

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Τα μελομακάρονα όπως και οι κουραμπιέδες, ανήκουν στα παραδοσιακά εθνικά μας γλυκίσματα και θεωρούνται απαραίτητα σε κάθε ελληνικό σπίτι, ιδιαίτερα την περίοδο των Χριστουγέννων. Τα μελομακάρονα έχουν ετυμολογικά αρχαιοελληνική προέλευση όσο και αν το μυαλό πάει στο «ιταλικό» μακαρόνι. Στα λεξικά αναφέρεται ότι η λέξη «μακαρόνι» παράγεται από τη μεσαιωνική ελληνική λέξη «μακαρωνία» (επρόκειτο για νεκρώσιμο δείπνο με βάση τα ζυμαρικά, όπου μακάριζαν το νεκρό).

Η μακαρωνία με τη σειρά της έρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «μακαρία», που δεν ήταν άλλο από την ψυχόπιτα, δηλαδή, ένα κομμάτι άρτου, στο σχήμα του σύγχρονου μελομακάρονου, το οποίο το προσέφεραν μετά την κηδεία.

Αργότερα, όταν η μακαρία περιλούστηκε με σιρόπι μελιού ονομάστηκε: μέλι+μακαρία = μελομακάρονο και καθιερώθηκε ως γλύκισμα του 12ημέρου, κυρίως από τους Μικρασιάτες Έλληνες και με το όνομα «φοινίκια».

Οι Λατίνοι και αργότερα οι Ιταλοί χρησιμοποιούσαν τη λέξη μακαρωνία ως maccarone που τελικά κατέληξε να σημαίνει το спаγγέτι. Τέλος, από το μεσαίωνα και μετά στη Γαλλία και την Αγγλία, ένα είδος αμυγδαλωτού μπισκότου ονομάστηκε «macaroon» (το γνωστό σε όλους σήμερα «μακαρόν»).

Συνταγή για παραδοσιακά μελομακάρονα της γιαγιάς:

<https://www.gastronomos.gr/syntagh/paradosiaka-melomakarona-tis-giagias/958977/>