

# Τα Χριστουγεννιάτικα ήθη, έθιμα και παραδόσεις της Ελλάδας μας

[greekaffair.news/christoygenniatika-ithi-ethima-kai-paradoseis-tis-elladas-mas](http://greekaffair.news/christoygenniatika-ithi-ethima-kai-paradoseis-tis-elladas-mas)

Κοινοποιείστε το άρθρο



Όταν ο Δεκέμβρης φανεί, μια γλυκιά Χριστουγεννιάτικη ανυπομονησία γεννιέται και εξαπλώνεται γρήγορα στη καθημερινότητά μας. Λίγο οι φανταχτερά στολισμένες βιτρίνες των καταστημάτων, λίγο οι στολισμένοι δρόμοι, λίγο οι χριστουγεννιάτικες εκδηλώσεις που ξεκινούν από νωρίς κάθε χρόνο μαζί με τις χριστουγεννιάτικες μελωδίες στο ραδιόφωνο...δεν θέλει και πολύ !! Ένα πλήθος από ήθη και έθιμα πλησιάζει ενώ οι μέρες μετρούνται αντίστροφα μέχρι τα Χριστούγεννα, ένα πλήθος που μας γεμίζει αναμνήσεις κοντινές και μακρινές. Έχετε αναρωτηθεί όμως ποτέ από πού προέρχονται όλα αυτά; Πόσα χάθηκαν στο χρόνο ή πόσα ακόμα άγνωστα υπάρχουν; Ας κάνουμε ένα χειμωνιάτικο ταξίδι σε ατμόσφαιρα γιορτινή και προπαντός ελληνική για να το ανακαλύψουμε !!

## Το Χριστόψωμο



Από τις προετοιμασίες της παραμονής των Χριστουγέννων, το ζύμωμα του Χριστόψωμου είναι αυτή που αναμφισβήτητα ξεχωρίζει. Το Χριστόψωμο, δηλαδή το «ψωμί του Χριστού», φτιάχνεται με ιδιαίτερη ευλάβεια και υπομονή από τη νοικοκυρά του σπιτιού. Αναπόσπαστο χαρακτηριστικό του αποτελεί ο χαραγμένος σταυρός στη πρόσοψη, ενώ ταυτόχρονα τις εντυπώσεις κλέβουν τα διακοσμητικά σκαλιστά σχέδια ή άλλα πρόσθετα στολίδια, που έχουν ως σκοπό την έκφραση διαφόρων πεποιθήσεων των πιστών. Σε πολλά μέρη της Ελλάδας υφίστανται ποικίλες παραλλαγές του εθίμου με πιο χαρακτηριστικό βέβαια ένα κεφαλλονίτικο έθιμο κατα το οποίο όλη η οικογένεια συγκεντρώνεται στο σπίτι του πιο ηλικιωμένου, τοποθετούν στο πάτωμα τρία δαυλιά, έτσι ώστε να σχηματίζουν το γράμμα Χ και πάνω τους τοποθετούν την «κουλούρα». Όλοι σχηματίζουν έναν κύκλο γύρω της και ακουμπούν το δεξί τους χέρι πάνω σε αυτή. Τότε ο σπιτονοικοκύρης φέλνει και ρίχνει λάδι στα δαυλιά, βάζοντας τα στη φωτιά. Έπειτα κόβει την κουλούρα, τη μοιράζει και το δείπνο ξεκινά. Στην άλλη άκρη της **Ελλάδας**, για τους Κρητικούς η ετοιμασία του Χριστόψωμου αποτελεί ολόκληρη ιεροτελεστία. Χρησιμοποιούνται τα πιο ακριβά υλικά για τη παρασκευή του όπως ψιλοκοσκινισμένο αλεύρι, ροδόκερο, μέλι, σουσάμι, κανέλα και γαρίφαλο. Όταν το ζυμάρι είναι έτοιμο οι γυναίκες παίρνουν τη μισή ζύμη και φτιάχνουν μια κουλούρα, ενώ με τη υπόλοιπη φτιάχνουν ένα σταυρό με λωρίδες και τον τοποθετούν πάνω στο ψωμί.

Στο κέντρο τοποθετούν ένα άσπαστο καρύδι και στην υπόλοιπη επιφάνεια σχεδιάζουν σχήματα με το μαχαίρι ή με το πιρούνι, όπως λουλούδια, φύλλα, καρπούς, σύμβολα της αφθονίας για την επιθυμητή παραγωγή των ζώων και της σοδειάς του σπιτιού.

