17/01/2023

Δράμα: Παραδοσιακό «κουρμπάνι» στο Καλαμπάκι – 100 χρόνια ιστορίας

/ Παράδοση

Εκατό χρόνια ιστορίας συμπληρώνει φέτος το «κουρμπάνι», μια παραδοσιακή γιορτή, ένα έθιμο, που έφεραν μαζί τους οι πρόσφυγες από την ανατολική Θράκη και που αναβιώνει κάθε χρόνο στο Καλαμπάκι της Δράμας, ανήμερα της εορτής του Αγίου Αθανασίου, σε μια προσπάθεια των νεότερων να κρατηθούν ζωντανές οι μνήμες του παρελθόντος.

Το **«κουρμπάνι»** αναβιώνει αδιάλειπτα εκατό χρόνια τώρα, καθώς χρονολογείται από το 1922 και ανάγεται στους κατοίκους από το Κρυόνερο της ανατολικής Θράκης. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν στο Καλαμπάκι και σε άλλες περιοχές της ανατολικής Μακεδονίας, δεν ξέχασαν όσα τους ένωναν με τις πατρογονικές εστίες: ήθη, έθιμα, παραδόσεις, γιορτές, τραγούδια, πανηγύρια και γλέντια που δεν αφήνουν το μυαλό να ξεχάσει και τις μνήμες να ξεφτίσουν στο πέρασμα του χρόνου.

Από το 1979, έτος ίδρυσης του Μορφωτικού Πολιτιστικού Συλλόγου Καλαμπακίου, το «κουρμπάνι» αναβιώνει και οργανώνεται με την αποκλειστική ευθύνη, των μελών του συλλόγου ή αλλιώς των «κουρμπανατζήδων», των ανθρώπων δηλαδή, που κάθε χρόνο επιφορτίζονται με την ευθύνη να προσφέρουν την εθελοντική εργασία και το μεράκι τους για την πραγματοποίηση του εθίμου που συγκεντρώνει πλήθος κόσμου.

Φέτος, μετά από δυο χρόνια αναγκαστικής διακοπής λόγω της πανδημίας του κορονοϊού και των ιδιαιτέρων υγειονομικών συνθηκών που επικρατούσαν, οι διοργανωτές της παραδοσιακής εκδήλωσης ετοιμάζονται να υποδεχθούν και να φιλέψουν εκατοντάδες ανθρώπους που θα έρθουν να προσκυνήσουν την εικόνα του Αγίου Αθανασίου και να συμμετέχουν στη γιορτή.

«Νομίζω ότι φέτος γίνεται μια επανεκκίνηση αυτής της μεγάλης γιορτής», τονίζει μιλώντας στο ΑΠΕ – ΜΠΕ η επί είκοσι χρόνια πρόεδρος του Μορφωτικού Πολιτιστικού Συλλόγου Καλαμπακίου **Αθανασία Θεοδωρίδου.** «Είμαστε έτοιμοι να τηρήσουμε την παράδοση και να βιώσουμε για μια ακόμα χρονιά αυτή τη μεγάλη γιορτή. Και λέω να βιώσουμε κι όχι να αναβιώσουμε, γιατί εδώ και εκατό χρόνια το «κουρμπάνι» τελείται αδιάλειπτα και όλοι οι κάτοικοι, από τον μικρότερο μέχρι το μεγαλύτερο, γίνονται συμμέτοχοι αυτής της μεγάλης παραδοσιακής γιορτής, η προετοιμασίας της οποίας ξεκινάει μετά τα Θεοφανία. Συνολικά 600 κιλά κρέας και 300 κιλά πλιγούρι θα μαγειρευτούν για δυο μέρες σχεδόν σε δώδεκα καζάνια για να ετοιμάσουν τα γεύματα που θα διανεμηθούν το μεσημέρι της Τετάρτης» αναφέρει χαρακτηριστικά.

Το ελάφι που έστελνε ο Θεός

Σύμφωνα με την λαϊκή παράδοση, ο Θεός κάθε χρόνο, το ξημέρωμα της γιορτής του Αγίου Αθανασίου, έστελνε στο προαύλιο του ναού των Κρυονεριτών ένα ελάφι, το οποίο αφού ξεκουραζόταν, «θυσιαζόταν» με την ευλογία του ιερέα νωρίς το πρωί της γιορτής από τους «κουρμπανατζήδες», οι οποίοι το μαγείρευαν και στη συνέχεια το μοίραζαν σε όλους τους κατοίκους. Το φαγητό αυτό ονομάστηκε κουρμπάνι που στην τουρκική γλώσσα έχει την έννοια της θυσίας και της προσφοράς.

