

ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΔΕΛΤΙΟΝ

ΤΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΟΜΟΣ ΜΔ΄ (44)

(2017 - 2020)

ΑΘΗΝΑ

2021

ΟΥΡΑΝΙΑ ΓΚΑΝΑ
ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ «ΦΡΟΥΤΟΥΛΑΣ» ΣΤΗ ΜΑΛΕΣΙΝΑ ΚΑΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΟΥ

Στη Μαλεσίνα¹ του νομού Φθιώτιδος οι «φρούτουλες» είναι ένα παραδοσιακό γλυκό, το οποίο συνδέεται κυρίως με τη Χριστουγεννιάτικη εορταστική περίοδο² (οι κάτοικοι συνηθίζουν να τις φτιάχνουν μια ή δυο μέρες πριν τη Πρωτοχρονιά), αλλά και πιο σπάνια και ιδίως παλαιότερα με κάποιες ξεχωριστές περιστάσεις (γάμους, αρραβώνες, βαφτίσια, ονομαστικές γιορτές, όταν βγαίνει το πρώτο λάδι κ.ά.). Οι κάτοικοι της Μαλεσίνας ισχυρίζονται ότι οι «φρούτουλες» είναι «έθιμο» του χωριού τους και αποτελεί μέρος της ταυτότητας αυτού του χώρου («Είναι παραδοσιακό γλυκό. Από τότε που γνώρισα τον εαυτό μου, θυμάμαι τη μαμά, τις θείες να το φτιάχνουν», «Είναι γλυκό του χωριού μας, της Μαλεσίνας! Το έχουμε έθιμο εδώ»).

Το παρόν άρθρο βασίζεται σε είκοσι εκτεταμένες συνεντεύξεις, από άτομα διαφόρων ηλικιών³ και στόχος του είναι να μελετηθεί κυρίως πώς διδάσκεται το έθιμο αυτό. Συχνά η λαογραφική προσέγγιση ασχολείται με τα εδέσματα⁴ και την σχέση τους με συγκεκριμένες στιγμές του λαϊκού βίου⁵, ή με ένα ειδικό έδεσμα και τις διάφορες χρήσεις του⁶, είτε ακόμα και με συνήθειες που δια-

1. Καραστάθης, Κ., *Μαλεσίνα: ιστορία - μνημεία - αρχαιολογικοί χώροι*, Αθήνα 1999.

2. Γενικότερα στην Φθιώτιδα αυτό το έδεσμα παρασκευάζεται τα Χριστούγεννα (Τζιβελέκη – Πολυμεροπούλου, Μ., *Λαογραφικά της Φθιώτιδας*, Λαμία (Λαογραφικό Μουσείο Φθιώτιδας) 1997, σ. 58), αν και απουσιάζει ίσως η ιδιαίτερη σημασία που του αποδίδεται στην Μαλεσίνα.

3. Κυρίως ηλικίας 48 – 63 ετών, αλλά και ορισμένα 87, 92 ετών ή και 27, 29, 30, 40 ετών.

4. Ημελλος, Σ. & Πολυμέρου-Καμηλάκη, Α., *Παραδοσιακός Υλικός Βίος του Ελληνικού Λαού*, Αθήνα (Ακαδημία Αθηνών) 1983.

5. Μέγας, Γ. Α., *Ελληνικά Εορταί και Έθιμα της Λαϊκής Λατρείας*, Αθήνα 1979.

6. Δευτεράιος, Α., *Το Ψωμί στα Έθιμα των Ελλήνων: η συμβολική και μαγική χρήση του από τους Νεοέλληνες*, Αθήνα (Legato) 2000.

μορφώνονται στα πλαίσια της οικογένειας και τις τηρούν τα μέλη της «όπως ένα ιδιαίτερο γλυκό στη γιορτή του πατέρα, ένα τραπέζι την ημέρα που παίρνουν τα ενδεικτικά τους τα παιδιά»⁷. Όμως, αντίστοιχες μελέτες δεν εμπεριέχουν συνήθως, έχοντας κάπως διαφορετικό προσανατολισμό, συστηματική αναφορά στον τρόπο εκμάθησης τέτοιων συνθηκών και στην διαδικασία μεταβίβασής τους από γενιά σε γενιά. Μια τέτοια εκμάθηση δεν συντελείται μόνο γνωστικά, σημαίνει επίσης την απόκτηση δυνατότητας εκτέλεσης των όποιων πράξεων το έθιμο συνεπάγεται. Η έρευνά μας εστιάζει και ξεετάζει λεπτομερώς αυτή την μαθησιακή διεργασία, σε σχέση με το μικρό σε έκταση, ως προς την πράξη, έθιμο της «φρούτουλας». Αξίζει δε να σημειωθεί ότι από τις μαρτυρίες των συνεντευξιαζομένων προκύπτει πως θυμούνται με ευκρίνεια τον τρόπο και τις περιστάσεις που έμαθαν το συγκεκριμένο έθιμο, συνεπώς η μελέτη αυτής της διάστασης απεικονίζει και ένα μέρος της μνήμης τους, καθώς και την ιδιαίτερη σημασία που αποδίδουν σε κάτι που, σύμφωνα με τις αντιλήψεις τους, αποτελεί σημαντικό έθιμο του τόπου τους.

Το έθιμο της «φρούτουλας»

Πρόκειται στην ουσία για την παρασκευή ενός γνωστού γλυκού, τις «δίπλες», που στη Μαλεσίνα ονομάζουν «φρούτουλες». Υπάρχουν δυο συνταγές για το γλυκό αυτό. Η πρώτη και πιο διαδεδομένη είναι η λεγόμενη «συνταγή με τ' αυγά», αλλά ένα μικρό ποσοστό κατοίκων προτιμά τη «νηστίσιμη». Οι Μαλεσινάιες οργανώνονται σε μικρές ομάδες για να φτιάξουν το γλυκό αυτό, και ο χώρος που φτιάχνονται οι «φρούτουλες» δεν είναι πάντα ο ίδιος. Κάθε χρόνο το έθιμο «φιλοξενείται» και σε διαφορετικό σπίτι, ώστε όλα τα άτομα που εμπλέκονται να γίνουν κάποτε «οικοδεσπότες» του («Γιατί όλα [τα σπίτια] πρέπει να πάρουν τη μυρωδιά απ' το γλυκό. Είναι μεγάλη χαρά για το νοικοκύρη στο σπίτι του οποίου θα γίνει το γλυκό. Ακούγονται ευχές από όλους για το νέο έτος και θεωρείται πολύ καλό σημάδι ... κάτι σαν γούρι»). Η ποσότητα που φτιάχνεται κάθε φορά (ελάχιστος αριθμός 100 με 120 κομμάτια, μέγιστος αριθμός κομματιών 180 με 200) εξαρτάται από τις οικογένειες στις οποίες θα διανεμηθούν οι «φρούτουλες» και από τον αριθμό των μελών τους. Το γλυκό αυτό κατά κύριο λόγο τρώγεται από τα μέλη της κάθε οικογένειας, αλλά μπορεί επίσης να το κεράσουν σε καλεσμένους ή να το πάνε κέρασμα σε κάποιο άλλο σπίτι.

7. Γαλλοπούλου, Α., Δρακοπούλου, Μ. Δ., Καζολέα, Α., Καμπάνη-Δετζώρτζη, Δ., Κασδάγλη, Α., Κεσίσογλου, Ε., Σιδέρη, Α., Χαλκιοπούλου, Μ., *Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός*, Αθήνα (Γνώση) 1982, σ. 40.

Οι «φρούτουλες» φτιάχνονται σε διάφορα σχέδια⁸, ανάλογα με το ποια θεωρούνται πιο όμορφα ή πιο λειτουργικά (ψήνονται πιο γρήγορα και ομοιόμορφα από τις δυο μεριές ή συγκρατούν διάφορα υλικά που ρίχνονται επάνω τους – π.χ. μέλι, καρύδια, σουσάμι), αν και αρκετές γυναίκες υποστηρίζουν ότι απλά φτιάχνουν τα σχέδια που έμαθαν από τις γιαγιάδες και τις μητέρες τους και έτσι συχνά οικογένειες διατηρούν τα δικά τους χαρακτηριστικά σχέδια.

Τα στάδια παραγωγής

Οι «φρούτουλες» είναι κυρίως ενασχόληση των γυναικών. Οι άνδρες εμπλέκονται μόνον στο να τις καταναλώνουν («Οι άντρες δεν έκαναν τίποτα. Δεν λάβαιναν μέρος, ούτε ενδιαφέρονταν ... όσο που έτρωγαν!»), αν και μερικές φορές βοηθούν με γενικές εργασίες, όπως να μεταφέρουν τις λεκάνες που εναποτίθενται οι «φρούτουλες» ή με το να δώσουν χρήματα για τα υλικά. Τα στάδια παραγωγής του γλυκού είναι πέντε: α) τα υλικά ζυμώνονται σε μια λεκάνη, β) αφού η ζύμη είναι έτοιμη, κόβονται και πλάθονται μικρά μπαλάκια, γ) τα μπαλάκια ανοίγουν σε φύλλο (με τον πλάστη παλαιότερα, ενώ τα τελευταία δεκαπέντε/είκοσι χρόνια περίπου τα περνούν από μια ειδική μηχανή έτσι ώστε να λεπτύνουν), δ) τα φύλλα κόβονται σε κομμάτια και τους δίνονται διάφορα σχέδια, ε) τηγάνισμα μέσα σε αρκετό λάδι. Στην διαδικασία παραγωγής του γλυκού ο ιδανικός αριθμός εμπλεκόμενων ατόμων είναι τέσσερις, ενώ ο ελάχιστος αριθμός είναι τρεις. Το καθένα άτομο που συμμετέχει έχει τον συγκεκριμένο ρόλο του («Είναι μοιρασμένες οι δουλειές», «Η μια γειτόνισσα ζυμώνει, η άλλη χειρίζεται τη μηχανή εναλλάξ με μένα, εγώ και κάποιες φορές μαζί με την κόρη μου κάνουμε σχέδια και η κουνιάδα μου τα τηγανίζει. Κυρίως τέσσερα άτομα χρειάζονται γι' αυτό το γλυκό»). Με λιγότερα από τρία άτομα θεωρείται ότι θα υπάρχουν προβλήματα στην παραγωγή. Συνεπώς, στον καταμερισμό και την οργάνωση της εργασίας, σε κάθε άτομο σχεδόν αντιστοιχεί και από ένα στάδιο.

Σύμφωνα με τους κατοίκους της Μαλεσίνας, κάποια στάδια είναι «εύκολα» και κάποια «δύσκολα». Το πλάσιμο του ζυμαριού σε μικρά μπαλάκια, το άνοιγμα του φύλλου με τη μηχανή και η δημιουργία σχεδίων θεωρούνται «εύκολα» στάδια, ενώ το ζύωμα των υλικών, το άνοιγμα του φύλλου με τον πλάστη και το τηγάνισμα αποτελούν «δύσκολα» στάδια.

8. Δεκαπέντε διαφορετικά σχέδια προέκυψαν από τις συνεντεύξεις (φιογκάκια, βαρκούλες, ορθογώνια κομμάτια, τριαντάφυλλο, κοτσιδούλες, καρμελίτσες, φωλίτσες, φλογέρες, τριγωνάκια, σαν τον αριθμό οκτώ, σαλίγκαρος, πορτοφολάκια, βεντάλια, στρογγυλάκια και πεταλούδες).

Εφόσον κάποια στάδια θεωρούνται εύκολα, κορίτσια (από 7 χρονών και πάνω), όταν αρχίσουν να ενδιαφέρονται και να μαθαίνουν το έθιμο, θεωρούνται ικανά να τα εκτελέσουν με επιτυχία, συμμετέχοντας κι εκείνα στη διαδικασία. Ένα παιδί ξεκινάει με το να μάθει πώς να πλάθει «μπαλάκια» ή πώς να γυρίζει τη μηχανή και να κάνει σχέδια, ενώ μεγαλώνοντας μπορεί να περάσει και στα άλλα στάδια, όπως ζύμωμα, τηγάνισμα («Εεε... για να γίνουν οι “φρούτουλες” έχουν μια διαδικασία και όλες οι δουλειές δεν μπορούν να γίνουν από μικρά παιδιά, γι’ αυτό εμείς τα παιδιά κάναμε τα εύκολα. Πλάθαμε δηλαδή τα ζυμαράκια και τα δίναμε στη μαμά, ενώ οι μεγαλύτερες έκαναν τα πιο δύσκολα», «Πλάθαμε τα ζυμαράκια και κάναμε σχεδιάκια! Δεν μπορούσαμε να ζυμώσουμε γιατί έπρεπε να ανακατευτούν καλά τα υλικά και στο τέλος που σκλήραινε η ζύμη χρειαζόταν περισσότερη δύναμη», «Έκοβα το φύλλο και έφτιαχνα διάφορα σχέδια, όπως φιογκάκια, φωλίτσες, βαρκούλες ... αυτά», «Εγώ γύριζα τη μηχανή και περνούσα μέσα το ζυμάρι για να λεπτύνει και να γίνει φύλλο»).

Τα δύσκολα κομμάτια της δουλειάς τα αναλαμβάνουν οι μεγαλύτερες και πιο έμπειρες γυναίκες. Πρόκειται για το ζύμωμα των υλικών, το άνοιγμα του φύλλου –όχι με τη μηχανή, αλλά με τον πλάστη– και, τέλος, το τηγάνισμα της «φρούτουλας» («Η θεία μου ζύμωνε και στο τέλος η μαμά μου, μαζί με τη θεία, τηγάνιζαν τις “φρούτουλες” εναλλάξ, τότε η μια τότε η άλλη για να μην κουράζονται», «Α! Καλά! Αυτό κι αν ήταν [το τηγάνισμα] ... το πιο επικίνδυνο και απαγορευμένο για τα παιδιά. Καίει το λάδι, πετάγεται και πρέπει να προσέχεις πολύ. Άσε που πρέπει να γυρίζεις πολύ συχνά τις “φρούτουλες” με δυο πιρούνια για να μην καούν», «Όταν ήμουν παιδί έφτιαχνα σχέδια, ενώ σήμερα πέρασα στα πιο βαριά ... στο τηγάνισμα δηλαδή», «Τώρα κάνω αυτά που έκαναν η μάνα μου με τη γιαγιά και αυτά που έκανα εγώ παιδί τα κάνουν οι κόρες μου ... και θα ανοίξω το φύλλο και θα τηγανίσω»).

Οι ρόλοι ανάμεσα στις έμπειρες γυναίκες μοιράζονται είτε τυχαία («στην τύχη μοιράσαμε τους ρόλους και η καθεμία ανέλαβε και από κάτι»), είτε η διανομή έχει να κάνει με προσωπικές ανάγκες της καθεμιάς, όπως για παράδειγμα όταν υπάρχει πρόβλημα υγείας («Δεν μπορώ να ζυμώσω, ούτε να ανοίξω φύλλο με τον πλάστη γιατί με πονάει το χέρι μου και έτσι έχω αναλάβει το τηγάνι»), αλλά πάντα σχετίζεται και με την αξία που θέλουν να δώσουν στις πιο ηλικιωμένες γυναίκες, που συνεχίζουν να παίζουν μέρος στο έθιμο («Κοίτα να δεις, εγώ έχω δει τη διαδικασία από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου και μπορώ να αναλάβω κάθε θέση! Επίσης είμαι μαγειρίτσα απ’ τα δεκαπέντε μου, αλλά την τιμητική του τηγανιού την έχει πάντα η μεγαλύτερη της οικογένειας, αυτή που έχει την περισσότερη πείρα. Είναι σαν οι υπόλοιπες γυναίκες να της δίνουμε έναν φόρο τιμής με την εμπιστοσύνη μας, αλλά κι εκείνη παίζει τερά-

στια χαρά μας που το αποτέλεσμα που παίρνουμε στα πιάτα μας είναι δημιουργιά της. Εκείνη έδωσε το τελικό αποτέλεσμα!»).

Το μοίρασμα των ρόλων ανάμεσα στις μεγαλύτερες σε ηλικία γυναίκες που συμμετέχουν έχει, συνεπώς, κάποια σημασία. Για να φθάσει μια γυναίκα στο τελικό στάδιο, αυτό δηλαδή του τηγανίσματος, δεν είναι απαραίτητο να έχει περάσει προηγουμένως και από όλα τα υπόλοιπα στάδια παραγωγής. Αλλά και ορισμένες γυναίκες δεν φτάνουν ποτέ στο τηγάνισμα («Ανέκαθεν τις φτιάχναμε τα ίδια άτομα και οι ρόλοι ήταν μοιρασμένοι, όπως παλιά ... πάντα μας έβλεπαν σαν μικρά παιδιά, ακόμα και όταν μεγαλώσαμε, παντρευτήκαμε και μάθαμε να τηγανίζουμε τα φαγητά», «Δεν έχω επιχειρήσει [να κάνω κάποιες εργασίες] μιας και αναλαμβάνουν οι μεγαλύτερες», «Δεν έχει τύχει ποτέ [να τηγανίσω], αλλά αν τύχει δεν πιστεύω να έχω κάποιο πρόβλημα!»).

Όλα τα στάδια χρειάζονται προσοχή εκ μέρους του όποιου τα διδάσκει, γιατί καθένα έχει τις ειδικές δυσκολίες του. Θα πρέπει σ' αυτό το σημείο να τονισθεί ότι σταθμό για το πέρασμα από τα «εύκολα» στα πιο «δύσκολα» στάδια αποτελεί ο αορραβόννας ή ο γάμος μιας γυναίκας. Σύμφωνα με τις συνεντεύξεις, όταν παντρεύεται ή αορραβωνιάζεται μια γυναίκα και πάει στο σπίτι του άντρα της (και φυσικά με την προϋπόθεση ότι δεν υπάρχουν ηλικιακά μεγαλύτερες γυναίκες να παίρνουν μέρος), είναι ψυχολογικά έτοιμη (ακόμα και αν πρακτικά δεν είναι) και αισθάνεται χρέος της να αναλάβει ρόλους που μέχρι πριν δεν είχε τολμήσει (Τα κορίτσια συνήθως αρχίζουν να μπλέκονται με αυτά [ζύμωμα, άνοιγμα φύλλου, τηγάνισμα] όταν παντρευτούν και μαζεύονται μαζί, για παράδειγμα δυο αδερφές με καμιά γειτόνισσα. Αλλά και πάλι ... όταν υπάρχει μάνα, πεθερά ή θεία στην παρέα, αναλαμβάνει αυτή»).

