

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ, ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ  
ΡΕΘΥΜΝΗΣ

ΕΦΟΡΕΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΡΕΘΥΜΝΟΥ, ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ  
ΡΕΘΥΜΝΟΥ, ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ, ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ  
ΡΕΘΥΜΝΟΥ, ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΧΗΣ.



καλοτεράκης  
έπιπλο | κουζίνα | contract

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ΟΛΑ ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ Μ.Μ.Ε.



ΞΕΝΑΓΗΣΕΙΣ ΜΕ ΤΟΝ ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΔΑΚΗ

Θαλασσινές ιστορίες του Ρεθύμνου: ανατολική ακτογραμμή

Θαλασσινές ιστορίες του Ρεθύμνου: δυτική ακτογραμμή

Περίπατος στα ενάλια σπήλαια του Ατσιπόπουλου

Αναζητώντας την Αναγέννηση στα καντούνια και στις γρότες του Ρεθύμνου

ΕΠΟΜΕΝΗ ΞΕΝΑΓΗΣΗ

Περίπατος στην εκπαιδευτική ιστορία του Ρεθύμνου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΝΔΡΩΝΗΣ (693 655 11 85)



## Ανιχνεύοντας την ιστορία της γεύσης στο Ρέθυμνο

Πρόγραμμα ξενάγησης από τον Χάρη Στρατιδάκη, στα πλαίσια  
των γιορτών Παλιάς Πόλης “Ημέρες Ρεθύμνου”

