

ΕΚΘΕΣΙΣ ΤΑΣΟΥ ΓΑΪΤΗ

ΔΙΑΚΟΣΜΗΜΕΝΑ ΠΙΑΤΑ
ΥΔΑΤΟΓΡΑΦΙΕΣ και ΣΧΕΔΙΑ
μέ θέματα από την Μαγειρική Τέχνη

ΠΑΡΝΑΣΣΟΣ

9 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ - 1 ΜΑΡΤΙΟΥ 1949



Ὅτε πρὸ δεκαετίας τὴν δωδεκάτην Φεβρουαρίου τοῦ 1939 ἐγένετο εἰς τὸ Ζάππειον Μέγαρον, ἡ πρώτη ἔκθεσις Ζαχαροπλαστικῆς καὶ διαφόρων ἄλλων εἰδῶν διατροφῆς, ὁ Ἀθηναϊκὸς κόσμος ἐξέφραζεν τὸν θαυμασμόν του διὰ τὰ θαυμάσια τεχνουργήματα τῆς Ζαχαροπλαστικῆς Τέχνης τὰ ὁποῖα διὰ πρώτην φοράν τοῦ ἐδίδετο ἡ εὐκαιρία νὰ ἐκτιμήσῃ διὰ τῶν ὀφθαλμῶν καὶ μόνον, μ' ὄλον ὅτι ἦσαν ἐδώδιμα.

Εἰς τὰς σημερινὰς ἡμέρας, ἡ ἑτεροθαλῆς ἀδελφή της, ἡ Μαγειρική, ἐμφανίζεται μὲ ὅλως πρωτοφανῆ τεχνοτροπίαν ἣτις ἀπεικονίζει καὶ διαιωνίζει, ὡς ὁ ζωγράφος διὰ τοῦ χρωστικῆρος, ἀντίτυπα φαγητῶν. Ἡ θαυμασία δὲ αὐτὴ ἔμπνευσις ὀφείλεται εἰς τὸν διαπρεπῆ ἀρχιμάγειρον, Ἀναστάσιον Γαῖτην.

Ἡ ἐξέλιξις αὐτὴ τῆς Γαστρονομικῆς τέχνης ἀνάγεται εἰς τὴν ἐποχὴν τοῦ χρυσοῦ Αἰῶνος, ἐπιζητοῦσα τὴν τέρεψιν τῶν ὀφθαλμῶν, ἀλλὰ καὶ τοῦ οὐρανίσκου, ἔφθασεν νὰ ἀμιλλᾶται εἰς τὴν ἐμφάνισιν, μὲ πᾶν καλλιτεχνικὸν καὶ διακοσμητικὸν ἀντικείμενον ἐξ ὑάλου ἢ μετάλλου, εἰς τὰς αἰθούσας τῆς ἐστιάσεως.

Εἶναι ἀληθὲς ὅτι αὐτὴ καθ' ἑαυτὴν ἡ μαγειρικὴ τέχνη εἶναι ἄχαρις μὲ τὰ δημιουργήματά της λόγῳ τοῦ ὅτι, ἐνῶ ἡ πολύωρος παρασκευὴ των ἀπαιτεῖ καλλιτεχνικὴν δεξιότηχρίαν καὶ ἔμπνευσιν, ἡ καταστροφή των ἐπέρχεται ἐντὸς ὀλίγων λεπτῶν τῆς ὥρας, εὐθὺς μὲ τὴν παρουσίαν των εἰς τὴν Τράπεζαν.

Ὁμολογήσωμεν, ὅτι πλέον βανδαλικὴν καταστροφὴν δὲν συναντῶμεν εἰς οὐδεμίαν ἄλλην τέχνην. Τοῦτο βεβαίως ὀφείλεται εἰς τὸν προορισμὸν ποὺ ἔχει ἡ Μαγειρικὴ νὰ μᾶς τρέφει καὶ μᾶς τέρει ἐπ' ὀλίγον, ὅπως καὶ ἡ Μουσικὴ, μὲ τὴν φευγαλέαν ἀρμονίαν της.

