

Αγριογούρουνο στη Γάστρα

Πόσοι από τους αναγνώστες μας έχουν φάει ποτέ αγριογούρουνο ; Και όμως το αγριογούρουνο, όχι μόνο τρώγεται αλλά το κρέας του είναι και από τα πιο νόστιμα ! Ας μάθουμε λοιπόν σήμερα πως φτιάχνουμε αγριογούρουνο στη γάστρα...



Υλικά:

- 2 κιλά αγριογούρουνο από ωμοπλάτη ή μπούτι
- $\frac{1}{4}$ κούπας ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα στα τέσσερα
- 1- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 3 – 5 κοτσάνια σέλινο ψιλοκομμένα
- 4-5 καρότα, χονδροκομμένα.
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Για το μαρινάρισμα

- 6 κρεμμυδάκια φρέσκα, ψιλοκομμένα
- 2 φύλλα δάφνης.

- $\frac{1}{2}$ κ.γ. κόκκους μαύρου πιπεριού.
- 6 κόκκους μπαχάρι.
- 2 κουταλιές μέλι.
- 2 κουταλιές σ. ξύδι βαλσάμικο.
- $\frac{1}{3}$ κούπας ελαιόλαδο.
- 1 $\frac{1}{2}$ κούπα κρασί κόκκινο ξηρό.
- 1 $\frac{1}{2}$ κουταλιά σούπας ξύσμα πορτοκαλιού.
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού.
- 1 κ.γ. θυμάρι ξερό.
- 1 κ.γ. αλάτι και πιπέρι.

Χρόνος Μαριναρίσματος: 24 ώρες

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 2 $\frac{1}{2}$ – 4 ώρες



Εκτέλεση:

1. Πλένουμε το κρέας και το βάζουμε σε μια λεκανίτσα με όλα τα υλικά της μαρινάδας και το ανακατεύουμε. Το σκεπάζουμε και το αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί από 24

ώρες.

2. Όταν ολοκληρωθεί το μαρινάρισμα, τότε βγάζουμε το κρέας και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό και μπόλικά δαφνόφυλλα και το βράζουμε για 30-40 λεπτά.

3. Όσο βράζει το κρέας, εμείς καθαρίζουμε και ετοιμάζουμε τις πατάτες. Μέσα σε ένα ταψί θα βάλουμε τις πατάτες, θα ρίξουμε λίγο ζουμί από το κρέας που βράζει στην κατσαρόλα, ένα μικρό κρεμμυδάκι, λίγο πράσο, λίγο αλατάκι και λίγη ρίγανη φρέσκια.

4. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C/390°F.

5. Όταν βράσει το κρέας στην κατσαρόλα, έχουμε ετοιμάσει τη γάστρα και έχουμε βάλει χιαστί κλιματόβεργες να το κάνουμε σαν πλέγμα. Ρίχνουμε το κρασί μέσα, να φτάσει μέχρι τις κλιματέβεργες, ρίχνουμε και αρκετό από το ζωμό του κρέατος και όλα τα υπόλοιπα υλικά.

6. Σκεπάζουμε τη γάστρα με κομμάτι αλουμινάχαρτου που του κάνουμε και μερικές τρύπες και το ψήνουμε για μια ώρα στους 260° C. Χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 180°C – 350°F και το ψήνουμε για άλλες 2 περίπου ώρες.

7. Περίπου κάπου στο μισό χρόνο γυρίζουμε το κρέας από την άλλη μεριά.

8. (Μια και μισή ώρα πριν το τέλος βάζουμε και το ταψάκι με τις πατάτες από πάνω).

9. Το υπέροχο φαγητό μας με το αγριογούρουνο που με το μαρινάρισμα του μοσχοβόλαγε, είναι έτοιμο. Το σερβίρουμε με τις Πατάτες Φούρνου.

Καλή σας απόλαυση, η νοστιμιά του θα σας

ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΕΙ !

Μια άγνωστη πλευρά της πανέμορφης Μάνης !

Μανιάτικος γδικιωμός



Μια ιστορική άγνωστη πλευρά της πανέμορφης Μάνης !

ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΟΙ ΣΥΝΗΘΙΖΟΥΝ ΝΑ ΝΤΥΝΟΥΝ ΤΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΘΕ ΕΠΟΧΗΣ ΣΧΕΔΟΝ ΜΕ ΕΝΑ ΦΩΤΟΣΤΕΦΑΝΟ ΚΑΙ ΝΑ ΠΡΟΒΑΛΟΥΝ ΜΟΝΟ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΚΑΛΩΝ ΚΑΙ ΣΠΟΥΔΑΙΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ. Η ΕΛΛΑΔΑ ΟΜΩΣ (ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ ΕΙΧΕ ΚΑΙ ΤΙΣ ΑΣΧΗΜΕΣ Η ΕΣΤΩ ΑΜΦΙΛΕΓΟΝΕΝΕΣ ΠΛΕΥΡΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΕΜΕΙΣ ΕΠΕΙΔΗ ΕΙΜΑΣΤΕ ΤΑ "ΑΙΡΕΤΙΚΑ" ΘΕΩΡΟΥΜΕ ΣΚΟΠΙΜΟ ΝΑ ΤΙΣ ΠΡΟΒΑΛΟΥΜΕ ΚΑΙ ΑΥΤΕΣ.

ΕΝΑ ΤΕΤΟΙΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ ΗΤΑΝ Ο ΜΑΝΙΑΤΙΚΟΣ ΓΔΙΚΙΩΜΟΣ ΠΟΥ ΝΑΙ ΜΕΝ ΜΕ ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΞΑΦΑΝΙΣΤΗΚΕ, ΑΛΛΑ ΕΧΕΙ ΑΦΗΣΕΙ ΤΟ ΣΤΙΓΜΑ ΤΟΥ ΣΕ ΜΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΕΠΟΧΗ ΚΑΙ ΕΝΑΝ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ.

ΑΣ ΔΟΥΜΕ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΙ ΑΚΡΙΒΩΣ ΗΤΑΝ, ΤΟ ΠΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΓΙΑΤΙ...



Στο κλίμα των σκληρών αγώνων επικράτησης μεταξύ των πατριών (οικογενειών), αναπτύχθηκε η βεντέτα, ο λεγόμενος «γδικιωμός» ή δικιωμός – που αφορούσε αρχικά το σόι ή την οικογένεια και όχι το άτομο – ήταν η τιμωρία μιας πράξης που είχε γίνει σε βάρος της οικογένειας.

Την τιμωρία αποφάσιζε ψύχραιμα ένα οικογενειακό συμβούλιο, ενώ δεν ήταν απαραίτητο να τιμωρηθεί προσωπικά ο ένοχος της πράξης. Η βεντέτα μπορούσε να στραφεί και εναντίον άλλου μέλους της αντίπαλης οικογένειας.

