03/12/2025

Η λαϊκή παράδοση στη Μικρή Σαρακοστή – Απ΄ του Αγίου Φιλίππου στην Αγία Βαρβάρα

/ Παράδοση

- Ηλίας Λιαμής, Πρόεδρος Συνοδικής Υποεπιτροπής Καλλιτεχνικών Εκδηλώσεων και Μουσικών Συνόλων της Εκκλησίας της Ελλάδος, Καθηγητής Ελληνογαλλικής Σχολής “ΑΓΙΟΣ ΙΩΣΗΦ”

Από τότε που η Εκκλησία όρισε την 25η Δεκεμβρίου ως ημέρα γέννησης του Χριστού, θέσπισε και την τήρηση της 40ήμερης νηστείας. Η περίοδος αυτή, αντίθετα προς τη νηστεία του Πάσχα, λέγεται «Μικρή Σαρακοστή» η «Σαρανταήμερο», ενώ η 14η Νοεμβρίου, κατά την οποία γιορτάζεται η μνήμη του Αγίου Φιλίππου, ονομάζεται «Μικρή Αποκριά». Καμία σύγκριση δεν μπορεί να γίνει ανάμεσα στη Μικρή και τη Μεγάλη Αποκριά. Και την ημέρα του Αγίου Φιλίππου αποφεύγει ο κόσμος το κρέας και το γάλα, αλλά η Αποκριά αυτή δεν έχει κανένα από τα γνωρίσματα της Μεγάλης. Είναι εργάσιμη ημέρα. Ήδη από τις αρχές του Νοεμβρίου έχει αρχίσει η σπορά των δημητριακών και οι γεωργοί σπεύδουν να τελειώσουν τη σπορά, πριν αρχίσουν οι δυνατές βροχές του χειμώνα. Αλλά η

εργασία τους αυτή την ημέρα συγχωρείται και για άλλο λόγο:

Ο Άγιος Φίλιππος, κατά τη λαϊκή πίστη, ήταν γεωργός και απόκρευε στο χωράφι του. Για αυτό και τη γιορτή του δουλεύουν οι γεωργοί στο χωράφι τους και οι γυναίκες κάνουν μακαρόνια με το ζυμάρι και τα πάνε στους άντρες τους στα χωράφια (Αιτωλία).

Γενικά, λόγω των άσχημων καιρικών συνθηκών που συνήθως επικρατούν τον Δεκέμβρη, προκαλούνται πολλοί θάνατοι, γι' αυτό και ο λαός μας λέει: «Άη-Βαρβάρα βαρβαρώνει (δυναμώνει από το κρύο), Άη-Σάββας σαβαρώνει (σαβανώνει) κι Άη-Νικόλας παραχώνει (θάβει)». Ιδιαίτερα το τριήμερο 4-6 Δεκεμβρίου, αποτελεί, τόσο τελετουργικά όσο και αφηγηματικά, αναπαράσταση του κύκλου ζωής-θανάτου, με συστηματικές συμβολικές αναφορές στα καιρικά φαινόμενα του χειμώνα.

Ήδη η Μικρή Σαρακοστή έχει πάρει τον δρόμο της και μέσα στο Νοέμβριο δεσπόζουν δύο μεγάλες γιορτές:

Τα Εισόδια της Θεοτόκου (21 Νοεμβρίου). Η γιορτή αυτή είναι σταθμός στην περίοδο της χειμερινής σποράς. Ο καλός γεωργός, ιδιαίτερα στη Βόρειο Ελλάδα, πρέπει, ως την ημέρα αυτή, να έχει σπειρει τουλάχιστον τα μισά. Γι΄ αυτό και το λαϊκό όνομα της γιορτής είναι «της Παναγίας της Μεσοσπορίτισσας». Λέγεται όμως και «Παναγία η Πολυσπορίτισσα», επειδή επικράτησε το έθιμο να βράζουν, αντί άλλου φαγητού, πολυσπόρια (διάφορους σπόρους δημητριακών και οσπρίων), να τα τρώγουν και να τα μοιράζουν σε δικούς τους για τα χρόνια πολλά, με άλλα λόγια, για να εξασφαλίσουν την αφθονία των καρπών για το χρόνο που έρχεται. Υπάρχει ακόμα η συνήθεια να ταΐζουν ή να ανοίγουν τη βρύση με σπόρια για να γεννιούνται καλά τα σπαρτά δηλαδή παίρνουν πολυσπόρια (σιτάρι, καλαμπόκι, κουκιά, φασόλια κλπ) και πάνε στη βρύση, τα ρίχνουν μέσα και λένε: «Όπως τρέχει το νερό, να τρέχει το βιό». Κατόπιν, παίρνουν νερό από τη βρύση και γυρίζουν (Αιτωλία).

