



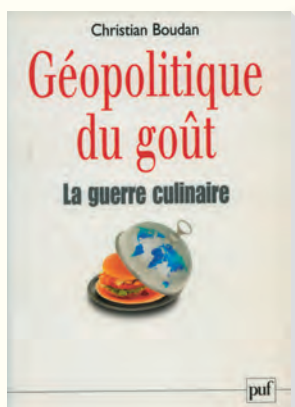
σε 30 ολιγοσέλιδα κεφάλαια-«στοχασμούς» με αφετηρία ποικίλα θέματα και τίτλους όπως «Για την αίσθηση της Γεύσης», «Περί της τροφής» και «Θεωρία του τηγανίσματος». Κάθε «στοχασμός», μοιρασμένος με τη σειρά του σε θεματικές ενότητες με υπέρτιτλους, αποτελεί ένα μικρό δοκίμιο όπου η εκλαϊκευμένη έστω γνώση 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.