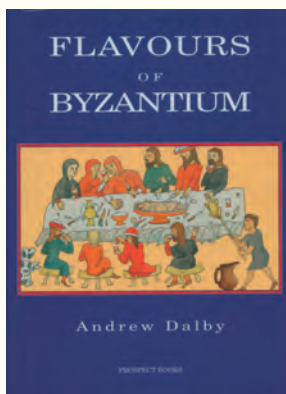


# ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

## 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 ελληνορωμαϊκής 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



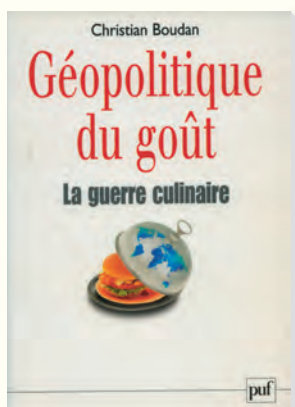
σε 30 ολιγοσέλιδα κεφάλαια-«στοχασμούς» με αφετηρία ποικίλα θέματα και τίτλους όπως «Για την αίσθηση της Γεύσης», «Περί της τροφής» και «Θεωρία του τηγανίσματος». Κάθε «στοχασμός», μοιρασμένος με τη σειρά του σε θεματικές ενότητες με υπέρτιτλους, αποτελεί ένα μικρό δοκίμιο όπου η εκλαϊκευμένη έστω γνώση των φυσικών λειτουργιών συναντά τη φιλοσοφία και την ανεκδοτολογία. Μια σειρά αυτόνομων κειμένων κλείνει το σύγγραμμα, αποτελώντας το τρίτο τμήμα του. Τα κείμενα κυμαίνονται θεματικά από δοκίμια μέχρι αφηγήσεις αλλά κλείνουν νοηματικά τον κύκλο των ιδεών του συγγραφέα.

Η έκδοση είναι επιμελημένη και η μετάφραση ξεφεύγοντας από τον ακαδημαϊσμό σίγουρα συμπληρώνει την επιθυμία του συγγραφέα να τέρψει στοχαζόμενος. Η έλλειψη παραπομπών με τον τρόπο που γνωρίζουμε σήμερα και η ρέουσα περιγραφική γραφή αποτελούν χαρακτηριστικό δείγμα της διανόησης του τότε και, αντί να ξενίζει, παρασύρει τον αναγνώστη σε ένα ταξίδι στο χρόνο, σε μια εποχή όπου τα πάντα γίνονταν σε άλλους ρυθμούς και με διαφορετικές προτεραιότητες. Έτσι, το βιβλίο αυτό αποτελεί την αφετηρία για μια περιπλάνηση στον κόσμο της γευσισγνωσίας.

Z.Ξ.

## GEOPOLITIQUE DU GOUT: LA GUERRE CULINAIRE

Christian Boudan  
PUF, Παρίσι 2008



**Στο βιβλίο αυτό ο συγγραφέας αποπειράται να ιστορήσει την εξέλιξη της μαγειρικής σε γαστρονομία μέσα από τη σύγκρουση των πολιτισμών της Ανατολής και της Δύσης.**

Οφείλει κανείς να παραδεχτεί ότι η παραδοσιακή διχοτόμηση του κόσμου σε Δύση και Ανατολή, την οποία εισήγαγαν οι αρχαίοι Έλληνες και εδραίωσαν οι Ρωμαίοι και οι επίγονοί τους, έχει επιβιώσει με διάφορες μορφές μέχρι και σήμερα. Έτσι, η Ανατολή συνδέεται ακόμη με την αρχαία σοφία και την παράδοση ενώ η Δύση με την πνευματική ελευθερία και την εξέλιξη. Παρά τη γενικότητα την οποία εμπεριέχει, η διχοτόμηση αυτή αποτελεί ένα κατανοητό για τον μέσο αναγνώστη μοντέλο αλληλοσυμπληρούμενων αντιθέτων που φέρονται να χαρακτηρίζουν τον παγκόσμιο πνευματικό πολιτισμό.

Σε αυτό, λοιπόν, το μοντέλο στηρίζει ο Boudan τη μελέτη του, ταξιδεύοντάς μας από τη μυστηριώδη αλλά πρακτική κατά βάθος αρχαία κουζίνα της Ανατολής στις σύγχρονες δυτικές τάσεις μετατροπής της γευστικής δημιουργίας σε εξειδικευμένο γνωστικό αντικείμενο ή τέχνη (γαστρονομία). Στο μεσοδιάστημα μας ξεναγεί στις κουζίνες της αρχαιότητας –με αναφορές στην Αίγυπτο, τη Μεσοποταμία, την Ινδία και τον ελληνορωμαϊκό κόσμο–, όπου η μαγειρική συναντούσε την ιατρική, και στον Μεσαίωνα, όπου η σύλληψη της Ανατολής ως μυστηριώδους γης της γνώσης οδήγησε σε έξαρση της χρήσης μπαχαρικών και τελικά σε τεράστιες γεωπολιτικές εξελίξεις: η παρουσία

των Οθωμανών ως εμποδίου στο εμπόριο με την Ανατολή έφερε τις εξερευνήσεις για νέους δρόμους και τελικά τις μεγάλες ανακαλύψεις! Από αυτό το σημείο, το κέντρο των γευστικών εξελίξεων μετατοπίζεται από την Ανατολή στη Δύση – με τις ευρωπαϊκές χώρες να εκμεταλλεύονται γεννήματα και παραδόσεις των κτήσεων τους ανά τον κόσμο για την κατασκευή συνταγών ανώτερης αισθητικής. Έτσι, η μαγειρική γίνεται γαστρονομία, οι συνταγές θεωρούνται πνευματική δημιουργία και ο επώνυμος μάγειρας έχει πλέον τόση σημασία όσο και τα «πιάτα» που παρασκευάζει.

Η παρουσίαση γίνεται μέσα από τρία μέρη («La raison culinaire», «Les forces d'expansion», «Dans la tête des mangeurs») με τέσσερα έως έξι κεφάλαια το καθένα και πολλαπλές ενότητες. Ο καταμερισμός αυτός είναι βοηθητικός για το κείμενο, όπου οι πληροφορίες για ιστορικά γεγονότα εναλλάσσονται με τις σχετικές με τη γαστρονομία. Η βιβλιογραφία είναι πλούσια και ο πλήρης υπομνηματισμός συμβάλλει στη δυνατότητα χρήσης του βιβλίου ως επιστημονικής πηγής. Μεγάλο μειονέκτημα κρίνεται η απουσία εικόπων που, ενώ είναι επιτρεπτή λόγω του δοκιμαϊκού ύφους του κειμένου, μετατρέπει ένα «πολύχρωμο» θέμα σε μια κοινή αφήγηση. Σε γενικές γραμμές, όμως, πρόκειται για ένα ευφύες στη σύλληψή του έργο, του οποίου η υπομονετική ανάγνωση θα αποζημιώσει τον απαιτητικό αναγνώστη.

Z.Ξ.