

# Χαβάς & χαλβάς

---

Τετάρτη, 7 Δεκεμβρίου 2011

## Χαβάς

Σκοπός μελωδία άσματος τουρκ. **Hava** (αέρας, καιρός, σκοπός)  
(πρβλ. Havaoyllari<sup>145.138</sup> = Αερογραμμές (κυρλ. του αέρα δρόμοι) Yol = μονοπάτι, δρόμος  
και το κομμα Dev Yol (το πλήρες είναι Devrimci Yol) Επαναστατικό Μονοπάτι.

Στα γαλλικά air σημαίνει αέρας αλλά και σκοπός . Ετσι και στα τουρκικα **hava** σημαίνει  
αέρας και σκοπός πχ. [Fantaise sur un air populaire Breton, Op 18](#)

## Στο Βυζάντιο

Οι βυζαντινοί τό σκοπό τον έλεγαν ήχο και δρόμο.Ο ήχος στα αραβοπερσικά λεγεται  
μακάμ.

Για παράδειγμα στο «Ωρολόγιον το Μέγα» στη σελ. 529 στο γνωστό κοντάκιο του  
Ακαθίστου, το «Τη Υπερμάχω» προτάσσονται με κοκκινα γράμματα οι οδηγίες προς τον  
αναγνώστη-ψάλτη:

**Είτα το κοντάκιον δίχορον αργώς  
Ηχος πλάγιος Δ' Αυτόμελον**

ήχος είναι κλίμαξ συστηματική, δι' ης ωρισμένως οδεύοντες, απεργάζονται την μελωδίαν. Ήγουν, ο ήχος είναι  
μια κλίμαξ των συστημάτων, εις την οποίαν περιπατούντες οι μουσικοί διωρισμένως, ήγουν αρχόμενοι από  
ρητούς φθόγγους, φυλάττοντες και ρητά διαστήματα, και εις ρητούς φθόγγους καταλήγοντες, ποιούσι την  
μελωδίαν. Ο δε τούτων διορισμός εγένετο παρά των αρχαίων μουσικών..."

Ας δούμε, καταρχήν, ποιοι είναι αυτοί οι 8 ήχοι και ποια είναι η αντιστοιχία τους τόσο με τις κλίμακες της  
Ευρωπαϊκής Μουσικής όσο και με τα αραβοπερσικά μακάμια. Από τους 8 ήχους, οι 4 είναι πρωτότυποι ή  
κύριοι (Οι: πρώτος (Α'), δεύτερος (Β'), τρίτος (Γ') και τέταρτος (Δ')) και οι υπόλοιποι 4 είναι παράγωγοι, καθώς  
παράγονται από τους κύριους (Οι: Πλάγιος του Πρώτου (Πλ.Α'), Πλάγιος του Δευτέρου (Πλ.Β'), Βαρύς και  
Πλάγιος του Τετάρτου (Πλ.Δ'))

Περισσότερα:

<http://www.musicheaven.gr/html/modules.php?name=News&file=article&sid=390#ixzz1fpxerpez>

Περισσότερα:

<http://www.musicheaven.gr/html/modules.php?name=News&file=article&sid=390#ixzz1fpwv7gW4>

Οι Βυζαντινοί ονόμαζαν τον ήχο και δρόμο.

## Στο Λαϊκό Τραγούδι

Πρβλ. το Λαϊκο Τραγούδι του Στέλιου Καζαντζίδα

Σήκω χόρευε κουκλί μου  
να σε 'δω να σε χαρώ  
τσιφτετέλι Τούρκικο

Θα σου τραγουδήσω πάλι  
στον ασίκικο χαβά<sup>1</sup>  
κούνα λίγο το κορμί σου

## Φράσεις



**Αυτός [συνεχίζει] το χαβά του ή αυτός [συνεχίζει να παίζει] το βιολί του ή αυτός [συνεχίζει το] σκοπό<sup>2</sup> του**

Και οι τρεις φράσεις σημαίνουν : Επιμένει στα ίδια και τα ίδια.

