Το «μάτσι» ήταν πρόχειρο φαγητό και θρεπτικό και προπαντός υπήρχαν οι πρώτες ύλες μέσα σε κάθε σπίτι. Χυλοπίτες με ή χωρίς αυγά, σχηματισμένες σε μικρές λεπτές λωρίδες και κομένες σε μικρά τετραγωνα κομμάτια.

Όταν αλώνιζαν, διάλεγαν το πιο καλό σιτάρι, που το προόριζαν για τα σπιτικά ζυμαρικά. Συνήθως ξεχώριζαν το πιο μεστό και καθαρό σιτάρι, δηλαδή εκείνο στο οποίο πλεόναζε το σιτάρι, γιατί όλοι έσπερναν στα χωράφια τους και «μιγάδι», δηλ. σιτάρι και κριθάρι μαζί. Από το μεστό σιτάρι έφτιαχναν τους άρτους, τα πρόσφορα, τα κουλούρια και τα ζυμαρικά τους. Μια πλασταριά και ένα «ματσόξυλο» ήσαν τα εργαλεία τους.

Το διαλεγμένο σιτάρι άλεθαν σε ανεμόμυλο. Το αλεύρι κοσκινιζόταν με δύο κόσκινα, το ένα πιο χοντρό και το άλλο πιο λεπτό (τριχιά), και αποθηκευόταν σε κατάλληλο μέρος, ώστε να διατηρείται σε άριστη κατάσταση. Το μάτσι ζυμωνόταν χωρίς προζύμι και πολλές φορές ακριβώς στη ποσότητα που χρειαζόταν για τη ημερήσια χρήση.

Μάτσι, υ*λικά: γάλα, αυγά (ή χωρί*ς *αυγά), αλεύρι, σιμιγδάλι, αλάτι. Έπαιρναν 2 μέρη αλεύρι, ένα σιμιγδάλι, 2 μέρη γάλα, ένα μέρο*ς *αυγού, λίγο αλάτι και ζύμωναν τα υλικά. Άνοιγαν φύλλα σαν τη*ς *πίτα*ς *και τα άπλωναν σε καθαρά σεντόνια να στεγνώσουν. Ύστερα έκοβαν τι*ς *πίτε*ς *σε «κορδέλε*ς*» πλάτου*ς *5 εκ. Μετά έβαζαν 5-8 «κορδέλε*ς*» τη μία πάνω στην άλλη και τι*ς *έκοβαν με το μαχαίρι. Αφού τα στέγνωναν τα αποθήκευαν σε πάνινε*ς *σακούλε*ς*.*

Μ.Η.