16/04/2022

# Άγιο Μύρο, το καθαγιασμένο έλαιο που παρασκευάζεται κάθε 10 χρόνια στο Φανάρι

/ Επικαιρότητα

**Η τελετουργική διαδικασία της έψησης (παρασκευής) του Αγίου Μύρου, που πραγματοποιείται μια φορά στα 10 χρόνια, αρχίζει την Κυριακή των Βαΐων στο Φανάρι, στο Κουβούκλιο του Οικουμενικού Πατριαρχείου, με τον Παναγιώτατο Οικουμενικό Πατριάρχη να είναι ο μόνος στον Οικουμενικό Θρόνο,** ο οποίος καθαγιάζει το μύρο για τέταρτη φορά στην διάρκεια της Πατριαρχίας του.

Αξίζει δε να σημειωθεί ότι με πρωτοβουλία δική του το 1992 εκδόθηκε και κυκλοφόρησε κατά την περίοδο της Αγίας και Μεγάλης Τεσσαρακοστής ένα αξιόλογο αφιερωματικό τευχίδιο, στο οποίο καταγράφεται ένα σύντομο ιστορικό σημείωμα που αφορά το Άγιο Μύρο καθώς και η Ιερά Ακολουθία Καθαγιασμού του, η οποία άρχεται την Κυριακή των Βαΐων και περατούται την Αγία και Μεγάλη Πέμπτη στο Οικουμενικό Πατριαρχείο.

**Συνολικά, 57 δυσεύρετα και πολύτιμα αρωματικά υλικά, τα οποία προέρχονται από τα πέρατα της γης και συμβολίζουν την ποικιλία των**

**χαρισμάτων του Αγίου Πνεύματος χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Αγίου Μύρου, αυτού του καθαγιασμένου αρωματικού ελαίου, το οποίο στην Ορθόδοξη Ανατολική Εκκλησία χρησιμοποιείται κατά την τελετή του Μυστηρίου του Χρίσματος των βαπτιζομένων.**

Σύμφωνα με την παράδοση, ο Οικουμενικός Πατριάρχης, την Κυριακή των Βαΐων, απονέμει τους επίχρυσους σταυρούς διακονίας στους μυρεψούς που θα παρασκευάσουν το Άγιο Μύρο, ενώ τη Μεγάλη Δευτέρα θα ανάψει τη φωτιά κάτω από τους χάλκινους λέβητες, στους οποίους θα γίνει η έψηση. Φέτος, δέκα μυρεψοί θα αναδεύουν τα αρωματικά συστατικά, φυτικής και ζωικής προέλευσης, μέσα στους χάλκινους λέβητες, τους οποίους δώρισαν στο Πατριαρχείο το 1807 οι σαράφηδες (αργυραμοιβοί) της Πόλης.

Ανάμεσα στα συστατικά του Αγίου Μύρου, εκτός από το παρθένο ελαιόλαδο, τον ερυθρό ξηρό οίνο και το ροδέλαιο, το οποίο προέρχεται από τη Βουλγαρία και είναι χορηγία του Πατριαρχείου της Βουλγαρίας κ.ά., περιλαμβάνονται και δύο εξαιρετικά σπάνια, ζωικής προέλευσης υλικά: το άμπαρι (amber gris γαλλική ονομασία, gray amberi η αγγλική, misk-ü amber η τουρκική), που προέρχεται από αποβολή γαστρικού περιεχομένου -έμετο- αχώνευτων τμημάτων της διατροφής της φάλαινας φυσητήρα (Physeter macrocephalus η λατινική ονομασία, Sperm Whale η αγγλική) και ο μόσχος, που προέρχεται από αδένα είδους αρσενικής δορκάδος (=ζαρκάδι ή μοσχοδορκάς) του Θιβέτ (Moschus moschiferus, η λατινική της ονομασία).

Για τη διαδικασία της παρασκευής του Αγίου Μύρου μίλησε στο Αθηναϊκό/Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο φαρμακοποιός δρ. Γεώργιος Σάββιτς, στον οποίο, το Νοέμβριο του 2021, ο Οικουμενικός Πατριάρχης Βαρθολομαίος απένειμε το Οφφίκιο του Άρχοντος Μυρεψού της Μεγάλης του Χριστού Εκκλησίας, προκειμένου να έχει την ευθύνη για την προετοιμασία, την παρασκευή και την έψηση του Αγίου Μύρου.

