

ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ

Ευχαριστούμε

- για την παρουσίαση των εθίμων :

- κ. Παναγιώτα Αντωνίου
- κ. Μαρία Ανδρονίκου
- κ. Χρυστάλλα Χριστοφόρου
- κ. Δέσποινα Χριστοδούλου
- κ. Μαρία Ευριπίδου
- κ. Σκεύη Χριστοδούλου
- κ. Αντώνη Χριστοδούλου
- κ. Χριστάκη και Ελένη Ξενοφώντος

- τον Σύνδεσμο Γονέων του σχολείου για τη βοήθεια

ΕΘΙΜΑ ΤΟΥ ΔΩΔΕΚΗΜΕΡΟΥ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

*“Καλήν εσπέραν άρχοντες, κι’ αν είναι ο ορισμός σας
Χριστού τη Θεία Γέννηση, να πω στο αρχοντικό σας”.*



ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΦΑΡΜΑΚΑ – ΚΑΜΠΙΟΥ



Δεκέμβρης 2022

Ξθιμα, έθιμα, έθιμα...

Πολλά χρόνια τώρα τα Χριστούγεννα γιορτάζονται με όμορφες συνήθειες, έθιμα και παραδόσεις.

Η Γέννηση του Χριστού στις 25 Δεκεμβρίου ανοίγει το **Δωδεκαήμερο**, που είναι οι δώδεκα ημέρες από τα Χριστούγεννα ως την Εορτή των Θεοφανίων στις 6 Ιανουαρίου. Το Δωδεκαήμερο στην Κύπρο είναι μέρες χαρούμενες και φωτεινές που μοσχοβολούν από τα εορταστικά ζυμώματα και γλυκίσματα από ζάχαρη, μέλι, καρύδια, αρωματισμένα με φρέσκο πορτοκάλι, λεμόνι, κανέλα, γαρύφαλλο, πασπαλισμένα με αγάπη.

Με κυρίαρχο γλυκό την πίττα του Αγίου Βασιλείου την οποία ακολουθεί το ωραίο έθιμό της να φέρει μέσα ένα φλουρί και ο τυχερός που θα το βρει θα είναι καλότυχος όλη τη νέα χρονιά.

Το Δωδεκαήμερο κλείνει με τη Βάφτιση του Χριστού και τον αγιασμό των υδάτων. Με τον αγιασμό αυτό και το φως της Βάφτισης καλαντίζουν τα σπίτια τους οι Κύπριοι στις 6 Ιανουαρίου και εύχονται «Χρόνια Πολλά», τρώγοντας ξεροτήγανα και λουκουμάδες. Τους ρίχνουν και στη στέγη του σπιτιού τους για να φάνε τα κακά δαιμόνια και να φύγουν.

Τα έθιμα αυτά είναι πολύ σημαντικά για τον λαό μας, γιατί έχουν κάτι από την ψυχή του τόπου αυτού. Κάθε έθιμο είναι και μια Ιστορία.

Για τον λόγο αυτό αναλάβαμε δράση! Ρωτώντας τους παππούδες και τις γιαγιάδες μας, ψάχνοντας και ερευνώντας, βοηθούμε να διατηρηθούν αυτά τα έθιμα. Γίναμε λοιπόν μικροί ερευνητές της παράδοσης και βρήκαμε πληροφορίες για τα έθιμα του Δωδεκαημέρου. Ήταν μια εμπειρία μοναδική και εποικοδομητική!

Η ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ - ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΑΗ ΒΑΣΙΛΗ

Η βασιλόπιτα είναι ένα έθιμο της Πρωτοχρονιάς. Δεν είναι γλύκισμα, όπως μπορεί να συμβαίνει σήμερα, αλλά στρογγυλό ψωμί μεγαλύτερο από το κανονικό με ζυμάρι των κουλουριών, πασπαλισμένο με σησάμι. Έχει διάφορα σχήματα πάνω και συνήθως τη μορφή του Άι Βασίλη και έναν σταυρό στη μέση.

Μέσα έχει ένα νόμισμα και στο κόψιμό της—την Πρωτοχρονιά—όποιος το βρει είναι ο τυχερός της χρονιάς! Πιο παλιά κατασκευαζόταν μαζί με τα ψωμιά των Χριστουγέννων και φυλαγόταν για να ευλογηθεί μαζί με τ' άλλα αγαθά.

