



Greipid, apelsinid, pistaatsia pähklid, mandlid, viigimarjad, kreeka pähklid, hapud kirsid, kibedad apelsinid, õunad, murelid, kuulsad Chiose mandariinid ja mastiha... Chios on alati olnud tuntud oma erinevate, kvaliteetsete viljade poolest.

Kuna need produktid on kõik vaid hooajalised on Chiose elanikud leidnud erinevaid mooduseid, kuidas neid kauem säilitada, nii keetes kui ka siirupisse kastetuna. Kokkuvõtteks võib öelda, et säilitamiseks kasutatakse väga palju maitseaineid, kuid suhkru kasutusele võtuga vähenes näiteks mee ja muu roll. Suhkur tõi endaga kaasa mitmeid retseptet Pärsiast ja Araabiast, mis kombineerituna Chiose omadega annavad imelise tulemuse.

Neid maitseid, retsepte ning meetodeid hoitakse veel tänapäevalgi. Chiosele on väga omased nn "lusika maiustused", mida algselt toodeti vaid kodudes, omatarveks, kuid kuna need olid nii populaarsed hakati neid tootma ka masstootena.

Chiose mastiha, segatuna suhkruga on üks tuntumaid "lusika maiustus", mida tuntakse hyporvrychiona. Seda maiustust on viimase sajandi jooksul laiali veetud mööda valdusi, mille alla Kreeka kuulus, peamiselt Constantinoplesse.

Enamgi veel, kõik need maiustused mängisid keskset rolli ka inimeste sotsiaal eludes. Köögi kultuur ütleb, et söömine on midagi palju enam, kui vaid esmaste vajaduste rahuldamine, samamoodi ka Chiose lusika maiustused. Oli kord üks semiootik, kes assotsitseeris erinevad olukorrad elus erinevate värvide ja maiustustega, mida pakutakse erinevate sündmuste puhul. Just nagu lillede ja küünaldega. Näiteks valgeid maiustusi serveeriti pulmadeks, tumedaid hommikuks ning värvilisi erinevateks pidudeks.