

## Παραδόσεις του Σαββατοκύριακου της Τυρινής

/ [Παράδοση](#)



Μια εβδομάδα μετά το κοινό Ψυχοσάββατο, το Τριώδιο παραθέτει πλήρη Ακολουθία την ημέρα του Σαββάτου της Τυρινής, κατά την οποία μνημονεύονται όλοι όσοι έζησαν ως μοναχοί και ασκητές και κατόρθωσαν να κερδίσουν την επουράνιο βασιλεία.

Έτσι, οι κατεξοχήν αφιερωμένες στους νεκρούς ημέρες της Αποκριάς είναι τα δύο Σάββατα: της Κρεατινής και της Τυρινής, τα Ψυχοσάββατα. Αυτές τις δύο ημέρες, σε κάθε σπίτι φτιάχνουν κόλλυβα, χυλό και χαλβά ή φαγητά και τα μοιράζουν, για να συγχωρεθούν «τα πεθαμένα τους». Τότε επισκέπτονται τους τάφους των αγαπημένων νεκρών και είναι μεγάλη η πομπή των μαυροφορεμένων γυναικών και κοριτσιών, που κατευθύνονται προς το νεκροταφείο, κρατώντας στα χέρια ένα πιάτο κόλλυβα, στολισμένα με ζάχαρη,

κανέλα, καρύδι, σουσάμι, ρόδι, σταφίδες. Βγαίνουν στους τάφους και τα αποθέτουν, προσφορά στον νεκρό...

Το **Σάββατο της Τυρινής** εβδομάδας οι γυναίκες σε πολλές περιοχές της Ελλάδας έφτιαχναν και φτιάχνουν ακόμα τα **ψυχούδια**: μικρά στρογγυλά ψωμάκια με τη σφραγίδα στη μέση, ένα είδος πρόσφορου. Αυτήν την ημέρα μαζεύονταν τα παιδιά στα νεκροταφεία, έπαιρναν από ένα ψυχούδι και προσεύχονταν. Οι γυναίκες μαζί με τα ψυχούδια έπαιρναν μαζί τους κι ένα σίδηρο σιδερώματος με αναμμένα κάρβουνα, για να ρίξουν μαζί με λιβάνι, επάνω στο μνήμα. Στις ψυχές, προτού φύγουν από το νεκροταφείο, άφηναν μια μπουκιά ψυχούδι μουσκεμένο σε κρασί.



### **Κυριακή της Τυρινής**

Σε μερικούς τόπους, οι προσφορές στους νεκρούς γίνονται και την Κυριακή της Τυροφάγου μετά τον καθιερωμένο εκκλησιασμό. Έτσι, στο Κηπουριό της Δυτικής Μακεδονίας, κάθε οικογένεια φέρνει στην εκκλησία πίτα, σιτάρι, κρασί, τυρί κ.α. και μετά τη λειτουργία πηγαίνουν και τα τοποθετούν πάνω στους τάφους. Ύστερα τα μοιράζουν και τα τρώνε.

### **Διατροφικά έθιμα την Κυριακή της Τυρινής**

Το μεσημέρι το τραπέζι περιελάμβανε το τυροζούμι (αραιή άρμη), βακαλάο πλακί ή ψητό με σκορδαλιά. Συνοδευόταν από γαλόπιτα ξυπόλυτη, γιατί δεν είχε φύλλο. Το βράδυ ετοιμάζαν μακαρόνια με μπόλικη μυζήθρα, που συνοδευόταν από τηγανητό βακαλάο και κρασί.

-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 σιτάκα 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).

Το στόμα πρέπει να σφραγίσει με αυγό πριν αρχίσει η νηστεία και να ξανανοιξει με αυγό -κόκκινο αυτή τη φορά - το Πάσχα.

-Παλιό έθιμο στην Καστοριά είναι το χάσκαρις: ένα αυγό δένεται στο άκρο μίας κλωστής και περνάει γρήγορα από στόμα σε στόμα. Το άτομο που καταφέρνει να το πιάσει θεωρείται νικητής.

