

ΜΠΙΑ ΦΡΑΝΣΟΥΑ

Το μεγαλύτερο μενού στον κόσμο

Φυσικές ιστορίες στο πιάτο μας

Μετάφραση

ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΣΕΛΙΟΥ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως άνευ γραπτής αδείας του εκδότη η κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό ή άλλο) αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δάνεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

Εκδόσεις Πατάκη – Θετικές επιστήμες

Για το ευρύ κοινό / Ευ ζην

Μπιλ Φρανσουά, *Το μεγαλύτερο μενού στον κόσμο.*

Φυσικές ιστορίες στο πιάτο μας

Bill François, *Le plus grand menu du monde.*

Histoires naturelles dans nos assiettes

Υπεύθυνη έκδοσης: Σταύρη Ιωαννίδου

Μετάφραση: Αγγελική Τσέλιου

Επιμέλεια-διόρθωση: Κώστας Σίμος

Σελιδοποίηση: Χριστίνα Κωνσταντινίδου

Σχεδιασμός εξωφύλλου: k2design

Σκίτσα: Bill François

Copyright© Librairie Arthème Fayard, 2023

Copyright© για την ελληνική γλώσσα, Σ. Πατάκης Α.Ε.Ε.Δ.Ε.

(Εκδόσεις Πατάκη), 2023

Πρώτη έκδοση στη γαλλική γλώσσα από τις εκδόσεις Fayard, 2023

Πρώτη έκδοση στην ελληνική γλώσσα από τις Εκδόσεις Πατάκη,

Αθήνα, Σεπτέμβριος 2026

KET E955 ΚΕΠ 430/26 ISBN 978-618-07-0718-2



ΠΑΝΑΓΗ ΤΣΑΛΔΑΡΗ (ΠΡΩΗΝ ΠΕΙΡΑΙΩΣ) 38, 104 37 ΑΘΗΝΑ.

ΤΗΛ.: 210.36.50.000, 801.100.2665, 210.52.05.600, ΦΑΞ: 210.36.50.069

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ: ΕΜΜ. ΜΠΕΝΑΚΗ 16, 106 78 ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ.: 210.38.31.078

ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΚΟΡΙΤΣΑΣ (ΤΕΡΜΑ ΠΟΝΤΟΥ – ΠΕΡΙΟΧΗ Β΄ ΚΤΕΟ), 57009 ΚΑΛΟΧΩΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ,

ΤΗΛ.: 2310.70.63.54, 2310.70.67.15, 2310.75.51.75, ΦΑΞ: 2310.70.63.55

Web site: <http://www.patakis.gr> • e-mail: info@patakis.gr, sales@patakis.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	11
Σαν απεριτίφ	17
Σαλάτα ανάμεικτη	27
Τάρτα με λαχανικά του ήλιου	44
Πλατό τυριών και αλλαντικών	60
Καλαθάκι φωμιού	76
Γαλοπούλα μπλανκέτ	93
Κοτόπουλο με πατάτες	118
Πατάτες ως συνοδευτικό	137
Καμποτζίανό μοσχάρι λοκ-λακ	143
Σολομός ψητός	165
Φιλέτο ψαριού	184
Ομελέτα με μανιτάρια	206
Φρουτοσαλάτα	221
Υγρό κέικ σοκολάτας	239
Τάρτα λεμόνι με ξύσμα πορτοκαλιού	254
ΣΑΝ ΕΠΙΛΟΓΟΣ	271

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Για τον μάγειρα, η στιγμή της παρουσίασης του μενού στους συνδαιτυμόνες είναι πάντα φορτισμένη συγκινησιακά. Είναι το εναρκτήριο λάκτισμα του γεύματος, η προεπισκόπηση των απολαύσεων που σας περιμένουν. Με την ίδια συγκίνηση σας προσκαλώ κι εγώ σήμερα σε μια πολύ ιδιαίτερη γευστική δοκιμή.

Για μένα, η μαγειρική είναι η τέχνη της μετατροπής προϊόντων φορτωμένων με ιστορία, μεμιάς, σε ευδαιμονία. Αυτό το βιβλίο μάς ταξιδεύει αντίστροφα: ξεκινώντας από την απόλαυση των πιάτων φτάνουμε στις ιστορίες των υλικών που τα συνθέτουν. Και τι ιστορίες! Ένα πραγματικό ταξίδι στον χρόνο και στον χώρο, για ν' ανακαλύψουμε τις απίθανες διαδρομές των ειδών που μας τρέφουν.