Ο κ. Σάββιτς μετείχε για πρώτη φορά στην έψηση του Αγίου Μύρου το 1973 ως μέλος του Σώματος των Κοσμητόρων (το οποίο συνιστούν οι μυρεψοί), όταν ακόμη ήταν βοηθός στην έδρα Φαρμακογνωσίας στο Πανεπιστήμιο της Κωνσταντινούπολης, ενώ οι επόμενες φορές ήταν στις εψήσεις που έγιναν το 1992, το 2002 και το 2012. Μάλιστα, στην έψηση του 2012 μετείχε ως Αρχιμυρεψός καθώς ο τότε Άρχων Μυρεψός Πρόδρομος Θανάσογλου αδυνατούσε να επιτελέσει τα καθήκοντά του, λόγω του προχωρημένου της ηλικίας του.

Να σημειωθεί ότι το αξίωμα του μυρεψού το κατείχαν στο Βυζάντιο ιατροί και φαρμακοποιοί. Οι ιατροί ασκούσαν «το θεραπευτικό τους έργον στα νοσοκομεία των μονών ή στα ιδιωτικά των ιατρεία», ενώ οι μυρεψοί φαρμακοποιοί παρασκεύαζαν και διέθεταν διάφορα φάρμακα, αρωματικές ουσίες και άλλα παρόμοια στα μυρεψεία ή μυροπωλεία. Σήμερα, μυρεψοί είναι φαρμακοποιοί και χημικοί.

## Τα 57 συστατικά και η προετοιμασία για την έψηση του Αγίου Μύρου

«Για την παρασκευή του Αγίου Μύρου χρησιμοποιείται η σύνθεση που υπάρχει στον επίσημο και οριστικό Πατριαρχικό Κατάλογο, ο οποίος συντάχθηκε το 1890 και ισχύει μέχρι σήμερα. Η σύνθεση αυτή περιλαμβάνει 57 υλικά, κυρίως δρόγες. Οι δρόγες είναι συστατικά από διάφορους ιστούς φυτών. Μπορεί να είναι ρίζες, άνθη, φλοιός, σπέρματα, δηλαδή σπόροι, βολβοί, ρίζες, κόμμεα, ρητίνες και διάφορα άλλα συστατικά, τα οποία προέρχονται από φυτά ή θάμνους ή δέντρα ή λουλούδια. Η προετοιμασία για την παρασκευή του Αγίου Μύρου φέτος άρχισε περίπου στις αρχές Μαρτίου, με την παραγγελία των συστατικών που θα χρησιμοποιηθούν», αναφέρει ο κ. Σάββιτς.

Τα 57 υλικά που αναφέρονται στον Πατριαρχικό Κατάλογο, κάποια από τα οποία είναι γνωστά στους πολλούς, ενώ κάποια ελάχιστοι τα γνωρίζουν, είναι τα εξής: έλαιον καθαρόν, οίνος στίφων μέλας, ανθόνερον αρίστης ποιότητας, ροδόσταμον αρίστης ποιότητας, μαστίχη καθαρή, μετζουβί ή κόμμι ευώδες, άμωμον, ξυλαλόη μαβέρτη, πέπερι μακρό, κάρυα αρωματικά, φύλλος ινδικός, ξυλοκασία ήτοι αγγέλικα Βοεμίας, στύραξ υγρά, σμύρνα καθαρά, πέπερις, εχινάνθη, ξυλοβάλσαμον, άκορος ή κάλαμος ευώδης, ίρις φλωρεντινή, βάκχαρις ή αντ’ αυτής εμπερατόρια (σαφράν), αριστολοχία βέρα, καρποβάλσαμον ή κουβέβι, κύπερις, μυρισινόκοκκα, νάρδος κελτική, κασσία μέλαινα ή αντ’ αυτής κασκαρίλια όπερ εστί φλοιός αμπάρεως, βάλανος μυρεψική, καρδάμωμον μικρόν, καρυόφυλλα, κιννάμωμον, άσσαρον βέρον, μάκερος Ολλάνδας, τερέβινθος βενετική, ρετσίνη λευκή καθαρά, μυροβάλανον καθαρόν, σάμψυχος ή μαντζουράνα, λάδανος καθαρά, στάχυς νάρδου ινδικού, λίβανος λευκός, ζιγγίβερις λευκή, ζαρνάβας, τύλλις, ελένιον. Μετά την έψηση προστίθενται έλαιον κινναμώμου σειλάνικον, έλαιον καρυοφύλλων, μοσχοκαρυδέλαιον Ολλάνδας πηκτόν, βάλσαμον Μέκκας ήτοι

βαλσαμέλαιον, ροδέλαιον ή έλαιον τριανταφύλλου, έλαιον μάκερις, έλαιον κίτρου, έλαιον καρποβαλσάμου, έλαιον σαμψύχου, έλαιον δάφνης, έλαιον δενδρολιβάνου, έλαιον νάρδου ή λεβάντας, μόσχος ινδικός και άμπαρι.

