



ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ ΚΥΡΑ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗΣ



Το έθιμο της κυρά-Σαρακοστής είναι από τα παλιότερα έθιμα που σχετίζονται με τη γιορτή του Πάσχα, σήμερα όμως λίγο πολύ ξεχασμένο. Χρησίμευε πάντα ως ημερολόγιο για να μετράμε τις εβδομάδες από την **Καθαρά Δευτέρα** μέχρι τη **Μεγάλη Εβδομάδα**, καθώς η κυρά-Σαρακοστή έχει 7 πόδια, ένα για κάθε εβδομάδα της περιόδου της Σαρακοστής. Πρόκειται για ένα έθιμο που τείνει στις ημέρες μας να εκλείψει, ενώ παλαιότερα το συναντούσαμε σε όλο τον ελλαδικό χώρο με διάφορες παραλλαγές και χρησιμοποιούνταν

ως ημερολόγιο που μετρούσε τις εβδομάδες της Μεγάλης Σαρακοστής.

Η κυρά-Σαρακοστή, στις περισσότερες περιοχές, ήταν μια χάρτινη ζωγραφιά, που απεικόνιζε μια γυναίκα, που έμοιαζε με καλόγρια, με 7 πόδια, σταυρωμένα χέρια γιατί προσεύχεται, ένα σταυρό γιατί πήγαινε στην εκκλησία και χωρίς στόμα γιατί νηστεύει. Στο τέλος κάθε εβδομάδας, αρχής γενομένης από το Σάββατο μετά την Καθαρά Δευτέρα, της έκοβαν ένα πόδι. Το τελευταίο το έκοβαν το Μεγάλο Σάββατο. Αυτό το κομμάτι χαρτί το δίπλωναν καλά και το έκρυβαν σε ένα ξερό σύκο ή καρύδι (περιοχή της Χίου), το οποίο τοποθετούσαν μαζί με άλλα. Όποιος το έβρισκε θεωρούνταν τυχερός και γουρλής. Σε κάποιες περιοχές, το έβδομο πόδι το τοποθετούσαν μες στο ψωμί της Ανάστασης και όποιος το έβρισκε του έφερνε γούρι.

Σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, η κυρά-Σαρακοστή φτιάχνεται από ζυμάρι με απλά υλικά και, κυρίως, πολύ αλάτι για να μη χαλάσει. Εξάλλου, δεν τρωγόταν, αφού χρησιμοποιούνταν ως ημερολόγιο. Αλλού πάλι, την έφτιαχναν από πανί και τη γέμιζαν με πούπουλα.

Στον Πόντο, η κυρά-Σαρακοστή ήταν μια πατάτα ή ένα κρεμμύδι που το κρεμούσαν απ' το ταβάνι και πάνω του είχαν καρφωμένα επτά φτερά κότας, ώστε να αφαιρούν ένα φτερό κάθε εβδομάδα. Εδώ το έθιμο ονομαζόταν "Κουκουράς", ο οποίος ήταν και ο φόβος των παιδιών!

Για το έθιμο της κυρα-Σαρακοστής έχουν γραφτεί οι παρακάτω στίχοι:

Την κυρά Σαρακοστή
που 'ναι έθιμο παλιό
οι γιαγιάδες μας τη φτιάχναν
με αλεύρι και νερό.
Για στολίδι της φορούσαν
στο κεφάλι ένα σταυρό

μα το στόμα της ξεχνούσαν
γιατί νήστευε καιρό.
Και τις μέρες τις μετρούσαν
με τα πόδια της τα επτά
κόβαν' ένα τη βδομάδα
μέχρι να 'ρθει η Πασχαλιά.

ΣΥΝΤΑΓΗ:

- 540 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 200 γρ. αλάτι
- 250 γρ. νερό
- γαρίφαλο, για διακόσμηση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Βάζουμε τα υλικά για το ζυμάρι σε ένα λεκανάκι και τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια ελαστική και ωραία ζύμη.
- Πλάθουμε την Κυρά Σαρακοστή με το ζυμάρι φτιάχνοντας το σώμα, τη φούστα, το πρόσωπο, τα πόδια της, τη διακοσμούμε όπως θέλουμε και τη βάζουμε σε ένα ταψί το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 20 με 30 λεπτά. Μας ενδιαφέρει να στεγνώσει και όχι να «ψηθεί».

ΤΙΠ: Πρόκειται για μια εύκολη ζύμη η οποία για να φτιαχτεί μπορεί να θέλει και λίγο ακόμα νερό το οποίο προσθέτουμε λίγο-λίγο. Προσοχή! Δεν τρώγεται!

