

Η Τσικνοπέμπτη και τα έθιμά της

Τσικνοπέμπτη ονομάζεται η μέρα που πέφτει στην μέση της Αποκριάς, δηλαδή η Πέμπτη της δεύτερης εβδομάδας των Αποκριών.

Αυτήν την μέρα συνηθίζεται οι νοικοκυρές να μην κάνουν μαγειρευτό φαγητό αλλά να ψήνουν κρέατα στην σχάρα όπως μπριζόλες, παιδάκια κ.α.



Λίγη Ιστορία...

Σύμφωνα με την παράδοση μια νοικοκυρά παρασυρμένη από το ξέφρενο αποκριάτικο γλέντι του δρόμου, ξέχασε το φαγητό στη φωτιά να ψήνεται μέσα στο τσουκάλι που τελικά τσίκνησε και δεν τρωγόταν. Η γυναίκα τότε έφαγε το ξύλο της χρονιάς από τον άνδρα της. Αναγκάστηκε τότε η γυναίκα να ψήσει κάτι στα γρήγορα . Πήρε λοιπόν κρέας και το έψησε στα κάρβουνα. Έτσι την μέρα αυτή αποφεύγουν να ψήνουν μαγειρευτό φαγητό όσοι τηρούν τις παραδόσεις και καταφεύγουν στο ψήσιμο κρεάτων στην σχάρα.

Παράλληλα η Τσικνοπέμπτη είναι η μέρα που μας μαρτυρά ότι σε λίγες μέρες μπαίνουμε στη Μεγάλη Σαρακοστή η οποία θα κορυφωθεί την Μεγάλη εβδομάδα και την κορύφωση του Θείου Δράματος.

Θα πρέπει να τονιστεί εδώ ότι η Τσικνοπέμπτη είναι μία γιορτή, που η αρχή της, χάνεται, στα βάθη των αιώνων, χωρίς να γνωρίζουμε την προέλευσή του. Εικάζεται όμως, ότι προέρχεται από τις βακχικές γιορτές των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων, που επιβίωσαν του Χριστιανισμού. Συνδέεται με τις βακχικές εορτές και τα δημόσια συμπόσια των αρχαίων Ελλήνων, που θεωρούσαν το φαγοπότι και το γλέντι ιεροτελεστία για την καλή ευφορία της γης την άνοιξη. Σύμφωνα με τον λαογράφο Δημήτριο Λουκάτο, το φαγοπότι και το γλέντι της ημέρας είναι «ομοιοπαθητικές προσπάθειες για την ευφορία της γης». Όσο πλούσια είναι τα φαγητά και τα εδέσματα εκείνης της ημέρας, τόσο πλούσια και ακόμα περισσότερο να ανταποδώσει η Γή με τα γεννήματά της.

Δεν είναι τυχαία τοποθετημένη τον μήνα Φεβρουάριο, όπως και το καρναβάλι αλλά και το ψυχосάββατο. Και τα τρία αυτά έθιμα συνδέονται μεταξύ τους και προέρχονται από την πανάρχαια ελληνική γιορτή των Ανθεστηρίων, προς τιμήν του Διονύσου, που τελούνταν τον μήνα Ανθεστηρίωνα δηλ. τον Φεβρουάριο – Μάρτιο.

Στην Ιλιάδα για παράδειγμα, ο Όμηρος σε αρκετά σημεία, ορίζει τον ρόλο της τσίκνας. Ένα παράδειγμα είναι όταν περιγράφει τον λόγο του Έκτορα, παραμονή μάχης, και στη συνέχεια τους Τρώες να θυσιάζουν βόδια ώστε η τσίκνα τους να φτάσει στον ουρανό, σαν παράκληση στους θεούς να είναι με το μέρος τους. (ραψωδία θ, 549)

Στα Μυκηναϊκά χρόνια η τσίκνα είχε την έννοια της παράκλησης, ενός γράμματος στους θεούς, ήταν τρόπος να αλλάξει η μοίρα. Χιλιάδες χρόνια μετά, ο ρόλος της τσίκνας, λίγο πολύ παραμένει ο ίδιος, είτε εγείρεται στον ουρανό της τσικνοπέμπτης είτε σε πανηγύρι ή φεστιβάλ.

Γιορτάζεται πάντα 11 μέρες πριν την Καθαρά Δευτέρα, την δεύτερη Πέμπτη δηλαδή των Αποκριών.

Οι τρεις εβδομάδες πριν την αρχή της Σαρακοστής ονομάζονται Προφωνή, Κρεατινή και της Τυροφάγου. Τώρα βρισκόμαστε στην εβδομάδα της Κρεατινής. Στο μέσο της Κρεατινής εβδομάδας βρίσκεται η Τσικνοπέμπτη, κατά την οποία παραδοσιακά καταναλώνεται μεγάλη ποσότητα κρέατος, κατά την προετοιμασία για τη νηστεία της

Σαρακοστής. Για την ορθόδοξη παράδοση, οι νηστείες της Τετάρτης και της Παρασκευής είναι σημαντικές, οπότε η Πέμπτη θεωρούνταν η καταλληλότερη μέρα για κραιπάλες.

