγαν για τη χαμένη νεότητα των νεαρών νεκρών, εκφράζανε το παράπονο της χηρείας στο σύζυγο που έφυγε, ζητούσαν τελευταίες συμβουλές από το νεκρό γονέα. Υπήρχαν μάλιστα και επαγγελματίες μοιρολογίστρες που καλούνταν για το θρήνο. Ο νεκρός φυλασσόταν από τους προσφιλείς τους μια νύχτα πριν ταφεί, τελετή υποχρεωτική στη λαϊκή σκέψη, η οποία διατηρείται ακόμα στην ελληνική ύπαιθρο.

Η εκφορά του νεκρού και η πομπή

Μετά το θρήνο άρχιζε η κηδεία ή εξόδιον, τελετουργία που δεν ήταν χρονικά προκαθορισμένη, αν και το μεσογειακό κλίμα δεν επέτρεπε την καθυστέρηση της ταφής. Τοποθετούσαν το νεκρό σε φέρετρο, με το πρόσωπο ακάλυπτο, σύμφωνα με το αρχαίο τυπικό, και κατά τη νεκρική πομπή οι συγγενείς ή φίλοι του νεκρού ή ακόμα και επαγγελματίες νεκροφόροι κουβαλούσαν τη σορό στους ώμους. Τα φέρετρα έμοιαζαν με κρεβάτια, κατασκευάζονταν από απλό ξύλο ενώ των πλουσιότερων, από ξύλο κέδρου ή κυπαρισσιού ή ακόμα από ασήμι ή χρυσό. Τα απλούστερα φέρετρα, από τη βυζαντινή εποχή μέχρι και τον 20ο αιώνα ήταν κτήμα των εκκλησιών και ενοικιάζονταν στις κηδείες.

Στην πομπή προηγούνταν οι ιερείς που έψαλλαν κρατώντας κεριά και θυμιάματα, ακολουθούσε το σκήνωμα και έπονταν οι λαϊκοί με λαμπάδες στα χέρια. Ταυτόχρονα, καθ' όλη τη διάρκεια, χτυπούσαν οι καμπάνες.

Η νεκρώσιμος ακολουθία και η ταφή

Τη θρησκευτική τέλεση της κηδείας, αλλά όχι την ταφή αρνούταν η εκκλησία στους αλλόθρησκους, στους αιρετικούς και στους σχισματικούς, στα αβάπτιστα αποθανόντα παιδιά, στους αμετανόητους αφορισθέντες και στους αυτόχειρες που δεν έπασχαν από ψυχικό νόσημα.

Από τα βυζαντινά χρόνια, άρχισαν να θάβουν την ημέρα τους νεκρούς τους, αφού οι πατέρες της εκκλησίας πολέμησαν την αντίληψη των αρχαίων Ελλήνων και των Ιουδαίων που θεωρούσαν τους νεκρούς πηγή μόλυνσης και γι' αυτό τους έθαβαν νύχτα. Η αντίληψη αυτή διατηρήθηκε όμως μέσα στους αιώνες και μέχρι πρόσφατα και η κάθαρση μετά από ταφή ήταν απαραίτητη και η συνάντηση κηδείας θεωρούνταν κακός οiwνός. Θεμιτή ήταν πάντως η ταφή στην πατρική γη του εκλιπόντα ή η εκ των υστέρων μετακομιδή των λειψάνων του στην πατρίδα του.

Πένθος

Το βαρύ πένθος για τους Βυζαντινούς κρατούσε δια νόμου εννέα ημέρες, ενώ η χήρα όφειλε να πενθήσει για ένα χρόνο.

Μνημόσυνα

Τη βυζαντινή εποχή οι μνημόσυνες ακολουθίες για το νεκρό γίνονταν, όπως ακόμα και σήμερα, την τρίτη, την ένατη και την τεσσαρακοστή ημέρα από το θάνατό του, καθώς και μετά από ένα χρόνο, χρονικά διαστήματα με θεολογικούς συμβολισμούς. Στα μνημόσυνα οι συγγενείς έφερναν στο ναό και κατόπι στον τάφο κόλλυβα, κόκκους δηλαδή σιταριού αναμειγμένους με ρόδια, αμύγδαλα, καρύδια, σταφίδες και κουκουναρία.

Τάφοι και ταφή

Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους οι τάφοι ήταν οικογενειακοί ή κληρονομικοί. Ανάλογα με τη κοινωνική θέση και τον πλούτο του ενταφιαζόμενου ήταν απλούστεροι ή πολυτελέστεροι. Πάνω στον τάφο τοποθετούνταν επιτάφιος πλάκα ενεπίγραφος, που σε πεζό ή έμμετρο λόγο ανέφερε το όνομα του νεκρού και του πατέρα του, την ημερομηνία του θανάτου και εν συντομία τα βιογραφικά του στοιχεία. Λόγω των θρησκευτικών ερίδων σκόπιμο ήταν να γράφεται το ότι ο θαμμένος ήταν ορθόδοξος. Πάνω στην πλάκα τοποθετούνταν σταυρός και μέσα σε κόγχη λυχνάρια, ιερές εικόνες, εικόνα του νεκρού και άλλα. Δεν ήταν σπάνιο ο τάφος να περιφρασσόταν με κάγκελα, ενώ μπορεί να στολιζόταν με λουλούδια, δενδρύλλια, στυλίσκους και γλυπτά. Ο τάφος θεωρούνταν ιερός και ήταν ανόσιο να πατηθεί. Χαρακτηριστικό γνώρισμα των τάφων και των κοιμητηρίων ήταν και είναι το φύτεμα των κυπαρισσιών, γεγονός που μνημονεύεται από τον 9ο αιώνα.

Επαγγέλματα

Οι λεκτικάριοι ήταν αυτοί που μετάφεραν τη "lectica", τα φέρετρα δηλαδή, με τα οποία μεταφέρονταν τα λείψανα από την οικία του αποβιώσαντα στο ναό, όπου λάμβανε χώρα η νεκρώσιμη ακολουθία και στη συνέχεια στον τόπο ενταφιασμού, όπου απέθεταν το λείψανο στον τάφο.

Οι κοπιαταί ήταν τα πρόσωπα που κατασκεύαζαν τον τάφο ή διαμόρφωναν κατάλληλα το χώρο ταφής που υπήρχε στα κοιμητήρια.

Οι μνημοράλιοι κατασκεύαζαν τους τάφους, τα βασιλικά μνήματα και αναλάμβαναν και τη φύλαξη αυτών.

Επαγγελματίες ήταν, όχι μόνο στο Βυζάντιο, αλλά και αργότερα οι μοιρολογίστρες, οι οποίες προσλαμβάνονταν και πληρώνονταν από τους πενθούντες, χωρίς όμως να είναι νομικά κατοχυρωμένες.

Νεκροταφεία

Η λέξη κοιμητήριο αρχικά χρησιμοποιήθηκε για τον τάφο ενός νεκρού και στη συνέχεια ο όρος δήλωνε όλη την περιοχή όπου υπήρχαν τάφοι. Τους πρώτους βυζαντινούς αιώνες τα νεκροταφεία, παρέμειναν δια νόμου εκτός των πόλεων και δίπλα στο δρόμο.

Η κάθοδος του Χριστού στον Άδη

Σε αρκετούς ναούς του νησιού, όπως στον Αγ. Θεράποντα στο κέντρο της Μυτιλήνης, γίνεται η αναπαράσταση της Καθόδου του Χριστού στον Άδη, ένα έθιμο που έρχεται από τις Βυζαντινές εποχές. Σύμφωνα με την παράδοση, ο Χριστός λίγο πριν αναστηθεί, κατέβηκε στον Άδη για να χαρίσει φως και αιώνια ζωή στους νεκρούς Έτσι, τα μεσάνυχτα του Μεγάλου Σαββάτου, όταν όλη η πομπή με τους ιερείς και τον υπόλοιπο κόσμο, έχουν γιορτάσει την Ανάσταση στο προαύλιο του ναού και πρόκειται να επιστρέψουν στο ναό, διαδραματίζονται τα ακόλουθα: Κλείνει η κεντρική πύλη του ναού και στο προαύλιό του μένει όλη η πομπή με τον επικεφαλής κληρικό, ενώ μέσα στο ναό στέκεται κάποιος (συνήθως ένας ψάλτης). Ο επικεφαλής κληρικός αναπαριστά το Χριστό, ενώ ο άλλος αναπαριστά τον Άδη και γίνεται ένας διάλογος, ώστε να ανοιχτεί η πύλη του ναού. Με το που ανοίγει η πύλη, ο επικεφαλής κληρικός και όλη η πομπή μπαίνουν ορμητικά στο ναό, ψάλλοντας όλοι μαζί δυνατά το «Χριστός Ανέστη». Ένα συγκινητικό έθιμο που καθηλώνει τους πιστούς.

ΥΠΟΘΕΜΑ 2ο

Οι μαθητές της δεύτερης ομάδας αναλαμβάνουν να μελετήσουν το δεύτερο υπόθεμα σε βάθος. Συγκεκριμένα η ομάδα χωρίζεται σε δύο υπο-ομάδες, αναλαμβάνουν δραστηριότητες, πραγματοποιούν έρευνα και προσεγγίζουν περιγραφικά και κριτικά το δικό τους υπόθεμα που είναι μουσικές και λέξεις που επηρέασαν και διαμόρφωσαν τα ελληνικά δεδομένα (Βυζάντιο-Μικρασία-Τουρκία). Παράλληλα δημιουργεί ένα φάκελο εργασίας.

Διερευνητικά ερωτήματα- στόχοι

Ερώτημα 1ο

Βυζαντινή μουσική και δημοτικό τραγούδι σε ένα “πάντρεμα”, με ρίζες στο Βυζάντιο

Ιστορική αναδρομή της εκκλησιαστικής μουσικής - Ιδιαιτερότητες

Στο Βυζάντιο, η μουσική είχε εξέχοντα ρόλο. Για την κοσμική (μη θρησκευτική) μουσική έχουμε ελάχιστες πληροφορίες. Μας έχουν διασωθεί σημαντικές πληροφορίες για την εκκλησιαστική μουσική, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα που ο όρος βυζαντινή μουσική συχνά συνδέεται-εσφαλμένα- μόνο με την εκκλησιαστική μουσική.

Ιστορία Βυζαντινής μουσικής

Με τον όρο Ελληνική Βυζαντινή μουσική εννοείται η μουσική της Ορθόδοξης Ελληνικής Εκκλησίας που διαμορφώθηκε κυρίως στο Βυζάντιο και αποτέλεσε ειδικό μελωδικό σύστημα τεχνοτροπίας. Ο όρος «Βυζαντινή μουσική» παράγεται από τον όρο «Βυζάντιο», όπως επεκράτησε βέβαια να ονομάζεται πολύ μεταγενέστερα από την κατάλυσή του το μεσαιωνικό μας κράτος, δηλαδή η Ρωμανία, που είχε πρωτεύουσα την Κωνσταντινούπολη. Στην μουσική αυτή με τούς 8 ήχους, τη δική της κλίμακα, παρασημαντική και τις ιδιομορφίες της, η οποία συνδέθηκε αναπόσπαστα με τη λατρεία της Ορθόδοξης Ανατολικής Εκκλησίας, διακρίνουμε έξι περιόδους.

Έλληνες και ξένοι ιστορικοί συμφωνούν ότι αυτές οι μελωδίες, οι εκκλησιαστικοί ήχοι και γενικά το όλο σύστημα της Βυζαντινής μουσικής, συνδέεται στενά με το αρχαίο μουσικό σύστημα.

Η βυζαντινή μουσική που διασώζεται είναι στο σύνολό της εκκλησιαστική, με εξαίρεση κάποιους αυτοκρατορικούς ύμνους, που και αυτοί έχουν θρησκευτικά στοιχεία. Το βυζαντινό άσμα ήταν μονωδικό, σε ελεύθερο ρυθμό, και προσπάθησε συχνά να απεικονίσει μελωδικά την έννοια των λέξεων. Η γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε ήταν η ελληνική. Ο βυζαντινός ύμνος, του οποίου υπήρξαν τρεις τύποι, ήταν η μέγιστη έκφραση αυτού του μουσικού είδους.

Μέρος της βυζαντινής μουσικής, αν και χρονικά μεταγενέστερο μπορεί να θεωρηθεί το

δημοτικό τραγούδι, αν και διαφέρει από την εκκλησιαστική μουσική στο ότι έχει σταθερό μέτρο, ώστε να εξυπηρετείται και ο χορευτικός σκοπός. Αυτό δεν είναι τυχαίο: στον ίδιο γεωγραφικό χώρο, από τον ίδιο πολιτισμό η μουσική είναι ενιαία. Μην ξεχνάμε πως η πρώτη φορά που διδάχτηκε (ευρέως) η δυτική μουσική στον Ελληνικό χώρο, ήταν με την έλευση του Όθωνα. Μέχρι τότε η μουσική που εκτελείτο, ακουγόταν, καταγραφόταν και διδασκόταν (εμπειρικά ή/και σε μουσικοδιδασκαλεία) ήταν η βυζαντινή.

Κατά τους τρεις πρώτους αιώνες, όλος ο χριστιανικός κόσμος δοκιμάζεται σκληρά: οι διωγμοί αναγκάζουν τους πρώτους χριστιανούς να κρύβονται για να μπορέσουν να τελέσουν τη λατρεία τους αλλά και για να εξασφαλίσουν την ίδια τους τη ζωή. Κάτω από αυτές τις συνθήκες λοιπόν δεν ήταν δυνατόν να αναπτυχθεί οιαδήποτε μορφή τέχνης. Η εκκλησιαστική Μουσική συμπεραίνεται ότι ήταν απλή και απέριτη. Από μελωδική άποψη ψάλλονταν αποσπάσματα από την Παλαιά και Καινή Διαθήκη, από τους ψαλμούς του Δαβίδ, και ύμνοι, που συνέθεταν οι πατέρες της Εκκλησίας, όπως ο Ιουστίνος ο φιλόσοφος και μάρτυρας, ο Κλήμης ο Αλεξανδρέας και ο ιερός Ανατόλιος. Από τους ύμνους αυτούς, λίγοι διασώθηκαν μέχρι σήμερα. Οι πατέρες δεν αναφέρουν κανένα είδος εκκλησιαστικού μουσικού βιβλίου για αυτή την περίοδο. Επίσης γνωρίζουμε ότι η μετάδοση των ύμνων κατά την διάρκεια των τριών πρώτων χριστιανικών αιώνων πρέπει να ήταν κυρίως προφορική. Η μουσική της Ορθόδοξης Εκκλησίας τόσο την περίοδο αυτή όσο και στις άλλες περιόδους ήταν πάντοτε φωνητική, καθώς απαγορευόταν η χρήση οργανικής μουσικής. Έτσι ποτέ δεν χρησιμοποιήθηκε στην Εκκλησία πολυφωνικό σύστημα ψαλμωδίας. Κατά την περίοδο αυτή δεν ψάλλουν συγκεκριμένα πρόσωπα αλλά όλοι οι παρόντες στη λατρεία πιστοί. Έτσι λοιπόν το εκκλησίασμα μπορούσε να παρακολουθεί το μέλος και κατά συνέπεια να συμπάλλουν τα ιερά άσματα με μία φωνή. Καθώς όμως χρόνο με το χρόνο οι χριστιανοί αυξάνονταν, ήταν δύσκολη η από κοινού ψαλμωδία. Για το λόγο αυτό, καθιερώθηκε από πολύ νωρίς στην Εκκλησία, η τάξη των ψαλτών. Γενικά, κατά την περίοδο αυτή, τέθηκαν οι πρώτες βάσεις της Εκκλησιαστικής μουσικής.

