

ΦΙΛΟΛΟΓΙΑ ΓΛΥΚΩΝ

ΤΗΣ κ. ΣΟΦΙΑΣ Κ. ΣΠΑΝΟΥΔΗ

Τις ἀναπολώ με νοσταλγία ὅλες αὐτὲς τὶς μέρες τῆς προετοιμασίας τῶν Πολίτικων γλυκῶν, πού ἀρχίζε κάθε χρόνο ἀπὸ τὰ μέσα τοῦ Μαΐου καὶ κρατοῦσε ὡς τὰ τέλη τοῦ Ἰουνίου, γιὰ νὰ συνεχισθῇ τὸν Αὐγουστο καὶ τὸν Σεπτέμβριο. Τὰ Πολίτικα γλυκὰ ἀποτελοῦσαν ὁλόκληρη φιλολογία, πού χάθηκε σήμερα στὴν ἀγο- νη καὶ στεῖρα ἐποχὴ μας. Ἀπὸ τὴν ἐποχὴ ἀκόμα τοῦ Φαναριώτικου ἀριστοκρατισμοῦ, τὸ Πολίτικο γλυκὸ ἦ- ταν ἓνα σῆμα κατατεθὲν οἰκογενειακῆς εὐγενείας. Σερβιρισμένο μέσα σὲ κρυστάλλινα δοχεῖα δεμένα με ἀσήμι, καὶ πλαισιωμένο ἀπὸ ἀσημένια ἀστραφε- ρὰ ποτήρια καὶ πολύτιμα δουλεμένα κουταλάκια, πα- ρουσιάζονταν μέσα σὲ πελώριο ἀσημένιο δίσκο ἀπὸ τὴν ἴδια τὴν οἰκοδέσποινα ἢ τὴν κόρη τοῦ σπιτιοῦ «τι μῆς ἔνεκεν» στοὺς ἐπίσημους ἐπισκέπτες — τὸν Πα- τριάρχη ἢ τοὺς Συνοδικοὺς Ἀρχιερεῖς, ἀληθινὸ χάριμα ὀράσεως καὶ γεύσεως.

Γιὰ νὰ φθάσῃ ὁμως στὸ σημεῖο αὐτὸ τῆς τελει- ὄτητας, ἔπρεπε ἡ Φαναριώτισσα κυρία τοῦ σπιτιοῦ νὰ μοχθήσῃ ἢ ἴδια, περνώντας ἀπὸ ὅλα τὰ στάδια μιᾶς ἐπίπονης προεργασίας. Ἡ παρασκευὴ τῆς ρο- δοζάχαρης ἰδίως ἦταν ὁλόκληρη ἱεροτελεστία. Ἀρχι- ζε ἀπὸ τὶς ἔξη τὸ πρωτὶ, ὅταν οἱ ἀγαθοὶ Τοῦρκοι πω- ληταὶ διαλαλοῦσαν τὸ μυρωμένο ἐμπόρευμά τους στοὺς δρόμους πού ἀντηχοῦσαν ἀπὸ τὶς μακρόσυρτες φωνὲς τους: «Ὁκὰ γκιουλού, ἀμὰ νὲ γκιουζὲλ ὀκὰ γκιουλού!» Τὰ εἰδικὰ αὐτὰ τριαντάφυλλα τοῦ γλυ- κοῦ, τὰ καλλιεργούσαν σὲ εἰδικούς ροδῶνες κοντὰ στὸ Ἐπταπύργιο καὶ πίσω ἀπὸ τὰ ὑψώματα τοῦ Ἐγιοῦπ, στὸ μυχὸ τοῦ Κερατείου κόλπου. Τὰ πέταλά τους ἦ- ταν διάφανα, μεταξένια, αἰθήρια, καὶ τὰ μύρα πού σκορποῦσαν ἔφερναν τὸν ἴλιγγο. Μιὰ ὀκὰ ἀπὸ τὰ ἀ- νάλαφρα αὐτὰ ρόδα γέμιζε ἓνα ὁλόκληρο τραπέζι, σκεπασμένο με κάτασπρο τραπεζομάνδηλο τῆς ὥρας. Γιὰ νὰ γίνῃ ἡ καθιερωμένη ποσότης χρειάζονταν τρεῖς—τέσσερες ὀκάδες. Ὀλόγυρα στὸ τραπέζι νέα κορίτσια καὶ φίλες τοῦ σπιτιοῦ ἀρχίζαν τότε τὸ κα- θάρισμα τῶν ρόδων, ἐπάνω στὰ ὀποῖα ἔλαμπαν ἀ- κόμα σὰν διαμμαντόπετρες οἱ σταγόνας τῆς νύχτας δροσιάς. Τὸ ἰσχυρότατο πτητικὸ ἀρώμα πού ἀπέ- πνεαν ἔφερνε λιποθυμίες. Ἡ διαδικασία τοῦ παστρέ- ματος ἦταν πολύπλοκη καὶ πολυδαίδαλη. Πρῶτα ἔ- πρεπε νὰ κοποῦν οἱ καρδιὲς τῶν ρόδων με τὰ κοτσά- νια καὶ νὰ μπουν κατὰ μέρος γιὰ νὰ γίνουν τὸ πε- ρίφημο τριανταφυλλόξειδο. Ὑστερα νὰ μαζευθοῦν τὰ ροδοπέταλα μέσα σὲ χιονάτα τουλπάνια καὶ νὰ κο- ποῦν οἱ κορυφὲς τους με λεπτότατα ψαλλιδάκια, γιὰ νὰ γίνῃ μ' αὐτὲς τὸ «ρούπι» δηλαδὴ τὸ βασικὸ σι- ρόπι τῆς ροδοζάχαρης, μέσα στὸ ὁποῖον θάβραζαν μόλις δέκα λεπτὰ τῆς ὥρας τὰ μεταξένια ροδοπέ- ταλα διαλεγμένα τὰ λεπτότερα μέσα στὸ πλῆθος τῶν ἄλλων. Ἐκατὸ δράμια ροδόφυλλα σὲ μιὰ ὀκὰ ρούπι. Ἀλλοίμονο ἂν δὲν ἐτηρεῖτο αὐστηρὰ τὸ καθιερωμένο πρωτόκολλο... Καὶ τὸ σπίτι γέμιζε μεθυστικὲς εὐ- ωδιὲς... Ὅσα ροδοπέταλα περίσσευαν χρησίμει- αν γιὰ νὰ γίνουν τὰ περίφημα σιρόπια καὶ τὰ γκιουὺλ σερμπέτια, δηλαδὴ τὰ γυριστὰ γλυκὰ, πού εὐωδιάζε ἡ κάθε κουταλιά τους με ὅλα τοῦ Γκιουλι- στὰν τὰ μύρα.