Παλιότερα στην ελληνική επαρχία οι άνθρωποι μοίραζαν πιατέλες με το τσικνισμένο κρέας σε όλη την γειτονιά για να στείλουν την μυρωδιά του ψητού σε κάθε άκρη του χωριού. Την ημέρα εκείνη κανείς δεν έμενε έξω από τη γιορτή αυτή. Όλοι συμμετείχαν στο φαγοπότι, είτε είχαν είτε δεν είχαν συμβάλει στην προετοιμασία και στην προσφορά κρέατος.

Μαζί με την Τσικνοπέμπτη έχει καθιερωθεί πλέον και η παράδοση του μασκαρέματος που υποτίθεται ότι διώχνει τα κακά πνεύματα του χειμώνα και βοηθάει έτσι στην εξασφάλιση μιας επιτυχημένης αγροτικής παραγωγής. Το μασκάρωμα, είναι κατάλοιπο από τις Διονυσιακές γιορτές, όπου οι λάτρεις του θεού Διονύσου, μεταμφιέζονταν σε σατύρους ή φορούσαν μάσκες και ξεχύνονταν στους δρόμους και στις γειτονιές συμπεριφερόμενοι «προκλητικά», ξεστομίζοντας τολμηρές φράσεις και κάνοντας πράξεις που δε θα έκαναν αμασκάρευτοι. Από αυτά τα πανάρχαια διονυσιακά δρώμενα (ο Διόνυσος είναι ο θεός τους θεάτρου) προέρχεται άλλωστε η σάτυρα (από τους σάτυρους του Διονύσου) και η κωμωδία.

Η Τσικνοπέμπτη σε διάφορα μέρη της Ελλάδας

-Πέρα από το ψήσιμο του κρέατος, κάθε τόπος έχει τα δικά του έθιμα για τον εορτασμό της Τσικνοπέμπτης.

Αναφέρουμε κάποια από αυτά:

-Στην Αρκαδία η Τσικνοπέμπτη είναι μέρα κρεατοφαγίας (μέχρι σκασμού), οικογενειακής συγκέντρωσης και διασκέδασης.

-Στην Κοζάνη το περίφημο «τσίκνισμα» πραγματοποιούνταν μέσα από την τσίκνα που αναδύονταν από το αρτυμένο φαΐ, συνήθως κρέας (το οποίο σημειωτέων αποκαλείται «φαΐ» στο τοπικό ιδίωμα π.χ. «Κυριακή σήμερα έχουμε φαΐ μι πατάτις στου φούρνου». Το να κάψει μια νοικοκυρά το φαγητό εκείνη την εποχή ήταν μεγάλη πολυτέλεια.

-Στις Σέρρες ανάβονται μεγάλες φωτιές στις αλάνες, στις οποίες αφού πήσουν το κρέας, πηδούν από πάνω τους. Στο τέλος κάποιος από την παρέα με χιούμορ, αναλαμβάνει τα «προξενιά» ανακατεύοντας ταυτόχρονα τα κάρβουνα με ένα ξύλο.

-Στην Κομοτηνή καπαλίζουν την κότα που θα φαγωθεί την επόμενη Κυριακή (της Απόκρεω). Αυτήν την ημέρα τα αρραβωνιασμένα ζευγάρια ανταλλάσσουν δώρα φαγώσιμα. Ο αρραβωνιαστικός στέλνει στην αρραβωνιαστικιά του μια κότα, τον κούρκο, και εκείνη στέλνει μπακλαβά και μια κότα γεμιστή. Όλα αυτά πραγματοποιούν την παροιμία πως ο «έρωτας περνάει από το στομάχι».

-Στην παλιά πόλη της Κέρκυρας, τελούνται τα «Κορφιάτικα Πετεγολέτσια» ή αλλιώς «Κουτσομπολιά» ή «Πέτε Γόλια».

Η πετεγολέτσα, το πετεγουλιό όπως το λένε οι Κερκυραίοι, δεν είναι άλλο από το γνωστότατο κουτσομπολιό. Η πετεγολέτσα πραγματοποιείται το βράδυ της Τσικνοπέμπτης, στην Πιάτσα κοντά στην τοποθεσία κουκουνάρα, της πόλης της Κέρκυρας.

