

## ΕΛΛΗΝΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΜΕΤΡΟΝ ΑΡΙΣΤΟΝ

*Τέση Διαφερέρα*  
εκδ. Γραφίδα, Αθήνα  
2004



**Το βιβλίο της Τέσης Διαφερέρα είναι σίγουρα γραμμένο με αγάπη και μεράκι. Η εικαστική ωραία εμφάνιση, ο εγκάρδιος πρόλογος και το προσωπικό ύφος της εισαγωγής φανερώνουν από την αρχή ότι η συγγραφέας, οικονομολόγος αλλά και ρέκτης της ελληνικής και διεθνούς κουζίνας, πολύγλωσση και «πολίτις του κόσμου», είδε τη συγγραφή του βιβλίου ως προέκταση ενός χόμπι, το οποίο ασκεί με συνέπεια και αφοσίωση.**

Η *Ελληνών Διατροφή* διαιρείται σε τρία κεφάλαια, αφιερωμένα αντίστοιχα στην Αρχαιότητα, το Βυζάντιο και τους Νεότερους χρόνους. Η χαλαρή εννοιολογικά αυτή δομή επιτρέπει στη συγγραφέα να περιλάβει σε καθένα από τα κεφάλαιά της μια σειρά από ποικίλα θέματα, τα οποία έχουν μοναδικό κοινό παρονομαστή τη χρονική σύμπτωση. Το πρώτο κεφάλαιο καλύπτει την αρχαιότητα, με κείμενα που τιτλοφορούνται: «Στα χρόνια του Ομήρου», «Διατροφικές συμβουλές των σοφών της αρχαιότητας», «Ιπποκράτης - Ύμνος προς την Υγεία», «Το διαιτολόγιο στην Αρχαιότητα», «Συμπόσια», «Τι περιλάμβανε η διατροφή των αρχαίων» και «Η μαγειρική και τα σκεύη της». Στο δεύτερο κεφάλαιο θίγονται θέματα διατροφής, παράδοσης αλλά και τρόπων καλής συμπεριφοράς στο Βυζάντιο, τελειώνοντας με μια μελέτη για το Άγ. Όρος, ενώ το τρίτο ξεκινά με ένα άρθρο αφιερωμένο στη λαϊκή παράδοση, για να συνεχίσει

αποκλειστικά με σχολιασμό των διατροφικών συνθηκών που συνδέονται με διάφορες γιορτές (Πρωτοχρονιά, Απόκριες, Πάσχα, πανηγύρια και γαμήλια γλέντια). Το αποτέλεσμα είναι μια σφαιρική θεώρηση της ανάπτυξης της διατροφής και της γεύσης στην Ελλάδα, που όμως στερείται συνοχής και σαφώνειας. Μελανό σημείο στην παραπάνω διαπίστωση είναι το γεγονός ότι μέσα στο κείμενο δεν υπάρχουν παραπομπές στις ιδιαίτερα πλούσιες και ενδιαφέρουσες πηγές που έχει χρησιμοποιήσει η συγγραφέας. Πλήγμα επίσης για την επιστημονική αρτιότητα των όσων παρατίθενται στο βιβλίο είναι οι απλοϊκές αναφορές σε ψήγματα «αρχαίας σοφίας» και οι ψευδο-γλωσσολογικοί συσχετισμοί όρων (π.χ. διατροφή-Αφροδίτη), που όμως εξηγούνται, δεδομένης της δημοτικότητας τέτοιων ιδεών στο ευρύ κοινό.

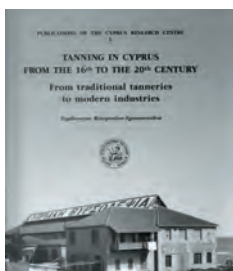
Σίγουρα, το *Ελληνών Διατροφή* δεν είναι ένα επιστημονικό έργο. Δεν φιλοδοξεί όμως και να είναι. Αντίθετα, επιδίωξη της συγγραφέα φαίνεται να είναι η καλλιέργεια στο κοινό του ενδιαφέροντος για τη γεύση του παρελθόντος, με την απλή παρουσίαση βασικών θεμάτων σε έναν καλόγουστο και ευανάγνωστο τόμο. Κάτι που, τουλάχιστον για τον μέσο Έλληνα αναγνώστη, φαίνεται ότι το επιτυγχάνει.

Z.Ξ.

## TANNING IN CYPRUS FROM THE 16TH TO THE 20TH CENTURY

**From Traditional  
Tanneries  
to Modern Industries**

*Euphrosyne Rizopoulou-  
Egoumenidou*  
Κέντρο Επιστημονικών  
Ερευνών Κύπρου,  
Λευκωσία 2009



**Η Φρόσω Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου, Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο Κύπρου, γνωστή στο χώρο της εθνογραφίας, παρουσιάζει διεξοδικά, σε 420 περίπου σελίδες, την ιστορία της κυπριακής βυρσοδεφίας.**

Πρόκειται για ένα θέμα πρωτότυπο, δουλεμένο με βαθιά γνώση, μεράκι και πολλή αγάπη.

Εξετάζοντας τις προϋποθέσεις του νησιού για την εξέλιξη της βυρσοδεφίας, η συγγραφέας ξεκινά από την Αρχαιότητα (κεφάλαιο I), συνεχίζει με τη Μεσαιωνική περίοδο στο κεφάλαιο II (Βυζαντινή περίοδος, 965-1191, Φράγκικη περίοδος, 1191-1489, και Ενετική περίοδος, 1489-1570), για να μελετήσει στο κεφάλαιο III την περίοδο της Οθωμανικής κυριαρχίας (1570-1878) και να επικεντρωθεί, στο κεφάλαιο IV, στην περίοδο της Βρετανικής κυριαρχίας (1878-1960) που αποτελεί το κυρίως θέμα της. Στο επόμενο κεφάλαιο (V), πραγματεύεται την πορεία της βυρσοδεφίας μετά την Ανεξαρτησία (1960 έως

σήμερα) και τελειώνει με τα Συμπεράσματα που συνοδεύονται από Πίνακες εισαγωγικού και εξαγωγικού εμπορίου (δερμάτων, δεψικών υλών και δερματίνων ειδών), βασισμένων στα δεδομένα των *Cyprus Blue Books* (1880-1946). Το βιβλίο ολοκληρώνεται με πλούσια και πολύ προσεγμένη βιβλιογραφία, γλωσσάρι, ευρετήριο και πάνω από 300 φωτογραφίες και πίνακες.

**I. Το δέρμα στην αρχαιότητα.** Ανασκαφικά ευρήματα από την Κισσόνεργα-*Μελούδκια* και την Παρεκκλησιά-*Σιλλουρόκαμπο* αποδεικνύουν πως ήδη από την 9η χιλιετία π.Χ. στην Κύπρο μεταφέρονταν ζώα από τη γειτονική πειρωτική γη, ενώ το κλίμα της Κύπρου ευνόησε την εκτροφή κυρίως αιγοπροβάτων. Από τα ζώα ο άνθρωπος έπαιρνε το γάλα από το οποίο παρήγε τυρί, τα κόκαλα και τα κέρατα χρησίμευαν στην κατασκευή τέχνηργων, ενώ το μαλλί και το δέρμα χρησίμευαν σε διάφορες κατασκευές, με πρώτη την ένδυση. Τα αρχαιολογικά ευρήματα μαρτυ-