

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΕΘΙΜΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Χρυσή Βλάχου Β1

Στην Κρήτη, τα έθιμα της Μεγάλης Εβδομάδας είναι πολλά και πέρα από τα γνωστά που ισχύουν σε όλη την Ελλάδα, όπως το βάψιμο των κόκκινων αυγών, οι προετοιμασίες και τα λοιπά. Με αφορμή, λοιπόν, τον ερχομό της Ανάστασης, θα παρουσιαστούν μερικά από αυτά.¹

Καταρχάς, πρέπει να αναφερθεί ότι όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα δεν ακούν τραγούδια, δεν τραγουδάνε ούτε σφυρίζουν και στα καφενεία δεν παίζουν χαρτιά. Μάλιστα, με ένα «σπαούλι», δηλαδή σαν σπάγκο, κρεμούν τον Φάντη της τράπουλας από το ταβάνι.

✓ Το καύσιμο του Ιούδα



Τα αγόρια και οι μεγάλοι άντρες όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα κόβουν ξύλα, ώστε το Μεγάλο Σάββατο να φτιάξουν τη ρεματιά ύψους στην οποία θα κάψουν το ομοίωμα του Ιούδα. Την Μεγάλη Πέμπτη φτιάχνουν ένα ανθρώπινο ομοίωμα από ξύλα, τον «Ιούδα», τον οποίο περιφέρουν σε όλα τα σπίτια του χωριού για να τον χτυπήσουν και κακίσουν για την αισχρή προδοσία του. Οι γυναίκες δίνουν παλιά ρούχα του σπιτιού για να ντυθεί «ο βρώμος ο Ιούδας», που γεμίζουν με άχυρα.

¹<http://agonaskritis.gr/%CF%8C%CE%BB%CE%B1-%CF%84%CE%B1-%CE%AD%CE%B8%CE%B9%CE%BC%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CF%80%CE%AC%CF%83%CF%87%CE%B1-%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CE%BA%CF%81%CE%AE%CF%84%CE%B7/>

Το Μεγάλο Σάββατο, το ομοίωμα του Ιούδα τοποθετείται πάνω στη ρεματιά με τα ξύλα, για το φόβο των Ιουδαίων, δηλαδή των γειτονικών χωριών που επιδιώκουν να κλάψουν τον Ιούδα. Το βράδυ της Ανάστασης, με το Χριστός Ανέστη, τα παιδιά βάζουν φωτιά στον Ιούδα.



✓ Το παζάρι των Βουκολιών

Το παζάρι των Βουκολιών αποτελεί σημείο αναφοράς για τα Χανιά και οργανώνεται κάθε Μεγάλη Παρασκευή.



Το όνομά του προέρχεται από το εμπορικό κέντρο της κεντρικής και ανατολικής Κισάμου και μέρους του κεντρικού Σελίνου, μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Ήταν ένας από τους κυριότερους χώρους για οικονομικές συναλλαγές και κοινωνικές σχέσεις, που λειτουργούσε τα

Σάββατα. Η περιοχή, καθώς ήταν γεωργοκτηνοτροφική, συγκέντρωνε κόσμο για πώληση και ανταλλαγή προϊόντων. Η ατμόσφαιρα θύμιζε γιορτή, καθώς ήταν μια ευκαιρία για φίλους και συγγενείς να ξαναβρεθούν, αφού, καθώς δεν υπήρχαν ξενοδοχεία, όσοι έρχονταν για το παζάρι αναγκάζονταν να καταλύουν σε φιλικά και συγγενικά σπίτια. Γινόταν κυρίως εμπόριο ζώων αλλά και λαχανικών, όμως έμποροι από τα Χανιά πούλαγαν και διάφορα άλλα είδη. Οι μέρες που το παζάρι έφθανε στο αποκορύφωμά του ήταν την παραμονή του Δεκαπενταύγουστου και τη Μεγάλη Παρασκευή. Τη Μεγάλη Παρασκευή μάλιστα γίνονταν και τα συνοικέσια, γι' αυτό κατέβαιναν κοπέλες στις Βουκολιές από τα γύρω χωριά.

Η σημερινή του μορφή, το παραδοσιακό παζάρι των Βουκολιών που συνεχίζεται με μεγάλη επιτυχία, είναι ουσιαστικά μια εμποροπανήγυρης και ζωοπανήγυρης που συγκεντρώνει εκατοντάδες μικροπωλητών αλλά και πλήθος κόσμου από κάθε γωνιά της Κρήτης.



