

ΕΘΙΜΑ ΤΗΣ ΚΩ

ΟΜΑΔΑ: Dragons

1.Βαλσάμη Βενετία, 2.Κουτσουράδη Περσεφόνη,3.Κυπριώτη Ιωάννα-Μιχαηλία,4.Κυδωνάκη Σοφία,5.Πεταυράκη Χαρά

Αποφασίσαμε σαν ομάδα να ασχοληθούμε με τα έθιμα της Κω γιατί είναι αρκετά σημαντικό τα παιδιά της ηλικίας μας να έχουν κάποιες γνώσεις για τις ρίζες μας όπως αυτές διατηρήθηκαν μέχρι σήμερα διότι συνιστούν την ταυτότητα ενός λαού και όπου μαζί με την γλώσσα του βεβαιώνουν την συνέχεια του ιστορικού του βίου. Χωρίς να εμβαθύνουμε στην βαθύτερη έννοια των εθίμων θα μπορούσαμε να αναφέρομε μερικά . Για παράδειγμα την γέννηση κάθε νέου παιδιού η παράδοση θέλει να ακολουθείτε η εξής διαδικασία.

ΕΘΙΜΑ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ

Στα παλαιότερα χρόνια στην Κω που δεν υπήρχαν γιατροί και μαιευτήρια αναλάμβανε τον τοκετό οι μαμή η οποία θεωρούνταν πρόσωπο ιδιαίτερα σεβαστό.

Μόλις άρχιζαν οι πόνοι του τοκετού, η μαμή τοποθετούσε την ετοιμόγεννη σε 2 σκαμνιά και της έδινε ένα μπουκάλι για να βοηθήσει στην εξώθηση, με την ευχή “ να σε βοηθά η παναγιά σαν το χέλι να γλιστρά “.

Μόλις γεννιόταν το μωρό, η μαμή του έκοβε τον ομφάλιο λώρο με ένα ψαλίδι, το έλουζε και του έσταζε λίγες σταγόνες λεμόνι στα μάτια για να καθαρίσουν. Το τύλιγε σε πάνες φτιαγμένες από παλιά σεντόνια, έβαζε τα πόδια και τα χέρια σε ευθεία και το φάσκιανε με τη φασκιά από τον λαιμό στα πόδια για να δέσουν τα κόκκαλα ,όπως έλεγαν.

Η μάμη καρφίτσωνε με μια παραμάνα στον ώμο του μωρού ένα χαμαϊλί έναν σταυρό, μια γαλάζια χάνδρα, ένα γαρύφαλλο φτιαγμένο με χρυσή και κόκκινη μεταξωτή κλωστή και ένα σκόρδο φτιαγμένο από ύφασμα. Όλα αυτά προορίζονταν για να προστατεύσουν το παιδί από τη βασκανία.

Η λεχώνα έπρεπε να μείνει εννέα μέρες στο κρεβάτι για να είναι πάντα νέα. Στ’ Ασφενδιού σ’ αυτό το διάστημα συγγενείς και φίλοι έφεραν στην λεχώνα μυρωδικό βαμμένο κόκκινο για να αντικαταστήσει, όπως έλεγαν το αίμα που έχασε. Ενώ στην Καρδάμενα έφεραν νερόβραστα πιταρίδια και νερόβραστο ρύζι και τα δύο κανέλα με ζάχαρη.

Όταν έπλεναν τα πανιά του μικρού δεν έπρεπε να τα δουν τα άστρα και αν καμιά φορά έμεναν την νύχτα έξω , έκαιγαν αμέσως μια γωνίτσα ενός πανιού εάν αρρώσταινε και αδυνάτιζε το παιδί, πίστευαν ότι κάποιος έκλεψε ή πέρασε από πάνω

χωρίς να πατήσει τα πανιά του μωρού. Εάν έλουζαν την νύχτα το μωρό δεν έριχναν έξω το ζεστό νερό για να μην ζεματήσουν τις μοίρες, που βρίσκονταν έξω από το σπίτι και κακομοιράσουν το παιδί.

“ΛΟΥΣΤΙΚΑ”

Στις εννιά μέρες γίνονταν τα λουστικά του μωρού ,στα οποία καλούσαν συγγενείς και φίλους να παραστούν στο πρώτο λούσιμο. Η μαμή κατέβαζε τη λεχώνα από το κρεβάτι ,της έβαζε ένα κλειδί να πατήσει για να είναι υγιής και της έλεγε την ευχή “καλά σαράντα, γερή και σιδερένια”. Έλουζε η μαμή το μωρό στο αρωματισμένο νερό και οι παρευρισκόμενοι έριχναν στο νερό κέρματα. Η μητέρα έριχνε χρυσό νόμισμα ανάλογα με την οικονομική της κατάσταση. Τα κέρματα τα έβαζε σε ένα μαντίλι η γιαγιά και τα έδινε στην μαμή. Η μαμή έντυνε και φάσκωνε το μωρό, του έβαζε λίγη ζάχαρη ή πούδρα στους κροτάφους, στα φρύδια και στο άνω χείλος. Η μητέρα έπαιρνε το παιδί και της φιλούσε το χέρι.

