

Η «Γαστριμαργία» ή η αγάπη στην καλοπέραση είναι μια παθιασμένη λογική και συνήθης προτίμηση για οτιδήποτε θέλγει την αίσθηση της γεύσης. Είναι αντίθετη στην υπερβολή. Ως εκ τούτου, οιοσδήποτε τρώει βαριά ή μεθάει κινδυνεύει να σβηστεί από τον κατάλογο των πιστών της.

—Ζ.Α. ΜΠΡΙΓΙΑ-ΣΑΒΑΡΕΝ, *Η γαστρονομία ως καλή τέχνη*,
μτφρ. Δάφνη Ανδρέου, Αθήνα 2008, σ. 159.



01

01 «One of the Family», ελαιογραφία
του Frederick Cotman, 1880.
Walker Art Gallery, Λίβερπουλ.



ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΠΑΛΙΟ ΚΑΛΟ ΚΑΙΡΟ

—*Το κίνημα Slow Food*



Slow Food®

ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ
Συμποσιάρχης (Convivium Leader)
«Slow Food» Αττικής

Στην εποχή των ταχυφαγείων και της ομογενοποιημένης, τυποποιημένης γεύσης, το κίνημα Slow Food απαντά προβάλλοντας την ποικιλία των αρωμάτων της τοπικής κουζίνας, τη μαγειρική δημιουργία, τη συμποσιακή συμβίωση και τη γευστική απόλαυση.

ΚΑΠΟΤΕ, ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΑΡΚΕΤΑ ΧΡΟΝΙΑ, Η οικογένεια μαζεύονταν γύρω από το τραπέζι για φαγητό χωρίς να απουσιάζει κανείς. Η συγκέντρωση αυτή έμοιαζε να είναι η βασική προϋπόθεση για το γεύμα, άσχετα αν αυτό ήταν απλό, πλούσιο ή φτωχό, μικρό ή μεγάλο. Στις μέρες μας η συνήθεια αυτή έχει καταστρατηγηθεί και έχει συμπαρασύρει μαζί της πολλές άλλες. Εκλείπει το σπιτικό μαγείρεμα, η ψυχία την ώρα του φαγητού και η απόλαυση που τη συνοδεύει. Το φαινόμενο μεγαλώνει καθημερινά και οι περισσότεροι άνθρωποι έχουν αρχίσει να αδιαφορούν για κάτι το οποίο είναι από τα πιο σημαντικά πράγματα της καθημερινότητας.

Τα ταχυφαγεία (fast food) αυξάνονται συνεχώς προσφέροντας, σύμφωνα με τις διαφημίσεις τους, «ιδανικό φαγητό», αμφίβολος όμως διατροφικής αξίας. Κάθε άλλο παρά υγιεινό, το «γρήγορο φαγητό» συνοδεύεται από υποψίες για παχυσαρκία και άλλες παθήσεις. Συνάμα, οι ίδιοι οι χώροι καθιερώνουν έναν άλλο τρόπο ζωής που μειώνει την κοινωνικότητά μας και μας απομακρύνει από την απόλαυση. Σε μια κοινωνία ταχύτητας, όλα μοιάζουν ίδια με απώτερο σκοπό απλά να ικανοποιήσουν την ανθρώπινη πείνα.

Στα πλαίσια αυτά χρησιμοποιείται ένα ιδιότυπο οικονομικό μοντέλο στο οποίο η βιοποικιλότητα δεν αποτελεί καμία απολύτως παράμετρο. Στο βωμό αυτού του οικονομικού μοντέλου εξαφανίζονται παραδοσιακά προϊόντα, καθώς μικροί παραδοσιακοί παραγωγοί αδυνατούν να αντέξουν τον ανταγωνισμό. Έτσι, από την Αργεντινή μέχρι τον Καναδά, από την Αμερική μέχρι την Ασία και από την Βόρεια Ευρώπη μέχρι τη Νότια Αφρική μπορείς να γευτείς πλέον ακριβώς το ίδιο πράγμα. Η γεύση χάνεται και η απόλαυση μηδενίζεται.

Ως αντίδραση σε όλα αυτά τα κακώς κείμενα για την ποιότητα και τον τρόπο της διατροφής μας και με αφορμή την πρόθεση των Mc Donald's να ανοίξουν το πρώτο κατάστημα στην ιστορική Piazza di Spagna, γεννήθηκε το 1988 στη Ρώμη το Slow Food.

