31/12/2020

Έθιμα της Πρωτοχρονιάς

/ Παράδοση

Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς πολλές ήταν οι ετοιμασίες για τις νοικοκυρές, και ορισμένα έθιμα διατηρούνται **σε καμποχώρια των Τρικάλων και της Καρδίτσας** έως και σήμερα αναφέρει ο αείμνηστος εκπαιδευτικός Ζήσης Τζιαμούρτας, στα βιβλία του, και εξηγεί:

«Αργά τα μεσάνυχτα πήγαιναν στη βρύση και την άλειφαν με λίπα, ρίχνοντας νομίσματα, λίγο καλαμπόκι και στάρι. Οι νοικοκυρές σηκώνονταν τα χαράματα για να ζυμώσουν και να ψήσουν τη βασιλοκλούρα, που ήταν μια μπουγάτσια από σιταρένιο αλεύρι και πάνω είχε κεντήματα με το ψαλίδι, λουλούδια και σταυρούς. Μέσα σε αυτήν έβαζαν το φλουρί, ένα κλωναράκι κορομηλιάς, ένα σπυρί σιτάρι και λίγες τρίχες από την αγελάδα, σύμβολα ασφαλώς, εξηγεί ο εκπαιδευτικός, που κρύβουν ζωτική δύναμη, που είναι αναγκαία, για να εξασφαλιστεί η αφθονία και η ευημερία. Σαν ξημέρωνε έπαιρνε όλη η φαμίλια τον δρόμο για την εκκλησία με τα γιορτινά τους ρούχα».

Για να προσθέσει:

«Μεγάλος άγιος στις συνειδήσεις των Καραγκούνηδων ο Βασίλειος. Στο τέλος της Θείας Λειτουργίας, γυναίκες, άλλες μέσα στην εκκλησία και άλλες έξω μοίραζαν

στους ενορίτες τεμάχια βασιλοκλούρας και πεντακάθαρο τυρί σαν την ψυχή του Άι-Βασίλη, που θα ήταν όλη τη χρονιά βοηθός τους και θα έφερνε ευτυχία στα σπίτια τους. Οι γριές αυτή τη μέρα άνοιγαν τα ανατολικά παράθυρα των σπιτιών τους, για να μπει ο καινούργιος χρόνος. Για να είναι δε γερά τα ζώα και τα πρόβατα ο νοικοκύρης έπαιρνε τη βασιλοκλούρα, που έφτιαχνε για αυτά και πήγαινε στο μαντρί, όπου με τον τσομπάνη έσπαζε την κλούρα, όπως επισημαίνει ο εκπαιδευτικός, στην πλάτη του κριαριού ή προβατίνας και έδινε μικρά τεμάχια για το καλό στα πρόβατα και τα έτρωγαν. Το ίδιο έκανε και στον στάβλο των ζώων, όπου έσπαζε στη ράχη της αγελάδας την κλούρα, και έδινε ένα κομμάτι στην αγελάδα και τα άλλα ζώα να το φάνε. Το μεσημέρι καθισμένοι όλοι στην ψάθα γύρω από το σοφρά περίμεναν με μεγάλη αγωνία και λαχτάρα την βασιλοκλούρα. Σαν την έβαζε η νοικοκυρά πάνω στην τάβλα ο σπιτονοικοκύρης την έκοβε σε ίσια κομμάτια. Ένα για το Χριστό και τα υπόλοιπα για τα μέλη της οικογένειας. Ο καθένας έπαιρνε από ένα κομμάτι. Όποιος πετύχαινε τις τρίχες της αγελάδας θα έφτιαχνε πολλά ζώα, όποιος το κλωναράκι της κορομηλιάς θα είχε πολλά αμπέλια και δένδρα και όποιος το σπυρί θα ήταν καλός και ευτυχισμένος γεωργός με άφθονους καρπούς. Αν πετύχαινε το φλουρί, θα ήταν όλο το χρόνο ευτυχισμένος. Στην τάβλα τοποθετούσαν και ένα κουτάλι και πιρούνι για αυτόν που ήταν στα ξένα ή στρατιώτης».

Παραδοσιακή συνταγή βασιλόπιτας για την περιοχή δίνει ειδική έκδοση της Περιφερειακής Ενότητας Τρικάλων.

