



ΑΙΓΙΑΛΟΥΠΟΛΗ

ΕΠΕΤΕΙΑΚΟ ΤΕΥΧΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧ.ΕΤΟΣ 2025-26
ΤΕΥΧΟΣ 7ο

Κατά το διδακτικό έτος 2024-25 εισήχθησαν στο Δημοτικό Σχολείο οι "Δράσεις Ενεργού Πολίτη", στο πλαίσιο των οποίων οι μαθητές και οι μαθήτριες εμπλέκονταν ενεργά με ζητήματα καθημερινότητας που τους αφορούσαν άμεσα, εκφράζοντας απόψεις και αναλαμβάνοντας, όπου ήταν δυνατό, δράση. Οι δράσεις **Τοπικής Ιστορίας** και **Τοπικής Γεωγραφίας** εντάσσονται πλέον (2025-26) στις **Δράσεις Ενεργού Πολίτη** μέσα από μια μεθοδολογική προσέγγιση που προτάσσει τη διερευνητική μάθηση, τη βιωματικότητα και την αυτενέργεια. Για τους παραπάνω λόγους οι μαθητές και οι μαθήτριες της **Ε' τάξης** ασχολήθηκαν με την τοπική Ιστορία, την θρησκευτική παράδοση της Αμοργού, τους χορούς της, τις γεύσεις της, τους οργανοπαίχτες της, μέσα από συνεντεύξεις κατοίκων, τις οποίες και σας παρουσιάζουμε στο επετειακό τεύχος της εφημερίδας μας για το σχολικό έτος 2025-26



Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΑΜΟΡΓΟΥ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΑ ΜΑΤΙΑ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ Ε' ΤΑΞΗΣ



ΨΗΜΕΝΗ ΡΑΚΗ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΛΙ ΣΤΗΝ ΑΜΟΡΓΟ (από τον Ιάσονα Σουλειμάνι)

Ιάσωνας: Θα ήθελα να μου πείτε για την ψημένη ρακή.

Γιώργος Βασσάλος: Ήταν το παραδοσιακό ποτό της Αμοργού και από πολύ παλιά τη φτιάχνανε οι γυναίκες. Ήταν, να σου δώσω να καταλάβεις, εφεύρεση των γυναικών. Για να μπορούν να συμμετέχουν σε όλα τα δρώμενα, στα πανηγύρια, στις γιορτές, στους γάμους, στα βαφτίσια, στον καπετάνιο. Παλιά, όταν πήγαιναν κάπου, όλοι ήταν όρθιοι. Τους κερνούσαν ένα ποτηράκι και πίνανε. Γι' αυτό εκμεταλλεύτηκαν τη ρακή, το μέλι και τα βότανα και έφτιαξαν αυτό το ειδικό ποτό. Το χρησιμοποιούσαν κυρίως οι γυναίκες και συνόδευε τα γλυκά, το παστέλι, τα ξεροτήγανα και όλα τα παραδοσιακά γλυκά. Το έδιναν σε γάμους, σε βαφτίσια, σε γιορτές, και στην εκκλησία απ' έξω όταν κερνούσαν, ακόμη και σε μνημόσυνα, αντί για κρασί πολλές φορές.

Ιάσωνας: Και πώς φτιάχνεται;

Γιώργος Βασσάλος: Η αυθεντική, παλιά ψημένη ρακή φτιαχνόταν με μέλι, πετιμέζι από μέλι και ρακή, μαζί με βότανα και μυρωδικά. Έφτιαχναν πρώτα το πετιμέζι από μέλι και μετά το ανακάτευαν με το αλκοόλ. Ήταν δύσκολη και λίγο επικίνδυνη διαδικασία, γιατί αν ζεσταινόταν πολύ ο ατμός μπορούσε να πάρει φωτιά. Παλιά δεν υπήρχαν κουζίνες ή πετρογκάζ, μόνο φωτιά με ξύλα. Δεν την έφτιαχναν όλοι. Μόνο όσοι είχαν μέλι και ρακή ή όσοι τα αγόραζαν, γιατί τότε ήταν ακριβά. Και δεν έκαναν μεγάλες ποσότητες όπως σήμερα. Επίσης, τότε δεν υπήρχε ζάχαρη όπως σήμερα. Στην αρχή χρησιμοποιούσαν αποκλειστικά μέλι, γιατί ήταν φθηνότερο από τη ζάχαρη. Σήμερα βάζουν ζάχαρη, την κάνουν καραμέλα και τη ανακατεύουν με τα άλλα υλικά. Η διαφορά της ψημένης ρακής από τη σκέτη ρακή είναι ότι είναι γλυκόπιση, σαν λικέρ.

Ιάσωνας: Ήθελα να σας κάνω και άλλη μια ερώτηση. Για το παστέλι και την σύνδεση του με την θρησκεία.