Από το Μέγα Κωνσταντίνο μέχρι την Εποχή των μεγάλων υμνογράφων του 7ου-8ου αι. που τελειώνει γύρω στον 12ο αι., έχουμε την ολοκλήρωση του υμνογραφικού έργου για όλες τις ακολουθίες της Εκκλησίας. Μετά την αναγνώριση του χριστιανισμού από το Μέγα Κωνσταντίνο και το τέλος των διωγμών, η θρησκευτική μουσική άρχισε να χρησιμοποιείται συστηματικά. Έτσι, αποτέλεσε σπουδαίο λατρευτικό στοιχείο. Οι ψαλμοί και οι ύμνοι αρχίζουν να ψάλλονται αντιφωνικά, ενώ χρησιμοποιείται και ο «καθ' ύπακοήν» τρόπος ψαλμωδίας, που ο ένας «κατάρχει» του μέλους, δηλαδή ψάλλει μόνος του και οι λοιποί υπηχούν. Η μουσική, αυτή την περίοδο, άρχισε να αναπτύσσεται ελεύθερα και αβίαστα. Επίσης σημαντικοί υμνογράφοι αυτής της περιόδου, ήταν ο όσιος Ρωμανός ο Μελωδός, ο Πατριάρχης Αλεξανδρείας Κύριλλος, ο Πατριάρχης Κωνσταντινουπόλεως Ανατόλιος, ο Γρηγόριος ο Διάλογος Πάπας Ρώμης, ο άγιος Ανδρέας Επίσκοπος Κρήτης, ο Ιωάννης ο Δαμασκηνός, ο Κοσμάς ο μελωδός, ο Θεόδωρος ο Στουδίτης, ο Θεοφάνης ο Γραπτός, ο Πατριάρχης Ιεροσολύμων Σωφρόνιος, ο Γεώργιος Πισίδης, ο Πατριάρχης Κωνσταντινουπόλεως Γερμανός ο Ομολογητής, ο Λέων Βύζας ή Βυζάντιος, ο Ανδρέας Πυρρός η Πυρσός, ο Λέων ο Σοφός και η Κασσία μοναχή ή Κασσιανή.

Μετά από την άλωση της Πόλεως, η Βυζαντινή Μουσική, που για δεκαπέντε αιώνες αναπτυσσόταν και αποτελούσε αναπόσπαστο στοιχείο στη ζωή του Βυζαντίου, εξακολούθησε να υπάρχει με τον ίδιο αλλά και με πιο έντονο τρόπο. Αυτή την περίοδο, παρατηρείται μεγάλη προσπάθεια για την αναλυτικότερη γραφή της μουσικής, καθώς το υπάρχον σύστημα της μουσικής στενογραφίας δημιουργούσε πολλά προβλήματα στη μάθηση της μουσικής. Σπουδαιότερη από αυτή την προσπάθεια, ήταν του Μπαλασίου ιερέως. Μετά τον Μπαλάσιο έγιναν και άλλες προσπάθειες αναλύσεως της γραφής από σπουδαίους μουσικούς της περιόδου. Κορυφαίος μουσικός της 4ης περιόδου της ιστορίας της Βυζαντινής Μουσικής ήταν ο Πέτρος ο Πελοποννήσιος.

Η Εκπαίδευση των ψαλτών

Η Εκπαίδευση των ψαλτών γινόταν σε ειδικές σχολές. Επί Θεοδοσίου του αυτοκράτορος (τέλη Δ' αιώνας) αναφέρεται ότι στην Κωνσταντινούπολη δίδασκαν την Εκκλησιαστική μουσική,

διδάσκαλοι της μουσικής. Κατά την Εποχή του αυτοκράτορα Ιουστινιανού (482 - 565 μ.Χ.) ο ναός της του Θεού Σοφίας είχε 25 ιεροψάλτες. Εκτός αυτών δε και 100 αναγνώστες, οι οποίοι βοηθούσαν στην ψαλμωδία. Το χορό των ιεροψαλτών διηύθυνε ο πρωτοψάλτης, που χρησιμοποιούσε τη λεγόμενη χειρονομία. Η χειρονομία, που ήταν σε χρήση μέχρι τα μέσα περίπου του ΙΖ αιώνα, γινόταν με διάφορες κινήσεις του δεξιού χεριού και έδειχνε, συνήθως, το σύνθημα της έναρξης και της παύσης της ψαλμωδίας, καθώς επίσης τον τρόπο εκτέλεσης και το ρυθμό του άσματος.

Η Ελληνική Παραδοσιακή μουσική

Η παραδοσιακή μουσική είναι ένα από τα σημαντικότερα κομμάτια της ελληνικής μουσικής μας παράδοσης και απαρτίζεται από τα εξής κομμάτια: τα δημοτικά τραγούδια, την κρητική λαϊκή μουσική, το μικρασιάτικο, το ρεμπέτικο και το λαϊκό τραγούδι.

Το Μικρασιάτικο τραγούδι διαμορφώθηκε στα Δυτικά και Βορειοδυτικά παράλια, στον Πόντο, την Καππαδοκία και τέλος τη Γαλατία, τη Λυκαονία και τη Λυκία. Στα Δυτικά και Βορειοδυτικά παράλια το μικρασιάτικο τραγούδι έχει τις απαρχές του στο ξεκίνημα του Β αι., όταν οι Έλληνες από την Ιωνία, την Αιολία και την Προποντίδα, έφεραν το δικό τους μουσικό υλικό από τον τόπο καταγωγής τους και το συνταίριασαν με διάφορα νέα υλικά που βρήκαν στη νέα τους πατρίδα. Το τραγούδι αυτό διαφέρει στον στίχο και τη μουσική σε αρκετά σημεία από τα αυστηρά παραδοσιακά πλαίσια του δημοτικού τραγουδιού, παρουσιάζοντας πολλά από τα χαρακτηριστικά, που θα επενεργήσουν αργότερα στη διάπλαση του ύφους του ρεμπέτικου τραγουδιού.

Τα Ποντιακά τραγούδια χωρίζονται σε δυο κατηγορίες ανάλογα με τα κείμενα και τη μουσική που χρησιμοποιούν:

α) στα έντονα ιδιωματικά, που προέρχονται από τον ανατολικό Πόντο και ιδιαίτερα από τη Ριζούντα, Τραπεζούντα, Αργυρούπολη και Νικόπολη, και

β) στα πιο κοινά, δηλαδή πιο προσिता στο μέσο Έλληνα, που προέρχονται από το Δυτικό Πόντο και ιδιαίτερα από την Κερασούντα, την Οινόη και την Ινέπολη. Τα τραγούδια του Δυτικού Πόντου είναι πιο ήρεμα και πιο εκλεπτυσμένα από του ανατολικού και έχουν μεγαλύτερη σχέση με εκείνα της Δυτικής και Βορειοδυτικής Μικρασίας, των νησιών του Αιγαίου και της Θράκης.

Η συμβολή της Καππαδοκίας στο δημοτικό μας τραγούδι είναι πολύ σημαντική. Κύριο χαρακτηριστικό των τραγουδιών αυτών είναι το γλωσσικό τους ιδίωμα, η απλότητα στο μέτρο, η αργή χρονική αγωγή τους και η μελωδική τους λιτότητα.

Στις αρχές του 1922 στη Γαλατία, τη Λυκαονία, τη Λυκία και τις άλλες περιοχές που δεν ανήκουν γεωγραφικά στα δυτικά και βορειοδυτικά παράλια της Μικράς Ασίας, τον Πόντο και την Καππαδοκία, το ελληνικό μικρασιάτικο τραγούδι βρίσκεται σε παρακμή, καθώς οι Έλληνες που αποτελούν τη μειονότητα τραγουδούν σχεδόν μόνο τούρκικα τραγούδια.

Κλαρίνο: Το κλαρίνο σαν λαϊκό μουσικό όργανο, έρχεται στην Ελλάδα από την Τουρκία, με τους Τουρκόγυφτους, γύρω στα 1835. Αρχικά, μαζί με το βιολί και το λαούτο και αργότερα, με το σαντούρι αποτελούν την κομπανία, το κατ'εξοχήν λαϊκό μουσικό συγκρότημα, που αντικαθιστά σιγά-σιγά την πατροπαράδοτη ζυγιά νταούλι-ζουρνά, ή λύρα-λαούτο.

Ρεμπέτικο τραγούδι

Η αλήθεια είναι ότι συγκεκριμένος και αποδεκτός ορισμός του ρεμπέτικου δεν υπάρχει. Κάποιοι τα χαρακτηρίζουν απλά τραγούδια, τραγουδισμένα από απλούς ανθρώπους. Ο πιο γοητευτικός ίσως ορισμός δόθηκε δια στόματος Γιώργου Ροβερτάκη (ρεμπέτης). «Το ρεμπέτικο γράφτηκε από ρεμπέτες για ρεμπέτες. Ήταν εκείνος που έχει ένα σεκλέτι και το 'ριχνε έξω».

Ο εννοιολογικός προσδιορισμός της λέξης «ρεμπέτικα» έχει επίσης πολλές εκδοχές. Η πιο διαδεδομένη είναι ότι προέρχεται από την τούρκικη λέξη «ρεμπέτ» που θα πει ατίθασος, ανυπόταχτος. Υπάρχει όμως και η άποψη που θέλει τη λέξη να προέρχεται από το ελληνικότατο

«ρεμπέτος» που ερμηνεύεται ο αναίτιος περιπλανώμενος. Ο μπόεμ δηλαδή, ο αδιάφορος, ο ξεπεσμένος. Όπως και να 'χει το μουσικό αυτό είδος σφράγισε την έκφραση του μουσικού φολκλόρ των αστικών κέντρων κατά τη διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών του 19ου αιώνα ως το 1950-60. Το ρεμπέτικο τραγούδι είναι μια από τις κατηγορίες των λαϊκών τραγουδιών με περιεχόμενο κατ' αρχήν ερωτικό και έπειτα κοινωνικό.

Η περίοδος της γέννησης και της εξάπλωσης του ρεμπέτικου τραγουδιού επισημαίνεται στην αρχή του αιώνα κυρίως στη Σμύρνη και συμπίπτει με τη φάση της ανάπτυξης της βιομηχανικής κοινωνίας στην Ελλάδα που είχε ως αποτέλεσμα τη συγκέντρωση πληθυσμού γύρω από τα αστικά κέντρα. Ειδικότερα, τα τραγούδια αυτά των στρωμάτων που ζούσαν στα περίξ των αστικών κέντρων ήταν η έκφραση της άμυνάς τους απέναντι στον αποκλεισμό τους από τα κυρίαρχα στρώματα εκείνης της εποχής. Μια προσπάθεια για κοινωνική ταυτότητα, για επιβίωση, για συνέχιση της ύπαρξής τους. Χώρος της αρχικής διαμόρφωσης του ρεμπέτικου ήταν η φυλακή και ο τεκές. Ο ανερχόμενος όμως καπιταλισμός, στο δρόμο για τη βιομηχανοποίηση, καθώς και το κύμα των προσφύγων της Μικρασιατικής καταστροφής που προστέθηκε στις τάξεις του «περιθωρίου» της ελληνικής κοινωνίας έπαιξαν καταλυτικό ρόλο στην εξάπλωσή του και σε ευρύτερα κοινωνικά στρώματα.

Οι μουσικές ρίζες του ρεμπέτικου ανάγονται στη Βυζαντινή Εκκλησιαστική μουσική και στο δημοτικό τραγούδι της Μικράς Ασίας και των νησιών του Αιγαίου. Επίσης έχει δεχτεί επιδράσεις από αραβικούς, περσικούς και ινδικούς μουσικούς ρυθμούς. Ένας Έλληνας μουσικολόγος είπε ότι το πιο σωστό πράγμα που θα μπορούσε να λεχθεί για τα ρεμπέτικα είναι ότι ανήκουν στην ανατολική Μεσόγειο.

Τα ρεμπέτικα τραγούδια δεν βασίζονται σε κλίμακες αλλά σε τροπικούς τύπους. Οι παλιοί μουσικοί χρησιμοποιούσαν τη λέξη «μακάμ» για τους τύπους αυτούς, αλλά λίγο αργότερα τους έδωσαν το όνομα δρόμοι. Η λέξη ταξίμ εξελληνίστηκε σε ταξίμι, όρος που δηλώνει τις αυτοσχέδιες εισαγωγές των τραγουδιών, όπου ο μουσικός ερευνά το δρόμο που είναι γραμμένο το τραγούδι. Το τραγούδι αρχίζει, ως γνωστόν, με μια εισαγωγή σόλο μπουζούκι και μετά μπαίνει η φωνή και τα άλλα συνοδευτικά όργανα (μπαγλαμαδάκι, κιθάρα, ακορντεόν, δεύτερο μπουζούκι, τουμπελέκι κλπ). Ο οργανοπαίχτης δεν ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες για το μουσικό αυτοσχεδιασμό παρά μονάχα το δρόμο που ο ίδιος έχει διαλέξει.

Μόνο 30 χρόνια βάσταξε η ακμή του καθεαυτού ρεμπέτικου τραγουδιού, όπου διακρίνουμε 3 εποχές:

Στην πρώτη δεκαετία κυριάρχησε το σμυρναϊκό στυλ και κανείς από τους τότε γνωστούς συνθέτες.

Στη δεύτερη περίοδο τα ούτια έδωσαν τη θέση τους στους μπουζουκομπαγλαμάδες και οι σμυρνιαές τραγουδίστριες των καφέ αμάν στους σέρτικους τραγουδιστές των τεκέδων. Τότε ήταν που το ρεμπέτικο αποκάλυψε τον αγνό κόσμο του περιθωρίου. Στη δεύτερη και χρυσή περίοδο του ρεμπέτικου δεσπόζει ο σεβάσμιος Μάρκος Βαμβακάρης και δίπλα του ο Τούντας, ο Μπαγιαντέρας, ο Μπάτης, ο Παγιουμτζής, ο Χατζηχρήστος, ο Περιστέρης, ο Παπαϊωάννου.