Κρεατόπιτα – Βασιλόπιτα (Αργιθέα) Υλικά : 15 φύλλα για πίτα Γέμιση: 1 κιλό χοιρινό κρέας σε μικρά κομμάτια, 1 φλυτζ. τσαγιού γλυκό τραχανά, 1 κομμάτι τυρί φέτα (περίπου 200 γρ.), λάδι, αλάτι, πιπέρι, βούτυρο ή λίπα Εκτέλεση: Βράζουμε καλά τα κομμάτια κρέατος σε λίγο νερό με αλάτι και πιπέρι. Μόλις το κρέας βράσει και σωθεί το νερό, προσθέτουμε λάδι και τσιγαρίζουμε προσθέτοντας λίγο αλάτι και πιπέρι και στη συνέχεια τον τραχανά. Λίγο πριν ολοκληρωθεί το τσιγάρισμα προσθέτουμε τη φέτα. Σε ένα ταψί αλείφουμε λάδι ή βούτυρο ή λίπα. «Στρώνουμε» τρία φύλλα βουτυρωμένα και συνεχίζουμε εναλλάξ με γέμιση και φύλλο. «Κλείνουμε» την πίτα με δύο φύλλα. Ψήνουμε στους 180ο C για 1 ώρα ανάλογα με το φούρνο». Η συγκεκριμένη παρασκευή αποτελούσε και την παραδοσιακή βασιλόπιτα της Αργιθέας. Ανάμεσα στα φύλλα της πίτας τοποθετούσαν ένα νόμισμα, άχυρο, πουρνάρι, τριφύλλι και ρίγανη. Με αυτό τον τρόπο αναδεικνύονταν ο «τυχερός» της χρονιάς και ταυτόχρονα γινόταν ο καταμερισμός των εργασιών για το νέο έτος. Σε όποιου τύχαινε το κομμάτι με το άχυρο, θα αναλάμβανε τα μουλάρια, το πουρνάρι, τα κατσίκια, το τριφύλλι, τα πρόβατα και τη ρίγανη, τα μελίσσια.

Τα έθιμα της Ηπείρου

Τα έθιμα της Πρωτοχρονιάς στην Ήπειρο, είναι άμεσα συνδεδεμένα με την ιστορία και τον πολιτισμό του τόπου. Στηρίζονται σε παραδόσεις μιας κτηνοτροφικής περιοχής, όπου η 1η μέρα της κάθε νέας χρονιάς, είχε έναν ιδιαίτερο συμβολισμό. Μέχρι σήμερα πολλές οικογένειες, ειδικά στα χωριά τηρούν ευλαβικά την παράδοση, για «το καλό ποδαρικό» και την «καλή τύχη» στο σπίτι, τα κοπάδια και τη σοδιά.

Η Βασιλόπιτα στην Ήπειρο δεν ήταν γλυκιά. Ήταν μια πίτα με ζυμωτά φύλλα, κυρίως με τυρί. Από την παραμονή, οι νοικοκυρές ζύμωναν τα φύλλα και τα έψηναν στη γάστρα, για να είναι έτοιμα το πρωί του καινούργιου χρόνου, ώστε να ετοιμάσουν τη βασιλόπιτα.

Στο Πωγώνι, σε κάθε σπίτι ψήνονταν τρεις πίτες. Τις έλεγαν «βασιλοκουλούρες» του Αη-Βασιλιού. Η μεγαλύτερη ήταν για την οικογένεια, και δύο μικρότερες, για τον τσομπάνη και τον γελαδάρη.

Την ώρα που οι νοικοκυρές ζύμωναν τα φύλλα στο σπίτι, οι άνδρες στα καφενεία των χωριών, «για το καλό του χρόνου», έπαιζαν με λίγα χρήματα «τριάντα ένα».

Και στην Κόνιτσα, οι νοικοκυρές την ημέρα της Πρωτοχρονιάς έφτιαχναν τη Βασιλόπιτα με τα φύλλα που είχαν ετοιμάσει από την προηγούμενη μέρα, για να «στολίσει» το γιορτινό τραπέζι.