Γιώργος Βασσάλος: Το παστέλι ήταν ένα από τα δύο παραδοσιακά γλυκά της Αμοργού, αν και γινόταν και αλλού. Δημιουργήθηκε από την ανάγκη για ένα γλυκό στους γάμους, στα βαφτίσια, στις γιορτές και γενικά σε κάθε χαρά και κέρασμα. Τα υλικά του ήταν το σισάμι και το μέλι. Το μέλι υπήρχε σε αφθονία παλιότερα στην Αμοργό, και το σισάμι το καλλιεργούσαν οι Αμοργιανοί. Τίποτα άλλο. Μόνο αυτά τα δύο. Όταν κάποιος έσπερνε σισάμι στο χωράφι και το έβλεπε ή το μάθαινε κάποιος, έλεγαν: «Ετοιμάζει χαρά». Δηλαδή ή γάμο ή βάφτιση, γιατί το σισάμι το έσπερναν για να φτιάξουν παστέλι ή ξεροτήγανο. Ήταν γλυκά που μπορούσε να φτιάξει ο καθένας, με υλικά παραγωγής της Αμοργού.

Ιάσωνας: Σας ευχαριστώ πολύ.

ΑΜΟΡΓΙΑΝΟΙ ΟΡΓΑΝΟΠΑΙΚΤΕΣ

Εύα: Θα ήθελα να μου μιλήσετε για κάποιους Αμοργιανούς οργανοπαίκτες, όπως ο Σκοπελίτης.

Μάριος Συνοδινός: Πολύ ωραία. Η Αμοργός έχει μεγάλη πολιτιστική και μουσική κληρονομιά, με σπουδαίους μουσικούς, ωραίους σκοπούς, ρυθμούς και τραγούδια. Οι οργανοπαίκτες του νησιού παίζουν κυρίως νησιώτικα, με ορχήστρα από βιολί και λαούτο. Υπάρχουν όμως και άλλοι Αμοργιανοί μουσικοί που ξεχωρίζουν και σε άλλα όργανα, όπως η κιθάρα.

Θα ξεκινήσουμε από τον **Δημήτρη Σκοπελίτη**, που έμενε στα Κατάπολα. Ήταν ο θρυλικός καπετάνιος του γλοιού Σκοπελίτης και παραδοσιακός μουσικός, που έπαιζε βιολί. Γεννήθηκε το 1926 στο Κουφονήσι, ο πατέρας του ήταν ψαράς και λαουτιέρης, και ήταν αυτοδίδακτος. Έπαιζε στα γλέντια, στα πανηγύρια και στις παρέες. Το βιολί το είχε πάντα μαζί του στο Σκοπελίτη, το караβάκι που ταξίδευε καθημερινά στις Μικρές Κυκλάδες, από Δονούσα και Σχοινούσα μέχρι Κουφονήσι, Ηρακλεία και Νάξο. Είχε δικό του στυλ στο βιολί, πολύ δύσκολο να το μιμηθεί κανείς και ήταν ιδιαίτερος μουσικός με τρομερή δοξαριά. Στο ρεπερτόριό του, εκτός από νησιώτικα, έπαιζε και κρητικά, ρεμπέτικα, λαϊκά και παραδοσιακά. Πέθανε το 2014, σε ηλικία 88 χρονών, στα Κατάπολα, όπου έζησε όλη του τη ζωή.

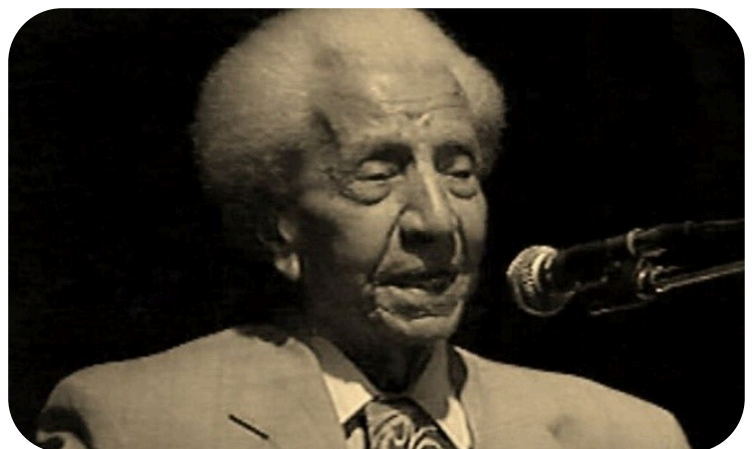
Εύα: Ξέρετε και κάποιους άλλους Αμοργιανούς οργανοπαίκτες;

Μ. Συνοδινός: Ναι, βεβαίως. Θα μιλήσουμε για ακόμα δύο μουσικούς από την Αμοργό, που έπαιζαν κυρίως κιθάρα και διαφορετικό ρεπερτόριο. Ο ένας είναι ο **Κώστας Γεράκης**, από τη Χώρα της Αμοργού. Ήταν σπουδαίος μουσικός, πέθανε το 2022 σε ηλικία 40 χρονών από ανακοπή. Έπαιζε κατά βάση κιθάρα, αλλά ήξερε και μπουζούκι, κοντραμπάσο και άλλα έγχορδα. Διακρίθηκε πολύ στο ρεμπέτικο, παίζοντας με γνωστούς μουσικούς όπως ο Νταλάρας, ο Μάλαμας, ο Μπαλάφας και η Ματούλα Ζαμάνη. Είχε επίσης συνεργασίες με τον Θύμιο Στουραίτη και για πολλά χρόνια με τον Στέλιο Βαμβακάρη, τον γιο του Μάρκου Βαμβακάρη.

