



Sommaire

Edito	1
Le Nouvel An en Crète	2
Recette traditionnelle du Jour de l'an	9
Le musée des traditions populaires de Palaikastro	10
La fête du raki	13
Brèves	14
Activités de l'association	15
Humour et traditions populaires	15

Comprendre les traditions

Ce dernier bulletin de l'année 2006 nous plonge dans les traditions crétoises; nous allons connaître - retrouver pour certains d'entre nous - ces us et coutumes populaires qui rythment la vie crétoise; nous découvrirons les pratiques dans la région la plus orientale de l'île et, calendrier oblige, nous nous arrêterons longuement sur les rituels qui entourent le jour de l'an. Cette incursion dans le quotidien populaire nous est rendue possible grâce au travail de notre ami Nikos Psilakis qui vient de publier un livre « Rites populaires en Crète », que nous espérons pouvoir lire prochainement dans la langue de Molière. Ce travail remarquable enrichit notre connaissance de ce qui constitue la richesse culturelle première de cette île et souligne, si besoin était, que comprendre les traditions est indispensable pour comprendre une société et les rapports qui la régissent. Gardons-nous d'adhérer à la rhétorique, si souvent propagée, qui entretient l'illusion que la tradition est le miroir du passé tandis que la modernité ouvre les portes de l'avenir; elle

est précieuse, surtout en Crète.

Comment comprendre la place du sacré dans la culture crétoise si l'on fait abstraction des fonctions religieuses développées tout au long de l'histoire millénaire des Crétois et des valeurs modernes que celui-ci porte dans ses aspects d'intégration des êtres humains, de protection des individus et des familles et même d'inspirateur de mouvements révolutionnaires? Comment comprendre les arts et notamment la musique et les danses crétoises si l'on ignore le fond de l'âme hellénique qui ne rompt jamais avec le passé? L'art qu'elle crée avance pas à pas, toujours avide de nouveauté et toujours désireux d'aller, dans une large mesure, richesse de la tradition et conquêtes récentes; la musique en est un exemple édifiant puisqu'elle est devenue, aujourd'hui, une véritable passerelle entre cette île et l'ensemble des continents qui l'entourent. De même, les danses occupent depuis très longtemps une place importante dans le quotidien: il est question de danses du taureau, de danses érotiques, de danses labyrinthiques, des Sirtos et Pendozalis;

elles sont mimées et même pantomimées, expressions rythmiques et harmonieuses des traditions populaires; nous les avons vues au cœur des fêtes de villages, associant dans la même farandole toutes les générations de villageois.

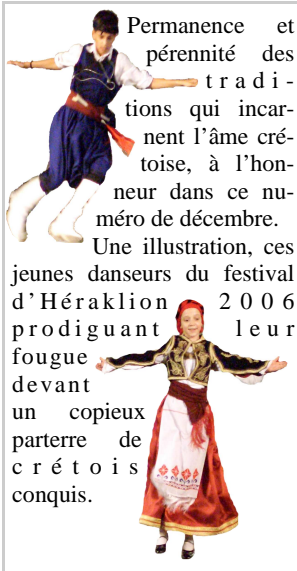
Et même dans le domaine économique, face à des projets touristiques profondément mercantiles, comment ne pas comprendre que la résistance des Crétois et leur volonté de préserver leur environnement est, à la fois, l'expression d'un attachement séculaire à leur île, un appel à la liberté et aussi un remerciement à cette terre qui les nourrit et les abrite dans les périodes agitées.

Ces traditions ont leurs limites, parfois, face aux aspirations nouvelles, mais elles ne sauraient être pour nous un folklore, simple réminiscence d'un passé lointain. Elles sont, au contraire, des outils pour réinvestir tout ce dont la société moderne semble nous priver, les missionnaires des valeurs d'une modernité authentique.

Gérard LABONNE

Permanence et pérennité des traditions qui incarnent l'âme crétoise, à l'honneur dans ce numéro de décembre.

Une illustration, ces jeunes danseurs du festival d'Héraklion 2006 prodiguant leur fougue devant un copieux parterre de crétois conquis.



Να κατανοήσουμε τις παραδόσεις

Με αυτό το τελευταίο φύλλο του έτους 2006 που μας βυθίζει μέσα στις κρητικές παραδόσεις, θα γνωρίσουμε ή θα ξαναβρούμε — κάποιος από μας — τα συνυφασμένα με την ζωή των Κρητών λαϊκά ήθη και έθιμα. Θα ανακαλύψουμε το τελετουργικό της ανατολικότερης περιοχής του νησιού και, λόγω ημερολογίου, θα σταματήσουμε επί μακρόν στο εθιμοτυπικό που συνοδεύει την πρώτη ημέρα του χρόνου. Αυτή η εισβολή στην λαϊκή καθημερινότητα κατεστη δονατή, χάρη στην εργασία του φίλου μας Νίκου Ψιλάκη που μόλις δημοσίευσε ένα βιβλίο του « Λαϊκές τελετουργίες στην Κρήτη », το οποίο ελπίζουμε να μπορούμε να διαβάσουμε προσεχώς στην γλώσσα του Μολιέρου.

Αυτή η αξιοσημείωτη εργασία εμπλουτίζει τις γνώσεις μας σχετικά με αυτό που αποτελεί τον πρώτο πολιτιστικό πλούτο αυτού του νησιού και υπογραμμίζει, σε περίπτωση που θα χρειαζόταν, ότι η κατανόηση των παραδόσεων είναι απαραίτητη, προκειμένου να κατανοήσουμε μια κοινωνία και τις σχέσεις που την διέπουν.

Ας αποφύγουμε τον ρητορισμό, τόσο διαδεδομένο, που συντηρεί την

ψευδαίσθηση ότι η παράδοση είναι ο καθρέφτης του παρελθόντος, ενώ ο εκσυγχρονισμός ανοίγει τις πόρτες του μέλλοντος είναι λανθασμένος, ιδίως στην Κρήτη.

Πώς να κατανοήσουμε τη θέση του ιερού στοιχείου μέσα στον κρητικό πολιτισμό, αν κάνουμε αφαίρεση απενός των θρησκευτικών εννοιών που αναπτύχθηκαν καθόλη την χιλιόχρονη ιστορία των Κρητών, αφετέρου των συγχρόνων αξιών μέσα στις οποίες εξακολουθεί να υπάρχει και να εμπνέει, όπως την κοινωνική ένταξη των ανθρωπίνων όντων την προστασία ατόμων και οικογενείων, ακόμη και τα επαναστατικά κινήματα;

Πώς να κατανοήσουμε τις τέχνες και ιδιαίτερα την μουσική και τους κρητικούς χορούς, αν αγνοούμε το βάθος της ελληνικής ψηχής που δεν αποκόβεται ποτέ από το παρελθόν; Η τέχνη, την οποία δημιουργεί, προχωρά βήμα-βήμα, πάντα δινασμένη για κάθε τι καινούριο και πάντα πρόθυμη να συμφιλιώνει τον πλούτο της παράδοσης με τις πρόσφατες κατακτήσεις η μουσική είναι ένα καλό παράδειγμα καθότι σήμερα έχει γίνει μια αληθινή γέφυρα ανάμεσα σ'αυτό το νησί και τις ηπειρους που το περιβάλλουν. Το ίδιο και οι χοροί κατέχουν, από πολύ παλιά, μια σημαντική θέση στην

καθημερινή ζωή: χοροί όπως του ταύρου, ερωτικοί, του λαβύρινθου, ο Συρτός, ο Πεντοζάλης, μιμούνται ή μάλιστα αναπαριστούν σαν παντομίμα, είναι η ρυθμική και αρμονική έκφραση των λαϊκών παραδόσεων είδαμε στις γιορτές των χωριών να σέρνουν τον ίδιο χορό ταιριαστά όλες οι γενιές των χωρικών.

Ακόμη και στον οικονομικό τομέα, όταν πρόκειται για σχέδια καθαρά εμπορικά, πώς να μην κατανοήσουμε ότι η αντίσταση των Κρητών και η θέλησή τους να προστατεύσουν το περιβάλλον τους είναι ταυτόχρονα η έκφραση της αιωνόβιας προσκόλλησης στο νησί τους, μια επίκληση προς την ελευθερία, καθώς επίσης και μια ευχαριστία προς αυτή τη γη που τους θέρπει και τους προστατεύει σε περιόδους ταραγμένες.

Ωστόσο, καμία φορά, οι παραδόσεις έχουν τα όριά τους απέναντι στις νέες επιδόσεις και βέβαια για μας δεν περιορίζονται στην έννοια μόνο του φολκλόρ και της απλής ανάμνησης ενός μακρινού παρελθόντος. Αντίθετα είναι το μέσον με το οποίο θα επιδιώξουμε, ότι η σύγχρονη κοινωνία φαίνεται να μας στερεί, οι απόστολοι των αξιών ενός αθηντικού εκσυγχρονισμού.

Δ.. Μ.

L'association « Crète terre de rencontres » vous souhaite, à vous et vos proches, une Bonne et Heureuse année 2007

Directeur de publication :
G. LABONNE
Comité de rédaction :
C. CHAZEAU,
J. CHAZEAU
G. LABONNE
C. LABONNE

Maquette :
C. LABONNE

Conception Site Internet :
C. CHAZEAU

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ στην Κρήτη

Κρητικά έθιμα για την πρώτη μέρα του χρόνου. Αποσπάσματα από το καινούργιο βιβλίο του Νίκου Ψιλάκη « Λαϊκές τελετουργίες στην Κρήτη »

Για τον Κρητικό κάτοικο της υπαίθρου ο Άγιος Βασίλειος ήταν ζευγολάτης που ξημεροβραδιαζόταν στα χωράφια για να προλάβει τη σπορά πριν προχωρήσει ο χειμώνας. Έσπερνε κριθάρι, σιταρι, ταγιά και ρόβι, όπως λένε τα κάλαντα, όπως ακριβώς έκανε και ο κάθε κρητικός αγρότης. Το οικείο πρότυπο του καλλιεργητή διατηρήθηκε όσο ήταν κυρίαρχος ο ρόλος των ανθρώπων που είχαν βιώσει την αγωνία της αγροτικής παραγωγής. Όλο αυτό το σκηνικό της σποράς δεν συμβόλιζε τίποτα για τα παιδιά των οικογενειών που είτε είχαν εγκατασταθεί στις

πόλεις είτε παρέμεναν στην ύπαιθρο, αλλά ασχολούνταν με άλλου είδους δραστηριότητες. Εξάλλου οι ανάγκες για μόρφωση και οι αυξημένες απαιτήσεις της εκπαίδευσης απασχολούσαν για πολύ περισσότερο χρόνο τα παιδιά, με αποτέλεσμα να διαφοροποιηθεί σταδιακά η εικόνα της οικογένειας που εργάζεται στα χωράφια επιμερίζοντας ρόλους στη διαδικασία παραγωγής.

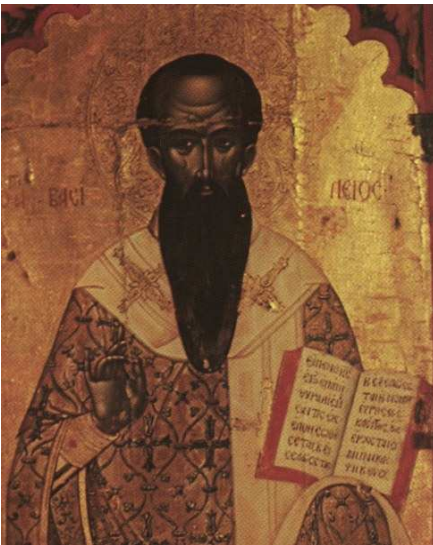
Η μέρα (« το γ-καλώ χερώ » όπως λέγεται) ήταν πάντα ημέρα φόβου για τα μελλούμενα, αλλά και ημέρα αισιοδοξίας, την οποία φρόντιζαν να ενισχύσουν με την πιστή τήρηση εθιμικών ενεργειών που θα μπορούσαν να δημιουργήσουν ευνοϊκό κλίμα για την καινούργια χρονιά. Με μια μεγάλη σειρά από παρατηρήματα και εθιμικές πρακτικές προσπαθούσαν να επηρεάσουν την εξέλιξη των πραγμάτων, να τιθασεύσουν τις άδηλες δυνάμεις της φύσης και να τις καταστήσουν ευνοϊκές προς την οικογένεια. Το πιο σημαντικό έθιμο της ημέρας ήταν βέβαια το ποδαρικό, το οποίο πανελλήνιο, είχε πάντα ιδιαίτερη σημασία για της αγροτικές και ποιμενικές κοινωνίες. Η πρώτη μέρα του χρόνου είναι η αρχή μιας μακράς περιόδου. Και στη συνέχεια των ανθρώπων η αρχή μπορεί να είναι

καθοριστική για τη συνέχεια. Μια πράξη που θα γίνει εκείνη τη μέρα μπορεί να δημιουργήσει συνθήκες επανάληψης. Η στεναχώρια της πρώτης μέρας του χρόνου μπορούσε να διατηρηθεί επαναλαμβανόμενη για όλο το υπόλοιπο διάστημα. Γι' αυτό και παρατηρούσαν ποιον θα έβλεπαν οι άνθρωποι το ξημέρωμα:

« Μόλις ζυπνήσεις την αρχιχρονιά, φροντίζεις να πρωτοκοιτάξεις βουνό και έναν γερό γείτονα σου, για να 'σαι γερός όλο το χρόνο. Να μην πρωτοδείς θάλασσα, γιατί θα 'σαι σαν τη θάλασσα μινισάρης ».

Ας θυμηθούμε τον επίσκοπο Νύσσης Γρηγόριο που, σε επιστολή του προς τον σοφιστή Λιβάνιο, έλεγε πως οι άνθρωποι του καιρού του θεωρούσαν ιερή την πρώτη μέρα

Εκείνος που θα έμπαινε πρώτος στο σπίτι έπρεπε να είναι γουρλής και χερικάρης. Να μην είναι γρουσουζής, γκρινιάρης ή καχεκτικός, γιατί ανάλογη θα είναι και η πορεία του οίκου για ολόκληρο το χρόνο. Για να αποφευχθούν ανεπιθύμητες πρωτοχρονιάτικες επισκέψεις, οι άνθρωποι λάμβαναν τα μέτρα τους, επιλέγοντας για το ποδαρικό της χρονιάς ένα παιδί « άκακο και



Ο Άγιος Βασίλειος : λεπτομέρεια από παλαιό ξύλινο βημόθυρο της Μονής Χρυσοπηγής.

Saint Basile : détail du pas de porte en bois du monastère de Chrysopighi.

Le Nouvel An en Crète

Coutumes crétoises pour le premier jour de l'année.

Extrait du nouveau livre de Nikos Psilakis « cérémonies populaires en Crète ».

Pour le crétois habitant à la campagne, Saint Basile ¹ était un laboureur qui, de l'aube jusqu'au crépuscule, travaillait dans les champs afin que les semailles soient terminées à temps, avant les rigueurs de l'hiver.

