23/12/2020

Οι Ρουμελιώτικες χριστουγεννιάτικες παραδόσεις

/ Παράδοση



Μπορεί οι περιορισμοί λόγω πανδημίας να επιβάλλουν ένα εντελώς διαφορετικό τοπίο, στη Ρούμελη όμως τα έθιμα, οι συνήθειες και κυρίως τα εδέσματα δεν μπορούν να περιοριστούν. Τα χοιρινά, τα λουκάνικα και οι παραδοσιακοί χριστουγεννιάτικοι μεζέδες βρίσκονται στην οροφή της ατζέντας για τις ημέρες μετά τα Χριστούγεννα και οι προετοιμασίες ήδη δίνουν και παίρνουν.

Μπορεί να μην έχουμε ευρύτατες συγκεντρώσεις σε πόλεις και χωριά, που αποκλείονται λόγω περιορισμών, όμως το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι συνεχίζει να είναι γεμάτο και τα παραδοσιακά έθιμα στη Ρούμελη μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά.

Οι παραδοσιακές συνταγές για φαγητά και εδέσματα «ξεσκονίζονται» από τις νέες γενιές. Ανάμεσα στις «σύγχρονες εκδόσεις», η αναζήτηση για παραδοσιακά εδέσματα ή ακόμη για έθιμα που είναι συνδεδεμένα με τις παραδόσεις που έχουν βαθιές ρίζες στο χρόνο και που συνδυάζονται με τη γέννηση του Χρήστου, είναι συνεχώς αυξανόμενη .

Οι κουζίνες των νοικοκυριών σε πόλεις και χωριά δίνουν ένα ξεχωριστό άρωμα στο χριστουγεννιάτικο κλίμα που απλώνεται απ’ άκρη σ’ άκρη σ’ ολόκληρη την

Στερεά Ελλάδα. Μνήμες παιδικών χρονών αρχίζουν και πάλι να ζωντανεύουν ανακαλύπτοντας συνήθειες που ενδιάμεσα τις είχαμε εγκαταλείψει. Από ξεχασμένα κάλαντα και εδέσματα μέχρι συνήθειες και ευχές για κάθε ανθρώπινη δραστηριότητα

Παραδόσεις που ξεκινούν από τον τρόπο με τον οποίον θα σφάξουν τα γουρούνια και φτάνουν μέχρι το πάντρεμα της φωτιάς. «Τσιγαρίθρες», λουκάνικα, «μπουμπάρια», «χριστόψωμα», «βασιλόψωμα», «βασιλοκουλούρες», μπακλαβάδες και πολλά κάλαντα είναι γεμάτα τα Χριστούγεννα στη Ρούμελη.

Εκτός από τα κάλαντα που ακούγονται σε κάθε γωνιά της Ρούμελης διατηρούνται ακόμη ορισμένα από τα έθιμα που παραδοσιακά μεταφέρονται από γενιά σε γενιά και δίνουν ένα διαφορετικό χρώμα στις Άγιες τούτες μέρες.

Χοιροσφαγή: Στα ορεινά χωριά της δυτικής Φθιώτιδας είναι απίθανο να μη συναντήσουμε τουλάχιστον ένα χοίρο σε κάθε σπίτι. Ήταν πάντα θέμα αρχοντιάς, κοινωνικής και οικονομικής επιφάνειας. Η προετοιμασία για τη σφαγή τους ξεκινά πολύ νωρίς, αφού οι νοικοκυρές είναι υποχρεωμένες να βρουν πλέον γανωματή για να γανώσουν (να κασιτερώσουν) τα οικιακά σκεύη που είναι αναγκαία για την χοιροσφαγή. Τώρα όμως τα πράγματα είναι διαφορετικά. Οι παρέες έγιναν μικρότερες και φέτος σχεδόν οικογενειακές και τα πράγματα έχουν περισσότερο απλοποιηθεί. Η χοιροσφαγή όμως παραμένει ολόκληρη τελετουργία αφού είναι απαραίτητο να υπάρχει φωτιά, κάρβουνο και λιβάνι και την ώρα της σφαγής, η νοικοκυρά θα πρέπει να τα ρίξει πάνω στη σφαγή ενώ στο στόμα του χοίρου βάζουν ένα λεμόνι για να μένει ανοιχτό και να αερίζεται.

