



ΑΝΑΓΝΩΣΕΙΣ

## Βιβλία που αγαπήσαμε

Νέες και παλαιότερες εκδόσεις που αξίζουν την προσοχή σας.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΗΜΑ STUDIO, WWW.H2CONCEPT.GR

Από τη *Νανά Δαρειώτη*

### Εδεσματολόγιον Χριστουγέννων των Αλησμόνητων Πατριδών

Τούτο το βιβλίο σε όποια χέρια έπεσε έγινε αντικείμενο λατρείας. Με δυσκολία μού το επέστρεψαν, ενώ σε μία περίπτωση το πήρα και δώρο γιατί ήθελε να το βγάλει ολόκληρο φωτοτυπίες. Δεν είναι μόνο οι ιστορίες και τα έθιμα που παραθέτει η συγγραφέας με συγκινητική απλότητα και χωρίς διάθεση μελοδράματος, δεν είναι οι πληροφορίες για τις διατροφικές συνήθειες κάθε τόπου. Ούτε οι δέκα διαφορετικές βασιλόπιτες από τη Σμύρνη και την Πόλη, του Καρς και του Πόντου ή της Σινώπης, η κιμαδόπιτα κιμπίτ σιρίν που έχει και στο μείγμα του φύλλου της κιμά, τα κιμπεϊμπέτ και τα κρος. Είναι ένα σύνολο αδιάσπαστο, γεμάτο συναίσθημα και γνώση. Όσο για το αισθητικό κομμάτι, τα έχουμε ξαναπει, είναι λίγο πληθωρικό...

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΤΩΝ ΑΛΗΣΜΟΝΗΤΩΝ ΠΑΤΡΙΔΩΝ, ΤΗΣ ΕΦΗΣ ΓΡΗΓΟΡΙΑΔΟΥ, ΕΚΔ. ΣΑΒΒΑΛΑΣ, 2011, ΣΕΛ. 216, ΤΙΜΗ 34,90 ΕΥΡΩ

### Στα χρόνια της παδέλας

Οι ξυλόκοτες του πουνέντε, το νούμπουλο της σιόρας Ροζίνας, οι τρυγόνες της άνοιξης - μεζές του χειμώνα και η φαραώνα γεμιστή είναι κάποιες από τις συνταγές του βιβλίου που μου άνοιξαν την όρεξη, περισσότερο για

την ιστορία τους και έπειτα για την υλοποίησή τους. Γιατί ο συγγραφέας στην ουσία με καθοδήγησε στο σπιτικό μαγειρείο, που συνήθως ήταν έξω από την κύρια κατοικία, γιατί οι καπνοί ήταν το συνοδευτικό του μαγειρέματος και θα «λέρωναν». Και στις μαγειριές της παδέλας, πάνω στην πυροστιά, που με εκείνο το σιγανό μουρμουρητό και το χάδι των υλικών οι γεύσεις έπαιρναν άλλο βάθος, ο χρόνος άλλη υπόσταση. Ενα μακρύ ταξίδι στον χρόνο της Κεφαλλονιάς με πλούσιο αρχαιακό φωτογραφικό υλικό.

ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΠΑΔΕΛΑΣ, ΤΟΥ ΣΠΥΡΟΥ ΜΠΕΚΑΤΟΡΟΥ, ΑΥΤΕΚΔΟΣΗ, ΤΗΛ. 210 6511 402, ΣΕΛ. 200

### Ενας τέλειος σερβιτόρος

Ο Ελβετός Ζαν Κλοντ Ζουλτσερ στήνει μια αξεπέραστη ιστορία αγάπης όπου ο ερωτισμός διεκδικεί πρωταγωνιστικό ρόλο και η τρυφερότητα παραδοκεί σε κάθε σελίδα. Μόνο που ο φυσικός χώρος του ήρωα είναι η σάλα του εστιατορίου, διότι εκεί δείχνει να αναπνέει, να ζει κανονικά και όχι στον έξω κόσμο. Από τον Μεσοπόλεμο ως τις ημέρες μας, μαζί με την ερωτική ιστορία ξετυλιγονται και ο πολιτισμός της εστίασης, οι κανόνες, το savoir faire του σωστού επαγγελματία. Απολαυστική ανάγνωση.

