

Το γλυκό έθιμο της «Βαρβάρας» στη Θράκη

/ [Παράδοση](#)



Σήμερα που η Εκκλησία μας τιμά τη μνήμη της [Αγίας Μεγαλομάρτυρος Βαρβάρας](#), ένα ιδιαίτερο [έθιμο](#) αναβιώνει σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, αλλά κυρίως στην περιοχή της [Θράκης](#) και σε μέρη της Μακεδονίας.

Ο λόγος για το έθιμο της «Βαρβάρας», που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της λαϊκής λατρευτικής παράδοσης της Θράκης και συνεχίζεται αδιάκοπα από γενιά σε γενιά.

Η παρασκευή του γλυκού συνήθως γίνεται την παραμονή της εορτής, με τα περισσότερα σπίτια να μοσχοβολούν κανέλα και σουσάμι. Το επόμενο πρωί, αφότου η οικογένεια επιστρέφει από την Εκκλησία, η αχνιστή «Βαρβάρα» μοιράζεται στα πιάτα ή σε μπολ, ενώ υπάρχει η παράδοση να προσφέρεται και στα σπίτια της γειτονιάς, από όπου ο καθένας επίσης παίρνει τη δική του «Βαρβάρα».

Στα βασικά συστατικά για την παρασκευή της «Βαρβάρας» συγκαταλέγονται το σιτάρι, το αλεύρι, τα καρύδια, οι σταφίδες, το σουσάμι, η κανέλα και η ζάχαρη. Δημοφιλή, επίσης, σε πολλές συνταγές είναι τα αμύγδαλα, το ταχίνι, τα ρόδια, τα μήλα, τα βερίκοκα, τα δαμάσκηνα κ.α.

Το έθιμο, ιδίως τα παλαιότερα χρόνια, ήταν ιδιαίτερα δημοφιλές στα παιδιά, που ανυπομονούσαν να έρθει η συγκεκριμένη ημέρα.

Εξάλλου, κατά την παράδοση, η «Βαρβάρα» καθιερώθηκε την ημέρα της εορτής της Αγίας Βαρβάρας, καθώς η κάτοικοι της Θράκης θεωρούσαν ότι η Αγία προστάτευε τα παιδιά από τις παιδικές αρρώστιες, όπως η ευλογιά. Για τον λόγο αυτό, για να τη «γλυκάνουν», καθιέρωσαν στη γιορτή της να μοιράζουν γλυκό, που του έδωσαν το όνομά της.



(Πηγή: Το Βήμα της Εκκλησίας)