Στη συνέχεια τοποθετούν το χοιρινό ανάμεσα σε δύο ξύλα μεγάλα και αρχίζουν το «ξεπάστωμα». Στο παρελθόν, όταν τελείωναν με όλους του χοίρους της γειτονιάς άρχιζε το γλέντι, ενώ την ίδια ώρα οι νοικοκυρές έφτιαγναν λουκάνικα, «τσιγαρίθρες» και «μπουμπάρια»

Τσιγαρίθρες: Είναι μια παλιά ιεροτελεστία για να διαχωρίσουν το λίπος του χοιρινού από το κρέας

Κόβονται κομμάτια λίπους από τα πιο «παστωμένα» τμήματα του χοιρινού κυρίως στην κοιλιακή χώρα, τα οποία έχουν και λίγο κρέας. Το τοποθετούν στο καζάνι με πολύ φωτιά και αρχίζει να βράζει και έτσι βγάζουν το λίπος το οποίο παλιά το αποθήκευαν για την υπόλοιπη χρονιά. Συγχρόνως, τα μικρά κομμάτια λίπους και κρέατος μειώνονται συνεχώς και στο τέλος ό,τι απομείνει το σβήνουν με καλό κρασί και αυτό για πολλές μέρες είναι ένας καλός και πρόχειρος μεζές που

συνοδεύει τα τραπέζια.

Μπουμπάρια: Είτε με ρύζι είτε με μπλουγούρι (πλιγούρι) τα μπουμπάρια είναι είδος που δεν λείπει από το παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Το παχύ έντερο του χοιρινού, τα εντόσθια και τα λίπη τους και μαζί λίγος κιμάς χοιρινός χοντροκομμένος, πράσο και ρύζι είναι τα βασικά υλικά. Με όλα αυτά γεμίζουν το χοιρινό έντερο και στη συνέχεια τα ψήνουν. Από περιοχή σε περιοχή προσθέτουν και αφαιρούν υλικά καθώς το έθιμο κρατά από την τουρκοκρατία.

“Πασπαλάς”: Κρέας από την κοιλιά του χοιρινού. Πρέπει να έχει αρκετό πάχος το κρέας πάνω. Παίρνουμε λοιπόν, το κρέας και το κόβουμε σε κομμάτια όχι πολύ μεγάλα άλλα ούτε πολύ μικρά, το βάζουμε σε μία λεκάνη και ρίχνουμε αλάτι χοντρό, το αφήνουμε για 4-5 μέρες και το τουμπάρουμε κάθε τόσο να πάρει καλά το αλάτι και να σφίξει το κρέας για να μη μας χαλάσει. Μετά τις πέντε μέρες το ξεπλένουμε να φύγει το πολύ αλάτι και το βάζουμε σε μία κατσαρόλα και το βράζουμε, όταν κρυώσει το κρέας το βάζουμε σε ένα τάπερ και ρίχνουμε από το ζουμί που έβρασε για να πήξει,(παλιά το έβραζαν σε καζάνι γιατί έφτιαχναν μεγάλες ποσότητες και δεν υπήρχαν τα ψυγεία για να το διατηρήσουν, το έβαζαν σε τενεκέδες του τυριού και το διατηρούσαν για 2-3 μήνες, μέχρι τη λαμπρή είχαν πασπαλά.)Ένα πολύ ωραίος μεζές που μπορούμε να τον φάμε σκέτο με ψητό ψωμί, μπορούμε να το κόψουμε σε πιο μικρά κομμάτια και να το τηγανίσουμε, να το κάνουμε ομελέτα, με πατάτες, με τυρί τηγανιτό….. όπως τραβάει η όρεξη μας…..

