1 Μαρτίου 2020

Τυρινή -Έθιμα και παραδόσεις

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Φωτο:otyposnews.gr

Αρκαδία:Μετά την Κρεατινή εβδομάδα, εβδομάδα της απολυτής ακολουθεί η Τυρινή Εβδομάδα, με έμφαση γιορτασμού την Τυρινή Κυριακή.

Την εβδομάδα αυτή εξαφανιζόταν από το σπίτι όλα τα κρεατικά.

Το Παστό ήταν στις λαγήνες του, και κανείς δεν αρτευόταν.

Οι τσομπάδηδες μοίραζαν γάλα στους χωριανούς τους για να φτιάξουν τις γαλόπιτες τις ξιπόλυτες, τις μακαρονόπιτες και τυρόπιτες να πήξουνε τις γιαούρτες.
Οι νοικοκυρές ετοίμασαν τα γαλακτερά φαγητά και γλυκίσματα αυτά για να κεράσουν τις μπούλες και τους φίλους . Τα ψάρια επιτρέπονταν στο σιτηρέσιό τους.

Το Σάββατο της Τυρινής οι γυναίκες φτιάχναν τα ψυχούδια. Μικρά στρογγυλά ψωμάκια με τη σφραγίδα στη μέση , σαν πρόσφορο . Την ημέρα αυτή μαζεύονται και τα παιδιά στα νεκροταφείο. Κάθονται καταγής. Παίρνουν από ένα ψυχούδι και λένε:

“Είδαμε δεν είδαμε. Θεός συγχωρήσει τα, τους περσινούς,
τους φετεινούς και τους απολησμονημένους”.
“Νουνό προς νουνό, θεός συγχωρέσει”
“Κυράκα μας προς κυράκα μας θεός συγχωρέσει”

Οι γυναίκες μαζί με τα ψυχούδια, έχουν ένα σίδερο του σιδερώματος με αναμμένα κάρβουνα, για να ρίξουν μαζί με λιβάνι, επάνω στο μνήμα. Στις ψυχές προτού φύγουν θα αφήσουν μια μπουκιά ψυχούδι μουσκεμένο στο κρασί.
Έμφαση σε όλα δίνοταν την Κυριακή της Τυρινής.

Το πρωί ήταν ο καθιερωμένος εκκλησιασμό.
Το μεσημέρι το τραπέζι περιλάμβανε, πρώτα το τυροζούμι (αραιή άρμη για τους Χαβαραίους), βακαλάο, πλακί ή ψητό στη μπουγάνα με σκορδαλιά.
Ο βακαλάος τότε ήταν το φαί των φτωχών.
Συνοδευόταν από γαλόπιτα την ξιπόλυτη, γιατί δεν είχε φύλλο.
Το βράδυ ετοίμαζαν μακαρόνια με μπόλικη μυζήθρα και με χοιρινό λίπος που συνοδευόταν από τηγανητό βακαλάο και κρασί.
Το πρώτο μακαρόνι τα κορίτσια το έβαζαν χωρίς να το δει κανείς,
κάτω από το μαξιλάρι τους για να δουν ποιόν θα παντρευτούν.
Έτρωγαν και τη γαλόπιτα ανάμεσα σε όλα, με ευχές “Καλή Σαρακοστή” και “ανάπαυση στις ψυχές των πεθαμένων”.

Το γλέντι τέλειωνε με το ψήσιμο των αυγών στη θράκα ή μάλλον στη χόβολη , ένα για τον καθένα του σπιτιού , αλλά και για κάθε ζωντανό. Μερικά ίδρωναν και άλλα έσπαγαν. Σε κάθε τόπο ερμήνευαν το γεγονός διαφορετικά.
Το ιδρωμένο ήταν του Τεμπέλη και αυτού που έσκαγε ήταν “οι οχτροί του που σκάσανε από το κακό τους”. Όσο πιο πολύ θόρυβο έκανε και διαλυόταν τόσο πιο τυχερός ήταν.
Το ιδρωμένο είναι του δυνατού ενώ το σκασμένο είναι του τεμπέλη.
Αυτού που έσκασε το αυγό λέγαν ότι θα παντρευτεί σε μέρη μακρινά.
Οι κοπέλες έψηναν το αυγό τους και έβγαιναν έξω κοιτώντας τον ουρανό σε ένα συγκεκριμένο σημείο. Αν το αστέρι τους μετακινιόταν τότε θα ξενιτευόταν, αν όχι θα έμεναν για να παντρευτούν εδώ, στον τόπο τους.
Τα τσόφλια τα πετούσαν στην φωτιά. Καθώς έσκαγαν έλεγαν:

έτσι να σκάσουν και οι εχθροί μας.

Κρέμαγαν το δεμένο αυγό από το νταβάνι, ο πατέρας το κουνούσε στα ανοιχτά στόματα των παιδιών για να το πιάσουνε. Ήταν ο τυχερός αυτός που το έπιανε.
Κάπου από το αυγό της Κυριακής της Τυρινής τρώγαν μόνο το μισό.

Το άλλα το πετούσαν για να το ολοκληρώσουν την Ανάσταση τρώγοντας το άλλο μισό.