Πριν από δεκαπέντε και πλέον χρόνια, έλαβα ένα ασυνήθιστο γράμμα από κάποιον νεαρό, μαθητή λυκείου, που ήθελε να περάσει το καλοκαίρι του στην

κουζίνα με την ομάδα μου. Το ύφος και ο ενθουσιασμός της επιστολής μου κίνησαν το ενδιαφέρον, κι έκανα δεκτό το αίτημά του... έτσι γεννήθηκε μια σχέση που αντέχει στον χρόνο. Είχα γίνει, άθελά μου, ένας από τους πρώτους αναγνώστες του.

Σήμερα, ο Μπιλ είναι πλέον βιοφυσικός αλλά και συγγραφέας. Όταν δεν καταγίνεται με τη διαλεύκανση των μυστηρίων της φύσης μέσω της επιστήμης, τα μοιράζεται μέσω της γραφής. Δεν εκπλήσσομαι που το πάθος του για τη γαστρονομία δεν τον εγκατέλειψε ποτέ: να συνδυάζεις την επιστημονική ακρίβεια με την καλλιτεχνική ευαισθησία και να δημιουργείς συναισθήματα με υλικά της φύσης... αυτή δεν είναι και η προσέγγιση ενός αληθινού μάγειρα;

Σε τούτο το βιβλίο, ο συγγραφέας μαγειρεύει για εμάς. Ενσωματώνει στην ιστορία του μυστηριώδη βιολογικά φαινόμενα και εκπληκτικά ιστορικά γεγονότα, τα οποία συνδυάζονται για να μας αποκαλύψουν ιστορίες που δεν μπορούσαμε να φανταστούμε. Μετράει τις λέξεις του προσεκτικά, όπως διορθώνουμε τη γεύση ενός αρτύματος, στήνει τις ιστορίες του σαν πιάτο. Η συνταγή του λειτουργεί: μερικά βιβλία μπορείς να τα διαβάσεις ή να τα ξεφυλλίσεις – τούτο εδώ το απολαμβάνεις σαν λιχουδιά και ζητάς κι άλλο. Τα αρώματα που αναδίδει σε κάνουν να θέλεις να μάθεις όλο και περισσότερα.

Γιατί υπάρχουν τόσα που δεν γνωρίζουμε! Το εστιατόριο είναι αναμφίβολα από τα πιο πολιτισμένα και