Επί 40 μέρες η λεχώνα δεν έβγαινε από το σπίτι, γιατί πίστευαν πως, όπου θα πήγαινε, θα έφερνε ζημιές ή θα έσπαγαν τα γυαλικά του σπιτιού. Στις 40 μέρες πήγαινε στο λουτρό και στη συνέχεια στην εκκλησία για να πάρει την ευχή.

Για ένα άλλο εξίσου κομμάτι της κοινωνικής ζωής των προγόνων μας τον γάμο ακολούθησαν τα εξής έθιμα.

ΕΘΙΜΑ ΓΑΜΟΥ

Για την φτωχή σε διασκεδάσεις ζωή των χωριών της Κω, ο γάμος είναι μεγάλη ευκαιρία για γενικό ξεφάντωμα. Γι αυτό γίνεται πάντα Κυριακή ημέρα γενικής αργίας. Στην προετοιμασία του γάμου ακολουθεί μια σειρά χαρούμενων εκδηλώσεων που κάθε μία αποτελεί και ιδιαίτερη γιορταστική φάση.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΚΙΩΝ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥ

Τα προικιά του γαμπρού μεταφέρονται στο σπίτι της νύφης με τη συνοδεία βιολιών, λαγούτων και συγγενών του γαμπρού. Όταν φτάνουν στην πόρτα του σπιτιού της νύφης αρχίζουν τα παινέματα και από τις δύο πλευρές. Πρώτα ξεκινούσε η κοπέλα που καθόταν στο μουλάρι και μετέφερε τα προικιά

ΤΟ ΣΤΟΛΙΣΜΑ ΤΗΣ ΝΥΦΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΑΜΠΡΟΥ

Το στόλισμα της νύφης αποτελεί άλλο ένα ενδιαφέρον σημείο. Στην προκειμένη περίπτωση, η νύφη, παθητικό στοιχείο στο έθιμο , στολίζεται από τις κοπέλες του χωριού οι οποίες καθ’ όλη τη διάρκεια τραγουδούν παινώντας την. Ο γαμπρός από την μεριά του, στολίζεται από παλικάρια με τραγούδια και πυροβολισμούς.

ΤΟ ΠΑΡΑΞΥΠΝΗΜΑ

Ξημερώματα της Δευτέρας μετά την Κυριακή του γάμου τραγουδιούνται τα περιγελαστικά τραγούδια στα οποία εκφράζεται η σατυρική διάθεση του λαού. Χαρακτηριστικό στοιχείο τους είναι η αθυροστομία οι μισοί συγγενείς και στενοί φίλοι του νιόπαντρου ζευγαριού έμεναν κλειδωμένοι μέσα στο σπίτι με τους νεόνυμφους. Οι υπόλοιποι έφευγαν για λίγο, οι κουμπάροι αγόραζαν λίγα μέτρα χασέ, τον έκοβαν σε λωρίδες, τις έδεναν στο δεξί τους χέρι και μόλις επέστρεφαν , άρχιζαν να τραγουδούν τα παραξυπνήματα εναλλάξ. Τα περιγελαστικά τραγούδια όπως και της αγάπης λέγονταν και στον κλύδωνα.

Ακόμη και για το δυσάρεστο γεγονός του θανάτου τηρούσαν τα ακόλουθα.

ΕΘΙΜΑ ΘΑΝΑΤΟΥ

Μνημόσυνα: Τα κόλλυβα τα ετοιμάζουν σε κάθε μνημόσυνο. Στις 3 μέρες μετά το θάνατο γίνονται τα 3ήμερα, το πικρό γιατί δεν έχει ζάχαρη. Το πρωί παίρνουν το πιάτο με το πικροκόλλυβο και ένα λαγήνι νερό και το σπάνε πάνω στον τάφο. Το κόλλυβο γίνεται στο σπίτι του νεκρού. Επίσης, ζυμώνουν 2 είδη ψωμιού το ψυχρόψωμο και το σταυρόψωμο. Στο ψυχρόψωμο χαράζουν επάνω μικρά τετράγωνα με μαχαίρι ενώ στο σταυρόψωμο φτιάχνουν με ζυμάρι έναν σταυρό. Τέλος, όταν ετοιμαστεί και στολιστεί το κόλλυβο το παίρνουν στον εσπερινό για να διαβαστεί το τρισάγιο.

