

19 Οκτωβρίου 2016

«Χαψία, τα ψάρια των ποντίων»

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





*Φωτ.: (erm.gr) η παραλία της Κερασούντας το 1910
Γιώτα Ιωακειμίδου*
Φιλόλογος

της Γιώτας Ιωακειμίδου

Χαψία εξέβαν στον γιαλόν χοντρά τ' ευλοημένα τα καΐκια παν κι έρταν ζίπα-ζίπα φορτωμένα.

Χαψία, χαψία φατέστεν σκύλ' παιδιά και ντ' έμορφα μαιρεύει' ατά η θεία Ευδοξία
Χαψία βάλον σο πλακίν εσέν λέγω Ηλία ξύσον κι ολίγον λαδόπον να γίνταν μερακλία

Τραπεζουνταίοι, Κερασουνταίοι όλ' παίρνε τηγανίζνε τ' εμέτερον οι Σουρμενίτ' με τα πατμάνια αλίζ'νε

Ο Εύξεινος Πόντος ευνοούσε τη μεγάλη αφθονία σε ψάρια κάθε είδους. Όμως ακόμα και τα ποτάμια της ποντιακής γης ήταν γεμάτα ψάρια. Ήταν τόσο μεγάλη η αφθονία τους που σύμφωνα με τις διηγήσεις τους, ώστε τα έπιαναν μα τα καλάθια.

Το δημοφιλέστερο όμως ψάρι ήταν τα χαψία. Ένα είδος σαρδέλας που ζει αποκλειστικά στην Μαύρη θάλασσα. Οι πόντιοι δεν είχαν τα μέσα να ψαρεύουν μεγάλα και ακριβά ψάρια. Επίσης δεν διέθεταν τα μέσα της εμπορίας τους. Έτσι περιορίζονται κυρίως στην αλίευση των χαψιών. Ο τρόπος αλιείας ήταν αρκετά πρωτόγονος, αλίευαν με ένα πυροφάνι από δαδιά.

Ήταν το πιο φτηνό προϊόν της Μαύρης θάλασσας και μαζί με τα φασόλια και τα

καλαμπόκια αποτελούσαν την βασική τροφή των φτωχότερων τάξεων. Την περίοδο της μεγάλης αφθονίας ήταν πάμφθηνα και τα χρησιμοποιούσαν ακόμα και σαν λίπασμα των χωραφιών. Οι φτωχοί τα μετέφεραν στην πλάτη, οι πλούσιοι με τα άλογα. Την εποχή της μεγάλης αφθονίας -από Νοέμβριο ως τον Φεβρουάριο- κατέβαιναν στο γιαλό μαχαλάδες μαχαλάδες και μετέφεραν στα χωριά τους μεγάλες ποσότητες χασιών για να τις παστώσουν. Ήταν ένα πραγματικό πανηγύρι όλο αυτό. Κάτι σαν τον τρύγο του Οκτωβρίου.

Όταν έφταναν στα χωριά τους γινόταν το «κούλισμα». Μαζεύονταν οι γυναίκες σε κάθε γειτονιά και έκοβαν τα κεφάλια των ψαριών, αυτό λεγόταν κούλισμα. Κάθονταν οι γυναίκες γύρω από το μεγάλο τραπέζι, άναβαν τη φωτιά, τη λάμπα και ξεκινούσε η εργασία μέχρι αργά το βράδυ. Πάνω στο τραπέζι έριχναν συνεχώς τα χαψία από τα καλάθια.

Οι γυναίκες περνούσαν πολύ όμορφα με όλη αυτή την διαδικασία. Ήταν μια αφορμή κοινωνικής συνάθροισης και επικοινωνίας μεταξύ τους. Οι κουβέντες περιστρέφονταν κυρίως γύρω από τα χαψία. Σχολίαζαν το μέγεθος, τη φρεσκάδα τους, την τιμή τους και πολλά άλλα.

Επειδή η νύχτα τραβούσε σε μάκρος συνέχιζαν με τραγούδια, ανέκδοτα, αινίγματα και παραμύθια. Πολύ δημοφιλές ήταν το τραγούδι για τα χαψία και την μάνα τους. Οι νέες έκαναν τα χαψία και μεγαλύτερες τη μάνα τους. Ξεκινούσαν οι νέες και απαντούσαν οι μεγάλες:

-Μάννα επίασαν 'με (μάννα με επίασαν)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-μάννα εσέγκανε με σο καίκ(μάννα με βαλαν στο καίκι)

-μη φογάσαι καλό έν(μην φοβάσαι ,καλό είναι)

-Μάννα έβαλαν εμέ οξουκά(μάννα με έβγαλαν έξω)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-Μάννα επούλτσανε με (μάννα με πούλησαν)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-Μάννα εσέγκανε με σο καλάθ(μάννα με έβαλαν στο καλάθι)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-Μάνα έγκανε με σ'οσπίτ(μάννα με έφεραν στο σπίτι)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-μάννα εκούλησαν εμε (μάννα με αποκεφάλισαν)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

Μάνα εσέγκανε με σο τηγάν(μάννα με τηγανίζουν)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-Μάνα τρώγνε με και στέκ νε (μάννα με τρώνε

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

-μάννα έφαγαν εμέ (μάννα με φάγανε)

-Μη φογάσαι ,καλό έν (μην φοβάσαι καλό είναι)

Λίγο πριν το τελείωμα σηκωνόταν η μεγαλύτερη γυναίκα του σπιτιού, διάλεγε τα καλύτερα χαψία, τα τηγάνιζε και μετά το τελείωμα έτρωγαν. Πολλές φορές πενούσαν τα μεσάνυχτα και έτσι κοιμόντουσαν όλες μαζί στον σπίτι.

Με το ξημέρωμα της μέρας τα έπλεναν καλά-καλά και τα αλάτιζαν. Όσα επρόκειτο να τα φάνε σύντομα τα πάστωναν τα έλεγαν «μελίπαστα», τα άφηναν 4-5 μέρες να σιτέψουν πρώτα και μετά τα αλάτιζαν. Ενώ όσα επρόκειτο να τα διατηρήσουν τα πάστωναν με μπόλικο αλάτι και τα έλεγαν «βαρύπαστα». Μαζί με το αλάτι έβαζαν και λίγα φύλλα δάφνης, μαύρο πιπέρι και λεμονόφλουδες. Μετά το αλάτισμα τα τοποθετούσαν μέσα σε γκαζοτενεκέδες ή βαρέλια και τα έβαζαν στις αποθήκες τους.

Τα φρέσκα χαψία τα τηγάνιζαν με βούτυρο ή τα μαγείρευαν με πολλούς τρόπους: χασοπίλαβον, χασοπιτα, χασολάβασο, χασοφούστορο, χασοκολόγκυθο κλπ. Το χασολάβασον το προτιμούσαν στην Τραπεζούντα. Έφτιαχναν ζύμη από καλαμποκίσιο αλεύρι, άνοιγαν τη ζύμη, την μισοέψηναν και μετά έβαζαν από πάνω τα χαψία. Πολύ νόστιμο ήταν και το χαμσοτήγανο, χυλός από καλαμποκίσιο αλεύρι και μέσα μπουκιές από παστά χαψία τηγανίζονται.