Για το τέλος έχουμε τον **Γιώργο Κατσαρό**. Το κανονικό του επώνυμο ήταν Θεολογίτης, αλλά το Κατσαρός ήταν το παρατσούκλι του. Γεννήθηκε στην Αμοργό το 1888, σε ευκατάστατη οικογένεια, αλλά μετά τον θάνατο του πατέρα του η οικογένεια αντιμετώπισε οικονομικά προβλήματα και μετακόμισε στην Αθήνα. Από μικρός αγαπούσε τη μουσική, έμαθε μόνος του κιθάρα και από το 1905 άρχισε να τραγουδά και να παίζει επαγγελματικά στην Αθήνα, από 17 χρονών. Το 1911 έφυγε για την Αμερική, όπου συνέχισε τη μουσική του πορεία και ήρθε σε επαφή με πολλούς Έλληνες μετανάστες μουσικούς. Το 1919 ηχογράφησε τα πρώτα του τραγούδια. Από εκεί και πέρα έγινε πολύ γνωστός και έκανε περιοδείες σε πολλές χώρες και ηπείρους, όπου υπήρχε ελληνισμός, όπως Ινδία, Ιαπωνία, Αίγυπτο, Σουδάν, Γαλλία, Ιταλία, Αγγλία, Αργεντινή, Βραζιλία και Κολομβία. Επέστρεψε στην Ελλάδα το 1988, σε ηλικία 100 χρονών, και τραγούδησε σε δύο συναυλίες, στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη. Ξαναήρθε το 1995, σε ηλικία 107 χρονών, και έκανε πάλι συναυλίες.

Εύα: Σας ευχαριστούμε πολύ.

Εύα Χατζηηλία



ΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ ΕΠΑΝΑΧΩΡΙΑΝΗΣ

Αχιλλέας: Καλησπέρα σας. Θα ήθελα, σας παρακαλώ, να μου δώσετε κάποιες πληροφορίες σχετικά με το πανηγύρι της Επαναχωριανής. Πώς γίνεται, πού γίνεται, πότε γίνεται;

Πάτερ Κωνσταντίνος Νομικός: Είμαι ο πατήρ Κωνσταντίνος, εφημέριος του Ιερού Ενοριακού Ναού Αγίας Σοφίας Λαγκάδας Αμοργού, και θα σας μιλήσω για το μεγάλο πανηγύρι που γίνεται εδώ στην ενορία μου. Στις 15 Αυγούστου εορτάζουμε την Κοίμηση της Θεοτόκου στον Ιερό Ναό Παναγίας Επαναχωριανής, εδώ στη Λαγκάδα.

Πολλές μέρες πριν από την εορτή αρχίζει η προετοιμασία. Καθαρίζεται και εξωραϊζεται η εκκλησία, ορίζεται η μέρα που θα έρθουν οι γυναίκες του χωριού να ευπρεπίσουν τον ναό και ο Δήμος Αμοργού συμμετέχει καθαρίζοντας τον δρόμο από τη Λαγκάδα μέχρι την εκκλησία. Δίνονται δωρεές και προσφορές και πολλοί εργάζονται με χαρά για την επιτυχία του πανηγυριού.

Στις τράπεζες θα καθίσουν πάρα πολλοί άνθρωποι, τόσο την παραμονή μετά τον εσπερινό όσο και ανήμερα μετά τη Θεία Λειτουργία. Θα δοθεί και φαγητό σε όσους το ζητήσουν, για να το πάρουν στα σπίτια τους, αν έχουν ηλικιωμένους ή ασθενείς που δεν μπορούν να έρθουν στο πανηγύρι.

Στις 6 Αυγούστου, εορτή της Μεταμορφώσεως του Χριστού, μετά τη λειτουργία θα συγκεντρωθούν όσοι επιθυμούν στο προαύλιο του Ιερού Ναού της Αγίας Σοφίας και θα γίνει το στρούμπισμα του σιταριού, δηλαδή θα αποφλοιωθεί το σιτάρι για να είναι έτοιμο για το φαγητό της παραμονής, που είναι ο περίφημος κοφτός. Όσον αφορά τις ιερές ακολουθίες της εορτής, τελούνται ο εσπερινός, το απόδειπνο, τα εγκώμια της Θεοτόκου, το μεσονυχτικό, ο Όρθρος και η πανηγυρική Θεία Λειτουργία. Ο εσπερινός αρχίζει στις 6:30 το απόγευμα. Μετά το πέρας του ευλογούνται τα νηστίσιμα φαγητά, δηλαδή ρεβίθια και κοφτός.

