



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ANDREW DALBY

ΙΣΤΟΡΙΚΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

«ΕΙΝΑΙ ΑΝΟΗΤΟ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΝΑ ΤΡΩΝΕ ΛΕΜΟΝΙΑ ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ»

Ο 64χρονος Βρετανός επιστήμονας, αυθεντία σε θέματα αρχαίας ελληνικής και βυζαντινής γαστρονομίας, εξηγεί γιατί θεωρεί το φαγητό κρίσιμο παράγοντα κοινωνικής συνοχής.

ΤΗΣ ΤΑΣΟΥΛΑΣ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΙΤΗ

Φτάνοντας στο Κτήμα Λαζαρίδη, για το πρώτο Συμπόσιο Αρχαίας Ελληνικής και Βυζαντινής Γαστρονομίας που οργάνωσε η Artifex, βρήκα τον Αντριου Ντάλμπι με ποδιά κουζίνας στο εργαστήριο μαγειρικής, να γεμίζει γαύρο με μυρωδικά κι έπειτα να τυλίγει τζιγεροσαρμάδες! «Η γέμιση περιέχει κρεμμύδι, μαϊντανό, άνηθο και πλιγούρι - όχι ρύζι», έσπευσε να με ενημερώσει ο κορυφαίος σύγχρονος ιστορικός της διατροφής - και ένθερμος φιλέλληνας. «Ρύζι δεν υπήρχε, άλλωστε, στην Κλασική εποχή. Το έφεραν μαζί τους επιστρέφοντας από την Ασία οι στρατιώτες του Μεγάλου Αλεξάνδρου...» Ήταν φανερό ότι εκείνη τη μέρα θα μάθαινα πολλά για τις τοπικές σπεσιαλιτέ αλλά και την εξειδίκευση σε θέματα γαστρονομίας που υπήρχε στην αρχαιότητα: «Μάγειρας απ' την Ηλιδα, τέντζερης απ' το Αργος, απ' τον Φλιούντα το κρασί, ψάρια από τη Σικυώνα, αυλητρίδες από το Αίγιο, σικελικό τυρί, χέλια από τη Βοιωτία», όπως έγραψε χαρακτηριστικά ο Αντιφάνης.

