

Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΟΥ ΣΑΒΟΥΑΡ ΒΙΒΡ

Η κρίση της ευρωπαϊκής συνείδησης –την οποία ο Πωλ Αζάρ τοποθετεί μεταξύ 1680 και 1715 («χρόνια τραχιά και μεστά, όλα τους γεμάτα αγώνες και αναστάτωση και ξέχειλα από σκέψη»), χρόνια που είδαν τον πολιτιστικό άξονα να μετατοπίζεται από την κεντρική και νότια Ευρώπη προς τη δυτική και βόρεια, από τη Μεσόγειο προς τη Βόρεια Θάλασσα– συνέπεσε με την κρίση του φαγητού που κρατούσε από την παράδοση της ύστερης Αναγέννησης και με την προοδευτική περιθωριοποίηση της Ιταλίας απέναντι στα κέντρα προώθησης νέων μορφών πολιτισμού. Για περισσότερο από δυο αιώνες, η γραμματική της ευρωπαϊκής μαγειρικής θα αρθρωθεί πάνω σε υποδείγματα διαφορετικά από εκείνα της μεγάλης ρωμαϊκής-φλωρεντινής σχολής: το φως της αυλής των τελευταίων Λουδοβίκων θα διαδοθεί ακόμη και εκεί όπου παλιές λάμπεις είχαν ανάψει τις μεγάλες πυρές των εκλεπτυσμένων ιταλικών αναγεννησιακών αυλών.

Η Γαλλία των κατακτητών (conquéranς), των μαχητικών, καβγατζήδων Γάλλων, άρχισε να εξάγει, μαζί με τα ευαγγέλια των νέων φιλοσόφων (nouveaux philosophes), στρατιές από μάγισσες και κομμωτές, μόδιστρους και δασκάλους χο-

ρού, εμπειρικούς εκλαϊκευτές και κοινωνικούς ερμηνευτές των νέων τάσεων του βλαστώντος πολιτισμού (civilisation) της. Την «επιστήμη του σαβουάρ βιβρ» και «ορισμένες κοινωνικές ευαισθησίες, που οι Γάλλοι γνωρίζουν τόσο καλά, εμείς οι Ιταλοί, και κυρίως στο νότιο μέρος της Ιταλίας, δεν τις γνωρίζουμε»¹, παραπονιόταν ο Πιέτρο Βέρι (Pietro Verri) με μια αιχμή πληκτικού επαρχιωτισμού από την ανάποδη, ενοχλητικού και σήμερα όπως και τότε.

Αρκετές κουζίνες ευγενών έπεσαν στα χέρια φραγκογενών μαγείρων, οι οποίοι επέβαλαν με υπεροπτικό πείσμα τους νέους νόμους του κώδικα που επικρατούσε πέραν των Άλπεων. Ο Τζιουζέπε Παρίνι (Giuseppe Parini) τους παρατηρούσε κρύβοντας με δυσκολία τη δυσφορία του και ειρωνευόταν την πομπώδη σκηνοθεσία που συνόδευε τα κατορθώματα των νέων μετρ, οι οποίοι δούλευαν στα «εργαστήρια» για να τελειοποιήσουν για τους ευγενείς ουρανόσκους αυτό το «επίμοχθο γαργάλημα» που «απαλά τα νεύρα ταράζει / και μαζί φέρνει πολύτροπη ηδονή»².

Στα λευκά ντυμένοι
 σπεύδουν να επιτελέσουν το ευγενές τους έργο
 οι γενναίοι λειτουργοί:
 και σ' αυτούς υπαγορεύει τους δικούς του νόμους
 ένα μεγάλο πνεύμα, που βγήκε από τη χώρα
 όπου έλαμψαν ο Κολμπέρ κι ο Ρισελιέ ...
 ... Ω δάσκαλε που η μύτη δεν σε ξεγελάει
 σ' ό,τι τη γεύση μας θωπεύει, εγκώμια σε λίγο
 θα ακούσεις να ηχούν απ' το υψηλό τραπέζι.
 Ποιος θα τολμήσει ελάττωμα να βρει στη δουλειά σου³;

Ο «πρώτος μάγειρας που έφεραν ειδικά από το Παρίσι», ο «ικανός Γάλλος πρώτος αξιωματικός μαγειρικής» (όπως τον αποκαλούσε στα *Lettere capricciose* ο Μπολονέζος μαρκήσιος

θεατρικός συγγραφέας Φραντσέσκο Αλμπεργκάτι Καπατσέλι [Francesco Albergati Caparelli]) έγινε μια κεντρική προσωπικότητα, ένας σεβαστός αξιωματούχος, υπεύθυνος χειριστής των πολύπλοκων γραναζιών της μηχανής από την οποία έβγαιναν από τη μια ώρα στην άλλη, κατά τη μεγάλης διάρκειας ημέρα των ευγενών, αξιαγάπητες απολαύσεις για δύσκολα στόματα παραδομένα στη διασκέδαση.