Άλλοι συνήθιζαν να βάζουν στη μέση ένα άβαφο αυγό που συμβόλιζε τη γονιμότητα. Για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι το Χριστόψωμο θεωρείται ευλογημένο ψωμί, γεγονός που κατέστησε τη συνήθεια παρασκευής του μια παράδοση βαθειά ριζωμένη στο χρόνο, ως έργο καθαρά Χριστιανικό και θείο. Παρολαυτά, το έθιμο αυτό στις μέρες μας διατηρείται σε ελάχιστα μέρη της **Ελλάδας**, με κύριο αντιπρόσωπο τη νήσο Κρήτη.

## Το Χριστόξυλο

---



***Το Χριστόξυλο καίγεται καθ' όλη τη διάρκεια των γιορτών για να ζεσταίνει τις καρδιές των πιστών.***

---

Κάπου στη βόρεια Ελλάδα, στα χωριά της Μακεδονίας, ο νοικοκύρης τις παραμονές των γιορτών αναζητά και διαλέγει το πιο όμορφο, γερό και χοντρό ξύλο από πεύκο ή ελιά, το λεγόμενο **Χριστόξυλο**. Η επιλογή θα πρέπει να είναι αρκετά προσεκτική, αφού αυτό προορίζεται να καίγεται αδιάκοπα στο τζάκι του σπιτιού από τα Χριστούγεννα ως και τα Φώτα. Σύμφωνα με τη παράδοση, καθώς καίγεται το **Χριστόξυλο ο Χριστός** ζεσταίνεται στη κρύα σπηλιά της Βηθλεέμ. Κάθε νοικοκυρά λοιπόν, πριν το Χριστόξυλο φτάσει στο σπίτι της, πρέπει να έχει καθαρίσει καλά το τζάκι έτσι ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα από παλιά στάχτη. Με μεγάλη προσοχή πρέπει να καθαρίζεται και η καπνοδόχος, ώστε να μην βρίσκουν «πάτημα» οι καλικάτζαροι και μπαίνουν στα σπίτια για να πειράξουν τους ανθρώπους, όπως διηγούνται τα παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα παραμύθια. Το βράδυ της Παραμονής των Χριστουγέννων, όταν όλη η οικογένεια είναι μαζεμένη γύρω από το τζάκι, ο νοικοκύρης ανάβει τη καινούρια φωτιά και τότε τοποθετεί το Χριστόξυλο, με ευχή όλων να αντέξει καθ' όλη τη διάρκεια του δωδεκαημέρου των γιορτών.

## **Η σφαγή του γουρουνιού**

---



***Η προετοιμασία για το ψήσιμου του γουρουνιού ήταν δουλειά που αναλάμβαναν οι άντρες του σπιτιού.***

---

Στη Θεσσαλία, η πραγματική ιεροτελεστία για κάθε οικογένεια ήταν η σφαγή του γουρουνιού, το οποίο εκτρεφόταν καιρό για αυτό το σκοπό. Τη δουλειά αυτή αναλάμβαναν οι άντρες του σπιτιού τη Παραμονή των Χριστουγέννων και το χοιρινό κρέας αποτελούσε το κύριο φαγητό στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι, όπως εξάλλου και σήμερα. Η παρασκευή λουκάνικων αποτελούσε διαδικασία άρρηκτα συνδεδεμένη με τη παραπάνω εργασία, ενώ το λίπος του γουρουνιού αποθηκευόταν σε δοχεία και χρησιμοποιούνταν αργότερα στη μαγειρική.

**Τα παραδοσιακά ελληνικά εδέσματα των Χριστουγέννων**

---



**Στο παραδοσιακό ελληνικό χριστουγεννιάτικο τραπέζι, εξέχουσα θέση κατέχουν αναμφίβολα τα πιάτα με χοιρινό.**

---

Σύμφωνα με τα δυτικά πρότυπα, εξέχουσα θέση στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι κατέχουν η γεμιστή γαλοπούλα (μεξικανικό έθιμο), η πουτίγκα (βρετανικό έθιμο), το ροκφόρ κατά τη γαλλική συνήθεια, κρασιά και σαμπάνια σε ευρωπαϊκό στυλ. Ωστόσο, αν γυρίσουμε το χρόνο πίσω, δε θα συναντήσουμε κανένα από αυτά τα εδέσματα στο τραπέζι των Ελλήνων, είτε στην πόλη είτε στην ύπαιθρο. Στη θέση τους θα βρίσκονται χειροποίητες πίτες με γέμιση, όπως εποχιακά λαχανικά (σπανάκι, πράσο, κρεμμύδια, χόρτα, κολοκύθα), αυγά, τυρί και κιμά ή λαχανοντολμάδες, έθιμο το οποίο φαίνεται ότι προέρχεται από το Βυζάντιο όπου, σύμφωνα με τους λαογράφους, τα τυλιγμένα φύλλα του λάχανου συμβολίζουν τα σπάργανα του Χριστού. Ξεχωριστή θέση στη παραδοσιακή ελληνική χριστουγεννιάτικη κουζίνα κατέχει το χοιρινό με πρασοσέλινο ή χοιρινό ψητό στη χόβολη του τζακιού, αφού τότε το έθιμο της σφαγής των γουρουνιών ήταν ακόμα ζωντανό. Άλλες παραλλαγές του χοιρινού ήταν οι τηγανιές (μικρά κομμάτια κρέατος στο τηγάνι με ρίγανη) και η πηχτή (σιγοβρασμένο κρέας με μπόλικο λεμόνι), όλα φυσικά με τη συνοδεία καλού ντόπιου κρασιού στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