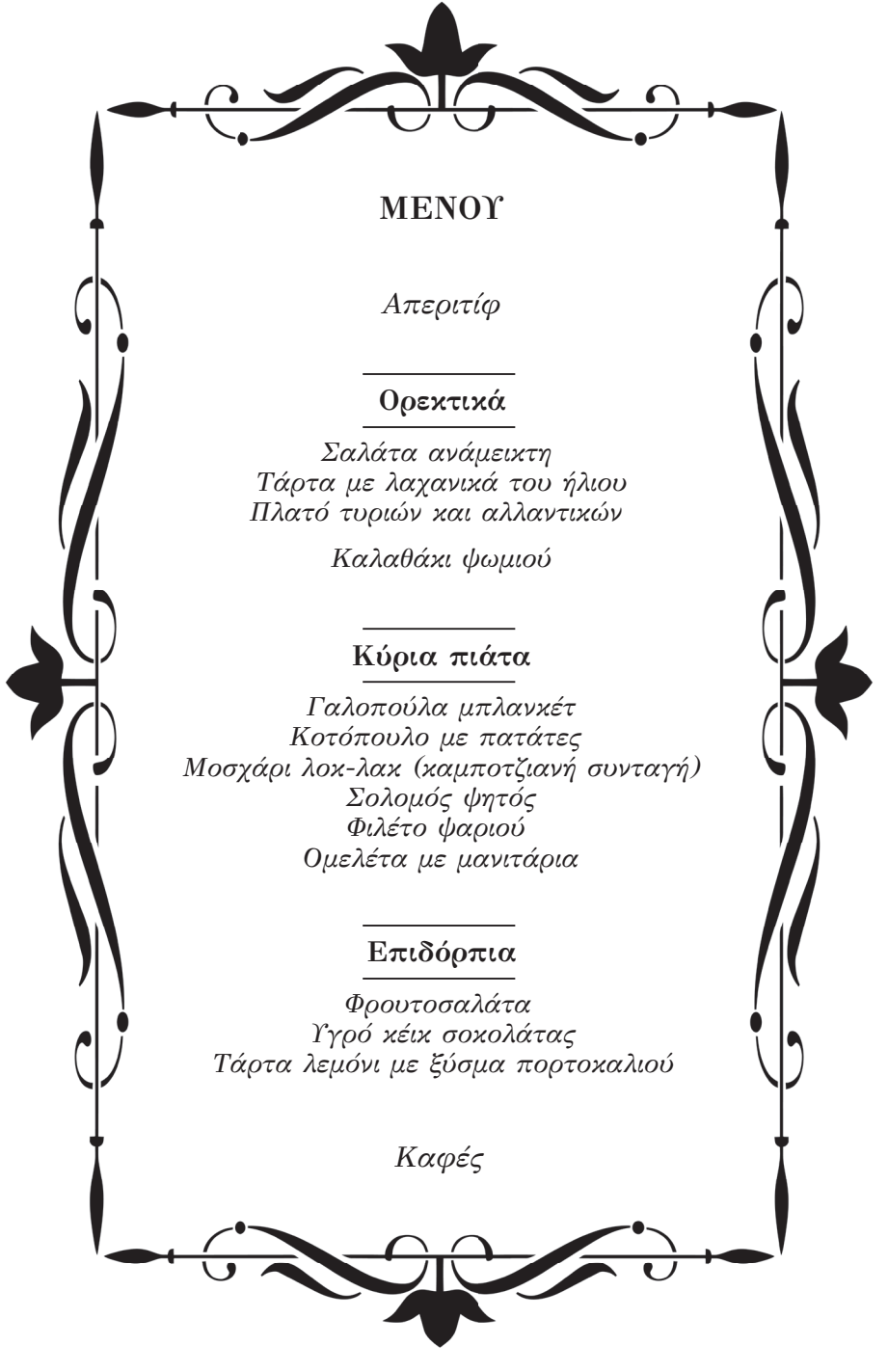
εκλεπτυσμένα μέρη του κόσμου. Μέσα από τις σελίδες αυτές, ανακαλύπτουμε ότι μπορεί, επιπλέον, να μας ανοίξει κι ένα παράθυρο σε άγριους κόσμους. Διαβάζοντας για τη μεγάλη περιπέτεια της τροφής μας, την εξέλιξή της, τους υβριδισμούς της, τα ταξίδια της, τα πιάτα που έχουμε μπροστά μας αποκτούν μνήμη και εξωτισμό. Τώρα πια ξέρω ότι μπορεί να συναντήσεις γιγάντιους βραδύποδες σε μια σαλάτα με αβοκάντο, ότι πίσω από μια μηλόπιτα μπορεί να κρύβονται αρκούδες και ότι σε μια τάρτα λεμόνι μπορεί να υπάρχουν μετεωρίτες... και αυτό μας κάνει να βλέπουμε με άλλο μάτι τη θέση μας στις μεγάλες τροφικές αλυσίδες του πλανήτη! Από τη στιγμή που έγινα μάρτυρας της γέννησης της πρώτης φράουλας, μεταξύ κατασκόπων στην Παταγονία, πειρατών και κήπων στη Βρετάνη, το φρούτο αυτό δεν θα έχει ποτέ την ίδια γεύση πια για μένα. Όσο γι' αυτό τον Φρανκ Μπάκλαντ που θα συναντήσετε ξανά και ξανά, θα τον προσκαλούσα ευχαρίστως στο εστιατόριό μου, αφού είχε το θράσος και την όρεξη να δοκιμάσει κάθε τροφή που μπορεί να φανταστεί κανείς. Σίγουρα θα σκαρώναμε μερικές υπέροχες συνταγές μαζί. Ανήκουμε όμως σε διαφορετικούς αιώνες! Ευχαριστούμε τον Μπιλ που ξαναζωντάνεψε αυτό τον τυχοδιώκτη γαστρονόμο με τον εξωφρενικό βίο, έναν ξεχασμένο οραματιστή που είναι πιο επίκαιρος από ποτέ.

