

ΤΑ ΟΨΑ ΤΩΝ ΚΙΝΕΖΩΝ

Περὶ τῶν ὄψων, ἅτινα παρατίθενται εἰς τὰ πολυτελῆ γεύματα τῶν πλουσίων κατοίκων τοῦ Οὐρανίου Κράτους, τσοαῦτα περιέχουσιν αἱ ἀφηγήσεις τῶν μέχρι τοῦδε περιηγητῶν παράξενα καὶ ἀπίθανα, ὥστε θὰ ἐπλανᾶτο μεγάλως ὁ πλήρη παρέχων πίστιν εἰς αὐτάς. Τὰ γεύματα ταῦτα, οἷα περιγράφονται ἐν τῇ σοφῇ βίβλῳ τοῦ 'Γουέν-Τσέου-Τσάϊ, περιφήμου ποιητοῦ καὶ ὀψογνώστου ἀκμάσαντος κατὰ τὸν παρελθόντα αἰῶνα καὶ συντάξαντος δλόκληρον τόμον περὶ προσφαγίων, — ἔχουσι πολλὴν ἀναλογίαν πρὸς τὰ δειπνα τῶν Εὐρωπαίων, τὰ διακρινόμενα ἐπὶ τῇ ποικιλίᾳ καὶ τῇ ἐξαιρέτῳ τέχνῃ, μεθ' ἧς παρασκευάζονται. Παρατίθενται δὲ συνήθως τὰ σινικά ταῦτα γεύματα, ὧν ὁ ὄγκος δύναται νὰ καταπλήξῃ καὶ τὸν κραταιότερον στόμαχον, ἐν ἡμέραις ἐπισήμων ἑορτῶν, καὶ ἐν ἐστιατορίοις, ἅτινα παρὰ τὸ κινεζικὸν ἔθος εἰσὶν εὐρύταται οἰκίαι διώροφοι καὶ ἐνίοτε τριώροφοι. Καὶ τὸ μὲν μαγειρεῖον καὶ ἡ μεγάλη δημοσία αἰθουσα κατέχουσι τὸ πρῶτον πάτωμα, ἄλλαι δὲ αἰθουσαι καὶ ἰδιαιτέρα δωμάτια ὑπάρχουσιν εἰς τὰ ἀνώτερα πατώματα.

*Ἦνα λάβῃ ὁ ἀναγνώστης ἀκριβῆ ὀπωσοῦν ἰδέαν τῶν ἐπισήμων τούτων συμποσίων, ἀρκεῖ, νομίζομεν, νὰ δημοσιεύσωμεν ἐνταῦθα τὸν κατάλογον γεύματος, ὅπερ παρέθηκε τὴν 9 'Ιανουαρίου 1874 ὁ διευθυντής τοῦ ἐν Τουτσέου ναυστάθμου κ. Prosper Giquel, Γάλλος τὸ γένος, πρὸς τὴν Α. 'Εξ. τὸν Τσέν-Πάο-τσέν, αὐτοκρατορικὸν ἐπίτροπον ἐν τῇ αὐτῇ πόλει, ἐπ' εὐκαιρίᾳ τῶν ἐξετάσεων πῶν μαθητῶν τῆς αὐτοῦ Ναυτικῆς Σχολῆς.

*Ὁ κατάλογος οὗτος ἔχει ὡς ἐξῆς:

*Ὅψα κύρια.

Φωλεαὶ χελιδόνων μετ' ὄων περιστερᾶς.
Πτερύγια καρχαρίου μετὰ καρβίδων
Σκῆμβροι μετ' ἀγρίων νησῶν.
Νῆσσα μετὰ λαχάνου.

*Ὅψα παρατιθέμενα ἐντὸς κυπέλλων πρὸ ἐκάστου δαιτυμόνος.

Φωλεαὶ χελιδόνων.
Πτερύγια καρχαρίου.
Λαχανικά.
Πόδες νησῶν μετὰ μυκήτων.
'Ὀρτυγες ὀπταί.
Περιστεραὶ τηγανιταὶ εἰς τεμάχια.
Παροφίς ἐκ διαφόρων τρωγαλίων.