Τα συστατικά αυτά, όπως αναφέρει ο κ. Σάββιτς, δεν είναι δυνατόν να βρεθούν όλα σε μία χώρα ή σε ένα σημείο κάποιας χώρας και γι' αυτό τον λόγο παραγγέλνονται από διάφορες χώρες.

«Η βάση του Αγίου Μύρου είναι το παρθένο ελαιόλαδο και ο ερυθρός οίνος, που πρέπει να είναι στίφων, δηλαδή ξηρός. Μετά είναι το ροδόσταμο και το ανθόνερο, που είναι παρασκευάσματα τα οποία γίνονται κατά την παραγωγή (με απόσταξη) του ροδέλαιου και του αιθερίου ελαίου των ανθέων του κίτρου. Το ανθόνερο και το ροδόσταμο μπορούν να παρασκευαστούν και με άλλη μέθοδο. Δηλαδή προσθέτουμε σε νερό μερικές σταγόνες ροδέλαιο ή αιθέριο έλαιο από άνθη κίτρου και με έντονη ανάμειξη παρασκευάζεται το ζητούμενο "αρωματικό ύδωρ", όπως ονομάζονται όλα τα "αρωματικά ύδατα" στην κοσμητολογία», εξηγεί ο κ. Σάββιτς.

## Τα σπανιότερα συστατικά του Αγίου Μύρου

«Υπάρχουν ορισμένα συστατικά, τα οποία δεν μπορούν να βρεθούν λόγω το ότι δεν υπάρχουν. Π.χ. μια ουσία που φέτος δεν θα μπορέσουμε να τη βρούμε, αλλά θα χρησιμοποιήσουμε από απόθεμα που έχει μείνει από το την προηγούμενη έψηση του 2012, είναι το άμπερι, το οποίο είναι προϊόν που αποβάλλει από το στομάχι της η φάλαινα φυσητήρας. Αυτό το υλικό, όταν αποβληθεί από το στομάχι της φάλαινας, επιπλέει στην επιφάνεια της θάλασσας και με το αλάτι και τη θερμοκρασία του ήλιου γίνεται κάποια εσωτερική χημική διεργασία, η οποία του δίνει κάποιο άρωμα. Ο βασικός ρόλος αυτού του υλικού είναι ότι είναι προσηλωτικό του αρώματος επάνω στην επιδερμίδα του ανθρώπου, δηλαδή κρατάει το άρωμα αρκετές ώρες και γίνεται αισθητό από αυτόν που το φέρει επάνω του. Όταν και αν βρεθεί το άμπαρι είναι πανάκριβο. Σε μελλοντικές εψήσεις του Αγίου Μύρου, εάν δεν βρεθεί αυτό το υλικό, πιθανόν να χρησιμοποιηθεί κάποιο υποκατάστατο που έχει τις ιδιότητες που έχει το φυσικό άμπαρι. Ένα άλλο σπάνιο υλικό, το οποίο επίσης δεν βρήκαμε φέτος και θα χρησιμοποιήσουμε κάποιο φυτικό υποκατάστατο, είναι ο μόσχος που προέρχεται από τον αδένα ενός είδους δορκάδας (ζαρκαδιού) που ζει στο Θιβέτ και φαίνεται ότι είναι είδος υπό εξαφάνιση. Έτυχε να συναντήσω έμπορο αυτής της ουσίας που την πουλούσε 250 δολάρια το γραμμάριο. Για το Άγιο Μύρο χρησιμοποιούνται περίπου 50 γραμμάρια μόσχου. Τα σπάνια υλικά είναι πολλά, αλλά ευτυχώς βρίσκονται ακόμα στην αγορά. Π.χ. υπάρχει ένα, το οποίο λέγεται λάδανο, που μας έρχεται ως χορηγία από την Κρήτη και προέρχεται από το φυτό που λέγεται λαδανιά (Cistus creticus, η λατινική ονομασία του). Το είδος

