**Το νυχτερινό ξεφύλλισμα του καλαμποκιού στον Γέρμα της παλαιάς εποχής**

**Γράφει ο Γιώργος Τ. Αλεξίου**

Όλοι σχεδόν οι Γερμανιώτες πριν τη δεκαετία του 1970 ήταν αγρότες (: γεωργοί και κτηνοτρόφοι). Στα ξηρικά κτήματά τους έσπερναν εκείνη την εποχή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη και σίκαλη, ενώ στα ποτιστικά καλλιεργούσαν συνήθως φασόλια, καλαμπόκι, πατάτες και λίγα λαχανικά. Το καλαμπόκι το φύτευαν κατά τον μήνα Απρίλιο, μόλις όμως ξεπετάγονταν από το χώμα τα πρώτα φυλλαράκια του κατέφθαναν οι “γκάλτσες” (= κουρούνες) από το παραλίμνιο Μαύροβο όπου διανυκτέρευαν και τα έτρωγαν μαζί με το φύτρο τους. Οι ιδιοκτήτες τότε, για να σώσουν το καλαμπόκι απ' τις “γκάλτσες”, τοποθετούσαν στα κτήματά τους “σκιάχτρα” (: σκοτωμένα πουλιά κρεμασμένα σε παλούκια), ή έστελναν εκεί τις γριές και τα μικρά παιδιά του σπιτιού, για να “ξενομούν” τα πουλιά (= να τ' αποδιώχνουν) με φωνές και με πέτρες.

Όταν περί τα τέλη Αυγούστου μεγάλωναν πλήρως τα καλάμια του καλαμποκιού (= οι βλαστοί του), οι γεωργοί έκοβαν και ξεφύλλιζαν μερικές εκλεκτές “κούκλες” (= ρόκες, σπάδικες αποτελούμενους από το “σιόχαλο” και τα επ' αυτού σπειριά - κόκκους - καρπούς), τις έψηναν σε υπαίθρια φωτιά που άναβαν σε κάποιο κοντινό “ισκιάδ'” (= σκιά δέντρου) και τις έτρωγαν επιτόπου ή στο σπίτι τους με την οικογένειά τους. Τον ίδιο καιρό έσπαζαν και μάζευαν με τα χέρια τους τα “ξιώφυλλα” (= εξωτερικά σπαθωτά φύλλα) των καλαμιών κι έκοβαν με ένα “μπιτσκί” (= μικρό πτυσσόμενο δρεπάνι) τις “κορ(υ)φές” τους. Με τα “ξιώφυλλα” και τις “κορφές” τάιζαν τις αγελάδες και τα πρόβατα τού νοικοκυριού.

Ακολούθως, κατά το μήνα Σεπτέμβριο, όταν ξηραίνονταν αρκετά οι “κούκλες” και ωρίμαζαν τα σπειριά τους (κόκκοι - καρποί τους), τις έκοβαν με το “μπιτσκί”, τις μάζευαν σε “κοσιώρες” (= μεγάλα κοφίνια) και τις μετέφεραν με φορτηγά ζώα στις αποθήκες του σπιτιού τους.

Αργότερα, κατά το μήνα Οκτώβριο που ξηραίνονταν τελείως οι “κούκλες”, άρχιζαν τα περίφημα νυχτέρια για το ξεφύλλισμά τους. Ο κάθε νοικοκύρης προσκαλούσε ορισμένες βραδιές στο σπίτι του μερικούς συγγενείς, φίλους και γείτονές του, άντρες και γυναίκες, κι εκεί, με το φως - κατά περίπτωση ή από κοινού - της γκαζόλαμπας, του φαναριού (= φανού θυέλλης) και της “περπατιάρας” λάμπας, ξεφύλλιζαν όλοι μαζί τις “κούκλες” με χωρατά, με γέλια και με ευτράπελα και διασκεδαστικά τραγούδια, όπως το πασίγνωστο “ένα είν' τ' αηδόνι...”. Κατά τη διάρκεια του ξεφυλλίσματος, η νοικοκυρά του σπιτιού πρόσφερε στους καλεσμένους της καλοψημένες “μπουμπουσκάρες” (= σκασμένο καλαμπόκι, ποπ-κορν), βρασμένες “κούκλες”, και σταρένιο χαλβά. Μερικές φορές οι “ξεφυλλιστές” μεταμφιέζονταν (: ντύνονταν καρναβάλια) κι επισκέπτονταν για έκπληξη και διασκέδαση άλλα σπίτια του χωριού, στα οποία οι νοικοκυραίοι τους επίσης ξεφύλλιζαν καλαμπόκι.

Κάποιες άλλες βραδιές οι ίδιοι άνθρωποι “τσιολνούσαν” τις ξεφυλλισμένες “κούκλες”, δηλαδή τις χτυπούσαν επιδέξια με μια μεταλλική λάμα και αποσπούσαν τα σπειριά απ' τα “σιόχαλά” τους. Τα σπειριά αυτά τα κοσκίνιζαν πρόχειρα για να φύγουν τα “σιάβαρα” τους (= άχρηστα στοιχεία τους), τα αποθήκευαν στ' αμπάρια τους και αργότερα τα μετέφεραν με τσουβάλια στους 2 – 3 νερόμυλους του χωριού, όπου τα άλεθε ο μυλωνάς και παρήγε καλαμποκάλευρο και “καρμά” (= χοντροκομμένο αλεύρι). Με το καλαμποκάλευρο οι νοικοκυρές έφτιαχαν χορταστική μπομπότα (= γλυκιά πίτα) και πεντανόστιμο κατσιαμάκι (= χυλός καλαμποκάλευρου), ενώ με τον “καρμά” τάιζαν οι άντρες τα ζώα τους.