*Ὅψα συμπληρωτικά.

Χοιρομήρειον μετὰ μέλιτος.
Πολτός (purée) ἐκ πύσων.
Λαχανικά.
'Ιχθύς.

*Ἐπιδόρπια.

Τυρός ἐκ πύσων καὶ βίτζης βαμβοκαλάμου.
'Ρίζαι βαμβοκαλάμου.
'Ὀρνίθια.
'Ὀστρεῖδια.

*Ὅπωραι: ξηραὶ διαφόρων εἰδῶν.

*Ὅπωραι σακχαρόπηκτοι.

*Ὅπωραι πρόσφατοι.

*Ὅψα πάρεργα.

Χοιρομήρειον καὶ ὀρνίθια.
'Ιχθύς καὶ στόμαχοι πτηνῶν.
Νῆσσα καὶ κ ο τ ε λ ἔ τ τ α ι χοίρειαι.
'Εντερα χοίρου καὶ πολλοί.

*Ὅψα τιθέμενα πρὸ ἐκάστου δαιτυμόνος.

'Αμύγδαλα, σπόροι ὑδροπέπωνος.
'Απίδια, πορτοκάλια.

*Ὅψα σακχαρόπηκτα καὶ παστά τιθέμενα πρὸ ἐκάστου δαιτυμόνος.

Πλακούντια ἀλατόπαστα.
Ζωμὸς χοιρομήρειου.
Ζωμὸς ἐκ κρέατος χοίρειου, ὀρνιθίου καὶ καρβίδων.
Πλακούντια σακχαρόπαστα.
Κύπελλον περιέχον ὀπώρας λωτοῦ.
Κύπελλον γάλακτος ἐξ ἀμυγδάλων.

Κρέατα ὀπτά καὶ βραστά.

Χοιρίδιον ὀπτόν.
Νῆσσα ὀπτή.
'Ὀρνίθιον βραστόν.
Κρέας χοίρειον βραστόν.

*Ὅψα παρεθελτικά (Entremets).

Πλακούντια μετὰ ζωμοῦ.
Φασιανὸς τηγανιτός.

Τὰ ἐν τέλει τοῦ γεύματος παρατιθέμενα.

Κρέας πρόβειον μετὰ ἐμβάμματος.
Πηκτὴ ἐξ ἀμυγδάλων.
Λάχανον λευκόν.
Κρέας χοίρειον μετὰ ἐμβάμματος.
Βῶλοι ὀρυζίου βραστοῦ.
Κύπελλα πλήρη πρασίνου τεύου.

Τινὰ τῶν ὄψων τούτων εἰσὶν ἐκ φήμης γνωστά ἐν Εὐρώπῃ, θεωρούμενα ὡς ὑπερβαλλόντως ἀλλόκοτα. Τὰ ὡὰ λ.χ. τὰ λεγόμενα *σαπρά*, οὐδὲν ἄλλο εἶνε ἢ ὡὰ οἰκοσίτων νησῶν, τὰ ὁποῖα, ὅπως διατηρῶνται καλῶς, περιτυλίσσονται ἐντὸς καλύμματος ἐκ στάκτης, ἀσβέστου, κόνεως τεύου, κόνεως γλυκορρίζης κτλ. Διὰ τοῦ μέσου τούτου τὸ χρῶμα τοῦ κρόκου τοῦ ὡοῦ ἀλλοιούμενον βαθμηδὸν γίνεται ἐν ἀρχῇ μὲν πράσινον, εἶτα μέλαν ὅσον δὲ βαθύτερον γίνεται τὸ χρῶμα τοῦ κρόκου, κατὰ τοσοῦτον τὸ ὡὸν ἡδύτερον εἰς τὴν γεῦσιν.