Όμως δεν αναγνώριζαν όλοι την πρωτιά και την πρωτοτοκία της Γαλλίας στον εξευγενισμό των ηθών και την εκλέπτυνση των τρόπων ζωής. Ένας σπουδαίος και εκλεκτός ταξιδιώτης, που ένιωθε σαν στο σπίτι του τόσο στο Παρίσι όσο και στο Βερολίνο, τόσο στην Πετρούπολη όσο και στο Λονδίνο, ο κόμης Φραντσέσκο Αλγκαρότι (Francesco Algarotti), συνδαιτυμόνας στο Πότσδαμ του Φρειδερίκου του Β΄ και του Βολταίρου, γράφοντας στα 1752 στον Κάρλο Ινοτσέντσο Φρουγκόνι (Carlo Innocenzo Frugoni), ποιητή υπό την αιγίδα της αυλής της Πάρμας των Βουρβόνων, του επιστούσε την προσοχή στο γεγονός ότι

στις ίδιες τις λεπτές απολαύσεις της ζωής, όπου υπάρχουν άλλοι τόσοι σαν τον Πετρώνιο Αρμπίτερ*, οι Γάλλοι θα πρέπει να αναγνωρίσουν το γεγονός ότι διδάχτηκαν από άλλους. Ο Μονταίν, σε ένα από τα *Δοκίμιά* του, μιλά για έναν τραπεζοκόμο του καρδινάλιου Καράφα, μεγάλο διδάκτορα της επιστήμης των δεσμάτων, των σαλτσών και κάθε άλλου ζητήματος ικανού να αφυπνίζει την πιο δύσκολη και ευρυμαθή όρεξη, ο οποίος γνώριζε καλά

Quo gestu lepores, et quo gallina secetur.

(Με ποιον τρόπο κόβουμε το λαγό και με ποιον την κότα.)

* Λατίνος συγγραφέας, ο οποίος έγραψε το *Σατυρικό* σε πεζό και έμμετρο, όπου, μεταξύ άλλων σατιρίζει τα δείπνα των νεόπλουτων απελεύθερων. (σ.τ.μ.)

Και αναφέρει σε άλλο σημείο ότι οι Γάλλοι στην εποχή του πήγαιναν στην Ιταλία για να μάθουν χορό, καλούς τρόπους και κάθε είδους ευγενική συμπεριφορά, όπως έρχονται τώρα οι Εγγλέζοι να μελετήσουν τα έργα του Παλλάδιου και τα ερείπια των αρχαίων κτιρίων. Και μπορούμε σίγουρα να πούμε, όταν αυτοί μας κακολογούν, ότι ο μαθητής ξεπερνάει το δάσκαλο.

Είναι γεγονός ότι, ύστερα από την κοινή βαρβαρότητα της Ευρώπης, οι Ιταλοί άνοιξαν τα μάτια πριν από τα άλλα έθνη. Όταν οι άλλοι κοιμούνταν ακόμη, εμείς ήμασταν ξύπνιοι⁴.

Η διαδικασία εκσυγχρονισμού που ξεκίνησε στην Ιταλία ήταν τόσο έντονη ώστε –μετά τον εκμηδενισμό της «βαρβαρότητας» από τα «φώτα»– είχε κάνει αγνώριστη τη χώρα. Επιστρέφοντας στη Χερσόνησο από το Βασίλειο των Σκιών, «έπειτα από τέσσερις αιώνες»⁵ απουσίας, συντροφιά με τον Έρωτα, ο ξαναγεννημένος Φραγκίσκος Πετράρχης είχε ταραχθεί από αυτή την αφάνταστη και «παράξενη ανατροπή». Είχαν αλλάξει τα πάντα από την εποχή που «όλα ήταν γοθτικά, δηλαδή γερμανικά»⁶. Κατεβαίνοντας από τον ουρανό στη γη –η φαντασία του Σαβέριο Μπετινέλι (Saverio Bettinelli) αγγίζει αλλόκοτα, απρόβλεπτα και αναπάντεχα ύψη, ακριβώς στον «αιώνα των πραγμάτων»⁷ και της κατάχρησης των γεωμετρικών τύπων που εφαρμόζονται ακόμη και στα μυστήρια του άλλου κόσμου, τότε που «συνθέτονταν, αν δεν εκφωνούνταν κιόλας, κηρύγματα μέσω λημμάτων και θεωρημάτων σύμφωνα με τη βολφική μέθοδο»⁸–, ο ίσκιος του Πετράρχη είχε μείνει κατάπληκτος από τις «θαυμαστές προόδους»⁹ που παρέλαυναν μπρος στα μάτια του, μάτια έκθαμβου ταξιδιώτη, εκτοξευμένου από την «τραχιά εποχή του» σ' έναν κόσμο που δεν αναγνώριζε. «Η ομιλία, το ντύσιμο, η διαμονή, η συζήτηση, η συμβίωση, οι τέχνες, οι νόμοι, τα ήθη, η ίδια η θρησκεία», αναφωνεί ο εκλεπτυσμένος μολαταύτα αιιδός της

Λάουρα, «πόσο διαφέρουν από παλιά!»¹⁰. Κοιτάζοντας γύρω του, διέκρινε ένα αστικό τοπίο ανοιχτό, γλυκό, κομψό, μέσα στο οποίο –αντί για «κάστρα και πύργους», «επάλξεις και πολεμίστρες» που είχαν εγείρει κάποιοι θηριώδεις «ισχυροί», οι οποίοι ζούσαν τρυπωμένοι στα κάστρα τους και «κλεισμένοι ή μάλλον θαμμένοι μέσα στις πόλεις»– υψώνονταν ανάλαφρα, κομψά «παλάτια στολισμένα με χρυσάφι, ανάγλυφες διακοσμήσεις, ζωγραφίες με μεγάλες θύρες και άλλα μαρμάρινα έργα τέχνης, με φαρδιές προσόψεις και μεγάλα παράθυρα με κρύσταλλα, ανοιγμένα ως το δάπεδο για να κάνουν πιο φωτεινά τα ωραία δωμάτια, που ξεδιπλώνονταν σε μια μακριά σειρά»¹¹.

Αστραφτερές, φωτεινές σουίτες από ευάερα δωμάτια με επιχρυσωμένα ταβάνια και με φαρδιά, ελικοειδή παράθυρα. Η νέα αρχιτεκτονική που προοριζόταν για τους πολίτες, φιλόξενη και γαλήνια, τόνιζε την απομάκρυνση από ένα γοτθικό παρελθόν γεμάτο φόβους, φαντάσματα, ζοφερά οράματα, αιματηρές ενέδρες και «φρίκη». Οι σκάλες κυρίως φαίνονταν να γοητεύουν τον Πετράρχη, οι «υπέροχες», απαλές, αέρινες σκάλες του 18ου αιώνα, ολότελα διαφορετικές από εκείνες τις «τόσο στενόχωρες και σκοτεινές» που είχε γνωρίσει στις μέρες του. Και οι εσωτερικοί χώροι έμοιαζαν τόσο φιλόξενοι και θελκτικοί ώστε να του αποσπούν κραυγές θαυμασμού.

Και τι έπιπλα, τι εξοπλισμός από φαρδιά και μαλακά καθίσματα, κρεβάτια με στρώματα και ουρανούς, τοίχους καλυμμένους με πολυτελή υφάσματα, σκεύη, ω πόσο πλούσια και αστραφτερά! Ορισμένα κομμάτια πορσελάνης φοβόμουν και να τ' αγγίξω. Όλα μου φαίνονταν μαγεία και όνειρο; ...¹².

Η πιο εκλεπτυσμένη πολυτέλεια συνοδευόταν από την απαράμιλλη ομορφιά της μόδας:

Άμετρη κομψότητα υπάρχει επίσης στο φόρεμα που εφαρμόζει στα μέλη, έτσι ώστε να μη δείχνουν καλυμμένα, η κεφαλή είναι ολόκληρη πουδραρισμένη και προστατευμένη από τρίκοχα σαν καμινάδες, ο λαιμός στενά τυλιγμένος, τα ενδύματα ελαφρά και ανοιχτά και τόσο αέρινα, ώστε να μπορεί κανείς να χορεύει κάθε στιγμή, αφήνοντας ορατές και ανεμπόδιστες τις γάμπες με το κοκέτικο πόδι, μέσα σε ολόλαμπρες αγκράφες με χρυσά σκαλισματα και λεπτές πολύτιμες πέτρες, με τις οποίες παλιά εμείς στολίζαμε τα χέρια μας¹³.

