



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

—Γεύση

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

Οργάνωση αφιερώματος
ΖΕΤΑ ΞΕΚΑΛΑΚΗ
Αρχαιολόγος



Η ΠΕΡΙΠΛΑΝΗΣΗ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΑΜΕ στα μονοπάτια της γεύσης με το τεύχος 115 θα συνεχιστεί στο δεύτερο αυτό μέρος του αφιερώματός μας, με ένα ταξίδι στο Βυζάντιο και τη νεότερη εποχή. Ο όρος «Βυζάντιο» σημαίνει μια υπερχλιετή περίοδο όπου η ελληνορωμαϊκή αρχαιότητα μεταλλάσσεται σε Νέο Ελληνισμό μέσα από διάφορους παράγοντες που προκύπτουν στην πορεία: το χριστιανισμό που φέρνει νέα ήθη, το νέο γεωγραφικό κέντρο βάρους που προάγει ελληνικά και ανατολικά πολιτισμικά στοιχεία, τις συνεχείς αλλαγές του γεωπολιτικού χάρτη και τελικά τον ίδιο το χρόνο που φέρνει διαφοροποιήσεις στην τεχνογνωσία και τις αντιλήψεις.

Ως δείγμα πολιτισμού, οι γευστικές προτιμήσεις εμπίπτουν στη σφαίρα αυτή των αλλαγών και εκδηλώνονται με διάφορους τρόπους. Η τρυφή των ρωμαϊκών συμποσίων έρχεται σε αντίθεση με το ασκητικό πνεύμα του χριστιανισμού που επιβάλλει νέους διαιτητικούς κανόνες. Η διπλωματία και οι κατακτήσεις

φέρνουν νέα ήθη και υλικά στο τραπέζι. Κατά την Τουρκοκρατία, η μεσογειακή φύση, η χριστιανική παράδοση και τα προϊόντα που γίνονται γνωστά στον ελλαδικό χώρο μετά τις Ανακαλύψεις συντελούν τελικά στη διαμόρφωση μιας λαϊκής - «παραδοσιακής» μαγειρικής με ιδιαίτερες γεύσεις.

Πώς λοιπόν η ελληνορωμαϊκή γευστική παράδοση εξελίχθηκε σε νεοελληνική; Στην προσπάθειά μας να απαντήσουμε το ερώτημα αυτό, η Παρή Καλαμαρά θα μας ξεναγήσει στις γεύσεις του Βυζαντίου ενώ οι Αικατερίνη Πολυμέρου Καμπλάκη και Ευάγγελος Καραμανές σχολιάζουν τη σημασία της χριστιανικής νηστείας στην εξέλιξη της νεοελληνικής γεύσης. Στη συνέχεια οι Δήμητρα Δημητρίου, Βαρβάρα Γιάγκου, Χρυσταλένη Λαζάρου και Αντωνία Ματάλα ερευνούν τη σύνδεση ιδιαίτερων συστατικών με την ανάπτυξη ειδικών γευστικών προτιμήσεων, εξετάζοντας τη χρήση λιπαρών στην παραδοσιακή μαγειρική της Κύπρου. Κλείνοντας το μέρος αυτό του αφιερώμα-

01 Σκηνή τραπέζιου από το Βιβλίο του Ιώβ. Λεπτομέρεια μικρογραφίας, κώδ. Par.Gr. 135 φ. 19ν. Γαλλία 1362. Παρίσι, Εθνική Βιβλιοθήκη της Γαλλίας.

τός μας παρουσιάζουμε την άποψη του Christian Zindel για τη χρήση των ιχθυοπινακίων και την κατανάλωση ψαριού από τους αρχαίους Έλληνες. Το κείμενο είναι σύνοψη του καταλόγου *Meeresleben und Jenseitsfabrt* της έκθεσης της Συλλογής Ιχθυοπινακίων Florence Gottet και μεταφράστηκε από τα γερμανικά από την Πελαγία Τσινάρη ειδικά για τους αναγνώστες της *Αρχαιολογίας*.

Κοινός τόπος σε όλα τα θέματα η απουσία της μαζικής παραγωγής βρώσιμων προϊόντων, μιας έννοιας που θα «εκμοντερνίσει» τη γεύση και θα αναπτυχθεί μόνο όταν οι συνθήκες το επιτρέψουν. Και αυτές οι συνθήκες θα έρθουν με την βιομηχανοποίηση και την αστικοποίηση του 20ου αι., που αποτελεί και το θέμα του τρίτου μέρους του αφιερώματός μας στο τεύχος 117.