

_ΟΨΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΕΛΕΑΝΝΑ ΜΑΡΤΙΝΟΥ

Ο Άσγκερ Γιορν στο βιβλίο του με τίτλο «Αγριότητα, Βαρβαρότητα και Πολιτισμός» αναφέρει ότι στο Βυζάντιο υπήρξε ένας πολύ σημαντικός θρησκευτικός βανδαλισμός. Μερικοί ιερείς έξυναν τα εικονίσματα, αφαιρούσαν μικρά κομμάτια τους και τα φύλαγαν σε κουτάκια για να τα κοινωνήσουν στους πιστούς. Έτσι, τα εικονίσματα αυτά, που ήταν κορυφαίες εκδηλώσεις της θρησκευτικής τέχνης εκείνης της εποχής, δόθηκαν πραγματικά προς «κατανάλωση».

Αυτός ο φετιχισμός της «μετάληψης» εικονισμάτων άλλαξε και θόλωσε το νόημα και τη σημασία της τέχνης. Για να σταματήσει αυτόν τον εικονοφάγο βανδαλισμό, ο οποίος είχε μετατραπεί στο μεταξύ σε τελετουργία, ο Αυτοκράτορας διέταξε την εικονομαχία. Όλοι όσοι κατείχαν ιδιωτικά εικόνες, κλήθηκαν να τις φέρουν στην Κωνσταντινούπολη όπου και παραδόθηκαν δημόσια στην πυρά.

Παρόλα αυτά, αυτός ο κυβερνητικός βανδαλισμός δεν μπορεί να συγκριθεί με τον λαϊκό εικονοφάγο βανδαλισμό ο οποίος ήταν ένα είδος γιορτής και περιέκλειε αυθεντικά στοιχεία αγάπης και πίστης.

Επίσης, την ίδια εποχή αναφέρεται η περίπτωση των εικόνων-γλυκισμάτων, που όποιος τις έτρωγε κατέστρεφε ανθρώπους όπως οι κανίβαλοι.

Στο βιβλίο του «Το τέλος του παγανισμού στη Γαλλία» ο Emile Male μας πληροφορεί πόσο σημαντικό θεωρούσαν στη μεσαιωνική βόρεια Γαλλία τον τάφο του Μεροβιγγιανού επισκόπου Saint-Drausin. Σ' αυτόν τον τάφο έρχονταν οι προσκυνητές παίρνοντας στη συνέχεια μαζί τους κομμάτια από την ταφόπλακα, τα οποία διέλυαν στο νερό κι έδιναν στους αρρώστους να πιούν. Το γεγονός αυτό, δεν έχει να κάνει απλώς με μια έννοια θυσίας, η οποία ενυπάρχει σε κάθε τέχνη, αλλά με μια ομολογημένη σαρκοφαγία. Οι παραμορφώσεις των τοίχων των νορμανδικών ναών, μαρτυρούν αυτή τη συναρπαστική παραλλαγή του βανδαλισμού.

Η συμβολική διάσταση του φαγητού προς τα μέσα, δηλαδή ως προσωπική επιλογή, έχει πολλές παραμέτρους που έχουν να κάνουν με τις αισθήσεις μας.

Κάνοντας μια σύντομη αναδρομή στην ιστορία του εστιατορίου, θα μπορούσαμε να πούμε ότι «το τραπέζι είναι μια χώρα όπως όλες, με τα δικά της ήθη και έθιμα».

Το σημερινό εστιατόριο, ξεκίνησε στη Γαλλία τον 17ο αιώνα ως ένα είδος «φαρμακείου» το οποίο πρόσφερε κρεατοζωμό σε ασθενικούς με ιδιαίτερα ευαίσθητο στομάχι, οι οποίοι δεν μπορούσαν να τραφούν κανονικά.

Σταδιακά, το «ρεστοράν» που έχει τη ρίζα του στο λατινικό «διορθώνω» ή «αποκαθιστώ», ξεκινώντας την ιστορία του ως ένα αστικό κέντρο υγείας, εξελίχθηκε σε έναν χώρο κοινωνικής συναναστροφής, δίνοντας για πρώτη φορά στους πελάτες τη δυνατότητα να κάθονται με άλλους χωρίς να μοιράζονται το φαγητό τους.