Το παίξιμό του **εχει άλλο αέρα**

Άλλο σκοπό δηλαδή βελτιωμένο. Πχ. Εχει έναν αέρα!... άλλο πράγμα. Το συναντάμε και με την φράση «εχει ένα τουπέ»<sup>3</sup>. Λεγεται θαυμαστικά και εννοεί έχει μία μεγάλη έπαρση, ένα εντονο ύφος αν και η σημασια της λέξης δεν είναι αυτή.

**[μέχρι] να του πάρω τον αέρα**

Δηλαδή μέχρι να αντιληφθώ το σκοπό του τραγουδιού. Οπότε πλέον είμαι σε θέση να εκτελέσω το κομμάτι που ακούω στο μουσικό μου όργανο. Απο εκεί απέκτησε την εννοια «να ανεξαρτητοποιηθώ απο τον αρχικο εκτελεστή». Δηλ. να του υποκλέψω τον σκοπο.

Παρόμοια φράση «**μέχρι να πάρω το κολαϊ**». Μέχρι να το συνηθίσω.

Η λεξη δεν είναι απαρέμφατο του ρηματος κολλάω αλλά το τουρκικό ουσιαστικό Koyalay: ευκολία, άνεση. Το λέω γιατί έχω δει να το γράφουν «το κολάει».

<sup>1</sup> Ασίκικος χαβάς = ερωτικός σκοπός

<sup>2</sup> Εδω ο σκοπός δεν είναι η επιδιωξη, ο στόχος αλλά είναι ο δρόμος, ο χαβάς, ο ρυθμός.

<sup>3</sup> Από το Γαλλικο toupet=κυριολ. Νεύρο μεταφ. Ζωντάνια, ζωτικότητα

## Χαλβάς

Γλυκό με διαφορετικούς τρόπους κατασκευής και ισάριθμες γεύσεις

### Ετυμολογία

Απο το τουρκικό Helva.

### Ποικιλίες

#### Χαλβάς πολιτικός



Δεν βρήκα πολλές λαογραφικές πληροφορίες ούτε καν την ονομασία. Θυμάμαι όμως τον πωλητή του χαλβά που φώναζε «χαλβάς πολιτικός» και είχε ένα ταβλά με το κατασκεύασμα που βρήκα στην συνταγή<sup>4</sup>. Το οποίο έσπαγε σαν να ήταν πέτρα ή πάγος με ένα σφυράκι και σου έδινε ένα κοματάκι. Γευστικά δεν λέει και πολλά πράγματα. Ίσως και απο εδώ ο άνοστος άνθρωπος, ο σαχλός, λέγεται χαλβάς.

Η συνταγή που βρήκα το λέει TURRON ή Νουγκά ή μαντολάτο ή χαλβαδόπιτα.

Δείχνει υπέροχο (ενώ δεν είναι), είναι γρήγορο (κρινετέ το εσεις) και φυσικά μου<sup>5</sup> θυμίζει μαντολάτο δηλαδή Ζάκυνθο ή χαλβαδόπιτα, δηλαδή Σύρο.

#### ΥΛΙΚΑ

125 γρ μέλι

225 γρ σιρόπι γλυκόζης

190 γρ. Ζάχαρη (η συνταγή χρησιμοποιεί μια συγκεκριμένη φίνα ζάχαρη, κάτι ανάμεσα σε κανονική και άχνη, ειδική για ζαχαροπλαστική την caster sugar που λιώνει εύκολα κλπ, αλλά μπορείτε να τρίψετε και την απλή ζάχαρη σε μπλεντεροειδές, το πρότειναν ως λύση αν δεν βρίσκετε την συγκεκριμένη ζάχαρη, ή και να την βάλετε ως έχει...)

2 ασπράδια

Ρυζόχαρτο ή λαδόκολλα

200 γρ αποφλοιωμένα αμύγδαλα, καβουρδισμένα

Ξύσμα ενός λεμονιού

Αναμίξτε το μέλι με 175 gr από το σιρόπι γλυκόζης σε ένα αντικολλητικό κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύετε διαρκώς μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και η θερμοκρασία να φτάσει στους 130 βαθμούς Κελσίου (χρειάζεται θερμόμετρο)... Αν δεν

<sup>4</sup> είναι το ίδιο που χρησιμοποιούν στις χαλβαδόπιτες.

