

σούπα και αποτελεί το πρώτο πιάτο που περιέχει κρέας μετά τη νηστεία της Σαρακοστής. Μαγειρεύεται με λαχανικά, άνηθο, τα εντόσθια του αρνιού και ρύζι. Φτιαγμένη κυρίως με χορταρικά, η μαγειρίτσα είναι ό,τι πρέπει για το στομάχι που απείχε τόσες μέρες από το κρέας. Πολλοί μάλιστα, ψήνουν στον φούρνο και γαρδούμπες ή κασικιά με πατάτες για μεγαλύτερη ποικιλία γεύσεων.

Η Κυριακή του Πάσχα και τα κατά τόπους έθιμα

Το σουβλιστό αρνί είναι φυσικά, ο μεγάλος πρωταγωνιστής του πασχαλινού τραπέζιού αλλά και ολόκληρης της ημέρας, καθώς απαιτούνται πολλές ώρες προετοιμασίας για να φτάσει καλοψημένο στο τραπέζι μας. Το αρνί εκτός από τον «αμνό του Θεού» της εκκλησιαστικής διδασκαλίας, συμβολίζει και τον οβελία, το αρνί του Πάσχα που θα ψηθεί με τον πατροπαράδοτο τρόπο στη σούβλα και θα φαγωθεί από όλη την οικογένεια.

Πολλοί λένε ότι το έθιμο του σουβλιστού αρνιού προέρχεται από τις παραδόσεις των Εβραίων οι οποίοι έβαφαν μάλιστα και την είσοδο των σπιτιών τους με το αίμα του θυσιαζόμενου αρνιού, κατ' αναπαράσταση της νύχτας της εξόδου από την Αίγυπτο. Το θυσιαζόμενο αρνί γινόταν «οβελίας», συμβολίζοντας τον «αμνό» του Θεού που θυσιάστηκε για την ανθρωπότητα. Στο εβραϊκό πασχαλινό τους δείπνο υπήρχαν εκτός από το κρέας, πικρά χόρτα σε ανάμνηση της πικρίας από την δουλεία στην Αίγυπτο, κρασί, αλλά και άζυμος άρτος σε υπενθύμιση της βιαστικής αναχώρησης από την Αίγυπτο.

Στην Ελλάδα, είθισται την ημέρα αυτή οι άντρες να βρίσκονται από το πρωί στην αυλή και να επιδίδονται στο γύρισμα του οβελία, ενώ οι γυναίκες στην κουζίνα να ετοιμάζουν τα... παρελκόμενα: πατάτες, σαλάτα, τζατζίκι, χωριάτικες πίτες και ό,τι άλλο βάλει ο νους σας.

Εκτός από το παραδοσιακό αρνί, σε πολλές περιοχές τις Ελλάδας τα έθιμα διαφοροποιούνται, με μικρές ή μεγαλύτερες αποκλίσεις. Κύριος πρωταγωνιστής όμως, σε κάθε περίπτωση παραμένει το αρνί στα ηπειρωτικά και το κασικί στο Αιγαίο.

Για παράδειγμα, στην Άνδρο το πασχαλινό αρνί (ενίοτε και κασικί) λέγεται Λαμπριάτης και γίνεται στον φούρνο γεμιστό με λαχανικά και ρύζι. Στη Νάξο θα συναντήσει κανείς το παραδοσιακό «μπατούδο», δηλαδή

κασικιάκι γεμιστό με εντόσθια, λαχανικά, ρύζι, αυγά και τυρί ψημένο στο φούρνο. Το πασχαλιτικό αρνί στη Σίφνο ψήνεται στο «μαστέλο», δηλαδή σε πλήλινο δοχείο με άνηθο και ντόπιο κόκκινο κρασί, ενώ στην Κάρπαθο γίνεται πάλι στον φούρνο με ρύζι, πλιγούρι και εντόσθια.

Κάθε Ροδίτης θεωρεί καλό να σφάζει στο σπίτι του τη Λαμπρή ένα αρνί, που το λένε Πασκάτη ή Λαμπριώτη. Το παραγεμίζουν με χοντρό σιτάρι αλεσμένο στον μύλο και το ψήνουν στον φούρνο. Στο ίδιο πλαίσιο κινούνται και άλλα αιγαιοπελαγίτικα νησιά όπως η Σάμος, η Ικαρία και η Λέσβος, που κάνουν το αρνί ή το κασικί γεμιστό στο φούρνο.

Στην Κύθνο το Πάσχα γίνεται μεγάλο νησιώτικο γλέντι που συνήθως συνοδεύεται και από γάμους με παλαιά γραφικότητα. Στο γεύμα που ακολουθεί σερβίρονται τα «αλφόνια», άγρια πικροράδικα, αλλά και τα περίφημα «τσιμπιτά» -μυζηθοπιτάκια με κανέλα και μέλι- ενώ στην Ήπειρο συνηθίζουν να φτιάχνουν τυρόπιτες και γαλατόπιτες. Το έθιμο του εποχικού τυριού είναι γενικότερο στην Ελλάδα και τηρείται κυρίως στα νησιά, όπου φτιάχνεται κάθε χρόνο τέτοια εποχή ένα τυρί σαν τη μυζήθρα, το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως στην παρασκευή γλυκισμάτων.

