

CHRISTMAS TRADITIONS AND CAROLS IN GREECE



6TH P.S. ARTEMIS GREECE
TEACHER: ANGELA FLOROU

Χριστουγεννιάτικο καράβι

CHRISTMAS BOAT

Το παραδοσιακό ελληνικό καραβάκι είναι παράδοση των παλιών χρόνων της Ελλάδας. Πανάρχαιο έθιμο της ναυτικής μας πατρίδας μαζί με κάλαντα, χριστουγεννιάτικα τραγούδια, γλυκά, δώρα και λειτουργία στην εκκλησία, το καΐκι σηματοδοτεί και τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Ήταν όμως και ένα είδος τιμής και καλωσορίσματος στους ναυτικούς, που επέστρεφαν από τα ταξίδια τους.

Πριν από 50 χρόνια, συναντούσαμε το καράβι σε πολλά ελληνικά σπίτια και στα χέρια των παιδιών να τραγουδούν τα κάλαντα. Ωστόσο, η Χίος, ένα κατεξοχήν θαλασσινό νησί, συνεχίζει να τηρεί αυτό το αρχαίο έθιμο, αποτίοντας φόρο τιμής στους ναυτικούς της και διατηρώντας τη λαϊκή μας παράδοση.



Τα κάλαντα

CAROLS

Τα κάλαντα είναι από τα έθιμα που μοιράζονται μέχρι σήμερα. Οι στίχοι των κάλαντα αφηγούνται τα ιστορικά γεγονότα σε μύθο. Τα κάλαντα ξεκινούν κυρίως με χαιρετισμό, μετά αναγγέλλουν τη μεγάλη χριστιανική γιορτή που έρχεται και τελειώνουν με ευχές. Χαρακτηριστικό σημείο είναι η γλώσσα στην οποία τραγουδιούνται, στην καθαρεύουσα, υποδηλώνοντας την άμεση καταγωγή τους από τους βυζαντινούς χρόνους.

Τα κάλαντα εύχονται υγεία, χαρά, ευτυχία, καλή τύχη και καλή σοδειά σε όσους το επισκεφτούν. Αφού ακουστεί το συγχαρητήριο τραγούδι, τα παιδιά λαμβάνουν φιλοδώρημα. Παλαιότερα ήταν συνήθως κάτι φαγώσιμο (γλυκό, φρούτο, παξιμάδι), τώρα είναι συνήθως χρήματα.



Η βασιλόπιτα

THE KING PIE

Η βασιλόπιτα είναι μια πρωτοχρονιάτικη παράδοση. Κόβεται και τρώγεται συνήθως τα ξημερώματα, μόλις αλλάξει το έτος. Η παραδοσιακή βασιλόπιτα της Σμύρνης είναι τσουρέκι, ενώ σε άλλες περιοχές της Ελλάδας μπορεί να είναι λεπτή σαν μπισκότο ή να θυμίζει κέικ. Συχνά περιέχει μπαχαρικά, φρούτα ή μαστίχα που προσθέτουν γεύση και άρωμα. Στην επιφάνειά του σχεδιάζεται ο αριθμός του νέου έτους, άλλοτε με ζάχαρη, άλλοτε με αμύγδαλο ή σοκολάτα. Πριν το ψήσιμο, προστίθεται ένα κέρμα στο καλούπι, το οποίο θεωρείται ότι φέρνει τύχη για τη νέα χρονιά.

Πιθανότατα προέρχεται από την αρχαία Ελλάδα όπου αποτελούσε προσφορά στους θεούς και συνδεόταν με την αγροτική παραγωγή. Υπάρχουν αρκετοί θρύλοι για την παράδοση του νομίσματος, ο κυριότερος αναφέρει τον Μέγα Βασίλειο που ήθελε να επιστρέψει κοσμήματα και τιμαλφή στους κατοίκους της Καισάρειας και τα έβαλε σε μικρές πίτες και τα μοίρασε στον κόσμο.



Το Χριστόψωμο

THE CHRISTMAS BREAD

Το Χριστόψωμο ονομάζεται γενικά το ψωμί ή κουλούρα που έχουν ετοιμάσει οι Ελληνίδες νοικοκυρές 2-3 μέρες πριν τα Χριστούγεννα ειδικά για τη μεγάλη αυτή θρησκευτική γιορτή. Η μόνη διαφορά με τα άλλα κοινά ψωμιά είναι η πλούσια διακόσμησή του με διάφορα κεντήματα (κεντίδια) ή «πλούδια» όπως λέγονται.