Σε όλα τα χωριά της Κύπρου, την παραμονή της Πρωτοχρονιάς συναντάμε το έθιμο του στολίσματος του τραπεζιού για την υποδοχή του Αη-Βασίλη. Στο τραπέζι τοποθετούν τη ζυμωτή βασιλόπιτα, κόλλυβα, κλαδιά ελιάς και γεωργικά προϊόντα που παράγουν όπως λάδι, κρασί κ.ά.. Μαζί με αυτά τοποθετούν και το πορτοφόλι του νοικοκύρη. Όλα αυτά τα βάζουν για να τα ευλογήσει ο Άγιος και να τα έχουν άφθονα όλη τη χρονιά.



Μαρία Ελένη
Γιώργος
Λουκία
Ελένη

ΚΑΛΑΝΤΑ

Πήραν το όνομα τους από τις καλένδες του Ιανουαρίου. Οι **καλένδες** ήταν οι πρώτες ημέρες των Ρωμαϊκών μηνών και συγγενείς και φίλοι αντάλασσαν επισκέψεις και δώρα, που ήταν μέλι, ξερά σύκα, χουρμάδες, χυλό και μικρά νομίσματα.

Πιστεύεται ότι η ιστορία τους προχωρεί πολύ βαθιά στο παρελθόν και συνδέεται με την Αρχαία Ελλάδα. Τα κάλαντα λοιπόν είναι Ελληνικό έθιμο που διατηρείται ακόμα και σήμερα. Αναφέρονται στα γεγονότα της γιορτής και στο τέλος δίνουν ευχές. Τα παιδιά να γυρνούν από σπίτι σε σπίτι δύο μαζί ή περισσότερα και τα τραγουδούν, συνοδεύοντάς τα με τρίγωνο, βιολί, ταμπουτσιά, λαούτο, ακορντεόν. Οι νοικοκύρηδες τους δίνουν για τον κόπο τους χρήματα ή πορικά, όπως καρύδια, αμύγδαλα και ό,τι άλλο είχαν.



Αννη
Αντριάννα
Ελισάβετ
Γιώργος
Μαρία

Η ΕΛΙΑ ΣΤΟ ΤΖΑΚΙ

Κατά τον εσπερινό όλα τα μέλη της οικογένειας προσπαθούν να μάθουν αν τους αγαπά πολύ κάποιον αγαπητό τους πρόσωπο. Γι' αυτό το σκοπό κόβουν χλωρή ελιά μόλις κτυπήσει η καμπάνα της εκκλησίας για τον εσπερινό και παίρνουν φύλλα, που τα ρίχνουν πάνω στη φωτιά λέγοντας:

«Άη Βασίλη βασιλιά
που περπατάς τζιαι καλαντάς
δείξε τζιαι φανέρωσε
αν μ' αγαπά ο (η)... »



Αριάννα
Μαρία
Πέτριά

ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΖΥΜΩΜΑΤΑ

Την περίοδο των Χριστουγέννων, οι νοικοκυρές πυρώνουν τον φούρνο και φτιάχνουν πολλά και διάφορα ψωμιά, ιδιαίτερα περιποιημένα και διακοσμημένα. Βασικό διακοσμητικό στοιχείο είναι ο Σταυρός, καθώς και σύμβολα από την αγροτική ζωή.

Διακρίνονται τα «**Χριστόψωμα**», «**οι Γεννόπιτες**», «**η Βασιλόπιττα ή Βασίλης**» που είναι η μεγαλύτερη σε μέγεθος, καθώς και διάφορα **κουλούρια** με περίτεχνα σχήματα και ονομασίες όπως: **σταυροκούλουρα** (σε σχήμα σταυρού), **κούμουλα** (χριστουγεννιάτικα παξιμάδια), **δακτυλιές** (μαλακά κουλούρια), **γλισταρκές** (παξιμάδια από λεπτές λωρίδες ζύμης). Υπάρχουν και άλλα κουλούρια που φτιάχνονται σε διάφορα σχήματα, ανάλογα με τη φαντασία της κάθε νοικοκυράς όπως: **βορτακούθκια**, **αδροπούθκια**, **ζεμπιλούθκια**.

Το **Χριστόψωμο** σύμφωνα με την παράδοση το φτιάχνουμε δυο - τρεις μέρες πριν από τα Χριστούγεννα. Εκείνος που θα κόψει το ψωμί πρέπει να είναι πάντα ένας, όπως ο Χριστός ήταν εκείνος που έκοψε και μοίρασε τον Άρτο στο Μυστικό Δείπνο.

