

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 16 ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΑΝΤΙΤΥΠΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ

# Bill Bryson

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ  
ΚΩΣΤΗΣ ΠΑΝΣΕΛΗΝΟΣ



## ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Μια περιδιάβαση στην Ιστορία  
από δωμάτιο σε δωμάτιο

ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ



# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	9
<b>1</b> Η ΧΡΟΝΙΑ .....	17
<b>2</b> Ο ΤΟΠΟΣ .....	45
<b>3</b> ΤΟ ΧΟΛ .....	65
<b>4</b> Η ΚΟΥΖΙΝΑ.....	93
<b>5</b> ΛΑΝΤΖΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	117
<b>6</b> Ο ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ .....	147
<b>7</b> ΤΟ ΣΑΛΟΝΙ.....	179
<b>8</b> Η ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ .....	215
<b>9</b> ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ .....	249
<b>10</b> Ο ΔΙΑΔΡΟΜΟΣ.....	275
<b>11</b> ΤΟ ΓΡΑΦΕΙΟ .....	307
<b>12</b> Ο ΚΗΠΟΣ .....	329
<b>13</b> ΤΟ ΔΑΜΑΣΚΗΝΙ ΔΩΜΑΤΙΟ .....	369
<b>14</b> ΟΙ ΣΚΑΛΕΣ .....	397
<b>15</b> Η ΚΡΕΒΑΤΟΚΑΜΑΡΑ .....	413
<b>16</b> ΤΟ ΜΠΑΝΙΟ .....	443
<b>17</b> Η ΓΚΑΡΝΤΑΡΟΜΠΑ .....	481
<b>18</b> ΤΟ ΠΑΙΔΙΚΟ ΔΩΜΑΤΙΟ .....	517
<b>19</b> Η ΣΟΦΙΤΑ.....	553
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ .....	579
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	581



## 4

### Η ΚΟΥΖΙΝΑ

#### I

Το καλοκαίρι του 1662, ο Σάμιουελ Πέπικς, τότε ανερχόμενος αξιωματούχος στο Γραφείο του Βρετανικού Ναυτικού, κάλεσε το αφεντικό του, τον επίτροπο του ναυτικού Πίτερ Πετ, για δείπνο στο σπίτι του στη Σίδινγκ Λέιν, κοντά στον Πύργο του Λονδίνου. Ο Πέπικς ήταν είκοσι εννιά ετών και μάλλον ήλπιζε να εντυπωσιάσει τον ανώτερό του. Αντ' αυτού, προς μεγάλη του φρίκη, ανακάλυψε, όταν του σέρβιραν το πιάτο με τον οξύρρυγχο, ότι είχε μέσα του «πολλά μικρά σκουλήκια να σέρνονται».

Το να βρίσκει κανείς περισσότερη ζωή στο πιάτο του απ' όση περίμενε δεν ήταν κάτι που συνέβαινε συχνά, ακόμα και στην εποχή του Πέπικς –ο οποίος πραγματικά σιχάθηκε τη ζωή του–, αλλά ήταν σύννηθες να αισθάνεται κανείς έστω μια μικρή ανησυχία γύρω από τη φρεσκάδα και την ακεραιότητα των τροφίμων του. Αν δεν βρίσκονταν σε ταχεία αποσύνθεση λόγω της ανεπαρκούς συντήρησής τους, υπήρχαν πολλές πιθανότητες να περιέχουν χρωστικές ή να έχουν νοθευτεί με επικίνδυνες και μη ελκυστικές ουσίες.

Κατά τα φαινόμενα, τίποτα δεν ήταν ασφαλές απέναντι στα ποταπά τεχνάσματα των νοθευτών των τροφίμων. Η ζάχαρη και άλλα ακριβά συστατικά συχνά αναμειγνύονταν με τρίμματα σοβά, παρισινού γύψου, άμμο κι άλλα είδη από «σκόνες», όπως αποκαλούνταν στο σύνολό τους

τέτοια προσθετικά. Σύμφωνα με κάποιες φήμες, το βούτυρο νοθευόταν με ζωικό λίπος και λαρδί. Ένα φλιτζάνι τσάι, σύμφωνα με κάποιους ειδικούς, μπορούσε να περιέχει από ροκανίδια μέχρι θρυμματισμένη κοπριά προβάτων. Ένα φορτίο τσαγιού που υποβλήθηκε σε ενδελεχή έλεγχο, αναφέρει η Τζούντιθ Φλάντερς, αποδείχτηκε πως περιείχε τσάι σε ποσοστό που μόλις ξεπερνούσε το 50%: το υπόλοιπο ήταν άμμος και βρόμα. Πρόσθεταν θειικό οξύ στο ξίδι για να ενισχύσουν την οξύτητα του, ασβέστη στο γάλα, τερεβινθέλαιο στο τζιν. Αρσενίτης του χαλκού χρησιμοποιούνταν για να κάνει τα λαχανικά πιο πράσινα και τις μαρμελάδες πιο λαμπερές. Το χρωμικό άλας μολύβδου προσέδιδε πιο χρυσή λάμψη στα αρτοσκευάσματα και στη μουστάρδα. Ο οξικός μολύβδος προστίθετο στα ποτά ως γλυκαντική ουσία, και ο κόκκινος μολύβδος έκανε το τυρί του Γκλόστερ πιο όμορφο στην όψη, αλλά όχι και πιο ασφαλές στη βρώση.

Φαίνεται ότι δεν υπήρχε τρόφιμο που δεν μπορούσε να βελτιωθεί ή να γίνει επικερδέστερο μέσα από μια μικρή επεξεργασία. Ακόμα και τα κεράσια, αναφέρει ο Τομπάις Σμόλετ, μπορούσαν να καταστούν πιο λαμπερά αν ο πωλητής τα έβαζε στο στόμα του για μια στιγμή, πριν τα τοποθετήσει στην προθήκη. Πόσες ανυποψίαστες κυρίες της υψηλής κοινωνίας, αναρωτιόταν, είχαν απολαύσει ένα πιάτο γεμάτο λαμπερά κεράσια που είχαν προηγουμένως «ρουφηχτεί και σαλιωθεί μέσα στα βρόμικα και συχνά ελκώδη χείλη ενός απατεώνα από το Σενι Τζάιλς;».

Το ψωμί αποτελούσε έναν από τους βασικότερους στόχους. Στο διάσημο μυθιστόρημά του, *The Expedition of Humphry Clinker* [*Η εξόρμηση του Χάμφρεϊ Κλίνκερ*] (1771), ο Σμόλετ χαρακτήριζε το ψωμί του Λονδίνου ως ένα δηλητηριώδες μείγμα από «κιμωλία, αλουνίτη και κονιοροποιημένα οστά, τελείως άγευστο και απολύτως καταστροφικό για την υγεία», αλλά τέτοιου είδους κατηγορίες ήταν ήδη κοινότοπες εκείνη την εποχή, και μάλλον από αρκετά παλιότερα, όπως μπορούμε να πιθανολογήσουμε βασιζόμενοι στη φράση από το παραμύθι του Τζακ και της φασολιάς: «θα τσακίσω τα κόκαλά του για να φτιάξω το ψωμί μου». Η παλιότερη επίσημη καταγγελία για νόθευση του ψωμιού προήλθε από ένα βιβλίο ονόματι *Poison Detected: Or Frightful Truths* [*Εντοπίστηκε δηλητήριο: ή Τρομακτικές αλήθειες*], γραμμένο ανώνυμα το 1757 από «Έναν φίλο γιατρό», ο οποίος αποκάλυπτε, «στηριζόμενος σε πολύ

βάσιμες πληροφορίες», ότι «σακιά γεμάτα με παλιά κόκαλα χρησιμοποιούνται συχνά από ορισμένους φούρνους» και ότι «οι οίκοι των πεθαμένων ξεψαχνίζονται για να προστεθούν βρόμες στην τροφή των ζωντανών». Την ίδια περίπου εποχή, εκδόθηκε κι ένα άλλο βιβλίο, με τον τίτλο *The Nature of Bread, Honestly and Dishonestly Made* [Η φύση του ψωμιού, τίμια και άτιμα φτιαγμένου], του Τζόζεφ Μάνινγκ, Δόκτορας της Ιατρικής, ο οποίος ανέφερε ότι οι αρτοποιοί προσέθεταν συχνά αλεύρι από φασόλια, κιμωλία, λευκό μόλυβδο, σβησμένη άσβεστο και κονιοροποιημένα οστά σε κάθε καρβέλι που φούρνιζαν.

Ακόμα και σήμερα κυκλοφορούν τέτοιοι ισχυρισμοί, παρόλο που αποδείχτηκε πέραν πάσης αμφιβολίας, από τον Φρέντρικ Α. Φίλμπερ στο κλασικό του έργο *Food Adulteration* [Η νοθεία των τροφίμων], πως δεν θα μπορούσαν ποτέ να είναι αληθινά. Ο Φίλμπερ επιχείρησε ο ίδιος να φτιάξει καρβέλια ψωμιού χρησιμοποιώντας τα υποτιθέμενα προσθετικά κατά τον φημολογούμενο τρόπο και στις φημολογούμενες αναλογίες. Σε κάθε περίπτωση, εκτός μιας, το ψωμί ήταν είτε σκληρό σαν τσιμέντο είτε δεν είχε πάρει καθόλου σχήμα, και η μυρωδιά και η γεύση σχεδόν όλων των καρβελιών ήταν απολύτως σιχαμερή. Πολλά χρειάστηκαν περισσότερο χρόνο στον φούρνο απ' ό,τι ένα κανονικό καρβέλι, κάτι που σημαίνει ότι το κόστος παραγωγής τους ήταν μεγαλύτερο. Κανένα από τα νοθευμένα καρβέλια δεν τρωγόταν.

Η αλήθεια είναι ότι το ψωμί αποτελεί ένα ευαίσθητο τρόφιμο και, αν το αλλοιώσεις με ξένες ουσίες, ακόμα και στο ελάχιστο, αυτό θα βγάξει μάτι. Αλλά το ίδιο μπορούμε να πούμε και για τα υπόλοιπα τρόφιμα. Είναι δύσκολο να πιστέψουμε ότι κάποιος θα έπινε ένα φλιτζάνι τσάι και θα του διέφευγε το γεγονός πως η μισή ποσότητα ήταν στην πραγματικότητα ρινίσματα σιδήρου. Αν και δεν υπάρχει αμφιβολία πως γίνονταν κάποιες νοθείες, ειδικά όταν επρόκειτο για την ενίσχυση του φυσικού χρώματος ή τις ενδείξεις φρεσκάδας, οι περισσότερες περιπτώσεις αποτελούν πιθανότατα εξαιρέσεις στον κανόνα ή μυθεύματα, και αυτό είναι σχεδόν σίγουρο σε ό,τι αφορά τα πράγματα που έχουν φημολογηθεί ότι προστίθενται στο ψωμί (με την εξαίρεση του αλουμίνιου, για τον οποίο θα πούμε περισσότερα παρακάτω).