Παρασκευάζεται σαν συνηθισμένο ψωμί. Είναι συνήθως στρογγυλό και έχει σταυρό ζύμης ή σφραγίδα στην πάνω επιφάνειά του και πασπαλίζεται με σουσάμι. Σε πολλά μέρη βάζουν και καρύδια ξεφλουδισμένα, ξερά σύκα, σταφίδες και αμύγδαλα, με τα οποία κάνουν διάφορα σχήματα.



Το σπάσιμο του ροδιού

THE BREAKING OF THE POMEGRANATE

Τις γιορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς αναβιώνουν στη χώρα μας ήθη και έθιμα που σχετίζονται με την τύχη, όπως το σπάσιμο του ροδιού. Σύμβολα καλής τύχης, μακροζωίας, αλλά και προστασίας από κάθε κακό, εμφανίζονται αυτή την περίοδο σε κάθε γωνιά της Ελλάδας για να ξορκίσουν τα κακά πνεύματα και να φέρουν τύχη και υγεία τη νέα χρονιά.

Συνήθως ο κύριος του σπιτιού μπαίνει με το δεξί του πόδι και σπάει το ρόδι πίσω από την εξώπορτα με δύναμη λέγοντας: «με υγεία, ευτυχία και χαρά το νέο έτος και όσα κουκούτσια έχει το ρόδι, τόσα κιλά μέσα. την τσέπη μας όλο τον χρόνο». Οι πολυάριθμοι, κόκκινοι σπόροι ροδιού σκορπισμένοι στο πάτωμα συμβολίζουν τη δύναμη, τη γονιμότητα και την καλή τύχη που θα γεμίσουν το σπίτι και αποτελούν ένδειξη καλής βάσης για την έναρξη της νέας χρονιάς.



Τα φαγητά των Χριστουγέννων

CHRISTMAS FOODS

Οι 12 εορταστικές ημέρες μεταξύ της παραμονής των Χριστουγέννων και των Θεοφανείων έχουν συνδεθεί με μυριάδες τοπικά φαγητά. Σήμερα στα μεγάλα αστικά κέντρα γνωρίζουμε σχεδόν αποκλειστικά γαλοπούλα. Υπάρχουν ακόμη μέρη της Ελλάδας που έχουν συνδυάσει τη γιορτινή κρεατοφαγία με την κατανάλωση του οικόσιτου γουρουνιού: Χοιρινό κρέας, λουκάνικα, καπνιστές μπριζόλες, απάκια και σύγλινα είναι μερικοί από τους εκλεκτούς μεζέδες που έχουν επιβιώσει στο πέρασμα του χρόνου.

Παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα φαγητά σε όλη τη χώρα είναι: Λαχανοντολμάδες, Χοιρινό με σέλινο ή σελινόριζα, τα Λαλάγγια - οι νόστιμες παραδοσιακές τηγανίτες της Μάνης - είναι γνωστές σε διάφορες περιοχές.



Lalaggia



Vegetable dumplings

Τα γλυκά των Χριστουγέννων

CHRISTMAS SWEETS

Στη χώρα μας η παράδοση είναι πάντα γενναιόδωρη στα φαγητά και τα γλυκά και τα Χριστούγεννα ειδικά τα τραπεζομάντιλα γεμίζουν επιπλέον μέλι, σιρόπι και ζάχαρη άχνη. Έχουμε: Μελομακάρονα, κουραμπιέδες, βασιλόπιτα και μπακλαβά. Το καθένα με τη δική του γεύση.

Τα μελομακάρονα είναι ίσως το πιο δημοφιλές χριστουγεννιάτικο γλυκάκι. Στη Μικρά Ασία ονομάζονταν φοίνικες και το σχήμα τους έμοιαζε με αυτό των χουρμά.

Συνήθως φτιάχνονται από αλεύρι, σιμιγδάλι, χυμό πορτοκαλιού και λάδι. Στη συνέχεια περιχύνονται με σιρόπι μελιού που στην αρχαιότητα συμβόλιζε την ευημερία και χρησιμοποιήθηκε σε διάφορους πολιτισμούς για να εξευμενίσει τους δαίμονες. Η χρήση ελαιολάδου τα κάνει πιο υγιεινά από τα γλυκά που περιέχουν βούτυρο, αλλά η θερμιδική τους αξία είναι εξίσου υψηλή.



