

# ΓΛΥΚΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

ΤΕΥΧΟΣ 5, ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2010, 4€

## Με λίγες θερμίδες

Ελαφριές νοστιμιές,  
από σοκολατάκια και ζελέ  
μέχρι και τούρτα

Πρωινό ξύπνημα  
**Rapcakes, σταφιδόψωμα και  
μάφιν για τα πιτσιρίκια!**

Τα καλύτερα καταΐφια  
της Αθήνας

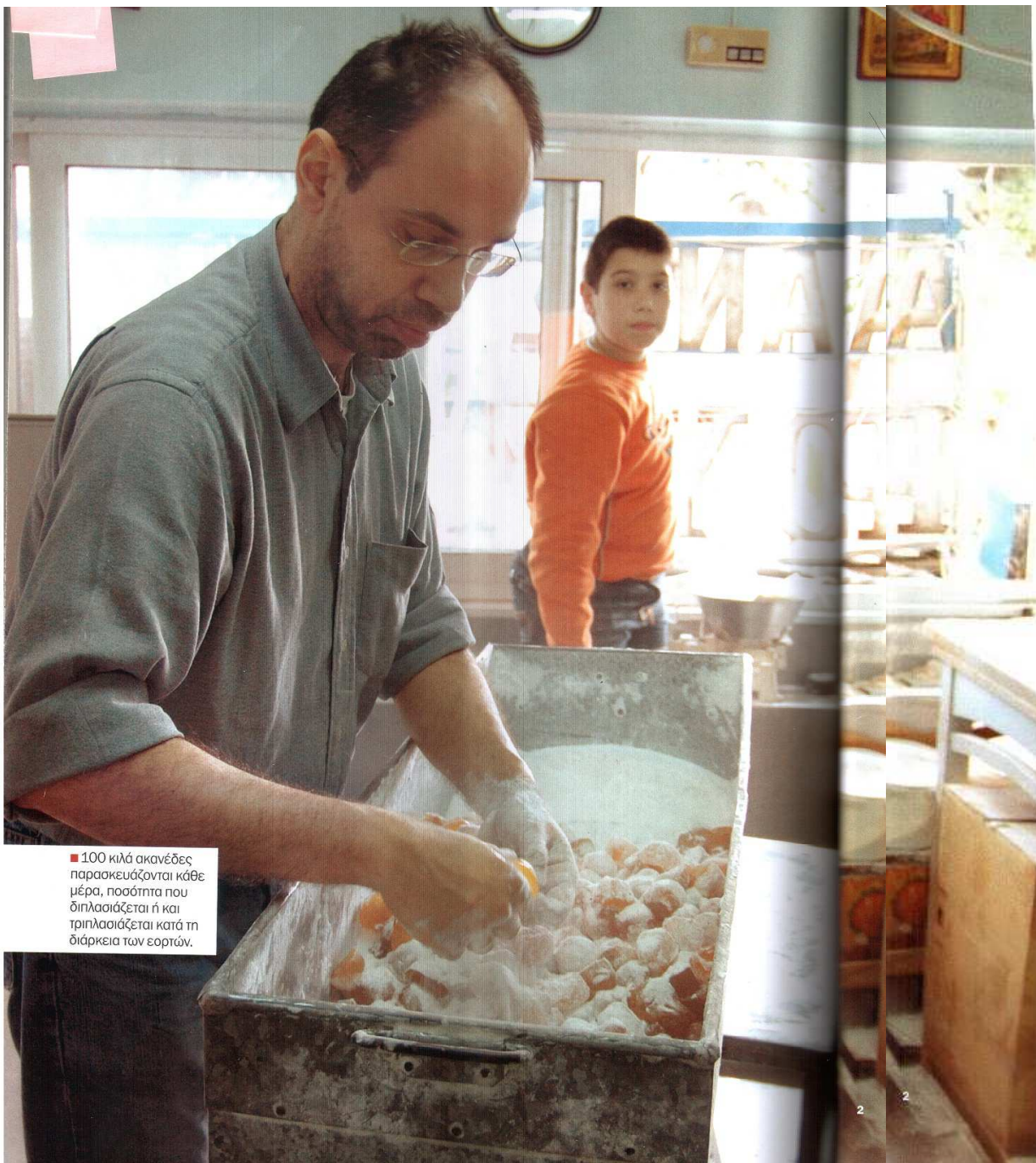
Λιχουδιές  
**με 3 ευρώ**  
σε χρόνο ρεκόρ