Στο φαγητό, στη γενική οικονομία του γεύματος, στο στυλ των πιάτων, στη γεύση των εδεσμάτων, οι αλλαγές ήταν ριζικές. Τα τραπέζια των ευγενών (λιγότερο μεγαλοπρεπή από των νεόπλουτων, που έγιναν τέτοιοι χάρη σε παρανόμες αναλήψεις από τους «δασμούς» των πριγκίπων και που ήταν άνθρωποι με «αξιοκαταφρόνητους τρόπους», απέναντι στους οποίους οι «αρχαίοι φοροεισπράκτορες» θα μπορούσαν να φανούν αυστηροί «στωικοί»)¹⁴ εμπλουτίζονταν σίγουρα όχι από την «πληβεία αγαλλίαση», όπως στα μικροαστικά ξεφαντώματα των νεόπλουτων «χωρίς ανατροφή», αλλά από «εξαιρετικά φαγητά και παράξενα κρασιά, των οποίων καθένας είχε μπροστά του έναν κατάλογο για να διαλέξει αυτό που του φαινόταν καλύτερο». Είχε εξαφανιστεί από εκείνα τα τραπέζια το βαρβαρικό συνονθύλευμα, η χαώδης αλληλοδιαδοχή των γιγαντιαίων μερίδων του μεσαιωνικού γεύματος, «εκείνα τα μεγάλα πιάτα των ημερών μου», παρατηρούσε ο Πετράρχης, «τα παραφορτωμένα με θηράματα από το κυνήγι και με πουλερικά στοιβαγμένα σε πυραμίδα, ή με ολόκληρα μοσχάρια ή κατσίκια»¹⁵.

Το βαρύ παραπέτασμα των μπαχαρικών, που τύλιγε το μεσαιωνικό συμπόσιο με τα μεστά, αποχαινωτικά του αρώματα, εξαφανίστηκε, χάθηκε μαζί με το ροδόνερο για το πλύσιμο προ του φαγητού.

Εξάλλου τίποτε δεν μυρίζει τώρα σαν τα μπαχαρικά, που τόσο σπάνια ήταν τότε και που τόσα τους χρωστούσε κάθε μας γεύμα, ούτε τεράστιες τούρτες υπάρχουν, ούτε βλέπει κανείς κάθε λογής πασιτίσια να σχηματίζουν πύργους πάνω στο τραπέζι, ούτε ραντίσματα από ροδόσταμο ή νερό με γιασεμί. Λίγα εδέσματα σήμερα, αλλά σε πολλά πιάτα, με εξαιρετες σάλτσες, πλούσια εκχυλίσματα και θρεπτικότετους χυμούς. Το μόνο που μου φάνηκε παράξενο ήταν ότι, μέσα σε τόση πολυτέλεια, δεν έπλεναν πρώτα τα χέρια τους¹⁶.

Το να πλύνουν τα χέρια πριν από το γεύμα θα ήταν σαν «να ομολογούσαν ότι είναι βρομεροί», εξηγεί ο Έρωτας στον Πετράρχη, στους *Διαλόγους*, «πράγμα για το οποίο δεν πρέπει να υπάρχει η παραμικρή υποψία όταν πρόκειται για άτομα τόσο κομψά από την κορφή ως τα νύχια»¹⁷. Η νέα κομψότητα, η λεπτή και εξαιρετη καλαισθησία, η καμπυλόγραμμη μόδα του εφαρμοστού, μελετημένη, θα έλεγε κανείς, για να αναδειξει την ελαφρότητα των κινήσεων και τη σβελτάδα και ευκινησία των κορμιών, απαιτούσαν ένα νέο στυλ διατροφής, έναν διαφορετικό καταστατικό χάρτη της μαγειρικής.

Λίγα εδέσματα, αλλά σε πολλά πιάτα: μια διαφοροποιημένη γκάμα γούστου, ενορχηστρωμένη πάνω στην ποικιλία και το παιχνίδι των διασταυρωμένων και παραπλήσιων αλλά όχι αναμειγμένων γεύσεων, μια νευρώδης, εύστροφη σύνταξη μαγειρικής απομακρυσμένη από εκείνη του παλιού καιρού, όπου η συμπαγής και βαριά αφθονία συνέθλιβε τη

λεπτή και ευαίσθητη αίσθηση της γεύσης κάτω από έναν επιβλητικό καταρράκτη από «τεράστιες τούρτες» και πύργους από παστίσιο.

Αφού εξαφανίστηκαν οι πατριαρχικές πιατέλες όπου τα κυνήγια και τα κρέατα βαριών και εύσωμων τετραπόδων παρουσιάζονταν σε λιπαρές πομπές, για να γλιστρήσουν στη συνέχεια από τους τεράστιους δίσκους στα πλατιά, φιλόξενα ξύλα για το κόψιμο του κρέατος και στα ευρύχωρα πιάτα των συνδαιτυμόνων, οι νεότερες μορφές της μαγειρικής τέχνης διαρθρώνονταν σε μια παρέλαση (*défilé*) φίνων, αιθέριων και εύθραυστων σκευών πάνω στα οποία «εξαιρέτες σάλτσες, πλούσια εκχυλίσματα και θρεπτικότετοι χυμοί», κονσομέ και ζωμοί, *culi* [συμπύκνωμα κρέατος ή ψαριού] και ζελατίνη (το πνεύμα του κρέατος, που η αλχημεία των μαγείρων αφαίρεσε από τα κοκκινωπά ράκη των χυδαίων κτηνών) απάλλασσαν τους εκλεκτούς φαγάδες (*mangeurs*) από την πρόστυχη υποχρέωση να δαγκώσουν, να κόψουν, να μασήσουν, διευκολύνοντας εκλεπτυσμένες συζητήσεις και ζωηρές συνδιαλέξεις.