Είναι προσφορά των πρώτων καρπών που, όπως και κατά την αρχαιότητα, γίνεται την περίοδο της συγκομιδής. Βρασμένο σιτάρι με διάφορους καρπούς είναι και τα πολυσπόρια η κόλυβα που τα βράζουμε τις ημέρες των ψυχών ως προσφορά στους νεκρούς. Αξίζει να σημειωθεί πως τα όσπρια κατά την πίστη όχι μόνο των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων αλλά και των Γερμανών, είναι η κυρία τροφή των πνευμάτων. Τα πολυσπόρια λέγονται σε μερικές περιοχές και με το αρχαίο τους όνομα: «Πανσπερμιά». Όπως είναι γνωστό, οι αρχαίοι Έλληνες πρόσφεραν πανσπερμία στην Δήμητρα και στους άλλους θεούς της εφορίας της γης, στις

ψυχές των νεκρών και στον ψυχοπομπό Διόνυσο, την τρίτη μέρα των ανθεστηρίων, τους λεγόμενους Χύτρους, όταν ο Άδης ήταν ανοιχτός. Επίσης, στα Πυανόψια, γιορτή της συγκομιδής των καρπών των δέντρων, τον μήνα Πυανοψιώνα (Οκτώβριο-Νοέμβριο) μοίραζαν κουκιά. Η μετάληψη από αυτή την πανσπερμία έφερνε τύχη. «Πολύ σπάνια» λέει ο κορυφαίος λαογράφος Νίλσον «μπορούμε να παρακολουθήσουμε τη συνέχεια μιας λατρευτικής συνήθειας διαμέσου των αιώνων τόσο καλά, όσο αυτήν. Οι λαϊκές αυτές συνήθειες που ανήκουν στο παλιότερο και, όπως θα μπορούσε κάποιος να πει, χαμηλότερο στρώμα της θρησκείας, είναι εκείνες που έζησαν περισσότερο από όλες».

Είναι φυσικό. την περίοδο της σποράς, και μάλιστα την ημέρα της μεσοσπορίτισσας, να κάνουν μετεωρολογικές παρατηρήσεις:

Αυτή τη μέρα, λέγουν, βασιλεύει η Πούλια, και όπως τα κάνει αυτή τη μέρα, θα κάνει και τις σαράντα κατοπινές μέρες (Αιτωλία).

Υπάρχει μάλιστα η στη Μακεδονία η γνώμη ότι τα σπαρτά, τα οποία συμπληρώνονται μέχρι την 21η Νοεμβρίου, φυτρώνουν αμέσως, ενώ εκείνα που συμπληρώνονται κατόπιν, για να φυτρώσουν, πρέπει να παρέλθουν 40 μέρες.

Όπως είναι γνωστό, τη δύση της πλειάδας θεωρούσαν ως αρχή του χειμώνα και οι αρχαίοι. Πολύ πιθανόν η παρατήρηση ότι το κρύο από αυτήν την μέρα γίνεται εντονότερο, να στηρίξει την άποψη ότι αυτά που σπέρνονται μετά τις 21 Νοεμβρίου αργούν να βλαστήσουν.

