

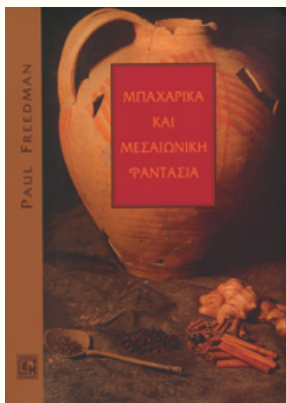
ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

**ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ
ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΗ
ΦΑΝΤΑΣΙΑ**

Paul Freedman

Μτφρ. Ντίνα Σιδέρη

*Εκδόσεις Κονιδάρη, Αθήνα
2010*



Τα μπαχαρικά έχουν προσλάβει μυθικές διαστάσεις στο συλλογικό ασυνείδητο. Ως αποτέλεσμα συστηματικών περιηγήσεων σε μακρινές χώρες ή στη φύση του δικού μας τόπου, ο πειραματισμός για τον προσδιορισμό της καλύτερης χρήσης των μπαχαρικών και τελικά της γευστικής επιτυχίας εμπεριέχει την αναζήτηση, τη φαντασία, τον αυτοσχεδιασμό και την ανακάλυψη. Την παραπάνω αντίληψη εκμεταλλεύεται ο Paul Freedman για να περιλάβει τη λέξη «φαντασία» στον τίτλο ενός έργου που όμως μόνο απλοϊκό δεν είναι. Μέσα από τα οκτώ κεφάλαια του βιβλίου αυτού, το οποίο κυκλοφόρησε στα αγγλικά το 2008, εξετάζεται το πώς μια ομάδα προϊόντων που χρησιμοποιούνται βασικά ως παράγοντες αλλαγής της γεύσης στις τροφές, άλλαξε τελικά τον κόσμο οδηγώντας στην αναζήτηση νέων γεωγραφικών συντεταγμένων, τη δημιουργία εμπορικών δρόμων και αγορών και –μέσα από πολέμους για το εμπόριο– αναδιαμόρφωσε τελικά τον πολιτικό χάρτη.

Το βιβλίο ξεκινάει αναλύοντας τις αρετές των μπαχαρικών και την πρόσληψή τους σε επίπεδο καθημερινής ζωής. Έτσι, στα τρία πρώτα κεφάλαια γίνεται ξεκάθαρη η πρωτεύουσα θέση τους στη μαγειρική του Μεσαίωνα όπου η αλλαγή της μορφής και της γεύσης των τροφών ήταν ζητούμενο – απόδειξη της επιδεξιότητας του μάγιστρα και του πλούτου του οικοδεσπότη. Ταυτόχρονα όμως, στις θρησκευόμενες μεσαιωνικές κοινωνίες, το γόπτρο που προσέφερε η επίδειξη των πλούσια καρυκευμένων δημιουργιών αποτελούσε σκάνδαλο για τις αντιλήψεις της Εκκλησίας – μολονότι οι ανώτεροι λειτουργοί της επιδίδονταν συχνά σε σκανδαλώδεις γευστικούς μαραθώνιους – που συνέδεσε τα μπαχαρικά με την αμαρτία και τη μαγεία. Η τελευταία αυτή παράμετρος συνδέεται και με τη χρήση των μπαχαρικών για ιατρικούς λόγους. Όλα τα παραπάνω όμως συντελούν ώστε η χρήση των μπαχαρικών να έχει σημαντικές κοινωνικές αλλά και οικονομικές

διαστάσεις, αφού η ζήτηση οδήγησε τελικά σε σημαντικές επενδύσεις και εμπορικές κινήσεις για την απόκτησή τους. Ήταν λοιπόν αναμενόμενο η απώλειά τους, λόγω γεωπολιτικών εξελίξεων, να προκαλέσει αντιδράσεις, θετικές (εξερευνήσεις θαλασσοπόρων) και αρνητικές (πολέμους). Οι πολιτικές αυτές παράμετροι αναλύονται στα κεφάλαια 4-8, χωρίς όμως να εκλείπουν πλήρως οι ανεκδοτολογικές μαρτυρίες που περιγράφουν το παράδοξο της μείωσης της ζήτησης στα καρυκεύματα τον 17ο αι. Ως συμπέρασμα ο συγγραφέας αποδίδει τη μείωση της ζήτησης των μπαχαρικών σε δύο βασικούς παράγοντες: το διαχωρισμό γαστρονομίας και φαρμακευτικής κατά τον Διαφωτισμό και τη γνωριμία με τις μυθικές μέχρι πρότινος πατρίδες των μπαχαρικών, κάτι που εξασφάλισε την εύκολη πρόσβαση σε αυτές (το «ξεθώριασμα [...] του Κίππου της Εδέμ» όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται στη σελ. 255). Οι παράγοντες αυτοί έφεραν την πτώση των τιμών στα μπαχαρικά όπως και την πτώση του γόπτρου των πιάτων που τα περιείχαν. Οι δυτικοί σεφ άρχισαν να επιδιώκουν την ανάδειξη των φυσικών χαρακτηριστικών των υλικών τους και να την προβάλλουν ως υψηλή μαγειρική. Δεν παραλείπεται βέβαια το γεγονός ότι τα μπαχαρικά συνέχισαν να αποτελούν βασικό τμήμα της μαγειρικής των Νέων Χωρών και της Ανατολής ενώ πρόσφατα επανήλθαν στη μόδα ως τμήμα των συνταγών «φιούζιον», συμβόλου ενός νέου τύπου κοσμοπολιτισμού που επιβάλλεται από την πολυπολιτισμική μας κοινωνία.

Συνολικά, σε μόλις 246 σελίδες ο συγγραφέας αναλύει ποικίλα κοινωνικά και ιστορικά γεγονότα, ενώ οι παραπομπές, οι σημειώσεις και μια πλούσια βιβλιογραφία συμπληρώνουν χωρίς να κατακερματίζουν το κείμενο. Ένα καλό δείγμα σαφήνειας και συνδυασμού του εκλαϊκευμένου με το επιστημονικό.

Ζέτα Ξεκαλάκη