

η δομή των Γαστρονομικών Επαναστάσεων

Κι αυτός ο λόγος
EL BULLI!



ΠΛΙΝΙΟΣ: Τον Τόμας Κουν τον έχεις ακουστά, Πύρρων;

ΠΥΡΡΩΝ: Ποιον λες, εκείνον τον φυσικό που δεν τα κατάφερε στην επιστήμη και το γύρισε στην επιστημολογία; Δεν είναι αυτός ο ίδιος Κουν που έβαλε και τις βάσεις για μια μεταμοντέρνα θεώρηση της επιστήμης όπου σχεδόν όλα παίζουν, εφόσον η αποδοχή μιας θεωρίας δεν είναι πλέον συνάρτηση της πειραματικής απόδειξης αλλά της εξάρτησής της από το κυρίαρχο παράδειγμα; Δεν είναι επίσης εκείνος, αγαπητέ μου Πλίνιε, που έκανε εμάς τους Έλληνες να μην ξέρουμε ακριβώς τι εννοούμε όταν πλέον λέμε τη λέξη παράδειγμα: περίπτωση, υπόδειγμα, μοντέλο, κανόνας; Μία λέξη, χιλιάδες νοήματα! Τελικά φίλε μου, μήπως ο Κουν μάς οδήγησε, ακόμη και τους ακριφινείς αναλυτικούς εξ ημών, κατευθείαν στην αγκαλιά των Γάλλων αποδομιστών;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Καλά, καλά, εντάξει, προφανώς τον ξέρεις –και αρκετά καλά θα έλεγα– και δεν χρειάζεται να κάνεις τον έξυπνο. Ίσως μάλιστα τον παραξέρεις, ή μάλλον διαβάξεις σ' αυτόν έναν σχετικισμό και μια μεταμοντέρνα διάθεση που ο ίδιος ενδεχομένως να μη παραδεχόταν. Αλλά τέλος πάντων. Δεν είναι αυτό το θέμα. Το θέμα είναι ο Φερνάν Αντριά. Αυτόν τον ξέρεις;

ΠΥΡΡΩΝ: Τι είν' αυτός, άλλος μεταμοντέρνος επιστημολόγος;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Όχι άσχετε, ο Φερνάν Αντριά είναι ο μεγαλύτερος σεφ της εποχής μας και ίσως ο πιο ανατρεπτικός σ' όλη την ιστορία της γαστρονομίας.

ΠΥΡΡΩΝ: Α μπα; Τι λες; Και τι σχέση έχει με τον Κουν;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Ο Αντριά κάνει για τη γαστρονομία αυτήν τη στιγμή ό,τι έκανε ο Κοπέρνικος για την αστρονομία, αλλάζει το παράδειγμα – με την έννοια που του έδινε ο Κουν φυσικά. Αν ο Κοπέρνικος ξεκίνησε την επιστημονική επανάσταση, ο Αντριά ξεκινάει τη γαστρονομική επανάσταση.

ΠΥΡΡΩΝ: Θέλεις να πεις ότι, μέχρι τον Αντριά ο κόσμος μαγείρευε με «πτολεμαϊκό» τρόπο, δηλαδή βάζιζε τις συνταγές και τις μαγειρικές τεχνικές σε κάποιες προκαταλήψεις που απέρρεαν από έναν ορισμένο τρόπο με τον οποίο έβλεπαν τον κόσμο του φαγητού τότε – από ένα γαστρονομικό Weltanschauung της εποχής;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Ακριβώς. Τηρουμένων των αναλογιών, φυσικά. Διότι άλλο γαστρονομία και άλλο αστρονομία.

ΠΥΡΡΩΝ: Προφανώς. Δεν καταλαβαίνω όμως πώς ακριβώς αλλάζει ο κόσμος του φαγητού με τον Αντριά. Ενώ στην αστρονομία θεωρούσαμε ότι ο ήλιος γυρίζει γύρω από τη γη, τώρα ξέρουμε ότι συμβαίνει το αντίθετο. Στη γαστρονομία δεν βλέπω ποια ουσιαστική διαφορά, τέτοιου μεγέθους δηλαδή, θα μπορούσε να υπάρξει ανάμεσα σ' αυτά που τρώγαμε στην προ-Αντριά και σε αυτά που θα τρώμε στη μετα-Αντριά εποχή – υποθέτω ότι ο Αντριά είναι σύγχρονός μας.

