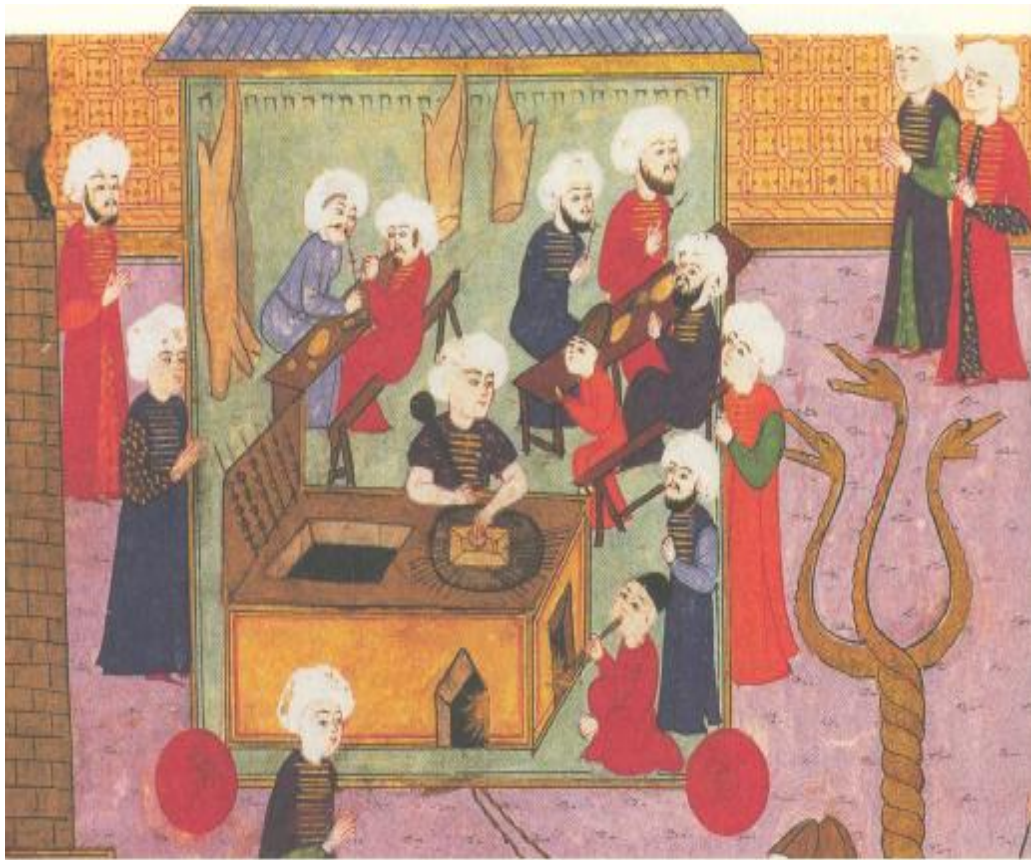


ΛΤΕΙ ΠΑΤΡΑΣ  
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

« ΠΤΥΧΙΑΚΗ »

ΘΕΜΑ: **« Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ  
ΜΑΤΕΙΡΙΚΗ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ  
ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ »**



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ : Κος ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ : ΠΑΝΑΤΑΚΗ ΦΛΩΡΑ ΤΟΥ ΠΑΝΑΤΙΩΤΗ Α.Μ : 0015

ΠΑΤΡΑ ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2006



Σκηνή από το επίσημο γεύμα που παρέθεσε ο Μεγάλος Βεζίρης Λαλά Μουσταφά Πασάς στους αξιωματούχους της Νικομήδειας το 1578. Στο τραπέζι υπάρχουν πάνω από 60 πιάτα. Πολλά πιλάφια, κοτόπουλα, ραπανάκια και υπολείμματα Ψαριών.

**Μινιατούρα, 16ος αιώνας, Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί, Η. 1365, φ. 34β.**

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b> .....	<b>3</b>
<b>ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ</b> .....	<b>7</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup></b> .....	<b>8</b>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	<b>8</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup></b> .....	<b>10</b>
<b>ΙΣΤΟΡΙΑ</b> .....	<b>10</b>
2.1.ΣΕΛΤΖΟΥΚΟΙ ΤΟΥΡΚΟΙ .....	10
2.2.ΟΘΩΜΑΝΟΙ.....	10
2.3. ΆΝΟΔΟΣ ΚΑΙ ΠΤΩΣΗ ΤΩΝ ΟΘΩΜΑΝΩΝ- ΊΔΡΥΣΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ .....	11
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup></b> .....	<b>14</b>
<b>ΔΙΟΙΚΗΣΗ</b> .....	<b>14</b>
3.1.ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ .....	14
3.2.ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	14
3.2.2.Μεγάλες πόλεις Τουρκίας και πληθυσμός τους.....	15
3.2.3.Δημογραφικές τάσεις .....	15
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup></b> .....	<b>16</b>
<b>ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ</b> .....	<b>16</b>
4.1.ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ.....	16
4.1.1.Η ακτή του Ευζείνου Πόντου .....	16
4.1.2.Η περιοχή της Προποντίδας.....	17
4.1.3. Η περιοχή του Αιγαίου.....	17
4.1.4.Η περιοχή της Μεσογείου.....	17
4.1.5.Κεντρική Μικρά Ασία .....	18
4.1.6.Ανατολική Μικρά Ασία .....	19
4.1.7.Νοτιοανατολική Μικρά Ασία.....	19
4.2.ΟΙΚΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΤΥΠΑ .....	19
4.2.1.Αγροτικοί οικισμοί.....	19
4.2.2.Αστικοί οικισμοί.....	19
4.3.ΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ.....	20
4.3.1.Γλωσσικές ομάδες .....	20
4.3.2.Φυλετικές ομάδες.....	20
4.3.3.Θρησκευτικές ομάδες .....	21
4.4.ΚΛΙΜΑ .....	21
4.4.1.Βλάστηση και ζωικός κόσμος.....	21
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup></b> .....	<b>23</b>
<b>ΚΟΙΝΩΝΙΑ</b> .....	<b>23</b>
5.1.ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΚΑΙ ΔΟΞΑΣΙΕΣ .....	23
5.2.ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΔΟΜΗ .....	23
5.3.ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ.....	24
5.3.1.Κοινωνική αλλαγή.....	24
5.3.2.Αλλαγές σε πολιτισμικά χαρακτηριστικά .....	25
5.4.ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ .....	25
5.4.1.Διακυβέρνηση .....	25
5.4.2.Εκπαίδευση, υγεία, κοινωνική πρόνοια.....	26
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup></b> .....	<b>27</b>
<b>ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ</b> .....	<b>27</b>
6.1.ΠΛΟΥΤΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ .....	27
6.2.ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΑΣΟΚΟΜΙΑ .....	27
6.3.ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΠΙΣΤΩΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ, ΕΜΠΟΡΙΟ.....	27

6.4.ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ .....	<u>28</u>
6.5.ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ .....	<u>28</u>
6.7.ΠΑΡΕΛΘΟΝ, ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ .....	<u>29</u>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>Ο</sup> .....</b>	<b><u>31</u></b>
<b>ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ.....</b>	<b><u>31</u></b>
7.1. ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΖΩΗ .....	<u>31</u>
7.2.ΕΙΚΑΣΤΙΚΑ .....	<u>32</u>
7.3.ΜΟΥΣΙΚΗ-ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ.....	<u>32</u>
7.4.Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΚΛΩΣΤΟΥΦΑΝΤΟΥΡΓΙΑ ,ΤΑ ΠΕΡΙΦΗΜΑ ΧΑΛΙΑ.....	<u>32</u>
<b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ .....</b>	<b><u>34</u></b>
8.1.ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ .....	<u>34</u>
8.2.ΚΡΕΑΣ .....	<u>38</u>
8.2.1. Μέθοδοι μαγειρέματος κρέατος στην οθωμανική κουζίνα.....	<u>38</u>
8.2.1.1.Κεμπάπια .....	<u>38</u>
8.2.1.2.Γιαχνά.....	<u>39</u>
8.2.1.3.Κιουλμαστί.....	<u>40</u>
8.2.1.4.Κεφτέδες.....	<u>40</u>
8.3.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΚΡΕΑΣ .....	<u>41</u>
8.3.1.Τας Kebab Τασκεμπάπ .....	<u>41</u>
8.3.2. Κεμπάπ σε μπόλια .....	<u>42</u>
8.3.3.Λαγός γιαχνί.....	<u>43</u>
8.3.4.πέρδικα γεμιστή.....	<u>44</u>
8.3.5.Κολιάτσο .....	<u>44</u>
8.3.6.Σουτζουκάκια σμυρναίικα.....	<u>44</u>
8.3.7.Ξερά δαμάσκηνα γεμιστά με κιμά.....	<u>45</u>
8.3.8.κεφτεδάκια με κύμινο .....	<u>46</u>
8.4.ΠΙΛΛΑΦΙΑ.....	<u>46</u>
8.4.1.Τρόποι μαγειρέματος για το πλλάφι.....	<u>47</u>
8.5.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΠΙΛΛΑΦΙ.....	<u>47</u>
8.5.1.Πλλάφι κίτρινο με ζαφορά.....	<u>47</u>
8.5.2.Ατζέμ ή περσικό πλλάφι.....	<u>48</u>
8.5.3.Ιτς πλλάφι.....	<u>49</u>
8.6.ΖΥΜΑΡΙΚΑ ,ΜΠΟΥΡΕΚΙΑ.....	<u>50</u>
8.6.1.Μαντί .....	<u>50</u>
8.7.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ .....	<u>51</u>
8.7.1.Μαντί .....	<u>52</u>
8.7.2.καβουρμαδόπιτα.....	<u>52</u>
8.7.3.Μπουρέκι με κοτόπουλο .....	<u>52</u>
8.6.4.παστουρμαδοπιτάκια .....	<u>53</u>
8.7.4.πίτα με ανθότυρο.....	<u>53</u>
8.7.5.Νερομπούρεκο (Σου μπουρέκι).....	<u>53</u>
8.7.6.κρεατόγωμο Κασταμονής (Ετλί).....	<u>54</u>
8.8.ΨΑΡΙΑ .....	<u>54</u>
8.9.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΨΑΡΙΑ.....	<u>55</u>
8.9.1.Ραραζ Yahhisi Το γιαχνί του παπά .....	<u>55</u>
8.9.2.χαμμοπίλαφο .....	<u>56</u>
8.9.3.Μπαρμπούνια μαρινάτα.....	<u>56</u>
8.9.4.Σουλήνες γεμιστές.....	<u>57</u>
(συνταγή Σμύρνης).....	<u>57</u>
8.9.5.χαμμολάβασο.....	<u>57</u>
8.9.6.Σαρδέλα σε αμπελόφυλλο.....	<u>58</u>
8.10.ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....	<u>59</u>
8.11.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.....	<u>60</u>
8.11.1.(Margarine )Σπανάκι με τυρί .....	<u>60</u>
8.11.2.Μελιτζάνα καϊκανάς , κοινός ομελέτα με μελιτζάνα.....	<u>61</u>
8.11.3.Πιπεριές και μελιτζάνες γιαλαντζί (της Πόλης).....	<u>61</u>
8.11.4.Μελιτζάνες γεμιστές Χαλεπιού.....	<u>62</u>
8.11.5.Κολοκυνθάκια γεμιστά με τυρί .....	<u>63</u>

8.12.ΣΑΛΑΤΕΣ,ΜΕΖΕΔΕΣ,ΤΟΥΡΣΙΑ .....	<u>63</u>
8.13.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ,ΤΟΥΡΣΙΩΝ,ΜΕΖΕΔΩΝ .....	<u>64</u>
8.13.1.ΕΖΜΕ (ΕΖΜΕ)- λιωμένη σαλάτα.....	<u>64</u>
8.13.2.Ροδόξινο ή ξινό του ροδιού.....	<u>65</u>
8.13.3.περιβολιάρικη σαλάτα.....	<u>65</u>
8.13.4.Αγκινάρες τηγανητες.....	<u>65</u>
8.13.5.πλιγουροσαλάτα.....	<u>65</u>
8.13.6.Σαλάτα με καυτερές πιπεριές.....	<u>66</u>
8.13.7.Μασταβέ ή Τζατζίκι με σέσκουλο .....	<u>66</u>
8.13.8.Αγγουράκι τουρσί .....	<u>67</u>
8.13.9.Γεμιστά τουρσί.....	<u>68</u>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup> .....</b>	<b><u>69</u></b>
<b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ.....</b>	<b><u>69</u></b>
9.1.ΓΛΥΚΑ .....	<u>69</u>
9.1.1.Χαλβάδες.....	<u>69</u>
9.1.2.Χοσάφι (Hosaf) - Κομπόστα .....	<u>70</u>
9.1.3.Μπακλαβάς.....	<u>70</u>
9.2.ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΛΥΚΩΝ.....	<u>72</u>
9.2.1.χαλβάδες.....	<u>72</u>
9.2.1.1.(Helva-ΥΙ Hakani) Χαλβάς αυτοκρατορικός.....	<u>72</u>
9.2.1.2.Αλευροχαλβάς.....	<u>73</u>
9.2.2.Κομπόστες(χοσάφια).....	<u>73</u>
9.2.2.1. Χοσάφι βύσσινο του Τουραμπή (κομπόστα).....	<u>73</u>
9.2.2.2.Κομπόστα κυδώνι.....	<u>73</u>
9.2.2.3.Κομπόστα μήλου .....	<u>74</u>
9.2.3.Μπακλαβάς.....	<u>74</u>
9.2.3.1.Εβ μπακλαβασί (Ev baklavasl) - Σπιτικός μπακλαβάς .....	<u>74</u>
9.2.3.2. Αϊβαλιώτικος μπακλαβάς.....	<u>76</u>
9.2.4.Γλυκό σύκο.....	<u>76</u>
9.2.5.Σερμπέτια .....	<u>77</u>
9.2.5.1.Σερμπέτι από χυμό βερικόκου.....	<u>77</u>
9.2.5.2.Μεβλίτ σερμπετί (Mevlit serbeti) - Σερμπέτι του Μεβλίτ.....	<u>77</u>
9.2.6.κανταΐφι.....	<u>77</u>
9.2.6.1.κανταΐφι με καϊμάκι.....	<u>77</u>
9.2.6.2.κανταΐφι με καρύδι ή φιστίκι Αιγίνης .....	<u>78</u>
9.2.6.3.Κανταΐφι (Kadayif).....	<u>78</u>
9.2.6.4.Μαλεμπί με κανταΐφι .....	<u>79</u>
9.2.7.Σπανακόπιτα γλυκιά (με σταφίδες).....	<u>80</u>
9.2.8. Κυδωνόπαστο (συνταγή Σμύρνης).....	<u>80</u>
9.2.9.Μελιτζανάκι γλυκό .....	<u>81</u>
9.2.10.Ρυζόγαλο φουρνιστό σμυρναίκο .....	<u>81</u>
9.2.11.Γαλατόπιτα του Πόντου.....	<u>82</u>
9.2.12.Λεμονάδα.....	<u>82</u>
9.2.13.Ωτία.....	<u>82</u>
9.2.14. Φοινίκια Σμύρνης.....	<u>83</u>
9.2.15. Φοινίκια τ' Αϊβαλιού.....	<u>83</u>
9.2.16.κρέμα Ικονίου (νηστίσιμη) .....	<u>84</u>
9.2.17. Σαμουσάς.....	<u>84</u>
(Συνταγή Ερυθραίας).....	<u>84</u>
9.2.18.πίτα του αγίου Φανουρίου.....	<u>85</u>
9.2.19. Τρίγωνα.....	<u>85</u>
9.2.19.τούρτα χουρμάς.....	<u>85</u>
9.2.20 Κατιμέρι(katmer).....	<u>86</u>
9.2.21.Καζαντιμπί-Ο πάτος του καζανιού .....	<u>87</u>
9.2.22.Τηγανίτες με μήλα .....	<u>88</u>
9.2.23. Γισλί Καισάρειας.....	<u>88</u>
9.2.24. Λαλαγγίτες με σιρόπι.....	<u>89</u>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10<sup>ο</sup> .....</b>	<b><u>90</u></b>
<b>ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....</b>	<b><u>90</u></b>

<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....</b>	<b><u>92</u></b>
<b>ΜΕΝΟΥ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....</b>	<b><u>92</u></b>
ΠΟΛΙΤΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ.....	<u>96</u>
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ .....	<u>97</u>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>	<b><u>99</u></b>

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Φτάνοντας στο τέλος ενός πολύ σημαντικού κομματιού της σταδιοδρομίας μου, (στην πτυχιακή που παρουσιάζω για να τελειώσω τη σχολή των Τουριστικών επιχειρήσεων), νιώθω μια μεγάλη ικανοποίηση που κατάφερα να φτάσω το στόχο που έβαλα: **Να πάρω το πτυχίο μου** (ακόμα και αν χρονικά συμπέσει με τις σπουδές των παιδιών μου...).

Δεν το κρύβω πως η θέλησή μου να σπουδάσω ήταν και είναι μεγάλη, και αυτή έπαιξε το σημαντικότερο ρόλο στο να καταφέρω να κερδίσω αυτό που ήθελα. Όμως μαζί με τη θέληση χρειάστηκε και μεγάλη προσπάθεια και **θυσιές** (ας μου επιτραπεί η έκφραση χωρίς να φανεί μελό) που δεν τις έκανα μόνη μου. Σε αυτά τα τρία χρόνια προσπάθησαν, αντιμετώπισαν δυσκολίες, ανέχτηκαν άσχημες καταστάσεις, αγωνίστηκαν και υπόμεναν πολλά εκτός από εμένα, και η οικογένειά μου. **Ο σύζυγός μου και τα παιδιά μου**. Νιώθω περήφανη που τους έχω δίπλα μου, και τους χρωστώ μεγάλη ευγνωμοσύνη για τη κατανόησή τους και τη συμπαράστασή τους στην προσπάθειά μου να γίνω καλύτερη και να ικανοποιήσω την ανάγκη μου να μάθω κάτι ακόμα..

Ένα πολύ μεγάλο ευχαριστώ λοιπόν, το χρωστώ στους δικούς μου και μακάρι να μπορέσω να τους ανταποδώσω ...ότι έκαναν και κάνουν για μένα. Η αγάπη μου για αυτούς είναι δεδομένη.

Θέλω να πω όμως και ένα μεγάλο ευχαριστώ σε όλους τους **καθηγητές της σχολής**, για την κατανόησή τους και την βοήθειά τους σε κάθε μου βήμα στη μάθηση, γιατί ειλικρινά μου έδινε κουράγιο η αντιμετώπισή τους, και χωρίς την ενθάρρυνσή τους δεν ξέρω αν θα τα είχα καταφέρει.

Ας μου επιτραπεί χωρίς να παρεξηγηθώ να ευχαριστήσω συγκεκριμένα έναν καθηγητή: τον **Κο Ιωάννη Σπηλιόπουλο**. Έτυχε να είναι ο πρώτος καθηγητής που άκουσα στη σχολή και εντυπωσιάστηκα από τα λόγια του και τις ειδικές του γνώσεις, καθώς και σε μάθημά του έκανα την πρώτη μου εργασία και πήρα πολύ θάρρος όταν μου είπε πως τα κατάφερα καλά. Ίσως υποσυνείδητα για αυτό να θέλησα να πάρω και πτυχιακή με δικό του θέμα μιας και εμπνέει εμπιστοσύνη η πείρα του και η συμπεριφορά του ως καθηγητής.

Δεν θέλω να νομίσετε ότι σε αυτό το έργο ήμουν μόνη. Δεν με βοήθησε μόνο η οικογένειά μου και οι καθηγητές μου. Υπάρχει ένας ολόκληρος κόσμος γύρω μου που με στήριξε, τον ευχαριστώ, και δεν θα τον ξεχάσω ποτέ:

**Η γραμματεία της σχολής, οι υπάλληλοι της βιβλιοθήκης και οι συμφοιτητές μου**, ήταν το περιβάλλον που δίπλα στο πρωταρχικό (οικογένεια, καθηγητές), μου έδιναν δύναμη και ολοκλήρωσαν το πάζλ της πραγματοποίησης ενός ονείρου...

**Σας ευχαριστώ όλους  
με όλη μου την εκτίμηση**

**ΠΑΝΑΓΑΚΗ ΦΛΩΡΑ**

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Δεν το κρίνω πως αναλαμβάνοντας στο θέμα της πτυχιακής να μιλήσω για την τούρκικη κουζίνα αναρωτιόμουν αν θα μπορούσα να συγκινηθώ και να ενδιαφερθώ τόσο ώστε να καταφέρω να βρω τα στοιχεία που πρέπει και να δουλέψω πάνω σε αυτό το θέμα.

Οι πρώτες λέξεις και έννοιες που ήρθαν ε στο νου μου ,(όσο και αν σήμερα ίσως φαίνεται αστείο) ήταν τουρκοκρατία ,σκλαβιά ,σαράι ,διωγμός , Ισλάμ .....

Είναι βέβαια φυσικό αφού οι γνώσεις μου ήταν μόνο ιστορικές , γεωγραφικές και λίγο θρησκευτικές.

Όμως από εκεί έπρεπε και να ξεκινήσω , μιας και το να μάθεις και να κατανοήσεις **τί** και **πώς** έτρωγε και τρώει ένας λαός ,πρέπει να εξετάσεις συνθήκες διαβίωσης ,επιρροές ,ακόμα την οικονομική του κατάσταση, την γεωγραφική του θέση ,τις θρησκευτικές του πεποιθήσεις ,την ιστορία του, τα δυνατά και αδύνατα σημεία του.

Γιαυτό λοιπόν ένιωσα αναγκαίο να αναφερθώ αρχικά σε ιστορικά στοιχεία περί Τουρκίας και έπειτα σε γεωγραφικά ,πολιτιστικά ,οικονομικά ακόμα και κλιματολογικά ώστε να αποκτηθεί μια σφαιρική εικόνα του λαού και του κράτους για το οποίο μιλάμε .

Μαθαίνουμε λοιπόν πρώτα το παρελθόν και το παρόν της εν λόγω χώρας, αντιλαμβανόμαστε τις ανησυχίες του λαού ,τα θέλω του, τις ιδιαιτερότητές του , την ιστορική του διαδρομή για να μπορέσουμε μετά να κατανοήσουμε γιατί τους άρεσε το καϊμάκι ,τα γλυκά, τα κρέατα ,τα πιλάφια κλπ...

Κατόπιν περνάω στις διατροφικές συνήθειες ανά τους αιώνες για τους Τούρκους όπου εκεί αρχίζει να καταλαβαίνει κάποιος αυτή τη κουλτούρα φαγητού που συμπεριλαμβάνει πολλά θέματα ,όπως υλικά και μέθοδοι μαγειρέματος ,είδη φαγητών ,συνήθειες βρώσης ,κανόνες συμπεριφοράς σε τραπέζι και κουζίνα.

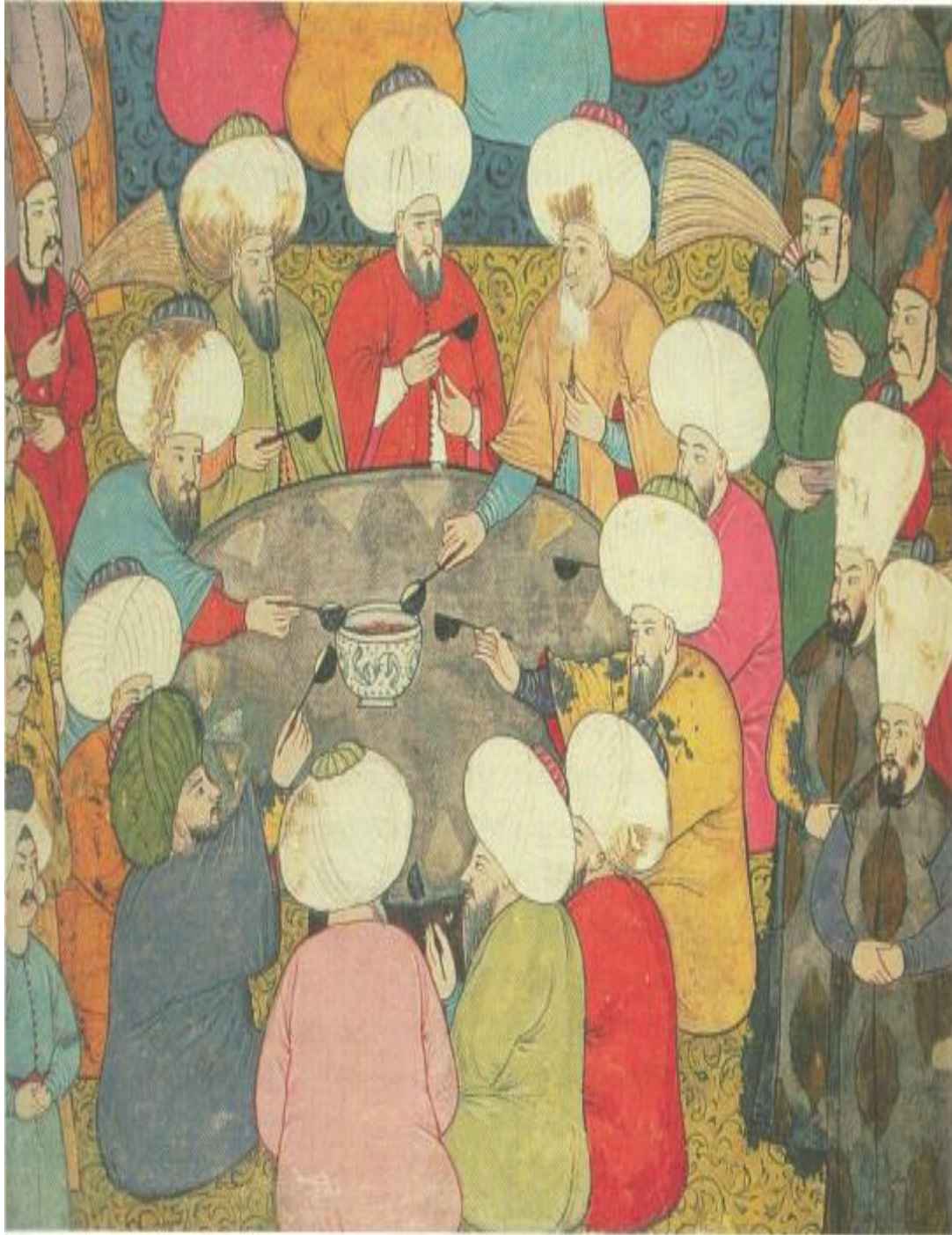
Συνεχίζω με συνταγές που είναι παραδοσιακές ,αναφέροντας και σημαντικές λεπτομέρειες κατά την γνώμη μου, για τα συγκεκριμένα είδη φαγητών και γλυκών. Οι συνταγές που αναφέρεται ο τόπος καταγωγής τους...είναι σπεσιαλιτέ της κάθε συγκεκριμένης περιοχής ,αυτό όμως δεν σημαίνει πως μόνο σε εκείνη την περιοχή τις φτιάχνουν. Επίσης όποιες συνταγές δεν αναφέρουν συγκεκριμένη περιοχή είναι παρμένες από βιβλία συνταγών γενικά για την Τουρκία και κυρίως από τις διατροφικές συνήθειες του παλατιού της Κωνσταντινούπολης από τον 15<sup>ο</sup> έως 19<sup>ο</sup> αιώνα, όπως τα κατέγραψαν ,περιηγητές, ιατροί, μάγειρες και συγγραφείς που ασχολήθηκαν με την παραδοσιακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική της Τουρκίας.

Θα μπορούσα να αντιγράψω και να αναφερθώ σε εκατοντάδες συνταγές από ξενόγλωσσα και ελληνικά βιβλία δίνοντας όμως σημασία στον όγκο και όχι στην ποιότητα της εργασίας.

Προτίμησα να αναφέρω μερικές χαρακτηριστικές συνταγές και να αναφερθώ και σε κάθε είδος φαγητού γενικά για να μάθουμε έτσι πιο πολλά για την κουλτούρα φαγητού που προανέφερα.

Ελπίζω να ενημερώσω μέσω όσων μελέτησα και να προκαλέσω το ενδιαφέρον και για παραπέρα μελέτη της Τούρκικης μαγειρικής, γράφοντας απλά και συγκεκριμένα στοιχεία από τη παράδοση των γειτόνων μας. Άλλωστε αναφέρεται καθαρά ότι η Τουρκία είναι ο χώρος όπου έσμιξαν διάφορες γαστρονομικές και άλλες κληρονομίες.





Οι αγάδες τρώνε χοσάφι σερβιρισμένο μέσα σε γαβάθα  
**Μινιατούρα του Levni, 1720, Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί**

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>

### ΙΣΤΟΡΙΑ

#### 2.1..Σελτζούκοι Τούρκοι

Στα τέλη του 10ου αιώνα, οι νομάδες Σελτζούκοι Τούρκοι που ονομάστηκαν έτσι από το φύλαρχό τους Σελτζούκ, ασπάστηκαν το σουνιτικό Ισλάμ. Στην αρχή υπηρέτησαν ως μισθοφόροι σε διάφορους μουσουλμάνους ηγέτες αλλά σε διάστημα μικρότερο από έναν αιώνα και ξεκινώντας από τις στέπες του σημερινού Τουρκμενιστάν, άπλωσαν την δύναμή τους σ' όλη την περιοχή της Περσίας ενώ κατέκτησαν και το Χαλιφάτο της Βαγδάτης. Από εκεί εισέβαλαν στις επαρχίες της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, τη Μεσοποταμία, την Αρμενία και την Καππαδοκία.. Ο αυτοκράτορας του Βυζαντίου Ρωμανός Διογένης, προσπάθησε να σταματήσει την προέλασή τους, ηττήθηκε όμως στο Ματζικέρτ το 1071, ανοίγοντας το δρόμο για τη μόνιμη εγκατάστασή τους στην Μικρά Ασία..

Το 1079 οι Σελτζούκοι φτάνουν στο απόγειο της δύναμής τους. Ο σουλτάνος Μαλέκ Σαχ ενώνει όλες τις σελτζουκικές φυλές και δημιουργεί ένα απέραντο κράτος. Μετά το θάνατό του αρχίζουν και οι αποσχιστικές τάσεις των ισχυρών φυλάρχων και δημιουργούνται σελτζουκικά σουλτανάτα ή εμιράτα.. Το πιο επικίνδυνο από αυτά είναι το σουλτανάτο των Ρουμ με έδρα τη Νίκαια.. Οι Κομνηνοί πολεμούν τους Σελτζούκους και σημειώνουν αρκετές επιτυχίες, όταν όμως ο Μανουήλ ο Κομνηνός οργανώνει μεγάλη εκστρατεία εναντίον τους, παγιδεύεται στα βουνά της Φρυγίας και ηττάται στην τοποθεσία Μυριοκέφαλο το 1176 στερεώνοντας τους Τούρκους στη Μικρασιατική χερσόνησο.

#### 2.2.Οθωμανοί

Το Βυζάντιο χάνει τον έλεγχο της Μικράς Ασίας αλλά και οι Σελτζούκοι συρρικνώνονται. Μετά από επιδρομή των Μογγόλων του Τζέγκιζ Χαν, τα σελτζουκικά σουλτανάτα και εμιράτα καταστρέφονται και νέες τουρκικές φυλές προχωρούν στα μικρασιατικά υψίπεδα.. Μία από αυτές ήταν και οι Οθωμανοί, των οποίων το όνομα έμελλε να συνδεθεί με την πτώση της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας.

Ένας από τους Τούρκους φυλάρχους, ο Σουλεϊμάν, οδήγησε τους νομάδες του στην Περσία.. Μετά το θάνατό του, ο διάδοχός του Ερτουγρούλ προχώρησε μέχρι τα δυτικά μικρασιατικά παράλια και μπήκε στην υπηρεσία του Σουλτάνου του Ικονίου, ο Αλαεντίν Α.. Ο Αλαεντίν, σε αντάλλαγμα για τις υπηρεσίες που προσέφεραν οι νομάδες του Ερτουγρούλ, τους παραχώρησε μια περιοχή κοντά στην Προύσα, για να βόσκουν τα κοπάδια τους. Ο διάδοχος του Ερτουγρούλ, Οσμάν, εκμεταλλεύτηκε την αδυναμία του σουλτάνου και με κατακτήσεις στις γύρω περιοχές μεγάλωσε το φέουδό του. Στο τέλος κυριεύσε και την Προύσα (1326) και την έκανε πρωτεύουσα του κράτους του.

Το σουλτανάτο της Προύσας ονομάστηκε κράτος των Οσμανιδών από το όνομα του ιδρυτή του Οσμάν (με προσαρμογή στο ελληνικό φωνητικό σύστημα Οθ(ω)μαν-ικό κράτος). Η διοίκησή του ήταν απολυταρχική και χαρακτηριζόταν από την ισχυρή παρουσία της στρατιωτικής αριστοκρατίας των «γαζήδων». Οι γαζήδες ήταν τυχοδιώκτες πολεμιστές, έτοιμοι για πολεμικές περιπέτειες και κατακτήσεις. Το κράτος των Οσμανιδών έδινε την εντύπωση ενός τεράστιου στρατοπέδου, στο οποίο διεξάγονταν στρατιωτικά γυμνάσια καθώς προετοιμαζόταν η επέλαση στη «χώρα των απίστων»: την καταρρέουσα Βυζαντινή Αυτοκρατορία..

## 2.3. Άνοδος και πτώση των Οθωμανών- Ίδρυση της Τουρκικής Δημοκρατίας

Η Οθωμανική Αυτοκρατορία έφτασε στο απόγειο της δύναμής της στα χρόνια του σουλτάνου **Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπούς**. Την εποχή αυτή βρίσκεται στο ανώτερο σημείο της εδαφικής της εξάπλωσης αλλά και της πνευματικής και πολιτιστικής ακμής της. Από τα τέλη του 16ου έως τις αρχές του 19ου αιώνα ωστόσο, η Οθωμανική Αυτοκρατορία άρχισε αργά αλλά σταθερά να παρακμάζει. Η εσωτερική δομή του κράτους αρχίζει να χάνει τη συνοχή της μετά το σπάσιμο της στρατιωτικής παράδοσης (Γενίτσαροι) και την απώλεια εδαφών που ακολούθησε.

Οι γενίτσαροι σταδιακά μεταβάλλονται σε παράγοντα αποσταθεροποίησης και πολιτικών αναταραχών. Ιδού ένα κραυγαλέο όσο και τραγικό παράδειγμα της ανεξέλεγκτης πλέον δύναμης τους, την οποία επιδεικνυαν με φρικτό τρόπο όταν αισθάνονταν απειλούμενοι: Ο σουλτάνος Οσμάν ο Β' που ήταν πολύ δυσαρεστημένος με την αποτυχία της εκστρατείας της Πολωνίας, αποφάσισε να συγκροτήσει ένα νέο τάγμα με νεοσύλλεκτους από την Ασία.. Βρήκε όμως μπροστά του τους γενιτσάρους οι οποίοι στασίασαν . Πρώτα αποκεφάλισαν το μεγάλο βεζίρη, που ήταν δεύτερος... στην Οθωμανική Αυτοκρατορία και έπειτα, αφού υπέβαλαν το νεαρό σουλτάνο σε φρικτά μαρτύρια και ταπεινώσεις, τον στραγγάλισαν στη φοβερή φυλακή του Επταπυργίου (Yedi Kule).

Μία άλλη παράμετρος που συνέβαλε στην παρακμή του οθωμανικού συστήματος ήταν η ολοένα αυξανόμενη αδυναμία των σουλτάνων να ελέγξουν την κατάσταση και ο φόβος ότι η εξουσία τους αμφισβητείται. Σ' αυτήν την ανησυχία έχει τη βάση του το φοβερό έθιμο της θανάτωσης όλων των αρρένων αδελφών του σουλτάνου, ώστε να μην κινδυνεύσει από σφετεριστές του θρόνου. Άλλες φορές πάλι οι πατέρες σκότωναν τους γιους τους. Αυτό συνέβη με το Σουλεϊμάν το Μεγαλοπρεπή, του οποίου η ευνοούμενη σύζυγος Ρωξελάνη ή Χιουρέμ, (όπως ήταν το οθωμανικό της όνομα) φρόντισε για την εξόντωση του νόμιμου διαδόχου του. Τον έπεισε ότι ο γιος του Μουσταφά -από άλλη σύζυγο φυσικά- ετοιμάζει στάση και εκείνος τον σκότωσε ανοίγοντας το δρόμο για την ενθρόνιση του γιου της Σελίμ Β'.

Μετά από τη θανάτωση των 18 αδελφών του Μωάμεθ Γ' η οποία προκάλεσε το κοινό αίσθημα, το φρικτό έθιμο της αδελφοκτονίας αντικαταστάθηκε στα χρόνια του Αχμέτ του Α' από έναν άλλον θεσμό. - Οι αδελφοί και οι γιοι του σουλτάνου έμπαιναν υπό καθεστώς ομηρίας και περνούσαν την υπόλοιπη ζωή τους στο ((Κλουβί)) μαζί με τους ευνούχους, τις συζύγους και τις παλλακίδες τους, αλλά υπό την στενή επιτήρηση των κατασκόπων του σουλτάνου.

Για πολλούς αιώνες, οι σουλτάνοι και η οθωμανική αριστοκρατία πλούτιζαν από τον έλεγχο του εμπορίου, καθώς η αυτοκρατορία είχε το γεωγραφικό προνόμιο του ελέγχου του «δρόμου του μεταξιού», δηλαδή της οδού μέσω της οποίας μεταφέρονταν τα εμπορεύματα από την Άπω Ανατολή στη Δύση. Η ανακάλυψη του Νέου Κόσμου όμως υπήρξε η αρχή του τέλους για την αυτοκρατορία που από καιρό είχε αρχίσει να παρακμάζει. Έχασε πια τον απόλυτο έλεγχο των εμπορικών δρόμων ενώ ταυτόχρονα η στρατιωτική ισχύς των Οθωμανών έπνεε τα λοίσθια.. Την ίδια στιγμή, οι Δυτικοευρωπαίοι αποκτούσαν σταδιακά τον έλεγχο του Ατλαντικού και του Ινδικού Ωκεανού και αργότερα της Μεσογείου.

Όταν η Ευρώπη έβγαине από τα σκοτάδια του Μεσαίωνα, απαλλαγμένη από την τυραννία των δογμάτων και του κλήρου, και οι επιστημονικές ανακαλύψεις διαδέχονταν η μία την άλλη, στην Οθωμανική Αυτοκρατορία ίσχυαν ακόμη όλες οι απαγορεύσεις που είχαν τις ρίζες τους στην

ισλαμική παράδοση. Χαρακτηριστικό είναι πως μόλις το 1727 δίνεται άδεια κυκλοφορίας έντυπου υλικού στην οθωμανική επικράτεια, ενώ η τυπογραφία έχει ανακαλυφθεί 21/2 αιώνες νωρίτερα..

Τον 18<sup>ο</sup> αι. στην Ευρώπη υπό την επίδραση του οριενταλισμού διαμορφώνεται μια εικόνα σχεδόν «εξωτική» για τους Οθωμανούς. Η όπερα του Μότσαρτ: «Η απαγωγή από το Σεράι» και οι πίνακες του Ντελακρουά : «Η οδαλίσκη» και το «Τουρκικό Λουτρό» είναι ενδεικτικοί αυτής της τάσης.

Τον 19ο αιώνα, η βιομηχανική επανάσταση στην Ευρώπη μεταβάλλει εκ των πραγμάτων την Οθωμανική Αυτοκρατορία σε προμηθευτή πρώτων υλών για τις ευρωπαϊκές εταιρείες. Επιπλέον, η οθωμανική διοίκηση παραχωρεί οικονομικά και εμπορικά προνόμια στις μεγάλες ευρωπαϊκές χώρες και κλείνει ειδικές συμφωνίες μαζί τους. Πρόκειται για τις διαβόητες «διομολογήσεις» που εγκαινιάζουν ένα καθεστώς ελέγχου και υποτέλειας των οθωμανικών κυβερνήσεων. Μεγάλες γερμανικές εταιρείες προχωρούν στην κατασκευή σιδηροδρόμων. Τα οικονομικά αλλά και πολιτικά οφέλη των ξένων είναι τεράστια, οπότε επιδιώκουν και διασφαλίζουν την ακεραιότητα της αυτοκρατορίας ώστε να τελεί ουσιαστικά υπό τον έλεγχό τους. Προς επίρρωση τούτου στέλνουν στρατεύματά τους, όταν η Ρωσία επιτίθεται στην Οθωμανική Αυτοκρατορία το 1854 και ξεκινά ο Κριμαϊκός Πόλεμος.

Ο δανεισμός με μεγάλα επιτόκια και η επιπολαιότητα των Οθωμανών σουλτάνων είχαν αποτέλεσμα την επιδείνωση της θέσης της άλλοτε δυνατής αυτοκρατορίας. Παρά τις μεταρρυθμιστικές προσπάθειες του 19ου αι. ακολούθησε ευρείας έκτασης απώλεια εδαφών. Το 1912 η Ρωσία ενσωμάτωσε τη Βεσσαραβία και η Ελλάδα έγινε ανεξάρτητο κράτος το 1827. Η Μολδαβία και η Βλαχία αυτονομήθηκαν το 1829 και η Μεγάλη Βρετανία κατέλαβε την Αίγυπτο το 1882.

Κατά την περίοδο του σουλτάνου Μαχμούτ του Β' (1800-1829) σημειώθηκαν οι πρώτες πολιτικές αλλαγές. Το 1826 ο Μαχμούτ εξουδετέρωσε τους τελευταίους πυρήνες των γενιτσαρικών σωμάτων χρησιμοποιώντας ιδιαίτερα βίαιες μεθόδους. Οι πηγές αναφέρουν ότι 4.000 γενίτσαροι σκοτώθηκαν στα στρατόπεδά τους ενώ χιλιάδες άλλοι δολοφονήθηκαν στους δρόμους της Κωνσταντινούπολης και στις επαρχίες προσπαθώντας να διαφύγουν. Στη συνέχεια ο σουλτάνος έβαλε τις βάσεις για ένα νέο δημοσιονομικό σύστημα και προσπάθησε να προσαρμόσει το τραπεζικό σύστημα και τις εμπορικές συναλλαγές της αυτοκρατορίας στις νέες καπιταλιστικές συνθήκες. Βαθμιαία η πολιτικό-στρατιωτική εξουσία και η οικονομική δύναμη άρχισαν να αντιπροσωπεύονται από δύο ξεχωριστούς πόλους, τη μουσουλμανική στρατιωτική ελίτ και την αναδυόμενη χριστιανική αστική τάξη.

Το 1876, ο σουλτάνος **Αβδούλ Χαμίτ**, δίνει την συγκατάθεσή του για την υλοποίηση πολιτειακών αλλαγών, υπό την πίεση του επαναστατικού κινήματος των Νεότουρκων, που επιδιώκουν να διαφυλάξουν την αυτοκρατορία από τη διάλυση. Το νέο πολίτευμα της συνταγματικής μοναρχίας επιβάλλεται από μια μυστική εταιρεία με την ονομασία «Ένωση και Πρόοδος» που δραστηριοποιείται στη Θεσσαλονίκη. Το Οθωμανικό Σουλτανάτο αποτελεί πλέον παρελθόν. Τα προβλήματα συσσωρεύονται σε βαθμό τέτοιο που η Οθωμανική Αυτοκρατορία αποκαλείται πλέον «**Μεγάλος Ασθενής**».

Στον Α . Παγκόσμιο Πόλεμο οι Οθωμανοί συντάσσονται στο πλευρό της Γερμανίας. Η ήττα των Κεντρικών Δυνάμεων από τις δυνάμεις της «Αντάντ», τους υποχρεώνει να υπογράψουν την ανακωχή του Μούδρου. Η Κωνσταντινούπολη και τα Στενά τίθενται υπό διεθνή έλεγχο και Οι συμμαχικές δυνάμεις δύνανται πλέον να εγκαταστήσουν ένοπλες δυνάμεις σε στρατηγικά σημεία της οθωμανικής επικράτειας. Το Μάιο του 1919 ελληνικά στρατεύματα αποβιβάζονται

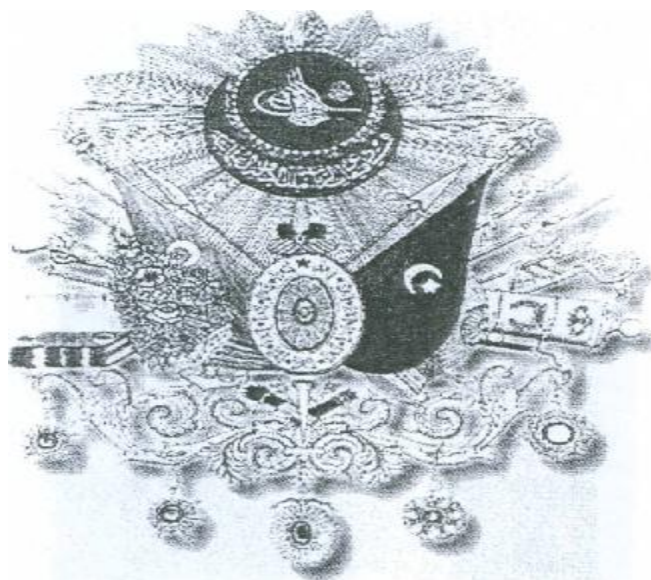
στη Σμύρνη. Ακολουθεί η Συνθήκη των Σεβρών «εύθραυστη, όπως οι πορσελάνες των Σεβρών», σύμφωνα με την έκφραση Γάλλου διπλωμάτη, που ήταν παρών κατά την υπογραφή της.