Τα αρσενικά παιδιά της οικογένειας, σε περίπτωση πού ο πατέρας έπεφτε θύμα γδικιωμού, ανατρέφονταν με μοναδικό σκοπό μεγαλώνοντας να πάρουν το αίμα του πίσω. Όταν η εκδίκηση ολοκληρωνόταν, η οικογένεια πού πήρε ικανοποίηση κλεινόταν στο σπίτι της, για να μην προκαλέσει την οικογένεια του σκοτωμένου. Συχνά στόχος ήταν η ολοκληρωτική εκμηδένιση της αντίπαλης οικογένειας. Το πρώτο κτύπημα δε γινόταν ποτέ απροειδοποίητα η πλευρά που προκαλούσε κήρυσσε επίσημα τον πόλεμο, χτυπούσαν οι καμπάνες, τα δυο αντίπαλα μέρη πήγαιναν στους πύργους τους κι από κει και πέρα κάθε μέσο καταστροφής ήταν επιτρεπτό.

Ο ουδέτερος πληθυσμός του χωριού στο διάστημα που διαρκούσε η βεντέτα ή κρυβόταν ή απομακρυνόταν όσο να τελειώσει ο μικρός πόλεμος.

Σε ορισμένες περιπτώσεις ο κώδικας της βεντέτας επέτρεπε μια προσωρινή ανάπαυλα, την «τρέβα» την εποχή του οργώματος, της σποράς, του θερισμού, του αλωνίσματος και όταν μάζευαν τις

ελιές. Τα αντιμαχόμενα μέρη δούλευαν τότε σε γειτονικά χωράφια με νεκρική σιγή και τη νύχτα εφοδίαζαν τους πύργους με τρόφιμα και πυρομαχικά. Ο αγώνας ξανάρχιζε μόλις τέλειωνε η συγκομιδή.

Μια περιορισμένη ανακωχή μπορούσε επίσης να γίνει όταν ένα μέλος των αντιπάλων οικογενειών είχε βαφτίσια, γάμο ή κάτι ανάλογο. Ο συνηθέστερος φυσικά τρόπος με τον οποίο τέλειωνε η βεντέτα ήταν η εκμηδένιση της μιας μερίδας, οπότε τα υπολείμματά της σκορπίζονταν σε άλλα χωριά, αφήνοντας τους πύργους και τα χωράφια τους στο νικητή, ο οποίος έμενε αδιαφιλονίκητος κυρίαρχος, ώσπου μια άλλη Νυκλιάνικη οικογένεια κατόρθωνε να συγκεντρώσει ή να δημιουργήσει αρκετή δύναμη για να τον προκαλέσει.

Μπορούσε όμως και να μείνει αν ήθελε, στο χωριό η νικημένη παράταξη, αν ζητούσε από το νικητή συγγνώμη με, ένα καθορισμένο τελετουργικό τυπικό. Τα πράγματα ήταν απλούστερα στις περιπτώσεις φόνων δίχως γενικότερες προεκτάσεις, οπότε, ύστερα από μια καθορισμένη, απλούστερη από την προηγούμενη, διαδικασία, ο μετανοημένος φονιάς γινόταν ο ιδιαίτερος προστάτης και ευεργέτης της οικογένειας που αδίκησε όλα αυτά τα θέματα τα τακτοποιούσε ένα τοπικό συμβούλιο, η Γεροντική, μοναδικός θεσμός, υπό τον μπέη ή τον αρχικαπετάνιο, που φρόντιζε για την τάξη στη Μάνη.

Ένα γεγονός που μπορούσε να συμβιβάσει τα αντιμαχόμενα μέρη ήταν η τουρκική απειλή. Η πιο μακρόχρονη ανακωχή ήταν η γενική τρέβα που ζήτησε ο Μαυρομιχάλης την παραμονή του πόλεμου της Ανεξαρτησίας. Οι αντιδικίες πάντως συνεχίστηκαν και μετά την απελευθέρωση, αλλά σιγά-σιγά οι προκαταλήψεις και οι διακρίσεις μεταξύ Νυκλιάνων και υποτακτικών διαλύονταν, η παράδοση της βίας όμως συνεχίστηκε, έστω και χωρίς πια τους μεγάλους πολέμους των Νυκλιάνων. Η παράδοση δεν κόπηκε αμέσως, αλλά περιορισμένη με μεμονωμένες εκδηλώσεις, συνεχίστηκε ως το Β' Παγκόσμιο πόλεμο. Σήμερα φυσικά όλα αυτά αποτελούν αναμνήσεις μιας άλλης εποχής.

Πηγή: mani.org.gr

Σπανακοτυροκεφτέδες Καβάλας

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (Συνταγή από την Καβάλα)

Πρόκειται για μια Παραδοσιακή Μακεδονίτικη συνταγή, η οποία και σπάνια είναι και πάρα πολύ νόστιμη και σχετικά είναι εύκολη και γρήγορη ! Παρακάτω η συνταγή...



ΥΛΙΚΑ : 1 $\frac{1}{2}$ κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις,

προαιρετικά 1 κούπα ανθρακούχο νερό,

1 κ.γ. Baking Powder

2 αυγά (και ασπράδι και τον κρόκο),

1 κ.σ. ρίγανη (προτιμώμενη φρέσκια),

2 κ.σ. αγνό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας.

Πιπέρι (φρεσκοτριμμένο),

αλάτι χοντρό (φρεσκοτριμμένο),
1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα,
200-300 γρ ψιλοκομμένο σπανάκι,
3 κ.σ. άνηθο ή μάραθο ψιλοκομμένο,
1 φλιτζ. σαγιού μυρώνια, μαιντανό και σφελίτσι,
1 φλ. τσαγιού ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι,
1 ξερό ψιλοκομμένο κρεμμύδι,
200 γρ. τυρί φέτα
200 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ρίχνουμε το αλεύρι και το baking σε μια λεκανίτσα. Τα ανακατεύουμε πολύ καλά για 30΄΄, και ρίχνουμε την καπνιστή πάπρικα, το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε πολύ καλά. Συνεχίζουμε και ρίχνουμε τα 2 αυγά, το ελαιόλαδο Καλαμάτας, το ανθρακούχο νερό και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

Αν δούμε ότι είναι πολύ αραιό το μείγμα, τότε προσθέτουμε λίγο ακόμη αλεύρι (όσο πάρει) για να μην κολλάει στα χέρια μας. Μετά από αυτό ρίχνουμε το κίτρινο τυρί και τη φέτα χοντροτριμμένη.

Τέλος, ρίχνουμε το σπανάκι, τον άνηθο, τα μυρώνια, το σφελίτσι, το φρέσκο κρεμμυδάκι, και το ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι.

Όλα αυτά τα ανακατεύουμε πολύ καλά, φροντίζουμε η ζύμη να μην κολλάει στα χέρια μας, και την αφήνουμε στο ψυγείο για 20΄.

Βγάζουμε από τη λεκανίτσα από το ψυγείο. Βάζουμε σε ένα μπολάκι λίγο ελαιόλαδο, παίρνουμε ένα κουτάλι σούπας, το βουτάμε στο ελαιόλαδο και παίρνουμε μια κουταλιά από το

μείγμα. Την πλάθουμε καλά και την κάνουμε σαν μπιφτέκι (πλακέ) και το τοποθετούμε μέσα σε ένα ταψί, όπου το έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί. Μετά από αυτό βουτάμε πάλι το κουτάλι στο ελαιόλαδο και πατάμε τα «μπιφτέκια» λίγο να γίνουν πιο πλακέ.