ΠΛΙΝΙΟΣ: Και βέβαια είναι σύγχρονός μας· ο άνθρωπος δεν έχει κλείσει ακόμη τα πενήντα και ήδη έχει γίνει εξώφυλλο στο περιοδικό TIME, ενώ όλος ο κόσμος της γαστρονομίας

θέλει να φάει στο εστιατόριό του στο «El Bulli», το οποίο βρίσκεται στην Κόστα Μπράβα της Καταλωνίας και στο οποίο φυσικά πρέπει να κλείσεις τραπέζι πέντε χρόνια πριν.

ΠΥΡΡΩΝ: Κι εσύ μικρέ μου γαστρονόμο, έχεις πάει ποτέ στο πώς-το-είπες-αυτό το εστιατόριο;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Εσύ τι λες, είναι δυνατόν εγώ ο Πλίνιος, με τέτοιο βαρυφορτωμένο με γαστρονομική ιστορία όνομα, να μην έχω φάει στο σημαντικότερο εστιατόριο όλων των εποχών, αυτό που αλλάζει τον ρου της γαστρονομίας; Και βέβαια έχω φάει! «El Bulli» λέγεται και μην το ξεχάσεις το όνομα αυτό.

ΠΥΡΡΩΝ: Και πώς ήταν; Έφαγες καλά στο...ε, πώς το είπες, αν ναι, «El Bulli»;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Μα τι λες τώρα, εσύ ερωτάς αυτό, αν έφαγα καλά!

ΠΥΡΡΩΝ: Ναι, εγώ το ερωτώ, δεν νομίζω ότι χρειάζεται και μεγάλη φιλοσοφία να μου απαντήσεις αν έφαγες καλά ή όχι. Και μη μου πεις ότι θα έπρεπε να εξετάσουμε πρώτα τι είναι καλό και τι είναι κακό προτού αποφασίσουμε αν έφαγες καλά στο «El Bulli», γιατί θα σου πετάξω το Τρακτάτους στο κεφάλι...

ΠΛΙΝΙΟΣ: Ακριβώς αυτό. Το νόημα των λέξεων «καλό ή κακό φαγητό» έχει αλλάξει με τον



Αντριά. Το φαγητό του μεγάλου αυτού Καταλονού σεφ είναι πέρα από το καλό και το κακό – για να μη φας και συ με τη σειρά σου στο κεφάλι το ανάλογο βιβλίο...

ΠΥΡΡΩΝ: Καλά, Ο.Κ, Ο.Κ, μην εξάπτεισαι. Πες μου ακριβώς τι εννοείς ότι ο Αντριά αλλάζει τον ρου της γαστρονομίας. Δηλαδή, πού το πάει; Τι ακριβώς τρως στο εστιατόριό του που είναι πέρα από το καλό και το κακό;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Κατ' αρχάς, δεν τρως στο «El Bulli»...

ΠΥΡΡΩΝ: Τι εννοείς «δεν τρως», τι κάνεις σε ένα εστιατόριο, βλέπεις μπαλέτο;

ΠΛΙΝΙΟΣ: Στο συγκεκριμένο, ναι, βλέπεις μπαλέτο! Αυτό που συντελείται είναι μια συγκλονιστική παράσταση που έχει στόχο τις πέντε αισθήσεις και όλες τις συναισθητικές αρμονικές ανάμεσά τους, συν το συναίσθημα, την ψυχολογία, τις προσδοκίες, τη μνήμη, την αισθητική αλλά και τη συγκίνηση, όλα αυτά δηλαδή που χαρακτηρίζουν τη μεγάλη τέχνη. Μετά από όλα αυτά, μετά από σαράντα συνθέσεις-πιάτα που απαρτίζουν μια πλήρη γαστρονομική παράσταση, μπορεί ο ρέκτς του αβάν γαρνι φαγητού του Αντριά να πάει για κανονικό φαγητό, για ένα «after theatre snack», ακριβώς όπως κάνει μετά από μια μεγαλειώδη θεατρική παράσταση...

