

29 Απριλίου 2023

Το έθιμο της Μπάμπως στη Μακεδονία και τη Θράκη από τη Lidl Ελλάς

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Στο τελευταίο επεισόδιο της σειράς podcasts «Γεύσεις της δικής μας παράδοσης», η Λένα Δροσάκη μαζί με τη Δήμητρα Στογιάννη και τη Γεωργία Βερλέκη εξιστορούν Θρακιώτικα έθιμα και γεύσεις.



Η περιοχή της Θράκης δεν είναι μόνο ένα (αναπόσπαστο) κομμάτι της Ελλάδας, με πλούσιο ιστορικό και εθνικό ενδιαφέρον. Στη Θράκη, ο ήχος της καμπάνας είναι μια από τις χιλιάδες εικόνες που ζωγραφίζουν μια μαγική γη, ένα άντρο πολυπολιτισμικότητας και πλουραλισμού, κάτι το οποίο αποτυπώνεται και στα διαφορετικά έθιμα της περιοχής. Τα προϊόντα «Νώμα» της Lidl Ελλάς φροντίζουν κατά την προσφιλή τους συνήθεια να μας φέρουν σε επαφή με την παράδοση αλλά και τη γαστρονομική μας ταυτότητα, αυτή τη φορά όμως με ένα τελετουργικό, αυστηρά γυναικεία υπόθεση.

Στο πέμπτο και τελευταίο επεισόδιο της σειράς podcasts «Γεύσεις της δικής μας παράδοσης», η ηθοποιός Λένα Δροσάκη ρίχνει φως στο έθιμο της Μπάμπως που αναβιώνει στη Μακεδονία και τη Θράκη έχοντας συνοδοιπόρους την ηθοποιό Δήμητρα Στογιάννη και την διατροφολόγο Γεωργία Βερλέκη.

Το έθιμο

Το έθιμο της Μπάμπως τελείται την 8η Ιανουαρίου κάθε έτους, ημέρα γιορτής της Οσίας Δομνίκης και τιμά με έναν ιδιαίτερα σκωπτικό τρόπο την πιο κλασική φιγούρα κάθε χωριού, τη γιαγιά. Συγκεκριμένα, η «μπάμπω» είναι η γηραιότερη γυναίκα του χωριού - αρκετές φορές σχετίζεται και με τη μαμή του χωριού- η οποία φημίζεται για τις πολύτιμες συμβουλές αλλά και την ευχή που δίνει στις

υπόλοιπες γυναίκες του χωριού.

Την ημέρα τέλεσης του εθίμου, οι γυναίκες επισκέπτονται την «μπάμπω» του χωριού και της προσφέρουν δώρα όπως παπούτσια για να τρέχει (!) από σπίτι σε σπίτι και να μεταδίδει τη γνώση που κουβαλά. Στη συνέχεια με συνοδεία ορχήστρας, συγκεντρώνουν τρόφιμα και χρήματα για το γλέντι και το φαγοπότι που θα ακολουθήσει, ενώ οι άντρες τους παραμένουν στο σπίτι για να φροντίσουν τα παιδιά. Προσέξτε: δεν πρέπει να παραβούν τον «κανόνα» της παραμονής στο σπίτι, διαφορετικά θα γίνουν ο περίγελος του χωριού!

Από την παραδοσιακή αυτή πρακτική δεν μπορεί να λείπει και η συνοδεία αντίστοιχων γαστρονομικών επιλογών που προσφέρει ο πλούτος των πρώτων υλών της περιοχής από τις οποίες παρασκευάζονται και τα ιδιαίτερα πιάτα, όπως ο τραχανάς που κρατά ζεστό το σώμα και προσφέρει την απαραίτητη ενέργεια κατά τους χειμερινούς μήνες όταν το κρύο θερίζει στον Έβρο.

Παράδοση χωρίς γαστρονομία (και τούμπαλιν) δεν υφίσταται και στο podcast που ακολουθεί, πέρα από το έθιμο που αποθεώνει τη γιαγιά, θα αποκαλυφθούν γαστρονομικοί πειρασμοί, ιδιαίτερα πιάτα της περιοχής και οι γαστρονομικές επιλογές που μόνο στην παραδοσιακή κουζίνα Μακεδονίας και Θράκης μπορεί να συναντήσει κανείς.

Πηγή: lifo.gr