18/10/2021

Το κόλλυβο του Αγίου Ευδοκίμου (ΦΩΤΟ)

/ Αγιορείτικα



Σύμφωνα με την αγιορείτικη τάξη τελέστηκε η πανήγυρη του Αγίου Ευδοκίμου στην Ιερά Μεγίστη Μονή Βατοπαιδίου το διήμερο 17 με 18 Οκτωβρίου.

Στο τέλος της πανηγυρικής Θείας Λειτουργίας που τελέστηκε σήμερα ο Μητροπολίτης Λεμεσού κ. Αθανάσιος ευλόγησε το κόλλυβο του Αγίου.



Πως όμως φτιάχνετε και τι συμβολίζει όμως το κόλλυβο;

Το κόλλυβο της πανήγυρης απαιτεί αληθινή ζαχαροπλαστική και αγιογραφική τέχνη. Συνήθως στην επιφάνειά του αγιογραφείται ο κτήτωρ ή ο Άγιος επ΄ ονόματι του οποίου τιμάται το καθολικό, π.χ. ο Άγιος Αθανάσιος ο Αθωνίτης στη Μεγίστη Λαύρα, ο Ευαγγελισμός της Θεοτόκου στην Μονή Βατοπεδίου.



Το συνηθισμένο κόλλυβο γίνεται ως εξής: Βάζουν χτυπημένο σιτάρι (συνθλίβεται) στο νερό να φουσκώσει. Το βράζουν σε κρύο νερό. Σε μισή ώρα χύνουν το νερό και βάζουν άλλο που βράζει, ώσπου το σιτάρι να γίνει τριαντάφυλλο και το ζουμί του γίνει χυλός. Προσθέτουν λίγο αλατάκι. Μετά παίρνουν το ζουμί, που γίνεται σαν ρόφημα με ζάχαρη και κανέλα. Μετά πλένουν το σιτάρι με κρύο νερό, για να φύγει η κόλλα του και το απλώνουν να στεγνώσει. Δύο με τρεις ώρες πριν τη Θεία Λειτουργία ο διακονητής παίρνει ψιλοτριμμένο παξιμάδι και ρίχνει μια χούφτα μέσα στα κόλλυβα, για να τραβήξει την υγρασία, νάναι στεγνά. Ύστερα θα το κοσκινίσει, για να φύγει το παξιμάδι. Το σιτάρι είναι πια έτοιμο. Το στρώνει και από πάνω του στρώνει τη ζάχαρη (όχι άχνη, αλλά κρυσταλλική) και κάνει σταυρό με ζάχαρη χρωματισμένη με κανέλα. Αν θέλει, ανακατεύει προηγουμένως το σιτάρι με φουντούκι τριμμένο.



Στο κόλλυβο της πανήγυρης προσθέτει τριμμένο καρύδι, μοσχοκάρφια κοπανισμένα, κύμινο. Αντί καρυδιού σε μερικά μοναστήρια βάζουν καβουρδισμένα φουντούκια τριμμένα (τους αφαιρούνται οι φλούδες) κι αντί για μοσχοκάρφια κανέλα.

Για τις αγιογραφίες στην επιφάνεια του κόλλυβου παίρνουν την ξύλινη άκρη ψιλού πινέλου ζωγραφικής και πατούν το σχέδιο πάνω στη ζάχαρη από το ανθίβολο. Με τον τρόπο αυτό γεμίζουν τα ρούχα, το πρόσωπο, τα μαλλιά με ζάχαρη διαφόρων χρωμάτων.


© Rafail Georgiadis-ope.gr


© Rafail Georgiadis-ope.gr





Φωτογραφίες: Ραφαήλ Γεωργιάδης/ ope.gr