

5 τοπικά ελληνικά και πολύ νόστιμα χριστουγεννιάτικα έθιμα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φέτος τα Χριστούγεννα επιλέγουμε να γυρίσουμε στις ρίζες μας και να γεμίσουμε το τραπέζι με παραδοσιακά ελληνικά φαγητά των Χριστουγέννων, από διάφορους τόπους της χώρας μας.

Κάθε γεωγραφικό διαμέρισμα της χώρας μας, έχει τις δικές του τοπικές γευστικές συνήθειες για τα Χριστούγεννα. Ακόμα και κάθε χωριό μπορεί να κρύβει τα δικά του νόστιμα μυστικά για τις γιορτές.

Ας δούμε 5 διαφορετικά γευστικά έθιμα ανά την Ελλάδα και ας γυρίσουμε για λίγο... στο χωριό!

Γουρουνοχαρά

Η γουρουνοχαρά ή αλλιώς γρουνοχαρά, είναι ένα από τα πιο γνωστά και συνηθισμένα σε διάφορες περιοχές, έθιμα των Χριστουγέννων. Ήταν αντίστοιχο με τα χοιροσφάγια που έχουν στις Κυκλάδες και τα νησιά μας.

Το έθιμο επέβαλε την αγορά ενός χοίρου κατά τον μήνα Μάιο. Το γουρούνι εκτρεφόταν κανονικά από την οικογένεια με πίτουρο, κολοκύθι και τα αποφάγια. Η προετοιμασία για τη σφαγή γινόταν με ιδιαίτερη φροντίδα και προσοχή και αποτελούσε ολόκληρη γιορτή για την οικογένεια και τη γειτονιά.

Συνήθως, η σφαγή γινόταν 5-6 μέρες πριν τα Χριστούγεννα, σε άλλες περιοχές την Παραμονή των Χριστουγέννων και αλλού την 27η Δεκεμβρίου. Η διαδικασία ήταν ολόκληρη ιεροτελεστία που την ακολουθούσαν πιστά. Η παράδοση ήθελε τη νοικοκυρά να δίνει στον άνδρα σφαγέα λίγη στάχτη και θυμίαμα. Ο σφαγέας αφού θυμιάτιζε όλους, έριχνε το θυμίαμα και τη στάχτη στο λαιμό του γουρουνιού για να πάρει την ευλογία. Πολλοί μάλιστα άλειφαν στο μέτωπο των παιδιών μικρή ποσότητα αίματος σε σχήμα σταυρού, για καλή τύχη.

Μετά τη σφαγή ακολουθούσε γλέντι με κρασί και τσίπουρο και ξεκινούσε η διαδικασία παραγωγής λουκάνικων, μάζευαν το λίπος του χοίρου, έκοβαν το κρέας, ένα μέρος το έκαναν παστό κι άλλο το μαγείρευαν επί τόπου. Ένα κομμάτι από το χοιρινό γινόταν «πρασσοσέλινο», το χαρακτηριστικότερο ίσως, εορταστικό ελληνικό πιάτο.

Κουκουλομαεργιά

Η κουκουλομαεργιά είναι μια σούπα με καλαμπόκι, φασόλια και σιτάρι που συνήθιζαν να σερβίρουν στο πρωτοχρονιάτικο τραπέζι οι Ναξιώτες, πιστεύοντας ότι αυτό θα έφερνε τύχη στους αγρότες και τις γεωργικές τους δραστηριότητες. Η κουκουλομαεργιά γινόταν βράζοντας το καλαμπόκι, το σιτάρι και τα φασόλια μέχρι να χυλώσουν. Η σούπα σερβιριζόταν με μπόλικο πιπέρι και φρέσκο ελαιόλαδο.

Συκότουρτα

Το χριστόψωμο είναι πολύ γνωστό ελληνικό έθιμο, που συναντάται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. Ήταν ουσιαστικά ένα κανονικό στρογγυλό ψωμί, με το σχήμα του σταυρού στην επάνω επιφάνειά του.

Μια παραλλαγή του κλασικού χριστόψωμου είναι η Συκότουρτα που συνήθιζαν να φτιάχνουν στην Μακεδονία. Ουσιαστικά ήταν ένα γλυκό ψωμί, που έμοιαζε με σταφιδόψωμο, μιας και είχε μαύρες σταφίδες και ξερά σύκα.

Για το ψωμί χρειαζόταν προζύμι, ελαιόλαδο, νερό, αλεύρι και αλάτι και στη συνέχεια προσέθεταν μαύρες σταφίδες και σύκα. Ο σταυρός στο πάνω μέρος του ψωμιού ήταν απαραίτητο στοιχείο της Συκότουρτας, που έφερνε κατά τα λεγόμενα, ευτυχία, καλή τύχη και ευλογία.

Κουλούρα ζακυνθινή

Στη Ζάκυνθο υπήρχε ένα τοπικό έθιμο, που εν μέρει συνεχίζεται ακόμα και σήμερα, κατά το οποίο έφτιαχναν μια μυρωδάτη κουλούρα-κέικ με 15 περίπου υλικά, στην οποία μάλιστα, έβαζαν και το νόμισμα που θα κερδίσει ο τυχερός την παραμονή των Χριστουγέννων.

Η κουλούρα τους φτιαχνόταν συνήθως πριν από κάθε μεγάλη γιορτή του χρόνου, Χριστούγεννα, Πάσχα, Αγίου Διονυσίου και στις παραμονές των γάμων. Πρόκειται ουσιαστικά για ένα είδος γλυκού ψωμιού, που μοσχοβολάει γαρίφαλο, κανέλα και γλυκάνισο.

Η παράδοση λέει ότι την παραμονή των Χριστουγέννων οι ζακυνθινοί έτρωγαν μπρόκολο βραστό, νηστεύοντας για να κοινωνήσουν ανήμερα Χριστούγεννα και στη συνέχεια, ο μεγαλύτερος σε ηλικία έκοβε την κουλούρα που έκρυβε μέσα της το «εύρημα».

Η κουλούρα φτιαχνόταν με αλεύρι, μαγιά, νερό και κόκκινο κρασί και προσέθεταν στη ζύμη, σταφίδες, καρύδια, ζάχαρη, χυμό πορτοκάλι, ξύσμα από μανταρίνι, κουκουνάρι, γαρίφαλο, κανέλα και γλυκάνισο.

Πλατσέδα

Κατά την περίοδο των Χριστουγέννων στη Μυτιλήνη, έφτιαχναν μια παραλλαγή του μπακλαβά που ονόμαζαν πλατσέδα. Η παράδοση συνεχίζεται μέχρι και σήμερα από οικογένειες του νησιού. Πρόκειται για πιτάκια με καρύδι και σιρόπι. Συνήθως, την πλατσέδα έφτιαχναν την παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νοικοκυρές, σε χαμηλό τραπεζάκι, που λεγόταν σοφράς, καθισμένες σταυροπόδι. Κάθε πλατσέδα είχε το σχήμα κοχλία, όπως και οι σκοπελίτικες τυρόπιτες και ραντιζόταν με σιρόπι από νερό, ζάχαρη και βανίλια.

Βάλια Κανελλοπούλου

vkanel@clickatlife.gr

Πηγή: clickatlife.gr