Στα τραπέζια του 18ου αιώνα κυριαρχεί μια ανέκδοτη *ratio conivalis* (συμποσιακός κανόνας), μια γεωμετρική διάταξη και μια μαθηματική λογική: η πολλαπλότητα των πιάτων προϋποθέτει την ελαφρότητα των ουσιών. Και η ποικιλία των γεύσεων απεικονίζεται στη διαφοροποίηση των χρωμάτων. Το μάτι, αφού εκθρόνισε τη μύτη, διευκολύνει και εξαιρεί την πολυχρωμία της παρέλασης, το μινουέτο των φλιτζανιών, το χορό των εδεσμάτων. Πολυχρωμία και μικρογραφία ενώνονται στη μετρημένη συναυλία του γεύματος σαν σε μια κομψή μουσική φράση. Κυριαρχεί πάνω σε όλα η γενική προπαρασκευή, η αρμονική τάξη και η πειθαρχία που προΐστανται της μελετημένης διέλευσης των πιάτων,

ή μάλλον του ποικιλόχρωμου, οπτικά ορεκτικού περιπάτου (promenade), του προετοιμασμένου για τη δύσκολη απόλαυση της όρασης. Το μάτι γίνεται η ακονισμένη αιχμή της πιο εκλεπτυσμένης γεύσης, το ευαίσθητο εργαλείο στο οποίο έχει ανατεθεί η μέτρηση, η μορφολογική εκτίμηση εξ αποστάσεως: το μάτι, η λιγότερο εμπιστευτική και χαλαρή απ' όλες τις αισθήσεις, ο παγερός, ατάραχος σκηνοθέτης που δεν του ξεφεύγει τίποτα ενώ ξεγλιστράει απόμακρος και αδιάφορος πάνω στις χρωματιστές επιφάνειες χωρίς να εξερευνά το εσωτερικό (l'intérieur), χωρίς να μυρίζει ή να αγγίζει την κρυμμένη ψυχή των ουσιών.

Να η ώρα του τραπεζιού. Με χίλιες μορφές,
χίλιες γεύσεις, χίλια χρώματα,
η πολυποίκιλη κληρονομιά των προγόνων
χωρατεύει μες στα πιάτα. Κι ακολουθεί σωστή σειρά¹⁸.

Ο «εκκαθαρισμένος αιώνας», ο «αιώνας των πραγμάτων και της οικουμενικής καλλιέργειας»¹⁹ –τον οποίο ο Φραντσέσκο Αλγκαρότι είχε εμπλουτίσει με την επινόηση «ενός νέου είδους ευχαρίστησης» για τις Ιταλίδες δέσποινες, μεταφτυόντας από τη Γαλλία «τη μόδα της καλλιέργειας του νου, αντί για έναν νέο τρόπο κατσαρώματος των μαλλιών»²⁰–, μαζί με τις «γοθθικές σαπίλες», «με τις παλιές και σάπιες λέξεις»²¹, τον μαγικό εσωτερισμό, τον προεπιστημονικό ανιμισμό και την κουλτούρα των σχολών, είχε εκτοπίσει ανάμεσα στις σκοτισμένες και βλαβερές παλιατζούρες την αταξία και την μπερδεμένη, πληθωρική αφθονία των τραπεζιών, όχι μόνο του Μεσαίωνα αλλά και της Αναγέννησης και του μπαρόκ. Ακόμη και στις τροφές, τα μαθηματικά του πνεύματος, η «θεωρία των μέτρων και η αλάνθαστη επιστήμη των αριθμητικών ποσοτήτων» είχαν επιβάλει μια στροφή πολλών μοι-

ρών, μια αληθινή αντιστροφή πορείας. Το τραπέζι άρχιζε να γίνεται ο θάλαμος συμπύκνωσης των νέων νοητικών συνόρων, η σκακιέρα πάνω στην οποία παιζόταν το παιχνίδι της επαναφοράς της ανθρώπινης φύσης στους κανόνες της λογικής και της επιστήμης. «Μήπως το γούστο θα ήταν δυνατό να οριστεί», αναρωτιόταν ο Αλγκαρότι στις *Pensieri diversi*, «ως το αποτέλεσμα της θεωρίας των αναλογιών στη γεωμετρία του πνεύματος;»²².

Αυτή η «γεωμετρία του πνεύματος» εμφανιζόταν παρ' όλα αυτά μάλλον θεωρητικοποιημένη παρά βιωμένη και εφαρμοσμένη, και όχι λίγοι φιλόσοφοι (philosophes), όταν κάθονταν στο τραπέζι, ξεχνούσαν τη «θεωρία των αναλογιών» και αφήνονταν σε προεπιστημονικές υπερβολές, σε πληθωρικά φαγοπότια (plantureuses ripailles), αντάξια εκείνων των σκοτεινών και τραχιών αιώνων όπου επικρατούσαν παλιοί διαιτητικοί κανόνες, σκοταδιστικοί και σημαδεμένοι από τις προλήψεις, νοσηροί και καταστρεπτικοί για το πνεύμα (esprit), το οποίο, σβέλτο και ελαφρύ, είχε χλευάσει τις βαρβαρικές συνήθειες και τα κατακριτέα ήθη της βαριάς, γοθτικής μεσαιωνικής κοινωνίας. Ανακαλώντας στη Νάπολη τις παριζιάνικες Παρασκευές, ο ηγούμενος Φερντινάντο Γκαλιάνι (Ferdinando Galiani), που εξακολούθουσε παρ' όλα αυτά να σέβεται τις νηστείες σε αντίθεση με άλλους διαφωτιστές, αναπολούσε με νοσταλγία τη βαρυστομαχιά που του προξενούσε η μεγάλη όρεξή του για ψάρι. «Ανακοινώνεται ότι το τραπέζι στρώθηκε. Βγαίνουμε, οι άλλοι τρώνε κρέας, εγώ νηστεύω, τρώω πολύ από εκείνο τον πράσινο σκοτσέζικο μπακαλιάρο που μου αρέσει τόσο πολύ, και βαρυστομαχιάζω, ενώ παρακολουθώ με πόση δεξιότητα ο ηγούμενος Μορελέ κόβει μια πουλάδα. Σηκωνόμαστε από το τραπέζι, είμαστε στον καφέ και όλοι μιλούν ταυτόχρονα»²³.

Η δυσπεψία συνοδεύει σχεδόν πάντα τα γεύματα των φωτισμένων, ακόμη και εκείνων που έχουν «το σπάνιο πνεύμα του μεσιέ ντε Βολταίρ», που ήταν σε θέση να κάνει αξέχαστη και εξαιρετη μια βραδιά. «Ένα δείπνο χωρίς εκείνον», θυμόταν ο κόμης Αλγκαρότι, που τον είχε συχνά συνδαιτυμόνα στο τραπέζι του Μεγάλου Φρειδερίκου, του οποίου ήταν θαλαμηπόλος, «έμοιαζε σαν ένα δαχτυλίδι χωρίς πετράδι».

Στο Σαν Σουσί, στα «δείπνα του Βασιλιά», «οι σκέψεις ξεχύνονται από το στόμα του ζωντανές και τσουχτερές, όπως από τα υπερφορτισμένα ηλεκτρικά σώματα βγαίνουν σπίθες και δέσμες φωτός»²⁴. Ήταν δείπνα όχι μόνο για δυνατά πνεύματα, μα και για μεγάλες ορέξεις και αδηφάγες κοιλιές, για εχθρούς της αποχής και της νηστείας, ενάντιους στη ρυθμισμένη πειθαρχία του φαγητού, που ταιριάζει σε άτομα με περιορισμένη «αρετή».

Θα χρειαζόταν υπερβολικά μεγάλη αρετή γι' αυτά τα τραπέζια. Σου βάζουν σχεδόν πάντα μπροστά σου –διηγίόταν ο Αλγκαρότι, φιλοξενούμενος του Φρειδερίκου, στον Φραντσέσκο Μαρία Τζανόντι (Francesco Maria Zanotti) στα 1750– άτιμα πιάτα, δηλαδή από κείνα που σε κάνουν να φας, όταν δεν έχεις όρεξη.

*Οϊμέ! Οι βαρυστομαχιές
ταιριάζουν στην καλή παρέα.*

Θα ήθελα να δω τον άρχοντα Λουίτζι Κορνάρο μπρος σε τέτοιες δοκιμασίες, μ' όλη του την πραγματεία για την εγκρατή ζωή ...²⁵.