Έχουμε προθερμάνει το φούρνο και βάζουμε το ταψί μέσα στους 220° C για περίπου 30 λεπτά. Στα τελευταία 10' αν θέλουμε τα κεφτεδάκια μας να γίνουν πιο τραγανά, βάζουμε να ψηθούν στον αέρα.

Είναι βέβαιο, ότι θα απολαύσετε τα καλύτερα κεφτεδάκια που έχετε φάει ποτέ.

Καλή σας απόλαυση !!

Το Ηπειρώτικο πολυφωνικό (Ηπειρωτική πολυφωνία) και ποια η προέλευσή του ;

Ταυτότητα:

Είναι ένα Εθνομουσικολογικό φαινόμενο παλαιότατης καταγωγής, συνυφασμένο με την κοινοτική δομή και έκφραση των πληθυσμών της παραμεθόριας Ηπείρου και της ελληνικής μειονότητας της Αλβανίας, των οποίων αποτελεί ζωντανό στοιχείο πολιτισμικής ταυτότητας. Η δομή και το ύφος της ερμηνείας του δημιουργούν μια από τις πλέον ενδιαφέρουσες φόρμες στο ρεπερτόριο της παγκόσμιας λαϊκής πολυφωνίας.

Τόπος:

Το Ηπειρώτικο Πολυφωνικό Τραγούδι είναι διαδεδομένο στην παραμεθόρια Ήπειρο και τη Νότια Αλβανία. Αποτελεί ζώσα παράδοση σε πολλά από τα χωριά των περιοχών Πωγωνίου, Άνω Πωγωνίου του πρώην Νομού Ιωαννίνων, Μουργκάνας και Φιλιατών του πρώην Νομού Θεσπρωτίας καθώς και σε χωριά της Κόνιτσας. Απαντάται, επίσης, στην «απέκει» πλευρά των Ελληνοαλβανικών συνόρων, στα χωριά της Δερόπολης, του Άνω Πωγωνίου, του θεολόγου (Ριζά), του Βούρκου και της Χειμάρρας – περιοχές της ελληνικής μειονότητας στη Νότια Αλβανία.

Ως χωριά με ξεχωριστή πολυφωνική παράδοση στην παραμεθόρια Ήπειρο, ανάμεσα σε άλλα, αξίζει να μνημονευθούν, από ανατολικά προς δυτικά, το Δολό, η Πωγωνιανή, οι Ποντικάτες, η Χρυσόδουλη, το Μαυρόπουλο, το Ζάβροχο, τα Κτίσματα, η Χαραυγή, η Καστάνιανη Πωγωνίου, ο Παρακάλαμος, το Μαυρονόρος, ο Λιάς, το Βαβούρι, ο Τσαμαντάς, ο Αμπελώνας (Πόβλα), το Γιρομέρι, το Πλαίσιο, η Σαγιάδα. Χωριά της ελληνικής μειονότητας στην Αλβανία, διακεκριμένα για τη ζώσα πολυφωνική τους παράδοση είναι, ανάμεσα σε άλλα, η Πολύτσανη και το Χλωμό στο Άνω Πωγώνι, η Δερβιτσάνη, η Γράψη, η Γλύνα στη Δερόπολη, το Σελιό, η Σωτήρα, η Κοσοβίτσα, στην Άνω Δερόπολη, η Δίβρη στα Ριζά, η Φοινίκη στο Βούρκο, η Χειμάρρα στην ενδότερη, παράκτια περιοχή.

Πέρα όμως από τους «γενέθλιους» τόπους της, η Ηπειρώτικη Πολυφωνία διαδίδεται πλέον και σε αστικά κέντρα, λόγω της μετανάστευσης, αλλά και λόγω της διάδοσης του είδους με νεότερους τρόπους. Έτσι, με την ενεργοποίηση σειράς ομίλων και σχημάτων καθώς και τη λειτουργία εργαστηρίων πολυφωνίας, το Ηπειρώτικο Πολυφωνικό Τραγούδι απαντά σήμερα στην Αθήνα, τα Ιωάννινα και τη Θεσσαλονίκη, ενώ πυρήνες πολυφωνίας δημιουργούνται και σε άλλες πόλεις αλλά και στο εξωτερικό, μέσω μεταναστών, σεμιναρίων και σχημάτων.



II. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

1. Πρόσωπο, ομάδα, οργανισμός

Φορείς του στοιχείου είναι όλοι όσοι τραγουδούν το Ηπειρώτικο Πολυφωνικό Τραγούδι είτε στις τοπικές κοινωνίες είτε σε νεότερες συλλογικότητες, στους χώρους της αποδημίας και το αστικό περιβάλλον.

Κείμενο του Λάμπρου Λιάβα

*«Η απόδοση των τραγουδιών αυτών γίνεται από ομάδα τραγουδιστών που πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 4 άτομα. Ο συνηθέστερος αριθμός είναι 5, αλλά μπορεί να φτάνει και 6, 7 ή ακόμη και 10 τραγουδιστές – ανάλογα με τους ισοκράτες (ώστε να “γεμίζει το τραγούδι και να πάει βρονταριά!”) Ο κορυφαίος της ομάδας τραγουδάει την κυρίως μελωδία, δηλαδή αρχίζει, “παίρνει” το τραγούδι, γι’ αυτό ονομάζεται **παρτής** ή **πάρτης** ή **σηκωτής**. Του απαντάει ο δεύτερος που “γυρίζει” ή “τσακίζει” το τραγούδι, γι’ αυτό και λέγεται **γυριστής**, ενώ οι υπόλοιποι, οι **ισοκράτες**, κρατούν το “ίσο”, δηλαδή το φθόγγο της τονικής της μελωδίας. Στην ομάδα αυτή μπορεί να προστεθεί (επιπλέον ή σε αντικατάσταση του γυριστή) κι ένα*

ακόμη τραγουδιστής, ο κλώστης, που κάνει ιδιόμορφους λαρυγγισμούς με ψεύτικη φωνή(“φαλτσέτο”, όπως στα τυρολέζικα γιόντλερ), “κλώθοντας” το τραγούδι ανάμεσα στην τονική και στην υποτονική της μελωδίας. Μια τεχνική του χεριού που κρατάει τ’ αδράχτι όταν κλώθει το νήμα. Το χέρι όχι μόνο βάζει τ’ αδράχτι σε περιστροφική κίνηση (κλωθογυρίζει) αλλά το ανεβοκατεβάζει κιόλας κάθε τόσο. Ο συσχετισμός είναι φανερός.

Τόσο ο γυριστής όσο και ο κλώστης κόβουν απότομα το τραγούδι στην υποτονική της κλίμακας δημιουργώντας έτσι με τον τελευταίο φθόγγο του πάρτη μια έντονη διαφωνία (διάστημα 2ας), που είναι το κύριο χαρακτηριστικό αυτής της πολυφωνικής φόρμας και της δίνει ένα ιδιόμορφο άκουσμα.(...)

