25/12/2022

Αναβιώνουν τα έθιμα της Πάφου τα Χριστούγεννα

/ Παράδοση

Με δεκάδες έθιμα, που παντρεύουν τις Χριστιανικές παραδόσεις με τα αρχαία ήθη αλλά και τις σύγχρονες τάσεις, οι κάτοικοι της Πάφου τιμούν μια από τις σημαντικότερες θρησκευτικές γιορτές, ανήμερα των Χριστουγέννων και λίγες ημέρες πριν από την έλευση της νέας χρονιάς.

Τα έθιμα των **Χριστουγέννων** αναβίωσαν και φέτος στην επαρχία **Πάφου**. Από την παραμονή των **Χριστουγέννων** κάθε νοικοκυρά στην κυπριακή ύπαιθρο και στην επαρχία **Πάφου**, που διατηρεί την παράδοση, ζυμώνει κουλούρια και χριστόψωμα για τη γέννηση του Χριστού. Οι νοικοκυρές θυμούνται, όπως ανέφεραν στο ΚΥΠΕ τα παιδιά που πάνε από σπίτι σε σπίτι για να πουν τα κάλαντα. Πολλά από τα έθιμα αυτά μπορεί πλέον να μην γίνονται, ωστόσο η γνώση της παράδοσής μας αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορικής μας συνέχειας.

Η Χρίστα Χριστοφή, Καθηγήτρια Μαγειρικής στην Εσπερινή Σχολή της Τεχνικής Σχολής Έμπας, κάτοικος της κοινότητας Άρμου της επαρχίας **Πάφου**, ανέφερε στο ΚΥΠΕ πως από την παραμονή των **Χριστουγέννων** κάθε νοικοκυρά -στην επαρχία Πάφου κυρίως- ζυμώνει κουλούρια και χριστόψωμα για την γέννηση του Χριστού που λέγονται γεννόπιτες. Ομάδες παιδιών περιέρχονται τα σπίτια και ψάλλουν –

ιδίως στις πόλεις – με την συνοδεία του ήχου ενός μεταλλικού τριγώνου το τραγούδι της γεννήσεως του Θεανθρώπου.

Η επιτυχία, πρόσθεσε, για μια καλή ζύμη κουλουριού είναι το χωριάτικο αλεύρι. Στα υπόλοιπα υλικά, συνέχισε, συμπεριλαμβάνονται το αλάτι, η μαγιά, η ζάχαρη, η μαστίχα και το γλυκάνισο. Κάθε παραμονή των **Χριστουγέννων** η παρασκευή κουλουριών έχει καταστεί θεσμός, είπε χαρακτηριστικά.

Ο πρόεδρος του Κ.Σ. Πάνω Αρόδων, Ματθαίος Στεφάνου, στρέφει τις μνήμες του πίσω και αναφέρεται στο σφάξιμο του χοίρου, ένα έθιμο που τηρείται ευλαβικά από τα παλαιά χρόνια μέχρι σήμερα στις Πάνω Αρόδες. Αρχικά, είπε, οι οικογένειες βάζουν το νερό για να κοχλάσει και ακολούθως όποιας οικογένεια το νερό μέσα στην κατσαρόλα έβραζε πρώτα έσφαζαν τον χοίρο της. Ο ένας κάτοικος βοηθούσε τον άλλο. Στις Πάνω Αρόδες, πρόσθεσε, υπάρχει η **Παναγία η Χρυσοσπηλιώτισσα** (σε μια σπηλιά) που είναι επισκέψιμη και την περίοδο των **Χριστουγέννων** και όχι μόνο κατά την Τρίτη της Λαμπρής όταν γίνεται πανηγύρι.

Ο κ. Στεφάνου σημείωσε πως αυτές τις μέρες οι μικροί γυρίζουν τις γειτονιές του χωριού και λένε τα κάλαντα ενώ το ζύμωμα στους παραδοσιακούς φούρνους έχει την τιμητική του. Θυμήθηκε επίσης τα παλαιά χρόνια όταν ήταν μικροί και έπαιρναν τη φούσκα του χοίρου (δηλαδή την ουρήθρα) για να παίξουν μπάλα, αφού δεν είχαν μπάλες. Ήταν, όπως την περιγράφει, «σφιχτή και δυνατή» και έκανε για το παιχνίδι των πιτσιρικάδων.

Στην **Πάφο** κατά την μέρα των **Χριστουγέννων**, ανέφερε στο ΚΥΠΕ η Χλόη Κασιουλή, σφάζεται προς τιμήν του Χριστού χοίρος, ειδικά θρεμμένος κατά τη διάρκεια της χρονιάς. Επίσης δεν λείπει η παρασκευή λουκάνικων αλλά και της βασιλόπιτας που φτιάχνεται λίγες μέρες αργότερα στη μνήμη του Αγίου Βασιλείου. Κάθε οικογένεια, είπε, ζυμώνει την βασιλόπιτα, μέσα στην οποία τοποθετείται ένα νόμισμα για τον τυχερό της χρονιάς.