Το Slow Food είναι ένα διεθνές πολιτιστικό κίνημα για την προστασία της τοπικής κουζίνας και του δικαιώματος στη γευστική απόλαυση. Θεωρεί ότι η κουζίνα και η γαστρονομική παράδοση αποτελούν τμήμα του πολιτισμού και βασικό μέσο επικοινωνίας των ανθρώπων. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να προστα-

τευτεί, να προβληθεί και να αναδειχθεί. Είναι λοιπόν ένα κίνημα αντίστασης στην ισοπέδωση και την εκπτώχευση της γεύσης που επιβάλλουν η ταχύτητα και η λογική των fast food, έναντι των οποίων αντιπαράθετε την ποικιλία των αρωμάτων της τοπικής κουζίνας, την καλλιέργεια της γεύσης, τη συμποσιακή συμβίωση και τη γνώση σε συνδυασμό με τη γευστική απόλαυση. Και όλα αυτά σε ρυθμούς συμβατούς με την ανθρώπινη φύση.

Πολύ σύντομα μετά το ξεκίνημά του στο τέλος της δεκαετίας του '80, το Slow Food επεκτάθηκε και σε άλλες πόλεις της Ιταλίας και υιοθετήθηκε από άλλες στην Ευρώπη. Έτσι, το 1989 στο Παρίσι, υπό την αιγίδα του τότε υπουργού Πολιτισμού της Γαλλίας Ζαν Λανγκ, υπογράφεται από εκπροσώπους πέντε χωρών της Ευρώπης η ιδρυτική πράξη του Διεθνούς Κινήματος Slow Food. Το 1990, στη Βενετία, έγινε το πρώτο παγκόσμιο συνέδριο, με τη συμμετοχή εκπροσώπων από 15 χώρες του κόσμου. Σήμερα το κίνημα Slow Food έχει επεκταθεί σε όλο τον κόσμο με πάνω από 500 τοπικά συμπόσια (convivia), ενώ αριθμεί περί τα 100.000 μέλη. Διοικείται από το



02



03

02 Εστιατόριο Aioli, αντιπροσωπεία του Slow Food Ιαπωνίας δοκιμάζει παραδοσιακά ελληνικά εδέσματα και κρασιά.

03 Διεθνές συνέδριο Slow Food, Νάπολη 2003. Ινδιάνες, μητέρα και κόρη, βραβευμένες από το διεθνές κίνημα για την καταγραφή παραδοσιακών συνταγών των Ινδιάνων της Αμερικής.

04 Λογότυπο της Terra Madre, διεθνούς δικτύου για την προώθηση της παραγωγής και διακίνησης προϊόντων ποιότητας με τρόπο ηθικό προς τους μικροκαλλιεργητές-μικροπαραγωγούς και το περιβάλλον.

05 Αφίσα από εκδήλωση του Slow Food.



04

International Executive Committee το οποίο εκλέγεται κάθε πέντε χρόνια κατά τη διάρκεια του Διεθνούς Συνεδρίου.

Στο πλαίσιο της δράσης του, το Slow Food στηρίζει τη βιοποικιλότητα μέσω του Slow Food Foundation for Biodiversity, το οποίο ιδρύθηκε το 2003 για την υποστήριξη έργων σχετικών με την αγροτική βιοποικιλότητα και τις γαστρονομικές παραδόσεις. Ταυτόχρονα, δημιουργήθηκε η «Μητέρα Γη» (Terra Madre), ένα σημείο συνάντησης κοινοτήτων από όλο τον κόσμο αλλά και ένα δίκτυο παραγωγών τροφίμων, διανομέων, μαγείρων, ακαδημαϊκών αλλά και όλων όσοι ασχολούνται με την παραγωγή τροφίμων. Το Slow Food δημιούργησε

επίσης το Πανεπιστήμιο των Γαστρονομικών Επιστημών (University of Gastronomic Sciences), το οποίο προσφέρει ένα πλήρες ακαδημαϊκό πρόγραμμα βασισμένο στις επιστήμες της τροφής (και της διατροφής).

Στην Ελλάδα, το Slow Food πρωτοεμφανίστηκε τον Νοέμβριο του 1993 στη Θεσσαλονίκη, όπου πραγματοποίησε μια σημαντική γευστική εκδήλωση με τη συμμετοχή 500 ανθρώπων. Σήμερα διαθέτει έξι ενεργά τοπικά συμπόσια σε όλη την Ελλάδα.