Ο Άγιος Ανδρέας 30 Νοεμβρίου. Ο Άγιος Ανδρέας είναι πολιούχος της Πάτρας όπου η μνήμη του γιορτάζεται πανηγυρικά. Παρετυμολογικά (Ανδρέας-ανδρείος-αντρειεύομαι) πιστεύεται, ότι από αυτή την ημέρα αρχίζει το κρύο ν[αντειεύει, δηλαδή να δυναμώνει ή ότι, αντρειεύεται (μεγαλώνει) η νύχτα ή ότι ο Άγιος αντρειεύει (αυξάνει) τα σπαρτά. Για να ενισχύσουν την αύξηση των σπαρτών και την καρποφορία, οι γεωργοί βράζουν, όπως και κατά τα Εισόδια της Θεοτόκου, πολυσπόρια (καλαμπόκι και σιτάρι μαζί) και τα πάνε στην εκκλησία και τα διαβάζει ο παπάς. Το ΄χουν σε καλό, όπως λέγουν, να τα ευλογήσει ο Θεός, να γίνουν περισσότερο ανδρειωμένα. Τα μοιράζουν στα σπίτια για να αντρειωθούν τα σπαρτά (Ήπειρος). Συνήθεια είναι και να κάνουν τηγανίτες και όποιος δεν κάνει εκείνη τη μέρα θα τρυπήσει το τηγάνι του. Για αυτό και ο άγιος λέγεται «Τρυποτηγανάς» ή «Τρυποτηγανίτης».
Ο Δεκέμβριος είναι ο πιο Λάμπρος μήνας του χρόνου. Μες΄ στη βαρυχειμωνιά η κάθε του σχεδόν μέρα είναι μία μεγάλη γιορτή. Λες και η Εκκλησία μας έσπειρε φως πνευματικό μέσα στο καταχείμωνο, ως ένα σύμβολο πνευματικής παρηγοριάς

στο σκότος της κακιάς.

4 Δεκεμβρίου εορτάζει η Αγία Βαρβάρα. Θεωρείται ότι προστατεύει από την ευλογία. Αν συλλογιστεί κάνεις το κακό που προξενούσε άλλοτε η ασθένεια αυτή στα παιδιά (αυλάκωνε και ασλήμινε το πρόσωπό τους για όλη τους τη ζωή), θα καταλάβει τι είδους λατρείες απολάμβανε η Αγία στο παρελθόν, όταν το εμβόλιο ήταν ακόμη άγνωστο. Της πρόσφεραν μηλόπιτα ή κόλλυβα και κολυβόζουμο, το οποίο, από το όνομα της, λέγεται «Βαρβάρα» και παρασκευάζεται με τρόπο που παρουσιάζει πολλά αρχαϊκά στοιχεία. Στη Σιγή της Μικράς Ασίας παίρνουν προζύμι και κάνουν μία πίτα με αλεύρι, την ψήνουν στο φούρνο και, άμα ψηθεί, την περιχάνε με το μέλι. Τη βάζουνε κατόπιν πάνω σε ένα τραπέζι και το τραπέζι το βάζουν πάνω σε ένα τριδρόμι. Εκεί πάει ο παπάς και κάνει παράκληση. Κατόπιν, την κόβει η νοικοκυρά και τη μοιράζεις στον κόσμο. Από το μέλι της πίτας κάνουν σταυρό στην πόρτα τους. Όσον καιρό είναι επιδημία η ευλογημένη, μοιράζουν όλο γλυκά.

Για να ετοιμάσουν τα κόλλυβα, στο Μπαϊντίρι της Μικράς Ασίας, την παραμονή της γιορτής οι γειτόνισσες κάθε σταυροδρομιού πήγαιναν η καθεμία από κάτι, που χρειάζονται, για να γίνει η Βαρβάρα, δηλαδή η εορτασμός (πανσπερμία). Άλλη πήγαινε το στάρι, που το κοπάνιζαν εκεί έξω στο σταυροδρόμι, άλλη τη ζάχαρη, άλλη τις σταφίδες, το αμύγδαλο, το καρύδι, τα μυρωδικά και εκεί έξω την έβραζαν. Το πρωί φώναζαν ένα παπά να τη διαβάσει και κατόπιν τη μοιράζαν στα σπίτια τους με τις ρετσελόκουπες (ξύλινες γαβάθες).