Δείγμα του κύκλου της Σαρακοστής.

Με τα αυγά τελείωναν οι Αποκριές και με αυγά άρχιζε το Πάσχα.
Εκείνο το βράδυ διώχναν και τους ψύλλους από το σπίτι τους.
Έβγαιναν έξω φωνάζοντας τους γείτονες.
Αν ο γείτονας ξεχνούσε το έθιμο κι έβγαινε έξω του έλεγαν:
“Εμείς τους ξεχειμωνιάσαμε, εσείς να τους ξεκαλοκαιριάσετε”.
Το κοινό τραπέζι μεταξύ όλων των συγγενών και φίλων γινόταν το βράδυ της τελευταίας Αποκριάς. Πρώτος ο παππούς καμάρωνε τη γενιά του, έκανε το σταυρό του, ευχόταν “Καλή Σαρακοστή” και “του χρόνου” μαζί με ορμήνιες:
Ομόνια και γεροσύνη, γεροσύνη να’ χουμε εμείς και τα ζα μας.
Επιβεβαιωνόταν το δέσιμο μέσα και από την διαδικασία του “συχώριου”.
Τα αποφάγια του σπιτιού πήγαιναν στα τρία σημεία του χωραφιού ή τα θα τα έδεναν οι γυναίκες σε τρεις κόμπους, μέσα στα πατσαβούρια, ενώ έλεγαν
“Δένω την αλπού, τα φίδια, τις νυφίτσες, όλα τα σούρμενα και τα πετούμενα”.
Θα τα τοποθετούσε στη ρίζα των βάτων ένα αρσενικό παιδί.



Έθιμα διατροφής την Κυριακή της Τυρινής

Η Κυριακή της Απόκρεω είναι η τελευταία μέρα που τρώνε κόκκινο κρέας.
Η εβδομάδα μεταξύ της Κυριακής της Απόκρεω και της Κυριακής της Τυρινής είναι οι μέρες που τρώνε ψάρι, τυρί, γάλα και αυγά.

Ακόμη και κάποια παραδοσιακά σατυρικά τραγούδια μεταφέρουν το θέμα του αποχαιρετισμού του τυριού (Τύρος) και του καλωσορίσματος
του κρεμμυδιού και του πράσου.

Στην Αρκαδία υπάρχει η παράδοση να τρώγεται το τυροζούμι, υδαρές βραστό με άγρια χόρτα σερβιρισμένο με κομμάτια τυριού μυζήθρα. Σερβίρεται σαν πρώτο πιάτο, ενώ όλοι όσοι κάθονται στο τραπέζι το τρώνε αφού πρώτα σηκώσουν το τραπέζι με τα χέρια τρεις φορές. Το κυρίως πιάτο είναι μακαρόνια πασπαλισμένα με πολύ τυρί. Κατά τη διάρκεια του απογεύματος, τα ανύπαντρα νεαρά άτομα θα κλέψουν ένα κομμάτι μακαρόνι και θα το βάλουν κάτω από το μαξιλάρι τους για να ονειρευτούν ποιον θα παντρευτούν.

Οι κοινότητες των Βλάχων των ορεινών περιοχών της κεντρικής Ελλάδας φτιάχνουν
παραδοσιακές γαλατόπιτες, τυρόπιτες ή πίτες με τραχανά.

Στο νησί της Καρπάθου κατά την παράδοση όλοι καλούνται στο σπίτι του δημάρχου, όπου υπάρχει ένας μεγάλος μπουφές με ψάρι, γαλακτοκομικά προϊόντα, γλυκά φτιαγμένα με μυζήθρα, πουτίγκα ρυζιού και ποτό, που ονομάζεται ?????? καρυκευμένο με βούτυρο και μέλι.
Στη Μήλο και την Κέα τα υπολείμματα του φαγητού από τη γιορτή της Τυροφάγου μένουν στο τραπέζι μέχρι το επόμενο πρωί, για την περίπτωση που το φάντασμα του σπιτιού πεινάσει την νύχτα.
Έθιμο της Τυροφάγου είναι το βραδινό γεύμα να τελειώνει με αυγά, βρασμένα ή ψημένα στο τζάκι.
Σε κάποιες περιοχές της Ελλάδας, τα μέλη της οικογένειας βάζουν τα αυγά τους κοντά στην θράκα του τζακιού για να ψηθούν και περιμένουν να δουν ποιανού το αυγό θα «ιδρώσει» πρώτο (σημάδι ότι αυτός ή αυτή θα έχουν καλή χρονιά).
Ο συμβολισμός αυτής της παράδοσης είναι ότι σφραγίζεται το στόμα με αυγό και ανοίγει το στόμα με αυγό το Πάσχα.

Άλλο παλιό έθιμο στην Καστοριά είναι το χασκαρις: ένα αυγό δένεται στο άκρο μίας κλωστής και περνάει γρήγορα από στόμα σε στόμα. Το άτομο που καταφέρνει



Πηγές:-epipantosepistitou-efik.blogspot.com – paidika.gr-delicieuses.forumotion.net