

Το Χριστόψωμο...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το «ψωμί του Χριστού» το έφτιαχνε, την παραμονή των Χριστουγέννων, η νοικοκυρά με ιδιαίτερη ευλάβεια και με ειδική μαγιά (από ξερό βασιλικό κ.λ.π.). Απαραίτητος επάνω, χαραγμένος ο σταυρός. Γύρω - γύρω διάφορα διακοσμητικά σκαλιστά στο ζυμάρι ή πρόσθετα στολίδια. Αυτά τόνιζαν το σκοπό του χριστόψωμου και εξέφραζαν τις διάφορες πεποιθήσεις των πιστών.

Την ημέρα του Χριστού, ο νοικοκύρης έπαιρνε το χριστόψωμο, το σταύρωνε, το έκοβε και το μοίραζε σ' όλη την οικογένειά του και σε όσους παρευρίσκονταν στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι. (Μερικοί εδώ βλέπουν ένα συμβολισμό της Θείας κοινωνίας. Όπως ο Χριστός έδωσε τον άρτον της ζωής σε όλη την ανθρώπινη οικογένειά του...).

Γύρω από το χριστόψωμο υπάρχουν και άλλες παραδόσεις. Αναφέρονται στην ενότητα της Εκκλησίας και των λαών, με συμβολικό πρότυπο την ένωση των κόκκων του σίτου σ' ένα ψωμί. Οι λαοί κάποτε θα ενωθούν μ' ένα ποιμένα, το Χριστό.

(Από το βιβλίο «Ήθη, έθιμα και... άλλα» του Τιμόθεου Κ. Κιλίφη)



...στη Μάνη

Κάθε οικογένεια στο φούρνο του σπιτιού «ρίχνει» τα χριστόψωμα, για να τα κόψει στο τραπέζι των Χριστουγέννων ο οικοδεσπότης σταυρώνοντάς τα, και ευχόμενος «Χρόνια πολλά και του χρόνου». Τα χριστόψωμα κατασκευάζονται όπως το ψωμί, μόνο που στολίζονται με σταυρούς και ποικίλα στολίδια ανάλογα με την καλαισθησία της νοικοκυράς.

(Από το περιοδικό «Αδούλωτη Μάνη»)

...στη Σπάρτη

Στη Σπάρτη, σε κάθε σπίτι, δυο τρεις μέρες πριν, ζυμώνουν 1 – 15 καρβέλια ψωμί. Το ένα, που το τρώνε ανήμερα των Χριστουγέννων, είναι το ψωμί του Χριστού και το πλάθουν σε σχήμα σταυρού από ζύμη. Τα' άλλα χριστόψωμα τα κάνουν με μύγδαλα και καρύδια.



...στους Σαρακατσάνους

Οι Σαρακατσάνοι τσοπάνηδες φτιάχνουν δύο χριστόψωμα. Το πρώτο, το καλύτερο και με τα πιο πολλά κεντίδια, είναι για το Χριστό «για να τους φυλάει και να τους βλογάει». Πάνω του σκαλίζουν ένα μεγάλο σταυρό – φεγγάρι με πέντε λουλούδια.

Το δεύτερο, η τρανή Χριστοκουλούρα ή Ψωμί του Χριστού, είναι για τα πρόβατα. Έτσι τα τιμά ο βοσκός και τα βλογά ο Χριστός. Στη Χριστοκουλούρα παριστάνεται με ζύμη, όλη η ζωή της στάνης, δηλαδή η μάντρα, τα πρόβατα, οι βοσκοί κ.λ.π.

(Από το περιοδικό «Ουράνιο Τόξο»)

