

# Τα Πολυσπόρια ή Μπουρμπουρέλια στην Κεφαλονιά. Γράφει ο Τάκης Τόκκας

Τα συναφή έθιμα της Ιταλίας και το όστρακο «Μάτι της Αγίας Λουκίας»

20/11/2022



(Αναδημοσιεύουμε από το περιοδικό ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΗ ΠΡΟΟΔΟΣ , άρθρο του Τάκη Τόκκα για την προέλευση του εθίμου να μαγερεύουμε πολυσπόρια / μπουρμπουρέλια την ημέρα της εορτής των Εισοδίων της Θεοτόκου.)

Αναδημοσιεύουμε από το:

**Kefalonia** PRESS  
Για την Κεφαλονιά που ανεξερεύνατε!

## Τα Πολυσπώρια ή Μπουρμπουρέλια στην Κεφαλονιά

Τα συναφή έθιμα της Ιταλίας και το όστρακο «Μάτι της Αγίας Λουκίας»

Τάκης Τόκκας

Διευθυντής Διαπολιτισμικού Κέντρου Ιονίου

Στον αρχαίο Ελληνικό κόσμο οι προσφορές προς τους θεούς και τις θεές περιελάμβαναν, ανάμεσα στα άλλα, και τη συγκομιδή των πρώτων καρπών της γης κάθε σοδειάς, που λέγονταν «απαρχές», οι οποίες προσφέρονταν στη θεά της γεωργίας και της γονιμότητας Δήμητρα.

Σύμφωνα με τις διασωθείσες πηγές, οι προσφορές προς τη θεά Δήμητρα τοποθετούνταν στο κέρνο<sup>1</sup> και περιελάμβαναν καρπούς όλων των ειδών (παγκαρπία) και δημητριακά επίσης όλων των ειδών (πανσπερμία), που σηματοδοτούσαν την εποχική μετάβαση, από το καλοκαίρι στο φθινόπωρο και στη συνέχεια στο χειμώνα. Ωστόσο, έπρεπε και διατροφολογικά οι άνθρωποι να προσαρμοστούν στην αλλαγή εποχής με μια γιορτή-προσφορά στη θεότητα, ώστε με τη θεία χάρη και προστασία της να συνεχίσουν τον ενιαύσιο κύκλο. Ημερολογιακά, από τη συγκομιδή και αποθήκευση των καρπών της γης είχε διανυθεί περίπου ο μισός χρόνος και ήτανε κιόλας η εποχή της νέας σποράς και της αναμενόμενης βλάστησης των νέων καρπών.

Το έθιμο της προσφοράς καρπών στους θεούς μας παραδίδει και ο Πλούταρχος στο έργο του *Θησεύς* «... [22.4]

Θάψας δε τὸν πατέρα, τῷ Ἀπόλλωνι τὴν εὐχὴν ἀπεδίδου  
τῇ ἐβδόμῃ τοῦ Πυανεψιῶνος μηνός ἴσταμένου• ταύτη γὰρ ἀνέβησαν εἰς ἄστυσωθέντες.

Ἡ μὲν οὖν ἔψησις τῶν ὀσπρίων λέγεται γίνεσθαι διὰ τὸ σωθέντας αὐτοὺς εἰς ταὐτὸ συμμείξαι τὰ περιόντα τῶν σιπίων, καὶ μίαν χύτραν κοινήν ἐψήσαντας συνεστιαθῆναι καὶ συγκαταφαγεῖν ἀλλήλοις...».

Σε ελεύθερη απόδοση, «... αφού έθαψε (ο Θησεύς) τον πατέρα του, ξεπλήρωνε το τάξιμό του στον Απόλλωνα κάθε εφτά του Πυανεψιώννα

---

<sup>1</sup> Κέρνος, ο= ειδικό αγγείο με το οποίο στην αρχαιότητα προσέφεραν καρπούς στη θεότητα.