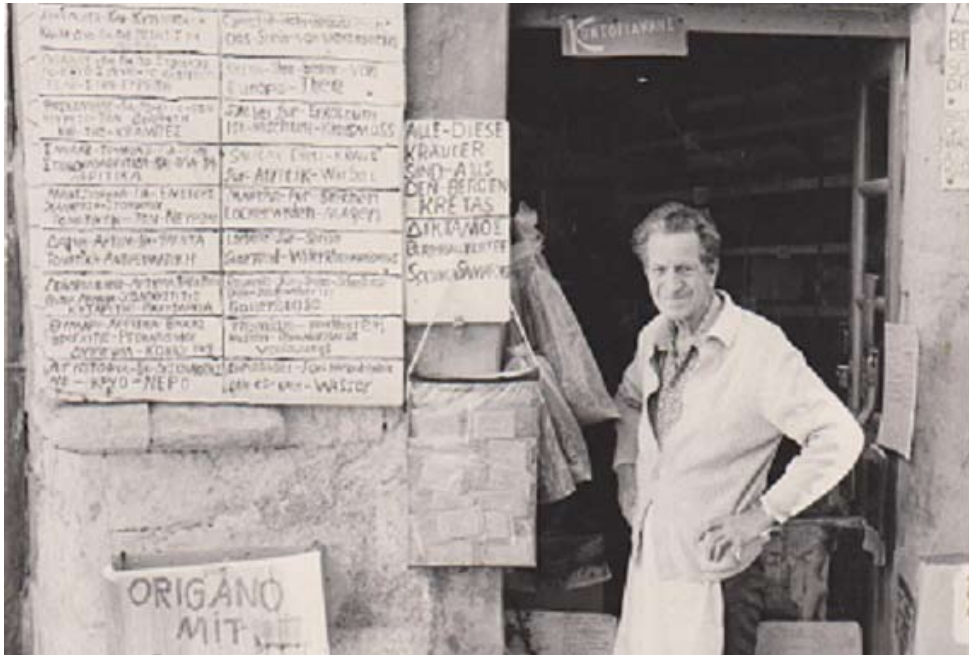
Δευτέρα, 25 Μαΐου 2015

Εκκίνηση: 7.00 μ.μ. από τον Δημοτικό Κήπο

Προβολή: 9.30 μ.μ. στο Ιστορικό & Λαογραφικό Μουσείο Ρεθύμνης

Γευστική συνοδεία: Ινστιτούτο Κρητικής Διατροφής





## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ξενάγηση αναφέρεται σε βασικά σημεία της ιστορίας της γεύσης στο Ρέθυμνο, ξεκινώντας από την αρχαιότητα και φτάνοντας στα τέλη του 20ου αιώνα. Με πηγές συμβόλαια των περιόδων των επτά αιώνων της ξενικής κατοχής, ποιητικά και πεζά κείμενα, εκθέματα μουσείων, ιστορικά κτήρια και την υπάρχουσα βιβλιογραφία, θα επιχειρηθεί ένας πρώτος εντοπισμός των χώρων πώλησης των πρώτων υλών, παρασκευής των φαγητών και των ποτών και κατανάλωσής των μέσα στον χώρο. Θα πραγματοποιηθούν 30 περίπου στάσεις ξενάγησης μέσα στην Παλιά Πόλη, κατά μήκος των τριών βασικών αγορών της αλλά και εκτός αυτών. Θα υπάρξουν επίσης αναλυτικότερες επιτόπου ξεναγήσεις από τους σημερινούς ιδιοκτήτες ιστορικών χώρων παρασκευής τροφής και σχετικά γευστικά κεράσματα.

Η ξενάγηση θα ολοκληρωθεί με προβολή διάρκειας μιας ώρας στο Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Ρεθύμνης. Θα

προβληθούν φωτογραφίες από χώρους παραγωγής πρώτων υλών, από χώρους εστίασης παρελθουσών εποχών αλλά και άλλες εικόνες από χώρους που δεν υπάρχουν σήμερα. Θα προβληθούν επίσης σχετικές διαφημίσεις της περιόδου 1881-1940 από το υπό έκδοση μνημειώδες βιβλίο του Συλλόγου Κατοίκων Παλιάς Πόλης. Δεν θα παραληφθεί η ύπαρξη μπουφέ με πιάτα που θα ήθελαν να μοιάζουν με εκείνα της Προκυμαίας του δεύτερου μισού του 20ου αιώνα, ευγενικά προσφερόμενα από το Ινστιτούτο Κρητικής Διατροφής.

## ΣΤΑΣΕΙΣ ΞΕΝΑΓΗΣΗΣ

Δημοτικός Κήπος (Γιορτή Κρασιού, σήμερα Διατροφής)

Ζαχαροπλαστείο Κανακάκη, σύγχρονο και παλιότερα

Ζαχαροπλαστείο Νικολαΐδη

Γαλακτοπωλεία (Ξυδάκη κ.ά.)

Εστιατόρια Δασκαλογιάννη και Αποστόλη

Κασαπιά

«Μόκα»

Εστιατόριο Μπαγκάκη, Εστίαση χανιών (Μεγάλης Πόρτας,

Αρκαδίου και Πλατάνου)

Μανάβικα και παντοπωλεία Μικρής Αγοράς

Γαλακτοπωλεία-γιαουρτάδικα

Φούρνος Τζέληση

Εστίαση αναξιοπαθούντων (Άγιος Φραγκίσκος, συσσίτια

Μαρετιού)

Ευλόφουρνος Μαμαγκάκη (σήμερα Αλεξανδράκη)

Εδώδιμα αποικιακά (Κούνουπας κ.ά.)

Ποτοποιείο Παυλιδάκη

Εστιατόρια Σκεπετζή, Λαμπάκη, Καλοκύρη

Λαδεμπορικά οδού Αρκαδίου (Ορφανουδάκη, Πλατύρραχου

κ.λπ.)

Καφενεία Προκυμαίας (Πανελλήνιον, Ίδη κ.ά.)

Ζαχαροπλαστεία Γρηγοριάδη-Ζαμπετάκη-Λάριου κ.ά.