Το μεγαλύτερο μενού στον κόσμο μάς προσφέρει, πάνω απ' όλα, ένα βασικό συστατικό για να καρυκεύσουμε τα γεύματά μας: τις ιστορίες της φύσης, οι

οποίες θα δίνουν πλέον μια άλλη διάσταση στις γεύσεις των πιάτων μας. Και είναι στο χέρι ημών, των μαγείρων, να τις ενσωματώσουμε στις συνταγές μας!

Αν αυτό το βιβλίο, όπως το διαισθάνομαι, κάνει τους αναγνώστες να νιώσουν πως κάθε γεύμα είναι μια περιπέτεια που μας ταξιδεύει εκεί που χτυπά η καρδιά της ζωής... τότε θα έχει κερδίσει επάξια τη θέση του στο ράφι της κουζίνας σας.

Γκυ Σαβουά

A decorative border with symmetrical floral and scrollwork patterns frames the entire page. At the top and bottom are large, stylized flower-like motifs. The sides feature vertical scrolls with small circular accents and leaf-like shapes at the corners.

MENOY

Απεριτίφ

Ορεκτικά

Σαλάτα ανάμεικτη
Τάρτα με λαχανικά του ήλιου
Πλατό τυριών και αλλαντικών

Καλαθάκι ψωμιού

Κύρια πιάτα

Γαλοπούλα μπλανκέτ
Κοτόπουλο με πατάτες
Μοσχάρι λοκ-λακ (καμποτζιανή συνταγή)
Σολομός ψητός
Φιλέτο ψαριού
Ομελέτα με μανιτάρια

Επιδόρπια

Φρουτοσαλάτα
Υγρό κέικ σοκολάτας
Τάρτα λεμόνι με ξύσμα πορτοκαλιού

Καφές

Σαν απεριτίφ

Όπου όλα αρχίζουν με τα φιστίκια.

Θα έλεγε κανείς ότι ο σερβιτόρος τα άφησε στο τραπέζι μας μόνο και μόνο για να κάνουμε υπομονή. Ότι βρίσκονται εκεί για να μας ανοίξουν την όρεξη. Είναι αλήθεια πως αν αρχίσεις με τα φιστίκια, δεν σταματάς. Δεν είναι όμως αυτός ο μόνος λόγος που βρίσκονται εκεί. Κοιτάξτε τα: με το κέλυφος μισάνοιχτο, θαρρείς μας χαμογελούν. Πως κάτι έχουν να μας πουν...

Το γεύμα μας σήμερα ξεκινά με τα φιστίκια, επειδή χάρη σε αυτά διαβάζετε τούτο το μενού. Χάρη σε ένα φιστίκι, για την ακρίβεια. Ένα μικρό φιστίκι σαν όλα τ' άλλα, που γεννήθηκε πάνω σε μια φιστικιά της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, το φθινόπωρο του 1701. Αυτό το φιστίκι μάς δίδαξε όλα όσα γνωρίζουμε σήμερα.

Τη στιγμή που κόπηκε και βρέθηκε στον πάτο ενός πάνινου σάκου μαζί με εκατοντάδες όμοιά του, το

δικό μας φιστίκι μπορούσε ήδη να περιμένει ότι θα πουληθεί, και μετά θα καβουρδιστεί και θα φαγωθεί πάνω σε κάποιο ανατολίτικο χαλί, ανάμεσα σε δύο γουλιές τσάι μέντας. Η συνηθισμένη μοίρα ενός φιστικιού. Όμως, εκείνη την ημέρα, ένας απροσδόκητος πελάτης στάθηκε μπροστά στον πάγκο του παζαριού. Ήταν ένας ταξιδιώτης. Έμοιαζε να έρχεται από μακριά και κοίταζε με θαυμασμό τον σωρό των ξηρών καρπών.

Το όνομα του άνδρα ήταν Τουρνφόρ. Ποτέ στη σταδιοδρομία του ως βοτανολόγος δεν είχε ξαναδεί τέτοια «πράσινα αμύγδαλα». Περήφανος για την ανακάλυψή του, αγόρασε το φιστίκι χωρίς καν να παζαρέψει, υποσχόμενος στον εαυτό του ότι, μόλις επέστρεφε, θα το φύτευε στον Βοτανικό Κήπο του Βασιλιά.