Οι όροι της συνθήκης των Σεβρών, που για πρώτη φορά ήταν πέρα για πέρα αντίθετοι με το δόγμα της ακεραιότητας της αυτοκρατορίας, καθώς και η ελληνική παρουσία στα μικρασιατικά παράλια προκαλούν έξαρση του εθνικού συναισθήματος των Τούρκων. Ο Μουσταφά Κεμάλ, ένας Τούρκος αξιωματικός που είχε διακριθεί στη μάχη της Καλλίπολης, φθάνει στη Σαμψούντα με την αποστολή να αναδιοργανώσει τα διαλυμένα τουρκικά στρατεύματα και να συσπειρώσει τις δυνάμεις της τουρκικής αντίστασης. Μετά από δύο προπαρασκευαστικά συνέδρια στο Ερζερούμ και τη Σεβάστεια, συγκροτείται στην Άγκυρα σε σώμα η Μεγάλη Τουρκική Εθνοσυνέλευση (23 Απριλίου 1920).

Ο **Μουσταφά Κεμάλ** ανατρέπει τα δεδομένα, μέσα από μια σειρά στρατιωτικών επιτυχιών και έξυπνων διπλωματικών κινήσεων και έχοντας εκμεταλλευτεί από τη μία τα λάθη της ελληνικής στρατιωτικής και πολιτικής ηγεσίας και από την άλλη την ιδιοτελή στάση των μεγάλων ευρωπαϊκών δυνάμεων. Ο ελληνικός στρατός ηττάται και αποχωρεί. Μετά την καταστροφή της Σμύρνης το Σεπτέμβριο του 1922, υπογράφεται η **ανακωχή των Μουδανίων** στις 11 Οκτωβρίου του 1922 με την οποία η Ανατολική Θράκη κατακυρώνεται στο νεοτουρκικό Κράτος.

Με τη Συνθήκη Ειρήνης της Λοζάννης, που υπογράφηκε στις 24 Ιουλίου του 1923, ρυθμίστηκε το εδαφικό καθεστώς ανάμεσα σε Ελλάδα και Τουρκία.. Σε χωριστή ελληνοτουρκική σύμβαση που υπογράφηκε στις 30 Ιανουαρίου του 1923 αποφασίστηκε η υποχρεωτική ανταλλαγή των μειονοτικών πληθυσμών Ελλάδας και Τουρκίας. Από την ανταλλαγή εξαιρέθηκε μέρος των Ελλήνων της Κωνσταντινούπολης (παρέμεναν μόνο όσοι είχαν εγκατασταθεί ως τις 30/10/1918, που θεωρούνταν *etablis-mόνιμοι κάτοικοι*) και οι μουσουλμάνοι της Δυτικής Θράκης.

Στα χρόνια που ακολούθησαν παρατηρήθηκε επιδείνωση των ελληνοτουρκικών σχέσεων, οι οποίες όμως πέρασαν σε φάση ανάκαμψης στην αρχή της δεκαετίας του 1930. Στις 30 Οκτωβρίου 1930, Βενιζέλος και Ινονού υπέγραψαν το «Σύμφωνο φιλίας, ουδετερότητας, διαλλαγής και διαιτησίας».



**Ο Θυρεός των Οθωμανών**

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### ΔΙΟΙΚΗΣΗ

#### 3.1.Διοικητική διαίρεση Τούρκικης δημοκρατίας

##### **Διοικητική κατανομή:**

Η Τουρκία έχει 7 περιφέρειες, 73 επαρχίες και 81 νομούς .Οι περιφέρειες είναι:

1. Marmara Bolgesi  
(Βορειοδυτική Τουρκία)
2. Ege Bolgesi  
(Δυτική Τουρκία)
3. Akdeniz Bolgesi  
(Νότια Τουρκία)
4. Karadeniz Bolgesi  
(Βόρεια Τουρκία)
5. Ic Anadolu Bolgesi  
(Κεντρική Τουρκία)
6. Dogu Anadolu Bolgesi  
(Ανατολική Τουρκία)
7. Güneydogu Anadolu Bolgesi  
(Νοτιοανατολική Τουρκία)

##### **Πρωτεύουσα: Άγκυρα**

##### **Οι νομοί είναι:**

Adana, Adlyaman, Afyon, Agri, Aksaray, Amasya, Ankara, Antalya, Ardahan, Artvin, Aydin, Ballkesir, Bartin, Batman, Bayburt, Bilecik, Bingol, Bitlis, Bolu, Burdur, Bursa, Canakkale, Cankiri, Corum, Denizli, Diyarbaklir, Edirne, Elazig, Erzincan, Erzurum, Eskisehir, Gaziantep, Giresun, Gümüşhane, Hakkari, Hatay, icel, Igdır, Isparta, istanbul, izmir, Kahramanmaras, Karabük, Karaman, Kars, Kastamonu, Kayseri, Kilis, Kinkale, Kirklareli, Kirsehir, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mardin, Mugla, Mus, Nevsehir, Nigde, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, sanliurfa, Siirt, Sinop, sirnak, Sivas, Tekirdag, Tokat, Trabzon, Tunceli, Usak, Van, Yalova, Yozgat, Zonguldak.

#### 3.2.Δημογραφικά στοιχεία

**3.2.1.Πληθυσμος Τουρκίας:** 68.893.918 ( Ιούλιος 2004 ,στοιχεία από world fact book.wn)

**Προβολή πληθυσμού για το 2010:** 76.570. **Κατανομή πληθυσμού:** 82,8 άτομα ανά χμ<sup>2</sup>, 68,8% σε αστικά κέντρα, 31,2% σε αγροτικές περιοχές. (1998) **Ποσοστά κατά φύλο:** Άνδρες 50,57% ,Γυναίκες 49,43%

**Εθνική κατανομή** (1999): Τούρκοι (και Τουρκομάνοι) 80-88%, Κούρδοι 10-20%, Άραβες 1,5%, άλλοι 0,3%

### 3.2.2.Μεγάλες πόλεις Τουρκίας και πληθυσμός τους

Κωνσταντινούπολη	8.620.241
<b>Άγκυρα</b>	3.859.471
Σμύρνη	2.987.414
Άδανα	1.996.150
Προύσα	1.434.576
Γκαζιαντεπ	966.302
Ικόνιο	838.859
Καισαρεία	678.458
Εσκή-Σεχίρ	667.328

### 3.2.3.Δημογραφικές τάσεις

Η Τουρκία έχει έναν από τους υψηλότερους στον κόσμο ρυθμούς πληθυσμιακής αύξησης .Ο συνολικός πληθυσμός, για παράδειγμα, σχεδόν τριπλασιάστηκε μεταξύ των ετών 1930 και1970, Παρά την ραγδαία πληθυσμιακή αύξηση όμως, η Τουρκία δεν είναι τόσο πυκνοκατοικημένη όσο άλλες χώρες. Παρ' όλα αυτά παρατηρούνται έντονες διαφορές ανάμεσα στις αραιοκατοικημένες περιοχές της Μικράς Ασίας και στα πυκνοκατοικημένα πολεοδομικά συγκροτήματα στο βόρειο και το δυτικό τμήμα της χώρας. Η πιο πυκνοκατοικημένη περιοχή βρίσκεται στην ανατολική παράκτια λωρίδα του Ευξείνου Πόντου' σχετικά υψηλή πληθυσμιακή πυκνότητα υπάρχει επίσης γύρω από την Προποντίδα, στα παράλια του Αιγαίου και γύρω από τον Κόλπο της Αλεξανδρέττας.

Η μετανάστευση από τις αγροτικές περιοχές στις πόλεις είναι άλλη μια κυρίαρχη δημογραφική τάση των τελευταίων δεκαετιών του 200ού αιώνα η οποία συνδέεται με την αυξανόμενη εκβιομηχάνιση της χώρας. Το κύριο μεταναστευτικό ρεύμα κατευθυνόταν από τις αγροτικές ανατολικές επαρχίες προς τις πόλεις, όπως την Κωνσταντινούπολη, το Ζονγκουλντάκ, την Άγκυρα, τα Άδανα, την Μερσίνα και την Σμύρνη..

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>

### ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

#### 4.1.Γεωγραφικές περιοχές:

γεωγραφικές περιφέρειες .....	έκταση (km <sup>2</sup> )
Ακτές τής Προποντίδας και τού Αιγαίου .....	85.560
Ακτή τής Μεσογείου .....	59.395
Ακτή τού Ευξείνου Πόντου .....	81.295
Ανατολική Μικρά Ασία .....	180.180
Δυτική Μικρά Ασία .....	77.031
Ανατολική Θράκη .....	23.764
Κεντρική Μικρά Ασία .....	236.347
Νοτιοανατολική Μικρά Ασία .....	35.880
<b>Σύνολο .....</b>	<b>779.452</b>

#### 4.1.1.Η ακτή τού Ευξείνου Πόντου.

Κατά μήκος των βόρειων παρυφών τής χώρας, από τα σύνορα με την Γεωργία (ανατολικά) ως τον κάτω ρου τού Σαγγάριου(δυτικά), εκτείνεται μια ορεινή περιοχή: άφθονα κατακρημνίσματα καθ' όλη διάρκεια τού έτους. Είναι πυκνά δασωμένη (περιλαμβάνει τουλάχιστον το 1/4 τού συνόλου των δασικών εκτάσεων τής χώρας), έχει χαρακτήρα κυρίως γεωργικό και κατά τόπους μεγάλη πυκνότητα αγροτικού πληθυσμού. Κυριότερη καλλιέργεια είναι το καλαμπόκι. Καλλιεργούνται επίσης τσάι στα ανατολικά, φουντουκιές γύρω από την Κερασούντα (τουρκ. Κιρεσουν) και το Ορντού (Κοτύωρα) και καπνός στην Σαμψούντα (τουρκ. Σαμσουν) και την Τραπεζούντα (τουρκ. Τιραρμπσόν). Δυτικά τής Σινώπης (τουρκ. Σινώπ) και νότια των παράκτιων ορέων, η μετάβαση προς την περιοχή τής Προποντίδας και τού εσωτερικού τής Μικρά Ασίας χαρακτηρίζεται από την σταδιακή επικράτηση τής σιτοκαλλιέργειας και την ύπαρξη μεγάλων τμημάτων χέρσας γης. Ο ορυκτός πλούτος της περιοχής περιλαμβάνει χαλκό (ανατολικά, στο Νταμάρ) και γαιάνθρακα (δυτικά, στην λεκάνη Ερεγλί-Ζονγκουλάκ). Κυριότερες πόλεις και λιμάνια είναι η Σαμψούς, το Ζουγκουλντάκ και η Τραπεζούντα (έδρα πανεπιστημίου).



### 4.1.2. Η περιοχή τής Προποντίδας.

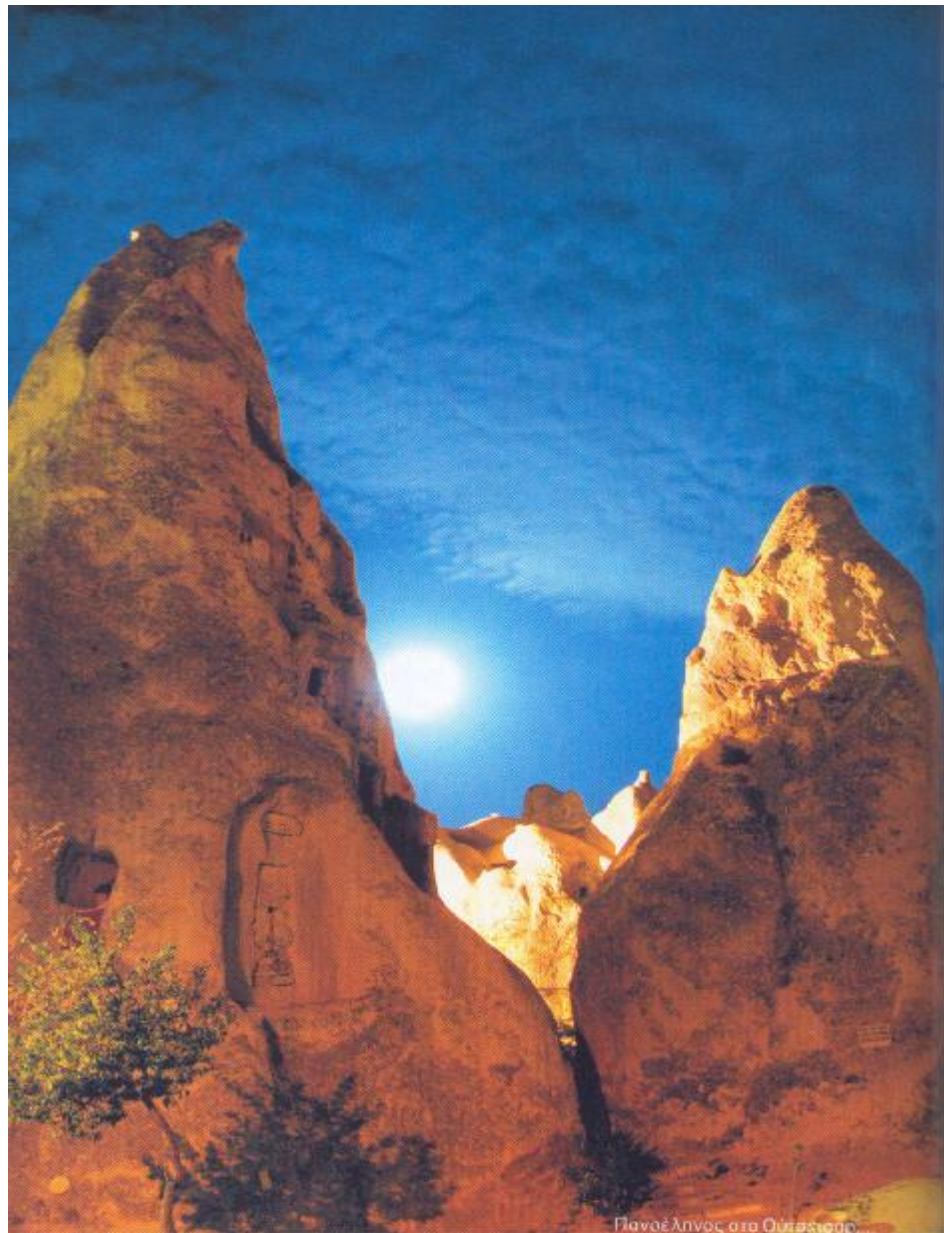
Οι περιοχές δίπλα στην Προποντίδα, συμπεριλαμβανομένης τής Ανατολικής Θράκης, είναι οι πιο αστικοποιημένες της Τουρκίας. Κυριότερες πόλεις είναι η Κωνσταντινούπολη, η Προύσα (τουρκ. Μπουρσά), η Νικομήδεια (τουρκ. Ιζμίτ), το Ανταπαζαρί και η Αδριανούπολη (τουρκ. Εντίρνε). Η Κωνσταντινούπολη, οποία βρίσκεται στον Βόσπορο, αποτελεί το σπουδαιότερο βιομηχανικό, εμπορικό και πολιτιστικό κέντρο τής χώρας. Η περιοχή τής Προποντίδας είναι επίσης η πιο ανεπτυγμένη οικονομικά περιοχή τής Τουρκίας. Υπάρχει διαφοροποιημένη γεωργία (καπνός, σιτάρι, ρύζι, ηλίανθος, καλαμπόκι, ελιές, σταφύλια, φυσικό μετάξι), ενώ στις ακτές σημαντική ανάπτυξη παρουσιάζει και η αλιεία. Οι κυριότερες βιομηχανικές περιοχές εκτείνονται γύρω από την Κωνσταντινούπολη και σε μία στενή παράκτια λωρίδα ανάμεσα στην Κωνσταντινούπολη και την Νικομήδεια.

### 4.1.3. Η περιοχή τού Αιγαίου.

Η παράκτια περιοχή από τον Ελλήσποντο, στα βόρεια, ως το σημείο απέναντι από την Ρόδο, στα νότια, είναι πυκνοκατοικημένη και από οικονομική άποψη μία από τις πιο ανεπτυγμένες περιοχές τής χώρας. Ο πλούτος της στηρίζεται στην παραγωγή ορισμένων εξαγόμενων γεωργικών προϊόντων στα οποία συγκαταλέγονται ο καπνός (τουλάχιστον το 50% τής συνολικής εγχώριας παραγωγής), το βαμβάκι (30% τής εγχώριας παραγωγής), σταφύλια υψηλής ποιότητας κατάλληλα για σταφίδα, ελιές (περισσότερο από το 50% τής εγχώριας παραγωγής) και σύκα. Κυριότερες πόλεις είναι η Σμύρνη (τουρκ. Ιζμίρ, το σπουδαιότερο εξαγωγικό λιμάνι τής χώρας και έδρα πανεπιστημίου), η Μαγνησία (τουρκ. Μάνισα) και το Αϊδίνιο (τουρκ. Αϊντίν). Η περιοχή προσελκύει επίσης πολλούς τουρίστες, με τις ακρογιαλιές και τα ιστορικά μνημεία τής ελληνικής αρχαιότητας (Πέργαμος, Έφεσος, Μίλητος). Ανάμεσα στην περιοχή τού Αιγαίου και στην κεντρική Μικρά Ασία εκτείνεται μια ανυψωμένη και αραιοκατοικημένη περιοχή η οποία ειδικεύεται στην καλλιέργεια σιτηρών και την κτηνοτροφία. Κατά την δεκαετία τού 1960 παρήγαγε επίσης μεγάλες ποσότητες οπίου. Μετά την απαγόρευση τής καλλιέργειάς του (1972-1974), η παραγωγή οπίου συνεχίστηκε, αλλά υπό αυστηρό έλεγχο.

### 4.1.4. Η περιοχή τής Μεσογείου.

Η περιοχή αυτή εκτείνεται από τα παράλια απέναντι από την Ρόδο ως τα συροτουρκικά σύνορα και μεγάλο μέρος της καλύπτεται από τα Όρη τού Ταύρου. Οι κυριότερες διαβάσεις που συνδέουν τα εσωτερικά οροπέδια με την στενή παράκτια λωρίδα είναι οι Κιλικίες Πύλες (τουρκ. Κυλέκ ή Γκυλέκ Μπογάζ), που οδηγούν στην Ταρσό και στα Άδανα, η Διάβαση Σερταβούλ, μεταξύ των πόλεων Καραμάν (Λάρανδα) και Σελεύκειας, και η Διάβαση Τσουμπούκμπογαζ, ανάμεσα στην περιοχή των λιμνών (Εγριντίρ, Μπεύσεχίρ, Μπουρντούρ) και στην Απάλεια. Τα Όρη Αμανούς (Αμανόν), δίπλα στον Κόλπο τής Αλεξανδρέτας (τουρκ. Ισκεντερούμ), τέμνονται από την Διάβαση Μπελέν. Η περιοχή περιλαμβάνει αρκετές υπό περιοχές : τα αραιοκατοικημένα ασβεστολιθικά οροπέδια τού Τασελί (στο κέντρο), την περιοχή των λιμνών, στα δυτικά, με το ηπειρωτικό κλίμα, όπου καλλιεργούνται σιτηρά και τις εντατικά καλλιεργούμενες, πυκνοκατοικημένες παράκτιες πεδιάδες. Στις σημαντικότερες πόλεις της συγκαταλέγονται τα Άδανα, μεγάλο εμπορικό και βιομηχανικό κέντρο, η Μερσίνα, η Αλεξανδρέττα, η Απάλεια και το Γκαζιαντεπ. Οι παράκτιες περιοχές παράγουν βαμβάκι (το 60% τής εγχώριας παραγωγής), σουσάμι, εσπεριδοειδή (περισσότερο από το 90% της εγχώριας παραγωγής), πρώιμα λαχανικά και μπανάνες. Οι υψηλότερες περιοχές διαθέτουν σχετικά περιορισμένη καλλιεργήσιμη γη, που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια σιτηρών και την κτηνοτροφία.



**ΠΑΝΣΕΛΗΝΟΣ ΣΤΟ ΟΥΤΣΧΙΣΑΡ ΤΗΣ ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑΣ**

#### **4.1.5.Κεντρική Μικρά Ασία.**

Το κεντρικό τμήμα της πεδιάδας της Μικρά Ασίας έχει ηπειρωτικό κλίμα τού τύπου της στέπας και χαρακτηρίζεται από πολύ αραιές βροχοπτώσεις. Τα σιτηρά καταλαμβάνουν περισσότερο από το 90% της καλλιεργήσιμης γης, συνεισφέροντας το 40% της εθνικής παραγωγής σιταριού. Το 1/3 των προβάτων της χώρας και τα 3/4 των κατοικιών της φυλής Ανγκόρα (Αγκύρας) εκτρέφονται επίσης εκεί. Τα σπουδαιότερα εμπορικά και βιομηχανικά κέντρα είναι η Άγκυρα(πρωτεύουσα της χώρας), το Εσκή-Σεχίρ (Δορύλαιον), το Ικόνιο, η Καισαρεία(τουρκ. Κάισερι) και η Σεβάστεια (τουρκ. Σιβάς).

#### **4.1.6.Ανατολική Μικρά Ασία.**

Το ανατολικό τμήμα τού εσωτερικού τής Τουρκίας είναι μια ανυψωμένη, πάρα πολύ απόκρημνη περιοχή, με δάση κωνοφόρων δέντρων και ορεινούς βοσκότοπους, στα βορειοανατολικά, και δασωμένες στέπες, στα νότια. Η ανατολική Μικρά Ασία είναι η πιο αραιοκατοικημένη περιοχή τής χώρας. Οι γεωργικές δραστηριότητες είναι δυσχερείς λόγω τού παρατεταμένου βαρύ χειμώνα, τού απότομου πρηνούς και τού διαβρωμένου εδάφους. Σημαντικότερα προϊόντα είναι τα δημητριακά (κυρίως σιτάρι και κριθάρι). Στο υγρό βορειοανατολικό τμήμα εκτρέφονται βοοειδή για το κρέας και το γάλα τους, ενώ στα νότια νομαδικοί ποιμένες εκτρέφουν πρόβατα και κασίκες. Η ανατολική Μικρά Ασία είναι όμως πλούσια σε ορυκτά (σιδηρομετάλλευμα στο Ντιβριγί, χαλκός στο Εργκανί, χρώμιο στο Γκουλεμάν). Κυριότερες πόλεις είναι το Ερζερούμ (Θεοδοσιούπολις), η Μαλατυά (Μελιτηνή), το Ελαζίγ και το Βαν.

#### **4.1.7.Νοτιοανατολική Μικρά Ασία.**

Στους πρόποδες των Ορέων τού Ταύρου εκτείνεται ένα γυμνό οροπέδιο, το οποίο αποστραγγίζεται από τον Τίγρη και τον Ευφράτη. Η γεωργία περιορίζεται κυρίως στις αρδευόμενες κοιλάδες και λεκάνες (σιτηρά, ρύζι, λαχανικά, σταφύλια), ενώ μεγάλο ποσοστό τού πληθυσμού αποτελείται από νομάδες ή ημινομάδες. Οι κυριότερες πετρελαιοπηγές τής Τουρκίας είναι συγκεντρωμένες εκεί, δυτικά τού Ραμάν και τού Ζοκ, και συνδέονται με πετρελαιοαγωγό με το λιμάνι τής Αλεξανδρέτας. Κυριότερα αστικά κέντρα είναι το Γκαζιάντεπ, η Ουρφά και το Ντιγιαρμπακίρ.

### **4.2.Οικιστικά πρότυπα**

#### **4.2.1.Αγροτικοί οικισμοί.**

Η Τουρκία είναι ουσιαστικά μια γεωργική χώρα, με αποτέλεσμα μεγάλο ποσοστό τού πληθυσμού της να ζει σε αγροτικούς οικισμούς. Μορφολογικά, οι οικισμοί αυτοί διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή: οι ξύλινες κατοικίες είναι χαρακτηριστικές τής περιοχής τού Ευξείνου Πόντου, οι πλινθόκτιστες με επίπεδη σκεπή επικρατούν στο ημιάνυδρο εσωτερικό, ενώ η πέτρα είναι το κυρίαρχο δομικό υλικό στα Όρη τού Ταύρου, στην περιοχή τού Αιγαίου και σε τμήματα τής ανατολικής Μικρά Ασίας. Οι αγροτικοί οικισμοί ποικίλλουν από τις μεμονωμένες αγροικίες και τους διάσπαρτους εποχικούς καταυλισμούς ως τα συγκροτημένα χωριά.

#### **4.2.2.Αστικοί οικισμοί.**

Το ποσοστό τού αστικού πληθυσμού είναι αρκετά υψηλό στα δυτικά και στα βορειοδυτικά, στο βορειοδυτικό τμήμα τής κεντρικής Μικρά Ασίας και γύρω από τον Κόλπο τής Αλεξανδρέτας. Τα περισσότερα αστικά κέντρα έχουν λιγότερους από 25.000 κατοίκους, ενώ οι περισσότερες μεγάλες πόλεις είναι συγκεντρωμένες γύρω από την Προποντίδα, στα δυτικά παράλια και στην περιοχή των Αδάνων οι περισσότερες από αυτές χρονολογούνται από τους προρρωμαϊκούς χρόνους (κυρίως εκείνους τής ελληνικής αρχαιότητας με αιχμή την ελληνιστική εποχή), τους ρωμαϊκούς και τους βυζαντινούς. Πρόκειται κυρίως για εμπορικά κέντρα που αναπτύχθηκαν λόγω τής ευνοϊκής θέσης τους.

Η Κωνσταντινούπολη, η Άγκυρα, η Σμύρνη και τα Άδανα είναι τα μεγαλύτερα αστικά κέντρα. Η Κωνσταντινούπολη, η μεγαλύτερη πόλη, περιλαμβάνει διάφορες όμορες αστικές κοινότητες,

που εκτείνονται επί 48 χιλιόμετρα από το πρώην χωριό Κιουτσούκσεκμετζέ (δυτικά) ως το Πεντίκ (ανατολικά) και επί 19 περίπου χιλιόμετρα προς τα βόρεια κατά μήκος τού Βοσπόρου. Η γύρω βιομηχανική περιοχή παράγει το 1/3 σχεδόν των βιομηχανικών προϊόντων τής χώρας. Η Άγκυρα, πρωτεύουσα και δεύτερη σε μέγεθος πόλη, υπήρξε ανθηρό εμπορικό κέντρο και στρατιωτική βάση κατά την ρωμαϊκή περίοδο. Η τρίτη σε μέγεθος πόλη, η Σμύρνη, είναι κέντρο έντονης εμπορικής κίνησης. Τέταρτα σε μέγεθος έρχονται τα Άδανα, σημαντικό κέντρο αγροτικών προϊόντων.

## 4.3.Οι κάτοικοι

### 4.3.1.Γλωσσικές ομάδες.

Η Τουρκική είναι η μητρική γλώσσα τού 90% περίπου τού πληθυσμού τής χώρας. Η σύγχρονη Τουρκική, μία από τις νοτιοδυτικές ομάδες τής τουρκικής οικογένειας γλωσσών, προήλθε από την Οθωμανική Τουρκική μετά από μια μακροχρόνια εθνοκεντρική προσπάθεια για την απαλλαγή της από αραβικές και περσικές λέξεις και ιδιωτισμούς, που είχαν εισχωρήσει στην φιλολογική γλώσσα κατά Τα χρόνια τής Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Η Τουρκική γράφεται με το λατινικό αλφάβητο.

Οι κυριότερες γλωσσικές μειονοτικές ομάδες είναι οι Κούρδοι και οι Άραβες. Η Κουρδική είναι η μητρική γλώσσα τού κουρδικού πληθυσμού τής χώρας και μιλιέται ευρύτατα από τους αγροτικούς κυρίως πληθυσμούς τής ανατολικής και νοτιοανατολικής Τουρκίας: Η Αραβική μιλιέται κυρίως σε τμήματα τής νοτιοανατολικής Μικράς Ασίας. Ελληνικά και Αρμενικά μιλιούνται από τις μειονότητες Ελλήνων και Αρμενίων στις μεγάλες πόλεις, κυρίως στην Κωνσταντινούπολη. Οι περισσότεροι Εβραίοι τής Τουρκίας είναι απόγονοι των Εβραίων που διώχθηκαν από την Ισπανία και μιλούν ένα είδος Ισπανικής το οποίο περιλαμβάνει διάφορες τουρκικές λέξεις. Οι υπόλοιποι μιλούν Γίντις (Γερμανοεβραϊκή).

### 4.3.2.Φυλετικές ομάδες.

Ο γεωγραφικός χώρος που καταλαμβάνει η σύγχρονη Τουρκία υπήρξε το χωνευτήρι πολλών ιδιαίτερων φυλετικών και πολιτιστικών ομάδων από τους πρώιμους ήδη προϊστορικούς χρόνους. Εκεί διείδυσαν, εγκαταστάθηκαν ή εξουσίασαν Χετταίοι, Φρύγες και Γαλάτες από τα βόρεια και τα βορειοδυτικά, Έλληνες από τα δυτικά. Μαρτυρίες για τις επαφές τού Μικηναϊκού πολιτισμού με τους Χετταίους και πρώιμες ελληνικές εγκαταστάσεις στον μικρασιατικό χώρο μάς είναι γνωστές για το δεύτερο μισό τής 2ης π.χ. χιλιετίας. Ακολούθησαν τα μεταναστευτικά ρεύματα των Ελλήνων στα δυτικά και βόρεια παράλια τής Μικράς Ασίας, που κατά την ύστερη αρχαϊκή εποχή και τους πρώτους κλασικούς χρόνους οδήγησαν στην ανάπτυξη ενός πολιτισμού υπέρτερου εκείνου τής μητροπολιτικής Ελλάδας, Μετά την εκστρατεία τού Μεγάλου Αλεξάνδρου, ο μικρασιατικός χώρος εξελληνίστηκε σχεδόν πλήρως και η κατάσταση αυτή παρέμεινε αναλλοίωτη κατά τους αιώνες τής ρωμαϊκής κυριαρχίας και της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας ως τα τέλη τού 11 ου μ.χ. αιώνα.

Στην μακρά αυτή περίοδο ελληνικής κυριαρχίας, στις ανατολικές παρυφές τής Μικράς Ασίας εμφανίστηκαν οι Πάρθοι και οι Άραβες, ενώ στα τέλη τής Βυζαντινής Αυτοκρατορίας έκαναν την εφήμερη παρουσία τους στην μικρασιατική χερσόνησο οι Μογγόλοι. Μονιμότερη ωστόσο υπήρξε η πρόκληση και η τελική επιβολή των Τούρκων.

### 4.3.3.Θρησκευτικές ομάδες.

Περίπου το 99% των κατοίκων είναι μουσουλμάνοι, Σουνίτες στην πλειονότητα, τους οποίους με μικρή διαφορά ακολουθούν οι Σίίτες. Οι χριστιανοί είναι ολιγάριθμοι, με περισσότερους τους Ορθοδόξους. Οι χριστιανοί και οι Εβραίοι ζουν κυρίως στην Κωνσταντινούπολη, την Άγκυρα και την Σμύρνη. Στην επαρχία Μαρντίν, στην νοτιοανατολική Μικρά Ασία, έχει επιβιώσει μια κοινότητα Νεστοριανών. Μετά την ανακήρυξη της δημοκρατίας, το 1923, η θρησκεία και το κράτος διαχωρίστηκαν αυστηρά.

### 4.4.Κλίμα

Το κλίμα της Τουρκίας ποικίλλει. Οι παράκτιες περιοχές είναι γενικά υγρές, ενώ το εσωτερικό είναι ημιάνυδρο επειδή οι οροσειρές αποκόπτουν τους βροχερούς ανέμους. Οι βόρειες πλαγιές των παράκτιων ορέων του Ευξείνου Πόντου δέχονται μεγάλες βροχοπτώσεις ακόμη και το καλοκαίρι. Η ετήσια βροχόπτωση στις παράκτιες περιοχές υπερβαίνει τα 690 χιλιοστόμετρα, φθάνοντας τα 2.440 στην ανατολική ακτή της Μαύρης Θάλασσας. Στο μεγαλύτερο τμήμα της κεντρικής Μικράς Ασίας το μέσο ετήσιο ύψος των κατακρημνισμάτων κυμαίνεται από 250 ως 350 χιλιοστόμετρα. Στις περιοχές με μέτρια βροχόπτωση (380-600 χιλιοστόμετρα) συγκαταλέγονται η περιοχή της Προποντίδας, του Αιγαίου, καθώς και η νοτιοανατολική και ανατολική Μικρά Ασία.

Στις χαμηλές παράκτιες περιοχές επικρατούν σχετικά υψηλές ετήσιες θερμοκρασίες και οι χειμώνες είναι ζεστοί. Κατά μήκος της ακτής της Μεσογείου ο παγετός σπανίζει, ενώ οι χιονοπτώσεις είναι σχεδόν άγνωστες. Στο εσωτερικό, αντίθετα, οι χειμερινές θερμοκρασίες πέφτουν συχνά κάτω από το μηδέν, ενώ και στα βορειοανατολικά οροπέδια οι χειμώνες είναι επίσης πολύ ψυχροί. Η χιονοκάλυψη διαρκεί από 20 ως 40 ημέρες στην κεντρική Μικρά Ασία και τουλάχιστον ως 120 ημέρες στα βορειοανατολικά. Οι κλιματικές διαφορές ανάμεσα στις διάφορες περιοχές είναι λιγότερο εντυπωσιακές το καλοκαίρι.

Γενικά, μπορεί να διακριθούν τέσσερις κλιματικές ζώνες. Οι νότιες και δυτικές ακτές έχουν μεσογειακό κλίμα, με θερμά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους, βροχερούς χειμώνες, η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει τους 20°C περίπου και κυμαίνεται από 11°C τον ψυχρότερο μήνα ως 29°C τον θερμότερο. Η ακτή του Ευξείνου Πόντου χαρακτηρίζεται από θερμά καλοκαίρια, ήπιους χειμώνες και αρκετές βροχοπτώσεις καθ' όλη την διάρκεια του έτους η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 14°C και κυμαίνεται από -12°C τον ψυχρότερο μήνα ως 23°C τον θερμότερο. Τα υψηλά βορειοανατολικά οροπέδια έχουν αρκετά θερμά καλοκαίρια, αλλά δριμύς χειμώνες, ενώ οι περισσότερες βροχοπτώσεις σημειώνονται το καλοκαίρι. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει τους 4°C περίπου και κυμαίνεται από -12°C τον ψυχρότερο μήνα ως 18°C τον θερμότερο. Τέλος, το ημιάνυδρο

εσωτερικό και το νοτιοανατολικό τμήμα της χώρας έχουν ψυχρούς, υγρούς χειμώνες και θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει τους 12°C περίπου, κυμαινόμενη από 0°C τον ψυχρότερο μήνα ως 23°C τον θερμότερο.

#### 4.4.1.Βλάστηση και ζωικός κόσμος

Μεγάλες περιοχές της Τουρκίας στα νότια, στα δυτικά και στα βορειοδυτικά καλύπτονται από μεσογειακή βλάστηση, η οποία αποτελείται κυρίως από πυκνούς, χαμηλούς θάμνους στα βαθύπεδα και από δάση φυλλοβόλων ή κωνοφόρων δέντρων στα μεγαλύτερα υψόμετρα ως την οριακή γραμμή δενδρώδους βλάστησης (1.800-2.100 μέτρα). Οι υγρές βόρειες παρυφές της χώρας διαθέτουν την πιο πυκνή δασοκάλυψη. Στο ανατολικό τμήμα των ακτών της Μαύρης Θάλασσας υπάρχουν υποτροπικά δάση. Το εσωτερικό της Μικράς Ασίας, αντίθετα,

είναι στεπώδες , ενώ δάση, κυρίως βαλανιδιάς και κωνοφόρων, απαντούν μόνο σε σχετικά μεγάλα υψόμετρα.

Η Τουρκία είναι αρκετά πλούσια σε άγρια ζωή και σε πουλιά που προσφέρονται για κυνήγι. Ο λύκος, η αλεπού, ο αγριόχοιρος, η αγριόγατα, ο κάστορας, η νυφίτσα, το τσακάλι, η ύαινα, η αρκούδα, το ελάφι, η γκαζέλλα και ο αίγαγρος απαντούν ακόμη σε απομονωμένες και δασώδεις περιοχές. Στα κατοικίδια ζώα συγκαταλέγονται ο βούβαλος, η αίγα Αγκύρας (στο Κεντρικό Οροπέδιο) και η καμήλα. Στα σημαντικότερα πουλιά που προσφέρονται για κυνήγι συγκαταλέγονται η πέρδικα, η αγριόχηνα, το ορτύκι και ο αγριόγαλος.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>

### ΚΟΙΝΩΝΙΑ

#### 5.1.Θρησκεία και δοξασίες

Το Ισλάμ βρισκόταν στο επίκεντρο τής νομικής, πολιτικής και εκπαιδευτικής δομής τής Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, με αποτέλεσμα τα μέλη των θρησκευτικών μειονοτήτων και, συνεκδοχικά, ακόμη και οι μη ορθόδοξοι μουσουλμάνοι να θεωρούνται πολίτες δεύτερης κατηγορίας, ενώ δεν αναγνώριζε εθνικές διαφορές μέσα στα πλαίσια των θρησκευτικών κοινοτήτων. Στο επίπεδο τής αυτοκρατορίας, ο ισλαμισμός, ιδιαίτερα ο ορθόδοξος των Σουβιτών ήταν μία έντονα τυπολατρική και ιδιαίτερα απαιτητική θρησκεία.

Για τον ορθόδοξο μουσουλμάνο, αλλά ακόμη και για τον λιγότερο ορθόδοξο, ο ισλαμισμός επιβάλλει πολλά καθήκοντα. Άντρες και γυναίκες πρέπει να νίπτονται τελετουργικά, να προσεύχονται πέντε φορές την ημέρα, να νηστεύουν επί ένα μήνα τον χρόνο και να καταβάλλουν προσπάθειες, στο μέτρο τού δυνατού, να επισκεφθούν την Μέκκα τουλάχιστον μία φορά στην ζωή τους. Ο ισλαμισμός θέτει θεμελιώδεις αρχές για την φύση τής ηθικής, τής αμαρτίας, τής τιμωρίας, των σχέσεων ανάμεσα στους άντρες και τις γυναίκες, για τις έννοιες τού καθαρού και τού μισητού, καθώς και τής πολιτικής υποταγής.

Επί αιώνες υπάρχει επίσης, στα πλαίσια τού ισλαμισμού, η παράδοση του μυστικισμού, των αγίων ανθρώπων και των δασκάλων, που ίδρυσαν ιδιαίτερα θρησκευτικά τάγματα. Τα μέλη των ταγμάτων αυτών ήταν συχνά γνωστά ως δερβίσηδες. Μερικά, όπως π.χ. το τάγμα των Μεβλεβί και το τάγμα των Μπεκτασί έγιναν επίσημα αποδεκτά και αναγνωρίζονταν από τις οθωμανικές αρχές, άλλα λειτουργούσαν σε λαϊκό επίπεδο. Πολλά από αυτά ενσωμάτωσαν στο δόγμα τους ιδέες αγάπης, μυστικιστικού πάθους και σωτηρίας.

Στο επίπεδο του χωριού, επιβιώνει επίσης σειρά αντιλήψεων που συνδέονται με την μαγεία και τις υπερφυσικές δυνάμεις, όπως είναι: το κακό μάτι, η αρχαία δοξασία ότι ορισμένα άτομα, συνειδητά ή ασυνειδητά, μπορούν να βλάψουν ή να σκοτώσουν με το βλέμμα τους, οι θεραπείες με τελετουργικά μέσα και η πρόβλεψη τού μέλλοντος, και διάφορες προσωπικές και γεωργικές τελετουργίες, που αποτελούν τοπικές παραλλαγές τής ισλαμικής πίστης και πρακτικής. Συνηθίζονται ακόμη, για παράδειγμα, οι προσφορές σε ιερά και τάφους τοπικών αγίων. Οι άνθρωποι, τα σπίτια, τα κάρα και τα φορτηγά έχουν κρεμασμένα πάνω τους φυλαχτά και θρησκευτικά κείμενα, που κρατούν μακριά το κακό, ενώ ο ένας υποψιάζεται τον άλλον για διάφορες μορφές μαύρης μαγείας, ιδιαίτερα για την πρόκληση ανικανότητας την πρώτη νύχτα τού γάμου. Κομμάτια χαρτιού με στίχους από το Κοράνι θεωρείται ότι δίνουν ιδιαίτερη δύναμη στην αποτελεσματικότητα τής μαγείας.

#### 5.2.Κοινωνική δομή.

Παραδοσιακά, ως τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, η κοινωνία τής Μικράς Ασίας μπορούσε να χωριστεί σε τέσσερα στρώματα. Στην κορυφή βρίσκονταν οι πλούσιοι ή οι διοικητικοί αξιωματούχοι, οι οποίοι ζούσαν κυρίως ή είχαν στενές σχέσεις με τις μεγάλες πόλεις, όπως Π.χ. την Κωνσταντινούπολη και την Σμύρνη. Πολλοί από αυτούς είχαν δυτικόφρονες αντιλήψεις και μεταρρυθμιστικές προθέσεις. Ακολουθούσαν οι κάτοικοι των αστικών κέντρων, γαιοκτήμονες, έμποροι, τεχνίτες, ακόμη και γεωργοί (οι οποίοι αποδέχονταν το πολιτικό και νομικό σύστημα και ζούσαν μέσα στα πλαίσιά του. Τρίτοι έρχονταν οι χωρικοί, οι οποίοι αποτελούσαν την συντριπτική πλειονότητα, το 80% περίπου τού πληθυσμού. Τα περισσότερα

χωριά ήταν μικροί αυτοτελείς οικισμοί, σχετικά απομονωμένοι και αυτόρχεις και, σε μεγάλο βαθμό, αυτόνομοι σε ό,τι αφορούσε τα εσωτερικά πολιτικά και κοινωνικά τους ζητήματα. Αν και μερικά χωριά ή μερικά κτήματα γύρω από χωριά αποτελούσαν ιδιοκτησία γαιοκτημόνων που ζούσαν μακριά από τα κτήματά τους, οι περισσότεροι χωρικοί της Μικράς Ασίας είχαν την δική τους γη που την καλλιεργούσαν για τις δικές τους ανάγκες. Γενικό, οι μόνες επαφές τους με την κεντρική εξουσία ήταν η πληρωμή των φόρων στους φοροεισπράκτορες ή το ενοίκιο στους γαιοκτήμονες (οι οποίοι με την σειρά τους πλήρωναν τους φόρους). Το κράτος παρείχε ως αντίκρισμα ελάχιστες υπηρεσίες. Σε κάθε περίπτωση, οι χωρικοί ενδιαφέρονταν κυρίως για ισχύ και κοινωνικό γόητρο στο άμεσο κοινωνικό τους περιβάλλον. Το χωριό ήταν εσωστρεφές. Τα δικαιώματα πάνω στην γη συχνά εξαρτιόνταν περισσότερο από την αποδοχή και την αναγνώριση της συγγένειας και της γειτονίας, παρά από τους νόμους τού κράτους. Επιπρόσθετα, η ιδιοκτησία τής γης δεν ήταν δεδομένη και στηριζόταν σε σημαντικό βαθμό στην χρήση βίας και πολιτικής επιρροής.

Τέταρτοι στην κοινωνική ιεραρχία ήταν οι ποιμενικοί πληθυσμοί των ορεινών περιοχών, οι οποίοι ήταν οργανωμένοι κατά φυλές, μερικές φορές με πανίσχυρους φυλάρχους, και είχαν δικαιώματα πάνω στα εδάφη όπου έβοσκαν τα κοπάδια τους. Αυτές οι φυλές είχαν γενικά περισσότερη πολιτική αυτονομία από τους χωρικούς και ήταν πιο απομονωμένες από την αστική κοινωνία. Οι εκτεταμένες φυλετικές ομάδες, όμως, που απαντούν σε άλλες περιοχές τής Μέσης Ανατολής, δεν υπήρχαν στην Μικρά Ασία.

Αυτή η διαίρεση τής μικρασιατικής κοινωνίας σε τέσσερα στρώματα είναι μάλλον αυθαίρετη. Η ενδελεχής ιστορική διερεύνηση κάθε περιοχής, σε δεδομένη χρονική περίοδο, θα αποκάλυπτε ότι τα πράγματα ήταν πολύ πιο περίπλοκα και ότι στα πλαίσια κάθε στρώματος υπήρχαν μεγάλες διαφοροποιήσεις ως προς την ισχύ και τον πλούτο.

### 5.3. Σύγχρονες τάσεις

#### 5.3.1. Κοινωνική αλλαγή.

Η αλλαγή που επήλθε κατά την σύγχρονη περίοδο στην παραδοσιακή κοινωνία τής Μικράς Ασίας υπήρξε ραγδαία, περίπλοκη και υπερβολικά άنيση. Όπως και σε πολλές άλλες αναπτυσσόμενες χώρες, συνοδεύθηκε από θεαματική αύξηση τού πληθυσμού, διεύρυνση των επικοινωνιών και τής παραγωγής και επέκταση των πόλεων, τής κρατικής διοίκησης και τής εκπαίδευσης.