Εισαγωγή σουβλακιού στο Ρέθυμνο από Ανδρέα Σπανουδάκη  
Βενετσιάνικο λιμάνι (εισαγωγές-εξαγωγές, Μαλβαζία)  
Επιχειρήσεις Γαγάνη  
Εστιατόριο Σιμιτζή-μικρασιατική κουζίνα  
Ζαχαροπλαστείο Σκαρτσιλάκη. Ζαχαροπλαστική παράδοση  
Πλατάνου  
Ταβέρνα Δαμανού  
Νερό κρηνών Ριμόντι, Αλή Ατζή και Κουμπέ  
Φούρνος Κωτάκη  
Φύλλο-Κανταΐφι  
Εκθέματα γεύσης Ιστορικού και Λαογραφικού Μουσείου  
Προβολή διαφανειών και συζήτηση



## ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ

Η τροφή κατά ιστορικές περιόδους

Νεολιθικά χρόνια

Μινωικά χρόνια

Κλασικά και ρωμαϊκά χρόνια

Βυζαντινά χρόνια

Βενετοκρατία

Πρώιμη και όψιμη οθωμανική κατοχή

Κρητική Πολιτεία

Άφιξη Μικρασιατών προσφύγων

Οικονομική κρίση Μεσοπολέμου

Γερμανοκατοχή

Νεότερη περίοδος

Οι εισαγωγές και οι εξαγωγές τροφίμων

Τεχνολογία, ενέργεια και σκεύη μαγειρικής

Οι επιπτώσεις του εξηλεκτρισμού στη ρεθμενιώτικη διατροφή

Τα βασικά τρόφιμα (Νερό, Δημητριακά, Κρασί, Ελαιόλαδο, Κρέας, Θαλασσινά)

Οι βιοτεχνίες της ρεθμενιώτικης διατροφής

Τα είδη των καταστημάτων

Μπακάλικά

Μανάβικα

Κρεοπωλεία

Τυροκομικών

Εστίασης

Γλυκοπωλεία

Ιδιαιτερότητες καταστημάτων

Καταστήματα με αποκλειστική αναφορά σε χωριά ή περιοχές

Οικίες-καταστήματα

Καταστήματα εστίασης σε μπεζεστένια

Η χωροθέτηση των καταστημάτων τροφίμων

Μικρή και Μεγάλη Αγορά

Παλαιολόγου-Μεϊντάνι και Αραμπατζόγλου

Πλατείες Κρεοπωλείων και Αβέρωφ

Προκουμαία και λιμάνι

Εξοχική και σχολική εστίαση

Υπαίθρια πώληση και κατανάλωση

Εστίαση κατ' οίκον και εορταστική εστίαση

Δεν είμαστε και χτεσινοί: ιστορικά καταστήματα που αντέχουν μέχρι σήμερα

Ιστορικές πηγές για την ιστορία της τροφής στο Ρέθυμνο

Το χιούμορ στη ρεθμενιώτικη διατροφή



## ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΟΔΟ ΑΡΚΑΔΙΟΥ 1920-2000 (ΕΡΑΝΙΣΜΟΣ)

**ΕΛΑΙΟΕΜΠΟΡΙΚΑ:** Ορφανουδάκη, Γιαννίκου Πλατύρραχου, Γαβρά, Πατσουράκη, Τρουλινού, Παπαβασιλείου  
**ΚΑΦΕΝΕΙΑ:** Μυγιάκη, Κουτσοουρούμπη, Ψυχαράκη, Κουτσοουράκη, «Ίδη», «Αβέρωφ», Κυριακάκη  
**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ:** Σκεπετζή, Βαρούχα, Λαμπάκη, Δημητρακάκη, Κυριαννιτάκη, Δημητρακάκη  
**ΤΑΒΕΡΝΕΣ:** Κούνουπα, Μυλωνιανού, Φραγκουλατζή  
**ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ:** Τσιριμονάκη, Λιοδάκη, Μυλωνάκη, Κουτσοουράκη, Μοάτσου, Λιοδάκη  
**ΕΔΩΔΙΜΟΠΩΛΕΙΑ:** Κούνουπα-Καλομενόπουλου, Κανάρη  
**ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ:** Κανακάκη, Τζανιδάκη, Νικολακάκη (αργότερα Κλαφινού), Γρηγοριάδη (αργότερα Ζαμπετάκη), Γεραρχάκη  
**ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ:** Βουλουμεπασάκη, Αναγνωστάκη, Παττακού, Ανυφαντάκη, Σοφουλάκη, Ζαμπετάκη  
**ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ:** Περάκη  
**ΠΟΤΟΠΟΙΗΣΕΣ-ΚΑΒΕΣ:** Παυλιδάκη, Ανδρεαδάκη  
**ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ:** Ροδινού  
**ΠΡΩΤΟ ΣΟΥΒΛΑΤΖΙΔΙΚΟ:** Σπανουδάκη και στη συνέχεια πολλά άλλα  
**ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ-ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ:** Μαραγκουδάκη