Ο βασιλιάς Λουδοβίκος Γ' αρρώσταινε συχνά. Με την ελπίδα να βρει νέες θεραπείες, είχε αναθέσει στους γιατρούς του να αφιερώσουν μια τεράστια έκταση στα ανατολικά του Παρισιού στη μελέτη των φυτών. Και μπορεί οι θεράποντες να μην κατάφεραν ν' ανακαλύψουν κάποιο θαυματουργό φάρμακο, δημιούργησαν όμως έναν παραμυθένιο κήπο που άντεξε στο πέρασμα των αιώνων. Την εποχή που ο Τουρνφόρ φύτεψε εκεί το φιστίκι του, ο Κήπος του Βασιλιά είχε γίνει ένας τόπος άσκησης της επιστήμης, μοναδικός στο είδος του, όπου, από πολύ νωρίς, η έρευνα και η διάχυση της γνώσης πορεύονταν χέρι με χέρι. Στις αλέες του, που ήταν ανοιχτές για όλους, βοτανολόγοι-περιηγητές διηγούνταν στους περαστικούς τις ανακαλύψεις τους, στα

γαλλικά και όχι πια στα λατινικά, ώστε να τους καταλαβαίνουν όλοι. Στα θερμοκήπια και τα παρτέρια του κήπου, φυτά από χώρες μακρινές σκορπούσαν τα πρωτόγνωρα αρώματά τους. Οι επισκέπτες συνέρρεαν, λαχταρώντας να ρωτήσουν τους ειδικούς για τη μυστική ζωή των φυτών. Ανάπτυξη των δέντρων, μυστηριώδη φάρμακα και δηλητήρια... όλα τα θέματα προσφέρονταν για υπέροχες αφηγήσεις.

Όλα – εκτός ίσως από ένα: τα λουλούδια. Μόλις κάποιος περαστικός έκανε μια ερώτηση για τα λουλούδια, οι επιστήμονες έμοιαζαν να υπεκφεύγουν, αμήχανοι. Είτε απέφευγαν την ερώτηση κοκκινίζοντας, είτε έδιναν αόριστες απαντήσεις. Γιατί τα λουλούδια είναι τόσο όμορφα; – Καθαρή σύμπτωση. Ποιος ο ρόλος τους στον κόσμο των φυτών; – Κανένας. Διακοσμητικός. Και η γύρη; – Τίποτε περισσότερο από ταπεινό έκκριμα των φυτών. Οι επισκέπτες συγκατένευαν, κάπως απογοητευμένοι, ενώ οι βοτανολόγοι έσπευδαν ν' αλλάξουν θέμα.

Κάτι υποψιάζονταν οι επιστήμονες, γι' αυτό και απεχθάνονταν τόσο να μιλούν για τα λουλούδια. Είχαν παρατηρήσει πως, όταν δύο παρόμοια δέντρα μεγάλωναν σχετικά κοντά το ένα με το άλλο, τα λουλούδια τους μετατρέπονταν σε καρπούς, από τους οποίους βλάσταιναν απόγονοι. Ωστόσο, η σκέψη ότι τα φυτά μπορούσαν να αναπαραχθούν μέσω κάποιας σεξουαλικής πράξης, όπως τα ζώα και οι άνθρωποι, τους φαινόταν αποκρουστική. Πώς θα μπορούσαν όντα τόσο άσπιλα, όπως τα κρίνα και οι μαργαρίτες, να επιδίδο-

νται σε τέτοια αίσχη; Ήταν αποτρόπαιο, υπερβολικά αηδιαστικό ακόμη και να το σκέφτεσαι. Τα άμωμα λουλούδια, αυτά τα σύμβολα της αθωότητας με τα οποία στολίζονται ευλαβικά οι εκκλησίες... να χρησιμοποιούν για κάτι τόσο ποταπό; Οι ειδικοί προτιμούσαν να μην το παραδεχτούν και να πείσουν τους εαυτούς τους ότι τα λουλούδια δεν χρησίμευαν σε τίποτε, με τις ευλογίες της εκκλησίας, που η θεωρία αυτή τη βόλευε μια χαρά.