Θα ήταν πραγματικά δύσκολο να εξηγηθούν οι μελόπιτες, η πανσπερμία και η έκθεση τους στο τρίστρατο, αν δεν μας βοηθούσαν οι γνώσεις μας για την αρχαία κουροτρόφο θεά, την Εκάτη. Οι Έλληνες πίστευαν πως είχε κάτι, ως ενοδία η τριοδίτις θεά, ήταν εγκατεστημένοι στα τρίστρατα, όπου, προς το βράδυ, τις τελευταίες ημέρες του μήνα, όταν δηλαδή άρχιζε η νέα σελήνη, τοποθετούσαν πάνω στους βωμούς και κάτω από τα αγάλματα τροφές για τη θεά, τα λεγόμενα Εκαταία η τον Εκάτης δείπνον. Αν λάβουμε υπόψη, ότι αυτός ο τρόπος ετοιμασίας και έκθεσης των προσφορών στην Αγία Βαρβάρα συναντάται ιδιαίτερα στη Μικρά Ασία και ότι η λατρεία της Εκάτης επικρατούσε κυρίως εκεί από όπου η τριοδίοτις θεά μεταφέρθηκε νωρίς στην Αρχαία Ελλάδα ως θεά της μαγείας, ικανή να στέλνει αλλά και να αποτρέπει φαντάσματα, καταλαβαίνουμε ποιαν αρχαία θεότητα αντικατέστησε, ως βοηθός του ανθρώπου, η Αγία Βαρβάρα. Κόλλυβα, που λέγονται «σπερνά», βράζουν την ημέρα της γιορτής τα περισσότερα σπίτια στο Αργοστόλι και τα πηγαίνουν μέσα σε κάνιστρα αποβραδίς στον εσπερινό στην εκκλησία. Τα κάνουν για να τους φυλάει από την ευλογιά.

Η γιορτή της Αγίας Βαρβάρας εορτάζεται και στο εξωτερικό, όπως στην Προβηγκία της Γαλλίας, όπου τοποθετούν σιτάρι πάνω σε στρώματα βρεγμένου βαμβακιού σε τρία ξεχωριστά πιατάκια, διατηρώντας τα υγρά καθ' όλη τη διάρκεια των ημερών μέχρι της έλευσης των Χριστουγέννων. Όταν το περιεχόμενο των τριών πιάτων – που συμβολίζουν τα τρία πρόσωπα της Αγίας Τριάδας – γίνουν πράσινα, χρησιμοποιούνται για διακόσμηση και συνήθως τοποθετούνται κάτω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο. Χαρακτηριστικά η Γαλλική παροιμία αναφέρεται στον συμβολισμό «Quand le ble va bien, tout va bien». ή «Όταν πάει καλά το σιτάρι, όλα πάνε καλά».

Το Γερμανικό και Αυστριακό έθιμο «Barbarazweig» να μπαίνουν κλαδιά στο σπίτι στις 4 Δεκεμβρίου με ελπίδες για άνθιση τα Χριστούγεννα, προέρχεται από τον μύθο ότι, όταν ο πατέρας της Αγίας Βαρβάρας την αποκεφάλισε, άνθισε το κλαδί μιας κερασιάς στον τόπο του μαρτυρίου. Η συνεχής ανταλλαγή, στο επίπεδο των αναπαραστάσεων που σχετίζονται με τους δύο αγίους, Αγία Βαρβάρα και Άγιο Νικόλαο , μεταξύ γέννησης – θανάτου, αλλά και κορύφωσης του χειμώνα (αφού στη συνείδηση όλων πρόκειται για την «καρδιά του χειμώνα») μας ωθεί στην υπόθεση ότι ο καιρός και ειδικότερα ο χειμώνας συμμετέχει συμβολικά στην ίδια βασική αλληλουχία αναπαραστάσεων γέννησης – θανάτου. Σημειώνουμε ότι ανέκαθεν, του Αγίου Νικολάου τελείωνε η σπορά, και ο σπόρος «χωνόταν» καλά στη γη.

Από τα διαβασμένα σπερνά παίρνουν ως 40 κλωνιά και τα περνούν με το βελόνι σε μία κλωστή, σαν χάντρες. Γίνεται έτσι ένα μικρό κομπολόγι σα περιδέραιο, που το βάζουν από πάνω από το κεφάλι της Αγίας Βαρβάρας στο εικόνισμα του σπιτιού, κρεμασμένο από το ίδιο καρφί με το εικόνισμα. Εκεί μένει όλο το χρόνο και είναι για φυλακτικό, για να μην μπει η αρρώστια στο σπίτι. Από δεισιδαιμονία την ημέρα αυτή οι γυναίκες δεν σκουπίζουν. Την κρύβουν μάλιστα τη σκούπα για τα παιδιά. Το θεωρούν καλό (Καστοριά).

Βασική πηγή: Γ. Α. Μέγα, Ελληνικές γιορτές και έθιμα της λαϊκής λατρείας. Εκδ. Οδυσσέας.

Πηγή: pemptousia.gr