

Τα Χριστουγεννιάτικα γλυκά και η ιστορία τους

Είναι γλυκά και πεντανόστιμα, άλλα με άχνη κι άλλα με μέλι, άλλοι τα αγοράζουν κι άλλοι τα φτιάχνουν, όπως και να έχει τα γλυκά των Χριστουγέννων παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο αυτές τις μέρες. Τι γνωρίζετε, όμως, για την ιστορία και την προέλευση τους ήταν πάντοτε Χριστουγεννιάτικα γλυκά και είχαν από την αρχή τη σημερινή τους μορφή; Ας μάθουμε, λοιπόν, τι ιστορία κρύβει η γεύση πίσω από τα μελομακάρωνα, τους κουραμπιέδες, τις δίπλες, τη βασιλόπιτα και το χριστόψωμο.

Μελομακάρωνο, το τότε γλυκό της μακαρίας

Γεμάτα μέλι όπως αποκαλύπτει και το όνομα τους, τραγανά, πασπαλισμένα με καρύδι μοσχομυρίζοντας μπαχαρικά τα μελομακάρωνα κερδίζουν την καρδιά μας -και τα κιλά μας- στις Χριστουγεννιάτικες διακοπές. Η ονομασία τους έχει ελληνική ρίζα όντας ο συνδυασμός των λέξεων «μέλι» και «μακαρόνι». Κι αν το μυαλό σας πήγε στο ιταλικό μακαρόνι τότε γελιέστε καθώς η σύνδεση δεν είναι τόσο άμεση. Το μακαρόνι, λοιπόν, προέρχεται από την από τη μεσαιωνική ελληνική λέξη «μακαρωνία» που επρόκειτο για νεκρώσιμο δείπνο με βάση τα ζυμαρικά, όπου μακάριζαν το νεκρό. Ανατρέχοντας ακόμη πιο πίσω η λέξη μακαρωνία προέρχεται από την αρχαιοελληνική λέξη «μακαρία». Η μακαρία στην Αρχαία Ελλάδα αποτελούσε κομμάτι άρτου στη μορφή του σημερινού μελομακάρωνου, δηλαδή μια ψυχόπιτα που προσφερόταν αμέσως μετά την κήδευση του νεκρού. Στη συνέχεια με την πάροδο του χρόνου σε αυτόν τον άρτο προστέθηκε μέλι και μετονομάστηκε σε μελομακάρωνο.

Οι Μικρασιάτες Έλληνες αποκαλούσαν παρόμοιο γλύκισμα «φοινίκια» καθιερώνοντας το κυρίως την περίοδο του Δωδεκαημέρου. Οι Λατίνοι και στη συνέχεια οι Ιταλοί χρησιμοποίησαν τη λέξη μακαρωνία που με το χρόνο κατέληξε να σημαίνει τα ζυμαρικά. Από τη λέξη μελομακάρωνα προκύπτουν και τα πεντανόστιμα γαλλικά macaroon. Για ποιο λόγο όμως τα μελομακάρωνα κατέληξαν σε ένα από τα πιο αγαπημένα Χριστουγεννιάτικα γλυκά. Η απάντηση εντοπίζεται στο μέλι το οποίο ήδη από την αρχαιότητα θεωρούνταν ότι συμβόλιζε την ευζωία και τη δημιουργία δυο ευχές ποθητές για κάθε νέο έτος.

Κουραμπιές, το ανατολικοδυτικό μπισκότο

Νόστιμες τραγανές μπαλίτσες γεμάτες άχνη, βούτυρο, ροδόνερο και αμύγδαλα. Οι κουραμπιέδες αποτελούν ουσιαστικά είδος μπισκότου. Η τεχνοτροπία των μπισκότων αναπτύχθηκε με σκοπό να διατηρείται το ψωμί περισσότερες μέρες, ψήνοντας το δυο φορές. Οι λέξεις δίπυρον στα ελληνικά και bis-cuit στα λατινικά εκφράζουν ακριβώς την τεχνική του διπλού ψησίματος. Το Μεσαίωνα καθιερώθηκε η λέξη biscuit προσδιορίζοντας τη σύγχρονη μορφή των μπισκότων. Τα Biscuit μεταφέρθηκαν από Βρετανούς έμπορους στην Ασία κι έτσι το "bi" του λατινικού biscuit ενώθηκε με το ανατολίτικο Qura/Kuru= ξερός δίνοντας το αζέρικο Qurabiya και το τουρκικό Kurabiye. Μέσω αντιδάνειων η λέξη επέστρεψε στη δύση ως ο ελληνοποιημένος κουραμπιές ένα

