

Ημερολόγιο Κολοκάσια - Σφακιά 2022

Ελληνική μετάφραση των μηνιαίων σχολίων

1. Στις 6 Ιανουαρίου, ημέρα των «Θεοφανείων» - της εμφάνισης του Θεού με την ευκαιρία της βάπτισης του Ιησού στον Ιορδάνη - πραγματοποιείται η τελετή αγιασμού του νερού στις όχθες της θάλασσας, των ποταμών και των λιμνών, κατά την οποία ο ιερέας παραδοσιακά ρίχνει ένα σταυρό στο νερό που σώζεται από τον πιο γρήγορο νεαρό δύτη.
2. Η άγρια αμυγδαλιά *Prunus webbii*, η πικραμυγδαλιά, είναι ένα από τα λίγα είδη δέντρων που με τα αγκαθωτά κλαδιά τους αντέχουν τα αδηφάγα σφακιώτικα αιγοπρόβατα μέχρι σήμερα. Παρά τους εξαιρετικά πικρούς καρπούς του, έχει συμβάλει στη διάδοση του γλυκού αμυγδάλου, που καλλιεργείται στην Κρήτη από τα Μινωικά χρόνια – ιδιαίτερα ως βάση εμβολιασμού. Αρχίζει να ανθίζει στα μισά του χειμώνα και από τον Απρίλιο τα άγουρα φρούτα τρώγονται με τη φλούδα και τον πυρήνα τους ως δροσιστικό άγριο φρούτο.
3. Τη φωτογραφία και την μαντινάδα τη χρωστάμε στον φίλο μας Παναγιώτη Χιωτάκη, γιο του Θρυλικού Παπαγεώργη. Οι λέξεις αλλά και οι εικόνες ταιριάζουν απόλυτα με τον χαρακτήρα αυτού του εξαιρετικού ιερέα των Σφακιών
4. Σύμφωνα με την παράδοση, ο Άγιος Αντώνιος (ο μεγάλος, όχι ο «Σλαμπερόνι» της Πάδοβας, αρμόδιος για χαμένα αντικείμενα) ζούσε σε σπηλιές ως ερημίτης στην Αίγυπτο τον 4ο αιώνα, για να αποφύγει τους κοσμικούς πειρασμούς. Παρόλα αυτά, ή ακριβώς γι' αυτό, του εμφανίστηκε ο διάβολος με διάφορες μορφές για να τον αποτρέψει από την ασκητική του ζωή (βλ. και φύλλο Δεκεμβρίου). Πολλά ιερά σπηλαίων είναι αφιερωμένα σε αυτόν, συμπεριλαμβανομένης μιας από τις 7 εκκλησίες των Κολοκασιών, λίγο πριν την είσοδο στο φαράγγι του Ασφένδου. Ο ιδρυτής του χριστιανικού μοναχισμού γιορτάζεται στο ξωκλήσι στις 17 Ιανουαρίου.
5. Η κρητική ονομασία αυτού του ενδημικού φυτού *πλουμί* (από το λατινικό / ιταλικό. *pluma* - φτερό) δηλώνει ήδη τη χρήση του: οι αφράτες ταξιανθίες μαζεύονταν κυρίως στους βράχους των φαραγγιών το καλοκαίρι και η κρητική νοικοκυρά γέμιζε με αυτές κάθε έτος τα μαξιλάρια. Τα λουλούδια αναδίδουν ένα απαλό άρωμα που προωθεί τα γλυκά όνειρα. Με βοτανικούς όρους, το φυτό της οικογένειας των φασολιών δεν έχει καμία σχέση με τον πραγματικό έβενο.
6. Το παραδοσιακό σφακιανό καμαρόσπιτο αποτελεί μοναδικό στοιχείο της ευρωπαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς. Τα Κολοκάσια είναι το μόνο κρητικό χωριό που είναι ένα σχετικά παρθένο σύνολο αυτού του τύπου σπιτιών, αν και ως επί το πλείστον ερειπωμένο. Η καμάρα ήταν απαραίτητη ως στήριγμα για τα πρυναρένια δοκάρια που στηρίζουν τη χωμάτινη οροφή, τα οποία σπάνια είχαν μήκος πάνω από 3 μέτρα. Από περίπου 30 σπίτια υπάρχουν μόνο λίγοι τοίχοι και συχνά η πολύ σταθερή πέτρινη καμάρα. Περίπου 10 έχουν αναστηλωθεί τα τελευταία 35 χρόνια, αλλά μόνο 3 από αυτά έχουν αποκατασταθεί στην αρχική τους μορφή.
7. Στα βουνά Αγκαθές μεταξύ Ασκύφου και Καλλικράτη, η μαλοτήρα (*Sideritis syriaca*), η οποία παρά το όνομά της είναι αυτοφυές στην Κρήτη, ανθίζει στις αρχές του καλοκαιριού σε υψόμετρα άνω των 1000 μέτρων. Η τοπική του ονομασία προέρχεται από *malo tira* («βγάζει το κακό»). Εδώ στέκεται δίπλα στο μωβ ανθισμένο φασκόμηλο (*Salvia officinalis*), που αποκαθιστά το στόμα και το λαιμό. Ως τρίτο μέλος της ομάδας, το επίσης ενδημικό θαυματουργό δίκταμο (*Origanum dictamnus*, εικ. αριστερά) συνιστάται για το ολοθεραπευτικό μείγμα τσαγιού. Σύμφωνα με το μύθο, το αγρίμι, τραυματισμένο από το βέλος του κινητού, τσιμπολογάει το βότανο και πετάει μακριά σαν να μην έχει τραυματιστεί. Ιδανικά, εμείς οι άνθρωποι γλυκαίνουμε το έγχυμά μας με μια κουταλιά σφακιανό θυμαρίσιο μέλι.

