

Βαρβάρα: Η Θρακιώτικη συνταγή και το έθιμο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Η Βαρβάρα Θράκης, είναι ένα γλυκό που έχει θρησκευτικές ρίζες, παρασκευάζεται την παραμονή της Αγίας Βαρβάρας, στις 4 Δεκέμβρη και μοιράζεται σε μπολάκια στους γείτονες για να έχουν καλή υγεία τα παιδιά του σπιτιού, αλλά και προς τιμήν της αγίας από όπου πήρε και το όνομά της.

Το Έθιμο:

Η «Βαρβάρα» παρασκευάζονταν την παραμονή της εορτής της Αγίας Βαρβάρας και μοιράζονταν ανήμερα της γιορτής της πρωί πρωί. Εκείνη τη μέρα, έβλεπες από κάθε σπίτι να βγαίνουν παιδιά, κρατώντας στα χέρια τους από το χερουλάκι τσίγκινα δοχεία γεμάτα με Βαρβάρα και να τα μοιράζουν στα σπίτια της γειτονιάς, που σύμφωνα με το έθιμο, έπρεπε να πάρουν πίσω, αφού τα γεμίσουν με το γλυκό του νοικοκύρη. Αυτή η μέρα, ήταν γιορτή για τα παιδιά και κάθε χρόνο την περίμεναν με ανυπομονησία. Η ατμόσφαιρα σ' όλο το χωριό ήταν εορταστική. Το σπίτι έπρεπε οπωσδήποτε να λάμπει από καθαριότητα και να είναι πανέτοιμο να δεχτεί κάθε επισκέπτη. Σ' ένα μεγάλο πανηγύρι στην καρδιά του Χειμώνα εξελίσσονταν τελικά η γιορτή της Αγίας Βαρβάρας στη Θράκη, με τη Θρακιώτισσα γυναίκα φορώντας την παραδοσιακή θρακιώτικη φορεσιά να πρωτοστατεί στο όλο

σκηνικό.

Κάθε φορά που ξημερώνει η 4η Δεκεμβρίου, το σπίτι μοσχοβολάει σουσάμι και κανέλα, τα μπουλ ή αν θέλετε σουπιερίτσες όπως λένε στη Θράκη οι παλιοί, περιέχουν αχνιστή Βαρβάρα και σε ζεσταίνουν από το κρύο του χειμώνα. Χρόνια πολλά λοιπόν, σε όλες τις Βαρβάρες!

Πως όμως ξεκίνησε αυτό το έθιμο στη Θράκη;

Υπάρχουν δύο εκδοχές. Η μία υποστηρίζει ότι, ο σατανικός νους του Διόσκουρου (πατέρας της Αγίας Βαρβάρας και φανατικός κατά των Χριστιανών), είχε συλλάβει ένα αποτρόπαιο σχέδιο για την εξόντωση των Χριστιανών της περιοχής του. Κάλεσε όλους τους αρτοποιούς και τους πωλητές της περιοχής, δίνοντας τους εντολή να βάλουν δηλητήριο στο ψωμί και στα τρόφιμα που θα παρασκεύαζαν. Το μυστικό αυτό το έμαθε η κόρη του, η Βαρβάρα και ειδοποίησε τους χριστιανούς να μην αγοράσουν ψωμί και τρόφιμα και να πορευτούν με τα υπολείμματα που είχαν στα σπίτια τους. Έτσι, κάθε Χριστιανική οικογένεια μαγείρεψε ό,τι πρόχειρο βρέθηκε στο σπίτι. Επειδή όμως τα τρόφιμα που τους είχαν απομείνει ήταν πολύ λίγα και κάθε είδος από μόνο του δεν έφτανε για μια σωστή μαγειριά, έβαλαν στην κατσαρόλα λίγο από όλα. Δηλαδή, λίγο στάρι, μερικά φασόλια, κουκιά, σταφίδες και ό,τι άλλο σχετικό είχαν, κι όλα μαζί τα μαγείρεψαν. Έτσι, έγινε η πρώτη Βαρβάρα.

Η άλλη εκδοχή, συνδέεται με τη λατρεία της Αρχαίας θεάς, Εκάτης.

Η παραγωγή του σιταριού, στην αρχαία Θράκη αποτελούσε βασική οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων. Στις αρχές του χειμώνα, γιόρταζαν τα «Εκαταία» προς τιμήν της θεάς Εκάτης. Αυτή την εποχή οι αποθήκες των σπιτιών ήταν γεμάτες σιτάρι που είχαν θερίσει το καλοκαίρι, καθώς και άλλα προϊόντα, όπως ξηρά σύκα, σταφίδες, καρύδια κλπ, που διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Με αυτά τα υλικά παρασκεύαζαν το Εκαταίο Δείπνο. Η «Βαρβάρα» πιθανόν αντικατέστησε το Εκαταίο Δείπνο, που προσέφεραν στη θεά ζητώντας να προστατεύει τους ίδιους κατά τη διάρκεια του χειμώνα, αλλά και το σιτάρι που είχαν σπείρει λίγο πριν στο τέλος του φθινοπώρου.

Όποια και από τις δύο εκδοχές να δεχθεί κανείς, το έθιμο της «Βαρβάρας» αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της λαϊκής λατρευτικής παράδοσης της Θράκης και είναι άξιο θαυμασμού ότι οι νέοι και οι νέες, κυρίως νοικοκυρές, γνωρίζουν για το έθιμο και το τηρούν κάθε χρόνο μέχρι και σήμερα..

Η ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ

Σιτάρι

Σουσάμι (ψημένο και σπασμένο)

Σταφίδες

Σύκα

Καρύδια (κοπανισμένα)

Ζάχαρη

Κανέλα

Αλεύρι (καβουρδισμένο)

Νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το σιτάρι σε σιγανή φωτιά, ώσπου να ανοίξει και να χυλώσει. Προσθέτουμε κατά διαστήματα νερό. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι βράζουμε τις σταφίδες & τα σύκα με λίγη ζάχαρη. Όταν βράσουν τα ρίχνουμε στο βρασμένο σιτάρι. Δυαλύουμε το καβουρδισμένο αλεύρι με λίγο νερό και το ρίχνουμε κι' αυτό μέσα. Στη συνέχεια προσθέτουμε σουσάμι και ζάχαρη. Σερβίρουμε, αφού γαρνίρουμε με καρύδια και κανέλα.

Η συγκεκριμένη συνταγή είναι από το χωριό Παλιούρι του Έβρου.

Καλή επιτυχία!

Πηγή: tilegrafima.gr