Είναι δύσκολο να υπερβάλουμε όταν πρόκειται για τον σημαντικό

ρόλο που έπαιζε το ψωμί στην αγγλική διατροφή κατά τον 19ο αιώνα. Για τους περισσότερους, το ψωμί δεν ήταν ένα απλό συνοδευτικό του κύριου γεύματος, αλλά ολόκληρο το γεύμα. Περίπου το 80% των εξόδων ενός νοικοκυριού, σύμφωνα με τον ιστορικό του ψωμιού Κρίστιαν Πίτερσεν, πήγαινε στα τρόφιμα, και το 80% αυτού του ποσού πήγαινε στο ψωμί. Ακόμα και άνθρωποι της μεσαίας τάξης ξόδευαν τα δύο τρίτα του εισοδήματός τους στα τρόφιμα (σήμερα το ποσοστό αυτό έχει μειωθεί στο ένα τρίτο), ένα σημαντικό ποσοστό των οποίων ήταν το ψωμί. Η ιστορία μάς διδάσκει πως η ημερήσια δίαιτα μιας φτωχότερης οικογένειας αποτελούνταν συνήθως από μερικές ουγγιές τσαγιού και ζάχαρης, μερικά λαχανικά, μια δυο φέτες τυρί και, σπανιότατα, ελάχιστα κρέας. Όλο το υπόλοιπο ήταν ψωμί.

Λόγω της σημασίας του τελευταίου, οι νόμοι που είχαν να κάνουν με την καθαρότητά του ήταν εξαιρετικά περιοριστικοί και οι τιμωρίες δρακόντειες. Ένας αρτοποιός που έκλεβε τους πελάτες του τιμωρούνταν με πρόστιμο 10 λιρών ανά καρβέλι, ή καταδικαζόταν σε έναν μήνα καταναγκαστικών έργων στη φυλακή. Για ένα διάστημα, η εξορία στην Αυστραλία ήταν ένα μέτρο που κόντεψε να επιβληθεί στους κακοποιούς αρτοποιούς. Όλα αυτά προκαλούσαν πραγματική ανησυχία στον κλάδο, γιατί κάθε καρβέλι ψωμιού χάνει βάρος μέσα στον φούρνο λόγω της εξάτμισης, οπότε ήταν εύκολο να γίνει λάθος αθέλητα. Γι' αυτόν τον λόγο, οι αρτοποιοί προτιμούσαν να δίνουν πάντα το κάτι παραπάνω – εξού και η περίφημη έκφραση «a baker's dozen» [η ντουζίνα του φούρναρη].

Ο αλουνίτης, πάντως, ήταν ένα άλλο ζήτημα. Πρόκειται για χημική ένωση –από τεχνικής πλευράς, ένα διθειικό άλας– που χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητικός παράγοντας στις μπιγιές. (Η επίσημη ονομασία του είναι στυπτηρία.) Χρησιμοποιείται επίσης ως παράγοντας καθαρισμού σε πολλά είδη βιομηχανικών διαδικασιών και στην κατεργασία του δέρματος. Κάνει το λευκό χρώμα του αλευριού πιο λαμπερό, αλλά αυτό δεν είναι απαραίτητως κάτι κακό. Κατ' αρχάς, απαιτείται ελάχιστη ποσότητα στυπτηρίας για να επιτευχθεί αυτή η λεύκανση. Τρεις ή τέσσερις κουταλιές αρκούν για να λευκάνουν 140 κιλά αλευριού, κι επομένως αυτή η ποσότητα δεν μπορεί να βλάψει κανέναν. Μάλιστα, ο



αλουνίτης προστίθεται σε τρόφιμα και φάρμακα ακόμα και σήμερα. Αποτελεί σύννηθες συστατικό της μαγειρικής σόδας και των εμβολίων, και μερικές φορές προστίθεται στο πόσιμο νερό εξαιτίας της καθαριστικής του δράσης. Κατάφερε να καταστήσει το αλεύρι κατώτερης ποιότητας –που είναι εξίσου θρεπτικό αλλά λιγότερο θελκτικό στην όψη– δημοφιλές στις μάζες, κι επομένως επέτρεψε στους αρτοποιούς να χρησιμοποιούν πιο αποδοτικά το σιτάρι τους. Προστίθεται επίσης στο αλεύρι ως ξηραντικός παράγοντας, μια ακόμα απόλυτα νόμιμη χρήση του.

Οι ξένες ουσίες δεν προστίθεντο μόνο επίτηδες για να αραιώσουν τα συστατικά του φαγητού μας. Κάποιες φορές, απλώς τύχαινε να πέσουν μέσα. Μια κοινοβουλευτική έρευνα στους φούρνους, το 1862, βρήκε πως πολλοί ήταν γεμάτοι «με μάζες από ιστούς αράχνης, οι οποίοι βάραιναν από τη σκόνη του αλευριού που μάζευαν επάνω τους, και κρέμονταν σε λωρίδες», έτοιμοι να πέσουν σε κάθε χύτρα ή ταψί που θα περνούσε από κάτω τους. Έντομα και τρωκτικά σουλάτσαραν πάνω στους πάγκους και τους τοίχους. Ένα δείγμα παγωτού που πωλήθηκε στο Λονδίνο το 1881, σύμφωνα με τον Άνταμ Χαρτ-Ντέιβις, αποδείχτηκε ότι περιείχε τρίχες από ανθρώπους και γάτες, έντομα, ίνες από βαμβάκι και πολλά ακόμα ανθυγιεινά συστατικά, αλλά αυτό καταδείκνυε περισσότερο ελλιπή υγιεινή παρά εσκεμμένη νοθεία με διογκωτικούς παράγοντες. Την ίδια περίοδο, επιβλήθηκε πρόστιμο σε έναν ζαχαροπλάστη του Λονδίνου «επειδή χρωμάτιζε κίτρινα τα γλυκά του με το περίσσειμα μπογιατίς που του είχε απομείνει από το βάψιμο του καρτοισιού του». Αλλά το γεγονός πως τέτοιες ειδήσεις προσείλκυαν το ενδιαφέρον των εφημερίδων αποδεικνύει από μόνο του ότι επρόκειτο για εξαιρετικές περιπτώσεις, όχι για κάτι καθημερινό και συνηθισμένο.

Το *Χάμφρεϊ Κλίνκερ*, το μυθιστόρημα που προαναφέραμε και που είχε γραφτεί στη φόρμα του επιστολικού μυθιστορήματος, ζωγραφίζει μια τόσο έντονη εικόνα της ζωής στην Αγγλία του 18ου αιώνα, που χρησιμοποιείται ως παράδειγμα ακόμα και σήμερα, και σίγουρα ευθύνεται για πολλές παρανοήσεις. Σε ένα από τα πιο γλαφυρά του αποσπάσματα, ο Σμόλεϊ περιγράφει πώς μεταφερόταν το γάλα με ανοιχτές καρδάρες μέσα στους δρόμους του Λονδίνου, και πώς έπεφταν μέσα του «σάλια, μύξες και ταμπάκος από τους περαστικούς, πιτσιλιόταν από τα

λασποκάροτσα και τα λασπόνερα που εκτίνασσαν οι τροχοί των αμαξών, τις βρόμες και τα σκουπίδια που πέταγαν μέσα τα χαμίνια της πόλης για να σπάσουν πλάκα, τους εμετούς των βρεφών... και, τέλος, από τα παράσιτα που πέφτουν από τα κουρέλια του άπλυτου αλήτη που πουλά αυτό το πολύτιμο υγρό...». Αυτό που παραβλέπουν οι περισσότεροι είναι πως το εν λόγω βιβλίο προοριζόταν για σάτιρα, όχι για ντοκουμέντο. Ο Σμόλετ δεν βρισκόταν καν στην Αγγλία όταν το έγραφε, αλλά αργοπέθαινε στην Ιταλία. (Κατέληξε τρεις μήνες μετά την έκδοσή του.)

Δεν ισχυριζόμαστε πως δεν κυκλοφορούσαν κακής ποιότητας τρόφιμα. Αυτό είναι σίγουρο. Το μολυσμένο και σάπιο κρέας ήταν ένα ιδιαίτερα μεγάλο πρόβλημα. Η αγορά Σμίθφιλντ του Λονδίνου, η κύρια κρεαταγορά της πόλης, ήταν διαβόητη για τη σαπίλα της. Ένας μάρτυρας μιας κοινοβουλευτικής έρευνας του 1828 είπε πως είχε δει «ένα κουφάρι αγελάδας τόσο σάπιο, που το λίπος του είχε μεταβληθεί σε μια υποκίτρινη γλίτσα που έσταζε παντού». Τα ζώα που μεταφέρονταν στην κρεαταγορά με τα πόδια από μακρινές τοποθεσίες έφταναν εκεί εξαντλημένα και άρρωστα, και οι συνθήκες που τα περίμεναν δεν ήταν οι καλύτερες. Τα πρόβατα κάποιες φορές γδέρνονταν ζωντανά. Πολλά ζώα ήταν γεμάτα έλκη. Η Σμίθφιλντ πουλούσε τόσο πολύ κρέας κακής ποιότητας που είχε τον δικό της όρο για να το περιγράψει: «cag-mag», μια συντόμηση δύο λέξεων της αργκό που κυριολεκτικά σημαίνουν «φιανά περιπτώματα».

Ακόμα κι όταν οι προθέσεις των παραγωγών ήταν αγνές, τα προϊόντα τους δεν ήταν. Η μεταφορά τροφίμων σε μακρινές αγορές σε βρώσιμη κατάσταση ήταν μια διαρκής πρόκληση. Οι άνθρωποι ονειρεύονταν πως τρώνε εξωτικές ή εκτός εποχής τροφές. Τον Ιανουάριο του 1859, ένα μεγάλο μέρος της Αμερικής παρακολουθούσε με κομμένη την ανάσα το ταξίδι ενός πλοίου που μετέφερε τριακόσιες χιλιάδες ζουμερά πορτοκάλια από το Πουέρτο Ρίκο στη Νέα Αγγλία, για να αποδείξει ότι αυτό ήταν εφικτό. Κατά την άφιξή του, όμως, διαπιστώθηκε πως πάνω από τα δύο τρίτα του φορτίου είχαν μεταβληθεί σε έναν ευωδιαστό πολτό. Οι παραγωγοί από ακόμα μακρινότερες τοποθεσίες δεν ήταν σε θέση να επιτύχουν ούτε αυτό. Οι Αργεντινοί εξέτρεφαν τεράστια κοπάδια βοοειδών στις αχανείς και εύφορες πεδιάδες τους, αλλά δεν διέ-

θεταν κανένα μέσο μεταφοράς του κρέατος, οπότε έσφαζαν τις αγελάδες για τα κόκαλα και το λίπος τους, και πέταγαν το κρέας. Ψάχνοντας έναν τρόπο για να τους βοηθήσει, ο γερμανός χημικός Γιούστους Λίμπιχ εφύρε μια φόρμουλα για ένα εκχύλισμα κρέατος, το οποίο έγινε γνωστό ως «Οχο», αλλά ήταν προφανές πως αυτό δεν θα άλλαζε πολύ τα πράγματα.