Τα τοπικά συμπόσια δραστηριοποιούνται στους παρακάτω τομείς:

- Προβολή της ελληνικής οιογαστρονομικής παράδοσης στο εξωτερικό, μέσω

των εκδόσεων του διεθνούς κινήματος και των εντύπων των οργανώσεων του Slow Food σε διάφορες χώρες του κόσμου, καθώς και με τη συμμετοχή διαφόρων προϊόντων σε εκθέσεις και γευστικές εκδηλώσεις του εξωτερικού.

- Οργάνωση, σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας, σειρές γευστικών εκδηλώσεων και εργαστηρίων γεύσης, για την τοπική κουζίνα και τα τοπικά προϊόντα.

- Οργάνωση εκδηλώσεων ευρύτερου γαστρονομικού και πολιτιστικού ενδιαφέροντος.

- Συμμετοχή σε εκθέσεις και γευστικές εκδηλώσεις άλλων φορέων.

Το Slow Food απευθύνεται σε όλους τους πολίτες που θεωρούν ότι η γαστρο-

νομία είναι πολιτισμός και, για το λόγο αυτό, θα πρέπει να προστατευθεί, να αναδειχθεί και να προβληθεί. Σε όλους όσοι αγαπούν το καλό φαγητό, το καλό κρασί και την καλή παρέα και θεωρούν ότι η γευστική απόλαυση είναι αναφαίρετο δικαίωμα των ανθρώπων, που κινδυνεύει από την ταχύτητα, την ισοπεδωτική πρακτική των fast food, την ακραία τυποποίηση, τις υστερικές απαγορευτικές καμπάνιες και από τα προβαλλόμενα εφήμερα υγιεινιστικά μοντέλα διατροφής. Σε αυτούς που επιθυμούν να ενημερωθούν και να εμβαθύνουν τις γαστρονομικές τους γνώσεις, να πληροφορηθούν για ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες και να προσεγγίσουν την αυθεντική κουζίνα διαφόρων περιοχών, τόσο της πατρίδας μας όσο και των άλλων χωρών. Σε αυτούς που ενδιαφέρονται για τη διάσωση των αυθεντικών παραδοσιακών προϊόντων γαστρονομίας, των παραδοσιακών καλλιτεργειών και ειδών, τα οποία, λόγω των σημερινών συνθηκών, οδηγούνται σε εξαφάνιση. Σε όλους τους παραγωγούς ποιοτικών προϊόντων οίνου και γαστρονομίας, τους καλλιεργητές παραδοσιακών ειδών, τους επαγγελματίες του χώρου της εστίασης, τους απασχολούμενους στον τουρισμό και σε όλους τους επαγγελματίες τους φορείς. Τέλος, σε όλους εκείνους που ενδιαφέρονται για την τύχη της ελληνικής κουζίνας και σε αυτούς που πιστεύουν ότι η γαστρονομία μπορεί να συμβάλει στην ανάπτυξη ενός τουρισμού διαφορετικού τύπου και ποιότητας.

Προσφέρει τη δυνατότητα στους πολίτες να γευτούν την ελληνική και ξένη τοπική κουζίνα, με τη συμμετοχή τους σε θεματικές γευστικές εκδηλώσεις που πραγματοποιεί σε πολλά μέρη της Ελλάδας. Μέσω των εκδηλώσεων ενημέρωσης και συγκριτικών γευστικών δοκιμών (εργαστήρια γεύσης) που πραγματοποιεί, συμβάλλει στην ανάπτυξη της γευστιγνοστικής παιδείας στη χώρα μας.

Αρωγός όλων των παραπάνω στέκεται το περιοδικό *Slow*, ένα από τα καλύτερα περιοδικά γεύσης στον κόσμο, το οποίο διανέμεται δωρεάν στα μέλη του κινήματος. Ως κήρυκας γεύσης και πολιτισμού προωθεί τη γνώση, πληροφορεί για ήθη, έθιμα, τρόπους και στάσεις ζωής άλλων λαών, για θέματα γαστρονομίας, τυπικά προϊόντα κ.λπ.

Το Slow Food αναλαμβάνει επίσης πρωτοβουλίες για τη διάσωση των παραδοσιακών προϊόντων, ειδών και καλλιτεργειών που κινδυνεύουν να εξαφανιστούν. Στο πλαίσιο αυτό προβάλλει τα ελληνικά γαστρονομικά προϊόντα και τις εμπλεκόμενες με αυτά υπηρεσίες στο εξωτερικό, με μοναδικό κριτήριο την ποιότητα, παρουσιάζοντάς τα σε εκθέσεις και εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται σε άλλες χώρες, αλλά και μέσω των εκδόσεων του διεθνούς κινήματος και άλλων εντύπων που εκδίδουν οι τοπικές και εθνικές οργανώσεις του Slow Food.