Στις 9:30 το βράδυ τελείται η ακολουθία του αποδείπνου, ψάλλονται οι κανόνες της εορτής και τα εγκώμια της Θεοτόκου και ακολουθεί λιτανεία. Το πρωί της εορτής τελούνται το μεσονυχτικό, ο Όρθρος και η πανηγυρική Θεία Λειτουργία. Μετά το πέρας της Θείας Λειτουργίας ευλογούνται τα φαγητά. Προσφέρεται κρέας με πατάτες και ξιδάτο, ένα είδος πατσά. Όταν η εορτή συμπέσει Τετάρτη ή Παρασκευή, προσφέρεται βακαλλάος με πατάτες.

Στην περιοχή του Ιερού Ναού δεν γίνεται διασκέδαση. Δυστυχώς όμως στην γλατεία της Λαγκάδας γίνεται και αυτό θλίβει την Παναγία. Παλιά, πριν από την άλωση της Κωνσταντινούπολης, υπήρχαν στις εορτές χοροί, διασκεδάσεις, κρεπάλη και μέθη, και ο Ιωσήφ Βρυένιος είχε πει πως ένας από τους λόγους που έπεσε η Πόλη ήταν η εκκοσμίκευση των εορτών της Εκκλησίας.

Οι εορτές έχασαν τον πνευματικό τους χαρακτήρα και έγιναν κοσμικές. Από εκεί πηγάζει και η φράση «είστε για τα πανηγύρια». Εύχομαι η χάρη του Κυρίου μας, με τις πρεσβείες της Παναχράντου και Παναμώμου Αγίας Του Μητρός, να είναι μαζί μας και να προσπαθούμε να μιμούμαστε την Παναγία μας, εορτάζοντας μαζί της αιώνια στη βασιλεία των ουρανών.

Αχιλλέας: Σας ευχαριστούμε πολύ.

Αχιλλέας Τσαγκαράκης



ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙ ΨΗΤΟ ΣΤΗΝ ΑΜΟΡΓΟ

Λευτέρης: Καλησπέρα. Θα ήθελα να μάθουμε τη σχέση που έχει το κατσίκι ψητό με τη θρησκεία, τις γιορτές και την Αμοργό.

Μαρία Χάλαρη: Κάθε Πάσχα εδώ στην Αμοργό, από παλιά, όταν ήμασταν παιδιά, σφάζαμε το κατσίκι το μικρό και το γεμίζαμε. Σε όλη την Ελλάδα το Πάσχα σφάζουν κατσίκι, αλλού το κάνουν σουβλιστό. Εμείς εδώ το κάνουμε γεμιστό. Το γεμίζουμε με ρύζι και το συκωτάκι του, το κόβουμε σε μικρά κομμάτια, το ράβουμε και το βάζουμε στο φούρνο.

Η σχέση με τη θρησκεία είναι ότι γιορτάζουμε την Ανάσταση του Χριστού. Όλοι οι χριστιανοί έχουν το καλύτερο φαγητό επειδή γιορτάζουν την Ανάσταση του Χριστού, ο οποίος σταυρώθηκε και σε τρεις μέρες αναστήθηκε. Αυτό είναι το νόημα, με λίγα λόγια.

Λευτέρης: Ευχαριστούμε πάρα πολύ



Λευτέρης Βεκρής



ΑΜΟΡΓΙΑΝΟΙ ΧΟΡΟΙ

Εβελίνα: Καλησπέρα, κύριε Γιώργο. Μπορείτε να μας μιλήσετε για τους χορούς της Αμοργού;

Γιώργος Οικονομίδης: Η Αμοργός, όπως και όλα τα νησιά των Κυκλάδων, περιλαμβάνει χορούς, συρτούς και μπάλους. Όμως εδώ στην Αμοργό, πέρα από τους συρτούς και τις μπάλους, έχουμε και δικούς μας τοπικούς χορούς.

Εβελίνα: Ποιοι είναι αυτοί και μπορείτε να πείτε δύο λόγια για τον καθένα;

Γ.Οικονομίδης: Οι τοπικοί χοροί της Αμοργού είναι η **Σούστα Αμοργού**, που διαφέρει από τις Σούστες της Δωδεκανησιακής, γιατί είναι πιο ζωνρές και πιο πηδηχτές. Η Σούστα της Αμοργού είναι χορός ζευγαρωτός, που ξεκινάει με ζευγάρια και καταλήγει στο τέλος σε συρτό. Έχουμε τρεις ακόμα χορούς, οι οποίοι οι δύο είναι αντρικοί και ένας γυναικείος. Οι αντρικοί χοροί είναι το **Μκεντρέ**, ένας χορός ζευγοδέξιος, δηλαδή πηγαίνει δεξιά και αριστερά. Δεν ξέρουμε από πού μας ήρθε αυτός ο χορός ή αυτό το όνομα, όμως αυτό που ξέρουμε είναι ότι είναι αποκριατικός χορός και χορεύεται ιδιαίτερα εδώ στην Αιγιάλη. Ο **Κίτσος** και αυτός ο αντρικός χορός, η προέλευση του είναι στεριανή, αλλά το αμοργιανό δοξάρι του έδωσε ένα ξεχωριστό χρώμα και το χορεύουν εδώ στην Αμοργό οι άντρες. Είναι ένας χορός ζωνρός με δυνατά πατήματα και χτυπήματα. Ο άλλος χορός τοπικός είναι η

Αραπίνα.