Γεώργιος Δρανδάκης, *Διαχρονικό οδοιπορικό στην οδό Αρκαδίου του Ρεθύμνου*, 2009



## ΤΑ ΚΑΦΕΝΕΙΑ ΤΟΥ ΛΙΜΑΝΙΟΥ

Παραδίπλα στο πρακτορείο Δημητρακάκη ήταν το καφενείο του Ηλία του Ηλιάδη, με την πελατεία του όρθια στον πάγκο, με τα ούζα, τις ρακές και πάντα με τα εκλεκτά μοναδικά συνοδευτικά, για τους σκληρούς πότες... Μετά το ξυλουργείο του Λαγού, στο στενάκι ήταν τα ρακάδικα του Θεμιστοκλή Καρνή και της χήρας Βουλουμεπασάκη και απέναντι τα μαγέρικα του Λάριου και του Αντωνάκη Σιμιτζή... Απέναντι από την κορδέλα του Λαγού, το γωνιακό μαγαζί ήταν του Αμπατζή. Μερακλήδικο καπηλειό, για μερακλήδες και χαροκόπους... Παραδίπλα στο βαρελάδικο Βερνάδου ήταν η ψαροταβέρνα του Μανώλη του Λιοδάκη, γεμάτη πάντα από ρέκτες Ρεθεμνιώτες, να απολαμβάνουν την περίφημη κακαβιά, που καθημερινώς ετοιμάζε... Στη δίπλα γωνία ήταν το ρακάδικο του Σταυρουλάκη και αμέσως μετά ήταν το καπηλειό του Δασκάλιου



και πάντα με τον κάπελα, το Λευτέρη Δασκάλιο, πίσω από τον πάγκο του να κουρντίζει το λαούτο μέχρι να μπει η πρώτη παρέα... Κολλητά με του Δασκάλιου ήταν ο καφενές του Σήφακα... Ο Σήφακας είχε οργανώσει τον καφενέ του με γούστο και μεράκι...

Στο μαγαζί του υπήρχε το μοναδικό ραδιόφωνο στο λιμάνι και ένα μεγάλο, εντυπωσιακό, εκκρεμές ρολόι, την ώρα του οποίου συμβουλευόνταν όλοι οι άνθρωποι του λιμανιού. Στου Σήφακα σύχναζε η αφρόκρεμα των θαλασσινών, οι μαγιώροι ψαράδες, οι караβοκύρηδες και κυρίως οι λεμβούχοι... Τα καλοκαιριάτικα βραδινά έβγαζε τα στρογγυλά

σιδερένια τραπέζια του καφενέ στην άκρη του μόλου και μπορούσες, με τα μάτια σου κατά το φάρο, να απολαύσεις τις οφτές πατάτες και τα λιόκαυτα ψάρια και χταπόδια του σιγοψημένα στη χόβολη.