Τέλος η τρίτη περίοδος είναι η εποχή που ο Τσιτσάνης μάς έδωσε τα καλύτερά του τραγούδια, που ο Μάρκος τραγούδησε Τσιτσάνη και ο Χιώτης έπαιζε μπουζούκι. Ο Βασίλης Τσιτσάνης είναι ο μάγος εκείνης της εποχής, ο οποίος μετέβαλε το ρεμπέτικο σε λαϊκό. Σήμερα το ρεμπέτικο τραγούδι δεν υπάρχει. Στη θέση του είναι το λαϊκό.

Ακριτικά τραγούδια

Γενικά, τα ακριτικά τραγούδια διακρίνονται από τα πλούσια χαρακτηριστικά του δημοτικού τραγουδιού και ιδιαίτερα για την πνοή τους, την ηρωική και πολεμική αναφορά τους, την πυκνότητα αλλά και τη λιτότητα του λόγου καθώς και για την πλαστική τους δύναμη. Κύριος στόχος τους είναι η έξαρση της τιτάνιας προσωπικής λεβεντιάς που στο στόμα του ελληνικού λαού γίνεται τραγούδι - θρύλος. Αποτελούν έκφραση εν προκειμένω της τιτάνιας αντιπαλότητας του Βυζαντίου κατά των βαρβάρων και του αγροϊκού χαρακτήρα των Αράβων και κάθε άλλων επιδρομέων ως παρασιτικών στοιχείων της Αυτοκρατορίας.

Συνέπεια των παραπάνω είναι οι ήρωες αυτών των τραγουδιών να παρουσιάζονται σαν άτομα εξαιρετικής ανδρείας, συχνά με υπερφυσικές δυνατότητες και διαστάσεις: επιδεικνύουν πολεμικές ικανότητες από μικρή ηλικία και είναι σε θέση να κατατροπώσουν μόνοι μεγάλα στρατεύματα. Τα κατορθώματα των ακριτικών ηρώων παρουσιάζουν διάφορες μορφές: Στο Άσμα του Αρμούρη ο νεαρός ήρωας, ο Αρέστης, γιος του Αρμούρη, κάνει έφοδο στο στρατόπεδο των Σαρακηνών για να ελευθερώσει τον αιχμάλωτο πατέρα του, εξοντώνει τους εχθρούς και προκαλεί τον θαυμασμό του Εμίρη για το θάρρος και την αποφασιστικότητά του, με αποτέλεσμα ο Εμίρης να του προσφέρει ως σύζυγο την κόρη του. Ο ήρωας σε πολλά από αυτά είναι ο Διγενής Ακρίτας, αλλά υπάρχουν και παραλλαγές με άλλους ήρωες, όπως το μικρό Βλαχόπουλο. Τέλος, μεγάλη ομάδα τραγουδιών είναι αυτή που εξιστορεί τον θάνατο του Διγενή μετά την μάχη με τον Χάρο.

Φιλολογικά προβλήματα

Με τα ακριτικά τραγούδια, όπως και με το «Έπος του Διγενή Ακρίτα», όπως αυτά διασώζονται σήμερα είναι συνδεδεμένα πολλά φιλολογικά προβλήματα, σχετικά με την παλαιότητα των τραγουδιών απέναντι στο «Έπος». Έχουν υποστηριχθεί δύο απόψεις, ότι δηλαδή το έπος βασίστηκε στο υλικό των δημοτικών τραγουδιών, ή ότι τα τραγούδια αυτά είναι στο σύνολό τους παράγωγα του έπους. Η άποψη που είναι σήμερα ευρύτερα αποδεκτή είναι ότι στα βυζαντινά χρόνια υπήρχε ηρωική προφορική ποίηση, για την μορφή της οποίας βέβαια ελάχιστα είναι γνωστά, αλλά με βάση το Άσμα του Αρμούρη που σώζεται σε αρκετά παλιά καταγραφή, καθώς και την σύγκριση του Έπους με τα σύγχρονα δημοτικά τραγούδια, μπορούν να εντοπιστούν κοινά θεματικά και φραστικά μοτίβα που έχουν την προέλευσή τους στα βυζαντινά χρόνια και επιβίωσαν δια μέσου της προφορικής παράδοσης, επομένως αποτέλεσαν το υλικό από το οποίο άντλησε το έπος.

Απόσπασμα από ακριτικό τραγούδι

Το παρακάτω απόσπασμα προέρχεται από το Άσμα του Αρμούρη (κατά την έκδοση Αλεξίου), στ. 85-98

Και συγκροτά τον πόλεμον καλά και ανδρειωμένα.
τας άκρας άκρας έκοπτεν και η μέση εδαπανάτον.
Μα τον κυρ Ήλιον τον γλυκύν, μα την γλυκέαν του μάναν,
όλη μέρα τους έκοπτεν την άνω ποταμίαν
και όλη νύκτα τους έκοπτε την κάτω ποταμίαν.
Έθεσεν και αποθέσεν τους, κανένα δεν αφήκε.
Απέζευσε ο νεώτερος να τον βαρήση ο αέρας
και ένα σκυλίν, Σαρακηνός, σκυλίν μαγαρισμένον,
εγκρύμματα τον έβαλεν και επήρε του τον μαύρον,
επήρε του τον μαύρον του, επήρε τον ραβδίν του.
Μα τον κυρ Ήλιον τον γλυκύν, μα την γλυκέαν του μάναν
σαράντα μίλια τον εδίωχνε πεζός με το λουρίκιν
και άλλα σαράντα τέσσαρα πεζός με τα γονάτια.
εκεί τον εκατέφθασε εις της Συρίας την Πόρταν
και εβγάνει το σπαθίτσι του και επαίρνει του το χέριν.

Ερώτημα 2ο

Λέξεις που χρησιμοποιούμε στην καθημερινή επικοινωνία μας, που όμως είναι δάνεια από το γείτονα πολιτισμό.

Παραθέτουμε κάποιες λέξεις ανατολίτικης προέλευσης που έχου ενσωματωθεί πλήρως στην Ελληνική γλώσσα, κατάλοιπα της μακραίωνης επαφής των δύο λαών και της μίξης των πολιτιστικών στοιχείων τους:

Λέξεις τουρκικής προέλευσης:

ΓΙΑΚΑΣ (περιλαίμιο)	ΜΠΑΛΤΑΣ (πελέκι)	ΤΑΡΑΜΑΣ (αυγοτάραχο)
ΓΙΑΠΙ (οικοδομή)	ΜΠΑΜΙΑ (ιβίσκος ο εδώδιμος)	ΤΑΣΑΚΙ (σταχτοδοχείο)
ΓΙΑΡΜΑΣ (ροδάκινο)	ΜΠΑΜΠΑΛΗΣ(ο πολύ γέρος)	ΤΑΧΙΝΙ (αλεσμένο σουσάμι)
ΓΙΛΕΚΟ (περιθωράκιον)	ΜΠΑΜΠΑΣ (πατέρας)	ΤΑΨΙ (μαγειρικό σκεύος)
ΓΙΝΑΤΙ (πείσμα)	ΜΠΑΞΕΣ (περιβόλι-κήπος)	ΤΕΚΕΣ (καταγώγιο)
ΓΙΟΥΡΟΥΣΙ (επίθεση)	ΜΠΑΡΟΥΤΙ (πυρίτιδα)	ΤΕΜΠΕΛΗΣ (οκνηρός-ακαμάτης)
ΓΚΑΙΝΤΑ (άσκαυλος)	ΜΠΑΤΖΑΚΙ (κνήμη-σκέλη)	ΤΕΡΤΙΠΙ (τέχνασμα-απάτη)
ΓΚΕΜΙ (χαλινάρι)	ΜΠΑΤΖΑΝΑΚΗΣ (σύγαμπρος-συννυφάδα)	ΤΕΦΑΡΙΚΙ (εκλεκτό-αριστούργημα)
ΓΟΥΡΙ (τύχη)	ΜΠΑΤΙΡΙΣΑ(πτωγέυω-χρεοκοπώ)	ΤΕΦΤΕΡΙ(κατάστιχο)
ΓΡΟΥΣΟΥΖΗΣ (κακότυχος)	ΜΠΑΧΑΡΙΚΟ (αρωματικό άρτυμα)	ΤΖΑΜΙ (υαλοπίνακας-γυαλί)
ΔΕΡΒΕΝΙ (κλεισούρα)	ΜΠΕΚΡΗΣ (μέθυσος)	ΤΖΑΝΑΜΠΕΤΗΣ (κακότροπος-δύστροπος)
ΕΡΓΕΝΗΣ (άγαμος)	ΜΠΕΛΑΣ(ενόχληση)	ΤΖΟΓΛΑΝΙ (νέος)
ΖΑΜΑΝΙΑ (μεγάλο χρονικό διάστημα)	ΜΠΟΓΙΑ (βαφή-χρώμα)	ΤΟΠΙ (σφαίρα)
ΖΑΡΖΑΒΑΤΙΚΑ (λαχανικά)	ΜΠΟΓΙΑΤΖΗΣ (ελαιοχρωματιστής)	ΤΟΥΛΟΥΜΙ (ασκός)
ΖΟΡΙ (δυσκολία)	ΜΠΟΙ (ανάστημα-ύψος)	ΤΟΥΛΟΥΜΠΑ (αντλία)
ΖΟΥΜΠΟΥΛΙ (υάκινθος)	ΜΠΟΛΙΚΟΣ (άφθονος)	ΤΟΥΜΠΕΚΙ (σιωπή)
ΚΑΒΟΥΚΙ (καύκαλο)	ΜΠΟΡΑ (καταιγίδα)	ΤΡΑΜΠΑ (ανταλλαγή)
ΚΑΒΟΥΡΔΙΖΩ(φρυγανίζω-ξεροψήνω)	ΜΠΟΣΙΚΟΣ (χαλαρός)	ΤΣΑΙΡΙ (λιβάδι-βοσκοτόπι)
ΚΑΖΑΝΙ (λέβητας)	ΜΠΟΣΤΑΝΙ (λαχανόκηπος)	ΤΣΑΚΑΛΙ (θώς)
ΚΑΛΕΜΙ (γραφίδα)	ΜΠΟΥΖΙ (πάγος-ψύχρα)	ΤΣΑΚΙΡΗΣ (γαλανομάτης)
ΚΑΛΟΥΠΙ (μήτρα-πρότυπο)	ΜΠΟΥΛΟΥΚΙ (στίφος-άτακτο πλήθος)	ΤΣΑΚΜΑΚΙ (αναπτήρας)
ΚΑΛΠΙΚΟΣ (κίβδηλος)	ΜΠΟΥΛΟΥΚΟΣ (καλοθρεμμένος-παχουλός)	ΤΣΑΜΠΑ (δωρεάν)
ΚΑΠΑΚΙ (σκέπασμα - κάλυμμα)	ΜΠΟΥΝΤΑΛΑΣ (κουτός-ανόητος)	ΤΣΑΝΤΑ (δερμάτινη θήκη)
ΚΑΡΑΟΥΛΙ (φρουρά-σκοπιά)	ΜΠΟΥΝΤΡΟΥΜΙ (φυλακή)	ΤΣΑΝΤΙΖΩ (εξοργίζω-προσβάλω)
ΚΑΣΜΑΣ (αζίνα-σκαπάνη)	ΜΠΟΥΡΙ (καπνοσωλήνας)	ΤΣΑΝΤΙΡΙ (σκηνή)
ΚΑΤΣΙΚΑ (ερίφι-γίδα)	ΜΠΟΥΤΙ (μηρός)	ΤΣΑΠΑΤΣΟΥΛΗΣ (ανοικοκύρευτος-άτσαλος)
ΚΑΦΑΣΙ (κιβώτιο)	ΜΠΟΥΧΤΙΣΜΑ (κορεσμός)	ΤΣΑΡΚΑ (επιδρομή-περιπλάνηση)
ΚΕΛΕΠΟΥΡΙ (ανέλπιστο εύρημα)	ΝΑΖΙ (κάμωμα-φιλαρέσκεια)	ΤΣΑΧΠΙΝΗΣ(κατεργάρης-πονηρός)
ΚΙΜΑΣ (ψιλοκομμένο κρέας)	ΝΤΑΒΑΝΤΟΥΡΙ (σύγχυση)	ΤΣΙΓΚΕΛΙ(αρπάγη-σιδερένιο άγκιστρο)
ΚΙΟΣΚΙ (περίπτερο)	ΝΤΑΜΑΡΙ (φλέβα-λατομείο)	ΤΣΙΜΠΟΥΚΙ (καπνοσύριγγα)
ΚΟΛΑΙ (ευκολία-άνεση)	ΝΤΑΜΠΛΑΣ (αποπληξία)	ΤΣΙΡΑΚΙ (ακόλουθος)
ΚΟΛΑΟΥΖΟΣ (οδηγός)	ΝΤΑΝΤΑ (παραμάνα-τροφός)	ΤΣΙΣΑ (ούρα)
ΚΟΠΙΤΣΑ (πόρπη)	ΝΤΑΡΑΒΕΡΙ (συναλλαγή-αγοραπωλησία)	ΤΣΙΦΟΥΤΗΣ-ΤΣΙΓΚΟΥΝΗΣ (φιλάργυρος)
ΚΟΤΖΑΜ (τεράστιος-πελώριος)	ΝΤΕΛΑΛΗΣ (διαλαλητής)	ΤΣΙΦΤΗΣ (άψογος-ικανός)
ΚΟΤΣΑΝΙ (μίσχος)	ΝΤΕΛΗΣ (παραφρονας)	ΤΣΟΜΠΑΝΗΣ (βοσκός-ποιμένας)
ΚΟΤΣΙ (αστράγαλος)	ΝΤΕΡΤΙ (καημός)	ΤΣΟΠΑΝΗΣ (βοσκός)
ΚΟΥΒΑΡΝΤΑΣ (γενναιόδωρος-ανοιχτοχέρης)	ΝΤΙΒΑΝΙ (κρεβάτι)	ΤΣΟΥΒΑΛΙ (σακί)
ΚΟΥΒΑΣ (κάδος-αγγείο)	ΝΤΙΠ ΓΙΑ ΝΤΙΠ (ολωσδιόλου)	ΤΣΟΥΛΟΥΦΙ (δέσμη μαλλιών)
ΚΟΥΜΠΑΡΑΣ (δοχείο χρημάτων)	ΝΤΟΥΒΑΡΙ (τοιχος)	ΦΑΡΑΣΙ (φτυάρι-σκουπιδολόγος)
ΚΟΥΣΟΥΡΙ (ελάττωμα-μειονέκτημα)	ΝΤΟΥΛΑΠΙ (ιματιοθήκη)	ΦΑΡΣΙ (τέλεια-άπταιστα)
ΚΟΥΤΟΥΡΟΥ (ασύνετα-απερίσκεπτα)	ΝΤΟΥΜΑΝΙ (καταχνιά-καπνός)	ΦΙΣΤΙΚΙ (πιστάκι)
ΛΑΓΟΥΜΙ (υπόνομος-οχετός)	ΝΤΟΥΝΙΑΣ (κόσμος-ανθρωπότητα)	ΦΟΥΚΑΡΑΣ (κακομοίρης-άθλιος)
ΛΑΠΑΣ (χυλός)	ΠΑΖΑΡΙ (αγορά-διαπραγματεύση)	ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ (λεπτοκάριο-λευτόκαρο)
ΛΕΒΕΝΤΗΣ (ανδρείος-ευσταλής)	ΠΑΝΤΖΑΡΙ (κοκκινόγούλι-τεύτλο)	ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ (ψωμί)
ΛΕΚΕΣ (κηλίδα)	ΠΑΠΟΥΤΣΙ (υπόδημα)	ΦΥΝΤΑΝΙ(φωτάριο)
ΛΕΛΕΚΙ (πελαργός)	ΠΑΤΖΟΥΡΙ (παραθυρόφυλλο)	ΦΥΤΙΛΙ (θρυαλλίδα)
ΛΟΥΚΙ (υδροσωλήνας)	ΠΕΡΒΑΖΙ (πλαίσιο θυρών)	ΧΑΒΑΣ (μουσικός σκοπός)
ΜΑΓΙΑ (προζύμη-ζυθοζύμη)	ΠΙΛΑΦΙ (ρύζι)	ΧΑΒΟΥΖΑ (δεξαμενή νερού)
ΜΑΓΚΑΛΙ (πύραυλο)	ΡΑΚΙ (τσικουδιά τσίπουρο)	ΧΑΖΙ (ευχαρίστηση)
ΜΑΓΚΟΥΦΗΣ (έρημος)	ΡΑΧΑΤΙ (ησυχία)	ΧΑΛΑΛΙΖΩ (συγχωρώ)
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ (πετροσέλινο-μακεδονίσι)	ΡΟΥΣΦΕΤΙ (χαριστική εξυπηρέτηση)	ΧΑΛΙ (άθλιο)
ΜΑΝΤΖΟΥΝΙ (φάρμακο)	ΣΑΙΝΙ (ευφυής)	ΧΑΛΙ (τάπητας)
ΜΑΟΥΝΑ (φορηγίδα)	ΣΑΚΑΤΗΣ (ανάπηρος)	ΧΑΛΚΑΣ (κρίκος)
ΜΑΡΑΖΙ (φθίση)	ΣΑΜΑΤΑΣ (θόρυβος)	ΧΑΜΑΛΗΣ(αχθοφόρος)
ΜΑΡΑΦΕΤΙ (μικρό εργαλείο)	ΣΕΝΤΟΥΚΙ (κιβώτιο)	ΧΑΜΠΑΡΙΑ (αγγελία-νέα)
ΜΑΣΟΥΡΙ(μικρό ξύλο)	ΣΕΡΤΙΚΟ (τσουχτερό βαρύ)	ΧΑΝΙ (πανδοχείο)
ΜΑΧΑΛΑΣ (συνοικία)	ΣΙΝΑΦΙ (συντεχνία κοινωνική τάξη)	ΧΑΠΙ (καταπότι)
ΜΕΖΕΣ (ορεκτικά)	ΣΙΝΤΡΙΒΑΝΙ(πίδακας)	ΧΑΡΑΜΙ (άδικα)
ΜΕΝΤΕΣΕΣ (στροφήγγο)	ΣΙΡΟΠΙ (πυκνόρρεστο διάλυμα ζάχαρης)	ΧΑΡΜΑΝΗΣ (χασισοπότης)
ΜΕΡΑΚΙ (πόθος)	ΣΟΒΑΣ (ασβεστοκονίαμα)	ΧΑΡΤΖΙΛΙΚΙ (μικρό χρηματικό ποσό)
ΜΕΡΕΜΕΤΙ (επισκευή-επιδιόρθωση)	ΣΟΙ (καταγωγή-γένος)	ΧΑΣΑΠΙΚΟ (κρεοπωλείο)
ΜΟΥΣΑΜΑΣ (κερωμένο-αδιάβροχο ύφασμα)	ΣΟΚΑΚΙ (δρόμος)	ΧΑΤΙΡΙ (χάρη)
ΜΟΥΣΑΦΙΡΗΣ(φιλοξενούμενος-επισκέπτης)	ΣΟΜΠΑ (θερμάστρα)	ΧΑΦΙΕΣ(καταδότης)
ΜΠΑΓΙΑΤΙΚΟ (μη νωπό)	ΣΟΥΛΟΥΠΙ (μορφή-σχήμα)	ΧΟΥΖΟΥΡΕΜΑ (ανάπαυση)
ΜΠΑΓΛΑΡΩΝΩ (δένω-φυλακίζω)	ΤΑΜΠΛΑΣ (αποπληξία-συγκοπή)	ΧΟΥΙ (ιδιοτροπία)
ΜΠΑΙΡΑΚΙ (σημαία)	ΤΑΠΙ (χωρίς χρήματα)	ΧΟΥΝΕΡΙ (πάθημα-εξαπάτηση)

