

26 Δεκεμβρίου 2019

## Η γιορτή των Χριστουγέννων στην Κύπρο

[Ορθοδοξία και Ορθοπραξία](#) / [Ορθόδοξη πίστη](#)



παφίτικα

## χριστουγεννιάτικα λουκάνικα

Η πρώτη από τις μεγαλύτερες γιορτές του χειμώνα- ο πιο σημαντικός θρησκευτικός σταθμός, που οι χριστιανικοί γενικά λαοί εορτάζουν με ξέχωρα χαρμόσυνη ευφροσύνη, με ψυχική και πνευματική ανάταση, με λυτρωτική γαλήνη- είναι τα Χριστούγεννα.

Το άστρο της Βηθλεέμ, άβυσσος φάρος παντοτινής ελπίδας και σωτηρίας, ξεχύνει τη φεγγοβολιά του σε πολιτείες και σε χωριά, καταυγάζοντας την οικουμένη. Οι άνθρωποι, τη θεοφώτιστη ετούτη μέρα, ξαλαφρωμένοι από τις έγνοιες της σκληρής βιοπάλης ξαναγίνονται πρόσχαροι και καλωσυνάτοι σαν παιδιά, ιδιαίτερα οι άνθρωποι της υπαίθρου με τα δικά τους ήθη κ'έθιμα που την παράδοσή τους εξακολουθούν να τη διατηρούν πιστά σαν ιερή προγονική κληρονομιά από τα παλαιότερα ως τα σημερινά χρόνια.



## παφίτικη γεννόπιττα

Στην Κύπρο- όπως και σ'όλη την Ελλάδα- τα σπίτια των χωρικών βρίσκονται από μέρες πριν σε εξαιρετική κίνηση. Οι γυναίκες μπαντανίζουν (ασπρίζουν) το σπίτι,

πλένουν, σιδερώνουν, ζυμώνουν τις «γεννόπιττες» (χριστόψωμα), τα «κουλούρκα», τις «γυρισταρκιές» (τραχανά κουλούρια με σησάμι) κ. ά. Οι άντρες, ύστερα από τον αδιάκοπο μόχθο της δουλειάς- όργωμα της γης, σκάψιμο, σπορά και τ'άλλα παρόμοια- κι αφού κουβαλήσουν στο σπίτι μπόλικά ξύλα, μαζίά και θρουμπιά (κυπριακό θυμάρι) για προσάναμμα για τον φούρνο και τη νιστιά (τζάκι), σφάζουνε στην αυλή του σπιτιού, ή φέρνουν τον μακελλάρη να σφάξει το γουρούνι.

Η χοιροφαγία στις επίσημες γιορτές είναι πανάρχαιο έθιμο που το συνήθιζαν οι ρωμαίοι γεωργοί όταν εγιόρταζαν τα λεγόμενα- προς τιμήν του Κρόνου- Σατουρνάλια, στις 17-20 του Δεκέμβρη, και θυσίαζαν τους χοίρους τους στον πατέρα του Δία και στη Δήμητρα για να ευλογούν τα σπαρτά και τις σοδείες των. Αν το σφαχτό είναι μεγάλο κ'έχει μπόλικά «κριάτα» και πάχητα, ένα μέρος απ'αυτά το διαιρούν σε μικρά κοψίδια και τα κάνουν «πασπαλά», δηλ. τα παστώνουν με το λίπος τους μέσα σε τενεκέδες του λαδιού ή σε κούμνες (πήλινα πλατύστομα δοχεία) τα υπόλοιπα κομμάτια βράζονται με ρύζι ή με τραχανά αποβραδís στο χαρτζίν (καζάνι) για τη χριστουγεννιάτικη σούπα, ενώ άλλα τα τα ψήνουνε στον φούρνο. Μα και ο «γουμάς» (κοτέτσι) προσφέρει και αυτός τα θυματά του στη γιορτάσιμη αυτή πανδαισία. Ύστερα από την αυστηρή νηστεία του Σαρανταήμερου, που τη διατηρούν με περίσσια ευλάβεια, οι χωρικοί δεν βλέπουν την ώρα να ευφρανθεί η καρδιά τους από τα νοστιμομαγειρεμένα φαγητά και τη γλυκόπιση κουμανταρία, με τελευταία πιατέλα τα «κουπέπκια» (ντολμάδες). Απαραίτητο συμπλήρωμα του γεύματος είναι το «χαλλούμιν» (κυπριακό τυρί) και η αναρή (μυζήθρα), με τελευταίο γλύκισμα μικρές πίττες με σταφίδες, τυρί και μέλι, τα «πουρέκια». Ιδιαίτερα χριστουγεννιάτικα πιτάκια δίνουν οι χωρικοί στα κτηνά τους, για να γιορτάσουνε κι αυτά τη Γέννηση του Σωτήρα Χριστού: στην «κατσελλού» (αγελάδα), στο γάρο (γάϊδαρο), στον άππαρο (άλογο), στην αίγια (κατσικά), στην κουβέλλα (προβατίνα), στις όρνιθες (κότες), αφού πρώτα λιβανίσουν το παχνί.