Ἀνατρέχοντες εἰς ἱστορικὰς πηγὰς, θὰ εὔρωμεν τὴν Μαγειρικὴν Τέχνην εἰς ἴσην βαθμίδα μὲ τὰς περιφανεῖς Τέχνας τῆς γλυπτικῆς καὶ ζωγραφικῆς. Ἀδιάσειστον βεβαίωσιν περὶ τοῦ ζητήματος ἔχομεν καὶ τὰ ἔργα τοῦ γάλλου ἀρχιμαγείρου Ἀντουὰν Καρὲμ 1784—1833, ὅστις διετέλεσεν καθ' ὅλην του τὴν ζωὴν εἰς Αὐλὰς Βασιλέων καὶ Αὐτοκρατόρων καὶ ὅστις εἰς τὰ βιβλία τῆς Μαγειρικῆς καὶ Ζαχαροπλαστικῆς ποὺ συνέγραψεν, ὁμολογεῖ ὅτι ὅλα τὰ σχέδιά του, πρὸς διακόσμησιν τῶν γευμάτων, ἀντέγραψεν ἀπὸ ἀρχαῖα Ἑλληνικὰ ἀγάλματα τοῦ Λούβρου τῶν Παρισίων. Καὶ εἰς τοῦτο ἦτο πρωτοπόρος ὁ Κα-

θὲμ εἰς τὴν διακοσμητικὴν αὐτὴν τῶν ἐδεσμάτων.

Παράδειγμα ἐξελισσομένης τέχνης παρουσιάζεται καὶ ἐπὶ τῶν ἡμερῶν μας ἀπὸ τὸν καλλιτέχνην μάγειρον Ἀναστάσιον Γαῖτην μὲ ἐντελεστέραν ἄμα δὲ καὶ μακροχρόνιον βίωσιν τῶν ἔργων του.

Τήνιος τὴν καταγωγὴν ὁ Γαῖτης, ἐχάραξεν παρὰ πλῆσιον μὲ τοὺς συμπολίτας του καλλιτέχνας τοῦ μαγείρου νέαν διακοσμητικὴν, ἣτις ἐμφαίνεται εἰς τὴν παροῦσαν ἔκθεσιν καὶ δυναμένη νὰ διατηρῆται ἀμετάβλητος ὡς διακοσμητικὸν στοιχεῖον. Ἐναπομένει εἰς τοὺς κριτὰς νὰ ἀποφανθοῦν ἐὰν εἶναι βιώσιμος ἢ μὴ ἢ νεοφανὴς αὐτὴ τεχνοτροπία τοῦ μαγειρικοῦ κλάδου.

N. ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

Ἡ μαγειρικὴ τέχνη πρὸ πολλῶν ἐτῶν ἔχει σημειώσει σημαντικὴν ἀνάπτυξιν εἰς τὴν χώραν μας, πρὸ τῆς ἐκρήξεως τοῦ τελευταίου Παγκοσμίου Πολέμου, διὰ τῆς δημιουργίας μεγάλων Ξενοδοχείων καὶ Τουριστικῶν Κέντρων κ.λ.π., ἀλλ' ὡς εἶναι φυσικὸν ὁ πόλεμος ἐσταμάτησεν καὶ εἰς τὸν κλάδον αὐτὸν οἰανδήποτε πρόοδον.

Ὁ συνάδελφος κ. Α. Γαίτης ἐργασθεὶς ἐπὶ τεσσαράκοντα καὶ πλέον ἔτη, ἦτοι ἀπὸ μικρᾶς ἡλικίας, εἰς τὰ σημαντικώτερα ξενοδοχεῖα καὶ ἐστιατόρια τῶν Ἀθηνῶν καὶ δι' ὀλίγον χρονικὸν διάστημα εἰς τὴν Γαλλίαν, ἔχει προσφέρει πλεῖστα ὅσα εἰς τὴν μαγειρικὴν τέχνην, ἐπιδείξας ἐξαιρετικὸν ταλέντο καὶ παρουσιάσας ἀριστουργήματα τῆς ἐν λόγῳ τέχνης, φέρον τὸ καλλιτεχνικὸν αἷμα εἰς τὰς φλέβας του, τῶν μεγάλων συγχωριανῶν του Τηνιακῶν καλλιτεχνῶν ζωγραφικῆς καὶ γλυπτικῆς.