(...) Όσον αφορά στην καταγωγή αυτής της πολυφωνικής φόρμας, παρόλο που η έρευνα δεν έχει καταλήξει ακόμη σε βέβαια συμπεράσματα, όλες οι ενδείξεις πείθουν ότι ανάγεται σε πολύ παλιές (ίσως ακόμη και προελληνικές) εποχές. Πράγματι οι μελωδίες των τραγουδιών (μαζί με ορισμένα ακόμη της Ηπείρου και κάποια γυναικεία τραγούδια της Θεσσαλίας) είναι οι μοναδικές στον ελλαδικό χώρο που έχουν διατηρήσει την πεντατονική ανημίτονη κλίμακα (μουσική κλίμακα που αποτελείται από 5 νότες, χωρίς ημιτόνια). Η κλίμακα αυτή, όπως έχει αποδείξει η πρόσφατη μουσικολογική έρευνα, ταυτίζεται με το δώριο τρόπο των αρχαίων Ελλήνων, την κατεξοχήν ελληνική αρμονία.»

Παρατηρώντας κανείς τον τρόπο λειτουργίας ενός ηπειρώτικου πολυφωνικού συνόλου, μπορεί εύκολα να αντιληφθεί ότι η συμμετοχή σε μία τέτοια ομάδα προϋποθέτει πρώτ’ απ’ όλα την βιωματική σχέση τού κάθε μέλους με το ηπειρώτικο τραγούδι, αλλά και τους ισχυρούς δεσμούς μεταξύ των μελών του συγκροτήματος ώστε να λειτουργήσουν σαν ενιαίο σύνολο. Η

ιδιαιτερότητα των πολυφωνικών συγκροτημάτων έχει να κάνει με τον απόλυτο συντονισμό και τη συλλογικότητα της έκφρασης, αλλά την ίδια στιγμή απαιτεί και τον ξεκάθαρο διαχωρισμό των ρόλων και των φωνών, μέσα σε μία ιεραρχία η οποία παραμένει αυστηρή για να μπορέσει να λειτουργήσει το σύνολο. Αυτή η πειθαρχία και ο σαφής διαχωρισμός των ρόλων δεν περιορίζει τα εκφραστικά μέσα του μέλους του συγκροτήματος.

Αντίθετα, η λειτουργία μέσα από αυτούς τους κανόνες ελευθερώνει την έκφραση, και όπως αναφέρει ο **Μιχάλης Γκανάς** «αυτά τα τραγούδια δεν βασίζονται σ' έναν καλλίφωνο τραγουδιστή αλλά στην πολυφωνία της ομάδας. Οι φωνές ξεσκίζονται, χωρίς καμία έγνοια να είναι “ωραίες”, εκφράζοντας ένα κοινό πάθος που έρχεται από πολύ μακριά».

Μια νόστιμότετη θαλασσινή συνταγή !

KARABIDOMAKARONADA

Μια που πλησιάζει καλοκαίρι, και ο καιρός είναι εξαιρετικός, ας δούμε μια πολύ νόστιμη και εύκολη στην εκτέλεση θαλασσινή συνταγή που είναι η караβιδομακαρονάδα...

ΥΛΙΚΑ

15 ΓΑΡΙΔΕΣ (NO 5)

250 ΓΡ. ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ

1 ΝΤΟΜΑΤΑ

1 ΚΡΕΜΜΥΔΙ

1 ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΕΡΑΤΟ

1 ΣΚΕΛ. ΣΚΟΡΔΟ

½ Κ.Σ. ΠΕΛΤΕ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

2 Κ.Σ. ΠΑΣΤΑ ΓΛΥΚΟΠΙΚΑΝΤΙΚΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΑΛΜΙΤΟ

1 Κ.Σ. ΒΟΥΤΥΡΟ LURPAK

½ Κ.Γ. ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

2 Κ.Σ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1/2 ΜΑΤΣ. ΜΑΪΝΤΑΝΟ

ΑΛΑΤΙ-ΠΙΠΕΡΙ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΗ ΣΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ

Βράζουμε τα λιγκουίνι σε αλατισμένο νερό. Καθαρίζουμε τις γαρίδες. Κόβουμε το κρεμμύδι, τη ντομάτα, το σκόρδο και τις πιπεριές σε κυβάκια.

Σωτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και την πράσινη πιπεριά, προσθέτουμε το βούτυρο, τις γαρίδες, τη ντομάτα, το αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο. Αφαιρούμε τις γαρίδες, ρίχνουμε τον πελτέ ντομάτας, την πάστα γλυκοπικάντικης πιπεριάς, το δενδρολίβανο και λίγο νερό. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα βρασμένα λιγκουίνι και ανακατεύουμε. Στο τέλος βάζουμε τις γαρίδες, σερβίρουμε, γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και πασπαλίζουμε με πιπέρι.

Μια ιστορική άγνωστη πλευρά της πανέμορφης Μάνης !

Μανιάτικος γδικιωμός
Μια ιστορική άγνωστη πλευρά της πανέμορφης Μάνης !



ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΙΣΤΟΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΟΙ ΣΥΝΗΘΙΖΟΥΝ ΝΑ ΝΤΥΝΟΥΝ ΤΟΥΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΘΕ ΕΠΟΧΗΣ ΣΧΕΔΟΝ ΜΕ ΕΝΑ ΦΩΤΟΣΤΕΦΑΝΟ ΚΑΙ ΝΑ ΠΡΟΒΑΛΟΥΝ ΜΟΝΟ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΚΑΛΩΝ ΚΑΙ ΣΠΟΥΔΑΙΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ. Η ΕΛΛΑΔΑ ΟΜΩΣ (ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ ΕΙΧΕ ΚΑΙ ΤΙΣ ΑΣΧΗΜΕΣ Η ΕΣΤΩ ΑΜΦΙΛΕΓΟΜΕΝΕΣ ΠΛΕΥΡΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΕΜΕΙΣ ΕΠΕΙΔΗ ΕΙΜΑΣΤΕ ΤΑ "ΑΙΡΕΤΙΚΑ" ΘΕΩΡΟΥΜΕ ΣΚΟΠΙΜΟ ΝΑ ΤΙΣ ΠΡΟΒΑΛΟΥΜΕ ΚΑΙ ΑΥΤΕΣ.

ΕΝΑ ΤΕΤΟΙΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ ΗΤΑΝ Ο ΜΑΝΙΑΤΙΚΟΣ ΓΔΙΚΙΩΜΟΣ ΠΟΥ ΝΑΙ ΜΕΝ ΜΕ ΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΞΑΦΑΝΙΣΤΗΚΕ, ΑΛΛΑ ΕΧΕΙ ΑΦΗΣΕΙ ΤΟ ΣΤΙΓΜΑ ΤΟΥ ΣΕ ΜΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΕΠΟΧΗ ΚΑΙ ΕΝΑΝ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ. ΑΣ ΔΟΥΜΕ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΙ ΑΚΡΙΒΩΣ ΗΤΑΝ, ΤΟ ΠΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΓΙΑΤΙ...