Τις μνήμες της έστρεψε πίσω η Άννα Τσέλεπου στα παιδικά της χρόνια με τα παραδοσιακά εδέσματα της **Πάφου** τις μέρες των **Χριστουγέννων** και της Πρωτοχρονιάς, σημειώνοντας πως η **Πάφος** κρατά «με νύχια και με δόντια» την παράδοση μέχρι σήμερα.

Σε δηλώσεις της στο ΚΥΠΕ, η κ. Τσέλεπου αναφέρθηκε στα χειροποίητα λουκάνικα που αποτελούν το απόλυτο Χριστουγεννιάτικο έδεσμα της **Πάφου** και γενικότερα του νησιού μας, αλλά και στο χοιρινό κρέας ψιλοκομμένο μέσα σε «στερκό» κρασί (το γνωστό «μαύρο» από παφίτικους αμπελώνες μαζί με τις "μυρωθκιές" του) για τουλάχιστον τέσσερεις μέρες. Τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται, συνέχισε, είναι η κανέλα, το μαύρο πιπέρι, τα γαρύφαλλα, αρτυσιά (κύμινο), ενώ απαραιτήτως επιβάλλεται κόλιανδρος «κουπανισμένος» και ο μαύρος σχίνος.

Μετά οι νοικοκυρές συνέχιζαν με το πέρασμα στα «αντερούθκια», δηλαδή τα έντερα του χοίρου που καθαρίστηκαν σχολαστικά και παρέμειναν στο ξίδι. Ακολουθούσε το πλύσιμο, ενώ αφού τελείωνε το γέμισμα των εντέρων με το κομματιασμένο κρέας και με κρασί η διαδικασία συνεχιζόταν με άπλωμα στον ήλιο για στέγνωμα. Η κ. Τσέλεπου θυμάται ότι οι νοικοκυρές κυνηγούσαν όλες τις μεριές της αυλής όπου βρίσκεται ο ήλιος την ημέρα για τουλάχιστον πέντε με έξι μέρες. Το δε εντυπωσιακό, όπως αφηγείται, ήταν η φύλαξή τους σε «φίζες» που γέμιζαν με «μίλλαν του χοίρου» και μπορούσαν να διατηρηθούν για μήνες ολόκληρους λόγω έλλειψης ψυγείου.

Η κ. Τσέλεπου αναφέρθηκε και στην παραμονή των **Χριστουγέννων** όταν οι νοικοκυρές στην Κύπρο ζυμώνουν το γνωστό Χριστόψωμο για το τραπέζι. Πρόκειται, είπε, για ένα ιδιαίτερα στολισμένο ψωμί που αναδεικνύει τη «μαστοριά» των γυναικών του τόπου μας.

Όπως αποκάλυψε, το καλά φυλαγμένο προζύμι θα δώσει στο ζύμωμα την τέχνη του φουσκώματος όπως καλά διδάχθηκαν οι μανάδες μας από τις δικές τους μανάδες, συμπλήρωσε. Πρόσθεσε πως οι παραστάσεις που στην κυριολεξία «κεντούν» πάνω στο ζυμωμένο ψωμί είναι μοναδικές. Καθοριστικός παράγοντας στην επιτυχία των παραδοσιακών κατασκευών, ανέφερε, είναι τα προϊόντα της περιοχής.

Τα ψωμιά που προκαλούν εορταστική διάθεση και το σπίτι που γεμίζει μυρωδιές και αρώματα, είναι εικόνες που αποτυπώνονται στη μνήμη μας και μας συντροφεύουν μια ζωή, κατέληξε η Άννα Τσέλεπου

Στο Γουδί της **Πάφου** οι κάτοικοι προετοιμάζονται για ένα στρωμένο τραπέζι και αυτή την ημέρα ανοίγουν την ζαλατίνα, ενώ ο ιερέας πρέπει να πάρει λίγο φαγητό και λίγο κρασί.

Από τις οικογένειες των ορεινών χωριών της **Πάφου** δεν λείπει το αναμμένο τζάκι. Στα σπίτια ανάβουν φωτιές για ζέστη αλλά και για καλό ψήσιμο του κρέατος. Η λάμψη της φωτιάς είναι διάχυτη από τα παράθυρα των σπιτιών των χωριών φωτίζοντας τα σκοτεινά τους δρομάκια τις κρύες νύχτες των **Χριστουγέννων**.

(Πηγή: ΚΥΠΕ)