Ἀνεδείχθη ὡς ἀρχιμάγειρος εἰς τὰ μεγαλύτερα Ξενοδοχεῖα μας ἐπὶ σειρὰν ἐτῶν, ὅτε ἤκμαζεν τὸ «Ἀκταῖον» τοῦ Νέου Φαλήρου. Ἀργότερον εἰς τὸ «Πόλλας» Λουτραζίου, ἐπὶ δεκαπενταετίαν εἰς τὸ «Σέσιλ» Κηφισίας, εἰς τὸ ξενοδοχεῖον τῆς Μ. Βρετανίας καὶ νῦν εἰς τὸ «Πεντελικὸν» Κηφισίας.

Διετέλεσεν καθηγητὴς τῆς Τουριστικῆς σχολῆς καὶ ἐξέδωσεν τὸ «Ἐγχειρίδιον τῆς Γαστρονομικῆς τέχνης. Εἶναι μανιώδης συλλογεὺς τοῦ κάθε τι τοῦ ὁποῖον ἀφορᾷ τὴν μαγειρικὴν, κάτοχος πλουσίας μαγειρικῆς βιβλιοθήκης.

Ὁ ἐν λόγῳ συνάδελφος εἶχεν πάντοτε τὴν ἐπιθυμίαν νὰ παρουσιάσῃ εἰς τὴν Ἀθηναϊκὴν Κοινωνίαν ἐν μέρος τοῦ ἔργου του, καὶ τοιοῦτοτρόπως ἐνεπνεύσθη τὴν ιδέαν τῆς ἐκθέσεως αὐτῆς. Διὰ τὴν πραγματοποίησιν τῆς ἐν λόγῳ ἐκ-

θέσεως μόνον ὁ συνάδελφος κ. Α. Γαίτης ἠδύνατο νὰ ὑπερ-
πηδήσῃ πάντα τὰ ἐμπόδια καὶ νὰ μὴ φεισθῆ κόπων καὶ
ἐξόδων καὶ νὰ μᾶς τὴν παρουσιάσῃ.

Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν τοῦ ἀξίζει κάθε ἔπαινος καὶ θερ-
μὰ συγχαρητήρια.

Εἶμαι δὲ βέβαιος ὅτι πάντες οἱ συνάδελφοι καὶ οἱ
κ.κ. ξενοδόχοι καθὼς ἐπίσης καὶ κάθε οἰκοκυρὰ θὰ περι-
βάλλωσιν τὴν ἐν λόγῳ ἔκθεσιν μετὰ συμπαθείας καὶ θὰ
συντρέξωσιν διὰ τὴν ἐπιτυχίαν τῆς μοναδικῆς τοῦ εἶδους
αὐτοῦ ἐκθέσεως.

ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΠΟΧΗ CARÈME 1784-1833

1. Antoinette Carême.
2. Αὐγὰ κρούα.
3. Buisson ἀπὸ σπαράγγια.
4. Τεμάχια ἀπὸ χέλι.
5. Κεφάλι ἀγριογούρουνου.
6. Γαλαντίνα ἀπὸ χέλι.
7. Μπεκάτσες.
8. Sautés ἀπὸ κότες Belle-Vue.
9. Attelets.

ΕΠΟΧΗ DUBOIS

10. Urbain Dubois.
11. Αὐγὰ κρούα à l'ancienne.
12. Πέρδικες.
13. Κότες κρούες à l'Ambassadrice.
14. Πάπια à l'Écossaise.
15. Φιλέτα ψαρόγλωσσας à la Joinville.
16. Σολωμὸς à Royale.
17. Σαλάτα Ρούσσικη.
18. Grande pièce για μπουφὲ χοροῦ.