(πυανεψιών= ο τέταρτος μήνας των Αθηναίων)• αυτήν την ημέρα ανέβηκαν στην πόλη ύστερα από τη σωτηρία τους. Το βράσιμο των οσπρίων λέγεται πως γίνεται γιατί και τότε στην Κρήτη μάζεψαν όσα τρόφιμα τους είχαν απομείνει και τα έβρασαν όλα μαζί σε μια χύτρα κάνοντας συνεστίαση και κοινό φαγοπότι, για να γιορτάσουν τον λυτρωμό τους...».

Η γιορτή των Πυανεψιών γινόταν στην Αθήνα το διάστημα από μέσα Οκτωβρίου έως μέσα Νοεμβρίου.

Έτσι, τα έθιμα που σχετίζονταν με την αναγέννηση της γης, τη σπορά, τη βλάστηση και τους καρπούς, συνδέθηκαν, όπως προαναφέρθηκε, με κάποιους από τους θεούς και τις θεές. Οι παραδόσεις αυτές υιοθετήθηκαν στη συνέχεια από τη χριστιανική θρησκεία γιατί είχαν εδραιωθεί στη λαϊκή συνείδηση και ήταν δύσκολο να καταργηθούν. Εξάλλου, η πρακτική της υιοθέτησής τους σαφώς βοηθούσε στην εδραίωση του Χριστιανισμού, γιατί ήταν ευκολότερο να αφομοιωθούν από τον πληθυσμό οι ιδιότητες που είχαν οι αρχαίες θεότητες. Όπως, επίσης, μέρος του τυπικού της αρχαίας λαϊκής λατρείας υιοθετήθηκε από τον Χριστιανισμό και έκτοτε παρέμεινε.

Κάποιες από τις ιδιότητες της θεάς Δήμητρας, καθώς και το τυπικό φαγητό των Πυανεψιών προς τιμήν του Θεού Απόλλωνα, υιοθετήθηκαν από την ανατολική χριστιανική θρησκεία και συνδέθηκαν και με την Παναγία, όπως συνάγεται από τις προσωνυμίες της, Πολυσπορίτισσα και Μισοσπορίτισσα, καθώς και με το τυπικό φαγητό της ημέρας, στις 21 Νοεμβρίου, τα πολυσπόρια. Την ημέρα αυτή εορτάζεται μία από τις μεγαλύτερες Θεομητορικές γιορτές του χρόνου, που είναι τα Εισόδια της Θεοτόκου στην ανατολική και η Presentazione della Beata Vergine Maria στη δυτική χριστιανική εκκλησία. Εορτή, που τιμά την ανάμνηση της ελεύσεως των γερόντων γονέων της Παναγίας, Ιωακείμ και Άννας, στο Ναό του Σολομώντος στην Ιερουσαλήμ και της αφιερώσεως της τρίχρονης Μαρίας και μέλλουσας Θεοτόκου, όπου παρέμεινε στο Ναό υπηρετώντας τον Κύριο μέχρι την ενηλικίωσή της.

Για την αφιέρωση στο Ναό του Σολομώντος της τρίχρονης Μαρίας και για τα πολυσπόρια, υπάρχει μια προφορική παράδοση που διασώζεται στην Κεφαλονιά, την οποία μας διηγήθηκε η κυρία Αγγελική Ποταμιάνου, όπως ακριβώς την άκουσε από τη μητέρα της Μαρία Αντ. Βουτσινά: Την ημέρα της εισόδου της μικρής Μαρίας στο Ναό του Σολομώντος, οι φτωχοί γονείς της,

επειδή δεν είχαν τίποτε άλλο να αφιερώσουν, έβαλαν στην τσεπούλα της μικρής Μαρίας μια χούφτα όσπρια. Ίσως η παράδοση αυτή να ενισχύει την καταγωγή του εθίμου να βράζουν την ημέρα των Εισοδίων πολυσπώρα.

Στην Κεφαλονιά η προσωνυμία της Παναγίας την ημέρα αυτή είναι *Πολυσπορίτισσα* ή *Μισοσπορίτισσα* ή *Μπουρμπουρέλω*.

