20/04/2022

Με τα πατροπαράδοτα έθιμα θα εορταστεί φέτος το Πάσχα στα Δωδεκάνησα

/ Παράδοση

Με πατροπαράδοτα έθιμα, που κληροδοτούνται από γενιά σε γενιά, πρόκειται να εορταστεί και φέτος το Πάσχα, στα νησιά της Δωδεκανήσου. Τα έθιμα αυτά, διαφέρουν από νησί σε νησί και τηρούνται ευλαβικά από τις περισσότερες οικογένειες. Μια σημαντική διαφορά, σε σχέση με τις περισσότερες περιοχές της χώρας, είναι ότι στα Δωδεκάνησα την ημέρα του Πάσχα δεν περιλαμβάνεται στο μενού ο οβελίας, τα κοκορέτσια και τα συναφή εδέσματα.

Το τραπέζι της Ανάστασης περιλαμβάνει την παραδοσιακή μαγειρίτσα (το βράδυ

του Μεγάλου Σαββάτου μετά το Χριστός Ανέστη) και την Κυριακή μεσημέρι τον «Λαμπριάτη» που είναι αρνί ή κατσίκι στο φούρνο γεμιστό με ρύζι και εντόσθια, που στα χωριά της Ρόδου ονομάζεται «καππαμάς».

Στο νησί της **Καλύμνου** η Ανάσταση είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακή και «εκρηκτική» με αυτοσχέδιους δυναμίτες που ρίχνονται από τα υψώματα του νησιού και που είναι ιδιαίτερα μεγάλης ισχύος και στην κυριολεξία ταρακουνούν το νησί. Το μεγάλο Σαββάτο όλες οι οικογένειες ετοιμάζουν το παραδοσιακό «μουούρι» που είναι γεμιστό αρνί ή κατσίκι που ψήνεται σε πήλινος σκεύος στους φούρνους.

Στη **Σύμη** μπορείτε να ζήσετε το Πάσχα με δύο εντελώς διαφορετικούς τρόπους. Από τη μια ο Γιαλός και το Χωριό διανύουν την πιο έντονη εβδομάδα της χρονιάς, με αλλεπάλληλες φωτοβολίδες και εκρηκτικά που σείουν το νησί σε ανύποπτο χρόνο. Αρκετοί επισκέπτες κάνουν την εμφάνισή τους και μαζί με τους ντόπιους τη Μεγάλη Παρασκευή το μεσημέρι περνούν από όλους τους Επιταφίους του νησιού, που παρά το μικρό του μέγεθος έχει συνολικά επτά(!). Την ίδια στιγμή, στο μεγάλο προσκύνημα του Πανορμίτη η Ανάσταση είναι κατανυκτική.

Η **Αστυπάλαια** τη Μεγάλη Εβδομάδα μυρίζει κανέλα και σαφράν. Τα γαλατοκούλουρα, με κατσικίσιο γάλα, κανέλα και ζάχαρη, και τα κίτρινα κουλούρια, με το χλωρό ανθότυρο και το περίφημο ντόπιο σαφράν, έχουν την τιμητική τους, αλλά ιδιαίτερα είναι και τα λαζαράκια, που είναι ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου. Στο νησί τρώνε επίσης ψάρι με ζαφορά και πιλάφι, φτιάχνουν λαμπρόπιτες (πιτάκια με χλωρή και σαφράν), γιαπράκια και αυγότες (πλεκτή κοτσίδα με κόκκινα αυγά και μαύρο σουσάμι).

Πρωταγωνιστής είναι ο λαμπριανός: το κατσίκι με ρύζι και συκωτάκια που ψήνεται σε πήλινη γάστρα όλη τη νύχτα. Καταναλώνεται μετά την Ανάσταση και τη φαντασμαγορική ανταλλαγή βεγγαλικών μεταξύ των συνοικιών του Γιαλού και του Κάστρου.

Στην **Πάτμο** όλες οι εκδηλώσεις την Μεγάλη Εβδομάδα είναι ξεχωριστές με πιο εντυπωσιακή την τελετή του Νιπτήρα, την Μεγάλη Πέμπτη η οποία αποτελεί αναπαράσταση του Μυστικού Δείπνου με τον ηγούμενο της Μονής να πλένει τα πόδια 12 μοναχών που κάθονται γύρω από την εξέδρα όπως οι μαθητές στον Μυστικό Δείπνο. Για να παρακολουθήσουν την τελετή του Νιπτήρα μεταβαίνουν στο νησί αρκετοί πιστοί από όλες τις περιοχές της χώρας

Στη **Λέρο**, ένα από τα παλαιά έθιμα που υπάρχουν είναι οι κάτοικοι του νησιού, τα ξημερώματα της Μεγάλης Παρασκευής να επισκέπτονται τα νεκροταφεία του νησιού και να φροντίζουν τους τάφους των συγγενών τους ενώ την παραμονή του

Μεγάλου Κανόνα πραγματοποιείται στο νησί το έθιμο των «κλημάτων» όπου οι κάτοικοι υπό τον συντονισμό της εκκλησίας συγκεντρώνουν δεμάτια από κλήματα τα οποία τα καίνε φτιάχνοντας καρβουνάκια για τα θυμιατά.