Αἱ φωλεαὶ τῶν χελιδόνων ('Υέρ-βὸ) κατασκευαζόμεναι ὑπὸ τῶν πτηνῶν τούτων διὰ θαλασσίου τινὸς χυμώδους φυτοῦ, τοῦ *γελιδίου* (gelidium), εἶνε ὄψων περιζήτητον ἐν Κίνα· συνάζουσι δὲ αὐτάς ἐν 'Ιάβα, Βορονέφ καὶ Ταπροβάνη· ἀλλ' αἱ καλλίτεραι πωλοῦνται ἐν 'Αμουᾷ, τιμώμεναι μέχρι 35 δολλαρίων τὸ κάττιον, ἥτοι 1 καὶ 1/3 ἀγγλ. λίτρας, καὶ αἱ κατωτέρας ποιότητος 16 δολλάρια. Μαγειρεύονται δὲ εἴτε μετὰ ζωμοῦ ὀρνιθίου, εἴτε μετὰ γάλακτος ἀμυγδάλων, καὶ ἀπαιτεῖται πολλὴ προσοχὴ πρὸς ἐπιτυχῆ παρασκευήν. Κατὰ τὴν γεῦσιν δὲ καὶ τὴν ὄψιν ὁμοιάζουσι πολὺ μετὰ τὴν ἐψησιν πρὸς πολφούς (φιδέ).

Τὰ πεπερημένα τοῦ καρχαρίου ἐξηραμένα εἰς τὸν ἀέρα, καὶ εἶδος τι ὀλοθυρίων ἐξηραμένων καὶ καπνιστῶν εἰσὶν ὡσαύτως ἐκ τῶν μᾶλλον περιζήτητων λιχνευμάτων. Ἡ γεῦσις τῶν πεπερημένων ἐνθυμίζει πὺς εἶδος ἰχθύος, τὸ σαλάχιον· τὰ ὀλοθυρία ὅμως ἔχουσι γεῦσιν λίαν ἀηδῆ.

Οἱ Κινέζοι μεταχειρίζονται ἀσθόνως τὸ ἔλαιον εἰς παρασκευὴν τῶν ὄψων αὐτῶν, οὐχὶ ὅμως ἔλαιον κίβινον (ρίτσινόλαδο), ὡς ὑπὸ πολλῶν ἐσφαλμένων πιστεύεται, ἀλλὰ ἔλαιον σπασάμου, ἀραχιδίων ἢ λαχάνου. Ἡ ἔξις τοῦ τρώγειν κύβινον καὶ ποντικούς φαίνεται ὅτι ὑπάρχει εἰς τινὰ μέρη τῆς αὐτοκρατορίας, καὶ ὠρισμένως ἐν Καντῶνι. Ἰσρέυς διαμαρτυρούμενος, ὁ κ. John Henry Gray, διαβιώσας περὶ τὰ εἴκοσι ἔτη ἐν τῇ πόλει ταύτῃ καὶ ἐν Χόγκ-Κόγκ, περιγράφει λεπτομερῶς ἐν τῷ περὶ Κίνας συγγράμματι αὐτοῦ τὰ ἐστιατόρια, ἐν οἷς παρασκευάζεται τὸ κρέας τῶν κυνῶν καὶ ποντικῶν. Ἡ περὶ τῶν τελευταίων τούτων περικοπὴ τοῦ συγγράμματος τοῦ κ. J. H. Gray ἔχει ὡς ἔπεται· «Τὸ κρέας τῶν ποντικῶν χρησιμεύει ὡσαύτως εἰς τροφήν τῶν κατοίκων. Ἐν τινι ὁδῷ τῆς Καντῶνος ὀνομαζομένη Χίγκ-λουγκ-Καί, ἐνθα πολλὰ ὑπάρχουσιν ἐργαστήρια πωλοῦντα ὀρνίθια, οἱ ποντικοὶ ἐκτίθενται εἰς πώλησιν μετὰ τῶν νησῶν, τῶν χηνῶν καὶ τῶν ὀρνίθων. Εἰσὶ πεπασμένοι δι' ἄλατος καὶ ἐξηραμένοι ἐν ὑπαίθρῳ, ἄνδρες δὲ καὶ γυναῖκες τρώγουσιν αὐτούς. Καίτοι δὲ τὸ κρέας τῶν ποντικῶν θεωρεῖται ὑπὸ τῶν Κινέζων ὡς ἐνισχύον τὴν κόμην, πολλοὶ ἐν τούτοις τῶν γυναικῶν, ὅσαι τρώγουσι τὸ κρέας τῶν ζῶων τούτων, τριχορροοῦσι. Καθ' ὅλον τὸν χειμῶνα, ὅτε εἶνε ἡ ἐποχὴ τῆς βρώσεως τῶν ποντικῶν, τὰ παράθυρα τῶν ἐργαστηρίων τῆς ὁδοῦ, ἢν ἀνέφερα ἀνωτέρω, εἰσὶ πλήρη τοιούτων ζῶων ἐξηραμένων. Ἀληθὲς εἶνε ὅτι ἡ τροφή αὕτη δὲν εἶνε ἐν χρήσει ἀπανταχοῦ τοῦ κράτους, οὐχ ἦττον ὅμως ἡ ἔξις τοῦ τρώγειν ποντικούς παρατηρεῖται πολλαχού».