Πηχτή: Είναι ένας μεζές που μπορεί να κρατήσει καιρό και να συντροφεύει το κρασί και το τσίπουρο τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Είναι παστό χοιρινό κρέας από το κεφάλι συνήθως του ζώου, με αλάτι και πράσο!

Το τσίκνισμα: Τα ξημερώματα των Χριστουγέννων σε ορισμένες περιοχές της Φθιώτιδας και κυρίως στις περιοχές της Λοκρίδας το «τσικνίζουν». Μετά το τέλος της Θείας Λειτουργίας τα ξημερώματα των Χριστουγέννων ανάβουν τις φωτιές και πριν ακόμα βγει ο ήλιος έχουν ήδη στήσει το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι με χοιρινά και μεζέδες.

Το αρραβώνιασμα της φωτιάς: Το αρραβώνιασμα της φωτιάς: γινόταν ξημερώματα των Χριστουγέννων την ώρα που ο λαός την αποκαλεί «ανοιχτή ώρα». Η νοικοκυρά βάζει ένα μεγάλο ξύλο στο τζάκι και σύμφωνα με την παράδοση εκείνη την ώρα ό,τι ζητήσεις – βεβαίως θα πρέπει να αφορά τα παιδιά και όχι τους παντρεμένους – μπορεί να γίνει. Αντίθετα το πάντρεμα της φωτιάς γίνεται τα ξημερώματα της Πρωτοχρονιάς. Στο τζάκι μπαίνουν δύο μεγάλα ξύλα που φροντίζει ο νοικοκύρης να είναι ισομερή για να καίγονται το ίδιο. Σύμφωνα με την παράδοση εκείνη την ώρα που δεν αλλάζει μόνο ημέρα, αλλά αλλάζει και

χρόνος όποια ευχή ή όποια κατάρα και αν κάνει ο άνθρωπος, θα πιάσει τόπο λέει ο λαός. Τα συγκεκριμένα έθιμα τα συναντάμε σε πάρα πολλά σημεία της Ρούμελης ιδιαίτερα όμως στη δυτική Φθιώτιδα και στην ορεινή Δωρίδα.

Το τάισμα της βρύσης: Τα μεσάνυχτα της παραμονής των Χριστουγέννων, στα χωριά της Κεντρικής Ελλάδας, γινόταν το λεγόμενο «τάισμα» της βρύσης.

Οι κοπέλες του χωριού, λίγες ώρες πριν ξημερώσει Χριστούγεννα, πηγαίνουν στις βρύσες του χωριού και τις αλείφουν με βούτυρο και μέλι, με την ευχή όπως τρέχει το νερό να τρέχει και η προκοπή στο σπίτι τον καινούργιο χρόνο και όπως γλυκό είναι το μέλι, έτσι γλυκιά να είναι και η ζωή τους. Μ’ αυτή την κίνηση παίρνουν από τη βρύση το «αμίλητο» νερό.

Για να έχουν καλή σοδειά έφερναν στη βρύση βούτυρο, τυρί, ή ψημένο σιτάρι ή κλαδί ελιάς, ή όσπρια και φρόντιζαν να φτάσουν εκεί όσο το δυνατόν νωρίτερα, γιατί, όπως έλεγαν, όποια θα πήγαινε πρώτη στη βρύση, αυτή θα στεκόταν και η πιο τυχερή ολόκληρο το χρόνο.

Επιστρέφοντας στο σπίτι, οι γυναίκες, έφερναν το καινούργιο νερό, αφού πρώτα είχαν αδειάσει από τα βαρέλια τους το παλιό.

Η διαδικασία αυτή της μετάβασης και της επιστροφής στη βρύση, γίνεται σιωπηλά- για αυτό και ονομάστηκε αμίλητο νερό. Με το ‘αμίλητο’ νερό οι γυναίκες ραντίζουν τα σπίτια τους, για ευρωστία και καλή τύχη.

Πηγή: ΑΠΕ/ΜΠΕ