Δημήτρης Ποθουλάκης, *Το Ρέθεμνος που έφυγε*, 2008



## ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΚΥΜΑΙΑ

Ήμουν σε νηπιακή ηλικία όταν συνειδητοποίησα την έννοια και τους κινδύνους της κοσμοσυρροής. Ήταν μια Κυριακή (του 1938;) και όλοι μιλούσαν από το πρωί για τις... ιπποδρομίες που θα γινόταν το απόγευμα στην Προκυμαία. Παρά τη λαχτάρα μου να μάθω τι ήταν αυτές οι

ιπποδρομίες, όχι μόνο δε μπόρεσα τίποτα να δω, αλλά και τσαλαπατήθηκα άσχημα. Παρ' όλα αυτά, οι μνήμες μου από τα κυριακάτικα βράδια στην προπολεμική Προκυμαία είναι νοσταλγικές. Η απίστευτη κοσμοσυρροή με τη Μουσική του

Δήμου να παιανίζει, τα παιχνίδια με συνομήλικους και, βεβαίως, η απαραίτητη πάστα ή το κοκ. Συμπληρωματικά ήταν και τα αμύγδαλα με τον κίτρινο φλοιό τους που οι πωλητές του είδους τα προσέφεραν σε κληματόφυλλα... Οι μετακατοχικές μνήμες χωρίζονται σε δυο περιόδους. Ας πούμε 1944-48 και 1949-1953. Από την πρώτη περίοδο περιορίζομαι να αναφέρω το ψάρεμα με μέσα ένα καλάμι και μια κοινή καρφίτσα λυγισμένη καταλλήλως και δεμένη σε κλωστή ... καπλαντίσματος! Όταν κάποιο από τα παιδιά που ψάρευαν μας έδειξε ένα πραγματικό αγχίστρι, οι



υπόλοιποι θαυμάσαμε το γεγονός και ζηλέψαμε. Εκτιμώ ότι από το 1948 ή 49 άρχισε η Προκυμαία να παίρνει την μεταπολεμική της όψη. Ο συναγωνισμός των παραλιακών κέντρων αποτυπώνεται, νομίζω, στον μεζέ του ούζου. Στη δεύτερη παραγγελία ο μεζές ήταν βελτιωμένος. Το γκαρσόνι, για λόγους ευνόητους, φώναζε δυνατά: «ούζα δεύτερα»!! Ε, λοιπόν, δεν άργησε να ακούγονται φωνές όπως «ούζα τέταρτα» ... ακόμα και «ούζα πέμπτα»! Αυτό σήμαινε πως στον μεζέ θα μπορούσε κανείς να ανακαλύψει μέχρι και ... ίχνη σαλαμιού! Ήταν μεγάλος σταθμός όταν κάποιο από τα παραλιακά κέντρα ανήγγειλε τη δυνατότητά του να σερβίρει μπύρα, κάτι που πρέπει να έγινε τα πρώτα χρόνια της δεκαετίας του 1950. Το μεγάλο άλμα στην ψυχαγωγία έγινε, βέβαια όταν κάποιο κέντρο έφερε τραγουδιστή, η φωνή του οποίου, μάλιστα, έλεγαν πως έμοιαζε με τη φωνή του Μαρούδα. Οι άνθρωποι της γενιάς μου μπορούν να βεβαιώσουν για το εξής ανεπανάληπτο: Οι τραγουδιστές και οι τραγουδίστριες στα κέντρα της Προκυμαίας έγιναν τόσοι, που οι θαμώνες δεν καταλάβαιναν ποιος τραγουδούσε τι.

Γιώργος Εκκεκάκης, *Η προκυμαία μας και τα στάδια της ολοκλήρωσης του έργου. Οι πρωτεργάτες της κατασκευής της*

### Γεύσεις και μυρωδιές της Προκυμαίας πριν από μισό αιώνα

Αγκινάρες	Κανελάδες	Μπιρόθ	Σκόρδα κλωρά
Αμύγδαλα κλωρά στα κληματόφυλλα	Καπνός τσιγάρων και αργιλέδων	Μπίρες με μεζέ Ούζα με μεζέ	Σουμάδες Τουρισιά
Αχινοσαλάτα	Καφέδες	Παξιμαδάκια κριθίνα	Τσίροι Υποβρύχια
Βραστάρια	Κοκ	Πάστες	Φιστίκια ζεστά στο κωνάκι
Βρεκτοκουκία	Κρεμμύδια κλωρά	Πατάτες οφτές	Χαρομπίες παγωμένες σε κιόνι
Βυσινάδες	Λόθρηι (παπούθεις)	Πατάτες τοις	Χοχλιδάκια βραστά
Γαζόζες	Λεμονάδες	Πορτοκαλάδες	Χταπόδια λιαστά
Γλυκά κουταλιού	Λουκούμια	Ραβίκια και στομναγκάθια γουλάτα	Ψάρια λιακάυτα
Εκλήρ	Λούμπινα	Ρεβύθια φρέσκα	
Ελιές τσακιστές και κοθυμπάδες	Μοσαχοτάποδα ξιδάτα		

