

# ΤΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ ΒΑΡΒΑΡΑΣ

Την ημέρα του εορτασμού της πολιούχου της πόλης της Δράμας, Αγίας Βαρβάρας, το γλύκισμα “βαρβάρα” έχει την τιμητική του!



## Υλικά

- 1/2 κιλό σιτάρι
- 2 λίτρα ζεστό νερό
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1/2 κούπας ξανθές σταφίδες
- 1/2 κούπας μαύρες σταφίδες
- 1 κούπα καρύδια χοντροκομμένα
- 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο
- 1/8 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 4 κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ ή αλεύρι

## για το γαρνίρισμα

- καρύδια ψιλοκομμένα
- λίγη κανέλα σκόνη

## Εκτέλεση

Πλένουμε το σιτάρι και το βάζουμε σε μπολ να σταθεί 12 ώρες μέσα στο ζεστό νερό, για να φουσκώσει. Την άλλη μέρα βάζουμε το σιτάρι μαζί με το νερό σε κατσαρόλα, να βράσει, χωρίς να το στραγγίσουμε και το σιγοβράζουμε για 3 ώρες. Αν θέλουμε να βράσει πιο γρήγορα, το βράζουμε σε χύτρα ταχύτητας για 1 ώρα.

Το στραγγίζουμε και κρατάμε το χυλό. Ξεπλένουμε το σιτάρι με λίγο νερό και το νερό αυτό το προσθέτουμε στο χυλό. Όλο το νερό πρέπει να είναι 7 κούπες. Αν είναι λιγότερο το συμπληρώνουμε.

Βάζουμε το χυλό σε κατσαρόλα επάνω στη φωτιά, ρίχνουμε μέσα μία κούπα από το βρασμένο σιτάρι και όλα τα υπόλοιπα υλικά, όπως και το κορν φλάουρ ή το αλεύρι, αφού το διαλύσουμε προηγουμένως σε λίγο νερό από το χυλό. Αν χρησιμοποιήσουμε αλεύρι, το βάζουμε σε ένα μικρό τηγάνι και το καβουρντίζουμε επάνω σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να ροδίσει ελαφρά.

Βράζουμε το χυλό 7-10 λεπτά, να πήξει ελαφρά. Τον μοιράζουμε σε μπολάκια, τον αφήνουμε να κρυώσει και τον βάζουμε στο ψυγείο να πήξει εντελώς.

Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με λίγη κανέλα και ψιλοκομμένα καρύδια.

Στην πόλη της Δράμας όλη την εβδομάδα τα υλικά που χρησιμοποιούμε για τη βαρβάρα έχουν την τιμητική τους.

Η συνταγή είναι μια αρχαία προσφορά προς τη γη.

“Μια εκδοχή για τις βαρβάρες, είναι αυτή που συνδέεται όπως με τη λατρεία της Αρχαίας θεάς, της Εκάτης. Στην αρχαία Θράκη η παραγωγή του σιταριού αποτελούσε βασική οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων. Γιόρταζαν στις αρχές του χειμώνα 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 εκδοχή και αν δεχθεί ο καθένας, το έθιμο της Βαρβάρας αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της λαϊκής λατρευτικής παράδοσης της Θράκης και συνεχίζεται αδιάκοπα στο πέρασμα των αιώνων”.

Ανάλογο παρασκεύασμα με την ίδια λεπτή γεύση φτιάχνουν οι Έλληνες της Πόλης και των παραλίων, καθώς και σε ολόκληρο το βόρειο τμήμα της Ελλάδας.

Την εποχή αυτή (οπότε έχει ολοκληρωθεί η σπορά) δηλαδή από τις 21 Νοεμβρίου (της Παναγίας της Μεσοσπορίτισσας) μέχρι τα Νικολοβάρβαρα σε πολλά ελληνικά μέρη φτιάχνουν πολυσπόρια, μια πηχτή σούπα που περιέχει όλα τα είδη των δημητριακών και των οσπρίων. Εξευμενιστική προσφορά στη γη που δέχθηκε τον σπόρο του σίτου. Οι αρχαίοι μας πρόγονοι είχαν ανάλογα και ανάλογης σημασίας παρασκευάσματα, τις πανσπερμίες και τις πανκαρπίες. Είναι προφανές ότι το σιτάρι είναι προσφορά στους θεούς και το ζουμί του είναι και ιερό και θρεπτικό οπότε αξιοποιείται με διάφορους τρόπους. Γίνεται περισσότερο ή λιγότερο επίσημο, ανάλογα με την ποικιλία των υπολοίπων υλικών που κατά περίπτωση προστίθενται και τα οποία είναι ανάλογα με τα τοπικά προϊόντα.