Αρωμα πατρίδας  
**Η κορινθιακή σταφίδα  
στην κουζίνα μας**



## Η ΣΑΡΛΟΤ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΗΣ

Όλα τα μυστικά για να τη φτιάξουμε, μαζί με δώδεκα ευφάνταστες συνταγές  
και κόλπα για να γλιτώσουμε χρόνο



■ 100 κιλά ακανέδες παρασκευάζονται κάθε μέρα, ποσότητα που διπλασιάζεται ή και τριπλασιάζεται κατά τη διάρκεια των εορτών.

Στο εργαστήριο πάνω από το κατάστημα, ο Γιώργος Ρούμπος υλοκληρώνει την ημερήσια παραγωγή. Δουλεύει από τις 5 π.μ. Ο γιος του περνά για... επιβλεψη μετά το σχολάσμα.



## Ακανέδες Λαϊλιά

Η **οικογένεια Ρούμπου**, τρεις γενιές τώρα, παρασκευάζει τα καλύτερα παραδοσιακά λουκούμια Σερρών. Μπαίνουμε στο εργαστήριο για να μάθουμε το μυστικό.

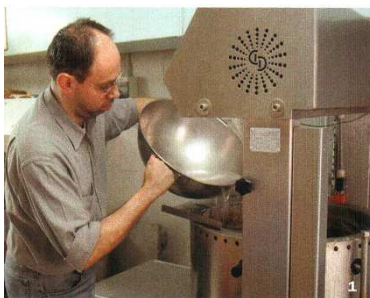
ΑΠΟ ΤΗΝ Κυριακή Βασσάλου | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Κανάρης Τσιγγανός

«**Μ**α τείναι αυτή η μυριάδι που θυμίζει κουραμπιέ» η πρώτη εντύπωση και συγχρόνως η πρώτη ερώτηση κατά την είσοδό μας στο κατάστημα που διατηρεί η οικογένεια Ρούμπου στην πλατεία Ελευθερίας στις Σέρρες. «Το φρέσκο βούτυρο είναι κατεκίσιο-βασικό συστατικό του ακανέ», η απαραίτητη διευκρίνιση. Και η εξήγηση: «Γάνω έχουμε το εργαστήριό μας».

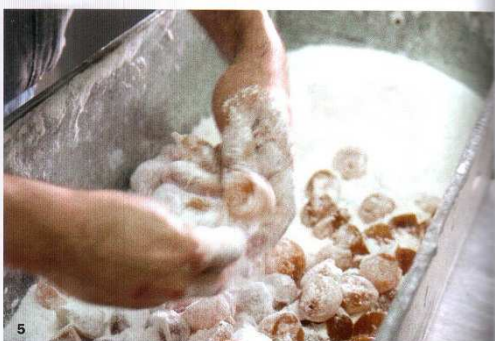
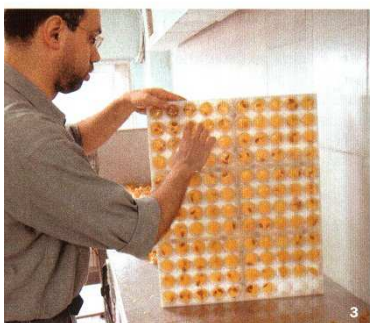
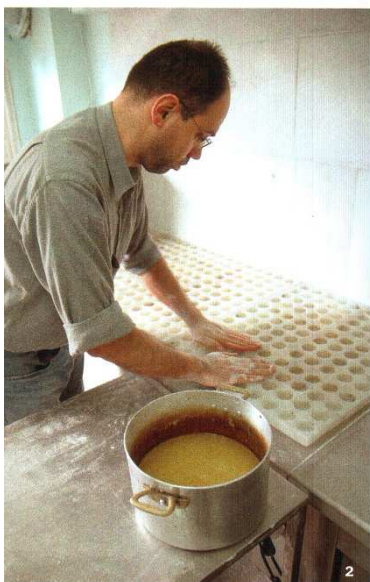
Ο κύριος Κώστας είναι ο γηραιότερος πια της οικογένειας Ρούμπου, που φτιάχνει από τις πρώτες δεκαετίες του προηγούμενου αιώνα, τον πιο φημισμένο ακανέ Λαϊλιά, όπως ονομάζεται το παρα-