Les Kalandas ² racontent que Saint Basile, comme tout paysan crétois, semait de l'orge, du blé, du fourrage, des pois chiches. L'image familière du cultivateur fut conservée tant que la production agricole demeura une nécessité vitale. Cette scène de semailles ne symbolise rien pour les enfants des familles habitant en ville ou même pour celles, qui, restées à la campagne, ont abandonné toute activité agricole. D'ailleurs, la nécessité de l'éducation et les contraintes de la scolarisation des enfants, leur laissant peu de temps libre, provoqua la transformation de la famille paysanne et de la répartition des rôles dans le processus de production.

Le jour « το γ-καλώ χερώ » ³, comme on dit, fut toujours un jour d'appréhension pour l'avenir mais aussi d'espoir, que l'on prenait soin de renforcer par le respect fidèle des coutumes favorables à la nouvelle année. Par une longue série d'observations et de pratiques cou-

tumières, on essayait d'influencer le cours de la réalité, de dompter les forces cachées de la nature pour les rendre favorables à la famille. Certes, la coutume la plus importante était celle du « podariko » ⁴, coutume panhellénique, qui avait une importance particulière dans les sociétés vivant de l'agriculture et de l'élevage. Le premier jour de l'an est le commencement d'une longue période. Et dans la pensée des hommes un commencement peut être décisif pour ce qui suit. Une chose faite ce jour-là risquerait de se répéter. Un chagrin éprouvé le jour de l'an ne cessera d'en engendrer d'autres tout au long de l'année. C'est pour cette raison qu'on accordait une grande importance à la première personne rencontrée au lever du jour.

« Le jour de l'an, dès que tu te réveilles, si tu t'emploies à regarder la montagne et un voisin robuste, tu seras en bonne santé toute l'année. Ne jette pas ton premier regard sur la mer, tu seras comme elle, irascible. »

Rappelons-nous l'évêque de Nysse, Grégoire, qui dans une lettre au sophiste Livanios, disait que les hommes de son temps considéraient comme sacré le premier jour de l'année... Celui qui entra le premier dans une maison

devait être chanceux et avoir la bonne main ⁵, la main bienfaisante. Il ne devait pas être malchanceux, querelleur ni malingre, ce qui aurait fait ombre à la maisonnée toute l'année. Par conséquent, afin d'éviter des visiteurs indésirables, en ce jour de l'an, on prenait des précautions; on choisissait un enfant « dépourvu de méchanceté et brave ».

Cependant dans plusieurs régions on n'aimait pas prendre de risques. A la place d'un homme, on choisissait un animal ou même une icône. En règle générale, les familles vivant de l'agriculture, choisissaient une vache; c'était elle qui devait faire le « podariko ».

Les familles qui s'adonnaient à l'élevage choisissaient un mouton. Ces deux animaux sont considérés comme bons, sans méchanceté, et bénis de Dieu, conception renforcée par la tradition ecclésiastique: ce sont des bœufs qui ont réchauffé Jésus dans la crèche de Bethléem, de même que la parabole de l'Évangile compare le Christ à un agneau ou à un bon pasteur. Pour l'agriculteur la vache symbolise le fidèle travailleur, l'allié dans la lutte pour la survie, étant donné que le rôle de cet animal est décisif tant au début (semailles) qu'à la fin (battage du blé)

προκομμένο». Ωστόσο, σε πολλές περιοχές δεν το διακινδύνευαν. Αντί για άνθρωπο επέλεγαν ένα ζώο ή ένα εικόνισμα. Κατά γενικό κανόνα, οι οικογένειες που είχαν ως κύρια κατεύθυνση τους την αγροτική παραγωγή, επέλεγαν μίαν αγελάδα για να τους κάνει το ποδαρικό. Κι αν είχε ως προτεραιότητα την κτηνοτροφία, ένα πρόβατο. Τα δύο αυτά ζώα θεωρούνται αγαθά, άκακα και ευλογημένα και η αντίληψη αυτή επικυρώνεται από την εκκλησιαστική παράδοση. Βόδια ζέσταναν τον μικρό Χριστό στην φάτνη της Βηθλεέμ, ενώ ο παραβολικός λόγος χαρακτηρίζει τον ηγέτη της Χριστιανοσύνης ως αμνό και καλό ποιμένα. Για τον αγρότη η αγελάδα συμβόλιζε τον καλό και πειστικό εργάτη, τον σύμμαχο στον αγώνα της επιβίωσης, μια και ο ρόλος αυτού του ζώου είναι καθοριστικός τόσο στο ξεκίνημα κάθε καινούργιας παραγωγικής περιόδου (σπορά) όσο και στο τέλος (αλώνισμα).

Το πρωί της Αρχιχρονιάς φρόντιζαν να βάλουν την αγελάδα στο σπίτι, να την κεράσουν με ψωμί ή γλυκίσματα και να την αφήσουν εκεί για κάμποση ώρα. Αλλού είχαν ζυμώσει ειδικά κουλουράκια τα οποία κρεμούσαν στα κέρατά της, ένα στο καθένα, και αλλού ειδική πίτα, τη βουιδόπιτα, πάντα στην οποία είχαν βάλει ένα



κορδόνι με ζυμάρια και είχαν σχηματίσει τον ζυγό, σύμβολο της επίπονης αλλά ευλογημένης και έντιμης εργασίας, όπως και της καλής σοδειάς. Θεωρούσαν πολύ καλό σημάδι το να «κατουρήσει μέσα στο σπίτι» η αγελάδα. Το επεδίωκαν κιόλας. Γι' αυτό και δεν την έβγαζαν έξω πριν ολοκληρωθεί η πρωτοχρονιάτικη αγροτική τελετουργία. Το ζώο έπρεπε να φύγει από το σπίτι ευχαριστημένο, έχοντας γευτεί μια εκλεκτή λιχουδιά.

Το ίδιο περίπου γινόταν και σε περιοχές όπου προτιμούσαν ως χερικάρικο ζώο το πρόβατο. Το φίλευαν, το πρόσεχαν και το άφηναν επίσης να κατουρήσει.

Τα κουλουράκια που κρεμούσαν στα κέρατα των βοδιών γίνονταν με το ζυμάρια των πρωτοχρονιάτικων ψωμιών. Ήταν η «καλή χέρα» που έπαιρναν τα ζώα. Στα ορεινά χωριά της Ιεράπετρας ήταν κουλουράκια που γίνονταν με δύο κορδόνια τα οποία πλέκονταν πλεξούδα. Για μια γυναίκα που είχε γεννηθεί κατά την πρώτη δεκαετία του 1900 η εικόνα της αγελάδας με τα κουλουράκια στα κέρατα ήταν οικεία: «[τα κουλουράκια] τα κάναμε τόσο μεγάλα ώστε να μπορούν να περάσουν στα κέρατα. Όταν έμπαινε η αγελάδα την υποδεχόμασταν και για καλή χρονιά της βάζαμε από ένα κουλουράκι στο κάθε κέρατο. Έτσι τη πίτα, τη φιλέαμε, της κάναμε την καλή χέρα, όπως θα βουιδόπιτα, κάναμε σε κάθε άνθρωπο που έμπαινε στο σπίτι εκείνη τη μέρα. Της δίναμε με το χέρι στο στόμα κι άλλο κουλουράκι. Κι ύστερα την πήγαίναμε πάλι στο στάβλο, της βγάλαμε τα κουλουράκια

από τα κέρατα και τα βάζαμε στη ματζαδούρα για να τα φάει.»

Ποδαρικό, εικόνες, και... πέτρες

Το ποδαρικό στο προπολεμικό Ηράκλειο ήταν ένα από τα βασικά έθιμα της Αρχιχρονιάς. Η περιγραφή που ακολουθεί ανήκει σε έναν παλιό Καστρινό και είναι δημοσιευμένη σε εφημερίδα του 1970: «... Παιδάκια, κρηστίσια ή αγόρια, καθαρά καλοντυμένα [...] κράσαν μίαν ολοκάθαρη υφαντή πετσάτα της εποχής δεμένη στις τέσσερις άκρες και έχουσα στο βάθος ένα πιάτο με μελομακαρόνες, κουραμπιέδες ή άλλα σπιτικά γλυκά [...] και παραινούν χαρούμενα στο σπίτι της νανάς ή σε άλλο συγγενικό ή φιλικό τους σπίτι να κάνουν ποδαρικό. Πολλοί εκ συνηθείας είχαν από την προηγούμενη προμηθευθεί από την θάλασσα έναν καθαρό χόχλακα ή ένα κομμάτι σίδερο [...]. Ο μικρός [...], δυσκολιμένος, το πετούσε μόλις άνοιγε η πόρτα μέσα στο σπίτι γελών και ευχόμενος...»

Στις περιοχές όπου προτιμούσαν το ποδαρικό των εικονισμάτων, επικρατούσε μια διαφορετική λογική. Θεωρούσαν ότι δεν ήταν το εικόνισμα που έκανε το ποδαρικό, αλλά το εικονιζόμενο σ' αυτό θείο πρόσωπο. Φράσεις όπως «εμένα μου'καμε φέτος το ποδαρικό ο Άγιος Μηνάς» αποκαλύπτουν το βαθύτερο νόημα του εθίμου. Ο άγιος ως πρωτοχρονιάτικος επισκέπτης πρόσφερε στο

de chaque saison agricole. Dès le matin du jour de l'an on prenait soin de faire entrer la vache dans la maison, de lui offrir du pain ou des gâteaux et de

« les koulourias, on les faisait suffisamment grands afin de pouvoir les passer autour des cornes. Quand la vache entrait dans la maison on l'accueillait et on lui accrochait un koulouri autour de chaque corne, en guise de vœu pour une bonne année. On lui offrait à manger, on lui faisait la bonne main comme on l'aurait fait à toute personne venant à la maison ce jour-là. On lui redonnait à manger d'une autre main, un autre koulouri. Ensuite on la ramenait à l'étable et on enlevait les koulourias des cornes pour les mettre dans les mangeoires ».

« Podariko », icônes et ... pierres

l'y garder un certain temps. Dans certaines régions, on préparait des « koulourias » destinées à la vache et on en enfilait un à chaque corne, tandis qu'ailleurs on préparait un gâteau spécial appelé « tarte du bœuf » sur lequel on avait fixé un cordon avec de la pâte qui représentait le joug, symbole d'un travail laborieux, bœuf et honnête, autant que de bonne récolte. C'était de bon augure que la vache « pisse dans la maison ». On le souhaitait même. C'est pourquoi on ne la mettait pas dehors, avant l'accomplissement de ce rituel agricole du Nouvel an. Après, l'animal, ayant goûté à une excellent sucrerie, pouvait partir content.

Il en était de même dans les régions où on avait jeté son dévolu sur les moutons, comme animal « χερικάρικο ». On lui offrait à manger et on le laissait pisser en prenant bien soin de lui. Quant aux koulourias que l'on enfilait aux cornes des bœufs, ils étaient faits avec la même pâte que le pain du nouvel an. C'était la « bonne main » à laquelle avaient droit les animaux. Dans les villages montagneux de Iérapétra, les « koulourias » étaient façonnés de deux rubans noués en mèches.

Pour une femme née dans la première décennie du XXème siècle, l'image d'une vache aux cornes décorées de « koulourias » était familière :

Dans l'Héraklion d'avant guerre le « podariko » était une des plus importantes coutumes du nouvel an. La description qui suit, publiée dans un journal de 1970, est celle d'un vieil habitant de Kastro. « ...des enfants, garçons ou filles, propres et endimanchés, [...] tiennent une serviette toute propre tissée au métier pour cet usage, nouée aux quatre extrémités, au fond de laquelle se trouve un plat de « kourambiedes », et autres gâteaux maison [...] et se rendent joyeux chez leur marraine ou chez d'autres parents, ou encore chez des amis pour faire le podariko. Nombreux étaient ceux qui avaient l'habitude de se munir depuis la veille d'une pierre propre trouvée dans la mer ou d'un morceau de fer [...]. L'enfant initié, aussitôt la porte ouverte, le jetait à l'intérieur accompagnant ce geste de rires et de vœux... ».

Dans les régions où on préférait le podariko des icônes, tout obéissait à une autre logique. On considérait que le podariko était fait, non pas par la personne tenant l'icône, mais par le person-

nage sacré représenté sur celle-ci. Des phrases comme « cette année c'est Saint Minas qui a fait podariko chez moi » révèlent le sens profond de la coutume. Le saint, en temps que visiteur du nouvel an, apporte aux gens du peuple la sécurité, car il ne possède aucun des travers susceptibles de porter atteinte à cette fonction de porte-bonheur. Le saint en question doit bénéficier de l'hospitalité au même titre qu'un invité mortel. L'encensement de l'icône peut être considéré comme une récompense pour le saint, ou bien comme « la bonne main », conformément aux coutumes locales. Dans les régions où les paroissiens devaient emprunter une icône au pope, ils n'oubliaient jamais de faire une offrande ou de laisser une somme d'argent à l'église.

La coutume d'emprunter une icône à l'église pour accomplir le rituel du podariko, on la retrouve dans l'Héraklion d'avant-guerre, les villages d'Iérapétra et d'autres régions.

« La veille du Nouvel An, aussitôt minuit sonné, toutes les femmes du village se lèvent et se rendent à l'église Saint Antoine afin d'y chercher une icône et de l'amener à la maison. Elles y rentrent du pied droit, et c'est avec l'icône qu'elles font le signe de croix, la promènent dans toutes les pièces, sans oublier de l'encenser. Ensuite, étant donné le nombre insuffisant d'icônes, elles la ramènent à l'église afin que d'autres puissent l'emprunter à leur tour ».

Dans de nombreuses régions urbaines (par exemple Héraklion, la Canée) mais aussi agricoles, la famille préférait, dès la veille, apporter à l'église l'icône de la maison, l'y laisser toute la nuit et la ramener au foyer le jour de l'an même, après la messe. Ailleurs, on laissait l'icône à l'église pendant huit jours avant la veille de Noël. On retrouve cette coutume dans toute l'île, mais pas dans toutes les communes de l'île.