Είναι ένα είδος καλαματιανού, το οποίο το χορεύουν οι γυναίκες και ιδιαίτερα εδώ στην Αιγιάλη. Το σκοπό αυτής της Αραπίνας τον τραγουδούσαν τα παλιά χρόνια οι καπετάνισσες που μαζευότανε στα σπίτια και κάνανε βεγγέρες και τον χορεύανε. Ανάλογα το τι θέλει ο κάθε χορευτής να χορέψει, παραγγέλνει στα όργανα. Και φυσικά ο μπάλος, ένας χορός ερωτικός που χορεύει άντρας και γυναίκα και δείχνει την επιθυμία του άντρα να κυνηγήσει μέσα στο χορό τη γυναίκα, να τη φλερτάρει με στροφές, με πιασίματα, με κλεισίματα γύρω-γύρω. Και στο τέλος ο μπάλος μπορεί να καταλήξει και σε μία γρήγορη σούστα και να τελειώσουμε εκεί.

Εβελίνα: Ευχαριστώ πάρα πολύ που μιλήσατε για αυτά τα πράγματα. Όλοι τώρα ξέρουν!



Εβελίνα Ντρέτσα

ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΠΑΝΑΓΙΑΣ ΧΟΖΟΒΙΩΤΙΣΣΑΣ



Εφραίμ: Θα ήθελα, παρακαλώ, να μου δώσετε πληροφορίες σχετικά με την Παναγία τη Χοζοβιώτισσα.

Πάτερ Αντώνιος Δεσποτίδης: Το πανηγύρι της Παναγίας Χοζοβιώτισσας είναι στις 21 Νοεμβρίου. Παρότι η εικόνα της Παναγίας δεν είναι αυτή των Εισοδίων της Θεοτόκου, αλλά η βρεφοκρατούσα, που βαστάει τον Χριστό στην αγκαλιά της. Εντούτοις εορτάζεται εκείνη τη μέρα διότι, όταν ήρθε στην Αμοργό η εικόνα τον 8ο αιώνα, κατά την εποχή της εικονομαχίας, φιλοξενήθηκε αρχικά σε μια εκκλησία στη Χώρα, κάτω από το κάστρο, αφιερωμένη στα Εισόδια της Θεοτόκου. Τα πρώτα χρόνια γιόρταζαν την εικόνα εκεί, στις 21 Νοεμβρίου.

Όταν αργότερα φτιάχτηκε το μοναστήρι και η γιορτή μεταφέρθηκε εκεί, οι Αμοργιανοί συνέχισαν να εορτάζουν την έλευση της εικόνας στις 21 Νοεμβρίου. Υπάρχει και συμβολισμός:

η Παναγία «εισήλθε» στον τόπο μας και τον ευλόγησε. Γι' αυτό την εορτάζουμε τότε.

Εφραίμ: Σας ευχαριστώ

Εφραίμ Κοκοφογιάννης

ΤΑ ΣΑΜΑΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΟΡΓΟΥ

Φιλοθέη: Καλησπέρα σας. Θα ήθελα να μου μιλήσετε για την κατασκευή των σαμαριών, πού χρησιμοποιούνται και τη γνώση που έχετε.

Μιχάλης Θεολογίτης: Πρώτα κόβουμε τα ξύλα. Βρίσκουμε κατάλληλο ξύλο, το αφήνουμε να ξεραθεί και μετά το δουλεύουμε. Πρέπει να είναι κατάλληλο, όχι αγνή σανίδα.

Φιλοθέη: Ναι. Πώς το γνωρίζετε να το φτιάχνετε;

Μιχάλης Θεολογίτης: Καταρχήν παίρνουμε μέτρα από το γαϊδούρι ή το μουλάρι, βλέπουμε το σώμα του για να φτιάξουμε το σαμάρι στο σωστό μέγεθος, μικρό ή μεγάλο. Το ξύλο είναι από πρυνάρι, μουριά ή άλλα σκληρά ξύλα. Μετά τα κόβουμε. Παλιά τα κόβαμε με το χέρι, εγώ τα δούλευα έτσι. Τώρα τα κόβουν σε μηχανές, είναι πιο εύκολο.

Φιλοθέη: Σας ευχαριστώ.



Φιλοθέη Μενδρινού

ΤΟ ΠΑΤΑΤΑΤΟ ΤΗΣ ΑΜΟΡΓΟΥ

Μαρία: Καλησπέρα σας. Θα ήθελα να μάθω πώς συνδέεται το πατατάτο με την Αμοργό.