ξηρό μπισκότο, με άχνη, αμύγδαλα και ροδόνερο φέροντας όλη την ιστορία του στο όνομα και τα υλικά του. Τους πιο διάσημους κουραμπιέδες αποτελούν αυτοί της Καρβάλης καθώς από εκεί διαδόθηκαν σε όλη την Ελλάδα. Το 1924 πρόσφυγες από την Καρβάλη της Καππαδοκίας δημιουργούν τον Νομό Καρβάλης. Μαζί τους έχουν και διαδίδουν την παραδοσιακή συνταγή κουραμπιέδων που έχουμε σχεδόν όλοι στα σπίτια μας αυτές τις μέρες.

Όπου γάμος και γιορτή, η δίπλα είναι πρώτη

Τραγανές, αναδιπλωμένες, μελωμένες και λαχταριστές οι δίπλες αποτελούν ένα κατεξοχήν ελληνικό, παραδοσιακό γλυκό που πρωταγωνιστεί πέρα από τα Χριστούγεννα και στους γάμους, στους αρραβώνες και τις βαπτίσεις ανάλογα με την περιοχή της Ελλάδας. Ανάλογα με την περιοχή μάλιστα αλλάζει ελάχιστα και η μορφή τους ή και το όνομα η σημασία και ο συμβολισμός τους όμως παραμένει ίδια. Το ιδιαίτερο αυτό γλύκισμα ξεκίνησε από την Πελοπόννησο προσφερόμενο κυρίως σε γάμους και εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα σιγά σιγά φτάνοντας να αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικά γλυκά της Πρωτοχρονιάς. Οι δίπλες συμβολίζουν τα σπάργανα του Χριστού ενώ σε συνδυασμό με το μέλι προσφέρονται για να γλυκαίνουν το παρελθόν, να συνοδεύουν το παρόν και να ευσιωνίζουν το μέλλον.

Βασιλόπιτα, η πίτα των χρυσαφικών

Του Χριστού, της Παναγίας, του σπιτιού, του νοικοκύρη... είναι κάποια από τα κομμάτια που χωρίζεται σχεδόν κάθε βασιλόπιτα. Είναι η πρώτη γλυκιά γεύση κάθε νέου έτους, η βασιλόπιτα, βασιλεύει σε κάθε πρωτοχρονιάτικο τραπέζι μεταμεσονύκτιο και μη, με όλους να προσδοκούν την εύρεση του φλουριού για ένα τυχερό νέο έτος. Στην αγορά χρόνο μ το χρόνο οι βασιλόπιτες γίνονται όλο και πιο ευφάνταστες και περίτεχνες, η προέλευση της βασιλόπιτας όμως είναι πιο ταπεινή γευστικά και πιο πολύτιμη ουσιαστικά. Η θρησκευτική παράδοση συνδέει τη βασιλόπιτα με το Μέγα Βασίλειο, επίσκοπο στην Καισάρεια της Καππαδοκίας. Σύμφωνα με αυτή κάποια στιγμή ο έπαρχος της Καππαδοκίας κινήθηκε ενάντια στην Καισαρεία προσπαθώντας να την καταλάβει και να την λεηλατήσει. Τότε ο Μέγας Βασίλειος φρόντισε να μαζευτούν λύτρα από τους πλούσιους της πόλης ζητώντας τους να συγκεντρώσουν όσα περισσότερα χρυσαφικά μπορούσαν. Ο ύπαρχος υποχωρεί και τότε ο Μέγας Βασίλειος επιθυμώντας να ανταποδώσει τα πολύτιμα στους προύχοντες ζητά τη δημιουργία και διανομή μικρών άρτων μέσα στους οποίους τοποθετείται ένα νόμισμα και εγέννητο η βασιλόπιτα.

Πηγές:

- [/www.news247.gr/](http://www.news247.gr/)
- www.protothema.gr/
- <https://www.sansimera.gr/>

Σύνταξη κειμένου: Μάρω Σαμαρά

Επιμέλεια κειμένου: Ελευθερία Σακελλαρίου