

Πως το τρίβουν το πιπέρι



Το πιπέρι ήταν το πιο αγαπημένο μπαχαρικό των Βυζαντινών, που αγαπούσαν τις πικάντικες σάλτσες και τα πολλά μυρωδικά στα φαγητά τους. Ακόμα και οι αυτοκράτορες συνήθιζαν να τρώνε κρεμμύδια και σκόρδα και μασούσαν κατόπιν γαρίφαλα, για να φύγει από το στόμα τους η βαριά οσμή. Οι έμποροι τής εποχής εκείνης, κουβαλούσαν με τα

τσουβάλια το πιπέρι από τα βάθη της Ασίας και το πουλούσαν πανάκριβα. Τα μοναστήρια όμως, που έκαναν εμπόριο, για να επαρκούν στις ανάγκες τους, άρχισαν να παραγγέλνουν κι αυτά πιπέρι και να το πουλούν όχι πια σε κόκκους - όπως γινόταν ως τότε- αλλά κοπανισμένο, σκόνη. Φυσικά, έτσι πουλιόταν πιο ακριβά.

Ωστόσο, οι καλόγεροι δεν μπορούσαν να δουλέψουν εύκολα, επειδή το πιπέρι χωνόταν στη μύτη και στα μάτια τους, Γι' αυτό αναγκάζονταν να προσλαμβάνουν καλογεροπαίδια και να τα στρώνουν στο γουδί. Κι αυτά, όμως, δεν κατάφερναν να μένουν στη θέση τους για πολύ. Έτσι το κοπάνισμα τού πιπεριού κατάντησε να γίνεται μόνο από τιμωρημένους καλόγερους. Όταν κανείς απ' αυτούς έπεφτε σε κάποιο παράπτωμα, τότε τού έλεγαν οι «συνάδελφοί» του: «Τώρα θα μάθεις πως το τρίβουν το πιπέρι».

Υπάρχει και ένα δημοτικό τραγούδι που λέει:

*«Πώς το τρίβουν το πιπέρι
του διαβόλου οι καλογέροι.
Με το γόνα τους το τρίβουν
και το ψιλοκρυσταρίζουν.*

Πώς το τρίβουν το πιπέρι
του διαβόλου οι καλογέροι.
Με το χέρι τους το τρίβουν
και το ψιλοκρυσταρίζουν.

Πώς το τρίβουν το πιπέρι

του διαβόλου οι καλογέροι.
Με τον κώλο τους το τρίβουν
και το ψιλοκρυσάρίζουν».