Σε ορισμένα χωριά, όπως το Κεράσοβο έκτος από το φλουρί, έβαζαν το κέντρο της πίτας ένα σταυρό, που συμβόλιζε τον Χριστό. Όποιος το έβρισκε, θα είχε τύχη και ευλογία τη νέα χρόνια. Επίσης, για καλή σοδειά έβαζαν ένα στάχυ, ενώ για το τσίπουρο και το κρασί ένα μικρό κομμάτι κληματόβεργας.

Στο τζάκι, το βράδυ της παραμονής, έβαζαν πολλά και μεγάλα κούτσουρα, ώστε να καίει μέχρι το πρωί. Αν η φωτιά έσβηνε μια τέτοια νύχτα, δεν ήταν καλό σημάδι.

Το «ποδαρικό» στο σπίτι, αλλά και ο πρώτος άνθρωπος που θα συναντήσουν, έχει ακόμη και σήμερα μεγάλη σημασία για το «γούρι» της νέας χρονιάς.

Άλλοτε στα χωριά, πήγαιναν να ταΐσουν τα ζώα με άχυρο, κρεμούσαν στα γιδοπρόβατα ένα κλαδάκι και πήγαιναν στην εκκλησία.

Το έθιμο με το σπάσιμο του ροδιού

Για να είναι ευλογημένος ο νέος χρόνος, όλη η οικογένεια πηγαίνει στην εκκλησία το πρωί της Πρωτοχρονιάς. Ο νοικοκύρης έχει μαζί του ένα ρόδι. Μόλις επιστρέψουν από τη Θεία Λειτουργία το σπάει στην πόρτα του σπιτιού. Σύμφωνα με το έθιμο, μπαίνει μέσα στο σπίτι με το δεξί πόδι, σπάει το ρόδι πίσω από την εξώπορτα και λέει, «με υγεία, ευτυχία και χαρά το νέο έτος κι όσες ρώγες έχει το ρόδι, τόσες λίρες να έχει η τσέπη μας όλη τη χρονιά».

Η βασιλόπιτα της Αγιάσου

«Η βασιλόπιτα της Αγιάσου είναι μια πολύ πρωτότυπη πίτα σε τέλεια αναλογία αλμυρού – γλυκού με πολύ όμορφη ιστορία» η ζαχαροπλάστης από την Αγιάσο Δήμητρα Σουσαμλή ξεναγώντας μας στο μοναδικό σήμα κατατεθέν της πρωτοχρονιάς στην ορεινή Αγιάσο της Λέσβου. Σε ένα από τα πιο αξιόλογα διατροφικά επιτεύγματα της Αγιάσου με καταγωγή που μπορεί να αναζητηθεί στη Μικρά Ασία.

Η Αγιασώτικια βασιλόπιττα είναι ένα γλυκό με 50 χειροποίητα φύλλα φτιαγμένα από βρασμένο γλυκάνισο, πορτοκάλι και λάδι. Ανάμεσα τους ξερή Αγιασώτικη μυτζήθρα με ζάχαρη και 15 γλυκά μυρωδικά. Πιπερόριζα, κακουλές, κανέλα, γαρύφαλλο και πολλά άλλα. «Αφού απλώσουμε το ανοιγμένο φύλλο, προσθέτουμε πάνω του ένα μείγμα ξερής μυζήθρας τριμμένης, ζάχαρης και δεκατριών μυρωδικών» μας λέει η κ. Σουσαμλή αναφερόμενη στη διαδικασία που επαναλαμβάνεται 50 φορές!

Χρειάζεται τουλάχιστον τρεις ώρες προετοιμασίας και πέντε με οχτώ ώρες ψησίματος.

Στο παρελθόν καταναλωνόταν και στην περίοδο μετά τις γιορτές και ιδίως κατά το μάζεμα της ελιάς εξαιτίας της υψηλής θερμιδικής αξίας της και της δυνατότητας να διατηρηθεί για μεγάλα διαστήματα χωρίς ψύξη.

Τα έθιμα στα Δωδεκάνησα

Τηρώντας τις παραδόσεις και τα έθιμα, γιορτάζεται η Πρωτοχρονιά σε όλα τα νησιά της Δωδεκανήσου. Σε κάθε νησί όμως και κάθε χωριό, ισχύουν διαφορετικά ήθη και έθιμα, αρκετά εκ των οποίων διατηρούνται αναλλοίωτα έως και σήμερα.