Εκείνη την εποχή, λοιπόν, κανείς δεν μπορούσε να καταλάβει τους έρωτες των φυτών. Χωρίς να κατανοούμε τη βιολογική συμπεριφορά τους, οι ιστορίες τους μας διέφευγαν. Για τον άνθρωπο που αρνιόταν να τα ακούσει, τα λουλούδια παρέμεναν βουβά, καταδικασμένα να ερωτεύονται στα κρυφά. Όμως το φιστίκι έμελλε όλα να τα αλλάξει.

Με την τρυφερή φροντίδα των κηπουρών του βασιλιά, ο σπόρος από την Ανατολή ρίζωσε στα παρισινά χώματα. Σύντομα μεταμορφώθηκε σε εύρωστη φιστικιά, ένα όμορφο δέντρο που άνθιζε κάθε χρόνο με μακριές ανοιχτοπρασινές ταξιανθίες, καμιά τους όμως δεν έδινε ποτέ καρπούς.

Η φιστικιά ήταν κιόλας δεκαέξι ετών όταν τα άνθη της τράβηξαν την προσοχή κάποιου ονειροπόλου που έκανε τη βόλτα του στον Κήπο, τον Απρίλη του 1717.

Τον Σεμπαστιέν Βαγιάν, παλιό μαθητή του Τουρνφόρ, τον απασχολούσε το θέμα των λουλουδιών. Του φαινόταν παράλογο το γεγονός ότι η φύση μπορούσε

να αναπτύξει τέτοια δείγματα εφευρετικότητας και ζωντάνιας χωρίς σκοπό, για λόγους απλά «διακοσμητικούς». Ερευνώντας το θέμα, έμαθε για κάτι ετερόδοξους Σκανδιναβούς μελετητές, απαγορευμένους στη Γαλλία, οι οποίοι διαβεβαίωναν πως τα φυτά έχουν φύλο. Η θεωρία τους έμοιαζε σωστή. Χωρίς επίσημες αποδείξεις, όμως, ήταν αδύνατο να αντικρουστεί η ομοφωνία των ειδικών.

Ο Βαγιάν ήταν ένας τύπος απ' αυτούς που όλοι μας ξέρουμε, οι οποίοι, όταν ένα φιστίκι αρνείται ν' ανοίξει στη διάρκεια του απεριτίφ, δεν το βάζουν διακριτικά πίσω στο μπολ για να πάρουν ένα άλλο. Ήταν από αυτούς που επιμένουν, σπάνε τα νύχια τους, στραβώνουν το μαχαίρι, αλλά δεν το βάζουν κάτω. Το μυστήριο των λουλουδιών δεν θα του αντιστεκόταν για πολύ ακόμη.

Όταν εντόπισε τη φιστικιά, ο Βαγιάν βάλλθηκε να βρει κι άλλο δέντρο του ίδιου είδους. Το εντόπισε λίγο πιο κάτω, στον Κήπο των Φαρμακοποιών, με ελαφρώς διαφορετικά λουλούδια. Ούτε αυτή η φιστικιά έδινε ποτέ καρπούς. Ο βοτανολόγος σκέφτηκε να τινάξει ένα ανθισμένο κλαδί του ενός δέντρου πάνω από τα άνθη του άλλου. Λίγες εβδομάδες αργότερα, συνέλεγε θριαμβευτικά φιστίκια εκατό τοις εκατό γαλλικά, και μαζί τους την αδιάσειστη επιστημονική απόδειξη της γονιμοποίησης των φυτών.

Ο Βαγιάν εξιστόρησε την ανακάλυψή του σε μια ομιλία του στην Ακαδημία Επιστημών, χρησιμοποιώντας λόγο... διανθισμένο. «Τα λουλούδια είναι το φύλο

των φυτών», δήλωσε εξαρχής· και συνέχισε, συγκρίνοντας ύπερους και στήμονες με τα θηλυκά και αρσενικά γεννητικά όργανα των ζώων, και περιγράφοντας τις «ερωτικές περιπτύξεις» των δέντρων και τον «οίστρο» τους – όροι εξαιρετικά τολμηροί για την εποχή. Στο βάθος της αίθουσας, μαθητευόμενοι και γιατρουδάκια επευφημούσαν εν ευθυμία, ενώ οι Ιησουίτες στην πρώτη σειρά έπνεαν μένεα, σκανδαλισμένοι.