Φράσεις με Βυζαντινές ρίζες:

“Γάμε να τσιμπήσουμε κάτι”

Οι βυζαντινοί έτρωγαν με τα χέρια. Όταν έτρωγαν κρέας έπιαναν και τσιμπούσαν τη μερίδα τους μετα δάχτυλα. Από τη συνήθεια αυτή των βυζαντινών έχει μείνει η παραπάνω φράση.

“Αυτό μοσχοβολάει”

Οι κάτοικοι της υπαίθρου και κυρίως οι γυναίκες μάζευαν αρωματικά φυτά, βότανα και λουλούδια για τη μαγειρική, τον καλλωπισμό τους και την παρασκευή αρωμάτων. Πολλά τα πουλούσαν σε καλή τιμή. Πιο περιζήτητο από όλα για το άρωμά του ήταν ο μόσχος. Γι' αυτό λέμε πως κάτι μοσχοβολάει.

“Αυτός είναι ξεφτέρι”

Πολλοί βυζαντινοί στα κυνήγια τους έπαιρναν εκπαιδευμένα γεράκια, τα ξεφτέρια. Τα γυμνασμένα αυτά αρπακτικά δε λάθευαν ποτέ στο κυνήγι τους. Γι' αυτό λέμε ξεφτέρια αυτούς που αναζητούν και πετυχαίνουν το στόχο τους.

“Χάθηκε σαν το σκυλί στ' αμπέλι”

Όταν ωρίμαζαν τα σταφύλια, σκύλοι και αλεπούδες τα έτρωγαν. Για να αποφύγουν τις ζημιές οι αμπελουργοί, έστηναν παγίδες. Ο Γεωργικός Νόμος έλεγε ότι αν κάποιος στήσει παγίδα την περίοδο καρποφορίας των αμπελιών, και πέσει σε αυτή σκύλος και πεθάνει, ο ιδιοκτήτης του αμπελιού δεν έχει ευθύνη και ο ιδιοκτήτης του σκύλου δεν πληρώνεται για τη ζημιά του ζώου του.

ΥΠΟΘΕΜΑ 3ο

Η τρίτη ομάδα αναλαμβάνει να μελετήσει το τρίτο υπόθεμα μέσα από την έρευνα και την περιγραφική, διερευνητική και κριτική προσέγγιση. Το υπόθεμα αυτό αφορά τους χορούς που ακόμη και σήμερα αποτελούν κομμάτι της κληρονομιάς μας ενώ οι ρίζες τους χάνονται στη βυζαντινή αυτοκρατορία. Παράλληλα δημιουργεί ένα φάκελο εργασίας.

Χοροί γνωστοί στην Ελληνική κουλτούρα και αναπόσπαστο κομμάτι της είναι το τσιφτετέλι, ο χασάπικος και ο ζεϊμπέκικος που θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως μικρασιάτικοι χοροί.

Τσιφτετέλι

Το τσιφτετέλι δεν είναι παρά η ονομασία της διπλοπενιάς στην Τουρκική γλώσσα. Είναι αντικρυστός αυτοσχεδιαζόμενος χορός στα 2/4, διαδομένος τόσο στην Ελλάδα και τα Βαλκάνια, όσο και στην Ανατολή. Η ετυμολογία του πιθανότατα προέρχεται από τό ότι παιζόταν κάποτε σέ διπλή (τσιφτέ) χορδή (τέλι). Δηλαδή, οι παλιοί Έλληνες Μικρασιάτες και γενικά Ανατολίτες μουσικοί, τοποθετούσαν τις 2 ψηλότερες χορδές του βιολιού κοντά-κοντά και τις χόρδισαν στην ίδια νότα με διαφορά οκτάβας (συνήθως ρε´-ρε´´) ώστε η μελωδία να παίζεται με οκτάβες και να ηχεί ενισχυμένη («Tsifte-Teli»). Η Βυζαντινή μουσική στην κλίμακα του χορού, είναι φανερή. Τον χορεύουν ζευγάρια. Στους ρεμπέτικους χορούς, μόνο στο «τσιφτετέλι» χαμογελούν περισσότερο. Όταν χορεύεται από γυναίκα "σόλο", αυτό γίνεται πάνω σε τραπέζι γεμάτο πιάτα (για να μην μπορεί να κάνει βηματισμούς, αλλά μόνο να σείει το στήθος, τη μέση και τους γλουτούς...) ενώ η παρέα συνοδεύει με ρυθμικά παλαμάκια. Όταν η ρυθμική αγωγή του χορού είναι σε 4/4, το συνοδευτικό ρυθμικό σχήμα εμφανίζεται συνήθως ως: 1/8-2/16+2/8+2/8+1/4.

Χορός Οριεντάλ

Ο χορός οριεντάλ (ή χορός της κοιλιάς, όπως είναι ως επί το πλείστον γνωστός στον δυτικό κόσμο) είναι ο σημερινός αποκαλούμενος χορός της ανατολής. Παρότι φαινομενικά ο χορός της κοιλιάς είναι αρκετά ελεύθερος, στην πραγματικότητα διέπεται από αυστηρούς κανόνες, και είναι εκτελεστικά ιδιαίτερα δύσκολος. Υπάρχουν πολλά είδη χορού της κοιλιάς, ανάλογα με τη μουσική, την προέλευση και το επιθυμητό αισθητικό αποτέλεσμα. Δεν έχει το χαρακτήρα παραδοσιακού χορού αλλά έχει εξαπλωθεί παντού στον κόσμο.

Αν και στη σημερινή του μορφή είναι κυρίως διαδεδομένος σαν ανατολίτικος χορός, είναι πολύ δύσκολο να πει κανείς πως είναι ένας παραδοσιακός ανατολίτικος χορός απ' όποιο μέρος κι αν παρουσιάζεται Τουρκία, Περσία, Αίγυπτο κ.λπ. Αυτό γιατί το θρήσκευμα και οι καθημερινές συνήθειες των χωρών δεν επιτρέπει στη γυναίκα να κουνηθεί έτσι δημόσια και μάλιστα ακόμη και σήμερα με ακάλυπτα μέρη του σώματός της. Είναι περισσότερο σαν τουριστική η νυχτερινή ατραξιόν.

Η Τουρκική μορφή του χορού της κοιλιάς χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη κίνηση μέσα στον χώρο, χωρίς ιδιαίτερο χαμήλωμα στο πάτωμα, με εντυπωσιακές φιγούρες έως παραδοσιακές μορφές κοντά στον ελληνικό καρσιλαμά και τον χορό γάμου με τα κουτάλια και μέσα στο ταψί. Μπορούμε να δούμε από πολύ αργές κινήσεις και ρυθμούς έως πολύ γρήγορους στροβιλισμούς. Σε γενικές γραμμές όμως περιέχει ο τούρκικος χορός της κοιλιάς πολύ λιγότερες κινήσεις από τον αιγυπτιακό καθώς και η μουσική, με την οποία χορεύεται, είναι πολύ πιο απλή στη δομή της από την αραβική μουσική του αντίστοιχου αιγυπτιακού στυλ.

Ζεϊμπέκικο

Ο ανδρικός "το πάλαι αριστοκρατικός" χορός, ζεϊμπέκικο ή ζεϊμπέκικος, δεν έχει βήματα, γιατί είναι καθ' ολοκληρίαν αυτοσχεδιαστικός. Είναι εννεάσημος, αργός και αυστηρός "μονήρης" χορός, στα 9 τέταρτα (και όχι στα 9 όγδοα, όπως συχνά εκφέρεται λανθασμένα). Η συνηθισμένη ρυθμική του διάταξη: $2/4+2/4+2/4+3/4$ ή $4/4+2/4+3/4$ (αν και υπάρχουν περιπτώσεις κατανομής των $3/4$ στην αρχή, αλλά και στη μέση του εννεάσημου μέτρου). Ο χαρακτήρας του χορού, εκπέμπει συναισθήματα μοναξιάς, θλίψης, νοσταλγίας, ψυχικού βασανισμού και μελαγχολίας. Ο χορευτής κοιτάζει αγέλαστος τη γη. Πολλές φορές διακρίνεται κι ένα πικρό χιούμορ (που αποτυπώνεται στην κινησιολογία, πιστοποιώντας ιδανικά το ρηθέν ότι "χιούμορ είναι η αξιοπρέπεια του ανέλπιδου"...). Για να χορευτεί ο ζεϊμπέκικος αρκούν 4 τετραγωνικά μέτρα και δάπεδο στερεό και επίπεδο (δεν χορεύεται ποτέ στο χώμα...). Το ζεϊμπέκικο, πρόκειται για "κατεξοχήν" αρχαίο Ελληνικό - Θρακικό χορό που τον μετέφεραν στην Ασία οι αρχαίοι Αργείοι-Θράκες, όταν ίδρυσαν αποικία στις Τράλλεις της Μ. Ασίας. Σύμφωνα με λαογράφους όπως ο Θάνος Βελλούδιος, η λέξη Ζεϊμπέκικος προέρχεται κατά το πρώτο συνθετικό από τον θεό Δία Ζευσ (Ζεϊ-) και κατά το δεύτερο από τη λέξη μπέκος ή βέκος (-μπέκικος), που σημαίνει «άρτος» κατά τον Ηρόδοτο, δηλαδή τον αρχαίο λαό που κατά τους αρχαίους χρόνους υμνούσε το Δία και χορεύοντας, προσευχόταν για γήινη γονιμότητα και ψωμί. Τα βασικά του βήματα (εκτός από τους αυτοσχεδιασμούς και τις παραλλαγές-"φιγούρες") είναι 9 και αναλογούν επακριβώς στο κάθε μουσικό μέτρο (βήμα ανά τέταρτο ή, αν έχουμε $9/8$, ανά όγδοο). Η επίδραση από τη Βυζαντινή μουσική είναι φανερή σε ό,τι αφορά τα ηχοχρώματα και τις μελωδίες. Υπάρχουν πολλά είδη ζεϊμπέκικου. Σύμφωνα με τον Ηλία Πετρόπουλο, στην Τουρκία υπάρχει ο τουρκικός ζεϊμπέκικος, ζεϊμπέκ-οζουνού, μια μορφή αργού μπάλου, που δεν έχει καμία σχέση με το Ελληνικό Ζεϊμπέκικο. Τον κυπριακό ζεϊμπέκικο τον χορεύουν και γυναίκες. Πάντως, οι καθαυτό μάγκες προτιμούν το γιουρούκικο (βαρύ ζεϊμπέκικο) που το χορεύουν σχεδόν ακίνητοι.