Διαχρονική θεώρηση του εθίμου της «φρούτουλας»

Οι πληροφορίες που συγκεντρώσαμε για το συγκεκριμένο έθιμο, αφορούν τα τελευταία περίπου ογδόντα χρόνια. Σ' αυτό το διάστημα τα στάδια παραγωγής παραμένουν ίδια, αλλά τεχνολογικές αλλαγές διαμορφώνουν διαφορετικές συνθήκες. Αν παλαιότερα άνοιγαν το φύλλο με τον πλάστη, τώρα τείνουν να χρησιμοποιούν μηχανή. Έτσι το στάδιο αυτό, που ήταν παλαιότερα πιο δύσκολο, τώρα γίνεται ευκολότερο. Ο τρόπος ψησίματος, που παλιά ήταν στο τζάκι ή σε φούρνους με ξύλα, σήμερα γίνεται με ηλεκτρικές κουζίνες ή γκάζι («Τότε τις ψήναμε στο τζάκι ή σε ξυλόφουρνο ... τώρα στο γκάζι ή στην κουζίνα, όρθιες, χωρίς να χρειάζεται να σκύνουμε μέσα στο τζάκι», «Είχαμε φούρνο με ξύλα ... δεν υπήρχαν κουζίνες τότε ... ρίχναμε κλαδιά στο φούρνο, ανάβαμε φωτιά και τον ετοιμάζαμε, γιατί εκεί θα τις ψήναμε μέσα σε κατσαρόλα»).

Η αλλαγή αυτή διαφοροποιεί την δυσκολία που εμπειριέχεται στο συγκεκριμένο στάδιο.

Επίσης, παλιότερα το τηγάνισμα το αναλάμβαναν κορίτσια ηλικιακά μικρότερα σε σύγκριση με τις νέες σήμερα. Κορίτσια δεκαπέντε χρονών τηγάνιζαν, ενώ στις μέρες μας οι κοπέλες ξεκινούν συνήθως μετά τα είκοσι και συγκεκριμένα, όπως προαναφέρθηκε, αφού αρραβωνιαστούν ή παντρευτούν και πάνε στο δικό τους σπίτι, εφόσον δεν υπάρχει κάποιος άλλος που να έχει αναλάβει αυτό τον ρόλο. Ο λόγος για τον οποίο συνέβαινε αυτό ήταν αφενός γιατί παλαιότερα τα κορίτσια δεν πήγαιναν καθόλου σχολείο ή πήγαιναν μέχρι τις πρώτες δυο-τρεις τάξεις του Δημοτικού, με αποτέλεσμα να μένουν σπίτι και να ασχολούνται με το νοικοκυριό και αφετέρου γιατί παντρεύονταν ίσως νεότερες. (*«Τότε ένιωσα έτοιμη [σε ηλικία δεκαπέντε ετών που τηγάνισε “φρούτουλες” για πρώτη της φορά] γιατί ήδη ήξερα να μαγειρεύω και έπρεπε να αρχίσω να προετοιμάζομαι για να ήμουν ικανή αφού παντρευτώ να τις φτιάχνω κι εγώ στο σπίτι μου. Μη κοιτάς τώρα που τα νέα κορίτσια δεν μπορούν να βράσουν ούτε ένα αυγό»*).

Οι κάτοικοι επιθυμούν να συνεχίσουν το έθιμο αυτό (*«Οπωσδήποτε θα συνεχίσω να τις φτιάχνω και στο μέλλον, για να κρατάμε τη παράδοση και τα έθιμα αυτού του τόπου!»*), αφενός για να το αφήσουν κληρονομιά και να το γνωρίσουν οι επόμενες γενιές και αφετέρου γιατί πιστεύουν ότι είναι καλός οιωνός για το μέλλον (*«Είναι παλιό έθιμο ... όσο φτωχό κι αν ήταν το σπίτι, έπρεπε να μοσχομυρίσει για το καλό! Να πάει καλά ο καινούργιος χρόνος!»*), *«Οι παλιές έλεγαν ότι οι “φρούτουλες” είναι σημαδιακές ... για το καλό που λέμε! Δηλαδή αν τις έφτιαχνες παραμονή Πρωτοχρονιάς, η νέα χρονιά θα είχε πολλές χαρές, αν τις έφτιαχνες σε γάμους, η ζωή του ζευγαριού θα ήταν γλυκιά σαν μέλι και αν τις έφτιαχνες με τη πρώτη παραγωγή του λαδιού ή και του κρασιού ακόμα, το σπίτι σου θα είχε αφθονία σε αυτά τα αγαθά. Όλα αυτά βέβαια δεν συνέβαιναν πάντα, αλλά και μόνο η σκέψη ότι θα συμβούν έδινε χαρά και δύναμη στους ανθρώπους, γι’ αυτό και πιστεύω ότι αυτό το έθιμο κρατάει ακόμα και σήμερα, και όπως φαίνεται, θα συνεχίσει να κρατάει και στο μέλλον»*). Κάποιοι υποστηρίζουν ότι ο λόγος που συνεχίζουν να φτιάχνουν τις «φρούτουλες» είναι η ωραία τους γεύση, ενώ ένα μικρό ποσοστό εξηγεί ότι το κάνει για να δηλωθεί η προκοπή και η νοικοκυροσύνη μιας γυναίκας. Αιτίες όπως τα γηρατειά, το πένθος, κάποιο πρόβλημα υγείας, η ορφάνια ή η γέννηση μόνο αγοριών, αποτελούν αρνητικούς παράγοντες για τη συνέχιση του εθίμου.

Τρόποι εκμάθησης του εθίμου

Για να μάθει ένα άτομο να φτιάχνει «φρούτουλες», θεωρείται ότι πρέπει να

έχει θέληση και να μην εγκαταλείπει την προσπάθειά του με την πρώτη δυσκολία, ενώ αυτός που θα το «εκπαιδεύσει», συνήθως μητέρα ή γιαγιά, θα πρέπει να έχει υπομονή και να χρησιμοποιήσει μια ή και περισσότερες μεθόδους μάθησης μέχρι να επιτύχει τον στόχο του («*Αν εσύ έχεις θέληση για να μάθεις κι εγώ έχω υπομονή για να σε μάθω, τότε μη φοβάσαι τίποτα! Με νεύρα και βιασύνες δεν γίνεται δουλειά ... κι εμείς οι μεγάλες τι νομίζεις; Απ' την κοιλιά τα ξέραμε; Αμ δε ... όπως τα μαθαίνετε τώρα εσείς τα νέα κορίτσια, έτσι τα μάθαμε κι εμείς κάποτε!*»).