Τα μπουρμπουρέλια ή πολυσπώρα είναι ένα είδος πηχτής σούπας παρασκευασμένης από διάφορα λεγκούμια,<sup>2</sup> γέννημα<sup>3</sup> και δημητριακά. Αποβραδίζ τα βάζουνε στο μόσκιο<sup>4</sup> μέσα σε γαδένα<sup>5</sup> με νερό και ανήμερα μαγερεύονται παραδοσιακά μέσα στην παδέλα,<sup>6</sup> στην πυροστιά,<sup>7</sup> με το φόκο<sup>8</sup> υποκάτω ή στις σημερινές κατσαριόλες στις σύγχρονες συσκευές μαγερέματος. Τα μπουρμπουρέλια πρέπει να είναι έτοιμα μετά από αρκετούς μπουρμπούλους,<sup>9</sup> ώστε να μην κουκκαλιώνται,<sup>10</sup> αλλά να λιώνουν στο στόμα. Μόνο τότε θα κενωθούνε στα πιάτα.

Με την τήρηση του εθίμου πιστεύεται ότι επέρχεται η θεία ευλογία «στη Κυράς τση Παναγίας» και έτσι θαυματουργικά θα πολυστήνουν<sup>11</sup> τα αγαθά του σπιτιού για να κρατήσουν μέχρι το τέλος της χρονιάς. Ως τέλος της χρονιάς νοείται ο επόμενος θερισμός.

Από τα αρχαιότερα χρόνια οι γεωργοί, όταν έφταναν ημερολογιακά στα μέσα Νοεμβρίου, αισθάνονταν σχετική ασφάλεια, γιατί ήταν στο μέσον του χρόνου από τον επόμενο θερισμό, άρα και στο μέσον των οικιακών αποθεμάτων των γεννημάτων και οσπρίων. Οπότε από τον λαό και ιδιαίτερα από τους γεωργούς αποδόθηκε στην Παναγία η προσωνυμία *Μισοσπορίτισσα*. Όσο για την προσωνυμία *Μπουρμπουρέλω* έχουν γραφτεί διάφορες ερμηνείες, με επικρατέστερη αυτήν που δέχεται τον μπούρμπουλα, τον αναβρασμό, ότι μέσω του μπουρμπουλίσματος και με την ευλογία της Παναγίας της Μπουρμπουρέλως μετουσιώνονται τα γεννήματα και τα όσπρια στα ευχαριστήρια και ευλογημένα πολυσπώρα.

<sup>2</sup> Λεγκούμι, το= όσπριο, ιταλ. legume.

<sup>3</sup> Γέννημα, το = κριθάρι.

<sup>4</sup> Στο μόσκιο= μουσκεύουμε τα όσπρια στο νερό, να μαλακώσουν, για να βράσουν.

<sup>5</sup> Γαδένα, η= πήλινη λεκάνη, ιταλ. Catino, βεν. Catin.

<sup>6</sup> Παδέλα, η= πήλινη στρογγυλή, φαρδιά και σχετικά ρηχή χύτρα, βεν. Padella.

<sup>7</sup> Πυροστιά, η= τρίποδη σιδερένια βάση, που επάνω της τοποθετείται σκεύος για παρασκευή φαγητού και υποκάτω της κάρβουνα ή ξύλα.

<sup>8</sup> Φόκο, φόγκο= φωτιά, ιταλ. Fuoco, βεν. Fogo.

<sup>9</sup> Μπούρμπουλας, ο= κοχλασμός του υγρού.

<sup>10</sup> Να μην κουκκαλιώνται= να μην είναι στο μάσημα σκληρά σαν κόκκαλο, να είναι βρασμένα.

<sup>11</sup> Πολυσταίνω= πληθαίνω.