Αυτό που χρειαζόταν απελπισμένα ήταν μια ασφαλής μέθοδος διατήρησης των τροφίμων φρέσκων για μεγαλύτερο διάστημα απ' ό,τι επέτρεπε η φύση. Στα τέλη του 18ου αιώνα, ένας Γάλλος ονόματι Φρανσουά Απέρ (ή ίσως Νικολά Απέρ – οι πηγές διαφωνούν) εξέδωσε ένα βιβλίο με τον τίτλο *The Art of Preserving All Kinds of Animal and Vegetable Substances for Several Years* [*Η τέχνη της συντήρησης κάθε είδους ζωικών και φυτικών ουσιών για πολλά χρόνια*], το οποίο αποτέλεσε κεραυνό εν αιθρία. Το σύστημα του Απέρ ήταν ουσιαστικά να σφραγίζει τρόφιμα μέσα σε γυάλινα δοχεία κι έπειτα να τα θερμαίνει αργά. Η μέθοδος αυτή ήταν σε γενικές γραμμές αποτελεσματική, αλλά οι σφραγίσεις δεν ήταν απόλυτα ασφαλείς και μερικές φορές επέτρεπαν την είσοδο στον αέρα και σε ρύπους, προς μεγάλη γαστρεντερική δυσχέρεια όσων κατανάλωναν το προϊόν. Καθώς ήταν αδύνατον να υπάρξει απόλυτη εμπιστοσύνη στις γυάλες του Απέρ, κανείς δεν τις χρησιμοποίησε.

Εν ολίγοις, πολλά μπορούσαν να πάνε στραβά στη διάρκεια του ταξιδιού των τροφίμων προς το τραπέζι. Όταν, επομένως, έκανε την εμφάνισή του, στις αρχές του 1840, ένα προϊόν θαύμα που υποσχόταν να αλλάξει τα πράγματα, έγινε δεκτό με τεράστιο ενθουσιασμό. Το προϊόν αυτό ήταν απροσδόκπτα οικείο: ο πάγος.

## II

Το καλοκαίρι του 1844, η Εταιρεία Πάγου της Λίμνης Ουένχαμ –που είχε πάρει το όνομά της από μια λίμνη της Μασαχουσέτης– άνοιξε τις εγκαταστάσεις της στο Στραντ του Λονδίνου, και τοποθετούσε καθημε-

ρινά ένα φρέσκο κομμάτι πάγου στη βιτρίνα. Κανείς στην Αγγλία δεν είχε ποτέ δει ένα τόσο μεγάλο κομμάτι πάγου –σίγουρα όχι το καλοκαίρι, και όχι στο μέσον του Λονδίνου–, ούτε τόσο κρυστάλλινο και καθαρό. Μπορούσες να διαβάσεις την εφημερίδα σου με αυτό ανάμεσα: μάλιστα, συχνά τοποθετούσαν μια εφημερίδα από πίσω, ώστε οι περαστικοί να μπορούν να διαπιστώσουν την αλήθεια του ισχυρισμού. Η βιτρίνα αυτή προκάλεσε πραγματική αίσθηση, και προσείλκυε συνεχώς πολλούς περιέργους που τη χάζευαν.

Ο Θάκερϋ αναφέρει σε ένα μυθιστόρημά του τον πάγο της εταιρείας εκείνης με το όνομά της. Η βασίλισσα Βικτορία και ο πρίγκιπας Αλβέρτος επέμεναν να τον χρησιμοποιούν στο παλάτι του Μπάκιγχαμ και τίμησαν την εταιρεία με μια βασιλική διάκριση. Πολλοί υπέθεταν πως η Ουένχαμ ήταν μια τεράστια λίμνη, ισομεγέθης με τις Μεγάλες Λίμνες της Αμερικής. Ο Τσαρλς Λάιελ, ο άγγλος γεωλόγος, ήταν τόσο περίεργος, που πραγματοποίησε ένα ταξίδι ειδικά για να επισκεφτεί τη λίμνη από τη Βοστόνη –κάτι που δεν ήταν ιδιαίτερα εύκολο την εποχή εκείνη–, ενώ βρισκόταν σε περιοδεία κάνοντας ομιλίες. Του έκανε εντύπωση πόσο αργά έλιωνε ο πάγος από το νερό της λίμνης, και υπέθεσε πως αυτό οφειλόταν στην περίφημη καθαρότητά του. Η αλήθεια είναι πως ο πάγος της λίμνης Ουένχαμ έλιωνε το ίδιο αργά με κάθε άλλο πάγο. Πέρα από την απόσταση που είχε διανύσει για να φτάσει στο Λονδίνο, δεν διέθετε κανένα άλλο ξεχωριστό χαρακτηριστικό.

Ο πάγος από το νερό της λίμνης ήταν ένα θαυμάσιο προϊόν. Δημιουργούνταν από μόνος του, χωρίς κόστος για τον παραγωγό, ήταν καθαρός, ανανεώσιμος και ατελείωτος. Το μόνο μειονέκτημα ήταν πως δεν υπήρχαν δομές για την παραγωγή και την αποθήκευσή του, ούτε αγορά για να πωληθεί. Για να συσταθεί μια βιομηχανία πάγου, ήταν απαραίτητο να βρεθούν τρόποι κοπής και μεταφοράς του σε μεγάλες ποσότητες, και να γίνουν εφικτές η κατασκευή αποθηκών, η εξασφάλιση των δικαιωμάτων για το εμπόριό του, η συνεργασία με μια αξιόπιστη αλυσίδα μεταφορέων και πρακτόρων και, πάνω απ' όλα, η δημιουργία ζήτησης πάγου σε μέρη όπου ήταν σπάνιος ή δεν υπήρχε καθόλου, και αποτελούσε ένα προϊόν το οποίο κανείς δεν είχε την προδιάθεση να αγοράσει. Ο άνθρωπος που κατάφερε όλα τα παραπάνω ήταν ένας Βοστωνέζος με

καλή καταγωγή και την κατάλληλη διάθεση για ανάληψη ρίσκου, ονόματι Φρέντερικ Τιούντορ. Η μετατροπή του πάγου σε εμπορικό προϊόν αποτέλεσε τη μεγαλύτερη εμμονή του.

Η ιδέα της μεταφοράς πάγου από τη Νέα Αγγλία σε μακρινά λιμάνια θεωρήθηκε απολύτως τρελή – «αποκύημα μιας διαταραγμένης φαντασίας», όπως την περιέγραψε ένας σύγχρονός του. Το πρώτο φορτίο πάγου που έφτασε στη Βρετανία προβλημάτισε τόσο τους τελωνειακούς ως προς την κατηγορία στην οποία θα έπρεπε να το κατατάξουν, που και οι 300 τόνοι έλιωσαν πριν τους επιτραπεί να μεταφερθούν από τις αποβάθρες. Οι ιδιοκτήτες των πλοίων δίσταζαν να τον δεχτούν ως φορτίο. Δεν είχαν καμία όρεξη να υποστούν την ταπείνωση που θα τους προκαλούσε η άφιξη ενός φορτίου που θα είχε μεταβληθεί σε άχρηστο νερό, αλλά ανησυχούσαν επίσης και για τον πολύ πραγματικό κίνδυνο της μετατόπισης του φορτίου και του λιωμένου παγόνερου, που απειλούσε τη σταθερότητα των πλοίων τους. Εξάλλου, επρόκειτο για ανθρώπους των οποίων το ναυτικό ένστικτο βασιζόταν στη σκέψη να κρατούν το νερό έξω από τα πλοία τους, οπότε καταλαβαίνουμε γιατί δίσταζαν να αναλάβουν ένα τόσο εκκεντρικό ρίσκο, όταν δεν υπήρχε καν μια αγορά που περίμενε το εν λόγω προϊόν.

Ο Τιούντορ ήταν ένας περίεργος και δύσκολος άνθρωπος – «αλαζόνας, ματαιόδοξος, γεμάτος περιφρόνηση για τους ανταγωνιστές του και αμείλικτος απέναντι στους εχθρούς του», όπως τον περιγράφει ο Ντάνιελ Τζ. Μπούρστιν. Απομάκρυνε ακόμα και τους στενότερους φίλους του και πρόδιδε την εμπιστοσύνη των συνεταιρών του λες και αυτός ήταν ο μοναδικός σκοπός της ζωής του. Σχεδόν κάθε τεχνολογική καινοτομία που κατέστησε εφικτό το εμπόριο πάγου ήταν στην πραγματικότητα το έργο του συνταξιοδοτημένου, υποχωρητικού και χρόνια άρρωστου συνεργάτη του, του Ναθάνιελ Ουάιεθ. Ο Τιούντορ χρειάστηκε χρόνια μάταιων προσπαθειών, και ένα μεγάλο μέρος της οικογενειακής περιουσίας του, για να εκκινήσει τη βιομηχανία πάγου, αλλά αυτή τελικά απογειώθηκε και έκανε τον ίδιο και πολλούς άλλους πλούσιους. Για αρκετές δεκαετίες, ο πάγος ήταν το δεύτερο μεγαλύτερο παραγόμενο προϊόν της Αμερικής, μετρημένο σε βάρος. Αν αποθηκευόταν όπως έπρεπε, μπορούσε να διατηρήσει τη μορφή του για ένα μεγάλο χρονικό

διάστημα. Μπορούσε να επιζήσει ακόμα και από το ταξίδι 25.000 χιλιομέτρων και 130 ημερών που χώριζαν τη Βοστώνη από τη Βομβάν – ή, τουλάχιστον, τα δύο τρίτα του φορτίου μπορούσαν, που ήταν αρκετά για να καταστήσουν προσοδοφόρα τη μεταφορά. Ο πάγος έφτασε στις πιο απομακρυσμένες γωνιές της Νότιας Αμερικής, και από τη Νέα Αγγλία στην Καλιφόρνια διά μέσου του ακρωτηρίου Χορν. Το πριονίδι, ένα προϊόν χωρίς καμία χρηστική αξία ως τότε, αποδείχτηκε εξαιρετικό μονωτικό υλικό, δημιουργώντας επιπλέον έσοδα για τα πριονιστήρια του Μέιν.