ΠΥΡΡΩΝ: Ουάου! Μένω έκθαμβος. Πλην όμως κρατώ μικρό καλάθι. Δεν θα έφερα άλλωστε κι εγώ με τη σειρά μου ένα τέτοιο

όνομα δίχως λόγο. Τι μπορεί να σου σέρβιραν, βρε Πλινιάκο, που να σε έκανε μετά να θες να πας για σουβλάκια; Μήπως δεν σου σέρβιραν τίποτα, ίσως κάτι ανάλογο με το Σιωπηλό Κοτσέρτο του Κέιτζ; (χε χε).

ΠΛΙΝΙΟΣ: Εντάξει, εντάξει, την έπιασα την ειρωνεία. Θα σου περιγράψω ένα δύο πιάτα για να σε πείσω. Κατ' αρχάς θέλω να σου πω ότι αυτό που κατάφερε ο Αντριά ήταν να σπάσει το κυρίαρχο γαστρονομικό παράδειγμα το οποίο προέρχεται από τους Γάλλους, δηλαδή όλη αυτήν την αβρή, κομψή, αισθαντική, μεγαλοαστική και υψηλή κουζίνα των φουά γκρα, των αμούζ μπους και των Παλαί Ρουαγιάλ· όλης αυτής της αναβιωμένης μεγαλοπρέπειας των δειπνών του ανσιέν ρεζιμ κάτω από τα λαμπιέρά αστέρια Μισλέν. Στη θέση του έβαλε ένα μοντέλο μαγειρικής όπου όλα επιτρέπονται, όπου δεν υπάρχει γαστρονομική ορθότητα, ή μάλλον υπάρχει η ανατροπή της, δεν υπάρχουν πολυτελή προϊόντα και χαβιάρια, ούτε πολυέλαιοι και Ντυκάς πολυτέλειες. Στη θέση της υψηλής και ραφινάτης απόλαυσης της γαλλικής haute cuisine έβαλε την πολύπλευρη εμπειρία όπου ακόμη και το άνοστο ή το σοκαριστικό μπορεί να είναι μέρος της, ακριβώς όπως το σοκ και το δέος είναι μέρος της εμπειρίας της Guernica.

ΠΥΡΡΩΝ: Ε, πες μου κάποιο πιάτο, βρε παιδί μου, μου έκανε το συκώτι φουά γκρα...

ΠΛΙΝΙΟΣ: Άκουσε λοιπόν μερικά από αυτά που έφαγα και βγάλε μόνος σου συμπέρασμα: ελατήριο-καραμέλα από λάδι, σφαιροποιημένες ελιές, καραμέλες γεμισμένες με λάδι από κολοκυθόσπορο, ένα σύννεφο ποπ κορν, χαβιάρι από πεπόνι, σφαίρα από ανανά γεμισμένη με μύδι, παγωμένος αφρός ψωμοτυριού με αφρολέξ από αυγό, καβούρι με αέρα λεμονιού και μπιγκόνιες, μια σουρεαλιστική σύνθεση από κάθε είδος και μορφή σπόρων και ζελεδών, μούμια μπαρμποουνιού με καυτερή πιπεριά και πολλά άλλα τέτοια τρομερά και φοβερά, τα οποία είναι μερικά από αυτά που συνθέτει κάθε χρόνο ο Αντριά κλεισμένος για έξι μήνες στο εργαστήριό του στη Βαρκελώνη. Ο Αντριά είναι ο γαστρονομικός επαναστάτης της εποχής μας. Ακόμη πιο πολύ από τον Κοπέρνικο, διότι όχι μόνο ανέτρεψε το γαστρονομικό κατεστημένο αλλά γιατί ξεπέρασε το ίδιο το φαγητό, ανακάλυψε το μη φαγητό!

ΠΥΡΡΩΝ: Εντάξει, μπορούμε όμως εμείς τώρα να πάμε για φαγητό, Πλίνιε;