Αντιπροσωπευτικά ζεϊμπέκικα όλων των ειδών: Το ορχηστρικό «Ζεϊμπέκικο της Ευδοκίας», «Στα Τρίκαλα, στα δυο στενά», «Κάτω στα λεμονάδικα», «Σαν τον αητό είχα φτερά», «Πού πας Μεμέτη», «Χθες το βράδυ στου Καρύπη», «Μάνα μου με σκοτώσανε», «Ο λαγός», «Ο βαρυποινίτης», «Από τα γλυκά σου μάτια», «Δραπετσώνα», «Αγάπη πού γίνες δικοπο μαχαίρι», «Ο μαχαραγιάς», κ.λπ.

Ζειμπέκηδες

Οι Ζειμπέκηδες, ήταν Έλληνες από την Θράκη, που μετανάστευσαν στη μικρασιατική Φρυγία, αντάρτες της Μικράς Ασίας, αποκαλούμενοι και "Ρεμπέτες" ή "Ρεμπέτηδες", μία επίλεκτη κοινωνική τάξη, από την οποία οι Τούρκοι στρατολογούσαν μία ένοπλη δύναμη, που αποτελούσε την τοπική χωροφυλακή. Η πολεμική στολή τους ήταν η ζειμπέκινη φορεσιά και ο πολεμικός χορός τους ήταν ο ζειμπέκινο. Αυτοί οι Έλληνες αντάρτες ήρθαν στη Μικρά Ασία να πολεμήσουν την Οθωμανική Αυτοκρατορία και να διαλύσουν όλη την Τουρκία. Η δράση τους ήταν τρομοκρατική και αντιτουρκική και τα εγκλήματά τους αφήσανε εποχή για εκείνα τα χρόνια. Χιλιάδες τούρκικες οικογένειες υπέστησαν βασανιστήρια και τρόμο από αυτούς τους Έλληνες αντάρτες. Όσοι από αυτούς αργότερα χάσανε τον πόλεμο από τους Τούρκους, προδόθηκαν και εξισλαμίστηκαν. Έπειτα, οι καθαροί Έλληνες αντάρτες τους αποκαλούσανε "Ζειμπέκους". Μετέπειτα, ανέπτυξαν Τουρκομάνικα και Γιουρούκικα φύλα. Όταν οι προδομένοι Έλληνες συνεργάστηκαν με αυτά τα φύλα, γνωστοποιήθηκε κι η λέξη "Ζειμπέκηδες". Έτσι, ταύτισαν όλες τις εκείνες τότε Ελληνικές φυλές (εξισλαμισμένες ή μή) με αυτό το όνομα από τους εξισλαμισμένους Έλληνες. Είναι γνωστό επίσης, πως κανένας Τούρκος δεν είχε ποτέ στην ιστορία του ζειμπέκινη φορεσιά, ούτε ζειμπέκικους χορούς. Αυτά τα δημιούργησαν οι καθαροί Έλληνες αντάρτες (- ρεμπέτηδες) της Μικράς Ασίας.

Χασάπικο



Το Χασάπικο ή Χασάπικος είναι χορός και τύπος των τραγουδιών των Ελλήνων από την Κωνσταντινούπολη.

Οι ρίζες του ανάγονται στη βυζαντινή περίοδο, όταν αποτελούσε χορευτική μίμηση μάχης με σπαθιά από τη συντεχνία των Ελλήνων χασάπηδων στην Κωνσταντινούπολη. Η πρώτη σειρά κρατούσε μαχαίρια, ραβδιά και μαστίγια, ενώ η δεύτερη δεν είχε όπλα. Η ονομασία προέρχεται από την τουρκικής προέλευσης λέξη kasar, που σημαίνει κρεοπώλης, ενώ η αντίστοιχη ελληνική ονομασία ήταν μακελάρικος. Ο όρος στη συνέχεια χρησιμοποιήθηκε για να υποδηλώσει μόνο τη γρήγορη εκδοχή του χασάπικου, γνωστή επίσης και ως χασαποσέρβικο.

Μορφές του χορού αυτού ήταν γνωστές από παλαιότερα χρόνια σε αρκετά μέρη του ελληνικού ή Ελληνόφωνου Χριστιανικού χώρου, περισσότερο όμως στην Κωνσταντινούπολη και την ευρύτερη περιοχή της. Αντρικός χορός, τώρα χορεύεται σε ευθεία γραμμή κυρίως από άνδρες (σπάνια από γυναίκες) ενώ δεν υπάρχει κορυφαίος. Παλιότερα, για να χορέψει κάποιος χασάπικο, έπρεπε να φοράει τραγιάσκα με σηκωμένο γείσο, κάνοντας το ίδιο βήμα σαν να είναι όλοι ένα σώμα. Τα βήματα και η περιγραφή έμοιαζαν και μοιάζουν με την παράθεση τελετουργικών κινήσεων σε μια προσπάθεια σύνδεσης του χορού με την αρχαιότητα, με τον τρόπο στάσης και τακτικής κίνησης, στο στρατό του Μεγάλου Αλεξάνδρου ή την αναπαράσταση των στάσεων των πολεμιστών του. Επί Τουρκοκρατίας, χόρευαν το συγκεκριμένο ελληνικό χορό εκτός από τους Μακελάρηδες και γενίτσαρους και οι αρναούτηδες, γι' αυτό λεγόταν και αρναούτικο, ανάλογα με τις κοινωνικές ομάδες που διαβιούσαν στην περιοχή. Αναφορά γίνεται στις επιστολές της Μαντάμ Σενιέ (Ελισάβετ Σάντη-Λουμάκη) στο δεύτερο μισό του 18ου αιώνα, η οποία αναφέρεται στο χορό ως Αρναούτικο (συγκεκριμένα περιγράφεται ως χορός που χορευόταν στην Κωνσταντινούπολη κυρίως τις ημέρες του Πάσχα) που τον χόρευαν οι Έλληνες χασάπηδες της Πόλης, οι Μακελλάρηδες του Βυζαντίου κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής περιόδου. Υπάρχουν πολλά είδη «χασάπικου», που χωρίζονται σε 2 μεγάλες κατηγορίες: τους αργούς και τους γρήγορους.

Το χασάπικο αποτέλεσε βάση για το συρτάκι (δημοφιλές από την ταινία "Αλέξης Ζορμπάς" κι έτσι στο εξωτερικό θεωρείται ο αντιπροσωπευτικότερος ελληνικός χορός. Σήμερα απαντάται σε 4 μορφές: χασάπικο, χασαποσέρβικο, χασάπικο βαρύ/αργό και "πολίτικο"/"ταταυλιανό"

ΥΠΟΘΕΜΑ 4ο

Οι μαθητές της τέταρτης ομάδας αναλαμβάνουν να μελετήσουν το τέταρτο υπόθεμα διερευνώντας τα παρακάτω ερωτήματα- στόχους. Συγκεκριμένα η ομάδα χωρίζεται σε τρεις υπο-ομάδες, πραγματοποιεί έρευνα, και μέσα από την περιγραφή και τον κριτικό στοχασμό αναλύει το δικό της υπόθεμα πολιτική κουζίνα. Παράλληλα δημιουργεί ένα φάκελο εργασίας.

Διερευνητικά ερωτήματα- στόχοι

Ερώτημα 1ο

Πολίτικη κουζίνα- μαγειρική

Παλαμίδα..., Αρνάκι..., Τσιγαρίδες..., Λαχανικά .. , Αρώματα... Λίγη γεύση από την πολιτική κουζίνα.

Πως να ξεκινήσει κανείς να γράφει για τις γεύσεις και τα αρώματα της Πόλης; Η ιδέα, μαγεύει και σε μεταφέρει σε ένα γαστριμαργικό ταξίδι στην ιστορική και κοσμοπολίτικη Κωνσταντινούπολη, όπου διασταυρώθηκαν και συμβίωσαν κουλτούρες πολλών λαών. Μεταφέρεσαι νοερά, σε νοικοκυριά, σαν εκείνο της Λωξάντρας γεμάτα με καλούδια και με τρόφιμα, που μετατρέπονται με μαεστρία και μεράκι σε λαχταριστά εδέσματα.

Κι έπειτα ο νους φεύγει και βρίσκεσαι σε παζάρια με μπαχαρικά και αρωματικά χόρτα ..και ταξιδεύεις ανάμεσα σε μυρωδιές που έρχονται από παλιά και κάθε μια έχει ένα διαφορετικό νόημα και μιαν άλλη ιστορία. Και μετά περνούν από μπροστά σου χρόνια και χρόνια, από την ιστορία αυτού του μοναδικού τόπου.

Πρέπει να θυμηθούμε, πως η ιστορία ενός τόπου γράφεται και μέσα από την γαστρονομία της, που είναι σημαντικό μέρος του πολιτισμού της.

Σουτζουκάκια πολιτικά

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλόκι μάφσαρισιο
- ½ κιλόκι μάχοιρινό
- 2 κρεμμύδια τριμμένα
- 2 αυγά
- 2 κουταλιές κόκκινο κρασί
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- ½ μτσάκι μαιντανόφυλλο κομμένο
- 1-2 σκελίδες σκόρδο κοπανισμένο
- 1 κουττου γλυκού κύμινο
- ¼ κουττου γλυκού καυτερό πιπέρι
- αλάτι πιπέρι
- ½ φραντζόλα ψίχα ψωιού βρεγμένη και σουτ μίση
- αλεύρι, για το αλεύρωμα
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 1 τριμμένο κρεμμύδι
- ¼ φλιτζανιού ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κιλότο ποπολτό
- 1 φλιτζάνι κόκκινο κρασί
- 1 κουταλιά ξύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Μουσκεύουμε την ψίχα του ψωιού για 5 λεπτά και τη στύβουμε μ. 41
- 2 Τοποθετούμε σε μεγάλο μπλντνκι μάτοκρασί, το ψωί, κρεμμύδι, το σκόρδο, σουαυγότσάιν, μαιντόκύμινο, το καυτερό πιπέρι και το αλατοπίπερο. Μετά τα ανακατεύουμε καλά.
- 3 Βρέχουμε λίγο τα χέρια μας και πλάθουμε όπλα, τα κεφτεδάκια.



• 4Τααλευρώνου και πατηγανίζουσεκαυτόλάδι , λίγα-λίγα .

• 5Τατοποθετούσε μαπιατέλα .

ΕΚΤΕΛΕΣΗΓΙΑΤΗΣΑΛΤΣΑ

• 1Σεκατσαρόλαβάζουελάδικαισοτάρουετομρε μύδι. Προσθέτουπον τομποπολτότοκρσί , τοαλάτι, τοπιπέρι, τηδάφνητοέλκαιέναποπήρι νερό.

• 2Βράζουμητσάλτσakai μόλιςαρχίσειναδένειτοποθετούετμισουτζουκάκια , χαμλώνουεη φωτιάκαιπααφήνουεναβράσου 15λεπτάκουνώνταστην κατσαρόλαγιαναημ μασκολλήσουν .

Γιαουρτλού κεμπάπ

ΥΛΙΚΑ

- 1κιλόπουτί αρνιού
- 1αυγό
- 1κρεμμύδιψιλοκο μένο
- 1φλιτζανάκιελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1/4κουταλάκικύμο
- 34 φέτες μπαγιατίκοψωίμ (μουσκεμένο)

ΓΙΑΤΗΣΑΛΤΣΑ

- 34 ντομάτεςώρι μεσπολτοποηήνες
- Αλάτι
- Πιπέρι
- λίγηκανέλα
- 12 κόκκοι μπαχάρι
- 1 μικρόκρε μύδιτρι μένο
- 1φλιτζανάκιελαιόλαδο 43

ΓΙΑΤΟΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- 45 μεγάλεςπίτες(ασουβλάκια)
- γιαούρτι
- ντομάτεςφρέτες)
- μαϊντανόψιλοκο μένο
- πιπεριάπράσινησελεπτέςροδέλες)
- Βούτυρο
- 1κρεμμύδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

• Παίρνουμέννακιλόκρέαστοκόβουσεμυβάκιατοπερνάεαπόικρές μ μεταλλικέςσουβλεσήςκαλαάμιατοποθετώντασανάεσαρτακο μμάτιατου κρέαστοξένακο μμάτιπιπεριάκαιένακρε μύδι. Ταψήνουεόπωςτασουβλάκια στησχάρα .

• Σοτάρουετοκρε μύδι μετολάδι μέχριναροδίσει . Ρίχνουετιςντομάτεςτο , αλάτι, τοπιπέρι, τηνκανέλακαιτοπαχάρικαιβράζουετομγαέχρινμ «δέσει» ησάλτσα .



