

Πως φτιάχνουν τα κόλλυβα οι μοναχοί στο Άγιο Όρος

/ [Πεμπτουσία· Ορθοδοξία-Πολιτισμός-Επιστήμες](#)



Μνημόσυνο ξεχωριστό, στο Άγιο Όρος, δεν κάνουν στους μοναχούς. Μαζί με το κόλλυβο του Αγίου, βάζουν κι ένα μικρό πιατάκι με κόλλυβα για τους κεκοιμημένους. Μνημονεύονται οι Ηγούμενοι της τελευταίας 100ετίας και οι ιερείς και μοναχοί της τελευταίας 30ετίας. Κόλλυβο γίνεται όποτε τοποθετείται στο ναό εικόνα για προσκύνηση. Το Σάββατο πάντως γίνεται οπωσδήποτε των κεκοιμημένων, εκτός αν τύχει απόδοση δεσποτικής γιορτής. Είναι ένα τσίγκινο πιατάκι με σταράκι βρασμένο που το βάζουν κάτω από την εικόνα του Χριστού.



Το κόλλυβο της πανήγυρης απαιτεί αληθινή ζαχαροπλαστική τέχνη. Συνήθως στην επιφάνειά του αγιογραφείται ο κτήτωρ ή ο Άγιος επ' ονόματι του οποίου τιμάται το καθολικό, π.χ. ο Άγιος Αθανάσιος ο Αθωνίτης στη Μεγίστη Λαύρα, ο Τίμιος Πρόδρομος στη Μονή Διονυσίου. Οι Αγιογραφίες αυτές με χρωματιστή ζάχαρη είναι έργα τέχνης, που δυστυχώς καταστρέφονται, αφού τα κόλλυβα μοιράζονται και τρώγονται.

Το συνηθισμένο κόλλυβο γίνεται ως εξής: Βάζουν χτυπημένο σιτάρι (συνθλίβεται) στο νερό να φουσκώσει. Το βράζουν σε κρύο νερό. Σε μισή ώρα με Ύ χύνουν το νερό και βάζουν άλλο που βράζει, ώσπου το σιτάρι να γίνει τριαντάφυλλο και το ζουμί του γίνει χυλός. Προσθέτουν λίγο αλατάκι. Μετά παίρνουν το ζουμί, που γίνεται σαν ρόφημα με ζάχαρη και κανέλα. Μετά πλένουν το σιτάρι με κρύο νερό, για να φύγει η κόλλα του και το απλώνουν να στεγνώσει. Δύο με τρεις ώρες πριν τη Θεία Λειτουργία ο διακονητής παίρνει ψιλοτριμμένο παξιμάδι και ρίχνει μια χούφτα μέσα στα κόλλυβα, για να τραβήξει την υγρασία, νάναι στεγνά. Ύστερα θα το κοσκινίσει, για να φύγει το παξιμάδι. Το σιτάρι είναι πια έτοιμο. Το στρώνει και από πάνω του στρώνει τη ζάχαρη (όχι άχνη, αλλά κρυσταλλική) και κάνει σταυρό με ζάχαρη χρωματισμένη με κανέλα. Αν θέλει, ανακατεύει προηγουμένως το σιτάρι με φουντούκι τριμμένο.



Στο κόλλυβο της πανήγυρης προσθέτει τριμμένο καρύδι, μοσχοκάρφια κοπανισμένα, κύμινο. Αντί καρυδιού σε μερικά μοναστήρια βάζουν καβουρδισμένα φουντούκια τριμμένα (τους αφαιρούνται οι φλούδες) κι αντί για μοσχοκάρφια κανέλα.

Αξίζει να αναφερθεί πως γίνονται οι Αγιογραφίες: με σπιρτόξυλο ή την ξύλινη άκρη ψιλού πινέλου ζωγραφικής πατούν το σχέδιο πάνω στη ζάχαρη από το ανθίβολο. Τώρα πια μπορούν να γεμίσουν τα ρούχα, το πρόσωπο, τα μαλλιά με ζάχαρη διαφόρων χρωμάτων. Για διακόσμηση βάζουν ακόμη κουφέτα και ασημένια κουφετάκια (που είναι μακαρόνια και φακές βουτηγμένες σε ασημί ζαχαρόπηκτο).

Το συνηθισμένο κόλλυβο είναι το καθημερινό γλύκισμα των μοναχών στα κοινόβια. Οι Ρώσοι συνηθίζουν στο Άγιον Όρος να κάνουν το κόλλυβο όχι με σιτάρι, αλλά με ρύζι, όπως στη Ρωσία. Ο Σμυρνάκης σημειώνει ότι αυτό γίνεται τόσο στη Μονή Αγίου Παντελεήμονος όσο και στις ρωσικές σκήτες και κελλιά.

Πηγή: Ι.Μ. Χατζηφώτη, *Η καθημερινή ζωή στο Άγιον Όρος*, εκδ. Δημ.Ν. Παπαδήμα, Αθήνα, 1999.