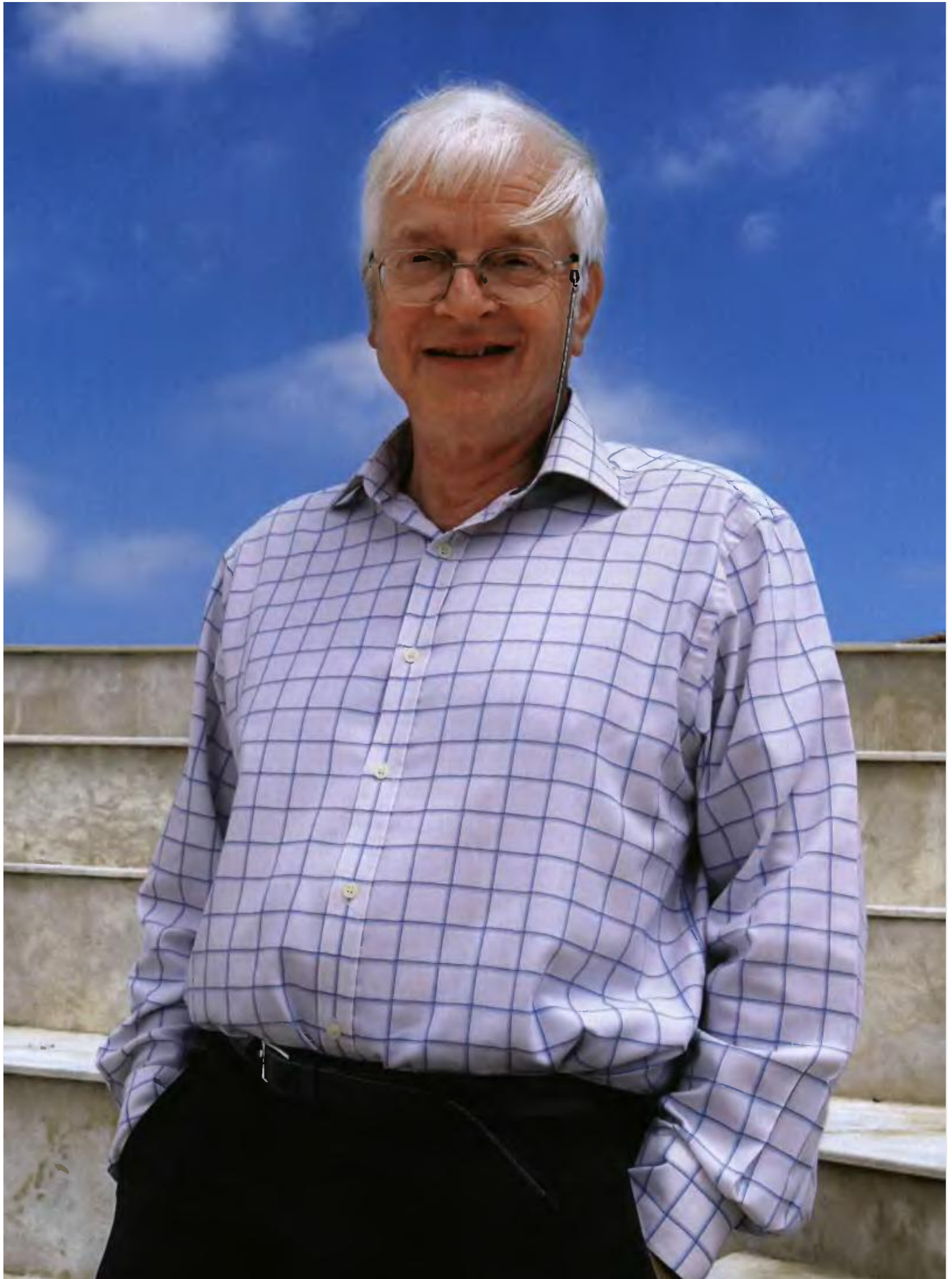


1. ANDREW DALBY ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Μέσο: ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΚΥΡ_ΚΑΠΑ

Ημ. Έκδοσης: . . .05/06/2011 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .05/06/2011

Σελίδα: 37





Ε

μαθα και για τη βυζαντινή «γρούτα», που θυμίζει τις σημερινές πουτίγκες: ένα είδος γλυκού τραχανά με μέλι, πασπαλισμένου με σπόρους χαρουπιού ή σταφίδες. Αλλά και για το... σνακ των Βυζαντινών, το παξιμάδι από κριθάρι, που πιθανότατα πήρε το όνομά του από τον Πάξαμο, φημισμένο μάγειρα της Υστερης Ελληνιστικής εποχής, και ήταν βασική τροφή για τους στρατιώτες και τους λιτοδίαιτους ιερείς.

Γεννημένος στο Λίβερπουλ, με πτυχιακές και μεταπτυχιακές σπουδές Γλωσσολογίας, Παπυρολογίας και Αρχαίας Ιστορίας στα Πανεπιστήμια του Cambridge, του University College London και του Birkbeck, αντίστοιχα, ο 64χρονος σήμερα Ντάλμπι έχει γράψει δεκάδες επιστημονικές μελέτες και βιβλία - τα περισσότερα περί γαστρονομίας. «Αν ο αναγνώστης βρίσκει πληκτική την αφήγηση για το θαύμα της κουζίνας, ας συλλογιστεί ότι, χωρίς αυτό το κεφάλαιο, τα άλλα, εκείνα που συνθέτουν την Ιστορία, δεν θα υπήρχαν καν». Μ' αυτή την προτροπή του Γάλλου ιστορικού Michel Baudier κλείνει το σπουδαίο βιβλίο του «Σειρήνια δείπνα» (Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης) - την ιστορία της διατροφής στην Ελλάδα. Ζει με τη σύζυγό του στη νότια Γαλλία «καλλιεργώντας φρούτα, φτιάχνοντας μπλιτην και γράφοντας ασταμάτητα...»

