

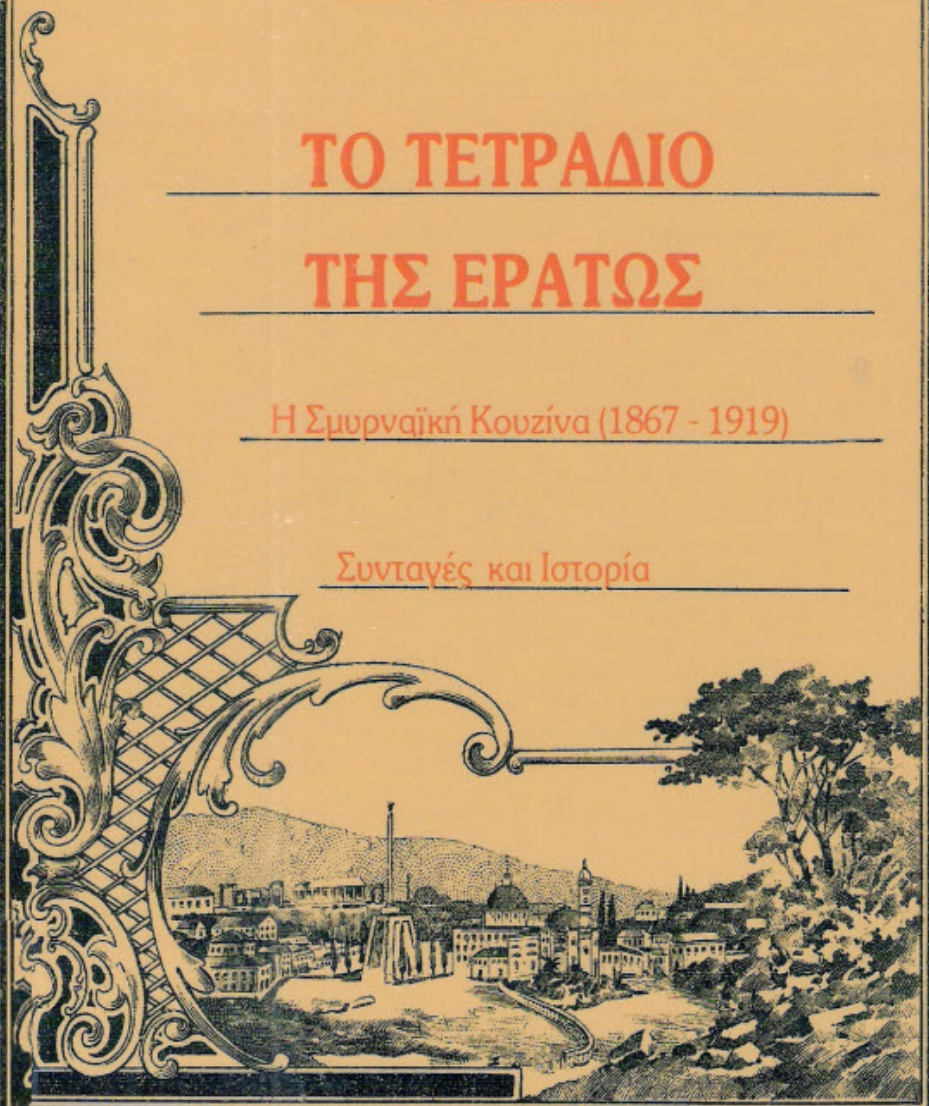
Ελλήνων Άστεα 4

ΛΙΖΑ ΜΙΧΕΛΗ

ΤΟ ΤΕΤΡΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΡΑΤΩΣ

Η Σμυρναϊκή Κουζίνα (1867 - 1919)

Συνταγές και Ιστορία



ΓΑΛΑΤΕΙΑ

Η Λίζα Μιχελή γεννήθηκε στη Μυτιλήνη από πατέρα Μικρασιάτη. Μεγάλωσε και σπούδασε στην Αθήνα. Είναι πτυχιούχος του Τμήματος Αρχαιολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών και απόφοιτος της Σχολής Ξεναγών. Ξεναγεί σε τέσσερις γλώσσες και άρθρα της με θέμα τη νεότερη ελληνική ιστορία έχουν κατά καιρούς δημοσιευθεί σε εφημερίδες και περιοδικά. Από την τηλεόραση έχουν προβληθεί τα τελευταία χρόνια είκοσι ντοκιμαντέρ, που βασίζονται σε δική της έρευνα και κείμενα. Η Λίζα Μιχελή έχει γράψει τις ποιητικές συλλογές: "ΣΠΟΥΔΗ", "ΟΣΤΡΑΚΑ", "ΕΥΕΡΓΕΣΙΑΣ ΕΝΕΚΕΝ", "ΨΕΥΔΕΠΙΓΡΑΦΑ", και μεταφράσει την "ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ" του Τ.Σ. Έλιοτ. Τα ποιήματά της έχουν πάρει διακρίσεις στο Φιλαδέλφειο Διαγωνισμό και από το Βραβείο των Δώδεκα.

Τα κυριότερα από τα ιστορικά βιβλία της, τα περισσότερα από τα οποία έχουν μεταφρασθεί και στα αγγλικά, είναι:

ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ (Απ' το Σταροπάζαρο στο Γιουσουρούμ), Ωκεανίδα. Πρώτη έκδοση 1984. Δεύτερη έκδοση 1986.

ΠΛΑΚΑ (Ιστορική Μνήμη και Μυθοπλασία). Πρώτη έκδοση, Εκδόσεις Γνώση 1985. Δεύτερη έκδοση, Δρώμενα 1988.

Η ΑΘΗΝΑ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ ΕΛΑΣΣΟΝΕΣ, Δρώμενα 1987.

ΠΕΙΡΑΙΑΣ (Από το Πόρτο Λέονε στη Μαγχεστρία της Ανατολής). Δρώμενα, Πρώτη έκδοση 1988, Δεύτερη έκδοση 1989. Τρίτη έκδοση, Γαλάτεια, 1993.

Η ΑΘΗΝΑ ΤΩΝ ΑΝΩΝΥΜΩΝ, Δρώμενα. Πρώτη έκδοση 1990, Δεύτερη έκδοση 1991.

ΑΙΓΑΙΟ (Νεοκλασικές Πόλεις και Λιμάνια του 19ου αιώνα), Δρώμενα 1990.

ΠΡΟΣΦΥΓΩΝ ΒΙΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ, Δρώμενα 1992.

ΑΣΤΥΓΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΕΛΑΣΣΟΝΟΣ ΑΣΙΑΣ, Δρώμενα 1992.

ΤΟ ΤΕΤΡΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΡΑΤΩΣ

Επιμέλεια Έκδοσης - Μακέτες
ΝΙΚΟΣ ΛΑΓΚΑΔΙΝΟΣ
Διόρθωση Κειμένων
ΝΙΚΟΣ ΛΙΟΝΤΑΣ

ISBN 960-85241-2-1

© 1993

Λίζα Μιχαηλή, Βουκουρεστίου 27, Αθήνα 10673, τηλ. 3617973

ΓΑΛΑΤΕΙΑ, ΤΥ/Εκδόσεις

Ελλήνων Άστεα 4

ΛΙΖΑ ΜΙΧΕΛΗ

ΤΟ ΤΕΤΡΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΡΑΤΩΣ

Η Σμυρναϊκή Κουζίνα (1867 - 1919)

Συνταγές και Ιστορία



*Οι άνθρωποι σταματάνε να σκέφτονται
όταν σταματάνε να διαβάζουν*

Το εξώφυλλο, καθώς και το σημαντικότερο μέρος του εικονογραφικού υλικού, προέρχονται από τη συλλογή του Σπύρου Παπαϊωάννου - τον οποίο και ευχαριστούμε θερμά.



Εισαγωγικό σημείωμα

Το "Τετράδιο της Ερατώσ" θα μπορούσε να είναι το τετράδιο της Σέβως, της Διδώς, της Δεσποινιώσ, ή κι άλλων γυναικών, που τα ονόματά τους είχαν τη χαρακτηριστική μικρασιατική κατάληξη ωμέγα - και την ανορθόδοξη γραμματική γενική σε -ως...

Θα μπορούσε ακόμα, να είναι εκείνο της Κλεονίκης, της Ελπινίκης, της Ευρύκλειας - απ' τον Απάνω Μαχαλά ή τα Μορτάκια της Σμύρνης.

Θα μπορούσε - αν βέβαια οι γυναίκες που δεν ανήκαν στη μέση και την ανώτερη εισοδηματικά τάξη, συνήθιζαν να καταγράφουν ό,τι κατά κανόνα μεταδινόταν από στόμα σε στόμα κι από γενιά σε γενιά: τη μαγειρική τους τέχνη.

Θα μπορούσε - αν ο αιφνίδιος ξεριζωμός, ιδιαίτερα από τα παράλια της Δυτικής Μικράς Ασίας, δεν απέκλειε αυτόματα οποιαδήποτε μέριμνα για τη διάσωση αντικειμένων που δεν είχαν απόλυτα ζωτική σημασία για τους πρόσφυγες.

Για τους λόγους αυτούς, ενδεικτική είναι η έλλειψη τέτοιων γραπτών μαρτυριών, που θα παρουσίαζαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη γνώση της Ιστορίας - που επεκτείνεται φυσικά και στις διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων, κι εδώ, πιο συγκεκριμένα, σ' εκείνες ενός κόσμου ολόκληρου: του ελληνισμού της Σμύρνης.

Για τον ίδιο ακριβώς λόγο πιστεύουμε ότι τα τετράδια με τις μαγειρικές συνταγές που διασώθηκαν στα αρχεία της οικογένειας Λημνίου, είναι πολύτιμα - κι ευχαριστούμε θερμά γιατί μας τα εμπιστεύθηκαν.

Οι συνταγές αυτές είναι ένα κομμάτι Ιστορίας: μέσα από τις οδηγίες για τη σωστή εκτέλεση ενός φαγητού ή ενός γλυκίσματος, προκύπτουν πληροφορίες για τα υλικά που χρησιμοποιούνται, δηλαδή για τη ντόπια αγροτική και κτηνοτροφική παραγωγή, αλλά και για τα είδη διατροφής που εισάγονται (και που καταναλώνονται ευρύτατα στη Σμύρνη), για τα μέτρα βάρους, για τις επιρροές από τις γευστικές συνήθειες των υπόλοιπων εθνοτήτων που είναι εγκατεστημένες στη μεγαλούπολη της Μικράς Ασίας.

Ταυτόχρονα, τα τετράδια αυτά αποτελούν πηγή πληροφόρησης για την κοινωνία της αφθονίας που είχε δημιουργήσει στους κόλπους της ελληνικής κοινότητας η πόλη των ευκαιριών - που ήταν η Σμύρνη του 19ου

αιώνα. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι γυναίκες που κρατούσαν τις σημειώσεις αυτές είχαν τα σπίτια τους στο Παραλλέλι και το Κορδελιό - μεγαλοαστικές περιοχές κατοικίας της Σμύρνης.

Μέσα από τις φθαρμένες απ' τον καιρό, αλλά και τη χρήση, σελίδες των οικογενειακών αυτών τετραδίων, αναδύεται εξάλλου και η φυσιογνωμία ενός κόσμου γοητευτικού, που έγινε ευρύτερα γνωστός στον ελλαδικό χώρο μόνο στις ώρες της μεγάλης του δοκιμασίας: του γυναικείου κόσμου της Σμύρνης.

Στον κόσμο αυτόν είναι αφιερωμένη αυτή η έκδοση: και στις γυναίκες που ήταν σε θέση να καταγράψουν τον προφορικό λόγο, παραδίνοντας έτσι και σε μας αυτές τις συνταγές, αλλά και σ' εκείνες που ήξεραν μόνο να γεμίζουν τα σοκάκια της Σμύρνης με μυρωδιές από μαστίχα και ροδόσταμο, από ρόστο και σαβόρι.

Το πρώτο μέρος του βιβλίου αναφέρεται διεξοδικά στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων της Σμύρνης, έτσι ώστε και όσοι αναγνώστες δεν έχουν εκ προίμιου τη διάθεση, ή τις στοιχειώδεις μαγειρικές γνώσεις για να προσεγγίσουν το δεύτερο - καθαρώς χρηστικό - μέρος του βιβλίου, να μπορέσουν να το διαβάσουν αποκρυπτογραφώντας την Ιστορία που ξεπηδά μέσα από τον "*ταβά*", το "*χαραν*" και το "*καζάνιον*"...

Για το λόγο αυτό και οι υποσημειώσεις του δεύτερου μέρους, δεν αναφέρονται μόνο στις μετατροπές των παλιών μέτρων βάρους σε γραμμάρια, αλλά επισημαίνουν και λεκτικές ιδιομορφίες, ή δίνουν πληροφορίες για την "*προϊστορία*" φαγητών και γλυκισμάτων.

Για τη σύνθεση της ιστορικής εισαγωγής του βιβλίου χρησιμοποιήθηκαν - εκτός από τη γενικότερη βιβλιογραφία - συμρναϊκά προικοσύμφωνα, πληροφορίες από το ανέκδοτο ημερολόγιο του Ε. Δρακόπουλου (την οικογένεια του οποίου θερμά ευχαριστούμε), καθώς και η πολυτιμότητα για την προσέγγιση της συμρναϊκής καθημερινότητας πηγή, που αποτελεί ο "*Εξηνταβελώνης*" - ο "*Φιλάργυρος*" του Μολιέρου, στην παραλλαγή του Κωνσταντίνου Οικονόμου του εξ Οικονόμων (που πρωτοκυκλοφόρησε το 1816).

Με το "*Τετράδιο της Ερατώ*", συμπληρώνεται και η απόπειρά μας να προσεγγίσουμε τον κόσμο του μικρασιατικού ελληνισμού, κάτι που επιχειρήθηκε ήδη με τα βιβλία "*Προσφύγων Βίος και Πολιτισμός*" και "*Αστυγραφία της Ελάσσονος Ασίας*", που κυκλοφόρησαν το 1992 και που ανήκουν στη σειρά "*Ελλήνων Αστεα*".

Αίζα Μιχελή



Πρόλογος

Αφορμή για τούτη την έκδοση στάθηκε ένα τραπέζι στο σπίτι του φίλου τραπεζικού κ. Νίκου Φλεμετάκη, στις 27/2/88 στο Ηράκλειο. Καλεσμένοι "για ένα κρασί" ήταν ο κ. Νικόλαος Ρυακιωτάκης, διευθυντής της ΑΤΕ, με τη σύζυγό του Μαρία, ο κ. Βαγγέλης Κογκάκης, δάσκαλος, με τη σύζυγό του Χαρίκλεια, ο κ. Γιάννης Αθανασάκης, ηλεκτρολόγος, με τη σύζυγό του Έφη, ο κ. Μιχάλης Δημητρακάκης, τραπεζικός, με τη σύζυγό του Μαρία, ο κ. Μύρων Μιγάδης της ΔΕΗ με τη σύζυγό του Χρυσανγή, η σύζυγός μου Μαρία, και εγώ. Στο τραπέζι ήταν ακόμη, εκτός από τον οικοδεσπότη και τη σύζυγό του Λιλίκα, η κουνιάδα του Ανθή και η πεθερά του κ. Αικατερίνη - Μικρασιάτισσα την καταγωγή, από το Σεβδίκιοϊ.

Διάφορα φαγητά, όλα εξαιρετικά παρασκευασμένα, σερβιρισμένα με τέχνη στις πιατέλες περίμεναν τη θυσία τους. Ένα καλό παλιό κόκκινο Κισσαμίτικο κρασί θα χρησίμευε για τις σπονδές. Σε λίγο είχαμε δοκιμάσει από όλες τις πιατέλες και τα "μπράβο" και "γειά στα χέρια σας", διαρκώς απευθύνονταν στις νοικοκυρές που τα παρασκεύασαν.

Απ' όλα τα φαγητά ιδιαίτερα τιμήθηκαν τα σμυρνέικα σουτζουκάκια, με τη νόστιμη γλυκόξινη σάλτσα τους. Έτσι ανοίχτηκε συζήτηση για τη μικρασιατική κουζίνα και, πάνω στην κουβέντα, τους είπα ότι έχω στα χέρια μου συνταγές που βρήκα το 1972 στα κατάλοιπα της θείας μου Μαρίας Νομικού, πρωτεξαδέλφης του πατέρα μου, γραμμένες στη Σμύρνη, και ότι μέσα σ' αυτές υπάρχουν συνταγές της μητέρας της και της γιαγιάς της, άνω των 100 ετών σήμερα.

"Να τις εκδόσεις", μου είπαν με μια φωνή οι φίλοι. Είναι κρίμα να μένουν κλεισμένες μέσα στα κιτρινισμένα χαρτιά, ίσως και να χαθούν. Έτσι αποφάσισα την έκδοσή τους.

Πριν προχωρήσω έκανα μια έρευνα στη μικρασιατική βιβλιογραφία. Δυστυχώς τίποτα συστηματικό δεν έχει δημοσιευθεί γύρω από τη μικρασιατική μαγειρική. Είναι παράξενο που κανείς δεν φρόντισε να καταγράψει συστηματικά συνταγές από τις χιλιάδες Μικρασιάτισσες που μετά το 1922 ήλθαν εδώ, και προφανώς συνέχισαν να μαγειρεύουν και να φτιάχνουν γλυκά με τον ίδιο τρόπο όπως και στον τόπο τους.

Ελάχιστα ψήγματα συνταγών βρήκα ανάμεσα σε άλλα θέματα, στα βι-

βλία της Στέλλας Επιφανείου-Πετράκη "Λαογραφικά της Σμύρνης", καθώς και στο δημοσίευμα του Δημήτρη Λουκάτου για το έθιμο της Βασιλόπιτας, στον 10ο τόμο των "Μικρασιατικών Χρονικών".

Στους οδηγούς μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, καθώς και σε διάφορα δημοσιεύματα συνταγών, ελάχιστα φαγητά αναφέρονται στη μικρασιατική κουζίνα, με τους τοπικούς προσδιορισμούς: Πολίτικο - Ποντιακό - Μικράς Ασίας - Σμύρνης.

Είναι βέβαια γεγονός ότι σε όλες τις εποχές και σ' όλα τα μέρη της γης τα φαγητά παρασκευάζονται με τα ίδια περίπου υλικά, με παραπλήσιες αναλογίες και παρόμοιο τρόπο. Παρά το γεγονός αυτό, υπάρχουν μεγάλες διαφορές στο αποτέλεσμα.

Έτσι, μιλάμε για Γαλλική, Αγγλική, Ιταλική, Κινέζικη, Ελληνική κ.λπ. κουζίνα, ή ειδικότερα για Κρητική, Ηπειρώτικη, Μικρασιατική ή ακόμη ειδικότερα για Αθηναϊκή, Σμυρνέικη, Πολίτικη.

Τι είναι λοιπόν αυτό που ξεχωρίζει και μας κάνει να δίνουμε τον τοπικό προσδιορισμό στο γευστικό αποτέλεσμα;

Πιστεύω ότι λειτουργεί ασυναίσθητα η ποικίλη δράση των γευστικών προσαρμογών, και κάποια συνταγή, έστω και αν είναι δανεισμένη από ξένη μαγειρική, με τον καιρό προσαρμόζεται στις γευστικές προτιμήσεις των κατοίκων του συγκεκριμένου τόπου, δίνει νέο αποτέλεσμα, και αποκτά νέο τοπικό προσδιορισμό.

Η Σμύρνη, την εποχή που γράφτηκαν οι συνταγές αυτές (1867 - 1919), ήταν ένα διεθνές εμπορικό κέντρο. Οι κάτοικοί της ήταν Έλληνες, Τούρκοι, Αρμένιοι, Εβραίοι αλλά και Δυτικοευρωπαίοι Άγγλοι, Γάλλοι, Ιταλοί, Ολλανδοί, Γερμανοί.

Παρ' όλες τις καλές εμπορικές, επαγγελματικές και κοινωνικές σχέσεις που υπήρχαν μεταξύ των διαφόρων εθνοτήτων, οι οικογενειακές σχέσεις περιορίζονταν στον κύκλο της εθνικότητας, πράγμα στο οποίο συντελούσε και η διαφορά των θρησκευμάτων. Απ' αυτόν άλλωστε το λόγο είχαν δημιουργηθεί και οι συνοικίες Ελληνική, Αρμενική, Εβραϊκή, Τουρκομαχαλάς, Φραγκομαχαλάς. Μ' αυτά ως βάση, μπορούμε να πούμε ότι η κουζίνα είχε μείνει καθαρά Ελληνική, εμπλουτισμένη με συνταγές από τις μαγειρικές και των άλλων εθνοτήτων, προσαρμοσμένες όμως στις γευστικές προτιμήσεις των Ελλήνων κατοίκων της Σμύρνης.

Τότε εξάλλου, ήταν σπάνια τα βιβλία με συνταγές μαγειρικής, και μια νοικοκυρά που δοκίμαζε στο σπίτι μιας συγγενούς ή φίλης της κάποιο έδεσμα, και το έβρισκε νόστιμο, δεν είχε παρά να της ζητήσει τη συνταγή. Έτσι, δίπλα από πολλές συνταγές αυτών των τετραδίων, είναι γραμμένο και το όνομα αυτής από την οποία την πήρε, και σε ορισμένες η χρο-

Καρδίας ἀνταρξάμεν μίαν
 Γαῖαν ^{λαμπρὰν ποῦδα} ^{ἡν} ^{ἰδωμένην} ^{ἔδωκε} καὶ ἐγὼ
 ἑὸν ^{δῶκε} ^{καὶ} ^{ἑρῶ}
 ἄνχ' ἰσχυρὰ, οὐδ' ἔδωκεν ἄγρ' αἰνὰ
 ἔμμεν' ἀνιδρῶν.

Σμύρνη 17. Σεπτεμβρίου 1884.

Χαρακτηριστικό τετράστιχο από το ημερολόγιο της Ευγενίας Νομικού (Αρχείο Ξ. Αη-μνίου)

νολογία που την έγραψε.

Αυτές που έγραψαν τις συνταγές είναι:

Μελπομένη, σύζυγος Μιλτιάδη Σέψη (γιαγιά), Ελληνίδα Σμυρναία, α-γνώστου σε μένα γένους. Παντρεύτηκε τον Μιλτιάδη Σέψη, έμπορο με τον οποίο έζησε επί μακρόν στη Μασσαλία, και κατόπιν επέστρεψαν στη Σμύρνη. Απέκτησαν δύο θυγατέρες, τη Δέσποινα και την Ευγενία (Ζηνή). Από τα επιτραπέζια σκεύη της Μελπομένης διασώθηκε μια σαλ-τσιέρα με το μονόγραμμα Μ.Σ., μερικά επάργυρα κουταλοπήρουνα, επί-σης με το μονόγραμμά της, καθώς και τα δύο μεταλλικά επάργυρα ποτή-ρια των θυγατέρων της, με μονόγραμμα D.S. και Z.S.

Δέσποινα Σέψη, πρωτότοκη θυγατέρα τους. Απεβίωσε άγαμος στη Σμύρνη.

Ευγενία Σέψη, δευτερότοκη θυγατέρα τους. Παντρεύτηκε στη Σμύρνη με τον Φίλιππο Μιχ. Νομικό (αδελφό της εκ πατρός γιαγιάς μου Ερα-τώς). Απέκτησαν τρία παιδιά: την Μαρία, την Μελπομένη και τον Μιλ-τιάδη. Απεβίωσε στη Σμύρνη, όπως και ο σύζυγός της, πολύ προ της κα-

ταστροφής και τα παιδιά της μεγάλωσαν με τη φροντίδα της γιαγιάς τους Μελπομένης.

Μαρία Φ. Νομικού (εγγονή), πρωτότοκη κόρη του Φ. Νομικού και της Ευγενίας Σένη. Γεννήθηκε στη Σμύρνη το 1885. Περί το 1919 μετοίκησε από τη Σμύρνη και εγκαταστάθηκε στην Αθήνα μαζί με τα αδέρφια της, Μελπομένη και Μιλτιάδη.

Τόσο η ίδια, όσο και τα αδέρφια της, έμειναν άγαμοι και πέθαναν στην Αθήνα. Ασχολήθηκε με τα οικιακά. Με τον ερχομό της στην Αθήνα έφερε από τη Σμύρνη και τα σημειωματάρια με τις συνταγές της γιαγιάς της, της μητέρας της και της θείας της, στα οποία είχε συμπληρώσει και δικές της.

Δεν γνωρίζω αν οι συνταγές που δημοσιεύονται προσθέτουν πολλά νέα πράγματα στη γενική συνταγογραφία παρασκευής φαγητών, γλυκών και γλυκισμάτων, αλλά πιστεύω ότι έχουν λαογραφικό ενδιαφέρον, γιατί περιέχουν ονόματα φαγητών, υλικών, σκευών, μέτρων και σταθμών στην τοπική διάλεκτο, πράγματα χρήσιμα στους ειδικούς μελετητές, και ότι συμπληρώνεται έτσι ένα κενό στη Μικρασιατική βιβλιογραφία.

"Η έκδοση θα θεωρήσει εαυτήν έργο αγαθήν γενομένην, εάν οι συνταγές της εκτελεσθούν τουλάχιστον από εκείνες που δε θέλουν να δεχτούν όσα η ισοπεδωτική εποχή του fast food και της τυποποίησης προσφέρει - αλλά αντιθέτως θέλουν να παρασκευάσουν με τα ίδια τους τα χέρια όσα και οι γιαγιάδες τους παρασκεύαζαν στο σπίτι, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο.

Ο κάτοχος των συνταγών θα θεωρήσει ότι πέτυχε το στόχο του αυτό, εάν τύχει της τιμής έστω και μιας προσκλήσεως όπου τα προσφερθησόμενα εδέσματα θα έχουν παρασκευαστεί κατά τις συνταγές του.

"Εργω δηλούσθαι τας τιμάς"...

Ο παραπάνω πρόλογος είχε γραφτεί το 1988. Πέρασαν σχεδόν έξι χρόνια, και διάφορες καθημερινές φροντίδες δεν μου επέτρεψαν να ασχοληθώ συστηματικά με την έκδοση. Τελικά, αναζήτησα τον κατάλληλο άνθρωπο που θα αναλάμβανε το έργο αυτό. Τον βρήκα στο πρόσωπο της αξιοτίμου κ. Λίζας Μιχαηλή, που γνώριζα το πάθος της περί τα μικρασιατικά από τα έργα της, και η οποία μετά χαράς αποδέχθηκε να εκδόσει τα χειρόγραφα των συνταγών για λογαριασμό της, προσφέροντας μάλιστα στο σύλλογο Μικρασιατών Κρήτης *"Ο Άγιος Πολύκαρπος"*, και 30 αντίτυπα δωρεάν.

Την ευχαριστώ θερμά, και από τη θέση αυτή.

Ξενοφών Αήμιος

ΕΙΣΑΓΩΓΗ
ΣΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ
ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

Η Σμύρνη, ο τερπνός τόπος της Ιωνίας, η επίπεδος καλή πόλις, ήτις γελά διά των σπορικών της, γελά διά των ανθέων της, γελά διά των ωραιών γυναικών της. Της οποίας αι οδοί (μολονότι ανεπιτηδεύτως λιθοστρωμέναι) είναι ανοικταί, καθαρόταται. Οι οίκοι έσωθεν και έξωθεν λάμπουν, τα κλειδοκύμβαλα ακούονται παντού, όθεν διαβαίνει τις"...

Τα κλειδοκύμβαλα της περιγραφής, που προέρχονται από την "Εφημερίδα της Σμύρνης" της 13ης Μαΐου 1843, έχουν βέβαια σιγήσει προ πολλού. Οι "οίκοι" όμως, στους οποίους αναφέρεται ο συντάκτης του άρθρου, υφίστανται ακόμα διάσπαρτοι στην Πούντα, στους κάδους προς την άλλοτε Οδό Παράλληλο δρόμους, στα Σχοινάδικα, στον Απάνω Μαχαλά, και πέρα, στο Καρατάσι και το Γκιοζτεπέ, στο Μπουτζά, το Μπουρνόβα, το Κορδελιό.

Άλλα μεμονωμένα, κι άλλα σε συμπαγείς ομάδες, τα σπίτια των Ελλήνων που έτυχε να σωθούν από την πυρκαγιά του 1922, διακρίνονται εύκολα χάρη στα εξωτερικά αρχιτεκτονικά τους στοιχεία.

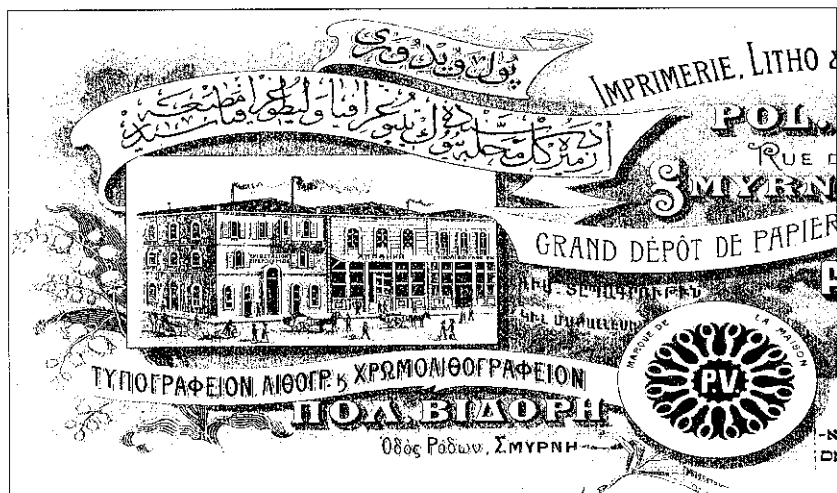
Εμπνευσμένα από τον κλασικισμό στην αθηναϊκή του παραλλαγή (που κυριαρχεί μετά το 1840 σε πολλές επαρχιακές πόλεις και που ταξιδεύει κι ως τη Μικρά Ασία), τα σπίτια αυτά εμφανίζουν παράλληλα και δανεισμούς από το μπαρόκ και τον εκλεκτικιστικό ρυθμό, που την ίδια εποχή χαρακτηρίζει και τα ελληνικά σπίτια της Θεσσαλονίκης, της Μυτιλήνης, της Χίου.

Ενδιαφέρον επίσης είναι ότι, και στις πόλεις αυτές, αλλά και στη Σμύρνη, πολλά σπίτια διατηρούν τα σαχνισίνια, που υποκαθιστούν τα μπαλκόνια του νεοελληνικού κλασικισμού.

Τα ανοιχτά μπαλκόνια με τα μαρμάρινα φουρούσια και τους μαιάνδρους στις σιδεριές, υφίστανται βέβαια και εδώ, αλλά εμφανίζονται μόνο σε όσα σπίτια χτίζονται μετά το 1890.

Στα προάστια της Σμύρνης εξάλλου, σώζονται ακόμα κάποιες εξοχικές κατοικίες που θυμίζουν βίλες του Νέου Φαλήρου - μέσα σε κήπους από μονόλιες, πανύψηλα πεύκα και χιώτικα γιασεμιά. Παρόμοιες θα πρέπει να ήταν κι εκείνες που διαφήμιζε αγγελία του Μαΐου 1919, στην "Αμάλθεια"¹ της Σμύρνης: *"Ενοικιάζονται οικίαι εν Βαϊρακλί, μετά κήπου και με όλας τας αναπαύσεις. Απευθυντέον εν Σμύρνη, επί*

1. Η σημαντικότερη εφημερίδα της Σμύρνης (1838 - 1922).



της Προκυμαίας, αρ. 526".

Σήμερα, η ίδια η Προκυμαία (το αλλοτινό Και της Σμύρνης) διατηρεί από την παλιά της γοητεία μόνο την τεράστια καμπύλη της – θυμίζοντας αρκετά έντονα την προκυμαία της Θεσσαλονίκης.

Λιγοστά μόνο μαρμάρινα μπαλκόνια, καθώς και κάποιες ανεμίζουσες φοινικιές μπρος απ' τις πόρτες, σηματοδοτούν μνήμες της παλιάς μεγαλοπρέπειας του απρόσωπου δρόμου – που θα μπορούσε σήμερα ν' ανήκει σ' οποιαδήποτε μοντέρνα θαλασσινή πόλη της Μεσογείου.

Μεμονωμένοι μάρτυρες της ευμάρειας του "Κοινού των Γραικών"² παραμένουν, στο κέντρο της Σμύρνης, τα κτίρια των δυο ελληνικών σχολείων που έχουν διασωθεί. Με τους νεοκλασικούς κίονές τους, με τα αετώματα, με τις μαρμάρινες διακοσμήσεις των εισόδων τους – που μιμούνται τη βόρεια πύλη του Ερεχθείου – πλαισιωμένες από εραλδικά κυπαρίσσια.

Τα νεοκλασικά κοσμήματα είναι παρόντα και σ' όσα δείγματα παλιών ελληνικών εκκλησιών έχουν απομείνει – όπως στον Άγιο Ιωάννη του Απάνω Μαχαλά, όπου μαρμάρινα ανθήμια αποτελούν το επιστέγασμα της βλοσυρής σιδερόπορτας που εμποδίζει την είσοδο στον

2. Γραικικές, ονομάζονταν γενικότερα οι κοινότητες των Ελλήνων της Μικράς Ασίας.

Εὐχαρίστησις Βασιλέως.

Παυταίρες ἐν τῷ γενέσθῃ σάββατο
διορίσας, τὴν ὁσίων ἀναγνῶν εἰς μὴ
τὴν γιὰ ἀσπαράδα λέοντα, πῶς τὴν
ποσωνδένον βασιλέως. Μολὼν βασιλέως
αὐτὸν παλαιὸν παλαιὸν ἀσπαράδα
ὁσὶα εἰσάγει γιὰ τὸν βασιλέως, αὐτὸν δὲ
τὸν βασιλέως πῶς εἰς τὴν γιὰ
τὴν εἰσάγει τὴν σάββατο, ἐν τῷ
αὐτῷ εἰς μὴ σάββατο, τὴν ὁσίων βασιλέως
γιὰ τὴν ἀσπαράδα πορτί, καὶ γιὰ τὴν
πῶς τὴν ἀσπαράδα ἀσπαράδα πορτί
εἰσάγει, ποσωνδένον βασιλέως, καὶ εἰς
εἰς, καὶ εἰς εἰς πορτί πορτί.
γίαν καὶ εἰς γιὰ τὴν γιὰ τὴν γιὰ
εἰς εἰς: Βασιλέως εἰς μὴ πορτί, ἀσπαράδα
εἰς εἰς, πορτί εἰς πορτί
20, εἰς εἰς: καὶ γιὰ τὴν ἀσπαράδα

ὄρεον νεόν εἰς γυνὴν φέμεν, ἡνὶ ὅσων
ἐκείνητος γυνὴ ὄρεον αὐτὸν εἶναι ἐν ἑκατόν. Πάλιν
ῥαὶν ὁρᾶν αὐτὴν ὡς ῥα ῥαὶν καὶ ῥαὶν εἰς
ῥαὶν καὶ ὅσων ἔχεις καὶ ῥαὶν, καὶ γυνὴ
ῥαὶν φέμεν αὐτὴν καὶ ῥαὶν, γυνὴ ὄρεον.
ἡνὶ δὲ ῥαὶν ἡνὶ ῥαὶν ῥαὶν, φέμεν
εἰς ῥαὶν, ἡνὶ ὅσων ὡς ῥα ὡς καὶ
ῥαὶν ῥαὶν αὐτὴν.

Ταῦτα δὲ Περὶ τῆς ἡνὶ ῥαὶν.

ὄρεον καὶ ῥαὶν ῥαὶν καὶ ῥαὶν καὶ
ὡς ῥαὶν ῥαὶν ῥαὶν 80 καὶ
ῥαὶν ῥαὶν 100, εἰς καὶ ὅσων ῥαὶν
εἰς ῥαὶν, ῥαὶν ῥαὶν ῥαὶν
ῥαὶν 40 καὶ ὡς ῥαὶν ῥαὶν, καὶ
ῥαὶν καὶ ῥαὶν ῥαὶν εἰς ῥαὶν
αὐτὸν, ἡνὶ ὅσων ῥαὶν γυνὴ ῥαὶν
εἰς ῥαὶν, καὶ ῥαὶν εἰς ῥαὶν

αυλόγυρό του.

Στα ερημικά καλντερίμια του Απάνω Μαχαλά, όπου κάποτε έπαιξαν ο Δημητρός, ο Γιάγκος, η Ελπινίκη, σήμερα οι δεκαοχτούρες, με τη μονότονη επίκλησή τους, υπογραμμίζουν τη σιωπή και τη σταδιακή φθορά των ψηλών σπιτιών, με τα κλειστά σιδερένια παντζούρια στους χαμηλούς ορόφους. Τα σπίτια, που στους τοίχους τους ξεφτίζουν, ροζ, πράσινα, πορφυρά, γαλάζια χρώματα...

Αντίθετα, στην κάτω πόλη, όσα ελληνικά σπίτια διασώθηκαν, συγκαταλέγονται σήμερα ανάμεσα στα ακριβότερα της Σμύρνης³.

Με στέρρες πέτρινες βάσεις και τοιχοποιία από μπαγντατί για το φόβο των σεισμών, με ασπρόμαυρες πλάκες στις εισόδους – καθιστικά, με τετράφυλλες τζαμόπορτες να οδηγούν στις σάλες με τα μαρμάρινα τζάκια.

Σκάλες ξύλινες, από καρυδιά, ανεβάζουν στους επάνω ορόφους, και διακοσμητικές εσοχές με ιωνικά και κορινθιακά ημικίονια διακοσμούν τα κλιμακοστάσια. Πολύχρωμα τζάμια φιλτράρουν το φως που έρχεται από τις εσωτερικές αυλές, γύψινοι μαιάνδροι και παχουλά ροζ αγγελούδια αποτελούν τις δημοφιλέστερες διακοσμήσεις των ταβανιών.

Και στην επάνω, και στην κάτω Σμύρνη, παντού όπου υπάρχουν σπίτια ελληνικά, υπάρχουν και ρόπτρα – συχνά διπλά – στις εξώπορτες.

Σε σχήμα γυναικείων κεφαλιών (πανομοιότυπα με κάποια της Ύδρας) αετών δικέφαλων, αλλά κυρίως γυναικείων χειρών, με λεπτά μακρουλά δάχτυλα, νταντέλες στον καρπό και δαχτυλιδάκια στον παρμέσο.

Εξώπορτες με σιδεριές, κάποτε χρονολογημένες, με μαιάνδρους, ελληνικά εθνόσημα που έτυχε να ξεμείνουν εκεί, ή και άγκυρες – όπως σε σπίτια της ίδιας εποχής στη Χίο και τη Μυτιλήνη.

Στη Σμύρνη, υπάρχουν όμως και τα ερείπια: "*η εκκλησιά των χριστιανών, σκοτωμένη*" – που είδε ο Γιώργος Σεφέρης σ' ένα ταξίδι του της δεκαετίας του '50.

Υπάρχουν κι οι άλλες πόρτες: οι σιωπηλές αμπαρωμένες αυλόπορτες του Μπουρνόβα, οι κλειστές σιδερόπορτες των παλιών μαγαζιών, οι πόρτες οι φιμωμένες με τσιμεντόλιθους, οι πόρτες που δεν οδηγούν

3. Το καλοκαίρι του 1992, είδαμε σ' έναν από τους κάθετους στην Προκυμαία δρόμους, πινακίδα κρεμασμένη σε μίαν εξώπορτα, με την επιγραφή: "*Το τελευταίο ελληνικό σπίτι που πουλιέται*".

πια πουθενά, καθώς στέκονται μόνες όρθιες, μαζί μ' ένα κομμάτι απ' τον τοίχο μιας ρόδινης πρόσοψης...

Υπάρχουν οι στερεμένες βρύσες στα Σχοινάδικα, υπάρχει ένα ίχνος από παλιό λιθόστρωτο στην οδό Ρόδων – και μια επιγραφή που ξεχάστηκε σε κάποιο υπέρθυρο:

"1847 Ιουνίου 27

Παρά μαστόρου

Λουκά Καραγιάννη..."

Κάποια ίχνη της ελληνικής ζωής που πέρασε από τη Σμύρνη, συναντά κανείς ακόμα σήμερα και στις πόλεις των νεκρών. Στα Δυτικά νεκροταφεία του Κορδελιού, του Μπουτζά, του Μπουρνόβα, με τα νεοκλασικά επιτύμβια μνημεία και τις αμέτρητες επιγραφές, που αναφέρουν την επαγγελματική ιδιότητα του νεκρού σε διάφορες γλώσσες: "*Εμπορος της Σμύρνης*" – έτσι, σαν τίτλο τιμής.

Ανάμεσα στις ξενόγλωσσες επιγραφές ξεχωρίζουν και κάποια ελληνικά επώνυμα, γραμμένα με ξένα στοιχεία: η Σμαράγδα, το γένος Κουρμούση, που κηδεύτηκε στην Αγία Φωτεινή το 1835. Ο Σπύρος Γελαστός, γεννημένος στη Σμύρνη. Ο οικογενειακός τάφος των Ψιακή και Ράλλη, από τη Χίο. Και μια ελληνική επιγραφή, στη βάση ενός ταφικού μνημείου στο Μπουτζά, μουτζουρωμένη αλλά ευανάγνωστη: "*Εργοστάσιον Ι.Σ. Ευπατρίδου, Σμύρνη*" – που ίσως αποτελεί και τη μοναδική σήμερα επιτόπια γραπτή αναφορά της πόλης με το ελληνικό της όνομα.

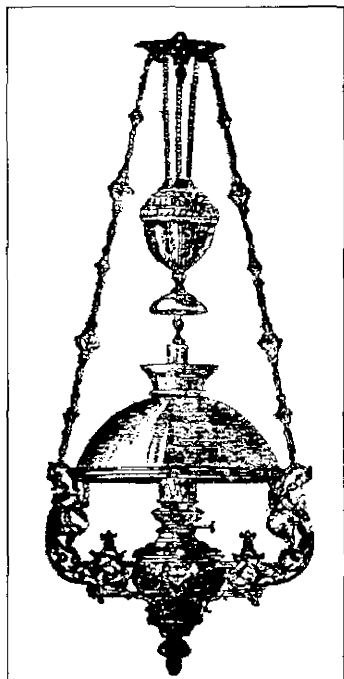
Αν όμως σήμερα χρειάζεται ν' ανιχνεύσει κανείς τη σύγχρονη πόλη για ν' ανακαλύψει τα αποτυπώματα που άφησε η ελληνική παρουσία στη Σμύρνη, αυτό που πάντοτε δεσπόζει στο χώρο είναι ο λόφος του Πάγου, όπου βρισκόταν η αρχαία ακρόπολη.

Στη διάρκεια του Μεσαίωνα, ο ίδιος λόφος αποτελούσε το κέντρο της πόλης – όπως συνέβη και με άλλους αρχαίους οικισμούς.

Εκεί κατοίκησαν μετά την τουρκική κατάκτηση οι οθωμανοί, ενώ στις πλαγιές του δημιουργήθηκαν θύλακες οικισμών Ελλήνων, Αρμένιων και Εβραίων.

Πολυαριθμότεροι μεταξύ των μη οθωμανών κατοίκων ήταν οι Έλληνες, απόγονοι των οικιστών της βυζαντινής Σμύρνης, λιγότεροι οι Αρμένιοι, και ακόμα λιγότεροι οι Εβραίοι.

Όταν όμως αρχίζει από τα μέσα του 16ου αιώνα να δημιουργείται η



κάτω Σμύρνη, κοντά στη θάλασσα, (στην περιοχή που κατείχαν άλλοτε οι δυτικοί σταυροφόροι), αρκετοί είναι οι Έλληνες που συγκαταλέγονται μεταξύ των πρώτων της κατοίκων. Στο Φραγκομαχαλά, την περιοχή που παραχωρείται από τους Τούρκους στους εμπόρους της Δύσης για να χτίσουν τους "βερχανέδες" τους - σπίτια με πρόσοψη προς την εσωτερική Ευρωπαϊκή Οδό, αλλά με βεράντες, κήπους και, κυρίως, αποβάθρες στο λιμάνι⁴ - υπάρχουν και ορισμένες ελληνικές κατοικίες, στο εσωτερικό της ίδιας γειτονιάς.

Το πρόβλημα των ελών, που υφίσταται σε πολλά σημεία της κάτω Σμύρνης, αντιμετωπίζεται με μερική αποξήρανση το 1673, κι έτσι δημιουργείται σταδιακά μια πυκνοδομημένη πόλη, με στενούς εσωτερικούς δρόμους,

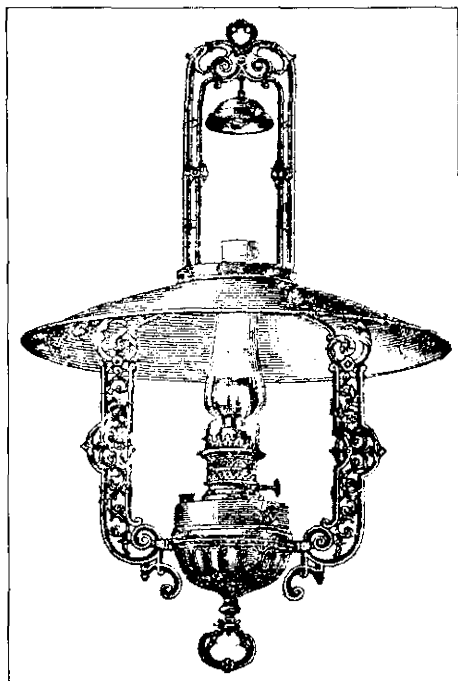
λιγοστές πλατείες και γενικότερα ανοιχτούς χώρους, όπου η γη αρχίζει σύντομα ν' αποκτά μεγάλη αξία - όπως συμβαίνει και σ' άλλες αναπτυσσόμενες εμπορικές πόλεις της Μεσογείου την ίδια εποχή.

Στην οθωμανική Σμύρνη, οι λιγοστοί αριθμητικά Δυτικοί κάτοικοι - στις πατρίδες των οποίων οι Τούρκοι παραχωρούν τεράστια προνόμια μέσω των Διομολογήσεων - βρίσκονται στην κορυφή της πυραμίδας, ελέγχοντας την οικονομία της. Από τις άλλες ξένες κοινότητες, οι πολυάριθμοι Έλληνες παίζουν ολοένα και πιο σημαντικό ρόλο, ενώ οι Αρμένιδες και οι Εβραίοι εξειδικεύονται σε ορισμένους μόνο τομείς και επαγγέλματα.

Μεταναστεύσεις που προκαλούνται από τοπικούς πολέμους, κοινωνικές αναταραχές, καταστροφές από φυσικά αίτια, σπρώχνουν κατά καιρούς προς τη Σμύρνη μεγάλες ομάδες υπόδουλων Ελλήνων, από διάφορα σημεία του σουλτανικού κράτους. Παράλληλα, η προσδοκία

4. Τις ποικιλώνυμες "σκάλες" της Σμύρνης.

του κέρδους και καλύτερων συνθηκών διαβίωσης, προσελκύει πλήθος - μεμονωμένων κυρίως - οικονομικών μεταναστών, ήδη από τα τέλη του 17ου αιώνα. Οι ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν σ' αυτό το κοσμοπολιτικό κέντρο εμπορίου, όπου οι Τούρκοι είναι περισσότερο ελαστικοί - αποκομίζοντας τεράστια κέρδη από την εμπορική ανάπτυξη της πόλης - την καθιστούν καταφύγιο και γη της επαγγελίας συγχρόνως.



"Η Σμύρνη, η ξενόφιλος, η ξενομάνα Σμύρνη, ήτο και τότε όπως και τώρα, και μάλιστα πλειότερον τότε ή σήμερα, το κέντρον εις ό εκ παντοίων των πέριξ μερών συνέρρεον προς εμπορίαν": το "τότε", στο οποίο αναφέρεται ο Σ. Σολομωνίδης⁵ στα 1889, αφορά τα μέσα του 18ου αιώνα. Ο συγγραφέας, που ασχολείται με τη γυναικεία συμριναϊκή φορεσιά της εποχής εκείνης, επισημαίνει ότι για να την περιγράψει κανείς "κατ' ανάγκην οφείλει να εξετάση την περιβολήν των πέριξ μερών, και ιδίως των νήσων".

Είναι γεγονός αναμφισβήτητο, ότι στη νεότερη ιστορία της Σμύρνης και στη διαμόρφωση της ελληνικής κοινωνίας της, σημαντικότερο ρόλο έπαιξαν οι πολλαπλές μεταναστεύσεις κατοίκων των ελληνικών νησιών.

Σημαντική (όχι τόσο αριθμητικά, όσο ουσιαστικά) ομάδα νησιωτών που εγκαθίστανται στη Σμύρνη, αποτελούν οι Χιώτες έμποροι⁶, που

5. Σολομωνίδης, Σ.: Τι εφόρουν αι προμάμμαι μας, Ημερολόγιον και Οδηγός Σμύρνης 1889, σελ. 152.

6. Frangakis-Syrett, H.: The Commerce of Smyrna, Athens 1992, σελ. 27.

μεταφέρουν εκεί ένα μέρος των κεφαλαίων τους, καθώς βλέπουν τη ραγδαία ανάπτυξη της πόλης. Τους ακολουθούν, φυσικά, και άλλοι Χιώτες, που έρχονται σ' αναζήτηση τύχης, καθώς και κάτοικοι γειτονικών νησιών. Όπως είναι εύλογο, οι άνθρωποι αυτοί φέρουν μαζί τους όχι μόνο το εργατικό τους δυναμικό, αλλά και τους χορούς, τα τραγούδια, τα νανουρίσματα, τους γλωσσικούς τους ιδιοματισμούς.

Στην εισαγωγή του στον "Εξηνταβελώνη"⁷, ο Κωνσταντίνος Οικονόμος ο εξ Οικονόμων, μιλώντας για τη Σμύρνη του 1816 (οπότε κυκλοφορεί το βιβλίο) επισημαίνει την αδιάλειπτη επαφή της πόλης με την κυρίως Ελλάδα και τα νησιά, χάρη στο μεταναστευτικό ρεύμα:

"Η λαλουμένη γλώσσα μας είναι ακόμη ακανόνιστος και ακαθάριστος

Αξιότιμε Κυρι
Ἡ κυρία Δέσποινα γέννα Μ.
Ζουσιὰ ἀγαπᾷνε τὸν ἑνὸς αὐτῶν
ἐντὺν τοῖς γάμοις τοῦ νιότῃ αὐτοῦ Ζο-
μετῆ τοῦ δεσποινίδος Ἐλμπίνας
Παράφορου.

Ἐν Ἀθήναις

Προσκλητήριο γάμου,
τυπωμένο στη Σμύρνη

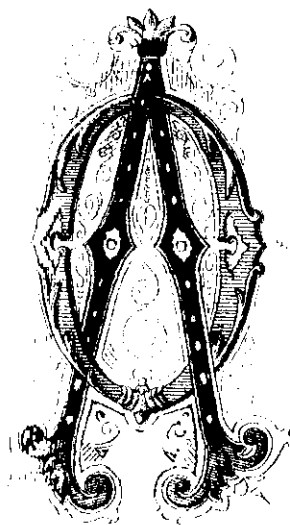
7. Οικονόμος, Κ.: Ο Φιλάργυρος του Μολιέρου, επιμέλεια Κ. Σκαλιόρα, Αθήνα 1970.

από πολλές κηλίδας. Έως να κανονισθή και να πλουτισθή, πρέπει να υποφέρωμεν την ατέλειάν της.

Μετεχειρίσθην και τινας διαλέκτους, οίον την κοινήν του χυδαίου λαού της Χίου, και την δημόδη των Θεσσαλών⁸ και την δημόδη των Σμυρναίων.

Εις την Σμύρνην, δια την πολλήν επιμιξίαν ταύτης της πόλεως με τους πολίτας της άλλης Ελλάδος, όλαι αι ελληνικαί διάλεκτοι είναι γνωσταί, καθώς και το παλαιόν αι διάλεκτοι της παλαιάς μας γλώσσης εις τους Αθηναίους».

Από τους χιώτικους ιδιωτισμούς που περιλαμβάνονται στους διαλόγους του βιβλίου, θα μπορούσε δειγματοληπτικά να επισημανθεί η



Αξιότιμε Κυρι

Ο κύριος και η κυρία Γ. Π. Πα-
ράφορου διαμβάνουσι την ευχήν μ' αναγγέ-
λουν ότι εν τοῖς γράμοις τοῖς ὑπογεγραμμοῖς αὐτῶν
Ὁμιλείας μετὰ τοῦ κυρίου Πουλιᾶ
Μ. Χ. Πουλιᾶ.

ἔμμενος), ἡμ. 34η. Γενουαρίου 1899.

8. Ο Κ. Οικονόμος, εκτός των άλλων, είναι στενός συνεργάτης του Κ. Κούμα, που έχει ζήσει και διδάξει στη Θεσσαλία, και επομένως κατέχει καλά τους τοπικούς της ιδιωτισμούς. Βλέπε και Μιχαήλ, Α.: Αστυγραφία της Ελάσσονος Ασίας, Αθήνα 1992, σελ. 189 κ.ε.

μετατροπή της λέξης "γάλα" σε "γάλας". Η συμρναία προξενήτρα στον "Εξηνταβελώνη", απαριθμώντας τα προσόντα υποψήφιας νύφης, λέει: "Είναι συνηθισμένη να ζη με σαλάτες, με γάλας, με τυράκι, με 'πωρικά, και δε θε να ζητή τραπέζια με ζουριά και σούπες, και καλά κρασάκια".

Παράδειγμα ζωντανό του ιδιωτισμού αυτού, που επιβιώνει: Το Άγιο Γάλας, χωριό στα βορινά της Χίου.

Στη διάρκεια του 17ου και του 18ου αιώνα, η Σμύρνη εξακολουθεί να δέχεται κύματα μεταναστών. Το 1688, μετά την εσπευσμένη υποχώρηση του ναυάρχου Francesco Morosini και του στόλου του από την Εύβοια⁹, πολλοί Έλληνες που έχουν ταχθεί με το μέρος των Βενετών και δεν προλαβαίνουν να τους ακολουθήσουν, εγκαταλείπουν τη Χαλκίδα και φθάνουν στη Σμύρνη για να σωθούν από τα αντίποινα των Τούρκων της πατρίδας τους.

Το 1715 αρκετοί Φραγκοτηνιακοί, όταν το νησί τους παραδίνεται στους Τούρκους από τους Βενετούς, προτιμούν τη μετοικεσία από τη βέβαιη απώλεια των προνομίων που απολάμβαναν μέχρι τότε, σε σύγκριση με τους ορθόδοξους.

Κάτοικοι άλλων κυκλαδίτικων νησιών, όπως της Μυκόνου, της Πάρου, της Νάξου, που έρχονται σ' επαφή με τη Σμύρνη χάρη στα θαλασσινά τους ταξίδια και τις μεταφορές προϊόντων τους στο λιμάνι της, συχνά αποφασίζουν να εγκατασταθούν μόνιμα εκεί.

Εντυπωσιακή σε αριθμό είναι και η παρουσία των κατοίκων των Κυθήρων, που σε διάφορες φάσεις μεταναστεύουν στη Σμύρνη κατά ομάδες - προστατευμένοι και από την ιδιότητά τους ως πολιτών του Ιονίου Κράτους.

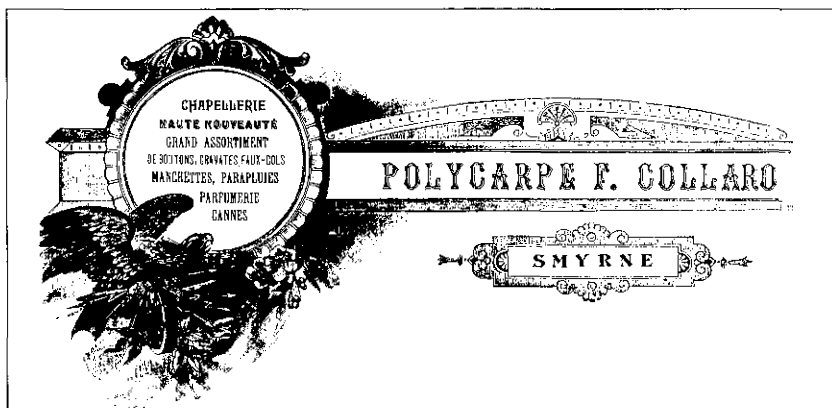
Σημαντικότερη είναι η ομαδική έλευση των Πελοποννησίων μετά τα Ορλωφικά, στη δεκαετία του 1770: στη διάρκειά της εποικίζεται γενικότερα από φυγάδες της Πελοποννήσου η Δυτική Μικρά Ασία, και μεγάλο μερίδιο παίρνει τότε και η Σμύρνη.

Εξάλλου, η τυραννική διακυβέρνηση της Αθήνας από τον βοεβόδα Χατζή Αλή Χασεκί¹⁰, στα τέλη του 18ου αιώνα, φέρνει τότε αρκετούς Αθηναίους στην πόλη.

Εκτός από τον αρχικό πυρήνα των Φραγκοτηνιακών, στενότερη θα

9. Βλέπε και Μιχελή, Α.: "Μοναστηράκι - Από το Σταροπάζαρο στο Γιουσουρούμ", Αθήνα 1986, σελ. 33 κ.ε.

10. Μιχελή, Α.: ο.π. σελ. 97 κ.ε.



καταστεί γενικότερα η σχέση μεταξύ Τήνου και Σμύρνης. Προϊόντα του νησιού, από το μάρμαρο και το μετάξι, μέχρι τα ειδικά καλαθάκια που προορίζονται για τη συσκευασία των σμυρναϊκών σύκων, δημιουργούν με τη μεταφορά τους πυκνές εμπορικές επαφές. Σημαντικότερη όμως είναι η αέναη ροή εργατικού δυναμικού από το κυκλαδίτικο νησί προς τη μικρασιατική μεγαλούπολη. Από τα μέσα του 18ου αιώνα έχει δημιουργηθεί στην πόλη πολυάριθμη τηνιακή παροικία, όπως μαρτυρεί και "Θρήνος" του 1797, για την τότε παροδική καταστροφή του Φραγκομαχαλά¹¹ – στο κέντρο του οποίου έχουν εγκαταστήσει τα εργαστήριά τους πολλοί πρώην κάτοικοι του νησιού:

*"Ω καημένα τζαγκαράκια, ω καημένοι Ντηνιακοί,
τ' αργαστήριά σας γίναν μαύροι τάφοι και κακοί"...*

Πολλές από τις τοπικές συνήθειες μεταφέρονται αυτούσιες στη νέα πατρίδα: οι κούνιες του Πάσχα, που δένονται στα ψηλά κλαριά των δέντρων της Μικρασίας, συνδυασμένες με τραγούδια και δίστιχα σχετικά με το μελλοντικό γάμο των κοριτσιών, ξεκινούν από την Τήνο, φτάνουν στη Σμύρνη – και ξαναγυρίζουν στην Ελλάδα¹², στις παράγκες της Καισαριανής, με τους πρόσφυγες του 1922.

Ο μπάλος που χορεύεται μέχρι σήμερα στο πανηγύρι της Καρδιανής της Τήνου, όπου το πρώτο βήμα ξεκινάει με το αριστερό πόδι¹³, είναι

11. Μιχελή, Λ.: Αστυγραφία της Ελάσσονος Ασίας, Αθήνα 1992, σελ. 111 κ.ε.