**Τα κάλαντα**

---



### ***Παιδιά τραγουδούν τα κάλαντα με τη συνοδεία παραδοσιακών μουσικών οργάνων.***

---

**Τα Κάλαντα αποτελούν δημοτικά ευχητικά και εγκωμιαστικά τραγούδια με Βυζαντινές ρίζες που ψάλλονται κάθε χρόνο κυρίως την παραμονή μεγάλων θρησκευτικών εορτών, όπως τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά και τα Θεοφάνεια.**

Τα κάλαντα ψάλλονται κυρίως από παιδιά, είτε μεμονωμένα είτε κατά ομάδες που περιέρχονται σε οικίες, καταστήματα, δημόσιους χώρους με τη συνοδεία του πατροπαράδοτου σιδερένιου τριγώνου, αλλά ενίοτε και άλλων μουσικών οργάνων, όπως φουσαρμόνικας, ακορντεόν, τύμπανου, φλογέρας, λαούτου, νταουλίου κ.ά. Οι τραγουδιστές – οργανοπαίκτες των καλάντων ονομάζονται “καλαντιστές”. Κύριος σκοπός των τραγουδιών αυτών είναι μετά τις αποδιδόμενες ευχές, δηλαδή τα “Χρόνια Πολλά”, το φιλοδώρημα είτε σε χρήματα (σήμερα) είτε σε προϊόντα (παλαιότερα). Ο μεγάλος αριθμός των διαφόρων παραλλαγών είχε ως αποτέλεσμα το διαχωρισμό τους σε εθνικά ή αστικά και σε τοπικά ή παραδοσιακά (κατά περιοχή). Στα χριστουγεννιάτικα κάλαντα έχουν καταμετρηθεί περισσότερες από τριάντα παραλλαγές μόνο στον Ελλαδικό χώρο.

### **Ο Άγιος Βασίλης και η βασιλόπιτα**

---



### ***Η βασιλόπιτα ένα έθιμο που συνδεεται άμεσα με τη ζωή και το έργο του Μ.Βασιλείου.***

---

Στην ελληνική παράδοση η ημέρα της Πρωτοχρονιάς είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη γιορτή του Αγίου Βασιλείου, ενός ταπεινού Έλληνα αγίου με μαύρα γένια και σκούρο φτωχό ράσο, που έρχεται από την Καισάρεια της Καππαδοκίας να ευλογήσει τα σπιτικά μας και να λάβει το δικό του κομμάτι από τη βασιλόπιτα που φτιάχνουμε προς τιμήν του (πάντα κόβουμε ένα κομμάτι του Χριστού, ένα της Παναγίας, ένα του αγίου Βασιλείου, ένα του φτωχού, ένα του σπιτιού, και μετά τα δικά μας κι αν πέσει το φλουρί στου Χριστού, στις Παναγίας ή στου αγίου Βασιλείου, το δίνουμε στην εκκλησία). Σύμφωνα με τη παράδοση το έθιμο της βασιλόπιτας προήλθε τον Μ. Βασίλειο, όταν για να προστατεύσει την Καισάρεια της Καππαδοκίας από επιδρομή αλλοφύλων, έκανε έρανο και μάζεψε χρυσά νομίσματα και άλλα τιμαλφή, για να τα δώσει στους εχθρούς, ώστε να τους δελεάσει, για να μην λεηλατήσουν την περιοχή του. Ωστόσο ο εχθρός τελικά, δεν κατόρθωσε να εισβάλει στην Καισάρεια και τα τιμαλφή έμειναν. Τότε, ο Μ. Βασίλειος είπε να φτιάξουν μικρές πίττες – ψωμάκια, μέσα στις οποίες έβαζαν και ένα χρυσό νόμισμα, ή κάτι άλλο από όλα τα πολύτιμα πράγματα που είχαν μαζευτεί. Οι πίττες αυτές μοιράστηκαν σε όλους και ο καθένας κράταγε ό,τι του τύχαινε, ενώ πάρα πολλά έτυχαν στα παιδιά.