Ας σημειώσουμε, ότι όταν αναφερόμαστε στην εκμάθηση του εθίμου, δεν εννοούμε το πώς και από πού τα άτομα ενημερώθηκαν/πληροφορήθηκαν για το συγκεκριμένο έθιμο, δηλαδή για το ποιες είναι οι καταβολές του, ποια η σημασία του για το χωριό κ.ά. Εξετάζουμε με ποιον τρόπο τα άτομα «*διδάσκονται*» ή «*διδάσκουν*», μέσα από συνειδητές ή ασυνειδητές διαδικασίες, τα πέντε στάδια παραγωγής της «*φρούτουλας*».

Οι τρόποι με τους οποίους γίνεται αυτή η μάθηση, σύμφωνα και με τα όσα οι ίδιες οι Μαλεσιναίες δηλώνουν, είναι οι ακόλουθοι:

1. *Παρατήρηση με επίδειξη*: Όταν ένα άτομο παρατηρεί τη διαδικασία παραγωγής που εκτελείται από ένα άλλο άτομο, το οποίο συχνά ταυτόχρονα με τις πράξεις του επιδεικνύει και εξηγεί το τι κάνει τη δεδομένη στιγμή, με διάφορα σχόλια. Εδώ ο ρόλος της «*διδάσκουσας*» και της «*διδασκόμενης*» είναι συνειδητοποιημένος («*Παρατηρούσα τη μαμά και τη θεία ... μας το έδειχναν ξανά και ξανά με αργές κινήσεις και κάθε φορά μάς έλεγαν τι κάνουν και για ποιο λόγο το κάνουν*», «*Μου έδειξαν πώς να τα κάνω ... μου έλεγαν, θα παίρνεις τόσο κομμάτι φύλλο, θα το διπλώνεις έτσι ... και το έκαναν κι εκείνες την ώρα αυτή για να το βλέπω*», «*Έκοβα το ζυμάρι σε μικρά τετραγωνάκια και της έλεγα ποια δάχτυλα να χρησιμοποιήσει και πώς να το φτιάξει. Κάθε σχέδιο έχει τον τρόπο του*», «*Έβλεπα τη γιαγιά, η οποία μας έλεγε την ώρα που τις έφτιαχνε, “Κόβεις το φύλλο σε κομματάκια ίσα με μια παλάμη και σε κάθε κομμάτι βρίσκεις τη μέση και με τα δάχτυλα το πιάνεις από πάνω και από κάτω και το σφίγγεις λίγο για να κολλήσει το ζυμάρι”*».

2. *Παρατήρηση χωρίς επίδειξη*: είναι η παρατήρηση όπου η διδασκόμενη παρατηρεί τη διαδικασία παραγωγής που εκτελείται από ένα άλλο άτομο, το οποίο όμως δεν επιδεικνύει ούτε κάνει κάποια νύξη ή σχόλιο για το τι κάνει. Εδώ το άτομο που εκτελεί τη διαδικασία ίσως και να μην έχει συνειδητοποιήσει ότι αποτελεί πρότυπο για όποια το παρατηρεί («*Καθόμουν όρθια με τους αγκώνες ακουμπισμένους στο τραπέζι και παρακολουθούσα τη μαμά μου να φτιάχνει “φρούτουλες” μαζί με τη γιαγιά και τη θεία. Η μαμά έκανε τα σχέδια ... ήταν αμίλητη και τόσο συγκεντρωμένη σ' αυτό που έκανε, που αισθανόμουν αόρατη μπροστά της και προσπαθούσα να θυμηθώ κάθε της κίνηση*», «*Ήξερα,*

τόσα χρόνια που έβλεπα τη μαμά μου ... καθόμουν κοντά στο τζάκι και μπορούσα να δω ότι ψήνονται πολύ γρήγορα, μόλις κάψει το λάδι τις ρίχνεις για λίγα λεπτά, μια από τη μια μεριά και μια από την άλλη, και είναι έτοιμες», «Τα μάτια μου ήταν πάνω στα δάχτυλα της μαμάς την ώρα που έφτιαχνε τα σχέδια»).

3. Συμβουλή: Πρόκειται για λεκτικές συμβουλές που δίνει το άτομο που είναι γνώστης της διαδικασίας σε κάποια νεότερη με σκοπό το καλύτερο αποτέλεσμα και την αποφυγή λαθών. Εδώ, όποια δίνει συμβουλές έχει επίγνωση της εμπειρίας της και γι' αυτό μεταφέρει τις γνώσεις της σε αυτή που προσπαθεί να μάθει («Παίρναμε το αλεύρι, το βάζαμε σε μια λεκάνη, ανοίγαμε μια γουβίτσα στη μέση, ρίχναμε λίγο αλάτι, γάλα, αυγά, πορτοκάλι και λίγο λάδι καμένο, γιατί η μαμά μου έλεγε ότι έτσι έπαιρνε το ζυμάρι μια ωραία μυρωδιά!», «Μας συμβούλευαν πώς να το κάνουμε ... για παράδειγμα, για να κάνουμε ένα φιογκάκι μάς έλεγαν ότι πρέπει να πάρουμε ένα ορθογώνιο κομμάτι φύλλου και να το τσιμπήσουμε με τα δυο μας δάχτυλα στη μέση ακριβώς», «... ένα φλιτζάνι λάδι, αφού πρώτα το έχουμε κάψει, γιατί όπως μάθαμε απ' τις παλιές, όταν καεί το λάδι λίγο έχει πιο ωραία γεύση!», «Ακόμα θυμάμαι τις συμβουλές της μαμάς μου ... μου έλεγε ότι την ώρα που προσπαθώ να περάσω το ζυμάρι απ' την σχισμή της μηχανής, θα πρέπει να γυρίζω το μοχλό και ταυτόχρονα να πιέξω λίγο το ζυμάρι στη σχισμή μέχρι να το πάρει μέσα η μηχανή», «Απ' τη γιαγιά [έμαθα να πλάθω] ... εγώ όμως δεν μπορούσα να το κάνω με τον τρόπο που το έκανε εκείνη, γι' αυτό και με συμβούλευσε να το κάνω αλλιώς ... Η γιαγιά το έκανε στον αέρα! Έπαινε το ζυμάρι με τα δυο χέρια και χρησιμοποιώντας τα τρία δάχτυλα που κάνουμε το στανρό, το έπλαθε με γρήγορες κινήσεις! Εγώ όμως δεν μπορούσα γιατί τα χεράκια μου ήταν μικρά και ενώ προσπαθούσα να το πλάσω, έκανα τρύπες με τα δάχτυλα και χαλούσα το ζυμάρι. Το έβαζα πάνω στο σοφρά και το άνοιγα λίγο με τα δάχτυλά μου... μια από τη πάνω και μια από τη κάτω μεριά!»)

