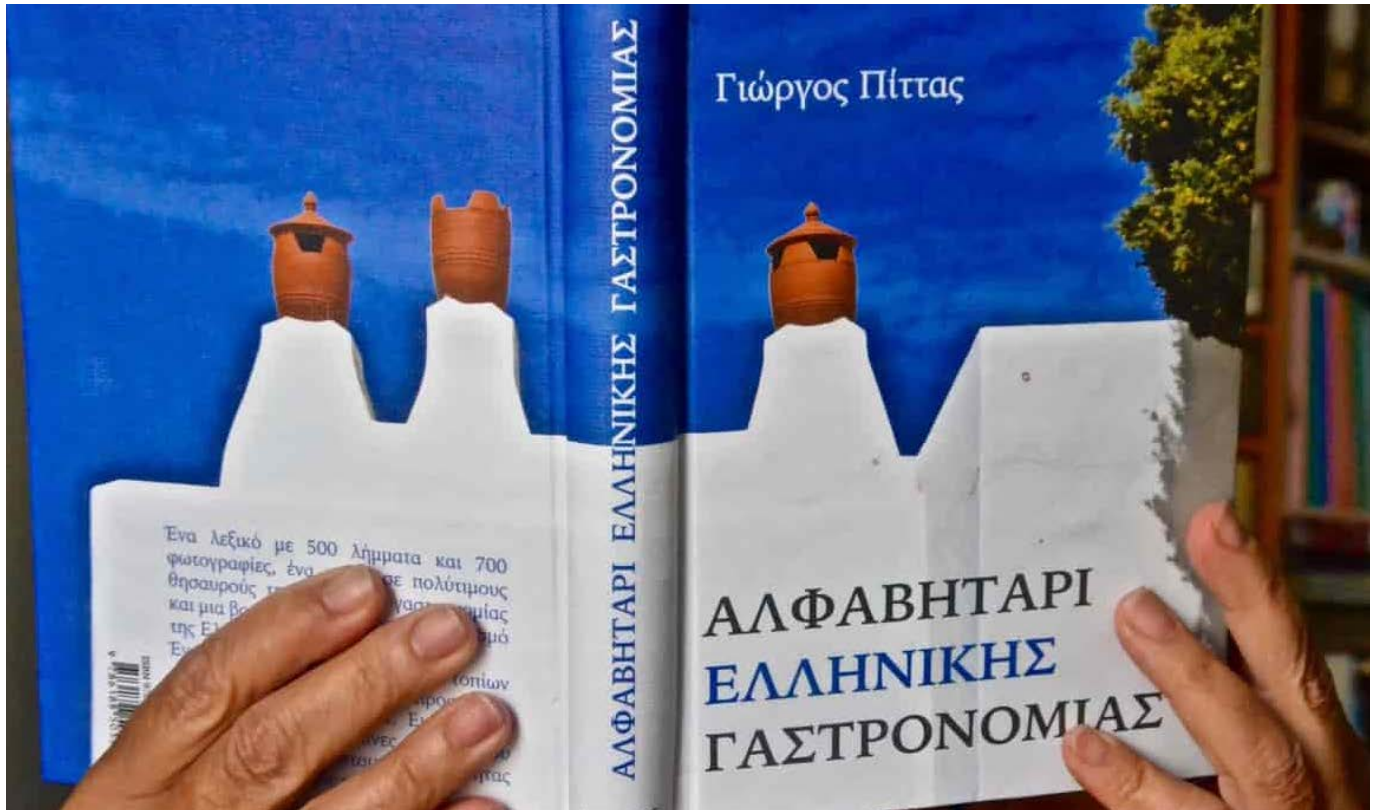




«Αλφαβητάρι της Ελληνικής Γαστρονομίας»: Το νέο βιβλίο του Γιώργου Πίττα για τις γεύσεις του τόπου μας



Κάποια στιγμή είχα διαβάσει κάπου ότι το λεξικό είναι μια πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία, χωρίς τέλος, ακριβώς γιατί κάθε λέξη είναι ένα ξεχωριστό κεφάλαιο. Τα θυμήθηκα αυτά τα λόγια, ξεφυλλίζοντας το νέο βιβλίο του Γιώργου Πίττα, με τίτλο Αλφαβητάρι της Ελληνικής Γαστρονομίας, μέσω του οποίου προσεγγίζει πάνω από 500 λέξεις που αφορούν στη μαγειρική μας παράδοση, με το δικό του μοναδικό στυλ. Γι αυτό άλλωστε και το βιβλίο δεν είναι λεξικό, αλλά αλφαβητάριο – το περιεχόμενο δεν αναφέρεται απλά, μα προσεγγίζεται σε βάθος.

