21/12/2019

Τα έθιμα των Χριστουγέννων στα Δωδεκάνησα

/ Επικαιρότητα



Με διαφορετικά έθιμα από νησί σε νησί και από χωριό σε χωριό γιορτάζονται τα Χριστούγεννα στα νησιά της Δωδεκανήσου. Από τα χαρακτηριστικά των εκδηλώσεων είναι ότι οι κάτοικοι της Δωδεκανήσου 40 ημέρες πριν από τα Χριστούγεννα βρίσκονταν σε νηστεία με σκοπό να προετοιμαστούν για τη γέννηση του Χριστού και να απολαύσουν στη συνέχεια το χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Κύριο φαγητό στα περισσότερα νησιά της Δωδεκανήσου ήταν και σε γενικές γραμμές παραμένει, παράλληλα με τη γαλοπούλα τα τελευταία χρόνια, το χοιρινό κρέας. Σε αρκετά χωριά της Ρόδου, το σφάξιμο του χοίρου που μεγάλωναν οι οικογένειες γινόταν σε παρέες και με ειδική ιεροτελεστία. Από τα χριστουγεννιάτικα φαγητά ήταν επίσης τα παραδοσιακά «γιαπράκια» (ντολμαδάκια) τα οποία δεν έλειπαν από το τραπέζι. Σε ό,τι αφορά τα γλυκά τόσο στη Ρόδο όσο και στα υπόλοιπα νησιά το χαρακτηριστικό είναι οι δίπλες, οι οποίες εξακολουθούν να παρασκευάζονται και σήμερα.

Από τα αξιοσημείωτα των ημερών είναι ότι την ημέρα των Χριστουγέννων οι κάτοικοι της Ρόδου συνηθίζουν να πηγαίνουν οικογενειακά στην εκκλησία και αμέσως μετά να επισκέπτονται τους ηλικιωμένους γονείς και παππούδες για τις σχετικές ευχές. Σε ορισμένα χωριά της Ρόδου ήταν έθιμο να επισκέπτονται ομαδικά, σαν μεγάλη παρέα, το βράδυ των Χριστουγέννων τα σπίτια όσων γιορτάζουν με τους οικοδεσπότες να είναι «υποχρεωμένοι» να τους κεράσουν όλους. Η περιοδεία της παρέας συνεχίζεται μέχρι πρωίας ενώ αν αντέχουν ξεκινούν και νέο κύκλο επισκέψεων σε αυτούς που γιορτάζουν την επόμενη μέρα (της Παναγιάς).

Νίσυρος

Στη Νίσυρο, το βράδυ των Χριστουγέννων ο ιερέας τελεί τρισάγιο και κατόπιν προσφέρει στους πιστούς «ευλογημένα» τα οποία μόλις έφταναν στο σπίτι, τα τοποθετούσαν στο γιορτινό τραπέζι και τα έτρωγαν πρώτα. Στον Αρχάγγελο, στη Σάλακο και σε πολλά άλλα από τα χωριά της Ρόδου, το «Χριστόψωμο» είναι το πρόσφορο που πάνε στον παπά τα Χριστούγεννα. Το γιορτινό τραπέζι των Χριστουγέννων στρώνεται από το βράδυ της παραμονής. Στο κέντρο τοποθετείται το χριστόψωμο και δίπλα το μέλι με πολλούς ξηρούς καρπούς.

Κάλυμνος

Στο νησί της Καλύμνου τα παλαιότερα χρόνια ήταν απόλυτα απαραίτητο όλοι οι κάτοικοι του νησιού να παρευρίσκονται στη λειτουργία των Χριστουγέννων. Υπάλληλος της Δημαρχίας που άναβε τα φαναράκια στους δρόμους, έπρεπε να κτυπήσει όλες τις πόρτες των σπιτιών και να ξυπνήσει όλους τους νησιώτες για να πάνε στην εκκλησία.

Το παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο τραπέζι στην Κάλυμνο περιέχει κόκορα ή χοιρινό με πράσο ή την καθιερωμένη πλέον σ’ όλη την Ελλάδα γεμιστή γαλοπούλα. Το πρωί των Χριστουγέννων όταν επιστρέφουν από την εκκλησία πίνουν το ζωμό από τον πετεινό ή τρώνε σούπα που γίνεται με το ζωμό αυτό.

Σύμη

Από τις 15 Νοεμβρίου που ξεκινά το σαρανταήμερο της νηστείας για τα Χριστούγεννα οι Συμιακές άρχιζαν να ετοιμάζουν τα σπίτια τους για τις γιορτές. Καθάριζαν το εσωτερικό των σπιτιών τους, τους φούρνους που είχαν στην αυλή και τη γειτονιά για να είναι καθαρά ώστε να ψήσουν τα κουλούρια και τα γλυκά και για να είναι κάτασπρα και πεντακάθαρα τα σοκάκια και τα σκαλοπάτια.