Ξέρω ότι έρχεστε συχνά στην Ελλάδα, κύριε Ντάλμπι. Σας ιφαιίνεται διαφορετικά αυτήν τη φορά, σε καιρό κρίσης;

Πολύ. Είναι φανερό ότι οι Έλληνες είναι ιδιαίτερα ανήσυχτοι αυτή την περίοδο. Το κατάλαβα από την πρώτη στιγμή που πάτησα το πόδι μου εδώ. Οπου κι αν βρεθώ, ακούω συζητήσεις για την οικονομική κατάσταση και το μέλλον. Ξέρετε, αγχώνομαι κι εγώ για το αν θα πτωχεύσει η χώρα σας ή όχι. Η κόρη μας ζει μόνιμως στην Πάρο. Με τον σύντροφό της διατηρούν ένα καφέ και ένα μικρό σούπερ μάρκετ. Από εκείνους μαθαίνω όσα συμβαίνουν και δεν σας κρύβω ότι ανησυχώ πολύ.

Τι σας έκανε να ασχοληθείτε με την αρχαία ελληνική και βυζαντινή γαστρονομία;

Ο Αθήναιος. Ήμουν φοιτητής όταν σε ένα παζάρι με μεταχειρισμένα αγόρασα, για ψιχουλα, μια έκδοση των «Δειπνοσοφιστών». Το λάτρεψα αυτό το βιβλίο. Είναι η σημαντικότερη συλλογή λογοτεχνικού και ιστορικού υλικού γύρω από το φαγητό του αρχαίου

«Οι φακές (ως σούπα), το σιτάρι (ως ψωμί) και το κριθάρι (ως πολτός) ήταν οι βασικές τροφές των αρχαίων Ελλήνων. Κρέας έτρωγαν λίγο - έπειτα από κάποια θυσία.»



Ο Αντρίου Ντάλμπι στο εργαστήριο αρχαίας ελληνικής μαγειρικής, στο Συμπόσιο που έγινε στο Κτήμα Λαζαριδών.

κόσμου. Αν είχα γεννηθεί εκείνη την εποχή, θα ήθελα να είμαι ο Αθήναιος!

Τι έτρωγαν, τελικά, οι αρχαίοι Έλληνες;

Οι φακές, το σιτάρι και το κριθάρι ήταν οι βασικές τροφές - τουλάχιστον στην κλασική Ελλάδα. Οι φακές ως σούπα, το κριθάρι ως πολτός, το σιτάρι ως ψωμί. Οι τροφές αυτές συνοδεύονταν από το «όψον» (σημαίνει «αυτό που τρώει κανείς με το ψωμί»): λαχανικά, αυγά, τυρί, ψάρια και λιγότερο συχνά κρέας. Κρέας οι πρόγονοί σας έτρωγαν έπειτα από κάποια θυσία, στην οποία το ζώο -πάντα εξημερωμένο- είχε σφαγιαστεί σύμφωνα με το θρησκευτικό τελετουργικό. Και το κυνήγι προσέφερε, φυσικά, νόστιμο κρέας, αλλά τα άγρια ζώα και πουλιά δεν μπορούσαν να αποτελέσουν μέρος της καθημερινής διατροφής. Οσο μεγάλωνε ο πλούτος της «αυτοκρατορίας» που δημιουργούσε ο αθηναϊκός ιμπεριαλισμός και η τάση για επίδειξη, βέβαια, τόσο αυξανόταν και η κατανάλωση κρέατος.

Το πρώτο βιβλίο μαγειρικής της Ιστορίας σε ποια εποχή πρέπει να το αναζητήσουμε;

Συγγραφέας του πρέπει να ήταν κάποιος Μίθαικος από τη Σικελία (5ος αι. π.Χ.). Αναφέρεται σ' αυτόν ο Σωκράτης, στον «Γοργία» του Πλάτωνα. Και ο Αθήναιος μας λέει γι' αυτόν πως, όταν κάποτε πήγε στη Σπάρτη, εκδιώχθηκε βάνουσα από τους ντόπιους, που θεωρησαν ολέθρια την επιρροή του στα λακωνικά ήθη.

Τόση δύναμη έχει το φαγητό;

Φυσικά. Και οι αρχαίοι Έλληνες μας δίνουν ένα μεγάλο μάθημα: για εκείνους, το φαγητό και το κρασί εξυπηρετούσαν πολλούς σκοπούς, όχι απλώς τη συντήρη-



σή τους. Το γράφω και στα «Σειρήνια δείπνα»: λειτουργούσαν ως «τσιμέντο» κοινωνικής συνοχής.

