



Την 25η Μαρτίου, ανήμερα της διπλής εορτής, του Ευαγγελισμού της Θεοτόκου και της επετείου της Εθνικής Εορτής, καταλύεται η νηστεία της Σαρακοστής....

Το έθιμο μάλιστα καλεί στο οικογενειακό τραπέζι την 25η Μαρτίου να προσφέρεται μπακαλιάρος συνοδεία σκορδαλιάς. Σε ποιες, όμως, άλλες περιπτώσεις καταλύεται η νηστεία της Σαρακοστής;

Η Μεγάλη Τεσσαρακοστή είναι η παλαιότερη και πιο αυστηρή χρονική περίοδος νηστείας για την ορθόδοξη εκκλησία. Στην έναρξη της καθιέρωσης της, περί τον 4ο αιώνα μ.Χ., προβλεπόταν μάλιστα κατά τα μοναχικά πρότυπα ξηροφαγία, με τους πιστούς να τρώνε μόνο μια φορά την ημέρα κι αυτή μετά τις 3 το μεσημέρι.

Μέσα στην περίοδο της Τεσσαρακοστής η νηστεία καταλύεται, διαφοροποιείται δηλαδή, τρεις φορές, δίνοντας μια ευκαιρία στους πιστούς για ενδυνάμωση μιας και η νηστεία αυτή είναι η πιο αυστηρή.

Η πρώτη από αυτές τις εξαιρέσεις είναι ανήμερα της εορτής του Ευαγγελισμού της Θεοτόκου, όπως έχει καθιερωθεί η 25η Μαρτίου. Πρόκειται για μια χαρμόσυνη εορτή μέσα στην περίοδο του πένθους της Σαρακοστής και επειδή είναι θεομητορική εορτή, αφιερωμένη στην Παναγία και ως εκ τούτου ιδιαίτερα σημαντική, καταλύονται το ψάρι, το έλαιο και ο οίνος.

Όσον αφορά τη δεύτερη ημέρα διαφοροποίησης της νηστείας, αυτή είναι η Κυριακή των Βαΐων, η οποία είναι Δεσποτική εορτή, αφιερωμένη δηλαδή στον επίγειο βίο του Ιησού, οπότε οι πιστοί καταναλώνουν και πάλι ψάρι, λάδι και κρασί.

Κατάλυση του λαδιού γίνεται και τη Μεγάλη Πέμπτη, εις ανάμνηση της παραδόσεως του μυστηρίου της Θείας Ευχαριστίας από τον Ιησού Χριστό.

Μάλιστα, τη Μεγάλη Πέμπτη τελείται και η Θεία Λειτουργία του Μεγάλου Βασιλείου, η οποία τελείται μόλις 10 φορές το χρόνο.

Το έθιμο του μπακαλιάρου

Παραδοσιακό έδεσμα της ημέρας του Ευαγγελισμού, η οποία έχει πια διττή σημασία για τον Ελληνισμό, καθώς συμπίπτει από το 1838 με τον εορτασμό της Επανάστασης του 1821, είναι ο μπακαλιάρος και μάλιστα συνοδεία της γνωστής σκορδαλιάς.

Η εξήγηση για τη γευστική αυτή συνήθεια είναι αρκετά απλή κι έχει να κάνει κυρίως

με την αδυναμία των κατοίκων της ενδοχώρας να προμηθεύονται άμεσα και οικονομικά φρέσκο ψάρι. Παρά το ότι ο μπακαλιάρος δεν είναι ένα «ελληνικό» ψάρι, καθώς απαντάται κυρίως στις ακτές του βορειοανατολικού Ατλαντικού, το γεγονός ότι γίνεται παστός τον καθιστά ένα τρόφιμο φθινό κι εύκολο στη συντήρηση.

Ο μπακαλιάρος έφτασε στο ελληνικό τραπέζι περί τον 15ο αιώνα και καθιερώθηκε άμεσα ως το εθνικό φαγητό της 25ης Μαρτίου, καθώς με εξαίρεση τα νησιά μας, το φρέσκο ψάρι αποτελούσε πολυτέλεια για τους φτωχούς κατοίκους της ηπειρωτικής Ελλάδας. Έτσι, ο παστός μπακαλιάρος, που δεν χρειαζόταν ιδιαίτερη συντήρηση, αποτέλεσε την εύκολη και φθηνή συνάμα λύση, έθιμο που κρατά μέχρι τις μέρες μας.

Πηγή: dogma.gr