δοσιακό λουκούμι των Σερρών. Ο ίδιος μας υποδέχεται πίσω από τον πάγκο του. Η δουλειά του τα τελευταία χρόνια είναι η εξυπηρέτηση των πελατών. Η παρασκευή και οι πολλές υποχρεώσεις έχουν περάσει πλέον στην τρίτη γενιά, δηλαδή στον γιο του Αριστείδη και τον ανιψιό του Γιώργο, γιο του αδελφού του Δημήτρη που έφυγε πρόωρα από τη ζωή.

Θα ήταν το 1920 όταν ο Αριστείδης Ρούμπος, ο πατέρας του κυρίου Κώστα, άρχισε να πουλάει τους ακανέδες του στις πλατείες και στο σταθμό των τρένων. Γύρω στο 1927 άνοιξε το κατάστημα, στο οποίο βρίσκεται η οικογενειακή επιχείρηση ως τις μέρες μας.



1. Το πρώτο στάδιο της παρασκευής είναι να βράσει το σρόπι για μία ώρα. 2. Το καυτό μείγμα μπαίνει σε καλούπια αλειμμένα με φρέσκο κατσίκσιο βούτυρο. 3-4. Όταν κρυώσουν και σταθεροποιηθούν, οι ακανέδες αναποδογυρίζονται στον πάγκο. 5. Στο τέλος, κάνουν βουτιά στην άχνη. 6. Ο Αριστείδης Ρούμπος τους συσκευάζει σε κουτιά του μισού ή του ενός κιλού. 7. Ο κύριος Κώστας Ρούμπος φέρνει βόλτα όλο το μαγαζί. 8. Οικογένεια τεχνιτών με μέλλον. Η τέταρτη γενιά εκπροσωπείται από τον μικρό Δημήτρη.



**Του βουνού και του δάσους**

Νερό, ζάχαρη, φρέσκο κατσίκσιο βούτυρο, νισοστές (ή μαγιά ή καλαμποκάλευρο), καβουρντισμένα αμύγδαλα, ίσως και κάποιο καλά κρυμμένο οικογενειακό μυστικό είναι τα υλικά του ακανέ. Αυτή η σπεσιαλιτέ των Σερρών, όταν ξεκίνησε τη... γλυκιά του δραστηριότητα ο παππούς Αριστείδης, ονομαζόταν «χακανές χαλβάς» (στα τουρκικά), δηλαδή «χαλβάς του πρίγκιπα». Μετά το 1922 η ονομασία εξελληνίστηκε. Το «χ» έφυγε και σήμερα όλοι γνωρίζουμε τους «ακανέδες Λαϊλιά». Πρόκειται για το βουνού Λαϊλιά, όπου, σύμφωνα με την παράδοση, μέσα στο δάσος του τα καλοκαίρια παρασκευάζονταν το γλυκό με το νερό των πηγών και το κατσίκσιο βούτυρο της περιοχής.