Τελικά, ισχύει αυτό που πρώτος είπε ο Ιπποκράτης, «είμαστε ό,τι τρώμε»;

Στην πραγματικότητα δεν ξέρουμε ποιοι είμαστε, αυτό είναι το πρόβλημα. Σήμερα ο Γάλλος φτιάχνει ψαρόσουπα με ψάρια που έρχονται από την άλλη πλευρά του πλανήτη. Ο Ισπανός τρώει σκόρδα από την Κίνα και ο Έλληνας λεμόνια Αργεντινής. Είναι ανόητο όλο αυτό. Γιατί πρέπει να τρώμε μπανάνες και πορτοκάλια όλο το χρόνο; Γιατί δεν ακολουθούμε τους ρυθμούς της γης και των εποχών; Οφείλουμε να ξαναδοούμε το φαγητό ως επίκεντρο της οικογενειακής μας ζωής, να ανακαλύψουμε τις ρίζες μας, να επαναπροσδιορίσουμε τους εαυτούς μας. Ανψυχώ πολύ για τον κόσμο που παραδίδουμε στα παιδιά και τα εγγόνια μας...

Το βιβλίο σας «Σειρήνια δείπνα» είναι παγκόσμιο μπεστ σέλερ. Όταν κυκλοφόρησε εδώ, επικοινωνήσατε μαζί σας κάποιο ελληνικό υπουργείο - το Παιδείας, για παράδειγμα;

Οχι. Και, για να είμαι ειλικρινής, περίμενα κάτι περισσότερο... Ήταν η πρώτη φορά που εκδόθηκε στα ελληνικά μια συστηματική έρευνα για τις διατροφικές συνήθειες των προγόνων σας, ένα βιβλίο-διαφήμιση για τη χώρα σας, που μιλάει για τον τόσο πλούσιο γεωστρωτικό -και όχι μόνο- πολιτισμό σας.

Το φαγητό που δοκιμάζετε όποτε έρχεστε στην Ελλάδα «μαρτυράει» την ιστορία του;

Δεν θα το έλεγα. Αυτές τις μέρες, περιπλανήθηκα λίγο στην περιοχή γύρω από το ξενοδοχείο όπου μένω με τη σύζυγό μου - στην Κηφισιά. Είδα πολλές διεθνείς αλυσίδες fast food. Μόνο ελληνικό δεν είναι το φαγητό που σερβίρουν. Αλλά και σε πολλά καλά εστιατόρια, μου λείπει η σύνδεση με την παράδοσή σας. Το καλύτερο θυμάρι, λένε οι αρχαίες πηγές, φύτευαν στον Ψητό και πωλούνταν στους δρόμους. Ήταν σύμβολο της απλής, παραδοσιακής Αθήνας. Το μάραθο μπορεί να ταυτιστεί με το ma-ra-tu-wo των πινακίδων της Γραμμικής Β. Σπόροι παπαρούνας χρησιμοποιούνταν ως γαρνίρισμα στο ψωμί γύρω στο 600 π.Χ. Τα βλέπετε όλα αυτά να χρησιμοποιούνται στην ελληνική κουζίνα σήμερα; Και σε ποιο βαθμό;

Πώς ορίζετε εσείς το καλό φαγητό;

Το καλύτερο φαγητό είναι το απλό. Με το φρέσκο ψάρι, για παράδειγμα, δεν χρειάζεται να κάνεις τίποτε άλλο παρά να το ψησεις. Δεν το λέω εγώ. Ο Αρχέστρατος

το είπε πρώτος, 2.400 χρόνια πριν, σε μια συνταγή που κατέγραψε για ψητό καρκαρία: «Με κύμινο πασπάλισέ το και ελάχιστο αλάτι, και μην προσθέσεις τίποτε άλλο, φίλε μου, από λίγο πράσινο λαδάκι»...

Ποια θεωρείτε πιο ενδιαφέρουσα κουζίνα σήμερα;

Περιμένετε να σας πω ότι είναι η ελληνική; (γέλια)
Δεν έχω τέτοια αποίτηση...

