

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΚΙΝΕΖΙΚΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ.

Άγγλος περιηγητής διατρίψας ἐν τῇ πρωτεύουσῃ τοῦ Οὐρα-
νίου Κράτους καὶ ἐπιμελῶς σπουδάσας τὰ τῶν Σινῶν ἥθη καὶ
ἔθιμα περιγράφει ὡς ἐξῆς τὰ τοῦ γεύματος αὐτῶν (1).

Κατὰ πρῶτον παρατίθεται εἰς τὴν τράπεζαν εἶδος τι πύρ-
ρου τετραγώνου κατεσκευασμένου ἐκ τεμαχίων χηνὸς καὶ
ἰχθύος τινὸς ὃν οἱ ἐγχώριοι καλοῦσι κεφαλὴν δαμάλεως·
συνάμια δὲ μεγάλη παροψὶς περιέχουσα κοψίδια μικρὰ ἐντο-
σθίων καὶ ὡὰ ἐψημένα σφιγκτὰ, βαθύχροα καὶ ἐντὸς ἀσβέστου
διατηρούμενα. Μετὰ ταῦτα ἔρχονται σῖτος καὶ κριθή, ὀξειδάτα,
ὄστρακοδέρματα ἄγνωστα ἐν Εὐρώπῃ, καρίδες τεράστιαι, γιγ-
γίμβερις καὶ ὀπῶραι ζαχαρόπηκτοι, ἅπερ ἀντιστοιχοῦσιν εἰς
τὰ λεγόμενα σαλατικὰ τῆς τῶν Εὐρωπαίων τραπέζης. Τρώ-
γουσι δὲ ταῦτα πάντα διὰ ραβδίων ἐξ ἐλεφαντίνου ὀστοῦ ἅπερ
οἱ συνδαιτυμόνες αὐτοὶ μεθ' ἑαυτῶν φέρουσιν.

Ἐπειτα εἰς ἕκαστον τῶν προσκεκλημένων δίδεται ὑποκυάθιον
(πιατέλλον) καὶ κοχλιάριον ἐκ πορσελάνης. Χειρόμακτρον δ'

(1) Ἐννοεῖται, ὡς ὁ ἀναγνώστης εὐκόλως δύναται ἐκ τῆς περιγραφῆς νὰ ἐν-
νόησῃ, ὅτι πρόκειται περὶ γεύματος ἐκ τῶν ἐπισήμων ἢ τῶν πολυτελῶν.

ελαφρῶς διαβεβρεγμένον ἐν ὕδατι θερμῷ εὐρίσκεται εἰς πᾶσαν θέσιν.

Τὸ πρῶτον φαγητὸν ἐν τοῖς ἐπισήμοις γεύμασιν εἶναι πάντοτε ζωμὸς ἐκ φωλεῶν πτηνῶν. Ἀλλὰ δὲν βλέπει τις, ὡς ἠδύνατο ἴσως νὰ φαντασθῇ, φωλεὰς ἐπιπλεύσας ἐντὸς τῆς παροψίδος. Ἰδοὺ εἰς τί συνίσταται τὸ φαγητὸν τοῦτο. Οὐσία τις πυκνὴ καὶ πηκτώδης καλύπτει τὸν ζωμὸν ὅστις ἐπίσης ἐπιπλέει ἐπὶ ὑγροῦ τινος λευκοῦ καὶ κρέατος ὀρνίθων. Περὶ τὴν παροψίδα παρατίθενται κυθήσκοι περιέχοντες παντοδαπὰ ἐμβάματα, οἷον ζαχαρώδη, ἀρωματικὰ, καυστικὰ, ὀξέα ἢ εὐώδη.