Γιάννης Βεκρής: Το πατατάτο είναι παραδοσιακό φαγητό της Αμοργού, που ξεκίνησε παλιά επειδή οι άνθρωποι δεν είχαν πολλές επιλογές στο φαγητό. Χρησιμοποιούσαν κρέας κατσικίσιο ή αρνί με πατάτες, που τα έβαζαν όλα μαζί στο καζάνι και το λέγανε πατατάτο. Ήταν το καλύτερό τους φαγητό.

Μαρία: Ξέρετε την προέλευσή του, δηλαδή γιατί αποφάσισαν να το φτιάχνουν και τη σύνδεσή του με τις γιορτές;

Γ. Βεκρής: Ξεκίνησαν να το φτιάχνουν λόγω της μεγάλης κτηνοτροφίας, με πολλά κατσίκια και αρνιά. Έτσι, αντί μόνο για όσπρια όπως φασόλια στα χωράφια, το κρέας με πατάτες ήταν το καλύτερό τους φαγητό.

Μαρία: Και στις γιορτές γιατί το φτιάχνανε;

Γ. Βεκρής: Στις γιορτές, όπως γάμους και βαφτίσεις, το πρόσφεραν στους καλεσμένους, επειδή ήταν το καλύτερο φαγητό τους.

Μαρία: Ευχαριστούμε πολύ.

Μαρία Γιαννακού



ΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΣΤΗΝ ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Αρίστη: Θα ήθελα, σας παρακαλώ, κάποιες πληροφορίες για το πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής. Πότε και γιατί γίνεται;

Γιώργος Ρούσσος: Επειδή ο εσπερινός είναι στις 25 Ιουλίου το πανηγύρι γίνεται τότε αν και η εορτή της Αγίας Παρασκευής είναι στις 26 Ιουλίου. Η πρώτη από τις δουλειές είναι το ζύμωμα του ψωμιού που ξεκινά στις 23 του Ιούλη. Για να ζυμώσουμε χρησιμοποιούμε μισό αλεύρι αμοργιανό και μισό αγορασμένο.



Στις 17 Ιουλίου που είναι της Αγίας Μαρίνας οι γυναίκες καθαρίζουν το σιτάρι για να πάει στον μύλο και να γίνει το αλεύρι. Οι γυναίκες βάζουν προζύμι γιατί το ψωμί που ζυμώνουμε είναι το επτάζυμο και μαζεύεται κόσμος να βοηθήσει. Κάνουμε γύρω στις 14 φουρνιές από 50-55 ψωμά η καθεμιά. Ζυμώνουμε δυο μερόνυχτα μπορεί και δυόμισι και εκείνες τις ημέρες σφάζονται τα ζωντανά που είναι προσφορά-τάματα του κόσμου όπως και οι πατάτες και όλα. Έπειτα οι μαγειρίσσες ετοιμάζουν όλες τις πρώτες ύλες και στις 25 του Ιούλη ξεκινούν τα μαγειρέματα ώστε μέχρι το απόγευμα να έχουν μπει τα καζάνια στη φωτιά γιατί μαζεύεται πολύς κόσμος. Περίπου 4 με 5 χιλιάδες μερίδες φαγητό μαγειρεύεται!

Γίνεται ο εσπερινός και μετά προσφέρεται το φαγητό αυτό.

Αρίστη: Πώς ξεκίνησε το πανηγύρι;

Γιώργος Ρούσσος: Να σου πω ότι είμαι 60 χρονών και ο πατέρας μου που είναι 93 το είχε γνωρίσει. Είναι πολύ παλιό. Κανείς εδώ δε γνωρίζει. Στα Παραδείσια έχει βρει η Αρχαιολογία εκεί μια εκκλησία παλιά και μια πέτρα που έγραφε ότι στην γιορτή της εκκλησίας προσφέρεται κατσίκι με πατάτες οπότε κανείς δεν ξέρει πως ξεκίνησε και το συνεχίζουμε εμείς.

Αρίστη: Ευχαριστούμε πολύ.

Αρίστη Πακούτση

Συνέντευξη από την **Φιλοθέη Μενδρινού** προς τον **Π. Επιφάνιο Αρβανίτη** Πρωτοσύγκελλο της Ιεράς Μητροπόλεως Νέας Ιωνίας Φιλαδέλφειας Ηρακλείου και Χαλκηδόνος καταγομένου εξ Αμοργού, για την ευλογημένη παράδοση της Αμοργού των λιτανειών των ιερών Εικόνων κατά την εβδομάδα του Πάσχα.