Η τεράστια προσφορά θέσεων εργασίας στα μικρά και μεγάλα αστικά κέντρα προσείλκυσε άτομα από τις αγροτικές περιοχές, πολλά από τα οποία διατηρούν ακόμη εκεί τις οικογένειές τους για την καλλιέργεια των αγρών. Ωστόσο, πολλές αγροτικές οικογένειες ξεριζώθηκαν και εγκαταστάθηκαν στις πόλεις, επιτείνοντας τα φαινόμενα της αστυφιλίας και τής αστικοποίησης.

Ταυτόχρονα, μέσω τής πολιτικής και διοικητικής πίεσης και τής αυξανόμενης παροχής υπηρεσιών από το κράτος, η εκκοσμίκευση και ο εκσυγχρονισμός διείσδυσαν ολόένα και περισσότερο στις αγροτικές περιοχές και τις κωμοπόλεις. Τα δημόσια σχολεία αυξήθηκαν στην επαρχία, εισάγοντας εθνοκεντρικές ή κοσμοπολίτικες ιδέες. Η γραφειοκρατία εγκαινίασε τα μητρώα γεννήσεων, θανάτων και γάμων, καθώς και σχετικά σύνθετα πιστωτικά και νομικά συστήματα. Αντιδικίες για περιουσιακά ζητήματα διευθετούνται συχνά σήμερα με επίσημα και νόμιμα μέσα μάλλον παρά με την τοπική κοινωνική πίεση. Το νόμιμο διαζύγιο τείνει να αντικαταστήσει τον κοινωνικά αναγνωρισμένο χωρισμό.

Το φάσμα των κοινωνικών σχέσεων έχει επεκταθεί σημαντικά. Δεν υπάρχει πια λόγος οι χωρικοί να συναλλάσσονται με τον έξω κόσμο μέσω των προεστών τους, αφού μπορούν να συναλλάσσονται άμεσα με τους εμπόρους, τους πωλητές, τις τράπεζες, τις κρατικές υπηρεσίες, τους εργοδότες και τους συνεργάτες τους στις πόλεις. Οι γυναίκες, που πριν δεν απομακρύνονταν σχεδόν καθόλου από το χωριό, σήμερα επισκέπτονται τακτικά στενούς



συγγενείς τους που ζουν στις πόλεις.

### 5.3.2.Αλλαγές σε πολιτισμικά χαρακτηριστικά

Οι θρησκευτικές μεταρρυθμίσεις στην Τουρκία υπήρξαν αμφιλεγόμενες. Το κράτος είναι συνταγματικά εκκοσμικευμένο, αλλά παρ' όλα αυτά ελέγχει το θρησκευτικό κατεστημένο. Κατά την πρώιμη περίοδο τής δημοκρατίας, και ως το 1950, απαγορευόταν η οποιαδήποτε θρησκευτική διδασκαλία, αλλά αργότερα δημιουργήθηκαν σύγχρονα θρησκευτικά σχολεία και θεολογικές σχολές και το μάθημα των θρησκευτικών επιτράπηκε στα δημόσια σχολεία. Ταυτόχρονα, πολλά ιεροδιδασκαλεία άρχισαν να λειτουργούν έξω από τα πλαίσια του επίσημου κρατικού εκπαιδευτικού συστήματος, ενώ ανεγέρθηκαν πολλά νέα τεμμένα. Με τον τρόπο αυτόν εκδηλώθηκε η βαθιά προσήλωση τής πλειονότητας των κατοίκων στον ισλαμισμό. Η σιιτική μουσουλμανική μειονότητα υποστηρίζει την αυστηρή εκκοσμίκευση τού κράτους κυρίως επειδή ευνοείται γενικό από την αποδυνάμωση των ορθόδοξων θεσμών. Οι Σιίτες δεν αποτέλεσαν ποτέ τμήμα του κρατικού συστήματος και έτσι οι άμεσες επιπτώσεις σ' αυτούς από την εκκοσμίκευση τού κράτους ήταν μικρότερες. Με την εξαίρεση μιας μικρής ελίτ, οι Τούρκοι είναι στενό δεμένοι με την μουσουλμανική τους ταυτότητα και την κοσμοαντίληψη τού Ισλάμ.

Οι αλλαγές που έχουν επέλθει στις σχέσεις μεταξύ συγγενών και στους θεσμούς τής οικογένειας και τού γάμου αποδίδονται κυρίως στις οικονομικές και δημογραφικές μεταβολές. Οι νέοι μπορούν σήμερα να αποκτήσουν εύκολα την οικονομική τους ανεξαρτησία. Πολύ περισσότεροι άντρες, των οποίων οι πατέρες ζουν ακόμη, είναι αρχηγοί ανεξάρτητων νοικοκυριών. Η ενιαία εκπαίδευση, οι δυνατότητες κοινωνικής ανόδου και η μετανάστευση έχουν διαμορφώσει στους νέους διαφορετική κοσμοαντίληψη από εκείνη των πατέρων τους, αλλά δεν παρατηρούνται σημαντικές αλλαγές στην συνήθη συμπεριφορά.

## 5.4.Διοίκηση και κοινωνικές συνθήκες

### 5.4.1.Διακυβέρνηση

Η Τουρκία είναι μια δημοκρατία με πρωτεύουσα την Άγκυρα. Σύμφωνα με το Σύνταγμα τού 1961, η πολιτική εξουσία ήταν συγκεντρωμένη στην Μεγάλη Εθνοσυνέλευση, η οποία περιλάμβανε την Βουλή, που την αποτελούσαν 450 αιρετά μέλη, και την Γερουσία, που την αποτελούσαν 165 μέλη, τα 150 αιρετά και τα 15 διοριζόμενα από τον Πρόεδρο τής Δημοκρατίας. Υπήρχαν επίσης λίγοι ισόβιοι γερουσιαστές, όλοι αξιωματικοί τού στρατού που συμμετείχαν στην επανάσταση τού 1960.

Ο αρχηγός τού κράτους, δηλαδή ο Πρόεδρος τής Δημοκρατίας, ο οποίος εκλεγόταν από την Μεγάλη Εθνοσυνέλευση για επταετή θητεία, επέλεγε τον πρωθυπουργό, ο οποίος σχημάτιζε την κυβέρνηση. Η κυβέρνηση αυτή έπρεπε να λάβει ψήφο εμπιστοσύνης από την Εθνοσυνέλευση.

Σύμφωνα με το Σύνταγμα τού 1982, το οποίο συντάχθηκε μετά το στρατιωτικό πραξικόπημα τού 1980, ο στρατηγός Κενάν Εβρέν, αρχηγός τής στρατιωτικής χούντας που κατείχε την εξουσία, εξελέγη αυτομάτως πρόεδρος για επτά χρόνια. Οι όροι για την επιστροφή στην πολιτική ομαλότητα περιλάμβαναν την εκλογή κοινοβουλίου με ένα μόνο νομοθετικό σώμα, αποτελούμενο από 400 αιρετά μέλη (450 από το 1987), τα μέλη τού κοινοβουλίου, εκλεγόμενα για πενταετή θητεία, διορίζουν τον Πρόεδρο τής Δημοκρατίας. Ο Πρόεδρος ασκεί τα καθήκοντά του επί 7 χρόνια και δεν δικαιούται δεύτερης θητείας. Οι εξουσίες τού Προέδρου είναι σημαντικά διευρυμένες και περιλαμβάνουν το δικαίωμα άρνησης (βέτο) σε τροποποιήσεις των συνταγματικών διατάξεων, προκήρυξης δημοψηφίσματος, διάλυσης τής Εθνοσυνέλευσης και

προκήρυξης νέων εκλογών. Ο Πρόεδρος επιλέγει επίσης τους δικαστές των ανώτατων στρατιωτικών και των πολιτικών δικαστηρίων .

Η στρατιωτική θητεία για τους άνδρες είναι διετής και υποχρεωτική, κατά το 20ο έτος τής ηλικίας τους. Η Τουρκία είναι μέλος τού ΝΑΤΟ.

#### **5.4.2.Εκπαίδευση, υγεία, κοινωνική πρόνοια**

Την εποχή που ιδρύθηκε η Τουρκική Δημοκρατία, το 90% των κατοίκων ήταν αναλφάβητοι .Αν και το εκπαιδευτικό σύστημα σημείωσε μεγάλη ανάπτυξη μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, πολλοί χωρικοί δίσταζαν να στείλουν τα παιδιά τους στο σχολείο ή δεν είχαν αυτή την δυνατότητα κατά την περίοδο τής σποράς και τού θερισμού, Το μάθημα των θρησκευτικών , απαγορευμένο τα πρώτα χρόνια τής δημοκρατίας, επιτράπηκε αργότερα στα σχολεία τής πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης και στα ιεροδιδασκαλεία.

Το υπουργείο υγείας και Κοινωνικής Πρόνοιας εφάρμοσε διάφορα προγράμματα δημόσιας υγείας και έθεσε σε λειτουργία μεγάλο αριθμό νοσοκομείων και ιατρικών κέντρων, ενώ άλλα νοσηλευτικά ιδρύματα λειτουργούσαν υπό την αιγίδα τού υπουργείου Εργασίας. Περίθαλψη στους απόρους παρέχεται δωρεάν από το κράτος. Υπάρχουν επίσης νοσηλευτικά ιδρύματα, τα οποία ανήκούν σε φιλανθρωπικές οργανώσεις ή μεγάλες επιχειρήσεις.

Ο βασικός νόμος που αφορά στην εργασία και στην κοινωνική ασφάλιση και ο οποίος ρυθμίζει τις συνθήκες απασχόλησης ψηφίστηκε το 1936. Ο νόμος αυτός καθιέρωσε το 48ωρο εργασίας ανά εβδομάδα, με πληρωμένες διακοπές από 12 ως 24 εργάσιμες ημέρες, ανάλογα με τα χρόνια προϋπηρεσίας. Άλλοι νόμοι που ψηφίστηκαν αργότερα εξασφαλίζουν την ασφαλιστική κάλυψη σε θέματα υγείας, εργατικών ατυχημάτων και συνταξιοδότησης λόγω γήρατος.

Οι στεγαστικές συνθήκες είναι γενικά κακές, ενώ η υπερβολική συγκέντρωση πληθυσμού στις πόλεις συνετέλεσε στην δημιουργία παραγκουπόλεων (γκετζεκοντού) στα περίχωρά τους, από τους χωρικούς που μεταναστεύουν από την επαρχία. Το υπουργείο Ανοικοδόμησης και Επανεγκατάστασης ιδρύθηκε το 1958 με στόχο να οργανώσει και να κατευθύνει αυτό το μεταναστευτικό ρεύμα. Όλες οι μεγάλες πόλεις περιλαμβάνουν μοντέρνες μεσοαστικές συνοικίες, οι οποίες επεκτείνονται με ραγδαίους ρυθμούς.

Η τήρηση τής εσωτερικής ασφαλείας είναι ευθύνη τής αστυνομίας, της χωροφυλακής και τού στρατού. Η αστυνομία είναι οργανωμένη σε εθνική βάση υπό το Υπουργείο των Εσωτερικών, αλλά εκτελεί τα καθήκοντά της υπό τις διαταγές των τοπικών πολιτικών αρχών. Σε κάθε επαρχία υπάρχει μια διεύθυνση ασφαλείας η οποία υποδιαιρείται σε διοικητικό, δικαστικό και πολιτικό τμήμα. Η χωροφυλακή είναι μια παραστρατιωτική δύναμη η οποία επανδρώνεται από κληρωτούς τού στρατού και είναι υπεύθυνη σε τομείς που δεν εμπίπτουν στην δικαιοδοσία τής αστυνομίας, όπως είναι οι αγροτικές παραμεθόριες περιοχές. Υπάγεται στο Υπουργείο των Εσωτερικών, αλλά και στις ίδιες τοπικές αρχές όπως και η αστυνομία.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup>

### ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

#### 6.1. Πλουτοπαραγωγικές πηγές

Η Τουρκία πιστεύεται ότι διαθέτει μεγάλο ορυκτό πλούτο, αλλά σχετικά λίγα κοιτάσματα υφίστανται εκμετάλλευση μεγάλης κλίμακας. Αυτό οφείλεται στην έλλειψη εγχώριων κεφαλαίων για μεταλλευτική έρευνα και κατασκευή ορυχείων, σε πολιτικές πιέσεις που αποθάρρυναν μεγάλες επενδύσεις από το εξωτερικό, στην κυριαρχία των μεγάλων, αλλά **μη** αποδοτικών κρατικών εξορυκτικών επιχειρήσεων και στην ανεπάρκεια των μεταποιητικών εγκαταστάσεων.

Οι κρατικές επιχειρήσεις δεσπόζουν στην εξόρυξη γαιάνθρακα, λιγνίτη, χαλκού, θείου, υδραργύρου, σιδηρομεταλλεύματος, μολύβδου, αλατιού και χρωμίου, ενώ οι ιδιωτικές εταιρείες εξορύσσουν κυρίως αμιάντο, αντιμόνιο, βαρίτη, βορικά ορυκτά, ψευδάργυρο, μαγνάνιο, σμύριδα, μαγνησίτη, μάρμαρα, θειικό νάτριο, δολομίτη κ.ά. Άντληση αργού πετρελαίου άρχισε να πραγματοποιείται σε σταθερή βάση κατά την δεκαετία του 1960. Ο γαιάνθρακας της Τουρκίας είναι κακής ποιότητας και μόνο μηδαμινές ποσότητες εξάγονται.

#### 6.2. Αγροτική παραγωγή και δασοκομία

Πολλοί Τούρκοι ζουν από την γεωργία, την δασοκομία και την αλιεία. Τα κυριότερα γεωργικά προϊόντα είναι σιτηρά, όσπρια, πατάτες, σταφύλια, εσπεριδοειδή και άλλα φρούτα, ελιές, ξηροί καρποί, βαμβάκι και καπνός. Στους εκτεταμένους βοσκότοπους της χώρας εκτρέφονται πρόβατα, βοοειδή και κατσίκια, ενώ η χώρα είναι κατά κανόνα αυτάρκης σε γαλακτοκομικά προϊόντα και σε κρέας. Τα εκτεταμένα δάση της Τουρκίας αποτελούνται κυρίως από κωνοφόρα δέντρα, όπως π.χ. οξιές, λεύκες, καρυδιές και βαλανιδιές, και αποτελούν σχεδόν εξ ολοκλήρου ιδιοκτησία του κράτους. Στην ανάπτυξη της δασοκομίας έχει δοθεί άμεση προτεραιότητα, αλλά ο κλάδος αυτός συμβάλλει κατά μικρό μόνο ποσοστό στην διαμόρφωση του συνολικού εθνικού εισοδήματος.

#### 6.3. Βιομηχανία, πιστωτικό σύστημα, εμπόριο

Η κλωστοϋφαντουργία αποτελεί παραδοσιακά τον σημαντικότερο κλάδο της τουρκικής βιομηχανίας, ο οποίος έχει σε μεγάλο βαθμό εκσυγχρονιστεί. Σημαντική είναι επίσης η παραγωγή αυτοκινήτων (συναρμολόγηση και παραγωγή εξαρτημάτων), καθώς και οι βιομηχανίες χημικών προϊόντων, πετρελαιοειδών, ελαστικού, πλαστικών, προϊόντων σιδήρου και χάλυβα. Άλλοι δυναμικοί βιομηχανικοί κλάδοι είναι η επεξεργασία τροφίμων, η χαρτοποιία, η παραγωγή μη σιδηρούχων μετάλλων, οικιακών συσκευών, ποτών, τσιμέντου και δομικών υλικών.

Η Κεντρική Τράπεζα της Δημοκρατίας της Τουρκίας, η οποία ιδρύθηκε το 1931, ελέγχει ουσιαστικά το τραπεζικό σύστημα. Είναι η μόνη που έχει το δικαίωμα έκδοσης χαρτονομίσματος, όπως ακόμη και για την χορήγηση άδειας εισαγωγών (για λογαριασμό του Υπουργείου Εμπορίου), ελέγχει την αγοραπωλησία συναλλάγματος και παίζει καθοριστικό ρόλο στην πιστωτική πολιτική της κυβερνήσεως. Λειτουργούν επίσης δεκάδες εμπορικές

τράπεζες, η υπό κρατική διοίκηση Αγροτική Τράπεζα, όπως και μερικά ειδικά κρατικά πιστωτικά ιδρύματα στα οποία συγκαταλέγονται η Σύμερμπανκ (ασχολείται με τις βιομηχανικές επιχειρήσεις), η Έτιμπανκ (εξόρυξη και ηλεκτρική ενέργεια) και η Τουρκική Ναυτιλιακή Τράπεζα. Κύρια πηγή νέων πιστώσεων για τις αναρίθμητες κρατικές επιχειρήσεις είναι η Κρατική Τράπεζα Επενδύσεων.

Τα γεωργικά προϊόντα αποτελούν το μεγάλο μέρος των τουρκικών εξαγωγών (φρούτα, λαχανικά, βαμβάκι, καπνός), τις οποίες συμπληρώνουν τα ορυκτά και τα κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα. Στις εισαγωγές δεσπόζουν τα ορυκτά καύσιμα, τα μηχανήματα, ο εξοπλισμός μεταφορών και τα χημικά προϊόντα.

## 6.4. Διαχείριση τής οικονομίας

Οι πρώτες προσπάθειες για την βιομηχανική ανάπτυξη τής Τουρκίας καταβλήθηκαν κατά την δεκαετία τού 1930, στα πρώτα χρόνια τής δημοκρατίας, οπότε κύριος επενδυτής ήταν αναγκαστικά το κράτος. Μεγάλο τμήμα των πλουτοπαραγωγικών πηγών τής χώρας παρέμεινε υπό κρατική ιδιοκτησία επί αρκετές δεκαετίες, αν και οι κυβερνήσεις τής δεκαετίας τού 1970 και τού 1980 έδωσαν διαρκώς αυξανόμενη σημασία στον ρόλο τής ιδιωτικής πρωτοβουλίας.

Ο Κρατικός Οργανισμός Προγραμματισμού, ο οποίος ιδρύθηκε το 1960, έγινε ο ρυθμιστής όλων των ξένων επενδύσεων, καθώς και όλων των μεγάλων εγχώριων επενδύσεων, τόσο των ιδιωτικών, όσο και των κρατικών. Τα πενταετή σχέδια τού οργανισμού αυτού, καθώς και τα ετήσια προγράμματά του, έθεταν τις κατευθυντήριες γραμμές για την οικονομική ανάπτυξη τής χώρας. Μέσω τής Κεντρικής Τράπεζας, τής Αγροτικής Τράπεζας και των άλλων κρατικών τραπεζικών ιδρυμάτων, το κράτος έλεγχε αποφασιστικά όλες τις πιστωτικές και επενδυτικές δραστηριότητες. Οι σιδηρόδρομοι, τα ταχυδρομεία, οι αεροπορικές γραμμές και η ακτοπλοία εσωτερικού λειτουργούν ως κρατικές επιχειρήσεις.

## 6.5. Μεταφορές

Η Τουρκία άρχισε από τα πρώτα χρόνια τής δημοκρατίας να βελτιώνει το συγκοινωνιακό τής δίκτυο. με στόχο την πλήρη ενσωμάτωση των απομονωμένων περιοχών με την υπόλοιπη χώρα και την ανάπτυξη τής εθνικής οικονομίας. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο δόθηκε περισσότερη έμφαση στην κατασκευή οδικών αρτηριών και λιμανιών. Έτσι, η Τουρκία διαθέτει το πιο ανεπτυγμένο οδικό και σιδηροδρομικό δίκτυο στην Μέση Ανατολή. Η μεγαλύτερη κίνηση παρουσιάζεται μεταξύ Κωνσταντινούπολης και Άγκυρας, ακολουθούμενη από αυτήν των παραλίων του Αιγαίου με επίκεντρο την Σμύρνη, τής περιοχής γύρω από τον Κόλπο τής Αλεξανδρέττας με επίκεντρο τα Άδανα και τής οδού από την Άγκυρα στο Ζονγκουλντάκ. Η Κωνσταντινούπολη αποτελεί το κυριότερο λιμάνι τής χώρας υπάρχει σημαντική διακίνηση επιβατών και εμπορευμάτων, δια θαλάσσης, ανάμεσα στην Σμύρνη και την Κωνσταντινούπολη μέσω τού Αιγαίου, ανάμεσα στις νότιες ακτές τής Προποντιδας και την Κωνσταντινούπολη και ανάμεσα στην Κωνσταντινούπολη και στα λιμάνια τού Ευξείνου Πόντου, όπως είναι το Ζονγκουλντάκ, η Σαμψούς και η Τραπεζούντα..

Οι κυριότερες οδικές αρτηρίες εκτείνονται στην κεντρική Μικρά Ασία από την Άγκυρα προς όλες τις διευθύνσεις στα δυτικά έχουν επίκεντρο την Κωνσταντινούπολη και την Σμύρνη, στα νότια τα Άδανα και στα ανατολικά το Ερζερούμ και το Ντιγιαρμακίρ

Το σιδηροδρομικό δίκτυο περιλαμβάνει έναν δακτύλιο γύρω από το οροπέδιο τής κεντρικής Μικράς Ασίας, από όπου διακλαδίζεται προς τις περιφερειακές περιοχές υπάρχουν δύο διακλαδώσεις προς το Ζονγκουλντάκ και την Σαμψούντα, στον Εύξεινο Πόντο, τρεις προς τα δυτικά

λιμάνια (Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη, Πάνορμος) , τρεις προς τα ανατολικά και μία προς τα νότια, η οποία μέσω Αδάνων οδηγεί στην Συρία και το Ιράκ.

Ο εμπορικός στόλος της Τουρκίας είναι σχετικά μικρός. Από τα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης και της Σμύρνης διακινείται μεγάλο ποσοστό του εξαγωγικού εμπορίου της χώρας άλλα σημαντικά λιμάνια είναι η Μερσίνα και η Αλεξανδρέττα, στα νότια, το Ζονγκουλντάκ, η Σαμψούς και η Τραπεζούντα στα βόρεια. Όλα αυτά τα λιμάνια βρίσκονται στο τέρμα σιδηροδρομικών γραμμών ή χερσαίων οδικών αρτηριών που εξυπηρετούν μεγάλες περιοχές της ενδοχώρας.

Οι κρατικές Τουρκικές Αερογραμμές (Türk Hava Yolları) εκτελούν δρομολόγια από την Άγκυρα προς την Κωνσταντινούπολη, την Σμύρνη, τα Άδανα, το Ερζερούμ, το Βαν, την Σαμψούντα και την Τραπεζούντα. Άν και η Άγκυρα είναι ο μεγαλύτερος κόμβος των εσωτερικών αερογραμμών, η Κωνσταντινούπολη έχει την πυκνότερη αεροπορική επικοινωνία με το εξωτερικό και διαθέτει το κυριότερο διεθνές αεροδρόμιο.

## 6.7.Παρελθόν, παρόν και μέλλον της τουρκικής οικονομίας

Στην περίοδο μέχρι και τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο η οικονομία της οθωμανικής αυτοκρατορίας βρισκόταν σε μεγάλο βαθμό στα χέρια των χριστιανικών κοινοτήτων, Ελλήνων και Αρμενίων, καθώς και των Εβραίων. Μέχρι τότε ουσιαστικά δεν υπήρχε μουσουλμανική επιχειρηματική τάξη η οποία να δίνει το ρυθμό της οθωμανικής οικονομίας. Ο Α' Παγκόσμιος Πόλεμος και η Μικρασιατική Καταστροφή, με επιλογή και του κρατικού μηχανισμού της εποχής, οδήγησαν σε μια μαζική μεταφορά κεφαλαίου από τους χριστιανικούς πληθυσμούς στους μουσουλμανικούς, ενώ η θέση των εβραϊκών κοινοτήτων δεν υπέστη σημαντικές αλλαγές.

Με την ίδρυση του κεμαλικού κράτους το 1923 δημιουργήθηκε μια οικονομία υπό τον ασφυκτικό έλεγχο της

γραφειοκρατίας, η οποία δεν επέτρεψε την αυτόνομη ανάπτυξη μουσουλμανικής αστικής επιχειρηματικής

τάξης ενώ ο πληθυσμός εξακολουθούσε να παραμένει αγροτικός στη μεγάλη του πλειοψηφία.

Η δεύτερη μεγάλη μεταφορά κεφαλαίου πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, όταν εύπορα μέλη των μειονοτικών κοινοτήτων εξορίστηκαν και οι περιουσίες τους κατασχέθηκαν.

Την ίδια περίοδο άρχισε να αναπτύσσεται και να ενισχύεται μια μουσουλμανική επιχειρηματική τάξη, όμως ο έλεγχος του κράτους επί των οικονομικών διαδικασιών εξακολουθούσε να είναι ασφυκτικός.

Η τουρκική οικονομία, η οποία είναι προσανατολισμένη προς την Ευρώπη και τον υπόλοιπο Δυτικό κόσμο, γνώρισε ραγδαία εκβιομηχάνιση μετά το 1950. Ταυτόχρονα, όμως, η Τουρκία διατηρεί στενούς οικονομικούς δεσμούς με το Ιράν και το Πακιστάν, στα πλαίσια της Περιφερειακής Συνεργασίας για Ανάπτυξη (Regional Cooperation for Development RCD), καθώς και με διάφορες άλλες χώρες της Μέσης Ανατολής.

Τη δεκαετία του 1980 και με την άνοδο του Τουργκούτ Οζάλ στην εξουσία έγιναν τα πρώτα βήματα φιλελευθεροποίησης της οικονομίας.

Ξένο κεφάλαιο άρχισε σταδιακά να εισρέει στη χώρα ενώ εντάθηκαν οι προσπάθειες για την ενίσχυση του εξωστρεφούς χαρακτήρα της τουρκικής οικονομίας και παράλληλα ενισχύθηκε η εξαγωγική βιομηχανία. Παρά τον εντατικό εκβιομηχανισμό της τελευταίας εικοσαετίας, το 40% του εργατικού δυναμικού, ακόμα και στις μέρες μας, απασχολείται στη γεωργία. Η Τουρκία σήμερα διαθέτει έναν ισχυρό και διαρκώς αναπτυσσόμενο ιδιωτικό τομέα, παρόλα αυτά όμως

το κράτος εξακολουθεί να διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη βιομηχανία, στον τραπεζικό τομέα, τις μεταφορές, και τις επικοινωνίες. Η πιο σημαντική βιομηχανία, και ο μεγαλύτερος εξαγωγέας, είναι η κλωστοϋφαντουργία, η οποία βρίσκεται σχεδόν εξ' ολοκλήρου στα χέρια του ιδιωτικού τομέα..

Από τον Ιούνιο του 1999 η κυβέρνηση Ετζεβίτ, με την ενίσχυση του Διεθνούς Νομισματικού Ταμείου (ΔΝΤ) έθεσε σε εφαρμογή πρόγραμμα οικονομικών αλλαγών σε όλους τους τομείς.

Η οξεία οικονομική κρίση που ξέσπασε στα τέλη του 2000 οδήγησε την τουρκική οικονομία στο χείλος της χρεωκοπίας. Το ΔΝΤ, προσφέροντας τεράστια δάνεια στην Τουρκία (31 δις \$), κατάφερε να αποτρέψει την πλήρη κατάρρευση, απαίτησε όμως την υλοποίηση προγράμματος πλήρους ιδιωτικοποίησης σε κρίσιμους τομείς, όπως οι τηλεπικοινωνίες, το τραπεζικό σύστημα κλπ. Τα πεπραγμένα των κυβερνήσεων στην οικονομία συνιστούν συχνά βαρόμετρο για την ικανότητα επιβίωσής τους σε εκλογικές αναμετρήσεις. Η Τουρκία σήμερα βρίσκεται εν μέσω μεγάλων οικονομικών ανακατατάξεων που αναμένεται να οδηγήσουν στον δραστικό περιορισμό της παρουσίας του κράτους στην οικονομική δραστηριότητα και στην σημαντική ενίσχυση του ιδιωτικού τομέα..

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup>

### ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

#### 7.1. Πολιτιστική Ζωή

Η Τουρκία διαθέτει μακραίωνη και πολυποικίλη πολιτιστική κληρονομιά. Όταν οι Τούρκοι έφθασαν στην Μικρά Ασία τον 11ο αιώνα, είχαν ήδη εξισλαμιστεί και σύντομα άρχισαν να υφίστανται την επίδραση των έντονα ανεπτυγμένων πολιτισμών τού Ιράν και τού αραβικού κόσμου. Ένα άλλο τμήμα –της τουρκικής πολιτιστικής κληρονομιάς προήλθε από τον βυζαντινό πολιτισμό.

Αργότερα, καθώς η Οθωμανική Αυτοκρατορία επεκτεινόταν στην Ευρώπη, δέχθηκε διάφορες πολιτιστικές επιδράσεις από την Δύση, ενώ, όταν άρχισε να παρακμάζει, κατά τον 19ο αιώνα, η πολιτιστική πίεση τής Ευρώπης έγινε ισχυρότερη. Ταυτόχρονα όμως το ευρωπαϊκό ενδιαφέρον για την τουρκική γλώσσα, την ιστορία και την τέχνη ενέπνευσε σε πολλούς μορφωμένους Τούρκους την επιθυμία να ενισχύσουν και να διατηρήσουν τον εθνικό τους πολιτισμό. Από τις σημαντικότερες μεταρρυθμίσεις που πραγματοποιήθηκαν μετά την εθνική επανάσταση υπήρξαν αυτές που είχαν ως στόχο την αναζωογόνηση τής τουρκικής γλώσσας και την διακοπή τής επιρροής τού Ισλαμισμού στο τουρκικό έθνος.

Ο σύγχρονος τουρκικός πολιτισμός είναι εθνοκεντρικός. Συγγραφείς, καλλιτέχνες και μουσικοί εγκατέλειψαν την μακραίωνη ισλαμική παράδοση και επέστρεψαν στην καθομιλουμένη (στην λογοτεχνία), σε σκηνές τού χωριού (στην ζωγραφική), σε λαϊκές μπαλάντες και άλλες παραδοσιακές μουσικές φόρμες. Το θέατρο έγινε δημοφιλές και ανεβάστηκαν αναρίθμητα τουρκικά και ξένα θεατρικά έργα. Η Κρατική Όπερα τής Άγκυρας ιδρύθηκε το 1940, ενώ η Όπερα τής Κωνσταντινούπολης το 1950- και οι δύο περιλαμβάνουν στο ρεπερτόριό τους κλασικά δυτικά έργα.

Οι λαϊκές τέχνες ακμάζουν και υποστηρίζονται από το κράτος. Η λαϊκή λογοτεχνία συνεχίζει την παράδοση των διηγήσεων και των ποιημάτων που απαγγέλλονται από πλανόδιους τραγουδιστές. Υπάρχουν επίσης πολλοί λαϊκοί χοροί και παιχνίδια που διαφέρουν κατά περιοχή. Στα λαϊκά μουσικά όργανα συγκαταλέγονται τύμπανα, τρομπέτες, φλογέρες, τσαμπούνες, ντέφια, βιόλες, κύμβαλα, μαζί με μερικά σύγχρονα όργανα. Το λαϊκό θέατρο περιλαμβάνει το θέατρο σκιών, που παίζεται από κούκλες, και το ορτά Ογιουνού, ένα είδος αυτοσχέδιας κωμωδίας.

Ο κύριος επίσημος πολιτιστικός οργανισμός είναι το Υπουργείο Πολιτισμού που ιδρύθηκε το 1971. Διάφοροι άλλοι οργανισμοί ασχολούνται με τις επιστήμες και τις τέχνες, όπως είναι τρία ωδεία (στην Άγκυρα, την Σμύρνη και την Κωνσταντινούπολη), η Ακαδημία Καλών Τεχνών στην Κωνσταντινούπολη, το Ινστιτούτο Λαϊκής Τέχνης στην Άγκυρα, η Εταιρεία Τουρκικής Λαϊκής Παράδοσης στην Κωνσταντινούπολη και μερικές επιστημονικές και επαγγελματικές εταιρείες. Κάθε επαρχία διαθέτει μουσείο τού τοπικού πολιτισμού. Λειτουργούν επίσης αρχαιολογικά μουσεία στην Άγκυρα, την Κωνσταντινούπολη, την Σμύρνη και σε πολλές πόλεις με πλούσια αρχαιοελληνική και ρωμαϊκή κληρονομιά, καθώς και Μουσείο Τουρκικής και Ισλαμικής Τέχνης στην Κωνσταντινούπολη. Η Εθνική Βιβλιοθήκη βρίσκεται στην Άγκυρα.

Ο εκμοντερνισμός της Τουρκίας από τον Κεμάλ Ατατούρκ είχε άμεση επιρροή στον πολιτισμό της χώρας, αφού οι ισλαμικές παραδόσεις και δομές εγκαταλείφθηκαν και επιτρεπόταν πια στους καλλιτέχνες να απεικονίζουν έμψυχα όντα, κάτι που θεωρούνταν ειδωλολατρικό από τους Οθωμανούς.

Τότε άνοιξαν μουσεία και η αρχιτεκτονική αφομοίωσε τα δυτικά πρότυπα, προσαρμόζοντάς τα

στην τουρκική παράδοση. Κλασσική μουσική, όπερα, μπαλέτο και θέατρο άρχισαν να ακμάζουν και ιδρύματα που προ ωθούσαν την καλλιέργεια και δημιουργία των νέων άνοιξαν σε όλη τη χώρα.

Επίσης, έντονη προσπάθεια έγινε και για την ανάπτυξη του κινηματογράφου. Ίσως αρκετοί να θυμούνται την προβολή στις ελληνικές κινηματογραφικές αίθουσες, των ταινιών του Γιλμάζ Γκιουνέι «Ο Τοίχος», «Το κοπάδι» και «Ο Δρόμος» που το 1982 τιμήθηκε στο φεστιβάλ των Καννών.

## 7.2.Εικαστικά

Οι Τούρκοι σύγχρονοι ζωγράφοι προσπαθούν να αποκτήσουν το δικό τους ύφος, απαλλαγμένο από στερεότυπα Ανατολής και Δύσης. Το 1977 έγινε η πρώτη έκθεση μοντέρνων έργων «Νέες Τάσεις» στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Τεχνών Κωνσταντινούπολης. Τη δεκαετία του 1980 εμφανίστηκαν και τα πρώτα έργα αφαιρετικής τέχνης.

Η γλυπτική επιδέχεται, ακόμα σημαντικών βελτιώσεων κυρίως σε ό,τι αφορά τη θεματολογία, αφού τείνει να παραμένει προσκολλημένη στη δημιουργία έργων που εμπνέονται από τον Κεμάλ και την ιστορία του τουρκικού έθνους.

Η αρχιτεκτονική του τελευταίου αιώνα έχει πειραματιστεί με όλες τις μορφές και τις τάσεις, με ικανοποιητικά αποτελέσματα.

## 7.3.Μουσική-Λογοτεχνία

Στη λογοτεχνία, συγγραφείς όπως ο Ναζίμ Χικμέτ, ο Αζίζ Νεσίν, ο Ορχάν Παμούκ, ο Κεμάλ Ταχίρ και ο Γιασάρ Κεμάλ γράφουν ή έγραψαν τη δική τους σημαντική ιστορία.

Η τουρκική παραδοσιακή μουσική διανθισμένη από τις επιρροές μειονοτήτων με ιδιαίτερα πολιτισμικά χαρακτηριστικά αλλά και ενός παρελθόντος συμβίωσης με αραβικά φύλα, είναι πραγματικά γοητευτική. Παραδοσιακά όργανα όπως ο ζουρνάς, ο μπαγλαμάς ή σαζ, ο ποντιακός κεμεντζές, το καβάλ (ένα φλάουτο που μοιάζει με ομώνυμο βουλγαρικό όργανο), το νέι (το φλάουτο των μεβλεβήδων), το ούτι και ο ταμπουράς αποτελούν τη βάση των παραδοσιακών ενορχηστρώσεων.

Στους δρόμους της Άγκυρας και της Πόλης πάντως μην εκπλαγείτε αν ακούσετε από τα μεγάφωνα τη φωνή κάποιας Ελληνίδας τραγουδίστριας.

Η ελληνική λαϊκή μουσική αρέσει στους Τούρκους όπως άλλωστε και στους Έλληνες η ανατολίτικη, οπότε συχνά συμβαίνει η μία να δανείζεται στοιχεία από την άλλη.

## 7.4.Η τέχνη στην κλωστοϋφαντουργία ,τα περίφημα χαλιά.

Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφέρουμε τα σπουδαία τουρκικά χαλιά και κιλίμια, ένα αναπόσπαστο κομμάτι της τουρκικής κουλτούρας, που έφεραν στη μικρασιατική χερσόνησο νομαδικές φυλές της Ανατολής.

Το κάθε χαλί ή κιλίμι είναι μοναδικό, με ιδιαίτερους συμβολισμούς και χρώματα, που εκφράζουν τόσο την προσωπική έκφραση του δημιουργού όσο και την περιοχή και ιστορική περίοδο που έζησε.



Έτσι κάθε περιοχή έχει δικά της μοτίβα και συνθέσεις. Υπάρχουν χαλιά προσευχών καθώς και τα περίφημα **μεταξωτά χαλιά** « Hegeke ». **Το πιο όμορφο χαλί του κόσμου** βρίσκεται στο Μουσείο του Μεβλάνα στο **Ικόνιο**.

Μέχρι και σήμερα ανθεί η παραγωγή χειροποίητων χαλιών, ωστόσο η αύξηση της ζήτησης λόγω του τουρισμού έχει συμβάλει στην αύξηση της βιομηχανικής παραγωγής με πιο τυποποιημένα μοτίβα. Τα ξακουστά **κεραμικά πλακίδια της Νίκαιας** θεωρούνται πλέον αντίκες, οι Τούρκοι όμως εξακολουθούν να κατασκευάζουν πολύ ενδιαφέροντα κεραμικά, κυρίως στην Κιουτάχεια.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ

#### 8.1. Διατροφικές συνήθειες

Για να κατανοήσουμε τις διατροφικές συνήθειες των Τούρκων θα πρέπει να ταξιδέψουμε στην Κεντρική Ασία του 7ου αιώνα, ψάχνοντας για τις ρίζες ενός φαγητού θα πρέπει να πάμε στον 9ο αιώνα, στην πρωτεύουσα των Αββασιδών τη Βαγδάτη, για να μάθουμε το μυστικό των πιλαφιών θα βρεθούμε στην Ανατολία του 13ου αιώνα, που βρίσκεται υπό μογγολική κατοχή κι από εκεί στο Παλάτι των Σαφφαβιδών. Όταν θα μιλάμε για ψάρι, τσίρο, χαβιάρι, λαλαγγίτα ή γαλακτερό στήθος κότας θα επεκταθούμε ως το Βυζάντιο και τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.

Σε αυτά τα πηγαίνελα θα μαζέψουμε στοιχεία για τις πηγές που τροφοδότησαν και επηρέασαν σημαντικά την οθωμανική κουζίνα. Το θέμα των επιρροών, όπου αναφέρεται και στα κεφάλαια των συνταγών, είναι ένα «καυτό» θέμα και πρέπει να ρίξουμε μια σύντομη ματιά σ' αυτό.

Οι έρευνες που έγιναν τα τελευταία πενήντα χρόνια στον τομέα της οθωμανικής κουζίνας δεν μπόρεσαν ακόμα να λύσουν τον κόμπο που έχει να κάνει με την επίδραση της βυζαντινής κουζίνας στην οθωμανική. Οι λόγοι είναι διάφοροι. Καταρχήν στο θέμα διατροφικών συνηθειών οι εθνικιστικές συμπεριφορές μπορούν πολλές φορές να φτάσουν στο ζενίθ. Στις μέρες μας οι εθνικιστικές θέσεις υπερασπίζονται, κυρίως στα βιβλία μαγειρικής και στα άρθρα που σχετίζονται με τη διατροφή και την παραδοσιακή κουζίνα. Ο δεύτερος λόγος είναι ότι τα ιστορικά έγγραφα που έχουν βγει στο φως και για τις δύο διατροφικές παραδόσεις είναι ανεπαρκή και για την ώρα δεν έχουν γίνει ικανοποιητικές έρευνες.

Και μόνο αυτοί οι δύο αυτοί λόγοι αρκούν για την πόλωση του είδους «δεν υπάρχει» ή «υπάρχει» βυζαντινή επίδραση. Αυτοί που ισχυρίζονται πως «δεν υπάρχει» επιρροή υποστηρίζουν ότι οι ρίζες της οθωμανικής γαστρονομίας ανάγονται στην Κεντρική Ασία, και δίνουν ως παράδειγμα το σις κεμπάπ, τα μπουρέκια και το μαντί. Όσο για αυτούς που ισχυρίζονται ότι υπάρχει επίδραση, αυτοί αρχίζουν με τα Ψάρια και τα θαλασσινά και προβάλλουν ως παράδειγμα τα λαδερά, τα λαχανικά, ακόμα και τα γεμιστά με ρύζι. Όμως και οι δυο πλευρές ξεχνούν τελείως τα γιαχνιά, τα γλυκόξινα κρεατομαγειρέματα με φρούτα, μέλι και χυμό από ρόδι, τα πολύχρωμα πιλάφια, τους χαλβάδες, τα μυρωδάτα σερμπέτια της Παλατιανής οθωμανικής κουζίνας καθώς και τα πανάκριβα καρυκεύματα και μυρωδικά της, όπως για παράδειγμα ο **μόσχος** και η **άμπαρη**. Περνά δηλαδή τελείως απαρατήρητη η σημαντική και καθοριστική επιρροή των Αββασιδών της Βαγδάτης (αραβική) και των Σαφφαβιδών (περσική) στην οθωμανική κουζίνα..

Οι Τούρκοι μεταναστεύοντας από την Κεντρική Ασία προς τη Δύση έφεραν μαζί τους, όπως ήταν φυσικό, και τις διατροφικές τους συνήθειες. Όμως εδώ πρέπει να αναφέρουμε ότι οι Οθωμανοί, κυριεύοντας τα ισλαμικά εδάφη της Μέσης Ανατολής, μαζί με τη διοικητική οργάνωση, τις πολιτιστικές ακόμα και τις γλωσσικές επιδράσεις δέχτηκαν και τις πλούσιες γαστρονομικές παραδόσεις των λαών που υπέταξαν. Επίσης με τον καιρό υιοθέτησαν και ορισμένες διατροφικές συνήθειες της Ανατολίας. «Ορισμένες» γιατί, για παράδειγμα, δεν θεωρείται και πολύ σωστό, ότι υιοθέτησαν το ελαιόλαδο. Οι Οθωμανοί, παρά τους πλούσιους ελαιώνες της Δυτικής Ανατολίας, τράφηκαν για αιώνες με ζωικά λίπη και με βούτυρο που ερχόταν από τον Κάφφα (Θεοδοσία) της Κριμαίας. Από τον 15ο έως τον 17ο αιώνα το ελαιόλαδο είναι σχεδόν ανύπαρκτο στις οθωμανικές συνταγές, εμφανίζεται μόλις τον 18ο αιώνα στα ψαρικά και στις σαλάτες. Και δεν είναι λάθος αν πούμε ότι οι Οθωμανοί χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο όχι για μαγείρεμα αλλά κυρίως για φωτισμό και για

παρασκευή φαρμάκων. Και όπως πολύ σωστά υπογραμμίζει ο Sami Zubaida, η παράδοση αυτή κατάσταση «είναι ένας γρίφος» αλλά και η πραγματικότητα που προκύπτει από τα ιστορικά έγγραφα.

Αν δεν λάβουμε υπόψη μας την επιρροή του περσοαραβικού γαστρονομικού πολιτισμού, είναι αδύνατο να συλλάβουμε το πώς διαμορφώθηκε και εξελίχθηκε η οθωμανική κουζίνα.

Μόνο με την παράδοση της Κεντρικής Ασίας, η επίδραση της Ανατολίας ή του Βυζαντίου από μόνη της δεν αρκεί για να εξηγήσουμε την εκπληκτικά πλούσια -από πλευράς υλικών και φαγητών- κουζίνα του οθωμανικού σαραγιού. Όπως θα δείτε και στις συνταγές, η οθωμανική και η μεσανατολική κουζίνα, (κυρίως τον 15ο και 16ο αιώνα), χρησιμοποιούν κοινά υλικά, κοινές μεθόδους μαγειρέματος και κοινές ονομασίες φαγητών. Ο εντοπισμός των καθοριστικών κοινών πλευρών με τη βυζαντινή κουζίνα είναι αδύνατος τουλάχιστον προς το παρόν. Οι βυζαντινές πηγές αναφέρουν μεν πολλά υλικά και ονόματα φαγητών, αλλά δυστυχώς δεν περιγράφουν τον τρόπο παρασκευής. Οι πληροφορίες σχετικά με τα μαγειρέματα είναι ελάχιστες. Εδώ πρέπει να υπενθυμίσουμε ότι υπάρχουν κι άλλες «φλέβες», που τροφοδοτούσαν, κυρίως μετά τον 17ο αιώνα, την οθωμανική κουζίνα. Όπως, για παράδειγμα, η Ρούμελη και τα Βαλκάνια..