4. Παράλληλη πράξη ή μίμηση: Όταν η «διδάσκουσα» και η «διδασκόμενη» κάνουν παράλληλα τη διαδικασία ακολουθώντας τη βήμα-βήμα, όταν δηλαδή ένα άτομο δεν είναι απλός παρατηρητής, αλλά συμμετέχει ενεργά στη διαδικασία παραγωγής της «φρούτουλας» με το να μιμείται ό,τι κάνει κάποιο άλλο. («Την ώρα που έκανε ένα σχέδιο η μάνα μου, το έκανα κι εγώ παράλληλα μαζί της για να το μάθω καλύτερα», «Έπαιρνε εκείνη [η μητέρα] ένα κομμάτι φύλλο, έπαιρνα κι εγώ άλλο ένα και κάναμε ταυτόχρονα το σχέδιο, σιγά-σιγά μέχρι να το μάθω να το κάνω και μόνη μου»).

5. Παράλληλη πράξη μέσω στήριξης: Η συγκεκριμένη μέθοδος μάθησης διαφέρει από την προηγούμενη γιατί εδώ η «διδάσκουσα» έχει έναν πιο άμεσο και καταλυτικό ρόλο, αφού βοηθά την «διδασκόμενη», πιάνοντάς της για παρά-

δειγμα το χέρι την ώρα που κάνουν κάποια πράξη, έτσι ώστε να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα («*Το ζυμάρι στην αρχή που είναι σε χοντρά μπαλάκια περνάει δύσκολα απ' τη μηχανή και θέλει δύναμη. Θυμάμαι τη μαμά μου να βάζει το χέρι της πάνω στο δικό μου και μαζί να γυρίζουμε το μοχλό!*»).

6. *Προσομοίωση*: Η μάθηση της διαδικασίας με τη μέθοδο της προσομοίωσης επιτυγχάνεται όταν η «διδάσκουσα», για να προϋδεάσει την «διδασκόμενη», την προτρέπει να πειραματιστεί και να αποκτήσει μια σχετική εμπειρία με κάτι παραπλήσιο, προτού περάσει στην διαδικασία παραγωγής της «φρούτουλας» («*Έπρεπε να ήσουν προσεκτικός ... εμείς που ήμασταν παιδιά για να εξοικειωθούμε στην αρχή παίζαμε με το ζυμάρι, φτιάχναμε κουλουράκια με τη μαμά ... ακόμα και με την πλαστελίνη μάς έδειχνε η μαμά μέρες πριν από την Πρωτοχρονιά πώς να τα φτιάχναμε!*»).

Πρέπει επιπροσθέτως να επισημανθεί ότι ένα άτομο μπορεί να «διδασχθεί» αλλά και να «διδάξει» τα διάφορα στάδια παραγωγής χρησιμοποιώντας μία ή και περισσότερες μεθόδους μάθησης. Για παράδειγμα, μπορεί ένα άτομο που διδάσκει τη διαδικασία σε κάποιο άλλο, να σχολιάζει και να δίνει εξηγήσεις για κάτι που κάνει τη δεδομένη στιγμή (παρατήρηση με επίδειξη), ενώ ταυτόχρονα δίνει στο άτομο που μαθαίνει χρήσιμες συμβουλές για άλλες φάσεις της παραγωγής, που θα το βοηθήσουν και θα το οδηγήσουν πιο γρήγορα στο επιθυμητό αποτέλεσμα.

Συναισθήματα που συνδέονται με το έθιμο της «φρούτουλας» και τη μάθησή του

Τα συναισθήματα που συνδέονται με τις «φρούτουλες» είναι ευχάριστα («*Είμαι ευλογημένη απ' το Θεό, που με έχει καλά και συνεχίζω να το φτιάχνω. Αισθάνομαι χαρά που μοσχομυρίζει το σπίτι ωραίες μυρωδιές και βάζω στο τραπέζι να φάμε όλοι και τα παιδιά και τα εγγόνια μου!*», «*Μου άρεσε που μαζευόμασταν όλες μαζί, λέγαμε Χριστουγεννιάτικα τραγούδια και η θεία μου μας έλεγε αστεία και ανέκδοτα*»). Συγκεκριμένα, όλοι αισθάνονται χαρά, περιμένουν την μέρα εκείνη με ανυπομονησία για να βρεθούν μαζί συγγενείς και φίλοι, να αφήσουν πίσω τα προβλήματά τους και να κάνουν ευχές για το μέλλον. Ακόμα κι εκείνοι που δεν τις φτιάχνουν οι ίδιοι, αλλά ούτε και τις τρώνε, δηλώνουν την επιθυμία τους να τις φτιάχνει κάποιος από τα μέλη της οικογένειάς τους και έτσι να θυμούνται με νοσταλγία τα παιδικά τους χρόνια.

Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι η διαδικασία εκμάθησης συνοδεύεται συχνά με συγκεκριμένα συναισθήματα, τα οποία έχουν και αυτά ενδεχομένως την παιδαγωγική τους σημασία. Υπάρχει ευχαρίστηση όταν κάποιος προσπαθεί να διδάξει ή να διδασχθεί από δικό του άτομο τα στάδια παραγωγής, και πιθανόν

