



ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ!



Το Σάββατο του Λαζάρου, το έχει περιβάλει ο λαός μας με όμορφα έθιμα. Ή ημέρα αυτή είναι έντονα συνδεδεμένη με την Ανάσταση ως γεγονός και ουσιαστικά με αυτήν Προ εορτάζεται η Ανάσταση του Κυρίου. Ο Λάζαρος, στενός φίλος του Ιησού, από την Βηθανία είναι βαριά άρρωστος. Οι δύο αδελφές του, η Μάρθα και η Μαρία, έχουν ειδοποιήσει τον Χριστό, αλλά εκείνος φτάνει 4 μέρες μετά τον θάνατό του και ο νεκρός έχει ήδη τοποθετηθεί σε τάφο. Εκείνη την εποχή συνήθιζαν, στην περιοχή της Ιουδαίας, να θάβουν τους νεκρούς σε βραχώδη ορύγματα και να καλύπτουν την είσοδο με έναν ογκόλιθο. Ο Ιησούς ζητά να απομακρύνουν την πέτρα από τον τάφο, προσεύχεται στον Πατέρα Του ζητώντας Του δύναμη και μπροστά σε όσους ήταν παρόντες λέει: «Λάζαρε, δεϋρο έξω». Τότε ο νεκρός σηκώθηκε και η ζωή επανήλθε στις φλέβες του.

Σε πολύ λίγες περιοχές της χώρας τραγουδιούνται σήμερα τα Λαζαριάτικα κάλαντα. Τα λόγια του τραγουδιού άλλοτε αναφέρονται στην ανάσταση του Λαζάρου και είναι συνήθως μέτρια στιχουργήματα και άλλοτε πάλι αποτελούν παινήματα

προσώπων που αγγίζουν τα όρια υψηλής ποιητικής δημιουργίας.

<https://www.youtube.com/watch?v=-qG-5jxBn7w>

Τα «λαζαρικά» από τόπο σε τόπο έχουν πολλές παραλλαγές.



Στη Στερεά Ελλάδα, τη Μακεδονία και τη Θράκη στο έθιμο έπαιρναν μέρος μόνο κορίτσια, οι «Λαζαρίνες» ή «Λαζαρίτσες», έτσι έβρισκαν την ευκαιρία να γίνουν γνωστές και σαν υποψήφιες νύφες.

Για «Λάζαρο» βαστούσαν έναν ξύλινο κόπανο για τα ρούχα, τυλιγμένο με παρδαλά κομμάτια από πανιά, ίδιο μωρό. Σε άλλα μέρη πάλι έντυναν με χτυπητά πολύχρωμα υφάσματα μια ρόκα, μια κούκλα, έναν καλαμένιο σταυρό και τα στόλιζαν με κορδέλες και λουλούδια. Στη Σκύρο έπαιρναν την τρυπητή κουτάλα, «τη σιδεροχουλιάρρα». Έβαζαν σε κάθε τρύπα και από ένα άσπροπούλι -άσπρη μαργαρίτα- ένα κόκκινο γαρίφαλο για στόμα και σχημάτιζαν το πρόσωπο. Έδεναν σταυρωτά πάνω στην κουτάλα ένα ξύλο, για να κάνουν τα χέρια, της φορούσαν και ένα πουκαμισάκι ή ένα μωρουδίστικο ρούχο και ο «Λάζαρος» ήταν έτοιμος.

Γύριζαν τα παιδιά από σπίτι σε σπίτι τραγουδώντας και οι νοικοκυρές τους έδιναν αυγά, λεφτά ή ό,τι άλλο είχαν. Πάντα

όλοι κάτι έβρισκαν να δώσουν. Κι όταν θέλαν για κάποιον να πούνε πως ήταν τσιγκούνης έλεγαν: «Ποτέ του αυγό δεν έδωσε, ούτε τ' αγίου Λαζάρου!» Στα Τρίκαλα τα αυγά που συγκέντρωναν οι Λαζαρίνες, οι μητέρες τους τα έβαφαν κόκκινα και τα κρατούσαν σε ξεχωριστό μέρος. Όταν ήθελαν να περιποιηθούν έναν επισκέπτη από αυτά τα αυγά του έδιναν, του Λαζάρου.

