

Ένα ταξίδι στο χρόνο.

Χριστουγεννιάτικα έθιμα της Ηπείρου



Η Ήπειρος, ίσως το ομορφότερο κομμάτι της πατρίδας μας, αγκαλιασμένη από πανύψηλες κορυφές και δροσάτη από φιδίσια ποτάμια είναι ένας μοναδικός πίνακας άγριας ομορφιάς.

Στα παραδοσιακά χωριά, όλα χτισμένα με πέτρα πελεκητή, οι παραδόσεις πάνε από γενιά σε γενιά κρατώντας το δέντρο του έθνους αγέρωχο και σταθερό στους εχθρικούς αέρηδες γιατί άλλωστε **Ήπειρος ή Άπειρος σημαίνει «Στεριά» σταθερότητα και προσήλωση στις παραδόσεις και την πίστη**. Απέραντη η αγάπη του Ηπειρώτη για την πατρίδα που φαίνεται σε όλη της την μεγαλοπρέπεια στην ευχή της ηπειρώτισσας μάνας **«άντε παιδί μου, να μεγαλώσεις, να ξενιτευτείς, να καζαντίσεις για να φτιάξουμε την καμπάνα του χωριού»**.

Η χριστουγεννιάτικη περίοδος στην Ήπειρο είναι πλημμυρισμένη χρώματα και αρώματα, έθιμα και παραδόσεις που χάνονται στα βάθη του χρόνου. Οι χριστουγεννιάτικες ετοιμασίες στα ηπειρώτικα σπίτια αρχίζουν από τον Αύγουστο με την αγορά του γουρουνιού. Τέλος Νοέμβρη, με την αρχή της Σαρακοστής των Χριστουγέννων κάπου κοντά στη γιορτή του Αγίου Ανδρέα, που αντριώνει το κρύο οι ηπειρώτισσες νοικοκυρές βράζουν τα μπόλια, και η νηστεία απαιτεί καλομπόκι, σάρι, φασόλια, ρεβύθια βρασμένα με ζάχαρη για να εξασφαλίσει η χάρη Της την αφθονία των καρπών και την επόμενη χρονιά.

Και τα παιδιά μαθαίνουν από τους μεγάλους πως:

Αγία Βαρβάρα μίλησε κι ο Σάββας απεκρίθη :
- Μαζέψτε ξύλα κι άχυρα και σύρτε και στο μύλο,
γιατί Αη Νικόλας έρχεται στα χιόνια φορτωμένος.
-Να 'ναι Χριστούγεννα στεγνά, τα Φώτα χιονισμένα
χαρά σ' εκείνον το ζευγά, που 'χει πολλά σπαρμένα.

Και αφού χορτάσουν την πείνα τους με φασολάδα, λαχανόρουζο και πατάτες γιαχνί τρέχουν στην αυλή **να παίξουν Τα Καρύδια**. Χαράζουν στο χώμα μια ίσια γραμμή που πάνω της κάθε παιδί βάζει ένα καρύδι στη σειρά. Μετά στέκουν ίσα με δύο μέτρα μακριά και σημαδεύουν τα καρύδια. Όποιο καρύδι βγάλουν έξω από τη γραμμή το έχουν κερδισμένο. Έτσι έπαιζαν για ώρα πολύ μέχρι να βγουν από τη γραμμή όλα τα καρύδια. Σαν ξημερώσει παραμονή των Χριστουγέννων τα παιδιά θα ξεχυθούν στους δρόμους για τα κάλαντα τραγουδώντας

Ελάτε εδώ γειτόνισσες,
και εσείς γειτονοπούλες,
τα σπάργανα να φτιάξουμε,
και το Χριστό ν' αλλάξουμε.
Τα σπάργανα για το Χριστό,
ελάτε όλες σας εδώ. (δix)



Και στο σπίτι οι νοικοκυρές ακούγοντας τα κάλαντα θα φτιάχνουν τα **Σπάργανα του Χριστού** δηλαδή τηγανίτες ψημένες πάνω σε πυρωμένη πέτρα και μελωμένες σε ζαχαρόνερο, με καρύδια και κανέλα. Το έθιμο αυτό από το οποίο είναι επηρεασμένα και τα ηπειρώτικα κάλαντα χάνεται στα βάθη του χρόνου. Οι άνδρες καταπιάνονταν με το σφάξιμο του γουρουνιού. Τίποτα δεν πέταγεται από το ζώο. Το κρέας για παστό, τα άντερα για γεμιστά χειροποίητα λουκάνικα και το κεφάλι και τα πόδια για πεντανόστιμο πατσά για τις κρύες νύχτες.

Οι δουλειές στα σπιτικά έπρεπε να τελειώσουν πριν σουρουπώσει και βγουν **τα παγανά, (οι καλικαντζάροι)** που κατά πως διηγούνταν οι γέροντες έρχονταν την παραμονή των Χριστουγέννων και ταλαιπωρούσαν όλους με τις σκανδαλιές του για ένα δωδεκάημερο, δηλαδή μέχρι των Φώτων. Μπουγάδα δεν έμενε έξω το βράδυ γιατί τα παγανά θα έκλεβαν τα ρούχα. Και για να μη μαγαριστεί το λάδι δώδεκα αδράχτια έστεκαν σε μια γωνιά στο τζάκι.



Το βράδυ γινόταν **το πάντρεμα της φωτιάς**. Ο γεροντότερος στην οικογένεια έβαζε μια κλάρα από πουρνάρι στο τζάκι και καθώς καιγότανε ευχόταν σε όλη την οικογένεια «αρνιά, κατσίκια, νύφες, γαμπροί» τις επιθυμίες δηλαδή κάθε σπιτικού την παλιά εποχή.