Ερώτηση: Ποια είναι η ιδιαίτερη παράδοση που τηρείται στην Αμοργό κατά την περίοδο του Πάσχα;

Απάντηση: Στην Αμοργό διατηρείται μία βαθιά ριζωμένη εκκλησιαστική παράδοση, η οποία ξεκινά κατά την Κυριακή του Πάσχα και συνεχίζεται καθ' όλη την εβδομάδα της Διακαινησίμου. Από την ιστορική Ιερά Μονή Παναγίας Χοζοβιωτίσσης εξέρχονται με λιτανεία ιερές Εικόνες, με πρώτη και εξέχουσα την κτητορική Εικόνα της Παναγίας της Χοζοβιώτισσας. Πρόκειται για Εικόνα μεγάλης ιερότητας, η οποία, σύμφωνα με την παράδοση, έχει έρθει από τη Μονή Χοζεβά των Αγίων Τόπων, συνδέοντας έτσι την Αμοργό με τα ιερά προσκυνήματα της Παλαιστίνης.

Ερώτηση: Ποια είναι η ιστορική βάση της Μονής και της παράδοσης αυτής;

Απάντηση: Η Μονή της Χοζοβιωτίσσης συνδέεται με τη βυζαντινή περίοδο και ειδικότερα με τον αυτοκράτορα Αλέξιο Α΄ Κομνηνό, ο οποίος το 1088 συνέδραμε στην αποπεράτωσή της με αυτοκρατορική μέριμνα. Η ίδια η παράδοση της λιτανείας χάνεται στα βάθη των αιώνων και δεν γνωρίζουμε ακριβώς πότε καθιερώθηκε, γεγονός που μαρτυρεί την αρχαιότητά της και τη βιωματική της συνέχεια μέσα στον λαό.

Ερώτηση: Ποια είναι η θεολογική σημασία της περιόδου της Διακαινησίμου και ο ρόλος της Παναγίας;

Απάντηση: Κατά την εβδομάδα της Διακαινησίμου, η Εκκλησία δεν τιμά μόνο την Ανάσταση του Χριστού, αλλά και τα πρόσωπα που στάθηκαν γήσιον Του στο Πάθος. Ανάμεσα σε αυτά, εξέχουσα θέση κατέχει η Παναγία, η οποία συνδέεται άμεσα με τις Μυροφόρες γυναίκες - εκείνες που παρέστησαν στη Σταύρωση, φρόντισαν το σώμα του Χριστού κατά την Αποκαθήλωση και έγιναν πρώτες δέκτριες του χαρμόσυνου μηνύματος της Αναστάσεως. Έτσι, η τιμή προς την Παναγία κατά την περίοδο αυτή αποκτά ιδιαίτερο θεολογικό βάθος.

Ερώτηση: Πώς πραγματοποιείται η λιτανευτική αυτή παράδοση στο νησί;

Απάντηση: Η έξοδος των ιερών Εικόνων δεν περιορίζεται σε μία ημέρα, αλλά διαρκεί ολόκληρη εβδομάδα. Η Παναγία η Χοζοβιώτισσα και η Εικόνα Του Αγίου Γεωργίου του Βαλσαμίτου λιτανεύονται στη Χώρα και στα Κατάπολα, ενώ άλλες σεβάσμιες Εικόνες ακολουθούν διαφορετικές διαδρομές:

• Η Παναγία η Σαμιώτισσα, προερχόμενη από μετόχι της Μονής στη Σάμο, κατευθύνεται προς την Αιγιάλη, καθώς και ο Τίμιος Σταυρός, που βρέθηκε στο όρος Κρούκελος, μαζί με την εικόνα του Αγίου Γεωργίου.

• Στην Κάτω Μεριά του νησιού περιφέρονται η Παναγία η Πορταίτισσα η Θεοτοκίό και ο Αγ Γεώργιος .

Οι εικόνες μεταφέρονται «λιτανευτικά», από χωριό σε χωριό, ευλογώντας όχι μόνο τους κατοίκους, αλλά και ολόκληρη τη δημιουργία: τον αέρα, το νερό, τη γη και κάθε μορφή ζωής.

Ερώτηση: Υπάρχουν αντίστοιχα έθιμα σε άλλα μέρη της Ορθοδοξίας;

Απάντηση: Ναι, παρόμοια έθιμα συναντώνται και σε άλλα μοναστικά κέντρα, όπως στην Πάτμο και στο Άγιον Όρος, όπου τελείται λιτανεία κατά την Τρίτη της Διακαινησίμου, γνωστή ως «Νέα Τρίτη». Ωστόσο, η ιδιαιτερότητα της Αμοργού έγκειται στη διάρκεια: εδώ η ευλογία επεκτείνεται σε ολόκληρη την εβδομάδα.

Ερώτηση: Πώς ολοκληρώνεται αυτή η ιερή πορεία;

Απάντηση: Την Κυριακή του Αντίπασχα, γνωστή και ως του Θωμά, οι ιερές Εικόνες επιστρέφουν και πάλι στη Μονή της Χοζοβιώτισσας. Εκεί, οι πατέρες της Μονής τις υποδέχονται με ιδιαίτερη λαμπρότητα, τελείται πανηγυρικός Εσπερινός και προσφέρεται κέρασμα σε όλους τους πιστούς που συμμετέχουν, επισφραγίζοντας έτσι την πνευματική αυτή πανήγυρη.

