

Κουραμπιές: Η ιστορία του παραδοσιακού χριστουγεννιάτικου γλυκού

/ [Παράδοση](#)



Ο κουραμπιές είναι το πλέον παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο γλυκό και έχει ζωή στη σημερινή Ελλάδα μόλις ενός αιώνα. Το έφεραν μαζί τους από τη Μικρασία οι πρόσφυγες του 1922, μπολιάζοντας τη νέα Ελλάδα με μια ιστορία που ξεκινά από την Περσία και περνά σε όλη τη Μικρά Ασία και από εκεί στα Βαλκάνια.

Ο κουραμπιές προέρχεται από την τουρκική λέξη kurabiye, που στη γλώσσα των γειτόνων σημαίνει “μπισκότο”. Kuru πάει να πει στεγνό ή ξερό, ενώ το δεύτερο συνθετικό biye, όπως λένε οι ειδικοί της γλωσσολογίας, είναι λατινικό δάνειο για

τη λέξη biscuit (μπισκότο), και δεν είναι τίποτα άλλο από το αρχαίο ελληνικό δίπυρο, το διπλοφουρισμένο, δηλαδή, αρτοσκεύασμα για να χαθεί κάθε υγρασία του.

Στην Τουρκία κουραμπιέδες είναι τα κάθε λογής ξερά στεγνά βουτήγματα, και όχι οι κουραμπιέδες όπως τους ξέρουμε εμείς. Ενώ στον υπόλοιπο κόσμο κουραμπιέδες με επικάλυψη ζάχαρης άχνης και παρεμφερές περιεχόμενο βρίσκει κανείς παντού σαν “ανατολίτικους κουραμπιέδες”. Αλλά στα παράλια της Τουρκίας ο κουραμπιές είναι ακόμα και σήμερα rum kurabiye (κουραμπιές των Ρωμιών) και ξεχωρίζει.

Στην Ελλάδα, ξεχώρισε από την πρώτη στιγμή και συνεχίζει να ξεχωρίζει αφού εξόν από τα Χριστούγεννα συνοδεύει πια κάθε χαρμόσυνο γεγονός γάμο ή βαφτίσια.

Συνταγές κυκλοφορούν πολλές αλλά οι Σμυρνιοί κουραμπιέδες ξεχωρίζουν για το ροδόνερο που ραντίζονται σαν βγουν από το φούρνο, από το κρυμμένο γαρύφαλλο καρφάκι σε κάποιο σημείο του, το κονιάκ και το χοντροκομμένο αμύγδαλο του στο ζύμωμα.