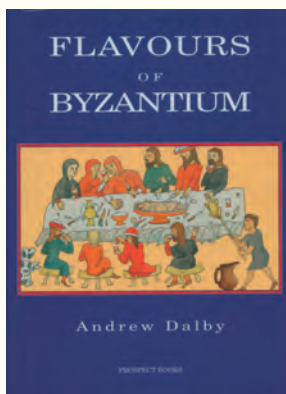


ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

FLAVOURS OF BYZANTIUM

Andrew Dalby
Prospect Books
Devon 2003



Σκοπός του συγγραφέα, γνωστού από τα Σειρήνια Δείπνα, είναι να δώσει μια κατανοητή όσο και αξιόπιστη περιγραφή της δίαιτας που ακολουθούσαν διάφορες πληθυσμιακές ομάδες στο Βυζάντιο (λαϊκοί, κληρικοί, ευγενείς). Όπως αναφέρεται στον πρόλογο, βασικό εμπόδιο στην έρευνα είναι η απουσία από τη βυζαντινή γραμματεία ομοιογενών κειμένων που να ασχολούνται αποκλειστικά με τη μαγειρική. Δεν υπάρχει για το Βυζάντιο πηγή ανάλογη των *Δειπνοσοφιστών* και του Απικίου, που αποτελούν τις βασικές μαρτυρίες για τη ρωμαϊκή και αρχαιοελληνική κουζίνα. Υπάρχουν όμως κείμενα ιατρικής φύσης, τυπικά μοναστηριών, νομικά και λογοτεχνικά κείμενα όπου αναφέρονται με μορφή αποσπασματική όχι μόνο πληροφορίες για τις πρώτες ύλες της τροφής αλλά και για τις αγορές, την τυπική διατροφή ανάλογα με τις περιστάσεις αλλά και τη σύλληψη της έννοιας της γεύσης. Υπάρχουν επίσης μεταγενέστερες πηγές (Δουκάγ-

γιος, Κοραΐς, Κουκουλές) που καταγράφουν τη γευστική παράδοση του Βυζαντίου κυρίως στην προσπάθειά τους να εξηγήσουν όρους της καθημερινής ζωής.

Με αφετηρία τις πηγές αυτές ο Dalby προβαίνει σε επεξήγηση της εφοδιαστικής διαδικασίας σε σχέση με την τροφή κατά τη βυζαντινή περίοδο (παραγωγή, εμπόριο), στη μετάφραση των κυριότερων βυζαντινών κειμένων αναφορικά με τη γεύση (ξεχωρίζει το «Περί τροφών Δυνάμεως» για την καταπληκτική διάκριση των «οκτώ γεύσεων» που περιέχει), στην ανασύνθεση συνταγών και στη δημιουργία γλωσσarium βυζαντινής μαγειρικής. Το αποτέλεσμα είναι μια έγκυρη, σύγχρονη πηγή πληροφοριών για τη βυζαντινή κουζίνα και συνάμα μια καλαίσθητη και ευανάγνωστη έκδοση, κατάλληλη ως αφετηρία βαθύτερης έρευνας όσο και για μια φανταστική ανάληψη περιήγηση στις βυζαντινές γεύσεις.

Ζέτα Ξεκαλάκη

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΩΣ ΚΑΛΗ ΤΕΧΝΗ: Η ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Z.A. Μπριγιιά-Σαβαρέν
μτφρ. Δάφνη Ανδρέου
εκδ. Στοχαστής
Αθήνα 2008

Αν το κλειδί της έμπνευσης για το αφιέρωμά μας στη γεύση ήταν ένα βιβλίο, αυτό θα ήταν *Η γαστρονομία ως καλή τέχνη* του Ζαν Ανθέλμ Μπριγιιά-Σαβαρέν (1755-1826). Με πρωτότυπο τίτλο *Physiologie du goût* (Η φυσιολογία της γεύσης) αποτελεί το πλέον κλασικό σύγγραμμα γαστρονομίας το οποίο, για τους σεφ και γευσιγνώστες, είναι ό,τι το *De Architectura* του Βιτρούβιου για τους μελετητές της ελλenorωμαϊκής αρχιτεκτονικής ή οι *Vite* του Βαζάρι για τους ερευνητές της αναγεννησιακής τέχνης.

Γραμμένο στη Γαλλία το 1825 από έναν εύπορο μορφωμένο μεσοαστό, το σύγγραμμα αντικατοπτρίζει τόσο την τεχνική πρόοδο στη μαγειρική που είχε συντελεστεί μέσα από τους πειραματισμούς των μεγάλων γάλλων σεφ της εποχής των Λουδοβίκων και του Ναπολέοντα όσο και την ευρύτερη κουλτούρα που είχε αναπτυχθεί με κέντρο τα γεύματα: μια σειρά από ευφυολογήματα και στοχασμούς πάνω στην

απόλαυση, που ξεκινούσαν με τη θέαση περίτεχνων πιάτων ή την κατανάλωση γευστικών δημιουργιών. Ταυτόχρονα, ο συγγραφέας, ως «παιδί» μιας εποχής συνεχών ιστορικών αλλαγών με στόχο την επίτευξη της ευημερίας –έζησε τη Γαλλική Επανάσταση, το Διευθυντήριο, τη ναπολεόντεια αυτοκρατορία και την παλινόρθωση της μοναρχίας-, δεν φοβάται να κινηθεί πολύπλευρα, αναλύοντας διεξοδικά τον τρόπο λειτουργίας της γεύσης με τρόπο που θα ζήλευε ένας γιατρός αλλά και θα καταλάβαινε πλήρως ο μέσος αναγνώστης.

Το έργο χωρίζεται χονδρικά σε τρία μέρη. Στο πρώτο, ο συγγραφέας μας συστήνεται μέσα από τον πρόλόγο του ενώ, εμπνευσμένος προφανώς από κλασικά πρότυπα, μας γνωστοποιεί τις αρχές του παραθέτοντας έναν διάλογο με φίλο του. Καταλήγει στη συνέχεια σε είκοσι αποφθέγματα, τα οποία παραθέτει σε κατάλογο με τίτλο «Θεμελιώδεις αλήθειες της επιστήμης». Το δεύτερο μέρος χωρίζεται