12. Μιχελή, Λ.: Προσφύγων Βίος και Πολιτισμός, Αθήνα 1992, σελ. 229.

13. Παρατήρηση της Λίλας Ντε Τσάβες.

πανομοιότυπος με τον μικρασιάτικο.

Οι αρμυροκουλούρες, που έτρωγαν την παραμονή του Αϊ Γιαννιού οι ανύπαντρες κοπέλες της Τήνου, για να δουν στον ύπνο τους ποιός θα τους έφερνε νερό όταν διψούσαν, ήταν καμωμένες με την ίδια συνταγή, όπως εκείνες που έτρωγαν οι κοπέλες της Σμύρνης τη βραδιά του Αϊ Γιαννιού του Φανιστή...

Χαρακτηριστική είναι επίσης η τακτική και ιδιαίτερα πυκνή προσέλευση σμυρναίων προσκυνητών στη γιορτή της Παναγίας της Τήνου, ιδίως για τις τελετές της 25ης Μαρτίου. Εκτός από τα ποικίλα τάματα που προσφέρονταν στην εικόνα της Μεγαλόχαρης και στην εκκλησία της, υπήρχαν και προσφορές ειδικότερες: στις αρχές του αιώνα μας¹⁴ σμυρναίος εστιάτορας παραγγέλλει, αντί για άλλο τάμα, σε ράφτη του Απάνω Μαχαλά, ολόκληρη "καλή" φορεσιά για έναν από τους ιερείς της Παναγίας, τον Αντώνιο Κονταρίνη.

Ο σημαντικός ρόλος που διαδραματίζει το ελληνικό στοιχείο στην οικονομική ζωή της Σμύρνης, προκύπτει κι από τις αρνητικές επιπτώσεις που σημειώνονται στο εμπόριό της, στη διάρκεια των πρώτων χρόνων της επανάστασης του 1821. Πολλοί Έλληνες εγκαταλείπουν ομαδικά τότε τη Σμύρνη, φοβούμενοι ενδεχόμενες σφαγές, όπως ήδη έχει συμβεί σε άλλες μικρασιατικές πόλεις.

Τότε, χαρακτηριστικά, οι εισαγωγές μαλλίνων υφασμάτων από την Αγγλία, που το 1818 φθάνουν τις 26.463 λίρες, πέφτουν κάθετα το 1822, ανεβαίνοντας μόνο ως τις 1.744 λίρες!

Το 1832 όμως, μετά την ίδρυση του ελληνικού κράτους, σημειώνεται παλιννόστηση κατοίκων της Σμύρνης από την κυρίως Ελλάδα, και μετακινήσεις νέων προς την πόλη, όπου οι συνθήκες παραμονής αρχίζουν να γίνονται ευνοϊκές για τους Έλληνες υπηκόους.

Όπως προκύπτει από τα πρακτικά συνεδρίασης της Γραικικής Κοινότητας¹⁵ στην Αγία Φωτεινή, στις 30 Ιουνίου 1854, υφίστανται τότε στη Σμύρνη οι εξής συνοικίες και περιοχές με πολυάριθμο το ελληνικό στοιχείο:

"Πούντα, Φασουλάς, Κόκκινα Μπογιατζήδικα, Αγία Αικατερίνη, Άγιος Δημήτριος, Μεγάλο Χάνι, Χωριάτ Αλάν, Γαλάζιο, Καινούργιος Μαχαλές,

14. Δρακόπουλος, Ε.: Ιστορικές Σημειώσεις, ανέκδοτο ημερολόγιο, Αθήνα 1983, σελ. 41.

15. Μιχελή, Α.: Απογραφή της Ελάσσονος Ασίας, Αθήνα 1992, σελ. 139.

Ετος Γ', ἀριθ. 72

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΝ ΚΑΙ ΔΕΙΚΝΟΝΤΑΙ
Μ. & Ν. ΝΙΚΟΛΑΪΔΗΣ
ΓΡΑΦΕΙΑ ΚΑΙ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΑ
ΠΡΟΚΥΡΑΝ ΑΝΤΙ ΚΑΘΗΜΕΡΑ
ΕΚΔΟΣ ΠΕΝΤΕΚΟΝΤΕΣΙΝ
ΣΜΥΡΝΗ

ΚΟΣΜΟΣ

ΔΕΚΑΠΕΝΘΗΜΕΡΟΝ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΜΕΝΟΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΝ

15 Δεκεμβρίου 1911

ΠΑΡΑ ΑΓΙΝΗΣ
ΕΚΔΟΣΕΩΣ & ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ
ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ
ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΝ ΚΟΣΜΟΣ
ΔΟΜΟΣ ΡΕΤΣΙΝ ΤΖΟΝΟΥ 8
ΣΜΥΡΝΗ

Η ΚΑΛΙΤΕΧΝΙΑ ΕΝ ΑΝΑΤΟΛΗ

ΟΙ ΖΩΓΡΑΦΟΙ ΜΑΣ



Ο. ΚΑΛΙΤΕΧΝΙΑ — ΕΚΔΟΣΕΩΣ ΤΗΣ Α.Σ. ΠΑΡΑ ΑΓΙΝΗΣ ΤΖΟΝΟΥ 8 ΣΜΥΡΝΗΣ • ΕΚΔΟΣΕΩΣ

Η ΕΚΔΟΣΕΩΣ ΤΗΣ «ΚΟΣΜΟΣ»...
ΕΚΔΕΙΤΑΙ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΑΝΤΙ ΚΑΘΗΜΕΡΑ
ΕΚΔΟΣ ΠΕΝΤΕΚΟΝΤΕΣΙΝ ΚΑΘΗΜΕΡΑ

Μια σπάνια φωτογραφία: πορτρέτο του Χρυσοστόμου Σμύρνης, μαζί με το δημιουργό του - το γνωστό ζωγράφο Β. Ιθακήσιο

Οδός Ρόδων, Ιμάμογλου Χάνι, Γερανιό, Βυρσοδεψεία, Άγιος Γεώργιος, Σερβετάδικα, Αγγλική Σκάλα, Κρομμυδόκαστρο, Πτωχοκομείο, Μέγας Γύρος των Κήπων, Απάνω Μαχαλάς".

Η γειτονιά του Χατζηφράγκου, αν και πυκνοκατοικημένη από Έλληνες αργότερα, λείπει από την απογραφή.

Όσο για τον Καινούργιο Μαχαλά, προϋπάρχει του 1854. Στις 12 Αυγούστου 1849, η "Εφημερίς της Σμύρνης" δημοσιεύει "ειδοποίησιν" με σκίτσο που παριστάνει σπίτι, και παραπλεύρως το κείμενο: "Μεγάλη και ωραία λιθόκτιστος οικία, κατά την οδόν του Καινούριου Μαχαλά, ενοικιάζεται".

Το Χάτι Χουμαγιούν¹⁶ του Φεβρουαρίου 1856, με το οποίο το σουλτανικό κράτος παρέχει πολλά προνόμια στους μη Οθωμανούς υπηκόους του, θα αποτελέσει νέο ισχυρό κίνητρο για μετανάστευση προς τη Σμύρνη. Οι αφίξεις των μεμονωμένων αλλά πολυάριθμων αυτών οικονομικών μεταναστών, ενισχύουν ιδιαίτερα το ήδη υπάρχον ελληνικό στοιχείο, το οποίο από τότε γνωρίζει μεγάλη άνθηση (που, παρά τις παρεμβαλλόμενες κατά καιρούς δυσχέρειες, θα εξακολουθήσει να αυξάνεται μέχρι το 1922).

Παράλληλα, καταστροφές τοπικής σημασίας, όπως οι ισχυροί σεισμοί της Μυτιλήνης το 1868, και της Χίου το 1881, φέρνουν πολλές ομάδες αστέγων στο λιμάνι και στην πόλη της Σμύρνης, που απορροφά τους περισσότερους, ενώ μικρός αριθμός φτάνει ως τη Μαγνησία.

Συνεχώς εξάλλου, είναι η ροή των εποχικών εργατών, των "σुकάδων", που έρχονται από τις απέναντι ακτές για να δουλέψουν στη συσκευασία των σύκων (αλλά και της σταφίδας) επί μερικούς μήνες. Σταθερή είναι και η μετακίνηση πολυάριθμων νησιωτών οικοδόμων προς τη μεγαλούπολη της Μικράς Ασίας, όπου η προσφορά εργασίας είναι μόνιμη και μεγάλη.

Καθώς ο πληθυσμός της ραγδαία αυξάνεται, η Σμύρνη επεκτείνεται και προς άλλες κατευθύνσεις: μετά το 1874 πυκνοκατοικείται το προάστιο του Κορδελιού, όπως αργότερα και η Πούντα, όπου άλλοτε υπήρχαν μόνο βιοτεχνίες κυρίως.

Όταν, το 1875, διαμορφώνεται η προκουμαία, το Quai της Σμύρνης, αρχίζει ν' αποτελεί την πιο ακριβή περιοχή κατοικίας - όπου χτίζονται πολλά ελληνικά σπίτια.

16. Μιχελή, Α.: ο.π. σελ. 160.



ΠΡΟΞΕΝΙΑ

Γελοιογραφία των αρχών του αιώνα, από σμωρναϊκό έντυπο: η προξενήτρα εν δράσει

Παρόλες όμως τις δυνατότητες οικονομικής ανόδου που προσφέρει η μεγαλούπολη της Μικράς Ασίας, δεν είναι βέβαια δυνατόν να αποτελέσει γη της επαγγελίας για όλους τους μετανάστες που συρρέουν σ' αυτήν, όχι μόνο από την Ελλάδα, αλλά και από το εσωτερικό της Τουρκίας.

Εκτός από τις επαύλεις του Κορδελιού, τα μέγαρά του Και, τα άνετα μεσοαστικά σπίτια του κέντρου της Σμύρνης, υπάρχουν και οι τρώγλες της αναπτυσσόμενης βιομηχανικής ζώνης, τα Χάνια, η περιοχή των Σερβετάδικων, όπου "παρά το Λεβεδόχανον, ομογενής γυνή" καίγεται μαζί με το παιδί της, προσπαθώντας να ζεσταθεί με "καμανέτον οινονπνεύματος" - όπως αναφέρει λακωνική είδηση στην "Αμάλθεια"...

Εξάλλου, το 1856, ο G. Rolleston¹⁷ αναφέρει ότι οι ελώδεις πυρετοί εξακολουθούν να είναι ενδημικοί σε ορισμένες περιοχές της Σμύρνης, και κυρίως ανάμεσα στην Πούντα και τη Γέφυρα των Καραβανιών. Όπως γράφει ο ίδιος, "οι πλούσιοι αντιμετωπίζουν το πρόβλημα με κινίνο και οι φτωχοί με γιατροσόφια από βότανα".

Η ελληνική κοινωνία της Σμύρνης, είναι οπωσδήποτε μια κοινωνία με στεγανά. Η αποδοχή της συγκεκριμένης κοινωνικής θέσης είναι συχνά δεδομένη, και οι απόπειρες μεταπήδησης από τη μια στην άλλη τάξη, συχνά κατακριτέες εκ των έσω: "...και θέλησε, ρεσπέρης¹⁸ άνθρωπος, να γίνη έμπορος στα γεράματα" - λέει επικριτικά συγγενής του



Ετικέτα από
μπουκάλι "γνη-
σίας τζινέβρας"
- παραφθοράς
του ονόματος
Z.O. Genever
(Αρχείο Ξ. Αη-
νίου)

17. Rolleston, G.: Report on Smyrna, London 1857.

18. Ρεσπέρης: γεωργός με μικρή ιδιοκτησία γης. Από διήγημα, δημοσιευμένο στο σμυρναϊκό περιοδικό "Κόσμος" το 1909.



ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

Ζητείται τὴν ἀπὸ πεντηκονταε-
τίας καὶ πλέον γνωστὴν

ΠΟΤΑΣΣΑΝ ΣΤΑΦΙΔΩΝ

Σήματος G. S. ΦΙΣΕΡ

Γενικὸς ἀντιπρόσωπος

A. ΠΕΤΡΙΔΗΣ

Μεγάλο Βεζύρ χῆν 48

"ρεσπέρη".

Διέξοδο θ' αποτελέσει για πολλούς η εξωτερική μετανάστευση, που θα ξεκινήσει (όπως συμβαίνει και με την κυρίως Ελλάδα) από τα τέλη του περασμένου αιώνα, για να κορυφωθεί στις αρχές του 20ου. Το 1907, λογουχάρη, το μεταναστευτικό ρεύμα είναι ιδιαίτερα πυκνό, και η "Αυστροαμερικαν Λάιν" διαφημίζει στις σμυρναϊκές εφημερίδες τα πλοία της, που ξεκινούν από το λιμάνι της Σμύρνης "κατευθείαν διά Νέαν Υόρκην, άνευ ουδεμιάς προσεγγίσεως ή μεταβάσεως εξ Ελλάδος (Πατρών)". Στην καταχώριση αναφέρονται επίσης οι ευκολίες που παρέχονται μέσα στα πλοία, τα "έχοντα έκαστον 1500 θέσεις με κλίνας σιδηράς διά τους μετανάστας".

Το ιδανικό των μεταναστών - που φεύγουν με την ελπίδα να επιστρέψουν κάποια μέρα πλούσιοι στη Σμύρνη - αποτελούν τα σπίτια του Και (που έχουν πρόσοψη στη θάλασσα, και από την πίσω τους πλευρά μικρούς κήπους) και συνοψίζεται στο λαϊκό τετράστιχο:

"Στο γυρισμό, πάνω στο Και

Σπίτι καλό θα χτίσω

Με περιβόλι πίσω,

Θάχω καρότσα και λακέ...."

Στη Σμύρνη, η συμβίωση των διαφόρων εθνοτήτων στον ίδιο χώρο,

καθώς και οι μεταξύ τους επαγγελματικές συναλλαγές, δημιουργούν αναπόφευκτα και το φαινόμενο του δανεισμού λέξεων από τη μια γλώσσα στην άλλη.

Ενδιαφέρονσα επίσης, είναι η περίπτωση ενός από τα δημοφιλέστερα προσκυνήματα των Ελλήνων της Σμύρνης: στον Απάνω Μαχαλά υπήρχε "*Τόπος λεγόμενος Κρουφή Παναγία*" (όπως αναφέρει ο Κ. Οικονόμος¹⁹), ή Παναγία η Γαλατούσα - όπως ονομαζόταν κοινά το αγίασμα. Εκεί πήγαιναν να προσευχηθούν οι μέλλουσες μητέρες και οι μητέρες μωρών παιδιών, συχνά "ταμένες" στην Παναγία.

Ανάμεσα όμως στις Ελληνίδες ήταν και πολλές Τουρκάλες της Σμύρνης, όπως σημειώνει το περιοδικό "*Μέντωρ*" σε σχετικό του άρθρο.

Στο έργο του "*La Turquie d'Asie*", ο E. Cuinet παρατηρεί το 1894 ότι οι έλληνες κάτοικοι της Σμύρνης χρησιμοποιούν πολλές γαλλικές και ιταλικές λέξεις ενώ, αντίθετα, εκείνοι της υπαίθρου περισσότερες τούρκικες.

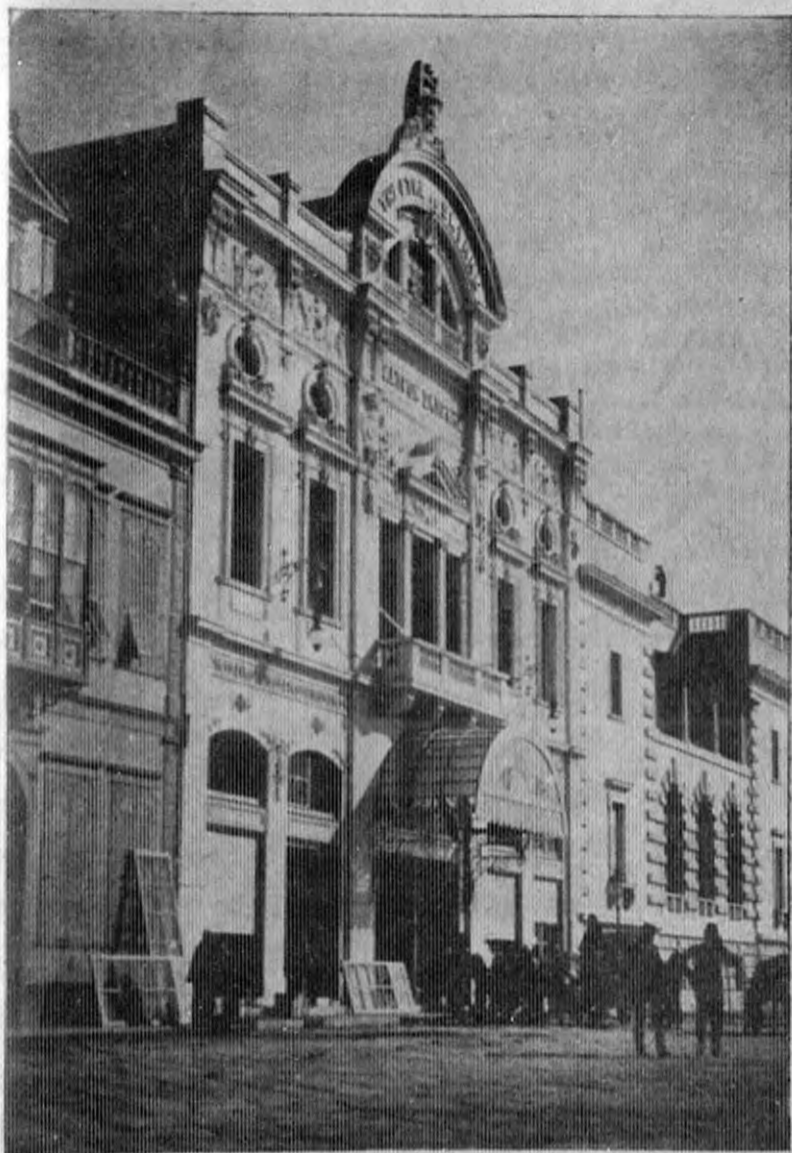
Στο λεξιλόγιο της Σμύρνης πολιτογραφούνται λέξεις όπως οι "λεμοντρόφες" - που τις διαφημίζει το εργοστάσιο ζαχαροπλαστικής E. Ζαρμπώνη, μαζί με "*λουκούμια Σύρου άνω των τριάκοντα ειδών, μετά διαφόρων καρπών και οσσιών και ρετζέλια διάφορα*". Πρόκειται για καραμέλες λεμόνι - παραφθορά του "*lemon drops*", δηλαδή της πρώτης αγγλικής καραμέλας που είχε κυκλοφορήσει στη σμυρναϊκή αγορά.

Εκτός από τις λεμοντρόφες (ή και λεμοντρόφια) ανάλογη είναι και η ελληνοποίηση του "*Bon Marché*", του μεγάλου μαγαζιού της Σμύρνης: "*... και τράβηξε ολόισια στο Μπομαρσέ για ν' αγοράση ό,τι καλό κι ωραίο*", αναφέρει έμμεση διαφήμιση σε εφημερίδα του περασμένου αιώνα.

Ο "*Μπομαρσές*" εξάλλου, είναι ο πλανόδιος ψηλικατζής, που κυκλοφορεί με την ετερόκλητη πρηνότητα του στα σοκάκια της Σμύρνης. Όσο για το παγωτό, λέγεται γλασάδα (από το γαλλικό *glace*) - και γλασατζής ο παγωτατζής. Εξάλλου, στις μπουραρίες της πόλης σερβίρονται βέβαια ντόπιοι μεζέδες, αλλά και τόστες (από το αγγλικό *toast*).

Εκτός όμως από τους Γάλλους και τους Άγγλους, και οι Ολλανδοί - που από το 1590 διατηρούν στενές εμπορικές σχέσεις με τη Σμύρνη -

19. Οικονόμος, Κ.: Αυτοσχέδιος διατριβή περί Σμύρνης, Λονδίνον 1831.



Η ΠΡΟΣΩΠΙΣ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΘΕΑΤΡΟΥ ΣΜΥΡΝΗΣ

έχουν κι αυτοί αφήσει τα λεκτικά τους αποτυπώματα: η τζινέβρα (ένα είδος τζιν), ποτό που εκείνοι πρωτόφεραν στην περιοχή, ονομάζεται παράλληλα και "ολλάντα". Σαν ολλάντα παραγγέλλει το ποτό στον μπάγκο καφενείου του Μπουρνόβα το γκαρσόνι, ακόμα και στις αρχές του 20ου αιώνα – μαζί με ένα "βέρτζινο" (ντόπιο κρασί) και δυο "χωριανά" (ούζα).

Αυτονόητο είναι, ότι και στις διαφημίσεις της εποχής χρησιμοποιούνται ελληνοποιημένες λεκτικές εκδοχές των εισαγομένων προϊόντων.

Στις αρχές του αιώνα μας, μπακάλικο που βρίσκεται στην οδό Αγίας Φωτεινής 112, πουλάει "αστακούς, σαλμόν (σολωμούς), σαλτζισότον (αλλαντικά), χρυσάς κομφέτας Παρισίων, γλυκίσματα αγγλικά και γαλλικά, ροσόλια ορεκτικά και στομαχικά, άψινθον (absinthe), μαρεσκίνο, ζύθους Αγγλίας και Βιέννης, ζινέβραν γνησίαν της Ολλανδίας, βούτυρα Σιβηρίας, Αγγλίας και Μιλάνου, κρουστάκια Palmers, μουστάρδας γαλλικά", κ.λπ.

Εκτός όμως από τις ελληνοποιήσεις ξένων όρων, δημιουργείται με τα χρόνια και μια συμρναϊκή γλώσσα εντελώς ιδιαίτερη, τα "Φραγκομαχαλιώτικα" – αντίστοιχα των "Φραγκοχιώτικων" – στενά επηρεασμένα από τις λατινογενείς γλώσσες, που ακούγονται στην περιοχή αυτή κατά κόρον.

Υπάρχουν εξάλλου και ιδιοματισμοί που προσιδιάζουν στη συμρναϊκή διάλεκτο – όπως η μετατροπή λέξεων ουδετέρου γένους σε αρσενικό, λογουχάρη ο στόμας (το στόμα), ο δώμας (το δώμα), αλλά και ο βούτουρας (το βούτυρο). Και πάλι από τον "Εξηνταβελώνη": "Βούτουρας δε μας χρειάζεται. Ο βούτουρας χαλά το στομάχι"...

(Παρενθετικά, θα πρέπει ν' αναφερθεί ότι ο "Εξηνταβελώνης" δεν αποτελεί μεμονωμένη ή τυχαία φιγούρα της συμρναϊκής κοινωνίας. Η τοκογλυφία που ασκεί, αποτελεί στην εποχή του (αρχές του 19ου αιώνα) συνηθισμένο φαινόμενο – όπως άλλωστε και σε ακόμη πιο παλιές εποχές... Φυσικά, η άσκηση του "επαγγέλματος" αποφέρει πλούσιους καρπούς: "Κι έχωσα εις το περιβόλι μου τες εικοσιπέντε χιλιάδες γρόσσα καθώς μου τάφεραν χθες" λέει ο Φυλάργυρος της Σμύρνης.

Τα "χωσμένα άσπρα"²⁰ αποτελούν κοινή πρακτική στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, όχι μόνο σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης όπως στη

20. Τουρκικό νόμισμα ευρείας χρήσης.

ΜΕΓΑΛΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

Π. ΞΕΝΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ



ΝΕΩΤΕΡΙΣΜΟΙ

C50
[Handwritten signature]
99, 58, 0400, ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ

1919

Δούνα, Η. Μαρ. Μουσαίου

Χίο του "Λουκή Λάρα"²¹, αλλά και σε καθημερινή βάση. Πρωταρχική σημασία έχει τότε, όχι η προστασία και η παράλληλη αύξηση του κεφαλαίου με τους τόκους των τραπεζών - που έτσι κι αλλιώς θα λειτουργήσουν στην Ανατολή αρκετά αργότερα - αλλά η διαφύλαξη των κεκτημένων, με το θάψιμό τους σε μυστικό σημείο του σπιτικού κήπου. Οι πανομοιότυπες ανάγκες και οι ειδικές συνθήκες της εποχής, δημιουργούν και αντίστοιχες συνήθειες - κοινές στη Χίο, τη Σμύρνη, αλλά και στις φανταστικές πολιτείες των λαϊκών παραμυθιών, όπου οι "κρυμμένοι θησαυροί" παίζουν συχνά κεντρικό ρόλο...).

Από τις σελίδες του "Εξηνταβελώνη" προβάλλεται και το πρότυπο της μέσης γυναίκας της εποχής: "*Η κοπέλλα αγαπά να είναι παστρικούτσικα ντυμένη, δε θέλει όμως περήφανες φορεσιές, μήτε διαμαντικά, μήτε στρωσικά πολυέξοδα, σαν άλλες λωλές*". Η παράθεση των προτερημάτων γίνεται εδώ σε αντιδιαστολή προς κάποιες ιδιότητες των γυναικών της ανώτερης τάξης: "*Όλες σχεδόν οι αρχόντισσές μας δεν το καταχρειάζονται να δουλεύουνε. Φαγιά μονάχα θέλουνε, και στολίδια, και χορούς*".

Κλεισμένη τα παλιότερα χρόνια στο σπίτι, όπως άλλωστε και σ' όλες τις πόλεις της κυρίως Ελλάδας τότε, η γυναίκα της μεσοαστικής οικογένειας της Σμύρνης κυκλοφορούσε πολύ λίγο στο δρόμο - τουλάχιστον πριν να παντρευτεί.

21. Βικέλας, Δ.: Λουκής Λάρας, μυθιστόρημα, Αθήνα 1963 (επανεκδόση).

Έτσι, στα σαχνισίνια της Σμύρνης, το γωνιακό παράθυρο είχε ιδιαίτερο προορισμό και σημασία: ήταν το σημείο απ' όπου τα κορίτσια μπορούσαν να παρατηρήσουν από ψηλά την κίνηση του δρόμου, αλλά και να γίνουν ορατά από τους περαστικούς. Το γεγονός διευκόλυνε την οπτική επικοινωνία, που συχνά μπορούσε να καταλήξει και σε συνοικέσιο: "Από την στιγμή που την ιδετε στο γωνιακό να παίρνει τον αέρα τ'η" - λέει η προξενήτρα στο μελλοντικό γαμπρό του συμριναίου "Φυλάργου", για την υποψήφια νύφη.

Χαρακτηριστική είναι κι η εφηβική ανάμνηση του Γιώργου Σεφέρη - εκατό χρόνια αργότερα: "Γιατί τώρα να θυμούνται εκείνη τη γειτόνισσά μας στη Σμύρνη... Τα δυο της κορίτσια. Σ' εκείνο το σπίτι που μου φαινότανε τόσο σκοτεινό, και οι τρεις γυναίκες ήταν ξανθές - τόσο ξανθά μαλλιά...

Θυμούνται τα ωραία μακριά δάχτυλα, ήταν νομίζω της μεγάλης κόρης,

5444 νέα. Débarquement Anglaise 1^{re} fois.

Mai 14.	Juin 0	} 2 Juillet 1946.
Juin 19	Juin 0.	
Juillet 24.	Mars. 0	
Août 23	Arid 0	
Septembre 24	Mai 0	
Octobre 0	Juin 0.	
Novembre 0	Juillet 2.	
Decembre 0.		

Απόσπασμα ημερολογίου, γραμμένου σε γαλλική γλώσσα, της Ε. Νομικού (Αρχείο Ξ. Αθηνών)

Σμυρναϊκές
ειδήσεις από
εφημερίδα της
Τεργέστης
(1797)

✓ Εἰς Σμύρνην ἔφθασαν τέσσαρα φραντζέζικα
πραγματευτάδικα χαράβια, φορτωμένα με διά-
φορα ἔδη πραγματῶν, ὡσὰν Ρῶχα, Καφέδες,
Κριμίτζι, Ληλάκι, Ζάχαριν, Φέσια κ. τλ. ἡ τι-
μή τῶ Ζαχάρεως εἶχε φθάσῃ εἰς τὴν Τουρκίαν
ἕως 5 γρόσια ἢ ἑκά.

✓ Διὰ τὰ φορέμακα καὶ διὰ τὰ ἰνδικὰ Ἰζέρια
ἐκδόθησαν πολλὰ ἀυσηραὶ προσαγαί· ὡσαύτως κ.
νὰ μὴ περιπατῇ τινὰς νυκτὸς χωρὶς Φῶς, νὰ μὴ
παρῆντιάζεται με σπαθί; καὶ νὰ μὴ βαςᾶ μπα-
ςῆνι με ξίφος.

που τραβούσαν κάθε απόγεμα το στόρι, ίσια ίσια ὡς τα χεῖλια, και τα μάτια κοίταζαν μέσ' από τα κεντήματα"²².

Τὴν ἴδια βέβαια εποχή, στις αρχές τῆς δευτέρης δεκαετίας τοῦ 20οῦ αἰῶνα, μεταξύ τῶν θαμῶνων τῶν κοσμικῶν ζαχαροπλαστείων τῆς Σμύρνης συγκαταλέγονται και αρκετές γυναῖκες. Ὅμως, σε φωτογραφίες τῆς εποχῆς, τὰ "μελόν" καπέλα τῶν κυρίων υπερτεροῦν συντριπτικά σε αριθμό.

Χαρακτηριστική εἶναι και φωτογραφία τοῦ ζαχαροπλαστείου τοῦ Κ. Καλλέργη, που τὸ 1895 βαπτίζεται "Ὁ Παράδεισος τῶν Κυριῶν": πρόκειται για ευφημισμὸ μάλλον, μιας και στις βιεννέζικες καρέκλες τοῦ διακρίνονται καθισμένοι ἄνδρες και μόνο...

Ἡ αρχή τοῦ 20οῦ αἰῶνα δεν φέρνει βέβαια αλλαγές οὔτε και σε θεσμούς πατροπαράδοτους, ὅπως εκείνος τῆς προίκας:

"Προικοσύμφωνον

Σήμερον, τὴν ἐνδεκάτην (αρ. 11) τοῦ μηνὸς Αὐγούστου τοῦ χιλιοστοῦ ἐννεακοσιοστοῦ ἐνάτου ἐτοῦς (1909), ἡμέρα τῆς εβδομάδος Τρίτη και ὥρα 10 π.μ. εὐρωπαϊστὶ"...

Συνταγμένο στην αρχή τοῦ αἰῶνα, τὸ παραπάνω κείμενο αποτελεί τὴν εἰσαγωγή ἐνός μικρασιατικοῦ προικοσυμφώνου και ἀνήκει στην εποχή που τὰ ἀντίστοιχα κείμενα ἔχουν πια τυποποιηθεῖ και πάρει τὴ

22. Σεφέρης, Γ.: Μέρη Α', Αθήνα 1975, σελ. 32.

στερεότυπη μορφή που συναντά κανείς σε όλες τις περιοχές της κυρίως Ελλάδας – αλλά και οπουδήποτε υπάρχει ελληνικό στοιχείο. Το "ευρωπαϊστί" μόνο, το διαφοροποιεί από παλιότερα κείμενα του ίδιου τύπου και της ίδιας περιοχής...

Νεωτερισμό όμως αποτελεί και ο χαρακτηρισμός του δικαιοπρακτικού αυτού εγγράφου ως προικοσυμφώνου: μέχρι και το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα, τα μικρασιατικά προικοσύμφωνα αναφέρονται κατά κανόνα στους κώδικες των εκκλησιών (στη Σμύρνη συγκεκριμένα, σ' εκείνον της Μητρόπολης – της Αγίας Φωτεινής) με τον όρο "εγκλαβή" ή κάποτε και "ανεγκλαβή". Τα έγγραφα αυτά συντάσσονται συνήθως μια εβδομάδα πριν από το γάμο, και τα υπογράφει ένας τουλάχιστον εφημέριος και πλειάδα μαρτύρων.

Εκτός των άλλων, τα προικοσύμφωνα αποτελούν σημαντική πηγή πληροφόρησης και για την οικοσκευή των σπιτιών της εποχής, στη διάρκεια της οποίας έχουν συνταχθεί.

Τα κινητά που αναφέρονται στην εγκλαβή, και που προσφέρονται στην μελλοντική, εκτίθενται συνήθως την προηγούμενη του γάμου σε κοινή θέα συγγενών και φίλων, μέσα στη σάλα του πατρικού σπιτιού.

Όπως προκύπτει από μια σειρά εγγράφων, καταρχήν προσφέρεται στη νύφη μια εικόνα "εις βοήθειάν της": πρόκειται συνήθως για κείνην, στο πίσω μέρος της οποίας θα χαραχθούν αργότερα τα ονόματα και οι ημερομηνίες γέννησης του κάθε παιδιού.

Την εικόνα (που συνοδεύει στην πλειοψηφία τους και τα κυκλαδίστικα προικοσύμφωνα²³, καθώς κι εκείνα άλλων νησιών – και που μαρτυρεί τη νησιωτική προέλευση πολλών κατοίκων της Σμύρνης), ακολουθούν στην εγκλαβή τα ακίνητα – όταν υπάρχουν.

Είναι ενδιαφέρον το ότι στα μικρασιατικά προικοσύμφωνα περιλαμβάνεται η δωρεά σπιτιού πολύ πιο συχνά απ' όσο σε προικοσύμφωνα άλλων περιοχών. Η συνήθεια του να ζει σε χωριστό σπίτι το νέο ζευγάρι, συνεχίζεται και σε περιόδους αντίξοες: στους προσφυγικούς οικισμούς του 1922, συχνά η παράγκα μοιράζεται στην περίπτωση γάμου της κόρης και προστίθεται υπόγεια κουζίνα²⁴, έτσι ώστε το και-

23. Αλιπράντης, Ν.: Εικόνες δια χάριν προικός, περ. Παριανά, τ. 141 κ.ε., 1991.

24. Hirschon, R.: Heirs of the Greek Catastrophe, Oxford 1989.



νούργιο νοικοκυριό να 'χει το δικό του ζωτικό χώρο.

Στη συνέχεια της εγκλαβής ακολουθεί κατάλογος μακροσκελής (ή και σύντομος, ανάλογα με την οικονομική επιφάνεια της οικογένειας), όπου αναφέρονται λεπτομερειακά όσα αντικείμενα είναι κατασκευασμένα από πολύτιμα υλικά: κοσμήματα, αλλά και ασημικά του σπιτιού. Έπονται τα είδη ασπρικής και ο ατομικός ρουχισμός της νύφης. Στο τέλος, γίνεται συνήθως απαρίθμηση των επίπλων και των οικιακών σκευών.

Καθώς ο χαλκός έχει τότε μεταπρατική αξία, τα κουζινικά υπολογίζονται με την οκά: "λαμβάνει και καζάνι, οκάδες 20"...

Για τη μελέτη της σμυρναϊκής οικοσκευής, μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα προικοσύμφωνα που αφορούν μεσαία και χαμηλά εισοδήματα, όπου η αναλυτική καταγραφή των σκευών θεωρείται απαραίτητη - εκ των πραγμάτων. Αντίθετα, σ' εκείνα των ευπόρων οικογενειών, αναφέρεται συνήθως μόνο το συνολικό βάρος, που πηγαίνει από 30 μέχρι και 80 οκάδες - μαζί και τα υλικά κατασκευής: "μπακιρόν και καλάι, οκάδες 33".

Μπορεί λοιπόν η "Κυράτσα"²⁵ Διамάντω Χατζημανόλη", να παίρνει στις 31 Μαΐου 1691 (μεταξύ ποικίλων κοσμημάτων, ασημικών, και πλήθους από στρώματα, μαξιλάρες και φορεσιές), "μπακίρια εις διάφορα κομμάτια οκάδες 80", περισσότερο ενδιαφέρον όμως παρουσιάζει για τον μελετητή η ανεγκλαβή της "Ξακουστής", που στις 7 Ιουλίου 1777, προικίζεται από τον αδελφό της "Γρηγόρο"²⁶, με "μπρικολέγενο

ΜΕΓΑΛΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ



ΚΛΗΜΕΡΙΝΗ ΕΚΘΕΣΙΣ

ΣΥΡΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΩΤΕΡΙΣΜΩΝ

Η ΖΩΗΡΟΤΕΡΑ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

25. Το σ γίνεται συχνά ζ στο σμυρναϊκό γλωσσικό ιδίωμα, όπως άλλωστε και στο αθηναϊκό, της εποχής της Τουρκοκρατίας.

26. Γρηγόρος αντί Γρηγόρης, όπως και Δημητρός αντί Δημήτρης, στη Μικρά Ασία.

*Ραπτομηχανές Σίγγερ
με δόσεις*

*1, τετζερέδες 3 με τα κα-
πάκια των, και τηγάνι
εν"...*

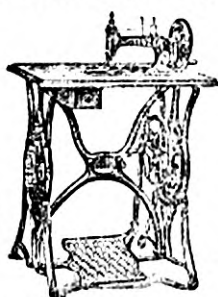
Εκατό χρόνια αργό-
τερα, η "Ζαπετούλα"²⁷,
που τα αρσενικά μέλη
της οικογένειάς της α-
ναλαμβάνουν από κοι-
νού την αποκατάστα-
σή της ("... οι πρώτοι
των εδώ συνελθόντων έ-
χοντες αδελφόν, και ο δεύ-
τερος γυναικαδέλφον"),
παίρνει συγκεκριμένα:
"τρεις τετζερέδες χαλκί-
νους, εν ταψί χάλκινον,
εν καζάνιον χάλκινον".

Ως προς την ποικιλία
σχημάτων και χρήσε-
ων των σκευών της κουζίνας, δεν εμφανίζεται μεγάλη: εκτός από τα
ταψιά, τους τετζερέδες, τα καζάνια, αναφέρονται και κάποια άλλα,
όπως "σινί εν" με το οποίο προικίζεται το 1847 κάποια "Δεσποινού",
ενώ, το 1867, μια Αννίτσα παίρνει "και ένα ταβά των ιχθύων". Την ίδια
εποχή, άλλη νύφη αποκτά μεταξύ άλλων και "καλμπούρι εν" (κόσκινο
από αραιοπλεγμένο σύρμα).

Κάποτε εμφανίζονται σε προικοσύμφωνα και τα κοινά κόσκινα, που

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΣΙΓΓΕΡ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ

ΟΥΔΕΜΙΑ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΟΥΔΕΜΙΑ
ΡΑΗΤΡΙΑ
ΟΥΔΕΙΣ
ΤΕΧΝΙΤΗΣ
ΔΥΝΑΤΑΙ
ΝΑ ΕΡΓΑΣΘΗ
ΑΝΕΓ ΜΙΑΣ
ΡΑΗΤΗΧΑ-
ΝΗΣ



ΔΙΑ ΤΗΣ
ΡΑΗΤΟΜΗΧΑ-
ΝΗΣ ΤΟΥ
ΣΙΓΓΕΡ
ΑΠΟΛΑΜΒΑ-
ΝΕΙ ΤΙΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΣΤΕΡΕΟΤΗΤΑ
ΤΑΧΥΤΗΤΑ

ΠΛΗΡΗΣ ΕΓΓΥΗΣΙΣ

ΟΣΗΓΙΑΙ ΚΑΙ ΕΠΙΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕΓΑΛΗ ΕΥΚΟΛΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΗΡΩΜΗΣ

Προσέχετε εις τας παραποιήσεις και ζητείτε το τμή-
βολον του καταστήματος, όπερ είναι το εξής:

ΑΙ ΓΝΗΣΙΑΙ ΜΗΧΑΝΑΙ ΣΙΓΓΕΡ

είναι αι καλλίστεραι, αι απλούστεραι,
και μάλλον τέλειαι και αι πλέον ΕΥ-
ΘΗΝΑΙ διότι είναι ΣΤΕΡΕΑΙ

Πλείους των 7,000,000 τεσσάρων
μηχανών έπωλήθησαν μέχρις σήμε-
ρον.

ΑΙ ΜΗΧΑΝΑΙ ΣΙΓΓΕΡ

Αι γνήσιαι πωλούνται αποκλειστικώς εις μόνον το
έν Σφόδρη υποκατάστημα, όδός Ευρωπαϊκή αρ 120.

Δύναται τις να προμηθευθή μίαν μηχανήν πληρώνων
1½ τής λίρας καθ' εβδομάδα.



27. Υποκοριστικό του Ελισάβετ: Ελιζαμπέτα, Ζαμπέτα, κ.ο.κ.

αποτελούσαν και μέτρο βάρους (βλέπε: "ένα κόσκινο φλουριά", ή και τα χόρτα του βουνού που οι πλανόδιοι πουλούν "με το κόσκινο").

Σκεύος βοηθητικό της κουζίνας είναι, με τον τρόπο του, και το τουλπάνι – και μάλιστα ιδιαίτερα σημαντικό.

Το τουλπάνι – ή και τουλουπάνι – λεπτό και αραιοϋφασμένο λευκό βαμβακερό ύφασμα (τουρκ. *tülbent*), είναι απαραίτητο για το φιλτράρισμα πολλών υλικών που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική. Έτσι, πλούσια νύφη του 1876, προικίζεται και με "τουλπάνια 24".

*"Και του καφέ ιμπρίκια, όλα ήσαν ασημένια
και του καφέ φλυτζάνια, όλα ήσαν φαρφουρένια".*

Στο ανώνυμο αυτό δίστιχο²⁸, γίνεται μνεία των αντικειμένων που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα των προσκεκλημένων στα σμυρναϊκά σπίτια – και τα οποία αντανakλούν φυσικά την οικονομική ευμάρεια των κατόχων τους. Καμωμένα από ασημί ή πορσελάνη, τα είδη αυτά συνήθως αναφέρονται αναλυτικά σε όλων των οικονομικών βαθμίδων τα προικοσύμφωνα.

Λογουχάρη, η μητέρα του Αδαμαντίου Κοραή, κόρη πλούσιας εμπορικής οικογένειας της Σμύρνης, όταν παντρεύεται "κατά νόμους αγίους" το 1744 τον πατέρα του "Κυρ Ιωάννην Κουραήν", προικίζεται συγκεκριμένα: "Εις ασημικόν ειδών διαφόρων, όλον καθαρόν, σαλιέρες δύο, κούπαν μίαν, κουτάλια έξι και περούνια έξι, καθώς και πηρούνι μικρόν δια το ρετζέλι".

Σε άλλη περίπτωση εγκλαβής, του 1747, προσδιορίζεται και το συνολικό βάρος των ασημικών σε δράμια: "σιτόκουπα μίαν, κούπα 1, 6 ζεύγη περονοκούταλα, ένα πιπερώνα, όλα αυτά ασημία, δρ. 800".

Κάποια άλλη νύφη, η "Ελενίτζα, κόρη της Μαριγώς", μαζί με ποικίλα είδη ασπρικής και "πέντε σεντόνια ντολαντένια", εξοπλίζει το μελλοντικό της νοικοκυριό και με ζάρφια 12, και 6 μαχαιροπήρουνα, "τα χέρια τους ασημένια". Άλλη, "εν έτει αφοζ' ιουλίον ζ'", παίρνει "πιάτο του γλυκού ασημένιο με το κουτάλι του", και άλλη "ποτήριον αργυρούν", μια τρίτη "ζαχαριέραν αργυράν", ενώ το ίδιο αντικείμενο αναφέρεται αλλού ως "τσουκαργιέρα"²⁹ – επίσης ασημένια.

Όσο για τα πορσελάνινα αντικείμενα, συχνά γίνεται μνεία για

28. Σολωμονίδης, Χρ.: Σμυρναϊκά Σημειώματα, Αθήνα 1966, σελ. 75.

29. Από το ιταλικό *zucchero*: ζάχαρη.



Σχολικό τετράδιο του 1895

"κούπες φαρφουρίτικες" ή και "φλιντζάνια φαρφουρί", 12.

Όπως και τα "μαχαίρια δώδεκα του τραπεζιού, φιαμέγγικα" (ολλανδικά), τα πορσελάνινα σκεύη είναι εισαγωγής και, βέβαια, στοιχίζουν ακριβά. Όμως, είναι άμεσα συνδεδεμένα με το κοινωνικό status – και συχνά τυχαίνει ν' αποκτώνται με αιματηρές οικονομικές θυσίες από τα ασθενέστερα οικονομικώς στρώματα:

"Για το φαρφουρί κουπάκι
πούλησε και τ' αμπελάκι"...

Η Σμύρνη διαθέτει, φυσικά, πληθώρα καταστημάτων απ' όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προμηθευτούν ολόκληρο τον εξοπλισμό ενός σπιτιού, και τα άλλα αντικείμενα που συνθέτουν μια προίκα. Υπάρχουν κοσμηματοπωλεία, όπως του Α. Μπλέσσα, που λειτουργεί ήδη από το 1790, καταστήματα επίπλων, όπως του Δ. Κουλαμπίδη, στον αριθμό 88 της Ευρωπαϊκής Οδού, όπου βρίσκει κανείς "καθήκλας και ταβουρέ Βιέννης, κλειδοκύμβαλα Στουτγάρδης, μαντολίνα Ιταλίας, λαβομάνια, πισκηροθήκας, εταζέρ χρυσάς".

Την ίδια εποχή, το 1889, της μόδας είναι και "αι οπώραι εκ κηροῦ", που διαθέτουν τα κηροποιεία του κέντρου.

Αντικείμενα δυτικής προέλευσης πουλούν και τα μεγάλα μαγαζιά της Σμύρνης, που είναι πιστά αντίγραφα αντιστοίχων ευρωπαϊκών. Ο "Διογένης", είναι "παγκατάστημα απέραντον και δίπατον", το "Bon Marché" έχει στις βιτρίνες του τα πάντα: ρούχα, σερβίτσια, καπέλα, κούκλες, και ο "Ξενοπούλος" πληροφορεί το κοινό με καταχωρίσεις στον τύπο, ότι αποτελεί "την ζωηροτέραν αγοράν της Σμύρνης, διαθέτουσαν καθημερινήν έκθεσιν συρμού και νεωτερισμών".

Όσο για τον υπόλοιπο εξοπλισμό του σπιτιού, δεν αναφέρονται βέβαια στα προικοσύμφωνα ευτελή αλλ' απαραίτητα αντικείμενα, όπως το τέστο (το πήλινο τσουκάλι του μαγειρέματος) ή τα κουμάρια, όπου δροσίζεται το νερό – και που συνήθως προέρχονται από τον Μανταμάδο της Λέσβου.

Παροχή νερού υφίσταται σε πολλά σπίτια της Σμύρνης από αρκετά νωρίς, και χαρακτηριστική είναι η πρόνοια των μεγαλονοικοκυραίων για τους λιγότερο τυχερούς γείτονές τους: τοποθετούν βρύση με γούρνα έξω απ' το σπίτι τους, για να υδρεύονται απ' αυτή όσοι δεν έχουν

τρεχούμενο νερό στο δικό τους³⁰.

Ως προς τις άλλες οικιακές ανέσεις, ήδη από το 1742 ο Μ. Κατσαίτης³¹ αναφέρει την ύπαρξη μπάνιου στα σπίτια των οικογενειών Παναγιωτάκη και Βεγλερή - που τότε συγκαταλέγονται μεταξύ των σημαντικότερων της Σμύρνης.

Οποσδήποτε, τα μεσοαστικά σπίτια θ' αποκτήσουν "κομοντιτά" (αποχωρητήριο) πολλές δεκαετίες αργότερα.

Τα σμυρναϊκά σπίτια φωτίζονται με πετρέλαιο ή αερίοφως, μέχρι τις αρχές του αιώνα μας.

Ο ηλεκτρικός φωτισμός εισάγεται στη Σμύρνη το 1888 από γερμανό επιχειρηματία, και μεταξύ των πρώτων κτιρίων που διαθέτουν "ηλεκτρικόν φανόν" πάνω στην προκυμαία, είναι το ξενοδοχείο Χουκ. Όμως, η ευρύτερη χρήση του ηλεκτρικού αργεί: το 1890 πουλιούνται πάντοτε στα ναλοπωλεία "κλόμποι δια αερίο-



30. Δρακόπουλος, Ε.: ο.π., σελ. 31.

31. Κατσαίτης, Μ.: Δυο ταξίδια στη Σμύρνη, Αθήνα 1972.

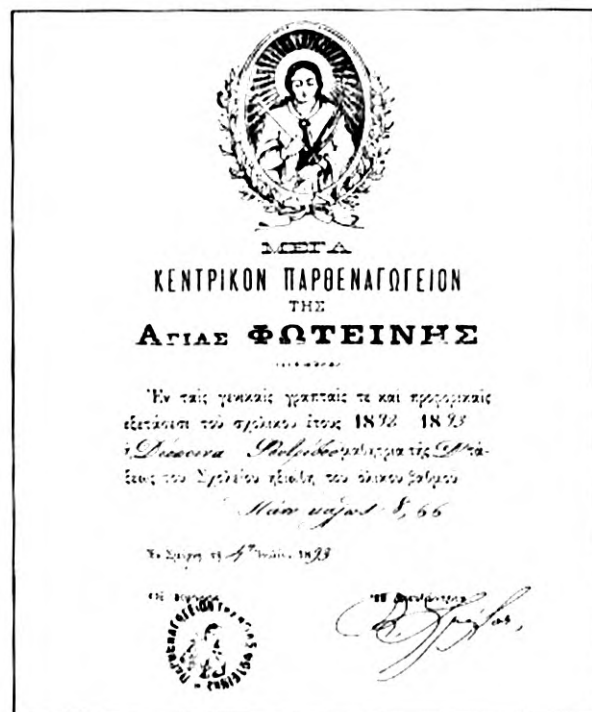
φωτον", ενώ το 1905, το "Μέγα Νέον Ξενοδοχείον Νήσος Μυτιλήνη", που ανοίγει τότε στην προκυμαία της Σμύρνης, διαφημίζει μόνο το αερίο φως και το "ύδωρ της οθωμανικής εταιρίας", που προσφέρει στους ενοίκους του.

Τζάκια, θερμάστρες κάθε τύπου, αλλά και μαγκάλια, χρησιμοποιούνται για τη θέρμανση των σπιτιών, ενώ τα χαλιά βέβαια δε λείπουν: οι "τάπητες Σμύρνης", (όπως ονομάζονται συνήθως εξαιτίας του λιμανιού εξαγωγής τους, αν και στην πραγματικότητα προέρχονται από διάφορα ταπητουργικά κέντρα της Μικράς Ασίας) χρησιμοποιούνται, όπως είναι ευνόητο, και στα συμυρναϊκά σπίτια. Ο Ε. Δρακόπουλος θυμάται στο σπίτι τους ένα τέτοιο τεράστιο σκούρο κόκκινο χαλί, "που το έπαιρναν τρεις εργάτες για να το καθαρίσουν στη χαβούζα της εκκλησίας" - στο προαύλιο του γειτονικού Αγίου Ιωάννη, στον Απάνω Μαχαλά.

Το χαλί αυτό, έχει το χρώμα που συνηθίζεται ιδιαίτερα στα τέλη του περασμένου αιώνα για όλη τη διακόσμηση του σπιτιού: το βυσσινί

είναι τότε το κατεξοχήν χρώμα της μόδας, όχι μόνο στη Σμύρνη, αλλά και στις περισσότερες ελληνικές πόλεις. Βυσσινί βελούδο χρησιμοποιείται για ταπετσαρία στους καναπέδες, τις πολυθρόνες, τις καρέκλες. Βυσσινιές είναι κι οι βαριές κουρτίνες στα παράθυρα - συνδυασμένες με κρεμ ή άσπρες νταντελίνες από μέσα.

Στα μεγαλοαστικά σπίτια υπάρχουν ζωγραφικοί



πίνακες στους τοίχους, πολλοί αγορασμένοι στη διάρκεια εκθέσεων που διοργανώνονται σε σμυρναϊκές αίθουσες, όπως το "Λαϊκόν Κέντρον" ή η αίθουσα Γκανών. Ο Μπούκας, ο Μαλέας, εκθέτουν εκεί συχνά έργα τους, και ο κατεξοχήν ζωγράφος της μόδας στις αρχές του 20ου αιώνα, είναι ο Β. Ιθακήσιος - που διατηρεί πολυσύχναστο ατελιέ στο Φραγκομαχαλά.

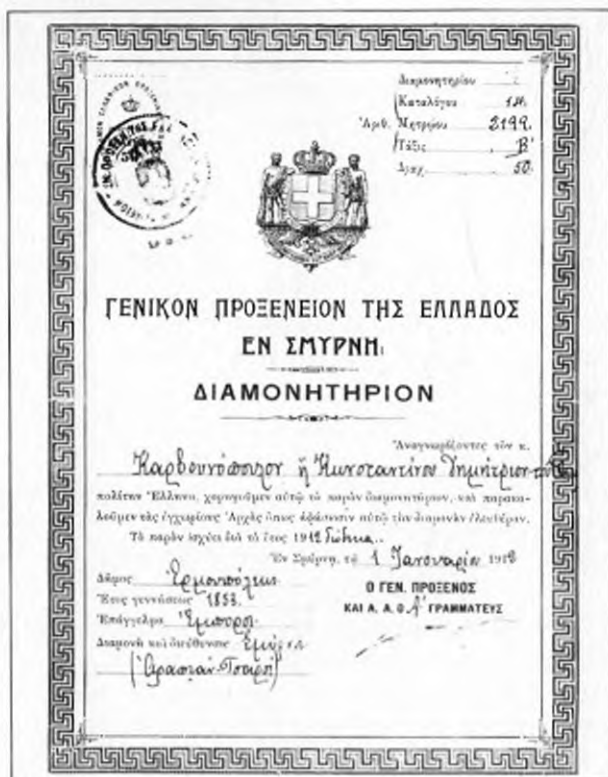
Το Δεκέμβριο

του 1911, το περιοδικό "Κόσμος" δημοσιεύει ολοσέλιδη φωτογραφία του, μπροστά στο πορτρέτο του Μητροπολίτη Σμύρνης Χρυσοστόμου - που μόλις έχει συμπληρώσει ο ζωγράφος.

Το 1913 διοργανώνεται μια από τις μεγαλύτερες εκθέσεις του, και ο τύπος της εποχής προαναγγέλλει σχετικά: "Η έκθεσις αὕτη, ἥτις θα περιλάβῃ περί τα πενήκοντα προϊόντα του αριστοτεχνικού χρωστήρος του καλλιτέχνου, θ' αποτελέσῃ μοναδικόν καλλιτεχνικόν σταθμόν μέσα εις την πεζότητα του σμυρναϊκού περιβάλλοντος"...

Στις σάλες των μεσοαστικών σπιτιών όμως, κυριαρχούν κορινθιασμένες "Ελλάδες" κεντημένες με μετάξι, η "Ελευθερία", ο "Αθανάσιος Διάκος", και άλλα ανάλογα θέματα - κεντημένα πάνω σε καμβάδες και μεταξωτά υφάσματα, από τις γυναίκες του σπιτιού.

Η αίγλη της ελληνικής πρωτεύουσας φθάνει εξάλλου σαν απόηχος,



και μέχρι τον Απάνω Μαχαλά της Σμύρνης: ο Ε. Δρακόπουλος θυμάται επίσης, ένα μεγάλο καδραρισμένο κέντημα στη σάλα του πατρικού του σπιτιού, που παρίστανε το ξενοδοχείο "Ακταίον" του Νέου Φαλήρου "με τις δυο του φοινικίες", τα ανδρικά και τα γυναικεία μπάνια της παραλίας, την εξέδρα και το τρένο, που ανέβαινε καπνίζοντας προς την Αθήνα. Απαραίτητα και δυο περιστέρια - που αποτελούσαν το έμψυχο συμπλήρωμα του θέματος.

Την εποχή εκείνη, στην αρχή του αιώνα μας, και οι Σμυρναίοι έχουν πια στραφεί προς τη θάλασσα για παραθερισμό. Μέχρι το 1884 όμως, μόνο ο Μπουτζάς, ο Μπουρνόβας, ο Κουκλουτζάς, κι άλλες μεσόγειες ορεινές τοποθεσίες, αποτελούσαν τα αγαπημένα τους θέρετρα. Παρόλο που, από τον Ιούνιο του 1850, η "Εφημερίς της Σμύρνης" παρατηρεί ότι "τα θαλάσσια λουτρά συνιστώνται υπό των ιατρών προς πάσαν κράσιν και ηλικίαν, όμως η μεγαλόπολις Σμύρνη δεν απήλυσεν εισέτι τα τοιαύτα", κανείς δε μοιάζει να συγκινείται. Έτσι, μόνο 34 χρόνια αργότερα θ' αρχίσουν να χτίζονται προς τα νότια της πόλης, κατά μήκος του δρόμου που πηγαίνει προς τα Βουρλά, θερινές κατοικίες - στο Καρατάσι, την Καραντίνα, το Γκιότζτεπέ, το Κοκαργιαλί.

Στο δρόμο αυτό υπήρχαν ανέκαθεν πολλά εβραϊκά σπίτια, και αρκετοί πλανόδιοι μανάβηδες, που ζούσαν σ' αυτές τις γειτονιές, κοιμόνταν το καλοκαίρι έξω απ' αυτά - κοντά στο εμπόρευσμά τους: καρπούζια και πεπόνια, στοιβαγμένα στο καλντερίμι, και σκεπασμένα τη νύχτα με κουρελούδες για μεγαλύτερη ασφάλεια.

Μονάδα βάρους για τα φρούτα αυτά, αποτελούσε συχνά ολόκληρη η ποσότητα που μπορούσε να σηκώσει ένα υποζύγιο - κι έτσι πουλιόταν "καρπούζια με το γομάρι", στους παραθεριστές με τις πολυπληθείς οικογένειες, που πήγαιναν για μπάνια με τις καρότσες, προς τη μεριά των Βουρλών.

Από κείνα τα καλοκαίρια, έρχεται κι η ανάμνηση μιας χειρονομίας αλλιώτικων καιρών: ο υπάλληλος του εστιατορίου που είχε στη Σμύρνη ο πατέρας του Ε. Δρακόπουλου, και ήταν επιφορτισμένος με την καθημερινή αποστολή τροφίμων στην οικογένεια του αφεντικού του που παραθέρριζε στα Βουρλά, πρόσθετε στις προμήθειες κι ένα μπουκέτο γιασεμί απ' την αυλή του: "Το μάζευε πρωί πρωί, το περνούσε σε πενκοβελόνες, και το έβαζε μέσα σ' ένα καλάθκι σκεπασμένο με βρεμένο πανί, για να φτάνει φρέσκο"...

Όμως, την ίδια ακριβώς εποχή, το 1911, συντάκτης του περιοδικού



La plus ancienne maison de photographie établie en 1860.



Photographie
de Luxe

*Rubellin Père
& Fils*

CHOIX CONSIDÉRABLE DE PAYSAGES
PASSAGE PSARO-KHAN
SMYRNE.

ΦΟΤΟΓΡΑΦΕΙΟΝ ΠΟΛΙΤΕΛΕΙΑΣ

ΡΟΥΜΠΛΕΝ ΠΑΤΗΡ ΚΑΙ ΥΙΟΣ

Ἐν Ἑννοσιωνίῃ, διὰ τῆς Ἱεροπόλεως

ΣΜΥΡΝΗ.



της Σμύρνης "Κόσμος", έγραφε με νοσταλγία:

"Καϋμένα παλιά χρόνια! Ευτυχισμένη ρωμαντική εποχή! Τώρα όλοι αι ωραίοι παλαιοί συνήθεται τείνουν να εκλείψουν και να παραγκωνισθούν από την πρόοδο και τον ρεαλισμόν"...