Αρα, μπορώ να εκφραστώ ελεύθερα! (κι άλλα γέλια) Στην Ταϊλάνδη και τη Μιανμάρ (π. Βιρμανία) έχω δοκιμάσει πρωτόγνωρες, υπέροχες γεύσεις. Η κουζίνα τους έχει μείνει σχεδόν ανέγγιχτη από τη λαίλαπα της παγκοσμιοποίησης. Οι άνθρωποι εκεί αξιοποιούν με ευφάνταστους τρόπους τα προϊόντα που παράγει η γη τους κι έχουν εκείνα τα υπέροχα μπαχαρικά...

Οι γευστικές μνήμες από τα παιδικά σας χρόνια ποιες είναι;

Α! Προτιμώ να ξεχνώ παρά να θυμάμαι αυτά που έτρωγα ως παιδί. Η μητέρα μου ήταν δασκάλα. Δεν της άρεσε ιδιαίτερα η κουζίνα. Έκανε, λοιπόν, ευρεία χρήση των προμαγειρευμένων γευμάτων που υπήρχαν ήδη στο εμπόριο εκείνα τα χρόνια. Μιλώ για τη δεκαετία του 1950 - δεν είμαι τόσο μικρός όσο δείχνω! (γελάει) Οι μόνες ευκαιρίες που είχα να γευτώ κάτι ιδιαίτερο ήταν στις εξόδους μας σε κάποιο εστιατόριο ή στη διάρκεια των ταξιδιών μας. Όταν έφυγα από το πατρικό μου, για να σπουδάσω, άρχισα να μαγειρεύω μόνος μου και να εξερευνώ τον συναρπαστικό κόσμο του φαγητού.

Οι πληροφορίες μου, όμως, λένε ότι στο σπίτι δεν μαγειρεύετε εσείς...

Τίποτα δεν μένει κρυφό! (γέλια) Πράγματι, δεν μαγειρεύω, αλλά ασχολούμαι με τις προμήθειες και φροντίζω τις κερασιές και τις μπλιές που έχουμε στον κήπο μας. Φτιάχνω και εξαιρετικό μπλιτην - είναι οικογενειακή παράδοση των Ντάλμυ.

Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του να είστε ιστορικός της διατροφής;

Το πιο ενδιαφέρον το γνωρίζετε: Κάθε φορά που τρώω και πίνω, μελετώ! Αλλά από την άλλη, με ενοχλεί η ακατάπαυστη φλυαρία που υπάρχει στις μέρες μας γύρω από το φαγητό. Μιλούν εκείνοι που ξέρουν αλλά κι άλλοι που δεν ξέρουν. Χιλιάδες βιβλία κυκλοφορούν. Σεφ γίνονται σελέμπριτι και δίνουν συνεντεύξεις. Οι άνθρωποι παρακολουθούν μανιωδώς εκπομπές μαγειρικής, αλλά σπάνια μαγειρεύουν. Μιλάμε πολύ για το φαγητό, αλλά χάνουμε την ουσία.

Έχετε γράψει κι ένα πολύ ενδιαφέρον βιβλίο για τον Ελευθέριο Βενιζέλο. Του μοιάζουν καθόλου οι σημερινοί Έλληνες πολιτικοί;

Ο Βενιζέλος βάδισε με όραμα και γνώση. Εστω κι αν για πολλούς συνδέθηκε με μια μεγάλη καταστροφή, τη Μικρασιατική, στο μυαλό του είχε πάντα το καλό της Ελλάδας. Αυτό είναι που λείπει σήμερα από τη χώρα σας - και από τη διεθνή πολιτική σκηνή, γενικότερα. Οι πολίτες περιμένουν κάποιον να τους δείξει ένα δρόμο, έστω και επώδυνο. Μήπως επώδυνη δεν είναι και η σημερινή κατάσταση; •

«Στην Κηφισιά είδα πολλές διεθνείς αλυσίδες fast food. Μόνο ελληνικό δεν είναι το φαγητό που σερβίρουν. Αλλά και σε πολλά καλά εστιατόρια, μου λείπει η σύνδεση με την παράδοσή σας.»