

Massino Montanari

*Πείνα και Αφθονία στην Ευρώπη*

Μετάφραση Άννα Παπασταύρου

Επιμέλεια Μαρία Αποστολοπούλου

Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα - Αθήνα 1997, σελ. 362

Το βιβλίο που παρουσιάζεται εδώ ανήκει σε μια σειρά εκδόσεων υπό το γενικό τίτλο “Η Διαμόρφωση της Ευρώπης”. Η σειρά αυτή δημιουργήθηκε χάρη στην πρωτοβουλία πέντε εκδοτικών οίκων πανευρωπαϊκώς γνωστών: του γερμανικού Beck (Μόναχο), του αγγλικού Basil Blackwell (Οξφόρδη), του ισπανικού Critica (Βαρκελώνη), του ιταλικού Laterza (Ρώμη και Μπάρι) και του γαλλικού Seuil (Παρίσι). Όπως σημειώνει στο σύντομο, αλλά μεστό πρόλογό του ο Jacques Le Goff, ιστορικός διεθνούς κύρους και ένθερμος υποστηρικτής της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο οποίος έχει και την επιμέλεια της σειράς, “Η Διαμόρφωση της Ευρώπης” αποσκοπεί “στο να ρίξει φως στην ιστορική πορεία και διαμόρφωση της Ευρώπης και στα αλησιμόνητα ισχυρά σημεία της, χωρίς να αποκρύπτει τις δυσκολίες που της κληροδότησε το παρελθόν. Στην πορεία της για την ένωση η γηραιά ήπειρος έζησε διχόνοιες, συγκρούσεις, διαιρέσεις, εσωτερικές αντιφάσεις. Αυτή η σειρά δεν θα τις αποκρύψει: η ενασχόληση με το ευρωπαϊκό εγχείρημα πρέπει να στηριχτεί στη συνολική γνώση του παρελθόντος και στην προοπτική του μέλλοντος”. Όλα τα

βιβλία είναι γραμμένα από σημαντικούς σύγχρονους ιστορικούς και εξετάζουν ουσιαστικά ζητήματα της ευρωπαϊκής ιστορίας, στον οικονομικό, πολιτικό, κοινωνικό, θρησκευτικό και πολιτιστικό τομέα. Η σειρά απαρτίζεται από είκοσι τόμους, οι πρώτοι από τους οποίους άρχισαν να μεταφράζονται στη γλώσσα μας. “Φιλοδοξία δική μας”, συνεχίζει ο Le Goff, “είναι να φέρουμε στην επιφάνεια στοιχεία που θα απαντήσουν

στα μεγάλα ερωτήματα που ορθώνονται μπροστά σ’ αυτούς που χτίζουν και θα χτίσουν την Ευρώπη, αλλά και σε όσους ενδιαφέρονται για την Ευρώπη σ’ ολόκληρο τον κόσμο: Ποιοι είμαστε; Από πού ερχόμαστε; Πού πηγαίνουμε;”

Ο Massimo Montanari, που έγραψε το “Πείνα και Αφθονία στην Ευρώπη”, διδάσκει Μεσαιωνική Ιστορία στα Πανεπιστήμια της Κατάνια και της Μπολόνια, και έχει γράψει σειρά βιβλίων με βασικό άξονα την ιστορία της διατροφής στη Μεσαιωνική Ευρώπη. Κατά τον Montanari, ολόκληρη η ιστορία του πολιτισμού μας συνδέεται άμεσα με τα προβλήματα διατροφής. “Δεν θα μπορούσε να γίνει διαφορετικά”, σημειώνει, “από τη στιγμή που η καθημερινή επιβίωση είναι η πρώτη και αναπόφευκτη ανάγκη του ανθρώπου. Όμως, το φαγητό είναι και απόλαυση, και ανάμεσα στους δύο αυτούς πόλους ξετυλίγεται μια ιστορία δύσκολη και περίπλοκη, έντονα εξαρτημένη από τις σχέσεις εξουσίας και από τις κοινωνικές ανισότητες”. (Θα μπορούσα εδώ να προτείνω στον αναγνώστη μερικούς ακόμη τίτλους βιβλίων που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά και σχετίζονται, αμέσως ή εμμέσως, με το ζήτημα της διατροφής και τις συναφείς κοινωνικές συμπεριφορές: Fernand Braudel, “Υλικός Πολιτισμός. Καπιταλισμός και Οικονομία (XV-XVIII αιώνας)”, έκδοση της Αγροτικής Τράπεζας· Norbert Elias, “Η εξέλιξη του Πολιτισμού. Ηθη και κοινωνική συμπεριφορά στη νεότερη Ευρώπη”, είτε στην παλαιότερη, πιο σύντομη μορφή του (εκδόσεις Αλεξάνδρεια) είτε στη νεότερη και πληρέστερη (εκδόσεις Νεφέλη)· Αντουάν Γκαλλάν, “Περί της προελεύσεως και της εξαπλώσεως του καφέ” (εκδόσεις Καστανιώτη).

Το βιβλίο του Montanari διατρέχει, με τρόπο μεθοδικό και επαγωγικό, περίπου



δεκαεπτά αιώνες της διατροφικής ιστορίας της Ευρώπης: από τον 3ο αιώνα μ.Χ. έως τα μέσα του 20ού. Στηριγμένος σε μια ποικιλία πηγών και βιβλιογραφίας (ιστορικοί, χρονικά, λογοτεχνία, συμβόλαια, ιδιωτικά συμφωνητικά, νομοθεσία, βίοι αγίων, βιβλία μαγειρικής κλπ.), ο συγγραφέας αποτυπώνει τις κοινωνικές ανακατατάξεις στον ευρωπαϊκό χώρο, επισημαίνει το ρόλο που έπαιξε η θρησκεία στις διατροφικές συνήθειες, υπογραμμίζει τις έντονες διαφορές που χαρακτηρίζουν τους βόρειους λαούς και τους λαούς της Μεσογείου, εξάγει συμπεράσματα και εντοπίζει τις μεγάλες αλλαγές που σημειώνονται από αιώνα σε αιώνα στις διατροφικές συνήθειες, είτε σε επίπεδο κράτους είτε σε επίπεδο ευρύτερων περιοχών της Ευρώπης.

Η μεγάλη και πολύ ενδιαφέρουσα περιπέτεια της τροφής στην Ευρώπη αρχίζει με μια περίοδο πείνας, γύρω στον 3ο αιώνα και θα συνεχιστεί στους επόμενους δύο αιώνες, γεγονός που θα οδηγήσει στην αναζήτηση νέων πηγών από τις οποίες θα προμηθευτούν οι Ευρωπαίοι τις τροφές τους. Οι αχανείς, ακαλλιέργητες μέχρι τότε εκτάσεις προσφέρουν καινούργιες δυνατότητες εκμετάλλευσης και οδηγούν σε νέες πρακτικές μεθόδους καλλιέργειών. “Ο ελληνικός πολιτισμός – όπως και ο ρωμαϊκός – δεν είχε δείξει μεγάλη εκτίμηση για την ακαλλιέργητη γη. Στο σύστημα αξιών που επεξεργάστηκαν οι Έλληνες και οι Λατίνοι διανοούμενοι, λίγος χώρος υπήρχε γι’ αυτήν: αντίθετα, αποτελούσε τον αληθινό αντίποδα του πολιτισμού – μιας έννοιας που με τη σειρά της ήταν συνδεδεμένη, ακόμη και ετυμολογικά, με την πόλη, δηλαδή την τεχνητή τάξη που είχε δημιουργήσει ο άνθρωπος για να ξεχωρίσει και να αποχωριστεί από τη φύση. Από παραγωγική άποψη, εκείνος ο πολιτισμός είχε περιχαράκώσει τον ιδανικό του χώρο σε μια ύπαιθρο που είχε οργανωθεί γύρω από τις πόλεις”. Το διατροφικό τρίπτυχο στο οποίο στηρίζεται ο ελληνικός και ρωμαϊκός κόσμος (κόσμος ας μην το ξεχνούμε, μεσογειακός) είναι: σιτάρι, ψωμί, κρασί. Τα γερμανικά φύλλα της εποχής εκείνης προκαλούν την έκπληξη του Ιούλιου

Καίσαρα, επειδή δεν χρησιμοποιούν ψωμί και κρασί, αλλά τρέφονται με γάλα, τυρί και κρέας. Η κρεοφαγία, που θα γνωρίσει μεγάλες διακυμάνσεις με την πάροδο των αιώνων, αποτελεί, για όσους δεν είναι Έλληνες ή Λατίνοι, σημάδι εξουσίας, σωματικής δύναμης και ανδρείας.

Η επικράτηση της χριστιανικής θρησκείας στην Ανατολική Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, θα προσδώσει στο κρασί, το ψωμί και το λάδι συμβολικές διαστάσεις και μέσα από “μεταφορικές ακροβασίες”, όπως τις ονομάζει ο Montanari, θα οδηγήσει σε νέες συμπεριφορές. Στο παλαιό ιδεώδες του μέτρου, η κέλτικη και γερμανική παράδοση αντιπροτείνει ως πρόσωπο με προτερήματα τον “σπουδαίο καλοφαγά”, ενώ η θρησκεία καθορίζει τις ημέρες που δεν επιτρέπεται να τρώγεται κρέας. “Έτσι το εκκλησιαστικό ημερολόγιο κατέληγε να συμπίπτει με τις διατροφικές συνήθειες, να ευνοεί την ολοένα και περισσότερο ομοιογενή διάδοση συνηθειών σε διαφορετικές περιοχές της Ευρώπης”.

Εν τω μεταξύ, παραχωρούνται συνεχώς εδάφη για καλλιέργειες, ενώ, παράλληλα, συνεχίζονται οι σιτοδείες που φαίνεται να επανέρχονται συχνά και να μαστίζουν ολόκληρη την ήπειρο. Από τα σχετικά κείμενα προκύπτει ότι μεταξύ του 750 και του 1100 η Ευρώπη χτυπήθηκε από 29 σιτοδείες πολύ μεγάλης έκτασης· δηλαδή κατά μέσον όρο μια κρίση κάθε δώδεκα χρόνια. “Επομένως δεν πρέπει να είναι τυχαίο το γεγονός ότι μία από τις πιο συνταρακτικές περιγραφές λιμού στην ευρωπαϊκή λογοτεχνία, η πολύ γνωστή περιγραφή του χρονικογράφου Ραούλ Γκλαμπέρ, αναφέρεται ακριβώς στην περίοδο εκείνη”.

Η επικράτηση του φεουδαρχισμού επαναποθετεί την αντίθεση μεταξύ ζωικών και φυτικών τροφών, με τις πολύ μεγάλες εκτάσεις που κρατούν πια για λογαριασμό τους οι βασιλείς και οι ευγενείς, περιορίζοντας έτσι τον ωφέλιμο καλλιεργήσιμο χώρο των κατωτέρων στρωμάτων. Το άσπρο ψωμί, αυτό δηλαδή που παράγεται από αμιγές σιτάρι, προσλαμβάνει χαρακτήρα κοινωνικής διάκρισης, σε σχέση με το μαύρο, που γίνεται από προσμίξεις ποικίλων δημητριακών. Η αντιστροφή αυτού του

κοινωνικού ρόλου του άσπρου ψωμιού, για λόγους υγείας και διαίτης, θα χρειαστεί αρκετούς αιώνες για να επικρατήσει. Ο έντονος χαρακτήρας κοινωνικών ανισοτήτων της εποχής εκείνης έχει και άλλες συνέπειες: Όσοι δουλεύουν για λογαριασμό των αρχόντων χρησιμοποιούνται ως εργαλείο δουλειάς, για να παράγουν δηλαδή περισσότερο και να κερδίζουν εκείνοι περισσότερο· η έννοια του κέρδους αποτελεί μια καινούργια οπτική στον ευρωπαϊκό πολιτισμό. Στους ίδιους αιώνες αρχίζουν να εμφανίζονται οι “καλοί τρόποι” στο φαγητό, η αφοσίωση σ’ ένα τελετουργικό που δεν έχει σχέση με την ποσότητα της τροφής, αλλά με την ποιότητα και τους τρόπους κατανάλωσής της. “Δεν μας εκπλήσσει επομένως”, γράφει ο Montanari, “όταν ανακαλύπτουμε στην ευρωπαϊκή λογοτεχνία του 13ου αιώνα τα πρώτα δείγματα βιβλίων μαγειρικής, ενός είδους του οποίου είχαν χαθεί τα ίχνη μετά το υστερο-ρωμαϊκό εγχειρίδιο που αποδίδεται στον Απίκιο, που είναι η πιο καθαρή και χειροπιαστή απόδειξη ενός ανανεωμένου ενδιαφέροντος προς την απόλαυση του φαγητού”.

Στις αρχές του 14ου αιώνα σημειώνονται στην Ευρώπη τρομερές σιτοδείες, που θα προετοιμάσουν τον αποδεκατισμένο και πεινασμένο πληθυσμό της για τη μεγάλη επιδημία της πανούκλας, η οποία αφάνισε το ένα τέταρτο (και σε πολλές περιοχές, το ένα τρίτο) του συνολικού πληθυσμού. Η αποκατάσταση της ισορροπίας, μετά το πέρασμα της επιδημίας, θα οδηγήσει σε περίοδο εκτεταμένης ευημερίας, αυτό που ο Fernand Braudel απεκάλεσε “μια περίοδο ευτυχισμένης ιδιωτικής ζωής”. Είναι η εποχή της “κρεοφάγου” Ευρώπης· οι στατιστικές και τα διαθέσιμα στοιχεία ομιλούν για πολύ υψηλή κατανάλωση κρέατος κατά κεφαλήν, ενώ “η αντίθεση μεταξύ πόλης και υπαίθρου παραμένει – και θα παραμείνει για πολύ – ένας θεμελιώδης κόμβος στην κοινωνική κατανομή της τροφής”. Αλλά και η γενικότερη κοινωνική διάρθρωση και ο γενικότερος τρόπος ζωής αλλάζει σταδιακά: η αριστοκρατία των όπλων παραχωρεί τη θέση της στην αριστοκρατία της αυλής. Οι κυβερνώντες δεν διακρίνονται πλέον για τη φυσική

τους ρώμη ή για την πολεμική τους δεινότητα, αλλά για τη διοικητική και διπλωματική ικανότητα.

Ριζικές και θεμελιώδεις αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες της Ευρώπης θα επιφέρει η ανακάλυψη της Αμερικής, Βόρειας και Νότιας, και η συνακόλουθη εισαγωγή άγνωστων έως τότε ειδών, όπως το ρύζι, το μαυροσίταρο, το καλαμπόκι, η πατάτα – για την τελευταία, πάντως, θα χρειαστεί να περιμένουμε μέχρι τον 18ο αιώνα, για να μπορούμε να μιλούμε για την οριστική της επικράτηση στον ευρωπαϊκό χώρο. Τα νέα αυτά προϊόντα θα συμβάλουν σημαντικά στην τροφή του ευρωπαϊκού πληθυσμού, ο οποίος κατά τον 16ο αιώνα υπολογίζεται ότι αυξάνεται σημαντικά: τα έως τότε 84 εκατομμύρια γίνονται 111 έναν αιώνα αργότερα. Στις ευρύτερες αλλαγές, που συνεπάγονται τη δημιουργία μιας περισσότερο λεπτής από άλλοτε γαστρονομίας, επιδρούν αποφασιστικά τα νέα αφεψήματα: κατά κύριο λόγο ο καφές και το τσάι, και δευτερευόντως η σοκολάτα και το κακάο. Ο καφές κατακτά ολόκληρη την ήπειρο και επιβάλλεται ως σημάδι και σύμβολο οξύνοιας, διαύγειας, ορθολογισμού και πνευματικότητας. Το διάσημο έως τις μέρες μας “Procopie” στο Παρίσι ανοίγει το 1686 από τον Ιταλό Προκόπιο Κολτέλι. Στην Αγγλία, λόγω της παντοδύναμης Εταιρείας των Ινδιών, θα επικρατήσει η χρήση του τσαγιού. Αλλά δεν είναι μόνον τα νέα αφεψήματα που αλλάζουν τις διατροφικές και κοινωνικές συνήθειες. Το οινόπνευμα, που έως τότε εθεωρείτο φαρμακευτικό είδος εισβάλλει στην καθημερινή ζωή και με διάφορες προσμίξεις και αποστάξεις, αντικαθιστά σε μεγάλη κλίμακα τη χρήση της μπίρας και του κρασιού. Με αποστάγματα της μελάσσας παράγεται το ρούμι· με αποστάγματα φρούτων, το καλβάντος και το μαρασκίνο· με αποστάγματα δημητριακών, η βότκα, το τζιν, το ουίσκι...

Αξίζει εδώ να γίνει ιδιαίτερη αναφορά στα στοιχεία που παραθέτει ο Montanari σχετικά με την κατανάλωση μπίρας και κρασιού στους αμέσως προηγούμενους αιώνες. Αν και είναι δύσκολο να ισχύσει ένας μέσος όρος κατανάλωσης για όλες τις εποχές, τις περιοχές, τις κοινωνικές τάξεις,

το φύλο και την ηλικία, οι μελετητές υπολογίζουν ότι ο μέσος όρος ήταν περίπου ένα λίτρο κρασιού κατά κεφαλή την ημέρα. Και συνεχίζει: “Πιο συχνά η κατανάλωση φτάνει τα δύο, τρία, μέχρι και τέσσερα λίτρα, όπως διαπιστώθηκε σε διάφορες περιοχές και κοινωνικές ομάδες (...). Ακόμη υψηλότερη ήταν η κατανάλωση μπίρας. Στη Σουηδία το 16ο αιώνα η κατανάλωση ήταν σαράντα φορές υψηλότερη από τη σημερινή. Οι αγγλικές οικογένειες του 17ου αιώνα κατανάλωναν περίπου τρία λίτρα την ημέρα κατά κεφαλή (στον υπολογισμό συμπεριλαμβάνονται και τα μικρά παιδιά)”. Οσον αφορά το κρασί, ο Montanari σημειώνει ότι κατά κανόνα εχρησιμοποιείτο για να “διορθώσει” το νερό, που είχε πολλά μικρόβια και δεν ήταν πόσιμο χωρίς το κρασί (πρόβλημα που παρέμεινε άλυτο, τουλάχιστον μέχρι τον 19ο αιώνα).

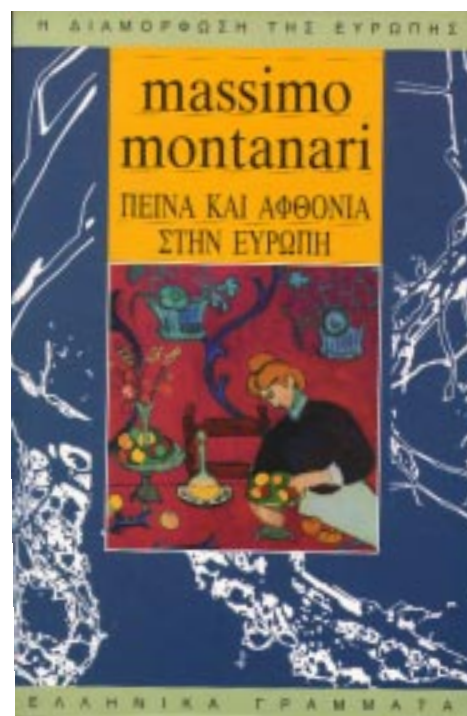
Όπως είδαμε, ο πληθυσμός της Ευρώπης είχε ξεπεράσει, τον 17ο αιώνα, τα 100 εκατομμύρια. Στα μέσα του 18ου αιώνα γίνεται 145 εκατομμύρια, ενώ στα τέλη του ίδιου αιώνα φτάνει τα 195. Οι σιτοδείες εξακολουθούν, και στην αυξημένη ζήτηση τροφής δίνεται, και πάλι, η πιο απλή και παραδοσιακή λύση: να επεκταθούν οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις. Είναι η εποχή που θα σημάνει μια πραγματική αγροτική επανάσταση, στην οποία πρωτεύουσα θέση θα πάρει το καλαμπόκι και η πατάτα, όχι πάντοτε χωρίς αντιρρήσεις και οπισθοδρομήσεις. Την ίδια εποχή εμφανίζεται στο προσκήνιο και ένα άλλο έδεσμα: τα μακαρόνια και, γενικότερα, τα ζυμαρικά. Η διάκριση που κάνει εδώ ο συγγραφέας είναι κρίσιμη: μιλάμε για το αποξηραμένο ζυμαρικό, δηλαδή για αυτό που παράγεται και αποξηραίνεται, ούτως ώστε να μπορεί να διατηρηθεί και να καταναλωθεί μετά από καιρό, και όχι για το φρέσκο ζυμαρικό που παράγεται και καταναλώνεται αμέσως και ιδιωτικώς. “Τα ζυμαρικά παίρνουν το προβάδισμα στις διατροφικές συνήθειες των φτωχών αστικών στρωμάτων. Τον 18ο αιώνα, οι Ναπολιτάνοι είναι αυτοί που θα κερδίσουν τον τίτλο των “μακαρονοφαγάδων”, αφαιρώντας τον από τους Σικελούς. Ο συνδυασμός ζυμαρικού-τυριού (αυτό είναι το

συνηθισμένο καρύκευμα των ζυμαρικών από τον 13ο μέχρι τον 19ο αιώνα) παίρνει το “πάνω χέρι” στο παραδοσιακό δίδυμο λάχανο-κρέας (...). Μόνο από το 1830 και μετά θα παραστούμε στους γάμους των ζυμαρικών με τη σάλτσα από ντομάτα: ένα άλλο αμερικανικό προϊόν που έμελλε να έχει μεγάλη τύχη στην ιταλική και ευρωπαϊκή γαστρονομία”.

Στα τέλη του 18ου αιώνα ο πληθυσμός της Ευρώπης φτάνει τα 288 εκατομμύρια και ο Montanari θέτει δύο, μάλλον ρητορικά, ερωτήματα: Στη βάση της δημογραφικής εξέλιξης υπόκειται η αυξημένη προσφορά τροφής; Η αύξηση του πληθυσμού οφείλεται σε μια γενική βελτίωση των διατροφικών συνθηκών; Χαρακτήρισα ρητορικά αυτά τα ερωτήματα, δεδομένου ότι από την αρχή κιόλας του βιβλίου του ο συγγραφέας αποφαινεται: “Η σχέση ανάμεσα στα δημογραφικά μεγέθη και τις συνθήκες διατροφής δεν μοιάζει να είναι άμεση”. Όπως και να έχει το πράγμα, οι καινοφανείς μεταβολές στην ευρωπαϊκή (και όχι μόνον) διατροφή θα σημειωθούν τον 19ο αιώνα και συνδέονται άμεσα με τη βιομηχανική επανάσταση η οποία, εκτός των άλλων, θα επηρεάσει το θέμα μας με δύο σημαντικούς παράγοντες: την παγκόσμια ανάπτυξη και ταχύτητα των μεταφορών και την ανάπτυξη της τεχνολογίας στον τομέα επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων. Η παραδοσιακή αντίληψη πως ορισμένα προϊόντα παράγονται σε συγκεκριμένες εποχές έχει πλέον ανατραπεί. Η εξίσου παραδοσιακή αντίληψη για την προέλευση των προϊόντων από ένα συγκεκριμένο τόπο, έχει επίσης ανατραπεί. Στο τραπέζι του 20ού αιώνα δεν γνωρίζουμε – και δεν μας ενδιαφέρει και πολύ να γνωρίζουμε – από πού προέρχονται τα εδέσματα που παρατίθενται. Το παγκόσμιο μεταφορικό δίκτυο μάς εφοδιάζει με τροφές και προϊόντα από τα πιο μακρινά μέρη του πλανήτη. Η επεξεργασία, η συντήρηση και η ψύξη πολλών προϊόντων μάς επιτρέπει να καταναλώνουμε τροφές που θα είχαν αλλοιωθεί σε προηγούμενες εποχές. “Η παρουσία εξωτικών φαγητών στα τραπέζια μας δεν ανήκει επομένως σε μια νέα παιδεία: απλώς, σήμερα πολλοί επιτρέπουν στον εαυτό τους αυτό που

κάποτε ήταν προνόμιο των λίγων (...). Συντηρώ, ιδού η λέξη-κλειδί. Δηλαδή: κατανικό τις εποχές. Συσσωρεύω εφόδια, γεμίζω τις αποθήκες. Γλιτώνω από την αβεβαιότητα, τη μεταβλητότητα και τις απρόβλεπτες αλλαγές της φύσης. Διατηρώ σταθερό και ομοιόμορφο το ρυθμό κατανάλωσης”.

