



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

—Γεύση

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

Οργάνωση αφιερώματος
ΖΕΤΑ ΞΕΚΑΛΑΚΗ
Αρχαιολόγος



ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΤΕΥΧΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΟΥΜΕ το αφιέρωμά μας στη Γεύση, με μια περιπλάνηση σε γεγονότα, τάσεις και καταστάσεις της σύγχρονης εποχής.

Η γενίκευση της χρήσης του ηλεκτρικού ρεύματος στα μέσα του 20ού αι. έγινε η αφετηρία θεαματικής τεχνολογικής προόδου, η οποία σηματοδότησε επαναστατικές αλλαγές στη συντήρηση και τις διαδικασίες παρασκευής τροφής. Η επιτάχυνση των μεταφορών, η επίτευξη παρατεταμένης συντήρησης τροφίμων (κατάψυξη, κονσερβοποίηση) και η εμφάνιση νέων τύπων εστιών και μαγειρικών σκευών κατέστησαν δυνατή την πρόσβαση σε μια ατελείωτη σειρά πρώτων υλών και την παρασκευή ακατόρθωτων μέχρι πρότινος γευστικών δημιουργιών. Ταυτόχρονα, εμφανίζονται η βιομηχανοποίηση των πρώτων υλών μαγειρικής, το γρήγορο φαγητό (που αντικαθιστά τη μακρά διαδικασία παρασκευής-κατανάλωσης), η παγκόσμια κουζίνα και η ομογενοποίηση της γεύσης. Οι γευστικές προτιμήσεις μεταβάλλονται βαθμιαία ανάλογα με το καταναλωτικό μοντέλο ανθρώπου που εμφανίζεται στα μέσα του 20ού αι. και χαρακτηρίζονται από την ποσοτική υπερβολή και την εύκολη απόλαυση. Στη δράση όμως υπάρχει και η αντίδραση. Οι εξελίξεις στην ιατρική και η αφύπνιση για τη βαθμιαία καταστροφή του περιβάλλοντος συντέλεσαν, στην αυγή της νέας χιλιετίας, στην παγίωση τάσεων «επιστροφής στις ρίζες» στον τομέα της

γεύσης. Με αφετηρία τότε την υγιεινή, τότε την ευζωία, τότε την κοινωνική-περιβαλλοντική συνείδηση και τότε τη διάσωση της παράδοσης, προβάλλονται μοντέλα κατανάλωσης βιολογικών τροφών, υγιεινής διατροφής, χορτοφαγίας, παραδοσιακής και «έθνικ» γαστρονομίας, ωμοφαγίας, κ.ά.

Στον άξονα αυτής της θεματολογίας κινούνται και τα άρθρα του τρίτου μέρους του αφιερώματός μας. Έτσι, οι Γιώργος Μπόσκου και Γιώργος Παλπισίδης μάς ξεναγούν στις γευστικές αλλαγές που προκύπτουν από τη διαχρονική εξέλιξη στα είδη εστίασης, ενώ ο Γεώργιος Μαλινδρέτος μάς εισάγει στην Εφοδιαστική, ένα νέο θέμα που προκύπτει από την ανάγκη ασφαλούς λήψης, μεταφοράς και διακίνησης ειδών διατροφής. Ο Γρηγόρης Χριστοδούλου μάς μπει στις αρετές του παραδοσιακού γεύματος μέσα από τη δράση του κινήματος Slow Food και, τέλος, ο Ηλίας Μαμαλάκης μάς μιλά για τους γαστρονομικούς του «γύρους» στην ελληνική γεύση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, καταδεικνύοντας το πώς ο συντηρητισμός και ο μιμητισμός συνυπάρχουν στη γευσιογνωστική ταυτότητα των Νεοελλήνων.

Ο Κέφαλος

Θαλασσινό, μα και της λίμνης ψάρι, με δίχως δόντια ο Κέφαλος στο στόμα, σβέλτος, λιμάρης, μ' ολόλαμπρο χρώμα και παμπόνηρος, όλο βολτατζάρι.

ποτές δεν είδα ψάρι να σαλτάρει τόσο ψηλά, μα και μακριά. Σαν κόμμα, καλαμπωτό πλεμάτι ως δει, το σώμα λυγά, και πίσω απ' ό,τι βρει φερμάρι.

Λεν Μπάφα, απλά, τον θηλυκό, κι αν βγάξει το ευωδιαστό αυγοτάραχο, ευωδιάζει ο αρσενικός στη γεύση κ' υπερέχει.

Στις θολωσιές του χειμώνα, σα βρέχει, λιμά τότε τσιμπα' απ' την αμφιλύκη ως το δειλί, μα μόνο σε σκουλήκι.

Απόστολος Μαμμέλης (1876-1935),
από το βιβλίο του *Θαλασσινά*,
εκδ. Ερμής, Αθήνα 1996.

01 Κονσερβοποίηση τροφίμων στο σπίτι. Εξώφυλλο περιοδικού, 1945.