<sup>5</sup> Αυτό θυμίζει στην/στον συγγραφέα της συνταγής («[The donkey and the carrot](#)»), εμένα μου θυμίζει απολυτα τον χαλβα των παιδικων μου χρόνων.

έχετε... τώρα αυτό είναι σχετικό και δύσκολο με το μάτι... το νερό στους 100 βράζει οπότε...να πάρει τουλάχιστον μια δυο βράσεις το σιρόπι.

Στο μεταξύ, αναμίξτε τη ζάχαρη με την υπόλοιπη γλυκόζη και 50 ml νερό, σε ένα άλλο αντικολλητικό σκεύος. Ανακατεύετε διαρκώς, σε χαμηλή φωτιά, μέχρι η ζάχαρη να λιώσει και αφήστε το κι αυτό να πάρει τουλάχιστον 2-3 βράσεις. Αν έχετε θερμομέτρο στους 170 βαθμούς, το αφαιρείτε από την φωτιά (να καραμελώσει στο χρώμα, αλλά να μην μαυρίσει!)

Όσο βράζουν τα σιρόπια, χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.

Μόλις το σιρόπι με το μέλι πάρει μια δυο βράσεις, πολύ αργά και λίγο λίγο ρίξτε το μέσα στα χτυπημένα ασπράδια, ενώ ταυτοχρόνως χτυπάτε δυνατά στο μίξερ (δεν σταματάτε να χτυπάτε).

Όταν το σιρόπι της ζάχαρης έχει καραμελώσει (σε χρώμα αλλά και σε υφή) πολύ πολύ αργά επαναλάβετε την διαδικασία, ρίχνοντάς το και αυτό στο μίγμα με τα αυγά. Το χτυπάτε, εννοείτε ανελέητα, μέχρι να μείνει απλώς ζεστό και όχι καυτό.

Βουτυρώστε ένα μικρό ταψάκι των 15 x 25 cm και στρώστε λαδόκολλα. Ρίξτε στο μίγμα και ανακατέψτε καλά, τα καβουρδισμένα αμύγδαλα με το ξύσμα, και στη συνέχεια απλώστε το μίγμα στο ταψί. Καλύψτε την επιφάνεια με λαδόκολλα. Αφήστε το να κρυσώσει και έπειτα κόψτε το σε 12 κομμάτια.

Πιθανολογώ ότι αν αντι για απλωμένο αφήσετε συσσωρευμένο το μείγμα θα έχετε το πολιτικό χαλβά που πουλούσαν οι πλανόδιοι των παιδικών μου χρόνων.

### Χαλβάς σιμιγδαλένιος

Απο πολλούς συνταγογράφους αυτός θεωρείται ο πολιτικός χαλβάς.



Με σιμιγδάλι βουρτυρο και ζαχαρη.

Τι χρειαζόμαστε: 200 γρ. Βούτυρο, 100 γρ.

Κουκουνάρια, 200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό, 200 γρ. Ζάχαρη, 400 γρ. Γάλα

Κατασκευή:

Σε δυνατή φωτιά βάζουμε το βούτυρο και τα κουκουνάρια και ανακατεύουμε συνέχεια. Έπειτα χαμηλώνουμε την θερμοκρασία στο 1 και βάζουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε για 1 ώρα.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα και την ζάχαρη. Πριν αρχίσει να βράζει το γάλα το βγάζουμε και το βάζουμε στο χαλβα ανακατεύοντας συνέχεια. Μόλις

αρχίσει να γίνεται κρέμα το βγάζουμε, όταν κοχλάσει είναι έτοιμο.

Μετά το βγάζουμε από την φωτιά και το σκεπάζουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε να κρυσώσει καλά.

Μόλις κρυσώσει παίρνουμε 2 πηρούνια και το σπυρώνουμε να γίνει σπυρωτό και είναι έτοιμο.

