

Άννα Ματθαίου (επιμ.),

*ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ: ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΙΣΤΟΡΙΟΓΡΑΦΙΑΣ*, εκδ. Ε.Μ.Ν.Ε. Μνήμων, Θεωρία και Μελέτες Ιστορίας 17, Αθήνα 1998, 195 σελ.

Αλεξάνδρα Μπακαλάκη

Η *ΙΣΤΟΡΙΑ της Διατροφής* περιλαμβάνει δώδεκα κείμενα, τα περισσότερα γραμμένα από ιστορικούς, τα οποία πραγματεύονται όψεις της διατροφής σε διαφορετικούς τόπους και χρόνους, αλλά και αναφέρονται, περισσότερο ή λιγότερο ρητά, στις θεωρητικές και μεθοδολογικές διαστάσεις της μελέτης της διατροφής και στη σχέση της με άλλα αντικείμενα της ιστορικής και της κοινωνικής έρευνας. Στη σύντομη αλλά περιεκτική εισαγωγή της, η Άννα Ματθαίου σκιαγραφεί την ιστορία των προσεγγίσεων της διατροφής ιχνηλατώντας τόσο την πολλαπλότητα και τον πλούτο των δρόμων μέσω των οποίων ιστορικοί και άλλοι έχουν κατανοήσει διάφορες όψεις του φαινομένου όσο και τις μεταξύ τους διασταυρώσεις, παράλληλες πορείες και αποκλίσεις.

Στο πρώτο κείμενο της συλλογής, με τίτλο, «Γενική εισαγωγή: διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας» ο Fernand Braudel (1961) εξετάζει ορισμένους από τους τρόπους με τους οποίους τα τρόφιμα συνδέονται ή αποκλίνουν μεταξύ τους, εναντιώνονται ή υποκαθιστούν το ένα το άλλο κατά τη διάρκεια συγκυριών που μπορεί να είναι σύντομες, αλλά συνήθως είναι μακρές. Οι συνδυασμοί των τροφίμων αλλά και των τεχνικών και των συμπεριφορών που συνδέονται με αυτά στοιχειοθετούν διατροφικά συμπλέγματα τα οποία με τη σειρά τους αποτελούν στοιχεία ευρύτερων πολιτισμικών μορφωμάτων.

Ίσως η *Ιστορία της Διατροφής* μπορεί κι αυτή να ερμηνευτεί ως σύμπλεγμα καθώς οι ιδέες που αποτυπώνονται στις σελίδες της δεν φαίνεται να ακολουθούν μια μονόδρομη πορεία, αλλά να συναντώνται, να αποκλίνουν ή και να συγκρούονται μεταξύ τους ανεξάρτητα από τη χρονική απόσταση η οποία χωρίζει τα κείμενα στα οποία εγγράφονται. Το κάθε ένα από τα κείμενα της συλλογής λοιπόν μπορεί να διαβαστεί από τη σκοπιά των άλλων. Ταυτόχρονα, οι άλλες ιστορίες με τις οποίες η διατροφή διαπλέκεται –του φύλου, της κοινωνικής τάξης, της πόλης και της υπαίθρου κλπ.– μπορούν να αποτελέσουν τόσο σκοπιές μέσα από τις οποίες εξετάζεται η διατροφή όσο και αντικείμενα στα οποία μπορεί κανείς να εστιάσει από τη σκοπιά της διατροφής.

Κοινό χαρακτηριστικό των κειμένων που συγκεντρώνονται εδώ είναι ότι εστιάζουν στις κοινωνικές και πολιτισμικές διαστάσεις της διατροφής, χωρίς ωστόσο αυτό να σημαίνει ότι όλοι οι συγγραφείς θα συμφωνούσαν ότι το διατροφικό φαινόμενο εξαντλείται σ' αυτές. Ο Braudel είναι σαφής: Τα διατροφικά συμπλέγματα είναι συμπλέγματα πολιτισμικά, κι αυτό επειδή τα τρόφιμα και τα ποτά, αλλά και τα ζώα και τα φυτά από τα οποία προέρχονται καθώς και οι συνταγές, οι αντιλήψεις και όλα τα άλλα που συναποτελούν τα συμπλέγματα είναι αντικείμενα διαρκών ανταλλαγών. Αντί-

στοιχα, ο Stephen Mennell (1992) εντάσσει στη «μαγειρική κουλτούρα» όχι μόνο τα τρόφιμα, αλλά και συμπεριφορές, τρόπους, χώρους, συνδαιτημόνες, γευστικές προτιμήσεις και άλλα στοιχεία, ενώ διευκρινίζει ότι χρησιμοποιεί τον όρο «κουλτούρα» ακριβώς επειδή το σύνολο των στοιχείων στο οποίο αναφέρεται διδάσκεται, μοιράζεται και μεταδίδεται. Για τον Roland Barthes (1961) το τρέφει είναι πράξη πολιτισμική γιατί υπερβαίνει το σκοπό της, την ικανοποίηση μιας ανάγκης, η οποία αυτή καθαυτή άλλωστε ήταν πάντοτε δομημένη, δηλαδή πολιτισμικά προσδιορισμένη. Αν οι παραπάνω συγγραφείς είναι κατηγορηματικοί ως προς την παραδοχή ότι η διατροφή είναι του πολιτισμού, άλλοι δεν θίγουν το θέμα ευθέως, ενώ άλλοι πάλι φαίνεται να εντάσσουν το φαινόμενο τόσο στο χώρο του πολιτισμού όσο και της φύσης. Έτσι, ο Jean-Paul Aron (1961) θεωρεί ότι διακριτικό χαρακτηριστικό της σύγχρονης διαιτητικής και της φυσιολογίας της διατροφής είναι η προσήλωσή της στη «βιωμένη εμπειρία». Ο συγγραφέας, ωστόσο, φαίνεται να δέχεται ότι η εμπειρία αυτή είναι δυνατό να προσληφθεί ως ένα φυσικό φαινόμενο, οι πολιτικές, ηθικές και γενικότερα συμβολικές διαστάσεις του οποίου μπορούν να διαχωριστούν από τις βιολογικές και φυσιολογικές συνιστώσες του από τη σκοπιά πάντοτε της σύγχρονης διαιτητικής. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον όμως παρουσιάζουν οι αναφορές δύο άλλων ιστορικών στο ζήτημα. Ο Emmanuel Le Roy Ladurie (1979) ορίζει τον θηλασμό ως φαινόμενο «βιοκοινωνικό και πολιτισμικό». Ο Marc Bloch (1954) πάλι θεωρεί ότι το κατά πόσο μπορούμε να θεωρήσουμε ότι παρελθούσες γενιές οι οποίες διαφέρουν πολύ μεταξύ τους αλλά και από τις δικές μας ως προς τη διατροφή είναι όμοιες ως προς τη νευρική ευαισθησία, την αντοχή, ή την ικανότητα για δράση είναι ένα ζήτημα στην κατανόηση του οποίου μπορούν να συμβάλουν όχι μόνον οι ιστορικοί, αλλά και οι φυσιολόγοι. Πρόκειται για δύο στάσεις «ανοιχτές» στη βιολογία, οι οποίες ωστόσο, οδηγούν σε διαφορετικά αποτελέσματα. Ορισμένες ερμηνείες του Ladurie, όπως, η ιδέα ότι η εγκατάλειψη όλο και μικρότερων σε ηλικία βρεφών προοιωνίζει την «πληγή του 19ου αιώνα», δηλαδή την έκτρωση, που εύλογα μπορούν να θεωρηθούν αναχρονιστικές, καθώς και άλλες, όπως η εκτίμηση ότι η ανάθεση βρεφών σε τροφούς είναι δυσκολότερο να κατανοηθεί όταν πρόκειται για βρέφη ευκατάστατων αστών μητέρων, απορρέουν ίσως από τη σημασία που ο συγγραφέας αποδίδει στη βιολογική διάσταση του θηλασμού αλλά και του φύλου. Ο Bloch όμως, φαίνεται να πιστεύει ότι η θεώρηση της διατροφής από τη σκοπιά της βιολογίας και της φυσιολογίας όχι μόνο δεν θα οδηγούσε αναγκαστικά στη σχετικοποίηση

των ιστορικών παραμέτρων της διατροφής και της ανθρώπινης εμπειρίας γενικότερα, αλλά και πιθανόν να εμπλουτίζε την κατανόηση της ιστορικότητας των σχετικών φαινομένων.

Πάντως, παρά τις παραπάνω ποσοδικές αναφορές ορισμένων συγγραφέων στις βιολογικές διαστάσεις της διατροφής, όλοι γενικά επικεντρώνονται στις κοινωνικές και πολιτισμικές συνιστώσες της και στη σχέση της διατροφής με άλλες όψεις της ζωής. Για τον Barthes ο όρος τροφή δεν αναφέρεται απλώς σε προϊόντα τα οποία μπορεί κανείς να μελετήσει από τη σκοπιά της στατιστικής ή της διαιτητικής, αλλά και σε εικόνες, αναπαράστασεις, χρήσεις, συμπεριφορές και καταστάσεις, οι οποίες στοιχειοθετούν ένα δομημένο σύστημα. Τα επιμέρους τρόφιμα, οι τεχνικές, οι χρήσεις τους και οι συμπεριφορές που συνδέονται μ' αυτά λειτουργούν ως σημαίνουσες ενότητες μιας επικοινωνιακής δομής: ταξινομούνται και συνδυάζονται μεταξύ τους, ή αντικαθιστά το ένα το άλλο, σύμφωνα με κανόνες ανάλογους με κοινωνικές σχέσεις και όψεις της ταυτότητας. Τα επιμέρους στοιχεία της διατροφής αλλά και η ίδια η διαδικασία του τρέφεισθαι παραπέμπουν πάντοτε σε σημαίνοντα τα οποία βρίσκονται έξω από τον εαυτό τους και αφορούν πολιτισμικές αξίες –όπως η υγεία, η ενέργεια, ή η ομορφιά– καταστάσεις –όπως η δραστηριότητα και ο ελεύθερος χρόνος– καθώς και κοινωνικές σχέσεις και όψεις της ταυτότητας –όπως αυτές που συνδέονται με την κοινωνική τάξη, το έθνος, το φύλο και τη σεξουαλικότητα. Αναφέρονται δηλαδή σε ζητήματα που έχουν να κάνουν με τη φύση του κόσμου και τη φύση των υποκειμένων που τον κατοικούν. Ωστόσο, τα αντικείμενα και οι διαδικασίες της διατροφής δεν σηματοδοτούν απλά καταστάσεις και συμπεριφορές, αλλά ενσωματώνονται σ' αυτές. Κατά τον Barthes μάλιστα, στο σύγχρονο κόσμο η τροφή προσλαμβάνεται όλο και περισσότερο ως προς τις χρήσεις της και λιγότερο ως προς την ουσία της και κυρίως ως προς το ρόλο της στον προσδιορισμό και την υπογράμμιση της αντίθεσης μεταξύ της δραστηριότητας (και όχι πια της εργασίας) και του ελεύθερου χρόνου (και όχι πια της γιορτής). Διαβάζοντας το συμπέρασμά του ότι «η τροφή είναι ένα οργανικό σύστημα, ενσωματωμένο οργανικά σε έναν ορισμένο τύπο πολιτισμού», αλλά και την ανάλυσή του σχετικά με την αύξουσα «εθιμοτυπική αξία» της τροφής, φαντάζεται κανείς ότι πιθανόν ο Barthes θα θεωρούσε πως η εκτίμηση του Aron ότι η σύγχρονη διαιτητική δεν προβάλλει στη διατροφή ηθικές αξίες και συμβολικές κατηγορίες αντανάγκια περισσότερο την ιδέα της διαιτητικής για τον εαυτό της, δηλαδή τον ιδεολογικό χαρακτήρα της διαιτητικής, παρά την ίδια τη φύση του αντικειμένου της, δηλαδή

της τροφής. Η ιδέα ότι η ιστορία της διατροφής είναι μια πορεία απο-εuropeΐσης, δηλαδή αυτονομΐσης των μελών της της γεύσης από μελήματα ηθικά και θρησκευτικά εκφράζεται επίσης από τον Piero Camporesi (1989) και κυρίως από τον Arjun Appadurai (1988), ο οποίος θεωρεί ότι η ανάδυση της διατροφής και της γαστρονομίας ως αυτόνομου πεδίου, αποτελεί προϋπόθεση για τη συγκρότηση της εθνικής ινδικής κουζίνας κατά τη δεκαετία του '60. Η αυτονομΐση στην οποία αναφέρεται ωστόσο, αφορά τις θρησκευτικές, ιατρικές και ηθικές διαστάσεις που η διατροφή είχε στο πλαίσιο του ινδουισμού, και προοιωνίζει όχι την αποδέσμευση της διατροφής από άλλα μελήματα, αλλά την ενσωμάτωση της σε νέα συμφοραζόμενα, όπως ο μεσο-αστικός τρόπος ζωής και τα πρότυπα για τη διάθεση του «ελεύθερου χρόνου», ο τουρισμός και η αναζητημένη κινητικότητα των εργαζομένων ή η διάδοση δυτικών προτύπων στην Ινδία και η ζήτηση ινδικών προϊόντων στη Δύση. Το παραπάνω συμπέρασμα του Barthes σχετικά με τον συστηματικό χαρακτήρα της διατροφής και την ενσωμάτωσή της σε τύπους πολιτισμού φαίνεται να βρίσκεται κοντά στις θεωρητικές παραδοχές του Mennell, ο οποίος θεωρεί τη μαγειρική κουλτούρα οργανικό στοιχείο της κοινωνικής ζωής, και εξετάζει τις συγκλίσεις και της αποκλίσεις μεταξύ της γαλλικής και της αγγλικής κουζίνας μετά τον μεσαίωνα. Ωστόσο, η προσέγγισή του διαφοροποιείται από εκείνην του Barthes, καθώς ο Mennell τονίζει τη λειτουργία της τροφής ως μέσου για τον κοινωνικό ανταγωνισμό, τον οποίο και θεωρεί βασικό συντελεστή αλλαγών στις μαγειρικές παραδόσεις. Αντίθετα, ο Barthes θεωρεί ότι η σημαίνουσα δύναμη της τροφής δεν εξαντλείται στη δυνατότητά της να δηλώνει ένα κοινωνικό φαινόμενο, αλλά έγκειται κυρίως στο ότι παραπέμπει στην τάξη και τη σειρά που διέπει τον ίδιο τον κόσμο. Γενικά, οι συγγραφείς φαίνεται να δέχονται ότι τα τρόφιμα και οι ποικίλες εικόνες της τροφής αποτελούν σημεία καθώς, από τη μια ενσωματώνουν αξίες και σημασίες οι οποίες κυκλοφορούν μεταξύ ατόμων και ομάδων και από την άλλη σηματοδοτούν τη διακριτότητά τους η οποία και αυτή μετασηματίζεται διαρκώς. Η ανθρωπολογική θεώρηση του Appadurai σχετικά με την ανάδυση μιας εθνικής ινδικής κουζίνας εικονογραφεί με εξαιρετικό τρόπο την κυκλοφορία των φαγητών –ή μάλλον κυρίως των αναπαραστάσεών τους με τη μορφή συνταγών– και την ενσωμάτωσή τους σε μια εθνική ή κοσμοπολίτικη κουζίνα και την ανάδυση τοπικών μαγειρικών εξειδικεύσεων αλλά και πολιτισμικών ετεροτήτων ως δίδυμα φαινόμενα, και μάλλον όχι απλώς παράλληλα ή ταυτόχρονα, αλλά ως διαδικασίες που αλληλο-παράγονται καθώς η μία αποτελεί προϋπό-

θεση της άλλης. Ακόμα, ο Appadurai εξετάζει διεξοδικά και περιγράφει με απτούς όρους ένα γενικό φαινόμενο, όψεις του οποίου αποτυπώνονται και σε άλλα άρθρα της συλλογής. Πρόκειται για την πολλαπλότητα, την πολλαπλότητα και την πολυσημία των διατροφικών συνθηκών και προτιμήσεων, οι οποίες δεν στοιχειοθετούν μόνον διαφορές μεταξύ ομάδων ή κοινωνιών, αλλά και διαφορές εσωτερικές, που αφορούν τις ομαδοποιήσεις των ανθρώπων κατά φύλο, ηλικία, κοινωνική τάξη, θρησκεία και άλλα κριτήρια καθώς και τις πολλαπλές ιδιότητες και ταυτότητες με τις οποίες τα ίδια υποκείμενα μπαίνουν σε ποικίλα και διαφορετικά συμφοραζόμενα μέσα στα οποία ταυτίζονται με άλλους ανθρώπους ή/και διαχωρίζονται από αυτούς. Μολοντί ο Appadurai εστιάζει τόσο στις συμβολικές συνδηλώσεις της διατροφής όσο και στις κοινωνικές διαδικασίες και καταστάσεις στις οποίες αυτή ενσωματώνεται, η προσέγγισή του δύσκολα θα μπορούσε να οδηγήσει στη θεώρηση της διατροφής –αλλά και της «κοινωνίας», του «πολιτισμού» ή της «ταυτότητας»– ως οριοθετημένων συστημάτων σημείων τα οποία προσδιορίζονται και συνδυάζονται μεταξύ τους με βάση σαφείς κανόνες και άρα υπόκεινται σε γλωσσολογικές μεθόδους αντιμετώπισης ή σε κειμενικές αναλύσεις. Από τη σκοπιά του Appadurai η έμφαση του Barthes στη συστηματικότητα της διατροφής φαίνεται ίσως λίγο υπερβολική, ενώ ο όρος «τύπος πολιτισμού», φαίνεται περισσότερο να προϋποθέτει μια πραγματικότητα παρά να την περιγράφει.

Γενικά πάντως οι συγγραφείς συμφωνούν ότι χαρακτηριστικό των τροφίμων και των συμπεριφορών που συνδέονται μ' αυτά είναι το γεγονός ότι κυκλοφορούν – διακινούνται μεταξύ ατόμων και ομάδων και διαχέονται οριζόντια και κάθετα στον κοινωνικό και τον γεωγραφικό χώρο, μεταβιβάζονται, εμμένουν ή αλλάζουν με το πέρασμα του χρόνου. Η ιστορία της διατροφής φαίνεται να είναι μια ιστορία συναντήσεων και αποχωρισμών μεταξύ ανθρώπων και ομάδων αλλά και μια ιστορία διαπραγμάτευσης των συνόρων των περιοχών του κόσμου – των ορίων μεταξύ της πόλης και της υπαίθρου, του παρελθόντος και του παρόντος, της εργασίας και της γιορτής. Έτσι, ο Oswyn Murray (1990) εξετάζει τους τρόπους με τους οποίους οι εξωτερικοί νόμοι και οι εσωτερικοί κανόνες που διέπουν τα αρχαία ελληνικά συμπτώσια παραπέμπουν στα όρια που διαχωρίζουν το ομαδικό από το κοινωνικό, το δημόσιο από το ιδιωτικό και την πολιτική από τη ζωή και την ηδονή. Η Anne Martin-Fugier (1993) περιγράφει πώς τα γεύματα τέμνουν το χρόνο και δομούν την ημέρα των αστών του 19ου αιώνα στο Παρίσι και διηγείται πώς μετά το 1850 οι αστές υιοθετούν τους τρόπους

των κοσμικών, οι οποίοι γευματίζουν και δειπνούν αργότερα, αλλάζοντας όμως το περιεχόμενό του. Αφιερώνουν τη μέρα τους όχι στην ξεκούραση, αλλά στις φροντίδες και τα καθήκοντα στα οποία επικεντρώνεται το πρότυπο της μητέρας-οικοδέσποινας που αρχίζει να κυριαρχεί εκείνη την εποχή. Ο Bruno Laurioux (1990) διηγείται μια ανάλογη ιστορία διάχυσης των μαγειρικών τρόπων και προτιμήσεων των αριστοκρατών στο τέλος του μεσαίωνα μέσω των βιβλίων μαγειρικής, τα οποία ωστόσο οφείλουν την επιτυχία τους στο γεγονός ότι μολοντί γίνονται περισσότερο προσίτα στους πολλούς, διατηρούν εντούτοις τον ελιτισμό τους. Έτσι, από τη μια αποτελούν οχήματα για την κυκλοφορία της γνώσης σχετικά με τις αριστοκρατικές προτιμήσεις, και από την άλλη τονίζουν την ιδιαιτερότητά τους, διασφαλίζουν δηλαδή μια απόσταση μεταξύ αστών και αριστοκρατών, η οποία είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την εξιδανίκευση των αριστοκρατικών τρόπων.

Πρόκειται για κείμενα που, για να χρησιμοποιήσουμε την έκφραση του Μπρωντέλ αφηγούνται «πλημμυρίδες και αμπώτιδες που ... χαρακτηρίζουν κάθε κοινωνική ζωή...» Έτσι δεν είναι καθόλου περίεργο ότι στάσεις, εκτροπές και γενικότερα διαταραχές στη διαδικασία της κυκλοφορίας της τροφής παρουσιάζονται ως οριακές καταστάσεις οι οποίες θέτουν σε κίνδυνο τη ζωή και την υπόσταση των ανθρώπων. Τέτοιες καταστάσεις είναι η θνησιμότητα των βρεφών που οφείλεται στην κυκλοφορία των μωρών και όχι της τροφής, δηλαδή στην ανάθεσή τους σε μακρινές τροφούς, όπως αναλύεται από τον Ladurie, η αποξένωση και η βουβαμάρα μεταξύ των πιστών της Γιουτλάνδης που οφείλεται στο πάγωμα αισθήσεων που ξυπνούν με την προσφορά καλού αλλά και ξένου φαγητού, όπως αποτυπώνεται στο κινηματογραφικό *Δείπνο της Μπαμπέτ* του Gabriel Axel και σχολιάζεται από την Raphaelle Moine (1990) ή η «γκρίζα θάλασσα της ισοπέδωσης», δηλαδή της άμβλυσης των διακρίσεων μεταξύ κυριακής και εργάσιμης, νοθείας και γνησιότητας, ξένου και ντόπιου φαγητού, που τόσο ανησυχεί τον Camprodesi ως σύμπτωμα μιας ανομικής κυκλοφορίας της τροφής.

Το γεγονός ότι, παρά τις διαφορές μεταξύ τους, όλοι οι συγγραφείς εστιάζουν στις ποικίλες συνδηλώσεις και αξιακές φορτίσεις της διατροφής μπορεί να δημιουργήσει στον αναγνώστη την αίσθηση ότι, ως πεδίο μελέτης, η διατροφή είναι τόσο πλούσια όσο και οι εμπειρίες της γεύσης και του μοιράσματος του φαγητού στη ζωή. Το ίδιο αυτό το γεγονός, όμως, μπορεί να προκαλέσει μια μικρή απογοήτευση ή αμηχανία: Τα φαγητά και οι γεύσεις τους εξαφανίζονται καθώς μετασχηματίζονται σε συστατικά στοιχεία συμπλεγμάτων, συστημάτων ή καθεστώ-

των και αυτά με τη σειρά τους εξαφανίζονται καθώς αναλύονται στα σημαινόμενά τους, τα οποία δεν έχουν ούτε γεύσεις ούτε αρώματα. Πρόκειται για ένα αίσθημα ανάλογο αυτού που μας περιμένει όταν διαπιστώνουμε τους μετασχηματισμούς στους οποίους υπόκεινται εμπειρίες που θεωρούμε πολύ «πραγματικές», όπως αυτές που αφορούν τις αισθήσεις και τα συναισθήματα, όταν μπαίνουν στο στόχαστρο των επιστημών της κοινωνίας ή του ανθρώπου. Στην προκειμένη περίπτωση μάλιστα ίσως η αμηχανία να είναι μεγαλύτερη καθώς οι αφηγήσεις της διατροφής αφορούν περισσότερο τις περιπέτειες των αναπαραστάσεων των φαγητών με τη μορφή συνταγών ή κωδικοποιημένων τρόπων συμπεριφοράς και λιγότερο τα ίδια τα «πράγματα». Σαν τους κατοίκους της Γιουτλάνδης λοιπόν, ή μάλλον σαν κάποιον που τους παρατηρεί, όπως η Moine, τότε ίσως νοιώσουμε ότι το φαγητό απομονώνεται από την πραγματικότητα των αισθήσεων και γίνεται «σκέτο σύμβολο». Ακολουθώντας όμως μια κάπως διαφορετική ανάγνωση του *Δείπνου της Μπαμπέτ* από αυτήν που προτείνει η Moine, μπορεί να ειπωθεί ότι για τους πιστούς προτεστάντες της Γιουτλάνδης, το φαγητό, όπως και τα λόγια τους δεν είναι «σκέτα σύμβολα», αλλά σύμβολα του κενού –της παγωμάρας και της αποξένωσης– και μάλιστα όχι μόνο σύμβολα, αλλά αναπόσπαστα κομμάτια της δυστυχίας τους. Η έμφαση στη συμβολική διάσταση της διατροφής λοιπόν δεν αποκλείει την έμφαση στο γεγονός ότι το φαγητό ενσωματώνει καταστάσεις στις οποίες επίσης παραπέμπει μεταφορικά και ενσωματώνεται από αυτές, αλλά αποτελεί την άλλη όψη της. Αντίστοιχα, η αμηχανία που προκαλεί η μετατόπιση πραγματικών αισθήσεων και εμπειριών που συνδέονται με το τρέφεσθαι σε νοητικές κατηγορίες και η ανάλυσή τους με όρους του λεξιλογίου των κοινωνικών επιστημών ίσως αποτελεί την άλλη όψη της δυνατότητάς μας να ζωντανεύουμε αυτούς τους όρους – να σκεφτόμαστε δηλαδή όχι μόνο για τους τρόπους με τους οποίους η διατροφή αναλύεται σε κατηγορίες, αναπαραστάσεις, σχέσεις, ταυτότητες, ετερότητες και άλλες έννοιες μέσω των οποίων συννενοούνται οι επιστήμονες, αλλά και αντίστροφα.

