

Δώδεκα νέα στοιχεία και μια Καλή Πρακτική στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας

/ [Παιδεία και Πολιτισμός](#)



Το Υπουργείο Πολιτισμού ανακοινώνει την εγγραφή δώδεκα νέων στοιχείων και την ανάδειξη μίας Καλής Πρακτικής, στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, εφαρμόζοντας από το 2006, τη Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Τα δελτία για τα **δώδεκα στοιχεία Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και την Καλή Πρακτική** υποβλήθηκαν και επεξεργάστηκαν συστηματικά από τη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και την Εθνική Επιστημονική Επιτροπή για την Εφαρμογή της Σύμβασης για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO, 2003). Το Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας αριθμεί μέχρι σήμερα 164 στοιχεία και μία

Καλή Πρακτική Διαφύλαξης της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Η Υπουργός Πολιτισμού Λίνα Μενδώνη, δήλωσε: «Η εγγραφή των δώδεκα νέων στοιχείων και της Καλής Πρακτικής στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, σε συνεργασία με τις κοινότητες και τους φορείς, με στόχο τη διαφύλαξη των παραδόσεων και τη μετάδοσή τους στις νεότερες γενιές, αποτελεί αναγνώριση της ζωντανής παράδοσης που συνδέει τις κοινότητες με την τοπική ιστορία και την ταυτότητά τους. Κάθε στοιχείο που καταγράφουμε αντανακλά την πλούσια πολυμορφία της άυλης πολιτιστικής μας κληρονομιάς, τις δεξιότητες, τη φαντασία και τη συλλογική μνήμη των ανθρώπων μας. Η διαφύλαξή της δεν είναι μόνο μία πράξη σεβασμού προς το παρελθόν, αλλά και μία πολύτιμη επένδυση στη συνέχεια και την ανανέωση της κοινότητας, στη μετάδοση στέρεων γνώσεων στις νέες γενιές και στην ενίσχυση της πολιτιστικής μας ταυτότητας. Μέσα από τη συμμετοχή και τη διάδοση αυτής της παράδοσης, η κληρονομιά μας παραμένει ζωντανή, απολύτως προσβάσιμη και συλλογικά διαχειρίσιμη».

Ακολουθούν τα 12 στοιχεία που εγγράφονται στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας και η ανάδειξη της Καλής Πρακτικής.

Λιαστός οίνος Μαλβαζία Μονεμβασίας, Κρήτης και Πάρου.

