



ιακή

Γιατί

τρώμε τόσο κρέας τις Αποκριές; Γιατί θα τσικνίσουμε την άλλη Πέμπτη και γιατί λένε Τυρινή ή Μακαρονού την τρίτη Κυριακή της Αποκριάς; Κι από πού πήγαζε όλη αυτή η διάθεση για ξεφάντωμα που ορίζει το χαρακτήρα του καρναβαλιού; Στην εποχή μας ενδέχεται και να μην προσέξουμε καν ότι ήρθαν και πότε ήρθαν οι Απόκριες. Κάποτε, αυτό το γλέντι των τριών εβδομάδων ήταν μια ανάπαυλα διασκέδασης στη ζωή των συντηρητικών κοινωνιών, που περίμεναν να ανοίξει το Τριώδιο για να βρουν την ευκαιρία να ξεδώσουν με οποιονδήποτε τρόπο, να μασκαρευτούν, να διακωμωδήσουν όσα δεν τολμούσαν να κατακρίνουν ή να στηλιτεύσουν, τον υπόλοιπο χρόνο, αλλά και να γλεντήσουν, να γελάσουν, να φλερτάρουν έστω και μέσα από ή τραγούδια ή πειράγματα, να αφεθούν στη μαγεία μιας πρωτόγονης γιορτής, τρώγοντας, πίνοντας, χορεύοντας και διασκεδάζοντας με κάθε τρόπο. Ήταν μια από τις λίγες περιόδους του έτους που έβρισκαν την ευκαιρία να ξεφεύγουν από τη δύσκολη ή ανιαρή τους καθημερινότητα, χάνοντας για λίγο την αίσθηση του μέτρου και τη σύνεσης, που όφειλε να χαρακτηρίζει όλη την υπόλοιπη ζωή τους.



*Τυρναβίτικο καρναβάλι*

Όλο το γλέντι της Αποκριάς διαρκεί τρεις εβδομάδες, αλλά εφόσον αρχίζει και τελειώνει Κυριακή, αναφερόμαστε σε τέσσερις Κυριακές: του Τελώνου και Φαρισαίου, του Ασώτου, της Απόκρεω και της Τυροφάγου. Για να κατανοήσουμε τη λογική των διατροφικών συνηθειών της Αποκριάς πρέπει να θυμηθούμε με πόσο σεβασμό τηρούσαν νηστείες τα πιο παλαιά χρόνια. Εν όψει της Σαρακοστής, της 40ήμερης νηστείας δηλαδή, οι άνθρωποι απολάμβαναν το κρέας, που ήταν το απαραίτητο στοιχείο μιας γιορτής με διονυσιακό χαρακτήρα. Η πρώτη εβδομάδα της Αποκριάς, λέγεται “προφωνή” γιατί στα βυζαντινά χρόνια υπήρχε το έθιμο να διαλαλούν τον ερχομό της αποκριάς, ώστε να σπεύσουν να προμηθευτούν όλοι θρεφτάρια για τη γιορτή. Το όνομα της προέρχεται από τη βυζαντινή φράση «Προσφωνούμαι σοι, πτωχέ, το σακκίν σου πώλησον, την εορτήν διάβησον”\*, που ήταν η παρότρυνση να πουλήσει ο καθένας ότι έχει και δεν έχει για να αγοράσει το κρέας του που θα χρειαζόταν για το Τριώδιο.



*Κρεατινή και Τσικνοπέμπτη*

Το καρναβάλι από τη φύση του είναι η γιορτή της κοινότητας ή των ομάδων -που σήμερα έχουν μετατραπεί σε συλλόγους καρναβαλιστών- με δρώμενα σχεδόν θεατρικά, που προσφέρουν μια αίσθηση ελευθερίας, αλλά και ελευθεριότητας, καθώς έχουν συνδυαστεί στο συλλογικό ασυνείδητο με την έννοια της έλλειψης μέτρου, της υπερβολής και της ασυδοσίας. Οι μεταμφιέσεις και οι μάσκες, που κρύβουν τα πρόσωπα και ο μανδύας του πλήθους, πίσω από τον οποίο κρύβονται οι άνθρωποι, διευκολύνουν τις βωμολοχίες. Ενώ η ελευθερία να στηλιτεύσεις, έστω και ως παρωδία, τα κακώς κείμενα μιας κοινωνίας μέσα από κάποια καρναβαλικά δρώμενα, συντελούν στην ψευδαίσθηση ότι όλα είναι επιτρεπτά, εφικτά. Αν θελήσει κάποιος να ερμηνεύσει τον χαρακτήρα των αποκριάτικων φαγητών, θα διαπιστώσει πως υπάρχει μια αντίστοιχη υπερβολή «μεγέθους» και πως η ελευθεριότητα των λόγων και των πράξεων, που χαρακτηρίζουν τα δρώμενα του καρναβαλιού, μεταφέρονται στο τραπέζι ως κραιπάλη: πολλά και πλούσια φαγητά, πολύ κρασί, κανένας φραγκμός.