Στις μέρες μας, το θέμα της τροφής και των συναφών συνηθειών στηρίζεται σ’ ένα καινούργιο τρίπτυχο, όχι μόνο στον ευρωπαϊκό χώρο, αλλά παγκοσμίως, τουλάχιστον στις ανεπτυγμένες χώρες: απόλαυση-υγεία-ομορφιά. Το διατροφικό και αισθητικό πρότυπο στοχεύει σε υγιές και αδύνατο σώμα, που αντιστοιχεί σε ποιοτική και υγιεινή τροφή. Ο φόβος της υπερκατανάλωσης έχει αντικαταστήσει σήμερα το φόβο της πείνας που επικρατούσε σε άλλους αιώνες. Και η κατάληξη του βιβλίου, μας συνοδεύει και πάλι με το ιδανικό του μέτρου, που δέσποζε στους αρχαιοελληνικούς και ρωμαϊκούς χρόνους. Η τελευταία παράγραφος του Montanari προτρέπει σ’ έναν τέτοιο προσανατολισμό: “Στα πλούσια κράτη, οι ασθένειες της υπερκατανάλωσης τροφίμων σιγά-σιγά αντικατέστησαν τις ασθένειες της ένδειας. Και να που αρχίζει να παίρνει το δρόμο της μια άφατη μορφή φόβου (fear of obesity=φόβος πάχυνσης, την ονόμασαν οι Αμερικανοί), που ανατρέπει τον αταβιστικό φόβο της πείνας, και, όπως αυτή, δρα ανταρχικά επάνω στην ψυχολογία των ατόμων, περισσότερο και από τις αντικειμενικές συνθήκες. Οι έρευνες αποδεικνύουν ότι πάνω από τα μισά άτομα που υποβάλλονται σε δίαιτα θεωρώντας τον εαυτό τους υπέρβαρο, κάθε άλλο παρά υπέρβαροι είναι. Η μια υπερβολή καταπολεμήθηκε με μιαν άλλη. Μένει ακόμη να ανακαλυφθεί μια φιλική και συνειδητή σχέση με το φαγητό. Η



αφθονία θα μπορούσε να μας επιτρέψει να το κάνουμε με μεγαλύτερη ψυχραιμία απ’ ότι στο παρελθόν”.

Το “Πείνα και Αφθονία στην Ευρώπη”, γραμμένο με κέφι και γνώση, υπακούει στις αντιλήψεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας και ακολουθεί τα χνάρια που άφησαν οι μείζονες ιστορικές συνθέσεις του Fernand Braudel. Η πλούσια βιβλιογραφία που παραθέτει ο Montanari μπορεί να διευκολύνει τον αναγνώστη σε περαιτέρω αναζητήσεις του. Σημειώνω ότι οι παραπομπές καλύπτουν τις σελίδες 297-332, ενώ η αλφαριθμητικώς ταξινομημένη βιβλιογραφία εκτείνεται στις σελίδες 333-362.

Το βιβλίο ευτύχησε στη μετάφρασή του. Οι μοναδικές επιφυλάξεις μου είναι δύο: “Βρίσκω αδόκιμη τη χρήση της λέξης “λαότης”: δεν την καταγράφει κανένα από τα κυκλοφορούντα λεξικά της ελληνικής γλώσσας, παλιότερα ή νεότερα, και δεν ξέρω αν συνηθίζεται σε εργασίες αυτού του τύπου. Εξίσου αδόκιμη είναι και η γενική ενικού της λέξης δημοφιλής: στη σελίδα 217, αντί του ορθού “δημοφιλούς στο έπαρκο”, γράφεται “δημοφιλής στο έπαρκο”. Δεν αποκλείεται να

πρόκειται και για τυπογραφικό λάθος. Κατά τα λοιπά, η ελληνική απόδοση του κειμένου από την Άννα Παπασταύρου δείχνει γνώση και γλωσσική ευαισθησία. Εξ άλλου, είναι απολύτως κατατοπιστικό και μέσα στο πνεύμα του βιβλίου, και το σημείωμα της μεταφράστριάς στις σελίδες 13-14.

Σημειώνω, τέλος, ότι στη σειρά “Η Διαμόρφωση της Ευρώπης” έχουν κυκλοφορήσει μέχρι στιγμής, εκτός του βιβλίου που παρουσιάστηκε εδώ, και οι ακόλουθοι τίτλοι: Umberto Eco, “Η αναζήτηση της τέλει γλώσσας”, και Leonardo Benevolo, “Η πόλη στην Ευρώπη”.