Την ημέρα που εορτάζει ο Άγιος Σπυρίδωνας (12 Δεκεμβρίου) έφτιαχναν τους κουραμπιέδες με αλισίβα(στάχτη) και αμύγδαλα, πουγκιά γεμιστά με σουσάμι, «πανιεράκια» (με γέμιση από καρύδια, τα οποία μοιάζουν με μικρές ατομικές τάρτες), μπακλαβά, «κοπεγχάγη», «σβίγγους» και πάστες. Όλα αυτά τα γλυκίσματα προορίζονταν για το καλάθι που ετοίμαζαν για την πεθερά, για το καθιερωμένο «πεσκέσι» (δώρο στην πεθερά ως ένδειξη τιμής και εκτίμησης προς το πρόσωπό της), όπως αναφέρει η λαογράφος Ειρήνη Σεμερτζάκη. Το καλάθι αυτό κάθε αρραβωνιασμένη και παντρεμένη γυναίκα το ετοίμαζε με φροντίδα και το συνόδευε στο σπίτι της πεθεράς της. Εκτός από τα γλυκά, που ήταν όμορφα τακτοποιημένα και διακοσμημένα με ένα κεντητό μαντήλι, σε ένα μεγαλύτερο καλάθι τοποθετούσαν κρέας και άλλα φαγώσιμα.

Κως

Οι γιορτές απ’ τα Χριστούγεννα ίσαμε των Φώτων ονομάζονται «δωδεκάμερα». Την παραμονή των Χριστουγέννων στα χωριά της Κω ζύμωναν σιταρένιο αλεύρι κι έπλαθαν τα «κουλούρια», τις «κουλούρες» (γιορτινά ψωμιά), τα «ξύσματα» (ψωμιά σιταρένια, ζυμωμένα με ξυσμένη μυζήθρα και μυρωδικά) καθώς και τα «αφρένα» ή «εφτάζυμα» (αρωματισμένα ψωμιά, που το προζύμι τους γίνεται με τον αφρό βρασμένων ρεβιθιών και φύλλων δάφνης). Όλα αυτά τα «Χριστόψωμα», όπως αναφέρει ο συγγραφέας Βασίλης Χατζηβασιλείου, τα άλειφαν με κρόκο αυγού και τα πλούμιζαν με το χτένι. Ανήμερα τα Χριστούγεννα στα χωριά της Κω, νέοι και γέροι, γυρίζουν παρέες κι επισκέπτονται όλα τα σπίτια του χωριού, για να πουν τα κάλαντα και να ευχηθούν «τ’ αποχρόνου». Το κέρασμα στις επισκέψεις αυτές, εκτός απ’ τα γλυκίσματα (κουραμπιέδες και μελομακάρονα) είναι το μαύρο κώτικο κρασί και μεζέδες. Τη γαλοπούλα ή το «πασκάτικο», δηλ. το γουρουνόπουλο, συνήθιζαν να τα σφάζουν, σύμφωνα με το έθιμο, την παραμονή της μεγάλης γιορτής. Λεγόταν πασκάτικο, γιατί τα Χριστούγεννα οι αγρότες της Κω ήθελαν να τα ονομάζουν Πάσχα (επειδή έτρωγαν το κρέας μετά από σαράντα μέρες νηστείας) ξεχωρίζοντάς τα απ’ τη Λαμπρή, την ημέρα εορτασμού της Ανάστασης του Χριστού.

Οι σαρμουσάδες είναι ένα παραδοσιακό γλυκό της Κεφάλου της Κω, παρόμοιο με τον μπακλαβά. Γίνεται με χειροποίητο φύλλο, και σουσάμι, από όπου και πήρε το όνομά του (μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης αμύγδαλα και καρύδια), καρυκεύματα (κανέλα, γαρύφαλλα) και το τυλίγουν σε ρολό και αφού το τηγανίσουν το περιχύνουν με σιρόπι από μέλι.

Αστυπάλαια

Στην Αστυπάλαια, τα Χριστούγεννα, υπήρχε το έθιμο να κρεμούν το κατωσάγωνο ενός χοίρου στη καπνοδόχο του τζακιού για να γλιτώσουν από τους καλικάντζαρους.

Την παραμονή επίσης των Χριστουγέννων, οι νοικοκυρές της Αστυπάλαιας, ζυμώνουν το " χριστόψωμο" με ένα καρύδι στη μέση για καλή τύχη.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