Ντολμάδες με αμπελόφυλλα

ΥΛΙΚΑ

- Φρέσκατριφεράαπβλόφυλλα
- 1 μπουτί απόαρνάκι κιμά μαζί μετακόκαλαγύρω στα 1.60φρ.
- 1 μεγάληξερόκρε μύδιτρι μένο
- 1 1/2φλιτζάνιψιλοκο μένομαϊντανό
- 1/2φλιτζάνιασπρορύζι (Καρολίνα)τλυέμο
- αλάτικαιπιπέρι
- 1/2κρασοπότηρο (70 ml)λάδι



ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

- 1 αυγό
- 2 κρόκους
- Χυμό από δύο ζουερά βλεόνια μ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πλένου ~~μ~~τα απφλόφυλλα και τα ζεατίζφμεγια μ 2 λεπτά σε νερό που βράζει .
 - Τα βγάζου ~~μ~~ με τρυπητή κουτάλα και τα αφήνουν ~~μ~~ κρυώσουν .
 - Σε ~~μ~~αλεκάνη βάζου ~~μ~~ι μάκρε μύδι, μάντανό ρύζι , 2 κουταλιές από το λάδι και αλατοπιπερώνου ~~μ~~.
 - Ζυ ~~μ~~ννου ~~μ~~εραυλικά αναενωθούν καλά .
 - Πλένου ~~μ~~καλάτοκο ~~μ~~μπασιά ~~μ~~κόκαλο και τοποθετού ~~μ~~ε σπινάτο της κατσαρόλας. Από πάνω στρώνου ~~μ~~ε τριποχοντρά από τα φύλλα .
 - Τυλίγου ~~μ~~τους ντολά ~~μ~~δες και τους σφίγγου ~~μ~~ε σχηατίζο ~~μ~~τας στρώσεις .
 - τους καλύπτου ~~μ~~ με ένα αναποδογυρισέ ~~μ~~μορη χόπιατο για να μην ξε ~~μ~~υλιχτούν με το βράσι ~~μ~~ο .
 - Περιχύνου ~~μ~~ με το λάδι και τους βάζου ~~μ~~ε σπη φωτιά .
 - Ρίχνου ~~μ~~μαργά-αργά βραστό νερό ή το ~~μ~~ζουίτων ~~μ~~φύλλων βραστό και αυτό) μέχρι να καλυφθεί σχεδόν το πιάτο .
 - Από τη στιγμή ~~μ~~που θα αρχίσουν να κοχλάζουν χρειάζονται ~~μ~~ μάρωρα ~~μ~~μείρεα ~~μ~~. Όταν είναι έτοιμοι, του γρόπ ~~μ~~ρέπει μόλις να διακρίνεται ανά ~~μ~~ετα τους ντολά ~~μ~~δες .
 - Τοποθετού ~~μ~~ε ένα καπάκι πάνω στους ντολά ~~μ~~δες -όχι στην κατσαρόλα- και ~~μ~~ με προσοχή τη γέρνου ~~μ~~ε αφήνοντας το ζουίνα ~~μ~~πέσει σε ~~μ~~μάλλη κατσαρολίτσα .
 - Το βάζου ~~μ~~μα βράσει , δοκιμάζου ~~μ~~ε το αλάτι , χτυπά ~~μ~~ε το αυγό και τους κρόκους και, όταν γίνουν αφράτοι , τους ανακατεύου ~~μ~~ με το λε ~~μ~~ομί .
 - Ρίχνου ~~μ~~μσιγά-σιγά ζουί ~~μ~~σπου αυγολέονο ~~μ~~έχριν ~~μ~~φκά ψει και τότε το αδειάζου ~~μ~~ με ~~μ~~μονο ~~μ~~μίας στο κατσαρολάκι .
 - Ανακατεύου ~~μ~~ 1 λεπτό και το αποσύρου ~~μ~~ε .
- Σερβίρου ~~μ~~ τους ντολά ~~μ~~δες περιχύνου ~~μ~~ς στα πιάτα με τη σά ~~μ~~μια του αυγολέονου την ~~μ~~ οποια ~~μ~~κάνου ~~μ~~ε όσο πηχτή θέλου ~~μ~~ε χ ~~μ~~ησι ~~μ~~μποιώντας περισσότερο ή λιγότερο ζουί ~~μ~~ .

Ερώτημα 2ο

Η ζαχαροπλαστική ως αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτικής κουζίνας.

Τα πολιτικά γλυκά είναι η μεγαλύτερη γλυκιά αμαρτία και η πιο γευστική. Κανείς δεν μπορεί να τους αντισταθεί και πώς να αντισταθείς στη μυρωδιά του βουτύρου, στο άρωμα των φρεσκοκαθυροδισμένων ξηρών καρπών και στο οινόπι που ρέει σαν ποτάμι και σε καλεί να εξερευνήσεις νέες γευστικές περιπέτειες.

Αν και πολλοί θεωρούν πως τα πολιτικά γλυκά είναι ελληνικά, πρέπει να τονιστεί πως οι ρίζες τους αρχίζουν από την Ανατολή και συγκεκριμένα από κάποια κράτη του αραβικού κόσμου, όπως ο Λίβανος, η Συρία, η Αίγυπτος αλλά και η Τουρκία. Την τελική τους μορφή πήραν από παραλλαγές που κάνανε οι Έλληνες της Μικράς Ασίας, οι λεγόμενοι Πολίτες. Τα γλυκά του ταψιού είναι γλυκά από αλεύρι (σιταριού ή ξηρών καρπών) ή από σιμιγδάλι, που ψήνονται στο φούρνο και στη συνέχεια περιχύνονται με σιρόπι ζάχαρης ή μελιού. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν η καρυδόπιτα, το σάμαλι, το ραβανί και πολλά ακόμα γνωστά σε όλους γλυκά της Ανατολής.

Ως γλυκά ταψιού αναφέρονται και γλυκά με φύλλο και ξηρούς καρπούς, που περιχύνονται μετά το ψήσιμο τους στο φούρνο, με σιρόπι από ζάχαρη, λεμόνι και νερό. Γλυκά ταψιού είναι ο μπακλαβάς, το κανταΐφι, το γαλακτομπούρεκο, τα μπακλαβαδάκια και τα κανταΐφια Βηρυτού (με φύλλο ματσόλας, που περιέχει εκτός από αλεύρι και νισεστέ), το κiuνεφέ, το εκμέκ κανταΐφι και πολλά ακόμα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΒΑΣΙΛΠΙΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά · Χρόνος ψησίματος: 45-55 λεπτά

Υλικά για 10 άτομα

- 500 γρ. ζάχαρη άχνη
- 500 γρ. βούτυρο φρέσκο 82%
- 6 αβγά
- 190 γρ. χυμός πορτοκάλι
- 700 γρ. Αλεύρι μαλακό
- 18 γρ. μπέικιν πάουντερ
- Ξύσμα από 6 λεμόνια
- ½ κουτάλακι γλυκού μοσχοκάρυδο τριμμένο

1. Μαλακώνουμε το βούτυρο στο φούρνο μικροκυμάτων. Σε ένα μίξερ βάζουμε το μαλακωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη, το μοσχοκάρυδο και το ξύσμα λεμονιού και τα αφήνουμε σε μεσαία ταχύτητα να αφρατέψουν. Μόλις αφρατέψουν ρίχνουμε λίγα-λίγα τα αβγά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Κατεβάζουμε το μείγμα από το μίξερ και το ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτοντας λίγο - λίγο το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και λίγο χυμό πορτοκάλι σταδιακά, ανακατεύοντας τα πολύ καλά με μία κουτάλα μέχρι να γίνουν όλα ένα σώμα.

2. Βάζουμε το μείγμα σε μεγάλο ταψί φούρνου αφού το έχουμε περάσει με βούτυρο και αλεύρι, μία στρώση γύρω στα 3 δάχτυλα.

3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 45 με 55 λεπτά. Μόλις κρυώσει ξεφορμάρουμε από το ταψί και πασπαλίζουμε επάνω με ζάχαρη άχνη ή γλάσο λευκό.

Η μεγάλη ποικιλία των γλυκών ταψιού

Στην κατηγορία των γλυκών του ταψιού ανήκουν και γλυκά που για μας τους Έλληνες δεν είναι τόσο οικεία στο άκουσμά τους, παρά μόνο λίγα από αυτά. Σε αντίθεση, οι Ανατολίτες τα παρασκευάζουν στην καθημερινότητά τους και κρύβουν μια ιστορία και ένα έθιμο από πίσω τους.

Εντούτοις, όσα από τα γλυκά με φύλλο ψήνονται στο φούρνο, όπως η γαλατόπιτα ή η κολοκυθόπιτα με κίτρινη κολοκύθα, αλλά δεν σιροπιάζονται επειδή η γέμιση τους τα κρατά αρκετά υγρά και απλά πασπαλίζονται με ζάχαρη άχνη και κανέλα, κατατάσσονται στις γλυκές πίτες αλλά και στα γλυκά ταψιού. Στην κατηγορία των γλυκών του ταψιού ανήκουν και γλυκά που για μας τους Έλληνες δεν είναι και τόσο οικεία στο άκουσμα τους, παρά μόνο λίγα από αυτά. Σε αντίθεση, οι Ανατολίτες τα παρασκευάζουν στην καθημερινότητά τους και κρύβουν μια ιστορία και ένα έθιμο από πίσω τους.

Το κιουνεφέ, με καϊμάκι ή με τυρί και σιρόπι από ανθόνερο, είναι ένα γλυκό με κοινωνικό διαχωρισμό, γιατί στα πιο παλιά χρόνια ήταν ένα γλυκό που μπορούσαν μόνο οι πλούσιοι να απολαύσουν, με τυρί ήταν το πρωινό τους ενώ με καϊμάκι το απογευματινό τους. Ένα άλλο γλυκό που ανήκει στα παραδοσιακά γλυκά του Λιβάνου και σημαίνει "φτιαχτό" είναι το μαμούλ. Τα μαμούλ φτιάχνονται από τις νοικοκυρές την Μεγάλη Εβδομάδα και τα σερβίρουν την Κυριακή του Έπασχα. Δεν σιροπιάζονται και έχουν μεγάλη ποικιλία στις γεμίσεις (με φιστίκι, καρύδι, κάσιους, χουρμάδες και πολλά άλλα). Παρασκευάζονται με την βοήθεια ενός παραδοσιακού, ξύλινου καλουπιού, με το οποίο δίνεται το χαρακτηριστικό σχήμα στην κάθε μπουκίτσα, ανάλογα με την γέμιση και ονομάζεται τάμπι, που σημαίνει σφραγίδα. Άλλο ένα παράδειγμα, είναι το γλυκό φαϊσαλιέ, το οποίο είναι και αυτό ένα γλυκό με ιστορία, αφιερωμένο στο βασιλιά Φαϊσάλ της Σαουδικής Αραβίας και είναι στην ουσία τρίγωνο κανταΐφι με ολόκληρο φιστίκι Αιγίνης.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά · Χρόνος ψησίματος: 35-40 λεπτά περίπου

Υλικά για 10 άτομα

- 190 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 190 γρ. βούτυρο φρέσκο 82% λιπαρά
- 4 αβγά
- 90 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 140 γρ. αλεύρι μαλακό
- 230 γρ_ καρύδι ψιλοκομμένο
- 230 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 45 γρ. κονιάκ
- Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα
- ½ κουταλάκι γλυκού γαρίφαλο τριμμένο
- ½ κουταλάκι γλυκού μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 2 ξυλάκια κανέλα
- μοσχοκάρυδο τριμμένο

1. Μαλακώνουμε το βούτυρο στο φούρνο μικροκυμάτων. Σε ένα μίξερ βάζουμε το μαλακωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο, το μοσχοκάρυδο και το ξύσμα πορτοκαλιού και τα αφήνουμε σε μεσαία ταχύτητα να αφρατέψουν. Μόλις αφρατέψουν ρίχνουμε λίγο-λίγο τα αβγά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Κατεβάζουμε το μείγμα από το μίξερ, το ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε το σιμιγδάλι, το καρύδι, τη σοκολάτα, το κονιάκ και το αλεύρι, ανακατεύοντας τα ελαφρά με το χέρι μέχρι να γίνουν όλα ένα σώμα. Βάζουμε το μείγμα σε μεγάλο ταψί φούρνου αφού το έχουμε περάσει με βούτυρο και αλεύρι μία στρώση γύρω στα 4 δάχτυλα.

2. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 °C για 35 με 40 λεπτά. Μόλις το βάλουμε στο φούρνο σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, 300 γρ. νερό και δύο ξυλάκια κανέλας. Το βάζουμε σε σιγανή φωτιά και μόλις πάρει βράση το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. Με το που βγάλουμε την καρυδόπιτα από το φούρνο ρίχνουμε το σιρόπι σταδιακά μέχρι να το απορροφήσει όλο. Για διακόσμηση μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε φύλλα σοκολάτας και ξύσμα πορτοκαλιού. Σερβίρουμε με 1 μπάλα παγωτό.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΚΜΕΚ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά · Χρόνος ψησίματος: 25 λεπτά περίπου

Υλικά για 10 άτομα

Για το Κανταΐφι

- 500 γρ. φύλλο κανταΐφι
- 200 γρ. μαργαρίνη

Για την κρέμα γαρνιρίσματος

- 700 γρ. γάλα φρέσκο
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος ζωική 35%
- 180 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 5 κρόκοι αβγού
- 150 γρ. φιστίκι Αιγίνης τρίμμα
- 40 γρ. αλεύρι μαλακό
- 40 γρ. κορν φλαουρ
- ½ κουταλάκι γλυκού βανιλίνη
- 50 γρ. βούτυρο φρέσκο 82%

1. Περνάμε με βούτυρο ένα μεγάλο ταψί και απλώνουμε το κανταΐφι κολλητά να μην έχει καθόλου κενά. Σε ένα κατσαρολάκι λιώνουμε τη μαργαρίνη και τη ρίχνουμε στο ταψί με το κανταΐφι. Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για 5 με 8 λεπτά. Ενώ ψήνουμε, σε ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε 200 γρ. νερό και 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική. Το βάζουμε σε δυνατή φωτιά να γίνει ένα ελαφρύ σιρόπι και μόλις πάρει βράση το κατεβάζουμε. Θα καταλάβουμε ότι το κανταΐφι είναι έτοιμο μόλις ροδίσει. Τότε το βγάζουμε από το φούρνο, στραγγίζουμε τη μαργαρίνη που περισσεύει και μετά από 10 λεπτά ρίχνουμε το σιρόπι.

2. Για την κρεμά: Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, τη βανιλίνη και τη μισή κρυσταλλική ζάχαρη και τα αφήνουμε σε δυνατή φωτιά. Σε ένα μπολάκι βάζουμε το κορν φλαουρ, το αλεύρι, την υπόλοιπη κρυσταλλική ζάχαρη και τους κρόκους. Μόλις το γάλα ζεσταθεί ρίχνουμε με μία κουτάλα λίγο μέσα στο μπολ με το κορν φλαουρ και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει χυλός (αυτό το κάνουμε γιατί αν ρίξουμε το κορν φλαουρ σε καυτό γάλα σβολιάζει και θα αφήσει κόμπους στην κρέμα). Αφού βράσει καλά το γάλα ρίχνουμε το μπολ με το χυλό και ανακατεύουμε γρήγορα και πολύ καλά μέχρι το γάλα να σφίξει, να πάρει ένα κίτρινο χρώμα και να γίνει μία σφιχτή κρέμα. Ύστερα, κλείνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γυαλίσει η κρεμά μας. Τέλος, απλώνουμε την κρέμα στο ταψί με το κανταΐφι. Για να το γαρνίρουμε



χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη άχνη σε υψηλή ταχύτητα, μέχρι να γίνει σαντιγί. Με μία σακούλα με κορνέ γαρνίρουμε όλο το ταψί με την σαντιγί και ρίχνουμε επάνω φιστίκι Αιγίνης τρίμμα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΒΑΝΙ ΜΑΡΕΓΚΑΤΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά · Χρόνος ψησίματος: 40-45 λεπτά

Υλικά για 10 άτομα

- 170 γρ. βούτυρο φρέσκο 82% λιπαρά
- 140 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 290 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 100 γρ. αμύγδαλο ψιλοκομμένο
- 10 γρ. μπέκιν πάουντερ
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- 6 αβγά (χωρισμένα σε κρόκο & ασπράδι)
- 80 γρ' γάλα φρέσκο
- 2 ξυλάκια κανέλας



1. Λιώνουμε το βούτυρο στο φούρνο μικροκυμάτων. Σε ένα μίξερ βάζουμε το μαλακωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού και τα αφήνουμε σε μεσαία ταχύτητα να αφρατέψουν. Μόλις αφρατέψουν ρίχνουμε λίγο-λίγο τους κρόκους αβγού μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Κατεβάζουμε το μείγμα από το μίξερ, το ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε το σιμιγδάλι με το αμύγδαλο και το γάλα, ανακατεύοντας τα πολύ καλά με μία κουτάλα μέχρι να γίνουν όλα ένα σώμα. Σε ένα μίξερ ρίχνουμε το ασπράδι του αβγού και το χτυπάμε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι να γίνει μαρέγκα. Τέλος, ρίχνουμε σταδιακά τη μαρέγκα στο μπολ με το υπόλοιπο μείγμα, ανακατεύοντας ελαφρά με το χέρι μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά.