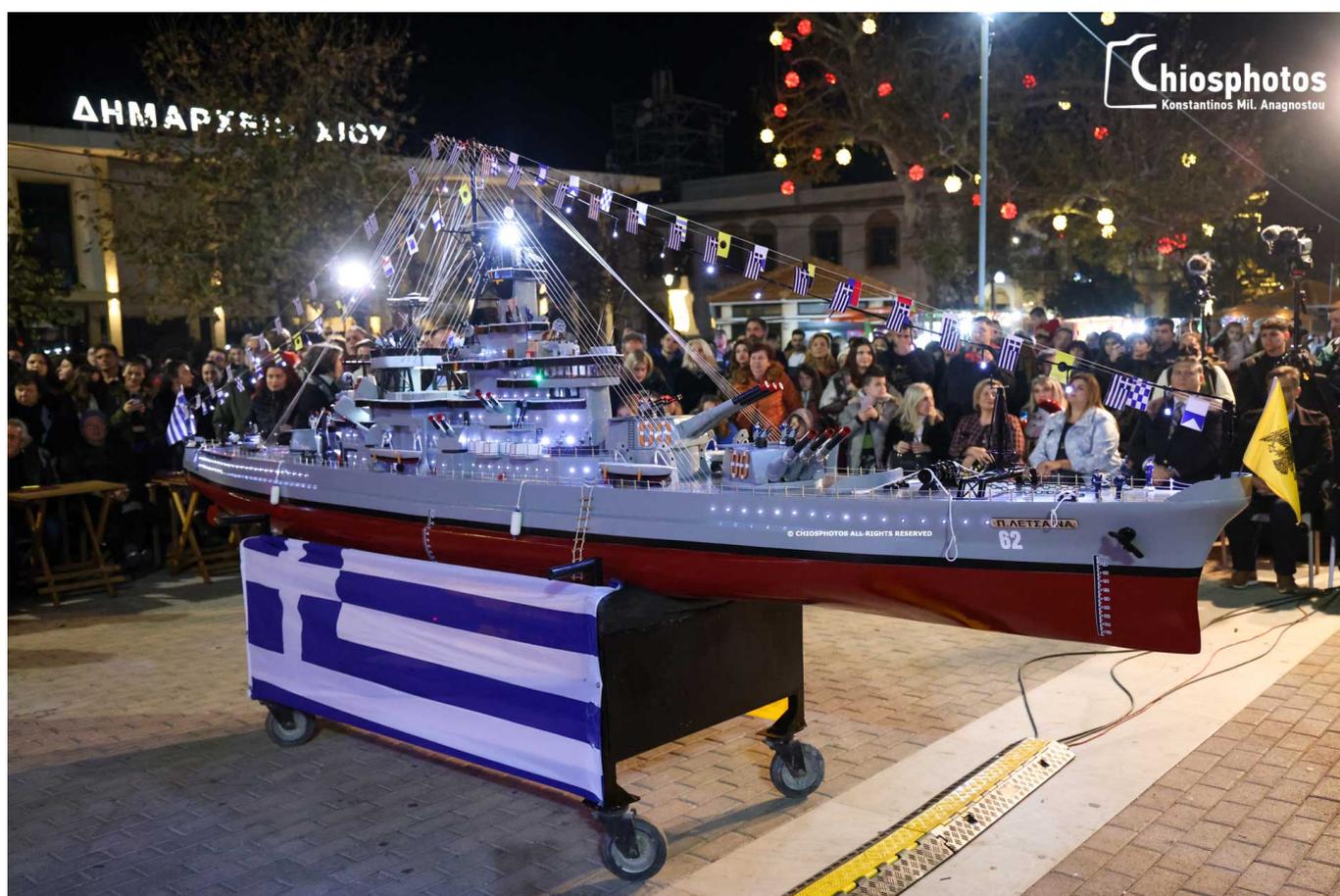
Ο λιαστός οίνος Μαλβαζία είναι ένα γλυκό αρωματικό κρασί από λιαστά σταφύλια συγκεκριμένων τοπικών ποικιλιών, τα οποία συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση και αύξηση συγκέντρωσης σακχάρων και άλλων συστατικών. Το «πιο φημισμένο κρασί της ιστορίας» ξεκίνησε τον 12ο αιώνα από τη Μονεμβασία (Mal(e)vasia, Napolì diMalvasia) και κατόπιν από τις Κυκλάδες και κυρίως την ενετοκρατούμενη Κρήτη, απ' όπου και έγινε η μεγαλύτερη παραγωγή και εμπορία από Βενετούς και Γενουάτες εμπόρους. Κυριάρχησε για έξι αιώνες στην Ευρώπη, υμνήθηκε από σημαντικές προσωπικότητες και αναπαράχθηκε σε οίνους «κατ' όνομα Μαλβαζία» σε όλη τη Μεσόγειο. Η παραδοσιακή αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση αναβιώθηκε τις τελευταίες δεκαετίες στη Μονεμβασία, Κρήτη και Πάρο, δημιουργώντας οίνους ΠΟΠ και ενσωματώνοντας τις παραδοσιακές τεχνικές και την ιστορική μνήμη.



Λιάσιμο σταφυλιών στο έδαφος στη Μονεμβασία, 20.09.2017, Κυριά

Τα Αγιοβασιλιάτικα Καραβάκια της Χίου

Με διαγωνισμό караβακιών γιορτάζεται στην Χίο η παραμονή Πρωτοχρονιάς. Ομάδες των συνοικιών της πόλης -της Χίου- και των προαστίων της, κατασκευάζουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους λεπτομερή αντίγραφα πολεμικών ή εμπορικών πλοίων. Το απόγευμα της 31ης Δεκεμβρίου «τα πληρώματα» παρουσιάζουν με καμάρι στην κεντρική πλατεία Βουνακίου-Νικολάου Πλαστήρα και τραγουδώντας παραδοσιακά κάλαντα και παινέματα για τα караβάκια τους και τη νέα χρονιά διαγωνίζονται μεταξύ τους. Με αυτό τον πρωτότυπο τρόπο το νησί της Χίου τιμά τη ναυτική του παράδοση, τους ξενιτεμένους ναυτικούς της και τον Ελληνικό Στόλο, που την απελευθέρωσε το 1912.



