

Χριστούγεννα στα Χανιά: Χριστόψωμο, χοιροσφάγια και οι «αέρηδες»

/ [Παράδοση](#)



Η εορταστική περίοδος των Χριστουγέννων είναι και φέτος σαφώς επηρεασμένη από την πανδημία ωστόσο δεν έλειψαν οι κλασσικές παραδοσιακές δράσεις όπως, ο στολισμός του χριστουγεννιάτικου δέντρου και του σπιτιού και οι προετοιμασίες για το τραπέζι της γιορτής όπου κυριαρχούν τα μελομακάρουνα και οι κουραμπιέδες.

Το Χριστόψωμο

Σε κάθε σπίτι ετοιμάζεται το ξιομπλιαστό (στολισμένο) ψωμί, το Χριστόψωμο. Το παραδοσιακό κρητικό γλυκό ψωμί στολίζεται με στολίδια από ζυμάρι που είναι

αλέτρια, ζώα, πουλιά, στολίδια με στοιχεία της φύσης και άλλοτε απλά, με έναν σταυρό και ένα καρύδι. Η παράδοση θέλει κατά το ζύμωμα, οι νοικοκυρές να τραγουδάνε «Ο Χριστός γεννιέται, το φως ανεβαίνει, το προζύμι για να γένει».

Χοιροσφάγια

Ένα από τα παλαιότερα έθιμα που κρατάει μέχρι και σήμερα κυρίως στα χωριά, είναι το να μεγαλώνει η οικογένεια ένα γουρούνι, «χοίρο», όλο τον χρόνο. Ο χοίρος, είναι το κύριο χριστουγεννιάτικο πιάτο. Από τον χοίρο παρασκευάζονται λουκάνικα, καπνιστό κρέας και τα σύγκλινα που είναι κομμάτια με κρέας που μπαίνει σε δοχεία και καλύπτεται από λιωμένο λίπος του ζώου.

Η πηχτή, που είναι όλο το κρέας από το κεφάλι του γουρουνιού το οποίο βράζει και ο ζωμός που προκύπτει όταν παγώσει γίνεται ένα πηχτό ζελέ που μέσα του βρίσκονται τα κομμάτια του κρέατος, οι ομαθιές, που είναι τα έντερα του χοίρου γεμισμένα με ρύζι, σταφίδες και κομματάκια από το συκώτι και οι τσιγαρίδες, οι οποίες είναι κομμάτια μαγειρεμένου λίπους με μπαχαρικά που συνδυάζεται με ζυμωτό ψωμί, είναι μερικές ακόμα παραδοσιακές γεύσεις για το γιορτινό τραπέζι.

Οι «αέρηδες»

Ένα έθιμο που χάνεται χρόνο με τον χρόνο είναι αυτό των «αέρηδων». Από την παραμονή των Χριστουγέννων οι γεωργοί, οι κτηνοτρόφοι και οι ψαράδες έλεγαν «πώς παλεύουν οι καιροί, και οι αέρηδες ποιος θα γεννηθεί και ποιος θα βαπτισθεί». Όποιος γεννηθεί, ο αέρας δηλαδή που θα υπερσχύσει την ημέρα των Χριστουγέννων, αυτός θα είναι που θα κρατήσει μέχρι των Φώτων και για το μεγαλύτερο μέρος του νέου χρόνου.

ΦΩΤΟ ΑΡΧΕΙΟΥ

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