ΕΝΑΣ ΤΕΛΕΙΟΣ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ, ΤΟΥ ΖΑΝ ΚΛΟΝΤ ΖΟΥΛΤΣΕΡ ΜΕΤ. ΓΙΟΡΓΟΣ ΔΕΠΑΣΤΑΣ, ΕΚΔ. ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ, 2009, ΣΕΛ. 220, ΤΙΜΗ 15 ΕΥΡΩ

### Ο μάγειρας του έρωτα

Ο πολιτικός εκ Σρι Λάνκα πρόσφυγας Μοράβαν δουλεύει βοηθός σε κουζίνα εστιατορίου στη Ζυρίχη όπου γνωρίζει την Ελβετίδα Αντρέα και μαζί επινοούν το Love Food. Σύγχρονοι ρυθμοί και γλώσσα σε ένα κείμενο που συνδυάζει εξωτισμό, χιρίμα, ερωτισμό και καλοπέραση. Τι άλλο χρειαζόταν για να κάνει παγκόσμιο σουξέ; Και αυτό ελβετού συγγραφέα, παρακαλώ, που αξίζει την προσοχή σας.

Ο ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΤΟΥ ΕΡΩΤΑ, ΤΟΥ ΜΑΡΤΙΝ ΖΟΥΤΣΕΡ ΜΕΤ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΠΑΥΛΟΥ, ΕΚΔ. ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ, 2011, ΣΕΛ. 284, ΤΙΜΗ 16 ΕΥΡΩ

### Το ψωμί

Το εμβληματικό βιβλίο της Εύης Βουτσινά, το λμώ να πω το καλύτερό της - τουλάχιστον για αυτή την εποχή που με συντροφεύει σχεδόν καθημερινά. Με την Ελένη Ψυχούλη βάλουμε στοίχημα να φτιάξουμε στο σπίτι μας όλες τις συνταγές, όλα τα ψωμιά, όλα τα κουλούρια, όλα τα παξιμάδια. Και την ώρα που φουσκώνουν οι ζύμες διαβάζω τις ιστορίες της, στις πλαϊνές σελίδες και τις παροιμίες. Και γελάω και συγκινούμαι. Προσωπικά την ευχαριστώ που βρίσκεται έστω κι έτσι δίπλα μου, ο σύντροφός μου γιατί τρώει ψωμί αληθινό, οι φίλοι μου γιατί πλέον τα πεσκέσια μας είναι βρώσιμα.

ΤΟ ΨΩΜΙ, ΤΗΣ ΕΥΗΣ ΒΟΥΤΣΙΝΑ, ΕΚΔ. ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ, 2000, ΣΕΛ. 270





ΑΝΑΓΝΩΣΕΙΣ

Από τον Δημήτρη Ρουσουνέλο

## Το στομάχι του Παρισιού

Εκεί που σαστίζει και ο πιο καλοταϊσμένος ευζωιστής, εκεί χτυπάει η καρδιά του Παρισιού. Στη Les Halles, στην κεντρική αγορά, στο στομάχι του! Στον χορτάτο κόσμο της αγοράς, οι αδύνατοι δεν έχουν τύχη. Ούτε η επανάσταση! Το μυθιστόρημα του Ζολά σε καθηλώνει για το ανεπανάληπτο ταξίδι στις γεύσεις, όχι για την πλοκή. Κλασικό ανάγνωσμα, δοκιμασμένο, με φόντο τον 19ο αι., γυναικές ερωτικές με πλούσια κάλλη και χαρίσματα, μοσχοβολούν βούτυρο, μπαχαρικά και φρέσκα φρούτα. Τις εκδόσεις (Δελφίνι, 1992 και Στάχυ, 2001) συμπληρώνει το επιδόρπιο του Δ. Αντωνόπουλου: «Τρώγοντας με τον Ζολά».

ΤΟ ΣΤΟΜΑΧΙ ΤΟΥ ΠΑΡΙΣΙΟΥ, ΤΟΥ ΕΜΙΛ ΖΟΛΑ, ΜΕΤ. ΝΤΟΡΕΤΑ ΠΕΠΠΑ, ΕΚΔ. ΣΤΑΧΥ, 2001, ΣΕΛ. 467, ΤΙΜΗ 16,63 ΕΥΡΩ

## Η Κουζίνα του Balthazar 1973-1983

Η ιστορία ενός εστιατορίου, η πολιτική, καλλιτεχνική και κοινωνική περιγραφή, με εικόνες και λόγια, μιας εποχής όπου οι γεύσεις, το πνεύμα, οι τέχνες αναζητούν μια νέα μεταπολιτευτική ταυτότητα. Σπάνια ένα βιβλίο μαγειρικής είναι τόσο πλούσιο σε γεύσεις και αρώματα, σε καταγραφές και μαρτυρίες. Οι