19. Chaud-froid ἀπὸ φασιανὸ μοντέρνο.
20. Buisson ἀπὸ μικροὺς ἀστακοὺς.
21. Μεγάλη βάση μὲ ὄστρακα.
22. Σολωμὸς κρύος Ravigote.
23. Raupiettes ἀπὸ ψαρόγλωσσες.
24. Κότες γεμιστὲς à la Montreuil.
25. Φουὰ-Γκρά μὲ τροῦφες.
26. Rain ἀπὸ Φουὰ-Γκρά à la Renaissance.
27. Πέριδικες κρύες.
28. Κεφάλι μόσχου.
29. Σολωμὸς à la Parisienne.
30. Ἀστακὸς Μαρίας Ζοζέφ.
31. Ὁρτύκια chaud-froid μὲ αὐγὰ Φουὰ-Γκρά.

EPOXH ESCOFFIER (1847-1935)

32. Auguste Escoffier.
33. Asprie ἀπὸ στήθια πουλιῶν.
34. Χοιρομέρι τῆς Ὑόρκης à la Vision d'été.
35. Mousse ἀπὸ ἀστακὸ à la Morin.
36. Médailles ἀπὸ Φουὰ-Γκρά Μαρίας Θηρεσίας.
37. Χωνάκια ἀπὸ ζαμπὸν Printanières.
38. Γαλαντίνα ἀπὸ χέλι.
39. Φασιανὸς à la Rouennaise.
40. Μπακαλιάρος φρέσκος en lorgnette.
41. Ὁρτύκια à la Périgourdine.
42. Φέτες ἀστακοῦ.

43. Ἄστακὸς à la Victoria.
44. Κότα κρύα à la Lamerty.
45. Στήθεια πουλιῶν κρύα à la Souveraine.
46. Raupiettes ἀπὸ ψαρόγλωσσες chez-soi.
47. Ψαρόγλωσσα à la Normande.
48. Ἄστακὸς μὲ ζελατίνα.
49. Φιλέτα ψαρόγλωσσας à la Normande.
50. Στήθεια πουλιῶν.
51. Αὐγὰ μελάτα Ambassadrice.
52. Σαλάτα Francillon.
53. Αὐγὰ à la Gilles.
54. Tournedos Helder.
55. Φιλέτα ψαρόγλωσσας Joinville.
56. Φιλετάκια Clamart.
57. Ἄστακὸς Cardinal.

ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ

58. Ν. Τσελεμεντές.
59. Γαίτης.
60. Πάπια κρύα à la
61. Noisette ἀπὸ πρόβιο à la Madeleine μὲ ζελε
μέντας.
62. Χοιρομέρι.
63. Chaud-froid ἀπὸ μπεκάτσες Belle-Vue.
64. Στούκας.
65. Ζαμπὸν ζεστὸ μὲ φροῦτα.
66. Ψάρι κρύο à la pêcheur.

67. Ψάρι κρούο à la Norvégienne.
68. Φιλέτα ψαρόγλωσσας.
69. Ζαμπόν γλασσέ à l'Américaine.
70. Γαλαντίνα από γαλόπουλο.
71. Χοιρομέρι σχάρας με άνανά κ.λ.
72. Χοιρομέρι κρούο με ζελέ.
73. Κότα Γεωργίου Σταύρου.
74. Ψάρι à la page.
75. Délices από Φουά-Γκρά.
76. Κότα γεμιστή κρούα à la Gaïtte.
77. Ζεφύρια από άστακò à la Blériot.
78. Σαλάτα από όστρακα.
79. Κότα à la Lydia.
80. Chaud-froid από πέρδικες.
81. Όρετύκια κρούα με φραγκοστάφυλο.
82. Όρετύκια κρούα.
83. Φουά-Γκρά τρουφè με σαμπάνια.
84. Πανεράκι με πατάτες τηγανισμένο.
85. Όρεκτικά διάφορα ζεστά.
86. Φιλέτο από λαυράκι Belle-Vue.
87. Ρουμπίνια από λαγò à la Gaïtte.
88. Γαλόπουλο.
89. Σαλάτα à la Reine Pédauque.
90. Χοιρομέρι ψημένο με άνανά.
91. Γλώσσα κρούα με ζελέ.
92. Χωνάκια από ζαμπόν.
93. Σαλάτα Ρούσικη
94. Ψάρι του άγγέλου.

