

Το Γιορτάσι του **Αγίου Αθανασίου** Σαρλάτων

(η συνέχεια...)

Όταν καταθέτεις ένα παλιό άκουσμα που αφορά την παράδοσή μας, ποτέ δεν είσαι σίγουρος αν η τοπική κοινωνία το δεχτεί.

Έχουμε χάσει αρκετά από τα έθιμα και άλλα τόσα < ξένα> έχουμε συγχρόνως αποδεχτεί.

Με χαρά είδα στο μέιλ μου την απάντηση- ενημέρωση, για το έθιμο του **Αγίου Αθανασίου Σαρλάτων** με τη σούπα απο βόικο και τον γλυκό άρτο.

Ποτέ δεν το περίμενα- ποτέ δεν γνώριζα τη ρίζα του εθίμου αυτού!

Με Τιμά με την φιλιά του αρκετά χρόνια ο εκπαιδευτικός

κ. Γεράσιμος Σωτηρίου Γαλανός, ναι, από το Ληξούρι ή από το μικρό Παρίσι κατά άλλους.

Για όλους εμάς ο κ. Γαλανός είναι <ο κρίκος> που συνδέει το χτες με το σήμερα. Ένας ακούραστος Άνθρωπος, που μέσα από μεγάλες δυσκολίες συλλέγει & απλόχερα μας προσφέρει & διασώζει τα ήθη και έθιμα του τόπου μας, δηλαδή την κουλτούρα - ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΜΑΣ.

Γεράσιμος Γαλανός

10:38 π.μ. (πριν από 2 ώρες)

προς εγώ

Καλημέρα με αγάπη από το Ληξούρι, αγαπητέ μου Γεράσιμε.

Πολλά μπράβο για το άρθρο σου, γιατί συντελείς στη διατήρηση της παράδοσής μας.

Το έθιμο που περιγράφεις τόσο όμορφα, είναι ξενικό προς το νησί μας. Αυτό βέβαια δεν έχει σημασία, το ότι γινόταν, είναι υπέροχο.

Είναι "**το κουρμπάνι**" που γινόταν στη μνήμη του Αγίου Αθανασίου στη Θράκη και μετέπειτα στη Μακεδονία. Διατηρείται έως σήμερα.

Θεωρώ όμως την καταγραφή σου πολύ σημαντική, λόγω που μελετώ τις καταβολές και τις προεκτάσεις των δικών μας εθίμων.

Και πάλι πολλά μπράβο, να είσαι πάντα καλά.

Γεράσιμος Γαλανός



Κουρπάνι Δράμας

Αρχείο: Γεράσιμου Σωτ. Γαλανού.

Συνεχώς μαθαίνω & με την βοήθεια σήμερα του κ. Γεράσιμου Σωτ. Γαλανού. Ότι είναι το έθιμο <ΚΟΥΡΜΠΑΝΙ> από την **Θράκη**.

Τα ερωτήματα είναι πολλά.

Πως έφτασε από την Θράκη & αργότερα από την Μακεδονία που υπάρχει και σήμερα, στα όμορφα Σαρλάτα?

Δεν έχω απάντηση, εκτός από μία απλοϊκή σκέψη: μέσα από την εσωτερική μετανάστευση. Δηλαδή κάποιος με καταγωγή από εκεί παντρεύτηκε κόρη προύχοντα από τα Σαρλάτα ή το αντίθετο. Με τον τρόπο αυτό πέρασε το έθιμο στο χωριό μας, που τηρείται ως σήμερα.

Η σούπα με βόϊκο με τον γλυκό άρτο, του Άγιου Αθανασίου, κρατά από την Θράκη- Μακεδονία!

Ευχαριστώ- μαι τον κ. Γεράσιμο Σωτ. Γαλανό, για την ενημέρωση που απλόχερα μας πρόσφερε. Ο Άγιος Αθανάσιος να του χαρίζει Καλή Υγεία.