παφίτικη γυρισταρκά

Από τα βαθιά χαράματα, με τον πρώτο ήχο του σήμαντρου, όλοι βρίσκονται στο πόδι ντυμένοι με τα γιορτινά τους. Ο πατέρας συνοδεύει τα παιδιά στην εκκλησία, όπου τα παραλάβουν οι «τατάδες» (νονοί) και οι «νουνάδες» (νονές) για να τα μεταλάβουν, ενώ η μάνα με τις πρωτοθυγατέρες της ετοιμάζουν το σπίτι και τα χρειαζόμενα για το οικογενειακό τραπέζι. Γι' αυτή τη δουλειά κατεβάζουν από τις «σουβάντσες» (ράφια) τις «καντήλες» (ποτήρια), τα πιατικά, όπως και τις «γεννόπιττες», τις γυρισταρκές, τα «ψουμιά του νερού» (καρβέλια συνηθισμένα) που η ζεστή μυρωδιά τους γεμίζει τον αέρα της «τσάμπρας» (κάμαρης). Ταυτόχρονα οι «μαείρισσες» (κατσαρόλες), γεμάτες από Χριστουγεννιάτικα φαγητά, χύνουν τη μοσχοβολιά τους σ'όλο το σπίτι έτσι που βράζουν στις «νιστιές» και στο «μαειρκόν» (κουζίνα).

Ιδιαίτερη συγκίνηση και χαρά νιώθουν οι «χαρτωμένοι» (αρραβωνιασμένοι), που ξεκινούν καμαρωτοί-καμαρωτοί για την εκκλησία, η κοπέλα με το καλύτερό της

φουστανάκι, ντροπαλή και χαμηλόθωρη, και ο «σκάπουλος» (παλληκάρι) με την καλοραμμένη φράγκικη του φορεσιά που τελευταία αντικατάστησε την «προσιαστή» (πολύπτυχη) βράκα με τη μακριά «βάκλα» (φουφούλα), το κεντητό γιλέκι, το ζιμπούνι και τη ζώστρα, τα καινούργια «κοφτά» παπούτσια, που προτιμήθηκαν από τις μακριές «τσαγγαροποδίνες» (μπότες), και τις ριγωτές «κλάτσες» (κάλτσες). Όλα αυτά συμπληρώνουν την ευρωπαϊκή φορεσιά της λεβέντικης κορμοστασιάς του παλληκαριού. Ευτυχισμένοι οι δύο νέοι δέχονται όταν τελειώσει η λειτουργία- τις ευχές των συγχωριανών τους και γυρίζουν χαρούμενοι στο σπίτι του ενός ή της άλλης. Όλο το συμπεθεριό θα παρακαθίσει στο τραπέζι με τον παπά επικεφαλής, που θα το ευλογήσει με το τροπάριο της ημέρας: «Η γέννησις σου, Χριστέ ο Θεός ημών κτλ.». Σαν επωδό θα χτυπήσουν όλοι μαζί τις «πρότσες» (πιρούνια) στα πιάτα τους και θ' αρχίσει πια το χαρούμενο φαγοπότι με το τσούγκρισμα των ποτηριών για τη δόξα του νεογέννητου Χριστού και για την ευτυχία των παιδιών τους.



παφίτικος εορταστικός άρτος

**Πηγή:** Από το βιβλίο της Αθηνάς Ταρσούλη «ΚΥΠΡΟΣ», τόμος Β', 1963

**Αναδημοσίευση από:** [NOCTOC](#)

