



από τραπέζι και πιάνουν το Χριστόψωμο με το δεξί τους χέρι. "Ένας από δώ, άλλος από κεϊ, δλόγυρα. Το ύψώνουν, ενώ ο παπάς διαβάζει" τελειώνοντας ή ευχή τ' αφήνουν κάτω. Το παίρνει ο παπάς και το βάνει στο κεφάλι, το εύλογεί.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΟΝ ΑΛΛΟ ΚΟΣΜΟ

Με λαμπρότητα γιορτάζονται τα Χριστούγεννα στη Δύση και γενικά από τον κόσμο της Καθολικής Έκκλησίας.

Η Χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα

Η γαλοπούλα δεν ήταν πάντοτε το πατροπαράδοτο Χριστουγεννιάτικο φαγητό πριν ο Κρόμουελ προσπάθησε να καταργήσει δια νόμου του Κοινοβουλίου τους Χριστουγεννιάτικους έορτασμούς εις την Άγγλιαν, οι βαρῶνοι και οι ιππότες έσέρβησαν σε χρυσούς δίσκους κεφαλές άγριοχοίρων με δεντρολίβανο φύλλα δάφνης, πορτοκάλια και μήλα. Η συνήθεια να τρώγεται κεφαλή άγριοχοίρου κατ' αυτήν την εποχήν του έτους ανάγεται στον Φρέυ, τον θεόν

Σήμερα έλάχιστοι έσέρβησαν αυτό το φαγητό, υπάρχει όμως εις το Λονδίνον ένα έστιατόριον, που ειδικεύεται στα φαγητά της Έλισαβετιανής εποχής. Το έστιατόριον αυτό συνεχίζει, το έθιμον: σερβιτόροι εισέρχονται στην τραπεζαριαν με δλην την παραδοσιακήν λαμπρότητα υπό τους ήχους του ειδικού Χριστουγεννιάτικου τραγουδιού, φέροντες την κεφαλήν του άγριοχοίρου. Ανάλογα είναι και τα κρασιά τα όποια σερβίρουν. Διότι Χριστουγεννιάτικη έορτή χωρίς κρασί, δεν νοείται.

"Άλλο επίσης αγαπητό και χαρα-

κτηριστικό Χριστουγεννιάτικο έδεσμα ήτο την παλαιάν εποχήν το παγώνι. Έπάνω δε εις τον χρυσόν δίσκον ήτο από μιαν άποψιν λαμπρότερον άπ' ότι εις την πραγματικότητα: το κρέας του,



ώραία ψημένο έκαλύπτετο από το μεγαλοπρεπές πτέρωμά του, το δε ράμφος και τα πόδια του επεχρυσώνοντο. Η γαλοπούλα εισήχθη εις την Βρετανίαν από την Ν. Αμερικην εις τα μέσα του 16ου αιῶνος. Έως τον 18ον αιῶνα έσέρβητο μεταξύ των πρώτων φαγητών και το «πλάμ πόρριτζ», σούπα από βωδινο ή άρνι, που είχε μέσα μαύρο ψωμί, μαύρες και ξανθές σταφίδες, μοσχοκάρδι και ζιγγύβερι. Η σούπα αυτή ήτο ο πρόδρομος της σημερινής Χριστουγεννιάτικης πουτίγκας. Η πουτίγκα σήμερα γίνεται με βούτυρο και κομματάκια ψωμί, που άναμειγνύονται με αυγά φρουί γκλασέ, μπαχαρικά και κονιάκ. Σερβίρεται με την ίδια μεγαλοπρέπεια όπως το παγώνι και ή κεφαλή του άγριοχοίρου εις την κορυφήν της τοποθετείται ένα κλαδί γνό και άνάβεται το κονιάκ με το όποιον έχει περιχυθή. Κανένα όμως Χριστουγεννιάτικο γεύμα δεν είναι πλήρες χωρίς την κρεατόπιττα, ή όποια σερβίρεται καυτή. Η πίττα αυτή περιέχει επίσης μήλα, βούτυρο, ξηρά φρούτα, ζάχαρι, μπαχαρικά. Το άπόγευμα, την ώρα του τσαγιού κόβεται ή Χριστουγεννιάτικη πίττα που γίνεται με φρουί γκλασέ, σταφίδες, άμύδαλα και καλύπτεται από ζάχαρι γκλασέ. Το είδος αυτού του γλυκίσματος, που στολιζεται με γνό και τοποθετείται εις πιατέλλα καλυμμένη με έορταστικό πολύχρωμο χαρτί, εισήχθη εις την Βρετανίαν πρό 100 περίπου χρόνων από ζαχαροπλάστας της Ήπειρωτικής Εύρώπης.

Στη χώρα μας ή γαλοπούλα εισήχθη μετά τον πρώτο Παγκόσμιο πόλεμο, χωρίς ακόμα να έχη καθιερωθή σε δλη την Ελλάδα σαν κύριο Χριστουγεννιάτικο φαγητό. Γιατι έδω ή παράδοσις θέλει τις σούπες από χοντρο βωδινο και άρνάκι ψητό στο φούρνο με πατάτες.

Γεωργία Καραλή

CLAUSS BITTER

Ένα θαυμάσιο πικρό όρεκτικό και κωνευτικό ποτό

Πίνεται: Παγωμένο, με Σόδα, Τζίν, Βερμούι ή Σκέτο.



της ειρήνης και της άφθονίας της Νορβηγικής μυθολογίας. Οι σχετικοί με αυτόν έορτασμοί έγινοντο κατά την εποχήν των Χριστουγέννων, εποχήν του χειμερινού ήλιοστασιού, όποτε έθυσιάζετο πρός τιμήν του πάντοτε ένας άγριοχοίρος. Όταν άπέθανε ο Κρόμουελ οι άνθρωποι έμειναν πάλιν έλεύθεροι να έορτάσουν όπως ήθελαν τα Χριστούγεννά των παρ' όλα ταύτα ή κατανάλωση κεφαλών άγριοχοίρων έμειώθη.