λαϊκό άνθρωπο τη βεβαιότητα. Ήταν απαλλαγμένοι από όλα εκείνα τα οποία μπορούσαν να θέσουν σε αμφισβήτηση την ευετηρική αντίληψη των ανθρώπων. Στη σκέψη του λαϊκού ανθρώπου ο άγιος αυτός έπρεπε να αντιμετωπιστεί όπως ο κάθε πρωτοχρονιάτικος επισκέπτης. Το λιβάνισμα της εικόνας θα μπορούσε να θεωρηθεί ως «αμοιβή» ή ως «καλή χέρα», όπως υπαγόρευαν οι τοπικές συνήθειες. Σε περιοχές όπου οι ενορίτες ζητούσαν από τον ιερέα ένα εικόνισμα για το ποδαρικό, φρόντιζαν πάντα να αφήσουν κάποιο αφιέρωμα ή κάποιο χρηματικό ποσό στο παγκάρι του ναού. Το έθιμο να παίρνουν εικόνα της εκκλησίας για ποδαρικό ήταν γνωστό στο προπολεμικό Ηράκλειο, σε χωριά της Ιεράπετρας και σε άλλες περιοχές : «Μόλις περάσουν τα μεσάνυχτα της παραμονής της Πρωτοχρονιάς, όλες οι γυναίκες του χωριού σηκώνονται και πηγαίνουν στην εκκλησία του Αγίου Αντωνίου για να πάρουν ένα εικόνισμα και να το φέρουν στο σπίτι. Όταν μπαίνουν μέσα στο σπίτι με το εικόνισμα κάνουν το σταυρό τους, βάνουν πρώτα το δεξί πόδι, περιφέρουν το εικόνισμα σ' όλα τα δωμάτια, το θυμιάζουν με λιβάνι κι ύστερα το επιστρέφουν στην εκκλησία για να το πάρει άλλο, επειδή τα εικονίσματα είναι λίγα»

Στις περισσότερες περιοχές του αστικού χώρου (π.χ. Ηράκλειο, Χανιά), αλλά και του αγροτικού, προτιμούσαν να πάνε το εικόνισμα από το σπίτι τους στην εκκλησία την παραμονή, να παραμείνει εκεί όλη τη νύχτα και να το πάρουν ανήμερα της Πρωτοχρονιάς, μετά τη λειτουργία. Αλλού πήγαιναν το εικόνισμα οκτώ ημέρες πριν, από την παραμονή των

Χριστουγέννων. Η μεταφορά εικονίσματος από το σπίτι απαντάται σε όλο σχεδόν το νησί, όχι όμως και σε όλους τους οικισμούς. Σε πολλές περιπτώσεις, μάλιστα, το

Πρωτοχρονιάτικα ψωμιά από το Μυλοπόταμο (Ζωνιανά)
Pains du Jour de l'an de la province du Milopotamo à Zoniana

Dans certaines grandes familles, il s'agissait d'une longue tradition. L'icône du saint protecteur allait de génération en génération au fils aîné comme pour assurer la continuité de la lignée. A l'est de Lérapétra c'était toujours la même icône qui allait et venait à l'église et ceci pendant de très nombreuses années, ...

Avant Noël on amenait à l'église
L'icône de la famille
Pour la reprendre le même jour.
Le saint gardien du foyer
Entrait du bon pied le premier,
Bénédictio pour toute l'année

La coutume est encore vivante et, dans certains cas, le transport de l'icône à l'église est impressionnant. D'après M. St Apostolakis à Nea Chora, près de la Canée, « les deux nefs de l'église Saint Constantin se remplissent d'icônes et le sacristain les range par ordre alphabétique, afin d'éviter les confusions le lendemain ».

Mais il n'en est pas de même avec tous les saints. L'homme du peuple a toujours eu une relation particulière avec les personnages sacrés, allant de l'identification avec son modèle (la codification

έθιμο αποτελούσε οικογενειακή παράδοση για ορισμένες μεγάλες φαμίλιες. Και, καθώς το εικόνισμα του προστάτη αγίου πήγαινε από

Πριν από τα Χριστούγεννα στην εκκλησία πηγαίνουν εικόνα από το σπίτι ντους και σήμερα την παίρνουν. Ο Άγιος που είχαν στο σπίτι φλόκα ντους τως ήκανε ποδαρικό να πάρει καλά η χρονιά ντους.

πρωτότοκο σε πρωτότοκο γιο, σε επικύρωση της οικογενειακής συνέχειας, η ίδια εικόνα πηγαίνονταν στην εκκλησία την πρωτοχρονιά για πολλές - πολλές δεκαετίες. Στην Ανατολή Ιεραπέτρας....

Το έθιμο διατηρείται ακόμη και, σε έρικές περιπτώσεις, η μεταφορά ιερών εικόνων στις εκκλησίες είναι εντυπωσιακή. Σύμφωνα με τον Στ. Αποστολάκη, «στην εκκλησία του Αγίου Κωνσταντίνου Νέας Χώρας των Χανίων γεμίζουν και τα δυο κλίτη με εικονίσματα από τα σπίτια. Ο νεωκόρος τα κατατάσσει με αλφαβητική σειρά για να μην έχει αύριο προί μεπερδέματα». Δεν ήταν, όμως, όλοι οι άγιοι το ίδιο. Ο λαϊκός άνθρωπος είχε πάντα μια ιδιότυπη σχέση με τα θεία πρόσωπα, μπορούσε να ταυτιστεί με κάποιο πρότυπο του (ιδιαίτερα διαδεδομένη είναι η κωδικοποίηση της λεβεντιάς στα πρόσωπα των έφιππων αγίων) ή μπορούσε να θεωρεί πως κάποιος άλλος άγιος δεν ήταν του γούστου του. Μια ωραία διήγηση του Οδ. Θαλασσινού μας



de la bravoure sur les saints équestres est particulièrement répandue) jusqu'à **ne pas trouver un saint à son nom**. Un beau récit d'Od. Thalassinos nous parle de l'effort des familles bourgeoises pour éviter le podariko de l'archange Saint Michel.

A Assitès « on laisse l'icône à l'église pendant les quarante jours précédant le Nouvel an.[...]. Quelqu'un se lève en pleine nuit et se rend à l'église pour chercher l'icône. Il la ramène à la maison, après avoir fait le signe de croix devant la porte à l'aide de celle-ci. »

Les pratiques d'accueil de la nouvelle année revêtues d'une valeur symbolique sacrée ne se limitent pas au seul « podariko des Saints ». Dans les villages de la Canée, on avait l'habitude de façonner avec de la pâte à pain de petites croix, que l'on accrochait sur les portes de la maison, des

μιλά για την προσπάθεια μιας αστικής οικογένειας να αποφύγει το ποδαρικό ... του Αρχαγγέλου Μιχαήλ.

Στις Ασítés.

«το κόνισμα το πάνε σαράντα μέρες πριν την Αρχιχρονιά στην εκκλησία [...] Νύχτα - νύχτα σηκώνεται ένας και πάει στη εκκλησία και παίρνει το κόνισμα. Το φέρνει στο σπίτι, σταυρώνει με το κόνισμα την πόρτα και το βάνει μέσα».

Οι πρακτικές υποδοχής του καινούργιου χρόνου με τα ιερά σύμβολα της θρησκείας δεν περιορίζονται μόνο στο «ποδαρικό των Αγίων». Στα χωριά των Χανίων συνήθιζαν να πλάθουν μικρούς σταυρούς με ζυμάρι και να τους βάζουν στις πόρτες των σπιτιών, στις αποθήκες, ακόμη και στους στάβλους και στα πιθάρια:

«όταν σημάζουν οι καμπάνες του Εσπερινού, η νοικοκυρά, αφού θυμιάσει κι ανάψει το κανταλάκι στα εικονίσματα, θα πάρει στη χούφτα της λίγο αλεύρι και μ'αυτό θα σχηματίσει στις κύριες πόρτες του σπιτιού ένα μικρό σταυρουδάκι...».

Στη Ζούρβα οι σταυροί γίνονται με τη ζύμη των κουλουριών και τους κολλούν «στην πόρτα στα πιθάρια, όπου να'ναι.»

Το έθιμο, ευρύτερα διαδεδομένο στη δυτική Κρήτη, έχει περιοριστεί σήμερα. Γενικώς πιστεύεται ότι ο σταυρός που γινόταν με ζυμάρι απ'αυτό που ζύμωναν το ψωμί της ημέρας ήταν πιο αποτελεσματικός. Στην πόλη των Χανίων τα

hangars et même des écuries, et sur les jarres : « Quand les cloches des vêpres tinteront, la maîtresse de maison, après avoir diffusé de l'encens et allumé devant les icônes la lampe à huile, prendra dans sa main un peu de farine avec laquelle elle fera un petit signe de croix sur toutes les portes principales de la maison... ».

A Zourba, les croix sont faites de la même pâte que les koulourias, et on les colle « sur la porte, les jarres, n'importe où ».

Cette coutume jadis répandue dans la Crète de l'ouest se trouve aujourd'hui plus limitée.

On croyait que la croix faite de la même pâte que le pain était plus efficace. Dans la ville de la Canée, ces dernières années, quelques ménages avaient l'habitude d'accueillir la nouvelle année avec de petites croix façonnées avec la même pâte que les gâteaux et le pain de Saint Basile.

Je ne sais si cette coutume survit aujourd'hui.

τελευταία χρόνια κάποια νοικοκυριά συνήθιζαν να υποδέχονται τον καινούργιο χρόνο με σταυρουδάκια που έπλαθαν με το ζυμάρι από τα πρωτοχρονιάτικα γλυκίσματα και τη βασιλόπιτα. Δεν γνωρίζω αν το έθιμο επιβιώνει ακόμη σε κάποιες περιοχές.

Η συμβολική των χρωμάτων

Το πορτοκάλι της Πρωτοχρονιάς

Ο συμβολικός ρόλος των χρωμάτων στον ελληνικό λαϊκό πολιτισμό αναδεικνύεται με εντυπωσιακό τρόπο κατά τις κρίσιμες ημέρες του χρόνου. Το χρώμα ως ευετηρικός συμβολισμός λειτουργεί παράλληλα με άλλες εθιμικές πρακτικές ή και δημιουργεί ένα υπόστρωμα πάνω στο οποίο στηρίζονται άλλες συνήθειες και προλήψεις. Σε γενικές γραμμές, το μαύρο κρώμα είναι απαγορευμένο. Δεν χρησιμοποιείται ποτέ την πρώτη μέρα του χρόνου και ως ενδυμασία επιτρέπεται μόνο σε όσες έχουν βαρύ πρόσφατο πένθος. Σε άλλες περιπτώσεις, η αλλαγή του χρόνου συνδυάζεται με λευκή επίστρωση πάνω στο μαύρο. Και πιο συγκεκριμένα, αν κάποια γυναίκα φορούσε μαύρα ρούχα, την ώρα που άλλαζε ο χρόνος φρόντιζε να βάλει πάνω από τους ώμους της μια λευκή πετσέτα, μια λευκή μαντίλα ή, έστω, μια λευκή κλωστή. Το λευκό χρώμα εδώ λειτουργεί ως επικάλυψη του μαύρου.

Στις παραδοσιακές κοινωνίες και του αγροτικού και του αστικού χώρου της Κρήτης φρόντιζαν όλα τα χρώματα να είναι χαρούμενα. Εξαιρέση γινόταν μόνο στην πέτρα και στο σίδερο που κουβαλούσαν στα σπίτια ως

σύμβολα της στερεότητας του οίκου και της καλής (σιδερένιας) υγείας των ενοίκων. Επειδή οι πέτρες που έχουν λευκή απόχρωση δεν είναι συνήθως τόσο συμπαγείς (πωρόλιθος), προσπαθούσαν να τις αποφύγουν. Προτιμούσαν τη «σιντερόπετρα» με σκούρα μπλε απόχρωση. Σε παραθαλάσσια χωριά αναζητούσαν πάντα «άσπρους χοχλάκους».

Οι πετσέτες με τις οποίες αντάλλαζαν τα χαλοχερίδια ήταν πάντα λευκές, υφαντές ή κεντητές, με χαρούμενα σχέδια. Ποτέ δεν τύλιγαν καλοχερίδια σε σκούρο ύφασμα! Λευκές (και μόνο λευκές!) είναι ακόμη και σήμερα οι πετσέτες με τις οποίες σκεπάζουν τις εικόνες όταν τις παίρνουν για να κάνουν μ' αυτές ποδαρικό.

Το ψωμί της ημέρας ήταν, επίσης, λευκό και γινόταν με αλεύρι ψιλοκοσκινισμένο. Βέναια, στην παραδοσιακή διατροφή των Κρητικών, το σκούρο ψωμί (ολικής αλέσεως όπως θα λέγαμε σήμερα) εκτοπιζόταν από το τραπέζι μόνο κατά τις ημέρες των μεγάλων εορτών και των κοινωνικών εκδηλώσεων. Ειδικά σε κάποιες ημέρες, όμως, αποκτούσε και συμβολικό ρόλο. Και τέτοιες ημέρες ήταν, για παράδειγμα, η Πρωτοχρονιά, οι μέρες της γέννησης του παιδιού, του αρραβώνα, του γάμου κ.α. Ακόμη και στα μνημόσυνα και στις εξόδιες τελετές πρόσφεραν άσπρο ψωμί με σημαίνοντα εδώ το ρόλο του μεταθανάτιου χρωματικού συμβολισμού (πίσσα είναι η κόλαση, αλλά και το μαύρο χρώμα).

Τα ζώα που έκαναν ποδαρικό στα αγροτόσπια δεν έπρεπε να είναι ποτέ μαύρα. «Μαύρη ή σκούρα κάθε κελιά δεν έμπαινε στο σπίτι. Αν ήταν κελιά, μελοσή ή τσικκινωπή δεν έπειραζε». Στη Σητεία, «σε άλλα χωριά βάζουν μέσα το πρωί ένα άσπρο αρνάκι που είναι το πιο

άκακο ζώο.»

Ίσως, εξετάζοντας κάτω από ένα τέτοιο πρίσμα τα ευετηρικά έθιμα των Κρητικών, να κατανοήσουμε καλύτερα γιατί οι κουβαμπέδες επικράτησαν ως κατ'εξοχήν εορταστικό κλύκισμα της Πρωτοχρονιάς. Η λαϊκή πίστρωση άγχης ζάχαρης λειτουργεί στον ψυχισμό του λαϊκού ανθρώπου με τη λογική του συμβόλου.

Το κόκκινο χρώμα, το πορτοκάλι, και οι αποχρώσεις τους ήταν επίσης συνηθισμένα. Ήταν οι αποχρώσεις της σωματικής ευρωστίας, σε αντίθεση με το κίτρινο που

ταυτίζεται με το χλωμό. Και, κατά μεταφορική σημασία, με το χλωμό χρώμα των αρρώστων. Στα χωριά της επαρχίας Πεδιάδας φρόντιζαν να είναι ροδοψημένο το εθιμικό εορταστικό εφτάζυμο, όπως γινόταν και με τα ψωμιά των κοινών εκδηλώσεων. Κατά παρόμοιο τρόπο λειτουργούσε και η κόκκινη κλωστή του Μάρτη και η συνήθεια να την κρεμούν σε ροδαρές για να παίρνουν τα παιδιά που τη φορούσαν το χρώμα του ρόδου.

Η συμβολική των χρωμάτων αποκαλύπτεται σε όλη την έκτασή της σε ένα εντυπωσιακό κισαμίτικο έθιμο που αγγίζει τα όρια μιας μικρής οικιακής τελετουργίας:

Τα
πρωτοχρονιάτικα
έθιμα της
Κρήτης έχουν
βαθιές ρίζες στο
χρόνο.....