Η λατρεία του Διονύσου, το διονυσιακό "όργιο", εμπεριέχει αυτό το παροδικό δικαίωμα όλων στην υπερβολή, που ενίοτε φτάνει και στην ασυδοσία. Το ότι το κρέας ήταν κυρίως χοιρινό εξηγείται, καθώς αυτή την περίοδο γίνονται και πάλι χοιροσφάγια, το κρέας πλεονάζει και όσα κομμάτια του χοίρου δε μπορούν να συντηρηθούν, θα πρέπει να καταναλωθούν άμεσα. Στο πνεύμα της αφθονίας πάντα,

όπου δεν εκτρέφουν χοίρους, θα σφάξουν ένα θρεφτάρι από το κοπάδι τους και θα το μαγειρέψουν με τρόπο που να φτουρήσει. Στα καζάνια του γλεντιού, η γίδα, το βετούλι ή το ζυγούρι προτιμώνται από τα μικρά ζώα και γιατί φτουράνε περισσότερο και γιατί ο ζωμός τους είναι πιο θρεπτικός. Σε κάποια μέρη μαγειρεύονται ως σύβραση με ρύζι, πλιγούρι ή κάποιο ζυμαρικό.



*Μακαρονού ή Τυρινή*

Την τρίτη εβδομάδα, τη “Μακαρονού” ή Τυρινή και μέχρι την Καθαρή Δευτέρα, τα μόνα αρτύσιμα που καταναλώνονται είναι τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα ζυμαρικά, γιατί χρειάζεται ένα μεταβατικό στάδιο για το πέρασμα από την κρεοφαγία στη νηστεία: μακαρονόπιτες, τραχανο-τυρόπιτες, μακαρονάδες και ό,τι άλλο μπορεί να βάζει το τυρί ή το γάλα σε πρώτη μοίρα. Το γλυκό της Τυρινής είναι, κατά κύριο λόγο, η γαλατόπιτα. Το Τυρναβίτικο Καρναβάλι τελειώνει με το γνωστό Μπουρανί της Καθαρής Δευτέρας, όπου σερβίρεται μια νηστίσιμη, πηχτή σούπα με τσουκνίδες, λάπατα, σπανάκι, ρύζι που την σέρβιραν χωρίς λάδι. Μέχρι σήμερα, οι τοπικοί πολιτιστικοί σύλλογοι διοργανώνουν χορευτικές εκδηλώσεις, όπου προσφέρονται φασολάδα, φακές, βραστές πατάτες κι άλλα νηστίσιμα φαγητά, ενώ δεν λείπουν τα τολμηρά, σατιρικά αυτοσχέδια ποιήματα κι οι βωμολοχίες. Παλαιότερα, τα δρώμενα του «Μπουρανί» ήταν ακόμα πιο ελευθέρια. Οι καρναβαλιστές έστηναν σε κάθε γειτονιά και σε κάθε πλατεία καζάνια όπου έφτιαχναν το ομώνυμο φαγητό μπουρανί. Χόρευαν γύρω από την φωτιά και πείραζε ο ένας τον άλλο με βωμολοχίες, κάνοντας πρόστυχες χειρονομίες, κυρίως προς τους άντρες που πλησίαζαν να σερβιριστούν τη σούπα.



## Μπουρανί

Το τέλος της Αποκριάς και το έθιμο της Χάσκας

Στη Μακεδονία, την τελευταία Κυριακή της Απόκριας, μια μέρα πριν αρχίσει η νηστεία της Σαρακοστής, συνηθιζόταν να μαζεύεται όλη η οικογένεια στο τραπέζι. Σύμφωνα με το έθιμο, ο γηραιότερος άντρας έδενε σε μια κλωστή πιασμένη στην

άκρη της βέργας που χρησιμοποιείται ως πλάστης, ένα βρασμένο αβγό, χωρίς τα τσόφλια του και άρχιζε να κουνάει τη βέργα, σαν εκκρεμές, μπροστά από τα στόματα των μελών της οικογένειας λέγοντας: «Με αβγό κλείνει το στόμα το βράδυ της Αποκριάς και με αβγό ανοίγει πάλι το βράδυ της Ανάστασης». Δεν ήταν εύκολο να πιάσει κάποιος το αβγό με το στόμα του γιατί όλοι είχαν τα χέρια στην πλάτη και συνήθως έμεναν με το στόμα ανοιχτό, να χάσκουν. Όποιος κατάφερε να αρπάξει, τελικά, το αβγό στο στόμα του, θεωρείτο κι ο τυχερός της χρονιάς.