Χάρης Στρατιδάκης,  
*Ρέθυμνο και θάλασσα. Μια ιστορική σχέση*,  
Ρέθυμνο 2013



## ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



Μαρμαρωμένες στο χρόνο εκείνες οι στιγμές, για να θυμίζουν τους φίλους και τους συγγενείς, που τις Κυριακές και τις γιορτάρες μέρες μαζεύονταν στην αυλή του σπιτιού μας για να γιορτάσουμε, να ευχηθούμε... Κι όταν οι «μεγάλοι» τακτοποιούσαν τα τραπέζια και τους πάγκους και οι νοικοκυρές σερβίριζαν τις θαλασσινές λιχουδιές που απλόχερα η θάλασσα μας έδινε, τότε άρχιζε για μας τα παιδιά η δική μας ευωχία! Ένα ατέλειωτο μελίτσι από «μικρούς» και «μεγάλους» ρουφούσε αχινούς, μασούλαγε το λιόκαφτο χταπόδι και γευόταν μαγεμένα μπαχάρια και συνταγές με ορφούς, σφυρίδες και ό,τι άλλο έδινε η θάλασσα η πλανεύτρα.

Μανώλης Καρνωτάκης, *Ρεθυμνίων Νόστος*, 2006



## ΣΤΕΡΙΑΝΟΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Η έμπνευση των γυναικών της Κρήτης τις οδήγησε σε σπάνιες επιλογές, οι οποίες στηρίζονται στην ανάμιξη διαφορετικών γεύσεων. Ένα τέτοιο φαγητό ήταν το ψάρι με μπάμιες, γνωστό στη Σητεία, στα Μάλια Ηρακλείου και στα παραλιακά χωριά της περιοχής Ρεθύμνου... [Συνταγές από το Ρέθυμνο]: Ψάρι με κολοκύθια (πληροφορητής Ελένη Σιμιτζή, Ρέθυμνο)... Μπακαλιάρος με ρεβίθια (πληροφορητής Ελένη Σιμιτζή, Ρέθυμνο. Το φαγητό αυτό το έφηνε στο Ατσιπόπουλο η γιαγιά της Βιργινία Βερνάρδου)... Ρέγγα με ρύζι (πληροφορητής Αμαλία Κορνάρου, Ρέθυμνο).

Μαρία και Νίκος Ψιλάκης, *Κρητική παραδοσιακή κουζίνα*, 1995



## Η ΖΩΗ ΣΤΟ ΡΕΘΥΜΝΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΡΩΣΙΚΗ ΚΑΤΟΧΗ

Δια την κάλυψιν των αναγκών τόσων στρατιωτών εδημιουργήθησαν πολλές δουλειές. Ενθυμούμαι το κατάστημα τροφίμων αδελφών Περάκη, το οποίον ήτο στην οδόν Αρκαδίου, όπου σήμερα το



εστιατόριο Κυριανητάκη «Πάνθεον», τι ποικιλίαν και τι πλούτον τροφίμων διέθετε. Δεν υπήρχε τίποτα στην Ευρώπη από γλυκά, τρόφιμα, τυριά, χαβιάρι να σερβίρεται με ένα πιάτο από το βαρέλι στο δοχείο του αγοραστού, που να μην το διέθετε εν

αφθονία. Τα γλυκά που προσέφερε δεν ήταν του ταψιού αλλά σοκολατάκια, καραμέλλες και μπισκότα σε γεύση και ποικιλία φανταστική. Τα ποτά του ήταν πλήρης σειρά γαλλικών κρασιών, λικέρ, σαμπάνιες, όλα σε πάμφθηνες τιμές διότι δεν υπήρχαν φόροι. Μεγάλη κατανάλωση των ειδών αυτών έκαναν τα τέσσερα Καφέ Σαντάν του Ρεθύμνου...