Στη Βόρεια Ελλάδα, κεντρική θέση στην κουζίνα καταλαμβάνει το κρέας. Στη Θεσσαλία, την Ήπειρο και τη Μακεδονία για παράδειγμα συνηθίζουν να γεμίζουν αυτές τις ημέρες την αρνίσια μπόλια με εντόσθια και χόρτα και να την μαγειρεύουν με σάλτσα ντομάτας ή να την ψήνουν στον φούρνο.

Το μεγαλύτερο πασχαλινό γλέντι όμως, γίνεται στη Λειβαδιά με τους «λάκκους του κεφιού». Η Λιβαδειά φημίζεται έτσι κι αλλιώς για τις «λιχουδιές» της και ιδιαίτερα για το αρνί. Σειρές με υπαίθριες σούβλες παίρνουν θέση και όλοι οι κάτοικοι συγκεντρώνονται για να τις «γυρίσουν» πίνοντας και τσιμπώντας για ώρες. Από το Μεγάλο Σάββατο ήδη, έχουν ανοιχθεί οι «λάκκοι» τους οποίους γεμίζουν με κλαδιά και την ημέρα του Πάσχα από το πρωί, το μεγαλύτερο, σε ηλικία, μέλος της οικογένειας, βάζει φωτιά με τη λαμπάδα της Ανάστασης στα κλαδιά κάτω από τον λάκκο που αντιστοιχεί στην οικογένειά του. Ενώ τα κλαδιά παίρνουν φωτιά, τα αρνιά τοποθετούνται από πάνω και το γλέντι ξεκινά. Όλη η υπόλοιπη μέρα συνεχίζεται με πολύ κρασί και ατελείωτα δημοτικά τραγούδια.

«ΚΑΛΟ ΠΑΣΚΑΝ ΝΑ ΦΘΑΣΩΜΕΝ»

Το Πάσχα στην Κύπρο - Εθιμα και εδέσματα

Το Πάσχα στην Κύπρο, σύμφωνα με τον μακαριστό εξεχοντα λαογράφο Γεώργιο Χ. Παπαχαλάμπους, αποκαλείται στο κυπριακό γλωσσικό ιδίωμα «Πάσκαν». Αναφέρει -μεταξύ άλλων- ότι παλιότερα την Μεγάλη Πέμπτη δεν εργάζονταν οι σιδηρουργοί για να συγχωρεθούν οι αμαρτίες τους, διότι ο Πιλάτος τους ζήτησε τρία καρφιά για την Σταύρωση του Χριστού και αυτοί έκαναν περισσότερα. Σύμφωνα με τον ίδιο τη Μ. Πέμπτη στις εικόνες των εκκλησιών κρεμούν μαύρα καλύμματα και το βράδυ γίνεται αναπαράσταση της Σταύρωσης. Ο ιερέας συνοδευόμενος από τους ψάλτες περιφέρει τον Εσταυρωμένο και τον τοποθετεί στο κέντρο του ναού. Οι εκκλησιαζόμενοι έβαζαν κάτω από το αναλόγιο φιάλες με νερό για να αγιαστεί την ώρα που ο παπάς διάβαζε τα 12 ευαγγέλια. Το νερό αυτό χρησιμοποιούσαν για αγιασμό και για το προζύμι των πασχαλινών άρτων. Το προζύμι αυτό το χρησιμοποιούσαν για ζύωμα όλο το χρόνο, και αν χρειαζόταν να δανειστεί από άλλη οικογένεια, δεν έπρεπε να το δει ούτε ξένος ούτε ο ήλιος. Την Μ. Παρασκευή σε ανάμνηση του όξους που έδωσαν στον Χριστό, όταν είπε «διψώ»

πάνω στον σταυρό, συνηθίζουν να μαγειρεύουν φακές με ξύδι. Την Κυριακή του Πάσχα τρώνε κρέας, ψητό αρνί, το οποίο ήταν και είναι απαραίτητο στο πασχαλινό τραπέζι.

Το κατ' εξοχήν, όμως, πασχαλινό κυπριακό έδεσμα, σύμφωνα με την καθηγήτρια Φρόσω Ηγουμενίδου, είναι οι «φλαούνες» που φτιάχνονται το Μ. Σάββατο. Η λέξη θεωρείται ότι προέρχεται από το αρχαίο ελληνικό παλάθη - flado «φλαση» φλαούνα (η παλάθη ήταν παρασκευάσμα με ξηρά φρούτα.

Αλλα κυπριακά εδέσματα του Πάσχα είναι:

- Η Αυκωτή από ζυμάρι σχήμα θήκης με κόκκινα αυγά.
- Η Πασκιά, Πασχαλινή πίτα με γέμιση. Οι «πασκίες», πήραν το όνομά τους από το Πάσχα. Η γέμισή τους αποτελείται από μικρά κομμάτια τηγανισμένου κρέατος, αρνιού ή εριφιού, με κανέλα, πιπέρι και κρεμμύδια, ανακατεμένου με «φουκό» (γέμιση) των «φλαούνων»
- Το Πασχαλινό πουργούρι με κασικί.

Από τα πιο γνωστά πασχαλινά παιχνίδια είναι «οι Σούσες», ή «Κούνιες» έχει τη ρίζα του στην Αρχαία Αθήνα.

Bank of Sydney

Ευχές για καλό Πάσχα και καλή Ανάσταση!

1300 BANKING | banksyd.com.au

Bank of Sydney Ltd (BOS) ABN 44 093 488 629 AFS & Australian Credit Licence Number 243 344