2. Βάζουμε το μείγμα σε μεγάλο ταψί φούρνου αφού το έχουμε περάσει με βούτυρο και αλεύρι μία στρώση γύρω στα 3 δάχτυλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για 40 με 45 λεπτά. Μόλις το βάλουμε στο φούρνο σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε 200γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, 200 γρ. νερό και δυο ξυλάκια κανέλας. Το βάζουμε σε σιγανή φωτιά και μόλις πάρει βράση το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

3. Με το που βγάλουμε το ραβανί από το φούρνο ρίχνουμε το σιρόπι σταδιακά μέχρι να το απορροφήσει όλο. Για το γαρνίρισμα μπορούμε να αλείψουμε την κορυφή με μαρμελάδα βερίκοκο και αμύγδαλα ολόκληρα ή να τοποθετήσουμε μία μπάλα παγωτό.

Ερώτημα 3ο

Τα μπαχαρικά : απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία της ξακουστής πολιτικής κουζίνας.

Η χρήση των μπαχαρικών χάνεται στα βάθη του χρόνου αφού οι άνθρωποι τα χρησιμοποίησαν όχι μόνο για να κάνουν πιο νόστιμη την τροφή τους αλλά και για να βελτιώσουν την υγεία τους ακόμα και την ερωτική τους ζωή. Πηγές ιατρικής και βοτανολογίας τα μνημονεύουν ως αφροδισιακά αλλά, κυρίως, ως αποτελεσματικά φάρμακα για τη θεραπεία πολλών ασθενειών και όχι άδικα, αφού τα περισσότερα μπαχαρικά έχουν πλούσια αντιοξειδωτική δράση εξοβελίζοντας από τον οργανισμό ένα σωρό βλαβερές ουσίες. Κατά τη διάρκεια της ιστορίας, όμως και ως τις μέρες μας – γνώρισαν και άλλες χρήσεις, κυρίως ως πρώτες ύλες για την παραγωγή καλλυντικών και αρωμάτων, χάρη στα αιθέρια έλαια που περιέχουν.

Τα μπαχαρικά ήταν κάποτε δυσεύρετα, ακριβά και πολύτιμα. Γι' αυτό και το εμπόριό τους ξεκίνησε νωρίς και άνθισε για πολλούς αιώνες, ανοίγοντας τους περίφημους «δρόμους των



μπαχαρικών» από την ανατολή κυρίως την Ινδία προς τη δύση και βάζοντας σταδιακά στο κερδοφόρο «παιχνίδι» της μεταφοράς τους στην Ευρώπη ένα σωρό λαούς. Η θαυματουργή πολιτική κουζίνα διαθέτει μπαχαρικά και βότανα με κρυφές ιδιότητες και αρώματα που γαληνεύουν. Τα μπαχαρικά σε ταξιδεύουν σε φημισμένα παζάρια της Ασίας και της Ανατολής ενώ τα βότανα περιέχουν θεραπευτικές και διεγερτικές ιδιότητες όπως και μυστικά που κρύβουν συνήθως τα φυτά στους ιστούς, στα πέταλα των ανθών τους, στους καρπούς και στους σπόρους.

Κανέλα: Αρχόντισσα των μπαχαρικών είναι η κανέλα. Προέρχεται από τη φλούδα του δέντρου κιννάμωμον. Χρησιμοποιείται στα γλυκά, αλλά και στα φαγητά. Χορηγούνταν από τους θεραπευτές για τη σεξουαλική ανικανότητα και περιέχεται στις περισσότερες αφροδισιακές συνταγές. Ανακουφίζει από τη ναυτία, τον εμετό και τη διάρροια, προσδίδει άρωμα και γεύση σε ποτά, καφέδες, γλυκά, παγωτά, νοστιμεύει τα φαγητά και την καθημερινότητά μας.



Βανίλια: απαραίτητη κυρίως στα γλυκίσματα και σε αφειήματα (τσάγια κ.ά.). Τονώνει το νευρικό σύστημα και βοηθάει στην πέψη. Στα πολιτικά ζαχαροπλαστεία, έκαιγαν βανίλια με βούτυρο και ζάχαρη για να αναστατώνουν τις γειτονιές και να προσελκύουν πελάτες. Το συνηθίζουν σήμερα φημισμένα ζαχαροπλαστεία στη Θεσσαλονίκη και άλλες πόλεις.

Πιπέρια: Μαύρα, κόκκινα, πράσινα, ροζέ, καφέ, δίνουν υπέροχες γεύσεις στα περισσότερα φαγητά, ανοίγουν την όρεξη και βοηθούν στην πέψη. Θεωρούνται ισχυρό φάρμακο κατά των βακτηριδίων ενώ συμβάλλουν στη συντήρηση των τροφίμων. Στην ίδια κατηγορία, το **μούκοβο** (σπόροι

καυτερής πιπεριάς), χρησιμοποιείται σε σάλτσες, στην παρασκευή αλλαντικών, στις σουπές του χειμώνα.

Πιπερόριζα: γνωστή και ως τζίντζερ, νοστιμίζει κυρίως γλυκά και σάλτσες. Χρησιμοποιείται ως φρέσκια ρίζα ή σε μορφή σκόνης ή σιροπιού σε πολύ εξωτικά φαγητά και σε κοκτέιλ ποτών. Στην Τουρκία μ' αυτή αρωματίζουν το σαλέπι.

Το **γαρίφαλο** και το **μοσχοκάρυδο** χρησιμοποιούνται σε γλυκά, σε κοκκινιστά κρέατα και σάλτσες, αλλά και σε σαλάτες. Η γεύση του μοσχοκάρυδου είναι πολύ έντονη και σε μεγάλη ποσότητα γίνεται τοξικό

Μπαχάρι: δίνει γεύση δυνατή. Θυμίζει συνδυασμό κανέλας και γαρίφαλου, ταιριάζει πολύ στο κρέας και έχει πολλά αντιοξειδωτικά στοιχεία.

Το **κάρδαμο** χρησιμοποιείται κυρίως σε σάλτσες και σε λαχανικά. Ανοίγει την όρεξη, καταπολεμά τη δυσπεψία, καθαρίζει το αίμα και το συκώτι.

Ο **κρόκος** ή **σαφράν** έχει χρώμα χρυσαφί και αρωματίζει. Με αυτό βάφεται το πιλάφι και πολλά άλλα φαγητά, ποτά και γλυκά. Έχει αφροδισιακές ιδιότητες και επιδρά αποτοξινωτικά στον οργανισμό. Σε μικρές ποσότητες, 7-8 κλωστούλες μέσα στο νερό αποβραδίζ, το πρωί το πίνετε ως ρόφημα. Η ελληνική γη παράγει τον καλύτερο κρόκο, τον ονομαστό «κρόκο Κοζάνης».

Η **μαστίχα** δίνει ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στα γλυκίσματα, στο κρασί, στο ρακί (μαστίχα), στο πόσιμο νερό, στα φαγητά, στα παξιμάδια και στο ψωμί. Είναι φάρμακο για το στομάχι, αλλά και διεγερτικό. Για την τελευταία της ιδιότητα, ο μεγαλύτερος τραπεζοκόμος του σουλτάνου, ο Τσιονιτζίρ Μπασί, παρασκεύαζε ψωμί με μαστίχα προκαλώντας «άμετρον και αχαλίνωτον ακολασίαν». Διακρίνεται και για την ισχυρή αντιφλεγμονώδη δράση της, λόγω του ελεανολικού και ολεανολικού οξέος. Δρα επουλωτικά σε φλεγμονές από περιοδοντίτιδες, οισοφαγίτιδες, γαστρίτιδες, δωδεκαδακτυλικό έλκος, κολίτιδες, αιμορροΐδες και ανακουφίζει από συμπτώματα όπως η



δυσπεψία ή ο τυμπανισμός.

Το **γλυκάνισο** αρωματίζει σάλτσες, ζυμαρικά, το ρύζι, ποτά (ούζο), γλυκά (κουλουράκια, μπισκότα). Βοηθά πολύ στη χώνεψη και ως αφέψημα καταπραΰνει τους κωλικούς των μωρών.

Η **δάφνη**, φύλλο του γνωστού δέντρου, χρησιμοποιείται ευρύτατα στη μαγειρική, στα κρέατα, στα ψάρια και στη φακή. Στην Πόλη βάζουν δάφνη μέσα σε βάζο με ζάχαρη, την αρωματίζουν και στη συνέχεια με αυτήν τα γλυκά που παρασκευάζουν. Έχει και χρήση αιθέριου ελαίου. Δυναμώνει και σκουραίνει τα μαλλιά.

Το **δενδρολίβανο** (ροσμαρί), έντονα αρωματικό φυτό, είναι συστατικό πολλών συνταγών της μαγειρικής, αλλά σε μεγάλες ποσότητες είναι τοξικό. Βοηθά και στην καταπολέμηση της τριχόπτωσης.

Βασιλικός: πλατύφυλλος, μυριστός, κατσαρός, μεγαλόφυλλος, μελανόφυλλος είναι ο βασιλιάς της ευωδίας, εξ ου και το όνομά του. Αρωματίζει σάλτσες και κιμάδες. Έχει θεραπευτικές ιδιότητες.

Βελτιώνει την κυκλοφορία του αίματος και τη μνήμη. Χρησιμοποιείται ως καλλυντικό και στο μπάνιο λειτουργεί ως χαλαρωτικό.



Ο **δυόσμος** αρωματίζει και αυτός υπέροχα τα φαγητά. Είναι τονωτικό ρόφημα, χωνευτικό και σπασμολυτικό. Βοηθά στην καταπολέμηση της ημικρανίας, της ρινοφαρυγγίτιδας και της ουλίτιδας. Χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, στη σαπωνοποιία και στην αρωματοποιία.

Ο **μαϊντανός** προσφέρει γεύση και άρωμα σε όλα τα φαγητά. Περιέχει βιταμίνη C, K, A και φολικό οξύ. Έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες.

Ο **άνηθος**, εξαιρετικό αρωματικό για πάρα πολλά φαγητά, περιέχει μεγάλες ποσότητες ασβεστίου, μαγνησίου, σιδήρου και μαγγανίου. Ως αφέψημα ανακουφίζει από στομαχικές

διαταραχές.

Το **θυμάρι** αρωματίζει το λικέρ βενεδικτίνη. Στη μαγειρική χρησιμοποιείται στα ψάρια και τα κρεατικά (ιδιαίτερα στο κυνήγι), σε σάλτσες (ιδίως ντομάτας) και σε τυριά (ιδίως κρεμώδη).

Προσδίδει ιδιαίτερη γεύση και άρωμα στο λάδι και σε πολλά φαγητά (στιφάδο, σουπές, γεμιστά, λαχανικά, σαλάτες, ζυμαρικά), και μαρινάδες. Έχει ισχυρή αντιμικροβιακή και αντισηπτική δράση, που οφείλεται στη θυμόλη. Τονώνει το ανοσοποιητικό, είναι αποχρεμπτικό, μαλακώνει τον βήχα και τη βρογχίτιδα. Θεωρείται εξαιρετικά αποτελεσματικό σε περιπτώσεις γρίπης, δυσπεψίας, διάρροιας, αλλά και πονόδοντου. Είναι θερμαντικό και σε ανάμιξη με λάδι ή βάμμα ανακουφίζει (με εντριβές) από μυϊκούς και ρευματικούς πόνους. Συνιστάται και ως αγχολυτικό.

Το **κάρυ** ή **κουρκουμάς** ή **κιτρινόριζα**, σπουδαίο μπαχαρικό, λειτουργεί ως αντιγηραντικό του εγκεφάλου. Μαγειρεύεται πάντα με λάδι ή λίπος για να αποκτήσει περισσότερο άρωμα και γεύση και αρωματίζονται με αυτό κρέατα, λαχανικά, ρύζι και αβγά, ιδιαίτερα στην ινδική, ινδονησιακή και κινέζικη κουζίνα. Στη Δύση κυκλοφορεί με τη μορφή σκόνης (ήπια και δυνατή). Βασικό συστατικό του η αντιοξειδωτική κουρκουμίνη, εκτιμάται ότι έχει αντικαρκινικές ιδιότητες (προληπτικά). Ενισχύει την πεπτική λειτουργία και τον μεταβολισμό. Μικρή ποσότητα στο γάλα ανακουφίζει βήχα και καταρροή. Συνιστάται σε διαβητικούς, γιατί υποβοηθεί στην παραγωγή της ινσουλίνης, όταν ο διαβήτης είναι ήπιας μορφής και δεν απαιτείται ενέσιμη ινσουλίνη. Είναι αντισηπτικό, αιμοστατικό και ανακουφίζει από τις αλλεργίες κάθε είδους.

Ο **κόλιανδρος** μοιάζει πολύ με τον μαϊντανό και έχει έντονη γεύση, ηπιότερη όταν είναι ξερός σε μορφή σπόρων. Βοηθάει στο πεπτικό σύστημα, αρωματίζει φαγητά και σαλάτες και απαλλάσσει από τυμπανισμό. Στην Ανατολή χρησιμοποιείται εδώ και 3.000 χρόνια. Είναι βασικό συστατικό για την παραγωγή αρωμάτων, παρασκευασμάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, καλλυντικών, αλλά και ερωτικών φίλτρων. Σύμφωνα με την κινέζικη παράδοση, ο κόλιανδρος εξασφαλίζει αθανασία της ψυχής.

