24/12/2022

Το επτάζυμο Χριστόψωμο της Μικρασίας

/ Παράδοση

Το Χριστόψωμο της Μικρασίας ήταν επτάζυμο ή ‘φτάζυμο, πάει να πει ζυμωμένο επτά φορές.

Στον Αδραμμυτινό κόλπο, απέναντι από τη βόρεια και ανατολική **Λέσβο** «πιάναν» τη μαγιά του καιρό πριν το ζύμωμα με «ροβιθόζουμο» και βασιλικό! Σύμφωνα με καταγραφές από **Μικρασιάτες πρόσφυγες** στη **Λέσβο** τα ρεβίθια μουσκεύονταν με αγιασμό και βασιλικό. Στη συνέχεια αφήνονταν για επτά μέρες δίπλα από τα εικονίσματα κι ακολουθούσε το σούρωμα σε ένα τουλπάνι. Ότι περίσσευε δεν πεταγόταν μα «δίνονταν στις όρθες (σσ: στις κότες πάει να πει)».

Ακολουθούσε το πρώτο ζύμωμα με λίγο αλεύρι, με σκοπό να γίνει μια μαλακιά και στρωτή ζύμη. Αυτή τη ζύμη τη «σφράγιζαν» με τα χέρια τους και την αφήναν σκεπασμένη σε ένα ζεστό μέρος «να ανεβεί».

Συνολικά φούσκωναν με τον ίδιο τρόπο τη ζύμη προσθέτοντας κάθε φορά νερό κι αλεύρι. Την έβδομη φορά προσέθεταν λίγο λάδι, μυρωδικά (μοσχοκάρυδο, κανέλλα) και λίγη ζάχαρη.

Μετά το έβδομο ζύμωμα η ζύμη στολίζονταν με καρύδια και σουσάμι ενώ στα νοτιότερα τμήματα του Αδραμμυτινού κόλπου κοντά στο Αϊβαλί σφραγίζονταν και με τα «αιτέλια», μια ξύλινη στρογγυλή σφραγίδα με το δικέφαλο αετό.

Τρώγονταν το πρωί της μέρας των **Χριστουγέννων** μετά την εκκλησία με τη πρώτη μπουκιά να βουτιέται σε γλυκό λιαστό κρασί.

Μέχρι την τελευταία του μπουκιά στο **Χριστόψωμο** δεν μπήγονταν μαχαίρι και τα όποια ψίχουλα πήγαιναν και αυτά «στις όρθες»!

Το **Μικρασιάτικο** αυτό **έθιμο** τηρείται και σήμερα 100 χρόνια μετά την καταστροφή σε πολλά σπίτια της Λέσβου κυρίως σε αυτά με κατοίκους προσφυγικής καταγωγής.

(Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ)