09/03/2021

Κυριακή της Τυρινής: διατροφικά ήθη και έθιμα απ’ όλη την Ελλάδα

/ Παράδοση

Η Κυριακή της Τυρινής ξεκινούσε με τον καθιερωμένο εκκλησιασμό. Αμέσως μετά οι χριστιανοί μαζευόντουσαν στα σπίτια είτε κατά οικογένειες, είτε κατά γειτονιές και πριν ξεκινήσουν το κυριακάτικο τραπέζι ζητούσαν συγχώρεση από τους γηραιότερους και αλλήλοσυγχωρούνταν ώστε να αρχίσουν τον αγώνα της Μεγάλης Τεσσαρακοστής με καθαρή καρδιά και ήσυχη συνείδηση.

Το κατεξοχήν παραδοσιακό φαγητό της τελευταίας αποκριάς είναι τα μακαρόνια ή μακαρούνες όπως λέγονται σε διάφορα μέρη της Ελλάδας.

Στην Αρκαδία υπάρχει η παράδοση να τρώγεται το τυροζούμι, ένα βραστό με άγρια χόρτα και κομμάτια μυζήθρας. Σερβίρεται ως πρώτο πιάτο, ενώ το κυρίως πιάτο είναι μακαρόνια με πολύ τυρί.

Στην Μήλο και την Τζιά το βραδινό γεύμα πρέπει να τελειώσει με αυγά βρασμένα ή ψημένα στο τζάκι. Ο συμβολισμός είναι ότι το στόμα του Χριστιανού σφραγίζεται με αυγό και ανοίγει και πάλι με το αυγό του Πάσχα.

Στις Κυκλάδες η Κυριακή της Τυρινής ονομάζεται και "Τρανή αποκριά" και χαρακτηριστικό της είναι και εδώ οι συνεστιάσεις. Και στις Κυκλάδες τα μακαρόνια πρωταγωνιστούν στα τραπέζια, που συνήθως σερβίρονται σκέτα με αρκετό ντόπιο τυρί.

Στη Χαλκιδική ετοιμάζονται γαλατόπιτες και εις μνήμην των Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων μοιράζονται σε σαράντα σπίτια ή ανθρώπους που έχουν ανάγκη, μαζί με λάδι και κρασί. Η ρήση λέει "40 φάε, 40 πιες, 40 ρίξε μες στη γη, 40 δώσε για την ψυχή". Αμέσως μετά την προσφορά της πίτας, του λαδιού και του κρασιού, φυτεύονται από κάθε σπίτι σαράντα σπόροι και αμέσως μετά οι νοικοκύρηδες επισκέπτονται σαράντα εκκλησίες ή φιλανθρωπικά ιδρύματα προκειμένου να βοηθήσουν οικονομικά όσους έχουν ανάγκη.

Στην Κεφαλονιά οι κτηνοτρόφοι προσφέρουν στις νοικοκυρές φρέσκο γάλα από τα κοπάδια τους προκειμένου να φτιάξουν ρυζόγαλα η ρυζάδες, όπως το λένε οι ντόπιοι, που θα μοιραστεί σε όλους τους συγχωριανούς.

Στη Μυτιλήνη φτιάχνονται τα τυρομπίσλοτα με παραδοσιακό λαδοτύρι του νησιού. Αυτά προσφέρονται σε όλους τους επισκέπτες μαζί με κρασί.

Στα Καρδάμυλα οι νοικοκυρές φτιάχνουν χειρίσια μακαρόνια δηλαδή χειροποίητα, τα οποία μαγειρεύονται μέσα σε γάλα και σερβίρονται με σπιτικό τυρί, αλλά και παραδοσιακές τυρόπιτες.

Πηγή: Κέντρο Ερεύνης της ελληνικής λαογραφίας