αυτό, όμως, έχει αρχίσει να μειώνεται σημαντικά στην Κρήτη. Αντιθέτως, οι Ισπανοί το καλλιεργούν στη χώρα τους, αποφεύγοντας την εξαφάνιση του από τη

Μία ημέρα πριν αρχίσει η διαδικασία της έψησης του Αγίου Μύρου, την Κυριακή των Βαΐων, όπως αναφέρει ο κ. Σάββιτς, ο Οικουμενικός Πατριάρχης ευλογεί τους μυρεψούς, απονέμοντας σε αυτούς τους σταυρούς διακονίας.

«Ο αριθμός των μυρεψών κάθε φορά ποικίλλει. Έτυχε να παρευρεθώ σε έψηση μύρου με επτά μυρεψούς έτυχε όμως και με 10-11. Φέτος είμαστε 10 βάσει της Συνοδικής Απόφασης του Παριαρχείου που εκδόθηκε τον Μάιο του 2021. Αυτοί οι 10 μυρεψοί συνιστούν το Σώμα των Κοσμητόρων, συμπεριλαμβανόμενου και του προϊσταμένου Άρχοντος Μυρεψού», αναφέρει ο κ. Σάββιτς.

«Η διαδικασία της παρασκευής του Αγίου Μύρου αρχίζει τη Μεγάλη Δευτέρα και ολοκληρώνεται τη Μεγάλη Τετάρτη, ενώ τη Μεγάλη Πέμπτη γίνεται ο καθαγιασμός του, η λιτάνευση και η τοποθέτησή του στο Μυροφυλάκιο του Πατριαρχείου. Αλλά μέχρι την Κυριακή των Βαΐων και ξεκινώντας γύρω στον Μάρτιο, φτιάχνουμε εκχυλίσματα από τα διάφορα βότανα που έχουμε αγοράσει από την Αιγυπτιακή Αγορά της Κωνσταντινούπολης. Αυτά τα φιλτράρουμε και τα προσθέτουμε στο Άγιο Μύρο την πρώτη μέρα που αρχίζει η παρασκευή του. Αφού έχουν γίνει οι προκαταρκτικές εργασίες, δηλαδή ο καθαρισμός και ο έλεγχος του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται, αρχίζει η διαδικασία της έψησης, νωρίς το πρωί της Μεγάλης Δευτέρας, στο Κουβούκλιο του Πατριαρχείου, ένα κομψό ξύλινο περίπτερο δίπλα στον Πατριαρχικό Ναό του Αγίου Γεωργίου», συνεχίζει ο κ.

Σάββιτς.

Τη Μεγάλη Δευτέρα, ο Οικουμενικός Πατριάρχης, μετά τη λειτουργία της Προηγιασμένης, όπως ορίζει το τυπικό, ραντίζει με αγιασμό τα υλικά και τα σκεύη, και ανάβει τη φωτιά στους λέβητες. «Για το άναμμα της φωτιάς χρησιμοποιούνται παλαιά εκκλησιαστικά έγγραφα άνευ αξίας καθώς επίσης κατεστραμμένα βιβλία και εικόνες που δεν έχουν καμία ιστορική ή καλλιτεχνική αξία. Η διαλογή αυτών γίνεται από ιερωμένους, οι οποίοι είναι εξειδικευμένοι στην ιστορία εκκλησιαστικής τέχνης», αναφέρει ο κ. Σάββιτς.

Σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας της παρασκευής του Αγίου Μύρου, δηλαδή από τη Μεγάλη Δευτέρα έως τη Μεγάλη Τετάρτη, ο Πατριάρχης, μητροπολίτες και κληρικοί εναλλάσσονται στην ανάγνωση κεφαλαίων του Ευαγγελίου και περικοπών της Καινής Διαθήκης.