απογοήτευση σε μια ενδεχόμενη αποτυχία του, καθώς και υπερηφάνεια όταν αποτελεί πρότυπο προς μίμηση («Δεν μπορώ να περιγράψω τη χαρά και την ανυπομονησία που αισθανόμουν όταν η μαμά μου έδειχνε πώς να κάνω τα σχέδια! Ήθελα αμέσως να πιάσω το ζυμάρι και να ξεκινήσω κι εγώ να τα κάνω!», «Είμαι περήφανη που αυτό που έμαθα εγώ απ' τη μάνα μου, το έμαθα και στην κόρη μου!», «Είχα τόση χαρά όταν κατάφερα να φτιάξω για πρώτη φορά τα δικά μου σχέδια, που ζήτησα απ' τη μαμά μου, όταν τηγανιστούν, να μου τα ξεχωρίσει σε άλλο πιάτο για να τα φάω μόνο εγώ», «Δεν φαντάζεσαι τι ικανοποίηση και ανακούφιση αισθάνθηκα όταν αφού τις τηγάνισα, έβαλα μερικώς σε μια πιατέλα, τις μέλωσα, έριξα και ψίχα καρυδιού και κέρασα την οικογένεια μου! Όλοι μου είπαν “γεια στα χέρια σου!” Από αυτή τη μέρα, κάθε χρόνο αναλαμβάνω το τηγάνισμα!», «Τις πρώτες δυο-τρεις φορές δεν μπορούσα να τα κάνω με τίποτα [τα σχέδια]. Ήταν τόσο λεπτό το φύλλο ... μου κολούσε συνέχεια και νευρίαζα με τον εαυτό μου, αλλά δεν τα παρατούσα και κάθε μου προσπάθεια ήταν καλύτερη», «Είχα απογοητευτεί ... δεν ξέρω κι εγώ πόσες έκαψα μέχρι να τα καταφέρω να τις τηγανίσω σωστά. Όχι μόνο έκαψα τις “φρούτουλες” αλλά καιγόμουν κι εγώ η ίδια ... φοβόμουν να πάω κοντά στο τηγάνι... γέμιζε ο τόπος λάδια. Πώς το ξεπέρασα; Με εξάσκηση και πρακτική! Όλα θέλουν θυσίες ... θα καείς και λίγο, θα πετάξεις και καμιά πενηνταριά κομμάτια, αλλά στο τέλος θα τα καταφέρεις!» «Εεε... εντάξει, μη φανταστείς ότι τα έκανα όπως τα έκαναν οι μεγάλες. Άλλο είναι να τις κοιτάς και άλλο να τα κάνεις εσύ ο ίδιος μόνος σου. Κι εγώ πίστευα στην αρχή ότι δεν ήταν τίποτα το τρομερό, αλλά όταν δοκίμασα κατάλαβα ότι η θεωρία με την πράξη διαφέρουν. Δεν στενοχωριόμουν όμως όταν στην αρχή δεν τα κατάφερα καλά... τη μια έπαιρνα πολύ λίγο ζυμάρι με αποτέλεσμα τα “μπαλάκια” να βγαίνουν μικρά και να μου τριπάνε, την άλλη έπαιρνα περισσότερο ζυμάρι απ' όσο χρειαζόταν και έτσι τα “μπαλάκια” όταν τα περνάγαμε απ' τη μηχανή μας έδιναν τεράστια φύλλα που δεν μπορούσαμε να τα κουμαντάρουμε και μας χαλάγανε και άντε φτου κι απ' την αρχή. Σιγά-σιγά όμως, όσο γινόμουν πιο έμπειρη, τα κατάφερα και καλύτερα»).

Οι «φρούτουλες» είναι γιορτή

Αξιοσημείωτο είναι και το γεγονός ότι στη Μαλεσίνα βλέπουν την παραγωγή της «φρούτουλας» σαν μια γιορτή («Μάλιστα στο τέλος ψήνουμε και κρέας στο τζάκι, πίνουμε κρασί, βάζουμε τραγούδια και το γιορτάζουμε», «Όταν τις τελειώσουμε κατά το απογευματάκι, βάζουμε να φάμε, να πιούμε και μετά στήνουμε το χορό!»), ενώ συγχρόνως αρκετοί θεωρούν ότι το έθιμο

αυτό ενώνει τους ανθρώπους («Αυτό το έθιμο φέρνει τους ανθρώπους πιο κοντά, είτε αυτοί ανήκουν στην ίδια οικογένεια είτε όχι», «Θυμάμαι την πρώτη φορά που ήρθα νύφη στο χωριό και φτιάξαμε και συγκινούμαι. Όπως ξέρεις, εγώ δεν είμαι από τη Μαλεσίνα, αλλά από ένα γειτονικό χωριό, όπου εκεί δεν το έχουμε το έθιμο με τις “φρούτουλες”. Από την πρώτη στιγμή αυτό το έθιμο με έκανε να αισθάνομαι ότι ανήκω κάπου! Είναι πολύ ωραίο το συναίσθημα όταν πας σε ένα μέρος και οι άνθρωποι εκεί προσπαθούν με χαρά να σου μάθουν όλα όσα ξέρουν και να σε κάνουν ένα μαζί τους!»).

Κοινό στοιχείο όλων των συνεντεύξεων είναι η ατμόσφαιρα που επικρατεί την ημέρα παραγωγής της «φρούτουλας». Όλα τα άτομα θεωρούν την ημέρα αυτή ξεχωριστή, μια μέρα όπου όλοι χαίρονται, χαμογελούν, ξεφεύγουν λίγο από την καθημερινότητα και από τα προβλήματα της ζωής, διώχνουν όλα τα άσχημα πράγματα, κρατούν μόνο τα καλά και ελπίζουν για τα καλύτερα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Γαλλοπούλου, Α., Δρακοπούλου, Μ. Δ., Καζολέα, Α., Καμπάνη-Δετζώρτζη, Δ., Κασδάγλη, Α., Κεσίσογλου, Ε., Σιδέρη, Α., Χαλκιοπούλου, Μ., *Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός*, Αθήνα (Γνώση) 1982.
- Δευτεραίος, Α., *Το Ψωμί στα Έθιμα των Ελλήνων: η συμβολική και μαγική χρήση του από τους Νεοέλληνες*, Αθήνα (Legato) 2000.
- Ήμελλος, Σ. & Πολυμέρου-Καμηλάκη, Α., *Παραδοσιακός Υλικός Βίος του Ελληνικού Λαού*, Αθήνα (Ακαδημία Αθηνών) 1983.
- Καραστάθης, Κ., *Μαλεσίνα: ιστορία - μνημεία - αρχαιολογικοί χώροι*, Αθήνα 1999.
- Μέγας, Γ.Α., *Ελληνικά Έορταί και Έθιμα της Λαϊκής Λατρείας*, Αθήνα 1979.
- Σωτηρόπουλος, Α., *Εκφράσεις Πολιτισμού και Εκπαίδευσης: με αφορμή την ανθρωπολογία της υγείας*, Πάτρα (εκδόσεις Πανεπιστημίου Πατρών) 2013.
- Τζιβελέκη – Πολυμεροπούλου, Μ., *Λαογραφικά της Φθιώτιδας*, Λαμία (Λαογραφικό Μουσείο Φθιώτιδας) 1997.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΛΕΤΕΣ

Ελευθέριος Αλεξιάκης, Η λαϊκή γενεαλογία μιας οικογένειας Ηπειρωτών σιδεράδων-γύφτων. Χωριό Κτίσματα (πρ. Αρίνιστα) Πωγωνίου, Ήπειρος . . .	9
Μηνάς Αλ. Αλεξιάδης, Καρπαθιακή βιβλιογραφία της διασποράς. Δημοσιεύματα Καρπαθίων μεταναστών	39
Μανόλης Γ. Βαρθούνης, «Καμπάκοι, Μπουτκουπέτσα, Σαμαράδες»: Σατιρικοί ετεροπροσδιορισμοί τουριστών στο σύγχρονο λαϊκό πολιτισμό της Σάμου	55
Μανόλης Γ. Βαρθούνης – Αλέξανδρος Γ. Καπανιάρης, Η εμπειρία της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης (e-learning) στο πεδίο της Λαογραφίας: Η αξιολόγηση, τα πρώτα συμπεράσματα, οι προτάσεις και οι νέες εξελίξεις	75
Μανόλης Γ. Βαρθούνης – Αλέξανδρος Γ. Καπανιάρης, Η Λαογραφία στο δρόμο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης (e-learning).	97
Ιωάννης-Ανδρέας Γ. Βλάχος, Άγιος Βαλεντίνος και Διόνυσος «Φαλλήν» .	119
Γεράσιμος Γεωργιάδης, Η πριγκηπέσσα της Τελέντου. Ο θρύλος της Καλύμνου και της Τελέντου και η σύνδεσή του με τον αρχαίο μύθο της Ηρώς και του Λεάνδρου	129
Αριστείδης Γκαλέτσης, Το μακεδονικό παραδοσιακό τραγούδι για τον γυναικείο ηρωισμό στα οθωμανικά χρόνια	141
Μαρία Θ. Γκουντούμα, Οι παροιμίες και τα ευφυολογήματα στα σάϊτσα του Αρχά	153
Αριστείδης Δουλαβέρας, Ενδυμασία, κοσμήματα και λοιπά ενδυματολογικά εξαρτήματα ως στοιχεία της γυναικείας ομορφιάς στα ελληνικά δημοτικά τραγούδια	169
Νικόλαος Ξ. Καρπούζης, Το ιστορικο-κοινωνιολογικό στοιχείο στην εξέλιξη των λαογραφικών φαινομένων	213
Στέλιος Μουζάκης, Προβιομηχανικές βυζαντινές, μεταβυζαντινές υδροκίνητες εγκαταστάσεις και πετρογέφυρο στην περιοχή Ασωπίας της ΝΑ Βοιωτίας	235
Δημήτριος Γ. Πεταλάς, Το κινούμενο δάσος φέρνει την καταστροφή του βασιλείου: το μοτίβο του Macbeth σ' ένα σεββικό παραμύθι	265
Βάτσερ Πούχνερ, Το λαογραφικό παράδειγμα της Θράκης	271
Λεωνίδα Σωτηρόπουλος, Η αίσθηση του κεντήματος	281
Σπύρος Τσουκαλάς, Οι νεράιδες ως θηλυκοί δαίμονες και η διαχρονική παρουσία τους από την προϊστορία έως σήμερα, όπως καταγράφεται στην ελληνική παράδοση	291

Ευαγγελία Α. Χαλδαιάκη, Διαδικτυακή Λαογραφία: η περίπτωση της ψαλτικής τέχνης	315
--	-----

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑΚΕΣ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

Έκτη ετήσια σεμιναριακή διάλεξη αφιερωμένη στη μνήμη του καθηγητή Δημητρίου Λουκάτου	337
Έβδομη ετήσια σεμιναριακή διάλεξη αφιερωμένη στη μνήμη του καθηγητή Δημητρίου Β. Οικονομίδη	377

ΣΥΜΜΕΙΚΤΑ

Μανόλης Γ. Βαρβούνης, Αντίγραφα θαυματουργών εικόνων σε λατρευτική χρήση	413
Μανόλης Γ. Βαρβούνης, Επιδράσεις του ηλεκτρονικού εκκλησιαστικού τύπου στη σύγχρονη ελληνική λαϊκή θρησκευτικότητα	423
Μανόλης Γ. Βαρβούνης – Αλεξία Ν. Ορφανού, Η συμβολή του Θεόκλητου Λεφκιά στην καταγραφή λαϊκών παραμυθιών από τη Λέσβο	433
Μανόλης Γ. Βαρβούνης – Αλεξία Ν. Ορφανού, Παροιμίες και ιδιωματικές εκφράσεις της Λέσβου από το αρχείο του Θεόκλητου Λεφκιά	467
Ουρανία Γκανά – Λεωνίδα Σωτηρόπουλος, Το έθιμο της «φρούτουλας» στη Μαλεσίνα και η διαδικασία εκμάθησής του	479
Ελένη Ζαχαρίου-Μαμαλίγκα, Δημοτικά τραγούδια Σύμης	491
Μιχαήλ Μερακλής, Μνήμη Φίλιππου Δραγούμη	509
Γιώργος Μιχαήλ, Τι είναι η Λαογραφία	511
Βάλτερο Πούχνεο, Μια νέα κατεύθυνση στην ελληνική αστική Λαογραφία ..	527
Βάλτερο Πούχνεο, Προς μια νέα αναγνώριση της ποιητικότητας των δημοτικών τραγουδιών	559
Γεώργιος Ι. Στούκης, Παραδοσιακά παιχνίδια του Κυριακίου Βοιωτίας ..	587

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μανόλης Γ. Βαρβούνης – Αναγνώστης Παπακυπαρίσσης, Βιβλιογραφία - Bibliographie (2012-2019)	599
--	-----

ΝΕΚΡΟΛΟΓΙΕΣ

Γεώργιος Θωμάς (1930-2019)	823
Κώστας Λιάπης (1935-2019)	824
π. Γεώργιος Μεταλληνός (1940-2019)	828

Rudolf Maria Brandl (1943-2018)	831
Κώστας Γ. Σαχινίδης (1953-2019)	833
Βασίλειος Π. Σαφλής (1928-2020)	835
Χρήστος Κων. Ρέππας (1939-2019)	837
Άγγελος Σπ. Δεληβορριάς (1937-2018)	840
Νικόλαος Κων. Μουτσόπουλος (1927-2019)	842
Βιβλιοκρισίες - Βιβλιοπαρουσιάσεις	847
Χρονικό	963
Κανονισμός - Υπόδειγμα παραπομπών	965
Περιεχόμενα	967