Εδώ στήνεται ολόκληρη παράσταση και συμμετέχουν διάφορες νοικοκυρές από τα κοντινά σπίτια της παλιάς πόλης, στην πιάτσα. Στήνεται ένα πραγματικό, πετεγουλιό, κουτσομπολιό, στα παράθυρα των σπιτιών από τις νοικοκυρές και με ξεκαρδιστικές ιστορίες βγαίνουν όλα τα άπλυτα στη φόρα των υποτιθεμένων πού έπεσαν σε διάφορα αμαρτήματα. Παντρεμένες με ερωμένους, ανύπαντρες με νόθους, παντρεμένοι με σχέση με παντρεμένες όλα τα εν οίκω εν δήμω.

-Στο χωριό Κλήμα της Σκοπέλου, οι κάτοικοι αφού φάνε και τραγουδήσουν στα σπίτια τους, βγαίνουν στις γειτονιές και χορεύοντας συγκεντρώνονται στο Πεύκο όπου και συνεχίζουν το γλέντι μέχρι το πρωί.

-Σε όλη την περιφέρεια της Πελοποννήσου την Τσικνοπέμπτη σφάζουν χοιρινά από τα οποία φτιάχνουν διάφορες λιχουδιές. Πηχτή, τσιγαρίδες, λουκάνικα, γουρναλοιφή και παστό είναι μερικά από αυτά.

-Στην Πάτρα έχουμε το έθιμο της Κουλουρούς. Η Γιαννούλα η Κουλουρού πιστεύει λανθασμένα πως ο Ναύαρχος Ουίλσον είναι τρελά ερωτευμένος μαζί της και πως έρχεται να την παντρευτεί. Για αυτό ντύνεται νύφη και με την συνοδεία των Πατρινών πηγαίνει να

προϋπαντήσει τον καλό της στο λιμάνι. Γύρω της οι Πατρινοί διασκεδάζουν με τα καμώματα της.

-Στην Αμαλιάδα η Τσικνοπέφτη ήταν η μέρα που ετοίμαζαν το «παστό». Έβραζαν το λίπος με λίγο νερό, ραντίζοντάς το συγχρόνως με νερό και στη συνέχεια το σούρωναν.

-Αυτή ήταν η «γουρναλοιφή». Φυλαγόταν σε δοχεία (πήλινα). Χρησιμοποιούνταν ως άρτυμα για όλη τη χρονιά. Στον πάτο του λεβετιού (καζανιού) έμεναν οι «τσιγαρίδες» που νοστιμίζαν τα φαγητά (με χόρτα, αυγά, όσπρια).

Σε «λεβέτι» έβραζαν το κρέας με λίγο κρασί για να βγάλει λίπος, που με αυτό έβραζε. Έριχναν τα μπαχαρικά για νοστιμάδα και τα λουκάνικα, αφού τα καθάριζαν από την καπνιά. Πρόσεχαν μη «τσικνιστούν» γιατί θα χάλαγε όλο το «παστό».

Μετά το βράσιμο καθάριζαν το κρέας από τα κόκαλα, έκοβαν τα λουκάνικα και τα τοποθετούσαν σε «λαγήνες» (δοχεία πήλινα) και τα περιέχεαν με λίπος για να σκεπαστούν οι μεζέδες. Ήταν το φαγητό για όλο το χρόνο και μ' αυτό φίλευαν και τους ξένους.

-Στην Ιο το βράδυ της Τσικνοπέμπτης μασκαράδες ζωσμένοι με κουδούνια προβάτων διασχίζουν με κέφι τη Χώρα, επισκεπτόμενοι σπίτια και καταστήματα. Χάρη στις προσπάθειες του Δήμου Ιητών και του Πολιτιστικού Συλλόγου Ίου «Η Φοινίκη», έχει αναβιώσει στην Ίο και το παραδοσιακό της Καρναβάλι, την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς, με ποικίλες εκδηλώσεις.

-Στον Πόρο την Τσικνοπέμπτη «τσικνίζουν» το ψητό κρέας για να μυρίσει στη γειτονιά γιορτάζοντας την «κρεατινή» Αποκριά, και μετά την «Τυρινή», οι νέοι έκλεβαν ένα μακαρόνι και το έβαζαν κάτω από το μαξιλάρι τους για να ονειρευτούν ποια θα πάρουν. Εκείνες τις μέρες οι νέοι έφτιαχναν και αερόστατα. Ένα ελαφρύ στεφάνι, μια κόλα, ένα λεπτό χρωματιστό χαρτί κι ένα στουπί ποτισμένο με πετρέλαιο, μέσα σε ένα τενεκεδάκι και ήταν έτοιμα. Τα άφηναν να πάνε ψηλά και συναγωνίζονταν ο ένας τον άλλο ποιος θα κάνει το μεγαλύτερο και ποιο θα πάει ψηλότερα.

Πηγές: Ελλήνων Παιδεία (<https://ellinwnpaideia.blogspot.com>)

Έμβολος (<https://emvolos.gr>)

