

Τσικνοπέμπτη



τσικνοπέμπτη

Η Πέμπτη της δεύτερης εβδομάδας του Τριωδίου (Κρεατινής), ονομάζεται Τσικνοπέμπτη ή Τσικνοπέφτη, επειδή την ημέρα αυτή, όλα τα σπίτια ψήνουν κρέας ή λειώνουν το λίπος από τα χοιρινά και ο μυρωδάτος καπνός (τσικνα) είναι διάχυτος παντού. Από αυτή την τσίκνα, λοιπόν, έχει πάρει και το όνομά της η Πέμπτη και λέγεται Τσικνοπέμπτη.

Το έθιμο χάνεται στα βάθη των αιώνων. Εικάζεται, ότι προέρχεται από τις βακχικές γιορτές των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων, που επιβίωσαν του Χριστιανισμού. Σύμφωνα με τον λαογράφο Δημήτριο Λουκάτο, το φαγοπότι και το γλέντι της ημέρας είναι «ομοιοπαθητικές προσπάθειες για την ευφορία της γης». Την Τσικνοπέμπτη, ξεκινούν ουσιαστικά οι εκδηλώσεις της Αποκριάς, οι οποίες κορυφώνονται με τα Κούλουμα την Καθαρά Δευτέρα.

ΠΙΤΣΑ ΝΙΚΟΛΕΤΤΑ ΠΕ 70

Ανάλογες γιορτές υπάρχουν στη Γερμανία (Λιπαρή Πέμπτη) και στη Νέα Ορλεάνη των ΗΠΑ (Λιπαρή Τρίτη), που συνδυάζονται με καρναβαλικές εκδηλώσεις.

Γιορτάζεται 11 ημέρες πριν την Καθαρά Δευτέρα, την Πέμπτη της 2ης εβδομάδας της Αποκριάς, γνωστή και ως Κρεατινή.

Οι άλλες εβδομάδες είναι η Προφωνή και η εβδομάδα της Τυροφάγου.

Για τους Ελληνορθόδοξους προμηνύει την έναρξη της Σαρακοστής. Της σαρανταήμερης περιόδου νηστείας πριν από το Πάσχα.

Λέγεται, ότι επιλέχτηκε η Πέμπτη, ως ημέρα κρεατοφαγίας, καθώς παραδοσιακά οι ημέρες νηστείας των Ελληνορθόδοξων είναι η Τετάρτη και η Παρασκευή.

Στη σημερινή εποχή, θεωρείται, ότι η Τσικνοπέμπτη, είναι η «επίσημη» ημέρα έναρξης της αποκριάτικης περιόδου.

Η «Τσικνοπέφτη», όπως είναι επίσης γνωστή, ήταν η μέρα, που ετοίμαζαν σε παλαιότερες εποχές, το «παστό».

Έβραζαν δηλαδή το λίπος με λίγο νερό και το ράντιζαν ταυτόχρονα (με νερό), πριν το σουρώσουν.

Μια εβδομάδα πριν από την Τσικνοπέμπτη, ξεκινούσε η διαδικασία της σφαγής των γουρουνιών, τα λεγόμενα «χοιροσφάγια». Γι' αυτό, η εβδομάδα αυτή ονομαζόταν και σφαγαριά.

ΠΙΤΣΑ ΝΙΚΟΛΕΤΤΑ ΠΕ 70

Κάθε οικογένεια έτρεφε για έναν ολόκληρο χρόνο από ένα γουρούνι, το οποίο κατέληγε ...θύμα της αποκριάτικης κρεατοφαγίας.

Σε όλη την περιφέρεια της Πελοποννήσου, την Τσικνοπέμπτη σφάζουν χοιρινά, από τα οποία φτιάχνουν διάφορα άλλα τρόφιμα, μεταξύ των οποίων πηκτή, τσιγαρίδες, λουκάνικα, γουρναλοιφή και παστό.

Στην Κομοτηνή, πρωταγωνιστής είναι μία κότα, την οποία οι νοικοκυρές σχεδόν καίνε (καφαλίζουν στην ουσία) για να τη φάει η οικογένεια την Κυριακή της Αποκριάς.

Η παράδοση μάλιστα αναφέρει, ότι την Τσικνοπέμπτη τα αρραβωνιασμένα ζευγάρια πρέπει να ανταλλάξουν φαγώσιμα δώρα. Ο άντρας πρέπει να στείλει τον «κούρκο», δηλαδή μία κότα και η γυναίκα μπακλαβά και μια κότα γεμιστή.