Ερώτηση: Ποιο είναι το μήνυμα αυτής της παράδοσης για το σήμερα;

Απάντηση: Η παράδοση αυτή δεν αποτελεί απλώς ένα τοπικό έθιμο, αλλά μια ζωντανή έκφραση της ορθόδοξης πίστης και της ενότητας των κατοίκων και των καταγομένων εκ του νησιού . Συνδέει το παρελθόν με το παρόν και μεταφέρει την ευλογία Του Αναστημένου Χριστού και της Θεοτόκου σε κάθε γωνιά του νησιού.

Εν κατακλείδι, ευχή όλων είναι οι νεότερες γενιές να διαφυλάξουν και να συνεχίσουν αυτά τα ευλογημένα έθιμα, τα οποία διατηρούν ζωντανό το γένος και την Ορθόδοξη πίστη μας ανά τους αιώνες.

Φιλοθέη Μενδρινού



ΤΟ ΚΑΨΙΜΟ ΤΟΥ ΙΟΥΔΑ (συνέντευξη των μαθητριών Μαρίας Γιαννακού και Αρίστης Γλακούτση από τον πατέρα Ειρηναίο Πάσσαρη)

Πατήρ Ειρηναίος: Λοιπόν, όπως ξέρετε, ο Χριστός είχε 12 μαθητές. Ανάμεσά τους ήταν και ο Ιούδας, ο οποίος είχε ένα πάθος, μια «αρρώστια» δηλαδή, τη φιλαργυρία. Είχε μεγάλη αγάπη για τα χρήματα. Παρ' όλα αυτά, ο Χριστός τον επέλεξε να είναι μέσα στους πιο κοντινούς μαθητές Του και παρόλο που ήξερε ότι ήταν φιλάργυρος, του εμπιστεύτηκε και το ταμείο της ομάδας, ώστε οι απόστολοι να έχουν χρήματα για τις ανάγκες τους. Όπως ξέρετε, ο Ιούδας ήταν εκείνος που πρόδωσε τον Χριστό, παραδίδοντάς Τον στους αρχιερείς, στους γραμματείς και στους Φαρισαίους, παίρνοντας ως αντάλλαγμα 30 αργύρια που σε σημερινά χρήματα υπολογίστηκε σε 15.000 ευρώ. Αυτό αντιστοιχούσε σε μεγάλο ποσό για την εποχή εκείνη. Έτσι, ο Ιούδας παρασύρθηκε από το πάθος του, πήρε τα χρήματα και πρόδωσε τον Χριστό. Στη συνέχεια ο Χριστός συνελήφθη, μαστιγώθηκε, σταυρώθηκε και πέθανε, αλλά μετά αναστήθηκε και νίκησε τον θάνατο.

Ο Ιούδας, όταν κατάλαβε το λάθος του, πήγε στον ναό στα Ιεροσόλυμα, έριξε τα χρήματα κάτω και είπε στους αρχιερείς: «Ημαρτον, παραδούς αίμα αθών» δηλαδή: «Σας παρέδωσα αίμα ενός αθώου ανθρώπου». Εκείνοι όμως δεν έδειξαν ενδιαφέρον. Κι εκείνος αντί να ζητήσει συγγνώμη από τον Χριστό, τελικά αυτοκτόνησε, κρεμάστηκε σε μία συκιά.

Άρα, το αμάρτημά του ήταν η φιλαργυρία, δηλαδή το ότι αγάπησε περισσότερο τα χρήματα απ' όσο έπρεπε, και το ότι δεν μετανόησε όπως έπρεπε.

Μετά την Ανάσταση του Χριστού, δημιουργήθηκαν και διάφορα έθιμα. Ένα από αυτά είναι το κάψιμο του Ιούδα. Δεν μιλάμε ποτέ για «κάψιμο του Εβραίου», γιατί δεν κατηγορούμε ένα ολόκληρο έθνος· μιλάμε για το κάψιμο του Ιούδα, ως συμβολισμό.

Μπορεί να φαίνεται βάρβαρο έθιμο, αφού μέσα σε μια γιορτή χαράς και αγάπης καίμε ένα ομοίωμα φτιαγμένο από άχυρο. Όμως έχει συμβολικό χαρακτήρα: δεν καίμε έναν άνθρωπο, αλλά καταδικάζουμε την προδοσία.

Το μήνυμα είναι ότι η προδοσία είναι κακό πράγμα: να προδώσεις τον Θεό, τη φιλία, την οικογένεια, τον σύζυγο ή τη σύζυγό σου, τον φίλο σου ή την πατρίδα σου είναι μεγάλη αμαρτία. Το έθιμο αυτό μάς διδάσκει ότι πρέπει να αγαπάμε και να συγχωρούμε ακόμη και τον εχθρό μας, κι όχι να προδίδουμε.

Αρίστη: Σας ευχαριστώ.

