

La Chandeleur

Η γιορτή της κρέπας (La Chandeleur) γιορτάζεται στις Γαλλία στις 2 Φεβρουαρίου, 40 μέρες μετά τα Χριστούγεννα και αντιστοιχεί στην Υπαπαντή του Χριστού, στην υποδοχή του στο ναό και στον εξαγνισμό της Παναγίας. Την ονομασία της, η γιορτή την πήρε από τη λέξη chandelle που σημαίνει λαμπάδα, κεριά.

Αρχικά, στη Ρωμαϊκή Εποχή, επρόκειτο για τη γιορτή προς τιμήν του Θεού Πάνα. Καθ' όλη τη διάρκεια της νύχτας, οι πιστοί έβγαίναν στους δρόμους της Ρώμης κρατώντας πυρσούς. Το 472, ο Παπάς Gelaje ο Α΄ αποφασίζει εκχριστιανίσει τη γιορτή αυτή. Έτσι, την ημέρα της Chandeleur, οργανώνοντας λιτανείες, κρατώντας λαμπάδες και ακολουθώντας συγκεκριμένο τυπικό κάθε πιστός έπρεπε να ανάψει μία λαμπάδα στην εκκλησία και να τη μεταφέρει στο σπίτι του, προσέχοντας ιδιαίτερα να τη διατηρήσουμε αναμμένη. Όποιος έφερνε στο σπίτι του λαμπάδα αναμμένη, στα σίγουρα θα έχει ζωή για άλλη μία χρονιά. Λένε μάλιστα, πως αν έπεφταν μερικές σταγόνες από αυτή τη λαμπάδα επάνω σε αυγά τότε αυτά μπορούσαν να εκκολαφθούν. Λένε ακόμα, ότι τη στιγμή που η φλόγα της άναβε, προστάτευε από κεραυνούς στις καταιγίδες.

Αργότερα, εμφανίζεται μία νέα παράδοση αυτή της κρέπας. Η παράδοση αυτή έχει τις αναφορές της σε ένα παλιό μύθο, σύμφωνα με τον οποίο, εάν τη μέρα της Chandeleur δεν γίνονταν κρέπες, η σοδειά του σιταριού όλης της χρονιάς σε καταστρεφόταν. Επίσης, η ετοιμασία της κρέπας ακολουθεί και ένα ακόμα έθιμο, αυτό του χρυσού νόμισματος. Οι άνθρωποι στα χωριά γύριζαν στον αέρα την πρώτη κρέπα με το δεξί τους χέρι ενώ στο αριστερό κρατούσαν ένα χρυσό νόμισμα. Κατόπιν, τύλιγαν το νόμισμα μέσα στην κρέπα πριν αυτή περάσει τελετουργικά από όλη την οικογένεια και καταλήξει στο δωμάτιο, σε τσουλάπι του οποίου θα φυλαγόταν μέχρι την επόμενη χρονιά.

Αν όλα τα παραπάνω τηρούνταν, η οικογένεια θα έχει σίγουρα χρήματα για την άλλη χρονιά. Αυτός μάλιστα που θα γύριζε σωστά την κρέπα του στον αέρα και δεν θα του έπεφτε κάτω, θα είχε εξασφαλίσει την ευτυχία έως την επόμενη γιορτή της Chandeleur. Στις μέρες, τα τελετουργικά με κεριά, λαμπάδες και άλλα έχουν εκλείψει, διατηρήθηκε ωστόσο η παράδοση της κρέπας. Η παράδοση επίσης απαιτεί να μην τοποθετείται η φάτνη των Χριστουγέννων παρά μόνο μετά τη γιορτή της Chandeleur, καθώς αυτή αποτελεί την τελευταία γιορτή του κύκλου των Χριστουγέννων.

Συνταγή κρέπας

Φτιάχνανε διάφορες κρέπες π.χ. κρέπες με σπανάκι, τόνο και τυρί κρέμα ή κρέπες με ομελέτα και κρέπα τυριού.

Συνταγή για μία κρέπα με σιρόπι και πορτοκάλι

- Για το σιρόπι

70 gr ζάχαρη

120 γραμμάρια βούτυρο

Χυμό από ένα ζουμερό πορτοκάλι

Ξύσμα πορτοκαλιού

20 ml κονιάκ ή λικέρ πορτοκάλι

- Για τις κρέπες

2 αυγά

1 φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Μία πρέζα ζάχαρη

1/4 κουταλιά του γλυκού αλάτι

1 1/4 του φλιτζανιού γάλα φρέσκο

2 κουταλιές της σούπας βούτυρο (λιωμένο και κρύο) = 40 γραμμάρια

λίγο βούτυρο για το τέλος

ψήσιμο

Γαλλικές παροιμίες και ρητά

À la Chandeleur, le jour croît de 2heures = Στη γιορτή της κρέπας, η μέρα μεγαλώνει κατά 2 ώρες

À la Chandeleur, l'hiver cesse ou reprend vigueur = Στη γιορτή της κρέπας, ο χειμώνας σταματάει ή χειροτερεύει