Πλὴν δὲ τῶν φαγητῶν τούτων, τῶν ἐπιχωρίων, οἱ Κινέζοι μεταχειρίζονται πρὸς τροφήν καὶ τὰ ἐν χρήσει παρ' ἄλλοις λαοῖς. Οὕτω λ. χ. τὸ χοίρειον κρέας εἶνε ἐκ τῶν συνηθεστέρων ὄψων ἐν Κίνα. Διατηροῦσι δὲ τοῦτο πάσσοντες δι' ἄλατος καὶ ξηραίνοντες εἰς τὸν ἀέρα καθ' ὅλον τὸν χειμῶνα, καὶ παρασκευάζουσι μετὰ λίπους ἐκ τοῦ αὐτοῦ ζώου. Τὸ δὲ χοιρομήρειον κατασκευάζουσι ξηραίνοντες πρῶτον αὐτὸ, καὶ εἶτα καλύπτοντες δι' ἀποπριονισμάτων ἐπὶ ἐν ἡ δύο ἔτη· τοῦτο δὲ ἵνα προσλάβῃ ὀσμὴν τινὰ καὶ γεῦσιν, ἢν λίαν ἐπιζητοῦσιν οἱ τρώγοντες αὐτό.

Ὅπως δ' ἐν Εὐρώπῃ οὕτω καὶ ἐν Κίνα, ἐπαρχίαι τινὲς αὐτῆς φηρίζονται διὰ τὰ φαγώσιμα αὐτῶν προϊόντα. Καὶ τὸ μὲν Πεκίνον διακρίνεται διὰ τὰς σακχαροπάστους νήσας· ἡ δ' εἰς μι-

κρὰν ἀπ' αὐτοῦ ἀπόστασιν κειμένη Τουλιού διὰ τὸ ἐξαιρετὸν ὄζος· ἐμβαμμα δὲ τι παρασκευαζόμενον διὰ τῆς ζυμώσεως τῶν κυάμων καὶ ἄλατος, οὔτινος ποιοῦνται μεγάλην χρῆσιν οἱ Κινέζοι, κατασκευάζεται μάλιστα ἐν τῇ πόλει Τσιν-Κιάγγ τῆς ἐπαρχίας Κιάγγ σου.