Σε μερικά μέρη τη θέση του «Λάζαρου» έπαιρνε ένα καλάθι στολισμένο με λουλούδια και με πολύχρωμες κορδέλες. Στην Κρήτη έκαναν έναν ξύλινο σταυρό και τον στόλιζαν με ορμαθούς από λεμονανθούς και αγριόχορτα με κόκκινα λουλούδια, τις μαχαιρίτσες. Στην Κύπρο συναντάμε το έθιμο της αναπαράστασης, στην αρχαιότερη μορφή του. Ο θεός πεθαίνει στην ακμή της νιότης του και αμέσως ανασταίνεται, όπως ο Άδωνης στους αρχαίους Έλληνες. Έντυναν ένα παιδί με κίτρινα λουλούδια, έτσι ώστε ούτε το πρόσωπο του δε φαινόταν. Σε κάθε σπίτι που πήγαιναν, όταν άρχιζαν τα άλλα παιδιά να τραγουδούν, ξάπλωνε και υποκρινόταν το νεκρό, όταν όμως έλεγαν το «Λάζαρε δεύρο έξω» σηκωνόταν.

Το ίδιο έθιμο συναντάμε και στην Κω. Το παιδί που αναπαριστούσε το Λάζαρο, τυλιγμένο σε ένα σεντόνι, ήταν και αυτό στολισμένο με κίτρινα λουλούδια. Αμοιβή της παρέας για την αναπαράσταση τα αυγά για το δάσκαλο. Τα πιο μεγάλα παιδιά, οι «πρωτόσχολοι», έπαιρναν την εικόνα του Λάζαρου, την έβαζαν πάνω σε μια ειδική κατασκευή που στόλιζαν με δεντρολίβανο -ήταν, λέει, η Βηθανία, η πατρίδα του- και γύριζαν στις στάνες. Οι βοσκοί τους φίλευαν αυγά, τυριά και μυζήθρες για τις λαμπρόπιτες.

«Λαζαρούδια», «Λαζαράκια», «Λαζάρηδες»



Για την ψυχή του Λάζαρου οι γυναίκες ζύμωναν ανήμερα το πρωί ειδικά κουλούρια, τους "λαζάρηδες", τα "λαζαρούδια" ή και "λαζαράκια". Στα "λαζαράκια" έδιναν το σχήμα ανθρώπου σπαργανωμένου, όπως ακριβώς παριστάνεται ο Λάζαρος στις εικόνες. Όσα παιδιά είχε η οικογένεια τόσους "λαζάρηδες" έπλαθαν και στη θέση των ματιών έβαζαν δυο γαρίφαλα.

ΥΛΙΚΑ:

- 400 γρ. νερό, χλιαρό
- 1 κ.σ. μαγιά ξηρή
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. ελαιόλαδο

- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο, σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 800 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 50 γρ. σταφίδες
- 50 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
- 40 γαρίφαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη.
- Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός για να διαλυθεί και το αφήνουμε για 10 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, την κανέλα, το γαρίφαλο σε σκόνη, το κάρδαμο, το αλάτι και το αλεύρι.
- Χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 8-10 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να δέσει το ζυμάρι.
- Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί σκεπασμένη με μια πετσέτα για 30 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Αφού η ζύμη έχει ξεκουραστεί τη χωρίζουμε σε 20 μπαλάκια των 60 γρ. το καθένα.
- Από το κάθε μπαλάκι ζυγίζουμε 50 γρ. για το σώμα και 10 γρ. για τα χεράκια.
- Σε ένα [μπολ](#) ανακατεύουμε τις σταφίδες και τα καρύδια ώστε να φτιάξουμε το μείγμα της γέμισης.

- Πλάθουμε το σώμα από τα Λαζαράκια σε μακρόστενο σχήμα, γεμίζουμε με 1 κ.γ. από τη γέμιση, κλείνουμε καλά και με την υπόλοιπη ζύμη και φτιάχνουμε 2 χεράκια τα οποία περνάμε χιαστί από την πίσω μεριά για να καταλήξουν σε σχήμα Χ μπροστά.
- Τοποθετούμε γαρίφαλα για τα μάτια.
- Μεταφέρουμε τα Λαζαράκια σε ένα [ταψί](#) στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε για 20-30 λεπτά.

Καλή Επιτυχία!