Μπορούμε να κλείσουμε όμως το θέμα των επιδράσεων με μια φράση ελαφρώς κοινότοπη: **Η Οθωμανική αυτοκρατορία, ο τελευταίος κυρίαρχος της περιοχής και μια από τις πιο μακρόβιες αυτοκρατορίες, είναι ο χώρος όπου έσμιζαν διάφορες γαστρονομικές και άλλες, κληρονομίες.**

Τώρα ας ρίξουμε μια γενική ματιά στην τούρκικη κουζίνα κι ας αναφερθούμε πολύ συνοπτικά στα φαγητά της.

Τα βασικά εδέσματα των Οθωμανών μπορούμε να τα απαριθμήσουμε ως εξής: Κεμπάπια με κρέας και πουλερικά, μαγειρευτά κρέατα με φρούτα, ξηρούς καρπούς και μπαχαρικά, μεγάλη ποικιλία πιλαφιών, ζυμαρικά, λαχανικά μαγειρεμένα με κρέας και βούτυρο, σουπες και πάρα πολλά γλυκά. Εκτός απ' αυτά τα κυρίως πιάτα, στο διαιτολόγιο των επιφανών Οθωμανών υπήρχαν σαλάτες, τουρσιά, τυριά και λίγα ψαρικά..

Τα ποτά που συνόδευαν τα γεύματα ήταν συνήθως σερμπέτια ή σιρόπια από κομπόστες (χοσάφια). Οι πλούσιοι Οθωμανοί δεν έπιναν ποτέ νερό με το φαγητό τους. Τα σερμπέτια, που παρασκευάζονταν από μυρωδάτα λουλούδια, φρούτα και ζάχαρη, θεωρούνταν τα πιο εξαιρετικά κέρασμα και τα έπιναν χειμώνα-καλοκαίρι. Επειδή η ισλαμική θρησκεία απαγορεύει το οινόπνευμα, η κατανάλωσή του ήταν περιορισμένη. Όμως θα ήταν αφέλεια να πούμε ότι κανείς μουσουλμάνος Οθωμανός δεν έπινε κρασί. Στην οθωμανική πρωτεύουσα, δύο κοινωνικά στρώματα έπιναν κρασί: το πιο χαμηλό, ιδίως οι ναυτικοί και οι ψαράδες, και από την άλλη οι εύποροι σπουδαγμένοι, ακόμα και οι σουλτάνοι. Άλλοτε ελεύθερα -στους εορτασμούς που διοργανώνονταν στο όνομα του σουλτάνου, οι μουσουλμάνοι μπορούσαν να γλεντήσουν στα καπηλειά του Γαλατά- και τις περισσότερες φορές κρυφά..και μάλιστα όχι μόνο έπιναν, αλλά έγραφαν και ποιήματα εγκωμιαστικά του κρασιού.

Η παρουσίαση των φαγητών, η σειρά των πιάτων, ο τρόπος καθίσματος στο τραπέζι, η συμπεριφορά κατά τη διάρκεια του φαγητού και όλη η τελετουργία γύρω από το φαγητό είναι σημαντικά πολιτιστικά στοιχεία, εξίσου σπουδαία με την ετοιμασία του ίδιου του φαγητού. Γι' αυτό, πριν περάσουμε στις συνταγές, θα πρέπει να δούμε το «πώς» έτρωγαν οι Οθωμανοί.

Παρότι οι κατάλογοι εδεσμάτων των Οθωμανών ήταν πλουσιότατοι και περιλάμβαναν πολλά κρέατα, πολλά πιλάφια, πολλά γλυκά, μεγάλες ποσότητες και ποικιλίες πιάτων -όπως ταιριάζει στο μεγαλείο μιας αυτοκρατορίας-, στα γεύματά τους κυριαρχούσε απλότητα και σεμνότητα..

Ακόμα και στα πιο πλούσια αρχοντικά, όπως και στο σαράι, δεν υπήρχαν αίθουσες φαγητού, «τραπεζαρίες» με τη δυτική έννοια, ούτε και τα σχετικά έπιπλα.. Έτρωγαν στους οντάδες ή στον κήπο, πάνω σε πολύ χαμηλά τραπέζια κοντά στο έδαφος, στους «σοφράδες». Την ώρα του φαγητού, οι υπηρέτες τοποθετούσαν σε χαμηλά τρίποδα μεγάλους στρογγυλούς διακοσμημένους δίσκους, το σινί (sini), συνήθως από γανωμένο μπακίρι και άλλοτε από

ασήμι. Κάτω από το σινί και το τρίποδο άπλωναν ένα μεγάλο ύφασμα τον λεγόμενο σοφρά. Κάθονταν γύρω-γύρω από το σινί ή λυγίζοντας το δεξί τους γόνατο και πλαγιάζοντας το αριστερό ή απλώνοντας τα πόδια τους κάτω από το σινί. Σ' ένα σινί μπορούσαν να φάνε τέσσερα, πέντε, το πολύ έξι άτομα. Στα πολυπληθή γεύματα τοποθετούνταν δύο, τρία ή και περισσότερα σινιά..

Πάνω στο σινί δεν υπήρχαν ούτε τραπεζομάντιλο ούτε πιάτα ούτε μαχαίρια ούτε πιρούνια.. **Οι Οθωμανοί έτρωγαν όπως οι αρχαίοι Έλληνες, οι Ρωμαίοι και οι Βυζαντινοί μέχρι τον 11ο αιώνα: με τα χέρια..** Το μόνο σκεύος που χρησιμοποιούσαν στο τραπέζι ήταν το κουτάλι. Το ψωμί ή οι πίτες κόβονταν με τα χέρια. Το κρέας και τα πουλερικά ερχόταν στο τραπέζι σε μικρά, καλοψημένα κομμάτια που τρώγονταν με το χέρι, όσο για το πιλάφι συνήθως το παίρναν με τα τρία δάχτυλα, τον αντίχειρα, τον δείκτη και τον μέσο ή το έτρωγαν με το κουτάλι.



Οι Οθωμανοί έτρωγαν, όπως οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι, με τα χέρια.  
**Μινιατούρα της σχολής του Levni, Surname-i Vehbi 1720.**  
**Βιβλιοθήκη του Μουσείου του Τοπκαπί, Α. 3594 (λεπτομέρεια).**

Με κουτάλι τρώγονταν οι σούπες, οι κομπόστες, τα πιλάφια, και επειδή για τα υπόλοιπα φαγητά καθήκοντα πιρουνιού εκτελούσαν τα δάχτυλα, πριν και μετά το φαγητό, οι υπηρέτες έφερναν το «μπρικολέγενο» και έχυναν νερό για να πλύνουν τα χέρια τους οι καλεσμένοι. Τους πρόσφεραν και μια μακριά πετσέτα με κεντημένες άκρες, της οποίας τη μια άκρη την έριχναν στον ώμο τους και με την άλλη σκέπαζαν το στήθος και τα γόνατά τους. Με μια μικρότερη πετσέτα καθάριζαν τα δάχτυλά κατά τη διάρκεια του φαγητού.

Πριν σερβιριστεί το φαγητό, έβαζαν στο σινί, ανάλογα με τον αριθμό των καλεσμένων, κομμάτια ψωμιού, κουτάλια και μικρά πιατάκια με σαλάτα, ελιές, μαρμελάδα και διάφορα τουρσιά. Από αυτά τα «ορεκτικά» ή «μεζεδες», όπως λέγονται σήμερα, τσιμπούσαν καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος.

Τα κυρίως φαγητά τα έφερναν οι υπηρέτες, με μεγάλη τάξη, ένα-ένα μέσα σε πορσελάνινες ή μπακιρένιες γαβάθες με καπάκι (τα λεγόμενα σαχάνια) και τα τοποθετούσαν στο σινί. Όλοι έτρωγαν από το σκεύος που τοποθετούνταν στη μέση του στρογγυλού σιניού. Απλωναν το χέρι, έπαιρναν από μια μπουκιά και έτρωγαν χωρίς να μιλούν, χωρίς να διασκεδάζουν. Ο Pedro μας περιγράφει πολύ χαριτωμένα τον τρόπο των Οθωμανών: «Όταν παίρνουν στα χέρια τους το κουτάλι, τρώνε τόσο γρήγορα που νομίζεις ότι κυνηγάνε τον διάβολο! Μια από τις καλές τους συνήθειες είναι που δεν μιλάνε όταν τρώνε και δεν χασομεράνε».

Όλοι οι δυτικοί περιηγητές που γνώριζαν καλά τα «σαματατζίδικα» ευρωπαϊκά συμπόσια, αναφέρουν επαινετικά τα ήρεμα και εύτακτα οθωμανικά γεύματα. Όταν τελείωναν το φαγητό, οι γευματίσαντες έπλεναν ξανά τα χέρια, τα έραιναν με το πολυαγαπημένο ροδόνερο και μετά ακολουθούσε καφές με κάρδαμο ή άμπαρη και κάπνισμα. Αλλά αυτές ήταν συνήθειες που απέκτησαν οι Οθωμανοί μετά τα μέσα του 16ου αιώνα.

Τον 17ο και 18ο αιώνα η κατανάλωση του καφέ και το κάπνισμα του τσιμπουκιού ήταν τόσο διαδεδομένα που στο σαράι και στα αρχοντικά υπήρχε υπηρετικό προσωπικό επιφορτισμένο με αυτές τις δουλειές.

Δεν υπήρχαν μεγάλες διαφορές στις διατροφικές συνήθειες των παλατιανών και των εύπορων Οθωμανών. Μάλιστα δεν υπήρχαν διαφορές ούτε ανάμεσα στις γυναίκες και στους άντρες. Βέβαια οι άντρες έτρωγαν μεταξύ τους στο «σελαμλίκι», ενώ οι γυναίκες μαζί με τα παιδιά στο «χαρέμι». Και οι γυναίκες μετά το φαγητό έπιναν καφέ και κάπνιζαν τσιμπουκι. Μπορεί στα αρχοντικά να μην υπήρχαν εκατοντάδες βαλέδες, υπήρχε όμως ένας μικρός στρατός υπηρετών που βοηθούσε στις κουζίνες και μετέφερε τα φαγητά. Η μεταφορά γινόταν με ειδικούς δίσκους, ταμπλάδες (tabla), που κουβαλούσαν πάνω στο κεφάλια τους οι ταμπλακιάρηδες (tablakarlar).

Στα ταπεινά σπίτια όπου δεν υπήρχε χαρέμι και σελαμλίκι, άντρες, γυναίκες και παιδιά έτρωγαν όλοι στον ίδιο σοφρά. Και ενώ στα σπίτια αυτά και στα φιλανθρωπικά ιδρύματα το βραδινό αποτελούνταν από μια σούπα κι ένα κυρίως πιάτο, στα πλούσια οθωμανικά δείπνα, ακόμα κι αν δεν επρόκειτο περί γάμου ή ειδικού εορτασμού, έτρωγαν είκοσι-είκοσι πέντε διαφορετικά πιάτα.

Αναρωτιόμαστε πώς έτρωγαν τέτοιες τεράστιες ποσότητες και ποικιλίες. Πράγματι σήμερα είναι πολύ δύσκολο να κατανοήσουμε αυτές τις διατροφικές συνήθειες, παρόλο που είναι γνωστό ότι τα μεγαλόπρεπα συμπόσια είναι σύμβολα δύναμης και πλούτου.

Θα πρέπει όμως να κάνουμε και μια μικρή διευκρίνιση: οι Οθωμανοί έτρωγαν δύο γεύματα την ημέρα.. Το πρωινό, που το έτρωγαν τις πρώτες πρωινές ώρες, και το βραδινό, που το έτρωγαν λίγο πριν από τη δύση του ήλιου. Μεσημεριανό δεν έτρωγαν. Το πρωινό ήταν ένα χορταστικό γεύμα με σούπες, κρέατα, ζυμαρικά -πολύ συχνά μαντί- αυγά κτλ. Μετά από αυτό το «γερό» πρωινό, αν πείναγε κανείς το μεσημέρι έτρωγε φρούτα, γιαούρτι ή έπινε αϊράνι, σερμπέτι, κομπόστα. Το βραδινό, με το κλασικό πάντα πλούσιο μενού, το έπαιρναν αργά το απογευματάκι, έτσι ώστε και να απέχει από την ώρα του ύπνου και να επωφελούνται από το φως της ημέρας.

Τα οθωμανικά γεύματα ήταν πολύ σύντομα και δεν συνοδεύονταν από μουσικές και χορούς όπως, για παράδειγμα, τα ρωμαϊκά συμπόσια. Οι Οθωμανοί οργάνωναν τις διασκεδάσεις με μουσική και χορό μετά το φαγητό. Στο σοφρά κάθονταν -ιδιαίτερα μέχρι τον 18ο αιώνα- για να χορτάσουν και να ευχαριστήσουν τον Θεό για τα αγαθά που τους χάρισε. Η διασκέδαση ήταν άλλη υπόθεση.

Οι συνήθειες φαγητού των Οθωμανών άλλαξαν πρώτα με το Τανζιμάτ κι ύστερα με τη Δημοκρατία.. Την εποχή του σουλτάνου Μαχμούτ Β' (1808-1839) το φαγητό στο σαράι άρχισε να σερβίρεται σε τραπεζαρίες δυτικού τύπου, με ψηλά τραπέζια και καρέκλες, προσωπικά πιάτα και μαχαιροπέρουνα.. Η «αλά φράνκα» τάξη φαγητού, όπως συνήθως, υιοθετήθηκε πρώτα από το Παλάτι και τα αρχοντικά της πρωτεύουσας κι έπειτα, σταδιακά πέρασε στην επαρχία και στα υπόλοιπα στρώματα της κοινωνίας. Όμως ο χαμηλός σοφράς δεν εξαφανίστηκε εντελώς. Ιδίως στις αγροτικές περιοχές, διατηρείται ακόμα και σήμερα η συνήθεια του φαγητού στον παραδοσιακό σοφρά, ακόμα κι αν υπάρχει στο σπίτι τραπέζι φαγητού.

## 8.2.Κρέας

Το κρέας είναι το βασικό συστατικό της οθωμανικής μαγειρικής. Η κρεοφαγία ήταν επί αιώνες η παραδοσιακή σίτιση των Τούρκων, που ζούσαν ως νομάδες και ασχολούνταν κυρίως με την κτηνοτροφία. Στην προϊσλαμική περίοδο, εκτός από το πρόβειο και το αρνίσιο κρέας, σημαντική τροφή ήταν το κρέας ελαφιού, λαγού, αλόγου και καμήλας. Μετά τον εξισλαμισμό οι προτιμήσεις περιορίστηκαν στα γιδοπρόβατα, αλλά η λατρεία για το κρέας συνεχίστηκε. Και συνεχίζει ακόμα. (Σήμερα τα περισσότερα εστιατόρια της Τουρκίας είναι "κεμπαμπτζίδικα").

Στην περίοδο της Αυτοκρατορίας η κατανάλωση κρέατος -εκτός από την αδιαμφισβήτητη διατροφική αξία του κρέατος- ήταν ενδεικτική υψηλού κοινωνικού κύρους και στοιχείο κοινωνικής υπεροχής. Το κρέας δεν έλειπε ποτέ από τα γεύματα των παλατιανών, των αρχόντων, των αξιωματούχων και των γενιτσάρων. Οι εύποροι Οθωμανοί δεν μπορούσαν να διανοηθούν φαγητό δίχως κρέας. Τον 15ο αιώνα μάλιστα, την εποχή του Μεχμέτ Β', για να μπορούν οι γενίτσαροι να τρώνε χειμώνα-καλοκαίρι, κάθε μέρα, φθινό κρέας δόθηκε επιχορήγηση στο κρέας. Έως τον 18ο αιώνα, στα καθημερινά γεύματα της ανώτερης και μεσαίας τάξης η κατανάλωση τριών, τεσσάρων ακόμα και περισσότερων φαγητών με βάση το κρέας ήταν σύνηθες γεγονός. Όσο για τους απόρους, αυτοί μπορούσαν να απολαύσουν ψαχνό πρόβειο κρέας μόνο στα μπαϊράμια και στις γιορτές που οργάνωνε το Παλάτι επ' ευκαιρία γάμων ή τελετών περιτομής.

Το αγαπημένο κρέας των Οθωμανών ήταν το πρόβειο. Η ισλαμική θρησκεία απαγορεύει τη βρώση χοιρινού, γι' αυτό και δεν το έβαζαν στο στόμα τους. Ούτε και τα κυνήγια τα πολύ έτρωγαν. Τα θεωρούσαν ακάθαρτα σφαχτάρια. Συνήθως έδιναν ως ελεημοσύνη το κρέας των θηραμάτων ή τα χρήματα απ' αυτά. Γενικά ήταν σπλαχνικοί απέναντι στα ζώα και υποτάσσονταν ευλαβικά στις προσταγές του Κορανίου στο θέμα της σφαγής και του κυνηγιού.

### 8.2.1. Μέθοδοι μαγειρέματος κρέατος στην οθωμανική κουζίνα

#### 8.2.1.1.Κεμπάπια

Η αραβικής προελεύσεως λέξη κεμπάπ (kebab), που χρησιμοποιείται ευρέως στη γαστρονομική παράδοση της Μέσης Ανατολής, δηλώνει τη «στεγνή» μέθοδο μαγειρέματος, απευθείας στη φωτιά ή μέσα σε γάστρα. Δηλαδή το «ψητό». Σήμερα σ' όλον τον κόσμο, με τη λέξη κεμπάπ εννοείται το «Ψητό κρέας στα κάρβουνα». Όμως στην οθωμανική κουζίνα το

κεμπάπ μπορεί να είναι κρέας, κοτόπουλο, ψάρι, μελιτζάνα ή οποιοδήποτε άλλο φαγώσιμο που ψήνεται χωρίς την προσθήκη νερού. Όπως και σήμερα, έτσι και τότε υπήρχαν πολλών ειδών κεμπάπια. Αυτή η ποικιλία αντανακλά και στα ονόματά τους «σις κεμπάπ» (σουβλάκι), «ταντίρ κεμπάπ» (στην πυροστιά), «τζιζμπιζ κεμπάπ» (στη σχάρα). Τα κεμπάπια αυτά, που συμπεριλαμβάνονται στους καταλόγους φαγητών από τον πρώιμο 15ο αιώνα, επιβιώνουν ακόμα και δεν έπαψαν να είναι δημοφιλή.

Στην οθωμανική μαγειρική υπάρχει μια βασική μέθοδος που εφαρμόζαν σ' όλα τα ψητά σούβλας, τα λεγόμενα σις κεμπάπ (sis kebab) στα τουρκικά, σουβλάκι στα ελληνικά. Πρώτα έκοβαν το αρνίσιο ή πρόβειο κρέας σε μικρά μικρά κομμάτια. Τα κοτόπουλα τα χώριζαν στα δύο ή τα ξεκοκάλιζαν με δεξιοτεχνία, χωρίς να τα κόβουν- προσέθεταν αλάτι, διάφορα μπαχαρικά, μπόλικα κρεμμύδια και τα άφηναν να «δαμάσουν» ή, με τη σύγχρονη ορολογία, να μαριναριστούν. Έτσι το φρεσκοκομμένο κρέας γινόταν και πιο νόστιμο και πιο μαλακό. Μετά περνούσαν το κρέας στις σούβλες και το έψηναν σε χαμηλή φωτιά αργά-αργά. Άλλοτε πάλι μαρινάριζαν το κρέας με γάλα και έφτιαχναν «κεμπάπι γάλατος» (süt kebab). Έκοβαν το κρέας, έβραζαν τα κομμάτια μέσα στο γάλα μέχρι να μαλακώσουν, μετά τα περνούσαν σε σούβλες και τα έψηναν στα κάρβουνα. Αυτή η μέθοδος του «δαμάσματος», που έδινε περίσσια νοστιμάδα στο κρέας, εφαρμόζονταν μερικές φορές και στα φαγητά κατσαρόλας. Άφηναν το κρέας για αρκετή ώρα μέσα σε γιαούρτι με δυόσμο και σκόρδο ή σε ανάμικτα μπαχαρικά και μετά το μαγείρευαν.

Μια άλλη ενδιαφέρουσα διαδικασία ήταν το ελαφρύ αλεύρωμα του κρέατος ή του κοτόπουλου που ψηνόταν στη σούβλα, έτσι ώστε να μην πάει χαμένο το ζουμί και το λίπος που στάζει πάνω στη φωτιά,

Άλλος ένας τρόπος παρασκευής κεμπαπιού ήταν το φούρνισμα. Αν υπήρχε πυροστιά (tandir), κρεμούσαν το αρνί -ολόκληρο ή μισό- μέσα και όσο ψηνόταν, έσταζε το λίπος του στη γάστρα που τοποθετούσαν στη βάση της πυροστιάς. Αν ο φούρνος ήταν με ξύλα, έβραζαν το κρέας ή το κοτόπουλο σε πήλινο σκεύος και τα μαγείρευαν όπως ακριβώς περιγράφει ο Dernschwam: "Όταν ήθελαν να ψήσουν κοτόπουλα, τα γέμιζαν με κρεμμύδια και τα έστελναν στα μαγεριά, γιατί εκεί υπήρχαν μεγάλοι και βαθιοί φούρνοι. Στη μέση υπήρχε ανθρακιά. Γύρω-γύρω έβραζαν τα ψωμιά... Έβραζαν το κρέας και το κοτόπουλο [στη μέση] μέσα σ' ένα βαθουλό σκεύος και αυτό ψηνόταν με τον ατμό του».

### 8.2.1.2. Γιαχνιά

Το γιαχνί (yahni), λέξη περσική, δηλώνει τη μέθοδο μαγειρέματος «με νερό» στην κατσαρόλα. Μετά τα κεμπάπια είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος μαγειρέματος της οθωμανικής και γενικά της ανατολίτικης κουζίνας.

Το γιαχνί, που μαγειρευόταν από τον Μεσαίωνα, ίσως και νωρίτερα, στην Περσία και τη Μέση Ανατολή, το έφτιαχναν ως εξής: Πρώτα έβραζαν το κρέας ή το κοτόπουλο μέχρι να μαλακώσει. Όσο έβραζε το ξάφριζαν, έτσι ώστε το ζουμί να καθαρίσει τελείως από το αίμα του ζώου. Αν το ζουμί ήταν πολύ, το σούρωναν και φύλαγαν ένα μέρος για τις σούπες και τα πιλάφια. Ύστερα πρόσθεταν στην κατσαρόλα κρεμμύδια, όσπρια (κυρίως ρεβίθια), φρούτα νωπά, ξηρούς καρπούς, μέλι, ξύδι, μπαχαρικά και συνέχιζαν το μαγείρεμα μέχρι να καλοψηθεί το κρέας και να μείνει το φαγητό με το λίπος του, χωρίς πολλά ζουμιά.

Η αναλογία νερού στο γιαχνί είναι σημαντική. Δεν πρέπει να είναι ούτε ελάχιστο, γιατί τότε θα χρειάζεται συνεχώς συμπλήρωμα νερού κι αυτό χαλάει τη γεύση του φαγητού, ούτε και πολύ όμως, για να μην γίνει

«βραστό». Όταν η ποσότητα νερού υπολογιστεί σωστά, το λιπαρό ζουμί του γιαχνιού «δένει» όπως μια πηκτή σάλτσα.

Το ουσιώδες συστατικό των γιαχνιών ήταν το κρεμμύδι. Σε ορισμένες συνταγές προσθέτουν τα κρεμμύδια στο κρέας, αφού τα τσιγαρίσουν με το λίπος που βγάζουν από το ζουμί του, και

άλλοτε πάλι τα ρίχνουν ωμά στην κατσαρόλα.. Και στις δύο περιπτώσεις τα μαγειρεύουν μέχρι να λιώσουν. Σε πολλές συνταγές χρησιμοποιούν και σκόρδο.

Τον 15ο και 16ο αιώνα, την περίοδο με τα πολλά γλυκόξινα φαγητά, εκτός από το μέλι και το ξύδι πρόσθεταν στα γιαχνιά διάφορα φρέσκα ή αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς. Για παράδειγμα, μήλα, δαμάσκηνα, βερίκοκα, σταφύλια, σύκα, χουρμάδες, αμύγδαλα. Άλλο ένα συστατικό -που ίσως το χρησιμοποιούσαν για να πήξει το φαγητό ήταν τα ρεβίθια και τα κομμάτια ζύμης.

### 8.2.1.3.Κιουλμπαστί

Το κιουλμπαστί (*külbasti*) εμφανίζεται για πρώτη φορά στην οθωμανική κουζίνα τον 18ο αιώνα και είναι μια παραλλαγή κεμπαπιού. Φυσικά υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στις δύο αυτές μεθόδους μαγειρέματος. Στο κιουλμπαστί το κρέας μαγειρεύεται στην κατσαρόλα ή στο ταψί με ζουμάκι, κρεμμύδια και μπαχαρικά, αφού όμως πρώτα ψηθεί στα κάρβουνα. Μπορούμε να πούμε ότι αυτός ο τρίτος τρόπος είναι ένας συνδυασμός της «στεγνής» και της «υγρής» μεθόδου μαγειρέματος!

Κιουλμπαστί γίνονται συνήθως το συκώτι, τα νεφρά, τα αρνίσια φιλετάκια, το ξεκοκαλισμένο κοτόπουλο και γενικά όλα τα κομμάτια που ψήνονται εύκολα.

### 8.2.1.4.Κεφτέδες

Ο κεφτές (*kofte*) περισσότερο από μέθοδος μαγειρέματος είναι όρος που προσδιορίζει τον τρόπο ετοιμασίας των υλικών. Δεν θα ήταν λάθος αν λέγαμε ότι η ανάγκη αξιοποίησης των υπολειμμάτων από τα κεμπάπια και τα γιαχνιά δημιούργησε τους κεφτέδες. Επίσης είναι σαφές ότι όταν ψιλοκοπεί το φρέσκο κρέας, και γίνει «κιμάς», μαγειρεύεται και τρώγεται ευκολότερα.

Οι κεφτέδες είναι από τα διάσημα φαγητά της οθωμανικής κουζίνας. Φυσικά η μέθοδος φιλής κοπής του κρέατος δεν είναι ανακάλυψη των Οθωμανών. Όμως τα είδη των κεφτέδων που μαγειρεύονται σήμερα στην Τουρκία, στη Μέση Ανατολή και την ανατολική Μεσόγειο εμφανίζονται στο τουρκικό και οθωμανικό διαιτολόγιο από τον 14ο αιώνα. Σε έναν οδηγό διατροφής του 14ου αιώνα ο κεφτές προσδιορίζεται ως ωφέλιμο και δυναμωτικό φαγητό.

Τον 15ο και 16ο αιώνα, εκτός από τους διάφορους ψητούς κεφτέδες, υπάρχει και η συνήθεια να προσθέτουν μικρά κεφτεδάκια από λιπαρό κιμά στις σούπες ή στα μαγειρευτά κατσαρόλας, μαζί με τα ψαχνά κομμάτια κρέατος.

Τον 18ο αιώνα έπλαθαν κεφτέδες από αγνό πρόβειο κρέας, ψιλοκομμένο με το μαχαίρι και διάφορα μπαχαρικά. Δεν έβαζαν ψωμί, πολύ σπάνια προσέθεταν πλιγούρι ή ρύζι. Συχνά τους έψηναν στα κάρβουνα αφού τους τύλιγαν σε μπόλια, δηλαδή σε παχιά αρνίσια κοιλιακή μεμβράνη.

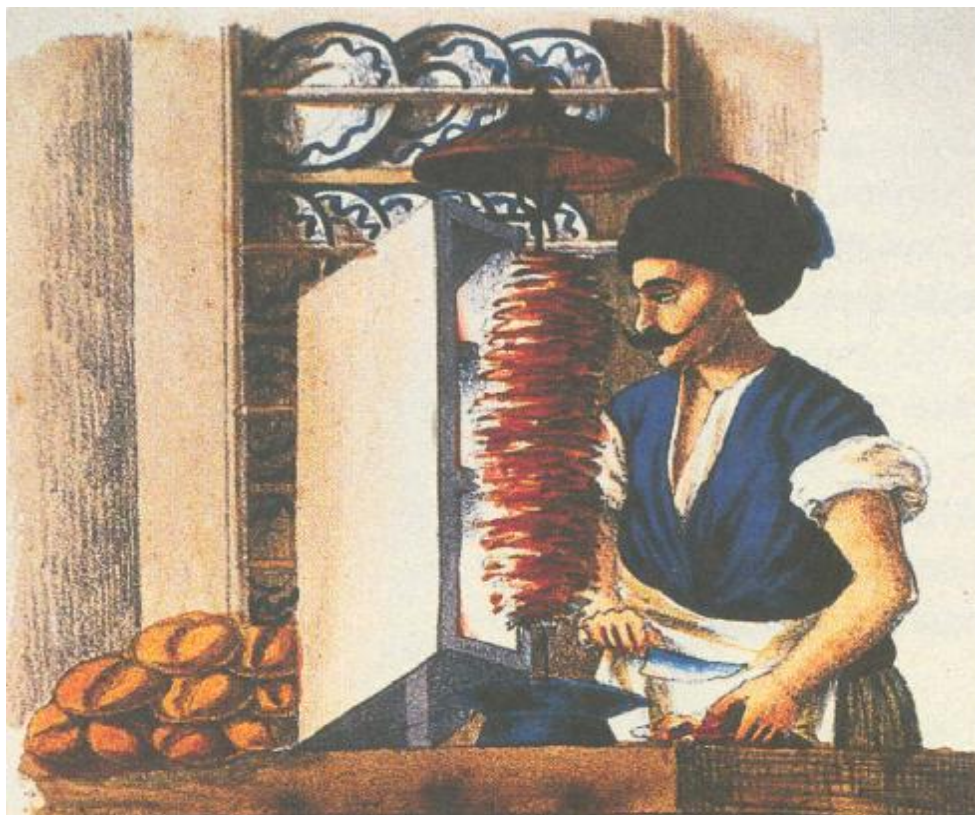
Τον 19ο αιώνα, με την εισαγωγή της μηχανής του κιμά και τη σημαντική αύξηση της τιμής του κρέατος -ενώ η αγοραστική δύναμη του πληθυσμού ολοένα λιγότερη- πλήθυναν και οι ποικιλίες των κεφτέδων. Ο κιμάς ετοιμαζόταν πολύ πιο εύκολα στον χασάπη, η τιμή του ήταν προσιτή και τα κεφτεδάκια ήταν εύκολο, οικονομικό αλλά και νόστιμο φαγητό. Έτσι, όσο πέρναγαν τα χρόνια, ενώ τα γιαχνιά έπεφταν σε λήθη, οι κεφτέδες ανέβαιναν στο προσκήνιο.

Την ίδια εποχή, η υψηλή κουζίνα, επηρεασμένη από τις γεύσεις των νοτιοανατολικών περιοχών της αυτοκρατορίας, προσθέτει στο μενού της νέες ποικιλίες κεφτέδων. Ο ισλί κεφτέ και ο καντίν μπουτουόκεφτέ (*kadın butu kofte*) είναι δώρα αυτής της κουζίνας στην πρωτεύουσα Ουσσιάνικη.

Άλλο ένα κεμπάπ, με ψιλοκομμένα κομμάτια κρέατος, που σήμερα καταναλώνεται σε



τεράστιες ποσότητες σ' όλη την Τουρκία και όχι μόνο, είναι το πασίγνωστο **ντονέρ (doner kebab)**, κοινώς ο γύρος. Γύρω στα 1850, στις υπαίθριες ψησταριές της οθωμανικής πρωτεύουσας έφτιαχναν και πουλούσαν ντονέρ ακριβώς όπως και σήμερα..



Ντονέρ κεμπάπ και μυστακοφόρος «ντονετζής» στην οθωμανική πρωτεύουσα, περί το 1850.  
Ανώνυμη λιθογραφία. Ιδιωτική συλλογή.

## 8.3.Συνταγές με κρέας

### 8.3.1.Τas Kebab Τασκεμπάπ

Το γνωστό σε όλους τασκεμπάπ μαγειρεύεται και σήμερα στα σπίτια και τα εστιατόρια της σύγχρονης Τουρκίας. Όμως υπάρχει τεράστια διαφορά ανάμεσα στη συνταγή του 18ου αιώνα και στο φαγητό που φτιάχνουν σήμερα.. Το σύγχρονο τασκεμπάπ είναι ένα μοσχαρίσιο κρέας με μπόλικη σάλτσα ντομάτας. Στην οθωμανική κουζίνα ήταν ένα αρνίσιο κρέας, χωρίς σάλτσες και ντομάτες, που μαγειρευόταν μέσα σ' ένα μπακιρένιο «τάσι» με κανέλα, γλυκάνισο, κάρδαμο, δυόσμο και πιπέρι. Πηγή αυτής της συνταγής, ο **Esref Dede**.

για 4 άτομα

500 γρ. αρνίσιο κρέας χωρίς κόκαλα (κατά προτίμηση από μπούτι) κομμένο σε μικρά κομμάτια

2 μέτρια κρεμμύδια

2 κουταλιές βούτυρο (30 γρ.)

1 ματσάκι μαϊντανό

1/2 ματσάκι δυόσμο  
2 κουτάλια του γλυκού γλυκάνισο  
1 κουτάλι του γλυκού κανέλα  
1 κουτάλι του γλυκού κάρδαμο  
1 κουτάλι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι  
αλάτι

- \_ Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι σε κύβους.
- \_ Κοπανίζετε το γλυκάνισο και τα σπόρια του κάρδαμου.
- \_ Καθαρίζετε τα κλωνάρια του μαϊντανού και του δυόσμου και τα ψιλοκόβετε.
- \_ Σ' ένα βαθύ σκεύος αναμιγνύετε τα Χορταρικά, το κρεμμύδι και τα μπαχαρικά.
- Πλένετε το κρέας και αφήνετε να στραγγίξει.
- Το βάζετε στο σκεύος με τα καρυκεύματα, αλατοπιπερώνετε, ανακατώνετε καλά και το αφήνετε τουλάχιστον τέσσερις ώρες στο ψυγείο για να «μαριναριστεί». Όσο περισσότερο μένει το κρέας με τα μυρωδικά τόσο πιο νόστιμο θα γίνει το τασκεμπάπ. .
- Στη συνέχεια βάζετε το κρέας σ' ένα στρογγυλό, βαθύ γυάλινο πυρίμαχο σκεύος. Το αναποδογυρίζετε μέσα σ' ένα ταψί, αφήνοντας από πάνω σαν σκέπασμα το γυάλινο σκεύος. (Αν η διάμετρος του σκεύους είναι 22 εκ., του ταψιού πρέπει να είναι 30.)
- Προσθέτετε στο ταψί 3/4 του ποτηριού νερό και 2 κουταλιές βούτυρο και το ψήνετε σε πολύ Χαμηλή φωτιά για 2 ώρες περίπου, ελέγχοντας το νερό. Όσο σιγοψήνεται το κρέας θα βγάλει αρκετό Ζουμί και θα το απορροφήσει σιγά-σιγά.
- Όταν το κρέας μείνει με το λίπος του, χωρίς παραπανίσιο ζουμί, κατεβάζετε το ταψί από τη φωτιά, σηκώνετε το γυάλινο «τάσι», προσέχοντας να μην κάψετε τα Χέρια σας, και σερβίρετε μέσα στο ταψί ή σε πιατέλα..

Μια ευκολότερη -και πιο σύγχρονη- μέθοδος για να μαγειρέψετε το τασκεμπάπ είναι να το ψήσετε σε πυρίμαχο σκεύος στο φούρνο προσθέτοντας ελάχιστο νερό και σκεπάζοντάς το με αλουμινόχαρτο.

Το κάρδαμο και το γλυκάνισο, που δυστυχώς έχουν εξαφανιστεί από τη «νέα τουρκική κουζίνα», όταν συνδυάζονται με το μαϊντανό και το δυόσμο δίνουν στο φαγητό μια υπέροχη γεύση και μυρωδιά.. Το τασκεμπάπ, συνοδευόμενο από ένα «άσπρο» πιλάφι μαγειρεμένο σε ζωμό κρέατος, μπορεί να προσφερθεί ως κύριο φαγητό μιας οθωμανικής πανδαισίας.

### 8.3.2. Κεμπάπ σε μπόλια

Αυτό το φαγητό, αν και τροποποιημένο, μαγειρεύεται ακόμα σε πολλές κουζίνες της Ανατολής. Σήμερα το μαγειρεύουν κυρίως με συκώτι και ρύζι. Το δε κόλιαντρο, που δίνει μια εντελώς ιδιαίτερη γεύση στο φαγητό, λείπει από τη σύγχρονη συνταγή. Τα βασικά υλικά του φαγητού είναι το αρνίσιο κρέας ψιλοκομμένο με το μαχαίρι, και τα κρεμμύδια. Η ιδιαιτερότητά του είναι το ψήσιμο του κρέατος μέσα σε σκέπη (μπόλια). Δηλαδή μέσα στη λιπαρή αρνίσια κοιλιακή μεμβράνη, που τουρκικά λέγεται "γκιομλέκ" (gotlek: κατά κυριολεξία, πουκάμισο). Η συνταγή προέρχεται από το Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764. Και μια προειδοποίηση: αυτό το κεμπάπ είναι μεν νοστιμότατο αλλά και πολύ βαρυστόμαχο. Προτιμήστε το για γεύμα και όχι για δείπνο.

για 6 άτομα

1 σκέπη αρνιού (μπόλια)  
500 γρ. αρνίσιο κιμά (περασμένο μια φορά)  
2 μεγάλα κρεμμύδια

2 Κουταλιές βούτυρο (30 γρ.)  
3 Κουταλιές κουκουνάρι (45 γρ.)  
3 κουτάλια του γλυκού κόλιαντρο σε σπόρους  
2 κουτάλια του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι αλάτι  
\_ Πρώτα ετοιμάζετε την μπόλια. Την πλένετε καλά και τη ζεματάτε για 5-10 λεπτά ώστε να μαλακώσει. Τη στραγγίζετε. Καθαρίζετε και πετάτε τοπερίσσιο λίπος. Κόβετε 6 κομμάτια μεγέθους 15x20 εκ. (Είναι ευκολότερο να τα κόψετε με ψαλίδι.)

- Κοπανίζετε το κόλιαντρο.
- Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια σε κύβους.
- Σ' ένα βαθύ τηγάνι λιώνετε το βούτυρο. Πρώτα καβουρντίζετε λίγο τα κουκουνάρια, τα βγάζετε, και στο ίδιο βούτυρο καβουρντίζετε τα κρεμμύδια.
- Όταν ροδίσουν τα κρεμμύδια, προσθέτετε τον κιμά και τον τσιγαρίζετε, μέχρι να εξατμιστεί όλο το νερό του και να ψηθεί
- Πασπαλίζετε με κόλιαντρο. Αλατοπιπερώνετε, προσθέτετε τα κουκουνάρια, ανακατεύετε και κατεβάζετε το τηγάνι από τη φωτιά.
- Παίρνετε δυο-τρεις κουταλιές της σούπας από τη γέμιση και τη βάζετε στο κέντρο κάθε κομματιού σκέπης. Κλείνετε τις τέσσερις άκρες σχηματίζοντας ορθογώνια «μπογαλάκια».
- Τοποθετείτε «τα μπογαλάκια» γυρίζοντάς τα ανάποδα σ' ένα ταψί. Προσθέτετε γι ποτήρι ζεστό νερό και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδοκοκκινίσει η σκέπη. θέλει περίπου 20-25 λεπτά..

### 8.3.3.Λαγός γιαχνί

για 6 άτομα

1 μέτριος λαγός κομμένος σε μερίδες  
2 μέτρια κρεμμύδια  
6 κουταλιές ξίδι (90 γρ.)  
6 κουταλιές βούτυρο (90 γρ.)  
250 γρ. μαύρα στοφύλια  
2 κουταλιές μέλι  
1 κουτάλι του γλυκού κύμινο  
2 κουτάλια του γλυκού κόλιαντρο σε σπόρους  
αλάτι

\_ Ζεματίζετε και πλένετε καλά-καλά το λαγό, για να καθαριστεί από το αίμα. Τον βάζετε στην κατσαρόλα με αρκετό νερό, ώστε να τον σκεπάζει, και τον βράζετε μέχρι να μαλακώσει, ξαφρίζοντας κάπου-κάπου.

\_ Όταν ψηθεί το κρέας το βγάζετε από την κατσαρόλα, στραγγίζετε και κρατάτε 2 ποτήρια ζωμό.

\_ Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.

\_ Ανακατεύετε το ξίδι με το μέλι. Κοπανίζετε το κόλιαντρο.

\_ Βάζετε σε μια καθαρή κατσαρόλα τον μετρημένο ζωμό, το βούτυρο, αλατίζετε, κλείνετε το καπάκι και βράζετε.

\_ Προσθέτετε το κρέας, τα κρεμμύδια, το ξιδόμελο και τα μαγειρεύετε σε χαμηλή φωτιά, για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να μειωθεί και να πήξει το ζουμί

\_ Πριν κατεβάσετε το φαγητό από τη φωτιά, προσθέτετε το κοπανισμένο κόλιαντρο, το κύμινο και τα σταφύλια. Αφήνετε να πάρει μια τελευταία βράση και σβήνετε τη φωτιά..

Αν υπάρχει φρέσκο κόλιαντρο, σερβίρετε το γιαχνί στολίζοντάς το με λίγα φυλλαράκια,θα ενισχύσει τόσο τη γεύση όσο και την όψη του φαγητού.

### **8.3.4.πέρδικα γεμιστή**

(συνταγή από την Ανατολική Θράκη)

1 πέρδικα  
3 κουταλιές βούτυρο  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο  
2 φέτες ψωμί μπαγιάτικο  
2 αυγά βρασμένα και ψιλοκομμένα  
6 κάστανα βρασμένα  
1 κουταλιά μαϊντανό ψιλοκομμένο  
αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι

Καθαρίζουμε, καθαρίζουμε τα εντόσθια και πλένουμε την πέρδικα. Κρατάμε τα εντόσθια της. Ροδίζουμε τα εντόσθια με το κρεμμύδι με 2 κουταλιές βούτυρο. Προσθέτουμε τα κάστανα κομμένα σε λεπτές φετούλες, το ψωμί τριμμένο, τα αυγά, το μπαχάρι και το αλατοπίπερο. Με το μείγμα αυτό γεμίζουμε την πέρδικα, τη ράβουμε, την πασπαλίζουμε με αλάτι, την περιχύνουμε με 1 κουταλιά βούτυρο και την ψήνουμε στο φούρνο περίπου 20-25 λεπτά, γυρίζοντάς την από όλες τις πλευρές για να κοκκινίσει..

Με την ίδια συνταγή ετοιμάζουμε και τη γεμιστή πάπια..

### **8.3.5.Κολιάτσο**

(συνταγή από το Αιβαλί)

1 βοδινό έντερο, 1 συκώτι αρνίσιο ψιλοκομμένο, 1/2 ποτήρι ρύζι  
1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο, 100 γραμμ. Κάστανα, 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο, κανέλα, Ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι

Πλένουμε πολύ καλά κάτω από τη βρύση το έντερο. Βάζουμε σε μπολάκι το ρύζι, το κρεμμύδι, το συκώτι και τα κάστανα που έχουμε προηγουμένως βράσει και ψιλοκόψει. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, λίγη κανέλα, λίγη ζάχαρη και το ελαιόλαδο, και ανακατεύουμε το μείγμα. Γεμίζουμε το έντερο και το βράζουμε σε 1 λίτρο νερό. Όταν ψηθεί, το αφήνουμε να κρυώσει και το κόβουμε σε φέτες.  
Σερβίρεται ζεστό.

### **8.3.6.Σουτζουκάκια σμυρναίικα**

500 γραμμ. κιμά αρνίσιο

2 φέτες μπαγιάτικο ψωμί , 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 4 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες κύμινο, 250 γραμμ. πράσινες ελιές αλάτι, πιπέρι

Για το τηγάνισμα:

Λάδι, αλεύρι

Για τη σάλτσα:

2 κουταλιές πολτό ντομάτας, 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο, 1 κουταλάκι ζάχαρη, αλάτι.

Ζυμώνουμε τον κιμά με το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κύμινο, το αλατοπίπερο και 2 φέτες ψίχα ψωμιού, που έχουμε μουσκέψει και στραγγίσει.

Πλάθουμε μακρόστενα σουτζουκάκια, τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Ετοιμάζουμε σάλτσα με τον πολτό της ντομάτας, 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο, ζάχαρη και αλάτι. Ρίχνουμε τα σουτζουκάκια στη σάλτσα που βράζει και τα αφήνουμε να πάρουν 2-3 βράσεις. Ζεματίζουμε τις ελιές, τις σουρώνουμε και τις προσθέτουμε στο φαγητό. Σερβίρονται με άσπρο ρύζι.

### **8.3.7. Ξερά δαμάσκηνα γεμιστά με κιμά**

(Γιορτινό φαγητό της Καππαδοκίας)

1 κιλό ξερά δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτσι)  
300 γραμμ. Κιμά μοσχαρίσιο, 100 γραμμ. βούτυρο  
1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 1 /2 κουταλάκι κανέλα  
1/2 κουταλάκι γαρίφαλο, 1/2 κουταλάκι πιπέρι  
1 κουταλάκι ζάχαρη, αλάτι

Αποβραδής μουσκεύουμε τα ξερά δαμάσκηνα για να μαλακώσουν και να φουσκώσουν.

Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε να στραγγίσουν. Ροδίζουμε το κρεμμύδι με 1 κουταλιά βούτυρο. Προσθέτουμε τον κιμά και τον ανακατεύουμε για λίγο με ξύλινη κουτάλα. Ρίχνουμε τα καρυκεύματα, 112 ποτήρι νερό και τον αφήνουμε να ψηθεί.

Γεμίζουμε τα δαμάσκηνα με τον κιμά και τα τοποθετούμε σε ταψί. Περιχύνουμε το φαγητό με λιωμένο βούτυρο και το ψήνουμε στους 180°C επί 30 λεπτά.



### 8.3.8.κεφτεδάκια με κύμινο

1/2 κιλό κιμά μοσχαρίσιο, 1 φέτα μπαγιατίτικο ψωμί, 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα  
3 σκελίδες σκόρδο, 1 αυγό, 2 κουταλιές βούτυρο 1 κουταλιά μαϊντανό  
3 μεγάλες ντομάτες αποφλοιωμένες και πολτοποιημένες, αλάτι, πιπέρι  
1 κουταλιά κύμινο, 1 κουταλάκι ζάχαρη, 1 κουταλιά ρίγανη

Μουσκεύουμε το ψωμί, το στύβουμε για να φύγει το νερό. Ζυμώνουμε καλά τον κιμά με το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ψωμί, το μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και το κύμινο και 1 φλιτζάνι του καφέ νερό. Βρέχουμε τις παλάμες μας και πλάθουμε κεφτέδες στο μέγεθος του αυγού.

Βάζουμε το βούτυρο με την ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και τη ζάχαρη να πάρουν 2-3 βράσεις. Τοποθετούμε προσεκτικά τους κεφτέδες μέσα σε ένα ταψί, πασπαλίζουμε με ρίγανη και περιχύνουμε με τη σάλτσα ντομάτας. Ψήνουμε τα κεφτεδάκια σε μέτριο φούρνο (180°C) ώσπου να ροδίσουν.

### 8.4.Πιλάφια

Όλοι όσοι ασχολούνται λίγο ή πολύ με το φαγητό γνωρίζουν ότι το ρύζι κατέχει σημαντική θέση στην παράδοση της οθωμανικής μαγειρικής. Στην αυτοκρατορική πρωτεύουσα ήταν, μετά το σιτάρι, το δημητριακό με τη μεγαλύτερη κατανάλωση.

Παρότι το ρύζι, σε σχέση με τα άλλα δημητριακά, ήταν ένα «καινούργιο» είδος για τη Μέση Ανατολή, τη Μικρά Ασία και τη Μεσόγειο –και ελάχιστα διαδεδομένο στα ρωμαϊκά και βυζαντινά χρόνια- χρησιμοποιήθηκε ευρέως στην οθωμανική κουζίνα.

Η κατανάλωση και η κοινωνική σημασία του ρυζιού, είδος σπάνιο και πολυτελείας, αυξήθηκε σημαντικά από τον 15ο αιώνα κι εξής. Και μέχρι το τέλος του 17ου αιώνα το πιλάφι θεωρήθηκε το κατ' εξοχήν «αφεντικό πιάτο» της οθωμανικής κουζίνας. Από πού όμως πήγαζε αυτός ο «έρωτας» για το ρύζι -και το πιλάφι-, που δεν συγκαταλεγόταν ούτε στις διατροφικές συνήθειες της Κεντρικής Ασίας ούτε και καλλιεργούνταν στην Ανατολία; Για να απαντήσουμε σ' αυτή την ερώτηση θα καταφύγουμε στις απόψεις του Bert Franger, καθηγητή στο τμήμα Περσικών Σπουδών του Πανεπιστημίου του Μπάμπεργκ και γυρίζοντας πίσω στον 13ο αιώνα θα ξεσκονίσουμε λίγο τις ιστορικές μας γνώσεις.

Σύμφωνα με τον καθηγητή Franger, το ρύζι, μια συνήθης καθημερινή τροφή της Άπω Ανατολής, ήρθε στη Μέση Ανατολή με την εισβολή των Μογγόλων. Ο Τζένγκις Χαν και οι απόγονοί του, που κατέλαβαν από τον 13ο μέχρι τον 15ο αιώνα την περιοχή, έφεραν μαζί τους και την παραδοσιακή τους τροφή: το ρύζι. Αυτό το νεοφερμένο εξωτικό είδος θεωρήθηκε εδώδιμο πολυτελείας στον κόσμο της Μέσης Ανατολής και σιγά-σιγά έγινε μόδα μεταξύ των ευγενών καλοφαγάδων της δυναστείας των Σαφφαβιδών στην Περσία.

Στις αρχές του 16ου αιώνα αναπτύχθηκαν στην Περσία διάφορες ποικιλίες φαγητών με ρύζι, και το πιλάφι, έτσι όπως το εννοούμε σήμερα, μαγειρεύτηκε για πρώτη φορά στις κουζίνες της αριστοκρατίας και του Παλατιού των Σαφφαβιδών. Όπως ήταν φυσικό, η νέα αυτή μόδα επηρέασε τις γειτονικές «υψηλές» κουζίνες, και κυρίως την οθωμανική. Όμως παρότι η κουλτούρα ρυζιού! πιλαφιού των Οθωμανών επηρεάστηκε από την πλούσια περσική παράδοση, ακολούθησε μια ξεχωριστή γραμμή εξέλιξης και διαφοροποιήθηκε σημαντικά. Αυτές οι διαφορές συνεχίζονται και σήμερα. Ιδίως στους τρόπους μαγειρέματος του πιλαφιού.

Τον 15ο αιώνα στις κουζίνες του οθωμανικού Παλατιού χρησιμοποιούσαν πολύ περισσότερο το ρύζι απ' όσο το παραδοσιακό πλιγούρι και έφτιαχναν σούπες χερισέ λαπάδες ζερδέ ρυζόγαλο. πιλάφια σκέτα ή ανάμικτα με κρέατα. όσπρια και λαχανικά.

Τον 16ο αιώνα, οι απαιτήσεις μιας μεγάλης και ισχυρής αυτοκρατορίας<sup>3</sup> και η επίδραση της πλούσιας περσικής γαστρονομίας έφεραν νέες συνήθειες και γεύσεις στην Παλατιανή μαγειρική. Αυτή την περίοδο οι συνταγές των πιλάφιων πολλαπλασιάστηκαν εντυπωσιακά.. Ποικιλίες από ευωδιαστά και πολύχρωμα πιλάφια. με καταπληκτική γεύση και όψη, καταναλώνονταν στα γιορτινά. τα επίσημα αλλά και τα καθημερινά γεύματα της υψηλής τάξης.

### 8.4.1.Τρόποι μαγειρέματος για το πιλάφι

Λένε ότι «Οι τρόποι να φτιάξεις πιλάφι είναι τόσο όσοι και οι μάγειροι», αλλά και πάλι, οι βασικοί τρόποι -εξαιρουμένου του κινέζικου είναι λιγότεροι από τα δάχτυλα ενός χεριού.

8.4.1.1. **Χυτό (σαλμά):** Η πιο εύκολη μέθοδος όλων των εποχών. Ρίχνουμε το ρύζι μέσα σε βραστό νερό με βούτυρο ή ζωμό, μαζί με τα υπόλοιπα υλικά, και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι το ρύζι να ρουφήξει το νερό. Το παίρνουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να «ξεκουραστεί».

8.4.1.2. **Καβουρντιστό:** Μέθοδος της οθωμανικής κουζίνας, που την έχει υιοθετήσει και η «νέα» τουρκική. Πρώτα τσιγαρίζουμε το ρύζι σε καυτό βούτυρο κι ύστερα προσθέτουμε μετρημένο ζεστό νερό (ή ζωμό κρέατος). Όταν το ρύζι τραβήξει το νερό, το παίρνουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε για 15 λεπτά.

8.4.1.3. **Ζεματιστό:** Η βασική μέθοδος της οθωμανικής κουζίνας. Μαγειρεύουμε το ρύζι σε μετρημένο νερό ή ζωμό, μέχρι να το ρουφήξει. «Ζεματάμε» με βούτυρο λιωμένο στο τηγάνι και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για άλλα 15 περίπου λεπτά. Το σερβίρουμε αφού «ξεκουραστεί».

8.4.1.4. **Σουρωτό:** Περσική μέθοδος, όχι πολύ συνηθισμένη στην οθωμανική κουζίνα. Μαγειρεύουμε το ρύζι σε αλατισμένο βραστό νερό για 5-7 λεπτά. Στραγγίζουμε και το μεταφέρουμε σε μια κατσαρόλα με πολύ βούτυρο και λίγο νερό (ή ζωμό κρέατος). Μαγειρεύουμε αρχικά σε μέτρια φωτιά για 10-15 λεπτά και στη συνέχεια σε πολύ χαμηλή, γύρω στα 20 λεπτά, μέχρι «να πει» το ζουμί του και να τσουρουφλιστεί.

## 8.5.συνταγές με πιλάφι

### 8.5.1.Πιλάφι κίτρινο με ζαφορά

#### Dane-i Saru

Ντανέ-ι σαρού σημαίνει «κίτρινο σπυρωτό». Η λέξη «ντανέ ή τανέ» είναι περσική και προσδιορίζει κάθε δημητριακά, και ειδικά το ρύζι, που μένει «σπυρωτό» αφού ψηθεί. Η οθωμανική κουζίνα έως το τέλος του 16ου αιώνα μεταχειρίζεται αυτόν τον όρο για τα πιλάφια. Σήμερα αυτό το φαγητό μπορούμε κάλλιστα να το ονομάσουμε «πιλάφι με ζαφορά».

Τα πιλάφια με ζαφορά, που με τη νοστιμάδα και το χρώμα τους στόλιζαν έως τον 18ο αιώνα τα πλούσια οθωμανικά τραπέζια, δυστυχώς έχουν πια ξεχαστεί και αυτό είναι άλλη μια απώλεια για τη σύγχρονη τουρκική κουζίνα.. Η «ξεχασμένη» συνταγή που ακολουθεί είναι από τον sirvani.

για 4 άτομα

1 μικρό κοτόπουλο κομμένο στα τέσσερα

1 ποτήρι ρύζι  
2 ποτήρια ζωμό από κοτόπουλο  
4 κουταλιές βοϊώωρο (60 γρ. - αν ο Ζωμός είναι παχύς, 30 γρ. είναι αρκετά) 200 γρ. γλυκά αμύγδαλα  
1/2 κουτάλι του γλυκού ζαφορά  
1 φλιτζάνι του καφέ ροδόνερο (για τη Ζαφορά)  
2 κουτάλια του γλυκού μέλι ή 1 κουτάλι του γλυκού ζάχαρη  
αλάτι

- \_ Αν θέλετε το πιλάφι σας να είναι χρωματισμένο αλλά και μυρωδάτο, βάζετε τη Ζαφορά σ' ένα φλιτζάνι του καφέ ροδόνερο και την αφήνετε 12 ώρες.
- \_ Βράζετε το κοτόπουλο με 4 ποτήρια νερό και λίγο αλάτι, ξαφρίζετε όσο βράζει.
- \_ Σουρώνετε, κρατάτε 2 ποτήρια Ζωμό και ξεψαχνίζετε το κοτόπουλο.
- \_ Πλένετε το ρύζι με χλιαρό νερό δυο-τρεις φορές και στραγγίζετε.
- \_ Ζεματάτε τα αμύγδαλα για 10 λεπτά, τα ξεφλουδίζετε και τα χωρίζετε στα δύο.
- \_ Σε μια ρηχή κατσαρόλα με βαρύ πάτο, που θα μαγειρέψετε το πιλάφι, βάζετε τον μετρημένο ζωμό, τον ζεσταίνετε και προσθέτετε το μέλι και το αλάτι.
- \_ Μόλις ο ζωμός αρχίζει να βράζει, ρίχνετε το ρύζι. Ανακατεύετε καλά, κλείνετε το καπάκι και μαγειρεύετε αρχικά σε δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά, μετά τη χαμηλώνετε και συνεχίζετε το μαγείρεμα για άλλα 10-12 λεπτά, έως ότου το ρύζι απορροφήσει όλο το νερό.
- \_ Παράλληλα ζεσταίνετε σ' ένα μικρό τηγανάκι το Βούτυρο, ρίχνετε τα αμύγδαλα και τα καβουρντίζετε ελαφρά. Όταν το πιλάφι δεν έχει πια καθόλου υγρά και έχουν σχηματισθεί πολλές «τρυπίτσες» στην επιφάνειά του, αδειάζετε τα αμύγδαλα μαζί με το βούτυρο στο ρύζι.
- \_ Προσθέτετε το ροδόνερο με τη Ζαφορά. Μην ανακατεύετε με κουτάλι παρά μόνο κουνώντας την κατσαρόλα, σκεπάζετε με μια καθαρή πετσέτα, κλείνετε καλά το καπάκι και ψήνετε σε χαμηλή φωτιά για 15 λεπτά. (Εάν αδειάσετε το βούτυρο και τη ζαφορά με μια κυκλική κίνηση, το μίγμα θα σκορπίσει παντού και δεν θα χρειαστεί ούτε κούνημα ούτε ανακάτεμα.)
- \_ Σβήνετε τη φωτιά και χωρίς ν' αγγίξετε καθόλου το πιλάφι, το αφήνετε 15 λεπτά να ξεκουραστεί. (Κάθε ανακάτεμα γίνεται αιτία να «λαπαδιάσει» το πιλάφι.)
- \_ Ανοίγετε το καπάκι, ανακατεύετε προσεκτικά με ένα πιρούνι και σερβίρετε μέσα σε μια μεγάλη πιατέλα, μαζί με κομμάτια από το κοτόπουλο και σπόρους ροδιού.

## 8.5.2.Ατζέμ ή περσικό πιλάφι

### Acem Pilav

Η συνταγή αυτή, που περιλαμβάνεται στο βιβλίο μαγειρικής του Mehmed Kamil (1844), είναι ένα κλασικό πιλάφι με κρέας, κουκουνάρια και σταφίδες της τελευταίας περιόδου της οθωμανικής κουζίνας. Η ονομασία του φαγητού δείχνει καθαρά την προέλευσή του και μαρτυρεί την επιρροή της περσικής κουζίνας κυρίως στις συνταγές των πιλαφιών. Όπως όλα τα πιλάφια με κρέας, έτσι κι αυτό μπορείτε να το παρουσιάσετε ως κύριο πιάτο.

για 6-8 άτομα

2 ποτήρια ρύζι  
500 γρ. πρόβειο κρέας χωρίς κόκαλα (κατά προτίμηση από σπάλα) κομμένο σε μικρά κομμάτια  
3 ποτήρια ζωμό κρέατος ή νερό  
2 μέτρια κρεμμύδια  
6 κουταλιές βούτυρο (90 γρ.)



40 γρ. κουκουνάρια  
40 γρ. μαύρη σταφίδα  
1 κουτάλι του γλυκού κάρδαμο  
1 κουτάλι του γλυκού κανέλα  
1/2 κουτάλι του γλυκού αλεσμένο γαρίφαλο  
αλάτι

- Πλένετε το ρύζι με χλιαρό νερό και το αφήνετε να στραγγίσει.
- Καθαρίζετε τη μαύρη σταφίδα και την αφήνετε μισή ώρα σε χλιαρό νερό να φουσκώσει.

- Κοπανίζετε τα σπόρια του κάρδαμου.
- Κόβετε μικρά-μικρά τα κρεμμύδια σε κύβους.
- Σε μια κασαρόλα λιώνετε 3 κουταλιές βούτυρο και αρχίζετε το μαγείρεμα τσιγαρίζοντας το κρέας.
- Όταν το κρέας απορροφήσει όλο το ζουμί που έχει βγάλει, προσθέτετε τα κρεμμύδια, αλατίζετε και καβουρντίζετε, μέχρι να ροδίσουν.
- Ρίχνετε στην κασαρόλα 1 ποτήρι ζεστό νερό. Μαγειρεύετε, μέχρι να μαλακώσει το κρέας σε χαμηλή φωτιά, ελέγχοντας πού και πού το νερό.
- Βάζετε το κρέας σε μια κασαρόλα με βαρύ πάτο, όπου θα μαγειρέψετε το πιλάφι.
- Ρίχνετε τα μπαχαρικά, τα κουκουνάρια, τις σταφίδες και καλοανακατεύετε.
- Προσθέτετε το ρύζι. Δεν ανακατεύετε καθόλου, καλό είναι να μείνει το ρύζι πάνω από το κρέας.

Έχετε έτοιμα 3 ποτήρια ζεστό ζωμό κρέατος ή νερό με 3 κουταλιές βούτυρο και λίγο αλάτι. Τα αδειάζετε στην κασαρόλα και κλείνετε το καπάκι. Μαγειρεύετε για 15-20 λεπτά, πρώτα σε μέτρια και μετά σε χαμηλή φωτιά, μέχρι το ρύζι να απορροφήσει το ζωμί.

\_ Κατεβάζετε την κασαρόλα από τη φωτιά, σκεπάζετε με μια πετσέτα, κλείνετε το καπάκι και αφήνετε το πιλάφι για 20 λεπτά να ξεκουραστεί.

\_ Βάζετε πάνω στην κασαρόλα μια μεγάλη πιατέλα σερβιρίσματος, αναποδογυρίζετε και σερβίρετε.

### 8.5.3.Ιτς πιλάφι

Το πιλάφι αυτό μαγειρεύεται και σήμερα, και εντάσσεται στην κατηγορία «βαρυστόμαχων φαγητών» της σύγχρονης τουρκικής κουζίνας. Η συνταγή ήταν αρχικά ένα ρύζι για γέμιση αρνιού, με το πέρασμα του χρόνου διαμορφώθηκε σε αυτοτελές φαγητό, και σήμερα, που έχουν ξεχαστεί τόσα και τόσα λαχταριστά πιλάφια, παρουσιάζεται ως επίσημο πιλάφι συμποσίου. Όχι βέβαια ότι είναι φαγητό περιφρονητέο, κάθε άλλο, αλλά κι εκείνα που «ξεχάστηκαν» ήταν θαυμάσια..

για 6 άτομα

1 αρνίσιο συκώτι (200-250 γρ. περίπου) κομμένο σε κομματάκια σαν ζάρια ,2 ποτήρια ρύζι  
4 ποτήρια Ζωμό κρέατος ή νερό  
2 μέτρια κρεμμύδια  
6 κουταλιές βούτυρο (90 γρ.)  
40 γρ. μαύρη μικρή σταφίδα  
40 γρ. κουκουνάρια  
200 γρ. κάστανα ψημένα  
1 κουταλιά μέλι (15 γρ.)  
2 κουτάλια του γλυκού μπαχάρι  
2 κουτάλια του γλυκού κανέλα

1/2 ματσάκι άνηθο

1 κουτάλι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι ,αλάτι

- Χαράζετε τα κάστανα και τα βράζετε σε άφθονο αλατισμένο νερό, μέχρι να ανοίξουν καλά τα φλούδια τους, και τα ξεφλουδίζετε. (Για οικονομία χρόνου μπορείτε να τα αγοράστε ψημένα από τον καστανά.)

- Πλένετε το ρύζι με χλιαρό νερό και το αφήνετε να στραγγίσει καλά.

- Καθαρίζετε τις σταφίδες και τις αφήνετε για μισή ώρα στο νερό, για να μαλακώσουν και να φουσκώσουν.

- Ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια σε κύβους.

\_ Σ' ένα τηγάνι λιώνετε 2 κουταλιές βούτυρο και τσιγαρίζετε τα συκώτια σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, για 3-5 λεπτά, ανακατεύοντας συνέχεια.

\_ Όταν τσιγαριστεί απ' όλες ης πλευρές, το κατεβάζετε από τη φωτιά και το αφήνετε σ' ένα σκεύος με κλειστό καπάκι, για να μην ξεραθεί.

\_ Ζεσταίνετε το υπόλοιπο βούτυρο σε **μια** μεγάλη, όχι πολύ βαθιά κατσαρόλα με βαρύ πάτο και τσιγαρίζετε πρώτα τα κρεμμύδια. Όταν ροδίσουν, προσθέτετε τα κουκουνάρια και τα καβουρντίζετε ελαφρά.

\_ Τέλος ρίχνετε το ρύζι και συνεχίζετε το καβούρντισμα ανακατεύοντας προσεκτικά, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να σκουρύνει το χρώμα των κουκουναριών.

- Στη συνέχεια αδειάζετε στην κατσαρόλα τον μετρημένο ζεστό ζωμό κρέατος ή το ζεστό νερό, προσθέτετε το συκώτι, το μέλι, τις σταφίδες, το αλάτι και όλα τα μπαχαρικά, ανακατεύετε και κλείνετε το καπάκι.

- Μαγειρεύετε το πιλάφι πρώτα σε δυνατή φωτιά, για 3-4 λεπτά, κι ύστερα σε Χαμηλή φωτιά για 15 λεπτά, μέχρι το ρύζι να απορροφήσει το ζουμί.

- Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτετε τα κάστανα που έχετε κόψει σε μεγάλα κομμάτια, σκεπάζετε με μια πετσέτα και αφήνετε το πιλάφι για 20 λεπτά. Αδειάζετε σε πιατέλα, πασπαλίζετε με λεπτοκομμένο άνηθο και σερβίρετε.

Το πιλάφι αυτό ταιριάζει άψογα με γαλοπούλα κοκκινιστή. Αυτός ο συνδυασμός ήταν το παραδοσιακό πρωτοχρονιάτικο φαγητό της πολιτικής κουζίνας του 20ού αιώνα.

## 8.6.Ζυμαρικά ,μπουρέκια

### 8.6.1.Μαντί

Παρόλο που η καταγωγή των μαντί, αυτού του όλο και πιο δημοφιλούς τα τελευταία χρόνια στην Τούρκικη κουζίνα μας φαγητού, τα συνδέει με την Κίνα, η λέξη «μαντί» μάς φέρνει αμέσως στο μυαλό , την Καισάρεια της Καππαδοκίας. Οι Καϊσερλήδες, οι κάτοικοι της Καισάρειας, καμαρώνουν πως παρασκευάζουν σαράντα διαφορετικά είδη μαντί. Μεταξύ εκείνων που συνηθίζονται περισσότερο περιλαμβάνονται τα τεψί μαντισί (tepsi mantisi), δηλαδή τα μαντί του ταψιού, που λέγονται αλλιώς και μαντί χωρίς γέμιση κιμά (iqsiz Su mantisi), και η μπορέκ τσορμπασί (borek qorbasi), η μπουρεκόσουπα, όπου σε μια κουταλιά σούπας στριμύχνονται σαράντα μικροσκοπικά μαντί! Τα μαντί απαιτούν αρκετή επιδεξιότητα, τα πιο εύκολα στην παρασκευή είναι τα λεγόμενα πιρόγκ (pırog) ή πιρουχί (pıruhi) στην τοπική διάλεκτο της Καισάρειας, που παρασκευάζονται σε σχήμα μικρού τριγωνικού φυλακτού. Τα σπιτίσια μαντί έχουν συνήθως αυτό το σχήμα..

Για να παρασκευάσουμε μαντί ετοιμάζουμε πρώτα τη ζύμη με αλεύρι, νερό και λίγο αβγό. Ανοίγουμε τη ζύμη φύλλο με τον πλάστη, και κόβουμε στη συνέχεια με το μαχαίρι το φύλλο

σε μικρά τετράγωνα κομματάκια 2 χ 2 εκ. Βάζουμε σε κάθε τετραγωνάκι γέμιση από κιμά και κρεμμύδι που έχουμε προετοιμάσει από πριν, και τα κλείνουμε σε σχήμα τριγωνικού φυλακτού. Για να τα ψήσουμε τα ρίχνουμε, όπως τα μακαρόνια, μέσα σε βραστό νερό, τα στραγγίζουμε και τα σεββίρουμε περιχύνοντάς τα με γιαούρτι αναμειγμένο με σκόρδο και ροδισμένο βούτυρο με κόκκινο πιπέρι. Παρόλο που το γιαούρτι με το σκόρδο και το λιωμένο βούτυρο αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της γεύσης των μαντί, η λεγόμενη μπουρεκόσουπα, που γίνεται με μαντί, παίρνει τη νοστιμιά της μόνο από το ξινό της αγουρίδας (χυμός από άγουρα σταφύλια). Επειδή τα πιρουχί γίνονται με τυρί δεν χρειάζεται να περιχυθούν με γιαούρτι.

Υπάρχει και ένα άλλο είδος ζυμαρικού, τα λεγόμενα «τατάρ μπορεγί» (tatar boregi), δηλαδή τατάρικα μπουρέκια, τα οποία είναι στην ουσία μαντί με γέμιση. Αλλά το τριγωνικό τους σχήμα μπορεί να είναι λίγο μεγαλύτερο.

Η παρακάτω συνταγή περιέχει ένα ιδιαίτερο είδος μαντί της Καισάρειας. Ενώ τα άλλα είδη μαντί γίνονται από φύλλο, στη συνταγή γίνονται, όπως το ψωμί, από ζυμάρι με μαγιά. Η συνταγή είναι ονομαστής οικογένειας από την Καισάρεια..

## 8.7.Συνταγές ζυμαρικών

### 8.7.1.Μαντί

Για το ζυμάρι:

500 γραμμ. Αλεύρι, 10-15 γραμμ. νωπή μαγιά, 150 ml χλιαρό νερό  
1 κουτ. γλυκ. Ζάχαρη, 1 φλιτζ. τσαγ. Ελαιόλαδο, 3 κουτ. σούπ. γιαούρτι

Για τη γέμιση:

200 γραμμ. κιμά μοσχαρίσιο ή αρνίσιο  
2 ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα, 1 κουτ. γλυκ. κόκκινο πιπέρι, 1 κουτ. γλυκ. μαύρο πιπέρι  
1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Για τη σάλτσα τους:

4-5 κουτ. σούπ. βούτυρο  
1 γεμάτη κουτ. γ λυκ.  
ντοματοπολ τό  
1/2 κουτ. τσαγ. κόκκινο πιπέρι  
(καυτερό μπούκοβο)

1. Ετοιμάστε τη γέμιση αναμειγνύοντας όλα τα υλικά μεταξύ τους.

2. Λιώνετε τη μαγιά στο χλιαρό νερό μαζί με τη ζάχαρη. Κάνετε μια λακκούβα στη μέση του αλευριού και ρίχνετε μέσα το νερό με τη μαγιά, το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Ζυμώνετε για 6-7 λεπτά μέχρι το ζυμάρι να γίνει ομοιογενές. Τυλίγετε το ζυμάρι σε ένα υγρό πανί και το αφήνετε να ξεκουραστεί για 35-40 λεπτά.

3. Το ανοίγετε στη συνέχεια με τον πλάστη ώστε να έχει πάχος 0,5 εκ. Κόβετε το ανοιγμένο ζυμάρι σε τετράγωνα κομμάτια 4 χ 4 εκ. Βάζετε σε κάθε κομμάτι γέμιση όση ένα αμύγδαλο. Αφήνοντας ένα μικρό άνοιγμα στη μέση, μαζέψτε τις πλευρές του ζυμαριού τη μια πάνω στην άλλη, σαν φύλλα τριαντάφυλλου που κλείνουν. Χάρη στο μικρό άνοιγμα στη μέση ψήνεται, όταν τηγανίζεται, η γέμιση.

4. Βάζετε το ελαιόλαδο σε ένα ρηχό τηγάνι. Πριν αρχίσει να καπνίζει, όταν είναι καυτό το λάδι, ρίχνετε ένα- ένα τα μαντί φροντίζοντας το άνοιγμά τους να είναι προς τα κάτω. Έτσι

ψήνονται χωρίς να χυθεί η γέμισή τους. Αφού τα τηγανίσετε για 1-2 λεπτά, τα γυρνάτε με ένα τρυπητό, και συνεχίζετε το ψήσιμο μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά. Μόλις ροδίσουν τα βάζετε σε μια κασαρόλα με καπάκι, να μην κρυώσουν.

5. Για να ετοιμάσετε τη σάλτσα τους, βάζετε το βούτυρο να λιώσει και, όταν ζεσταθεί για καλά και αρχίσει να μωσομουρίζει προσθέτετε τον ντοματοπολτό και τον καβουρντίζετε μέχρι να φύγει η μυρωδιά της ντομάτας. Όταν την κατεβάσετε από τη φωτιά προσθέτετε κόκκινο πιπέρι και την ανακατώνετε.

6. Αφού σερβίρετε τα μαντί στα πιάτα, τα περιχύνετε πρώτα με γιαούρτι χτυπημένο με σκόρδο, κι έπειτα με τη σάλτσα..

### **8.7.2.καβουρμαδόπιτα**

#### **(Παραδοσιακή πίτα Καππαδοκίας)**

500 γραμμ. αρνίσιο κρέας  
με λίπος, χωρίς κόκαλα  
2 κουταλιές βούτυρο  
4 χοντρά φύλλα ζύμης  
1 πρέζα αλάτι  
κόκκινο πιπέρι γλυκό

Κόβουμε το κρέας σε κύβους στο μέγεθος φουντουκιού. Το τσιγαρίζουμε με 1/2 κουταλιά βούτυρο σε δυνατή φωτιά και φτιάχνουμε τσιγαρίδες.

Βουτυρώνουμε ένα ταψί, στρώνουμε 2 φύλλα βουτυρωμένα και αδειάζουμε τις τσιγαρίδες. Πασπαλίζουμε με αλάτι και κόκκινο γλυκό πιπέρι. Τοποθετούμε από πάνω τα υπόλοιπα 2 φύλλα, επίσης βουτυρωμένα, και ψήνουμε την πίτα στους 180°C επί 20 λεπτά περίπου. Σερβίρεται ζεστή.

### **8.7.3.Μπουρέκι με κοτόπουλο**

#### **(συνταγή Ανατολικής Θράκης)**

1 πακέτο φύλλο παραδοσιακό (6-7 φύλλα) ,5 κουταλιές βούτυρο  
1 ποτήρι γάλα  
2 κουταλιές κοφτές αλεύρι, 1/2 κοτόπουλο βρασμένο και ξεκοκαλισμένο, αλάτι, πιπέρι  
μοσχοκάρυδο

Ροδίζουμε το αλεύρι με 2 κουταλιές βούτυρο. Προσθέτουμε σιγά σιγά το γάλα και το αφήνουμε να πήξει ενώ ανακατεύουμε συνεχώς για να μη σβολιάσει. Ρίχνουμε το κοτόπουλο κομμένο σε μπουκίτσες, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι του φούρνου, βάζουμε τα μισά φύλλα αφού προηγουμένως τα βουτυρώσουμε, προσθέτουμε τη γέμιση, συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, πάλι βουτυρωμένα. Περιχύνουμε με μία κουταλιά λιωμένο βούτυρο και ψήνουμε το μπουρέκι σε μέτριο φούρνο στους 180°C μέχρι να ροδίσει.

#### 8.6.4.παστουρμαδοπιτάκια

##### (Παραδοσιακής πίτα Κατπαδοκίας)

1 κιλό αλεύρι  
4 κουταλιές βούτυρο αλάτι  
200 γραμμ. φέτες παστοურμά ή 150 γραμμ. μυζήθρα  
1 αυγό  
1 κουταλιά γλυκάνισο λάδι για το τηγάνισμα

Ζυμώνουμε το αλεύρι με το βούτυρο, το αλάτι και λίγο νερό. Ανοίγουμε φύλλα με το πλαστήρι και τα κόβουμε τετράγωνα κομμάτια 15 χ15 εκ. Σε κάθε κομμάτι βάζουμε 1 φέτα παστοურμά ή 1 κουταλιά από τη γέμιση της μυζήθρας και το διπλώνουμε στα δύο. Τηγανίζουμε τα πιτάκια σε καυτό λάδι.

#### 8.7.4.πίτα με ανθότυρο

##### (συνταγή από την Ίμβρο)

1 κιλό φύλλο κρούστας 1/2 λίτρο γάλα  
2 αυγά  
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
Για τη γέμιση:  
1/2 κιλό ανθότυρο  
1/2 κιλό φέτα τριμμένη  
6 αυγά  
1 ματσάκι δυόσμο  
λίγο μάραθο  
1/4 του ποτηριού ελαιόλαδο

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά, ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύουμε καλά. Λαδώνουμε το ταψί, στρώνουμε 2 φύλλα κρούστας και τα σκεπάζουμε με γέμιση. Στρώνουμε άλλα 2 φύλλα και τα σκεπάζουμε πάλι με γέμιση. Επαναλαμβάνουμε τις στρώσεις μέχρι να εξαντλήσουμε του λικό μας. Σκεπάζουμε την πίτα με τα δύο τελευταία φύλλα. Χαράζουμε την επιφάνειά της μπακλαβαδωτά. Χτυπάμε γι λίτρο γάλα, 2 αυγά και γι φλιτζάνι λάδι. Περιχύνουμε την πίτα και την αφήνουμε 15 λεπτά να απορροφήσει. Βάζουμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο και αφήνουμε την πίτα στους 250°C. Μόλις αρχίσει να ροδίζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 150°C.

#### 8.7.5.Νερομπούρεκο (Σου μπουρέκι)

##### (συνταγή από Σμύρνη)

1 κιλό αλεύρι σκληρό  
4 αυγά  
2 κουταλιές γιαούρτι ,4-5 κουταλιές βούτυρο ,200 γραμμ. φέτα τριμμένη,

2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο, αλάτι

Ζυμώνουμε τα αυγά με το γιαούρτι και το αλάτι μαζί με το αλεύρι, όσο σηκώσει για να γίνει η ζύμη σφιχτή. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 6 μπάλες. Ανοίγουμε τις μπάλες με τον πλάστη σε φύλλα. Κάθε φύλλο το κόβουμε στα τέσσερα. Βράζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα αλατισμένο νερό. Ρίχνουμε στο νερό και βράζουμε επί 2 λεπτά κάθε φύλλο χωριστά. Το βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα, προσέχοντας να διατηρηθεί ακέραιο, το ρίχνουμε σε κρύο νερό και κατόπιν το απλώνουμε πάνω σε μια πετσέτα για να απορροφηθούν τα υγρά του. Στρώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί τα μισά φύλλα βουτυρώνοντάς τα ένα -ένα. Ρίχνουμε την τριμμένη φέτα και το μαϊντανό. Τοποθετούμε από πάνω και τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρώνοντάς τα.

Πασπαλίζουμε με κομματάκια βούτυρο και ψήνουμε το μπουρέκι σε μέτριο φούρνο (180°C) επί 30-40 λεπτά.

### 8.7.6.κρεατόψωμο Κασταμονής (Ετλί)

1 Ζυμάρι ψωμιού 400 γραμμ. κιμά μοσχαρίσιο  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο 3 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο  
2 κουταλιές βούτυρο λιωμένο, 1 κουταλιά κόκκινο πιπέρι, αλάτι

Ανακατεύουμε τον κιμά με το κρεμμύδι, το αλάτι και το πιπέρι. Χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια. Ανοίγουμε με τον πλάστη φύλλα σε μέγεθος πιάτου. Απλώνουμε στη μισή πλευρά του φύλλου μια λεπτή στρώση κιμά και τη σκεπάζουμε με την άλλη μισή.

Τοποθετούμε τα «ετλί» σε βουτυρωμένη λαμαρίνα. Βουτυρώνουμε με πινέλο την επιφάνειά τους και τα ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν.

Με τον ίδιο τρόπο φτιάχνονται: παστουρμαδόψωμο, μανιταρόψωμο, σπανακόψωμο και πρασόψωμο.

### 8.8.Ψάρια

Πολλές πηγές τονίζουν ότι στα χρόνια της Οθωμανικής αυτοκρατορίας, οι κάτοικοι της φημισμένης για τα ψάρια της Κωνσταντινούπολης δεν κατανάλωναν επαρκώς τη νόστιμη και φτηνή αυτή τροφή.

Σχεδόν όλοι οι δυτικοί περιηγητές συγκλίνουν στην άποψη ότι οι Τούρκοι δεν έτρωγαν ψάρια, και μάλιστα, ότι τα σιχαίνονταν. Ο Pedro μεταφέρει μάλιστα μια αστεία δοξασία που δήθεν θεωρούνταν αιτία αυτής της απέχθειας: "Εχθρεύονται τα ψάρια. Λένε, και το πιστεύουν, ότι επειδή δεν πίνουν κρασί αλλά νερό, τα ψάρια θα αναστηθούν μέσα τους.» Ο δε Dernschwam γράφει: "Οι Τούρκοι δεν ξέρουν να μαγειρεύουν τα ψάρια ούτε τι είδους φαγητό μπορεί να γίνει απ' αυτά. Γι' αυτό και δεν τα τρώνε. Τα Ψάρια συνήθως τα αγοράζουν οι Χριστιανοί και οι Εβραίοι. Στην Κωνσταντινούπολη υπάρχει μία ειδική αγορά ψαριών».

Ο Thevenot, που ήρθε στην Κωνσταντινούπολη το 1655, έναν αιώνα μετά τον Dernschwam, περιγράφει με επαινετικά σχόλια την ψαραγορά της πόλης: «Στο λιμάνι του Γαλατά βρίσκεται η ωραιότερη ψαραγορά που μπορεί να υπάρξει στον κόσμο. Είναι ένας δρόμος με ψαράδικα και στις δύο πλευρές. Η ποικιλία των Ψαριών στα μαγαζιά είναι εντυπωσιακή. Εκεί υπάρχει κάθε είδος φρέσκου και φτηνού ψαριού».

Παρότι το κράτος εισέπραττε φόρους από τις ψαραγορές, και ιδίως από τα παστά και αλίπαστα ψάρια, δεν είχε επωμισθεί την τροφοδοσία της πόλης με ψάρια ούτε και είχε

οργανώσει σύστημα ελέγχου. Αυτό είναι μια ένδειξη ότι δεν θεωρούσαν το ψάρι βασικό είδος διατροφής. Ενώ στη βυζαντινή Κωνσταντινούπολη, όπου καταναλώνονταν κάθε είδους ψαριού -οι πλούσιοι έτρωγαν ξιφία, λαβράκι, μπαρμπούνια και οι φτωχοί τόνο, σαρδέλες και τσίρους- η κατάσταση ήταν διαφορετική. Οι έπαρχοι που επιτηρούσαν τις εμπορικές συναλλαγές της πρωτεύουσας έλεγχαν εκτός από τους χασάπηδες και τους αρτοποιούς και τους ιχθυέμπορους. Το φθινό ψάρι και το ψωμί ήταν οι δυο βασικές τροφές της βυζαντινής φτωχολογίας, που σε περιόδους σιτοδείας χόρταινε χάρη στην ευλογημένη Προποντίδα.

Τον 18ο αιώνα, εκτός από ψάρι στη σχάρα (κεπάπ) έφτιαχναν γιαχνί, σούπα, πιλάφι ακόμα και τουρσί. Δίπλα στα παραδοσιακά πιλάφια με κρέας και λαχανικά, υπάρχουν συνταγές ψαροπίλαφου και πιλαφιού με χτένια. Στα κεφάλαια με τις σαλάτες και τα τουρσιά δίνονται συνταγές της ταραμοσαλάτας και περιγράφονται επί μακρών οι σαρδέλες και οι αντσούγιες.

Στις μαγειρικές του 19ου αιώνα οι συνταγές ψαριών και θαλασσινών πληθαίνουν. Από τη μια πλευρά μπαίνουν στο διαιτολόγιο τα φθινά μικρόψαρα, όπως η μαρίδα και ο γαύρος, κι από την άλλη τα μύδια, τα στρείδια, ο αστακός και ο σολομός. Μαζί με τα ψάρια εμφανίζονται και νέοι τρόποι μαγειρέματος. Στην παλαμίδα σχάρα και στον κέφαλο γιαχνί προστίθενται τα μύδια και τα στρείδια πλακί, που μαγειρεύονται -επιτέλους! με ελαιόλαδο.

Αξιολογώντας τις μαρτυρίες μπορούμε να συμπεράνουμε ότι οι Τούρκοι άργησαν κάπως να ενστερνισθούν την ψαροφαγία, που ήταν τελείως ξένη προς την παραδοσιακή τους διατροφή και τις γευστικές τους προτιμήσεις, αλλά και ότι δεν έμειναν τελείως απαθείς στα αγαθά του νέου περιβάλλοντός τους.

Σαφώς δεν μπορούμε να αρνηθούμε τη σημασία της νέας γεωγραφίας, τη βυζαντινή και τη ρωμαϊκή επίδραση στην κουλτούρα ψαριού των Οθωμανών. Σε μια πόλη περιτριγυρισμένη από τρεις θάλασσες όπως η Κωνσταντινούπολη, κανείς δεν μπορούσε να αδιαφορήσει για τις κουτσομούρες, τα λουφάρια και τους πελώριους κέφαλους τριών οκάδων. Και όλοι οι ειδικοί στα θέματα διατροφής συμφωνούν ότι η λακέρδα, τα χαβιάρια, τα αλίπαστα, τα καπνιστά Ψάρια και τα περίφημα αυγοτάραχα είναι δώρα της βυζαντινής γαστρονομίας στην οθωμανική.

## 8.9.Συνταγές με ψάρια

### 8.9.1.Παπαζ Yahnisi Το γιαχνί του παπά

Και τώρα το περιβόητο "γιαχνί του παπά». Ο ανώνυμος συγγραφέας του Εγχειριδίου μαγειρικής του 1764 ξεκινάει τη συνταγή του ως εξής: "Είναι ένα εύγευστο παρασκεύασμα. Καβουρντίζουν κρεμμύδια με λάδι και μαγειρεύουν. Είναι νηστίσιμο φαγητό των μοναχών και των παπάδων, δια αυτόν τον λόγον και φημισμένο με το όνομα τούτο. Παρασκευάζεται με παντός είδος ψαριού. Ως επί το πλείστον με κοκωβίο και σκορπίδι».

#### για 4 άτομα

1/2 κιλό σκορπίδια (σκορπιός) **και** 1/2 κιλό κοκωβιός, 3 κρεμμύδια  
1/2 ποτήρι ελαιόλαδο, 1 φλιτζανάκι του καφέ ξίδι, 1 φλιτζανάκι του καφέ νερό  
1/2 κουτάλι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, αλάτι

\_ Καθαρίζετε και πλένετε ω ψάρια. Αν είναι μικρόψαρα τα αφήνετε ολόκληρα, αν όχι τα κόβετε στη μέση. Τα αλατίζετε.

\_ Κόβετε τα κρεμμύδια σε λεπτές φέτες.

- Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο στο πλακερό όπου θα μαγειρέψετε το γιαχνί και τσιγαρίζετε λίγο τα κρεμμύδια.

- Προσθέτετε ένα φλιτζάνι του καφέ ξίδι, ένα φλιτζάνι του καφέ νερό, λιγάκι αλάτι, πιπέρι και σιγοβράζετε τα κρεμμύδια για 10 λεπτά περίπου.

- Βάζετε τα ψάρια πάνω στα κρεμμύδια και μαγειρεύετε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να απορροφηθεί το νερό και να μείνουν τα ψάρια μόνο με το λάδι τους. (Λογαριάστε 20 λεπτά περίπου, αν είναι μικρά τα ψάρια συντομεύστε το χρόνο.)
- Σβήνετε τη φωτιά και αφήνετε το γιαχνί να κρυώσει. Το σερβίρετε χλιαρό ή κρύο: «Η νοστιμιά του λαδερού βγαίνει όσο κρυώνει».
- Στην εκδοχή της συνταγής του 19ου αιώνα, αντί για ξίδι Χρησιμοποιούνται ντομάτες. Η επιλογή είναι δική σας.

Αυτό το νησίσιμο «γιαχνί των παπάδων» είναι από τα σπάνια λαδερά οθωμανικά πιάτα που έφτασε μέχρι τις μέρες μας, αφού βέβαια πέρασε πολλές τλαιπωρίες και τροποποιήσεις. Άλλαξε, δε, τόσο πολύ που τελικά του έμεινε μόνο το όνομα και το κρεμμύδι, και από Ψαρικό έγινε «κρέας με κρεμμύδια». Σήμερα στα μενού πολλών εστιατορίων στην Κωνσταντινούπολη μπορείτε να βρείτε «γιαχνί του παπά με μοσχαρίσιο κρέας»(!). Μάλιστα παλαιότερα μαγειρευόταν και στο εστιατόριο της Τουρκικής Βουλής, μέχρις ότου ένας βουλευτής δήλωσε - μάλλον λόγω του ονόματός του ότι το φαγητό αυτό είναι ξένο προς την παραδοσιακή τουρκική κουζίνα και αιτήθηκε την κατάργησή του από το μενού. Το αίτημα εκπληρώθηκε.

### 8.9.2.χαμψοπίλαφο

#### (Παραδοσιακό φαγητό του Πόντου)

1 κιλό χαμψιά (γάβροι) 2 ποτήρια ρύζι  
4 ποτήρια νερό  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 3 κουταλιές βούτυρο ρίγανη  
αλάτι, πιπέρι

Βγάζουμε το κεφάλι και τη ραχοκοκαλιά από τα ψάρια. Τα πλένουμε και τα σουρώνουμε. Σοτάρουμε το κρεμμύδι με το βούτυρο μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε 4 ποτήρια νερό και αλατοπίπερο. Όταν πάρουν μερικές βράσεις, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο 1 και ρίχνουμε το ρύζι (πλυμένο με ζεστό νερό και σουρωμένο). Ψήνουμε το ρύζι επί 10 λεπτά περίπου και το αδειάζουμε σε ταψί του φούρνου. Σκεπάζουμε το πιλάφι με τα ψάρια. Πασπαλίζουμε με ρίγανη και αλατοπίπερο.

