25/12/2021

Χριστούγεννα με άρωμα κουζίνας στη Ρούμελη

/ Παράδοση

Με έθιμα και παραδόσεις που έχουν τις ρίζες τους βαθιά πίσω στο χρόνο υποδέχονται τη Γέννηση του Χριστού στη Ρούμελη. Πόλεις και χωριά «στολίζονται», φωτίζονται και οι προετοιμασίες για την άφιξη της πιο χαρούμενης γιορτής της Χριστιανοσύνης «ντύνονται» με μελωδίες και παίρνουν άρωμα από τις κουζίνες των νοικοκυριών.

«Τσιγαρίθρες», λουκάνικα, «μπουμπάρια», «χριστόψωμα», «βασιλόψωμα», «βασιλοκουλούρες», μπακλαβάδες και πολλά κάλαντα. Τα έθιμα ξεκινούν από την παραμονή των Χριστουγέννων και ολοκληρώνονται μετά την Πρωτοχρονιά. Ξεκινούν με την «χοιροσφαγή» και φτάνουν μέχρι το «πάντρεμα της φωτιάς».

Οι ευχές για μια καλύτερη χρονιά, καλύτερη σοδειά και καλύτερη προκοπή είναι αυτές που κυριαρχούν σε κάθε έκφραση της παράδοσης.

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 κασσιτερώσουν) τα οικιακά σκεύη που είναι αναγκαία για την χοιροσφαγή. Τώρα όμως τα πράγματα είναι διαφορετικά. Οι παρέες έγιναν μικρότερες 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». Όταν τελειώσουν όλους του χοίρους της γειτονιάς αρχίζει το γλέντι ενώ την ίδια ώρα οι νοικοκυρές ξεκινούν να φτιάξουν 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 κυρίων 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 ότι 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 δηλ πνευμόνι, καρδιά και τα λίπη τους και μαζί λίγος κιμάς χοιρινός χοντροκομμένος, πράσο και ρύζι είναι τα βασικά υλικά. Με όλα αυτά τα υλικά 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. Παίρνουν το κρέας και το κόβουν σε κομμάτια όχι πολύ μεγάλα άλλα ούτε πολύ μικρά, το βάζουν σε μία λεκάνη και ρίχνουν αλάτι χοντρό, το αφήνουν

για 4-5 μέρες και το τουμπάρουν κάθε τόσο να πάρει καλά το αλάτι και να σφίξει το κρέας για να μη μας χαλάσει. Μετά τις πέντε μέρες το ξεπλένουν να φύγει το πολύ αλάτι και το βάζουν σε μία κατσαρόλα και το βράζουν. Όταν κρυώσει το κρέας το βάζουν σε ένα τάπερ και ρίχνουν από το ζουμί που έβρασε για να πήξει. Στο παρελθόν 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. Ένας πολύ ωραίος μεζές που μπορεί να φαγωθεί με ψητό ψωμί, μπορεί να τηγανιστεί σε μικρά κομμάτια, να γίνει ομελέτα, με πατάτες, με τυρί τηγανιτό….. όπως τραβάει η όρεξη μας…..

Πηχτή: Είναι ενός 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

Η νοικοκυρά βάζει ένα μεγάλο ξύλο στο τζάκι και σύμφωνα με την παράδοση εκείνη την ώρα ό,τι ζητήσεις – 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 αυτή 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

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.

ΦΩΤΟ ΑΡΧΕΙΟΥ

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