Στὴ φιλολογία τῶν Πολίτικων γλυκῶν ἐπιφανῆ θέσι κατεῖχε καὶ τὸ γλυκὸ τῆς φράουλας, πού τὶς καλ- λιεργοῦσαν με ἔρωτα τὰ παλλικάρια μας στὸ Μέγα Ρεῦμα τοῦ Βοσπόρου σὲ ἀπέραντους ἐπικλινεῖς μπαχ- τσέδες, τὸ φραγκοστάφυλο, πού ἔσταζε σὰν ὑγρὸ ἰδιάφανο ρουμπῖνι κι' ἀπαιτοῦσε αὐστηρότατη κι' αὐτὸ κι' ἐμπεριστάτωμένη τέχνη στὸ δέσιμο καὶ στὸ χρῶμα. Ἀκολουθοῦσαν τὸ κεράσι, τὸ βύσσινο, τὸ πε- ρίφημο ἀριστοκρατικὸ σμέουρο τοῦ Βοσπόρου — φραμπουάζ — με τὴ μεθυστικὴ εὐωδία, τὰ ὀλόχρυσα καΐσια, τὰ ἐρικάκια, τὰ καρυδάκια κ.λ.π. Πολλὰ ἀ- πὸ τὰ γλυκὰ πού παρασκεύαζαν οἱ Πολίτισσες εἶχαν θεραπευτικὲς ιδιότητες ὅπως τὰ μαῦρα μούρα, τὰ ἀκράνια, τὰ καρυδάκια καὶ τὰ μελιτζανάκια. Αὐτὰ δὲν τὰ πρόσφεραν στοὺς ξένους, τὰ φύλαγαν σὲ κου- ρούπια. Στὴ φιλολογία τῶν γλυκῶν πολυτελείας ἀνή- κε καὶ ὁ Πολίτικος πελτὲς — ἀποκλειστικὸ προνό- μιο καὶ εἰδικότης — πού εἶχε καὶ τὶς παραλλαγὲς του. Ἐκτὸς ἀπὸ τὸ κυδῶνι γίνονταν καὶ με ροδάκινα, με μῆλα, ἢ με καΐσια, ἀναλόγως τῆς ἐποχῆς. Τὰ στα φύλια στὴν Πόλι δὲν τᾶκαναν ποτὲ γλυκὸ. Προτιμοῦ- σαν τὴν ἀγουρίδα, πού ἦταν σπάνια καὶ περιζήτητη, καὶ γίνονταν θαυμάσιο γλυκὸ, πραγματοποιώντας τὴ λαϊκὴ παροιμία...

ΣΟΦΙΑ Κ. ΣΠΑΝΟΥΔΗ

