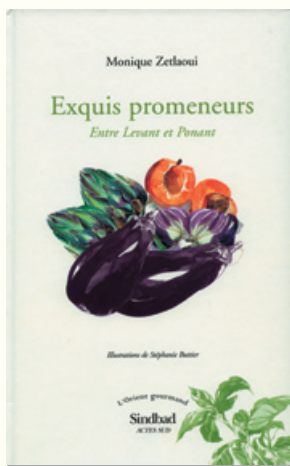


**EXQUIS PROMENEURS:
ENTRE LEVANT ET
PONANT**

*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 ενυαισθησία 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



εποχής κατονομάζονται, χαρακτηρίζονται αλλά και χαρακτηρίζουν στιγμές, γεγονότα και ανθρώπους. Οι πηγές αυτές ξεδιπλώνονται στον πρόλογο, το κύριο τμήμα και το συμπέρασμα του κειμένου. Το κύριο τμήμα αποτελείται από εννέα ενότητες σχετικές με τις τάσεις που ακολούθησε η μαγειρική διαχρονικά. Εδώ, τα θέματα είναι ποικίλα: ξεκινώντας από τις «δύο πηγές της μαγειρικής» – τη λαϊκή και τη λόγια –, ο συγγραφέας σχολιάζει βασικά είδη διατροφής, ιστορικές περιόδους, ανθρώπους που επηρέασαν τις γαστριμαργικές προτιμήσεις της εποχής τους και ολόκληρες τάσεις και έννοιες (διεθνικότητα, νεωτερικότητα, διαφορά της μαγειρικής με τη γαστρονομία) με κοινό τόπο τη γευστική απόλαυση. Καταφέρει έτσι να συμπεράνει – και να επαληθευτεί με βάση τις εξελίξεις στον 21ο αι. – ότι η επιστροφή στη φύση σηματοδοτεί το μέλλον της γεύσης.

Το κείμενο είναι αρκετά περιγραφικό και γλαφυρό και μπορεί να απομακρύνει τον βιαστικό αναγνώστη – ο οποίος θα προτιμήσει μάλλον να πλοηγηθεί χρησιμοποιώντας τον κατάλογο ονομάτων και όρων στο τέλος του βιβλίου. Οι πιο υπομονετικοί όμως θα το απολαύσουν, εκτιμώντας αδιαμφισβήτητα τη ζωντάνια με την οποία περιγράφονται πράγματα και καταστάσεις, και διακρίνοντας την απόλυτη σαφήνειά του. Στην όλη αναγνωστική εμπειρία είναι σίγουρα θετική η πολύ καλή μετάφραση της Βίκης Ποταμιάνου καθώς και η επιμελημένη έκδοση. Πρόκειται λοιπόν για ένα βιβλίο που εγγυάται ένα φανταστικό ταξίδι σε έναν πολύχρωμο κόσμο γεύσεων και αρωμάτων.

Ζ.Ξ.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Απόστολος Μαρμέλης
Εκδόσεις Ερμής, Αθήνα
1996

Η ελληνική λογοτεχνία περιέχει μια συλλογή αφιερωμένη αποκλειστικά στα ψάρια.

Πρόκειται για τα *Θαλασσινά* του γιατρού Απόστολου Μαρμέλη (1876-1935). Γεννημένος κοντά στην Προύσα και μεγαλωμένος στην Πόλη, ο Μαρμέλης έτρεφε ιδιαίτερη αγάπη για τη φύση αλλά και την καλή ζωή. Στα σαράντα τέσσερα σονέτα των *Θαλασσινών* εξιστορούνται οι ιδιότητες των ψαριών, οι «χαρακτήρες» αλλά και η γεύση τους – τα σαράντα δύο μάλιστα από αυτά είναι αφιερωμένα το καθένα και σε ένα ψάρι! Ως ιδέα συγγενεύει με αρχαία

παραδείγματα γαστρονομικού, φιλοσοφικού και παιδευτικού περιεχομένου όπου ζώα δρουν σαν άνθρωποι και άψυχα προσωποποιούνται (Αισώπου Μύθοι, Δειπνοσοφισται). Ως συλλογή βρίσκει παράλληλα στο εξωτερικό αλλά μέχρι και σήμερα παραμένει μοναδική στο είδος της στην Ελλάδα. Όπως και να έχει όμως, τα σονέτα του Μαρμέλη μυρίζουν θάλασσα και μας ταξιδεύουν σε «σπαρταριστές ομορφιές και ζωντανές, νοσταλγημένες αλήθειες».

Ζ.Ξ.

Ο ΔΡΟΜΟΣ ΤΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ: ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΩΝ
Τζάιλς Μίλτον
Εκδόσεις Περίπλους,
Αθήνα 2003

Είναι πραγματικά δύσκολο να κατανοηθεί το πώς μια δευτερεύουσα ουσιαστικά ανάγκη, η γεύση, οδήγησε στην αλλαγή του παγκόσμιου χάρτη. Το βιβλίο όμως του Μίλτον διηγείται πως μια δόση μοσχοκάρυδο «δένει» ιστορίες για παράτολμους εξερευνητές έτοιμους για ταξίδια στην – άγνωστη – άκρη του κόσμου, τυχοδιώκτες που ξεγελούσαν με τον ίδιο τρόπο ευρωπαίους βασιλείς και ιθαγενείς «αγρίους», χαμένα νησιά που γίνονται «μήλο της έριδος» μεταξύ αυτοκρατοριών, αποικίες με πολυπολιτισμικό χρώμα και χωριά εξόριστων Ευρωπαίων

που μεταμορφώνονται στο κέντρο του κόσμου της δικής μας εποχής. Όλα αυτά μέσα από την ιστορία του Άγγλου Ναθάνιελ Κούθορπ που διαπραγματεύτηκε το μονοπώλιο του δυσεύρετου μπαχαρικού με τους ιθαγενείς των Ανατολικών Ινδιών για να προκαλέσει το μένος των Ολλανδών. Ένα κυριολεκτικά πικάντικο ιστορικό σύγγραμμα όπου καταγράφονται κοσμοϊστορικά γεγονότα μέσα από την ευωδιαστή αφορμή τους: την αναζήτηση των μπαχαρικών.

Ζ.Ξ.