### **Το ποδαρικό και το σπάσιμο του ροδιού**

---



***Το σπασμένο ρόδι αποτελεί το πιο γνωστό έθιμο που λέγεται πως φέρνει τύχη και ευμάρεια.***

---

Το πρωί της Πρωτοχρονιάς, που η οικογένεια πηγαίνει στην εκκλησία, ο νοικοκύρης κρατάει στην τσέπη του ένα ρόδι. Γυρνώντας σπίτι, πρέπει να χτυπήσει το κουδούνι της εξώπορτας, διότι σύμφωνα με το έθιμο δεν κάνει να ανοίξει ο ίδιος με το κλειδί του, έτσι ώστε να είναι ο πρώτος που θα μπει στο σπίτι του για να κάνει το καλό ποδαρικό, με το ρόδι στο χέρι. Μπαίνοντας μέσα, πάντα με το δεξί, σπάει το ρόδι πίσω από την εξώπορτα, το ρίχνει δηλαδή κάτω με δύναμη, για να σπάσει και να πεταχτούν οι ρώγες του παντού και ταυτόχρονα λέει: “με υγεία, ευτυχία και χαρά το νέο έτος κι όσες ρώγες έχει το ρόδι, τόσες λίρες να έχει η τσέπη μας όλη τη χρονιά”. Τα παιδιά μαζεμένα γύρω-γύρω κοιτάζουν οι ρώγες, αν είναι τραγανές και κατακόκκινες. Όσο γερές κι όμορφες είναι οι ρώγες, τόσο χαρούμενες κι ευλογημένες θα είναι οι μέρες που φέρνει μαζί του ο νέος χρόνος.

Πολλοί βέβαια ακολουθούν μια άλλη τακτική. Από την παραμονή λένε σε κάποιον δικό τους άνθρωπο, που τον θεωρούν καλότυχο και γουρλή, να έρθει την Πρωτοχρονιά να τους κάνει ποδαρικό. Μόλις μπει στο σπίτι τον βάζουν να πατήσει ένα σίδερο για να είναι όλοι σιδερένιοι και γεροί. Η νοικοκυρά φιλεύει τον άνθρωπο που κάνει ποδαρικό για το καλό του χρόνου. Συνήθως του δίνει μήλα ή καρύδια και μια κουταλιά γλυκό κυδώνι ή ότι άλλο γλυκό έχει φτιάξει για τις γιορτές. Αν ανήμερα την Πρωτοχρονιά έχει λιακάδα, πιστεύουν πως ο καιρός θα είναι ο ίδιος. Αν όμως ο καιρός είναι άσχημος την Πρωτοχρονιά θα συμβεί το αντίθετο, δηλαδή σαράντα μέρες θα έχουμε βαρυχειμωνιά.

**Ο στολισμός του παραδοσιακού ελληνικού караβιού**

---





***Το στόλισμα του ελληνικού караβιού αντικαταστάθηκε σταδιακά απο τον στολισμό του σύγχρονου χριστουγεννιάτικου δέντρου.***

---

Ένα έθιμο που υποχώρησε στη φθορά του χρόνου, όμως κανένας δεν δείχνει να το έχει ξεχάσει είναι αυτό του στολισμού του παραδοσιακού ελληνικού караβιού. Σύμφωνα με τη παράδοση το караβι συμβολίζει την καινούρια κατεύθυνση που δίνει στη ζωή του ανθρώπου η γέννηση του Χριστού. Αποτελεί συνήθεια των παλαιών εποχών της χώρας μας, τότε που τα παιδιά με αγάπη, χαρά και δημιουργικό νου κατασκεύαζαν τα παιχνίδια τους. Πριν από 50 χρόνια, δηλαδή έως και την πρώτη μεταπολεμική δεκαετία, συναντούσαμε το караβάκι σε πολλά ελληνικά σπίτια και στα χέρια των παιδιών που έλεγαν τα κάλαντα. Σε ορισμένες περιοχές, κυρίως σε νησιά, εξακολουθούν να στολίζουν «καραβάκια», ενώ τα τελευταία χρόνια γίνεται μια αξιόπαινη προσπάθεια ορισμένων Δήμων της χώρας να επαναφέρουν το έθιμο στην αρχική του μορφή, στολίζοντας στις πλατείες τους караβάκια αντί για έλατα.

**Γράφει : Μαρία Παραρά**













Κοινοποιείστε το άρθρο