Το **κόμμινο**, με δυνατό και βαρύ άρωμα, και έντονη γεύση, θυμίζει το κάρυ. Χρησιμοποιείται ως μυρωδικό σε κρέατα, σε όσπρια, σε ορισμένα τυριά και στο ψωμί. Ως αφέψημα τονώνει την καρδιά και μειώνει την ταχυπαλμία. Δρα σπασμολυτικά σε ισχυρούς πόνους (κωλικούς, γυναικολογικούς κ.ά.), συνιστάται για την αντιμετώπιση της ανορεξίας και της δυσπεψίας, διευκολύνει τη γαλακτορροια των μητέρων κατά τον θηλασμό. Η **πάπρικα** βγαίνει από γλυκές κόκκινες πιπεριές, έχει αρωματική γεύση, ελάχιστα πικρή. Χρησιμοποιείται σε κρέατα (κιμάδες και κοτόπουλο), ψάρια και βραστά λαχανικά, γλυκοπατάτες, μανιτάρια, ρύζι και κρέμες μαγειρικής (μπεσαμέλ).



Η **ρίγανη** είναι πολύ σπουδαίο καρύκευμα για κρέατα, ψάρια, κιμάδες, λαχανικά και γενικά «πρώτη στο χέρι» της νοικοκυράς. Έχει σπουδαίες θεραπευτικές ιδιότητες. Δρα κατά του άσθματος, της δυσμηνόρροιας και της διάρροιας. Χρησιμοποιείται στην καταπολέμηση των ρευματισμών (ως αιθέριο έλαιο). Αλλά και ως αφροδισιακό. Στην Πόλη οι γυναίκες συνηθίζουν να ρίχνουν μια χούφτα ρίγανη στο μπάνιο, γιατί αυξάνει την ερωτική διάθεση.

Το **σκόρδο** χρησιμοποιείται φρέσκο ή αποξηραμένο σχεδόν σε όλα τα φαγητά, δίνει ωραία γεύση, ενώ έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες και βοηθά στην αντιμετώπιση της υπέρτασης.

Το **μαχλέπι**, από κουκούτσι αγριοκερασιάς, χρησιμοποιείται ως αρωματικό για τσουρέκια και κουλούρια, ενώ έχει και αποχρεμπτικές ιδιότητες.

Η 'Πολίτικη κουζίνα' χρωμάτισε με τα αρώματα της και τις γεύσεις της και την κινηματογραφική οθόνη με μια ταινία σταθμό του Τάσου Μπουλμέτη.



Η υπόθεση της ταινίας έχει ως κέντρο τη ζωή του Φάνη Ιακωβίδη. Από τα παιδικά χρόνια στην εφηβεία και από εκεί στην γοητευτική ηλικία του σαραντάρη καθηγητή αστροφυσικής, του οποίου οι δύο παιδικοί έρωτες δεν έσβησαν ποτέ: Ο πρώτος, η ξεχωριστή προσωπικότητα του παππού του, που με τις μαγικές ιστορίες για μπαχάρια κι αστέρια τον έδεσε για πάντα με την τέχνη της μαγειρικής. Ο δεύτερος, η παιδική του φίλη Σαίμέ που τον σαγήνευε με τους ανατολίτικους σκοπούς που χόρευε, προσπαθώντας να τον ευχαριστήσει για τα μυστικά της πολιτικής κουζίνας που της μάθαινε.

Η επικείμενη επίσκεψη του παππού του που έχει να τον δει απ' τα επτά του, σηματοδοτεί μια αλυσιδωτή αντίδραση γεγονότων που θα τον ταξιδέψει. Μαζί του και εμάς! Ένα ταξίδι στο παρελθόν και το όνειρο με συνεπιβάτες τον έρωτα, το γέλιο και τις αναμνήσεις. Ένα ταξίδι-αναζήτηση του εαυτού του, του πρώτου έρωτα, της γλυκόπικρης πραγματικότητας. Ένα ταξίδι με ποικίλα σχόλια και πεντανόστιμα μυστικά. Πολίτικα αλλά και πολιτικά.

«Ο παππούς έλεγε ότι η λέξη «γαστρονόμος» κρύβει τη λέξη «αστρονόμος». Έτσι τα πρώτα μαθήματα αστρονομίας τα πήρα μέσω των μπαχαρικών» Τα λόγια αυτά ανήκουν στον ήρωα της θαυμάσιας ταινίας «Πολίτικη Κουζίνα» που μας ταξίδεψε πριν λίγα χρόνια, με τρόπο μαγικό, στο πρόσφατο ιστορικό παρελθόν ανακατεύοντας σοφά τις μνήμες των ανθρώπων με τη γεύση. Τη γεύση της κουζίνας και τη γεύση της ζωής. Ξαναβλέπω στο video τη σκηνή στην οποία, στο πατάρι ενός παλιού μπακάλικου, ο παππούς αποκαλύπτει στον εγγονό το ιδιότυπο ηλικικό σύστημα των αρωμάτων της μαγειρικής. «Πιπέρι. Είναι καυτό και καίει: Ήλιος! Στη μέση είναι ο ήλιος και τα

βλέπει όλα. Γι' αυτό και το πιπέρι μπαίνει παντού, σ' όλα τα φαγιά... Μετά είναι ο Ερμής, ζεστός κι αυτός σαν το κόκκινο πιπέρι. Κι ύστερα η Αφροδίτη: Κανέλλα! Η Αφροδίτη ήταν η πιο όμορφη κοπέλα. Γι' αυτό η Αφροδίτη είναι και πικρή και γλυκιά, όπως όλες τις γυναίκες. Μετά είναι η γη, εδώ που είμαστε. Και τι υπάρχει στη Γη; Η ζωή. Και τι χρειάζεται η ζωή; Να τρώμε. Και τι χρειάζεται το φαΐ για να νοστιμέψει; Αλάτι! Η ζωή και το φαΐ θέλουν αλάτι».



ΥΠΟΘΕΜΑ 5ο (ερωτηματολόγιο- στατιστική μελέτη)

Οι μαθητές της ομάδας αυτής διερευνούν το πέμπτο υπόθεμα χωρισμένοι σε δύο υποομάδες. Οι δραστηριότητες της σύνταξης ερωτηματολογίου, η έρευνα και η κριτική ανάλυση της στατιστικής μελέτης αποτελούν το υπόθεμα της ομάδας. Παράλληλα δημιουργεί ένα φάκελο εργασίας.

Υπόδειγμα- Ερωτηματολόγιο

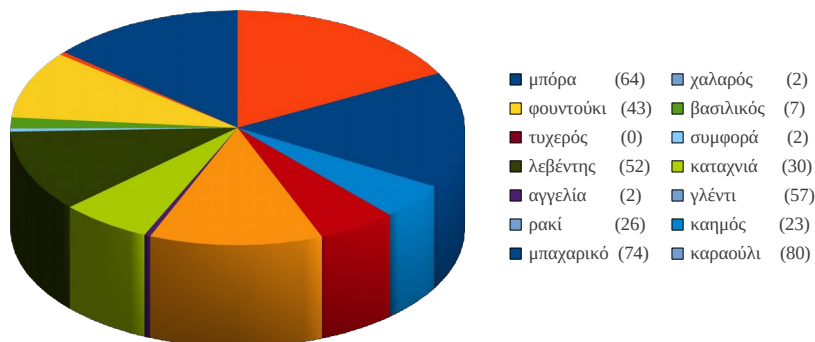
1. Ποιες από τις παρακάτω λέξεις πιστεύετε ότι είναι τουρκικής προέλευσης;

μπόρα
χαλαρός
φουντούκι
βασιλικός

τυχερός
συμφορά
λεβέντης
καταχνιά

αγγελία
γλέντι
ρακί
καημός

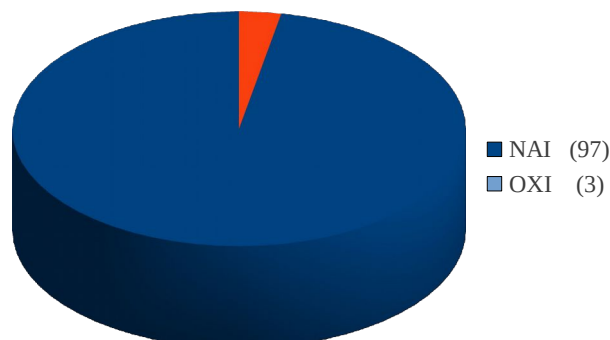
μπαχαρικό
πέισμα
πόθος
καραούλι



2. Η πολιτική κουζίνα επηρέασε την ελληνική κουζίνα;

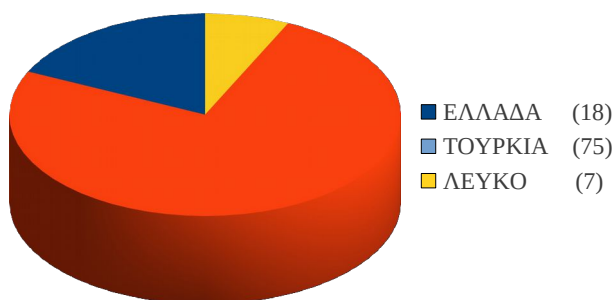
ΝΑΙ

ΟΧΙ



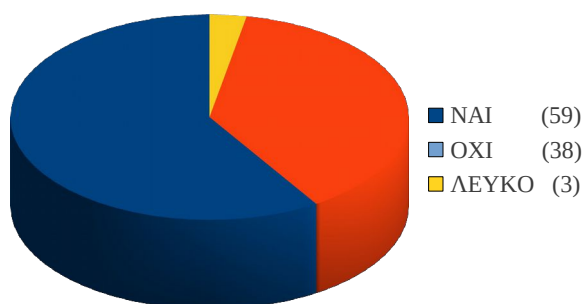
3. Η κανέλα που χρησιμοποιούμε στην ελληνική κουζίνα προέρχεται από την Ελλάδα ή την Τουρκία;

ΕΛΛΑΔΑ ΤΟΥΡΚΙΑ



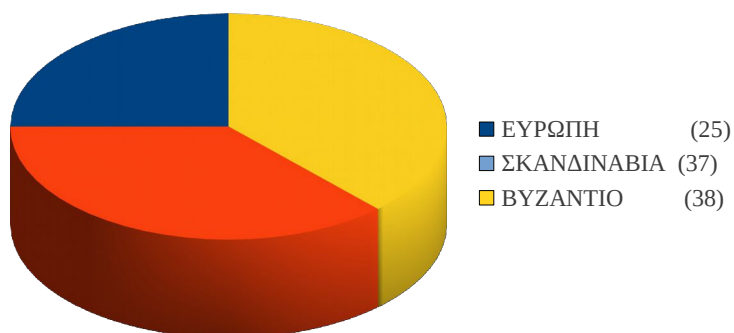
4. Πιστεύετε πως η Τουρκία ασκεί και συνεχίζει να ασκεί πολιτισμική επιρροή στην Ελλάδα;

ΝΑΙ ΟΧΙ



5. Πού βρίσκονται οι ρίζες των Χριστουγεννιάτικων εθίμων;

ΕΥΡΩΠΗ ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΑ ΒΥΖΑΝΤΙΟ



Ενδεικτική Βιβλιογραφία

- Τάκης Καλογερόπουλος, Λεξικό της Ελληνικής μουσικής, εκδόσεις Γιαλλελή, 2001
- Πολίτης, Νίκος (2006). "Η εμμονή στους χορούς Ζείμπέκικο και Χασάπικο στο ρεμπέτικο τραγούδι". 20ό παγκόσμιο συνέδριο για την έρευνα του χορού
- Βικιπαίδεια, ελεύθερη εγκυκλοπαίδεια
- Musipedia
- Εγκυκλοπαίδεια Νέα Δομή, Εκδ. Δομή 1996
- Εγκυκλοπαίδεια Το Βήμα, Εκδ. Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα, Αθήνα 1991
- Λάκης Χαλκιάς – 2500 χρόνια Ελληνική Μουσική, © Κέντρο Ελληνικής Μουσικής Χαλκιάς, Αθήνα 1999
- Φ. Κουκουλέ, "Βυζαντινών βίος και πολιτισμός"
- http://www.foodbites.eu/j15/index.php?option=com_content&view=article&id=1159%3A2012-08-09-08-23-48&catid=102%3A2011-12-16-10-28-12&Itemid=70&lang=el
Πέτρος Εμμανουήλ "Πολίτικα γλυκά – ένα κομμάτι ιστορίας της Ανατολής"

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Η εξερεύνηση όλων εκείνων των στοιχείων που δομούν τον πολιτισμό μας, μας κάνουν να ορίζουμε και να "ακτινογραφούμε" τις ρίζες μας μέσα στους αιώνες, σε Ανατολή και Δύση. Τελικά η καθαρότητα του πολιτισμού μας είναι κάτι που ζητά έρευνα και ανάλυση. Η καθημερινότητα που έχουμε αποδεχτεί, όσο και αν μας φαίνεται οικεία και απλή, απαρτίζεται από στοιχεία που έχουν καλλιεργηθεί στο πέρασμα του χρόνου κι έχουν διεισδύσει αθόρυβα και μεθοδικά από πολιτισμούς παλιούς. Το Βυζάντιο, η Πόλη, η Μικρασία και η Ανατολή έχουν στείλει μηνύματα πολιτιστικά που αγκιστρώθηκαν στην ελληνική κουλτούρα γιατί το έδαφος αποδείχτηκε πρόσφορο για νέες μορφές πολιτισμού. Τα έθιμα που ακόμη επικρατούν, τα τραγούδια και οι χοροί, οι διατροφικές μας συνήθειες έχουν ανεξίτηλα σημάδια από το παρελθόν και απέδειξαν περίτρανα μέσα από το έντονο πολιτιστικό ελληνικό στοιχείο πόσο εύκολα έγιναν αποδεκτά από ένα λαό που "πλάστηκε" ιστορικά, γεωγραφικά και πολιτιστικά με ρυθμούς αργούς και μακραίωνους. Το ταξίδι μας αυτό στο χώρο και στο χρόνο και η προσπάθεια καταγραφής της ιστορίας του βυζαντινού κοσμοπολιτισμού ήταν ένας αγώνας απογραφής που απομένει στο σήμερα της Ελλάδας που ζούμε.

Υπεύθυνη καθηγήτρια: Αθηνά Παναγιωτοπούλου

Μαθητές :

Γιώργος Ζιάκος
Κώστας Γκρέζιος
Βαγγέλης Δουλόπουλος
Θάνος Αρβανίτης
Πάνος Γουργουλιάνος
Μάκης Γκελσίνης

Αντώνης Γκουντελάκης
Δημήτρης Βλάχος
Σταυρούλα Γουργουλιάνου
Μαρία Ελ Χάουϊ- Τερζούδη

Σέμι Δήμα
Αναστασία Γαλάνη
Αθανασία Γκουντογιάννη

Βίκυ Γεωργάκη
Δέσποινα Γκαλίτσιου
Ελένη Γραββάνη
Κωνσταντίνα Ανυφαντή
Θέτις Ευαγγελίδη
Κωνσταντίνα Ακρίβου

Μαρία Γεωργούλα
Αθανασία Ανδρεοπούλου
Σωτήρης Γιώργο
Αντωνία Ευαγγελούλη