



ΜΝΗΜΗ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Σμυρναίων γεύσεις που οδηγούν σε μνήμες από τη χαμένη πατρίδα

Λυδία Μιχανετζή, Μελίνα Μπαμπουσκάκη, Γεωργία-Μαρία Πλιακοπάνου, Νίκη Ποριώτη
Α΄ Αρσάκειο Γυμνάσιο Ψυχικού, Τάξη Γ΄

Υπεύθυνη καθηγήτρια: Ευδοκία Πατσιλινάκου, χημικός PhD

Στα ρωμαϊκά χρόνια, η Σμύρνη διατηρούσε την αυτονομία της και μαζί με τη Ρώμη ήταν οι ομορφότερες πόλεις στον κόσμο. Ήταν το πιο σημαντικό λιμάνι της ανατολικής Μεσογείου και αποτελούσε ένα σταυροδρόμι πολιτισμών, όπου ανθούσε το εμπόριο. Ήταν ένας τόπος αφθονίας και ευημερίας, όπου το φαγητό κατείχε περίοπτη θέση στην καθημερινότητα των κατοίκων. Η σμυρναϊκή κουζίνα έχει ιστορία που ξεκινάει από πολύ παλιά. Με την εξάπλωση του Ελληνισμού στους ελληνοιστικούς χρόνους ήρθαν οι πρώτες αλλαγές στον γαστρονομικό τομέα και άρχισε να διαμορφώνεται η ανατολίτικη κουζίνα στη Μικρά Ασία που αργότερα θα αποτελέσει τη βάση της βυζαντινής κουζίνας και θα εμπλουτιστεί με επιρροές από την Κωνσταντινούπολη.



Σμυρνέικο τσουρέκι



Σμυρνέικα κουλουράκια



Γλυκό σταφύλι



Γλυκό σύκο

Όταν η ζάχαρη γραφόταν ζάχαρι

Η μεγαλοπρεπής αίθουσα στην Εστία Νέας Σμύρνης είναι μόνο μία από τις πολλές όπου φιλοξενούνται εντυπωσιακές συλλογές αντικειμένων φερμένων από τη Μικρά Ασία. Η Θέμις Παπαδοπούλου, η ακούραστη έφορος των μουσείων της Εστίας, αναζητά συνεχώς νέα εκθέματα για τις συλλογές: ένα σερβίτσιο καφέ με χαραγμένα αρχικά, ένα μαγκάλι που χρησιμοποιούνταν για θέρμανση, πιατάκια ιζνίκ, το ειδικό σκεύος όπου σέρβιραν το γλυκό του κουταλιού. «Τίποτα δεν είναι αγορασμένο, προέρχονται όλα από σπίτια Μικρασιατών και δωρεές». Το γλυκό του κουταλιού σταφύλι το σέρβιραν στο ειδικό στρογγυλό σκεύος με κρεμασμένο το κουταλάκι γύρω γύρω. Έκαναν πολλά γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, ποτά, στη Σμύρνη. Κυδώνι, βύσσινο φυσικά, αλλά και σταφύλι. Λικέρ, σερμπέτια, κομπόστες και γλυκά του κουταλιού υπήρχαν πάντα στα σπίτια για τους μουσαφίρηδες. Τα σύκα και οι σταφίδες ήταν πρώτα στις εξαγωγές, αλλά έφευγαν από εκεί προς τη Δύση και πολλά άλλα γεωργικά προϊόντα. Τα σπίτια των προαστίων είχαν τους δικούς τους μπαξέδες και κήπους, τα μπεζεστένια, τα τσαρσιά και τα παζάρια πλημμύριζαν με τρόφιμα.



Σμυρνέικο τσιγαριαστό



Σμυρνέικο γιορτινό πιλάφι



Σμυρνέικα μακαρόνια

Σμυρναϊκή κουζίνα: Ευρωπαϊκή, αλλά... παλιάς σχολής!

Όταν ακούμε ευρωπαϊκές επιρροές, σκεπτόμαστε ίσως πιο ελαφριά κουζίνα. Και όμως είναι λάθος, καθώς μιλάμε για την ευρωπαϊκή κουζίνα στα μέσα του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού. Το βούτυρο μπαίνει παντού και θεωρείται απαραίτητο. Το ελαιόλαδο θεωρείται δεύτερης κατηγορίας υλικό. Από εκεί επηρεάζεται η σμυρναϊκή κουζίνα, που χρησιμοποιεί βούτυρο ακόμη και στα τηγανητά. Το κρέας τσιγαρίζεται στο βούτυρο, το ίδιο και τα γλυκά ακολουθούν την ίδια λογική με το φαγητό. Ανάμεικτα ευρωπαϊκά και τουρκικά με οκάδες βουτύρου και ζάχαρης. Σαραγλί και ρεβανί, μπακλαβάς και καταΐφι, φοινίκια (μελομακάρονα), οι νησιωτικές δίπλες, αλλά και τα ανατολίτικα ισλί. Από την άλλη, κεκ (κέικ), πεζέδες (μπεζέδες) και πουδίγκες (πουτίγκες). Το πιλάφι και τα μακαρόνια πρέπει απαραίτητως να περιχυθούν με καμένο βούτυρο.

Πηγές (Ενδεικτικά):

- <https://www.gastronomos.gr/topikes-kouzines/pente-gynaikes-apo-ti-smyrni-thymoyntai-ti-etrogan-oi-goneis-toys/57063/>
- <https://gr.pinterest.com/pin/460352393141383299/?mt=login>
- <https://www.gastronomos.gr/topikes-kouzines/ellada/topiki-gastronomia-ellada/afieroma-smyrni-24-monadikes-syntages-me-anatolitiko-aera/148972/>