22/12/2022

Χριστούγεννα στη Ρούμελη με κάλαντα και τσιγαρίθρες, λουκάνικα, μπουμπάρια, χριστόψωμα

/ Παράδοση

Μικρά και μεγάλα χωριά, μικροί και μεγάλοι προορισμοί σε όλη τη Ρούμελη, ντυμένοι πλέον στα γιορτινά ετοιμάζονται να υποδεχθούν τις επόμενες ημέρες τους ανθρώπους που φιλοξενούσαν για χρόνια, ετοιμάζονται να υποδεχθούν αυτούς που έχουν άρρηκτη σχέση με τα πατρογονικά σημεία, αυτούς που έχουν άρρηκτη σχέση με τα χωριά τους.

Έθιμα, φαγητά και εδέσματα αποτελούν πόλο έλξης γι’ αυτούς που φτάνουν εκεί και που θέλουν να ζήσουν το κάτι διαφορετικό τα Χριστούγεννα. Η **Ρούμελη** με τις παραδόσεις της προκαλεί το ενδιαφέρον τόσο σ’ αυτούς που παραδοσιακά την επιλέγουν, όσο και σ’ αυτούς που επιθυμούν να τη γνωρίσουν. Η αναζήτηση για παραδοσιακά εδέσματα ή ακόμη για έθιμα που είναι συνδεδεμένα με τις

παραδόσεις της περιοχής έχουν ιδιαίτερα βαθιές ρίζες σε ολόκληρη τη **Στερεά Ελλάδα**, σε ολόκληρη τη Ρούμελη, ρίζες που αντέχουν στον χρόνο και συνδυάζονται με τη γέννηση του Χ**ριστού.**

Τσιγαρίθρες, λουκάνικα, μπουμπάρια, χριστόψωμα και πολλά κάλαντα είναι γεμάτα τα Χριστούγεννα στη **Ρούμελη.**

Χοιροσφαγή: Στα ορεινά χωριά της δυτικής Φθιώτιδας είναι απίθανο να μη συναντήσουμε τουλάχιστον έναν χοίρο σε κάθε σπίτι. Ήταν πάντα θέμα αρχοντιάς, κοινωνικής και οικονομικής επιφάνειας. Η χοιροσφαγή 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 στο σφάγιο, ενώ στο στόμα του χοίρου βάζουν ένα λεμόνι για να μένει ανοιχτό, να μπορεί να αναπνέει.

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 ποιο «παστωμένα» τμήματα του χοιρινού τα οποία έχουν και λίγο κρέας. Το τοποθετούν στο καζάνι με πολλή 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, καρδιά και λίπη, μαζί λίγο κιμά χοιρινό χοντροκομμένο, 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 λίπος. Παίρνουμε 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 5 μέρες το ξεπλένουμε να φύγει το πολύ αλάτι και το βάζουμε σε μία κατσαρόλα και το βράζουμε, όταν κρυώσει το κρέας το βάζουμε σε δοχείο και ρίχνουμε και από το ζουμί που έβρασε για να πήξει(παλιά το έβραζαν σε καζάνι γιατί έφτιαχναν μεγάλες ποσότητες και το διατηρούσαν σε μεγάλα δοχεία για 2-3 μήνες). Ένας νόστιμος μεζές που μπορεί να καταναλωθεί όπως είναι με ψωμί ή μπορεί να τηγανιστεί μόνο του ή με αυγά, πατάτες, τυρί...

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 γίνεται 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- μπορεί να γίνει.

Το τάισμα της βρύσης: Οι κοπέλες του χωριού, λίγες ώρες πριν ξημερώσουν 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 πήγαιναν 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 ήταν 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.