La symbolique des couleurs L'orange du jour de l'an

Le rôle symbolique des couleurs dans la culture populaire grecque se manifeste de façon impressionnante pendant cette période importante de l'année. La couleur comme symbole bénéfique va de pair avec les autres pratiques coutumières ou bien elle constitue un substrat sur lequel s'appuient d'autres habitudes et superstitions. En règle générale, la couleur noire est proscrite. Bannie lors du jour de l'an, elle est uniquement permise aux femmes qui portent un deuil récent et lourd. Dans d'autres cas, on couvre le tissu noir par un blanc. Par exemple une femme portant le deuil prenait soin de jeter sur ses épaules une serviette ou une écharpe blanche, ou même un fil blanc pour couvrir la couleur noire. Dans les sociétés traditionnelles de Crète, tant agricoles qu'urbaines, les couleurs symbole doivent être gaies. Les seules exceptions étaient la pierre et le fer que l'on apportait dans les foyers comme symboles de la maison et de la bonne santé (santé de fer) de la maisonnée. Était donné que les pierres blanches ont un aspect poreux (calcaire), on les évitait et on préférait la « pierre de fer », de couleur bleu foncé. Dans les villages près du littoral, on recherchait toujours des « cailloux blancs ». Les serviettes utilisées pour envelopper les présents échangés étaient toujours blanches, tissées au métier ou brodées avec de joyeux motifs. On n'enveloppait jamais les cadeaux de tissu foncé! Blanches (uniquement blanches!) sont encore

aujourd'hui les serviettes avec lesquelles on couvre les icônes qui, portées la veille à l'église, entrèrent le lendemain à la maison pour faire le podariko. Même le pain de ce jour-là était blanc, pétri avec de la farine finement tamisée. Certes, dans l'alimentation traditionnelle des crétois, le pain noir (de farine complète) n'était banni de la table que les jours de grandes fêtes et de cérémonies. Sa valeur symbolique lui était conférée par la particularité de certains jours (tel le jour de l'an, le jour de la naissance d'un enfant, le jour de fiançailles, de mariages, etc...). Même lors des funérailles et des messes pour les morts, on offrait du pain blanc, car ici le symbolisme de la couleur acquiert sa valeur dans le monde d'après la mort (l'enfer est poisseux mais aussi de couleur noir).

Les animaux qui faisaient podariko dans les fermes ne devaient jamais être noirs. « Un bœuf de labour noir ou marron foncé n'entraîne pas à la maison. Mais s'il était de couleur grisâtre, miel ou rousse, cela ne gênait pas. ». A Sitia, « dans certains villages, on faisait entrer le matin dans la maison un agneau blanc, le plus innocent de tous les animaux ». Les coutumes porte-bonheur des crétois, vues sous cet éclairage-là, nous révèlent mieux les raisons pour lesquelles les kourabiedes sont devenus les gâteaux par excellence de la fête du nouvel an, la blancheur du sucre glace revêtant une valeur symbolique dans l'esprit de l'homme du peuple.

Les couleurs rouges, orange, et leurs nuances entraient aussi dans la même palette. Ces couleurs étaient associées à la robustesse du corps

en contradiction avec le jaune, identifié au teint pâle, et par extension à la pâleur des malades. Dans les villages de la province de Pediada, on veillait à ce que le pain traditionnel, « eftazimo »⁶ servi lors de la fête, ainsi que celui servi lors des cérémonies, prenne une belle couleur à la cuisson. C'est dans ce même esprit que s'inscrit le fil rouge de Mars et l'habitude de l'accrocher aux rosiers; ceci donnera aux enfants qui le porteront la couleur de la rose.

La symbolique des couleurs se révèle dans toute son ampleur, dans une coutume impressionnante de Kissamos qui consiste presque en une cérémonie familiale. « Le matin du jour de l'an, de bonne heure, ma mère nous mettait, nous les enfants, en rang, l'un derrière l'autre, mais c'était très tôt le matin, avant que nous ayons eu le temps d'ingurgiter quoi que ce soit, elle avait coupé une orange en six, car nous étions six enfants, et elle en donnait une part à chacun de nous. L'orange devait être douce et elle la coupait sans l'éplucher. Elle disait que notre frimousse rougirait et que notre teint aurait la couleur de l'orange toute l'année ».

L'intérêt de la mère pour la santé de ses enfants se nourrit de la logique du symbolisme

Les coutumes
crétoises ont
des racines
profondes dans
le temps.....

«το πρωί της Πρωτοχρονιάς μας έβαζε η μάνα μου στη σειρά όλα τα κοπέλια του σπιτιού, το ένα πίσω από το άλλο, μα πολύ πρωί, πριν προλάβουμε να βάλουμε πράμα στο στόμα μας. Είχε κόψει ένα πορτοκάλι στα έξι, έξι κοπέλια είμαστε, και έδινε στο καθένα από ένα κομμάτι. Το πορτοκάλι έπρεπε να είναι γλυκό και το έκοβε ακαθάριστο, μαζί με τη φλούδα του. Μας έλεγε πως θα κοκκινίσει η μούρη μας, να 'ναι σαν το πορτοκάλι το χρώμα μας όλο το χρόνο.»

Η αγωνία της μάνας για την υγεία των παιδιών της συναντά τη λογική των χρωματικών συμβόλων. Στην ωραία αφήγηση, όμως, πρέπει να προσέξουμε και άλλους συμβολισμούς εξ ίσου σημαντικούς: Τα έξι παιδιά τρώνε από ένα πορτοκάλι, δηλαδή το μοιράζονται όπως μοιράζονται εξ ίσου και τα αγαθά του σπιτιού. Αλλά και ο ίδιος ο αριθμός, το ένα, δεν μπορεί παρά να συμβολίζει την ενότητα του οίκου. Η κρητική μάνα δεν κόβει δεύτερο πορτοκάλι. Κι αν είχε κι άλλα παιδιά, πάλι ένα θα μοίραζε σε όλα, κι ας ήταν μικρότερα τα κομμάτια που τους αναλογούσαν.

Επάρκεια και ενότητα του οίκου

«... Να σφεντονίζει στο κατώφλι ένα μεγάλο ρόδι...»

«... Βιάζομαι να σκίσω τον πέπλο και να δω τι μου φέρνει ο καινούριος ετούτος χρόνος...
- Καλήμέρα, αφεντικό, χρόνια πολλά!
Η φωνή του Ζορμπά με ξανάριζε απότομα στη γης. Άνοιξα τα μάτια και πρόφτασα το Ζορμπά να σφεντονίζει στο κατώφλι της παράγκας ένα μεγάλο

« Tsiladia »

La « Tsiladia » est préparée le lendemain de Noël avec le tête et les pieds de porc. On la laisse se figer dans des récipients de terre et on la sert le jour du Nouvel an.

ρόδι. Τα δροσερά ρομπίνια τινάχτηκαν ως το κρεβάτι μου, μάζεψα μερικά, τα'φαγα, δροσίστηκε ο λαιμός μου.

- Καλά κέρδητα, αφεντικό, καλή καρδιά, καλές κοπέλες να μας κλέψουμε ! φώναζε ο Ζορμπάς όλο κέφι...»

N. Καζαντζάκη, Βίος και Πολιτεία του «Αλέξη Ζορμπά»

Βαθός γνώστης των τοπικών εθίμων της Κρήτης ο Νίκος Καζαντζάκης, μετέφερε στο μυθιστόρημά του μια πρωτοχρονιάτικη συνήθεια που φαίνεται πως την είχε γνωρίσει καλά από τα παιδικά του κιόλας χρόνια. Το ρόγδι, που συμβολίζει την επάρκεια αγαθών, τον πλούτο και την ενότητα των ανθρώπων, χρησιμοποιήθηκε από τα προϊστορικά χρόνια, αλλά με φαινομενικά αντιφατικό συμβολισμό. Στην κλασική αρχαιότητα είναι το σύμβολο του Άδη. Το προσφέρει ως δώρο ο θεός του Κάτω Κόσμου στην Περσεφόνη. Ωστόσο, η ίδια η Κόρη (της Δήνητρας) είναι θνήσκουσα και αναγεννώμενη θεότητα. Το σύμβολό της, λοιπόν, θα μπορούσε να ερμηνευτεί και ως έκφραση της επιθυμίας για αναγέννηση και αθανασία.

Στην πρωτοχρονιάτικη εθιμολογία, τόσο της Κρήτης όσο και άλλων ελληνικών περιοχών, το ρόδι (ρόγδι στην Κρήτη) μεταφέρει στο πρωτοχρονιάτικο τελετουργικό την επιθυμία

για πληρότητα του οίκου σε αγαθά και, όπως είδαμε στην προηγούμενη κισαμίτικη μαρτυρία, την αγάπη της οικογένειας. Το έθιμο είναι γνωστό σε όλη σχεδόν την Κρήτη, αλλά σε διαφορετικές εκδοχές. Την πιο συνηθισμένη μορφή του την είδαμε στο μυθιστόρημα του Καζαντζάκη. Κάποιος από την οικογένεια, συνήθως ο οικοδεσπότης, σπα ένα ρόγδι στο κατώφλι του αγροτικού σπιτιού. Το σπίτι γεμίζει με χιλιάδες «ρομπίνια», που συνήθως αποφεύγουν να τα μαζέψουν για να μη διαψούν τα καλά. Θα τα μαζέψουν την επόμενη και θα τα μοιράσουν στα ζώα, ακόμη και στις όρνιθες για να κάνουν αυγά. Στις Ασίδες Μαλεβιζίου το ρόγδι είναι κομμένο από τη μέρα του Σταύρου, στις 14 του Σεπτεμβρίου, κι από τότε το έχουν κρεμάσει στο εικονοστάσι. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς το βγάλουν έξω από το σπίτι και «τα πρωί το βάνομε μέσα, το κόβγομε, πετούμε μερικά λουβιά μέσα στο σπίτι και λέμε : ως είναιτο ρόγδι γεμάτο, εστά να'ναι γεμάτοκαι το σπίτι με όλα τα καλά. Το υπόλοιπο το τρώμε...»

Στην Ανατολική Κρήτη φροντίζουν να κόψουν ένα ρόγδι από κείνα που κρέμονται στα μεσοδόκια του σπιτιού, να το καθαρίσουν και να το φάνε όλοι μαζί.

Στην Μεσαρά το ρόγδι βρίσκεται στα εικονίσματα από την πρώτη μέρα του



chromatique. Mais d'autres symboles, aussi importants, attirent notre attention dans ce beau récit. Chacun des six enfants mange une part de l'orange partagée équitablement, de la même façon qu'ils se partagent tous les biens de la maison. Le fait que les six enfants ne mangent qu'une seule orange ne peut que symboliser l'unité du foyer. La mère crétoise ne coupe pas une autre orange. Même si elle avait eu plus d'enfants, elle ne leur en aurait partagé qu'une seule, quitte à leur donner des parts plus petites.

Suffisance et unité du foyer

«... lancer sur le seuil une grande grenade (fruit)... »

« J'avais hâte de déchirer le voile, pour voir ce que cette nouvelle année m'avait apporté...
- Bonjour, patron, bonne année !

La voix de Zorba me rejeta brutalement sur la terre ferme. J'ouvris les yeux et j'eus le temps de voir Zorba lancer sur le seuil de la baraque une grenade. Les frais rubis jaillirent jusqu'à mon lit, j'en ramassai quelques-uns, les mangeai et ma gorge en fut rafraîchie.

- Je nous souhaite de gagner gros et d'être enlevés par de belles filles, rit Zorba de belle humeur... » (Kazantzaki, Zorba).

Εν κατακλείδι, ο Νίκος Καζαντζάκης, ο οποίος είναι ένας μεγάλος γνώστης των τοπικών εθίμων της Κρήτης, μεταφέρει στο μυθιστόρημά του μια πρωτοχρονιάτικη συνήθεια που φαίνεται πως την είχε γνωρίσει καλά από τα παιδικά του κιόλας χρόνια. Το ρόγδι, που συμβολίζει την επάρκεια αγαθών, τον πλούτο και την ενότητα των ανθρώπων, χρησιμοποιήθηκε από τα προϊστορικά χρόνια, αλλά με φαινομενικά αντιφατικό συμβολισμό. Στην κλασική αρχαιότητα είναι το σύμβολο του Άδη. Το προσφέρει ως δώρο ο θεός του Κάτω Κόσμου στην Περσεφόνη. Ωστόσο, η ίδια η Κόρη (της Δήνητρας) είναι θνήσκουσα και αναγεννώμενη θεότητα. Το σύμβολό της, λοιπόν, θα μπορούσε να ερμηνευτεί και ως έκφραση της επιθυμίας για αναγέννηση και αθανασία.

Αussi bien en Crète que dans d'autres régions de Grèce, la grenade introduit, dans le cérémonial du nouvel an, le symbole du désir de l'abondance des biens dans le foyer, mais aussi de l'amour familial, comme nous l'avons déjà vu dans les coutumes de Kissamos. La variante racontée par

Kazantzaki est la plus répandue. Mais la coutume est connue dans toute la Crète sous d'autres versions. Un membre de la famille, d'habitude le maître de la maison, brise une grenade sur le seuil de la ferme. La maison se remplit alors de milliers de rubis, que l'on évite d'enlever afin de garder les biens du foyer. On les ramassera le lendemain et on les donnera aux animaux, même aux poules pour qu'elles pondent de bons œufs.

A Assitès près de Malévizi, la grenade est cueillie le 14 septembre, jour de la Sainte Croix, et dès lors suspendue à l'iconostase. La veille du nouvel an on la sort de la maison et « le lendemain matin nous la ramenons à nouveau, la cassons, jetons quelques grains par terre en disant : que la maison se remplisse de tout ce qui est bon, telle une grenade. On mange le reste... ».

Dans l'Est de la Crète, c'est une des grenades suspendues aux poutres du toit qui fait l'affaire, on l'épluche et on la mange tous ensemble.

A Messara la grenade est placée avec les icônes depuis le premier jour de l'année ecclésiastique, c'est-à-dire le premier jour de l'an agricole, en septembre. Dans cette région l'habitude était de

εκκλησιαστικού έτους, δηλαδή από την αγροτική Πρωτοχρονιά του Σεπτεμβρίου. Στην ίδια περιοχή συνήθιζαν να σπούνε ρόγδια στο χωράφι, εκτός από την πρώτη ή και την τελευταία μέρα της σποράς, και την Πρωτοχρονιά, όταν έκαναν συμβολικές αροτριάσεις. Αλλά και όταν δεν έκαναν κάποιον, σπύσαν ένα ρόγδι το πρωί της Πρωτοχρονιάς στο χωράφι όπου είχε αρχίσει ήδη να εμφανίζεται η πρώτη βλάστηση, δηλαδή είχαν αρχίσει να φυτρώνουν ή και να μεγαλώνουν τα δημητριακά. Στα Αστερούσια οι βοσκοί είχαν κρεμάσει από την προηγούμενη ένα ρόγδι στην πόρτα της μάντρας. Το πρωί το πετούσαν για να σπάσει και να το φάνε τα πρόβατα.