Είτε προκαλεί αμηχανία, είτε αίσθημα θαυμασμού και ανακάλυψης, το βέβαιο είναι ότι οι διαδικασίες της διατροφής διαπλέκονται με όλες περίπου τις όψεις της ζωής και της εμπειρίας. Από αυτή την άποψη είτε εστιάζει κανείς στα «πράγματα» είτε στα «σύμβολα» είτε αμφισβητήσει τη μεταξύ τους διάκριση, δύσκολα μπορεί να θεωρήσει ότι η διατροφή, οσοδήποτε πλατιά και αν οριστεί, αποτελεί αυτόνομο φαινόμενο. Αντίστοιχα, μολοντί χρήσιμο σε οριοθετήσεις διοικητικού χαρακτήρα

στο πλαίσιο της αύξουσας εξειδίκευσης αλλά και της δι- και πολυ-επιστημονικότητας, ο όρος «Ιστορία της διατροφής» δεν πρέπει να θεωρείται ότι αναφέρεται οπωσδήποτε σε κάποια επιστημολογικά θεμελιωμένη ή επιβεβλημένη ιστορική ειδικότητα. Η παρατήρηση του Μπρωντέλ ότι η ιστορία της διατροφής «... υπόκειται εξίσου στις ίδιες υποθέσεις, τις ίδιες ερμηνείες, τις ίδιες παρουσιάσεις με τα πιο κλασικά και επεξεργασμένα από τα συνηθισμένα μας πεδία» είναι εξίσου αν όχι περισσότερο καίρια και ενδιαφέρουσα σήμερα όσο ήταν σαράντα χρόνια πριν. Αν η θεώρηση αυτή σχετικοποιεί τα όρια μεταξύ των ιστορικών εξειδικεύσεων, η προσέγγιση της διατροφής από τη σκοπιά της ιστορίας, της ανθρωπολογίας και άλλων επιστημών της κοινωνίας και του ανθρώπου σχετικοποιεί τον καταμερισμό εργασίας μεταξύ αυτών των επιστημών – αναδεικνύει δηλαδή τον «συμπλεγματοειδή» χαρακτήρα.

Η *Ιστορία της Διατροφής* συμπληρώνει ένα μεγάλο κενό στη σχετική με τη διατροφή ελληνική βιβλιογραφία, τη στιγμή μάλιστα που η έκδοσή της συμπίπτει με ένα διαρκώς αυξανόμενο ενδιαφέρον σχετικά με το θέμα, το οποίο αποτυπώνεται στην πληθώρα βιβλίων μαγειρικής, περιοδικών, τηλεοπτικών εκπομπών και εξειδικευμένων εστιατορίων. Εκτός από τη σημασία που έχουν αυτά καθαυτά, τα λίγο πολύ κλασικά κείμενα που συγκεντρώνονται εδώ μπορούν να αποτελέσουν και πρίσματα για την κατανόηση και την αποτίμηση της σημερινής αύξουσας κυκλοφορίας φαγητών και διατροφικών αξιών. Η καταποιοτική εισαγωγή της Άννας Ματθαίου καθώς και οι ικανότητες και οι προσπάθειες των μεταφραστών και των μεταφραστών βοηθούν ώστε τόσο τα επιμέρους κείμενα όσο και η γενική λογική που τα διέπει να είναι προσίτα σε «μη ειδικούς». Ορισμένες σημειώσεις που διευκρινίζουν πρόσωπα και πράγματα τα οποία αναφέρονται στις εποχές που πραγματεύονται οι επιμέρους ιστορικοί συγγραφείς θα βοηθούσαν περισσότερο. Φυσικά, το γεγονός ότι το βιβλίο παρουσιάζει πλουσιότερο ενδιαφέρον και πιθανόν εγείρει περισσότερα θεωρητικά ζητήματα στους αναγνώστες που έχουν περισσότερο εξειδικευμένες γνώσεις είναι πλεονέκτημα.