Σήμερα, ο Γιώργος και ο Αριστείδης ο νεότερος συνεχίζουν την παρασκευή του ακανέ με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο που έμαθαν από τους πατεράδες και τον παππού τους. Ξυπνάνε αζήμερωτα, πιάνουν δουλειά στις 5 το πρωί και παρασκευάζουν καθημερινά γύρω στα 100 κιλά ακανέδες, ποσότητα που τα Χριστούγεννα και το Πάσχα διπλασιάζεται ή και τριπλασιάζεται ανάλογα με τη ζήτηση. Όλη η δουλειά γίνεται στο εργαστήριο του πρώτου ορόφου, το οποίο, αν έχει την τύχη κάποιος να επισκεφτεί, πρέπει να προσέξει ιδιαίτερα, γιατί από το τόσο βούτυρο που χρησιμοποιείται το πάτωμα γλιστράει πολύ! Η μυρωδιά βέβαια παραμένει ακατανίκητη.

**Η καθημερινή διαδικασία**

Τα 100 κιλά παρασκευάζονται σε δύο δόσεις, δηλαδή σε δύο διαφορετικά καζάνια. Για την ολοκλήρωση της κάθε δόσης χρειάζονται τέσσερις ώρες. Αρχικά μπαίνουν στο καζάνι το νερό και η ζάχαρη, για να βράσουν περίπου μία ώρα. Ακολουθεί ο νισοστές και άλλες δύο ώρες στο καζάνι μέχρι να δέσει το μείγμα. Μισή ώρα πριν σφίξουν τα υλικά, προστίθενται τα καβουρντισμένα αμύγδαλα. Όταν το μείγμα είναι έτοιμο, το αδειάζουν σε ανοξείδωτες μπασίνες (λεκάνες) και έπειτα σε καλούπια αλειμμένα με φρέσκο κατσίκσιο βούτυρο. Απαραίτητο εργαλείο, οι αντικολλητικές σπάτουλες, προκειμένου να στρώσουν το καυτό μείγμα στα καλούπια. Απαραίτητη αρετή, η υπομονή. Το μείγμα θέλει χρόνο για να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί. Τότε μόνο μπορούν τα καλούπια να αναποδογυριστούν στον αστραφτερό πάγκο. Οι βουτυρωμένοι ακανέδες γλιστρούν και βγαίνουν ομοιόμορφοι σε σχήμα και μέγεθος. Επόμενο



**Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΤΩΝ ΑΚΑΝΕΔΩΝ ΕΛΕΓΧΟΝΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΣΤΙΓΜΗ**



στάδιο η απόλαυσή τους - λίγη μόνο ώρα αφού έχουν πασπαλιστεί με άχνη και έχουν μπει στις συσκευασίες του μισού ή του ενός κιλού. Τι κάνει τους ακανέδες Ρούμπου πραγματικά ξεχωριστούς; Οι αμέσως μόλις ετοίμαστούν υπάρχει κάποιος από την οικογένεια που τους πακετάρει και τους τοποθετεί στο ράφι προς πώληση. Τις ημέρες που δεν έχει σχολείο, συναντάμε στο

κατάστημα και τον μικρό Δημήτρη, γιο του Γιώργου, την τέταρτη γενιά δηλαδή. Μόνο εκεί θα βρείτε τους περήμονες ακανέδες. «Θέλουμε να ελέγχεται η ποιότητα και η φρεσκάδα τους μέχρι την τελευταία στιγμή», καμαρώνει ο κ. Κώστας. Και δοκιμάζοντας το φρεσκοτάτο έδεσμα που μόλις φτιάξαμε παρέα με τον γιο και τον ανιψιό του, καταλαβαίνουμε ότι δεν έχει άδικο. ♣

**Ζαχαροπλαστέιο Αφοί Ρούμπου - Γνήσιος Ακανές Λαϊλιά**  
Πλατεία Ελευθερίας, Σέρρες, τηλ.: 23210-23.312, www.akanesroumpou.gr