Ο βοτανολόγος πλήρωσε με την καριέρα του την παραβίαση ενός ταμπού. Εξορίστηκε από τις τάξεις των επιστημόνων της παλιάς σχολής, οι οποίοι πάσχιζαν αυτά που είχε πει να ξεχαστούν. Αλλά ήταν πολύ αργά, το φιστίκι της Πανδώρας είχε ανοίξει και η αλήθεια είχε βγει στο φως: στο εξής, οι άνθρωποι κατανοούσαν την ιδιωτική ζωή των φυτών. Λίγο ένοιαζε τον χρεοκοπημένο Βαγιάν αν δεν μπορούσε πλέον ν' αγοράσει κρέας· τώρα πια, και το παραμικρό λαχανικό της σούπας του του ψιθύριζε όλα τα μυστικά του.

Χάρη σ' ένα ταπεινό φιστίκι, η ανθρωπότητα έμαθε να ακούει τις ιστορίες των φυτών, τόσο τις παλιές όσο και τις μελλούμενες. Η κατανόηση της αναπαραγωγής τους έριξε φως στις κινητήριες δυνάμεις της εξέλιξής τους και στους στενούς δεσμούς μεταξύ του φυτικού και του ζωικού βασιλείου. Μια ιστορία που άρχισε πριν από εκατομμύρια χρόνια, μια ιστορία που είναι και δική μας.

Τα φιστίκια δεν είναι τα μόνα στο τραπέζι μας που μας έχουν ψιθυρίσει ερωτόλογα. Ένα σωρό συναρπαστικά πλάσματα συγχρωτίζονται στα πιάτα μας. Ερω-

τύλα φυτά και μυριάδες έντομα που είναι απαραίτητα για την ερωτική τους ζωή, πλήθη βακτηρίων που εξευγενίζουν τα τυριά μας, αλλά και καζαχικές αρκούδες πίσω από τις μηλόπιτές μας, προϊστορικοί ελέφαντες στα κολοκυθάκια σγκρατέν ή οι βασιικοί νόμοι της ζωής στη θαλπωρή μιας μερίδας πατάτες. Κοιτάζοντας προσεκτικά, μπορούμε να δούμε ακόμη και κητώδη να κολυμπούν στον ζωμό λαχανικών! Δεν είναι ανάγκη να επισκεφθούμε μακρινές ζούγκλες για να παρατηρήσουμε τα θαύματα της φύσης: τα γεύματά μας φιλοξενούν έναν κόσμο που σφύζει από ζωή, για όποιον θελήσει ν' αφιερώσει χρόνο για ν' απολαύσει τις ιστορίες του.



Ήρθε η ώρα για την παραγγελία μας. Από την κουζίνα ακούγεται το ελαιόλαδο που τσιτσίριζει. Ο σερβιτόρος, όμοιος με σχοινοβάτη, ελίσσεται ανάμεσα στα βλέμματα, ζογκλάρει με τους δίσκους, αστειεύεται με ρίμες και λογοπαίγνια. Φωνές και αρώματα πλανώνται στον αέρα. Μια παρέα φίλων αναπολεί, καθώς τρώει, παλιότερες γιορτές. Τα παιδιά παίζουν με τον σκύλο από το διπλανό τραπέζι, κι αυτός τρώει τα πιάτα τους με τα μάτια. Απέναντι, στα εξωτερικά τραπέζια, κάποιοι τουρίστες φωτογραφίζουν και τον παραμικρό μεζέ.

Ο σερβιτόρος έχει ακουμπήσει τα πιάτα ημέρας στο σερβίτσιο μπροστά σας. Το μενού βρίσκεται στα χέρια σας.

Τα γεύματα στο εστιατόριο ξετυλίγονται σαν ιστορίες. Κάθε φορά ξεκινούν σαν να ανοίγουμε ένα βιβλίο. Αναπτύσσονται σε πολλές πράξεις, από τα ορεκτικά στα κυρίως πιάτα, μετά στα επιδόρπια, κι έχουν για πρωταγωνιστές φυτά και ζώα, γαρνιτούρες για δευτεραγωνιστές, αρτύματα και σάλτσες για σκηνικά.