Τα παραδοσιακά φαγητά της Αποκριάς

Σήμερα, όταν ψάχνουμε να δούμε τι θα σερβίρουμε ως αποκριάτικο φαγητό σκεφτόμαστε τι ταιριάζει σε ένα πάρτι με μεζεδάκια και finger food. Αν θέλουμε, όμως, να ρίξουμε μια ματιά στο τι σημαίνει αποκριάτικο φαγητό, θα μάθουμε πολλά και ενδιαφέροντα. Όπως είδαμε, κάθε εβδομάδα του Τριωδίου έχει τα δικά της έθιμα και φαγητά. Την εβδομάδα της Κρεοφάγου, αλλά και όλες τις ημέρες που επιτρέπεται το κρέας, τον κύριο λόγο έχει το χοιρινό και όλα τα παράγωγα του, ως κατάλοιπα των ρωμαϊκών Σατουρναλίων, που γιορτάζονταν με χοιροσφάγια. Φυσικά και τα υπόλοιπα κρέατα θεωρούνται επίσης αποκριάτικα. Η αποκριάτικη περίοδος ταυτίζεται, λοιπόν, με την κατανάλωση κρέατος. Πολύ σημαντικοί φόρτε. Θ παρότι αι



Τυρινής.

Στην Κρήτη, τα φαγητά γίνονται με χόρτα ή λαχανικά. Μόνο όμως στη νότια πλευρά Κρήτης, στον κάμπο της Μεσαράς το κατεξοχήν αποκριατικό φαγητό είναι ο τζουλαμάς, ένα φαγητό μάλλον «ξένο» ως προς τη γευστική ταυτότητα του νησιού, με όνομα που ηχεί τουρκικό, αλλά με σύνθεση των υλικών του που παραπέμπει σε ενετικό φαγητό, καθώς η γευστική του αισθητική προσομοιάζει με αυτή του κερκυραϊκού παστίτσιο ντόλτσσε (ή βενετσιάνο). Ο τζουλαμάς περιέχει, βέβαια, ρύζι, καθώς γεννήθηκε σε μια περιοχή της Κρήτης, όπου το 16ο αιώνα και μέχρι τα μέσα του 20ου υπήρχαν ορυζώνες, σύμφωνα με τα ενετικά αρχεία.



### Τζουλαμάς

Στη Μάνη, μόλις ανοίγει το Τριώδιο οι πιο έμπειροι στη σφαγή των χοίρων άντρες αναλαμβάνουν να σφάξουν το χοίρο των συγχωριανών τους. Τα εντόσθια, το κεφάλι και τα χονδρά κόκαλα που δεν κάνουν για σύγκλινα, θα καταναλωθούν την πρώτη ημέρα της σφαγής. Συνήθως φτιάχνουν ένα φαγητό που ονομάζουν «Μέλινα Ζωμό», το γνωστό κι ως «συκωτοπασπαλά», «χιουροπασπαλά» ή «γουρουνοπασπαλά».

Στην Αρκαδία, σερβίρουν το κρέας τηγανισμένο με ζαμπλαρίκο (χοιρινό λίπος) και το συνοδεύουν με μια κούπα «τσουκαλόκαυτο», βραστό κρασί με λίγη ζάχαρη, κανέλα και γαρίφαλο και μια φλούδα κανέλα. Συνήθως δε το φαγητό και το κρασί είναι δωρεάν ή προσφέρεται από τα χρήματα που μαζεύουν οι σύλλογοι για να κεράσουν τον κόσμο. Στα σταυροδρόμια της Κοζάνης στήνονται ειδικά



κεραστάρια, σαν περίπτερα, όπου μπορούν οι καρναβαλιστές να πάρουν την παραδοσιακή κοζανίτικη, στριφτή πίτα κιχί και πιούν όσο κρασί θέλουν.