Στην (Κουνουπίτσα Κισάμου) ο συμβολισμός ήταν πιο άμεσος :

«Πρωτοχρονιά χωρίς ρόγδι δεν γινόταν. Το τρώγαμε πάντα για να πληθύνουν τα καλά σαν τους σπόρους του ρογδιού, να είναι πάντα γενάτο το σπίτι και για να είναι μονιασμένοι όλοι. Έτσι που είναι σφιγχαγκαλασμένα τα σπόρια να είναι αγαπημένη όλη η οικογένεια. Η μάνα μου έλεγε πως μας σκεπάζει το σπίτι όπως σκεπάζει το ρόγδι τα σπόρια του»

Ε, Γενάρη Καλαντάρη

Πρασακτικές μαντείες στην Πρωτοχρονιάτικη εθιμολογία

Η επιθυμία του ανυρώπου να γνωρίζει τα μέλλοντα είναι συνυφασμένη με

τον ψυχισμό του και έχει επηρεάσει κατά τρόπο καταλυτικό την ιστορία των πολιτισμών. Στη συνείδηση του λαϊκού ανθρώπου οι μυστικές δυνάμεις που καθορίζουν τις τύχες των ανθρώπων μπορούν να τιθασευτούν, να γίνουν φιλικές και να αποκαλύψουν τα μέλλοντα, αν συντρέξουν διάφορες προϋποθέσεις οι οποίες θα επιτρέψουν ή θα διευκολύνουν την επικοινωνία. Αυτές οι μυστικές δυνάμεις είναι πιο προσιτές σε ειδικές ημέρες του χρόνου, συνήθως στο ξεκίνημα κάποιας περιόδου ή όταν συντρέχουν ειδικοί λόγοι, όπως συμβαίνει στην περίπτωση της εαρινής ισημερίας. Τα πρωτοχρονιάτικα μαντεύματα των Κρητικών είναι πολλά και μπορούν να καταταχθούν σε κατηγορίες ανάλογα με τη φύση τους και τον τρόπο με τον οποίο πιστεύουν ότι επιτυγχάνονται (μορφές μαντείας). Σε γενικές γραμμές αφορούν

- στην έκβαση της καινούργιας χρονιάς
- στο γάμο των ανύπαντρων κοριτσιών, καθώς και στο πρόσωπο με το οποίο πρόκειται να παντρευτούν
- στο φύλο των παιδιών που πρόκειται να γεννηθούν.

Οι μορφές των μαντικών προγνώσεων είναι κυρίως :

- **Σπλαγχοσκοπία.** «Στα κάρβουνα βάνουν το νερό του χοίρου και τον μελετούν για κάποια έγκυα γυναίκα, συγγενή ή γειτονοπούλα ή κάποια άλλη. Τον βάζουν στα κάρβουνα ανοιγμένο αλλά να κρατεί στη μία μπάντα του. Αν

ανοίξει, το κοπέλι που θα γεννηθεί θα είναι αρσενικό. Αν κλείσει, θηλυκό». Το έθιμο ήταν γνωστό σε όλη σχεδόν την Κρήτη.

- **Ομοπλατοκοπία.** Κοιτάζουν τις σπάλες των ζώων : « Αν είναι σκοτεινό και έχει μέσα αίμα, η χρονιά θα πάει καλά »

- **Εμπυροσκοπία.** «Στην Μάζα Ροδοβανίου Χαρίων κατά την παραμονή του νέου έτους ρίπτουν φύλλα ελιάς εις την πυράν και άμα το φύλλο γυρίσει ανάποδα προς : θα πάρω εκείνόν που αγαπάω.» Το έθιμο είναι γνωστό και από άλλες ελληνικές περιοχές, κυρίως από την Κύπρο, όπου η συνήθεια φαίνεται να διατηρήθηκε για περισσότερο χρόνο. Μια ωραία περιγραφή του εθίμου με λεπτομέρειες (συνάθροιση όλης της οικογένειας κλπ.) έχει διασωθεί από παλιά δημοσιεύματα εφημερίδων ο καλός φίλος ερευνητής του κυπριακού πολιτισμού Κ. Κοκκιόκοφας.

- **Ονειρομαντεία.** Με διάφορους τρόπους οι κοπέλιες προσπαθούν να προκαλέσουν όνειρα πιστεύοντας ότι θα δουν στον ύπνο τους το πρόσωπο το οποίο θα παντρευτούν. Οι ενέργειες για πρόκληση ονείρων είναι γνωστές σε όλο σχεδόν τον ελληνικό χώρο.

- **Λεκανομαντεία.** «Σε μια πήλινη λεκανίδα βάζανε νερό και διαλύανε αλάτι για να μην μολύνουν το σπίτι τα αερικά και οι καλικαντζάρροι. Πριν αλλάξει ο χρόνος, οι κοπέλιες έβαζαν το

briser les grenades dans les champs, non seulement le premier et le dernier jour des semailles, mais aussi ce premier jour de l'an, alors qu'on pratiquait des simulacres de labour. Et si certains s'en abstenaient, tout au moins le matin, ils brisaient une grenade dans les champs, où déjà apparaissaient les premières pousses des céréales.

A Astéroussia, les bergers avaient déjà, la veille, suspendu une grenade à la porte de la bergerie. Le matin, on la jetait par terre, afin qu'elle éclate et que les moutons la mangent. A Kounoupitsa de Kissamos, le symbolisme était plus direct, « il n'y avait pas de jour de l'an sans grenade. Tout le monde en mangeait et souhaitait que, à l'image de ce fruit, les biens se multiplient, la maison en soit remplie et que tout le monde soit uni. Que la famille soit unie par l'amour, comme les grains du fruit sont unis et serrés entre eux. Ma mère nous disait que notre maison nous protégeait, comme le fait la grenade pour ses grains ».

Oh Janvri, mois des Kalanias

Des pratiques de magie dans les coutumes du nouvel an.

Le désir de l'homme de connaître l'avenir est inhérent à son être et a joué un rôle décisif dans l'évolution des civilisations. Dans la conscience de l'homme populaire, les forces secrètes, qui déterminent son destin, peuvent être

domptées, ralliées et peuvent même révéler l'avenir, si sont réunies certaines conditions qui permettent et facilitent la communication.

Il y a des jours dans l'année, de même qu'il y a des circonstances (par exemple le début d'une période importante ou l'équinoxe du printemps) qui rendent ces forces plus accessibles.

Les pratiques divinatoires en Crète peuvent être classées en plusieurs catégories selon leur nature et les moyens utilisés. En général elles concernent :

- le déroulement de l'année
- le mariage des jeunes filles et la personne qu'elles épouseront.
- le sexe des enfants à naître

Les formes de la divination sont principalement :

- **l'observation des viscères.** Un rognon de porc, posé sur la braise, dévoilera à une femme enceinte, à une parente ou à une voisine le sexe de l'enfant qui va naître. Le rognon, coupé en deux, doit être posé sur le côté ; s'il s'ouvre, sous l'effet de la chaleur, l'enfant qui naîtra sera un garçon ; s'il se maintient fermé, ce sera une fille. La coutume était connue dans presque toute la Crète.

- **l'observation de l'omoplate.** On observe l'os de l'omoplate des animaux ; « s'il est sombre et taché de sang, l'année sera heureuse ».

- **l'observation du feu.** A Maza, à Rodovani de la Canée, la veille de la nou-

velle année, on jette des feuilles d'olivier dans le feu ; si la feuille se retourne, il faut dire : « je me marierai avec celui que j'aime ». Cette coutume est connue dans d'autres régions de Grèce surtout à Chypre, où elle a été conservée plus longtemps. Une belle description détaillée de cette coutume (rassemblement de la famille, etc...) a été recueillie dans plusieurs journaux anciens par un ami, chercheur en civilisation chypriote, K. Kokkinaftas.

- **divination par les rêves.** Les jeunes filles usent de divers moyens pour provoquer des rêves, qui leur révéleront celui avec qui elles se marieront. Les moyens de provoquer ces rêves sont connus dans presque tout le monde grec.

- **divination par un récipient.** Dans un petit récipient en terre cuite, on mettait de l'eau dans laquelle on diluait du sel, car celui-ci empêcherait les fantômes et les kallikantzares⁸ de souiller la maison. Avant le passage à la nouvelle année, l'eau, éclairée par une lampe à huile, révèle aux jeunes filles le visage de l'époux qui leur est destiné.

- **observation des cendres.** « Le soir du nouvel an le jeune homme ou la jeune fille dispose de la cendre derrière la porte et l'encense. Le lendemain matin, si des lettres se sont dessinées sur la cendre, le compagnon ou la compagne de leur vie sera quelqu'un de cultivé, si [...] apparaissent des traces de labour, ce sera un paysan ». La « lecture » de la cendre est une ancienne pratique divinatoire connue aussi dans d'au-

λόγγο από πάνω και κοιτάζαν μέσα για να δούνε ποίον θα πάρουν.»

- **Τεφροσκοπία.** « Το βράδυ της Πρωτοχρονιάς ο νέος ή η νέα βάζει στάχτη στην πόρτα από πίσω κι έπειτα θυμιάζει τη στάχτη. Το πρωί [...] αν είναι γράμματα πάνω στη στάχτη θα πάρει μορφωμένο σύντροφο, αν είναι [...] αλετριές θα πάρει γεωργό.» Το «διάβασμα» της στάχτης αποτελεί αρχαία μαντική τεχνική, γνωστή και από άλλες περιοχές. Στη Μάδυτο, για παραδειγμα, τα κορίτσια κοσκινίζουν τη στάχτη την παραμονή του Αγίου Ιωάννη και την επόμενη μάντευαν για την τύχη τους μελετώντας τα σχήματα πάνω στη στάχτη. Σε όλη σχεδόν την κρήνη, πάντως, πριν ανάψουν τη φωτιά το πρωί της Πρωτοχρονιάς κοιτάζαν τη στάχτη στην παραστιά και παρατηρούσαν τα σχήματά της (αν είχε πολλά μαύρα καρβουνα, αν ήταν ομαλή ή επιθάνειά της, αν υπήρχαν σχέδια ή γραμμές πάνω της).

Για την πρόκληση των μαντικών ονείρων χρησιμοποιούσαν την παραμονή της Πρωτοχρονιάς διάφορους τρόπους, γνωστούς άλλωστε και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Σε όλη σχεδόν την ανατολική Κρήτη οι ενέργειες αυτές γίνονταν είτε με την πρώτη μπουκιά είτε

με την τελευταία του τελευταίου δείπνου του παλιού χρόνου. Στις δυτικές επαρχίες, λίγο πριν κοιμηθούν, οι κοπελιές επικαλούνταν τον Γενάρη, τον μήνα που μπορούσε να συναντήσει τις Μοίρες, ζητώντας του να αποκαλύψει το πρόσωπο του μέλλοντος συζύγου. Οι επικλήσεις ακούγονται σε πολλές παραλλαγές σε όλη Ελλάδα.

Καθώς απαγγέλλεται η επίκληση προς τον Γενάρη,

*Ε, Γενάρη καλαντάρη
και καλοχαιρετιχτάρη,
στην έρημο που πας
μοίρες χαιρετάς.
Εκεία 'ν' και μένα η Μοίρα μου,
άμε χαιρέτα μου τηνε,
καλό σου πει,
κακό σου πει,
απόψε κόπια να μου πεις.*

*Ε, Γενάρη καλαντάρη
και των αλλονό μηνό κλωνάρι,
από την έρημο περνάς
και τσι Μοίρες χαιρετάς.
Εκεία 'ν' και μένα η Μοίρα μου,
λούζεται, χενίζεται,
χρυσοβαγγελίζεται.*

*Άμε χαιρέτα μου τηνε
να σκίσει αόρια και βοννά
και να 'ρθει να με βρει,
τον άντρα που 'ναι τυχερό
απόψε να τον 'νιρευτώ.*

«τοποθετούν κάτω από το μαξιλάρι τους τρία κοκκιά. Ένα καθαρισμένο από τη φλούδα του, ένα μισοκαθαρισμένο, κι ένα ακαθάριστο. Το πρωί, μόλις ξυπνήσουν, βάζουν το χέρι κάτω από το μαξιλάρι και πίνουν ένα από τα κοκκιά. Αν πιάσουν το ακαθάριστο, σημαίνει πως ο μέλλον σύζυγος θα 'ναι πλούσιος. Αν το καθαρισμένο θα 'ναι φτωχός, κι αν το μισοκαθαρισμένο, ούτε φτωχός ούτε πλούσιος.»

Τα πρωτοχρονιάτικα μαντήρατα που άντεξαν περισσότερο στο χρόνο είναι εκείνα της σπλαγγοσκοπίας και της πυρομαμαντείας. Συνήθιζονταν μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα. Τα υπόλοιπα φαίνεται ότι χάθηκαν πολύ νωρίτερα. Ακόμη και οι παρακλήσεις προς τον «Γενάρη καλαντάρη» υποχώρησαν σχεδόν ολοκληρωτικά



Φωτογραφίες : Νίκος Ψιλάκης

*Oh janvier, mois des Kalandas
et des vœux de bonheur
dans le désert où tu vas
des Moires tu rencontreras.
Ma Moire aussi se trouve là
Va, salue-la,
que sa parole soit bonne
ou à maudire
Viens, cette nuit, me la dire.
Oh janvier, mois des Kalandas,
les autres mois s'appuient sur toi,
tu passes par le désert
et tu salues les Moires.
Ma Moire aussi se trouve là
elle se lave les cheveux, se coiffe
elle a de l'or dans ses promesses
Va, salue-la,
Par monts et par vaux
qu'elle vienne à moi,
ce soir je veux rêver
de l'homme qui m'est destiné.*

les régions de l'Ouest, les jeunes filles avant de dormir en appelaient à janvier, celui qui pouvait rencontrer les Moires⁹, capables, elles, de révéler le futur époux.

La prière des jeunes filles est connue dans toute la Grèce sous beaucoup de variantes . (Voir exemple encadré)

« Les jeunes filles tout en récitant, placent sous leur oreiller trois fèves. La première débarrassée entièrement de la peau, la deuxième de la moitié de la peau, la troisième avec toute la peau. Le matin, aussitôt réveillées, elles en prennent une au hasard : la fève dont on n'a pas enlevé la peau, révèle que le futur mari sera riche, celle dépourvue de sa peau, révèle qu'il sera pauvre ; si elles touchent la fève à moitié épluchée, il ne sera ni riche, ni pauvre. »

Parmi les divinations de la nouvelle année, celles qui ont résisté au temps, sont l'observation des viscères et la pyromancie (observation du feu). On les garda jusqu'aux dernières décennies du XX^e siècle. Les autres ont été perdues, paraît-il, plus tôt. Même la prière à « janvier, le mois des Kalandas », a entièrement disparu



Notes du traducteur

1 Pour les Grecs Saint Basile (Vassilis en grec) est l'équivalent du Père Noël ; étant donné que la St Basile tombe le 1^{er} janvier, le réveillon et l'échange des cadeaux se faisaient la veille et le jour même du nouvel an.