Η ανώτερη τάξη της ελληνικής κοινωνίας της Σμύρνης, ήδη από τα μέσα του 19ου αιώνα έχει διαμορφώσει ένα τρόπο ζωής που πλησιάζει πολύ στα δυτικοευρωπαϊκά πρότυπα.

Διοργανώνονται ιπποδρομίες, που πολλοί παρακολουθούν από τα θεωρεία τους, λεμβοδρομίες στον κόλπο της Σμύρνης, χοροί σε σπίτια και λέσχες.

Μεταξύ των θεσμών που έχουν υιοθετηθεί με ενθουσιασμό είναι και η εγγραφή συνδρομητών για την παρακολούθηση θεατρικών παραστάσεων: "Εντυπωσιακή είναι η προθυμία μεθ' ης αγοράζονται τα βιβλιάρια του θεάτρου του *Sporting Club*", σημειώνει η "Αμάλθεια" το 1911.

Το εντυπωσιακό οικοδόμημα του Σπόρτιγκ Κλουμπ ή και Κλουπ - όπως το λένε οι Σμυρναίοι - έχει εσωτερικά διακοσμηθεί με μαρμάρινα ανάγλυφα, έργα του ντόπιου γλύπτη Πολυχρόνη Ρενιέρη, και η πολυτέλειά του είναι παροιμιώδης.

Στο καινούργιο θέατρο, που ιδρύεται στη Μπελλαβίστα το 1911, "παριστάνει ο θίασος του κ. Ποφάντη, υπό τας εκθαμβούσας ακτίνας του ηλεκτρικού φωτός"...

Στο Κορδελιό, που αποτελεί προέκταση της Σμύρνης, λειτουργεί τότε και "το νεότευκτον θέατρον της Λέσχης Κορδελιού".

Μέχρι τη μια μετά τα μεσάνυχτα, κυκλοφορούν το καλοκαίρι τα πλοιαράκια που εκτελούν τη συγκοινωνία στον κόλπο της Σμύρνης, και πολλοί κάτοικοί της πηγαίνουν στο προάστιο "ίνα λάβωσιν εν αναψυκτικόν λουτρόν ποντιάδος αίρας"...

Την ίδια εποχή, "πολύς λόγος γίνεται εις όλα τα σαλόνια διά την περίφημον χειρομάντιδα του Κορδελιού, κ. Ελένην Σταματοπούλου".

Στα μαγαζιά της Σμύρνης μπορούν να αναζητηθούν οι εκλεκτότερες ποιότητες κάθε προϊόντος. Για τους καπνιστές υπάρχει ποικιλία εκλογής: ο Π. Ταμβάκης, λογουχάρη, πουλάει το 1889 στην οδό Αγίας Φωτεινής 106, "Σιγάρα Αβάνας διαφόρων ποιότητων και γεύσεων", αλλά και "εκλεκτά σιγάρα σαμμακής προελεύσεως".

Υπάρχουν κουρεία που λειτουργούν με μηνιαίες συνδρομές, και διαθέτουν σειρές μυρωδικών, σαπουνιών, λαιμοδετών, κ.λπ. "προερχο-



μένων εκ των πρώτων ευρωπαϊκών μωρεψείων".

Μεταξύ των πολλών εντύπων που κυκλοφορούν στην πόλη, υπάρχουν περιοδικά όπως ο "Κόσμος", που κυκλοφορεί σε ειδική πολυτελή έκδοση για τους συνδρομητές του, αλλά προσφέρεται και σε απλή "λαϊκή", από τα καπνοπωλεία της Ευρωπαϊκής οδού, τους εφημεριδωτές και τα βιβλιοπωλεία της Σμύρνης.

Οι πολυάριθμοι έλληνες γιατροί της πόλης έχουν άμεση επαφή με την Ευρώπη – όπως ο "οφθαλμικός ιατρός", που πληροφορεί την πελατεία του το Σεπτέμβριο του 1910, από τις στήλες της "Αμάλθειας", ότι μόλις επέστρεψε από το ετήσιο επιστημονικό ταξίδι του στη Βιέννη.

Το βιοτικό επίπεδο, για μια τουλάχιστον μερίδα της σμυρναϊκής κοινωνίας, είναι αληθινά υψηλό – τόσο ώστε σε ορισμένες περιπτώσεις η πολυτελής διαβίωση να αγγίζει σημεία υπερβολής.

Ενδεικτική και ενδιαφέρουσα, σχετική με το φαινόμενο αυτό, είναι και η παρέμβαση της Εκκλησίας στο θέμα της υπερκατανάλωσης που παρατηρείται στον τομέα των ειδών διατροφής.

Φαινόμενα παρέμβασης της Εκκλησίας σε ανάλογα ζητήματα, δεν είναι σπάνια. Στην Αθήνα του 18ου αιώνα³², το Πατριαρχείο, με σχετική εγκύκλιό του, είχε παρέμβει στον καθορισμό του ύψους της προίκας, ώστε να μην παρατηρείται ανταγωνισμός μεταξύ των μελών της ελληνικής κοινότητας. Στη Μυτιλήνη, το 1836, αντίστοιχη αυστηρή εγκύκλιος απειλεί με κυρώσεις τις νοικοκυρές που επιδίδονται σε σπατάλες στην παρασκευή και κατανάλωση γλυκισμάτων. Στην ίδια τη Σμύρνη, το Πατριαρχείο και πάλι, προσπαθεί να περιορίσει την υπερβολή στο γυναικείο στολισμό, και – κατά το σχετικό έγγραφο – επιτρέπεται στις γυναίκες να φορούν "μόνον εν ζευγάριον σκουλαρικών, και τραχηλιάν μίαν και δακτυλίδιον εν". Εξαίρεση γίνεται, αλλά επί 40 μόνο ημέρες, για τις νεόνυμφες, που "έχουν το ελεύθερον να στολίζονται μερικώς, αλλά μόνον ένδον του οσπιτίον".

Ο κλήρος, που υποκαθιστά ως ένα σημείο την κρατική εξουσία στο χώρο των ελληνικών κοινοτήτων την εποχή της Τουρκοκρατίας, έχει τη δυνατότητα να ελέγχει το ποίμνιό του και να το χειραγωγεί, συχνά σε στενή συνεργασία και με τη στήριξη των Δημογερόντων του τόπου.

Στην περίπτωση της υπερκατανάλωσης γλυκισμάτων στη Σμύρνη, από όσο είναι τουλάχιστον γνωστό³³, η εκκλησία (η τοπική, στην περίπτωση αυτή), παρεμβαίνει



32. Μιχελή, Α.: Πλάκα - Ιστορική Μνήμη και Μυθοπλασία, Αθήνα 1989, σελ. 65-66.

33. Σολωμονίδης, Χρ.: ο.π., σελ. 77.

Η ΣΜΥΡΝΗ ΜΑΣ



ΑΣΜΑ
ΚΑΙ
ΚΛΗΘΟΥΜΕΝΑΝ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΤΟΝΙΣΘΕΝ
ΔΙΑ ΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΝΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΙΝ
ΤΟΥ ΑΪΣ ΚΡΙΜ
"ΠΥΞ·ΛΑΞ"
1919

ΜΟΥΣΙΚΗ
Ν. ΧΑΤΖΗΑΠΟΣΤΟΛΟΥ



πολλά χρόνια μετά την αρχική έγερση του ζητήματος. Στις 21 Ιουλίου 1846, ο Μητροπολίτης Σμύρνης στέλνει στους εφημερίους όλων των ναών, για να διαβαστεί την Κυριακή μετά τη λειτουργία, την εξής εγκύκλιο: "Οσιώτατοι εφημέριοι της καθ' ημάς ιερωτάτης Μητροπόλεως Σμύρνης και λοιποί πάντες ευλογημένοι Χριστιανοί της πόλεως ταύτης.

Επί της κατ' αυτάς συνεδριάσεως μετά των τιμωτάτων Δημογερόντων, εγένετο ακριβώς σκέψις περί της μεγάλης καταχρήσεως και ματαίας πολυεξόδου συνηθείας ήτις εξακολουθεί εις το έθνος μας δια την κατασκευήν πολυειδών γλυκών"...

Η εγκύκλιος, στη συνέχεια, αναφέρεται διεξοδικά στα μέτρα που αποφασίσθηκαν από κοινού με τους Δημογέροντες, και που είναι ιδιαίτερα αυστηρά. Η εντολή είναι ρητή: "Κανείς εκ του Έθνους μας να μη μεταχειρισθῇ κανέν είδος γλυκού, ούτε κανέν ποτόν". Η προσφορά κάθε είδους "κερασμάτων", με εξαίρεση τον καφέ, απαγορεύεται στις ονομαστικές εορτές, στις ανταλλαγές επισκέψεων, ακόμα και στις γιορτές του Δωδεκαημέρου, του Πάσχα και του Δεκαπενταύγουστου. Διευκρινίζεται στην εγκύκλιο, ότι η απαγόρευση αφορά και τις επισκέψεις που ανταλλάσσουν μεταξύ τους οι γυναίκες. Εξαίρεση γίνεται μόνο για τις οικογενειακές συγκεντρώσεις που διοργανώνονται με την ευκαιρία αρραβώνων, γάμων και βαφτίσεων.

Η λιτότητα επεκτείνεται και στην ίδια την "Ιεράν Μητρόπολιν", η οποία δηλώνει ότι πρώτη εκείνη θα τηρήσει τις σχετικές αποφάσεις - στις περιπτώσεις των πολυάριθμων δικών της επισκεπτών.

Η Μητρόπολη απευθύνεται με ιδιαίτερη έμφαση στις οικογένειες που, λόγω οικονομικής ευμάρειας, είναι επιρρεπείς σε τέτοιες καταχρήσεις: στους εμπόρους (που αποτελούν την ισχυρότερη οικονομικά τάξη της Σμύρνης), αλλά και στους "εσναφλήδες", δηλαδή τους βιοτέχνες της πόλης.

Το ίδιο θέμα όμως, έχει ήδη απασχολήσει τον τοπικό τύπο 11 χρόνια νωρίτερα. Στις 3 Μαρτίου 1835, όπως αναφέρει ο Χρ. Σολομωνίδης³⁴, η εφημερίδα "Μνημοσύνη" παραθέτει έμμετρο σατιρικό διάλογο μεταξύ σμυρναίων συζύγων, που μαρτυρεί γενικότερη προσπάθεια επιβολής "μέτρων λιτότητας", ήδη από τότε.

Στο σχετικό διάλογο, ο σύζυγος υπεραμύνεται της οικονομίας, αλλά η σύζυγος, παρόλο που παραδέχεται: "είναι γλυκά τα λόγια σου, σαν τα

34. Σολομωνίδης, Χρ.: ο.π., σελ. 77.

γλυκά ρετσέλια", αντικρούει τις απόψεις του με συγκεκριμένα επιχειρήματα.

Ένα από τα ισχυρότερα, είναι ότι με τον περιορισμό των κερασμάτων θ' αχρηστευθούν στην πράξη τα ασημικά του σπιτιού - και τα αρχικά, της προίκας, αλλά και όσα έχουν προστεθεί σ' αυτά στη διάρκεια του εγγάμου βίου, αποτελώντας συνάμα μέσον κοινωνικής προβολής:

*"Ιμπρίκια, δίσκον έκαμα κι άπειρα κουταλάκια
κούπες και ζάρφια διάφορα, περούνια και πιατάκια"...*

Όλ' αυτά κινδυνεύουν έτσι "να μείνουν σκωριασμένα", γι' αυτό και η σύζυγος αντιπροτείνει:

*"Όσο δια τσ' άνδρες γίνεται
να τους περνούμε μόνον
μ' έναν καββε³⁵
πολλά καλά, τούτο δεν δίδει πόνον".*

Η μεταχείριση όμως των γυναικών πρέπει να είναι διαφορετική - αφού από κείνες προέρχεται κυρίως η κοινωνική κριτική:

*"Αλλά τες δάμες άνδρα μου, χωρίς καν να βουτήσουν,
εις τον καββέν εν κάτι τι, κακό θα το μετρήσουν.
Εγώ άνδρα μου στοχάσθηκα να κάνω κουλουράκια
και δέκα οκάδες - είκοσι, σεκέρι μπουρεκάκια³⁶,
να δίδω τρία τέσσερα να πάρη η κάθε μία
και πέντε, έξι, ή επτά, αν έχωσι παιδιά"....*

Εξαιτίας αυτού του σκεπτικού, το πρόβλημα προφανώς παραμένει άλυτο, έτσι ώστε αναλαμβάνεται συντονισμένη προσπάθεια εκκλησίας και κοινότητας αργότερα, για την επίτευξη του σκοπού.

Η εξαίρεση, που κάνει και η ίδια η Μητρόπολη το 1846 για τον καφέ, μαρτυρεί το πόσο διαδεδομένη είναι η κατανάλωσή του, και πόσο ριζωμένη η συνήθεια αυτή. Στην αγορά της Σμύρνης το προϊόν πρωτοφέρνουν οι Γάλλοι, το 1734, από τη Λατινική Αμερική, το νησί της Réunion στον Ινδικό Ωκεανό, καθώς και τη Μαρτινίκα.

Την ίδια εποχή, οι Ολλανδοί πραγματοποιούν εξαγωγές καφέ από την

35. Από το Τουρκικό καϊβέ (καϊβέ χανέ = καφενείο). Αλλά και γενικότερα, πολλές φορές το φ μετατρέπεται σε β στο σμυρναϊκό ιδίωμα. Βλέπε και πιλάφι/πιλάβι.

36. Κουραμπιέδες, που παρασκευάζονται και τρώγονται στη Σμύρνη όλο το χρόνο, κι όχι μόνο τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά.



Ιάβα προς τη Σμύρνη. Όμως, την καλύτερη ποιότητα του προϊόντος διακινούν Τούρκοι, Έλληνες και Εβραίοι έμποροι, που φέρνουν καφέ μέσω Αιγύπτου από τη Σαουδική Αραβία - όπου καλλιεργείται στην περιοχή της Mocha. Ο καφές αυτός υπερέχει ποιοτικά, γιατί η απόσταση μεταξύ Mocha και Σμύρνης είναι σχετικά μικρή, κι επομένως το προϊόν αλλοιώνεται πολύ λιγότερο καθ' οδόν - διατηρώ-

ντας έτσι το έντονο άρωμά του.

Για το λόγο αυτό, παρά το σκληρό ανταγωνισμό που αντιμετωπίζει από τους Γάλλους και τους Ολλανδούς, ο καφές της Mocha έχει την προτίμηση των καταναλωτών της Σμύρνης³⁷.

Το 1813, ο J.O. Hanson³⁸ εντυπωσιάζεται από την πληθώρα των καφενείων της Σμύρνης, με τις "περίεργες ζωγραφιές"³⁹ στους τοίχους, και τον ίδιο τον καφέ που σερβίρεται σ' αυτά, και που "είναι παχύρρευστος

37. Frangakis-Syrett H.: The Commerce of Smyrna, Athens 1992, σελ. 209.

38. Hanson, J.O.: Recollections of Smyrna, επιμέλεια Α. Αγγέλου, Αθήνα 1968.

39. Όπως και οι ταβέρνες, έτσι και τα καφενεία στη Σμύρνη, αλλά και στην κυρίως Ελλάδα, είχαν άλλοτε τοίχους διακοσμημένους με ζωγραφιές - έργα λαϊκών τεχνιτών, συχνά πλανόδιων όπως οι χτίστες.

και πίνεται δίχως
ζάχαρη και γάλα".

Σύμφωνα με τον
Hanson, ο καφές
φυλάγεται σε ξύ-
λινο κουτί καλά
κλεισμένο, απ' ό-
που ο καφετζής
παίρνει με ξύλινο
κουτάλι την πο-
σότητα που χρει-
άζεται κάθε φορά.

Για το ψήσιμο
χρησιμοποιεί έ-
να μπρίκι όπου
βράζει το νερό.
κι ένα δεύτερο ό-
που τοποθετείται
ο καφές σκέτος,
και που μπαίνει κι
αυτό κοντά στη
φωτιά για να ζε-
σταθεί, προτού π-
ροστεθεί το περιε-
χόμενό του στο
βραστό νερό. Στη

συνέχεια, το μείγμα βράζει και φουσκώνει δυο τρεις φορές, οπότε - την
τελευταία - ο καφετζής ρίχνει μέσα μερικές στάλες κρύο νερό, ή τοπο-
θετεί για μια στιγμή ένα πανί βρεμένο πάνω στο μπρίκι. Τότε ο καφές
είναι έτοιμος, και τον φέρνει στο τραπέζι του πελάτη μαζί μ' ένα "μικρό
χοντρό φλυτζάνι".

Αν στο χώρο της ελληνικής κοινότητας η υπερκατανάλωση και η
σπατάλη ελέγχονται κατά το δυνατόν, δε συμβαίνει το ίδιο και με τον
Φραγκομαχαλά - το κέντρο της "ευρωπαϊκής" Σμύρνης.

Πηγή καταναλωτικών αγαθών από την αρχή της δημιουργίας της, η
περιοχή χαρακτηρίζεται από την πολυτελή διαβίωση των κατοίκων



της. Αυτήν περιγράφει έμμεσα και ο ποιητής του "Θρήνου"⁴⁰ του 1797 - απευθυνόμενος στην πόλη της Σμύρνης:

*"Έχασες το καύχημά σου
τον λιμένα των Φραγκικών
... έλειψαν γιαβάν σουπέδες
και οι τζόγοι καθ' αυτό
κι οι γλασάδες και σουμάδες
μπισκοτίνια, ροσολιά,
τόσον και οι λεμονάδες
με χορούς και με βιολιά".*

Στο Φραγκομαχαλά μπορούν να αγορασθούν πολλά "βιομηχανοποιημένα" γλυκίσματα και ποτά. Το 1816, ακόμη και στο σπίτι του "Έξηνταβελώνη", από κει έρχονται τα απαραίτητα για μια οικογενειακή διασκέδαση: *"Παρήγγειλα εις τον Φραγγομαχαλά και μας έφεραν ζαχαρικά διάφορα, κομφέτα, πισκοτίνια, λεμονάδες, παγωτά"*.

Πολλές από τις πρώτες ύλες που χρησιμεύουν στην παρασκευή όλων αυτών των γλυκισμάτων, προέρχονται από την εγχώρια παραγωγή. Υπάρχουν όμως και κάποια απαραίτητα συστατικά, όπως τα μπαχαρικά, που είναι προϊόντα εισαγωγής.

Η, εισαγόμενη μαζί με τα άλλα προϊόντα των αποικιών, κανέλα, καθώς και η μαστίχα, χρησιμοποιούνται σε απειράριθμα σμυρναϊκά γλυκίσματα. Ακόμα και στο αντίδωρο, που μοιραζόταν στην εκκλησία μετά τη λειτουργία, υπήρχε μια δόση κανέλας και μαστίχας.

Η μαστίχα, αποκλειστικό προϊόν του "μαστιχοφόρου σχοίνου" της Χίου, διακινείται (όπως και τα άλλα προϊόντα των νησιών που ανήκουν στην Τουρκία), μέσω του σμυρναϊκού λιμανιού. Από κει οι έμποροι την προωθούν στη Δύση με πλοία, αλλά και με τα караβάνια των καμηλών στο εσωτερικό της Μικράς Ασίας.

Στη Δύση, η μαστίχα εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες για την κατασκευή βερνικιών, αλλά και για οδοντιατρική χρήση - μέχρι να υποσκελισθεί από χημικά της υποκατάστατα. Στην Ανατολή, αποτελεί ένα από τα απαραίτητα συμπληρώματα των συνταγών ζαχαροπλαστικής, και συμπληρωματική ύλη για την ποτοποιία.

Το πολύτιμο προϊόν, που αποτελεί μια από τις σημαντικότερες πλουτοπαραγωγικές πηγές του νησιού, έχει περάσει και σε παλιό να-

40. Μιχελή, Α.: Αστυγραφία της Ελάσσονος Ασίας, Αθήνα 1992, σελ. 111 κ.ε.

νούρισμα - όπου, χάρη σ' αυτό, η Χίος εξισώνεται με την Πόλη:

*"Να κοιμηθή, χαρίζω του τη Χιό με τη μαστίχα
και την Κωνσταντινούπολη, με ούλα τση τα σπίτια".*

Στη Σμύρνη, η μαστίχα πουλιόταν λιανικώς μέσα σε χαρακτηριστικά στενόμακρα πήλινα κουμαράκια, στην περιοχή του Κρομμυδόκαστρου⁴¹, αλλά και στα οينوπνευματοποιεία της πόλης, που τη διαφήμιζαν στις προθήκες τους: *"Μαστίχα Χίου και έλαια διαφανή Χίου"*.

Όσο για το εμπόριο των μπαχαρικών, αποτελούσε αντικείμενο των δραστηριοτήτων ενός μεγάλου αριθμού ευρωπαϊκών οίκων της Σμύρνης, ήδη από το 17ο αιώνα. Μετά τα υφάσματα, προϊόντα της αναπτυσσόμενης βιομηχανίας της Δύσης, τα μπαχαρικά παίζουν έναν από τους σημαντικότερους ρόλους στις εισαγωγές που γίνονται μέσω του συμρναϊκού λιμανιού - συχνά με προέλευση την Ολλανδία.

Μια από τις λιγότερο γνωστές πτυχές της ζωής του Αδαμαντίου Κοραή, είναι η περίοδος που χρημάτισε έμπορος στο Άμστερνταμ - λαμβάνοντας έτσι ενεργό μέρος σ' αυτό το εμπόριο.

Ακολουθώντας, μετά από πατρική επιταγή, μια πορεία που αποτελούσε κοινή πρακτική για τους εμπόρους της εποχής του, ο Κοραής πήγε στην Ολλανδία ως εκπρόσωπος του οικογενειακού εμπορικού οίκου: *"Εις το Αμστελόδαμον διέτριψα εξ έτη, καταγινόμενος εις το εμπόριον"*, αναφέρει ο ίδιος στην αυτοβιογραφία του.

Ενδεικτικά των εισαγωγών που γίνονται στη Σμύρνη από την Ολλανδία, είναι και τα έγγραφα του ολλανδικού προξενείου της Σμύρνης⁴² που αφορούν την εμπορική εταιρία στην οποία συμμετείχε ο Κοραής. Η εταιρία στέλνει από τις 22/2/1773 μέχρι τις 22 Αυγούστου του ίδιου χρόνου, σε διάφορους εμπόρους της Σμύρνης: 1650 οκάδες πιπέρι, 128 οκάδες κανέλα, 60 οκάδες γαρίφαλα, 45 οκάδες μοσχοκάρυδο - αλλά και 2400 κομμάτια φλυτζάνια πορσελάνης.

(Εξάλλου, μεταξύ του Αυγούστου του 1772 και του ίδιου μήνα του 1774, η ίδια εταιρία στέλνει στη Σμύρνη μάλλινα, βελούδινα και λινά υφάσματα, ινδικά βαμβακερά διάφορων τύπων, μέταλλα, χρωστικές ουσίες, τυρί, γυαλιά όρασης, ζάχαρη, καφέ και μύλους του καφέ, φλυτζάνια και πιάτα από πορσελάνη Delft).

41. Κρομμυδόκαστρο: άλλοτε κάστρο του Αγίου Πέτρου. Μισοερειπωμένο μεσαιωνικό κτίσμα του παλιού λιμανιού της Σμύρνης.

42. Slot, B.J.: Commercial activities of Korais in Amsterdam, χερ. Ο Ερανιστής, 1980, σελ. 128-131.

Η αγορά τροφίμων της Σμύρνης, ήταν ανέκαθεν μια από τις πλουσιότερες της Ανατολής.

Στα διάφορα τσαρσιά της πουλιόνταν, ομαδοποιημένα, κάθε λογής είδη διατροφής: στο Αραπιάν Τσαρσί τυριά, καπνιστά ψάρια, κρέατα, στο Γεμίς Τσαρσί φρούτα, στο Μισίρ Τσαρσί ξηροί καρποί (από το Μισίρι, την Αίγυπτο).

Ενδεικτικές της ποικιλίας εκλεκτών τροφίμων που χαρακτηρίζει τη σμυρναϊκή αγορά, είναι και οι διαφημιστικές καταχωρίσεις καταστημάτων λιανικής πώλησης, που συναντά κανείς σε παλιούς Οδηγούς της Σμύρνης.

Το 1876 λογουχάρη, το "παντοιοπωλείον" του Α. Λοΐζου, στην οδό Γερανιό αρ. 54, πουλά μεταξύ άλλων: "αυγοτάραχον του Αίνου, λακέρδαν εντός κιβωτίων, πακαλιάρους Γαλλίας, χαβιάρια μαύρα Ρωσίας".

Το χαβιάρι, αποτελούσε ανέκαθεν τροφή εκλεκτή, αλλά και είδος περισσότερο πλατιάς κατανάλωσης την εποχή εκείνη από όσο αργότερα.

Διαδεδομένο ευρύτατα, το βρίσκει κανείς ακόμα και σε μικρά αστικά κέντρα, όπως ο Πύργος της Τήνου. Έτσι, "Διατίμησις των ωνίων", που υπάρχει καταχωρημένη στα Πρακτικά της Κοινότητος Πανόρμου (Πύργου), του έτους 1849, αναφέρει ανάμεσα στα εισαγόμενα μέσω Σμύρνης προϊόντα:

ΜΕΓΑΛΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

Τῆς ὁδοῦ ἁγίου Γεωργίου



ΑΔΕΛΦΩΝ ΣΥΜΕΩΝΙΔΟΥ

"Χαβιάρι μαύρο, η οκά δρχ. 4, χαβιάρι μαύρο β' ποιότητος, η οκά δρχ. 2" και χαβιάρι κόκκινο, αντίστοιχα, δραχμή μία η οκά.

Ο Α. Μωραϊτίδης⁴³ θυμάται από την περιδιάβασή του στη σμυρναϊκή αγορά: "εψωνίσσαμεν μαύρο χαβιάρι και

43. Μωραϊτίδης, Α.: Με του Βορρά τα Κύματα, αφηγήσεις, Αθήναι, Χ.Χ.

φρέσκες γαρίδες (φημισμένες για την εξαιρετική τους ποιότητα) από τες Μεγάλες Ταβέρνες"...

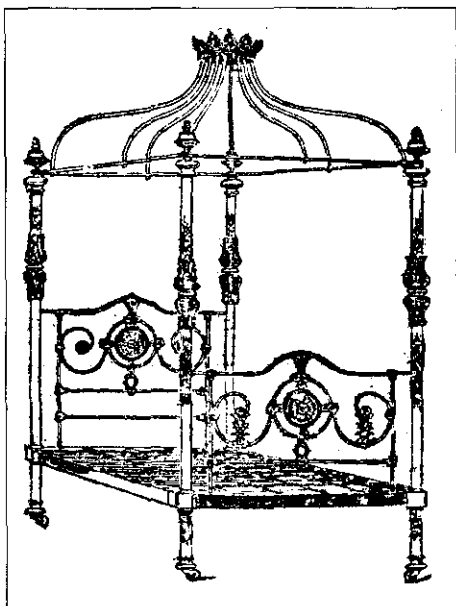
Είδη που αργότερα βρίσκει κανείς στα παντοπωλεία, διατίθενται τότε κυρίως από τα φαρμακεία: "Κονιάκ και οίνοι παλαιοί δι' ασθενείς, τέιον, σοκολάτα, κακάο και διάφοροι θρεπτικάί ουσίαι". Μέγιστο πρόβλημα αποτελεί τότε η ενίσχυση του οργανισμού μετά την ίαση από τις διάφορες αρρώστιες, και η ιατρική συχνά έχει επίκουρό της τη διατροφική...

Σε πρατήρια τροφίμων μπορεί ν' αγοράσει κανείς μανιτάρια, ολλανδικά τυριά, καφέδες, αλλά και "γαλλικάς πατάτας" - που πουλιούνται χονδρικώς.

Βεβαίως, τα κοντινά στη Σμύρνη αγροτικά κέντρα, τροφοδοτούν την αγορά της με φρέσκα φρούτα και λαχανικά, που συχνά διατίθενται στο εμπόριο απευθείας από τους παραγωγούς: ο Α. Μωραϊτίδης και πάλι, αναφέρεται νοσταλγικά στα "ευώδη ζαρζαβατικά, το τρυφερόν σέλινον και τες μπάμιες του Σεβδίκιοι", που πουλάνε πλανόδιοι μανάβηδες με γαϊδουράκια, στις γειτονιές της πόλης.

Τα αυγά εξάλλου, προέρχονται επίσης από τις γύρω απ' τη Σμύρνη αγροτικές περιοχές. Το 1816, ο "Εξηνταβελώνης" παραγγέλλει στον υπηρέτη του: "Ετοίμασε το γάδαρο να πας μια ώρα εις το Σεϊδίκιοι ή εις το Χατζηλάρι, να ψωνίσης αυγά. Εκεί είναι ευθηνότερα. Πρόσεξε όμως να τα δοκιμάσεις εις το νερόν, να μην είναι ούρια".

Ενδεικτικό της αστικής δομής της Σμύρνης, είναι και το ότι, το 1907, χωρικοί στέλνουν αντί για άλλο "πεσκέσι", φρέσκα αυγά στους συγγενείς τους της πόλης - γιατί "οι κακόμοιροι πού να δούνε τέτοιο πράγμα στη Σμύρνη!" (Η φράση από το διήγημα "Το Αβίζο του Χωριού", που δημοσιεύεται στο "Ημερολόγιον Αμαλθείας" του 1907).



Από την ίδια τη Σμύρνη όμως, προέρχονται τα μεγάλα μύδια της Εγγλεζόσκαλας – που τα σέρβιραν στις ταβέρνες βουτηγμένα σε "κουρκούτι" με αυγό, και τηγανισμένα σε καυτό λάδι.

Από τις σμυρναϊκές σπεσιαλιτέ, ήταν κι η τσιτσιμπίρα – η γκαζόζα της Σμύρνης.

Οι γαστριμαργικές συνήθειες της περιοχής, και γενικότερα της Μικράς Ασίας, είναι σε πολλά σημεία διαφορετικές από κείνες άλλων περιοχών – επηρεασμένες, φυσικά, από τις τοπικές συνθήκες, αλλά και από τα τοπικά προϊόντα. Στα Αλάτσατα της Ερυθραίας, λογουχάρη, πρωινό σήμαινε για πολλούς αγρότες, τις μέρες του χειμώνα, παξιμάδι βουτηγμένο σε μαύρο κρασί και πασπαλισμένο με ζάχαρη. Στην ύπαιθρο επίσης, έπιναν το πρωί πριν ξεκινήσουν για τα χωράφια, ένα γεμάτο ποτήρι πετιμέζι με κόκκινο κρασί – μισό μισό.

Στη Σμύρνη, πολλοί άνδρες, πριν απ' το πρώτο τσιγάρο της ημέρας, έπιναν ένα ποτηράκι μαστίχα μ' ένα φοινίκι για συμπλήρωμα.

Στο λιμάνι, στο Φασουλά και στις Μεγάλες Ταβέρνες, το πρωινό πολλών θαμώνων των καφενείων ήταν συχνά ένα ποτηράκι κονιάκ μ' ένα κομμάτι ζάχαρη μέσα. Εκεί κυκλοφορούσαν παράλληλα και πλανόδιοι πωλητές με ζεστά ροφήματα: φασκόμηλο, δίκταμο, κανέλα.

Σήμα όμως κατατεθέν των πρωινών δρόμων, ήταν κυρίως ο σαλεπιτζής: "Σαλεπάκι ζεστό – άλλος ποιός και φεύγω!"

Κουβαλούσε συνήθως δυο δοχεία, που ζεσταίνονταν από κάτω με κάρβουνα, μέσα σε ειδικό σκεύος. Στο ένα υπήρχε σκέτο σαλέπι, και στο άλλο σαλέπι με γάλα. Τα σέρβιρε, κατά την παραγγελία, μέσα σε ποτήρι, που το "κούκιζε" στη συνέχεια με τζερτζεφίλι και κανέλα.

(Τ' απογεύματα, συχνά, ο πρωινός σαλεπιτζής άλλαζε εμπόρευμα: πουλούσε στις γειτονιές μηλαράκια κόκκινα για τα παιδιά – μήλα φιρίκια καρφωμένα σε καλαμάκι, και βουτηγμένα σε καραμέλα με κόκκινο χρώμα).

Εννοείται ότι ανάμεσα στους πλανόδιους των πρωινών δρόμων ήταν και ο γαλατάς, που με το μουλάρι του κουβαλούσε γάλα από τον Κουκλουτζά – χωριό γειτονικό της Σμύρνης. Δεν έλειπε κι ο κουλουρτζής – με τα κουλούρια που δεν είχαν το σχήμα του "χαλκά", όπως τα πολίτικα, αλλά ήταν σαν μικρές κουλούρες.

Στη Σμύρνη, σε πρώτη ζήτηση βρίσκονται τα γλυκά ποτά, όπως τα ροσόλια και η σουμάδα – που εξίσου συνηθίζεται στη Χίο, αλλά και σ'



Αυτ. Αριθ. Έγκλ. 19

Εν Συμύρῃ σήμερον τῇ 22 Ἰουνίου
 τοῦ 1885. ἔτους ἡμέραν τῆς ἑβδομάδος Πέμπτης καὶ ὡραν 9 π.μ. ἡ
 ἐκτελεσθῆ, ὑπὸ τοῦ ὑπογραφεμένου Πνευματικοῦ Ἀρχιε-
 ρεῖς τῆς Ἀνωτάτης Μητροπόλεως Συμύρης ἐν τῷ ἱερῷ Ναὸν τῆς ἁγίας
 τέκνου τῆς τοῦ Θεοῦ, καὶ τῆς Ζωῆς
 γεννηθῆναι τῇ 19 Μαΐου 1885
 ἀναδεχόμενος πᾶν τὸν ὄντα ἡμερομηνίας 19
 καὶ τὴν πενήντην, ἡ παρὼν ἔχει ἀναγνωσθῆσαι εἰς τὰς γυναικας καὶ
 τὸν ἀνδρα γυναικα παρ' αὐτῶν καὶ ἐμοῦ, καταγεγραμμένα δὲ ἐν τῷ ἱεραρχικῷ
 βιβλίῳ τῆς Ὀρθοδόξου Κοινοτήτος Συμύρης ἐπικυρώσῃ τῇ σφραγίδι τῆς Κεν-
 τρικής Ἐπιτροπῆς.

Ο ΤΕΛΕΣΑΣ ΤΟ ΜΥΣΤΗΡΙΟΝ ΠΕΡΕΣ,

ἡμερομηνίας 19 Μαΐου 1885

ΟΙ ΤΥΠΕΣ,

ΑΝΑΘΟΝΟΣ, 18

1885

Ιστοποιητικό βαπτίσεως της Μαρίας Νομοκού, από την Αγία Αικατερίνη της Συμύρης (Αρχείο Ε. Αημνίου)

άλλες ελληνικές περιοχές που παράγουν αμύγδαλα.

Με σουμάδα, ανθόνερο και πικραμύγδαλο, παρασκευάζεται κι ο "θιάσος" – που μοιράζεται στα μοιρολόγια των νεκρών. Η σουμάδα όμως η ίδια, αποτελεί και το κατεξοχήν ποτό που σερβίρεται σε οικογενειακές συγκεντρώσεις και γιορτές. Πίνεται βασικά κρύα, αλλά κάποτε και ζεστή – το χειμώνα, στα καφενεία των μαουνιέρηδων του λιμανιού.

Η σουμάδα κυκλοφορεί και στους δρόμους, στα χέρια των πλανόδιων πωλητών. Ο Α. Μωραϊτίδης και πάλι, καταγράφει μια γνωστή φιγούρα του σμυρναϊκού παζαριού: είναι "ο ανατολίτης σουμαδοπώ-

λης, με την τεραστίαν μπουκάλαν του υπό μάλης"...

Οι γλασάδες - τα παγωτά - αποτελούσαν ένα από τα πιο δημοφιλή προϊόντα της σμυρναϊκής ζαχαροπλαστικής.

Στην πολύ απλή τους μορφή ανήκει το "μπουζ γκιμπί", το σερμπέτι με πάγο, που πουλούσαν οι πλανόδιοι στο λιμάνι και τις γειτονιές.

Όσο για τον καθεαυτού "γλασατζή", με το χαρακτηριστικό καρτσάκι του, συνόδευε συνήθως το προϊόν του με τη σχετική έμμετρη προφορική διαφήμιση. Συχνά, τα τραγουδάκια αυτά καταγράφουν πραγματικότητες της εποχής:

*"Έλα βρε κοριτσάκι, με το αλυσίδακι
με τη λινή ποδίτσα και με την κορδελίτσα"*

Το τραγουδάκι περιγράφει το ντύσιμο των μαθητριών του Κεντρικού Παρθεναγωγείου, που φορούσαν ομοιόμορφες σχολικές ποδιές και ασημένια αλυσίδα με σταυρό στο λαιμό, στις αρχές του αιώνα μας - και που ήταν, φυσικά, από τους καλύτερους πελάτες του γλασατζή...

Συστατικό απαραίτητο του σμυρναϊκού παγωτού, το καϊμάκι - που το καλύτερό του παραγόταν από τα ζώα που έβοσκαν στην εύφορη πεδιάδα της Μαγνησίας. Το καϊμάκι, προϊόν ιδιαίτερα αγαπητό στην Ανατολή, χρησιμοποιείται και φραστικά - σαν φιλοφρόνηση: "*σαν το καϊμάκι είναι το πρόσωπό σου*"⁴⁴.

Όμως, η σημαντικότερη πρώτη ύλη για τις γλασάδες της Σμύρνης είναι το χιόνι - που προέρχεται από τα ψηλά μικρασιατικά βουνά: από το Καρλήκι στο Μπουνάρμπασι, και από το Νυφ Νταγκ, το βουνό που βρίσκεται πάνω από το Νύμφαιο, 26 χιλιόμετρα έξω από τη Σμύρνη.

Εκεί, στην κορφή του βουνού, μέσα στις "χιονόγουβες", το χιόνι συγκεντρωνόταν όλο το χειμώνα, και έμενε παγωμένο και το καλοκαίρι. Οι γιουρούκηδες, πλανόδιοι ξυλοκόποι της Μικράς Ασίας, το έκοβαν σε κολόνες με ειδικά πριόνια, το έβαζαν μέσα σε τρίχινους "κετσέδες" για να διατηρείται, και το κατέβαζαν ύστερα με μουλάρια στην πόλη.

Όπως σημειώνει το 1856 ο G. Rolleston, στη Σμύρνη το παγωμένο χιόνι φυλαγόταν μέσα σε ειδικά πηγάδια, σκεπασμένο με κλαριά θάμνων, και πουλιόταν "*2 σελλίνια η οκά*". Σημαντικότεροι καταναλωτές του ήταν οι ζαχαροπλάστες, αλλά και οι εστιάτορες, καθώς και οι νοι-

44. Οικονόμος, Κ.: Ο Φυλάργυρος του Μολιέρου, επιμέλεια Κωστή Σκαλιόρα, Αθήνα 1970.

κοκυρές⁴⁵.

Το 1908, πρώτη μια αμερικανική εταιρία ιδρύει παγοποιείο στο Νταραγάτσι της Σμύρνης. Το "αμερικάνικο μπουζί" αρχίζει τότε να πουλιέται από πλανόδιους με αραμπάδες, μέσα στους δρόμους της πόλης, κομμένο σε πλάκες.

Λίγο αργότερα, ιδρύεται και το ελληνικό παγοποιείο "Ο Όλυμπος", που διαφημίζεται το 1911 με ολοσέλιδες καταχωρίσεις στο περιοδικό "Κόσμος".

Όμως, η κατανάλωση του παγωμένου χιονιού δεν επηρεάζεται ιδιαίτερα, στην αγορά με την τεράστια ζήτηση αγαθών, που είναι η Σμύρνη. Τα "σερμπετάδικα" και τα "παστιτσιέρικα" που υπάρχουν στην οδό Μεγάλων Ταβερνών και σ' άλλες περιοχές με λαϊκά μαγαζιά, εξακολουθούν να χρησιμοποιούν πάντοτε χιόνι από τις χιονόγουβες του Νυφ Νταγκ: "Ας καθήσωμεν εις το μικρόν και ευτελές παγοπωλείον, όπερ όμως πωλεί τα δροσερότερα παγωτά από φυσικόν πάγον, από χιόνι του βουνού πάλλευκον...".

(Α. Μωραϊτίδης, Με τον Βορρά τα Κύματα)

Εκτός από τα μικρομάγαζα αυτά, στην περιοχή του Φασουλά και των Μεγάλων Ταβερνών, αλλά και σε άλλα σημεία της Σμύρνης - όπως στον Απάνω Μαχαλά - υπήρχαν πολλές ταβέρνες.

Σε μια πόλη με σημαντικότερο αριθμό διερχομένου πληθυσμού, το επάγγελμα του εστιατόρα ήταν από τα πιο προσοδοφόρα.

Οι συμυρναϊκές ταβέρνες ήταν συνήθως διώροφες, κι οι περαστικοί συχνά έπιναν όρθιοι στο ισόγειο τσίπουρο, συνοδευόμενο από μεζέ, ή και κάθονταν για φαί στις μεγάλες αίθουσες - τις διακοσμημένες συχνά (όπως και τα καφενεία) από αυτοσχέδιους ζωγράφους⁴⁶.

Θέματα και πρόσωπα της επικαιρότητας, αλλά και μυθικές ή ιστορικές μορφές, εμπνέουν κατά κανόνα αυτούς τους λαϊκούς καλλιτέχνες.

45. Και στην Αθήνα και την Πάτρα του περασμένου αιώνα, γινόταν ανάλογη χρήση του χιονιού που έφτανε από τα κοντινά βουνά. Το ίδιο συμβαίνει σήμερα και σε χωριά των Ιμαλαίων που βρίσκονται στις παρυφές του Πακιστάν (σε υψόμετρο 3-4.000 μέτρων). Εκεί, κάθε καλοκαίρι οι ντόπιοι κατεβάζουν μέχρι και 20 τόννους παγωμένου χιονιού σε μεγάλα κομμάτια, προστατεύοντάς το με ροκανίδια - ώσπου να φτάσει (σε 2-3 μέρες) στις αγορές των μικρών πόλεων της περιοχής. Εκεί χρησιμεύει αντί για πάγο και - μεταξύ άλλων - καταναλώνεται ευρύτατα με τα σερμπέτια, που πουλιούνται στους δρόμους.

46. Μιχελή, Α.: ο.π., σελ. 256.

Ενδιαφέρουσα είναι η μαρτυρία του Ε. Δρακόπουλου⁴⁷, που αναφέρεται στη διακόσμηση της ταβέρνας του πατέρα του στον Απάνω Μαχαλά, η οποία βρισκόταν κοντά στην αφετηρία των αμαξιών που έκαναν τη συγκοινωνία με τα Βουρλά:

"Ο Θεόφιλος, που ζούσε την εποχή εκείνη στη Σμύρνη, είχε διακοσμήσει όλο το μαγαζί του πατέρα μου, επάνω και κάτω. Στην κάτω σάλα και ολόγυρα στους τοίχους, είχε ζωγραφίσει διάφορες συνθέσεις σε μια ξεχωριστή φαρδιά ταινία, με θέμα τον τουρκικό στρατό.

Στη μια γωνία του δεξιού τοίχου τον Τσακιτζή Εφέντη πάνω στα βουνά, με τα παλικάρια του. Στην απέναντι δεξιά γωνία της σκάλας, τη Θυσία του Αβραάμ.

Στην απέναντι δεξιά γωνία του τοίχου, και μόλις έστριβε η σκάλα, τα θέματα ήταν παρμένα από την αρχαία ιστορία, και η απάνω σάλα ήταν γεμάτη από ιστορικές συνθέσεις. Δεν έλειπαν ούτε οι περικεφαλαίες του Αχιλλέα και του Κολοκοτρώνη".

Σύμφωνα με την πολύτιμη αυτή μαρτυρία, τα προσφιλή στο Θεόφιλο μυθολογικά και ιστορικά θέματα χαρακτηρίζουν και τη συμρναϊκή του περίοδο - τη λιγότερο γνωστή από όλες.

Όσο για τον Τσακιτζή Εφέντη⁴⁸, ή αλλιώς Τσακιτζή του Αϊδινίου (μορφή που είχε μυθοποιηθεί ήδη από την εποχή της δράσης του, γύρω στα 1909, και είχε αργότερα αποτελέσει θέμα λαϊκών μυθιστορημάτων) βοηθάει στη χρονολόγηση των τοιχογραφιών. Οι τοιχογραφίες αυτές ίσως και να διασώζονται μέχρι σήμερα κάτω από επάλληλα στρώματα ασβέστη, μιας και ο Απάνω Μαχαλάς είχε ξεφύγει την καταστροφή από τη φωτιά του 1922 - αν βέβαια, στο μεταξύ, το κτίριο της ταβέρνας δεν κατεδαφίστηκε για άλλους λόγους.

Εκτός από τις ταβέρνες η Σμύρνη διαθέτει βέβαια, από πολύ παλιά, και εστιατόρια πολυτελείας, που είτε λειτουργούν ανεξάρτητα, είτε ανήκουν στα μεγάλα ξενοδοχεία της παραλίας.

Εξάλλου, για να καλυφθούν οι ποικίλες ανάγκες της μεγαλούπολης, ήδη από το 1876 λειτουργούν, εκτός από τα πολυάριθμα ζαχαροπλαστεία, και ατμοκίνητα εργοστάσια ζαχαροπλαστικής, όπως "Η Μέλισσα" - στην οδό Παλαιά Ψαράδικα. Και οι νοικοκυρές της Σμύρ-

47. Δρακόπουλος, Ε.: ο.π., σελ. 12.

48. Θέματα όπως του Τσακιτζή, επανέρχονται το 1930 και σε πίνακες του καλλιτέχνη που βρίσκονται στο Μουσείο του Θεόφιλου, στη Βαρειά της Μυτιλήνης.

νης έχουν τη δυνατότητα να παραγγέλνουν έξω, αν θέλουν, "τα πρωτοχρονιάτικα γλυκίσματά των, αλλά και ό,τι χρειάζεται διά πάσαν εορτήν" - σύμφωνα με διαφήμιση του γαλακτοπωλείου "Η Αγάπη", που βρίσκεται στη Δίοδο Ρόδων - και διαφημίζεται σε Οδηγό του 1889.

Όμως, η φήμη της συμρνήικης κουζίνας προέρχεται κυρίως από τη μαγειρική τέχνη που ασκούν με επιτυχία γενεές ολόκληρες γυναικών, και κατά κανόνα τα μυστικά αυτής της τέχνης μεταδίδονται από στόμα σε στόμα και από γενιά σε γενιά - φτάνοντας μέχρι τις γειτονιές των προσφύγων, για να διατηρηθούν και μέσ' από τις αναμνήσεις της δεύτερης γενιάς. Όπως θυμάται η Δόμνα Σαμίου, απ' τα παιδικά της χρόνια στην Καισαριανή⁴⁹, η μητέρα της "Ζύμωνε τα φοινίκια με το σταχτόνερο. Στη βασιλόπιτα πατούσε την ξύλινη σφραγίδα με το δικέφαλο. Σαπούνιζε μετά μια δραχμή, την έχωνε μέσα στην πίτα, κι ύστερα την άλειβε με αυγό, προτού τη στείλει στο φούρνο".

Σ' άλλες περιπτώσεις, εκτός απ' τον δικέφαλο αετό, έφτιαχναν πάνω στη βασιλόπιτα ανάγλυφο σταυρό με τον Εσταυρωμένο ή και σταυρό

2	Καίλα ἐν τῇ Οὐνίᾳ ὑποκείμενα ἔσονται
3	ὅτι ζῆλος ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —
4	ὅτι ἡλιαστὴν ἀνθρώπου με ἀδελφείας. —
5	ὅτι ζῆλος ἐνοχλοῦνται ἀδελφείας —
6	ὅτι δαυλὸς με ἀδελφείας —
7	ὅτι πορνεία ἀνθρώπου —
8	ὅτι ζῆλος ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου. —
9.	ὅτι ἀφροσύνη ἀνθρώπου. —
10	ὅτι δόξα ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου καὶ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —
11	ὅτι δόξα ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου καὶ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —
12	ὅτι δόξα ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —
13	ὅτι δόξα ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —
	ὅτι δόξα ἀγαπᾷ τὸν θυμὸν ἀνθρώπου —

Απόσπασμα προικοσυμφώνου της Ερατώς Αημίου (Αρχείο Ξ. Αημίου)

49. Μιχελή, Λ.: Προσφύγων Βίος και Πολιτισμός, Αθήνα 1992, σελ. 232.

με περιστέρι – που συμβόλιζε το Άγιο Πνεύμα.

Το συνηθισμένο "φλουρί" της σμυρνέικης βασιλόπιτας ήταν το ασημένιο "οχταράκι" (τα οχταράκια ήταν τούρκικα νομίσματα ευρείας χρήσης, με τα οποία πληρωνόταν συχνά και το βδομαδιάτικο των εργατών).

Το Πάσχα, τα σμυρνέικα κουλουράκια έπαιρναν ποικίλα σχήματα: πουλάκια, αστράκια, αρνάκια, μαργαρίτες, γουρουνάκια, ήταν ανάμεσά τους τα πιο διαδεδομένα.

Ένα από τα υλικά που παράγονται σε αφθονία στη Μικρά Ασία, είναι το πετιμέζι (ή και πετουμέζι), που βγαίνει από το χυμό των άφθωνων σταφυλιών της περιοχής.

Χρησιμοποιείται έτσι πολύ συχνά, αντί για άλλη γλυκαντική ουσία, στη σμυρνέικη (αλλά και γενικότερα στη μικρασιάτικη) ζαχαροπλαστική.

Συνδυασμένο με κάθε είδους φρούτο (καρπούζι, σύκο, σταφύλι, κέρασι, αχλάδι, μήλο, κυδώνι), αλλά και με κόκκινη κολοκύθα, μελιτζανάκι, ντοματάκι, γίνεται ρετσέλι και φυλάγεται σε πήλινα κιούπια – για να επαρκέσει συχνά μέχρι την επόμενη χρονιά.

Στην Πέργαμο, χρησιμοποιούσαν το πετιμέζι για τη μπουκουβάλα: έφτιαχναν πίτες (σα λαγάνες), που καθώς τις έβγαζαν απ' το φούρνο τις κομματίζαν και τις περίχυναν πετιμέζι και λάδι – πασπαλίζοντάς τις στη συνέχεια με κανέλα.

Στο Νύμφαιο έκαναν το χουσάφι – κομπόστα από πετιμέζι και ζουμί από βρασμένα κορόμηλα, όπου έριχναν ξερά βύσσινα και σταφίδες. Ένα κομματάκι χιόνι απ' το Νυφ Νταγκ, συνόδευε συνήθως το σερβίρισμα του χουσαφιού.

Κάθε είδους ντόπια υλικά, χρησιμοποιούνται με ποικίλους τρόπους: είναι τα φουρνιστά σύκα με τα δαφνόφυλλα και το σουσάμι, η κοπανιστή μέσα σε καφτές λαγάνες, αλλά και το ταχίνι με το μέλι την Καθάρη Δευτέρα.

Στη Σμύρνη, όπως και αλλού, σε πολλές τροφές αποδίδονταν ιαματικές ιδιότητες: τα αφράτα στραγάλια, τα "λεμπλεμπί", τα έτρωγαν προληπτικά σε περιπτώσεις επιδημιών χολέρας – συχνότερες μέχρι τις αρχές του αιώνα μας – πιστεύοντας ότι προφυλάσσουν από τη διάρροια, που είναι ένα από τα συμπτώματα της ασθένειας.

Άλλες τροφές περιβάλλονταν με αποτροπαϊκές ιδιότητες, όπως το μέλι – διπλά συνδυασμένο στη Σμύρνη με τον εξορκισμό της ευλο-

γιάς. Της Αγίας Βαρβάρας – αγίας που πίστευαν ότι προστατεύει τους ανθρώπους από τη συγκεκριμένη αρρώστια – στα "ντουρσέκια" (στις γωνιές) των δρόμων, τηγανίζονταν και προσφέρονταν από τις νοικοκυρές στους περαστικούς "μελόψωμα", για να "γλυκαθεί η αρρώστεια", και να μην πλησιάσει στη γειτονιά.

Στις 20 Ιουλίου, του Προφήτη Ηλία, στήνονταν στο δρόμο που οδηγούσε στην ομώνυμη εκκλησία, έξω απ' τη Σμύρνη, καζανάκια με καυτό λάδι και σκάφη με χυλό για λουκουμάδες. Ο λόγος: στην περιοχή υπήρχε, από το 1850, νοσοκομείο "ευλογιώντων" – και οι γυναίκες φίλευαν "για το καλό", τους προσκυνητές που έπαιρναν την ανηφόρα για να προσευχηθούν στον άγιο, εξίσου αρμόδιο, τοπικά, για την προστασία από το κακό.

Ένα άλλο πατροπαράδοτο γλυκό της Σμύρνης, η ροδοζάχαρη, φημιζόταν και για ορισμένες θεραπευτικές του ιδιότητες – που το κάνουν να συμπεριλαμβάνεται και σε ειδικά βιβλία, όπως η "Υψη της Ιατρικής", του 18ου αιώνα.

Εκεί, μεταξύ ποικίλων ιατρικών συνταγών, η ροδοζάχαρη καταχωρείται με αύξοντα αριθμό 569, ως εξής: *Γλύκισμα από τα ρόδα (ροδοζάχαρις)/Δόλτσε ρόζεο (ιταλιστί).*

Μετά την αναλυτική περιγραφή του τρόπου παρασκευής της, ο συγγραφέας του βιβλίου καταλήγει:

"Η ροδοζάχαρις κατασκευάζεται εις την Χίον, εις πλήθος. Εις το τρώγειν μεν είναι νόστιμος και ηδονική, γλυκεία εις άκραν, εις μεγαλυτέραν ποσότητα όμως είναι διαλυτική και καθαρκτική".

Ο Ε. Δρακόπουλος εξάλλου, θυμάται ότι ένας Τούρκος γείτονας στον Απάνω Μαχαλά, εστιάτορας όπως ο πατέρας του, τους έφερνε κάθε Μάιο ένα καλάθι γεμάτο τριαντάφυλλα απ' τον κήπο του σπιτιού του, κι η μητέρα του έφτιαχνε μ' αυτά γλυκό του κουταλιού "που έκανε καλό" στον πατέρα του.

Όπως και στα απέναντι νησιά, αλλά και στις περισσότερες περιοχές της κυρίως Ελλάδας, το γλυκό του κουταλιού αποτελεί θεσμό στη Σμύρνη για το καλωσόρισμα του επισκέπτη: *"έβγαλε τριαντάφυλλο γλυκό, και βύσσινο, για το καλό..."*. Το κέρασμα απαιτεί ειδικό οικιακό εξοπλισμό, όπως το "γυαλί" ή "κούπα" – που αναφέρεται και στα προικοσύμφωνα – αλλά και τα κουταλάκια και το δίσκο, μαζί με το "ασπροκέντημα" για το σερβίρισμα: ιεροτελεστία που διατηρείται αναλ-

λοιώγη και στις προσφυγικές παράγκες της Καισαριανής⁵⁰.

Η κατασκευή πολλών γλυκών του κουταλιού απαιτεί χρόνο, και συνήθως περνούν από διάφορες φάσεις μέχρι να ολοκληρωθούν, θυμίζοντας αληθινή τελετουργία – όπως *"το πιάσιμο της μαγιάς"*, η έκθεση στο αγιάζι ή στον ήλιο για ορισμένα μερόνυχτα, κ.ο.κ.

"Τα γλυκά του κουταλιού τα έδενε στον ήλιο. Τα έβραζε ελαφρά με τη ζάχαρή τους κι ύστερα τα άδειαζε σε μια φαρδιά λεκάνη ή σ' ένα ταψί, και τα σκέπαζε μ' ένα τζάμι.

Ύστερα τάβγαζε στον ήλιο, έξω στο δώμα. Κάθε πρωί σήκωνε το τζάμι και καθάριζε τις σταγόνες που είχαν σχηματισθεί με την εξάτμιση κάτω απ' αυτό – κι η διαδικασία συνεχιζόταν μέχρις ότου το σιρόπι έδενε κανονικά".

(Ε. Δρακόπουλος, ο.π., σελ. 20).

Τα δυο τετράδια με τις χειρόγραφες συνταγές σμυρναϊκής κουζίνας, που αποτελούν το αντικείμενο αυτού εδώ του βιβλίου, συμπληρωμένα από το σύντομο ημερολόγιο της μιας από τις Σμυρναίες στις οποίες ανήκαν, αποτελούν όχι μόνο πολύτιμη γραπτή μαρτυρία για μια τέχνη που έχει (στις περισσότερες των περιπτώσεων) μεταδοθεί προφορικά μόνο, αλλά και πρωτογενή ιστορική πηγή, που βοηθάει στην κατανόηση της νοοτροπίας ενός κόσμου χαμένου, που καλύπτεται σιγά σιγά απ' τη σιωπή.

Οι σημειώσεις που συνθέτουν τα κείμενα, προέρχονται βασικά από το 1884 και κατόπιν, σποραδικά όμως αναφέρονται και συνταγές που προέρχονται από παλιότερη εποχή, πηγαίνοντας πίσω μέχρι το 1867.

Η νέα γυναίκα, στην οποία οφείλεται το Ημερολόγιο και οι περισσότερες από τις πιο παλιές συνταγές, ανήκε σε εύπορη οικογένεια, και αποτελεί τυπικό δείγμα γυναίκας της εποχής και του κοινωνικού της κύκλου, εξοπλισμένη με όλα τα προσόντα που παρέχουν τότε τα "κορασιακά" σχολεία της Σμύρνης – καθώς μαρτυρούν τα γραπτά της.

Όπως είναι γνωστό, η γυναίκεία παιδεία στη Σμύρνη αργεί αρκετά να αναπτυχθεί, και αρχικά μόνο τα κορίτσια των εύπορων οικογενειών μαθαίνουν τα στοιχειώδη, με τη μέθοδο της κατ' οίκον διδασκαλίας. Παράδειγμα, η μητέρα και οι θείες του Αδαμαντίου Κοραή, που έχουν όμως παράλληλα την τύχη να είναι και κόρες του Αδαμαντίου Ρυ-

50. Μιχελή, Λ.: Η Αθήνα σε τόνους ελάσσονες, Αθήνα 1987, σελ. 182.

σίου⁵¹, ενός από τους πρώτους σημαντικούς δασκάλους της πόλης.

"Εἰς τὴν μεγαλόπολιν Σμύρνην, μόναι σχεδόν αἱ θυγατέρας τοῦ Ρυσίου ἤξευρον νὰ ἀναγινώσκωσι καὶ νὰ γράφωσι" γράφει στὸν "Βίον" τοῦ ο Κοραῆς, γιὰ τὴν ἐποχὴ γύρω στὰ 1735. Τὸ καθεστῶς τῆς κατ' οἶκον διδασκαλίας στους κύκλους τῆς ἀνώτερης τάξης, ἐξακολουθεῖ γιὰ πολλὰ χρόνια: τὸ 1816, ὁπότε κυκλοφορεῖ ὁ "Ἐξηνταβελώνης", ἡ κόρη τοῦ κεντρικοῦ ἥρωα λέει - μονολογώντας: "Εργασία καὶ ἀνάγνωσις εἶναι τὰ δυο καταφύγια τῆς ταραγμένης ψυχῆς μου. Αἰωνία ἡ μνήμη τῆς μακαριτίσσης μητρός μου, ἥτις μ' ἐχάρισε τὰτα τὰ δυο ἀσυλά των δυστυχών"...