Θεμιστοκλής Βαλαρής, *Μια πόλη αναμνήσεις*, 2005



### Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΡΕΘΕΜΝΙΩΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Κάτω στο Μείντάνι, στον Πλάτανο, ήτανε ένα τούρκικο ζαχαροπλαστείο που έκανε μπουγάτσα, μπακλαβά και καταΐφι. Προπάντων η μπουγάτσα του Χουσνί (Χουσεϊν), όταν, κάθε πρωί έρχονταν οι λαμαρίνες ζεστές από το φούρνο, έφερνε πολλούς πρωινούς πελάτες. Ανάμεσά τους ήταν και ο Μπραϊμ Μπέης που έτρωγε ένα πρωί την καθημερινή μερίδα, και λίγο πιο πέρα ένας



φτωχός χαμάλης, ο Αλής, εκοίταζε, εμύριζε και «έτρεχαν τα σάλια του». Ο Αγάς για να γελάσει, του φωνάζει: -Μπορείς, μωρέ Αλή, να φας τη μπουγάτσα που έχει μείνει στο ταψί; Αν τη φας χαλάλι σου, εγώ θα την πλερώσω. Αν όμως δεν μπορέσεις να τη φας όλη; -Θα με φτύξεις,

Μπέη μου, έσπευσε να πει ο Αλής... Στη λαμαρίνα ήταν ακόμα 5-6 κομμάτια, αλλά το καθένα εζύγιαζε μια οκά. Όπως ήταν φυσικό, όσο κι αν αγωνίστηκε ο Αλής, ήταν αδύνατο να φάει πάνω από ένα. -Έλα να με φτύξεις, Μπέη μου, είπε με σκυμμένο το κεφάλι.

-Όι, εσύ πρέπει να με φτύξεις με το στοίχημα που πήγα κι έβαλα, απάντησε ο μπέης. Μόνο, συνέχισε, νάρχεσαι μια βδομάδα να τρως μια μερίδα κάθε πρωί, κι εγώ θα την πληρώνω....

Μαρία Τσιριμονάκη, *Ρεθεμνιώτες*, 2000



### ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΡΕΘΥΜΝΟ ΤΟΥ 1740

Ολάκερο το στιχούργημα τούτο δεν αποτελεί τίποτ' άλλο παρά μια περιγραφή των κάθε λογής μαγαζιών του Ρεθέμνου της εποχής εκείνης, αναφέροντας τους ιδιοκτήτες με τιςπραμάτειες που προσφέρονε... Από το στιχούργημα που εξετάζουμε και τον αυτόπτη Αρμένη ποιητή του μαθαίνουμε πως υπήρχανε στην πόλη Τούρκοι, Έλληνες, Αρμένιοι, Εβραίοι και Αφρικανοί... Στην αγορά του Ρεθέμνου κυκλοφορούνε τότες και αρκετά ξενόφερτα εμπορεύματα... Στο στιχούργημα βρίσκουμε καταχωρημένες -έμμεσα- πληροφορίες για τροφοδοσία του ντόπιου εμπορίου με αιγυπτιακό ρύζι, περσικό καπνό, κουκιά Σμύρνης, κριθάρι Βεγγάζης, βούτυρο Τέρνας (Ντέρνας), σιτάρι Κομοτηνής, ζώνες από τη Δαμασκό, φέσια από την Τύνιδα και δέρματα από το Αξάρι.... Άφθονα μυρωδάτα μπαχαρικά πουλούσε ένα μαγαζί, πιπέρι, κανέλλα, τζερτζεφύλλι [πιπερόριζα], μοσχοκάρυδο, μαστίχα κ.λπ...