**Το Κέντρο Ελληνικής Λαογραφίας αναφέρει χαρακτηριστικά:**

Την Κυριακή της Τυρινής, γνωστή ως «Τρανή Αποκριά», κορυφώνονται οι γιορταστικές εκδηλώσεις, η ευθυμία, οι οικογενειακές και συλλογικές διασκεδάσεις. Σε πολλές περιοχές όταν νυχτώσει ανάβουν φωτιές (φανοί, κλαδαριές, μπουμπούνες, καφαλιές). Συγκεντρώνονται το βράδυ στο σπίτι του γηραιότερου της οικογένειας για να γλεντήσουν και να συγχωρεθούν, γιατί αρχίζει η Μεγάλη Τεσσαρακοστή (Σαρακοστή), μακρά περίοδος νηστείας και προετοιμασίας για το Πάσχα. Τρώνε πίτες και τυροκομικά είδη, καθώς και χειροποίητα μακαρόνια. Παίζουν όλοι μαζί το «χάσκα» με αβγό ή χαλβά:

Η μητέρα παίρνει ένα αβγό βρασμένο σφιχτό, το καθαρίζει και το δένει με ένα νήμα. Το νήμα αυτό το στερεώνει στην άκρη ενός ξύλου μήκους ενός μέτρου περίπου, συνήθως τον πλάστη με τον οποίο έκαναν τα φύλλα για τις πίτες. Μόλις τελειώσει το τραπέζι της Τυρινής παίρνει το ξύλο με το αιωρούμενο αβγό και το περιφέρει μπροστά στο στόμα όλων ως εκκρεμές και όποιος το πιάσει είναι ο

νικητής. Εύχονται «με αβγό το κλείνω, με αβγό να το ανοίξω», εννοείται το Πάσχα με το κόκκινο αβγό. Αλλού, αντί για αβγό χρησιμοποιούν χαλβά.

Στην **Αιτωλοακαρνανία** και συγκεκριμένα στην **Ποταμούλα**, το έθιμο αναβιώνει μέχρι τις μέρες μας. Την Κυριακή της Τυρινής οι οικογένειες μαζεύονται γύρω από το τζάκι όπου γίνεται το ψήσιμο των αυγών.

Σύμφωνα με το έθιμο, με τα αυγά τελείωναν οι Αποκριές και με αυγά άρχιζε το Πάσχα, οπότε οι οικογένειες με τα αυγά στη χόβολη την Κυριακή της Τυρινής θέλουν να καλωσορίσουν την Σαρακοστή και τον ερχομό του Πάσχα.

Έτσι, κάθε χρόνο, οι οικογένειες μαζεύονται γύρω από το τζάκι και τοποθετούν στη χόβολη ένα αυγό για κάθε μέλος της οικογένειας. Τραβούσαν με τη μάσια αρκετή στάχτη ανακατεμένη με λίγα κάρβουνα κι έβαζαν ένα-ένα τ' αυγά στη σειρά για όλα τα μέλη της οικογένειας για να ψηθούν και περιμένουν να δουν ποιανού το αυγό θα «ιδρώσει» πρώτο. Όποιου το αυγό «ίδρωνε» λέγανε ότι είναι «δουλευταράς» ενώ εκείνου που «έσκαγε» σήμαινε ότι «σκάσανε οι εχθροί του από το κακό τους».

Το αυγό είχε το συμβολισμό του. Ήταν το τελευταίο αρτύσιμο έδεσμα που σφράγιζε τη νηστεία, την οποία θα αποσφράγιζε το κόκκινο αυγό της Λαμπρής.

**Το ίδιο έθιμο θυμούνται οι κάτοικοι και στην Βάχλια Γορτυνίας και στα χωριά των Καλαβρύτων.**



Στην **Κέρκυρα**, μόνο, υπάρχει ένα πολύ ιδιαίτερο έθιμο. Την τελευταία Κυριακή της αποκριάς στα χωριά Επίσκεψη, Κληματιά και Νύμφες της περιοχής Όρους της

βόρειας Κέρκυρας συναντάται το μοναδικό έθιμο του «χορού των παπάδων». Μετά το τέλος του εσπερινού ο παπάς βγαίνει στο προαυλίου χώρο της εκκλησίας και ξεκινά τον χορό που γίνεται χωρίς μουσική, αλλά τραγουδώντας. Συμμετέχουν μόνο οι ιερείς και εν συνεχεία οι άντρες δημοτικού σύμβουλοι και οι υπόλοιποι γέροι του χωριού με σειρά ηλικίας. Όταν τελειώσει ο χορός εμφανίζονται οι γυναίκες που με τη συνοδεία παραδοσιακών οργάνων χορεύουν τον Κερκυραϊκό χορό.

Με πληροφορίες από: [pemptousia.gr](http://pemptousia.gr), [iaitoloakarnania.gr](http://iaitoloakarnania.gr), [argiro.gr](http://argiro.gr), [pass2greece.gr](http://pass2greece.gr)