Κεσκέκι Μελισσίων

Το Κεσκέκι είναι ένα κοινοτικό έθιμο με ρίζες στον Γκιούλμπαξε της Μικράς Ασίας, που διατηρείται ζωντανό στα Μελίσσια Αττικής, από απογόνους των μικρασιατών προσφύγων. Κάθε χρόνο, την παραμονή της εορτής του Αγίου Γεωργίου, μέλη του Μικρασιατικού Πολιτιστικού Συλλόγου Άγιος Γεώργιος Γκιούλμπαξε συμμετέχουν εθελοντικά στην προετοιμασία του εθίμου χρησιμοποιώντας υλικά, όπως μοσχαρίσιο κρέας και αποφλοιωμένο σιτάρι, τα οποία βράζουν όλη τη νύχτα σε μεγάλα καζάνια στην αυλή της εκκλησίας του Αγίου Γεωργίου. Το φαγητό ευλογείται μετά τη θεία λειτουργία και μοιράζεται στους παρευρισκόμενους ως πράξη μνήμης, ευλογίας και ενότητας. Αμέσως μετά ακολουθεί γλέντι για όλη την

κοινότητα με μουσική και χορό, προβάλλοντας τις αξίες αλληλεγγύης και διατήρησης της ιστορικής κληρονομιάς.



Τηγανίτες Ροδαυγής Άρτας

Οι αγαπημένες και εύγεστες τηγανίτες του χωριού μας γίνονται μέσα σε λίγο χρόνο και απαιτούν καθαίο αλεύρι, χλιαρό νερό, αλάτι, τοπικό τσίπουρο, λάδι για το τηγάνισμα και ζάχαρη ή μέλι. Οι τηγανίτες σχετίζονται με την κοινωνική ζωή της Ροδαυγής και προσφέρονται συνήθως στην ετήσια Γιορτή Κάστανου, τα Χριστούγεννα, στους γάμους και στις λεχώνες. Αλλά και σε κάθε επίσκεψη είναι αφορμή να τις φτιάξει η νοικοκυρά, για να γλυκάνει και να ευχαριστήσει τους επισκέπτες της. Επίσης, γευστικό ενδιαφέρον έχουν, οι αρτύσιμες τηγανίτες αλλά και οι λαχανοτηγανίτες που παρασκευάζονται, εκτός από τα βασικά υλικά, με την προσθήκη αβγών, τυριού φέτας ή γάλακτος.



Στολισμός και Περιφορά Επιταφίων στην Άρτα

Μετά την Ακολουθία των Παθών τη Μεγάλη Πέμπτη το βράδυ, μικροί και μεγάλοι ενορίτες όλων των ενοριών της πόλης στολίζουν τους Επιταφίους με παραδοσιακό τρόπο. Συγκεντρώνουν λουλούδια εποχής και στη συνέχεια, κυρίως οι γυναίκες και τα παιδιά, στολίζουν τους επιτάφιους ψάλλοντας ευλαβικά εγκώμια και θρήνους. Το έθιμο αναδεικνύει και ενισχύει τη βυζαντινή ταυτότητα με την οποία η Άρτα βιώνει την Μεγάλη Εβδομάδα. Όλοι οι ναοί της πόλης της Άρτας, τη Μεγάλη Παρασκευή το βράδυ, συγκεντρώνουν τους επιτάφιους στον κεντρικό πεζόδρομο της πόλης (οδός Σκουφά), όπου γίνεται η περιφορά με μεγάλη κατάνυξη, ενώ στις πιο απομακρυσμένες ενορίες, η περιφορά γίνεται μέσα στις συνοικίες και τα χωριά.

Καλές και Μπράμδες στη Σκόπελο

Οι Καλές και Μπράμδες είναι ένα αποκριάτικο δρώμενο, που λαμβάνει χώρα την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς την Τυρινή. Πρόκειται για μια παρωδία της πομπής του παραδοσιακού γάμου, όπου ένας άντρας ντύνεται νύφη και μια γυναίκα ντύνεται γαμπρός, το ζευγάρι συνοδεύει η κουμπάρα και ο κουμπάρος και πλήθος κόσμου κάθε ηλικίας με παραδοσιακές φορεσιές, κυρίως τοπικές. Την πομπή πλαισιώνουν μουσικά παραδοσιακά όργανα. Οι συμμετέχοντες παρελαύνουν σ' όλη τη Χώρα της Σκοπέλου τραγουδώντας το τοπικό τραγούδι Άντε να πάμε Βλάχα, ενώ κάνει στάση σε κάθε πλατεία για να χορέψει, να τραγουδήσει τα τοπικά τραγούδια και να κεραστεί από τους κατοίκους της κάθε γειτονιάς εδέσματα της εποχής. Η πομπή καταλήγει στην παραλία του νησιού, όπου και ακολουθεί γλέντι με τη συμμετοχή όλης της τοπικής κοινωνίας.