Παρθεναγωγεία ἀρχίζουν νὰ λειτουργοῦν σποραδικὰ μόνο μετὰ τὸ 1836 - γιὰ νὰ πολλαπλασιασθοῦν ἐντυπωσιακὰ ἀπὸ τὰ μέσα τοῦ 19ου αἰῶνα.

Στα ἰδιωτικὰ παρθεναγωγεία, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ ἐγκύκλια μαθήματα, διδάσκεται καὶ ὅ,τι ἄλλο μπορεῖ νὰ θεωρηθεῖ ἐφόδιο γιὰ μιὰ "καθὼς πρέπει" ἀσὴ τῆς ἐποχῆς: ξένες γλώσσες, ἐργόχειρο, σκιαγραφία, ωδική, κλειδοκύμβαλον, γυμναστική, χορὸς, καλλιγραφία.

Εὐλόγο λοιπὸν εἶναι, μιὰ κοπέλα ὅπως ἡ Εὐγενία Νομικοῦ νὰ ἔχει ἀποκτήσει τέλειο καλλιγραφικὸ χαρακτήρα - ὅπως μαρτυροῦν τὰ ἐξαιρετικὰ προσεγμένα χειρόγραφα τῶν μαγειρικῶν τῆς συνταγῶν.

Εξάλλου, τὸ ἡμερολόγιο ποῦ ἀρχίζει νὰ κρατᾷ πρὶν ἀπὸ τὸ γάμο τῆς,



ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΙΚΡΩΝ ΜΥΣΤΙΚΩΝ

51. Μιχαήλ, Λ.: Αστυγραφία τῆς Ελάσσονος Ἀσίας, σελ. 180.

είναι εν μέρει γραμμένο γαλλικά – που τα κατέχει τέλεια, και λόγω παιδείας, αλλά και λόγω στενής σχέσης της οικογένειάς της με τη Μασσαλία.

Στις σελίδες του, περιέχονται λεπτομέρειες οικογενειακών συμβάντων, αλλά και της αυστηρά προσωπικής της ζωής: γίνεται έτσι σχολαστική αναγραφή των ημερομηνιών έναρξης της μηνιαίας περιόδου – που συνθηματικά αναφέρεται ως "*Débarquement Anglaise*"...

Παράλληλα, σημειώνονται γεννήσεις παιδιών, το όνομα της μαμής που έχει βοηθήσει σε κάθε τοκετό, ημερομηνίες που αναφέρονται στα πρώτα δόντια, ή στο πρωτοπερπάτημα των παιδιών, αλλά και σε θανάτους "*μικρών αγγέλων*" (η παιδική θνησιμότητα αποτελεί τότε μια από τις μαστιγες της εποχής).

Οι αστικές οικογένειες της Σμύρνης έχουν συχνά δεσμούς αίματος με πολλές χιακές, όπως μαρτυρεί πληθώρα οικογενειακών επωνύμων που συναντώνται παράλληλα και στις δυο πόλεις.

Πολλά απ' αυτά αναφέρει και η Ευγενία Νομικού στο ημερολόγιό της, μιλώντας για τα συχνά ταξίδια της οικογένειας στη Χίο, με σκοπό την επίσκεψη των εκεί συγγενών. Παρενθετικά αναφέρεται ότι η Χίος ανήκει στη "*Roumélie*", σε αντιδιαστολή με τη Σμύρνη, που βρίσκεται στην "*Anatolie*".

Το πρώτο ταξίδι γίνεται το Σεπτέμβριο του 1884, οπότε είναι ακόμη έντονα ορατά τα ίχνη του σεισμού του 1881 – στα κτίσματα και στους δρόμους, αλλά και "*στις φυσιογνωμίες των ανθρώπων*". Στην επιστροφή της στη Σμύρνη, η οικογένεια Νομικού θα πάρει μαζί της δυο ορφανά του σεισμού, για να σπουδάσουν με έξοδα της χιακής οικογένειας Χωρέμη σε παρθεναγωγείο της πόλης.

Ενδεικτικά νοοτροπίας της γενιάς και του κοινωνικού κύκλου της κατόχου του, είναι κάποια αποσπάσματα του ημερολογίου γραμμένα στα ελληνικά:

"Εν Σμύρνη, την 15 Ιανουαρίου 1884

Αι ευνοούμεναί μου αρεταί εις τον άνδρα: ευγενής τους τρόπους και την καρδίαν.

Εις την γυναίκα: κοσμία κατά τε το σώμα και την ψυχήν".

Είναι η εποχή των ιών (των μενεξέδων), που διανθίζουν τους στίχους των ρομαντικών ποιητών, αλλά και τα περιθώρια πολλών λευκωμάτων – ζωγραφισμένα με μελάνι μενεξελί: "*Τα ευνοούμενά μου άνθη: το ίον και*

το ρόδον".

Όσο για τις λογοτεχνικές προτιμήσεις της κατόχου του ημερολογίου, ο ποιητής Λαμαρτίνος (στενά συνδεδεμένος με τη Σμύρνη⁵²), καθώς και ο πεζογράφος Ευγένιος Σύης (που τα πολύτομα και πολυσέλιδα μυθιστορήματά του, μεταφρασμένα στα ελληνικά, αποτελούν μπεστ σέλλερ της εποχής), έρχονται στην πρώτη γραμμή.

Ευθυγραμμισμένο με το κλίμα του απαισιόδοξου ρομαντισμού, που κυριαρχεί τότε, είναι και το τετράστιχο "*Εις Λευκώμα*", που αντιγράφει η νέα γυναίκα:

*"Ουδέν εστίν ο άνθρωπος
Μηδέ η ανθρωπότης
Τα πάντα όναρ και σκιά,
Τα πάντα ματαιότης..."*

Τα "*Λευκώματα*" και τα "*Μικρά Μυστικά*", που αντανakλούν και αναπαράγουν τη γυναικεία ιδεολογία της εποχής, είναι τότε σε ημερησία διάταξη.

Ειδικά τετράδια, με καλλιτεχνικές διακοσμήσεις στα εξώφυλλα, αλλά και στο εσωτερικό τους, πουλιούνται στα χαρτοπωλεία της Σμύρνης: "*Λευκώματα αφίχθησαν εις το κατάστημα του κυρίου Ομήρου*", πληροφορεί το γυναικείο κοινό διαφημιστική καταχώριση στο περιοδικό "*Κόσμος*" του 1909.

Εξάλλου, στο εμπόριο διατίθενται "*εις τιμάς μετρίας*", όπως διαφημίζει στα 1889 το βιβλιοπωλείο "*Ο Δέκατος Έννατος Αιών*", βιβλία διδακτικά, εκκλησιαστικά, ιστορικά, αλλά και "*ποιήσεις*" και "*μυθιστορίαί ελληνικάί και ευρωπαϊκάί*".

Η "*υποφυλλίς*" αποτελεί τότε τμήμα αναπόσπαστο της "*Αμάλθειας*", που δημοσιεύει στη στήλη αυτή μυθιστορήματα σε συνέχειες, όπως κάνουν και άλλες εφημερίδες. Η "*καθημερινή λαϊκή εφημερίς*" Εσπερινή, λογουχάρη, διαφημίζει το 1910 σχετικό μελλοντικό δημοσίευμα από την αντίστοιχη στήλη της: "*Τα Απόκρυφα της Σμύρνης - Μυθιστορία πρωτότυπος*".

Οι εφημερίδες εξάλλου, έχουν και στήλες αφιερωμένες στις κυρίες – όπως τις "*Ειδήσεις εκ του γυναικείου κόσμου*", της "*Αμάλθειας*".

Εκεί, στο κυριακάτικο συνήθως φύλλο, δημοσιεύονται ορισμένες

52. Μιχαλή, Λ.: ο.π. σελ. 41.

φορές και μαγειρικές συνταγές. Άλλες εκπροσωπούν την ανατολίτικη κουζίνα, όπως ο "Χαλβάς εκ σεμιδάλεως", άλλες μαρτυρούν δυτική προέλευση, όπως η "Τούρτα από πατάτας", και κάποιες είναι ενδεικτικές των αργών ρυθμών της καθημερινής γυναικείας ζωής, που κυλάει κατά τα εννέα δέκατα του χρόνου μέσα στο σπίτι.

Μάρτυρες για τις άπειρες εργατοώρες που ξοδεύονται στο μαγείρεμα, είναι και συμβουλές όπως: "κτυπάτε τα ωά επί μίαν και ημίσειαν ώραν"...

Δείγμα γραφής, τα "Γαλακτώδη πλακούντια", που ο Χρ. Σολομωνίδης⁵³ αποδελτιώνει από φύλλο της "Αμάλθειας" του 1880.

"Λάβετε ημισείαν οκάν νωπού γάλακτος, θέσατε αυτό εντός δοχείου καταλλήλου, και το δοχείον τούτο εντός ετέρου δοχείου, περιέχοντος θερμότατον ύδωρ. Σκεπάζετε το εντός δοχείον δια χειρομάκτρον και το αφήνετε εντός βράζοντος ύδατος δυο ώρας.

Ώμα το γάλα καταστή αρκετά πηκτόν, το στραγγίζετε δια τινος λεπτού υφάσματος. Την επιούσαν χύνετε το πηκτόν τούτο γάλα εντός βαθέος δοχείου, προσθέτετε ολίγον άλας και εξ ωά καλώς κτυπημένα. Είτα ρίπτετε εντός αυτών το ανάλογον άλευρον έως ότου καταστή ζύμη σκληρά. Εκ της ζύμης ταύτης σχηματίζετε σφαιρίδια μεγέθους ίσου προς το ήμισυ ενός ωού, τα θέτετε εντός δοχείου εκ λαμαρίνας και τα στέλλετε αμέσως εις τον φούρνον".

Το "και αμέσως εις τον φούρνον" ή "εις τους φούρνους", που αποτελεί και την επωδό πολλών συνταγών των τετραδίων, έχει ιδιαίτερη βαρύτητα για την επιτυχία τους. Πρόκειται, κατά κανόνα, για μεταφορά της λαμαρίνας ή του ταψιού στο φούρνο της γειτονιάς, όπου ο φούρναρης θ' αναλάβει το υπόλοιπο του έργου. Η ταχύτητα της μεταφοράς είναι σημαντική, για να μην "πέσει" στο μεταξύ το γλυκό. Χαρακτηριστική επίσης είναι η φράση, "όταν φέρουν το ταψί από τον φούρνον" - γιατί δεν είναι καν νοητό να το μεταφέρει η ίδια η νοικοκυρά: την υποχρέωση αυτή επωμίζονται, ανάλογα με την οικονομική επιφάνεια της οικογένειας, η υπηρέτρια, ο παραγός, ο άνδρας, ή και τα παιδιά του σπιτιού.

Χαρακτηριστικό και της συνταγής των "πλακουντιών", αλλά και πολλών άλλων συνταγών, είναι επίσης ότι, παρά την υπόλοιπη λεπτομερειακή περιγραφή, δεν προσδιορίζεται η ποσότητα αλευριού που χρειάζεται. Η διευκρίνιση "και αλεύρι όσο πάρει" ή "το ανάλογον άλευρον", μαρτυρεί εμπειρική αντιμετώπιση του θέματος - αλλά ταυτόχρονα και το

53. Σολομωνίδης, Χρ.: ο.π., σελ. 80.

γεγονός ότι οι συνταγές απευθύνονται σε ήδη πεπειραμένα άτομα.

Πολλές από τις σελίδες των τετραδίων είναι ιδιαίτερα τριμμένες – συνήθως στα σημεία όπου αναγράφονται οι πιο δημοφιλείς από τις συνταγές. Διάσπαρτες είναι και κάποιες παρατηρήσεις – όπως γενική επικεφαλίδα που πληροφορεί: "*Γλυκίσματα γινόμενα εις το σπίτι*". Άλλα χαρακτηρίζονται σαν "*Απογευματινά γλυκίσματα*", προορισμένα για τις ώρες που φεύγουν πολύ αργά, μέσα στα σαλόνια με τα κλειδοκύμβαλα και τους βελούδινους καναπέδες...

Αλλού γίνονται, σε παρένθεση, και αξιολογήσεις των συνταγών: ("*Κουλούρια καλά κυρίας Καράβας*") ή ("*Κουλούρια δοκιμασμένα*").

Σε αρκετές επώνυμες συνταγές, εμφανίζονται οικογενειακά επίθετα χιακής προέλευσης, όπως Ροδοκανάκη, Ράλλη, κ.λπ., ενώ σε άλλες, μόνο το βαπτιστικό όνομα εκείνης που έδωσε την πληροφορία: "*Πίτα Ελένης*". Συχνά, πρόκειται για συγγενικά πρόσωπα: "*Τυλικά θείας Νέλλης*", αλλά και για εμφανώς ξένης καταγωγής άτομα, όπως το γλύκισμα κάποιας "*Madame Narid*" – δηλωτικό των στενών σχέσεων με γυναίκες άλλων εθνοτήτων, που κατοικούν στη Σμύρνη.

Μερικές συνταγές είναι χρονολογημένες, γεγονός σημαντικό, καθώς σημαντική είναι και η πιστή αντιγραφή τους (και επομένως η αναπαραγωγή τους) σε επόμενες δεκαετίες – όπως μαρτυρεί το δεύτερο τετράδιο.

Ιδιαίτερα παραστατικές είναι κάποιες οδηγίες: "*κόπτομεν και ένα πορτοκάλλι εις φεγγάρια*"...

Ακόμα και όταν δεν αναφέρεται η προέλευσή τους, είναι φανερό ότι μερικές συνταγές έχουν αντιγραφεί από γυναικεία έντυπα της εποχής: η αμιγής και στρωτή καθαρεύουσα, το "διδασκτικό" ύφος, το μακροσκελές κείμενο, τις διαφοροποιούν σημαντικά από τις υπόλοιπες, που αποτελούν σαφή καταγραφή προφορικού λόγου. Στις δεύτερες, που αποτελούν και τη συντριπτική πλειοψηφία, υπάρχει συχνά ανομοιογένεια στη σύνταξη, και πολλές φορές μέσα στο ίδιο κείμενο εναλλάσσεται ο ενικός με τον πληθυντικό: "*ρίπτεεις άλευρον*", αλλά "*βάξετε ζάχαρι*". Λέξεις που ανήκουν στο γλωσσικό ιδίωμα της Σμύρνης, ανάμικτες με λόγιες εκφράσεις, αρκετές ανορθογραφίες, ελληνοποιημένες ξένες λέξεις, όπως το "βράντυ" και το "κυρασό", χαρακτηρίζουν τα κείμενα.

Εξάλλου, η προέλευση πολλών συνταγών, είναι εμφανώς δυτική – όπως μαρτυρούν οι ονομασίες τους, που αποτελούν παραφθορές των

Η ΣΜΥΡΝΙΑ

MUSIQUE E. PONCIN

ΔΙΑΣΜΑ ΚΡΕΙΔΟΚΥΜΒΑΔΙΟΝ

ΕΚΔΟΣΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΔΑΦΝΗ

ΕΚ ΤΟΥ ΓΑΛΛΙΚΟΥ

ξένων: το ιταλικό budino γίνεται πουντίνο, και η αγγλική πουτίγκα μποτίγγα. Υπάρχει μάλιστα και η επώνυμη "μποτίγγα Κωστή" - όπως αναφέρεται στο τετράδιο μια συνταγή του γνωστού σμυρναϊκού εστιατορίου.

Το παντεσπάνι είναι συνήθως γένους θηλυκού: πρόκειται για την "παντεσπάνια" - και μόνο σε συνταγές που έχουν αντιγραφεί από έντυ-



πα αναφέρεται σαν "παντεσπάνιον".

Κάποιες ονομασίες φαγητών, υλικών και γλυκών, είναι πανομοιό-
τυπες στα τετράδια, με εκείνες που προέρχονται από άλλες γεωγραφι-
κές περιοχές, όπου υπήρχε ελληνικό στοιχείο. Κάποιες άλλες, πέρα-
σαν μετά το 1922 και στο αθηναϊκό ιδίωμα, άλλες όμως είναι σήμερα
οικείες μόνο στους επιγόνους των Μικρασιατών – ή και σε κατοίκους

των νησιών του Ανατολικού Αιγαίου: τα τζάνερα της Σμύρνης είναι τα δικά μας κορόμηλα, τα αυγοκαλάμαρα οι δίπλες, τα σεκέρ λουκούμια οι κουραμπιέδες.

Οι κουρκουμπίνοι, θεωρητικώς ελληνοπρεπέστατοι, έχουν στα τετράδια και τη γαλλική τους παραλλαγή – απόρροια της συνύπαρξης και του συγχρωτισμού των Ελλήνων με τους ξένους της Σμύρνης.

Και στο παλιότερο, αλλά και στο νεότερο από τα κείμενα, υπάρχουν αρκετές συνταγές με τίτλους ξενόγλωσσους – ιδίως γλυκίσματα: *Sans Façon*, *Plum Pudding*, *Madeleine*, *Oeufs à la neige*, *Cake d'Arabie*, *Flan* – καθώς και μια αντιγραμμένη ολόκληρη στα γαλλικά, το *Gâteau Suprême*.

Αυτό φυσικά υποδηλώνει, όχι μόνο γνώση της ξένης γλώσσας από την κάτοχο του τετραδίου, αλλά και ευρύτερη χρήση και κατανόηση ξένων όρων από τον γυναικείο περίγυρό της.

Σχέση εξάλλου με άλλες ελληνικές παροικίες μαρτυρεί η "Αλεξανδριανή φάβα". Ενδεικτική της επαφής με την ελληνική πρωτεύουσα, είναι η αντιγραφή συνταγών από αθηναϊκά γυναικεία έντυπα, όπως *"Η Εφημερίς των Κυριών"* – από την οποία η Ερατώ Δημνίου αντιγράφει τη συνταγή μιας πίτας. (Από καταλόγους συνδρομητών και την αλληλογραφία μαζί τους, φαίνεται πόσο πυκνή ήταν η κυκλοφορία αθηναϊκών εντύπων στη Σμύρνη).

Επειδή, μοιραία, οι επιλογές των κατόχων των τετραδίων συμβαδίζουν με τις προτιμήσεις της κοινωνικής τάξης στην οποία ανήκουν, δεν υπάρχουν εδώ πολλές συνταγές με "γλυκόφαγα" (δημοφιλή, κατά κανόνα, μεταξύ των λαϊκών στρωμάτων). Εξάιρεση αποτελεί το κρέας με τα κυδώνια, ενώ στον "Εξηνταβελώνη" λογουχάρη, προτείνεται και συνδυασμός με κάστανα, αλλά και ο, ιδιαίτερα χορταστικός, κάστανα με φασόλια. Λαϊκής κατανάλωσης είναι κι άλλα συναφή φαγητά που προτείνει ο "Φυλάργυρος": "πιλάφι ανακατωμένο με ροβίθια, ή με χονδρά φασούλια", αλλά και ζυμαρικά με κάστανα και λίγο κρέας.

Αντίστοιχα χορταστικό φαγητό, που δεν περιλαμβάνεται στα τετράδια, είναι και τα κουκιά με το ρύζι – που συνηθίζονταν στα Αλάτσατα της Ερυθραίας.

Κατά τα άλλα, η ποικιλία των φαγητών και των γλυκισμάτων που καταγράφονται είναι ιδιαίτερα μεγάλη – και στα τετράδια περιλαμβάνονται μάλιστα και γλυκίσματα ή ποτά που παράγονται συνήθως από επαγγελματίες – όπως το παστέλι, η σουμάδα, τα λουκούμια.

Οι συνταγές είναι κατά κανόνα λακωνικές στη διατύπωση, κάποιες μάλιστα και ιδιαίτερα ελλειπτικές – εφόσον απευθύνονται εκ προοιμίου σε πρόσωπα που ήδη ξέρουν από μαγειρική (όπως μαρτυρεί και η περίπτωση με το αλεύρι, που προαναφέρθηκε).

Ως προς τα υλικά, επιστάται συχνά η προσοχή στην προέλευση, αλλά και την ποιότητά τους.

Μιας και υπάρχει ποικιλία εισαγομένων τροφίμων στη Σμύρνη, το αλεύρι είναι άλλοτε *"τριεστίνικο"*, άλλοτε *"ρούσικο"* – και η προέλευση του βουτύρου επίσης ποικίλλει. Επιστάται εξάλλου η προσοχή στο ότι το εγχώριο βούτυρο *"κόβει νερό"*, και κάποτε γίνεται σύσταση για το *"παντοιοπωλείον"*, απ' όπου καλό θα ήταν να προμηθευθεί κανείς τα συγκεκριμένα υλικά.

Ελάχιστες είναι οι συνταγές που προέρχονται από την εποχή του Πρώτου Παγκοσμίου Πολέμου, προφανώς λόγω των ειδικών συνθηκών που επικρατούν τότε στην πόλη⁵⁴. Όπως είναι γνωστό, στη διάρκεια του Πολέμου, η Σμύρνη υποφέρει ιδιαίτερα από το μακροχρόνιο αποκλεισμό του λιμανιού της, και οι κάτοικοι τρέφονται με ό,τι μπορούν να βρουν. Όμως, η γυναικεία ευρηματικότητα λειτουργεί και τότε – και μάλιστα διαχρονικά: στη διάρκεια της γερμανικής κατοχής της Ελλάδας, το χειμώνα του 1942, το λαϊκό περιοδικό *"Θησαυρός"* παραθέτει για τις αναγνώστριές του μια σμυρναϊκή συνταγή του 1915, με τον τίτλο *"Κουλουράκια Αποκλεισμού"*. Τα υλικά απλά: λάδι, αλεύρι, ζάχαρη και σουσάμι – και η συμβουλή της συντάκτριας του περιοδικού που περιγράφει τη συνταγή, χαρακτηριστική: *"προσέχετε να μη καούν στο ψήσιμο!"*

Οι νοικοκυρές των παλιότερων εποχών έχουν, εκτός των άλλων, ν'

54. Ο Α' Παγκόσμιος Πόλεμος είχε διεισδύσει ως και στα τσερκένια (τους χαρταετούς) των παιδιών της Σμύρνης. Συχνά κατασκευασμένα από τα ίδια, είχαν σχήμα σαν αψιδάκια (αχλαδάκια), και στην επιφάνειά τους τα παιδιά ζωγράφιζαν με πενάκι τις φιγούρες που βρίσκονταν στο προσκήνιο της τότε πολεμικής επικαιρότητας: τον Πουανκαρέ, τον Γεώργιο Ε' της Αγγλίας, το στρατηγό Φος, τον Κάιζερ, τον Χίντεμπουργκ.

Άλλοι πάλι χαρτετούς είχαν τα χρώματα και τα σχήματα εθνικών σημαίων: της ελληνικής, της γαλλικής, της αγγλικής, της γιαπωνέζικης.

Ο ρυθμός της καθημερινής ζωής στη Σμύρνη είχε σοβαρά επηρεαστεί τότε, και όλα τα είδη πρώτης ανάγκης έλειπαν. Αγαθό εν ανεπαρκεία ήταν ακόμα και οι κλωστές του ραψίματος. Υπήρχαν πολλοί έμποροι, που κατέληγαν σε πρωτότυπες λύσεις ανάγκης: αγόραζαν παλιές νταντέλες από τις νοικοκυρές, τις ξήλωναν, τις έπλεναν για να ξεαράσουν, τις τύλιγαν σε κουβαρίστρες και τις πουλούσαν – βάφοντας κι ένα μέρος τους με χρώμα μαύρο, ώστε να καλύπτεται έτσι η ζητηση για τα βασικά χρώματα.

αντιμετωπίσουν και εγγενείς δυσκολίες με τα υλικά, που δεν είναι επεξεργασμένα όπως σήμερα: το αλεύρι πρέπει κατά κανόνα να κοσκινίζεται, το σουσάμι να καθαρίζεται από τις πέτρες.

Ως προς τα υλικά αυτά καθαυτά, θα μπορούσε να παρατηρήσει κανείς ότι στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιείται πολύ συχνά, αντί για βούτυρο, το σησαμόλαδο – ή, κατά σύντμηση, σαμόλαδο. (Την ίδια εποχή, το σουσάμι της Μικράς Ασίας εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες για την παραγωγή σπορελαίου, στη Μασσαλία, τη Γένοβα, το Τορίνο⁵⁵).

Εντυπωσιακός είναι ο αριθμός των αυγών που πολλές φορές χρησιμοποιείται – αντί για άλλο αυξητικό της ζύμης – αυτό όμως προσιδιάζει σε όλες τις μαγειρικές συνταγές της παλιάς εποχής. Η χρήση του baking powder, που αναφέρεται στα κείμενα άλλοτε γραμμένο αγγλικά και άλλοτε σαν "αγγλική σκόνη", είναι σποραδική – και υποδηλώνει, φυσικά, αγγλική επίδραση. (Αντίθετα με συνταγές ελληνικής κουζίνας που προέρχονται από άλλες περιοχές, η σόδα στα σμυρναϊκά γλυκίσματα χρησιμοποιείται ελάχιστα).

Βασική μονάδα μέτρησης (όπου δεν αναφέρεται η οκά⁵⁶, και η υποδιαίρεσή της, το δράμι), είναι η κούπα – δηλαδή το νεροπότηρο, που μόνο στις νεότερες συνταγές αναφέρεται σαν ποτήρι.

Το χαρανί, το "καζάνιον", ο τέντζερης, το γουδί, ο ταβάς, το κόσκινο, το καλμπούρι, είναι τα κοινότερα από τα σκεύη που χρησιμοποιούνται.

Είναι, ταυτόχρονα, τα σύνεργα μιας τέχνης διαχρονικής, που επιβιβιώνει την ιστορική συνέχεια μέσα από έναν από τους πιο απτούς δρόμους: εκείνον της γεύσης.

Μέσ' από τις μυρωδιές της μαστίχας, της κανέλας, του ροδόσταμου, επιβιώνει ο "ήσσων ελληνικός πολιτισμός" του Γιώργου Σεφέρη⁵⁷:

"Συλλογίζομαι αυτόν τον ήσσωνα ελληνικό πολιτισμό, όχι των πνευματικών ρευμάτων, αλλά αυτόν που διεισδύει με την καθημερινή συμπεριφορά, τα γλυκίσματα, την καλλιέργεια της γης, την τέχνη του χτίστη, τις ασήμαντες χειρονομίες"...

Αίζα Μιχελή

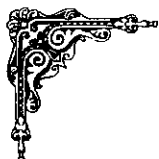
55. Rougon, F.: Smyrne, Paris 1892.

56. Η οκά έπαψε επίσημα να χρησιμοποιείται σα μέτρο βάρους στην Ελλάδα, στο τέλος της δεκαετίας του 1950.

57. Σεφέρης, Γ.: Μέρες Ε', Αθήνα 1986, σελ. 156.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΦΑΓΗΤΑ ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ



Αγκινάρες κομματιαστό

Πλύνεις το κρέας καλά, το βάζεις εις το τηγάνι αφού το κομματιάσης, να πή το νερόν του, και βάζεις δυο κουταλιές βούτυρο να καβουρδισθή.

Παστρεύεις τες αγγινάρες, έχεις λεμόνι, τες αλοιφεις μίαν-μίαν και τες ρίπτεις εις νερόν. Βάζεις το κρέας εις το χαρανί², ένα σκέπασμα του χα-ρανιού¹ νερό, όταν δε πάρει δυο βράσεις ρίπτεις τες αγγινάρες, ολίγον άλας και πιπέρι, και ψήνονται.

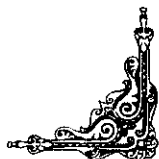
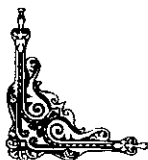
1. Ενάμισι φλιτζάνι περίπου.

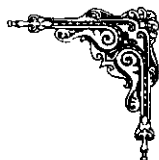
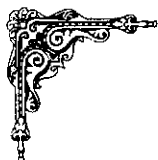
2. Σε τέτσερη.

Αγκινάρες με κουκιά

Κόπτεις μερικά κρομμυδάκια ψιλά, τα μαραίνεις με λάδι εις την φωτιάν, βάζεις λάδι έως ένα αμουλάκι¹ της σαλάτας, το αναγκαίον νερό, αλάτι, πιπέρι, άνηθο, τα αφήνεις να βράσουν και έχεις έτοιμα τα κουκιά και τες αγγινάρες, τα οποία ρίπτεις εντός και ψήνονται.

1. Μπουκαλάκι από επιτραπέζιο "λαδόξυδο".



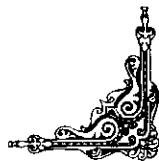
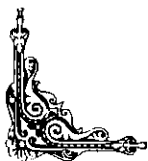


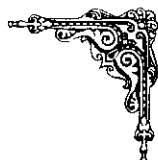
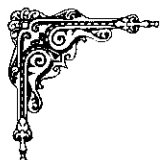
Αντίδια κομματιαστό

Πλύνεις καλά το κρέας, το βάζεις εις το τηγάνι έως να πή το νερόν του, κόπτεις ψιλά ένα κρομμύδι μέσα, και βάζεις μια κουταλιά βούτυρο να καβουρδιστή. Βάζεις νερόν εις ένα τσουκάλι να βράζη, ρίπτεις τα αντίδια μέσα να πάρουν μερικές βράσεις, ακολουθως τα εβγάξεις, τα βάζεις εις το χαρανί μαζί με το κρέας, λιώνεις ολίγην τομάτα με νερόν, την ρίπτεις μέσα, και όταν είναι έτοιμο το φαγητόν ρίπτεις αυγολέμονον και σερβίρεις.

Αρνάκι καπαμά (Θ. Νεγρεπόντε)

Αφού το πλύνεις καλά, το χαράττεις εις διάφορα μέρη, το αλείφεις αλάτι, πιπέρι και λεμόνι, το θέτεις εις το χαρανί, το σκεπάζεις με νερόν και βούτυρον όσον χρειάζεται, στίβεις ένα λεμόνι και αφήνεις εις ολίγην φωτιάν να ψηθή.





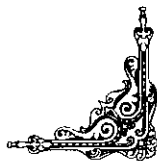
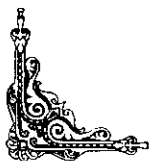
Αυγά του Πάσχα

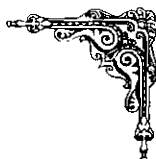
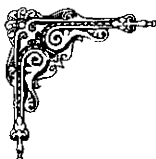
Βάζεις νερόν εις ένα μέρος, έχεις πλυμένα τα αυγά ένα-ένα, και με τρυπητήν κουτάλα βάζεις τέσσαρα - πέντε, τα θέτεις εις το βραστόν ύδωρ και ψήνονται όπως τα θέλεις. Χλιαρά καθώς είναι, έχεις έτοιμον γαριμπάλδι¹, το λιώνεις με νερόν εις ένα μέρος και τα βουτάς. Όταν κοκκινίσουν καλώς, βουτάς ένα πανάκι εις το λάδι και τα σφουγγίζεις ένα-ένα δια να γυαλίσουν.

1. Από τα ιταλικά: μπογιά αυγών της εποχής. Χρησιμοποιούσαν επίσης και ρίζες ερυθροδάνου που, σε μερικές περιοχές της Μικράς Ασίας, τις μάζευαν τα παιδιά απ' τα χωράφια τη Μ. Δευτέρα.

Αυγολέμονο δια κομματιαστό

Σπας τρία αυγά, τα κτυπάς καλά, αναλύεις αλεύρι (μια μικρή φούχτα) με νερόν. Το δουλεύεις καλά μαζί με τα αυγά, βάζεις μέσα ήμισυ λεμόνι, τα κτυπάς καλά με ολίγον αλάτι. Όλα ομού δουλεύονται, και ύστερον τα βάζεις εις την φωτιά να δέσουν. Περεχάς με αυτό ό,τι κομματιαστόν θέλεις.





Γαρίδες

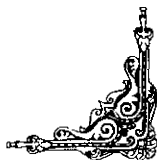
Τες πλένεις καλά, τες βάζεις εις τον ταβά με ολίγον νερό, βούτυρο, κρασί, ολίγον άλας, τες γεύεσαι εάν είναι γλυκές, βάζεις ή ολίγον ξύδι ή ολίγον λεμόνι δια να νοστιμήσουν, και τες ψήνεις.

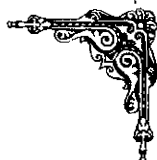
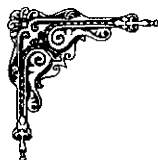
Γαρίδες εις τον ταβά

Κόπτεις τα μουστάκια των, τες πλένεις καλά, εις 30 γαρίδες βάζεις ένα αμουλάκι¹ λάδι της σαλάτας να κάψη, και ρίπτεις αμέσως μέσα ένα και 1/2 φλυτζάνι μεγάλο κρασί, αναλύεις μια κουταλιά αλεύρι εις κρύον νερό, το ρίπτεις μέσα, ρίπτεις και ολίγον αλάτι, πιπέρι και νερόν έως τρεις κούπες, να πάρουν μερικές βράσεις. Ακολούθως ρίπτεις τες γαρίδες να ψηθούν εις αυτήν την σάλζαν².

1. Μπουκαλάκι λάδι από το επιτραπέζιο "λαδόξυδο".

2. Σάλτσα.





Γιουβαρλάκια αυγολέμονο

200 δράμια¹ κυγ(ι)μάς², 1/2 κούπα βούτυρον, 1/2 κούπα ρύζι, 1/2 κούπα κρομμύδι ψιλοκομμένο, 2 αυγά, 3 κουταλιές μαϊντανός, 1-2 λεμόνια, άλας, πιπέρι.

Βάζετε τον κυγ(ι)μά εις λεκάνην, προσθέτετε το ρύζι πλυμένον, το κρομμύδι, τον μαϊντανό, τα 2 άσπρα των αυγών, άλας και πιπέρι και τα ζυμώνετε. Αυώνετε το βούτυρον σε τεντζερέν όπου τοποθετείτε εν συνεχεία εις σειράς τα πλασμένα γιουβαρλάκια. Σκεπάζετε με ζεστόν νερόν και βράζουν εις μέτριαν φωτιάν έως να μείνουν με μιαν κούπαν ζουμί μόνον. Χτυπάτε τους κορκούς, προσθέτετε τον χυμόν του λεμονιού, το ζουμί του φαγητού, και περιχένετε τα γιουβαρλάκια. Αφήνετε να πήξη εις χαμηλήν φωτιάν.

1. 640 γραμμάρια.

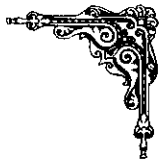
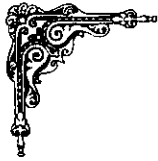
2. Ο κυμάς - που γράφεται σε πολλές συνταγές σαν κυγ(ι)μάς.

Γλώσσα με κάπαρι

Βάζεις την γλώσσαν¹ να πάρη μερικές βράσες, την εβγάνεις και την καθαρίζεις εις το επάνω μέρος. Στίβεις τομάτα, βάζεις μια κουταλιά βούτυρο μέσα, μια κούπα κρασί, και κάπαρι. Αφού πάρουν μερικές βράσες κόβεις την γλώσσαν εις κομμάτια και την ρίπτεις μέσα έως να ψηθή καλά και δέση η σάλτσα.

1. Βοδινή ή αρνίσια.



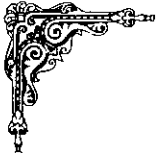


Γλώσσα πικάντε

Βάζεις την γλώσσαν να βράση, και όταν κάμη φούσκες επάνω, την εβγάξεις και καθαρίζεις την άσπρη φλούδα της. Βάζεις βούτυρο δύο κουταλιές να κάψη καλά, προσθέτεις την γλώσσαν να καβουρδισθή ολίγον. Μπορείς να βάλης και κρέας μαζί, το οποίον έχεις πλύνει, αλατίζει και βράσει. Προσθέτεις και μισό λεμόνι. Έχεις τοματόζουμο στιμένο, μία κούπα κρασί, αλάτι πιπέρι. Όταν καβουρδισθούν τα κρέατα τα βάζεις εις το μείγμα (προσθέτων τόσον τοματόζουμο όσον δια να σκεπασθούν) και αφήνεις να ψηθούν καλά.

Εμυαλοί βραστοί

Βάζεις νερό να βράση με ένα φλυτζανάκι μικρόν ξύδι, ένα-δυο φύλλα δάφνης, ολίγον σέλινον, ολίγον αλάτι. Βράζοντας το νερόν, ρίπτεις μέσα δυο εμυαλούς να ψηθούν καλά, τους κατεβάζεις και τους περεχάς με σάλτσαν βραστού.



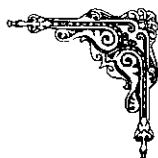
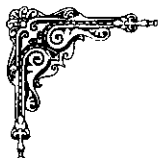
Εμυαλοί εις τον ταβάν

Βάζεις τους εμυαλούς ολίγες ώρες εις κρύον νερόν, τους εβγάζεις απ' επάνω τες τσίπες τους, και τους καθαρίζεις. Βάζεις νερόν να βράση, τους ρίπτεις μέσα και παίρνουν δυο βράσεις. Ακολούθως έχεις εις ένα ταβά λάδι, ζουμί λεμονίου αρκετόν, αναλύεις αυτό μέσα εις νερόν, το ρίπτεις και παίρνουν δυο τρεις βράσεις, κόπτεις εις κομμάτια τους εμυαλούς, τους βάζεις εις αυτήν την σάλτσαν, και με ολίγην φωτιάν ψήνονται.

Ζαρντινιέρα του φιλέτου

Παίρνεις διάφορα χόρτα, αρακά, φασουλάκια, κολοκυθάκια, καρότα, και ό,τι άλλο θέλεις. Αφού τα βράσης τα καβουρδίζεις ολίγον με βούτυρον, τα κόπτεις και τα βάζεις εις τους γύρους του φιλέτου. (Τον αρακάν και τα φραγκο-στάφυλα¹ θα τα ρίψης πρώτον εις βραστόν νερόν, δια να γίνουν πράσινα).

1. Υπάρχουν σε μερικά μαγαζιά του κέντρου της Αθήνας.

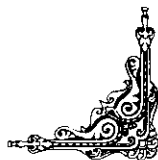
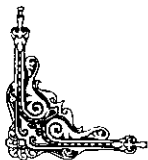


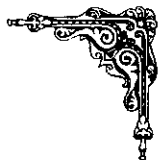
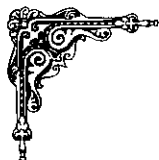
Καλαμαράκια γιαχνί

Κόπτεις αρκετόν κρομμύδι, το οποίον ψήνεις καλά με νερόν και λάδι μαζί, ακολούθως βάζεις τα καλαμαράκια, τα οποία έχεις πλυμένα και παστρεμένα, να μαραθούν ολίγον, τα βάζεις εις το χαρανί, τα σκεπάζεις με νερόν και με το μελάνι των, ρίπτεις αλάτι, πιπέρι και ψήνονται.

Καλαμαράκια με το κρασί

Αφού πρώτον τα πλύνεις καλά, εβγάξεις ακολούθως το κόκκαλόν των (το οποίον είναι ως γυαλί), τα μάτια των και το μελάνι (που το φυλάγεις εις μέρος). Καίεις λάδι εις το τηγάνι, τα πλάθεις με αλεύρι και τα τηγανίζεις ολίγον, ακολούθως τα σκεπάζεις με νερόν, βάζεις λάδι όσον πρέπει, αλάτι, πιπέρι, το μελάνι των, και όταν είναι σχεδόν ψημένα ρίπτεις ένα φλυτζάνι κρασί μέσα, και είναι έτοιμα αφού πά-ρουν ακόμα δυο-τρεις βράσεις.



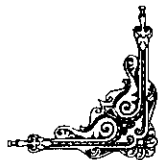
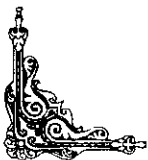


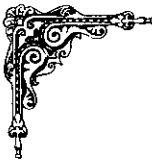
Κάπαρι ψιλή

Την βάζεις εις το νερό και πλένεται. Έπειτα την στραγγίζεις εις ένα καλάθι να έβγη το πρώτο νερό, κατόπιν την βγάζεις με το καλάθι εις τον αέρα και στεγνώνει ολίγον, να είναι μαραμένη. Ακολουθως βάζεις αλάτι της κουζίνας κοπανισμένον, στίβα αλάτι, στίβα κάπαρι, έως ότου τελειώσουν, και την βάζεις με το καλάθι εις μέρος στεγνόν.

Κεφαλάκι βραστό

Παστρέβεις το κεφαλάκι όλως διόλου, το κόπτεις εις μεγάλα κομμάτια, το βάζεις εις ένα τέντζερε με νερόν σκεπασμένον, όταν πάρη μερικές βράσεις χύνεις αυτό το νερόν, πλένεις το κρέας καλά, το ξαναβάζεις εις την φωτιάν σκεπασμένον με νερόν, στίβεις ένα μεγάλο λεμόνι μέσα, βάζεις δυο-τρεις σκελίδες σκόρδο, ολίγον μαϊντανό, δάφνη, σέλινο, καρότο, να ψηθή με αυτά.





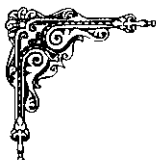
Κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνες

1 οκά¹ κρέας μοσχάρι, 1/2 κούπα λάδι ελιάς, 2 κρομμύδια, 300 δράμια² ντομάτα, 1 κουταλάκι ζάχαρι, άλας, πιπέρι, μπαχάρι, 6 μελιτζάνες, 2 κονταλιές βούτυρο, 2 κονταλιές αλεύρι, 1 κούπα γάλα, 3 κούπες τυρί τριμμένο.

Καβουρδίζετε το κρέας, προσθέτετε τα κρομμύδια ψιλοκομμένα, και ανακατεύετε έως να μαραθούν. Ρίπτετε τη ντομάτα και τη ζάχαρι, αλατοπιπερώνετε και αφήνετε να βράσουν εις χαμηλήν φωτιάν. Ψήνετε τες μελιτζάνες εις τον φούρνον, τες απερνάτε από την μηχανήν και κατασκευάζετε αραγή μπεσαμέλ με το βούτυρο, το αλεύρι και το γάλα. Όταν πήξη, προσθέτετε τες μελιτζάνες και το τριμμένο τυρί, και σερβίρετε εις το τραπέζι μαζί με το κοκκινιστόν.

1. 1280 γραμμάρια.

2. 960 γραμμάρια.

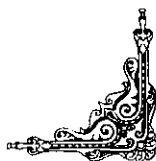
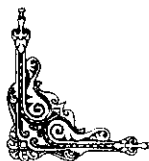


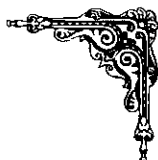
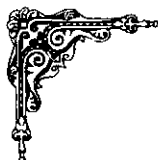
Κολοκυθάκια γεμάτα κυγ(ι)μά

Καθαρίζεις ολίγον τα κολοκύθια απ' έξω, τα σκάπτεις από μέσα, τα πλύνεις και τα αλατίζεις, κόπτεις τρία - τέσσερα κρομμύδια, τα βάζεις με ολίγον νερόν να ψηθούν, ακολούθως με μια κουταλιά βούτυρον να καβουρδισθούν, έχεις τον κυγ(ι)μά, αλάτι, πιπέρι, τον βάζεις με κρομμύδι να ψηθή και να καβουρδισθή, τον κατεβάζεις από τη φωτιά, έχεις μαϊντανό ψιλά κομμένον, μια φούχτα ρύζι, τ' ανακατεύεις μαζί και γεμίζεις τα κολοκυθάκια. Βάζεις εις τον ταβά τοματόζουμο και ολίγον βούτυρο να πάρη μερικές βράσεις, και τότε βάζεις τα κολοκυθάκια μέσα να ψηθούν. Όταν τα ετοιμάσεις, κάμεις αυγολέμονον απ' επάνω.

Κολοκυθάκια σαρακοστιανά γεμάτα

Κόπτεις κρομμύδια εξ - επτά, τα βάζεις να ψηθούν καλά με ολίγον νερόν, αφού ψηθούν βάζεις λάδι να καβουρδισθούν, έχεις μαϊντανό ψιλά κομμένον, τον ρίπτεις εις το κρομμύδι να καβουρδισθή ολίγον, κατεβάζεις το τηγάνι και έχεις ρύζι πλυμένον (μια φούχτα) και το ανακατώνεις έως να σμίξουν όλα μαζί. Βάζεις αλάτι, πιπέρι, έχεις σκαμμένα τα κολοκυθάκια, τα γεμίζεις, βάζεις εις τον ταβάν τοματόζουμο να πάρη δυο - τρεις βράσεις, και στιβάζεις τα κολοκυθάκια μέσα, τα σκεπάζεις καλά και ψήνονται.





Κουκιά ξηρά γιαχνί

Τα παστρέβεις μ' ένα μαχαιράκι ολίγον, και απ' επάνω και από κάτω, τα σκεπάζεις νερόν να πάρουν πολλές βράσες, τα αποχύνεις και τα βάζεις εις άλλο νερόν, μόλις να σκεπασθούν. Όταν πάρουν μίαν βράσιν έχεις κομμένο κρομμύδι, το ρίπτεις μέσα, βάζεις λάδι έως δυο κουταλιές ξύλινες, και όταν είναι σχεδόν ψημένα βάζεις τοματόζουμο και αλάτι. Όταν πλησιάζη να τα κατεβάσεις, στίβεις μέσα και μισό λεμόνι.

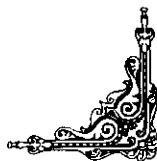
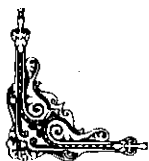
Κρέας με το κυδώνι

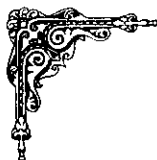
1 οκά' κρέας, 1 οκά κυδώνια, 3/4 κούπας βούτυρο, 1 κούπα ντοματόζουμο, 1 κρομμύδι, 1 κουταλιά ζάχαρι, άλας, πιπέρι.

Κόβομε και πλένομε το κρέας, το στραγγίζομε και το βάζομε εις το χαρανί με το βούτυρο και το κρομμύδι ψιλοκομένο, να καβουρδισθούν ολίγον. Προσθέτομε το ντοματόζουμον, άλας, πιπέρι, 1-2 κούπες νερό, και βράζουν επί 1 1/2 ώρα. Έχομε καθαρίσει και κόψει εις φέτας τα κυδώνια, τα πλένομε, τα στραγγίζομε και τα ρίπτομε εις το κρέας να βράσουν όλα ομού.

Το φαγητόν είναι έτοιμον όταν μείνη μόνον με το βούτυρόν του.

1. 1280 γραμμάρια.





Κρέας με φασόλια

1 οκά¹ κρέας, 200 δράμια² ξερά φασόλια, 1 κρομμύδι, 1/2 κούπα βούτυρο, 1 κούπα ντοματόζουμο, 2 κουταλιές μαϊντανός, άλας, πιπέρι.

Κόβεις το κρέας, το πλένεις, το στραγγίζεις, το καβουρδίζεις ελαφρά με το βούτυρον και προσθέτεις εις αυτό εν συνεχεία το κρομμύδι ψιλοκομμένον, την ντομάτα, άλας, πιπέρι, και τον ψιλοκομμένον μαϊντανόν.

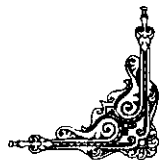
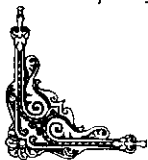
Αφού πάρουν 2-3 βράσες προσθέτεις ολίγον ακόμη νερόν. Έχεις μουσκέψει αφ' εσπέρας τα φασόλια, τα μισοβράζεις χωριστά, και τότε τα στραγγίζεις και τα ρίπτεις να βράσουν με το κρέας μισήν ώραν τουλάχιστον.

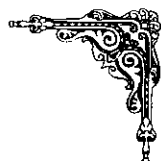
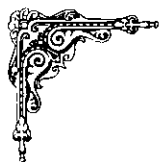
1. 1280 γραμμάρια.

2. 640 γραμμάρια.

Λαχανοντολμάδες

Κόπτεις δυο κρομμύδια ψιλά, τα βάζεις εις ολίγον νερόν να ψηθούν, μιαν κουταλιάν βούτυρον να καβουρδισθούν, έχεις τον κυγ(ι)μά, παστρεύεις τρεις - τέσσαρες τομάτες απ' έξω και τες κόπτεις εις μικρά κομματάκια, τες βάζεις μέσα, καθώς και το κρομμύδι, και μια φούχτα ρύζι, αλάτι, πιπέρι, να σμίζουν όλα μαζί. Γεμίζεις μιαν κατσαρόλαν νερόν να βράση, έχεις παστρεμένα τα λάχανα, τα βάζεις ολίγα - ολίγα και ξεματιούνται, εβγάζεις με την τρυπητή κουτάλα και τυλγείς ένα - ένα ντολμά. Βάζεις δυο - τρία μεγάλα λαχανόφυλλα κάτω εις το χαράνι, αραδιάζεις τους ντολμάδες, βάζεις δύο κουταλιές βούτυρο να κάψουν, τους περεχάς από πάνω, στίβεις εξ - επτά τομάτες, βάζεις αυτό το ζουμί μέσα και ψήνονται. Έπειτα κάμνεις αργολέμονο.





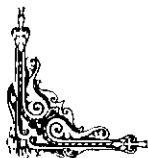
Μαγιονέζα

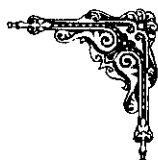
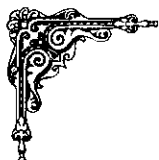
Οκτώ κορκούς αυγά, βράξεις τα τέσσερα και εβγάξεις τους κορκούς, τους οποίους δουλεύεις καλά. Ακολούθως ρίπτες ένα - ένα κορκόν άψητον και τους δουλεύεις χωριστά. Όταν αρχίζουν να ασπρίζουν βάζεις σταλαγματιά - σταλαγματιά λάδι καλόν και δουλεύεις πάντοτε. Όταν ασπρίση καλά βάζεις λεμόνι ολίγον - ολίγον, ένα κουκάκι αλάτι και ένα μικρόν κουταλάκι νερόν χλιαρόν.

(Πριν ή χρησιμοποίησης την μαγιονέζαν, άμα βγάλης το βραστό ψάρι από τη φωτιά, το ραντίζεις ολίγον ξύδι πριν αρχίξης να το διορθώνης).

Μελιτζάνες γεμάτες

Καθαρίζεις απ' έξω τες μελιτζάνες, κάνεις μίαν χαραμάδα εις μάκρος δια να εβγάλης τους σπόρους, τες κόπτεις καθώς τα κολοκυνθάκια από μέσα, έχεις τον κυγ(ι)μά καβουρδισμένον με αλάτι και ολίγην κανέλλαν μέσα, τες γεμίζεις και τες καβουρδίζεις ολίγον καθώς είναι γεμάτες, ρίπτες τοματοζουμον, αλάτι, πιπέρι, και ψήνονται.





Μελιτζάνες μουσακά

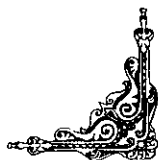
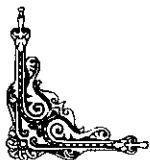
Κόπτεται κρομμύδι αρκετά ψιλόν, βάζεις εις το τηγάνι με ολίγον νερόν να ψηθή, ακολούθως μια κουταλιά βούτυρο να καβουρδισθή, ρίπτεις τον κυγ(ι)μά εις το κρομμύδι, και όταν ψηθούν τα καβουρδίζεις εις το ίδιον μέρος. Κόπτεται τες μελιτζάνες εις ψιλά κομμάτια του μάκρους, τες πλύνεις δυο νερά, τες αλατίζεις δι' ολίγην ώραν, καβουρδίζεις ένα - ένα κομμάτι τες μελιτζάνες, ακολούθως αραδιάζεις μια σειρά μελιτζάνες, μια σειρά κυγ(ι)μά, βάζεις μέσα τοματόζουμο και ψήνονται. Όταν πλησιάζει να τες κατεβάσης από την φωτιά, ρίπτεις κρασί μια κουταλιά της σούπας, να πάρη μίαν βράσιν, και ο μουσακάς είναι καλός.

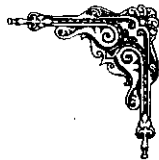
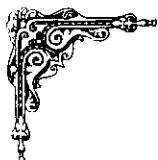
Μπακαλιάρος¹ εις το πιάτο

Τον καθαρίζεις απ' επάνω, τον σκεπάζεις με νερόν αφ' εσπέρας, το πρωί τον πλύνεις καλά, τον κόπτεται εις κομμάτια και τον ξεκοκαλίζεις.

Κόπτεται εις ένα μέρος μαϊντανόν ψιλά κομμένον, ολίγον σκόρδον ψιλά κομμένον, ολίγην γαλέτα κοπανισμένην, παστρέβεις πατάτες και βάζεις μίαν σειράν πατάτες και μίαν σειράν μπακαλιάρo απ' επάνω, τον μαϊντανό και το λάδι, το αναγκαίον αλάτι, πιπέρι, τοματόζουμο, και τον ψήνεις.

1. Ξερός.





Μπάμιες κονσέρβα (Αυγούστου 20 - 1867)

Καθαρίζομε τις μπάμιες, έπειτα ψήνομε ντοματόζουμον και αφού ψηθούν αι τομάται καλά, περνάμε από τρυπητόν. Πλένομεν τες μπάμιες και τες βάζομεν μαζί με το τοματόζουμον και ψήνονται. Έπειτα, αφού χλιάνουν, τες σφαλά ο ντενεκετζής¹, έπειτα βράζομεν τους ντενεκέδες μέσα εις νερόν μίαν ώραν (βάζοντες τους ντενεκέδες εντός μόλις αρχίση να βράζη το νερόν) και φυλάσσομεν δια τον χειμώνα.

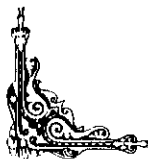
1. Απίθανο να βρήτε σήμερα ντενεκετζή! Παραθέτομε όμως τη συνταγή, έτσι, για την Ιστορία.

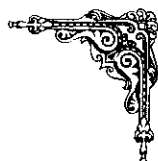
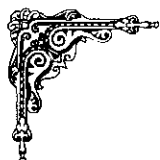
Μπάμιες ξερές (πολύ επιτυγχάνουν)

Τες διαλέγετε μικρές και γερές, τες περνάτε, αφού τες καθαρίσετε απ' επάνω, εις κλωστήν, και τες κρεμνάτε εις αερικόν μέρος. Τον χειμώνα τες βρέχετε με σύχλυνον¹ νερόν από βραδής, και όταν το πρωί μισοψηθή το κρέας, τες ρίπτετε μέσα. (Πριν ολίγον, τες έχετε μπουσκουρδισμένες αγγουρίδα² και ολίγον αλατάκι).

1. Χλιαρό.

2. Έχετε μουσκέψει ελαφρά σε χυμό από άγουρο σταφύλι.





Μπεκάτσες

Παστρέβεις τες μπεκάτσες, τες κόπτεις εις τέσσαρα κομμάτια σταυροειδώς, βγάζεις τα τζιεράκια¹ τους χωριστά. Καβουρδίζεις με βούτυρον τα κομμάτια τες μπεκάτσες, και χωριστά τα τζιεράκια. Βάζεις εις τον τεντζερέ τες μπεκάτσες, ολίγον άλας, πιπέρι, ένα φλυτζάνι κρασί, και ψήνονται. Κόπτεις καλά τα καβουρδισμένα τζιεράκια, τα απερνάς από το τρυπητόν με ολίγον κρασί, ρίπτεις αυτήν την σάλτσαν εις τες μπεκάτσες και ψήνονται ομού. Καβουρδίζεις ψωμάκια, τα θέτεις εις την φαγιάντζα² και αραδιάζεις απ' επάνω τα κομμάτια τες μπεκάτσες.

1. Εντόσθια, συκωτάκια.

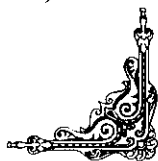
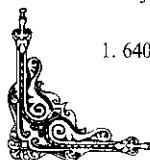
2. Πιατέλα. (Από την ιταλική πόλη Faenza - κέντρο κεραμικής, που ήταν σε άνηση ήδη από τις αρχές του Μεσαίωνα).

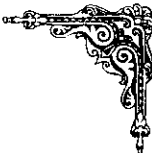
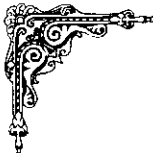
Μπεςαμέλ

200 δράμα¹ γάλα, το βράζομεν και το διατηρούμεν θερμόν. Θέτομεν εντός κατσαρόλας 4 κουταλιές βούτυρον, και αφού λιώσει προσθέτομεν σιγά - σιγά 3 κουταλιές αλεύρι και το δουλεύομε με σύρμα έως ότου ψηθή ολίγον. Βάζομε αλάτι (τραβώντας από τη φωτιά), ολίγον μοσχοκάρυδον, προσθέτομεν ολίγον - ολίγον το θερμόν γάλα και εξακολουθούμε να δουλεύομε, επανατοποθετώντας εις την φωτιάν, έως ότου πήξη και γίνη λεία. Τότε την βγάζομεν και είναι έτοιμη.

(Εις τα μακαρόνια με κυγ(ι)μά, εκτός ντομάτα και κρασί, βάζομε και 3-4 κουταλιές γαλέτα, και από επάνω σάλτσα μπεςαμέλ, αλείφοντας με ένα κρόκον αυγού και τα βάζομεν επ' ολίγον εις τον φούρνον).

1. 640 γραμμάρια.





Ντολμάδες γιαλαντζί

200 δράμια¹ κρομμύδια, 75 δράμια² ρύζι, 100 δράμια³ λάδι, 1/2 φλυτζάνι μαϊντανός, 2 κουταλιές άνηθος, λίγος δυόσμος, λίγο κουνάρι και σταφιδούλες μαύρες, 2 λεμόνια, αλάτι, πιπέρι, 150-200 δράμια⁴ κληματόφυλλα.

Ρίχνεις τα κληματόφυλλα να ζεματισθούν σε τεντζερέ με νερό που βράζει. Τα σουρώνεις και τα απλώνεις εις το μάρμαρον. Πλένεις τα ψιλοκομμένα κρομμύδια, τα βράζεις με ολίγον νερό και τα καβουρδίζεις ολίγον, (όταν πιούν το νερό τους) με 75 δράμια λάδι, μαζί και το πλυμένο ρύζο. Ρίχνεις 1 1/2 - 2 φλυτζάνια νερό, ρίπτεις όλα τα μυρωδικά εντός, αλάτι, πιπέρι, και τα βράζεις όλα ομού έως να μισογίνη το ρύζι και να πιούν το ζουμί τους.

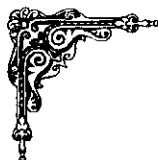
Τότε γεμίζεις τα κληματόφυλλα και τοποθετείς τους ντολμάδες εις αράδες μέσα εις το χαρανί, προσθέτεις το υπόλοιπον λάδι, ολίγον ακόμη αλάτι και πιπέρι, και τους σκεπάζεις με ρηχόν πιάτο. Προσθέτεις νερό ζεστό να μισοκαλυφθούν, ρίπτεις τον χυμόν ενός λεμονιού, σκεπάζεις το χαρανί και αφήνεις να βράσουν και να μείνουν μόνον με το λάδι τους.