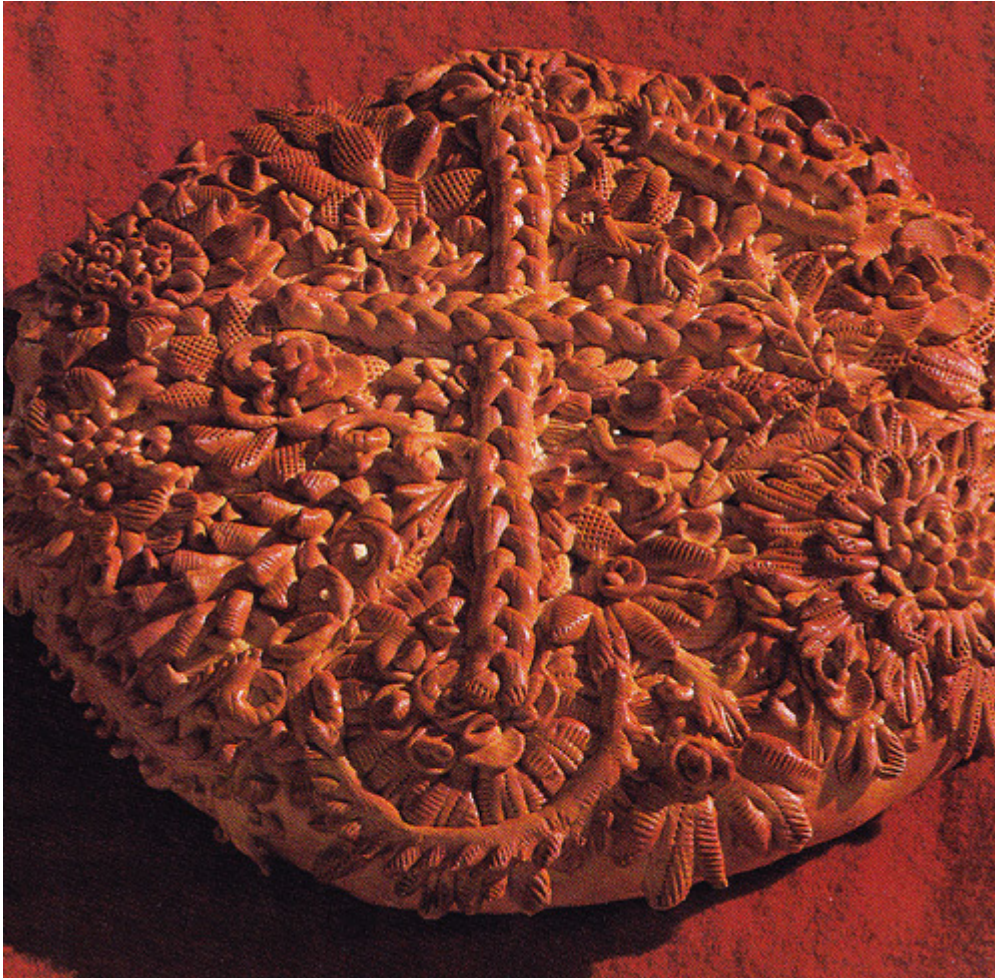
...στην Κεφαλονιά

Χαρακτηριστική είναι μια κεφαλλονίτικη συνήθεια. Όλο το σόι συγκεντρώνεται

στο σπίτι του πιο ηλικιωμένου. Στο πάτωμα τοποθετούν τρία δαυλιά «χιαστί» και πάνω τους βάνουν την «κουλούρα».

Όλοι κάνουν ένα κλοιό γύρω ακουμπώντας καθένας με το δεξί του χέρι την κουλούρα. Ύστερα ο νοικοκύρης ψάλλει το «Η γέννησή σου Χριστέ ο Θεός...» και ρίχνει λάδι στα δαυλιά, βάζοντάς τα στη φωτιά. Μετά κόβει την κουλούρα, τη μοιράζει και δειπνούν όλοι μαζί.

(Από το περιοδικό «Ουράνιο Τόξο»)



...στην Κρήτη

Το χριστουγεννιάτικο ψωμί το φτιάχνουν οι γυναίκες με ιδιαίτερη φροντίδα και υπομονή. Η ετοιμασία του είναι ολόκληρη ιεροτελεστία: χρησιμοποιούν ακριβά υλικά, φιλοκοσκινισμένο αλεύρι, ροδόνερο, μέλι, σουσάμι, κανέλα, γαρίφαλα και καθώς ζυμώνουν λένε: «Ο Χριστός γεννιέται, το φως ανεβαίνει, το προζύμι για να γένει.»

Όταν πλάσουν το ζυμάρι, παίρνουν τη μισή ζύμη και φτιάχνουν μια κουλούρα, ενώ με την υπόλοιπη φτιάχνουν ένα σταυρό με λωρίδες και τον τοποθετούν πάνω στο

ψωμί. Στο κέντρο βάζουν ένα άσπαστο καρύδι και στην υπόλοιπη επιφάνεια σχεδιάζουν σχήματα με το μαχαίρι ή με το πιρούνι, όπως λουλούδια , φύλλα, καρπούς, πουλάκια.

Για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι, το Χριστόψωμο είναι ευλογημένο ψωμί. Το κόβουν ανήμερα τα Χριστούγεννα, ανταλλάσσοντας πολλές ευχές.

(Από το ηλεκτρονικό περιοδικό «Παπάκι»)

Πηγή: dim-rizou.pel.sch.gr