8. Ο Ναός της Παναγίας στα Κολοκάσια δεν εορτάζει στις 15 Αυγούστου (όπως στο Ασφένδου, στον Καλλικράτη και στα Μυριοκέφαλα) αλλά στις 21 Νοεμβρίου, με αφορμή τα Εισόδια της Παναγίας, την παρουσίαση της Παναγίας στον ναό. Ωστόσο, μια αφορμή με το συνοδευτικό τραγούδι να θυμηθούμε τον Μίκη Θεοδωράκη, που πέθανε πέρυσι περίπου τέτοια εποχή.
9. Οι καρποί της *Opuntia ficus-indica* ονομάζονται *Φραγκόσυκα*, αφού μόλις μετά το 1500 από το Μεξικό μέσω Ισπανίας και Ιταλίας (δηλαδή με τους "Φράγκους"), ήρθαν στην Κρήτη, όπου βρίσκουν ιδανικές συνθήκες. Τα φρούτα είναι νόστιμα και εξαιρετικά υγιεινά και επιπλέον είναι πάντα φρέσκα διαθέσιμα από τα μέσα του καλοκαιριού μέχρι την άνοιξη, αλλά και τα νεαρά βλαστάρια των φύλλων μπορούν να μαζευτούν από τον Μάιο και να μετατραπούν σε ένα νόστιμο λαχανικό. Οι λωρίδες από κομμένα λάχανα ζεσταίνονται ενώ ανακατεύονται σε μια κατσαρόλα χωρίς νερό, ώστε να διαφεύγει και εξατμίζεται άφθονη βλέννα. Στη συνέχεια, αλατοπιπερώστε και διυλίστε με τοπικό ελαιόλαδο και απολαύστε το ελαφρώς όξινο, φιλικό προς το στομάχι φαγητό. Καλή όρεξη!»
10. Το καλοκαίρι οι Σφακιώτες βοσκοί περνούσαν αρκετούς μήνες με τα σχετικά μικρά κοπάδια τους στη Μαδάρα, δηλαδή στα ψηλά βοσκοτόπια των Λευκών Όρων. Εκεί ζούσαν στις αλπικές καλύβες που ονομάζονταν *μιτάτα*, επί το πλείστον στρογγυλά κτίρια από φυσική πέτρα με πρόβολους θόλους, όπως μπορούν να βρεθούν στην περιοχή της Μεσογείου από τους αρχαϊκούς χρόνους (βλ. nuraghi στη Σαρδηνία και trulli στην Απουλία). Εκεί είχαν όλα όσα χρειαζόνταν για να φτιάξουν και να αποθηκεύσουν την Γραβιέρα. Ένας άλλος τύπος κατασκευής είναι κυβοειδής. Αρκετές καμάρες επιτρέπουν την κατασκευή μιας μεγαλύτερης αίθουσας με χοντρά τοιχώματα, η οποία - όπως εδώ πάνω από το Ασφένδου - χρησιμοποιήθηκε για την αποθήκευση του χειμερινού χιονιού ως ψυκτικό.
11. Η καλλιέργεια και η συγκομιδή της ελιάς στα Κολοκάσια είναι αναπόφευκτα σχεδόν ίδια με το «πριν». Δεδομένου ότι τα δέντρα δεν είναι προσβάσιμα με όχημα, όλος ο εξοπλισμός πρέπει να μεταφερθεί με τα πόδια και ανάλογα πρέπει να μεταφερθούν πίσω τα βαριά ελαιοτσούβαλα. Στην καλύτερη περίπτωση, μαζεύουμε ένα σάκο από κάθε ένα από τα δέντρα που φαίνονται και κερδίζουμε 5-7 λίτρα λάδι από αυτό - φυσικά το καλύτερο έξτρα παρθένο λάδι με λιγότερο από 0,5% οξύτητα. Σπάνια περισσότερα από 2 δέντρα μπορούν να μαζευτούν ανά εργάσιμη ημέρα. Αν πουλούσαμε το λάδι στην τιμή της αγοράς, θα παίρναμε ωρομίσθιο μικρότερο από 2,50 € - αλλά τότε το ετήσιο κλάδεμα, η αφαίρεση των ξύλων, το σκάψιμο και η λίπανση θα γινόταν στον ελεύθερο χρόνο μας.