## Χαλβάς Φαρσάλων



### Συστατικά συνταγής

- 2 φλιτζάνια νισεστέ
- 1 φλιτζάνι μαργαρίνη ή  $\frac{1}{2}$  φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 + 1 φλιτζάνια ζάχαρη
- 4 φλιτζάνια νερό
- Αμύγδαλα άσπρα καβουρδισμένα

### Οδηγίες συνταγής

Ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα όλα τα υλικά εκτός από το 1 φλιτζάνι ζάχαρης και τους ξηρούς καρπούς. Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς με μία ξύλινη κουτάλα για να μην πιάσει. Παράλληλα σε ένα αντικολλητικό σκεύος ρίχνουμε τη ζάχαρη (που κρατήσαμε) για να φτιάξουμε την καραμέλα, σε χαμηλή φωτιά φροντίζουμε να λιώσει αλλά να μην μαυρίσει.

Όταν τα υλικά στην κατσαρόλα έχουν γίνει ένα μείγμα ρίχνουμε την καραμέλα και τους ξηρούς καρπούς και ανακατεύουμε, προσέχοντας να έχει λιώσει καλά η μαργαρίνη. Το μείγμα πρέπει να είναι ομοιογενές και ημιδιαφανές. Βάζουμε σε ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά.

Ο χαλβάς Φαρσάλων έχει και παρατσούκλι : «Σαπουνέ Χαλβάς» μόνο αυτό το όνομα με εχει κάνει να μην θέλω ούτε καν να τον δοκιμάσω.

## Χαλβάς Ταχινένιος

( ο λεγόμενος και "χαλβάς του μπακάλη")



Βάζουν, επι ματαίω, ο,τι βάζει ο νους τ' ανθρώπου για να τον νοστιμίσουν: Σοκολάτα, φυστίκια, αμύγδαλα κλπ.

Οι ταβερνόβιοι του ρίχναν κανέλα και το έκαναν κρασομεζέ!  
Ο χαλβάς όμως, ο,τι και να του κάνεις, παραμένει χαλβάς.

## Παρομοιώσεις

Χαλβάς χαρακτηρίζεται ο νωθρός, ο βλάκας.

## Ρήμα

Χαλβαδιάζω 216.532

1. Κάνω κατι που μου αερέσει υπερβολικά
2. Απολλαμβάνω κατι με το πάσο μου

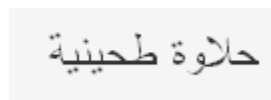
Το **χαβαλεδιάζω** σημαίνει κάνω **χαβαλέ**. Ο χαβαλές είναι ουσιαστικό Τούρκικης προέλευσης, χαβαλές = havale που σημαίνει ευχάριστη συζήτηση.

## Επώνυμα

Αλέκος Χαλβατζής (Πρώην στελεχος του ΚΚΕ, προσφάτως λογικευθέν) ,  
Χρίστος Χαλβατζίδης (Διάσημος Οδοντίατρος)

## Ομοριζα

Απο την αραβική λεξη **halwa** (που σημαίνει πολτός, χαλβάς) βγαίνει το γνωστό αποτριχωτικό χαλάουα. Προφέρεται έτσι γιατί το πήραμε εμμέσως απο τα Αγγλικά.



Εικόνα 1 Χαλβάς στα Αραβικά

Αλλιώς είναι σκέτος χαλβάς.

Πρβλ. 300.231 **χαλβιανή** είδος τι εμπλάστρου (Σωφρόνιος Ιεροσολύμων)

## Παροιμίες

**Ρωμιών καυγάς, Τουρκών χαλβάς.**

Οι τσακωμοί των Ρωμιών μας είναι σαν γλυκίσματα για τους Τούρκους.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

145: H. C. HONY : TURKISH - ENGLISH DICTIONARY: OXFORD : 1957

216: ΛΕΞΙΚΟ ΤΗΣ ΠΙΑΤΣΑΣ ΑΡΓΚΟ :Ε. Παπαζαχαρίου : ΚΑΚΤΟΣ : 1999

217: Δ. ΤΟΜΠΑΪΔΗΣ : ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΠΩΝΥΜΑ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ: ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ : 1990

300: Δ. ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΣ :ΜΕΓΑ ΛΕΞΙΚΟΝ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΗΣ: ΔΟΜΗ : ΑΓΝΩΣΤΗ