Πολύ ιδιωτικό για τον 18ο αιώνα, που έγινε δεκτός ως ο αιώνας της ώσμωσης της δημόσιας σφαίρας και της κοινής γνώμης, αλλά και πολύ «δημόσιο» για τον 19ο αιώνα που θεωρήθηκε κατά κάποιο τρόπο ο «χρυσός αιώνας της προσωπικής έκφρασης και της ιδιαιτερότητας στα λόγια και τη συμπεριφορά», το εστιατόριο ακολουθώντας το σκεπτικό των περισσότερων ιστορικών δεν ήταν ποτέ ούτε ιδιωτικός, ούτε δημόσιος χώρος, αλλά κάτι περίπου αόρατο.

Το εστιατόριο ήταν ένας δημόσια ιδιωτικός χώρος.

Σε ένα εστιατόριο, θεωρούμε πλέον αυτονόητο ότι ο κάθε πελάτης έχει το δικαίωμα να επιλέξει το φαγητό του. Είτε είναι χορτοφάγος, είτε έχει μια ιδιαίτερη προτίμηση στο πώς ο ίδιος επιλέγει να τραφεί, υπάρχουν εστιατόρια που ικανοποιούν όλες τις προτιμήσεις και τις ιδιαιτερότητες, ακόμη και την περίπτωση της ωμοφαγίας.

Είναι πλέον θέμα επιλογής ο χρόνος κατανάλωσης φαγητού (fast food ή slow food), καθώς και το αν αυτό θα είναι μαγειρεμένο ή όχι.

Όταν πρωτοεμφανίστηκε η μαγειρική τον 18ο αιώνα, το ρεστοράν καθιερώθηκε ως κεντρικό θέμα στις συζητήσεις για τη νεωτερικότητα και τις ιστορικές εξελίξεις.

Οπαδοί του “νέου”, διατείνονταν ότι η μαγειρική, όπως και οι άλλες τέχνες και επιστήμες, είχε εξελιχθεί και αναπτυχθεί με την πάροδο των αιώνων. Η Φύση έπρεπε να εξαγνιστεί προτού καταναλωθεί, και η μαγειρική, εκπολιτίζοντας τις πρώτες ύλες, θα μπορούσε να οδηγήσει την ανθρωπότητα μακριά από τη ζωώδη καταγωγή της.

Από την άλλη μεριά, οι υπέρμαχοι του “παλαιού”, επέμεναν ότι μόνο οι παρηκμασμένες θηλυπρεπείς κοινωνίες αντιμετώπιζαν τη μαγειρική ως τέχνη και ότι οι δυνατοί και αρρενωποί πολιτισμοί, όπως ο ελληνικός της κλασικής περιόδου, αρκούσαν σε υποτυπώδεις μεθόδους παρασκευής της τροφής.

Για τους οπαδούς της, η καινούρια, η πιο φίνα μαγειρική αποτελούσε έναν ακόμα θρίαμβο του πολιτισμού. Παραδέχονταν ότι οι “Χοτεντότοι” (λαός της Νότιας Αφρικής) και οι “Χουρόνιοι” (ιθαγενείς κάτοικοι της λίμνης Χουρόν στη Βόρεια Αμερική), δηλαδή διάφοροι βάρβαροι, ενδεχομένως να απέρριπταν την αισθητική του διακριτικού μείγματος υλικών-αλλά οι ίδιοι αυτοί λαοί δεν θα ήταν σε θέση να κατανοήσουν ούτε να εκτιμήσουν τη μουσική ενός λαμπρού ευρωπαϊού συνθέτη.

Πάντως, παρά την δυνατότητα επιλογών που μας προσφέρεται πλέον, η συμβολική διάσταση του φαγητού στον προσωπικό χώρο, μπορεί να θεωρηθεί από το κοινωνικό σύνολο ως χαρακτηριστικό του ατόμου που επιλέγει το πώς θα τραφεί και επομένως, το άτομο αυτό να κριθεί είτε ως αποδεκτό, είτε ως στιγματισμένο.