Μια χρονιά που τα χιόνια ήταν πολλά, το ελάφι άργησε να έρθει και οι «κουρμπανατζήδες» θορυβημένοι από την καθυστέρηση, επέσπευσαν τη θυσία χωρίς να το αφήσουν να ξεκουραστεί, όπως το έθιμο απαιτούσε. Έκτοτε, το ελάφι δεν ξαναφάνηκε ίσως γιατί, όπως πίστευαν οι Κρυονερίτες, ο Θεός θύμωσε μαζί τους επειδή δεν τήρησαν τους κανόνες της θυσίας. Από τότε, στη θέση του

ελαφιού χρησιμοποιούσαν ταύρο ή αγελάδα.

Οι δύσκολες εποχές, γέννησαν τα πανηγύρια

Το «κουρμπάνι» είναι κοινωνία ανθρώπων, επισημαίνει η κ. Θεοδωρίδου, «και σε αυτή την κοινωνία όλοι προσέφεραν κι όλοι ελάμβαναν. Το ίδιο ακριβώς γίνεται μέχρι σήμερα. Όταν βγαίνουμε στο χωριό γυρνάμε σπίτι, σπίτι σε όλους τους κατοίκους, φτωχούς ή πλούσιους, κι ο καθένας δίνει από το πλεόνασμα ή το υστέρημά του. Όταν θα έρθει η ώρα να χτυπήσει η καμπάνα για να διανεμηθεί το κουρμπάνι τότε, όποιος προσέφερε έχει δικαίωμα να λάβει. Αυτό είναι κοινωνία ανθρώπων κι αυτό είναι το πιο διαχρονικό μήνυμα. Οι δύσκολες εποχές, γέννησαν τα πανηγύρια τα οποία κρατήθηκαν μέχρι σήμερα. Τα πανηγύρια ήταν για τις δύσκολες μέρες όχι για τις καλές. Για το λόγο αυτό συνεχίζουμε να αναβιώνουμε το έθιμο, για να φέρουμε τον κόσμο πιο κοντά».

Κάθε χρόνο με την επιμέλεια και τη συμμετοχή του Πολιτιστικού Συλλόγου συγκροτείται επιτροπή κουρμπανιού. Οι «κουρμπανατζήδες» και τα μέλη του συλλόγου συγκεντρώνουν απ’ όλους τους κατοίκους προσφορές σε σιτάρι, καλαμπόκι ή χρήματα.

Νωρίς το πρωί, συγκεντρώνονται όλοι οι εθελοντές κάθε ηλικίας και ξεκινούν πεζοί, ή με αυτοκίνητα να τους συνοδεύουν για να φορτώνουν τις προσφορές σε καλαμπόκι. Με κέφι και χτυπώντας τους τενεκέδες γυρνάνε όλο το χωριό, ζητώντας τη συνδρομή των κατοίκων για να γίνει το κουρμπάνι. Με τα χρήματα που συγκεντρώνονται και την πώληση του καλαμποκιού που προσφέρθηκε αγοράζονται οι αγελάδες που θα χρησιμοποιηθούν στο κουρμπάνι.

Το απόγευμα της παραμονής του πανηγυριού στην **εκκλησία του Αγίου Γεωργίου** που χρονολογείται από το 1908, τελείται μέγας πανηγυρικός εσπερινός και πραγματοποιείται η περιφορά της εικόνας του Αγίου Αθανασίου. Παράλληλα, τοποθετούνται στο προαύλιο της εκκλησίας τα καζάνια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «κουρμπανιού». Το κρέας τεμαχίζεται και μπαίνει στα καζάνια. Μόλις πέσει η νύχτα, ξεκινάει το γλέντι στις ταβέρνες του Καλαμπακίου. Αργά το βράδυ ανάβει η φωτιά στα καζάνια και ξεκινάει το βράσιμο του κρέατος. Το κρέας θα βράζει όλη νύχτα και το πρωί θα αναμιχθεί με το πλιγούρι.

Το μεσημέρι, ανήμερα του Αγίου Αθανασίου, αφού έχει ολοκληρωθεί η παρασκευή του «κουρμπανιού», χτυπούν οι καμπάνες που καλούν τον κόσμο να έρθει στο προαύλιο της εκκλησίας για ν’ αρχίσει η διανομή του. Ο ιερέας διαβάζει μια ευχή και ευλογεί το κουρμπάνι. Αμέσως μετά, τα μέλη του Συλλόγου το μοιράζουν σε όλους τους κατοίκους, αλλά και σε όλους όσους βρίσκονται στο

Καλαμπάκι εκείνη τη μέρα.

Μετά τη διανομή του φαγητού, οι «κουρμπανατζήδες», μαζί με όλους τους επισκέπτες, ξεχύνονται στην πλατεία για το μεγάλο γλέντι με τη συνοδεία νταουλιών και ζουρνάδων.