

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ

[www.philosophical-research.org](http://www.philosophical-research.org)

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

ΙΣΤΟΡΙΚΟΦΙΛΟΣΟΦΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Α. ΠΙΕΡΡΗΣ

ΚΥΚΛΟΣ Α΄

ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2016 - 2017

**ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΠΑΡΤΗΣ**

**Θερινές εκδηλώσεις**

*Συμπόσιο*

*Για τις Γυμνοπαιδιές*

**Σάββατο 29 Ιουλίου 2017**

# I

**Το Σάββατο 29 Ιουλίου στις 9.30 το βράδυ συμποσιαστήκαμε για τις Σπαρτιατικές Γυμνοπαιδιές που εορταζόντουσαν αυτήν την εποχή. Πραγματοποιήσαμε το συμπόσιο στην Ταβέρνα «Κτήμα Σκρέκα», Πικουλιάνικα, όπως και την προηγούμενη φορά για τα Υακίνθια.**

Είχαμε μια εξαιρετική βραδυά και νύχτα συζητώντας για την αρχαία γιορτή, πίνοντας άκρατο (δεν έχουμε ακόμη επιτύχει την ταύτιση προς το Ελληνικό συμπόσιο, - ας ήταν ο άκρατος η μόνη διαφορά! - αλλά το έχουμε κατά νου!) και απολαμβάνοντας τα εδέσματα που ετοίμασε ο σεφ Δημήτρης Σκρέκας με αρχαίες συνταγές που του έδωσα.

**Ο νεαρός σεφ αναδεικνύεται ιδεώδης συντελεστής του εγχειρήματός μας στον τομέα του. Δεν το λέω απλά από ευγένεια και ως ευχαριστία. Να εξηγήσω τι εννοώ ειδικά.**

Για την αρχαία μουσική έχουμε όλη τη θεωρία της αναλυτικά, σε κείμενα διαφόρου επιπέδου ώστε να μπορούμε να ελέγχουμε τις παραδιδόμενες συστηματοποιήσεις της. Διασώζονται επί προσθέτως μουσικά κομμάτια, μέλη σε ποιητικά κείμενα με την μουσική σημειογραφία τους, την οποία σημειογραφία μπορούμε να ερμηνεύσουμε αφ' ενός βάσει της πολύ καλής γνώσης της μουσικής θεωρίας που όπως είπα μπορούμε να έχουμε και επί πλέον αφ' ετέρου από έργα (ύστερων) αρχαίων συγγραφέων που ασχολούνται με την σημειογραφία τοποθετώντας την στο πλαίσιο της θεωρίας. Μπορούμε τέλος να έχουμε μια πολύ καλή αντίληψη των περισσότερων, και πάντως των σημαντικών μουσικών οργάνων της αρχαιότητας.

**Θα έλεγε κανείς ότι έχουμε ό, τι χρειαζόμαστε για να ακούσουμε αρχαία Ελληνική μουσική.**

**Αλλά φευ όχι.** Οι ελάχιστες σοβαρές (δεν υπολογίζω τις πολλές ερασιτεχνικές) προσπάθειες αναπαραγωγής του αρχαίου ακούσματος υστερούν – για διαφορετικούς λόγους εκάστη, αν και έχουν να επιδείξουν ενδελεχή επιστημονική δουλειά στο θεωρητικό κυρίως μέρος.

**Το πρόβλημα έγκειται στην απουσία εκ των έσω προσέγγισης του θέματος, στο χάσιμο του αισθήματος και του νοήματος της αρχαίας μελωδίας και αρμονίας.** Χωρίς εκείνη και αυτά κάθε επιστημονικότητα και μεθοδισμός μπορεί να είναι πολύ παραπλανητικοί. Λείπει η καθοδηγητική δράση του άμεσου σχετικού ντοκουμέντου.

**Το φαινόμενο παρατηρείται ακόμη και εκεί που έχουμε διαθέσιμα τα πρωτογενή δεδομένα.** Δεν έχουμε φυσικά σε ηχητική μορφή ένα αρχαίο κομμάτι μουσικής αλλά έχουμε τεράστιο όγκο γραπτού λόγου. Και πάλι λοιπόν η θεωρία της γλώσσας (γραμματική, συντακτικό) και του ύφους (λογοτεχνική ανάλυση) είναι εντυπωσιακά διαφορετικές τότε που προσελάμβαναν το ζήτημα εκ των έσω (μιλούσαν και έγραφαν την γλώσσα τους λόγους που ανέλυαν γραμματικά και υφολογικά) από τους νεωτερικούς που το αντιμετωπίζουν εκ των έξω, σαν ξένη και νεκρή γλώσσα και ανοικείο τρόπο έκφρασης.