95. Πήτα ἀπὸ τσίχλες.
96. Πανεράκι μὲ ροδάκινα ἀπὸ Φουὰ-Γκρά.
97. Φέτες ἄστακοῦ.
98. Πανέρι ἀπὸ πατάτες μὲ μούς ἀπὸ κότες.
99. Μουσακᾶς μελιτζάνες.

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

100. Πανέρι ἀπὸ ζάχαρι.
101. Περίπτερον ἀπὸ ζάχαρι.
102. Εἴσοδος περιπτέρου.
103. Παγωτὸ φούρνου.
104. Ροδάκινα à la Cardinal.
105. Γλύκισμα ἀπὸ κάστανο.
106. Κυψέλη ἀπὸ μέλισσες.
107. Πορτοκάλια Ζιβρέ.
108. Ἀχλάδια Impératrice.
109. Ριζόγαλο παγωμένο μὲ φρούτα.
110. Γλύκισμα ἀπὸ φυστίκι.
111. Μπισκότα γλασὲ à la Vénitienne.
112. Crown κέικ.
113. Σοκολάτα κέικ.
114. Γλύκισμα γενεθλίων.
115. Σαλάτα φρούτων.
116. Τούρτα γενεθλίων.
117. Γλύκισμα ροδακίνων.
118. Τούρτα γενεθλίων.

119. Ἀχλάδια à la Condé.
120. Σαλάτα φρούτων.
121. Τάρτα μὲ φράουλες.
122. Χιονόμπαλα.
123. Τηγανίτες ἀναμένες.
124. Μπισκουῖ γλασέ.
125. Γλύκισμα ἀπὸ Ἰνδικὴ καρύδα.

ΥΔΑΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

126. Ἀστακοὶ à la Parisienne.
127. Ἀστακοὶ à la Française.
128. Λαυράκι à la Nage.
129. Καλκάνι à l'Américaine.
130. Χελιδονόψαρα κρούα μὲ ζελέ.
131. Καλκάνι κρούο à la Reine Pédauque.
132. Πατὲ μὲ Φουὰ-Γκροὰ truffé.
133. Λαγὸς κρούος à la périgourdine.
134. Στήθια ἀπὸ γαλόπουλο ἅ λὰ Γαίτη.
135. Γαλαντίνα ἀπὸ πουλάδα charcutière.
136. Κότα à la Wilhelmine.
137. Γαλόπουλο μὲ κάστανα, κρούο, à la Châtelaine.
138. Φραγκόκοτα καὶ ὀρτύκια κρούα en Belle-vue.
139. Πάπια à la Juliana.
140. Πουλάδες σουφλὲ Chez-soi.

ΕΛΛΙΟΓΡΑΦΙΕΣ

- 141. Νεφραμιά άρνίσια à la Richelieu.
- 142. Πουλάδα γεμιστή Petit-Duc.
- 143. Άστακοί à la Ravigote.
- 144. Άστακοί à la Russe.
- 145. Άστακός à la Néronienne.
- 146. Ψάρι à la Μοσχοβίτ.
- 147. Bécasse à la Royale.
- 148. Zéphyr de faisan à l'aviateur.

ΤΙΜΕΣ ΠΙΑΤΩΝ

Α' Μέγεθος	Δοχ.	80.000
Β' »	»	60.000
Γ' »	»	40.000
Ύδατογραφίες, έκάστη	Δοχ.	80.000
Σχέδια, έκαστον	Δοχ.	60.000

Fr. Appert Ζεματισμένα
 C. Zeller " σφολιατάκια

— Σημεία γεμιστός, σελήης, χαλκή γα. 15