Εἰς τὸ δεύτερον τοῦ γεύματος μέρος παρατίθεται καρύκευμα θαλασσίων κοχλιῶν οἵτινες ἐν Μακάω (1) μὲν εἶναι λευκότετοι, ἐν δὲ Νιγκπώη πράσινοι, γλοιώδεις καὶ δυσκόλως συλλαμβανόμενοι διὰ τῶν ῥαβδίων, ἅτινα οἱ Κινέζοι μεταχειρίζονται ἀντὶ περονίων τῆς τραπέζης. Ἡ γεῦσις αὐτῶν, εὐάρεστος ἀρκούντως, ὁμοιάζει ὀλίγον πρὸς τὴν τοῦ λίπους τῆς χελώνης. Τοὺς κοχλίας διαδέχεται συνήθως καρύκευμα ἐκ τοῦ κρέατος τῆς κεφαλῆς τῆς μυρραίνης, καρύκευμα λίαν ἐπιζητήσιμον καὶ πολυδάπανον· διότι ἀπαιτοῦνται πολλοὶ ἰχθῦς, ἵν' ἀποτελεσθῇ μόλις μία μικρὰ παροψὶς ἐξ αὐτοῦ. Μετὰ τοῦτο φέρουσιν ἕτερον καρύκευμα ἐκ πτερυγίων καρχαρίου καὶ τεμαχίων χοιρείου κρέατος (2), καὶ κατόπιν εἶδός τι σαλάτας συγκειμένης ἐκ σφαιριδίων σαρκὸς καρκίνου, ἀξιολόγου τὴν τε ὄψιν καὶ τὴν γεῦσιν. Ἐπειτα ἔρχεται ἡ ὄρυζα τῶν πνευμάτων, ἥτις εἶναι τράγημα (κομπόστα) δαρμασκήνων καὶ παντοίων καρπῶν, ὧν

(1) Τὸ Μάκαον εἶναι πόλις Κινεζικὴ, ἀλλὰ κατεχομένη ὑπὸ τῶν Πορτογάλλων.

(2) Οἱ Κινέζοι θεωροῦσιν ὡς ἀμάρτημα νὰ τρώγῃσι βόειον κρέας, ὡς χρῆσι μεύοντος τοῦ βοῦς εἰς τὴν ἀροτρίωσιν τῆς γῆς.

ἡ γλυκυδριμεία γεῦσις ἐξαλείφει ἄριστα τὴν γλοιώδη τῶν ἰχθύων· μετὰ δὲ ταύτην παροψίς τροπαιόλων (φραγκοκαρδάμων), ἀμανίται τῆς Μαντσουρίας, ὄσπρια καὶ γλώσσαι νησσῶν, αἵτινες εἶναι ἐν Κίνα τὸ ἄκρον ἄωτον τῆς μαγειρικῆς τέχνης.

Μετὰ τὰς γλώσσας τῶν νησσῶν ἔρχονται τένοντες ἐλάφου, βασιλικὸν φαγητὸν, ὅπερ ὁ αὐτοκράτωρ αὐτὸς ὡς δῶρον ἀποστέλλει εἰς τοὺς εὐνοουμένους ὑπ' αὐτοῦ, καὶ ὧτα τῆς Ἀφροδίτης, εἰδός τι κογχυλίου ἐλαιώδους.

Ἐπὶ τέλους φέρουσι βραστήν ὄρυζαν ἐντὸς κυαθίσκων, τραγήματα διάφορα ἐκ καρπῶν καὶ ἀκάνθης σπόρους ζαχαροπήκτους ἐντὸς οἰνοπνεύματος.

Τὸ τέϊον τελειώνει τὸ γεῦμα.

Οὐδέποτε παρατίθενται καρποὶ ἄψητοι εἰς Κινεζικὸν γεῦμα. Παροιμία δὲ τις τοῦ τόπου λέγει, ὅτι « Ὁ καρπὸς εἰς τὸν στόμαχον εἶναι πτερόν τὸ πρωῖ, μετὰξά τὴν μεσημβρίαν, καὶ « μολυβδὸς τὸ ἐσπέρας. »

Λ. Μ.