

# ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

## ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Πολ Φρίντμαν (επιμ.)  
μτφρ. Βίκη Ποταμιάνου  
εκδ. Polaris, Αθήνα 2009



**Δημιούργημα έντεκα συγγραφέων, εκπροσώπων της νεότερης γενιάς ιστορικών της γεύσης, η *Ιστορία της γεύσης* επιδιώκει να καταστεί μια σύγχρονη εγκυκλοπαίδεια των διατροφικών προτιμήσεων του ανθρώπου ανά τους αιώνες με γνώμονα την προσωπική ευχαρίστηση. Ήδη από την εισαγωγή, την οποία υπογράφει ο επιμελητής του τόμου, αμερικανός ιστορικός Πολ Φρίντμαν, εκφράζεται η διαφορά μεταξύ γεύσης και διατροφής και των κατευθύνσεων που δίνει αυτή η διαφορά στην έρευνα. Έτσι, ενώ η αποτύπωση πρώτων υλών και συνταγών είναι το ζητούμενο στην έρευνα της διατροφής, στη μελέτη της γεύσης τα παραπάνω είναι μόνο η αφετηρία ενός χωροχρονικού ταξιδιού στα βαθύτερα αίτια της αλλαγής των γευστικών επιλογών των ανθρώπων. Στην ιστορία της γεύσης μάς ενδιαφέρουν εξίσου η ίδια η διαφοροποίηση μεταξύ παραδοσιακής και σύγχρονης μαγειρικής και οι αιτίες που την προκάλεσαν – περιβαλλοντικές, οικονομικές αλλά και κοινωνικές. Στο πλαίσιο αυτό έχουν σημασία τόσο το πέρασμα από το τροφосуλλεκτικό στο αγροτικό στάδιο, ο εφοδιασμός των οικιστικών περιοχών με τρόφιμα και η οικολογική καταστροφή όσο και οι πόλεμοι, η μετανάστευση, οι κοινωνικές διαφοροποιήσεις και η συνακόλουθη αναζήτηση αντίστοιχων ταυτοτήτων. Τα παραπάνω υποστηρίζονται από δέκα άρθρα που αποτελούν τον κορμό του βιβλίου και υπογράφονται από τους: Alan K. Outram, Veronika Grimm, Johanna Waley-Cohen, H.D. Miller, C.M. Woolgar, Brian Cowan, Hans J. Teuteberg, Alain Drouard, Elliot Shore και Peter Scholliers.**

Τα έξι πρώτα άρθρα της *Ιστορίας της Γεύσης* κινούνται θεματικά σε άξονες που συνδυάζουν τη χρονική ακολουθία με την κύρια επιδίωξη που διαγράφεται από τις γευστικές προτιμήσεις σε μια καίρια κάθε εποχή περιοχή του κόσμου (διαδοχικά: αρχαίος ελληνορωμαϊκός κόσμος, Κίνα, ισλαμικός μεσαιωνικός κόσμος, μεσαιωνική και αναγεννησιακή Ευρώπη). Χαρακτηριστικά, η διερεύνηση του καταναλωτισμού, όπως και όλα τα υπόλοιπα θέματα (με εξαίρεση μια μελέτη για τη γευσιγνωσία στη νεότερη Γαλλία) γίνεται σε παγκόσμιο επίπεδο, αναδεικνύοντας έτσι ότι η γέννηση της υπερκατανάλωσης συμπίπτει με

την πτώση των πολιτισμικών συνόρων και υπονοώντας ίσως ότι η σχέση μεταξύ των δύο είναι πιθανή. Επίσης θίγονται παράμετροι φαινομένων όπως η επίσκεψη σε εστιατόρια και η ένταξη της παράδοσης στη σύγχρονη γαστρονομία. Έτσι, διαγράφεται τελικά μια διαφοροποίηση στην έρευνα της γεύσης σε ό,τι αφορά τους χρόνους μετά το Μεσαίωνα: ως τμήμα αυτού που αποκαλούμε καθημερινή ζωή τα δεδομένα στη γεύση αλλάζουν καθώς η ίδια η καθημερινή ζωή αλλάζει χαρακτήρα και από απλή καθημερινότητα μετατρέπεται σε λαϊφστάιλ.

Από πλευράς περιεχομένου, το κάθε κείμενο διακρίνεται από το ιδιαίτερο ύφος του συγγραφέα του και την κατάρτισή του (ιστορικός ή γευσιγνώστης). Κοινό χαρακτηριστικό, όμως, όλων είναι η απλή αλλά μεστή γραφή, κάτι που προδίδει το σκοπό του επιμελητή του τόμου, Πολ Φρίντμαν, να απευθυνθεί σε ένα ευρύ κοινό και να του προσφέρει μια εγκυκλοπαίδεια της γεύσης. Με γνώμονα την κατανόηση κινούνται και η ελληνική μετάφραση και επιμέλεια, καθώς τα ξενόγλωσσα ονόματα αποδίδονται κατά το δυνατόν σε ελληνική γραφή. Στον ενημερωτικό σκοπό του έργου συντελεί και η πλούσια και κατάλληλα υπομνηματισμένη εικονογράφηση. Για όσους ενδιαφέρονται για το θεωρητικό υπόβαθρο των μελετών, στο τρίτο και τελευταίο τμήμα του συγγράμματος παρατίθεται επιλεκτική βιβλιογραφία χωρισμένη σε ειδικά τμήματα για το κάθε άρθρο. Εδώ περιλαμβάνεται επίσης ένα εκτενές ευρετήριο με ονόματα και όρους που απαντούν στα άρθρα, καθώς και αναφορά των φωτογραφικών πηγών.

Για τους αρχάριους περιηγητές της ιστορίας της γεύσης, το έργο του Φρίντμαν αποτελεί ταυτόχρονα εισαγωγή και πυξίδα για περαιτέρω μελέτη. Από την άλλη πλευρά, με την πληρότητά του μπορεί να σταθεί αρωγός και στο έργο των ειδικών. Σε όλους, όμως, προσφέρει ένα συναρπαστικό ταξίδι στα αρώματα και τις αισθήσεις του παρελθόντος, του παρόντος και του μέλλοντός μας.

Ζέτα Ξεκαλάκη