2 Chants populaires de la veille et du jour même des grandes fêtes et dont le contenu est relatif à la fête.

3 L'expression signifie le jour des bonnes mains bienfaites qui apportent des cadeaux ;

la « bonne main » signifie aussi le cadeau.

4 « Podariko » du mot pied (podi en grec) signifie « du bon pied ». « faire podariko » signifie : apporter le bonheur et la chance dans une maison en y entrant du bon pied

5 Avoir la bonne main signifie : apporter le bonheur et la chance. Cela vaut pour un homme ou pour un animal. Dans ce cas l'homme s'appelle « χερικάρης » et l'animal « χερικάρικο »

6 « Εφτάζυμο » est un pain dont la levure est préparée avec de la farine de fève et demande une attention particulière.

7 N. Καζαντζάκης, Βιος και Πολιτεία του Αλέξη Ζορμπά.

Traduction d'Yvonne Gauthier avec la collaboration de Gisèle Prassinou et Pierre Fridas

8 Ce sont des petits génies malfaisants vivant au fin fond de la terre. Durant toute l'année, ils s'ingénient à scier le tronc soutenant la terre. Mais au moment des fêtes de fin d'année, ils remontent sur terre, alors que leur travail touchait à sa fin, pour nuire à l'humanité. Quinze jours plus tard, le 7 janvier, jour de l'Épiphanie, ils retournent dans les entrailles de la terre pour continuer leur travail sans fin, puisque pendant leur absence le tronc a repoussé

9 Les Moires sont les divinités qui représentent le destin de chacun. « Chaque humain a sa « Moire », ce qui signifie sa part de vie, de bonheur, de malheur, etc... la Moire est aussi inflexible que le destin... » (Pierre Grimal, Dictionnaire de la Mythologie grecque et romaine)



Photographies de Nikos Psilakis
Traduction: Dimitra Makri

tres régions. A Madytos par exemple la veille de la Saint Jean, les jeunes filles tamisaient la cendre et le lendemain elles devinaient leur destin en interprétant les dessins qui s'y étaient formés. Dans presque toute la Crète, avant d'allumer le feu, le matin de la nouvelle année, on observait l'aspect des cendres de l'âtre (pour voir s'il y avait beaucoup de charbons noirs, si la surface était lisse, s'il s'était formé des dessins ou des lignes).

Afin de provoquer des rêves divinatoires, on usait, la veille du nouvel an, de divers moyens, connus aussi dans d'autres régions de Grèce.

Dans tout l'Est de la Crète ces moyens étaient liés à la première ou à la dernière bouchée déglutie du dernier repas de l'année finissante. Dans

Recette traditionnelle du Jour de l'an : la galette des rois à l'huile d'olive

Le symbole du repas grec de Nouvel an est une galette préparée dans presque toute la Grèce, mais de manières parfois très différentes. On met à l'intérieur une pièce de monnaie et celui qui la trouve est considéré comme le chanceux de la Nouvelle année.

C'est une survivance des pains de fête de l'antiquité grecque. On avait coutume alors d'offrir de tels pains aux dieux lors des grandes fêtes de l'année.

Plus tard, pendant les Saturnales romaines (fêtes d'origine grecque en l'honneur du dieu Cronos), on organisait un tirage au sort et on désignait « le roi de la fête ». La galette des rois est coupée selon un cérémonial par le chef de famille, qui coupe la première part pour le Christ, la seconde pour la vierge, la troisième pour le Saint Basile (dont la fête est bien sûr le 1er janvier), puis des parts pour la maison et les membres de la famille.

Composition :

- une tasse d'huile d'olive
- une tasse et demie de sucre
- 6 œufs
- 3 sachets de vanille
- le zeste et le jus de 2 oranges
- une demi-tasse de lait
- un demi kilo de farine qui gonfle toute seule

Recette :

- On mélange l'huile d'olive et le sucre, on continue avec les jaunes d'œufs, les sachets de vanille, le zeste; le jus d'orange, le lait et la farine et à la fin, les blancs d'œufs montés en neige. On mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène et on dispose sur une plaque huilée en ayant pris la précaution d'introduire la pièce de monnaie à l'intérieur. On laisse cuire 50 minutes environ à température moyenne.

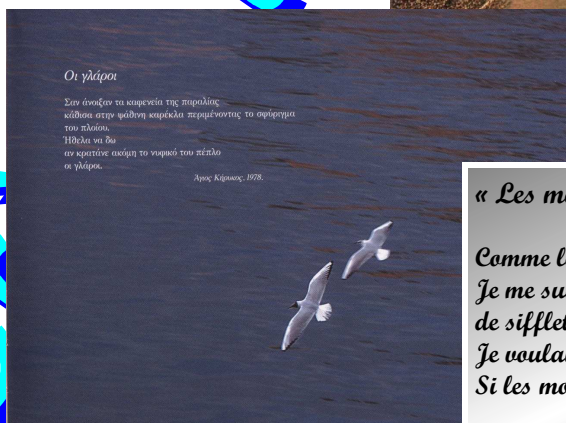
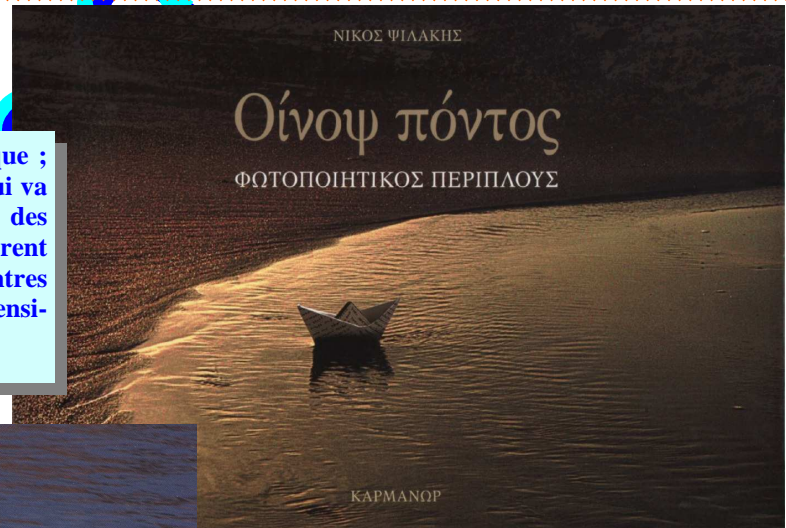
On peut servir tiède et, en général, la galette se mange en famille.

Bon appétit et bonne chance.



Coup de cœur

Un périple poétique et photographique ; voilà un livre de Nikos PSILAKIS qui va ravir les amoureux de la nature et des arts. Des photos magnifiques illustrent des poèmes inspirés par les rencontres insolites, les flâneries d'un homme sensible aux charmes de son île.



Οι γλάροι

Σαν άνοιξαν τα κορμιά της χειρολόγης
κάθισα στην ψάθια καρέκλα περιμένοντας το σφίριγμα
του πτερυγίου.
Ήθελα να δω
αν κρατάνε ακόμη το νυμφίο του πύργου
σε γλάροι.

Άρης Κίρκωρ, 1978.

« Les mouettes

*Comme les bistrats de la plage ouvraient,
Je me suis assis sur une chaise en paille attendant le coup
de sifflet du bateau,
Je voulais voir
Si les mouettes conservent encore leur voile nuptial. »*

Le musée des traditions populaires de Palekastro

Claire CHAZEAU

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΑΛΑΙΚΑΣΤΡΟ

En passant par Palekastro, à l'est de la Crète, il ne faut pas manquer de visiter son charmant petit musée folklorique qui retrace l'histoire et les traditions de la population crétoise au siècle dernier. La décision prise en 1987 par les associations culturelles de Palekastro "Elia

et Itanos", fut suivie en 1989 de l'achat et de la restauration de cette ancienne maison traditionnelle crétoise qui tombait en ruines. Cette réfection fut complétée, avec l'aide d'une association pour le développement de Sitia, de la collecte d'objets dans toute la région.

Dans ce musée sont donc exposés des objets et des outils utilisés par des générations d'habitants, de l'époque de l'occupation turque jusqu'en 1960.

Ainsi, vous pourrez vous faire une idée plus précise de la maison crétoise au siècle dernier, avec ses meubles ancestraux et ses ustensiles domestiques, ainsi que d'authentiques témoins de l'art populaire crétois.

Enfin, l'article ci-dessous vous permettra d'apprécier la vie quotidienne, les us et coutumes des villageois de Palekastro dans les deux premiers tiers du XX^{ème} siècle.

Ce texte provient de la traduction conjuguée et comparative (en anglais et en grec) du texte de présentation fourni au visiteur du musée.

Un peu d'histoire

Dans cette île si riche en histoire, le village de Palekastro peut être considéré comme récent, historiquement parlant. En effet, il date de 1850. Au début, les habitants de ce village étaient concentrés en hauteur sur les collines et les montagnes, à l'abri des incursions des pirates barbares qui maraudaient à l'est de la Crète et harcelaient les populations. Cependant au XIX^{ème} siècle le règne de la terreur prit fin et la plaine côtière qui fait partie du vaste domaine de Toplou fut enfin considérée comme sûre et habitable. Pour faciliter la pression sur les populations dans les villages de montagne de Mitato et Magasas, le monastère offrit aux familles privées de terre de nouveaux lopins à cultiver. Les puits furent asséchés, le sol nettoyé et des maisons construites. Le sol s'avéra fertile et le nouveau village prospéra et s'agrandit. Il emprunta son nom à un proche édifice, les fortifications en ruines au sommet de la colline; en effet Palekastro signifie "vieux château".

Jusque dans les années 1960-1970, époque à laquelle l'amélioration des voies de communication permit un contact plus étroit avec le monde extérieur, les villageois de Palekastro se conformaient à un mode de vie traditionnel, quasiment inchangé depuis des siècles. Ils voyageaient rarement loin. A pied ou à dos d'âne, les sentiers escarpés et les pistes caillouteuses rendaient les déplacements difficiles.

Avant 1948 on ne vit aucun véhicule automobile à Palekastro. Il y avait peu de travail rémunéré, aussi l'argent était-il rare. Ces



gens-là ne connaissaient ni la disponibilité des biens manufacturés ni la commodité des boutiques et magasins. Pour la plupart ce dont ils avaient besoin, soit ils le fabriquaient ou le faisaient pousser eux-mêmes, soit ils l'obtenaient grâce au troc. C'étaient des gens pragmatiques, en osmose avec leur environnement, travailleurs, pleins de ressource, et vivant en autarcie. Ce musée nous remémore les métiers, l'artisanat et les coutumes qui rythmaient et enrichissaient la vie des habitants du Palekastro d'alors, et il leur rend hommage.

Quelle meilleure entrée en matière que le métier à tisser? Les vêtements étaient une nécessité vitale, mais leur confection laissait libre cours au sens artistique du tisseur. Jusqu'aux années cinquante le métier à tisser était une pièce essentielle et, en 1970, il y en avait encore un régulièrement en usage dans chaque foyer de Palekastro. Le fil, tissé sur place à partir de grossier matériau local permettait de créer une grande variété d'étoffes, en laine, en coton, en soie, ou en lin. L'écorce des plantes, les noisettes, et les baies fournissaient des teintures naturelles. Filer et tisser était le travail des femmes, et les jeunes filles en apprenait l'art dès leur plus jeune âge. Parmi les compétences domestiques d'une épouse ou d'une mère, peu étaient plus prisées que l'habileté à confectionner les vêtements de la famille et à enjoliver son intérieur.

L'habitat typique de Palekastro ne comportait qu'un seul étage car dans ce terrain rocailleux, il ne poussait pas d'arbres d'une taille et d'une robustesse suffisante pour fabriquer des solives de toit. La maison était une simple construction de pierre et d'argile, petite et plutôt inconfortable- la

pièce spacieuse où se tient le visiteur en pénétrant dans le musée était en réalité la cour et l'étable de la maison d'origine. Aux murs pendaient des tentures murales tissées, hautes en couleur, ce qui s'avérait particulièrement nécessaires dans ces intérieurs ternes; les sols de terre battue étaient décorés par des tapis, ornés de motifs crétois- **chramia (γραμια)** ou **Koureloudes (Κουρελουδες)**- Les filles se mariaient jeunes et les familles étaient souvent nombreuses. Adultes et enfants partageaient l'espace commun et, en l'absence de murs de séparation à l'intérieur, des couvertures de laine pendaient du plafond ce qui offrait un peu d'intimité.

Les couvertures, les tapis ou les jetés de lit, les objets les plus fonctionnels, étaient destinés à réjouir les yeux et à engendrer l'optimisme. Il ne faut donc pas s'étonner que les femmes de Palekastro aient consacré tant de temps et d'efforts au travail artisanal, comme la confection de dentelles, de patchworks et de broderies. La preuve de leur habileté et de leur agilité transparaît autour de vous dans les ouvrages présentés dans ce musée: les nappes, les housses de coussins et les exquis tableaux floraux en soie. Des

objets décoratifs comme ceux-ci contribuaient indéniablement à la qualité de la vie mais ces créations servaient aussi un dessein social. Le Kafeneio -le café- était l'endroit où se rassemblaient les hommes du village pour discuter des nouvelles du jour et jouer aux cartes ou au Tavli (jacquet, trictrac). C'était, par tradition, la chasse gardée des hommes, à l'écart des femmes; pendant ce temps, celles-ci se réunissaient dans leurs maisons respectives pour se livrer à des commérages et aux travaux de couture, sans doute en se réconfortant d'un verre de vin, ou de Raki distillé localement.



Mme Ευαγγελία Βουτυρακη, au charmant accueil, et une voisine qui perpétue les traditions ancestrales.



Vous êtes ici



Les différents objets du musée :

- Vous voyez ici exposés deux beaux exemples de costumes crétois réalisés et portés à Palekastro dans la première moitié du XX^{ème} siècle. Ce sont des vêtements pour des grandes occasions, quand c'était une question de fierté de se mettre sur son trente et un. La coiffe de la jeune fille est décorée avec des pièces de monnaie de la dot tandis que le jeune homme porte des bottes blanches au lieu des bottes noires de tous les jours. A Palekastro comme ailleurs en Crète, dans les fêtes et les cérémonies, même aujourd'hui, vous verrez des jeunes gens exécuter des danses traditionnelles vêtus de semblables atours, eux aussi traditionnels.

- Les villageois possédaient peu de meubles mais ceux qu'ils possédaient étaient très prisés et transmis de génération en génération. Les buffets et les vaisseliers s'enorgueillissaient de photos de famille, de porcelaines et de bibelots, ainsi que d'ouvrages faits à la main, de tricot et de dentelle. Les meubles que vous pouvez voir ici sont disposés selon la coutume crétoise, poussés contre le mur pour agrandir l'espace étroit de la demeure.