Παλιότερα στην Κεφαλονιά οι μπενεστάντε<sup>12</sup> νοικοκυραίοι βράζανε μεγάλη ποσότητα μπουρμουρελιών, τα οποία μοιράζανε στους φτωχότερους συμπολίτες, ενώ τα «μαγαζιά», όπως ακόμα και σήμερα ονομάζονται στην Κεφαλονιά τα μικρά παντοπωλεία, ετοίμαζαν σε σακουλάκια πολυσπόρια, τα οποία φίλευαν στους πελάτες τους για να τα βράσουνε και να πάει καλά ο χρόνος.

Αλλά και στη γειτονική νότια Ιταλία υπάρχουν παρόμοια έθιμα, τα οποία η εκεί ιστορική παράδοση αποδίδει στους αρχαίους Έλληνες, που, όταν αποίκιζαν στη Νότια Ιταλία, μετέφεραν και τα ήθη και έθιμά τους. Ας κάνουμε μια σύντομη περιγραφή των εθίμων τους.

Στις 13 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Santa Lucia/Αγία Λουκία, προστάτις της οράσεως. Προς τιμήν της, παρασκευάζονται φαγητά ως προσφορές, που έχουν ομοιότητα με τα αντίστοιχα της Κεφαλονιάς.

Στην Καλαβρία το χαρακτηριστικό εορταστικό πιάτο είναι τα succia, δηλαδή τα κουκιά, το κύριο φαγητό στις εορταστικές εκδηλώσεις προς τιμήν της Αγίας Λουκίας. Έτσι, στο μεσαιωνικό Μπούργκο<sup>13</sup> Μεντιτσίνο (Mendicino), στην Κοζέντσα (Cosenza), την ημέρα της εορτής της αγίας παρασκευάζεται και προσφέρεται το απόγευμα με κρασί και ζεστό ψωμί η succia mendicinense, που αποτελείται από τα παρακάτω συστατικά: ρεβίθια, κουκιά, μπιζέλια, φακές, φασόλια, γέννημα, καλαμπόκι, κάστανα, λιόλαδο, αλάτι. Σε άλλη περιοχή της Καλαβρίας παρασκευάζουν μια σούπα με όσπρια και δημητριακά, επίσης προς τιμήν της αγίας. Στη Σικελία, την ίδια ημέρα, επίσης προς τιμήν της Αγίας Λουκίας, παρασκευάζουν τα «i cicci di Santa Lucia», δηλαδή μια σούπα που περιέχει λευκό καλαμπόκι, στάρι, ρεβίθια, φασόλια και φακές.

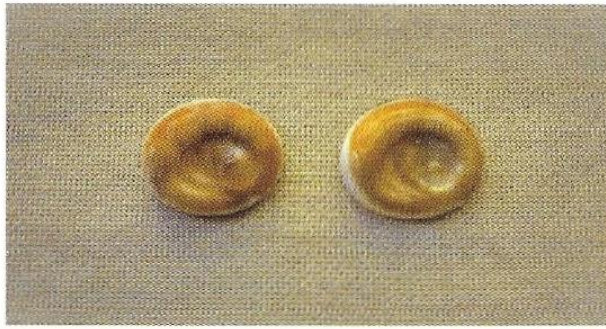
Εδώ να σημειώσουμε την ενδιαφέρουσα πληροφορία ότι στην Κεφαλονιά το όστρακο, του οποίου η επιστημονική ονομασία είναι *Bolma rugosa* (Linnaeus, 1767) ή *Astrea rugosa* (Linnaeus, 1767), λέγεται *Μάτι της Αγίας Λουκίας*<sup>14</sup> και θεωρείται ότι φέρνει τύχη και είναι αποτρεπτικό κάθε

<sup>12</sup> Μπενεστάντε, ο= ο οικονομικά καλοσσεκούμενος, ο εύπορος, ιταλ. *Beno stante*.

<sup>13</sup> Μπούργκο, το= χωριό ακριβώς έξω από το κάστρο, ιταλ. *Borgo*.

<sup>14</sup> Την ονομασία επιβεβαίωσε και ο φοιτητής Αρχαιολογίας κ. Γεράσιμος Μινέτος από τα Μουσάτα, τον Δεκέμβριο του 2017.





