19/04/2019

Πάσχα στα Δωδεκάνησα

/ Επικαιρότητα

Ιδιαίτερα και ξεχωριστά, με διαφορετικά έθιμα σε κάθε νησί που τηρούνται «ευλαβικά» και μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, εορτάζεται το Πάσχα στα Δωδεκάνησα.

Στη Ρόδο το Σάββατο του Λαζάρου, τα παιδιά γυρίζουν από πόρτα σε πόρτα και τραγουδούν τα κάλαντα του Λαζάρου, συγκεντρώνοντας χρήματα και αυγά για τους ιερείς. Παλαιότερα, κανένας γεωργός δεν πήγαινε στο χωράφι του να εργαστεί, γιατί όπως πίστευαν ό,τι έπιαναν θα μαραινόταν. Επιτρεπόταν μόνο η συγκέντρωση ξερών κλαδιών για το άναμμα των φούρνων τη Μεγάλη Εβδομάδα για το ψήσιμο των κουλουριών. Του Λαζάρου, επίσης, σε όλα τα σπίτια οι νοικοκυρές φτιάχνουν στριφτά κουλουράκια, τα «Λαζαράκια», συμβολίζοντας με τον τρόπο αυτό το σώμα του Λαζάρου που ήταν τυλιγμένο στο σάβανο.

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».
Στην Πάτμο, η Μεγάλη Εβδομάδα αποτελεί μία μοναδική εμπειρία. Το έθιμο που κάνει το Πάσχα στην Πάτμο ξεχωριστό, είναι η τελετή του Νιπτήρα, το πρωί της Μ. Πέμπτης, το οποίο αποτελεί την αναπαράσταση του Μυστικού Δείπνου: ο ηγούμενος, όπως ακριβώς ο Ιησούς, πλένει τα πόδια δώδεκα μοναχών που κάθονται γύρω από τη μεγάλη εξέδρα, όπως οι μαθητές στο Μυστικό Δείπνο. Τη Μεγάλη Παρασκευή γίνεται η αναπαράσταση της Αποκαθήλωσης στη Μονή του Αγίου Ιωάννη και το ίδιο βράδυ όλοι οι επιτάφιοι συναντιούνται στις πλατείες της Σκάλας και της Χώρας. Η Ανάσταση γίνεται επίσης στο μοναστήρι και ανήμερα του Πάσχα, διαβάζεται το Ευαγγέλιο σε επτά γλώσσες.
Εντυπωσιακή είναι η Ανάσταση στο νησί της Καλύμνου, με τους αυτοσχέδιους δυναμίτες που ρίχνονται και οι οποίοι ταρακουνούν στην κυριολεξία το νησί.
Στο νησί της Αστυπάλαιας από τα χαρακτηριστικά του Πάσχα, είναι η παρασκευή των γαλατοκούλουρων με κατσικίσιο γάλα , ζάχαρη, κανέλλα και το περίφημο ντόπιο σαφράν ενώ φτιάχνουν επίσης λαμπρόπιτες που και αυτές περιέχουν σαφράν.
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 ασπρίζσουν 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.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