Προσφέρει λοιπόν την ικανοποίηση συμμετοχής σε ένα διεθνές κίνημα, που δίνει μια πολιτιστική μάχη σε παγκόσμιο επίπεδο, για την προστασία της τοπικής κουζίνας, του δικαιώματος στη γευστική απόλαυση και της ποιότητας ζωής ενάντια σε καταναλωτικά πρότυπα και συμφέροντα.

Μέχρι σήμερα και σχεδόν μία εικοσαετία από την εμφάνιση του Slow Food στην Ελλάδα, αυτό που έχουμε πετύχει είναι η προβολή τοπικών γεύσεων και παραδοσιακών προϊόντων. Με στοχευμένα γεύματα και γευστικές δοκιμές πετύχαμε τη μεταφορά γαστρονομικής γνώσης αλλά και την ανάδειξη της ελληνικής και διεθνούς παραδοσιακής κουζίνας τόσο στα μέλη όσο και στους φίλους του Slow Food. Με σχεδόν μία εκδήλωση το μήνα, από τον Οκτώβριο ως τον Μάιο, και με τη συμμετοχή όχι παραπάνω από 30 ατόμων (με ελάχιστες εξαιρέσεις πάνω από αυτό τον αριθμό) προσπαθούμε να γνωρίσουμε παραδοσιακά προϊόντα και τοπικές κουζίνες αλλά και τεχνοτροπίες παραδοσιακής και σύγχρονης μαγειρικής. Η ηρεμία και η ησυχία κατά τη διάρκεια των γευμάτων είναι απαραίτητο συστατικό και βασική παράμετρος που μας επιτρέπει τόσο την ανταλλαγή απόψεων όσο και την εξαγωγή συμπερασμάτων γι' αυτά που δοκιμάζουμε.

Είναι σημαντικό να επανέλθουμε στον παραδοσιακό τρόπο διατροφής και εστίασης. Να απολαμβάνουμε αυτό που τρώμε με καλή παρέα ή την οικογένειά μας και να διατηρούμε τις γαστρονομικές παραδόσεις μας. Έχουμε την τύχη να ζούμε σε μια χώρα που οι γεύσεις των τροφών παραμένουν σε πολύ καλά επίπεδα και επίσης έχουμε την άνεση της εύκολης προμήθειας παραδοσιακών



05

πρώτων υλών για μαγείρεμα. Είναι στο χέρι μας να τα αξιοποιήσουμε με τον καλύτερο τρόπο. Το μαγείρεμα στο σπίτι παραμένει ο βασικός παράγοντας για τη διατήρηση της γευστικής απόλαυσης αλλά και της ορθής διατροφής.

Το Slow Food με κάθε τρόπο προσπαθεί και θα προσπαθεί να μας παροτρύνει στη χρήση αυτών των προϊόντων ώστε από τη μία πλευρά να τα διασώσει και από την άλλη να μας κάνει να αλλάζουμε συνήθειες και να μάθουμε να τα χρησιμοποιούμε και να τα απολαμβάνουμε.

Ενδεικτική Βιβλιογραφία

- Ματάλα Αντωνία-Λήδα, *Ανθρωπολογία της διατροφής*, εκδ. Παπαζήση, Αθήνα 2008.
- Μπριγιό-Σαβαρέν Ζ.Α., *Η γαστρονομία ως καλή τέχνη: η φυσιολογία της γεύσης*, εκδόσεις Στοχαστής, Αθήνα 2008.
- National Geographic (επιμ.), *Food Journeys of a Lifetime*, εκδόσεις National Geographic, Washington DC 2009.
- Πατέρα Λένα, *Η διατροφή στους αρχαίους ρωμαϊκούς χρόνους*, εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα 2006.
- Petrini Carlo / Gigi Padovani, *Slow Food Revolution – a New Culture for Eating and Living*, εκδόσεις Rizzoli, Νέα Υόρκη 2006.
- Rigotti Francesca, *Η φιλοσοφία στην κουζίνα: μικρή κριτική του μαγειρικού λόγου*, εκδόσεις Πολύτροπον, Αθήνα 2008.
- Revel Jean-Francois, *Culture and Cuisine*, εκδόσεις Da Capo, 1984.
- Φρίντμαν Πολ (επιμ.), *Ιστορία της Γεύσης*, εκδόσεις Polaris, Αθήνα 2009.