Η λίμνη Ουένχαμ διαδραμάτισε έναν απολύτως δευτερεύοντα ρόλο στο εμπόριο πάγου της Αμερικής. Ποτέ δεν παρήγε πάνω από δέκα χιλιάδες τόνους πάγου κατ' έτος, τη στιγμή που σχεδόν ένα εκατομμύριο τόνοι κόβονταν στον ποταμό Κένεμπεκ του Μέιν. Στην Αγγλία, ο πάγος Ουένχαμ αποτελούσε περισσότερο θέμα συζήτησης παρά χρηστικό αγαθό. Κάποιες επιχειρήσεις αγόραζαν τακτικά φορτία, αλλά κανένα νοικοκυριό (πέραν του βασιλικού) δεν τον προτιμούσε. Μέχρι το 1850, ο περισσότερος πάγος που πωλούνταν στην Αγγλία όχι μόνο δεν προερχόταν από την Ουένχαμ, αλλά ούτε καν από την Αμερική. Οι Νορβηγοί –ένας λαός που κανένας δεν θα ξεχώριζε για το επιχειρηματικό του δαιμόνιο– άλλαξαν το όνομα της λίμνης Οπεγκάρντ, κοντά στο Όσλο, σε λίμνη Ουένχαμ, ώστε να μπου δυναμικά σε αυτή την κερδοφόρα αγορά. Το 1850, οι μεγαλύτερες ποσότητες που πωλούνταν στην Αγγλία ήταν νορβηγικές, αν και οφείλουμε να ομολογήσουμε ότι ο πάγος δεν έκανε ποτέ θραύση στο αγγλικό αγοραστικό κοινό. Ακόμα και σήμερα διατίθεται στο Ηνωμένο Βασίλειο με το σταγονόμετρο. Η πραγματική αγορά, όπως αποδείχτηκε, ήταν η ίδια η Αμερική.

Όπως παρατηρεί ο Γκάβιν Ουέιτμαν, στην ιστορία του της συγκεκριμένης βιομηχανίας, *The Frozen Water Trade* [Το εμπόριο παγωμένου νερού], οι Αμερικανοί είχαν τον πάγο σε εκτίμηση μεγαλύτερη απ' ό,τι κάθε άλλος λαός. Τον χρησιμοποιούσαν για να παγώνουν την μπύρα και το κρασί τους, για να φτιάχνουν πεντανόστιμα κοκτέιλ, για να ανακουφίζονται από τον πυρετό και για να δημιουργούν μια τεράστια γκάμα παγωμένων λικουδιών. Τα παγωτά έκαναν θραύση – και αποτέλεσαν επίσης τομέα που έδινε έμφαση στην πρωτοτυπία. Στο Delmonico's, ένα από τα γνωστότερα ρεστοράν της Νέας Υόρκης, οι πελάτες μπορού-

σαν να παραγγείλουν παγωτό από σίκαλη και σπαράγγι, ανάμεσα σε πολλές άλλες απίθανες γεύσεις. Η πόλη της Νέας Υόρκης κατανάλωνε από μόνη της σχεδόν ένα εκατομμύριο τόνους πάγου τον χρόνο. Το Μπρούκλιν χρησιμοποιούσε 334.000 τόνους, η Βοστώνη 380.000, η Φιλαδέλφεια 377.000. Οι Αμερικανοί έγιναν εξαιρετικά περήφανοι για τις εκπολιτιστικές ανέσεις που παρείχε ο πάγος. «Όποτε ακούς κάποιον να κακολογεί την Αμερική» είπε ένας Αμερικανός στη Σάρα Μόρι, ενώ εκείνη επισκεπτόταν τη Βοστώνη, «να θυμάσαι τον πάγο».

Η πραγματική επανάσταση που επέφερε ο πάγος ήταν στην ψύξη των σιδηροδρομικών βαγονιών, κάτι που επέτρεψε τη μεταφορά του κρέατος κι άλλων ευπαθών τροφίμων από τη μια ακτή στην άλλη. Το Σικάγο μετατράπηκε στο κέντρο της σιδηροδρομικής βιομηχανίας, εν μέρει επειδή μπορούσε να παράγει και να αποθηκεύει τεράστιες ποσότητες πάγου. Κάθε αποθήκη πάγου στο Σικάγο μπορούσε να στεγάσει ως και 250.000 τόνους. Πριν από την έλευση του πάγου, το γάλα (που φυσικά έβγαине ζεστό από την αγελάδα) μπορούσε να διατηρηθεί για μία ή δύο ώρες όταν έκανε ζέστη, πριν αρχίσει να αλλοιώνεται. Το κοτόπουλο έπρεπε να φαγωθεί την ημέρα που σφαζόταν. Το φρέσκο κρέας σπάνια διατηρούνταν για πάνω από μία μέρα. Πλέον, τα τρόφιμα μπορούσαν να αποθηκευτούν τοπικά, αλλά και να πωληθούν σε μακρινές αγορές. Το Σικάγο υποδέχτηκε τον πρώτο του αστακό το 1842, ο οποίος μεταφέρθηκε από την ανατολική ακτή μέσα σε ένα βαγόνι κατάψυξης. Οι ντόπιοι τον χάζευαν σαν να είχε έρθει από το διάστημα. Για πρώτη φορά στην ιστορία, τα τρόφιμα δεν χρειαζόταν να καταναλωθούν κοντά στον τόπο παραγωγής τους. Οι αγρότες από τις ευρύχωρες κοιλάδες της μεσοδυτικής Αμερικής δεν μπορούσαν μόνο να παράγουν τρόφιμα φτηνότερα και αφθονότερα από κάθε άλλο μέρος, αλλά και να τα πωλούν σχεδόν οπουδήποτε.

Εντωμεταξύ, άλλες εξελίξεις προκάλεσαν τεράστια αύξηση στις δυνατότητες αποθήκευσης των τροφίμων. Το 1859, ένας Αμερικανός ονόματι Τζόν Λάντις Μείσον βρήκε την τελική λύση για την πρόκληση που είχε αναλάβει να αντιμετωπίσει σχεδόν έναν αιώνα νωρίτερα ο γάλλος Φρανσουά (ή Νικολά) Απέρ. Η πατέντα του Μείσον ήταν το γυάλινο βάζο με ένα μεταλλικό βιδωτό καπάκι. Αυτό σφράγιζε με από-

λυπη ασφάλεια το περιεχόμενο και καθιστούσε εφικτή τη συντήρηση πολλών ειδών τροφίμων που ειδάλλως θα χαλούσαν. Το βάζο του Μέισον έκανε τεράστια επιτυχία, αλλά ο ίδιος δεν αποκόμισε σχεδόν κανένα όφελος απ' αυτό. Πούλησε τα δικαιώματά του για ένα μικροποσό κι έστρεψε την προσοχή του σε άλλες εφευρέσεις – μια σωσίβια λέμβο που δίπλωνε, μια θήκη που κρατούσε φρέσκα τα πούρα, ένα πιατάκι για το σαπούνι που άδειαζε τα υγρά από μόνο του–, που πίστεψε ότι θα τον έκαναν πλούσιο, και αυτές όχι μόνο δεν αναγνωρίστηκαν, αλλά απέτυχαν παταγωδώς. Καθώς η μια αποτυχία διαδεχόταν την άλλη, ο Μέισον βυθιζόταν στην τρέλα και τη φτώχεια. Πέθανε μόνος και ξεχασμένος απ' όλους σε ένα διαμέρισμα στη Νέα Υόρκη το 1902.

Μια εναλλακτική και τελικά πιο αποτελεσματική μέθοδος συντήρησης των τροφίμων, η κονσερβοποίηση, τελειοποιήθηκε στην Αγγλία από έναν Μπράιαν Ντόνκιν, από το 1810 μέχρι το 1820. Η εφεύρεση του Ντόνκιν συντηρούσε τέλεια τα τρόφιμα, παρόλο που οι πρώτες κονσέρβες, κατασκευασμένες από σφυρηλατημένο σίδηρο, ήταν βαριές και ουσιαστικά अपαραβίαστες. Οι οδηγίες μιας μάρκας ήταν να ανοιχτούν με καλέμι και σφυρί. Οι στρατιώτες συνήθως τις ξεκοίλιαζαν με τις μπαγιονέτες τους ή τις πυροβολούσαν. Η καινοτομία χρειάστηκε να περιμένει την ανάπτυξη ελαφρύτερων υλικών κατασκευής, η οποία με τη σειρά της διευκόλυνε τη μαζική παραγωγή. Στις αρχές του 19ου αιώνα, ένας σκληρά εργαζόμενος άντρας μπορούσε να παράγει μέχρι και εξήντα κονσέρβες. Το 1880, οι μηχανές παρήγαν χίλιες πεντακόσιες την ημέρα. Παραδόξως, το άνοιγμά τους παρέμεινε σοβαρό εμπόδιο για αρκετά ακόμα χρόνια. Πατενταρίστηκαν πολλές μέθοδοι κοπής του σιδήρου, αλλά όλες ήταν εξαιρετικά δύσχρηστες ή και θανάσιμες, αν σου γλιστρούσαν. Το ασφαλές μοντέρνο ανοιχτήρι –αυτό με τους δύο τροχούς και το περιστρεφόμενο κλειδί– εφευρέθηκε μόλις το 1925.

Οι εξελίξεις στη συντήρηση τροφίμων αποτέλεσαν κομμάτι μιας πολύ ευρύτερης επανάστασης στην παραγωγή τροφής, που αλλοίωσε τη δυναμική της απανταχού γεωργίας. Ο θεριστής του Μακόρμικ επέτρεψε τη μαζική παραγωγή σιταριού, η οποία με τη σειρά της επέτρεψε στην Αμερική να παράγει κτηνοτροφικά προϊόντα σε βιομηχανική κλίμακα. Αυτό οδήγησε στη δημιουργία τεράστιων κέντρων συσκευασίας



του κρέατος και σε βελτιωμένες μεθόδους κατάψυξης – και ο πάγος παρέμεινε το κύριο στοιχείο τους μέχρι τη σύγχρονη εποχή. Μέχρι το 1930, η Αμερική διέθετε 181.000 σιδηροδρομικά βαγόνια κατάψυξης, και η θερμοκρασία όλων τους ρυθμιζόταν με τον πάγο.

Η ξαφνική δυνατότητα μετακίνησης των τροφίμων σε μεγάλες αποστάσεις και της συντήρησής τους, ώστε αυτά να φτάνουν στον προορισμό τους φρέσκα, μεταμόρφωσε τη γεωργία σε πολλές μακρινές χώρες. Το σιτάρι του Κάνσας, το μοσχάρι της Αργεντινής, το πρόβατο της Νέας Ζηλανδίας, και πολλά άλλα τρόφιμα από ολόκληρο τον κόσμο, άρχισαν να κάνουν την εμφάνισή τους σε βραδινά τραπέζια χιλιάδες χιλιόμετρα μακριά. Οι επιπτώσεις στις παραδοσιακές γεωργικές περιοχές ήταν τεράστιες. Δεν χρειάζεται να περιπλανηθείς βαθιά σε κάποιο δάσος της Νέας Αγγλίας για να βρεις τα θεμέλια ενός σπιτιού και την περιήφραξη ενός χωραφιού, στοιχεία που προδίδουν την ύπαρξη μιας φάρμας που εγκαταλείφθηκε κατά τον 19ο αιώνα. Οι αγρότες ολόκληρης της πολιτείας άφηναν μαζικά τις φάρμες τους, είτε για να δουλέψουν στα εργοστάσια, είτε για να δοκιμάσουν την τύχη τους στην αποδοτικότερη γη της δύσης. Σε διάστημα μόλις μιας γενιάς, το Βερμόντ απώλεσε σχεδόν τον μισό πληθυσμό του. Το ίδιο συνέβη και στην Ευρώπη. «Η βρετανική γεωργία ουσιαστικά κατέρρευσε κατά την τελευταία γενιά του 19ου αιώνα» λέει ο Φελίπε Φερνάντεζ-Αρμέστο, και μαζί της συμπάρησε καθετί που εξαρτιόταν από αυτή – τους εργαζόμενους στις φάρμες, τα χωριά, τις εκκλησίες και τις ενορίες της επαρχίας, τους γαιοκτήμονες αριστοκράτες. Σε τελική ανάλυση, μετέτρεψε το πρεσβυτερίο μας, όπως και χιλιάδες άλλα παρόμοια κτίσματα, σε ιδιωτικό ακίνητο.

Το φθινόπωρο του 2007, στη διάρκεια μιας επίσκεψής μου στη Νέα Αγγλία, οδήγησα από τη Βοστώνη στην Ουένχαμ, για να επισκεφτώ αυτή τη λίμνη που κάποτε ήταν η διασημότερη στον κόσμο. Σήμερα, πλαισιώνεται από έναν ήσυχο αυτοκινητόδρομο σε μια όμορφη τοποθεσία, περίπου 25 χιλιόμετρα έξω από τη Βοστώνη, και προσφέρει τη γραφική θέα των νερών της σε όποιον οδηγεί στους δρόμους που ενώνουν τις πόλεις του Ουένχαμ και του Ίπουιτς. Χρησιμοποιείται για την ύδρευση της Βοστώνης, κι επομένως περιβάλλεται από συρματοπλέγμα και είναι κλειστή για το κοινό. Μια ιστορική πινακίδα έχει

τοποθετηθεί στο πλάι του δρόμου για να γιορτάσει την τριακοσιοστή επέτειο ίδρυσης της πόλης Ουένχαμ, αλλά δεν αναφέρει τίποτα για το εμπόριο πάγου που κάποτε την έκανε γνωστή.

### III

Αν μπαίναμε στην κουζίνα του πρεσβυτέρου το 1851, θα παρατηρούσαμε αμέσως κάποιες διαφορές. Κατ' αρχάς, δεν θα υπήρχε νεροχύτης. Οι κουζίνες στα μέσα του 19ου αιώνα προορίζονταν αποκλειστικά για το μαγείρεμα (τουλάχιστον στα σπίτια της μεσαίας τάξης): η λάντζα γινόταν σε ένα ξεχωριστό δωμάτιο –το οποίο θα επισκεφτούμε στη συνέχεια–, κάτι που σήμαινε πως κάθε πιάτο και κατσαρόλα έπρεπε να μεταφερθεί από το ένα δωμάτιο στο άλλο, μέσα από έναν διάδρομο, για να τριφτεί, να πλυθεί και να στεγνώσει, και να επιστραφεί στην κουζίνα για την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιούνταν. Αυτό σήμαινε πολλά πηγαίνελα, μιας και οι βικτοριανοί μαγείρευαν πολύ και σέρβιραν απίστευτα πολλά πιάτα. Ένα δημοφιλές βιβλίο του 1851 από μια λαίδη Μαρία Κλάτερμπακ (και, μάλιστα, σύζυγο του Τσαρλς Ντίκενς) μας δίνει μια καλή ιδέα για το πόσο μαγείρεμα γινόταν την εποχή εκείνη. Ένα προτεινόμενο μενού –δείπνο για έξι άτομα– περιλαμβάνει «καροτόσουπα, καλκάνι με σος από γαρίδες, πατέ αστακού, συκωτάκια βραστά, ψητή πλάτη προβάτου, βραστή γαλοπούλα, χοιρινό κότσι, πατάτες πουρέ και καφετιές, βραστά κρεμμύδια, πουτίγκα, κρέμα μπλαμάνζ και ζυμαρικό κοραλλάκι». Έχει υπολογιστεί πως ένα τέτοιο γεύμα θα απαιτούσε τη χρήση –και την πλύση– έως και 450 διαφορετικών οσκευών. Η ταλαντευόμενη πόρτα που έβγαζε από την κουζίνα στη λάντζα μάλλον άξιζε τα λεφτά της.

Αν έφτανες στο πρεσβυτέριο την ώρα που η οικονόμος, η κυρία Ουόρμ, και η βοηθός της, μια δεκαεννιάχρονη χωριατοπούλα ονόματι Μάρθα Σίλι, φούρνιζαν ή μαγείρευαν, μπορεί να τις πετύχαινες να κάνουν κάτι που δεν συνηθιζόταν καθόλου μέχρι πρόσφατα – να ζυγίζουν

προσεκτικά τα συστατικά. Σχεδόν μέχρι τα μέσα του αιώνα, οι οδηγίες στα βιβλία μαγειρικής ήταν εκπληκτικά ανακριβείς – ζητούσαν μόνο «λίγο αλεύρι» ή «αρκετό γάλα». Το βιβλίο μαγειρικής που έφερε την επανάσταση αυτή στην κουζίνα γράφτηκε από μια ντροπαλή και, σύμφωνα με κάθε αναφορά, καλοσυνάτη ποιήτρια από το Κεντ ονόματι Ελίζα Άκτον. Μιας και τα ποιήματά της δεν πουλούσαν, ο εκδότης της πρότεινε ευγενικά να δοκιμάσει κάτι πιο εμπορικό, και το 1845 η κυρία Άκτον δημοσίευσε το *Modern Cookery for Private Families* [*Μοντέρνα μαγειρική για την οικογένεια*]. Ήταν το πρώτο βιβλίο που παρείχε ακριβή ζυγίσματα και χρόνους, και αποτέλεσε το έργο πάνω στο οποίο έχει βασιστεί, έστω και χωρίς επίγνωση, κάθε τελεμεντές που ακολούθησε.

Το βιβλίο αυτό γνώρισε αξιοσημείωτη επιτυχία, αλλά παραμερίστηκε άδοξα και απότομα από ένα άλλο, τολμηρότερο σύγγραμμα – το ευρέως, αενάως, μυστηριωδώς επιδραστικό *Book of Household Management* [*Βιβλίο διαχείρισης του νοικοκυριού*] της Ιζαμπέλα Μπίτον. Από πλευράς σημασίας και περιεχομένου, δεν έχει υπάρξει άλλο βιβλίο που να έρχεται καν κοντά. Έκανε επιτυχία αμέσως, και παρέμεινε επιτυχία μέχρι αργά στον επόμενο αιώνα.

Η κυρία Μπίτον ξεκαθάρισε από την πρώτη αράδα ότι η διαχείριση ενός νοικοκυριού είναι δουλειά σκληρή και άχαρη. «Τα πράγματα για την κυρία του σπιτιού έχουν όπως για τον διοικητή ενός στρατού, ή τον ιθύνοντα νου κάθε επιχείρησης» διακήρυξε. Μόλις μια σειρά νωρίτερα, χαιρέτιζε τον ίδιο της τον ανιδιοτελή ηρωισμό: «Οφείλω ειλικρινά να παραδεχτώ ότι, αν γνώριζα από πριν πως το βιβλίο αυτό θα απαιτούσε τον κάματο που μου έχει κοστίσει, δεν θα έβρισκα ποτέ το κουράγιο να το ξεκινήσω» δήλωνε, αφήνοντας τον αναγνώστη μετέωρο ανάμεσα σε συναισθήματα ήπιας μελαγχολίας και ένοχης ευγνωμοσύνης.

Παρά τον τίτλο του, το *Βιβλίο διαχείρισης του νοικοκυριού* ξεμπερδεύει με το κύριο θέμα του μέσα σε μόλις είκοσι τρεις σελίδες, και στη συνέχεια αφιερώνεται στη μαγειρική για τις περίπου εννιακόσιες που ακολουθούν. Παρά τη μεροληψία υπέρ της κουζίνας, η κυρία Μπίτον μισούσε τη μαγειρική και την απέφευγε όπως ο διάολος το λιβάνι. Δεν χρειάζεται να διαβάσεις πολλές συνταγές για να αρχίσεις να το υποψιάζεσαι – όταν προτείνει, για παράδειγμα, να βράσεις τα μακαρόνια

για μία ώρα και σαράντα πέντε λεπτά πριν τα σερβίρεις. Όπως και πολλοί άλλοι του έθνους και της γενιάς της, έτρεφε μια βαθιά καχυποψία ενάντια σε καθετί εξωτικό. Τα μάνγκο, έλεγε, τα προτιμούν μόνο εκείνοι «που δεν θα δίσταζαν να καταπιούν διαλυτικό μπουγιός». Θεωρούσε τους αστακούς «μάλλον ακώνευτους» και «όχι τόσο θρεπτικούς όσο υποτίθεται πως είναι». Το σκόρδο τής ήταν «ανυπόφορο». Οι πατάτες ήταν «ύποπτες· πάρα πολλές περιέχουν ναρκωτικές ουσίες, και άλλες είναι δηλητηριώδεις». Το τυρί ήταν καλό μόνο για τους ανθρώπους που έκαναν καθιστική ζωή –δεν διευκρινίζει γιατί–, και τότε «μόνο σε μικρές ποσότητες». Απαγορεύονταν διά ροπάλου τα τυριά με «φλέβες», καθώς αυτές ήταν αποικίες μυκήτων. «Γενικά μιλώντας» προσέθετε κάπως διαφορούμενα, «τα τρόφιμα που αποσυντίθενται δεν είναι απολύτως ασφαλή, και κάπου πρέπει να χαράξουμε ένα όριο». Το χειρότερο απ' όλα ήταν η ντομάτα: «Ολόκληρο το φυτό αποδίδει μια δυσάρεστη μυρωδιά, και ο χυμός του, αν τοποθετηθεί στη φωτιά, ζέχνει τόσο άσχημα που προκαλεί ίλιγγο και τάση προς έμετο».

