

## Χριστουγεννιάτικα έθιμα στην Πελοπόννησο

Στη Μεσσηνία και σε άλλες περιοχές υπάρχει το έθιμο να σπάνε ένα ρόδι την πρωτοχρονιά μετά την επιστροφή από την εκκλησία. Ο νοικοκύρης μπαίνει πρώτος στο σπίτι με το ρόδι και αφού το σπάσει ρίχνοντας το κάτω, κάνει ευχές.

Στο Θεόκτιστο Αρκαδίας την δεύτερη μέρα των Χριστουγέννων οι κάτοικοι κάνουν το έθιμο του παστού και της τσιγαρίδας. Δηλαδή συγκεντρώνονται όλοι μαζί και τρώνε, χορεύουν και τραγουδούν.

Στην Κορινθία ένα από τα έθιμά είναι αυτό της ψυχοκόρης. Δηλαδή ανήμερα της Πρωτοχρονιάς όταν επιστρέψει η οικογένεια από την εκκλησία η έφηβη κόρη τους υποδέχεται κρατώντας ένα μεγάλο δίσκο με γλυκά και τα προσφέρει.

Στην Μάνη την εορταστική περίοδο οι νοικοκυρές φτιάχνουν τηγανίδες.

Η νοικοκυρά φτιάχνει την τηγανίδα σε σχήμα σταυρού και εύχεται να σταυρωθούν τα κακά και του χρόνου.



## Χριστουγεννιάτικα έθιμα στην Κρήτη

Στην Κρήτη παλιά ήταν έθιμο να μεγαλώνει κάθε οικογένεια του χωριού ένα γουρούνι, τον «χοίρο», όπως έλεγαν. Παραδοσιακά σφαζόταν την παραμονή των Χριστουγέννων και ήταν ο πρωταγωνιστής του χριστουγεννιάτικου τραπέζιού.

Την 2η ημέρα των Χριστουγέννων έσφαζαν κι έκοβαν το κρέας του χοίρου. Τίποτα δεν πήγαινε χαμένο. Ο χοίρος των Χριστουγέννων ήταν βασική πηγή κρέατος για αρκετό καιρό.

Για κάθε κομμάτι του ζώου υπήρχε κάποια χρήση.

Για τη συντήρηση του κρέατος χρησιμοποιούσαν διάφορες μεθόδους, υλικά και σκεύη.

Βάζανε το σοφρά στη μέση του σπιτιού ,έκοβαν το κρέας και έφτιαχναν:

- Λουκάνικα και απάκι που τα κάπνιζαν στο τζάκι: έκαιγαν συνήθως φασκομηλιά, θυμάρι, κυπαρίσσι
- Πηχτή (τσιλαδιά): Αφαιρούν κάθε ίχνος κρέατος από το κεφάλι και το κάτω μέρος των ποδιών και τα βράζουν. Ο ζωμός μετατρέπεται σε πηχτό ζελέ και εκεί βάζουν σε μικρά κομμάτια το κρέας
- Σύγλινα: Κρέας ψημένο που το τοποθετούσαν σε πήλινα δοχεία και το κάλυπταν με ζεστό λίπος . Όταν αυτό κρύωνε έπηζε και λειτουργούσε σαν αεροστεγές σκέπασμα που διατηρούσε το κρέας αναλλοίωτο.
- Ομαθιές: Τα έντερα γεμισμένα με σταφίδες, ρύζι και κομματάκια συκώτι.
- Τσιγαρίδες: Κομμάτια μαγειρεμένου λίπους.

Τμήματα του χοίρου χρησιμοποιούνταν ως πρώτη ύλη σε γιατροσόφι



*Πηγές:*

<http://eleftheriaonline.gr>

<http://agonaskritis.gr>

<https://www.daynight.gr>

*Εκπονήθηκε στα πλαίσια των μαθημάτων της Νεοελληνικής Γλώσσας και Λογοτεχνίας*

*Υπεύθυνη καθηγήτρια Μαλκότση Κυράνα*