✓ Το σήμαντρο και η μικρή φουνάρα

Παλιά ο επίτροπος² της κάθε εκκλησίας δυο ώρες πριν την Ανάσταση έπαιρνε ένα σήμαντρο³ και χτυπώντας το γυρνούσε από γειτονιά σε γειτονιά, για να προσκαλέσει τους πιστούς για τη Θεία Λειτουργία. Φεύγοντας οι κρητικοί πιστοί από το σπίτι, για να πάνε στην εκκλησία και να ακούσουν το «Χριστός Ανέστη» ανάβουν στην αυλή μια μικρή φωτιά, ονομαζόμενη μικρή φουνάρα, για κάψιμο του Ιούδα του σπιτιού. Πάνω από αυτή, περνούν όλοι, μικροί και μεγάλοι,

²<https://el.wiktionary.org/wiki/%CE%B5%CF%80%CE%AF%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%80%CE%BF%CF%82>

³<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%AE%CE%BC%CE%B1%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF>

κάνοντας ταυτόχρονα το σταυρό τους και μια ευχή, όπως «Έτσι να καούν και οι δικοί μας προδότες και εχθροί!».



✓ Η λαμπροκουλούρα, τα καλιτσούνια & το κερι της Ανάστασης

Από το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης οι γυναίκες καταγίνονται με το ζύμωμα. Ζυμώνουν τα καλιτσούνια⁴,



τα τσουρέκια και τις λαμπροκουλούρες. Η λαμπροκουλούρα δεν έχει στη μέση τρύπα, όπως τα μικρά κουλούρια σήμερα για λόγους οικονομίας και στο κέντρο της μπαίνουν κανονικά τρία κόκκινα αυγά, όσα και η Αγία τριάδα.

⁴ (Χειροποίητες τυρόπιτες με μαλάκα ή μυζήθρα, που παλιά γίνονταν τηγανιστά και όχι στο φούρνο, όπως γίνεται σήμερα με τα καλούμενα λυχναράκια).



Γενικά στα εδέσματα και γλυκίσματα του Πάσχα κυριαρχεί το γάλα, το αυγό και το τυρί (μαλάκα και ανθότυρο) που τώρα υπάρχουν άφθονα, ενώ τα Χριστούγεννα το λάδι, το μέλι κ.α.

Το Πάσχα οι σύντεκνοι⁵ πηγαίνουν στους βαφτισμιούς τους το κουλούρι της Λαμπρής, κόκκινα αυγά και το κερι της Ανάστασης.

✓ Το αμίλητο φως

Μόλις πει ο παπάς το «δεύτε λάβετε φως»⁶, πολλοί με ένα κερι ή φαναράκι μεταφέρουν το άγιο φως στο σπίτι τους αμίλητοι, πιστεύοντας ότι έτσι θα γίνει κάτι καλό στο σπιτικό τους ή ότι έτσι θα φύγουν οι δαίμονες.



✓ Φαγητά της Σαρακοστής

⁵ Οι νονοί

⁶ <https://youtu.be/VrvPEgfIW7s>

Η περίοδος του Πάσχα αλλά και η προετοιμασία που αρχίζει με την νηστεία της Σαρακοστής είναι ιδιαίτερη στην Κρήτη. Τα κύρια φαγητά που παρασκευάζουν οι νοικοκυρές της Κρήτης για τη Σαρακοστή του Πάσχα είναι τα άγρια χόρτα⁷, τα διάφορα γιαχνί⁸, τα παπούλια⁹, ο χυλός¹⁰, οι βρουβόπιτες¹¹ και τα κουκιά¹².



✓ Βάψιμο αυγών

Τέλος, το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης οι γυναίκες ασχολούνται και με το βάψιμο των αυγών. Παλιά γινόταν από τα χρώματα των λουλουδιών, κυρίως της κόκκινης παπαρούνας. Πάνω στα αυγά, πριν τα βάψουν, κολλούσαν και μικρά άνθη και έτσι τα σχέδιά τους αποτυπώνονταν επάνω. Σήμερα κυριαρχούν οι έτοιμες βαφές ή και τα έτοιμα κόκκινα αυγά.

⁷ καλίτσες (γλυκά πρώιμα άγρια ραδίκια), ασκoλύμπροι (ασκόλυμπρα άγρια-αγκάθινα χόρτα), τζόχοι (ζοχοί), ψικοσιρίδες (πικρώδη άγρια χόρτα), χοιρομουρηδες (άσχημα στην εμφάνιση, όμως νοστιμότερα άγρια χόρτα), σταμναγκάθι (αγκαθωτό ραδίκι), ραπανίδες και βεβαίως οι χοχλιοί (σαλιγκάρια βραστά, μπουμπουριστά)

⁸ <https://el.wiktionary.org/wiki/%CE%B3%CE%B9%CE%B1%CF%87%CE%BD%CE%AF>

⁹ (βραστά όσπρια)

¹⁰ (με αλεσμένο σάρι),

¹¹ (πίτες με χόρτα ή γούλες)

¹² (βραστά και πουρέ).



Σας εύχομαι καλό Πάσχα και από καρδιάς το Φως της Ανάστασης να φέρει ελπίδα, υγεία και δύναμη!