Οἱ Κινέζοι πλὴν τοῦ τεῖου πίνουσι διάφορα οἰνοπνευματώδη ποτά κατασκευαζόμενα ἐκ δημοπρατικῶν καρπῶν. Ἐξ ὧσων ἀνωτέρω εἶπομεν, δὲν πρέπει νὰ εἰκάσῃ τις ὅτι ὁ λαὸς οὗτος εἶνε λαίμαργος καὶ ἀκρατῆς γαστρός. Τὰ ἐπιζήτητα ἐκεῖνα ὄψα, ἅτινα ἀποτελοῦσι τὰ ἀτελεύτητα γεύματα τῶν πλουσίων κατοίκων τοῦ Οὐρανίου Κράτους, εἰσὶν ὅλως ἄγνωστα εἰς τὰς τάξεις τῶν πενήτων, οἵτινες ἀποτελοῦσι τὴν πλειονοψηφίαν ἔθνους περιλαμβάνοντος 400 ἑκατομμύρια κατοίκων. Ὡς ἐπὶ τὸ πολὺ ὁ Κινέζος διακρίνεται ἐπὶ ἄκρα λιτότητι τῆς τροφῆς αὐτοῦ. Πιθανὸν ἐν τούτοις εἶνε ν' ἀπαντήσῃτε ἐνίοτε μιγάδα, μακαριστὸν ἄγοντα βίον ἀναλώμασι τῆς οἰναποθήκης τοῦ ξένου αὐθέντου αὐτοῦ· ἂν οὗτος δὲν ἀγαπᾷ τὸν βορδιγάλειον, ἢ γεῦσις ὅμως τοῦ καμπανίτου ἔχει δι' αὐτὸν ἰδιαιτέρον θέλγητρον. Ὁ γνήσιος ὅμως Κινέζος σπανιότατα διαπράττει τοιαύτας καταρτήσεις· ἐὰν δὲ ποτε συμπέσῃ νὰ ἀπαντήσῃτε δυστυχῆ τινὰ ἐσβεσμένον ἔχοντα τὸ βλέμμα καὶ διαγράφοντα ἐπὶ τῆς ὁδοῦ ἄλλοκότους μαιάνδρους, τὴν τοιαύτην αὐτοῦ κατάστασιν ἀπόδοτε μᾶλλον εἰς τὸ ὄπιον, τὸ ἄδωρον φιλοδώρημα τῆς Ἰνδικῆς ἢ εἰς τὸ σάμ-σου, τὸ ἐκ τοῦ ὄρυζιου οἰνόπνευμα. Διὰ δύο μόνον κατὰ μῆνα δολλαρίων, ἦτοι 10 φράγκων, δύναται ν' ἀποζήσῃ ὅπωςδήποτε ὁ πτωχὸς Κινέζος· τέσσαρα δὲ δολλάρια ἀπολαμβάνων κατὰ μῆνα ζῆ ὅλως ἄνετον βίον. Ἐκ τούτου δύναται τις νὰ συμπεράνῃ τὸ εὐτελεὲς τῆς δαπάνης, δι' ἧς δύναται νὰ πορισθῇ τὰ ἀπολύτως πρὸς τροφήν ἀναγκαῖα. Ἐν Κίνα ἡ ἀγορὰ τῶν ἐδωδύμων γίνεται διὰ τῶν λεγομένων σαπεκιῶν, ἦτοι ποσοστῶν νομισματος σχεδὸν μηδαμινῶν· λόγῳ μὲν εἶνε τὸ σαπέκιον τὸ χιλιστὸν τοῦ τάελ, οὔτινος ἡ ἀξία εἶνε σήμερον κατωτέρα 7 φράγκων· πράγματι δὲ τὸ χιλιστὸν πεντακοσιοστὸν τοῦ τάελ. Ἀντὶ δέκα τοιούτων σαπεκιῶν ὁ πτωχὸς Κινέζος δύναται νὰ ἀγοράσῃ τὰ πρὸς ἡμερησίαν διατροφήν αὐτοῦ, ἦτοι βῶλον βραστοῦ ὄρυζιου ἢ ὀλίγα χορταρικά παρὰ τοῦ περιοδεύοντος λαχανοπώλου.