Να πιεις καββέ στου Χάκκαλη, σε φαρφουρί φλυτζάνι  
στου Βενετσάνου τον τσεσμέ, ίσκιο πολύ που κάνει.

Μπακλά Σμυρλή, νοχούτ φασούλ, θα βρης εις του Τοπάλη  
τζονάκ μπουγιούκ τουρλού τουρλού θα βρης εις του Καράλη.

Πιπέρι, κανέλλα, τζεντζεφίλ, ντεβίζ μοσχού, σακκίζι  
εις το Γιαλί μαχαλεσί θα βρης στου Ιμανζίζι....

Μισιρλί περίτζι = μισιριώτικο ρύζι, από την Αίγυπτο... 11. ατζέμικο = περσικό (πρβλ. και ατζέμ – πιλάφι).. 16. αρπά μπεγιάζ μπεκγαζλί = κριθάρι λευκό Βεγγάζης... 17. Γκιουμουλτζίνα = Κομοτηνή... 25. Ταραμουλού = Συρία. 26. Τσουνβίσι = Τυνησία... 28. αξαρλί τομάρι = δέρμα από την πόλη Αξάριο της Μ. Ασίας...

(Μανόλης Παπαδογιάννης, *Μια σπάνια μαρτυρία για το Ρέθεμνος του 1740, υπομνηματισμός Γιώργος Εκκεκάκης, Ένα πολύτιμο ντοκουμέντο για το Ρέθυμνο της πρώιμης Τουρκοκρατίας*)



### ΤΖΑΜΠΑ ΕΙΣΙΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΣΟΥΠΑ

Διαλαλούσε ο τελάλης και με τρόπο πειστικό  
έλεγε στους Ρεθεμνιώτες το μεγάλο ξαφνικό:  
«Του Τζων θά 'ρθει το παπόρι το βραδάκι στις εφτά  
και του συναγωνισμού τα δώρα πλούσια θα σας τα φέρη...  
Για να κάνετε ταξίδι δε χρειάζονται λεφτά,  
γιατί όλους τσ' επιβάτες... δωρεάν θα μεταφέρη».

Ξαποπίσω ο Πεντεφούντης κραύγαζε πιο δυνατά  
και τα λόγια του αντηχούσαν σαν καμπάνα που χτυπά:  
«Ας τ' ακούση κ'αθε γέρος, κάθε νιος, κάθε παιδί,  
και ο κάθε Ρεθεμνιώτης -που αλήθειες πάντα του 'πα.  
Το βραδάκι καταφτάνει το βαπόρι του Γουδή.  
Όλοι οι επιβάτες... τζάμπα και από πάνω και μια... σούπα!»

Γιώργος Καλομενόπουλος, *Ποιήματα*



### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Τα συνήθη ποτά και εδέσματα στα κρητικά και κατ' επέκταση και στα παλιά ρεθεμνιώτικα καφενεία ήταν ο καφές, η ρακή (συνοδευόμενη με οφτή πατάτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές), ο ναργιλές, τα βραστάρια, τα γλυκά του κουταλιού και η σπιτική βυσινάδα, συνήθως για τα παιδιά των θαμώνων... Αργότερα στα καφενεία μπήκαν και άλλα κεράσματα και ιδιαίτερα το ούζο με τα πρώτα, τα δεύτερα και τα τρίτα. Θυμάμαι χαρακτηριστικά τα καλοκαίρια στο καφενείο του «Έσπερου», που μ' έπαιρνε ο πατέρας μου, την ανυπομονησία μου να τελειώσει το πρώτο ούζο (συνοδευόμενο από ντομάτα, αγγουράκι, τσιπς και ελιά) για να γίνει η παραγγελία του δεύτερου και φυσικά του τρίτου, που συνοδεύονταν από πλουσιότερη ποικιλία μεζέδων (φέτα, σαλάμι, αντζούγια, ντομάτα κ.λπ.).

Χάρης Καλαϊτζάκης, *Τα δικά μας καφενεία*, 2014