Η κυρία Μπίτον φαίνεται πως δεν γνώριζε τον πάγο ως συντηρητικό, αλλά μπορούμε να είμαστε σχετικά σίγουροι πως δεν θα της άρεσε, καθώς δεν της άρεσε οτιδήποτε παγωμένο. «Οι ηλικιωμένοι, όσοι έχουν εύθραυστη κράση και τα παιδιά πρέπει να αποφεύγουν τον πάγο και τα παγωμένα ροφήματα» γράφει. «Χρειάζεται επίσης να αποφεύγονται όταν το άτομο είναι ιδρωμένο, ή αμέσως ύστερα από ζωνρή άσκηση, καθώς σε κάποιες περιπτώσεις έχουν προκληθεί ασθένειες με μοιραία κατάληξη». Σύμφωνα με το βιβλίο της κυρίας Μπίτον, πολλά τρόφιμα και δραστηριότητες είχαν θανατηφόρες συνέπειες.

Παρά τις γεροντίστικες απόψεις της, η κυρία Μπίτον ήταν μόλις είκοσι τριών ετών όταν ξεκίνησε να συγγράφει το βιβλίο. Το έγγραφε για λογαριασμό του εκδοτικού οίκου του συζύγου της, από τον οποίο εκδόθηκε σε τριάντα τρεις μηνιαίες συνέχειες ξεκινώντας από το 1859 (την ίδια χρονιά εκδόθηκε και *Η καταγωγή των ειδών* του Κάρολου Δαρβίνου), και όλο μαζί, σε έναν τόμο, το 1861. Ο Σάμιουελ Μπίτον είχε ήδη βγάλει τεράστια κέρδη από την έκδοση της *Καλύβας του Μπάριμα-Θωμά*, που είχε κάνει αίσθηση και στην Αγγλία, μετά την Αμερική. Είχε επίσης εκδώσει κάποια δημοφιλή περιοδικά, όπως το *Englishwoman's*

*Domestic Magazine* (1852), το οποίο είχε εισαγάγει διάφορες καινοτομίες –όπως στήλες προσωπικών προβλημάτων, ή στήλες με ιατρικές και ενδυματολογικές συμβουλές– που ακόμη συναντάμε σήμερα στα γυναικεία περιοδικά.

Σχεδόν κάθε στοιχείο της *Διαχείρισης του νοικοκυριού* έδινε μια εντύπωση προχειρότητας και τσαπατσουλιάς. Οι συνταγές προέρχονταν στην πλειονότητά τους από τους αναγνώστες, και οι υπόλοιπες είχαν ξεπατικωθεί από προηγούμενα βιβλία. Η κυρία Μπίτον είχε κλέψει αουστόλως από τις πιο προφανείς και ανιχνεύσιμες πηγές. Ολόκληρες παράγραφοι είχαν αντιγραφεί κατά λέξη από την αυτοβιογραφία της Φλόρενς Νάιτινγκεϊλ, και άλλες από την Ελίζα Άκτον. Αξίζει να αναφέρουμε ότι η κυρία Μπίτον δεν είχε μπει καν στον κόπο να αλλάξει το γένος του αφηγητή σε ορισμένες ιστορίες της, και κάποιες απ' αυτές δεν μπορούσαν παρά να ανήκουν, πέραν πάσης αμφιβολίας, σε άντρα. Από οργανωτικής πλευράς, ολόκληρο το βιβλίο είναι ένα χάος. Αφιερώνει περισσότερες σελίδες στις συνταγές για χελωνόσουπα απ' όσες αφιερώνει συνολικά για το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό, και δεν κάνει καμιά αναφορά στο απογευματινό τσάι. Οι αντιφάσεις στις οποίες υποπίπτει είναι σχεδόν εντυπωσιακές. Στην ίδια σελίδα όπου περιγράφει επί μακρόν τους κινδύνους που κρύβει η ντομάτα («έχει αποδειχτεί ότι περιέχει ένα συγκεκριμένο οξύ, ένα ασταθές έλαιο, μια καφετιά, ρητινώδη ουσία με έντονη μυρωδιά, μυκητοζαχαρίνη, κάποια άλατα και κατά πάσα πιθανότητα ένα αλκαλοειδές»), παραθέτει και μια συνταγή για βραστές ντομάτες, την οποία αποκαλεί «ένα πολύ νόστιμο συνοδευτικό», και προσθέτει: «είναι ένα ευεργετικό φρούτο και χωνεύεται εύκολα. Η μυρωδιά του τονώνει την όρεξη και αρέσει σχεδόν σε όλους».

Παρά τις τρανές παραδοξότητες του, το βιβλίο της κυρίας Μπίτον έκανε πάταγο. Οι δύο άμεμπτες αρετές του ήταν η απόλυτη σιγουριά και η περιεκτικότητά του. Η βικτοριανή εποχή ήταν γεμάτη αγωνίες, και ο παχουλός τόμος της κυρίας Μπίτον υποσχόταν να καθοδηγήσει με ασφάλεια την ανήσυχη νοικοκυρά μέσα από τον δαίδαλο των κινδύνων της ζωής. Φυλλομετρώντας το, ο αναγνώστης μαθαίνει να διπλώνει πετσέτες, να απολύει υπηρέτριες, να εξαλείφει φακίδες, να συνθέτει μενού, να τοποθετεί βδέλλες, να φτιάχνει κέικ Μπάτενμπεργκ

και να επαναφέρει στη ζωή κάποιον που έχει χτυπηθεί από κεραυνό. Η κυρία Μπίτον περιέγραψε με κάθε λεπτομέρεια πώς φτιάχνει κανείς βουτυρωμένο τοστ. Παρείχε θεραπείες για το τραύλισμα και τις κολπίτιδες, πραγματεύτηκε την ιστορία των προβάτων ως θυσιών στους θεούς, κατάρτισε μια εξαντλητική λίστα των πολλών ειδών σκούπας (σκούπα για τον φούρνο, σκούπα για τα γύψινα, σκούπα για τα μπαλκόνια, σκούπα με ατσαλόσυρμα, σκούπα για τα χαλιά, σκούπα για τα ψίχουλα – συνολικά πάνω από σαράντα είδη), πραγματεύτηκε τους κινδύνους της βιαστικής κι απρόσεκτης σύναψης φιλιών και τις προφυλάξεις που πρέπει να λάβουμε πριν μπούμε στο δωμάτιο ενός αρρώστου. Ήταν ένα εγχειρίδιο οδηγίων που μπορούσε να ακολουθηθεί κατά γράμμα, και ακριβώς αυτό χρειαζόταν ο κόσμος την εποχή εκείνη. Η κυρία Μπίτον είχε άποψη γύρω από κάθε ζήτημα – και αποτέλεσε τον στρατιωτικό εκπαιδευτή κάθε νοικοκυράς.

Πέθανε σε ηλικία μόλις είκοσι οκτώ ετών από επιλόχειο πυρετό, οκτώ ημέρες αφού έφερε στον κόσμο το τέταρτο παιδί της, αλλά το βιβλίο της θα ζούσε για πάντα. Πούλησε πάνω από δύο εκατομμύρια αντίτυπα τον πρώτο χρόνο κυκλοφορίας του, και εξακολούθησε να πουλάει πολύ μέχρι και στον 20ό αιώνα.

Κάνοντας μια αναδρομή στο παρελθόν, είναι σχεδόν αδύνατον να προσδιορίσουμε τη δίαιτα των ανθρώπων της βικτοριανής εποχής. Κατ' αρχάς, το εύρος των τροφίμων ήταν ασύλληπτο. Φαίνεται ότι οι άνθρωποι έτρωγαν οτιδήποτε σερνόταν, πετούσε ή κολυμπούσε. Η βουνοχιονόκοτα, ο οξύρρυγχος, ο κορυδαλλός, ο λαγός, η μπεκάτσα, το καπόνι, το λαβράκι, η μαρίδα, το βροχοπούλι, το μπεκατσίνι, ο χρύσος, το τσιρόνι, τα χέλια, το γλίνι, οι παπαλίνες, τα γαλοπουλάκια και πολλά άλλα ξεχασμένα εκλεκτά εδέσματα πρωταγωνιστούσαν σε πολλές από τις συνταγές της κυρίας Μπίτον. Τα φρούτα και τα λαχανικά έμοιαζαν διαθέσιμα σε ανεξάντλητες ποσότητες. Είναι σχεδόν απίστευτο ότι υπήρχαν πάνω από δύο χιλιάδες ποικιλίες μήλων από τις οποίες μπορούσε κανείς να διαλέξει – το Κοράλλι του Γούστερ, η Καλλονή του Μπαθ, το Πορτοκαλί Pippin του Κοξ, και πολλές ακόμα λυρικές ονομασίες. Στο Μοντιπσέλο, στις αρχές του 19ου αιώνα, ο Τόμας Τζέφερ-

σον καλλιεργούσε είκοσι τρεις διαφορετικούς τύπους μπιζελιών και διακόσια πενήντα διαφορετικά είδη φρούτων και λαχανικών. (Αν και σχεδόν ανήκουστο για την εποχή του, ο Τζέφερσον ήταν χορτοφάγος και έτρωγε μικροσκοπικές μερίδες κρέατος μόνο «για τη γεύση».) Πέρα από τα φραγκοστάφυλα, τις φράουλες, τα δαμάσκηνα, τα σύκα και άλλα φρούτα που κυκλοφορούν και στις μέρες μας, ο Τζέφερσον και οι σύγχρονοί του απολάμβαναν επίσης βατόμουρα, θηρανθεμίδες, γλιστρίδες, ιαπωνικά σμέουρα, αγριοδαμάσκηνα, μούσμουλα, θαλασσοκράμβη, ντούριαν, άνθη μπιζελιών, κερεβίλι, αγριαγκινάρες, σκορτσονέρα (ένα είδος λαγόχορτου), λεβιστικό, γογγύλια και δεκάδες άλλα που σήμερα τα γνωρίζουμε ελάχιστα ή και καθόλου. Ο Τζέφερσον, παρεμπιπτόντως, πειραματιζόταν πολύ με το φαγητό του. Ανάμεσα στα πολλά κατορθώματά του, ήταν και ο πρώτος Αμερικανός που έκοβε τις πατάτες του κατά μήκος και τις τηγάνιζε. Οπότε, πέρα από εθνοπατέρας, ο Τζέφερσον υπήρξε και ο πατέρας της αμερικανικής τηγανητής πατάτας.

