

ΠΑΡΑΜΟΝΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΣΤΗΝ ΑΙΝΟ

Κείμενο: Μαρία Αδαμίδου

Από τις διηγήσεις της Αινίτισας γιαγιάς μου Στρατούλας Τζούρη-Πολίτου

Μεγάλη γιορτή τα Χριστούγεννα για τους Αινίτες. Οι προετοιμασίες άρχιζαν μήνες πριν με την καθαριότητα του σπιτιού και με το ράψιμο καινούργιων ρούχων για όλα τα μέλη της οικογένειας, κάτι που γινόταν κάθε παραμονή Χριστουγέννων. Οι γυναίκες του σπιτιού από τις πιο μικρές μέχρι τις πιο ηλικιωμένες διάλεγαν την ποιότητα και το χρώμα του υφάσματος που ο υπάλληλος του εμπορικού καταστήματος μέτραγε με τον πήχη και σειρά έπαιρνε η μοδίστρα, η οποία πολλές φορές πήγαινε στο σπίτι τους και έραβε τα ρούχα.

Νηστεία κρατούσανε όλο το σαρανταήμερο. Το πρωί της Παραμονής Χριστουγέννων τα παιδιά γυρνούσαν στα συγγενικά σπίτια, έλεγαν τα κάλαντα με τα τρίγωνά τους και μάζευαν ως κέρασμα φρούτα, ξερά σύκα και γλυκά. Το απόγευμα της Παραμονής άρχιζαν τα λουσίματα και η καθαριότητα πρώτα των παιδιών. Θα μεταλάβανανε του “Χριστού τη μέρα” που θα ξημέρωνε. Ανήμερα Χριστουγέννων όταν γυρίζανε σπίτι μετά την μετάληψη, έπρεπε να ξεπλύνουν το χέρι που έπιασε το πανί του δισκοπότηρου με την θεία κοινωνία, με νερό που χύνανε πάνω από μία γλάστρα (για να χυθεί το νερό στο χώμα), τρώγανε γλυκό του κουταλιού για είναι γλυκιά η κοινωνία και η μητέρα παράγγελνε στα παιδιά όσο πιο πειστικά μπορούσε, να μην φτύνουν, να μην χτυπήσουν και ματώσουν, να μην πουν άσχημο λόγο.

Στο πρωινό τραπέζι την ημέρας των Χριστουγέννων κυριαρχεί η τηγανιά, χοιρινό κομμένο σε μικρά κομματάκια τσιγαρισμένο στο λίπος του και “σβησμένο” με λεμόνι ή κρασί.

Χριστουγεννιάτικο έθιμο ιδιαίτερα δημοφιλές το σφάξιμο των γουρουνιών, που έχει τις ρίζες του στην αρχαία Ελλάδα: «τα χοιροσφάγια έχουν θυσιαστικό χαρακτήρα και απηχούν αρχαίες εξιλαστήριες και καθαρτήριες θυσίες που συνοδεύονται από μαγικές και δεισιδαιμονικές πράξεις, όπως τα μαντέματα» διαβάζουμε στην περιγραφή του εθίμου από το Κέντρο Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας.

Το μεσημεριανό γεύμα της ημέρας των Χριστουγέννων, προσαρμοσμένο ύστερα από σαρανταήμερη νηστεία, περιελάμβανε κοτόσουπα, κοτόπουλο βραστό με συνοδευτικό ρύζι, λαχανοντολμάδες, σαλάτες και τα παραδοσιακά γλυκά κουραμπιέδες και σαραγλί.

Αινίτικο σαραγλί της Στρατούλας Τζούρη-Πολίτου



Ετοιμάζουμε σιμιγδαλένιο χαλβά: με 4 φλιτζάνες νερό και 3 φλιτζάνες ζάχαρη φτιάχνουμε το σιρόπι το οποίο προσθέτουμε σε 2 φλιτζάνες σιμιγδάλι και 1 φλιτζάνα βούτυρο αφού πρώτα το γυρίσουμε σε μέτρια φωτιά μέχρις ότου ροδίσει.

Ετοιμάζουμε την ζύμη για το φύλλο: σε 1 ποτήρι χλιαρό νερό, 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο, 1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι και 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι ρίχνουμε όσο αλεύρι σκληρό “σηκώνει” για να γίνει μία ζύμη μέτριας υφής (όχι πολύ σκληρή). Αφήνουμε την ζύμη να καθίσει για μία με δύο ώρες σκεπασμένη με μία πετσέτα. Σε μία κούπα ανακατεύουμε τον σιμιγδαλένιο χαλβά, που έχουμε αφήσει πρώτα κρυώσει, με ψιλοκομμένο καρύδι και κανέλα.

Χωρίζουμε το ζυμάρι σε δώδεκα κομμάτια και ανοίγουμε κάθε ένα σε πολύ ψιλό φύλλο. Κόβουμε κάθετα κάθε φύλλο σε δύο κομμάτια και τα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο. Προσθέτουμε κατά μήκος της άκρης κάθε φύλλου λίγο από το μείγμα του σιμιγδαλένιου χαλβά και τυλίγουμε το φύλλο. Τοποθετούμε κυκλικά σε βουτυρωμένο σινί τα τυλιγμένα φύλλα. Όταν γεμίσει όλο το σινί αλείφουμε από πάνω με λιωμένο βούτυρο όλα τα κομμάτια. Ψήνουμε μέχρις ότου ροδίσουν. Αφού αφήσουμε το σαραγλί

να κρυώσει ετοιμάζουμε το σιρόπι με 5 φλιτζάνες ζάχαρη, 2 φλιτζάνες νερό, τον χυμό από μισό λεμόνι, 6 γαρύφαλλα, 2 κλωνάρια κανέλας. Το σιρόπι δεν πρέπει να γίνει πολύ σφιχτό και το περιχύνουμε στο σαραγλί. Σκεπάζουμε με ένα ταψί το γλυκό και αφήνουμε να “τραβήξει” το σιρόπι. Σερβίρουμε το σαραγλί κομμένο σε τρίγωνα κομμάτια.