Ένα από αυτά είναι το έθιμο της «μπουλουστρίνας». Τα μικρά παιδιά, την πρώτη μέρα του χρόνου, επισκέπτονται τους συγγενείς και παίρνουν από αυτούς χρηματικό ποσό.

Σε χωριά της Ρόδου, αλλά και σε πολλά νησιά τηρούν το έθιμο να αφήνουν αποβραδίς κοντά στο εικονοστάσι ένα ποτήρι νερό κι ένα πιάτο με τρία κομμάτια μπακλαβά. Αφήνουν επίσης κομμάτια εφτάζυμου ή βασιλόπιτας, το ένα του Χριστού, το άλλο του Άη Βασίλη και το τρίτο του φτωχού.

Σε όλα τα νησιά προσέχουν πολύ το «ποδαρικό».

Δίνουν σημασία στο ποιός θα πατήσει πρώτος το δεξί του πόδι στο κατώφλι του σπιτιού, για να φέρει «γούρι» στη νέα χρονιά.

Στην Κάλυμνο παραδοσιακά γλυκά αποτελούν οι κουραμπιέδες, τα μελομακάρονα, φοινίκια όπως λέγονται στο νησί.

Το κόψιμο της βασιλόπιτας γίνεται με την αλλαγή του χρόνου.

Στη Σύμη

Οι Συμιακιές νοικοκυρές την παραμονή της Πρωτοχρονιάς ετοίμαζαν το φαγητό και έστρωναν το τραπέζι με το καλό τους το σερβίτσιο και τα κεντητά τραπεζομάντηλα της προίκας τους. Το φαγητό ήταν σούπα από αρνάκι ή κατσικάκι. Μετά την εκκλησία και ειδικά με το που χτυπούσαν οι καμπάνες (στις 3 π.μ.) πήγαιναν να ανάψουν τα καντήλια στις εκκλησίες και στα εξωκκλήσια που δεν λειτουργούσαν και παρέμεναν κλειστά.

Παλιά δεν έφτιαχναν βασιλόπιτα. Αντ’ αυτού παρασκεύαζαν το παραδοσιακό συμιακό γλύκισμα, τα ακούμια. Αποβραδίς, λοιπόν, τα ζύμωναν και την αυγή τα τηγάνιζαν. Όλη η Σύμη μοσχοβολούσε! Έριχναν άχνη ζάχαρη, κανέλα και μέλι. Τα στόλιζαν σε ένα μεγάλο πιάτο («σουπιέρα») και κρατούσαν τόσο για την οικογένεια όσο και για την πεθερά τους. Μέσα σε ένα από τα ακούμια έβαζαν μια λίρα χρυσή ή ένα «ναπολεόντειο» ή ένα «κωνσταντινάτο» ή μια «κοσμάρα» («το φλουρί»). Το τι θα έβαζαν εξαρτιόταν από την οικονομική κατάσταση της κάθε οικογένειας (από το «πουγγί» της).

Παραμονή της Πρωτοχρονιάς, επίσης, πήγαιναν στο «Βρυσί» για να πάρουν νερό από την πηγή για το καλό του σπιτιού. Ξημερώματα της Πρωτοχρονιάς έπαιρναν την εικόνα της Παναγίας από το εικονοστάσι και με αναμμένο το κερί κατέβαιναν από το ανώι του σπιτιού και πήγαιναν στο κατώι. Το έκαναν αυτό για να κάνει,

λέει, ποδαρικό η Παναγία.

Τη νύχτα της Πρωτοχρονιάς χτυπούσε το κανόνι. Το κανονάκι από την Παναγιά του Κάστρου. Χτυπούσε στις «μεγάλες» μέρες. Σήμερα δεν υπάρχει. Κατά τη διάρκεια του Β’ Παγκοσμίου Πολέμου εξαφανίστηκε.

Αντάλλασσαν ευχές και ο νονός («τατάς») και η νονά («ναννά») έδιναν λεφτά ή ρούχα ή παιχνίδια στα βαφτιστικά τους («έκαναν την μπουλιστρίνα»). Λόγω του ότι δεν μπορούσαν όλοι να κάνουν δώρο παιχνίδια, κάποιες νονές έπαιρναν τα κουκουνάρια από τα κυπαρίσσια και τα έντυναν με το χρυσό χαρτί από τα πακέτα των τσιγάρων.