1. 640 γραμμάρια.

2. 240 γραμμάρια.

3. 320 γραμμάρια.

4. Περίπου 640 με 500 γραμμάρια.



Ντομάτες με την άλμη εις τους τενεκέδες κονσέρβα (1867)

Αφού κάμης ελαφράν άλμην¹ σκουπίζεις τες ντομάτες, τες βάζεις εις τους τενεκέδες και γεμίζονται από την άλμην.

Αμέσως τες κλείει ο φαναρτζής² και τες βάζεις με τον ντενεκέ εις νερό που βράζει, βράζουν 5-10 λεπτά και τότε τες θέτεις εις το ράφι.

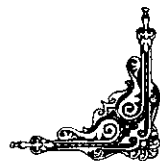
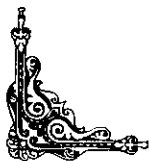
1. Αλάτι με νερό.

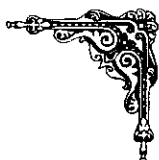
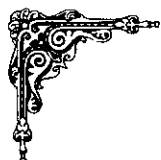
2. Φαναρτζή πλανόδιο μάλλον δεν θα βρήτε! Δοκιμάστε με σκεύος αεροστεγές και άθραυστο, κάποιου τύπου...

Οκταπόδι φρέσκο

Το τρίβομεν καλά εις την πλάκα, του χύνουμε νερό και εξακολουθούμε να το τρίβομεν έως ότου βγει όλος ο αφρός.

Βράζουμε το δόντι, το μάτι, γυρίζουμε το κεφάλι και χαράζουμε παρακάτω. Βράζουμε το νερό και το ρίπτομε μέσα άκοπον, να ψηθή μάλλον καλά, και κατόπιν το ψήνομε καβουρδίζοντάς το με κρεμμύδι και σκεπαζοντάς το με τοματόζουμο και 1/2 κούπα λάδι, ολίγον αλάτι και πιπέρι.





Πατάτα κτυπητή¹

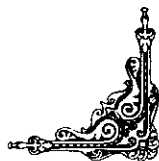
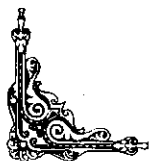
Καθαρίζεις πατάτες, τες κόπτεις και βάζεις νερόν μόλις να σκεπασθούν, και με ολίγον άλας, να ψηθούν καλά. Τες απερνάς από το τρυπητόν, βάζεις μια κουταλιά καλή βούτυρον εις το χαρανί να κάψη, ρίπτεις μέσα την πατάτα, την ανακατώνεις, βάζεις και μια κούπα γάλα ολίγον - ολίγον, ανακατώνεις έως να το πιή, και τες ετοιμάζεις για το τραπέζι.

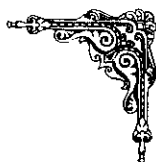
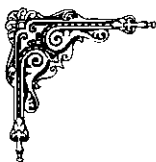
1. Πουρέ.

Πατάτες γιαχνί

Κόπτεις δυο κρομμύδια πολύ ψιλά, τα πλύνεις και βάζεις να πιούν καλά το νερόν τους, ακολούθως προσθέτεις εις τον ταβάν μια κουταλιά ξύλινη λάδι μέσα, να ψηθούν καλά. Προσθέτεις τότε μια κουταλιά τομάτα¹ αναλυμένη εις νερόν, βάζεις ακόμη δυο κουταλιές της κουζίνας νερόν μαζί (τα οποία ρίπτεις εις το κρομμύδι), αλάτι, πιπέρι, λάδι έως τρεις κουταλιές ξύλινες, να πάρουν μερικές βράσες, έχεις παστρεμένες τες πατάτες, τες ρίπτεις εις όλ' αυτά και ψήνεται.

1. Πελατέ.





Πατσάς

Βάζεις τα ποδαράκια με νερόν μόλις να σκεπασθούν, και βράζουν έως να ψηθούν. Όταν ψηθούν, απερνάς αυτό το ζουμί από τρυπητόν, παστρέβεις τα ποδαράκια, τα κόπτεις εις μικρά κομμάτια, βάζεις το ζουμί με μισή κούπα ξύδι, ολίγον πιπέρι και αλάτι, δυο σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο, ομού και αυτά τα κομμάτια με ολίγη φωτιά, να ψήνονται. Όταν μελώσουν, σπας δυο αυγά, τα ταράξεις¹, τα ρίπτεις μέσα, στίβεις μισό λεμόνι, τα ανακατώνεις και αφήνεις να πάρουν δυο βράσες ακόμη. Καβουρδίζεις ψωμάκια, κάμνεις αυγολέμονο με όσα αυγά θέλεις, τον ετοιμάξεις² και τον περεχάς.

1. Τα χτυπάς.

2. Τον σερβίρεις σε πιατέλα.

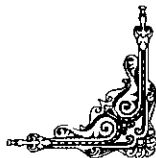
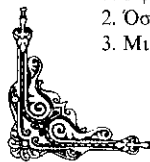
Πιλάφι από κυδώνια θαλασσινά

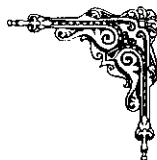
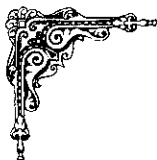
Πλένεις καλά τα κυδώνια πολλά νερά, τα βάζεις εις το χαρανί καθώς είναι και τα σκεπάζεις, αφήνων να αχνισθούν με ολίγη φωτιά. (Το νερόν το οποίον θα χύσουν το απερνάς από το τρυπητόν και το βάζεις ύστερα εις το ζουμί του πιλαφιού). Κόβεις ψιλά τέσσερα - πέντε κρομμύδια, βάζεις μισή κοντάλα¹ νερό να ψηθούν, και ένα μπουκαλάκι λάδι της σαλιέρας² να καβουρδισθούν. Στίβεις τομάτες³, τες βάζεις εις το χαρανί με ολίγον άλας, πιπέρι, το κρομμύδι, τα κυδώνια, και αφήνεις να βράσουν. Μετράς το ζουμί (δυο και κάτι ζουμί, ένα ρύζι) το ρίπτεις μέσα και ανακατεύεις καλά έως να ψηθή.

1. 1 φλιτζάνι του τσαγιού.

2. Όσο λάδι παίρνει ένα μπουκαλάκι από το επιτραπέζιο "λαδόξυδο".

3. Μισό κιλό, προσθέτοντας και ένα φλιτζάνι τσαγιού νερό.





Πιλάβι¹ από χάβαρα²

Πλύνεις καλά τα χάβαρα, τα βάζεις εις το χαρανή καθώς είναι, τα σκεπάζεις και τα αφήνεις με ολίγη φωτιά να αχνισθούν. Το νερόν το οποίον θα χύσουν το απερνάς και το βάζεις εις το ζουμί του πιλαβιού. Κόπτεις ψιλό κρομμύδι, βάζεις μισή κουτάλα νερό στο πιλάβι να ψηθή, ένα αμουλάκι³ λάδι της σαλάτας να καβουρδισθή, τοματόζουμον, αλάτι, πιπέρι. Αφού το κρομμύδι και τα χάβαρα πάρουν μερικές βράσεις ρίπτεις μέσα το ρύζι, και ανακατώνεις κάποτε έως να ψηθή.

1. Πιλάφι: το *φ* συχνά γίνεται *β* στο σμυρναϊκό προφορικό λόγο.

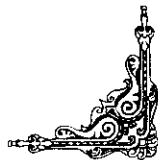
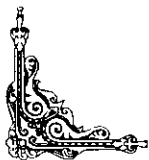
2. Αχιβάδες μεγάλου μεγέθους (είδος θαλασσινού κυδωνιού).

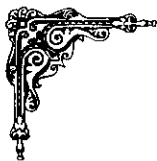
3. Μπουκαλάκι απ' το "λαδόξυδο".

Πιλάφι με αμύγδαλο

2 φλυτζάνια ρύζι, 3 φλυτζάνια νερό, 2 φλυτζάνια ασπρισμένο αμύγδαλο, 2 κουταλιές βούτυρο, 2 φλυτζάνια ζωμόν από βραστόν, άλας, πιπέρι.

Θερμαίνεις το βούτυρον, ρίπτεις και καβουρδίζεις το ρύζι, ρίπτεις τον ζωμόν και το νερό βράζοντα μέσα στον τεντζερέ, και βράζεις εις χαμηλήν φωτιάν. Καβουρδίζεις και χονδροκόβεις τα αμύγδαλα, βάζεις το πιλάφι εις την φόρμαν, το γυρίζεις και το πασπαλίζεις με το αμύγδαλον.





Πιλάφι με κουραντί¹

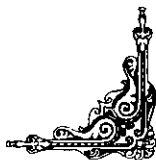
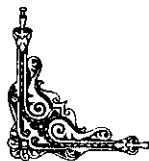
Κόπτεται πέντε - εξ κρομμύδια, τα ψήνεις με το νερό καλά, έπειτα βάζεις λάδι και καβουρντίζονται, στίβεις τοματόζουμον, το αναμειγνύεις με νερόν, το όλον έως εξ και ήμισυ κουτάλες, βάζεις αλάτι, πιπέρι, το κρομμύδι, να πάρουν μερικές βράσεις, καθαρίζεις τα σταφιδάκια, τα ρίπτεις να πάρουν ολίγες βράσεις, ακολούθως βάζεις το ρύζι (δυο και ήμισυ κουτάλες), το σκεπάζεις και ψήνεται.

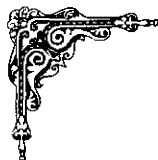
1. Μικρές μαύρες σταφίδες.

Πιλάφι με πουλάκια

Αφού παστρέψετε τα πουλάκια, τα καβουρδίζετε με ολίγον βούτυρον. Στίβετε τοματόζουμο¹ και ρίπτετε μέσα, και ολίγον άλας και πιπέρι, και ψήνονται. Όταν καβουρδισθή το ρύζι και βάλετε το μετρημένο ζουμί (3 προς 1) να πάρη δυο βράσεις, έχετε έτοιμα τα πουλάκια, τα ρίπτετε εντός και αποψήνονται.

1. 1 φλιτζάνι του τσαγιού.





Πιλάφι με το κουκουνάρι

1/2 οκά¹ συκώτι αρνιού, 2 κούπες ρύζι, 1 κρομμύδι, 1 κρεμμυδάκι φρέσκο, 100 δράμα² κουκουνάρι, σταφιδούλες μαύρες, άνηθο, 1 κουταλιά βούτυρο, άλας, πιπέρι.

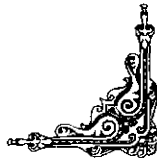
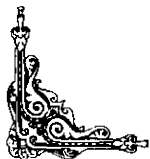
Καβουρδίζεις το συκώτι τεμαχισμένον εις ολίγον λάδι. Εις το χαρανί καβουρδίζεις το κρομμύδι, το ρύζι, και μετά ρίπτεις εντός 5 κούπες νερό. Μόλις πάρη μίαν βράσιν βάζεις το συκώτι, το κουκουνάρι, τες σταφίδες, το άλας και το πιπέρι, εντός. Όταν πih το νερόν του, προσθέτεις τον άνηθο και το κρεμμυδάκι ψιλοκομμένον.

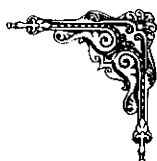
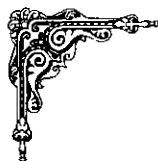
1. 640 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

Πουλάκια

Τα παστρέβεις καλά από μέσα, τα πλύνεις και τα αλατίζεις ολίγον, ευθύς τα βάζεις εις το τηγάνι με ολίγον βούτυρον και τα τηγανίζεις. Έπειτα ρίπτεις εις τον τέντζερη κρασί μίαν κούπα, μίαν κούπα νερό, και ψήνονται. Εάν θέλεις, όταν μισοψηθούν τα πουλάκια, βάζεις εις τον τέντζερη και μερικές πράσινες ελιές.





Ρακού

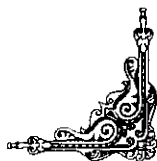
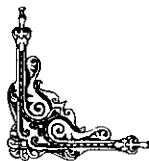
Κρέας βιδέλο¹ ψαχνό, χωρίς παχάκια. Το κόπτεται εις μικρά κομμάτια, το καβουρντίζει με ολίγον κρεμμυδάκι, έπειτα έχεις βρασμένα και καθαρισμένα πατάτες, γογγύλια², χαβούζια³, διάφορα χόρτα. Τα ρίπτεις κομμένα εις μικρά κομμάτια εις το κρέας και μαραίνονται ολίγον, έπειτα βάζεις γάλα και ψήνονται. Βάζεις πιπέρι, αλάτι, και τα αφήνεις έως ότου ψηθούν και κάμουν σάλτσαν μελάτην.

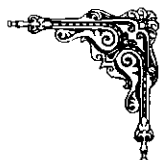
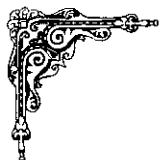
1. Μοσχαράκι. Από το ιταλικό: vitello.
2. Βολβούς.
3. Καρότα.

Ρεβίθια σούπα

Τα βάζεις αφ' εσπέρας να μουσκέψουν εις νερό. Το πρωί βάζεις νερόν ανάλογον της σούπας που θέλεις να κάνης, και όταν αρχίσει να βράξη τα πλύνεις καλά, τα βάζεις εις ένα πανί και τα τρίβεις να έβγουν τα φλούδια των¹, τα ρίπτεις τότε εις το νερόν, και όταν πάρουν μερικές βράσεις, κόβεις κρομμύδια ένα πιάτο, τα ρίπτεις μέσα, και εις ολίγην ώραν βάζεις εις μιαν ξύλινην κουτάλαν λάδι της σαλάτας και τοματόζουμον. Αν χρειασθή νερόν ρίπτεις ολίγον χλιαρόν, αλάτι και πιπέρι εις το τέλος.

1. Χρησιμοποιείτε, αν θέλετε, ξεφλουδισμένα ρεβίθια.





Ρόστο (1)

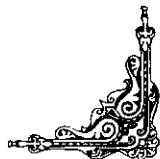
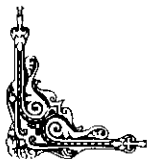
Παίρνεις κρέας καλό ή διάφορα πουλερικά και το κάμνεις κυγ(ι)μά. Βάζεις γουρουνόγληνα¹, πιπέρι, αλάτι, και πιάνεις μια κόλλα χαρτί², βάζεις τον κυγ(ι)μά μέσα, και τον σχηματίζεις ό,τι φόρμα θέλεις, τον βάζεις και ψήνεται με πάχος εις ολίγην φωτιά, με μεγάλη προσοχή. Έπειτα βγάζεις το χαρτί και τον κόπτεις φέτες.

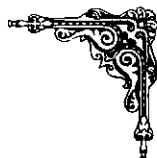
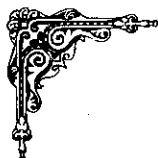
1. Θα λέγαμε βούτυρο, μάλλον.
2. Λαδόχαρτο ή ασημόχαρτο.

Ρόστο (2)

Πλύνεις το κρέας, βάζεις ολίγον αλάτι, πιπέρι, το αλείφεις ολίγον λεμόνι. Βάζεις τρεις καλές κονταλιές βούτυρο εις το χαρανί και το ψήνεις (από καιρόν εις καιρόν βάζεις νερόν). Αφού μισοψηθή, έχεις παστρεμένες τες πατάτες (μ' ολίγον ψιλόν άλας αλατισμένες), τες ρίπτεις μέσα, με ολίγον λεμόνι απ' επάνω. Το σκεπάζεις, και με την χόβολην¹ ψήνεται.

1. Σε χαμηλή φωτιά. (Εδώ εννοεί φωτιά με κάρβουνα).





Σάλτσα δια το πιλάφι

1 κουταλιά βούτυρο καμμένο, 2 κουταλιές αλεύρι μέσα, να πάρη δυο - τρεις βράσεις. Το αραιώνουμε με ολίγον γάλα και το γαρνίρομε με κάπαρι, και η σάλτσα είναι έτοιμη.

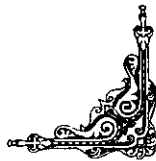
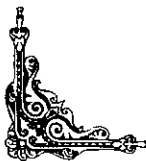
Σάλτσα ευρωπαϊκή

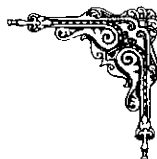
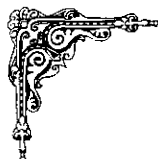
Μια μεγάλη κουταλιά βούτυρο. Αφού το κάψης το κατεβάζεις και βάζεις λίγο - λίγο αλεύρι έως να πήξη, έπειτα έχεις ζουμί του κρέατος και αφού βάλης την σάλτσαν εις την φωτιάν, χύνεις ολίγον κατ' ολίγον το ζουμί δια να αραιώση. Κατόπιν έχεις τέσσερα κορκάδια αυγών ταραγμένα, τα ρίπτεις μέσα και ψήνονται ως αυγολέμονον.

Σάλτσα με κολιό

Καθαρίζομε έναν κολιό¹, τον κοπανίζομε πολύ καλά, βάζομε ψωμί, λίγο μαϊντανό, και τα δουλεύομε αρκετά, ύστερον τα αραιώνομε με λεμόνι και λάδι.

1. Παστό.





Σάλτσα κεφαλακιού

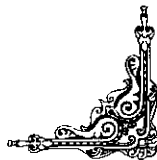
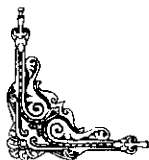
Ψιλό αλάτι, πιπέρι, τα ανακατώνεις, ακολούθως βάζεις ένα αμονλάκι¹ λάδι της σαλάτας, ένα αμονλάκι ξύδι, την ανακατώνεις και την ετοιμάζεις χωριστά δια το βραστόν.

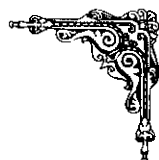
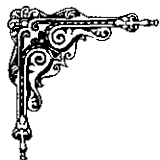
1. Μπουκαλάκι του επιτραπέζιου "λαδόξυδου".

Άλλη σάλτσα κεφαλακιού

Βάζεις κάπαριν ξυδιαστή ένα μικρόν πιατάκι, δυο αγγουράκια τουρσί, δύο σαρδέλες του βαρελιού, μαϊντανό ένα μάτσο, δυο αυγά βρασμένα καλά, όλα αυτά τα κομματιάζεις καλά να γίνουν πολύ ψιλά, τα βάζεις εις ένα βαθύ μέρος, ρίπτεις ολίγον ψιλό αλάτι και πιπέρι, και τα ανακατώνεις καλά. Ακολούθως βάζεις ένα αμονλάκι¹ λάδι της σαλάτας, ένα αμονλάκι ξύδι, τα ανακατώνεις και την ετοιμάζεις δια το κεφαλάκι βραστόν.

1. Ένα μπουκαλάκι από το "λαδόξυδο" του τραπεζιού.





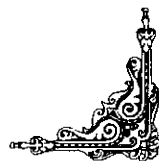
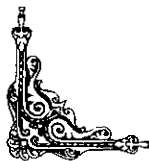
Σάλτσα μακαρονιών

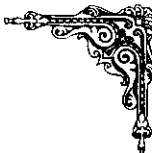
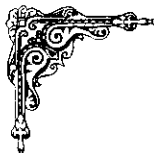
Βάζεις μερικές τομάτες εις την φωτιάν με νερόν, και όταν βράσουν τες κατεβάξεις και τες στίβεις καλά από ψιλόν τρυπητόν. Βάζεις το ζουμί αυτό εις ένα χαρανί με μια και ήμισυ κουταλιά βούτυρον, ολίγον άλας και πιπέρι. Όταν πάρη μερικές βράσεις ρίπτεις εν μικρόν φλυτζανάκι ζάχαρι, την ανακατεύεις από καιρού εις καιρόν, και όταν χυλώση την κατεβάξεις.

Άλλη σάλτσα μακαρονιών

Κόπτεις δυο τρία κρομμύδια εις χαλκάδες, προσθέτεις ολίγον σέλινον, μαϊντανόν, χαβούτσια¹ δύο και ένα σκόρδο (σκελίδα). Βάζεις ένα βαθύ πιάτο τομάτες, τες βάζεις να βράσουν καλά, ακολουθώς τες απερνάς από τρυπητόν, βάζεις μια και ήμισυ κουταλιά βούτυρον και βράζουν όλα μαζί ως να χυλώσουν.

1. Καρότα.





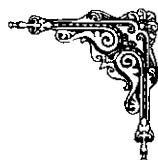
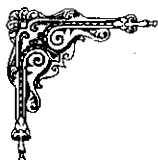
Sauce Normande

Βρέχεις ψωμί εις το νερόν (ψύχα), έχεις κουκουνάρια έως καμιά φούκτα, μαϊντανόν δυο δεμάτια, σαρδέλες ή κολιό ξυδιαστό. Τα ξεκοκαλίζεις και τα κοπανίζεις καλά, χωριστά κοπανίζεις τα κουκουνάρια, χωριστά το ψωμί και χωριστά το μαϊντανό. Αφού τα ενόσης αυτά με λάδι και ξύδι, βάζεις τελευταίως τον μαϊντανό.

Σκορδαλιά

Βάζεις το σκόρδον (δυο σκελίδες) και το κοπανίζεις εις μαρμάρινον γουδί¹, ύστερον καθαρίζεις μερικά αμύγδαλα και τα κοπανίζεις μαζί με το σκόρδον έως να γίνουν αλοιφή, βρέχεις ψύχα μιας φέτας, την στραγγίζεις και την ρίπτεις εντός του γουδίου με ολίγον άλας, αφού δε τ' ανακατώσεις ρίπτεις μίαν λάδι, μίαν λεμόνι κατ' επανάληψιν, ολίγον ξύδι (και όταν είναι σφικτή, ολίγον νερόν και αραιούται) έως να γίνη όπως θέλεις.

1. Στο μπλέντερ του μίξερ.



Σουπιές με το κρασί

Βάζεις εις το νερόν τες σουπιές, καθαρίζεις κάθε μιας τα μάτια, κόβεις το στόμα, εβγάξεις το οπίσω κόκκαλον, την σχίζεις εις την μέσσην και εβγάξεις την κοιλίαν και το μελάni. Κόβεις τέσσαρα κρεμμύδια ψιλά, τα βάζεις εις τον τέντζερη με λάδι, ψήνονται, ακολουθώς ρίπτεις πιπέρι και άλας, βάζεις μια κούπα κρασί, τοματόζουμο ένα σκέπασμα του τέντζερέ, την ρίπτεις μέσα εις τα κρομμύδια και ψήνονται αρκετήν ώραν. Ακολουθώς ρίπτεις μέσα εις αυτήν την σάλτσαν τες σουπιές κομματιασμένες, τες ανακατώνεις και αφήνεις να πάρουν αρκετές βράσεις και έπειτα βάζεις νερόν, μόλις να σκεπασθούν, και ψήνονται.

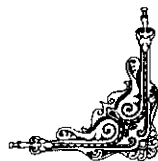
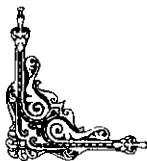
Σουράς¹ (Φωτεινής)

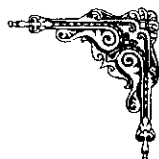
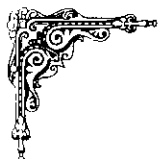
Τον γεμίζεις με κυγ(ι)μά, κουραντι², κουκουνάρια, κάστανα, καρέλλα, καρεφύλια, μπαχάρι, αλάτι, πιπέρι.

Αφού καβουρδίσσης τον κυγ(ι)μά με ένα κρομυδάκι, τα λαμβάνεις όλα ομού και γεμίζεις το κρέας, βάζεις εις τον ταβά ντομάτα, κρασί, βούτυρο και ψήνεται, και έπειτα καβουρδίζεται με το βούτυρόν του.

1. Στήθος μικρού αρνιού, κατάλληλο για γέμισμα. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε και άλλου τύπου κρέας.

2. Μικρές μαύρες σταφίδες.





Στιφάδο

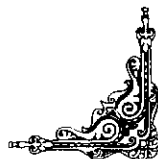
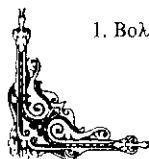
Καθαρίζεις τρία μεγάλα κρομμύδια και τα κόπτεις σταυροειδώς, τα βάζεις με ολίγον βούτυρον να καβουρδισθούν, έχεις το κρέας πλυμένον, το χαράξεις και βάζεις ολίγον ψιλό σκόρδο, αλάτι, πιπέρι εις τες χαραμάδες. Το δένεις και το βάζεις να καβουρδισθή ολίγον με τα κρομμύδια. Ακολούθως βάζεις δυο κουτάλες μεγάλες¹ νερό να μισοψηθή, και κατόπιν έχεις τομάτα αναλυμένην εις δυο κουτάλες μεγάλες, την βάζεις μαζί να πάρη μερικές βράσεις με ένα κομμάτι κανέλλα και δυο φύλλα δάφνης, ακολούθως βάζεις κρασί έως τρία δάκτυλα, ολιγοστεύεις την φωτιάν και το αφήνεις να ψηθή και να μείνη με την σάλτσαν του.

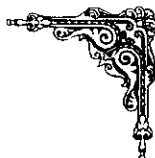
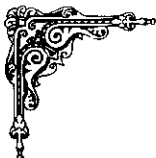
1. Της σούπας.

Συκωτάκι à la Veneziana

Κόβεις τρία κρεμμύδια εις χαλκάδες, βάζεις σέλινο, καρότο, γογγύλια¹, μαϊντανόν, κομμένα όλα μαζί, τομάτες ένα βαθύ πιάτο, ολίγο νερό, τα αφήνεις να ψηθούν καλά, τα απερνάς από το ψιλό τρυπητόν καλά, ή τα στίβεις με το χέριον. Βάζεις μια καλή κουταλιά βούτυρο να καή, ρίπτεις το μισό ζουμί μέσα, αλάτι και πιπέρι, να ψηθή και να πήξη. Έπειτα βάζεις ένα μικρό φλυτζανάκι κρασί, το ανακατώνεις ολίγον με ένα φλυτζανάκι ζάχαρι και με το επίλοιπον ζουμί. Ανακατώνεις, και όταν πήξη καλά, έχεις έτοιμον το συκωτάκι με ολίγον ψιλό αλάτι. Ένα τέταρτον πριν του φαγητού το ρίπτεις εις αυτήν την σάλτσαν, το ανακατώνεις και το δοκιμάζεις με το χέριον αν είναι ψημένον και μαλακόν.

1. Βολβούς.





Ταχινόσουπα

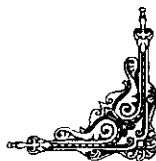
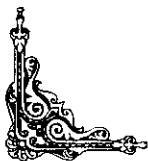
Βάζομε εις ένα βαθύ μέρος έως οκτώ κονταλιές της σούπας ταχίни, στίβομεν ευθύς μισό λεμόνι μέσα, ακολούθως ρίπτομεν ολίγον - ολίγον νερό και τα δουλεύομεν έως να ασπρίσουν καλά. Βράζομεν τοματόζουμον με άλας και πιπέρι, και προσθέτομεν το ταχίни εις την κατσαρόλαν, κατεβασμένην από τη φωτιά.

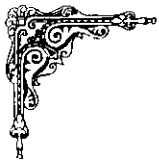
Ανακατώνομεν, βάζομεν να πάρουν μαζί δυο - τρεις βράσεις και σερβίρομε.

Τομάτες γεμάτες

Κόπτεις ένα ή δυο κρομμύδια ψιλά, τα ψήνεις με το νερόν, και ολίγον βούτυρον. Ακολούθως έχεις τον κυγ(ι)μά, τον βάζεις εις το κρομμύδι να ψηθή και να καβουρδισθή, αν θέλῃς βάζεις και ολίγη κανέλλαν ψιλήν μέσα, αλάτι και πιπέρι. Τα αναμινγνύεις όλα μαζί. Ανοίγεις τες τομάτες απ' επάνω, τες γεμίζεις, βάζεις πάλιν τα καπάκια, και με ολίγη φωτιά από κάτω και επάνω εις το σκέπασμα¹, και ψήνονται.

1. Να είναι ο φούρνος αναμμένος πάνω και κάτω.





Τούρκικα¹ φασουλάκια βραστά

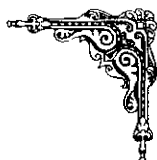
Έχεις νερόν να βράζη καλά, έχεις παστρεμένα τα φασουλάκια, τα ρίπτεις μέσα και όταν πλησιάσης να τα κατεβάσης, βάζεις το αλάτι των.

(Κατ' αυτόν τον τρόπον βράζουν τα ραδίκια και όλα τα χόρτα).

1. Μαυρομύτικα.

Φάβα Αλεξανδριανή

Αφού την πλύνεις καλά, την παστρέβεις, την βάζεις εις την φωτιά με νερόν, μόλις να σκεπασθή. Όταν βράση αφαιρείς τον αφρόν και την ανακατώνεις από καιρόν εις καιρόν δια να μη κολλήση. Όταν ψηθή καλά, την απερνάς από το τρυπητόν, έχεις κρομμύδια κομμένα ψιλά - ψιλά, τα βάζεις μέσα μαζί με λάδι και τοματόζουμον να πάρουν μερικές βράσεις, και την σερβίρεις ολίγην ώραν προ του φαγητού δια να πήξη. (Άμα ψηθή της τρίβεις ολίγον ψιλόν αλάτι).

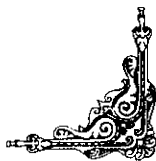
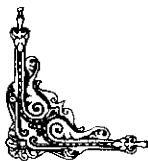


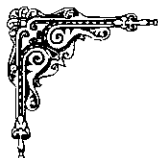
Φασόλια σούπα

Αφού τα πλύνεις καλά, τα βάζεις με νερόν ανάλογον της σούπας να πάρουν μερικές βράσεις, τα αποχύνεις, έχεις κρομμύδι ψιλά κομμένον ένα πιάτο, το ρίπτεις μέσα, και λάδι της σαλάτας έως μια ξύλινη κουτάλα. Αφού μισοβράσουν στίβεις τοματόζουμον και το βάζεις μέσα με ολίγον αλάτι. Αν χρειασθούν νερόν, ρίπτεις χλιαρόν πάντοτε.

Φασουλάκια κομματιαστό

Αφού κόψετε το κρέας εις μικρά κομμάτια, τα πλύνετε καλά και τα αλατίζετε. Κόψετε δυο κρομμύδια ψιλά, βάζετε δυο κουταλιές βούτυρον να καβουρδισθή. Όταν καβουρδισθή το κρέας σφίγγετε 5-6 τομάτες και τό ζουμί των το βάζετε εις το χαρανί με νερόν. Όταν αρχίση να βράξη καλά το νερόν με την τομάτα, έχετε παστρεμένα έτοιμα τα φραγκοφάσουλα, τα ρίπτετε μέσα και πρέπει να είναι σκεπασμένα με νερόν δια να ψηθούν καλά. Όταν μείνη ολίγη σάλτσα και ψηθούν, τα κατεβάζετε.





Χαβιαροσαλάτα

Βρέχεις ψύχα ψωμί εις το νερόν (δυο φέτες καλούτσικες), κοπανίζεις το χαβιάρι καλά (25 δράμα¹), στίβεις το ψωμί, το βάζεις μέσα εις το χαβιάρι, τα κοπανίζεις καλά και έπειτα ρίπτεις ένα φλυτζάνι γεμάτο λάδι ολίγον - ολίγον, δουλεύεις έως να ασπρίση καλά, έπειτα ένα φλυτζάνι όχι καλά γεμάτο, λεμόνι ολίγον - ολίγον, και εις το τέλος ολίγον νερόν. Την δοκιμάζεις αν είναι καλή εις το λεμόνι, δια να μην είναι ξυνή.

Ομοία γίνεται και με ταραμά, 2 φέτες² καλούτσικες.

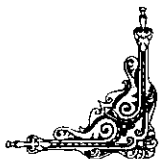
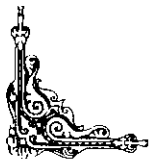
1. 75 γραμμάρια.

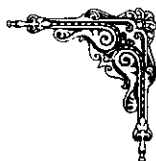
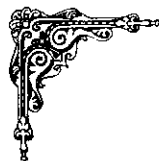
2. Έτσι πουλούσαν τον ταραμά στη Σμύρνη - σε φέτες.

Χαβούτσια¹ κομματιαστό

Αφού καβουρδίσης το κρέας με το κρομμύδι του, σφίγγεις τομάτα και την ρίπτεις μέσα. Κόπτεις τα χαβούτσια, τα πλύνεις και τ' αλατίζεις ολίγον, βάζεις μίαν κουταλιάν βούτυρον να καβουρδισθούν ελαφρώς, τα ρίπτεις ευθύς εις το κρέας και ψήνονται μαζί. Όταν πλησιάζης να τα κατεβάσης, βάζεις ένα μικρόν φλυτζανάκι ζάχαριν εις το φαγητόν.

1. Καρότα.





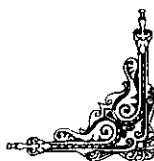
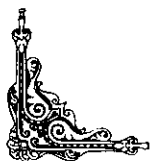
Χορταρόσουπα

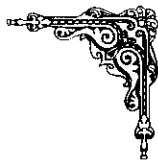
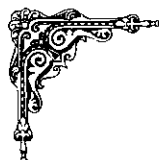
Αγοράζομεν ποικιλίαν χορταρικών, όπως αντίδι, μαρούλι, σέλινο, σπανάκι, ξυνήθρα¹, από ολίγα. Αφού τα κόπτομεν εις μικρά μέρη τα πλύνομεν καλά και τα βάζομεν εις το χαρανί να ψηθούν με ολίγη φωτιά χωρίς νερόν. Όταν ψηθούν τα ζουλάς με την κοντάλα καλά, έχεις έτοιμο ζουμί κρέατος και βράζει, τα ρίπτεις μέσα μαζί με μια φούχτα ρύζι και ψήνονται. Κάμεις αυγολέμονον όταν ετοιμάσης την σούπαν.

1. Υπάρχουν ξυνήθρες κι εδώ. Έχουν ένα κίτρινο λουλούδι, σαν χωνάκι, και βρίσκονται σε μερικές λαϊκές αγορές.

Ψάρι βραστό της Μαγιονέζας

Βάζεις το ψάρι εις ένα μέρος μεγάλον σκεπασμένον με νερόν, με δύο μικρά κρομμύδια χαραγμένα, λάδι έως δυο δάκτυλα, και τριών λεμονιών ζουμί. Όταν ψηθή και το κατεβάσεις, το αφήνεις να κρυώσει και το ραντίζεις ξύδι. Ακολουθώς το ξεκοκαλίζεις και το ετοιμάζεις.





Ψάρι παπατζήδικο

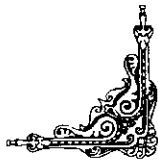
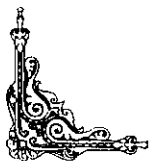
Μια οκά¹ ψάρι, μια οκά κρομμύδια, ένα δράμι² ζαφορά. Κόπτεις τα κρεμμύδια εις ένα τεγγερέ³, τον μισό ζαφορά, και βράζουν με ολίγον νερό να ψηθούν τα κρομμύδια και να περασθούν από το τρυπητό. Αυτό το ζουμί το βάνεις εις ένα ταβά, ανελύεις τον άλλον ζαφορά με ξύδι, έχεις το ψάρι έτοιμον (αλατισμένον και κομμένον, εκτός των ουρών και των κεφαλών) βουτάς τα κομμάτια τα ψάρια εις το ξύδι με τον ζαφορά, και τα θέτεις εις το βράζον ζουμί εις το οποίον προσθέτεις και λάδι, πιπέρι, κ.τ.λ. Αφού ψηθή το ψάρι το θέτεις εις τα πιάτα και βάζεις την σάλτσα⁴, η οποία θα γενή ως πηχτή.

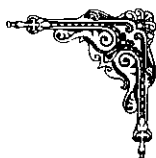
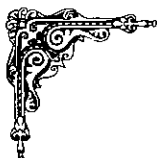
1. 1280 γραμμάρια.
2. 3 γραμμάρια.
3. Τέντζερη.
4. Σάλτσα (το στ γίνεται ζ).

Ψάρι παπά γιαχνί

Βάζεις λάδι εις τον ταβά, τέσσερα - πέντε κρεμμύδια εις χαλκάδες, δυο σκελίδες σκόρδο, ολίγο μαϊντανό. Αφού ψηθούν αρκετήν ώραν και αρχίσουν να καβουρδίζονται, βάζεις μέσα μια κούπα ξύδι, λυνώνεις τοματόζουμον με νερόν ένα σκέπασμα του ταβά¹, και άλλο ένα σκέπασμα καθαρόν νερόν. Τα βάζεις και ψήνονται αρκετήν ώραν, έχεις το ψάρι παστρεμένον και αλατισμένον προ μιας ώρας, το βάζεις² μέσα και ψήνεται. Εις αυτήν την σάλτσα βάζεις άλας και πιπέρι όταν την ετοιμάσεις. Βάζεις το ψάρι μέσα, και από καιρόν εις καιρόν με ένα κουτάλι τον ρίπτεις απ' επάνω σάλτσα και βρέχεται.

1. Ένα βαθύ πιάτο περίπου.





Ψάρι πηκτή

Στίβεις νεράτζια δέκα, πορτοκάλλια οκτώ, λεμόνια επτά. Βάζεις νερόν εις τες λεμονόκουπες, νεραντζόκουπες, πορτοκαλλόκουπες, και τες στίβεις καλά, δυο κούπες νερό, δυο κουταλιές της σούπας καλό λάδι, ένα ή δυο κρομμύδια, μερικά φύλλα δάφνη, ολίγα καρεφύλια¹, μερικά κουκιά πιπέρι, ένα μικρό κομματάκι κανέλλα, όλα μαζί να πάρουν μερικές βράσεις, έχει έτοιμον το ψάρι αλατισμένον, το βάζεις εις αυτό το ζουμί να ψηθή. Όταν ψηθή το εβγάξεις, το ετοιμάξεις εις βαθύ μέρος, αναλύεις με ολίγον χλιαρόν νερόν δυο γροσιών κόλλα της ζελατίνας², την ρίπτεις μέσα να πάρη μιαν βράσιν και αμέσως ρίπτεις επάνω εις το ψάρι αυτήν την σάλτσαν με ολίγα φύλλα δάφνης, και πήζει.

1. Γαρίφαλα.

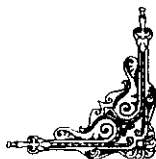
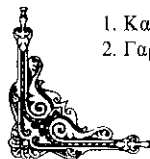
2. Ένα κουταλάκι ζελέ σκόνη.

Ψήσιμον λαγωγού

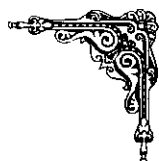
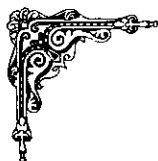
Βάζεις ολίγον σέλινο, μαϊντανό, χαβούζι¹, πράσο, με ολίγον νερό να βράσουν καλά. Τα απερνάς από το τρυπητόν και μέσα εις αυτήν την σάλτσαν βάζεις μισή κούπα κρασί, μια κουταλιά βούτυρο, δυο μεγάλες κουταλιές λάδι, μια σκελίδα σκόρδο, κανέλλα, καρεφύλια², να πάρουν μια - δυο βράσεις, ακολούθως κόβεις δυο κρομμύδια ψιλά, τα βάζεις και ψήνονται με ολίγον λάδι, ρίπτεις μέσα τα κομμάτια του λαγωγού να πάρουν μιαν γύραν, και απ' επάνω ένα μικρόν φλυτζανάκι κρασί. Αμέσως τα ρίπτεις εις την έτοιμην σάλτσαν, να ψηθούν με ολίγη φωτιά εις τον ταβάν.

1. Καρότο.

2. Γαρίφαλα.



ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ
(ΚΑΙ ΜΙΚΤΑ)

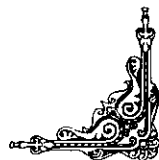
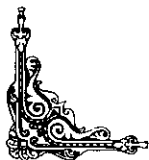


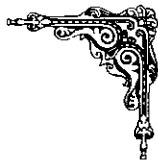
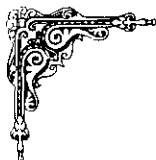
Αυγά Βιεννέζικα

Έχεις σάλτσα τομάτα έτοιμη, ψημένη, χωριστά ψωμάκια κα-
βουρδισμένα, τηγανίζεις ένα - ένα τα αυγά, βάζεις εις κάθε ψωμάκι
από ένα, και την σάλτσαν απ' επάνω.

Αυγά γεμάτα

Βράζεις τα αυγά καλά και τα κόβεις εις την μέσην. Ψήνεις δυο
κρομμυδάκια με το νερό καλά, και τα καβουρδίζεις με ολίγον βού-
τυρον, κόβεις μέσα και αρκετόν μαϊντανόν, αφαιρείς τους κορκούς
των αυγών και τους προσθέτεις εις το μείγμα, τρίβεις ολίγον τυρί και
ολίγην γαλέταν, τα γεμίζεις καλά και τα τηγανίζεις με δυο ταραγμένα
αυγά και γαλέταν, μέσα εις βούτυρον που έχει κάψει.





Κεφτέδες

Κόπτεις κρομμύδι χαλκάδες, το ψήνεις με νερό έως ότου στεγνώση, εις το τζουκαλάκι. Έπειτα το βάζεις εις το κυμαδιασμένον κρέας, κόπτεις αρκετόν μαϊντανό, βάζεις ψύχα ψωμί και το ζυμώνεις με το κρομμύδι, ένα αυγό, ολίγο τυρί, πιπέρι, αλάτι, και τους τηγανίζεις ολίγην ώραν πριν του φαγητού.

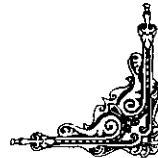
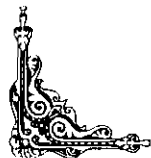
Κολοκυθοκεφτέδες

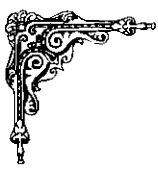
2 οκάδες¹ κολοκύθια, 1 οκά² πατάτες, 2 οκάδες κρεμμύδια, 2 ή 3 αυγά, 1 βαθύ πιάτο τυρί τριμμένο.

Βράζετε κολοκύθια, πατάτες, κρεμμύδια, τα σουρώνετε, τα ζυμώνετε με τα αυγά και το τυρί, πλάθετε τους κεφτέδες, τους πασπαλίζετε αλεύρι και τηγανίζετε σε καυτό λάδι.

1. 2560 γραμμάρια.

2. 1280 γραμμάρια.





Κουνουπίδι τηγανητόν

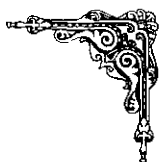
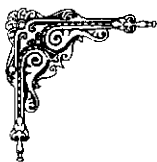
Λαμβάνεις κουνουπίδι, το οποίον πλύνεις και τεμαχίζεις εις μικρά κομμάτια, το βράζεις εις αλατισμένον νερό, το στραγγίζεις εις πεσέταν. Σπάζεις 4 αυγά, το βυθίζεις πρώτα εις αυτά, ύστερα εις τυρί παρμεζάνα τριμμένον, κατόπιν εις γαλέταν ψιλήν, και το τηγανίζεις εις καυτόν βούτυρον.

Κροκέτες

Μια κουταλιά φρέσκο βούτυρο, jamhon, μια κουταλιά αλεύρι, το στήθος μιας όρνιθας, 100 δράμια¹ γάλα, δυο αυγά.

Λιώνεις το βούτυρο με το jamhon, το οποίον έχεις κομματάκια κομμένα, έπειτα βάζεις το αλεύρι, μετά ταύτα το γάλα και ύστερα την όρνιθα, κομμένη εις μικρά κομμάτια τετράγωνα. Όταν ανακατεθούν όλα αυτά καλά τα βάζεις εις μίαν φωτιά πολύ ελαφράν. Όταν ψηθούν τα τραβάς από την φωτιά και βάζεις 2 αυγά (κορκούς και ασπράδια ανακατωμένα καλά), έχεις έτοιμην γαλέταν ψιλήν και τες κάμνεις ίδια σουτζουκάκια, ύστερον τες τυλίζεις εις κτυπημένον αυγόν (άσπρο και κίτρινο) και πάλιν εις την γαλέτα, και με πολύ βούτυρον τες τηγανίζεις.

1. 320 γραμμάρια.

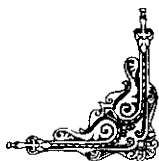
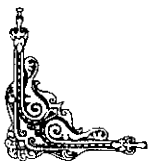


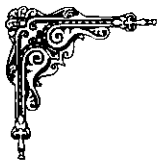
Κροκέτες από εμυαλόν

Άμα βράσης έναν εμυαλόν και τον καθαρίσης, τον ζυμώνεις καλά με ολίγον άλας και πιπέρι. Βάζεις εις ένα χαρανάκι μια καλή κουταλιά βούτυρο, και όταν κάψη βάζεις και μια κουταλιά αλεύρι και μετ' ολίγον ρίπτεις και τον εμυαλόν, και το ανακατεύεις δια να μη πιάση. Αν θέλεις έχεις ψιλοκομμένο *jambon* ή όρνιθα κρύα βραστή, τα ρίπτεις και αυτά μέσα, έχεις και ολίγον γάλα, τα ενώνεις όλα ομού, τα αφήνεις να πήξουν αρκετά ώστε να σηκώνονται ολίγον από το χαρανάκι. Τότε σπας δυο αυγά μέσα, και όταν κρυώσουν πλάθεις τες κροκέτες. Την ώραν όπου θα πλησιάζομεν να τες σερβίρομεν βουτούμεν πρώτον εις κοπανισμένην γαλέτταν, δεύτερον εις αυγά ταραγμένα, και τρίτον πάλιν εις γαλέτταν, και τες τηγανίζομεν με αρκετόν βούτυρον.

Πριζόλες εις τον ταβά

Ετοιμάζεις και πλύνεις τες πριζόλες, τες αλατίζεις δι' ολίγην ώραν, βάζεις βούτυρον εις το τηγάνι, τες τηγανίζεις ολίγον, και αφού τηγανισθούν ρίπτεις απ' επάνω ολίγον κρασί. Έχεις τοματόζουμο εις τον ταβά να πάρη μερικές βράσεις με ολίγον αλάτι και πιπέρι, βάζεις τες πριζόλες καθώς είναι με το βούτυρον του τηγανιού και ψήγονται. Αν θέλεις καθαρίζεις ελιές πράσινες και όταν πλησιάξη να κατεβάσης το φαγητόν, τες ρίπτεις να πάρουν δυο τρεις βράσεις με το κρέας, και είναι έτοιμες οι πριζόλες.





Σαβόρι δια ψάρι (ή τι άλλο)

Βάζεις εις το τηγάνι λάδι να κάψη, έχεις εις ένα μέρος ξύδι μια κούπα, βάζεις ολίγον αλεύρι και το αναλύεις καλά μέσα, το ρίπτεις εις το λάδι, ρίπτεις και φύλλα δενδρολίβανου, και το ανακατεύεις έως να δέση με ολίγη φωτιά. Το τηγάνι πρέπει να είναι καθαρόν δια να μη μαυρίση η σάλτσα).

Σουτζουκάκια

200 δράμια¹ κυγ(ι)μά, 50 δράμια² ψύχα ψωμού, 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομένο, λίγο κύμινο, 150 δράμια³ ντομάτες, άλας, πιπέρι.

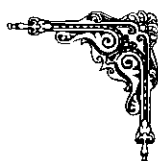
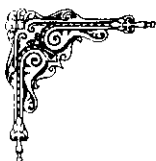
Ανακατεύεις και ζυμώνεις τα υλικά (το ψωμί να είναι μουςκεμένο και στιμένο). Τα πλάθεις εις σχήμα κυλινδρικών, τα αλευρώνεις και τα τηγανίζεις εις καυτό λάδι ή βούτυρον και τα βγάζεις σε φαγιάντσα⁴. Προσθέτεις στο τηγάνι το ντοματοζουμο και αφήνεις να βράση επί πέντε λεπτά, τότε ρίπτεις εντός τα σουτζουκάκια και τα αφήνεις να βράσουν άλλα 5-10 λεπτά.

1. 640 γραμμάρια.

2. 160 γραμμάρια.

3. 480 γραμμάρια.

4. Πιατέλα.



Σουτζουκάκια με ελιές

1/2 οκά¹ κυγ(ι)μάς, 1 κούπα γαλέτα τριμμένη, 4 κουταλιές κόκκινο κρασί, 2 σκελίδες σκόρδο, 2 κουταλιές βούτυρο, 1/2 κονταλάκι κύμινο, άλας, πιπέρι, βούτυρο για το τηγάνισμα, 300 δράμια² ντομάτα, 1 κονταλάκι ζάχαρη, 1 πιπεριά, 2 κούπες ελιές πράσινες.

Βάζεις την γαλέτα και το κρασί εις τον κυγ(ι)μά καθώς και το βούτυρο, κατόπιν κοπανισμένο το σκόρδο και το κύμινο. Αλατοπιπερώνεις, ζυμώνεις και πλάθεις τα σουτζουκάκια. Τα τηγανίζεις, τα αφαιρείς από το τηγάνι και έχεις κάμει σάλτσα εις χωριστόν μέρος με την ντομάτα, τη ζάχαρη, αλατοπίπερο και λίγο λάδι. Όταν δέση, ρίπτεις εντός τα σουτζουκάκια να πάρουν μιαν βράσιν μαζί με τις ελιές.

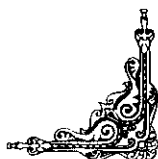
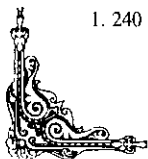
1. 640 γραμμάρια.

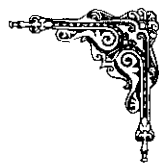
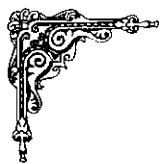
2. 960 γραμμάρια.

Ταραμοκεφτέδες

75 δράμια¹ ταραμάς, 2 φλυτζάνια ψύχα ψωμί μουσκεμένη, 2 κρομμύδια ψιλά κομμένα, 1/2 φλυτζάνι μαϊντανός, 2 κουταλιές άνηθος, 1/3 φλυτζανιού αλεύρι, 1 κονταλάκι baking powder, 1 κονταλιά χυμός λεμονιού. Κοπανίζετε το 1/3 του ψωμιού, προσθέτετε και τον ταραμά και συνεχίζετε το κοπάνισμα έως να λυώση. Προσθέτετε το υπόλοιπο ψωμί, τον μαϊντανό και τον άνηθο. Βάζετε τα κρομμύδια να βράσουν με 3 κουταλιές νερό, και όταν το πιούν τα καβουρντίζετε με 2 κουταλιές λάδι. Τα προσθέτετε εις τον ταραμά, καθώς και τον χυμό λεμονιού, και μετά το αλεύρι με την baking powder. Ζομώνετε καλά όλα ομού, πλάθετε τους κεφτέδες και τους τηγανίζετε σε λάδι καυτό.

1. 240 γραμμάρια.



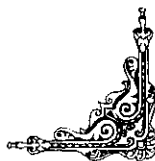
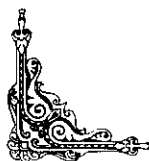


Τηγανήτες ρυζίτικοι (Συνταγή κυρίας Σκυλίτση)

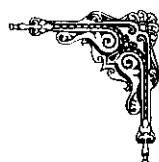
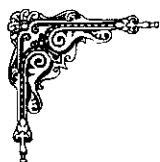
Βάζεις απο-σπέρας 1 1/2 κούπα ρύζι με 4 κούπες νερό, και το βράζεις καλά. Το πρωί το απερνάς από το κόσκινο, βάζεις μια κούπα αλεύρι, αλάτι, πιπέρι, και ολίγη μύρα, και τες τηγανίζεις με ση-σαμόλαδο βάζοντάς τες κουταλιά - κουταλιά μέσα εις το καυτό λάδι.

Ψάρι με την κάπαριν

Βρέχεις εις ένα μέρος την κάπαριν δια να ξαλμωρίση, την πλύνεις μερικά νερά, την βάζεις εις τον ταβάν με δυο - τρεις σκελίδες σκόρδον, ολίγον μαϊδανόν, ολίγον λάδι, τοματόζουμον, και αφού πάρουν μερικές βράσεις και μείνει ολίγον το ζουμί, έχεις τηγανισμένο ψάρι, το αραδιάζεις, ρίπτεις απ' επάνω μισό φλυτζάνι ξύδι και ψήνεται.



ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Γαρίδες ξυδιαστές

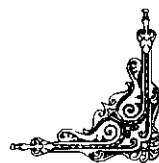
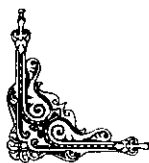
Κόπτεις τα μουστάκια των, τες σφουγγίζεις και τες βάζεις εις τον φούρνον. Μετά το ψήσιμον τες απλώνεις εις τον ταβά δια να ξηραθούν καλά, έχεις βρασμένο ξύδι με πιπέρι, το αφήνεις και κρυώνει και βάζεις εις το βάζον τες γαρίδες και τες περεχάς με το ξύδι. Την άλλην ημέραν αλλάζεις το ξύδι των, διότι νερώνει.

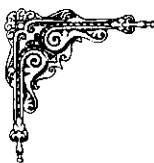
Κουνουπίδι μουσακάς

Βάζεις τον κυγ(ι)μά εις το τηγάνι, κόπτεις δυο μικρά κρομμύδια μέσα, και αφήνεις και ψήνονται. Όταν πιούν καλά το νερόν των βάζεις μια κουταλιά βούτυρο, αλάτι, πιπέρι, να καβουρδισθούν. Παστρέβεις το κουνουπίδι εις κομμάτια, τα κόπτεις, βάζεις βούτυρον εις το τηγάνι, και ολίγα - ολίγα τα καβουρδίζεις, αραδιάζεις εις τον ταβάν μια σειρά κουνουπίδι, μίαν σειράν κυγ(ι)μά, και πάλιν άλλην σειράν απ' επάνω. Λιώνεις τομάτα¹ εις νερόν, έως δυο σκεπάσματα του ταβά¹, δια να ψηθή.

1. Εννοεί πελτέ.

2. Τρία φλιτζάνια του τσαγιού περίπου.





Κυγ(ι)μάς με το ρύζι

Βράζεις τρία κουπάκια του τσαγιού ρύζι εις την φωτιά μέσα εις αρκετόν νερόν έως ότου να λυώση, και όταν πιή το νερό του καλά, το βάζεις εις το τρυπητό και το απερνάς, έπειτα ρίπτεις μέσα εις αυτό μία κουταλιά βούτυρο, δυο ή τρία αυγά και ολίγον άλας. Το ζυμώνεις, έχεις τον κυγ(ι)μά καβουρδισμένον, βάζεις και ολίγην τομάταν¹ και κανέλλαν έως να ψηθή καλά.

Αλείφεις τον ταβάν ολίγον βούτυρον, βάζεις το ήμισυ ρύζι γύρω - γύρω και από κάτω, έπειτα τον κυγ(ι)μάν με αρκετόν βούτυρον απ' επάνω και έπειτα το επίλοιπον ρύζι. Έπειτα αλείφεις έναν κορκό του αυγού απ' επάνω και το στέλνεις εις τον φούρνον. Τότε γυρίζεις τον ταβάν άνω - κάτω και βγαίνει ολόκληρον εις την φαγιάντζα².

1. Ένα φλιτζάνι τοματόζουμο με λίγη ζάχαρη.

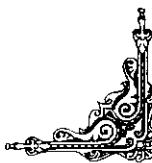
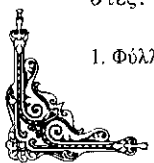
2. Πιατέλα.

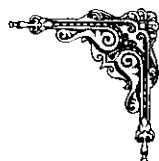
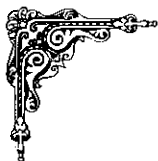
Μακαρόνια του φούρνου (1)

Βράζομεν από βραδís τα μακαρόνια. Καβουρδίζομεν με ένα κρομμυδάκι τον κυγ(ι)μάν. Ξύνομεν ντομάτα έως 3 κουταλιές με 1 1/2 κουταλιά βούτυρον ρίπτοντες και ένα κουπάκι του τσαγιού κρασί μέσα εις τον κυγ(ι)μάν, να βράση και να πήξη. Τον ανακατεύομεν με όλα τα μακαρόνια, τυρί αρκετό, ένα κουπάκι γάλα, και 4 αυγά κτυπημένα.

Από κάτω βάζομεν 2 κρούστες¹ και στίβα μακαρόνια, στίβα κυγ(ι)μά. Από πάνω πάλιν κρούσταν και τα περεχάμε με 2 κτυπημένα αυγά, και αμέσως εις τον φούρνον μέχρι να ροδίσουν αι κρούστες.

1. Φύλλο κρούστας.





Μακαρόνια φούρνου (2)

Μισή οκά¹ μακαρόνια χονδρά, μισή οκά γάλα, 4 αυγά, 50 δράμια² τυρί, 75 δράμια³ βούτυρο. Βράζουμε ολίγον τα μακαρόνια, τα στραγγίζουμε και τα περεχούμε με το μισό βούτυρο.

Το άλλο μισό το βάζουμε σε μια κατσαρόλα, του βάζουμε δυο κονταλιές αλεύρι όχι γεμάτες και δουλεύουμε στη φωτιά. Άμα ροδίση λίγο, ρίχνουμε τα αυγά κτυπημένα μέσα εις γάλα και τα προσθέτουμε εις το βούτυρο και εις το αλεύρι, καθώς και το τυρί. Άμα πήξη αρκετά βάζουμε τα μακαρόνια εις το ταψί και ρίχνουμε τη σάλτσα απ' επάνω, πασπαλίζοντας με ολίγον ψιλό - ψιλό ψωμάκι, και τα αφήνουμε να ροδίσουν εις τον φούρνον.

1. 640 γραμμάρια.

2. 160 γραμμάρια.

3. 240 γραμμάρια.

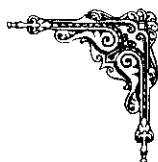
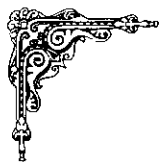
Μελιτζάνες παπουτσάκια

Κόπτεις εις δυο μέρη τες μελιτζάνες, έχεις νερόν να βράση, τες ρίπτεις μέσα δι' ολίγην ώραν, αφού τες εβγάλης παστρέβεις το μέσων των, το αφήνεις κατά μέρος εις ένα πιάτον, και εις τον ταβά αραδιάζεις τες μελιτζάνες.

Κόπτεις δυο - τρία κρομμύδια ψιλά, τα βάζεις εις το τηγάνι με ολίγον νερόν και ψήνονται καλά, βάζεις λάδι να καβουρδισθούν ολίγον. Έχεις κοπανισμένην εις ένα μέρος την ψύχα από τες μελιτζάνες, τες βάζεις μέσα εις το κρομμύδι, αλάτι, πιπέρι, δια να πάρουν δυο βράσεις, τες κατεβάξεις, τες θέτεις εις ένα πιάτο, αναλύνεις χαβιάρ¹ με ολίγον νερόν, το χύνεις εις αυτήν την γέμισιν, τ' ανακατώνεις, γεμίζεις μίαν - μίαν μελιτζάνα και ακολούθως τες στέλλεις εις τον φούρνον.