Γνώρισα τον Γιώργο Πίττα σε ένα υπέροχο από κάθε άποψη γαστρονομικό-οινικό ταξίδι στη Βόρεια Ελλάδα, πριν πολλά χρόνια. Ακόμη όμως μπορώ να ανακαλέσω στη μνήμη μου με πόση σπουδή προσεγγίζει το κάθε τι. Παραφράζοντας λίγο τον Επίμονο Κηπουρό του Τζον Λε Καρρέ, τον «Βάφτισα» τότε Επίμονο Γαστρονόμο και δεν μπορώ ακόμη να βρω κάποιον χαρακτηρισμό, ο οποίος να του ταιριάζει καλύτερα. Για όσους δεν τον ξέρουν, απλά να αναφέρω ότι σπούδασε Πολιτική Οικονομία και Κοινωνιολογία στο Παρίσι, αλλά τελικά έγινε σχεδιαστής επίπλων και interior designer, αποτελώντας ιδρυτικό μέλος του «Νέου Κατοικείν». Παρόλα αυτά ήταν η ελληνική γαστρονομία που έκλεψε την καρδιά του (ειδικά όσο συμμετείχε στα προγράμματα Ελληνικό Πρωινό και Γαστρονομικές Κοινότητες) και τον ώθησε να γράψει αρκετά βιβλία για αυτή, ενώ ο ίδιος βρίσκεται και πίσω από την ιστοσελίδα greekgastronomyguide.gr

Στο Αλφαβητάρι της Ελληνικής Γαστρονομίας, το 8ο κατά σειρά συγγραφικό του πόνημα, μας ταξιδεύει με έναν εντελώς βιωματικό τρόπο στη χώρα μας και το πόσο λεπτομερές είναι αυτό το ταξίδι αποδεικνύεται από τον γεωγραφικό χάρτη των λημμάτων του βιβλίου. Επί της ουσίας γίνεται ένας περιηγητής με ανησυχίες και καταγράφει τις εντυπώσεις του από τα μέρη που επισκέπτεται, προορισμούς όπου η γαστρονομία παίζει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της ταυτότητας και του πολιτισμού. Το σπουδαίο με αυτό το βιβλίο είναι ότι ο συγγραφέας κατορθώνει να παρουσιάσει μια ολιστική εικόνα της ελληνικής γαστρονομίας, χωρίς να στέκεται μόνο στα προφανή (π.χ. εδέσματα, υλικά, συνταγές κ.λ.π.). Στις σελίδες του θα βρείτε τοπικές αγορές, τοπία γαστρονομικού ενδιαφέροντος, πανηγύρια, καθώς και προσωπικότητες που διαμόρφωσαν την ελληνική γαστρονομία, ενώ δε λείπουν οι αναφορές σε θέματα που τιμούν την ελληνική κουζίνα και δεν έχουν δει το φως της δημοσιότητας.

Όταν το πάρετε στα χέρια σας και αρχίζετε να το φυλλομετράτε θα καταλάβετε ότι το Αλφαβητάρι της Ελληνικής Γαστρονομίας είναι ένα βιβλίο με πολλαπλές ικανότητες: για όσους γνωρίζουν τον χώρο λειτουργεί περισσότερο ως λυσάρι (από αυτά τα πολύτιμα που ξεθόλωναν το πεδίο των αρχαίων στο Λύκειο), ενώ για τους αμύητους ως έμπειρος οδηγός, ο οποίος τους παίρνει από το χέρι και τους ξεναγεί στον μαγικό κόσμο της μαγειρικής μας παράδοσης, της λαογραφίας και της ιστορίας μας.