

Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑΣ

Andrew Dalby / Sally Grainger
μτφρ. Νίκη Ζωγράφου
εκδ. Παπαδήμα,
Αθήνα 2002



Η μαγειρική της αρχαιότητας, έργο του ιστορικού της γεύσης Andrew Dalby και της επαγγελματίας μαγείρισσας Sally Grainger, που κυκλοφόρησε το 1996 και, σε ελληνική μετάφραση το 2001, διερευνά τη μεσογειακή κουζίνα της αρχαιότητας, από το 750 π.Χ. μέχρι το 450 μ.Χ. Σίγουρα δεν είναι η πρώτη προσπάθεια που αφιερώνεται στην εξερεύνηση της αρχαίας μαγειρικής – και συνάμα των αρχαίων γεύσεων. Μια ματιά σε τίτλους, από απλά άρθρα στον εξειδικευμένο και τον ευρύτερο περιοδικό Τύπο, μέχρι εκτενή συγγράμματα, αποκαλύπτει ότι το θέμα της ελληνωρωμαϊκής διατροφής είχε ήδη απασχολήσει επιστήμονες του πολιτισμού αλλά και επαγγελματίες μαγείρους καθώς και ερασιτέχνες ρέκτες της γεύσης. Από την άλλη πλευρά, η τοποθέτηση του αντικείμενου σε συγκεκριμένο χρονολογικό ορίζοντα προδιαθέτει τον αναγνώστη για τις διαφορετικές προθέσεις των συγγραφέων: εδώ, αποφεύγοντας τις γενικεύσεις και την ασάφεια της μέσης γαστρονομικής βιβλιογραφίας, έχουμε την πρώτη ολοκληρωμένη σοβαρή προσπάθεια μελέτης της αρχαίας ελληνικής γεύσης.

Και η πρόθεση αυτή πραγματοποιείται. Ήδη από την εισαγωγή, οι συγγραφείς μάς ενημερώνουν ότι οι πηγές των πληροφοριών τους προέρχονται από κλασικά έργα όπως η *Οδύσσεια* και η *Ιλιάδα*, λογοτεχνικά κείμενα, συμβουλευτικά και ανεκδοτολογικά έργα, ιατρικά κείμενα, ιδιωτικές επιστολές αλλά και δείγματα αρχαίων γαστρονομικών κειμένων, όπως ο μοναδικός σωζόμενος ρωμαϊκός οδηγός μαγειρικής, *Απίκιος*. Για τους αρχάριους περιηγητές της αρχαίας γεύσης, ένα συνοδευτικό σημείωμα στο τέλος του βιβλίου πληροφορεί για τις ακριβείς γραπτές πηγές απ' όπου αντλήθηκαν οι αρχαίες συνταγές, οι οποίες αποτελούν και το κύριο μέρος του βιβλίου.

Στη συνέχεια του έργου πραγματοποιείται πλέον ο στόχος των συγγραφέων να δώσουν μια όσο το δυνατόν πλήρη αίσθηση – και όχι εικόνα – των αρχαίων συνταγών, με τη μεγαλύτερη δυνατή σαφήνεια, γεφυρώνοντας ταυτόχρονα ένα χάσμα 4.000 χρόνων. Οργανωμένο θεματικά σε οκτώ κεφάλαια, το κύριο μέρος του κειμένου περιλαμβάνει ανάλογες περιπτώσεις όπου ανταποκρίνονταν οι συνταγές που παραθέτει. Έτσι, καθένα ξεκινάει με αφορμή ένα ή περισσότερα λογοτεχνικά κείμενα όπου περιγράφεται κάποια περίσταση

που συνδέεται με τη μαγειρική: η επιστροφή του ήρωα στην *Οδύσσεια*, το δείπνο του Φιλόξενου, μια ποιητική περιγραφή του πλούτου της Μεσογείου σε αποσπασματικά σωζόμενη σήμερα αθηναϊκή κωμωδία, ένας μακεδονικός γάμος όπως αναφέρεται σε απόσπασμα των *Δειπνοσοφιστών*, η δημιουργία ενός αγροκτήματος στο εγχειρίδιο του Κάτωνα, μια σάτιρα για την εξωφρενική γαστρονομική μόδα της ρωμαϊκής περιόδου της Αυτοκρατορίας από τον ποιητή Ιουβενάλη, τα δείπνα των πανδοχείων και των συνοριακών φρουριών, όπως εκείνα στο τείχος του Αδριανού στη Βρετανία και, τέλος, τα δείπνα στα λουτρά και τις ταβέρνες, όπου το ωφέλιμο συνδυάζονταν κατά κανόνα με το τερπνό. Το κάθε κεφάλαιο συνεχίζει με παράθεση σχετικών αρχαίων συνταγών από τις πηγές και την ανακατασκευή τους με σύγχρονα υλικά. Η αντικατάσταση των υλικών πραγματοποιήθηκε με την επιμέλεια της Sally Grainger, η οποία εξηγεί κάθε φορά τη λογική των αντικαταστάσεων που εφαρμόζει. Έχουμε, λοιπόν, ένα άφογο όσο και πρωτότυπο δείγμα πειραματικής αρχαιολογίας, εφαρμοσμένης στη γευσιγνωσία.

Η μεγάλη επιτυχία της *Μαγειρικής της αρχαιότητας* έγκειται στον πραγματικό συνδυασμό της επιστημονικής αριότητας με τη ζωντάνια ενός οδηγού μαγειρικής. Μέσα από τα οκτώ του κεφάλαια, είναι δυνατόν να εντοπίσουμε μυστικά της αρχαίας κουζίνας που χάθηκαν για πάντα (π.χ. η χρήση του «γάρου» στα φαγητά), ο απόηχος των οποίων μπορεί να γίνει αντιληπτός σε απρόσμενα πλαίσια (π.χ., η συνάφεια στη χρήση και τη γεύση του «γάρου» με την ταϊλανδέζικη «fish sauce»). Αντιλαμβανόμαστε επίσης τις προτιμήσεις των Ελλήνων και των Ρωμαίων και πώς αυτές εξελίσσονται μέσα σε ιδιαίτερα φυσικά περιβάλλοντα (για παράδειγμα, η μεγάλη κατανάλωση μπίρας στη Βιντολάντα, ρωμαϊκή πόλη στη Β. Βρετανία). Το αποτέλεσμα είναι η συναίσθηση ότι η ποικιλία της αρχαίας ελληνωρωμαϊκής κουζίνας – και των συναφών γεύσεων – αντανάκλα κάθε φορά ξεχωριστές ανάγκες, επιδιώξεις και επιθυμίες.

Ζ.Ξ.