1. Το χαβιάρ, κόκκινο αλλά και μαύρο, καταναλωνόταν ευρύτατα στη Σμύρνη, τότε.





Μπουρεκάκια με κυγ(ι)μά

300 δράμια¹ αλεύρι, 100 δράμια² βούτυρο ή σησαμόλαδο, 1 κουταλιά σκόνη αγγλική³, 1 κουταλάκι γεμάτο άλας.

Καίουμε λίγο το βούτυρον και όλα μαζί τα τρίβομε καλά, ζυμώνομε αρκετήν ώραν και στο τέλος προσθέτομε δυο αυγά (τα κίτρινα μόνο). Τον κυγ(ι)μά τον έχομε ψημένον με ένα κρομμύδι και καβουρδισμένον με βούτυρον, άλας, κανέλλα, πιπέρι και ολίγη ζάχαρη. Ανοίγομεν την πάσταν, γεμίζομε τα μπουρεκάκια και τα βάζομε στον φούρνον έως ότου ροδίσουν.

1. 960 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

3. Baking powder.

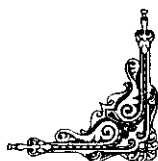
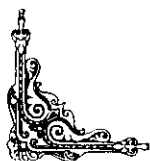
Σπανακομπουρεκάκια

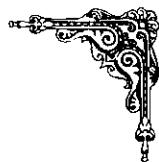
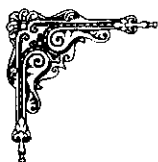
250 δράμια¹ αλεύρι, 100 δράμια² σησαμόλαδο.

Τρίβεις το αλεύρι με το σησαμόλαδον έως ένα τέταρτον και έπειτα τα ζυμώνεις με χλιαρόν νερό, ρίπτουσα και ένα κουταλάκι του καφέ άλας. Το σπανάκι το έχεις καθαρίσει, έχεις ξυσμένα 2 κρομμύδια και βράζουν με ολίγον νερό, έπειτα τα εκβάλλεις και ρίπτεις το σπανάκι και ψήνεται με ολίγην τομάτα και το αναγκαίον άλας του. Εις το τέλος ρίπτεις ολίγα κουκουνάρια, σταφιδάκια και ολίγον μέλι, και άλας όσον χρειάζεται, τυλίγεις τα σπανακομπουρεκάκια με την ζύμην που έχεις ετοιμάσει, και εις τον φούρνον.

1. 800 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.





Τυρόπητα (Μαρίας Παπά)

135 δράμια¹ φύλλα, 125 δράμια² γάλα, το οποίον κάμεις σαν σάλτσα πηκτουλή με 3 καλές κουταλιές αλεύρι και 2 βούτυρο. Μετά βάζεις 5-6 αυγά και 100 δράμια³ τυρί (κατά προτίμησιν παρμεζάνα) και τα ανακατώνεις. Την στρώνεις στα φύλλα σαν γαλακτομπούρεκο και στέλνεις την πήτα εις τον φούρνον.

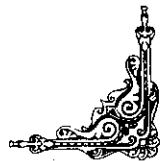
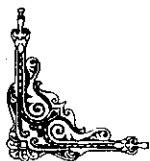
1. 430 γραμμάρια.
2. 400 γραμμάρια.
3. 320 γραμμάρια.

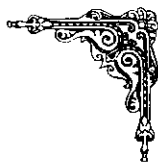
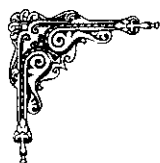
Τυροπητάκια

100 δρ.¹ βούτυρον, 300 δρ.² αλεύρι, 25 δρ.³ σησαμέλαιον, 2 μεγάλες κουταλιές της σούπας *baking powder*, 100 δρ. κασκαβάλι⁴, 50 δρ.⁵ μωζήθρα.

Τρίβετε καλά το βούτυρον με το σησαμόλαδο και το αλεύρι, έπειτα τα ζυμώνετε με όσον γάλα σηκώσει, βάζετε ένα μικρό κονταλάκι άλας, και όταν γίνη η ζύμη καλή, τότε ξύετε το τυρί και ζυμώνετε όλα μαζί καλά. Έχετε ένα κουπάκι ή κούπα και τα κόπτετε στρογγυλά, τα αλείφετε με αυγόν και τα στέλλετε εις τον φούρνον.

1. 320 γραμμάρια.
2. 960 γραμμάρια.
3. 80 γραμμάρια.
4. Κασκαβάλι (Βουλγαρίας) πουλιέται και τώρα. Είναι ένα είδος κασέρι.
5. 160 γραμμάρια.





Τυρόπητες

Μια οκά και μισή¹ αλεύρι, 100 δράμα² βούτυρον, ένα φλυτζάνι του τσαϊού σησαμόλαδον. Καίομεν το βούτυρον και το σησαμόλαδον και τα ρίπτομεν εις το αλεύρι, το οποίον τρίβομεν καλά. Έχομεν ολίγην κατασταλακτήν³ και ζυμώνωμεν την ζύμην με ολίγον άλας. Δια την γέμισιν ξύνομεν τυρί⁴, και σπούμεν αυγά έως 7. Ανοίγομεν την ζύμην με την ματσόβεργαν⁵, ούτε χονδρήν ούτε ψιλήν, βάζομεν ολίγην από την γέμισιν εις κάθε τυρόπηταν, απ' έξω αλείφομεν την ζύμην αυγό, και εις τον φούρνον.

1. 1920 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

3. Αλισίβα, δηλαδή βρασμένη και στραγγισμένη στάχτη από ξύλα.

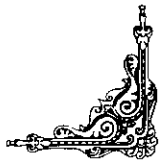
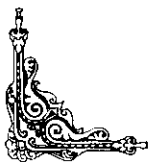
4. Υπολογίστε 640 γραμ. τυρί.

5. Ειδική βέργα για άνοιγμα φύλλου.

Ψάρι εις τους φούρνους

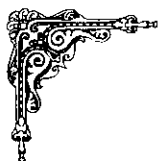
Παστρέβεις το ψάρι, το πλύνεις καλά και το αλατίζεις δι ολίγην ώραν, έχεις γαλέταν ψιλά κοπανισμένην, μαϊντανό, ολίγον σκόρδον, αλάτι, πιπέρι, όλα αυτά ανακατεμένα μαζί. Κόπτεις τομάτες εις δύο, βάζεις μιαν σειράν εις τον ταβάν και απ' επάνω από αυτές τα ανακατώνεις. Έπειτα βάζεις το ψάρι και από πάνω μίαν άλλην σειράν τομάτες, λάδι έως 100 δράμια¹, στίβεις ένα λεμόνι, απ' επάνω ολίγην γαλέτα, και το στέλλεις εις τους φούρνους.

1. 320 γραμμάρια.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ



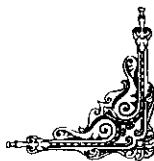
Αμυγδαλάτο

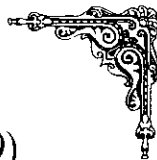
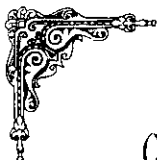
Βάζεις εις καζανάκι ζάχαριν οκάν μίαν¹ την οποίαν θέτεις εις φωτιάν, και άμα πάρει βράσιν ρίπτεις εν κοχλιάριον σούπας λεμόνιον και αφήνεις να δέση ως το γλυκόν μαστίχας, πριν όμως δέσει καλώς, ρίπτεις φλοιόν πορτοκαλλίου εις τεμάχια πολύ ψιλά κομμένα ή ανθόνερον, και αφού δέση κατεβάζεις αυτήν από την φωτιάν και αφήνεις επί πέντε λεπτά.

Μετά ταύτα δουλεύεις αυτήν με σπάτουλαν εις το άκρον του καζανίου, και μόλις αρχίσει να ασπρίζη, αμέσως ρίπτεις το αμύγδαλον εις το καζάνιον το εμπεριέχον την ζάχαριν, (το οποίον έχεις προετοιμασμένον, κοπανισμένον και περασμένον από μέτριον κόσκινον, δράμια 150²) ευθύς έπειτα ανακατώνεις με σπάτουλαν συντόμως, και χύνεις εις μάρμαρον πριν ή πήξη. Επί του μαρμάρου έχεις κοσκινισμένην ψιλήν ζάχαριν, στρώνουν δε αυτό με μαχαίριον και με πλάστην, κοσκινίζεις επ' αυτού ψιλήν ζάχαριν και κόπτεις αμέσως εις τεμάχια μεγέθους ως βούλεσαι, τοποθετών κατόπιν εις δίσκον.

1. 1280 γραμμάρια.

2. 480 γραμμάρια.



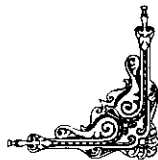
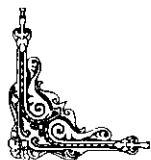


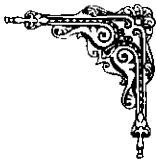
Βαρδάσα¹ γλυκό (Συνταγή θείας Ερατώσ, Ιουλίου 11/09)

1 οκά² βαρδάσα, 1 οκά³ ζάχαρι. Τες καθαρίζεις βγάζεις το κουκούτσι, τες πλένεις καλά (να είναι μάλλον ώριμες), έπειτα βάζεις σειρά βαρδάσες, σειρά ζάχαρι. Το πρωί τες βάζεις εις την φωτιά με ένα φλυτζάνι ροδόσταμον και όταν βράσουν τες βγάζεις με την τρυπητήν κουτάλαν, δένεις την ζάχαρι, τες αραδιάζεις εις την φαγιάντζα⁴.

Την άλλην ημέραν τες βάζεις εις τα πιάτα, τες γεμίζεις σιρόπι και τες αφήνεις 8-10 ημέρας εις τον αέρα⁵.

1. Η βαρδάσα είναι είδος δαμάσκηνου - οι λεγόμενες βανίλιες.
2. 1280 γραμμάρια.
3. 1280 γραμμάρια.
4. Πιατέλα.
5. Εννοείται, προφυλαγμένες με ειδικό σκέπασμα.





Βύσσινο

(1888, Ιουνίου 23)

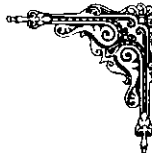
Δύο οκάδες¹ βύσσινο. Μία οκά και 300 δράμια² ζάχαρι.

Αφού πλύνεις τα βύσσινα, τα βάζεις ολίγα - ολίγα εις μέρος³ και τα καθαρίζεις. Ρίπτεις τα παστρεμένα βύσσινα εις χαρανί, το ζουμί το οποίον εβγαίνει από τα κουκούτσια το εβγάνεις εις άλλον μέρος και το φυλάγεις. Εις το χαρανί όπου είναι τα καθαρισμένα βύσσινα βάζεις ολίγην από την ζάχαριν. Όταν πάρουν μίαν βράσιν τα εβγάζεις με το τρυπητόν. Βάζεις εις το χαρανί την επίλοιπον ζάχαριν με δυο κούπες νερό, δένει ολίγον και αμέσως ξαναρίπτεις το βύσσινον, δένει, και εις το τέλος προσθέτεις το ζουμί από τα κουκούτσια (που έχεις κρατήσει εις την αρχήν), δυο κουταλιές της σούπας χυμόν λεμονιού, αφήνουν να πάρη μίαν ακόμη βράσιν και είναι έτοιμον.

1. 2.560 γραμμάρια (με τα κουκούτσια).

2. 2.240 γραμμάρια.

3. Σκεύος.



Cherry

Μια οκά¹ βράντυ², 3 φρέσκα λεμόνια, τα οποία βάζεις ομού με το βράντυ επί 15 ημέρας, ακολούθως βράζεις 300 δράμα³ ζάχαρι με 3 κούπες νερό, ένα κομμάτι βανίλλια, και όταν δέση καλά η ζάχαρι και κρυνώσει, τα βάζεις όλα ομού, τα ανακατεύεις, και τα απερνάς από μίαν φανέλλαν.

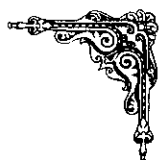
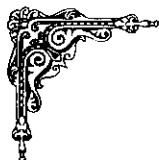
1. 1280 γραμμάρια.
2. Μπράντυ.
3. 960 γραμμάρια.

Γλυκό σερπέτι (Μαστίχα)

Μια οκά¹ ζάχαρι, τέσσαρες κούπες νερό, ένα μικρό φλυτζανάκι μαστίχα καλή, κοπανισμένη.

Βάζεις το νερόν, την ζάχαριν, ένα ασπράδι του αυγού με το τσόφλιόν του², κτυπάς και το ρίπτεις μέσα, και τα βάζεις εις φωτιάν. Όταν πάρη μερικές βράσεις και συναχθεί η ακαθαρσία της ζαχάρεως, την απερνάς από ένα τουλπάνι και την βάζεις εις το χαρανί. Παίρνει μερικές βράσεις και ρίπτεις μέσα μια κουταλιά της σούπας λεμόνι. Όταν την δοκιμάσης εις το πιατάκι και πίπτοντας η ζάχαρις σηκώνεται ως βολαράκια, τότε είναι καλή. Κατεβάζεις το χαρανί από τη φωτιά και όταν γίνη πολύ σύχλια³ ρίπτεις την μαστίχα και αρχίζεις να τη δουλεύης με το ξύλο⁴ ρίπτοντας στάλα - στάλα ολίγον λεμόνι, μέχρις να ασπρίση και να πήξη.

1. 1280 γραμμάρια.
2. Sic.
3. Χλιαρή.
4. Με ξύλινη κουτάλα, και προς μια κατεύθυνση μόνο.



Δαμάσκηνα κομπόστα

Μια οκά¹ δαμάσκηνα, μια οκά² ζάχαρι, ένα φλυτζάνι ανθόνερο, ολίγη κανέλλα εις κομμάτια, ολίγον λεμονοτσόφλιον. Ρίπτεις τα δαμάσκηνα εις νερόν. Ακολουθως τα πλένεις καλά, βάζεις εις κατσαρόλα τέσσαρες ή και πέντε κούπες νερό, την ζάχαριν, τα δαμάσκηνα, το ανθόνερο, την κανέλλα, το λεμόνι όλα μαζί, και ψήνονται έως να δέσουν.

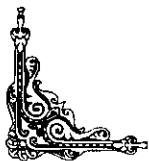
1. 1280 γραμμάρια.

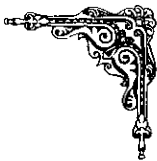
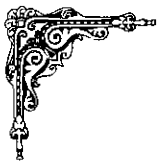
2. 1280 γραμμάρια.

Είδος σαλέπι

Καβουρδίζεις αλεύρι και λίγα κουκουνάρια, ξύεις ολίγο μοσχοκάρυδο, λίγη μαστίχα, λίγο ανθό κανέλλας κοπανισμένο. Τα ανακατώνεις όλα μαζί και τα ψήνεις σαν σαλέπι¹. (Βάζεις λεμόνι μια κουταλιά του γλυκού γεμάτη σε ένα κουπάκι του τσαγιού, και 2 κουταλάκια ζάχαρι).

1. Οι σπόροι του σαλεπιού βράζονται πρώτα με νερό, και ύστερα περνιούνται από το φίλτρο της γνωστής χάλκινης συσκευής του σαλεπιτζή – που μπορεί να δει κανείς ακόμα "εν δράσει" και στην Αθήνα, στο Μοναστηράκι και τους γύρω δρόμους.





Ζελές

Θέτεις εις καζάνιον ζάχαριν δρ. 120¹, νερόν δρ. 300², κόλλαν ζελέ ψιλοκομμένην δρ. 15³ και ασπράδια δυο αυγών, τα οποία όλα κτυπάς με σύρμα εις φωτιάν έως ότου αρχίσωσι να υψώνωνται. Τότε τοποθετείς το καζάνιον εις την άκραν της φωτιάς σκεπάζων αυτό με τενεκέν, και άνωθεν αυτού θέτεις φωτιάν⁴ και αφήνεις επί εν τέταρτον να βράζη έως ότου ίδεις ότι είναι καθαρόν το σιρόπιον, το οποίον στραγγίζεις κατόπιν από καθαρόν πανίον και θέτεις αυτό εις φόρμαν. Κατόπιν, αφού κρυνώσει κόπτεις χιόνι με αρκετόν άλας⁵, εις το οποίον θέτεις την φόρμαν με το σιρόπιον (ζελέ) και σκεπάζεις αυτήν με τενεκέ, ρίπτων άνωθεν χιόνι και αφήνων να πήξη.

1. 364 γραμμάρια.

2. 960 γραμμάρια.

3. 48 γραμμάρια.

4. Απλώς ανακατεύετε (ξέσκεπο) σε χαμηλή φωτιά.

5. Κατά τη σημερινή πρακτική: το βάζετε στο ψυγείο να πήξει! Το χιόνι το χρησιμοποιούσαν αντί για πάγο εκείνα τα χρόνια.

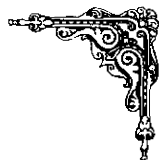
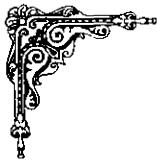
Καϊσί πελτέ

Πλένεις και ξεκουκουτσιάζεις 3 οκάδες¹ καϊσί και το βράζεις σε 3 κούπες νερό. Αφού βράση απερνάς από τουλπάνι το ζουμί και του βάζεις 1 οκά² ζάχαριν (εις 3 κούπες ζουμί). Το αφήνεις ολίγην ώραν έως ότου αναλύσει η ζάχαρις.

Το βάζεις εις την φωτιά και όταν πάρη βράσιν το ξαφρίζεις, το περνάς από τουλπάνι 2-3 φορές, δια να γίνη λαμπερόν, και προσθέτεις ολίγον ροδόσταμο, 1 κουταλιά λεμόνι εις το τέλος. Αφού βράση και πήξη, το τραβάς από την φωτιάν και σερβίρεις.

1. 3840 γραμμάρια.

2. 1280 γραμμάρια.



Καϊσιά (του πιάτου)

3 οκάδες καϊσί¹, 3 κούπες νερό, 1 οκά² ζάχαρι.

Βγάζομεν τα κούκουτσα. Έχομεν την ζάχαριν δεμένην, βάζομεν ολίγην εις ένα ταβαδάκι να βράση και ρίπτομεν ολίγα - ολίγα τα καϊσιά. Όταν ζαρώνει το φλουδάκι τότε είναι καλά, και τα κατεβάζομε να κρυώσουν. Τα θέτομεν εις πιάτα, τα βγάζομεν ολίγον εις τον αέρα και κατόπιν τα βάζομεν εις τον ήλιον με γυαλί επί 1 ημέραν.

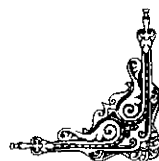
1. 3840 γραμμάρια (με τα κουκούτσια).

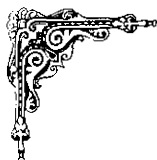
2. 1280 γραμμάρια.

Καρπούζι γλυκό

Βράζεις ένα τετζερέ νερό, έχεις το καρπούζι κομματιασμένο και καθαρισμένο και το ρίπτεις και βράζει. Το δοκιμάζεις με μίαν βελόναν να ιδής ότι είναι καλό. Ακολουθως το βγάζεις και το βάζεις εις το κρύο νερό, το ξεβγάζεις και το αφήνεις 2 ημέρας και 2 νύκτας εις το αγιάζι, μέσα εις το νερό. Την επομένην ημέραν το βάζεις 1/4 της ώρας εις ελαφράν λεμονάδα, έπειτα το ξεβγάζεις 5 ως 6 νερά, το σκεπάζεις ελαφρά με μιαν πεσέτα, το βάζεις 1/4 της ώρας εις ροδόσταμο. Έχεις σοροπιάσει την ζάχαριν και κρυώνει και το ρίπτεις μέσα εις αυτήν όπως είναι μέσα εις το ροδόσταμον, και το βάζεις εις την φωτιάν. Αφού καταλάβεις το βράσιμόν του το κατεβάζεις και έχεις άλλην ζάχαριν σόροπιασμένην και αφρισμένην με το αυγό, βγάζεις ένα - ένα κομμάτι από τον τετζερέ και τα βάζεις εις φαγιάντζα¹. Ρίπτεις επάνω από αυτήν την ζάχαριν, τα αφήνεις 3 ως 4 ημέρας εις τον ήλιον και αέρα, με γυαλί σκεπασμένα.

1. Πιατέλα.



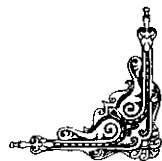
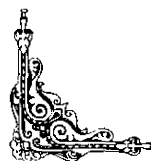


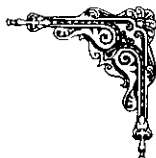
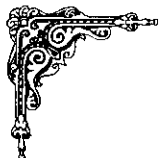
Καρυδάκι γλυκό (1888, Μαΐου 4)

Εις 300 καρυδάκια¹ 3 οκάδες² μέλι και 1/2 οκά³ ζάχαρι.

Πρώτον θα μείνουν 4 ημέρας και τότε θα τα βάλετε με κρύον νερόν να ψηθούν. Τα δοκιμάζετε με μίαν καπλαντοβελόναν⁴, και αν είναι ψημένα πίπτουν. Αφού ψηθούν θα χαραχθούν εις τρία μέρη ολίγον. Να είναι το μέλι δεμένον και όταν κρυώση να έμβουν τα καρυδάκια και να κουκισθούν⁵ με την ζάχαριν, να μείνουν μια βραδιά και την άλλην ημέραν να ψηθούν εις το σιρόπι. Όταν δέση και θα κατεβούν από την φωτιάν, τότε βγάζετε το πολύ σιρόπι να μείνουν εις ολίγον και κουκίζετε με καρεφίλι⁶ (να είναι ψιλοκοπανισμένο). Τότε βάζετε τρεις φορές ακόμη εις την φωτιάν και κάθε φορά τα αναμειγνύετε, έχοντες προσθέσει και το υπόλοιπον σιρόπι, έως να βράσουν και να δέσουν, και είναι έτοιμα. (Εάν θέλετε καρφώνετε από ένα καρεφίλι εις κάθε καρυδάκι).

1. Πράσινα.
2. 3840 γραμμάρια.
3. 640 γραμμάρια.
4. Πολύ χοντρή βελόνα.
5. Πασπάλισθούν.
6. Γαρίφαλο.





Κομπόστα κάστανα

Ψήσετε επί της εσχάρας 1/2 οκά¹ κάστανα, μετά ταύτα καθαρίσατέ τα και θέσατε εντός χύτρας με 50 δράμια² ζάχαριν και 1/2 ποτήριον ύδατος. Αφήσατε δε αυτά να βράζωσιν επί ελαφράς πυράς. Όταν αποροφήσωσιν σχεδόν το νερό απομακρύνετε της πυράς, σερβίρατε, στίψατε τον χυμόν 1 λεμονιού και επι-σπάσατε³ με ζάχαριν.

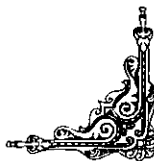
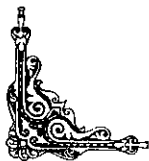
1. 640 γραμμάρια.
2. 160 γραμμάρια.
3. Πασπαλίστε.

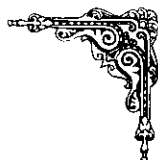
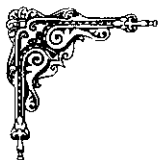
Κουρμάδα γλυκό

Εις 80 κουρμάδες βάζομεν ζάχαριν μιαν οκάν¹.

Παστρέβομεν τες κουρμάδες ως μηλαράκια και τες βάζομεν να βράσουν με αρκετόν νερόν έως να πίπτουν από το πηρούνι. Τες κατεβάξεις και αφού κρυσώσουν εβγάξεις τα κουκούτσια των. Έχεις παστρεμένα αμύγδαλα κομμένα εις μισά, τα καβουρδίζεις ολίγον και βάζεις εις κάθε μίαν από μισό, εις άλλας φυστίκι ή μανταρινότσοφλο. Εις την οκάν την ζάχαριν βάζεις τρεις κούπες νερόν, τες ρίπτεις εντός και αφήνεις να δέσουν καλά.

1. 1280 γραμμάρια.





Κρέμα

1 κούπα χονδρουλό συμμιγδάλι, 4 κούπες γάλα, 1 κουπάκι του τσαγιού ζάχαρι. Βράζεις το γάλα με το συμμιγδάλι και τη ζάχαρι και τ' ανακατώνεις έως να γίνη μελάτο. Έχεις καλά κτυπημένα 4 άσπρα αυγών, χύνεις το συμμιγδάλι ζεστό εις τα άσπρα και τ' ανακατώνεις.

Βάζεις εις την μισήν δόσιν 2 πλακάκια¹ chocolat ξυσμένη, και την άλλην μισήν την αφήνεις λευκήν.

Σερβίρεις εις την φόρμα λίγη από την ζύμιν με την chocolat και λίγη άσπρη, έως να τελειώση. Να κρυώση καλά και το σερβίρεις.

Σάλτσα: Έχεις τους 4 κορκούς κτυπημένους με ψιλή ζάχαρι, 2 κουταλιές μεζένα² και τα βάζεις εις την φωτιά με λίγο κονιάκ και ένα κουπάκι γάλα. Περεχάς με αυτήν την κρέμα.

1. 1/2 φλιτζάνι τσαγιού ξυσμένη σοκολάτα.

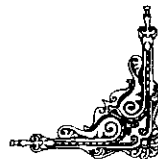
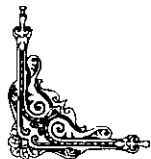
2. Κορν φλάουερ.

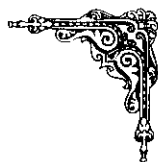
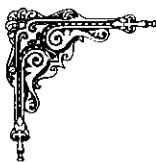
Κρέμα με πετιμέζι

Μια οκά¹ γάλα, 4 αυγά ολόκληρα, 1 κούπα πετιμέζι, 4 κουταλιές αλεύρι, ολίγη βανίλλια.

Βράζεις το γάλα, αναλύεις το αλεύρι με λίγο κρύο γάλα, ταράζεις τα αυγά, τα ανακατώνεις με το πετιμέζι, και όλα ομού τα ρίπτεις εις το γάλα, ανακατεύων έως να πήξη εις χαμηλήν φωτιάν.

1. 1280 γραμμάρια.





Κυδώνι με πετουμέζι (1886)

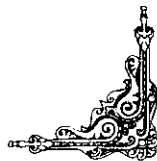
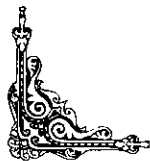
Βάζεις το πετουμέζι¹ εις την φωτιάν, αφού δε δέσει ολίγον κόπτεις τα κυδώνια φτενά² και τα βάζεις ομού. Ψήνονται, αρωματίζεις δε με ολίγην κανέλλαν και φυλλαράκια αμπαρόριζας³.

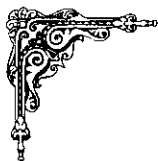
1. Σήμερα υπάρχει πετιμέζι σε μπουκαλάκια στην αγορά.
2. Λεπτά.
3. Αρωματικό φυτό.

Κυδώνι ξυστό

Δυο μεγάλα κυδώνια, μια οκά¹ ζάχαρι, τέσσαρες κούπες νερό. Βάζεις την ζάχαρι με το νερόν εις την φωτιάν, και όταν βράση την απερνάς από τουλπάνι. Αφού πάρη εκ νέου βράσιν θέτεις παστρεμένα τα κυδώνια τα οποία έχεις ξύσει, μαζί με κανέλλαν και βράζεις μια δυο βράσεις το γλυκό, προσθέτων 1 κουταλιά χυμό λεμονιού εις το τέλος, καθώς και ολίγα φύλλα αμπαρόριζαν². Αφού δέση, το κατεβάζομεν να σταθή έως το πρωί δια να χύση το νερόν του, και τότε το δένομεν εις τα σωστά.

1. 1280 γραμμάρια.
2. Αρωματικό φυτό.





Κυδώνι πελτές

Δυο και ήμισυ¹ οκάδες κυδώνι, μια οκά² ζάχαρι. Αφού κόψης τα κυδώνια εις τέσσαρα μέρη με τα κουκούτσα των, τα πλύνεις καλά, τα βάζεις εις το χαρανί, τα σκεπάζεις νερό και τα βράζεις εις πολλή φωτιά. Όταν βράσουν και μείνει έως τέσσερες κούπες ζουμί, τα απερνάς από ένα σακουλάκι³, τα σφίγγεις καλά, βάζεις την ζάχαριν μέσα εις το ζουμί, ένα κομματάκι κανέλλα, και δένεις το γλυκό.

1. 3200 γραμμάρια.

2. 1280 γραμμάρια.

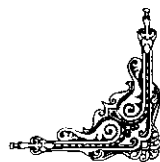
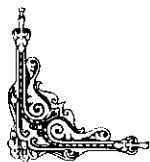
3. Πάνινο.

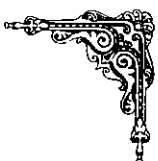
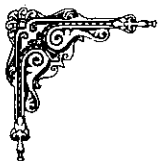
Κυδώνι Χαλβάς

Βάζεις τα κυδώνια καθώς είναι και ψήνονται σκεπασμένα με νερόν, αφού βράσουν και ψηθούν οπού να πέτουν από το πηρόνι, τα κατεβάζεις και βάζεις μέσα εις κρύο νερό. Τα παστρέβεις απ' έξω, τα ξύεις εις την ξύστραν και μετράς δυο κούπες κυδώνι, μια κούπα ζάχαρι, τα βάζεις εις την φωτιάν και όλο ανακατώνεις έως ότου δέση. Έχεις κοπανισμένην ένα φλυτζανάκι κανέλλα και καρεφύλια και κουκίζεις τον σοφράν¹ και ρίπτεις τον χαλβάν μέσα, και απ' επάνω τον κουκίζεις πάλιν.

Όταν κρυώσει τον κόπτεις ως μπακλαβά.

1. Ξέβαθο στρογγυλό ταψί.

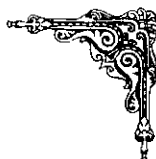
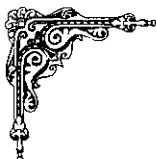




Κυδωνόπαστο¹

Λαμβάνεις κυδώνια μεγάλα και ώριμα, καθαρίζεις τον φλοιόν και αφαιρείς τους σπόρους, και τα βάζεις εις τον τεντζερέ με ολίγον νερό, ίσα να τα καλύπτει, να βράσουν ξέσκεπα. Όταν βράσουν καλά, τα απερνάς από τη μηχανή και τα ξαναβάζεις να βράσουν με ζάχαρι, μετρώντας 1 κούπα πολλτό, 1 ζάχαρι. Αν θέλεις προσθέτεις και αμύγδαλα παστρεμένα και ξεφλουδισμένα. Όταν απορροφηθή το υγρό και φαίνεται εις το ανακάτωμα ο πάτος του τεντζερέ, είναι έτοιμον. Το απλώνεις εις το σινί², κρυνώνει, και το κόπτεις εις κομμάτια όπως τον μπακλαβά. Τότε τα παίρνεις ένα - ένα και τα κυλάς εις μέρος όπου έχεις τοποθετήσει χονδρή ζάχαρι.

1. Παραλλαγή της προηγούμενης συνταγής.
2. Ξέβαθο στρογγυλό ταψί.



Λουκούμια

Εις καθαρόν καζανάκι τοποθετείς $1/2$ οκά¹ νερόν, 2 οκάδες² ζάχαρι, 1 δράμι³ λεμόνι, μισή φούχτα μαστίχα, 2 φούχτες ρυζιού το οποίον ρίπτεις μέσα εις το καζάνι. Βάζεις εις την φωτιάν έως ότου βράσουν, και τότε θα έχετε αναλυμένην 120 δράμια⁴ κόλλα (νισεστέ)⁵ με μισή οκάν νερόν έτοιμον. Πρώτον θα ρίψετε $1/2$ οκάν νερό δια να κρνώση η ζάχαρι, και έπειτα θα ρίψετε τον νισεστέ και θα ανακατώνετε ακαταπαύστως τακτικά, έως ότου ψηθής. Το ψήσιμον φαίνεται όταν σηκώνεται υψηλά το ξύλον με το οποίον ανακατέβετε και ειδήτε ότι πέπτει το λουκούμι και δεν κολλά εις το ξύλον. Τότε είναι έτοιμον και ειδή το αφήνετε έτσι, ειδή το ψήνετε περισσότερον, κατά την αρεσκειάν σας.

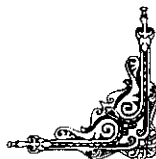
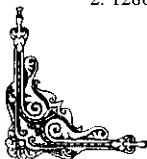
Όταν είναι έτοιμα τα κόπτετε, αφού τα τοποθετήσετε εις λαμαρίναν, και ρίπτετε άφθονην ψιλήν ζάχαριν.

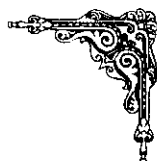
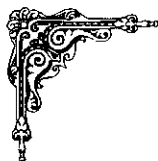
1. 640 γραμμάρια.
2. 2560 γραμμάρια.
3. 3,5 γραμμάρια.
4. 385 γραμμάρια.
5. Κορν φλάουερ.

Μαρμελάτα καϊσί

Αφού τα πλύνεις, τα ξεκουκουτσιαίζεις, και εις τρεις οκάδες¹ καϊσιά βάζεις 2 ποτήρια νερό και ψήνονται. Τα ζουλάς όλα ομού, βάζεις 1 οκά² ζάχαρι και τα αφήνεις να δέσουν.

1. 3840 γραμμάρια.
2. 1280 γραμμάρια.





Μεζένα¹

1 οκά² γάλα βρασμένο με μια κούπα ζάχαρη. Κρατούμε λίγο κρύον γάλα και ανακατώνουμε την σκόνη³ (4 κουταλιές της σούπας). Όταν βράση το γάλα ρίπτομεν το μείγμα εις αυτό, και όλο ανακατώνομεν να πήξη καλά. Εις το τέλος προσθέτομεν 2 κορκούς των αυγών κτυπημένους με ολίγην βανίλλιαν ή κακάον. Το σερβίρομεν σε φόρμα.

1. Παραφθορά του μαϊζένα, του κορν φλάουερ. Εννοσί την κρέμα πιάτου.

2. 1280 γραμμάρια.

3. Κορν φλάουερ.

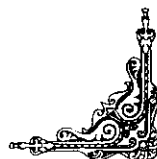
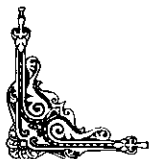
Μήλα κομπόστα

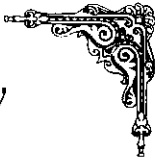
Μια και ήμισυ οκά¹ μηλαράκια άκοπα, μια οκά² ζάχαρη. Τα παστρέβεις, τα σκεπάξεις νερό και ψήνονται. Όταν μείνη έως μία και ήμισυ κούπα ζουμί ρίπτεις μέσα την ζάχαριν και μίαν κουταλιάν βούτυρο. Όταν πλησιάζη να δέση έχεις έτοιμον κρεμέζι³ εις ένα φλυτζανάκι, και ρίπτεις μία - μία κουταλιά έως να κάμη καλόν χρώμα.

1. 1920 γραμμάρια.

2. 1280 γραμμάρια.

3. Δίνει κόκκινο χρώμα.





Μήλα μεσκέτια¹ μεγάλα δια γλυκόν

Μια οκά και εκατόν δράμια² μήλα, μια οκά³ ζάχαριν.

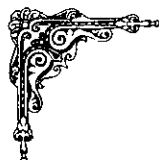
Αφού τα παστρέψομεν και κόψωμεν εις τέσσερα κομμάτια τα πλύνομεν και τα σκεπάζομεν με νερόν και ψήνονται. Όταν μείνη νερόν έως μία και ήμισυ κούπα ρίπτομεν μέσα την ζάχαριν, κόπτομεν και ένα πορτοκάλλι εις φεγγάρια και το ρίπτομεν μέσα. Όταν πλησιάζη να το κατεβάσης από την πυράν, κοπανίζεις ολίγον κρεμέζι⁴ καλά, το δένεις εις τουλπανάκι και με ζεστόν νερόν το περνάς και το βάζεις μέσα έως να κάμη χρώμα το γλυκόν.

1. Είδος μήλων της Μικράς Ασίας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ό,τι μεγάλα μήλα θέλετε.

2. 1600 γραμμάρια.

3. 1280 γραμμάρια.

4. Δίνει κόκκινο χρώμα.



Μήλα χιώτικα θείας Ξένης

Μια οκά¹ μήλα, μια οκά ζάχαρι, ολίγα καρεφύλια και κανέλλα, 1 λεμόνι. Καθαρίζομεν τα μήλα και τα ρίπτομεν εις νερόν αφού τα κόψομεν εις 4 κομμάτια. Τα πλύνομεν, τα βάζομεν εις το χαρανί με νερόν, μόλις να σκεπασθούν. Αμέσως βάζομεν εις την φωτιά με την κανέλλαν, τα καρεφύλια και ολίγον ροδόσταμον να πάρουν μερικές βράσεις. Ακολουθως ρίπτομεν την μισήν ζάχαριν και παίρνουν ένα - δυο βράσεις. Όταν πλησιάσῃ να δέση προσθέτομεν την επίλοιπον ζάχαριν, καθώς και το λεμόνι. Τότε τα βγάζομεν από την φωτιά και τα αφήνομεν έως την άλλην ημέραν, όπου χύνουν νερόν.

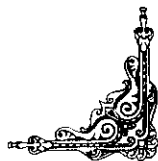
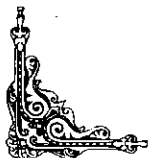
Τα βάζομεν πάλι εις ολίγην φωτιάν δια να κάμουν χρωμα και να δέσουν.

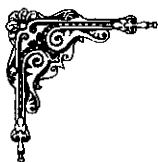
(Αν την δευτέραν ημέραν τα μήλα μας φανούν πολυψημένα, τότε τα βγάζομεν ένα - ένα, και δένομεν μόνο το σιρόπι, και τότε τα περεχούμεν με το ζουμί).

1. 1280 γραμμάρια.

Μουαλεμπί (Ιούλιος 1916)

1 κούπα αλεύρι, 2 κούπες νερό, 4 κούπες γάλα. Ανακατώνεις το γάλα με το νερό, αφήνεις κατά μέρος ολίγον υγρόν και αλεύρι, το ζυμώνεις, το δε άλλο θέτεις στην φωτιά. Αφού βράσῃ, ρίπτεις το ζυμωμένο αλεύρι και ολίγον ανθόνερο, και το ανακατώνεις έως ότου πήξῃ. Κατόπιν το κατεβάζεις από την φωτιά, το θέτεις εις κουπάκια ή εις φόρμαν ολίγον υγράν, έως ότου πήξῃ καλώς.





Μουσταλευριά

Μετρούμε 5 κούπες μούστο, 1 κούπα αλεύρι ή νισεστέ¹.

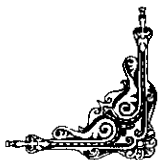
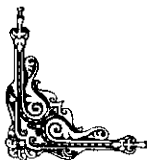
Βράζομεν ευθύς τον μούστον με ένα κομμάτι ψωμί και συνάζομεν τον αφρόν. Τον αφήνομε να κατασταλάξη και τον περνούμε από τουλπάνι. Έπειτα τον βάζομε με αναδυσμένο² το αλεύρι εις την φωτιά και πήζει. Την δοκιμάζομε με βρεμένο μαχαίρι και αν σηκώνεται καθαρό είναι καλή. Την κουκίζομε³ κανέλλα, σησάμι και αμύγδαλα.

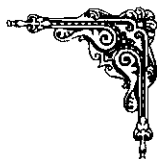
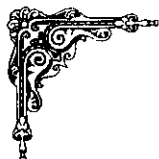
1. Μπορεί ν' αντικατασταθεί από το κορν φλάουερ, ο νισεστές.
2. Ανακατεύοντας.
3. Πασπαλίζουμε.

Μουσταλευριά από πετουμέζι

Βάζομεν επτά ποτήρια ξεγλυκασμένο¹ πετουμέζι, ένα ποτήρι αλεύρι και ένα ποτήρι κρασί. Αφού κοσκινίσωμε το αλεύρι, το βάζομε εις βαθύ μέρος, και από το νερόν αυτό του πετουμεζιού βάζομεν ολίγον - ολίγον και το αναλύομεν. Έπειτα το απερνούμεν από ψιλό κόσκινον, το ρίπτομεν εις την κατσαρόλα, προσθέτομεν και το κρασί και την βράζομεν ανακατεύοντες διαρκώς μέχρι να πήξη.

1. Δηλαδή το νερώνουμε για να μην είναι πολύ γλυκό.





Νεράτζια μαρμελάδα

Τα ξύεις απ' έξω ολίγον, τα βράζεις πολύ καλά (τα ρίπτεις μέσα όταν βράζη το νερό) και σχεδόν λιώνουν. Κατόπιν τα βάζεις σε κρύον νερόν και τα αλλάζεις δυο - τρεις φορές έως να μην είναι πολύ πικρά. Τα στραγγίζεις και τα κόπτεις εις τέσσαρες φέτες, αφαιρείς τα κουκούτσια και τες ίνες και τα κόβεις σε ψιλά τεμάχια, σαν γλυκό κυδώνι. Έχεις εις την φωτιάν την ζάχαριν (εις 7 νεράτζια, μία οκά και 100 δράμια¹ ζάχαρι), την δένεις καλά, και τότε τα ρίπτεις μέσα να δέσουν και να πήξη η μαρμελάδα.

1. 1600 γραμμάρια.

Ξυστό κυδώνι (ναζλή)

(Συνταγή κυρίας Ζωής Κ., 4 8/βρίου 07)

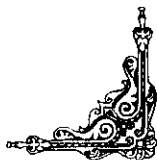
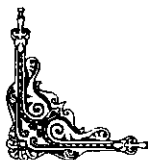
Ζυγίζεις εκατό δράμια¹ ξυσμένο κυδώνι (από χονδρήν ξύστραν), 1 οκά ζάχαριν², 1/2 ποτήρι νερό. Βάζεις εις την φωτιάν το κυδώνι με την ζάχαριν και το νερό.

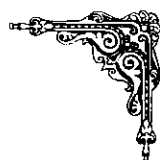
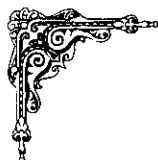
Όταν μισοψηθή, το βγάζεις με την τρυπητήν κουτάλαν και βάζεις εις την ζάχαριν ένα μικρό κόμπο λεμονόζουμο.

Όταν δέση, βάζεις πάλιν το κυδώνι να πάρη δυο βράσεις και το κατεβάζεις. Εις το τέλος ρίπτεις μέσα και μερικά αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και ολίγην αμπαρόριζα για μυρωδιά.

1. 320 γραμμάρια.

2. 1280 γραμμάρια.





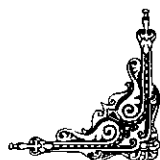
Παστέλι

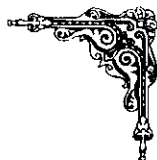
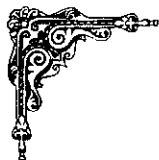
2 κεσέδες σηςάμι, 1 κεσέ μέλι. Πλένεις τὸ σηςάμι και το καθα-
ρίζεις ἀπὸ τες πέτρες, ἀκολουθῶς το καβουρδίζεις, ἔχεις συγχρόνως
το μέλι εις την φωτιάν και βράζει ολίγον, ρίπτεις μέσα το σηςάμι και
μερικά κομμάτια πορτοκαλότσουφλα ἢ μανταρινότσουφλα και ανα-
κατώνεις ἕως ὅτου καταλάβης ὅτι ἐπηξε. Ἐχεις τον σοφρά αλειμέ-
νον ολίγον λάδι, το απλώνεις, και πριν καλοκρυώσει το κόπτεις.

Παστολέμονα γλυκό

Πενήντα παστολέμονα, μια οκά' ζάχαρι, μια οκά νερό, 1 λεμόνι.
Αφ' εσπέρας βάζομεν νερό και τα σκεπάζομεν. Το πρωί απερνούμε
αυτό το νερό ἀπὸ ἑνα τουλπάνι, βάζομεν την ζάχαριν μέσα και βράζει
ἕως να μισοδέση. Τότε ρίπτομεν το λεμόνι μαζί με ἑνα φλυτζανάκι
ανθόνερο, και ὅταν εἶναι σχεδόν δεμένη η ζάχαρι την κατεβάζομεν,
αφήνομεν να κρυώσει καλά και ρίπτομεν τα παστολέμονα αφήνοντας
να δέσουν ὅπως πρέπει.

1. 1280 γραμμάρια.





Ροδάκινο

Αυγούστου 28 - 1888

(Κατά την συνταγήν Ερατώσ Δημνίου)

3 οκάδες¹ ροδάκινα, 2 οκάδες² ζάχαρι, 2 ποτήρια νερό.

Τα ροδάκινα δεν τα πλύνεις διόλου, διότι χάνεται η μυρωδιά. Αμέσως τα καθαρίζεις απ' έξω, βάζεις εις μέρος τα ροδάκινα, έχεις κοπανισμένη ζάχαρι και βάζεις απ' επάνω, και τα αφήνεις με λίγο νερό.

Όταν τα βάλῃς εις την φωτιά βάζεις δυο οκάδες ζάχαρι, 2 ποτήρια νερό, και αφού ψηθούν τα βάζεις εις τα πιάτα και εις τον ήλιον, με το γυαλί απ' επάνω, καθώς το καΐσί.

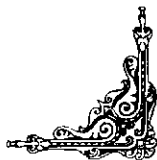
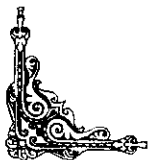
1. 3840 γραμμάρια (με τα κουκούτσια).

2. 2560 γραμμάρια.

Ροδάκινο ξυστό γλυκό

Μια οκά¹ ροδάκινο, μια οκά ζάχαρι. Από βραδύς έχετε δεμένη 1 οκά ζάχαριν με 2 κούπες νερό και δυο κουταλαδάκια λεμόνι. Το πρωί ξύεις το ροδάκινον από χονδρήν ξύστραν, το ρίπτεις εις την κρύαν ζάχαριν, ομοίως και το ζουμί το οποίον στραγγίζει από το ροδάκινον. Όταν πλησιάσης να το κατεβάσης από την φωτιάν στίβεις ολίγον λεμόνι μέσα. Αν χύση νερό μετ' ολίγον, το βάζεις πάλιν και παίρνει ακόμα μίαν βράσιν.

1. 1280 γραμμάρια.



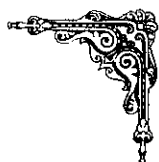
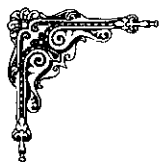


Ροδοζάχαρη κατά την καν Ζερβούδη (1887, Ιουνίου 8, Χίος)

Μία οκά¹ τριαντάφυλλο, οκτώ οκάδες² ζάχαρη και οκτώ λεμόνια. Καθαρίζομεν το τριαντάφυλλον, το κοσκινίζομεν από το καλπούρι³. Διαλέγομεν τα άσχημα τριαντάφυλλα τα οποία να είναι αρκετά, έως 100 δράμια⁴. Βάζομεν νερό οκτώ οκάδες (όσον και η ζάχαρις) να βράση καλά και ρίπτομεν τα άσχημα τριαντάφυλλα να πάρουν δυο βράσεις, τα κατεβάζομεν, αφήνομεν να κρυώσουν. Τα απερνάμε από το τρυπητόν και εις αυτό το ζουμί στίβομεν δυο λεμόνια. Βάζομεν ζάχαριν εις μιαν λεκάνην, τα υπόλοιπα τριαντάφυλλα, τέσσερις κουταλιές από το ζουμί, τρίβομεν ελαφρά τα τριαντάφυλλα να ποτισθούν καλά, προσθέτομεν την επίλοιπον ζάχαριν, το νερόν, και όλα μαζί τα θέτομεν εις την φωτιάν. Αφού πάρει αρκετές βράσεις έχομεν στραγγισμένα τα λοιπά εξ λεμόνια από ένα τουλπάνι, τα ρίπτομεν μέσα και αφήνομεν να δέση όσον θέλομεν. Όταν κατεβάσομεν από την φωτιάν βρέχομεν ένα τουλπάνι, το βάζομεν επάνω εις το χαράνι, αφήνομεν να κρυώση καλά και το σερβίρομεν εις γνάλας.

Σημ.: Από δυο οκάδες και 100 δράμια τριαντάφυλλον εβγαίνει συνήθως μία οκά καθαρισμένον, αλλά έτσι πρέπει.

1. 1280 γραμμάρια.
2. 10.240 γραμμάρια.
3. Είδος κόσκινου χοντρού.
4. 320 γραμμάρια.



Ρυζόγαλον

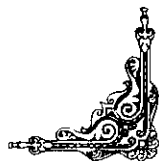
Μια οκά¹ καλό γάλα, 1 τούρκικο² φλυτζάνι ρύζι, 1 φλυτζάνι ζάχαρι, 2 κίτρινα αυγών, το τσόφλιον ενός λεμονιού και ολίγη βανίλλιαν.

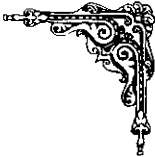
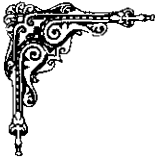
Βάζετε το γάλα με το ρύζι, αφού πρώτον το ανεκατώσετε λίγο - λίγο καλά με το γάλα, εις την φωτιά. Όταν πάρη μιαν βράσιν ρίπτετε την μισήν ζάχαριν. (Έχετε εξ αρχής βάλλει το λεμόνι και την βανίλλιαν εις το γάλα). Ανακατώνετε συνεχώς και έχετε χωριστά τα κίτρινα των αυγών καλά κτυπημένα με την άλλην μισή ζάχαριν. Όταν καταλάβετε ότι το πήξιμον είναι καλόν κατεβάζετε το χαρανί και ρίπτετε το μείγμα των αυγών εις το γάλα. Το βάζετε και πάλιν εις την φωτιά και όταν χυλώση το κατεβάζετε και σερβίρετε κουκίζοντας³ ψιλήν κανέλλαν.

1. 1280 γραμμάρια.

2. Υπολογίστε 1 φλυτζάνι του τσαγιού περίπου.

3. Πασπαλίζοντας.





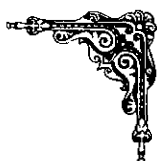
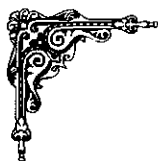
Σουμάδα

200 δράμια¹ ζάχαρι, 75² δράμια αμύγδαλο, 5 κουπάκια του τσαγιού νερό.

Ρίπτεις τα αμύγδαλα εις νερό που βράζει. Τα κρυνώνεις, τα ξεφλουδίζεις, τα σκουπίζεις καλά. Τα κοπανίζεις ολίγα - ολίγα εις γουδί, πασπαλίζοντάς τα με ζάχαρι έως να γίνουν σαν αλοιφή. Τα ανακατώνεις τότε με 2 κουπάκια νερό και τα απερνάς από τουλπάνι ψιλό. Στίβεις καλά να βγη όλο το ζουμί και ανακατώνεις τα αμύγδαλα που έμειναν εις το τουλπάνι με ένα κουπάκι νερό ακόμη, τα απερνάς από πετσέτα λευκή, τη στίβεις να έβγη όλος ο πολτός και τον βάζεις εις τον προηγούμενον. Ρίπτεις εις καθαρόν σκεύος όλον τον πολτόν, το υπόλοιπον νερό (2 κουπάκια) και τη ζάχαρι, ανακατεύων με ξύλινον κουτάλι εις πολλήν φωτιάν. Ξαφρίζεις, και όταν έχη δέσει (και κάμνει κόμπους εις πιατάκι με νερό), κατεβάζεις. Όταν κρνώση φυλάσσεις εις γυάλαν στεγνήν και την κλείεις καλώς.

1. 640 γραμμάρια.

2. 240 γραμμάρια.



Σταφυλάκι γλυκό

1 οκά¹ ζάχαρις, 2 οκάδες² σταφυλάκι³.

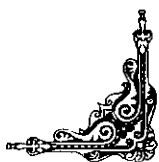
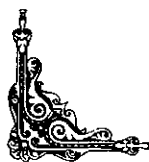
Βάζεις καθαρισμένο το σταφυλάκι στην φωτιά. Όταν χύση το νερό του το στραγγίζεις, και πάλιν το βάζεις στη φωτιά και μετά το ξαναστραγγίζεις. Έπειτα ρίπτεις την σάκχαριν, και όταν κοιντεύη να δέση ρίπτεις το λεμόνι και ολίγην βανίλλιαν.

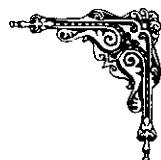
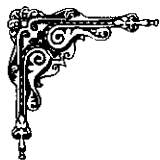
1. 1280 γραμμάρια.
2. 2560 γραμμάρια.
3. Με κορινθιακή σταφίδα πετυχαίνει πολύ.

Σύκα κομπόστα (Συνταγή Mme Narid)

2 οκάδες¹ σύκα, 1 οκά² ζάχαρι. Δένεις καλά την ζάχαριν σαν μαστίχα, με τρία ποτήρια νερό. Αφού κρυώσει έχεις ξεφλουδισμένα τα σύκα, τα βάζεις κατά σειράν μέσα εις το σκεύος και τα αφήνεις να ψηθούν καλά με ολίγην βανίλλιαν.

1. 2560 γραμμάρια.
2. 1280 γραμμάρια.





Σύκα μαρμελάδα

Εις 3 οκάδες¹ σύκα 1 οκά και 100 δράμα² ζάχαρι. Παστρέβω μόνον τα πολύ χονδρά φλούδια, αφού πλύνω τα σύκα. Τα κόπτω εις μικρά κομμάτια, τα βράζω με την ζάχαριν. Εις το τέλος βάζω 1 λεμόνι και ολίγη βανίλλια ή κανέλα.

1. 3840 γραμμάρια.

2. 1600 γραμμάρια.

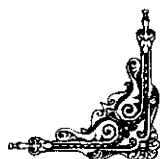
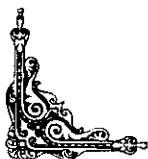
Συκαλάκια γλυκό

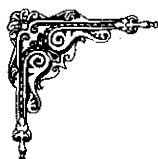
100 συκαλάκια¹, 2 οκάδες ζάχαρι. Τα καθαρίζετε από το φλούδι και τους σπόρους, βράζετε το νερό και τα ρίπτετε. Όταν θα βράσουν τα βάφετε με ολίγη στίψιν³. Τα αφήνετε μίαν ημέραν εις το νερό, έχετε την ζάχαριν δεμένην καλά και τα ψήνετε. Βάζετε και ολίγη βανίλλιαν.

1. Πράσινα (ορνιούς), που υπάρχουν - στην εποχή τους - στις λαϊκές αγορές.

2. 2560 γραμμάρια.

3. Στίψη υπάρχει στα φαρμακεία.





Τζάνερο¹ γλυκό (πελτές)

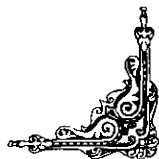
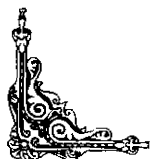
2 οκάδες² τζάνερο, 1 οκά³ ζάχαρι, 1 κούπα νερό όχι καλά γεμάτη. Βράζουμεν τα τζάνερα με την κούπα το νερό και τα ανακατεύομεν κάποτε, έως ότου λιώσουν. Τα στραγγίζομε εις τουλπάνι και δένομε το ζουμί με την ζάχαριν. Εις το τέλος βάζομε και μια κουταλιά λεμόνι. Όταν κάμη κρούσταν το κατεβάζομε από την φωτιά.

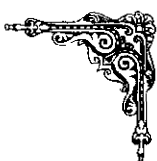
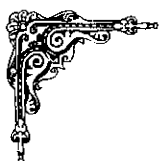
1. Κορόμηλο (ώριμο).
2. 2560 γραμμάρια.
3. 1280 γραμμάρια.

Τζάνερο¹ μπελτές

Παίρνεις 2 οκάδες² άγουρα τζάνερα, και μόλις τα σκεπάζεις με νερόν, αφήνων να ψηθούν. Τότε τα απερνάς από το τουλπάνι, βάζεις μέσα δυο οκάδες ζάχαρι, και όταν βράσουν τα ξαναπερνάς από το τουλπάνι να γίνη λαμπερό το γλυκό, νάχη το χρώμα του κεχλιμαριού. Όταν βάλης ολίγο εις το πιάτο και ιδείς ότι το κουταλάκι κάμει απ' επάνω κρουστίτσα, είναι έτοιμον. Αφού το αφήσεις ολίγην ώραν, αφαιρείς τους αφρούς που κάνει εκ διαλειμμάτων.

1. Κορόμηλο (άγουρο).
2. 2560 γραμμάρια.





Τσέρις¹

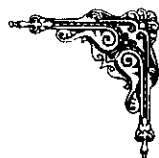
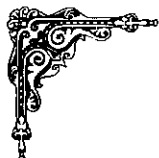
Κοπανίζετε κουκούτσια βύσσινο, έως ένα βαθύ πιάτο. Τα βάζετε εις μιαν σουπιέραν την οποίαν σκεπάζετε και προσθέτετε ρώμι² έως να καλυφθούν. Κάθε ημέραν τα ανακατώνετε με ξύλον, επί οκτώ ημέρας.

Ύστερα τα απερνάτε από κόσκινο και τα ρίπτετε εις ρώμι (2 1/2 οκάδες³ όλον ομού). Έχετε ζουμί βύσσινου πηκτουλό έτοιμο, και το ρίπτετε εις το ρώμι έως να γλυκαθή αρκετά.

1. Σπιτικό λικέρ.
2. Ρώμι.
3. 3200 γραμμάρια.

Χαλβάς (1)

1 κούπα σησαμόλαδο να κάψη, 2 κούπες αλεύρι ή σιμιγδάλι να κοκκινίση, ολίγα κουκουνάρια. Ακολουθως έχομεν 2 1/2 κούπες πετιμέζι ή μέλι να βράζη με 1/2 κούπα νερό, και όταν βράση το ρίπτομεν εις το καβουρδισμένον αλεύρι, το ανακατεύομεν, και όταν πιή το υγρόν το σκεπάζομεν, προσθέτοντας κανέλλαν ή κύμινον.



Χαλβάς (2)

Μια κούπα ριζάλευρον ψιλοκοσκινισμένον, μία κούπα βούτυρον, δυο κούπες ζάχαρι και δυο κούπες νερόν.

Όλα μαζί τα βάζεις και τα ανακατώνεις από την αρχήν, εκτός του βουτύρου το οποίον προσθέτεις ολίγον - ολίγον. Βράζεις τον χαλβάν, τον εβγάζεις εις μίαν φαγιάντζα¹ και κρυνώνει. Ακολουθως τον κόπτεις εις κομμάτια, βάζεις κανέλλα και ψιλήν ζάχαριν επάνω, και (αν θέλεις) εις το τέλος αμύγδαλα παστρεμένα και κοπανισμένα.

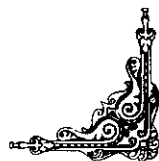
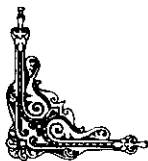
Σημ.: αντί δυο κούπες ζάχαριν μπορείς να βάλεις εις το μείγμα μια κούπαν ζάχαριν και μιαν κούπαν μέλι.