Ψήνουμε το φαγητό σε δυνατό φούρνο επί 10 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσουν τα ψάρια.

### 8.9.3.Μπαρμπούνια μαρινάτα

#### (συνταγή από τη Σμύρνη)

1 κιλό μπαρμπούνια  
Για το τηγάνισμα: λάδι, αλεύρι, 2 ποτήρια ξίδι  
5 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες  
2 κουταλιές ρίγανη, 1 κουταλιά μαύρο πιπέρι σε κόκκους  
5 φύλλα δάφνης, 1 ματσάκι βασιλικό, 1 ματσάκι άνηθο



Καθαρίζουμε, πλένουμε και σουρώνουμε τα ψάρια. Τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Τα τοποθετούμε σε βαθιά γυάλινη πιατέλα.

Σε ένα μπολ βάζουμε το ξίδι, το σκόρδο, τη ρίγανη, το πιπέρι, τα φύλλα δάφνης και το βασιλικό. Τα ανακατεύουμε καλά και περιχύνουμε τα μπαρμπούνια. Τα αφήνουμε να μαριναριστούν επί 2 μέρες.

Σερβίρονται κρύα, πασπαλισμένα με φιλοκομμένο άνηθο και γαρνιρισμένα με φέτες λεμονιού.

#### **8.9.4.Σουλήνες γεμιστές**

##### **(συνταγή Σμύρνης)**

4 σουλήνες

1 ποτηράκι του κρασιού ρύζι, 2 ματσάκια κρεμμυδάκια φιλοκομμένα, 1/2 ματσάκι άνηθο φιλοκομμένο

χυμό 1 λεμονιού, 1 κουταλάκι Ζάχαρη, 1/2 ποτήρι λάδι, αλάτι

Αχνίζουμε τις σουλήνες για να ανοίξουν. Βγάζουμε το κρέας τους και το φιλοκόβουμε. Το ανακατεύουμε με το ρύζι, τα κρεμμυδάκια, τον άνηθο, τη ζάχαρη, το χυμό από 1/2 λεμόνι και αλάτι.

Γεμίζουμε τις σουλήνες, τις κλείνουμε με το καπάκι τους και τις δένουμε με κλωστή για να μην ανοίξουν. Τις τοποθετούμε σε πλατιά κατσαρόλα, προσθέτουμε 1 ποτήρι νερό, χυμό από 1/2 λεμόνι, 1/2 ποτήρι λάδι και τις ψήνουμε σε μέτρια φωτιά.

#### **8.9.5.χαμψολάβασο**

##### **(συνταγή από τα Σούρμενα της Τραπεζούντας)**

1 Ζυμάρι ψωμιού, 1 κιλό χαμψιά (γαύροι), 2 μεγάλα κρεμμύδια φιλοκομμένα, αλάτι

Βγάζουμε το κεφάλι και τη ραχοκοκαλιά από τα ψάρια. Τα πλένουμε, τα σουρώνουμε και τα αλατίζουμε.

Ανοίγουμε φύλλα στο μέγεθος πιάτου. Βάζουμε μια στρώση ψάρι, πασπαλίζουμε με κρεμμύδια και το σκεπάζουμε με ένα δεύτερο φύλλο. Ψήνουμε τα χαμψολάβασα στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.

#### **8.9.6.Σαρδέλα σε αμπελόφυλλο**

##### **(συνταγή από την Πόλη)**

30 σαρδέλες μέτριου μεγέθους, 30 αμπελόφυλλα φρέσκα,

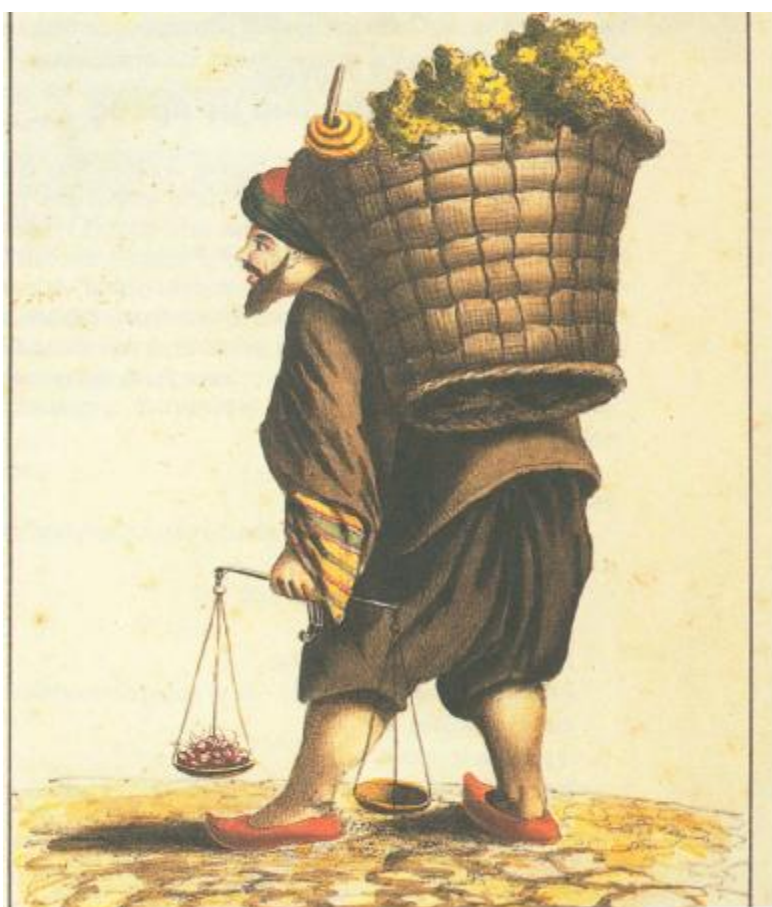
ελαιόλαδο για να λαδώσετε τα αμπελόφυλλα

2 λεμόνια κομμένα σε φέτες για το γαρνίρισμα, αλάτι, πιπέρι

Καθαρίζετε τις σαρδέλες από τα εντόσθια, τις πλένετε καλά και τις αφήνετε να στραγγίσουν τα νερά τους. Τις αλατοπιπερώνετε (προαιρετικά μπορείτε να προσθέσετε και ρίγανη) και τις

τυλίγετε με τα λαδωμένα αμπελόφυλλα. Τις τοποθετείτε στη σχάρα πάνω στα κάρβουνα και τις αφήνετε να ψηθούν για 5- 7 λεπτά από κάθε μεριά. Δεν πρέπει να μείνουν πολύ στη φωτιά για να μην ξεραθούν και χάσουν την υπόξινη γεύση με το ιδιαίτερο άρωμα.

## 8.10.ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Λαχανοπώλης. Στην Κωνσταντινούπολη, που ήταν ανέκαθεν ο παράδεισος των πλανοδίων πωλητών, μπορείτε ακόμα και σήμερα να δείτε πλανοδίσους που κυκλοφορούν με τα κοφίνια στην πλάτη.  
Χρωμολιθογραφία του Tatikyan, Σμύρνη 19ος αιώνας. Ιδιωτική συλλογή.

**Τα** πολυποίκιλα λαχανικά που ευδοκιμούν στο έδαφος της Ανατολίας, παρόλο που ήταν ελάχιστα γνωστά στους ζωτρόφους νομάδες της Κεντρικής Ασίας, τα οικειοποιήθηκε πολύ νωρίς η οθωμανική κουζίνα, που δημιούργησε νόστιμα μαγειρευτά λαχανικά και τα **φημισμένα γεμιστά**.

Το σπανάκι, τα παντζάρια, τα πράσα, τα λάχανα, τα καρότα, το σέσκουλο, τα σέλινα, τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, η κολοκύθα, τα άγρια σπαράγγια, τα μαρούλια, τα αγγούρια, τα ραπανάκια, τα μαυρομάτικα φασόλια, τα κουκιά, οι μπάμιες και η ινδικής καταγωγής μελιτζάνα, λαχανικά που καλλιεργούνταν από αιώνες στην Ανατολία, όπως και οι «νεοφερμένες» ντομάτες, πιπεριές και άλλα, μπορεί να μην ήταν τρόφιμα πολυτελείας όμως καταναλώνονταν ευρέως στα οθωμανικά αρχοντικά και στο Παλάτι. Η ποικιλία και οι ποσότητες των λαχανικών που καταγράφονται στα τετράδια τροφοδοσίας του σαραγιού δεν

είναι διόλου καταφρονητές.

Τα φαγητά με λαχανικά, φυσικά δεν ήταν δυνατόν να συναγωνισθούν τα κρεατερινά ή τα πιλάφια των οθωμανικών σοφράδων, είχαν όμως κι αυτά τη θέση τους. Για παράδειγμα, στα γιορτινά γεύματα του έτους 1539 προσφέρθηκαν «κολοκύθια γεμιστά». «μελιτζάνες γεμιστές» και «κρέας με κυδώνι».

Η τροφοδοσία της Κωνσταντινούπολης σε σιτηρά και κρέας, τόσο στη βυζαντινή όσο και στην οθωμανική εποχή, γινόταν από τις διάφορες επαρχίες της αυτοκρατορίας. Τα φρούτα και τα λαχανικά ήταν από τα λίγα είδη διατροφής που παράγονταν στη μεγαλούπολη και στα προάστια της. Τα περίχωρα της Πόλης, κυρίως οι περιοχές έξω από τα τείχη, ήταν γεμάτα με κήπους, αμπέλια και μπουστάνια. Ακόμα και οι σουλτάνοι είχαν ιδιωτικούς κήπους και περιβόλια, που τα καλλιεργούσαν οι νεοσύλλεκτοι υπό την επίβλεψη ενός βοσταντζή. Οι υπεύθυνοι, αφού έστελναν τα απαραίτητα φρούτα και λαχανικά στην κουζίνα του σουλτάνου, πουλούσαν το πλεόνασμα, για λογαριασμό τους, στους μανάβηδες.

Όταν η παραγωγή της Πόλης δεν αρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες των κατοίκων, τότε γινόταν εισαγωγή λαχανικών και φρούτων από τις επαρχίες.

Μια «σπεσιαλιτέ» του 16<sup>ου</sup> αιώνα είναι τα **μπορανί**. Η λέξη μπορανί, σύμφωνα μ' ένα θρύλο, προέρχεται από την Μποράν Χατούν, νύφη του χαλίφη των Αββασιδών Χαρούν αλ-Ρασίντ. Το δε φαγητό είναι λαχανικό μαγειρεμένο με κρέας και διάφορα μπαχαρικά. Υπήρχαν πολλά είδη μπορανί, με μελιτζάνα, με κολοκύθα, με σέσκουλο. Στα Λογιστικά κατάστιχα της εποχής του 15<sup>ου</sup> αιώνα συναντάμε συχνά καταγραφές όπως: «αγορά σέσκουλου για το αυτοκρατορικό μπορανί», «αγορά κολοκύθας και αγουρίδας για το αυτοκρατορικό μπορανί». Το πιο φημισμένο ήταν το μπορανί με σέσκουλο ή σπανάκι, που το έτρωγαν με γιαούρτι. Αυτή η παραλλαγή μαγειρεύεται ακόμα, ελαφρώς μεταλλαγμένη σε σπανακόρυζο!

Τον 17ο και 18ο αιώνα τα φαγητά με φρούτα εξαφανίζονται, αλλάζουν οι τρόποι μαγειρέματος των λαχανικών όπως και τα ονόματά τους. Οι συνταγές των καλιέ και των μπορανί αντικαθιστούνται με καβουρντιστά, τηγανιτά ή μπαστί. Τα μόνα μαγειρέματα λαχανικών που επιβίωσαν και δεν παρέδωσαν τα σκήπτρα είναι τα γεμιστά. Τα γεμιστά, που στα οθωμανικά βιβλία μαγειρικής αποτελούν από μόνα τους ένα κεφάλαιο και που -σύμφωνα με διατύπωση ορισμένων συγγραφέων μαγειρικής- θεωρούνται αριστούργημα της υψηλής οθωμανικής κουζίνας, φυσικά δεν περιορίζονται μόνο στα λαχανικά. Στην οθωμανική Παλατιανή κουζίνα όπως σ' όλες τις «μεγάλες» κουζίνες, υπάρχουν συνταγές για αρνί γεμιστό, κοτόπουλο γεμιστό, γεμιστή γαλοπούλα ακόμα και ψάρι γεμιστό. Όμως τα γεμιστά λαχανικά της οθωμανικής κουζίνας είναι πολύ πιο πρωτότυπα από όλα τ' άλλα γνωστά.

Τώρα ας έρθουμε στον 19ο αιώνα. Στο βιβλίο του Mehmed Kamil (1844) υπάρχουν αρκετές νέες συνταγές με ζαρζαβατικά. Στο κεφάλαιο «Εδέσματα λαχανικών, αποκαλούμενα μπαστί» ο συγγραφέας εκθέτει δεκατρία φαγητά λαχανικών με κρέας. Τα περισσότερα είναι με μελιτζάνες, αλλά υπάρχουν και κολοκυθάκια και πράσινα φασολάκια και «τουρλού» -ελληνιστί μπριάμι- με ντομάτα. Στο κεφάλαιο «Ντολμάδες με ελαιόλαδο και βούτυρο» μαζί με τα παραδοσιακά γεμιστά, μελιτζάνες, γογγύλια και τα λοιπά, συναντάμε και ντομάτες γεμιστές με κιμά. Η συνταγή αρχίζει ως εξής: «Ντομάτες και φράγκικες μελιτζάνες ντολμά. "Φράγκικες μελιτζάνες" λέγονται οι πράσινες ντομάτες και μαγειρεύονται με τον ίδιο τρόπο» Και για πρώτη φορά, δύο από τις οκτώ συνταγές γεμιστών είναι με ελαιόλαδο και φέρουν τον ελαφρώς υποτιμητικό τίτλο: «ντολμάδες με αμπελόφυλλα γιαλαντζί» και «ντολμάδες μελιτζάνες γιαλαντζί». Σαν να λέγαμε σήμερα «γεμιστή μελιτζάνα μαϊμού»!

Βρισκόμαστε στο σωτήριο έτος 1844 και για πρώτη φορά μια μαγειρική συμβουλεύει, πολύ επιφυλακτικά, τις νοικοκυρές και τους επαγγελματίες μαγείρους να χρησιμοποιήσουν ελαιόλαδο.

Άλλη μια καινοτομία αυτού του βιβλίου είναι η συνταγή του ιμάμ μπαϊλντί (imam bayıldı). Την τρομερή αυτή μελιτζάνα, την τόσο διάσημη σήμερα, με τα πολλά κρεμμύδια, το σκόρδο και την ντομάτα, που μαγειρεύεται αφού πρώτα τσιγαριστεί σε άφθονο λάδι, τη βρίσκουμε για

πρώτη φορά στο Καταφύγιο των μαγείρων του Mehmed Kamil. Ο Turab Efendi στο Turkish Cookery Book (1862) δίνει την αγγλική μετάφραση: "Priest Fainted» και εν συνεχεία παραθέτει άλλη μια καινούργια και τρομερή συνταγή: τον **περίφημο μουσακά** (musakka) Συνεπώς αυτά τα δύο φαγητά, που σήμερα συγκαταλέγονται μεταξύ των κλασικών της τουρκικής κουζίνας, δεν είναι παλαιότερα του 1800-1830.

Να σημειώσουμε ότι οι ντομάτες, οι πατάτες, τα πράσινα φασολάκια και οι καυτερές πιπεριές είναι λαχανικά αμερικανικής καταγωγής, που έκαναν το ντεμπούτο τους στην οθωμανική Παλατιανή κουζίνα μόλις στα μέσα του 18ου αιώνα.

**Καλιέ** (kalye) είναι λέξη αραβική και σημαίνει "καβούρντισμα». Ήταν μια μέθοδος μαγειρέματος πολύ διαδεδομένη μέχρι τον 17ο αιώνα στην οθωμανική κουζίνα. Στα καλιέ, το καβουρντισμένο κρέας μαγειρευόταν κυρίως με φρούτα και λαχανικά..

Στη σύγχρονη τουρκική κουζίνα, **μπορανί** (borani) αποκαλούν το σπανακόρυζο που τρώγεται με γιαούρτι.

**Μπαστί** (bastl) λέγονται τα φαγητά λαχανικών που μαγειρεύονται με κιμά. Ο όρος χρησιμοποιείται σήμερα -πολύ σπάνια- μόνο για ορισμένα λαχανικά όπως τα κολοκυθάκια και οι μπάμιες.

Ντολμά (dolma) στα τουρκικά σημαίνει γεμιστό.

Η λέξη ντομάτα (tomatoes) είναι μεταγενέστερη, αρχικά τις αποκαλούσαν -και τις κόκκινες και τις πράσινες- "φράγκικες μελιτζάνες». Γιαλαντζί (yalanci) στα τουρκικά σημαίνει «Ψεύτικο». Τα γεμιστά με ρύζι λέγονται γιαλαντζί ντολμά (yalanci dolma), όρος που μπορεί να μεταφραστεί ως «Ψευτογεμιστά». Πώς μπορούσε μια σαρκοβόρα παράδοση αιώνων να παραδεχτεί και να θεωρήσει «γνήσιο» ένα φαγητό δίχως κρέας και επιπλέον λαδερό!

Η λέξη musakka είναι αραβική, από τη ρίζα "saqq» που σημαίνει «κόβω», «τεμαχίζω». Ο μουσακάς στα αραβικά, όπως ακριβώς στα τουρκικά και τα ελληνικά, είναι το όνομα φαγητού με λαχανικά κομμένα σε ροδέλες και με κιμά. Οι πιο γνωστές ποικιλίες είναι οι μελιτζάνες, οι πατάτες και το κολοκυθάκι μουσακάς.

## 8.11.Συνταγές με λαχανικά

### 8.11.1.(Marmarine )Σπανάκι με τυρί

Το σπανάκι στα οθωμανικά, Israpnak στα τούρκικα,( λέξη με αμφιλεγόμενη προέλευση) το μαγείρευαν στην Οθωμανική Αυτοκρατορία πλούσιοι και φτωχοί επί αιώνες των αιώνων. Ήταν, δε, γνωστό για τις ωφέλειές του στον ανθρώπινο οργανισμό. Τον 15ο αιώνα, στο χειμερινό διαιτολόγιο του Παλατιανού νοσοκομείου, αναφέρεται καθημερινά «φαγητό με σπανάκι για τους πάσχοντες». Όπως όλα τα ζαρζαβατικά, έτσι και το σπανάκι μαγειρευόταν - και μαγειρεύεται- κυρίως με πρόβειο κρέας, αλλά και ως σπανακόρυζο και σπανακόπιτα και καβουρντιστό με αυγά «μάτια»

Η συνταγή με τυρί που ακολουθεί είναι από το Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764. Ο συγγραφέας του εγχειριδίου μάς πληροφορεί ότι το μαρμαρινέ (marmarine) ήταν «από τα εδέσματα της χερσονήσου του Μοριά».

για 4-6 άτομα

1 κιλό σπανάκι, 3 κουταλιές βούτυρο, 300 γρ. τυρί πρόβειο

3 αυγά, 1/2 κουτάλι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, αλάτι

\_ Αφαιρείτε τις ρίζες του σπανακιού. Πλένετε καλά τα γερά φύλλα που θα χρησιμοποιήσετε, τα ζεματάτε και τα στραγγίζετε.

\_ Βουτυρώνετε ένα ορθογώνιο ταψί ή πυρίμαχο σκεύος, στρώνετε το σπανάκι, αλατίζετε, λιώνετε το υπόλοιπο βούτυρο, περιχύνετε και ανακατεύετε καλά.

\_ Χτυπάτε τα αυγά σε βαθύ πιάτο, προσθέτετε το θρυμματισμένο τυρί, το πιπέρι και τοποθετείτε το μίγμα μ' ένα κουτάλι κομματιαστά πάνω στο σπανάκι. Μην καλύψετε ομοιόμορφα, για να έχει «παρδαλή» εμφάνιση.

\_ Το ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180 βαθμούς, για 20 περίπου λεπτά, μέχρι να ροδοκοκκινίσει το τυρί.

Όπως καταλαβαίνετε, είναι ένα πολύ απλό και νόστιμο φαγητό. Αν θέλετε, μπορείτε να στρώσετε ένα φύλλο κρούστας στον πάτο του σκεύους σας. Επίσης όσοι αγαπούν το σκόρδο, μπορούν να κάνουν διάφορες παραλλαγές πάνω σ' αυτή την ελληνικής καταγωγής οθωμανική συνταγή.

### 8.11.2.Μελιτζάνα καϊκανάς , κοινώς ομελέτα με μελιτζάνα

Η μελιτζάνα, κατείχε τόσο σημαντική θέση στις διατροφικές συνήθειες των Οθωμανών. Η μελιτζάνα, φυτό ιθαγενές της Ινδίας , σε μια εποχή που δεν την καλλιεργούσαν στην Ευρώπη και τη θεωρούσαν βλαβερή για τον άνθρωπο, έχαιρε μεγάλης εκτίμησης στην οθωμανική κουζίνα και μαγειρευόταν με πάρα πολλούς τρόπους

Τον 15ο και 16ο αιώνα οι Οθωμανοί μαγείρευαν τις μελιτζάνες με κρέας, με βούτυρο, με ρύζι, τηγανητές και γεμιστές. Φυσικά έφτιαχναν τουρσί, καθώς και γλυκό του κουταλιού (ρετσέλι). Στα κείμενα του 18ου αιώνα βρίσκουμε μελιτζάνα ξυδάτη, σκορδάτη, ακόμα και σούπα. Στα μέσα του 19ου αιώνα εμφανίζονται ο πασίγνωστος σήμερα μουσακάς και το λαδερό ιμάμ μπαϊλντί .

Η συνταγή της μελιτζάνας καϊκανά (kaygana) που ακολουθεί δεν είναι βέβαια παλατιανό έδεσμα. Είναι μια απλούστατη ομελέτα, που τη μαγείρευαν όλοι οι λαοί της Ανατολής. Όμως το ζεμάτισμα της μελιτζάνας και το κύμινο είναι η ιδιαιτερότητα της συνταγής αυτής, που περιλαμβάνεται στο Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764.

για 4 άτομα

1 κιλό στενόμακρες μελιτζάνες, 6 αυγά, 3 κουταλιές Βούτυρο (45 γρ), 2 κουταλιά ξίδι

1 κουτάλι του γλυκού κύμινο, 1 κουτάλι του γλυκού φρεσκοφιμμένο μαύρο πιπέρι, αλάτι

\_ Ξεφλουδίζετε τις μελιτζάνες, τις κόβετε σε ροδέλες πάχους 1 εκ., τις Ζεματάτε 2-3 λεπτά σε άφθονο αλατισμένο νερό και τις αφήνετε να στραγγίξουν καλά. Αν οι μελιτζάνες σας είναι παχουλές, κόβετε τις ροδέλες στα δύο.

\_ Σ' ένα βαθύ σκεύος χτυπάτε τα αυγά. Προσθέτετε το ξίδι, το αλάτι, το πιπέρι και το κύμινο. Ρίχνετε και τις μελιτζάνες και ανακατεύετε καλά.

\_ Σ' ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο, βάζετε τις μελιτζάνες με τ' αυγά και τηγανίζετε καλά και από τις δύο πλευρές. Μπορείτε να φτιάξετε και μικρές «ατομικές» δόσεις.

Υπάρχουν βέβαια και παραλλαγές, όπως πχ. με κιμά. Η παλιά συνταγή προτείνει ελαφρώς σιγαρισμένο κιμά.

### 8.11.3.Πιπεριές και μελιτζάνες γιαλαντζί (της Πόλης)

700 γραμμ. πράσινες πιπεριές για γέμισμα, 3 μακρόστενες μελιτζάνες

400 γραμμ. ρύζι (3 φλιτζ. τσαγ.), 750 γραμμ. κρεμμύδια

2 φλιτζ. τσαγ. Ελαιόλαδο, 3 κουτ. σούπ. κουκουνάρια

4 κουτ. σούπ. κορινθιακή σταφίδα , 1 κουτ. γλυκ. μαύρο πιπέρι , 1/2 κουτ. γλυκ. κανέλα  
1 κουτ. γλυκ. μπαχάρι , 1/2 κουτ. σούπ. Αλάτι, 2 κουτ. σούπ. μαϊντανό ψιλοκομμένο  
2 κουτ. σούπ. δυόσμο , 2 κουτ. σούπ. Άνηθο, 2-3 ντομάτες ψιλοκομμένες  
1/2 φλιτζ. τσαγ. χλιαρό νερό

- Αφαιρείτε τους μίσχους από τις πιπεριές, αδειάζετε τους σπόρους τους πατώντας με το δάχτυλό σας προς τα μέσα, τις πλένετε και τις αφήνετε ανάποδα να στεγνώσουν. Αδειάζετε τις μελιτζάνες από τη σάρκα τους με το ειδικό εργαλείο ή με ένα κουταλάκι. Τις αλατίζετε και τις βάζετε στην άκρη.

- Βάζετε σε ένα σχετικά μεγάλο τηγάνι το λάδι και το κρεμμύδι με τα κουκουνάρια. Ζεσταίνετε σε μέτρια φωτιά, ώστε να τσιγαριστούν, χωρίς όμως να καούν. Στη συνέχεια προσθέτετε το νερό, τις ντομάτες, το πλυμένο ρύζι με τα μπαχαρικά και τη σταφίδα.

- Συνεχίζετε το τσιγάρισμα, μέχρι το ρύζι να τραβήξει το νερό.

- Προσθέτετε τρία ποτήρια νερό για να ψηθεί το ρύζι. Ανακατεύετε ώστε να ψηθεί εν μέρει, προσέχοντας όμως να παραμένει σπυρωτό. Σ το σημείο αυτό προσθέτετε το μαϊντανό, το δυόσμο, τον άνηθο και κατεβάζετε το τηγάνι από τη φωτιά.

- Γεμίζετε τις πιπεριές και τις μελιτζάνες με τη χλιαρή γέμιση, πιέζοντας απαλά με το κουτάλι ή το δάχτυλο, ώστε να μη μείνει κενό, χωρίς ωστόσο να πιέζετε υπερβολικά το ρύζι, γιατί αλλιώς δεν θα παραμείνει σπυρωτό.

- Βάζετε τα γεμιστά σε μια φαρδιά κατσαρόλα, σε μία μόνο στρώση, για να ψηθούν καλά και ομοιόμορφα.

- Προσθέτετε το χλιαρό νερό και τα ψήνετε σε μέτρια φωτιά για 35-40 λεπτά, μέχρι να τραβήξουν όλο το νερό τους.

- Α ν θέλετε να μαζέψει καλά το ρύζι, βάζετε το σκεύος χωρίς καπάκι στο φούρνο, και αφήνετε για 20-25 λεπτά το γκριλ στους 100 βαθμούς. Με τον τρόπο αυτόν «μαζεύει» το ρύζι και τα γεμιστά αποκτούν μια πω έντονη γεύση.

#### 8.11.4.Μελιτζάνες γεμιστές Χαλεπιού

για 6 άτομα

6 μακριές μελιτζάνες, 350 γρ. παχύ αρνίσιο κιμά, 1 ποτήρι Ζωμό κρέατος  
2 μέτρια κρεμμύδια, 2 κουταλιές ρύζι, 4 κουταλιές συμπυκνωμένο χυμό ροδιού  
8-1 Ο κλωνάρια δυόσμο, 1 κουτάλι του γλυκού κανέλα, 1 κουτάλι του γλυκού κάρδαμο  
1 κουτάλι του γλυκού Ζαφορά, 1 κουτάλι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι  
1 ματσάκι μαϊντανό για τον πάτο της κατσαρόλας, αλάτι

- Βάζετε τη Ζαφορά σ' ένα φλιτζάνι του καφέ ξιδόνερο για μια-δυο ώρες.

- Πλένετε το ρύζι, το αφήνετε για 15 λεπτά σε χλιαρό νερό και το στραγγίζετε. (Αν το ρύζι σας δεν επιδέχεται μούσκεμα, τότε απλώς το πλένετε με χλιαρό νερό.)

- Αφαιρείτε τα κοτσάνια από τις μελιτζάνες, τις κόβετε στα δύο, αδειάζετε το εσωτερικό τους και τις βάζετε για μισή ώρα σε αλατόνερο για να ξεπικρίσουν. Αν βρείτε μικρές μελιτζάνες, δεν θα χρειαστεί να τις κόψετε. Τις ανοίγετε από το μέρος του κοτσανιού και τις αδειάζετε.

- Καθαρίζετε το δυόσμο, αφαιρείτε τα κλωνάρια (μην τα πετάτε) και ψιλοκόβετε τα φύλλα.

- Ξεφλουδίζετε το κάρδαμο και κοπανίζετε τα σπόρια.

- Κόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.

- Προσθέτετε όλα τα υλικά -και τη Ζαφορά- στον κιμά. Ρίχνετε λίγο ζωμό κρέατος για να μαλακώσει, αλατοπίπερο και ζυμώνετε καλά.

- Βγάζετε τις μελιτζάνες από το νερό. Τις σφίγγετε λίγο στη χούφτα σας για να στραγγίσουν, αλατίζετε ελαφρά το εσωτερικό τους και τις γεμίζετε.
- Στρώνετε το μαϊντανό και τα κλωνάρια του δυόσμου στον πάτο της κατσαρόλας, για να μην κολλήσουν τα γεμιστά. (Αν προτιμάτε μια πιο σύγχρονη και πρακτική λύση, χρησιμοποιήστε κατσαρόλα με αντικολλητική επένδυση.)
- Τοποθετείτε τις μελιτζάνες όρθιες στην κατσαρόλα, προσέχοντας να μην υπάρχουν μεταξύ τους μεγάλα κενά.
- Διαλύετε τον συμπυκνωμένο χυμό ροδιού σε 1 ποτήρι Ζωμό κρέατος και τον αδειάζετε στην κατσαρόλα.
- Μαγειρεύετε αρχικά σε δυνατή φωτιά, μετά χαμηλώνετε και συνεχίζετε το ψήσιμο αργά-αργά, για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν καλά οι μελιτζάνες και να μείνουν με το λίπος τους.

### 8.11.5.Κολοκυθάκια γεμιστά με τυρί

για 6 άτομα

6 μέτρια κολοκυθάκια για γεμιστά, 200 γρ. λιπαρό πρόβειο τυρί, 200 γρ. γλυκιά μυζήθρα  
 1/2 ματσάκι μαϊντανό, 1/2 ματσάκι άνηθο, 8-10 φύλλα δυόσμου, 5 κουταλιές βούτυρο (75 γρ.)  
 1/2 ποτήρι νερό, 1/2 κουταλιά φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, αλάτι

- \_ Πλένετε τα κολοκυθάκια, τα κόβετε στα δύο, αδειάζετε το εσωτερικό ως και τα αλατίζετε ελαφρά μέσα-έξω.
- \_ Καθαρίζετε το μαϊντανό, τον άνηθο και το δυόσμο και ψιλοκόβετε τα φύλλα. Κρατάτε τα κλωνάρια για την κατσαρόλα και λίγα φύλλα δυόσμου για να στολίσετε το φαγητό.
- \_ Θρυμματίζετε τα τυριά σ' ένα σκεύος. Τα Ζουπάτε καλά-καλά με το πιρούνι, προσθέτετε τα Χορταρικά, το πιπέρι και τα ανακατεύετε καλά.
- \_ Γεμίζετε τα κολοκυθάκια.
- \_ Τοποθετείτε τα κλωνάρια στον πάτο της κατσαρόλας, στήνετε όρθια τα κολοκυθάκια και προσθέτετε 1/2 ποτήρι νερό με λίγο αλάτι. (Τα κολοκυθάκια δεν χρειάζονται πολύ νερό, θα βγάλουν το δικό τους ζουμί)
- \_ Σ' ένα μικρό τηγάνι λιώνετε το βούτυρο, το περιχύνετε στα γεμιστά και βάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά. (Όταν πάρουν μια βράση σε δυνατή φωτιά, Χαμηλώνετε τη φωτιά αρκετά και μαγειρεύετε για 30-35 λεπτά.
- \_ Περιμένετε να κρυώσει λίγο το φαγητό. Το αδειάζετε στην πιατέλα, στολίζετε με φυλλαράκια δυόσμου και σερβίρετε.

### 8.12.Σαλάτες,μεζέδες,τουρσιά

Τα τουρσιά, ο πιο πατροπαράδοτος τρόπος διατήρησης λαχανικών, ήταν από τα δημοφιλή ορεκτικά των Οθωμανών. Υπάρχουν καταγραφές τουρσιών από τον 15ο αιώνα. Όσο για τις σαλάτες και τους διάφορους «μεζέδες», αυτά εξελίχθηκαν σταδιακά και τον 19ο αιώνα έγιναν τόσο σημαντικά όσο και τα κύρια φαγητά. Στα βιβλία του Mehmed Kamil και του Nedim bin Tosun υπάρχουν περί τις είκοσι συνταγές τουρσιών και σχεδόν άλλες τόσες για σαλάτες και μεζέδες.

Τα τουρσιά, ο πιο παλιός οθωμανικός μεζές, καταναλώνονταν απ' όλες τις κοινωνικές τάξεις σε μεγάλες ποσότητες. Στο Παλάτι τα παρασκεύαζαν κυρίως στον Χελβαχανέ, αλλά αγόραζαν

και έτοιμα. Τα λογιστικά κατάστιχα όλων των εποχών είναι γεμάτα με καταγραφές λαχανικών που προοριζόταν για τουρισία και με αγορές τουρισίων. Οι 210 κανάτες κάπαρη, τα 1 Ο βαρέλια λεμόνι τουρσί και οι «802 οκάδες φρέσκου δυόσμου για το αυτοκρατορικό τουρσί" που αγοράστηκαν από το παζάρι για την Αυτοκρατορική Κουζίνα, το έτος 1490, είναι μόνο ένα μικρό παράδειγμα. Όπως αναφέρει ο Dohsson, οι σαλάτες, τα τουρισία, τα διάφορα τυριά και τα λοιπά ορεκτικά προσφέρονταν σε μικρά πιατάκια και οι συνδαιτυμόνες τα έτρωγαν κατά τη διάρκεια του γεύματος.

Τον 19ο αιώνα τα «μεζελίκια», προφανώς με την επιρροή των καλοφαγάδων Ρωμιών και Αρμένιων της Βασιλεύουσας, αυξήθηκαν αισθητά. Στις μαγειρικές της εποχής, μεταξύ των τουρισίων και των σαλατικών (αγγούρι, μαρούλι, τζατζίκι,2 σπανάκι, κουνουπίδι, φασόλια πιάζι,3 ραδίκια, γλιστρίδα, μελιτζάνα, πατάτα και ντομάτα), υπάρχουν άφθονοι ψαρομεζέδες και σκορδαλιές. Αστακός σκορδαλιά, σκουμπρί σκορδαλιά, φασολάκια με σκορδαλιά, σαλάτα με μικρόψαρα, σαλάτα με σαρδέλες, σαλάτα με γαρίδες, χαβιαροσαλάτα και τσιροσαλάτα. Την τσιροσαλάτα, που περιλαμβάνεται στις συνταγές του Nedim bin Tosun, δεν πιστεύω ότι την έτρωγαν στο Παλάτι. Μολονότι υπήρξε -και είναι ακόμα- ένας περιζήτητος μεζές ρακιού, ο ξερακιανός, ο άπαχος, ο δόλιος τσίρος υπήρξε πάντα τροφή των φουκαράδων.

## 8.13.Συνταγές σαλατών,τουρισίων,μεζέδων

### 8.13.1.EZME (EZME)- λιωμένη σαλάτα

Ο χαρακτηριστικός αυτός μεζές της Νοτιοανατολικής Τουρκίας συνοδεύει με τον καλύτερο τρόπο τα φημισμένα κεμπάμπ της περιοχής. Οφείλουμε να ομολογήσουμε πως το κεμπάμπ γίνεται ακόμη πιο νόστιμο με το εζμέ. Παρόλο που μοιάζει με σαλάτα, η προσθήκη ροδόξινου (ξινό του ροδιού ) του προσδίδει έναν εντελώς ιδιαίτερο χαρακτήρα. Το εζμέ αποτελεί, πλάι στη χαρακτηριστική καυτερή γεύση των φαγητών αυτής της περιοχής, ένα εντελώς ξεχωριστό και μοναδικό ορεκτικό. Λέγεται εζμέ, δηλαδή λιωμένη σαλάτα, παρόλο που τα υλικά της δεν είναι λιωμένα, αλλά απλώς πολύ Ψιλοκομμένα.

1 αγγούρι πολύ ψιλοκομμένο 2 μέτριες ντομάτες πολύ ψιλοκομμένες  
2 κουτ. σούπ. δυόσμο πολύ ψιλοκομμένο  
1 πρέζα μαϊντανό πολύ ψιλοκομμένο  
3 πράσινες μακρουλές πιπεριές πολύ ψιλοκομμένες  
(προαιρετικά) 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο 3 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες  
1/2 κουτ. τσαγ. μαύρο πιπέρι 1 κουτ. σούπ. πολτός κόκκινης πιπεριάς  
2 κουτ. σούπ. «ξινό του ροδιού»  
ή 2 κουτ. χυμό λεμονιού 4 κουτ. σούπ. ελαιόλαδο αλάτι (αν ο πολτός της πιπεριάς δεν είναι αλμυρός)

1. Ξεφλουδίζετε τις ντομάτες, τις κόβετε σε μικρά κομματάκια και τις βάζετε σε τρυππό, για να στραγγίσουν τα υγρά τους.

2. Ψιλοκόβετε χωριστά όλα τα υπόλοιπα υλικά. Μετά, αφού τα ανακατέψετε όλα μαζί, συνεχίζετε να τα ψιλοκόβετε με το μαχαίρι μέχρι που να μοιάζουν ζουλιγμένα. Τέλος, ανακατεύετε το λάδι, το πιπέρι, το ξινό του ροδιού ή το χυμό λεμονιού με τον πολτό πιπεριάς και περιχύνετε με το μείγμα τα Χορταρικά. Ανακατεύετε ξανά και σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου.



### 8.13.2.Ροδόξινο ή ξινό του ροδιού

Το ροδόξινο χρησιμοποιείται ιδίως στις νότιες περιοχές της Τουρκίας στα φαγητά και στις σαλάτες αντί για λεμόνι. Παρασκευάζεται βράζοντας το χυμό του ξινού ροδιού μέχρι να πήξει σαν σιρόπι. Μετά το βράσιμο, το αφήνουν στον ήλιο για να εξατμισθεί και να πήξει ακόμη περισσότερο.)

### 8.13.3.περιβολιάρικη σαλάτα

(συνταγή, από την Ερυθραία)

2-3 μεγάλες μελιτζάνες φλάσκες  
4 μεγάλες ώριμες ντομάτες  
μπόλικο μαϊντανό και σέλινο ψιλοκομμένα  
3-4 πράσινες πιπεριές γλυκές, 2-3 σκελίδες σκόρδο  
1/2 ποτήρι ελαιόλαδο, 4-5 κουταλιές ξίδι  
αλάτι, πιπέρι

Ψήνουμε τις μελιτζάνες στο φούρνο, αφού τις πλύνουμε και τις τρυπήσουμε με πιρούνι. Αφαιρούμε τους σπόρους από τις ντομάτες, ψιλοκόβουμε τα λαχανικά σε κύβους και τα στραγγίζουμε. Όταν ψηθούν οι μελιτζάνες, τις καθαρίζουμε και τις ψιλοκόβουμε. Βάζουμε τα λαχανικά σε μία γαβάθα, προσθέτουμε λαδόξιδο, σκόρδο, αλατοπίπερο και τα ανακατεύουμε καλά.

### 8.13.4.Αγκινάρες τηγανητες

(συνταγή από την Πέργαμο)

6 αγκινάρες, 2 αυγά  
100 γραμμ. μυζήθρα  
1 λεμόνι κομμένο στα τέσσερα  
αλάτι  
λάδι για το τηγάνισμα

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες, τις τρίβουμε με λεμόνι και αλάτι και τις ρίχνουμε να βράσουν σε νερό που κοχλάζει. Όταν μαλακώσουν, τις σουρώνουμε, τις κόβουμε στα δύο.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά με τη μυζήθρα, βουτάμε τα κομμάτια της αγκινάρας στο μείγμα και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.

### 8.13.5.πλιγουροσαλάτα

(συνταγή από τα Άδανα)

1 ποτήρι πλιγούρι  
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο 2 ματσάκια φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα 1 ματσάκι μαϊντανό

ψιλοκομμένο  
1 κουταλιά καυτερή κόκκινη πιπεριά  
112 ποτήρι ελαιόλαδο  
ή σπορέλαιο  
χυμό 1 λεμονιού  
112 κουταλάκι κύμινο  
1 κουταλιά σουμάκι  
2 κουταλιές φρέσκο δυόσμο ψιλοκομμένο αλάτι, πιπέρι

Καθαρίζουμε και πλένουμε το πλιγούρι, το σουρώνουμε, το βάζουμε σε μπολ και το περιχύνουμε με ζεματιστό νερό. Το σκεπάζουμε και αφήνουμε να μαλακώσει επί 15 λεπτά. Το σουρώνουμε και το αδειάζουμε σε βαθιά πιατέλα. Προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε το μείγμα. Περιχύνουμε με λάδι και λεμόνι.

Γαρνίρουμε την πλιγουροσαλάτα με φύλλα μαρουλιού και φέτες ντομάτας.

### 8.13.6.Σαλάτα με καυτερές πιπεριές

3 καυτερές κόκκινες πιπεριές  
1 φέτα μπαγιάτικο ψωμί  
100 γραμμ. Καρύδια ψιλοκομμένα  
1 φλιτζανάκι λάδι  
1 κουταλάκι κύμινο, αλάτι

Ψήνουμε τις πιπεριές, τις ξεφλουδίζουμε και βγάζουμε το σπόρο τους. Τις χτυπάμε στο γουδί με το μουσκεμένο ψωμί. Προσθέτουμε λίγο λίγο το λάδι και τα καρύδια και κοπανίζουμε μέχρι να εξαντλήσουμε το υλικό. Στο τέλος προσθέτουμε το κύμινο και το αλάτι

Προαιρετικά μπορούμε να αντικαταστήσουμε τις καυτερές πιπεριές με πιπεριές Φλωρίνης. Άριστος πρόχειρος ουζομεζές και κρασομεζές.

### 8.13.7.Μασταβέ ή Τζατζίκι με σέσκουλο

«Μαστ» (mast) στα περσικά σημαίνει γιαούρτι, και «αμπ» (ab) νερό. Άρα μασταβέ (mastabe) είναι ένας μεζές με γιαούρτι, σαν αυτόν που σήμερα ονομάζουμε τζατζίκι

Οι Οθωμανοί όλων των τάξεων και εποχών ήταν φανατικοί καταναλωτές τζατζικιού, όπως και αίρασιού. Προφανώς είναι μια κεντροασιατική διατροφική συνήθεια που επιβιώνει ακόμα. Το δροσιστικό μασταβέ δεν έλειπε, ειδικά τον 15ο αιώνα, από τα τραπέζια των μελών του αυτοκρατορικού συμβουλίου (Διβάνι), των αξιωματούχων του σαραγιού και φυσικά του σουλτάνου. Στα Λογιστικά κατάστιχα της κουζίνας του σαραγιού, τον Ιούνιο και Ιούλιο του έτους 1469, βλέπουμε ότι αγοραζόταν μέρα παρά μέρα γιαούρτι και σέσκουλο για το «αυτοκρατορικό μασταβέ» του σουλτάνου Μεχμέτ Β'.

Αν έχετε βαρεθεί το κλασικό τζατζίκι με αγγούρι της σύγχρονης τουρκικής και ελληνικής κουζίνας, μπορείτε να δοκιμάσετε τη συνταγή του sirvani. Η απαλή γεύση του ψημένου

σέσκουλου και ο συνδυασμός μαυροσούσαμου και σκόρδου δίνουν μια ξεχωριστή νοστιμάδα στο τζατζίκι του 15ου αιώνα.

για 4-6 άτομα

500-600 γρ. σέσκουλα

500 γρ. γιαούρτι

3-4 σκελίδες σκόρδο

1 κουτάλι του γλυκού μαυροσούσαμο

αλάτι

\_ Πλένετε τα σέσκουλα. Καθαρίζετε τις σκληρές ραβδώσεις των φύλλων. Πετάτε τα σκληρά και ψιλοκόβετε τα μαλακά μέρη των κοτσανιών. (Μην κόβετε τα φύλλα.)

\_ Βάζετε σε μια κατσαρόλα 1,5 λίτρο νερό, λίγο αλάτι και ρίχνετε πρώτα τα κοτσάνια. Όταν μαλακώσουν λίγο, προσθέτετε τα φύλλα. Τα ζεματάτε 4-5 λεπτά. (Να μείνουν λίγο «Ζωντανά».)

\_ Τα βγάξετε από την κατσαρόλα και τα στραγγίζετε. Αφήνετε να κρυώσουν λίγο και ψιλοκόβετε τα φύλλα σε λωρίδες.