Στην **Κάρπαθο** τα πασχαλινά έθιμα ξεχωρίζουν στον Όλυμπο, όπου οι κάτοικοι ακολουθούν παραδόσεις πένθους και θρήνου στη διάρκεια της Μεγάλης Εβδομάδας, αλλά και λαμπρού εορτασμού, που κορυφώνεται τη Λαμπρή Τρίτη. Αποχωρίζονται τις παραδοσιακές πολύχρωμες στολές τους μόνο τη Μεγάλη Εβδομάδα, όταν τις αντικαθιστούν με μια «πένθιμη» ενδυμασία. Μετά το συγκινητικό Επιτάφιο της Μεγάλης Παρασκευής, οι γυναίκες ετοιμάζουν το Μεγάλο Σάββατο, το λαμπριάτικο οφτό για την επόμενη μέρα, δηλαδή κατσικάκι ή αρνί με γέμιση, κυρίως από ρύζι.

Τη **Δευτέρα του Πάσχα** οι γυναίκες πηγαίνουν στους φούρνους, για να φουρνίσουν πασχαλινές πίτες με μυζήθρα και μπαχαρικά και στη συνέχεια στο νεκροταφείο για να ασπρίσουν και να στολίσουν με λουλούδια τους τάφους. Οι Ολυμπίτες στολίζουν τη Λαμπρή Τρίτη τις εικόνες της εκκλησίας με χρωματιστές μαντίλες και τις κουβαλάνε στα χέρια, οδεύοντας ξανά προς το νεκροταφείο.

Στην **Κω**, ενώ οι μεγάλοι ασχολούνται με τις πασχαλινές δουλειές και τον εκκλησιασμό, τα παιδιά προετοιμάζονται για την Ανάσταση. Παίρνουν μεγάλα κλειδιά από εκείνα που είχαν οι παλιές κλειδαριές, δένουν με ένα σχοινί το κλειδί με μπαρούτι και βάζουν το καρφί στην τρύπα του κλειδιού, το βράδυ της Ανάστασης το χτυπούν δυνατά στον τοίχο για να εκπυρσοκροτήσει.

Άλλοι κόβουν μακριές λωρίδες χαρτιού, βάζουν στην άκρη της κάθε λωρίδας μπαρούτι και ένα φιτίλι, την τυλίγουν τριγωνικά, ώστε να προεξέχει το φυτίλι που το ανάβουν και από την ώρα που ο παπάς λέει το «Χριστός Ανέστη». Το πρωί του Μ. Σαββάτου, η εκκλησία στρώνεται με μικρά μοβ μυρωμένα λουλούδια του βουνού που λέγονται λαμπρές. Οι νοικοκυρές φτιάχνουν τις λαμπρόπιττες και το γεμιστό αρνί.

Στο νησί της **Κάσου** ξεχωρίζουν από τα φαγητά τα κασιώτικα ντολμαδάκια που αποτελούν τοπική σπεσιαλιτέ, τα οποία παρασκευάζουν κατά χιλιάδες(!) οι γυναίκες του νησιού ενώ από τα πιο χαρακτηριστικά πανηγύρια είναι αυτό του Αϊ Γιώργη στις Χαδιές, την Τρίτη μετά το Πάσχα στο οποίο συμμετέχουν όλοι οι κάτοικοι του νησιού.

Στη **Νίσυρο** τη Μεγάλη Παρασκευή σε όλη τη διάρκεια της περιφοράς του επιταφίου στους δρόμους και τα σοκάκια ψάλλονται τα εγκώμια από νέους και νέες του νησιού. Το Μεγάλο Σάββατο ο κόσμος γεμίζει τους ναούς για να πάρει

μέρος στα «θρονιά», την ώρα δηλαδή που ψάλλεται το «Ανάστα ο Θεός...» και ο ιερέας ραίνει με ροδοπέταλα τους πιστούς, αυτοί με τη σειρά τους χτυπούν τα στασίδια των ναών και παράγεται ένας πολύ δυνατός θόρυβος.

Το μεσημέρι και ύστερα από τις πρώτες κωδωνοκρουσίες μαζεύονται όλοι στην κεντρική πλατεία του Μανδρακιού, την Ηλικιωμένη, όπου γίνεται ο λεγόμενος «πόλεμος», όπως έχει καθιερωθεί να λέγεται τα τελευταία χρόνια με χρήση διαφόρων βεγγαλικών που ετοιμάζουν όλους για τον ερχομό της Ανάστασης. Την Κυριακή του Πάσχα γίνεται η λιτάνευση της εικόνας της Αναστάσεως στους δρόμους του νησιού και καταλήγει στους ναούς που τελείται ο εσπερινός της Αγάπης. Μετά όλοι μαζεύονται οικογενειακά και γιορτάζουν με το καθιερωμένο κατσικάκι, το λεγόμενο «καππαμάς», το οποίο στη Νίσυρο συνηθίζεται να μαγειρεύεται στο φούρνο γεμιστό με ρύζι.

Στην **Όλυμπο Καρπάθου**, η Μεγάλη Παρασκευή συγκλονίζει. Οι γυναίκες αποχωρίζονται τις χρωματιστές φορεσιές τους και μαυροφορεμένες στολίζουν τον Επιτάφιο, καρφιτσώνουν επάνω του φωτογραφίες και μαντινάδες για τους νεκρούς τους και με λυτά μαλλιά, χωρίς τις χαρακτηριστικές μαντίλες, επιδίδονται σε έναν συγκλονιστικό θρήνο. Η περιφορά του Επιταφίου τη νύχτα περιλαμβάνει επίσης μνεία στους νεκρούς κάθε σπιτιού. Σάββατο και Κυριακή, οι λύρες και οι μαντινάδες αναλαμβάνουν να φέρουν τη χαρά μέχρι και την Τρίτη της Λαμπρής, οπότε οι Ολυμπίτες περιφέρουν τις εικόνες τους ξεκινώντας από το νεκροταφείο και μεταφέροντας το μήνυμα της Ανάστασης.

Πηγή ΑΠΕ ΜΠΕ