Κάποια πράγματα εμένα με αγγίζουν και μου προσφέρουν τι άλλο από τη γνώση της τοπικής μας ιστορίας & όχι μόνο.

Να στε ΟΛΟΙ ΚΑΛΑ

Με εκτίμηση

Γεράσιμος Δον. Κουταβάς

Ψηλέας. 20.01.2024

Ας γνωρίσουμε το κουρμπάνι, πηγή: <https://t.ly/ZKPS->

Ο Άγιος Αθανάσιος και το “Κουρμπάνι”

Διαδώστε:



Ο χειμωνιάτικος ήλιος του Γενάρη, παρά τις χαμηλές θερμοκρασίες που επικρατούσαν, ήταν ο καλύτερος σύμμαχος για τους εκατοντάδες επισκέπτες και προσκυνητές που για μια ακόμα χρονιά έσπευσαν στο Καλαμπάκι της Δράμας, για να τιμήσουν τον εορτάζοντα Άγιο Αθανάσιο και για να συμμετάσχουν στο παραδοσιακό έθιμο που αναβιώνει κάθε χρόνο τέτοια ημέρα, το Κουρμπάνι.

Είναι ένα έθιμο που αναβιώνει κάθε χρόνο εδώ και εβδομήντα χρόνια, χρονολογείται από το 1922 και έχει τις ρίζες του στους κατοίκους από το Κρυόνερο της ανατολικής Θράκης.

Από το 1979, έτος ίδρυσης του Μορφωτικού Πολιτιστικού Συλλόγου Καλαμπακίου, το «κουρμπάνι» αναβιώνει και οργανώνεται με την αποκλειστική ευθύνη, των μελών του συλλόγου ή αλλιώς των «κουρμπανατζήδων», των ανθρώπων δηλαδή, που κάθε χρόνο επιφορτίζονται με την ευθύνη να προσφέρουν την εθελοντική εργασία τους και προπάντων το μεράκι για την πραγματοποίηση του ιστορικού εθίμου.



Το «κουρμπάνι» είναι κοινωνία ανθρώπων

Σύμφωνα λοιπόν με τη λαϊκή παράδοση, ο Θεός κάθε χρόνο, το ξημέρωμα της εορτής του Αγίου Αθανασίου, έστειλε στο προαύλιο του ναού των Κρυονεριτών ένα ελάφι, το οποίο αφού ξεκουραζόταν, «θυσιαζόταν» με την ευλογία του ιερέα νωρίς το πρωί της γιορτής από τους «κουρμπανατζήδες», οι οποίοι το μαγείρευαν και στη συνέχεια το μοίραζαν σε όλους τους κατοίκους. Το φαγητό αυτό ονομάστηκε κουρμπάνι που στην τουρκική γλώσσα έχει την έννοια της θυσίας και της προσφοράς.

Το «κουρμπάνι» είναι κοινωνία ανθρώπων, επισημαίνει η πρόεδρος του Πολιτιστικού Συλλόγου Καλαμπακίου, Αθανασία Θεοδωρίδου, μιλώντας στο ΑΠΕ – ΜΠΕ. «Σε αυτή την κοινωνία ανθρώπων», υπογραμμίζει, «όλοι προσέφεραν κι όλοι ελάμβαναν, το ίδιο ακριβώς γίνεται μέχρι σήμερα. Όταν βγαίνουμε στο χωριό γυρνάμε σπίτι-σπίτι σε όλους τους κατοίκους, φτωχούς ή πλούσιους κι ο καθένας δίνει από το πλεόνασμα ή το υστέρημά του. Όταν θα έρθει η ώρα να χτυπήσει η καμπάνα για να διανεμηθεί το κουρμπάνι, τότε όποιος προσέφερε έχει δικαίωμα να λάβει. Αυτό είναι κοινωνία ανθρώπων κι αυτό είναι το πιο διαχρονικό μήνυμα».