Στην Πάτρα, υπάρχει το έθιμο της Κουλούρας. Καθόλου παράδοξο για την ελληνική παράδοση και αυτό το συγκεκριμένο έθιμο έχει να κάνει με τον γάμο. Η «ιστορία» αναφέρει, ότι η Γιαννούλα η Κουλουρού, θεωρούσε, ότι ο Ναύαρχος Ουίλσον ήταν τόσο τρελά ερωτευμένος μαζί της, που είχε σκοπό να την παντρευτεί. Έτσι, εκείνη ντύνεται νύφη και κατεβαίνει στο λιμάνι να τον υποδεχτεί με τη συνοδεία των συμπατριωτών της, οι οποίο διασκεδάζουν και χορεύουν.

ΠΙΤΣΑ ΝΙΚΟΛΕΤΤΑ ΠΕ 70

Τα «Κορφιάτικα Πετεγολέτσια» ή αλλιώς «Κουτσομπολιά» ή «Πέτε Γόλια» είναι μία παράδοση της Τσικνοπέμπτης, που ανήκει στην παλιά πόλη της Κέρκυρας.

Η πετεγολέτσα ή πετεγουλιό, σύμφωνα με τους ντόπιους, είναι η προσφιλής, σε πολλούς, συνήθεια του κουτσομπολιού.

Στην Κέρκυρα βέβαια, παραδοσιακά πραγματοποιείται με δόξα και καμάρι στην Πιάτσα της πόλης της Κέρκυρας, την Τσικνοπέμπτη το βράδυ.

Στην ουσία, στήνεται κάτι σαν «θεατρικό», όπου οι ντόπιοι υποδύονται τους κουτσομπόληδες με σπαρταριστικές ιστορίες.

Στην Ίο, το βράδυ της Τσικνοπέμπτης μασκαράδες ζωσμένοι με κουδούνια προβάτων διασχίζουν τη Χώρα και επισκέπτονται σπίτια και καταστήματα, ενώ στον Πόρο, η παράδοση επιβάλλει στους νέους να κλέψουν ένα... μακαρόνι, το οποίο θα βάλουν κάτω από το μαξιλάρι τους για να δουν ποια θα παντρευτούν.

Το ίδιο έθιμο ισχύει και στην Ήπειρο, αλλά οι νέοι βάζουν στο μαξιλάρι, τις κορδέλες από το παραδοσιακό γαϊτανάκι, οι οποίες κόβονται στον τελευταίο (απογευματινό) χορό την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς.



ΠΙΤΣΑ ΝΙΚΟΛΕΤΤΑ ΠΕ 70

Πιστοί στο γλέντι που θέλει η Τσικνοπέμπτη, οι κάτοικοι της Σκοπέλου δίνουν ραντεβού κάθε χρόνο στο Πεύκο, για να συνεχίσουν το γλέντι και το φαγοπότι όλοι μαζί.

Η Νάουσα φημίζεται για την αποκριάτικη παράδοσή της. Με πρωταγωνιστές τους «Γενίτσαρους» και τις «Μπούλες», η Τσικνοπέμπτη, σημαίνει ραντεβού στην πλατεία Καρατάσου, με εκδηλώσεις από πολιτιστικούς συλλόγους.

Στις Σέρρες, το έθιμο της Τσικνοπέμπτης επιβάλλει μεγάλες φωτιές, στις οποίες, αφού ψήσουν το κρέας, οι πιο τολμηροί πηδούν ανάμεσα από τις φλόγες. Τα «προξενιά» έρχονται στο τέλος, όπου κάποιος αναλαμβάνει να αναμείξει τα κάρβουνα με ένα ξύλο.

Μία από τις πιο σύγχρονες παραδόσεις της Τσικνοπέμπτης είναι αυτή του Δήμου Θεσσαλονίκης, ο οποίος τα τελευταία τέσσερα χρόνια, πηγαίνοντας... κόντρα στις απαιτήσεις των κρεατοφαγικών καταχρήσεων, διοργανώνει «Ποδηλατικό Καρναβάλι». Τα κρέατα στη σχάρα, το κρασί να ρέει άφθονο και η τσίκνα να αναδίδεται στον αέρα.

