21/11/2020

21 Νοεμβρίου – Τα Εισόδια: Το έθιμο με τα πολυσπόρια

/ Επικαιρότητα

Το έθιμο της Παναγιάς της Πολυσπορίτισσας όπως το καταγράφει ο Φίλιππος Βρετάκος (“Οι δώδεκα μήνες του έτους και αι κυριώτεραι εορταί των”): «Ονομάζουν όμως αυτήν και Πολυσπορίτισσα (Ευρυτανία, Δυτ.Μακεδονία, κ.α.), επειδή την ημέραν αυτήν, κατά το έθιμον, έβραζαν εντός χύτρας “πολυσπόρια”, ήτοι διαφόρους δημητριακούς καρπούς και όσπρια, ως σιτάρι, αραβόσιτον (καλαμπόκι), λαθούρια, ρεβίθια, φασόλια, κουκκιά κ.τ.λ., τα οποία εμοίραζαν εις τον κόσμον “για τα χρόνια πολλά”, δια να εξασφαλίσουν δηλαδή κατά το ερχόμενο έτος την αφθονίαν των καρπών. [...] μοιράζουν δηλαδή “απαρχές” και θυμίζουν τα αρχαία “Πυανέψια” του ίδιου περίπου μήνα».

Επίσης ο Δημ.Λουκόπουλος (“Γεωργικά της Ρούμελης”, Αθήναι 1938, σ.171) αναφέρει: «Την 21ην Νοεμβρίου, οι γεωργοί γιορτάζουν την πολυσπορίτισσα ή Μεσοσπορίτισσα. Πολυσπορίτισσα λένε, γιατί σε πολλά χωριά παίρνουν πολυσπόρια

(σιτάρι, καλαμπόκι, κουκκιά, κ.λ.π.) και πάνε στην πηγή, τα ρίχνουν μέσα και λένε: όπως τρέχει το νερό, να τρέχη το βιό. Παίρνουν νερό και γυρίζουν. Επίσης τη μέρα αυτή αντίς άλλο φαγητόι βράζουν τα πολυσπόρια, τρώνε και μοιράζουν και σε δικούς τους για χρόνια πολλά. Μεσοσπορίτισσα, όπως λένε, το είπαν με το να μεσιάζη τότε η πρώιμη σπορά τους. Κι αυτή τη μέρα βασιλεύει η πούλια, αν τύχη ξαστεριά. Κι όπως θα κάμη αυτήν τη μέρα, θα κάμη και τις σαράντα κατοπινές μέρες».

Κι ιδού, η συγκεκριμένη συνταγή για τα “πολυσπόρια” που, φαντάζομαι, θα βρίσκεται σε πολλές παραλλαγές, ανάλογα με τον τόπο και τις ποικιλίες που καρποφορούν κι ίσως κι ανάλογα με την έμπνευση και τα γούστα…

Σιτάρι, καλαμπόκι, σταφίδες (μαύρες και ξανθές), καρύδια, μύγδαλα, σισάμι, λίγο λαδάκι, μια τζούρα ζάχαρη, μια πρέζα αλατοπίπερο.

Βράζουμε το στάρι πολύ καλά, να μαλακώσει. Βράζουμε χώρια και το καλαμπόκι. Το σισάμι, τα καρύδια και τα μύγδαλα (που πρώτα τα κοπανίζουμε), τα καβουρντίζουμε στο τηγάνι. Τέλος, σε μια μεγάλη χύτρα, αναμειγνύουμε όλα τα υλικά και “δένουμε” με λίγο αλευράκι και νερό για να χυλώσει. Έχουμε, όμως, φυλαγμένο λίγο από το καβουρντισμένο σισάμι το αμύγδαλο και το καρύδι για να πασπαλίσουμε και από πάνω, σε κάθε κυπελλάκι που σερβίρουμε.

Την ημέρα αυτή σε πολλές περιοχές της Ελλάδας όπως και στο χωριό μας τα παλαιότερα χρόνια , ίσως ακόμα και σήμερα , υπάρχουν και μερικά ήθη και έθιμα όπως τα “Μπόλια” και το “πάντρεμα της φωτιάς”.

Και τα δυό αυτά έθιμα είχαν μεταξύ τους αλληλένδετη σχέση και ήταν απαραίτητα και τα δυό.

Λέγοντας “Μπόλια ” εννοούσαν ένα μείγμα απο πολλά σπόρια (Πολυσπορίτισσα) , μια κακαβιά θα λέγαμε, τα οποία τα βάζανε σε μια μεγάλη κατσαρόλα .Η κατσαρόλα αυτή περιείχε συνήθως προϊόντα ντόπια κυρίως .Φασόλια, φακές ρεβίθια. καλαμπόκι, σιτάρι. κουκιά, φάβα, ρύζι, και όποια άλλα όσπρια μπορούσε ο καθένας να βάλει στην κατσαρόλα προσθέτοντας και λίγη ζάχαρη για καλύτερο βράσιμο. Η αναμοιγένεια των προς βράση υλικών απαιτούσε αρκετή ώρα , μιας και δεν υπήρχαν τότε οι κατσαρόλες γρήγορου βρασμού “χύτρες”, για να βράσουν με αποτέλεσμα να μένουν στη φωτιά αρκετό χρόνο. Αυτό απαιτούσε συνεχή τροφοδοσία της φωτιάς.

Την βραδιά λοιπόν αυτή γινόταν και το επίσημο άναμμα του τζακιού και για το λόγο αυτό βάζανε να ανάψει η φωτιά πολλών ειδών ξύλα . Πρώτα βάζανε ξύλο αρσενικό , π.χ.πουρνάρι, πλάτανο, κέδρο, και ύστερα βάζανε ξύλο θηλυκό βελανιδιά , κορτσιά λέγοντας και το σχετικό τραγούδι. “απόψε παντρεύω τη φωτιά , με τούτα τα παιδιά .....”ονοματίζοντας κάθε φορά το όνομα του ξύλου που τοποθετούσε στο τζάκι. Σημαντικό ήταν ότι για το πάντρεμα τη φωτιά τα ξύλα που θα χρησιμοποιούσαν πρέπει να προέρχονταν απο δέντρα που ήταν μέρος ηλιόλουστο γιατί διαφορετικά αν ήταν απο σκιερά μέρη δεν κάνανε ούτε κάρβουνο ούτε φλόγα παρά μόνο καπνό.Αφού η φωτιά άναβε τότε τοποθετούσαν πάνω στην “πυροστιά” τα μπόλια και έπρεπε να διατηρηθεί η φωτιά όλη τη νύχτα για να σιγοβράσουν τα μπόλια. Έτσι λοιπόν έπρεπε να μείνει ένας να “λαγοκοιμάται” δίπλα στο γωνολίθι και να τροφοδοτεί την φωτιά με ξύλα όλη την νύχτα.

Την άλλη μέρα τα μπόλια είχαν βράσει και σερβίρονταν κανονικά στο μεσημεριανό τραπέζι σαν κυρίως πιάτο. Επειδή συνήθως ήταν αρκετά τα μπόλια οι νοικοκυρές προσέφεραν και στα γειτονικά σπίτια ανταλλάσοντας πιάτα για κάνουν και τη

σύγκριση ανάμεσά τους.

ΠΗΓΗ: Fb **Orthodox Metropolis of Zambia**