

ΧΡΟΝΟΓΡΑΦΗΜΑ

Η χριστουγεννιάτικη κορνίζα της ψυχής μου

**Χριστούγεννα.** Κάποια χρόνια πριν, πολλά η αλήθεια... Οικογενειακό τραπέζι στο πατρικό... Υπέροχες μυρωδιές, κανέλλα και γαρύφαλλο αναμειγνύονται με τα ξύλα που καίνε στο τζάκι και τη γαλοπούλα που από νωρίς ψήνεται στο φούρνο. Το μεγάλο τραπέζι στρωμένο, στολισμένο, με τα καλά σερβίτσια και τα κροστάλινα ποτήρια περιμένει την ομαδική κατάληψη του από παππούδες, γιαγιάδες, αδέρφια, ξαδέλφια, φίλους καλούς που όλοι μαζί θα ενώσουμε δυνάμεις στην άνευ όρων μάχη του φαγοποτιού γνωστή στην οικογένεια και ως η Μάχη του Γκάμμον. Το όνομα της, τιμής ένεκεν προς το θείο χοιρινό της μητέρας μου που κάθε χρόνο πέφτει ηρωικά μαχόμενο εις τον βωμό του στομαχιού μας.

**Τα πιάτα αδειάζουν** και ξαναγεμίζουν, τα ποτήρια τσουγκρίζονται, όλοι μιλάμε δυνατά, γελάμε ακόμη δυνατότερα, πειραζόμαστε, ευχόμαστε, αγαπιόμαστε...

**Μεταξύ κουραμπιέ** και μελομακάρων φτιαγμένα πάντα από την συνταγή της καλαμαρούς γιαγιάς μου, η θεία από την Αθήνα διηγείται μια χλιοειπωμένη ιστορία που ποτέ όμως δεν χάνει το ενδιαφέρον της και ακούγεται το ίδιο μαγική στα παιδικά αυτιά μας.

**Ο θεός εμφανίζεται** με τη κιθάρα του και τα οικογενειακά τραγούδια μας, το «δικό μας ρεπερτόριο», ενώνει τις φωνές μας, μικρών και μεγάλων σε μια μελωδία αλλιώςτική και τόσο αγαπημένη. Η εικόνα μας όμορφη, αληθινή, για κάποιους ίσως παράξενη, για μας μοναδική... Αυτή την εικόνα φωτογραφίζω με τον φακό της καρδιάς και κρατάω τα πρόσωπα και τη στιγμή ανεξίτηλα μέσα στο χρόνο.

**Στέκομαι σε μια γωνιά** και παρατηρώ τον αδελφό μου να χαμογελά κάτι που δεν κάνει συχνά, τον παππού να λέει πάλι ένα από τα σόκιν ανέκδοτα του, ο ξάδελφος μου με άσπρα από την άγνη μάγουλα να καταβροχθίζει τους κουραμπιέδες και να γελά, την όμορφη αγγλίδα θεία μου να προσπαθεί σε σπασμένα ελληνικά να ακολουθήσει τα τραγούδια και τον θείο μου να μας ενώνει ακόμη περισσότερο με τη ζεστή φωνή του. Και βλέπω τη μητέρα μου στο κέντρο του σκηνικού να καμαρώνει γιατί για ακόμη μια χρονιά οι μαγειρικές της ικανότητες έκλειψαν την παράσταση. Ακούω το κλικ της καρδιάς και αποθανατίζω τη στιγμή!

**Χριστούγεννα και πάλι.** Σήμερα. Τώρα πια είμαστε σε δικό μου σπίτι.

**Όλα μοιάζουν ίδια** όμως τίποτα δεν είναι όπως παλιά... Μέσα στα χρόνια άνθρωποι φεύγουν από τη ζωή και απ' τη ζωή σου, καταστάσεις αλλάζουν, αλλάξεις και εσύ και προχωράς... Όμως μια μέρα σαν κι αυτή, με τη γλυκιά προσμονή της γιορτής που σε λίγο αρχίζει, καταλαβαίνεις έτσι ξαφνικά πόσο πολύ σου λείπουν και πόσο θα ήθελες να ξανακούσεις τη φωνή τους, να νοιώσεις τη ζεστή αγκαλιά τους, να τους δώσεις ένα φιλί...

**Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι** συνεχίζει να στρώνεται.. Νέα πρόσωπα, νέες αγάπες, νέες σνήθειες κάθονται γύρω του και εσύ είσαι ευγνώμων για ότι καινούργιο σου συμβαίνει.

