



ΤΑ ΠΑΤΣΑΤΖΙΔΙΚΑ ΤΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΤΗΣ ΔΥΣΗΣ

“Στη Θεσσαλονίκη φαίνεται πως το πατσατζίδικο, σαν οργανωμένη γαστρονομική επιχείρηση εμφανίζεται ως μάλλον προσφυγική ιστορία. Είναι γνωστό ότι οι Μικρασιατικοί ελληνικοί πληθυσμοί είχαν καλλιεργήσει από κοινού μια σύνθετη σε γεύσεις και πλούσια σε ευρηματικότητα κουζίνα, πολύ πιο εξελιγμένη από αυτή του Ελλαδικού χώρου, ο οποίος άλλωστε παρουσίαζε κατά τους προηγούμενους αιώνες μια γενικότερη συρρίκνωση και μααρασμό σε σχέση με τον Ελληνισμό της Ανατολής.

Το επιχειρηματικό δαιμόνιο των Κων/πολιτών κυρίως, επέβαλε τον πατσά στην Θεσσαλονίκη σαν ένα απ’ τα χαρακτηριστικά της, όπως τα χειροποίητα κουλούρια, ο γύρος και τα μύδια της Αρετσούς.

Ο πατσάς ήταν πάντοτε το φαγητό της φτωχολογιάς, γι’ αυτό και συνδέθηκε με μια πόλη φτωχομάνα. Οι παλιοί πατσατζήδες της Θεσσαλονίκης, λένε, ότι δεν υπήρχαν ναυτεργάτες, τραβαγιέρηδες, χαμάληδες του λιμανιού και καπνεργάτες που να μην έκαναν στάση πρωί-πρωί, στις 5 το πρωί, και πριν αρχίσουν την δουλειά τους για ένα πατσά. Φυσικά κάθε περιοχή είχε και την δική της ποικιλία και πελάτες.

Στα πατσατζίδικα της Εγνατίας και της Καμάρας συχνάζανε πιο πολύ ταξιδιώτες, επισκέπτες της Έκθεσης, όλος σχεδόν ο φοιτητόκοσμος του πανεπιστημίου και οι δημοσιογράφοι που λόγω δουλειάς τα είχανε για στέκια τους”.

