

Το «Christmas Cake» που διχάζει - Από που προήλθε το έθιμο (ΦΩΤΟ)

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#)



Έφτασαν οι μέρες όπου πολλά σπίτια έχουν ετοιμάσει το περιβόητο χριστουγεννιάτικο κέικ (που το προφέρουμε πάντα με το αγγλικό όνομα Christmas Cake). Για το συγκεκριμένο cake οι γαστρονομικές απόψεις διαφέρουν καθώς υπάρχουν λάτρες του αλλά υπάρχουν φορές (και είναι πολλές) που το συγκεκριμένο γλυκό φτιάχνεται απλά για το έθιμο και μετά καταλήγει στον κάλαθο. Πότε όμως άρχισε αυτή η παράδοση του “Christmas Cake” στην Κύπρο και από πού είναι η καταγωγή του.



Σύμφωνα με πληροφορίες, το Christmas cake είναι μια αγγλική παράδοση που ξεκίνησε ως κουάκερ δαμάσκηνου. Οι άνθρωποι έτρωγαν τον χυλό την παραμονή των Χριστουγέννων, χρησιμοποιώντας τον για να στρώσουν το στομάχι τους μετά από μια μέρα νηστείας. Σύντομα αποξηραμένα φρούτα, μπαχαρικά και μέλι προστέθηκαν στο μείγμα του χυλού και τελικά μετατράπηκε σε χριστουγεννιάτικη πουτίγκα.

Τον 16ο αιώνα, το πλιγούρι βρώμης αφαιρέθηκε από την αρχική συνταγή και προστέθηκαν βούτυρο, αλεύρι σίτου και αυγά. Αυτά τα συστατικά βοήθησαν να συγκρατηθεί το μείγμα και να γίνει ένα βραστό κέικ δαμάσκηνου. Πιο πλούσιες οικογένειες που είχαν φούρνο άρχισαν να φτιάχνουν φρουτόπιτες με αμυγδαλόπαστα, μια ζαχαρόπαστα αμυγδάλου, για το Πάσχα. Για τα Χριστούγεννα, έφτιαξαν ένα παρόμοιο κέικ χρησιμοποιώντας εποχιακά αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά. Τα μπαχαρικά αντιπροσώπευαν τα εξωτικά ανατολίτικα μπαχαρικά που έφεραν οι «Σοφοί». Αυτό το κέικ έγινε γνωστό ως «Christmas κέικ - Χριστουγεννιάτικο κέικ».

Τα χριστουγεννιάτικα κέικ φτιάχνονται με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, αλλά γενικά είναι παραλλαγές του κλασικού κέικ φρούτων. Μπορούν να είναι ανοιχτόχρωμα, σκούρα, υγρά, ξηρά, βαριά, σπογγώδη, ζυμωτά, άζυμα κλπ. Γίνονται σε πολλά διαφορετικά σχήματα, με γλάσο, ζάχαρης άχνη ζαχαροπλαστικής ή σκέτα.



«Κυπριακό» Christmas cake

Το Christmas Cake ως έθιμο έφτασε στην Κύπρο προφανώς τα χρόνια της Βρετανικής αποικιοκρατίας και συνεχίζει ως παράδοση μέχρι τις μέρες μας. Συνήθως τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι γλυκό του κουταλιού κέρασι, νεράντζι, καρύδι, ξύσμα πορτοκαλιού, θρυμματισμένα αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, γάλα, ινδοκάρυδο, κανέλα, μοσχοκάρυδο, τζίντζερ, ανθόνερο, μπέικιν πάουντερ, εκχύλισμα βανίλιας ζάχαρη καστανή και ζάχαρη σκόνη.



Η σκωτσέζικη παραλλαγή

Το παραδοσιακό σκωτσέζικο χριστουγεννιάτικο κέικ, γνωστό και ως Whisky Dundee, είναι πολύ δημοφιλές. Είναι ένα ελαφρύ crumbly κέικ με σταφίδες, κεράσια και σκωτσέζικο ούισκι. Άλλα είδη χριστουγεννιάτικων κέικ περιλαμβάνουν ένα κέικ με κρέμα μήλου και ένα κέικ με κιμά. Το κέικ κρέμα μήλου φτιάχνεται με μήλα, άλλα φρούτα, σταφίδες, αυγά, τυρί κρέμα και σαντιγί. Το κέικ με κιμά φτιάχνεται με παραδοσιακό κιμά ή χορτοφαγικό κιμά, αλεύρι, αυγά κ.λπ. Μπορεί να αχιστεί και ως χριστουγεννιάτικη πουτίγκα.

Όλα τα χριστουγεννιάτικα κέικ φτιάχνονται εκ των προτέρων. Πολλοί τα φτιάχνουν τον Νοέμβριο, κρατώντας το κέικ ανάποδα σε αεροστεγές δοχείο. Μια μικρή ποσότητα κονιάκ, σέρι ή ούισκι χύνεται σε τρύπες στο κέικ κάθε εβδομάδα μέχρι τα Χριστούγεννα. Αυτή η διαδικασία ονομάζεται «τάισμα» του κέικ.



Η ιαπωνέζικη παραλλαγή

Στην Ιαπωνία το χριστουγεννιάτικο κέικ είναι ένα παγωμένο παντεσπάνι με φράουλες, σοκολάτες ή φρούτα εποχής. Ήταν μια έκφραση αναφερόταν στις γυναίκες άνω των 25 ετών ως «χριστουγεννιάτικο κέικ», δηλαδή είναι εκτός εποχής, καθώς η τούρτα είναι μετά τις 25 Δεκεμβρίου. Τώρα η ηλικία αυξάνεται στα 31, συνδέεται με το toshikoshi-soba, ένα πιάτο με ζυμαρικά που καταναλώνεται στις 31 Δεκεμβρίου.



Φιλιππίνες

Στις Φιλιππίνες το χριστουγεννιάτικο κέικ είναι ένα κίτρινο κέικ λιβρών με ξηρούς καρπούς ή το παραδοσιακό βρετανικό φρουτκέικ. Και τα δύο κέικ είναι εμποτισμένα με κονιάκ ή ρούμι, σιρόπι ζάχαρης φοίνικα και νερό. Συνήθως προστίθεται ροδόνερο ή ανθόνερο πορτοκαλιού. Τα κέικ έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής, συνήθως διαρκεί πολλούς μήνες. Μερικές φορές τρώγονται το επόμενο Πάσχα ή τα Χριστούγεννα.



Πηγή: sigmalive.com