Στο κλίμα των σκληρών αγώνων επικράτησης μεταξύ των πατριών (οικογενειών), αναπτύχθηκε η βεντέτα, ο λεγόμενος «γδικιωμός» ή δικιωμός – που αφορούσε αρχικά το σόι ή την οικογένεια και

όχι το άτομο – ήταν η τιμωρία μιας πράξης που είχε γίνει σε βάρος της οικογένειας.

Την τιμωρία αποφάσιζε ψύχραιμα ένα οικογενειακό συμβούλιο, ενώ δεν ήταν απαραίτητο να τιμωρηθεί προσωπικά ο ένοχος της πράξης. Η βεντέτα μπορούσε να στραφεί και εναντίον άλλου μέλους της αντίπαλης οικογένειας.

Τα αρσενικά παιδιά της οικογένειας, σε περίπτωση που ο πατέρας έπεφτε θύμα γδικιωμού, ανατρέφονταν με μοναδικό σκοπό μεγαλώνοντας να πάρουν το αίμα του πίσω. Όταν η εκδίκηση ολοκληρωνόταν, η οικογένεια που πήρε ικανοποίηση κλεινόταν στο σπίτι της, για να μην προκαλέσει την οικογένεια του σκοτωμένου. Συχνά στόχος ήταν η ολοκληρωτική εκμηδένιση της αντίπαλης οικογένειας. Το πρώτο κτύπημα δε γινόταν ποτέ απροειδοποίητα η πλευρά που προκαλούσε κήρυσσε επίσημα τον πόλεμο, χτυπούσαν οι καμπάνες, τα δυο αντίπαλα μέρη πήγαιναν στους πύργους τους κι από κει και πέρα κάθε μέσο καταστροφής ήταν επιτρεπτό. Ο ουδέτερος πληθυσμός του χωριού στο διάστημα που διαρκούσε η βεντέτα ή κρυβόταν ή απομακρυνόταν όσο να τελειώσει ο μικρός πόλεμος.

Σε ορισμένες περιπτώσεις ο κώδικας της βεντέτας επέτρεπε μια προσωρινή ανάπαυλα, την «τρέβα» την εποχή του οργώματος, της σποράς, του θερισμού, του αλωνίσματος και όταν μάζευαν τις ελιές. Τα αντιμαχόμενα μέρη δούλευαν τότε σε γειτονικά χωράφια με νεκρική σιγή και τη νύχτα εφοδίαζαν τους πύργους με τρόφιμα και πυρομαχικά. Ο αγώνας ξανάρχιζε μόλις τέλειωνε η συγκομιδή. Μια περιορισμένη ανακωχή μπορούσε επίσης να γίνει όταν ένα μέλος των αντιπάλων οικογενειών είχε βαφτίσια, γάμο ή κάτι ανάλογο. Ο συνηθέστερος φυσικά τρόπος με τον οποίο τέλειωνε η βεντέτα ήταν η εκμηδένιση της μιας μερίδας, οπότε τα υπολείμματά της σκορπίζονταν σε άλλα χωριά, αφήνοντας τους πύργους και τα χωράφια τους στο νικητή, ο οποίος έμενε αδιαφιλονίκητος κυρίαρχος, ώσπου μια άλλη Νυκλιάνικη οικογένεια κατόρθωνε να συγκεντρώσει ή να δημιουργήσει αρκετή δύναμη για να τον προκαλέσει.

Μπορούσε όμως και να μείνει αν ήθελε, στο χωριό η νικημένη παράταξη, αν ζητούσε από το νικητή συγγνώμη με, ένα καθορισμένο τελετουργικό τυπικό. Τα πράγματα ήταν απλούστερα στις περιπτώσεις φόνων δίχως γενικότερες προεκτάσεις, οπότε, ύστερα από μια καθορισμένη, απλούστερη από την προηγούμενη, διαδικασία, ο μετανοημένος φονιάς γινόταν ο ιδιαίτερος προστάτης και ευεργέτης της οικογένειας που αδίκησε όλα αυτά

τα θέματα τα τακτοποιούσε ένα τοπικό συμβούλιο, η Γεροντική, μοναδικός θεσμός, υπό τον μπέη ή τον αρχικαπετάνιο, που φρόντιζε για την τάξη στη Μάνη.

Ένα γεγονός που μπορούσε να συμβιβάσει τα αντιμαχόμενα μέρη ήταν η τουρκική απειλή. Η πιο μακρόχρονη ανακωχή ήταν η γενική τρέβα που ζήτησε ο Μαυρομιχάλης την παραμονή του πόλεμου της Ανεξαρτησίας. Οι αντιδικίες πάντως συνεχίστηκαν και μετά την απελευθέρωση, αλλά σιγά-σιγά οι προκαταλήψεις και οι διακρίσεις μεταξύ Νυκλιάνων και υποτακτικών διαλύονταν, η παράδοση της βίας όμως συνεχίστηκε, έστω και χωρίς πια τους μεγάλους πολέμους των Νυκλιάνων. Η παράδοση δεν κόπηκε αμέσως, αλλά περιορισμένη με μεμονωμένες εκδηλώσεις, συνεχίστηκε ως το Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο. Σήμερα φυσικά όλα αυτά αποτελούν αναμνήσεις μιας άλλης εποχής.

Πηγή: mani.org.gr

Μια εξαιρετική Θεσσαλική συνταγή

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΤΟ ΠΗΛΙΝΟ

Υλικά : 1 1/5 κιλό χοιρινό μπούτι κομμένο σε μικρά κομματάκια (κύβους), 1 κονσέρβα τεμαχισμένα μανιτάρια ή και νωπά , μία κονσέρβα κονκασέ ντοματάκια ψιλοκομμένα ή ψιλοκομμένη φρέσκια ντομάτα, 2 μέτρια κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες, ένα ποτηράκι κρασιού κρασί κόκκινο, ελαιόλαδο Καλαμάτας, 250 γρ. κασέρι ή ρεγκάτο, αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση: Πλένουμε το κρέας , το αλατοπιπερώνουμε και το περνάμε λίγο από το τηγάνι να ροδίσει. Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε τα κρεμμύδια ροδέλες και τα μανιτάρια για λίγα λεπτά. Εν συνεχεία προσθέτουμε τα κομματάκια ντομάτας και βράζουμε την σάλτσα για 10 λεπτά περίπου σε μέτρια φωτιά. Στην συνέχεια προσθέτουμε τα κομματάκια χοιρινού και το

κρασί.

Αφήνουμε για 20 λεπτά τουλάχιστον το φαγητό να βράσει και αφού έχει το χοιρινό σχεδόν ψηθεί ρίχνουμε το φαγητό σε ένα πήλινο ή και πυρέξ (εάν δεν έχουμε πήλινο) προσθέτουμε το τυρί κομμένο σε μικρούς κύβους και ψήνουμε το φαγητό στους 200 βαθμούς για 20 περίπου λεπτά ακόμα μέχρις ότου λιώσει το τυρί και βράσει ικανοποιητικά το κρέας. Σερβίρεται με ρύζι, πουρέ ή πατάτες τηγανιτές.