- A la différence des nuances éclatantes résultant des procédés chimiques modernes, les teintures naturelles produisent des tonalités plus douces et plus chaudes. Vous pouvez voir ici quelques-uns des produits utilisés pour la teinture des textiles et les couleurs obtenues (voir le tableau)

- Pour rendre plus résistante et plus durable l'étoffe des couvertures, manteaux et vestes, les tissus en laine étaient "feutrés" un procédé qui incluait de l'immerger dans une auge d'eau et de la fouler pour comprimer et écraser les fibres. C'était un travail difficile dont se chargeaient les hommes du village. Le terme Crétois pour cette laine feutrée- **patiti (πατητή)** décrit, d'une part, le processus de foulage et, d'autre part, constitue une onomatopée imitant le son produit par le battement rythmé de leurs pieds.

Le trousseau de la mariée

Dans les villages crétois, il y a un siècle, était profondément ancré le sens de la dignité et de l'honneur familial. On se faisait

essentiellement un devoir d'assurer l'avenir des futures générations et, de ce fait, on accordait au mariage une importance considérable. Les parents étaient ambitieux pour leur progéniture. Ainsi, pour ménager un arrangement favorable, avait-on parfois recours à un marieur ou à une marieuse. Il fallait tenir compte des dots, c'est pourquoi souvent des "notaires" négociaient des contrats de mariage détaillés. Aucun mariage ne pouvait se réaliser sans le consentement des parents bien qu'une fugue puisse parfois leur forcer la main pour les mettre devant le fait accompli.

Au village, un mariage était un événement de bon augure dans la vie de la communauté. Ses coutumes et ses rituels étaient élaborés et chargés de symboles. Le jour de la cérémonie était fixé pour un engagement protocolaire comportant l'échange des anneaux et une bénédiction religieuse. Le jour dit, habituellement un dimanche, une joyeuse procession de villageois accompagnait le marié afin d'aller chercher la mariée chez ses parents pour l'escorter jusqu'à l'église. Les vœux échangés, la mariée et son époux ressortaient pour entraîner la compagnie vers les festivités et les danses.

Dans ce musée sont conservés de précieux trousseaux de Palaikastro. Ils représentent le trousseau d'une mariée ou **prikia (τα πρικια)**, le contenu de leur « tiroir secret » qui était exposé à la vue de tous le vendredi précédant le mariage. A cette occasion elle avait l'opportunité de montrer à ses amis et aux voisins

les pièces tissées à la main ou brodées, les draps, couvertures et meubles de famille qu'elle amènerait avec elle chez son époux. L'honneur de la famille dépendait de la quantité et de la qualité de ces objets. Beaucoup étaient confectionnés par la future épouse elle-même pour faire la démonstration de son habileté à l'aiguille. Ces paroles d'un ancien chant de mariage en portent témoignage : « *O mon épouse, les volants et les liserés des tissus de ta dot révèlent tout autant ton intelligence que ta bonté d'âme* ».

En Crète, les jeunes mariés commençaient presque toujours leur vie de couple dans leur petite maison à eux; en effet les maisons manquaient la plupart du temps d'un espace suffisant et d'intimité pour permettre à de grandes familles de se partager un si maigre espace. En l'absence d'armoires et de placards, les délicates soiries de la dot et les parures étaient conservées dans une malle nuptiale en bois, comme celle qui est présentée à droite du châlit en bronze. Les autres vêtements et articles domestiques étaient empilés au-dessus ou pendus à des cintres au mur ou des perches au plafond, enveloppés dans des housses protectrices.

Les festivités du mariage pouvaient durer trois ou peut-être même cinq jours et on comptait un très grand nombre d'invités, trois cents ou même plus. Il y avait abondance de nourriture et de boissons ainsi que beaucoup de musique de chants et de danses. Les crétois ont toujours aimé les festivités joyeuses et c'est encore le cas.

Bien sûr, le lit d'enfant venait après. La layette que vous voyez dans ce musée était, par tradition, l'ouvrage préféré des deux grands-mères. En vertu du rite orthodoxe grec, un enfant est baptisé environ vers l'âge de un an. De nos jours comme par le passé, la célébration du baptême est la seule cérémonie qui rivalise avec celle du mariage par sa joyeuse exubérance.

- Avant de pénétrer dans sa nouvelle maison après le mariage, la coutume voulait que la mariée trace le signe de croix avec du miel sur le linteau au-dessus de la porte d'entrée. On disait que cela devait donner de la douceur à la vie conjugale. On lui demandait aussi d'écraser une grenade et de répandre ses nombreux grains sur le seuil dans l'espoir d'assurer la fertilité du couple.

- Un repas de mariage incluait du pain, du vin, des pâtes au fromage et de la viande -la plupart du temps de l'agneau-rôtie au four avec des pommes de terre. Jusqu'au XX^{ème} siècle, la viande était un luxe dont se régalaient rarement les crétois, excepté lors de fêtes religieuses ou de céré-

Produit	Couleur
Des coquilles de noix fraîches:	marron foncé
Peau d'oignon :	orange soutenu
fruit de la figue de barbarie :	rose
La garance :	rouge
Fenouil :	marron clair
Herbe et trèfle :	jaune
L'argile rouge :	beige

monies comme les mariages et les baptêmes. En vertu des rites grecs orthodoxes pour les fêtes, les fidèles ne mangeaient pas de viande, pendant quarante jours avant Noël, sept semaines avant Pâques, quinze jours avant le 15 août, date de l'Assomption, et également chaque mercredi et vendredi. Les raisons de cette abstinence forcée étaient au moins aussi pratiques que spirituelles: en effet, les maigres pâturages restreignaient assurément l'importance du cheptel et de ce fait la consommation de viande.

• Les prénoms des familles grecques étaient transmis de génération en génération. Ainsi, l'aîné des fils et filles recevait les noms de leurs grands-parents paternels tandis que les cadets puînés portaient les noms de leurs grands-parents maternels.

Vous pouvez aisément identifier les noms de familles d'origine crétoises à leur nom de famille qui se termine toujours par **akis**.

La vie quotidienne



Quand le bâtiment de ce musée fut construit, la voûte sous laquelle vous êtes passés constituait le mur du fond de la maison d'origine. Vous vous tenez actuellement dans les pièces de vie qui, lors de leur dernière occupation, au début du XX^{ème} siècle, abritaient une famille de **six** personnes. En vertu des standards de l'époque, c'était une demeure bien équipée. Avez-vous remarqué le four de boulanger à côté de l'entrée du musée? Ce four est l'un des quatre du village et il représentait un accessoire particulièrement important et un avantage considérable pour une famille de fermiers, car ils pouvaient en retirer des revenus supplémentaires fort utiles, en espèces ou en nature, en fournissant à leurs voisins leur pain frais chaque jour ou en leur permettant de faire cuire leurs plats ou leurs pâtisseries.

Comme vous pourrez le constater, la maison possédait aussi son propre cellier bien qu'il ne fût pas assez vaste pour contenir toutes les provisions pour nourrir la famille d'une récolte à l'autre. Les denrées durables comme les légumes secs, les céréales, légumes, fruits, vin et huile d'olive étaient stockés dans tous les coins perdus et sous chaque lit dans le moindre recoin. Avec d'aussi grandes familles au sein d'un espace si restreint, il est heureux que le climat de la Crète ait favorisé, la plupart du temps, la vie en plein air excepté pendant les pluvieux mois d'hiver.

Avec le crépitement agréable de son

feu, le foyer était une source bienvenue de chaleur et de confort quand le temps était froid ou peu clément. C'était aussi le cœur du royaume domestique de la femme. Cette pièce était sa cuisine; elle y préparait et cuisinait le repas pour la famille et elle y faisait bouillir l'eau pour la vaisselle et la lessive. A nos yeux l'aménagement de cette demeure peut paraître primitif, mais son ergonomie attestait d'une saisissante efficacité. De son siège à la table basse ou **sofras** (σοφρας), la maîtresse de maison pouvait déplacer de lourds pots et casseroles dans le foyer et hors des flammes avec un minimum d'efforts presque sans se pencher ni les soulever. Les plats et les récipients étaient à portée de main et les ustensiles de cuisine rangés dans un récipient approprié, ingénieusement façonné, comme les lampes à huile juste à côté, avec de vieilles boîtes de conserve.

D'autres objets exposés ici montrent l'importance des corvées féminines, de la confection du fromage de fête (on trouve ici une claie à fromage (τυροβολι) qu'elles utilisaient pour égoutter le fromage et séparer le lait caillé et le petit lait) à la mouture de la farine de blé avec un moulin à main en pierre. Sans doute la tâche la plus pénible consistait-elle à aller chercher de l'eau au puits le plus proche, à cinq minutes à pied. L'auge de pierre peu profonde, à gauche de la porte d'entrée est reliée à une rigole extérieure et servait d'évier rudimentaire. Dans l'alcôve au-dessus -appelée **Stamnostatís** (Σταμνοστατίς), niche pour pot à eau,- on peut observer les jarres en poterie que les femmes portaient sur leurs épaules dans leurs fréquents allers et retours. Quand elles étaient pleines, les cruches étaient très lourdes et les vêtements que vous voyez, elles les pliaient pour faire office de coussinet protecteur sur leurs épaules. Et admirez la fierté typiquement crétoise! Ces étoffes, pourtant simplement usuelles se devaient d'être magnifiquement brodées!

Tandis que les femmes trimaient chez elles, leurs époux travaillaient la terre. Les outils artisanaux et les ustensiles que vous trouverez dans le cellier portent le témoignage de vies de rude travail physique. La culture se limitait au jardin, à petite échelle, avec un unique âne ou une mule pour tirer la charrue et porter des produits dans des grands paniers, tressés avec des bandes de laurier rose. Les bergers pouvaient garder des troupeaux d'une centaine de moutons et de chèvres, ou plus mais la plupart des fermiers conservaient seulement quelques poulets et peut-être un cochon qu'ils engraisaient pour Noël, complétant le régime familial avec les lapins et les perdrix qu'ils chassaient.

Palekastro demeure solidement enraciné à son

sol et les villageois continuent à pratiquer les techniques de culture de leurs ancêtres mais plus intensive grâce aux motoculteurs et aux tuyaux d'irrigation. La croissance, les constructions de routes et l'arrivée du tourisme ont apporté des changements inévitables mais cependant le village ne s'est pas départi de son identité. La fierté locale et le sens de la collectivité sont aussi forts qu'aparavant à l'aune de la tradition crétoise d'amitié et d'hospitalité qui a fait la réputation de Palekastro.

• Le sel était récolté dans des marais salants étendus dont on peut voir des restes près des plages de Kouremenos et Chiona. L'eau de mer, retenue dans des bassins peu profonds, s'évaporait en été au soleil laissant derrière elle les précieux cristaux blancs. Vous trouverez un récipient à sel dans le foyer, car le feu permettait de le maintenir au sec.

• Dans le cellier, l'objet qui ressemble à un traîneau en est vraiment un, même s'il n'était pas destiné à être utilisé sur la neige, ce qui n'est pas étonnant en Crète. En fait c'était une sorte de batteuse: le traîneau était suspendu à une tige ou un timon qui s'étendait d'un pivot central au bord extérieur du fond du traîneau où on l'attachait à l'attelage de l'âne (du bœuf ou du mulet). Quand la bête décrivait de petits cercles, elle tirait le traîneau sur le blé ou les tiges d'orge répandues devant elle. C'est de cette façon, grossière et rapide, qu'on séparait la cosse du grain. Certains villageois se rappellent que dans leur petite enfance ils prenaient leur tour pour chevaucher le traîneau, c'était un des grands plaisirs de la moisson.

• Il est évident qu'ici les miches de pain étaient cuites en très grand nombre: l'auge en bois dans le cellier était assez grande pour mélanger et pétrir de grandes quantités de pâte. Plus qu'une simple denrée de base, le pain occupait une place importante dans la culture crétoise. Façonnés avec des myriades de formes et de tailles, il y avait des pains spéciaux pour chaque occasion. Des pains traditionnels et des petits pains symbolisaient les fiançailles, les mariages et les baptêmes. Les pains décorés pour Noël, **christopsoma** (χριστοψωμα), et les anneaux de pain pour Pâques, **labrokouloures** (λαμπροκουλουρες), embellissaient toutes les tables de fête.

Ces pains étaient cuits pour des usages religieux rituels, portés à l'église pour être bénis ou pour rendre grâce. Ils portaient l'empreinte du signe de croix incrustée à l'aide du sceau en bois que vous trouverez sur l'étagère du cellier.

Photos de « Crète terre de rencontres » et de J Ribier.



La fête du Raki

Françoise et Raoul Gégière.



Parmi les traditions ancestrales, au début de l'automne, une place privilégiée est accordée à la fête du Raki -cet alcool de raisin si prisé des peuples des Balkans- à laquelle il convient de participer avec les crétois pour mieux la découvrir et en partager l'enthousiasme .

Fin septembre, à une date variable selon le temps, la distillation du Raki se fait pratiquement jour et nuit, et la fête aussi ; chacun prend un droit et invite amis et voisins ; et le feu fonctionne jusqu'à ce que tout le monde ait terminé la distillation. L'alambic appar-

tient à un « bouilleur de cru », comme nous en avions dans nos campagnes il y a encore peu de temps ; chacun paie en fonction de la quantité de litres distillés.

Pour la deuxième année consécutive, Denise et Jean-Louis nous invitent à leur soirée Raki pour la distillation de leur propre alcool chez Pagona. Ce n'est pas loin de l'Odyssée d'Agia Fotia, à quelques kilomètres au sud de Sitia, dans une ferme en pleines terres, sur laquelle règnent Pagona et son mari Yiorgos.

Nous ne nous faisons pas prier pour nous y rendre car l'ambiance est extraordinaire, les amis joyeux. Quant aux chemins pour y arriver, ils ne sont pas tristes non plus.

Pendant que les derniers kilos de moût de raisin bouillonnent au-dessus d'un grand four chauffé à blanc et rougeoiant , un énorme alambic fait son travail et le jus, pur alcool, s'écoule dans un grand bac posé à terre au travers d'un tamis. Le bouilleur de cru s'affaire, entretient le foyer, surveille l'alchimie et goutte le fruit de son produit. Ensuite il faut beaucoup d'expérience pour rajouter la juste quantité d'eau afin de diluer la goutte : c'est tout un art et un rite ... et les discussions vont bon train pour savoir quand il faut mettre



le holà à la dilution, après moult petits verres de dégustation partagée.

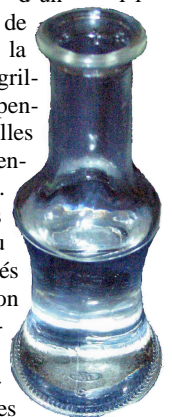
Denise et Pagona avaient préparé le matin même des mets délicieux, dont certains nous sont inconnus: des « escargots de terre », papadoules (παπαδουλες) nous a expliqué Jean-Louis et des coquillages, sortes de petites berniques.