***Να αυγατίζουν τα κοπάδια, να μεγαλώνει η φαμελιά του,
να μεγαλώνουν τα παιδιά του, να γεμίσει το σπίτι νύφες και γαμπρούς
μα και εγγόνια και το πατρικό να μη σβήσει.***

Το βράδυ των Χριστουγέννων η οικογένεια συγκεντρωνόταν γύρω από το τζάκι και οι ιστορίες διαδέχονταν η μία την άλλη με ψητό κυδώνι στη θράκα. Ενώ στην κουζίνα οι νοικοκυρές ετοιμάζαν τις τσιγαρίδες, το χριστόψωμο, τις τηγανίτες με μέλι για την επομένη μέρα.



Το πρωί των Χριστουγέννων η εκκλησία του χωριού ήταν γεμάτοι πιστούς και με το πέρας της λειτουργίας οι γυναίκες τραβούσαν κατά το σπίτι για να ετοιμάσουν το γιορτινό τραπέζι και οι άνδρες κατά τον καφερένιο όπου έπεφταν βροχή τα κεράσματα από τους εορτάζοντες. Στων Χριστουγέννων το τραπέζι συναντιόταν όλη η οικογένεια. Από κανένα Χριστουγεννιάτικο τραπέζι, δεν έλειπαν **τα γιαπράκια, οι γνωστοί μας, λαχανοντολμάδες που συμβόλιζαν το φάσκιωμα, του νεογέννητου Χριστού**. Η ονομασία «γιαπράκια» προέρχεται από την τούρκικη λέξη Yaprak που σημαίνει «φύλλο». Την τιμητική τους όμως είχαν και οι τσιγαρίδες και το χοιρινό στο τζάκι μα και πατάτες, τουρσί, τυρί και εκείνη τη μέρα κρασί ή τσίπουρο.

Το αναμμένο πουρνάρι.



Οι χριστουγεννιάτικες επισκέψεις ιδιαίτερα **στα χωριά της Άρτας αναβίωναν το έθιμο του αναμμένου πουρναριού**. Η παράδοση λέει πως όταν γεννήθηκε ο Χριστός ήταν νύχτα σκοτεινή. Και πως οι βοσκοί που πήγαν να προσκυνήσουν πήραν ο καθένας από ένα κλαδί και του έβαλαν φωτιά για να βλέπουν. Έτσι γέμισε το σκοτάδι χαρούμενες φωτιές και τριξίματα και κρότους. Από τότε όποιος πάει στο γείτονα, για τα “Χρόνια Πολλά”, μα και τα νιόπαντρα ζευγάρια που πάνε στο πατρικό για την ευχή του πατέρα και της μάνας τους, να κρατούν ένα κλαρί πουρνάρι. Το ανάβουν και έτσι

αναμμένο το πηγαίνουν στο πατρικό τους. Έτσι εκείνο το βράδυ γεμίζουν φωτιές και κρότους τα δρομάκια του χωριού.

Παραμονή Πρωτοχρονιάς **μπουκουβάλα και το «τάισμα» της βρύσης.**

Από νωρίς την παραμονή της Πρωτοχρονιάς το χωρικό αντιλαλεί από τις παιδικές φωνές που λένε τα κάλαντα



**Ένας μικρός, μικρός μικρούτσικος, μικρός και χαϊδεμένος.
Τον έπλενε, τον έντυνε και στο σχολειό τον στέλνει.
Παιδί μ' να μάθεις γράμματα, παιδί μ' να μάθεις γνώση.
Τα γράμματα μες στο χαρτί κι η γνώση πέρα ως πέρα.
Για βάλε το χεράκι σου στην αργυρή σακούλα
κι αν έχεις γρόσια δώσε μου φλουριά μην τα λυπάσαι
κι ο νοικοκύρης του σπιτιού χιλιά χρονιά να ζήσει.
Και του χρόνου!**

Και ενώ τα παιδιά τρέχουν να πουν τα κάλαντα την παραμονή το βράδυ **κάποια γυναίκα του χωριού αλείφει τη βρύση του χωριού με βούτυρο και μέλι**, με την ευχή πως έτσι όπως τρέχει το νερό να τρέχει και η προκοπή στα νοικοκυριά του χωριού όλη τη νέα χρονιά και γλυκιά σαν το μέλι να είναι η ζωή τους. Παραμονή Πρωτοχρονιάς στα ηπειρώτικα σπίτια τα παιδιά είχαν την τιμητική τους καθώς τους φτιάχνανε την παραδοσιακή **μπουκουβάλα**, δηλαδή μπουκιές ψωμιού ζυμωμένες με ζάχαρη και τηγανισμένες σε ζεστό λάδι. Με την αλλαγή του χρόνου έτρεχαν να ξυπνήσουμε τον πάππο και τη βάβω για να τους πού καλή χρονιά και να πάρουν το μπαξίσι.



Βιβλιογραφία

<https://www.amna.gr/tourism/article/215868/Palies-paradoseis-kai-ethima-anabionoun-stin-Ipeiro>

http://piotermilonas.blogspot.com/2013/12/blog-post_8.html

<https://www.epirusnow.gr/%CE%B7%CF%80%CE%B5%CE%B9%CF%81%CF%8E%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B1-%CE%AD%CE%B8%CE%B9%CE%BC%CE%B1-%CF%84%CF%89%CE%BD-%CF%87%CF%81%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%B3%CE%AD%CE%BD%CE%BD%CF%89%CE%BD/>