σκοτεινής δύναμης.

Το όστρακο *Volva rugosa* ή *Astrea rugosa*. Στην Κεφαλονιά, η κοινή ονομασία του είναι (και) *Μάπι της Αγίας Λουκίας*.

Η παρακάτω ρετσέτα για τα πολυσπόρια ή μπουρμπουρέλια χρησιμοποιείται με μικρές παραλλαγές στην Κεφαλονιά και δόθηκε από τη σιόρα Περιστέρα Τόκκα.



Μπουρμπουρέλια ή Πολυσπόρια

1/2 κιλό στάρι

(τα παρακάτω υλικά από ένα ρακογυάλι<sup>15</sup>)

φακή

φασόλια μαυρομάτικα

φασόλια άσπρα

μπιζέλια ξερά

καλαμπόκι

ρεβίθια

κουκιά ξερά

πισσάρα ξερή

αγριοκόκκια

ρύζι

κρεμμύδι

λάδι

αφράλα<sup>16</sup>

Ετοιμασία

Αποβραδίζ βάζουμε στο μόντσο μέσα σε γαδένα με νερό το στάρι. Σε άλλη γαδένα με νερό και αλάτι τα αποδέλοιπα λεγκούμια, δηλαδή κουκιά, στα οποία έχουμε κάμει μια τρυπούλα στο κεφαλάκι τους για να βράσουν γρήγορα, ρεβίθια, μπιζέλια κ.ά. Βράζουμε πρώτα το στάρι και χωριστά βράζουμε τα κουκιά, από τα οποία χύνουμε το νερό τους. Τσιγαρίζουμε με λάδι το κρεμμύδι και ρίχουμε ούλα τα λεγκούμια, την αφράλα και τη ρίγανη να συβράσουν με σιγανή φωτιά για περίπου 30 λεπτά. Τα ανακατώνουμε τακτικά και τσου ρίχουμε όταν χρειαστεί ζεστό νερό για να μην «πιάσουνε». Το ρύζι το ρίχουμε στο τέλος για να είναι σπυρωτό. Τα κενώνουμε σε πιάτο βαθύ και προσθέτουμε το λάδι και το ξύδι.

Τα μπουρμπουρέλια ή πολυσπόρια οι νοικοκυράδες τα φκιάχνουνε ολοχρονίς, μα περισσότερο τσου χειμωνιάτικους μήνες γιατί είναι φαϊ θρεπτικό και πεντανόστιμο. Τα παλιά χρόνια, ακόμη και σήμερα, επιστρέφοντας από το

---

<sup>15</sup> Ρακογυάλι, το= μικρό ποτηράκι για το ρακί.

<sup>16</sup> Αφράλα, η = ο ανθός του θαλασσινού αλατιού που συλλέγεται σε απόκρημνες λίμπες/κοιλότητες βράχων.

μάζωμα των ελιών, μέσα στο μαγερείο ζεσταίνουνε τα πολυσπόρια, τα κενώνουμε στο πιάτο, προσθέτουμε νιο λάδι και τα συνοδεύουμε με μαλακό ψωμί και ψημένο σκουράντζο<sup>17</sup> που ανοίγει την όρεξη και έτσι στυλώνουμε το σώμα.

Πηγές

[www.tovima.gr/culture/article](http://www.tovima.gr/culture/article)

<https://el.wikipedia.org/wiki/Σούδα>

<https://www.facebook.com/Calabria-Storica-E-Archeologica>

Βιβλιογραφία

Ηλίας Α. Τσιτσέλης, Έθιμα εν Κεφαλληνία, Μισοσπορίτισσα, *Εστία*, φύλλο 675, έτος 1888, σσ. 789-790.

Πλούταρχος, Βίοι Παράλληλοι, τόμος 3, Θησεύς-Ρωμύλος, 56 «Οι Έλληνες», Εκδότης Οδυσσέας Χατζόπουλος, σσ. 66-67.

---

<sup>17</sup> Σκουράντζος, ο = η ρέγγα, βεν. Scoranza.