\_ Κοπανίζετε τα σκόρδα με λίγο αλάτι στο γουδί

\_ Χτυπάτε το γιαούρτι στο σκεύος που θα φτιάξετε το μασταβέ, προσθέτετε το σκόρδο, τα σέσκουλα και ανακατεύετε καλά.

\_ Αλατίζετε ελαφρά, πασπαλίζετε με το μαυροσούσαμο και σερβίρετε.

### 8.13.8.Αγγουράκι τουρσί

Το αγγουράκι τουρσί είναι σίγουρα το πιο παραδοσιακό και κλασικό απ' όλα τα τουρσιά. Το αναφέρει ο *Dernschwam*, τα εγχειρίδια μαγειρικής όλων των αιώνων, και το φτιάχνουν στις μέρες μας οι μερακλήδες από τον Αύγουστο ως τον Οκτώβρη.

Η συνταγή με μάραθο, είναι από το Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764. Το μάραθο, εκτός του ότι δίνει ωραιότατο άρωμα, βοηθά και στο να διατηρηθεί το τουρσί για μεγαλύτερο διάστημα.

υλικά

1 κιλό μικρά αγγουράκια για τουρσί

4 κουταλιές σπόρια μάραθου

2 μάτσα φρέσκο μάραθο

3 κουταλιές ζάχαρη

περίπου 2 λίτρα ελαφριά άρμη, 1 φλιτζανάκι του καφέ ξίδι

- Πλένετε καλά τα αγγουράκια και τα τρυπάτε με μια χοντρή βελόνα σε τρία σημεία.

- Κόβετε στα τρία τα κλωνάρια του μάραθου.

- Βάζετε στον πάτο του βάζου ένα μέρος από τον φρέσκο μάραθο. Ύστερα στρώνετε διαδοχικά αγγουράκια, φρέσκο μάραθο και σπόρια μάραθου, έως ότου να τελειώσουν τα υλικά σας. Κλείνετε με μια στρώση από φρέσκο μάραθο.

- Ετοιμάζετε την άρμη, προσθέτετε τη ζάχαρη, το ξίδι και την αδειάζετε στο βάζο, έτσι ώστε να καλύψει τελείως τα αγγουράκια. Σκεπάζετε με ένα πιάτο, βάζετε ένα βάρος από πάνω και κλείνετε ερμητικά το καπάκι.

- Αφήστε το βάζο για μια-δύο μέρες στον ήλιο, και μετά σε δροσερό μέρος για μια εβδομάδα. Στο τέλος της εβδομάδας το τουρσί σας θα είναι έτοιμο.

- Αν θέλετε να διατηρηθεί το τουρσί εκτός ψυγείου για 3-4 μήνες, καθαρίστε τον αφρό που θα μαζευτεί στην επιφάνεια μαζί με τα κλωνάρια του μάραθου, αδειάστε την άρμη και γεμίστε το

βάζο με νερωμένο ξίδι καλής ποιότητας (μισό νερό, μισό ξίδι). Όταν αδειάζετε την άρμη, προσπαθήστε να μην πετάξετε όλα τα σπόρια του μαραθου. Αν σας αρέσει το τουρσί γλυκό , προσθέστε στο νερωμένο ξίδι και 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη .

### 8.13.9.Γεμιστά τουρσί

Υλικά:

1,5 κιλό μεγάλες πιπεριές (για γεμιστά)

1 μέτριο άσπρο λάχανο (με σφιχτά φύλλα) 1 μέτρια ρίζα σέλινου

2 ντομάτες

2 μέτρια καρότα

2 κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης

7-8 σκελίδες σκόρδο

1 ματσάκι μαϊντανό

2 φλιτζανάκια του καφέ ξίδι

1,5 φλιτζανάκι του καφέ αλάτι

2 κουταλιές του γλυκού ζάχαρη

- Χωρίζετε το λάχανο στη μέση. Αφαιρείτε το σκληρό τμήμα στο κέντρο και ψιλοκόβετε το υπόλοιπο.

-Το βάζετε σ' ένα μεγάλο ταψί, προσθέτετε αλάτι, ξίδι, Ζάχαρη, και το τρίβετε.

- Τρίβετε το σέλινο και το καρότο. Ψιλοκόβετε τις ντομάτες, τις κόκκινες πιπεριές, το μαϊντανό και τα ανακατεύετε με το λάχανο.

- Τρίβετε για άλλη μια φορά τα υλικά, μέχρι να μαλακώσουν καλά.

- Πλένετε τις πιπεριές, κόβετε τις κορφές τους, αδειάζετε τα σπόρια τους, τις γεμίζετε με τα λαχανικά και τις τοποθετείτε στο βάζο προσέχοντας να μην υπάρχουν κενά μεταξύ τους.

- Αδειάζετε στο βάζο το ζουμί από τα λαχανικά που έμεινε στο ταψί, κλείνετε το καπάκι και το αφήνετε σε δροσερό μέρος για μια εβδομάδα..

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ

#### 9.1.Γλυκά

Η λατρεία των Οθωμανών για τα γλυκά δεν πηγάζει από τις κεντροασιατικές διατροφικές συνήθειες. Οι Τούρκοι της Κεντρικής Ασίας, όπως και οι Κινέζοι, δεν έτρωγαν γλυκά, και μάλιστα η κατανάλωση γλυκών από έναν άνδρα θεωρούνταν ντροπή.

Τα γλυκά, όπως το κρέας και το πιλάφι, αποτελούν σημαντικό μέρος της οθωμανικής διατροφής. Ένα αξιοπρεπές οθωμανικό γεύμα συνοδευόταν πάντα από γλυκά και σερμπέτια. Ακόμα και στα πιο απλά καθημερινά φαγητά υπήρχε οπωσδήποτε ένα γλυκό. Ιδιαίτερα κατά τον ιερό για τους μουσουλμάνους μήνα του Ραμαζανιού, οι σοφράδες ξεχείλιζαν από χαλβάδες, λουκουμάδες, κανταΐφια, μαλεμπία, ρυζόγαλα, πελτέδες και σερμπέτια.

Η επίδραση της θρησκείας στη «γλυκοφαγία» των Οθωμανών υπήρξε μεγάλη. Η αγάπη και η κουλτούρα των γλυκών στους Τούρκους αποτελεί αραβική επίδραση, και αναπτύχθηκε γρήγορα μετά τον εξισλαμισμό. Στην ισλαμική θρησκεία τα γλυκά έχουν προνομιούχο θέση. Ο προφήτης Μωάμεθ ορίζει "Η αγάπη του γλυκού είναι πίστη και "ο πιστός είναι σαν το χαλβά». Οι χουρμάδες με τους οποίους καταλύουν την ημερήσια νηστεία στο Ραμαζάνι, οι ασουρέδες που ψήνονται το μήνα Μουχαρρέμ, οι σιροπιαστοί λουκουμάδες και οι χαλβάδες που φτιάχνονται για τις ψυχές των νεκρών και το μέλι που θα "ρέει στα ποτάμια του Παραδείσου» είναι στενά συνδεδεμένα με τις ισλαμικές θρησκευτικές παραδόσεις.

#### 9.1.1.Χαλβάδες

Ο χαλβάς (helva) είναι λέξη αραβική και σημαίνει "γλυκό». Στα οθωμανικά τα γλυκά λέγονται χουλβιγιάτ (hulniyyat). Παρά όμως την αραβική του καταγωγή, ο χαλβάς ήταν -και είναι- το κυριότερο παραδοσιακό γλυκό των μουσουλμάνων Τούρκων. Ήταν όχι μόνο το γλυκό του Παλατιού και της πρωτεύουσας, αλλά όλης της Αυτοκρατορίας, όλων των κοινωνικών τάξεων και όλων των εποχών. Επιπλέον ο χαλβάς φέρει και μια τελετουργική σημασία.

Η σχέση του χαλβά με το τάγμα των Μεβλεβήδων και τους Αχήδες έχει μελετηθεί από την Irene Melikoff. Σύμφωνα με τη συγγραφέα, η "Τελετή του χαλβά», που αναφέρεται για πρώτη φορά τον 13ο αιώνα στο έργο του ιδρυτή του τάγματος, μυστικιστή και ποιητή Μεβλανά Τζελαλεντίν-ι Ρουμί, με τον καιρό διαδόθηκε μεταξύ των αδελφοτήτων και τον 15ο αιώνα αποτέλεσε τμήμα της τελετής μύησης στην αδελφότητα των Αχήδων. Η τελετή αυτή με τον καιρό έχασε τον τελετουργικό της χαρακτήρα και μετατράπηκε σε χειμερινή βεγγέρα των πλούσιων αστών. Τα χειμωνιάτικα βράδια οι άνδρες οργάνωναν "Συναντήσεις του Χαλβά». Μαζεύονταν στα σπίτια, κουβέντιαζαν και παράλληλα "γλύκαιναν τον ουρανό τους» με χαλβάδες κι άλλα πολλά γλυκά και αλμυρά εδέσματα. Οι τελετές και συναντήσεις του χαλβά δεν υπάρχουν πια. Όμως ένα άλλο έθιμο που επιβιώνει σήμερα, το μαγείρεμα και μοίρασμα του χαλβά για τις ψυχές των πεθαμένων, μας υπενθυμίζει ότι το εν λόγω γλυκό είχε τελετουργική σημασία.

Τα βασικά συστατικά του παραδοσιακού οθωμανικού χαλβά είναι αλεύρι, νισεστές, βούτυρο, μέλι και νερό ή γάλα. Καβούρντιζαν σε χάλκινη κατσαρόλα το αλεύρι ή το νισεστέ με

σησαμέλαιο ή βούτυρο, σε πολύ χαμηλή φωτιά, και όταν έδενε, το περιέχουν με ζεστό γάλα και μέλι. Προσθέτοντας σ' αυτό το μίγμα αμύγδαλα, καιμάκι και μυρωδικά (όπως ροδόνηρο και μόσχο) έφτιαχναν χαλβάδες με διαφορετική γεύση και όνομα. Στα πρώιμα χρόνια χρησιμοποιούσαν και χουρμάδες. Όμως αυτή η πρακτική ξεχάστηκε γρήγορα, ίσως γιατί στην Ανατολία δεν καλλιεργούνταν χουρμαδιές. Οι αλευροχαλβάδες έπαψαν να μαγειρεύονται τον 20ό αιώνα. Στη σύγχρονη τουρκική κουζίνα φτιάχνουν τον γνωστό σ' όλους μας σιμιγδαλένιο χαλβά με τα πολλά κουκουνάρια.

### 9.1.2.Χοσάφι (Hosaf) - Κομπόστα

Χοσάφι είναι παραφθορά της λέξης «hosab» που σημαίνει «ωραίο νερό». Σήμερα χοσάφι λέμε την κομπόστα. Σύμφωνα με την οθωμανική παράδοση, κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού, στα γεύματα του σαχούρ και του ιφτάρ προσφέρεται πάντα χοσάφι. Τα καλύτερα και πιο διαδεδομένα χοσάφια είναι εκείνα που γίνονται από βύσσινο και Κυδώνι. Το χοσάφι μπορεί να παρασκευαστεί όμως και από πολλά άλλα φρέσκα ή και ξερά φρούτα, όπως σύκο, βερίκοκο, μήλο κ.λπ.

Τα φρούτα για το χοσάφι δεν πρέπει να είναι πολύ μαλακά. Μάλιστα την οθωμανική εποχή τα ειδικά κουταλάκια του χοσαφιού είχαν μια αιχμηρή προεξοχή, ώστε το χοσάφι να τρώγεται πιο εύκολα. Συνηθίζεται μάλιστα να ρίχνουν μερικά γαρίφαλα στο χοσάφι που γίνεται από φρούτα με λευκή σάρκα, όπως μήλα, αχλάδια και κυδώνια. Το φύλλο του δυόσμου προσθέτει επίσης ένα λεπτό άρωμα. Οι Τούρκοι, για να του δώσουν λίγο χρώμα, προσθέτουν λίγη κόκκινη ζάχαρη (από αυτή που προστίθεται στο σερμπέτι της λεχώνας). Το χοσάφι εξακολουθεί να σερβίρεται, όπως και την οθωμανική εποχή, κατά τη διάρκεια του Ραμαζανιού πλάι στο πιλάφι και στα μακαρόνια..

### 9.1.3.Μπακλαβάς

«Από καλαμποκάλευρο δεν γίνεται μπακλαβάς, ούτε και πλάστης από ξύλο ιτιάς» λέει μια τουρκική παροιμία, υπενθυμίζοντας ότι για κάθε πράγμα χρειάζονται οι κατάλληλες προϋποθέσεις.

Ο μπακλαβάς θεωρείται το πιο σημαντικό από όλα τα γλυκά του ταψιού. Σε κάθε τραπέζι γάμου, περιτομής ή οποιασδήποτε άλλης χαρμόσυνης περιστάσης προσφέρεται απαραίτητως μπακλαβάς. Σύμφωνα μάλιστα με ένα λαϊκό έθιμο, την ημέρα του γάμου η μητέρα της νύφης πρέπει να στείλει στο σπίτι του γαμπρού ένα κοτόπουλο, μια κατσαρόλα πιλάφι ή ένα ταψί μπουρέκι, δηλαδή τυρόπιτα, και ένα ταψί μπακλαβά. Για ένα πλούσιο κέρασμα στο Μπαϊράμι πρώτο από όλα τα γλυκά που επιλέγονται κατατάσσεται και πάλι ο μπακλαβάς.

Η συνήθεια να κερνούν μπακλαβά στη διάρκεια του Μπαϊραμιού μάς οδηγεί έως το οθωμανικό σαράι, στις τελετές που ολοκληρώνονταν τη 15η ημέρα του μήνα Ραμαζάν με το κέρασμα του μπακλαβά. Για την τελετή αυτή οι κουζίνες του σαραγιού παρασκεύαζαν ένα ταψί μπακλαβά για κάθε δέκα γενίτσαρους και έστελναν ένα ταψί μπακλαβά στο σουλτάνο. Οι γενίτσαροι έκαναν παρέλαση δυο- δυο στο δρόμο, μεταφέροντας καμαρωτά στα κεφάλια τους, τους μπόξάδες μέσα στους οποίους ήταν τυλιγμένα τα ταψιά του μπακλαβά. Η παρέλαση αυτή, που συμβόλιζε το δεσμό του στρατού με το σουλτάνο, πέρασε στην ιστορία ως «Πομπή του Μπακλαβά» (Baklava Alayı).

Πολλοί ερευνητές, όπως ο Charles Perry και ο Alan Davidson, βασιζόμενοι στα διάφορα είδη μπουρεκιών με 10-12 στρώσεις και κρέμα ή καιμάκι ανάμεσα, που παρασκευάζουν οι Ουζμπέκοι, τα λεγόμενα πούσκαλ ή γιούπκα, ή στο λεγόμενο γιόκα των Τατάρων με τις 10-12 στρώσεις φύλλου Ψημένου στη λαμαρίνα, ανάγουν τις ρίζες του μπακλαβά στην Κεντρική

Ασία. Συνδυάζοντας τη γιούφκα, το Ψωμί των Τούρκων της Κεντρικής Ασίας, τα γλυκά του φούρνου με γέμιση από φιστίκι ή φουντούκι, που κάνουν στο Ιράν, με τις 8 στρώσεις του μπακί παχλαβασί, που κάνουν στο Αζερμπαϊτζάν, καταγράφουν τη διαδρομή που διένυσε ο μπακλαβάς μέχρι να καταλήξει στο οθωμανικό σαράι.



Μεταφορά του μπακλαβά, σύμφωνα με το έθιμο μοιραζόταν στους γενίτσάρους κάθε χρόνο, την 15η μέρα του ραμαζανιού .

**Ανώνυμη υδατογραφία του 18ου αιώνα. Ιδιωτική συλλογή.**

Μπακλαβάς είναι ο τουρκικός όρος που δίνεται σε όσα αντικείμενα έχουν παραλληλόγραμμο σχήμα με δύο οξείες και δύο αμβλείες γωνίες. Το σχήμα αυτό στα αραβικά λέγεται *bakl-a-wJ*, και δεδομένου ότι στην τουρκική κουζίνα τα διάφορα είδη παίρνουν την ονομασία από το σχήμα τους -όπως, για παράδειγμα, μπουλμπούλ γιουβασί (*bülbül yunasi*), φωλιά αηδονιού, χανούμ γκιομπεγί, αφαλός της γυναίκας, κ.λπ.-, αυτός θεωρείται ότι είναι ο λόγος για τον οποίο πήρε αυτό το όνομα.. Ίσως η ερμηνεία αυτή να είναι σωστή. Μόνο που η λέξη *baklava* πέρασε στα αραβικά από τα τουρκικά. Στις παλιότερες πηγές ο μπακλαβάς αναφέρεται ως μπακλαγού (*baklagu*) ή μπακλαγί (*baklagi*). Οι γλωσσολόγοι επισημαίνουν την ομοιότητα της λέξης *baklava* με τη λέξη *oklava* (= πλάστης). Πέρα όμως από την ετυμολογία, σύμφωνα και με μια τουρκική παροιμία: «δουλεύει το εργαλείο και καμαρώνει το χέρι» είναι γεγονός ότι για έναν καλό μπακλαβά, χρειάζεται ένας καλός πλάστης. Και ο καλύτερος

πλάστης γίνεται από ξύλο αχλαδιάς.

**Ο καλύτερος μπακλαβάς, τον οποίο ο λαός σε ορισμένα μέρη προφέρει και παχλαβά, είναι εκείνος του Γκαζιαντέπ.** Επειδή γίνεται από κίτρινο αλεύρι, ο μπακλαβάς της περιοχής αυτής δεν είναι μόνο πολύ μαλακός, αλλά και τόσο τραγανός που διαλύεται στο στόμα. Αν μάλιστα είναι φτιαγμένος με το μοσχομυρωδάτο βούτυρο της **Ούρφας**, τότε είναι ασυναγώνιστος. Λένε πως ο μπακλαβάς που παρασκευάζαν στην κουζίνα του σαραγιού είχε μέχρι και 100 φύλλα. Σήμερα εκείνος που παρασκευάζουν στα καλά εργαστήρια έχει τουλάχιστον 40 φύλλα, ενώ για το σπιτικό μπακλαβά θεωρείται ότι είναι αρκετά 25 φύλλα.

## 9.2.Συνταγές γλυκών

### 9.2.1.χαλβάδες

#### 9.2.1.1.(Helva-Yi Hakani) Χαλβάς αυτοκρατορικός

Η ιδιαιτερότητα αυτού του χαλβά που περιλαμβάνεται στο Εγχειρίδιο μαγειρικής του 1764 είναι το γάλα και το καϊμάκι. Ίσως γι' αυτό και να τον ονόμασαν "αυτοκρατορικό».

για 6 άτομα:

1/2 ποτήρι αλεύρι (75 γρ.)

1/2 ποτήρι νισεστέ (50 γρ.)

1/2 ποτήρι ρυζάλευρο (60 γρ.)

3 ποτήρια γάλα

125 γρ. βούτυρο

300 γρ. μέλι ή 2 ποτήρια Ζάχαρη 125 γρ. ωμά αμύγδαλα

150 γρ. καϊμάκι

\_ Βάζετε τα αμύγδαλα σε ζεστό νερό, τα αφήνετε λίγο και τα ξεφλουδίζετε. Κρατάτε μερικά για να στολίσετε το χαλβά και κοπανίζετε τα υπόλοιπα χοντρά-χοντρά.

\_ Σ' ένα βαθύ πιάτο ανακατεύετε τα αλεύρια.

\_ Βράζετε το γάλα, προσθέτετε το μέλι ή τη Ζάχαρη και το κρατάτε Ζεστό.

\_ Λιώνετε το βούτυρο στην κατσαρόλα. Σβήνετε τη φωτιά, περιμένετε λίγο να κρυώσει και προσθέτετε τα αλεύρια.

\_ Ξαναβάζετε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα καβουρντίζετε τη «λασπόμαζα» που έχει σχηματιστεί.

\_ Προσθέτετε τα αμύγδαλα και συνεχίζετε να καβουρντίζετε, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να πάρει το μίγμα σκούρο ξανθό χρώμα (περίπου 30 λεπτά).

\_ Χαμηλώνετε τη φωτιά. Ρίχνετε όλο το μελωμένο γάλα στην κατσαρόλα, και ανακατεύετε δυνατά, μέχρι να απορροφηθεί όλο το γάλα και να «ξεκολλήσει» ο χαλβάς από την κατσαρόλα. (Μην απελπίζεστε, ξεκολλά!)

\_ Τον σκεπάζετε με μια πετσέτα, κλείνετε το καπάκι και τον αφήνετε να ξεκουραστεί.

\_ Κόβετε το καϊμάκι σε μικρά-μικρά κομματάκια, τα ρίχνετε στο χαλβά, όσο είναι ακόμα χλωρός, και ανακατεύετε.

\_ Τον αδειάζετε σε πιατέλα και τον στολίζετε με αμύγδαλα.

\_ Σερβίρετε και προσθέτετε στα πιάτα ροδόνηρο, ανθόνερο ή κανέλα.

Για πιο εύκολο και ευπαρουσίαστο σερβίρισμα μπορείτε να πλάσετε το χαλβά σαν μελομακάρονα βγαίνουν 18-20 κομμάτια.

Παρόλο που η συνταγή απαιτεί καϊμάκι, ο χαλβάς τρώγεται ωραιότατα και χωρίς, επίσης



γίνεται πολύ νόστιμος με φουντούκια..

### 9.2.1.2.Αλευροχαλβάς

300 γραμμ. αλεύρι 200 γραμμ. βούτυρο 300 γραμμ. ζάχαρη  
1 πρέζα αλάτι κανέλα  
ζάχαρη άχνη  
100 γραμμ. καρύδια χοντροκομμένα  
ανθόνερο

Λιώνουμε το βούτυρο και ρίχνουμε λίγο- λίγο το αλεύρι ανακατεύοντάς το συνέχεια πάνω σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε μια πρέζα αλάτι.

Σε άλλη κατσαρόλα λιώνουμε τη ζάχαρη μέσα σε 4 ποτήρια ζεματιστό νερό. Καθώς ανακατεύουμε το αλεύρι, αδειάζουμε λίγο- λίγο το ζεστό ζαχαρωμένο νερό προσέχοντας μη σβολιάσει το μείγμα.

Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και την αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να κοχλάσει και να ψηθεί ο χαλβάς. Τον αδειάζουμε σε βαθιά γυάλινη πιατέλα και τον αφήνουμε να κρυώσει.

Σερβίρεται πασπαλισμένος με ζάχαρη άχνη, καρύδια και ανθόνερο (προαιρετικά).

### 9.2.2.Κομπόστες(χοσάφια)

#### 9.2.2.1. Χοσάφι βύσσινου του Τουραμπή (κομπόστα)

«Πάρε 1 1/2 κιλό βύσσινα. Διάλεξε τα μεγαλύτερα και ζούληξε τα μικρά περνώντας τα μέσα από ένα πανί. Πρόσθεσε έως 750 γραμμ. ζάχαρη και βράσε τα για μία ώρα. Βράσε τα μεγαλύτερα μέσα σε 1 1/2 λίτρο νερό μέχρι να μαλακώσουν και σουρώσέ τα. Βάλε ένα μέρος του νερού που έβρασε σε ένα γυάλινο βάζο και, αφού προσθέσεις τα κρύα πια βύσσινα, το γλυκαίνεις όσο θέλεις με το σιρόπι που έφτιαξες προηγουμένως. Σερβίρισέ το, αφού προηγουμένως του προσθέσεις λίγο ανθόνερο και πάγο...».

Η προηγούμενη συνταγή ισχύει ακόμη και σήμερα.. Επειδή δημιουργείται μάλιστα πολύ σιρόπι, προσθέτουν νερό και παγάκια και το προσφέρουν σαν χυμό.

#### 9.2.2.2.Κομπόστα κυδώνι

2 μεγάλα κυδώνια κομμένα σε μακρόστενα κομμάτια πάχους 2-3 εκ.  
1 1/2 φλιτζ. τσαγ. γλυκό κρασί  
(Μαυροδάφνη ή Σάμου)  
3 φλιτζ. τσαγ. ζάχαρη  
1 κουτ. σούπ. μέλι  
2-3 κομμάτια ξύλο κανέλας 3-4 γαρίφαλα ολόκληρα  
1/2κουτ.γλυκ.μοσχοκάρυδο

χυμό ενός μεγάλου λεμονιού

1. Αφαιρείτε από τα κυδώνια τη φλούδα τους. Τα κόβετε στα δύο και αφαιρείτε τα κουκούτσια, τα οποία βάζετε στην άκρη. Ρίχνετε τα κυδώνια σε κρύο νερό, μέσα στο οποίο έχετε ρίξει το χυμό του λεμονιού.

2. Βράζετε τα κουκούτσια μαζί με το κρασί και 1 φλιτζ. τσαγ. ζάχαρη για 15 λεπτά. Σουρώνετε το ζωμό και τον βάζετε στην άκρη.

3. Κόβετε τα κυδώνια σε κομμάτια και τα ρίχνετε σε ένα πήλινο σκεύος με καπάκι. Προσθέτετε την υπόλοιπη ζάχαρη, το ζωμό με τον οποίον βράσατε τα κουκούτσια το μέλι, την κανέλα, τα γαρίφαλα, το μοσχοκάρυδο και 2 φλιτζ. τσαγ. νερό.

4. Βάζετε το σκεύος στο φούρνο σκεπασμένο. Ψήνετε στους 180 βαθμούς για 3 ώρες.

5. Σερβίρετε την κομπόστα με γιαούρτι.

### 9.2.2.3. Κομπόστα μήλου

3 μήλα, 1/2 ποτήρι του νερού ξερές σταφίδες, 1/2 ποτήρι του νερού αμύγδαλα κομμένα στη μέση, 4 ποτήρια του νερού χυμός πορτοκαλιού, 5 ποτήρια του νερού ζάχαρη, 1 κουτ. του γλυκού ξύσμα πορτοκαλιού, 2 κουτ. του γλυκού ρυζάλευρο, 3-4 γαρίφαλα, 1 ξύλο κανέλας, μήκους 2-3 εκ.

Κόψτε σε λεπτές φέτες τα μήλα και αφήστε σε χλιαρό νερό τις σταφίδες.

Βράστε το χυμό του πορτοκαλιού μαζί με τη ζάχαρη (μπορείτε να αυξομειώσετε την ποσότητα της ζάχαρης ανάλογα με το πόσο γλυκιά θέλετε την κομπόστα). Διαλύστε σε 1/2 ποτήρι κρύο νερό το ρυζάλευρο και προσθέστε το διάλυμα λίγο λίγο στο χυμό του πορτοκαλιού. Βράστε τα σε Χαμηλή φωτιά, αφού ρίξετε τα μήλα, τις στραγγισμένες σταφίδες, την κανέλα, τα γαρίφαλα και 1 ποτήρι νερό.

Όταν κρυώσουν, ρίξτε τα αμύγδαλα και το ξύσμα πορτοκαλιού και σερβίρετε. (Μπορείτε να δοκιμάσετε την ίδια συνταγή με κυδώνια ή αχλάδια.)

### 9.2.3. Μπακλαβάς

#### 9.2.3.1. Εβ μπακλαβασί (Eν baklavasi) - Σπιτικός μπακλαβάς

Παραδοσιακά δεν χρησιμοποιούνται ούτε βούτυρο του γάλακτος ούτε ελαιόλαδο, που διευκολύνουν το άνοιγμα της ζύμης. Επειδή όμως είναι πολύ δύσκολο να ανοίξεις με τον τρόπο αυτόν λεπτό φύλλο, αν δεν είσαι πολύ επιδέξιος, επέλεξα να σας παρουσιάσω την παρακάτω συνταγή.

500 γραμμ. αλεύρι (ει δυνατόν από κίτρινο σιτάρι)

25 γραμμ. ή 1/2 φλιτζ. του καφέ

ελαιόλαδο ραφινέ

1 κουτ. σούπ. βούτυρο γάλακτος ή μαργαρίνη  
1 μέτριο ποτήρι (200 ml) μισό γάλα και μισό νερό, 1 αυγό  
Όλα τα παραπάνω υλικά της γέμισης θα ανακατευτούν μαζί  
Για το άλειμμα των φύλλων: 250-300 γραμμ. φρέσκο βούτυρο 100 γραμμ. μαργαρίνη  
5 κουτ. σούπ. σπορέλαιο  
Για τη γέμιση:  
250-300 γραμμ. καρύδια (χοντροκοπανισμένα)  
ή φιστίκια Αιγίνης  
1 κόκκο μαστίχα μεγέθους ρεβιθιού (κοπανισμένη με λίγη ζάχαρη)  
1 κουτ. γλυκ. Κανέλα (προαιρετικά)  
Όλα μαζί λιωμένα και ανακατεμένα σε θερμοκρασία δωματίου, έτοιμα για να τον περιχύσετε  
Για το σιρόπι: 600 γραμμ. Ζάχαρη, 750 ml νερό

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πρέπει να έχετε λιωμένο έτοιμο, σε θερμοκρασία δωματίου, το μείγμα του βουτύρου με το οποίο θα περιχύσετε τον μπακλαβά. Πρέπει να προσέξετε να μη σχηματιστεί κατακάθι, γιατί τότε δημιουργούνται μαύρες κηλίδες πάνω στο γλυκό - εικόνα δυσάρεστη από αισθητική άποψη.



1. Αφού κοσκινίσετε το αλεύρι, σχηματίζετε στη μέση μια λακκουβίτσα και ρίχνετε το αυγό, το ελαιόλαδο και το μισό μείγμα νερού και γάλακτος. Ανακατώνετε όλα τα υλικά με το αλεύρι, προσθέτετε και το υπόλοιπο γάλα με το νερό και τα ζυμώνετε μέχρι να γίνει ζυμάρι. Για να μη μαλακώσει η ζύμη δεν πρέπει να ζυμωθεί σε ζεστό χώρο. Δεν πρέπει όμως να είναι και πολύ σκληρή, για να μπορείτε να την ανοίξετε με τον πλάστη.

2. Αφού σχηματίσετε με το ζυμάρι μια μακρουλή «ράβδο», την κόβετε σε 25 ίσα κομμάτια, για να ανοίξετε τα φύλλα.

3. Ανοίγετε τα πρώτα 8-10 φύλλα σε διάμετρο ενός πιάτου του φρούτου (περίπου 15 εκ.) και, για να μην κολλήσουν, καθώς τα βάζετε το ένα πάνω στο άλλο, τα ραντίζετε με αρκετό νισεστέ. Για να μπορέσετε να τα ανοίξετε έτσι και τα 8-10 μαζί, χρειάζεστε έναν πιο φαρδύ και χοντρό πλάστη.

4. Βουτυρώνετε καλά το ταψί και τοποθετείτε τα φύλλα, βάζοντας ανάμεσα σε κάθε φύλλο ένα μέρος από το μείγμα της γέμισης. Ανά 23 φύλλα, αντί να βάλετε γέμιση, αλείφετε με μείγμα χλιαρού βουτύρου.

5. Αφού στρώσετε όλα τα φύλλα, ξαναλείφετε με χλιαρό βούτυρο, χαράσσετε και βάζετε το ταψί στον προθερμασμένο φούρνο. Ψήνετε στους 180 βαθμούς. Μέσα σε 40 λεπτά τα φύλλα θα φουσκώσουν και ο μπακλαβάς θα ροδοκοκκινίσει. Τον βγάζετε από το φούρνο και περιχύνετε τον μπακλαβά με το σιρόπι - το σιρόπι πρέπει να έχει βράσει για 30 λεπτά, για να αποκτήσει τη σωστή πυκνότητα, ώστε να μη ζαχαρώσει ο μπακλαβάς.

### 9.2.3.2. Αϊβαλιώτικος μπακλαβάς

αλεύρι όσο σηκώσει

1 ποτήρι παρθένο σησαμέλαιο, 1/2 ποτήρι αλισίβα, 4 κουταλιές ζάχαρη  
100 γραμμ. καρύδια, η ψίχα κομμένη στα δύο, κανέλα, αλάτι  
μέλι ή σιρόπι από ζάχαρη και μέλι

Ανακατεύουμε γρήγορα το αλεύρι με το σησαμέλαιο, την αλισίβα και τη ζάχαρη και σχηματίζουμε ζύμη μαλακή που πλάθεται αφράτα. Παίρνουμε λίγη ζύμη και φτιάχνουμε ένα πιτάκι. Το πιέζουμε πάνω στην κοίλη πλευρά του τρίφτη, για να γίνει κυρτό. (Πρέπει να είναι κούφια και όχι σαν ζύμη ψωμιού.) Βάζουμε στο κέντρο του δύο μισά καρύδια, το ένα δίπλα στο άλλο, και το σκεπάζουμε από τις δύο πλευρές σχηματίζοντας το φοινίκι.

Τοποθετούμε τα φοινίκια σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε στο φούρνο. Δεν πρέπει να ξεροψηθούν, μόνο να ροδίσουν.

Έχουμε έτοιμο βραστό σιρόπι από μέλι ή από μέλι και ζάχαρη. Ρίχνουμε τα φοινίκια επί 2-3 λεπτά στο σιρόπι. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε μια πιατέλα. Πασπαλίζουμε με κανέλα.

Ήταν γλύκισμα των Χριστουγέννων, συμβόλιζε τον Χριστό τυλιγμένο στα φασκιά του.

### 9.2.4. Γλυκό σύκο

15-16 ξερά σύκα, 1 μικρό μπουκάλι ρακί (50 ml), 1 ποτήρι του νερού μυζήθρα, 1 δάκρυ μαστίχας,  
ψίχα 15-16 αμυγδάλων, βούτυρο.

-Αφού καλύψετε τα σύκα με το ρακί, ψήστε τα σε μέτρια φωτιά ώσπου να μαλακώσουν. Προσέξτε να μη διαλυθούν.

-Κοπανίστε σε ένα γουδί τη μαστίχα και ζυμώστε την καλά με τη μυζήθρα.

-Κατεβάστε από τη φωτιά τα σύκα και αφήστε τα να κρυώσουν. Όταν γίνουν χλιαρά, Χαράξτε τα στο κέντρο και γεμίστε τα με το μείγμα της μυζήθρας που έχετε ετοιμάσει.

-Ροδίστε τα αμύγδαλα μέσα σε βούτυρο, βάλτε από ένα σε κάθε σύκο και σερβίρετέ τα.

-Ταιριάζει πάρα πολύ στα τραπέζια με ρακί και πολλούς μεζέδες.

## 9.2.5.Σερμπέτια

### 9.2.5.1.Σερμπέτι από χυμό βερίκοκου

1 κιλό φρέσκα βερίκοκα 200 γραμμ. Ζάχαρη 600 γραμμ. νερό  
2 ξυλάκια κανέλας

Πλένουμε και αφαιρούμε τα κουκούτσια από τα βερίκοκα. Τα χτυπάμε στο μπλέντερ με τη ζάχαρη. Τα αδειάζουμε σε κατσαρόλα, προσθέτουμε το νερό με την κανέλα και το βράζουμε περίπου μισή ώρα.

Το σουρώνουμε και το βάζουμε στο ψυγείο για σερβίρισμα.

### 9.2.5.2.Μεβλίτ σερμπετί (Mevlit serbeti) - Σερμπέτι του Μεβλίτ

2 1/2 κιλά ζάχαρη  
5 λίτρα κρύο νερό  
300 γραμμ. ανάλατα ξεφλουδισμένα αμύγδαλα ροδισμένα στο φούρνο  
1 κουτ. σούπ. ροδόνηρο

Βάζετε το νερό σε ένα βαθύ σκεύος. Βάζετε τη ζάχαρη σε ένα τουλπανένιο σακούλι και την αφήνετε μες στο νερό. Το σακούλι πρέπει να είναι σφιχτά κλεισμένο. Μέσα σε 1-2 ώρες η ζάχαρη λιώνει από μόνη της. Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον νερό, ώστε να είναι λιγότερο γλυκό. Δεν είναι κακό να είναι μέλι το νερό, αλλά μάλλον χρειάζεται γιατί έτσι μπορούμε να έχουμε περισσότερο σερμπέτι. Κανονίζουμε τη γλυκύτητά του ανάλογα με τη γεύση μας μέσα σε μια κανάτα, στην οποία προσθέτουμε το ροδόνηρο, και από εκεί το μοιράζουμε στα ποτήρια. Πριν το σερβίρουμε ρίχνουμε από πάνω τα αμύγδαλα ολόκληρα, ώστε να καλύψουν όλη την επιφάνεια του νερού.

## 9.2.6.κανταΐφι

### 9.2.6.1.κανταΐφι με καϊμάκι

(Σπάρτη Μικρά Ασίας)

1/2 κιλό κανταΐφι  
1 κομμάτι καϊμάκι, περίπου 200 γραμμ.  
250 γραμμ. Αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και κοπανισμένα  
3 κουταλιές φρέσκο βούτυρο ,1 ποτήρι γάλα  
Για το σιρόπι:1 κιλό Ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό ,χυμό 1/2 λεμονιού

-Κόβουμε το καϊμάκι σε λεπτές ροδέλες και τις πασπαλίζουμε με τα κοπανισμένα αμύγδαλα. Τυλίγουμε τις ροδέλες με μια τούφα κανταΐφι και τις τοποθετούμε κυκλικά σε βουτυρωμένο ταψί. Βάζουμε από πάνω κομματάκια βούτυρο και ψήνουμε το κανταΐφι σε προθερμασμένο φούρνο επί 15 λεπτά. Περιχύνουμε με γάλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να ροδίσει.

-Στο μεταξύ ετοιμάζουμε σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώσει. Περιχύνουμε το κανταΐφι μόλις βγει από το φούρνο.

### 9.2.6.2.κανταΐφι με καρύδι ή φιστίκι Αιγίνης

1 κιλό κανταΐφι, 1/2 κιλό βούτυρο, 250 γραμμ. Καρύδι θρυμματισμένο στο χέρι  
100 γραμμ. φιστίκι Αιγίνης κοπανισμένο, 3 φλιτζάνια ζάχαρη, 1 βανίλια  
Για το σιρόπι: 1/2 κιλό ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, χυμό 1/2 λεμονιού

Ξεφτίζουμε το κανταΐφι και το χωρίζουμε στα δύο. Αλείφουμε με βούτυρο ένα ταψί. Στρώνουμε το μισό κανταΐφι, ανακατεύουμε το καρύδι με τη ζάχαρη και το πασπαλίζουμε πάνω από το κανταΐφι. Στρώνουμε το υπόλοιπο κανταΐφι, λιώνουμε το βούτυρο και περιχύνουμε πάνω από το κανταΐφι. Ψήνουμε το γλυκό ώσπου να ροδίσει, περίπου 30- 35 λεπτά.

Βγάζουμε το κανταΐφι από το φούρνο και στραγγίζουμε το βούτυρο από το ταψί. Έχουμε έτοιμο το σιρόπι, και καθώς είναι ζεστό το κανταΐφι, το περιχύνουμε. Το αφήνουμε να κρυώσει.

Πασπαλίζουμε την επιφάνειά του με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης, το κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και το σερβίρουμε.

### 9.2.6.3.Κανταΐφι (Kadayif)

Η λέξη μάς φέρνει αμέσως στο μυαλό ένα γλυκό γεμάτο λεπτά νήματα.. Υπάρχει όμως και ένα άλλο γλυκό που λέγεται εκμέκ κανταΐφι και γίνεται πλακουτσωτό, όπως το Ψωμί της λαμαρίνας, από ένα ιδιαίτερο είδος ζύμης.

Ο Τουραμπή εφέντης δίνει τις συνταγές για τρία διαφορετικά είδη( για ζύμη του κανταΐφιου που έχει νήματα): για το σορέκ κανταΐφ, που γίνεται χωρίς καρύδια, περιστρέφοντάς το ώστε να πάρει το σχήμα τσουρεκιού, για το κανταΐφι του σαραγιού και για το κανταΐφι με γέμιση καϊμάκι. Και τα τρία αυτά είδη παρασκευάζονται και σήμερα, αλλά στο τελευταίο συνηθίζουμε να βάζουμε το καϊμάκι από πάνω.

300-350 γραμμ. κανταΐφι , 100-125 γραμμ. βούτυρο φρέσκο

Για το σιρόπι:

1 1/2 λίτρο νερό

1 κιλό ζάχαρη

2 κουτ. σούπ. χυμό λεμονιού (προαιρετικά)

- Χύνετε λίγο φρέσκο βούτυρο πάνω στα νήματα του κανταΐφιου και πιάνοντάς τα με τα χέρια φροντίζετε ίσα- ίσα να τα αγγίξει όλα το βούτυρο. Πρέπει οπωσδήποτε να το κάνετε αυτό,

για να γίνει το κανταΐφι τραγανωτό.

- Προθερμαίνετε το φούρνο στους 150 βαθμούς. Απλώνετε το κανταΐφι σε ένα βουτυρωμένο ταψί βάθους το πολύ δύο δάχτυλα και το βάζετε στο φούρνο για 1-11/2 ώρα ώστε να ροδίσει ελαφρά. Πρέπει να προσέξετε ιδιαίτερα ώστε να μείνει ροδαλό, επειδή, αν σκουρύνει το χρώμα του, πικρίζει.

- Σβήνετε το φούρνο, περιχύνετε το σιρόπι που έχετε ετοιμάσει από πριν και το ξαναβάζετε στο φούρνο αφήνοντας ανοιχτή την πόρτα του. Μένοντας έτσι κάμποση ώρα γίνεται το κανταΐφι ακόμη πιο τραγανό.

-Το σιρόπι πρέπει να είναι παχύρρευστο, γιατί το αραιό σιρόπι μαλακώνει το κανταΐφι. Το σιρόπι πρέπει να έχει την πυκνότητα του ελαιόλαδου, την οποία αποκτά πέντε λεπτά αφότου αρχίσει να βράζει. Αν το κανταΐφι καταναλωθεί αμέσως, δεν χρειάζεται το λεμόνι. Το λεμόνι χρειάζεται για να μη ζαχαρώσει το σιρόπι που μένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όποιος θέλει μπορεί να ακολουθήσει την κλασική συνταγή και να χρησιμοποιήσει διπλάσιο βούτυρο. Τότε, όταν βγάλει από το φούρνο το κανταΐφι, το στραγγίζει από το βούτυρο, το οποίο και προσθέτει στο σιρόπι.

#### 9.2.6.4.Μαλεμπί με κανταΐφι

6 ποτήρια του νερού γάλα , 1 V4 ποτηριού του νερού ζάχαρη ,... 3/4 φλιτζανιού του καφέ ρυζάλευρο χοντροκομμένο, 1 φλιτζάνι του καφέ ρυζάλευρο σε σκόνη ,3 κρόκοι αυγών, ξύσμα 1 λεμονιού , αλάτι .., 3/4 ποτηριού του νερού βούτυρο (περίπου 175 γραμμ.) , 1/2 κιλό κανταΐφι  
Για το σιρόπι: 11/2 ποτήρι του νερού ζάχαρη, 11/2 ποτήρι του νερού νερό, 1 κουτ. του γλυκού χυμός λεμονιού

-Αραιώστε τις ίνες του κανταΐφιού χωρίς να τις σπάσετε.

-Κρατήστε στην άκρη το 1/4από όλη την ποσότητα. Βουτυρώστε με το1/4 του βουτύρου ένα ταψί με περιμετρικό τοίχωμα. Απλώστε το κανταΐφι στο ταψί, φροντίζοντας να προεξέχουν οι ίνες του.

-Βάλτε σε μια κατσαρόλα με χοντρό πάτο 10 γάλα, τη ζάχαρη και λίγο αλάτι και αφήστε τα να βράσουν. Διαλύστε και τα δύο είδη ρυζάλευρου μέσα σε ένα ποτήρι νερό, φροντίζοντας ο χυλός να γίνει ομοιογενής.

-Όταν βράσει το γάλα, αραιώστε το χυλό του ρυζάλευρου με 1-2 κουταλιές γάλα, ανακατέψτε καλά και προσθέστε τον στο γάλα που ήδη βράζει. Αφήστε το μείγμα σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας διαρκώς με μία ξύλινη κουτάλα προς μία κατεύθυνση μόνο. Μην το αφήσετε να κολλήσει στον πάτο. Όταν αποκτήσει πυκνή υφή, ώστε να μη στάζει από την κουτάλα, προσθέστε τους κρόκους αυγών και το ξύσμα λεμονιού, τα οποία έχετε ήδη χτυπήσει πολύ καλά. Ανακατέψτε για 2 λεπτά και αφήστε την κρέμα να βράσει. Σηκώστε την από τη φωτιά και περιμένετε 5 λεπτά να κρυώσει.

-Αυτό το «μαλεμπί», όπως λέγεται, απλώστε το πάνω στο κανταΐφι. Καλύψτε την επιφάνεια της κρέμας με τα κομμάτια του κανταΐφιού που προεξέχουν από το ταψί. Απλώστε από πάνω το κανταΐφι που κρατήσατε στην άκρη. Αφήστε το γλυκό να κρυώσει.

-Σε λιγότερο από 1 ώρα ρίξτε από πάνω το υπόλοιπο βούτυρο σε μικρούς κύβους. Στο μεταξύ φροντίστε να έχετε προθερμάνει το φούρνο στους 200 βαθμούς. Βάλτε μέσα το γλύκισμά σας και αφήστε το να ψηθεί για 40-45 λεπτά, ώσπου να ροδίσει καλά. Βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε το να κρυώσει.