**Όμως η κιθάρα του θείου** αντηχεί πάντα μέσα σου και ξυπνά τις μαγικές εκείνες στιγμές από κάποια άλλα Χριστούγεννα όπου όλα ήταν αλλιώς... και αυτή η φωτογραφία στην πιο ακριβή κορνίζα της ψυχής πονάει.....



ΓΡΑΦΕΙ Η Μίνα Σαμφών

Μπεφάνα, η μάγισσα των Χριστουγέννων που φέρνει γλυκά και δώρα

Τα παιδιά λατρεύουν τα Χριστούγεννα αφού προσμένουν με μεγάλη λαχτάρα τα δώρα του Άγιου Βασίλη. Στην Ιταλία, όμως, τα δώρα δεν τα φέρνει ο Άγιος Βασίλης, αλλά η γριά Μπεφάνα.

**Η** Μπεφάνα, σύμφωνα με την ιταλική παράδοση, είναι μια ηλικιωμένη μάγισσα, που επισκέπτεται κάθε χρόνο τα παιδιά την παραμονή των Θεοφανίων και γεμίζει τα παπούτσια τους με δώρα, φρούτα και γλυκά αν ήταν φρόνιμα. Στα άτακτα παιδιά αφήνει κάρβουνο, κρεμμύδια και σκόρδα.. Στους καλονοικοκύρηδες σκουπίζει το σπίτι πριν φύγει, συμβολίζοντας με αυτό τον τρόπο την απομάκρυνση των προβλημάτων και όλων των δυσκολιών της χρονιάς.

Τα παιδιά, για να την ευχαριστήσουν με τη σειρά τους, αφήνουν δίπλα από το τζάκι ένα ποτηράκι κρασί και ένα πιάτο με διάφορες λιχουδιές. Συνήθως, απεικονίζεται να πετάει καβάλα σ' ένα σκουπόξυλο και να είναι καλυμμένη με κάπνα από τα τζάκια. Η χαριτωμένη ηλικιωμένη Μπεφάνα είναι πάντοτε χαμογελαστή και αστεία και κουβαλάει μαζί της ένα τεράστιο σάκο γεμάτο με παιχνίδια και γλυκά για τα παιδιά.

Η ιστορία της Μπεφάνα είναι πολύ παλιά και ξεκινάει πολλούς αιώνες πριν τον Άγιο Βασίλη και συγκεκριμένα στη γέννηση του Χριστού. Στο δρόμο τους για τη Βηθλεέμ, οι Τρεις Μάγοι σταμάτησαν στο σπίτι της Μπεφάνα, η οποία ήταν ξακουστή νοικοκυρά, για να ξεκουραστούν και αυτή τους πρόσφερε στέγη και φαγητό. Πριν φύγουν της



πρότειναν να τους ακολουθήσει, αλλά αυτή αρνήθηκε με τη δικαιολογία ότι δεν είχε τελειώσει τις δουλειές του σπιτιού. Αργότερα, το μετάνιωσε αλλά δεν κατάφερε να βρει ούτε τους Τρεις Μάγους, ούτε το νεογέννητο Χριστό. Έτσι από τότε μοιράζει δώρα σε όλα τα παιδιά με την ελπίδα ότι κάποιο από αυτά θα είναι το θείο βρέφος. Η αναζήτηση της Μπεφάνα, συμβολίζει το γεγονός ότι ο Χριστός μπορεί να βρίσκεται σε κάθε παιδί.

Υπάρχουν δύο εκδοχές για την ετυμολογική προέλευση του ονόματος της μάγισσας των Χριστουγέννων. Η πρώτη υποστηρίζει ότι προέρχεται από την ελληνική λέξη «Θεοφάνια» (La Festa dell' Epifania- Epifάνια – Μπεφάνα) και η δεύτερα από τα δώρα (Bastrina) για τη θεά του νέου έτους, Strenia ή Strenua.

Η Μπεφάνα είναι πολύ δημοφιλής, τα παιδιά στην Ιταλία την λατρεύουν και αποτελεί και ένα είδος εθνικού συμβόλου για την χώρα. Την παραμονή και ανήμερα των Φώτων οργανώνονται σε διάφορες περιοχές της χώρας πανηγύρια με παρελάσεις, χορούς, μεταμφιέσεις, και φαγοπότι για να γιορτάσουν τη γριά Μπεφάνα. Οι μεγαλύτερες απ' αυτές τις γιορτές λαμβάνουν χώρα στην πλατεία Ναβόνο της Ρώμης, καθώς και στην Urbania και στην Farnovo di Taro της Πάρμας.