Ἡ κυριωτάτη τροφή τῶν Κινέζων εἶνε τὸ βραστὸν ὄρυζιον (γάρ)· τόσον δὲ εἶνε κοινὴ ἢ τροφή αὕτη ἐν Κίνα, ὥστε ἡ λέξις γάρ κατήχησε συνώνυμος πρὸς τὴν λέξιν φαγητόν. Ὁ Κινέζος ἐρωτῶν ὑμᾶς ἂν θέλετε νὰ φάγητε, λέγει· τσέου γάρ, ὅπερ κατὰ λέξιν μὲν σημαίνει τρώγειν ὄρυζιον, κατ' ἐννοίαν δὲ ἀπλῶς τρώγειν. Καὶ οὐ μόνον τοῦτο, ἀλλὰ καὶ περὶ τῆς υγιείας σας θέλων νὰ ἐρωτήσῃ, δι' ὄρυζιου πάλιν κατασκευ-

ἄζει τὴν φράσιν του· τὸ «πῶς ἔχετε;» ἑρωτᾷ ὁ Κινέζος λέγων· «τσέου-κού-φάν-μά;»· τούτέστιν «ἐφάγετε ὀρύζιον;»· Ἐν ταῖς βορείαις ἐπαρχίαις τῆς αὐτοκρατορίας καταναλίσκονται ὡσαύτως μεγάλα ποσότητες σίτου καὶ κεγχήριου. Ἐκ τῶν γεννημάτων τούτων, ἀφοῦ βρασθῶσι, σχηματίζονται μικροὶ ἄρτοι· ζυμόνουσι δὲ καὶ ἐξαίρετα πλακούντια διὰ σίτου βραζομένου ἐντὸς ἐλαίου. Ἄν μετὰ τοῦ τοιούτου ἄρτου ἔχει ὁ Κινέζος καὶ τεμάχιον ἰχθύος ἢ ὀλίγα λάχανα, τὸ γεῦμα αὐτοῦ εἶνε τέλειον, ἄλλως ὁ βῶλος ὀρυζίου ἀρκεῖ πρὸς συντήρησιν τοῦ καρτερικοῦ τούτου πλάσματος.

Ἐκ τῶν προσηρημένων καταφαίνεται ὅτι τὰ ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Κινέζοις κρέατα καὶ λαχανικά εἰσὶν οἷα σχεδὸν καὶ παρ' ἡμῖν. Ἰδιάζουσιν δὲ ἔχουσιν οἱ Κινέζοι κλίσιν πρὸς τὴν σκορδοφαγίαν, ἧς αἱ ἀναθυμιάσεις συνδυάζονται σχεδὸν δινηκῶς πανταχοῦ τοῦ Οὐρανίου Κράτους μετὰ τῆς ὀσμῆς τοῦ ὀπίου καὶ τοῦ ἐξ ὀρύζης οἰνοπνεύματος.