Στην Κω

Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νέοι της Κω κρατώντας μεγάλα ομοιώματα εκκλησιάς ή καραβιού, κατάλληλα στολισμένα και φωτισμένα, ψάλλουν εκτός από τα γνωστά στο πανελλήνιο κάλαντα: «Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά ψιλή μου δεντρολιβανιά…» και τα ακόλουθα κώτικα κάλαντα:

Εις αυτό το Νέον Έτος Βασιλείου εορτή,

ήρθα να σας χαιρετήσω με την πρέπουσα ευχή.

Εύχομαι, λοιπόν, να ζείτε πολλούς χρόνους ευτυχείς,

τον Βασίλειο τον Μέγα να ‘χετε συνδρομητή.

Κι όσους έχετε στα ξένα να δεχθείτε με καλό,

με υγεία κι ευτυχία τον Θεό παρακαλώ.

Κ’ εις έτη πολλά κι ένα κομμάτι μπακλαβά!

Την Πρωτοχρονιά όλες οικογένειες της Κω συνηθίζουν να φτιάχνουν τον «μπακλαβά» από φύλλα ζύμης που ανοίγουν με το «πιτθαριόξυλο» και τα απλώνουν στο ταψί με σησάμι καβουρδισμένο και καρύδι ή αμύγδαλο.

Οι οικογένειες, που έχουν κορίτσια αρραβωνιασμένα και τα πλουσιόσπιτα κάνουν δυο ταψιά μπακλαβά, τον «καλό» δηλαδή το μεγάλο ταψί και τον «κέλη» δηλαδή το παρακατινό μικρό ταψί, για να φαγωθεί την παραμονή της Πρωτοχρονιάς.

Τον καλό θα τον χαλάσει, θα πάρει, δηλαδή, το πρώτο κομμάτι από το ταψί, που βάζουν μπροστά του, ο γαμπρός ή παλαιότερα ο παπάς, που έβγαινε στα χωριά και αγίαζε για το καλό του χρόνου.

Στο νησί της Λέρου μόλις γυρίσει ο χρόνος ένας που βρίσκεται έξω από το σπίτι έρχεται κρατώντας ένα δοχείο με νερό και μια πέτρα. Είναι το ποδαρικό του σπιτιού.

Με το νερό ραντίζουν στα τέσσερα καντούνια (γωνιές) μέσα στο σπίτι μέχρι να ‘ρθει τον επόμενο χρόνο η καινούργια πέτρα και εύχονταν «όπως η πέτρα είναι γερή έτσι να ναι και η υγειά σας όλο το χρόνο». Ο αρχηγός της οικογένειας σπάει το ρόδι.

Μπαίνει τρία βήματα μέσα και λέει: «ένα, δύο, τρία μέσα τα καλά.» κάνει τρία βήματα πίσω και λέει «ένα, δύο, τρία έξω τα κακά». Σπάει μετά το ρόδι σε μια γωνιά της πόρτας και αφήνει σαράντα κούνια μέσα στο σπίτι για σαράντα ημέρες. Πολλές φορές το νερό το φέρνουν το πρωί της Πρωτοχρονιάς. Σηκώνονται πολύ πρωί πριν βγει ο ήλιος και το νερό το λένε αμίλητο, γιατί καθώς το φέρνουν δεν μιλάνε καθόλου. Ρίχνουν στις τέσσερις γωνιές του σπιτιού νερό και λένε «όπως τρέχει το αθάνατο νερό έτσι να τρέχουν και τα καλά και τα πλούτη στο σπίτι». Όταν γυρίσει ο χρόνος κόβουν τη βασιλόπιτα. Αυτού που θα του τύχει το φλουρί θεωρείται τυχερός και το φυλάει. Το πρωί της Πρωτοχρονιάς στη Λέρο σφάζανε έναν μαύρο πετεινό που τον φυλάγανε όλο το χρόνο για αυτή την ημέρα. Έπρεπε να είναι οπωσδήποτε μαύρος. Γυρίζανε ανατολικά το κεφάλι του, τον σφάζανε και τον κάνανε σούπα.

Πηγή: ΑΠΕ – ΜΠΕ