«Υπάρχουν επτά θερμαινόμενοι χάλκινοι περιέκτες (λέβητες/καζάνια) που χρησιμοποιούνται για την έψηση του Αγίου Μύρου, τους οποίους δώρισε το 1807 στο Πατριαρχείο το Σωματείο Αργυραμοιβών (σαράφηδων). Φέτος θα χρησιμοποιηθούν λιγότεροι (τέσσερις ή πέντε από αυτούς). Φροντίζουμε να υπάρχει σταθερή θερμοκρασία για να ζεσταίνει το περιεχόμενο των λεβήτων, στους οποίους πρώτα βάζουμε το ελαιόλαδο και μετά το κρασί και στη συνέχεια βάζουμε, με τη σειρά: το ανθόνερο, το ροδόνερο και τα διάφορα φυτικής προέλευσης εκχυλίσματα, τα οποία συν τω χρόνω αναδεύονται με τις παραδοσιακές ξύλινες κουτάλες. Αυτό το κάνουν οι κοσμήτορες. Ο λαός μπορεί να συμμετέχει μόνο για την ευχή ή για το έθιμο και να αναδεύσει γυρίζοντας μια-δυο φορές την κουτάλα. Όσο γίνεται η ανάδευση, η θερμοκρασία παρακολουθείται με θερμόμετρο γιατί δεν πρέπει να ξεπεράσει κάποιους βαθμούς, επειδή υπάρχει κίνδυνος να καταστραφούν τα υλικά, αν βράσουν. Αργά το απόγευμα σταματάει η ανάδευση και η φωτιά σχεδόν σβήνει. Η ίδια διαδικασία συνεχίζεται τη Μεγάλη Τρίτη. Προσέρχεται πάλι ο Πατριάρχης στο Κουβούκλιο, ψάλλει τον Μικρό Παρακλητικό Κανόνα της Θεοτόκου και μετά τις μνημονεύσεις ρίχνει τα πέταλα λουλουδιών εποχής μέσα στους λέβητες ευλογώντας στο Άγιο Μύρο. Τη Μεγάλη Τρίτη σταματάει η θέρμανση στους λέβητες και το Άγιο Μύρο μέχρι το πρωί της Μεγάλης Τετάρτης, έως ότου ψυχθεί επαρκώς (περίπου 25-30 βαθμούς Κελσίου). Τη Μεγάλη Τετάρτη, αφού έχει ψυχθεί το περιεχόμενο των λεβήτων και φτάσει στους 25-30 βαθμούς, γίνεται η προσθήκη των αιθερίων ελαίων. Τα αιθέρια έλαια τοποθετούνται μετά την ψύξη, γιατί εάν θερμανθούν, εξατμίζονται. Το ροδέλαιο, που είναι το βασικότερο αρωματικό συστατικό του Μύρου, το προσθέτει ο Πατριάρχης τη Μεγάλη Τετάρτη. Αμέσως μετά από αυτή τη διαδικασία της προσθήκης, ανάμειξης και ανάδευσης με τις ξύλινες κουτάλες του μείγματος,

αρχίζει η διαδικασία της διήθησης δηλαδή του φιλτραρίσματος του Μύρου. Μετά τη διήθηση, το Άγιο Μύρο τοποθετείται σε ασημένιους αμφορείς και δοχεία και τη Μεγάλη Πέμπτη κατά τον όρθρο, αφού γίνει ο καθαγιασμός στον Πατριαρχικό Ναό του Αγίου Γεωργίου, ιερείς, κρατώντας ανά δύο τον κάθε αμφορέα, μεταφέρουν το Άγιο Μύρο στο Μυροφυλάκιο του Πατριαρχείου», προσθέτει ο κ. Σάββιτς.

Σημειώνει επίσης ότι συνήθως παρασκευάζεται ποσότητα 400-500 λίτρων, αλλά φέτος θα παρασκευαστούν περίπου 350 λίτρα Αγίου Μύρου, διότι υπάρχει απόθεμα από την προηγούμενη έψηση στο Μυροφυλάκιο. Το Άγιο Μύρο αποστέλλεται κατόπιν αιτήματος στις Ορθόδοξες Μητροπόλεις προκειμένου να χρησιμοποιηθεί στις βαπτίσεις και στο καθαγιασμό της Αγίας Τράπεζας στα θυρανοίξια ναών. Επίσης χρησιμοποιείται και κατά το Μυστήριο του Χρίσματος σε χριστιανούς άλλων δογμάτων που ασπάζονται την Ορθοδοξία. Στο παρελθόν, όταν υπήρχαν Ορθόδοξοι βασιλείς και αυτοκράτορες, χρησιμοποιούταν κατά τις τελετές στέψης.

Πηγή: ΑΠΕ/ΜΠΕ, Αγγέλα Φωτοπούλου