Καλή σας απόλαυση !

Ζαχαρομπακλαβάς Πάρου

Ένα πολύ απλό στην κατασκευή του νησιώτικο-νησιτίσιμο γλύκισμα είναι ο ζαχαρομπακλαβάς Πάρου, που ουσιαστικά είναι μια γλυκιά διασταύρωση μπακλαβά και αμυγδαλωτού, και φτιάχνεται ως εξής...

Υλικά 1 1/5 κ. αμύγδαλο με τη φλούδα του 1 1/5 κ. μέλι 1 κ.σ. κανέλα σκόνη 100 γρ. σιμιγδάλι Ζάχαρη άχνη για γαρνίρισμα

Εκτέλεση Σε κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνουμε το μέλι, ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα. Όταν το μέλι καραμελώσει, προσθέτουμε το αμύγδαλο και ανακατεύουμε καλά για 7-8 λεπτά μέχρι να σφίξει το μείγμα. Ρίχνουμε την κανέλα και το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Όταν το μείγμα αποκτήσει συμπαγή υφή, είναι έτοιμο. Σερβίρουμε σε κομμάτια και

γαρνίρουμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα.

Πηγή: www.lifo.gr

8+1 ιδέες για καλό Πάσχα στη Θεσσαλονίκη

Τι μπορείτε να κάνετε στην Θεσσαλονίκη τη Μεγάλη Εβδομάδα; Πού θα κάνετε Ανάσταση με θέα την πόλη, πού θα φάτε το καλύτερο τριγωνάκι, τι παιδικές δραστηριότητες υπάρχουν τις επόμενες μέρες και ποιο είναι το καλύτερο σημείο για να δείτε το ανοιξιάτικο ηλιοβασίλεμα;



Μια σειρά από προτάσεις για να περάσετε ξεχωριστές μέρες στην συμπρωτεύουσα, ακολουθούν στο σύνδεσμο παρακάτω...

<http://www.e-radio.gr/post/79566/81-idees-gia-kalo-pasxa-sth-thessalonikh-pics>

Πασχαλινά έθιμα στις Κυκλάδες

Το Πάσχα στην Ελλάδα εορτάζεται την πρώτη Κυριακή μετά την πανσέληνο της Εαρινής Ισημερίας και θεωρείται η μεγαλύτερη και πλουσιότερη σε λαογραφικές εκδηλώσεις χριστιανική γιορτή. Όπως σε όλη την Ελλάδα, έτσι και στις Κυκλάδες το Πάσχα αναβιώνουν πατροπαράδοτα ήθη, έθιμα και παραδόσεις. Τα Πάθη και η Ανάσταση του Χριστού γιορτάζονται με ξεχωριστή λαμπρότητα και κατάνυξη σε κάθε κυκλαδονήσι.



ΜΑΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΠΥΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΑΝΔΡΟ

Ας δούμε λοιπόν τι περίπου λαμβάνει χώρα σε καθένα από αυτά, κυρίως κατά το Μεγάλο Σάββατο όπως τα βρήκαμε από το site www.e-kyklades.gr

- Στην Αμοργό το Σάββατο του Λαζάρου οι νοικοκυρές πλάθουν κουλουράκια σε ανθρωπόμορφα σχήματα τα «λαζαράκια» ή «κουκλάκια». Η Μεγάλη Εβδομάδα ξεκινά με το παραδοσιακό άσπρισμα των σπιτιών και των δρόμων. Τη Μεγάλη Παρασκευή προσφέρονται ψωμί, ελιές και νηστίσιμα γλυκά και κατά την περιφορά του Επιταφίου οι γυναίκες ραίνουν την πομπή με αρώματα. Το απόγευμα της

Κυριακής του Πάσχα, οι νέοι συγκεντρώνονται στα προαύλια των εκκλησιών και συμμετέχουν σε ομαδικά παραδοσιακά παιχνίδια.

- Στην **Ανάφη**, το απόγευμα του Μ. Σαββάτου σε όλο το χωριό είναι διάχυτη η μυρωδιά του ξύλου (αμπελόκλαδα) που καίγεται επί πολύ ώρα για να προετοιμάσει το «φουρνί» να δεχτεί το κατσικάκι σε ταψί με αναφιώτικο τυρί, σκεπασμένο καλά με αλουμινόχαρτο. Η πόρτα του «φουρνιού» σφραγίζεται με λάσπη καθώς και η καπνοδόχος, για να μην περάσει αέρας και καεί το κρέας. Επίσης ξεχωρίζουν το κίτρινο ψωμί ή αλλιώς τυρόπιτα καθώς και τα μελιτερά (με φρέσκια μυζήθρα).
- Στην **Άνδρο** το βράδυ της Ανάστασης οι νέοι τοποθετούν σιδερένιους σωλήνες στο χώμα, τους γεμίζουν με μπαρούτι και τους πυροδοτούν. Την ημέρα της Ανάστασης τρώνε τον παραδοσιακό «λαμπριάτη», ψητό αρνί ή κασίκι στο φούρνο γεμιστό με λαχανικά. Στην Παλαιόπολη, στο Κόρθι και σε άλλα χωριά το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα παίζουν στο δρόμο τα «τσούνια», παραδοσιακό παιχνίδι που μοιάζει με το μπόουλινγκ.
- Στην **Ηρακλεία** την παραμονή του Πάσχα οι νοικοκυρές ετοιμάζουν μαγειρίτσα και μελιτίνια, γλυκίσματα που φτιάχνονται από φρέσκια ντόπιακατσικίσια μυζήθρα. Το απόγευμα προετοιμάζουν το παραδοσιακό γεμιστό κασίκι με ρύζι και συκωταριά το οποίο σιγοψήνεται στο ξυλόφουρνο μέχρι το τέλος της Αναστάσιμης ακολουθίας. Την ημέρα του Πάσχα, οι κάτοικοι συγκεντρώνονται στις αυλές των σπιτιών, ψήνουν αρνιά και διασκεδάζουν με παραδοσιακά τραγούδια και χορό μέχρι την αυγή.
- Στην **Ίο** το Σάββατο του Λαζάρου οι κάτοικοι φτιάχνουν τα «λαζαράκια», σταφιδόψωμα σε ανθρωπόμορφα σχήματα. Την Μεγάλη Παρασκευή, μετά την Αποκαθήλωση, οι νέοι του νησιού παίζουν τις «μπάλες», ένα παιχνίδι με μικρές σιδερένιες κόκκινες και πράσινες μπάλες. Κατά την Περιφορά των Επιταφίων των δύο Ενοριών του νησιού τα Εγκώμια ψάλλονται από χορωδίες γυναικών και κοριτσιών. Την εβδομάδα μετά το Πάσχα, ο Πολιτιστικός

Σύλλογος Ίου «Η Φοινίκη» αναβιώνει το έθιμο της «κούνιας».