Le lapin à la crétoise et les pieds de porc bouillis sont resservis copieusement ... et le tout arrosé d'un li-

quide clair comme de l'eau de roche, fraîchement jailli de la source..... Les côtes de porc grillées précèdent les desserts, pendant que circulent les bouteilles d'« eau ». Bien sûr, cela n'engendre pas la mélancolie. Parfois un violoniste joue des musiques crétoises, un peu « grincantes », des airs rythmés et lancinants. On chante, on danse, et les Mantinades fusent entre initiés.

Les grillons nous accompagnent dans le jardin, sous les oliviers.

A l'année prochaine... !



F & R

Solution du jeu étymologique du n° 27 Les Grecs sont dans nos murs...!

Claire CHAZEAU

Ci-dessous les 72 mots français issus du grec

Sans le grec nous n'irions pas au **cinéma**¹, ni au **théâtre**² ni dans les **musées**³. Nous ne pourrions écouter un **orchestre**⁴ jouer de la **musique**⁵ en **stéréophonie**⁶, fréquenter les **bibliothèques**⁷ ou danser dans les **discothèques**⁸. Pas moyen de prendre sa **bicyclette**⁹ pour aller faire quelques **photographies**¹⁰. Les villes seraient sans **églises**¹¹ et sans **cathédrales**¹² ; les maisons sans **téléphone**¹³ ni **télévision**¹⁴, encore moins de **magnétophone**¹⁵ ou de **magnétoscope**¹⁶ ! D'ailleurs, sans **électricité**¹⁷, comment même allumer notre **lampe**¹⁸ ! Les **astronomes**¹⁹ ne pourraient observer les **planètes**²⁰ et les **comètes**²¹ au **télescope**²² et les **microbes**²³ proliféreraient tranquillement sans **microscope**²⁴ ! Bien sûr personne n'attraperait le **rhume**²⁵, personne n'aurait d'**amygdales**²⁶ à faire opérer. Pas d'**otite**²⁷, de **zona**²⁸, de **tétanos**²⁹ ou de **paralysie**³⁰ à soigner ! Personne ne tomberait dans le **coma**³¹ ! Seulement, sans **hygiène**³², sans coton **hydrophile**³³, sans **clinique**³⁴ pour soigner les **traumatismes**³⁵, que faire ! Et nous pourrions vainement chercher l'adresse d'un **oto-rhino-laryngologiste**³⁶ ! Le **crocodile**³⁷ ne se souviendrait pas de son

lointain ancêtre le **dinosaure**³⁸ ! L'**hippocampe**³⁹ et l'**hippopotame**⁴⁰ erreraient sans nom et le **rhinocéros**⁴¹ n'aurait pas de corne sur le nez ! La pauvre **marguerite**⁴² ne serait pas reine des prés, pas de **platanes**⁴³ au bord des routes, pas de **cactus**⁴⁴ à l'horizon, ni de **chrysanthèmes**⁴⁵ ou de **rhododendrons**⁴⁶ ! Peut-être certains d'entre vous seraient-ils contents d'échapper à l'**orthographe**⁴⁷, la **grammaire**⁴⁸ ou la **syntaxe**⁴⁹ ; à l'**histoire**⁵⁰, à la **géographie**⁵¹, la **physique**⁵² ou la **biologie**⁵³ ; et même à la **technologie**⁵⁴, la musique ou les arts **plastiques**⁵⁵ !

Quant aux **mathématiques**⁵⁶, **arithmétique**⁵⁷ ou **géométrie**⁵⁸... un bon **séisme**⁵⁹ ou un gros **cyclone**⁶⁰ là-dessus... et plus de **problèmes**⁶¹ ! Adieu les **théorèmes**⁶² et les **axiomes**⁶³ ! Envoyés **polygones**⁶⁴, **trapèzes**⁶⁵ ou triangles **isocèles**⁶⁶ ! Plus de **périmètre**⁶⁷ à calculer, plus d'**hypoténuses**⁶⁸ ou de droites **parallèles**⁶⁹ ! La vie serait belle, me direz-vous, sans tout ce savoir **encyclopédique**⁷⁰ ! Peut-être un certain temps...mais nous serions tout de même de grandes bêtes... **analphabètes**⁷¹ ! Peut-être même notre civilisation, victime de **nécrose**⁷² aurait-elle disparu à jamais !

Mots grecs et réponses aux définitions.

1	κομα,ατος	Coma	2	υδωρ + φιλος	Hydrophile
3	ροδον+δενδρον	Rhododendron	4	υγειος	hygiène
5	σεισμος	Séisme	6	ελεκτρον	Electricité
7	λαμπας	Lampe	8	δεινος σαυρος	dinosaure
9	παραλυσις	Paralysie	10	ιππος+ποταμος	Hippopotame
11	αμυγδαλη	Amygdale	12	νεκρος	Nécrose
13	τραυμα, ματος.	Traumatisme	14	αξιωμα	axiomes
15	ζωνη	zona	16	εκκλησια	Eglise

La solution était: CHRYSELEPHANTINE

Brèves

Résultat des élections municipales et préfectorales grecques

Selon les données officielles du 2e tour de scrutin des élections préfectorales, et sur les sept préfectures en jeu, le PASOK gagne Céphalonie et Leucade (îles Ioniennes), Karditsa et la Magnésie (Grèce centrale), ainsi que Serres (Macédoine centrale), et la ND l'Arcadie (Péloponnèse) et **La Canée (Crète)**.

Lors de ce 2e tour de scrutin pour les mairies de chefs-lieux de département, la « Nouvelle Démocratie » (droite) remporte sept municipalités et deux autres villes sont enlevées par des candidats indépendants issus de ce même parti, alors que le PASOK (parti socialiste) gagne huit municipalités et deux autres vont aux candidats indépendants provenant du PASOK. Enfin, deux municipalités reviennent à des candidats soutenus conjointement par le PASOK et la Coalition.

En Attique, la « Nouvelle Démocratie » gagne les municipalités de Maroussi, Glyfada, Ilioupoli, Heraklion, Haidari, Acharnes, Voula et Ano Liossa, alors que le PASOK Aghia Paraskevi, Aghioi Anargyri, Kamatero, Tavros et Alimos.

Nikaia revient au KKE (communiste), Nea Smyrni et Kaissariani à Synaspismos (gauche radicale), Nea Philadelphia à un candidat indépendant soutenu par Synaspismos, et Ilion à une alliance Synaspismos-PASOK.

Le taux d'abstention a été plus élevé au 2e tour des élections municipales et préfectorales, ainsi que par rapport aux élections de 2002, les taux de participation s'élevant respectivement à 54,6% contre 66,5% et 64,4% contre 69,4%.

La Grèce s'est vu confier la présidence du Forum méditerranéen

La Grèce s'est vu confier pour un an la présidence du Forum méditerranéen, après proposition de la présidence espagnole et acceptation unanime des membres de la réunion ministérielle, qui s'est tenue vendredi et samedi à Alicante.

« Cette élection prouve que notre pays a un crédit parmi ses partenaires et amis, qui comptent sur cette présidence pour promouvoir les dossiers concernant l'ensemble de la Méditerranée. Le Forum a pour but de s'attaquer aux problèmes qui préoccupent la région tout entière et, surtout, le problème du Proche-Orient, où notre pays a une présence importante, en particulier après la présidence grecque au Conseil de sécurité de l'ONU. Notre objectif est de faire en sorte que les questions de la Méditerranée viennent au centre de l'intérêt de l'UE. Notre objectif aussi est de contribuer à la paix et la stabilité dans l'ensemble de la région, et c'est ce que nous ferons de toutes nos forces », a souligné le ministre des Affaires étrangères, **Dora Bakoyannis**, dans une déclaration à l'issue de la réunion ministérielle.

Le Forum méditerranéen, une réunion informelle des ministres des Affaires étrangères des pays méditerranéens, a été lancé en 1994 avec pour but de renforcer et approfondir la coopération des pays de la Méditerranée afin qu'elle devienne une mer de paix et de sécurité, de développement et de prospérité, de tolérance et compréhension mutuelles. La réunion à Alicante, présidée par le chef de la diplomatie espagnole, **Miguel Angel Moratinos**, rassemblait des ministres et représentants d'Algérie, Egypte, France, Grèce, Italie, Libye, Malte, Maroc, Portugal, Tunisie, Turquie.

Dramatiques intempéries en Crète :

Le journal « ΠΑΤΡΙΣ » titrait le 4 novembre dernier: « ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ » - « Catastrophe »

Des tonnes d'eau et de boue ont couvert la totalité de 12 villages de la région sud de la Crète. L'exceptionnel mauvais temps dans la nuit du 2 novembre a laissé derrière lui de profondes blessures aux communes de Viammos, Iérapétra, Zarros, et Rouvas. Les eaux impétueuses des violentes précipitations qui continuaient pendant des heures ont provoqué des dégâts dans les maisons et les commerces; des routes se sont affaissées, des oliviers ont été déracinés, des cultures à ciel ouvert et des serres ravagées et des animaux emportés.

Quelques jours auparavant, à Héraklion, 7 centimètres d'eau étaient tombés en 1/4 d'heure provoquant de nombreuses inondations; à Rethymnon, un raz de marée avait provoqué également inondations et panique.

Un député grec malmené par les policiers français à Orly

Une erreur administrative a valu quelques mésaventures au député du parti de la gauche radicale grecque, Synaspismos, **Ioannis Dragassakis**, à l'aéroport d'Orly, alors qu'il se rendait dans la capitale française pour participer aux travaux du Conseil de l'Europe dans le cadre d'une représentation du parlement grec.

M. Dragassakis a été victime à son arrivée à l'aéroport d'un contrôle musclé « sans précédent » selon l'intéressé qui s'est rapidement trouvé... menotté ! Du côté des autorités de l'aéroport on explique qu'il s'agissait d'une erreur sur l'identité du député grec intervenue lors de son embarquement.

Synaspismos a dénoncé lundi les procédés de la police française vis-à-vis de son député, et tout en prenant acte des excuses de la partie française, le petit parti grec s'interroge sur l'autoritarisme des services de sécurité, mettant en cause à l'occasion de cet incident « la trame d'impunité et d'autoritarisme des mécanismes de répression encouragée par l'hystérie antiterroriste internationale », s'interrogeant du traitement qui pourrait être réservé dans un cas semblable à un simple citoyen.

L'ambassadeur de Grèce à Paris a dû intervenir pour lever le malentendu tandis que l'ambassadeur de France en Grèce a présenté les excuses officielles au malheureux député.

L'Union Européenne apporte 14,4 millions d'euros au vignoble grec

La Commission européenne a approuvé jeudi une aide économique de 14,4 millions d'euros pour le vignoble grec dans le cadre de la restructuration et de la reconversion des vignobles dans l'UE. De l'ouvrage en perspective pour les agriculteurs grecs qui n'ont pas fini de planter et replanter leurs champs selon la direction du vent et des... incitations bruxelloises.

Plus précisément, la Commission a approuvé des subventions de 8,7 millions d'euros pour la restructuration de 1.118 ha de vignoble en Grèce au cours de la campagne de commercialisation 2006-2007, alors qu'elle alloue une enveloppe de 5,7 millions d'euros pour la reconversion de la culture de 788 ha de vignobles au cours de la campagne 2005-2006.

Globalement au plan communautaire, la Commission a adopté deux décisions sur la restructuration et la reconversion des vignobles, la première portant sur l'allocation financière indicative de 450 millions d'euros aux Etats membres producteurs de vin en faveur de la restructuration et de la reconversion des vignobles pour la campagne de commercialisation 2006-2007 et la seconde concernant l'allocation définitive pour la campagne 2005-2006.

La Commission procède à ces allocations aux Etats membres sur la base de critères objectifs tenant compte des situations et besoins particuliers et en fonction de la part du vignoble communautaire existant dans l'Etat membre concerné.



Activités de l'association



Vernissage de l'exposition photo de Manolis Tsantakis à Sainte Geneviève des Bois le 5 octobre dernier en présence d'une assistance curieuse et passionnée.

Prochaine ville d'accueil de l'exposition : Mons en Baroeul avec le concours de la Communauté hellénique du Nord, visible au Fort de Mons du vendredi 19 au dimanche 28 janvier 2006.

Rencontres:

Avec le groupe musical « Lyrazouki ». Des artistes français qui chantent la Grèce, en grec de surcroît, est chose rare. Installés dans le Nord, ils maîtrisent un répertoire très riche mettant en musique des textes contemporains mais aussi inspirés des œuvres d'auteurs classiques tels Théocrite ou Sophocle. Ces musiciens présentent un spectacle associant musique et théâtre d'ombres et ouvrent des ateliers en direction des enfants autour de l'histoire de la musique et de ses instruments

Rencontre pleine de promesses et pourquoi pas des projets communs.



Humour et traditions populaires:



Us, coutumes, traditions et signalisation routière :

Modèle 2005 à gauche et modèle 2006 à droite.



Chaud derrière !!!!



Chaud dessous !!!!



In the heat of the night.

Lire « Γεια σας » :

- Pour favoriser les échanges culturels et amicaux
- Pour découvrir et approfondir les connaissances de la civilisations, des langues et des traditions crétoises.



Les bonnes
adresses en
Crète

Manolis Sfinarolakis
73001 PALEOCHORA -
Tel : +30 28230 41 122
Fax : +30 28230 41266
E-mail : info@lissos-hotel.gr
Internet : www.lissos-hotel.gr

KRITI - GREECE

Denise JARNEVIC, Jean Louis PROFIT
et Audrey

L' ODYSSEE
Appartements – Chambres
Tél. / Fax : 00 3028430-22204
Box 8542 SITIA 72300
KRITI - GREECE



Pour la période de fêtes

Demandez les nouvelles
cartes de vœux de l'associa-
tion

Paysages, monastères,
Monuments.

Disponibles dès maintenant auprès de l'association au
prix de 1€ la carte ou 5 € la
série de 8 cartes différentes



Meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Καλό και ευτυχισμένο το Νέο έτος

Si vous êtes adhérents à l'association
« Crète : terre de rencontres », vous
pouvez disposer des bonnes adresses
connues en Crète. Renseignez -vous
auprès de l'association

BULLETIN D'ADHESION ANNUEL

Nom:..... Prénom:
Adresse:.....
Localité:..... Code Postal:.....
Téléphone:..... e-mail:.....

Adhésion: Individuelle (30 Euros) / Couple (50 Euros) / Étudiant (18 Euros).

(Rayer la mention inutile)

Règlement: chèque Libellé à l'ordre de « Crète : terre de rencontres »
espèces

Adresser à : Crète : terre de rencontres — 34, Rue des Mares Yvon—91700 Ste Geneviève des Bois

**Aux adhérents,
N'oubliez pas de renouveler
votre adhésion en ce début
d'année 2007**