Από το Πότσδαμ ως τις «Τέρψεις» της Γενεύης, το διαιτητικό πρόγραμμα παρέμενε ουσιαστικά (και επικίνδυνα) απαράλλαχτο. Ο πατριάρχης του Φερνέ, «περισσότερο πνεύμα παρά σώμα»²⁶, υπερβολικά αδύνατος, «με μια καπελαδούρα από μαύρο βελούδο πάνω στα μάτια του, κάτω από την οποία

φαινόταν μια περούκα με πυκνά μαλλιά που του σκέπαζαν το πρόσωπο, αφήνοντας να ξεπροβάλλουν η μύτη και το σαγόνι του, πολύ πιο μυτερά απ' όσο φαινόταν στα πορτρέτα, με το σώμα του καλυμμένο με γούνες από την κορφή ως τα νύχια»²⁷, έπαιρνε συστηματικά καθαρισμό πριν καθίσει στο τραπέζι, για να μπορέσει να φάει χωρίς κίνδυνο να βαρυστομαχιάσει.

Φάγαμε με καλή συντροφιά –θυμάται ο Σαβέριο Μπετινέλι, ο οποίος πήγε να τον επισκεφθεί στο Φερνέ όταν ο δημιουργός του *Candide* είχε ήδη περάσει κατά πολύ τα εξήντα– και είδα τη μέθοδο που είχε να παίρνει μια γερή κουταλιά από μαρμελάδα κασσίας πριν καθίσει να φάει καλά. Μετά το γεύμα μου είπε: «Παράφαγα, δεν θα ζήσω πολύ για να χαρώ το καινούργιο μου σπίτι (στο Ορνέ, το οποίο είχε φτιάξει, όπως συνήθιζε να λέει, «για να πηγαίνω να χωνεύω από το ένα μέρος στο άλλο»). Μα πρέπει να το απολαμβάνω, είμαι λαίμαργος. Κι ο Οράτιος ήτανε. Καθένας μας αναζητεί την ευχαρίστησή του. Πρέπει να νανουρίσεις το παιδί ώσπου ν' αποκοιμηθεί».

Βλέπετε ότι ανήκε στην ίδια αγέλη με τον Οράτιο και τον Επίκουρο, όπως γινόταν Διογένης σε άλλα πράγματα. Και μια φερόταν σαν Σωκράτης, μια σαν Αρίστιππος. Κι αφού γενόταν τα μπουκάλια, έπινε πολύ καφέ²⁸.

Ο προσωπικός του γιατρός, ο περίφημος Τρονσέν (Tronchin), στον οποίο ο Βολταίρος είχε εμπιστευθεί τη «ζωή και την υγεία» του²⁹, «δεν ήταν ικανοποιημένος με τον ασθενή του»³⁰. Αυτός ο γιατρός της μόδας, ένας «ωραίος και χαριτωμένος άνδρας», τον οποίο διεκδικούσαν όλες οι «σπασμοφιλικές» (convulsionnaires) που έρχονταν στη Γενεύη μέχρι και από το Παρίσι για να τις εξετάσει (η τσαρίνα Αικατερίνη τον είχε καλέσει με ένα πριγκιπικό συμβόλαιο να εγκαταλείψει τη μικρή καλβινιστική δημοκρατία του Λεμάν για τα ανάκτο-

ρα της Πετρούπολης), σύστηνε στις ασθενείς του –όλες κυρίες της καλής κοινωνίας με ιδιαίτερα ευαίσθητα νεύρα και λεπτεπίλεπτη φύση, οι οποίες υπέφεραν από την πιο διαδεδομένη εκείνη την εποχή ασθένεια του γυναικόκοσμου, τη σπασμοφιλία– μια «αβρήθ θεραπεία»: «κάθε πρωί ιππασία για τις ωραίες αμαζόνες, γεύματα και δείπνα σύμφωνα με την προκαθορισμένη μέθοδο, τραπέζια παιχνιδιού και περισσότερη αβρότητα και μουσική εναλλάξ, τέλος συνεχείς διασκεδάσεις μακριά από τους συζύγους και από την αυλή ...»³¹. Και ο Τόμας Σύντενχαμ (Thomas Sydenham), ο «Άγγλος Ιπποκράτης», σύστηνε στις ασθενείς του που παρουσίαζαν το ίδιο σύνδρομο την ανάγνωση του *Δον Κιχώτη* και την ιππασία γιατί «το άλογο είναι το κινίνο των υποχόνδριων»³².

Με τις συμβουλές και την παρακολούθηση ενός τέτοιου γιατρού, ακόμη και ένας δύσκολος ασθενής όπως ο Βολταίρος κατάφερε να φτάσει χωρίς μεγάλα εμπόδια τα ογδόντα τέσσερα χρόνια. Μετρημένη απόλαυση, ελεγχόμενη ηδονή, φρόνιμη μετριοπάθεια, διακριτική αποδέσμευση, θελκτικές δίαιτες.