Τα γλυκά των Χριστουγέννων

CHRISTMAS SWEETS

Οι κουραμπιέδες είναι επίσης ένα επιδόρπιο που συνδέεται με τα Χριστούγεννα. Το όνομά τους στα τούρκικα είναι "kurabiye" και σημαίνει "ξηρό μπισκότο". Η καταγωγή τους φαίνεται να είναι από τη Μέση Ανατολή. Τρώγονται παραδοσιακά την περίοδο των Χριστουγέννων σε όλη την Ελλάδα, ενώ σε ορισμένες περιοχές φτιάχνονται και σε άλλες περιστάσεις όλο τον χρόνο.

Παρασκευάζονται από βούτυρο, αλεύρι, ζάχαρη και αμύγδαλα. Η υψηλή περιεκτικότητά τους σε βούτυρο και ζάχαρη τους προσδίδει υψηλή θερμιδική αξία, ενώ διατροφικά δεν προσφέρουν κάτι ιδιαίτερο. Αφού ψηθούν, οι κουραμπιέδες πασπαλίζονται με πολλή ζάχαρη άχνη που θυμίζει τις χιονισμένες βουνοκορφές. Λόγω του βουτύρου και των αμυγδάλων που περιέχουν γίνονται ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά.



Τα γλυκά των Χριστουγέννων

CHRISTMAS SWEETS

Οι δίπλες είναι χριστουγεννιάτικα γλυκά, αλλά δεν καταναλώνονται μόνο εκείνη την ημέρα. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας προσφέρονται σε γάμους και άλλες γιορτές. Είναι ένα παραδοσιακό γλυκό της Πελοποννήσου και της Κρήτης, με μικρές διαφοροποιήσεις σε υλικά και σχήμα. Άλλα κρητικά ονόματα είναι Ξεροτήγανα.

Παρασκευάζονται από αυγά, αλεύρι και ζάχαρη. Από τη ζύμη δημιουργείται μια λεπτή στρώση η οποία τηγανίζεται και στη συνέχεια περιχύνεται με μέλι ή σιρόπι ζάχαρης. Πασπαλίζονται με κανέλα και καρύδια για περισσότερο άρωμα και γεύση. Λόγω του τηγανίσματος έχουν υψηλή θερμιδική αξία



Η ημέρα των Φώτων

THE DAY OF LIGHTS - THE EPIPHANY

Στη Γιορτή των Φώτων γιορτάζουμε τη Βάπτιση του Χριστού στον Ιορδάνη ποταμό και θεωρείται μια από τις σημαντικότερες γιορτές στην Ελλάδα, είναι επίσης η τελευταία από το Δωδεκαήμερο. Ο ιερέας την ημέρα της γιορτής ρίχνει το σταυρό στο νερό (θάλασσα ή λίμνη, ποτάμι) και αγιάζει τα νερά τους. Τότε νεαροί βουτούν στο νερό για να τον πιάσουν. Όποιος καταφέρει να το πιάσει πρώτος θεωρείται ότι έχει πολλή τύχη τη νέα χρονιά.

Το νερό στο οποίο έχει πέσει ο σταυρός θεωρείται ιερό (η λειτουργία ονομάζεται «αγιασμός των υδάτων»). Ο παπάς πηγαίνει συχνά στα σπίτια και τα αγιάζει με αυτό το νερό για να φέρει καλή τύχη.



Ο μύθος των Καλικάντζαρων

THE GOBLIN MYTH

Σύμφωνα με τη λαϊκή δοξασία από την παραμονή των Χριστουγέννων έως τα Θεοφάνεια, βγαίνουν από τη γη οι δαίμονες καλικάντζαροι, οι οποίοι «κόβουν όλο το χρόνο με τα τσεκούρια τους τις κολόνες που στηρίζουν τη γη».

Ζουν στον Κάτω Κόσμο και συνήθως φαντάζονται νάνοι, αλλά και ψηλοί, μελαχρινοί, με κοντά και απεριποίητα μαλλιά, κόκκινα μάτια, δόντια μαϊμούς.

Η φωτιά θεωρούνταν το πιο αποτελεσματικό μέσο για να κρατήσετε μακριά τους καλικάντζαρους και κάθε άλλο δαίμονα. Γι' αυτό το τζάκι ήταν πάντα αναμμένο όλο το Δωδεκαήμερο και μάλιστα με ξύλα με αγκάθια για να έχει περισσότερη δύναμη η φωτιά.