Κρητική μαντινάδα

Η μαντινάδα, ως προφορική ποιητική μορφή, δεν είναι απλώς ένα λογοτεχνικό είδος. Συνδέεται με κάθε πτυχή της ζωής στην Κρήτη και συναιρεί μέσα σε 2 στίχους το κρητικό τοπίο και ψυχισμό. Αποτελείται από δύο δεκαπεντασύλλαβους ομοιοκατάληκτους στίχους, στην κρητική διάλεκτο, με νοηματική πληρότητα. Χαρακτηρίζεται από αυτοσχεδιασμό, λεκτική δεξιότητα και αλληλεπίδραση μεταξύ των φορέων της. Εμπλέκει το σώμα, τη φωνή, τον χώρο και τον χρόνο, διαμορφώνοντας εμπειρία τόσο για τον φορέα όσο και για το κοινό. Ο πυρήνας της βρίσκεται στις κοινότητες, καθώς είναι αυτές που μεταδίδουν διαγενεακά, διαμορφώνουν και ανανεώνουν τη μαντινάδα. Η μαντινάδα λειτουργεί ως φορέας συλλογικής μνήμης και τοπικής ταυτότητας.

Η τέχνη του παραδοσιακού βιολιού

Το βιολί έχει καθιερωθεί ως ένα από τα δημοφιλέστερα όργανα που χρησιμοποιούνται στην ελληνική παραδοσιακή και αστική λαϊκή μουσική και κατέχει ιδιαίτερα σημαντικό ερμηνευτικό ρόλο στον μουσικό πολιτισμό των περισσότερων τοπικών παραδόσεων, ήδη, από τον 19ο αιώνα. Ως ερμηνευτική τέχνη παρουσιάζει μια πολύ μεγάλη ποικιλία εκφραστικών ιδιωμάτων, έχοντας αναπτύξει τη δική της μουσική φυσιογνωμία σε κάθε ιδιαίτερη περιοχή, με αρκετά κοινά γνωρίσματα, ωστόσο, σε όλον τον ελληνικό χώρο, με αποτέλεσμα να θεωρείται, σε γενικές γραμμές, ενιαία.



Η τέχνη του παρα

Χορός της Αντρομάνας στη Δεσκάτη Γρεβενών

Την εβδομάδα της Διακαινησίμου στη Δεσκάτη Γρεβενών πραγματοποιούνται τα Πασχαλόγιορτα, τα οποία κορυφώνονται με το δρώμενο του «ξεπροβοδίσματος της Πασχαλιάς», την Παρασκευή της εορτής της Ζωοδόχου Πηγής. Οι κάτοικοι αποχαιρετούν το Πάσχα στην κεντρική πλατεία, χορεύοντας σε ομόκεντρους ξεχωριστούς κύκλους αντρών και γυναικών και τραγουδώντας χωρίς τη συνοδεία μουσικών οργάνων. Η «Αντρομάννα» είναι το αποκορύφωμα αυτών των χορών. Σχηματίζεται από νέους άντρες σε μορφή τρίπατης ανθρώπινης πυραμίδας, τη στιγμή που αλλάζει ο ρυθμός των τραγουδιών, ο οποίος αλλάζει και γίνεται γρηγορότερος.



Χορός της Αντρομάνας στη Δεσκάτη Γρεβενών

Το κοπανέλι της Σαλαμίνας

Το κοπανέλι είναι κλώστινη σύνθεση. Δημιουργείται με τη χρήση ξύλινων καρουλιών. Με την τεχνική αυτή πλέκεται πλήθος χρηστικών και διακοσμητικών δαντελών: εξαρτήματα της κουλουριώτικης φορεσιάς, είδη προικός, κοσμήματα, γυναικεία αξεσουάρ. Η ονομασία προέρχεται από τα μακρόστενα ξυλάκια (καρουλάκια) που χτυπιούνται (κοπανιούνται) μεταξύ τους, καθώς μετατοπίζονται κατά την πλέξη των νημάτων, στερεωμένων πάνω σε κυλινδρικό μαξιλάρι. Η τεχνική της Σαλαμίνας διαφοροποιείται από τις τεχνικές άλλων περιοχών ως προς τον τρόπο πλεξίματος, λόγω του μεγάλου αριθμού «κοπανελιών». Η τεχνική αυτή έχει μακρά ιστορία αιώνων, ωστόσο αποτελεί ζωντανή παράδοση της Σαλαμίνας, αφού μέχρι σήμερα ασκείται από ομάδες γυναικών, αλλά και μεμονωμένες τεχνίτρες.



