02/03/2020

Καθαρά Δευτέρα στον Πόντο

/ Ιστορία - Εθνικά Θέματα

Η Καθαρά Δευτέρα στον Πόντο δεν θύμιζε σε τίποτα την ημέρα χαράς και γλεντιού που βιώνουμε σήμερα. Τη μέρα αυτήν όλες οι νοικοκυρές έκαναν γενική καθαριότητα και προετοιμάζονταν για την περίοδο της Σαρακοστής που ακολουθούσε.

Ανήμερα την Καθαρά Δευτέρα στον Πόντο οι πιστοί πήγαιναν στην εκκλησία, κοινωνούσαν, έπαιρναν αντίδωρο, και από κει και πέρα ξεκινούσε η περίοδος της νηστείας της Σαρακοστής.

Σαχτοδευτέρα την έλεγαν οι Πόντιοι, γιατί οι νοικοκυρές έβραζαν σε ένα καζάνι νερό με στάχτη (αλισίβα) για να πλύνουν καλά και να γυαλίσουν όλα τα μεταλλικά και ξύλινα σκεύη. Ύστερα τα έξυναν με αιχμηρά εργαλεία για να εξαφανιστεί κάθε ίχνος λίπους που ενδεχομένως είχε εισχωρήσει στο ξύλο, κι αυτό για να μην αναμιχθούν τα φαγητά της νηστείας με τα υπολείμματα προηγούμενων ζωικών τροφών. Αφού καθάριζαν όλα τα μαγειρικά σκεύη σειρά έπαιρνε το σπιτικό τους, ώστε να είναι καθαρό για την έναρξη της νηστείας της μεγάλης Σαρακοστής.

Η νηστεία είχε ιδιαίτερη σημασία στη ζωή των Ποντίων. Λαογραφικά βιβλία

αναφέρουν ότι όποιος δεν νήστευε χαρακτηριζόταν ως ασεβής προς τη θρησκεία. Ακόμη και τα μικρά παιδιά συμμορφώνονταν και ακολουθούσαν πιστά την νηστεία των 40 ημερών μέχρι το Πάσχα, με τις μητέρες τους να κατασκευάζουν αυτοσχέδια παιχνίδια εκφοβισμού ώστε να μην παραστρατήσουν. Ο κουκαράς ήταν ένα από αυτά.

Κατά το έθιμο, επίσης, «σφράγιζαν» το στόμα τους για την περίοδο της νηστείας τρώγοντας ένα αυγό, και με τα κόκκινα αυγά το Μεγάλο Σάββατο ολοκληρωνόταν η νηστεία:

«Με τ’ ωβόν εβούλωσά το, με τ’ ωβόν θ’ ανοίγ’ ατο.»

Το «Θοδώρισμαν»
Σύμφωνα με άρθρο του Γ. Βαφειάδη στην Ποντιακή Εστία (1954), την Καθαροδευτέρα άρχιζε το «Θοδώρισμαν»: Για τρεις ημέρες οι περισσότερες ηλικιωμένες, αλλά και αρκετές νέες, δεν έτρωγαν, ούτε έπιναν νερό. Το πρωί της Τετάρτης πήγαιναν να πάρουν αντίδωρο, και όταν επέστρεφαν σπίτι τις περίμενε ένα πλούσιο γεύμα με νηστίσιμα φαγητά, στο οποίο υπήρχαν απαραιτήτως τσιριχτά, αν και την Τετάρτη επιτρεπόταν και το λάδι.

Πηγή: pontos-news.gr