Μοιρολόγια: Τα μοιρολόγια και γενικά τα τραγούδια του Χάρου έχουν παλιά παράδοση και διασώζουν Ομηρικά έθιμα γύρω από το συγκλονιστικό γεγονός του θανάτου. Ο θάνατος για τους αρχαίους Έλληνες, όσο και αν η διδασκαλία τους δέχεται την αθανασία της ψυχής και το χωρισμό της από το σώμα, δεν έπαυε να είναι γεγονός που έφερνε θλίψη και πόνο στους ανθρώπους.



Για κάποιες από τις μεγάλες γιορτές της θρησκείας μας κάναμε τα επόμενα.

ΕΘΙΜΑ ΛΑΖΑΡΟΥ

Ο λαός της Κω θεωρεί τη μορφή του Λαζάρου αγαπητή επειδή είχε την εξαιρετική τύχη να είναι φίλος του Χριστού και μετά το θάνατο του και την ταφή του (3 μέρες) να τον επαναφέρει ο Κύριος στην ζωή. Έτσι, οι νοικοκυρές του νησιού, πριν από το Σάββατο του Λαζάρου, αφού ζυμώσουν τα ψωμιά της εβδομάδας, θα φτιάξουν ένα Λάζαρο από το ίδιο ζυμάρι και αυτό ονομάζεται κουφό, επειδή δεν το έχουν γεμίσει, είναι σκέτο ψωμί και έχει όλα τα εξωτερικά στολίδια. Επιπλέον, το Σάββατο του Λαζάρου θα φτιάξουν ειδικό ζυμάρι και μ' αυτό θα πλάσσουν Λάζαρους σε κανονικό μέγεθος για να τους τρώει η οικογένεια τη μεγάλη βδομάδα που νηστεύουν.



Επιπρόσθετα, στα χωριά μας θεωρούν απαραίτητο το πλάσιμο του Λαζάρου γιατί πιστεύουν πως ο Λάζαρος είπε “ Όπου ζυμώσει κι εν με πλάσει, τα χεράκια του να χάσει”.

Τέλος, στο χωριό της Κεφάλου έλεγαν τα παρακάτω Κάλαντα που αφορούν τον Λάζαρο.

«Ο Λάζαρος επόθανε κι πάλι ανεστήθη ,
μα δε γελούν τα χείλη του γιατί πολλά φοβήθη
κάτω στον αρτεμόφωνο ως κάτω των αιώνων
που τυραννιούνται οι ψυχές αιώνων των αιώνων.

Σήμερα είναι εορτή σήμερα του Λαζάρου
πούρθαμε στο σπίτι σας με πίστη και με θάρρος
να σας ειπώ τι έπαθε κάτω στη Βηθανία
Ο αδελφός ο Λάζαρος της Μάρθας και Μαρίας.
Κάμε κυρά την δωρεάν ότι θέλει η καρδιά σου
που σου ‘παμε τον Λάζαρο να ζήσουν τα παιδιά σου.»

Για την διατροφή τους στα δύσκολα εκείνα χρόνια είχαμε τα παραπάνω έθιμα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Το νησί μας ωστόσο διαθέτει και άλλα χαρακτηριστικά έθιμα όπως είναι οι διάφορες ιδιαίτερες γεύσεις που κυριαρχούν εδώ και πολλά χρόνια στον τόπο μας. Πιο συγκεκριμένα παρ’όλο την ραγδαία ανάπτυξη που επικρατεί, υπάρχουν άνθρωποι που έχουν καταφέρει να διατηρήσουν ζωντανές τις παραδόσεις του νησιού μας. Πιο ιδιαίτερη, λοιπόν, και πιο ενδιαφέρουσα θα μπορούσε κανείς να χαρακτηρίσει την επικράτηση των ντόπιων ελληνικών φαγητών και γεύσεων σε πολλές περιοχές του νησιού μας μέχρι και σήμερα. Ωστόσο δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι αυτός είναι και ο κυριότερος λόγος που το τουριστικό νησί μας διαφοροποιείται από τα υπόλοιπα ποικίλες και παραδοσιακές γεύσεις που έχουν διατηρηθεί μέχρι σήμερα (σε συνδυασμό με διάφορα κοσμοπολιτικά φαγητά) δίνουν την αίσθηση ενός μοντέρνου αλλά και συγχρόνως παραδοσιακού τόπου. Για να μιλήσουμε πιο συγκεκριμένα υπάρχουν κάποια λαχταριστά παραδοσιακά φαγητά που κυριαρχούν εδώ και πολλά χρόνια στο νησί μας που αξίζει να διατηρηθούν για πολλούς αιώνες ακόμη, αφού εκτός την απόλαυση που προσδίδουν χαρίζουν ένα μαγευτικό ταξίδι σε φαγητά και γεύσεις του παρελθόντος.