10/02/2023

Εορτή Αγίου Χαραλάμπους στη Μαρώνεια – Το κουρμπάνι ευλόγησε ο Μητροπολίτης Παντελεήμων

Μητροπολιτικό Έργο / Ι.Μ. Μαρωνείας και Κομοτηνής

Τον πολιούχο της Άγιο Χαράλαμπο τίμησε η Μαρώνεια. Την κυριώνυμο ημέρα, σήμερα Παρασκευή 10 Φεβρουαρίου 2023 ο Σεβασμιώτατος Μητροπολίτης Μαρωνείας και Κομοτηνής κ. Παντελεήμων ιερούργησε στο Πανηγυρίζον ομώνυμο Ιερό Παρεκκλήσιο της Μαρωνείας, ιστορικής έδρας της Μητροπόλεως, όπου τέλεσε τη Θεία Λειτουργία.

Στο κήρυγμά του ο Σεβασμιώτατος αναφέρθηκε στο βίο του εορταζομένου Αγίου και κάλεσε τους πιστούς να τιμήσουν την μνήμη Του μιμούμενοι την πίστη, το θάρρος και την ομολογία του Αγίου.

Μάλιστα το μεσημέρι ο Σεβασμιώτατος ευλόγησε το **Κουρμπάνι** προς τιμή του **Αγίου Χαράλαμπο**υ, που αναβίωσε και φέτος στον φερώνυμο Ναό στο λιμάνι της Μαρώνειας.

Video: www.paratiritis-news.gr

Το Κουρμπάνι

Το Κουρμπάνι είναι ένα έθιμο που έφεραν οι πρόσφυγες από την Ανατολική Θράκη (Κρυόνερο) κατά τη μετανάστευσή τους τη δεκαετία του 1920. Είναι ένα έθιμο με καταβολές από την αρχαιότητα, όταν οι Αρχαίοι Έλληνες θυσίαζαν ζώα στους θεούς για να τους εξευμενίσουν και για να έχουν αίσιους οιωνούς.

Το «κουρμπάνι» αναβιώνει αδιάλειπτα εκατό χρόνια τώρα, καθώς χρονολογείται από το 1922. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν σε 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.

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.

Το «κουρμπάνι» είναι είναι συνυφασμένο με την κοινωνία ανθρώπων και την προσφορά. Όταν βγαίνουν στο χωριό από σπίτι σε σπίτι σε όλους τους κατοίκους, φτωχούς ή πλούσιους, 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 υλικά για το κουρμπάνι (κρέας, σιτάρι) μαζεύονται από τους κατοίκους του χωριού αφιλοκερδώς. Με κέφι και χτυπώντας τους τενεκέδες γυρνάνε όλο το χωριό, πόρτα-πόρτα, σε όλα ανεξαιρέτως τα σπίτια ζητώντας τη συνδρομή των κατοίκων για να γίνει το κουρμπάνι.

Στη σύγχρονη εποχή, το κουρμπάνι αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της παράδοσης σε πολλές περιοχές της Θράκης. Στο προαύλιο της εκκλησίας τοποθετούνται τα καζάνια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του κουρμπανιού. Το κρέας τεμαχίζεται και μπαίνει στα καζάνια. Μόλις πέσει η νύχτα ξεκινάει το γλέντι και η φωτιά στα καζάνια ανάβει και ξεκινάει το βράσιμο του κρέατος.

Νωρίς το πρωί οι καμπάνες χτυπούν καλώντας τον κόσμο στη θεία λειτουργία. Αμέσως μετά, καθώς ο κόσμος βγαίνει από την εκκλησία, τα μέλη του Συλλόγου έχουν ετοιμάσει και προσφέρουν σε όλους τον πρώτο μεζέ: λίγο κρέας και ένα ποτηράκι τσίπουρο. Οι ζουρνάδες αρχίζουν να παίζουν και τα χορευτικά τμήματα του συλλόγου σέρνουν το χορό πάνω στην πλατεία, όπου όλος ο κόσμος θα μπει να χορέψει. Λέγεται μάλιστα, πως όποιος χορέψει εκείνη τη μέρα θα «βγάλει πλιά», θα γεννήσουν δηλαδή οι κότες και τα ζωντανά του.

Μέσα στο κουρμπάνι, το πλιγούρι μπαίνει στα καζάνια για βράσει στο ζωμό του κρέατος και τώρα πια, χρειάζονται χέρια πολλά για να γυρνάνε συνεχώς το πλιγούρι πάνω από τη φωτιά για να μην «πιάσει».

Ένας, ένας, με υπομονή περνούν από τον προαύλιο χώρο για να πάρουν το κουρμπάνι, κρέας και πλιγούρι. Η διανομή θα συνεχιστεί για ώρες, μέχρι να πάρει και ο τελευταίος, μέχρι να μοιραστεί όλο το κρέας, όλο το πλιγούρι.