«Οι δύσκολες εποχές», τονίζει η κ. Θεοδωρίδου, «γέννησαν τα πανηγύρια τα οποία κρατήθηκαν μέχρι σήμερα. Τα πανηγύρια ήταν για τις δύσκολες μέρες όχι για τις καλές. Για το λόγο αυτό συνεχίζουμε να αναβιώνουμε κάθε χρόνο το έθιμο αυτό, για να φέρουμε τον κόσμο πιο κοντά».

Από το 1922 που ήρθαν οι πρόσφυγες στο Καλαμπάκι το έθιμο δε σταμάτησε ούτε για μια χρονιά να πραγματοποιείται».



Η ευθύνη των «κουρμπανατζήδων»

Κάθε χρόνο, με την επιμέλεια και τη συμμετοχή του Πολιτιστικού Συλλόγου, συγκροτείται επιτροπή κουρμπανιού. Οι «κουρμπανατζήδες» και τα μέλη του συλλόγου συγκεντρώνουν απ' όλους τους κατοίκους προσφορές σε σιτάρι, καλαμπόκι ή χρήματα. Νωρίς το πρωί, συγκεντρώνονται όλοι οι εθελοντές κάθε ηλικίας και ξεκινούν πεζοί, ή με αυτοκίνητα να τους συνοδεύουν για να φορτώνουν τις προσφορές σε καλαμπόκι. Με κέφι και χτυπώντας τους τενεκέδες γυρνάνε όλο το χωριό, πόρτα-πόρτα, σε όλα ανεξαιρέτως τα σπίτια ζητώντας τη συνδρομή των κατοίκων, για να γίνει το κουρμπάνι. Με τα χρήματα που συγκεντρώνονται και την πώληση του καλαμποκιού που προσφέρθηκε αγοράζονται οι αγελάδες που θα χρησιμοποιηθούν στο κουρμπάνι. Το σιτάρι που αγοράζεται ή προσφέρεται θα γίνει πλιγούρι για να βράσει στη συνέχεια μαζί με το κρέας.

Το απόγευμα της παραμονής του πανηγυριού στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου που χρονολογείται από το 1908, τελείται πανηγυρικός εσπερινός και πραγματοποιείται η περιφορά της εικόνας του Αγίου Αθανασίου. Παράλληλα, τοποθετούνται στο προαύλιο της εκκλησίας τα καζάνια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «κουρμπανιού». Αργά το βράδυ ανάβει η φωτιά και ξεκινάει το βράσιμο του κρέατος.

Ανήμερα της γιορτής, τελείται Θεία Λειτουργία. Ακολουθεί ο χορός στην πλατεία και το γλέντι ανάβει με περιπλανώμενους οργανοπαίχτες στις υπαίθριες καντίνες που έχουν στηθεί. Παράλληλα, στο χώρο του κουρμπανιού οι κουρμπανατζήδες ετοιμάζουν το πλιγούρι που βράζει στο ζωμό του κρέατος.

Αργά το μεσημέρι, αφού έχει ολοκληρωθεί η παρασκευή του «κουρμπανιού», χτυπούν οι καμπάνες που καλούν τον κόσμο να έρθει στο προαύλιο της εκκλησίας για ν' αρχίσει η διανομή του. Ο ιερέας ευλογεί το κουρμπάνι.

Αμέσως μετά τα μέλη του Συλλόγου το μοιράζουν σε όλους τους κατοίκους, αλλά και σε όλους όσους βρίσκονται στο Καλαμπάκι εκείνη τη μέρα. Μετά τη διανομή του φαγητού, οι «κουρμπανατζήδες», μαζί με όλους τους προσκεκλημένους, ξεκινούν το χορό από το προαύλιο της εκκλησίας και τον οδηγούν στην πλατεία, όπου και τον συνεχίζουν με τη συνοδεία νταουλιών και ζουρνάδων.