Η φίνα τέχνη που ονομάζεται μαγειρική μάς επιτρέπει να απολαύσουμε τους διαλόγους αυτών των ηθοποιών, που έχουν τη γεύση της φύσης.

Σε κάθε μενού διαφορετικά είδη, καθένα με τη σειρά του, παίρνουν μέρος σε μια στιχομυθία. Οι φωνές τους μπερδεύονται και μας ταξιθεύουν γευστικά στον κόσμο και στους αιώνες, στην καθημερινότητα άλλων μορφών ζωής, αλλά κι εκείνων των ανθρώπων, ανδρών και γυναικών, που τις αναζήτησαν και πρόσθεσαν τις γεύσεις τους στον κατάλόγό μας.

Αυτό το μενού έχει ελεύθερη κατανάλωση. Μπορείτε να ξανασερβιριστείτε όποτε θέλετε, οι ιστορίες είναι ακόμα πιο νόστιμες ξαναξεσταμένες. Σερβίρουμε μόνο εποχικά προϊόντα – και αυτό είναι καλό, αφού ο καιρός είναι πάντα κατάλληλος για ιστορίες.

Αν, για λόγους αλλεργίας, θρησκείας ή προσωπικών προτιμήσεων, κάποια τρόφιμα είναι για σας απαγορευμένα, σας έχουμε ευχάριστα νέα: με τη μορφή ιστοριών, μπορείτε να τα δοκιμάσετε ούτως ή άλλως. Δεν υπάρχει κίνδυνος για παρενέργειες.

Όλα τα πιάτα μας είναι σπιτικά, φτιαγμένα από εμάς με φρέσκα προϊόντα. Μερικά από αυτά που θα

σας πούμε είναι μάλιστα ολόφρεσκα, αφού τα συλλέξαμε μόλις από τα κλαδιά των πιο πρόσφατων επιστημονικών ανακαλύψεων. Άλλα έχουν συντηρηθεί για χιλιετίες· απ' ό,τι φαίνεται, με τον καιρό γίνονται καλύτερα.

Όλα τα συστατικά σε αυτό το μενού είναι φυσικά, γνήσια και επαληθευμένα. Οι προμήθειές μας γίνονται αποκλειστικά από Αρχαία Ελεγχόμενης Προέλευσης. Και επειδή δεν έχετε υποχρέωση να με πιστέψετε, θα καλέσω έναν μάρτυρα.

Η φιστικιά που φυτεύτηκε το 1701 στέκει όρθια μέχρι σήμερα. Το φύλλωμά της, πιο πράσινο από ποτέ, είναι σαν να διαθέτει μαγικές δυνάμεις. Στη μακρόχρονη ζωή της ως δέντρο, από τον παριζιάνικο κήπο της, που πλέον ονομάζεται απλώς Βοτανικός Κήπος, έχει διασταυρωθεί με τα περισσότερα πρόσωπα, φυτά και ζώα που θα συναντήσουμε σε αυτό το μενού. Έχει γνωρίσει προσωπικά τους πρωταγωνιστές μας, κάποιους από αυτούς που ανακάλυψαν τις ιστορίες μας, ακόμα και μερικούς από τους προγόνους των συστατικών που τις συνθέτουν. Το φύλλωμά της θα ρίξει στο γεύμα σας μια σκιά τριακοσίων χρόνων, φορτωμένων με ιδιωτικές εξομολογήσεις.

«Είστε έτοιμοι;», ρωτάει ο σερβιτόρος με το στιλό και το μπλοκάκι του στο χέρι. Ε, λοιπόν, όχι. Αν είστε κι εσείς, όπως εγώ, από τους ανθρώπους για τους οποίους το στάδιο της παραγγελίας είναι μια σπαρακτική

εμπειρία, ακόμα καλύτερα. Αυτή τη φορά, δεν θα χρειαστεί να διαλέξετε. Ανώφελο να σπαζοκεφαλιάσετε διαβάζοντας το μενού, να ζητήσετε τη γνώμη των άλλων ή να παραγγείλετε, από απελπισία, το ίδιο πιάτο με τον διπλανό σας. Σε αυτό το μενού θα δοκιμάσετε όλα τα πιάτα, το ένα μετά το άλλο.

Σας εύχομαι να απολαύσετε το γεύμα σας!