Πλὴν τοῦ τακτικοῦ προγεύματος, γεύματος καὶ δείπνου, παρατίθενται εἰς τοὺς εὐπόρους Κινέζους κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἡμέρας καὶ πολλάκις τῆς νυκτὸς δευτερεύοντα γεύματα, ἐπὶ ποδοῦ, ὡς ἠθέλωμεν εἰπεῖν, ὅπως περιμένωσιν ἐν ὑπομονῇ τὴν ὥραν τοῦ κυρίου γεύματος. Ἐκ τούτων ἐν μὲν μετὰξὺ προγεύματος καὶ γεύματος, δεύτερον μετὰξὺ γεύματος καὶ δείπνου. Μετὰ δὲ τοῦτο ἔρχεται τὸ *τιέν-τσιν*, ὅπερ συνίσταται ἐκ πλακοῦντος ὀστρεϊδίων καὶ ποτηρίου γενναίου ἰσπανικοῦ οἴνου, καὶ λαμβάνεται ἐν τῷ ζαχαροπλασείῳ· ἔσχατον δὲ ὡς ἀναψυκτικὸν ἐπέρχεται τὸ *κού-γιά*, ὅπερ βοηθεῖ ὅπως διέλθῃ τις αὔπνον νύκτα χωρὶς νὰ πεινάσῃ. Πρὸς θεραπείαν τῶν ἀλλεπαλλήλων τούτων ὀρέξεων τροφῆς ὑπάρχουσι πολυάριθμα *κινητὰ* ἐστιατόρια, περιηγόμενα διὰ τῶν ὁδῶν ὑπὸ καπῆλων, ὧν αἱ κραυγαὶ ποικίλλουσι κατὰ τὰ πωλούμενα ὄψα· οὕτω καθ' ὅλην μὲν τὴν πρωτὴν πωλοῦνται πλακούντια ἐκ σίτου βρασθέντος μετ' ἐλαίου ἢ ἄρτοι θερμοὶ ἐκ τεττιμμένου ὀρυζίου βραστοῦ. Τὴν μεσημβριαν αἱ κραυγαὶ πληθύνονται· εἶνε τότε ἡ ὥρα τῆς πωλήσεως τῶν *κιάμων*, τοῦ βραστοῦ ὀρυζίου κ. ἄ. Τὰ δὲ τὴν νύκτα διὰ μεγάλων κραυγῶν πωλούμενα εἶνε αἶμα νησῶν καὶ χοίρων βεβρασμένον καὶ ἐξηραμένον, αὐτὰ ἐψημένα μετὰ τῶν ἐν αὐτοῖς ἐμβρύων ὀρνιθίων, ἀπίδια ἐψημένα κ. ἄ. τ.

Τὰ μαγειρικά τῶν Κινέζων σκευῆ εἶνε ὅσον ἔνεστιν ἀπλοῦστατα· μία χύτρα πηλίνη καὶ τηγάνιον σιδηροῦν ἀρκούσιν αὐτοῖς εἰς παρασκευὴν πάντων ἀδιακρίτως τῶν ὄψων· ἀλλ' οἱ περὶ τὴν ὀψοποιτῶν ἐμπειροὶ γινώσκουσι πόσον σημαντικὴ εἶνε ἡ ἔλλειψις αὐτῆ. Τὴν θέσιν τοῦ ἡμετέρου περονίου καὶ κοχλιαρίου κατέχουσι παρὰ τοῖς Κινέζοις δύο πλατέα ῥαβδία ἐκ ξύλου, ὁστοῦ ἢ ἐλέφαντος· θαναμαστὴ δ' ἀληθῶς εἶνε ἡ περὶ

τὸν χειρισμὸν τῶν ῥαβδίων τούτων δεξιότης τῶν Κινέζων, εἴτε διὰ τῆς ἐτέρας εἴτε δι' ἀμφοτέρων τῶν χειρῶν. Οὐχ ἤττον μεταχειρίζονται ἐνίοτε καὶ τὰ παρ' ἡμῖν ἐν χρήσει, τούτεστι κοχλιαρίον, μαχαίριον καὶ περόνιον· τούτων ὅμως προτιμῶσι πάντοτε τὰ ἐντόπια ῥαβδία, οἷονδῆποτε καὶ ἂν ἦνε τὸ παρατεθὲν ὄψον.

[Journal des Débats]