Ένας λόγος που οι άνθρωποι έτρωγαν τόσο καλά τότε ήταν πως πολλά τρόφιμα που σήμερα θεωρούμε εκλεκτά ήταν άφθονα. Υπήρχαν τόσο πολλοί αστακοί γύρω από τη βρετανική ακτογραμμή, που τους σέρβιραν σε φυλακισμένους και σε ορφανά, ή τους κονιορτοποιούσαν και τους χρησιμοποιούσαν ως λίπασμα· οι υπηρέτες επιδίωκαν γραπτές συμφωνίες με τα αφεντικά τους, πως δεν θα τους σέρβιραν αστακό πάνω από δυο φορές την εβδομάδα. Οι Αμερικανοί απολάμβαναν ακόμα μεγαλύτερη αφθονία. Το λιμάνι της Νέας Υόρκης φιλοξενούσε από μόνο του τα μισά στρείδια του κόσμου και παρήγε τόσο πολύ οξύρρυχο, που το χαβιάρι σερβιρόταν ως συνοδευτικό στα μπαρ (με τη σκέψη πως η αλμυράδα του θα αύξανε τις πωλήσεις της μπίρας). Το μέγεθος και η ποικιλία των πιάτων και των καρυκευμάτων που προσφέρονταν έκοβαν την ανάσα. Το 1867, ένα ξενοδοχείο της Νέας Υόρκης είχε 145 πιάτα στο μενού του. Ένας δημοφιλής αμερικανικός τσελεμεντές του 1852, το *Home Cookery* [Σπιτική μαγειρική], συμβουλεύει ανέμελα να προσθέσουμε 100 στρείδια σε μια σούπα γκάμπο, για να την «ενισχύσουμε». Η κυρία Μπίτον παρείχε 135 συνταγές μόνο για σάλτσες.

Είναι αξιοσημείωτο ότι, τη βικτοριανή εποχή, οι ορέξεις ήταν συγκριτικά μάλλον συγκρατημένες. Στην πραγματικότητα, ο χρυσός αιώνας

της λαιμαργίας ήταν ο 18ος. Ήταν ο αιώνας του Τζον Μπουλ, του πιο κοκκινοπρόσωπου, παραταϊσμένου κι έτοιμου για καρδιακό επεισόδιο συμβόλου που δημιούργησε ποτέ ένα έθνος για να εντυπωσιάσει τα άλλα. Μάλλον δεν αποτελεί σύμπτωση πως οι δύο παχύτεροι βρετανοί μονάρχες στην ιστορία έδρασαν (και έφαγαν) τον 18ο αιώνα. Η πρώτη ήταν η βασίλισσα Άννα. Οι πίνακές της, με πολύ τακτ, την κάνουν να φαίνεται ίσως λίγο στρουμπουλή, σαν μια από τις παχουλές καλλονές του Ρούμπενς, αλλά στην πραγματικότητα ήταν τεραστίων διαστάσεων – «υπερβολικά σιχαμερή και χοντρή», όπως με ειλικρίνεια την περιγράφει η πρώην καλύτερή της φίλη, η δούκισσα του Μάρλμπορο. Τελικά, η Άννα έγινε τόσο παχύσαρκτη που δεν μπορούσε να ανεβοκατεβαίνει τις σκάλες. Χρειάστηκε να ανοιχτεί μια καταπακτή στο πάτωμα των δωματιών της στο κάστρο Ουίντσορ, από την οποία την κατέβαζαν άχαρα με ένα βίντσι στην αίθουσα του συμβουλίου. Πρέπει να ήταν αξιοσημείωτο θέαμα. Όταν πέθανε, την έθαψαν σε ένα φέρετρο «σχεδόν τετράγωνο». Ακόμα πιο διάσημος για το πάχος του ήταν ο Πρίγκιψ Αντιβασιλέας, και κατόπιν Γεώργιος Δ΄, του οποίου το στομάχι, όταν αφηνόταν ελεύθερο από τα δεσμά του κορσέ του, έφτανε στα γόνατά του. Σε ηλικία σαράντα ετών, η περιφέρειά του ήταν ένα μέτρο και είκοσι εκατοστά.

Ακόμα και οι πιο λυγρόκορμοι κάθονταν μπροστά σε ποσότητες φαγητού δυσθεώρητες, αν όχι αποσταθεροποιητικές. Ένα καταγεγραμμένο πρωινό του δούκα του Ουέλινγκτον περιλάμβανε «δύο πιτσούνια και τρεις σπαλομπριζόλες, τρία τέταρτα ενός μπουκαλιού Μοζέλ, ένα ποτήρι σαμπάνια, δύο ποτήρια πόρτο κι ένα ποτήρι μπράντι» – κι όλα αυτά μια μέρα που ένιωθε αδιάθετος. Ο αιδεσιμότατος Σίντνεϊ Σμιθ, αν και ιερωμένος, συνέλαβε το πνεύμα της εποχής με την άρνησή του να πει την προσευχή πριν από το γεύμα. «Με τον οργανισμό της λαιμαργίας μπροστά σου, φαντάζει ανάρμοστο να παρεμβάλεις ένα θρησκευτικό συναίσθημα» εξηγεί. «Είναι αταίριαστο να ψελλίζεις ευχαριστίες ενώ τα σάλια σου τρέχουν».

Μέχρι τα μέσα του 19ου αιώνα, οι γιγαντιαίες μερίδες αποτελούσαν τον κανόνα. Η κυρία Μπίτον προτείνει τα ακόλουθα ως μενού για ένα βραδινό δείπνο: σούπα χελώνας, φιλέτα από καλκάνι με κρέμα, ψητή γλώσσα με σος αντζούγιας, λαγό, μοσχαράκι, βραστό κιλότο μοσχαριού,



ψητή φραγκόκοτα, βραστό ζαμπόν, μια πιατέλα με ψητά πιτσούνια ή κορυδαλλούς, και για γλυκάκι ταρτάκια με ραβέντι, μαρέγκα, μαρμελάδες, κρέμα, παγωμένη πουτίγκα και σουφλέ. Αυτά, σύμφωνα με το βιβλίο της κυρίας Μπίτον, ήταν αρκετά για έξι ανθρώπους.

Η ειρωνεία ήταν ότι, όσο περισσότερη προσοχή αφιέρωναν οι βικτοριανοί στο φαγητό, τόσο λιγότερο άνετα ένιωθαν με αυτό. Η κυρία Μπίτον δεν έδινε την εντύπωση ότι της άρεσε το φαγητό: έμοιαζε να το εκλαμβάνει όπως εκλάμβανε και καθετί άλλο, ως μια θλιβερή υποχρέωση που την έβγαζες από τη μέση όσο πιο ανώδυνα και αποτελεσματικά γινόταν. Έτρεφε ιδιαίτερη καχυποψία για οτιδήποτε προσέθετε χαρακτήρα στο φαγητό. Μισούσε το σκόρδο. Τα καυτερά δεν τα αναφέρει σχεδόν καθόλου. Ακόμα και το μαύρο πιπέρι ήταν υπερβολικά παράτολμο για εκείνη. «Δεν πρέπει ποτέ να ξεχνάμε» προειδοποιούσε τους αναγνώστες της «ότι, ακόμα και σε μικρές ποσότητες, προκαλεί επιβαρύνσεις στις φλεγμονώδεις κρίσεις». Παρόμοιες προειδοποιήσεις επαναλαμβάνονταν διαρκώς σε κάθε βιβλίο και περιοδικό μαγειρικής της εποχής.

Τελικά, τα περισσότερα βικτοριανά νοικοκυριά σταμάτησαν να ασχολούνται με τη γεύση και επικεντρώθηκαν στο να σερβίρουν το φαγητό ζεστό. Αυτό ήταν μια πρόκληση για τα μεγαλύτερα σπίτια, καθώς οι κουζίνες έτειναν να απέχουν αρκετά από τις τραπεζαρίες. Το Όντλεϊ Εντ του Έσεξ μάλλον κρατάει το σχετικό ρεκόρ, καθώς κουζίνα και τραπεζαρία απείχαν μεταξύ τους γύρω στα διακόσια μέτρα. Για να επισπευσθούν τα πράγματα στο Τάτον Παρκ του Τσόσαιρ, τοποθετήθηκε ένας μίνι εσωτερικός σιδηρόδρομος, πάνω στον οποίο εξαπολύονταν τρόλει με φαγητό από την κουζίνα σε έναν ανελκυστήρα τροφίμων, και στη συνέχεια οδηγούνταν βιαστικά με τα χέρια στην τραπεζαρία. Ο σερ Άρθουρ Μίντλετον του Μπέλσεϊ Χολ, κοντά στο Νιουκάσλ, ανέπτυξε τέτοια εμμονή με τη θερμοκρασία του φαγητού που έφτανε στο τραπέζι του, ώστε έμπνευ ένα θερμόμετρο σε κάθε πιάτο που εμφανιζόταν μπροστά του και το έστελνε πίσω για να ξαναζεσταθεί, μερικές φορές επανειλημμένα, με συνέπεια να τρώει το δείπνο του πολύ αργά, και συχνά καρβουνιασμένο. Ο Ογκίστ Εσκοφιέ, ο μεγάλος γάλλος σεφ του ξενοδοχείου Savoy του Λονδίνου, κέρδισε την εκτίμηση των βρετανών

πελατών του όχι απλώς δημιουργώντας πολύ νόστιμα πιάτα, αλλά και αναθέτοντας διαφορετικούς τομείς της κουζίνας σε διαφορετικούς μάγειρες –έναν για το κρέας, έναν για τα λαχανικά και ούτω καθεξής–, ώστε τα πάντα να σερβίρονται ταυτόχρονα στο πιάτο και αυτό να φτάνει στο τραπέζι αχνίζοντας σε όλη του τη δόξα.

Όλα αυτά, βέβαια, βρίσκονται σε ευθεία αντιδιαστολή με όσα είπαμε νωρίτερα για τη φτωχική δίαιτα του μέσου ανθρώπου κατά τον 19ο αιώνα. Η αλήθεια είναι πως έχουμε τόσες αντικρουόμενες πληροφορίες, που είναι αδύνατον να καταλήξουμε γύρω από το πόσο καλά έτρωγαν οι άνθρωποι τότε.

Αν πάρουμε τη μέση κατανάλωση ως οδηγό, μπορούμε να πούμε ότι οι άνθρωποι έτρωγαν αρκετά υγιεινά: σχεδόν 8 κιλά αχλάδια ανά άτομο το 1851, ενώ σήμερα τρώμε μόλις 3· σχεδόν 9 κιλά σταφύλια και άλλα μαλακά φρούτα, περίπου η διπλάσια ποσότητα απ' ό,τι σήμερα· και λίγο κάτω από 9 κιλά αποξηραμένων φρούτων, ενώ σήμερα καταναλώνουμε λιγότερα από 2 κιλά. Οι αριθμοί των λαχανικών είναι ακόμα πιο αποκαλυπτικοί. Ο μέσος Λονδρέζος του 1851 έτρωγε 16 κιλά κρεμμύδια (6,5 κιλά σήμερα)· κατανάλωνε πάνω από 20 κιλά ρέβα και γουλί (μόλις ένα κιλό σήμερα)· και σχεδόν 35 κιλά λάχανου τον χρόνο, ενώ σήμερα μόλις 10. Η κατανάλωση ζάχαρης ανερχόταν στα 15 κιλά ανά κεφαλή – λιγότερο από το ένα τρίτο της σημερινής ποσότητας. Επομένως, φαίνεται ότι οι άνθρωποι διατρέφονταν όντως αρκετά καλά.