**Στην γεύση όπως και στην ακοή δεν διαθέτουμε κανένα άμεσο δεδομένο, ένα αρχαίο έδεσμα εν προκειμένω, του οποίου η αίσθηση θα κατηύθυνε παιδαγωγικά την ερμηνευτική σκέψη στο θέμα, ώστε να δημιουργήσει το κατάλληλο εννοιολογικό πλαίσιο κατανόησης και αναδημιουργίας της αρχαίας γαστρονομίας, θεωρητικής και συνταγολογικής.**

**Χρειάζεται λοιπόν ένας σεφ με τόσο ανεπτυγμένο μέσα του το αισθητήριο της γεύσης και τόσο καλλιεργημένη την εμπειρία και νόηση της σχέσης μεταξύ υλικών και μαγειρέματος αφ' ενός, γευστικού αποτελέσματος και αίσθησης αφ' ετέρου, ώστε να μπορεί να «πιάσει» όχι απλά μερικά διαφορετικά φαγητά ή ακόμη κάποιον άλλο τρόπο παρασκευής, αλλά μια άλλη γευστική διάσταση, στην οποία μετά θα εντάξει τις συγκεκριμένες συνταγές.**

Το ότι πρόκειται για άλλη γευστική διάσταση είναι γενικά αναμενόμενο γιατί όλες οι θεμελιώδεις δομές της ανθρώπινης ύπαρξης (και σε αυτές ασφαλώς περιλαμβάνονται οι δομές των αισθήσεων) είναι πολιτισμικά

καθορισμένες, εξαρτώμενες από σταθερές και αξίες χαρακτηριστικές δεδομένων πολιτισμών ή πολιτισμικών ιστορικών φάσεων.

Πέρα από το γενικό αξίωμα όμως, κανείς υποψιάζεται την ύπαρξη άλλης διάστασης στην οποία κινείται η αρχαία γαστρονομία παρακινούμενος και από την απλή παρατήρηση ότι δεν χρησιμοποιούνται εκεί όχι μόνον λίπη και βούτυρα, αλλά και ότι λιτή και όχι αναγκαία είναι και η χρήση του λαδιού – για να μην αναφερθώ στον πανταχού παρόντα γάρο.

Περιμένεις και για πολιτισμικούς λόγους ότι η έμφαση θα κείται στον εναρμονισμό πολλών και ποικίλων άπαχων αλλά ισχυρών γευστικών στοιχείων (δριμέων, πιπεράτων, άνθινων κτλ), βοτανών λοιπον πάνω σε μία βάση (ή και περισσότερες στα πολύ σύνθετα), η αρμονία της οποίας με εκείνα αποτελεί τον στόχο της γαστρονομικής. (Ανάλογα στην

Αρχαία Ελληνική πλαστική και στην ποιητική και τέχνη του λόγου).

Τα ανέφερα αυτά για να πω πόσο δύσκολο είναι το εγχείρημα. Αλλά και από την πείρα μου σε πολλές τέτοιες δοκιμές το ξέρω.

**Ο Δημήτρης τόχει.**

**Φαίνεται από τις δικές του δημιουργίες, το πρώτο που προσέχεις, Και στα καινούρια έχουμε προχωρήσει πολύ, με δυο άπανωτές δοκιμές, χωρίς χρόνο για «χώνεμα» .**

Επειδή το δουλεύει πολύ, πάει για σπουδαίος σεφ. Αν συνεχίσει να τον ενδιαφέρει η αρχαία μαγειρική από την βαθύτερη άποψη που υπεδήλωσα, μπορεί να κάνει νομίζω την διαφορά.

Αρχές Σεπτέμβρη έρχεται νέα δοκιμασία – για τα **Κάρνεια** αυτή την φορά.

## II

*Το μενού για το Συμπόσιο των Γυμνοπαιδιών περιελάμβανε:*

### **Πρώτα**

*Τηγανιά με αχλάδια*

*Κολοκυθάκια Αλεξανδρινά*

*Μπιζέλια/φάβα α λα Vitellius*

### **Κυρίως**

*Κατσίκι με γάλα και δάφνη*

### **Γλυκό**

*Τηγανιά γυριστή πιπεράτη*