ΚΟΧΛΙΑΡΙΑ, ΜΑΧΑΙΡΙΑ, ΠΕΡΟΝΙΑ

Οἱ φιλοσοφῆσαντες περὶ τῆς ἱστορικῆς πορείας τοῦ πολιτισμοῦ ἔδογματίσαν, ὅτι, ἐπειδὴ βρώσις καὶ πόσις πλείστον συμβάλλονται εἰς διατήρησιν ὑγείας καὶ εὐεξίας, πρώτιστον τῶν ἀνθρώπων μέλημα, ὑπῆρξεν ἡ ζήτησις εὐμαροῦς καὶ ἀνέτου μεθόδου τοῦ τρώγειν καὶ πίνειν. Διὰ τοῦτον τὸν λόγον καὶ τῶν περιηγητῶν οἱ ἐπιστημότατοι, ἐπισκεπτόμενοι χώρας ἀλλοτρίας, πρώτιστα καὶ μάλιστα ἡρώτων τίνι τρόπῳ ἔτρωγε καὶ ἐπινεν ἕκαστον ἔθνος, ὅπως ἐνεῦθεν εἰκάσωσι περὶ τοῦ βαθμοῦ τῆς ἀγωγῆς, ἤτοι τῆς παιδείας αὐτῶν καὶ τῆς ἡμερώσεως. Ἱστορικὴ ὅμως πείρα ἀπέδειξεν, ὅτι οὔτε αἱ ἀπαραίτητοι χρεῖαι τῆς διαίτης πρώται ἐπληρώθησαν, οὔτε αἱ ἰδέαι περὶ κοσμιότητος, τρυφῆς καὶ πολυτελείας ἐφάνησαν ἀεὶποτε καὶ πανταχοῦ αἱ αὐταί. Οἱ οἰκονομολόγοι καὶ οἱ αὐτοκαλούμενοι φίλοι τοῦ λαοῦ αὐστηρῶς πάνυ κατέκριναν οἰανδήποτε τρυφήν, ἀλλ' οὐδέποτε ὥρισαντο τί ἔστι τρυφή, τοῦ αὐτῆ ἀρχεται καὶ τοῦ λήγει ἡ ἀληθινὴ χρεῖα. Ὁ μὲν Ἑσνοφῶν ἀναφέρει τὴν παρακμὴν τοῦ περσικοῦ κράτους οὐ μόνον εἰς τὰ θερμὰ ἐπίκρανα, ἀλλὰ καὶ εἰς τὴν χρῆσιν χειμερινῶν ἐσθήτων καὶ χειρῶν, διότι οἱ ἀνυπόδητοι καὶ ἡμίγυμοι Ἕλληνες ὑπελάμβανον πέλλας καὶ διφθέρας ματαίαν καὶ ἐπιβλαβὴ τρυφήν. Οἱ νῦν Εὐρωπαῖοι τοῦναντίον ἀποδοκιμάζουσι τὸν ἱματισμὸν τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων ὡς ἀπρεπῆ καὶ πτωχικόν. Ὡσαύτως εἰς τῶν ἱστοριογράφων τῆς βενετικῆς δημοκρατίας ψέγει περικαλλῆ τινα σύμβιον Δόγου, προσφέρουσαν τῷ στόματι τὰ κρέατα διὰ περονίων καὶ οὐχὶ διὰ τῶν ἰδίων δακτύλων· ἐπιλέγει δὲ, ὅτι «οὐκ ἀπεικίτως ἐτελεύτησεν ἄωρῆ θανάτου διὰ τὴν σκανδαλώδη καὶ παρὰ φύσιν διαίταν αὐτῆς». Μεσοῦσης τῆς 16 ἑκατονταετηρίδος τρυφὴ περιττὴ ὑπελαμβάνοντο αἱ θερμάστραι, αἱ πῆλιναι καὶ χαλκαὶ λοπάδες, ἰδίως δὲ αἱ ἀπὸ ὀρυθίων ξύλων οἰκίαι, διότι δῆθεν ἐν τοῖς παλαιαῖς χρόνοις ἤρκουστο οἱ ἄνθρωποι εἰς τοίχους οἰσούπλέκτους. Ἐν Σικωτία ἐπίσκοποι καὶ ἄλλοι ἱεράρχαι ἀπηγόρευον τοῖς μοναχοῖς τὴν χρῆσιν τῶν περονίων ὡς ἄθεον τρυφήν, ἀφ' οὗ πέντε δακτύλοι ἤρκουν νὰ λαμβάνωσιν ἐκ τῶν ξυλίνων πινακίων καὶ προσφέρωσιν εἰς τὸ στόμα τὰ ἐδέσματα. Σήμερον οἱ παῖδες τιμωροῦνται, ἐὰν ἐμβάψωσι τοὺς δακτύλους εἰς πινακία· οἱ σε-