

Μύρισε Πάσχα στην Ξάνθη! “Μεταμόρφωσαν” το αλεύρι σε τσουρέκια οι νοικοκυρές αναβιώνοντας το έθιμο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



-Τα σπιτικά τσουρέκια ή αλλιώς “κουλούρες της Λαμπρής” ένα από τα έθιμα της Μεγάλης Εβδομάδας

Πάσχα... μύρισαν δεκάδες σπίτια στην Ξάνθη που άρχισαν ήδη από το μεσημέρι της Μεγάλης Τετάρτης την παρασκευή παραδοσιακών εδεσμάτων της Μεγάλης Εβδομάδας, “για το καλό” όπως είθισται να λέγεται.

Οι νοικοκυρές και οι λάτρες των πασχαλινών εδεσμάτων έβαλαν τις ποδιές τους, σήκωσαν τα μανίκια και με κέφι και ζέση άρχισαν την παρασκευαστική διαδικασία για το ζύμωμα των τσουρεκιών “μεταμορφώνοντας” έτσι το αλεύρι σε ψωμί όπως ορίζει η παράδοση, μεταμόρφωση που συμβολίζει την Ανάσταση. Τα τσουρέκια ή αλλιώς “κουλούρες της Λαμπρής” αλλά και τα βαμμένα κόκκινα αυγά είναι τα δυο πιο διαδεδομένα έθιμα του Πάσχα που αν και ο καταναλωτισμός έχει βάλει βάνουσα, παραμένουν αναλλοίωτα στο διάβα του χρόνου.

Στο σπίτι της Λένας Αρχοντάκη η παρασκευή των τσουρεκιών δεν θυμίζει μια τυπική διαδικασία, αλλά πολύ περισσότερο μια... ιεροτελεστία! Νοικοκυρές

έδωσαν ραντεβού και βάζοντας μπόλικη δόση από τη ζαχαροπλαστική τους τέχνη, εκμυστηρευμένες τα μυστικά τους η μία στην άλλη, σήκωσαν στο πόδι μια ολόκληρη γειτονιά στην Ξάνθη με τις θεσπέσιες μυρωδιές τους. Όπως εξηγεί η Λένα τα φετινά πασχαλινά δημιουργήματα παρασκευάστηκαν όλα με αγνά τοπικά προϊόντα, και εκεί αποδίδει η ίδια την επιτυχία του αποτελέσματος, αν και δεν θέλησε να αποκαλύψει τα μυστικά του... φούρνου της. Παρά τις “δελεαστικές” προσφορές πολυεθνικών αλυσίδων οι περισσότεροι φαίνεται πως αντιστέκονται και επιλέγουν να περάσουν λίγο χρόνο πάνω από την κουζίνα τους μετατρέποντας την παρασκευή του άρτου του Πάσχα σε μια διασκεδαστική διαδικασία, οι ρίζες της οποίας χάνονται στα βάθη των αιώνων.

Γιατί το τσουρέκι είναι ο άρτος του Πάσχα;

Το τσουρέκι είναι ο εξελιγμένος τύπος του πασχαλινού ψωμιού, της Λαμπροκουλούρας ή του Λαμπρόψωμου. Το όνομα «τσουρέκι» προέρχεται από την Τουρκική λέξη «corek» που αναφέρεται σε οποιοδήποτε ψωμί είναι φτιαγμένο με ζύμη που περιέχει μαγιά. Υπάρχουν πολλά είδη corek, τόσο αλμυρά όσο και γλυκά, που εμφανίζονται σε διάφορα σχήματα και μεγέθη ανάλογα με την περιοχή. Οι Αρμένιοι, καθώς και οι άνθρωποι στο Αζερμπαϊτζάν, φτιάχνουν ένα «churek» που είναι ένα στρογγυλό επίπεδο ψωμί πασπαλισμένο με σουσάμι.

Η ονομασία «τσουρέκι» μάλλον υιοθετήθηκε από τους Έλληνες κατά την περίοδο της τουρκικής κατοχής, και έκτοτε ξεκίνησαν να φτιάχνουν τη δική τους εκδοχή ενός γλυκού ψωμιού φτιαγμένο με γάλα, βούτυρο και αβγά. Βέβαια, σήμερα στην Ελλάδα το τσουρέκι καταναλώνεται όλο το χρόνο, όμως έχει μια μοναδική σημασία κατά την Πασχαλινή περίοδο. Το τσουρέκι είναι μόνο ένα από τα ποικίλα εορταστικά ψωμιά της ελληνικής παράδοσης, όμως ίσως είναι το πιο γνωστό. Το ψωμί αυτό είναι συμβολικό γιατί αντιπροσωπεύει την ανάσταση του Χριστού, καθώς το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί. Το ψωμί συμβόλιζε τη «ζωή» και στην ειδωλολατρική παράδοση και μπορούμε να βρούμε απομεινάρια της ακόμη και σήμερα, σε παραδόσεις όπως της προσφοράς Πασχαλινού ψωμιού και κόκκινων αβγών στους τάφους αγαπημένων προσώπων κατά το Πάσχα.

Το σχήμα των Πασχαλινών ψωμιών ποικίλλει ανάλογα με τις τοπικές παραδόσεις. Το πιο γνωστό είναι φυσικά η πλεξούδα, με ή χωρίς κόκκινο αβγό. Οι πλεξούδες και οι κόμποι προέρχονται από τους ειδωλολατρικούς χρόνους ως σύμβολα για την απομάκρυνση των κακών πνευμάτων. Ανάλογα με το σχήμα που τους έδιναν παλιότερα είχαν και διάφορα ονόματα. «Κοφίνια», «καλαθάκια», «δοξάρια», «αυγούλες», «κουτσούνες», «κουζουνάκια». Παρόμοιες κουλούρες έφτιαχναν και στα βυζαντινά χρόνια, τις «κολλυρίδες» και ήταν ειδικά ψωμιά για το Πάσχα, σε διάφορα σχήματα, που είχαν στο κέντρο ένα κόκκινο αυγό.

Πηγή: thrakitoday.com