ΠΑΣΧΑ ΣΤΗΝ ΑΜΟΡΓΟ

- Στα **Κουφονήσια** τη Μεγάλη Πέμπτη, μετά το τέλος της ακολουθίας των Παθών, οι κάτοικοι συγκεντρώνονται στην εκκλησία και στολίζουν τον Επιτάφιο με άνθη, μια κυρία ψάλλει το μοιρολόι της Παναγίας και οι γυναίκες παραμένουν στην εκκλησία κοντά στον Επιτάφιο μέχρι το πρωί. Τη Μεγάλη Παρασκευή το λιμάνι φωταγωγείται από άκρη σε άκρη με δάδες και γίνεται η περιφορά του Επιταφίου. Ανήμερα του Πάσχα οι κάτοικοι γεύονται κατσίκι γεμιστό με ρύζι στον φούρνο, το παραδοσιακό φαγητό της ημέρας. Την επόμενη εορτάζεται ο πολιούχος Άγιος Γεώργιος με λειτουργία και λιτάνευση της εικόνας η οποία συνοδεύεται από ψαροκάικα που παραπλέουν της πομπής. Κατόπιν γίνεται πανηγύρι, προσφορά του «πανηγυρά» ο οποίος μετά από κλήρωση διοργανώνει τη γιορτή με δωρεάν προσφορά φαγητών και ποτών.
- Στη **Κύθνο** το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου γίνεται το «συχώριο»: για την ανάπαυση των ψυχών των συγγενών τους οι πιστοί φέρνουν στην εκκλησία κρέας ψητό, κρασί και ψωμί τα οποία έχει ευλογήσει (“διαβάσει”) ο παπάς και τα προσφέρουν στους παρευρισκόμενους. Χαρακτηριστικό έθιμο του νησιού είναι αυτό της “Κούνιας”. Την Κυριακή του Πάσχα, στην πλατεία του νησιού, στήνεται μία κούνια στην οποία αιωρούνται

αγόρια και κορίτσια ντυμένα με παραδοσιακές στολές με απώτερο σκοπό την υπόσχεση γάμου.

- Στη **Μήλο** στο χωριό Πλάκες το απόγευμα της Μεγάλης Παρασκευής γίνεται η αναπαράσταση της Αποκαθήλωσης του Χριστού. Την Κυριακή του Πάσχα πραγματοποιείται το «κάψιμο του Ιούδα», έθιμο που έχει τις ρίζες του στους πρώτους χριστιανικούς χρόνους. Την ίδια μέρα λαμβάνει χώρα το έθιμο του «μπαρουτιού» στις αυλές των εκκλησιών του Αγίου Σπυρίδωνα (Τριοβάσαλος) και του Αγίου Γεώργιου (Πέρα Τριοβασάλος).
- Στη **Μύκονο** οι γυναίκες ασπρίζουν τα σπίτια και πλάθουν τα «Λαζαράκια» ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπων. Τη Μεγάλη Παρασκευή γίνεται η περιφορά του Επιταφίου στο Ματογιάννι και το Μεγάλο Σάββατο η Ανάσταση στο μικρό μοναστήρι του Παλαιοκάστρου στην Άνω Μερά και στη Μητρόπολη της Αλευκάντρας. Την ημέρα του Πάσχα οι κάτοικοι διασκεδάζουν στα σπίτια τους και το απόγευμα στη πλατεία του νησιού καίνε τον «Ιούδα». Σειρές με υπαίθριες σούβλες στήνονται στο Γιαλό και στην Άνω Μερά.



ΚΑΨΙΜΟ ΙΟΥΔΑ ΣΤΗ ΣΙΦΝΟ

- Στη **Νάξο** το Πάσχα γιορτάζεται σε όλα τα μοναστήρια και τις εκκλησιές του νησιού με θρησκευτική κατάνυξη. Την Μεγάλη Παρασκευή οι κοπέλες καθαρίζουν τις εκκλησιές, στολίζουν τον Επιτάφιο και μετά ακολουθεί η περιφορά. Στο πασχαλινό τραπέζι ξεχωρίζει το παραδοσιακό «μπατούδο», κατσικάκι γεμιστό με εντόσθια, λαχανικά, ρύζι, αυγά και τυρί ψημένο στο φούρνο.
- Στην **Πάρο**, στη Μάρπησσα η περιφορά του Επιταφίου συγκεντρώνει το ενδιαφέρον όλων των επισκεπτών του νησιού. Πλήθος κόσμου ψάλλοντας τα Εγκώμια του Επιταφίου, ακολουθεί την περιφορά στα γραφικά δρομάκια του χωριού. Στη διαδρομή αυτή, μπορεί κανείς να θαυμάσει τις [«Αναπαραστάσεις» από τα Πάθη του Χριστού](#), όπου μικροί και μεγάλοι ντυμένοι Ρωμαίοι στρατιώτες ή μαθητές του Χριστού, αναπαριστούν εκπληκτικά σκηνές από την είσοδο στα Ιεροσόλυμα, το Μυστικό Δείπνο, την προσευχή στο Όρος των Ελαιών, το Μαρτύριο της Σταύρωσης και την Ανάσταση. Η Ανάσταση γιορτάζεται με κοδοнокρουσίες και πλήθος πυροτεχνημάτων και βεγγαλικών. Το μεσημέρι, στο γήπεδο της Μάρπησσας, διοργανώνεται το Τραπέζι της Αγάπης με τον παραδοσιακό οβελία και νησιώτικο γλέντι.
- Στη **Σαντορίνη** το Σάββατο του Λαζάρουστις πλατείες των χωριών οι κάτοικοι στήνουν τον Λάζαρο, έναν πελώριο ξύλινο σταυρό τυλιγμένο με αλισμαρί και λουλούδια. Το πρωί της Μεγάλης Παρασκευής οι κοπέλες των χωριών στολίζουν τον Επιτάφιο με λουλούδια. Στην Οία, όλες οι Ακολουθίες της Μεγάλης Εβδομάδας γίνονται στην Παναγία την Πλατσανή, την εκκλησία της πλατείας. Στο χωρίο Πύργος μετά την Αποκαθήλωση βγαίνει το «Τάνταλο» στους δρόμους του χωριού για να αναγγείλει το γεγονός και οι καμπάνες ηχούν πένθιμα. Η περιφορά του Επιταφίου στον Πύργο σημαίνεται από μικρές φωτιές σε λυχναράκια. Οι γυναίκες από τις αυλές των σπιτιών ραίνουν την πομπή του Επιταφίου με ροδόνερο. Το Μεγάλο Σάββατο μετά την Ανάσταση όλοι, με μια κουτσούνα και ένα κόκκινο αυγό, πάνε στα σπίτια τους για να φάνε τα «ογαρδούμια». Την

Κυριακή του Πάσχα σε αρκετά χωριά του νησιού γίνεται το λαϊκό δικαστήριο του «Οβραίου» (πάνινο ομοίωμα ανθρώπου) ο οποίος καταδικάζεται σε θάνατο, κρεμιέται και καίγεται από τους κατοίκους με αυτοσχέδια δυναμιτάκια και βαρελότα. Στο Εμπορείο οι κάτοικοι βγαίνουν στους δρόμους χτυπώντας μεταλλικά αντικείμενα, ώστε να ξορκίσουν το «κακό».