-Σε μια κατσαρόλα ρίξτε 1fz ποτήρι ζάχαρη, 1 κουταλιά του γλυκού χυμό λεμονιού και 1/2 ποτήρι νερό και βράστε το σιρόπι. Όταν γίνει πηχτό, βγάλτε το από τη φωτιά και ραντίστε με

αυτό το κανταΐφι, το οποίο στο μεταξύ έχει αρχίσει να κρυώνει.

-Όταν κρυώσει καλά, κόψτε το σε κομμάτια. Πριν τα σερβίρετε, μπορείτε να ρίξετε πάνω σε κάθε κομμάτι αλεσμένα καρύδια ή αμύγδαλα ή φιστίκια. (Το μαλεμππί αποκτάει την απαιτούμενη πυκνότητα σε 30-45 λεπτά.)

### 9.2.7. Σπανακόπιτα γλυκιά (με σταφίδες)

(Από την Αρετσού)

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι, αλάτι, 1 φλιτζανάκι του καφέ λάδι ανάλογο νερό

Για τη γέμιση:

1 κιλό σπανάκι, 1/2 κιλό κρεμμύδια ξερά, 1 φλιτζάνι λάδι

1 φλιτζάνι σταφίδες ξανθές αλάτι, πιπέρι

1 κουταλιά Ζάχαρη, 1/2 κουταλάκι κανέλα, λάδι για το άλειμμα των φύλλων

Ετοιμάζουμε τη ζύμη και την ανοίγουμε σε φύλλα.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Τρίβουμε τα κρεμμύδια στον τρίφτη και τα Βάζουμε μαζί με το λάδι να σωταριστούν. Έχουμε έτοιμο το σπανάκι, το ρίχνουμε μέσα στο κρεμμύδι και το αφήνουμε να αχνιστεί μέχρι να μαραθεί και να πιει το ζουμί του. Ρίχνουμε τότε τις σταφίδες, το αλάτι, το πιπέρι, τη ζάχαρη και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Αλείφουμε με λάδι τον πάτο του ταψιού και τοποθετούμε τα μισά φύλλα αλείφοντάς τα με λάδι, Βάζουμε τη γέμιση και μετά τα υπόλοιπα φύλλα, αφού τα αλείψουμε με λάδι Με ένα μυτερό μαχαίρι κόβουμε την πίτα σε κομμάτια. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο επί 1 ώρα περίπου.

### 9.2.8. Κυδωνόπαστο (συνταγή Σμύρνης)

1 κιλό κυδώνια

1 και 1/2 κιλό Ζάχαρη

-Πλένουμε, καθαρίζουμε και κόβουμε στα τέσσερα τα κυδώνια. Κρατάμε σε ένα πιάτο τα κουκούτσια με τις φλούδες.

-Βράζουμε τα κυδώνια με 4 ποτήρια νερό, προσθέτοντας τα κουκούτσια και τις φλούδες δεμένα σε τουλπάνι. Όταν βράσουν καλά, τα στραγγίζουμε, αφού έχουμε στο μεταξύ αφαιρέσει το τουλπάνι.

-Στο νερό που έβρασαν τα κυδώνια αδειάζουμε τη ζάχαρη και τη βράζουμε ξαφρίζοντάς την.

-Πολτοποιούμε τα κυδώνια και τα ρίχνουμε μέσα στη ζάχαρη. Ανακατεύουμε συνέχεια, μέχρι το μείγμα να δέσει και να ξεκολλά από την κατσαρόλα. Το απλώνουμε πάνω σε ένα μάρμαρο ελαφρά βουτυρωμένο.

Όταν κρυώσει, κόβουμε το κυδωνόπαστο σε ορθογώνια ή ρομβοειδή κομμάτια.



### 9.2.9.Μελιτζανάκι γλυκό (συνταγή Σμύρνης)

40 μικρά ή μέτρια μελιτζανάκια

1 κιλό Ζάχαρη, 1 1/2 ποτήρι νερό, χυμό 2 λεμονιών

200 γραμμ. αμύγδαλα άσπρα καθαρισμένα 50 γραμμ. γαρίφαλα 1-2 φύλλα αρμπαρόριζα

-Καθαρίζουμε τα μελιτζανάκια και τα ρίχνουμε σε μια λεκάνη με νερό και το μισό χυμό λεμονιού, για να μη μαυρίσουν.

-Τα βράζουμε 2 φορές (δύο νερά), μέχρι οι μύτες τους να τρυπιούνται εύκολα με μια οδοντογλυφίδα. Τα στραγγίζουμε και τα στρίβουμε ελαφρά, να φύγουν τα νερά. Τοποθετούμε σε κάθε μελιτζανάκι ένα γαρίφαλο στη μυτούλα του και 1-2 αμύγδαλα στην κοιλιά του.

-Βράζουμε και δένουμε το σιρόπι (1 1/2 ποτήρι νερό, ζάχαρη, χυμό λεμονιών, αρμπαρόριζα). Ρίχνουμε τα μελιτζανάκια για να βράσουν και να δέσει το σιρόπι.



### 9.2.10.Ρυζόγαλο φουρνιστό σμυρναίικο

2 λίτρα γάλα, 8 κουταλιές ρύζι, 6 κουταλιές νισεστέ

1 κουταλιά κοπανισμένη μαστίχα, 2 ποτήρια Ζάχαρη, 1 μασουράκι βανίλια

-Βράζουμε το ρύζι με 2 ποτήρια νερό στους 150°C μέχρι να χυλώσει. Λιώνουμε το νισεστέ σε 1/2 ποτήρι νερό χλιαρό.

-Βάζουμε την κατσαρόλα με το γάλα στη φωτιά, (στο 2). Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε το χυλωμένο ρύζι και το διαλυμένο νισεστέ. Προσθέτουμε τη μαστίχα και τη βανίλια συνεχίζοντας να ανακατεύουμε προς την ίδια κατεύθυνση. Προσέχουμε να μην πιάσει ο πάτος.

-Όταν χυλώσει το ρυζόγαλο, το αδειάζουμε σε ατομικά πήλινα κεσεδάκια. Τα τοποθετούμε

σε ένα βαθύ ταψί μέσα σε νερό, σαν σε μπεν μαρί.

Βάζουμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C και ψήνουμε επί 20 λεπτά περίπου, μέχρι να καεί η κρούστα του ρυζόγαλου.

Σερβίρεται κατά προτίμηση με παγωτό καϊμάκι, φτιαγμένο από σαλέπι.

### 9.2.11.Γαλατόπιτα του Πόντου

1/2 λίτρο γάλα, 400 γραμμ. Νισεστέ, 6 αυγά

2 μασουράκια βανίλια, 1 κιλό φύλλο κρούστας, 500 γραμμ. Φρέσκο βούτυρο

Για το σιρόπι:

1 κιλό Ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, χυμό 1/2 λεμονιού

-Φτιάχνουμε κρέμα με το γάλα, το νισεστέ, τη Βανίλια και τα αυγά. Όταν πήξει η κρέμα, την κατεβάζουμε από τη φωτιά.

-Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο ταψί. Τοποθετούμε τα μισά φύλλα κρούστας βουτυρωμένα. Αδειάζουμε την κρέμα και τοποθετούμε από πάνω τα υπόλοιπα φύλλα, βουτυρωμένα επίσης. Ψήνουμε τη γαλατόπιτα σε μέτριο φούρνο. Όταν κρυώσει η γαλατόπιτα, την περιχύνουμε με το σιρόπι.

### 9.2.12.Λεμονάδα

10 Ζουμερά λεμόνια

300 γραμμ. Ζάχαρη

1 1/2 κιλό νερό

φλούδες από 2 λεμόνια

Στύβουμε τα λεμόνια. Προσθέτουμε στο χυμό τη ζάχαρη, το νερό, τις τριμμένες φλούδες. Ανακατεύουμε τη λεμονάδα, την περνάμε από σουρωτήρι, την αδειάζουμε σε μπουκάλια και την κρατάμε στο ψυγείο.

Μπορούμε, αφού σουρώσουμε τη λεμονάδα, να τη βράσουμε περίπου ένα τέταρτο και όταν κρυώσει, να τη διατηρήσουμε στο ψυγείο για περισσότερο χρόνο.

### 9.2.13.Ωτία

(Συνταγή από την Τραπεζούντα)

5 αυγά, 1 φλιτζάνι γιαούρτι στραγγιστό, 2 φλιτζάνια Ζάχαρη

1 φλιτζανάκι βούτυρο γάλακτος, 1 φακελάκι βανίλια, 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

1 κουταλάκι σόδα, αλεύρι όσο σηκώσει, σπορέλαιο για το τηγάνισμα

Χτυπάμε τα αυγά, προσθέτουμε το γιαούρτι, τη ζάχαρη, το βούτυρο, τη βανίλια, τη σόδα και

το μπέικιν πάουντερ μέχρι να γίνει ομοιογενές το μείγμα μας. Προσθέτουμε λίγο -λίγο το αλεύρι ώσπου να γίνει η ζύμη μας απαλή και μαλακή και να μην κολλά στα χέρια μας. Την αφήνουμε στο ψυγείο μισή ώρα να ξεκουραστεί.

Ανοίγουμε φύλλο πάχους 1/2 εκ., το κόβουμε σε τετράγωνο 5x 5 εκ. Παίρνουμε τα κομματάκια της ζύμης, τα τραβάμε ελαφρά στις δυο' απέναντι γωνίες για να δημιουργηθεί ρόμβος. Χαράζουμε στο κέντρο του ρόμβου μια μικρή σχισμή 2 εκ. Παίρνουμε τη μία από τις δύο απέναντι γωνίες, την περνάμε μέσα από τη σχισμή, την τραβάμε ελαφρά και γίνεται ένα φιογκάκι. Τηγανίζουμε τα ωτία σε καυτό λάδι και από τις δυο πλευρές. Σερβίρονται ζεστά ή κρύα..

### 9.2.14. Φοινίκια Σμύρνης

11/2 κιλό αμύγδαλα αλεσμένα, 1 κιλό φύλλο κρούστα  
1 ποτήρι ελαιόλαδο, 2 ποτήρια βούτυρο γάλακτος, 1 φλιτζάνι ζάχαρη  
1 φλιτζάνι σιμιγδάλι (No 3),  
για το σιρόπι:  
2 ποτήρια ζάχαρη, χυμό 1 λεμονιού

Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το λάδι και τα κρατάμε ζεστά. Ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα αλεσμένα αμύγδαλα, τη ζάχαρη και το σιμιγδάλι και τα ανακατεύουμε.

Τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί 4 φύλλα βουτυρωμένα. Προσθέτουμε ανά 1 βουτυρωμένο φύλλο και το σκεπάζουμε με τη γέμιση. Όταν τελειώσει η γέμιση, βάζουμε από πάνω 4 βουτυρωμένα φύλλα. Το τελευταίο φύλλο το βρέχουμε με λιγάκι νερό, για να μη φουσκώσει στο ψήσιμο. Χαράζουμε σε ρόμβους τον μπακλαβά και τον ψήνουμε επί 10 λεπτά στους 180°C και επί 1 γ2 ώρα περίπου στους 150°C. Προσέχουμε το χρώμα του να μείνει λευκορόδινο.

Για το σιρόπι βράζουμε 2 ποτήρια ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και 3 ποτήρια νερό. Όταν δέσει, περιχύνουμε τον μπακλαβά που έχει κρυώσει.

### 9.2.15. Φοινίκια τ' Αϊβαλιού

21/2 ποτήρια ελαιόλαδο ή παρθένο σησαμέλαιο  
3/4 του ποτηριού χυμόπορτοκαλιού, 1 ποτήρι του κρασιού ζάχαρη  
3 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ, 2 κουταλάκια σόδα  
1 ποτηράκι κονιάκ ή ρακί, 1 κιλό αλεύρι, 200 γραμμ. σιμιγδάλι  
1 κουταλάκι κανέλα, 150 γραμμ. καρύδια κοπανισμένα  
Για το σιρόπι:  
2 ποτήρια ζάχαρη, 2 κουταλιές μέλι, κανέλα  
100 γραμμ. καρύδια καθαρισμένα και κοπανισμένα

-Βάζουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα ζυμώνουμε. Πλάθουμε τα φοινίκια και τα τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

-Για το σιρόπι, βράζουμε 2 ποτήρια ζάχαρη, 3 ποτήρια νερό και 2 κουταλιές μέλι. Όταν δέσει, το αποσύρουμε από τη φωτιά και βάζουμε τα κρύα φοινίκια μέσα στο σιρόπι, ανά 10

κομμάτια, επί 2-3 λεπτά. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε σε πιατέλα. Τα πασπαλίζουμε με κανέλα και κοπανισμένα καρύδια.

### 9.2.16.κρέμα Ικονίου (νηστίσιμη)

1/2 ποτήρι νισεστέ, 1 ποτήρι Ζάχαρη  
5 ποτήρια νερό, καρύδια ή φιστίκια Αιγίνης κοπανισμένα, ροδόνερο

-Λιώνουμε το νισεστέ με λίγο νερό, το ρίχνουμε μαζί με τη ζάχαρη στην κατσαρόλα και προσθέτουμε 5 ποτήρια νερό. Ανακατεύουμε την κρέμα μέχρι να πήξει. Την αδειάζουμε σε ατομικά κυπελλάκια, πασπαλίζουμε με κοπανισμένα καρύδια ή φιστίκια Αιγίνης και ραντίζουμε με ροδόνερο.

-Ήταν νηστίσιμη κρέμα. Πολλές φορές αντικαθιστούσαν το νερό με χυμό από πορτοκάλια, βύσσινα, φράουλες ή βερίκοκα. Τότε την ονόμαζαν πολτό ή πελετέ.

### 9.2.17. Σαμουσάς

#### (Συνταγή Ερυθραίας)

1/2 κιλό φύλλο μπακλαβά 1/2 ποτήρι Ζάχαρη  
112 κιλό καρυδόπιχα χοντροκομμένη  
1/2 κιλό σουσάμι καβουρντισμένο  
και κοπανισμένο  
6 κουταλιές φρυγανιά 2 βανίλιες  
1 κουταλιά κανελογαρίφαλα  
250 γραμμ. βούτυρο λιωμένο  
Για το σιρόπι:  
1 κιλό Ζάχαρη  
2 ποτήρια νερό  
χυμό 1 λεμονιού

-Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και φτιάχνουμε τη γέμιση. Αλείφουμε το ταψί με λίγο βούτυρο. Βάζουμε 3 φύλλα βουτυρωμένα, ρίχνουμε λίγο υλικό, σκεπάζουμε με ένα φύλλο και το βουτυρώνουμε. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Πάνω από την τελευταία στρώση βάζουμε 3 φύλλα αλειμμένα με βούτυρο. Χαράζουμε μπακλαβαδωτά και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

-Ετοιμάζουμε το σιρόπι (ζάχαρη, νερό, χυμό λεμονιού). Περιχύνουμε το σαμουσά με ζεστό σιρόπι μόλις βγει από το φούρνο.

Ήταν αγιοβασιλιάτικο γλυκό, ιδιαίτερα αγαπητό και γενικότερα στην **Ιωνία**.

## 9.2.18.πίτα του αγίου Φανουρίου

(συνταγή από το Ναζλί)

2 ποτήρια λάδι, 2 ποτήρια Ζάχαρη, 3 ποτήρια νερό  
8 φλιτζάνια αλεύρι, 1 κουταλάκι αμμωνία, 1 κουταλάκι κανέλα, 1 κουταλάκι γαρίφαλο  
150 γραμμ. μαύρες σταφίδες, 70 γραμμ. καρύδια χοντροκομμένα

Δουλεύουμε το λάδι πρώτα με τη ζάχαρη, ρίχνουμε το νερό και συνεχίζουμε να χτυπάμε έως ότου λιώσει η ζάχαρη. Μετά ρίχνουμε την κανέλα, το γαρίφαλο, τα καρύδια και τις σταφίδες αλευρωμένες και τελευταία το αλεύρι και συνεχίζουμε να δουλεύουμε καλά το υλικό μας.

Λαδώνουμε ένα ταψί, ρίχνουμε τη ζύμη και ψήνουμε το γλυκό στους 180°C.

## 9.2.19. Τρίγωνα

(συνταγή από την Κρήνη)

200 γραμμ. φύλλα κρούστας  
100 γραμμ. καρύδια ψιλοκομμένα  
100 γραμμ. ζάχαρη  
4 αυγά  
3 κουταλιές βούτυρο λιωμένο  
1 ποτηράκι κονιάκ  
1/2 κουταλιά κανέλα ξύσμα λεμονιού  
Για το σιρόπι: 350 γραμμ. ζάχαρη, χυμό 1/2 λεμονιού

Χτυπάμε τα αυγά μέχρι να γίνουν κόρδα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε να δουλεύουμε το μείγμα με ξύλινη κουτάλα. Ρίχνουμε το κονιάκ, τα καρύδια, την κανέλα και το ξύσμα λεμονιού. Κόβουμε τα φύλλα σε μακρόστενες λωρίδες των 15 εκ. Βουτυρώνουμε κάθε κομμάτι, βάζουμε 1 κουταλιά γέμιση και το διπλώνουμε τρίγωνο, αλείφοντας με βούτυρο την κάθε διπλωσιά.

Τοποθετούμε τα τρίγωνα σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

Στο μεταξύ έχουμε έτοιμο το σιρόπι, χλιαρό προς κρύο. Μελώνουμε τα τρίγωνα μόλις τα βγάλουμε από το φούρνο.

## 9.2.19.τούρτα χουρμάς

(συνταγή από την Πέργαμο)

150 γραμμ. χουρμάδες κομμένοι σε στενόμακρες λωρίδες  
150 γραμμ. καρύδια κοπανισμένα  
1 ποτήρι ζάχαρη  
6 ασπράδια  
1 πρέζα αλάτι  
300 γραμμ. σαντιγί

Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα με μια πρέζα αλάτι. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και

εξακολουθούμε το χτύπημα. Προσθέτουμε απαλά απαλά τους χουρμάδες και τα καρύδια.

Σε ένα παραλληλόγραμμο ταψί στρώνουμε ένα βουτυρωμένο χαρτί και ψήνουμε τη μάζα στους 180°C ώσπου να ροδίσει. Όταν τη βγάλουμε από το φούρνο, την κόβουμε σε 3 ίσα μέρη, αναποδογυρίζουμε το ταψί και βγάζουμε το χαρτί.

Παίρνουμε μία ορθογώνια πιατέλα, βάζουμε ανάμεσα στα τρία κομμάτια σαντιγί και γαρνίρουμε την τούρτα μας και από πάνω με σαντιγί και τη σερβίρουμε.

### 9.2.20 Κατιμέρι(katmer)

Το κατιμέρι, όπως και το τσουρέκι, μπορεί να καταναλωθεί με μαρμελάδα ή με αλμυρό τυρί. Την ονομασία του την οφείλει στα «στρώματα» που σχηματίζει μέσα του. Παρόλο που το ανοίγουμε επίπεδο σαν το φύλλο, επειδή παρασκευάζεται από ζύμη με μαγιά, σχηματίζονται μέσα του «στρώματα». Αυτή η ξεχωριστή υφή το καθιστά ιδιαίτερα ευχάριστο στο στόμα. Σύμφωνα με τα έθιμα της Ανατολής την επομένη του γάμου ο γαμπρός βγαίνει να αγοράσει κατιμέρι και καϊμάκι και επιστρέφει στο σπίτι. Αυτό είναι το πρώτο πρόγευμα που το νιόπαντρο ζευγάρι θα φάει μαζί στο ξεκίνημα της νέας του ζωής.

400-500 γραμμ. αλεύρι λευκό 15 γραμμ. νωπή μαγιά ή προζύμι

(περίπου 3 κουτ. σούπ.)

1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

125 γραμμ. φρέσκο βούτυρο

αγελαδινό

2-3 κουτ. σούπ. ταχίνι

- Διαλύετε τη μαγιά ή το προζύμι σε 1 φλιτζ. τσαγ. ζεστό (όχι καυτό) νερό. Προσθέτετε τη ζάχαρη, το αλάτι και σιγά σιγά τόσο αλεύρι όσο να σχηματιστεί ένα ζυμάρι πολύ τρυφερό (όπως ο λοβός του αψιού). Είναι πολύ σημαντικό το ζυμάρι να μην έχει κόμπους και να είναι ομοιογενές. Σκεπάζετε το ζυμάρι με υγρό πανί και το αφήνετε σε ζεστό χώρο για 20-25 λεπτά, για να διπλασιαστεί σε όγκο.

- Αλευρώνετε μία φαρδιά και επίπεδη επιφάνεια. Ανοίγετε το ζυμάρι με τον πλάστη, ώστε να σχηματιστεί ένα φύλλο διαμέτρου 65- 70 εκ. και πάχους περίπου 2 εκ.

- Λιώνετε το βούτυρο χωρίς να το βράσετε και το ανακατεύετε με το ταχίνι. Περνάτε όλη την επιφάνεια του φύλλου με μια «γενναιόδωρη» στρώση από το μείγμα του βουτύρου με το ταχίνι. Ανοίγετε στη μέση μια τρύπα με τη βουτυρωμένη επιφάνεια προς τη μέσα μεριά και τη μεγαλώνετε συνεχώς μέχρι να σχηματιστεί ένα «στεφάνι».

- Χωρίζετε με το χέρι το «στεφάνι» και σχηματίζετε μπάλες σε μέγεθος μικρού πορτοκαλιού. Τις αφήνετε για 1-2 ώρες στο ψυγείο.

- Έπειτα τις ανοίγετε μία- μία σε φύλλα, που έχουν το καθένα μέγεθος ενός πιάτου (25-30 εκ.) και πάχος 2 εκ. Ψήνετε τις πίτες σε αντικολλητικό τηγάνι, το οποίο έχετε περάσει ελαφρά με λίγο λάδι, για 3 λεπτά από κάθε πλευρά και σε δυνατή φωτιά. Σεβρίρετε τις πίτες πασπαλισμένες με αλμυρό τυρί ή με μια στρώση μαρμελάδα..

### 9.2.21.Καζαντιμπί-Ο πάτος του καζανιού

5 κιλά γάλα

600- 7 50 γραμμ. (άχαρη (ανάλογα με τη γεύση που θέλετε να δώσετε)

2 κόκκους μαστίχα στό μέγεθος του ρεβιθιού  
150 γραμμ. Κορνφλάουρ ή νισεστέ  
150 γραμμ. αλεύρι (θα ανακατευτεί με 750 ml νερό)  
6- 7 σταγόνες άρωμα βανίλιας



- Ανακατεύετε το γάλα, τη ζάχαρη, το κορνφλάουρ ή το νισεστέ, το αλεύρι και τη μαστίχα με 750 γραμμ. νερό. Αδειάζετε το μείγμα σε μια αντικολλητική κατσαρόλα και τη βάζετε σε μέτρια φωτιά να βράσει για 5-8 λεπτά. Βγάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αρχίζετε να ρίχνετε κουταλιά-κουταλιά το μείγμα σε ένα μέτριο ταψί (διαστάσεων 40 x 80 εκ.), το οποίο έχετε τοποθετήσει πάνω σε χαμηλή φλόγα γκαζιού ή πάνω σε ένα μάτι κουζίνας με χαμηλή θερμοκρασία.

- Φροντίζετε να κρατήσετε το ταψί γυρτό προς τη μια πλευρά ώστε, καθώς προσθέτετε το καινούργιο μείγμα της κρέμας, να βλέπετε ότι «πιάνει» (καίγεται) ο πάτος της. Για να σχηματίσετε την καμένη κρούστα στη βάση του ταψιού θα χρειαστείτε 6-8 κουταλιές κρέμας.

- Όταν σχηματιστεί η καμένη βάση, ρίχνετε από πάνω την υπόλοιπη κρέμα, αφού προηγουμένως έχετε προσθέσει σ' αυτή τη βανίλια. Αφήνετε το ταψί σε κρύο μέρος για 6-8 ώρες. Τεμαχίζετε το γλυκό σε τετράγωνα κομμάτια τα οποία αφαιρείτε με μια αιχμηρή σιδερένια σπάτουλα (κατά προτίμηση), ώστε να ξεκολλήσει μαζί και ο καμένος πάτος.

Σερβίρεται ελαφρά δροσερό.

## 9.2.22. Τηγανίτες με μήλα

11/2 κιλό μήλα  
31/2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι  
2 κροκάδια, 3 ασπράδια  
1 ποτηράκι του κρασιού μπίρα  
λάδι για το τηγάνισμα, ζάχαρη άχνη, κανέλα

-Χτυπάμε τα κροκάδια με το αλάτι. Προσθέτουμε 1/2 ποτήρι νερό, την μπίρα και το αλεύρι και συνεχίζουμε το χτύπημα. Χτυπάμε τα ασπράδια χωριστά σε μαρέγκα και τα προσθέτουμε στο κουρκούτι.

-Καθαρίζουμε τα μήλα, αφαιρούμε το κουκούτσι τους, τα κόβουμε σε λεπτές φέτες, τα βουτάμε στο κουρκούτι και τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Αφού κοκκινίσουν, τα βγάζουμε από το τηγάνι και τα αφήνουμε σε χαρτί κουζίνας για να απορροφηθεί το περιττό λάδι. Τα πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και κανέλα και τα σερβίρουμε ζεστά.

(Μπορούμε να αντικαταστήσουμε τα μήλα με αχλάδια.)

## 9.2.23. Ισλί Καισάρειας

( από το Ταβλασούν Καισάρειας)

900 γραμμ. σκληρό αλεύρι (Αγίου Γεωργίου)  
2 ποτήρια φρέσκο βούτυρο ή 2 ποτήρια λάδι, 1 ποτήρι αλισίβα, 1 κουταλάκι σόδα  
Για τη γέμιση:  
100 γραμμ. Καρύδια ψιλοκομμένα, 2 κουταλιές Ζάχαρη, 1 κουταλάκι κανέλα  
για το σιρόπι: 2 φλιτζάνια Ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, χυμό 1/2 λεμονιού

-Βάζουμε τα υλικά της γέμισης σε ένα μπολάκι και τα ανακατεύουμε.

-Ζυμώνουμε το αλεύρι με το βούτυρο ή το λάδι και το νερό και σχηματίζουμε ζύμη εύπλαστη, έτσι που «να κεντιέται».

-Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια. Παίρνουμε ένα μπαλάκι και το πλάθουμε σε τετράγωνο φύλλο 8 x 8 εκ. Βάζουμε στο κέντρο ένα κουταλάκι από τη γέμιση και κλείνουμε τη ζύμη, έτσι ώστε να σχηματίζει τρίγωνο. -Κεντάμε την επιφάνεια του φύλλου με την άκρη του πιρουνιού, οριζόντια και κάθετα. Τοποθετούμε τα ισλί σε βουτυρωμένο ταψί και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο επί 15 λεπτά στους 250°C και μετά επί 35 λεπτά στους 190°C.

-Όταν ψηθούν, τα βγάζουμε από το φούρνο.

-Περιμένουμε να περάσουν 5 λεπτά και τα περιχύνουμε με το σιρόπι κρύο.

( Ήταν χριστουγεννιάτικο και πασχαλιάτικο γλυκό των ελλήνων χριστιανών της Καισάρειας, καθώς και κέρασμα στους αρραβώνες και γάμους. Την περίοδο των νηστειών αντικαθιστούσαν το βούτυρο με σπορέλαιο ή παρθένο σησαμέλαιο.)



## 9.2.24. Λαλαγγίτες με σιρόπι

250 γραμμ. Αλεύρι, 75 γραμμ. νερό, χυμό 1/2 λεμονιού, 3 αυγά  
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ, 1 πρέζα αλάτι, 2, 1/2 κουταλιές λάδι  
Για το σιρόπι: 1/2 κιλό Ζάχαρη, 1 ποτήρι νερό, χυμό 1/2 λεμονιού  
(μπορούμε να αντικαταστήσουμε το σιρόπι με μέλι ή Ζάχαρη άχνη.)

Βράζουμε το σιρόπι και το αφήνουμε να κρυώσει. Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, το χυμό λεμονιού, το λάδι, τα αυγά. Αφού τα ανακατέψουμε, προσθέτουμε σιγά -σιγά κοσκινισμένο το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τα χτυπάμε όλα μαζί. Τα αφήνουμε 20 λεπτά να ξεκουραστούν.

Καίμε το λάδι και ρίχνουμε κουταλιές από το κουρκούτι που ετοιμάσαμε. Όταν ροδίσουν οι λαλαγγίτες, τις βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα, τις βάζουμε πάνω σε Χαρτί κουζίνας για να απορροφηθεί το επιπλέον λάδι και τις τοποθετούμε σε μια βαθιά πιατέλα. Τις περιχύνουμε με κρύο σιρόπι και τις σερβίρουμε.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10<sup>ο</sup>

### ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Πραγματοποιώντας την εργασία και συγκεντρώνοντας στοιχεία προσπάθησα να παραθέσω όσα από αυτά που βρήκα θα βοηθήσουν καλύτερα στη κατανόηση της Τούρκικης παραδοσιακής μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής .

Αναρωτήθηκα αρκετές φορές αν θα έπρεπε να προσθέσω περισσότερες συνταγές ή ιστορικά στοιχεία και προσθέτοντας ένιωσα να υπερβάλω ,ή αφαιρώντας να χάνεται κάτι από αυτά που εγώ συνειδητοποίησα ότι συμβαίνουν στην αξιόλογη κουλτούρα της τούρκικης μαγειρικής. Ελπίζω τυχόν λάθη μου να είναι εύκολο να εντοπισθούν ,ώστε να διορθωθούν ,και το κυριότερο ,να μην παραφραστούν σημεία που είναι σημαντικά για την σωστή κατανόηση των εννοιών.

Στην εισαγωγή φάνηκε πως δεν γνώριζα τίποτα περισσότερο από μερικά φαγητά που το όνομά τους προδίδουν την τούρκικη καταγωγή τους, Δεν μπορούσα να φανταστώ τι κρύβεται μέσα στην αναφορά κάθε φαγητού και πως και ένα γλυκό για παράδειγμα ,μπορεί να γίνει σημείο εθνικιστικής αναφοράς. Ένιωσα ντροπή ,δεν το κρύβω, που δεν μου είχε δοθεί η ευκαιρία νωρίτερα να μελετήσω τη κουζίνα της γειτονικής μας χώρας που αν μη τι άλλο , έχει επηρεάσει τις διατροφικές μας συνήθειες και σίγουρα και εμείς τις δικές της.

Ήταν πράγματι ενδιαφέρον να προσπαθώ να εξηγήσω τους λόγους που οι τούρκοι αγαπούν τα γαλακτοκομικά περισσότερο από τα ψάρια ή γιατί δεν ανέπτυξαν τη παραγωγή κρασιών αλλά είναι πρώτοι στα σερμπέτια και τα ζαχαρωτά.

Ιστορία ,γεωγραφία ,κοινωνία ,οικονομία ,να που όλα συντελούν στο να φτιαχτεί το ανάγλυφο με τις γεύσεις των Οθωμανών που προδίδουν μελετώντας τες την ιστορία τους.

Να που η κουλτούρα ενός λαού φτιάχνεται ακόμα και από τα πιο ασήμαντα και καθημερινά πράγματα.

Μήνες ,στην προσπάθεια μου να βρω στοιχεία επαρκή για την εργασία μου, επηρεάστηκα τόσο, από την αρχή θα έλεγα, που μαγειρεύω συνεχώς νέες ,όμορφες συνταγές ,τούρκικες και ομολογώ πως φαγητά με κρέας και φρούτα μαζί δεν είχα δοκιμάσει έως τώρα.

Δαμάσκηνα και βερίκοκα με αρνί θεωρώ ότι είναι το ίδιο υπέροχο φαγητό ή και περισσότερο ίσως από τον μουσακά που όλοι γνωρίζουμε, γιαυτό και δεν αναφέρω τη συνταγή παρά μόνο την χρονική περίοδο εμφάνισής του.

Δεν κατάφερα να βάλω φωτογραφίες φαγητών δικές μου στην εργασία ,για καθαρά τεχνικούς λόγους, μα βρήκα τις υδατογραφίες των προηγούμενων αιώνων πολύ ελκυστικές και ενδιαφέρουσες ,καθώς και μερικές ακόμα φωτογραφίες γλυκών από περιοδικά και βιβλία.

Οφείλω να ομολογήσω ότι έμαθα πολλά πράγματα για το θέμα με το οποίο ασχολήθηκα και ενώ βρίσκομαι στο τέλος της εργασίας μου ,νιώθω πως τώρα το ενδιαφέρον μου έχει γίνει μεγαλύτερο και θέλω να μελετήσω κι άλλο την τούρκικη κουζίνα, τόσο που η πτυχιακή μου σε λίγο να είναι σαν μια απλή σημείωση από στοιχεία που θα συγκεντρώσω.

Όταν μελετά κανείς παραδοσιακή μαγειρική... θα πρέπει να ξέρει πως μπορεί να μαθαίνει διαρκώς και να εμπλουτίζει τις γνώσεις του, αφού κάθε μέρα κάτι καινούργιο μπορεί να μαγειρεύεται...



«Αιβάζ» ή υπηρέτης μαγειρείου με τη ριγωτή ποδιά.κουβαλάει στο κεφάλι το δίσκο με τα φαγητά του αφεντικού όπως οι ταμπλακιάρηδες του περασμένου αιώνα.  
**Ανώνυμη υδατογραφία του 18<sup>ου</sup> αιώνα.Ιδιωτική συλλογή.**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

### ΜΕΝΟΥ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

#### ΓΕΥΜΑ 1<sup>ο</sup>

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ-ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
3. ΧΑΜΨΟΛΑΒΑΣΟ
4. ΛΑΓΟΣ ΓΙΑΧΝΙ
5. ΠΕΡΙΒΟΛΙΑΡΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ-ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ
6. ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΜΗΛΑ

#### ΓΕΥΜΑ 2<sup>ο</sup>

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ
3. ΧΕΛΙΔΟΝΟΨΑΡΟ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
4. ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΤΟΥ ΕΛΜΠΑΣΑΝ(ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ)
5. ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ
6. ΣΥΚΟ ΓΛΥΚΟ(με μυζήθρα)

#### ΓΕΥΜΑ 3<sup>ο</sup>

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΣΟΥ ΜΠΟΥΡΕΓΙ (ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ)-ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
3. ΜΥΝΤΙΕ ΝΤΟΛΜΑΣΙ(ΜΥΔΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ)
4. ΤΑΒΟΥΚ ΝΤΟΛΜΑΣΙ (ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ)
5. ΕΖΜΕ (ΛΙΩΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ)
6. ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΚΑΙΜΑΚΙ ΚΑΙ ΒΕΡΙΚΟΚΟ

#### ΓΕΥΜΑ 4<sup>ο</sup>

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΜΑΝΤΙ
3. ΡΥΖΙ ΜΕ ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ
4. ΑΡΝΙ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΚΑΙ ΒΕΡΥΚΟΚΑ
5. ΤΣΕΡΚΕΖΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
6. ΧΑΛΒΑΣ

## ΓΕΥΜΑ 5<sup>ο</sup>

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΠΙΛΑΦΙ ΚΟΥΜΠΙΟΥΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ
3. ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΓΙΑΧΝΙ
4. ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΚΙΟΥΛΜΠΑΣΤΙ
5. ΝΤΟΜΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
6. ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ



## **ΔΕΙΠΝΟ 1<sup>ο</sup>**

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΛΑΧΑΝΟΣΟΥΠΑ ΑΠΟ «ΣΤΕΑΣ»
3. ΚΤΕΝΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
4. ΠΕΡΔΙΚΑ ΓΕΜΙΣΤΗ
5. ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ
6. ΤΟΥΡΤΑ ΧΟΥΡΜΑΣ

## **ΔΕΙΠΝΟ 2<sup>ο</sup>**

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΣΥΚΩΤΙ
3. ΧΕΛΙΑ ΤΥΛΙΧΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ
4. ΚΡΕΑΣ ΚΥΔΩΝΑΤΟ
5. Η ΣΑΛΑΤΑ ΤΗΣ ΣΟΥΡΤΟΥΚΑΣ
6. ΚΑΝΤΑΙΦΙ

## **ΔΕΙΠΝΟ 3<sup>ο</sup>**

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΛΕΥΚΗ ΣΟΥΠΑ
3. ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΕ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΑ
4. ΓΛΥΚΟ ΚΡΕΑΣ
5. ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ
6. ΓΛΥΚΟ ΜΗΛΟ

## **ΔΕΙΠΝΟ 4<sup>ο</sup>**

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ
3. ΤΟ ΓΙΑΧΝΙ ΤΟΥ ΠΑΠΑ
4. ΚΙΔΩΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ
5. ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΤΥΠΗΜΕΝΟ ΑΓΓΟΥΡΙ
6. ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΜΗΛΟΥ

## **ΔΕΙΓΜΟ 5<sup>ο</sup>**

1. ΚΟΥΒΕΡ
2. ΓΑΜΗΛΙΑ ΣΟΥΠΑ
3. ΞΙΦΟΤΡΑΧΗΛΟ ΓΙΑΧΝΙ
4. ΛΑΓΟΣ ΓΙΑΧΝΙ
5. ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ
6. ΩΤΙΑ

## ΠΟΛΙΤΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΑΣ

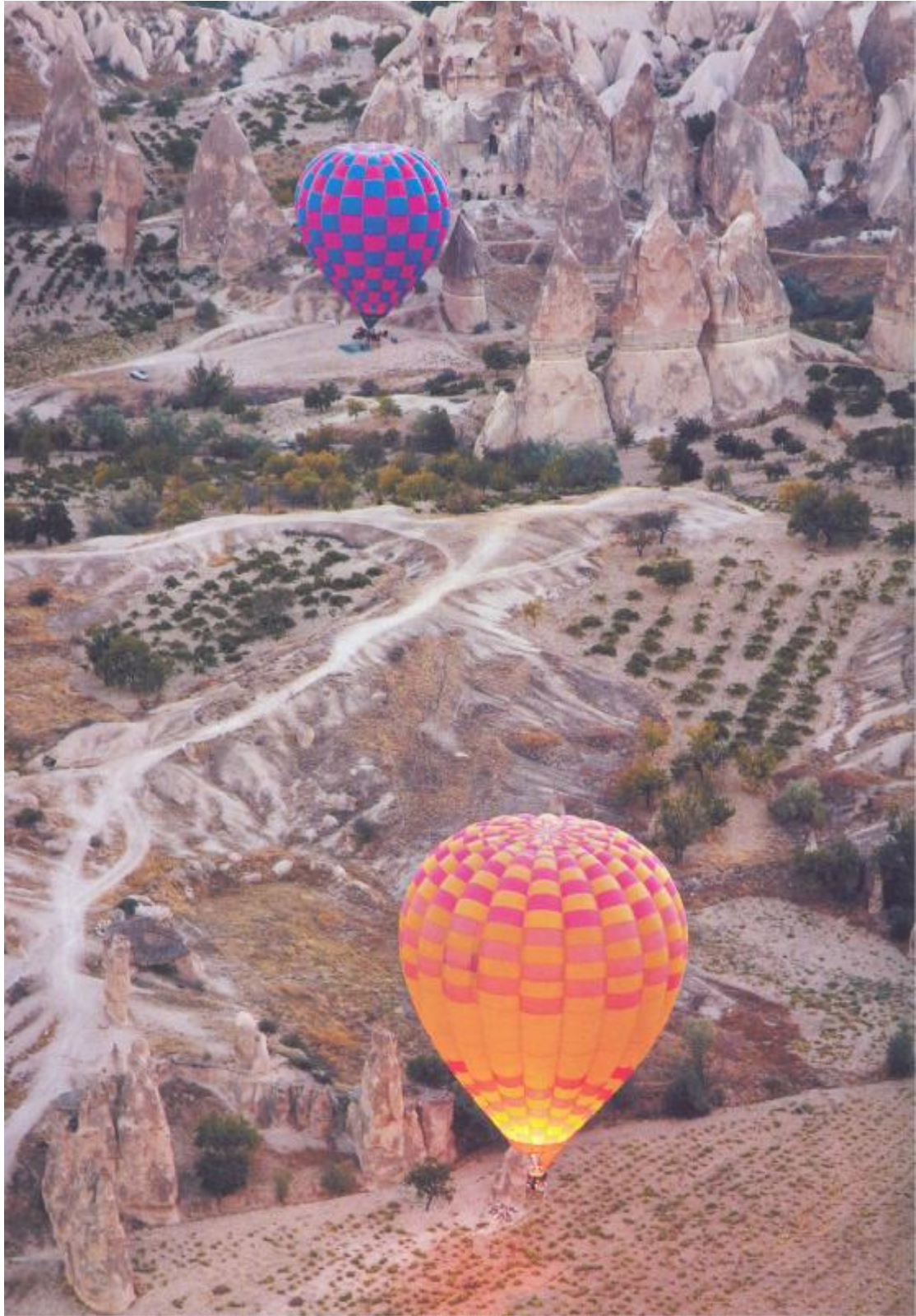




## Φωτογραφίες



Γυναίκα από την Καραμανία πουλά στους δρόμους της πρωτεύουσας αυγά και κότες.  
Χαρακτικό του 16<sup>ο</sup> αιώνα.



***ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑ***

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1. **«Ο ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ»** ΤΟΥ ΕΡΕΥΝΙΔΗ ΠΑΥΛΟΥ, εκδόσεις ΣΤΑΧΥ, ΑΘΗΝΑ 2000
2. **«ΤΟ ΤΕΤΡΑΔΙΟ ΤΗΣ ΕΡΑΤΩΣ. Η ΣΜΥΡΝΑΪΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (1867-1919)»** ΤΗΣ ΜΙΧΕΛΗ ΛΙΖΑΣ, εκδόσεις ΓΑΛΑΤΕΙΑ, 1993
3. **«ΛΑΔΙ. ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ 5000 ΧΡΟΝΩΝ»** ΤΗΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ ΜΥΡΣΙΝΗΣ, εκδόσεις ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ, ΑΘΗΝΑ 1999
4. **«ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ. ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΑΙΩΝΩΝ»** ΤΗΣ ΜΠΟΖΗ ΣΟΥΛΑΣ, εκδόσεις ΑΣΤΕΡΙΣΜΟΣ, ΑΘΗΝΑ 1994
5. **«ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑ. ΙΩΝΙΑ. ΠΟΝΤΟΣ. ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ»** ΤΗΣ ΜΠΟΖΗ ΣΟΥΛΑΣ εκδόσεις ΑΣΤΕΡΙΣΜΟΣ, ΑΘΗΝΑ 1997
6. **«Η ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ»** ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΥ εκδόσεις ΠΟΤΑΜΟΣ 2004
7. **«ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»** ΤΗΣ ΣΟΥΛΑΣ ΜΠΟΖΗ εκδόσεις ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ 2005
8. **«ΕΛΛΑΔΑ, ΤΟΥΡΚΙΑ ΣΤΟ ΙΔΙΟ ΤΡΑΠΕΖΙ»** ΤΗΣ ΜΥΡΣΙΝΗΣ ΛΑΜΠΡΑΚΗ εκδόσεις ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ
9. **«Η ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΣ»** ΤΗΣ ΓΕΛΝΤΑ ΣΟΝΜΕΖ εκδόσεις ΜΙΝΩΑΣ 2004
10. ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ **«ΠΑΠΥΡΟΣ ΛΑΡΟΥΣ ΜΠΡΙΤΑΝΙΚΑ»**
11. ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ/2 **ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑ ΚΑΙ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΝΑΤΟΛΙΑ** εκδόσεις INFO TRAVEL GUIDES
12. **«ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΟΝΤΟΥ»** ΤΗΣ ΕΦΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΟΥ εκδόσεις ΚΟΧΛΙΑΣ 2004
13. **«ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»** ΤΗΣ ΕΦΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΟΥ εκδόσεις ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ 2005
14. Μηνιαίο περιοδικό **«PASSPORT»**, Τεύχος Μαρτίου 2006

### **ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

15. **«TURKISH COOKERY BOOK»** ΤΟΥ TURABI EFENDI εκδόσεις FACSIMILE, COOKS BOOKS 1987
16. **«ASCIBASI»** ΤΟΥ MAHMUT NEDIM BIN TOSUM εκδόσεις MERY ISIN, ISTANBUL 1999
17. **«MELCEUT TABBAHIN»** ΤΟΥ MEHMED KAMIL εκδόσεις KUT GUNEYT, ISTANBUL 1997
18. **«THE LEGENDARY CUSINE OF PERSIA»** ΤΗΣ SHALIDA MARGARET εκδόσεις PENGUIN, 1994
19. **«FOOD IN HISTORY»** ΤΟΥ TANNAHILL REAY εκδόσεις PENGUIN, ENGLAND 1988

20. «CLASSIC TURKISH COOKERY» του BASAN GHILLIE, εκδόσεις TAURIS PARKE, LONDON 1997
21. «A MANUAL OF TURKISH COOKERY» του TURABI EFENDI, εκδόσεις SUSSEX, COOK BOOKS, 1987

#### **ΔΙΑΔΥΚΤΙΑΚΟΙ ΤΟΠΟΙ**

1. [www.worldfactbook.wn.com](http://www.worldfactbook.wn.com)
2. [www.kultur.gov.tr](http://www.kultur.gov.tr)