



# Για την αγρότισσα

## Παραδοσιακά ζυμωτά για τις μέρες των Χριστουγέννων

ΑΝΤΡΟΥΛΑ ΕΓΓΛΕΖΟΥ

Λειτουργός Α.Ο.Ο.

στο Επαρχιακό Γεωργικό Γραφείο Αμμοχώστου

Φίλες μου,

**Ο**ι γυναίκες της υπαίθρου, συνεχίζοντας την παράδοση, αναβιώνουν τις μέρες των Χριστουγέννων διάφορα έθιμα που ανταποκρίνονται στο πνεύμα της μεγάλης γιορτής. Ένα από τα έθιμα αυτά είναι η ετοιμασία μιας μεγάλης ποικιλίας ζυμωτών τα οποία είναι συμβολικά και σύμφωνα με τις λαϊκές αντιλήψεις, φέρνουν ευλογία και προστασία στον άνθρωπο από το κακό.

Μέχρι τελευταία, σε όλη τα χωριά, παραμονές Χριστουγέννων, μοσχοβολούσαν οι αυλές των σπιτιών από το υπέροχο άρωμα που σκόρπιζαν οι φούρνοι που άναβαν με ξύλα για το ψήσιμο των Χριστουγεννιάτικων ζυμωτών.

### Η ποιότητα των ζυμωτών

Ακόμα και σήμερα ορισμένες νοικοκυρές, ακολουθώντας τις παραδόσεις, ζυμώνουν διάφορα ζυμωτά για τις γιορτές των Χριστουγέννων, μια συνήθεια παλιά που έχει τις ρίζες της στο Βυζάντιο.

Τα Χριστουγεννιάτικα ζυμωτά γίνονται με απλά υλικά, όπως είναι το αλεύρι σιταριού, το νερό, το αλάτι, το σισάμι και διάφορες μυρωδιές, όπως κανέλα, γαρίφαλο, μαστίχα, γλυκάνισο κτλ. Πρώτα ετοιμάζεται το προζύμι και όταν φουσκώσει η ζύμη γίνεται κανονικά το ζύμωμα.

Τα ζυμωτά πλάθονται σε διάφορα σχήματα και πασπαλίζονται με μπόλικο σισάμι, γνωστά σε πολλούς και ως σισαμωτά.

Τα ζυμωτά που γίνονταν την παραμονή των Χριστουγέννων συνήθως αρκούσαν για όλες τις μέρες του Δωδεκαήμερου, δηλαδή από τα Χριστούγεννα, μέχρι τα Θεοφάνια. Κατά τις λαϊκές αντιλήψεις, αν το ζύμωμα γινόταν το Δωδεκάημερο οι καθικάντζαροι θα ήθελαν τη ζύμη. Αν τύχανε να ζυμώσουν αυτές τις μέρες έριχναν στο ζυμάρι μαυρόκοκκο γιατί πίστευαν ότι είχε τη δύναμη να απομακρύνει τους καθικάντζαρους.

Το πρώτο κομμάτι που έκοβαν από τη ζύμη των Χριστουγέννων ήταν αφιερωμένο στην Παναγία. Πλάθεται ένα μακρόστενο ζυμάρι και το έκοβαν σε μικρά κομμάτια ζύμη τα "κούμουηθα", τα οποία χρησιμοποιούσαν ως κεραστικό αφού η Παναγία αντιμετωπιζόταν ως θεά και έπρεπε να της κάνουν όλα τα καθιερωμένα. Τα κούμουηθα τα περνούσαν σε κόκκινη κλωστή και τα κρεμούσαν στον τοίχο μέχρι να ποσαραντώσει ο Χριστός.



### Οι γεννόπιτες



Βασικό παρασκεύασμα για το Πάσχα των Γεννών, όπως αλλιώς λέγονταν στον τόπο μας τα Χριστούγεννα, ήταν οι γεννόπιτες που συνήθως γίνονταν τρεις. Για τα Χριστούγεννα, την Πρωτοχρονιά και τα Φώτα.

Για τη γεννόπιτα των Χριστουγέννων έπληθαν μία πίτα όπου σχημάτιζαν ένα σταυρό. Γύρω – γύρω την πλούμιζαν με μικρά φύλλα, μικρά σταυρουδάκια κτλ. Σε μερικά χωριά χρησιμοποιούσαν για διακόσμηση και ένα άστρο το οποίο συμβόλιζε τη νέα ζωή που γεννήθηκε.

Μια γεννόπιτα υπήρχε πάντα στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι, μετά την εκκλησία, όταν η οικογένεια έπαιρνε την πατροπαράδοτη σούπα.

Η Πρωτοχρονιάτικη πίτα, η σημερινή Βασιλόπιτα είχε τη μορφή του Αγίου Βασιλείου ή τα αρχικά γράμματα του Αγίου Βασιλείου, Α και Β. Όπως και σήμερα, τοποθετούσαν ένα μικρό νόμισμα για να φέρει τύχη ο καινούριος χρόνος σε αυτόν που θα το κέρδιζε.

Πολλές νοικοκυρές έφτιαχναν τα σταυροκούλιουρα τα οποία ήταν μεγάλα κουλούρια με ένα μεγάλο σταυρό στο κέντρο.

### Άλλα σχήματα και είδη



Επειδή η κυπριακή κοινωνία παλαιότερα ήταν κατ'εξοχήν αγροτική, σε πολλά ζυμωτά των Χριστουγέννων δίνονταν σχήματα παρμένα από τη γεωργική ζωή του τόπου μας.

Το **ζεμπήλι** του γεωργού ήταν ένα από τα χαρακτηριστικά είδη που αποτελούσε συμβολισμό της βαθιάς επιθυμίας του λαού να ευλογηθεί ο σπόρος και να εξασφαλιστεί μια πλούσια σοδειά.

Ανάλογο ζυμωτό ήταν και τα "**βορτακούθκια**" τα οποία είχαν σχήμα βατράχου. Εδώ εκφράζεται η μεγάλη επιθυμία για βροχές, αφού από τη βροχή εξαρτάται η παραγωγή του κάθε γεωργού.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό είδος για τις μέρες των Χριστουγέννων ήταν τα ανθρωπόμορφα ζυμωτά με διάφορες ονομασίες, όπως κούκλες, ανθρωπούθκια, κορούες κτλ. Πολλοί πίστευαν ότι συμβόλιζαν το Θείο βρέφος- τον Χριστό.

Δεν έλειπαν από κανένα αγροτόσπιτο αυτές τις μέρες οι περίτεχνες **γλισταρκές** οι οποίες πλάθονταν επιδέξια από πολύ λεπτά κορδόνια ζύμης και αποτελούν μέχρι σήμερα ξεχωριστά δείγματα στην κυπριακή αρτοποιία. Για να διατηρηθούν πολλές μέρες, όπως φυσικά και τα άλλα ζυμωτά, τις ξανάβαζαν στον φούρνο για να καπνρώσουν.

Με αυτές στόλιζαν τους τοίχους, τις αντάλλαζαν με τους γείτονες, προσέφεραν στους ξένους και στον παπά που γύριζε το χωριό και έψαλλε τα κάλαντα.

Απαραίτητα ήταν και τα **παξιμάδια** τα οποία γίνονταν από τις δακτυλιές, γνωστές και σαν κουμουλιές ή ποξαμαθκιές, που αντικαθιστούσαν πολλές φορές το ψωμί. ■



Από τον Ψεματισμένο



Από τον Αγρό