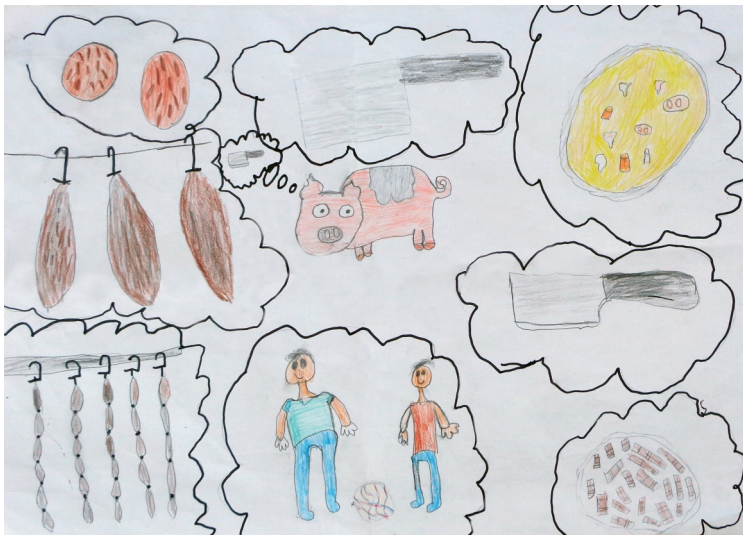


Χαράλαμπος
Γιώργος

ΤΟ ΣΦΑΞΙΜΟ ΤΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

Λίγες μέρες πριν από τα Χριστούγεννα σε πολλά σπίτια του χωριού σφάζονταν οι χοίροι, που η κάθε οικογένεια μεγάλωσε για δική της χρήση, ταΐζοντάς τους με αποφάγια και πίτουρα. Από νωρίς τα ξημερώματα όλη η οικογένεια και αρκετοί συγγενείς ήταν στο πόδι για τη μεγάλη θυσία. Από τη συγκέντρωση δεν έλειπαν τα παιδιά που περίμεναν με αγωνία τη «φούσκα», για να την φουσκώσουν και να την κάνουν μπάλα, με την οποία θα έπαιζαν αρκετή ώρα.

Από τα μέρη του χοίρου έφτιαχναν διάφορα εδέσματα όπως λουκάνικα, ζαλατίνα, τιτσιρόπιττες, χοιρομέρια. Το λίπος το χρησιμοποιούσαν για λάδι ή άλειμμα στο ψωμί. Δεν πετούσαν τίποτα και όλα τα φύλαγαν για να τα χρησιμοποιούν καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς!



Ρεβέκκα
Νικόλας
Χαράλαμπος
Αλέξανδρος

ΕΛΙΑΔΑ



Είναι ένα παραδοσιακό φαγητό που γινόταν σε αρκετά χωριά της Πιτσιλιάς. Ακόμα συνηθίζεται να φτιάχνεται εδώ στα χωριά μας, στον Φαρμακά και στο Καμπί.

Είναι ένα νηστίσιμο φαγητό με φασόλια, κουτρούβι, καρύδια, φασολάκι αποξηραμένο, φρυγανιά και διάφορα άλλα υλικά που το έκαναν συνήθως δύο φορές το χρόνο:

την παραμονή των Φώτων, δηλαδή στις 5 του Γενάρη και την Κυριακή της Ελιάς.

Μαρία
Ειρήνη

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Το δωδεκάμερο κλείνει με τη γιορτή των Καλάντων (στις 5 του Γενάρη) και των Θεοφανίων ή Φώτων (στις 6 του Γενάρη). Οι νοικοκυρές συνήθιζαν αυτές τις δυο μέρες να φτιάχνουν λουκουμάδες ή καλύτερα ξεροτήανα.

Σύμφωνα με το έθιμο, έπρεπε να ρίξουν την πρώτη τηγανιά από ξεροτήανα πάνω στο δώμα (ταράτσα / κεραμίδια) των σπιτιών για να φάνε οι σκαλαπούνταροι/καλικάντζαροι και να φύγουν από τη Γη μας. Όταν έριχναν τα ξεροτήανα, συνήθως έλεγαν ένα μικρό τραγουδάκι:

«Τισίν τισίν λουκάνικο,
κομάτι ξεροτήανο,
μασιαίρι μαυρομάνικο,
να φάτε τζιαι να φύτετε.»



Κωνσταντίνα
Μιχάλης
Παναγιώτης
Σπύρος