Αν ο μεγάλος Τρονσέν, στον οποίο η τσαρίνα είχε προσφέρει «εξήντα χιλιάδες φράγκα το χρόνο, τραπέζια με πολλούς καλεσμένους, άμαξα, σπίτι και ένα δώρο κατά την αναχώρησή του, εάν ήθελε να πάει στην αυλή της για τρία χρόνια»³³, σύστηνε παιχνίδια, μουσικές, ιππασία συνοδευόμενη από «φίνα γεύματα και δείπνα»³⁴ για τις ωραίες κυρίες που υπέφεραν από τις ταραχές και τις λιποθυμίες της εύκολης ζωής, οι γυναικοκατακτητές από την πλευρά τους συνήθιζαν να προσφέρουν στην ερωμένη τους «ένα τερπνό και υπέροχο δείπνο, κι ας ήταν λιτό και μετρημένο σε ποσότητα»³⁵. Μόνο οι οραματιστές οπαδοί του Ηλιογάβαλου σε στυλ ντε Σαντ μπορούσαν να ονειρεύονται δείπνα ξένα προς το καλό

γούστο του 18ου αιώνα, σωρούς κρεάτων και εκκεντρικές συνθέσεις που να ξεχειλίζουν από πολυάριθμα πιάτα.

Αρχικά σερβιρίστηκε ψαρόσουπα, θαλασσινά και είκοσι πιάτα ορεκτικά. Άλλα είκοσι πήραν τη θέση τους και συνοδεύτηκαν σύντομα από είκοσι εκλεκτά πιάτα, που αποτελούνταν αποκλειστικά από στήθος κοτόπουλου και κυνήγι μαγειρεμένο με όλους τους τρόπους. Ακολούθησε έπειτα ένα πιάτο με ψητό, μέσα στο οποίο υπήρχε ό,τι πιο σπάνιο μπορεί να φανταστεί κανείς. Έπειτα προϊόντα κρύας ζαχαροπλαστικής, που παραχώρησαν τη θέση τους σε είκοσι έξι γλυκά κάθε είδους και σχήματος. Αφού μαζεύτηκε το τραπέζι, όσα είχαν αφαιρεθεί αντικαταστάθηκαν αμέσως από μια γαρνιτούρα ζαχαρωτών, κρύων και ζεστών. Στο τέλος ήρθε το επιδόρπιο, με την προσφορά πολλών φρούτων, εκτός εποχής, έπειτα τα παγωτά, η σοκολάτα και τα ποτά που καταναλώθηκαν στο τραπέζι. Όσο για τα κρασιά, τα άλλαζαν πάντα σε κάθε πιάτο: στο πρώτο κρασί Βουργουνδίας, στο δεύτερο και στο τρίτο δύο διαφορετικά είδη ιταλικού κρασιού, στο τέταρτο κρασί του Ρήνου, στο πέμπτο κρασί του Ροδανού, στο έκτο αφρώδης σαμπάνια και δύο ειδών ελληνικά κρασιά με δύο διαφορετικά σερβιρίσματα³⁶.

Δύσκολα πάντως ένας κύριος με καλή ανατροφή και αξία (ακόμη κι όταν τον καταλάμβαναν σατυρικοί δαίμονες) θα ενέκρινε ένα μενού σαν εκείνο που φανταζόταν με το διαστραμμένο του γούστο ο ευγενής φυλακισμένος της Βαστίλης, ο οποίος στις σεξουαλικές-διαβητικές κρίσεις του ονειρευόταν ακρότητες (outrances) απαράδεκτες όχι μόνο για κάθε καθωσπρέπει άνθρωπο (honnête homme) με εκπαιδευμένη γεύση, αλλά ακόμη και για τους επαγγελματίες της ακολασίας. Για έναν αληθινό άρχοντα η διαστροφή της γεύσης δεν αποχωριζόταν ποτέ τα ελεύθερα ήθη: ένα απαίσιο σπιγάδο και ένας επαίσχυντος έρωτας ήταν το ίδιο πράγμα, μια που ανήκαν και

τα δυο στην ίδια ολέθρια αρχή της διαφθοράς. Ακόμη και η αυλή έβριθε από «πνεύματα αργόσχολα, οκνηρά» (esprits désoccupés, oisifs), από «ομιλητές ακούραστους και πολύ κουραστικούς» (parleurs infatigables et très fatigants), από «άνοστους είρωνες» (insipides railleurs)³⁷: όλοι «άνθρωποι με κακό γούστο, ένα γούστο ξεχωριστό, αλλόκοτο, διεφθαρμένο τόσο στους έρωτές τους όσο και στα σιφάδα τους»³⁸.