Πολλές ανεπίσημες πηγές, όμως, τόσο από την εποχή εκείνη όσο και από αργότερα, καταδεικνύουν το ακριβώς αντίθετο. Ο Χένρι Μέιχιου, στο κλασικό έργο του *Οι εργάτες και οι φτωχοί του Λονδίνου*, που εκδόθηκε τη χρονιά που χτίστηκε το προσφυγείο μας, ισχυριζόταν πως το τυπικό δείπνο ενός εργάτη αποτελούνταν από ένα κομμάτι ψωμί κι ένα κρεμμύδι, ενώ μια πολύ πιο πρόσφατη (και καταξιωμένη) ιστορία, το *Consuming Passions* [*Τα πάθη της κατανάλωσης*] της Τζούντιθ Φλάντερς, δηλώνει ότι «η τυπική δίαιτα των εργατικών τάξεων κι ενός μεγάλου μέρους της κατώτερης μεσαίας τάξης στα μέσα του 19ου αιώνα αποτελούνταν από ψωμί ή πατάτες, λίγο βούτυρο, τυρί ή μπέικον, τσάι με ζάχαρη».

Αυτό που σίγουρα αληθεύει είναι ότι οι άνθρωποι που δεν είχαν έλεγχο της διαίτας τους διατρέφονταν όντως πολύ άσχημα. Μια δικαστική έκθεση για τις συνθήκες σε ένα εργοστάσιο της βόρειας Αγγλίας το 1810 αποκαλύπτει ότι οι μαθητευόμενοι έμεναν στις μηχανές τους από τις 5:50 το πρωί μέχρι τις 9:10 ή 9:15 το βράδυ, με ένα και μόνο σύντομο διάλειμμα για το δείπνο τους. «Τρώνε νερουλό πόριτζ για πρωινό και απογευματινό» – παραμένοντας στις μηχανές τους– «και γενικά παξιμάδι με σιρόπι, ή παξιμάδι και φτωχική σούπα, για βραδινό», σύμφωνα με την έκθεση. Αυτό αποτελούσε σχεδόν σίγουρα το τυπικό μενού οποιουδήποτε βρισκόταν σε ένα εργοστάσιο, στη φυλακή, στα ορφανοτροφεία και σε κάθε άλλο μέρος όπου δεν του δίνονταν επιλογές.

Είναι επίσης αλήθεια ότι οι φτωχότεροι άνθρωποι δεν είχαν καμιά ποικιλία στο φαγητό τους. Στη Σκωτία στα 1800, οι εργαζόμενοι σε φάρμες λάμβαναν μια μέση μερίδα 8,5 κιλών παξιμάδια ανά εβδομάδα, συν λίγο γάλα και σχεδόν τίποτε άλλο, αν και σε γενικές γραμμές θεωρούσαν τον εαυτό τους τυχερό, επειδή τουλάχιστον δεν ήταν αναγκασμένοι να τρώνε πατάτες. Αυτές αποτελούσαν ένα βαθιά περιφρονημένο έδεσμα για τα πρώτα περίπου εκατόν πενήντα χρόνια από την έλευσή τους στην Ευρώπη. Πολλοί τις θεωρούσαν επικίνδυνες, γιατί το βρώσιμο κομμάτι τους κρυβόταν στο υπέδαφος, αντί να πασχίζει να βγει ηρωικά στον ήλιο. Ορισμένοι κληρικοί καταφέρονταν εναντίον της πατάτας επειδή δεν αναφερόταν καθόλου στη Βίβλο.

Οι Ιρλανδοί ήταν οι μόνοι που δεν είχαν περιθώριο για τέτοιες δυστροπίες. Για εκείνους, οι πατάτες ήταν θεόσταλτες επειδή η καλλιέργειά τους ήταν εξαιρετικά αποδοτική. Τέσσερα μόνο στρέμματα πετρώδους υπεδάφους αρκούσαν για να θρέψουν μια εξαμελή οικογένεια, αν αυτή ήταν προετοιμασμένη να φάει πολλές πατάτες, και οι Ιρλανδοί αναγκαστικά ήταν. Μέχρι το 1780, η επιβίωση του 90% του πληθυσμού εξαρτιόταν αποκλειστικά, ή σχεδόν αποκλειστικά, από τις πατάτες. Δυστυχώς, η πατάτα είναι κι ένα από τα πλέον επιρρεπή σε ασθένειες λαχανικά, καθώς απειλείται από διακόσιους εξήντα διαφορετικούς τύπους ερυσίβης ή ζιζανίων. Από τη στιγμή που η πατάτα έφτασε στην ευρωπαϊκή ήπειρο, οι κατεστραμμένες σοδειές ήταν τακτικές. Στα εκατόν είκοσι χρόνια που προηγήθηκαν του μεγάλου λιμού, η σοδειά

πατάτας καταστράφηκε είκοσι τέσσερις φορές. Τριακόσιες χιλιάδες άνθρωποι πέθαναν εξαιτίας μιας και μόνης καταστροφής, το 1739. Αλλά αυτός ο αριθμός ωχριά μπροστά στην κλίμακα του θανάτου και της δυστυχίας του 1845-6.

Το όλο πράγμα ήταν πολύ ξαφνικό. Οι καλλιέργειες έδειχναν να πηγαίνουν μια χαρά μέχρι τον Αύγουστο, όταν ξαφνικά καμπούριασαν και μαράζωσαν. Οι βολβοί έβγαιναν από το υπέδαφος σπογγώδεις και ήδη σαπισμένοι. Εκείνη τη χρονιά, χάθηκε η μισή ιρλανδική παραγωγή. Την επόμενη, χάθηκε σχεδόν ολόκληρη. Ο ένοχος ήταν ένας μύκητας ονόματι *Phytophthora infestans*, αλλά τότε οι άνθρωποι δεν το γνώριζαν αυτό. Αντ' αυτού, κατηγορούσαν οτιδήποτε άλλο περνούσε από το μυαλό τους – τον καπνό από τα ατμοκίνητα τρένα, τον ηλεκτρισμό από τα σήματα του τηλεγράφου, τα λιπάσματα από γκουανό που άρχιζαν τότε να προτιμώνται. Οι σοδειές πατάτας δεν καταστράφηκαν μόνο στην Ιρλανδία, αλλά και σε ολόκληρη την Ευρώπη. Το πρόβλημα ήταν, όμως, ότι οι Ιρλανδοί εξαρτιόνταν αποκλειστικά από αυτές.

Η βοήθεια είναι γνωστό πως άργησε να φτάσει. Μήνες μετά την αρχή της λιμοκτονίας, ο βρετανός πρωθυπουργός σερ Ρόμπερτ Πιλ παρέμενε επιφυλακτικός. «Υπάρχει μια τέτοια τάση υπερβολής και ανακριβειών στις ιρλανδικές αναφορές, που καθιστά συνετή την καθυστέρηση στην ανάληψη δράσης» έγραφε. Τον χειρότερο χρόνο του λιμού της πατάτας, η ψαραγορά του Λονδίνου, η Μπίλινγκοκκεϊτ, πούλησε 500 εκατομμύρια στρείδια, 1 δισεκατομμύριο φρέσκες ρέγγες, σχεδόν 100 εκατομμύρια γλώσσες, 498 εκατομμύρια γαρίδες, 304 εκατομμύρια λιπορίνες, 33 εκατομμύρια κωματίδες, 23 εκατομμύρια σκουμπριά, και άλλες τέτοιες γιγαντιαίες ποσότητες, αλλά ούτε μια μπουκιά δεν στάλθηκε στην Ιρλανδία για να ανακουφίσει την πείνα της.

Η μεγαλύτερη τραγωδία είναι πως η ίδια η Ιρλανδία διέθετε αρκετά τρόφιμα από μόνη της. Η χώρα παρήγε τεράστιες ποσότητες αυγών, δημητριακών και κρεάτων κάθε τύπου, τα οποία συμπλήρωνε με μεγάλες ψαριές από τη θάλασσα, αλλά όλα αυτά προορίζονταν για εξαγωγή. Οπότε, 1,5 εκατομμύριο άνθρωποι πέθαναν χωρίς λόγο. Επρόκειτο για τη μεγαλύτερη απώλεια ζώων στην Ευρώπη μετά τη Μαύρη Πανώλη.

**ΕΝΑ ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ ΤΑΞΙΔΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΙΔΙΟ ΜΑΣ ΤΟ ΣΠΙΤΙ,  
ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΚΑΛΥΨΟΥΜΕ ΠΩΣ ΕΦΤΑΣΑΝ ΤΑ ΑΠΛΑ,  
ΑΛΛΑ ΤΟΣΟ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ, ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΣΤΗ ΖΩΗ ΜΑΣ**

Έχετε αναρωτηθεί ποτέ γιατί, από όλα τα καρυκεύματα, έχουμε αποκτήσει τόσο έντονο δεσμό μόνο με το αλάτι και το πιπέρι;

Ή γιατί το πιρούνι έχει τέσσερα δόντια, κι όχι τρία ή πέντε;

Γνωρίζατε ότι η δεύτερη πιο συχνή αιτία θανάτου από ατύχημα είναι η πτώση από σκάλα;

Ή ότι τα λουτρά του Διοκλητιανού στην αρχαία Ρώμη μπορούσαν να φιλοξενήσουν 3.000 άτομα;

Για να απαντήσει σε αυτά και πολλά ακόμα ερωτήματα, ο Bill Bryson περιπλανιέται στο σπίτι του και αποκαλύπτει τα νήματα που συνδέουν αναπάντεχα τα πράγματα γύρω μας, σε ένα από τα πιο ψυχαγωγικά και διαφωτιστικά βιβλία που έχουν γραφτεί ποτέ για τον τρόπο ζωής μας.

Ο ενθουσιασμός του Bryson θα φωτίσει και την πιο σκοτεινή γωνιά του σπιτιού σας.

*The New York Times Book Review*

Η ξενάγηση στο *Σπίτι* του Bryson περιλαμβάνει ιστορία, πολιτική, επιστήμη, σεξ και τόσα άλλα. Αν αυτό το βιβλίο δεν σας έδωσε θέμα συζήτησης για τα επόμενα πέντε χρόνια, τότε δεν του δώσατε την απαραίτητη προσοχή.

*People Magazine*

ISBN: 978-618-03-2749-6



9 786180 327496

ΒΟΗΘ. ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ 82749

**ΣΕΙΡΑ ΟΞΥΓΟΝΟ<sub>2</sub>**

**metaixmio.gr**