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ

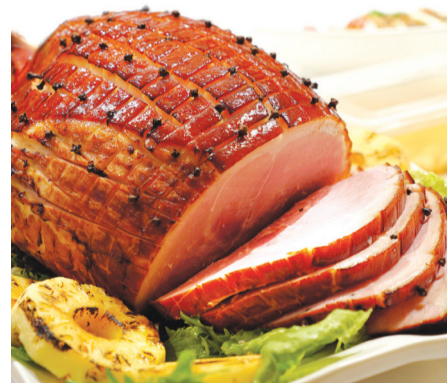
**Συνταγές σπιτικές,** αγαπημένες γεύσεις και μυρωδιές που νοσταλγώ, τα φαγητά της Κυριακής όπως τα έφτιαχνε η καλαμαρούς γιαγιά μου, οι αδελφές της, η κόρη της, οι φίλες της. Γιατί το τραπέζι της Κυριακής είναι μαγικό και δημιουργεί αναμνήσεις που κουβαλάμε μια ζωή.

Παραμονή Χριστουγέννων και το Γκάμμον της Βάβας

Όσα χρόνια θυμάμαι τον εαυτό μου ακόμη και στα πολύ δύσκολα μας χρόνια, το γκάμμον της μητέρας μου είχε πάντα περίοπτη θέση στο εορταστικό μας τραπέζι την παραμονή των Χριστουγέννων και παρόλη τη ξενόφερτη προέλευση του, η οικογένεια μου και ειδικά τα παιδιά μου το θεωρούν μέρος της παράδοσης. Αμερικανιά σίγουρα αλλά πολύ απολαυστική έτσι όπως το φτιάχνει η Βάβα.

**ΥΛΙΚΑ**

- » χοιρινό μπούτι γκάμμον σε δίκτυο
- » ένα ποτήρι κόκκινο κρασί
- » γαρύφαλλα
- » χυμό Ανανά
- » μαύρη ζάχαρη
- » φέτες ανανά κομπόστο



**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

Αφού έχουμε επιλέξει το γκάμμον μας ανάλογα με τον αριθμό των καλεσμένων μας, το βάζουμε σε μια βαθειά κατσαρόλα με νερό και το αφήνουμε για περίπου 1 ώρα.

Στη συνέχεια αλλάζουμε το νερό του και το βράζουμε για 1 ώρα, ρίχνοντας προς το τέλος και το κρασάκι μας.

Αφού το κατεβάσουμε από τη φωτιά, το αφήνουμε να κρυώσει και με ένα ψαλίδι αφαιρούμε προσεκτικά το δίκτυο και στη συνέχεια με ένα μαχαίρι αφαιρούμε

το λίπος που καλύπτει το κρέας.

Αφού το γκάμμον μας είναι πλέον καθαρό και έτοιμο, το χαράζουμε μπακλαβωτά και στις γωνίες του κάθε ρόμβου που σχηματίζεται, τοποθετούμε από ένα γαρύφαλλο.

Τοποθετούμε το γκάμμον μας σε ένα ταψί, το περιχύνουμε με μπόλικο χυμό ανανά και το πασπαλίζουμε με μαύρη ζάχαρη.

Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 1 ώρα στη διάρκεια της οποίας το ραντίζουμε με το υγρό που βρίσκεται στο ταψί μας.

Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι με βούτυρο ροδίζουμε τις φέτες ανανά που θα σερβίρουμε πάνω στο γκάμμον μας.

Το γκάμμον μας σερβίρεται σε ειδική ξύλινη βάση κρύο με τις φέτες ανανά και τη σάλτσα που έμεινε στο ταψί ξεχωριστά και κόβεται σε λεπτές φέτες.

Η Βάβα φτιάχνει και ακόμη μια σάλτσα συνοδευτική που τη φτιάχνει με βράζοντας μαύρη ζάχαρη, λίγο ξύδι και μουστάρδα. Στο τραπέζι υπάρχει επίσης και σος μήλου για όσους το προτιμούν.

Εμπιστευτείτε με, το γκάμμον της Βάβας είναι καταπληκτικό!!