

Dolci natalizi: il bastoncino di zucchero e il Christstollen

Il bastoncino di zucchero

Il bastoncino di zucchero è stato a lungo un simbolo del Natale, con il suo gusto di menta. Perché i bastoncini di zucchero sono bianchi a strisce rosse? La tradizione vuole che fossero inventati da un dolciaio che aveva intenzione di creare un dolce che ricordasse Gesù alle persone. Ecco cosa rappresenta il bastoncino di zucchero: E' fatto di caramello solido perché Gesù è la solida roccia su cui sono costruite le nostre vite (Matt 16:18) (1Thess 5:24).

Al caramello diede la forma di una "J" per Jesus (Gesù in inglese) (Atti 4:12), mentre per altri è la forma di un bastone da pastore, perché Gesù è il nostro pastore (Giovanni 10:11). I colori sono stati scelti anche per rappresentare l'importanza di Gesù: il bianco per la purezza e l'assenza di peccato in Gesù (Heb 4:15), e la larga striscia rossa rappresenta il sangue di Cristo versato per i peccati del mondo (Giovanni 19:34-35). Le tre strisce rosse sottili rappresentano le strisce lasciate dalle frustate del soldato romano (Isaia 53:5).

Il sapore del bastoncino è di menta piperita che è simile all'issopo, pianta aromatica della famiglia della menta usato nel Vecchio Testamento per purificare e sacrificare. Gesù è il puro agnello di Dio venuto a sacrificarsi per i peccati del mondo.

Il Christstollen

Già nel 1329 comparve come dolce di Natale. Il Vescovo di Naumburg concesse alla corporazione dei panettieri un nuovo privilegio, imponendo loro di fornire a Natale, a lui ed ai suoi successori, due Stollen di un mezzo moggio di grano ciascuno. Non ci sono state tramandate ricette dei primi Stollen. A Dresda gli Stollen di Natale sono già citati nel 1438. Nel 1528 in seguito ad un raffronto che li aveva visti vincitori sui panettieri, i pasticceri si arrogano il diritto di confezionare i pani più fini e quindi anche gli Stollen. Gli Stollen vengono citati come tributo a principi e signori e persino il famoso "Königsstollen" di Dresda deve aver svolto questa funzione fino al 1529. Sino a qualche decennio fa, oltre che dai pasticceri, essi venivano confezionati in casa da abili cuoche con risultati altrettanto lusinghieri.