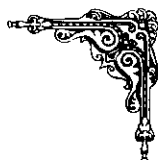
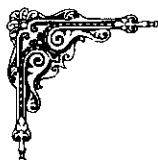
1. Πιατέλα.

Χαλβάς νηστήσιμος

Δύο κούπες ριζάλευρον, δυο κούπες σησαμόλαδον, δυο κούπες ζάχαρι, δυο μέλι, δυο νερόν. Όλα ομού τα ανακατώνεις, πάντοτε εις την φωτιάν, έως να πήξουν καλά. Τον ετοιμάζεις εις φαγιάντζαν¹, και όταν κρυνώση τον κόπτεις εις κομμάτια όπως τα θέλεις. Έχεις κανέλλαν ψιλήν και κάθε κομμάτι το κουκίζεις.

1. Πιατέλα.





Χαλβάς κουταλιά

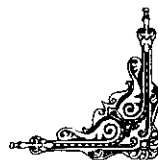
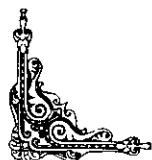
Μία κούπα βούτυρο, μία οκά¹ γάλα, μια οκά μέλι, δυο κούπες σιμιγδάλι. Καίεις το βούτυρον, ρίπτεις ολίγον - ολίγον το σιμιγδάλι και καβουρδίζεται, ανακατώνων πάντοτε. Βράζεις χωριστά το γάλα και χωριστά το μέλι και περεχάς πρώτον με το γάλα και δεύτερον με το μέλι. Τα ανακατώνεις όλα ομού έως να ψηθή και πήξει. Τον βγάζεις, τον σκεπάζεις με καθαρήν πεσέταν επί 15 λεπτά, έχεις κανέλλαν κοπανισμένην εις φαγιάντζαν² την οποίαν έχεις ετοιμάσει, και εκεί βάζεις κουταλιά - κουταλιά τον χαλβάν και απ' επάνω πάλιν κανέλλαν.

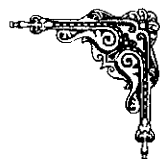
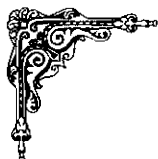
1. 1280 γραμμάρια.
2. Πιατέλα.

Χαλβάς κόκκινος

Βάζεις μίαν κούπαν νισεστέ¹, μιαν κούπαν νερό και τα ανακατώνεις, έπειτα τα περνάς από το τρυπητό δια να μη σβωλιάζουν, έπειτα βάζεις μιαν κούπαν βούτυρον, τρεις κούπες πετιμέζι, και αυτό το βάζεις μαζί με τα άλλα και τα ανακατώνεις όλα μαζί. Τα βάζεις εις την φωτιάν ανακατώνων αδιακόπως εις την αρχήν. Μετά ολιγοστεύεις την φωτιάν και αφήνεις να γίνεται χωρίς να πολυανακατώνεις. Όταν ετοιμασθή τον κενώνεις και τον πιτακώνεις². Τον κόπτεις όταν κρυώση.

1. Κορν φλάουερ αντί για νισεστέ.
2. Πατικώνεις.





Χαλβάς με το γάλα (20/8βρίου/08)

1 οκά¹ γάλα, 1/2 οκά² σιμιγδάλι χονδρό (απ' του Πουλάκια), 1/2 οκά και 50 δρ.³ ζάχαρις.

Βράζομε το γάλα με την ζάχαριν, κατόπιν χαμηλώνομεν την φωτιάν και βράζει σιγά. Εις άλλην φωτιάν καβουρδίζομε το σιμιγδάλι με 2 κουταλιές βούτυρον (αφού το κάψομεν προηγουμένως) και το ανακατατεύομεν. Όταν ζαχαρίση είναι καλόν και χύνομεν εντός το γάλα ζεστόν, να πήξη. Τον κατεβάζομεν, τον σκεπάζομεν, και κάποτε - κάποτε τον ανακατεύομεν. Τον κόβομε και τον σερβίρομε με ψιλήν κανέλλαν.

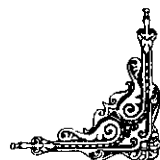
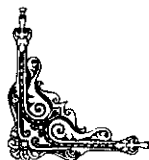
(Όταν θέλῃς εις το καβούρδισμα ρίπτεις αμύγδαλα χονδροκοπανισμένα, ή κουκουνάρια, ή καρύδια⁴).

1. 1280 γραμμάρια.

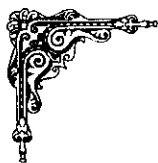
2. 640 γραμμάρια.

3. 800 γραμμάρια.

4. Υπολογίζοντας 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού ξηρούς καρπούς κοπανισμένους, και αφαιρώντας τότε μισό φλιτζάνι από το σιμιγδάλι που θα χρησιμοποιήσετε.



ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ



Αυγοκαλάμαρα ή Ψαθούρια (Συνταγή κυρίας Μικρουλάκη)

Ανο κούπες αλεύρι καλό, 1 κουταλιά βούτυρο. Τα τρίβεις καλά μαζί. Έπειτα τα ζυμώνεις με 3 αυγά και ολίγο νερό, έως ότου ανοίγεται η κρούστα, ούτε ψιλή ούτε χονδρή. Την ανοίγεις με τη ματσό-βεργα και την κόπτεις μακριές κορδέλλες, τις οποίες φορμάρεις.

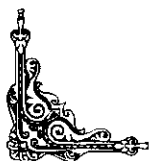
Έχεις εις τηγανάκι βαθύ, βούτυρο ή σησαμόλαδον και τα τηγανίζεις με πολλή φωτιά. Τα βγάζεις με την τρυπητή κουτάλα και έχεις αμύγδαλο κοπανισμένο και καβουρδισμένο, σιρόπι με ζάχαρι ή μέλι, τα βουτάς και ρίπτεις από επάνω αμύγδαλο και κανέλλα ψιλή.

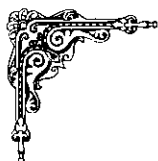
Είδος κιοσλεμέδες¹ (1885, 8/βρίου 19)

Ένα φλυτζανάκι γάλα, μισή κούπα αλεύρι, 3 αυγά, τα οποία ενώνεις όλα ομού. Έχεις τηγανάκι επίτηδες, το αλείφεις ολίγον βούτυρον, ρίπτεις ολίγον μείγμα, αφού τηγανισθή το βγάζεις και βάζεις άλλο. Έπειτα έχεις καμωμένη κρέμα² πηχτούλη, τα γεμίζεις ένα - ένα και τα τυλίγεις. Τα κουκίζεις με ζάχαρη και κανέλλα.

1. Κρέπες με κρέμα.

2. Δες κρέμα πιάτου (Μεζένα).





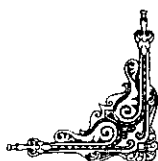
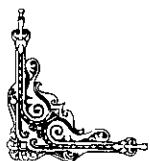
Σβίγκοι (Συνταγή θείας Αγγέλας)

1 κούπα γάλα, 1 κούπα σιμιγδάλι ψιλό, ολίγον βούτυρον (1 κουταλιά όχι καλά γεμάτη). Όταν βράση το γάλα βάζετε το σιμιγδάλι να ψηθή εντός μαζί με το βούτυρον. Το κρυώνετε. Ζυμώνετε 1 ώρα το σιμιγδάλι, ρίπτετε 1 κουταλιά κονιάκ, και εξακολουθείτε να το ζυμώνετε ακόμη. Έπειτα ρίπτετε 10 ή 9 αυγά ένα - ένα, και ύστερα τους τηγανίζετε.

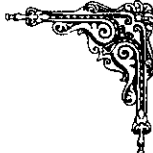
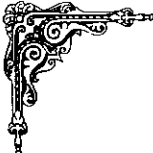
Φραντζόλες

Παίρνεις φραντζόλες, τες κόπτεις φέτες και τες βάζεις εις φαγιάντσα¹ βαθουλή. Βράζεις γάλα και τες περεχάς. Εις ολίγα λεπτά στραγγίζεις το γάλα της φαγιάντσας και το βάζεις εις τα ίδια κομμάτια απ' επάνω. Αναλόγως των φραντζολών σπάνεις αυγά (χωριστά τα άσπρα, χωριστά τους κορκούς) τα κτυπάς αρκετήν ώραν, βουτάς ένα - ένα κομμάτι και τηγανίζεις εις βούτυρον αρκετό, δια να μη μαυρίσουν. Έχεις μέλι βρασμένο, ρίπτεις ένα - ένα κομμάτι μέσα και τα βγάζεις με την τρυπητή κουτάλα. Τα παστώνεις με ψιλή κανέλλα.

1. Πιατέλα.



ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

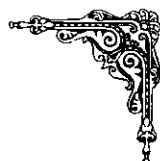
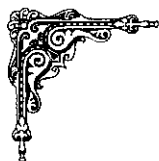


Αμυγδαλόπητα

Αμύγδαλο, οκά μία¹. Ζάχαρι, οκά μία. Σοκολάτα, πλακάκια τέσσερα². Αυγά δέκα. Κονιάκ τέσσαρες μεγάλες κονταλιές της σούπας και γαλέτα³ δυο κονταλιές.

Καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα ολίγον και ακολούθως τα κοπανίζουμεν. Ταράζομεν⁴ την ζάχαριν με τους κορκούς να ασπρίσουν καλά, και ακολούθως ρίπτομεν τα αμύγδαλα, την γαλέταν, την σοκολάταν ξυσμένην ψιλά, το κονιάκ και τα ασπράδια χτυπημένα. Αλείβομεν τον ταβάν ολίγον βούτυρον και γαλέταν, και αμέσως εις τον φούρνον.

1. 1280 γραμμάρια.
2. 1 φλιτζάνι τριμμένη σοκολάτα.
3. Φρυγανιά κοπανισμένη.
4. Χτυπάμε τη ζάχαρη.



Αμυγδαλωτά

Μια οκά¹ αμύγδαλα παστρεμένα, μια οκά και μισή² ζάχαρι, 3 ασπράδια του αυγού.

Κοπανίζεις καλά το αμύγδαλον, καθώς και τα 200 δράμια³ από την ζάχαριν πολύ ψιλά, την οποίαν απερνάς από ψιλόν κόσκινον και ανακατώνεις έως να σμίζουν. Έχεις ένα φλυτζάνι ροδόσταμον, κτυπάς τα ασπράδια του αυγού και τον αφρόν κουταλιά - κουταλιά τον βάζεις μέσα εις τα αμύγδαλα, το ροδόσταμον και την ζάχαριν, και τα ζυμώνεις έως να σμίζουν καλά. Από αυτό το ροδόσταμον κρατείς ολίγον, βουτάς τα δάκτυλά σου και τα πλάθεις ωςάν σεκέρ λουκούμια⁴ μικρά, και τα στέλλεις εις τον φούρνον. Όταν έλθουν έχεις έτοιμη την μιαν οκάν ζάχαριν, την μισήν σιροπιασμένην και την άλλην μισήν ψιλά κοπανισμένην⁵, και βουτάς ένα - ένα, πρώτα εις την σιροπιασμένην και μετά εις την άλλην.

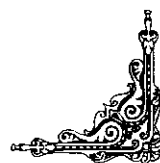
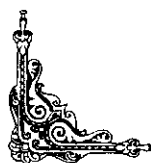
1. 1280 γραμμάρια.

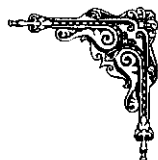
2. 1920 γραμμάρια.

3. 640 γραμμάρια.

4. Κυλινδρικά.

5. Δηλαδή κάνουν εις σιρόπι τα 640 γραμμάρια, και ζάχαρι άχνη τα υπόλοιπα 640.





Αμυγδαλωτό σκούρο

10 αυγά, 1 1/2 κούπα ζάχαρι, 1 1/2 κούπα αμύγδαλο και 1/2 κούπα γαλέτα πολύ ψιλά κοπανισμένη, ολίγο λεμόνι ζυσμένο και ολίγη βανίλλια.

Κτυπάς τους κορκούς με την ζάχαριν, έπειτα ανακατώνεις γαλέτα και αμύγδαλο και ρίπτεις εντός των κορκών εκ διαλειμμάτων, μια κουταλιά αμύγδαλο ή γαλέττα, μια κουταλιά ασπράδια (τα οποία έχεις καλώς κτυπημένα), επίσης και τον φλοιόν του λεμονιού και την βανίλλιαν. Αλείφεις την φόρμα βούτυρον, και αμέσως εις τον φούρνον. Όταν έλθη από τον φούρνον έχεις ζάχαριν ψιλήν και το κουκίζεις.

Badoise¹

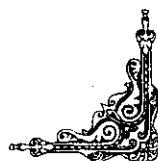
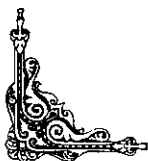
2 ποτήρια αλεύρι όχι καλά γεμάτα

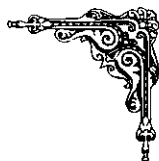
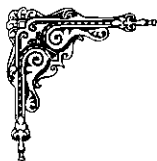
2 ποτήρια ζάχαρι καλά γεμάτα

9 αυγά

Ασπρίζομε ολόκληρα τα αυγά με την ζάχαριν έως ότου ασπρίσουν καλά, κατόπιν ρίπτομεν το αλεύρι και εξακολουθούμεν να γυρίζομεν. Ξύομεν και ένα λεμόνι με το ξυνόν του μέσα, και τελευταίον 2 κουταλιές μεγάλες βούτυρον, αφού πρώτον κάψουν και κρυώσουν καλά. Αμέσως στέλνομεν εις τον φούρνον.

1. Γαλλικά στο κείμενο.



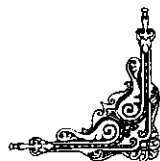
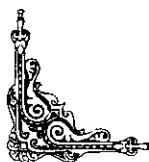


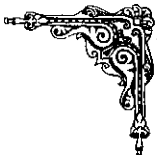
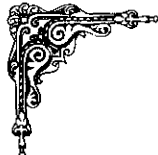
Βασιλόπητες

2 οκάδες¹ αλεύρι, 1/2 οκά² ζάχαρι, 2 κονταλιές της σούπας σκόνι αγγλική³, 1 πρωινό κουπάκι⁴ σησαμόλαδον και 1 ποτήρι αφουσιά⁵, 1 ποτηράκι κονιάκ. Καίεις το βούτυρον με το σησαμόλαδο αφ' εσπέρας, και την επομένην το γυρίζεις με την αφουσιάν έως ότου ασπρίση καλά.

Κατόπιν βάζεις το κονιάκ, την ζάχαριν, την σκόνιν αναλυμένην με λίγο ζεστό νερό⁶ και ολίγον - ολίγον το αλεύρι (ημπορεί και να μην το πάρη όλο). Τας πλάθεις βρέχουσα το χέρι σου με ζεστήν αφουσιάν, και αμέσως εις τον φούρνον.

1. 2560 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.
3. Baking powder.
4. Φλιτζάνι του τσαγιού.
5. Αλισίβα: βρασμένη στάχτη, που έχει κατασταλάξει. Από καμμένα ξύλα κατά προτίμησιν.
6. Καλύτερα ανακατέψτε απευθείας με το αλεύρι.





Brillantène¹

35 δράμια² αλεύρι της πατάτας³

100 δράμια⁴ ζάχαρι

6 αυγά

1 λεμόνι, τον φλοιόν και το ξυνόν του

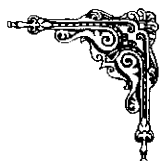
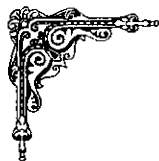
Κτυπάς πρώτον τους κορμούς με την ζάχαριν, έπειτα ολίγον - ολίγον ρίπτεις το αλεύρι, κατόπιν τον φλοιόν του λεμονιού, το ξυνόν του, και τελευταία τα άσπρα των αυγών. Αλείφουσα την φόρμαν βούτυρον το στέλνεις εις τον φούρνον.

1. Γαλλικά στο κείμενο.

2. 112 γραμμάρια.

3. Πατατάλευρο υπάρχει (εισαγωγής) σε ορισμένα μαγαζιά της Αθήνας.

4. 320 γραμμάρια.

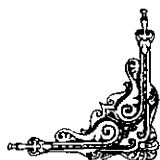
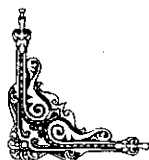


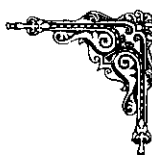
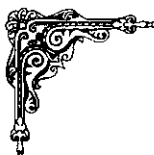
Cake¹ με σταφιδάκια

- 4 κουπάκια² αλεύρι
- 3 κουπάκια ζάχαρι
- 1 1/2 κουπάκια βούτυρο
- 1 κουπάκι κουραντί³
- 1 κουπάκι γάλα
- 8 αυγά
- 2 λεμονιών φλοιούς, ξυσμένους
- 1 λεμονιού ζουμί
- 1/2 κουταλάκι σόδα

Δουλεύετε το βούτυρον καλώς επί μίαν ώραν, έπειτα ρίπτετε την ζάχαριν και τα δουλεύετε ομού. Έπειτα σπάτε τα αυγά μέσα εις το βούτυρον, και αφού τα δουλέψετε αρκετά, ρίπτετε το αλεύρι, έπειτα το λεμόνι και τελευταίως το γάλα με την σόδα. Αλείφετε την φόρμαν βούτυρον και αμέσως εις τον φούρνον.

- 1. Αγγλικά στο κείμενο.
- 2. Φλιτζάνια του τσαγιού.
- 3. Μικρές μαύρες σταφίδες.





Γαλακτοπούρεκον

Δια να κάμης ταψί γαλακτοπούρεκον μεγέθους 40/100, απαιτείται φύλλον δράμια διακόσια¹. Αλείφεις το ταψί βούτυρον, στρώνεις αυτό με φύλλα και εν τω μεταξύ ρίπτεις βούτυρον, λαμβάνεις τα φύλλα ανά δύο τοποθετών εις τρόπον ώστε να εξέχωσι του ταψίου δύο δάκτυλα, αφού δε τοποθετήσης το ήμισυ φύλλον ρίπτεις κρέμαν κρύαν την οποίαν έχεις προετοιμάσει με 1 1/2 οκάν² γάλα και στρώνεις αυτήν καλώς ρίπτων επ' αυτής βούτυρον, και αφού σκεπάσης αυτήν με ολίγα φύλλα, κατόπιν ρίπτεις και τα υπόλοιπα αλείφων ανά εν βούτυρον. Ψήνεις εις φούρνον μέτριον. Αφού ψηθή, ζεματάς αυτό με σιρόπιον το οποίον έχεις προετοιμάσει με ζάχαρι δράμια διακόσια, νερόν δράμια εβδομήκοντα³, και ολίγον λεμόνιον. Αφού πάρη δυο - τρεις βράσεις το ρίπτεις εις το γαλακτοπούρεκον, ανασηκώνων αυτό με μαχαίριον δια να περάση το σιρόπιον από κάτω.

1. 640 γραμμάρια.

2. 1920 γραμμάρια γάλα, ρυζάλευρο ή ψιλό σμιγδάλι 320 γραμμάρια, ζάχαρι 1 ποτήρι, 10 αυγά. Γίνεται όπως η κρέμα πιάτου.

3. 224 γραμμάρια.

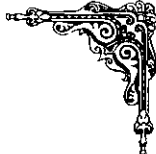
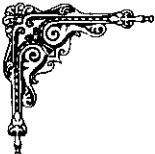
Γλύκισμα με κάστανα

7 αυγά, 120 δράμια¹ ζάχαρι, 45 δράμια² κάστανα, 45 δράμια αμύγδαλο ξεφλουδισμένο, νεραντζάκι ψιλοκομμένο, καρεφύλια, κανέλλα, 6 μοσχοκάρυδα.

Έχεις τα κάστανα βρασμένα και περασμένα από το τρυπητόν, τα ανακατεύεις με τα λοιπά υλικά και τα στέλνεις εις τον φούρνον μέσα εις βουτυρωμένον ταβάν. Όταν φέρουν το γλύκισμα από τον φούρνον το κόπτεις εις το μέσον και το αλείφεις με γλυκό καΐσί.

1. 390 γραμμάρια.

2. 150 γραμμάρια.



Εργολάβοι

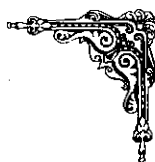
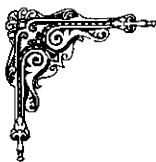
Βάζεις εις γουδί αμύγδαλον καθαρισμένον όχι και πολύ ξηρόν, δράμμα 100¹, το οποίον κοπανίζεις με 3 ασπράδια αυγών, τόσον όσον να μη απολύη το έλαιον. Αφού κοπανίσης επί αρκετήν ώραν ρίπτεις ζάχαριν από χονδρήν σίταν περασμένην δρ. 220², και κοπανίζεις ολίγον έως ότου ενωθούν εις μίαν πάσταν. Την βάζεις εις λεκάνην και ρίπτεις ακόμη ασπράδια 4, δουλεύων αυτήν με σπάτουλαν αρκετήν ώραν. Εάν όμως είναι σφικτή προσθέτεις και άλλον ασπράδιον αυγού, και δια να γνωρίζης πόσον μαλακή χρειάζεται να είναι, δοκιμάζεις ως εξής: συνάξεις με την σπάτουλαν την πάσταν εις την μέσην της λεκάνης και αν μεν εκείνη αρχίσει να εξαπλούται ολίγον, είναι καλή. (Όχι όμως να είναι πολύ μαλακή, και ενώ συνάξεις αυτήν να απλώνη αμέσως και να στρώνει εις την λεκάνην).

Γίνεται και κατ' άλλον τρόπον: αφού κοπανίσης το αμύγδαλον μετά της ζαχάρεως ενώνεις αυτά με τα ασπράδια και τρίβεις εις μάρμαρον με κύλινδρον, όχι λεπτήν αλλά χονδρήν, και την ρίπτεις εις λεκάνην αναλύων αυτήν ως ανωτέρω. Μετά ταύτα έχεις εις μάρμαρον αμύγδαλον άσπρον χονδροκομμένον με μαχαίριον, εις το οποίον ρίπτεις ανά εν κοχλιάριον πάστας και κυλίδεις αυτήν επί του αμυγδαλου ώστε τούτο να κολλήση εις αυτήν. Πλάθεις με τας δυο χείρας σου τους εργολάβους επιμήκεις, τοποθετών αυτούς εις λαμαρίναν εστρωμένην με χαρτιά³ εις απόστασιν δυο δακτύλων τον ένα από τον άλλον. Ψήνονται εις φούρνον μέτριον και αφού κρυώσωσι βρέχεις με κρύον νερόν τα χαρτιά και ξεκολλάς αυτούς.

1. 320 γραμμάρια.

2. 700 γραμμάρια.

3. Λαδόχαρτα.



Καρυδίτικο γλύκισμα

300 δράμια¹ παστρεμένα καρύδια, 300 δράμια ζάχαρι, 18 αυγά, ολίγη κανέλλα.

Αφού κοπανίσετε όχι πολύ ψιλά τα καρύδια, ρίπτετε μέσα την ψιλήν κανέλλαν, καθώς και τα κίτρινα των ωών, τα οποία έχετε καλώς κτυπημένα με τα 300 δράμια την ψιλήν ζάχαριν. Κτυπάτε χωριστά τα άσπρα των αυγών και παίρνετε τον αφρόν, ρίπτετε εις τα καρύδια και τα δουλεύετε όλα ομού. Αλείφετε τον ταβάν βούτυρο και ρίχνετε μέσα την ζύμην, και αμέσως εις τον φούρνον.

Όταν έλθη από τον φούρνον το κουκίζετε ψιλήν ζάχαριν, και αφού κρύνωση το κόπτετε.

1. 960 γραμμάρια.

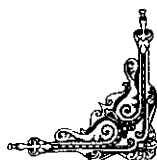
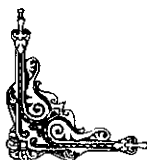
Καρυδόπητα

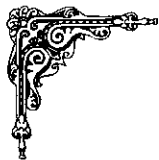
100 δράμια¹ καρύδια, 100 δράμια ζάχαρι, έξι αυγά, 2 κονταλιές chocolat, 2 κονταλιές της σουπάς κανέλλα ψιλή, 1 φλυτζάνι του καφέ κόλλα ή νισεστέ².

Αφού καθαρίσωμε τα καρύδια τα κοπανίζομε εις το γουδί με ολίγη ζάχαριν έως ότου γίνουν σαν τραχανάς. Δουλεύομε χωριστά τους κορκοούς των αυγών με την υπόλοιπον ζάχαριν και αναμειγνύομε με τα καρύδια. Έπειτα βάζομε τα άσπρα καλώς κτυπημένα, και βάζομε εις τον ταβάν. Ψήνεται εις μέτριον φούρνον.

1. 320 γραμμάρια.

2. Κορν φλάουερ, σήμερα.





Καταΐφι με αμύγδαλον

Δια να κάμης το γλύκισμα απαιτείται καταΐφι μια οκά και δράμια εκατόν¹. Θέτεις εις γουδί αμύγδαλον με τον φλοιόν δράμια εκατόν² και ζάχαριν δράμια εκατόν, τα οποία κοπανίζεις και περνάς από μέτριον κόσκινον.

Ρίπτεις έπειτα εις αυτά ολίγην ψιλήν κανέλλαν και τρία αυγά, άτινα ενώνεις εις μίαν πάσταν, και αυτή είναι η γέμισις. Μετά ταύτα λαμβάνεις το καταΐφι, το οποίον ανοίγεις και διαιρείς εις πολλά τεμάχια, στρώνων αυτά εις τράπεζαν. Κατόπιν θέτεις εις όλα τα τεμάχια ολίγην γέμισιν εκ της ανωτέρω και τυλίζεις αυτά θέτων εις το ταψίον, το οποίον να έχης αλείψει βούτυρον. Ψήνεις εις φούρνον πυρόν³ δια να λάβη καλόν χρωματισμόν, και είναι ψημένον τότε, όταν προς το κάτω μέρος κοκκινίσει.

Έχεις έτοιμον έπειτα το σιρόπιον, το οποίον κατασκευάζεις ούτω πως: λαμβάνεις ζάχαριν οκάν μίαν και ημίσειαν⁴ την οποίαν βράζεις με τριακόσια δράμια⁵ νερόν, στίβεις ήμισυ λεμόνιον, ξαφρίζεις και στραγγίζεις από σίταν. Ζεματάς τότε αμέσως το καταΐφι και σκεπάζεις αυτό με έτερον ταψίον ή με άλλο τι δια να μαλακώση, μετ' ολίγον δε το ξεσκεπάζεις και σκουπίζεις το εκ του ατμού σχηματισθέν νερόν, και πάλιν το σκεπάζεις με καθαρόν πανίον.

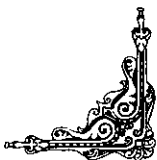
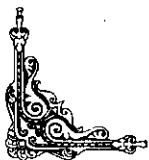
1. 1600 γραμμάρια.

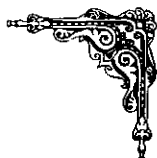
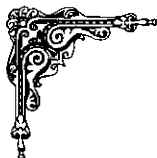
2. 320 γραμμάρια.

3. Ζεστό.

4. 1920 γραμμάρια.

5. 960 γραμμάρια.





Καταΐφι με καϊμάκι

Το είδος αυτό γίνεται ομοίως με το καταΐφι με αμύγδαλον. Με την διαφοράν ότι αντί της γεμίσεως εκείνου βάλλεις το καϊμάκι¹, χρησιμοποιών τεμάχια φύλλου μέσα εις κάθε καταΐφι και επ' αυτών τοποθετείς την γέμισιν, διότι χωρίς φύλλον χύνεται το καϊμάκι.

1. Καϊμάκι πουλιέται σε ορισμένα ζαχαροπλαστεία.

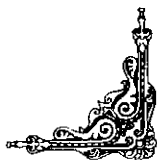
Καταΐφι στρωτόν

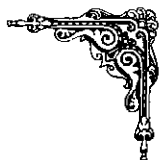
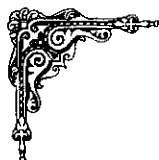
Χονδροκοπανίζεις καθαρισμένον αμύγδαλον, το οποίον περνάς από χονδρόν κόσκινον, ρίπτων ολίγην κανέλλαν ψιλήν.

Κατόπιν ανοίγεις το καταΐφι το οποίον στρώνεις εις ταψί αλειμμένον βούτυρον και ρίπτεις ολίγον κατ' ολίγον εκ του ανωτέρω αμυγδαλου και βουτύρου.

Αφού δε το στρώσης, το ζεματάς με ολίγον βούτυρον και το ψήνεις εις φούρνον πυρόν, όταν δε ψηθή γυρίζεις το επάνω μέρος προς τα κάτω και τανάπαλιν. Κατόπιν το ζεματάς και κάμεις ως εις τα ανωτέρω καταΐφια, ρίπτεις δε και ζάχαριν όσην και εις τα άλλα είδη.

Σημείωσις: αι αναλογίαι των υλικών είναι αι αυταί και εις τα τρία καταΐφια.





Κέικ πετιμεζένιο

30 δράμια¹ βούτυρο καμένο, 130 δράμια² αλεύρι, 1 1/2 κούπα πετιμέζι, 2 κουταλάκια του καφέ τζίντζερ κοπανισμένο, 1 κουταλάκι του καφέ κανέλλα κοπανισμένη, 1 κουταλάκι του καφέ μοσχοκάρυδο ξυσμένο, 1 κουταλάκι του καφέ καρεφύλια³ κοπανισμένα, 1 κουπάκι μικρό του καφέ γάλα, 1 κουταλάκι του καφέ σόδα, 2 αυγά.

Ασπρίζεις το βούτυρο, έπειτα ρίπτεις το αλεύρι, κατόπιν το πετιμέζι χλιαρόν, τα μυρωδικά ανακατωμένα, τα αυγά, και τελευταίαν την σόδα, την οποίαν λιώνεις με το γάλα. Στέλλεις εις τον φούρνον αμέσως.

1. 100 γραμμάρια.

2. 420 γραμμάρια.

3. Γαρίφαλα.

Κουλουράκια μεθυσμένα

2 οκάδες¹ αλεύρι, 250 δράμια² σαμόλαδο³, 1/2 οκά⁴ ζάχαρι, 50 δρ.⁵ άσπρο κρασί ή 50 ρόμι άσπρο, 2 1/2 κουταλιές της σουπάς baking powder⁶.

Δουλεύεις το σαμόλαδο, άκαντο, ολίγην ώραν και ύστερον τα βάζεις όλα μαζί μέσα και τα ζυμώνεις. Αν χρειασθή εις το ζύμωμα βάζεις ολίγη αφουσιά⁷ δια να είναι μαλακά.

1. 2560 γραμμάρια.

2. 720 γραμμάρια.

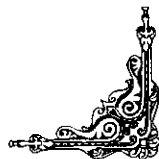
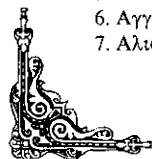
3. Εννοεί σησαμόλαδο.

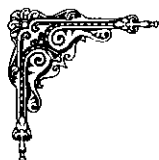
4. 640 γραμμάρια.

5. 160 γραμμάρια.

6. Αγγλικά στο κείμενο.

7. Αλισίβα.





Κουλούρια από κρασί

Μία και ήμισυ οκά¹ αλεύρι, μια κούπα λάδι, μια και ήμισυ κούπα ζάχαρι ψιλή, μια κούπα άσπρο κρασί, μισή κούπα ρακί, 1 κούπα κονιάκ.

Τρίβετε το αλεύρι με την ζάχαριν και ολίγη κανέλλαν και κατόπιν ρίπτετε το λάδι. Αφού τριφτούν και με το λάδι, ρίπτετε το ρακί, το κρασί, έπειτα το κονιάκ και κάνετε καλό ζύμωμα. Πλάθετε, και εις τον φούρνον.

1. 1920 γραμμάρια.

Κουλούρια κυρίας Περδικίδη

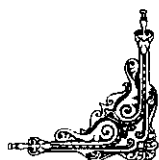
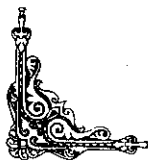
1 οκά¹ αλεύρι, 100 δράμα² ζάχαρι, 100 δράμα σησαμόλαδο (2 1/2 κούπες). Βάζομεν εις το αλεύρι μια κουταλιά της σούπας σκόνην αγγλικήν³, έπειτα ρίπτομεν το σησαμόλαδο κρύο και δουλεύομεν καλά. Προσθέτομεν την ζάχαριν και πάλιν το τρίβομεν και το ζυμώνομε μαλακά με ελαφράν αφουσίαν⁴ χλιαράν, βάζομεν και ολίγην ψιλήν κανέλλαν και ολίγον ρακί και τα πλάθομεν.

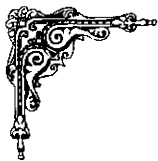
1. 1280 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

3. Baking powder.

4. Νερό όπου έχει βράσει και στραγγισθεί, στάχτη από ξύλα (αλισίβα).





Κουλούρια μικρά (Κας Χρυσοχοΐδη)

Μια και μισή οκά¹ αλεύρι τριεστίνικο, μισή οκά² βούτυρο φρέσκο, εκατό δράμα³ ζάχαρι, μισή οκά γάλα και ολίγον άλας.

Αναλύεις το βούτυρο, περεχάς το αλεύρι και το τρίβεις πολλήν ώραν, κατόπιν την ζάχαρι, τρίβεις καλά και ακολουθώς τα ζυμώνεις με το γάλα (να είναι χλιαρόν). Δια να επιτύχουν πρέπει να πλασθούν ψιλά και μικρά, θέλουν ογρήγορο κάμωμα, άλειμμα με αυγόν, και αμέσως εις τον φούρνον.

1. 1920 γραμμάρια.

2. 640 γραμμάρια.

3. 320 γραμμάρια.

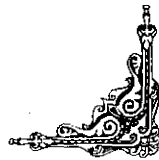
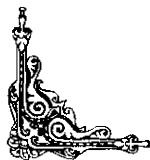
Κουραμπιέδες

Βάζεις εις λεκάνην βούτυρον οκάν ημίσειαν¹, μισό κουπάκι ρακί, και ζάχαριν από χονδρήν σίταν περασμένην δράμια εκατόν είκοσι², τα οποία δουλεύεις με την χείραν σου έως ότου ασπρίσουν. Αφού ασπρίσουν ρίπτεις άλευρον οκάν μίαν³, τα οποία όλα ομού ζυμώνεις έως ότου ενωθούν και γίνει μια πάστα. Κατόπιν πλάθεις αυτούς εις οποιονδήποτε σχήμα θέλεις. Ψήνονται εις φούρνον μέτριον και αφού ψηθούν και είναι ζεστοί ακόμη, κοσκινίζεις επ' αυτών ζάχαριν πολύ ψιλήν και ραντίζεις με ανθόνερον.

1. 640 γραμμάρια.

2. 385 γραμμάρια.

3. 1280 γραμμάρια.





Κουρκουμπίνοι (Κυρίας Ζωής Καραβά. 1916 Ιανουάριος)

300 δράμια¹ βούτυρο, 100 δράμια² σησαμόλαδο, 100 δράμια ζάχαρι, 4 κορκούς αυγών, 1 κούπα αφουσιά³, 1 κούπα νερό χλιαρό με ανθόνερο.

Καίεις το σησαμόλαδο και το ραντίζεις με το ανθόνερο, ρίπτεις το βούτυρο και το δουλεύεις καλά. Όταν κρυώσει καλά ρίπτεις τους κορκούς των αυγών, εξακολουθείς να τα δουλεύεις και ρίπτεις την κούπα την αφουσιά. Έπειτα ρίπτεις την ζάχαριν και λίγο - λίγο το αλεύρι έως 2 οκάδας⁴ (έως να είναι καλοί δια πλάσιμον) και στέλνεις εις τον φούρνον μέσα εις βουτυρωμένην λαμαρίναν.

1. 960 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

3. Αλισίβα: βράζετε στάχτη από ξύλα, και την στραγγίζετε σε τουλπάνι για να είναι διανής.

4. 2560 γραμμάρια.

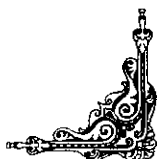
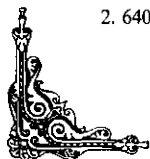
Κουρκουμπίνοι γαλλικοί

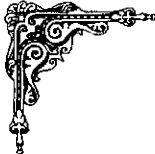
1 1/2 οκά¹ αλεύρι, 1/2 οκά² βούτυρον, τα άσπρα 2 αυγών, 1 φλυτζανάκι ζάχαρι.

Καίεις το βούτυρον, το τρίβεις με το αλεύρι, κατόπιν βάζεις τα αυγά, την ζάχαριν και μίαν κουταλιάν της σούπας γάλα, αφού πρώτον το έχεις βράσει και έχει κρυώσει, τους δουλεύεις αρκετήν ώραν, τους πλάθεις, τους στέλνεις εις τον φούρνον.

1. 1920 γραμμάρια.

2. 640 γραμμάρια.





Μπακλαβάς

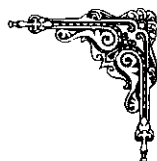
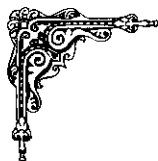


Δια να κάμης ταψί μπακλαβά 40/100 απαιτείται φύλλον οκά μία¹. Αλείφεις το ταψί βούτυρον και στρώνεις σκεπάζων αυτό με φύλλα, εν τω μεταξύ δε ρίπτεις βούτυρον και αμύγδαλον το οποίον θα έχης χονδροκοπανίσει και περάσει από χονδρόν κόσκινον, δράμια 100² και με ολίγη κανέλλαν. Τα φύλλα λαμβάνεις ανά δύο, τοποθετών εις τρόπον ώστε να εξέχωσι του ταψίου δύο δάχτυλα, αφού δε τοποθετήσης τριακόσια δράμια³ εξ αυτών περίπου, γυρίζεις και φέρεις εντός του ταψίου τα εξέχοντα φύλλα, ρίπτων επ' αυτών αρκετόν βούτυρον. Κατόπιν ρίπτεις τα υπολειπόμενα 100 δράμια καθ' ον τρόπον έριψες και τα άλλα, δια τα δε τελευταία εκλέγεις τα καλύτερα, τα οποία ρίπτεις ανά εν και στρώνεις προσεκτικώς αλείφων βούτυρον. Τελευταίον κόπτεις τα εξέχοντα φύλλα με μαχαίριον και επίσης κόπτεις τον μπακλαβάν εις τεμάχια μεγέθους ως βούλεσαι. Ψήνεται εις φούρνον αδύνατον επί δύο ώρας, και αφού ψηθή ζεματάς αυτόν με σιρόπιον το οποίον προετοιμάζεις ούτω: θέτεις ζάχαριν οκάν μίαν και ημίσειαν⁴, νερόν δράμια 230⁵ και ήμισυ λεμόνιον, τα οποία αφού πάρουν μίαν βράσιν στραγγίζεις με σίταν.

Πριν ζεματίσεις τον μπακλαβά πρέπει να κόψης τας γραμμάς τας οποίας κατά πρώτον εχάραξες, δια να προχωρήση το σιρόπιον κάτω. Όταν ζεματάς, το σιρόπιον πρέπει να βράζη, το οποίον και ξαφρίζεις.

Σημ.: Εάν εις τον φούρνον ο μπακλαβάς χρωματισθή καλώς πριν ακόμη ψηθή εντελώς, σκεπάζεις αυτόν με χαρτίον⁶ διότι ενδέχεται να μαυρίση.

1. 1280 γραμμάρια.
2. 320 γραμμάρια.
3. 960 γραμμάρια.
4. 1920 γραμμάρια.
5. 740 γραμμάρια.
6. Ασημόχαρτο.



Μπαμπάς (1)

50 δράμια¹ σιμιγδάλι πολύ ψιλό, 50 δρ. ζάχαρι, 7 αυγά. Δουλεύεις τους κορκοούς με την ζάχαριν καλά, και χωριστά τα άσπρα. Όταν δουλευθούν ρίπτεις λίγο σιμιγδάλι λίγο άσπρο, έως ότου τελειώση. Αλείφεις την φόρμα βούτυρο και σιμιγδάλι και τον στέλνεις εις τον φούρνον. Δένεις 1/2 οκά² ζάχαρι με λίγο λεμόνι και ρίπτεις ένα κουταλάκι του γλυκού ξύδι και 70 δράμια³ ρόμι. Τον περεχάς όταν το σιρόπι είναι κρύο. Έπειτα από 2 ώρας τον σερβίρεις, δια να φουσκώσει εν τω μεταξύ.

1. 160 γραμμάρια.

2. 640 γραμμάρια.

3. 230 γραμμάρια.

Μπαμπάς (2)

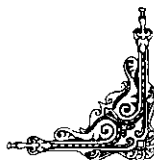
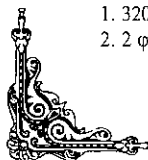
100 δράμια¹ αμύγδαλο περασμένο από την μηχανή με τα φλούδια, 100 δράμια ζάχαρι ψιλή, 2 γαλέτες², 12 αυγά, 1 κουταλιά baking powder.

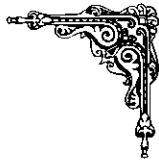
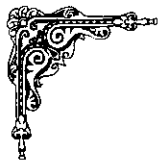
Γυρίζεις τους κορκοούς των αυγών με την ζάχαρι έως ένα τέταρτον της ώρας, ακολούθως ρίπτεις ολίγον κατ' ολίγον το αμύγδαλον εναλλάξ με την γαλέτταν τριμένην, κατόπιν το baking powder, και τελευταία τα άσπρα των αυγών τα οποία έχεις πολύ καλά κτυπημένα. Όταν έλθη από τον φούρνον ζεστός, έχεις έτοιμο το σιρόπι και εκείνο ζεστό, με το οποίον τον περεχάς και τον αφήνεις έως την άλλην ημέραν δια να ρουφήξη καλά, και κατόπιν τον κόπτεις.

Το σιρόπι γίνεται ως εξής: 1 ποτήρι ζάχαρι ψιλή, 1 ποτήρι κρασί άσπρο, 1 ποτήρι ρόμι άσπρο. Αφού πάρει μίαν βράσιν μαζί με ολίγην κανέλλα, είναι έτοιμο.

1. 320 γραμμάρια.

2. 2 φρυγανιές.

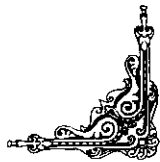
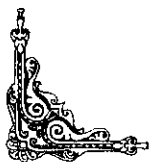


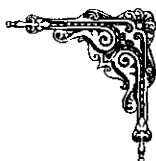
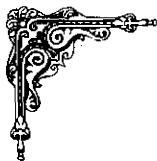


Μπισκότα με γλυκάνισον

140 δράμια¹ αλεύρι τριεστίνικο ή γαλλικό, 140 δράμια ζάχαρι και 8 αυγά. Δουλεύεις την ζάχαρι με τα αυγά δια μισήν ώραν. Έπειτα βάζεις το αλεύρι, ολίγο γλυκάνισο και τον φλοιό ενός λεμονιού, τα δουλεύεις όλα μαζί δι' ολίγην ώραν, έχεις τον ταβά αλειμένον βούτυρο, θέτεις την ζύμην και τον στέλλεις εις τον φούρνον. Αφού φουρνιστούν τα κόπτεις εις φέτες και τα στέλλεις ξανά εις τον φούρνον δια να παξιμαδιαστούν (σε σιγανό φούρνο).

1. 450 γραμμάρια.





Μποτίγγα¹

Αλείφεις μίαν φόρμαν με βούτυρον και άλευρον και τρίβεις ημίσειαν² παντεσπάνιον ξηρόν ή σαβαγιάρια³ ή παξιμάδια βανίλλιας, εις τα οποία ρίπτεις σταφίδας και τεμάχια μικρού κίτρου, με τα οποία όλα γεμίζεις κατά το ήμισυ την φόρμαν. Κατόπιν βάζεις εις καζανάκιον γάλα okάν ημίσειαν, ζάχαριν δράμια 100⁴, βούτυρον δράμια 50⁵, 4 αυγά, και κτυπάς με σύρμα εις την φωτιάν ελαφρώς έως ότου ζεσταθώσιν ολίγον. Με προσοχήν τότε τα ρίπτεις εις την φόρμαν και την τοποθετείς εις βραστό νερόν το οποίον θα έχεις προτοιμάσει εις άλλο αγγείον⁶.

Εν συνεχεία το λαμβάνεις και το τοποθετείς μαζί με την φόρμαν εις φούρνον, ούτως ώστε να ψηθή το γλύκισμα εντός του βραστού ύδατος. Άμα ψηθή, εκβάλλεις τούτο εκ της φόρμας και ρίπτεις επ' αυτού την σάλτσαν ήτις γίνεται ως εξής: βάζεις εις καζανάκιον ζάχαριν δράμια 100, κρασί μαύρο δράμια 100, έξι κροκούς, ολίγην κόλλαν⁷ και ολίγον ρόμι, τα οποία όλα κτυπάς με σύρμα εις ολίγην φωτιάν έως ότου πήξουν οπωσούν.

1. Πουτίγκα.

2. 640 γραμμάρια.

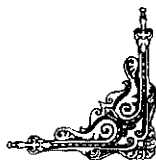
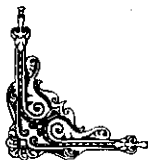
3. Σαβουαγιάρ.

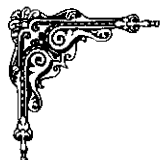
4. 320 γραμμάρια.

5. 160 γραμμάρια.

6. Σε σκεύος για μπαιν μαρί, αν έχετε.

7. Κορν φλάουερ.





Μπουντίνον αμυγδαλωτό

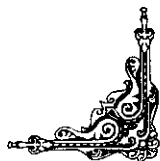
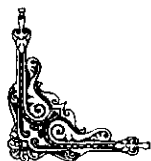
100 δράμα¹ αμύγδαλο, 100 δράμα ζάχαρι, 9 αυγά. Δουλεύεις τα αυγά με την ζάχαριν, έπειτα ρίπτεις το αμύγδαλον και ξύεις μέσα δυο πλάκες² chocolat. Όπως πάντοτε, τα άσπρα των αυγών δουλεύονται χωριστά έως να γίνουν πηκτά, και τότε τα βάζεις και αυτά μέσα, και αμέσως εις τον φούρνον.

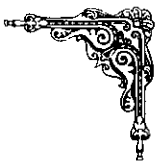
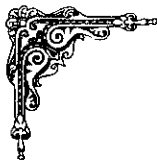
Όταν είναι δια γεύμα, κάμουν σάλτσα με 5 κορκούς, ζάχαρι όση χρειάζεται εις το γλύκισμα, και 1 κούπα γάλα. Δουλεύεις τους κορκούς με την ζάχαρι καλά, έπειτα βάζεις το γάλα εις σιγανή φωτιά, τα ανακατώνεις έως να μελώσουν. Όταν τα κατεβάζεις από την φωτιά ρίπτεις ολίγο κονιάκ έως να δώση γεύσιν, και την ώραν του τραπεζιού περεχάς το μπουντίνον.

Δια γεύμα καλύτερον είναι να είναι ζεστόν.

1. 320 γραμμάρια.

2. Ένα φλιτζάνι του τσαγιού ξυσμένη σοκολάτα.



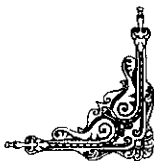


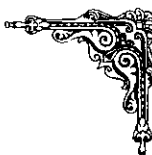
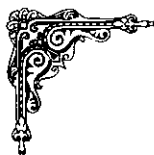
Μπριός

Ζυγίζεις άλευρον δράμμα 300¹, το οποίον διαιρείς εις τρία ίσα μέρη. Εκ τούτων ρίπτεις το εν μέρος (1/3) εις λεκάνην δια να πιάσης την μαγιάν. Εις ποτήριον βάζεις μαγιά μύρας δράμμα 30² και εντός αυτής ρίπτεις ολίγον γάλα χλιαρόν. Την διαλύεις με κοχλιάριον δια να ενωθή μετά του γάλακτος και ρίπτεις αυτά εις την λεκάνην ήτις εμπεριέχει το εν τρίτον του αλεύρου. Ζυμώνεις όλα ομού προσθέτων και ολίγον γάλα, αν χρειασθή. Τοιουτοτρόπως πιάνεις την μαγιά, η οποία να είναι ολίγον σφικτή και την οποίαν χαράζεις ολίγον με μάχαιραν σταυροειδώς, ρίπτων αυτήν εις νερόν χλιαρόν δια να γίνη.

Εις τον καιρόν όπου η μαγιά ευρίσκεται εις το νερόν δια να γίνη, ρίπτεις εις την ιδίαν λεκάνην όπου έπιασες την μαγιάν τα έτερα 2/3 του αλεύρου, αυγά 14, ζάχαριν δράμμα 40³, άλας δρ. 4⁴, τα οποία όλα ομού ζυμώνεις. Κατόπιν ρίπτεις και βούτυρον έγκαιρον γαλλικόν (δουλευτόμενον δια να αφαιρεθή το νερόν) οκάν ημίσειαν⁵, το οποίον ενώνεις με τα ανωτέρω και αφού ενωθώσιν καλώς όλα εις εν, ρίπτεις και την μαγιά, αν έχη γίνη και στέκει άνωθεν του νερού, την οποίαν ζυμώνεις ζωηρώς, κτυπών την πάσταν δια της χειρός σου, και αφήνεις εις την λεκάνην να γίνη επί 7 ώρας, και άμα γίνη πλάθεις τα μπριός εις οποιονδήποτε σχήμα θέλεις, τοποθετών αυτά εις λαμαρίνας, εις ολίγην απόστασιν το εν από τον άλλον. Αφήνεις πάλιν να γίνωσι και αφού υψωθώσιν ολίγον αλείφεις ελαφρώς με αυγόν και ψήνεις εις φούρνον πολύ πυρόν, διότι ψηνόμενα εις αδύνατον φούρνον ξηραίνονται.

Σημ.: Τα μπριός γίνονται τον χειμώνα με γαλλικόν έγκαιρον βούτυρον, εάν όμως υπάρχει έλλειψις από γαλλικόν βούτυρον, τότε βάζεις εντόπιον έγκαιρον πωλούμενον εις τα γαλακτοπωλεία.

1. 960 γραμμάρια.
 2. 100 γραμμάρια.
 3. 130 γραμμάρια.
 4. 13 γραμμάρια.
 5. Φρέσκο βούτυρο, 640 γραμμάρια.
- 
- 



Παντεσπάνια (Συνταγή θείας Καλλιόπης)

Ζάχαρις κουταλιές της σούπας 9.

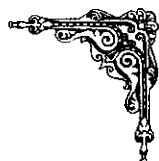
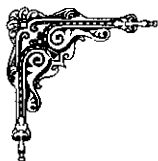
Γαλέτα κοπανισμένη και περασμένη από κόσκινον, κουταλιές 8.

Αυγά 10.

Κονιάκ, μικρό ποτηράκι 1, Λεμόνι ξυμένο κουταλιά μία.

Κτυπάς τους κορκοὺς με την ζάχαριν αρκετὴν ὥραν ἕως να ασπρίσῃ καλὰ, ἔχεις χωριστὰ τα ἄσπρα κτυπημένα και ρίπτεις 3-4 κουταλιές μέσα εις τους κτυπημένους κορκοὺς. Ακολουθῶς προσθέτεις την γαλέτα ὅπου ανακατεύεις με μικρὴ κουταλιά σκόνι αγγλική¹ ἢ σόδα, το λεμόνι, τα ἐπίλοιπα ασπράδια και τελευταῖον το κονιάκ. Ὅλα αὐτὰ να δουλευτοῦν αρκετὴν ὥραν, και μετὰ αλείφεις φόρμαν με βούτυρον και γαλέτα, ρίπτεις την ζύμην και ἀμέσως στέλλεις εις τον φούρνον. Ὅταν ροδίση εἶναι ἐτοιμον, και αφοῦ κρυώσῃ το κόπτεις εις το μέσον, βάζεις γλυκό της ἀρεσκείας σου, το θέτεις πάλιν με προσοχὴν ὡς ἦτο και το κουκίζεις ζάχαρι.

1. Baking powder.



Παντεσπάνια¹ από αμύγδαλον

Μισή οκά αμύγδαλα², μισή οκά ζάχαρη, δεκαέξ αυγά.

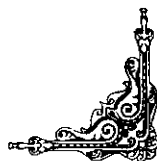
Κοπανίζεις καλά τα αμύγδαλα και την ζάχαριν, τα ανακατώνεις μαζί έως να σμιζούν. Ξύεις ολίγην φλούδαν λεμονιού και πορτοκαλιού μέσα, ρίπτεις έναν κορκό, και δουλεύεις να ενωθούν.

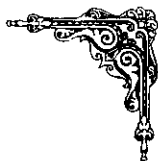
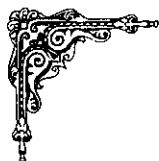
Έχεις καλά κτυπημένα τα ασπράδια, τα ανακατώνεις αρκετήν ώραν και τα βάζεις μέσα και τα δουλεύεις. Βάζεις εις τον ταβάν ολίγον βούτυρον δια να αλειφθή, τον κουκίζεις³ ψιλήν γαλέταν και την χύνεις, αμέσως την στέλνεις εις τον φούρνον, και όταν έλθη την κουκίζεις ζάχαριν ψιλήν και κανέλλαν, αφήνεις να κρυώση και την κόπτεις.

1. "Η" παντεσπάνια (γένους θηλυκού).

2. 640 γραμμάρια.

3. Πασπαλίζεις.





Παντεσπάνιον

Θέτεις εις λεκάνην ζάχαριν των παστών δράμια 100¹. Ξύεις ολίγον λεμόνιον, λαμβάνεις αυγά 12, εκ των οποίων τα μεν ασπράδια ρίπτεις εις καθαρόν καζάνιον, τους δε κροκούς εις την λεκάνην με την ζάχαριν, δεν πρέπει όμως να ρίψης του κορκούς δια μιας, αλλά ανά ένα δια να δουλεύονται καλώς με μιαν σπάτουλαν μέχρις ου ασπρίση η ζάχαρις. Κατόπιν κτυπάς τα ασπράδια με σύρμα, και αφού πήξουν, και σταίνουν πολύ ζωηρά, τότε ρίπτεις το ήμισυ αυτών εις την λεκάνην και αναμειγνύεις αυτά προσεκτικώς, ρίπτεις δε μετά ταύτα ολίγον κατ' ολίγον το άλευρον, το οποίον θα έχης προτοιμάσει περασμένον από σίταν, και αφού και τούτο ενωθή ρίπτεις την υπολειπομένην μαρέγγαν και ανακατώνεις προσεκτικώς μέχρις ου ενωθώσιν εις μίαν πάσταν την οποίαν κενώνεις ύστερον εις δυο θήκας εκ χαρτίου τας οποίας έχεις προτοιμάσει, ή και εις άλλο μέρος. Το παντεσπάνιον ψήνεται εις φούρνον αδύνατον, και τότε είναι ψημένον, όταν τρυπών αυτό με μαχαίριον εξέρχεται τούτο χωρίς να έχη κολλήσει εις αυτό η πάστα.

1. 320 γραμμάρια.

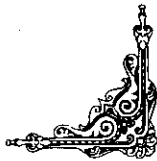
Παξιμαδάκια

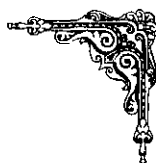
24 αυγά, 2 κούπες πολύ γεμάτες ζάχαριν, 1 κούπα νισεστέ¹ και 1 αλεύρι, όχι καλά γεμάτες, 1 λεμόνι (το ζουμί και τη φλούδα), λίγο γλυκάνισο.

Ταράζομεν τους κορκούς επί 1 1/2 ώραν, προσθέτομε έπειτα το λεμόνι, τα άσπρα καλώς κτυπημένα και τα βάζομεν εις το αλεύρι, και αμέσως εις τον φούρνον.

Τα κόπτομεν, όταν ψηθούν, στενά, και τα παξιμαδιάζομεν κατόπιν. (Ομοίως γίνεται και η παντεσπάνια²).

1. Κορν φλάουερ.
2. Το παντεσπάνι.





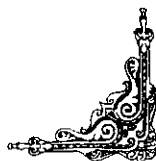
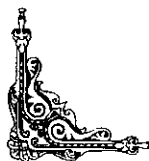
Παξιμαδάκια Βανίλλιας

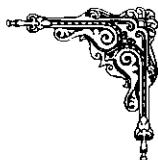
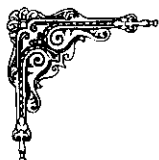
Θέτεις εις καζανάκι καθαρόν, ζάχαριν την οποίαν μεταχειρίζομεθα δια τας πάστας δράμια διακόσια εξήκοντα¹, αυγά ολόκληρα δεκαοκτώ, τα οποία κτυπάς με σύρμα εις ολίγην φωτιάν επί αρκετήν ώραν, και αφού πήξουν εις τρόπον ώστε το εκ του σύρματος πίπτον μείγμα να είναι πολλά ζωηρόν και να διατηρήται ζωηρόν καθ' ον τρόπον έπεσε, το κατεβάζεις από την φωτιάν και ρίπτεις επ' αυτών άλευρον δράμια διακόσια² το οποίο θα έχης προετοιμάσει και εις το οποίον θα έχης ρίψει κοπανισμένην ψιλήν βανίλλιαν. Τότε ανακατώνεις αυτά προσεκτικώς με σπάτουλαν έως ου ενωθώσιν εις μίαν πάσταν, μετά ταύτα χύνεις αυτήν εις λαμαρίναν αλειμμένην βούτυρον και άλευρον εις οριζοντίαν γραμμήν, και αλείφεις αυτήν με αυγόν. Ψήνονται δε εις φούρνον πυρόν, αλλ' εις το ψήσιμον απαιτείται προσοχή ίνα μη παραψηθώσι, διότι εκτός του ότι κάτωθεν καίονται, αλλά και ξηραίνονται, κατόπιν δε δεν δύνασαι να τα κόψης, αλλ' ούτε και να μείνωσιν ωμά, διότι ενώ είναι υψωμένα πίπτουσι, και κόπτων αυτά βλέπεις ζύμην. Τότε είναι καλώς εψημένα, όταν θέτων την χείρα σου επ' αυτών δεν τρίζωσι, η δε χειρ σου αισθάνεται αυτά κάπως σκληρά και ουχί μαλακά, ώστε να βυθίζεται επ' αυτών. Αφού ψηθώσι εκβάλλεις αυτά εκ της λαμαρίνας ξεκολλών με μάχαιραν και σκεπάζεις αυτά δια σινδονίου δια να μαλακώσουν. Άμα κρυνώσουν τα κόπτεις εις μικρά τεμάχια και τα καβουρδίζεις³ ολίγον.

1. 830 γραμμάρια.

2. 640 γραμμάρια.

3. Τα βάζετε σε ελαφρό φούρνο να παξιμαδιαστούν.





Παξιμάδια μύρας

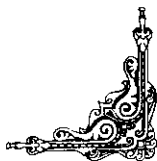
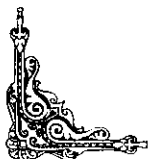
Τα παξιμάδια μύρας είναι όμοια με την πάσταν τσουρεκιών μύρας¹, με την διαφοράν ότι ζυμώνεις την πάσταν αυτών σφικτοτέραν και την κόπτεις εις τεμάχια πλάθων αυτά στρογγυλά και τοποθετών εις λαμαρίναν αλειμμένην βούτυρον. Προσκολλάς αυτά το εν κατόπιν του άλλου, αφού δε γίνωσι και ψηθώσι, τα αφήνεις να κρυώσωσι και κόπτων αυτά λεπτά τα καβουρδίζεις ολίγον εις τον φούρνον.

