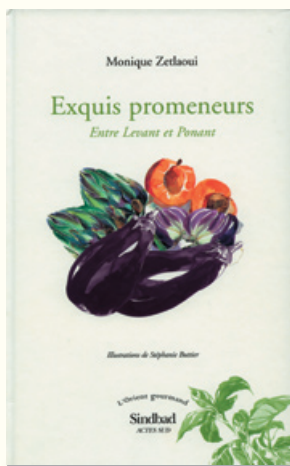


**EXQUIS PROMENEURS:
ENTRE LEVANT ET
PONANT**

*Monique Zetlaoui
Actes Sud, 2008*



Ένα πραγματικό ταξίδι στην πρώτη ύλη των γεύσεων της Ανατολής, τα λαχανικά, τα φρούτα και τα μπαχαρικά, μας προσφέρει με το βιβλίο της αυτό η Monique Zetlaoui. Προερχόμενη από εβραϊκή οικογένεια της Τυνησίας και με σπουδές ιστορίας πολιτισμού στη Σορβόνη και στο Εθνικό Ινστιτούτο Ανατολικών Γλωσσών και Πολιτισμών της Γαλλίας, η Zetlaoui φαίνεται ως η ιδανική ξεναγός στα μονοπάτια των μεσογειακών και ανατολίτικων γεύσεων στην προβιομηχανική εποχή, καθώς τα γνωρίζει τόσο βιωματικά όσο και ακαδημαϊκά. Πράγματι, τα φαινόμενα δεν απατούν. Η συγγραφέας είναι σε θέση να μεταφέρει σε ένα πολυπολιτισμικό κοινό την αραβική, εβραϊκή αλλά και δυτικοευρωπαϊκή συνεισφορά στην παγκόσμια γαστρονομία στο πέρασμα των αιώνων, τα πολιτιστικά-θρησκευτικά στοιχεία που την συνέθεσαν καθώς και το βαθύτερο συναίσθημα ζεστασιάς που εγείρει η γνώριμη γεύση στους σύγχρονους κατοίκους του Παλαιού Κόσμου. Όλα αυτά μέσα από μια επιμελημένη, από όλες τις απόψεις, έκδοση όπου η πρωτότυπη περιγραφή των χαρακτηριστικών γεννημάτων της γης συνοδεύεται από χαρακτηριστικές συνταγές και μια αριστοτεχνική εικονογράφηση.

Γραμμένο στα γαλλικά, το βιβλίο αποτελείται από δεκαοκτώ κεφάλαια, καθένα από τα οποία είναι αφιερωμένο σε ένα προϊόν – φρούτο, λαχανικό ή καρύκευμα. Το κείμενο διηγείται την ιστορία κάθε προϊόντος με έναν

πρωτότυπο τρόπο: είναι γραμμένο σε δεύτερο πρόσωπο, σαν να απευθύνεται στο προϊόν που παρουσιάζει, σε αναλογία ίσως με γαστρονομικά λογοτεχνικά κείμενα του παρελθόντος. Με τον τρόπο αυτό το κείμενο είναι πληροφοριακό χωρίς να στερείται όμως την ευαισθησία που απαιτείται για να μεταδώσει το συναίσθημα που δίνει η γεύση και η μυρωδιά των προϊόντων που περιγράφονται, σε «μυημένους» και μη. Στο συναίσθημα απευθύνεται επίσης η έναρξη του κάθε κεφαλαίου με κάποιο λογοτεχνικό απόσπασμα ή γνωμικό και η άριστη εικονογράφηση των προϊόντων με ιδιαίτερη τεχνοτροπία (αντί φωτογραφιών). Από την άλλη πλευρά, το ίδιο το πληροφοριακό μέρος του βιβλίου υπηρετείται άριστα με την αλφαβητική οργάνωση των προϊόντων που εξετάζονται, καθώς και την πλούσια βιβλιογραφία στο τέλος του βιβλίου. Σημαντικό στοιχείο η παράθεση συνταγών με το προϊόν που παρουσιάζεται στο τέλος κάθε κεφαλαίου – περιλαμβάνοντας στις περισσότερες περιπτώσεις και μια συνταγή του παρελθόντος (ξεκινώντας από τον Απίκιο της ρωμαϊκής εποχής) – και κάποτε και της ονομασίας του προϊόντος σε διάφορες γλώσσες, αρχαίες και νεότερες. Πρέπει εδώ να ειπωθεί ότι η συγγραφέας τονίζει με διάφορους τρόπους τη συμβολή στην έρευνά της πολλών συνεργατών – επιστημόνων και άλλων –, κάτι που δίνει το ακαδημαϊκό στίγμα πίσω από το απολαυστικό αυτό έργο.

Ζ.Ξ.

**Ο ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΕΩΣ
ΣΗΜΕΡΑ: ΗΔΙΣΤΟΝ
ΛΟΓΟΔΕΙΠΝΟΝ**

*Jean-François Revel
Μτφρ. Βίκη Ποταμιάνου
Εκδόσεις Πολύτροπον,
Αθήνα 2008*

Ξέρουμε καλά τι τρώμε; Γιατί μας αρέσει αυτό ή εκείνο το πιάτο και γιατί αποστρεφόμεστε ετούτη ή την άλλη τροφή; Τις παραπάνω ερωτήσεις θέτει στον πρόλογο του στον αναγνώστη ο Δημήτρης Ποταμιάνος αναφορικά με το σκοπό του βιβλίου του Jean-François Revel. Κι αυτό γιατί δεκαέξι χρόνια μετά την πρώτη έκδοση της γαστρονομικής αυτής περιπλάνησης και δύο χρόνια μετά το θάνατο του μεγάλου γάλλου διανοητή, τα ερωτήματα αυτά ήταν επίκαιρα παρά ποτέ. Είναι η εποχή όπου η λογική του πρόχειρου φαγητού που επιβλήθηκε από τους ρυθμούς ζωής της μεταβιομηχανικής εποχής αντισταθμίζεται από μια πρωτόγνωρη αναζήτηση της γαστρονομικής τελειότητας μέσα από δύσβατους μέχρι

σήμερα κόσμους –αποτέλεσμα της δημοτικότητας των αγορών της Άπω Ανατολής– αλλά και μέσα από την τάση για «υγιεινή διατροφή» – αποτέλεσμα των περιβαλλοντικών ανησυχιών και της ευρύτερης αναζήτησης της «καλής ζωής» (well-being). Η επικαιρότητα αυτή επέβαλλε προφανώς την ελληνική μετάφραση του κατά βάσει φιλοσοφικού αυτού έργου και την έκδοση αυτή το 2008. Γιατί, πέρα από τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής, ο Revel στοχεύει στην προσέγγιση της «γευστικής συνείδησης» του κάθε λαού διαχρονικά, μέχρι και τη σημερινή πολυπολιτισμική μας κοινωνία.

Στις πηγές του ο Revel συνδυάζει τις συνταγές που έχουν σωθεί ανά τους αιώνες με λογοτεχνικές αναφορές όπου τα εδέσματα κάθε