συνταγές φέρουν τη σφραγίδα αυθεντικότητας του Νίκου Παλαιολόγου, πολίτη του κόσμου με μυκονιάτικη καταγωγή, και της Καίης Τσιτσέλη, γυναικάς των γραμμάτων με ρίζες από Κεφαλλονιά και Χίο. Η έκδοση σχεδιάστηκε από τη Λίλα Παλαιολόγου που συνεργάστηκε στα κείμενα και στην επιμέλεια με τον Βαγγέλη Πελέκη.

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ ΒΑΛΘΑΖΑΡ 1973-1983, ΤΩΝ ΚΑΙΗΣ ΤΣΙΤΣΕΛΗ ΚΑΙ ΝΙΚΟΥ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΥ, ΕΚΔ. ΙΣΤΟΣ, 2010, ΣΕΛ. 326, ΤΙΜΗ 42,60 ΕΥΡΩ

## Ραγού και άλλα εδέσματα

Το νόστιμον ήμαρ στη γλυκιά πατρίδα της ποίησης βρίσκει συνταξιδιώτη τον Νίκο Λεβέντη. Η εφετινή του σοδειά, τραχανάς απλωμένος στον ήλιο. Πενήντα τρία ποιήματα «δαφνοστεφανωμένα σα φακές με ρέγκα», υποκειμενικά σαν τον έρωτα για τα μιλφέιγ, παρηγορητικά «σαν το μύχιο καρότο, το ενδόμυχο λάδι στην κλασική φασολάδα». Όταν η ποίηση συντάσσεται με όρους γαστρονομίας «νοσταλγοί και νεοθετικιστές συμφωνούν / σ' ένα πράγμα: αν νόστος είναι το ταξίδι / το άνοστο σημαίνει δίχως επιστροφή».

ΡΑΓΟΥ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ, ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΛΕΒΕΝΤΗ, ΕΚΔ. ΙΔΕΟΓΡΑΜΜΑ, 2011, ΣΕΛ. 90, ΤΙΜΗ 9,59 ΕΥΡΩ

## Ψυχολογία της διατροφής

Μια σχέση που δοκιμάζεται καθημερινά:

Εμείς και οι διατροφικές μας συνήθειες. Μέσα από την ιδιότυπη γλώσσα της πρόσληψης της τροφής, προβάλλουν δυσλειτουργίες, που ξεκινούν από την περίοδο ακόμη του θηλασμού. Μπορεί η τροφή και η διαδικασία μαγειρικής της να μας συμφιλιώσουν με τον εαυτό μας, να γίνουν κρίκος κοινωνικών σχέσεων, πράξη φροντίδας προς τους αγαπημένους μας ή ακόμη να ικανοποιήσουν τις αισθήσεις μας; Η συγγραφέας εξηγεί και προτείνει λύσεις προς δοκιμή.

ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ, ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΟΠΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΟΥ, ΕΚΔ. ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ, 2011, ΣΕΛ. 218, ΤΙΜΗ 15,04 ΕΥΡΩ

## Η τέχνη της πίτας

Εβδομήντα πίτες ηπειρώτικες, απλές, γιορταστικές και πλούσιες, γλυκές και αλμυρές, στολισμένες και αστόλιστες, λαδωμένες ή αλάδωτες. Κάθε χωριό, κάθε σπίτι, κάθε ζευγάρι χέρια κάνει και τη δικιά του. Τρίγωνα και τετράγωνα, τυρόψωμα και στριφτόπιτες, ξεσκέπαστες ή σκεπασμένες, πολύφυλλες και πολυφιλητες. Ενα βιβλίο-μνημείο – βρίσκεται ήδη στη δεύτερη έκδοσή του – ερευνητικό και αναλυτικό με πλήρη συνταγογράφηση, φωτογραφικό υλικό και μαρτυρίες. ●

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΠΙΤΑΣ, ΤΗΣ ΣΟΥΛΑΣ ΓΗΡΑΛΕΑ, ΕΚΔ. ΠΑΤΑΚΗ, 2011, ΣΕΛ. 158, ΤΙΜΗ 13,23 ΕΥΡΩ