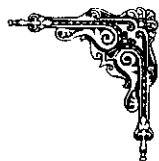
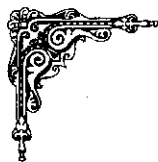
1. Δες συνταγή τσουρεκιών μύρας.

Παξιμάδια μύρας νηστήσιμα

Τα νηστήσιμα παξιμάδια γίνονται όμοια με τα άλλα της μύρας, με την διαφοράν ότι αντί του γάλακτος πιάνεις την μαγιάν με νερόν και ζυμώνεις αυτά πάλιν με νερόν, σφικτότερα όμως των άλλων, και εις τα οποία ρίπτομεν σταγόνας τινας αμαραθελαίου¹, εις εκάστην δε οκάν² άλευρον ρίπτομεν ζάχαριν δράμια πενήντα³, πλάθομεν έπειτα αυτά, τα τοποθετούμεν και τα ψήνομεν ως τα άλλα.

1. Αν όχι, όποιο άρωμα σχετικό θέλετε.
2. 1280 γραμμάρια.
3. 160 γραμμάρια.





Πάστα γενική δια тарταλέτ

Κοπανίζεις και περνάς από κόσκινον αμύγδαλον άσπρον στεγνόν δράμια 200¹, μετά ζαχάρεως δρ. 300², τα οποία ενώνεις με ασπράδια, και τρίβεις πάντα ταύτα εις πολύ λεπτήν πάσταν με κύλινδρον εις μάρμαρον, και αυτή είναι η πάστα με την οποίαν κάμομεν τα тарταλέτ και διάφορα μπισκότα.

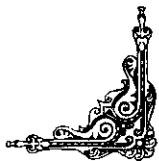
Την πάσταν την κατασκευάζεις υπολογίζων 4 ασπράδια εις εκατόν δράμια³ αμύγδαλον, και αν είναι πάλιν σφικτή, προσθέτεις και έτερον ασπράδι.

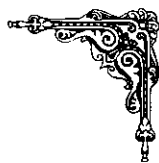
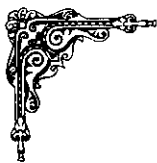
Σημ.: αν η πάστα είναι πολύ σφικτή, τριβομένη εκβάλλει το έλαιον του αμυγδάλου και τότε τα εξ αυτής κατασκευασθέντα εκτός του ότι γίνονται ανούσια, αποτυγχάνουσι. Αλλά και πολύ μαλακή, δεν τρίβεται καλώς.

1. 640 γραμμάρια.

2. 960 γραμμάρια.

3. 320 γραμμάρια.





Πάστα δια ταρταλέτ ιταλικά

Εκ της γενικής πάστας λαμβάνεις δράμια εκατόν¹, την οποίαν αναλύεις εις μάρμαρον με έτερα 4 ασπράδια και με ανθόνερον να γίνη πολύ αραιά, ρίπτεις δε αυτήν εις μικράν λεκάνην. Ακολουθως, εις την ιδίαν λεκάνην ρίπτεις βούτυρον έγκαιρον, (του οποίου να έχης στραγγίσει το νερόν), δράμια 60². Ανακατώνεις με μικράν σπάτουλαν να ενωθώσι, και μετά ταύτα ρίπτεις άλευρον δράμια 20³ και ενώνεις όλα εις μίαν πάσταν, εκ της οποίας λαμβάνεις με κοχλιάριον και γεμίζεις τας φόρμας (τας οποίας έχεις αλείψει βούτυρον και άλευρον), κοσκινίζων επ' αυτών πολύ ολίγην ζάχαριν. Ψήνονται εις φούρνον πυρόν, και όταν το κάτω μέρος (εκείνον δηλαδή το οποίον κρύπτεται εις τας φόρμας), κοκκινίση, είναι έτοιμα και εκβάλλεις αυτά εκ της φόρμας αμέσως.

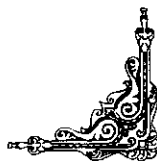
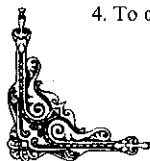
1. 320 γραμμάρια.
2. 200 γραμμάρια.
3. 65 γραμμάρια.

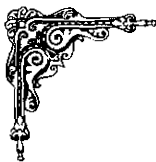
Πάστα Φλώρα (καλώς επιτυγχάνει)

Κοσκινίζεις εις λεκάνην άλευρον οκάν μίαν¹. Εις την ιδίαν λεκάνην θέτεις ημίσειαν οκάν² βούτυρον, 150 δράμια³ ζάχαριν και εξ αυγά. Ξύεις έπειτα ολίγον λεμόνιον δια ουσίαν, πάντα ταύτα ζυμώνεις μέχρις ου ενωθούν και γίνουν μια πάστα.

Την πάσταν ταύτην θέλομεν μεταχειρισθή εις πολλά είδη γλυκισμάτων, ως κατωτέρω θα ίδωμεν. Δι' όλας τας πάστας μεταχειριζόμεθα άλευρον Τεργέστης βαρελίου, των τριών S⁴.

1. 1280 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.
3. 480 γραμμάρια.
4. Το αλεύρι που εσείς συνηθίζετε.





Παστιτσάκια

Κοσκινίζουμεν εις λεκάνην αλεύρι ρούσικο 200 δρ.¹, 100 δρ.² βούτυρον, 75 δρ.³ ζάχαρι ψιλή και 3 αυγά.

Ασπρίζομεν το βούτυρον μίαν ώραν, κατόπιν ρίπτομεν το αλεύρι, την ζάχαριν, τα αυγά. Ξύομεν και ολίγον φλοιόν λεμονιού. Όταν καλώς ενωθούν λαμβάνομεν από αυτήν την πάσταν, την ανοίγομεν με την βέργαν εις πάχος μισού δακτύλου, την κόπτομεν με φορμάκι. Βάζομεν ολίγο γλυκό βύσσινο απ' επάνω, τα αλείφομεν αυγόν, και αμέσως εις τον φούρνον. Ψήνονται εις πυρόν φούρνον.

1. 640 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

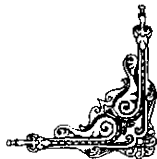
3. 250 γραμμάρια.

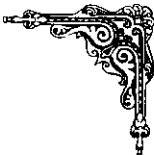
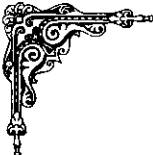
Παστιτσάκια με σταφίδες

1 κούπα βούτυρο, 1 κούπα γάλα, 4 αυγά, σταφίδες περασμένες από την μηχανήν, αμύγδαλα ή καρύδια, ολίγη κανέλλα μέσα.

Ασπρίζεις το βούτυρον, κατόπιν ρίπτεις το γάλα, τα αυγά και ένα μικρό ποτηράκι προζύμι αγγλικόν¹ και όσο αλεύρι σηκώση. Ανοίγεις την ζύμην σαν κρούστα, βάζεις την γέμισιν (σταφίδες, αμύγδαλα ή καρύδια, κανέλλα) και τυλίγεις. Στέλλεις εις τον φούρνον αμέσως.

1. 1 κουταλάκι baking powder.



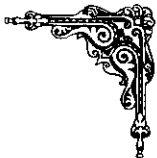
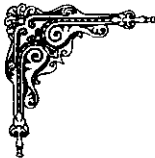


Παστίτσια κυρασό

Θέτεις εις γουδί αμύγδαλον καθαρισμένον δράμια 100¹, ζάχαριν δρ. 150², τα οποία κοπανίζεις, περνάς από κόσκινον, και ρίπτεις πάλιν εις το γουδί προσθέτων αυγά τρία, βούτυρον δράμια 40³, άλευρον δρ. 20⁴, άλευρον φεκούλ δράμια 20 (εάν όμως τοιούτον δεν υπάρχει ρίπτεις το όλον άλευρον δρ. 40), ξύεις και εν πορτοκάλλιον και όλα ταύτα ενώνεις εις εν, ανακατώνων με σπάτουλαν και τρίβεις εις μάρμαρον με κύλινδρον. Εν ελλείψει δε τοιούτου, τα κοπανίζεις επί πολλήν ώραν εις το γουδί. Θέτεις την πάσταν ταύτην εις λεκάνην, και αναλύεις προσθέτων αυγά οκτώ και ολίγον κυρασό, τα οποία δουλεύεις με σπάτουλαν. Αφού δε ετοιμάσης την πάσταν διαμοιράζεις αυτήν εις φόρμας, τας οποίας θα έχης προετοιμάσει, αλειμένας βούτυρον και άλευρον.

Τα παστίτσια κυρασό ψήνονται εις φούρνον μέτριον, ενώ δε ευρίσκονται εις τον φούρνον ετοιμάζεις το νερόγλασον, το οποίον γίνεται ως εξής: θέτεις εις μικράν λεκάνην ολίγον σιρόπιον αραιόν, εις το οποίον ρίπτεις και ολίγην πολύ ψιλήν ζάχαριν, και ανακατώνεις με σπάτουλαν να γίνη πολύ αραιόν, εις τρόπον ώστε τιθέμενον εις τα παστίτσια να μη διακρίνεται. Άμα δε ψηθώσι, αμέσως τα αλείφεις μαρμελάδα καΐσι και τα βουτάς εις το ανωτέρω γλάσον, τοποθετών αυτά εις μάρμαρον. Εάν όμως δεν γίνεται ευκολία να γλασάρης αυτά ζεστά, τότε, αφού τα γλασάρεις, τα θέτεις εις θερμάστραν ολίγον δια να ξηρανθή το γλάσον.

1. 320 γραμμάρια.
2. 480 γραμμάρια.
3. 130 γραμμάρια.
4. 65 γραμμάρια.

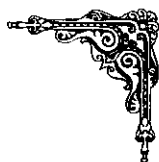
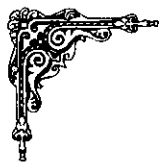


Παστίτσια Φλώρας (επιτυγχάνουν)

Λαμβάνεις Πάσταν Φλώραν την οποίαν ανοίγεις με τον πλάστην εις το μάρμαρον, πάχους ημίσεως δακτύλου, και κόπτεις αυτήν εις τεμάχια με φόρμαν στρογγυλήν, τα οποία τοποθετείς εις λαμαρίναν και εις απόστασιν δυο δακτύλων το εν από το άλλον.

Κατόπιν στρώνεις πάλιν Πάσταν Φλώραν ομοίαν της πρώτης εις το μάρμαρον, την κόπτεις με φόρμαν παστιτσίου, και εις το μέσον εκάστου τεμαχίου πατείς με μικράν φόρμαν στρογγυλήν, ούτως ώστε κόπτεται και σχηματίζεται οπή. Κατόπιν, με μαχαίριον, σηκώνεις τα τεμάχια από το μάρμαρον, τα τοποθετείς επί των άλλων τεμαχίων άτινα έχεις ήδη τοποθετήσει εις την λαμαρίναν, αλείφεις αυτά με αυγόν, ρίπτων επ' αυτών ζάχαριν μπαρούτι.

Ψήνονται εις φούρνον πυρόν και είναι έτοιμα όταν καλώς κοκκινίσωσι, αφού δε κρυώσωσι θέτεις εις την οπήν την οποίαν έχεις κάμει με την μικράν φόρμαν, ο,τιδήποτε φρούτον θέλεις: καϊσί, βύσσινον, πελτέ κυδωνίου, μαρμελάταν καϊσί κ.τ.λ.



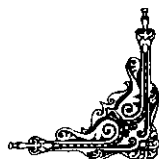
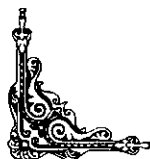
Πήτα (Βουρνόβας, 1914)

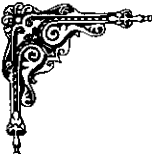
1 οκά¹ αλεύρι, 1/2 οκά² ζάχαρι, 1 κούπα λάδι ή σησαμόλαδο, 2 κούπες νερό, 2 κουταλίτσες σόδα, δυο μοσχοκάρδα και ψιλή κανέλλα.

Καίεις το λάδι και το αφήνεις να κρυώσει. Έπειτα ρίπτεις το νερό χλιαρό με την σόδα. Έπειτα την ζάχαριν, και τελευταίον το αλεύρι και τα μπαχαρικά.

Αλείφεις τον ταβά λάδι και γαλέτα, και εις τον φούρνον.

1. 1280 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.





Ποντίκα¹ δια καφέ (Περδικίδη)

Βούτυρο 1 ποτήρι, αυγά 6, γάλα 1 ποτήρι, λεμόνια 2, ζάχαρι 3 ποτήρια, σόδα ένα κουταλάκι του καφέ, κουραντί² ένα ποτήρι, αλεύρι καλό εξ ποτήρια.

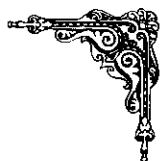
Χτυπάτε καλά το βούτυρον με τα αυγά, κατόπιν το γάλα κρύον, το λεμόνι (φλοιό και ζουμί), την ζάχαριν ολίγην κατ' ολίγην, την σόδα, το κρεμοτάρταρον, το κουραντί, και τελευταίον το αλεύρι. Τα δουλεύεις ένα - ένα από ολίγην ώραν, αλείφεις τον ταβάν ολίγον βούτυρο, τον κουκίζεις αλεύρι, ρίπτεις μέσα την ύλην αυτήν και εις τον φούρνον αμέσως, σκεπασμένη με εφημερίδα³. Όταν έλθη και αφού κρυώση, την κόπτετε εις κομμάτια, την στέλνετε και ξαναφουρνίζεται⁴, την βάζετε μέσα εις τενεκέ και κρατά δια καιρόν.

1. Sic.

2. Μαύρη μικρή σταφίδα.

3. Με ασημόχαρτο.

4. Ξαναβάζετε σε χαμηλή φωτιά να παξιμαδιαστούν.



Πουντίνο¹

14 αυγά, 1/2 οκά² αμύγδαλο, 1/2 οκά ζάχαρι, 2 κουταλάκια ψιλό σιμιγδάλι, ολίγον κονιάκ.

Τρίβεις το αμύγδαλο με κορκό - κορκό εις καζανάκι (κοπανισμένο), έπειτα ολίγη - ολίγη την ζάχαριν, το σιμιγδάλι, και έπειτα καλώς κτυπημένα τα άσπρα των αυγών. Ενώνεις όλα μαζί και τα βάζεις εις την φόρμαν αλείφων ελαφρά με βούτυρον, και εις τον φούρνον.

1. Από το ιταλικό: budino.

2. 640 γραμμάρια.

Pudding Semoule

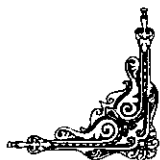
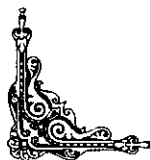
1 οκά¹ γάλα, 1 κούπα σιμιγδάλι, 1 κούπα ζάχαρι, 1 κουταλάκι *baking powder*, 1 ποτηράκι *brandy*, όσα αυγά σηκώση, άσπρα και κορκούς (έως 8), διάφορα γλυκά² κομμένα, σταφίδες σουλτανίνες, 2 πορτοκάλλια (να ζύσης το φλούδι).

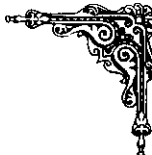
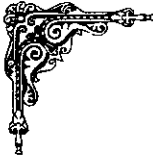
Βράζεις το γάλα, ρίπτεις την ζάχαριν και το σιμιγδάλι, και το ανακατώνεις έως να πήξη. Όταν κρυώση βάζεις τα αυγά και κατόπιν όλα τα άλλα. Έπειτα εις τον φούρνον.

Sauce. Ασπρίζεις 3 κορκούς με 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρι, λιώνεις μισή κουταλιά αλεύρι σε ένα κουπάκι γάλα, το ανακατεύεις και τα βάζεις εις την φωτιά. Όταν πήξη, ρίπτεις 1 ποτηράκι *cognac*.

1. 1280 γραμμάρια.

2. Του κουταλιού.





Ρεβανί (1)

Θέτεις εις λεκάνην ζάχαριν δράμια 150¹, εις την οποίαν ξύεις ολίγον λεμόνιον ή και βανίλλιαν, λαμβάνεις αυγά 18, εκ των οποίων τα μεν ασπράδια χωρίζεις εις καθαρόν καζανάκιον, τους δε κροκούς ένα - ένα ρίπτεις εις την λεκάνην εις την οποίαν έχεις την ζάχαριν, και δουλεύεις τους κροκούς με σπάτουλαν έως ότου ασπρίσουν, κατόπιν κτυπάς τα ασπράδια με σύρμα και αφού σφίξουν ρίπτεις το ήμισυ τούτων εις την λεκάνην και ανακατώνεις αυτά προσεκτικώς με την σπάτουλαν, αφού δε ενωθώσι ρίπτεις ολίγον κατ' ολίγον συνεχώς άλευρον δράμια 130², τα οποία θα έχης προετοιμάσει κοσκινιζόμενα με σίταν, ενωθέντος δε τούτου ρίπτεις τα υπολειπόμενα ασπράδια, στραγγισμένα φρούτα εκ κομπόστας³, καϊσίον, κίτρον ή και σταφίδας, πενήντα δράμια⁴ βούτυρον μόλις χλιαρόν, και ανακατώνεις προσεκτικώς όλα ομού. Αφού ενωθώσιν όλα εις μίαν πάσταν κενώνεις αυτήν εις ταψίον το οποίον είναι αλειμμένον με βούτυρον και άλευρον, και περιτριγυρισμένον με χαρτίον⁵. Εψηνεται εις φούρνον αδύνατον, και αφού κρυώση κοσκινίζεις επάνω ολίγην ψιλήν ζάχαριν ή αλείφεις την επιφάνειαν με μαρμελάδα καϊσί και γλασάρεις αυτήν, το οποίον γλάσσον γίνεται ως εξής: εις μικράν λεκάνην θέτεις ολίγον σιρόπιον ή νερόν και ρίπτεις ζάχαριν πολλά ψιλήν, ανακατώνων αυτήν με σπάτουλαν μικράν δια να γίνη εις τροπον ώστε να μη είναι πολύ αραιή και δεν στέκει εις την πάσταν.

Την στρώνεις με μαχαίριον, κόπτεις δε τα τεμάχια εις ο,τιδήποτε σχήμα έκαστος θέλει.

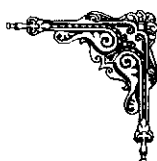
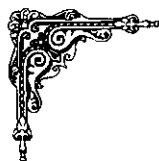
1. 480 γραμμάρια.

2. 416 γραμμάρια.

3. Υπολογίστε μισό φλιτζάνι του τσαγιού, ψιλοκομμένα.

4. 160 γραμμάρια.

5. Με ασημόχαρτο.



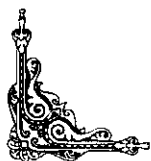
Ρεβανί (2)

20 αυγά, 1/2 οκά¹ ριζάλευρον, 1/2 οκά ζάχαρι, 100 δράμια² βούτυρον. Δουλεύεις το βούτυρον έως μίαν ώραν, ύστερον βάζεις την ζάχαριν, και έπειτα το αλεύρι. Έχεις δουλεύσει χωριστά τους κορμούς και προσθέτεις εις το βούτυρον. Έχεις τα ασπράδια χτυπημένα, ολίγον λεμόνι ξυσμένον, και προσθέτεις ένα - ένα όλα αυτά εις το αλεύρι. Έχεις αλείψει τον νταβά βούτυρον και το στέλνεις εις τον φούρνον με μιαν εφημερίδα³.

1. 640 γραμμάρια.

2. 320 γραμμάρια.

3. Ασημόχαρτο.



Σαβαρέν

Κοσκινίζεις με σίταν άλευρον δράμια διακόσια¹, το οποίον χωρίζεις εις τρία ίσα μέρη. Εκ τούτων το εν τρίτον θέτεις εις λεκάνην, έπειτα κάμνεις χλιαρόν ολίγον γάλα και ρίπτεις ολίγον εξ αυτού εις ποτήριον, το οποίον να έχη εντός τρία κοχλιάρια σούπας μαγιάν της πυύρας. Ανακατώνεις με κοχλιάριον δια να ενωθή η μαγιά μετά του γάλακτος, και αφού ενωθώσιν ρίπτεις αυτά εις την λεκάνην ήτις εμπεριέχει το άλευρον και ζυμώνεις την μαγιάν σφικτήν. Χαράσσων δε αυτήν με μαχαίριον σταυροειδώς, την ρίπτεις εις νερόν χλιαρόν, αμέσως δε έπειτα ρίπτεις εις την ιδίαν λεκάνην όπου έπιασες την μαγιάν το υπόλοιπον άλευρον, ζάχαριν την οποίαν μεταχειριζόμεθα δια τας πάστας δράμ. εικοσιπέντε², βούτυρον δράμια εβδομήκοντα πέντε³, και άλας δράμια 2⁴. Ρίπτεις δε και 5 αυγά και ζυμώνεις δια να ενωθώσιν εις εν, αφού δε γίνη η ένωσις, εάν η εις το νερόν μαγιά είναι υψωμένη ρίπτεις και αυτήν εις την ιδίαν λεκάνην και δουλεύεις ζωηρώς με την χείραν σου όλα ομού κυκλοειδώς, προσθέτων περισσότερα αυγά εάν χρειάζεται, δια να γίνη η πάστα μαλακή.

Θέτεις τότε ταυτην εάν είναι χειμών εις θερμάστραν με ολίγην φωτιάν⁵, αν δε καλοκαίριον τότε δεν έχει χρείαν αυτής. Αφού μείνει επί δυο ώρας, διαμοιράζεις την πάσταν εις φόρμας αλειμένας με βούτυρον και άλευρον, εις τας οποίας να έχης θέσει αμύγδαλα τινά και αφήνεις πάλιν να γίνουν. Σημείον ότι έγινεν είναι το εξής: πρώτον ότι υψώνεται η πάστα και δεύτερον κάμνει φούσκας τινας, αφού δε γίνουν ψήνεις αυτά εις φούρνον πυρόν και έχεις έτοιμον σιρόπιον δια του οποίου τα ζεματάς.

Το σιρόπιον γίνεται ούτω: θέτεις εις κατσαρόλαν ζάχαριν δράμια τριακόσια⁶, νερόν οκάν ημίσειαν, ένα φλοιόν λεμονίου, άμα δε παρουν βράσιν ρίπτεις εντός ρώμι ή μαρασκίνο είκοσι δράμια⁷.

1. 640 γραμμάρια.

2. 80 γραμμάρια.

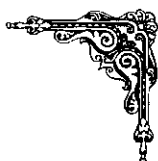
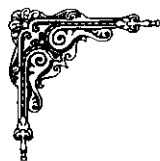
3. 240 γραμμάρια.

4. Μισή κουταλιά του γλυκού.

5. Κοντά στο καλοριφέρ.

6. 960 γραμμάρια.

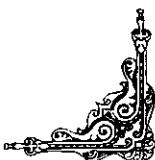
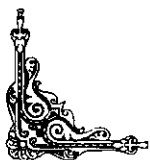
7. 60 γραμμάρια.

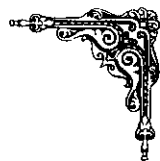
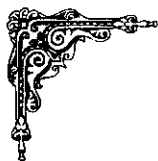


Σβίγγοι

Βάλλεις εις κατσαρόλιον νερόν δράμια εκατόν¹, βούτυρον δράμια τεσσαράκοντα², και δυο δράμια³ ζάχαριν, τα οποία θέτεις εις φωτιάν, αφού δε πάρουν βράσιν ρίπτεις άλευρον το οποίον θα έχης προετοιμάσει κοσκινισμένον από σίταν, δράμια εβδομήκοντα⁴, και ανακατώνεις αυτά με σπάτουλαν έξωθεν της φωτιάς, αφού δε ανακατωθούν καλώς εις μίαν πάσταν, κενώνεις αυτήν εις λεκάνην και την απλώνεις να κρυώσει. Μετά ταύτα ρίπτεις εις αυτήν αυγά ολόκληρα οκτώ, τα οποία ρίπτων ανά εν ζυμώνεις την πάσταν με την χείραν σου κυκλοειδώς δια να στρώση, και δια να μη υπάρχουν εν αυτή σβόλοι, αφού δε την ετοιμάσης χύνεις εις λαμαρίναν αλειμμένην βούτυρον και άλευρον, ανά εν κουταλάκι δι' έκαστον σβίγγον, το οποίον προσπαθείς να κάμης στρογγυλόν, κατόπιν αλείφεις αυτούς αυγόν και ψήνεις εις φούρνον πολύ πυρόν. Άμα δε ψηθώσιν και κρυώσωσιν, τρυνπάς με μαχαίριον ολίγον προς το μέρος του γύρου, κάμεις έπειτα εν χαρτίον ως χωνίον και γεμίζων αυτό κρέμα γάλακτος⁵ το θέτεις εις το μέρος όπου έχεις ανοίξει, πιέζων δε τούτο δια της χειρός σου, γεμίζεις αυτούς. Κοσκινίζεις ύστερον επ' αυτών ζάχαριν ψιλήν.

1. 320 γραμμάρια.
2. 128 γραμμάρια.
3. 7 γραμμάρια.
4. 224 γραμμάρια.
5. Χρησιμοποιείτε κρέμα πιάτου βανίλιας.





Σεκέρ λουκούμια (1)

1 οκά¹ βούτυρο, 2 οκάδες² αλεύρι, 1 κουπάκι μεγάλο σαμόλαδο³ όχι γεμάτο, 150 δρ.⁴ ζάχαρι, 1 μικρό κουπάκι αφουσιά⁵.

Καίεις το βούτυρο με το σαμόλαδο, το δουλεύεις καλά έως 2 ώρας, βάζεις την αφουσιά, ολίγον ρακί, και έπειτα ρίπτεις ολίγη ζάχαρι, ολίγο αλεύρι και τα δουλεύεις καλά. Τα κόπτεις και τα τοποθετείς εις ταψί. Όταν έλθουν από τον φούρνον έχεις αρκετήν ζάχαρι και τα τυλίγεις.

1. 1280 γραμμάρια.

2. 2560 γραμμάρια.

3. Σησαμόλαδο. Εσείς θα χρησιμοποιήσετε αραβοσιτέλαιο.

4. 480 γραμμάρια.

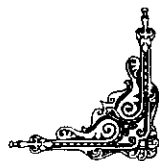
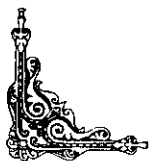
5. Αλίσίβα: βρασμένη και σουρωμένη στάχτη από ξύλα.

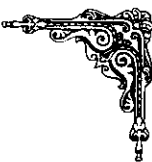
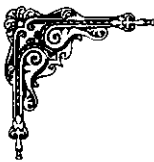
Σεκέρ λουκούμια (2)

(Νίνας Παπαδοπούλου, 19.8.1914)

3 κουπάκια του τσαγιού βούτυρο, 300 δράμα¹ αλεύρι, 3 κουπάκια όμοια ζάχαρι, αλλά όχι και πολύ γεμάτα. Θα γυρισθή το βούτυρο με την ζάχαριν πολύ καλά, έως ότου ασπρίση. Έπειτα βάζομε το αλεύρι (ίσως σηκώση ολίγον περισσότερον από το μετρημένον) και πριν ζυμωθούν, 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρι cristallisé. Εις το τέλος τα πλάθεις, και εις τόν φούρνον. Όταν έλθουν τα τυλίγεις ζάχαρι ψιλήν.

1. 960 γραμμάρια.





Σφολιάτα

Η σφολιάτα γίνεται ως εξής: Κοσκινίζεις εις τράπεζαν καθαρὰν ἄλευρον ὁκάν ημίσειαν¹, το οποίον ζυμώνεις σφικτόν με δυο αυγά και με νερόν, αφού δε το πλάσης σκεπάζεις με πανίον υγρόν και μετά εν τέταρτον πλάθεις αυτό με πλάστην, ρίπτων ολίγον ἄλευρον δια να μη κολλά, το οποίον ανοίγεις ὅσον δύνασαι. Αφού δε το ανοίξης αρκετά θέτεις εις την μέσσην βούτυρον ἐγκαιρον γαλλικόν (Μιλάνου)² και εν ελλείψει τούτου εντόπιον σφικτόν, το οποίον τυλίγεις εις την ζύμην. Απαιτεῖται ὅμως προσοχή να κλεισθῇ το βούτυρον καλῶς εντός της ζύμης, να μη υπάρχῃ δε καμία οπή. Σκεπάζεις πάλιν με το πανί, μετά εν τέταρτον πλάθεις αὐτήν και ανοίγεις ὅσον δύνασαι. Την διπλώνεις εις τρία και μετράς μιαν δίπλαν, και πάλιν πλάθεις και πάλιν διπλώνεις εις τρία, σκεπάζων ξανά με πανίον ἐπὶ εν τέταρτον.

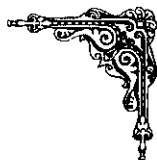
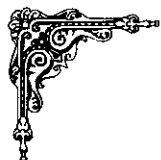
Τούτο εξακολουθεῖς το ὅλον τρεις φορές, ἤτοι δίπλες ἑξί, και αφού τελειώσης πλάθεις την σφολιάταν και κόπτεις αὐτήν εις τεμάχια.

Τότε θέτεις εις αὐτά ολίγην πάσταν και τα διπλώνεις.

Η πάστα την οποίαν διπλώνεις εντός της σφολιάτας γίνεται οὕτω: κοπανίζεις αμύγδαλον με τον φλοιόν (δράμια 50³), σμού μετά σακχάρως (δράμια 50), τα οποία περνάς ἀπὸ κόσκινον. Εντός αὐτῶν ρίπτεις τρία αυγά, τα οποία δουλεύεις με σπάτουλαν δια να ενωθῶσιν.

Αὗται εἶναι αι ονομαζόμεναι σφολιάται αι οποίαι ψήνονται εις φούρνον πολύ πυρόν⁴ και αφού ψηθῶσιν κοσκινίζεις ἐπ' αὐτῶν ολίγην ψιλὴν ζάχαριν.

1. 640 γραμμάρια.
2. Φρέσκο βούτυρο.
3. 160 γραμμάρια.
4. Πολύ ζεστό.

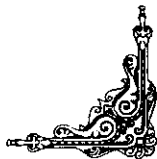
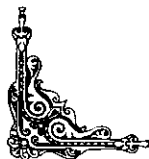


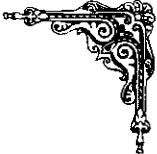
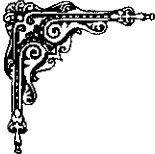
Ταχινόπητα

150 δρ.¹ ταχίνι
1/2 οκά² ζάχαρι
1/2 οκά αλεύρι
1/2 κούπα κατασταλακτή³
1 κούπα νερό
1 κουταλιά μεγάλη κανέλλα
1 κουταλιά μεγάλη σόδα
1 λεμόνι ζυσμένον
1 μοσχοκάρυδον και ολίγα καρεφύλια⁴
2 φλύδες μανταρίνι
Ολίγον κονιάκ

Δουλεύομεν το ταχίνι 1/2 ώρα με την ζάχαριν, κατόπιν το νερό και την κατασταλακτήν, έπειτα τα μυρωδικά με το αλεύρι, και τελειώνως την σόδα με το κονιάκ, και στέλνομεν εις τον φούρνον.

1. 480 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.
3. Αλίσίβα (στάχτη από ξύλα, βρασμένη και σουρωμένη).
4. Γαρίφαλα.

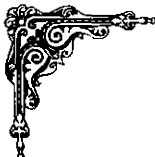




Τούρτα από πατάτας

2 οκάδες¹ πατάτες, 300 δράμια² ζάχαρι, 150 δρ.³ βούτυρο και 16 έως 20 αυγά. Βράζετε πρώτον τες πατάτες, και αφού κρυώσουν τες κοπανίζετε⁴ και ακολούθως τες τρίβετε καλά. Έχετε και το βούτυρον βρασμένον⁵, ρίπτετε εις τας πατάτας ένα - ένα τα αυγά, κατόπιν λίγο - λίγο το βούτυρον και την ζάχαριν. Αφού τα δουλεύσετε όλα ομού αρκετήν ώραν, τα ρίπτετε εις τον βουτυρωμένον ταβάν και τον στέλλετε εις τον φούρνον.

1. 2560 γραμμάρια.
2. 960 γραμμάρια.
3. 480 γραμμάρια.
4. Τις κάνετε πουρέ.
5. Φυσικά, ωμό σήμερα.

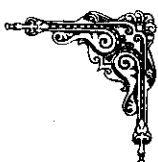
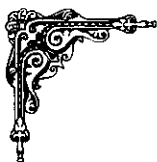


Τρίγωνα

Βάλλεις εις γουδί αμύγδαλον με φλοιόν δράμια εκατόν δέκα¹, ζάχαριν δράμια διακόσια², τα οποία κοπανάς και περνάς από κόσκινον ψιλόν. Θέτεις έπειτα εις λεκάνην ολίγην κανέλλα ψιλήν και αυγά 13, τα οποία δουλεύεις όλα ομού με σπάτουλαν επί αρκετήν ώραν. Μετά ταύτα λαμβάνεις ανά τρία φύλλα υγρά, εις τα οποία ρίπτεις ολίγον βούτυρον και διπλώνεις εις τρία, ρίπτων μίαν κουταλιάν εκ της ανωτέρω γεμίσεως εντός αυτών. Έπειτα διπλώνεις και κάμνεις τρίγωνα τοποθετών εις λαμαρίναν αλειμμένην βούτυρον, αλείφων και εν έκαστον αυτών με βούτυρον. Ψήνεις εις φούρνον επί μίαν ώραν, έπειτα ξεματάς τρυπών αυτά με περούνιον, κρατών δε ταύτα δια του ιδίου τα ρίπτεις εις το υπόλοιπον σιρόπιον το οποίον έχεις εις εν σκεύος, πάντοτε ζεστόν.

Το σιρόπιον γίνεται ούτω: βάλλεις εις καζανάκιον ζάχαριν οκάν μίαν και ημίσειαν³, νερόν δράμια 300⁴, στίβεις και ολίγον λεμόνιον, άμα δε πάρη την πρώτην βράσιν είναι έτοιμον.

1. 350 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.
3. 1920 γραμμάρια.
4. 960 γραμμάρια.



Τσουρεκάκια με αγγλικόν προζύμι

Αλεύρι καλό οκάδες τέσσαρες¹, βούτυρο οκά μία², ζάχαρι οκά μία, σησαμόλαδον φρέσκο δράμια εκατόν³, γάλα οκά μία, σκόνι⁴ τρεις κουταλιές.

Καίεις το σησαμόλαδον, το ραντίζεις ολίγον ανθόνερον και το βάζεις εις το βούτυρον το οποίον δεν καίεις διόλου, και το τρίβεις έως να ασπρίση καλά, ακολούθως ρίπτεις την σκόνιν και τρίβεις καλά έως να διαλύση. Έχεις βρασμένον το γάλα, τα ζυμώνεις, τραβάς ζύμην και τα πλάθεις, αλείφεις αυγόν απ' επάνω, και εις τον φούρνον.

1. 5120 γραμμάρια.
2. 1280 γραμμάρια.
3. 320 γραμμάρια.
4. Baking powder.

Τσουρεκάκια μικροκαμωμένα Χίου

500 δράμια¹ αλεύρι Τριεστίνικον, 12 αυγά, 200² δράμια ζάχαρι, 100³ δράμια βούτυρο, το ξυνό ενός λεμονιού, 2 κουταλάκια σόδα.

Θα τρίψετε το βούτυρον με το αλεύρι, έπειτα θα κτυπήσετε τα αυγά με την ζάχαριν, θα τα ρίψετε εις την ζύμην, κατόπιν το ξυνόν του λεμονιού, θα ανελύσετε την σόδαν να βαλθή εις την ζύμην, έπειτα βάλλετε εις τον ταβά κόλλες ψιλό χαρτί⁴, και τα πλάθετε αλείφοντάς τα απ' επάνω με το άσπρον 1-2 αυγόν, και εις τον φούρνον.

1. 1600 γραμμάρια.
2. 640 γραμμάρια.
3. 320 γραμμάρια.
4. Λαδόχαρτο.

Τσουρέκια μπύρας

Την επιτυχίαν της πάστας των τσουρεκιών πολλοί αποδίδουν εις την τύχην, ημείς όμως θα προσπαθήσωμεν να περιγράψωμεν ακριβώς τον τρόπον της κατασκευής δια να δύναται έκαστος να κατασκευάσῃ την λεπτήν ταύτην πάσταν και να την επιτυγχάνῃ πάντοτε. Γίνεται δε τοιοιτοτρόπως: δια να πιάσῃς την μαγιάν κοσκινίζεις εις λεκάνην άλευρον Τεργέστης των τριών S δράμια τριακόσια¹, θέτεις εις ποτήριον μαγιάν μπύρας δράμια εικοσιπέντε².

Εις κατασάρολαν θέτεις μίαν οκά και πενήντα δράμια³ γάλα, το οποίον μόλις να είναι χλιαρόν, και εκ του γάλακτος τούτου ρίπτεις εις το ποτήριον το εμπεριέχον την μαγιάν, ανακατεύων αυτήν με κοχλιάριον. Αφού ενωθῇ η μαγιά μετά του γάλακτος ρίπτεις αυτά εις την λεκάνην ήτις εμπεριέχει το άλευρον, προσθέτων και ολίγον γάλα, και ζυμώνεις. Τότε την θέτεις εις την θερμάστραν, έχουσαν πολλά ολίγην φωτιάν, δια να γίνῃ. Τοιοιτοτρόπως πιάνεται η μαγιά.

Πώς ζυμώνεται η πάστα: μετά ημίσειαν ώραν, αφού γίνῃ η μαγιά έχεις προετοιμασμένον κοσκινισμένον άλευρον οκάδας δύο και δράμια εκατόν⁴, ζάχαριν δράμια εκατόν πενήκοντα⁵, βούτυρον δράμια εκατόν πενήκοντα, άλας δράμια εννέα⁶. Έπειτα σπάξεις εις καζανάκι αυγά ολόκληρα δεκαπέντε, και ρίπτεις το γάλα το οποίον έχει μένει από την μαγιάν. Ταύτα ανακατώνεις ελαφρώς με σύρμα εις ολίγην φωτιάν, έως ότου γίνουν χλιαρά και ρίπτεις τα αυγά μετά του γάλακτος εις λεκάνην ήτις εμπεριέχει την μαγιάν, τα οποία ενώνεις μετ' αυτής. Κατόπιν ρίπτεις εις την ιδίαν λεκάνην τα ανωτέρω: άλευρον, ζάχαριν, άλας και βούτυρον και ζυμώνεις όλα ομού μέχρις ου γίνει καλή η ένωσις και την θέτεις ύστερον εις την θερμάστραν δια να γίνῃ.

Πλάσις: αφού γίνῃ η πάστα, δηλαδή υψωθῇ το διπλάσιον αφ' ό,τι ήτο, πλάθεις αυτήν εις οποιονδήποτε σχήμα θέλεις, την θέτεις εις λαμαρίναν αλειμμένην βούτυρον και άλευρον, θέτεις ταύτα πάλιν εις στόφαν⁷ έως ότου γίνουν, και αφού γίνουν, αλείφεις αυτά αυγό και τα ψήνεις εις μέτριον φούρνον.

1. 960 γραμμάρια.

2. 80 γραμμάρια.

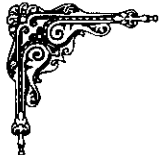
3. 1440 γραμμάρια.

4. 2880 γραμμάρια.

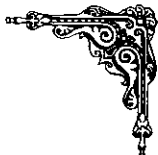
5. 480 γραμμάρια.

6. 29 γραμμάρια.

7. Σόμπα (στο θερμοθάλαμο της κουζίνας σας, ελλείπει ... σόμπας).



Φοινίκια



250-300 δράμια¹ λάδι καλό ή σησαμόλαδο, ένα ποτηράκι του κρασιού αλισίβα², ένα ποτηράκι του κρασιού κονιάκ, 1 1/2 οκά³ αλεύρι καλό, 1 οκά⁴ μέλι, τον φλοιόν ενός πορτοκαλιού, κανέλλα, καρεφύλια.

Δουλεύομεν το λάδι έως να ασπρίση, βάζομε την αφουσιά και εξακολουθούμε να δουλεύομε. Μετά βάζομε το κονιάκ, τα 100 δράμια⁵ από το μέλι, τα μυρωδικά ψιλοκοπανισμένα και τον φλοιόν του πορτοκαλιού, και ολίγον - ολίγον το αλεύρι, και τα δουλεύομεν να γίνουν μια μάζα. Τα φουρνίζομε, και όταν κρυώσουν τα βουτούμε εις τα 300⁶ δράμια μέλι βρασμένον, το οποίον διαλύομε με ολίγον νερόν.

1. Περίπου 900 γραμμάρια.
2. Αλισίβα ή αφουσιά: βρασμένη στάχτη από ξύλα, και περασμένη από φίλτρο.
3. 1920 γραμμάρια.
4. 1280 γραμμάρια.
5. 320 γραμμάρια.
6. 960 γραμμάρια.

Ψαθούρια

1/2 οκά¹ φύλλα πολύ ψιλά, 100 δράμια² βούτυρο, 1/2 οκά ζάχαρι και 100 δράμια μέλι, 150 δράμια³ αμύγδαλο. Το αμύγδαλο το καβουρδίζεις όπως δια μπακλαβά. Την κάθε κρούστα την κόπτεις εις τέσσερα και την τυλίγεις εις μακρουλό σχήμα, αλείφεις βούτυρον και τοποθετείς μέσα το αμύγδαλο και την διπλώνεις. Όταν έλθη από τον φούρνον βουτάς εις το σιρόπι που έχεις κάμει με την ζάχαριν και το μέλι, και κατόπιν εις το αμύγδαλον που έχεις κρατημένον κατά μέρος.

1. 640 γραμμάρια.
2. 320 γραμμάρια.
3. 480 γραμμάρια.

Σημείωση

Περιεκτικότητα ενός φλιτζανιού του τσαγιού σε γραμμάρια:

1 φλιτζάνι αλεύρι αντιστοιχεί περίπου σε 128 γραμμάρια

1	"	ζάχαρι	"	"	"	208	"
1	"	ρύζι	"	"	"	208	"
1	"	λάδι	"	"	"	192	"
1	"	βούτυρο	"	"	"	224	"
1	"	νερό	"	"	"	208	"
1	"	ζάχαρη άχνη	"	"	"	134	"

Στην έκδοση διατηρήθηκε η ορθογραφία και η σύνταξη του πρωτοτύπου των συνταγών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΑΜΑΛΘΕΙΑ, Εφ.: Σμύρνη 1880.
- ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ, Μ.: Η Σμυρνιά, περ. "Εβδομάς", 9/5/1887.
- ΑΡΧΙΓΕΝΗΣ, Δ.: Τα Συνάφια της Σμύρνης, Αθήνα 1979.
- ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΕΛΛΑΣ (Ελληνικός Οδηγός της Μικράς Ασίας), Αθήναι 1921.
- ΒΑΤΙΔΟΥ, Ο.: Ρωμνάκια και παλιά Σμύρνη, Αθήνα 1965.
- ΒΕΗΣ, Ν.: Το Μεγάλο Ρεμπελιόν της Σμύρνης, Μικρασιατικά Χρονικά, 1948.
- ΒΛΑΜΟΣ, Κ.: Τα Αλάτσατα, Θεσσαλονίκη 1946.
- CUINET, V. La Turquie d'Asie, 5vs., Paris 1894.
- ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ, Ε.: Ιστορικοί Σημειώσεις, Αθήνα 1983 (Ανέκδοτο Ημερολόγιο).
- ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ, Αθήναι 1920.
- ΕΝΕΠΕΚΙΔΗΣ, Π.: Τραπεζούντα, Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη, Αθήνα 1989.
- ΕΣΤΙΑ, περ. έτη 1886, 1889, 1893.
- ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΣΜΥΡΝΗΣ, εφ., 1849-1850.
- GOFFMAN, D.: Izmir and the Levantine World, Washington 1990.
- HANSON, J.O.: Recollections of Smyrna, (Επιμέλεια Α. Αγγέλου), Αθήνα 1968.
- ΗΑΤΤΟΧ, R.: Coffee and Coffehouses, Washington 1985.
- ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΝ ΚΑΖΑΜΙΑΣ ΤΟΥ 1857, Σμύρνη 1856.
- ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΝ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΣ ΣΜΥΡΝΗΣ ΤΟΥ 1889, εν Σμύρνη 1888.
- ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΣ "ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ" 1893, Σμύρνη 1892.
- ΙΑΚΩΒΟΥ - ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ, Μ.: Πέντε Μικρασιατικά Προικοσύμφωνα, Δ.Κ.Μ. Σ., Τ.Α'. 1977.
- ΚΑΡΑΡΑΣ, Ν.: Ο Μπουρνόβας, Αθήναι 1955.
- ΚΑΡΑΡΑΣ, Ν.: Το Νύμφαιο, Αθήναι 1968.
- ΚΑΡΑΡΑΣ, Ν.: Δύο παλιά προικοσύμφωνα της Σμύρνης, Μικρασιατικά Χρονικά, 1970.

- ΚΑΡΑΤΖΑΣ, Στ.: Σμύρνης Τραγωδίες, Αθήνα 1958.
- ΚΛΑΔΟΣ, Γ.: Συλλογή ιατρικών συνταγών, εν Σμύρνη 1842.
- ΚΛΕΑΝΘΗΣ, Φ.: Αλάτσατα, Αθήνα 1987.
- ΚΟΣΜΟΣ, περ., Σμύρνη 1908-1913.
- ΚΩΣΤΗΣ, Ν.: Σμυρναϊκά Ανάλεκτα, εν Αθήναις 1906.
- ΛΗΜΝΙΟΣ, Ε.: Μνήμη Τόπων και Ανθρώπων, Ηράκλειο 1986.
- ΜΑΤΘΑΙΟΥ, Α.: (Εισαγωγή Επιμέλεια) Η Μαγειρική, εν Σύρα 1828, Αθήνα 1988.
- ΜΗΛΙΑΡΑΚΗΣ, Α.: Σμύρνη, περ. Εστία, 1886.
- ΜΗΛΙΩΡΗΣ, Ν.: Τα Βουρλά της Μικράς Ασίας, Αθήναι 1957.
- ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΗ ΕΛΛΑΣ, 1921, Αθήναι 1920.
- ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΗ ΗΧΩ, εφ., Αθήνα 1958-1983.
- ΜΙΧΕΛΗ, Λ.: Προσφύγων Βίος και Πολιτισμός, Αθήνα 1992.
- ΜΙΧΕΛΗ, Λ.: Αστυγραφία της Ελάσσονος Ασίας, Αθήνα 1992.
- ΝΕΑ ΕΣΤΙΑ, περ., Αφιέρωμα Μ. Ασία, τ. 1091, Δεκέμβριος 1972.
- NICOL, M.: Ismeer or Smyrna, London 1856.
- ΟΔΗΓΟΣ ΣΜΥΡΝΗΣ ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ, Σμύρνη 1889.
- ΟΙΚΟΝΟΜΟΣ, Κ.: Ο Φυλάργγυρος του Μολιέρου (Επιμέλεια Κ. Σκαλιώ-
ρα), Αθήνα 1970.
- ΠΟΛΙΤΗΣ, Κ.: Στου Χατζηφράγκου, Αθήνα 1963.
- ROLLESTON, G.: Report on Smyrna, London 1857.
- ROUGON, F.: Smyrne, Paris 1892.
- ΣΕΦΕΡΗΣ, Γ.: Μέρες Α' - Στ', Αθήνα 1975-1986.
- SLOT, J.B.: Commercial activities of Korais in Amsterdam, Ο Εραμιστής,
τ. 16, 1980.
- ΣΟΛΟΜΩΝΙΔΗΣ, Χρ.: Της Σμύρνης, Αθήναι 1957.
- ΣΟΛΟΜΩΝΙΔΗΣ, Χρ.: Σμυρναϊκά Σημειώματα, Αθήνα 1966.
- ULKER, N.: The rise of Izmir (1688-1740), Michingan 1974.
- ΦΑΛΜΠΟΣ, Φ.: Το Αστικό Σπίτι στη Σμύρνη, Μικρασιατικά Χρονικά,
1957.
- ΦΑΛΜΠΟΣ, Φ.: Ο Φραγκομαχαλάς της Σμύρνης, Μικρασιατικά Χρο-
νικά, 1959.
- ΦΑΛΜΠΟΣ, Φ.: Τσαρσιά και Παζάρια στη Σμύρνη, Μικρασιατικά Χρο-
νικά, 1963.
- ΦΑΛΜΠΟΣ, Φ.: Μ.Α. Κατσαϊτη, Δυο Ταξίδια στη Σμύρνη, Αθήναι 1972.
- FRANGAKIS - SYRETT, H.: The Commerce of Smyrna, Αθήνα 1992.
- ΦΩΤΕΙΝΟΣ, Ν.: Αναμνήσεις και Ιστορήματα, Αθήναι 1986.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγικό Σημείωμα.....	9
Πρόλογος	11
Εισαγωγή στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων της Σμύρνης	15

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

ΦΑΓΗΤΑ ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

<i>Αγκινάρες κομματιαστό</i>	86
<i>Αγκινάρες με κουκιά</i>	86
<i>Αντίδια κομματιαστό</i>	87
<i>Αρνάκι καπαμά</i>	87
<i>Αυγά του Πάσχα</i>	88
<i>Αυγολέμονο δια κομματιαστό</i>	88
<i>Γαρίδες</i>	89
<i>Γαρίδες εις τον ταβάν</i>	89
<i>Γιουβαρλάκια αυγολέμονο</i>	90
<i>Γλώσσα με κάπαρι</i>	90
<i>Γλώσσα πικάντε</i>	91
<i>Εμβαλοί βραστοί</i>	91
<i>Εμβαλοί εις τον ταβάν</i>	92
<i>Ζαρντινιέρα του φιλέτου</i>	92
<i>Καλαμαράκια γιαχνί</i>	93
<i>Καλαμαράκια με το κρασί</i>	93
<i>Κάπαρη ψιλή</i>	94
<i>Κεφαλάκι βραστό</i>	94
<i>Κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνες</i>	95
<i>Κολοκυθάκια γεμάτα κυγ(ι)μά</i>	96
<i>Κολοκυθάκια σαρακοστιανά γεμάτα</i>	96
<i>Κουκιά ξηρά γιαχνί</i>	97

<i>Κρέας με το κυδώνι</i>	97
<i>Κρέας με φασόλια</i>	98
<i>Λαχανοντολμάδες</i>	98
<i>Μαγιονέζα</i>	99
<i>Μελιτζάνες γεμάτες</i>	99
<i>Μελιτζάνες μουσακά</i>	100
<i>Μπακαλιάρος εις το πιάτο</i>	100
<i>Μπάμιες κονσέρβα</i>	101
<i>Μπάμιες ξερές</i>	101
<i>Μπεκάτσες</i>	102
<i>Μπεσαμέλ</i>	102
<i>Ντολμάδες γαλαντζί</i>	103
<i>Ντομάτες με την άλμη εις τους τενεκέδες</i>	104
<i>Οκταπόδι φρέσκο</i>	104
<i>Πατάτα κτυπητή</i>	105
<i>Πατάτες γιαχνί</i>	105
<i>Πατσάς</i>	106
<i>Πιλάφι από κυδώνια θαλασσινά</i>	106
<i>Πιλάφι από χάβαρα (Πιλάφι)</i>	107
<i>Πιλάφι με αμύγδαλο</i>	107
<i>Πιλάφι με κουραντί</i>	108
<i>Πιλάφι με πουλάκια</i>	108
<i>Πιλάφι με το κουκουνάρι</i>	109
<i>Πουλάκια</i>	109
<i>Ρακού</i>	110
<i>Ρεβύθια σούπα</i>	110
<i>Ρόστο (1)</i>	111
<i>Ρόστο (2)</i>	111
<i>Σάλτσα δια το πιλάφι</i>	112
<i>Σάλτσα ευρωπαϊκή</i>	112
<i>Σάλτσα με κολιό</i>	112
<i>Σάλτσα κεφαλακιού (1)</i>	113
<i>Σάλτσα κεφαλακιού (2)</i>	113
<i>Σάλτσα μακαρονιών (1)</i>	114
<i>Σάλτσα μακαρονιών (2)</i>	114
<i>Sauce Normande</i>	115

Σκορδαλιά	115
Σουπιές με το κρασί	116
Σουράς	116
Στιφάδο	117
Συκωτάκι à la Veneziana	117
Ταχινόσουπα	118
Τομάτες γεμάτες	118
Τούρκικα φασολάκια βραστά	119
Φάβα Αλεξανδριανή	119
Φασόλια σούπα	120
Φασουνάκια κομματιαστό	120
Χαβιαροσαλάτα	121
Χαβούτσια κομματιαστό	121
Χορταρόσουπα	122
Ψάρι βραστό της μαγιονέζας	122
Ψάρι παπατζήδικο	123
Ψάρι παπά γιαχνί	123
Ψάρι πηκτή	124
Ψήσιμον λαγωού	124

ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ (ΚΑΙ ΜΙΚΤΑ)

Αυγά Βιεννέζικα	126
Αυγά Γεμάτα	126
Κεφτέδες	127
Κολοκυθοκεφτέδες	127
Κουνουπίδι τηγανητόν	128
Κροκέτες	128
Κροκέτες από εμवालόν	129
Πριζόλες εις τον ταβάν	129
Σαβόρι δια ψάρι	130
Σουτζουκάκια	130
Σουτζουκάκια με ελιές	131
Ταραμοκεφτέδες	131
Τηγανήτες ρυζίτικοι	132
Ψάρι με την κάπαριν	132

ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γαρίδες ξυδιαστές	134
Κουνουπίδι μουςακάς	134
Κυγ(ι)μάς με το ρύζι	135
Μακαρόνια του φούρνου (1)	135
Μακαρόνια του φούρνου (2)	136
Μελιτζάνες παπουτσάκια	136
Μπουρεκάκια με κυγ(ι)μά	137
Σπανακομπουρεκάκια	137
Τυρόπητα	138
Τυροπητάκια	138
Τυρόπητες	139
Ψάρι εις τους φούρνους	139

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αμυγδαλάτο	144
Βαρδάσα γλυκό	145
Βύσσινο	146
Cherry	147
Γλυκό σερπέτι (Μαστίχα)	147
Δαμάσκηνα κομπόστα	148
Είδος σαλέπι	148
Ζελές	149
Καϊσί πελτέ	149
Καϊσιά (του πιάτου)	150
Καρπούζι γλυκό	150
Καρυδάκι γλυκό	151
Κομπόστα κάστανα	152
Κουρμάδα γλυκό	152
Κρέμα	153
Κρέμα με πετιμέζι	153
Κυδώνι με πετουμέζι	154
Κυδώνι ξυστό	154

<i>Κυδώνι πελτές</i>	155
<i>Κυδώνι χαλβάς</i>	155
<i>Κυδωνόπαστο</i>	156
<i>Λουκούμια</i>	157
<i>Μαρμελάδα καΐσί</i>	157
<i>Μεζένα</i>	158
<i>Μήλα κομπόστα</i>	158
<i>Μήλα μεσκέτια γλυκό</i>	159
<i>Μήλα χιώτικα</i>	160
<i>Μουαλεμπί</i>	160
<i>Μουσταλευριά</i>	161
<i>Μουσταλευριά από πετουμέζι</i>	161
<i>Νεράτζια μαρμελάδα</i>	162
<i>Ξυστό κυδώνι (ναζλή)</i>	162
<i>Παστέλι</i>	163
<i>Παστολέμονα γλυκό</i>	163
<i>Ροδάκινο</i>	164
<i>Ροδάκινο ξυστό γλυκό</i>	164
<i>Ροδοζάχαρη</i>	165
<i>Ρυζόγαλο</i>	166
<i>Σουμάδα</i>	167
<i>Σταφυλάκι γλυκό</i>	168
<i>Σύκα κομπόστα</i>	168
<i>Σύκα μαρμελάδα</i>	169
<i>Συκαλάκια γλυκό</i>	169
<i>Τζάνερο γλυκό (πελτές)</i>	170
<i>Τζάνερο μπελτές</i>	170
<i>Τσέρις</i>	171
<i>Χαλβάς (1)</i>	171
<i>Χαλβάς (2)</i>	172
<i>Χαλβάς νηστήσιμος</i>	171
<i>Χαλβάς κουταλιά</i>	173
<i>Χαλβάς κόκκινος</i>	173
<i>Χαλβάς με το γάλα</i>	174

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

Αυγοκαλάμαρα ή ψαθούρια	176
Είδος κολοσεμέδες	176
Σβίγκοι	177
Φραντζόλες	177

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αμυγδαλόπητα	180
Αμυγδαλωτά	181
Αμυγδαλωτό σκούρο	182
Badoise	182
Βασιλόπητες	183
Brillantiène	184
Cake με σταφιδάκια	185
Γαλακτομπούρεκον	186
Γλύκισμα με κάστανα	186
Εργολάβοι	187
Καρυδίτικο γλύκισμα	188
Καρυδόπητα	188
Καταΐφι με αμύγδαλον	189
Καταΐφι με καϊμάκι	190
Καταΐφι στρωτόν	190
Κέικ πετιμεζένιο	191
Κουλουράκια μεθυσμένα	191
Κουλούρια από κρασί	192
Κουλούρια κυρίας Περδικίδη	192
Κουλούρια μικρά	193
Κουραμπιέδες	193
Κουρκουμπίνιοι	194
Κουρκουμπίνιοι γαλλικοί	194
Μπακλαβάς	195
Μπαμπάς (1)	196
Μπαμπάς (2)	196
Μπισκότα με γλυκάνισον	197
Μποτίγγα	198
Μπουντίνον αμυγδαλωτό	199

Μπριός	200
Παντεσπάνια	201
Παντεσπάνια από αμύγδαλον	202
Παντεσπάνιον	203
Παξιμαδάκια	203
Παξιμαδάκια βανίλλιας	204
Παξιμάδια μπύρας	205
Παξιμάδια μπύρας νηστήσιμα	205
Πάστα γενική δια ταρταλέτ	206
Πάστα δια ταρταλέτ ιταλικά	207
Πάστα Φλώρα	207
Παστιτσάκια	208
Παστιτσάκια με σταφίδες	208
Παστίτσια κυρασό	209
Παστίτσια Φλώρας	210
Πήτα	211
Ποντίκα δια καφέ	212
Πουντίνο	212
Pudding Semoule	213
Ρεβανί (1)	214
Ρεβανί (2)	215
Σαβαρέν	216
Σβίγγοι	217
Σεκέρ λουκούμια (1)	218
Σεκέρ λουκούμια (2)	218
Σφολιάτα	219
Ταχινόπητα	220
Τούρτα από πατάτας	221
Τρίγωνα	222
Τσουρεκάκια με αγγλικόν προζύμι	223
Τσουρεκάκια μικροκαμωμένα Χίου	223
Τσουρέκια μπύρας	224
Φοινίκια	225
Ψαθούρια	225
Σημείωση: Περιεκτικότητα ενός φλιτζανιού σε γραμμάρια	226
Βιβλιογραφία	227

