

Θέμα: Ήθη και έθιμα

Το Ελληνικό Πάσχα και το γιορτινό τραπέζι του

Πώς γιορτάζουμε το Πάσχα στην Ελλάδα.

Η τυπική εικόνα που έχουμε για το ελληνικό Πάσχα μας είναι αρκετά οικεία: αρνιά ολόκληρα να ψήνονται αργά-αργά στη σούβλα, βαμμένα κόκκινα αυγά και τσουρέκια πλεξουδωτά, επίσης στολισμένα με κόκκινα αυγά.

Το Πάσχα θεωρείται μακράν η σημαντικότερη γιορτή των Ελλήνων αλλά και η πιο χαρμόσυνη, ένας εορτασμός της άνοιξης, μια αναγέννηση μεταφορικά και κυριολεκτικά. Ορδές Ελλήνων εγκαταλείπουν την πόλη για να περάσουν το Πάσχα στην εξοχή και συνήθως στο χωριό απ' όπου κατάγονται. Και βεβαίως, το φαγητό βρίσκεται στο επίκεντρο των εορταστικών εκδηλώσεων, αν και δεν τρώνε όλοι οι Έλληνες τα ίδια πασχαλινά εδέσματα.

Το "παραδοσιακό" Πασχαλινό τραπέζι διαφέρει από περιοχή σε περιοχή, αν και σε όλη την χώρα αντανakλά αυτή την παμπάλαια σοφία ότι τίποτα δεν πρέπει να σπαταλιέται. Εάν κάποιος έχει νηστέψει επί σαράντα ημέρες απέχοντας από την κρεατοφαγία και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τότε γίνεται ακόμη πιο έντονη αυτή η αίσθηση της απόλαυσης και της τελευταίας μπουκιάς.

Διαφορετικά φαγητά από περιοχή σε περιοχή

Τα τοπικά πασχαλινά εδέσματα εξελίχθηκαν στην Ελλάδα αναλόγως με το φυσικό περιβάλλον, αυτά που έχει να προσφέρει, την γεωγραφική του θέση, τη μορφολογία του εδάφους από τόπο σε τόπο καθώς και τις ρίζες τις γευστικές συνήθειες και του κάθε πληθυσμού. Αυτές οι μέρες αργίας είναι επίσης ένας μαγειρικός εορτασμός της άνοιξης, μια εποχή κατά την οποία το συνήθως άνυδρο και σκονισμένο ελληνικό τοπίο ξεχειλίζει από βλάστηση και χρώματα. Φρέσκα μυρωδικά, τρυφερός άνηθος, μάραθος, λεμονανθός, μαρούλι, λάπαθο και σπανάκι-μεταξύ άλλων-ξεφυτρώνουν στα νησιώτικα και ηπειρωτικά εδεσματολόγια.

Τα τυριά, τα αυγά και οι πλούσια αρωματισμένοι άρτοι έχουν μεν σημαντική θέση στο τραπέζι αλλά το γεύμα περιστρέφεται γύρω από το κρέας. Γενικά στα ηπειρωτικά, το αρνί είναι το κρέας που προτιμάται συνήθως ενώ στα νησιά, και κυρίως στο Αιγαίο, το κασίκι.

Τα ηρωικά αυτά φαγοπότια με τα αρνιά στη σούβλα-που τόσο οικεία τα θεωρούμε-στην πραγματικότητα είναι αποκλειστικά ρουμελιώτικο και μωραϊτικό έθιμο. Η συνήθεια αυτή υιοθετήθηκε και στις υπόλοιπες περιοχές πιο πολύ επειδή είχε γούστο.

Το τέλος της νηστείας

Σε όλη την Ελλάδα, το πασχαλινό τραπέζι πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο πλήρες και πλουσιοπάροχο, αν και η νηστεία διακόπτεται με λίγα και συγκεκριμένα φαγητά. Μετά από σαράντα ημέρες αποχής από ζωικά προϊόντα, είναι δύσκολο για κάποιον να παραδοθεί στην απόλαυση ενός πλουσιότατου γεύματος χωρίς την απαραίτητη προθέρμανση το οποίο σύμφωνα με την ελληνική παράδοση σημαίνει ένα μικρό δείπνο μετά την αναστάσιμη λειτουργία του Σαββάτου. Το πιο βαθιά ριζωμένο έθιμο είναι η μαγειρίτσα, μια λεμονάτη σούπα με αρνί και την συκωταριά, πολύ φρέσκο μαρούλι και άνηθο. Εκτός αυτής, το μεταμεσονύκτιο δείπνο περιλαμβάνει τον παραδοσιακό πασχαλινό άρτο και κόκκινα καλοβρασμένα αυγά.

Για τους περισσότερους Έλληνες το Πάσχα συμβολίζει ταυτοχρόνως πολλά πράγματα. Το τραπέζι αντικατοπτρίζει την παράδοση καθώς και-έστω και πρόσκαιρα-τις αλήθειες της φύσης. Μπορεί τα συστατικά, τα καρυκεύματα και τα φαγητά να διαφέρουν από μέρος σε μέρος αλλά στο πασχαλινό τραπέζι της ελληνικής επαρχίας βασιλεύει ένας κανόνας που τηρείται απαρεγκλίτως: τίποτα δεν πρέπει να πάει χαμένο.

Πηγή: <https://www.gourmed.gr/mesogeios/istories/elliniko-pasha>

Ερωτήσεις:

Ποια είναι η αγαπημένη σας γιορτή;

Μιλήστε για τα έθιμα του τόπου σας.

Γράψτε κι εσείς για μία γιορτή στην χώρα σας.