Το κοпанέλι της Σαλαμίνας

Τράτα (Φρεγάδα) Σκοπέλου

Η «Τράτα» είναι αποκριάτικο δρώμενο της Σκοπέλου που τελείται την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς. Αποκλειστικά άνδρες κατασκευάζουν σκελετούς βάρκας από καλάμια με έναν τενεκέ στη μέση για να ανάβουν φωτιά. Το ομοίωμα του σκάφους, οι άνδρες «τραταραίοι», το σηκώνουν στα χέρια και το φέρουν σε πομπή στον οικισμό της Σκοπέλου. Ντυμένοι με παλιά ρούχα, σατιρίζουν ναυτικούς,

πειρατές και την «καπετάνισσα», με αστεία δρώμενα, άσεμνα τραγούδια και πειράγματα στο κοινό. Η πομπή καταλήγει στη θάλασσα, ενώ σε στάσεις οι νοικοκυρές από κάθε γειτονιά κερνούν εδέσματα και κρασί. Το έθιμο, ζωντανό και θαλασσινό, αντλεί έμπνευση από τη ναυτική ιστορία και τη ναυπηγική παράδοση του νησιού.

Η «Τράτα» είναι αποκριάτικο δρώμενο της Σκοπέλου που τελείται την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς. Αποκλειστικά άρρενα μέλη της κοινότητας, διαφόρων ηλικιών, με κωμικές αποκριάτικες ενδυμασίες, κατασκευάζουν από πρόχειρα υλικά ομοιώματα βάρκας τα οποία περιφέρουν στη Χώρα της Σκοπέλου, πραγματοποιώντας στάσεις σε πλατείες και τρίστρατα πριν τα ρίξουν, φλεγόμενα, στη θάλασσα. Το έθιμο αντλεί έμπνευση από τη ναυτική ιστορία και τη ναυπηγική παράδοση του νησιού.



Τα Λαζαρίτικα Κάλαντα στην Κρηνίτσα Τρικάλων

Τα Λαζαρίτικα Κάλαντα είναι παραδοσιακά τραγούδια που αποδίδονται από τις Λαζαρίνες στην Κρηνίτσα Τρικάλων το Σάββατο του Λαζάρου. Τα τραγούδια σχετίζονται με τον έρωτα, την ομορφιά, την αγάπη και την ξενιτειά. Κάθε χρόνο, το απόγευμα της Παρασκευής, παραμονή του Λαζάρου, τα κορίτσια συλλέγουν αγριολούλουδα από τους αγρούς και άνθη από τους κήπους, με τα οποία στολίζουν τα καλάθια τους. Το πρωί του Σαββάτου του Λαζάρου συγκεντρώνονται στην εκκλησία του χωριού, όπου ξεκινούν την επιτέλεση με το τραγούδι «Εκκλησίτσα φουντωτή...», και στη συνέχεια περιδιαβαίνουν όλα τα σπίτια της Κρηνίτσας, αποδίδοντας συλλογικά τα Λαζαρίτικα Κάλαντα.

Ανάδειξη, διαφύλαξη και αξιοποίηση της άυλης πολιτιστικής και αγροδιατροφικής κληρονομιάς, στη Λήμνο

Η Καλή Πρακτική που έχει αναπτύξει το MedINA στη Λήμνο συνιστά μια ολοκληρωμένη και συμμετοχική προσέγγιση για την ανάδειξη, διαφύλαξη και αξιοποίηση της άυλης πολιτιστικής και αγροδιατροφικής κληρονομιάς, συνδέοντας τη ζώσα παράδοση με τη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη. Η ανάδειξη και διαφύλαξη επιτυγχάνονται μέσα από τη συστηματική τεκμηρίωση και οπτικοακουστική καταγραφή, την ένταξη πρακτικών στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, καθώς και τη μετάδοση της γνώσης μέσω εκδόσεων, ψηφιακών εργαλείων, εκπαιδευτικών προγραμμάτων και βιωματικών σεμιναρίων παραδοσιακών τεχνών, όπως η καλαθοπλεκτική. Η αξιοποίηση επιτυγχάνεται με τη σύνδεση του πολιτισμού και της αγροτικής παραγωγής μέσω της ενδυνάμωσης των παραγωγών, της οικοτεχνίας και της ανάπτυξης γαστρονομικών εμπειριών. Παράλληλα, ενισχύεται η προστιθέμενη αξία των προϊόντων μέσα από τη θεσμική κατοχύρωση τοπικών ποικιλιών σπόρων και φυλών και την πιστοποίηση Terra Vita. Τέλος, η συμμετοχή και η ενδυνάμωση της κοινότητας διατρέχουν κάθε στάδιο, εξασφαλίζοντας ότι η άυλη πολιτιστική κληρονομιά παραμένει ζωντανή, συλλογικά διαχειριζόμενη και επαναλήψιμη ως μοντέλο σε άλλες περιοχές με παρόμοια χαρακτηριστικά.