- Στη **Σέριφο** το Μεγάλο Σάββατο το βράδυ όλες οι οικογένειες πηγαίνουν στην εκκλησία με ένα καλάθι μέσα στο οποίο τοποθετούν τυρί, κουλούρια και τόσα κόκκινα αυγά όσα τα μέλη της οικογένειας. Μετά τα τέλος της λειτουργίας οι πιστοί μεταφέρουν το αναστάσιμο φως με λαμπάδες ή λιχνοφάναρα και επιστρέφουν στο σπίτι τους όπου με τη φλόγα σχηματίζουν έναν σταυρό στο ανώφλι της πόρτας. Κατόπιν τσουγκρίζουν τα κόκκινα αυγά τρώγοντας ο καθένας από ένα, τελειώνοντας έτσι τη νηστεία. Το Μεγάλο Σάββατο, μετά την Ανάσταση, φτιάχνουν ένα ομοίωμα του Ιούδα το οποίο καίνε συμβολικά.



ΕΠΙΤΑΦΙΟΣ ΣΤΗ ΣΥΡΟ

- Στη **Σίφνο** υπάρχει το έθιμο του αναστάσιμου «χαιρετισμού» που διαρκεί σαράντα ημέρες. Την Μεγάλη Πέμπτη οι νοικοκυρές ετοιμάζουν τα παραδοσιακά «πουλιάτης Λαμπρής» (πασχαλινές κουλούρες σε διάφορα σχήματα ζώων και πουλιών) στολισμένα με κόκκινα αυγά.

Κατά την εσπερινή ακολουθία, όταν ο παπάς διαβάσει το Έκτο Ευαγγέλιο, οι νέοι και οι νέες φεύγουν από την εκκλησία για να ανάψουν τα καντήλια των ξωκλησιών. Επιστρέφουν αργότερα για να στολίσουν τον Επιτάφιο. Το Μεγάλο Σάββατο και η Δεύτερη Ανάσταση, την Κυριακή του Πάσχα, είναι ιδιαίτερα κατανυκτικές στην Μονή της Παναγίας της Βρυσιανής, στην Παναγία την Κόχη στον Αρτεμώνα και σε άλλες εκκλησίες και ξωκλήσια του νησιού. Το πασχαλιάτικο αρνί στη Σίφνο ψήνεται στο «μαστέλο» (πήλινο δοχείο) με άνηθο και ντόπιο κόκκινο κρασί. Στο εορταστικό τραπέζι θα βρούμε επίσης τη σπιτική ξινομυζήθρα και τη μελόπιτα, ένα τοπικό γλύκισμα από μέλι, μυζήθρα και αυγά. Το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα στην κεντρική πλατεία της Απολλωνίας οργανώνεται από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Σίφνου το κάψιμο του Ιούδα. Σε ορισμένα χωριά γίνονται «τα τσουνια», ένα παιχνίδι ανά ζεύγη όπου με μια ξύλινη μπάλα οι παίκτες επιχειρούν να ρίξουν κάτω τα εννιά ξύλινα «τσούνια».

- Στη **Σύρο** οι δύο θρησκευτικές κοινότητες του νησιού, η Ορθόδοξη και η Καθολική, γιορτάζουν μαζί το Πάσχα. Στην Άνω Σύρο οι Επιτάφιοι των Καθολικών ξεκινούν από τον Καθεδρικό Ναό του Αγίου Γεωργίου. Στην Ερμούπολη ο επιτάφιος των Καθολικών ξεκινάει από τον ενοριακό Ναό της Ευαγγελίστριας, οι επιτάφιοι των Ορθοδόξων από τις ενορίες Αγίου Νικολάου, Κοιμήσεως και Μεταμορφώσεως, περιφέρονται και συναντώνται στην Πλατεία Μιαούλη, όπου γίνεται δέηση. Κατά την περιφορά των ορθόδοξων Επιταφίων ακολουθούν τη λιτανεία πιστοί με κοντάρια όπου βρίσκονται κρεμασμένα χιτώνας, σφουγγάρι και ζάρια, συμβολίζοντας τα πάθη του Χριστού. Στην ορθόδοξη εκκλησία της Ανάστασης, στο λόφο Βροντάδο της Ερμούπολης, η Πρώτη Ανάσταση, το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου, συνοδεύεται από ηχηρά χτυπήματα των στασιδίων. Μετά τη λειτουργία της Ανάστασης, οι Καθολικοί κάνουν την περιφορά του αγάλματος του Ιησού τοποθετημένου σε χρυσό ανοικτό κουβούκλιο καλυμμένο με

βιολέτες, λεμονανθούς και πασχαλιές και ακολουθούν τα πολύχρωμα λάβαρα των διαφόρων αδελφοτήτων.

- Στη **Σχοινούσα** την ημέρα του Πάσχα όλοι οι κάτοικοι συγκεντρώνονται στην κεντρική πλατεία και παίζουν «μπίλιους», παραδοσιακό παιχνίδι παρόμοιο του «μπόουλινγκ».
- Στην **Τήνο** στο Σκλαβοχώρι η περιφορά του Επιταφίου τη Μεγάλη Παρασκευή είναι απλή και κατανυκτική. Την ίδια μέρα, στη Χώρα, οι περιφορές των Επιταφίων συγκλίνουν στη μαρμάρινη εξέδρα της παραλίας. Ο Επιτάφιος της Ενορίας του Αγίου Νεκταρίου καταλήγει μέσα στη θάλασσα, στη περιοχή Καλάμια στα Κιόνια! Τη Δευτέρα του Πάσχα στο χωριό Κτικάδο αναβιώνει το παλιό έθιμο «Τραπέζι της Αγάπης», ένα γιορταστικό τραπέζι με πασχαλινά εδέσματα. Τη Πέμπτη του Πάσχα στο χωριό Βώλακα (Βωλάξ), στο καθολικό ξωκλήσι της Παναγίας Καλαμάν, μετά την θεία λειτουργία, γίνεται λαμπρό πανηγύρι με μουσική και πασχαλινούς μεζέδες.
- Στη **Φολέγανδρο** το Μεγάλο Σάββατο όλα τα σπίτια είναι ανοικτά για να δεχτούν την ευλογία της εικόνας της Παναγίας της οποίας η περιφορά διαρκεί τρεις μέρες και ξεκινάει την Κυριακή του Πάσχα από τη Χώρα και τα στενά του Κάστρου με ομοβροντίες βεγγαλικών. Τη δεύτερη ημέρα η εικόνα περνάει από την Άνω Μεριά και τις αγροικίες, ενώ την τρίτη μέρα κατευθύνεται στον Πετούση και στο Λιβάδι για να καταλήξει στον Καραβοστάση όπου ο ιερέας ευλογεί τα σπίτια και όλα τα σκάφη που βρίσκονται στο λιμάνι. Το βράδυ η εικόνα επιστρέφει στο μοναστήρι της Παναγίας όπου παραμένει μέχρι το επόμενο Πάσχα.