### Τα γλυκά της Αποκριάς



Τα γλυκά της Απόκριας είναι συνήθως εύκολα γλυκά του τηγανιού, όπως τηγανίτες και οι λουκουμάδες, με μέλι, σουσάμι ή καρύδια και ο χαλβάς της κατσαρόλας, αλλά και τα διάφορα γλυκά του ταψιού, γαλατόπιτα, κανταΐφι, σαραγλί. Ο μπακλαβάς όμως, το δύσκολο κι ακριβό γλυκό, που απαιτεί εκλεκτά υλικά και μαεστρία στο άνοιγμα των 20 έως και 40 φύλλων του, είναι το κατεξοχήν αποκριάτικο γλυκό. Επειδή στις περισσότερες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας -ή όπου αλλού αφθονούσαν τα καρύδια- τον έφτιαχναν στο σινί (το μεγάλο, ρηχό ταψί), η παρουσία ενός τέτοιου μπακλαβά στο τραπέζι ήταν δείγμα ευημερίας. Στα Επτάνησα πάλι, ήταν το μαντολάτο, με τα πολλά αμύγδαλα και την ιταλική μαρέγκα.

### Η αποκριάτικη κραιπάλη στο φαγητό

Το καρναβάλι από τη φύση του είναι η γιορτή της κοινότητας ή των ομάδων -που σήμερα έχουν μετατραπεί σε συλλόγους καρναβαλιστών- με δρώμενα σχεδόν θεατρικά, που προσφέρουν μια αίσθηση ελευθερίας, αλλά και ελευθεριότητας, καθώς έχουν συνδυαστεί στο συλλογικό ασυνείδητο με την έννοια της έλλειψης μέτρου, της υπερβολής και της ασυδοσίας. Οι μεταμφιέσεις και οι μάσκες, που

κρύβουν τα πρόσωπα και ο μανδύας του πλήθους, πίσω από τον οποίο κρύβονται οι άνθρωποι, διευκολύνουν τις βωμολοχίες. Ενώ η ελευθερία να στηλιτεύσεις, έστω και ως παρωδία, τα κακώς κείμενα μιας κοινωνίας μέσα από κάποια καρναβαλικά δρώμενα, συντελούν στην ψευδαίσθηση ότι όλα είναι επιτρεπτά, εφικτά.



Αν θελήσει κάποιος να ερμηνεύσει τον χαρακτήρα των αποκριάτικων φαγητών, θα διαπιστώσει πως υπάρχει μια αντίστοιχη υπερβολή «μεγέθους» και πως η ελευθεριότητα των λόγων και των πράξεων, που χαρακτηρίζουν τα δρώμενα του καρναβαλιού, μεταφέρονται στο τραπέζι ως κρασιά: πολλά και πλούσια φαγητά, πολύ κρασί, κανένας φραγκός. Η λατρεία του Διονύσου, το διονυσιακό “όργιο”, εμπεριέχει αυτό το παροδικό δικαίωμα όλων στην υπερβολή, που ενίοτε φτάνει και στην ασυδοσία. Το ότι το κρέας ήταν κυρίως χοιρινό εξηγείται, καθώς αυτή την περίοδο γίνονται και πάλι χοιροσφάγια, το κρέας πλεονάζει και όσα κομμάτια του χοίρου δε μπορούν να συντηρηθούν, θα πρέπει να καταναλωθούν άμεσα. Στο πνεύμα της αφθονίας πάντα, όπου δεν εκτρέφουν χοίρους, θα σφάξουν ένα θρεφτάρι από το κοπάδι τους και θα το μαγειρέψουν με τρόπο που να φτουρήσει. Στα καζάνια του γλεντιού, η γίδα, το βετούλι ή το ζυγούρι προτιμώνται από τα μικρά ζώα και γιατί φτουράνε περισσότερο και γιατί ο ζωμός τους είναι πιο θρεπτικός. Σε κάποια μέρη μαγειρεύονται ως σύβραση με ρύζι, πλιγούρι ή κάποιο ζυμαρικό.

## Πέθανε ο κρέας πέθανε...



Καρναβάλι στην Άμφισσα

Το σατιρικό αυτό παραδοσιακό σαρακοστιανό τραγούδι, αποχαιρετά χαρακτηριστικά τις Απόκριες, με αναφορά στο τυρί και το κρέας που έφυγαν για να δώσουν τη θέση τους στο κρεμμύδι και το πράσο της νηστείας:

Πέρασανε οι αποκριές, με γλέντια και τραγούδια  
ήρθε κι η Σαρακοστή, μ' ελιές και με φασούλια.  
Κι ακούτε τι παρήγγειλε, η Καθαροδευτέρα:  
πέθανε ο Κρέας πέθανε κι εψόφησεν ο Τύρος  
σήκωσ' ο Πράσος την ουρά κι ο Κρέμμουδας τα γένια  
κι η Βρούβα η παλιόβρουβα, με τα χορτάρια τ' άλλα  
με χάρη αναμένουνε να πέσουν στην τσουκάλα.

Θάλεια Τσιχλάκη [thtsichlakis@athinorama.gr](mailto:thtsichlakis@athinorama.gr)

Πηγή: [athinorama.gr](http://athinorama.gr)