



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ
ΙΣΤΟΡΙΑ.



**ΦΟΙΤΗΤΡΙΕΣ: ΠΕΤΡΟΥΤΣΑ ΜΑΡΙΑ
ΤΖΙΤΖΙΚΑ ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ**

**ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: Κ. ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ
ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΠΑΤΡΑ 2008**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή.....σελ.6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

Η αφετηρία των κέντρων διασκέδασης.....σελ. 8	
Διασκέδαση στην Αρχαία Ελλάδα- Τα περίφημα συμπόσια.....σελ. 8	
Τα συσσίτια.....σελ. 12	
Τα φαγητά και τα ποτά των Αρχαίων.....σελ. 13	
Οι τροφές μέσα από την ποίηση και αλλά ελληνικά συγγράμματα.....σελ 15	
Τα παιχνίδια.....σελ. 17	
Πανηγυρικοί θεσμοί και αθλητικές εκδηλώσεις.....σελ.18	
Η μουσική στην ζωή των Ελλήνων.....σελ.21	
Η διασκέδαση στην Αρχαία Ρώμη.....σελ. 22	
Το φαγητό των Ρωμαίων.....σελ. 24	
Η μουσική στην ζωή των Ρωμαίων.....σελ.25	
Το θέατρο στην Αρχαία Ρώμη.....σελ. 25	
Η διατροφικές συνήθειες στην Αρχαία Αίγυπτο.....σελ.26	
Προετοιμασία φαγητού.....σελ.28	
Το ψωμί και η μύρα.....σελ. 29	
Φρούτα, λαχανικά και κρέας.....σελ.31	
Η Αιγυπτιακή μουσική.....σελ. 33	
Ο πολιτισμός και η διασκέδαση στην Κινά.....σελ. 33	
Το φαγητό των Κινέζων.....σελ. 35	
Η μουσική στην Κινά.....σελ. 35	
Ο πολιτισμός και η διασκέδαση στις Σκανδιναβικές χώρες.....σελ. 37	
Οι Κέλτες.....σελ.37	
Οι Βίκινγκς.....σελ.38	
Η διασκέδαση των Βίκινγκς-τα περίφημα παιχνίδια τους.....σελ.40	
Τα ζαριά.....σελ. 41	
Τα επιτραπέζια παιχνίδια.....σελ. 42	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Η διασκέδαση στα χρόνια του Ιησού.....σελ. 44	
Η ψυχαγωγία στην Παλαιστίνη.....σελ. 45	
Απόψεις γύρω από την τροφή και την κατοικίασελ. 49	

« Τον άρτον υμών τον επιουσιον..».....σελ. 52
Το ποτό.. « <i>BONUM VINUM LAETIFICAT COR HOMINUM</i> ».....σελ. 60
Το τραπέζι.....σελ. 63
Ο Γάμος.....σελ. 71
Τα πρώτα χρόνια μετά Χριστού.....σελ. 76

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

Η ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ.....σελ. 77
Θεάματα και λαϊκές διασκεδάσεις στο Βυζάντιο.....σελ. 78
Κοσμικές γιορτές.....σελ. 82
Ο ιππόδρομος.....σελ. 86
Η διατροφή και η επίπλωση των Βυζαντινών.....σελ. 90
Η μουσική στην ζωή των Βυζαντινών.....σελ. 94

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ: ΜΕΣΑΙΩΝΑΣ.....σελ. 97
Η διασκέδαση στον Μεσαίωνα.....σελ. 97
Οι minstrels- τραγουδοποιοί.....σελ. 100
Οι Τροβαδούροι.....σελ. 102
Η μουσική και η θρησκεία.....σελ. 103
Ο χορός.....σελ. 104
Η μουσική.....σελ. 107
Η ελληνική μορφή διασκέδασης από την άλωση μέχρι τον 19 ^ο αίωνα.....σελ. 111
Το δημοτικό τραγούδι.....σελ. 114
Από τον Μεσαίωνα στους νεότερους χρόνους.....σελ. 115

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ.....σελ. 117	117
Η εμφάνιση των πρώτων εστιατορίων.....σελ. 117	117
Τρόποι σερβιρίσματος.....σελ. 121	121
Τύποι και είδη εστιατορίων.....σελ. 130	130
Automat.....σελ. 133	133
Bistro.....σελ. 134	134
Bouchon.....σελ. 136	136
Brasserie.....σελ. 136	136
Buffet.....σελ. 143	143
Cafeteria.....σελ. 147	147
Caféσελ. 149	149
Cantina.....σελ. 151	151
Carvery.....σελ. 151	151
Chuck wagon.....σελ. 151	151
Churrascaria.....σελ. 153	153
Coffeehouse.....σελ. 154	154
Concession stand.....σελ. 160	160
Conveyor belt sushi.....σελ. 161	161
Creperie.....σελ. 166	166
Dairy bar.....σελ. 167	167
Destination restaurant.....σελ. 168	168
Diner.....σελ. 169	169
Dining Car.....σελ. 174	174
Dinner Theater.....σελ. 176	176
Diner Trainσελ. 178	178
Drive inσελ. 179	179

Drive through.....σελ.	179
Food Booth.....σελ.	180
Food court.....σελ.	182
Food truck.....σελ.	183
Fast food restaurants	σελ. 184
Gaustaurant.....σελ.	185
Gastro pub.....σελ.	185
Greasy spoon.....σελ.	186
Juke joint.....σελ.	186
Kafana.....σελ.	188
Meadery.....σελ.	188
Ooyster Bar.....σελ.	189
Patisserie.....σελ.	189
Pie and mash.....σελ.	190
Pizza Delivery.....σελ.	190
Provisioning (Cruise Ship).....σελ.	191
Public House.....σελ.	192
Refectory.....σελ.	194
A revolving restaurant.....σελ.	195
Snack Bar.....σελ.	196
Soda shop.....σελ.	196
Soup Kitchen.....σελ.	196
Steak House.....σελ.	197
Taverna.....σελ.	197
<u>FRANCHISE</u>	σελ. 198
Το προσωπικό του Εστιατορίου.....σελ.	201
Η ιεραρχία του προσωπικού.....σελ.	202
Εξοπλισμός εστιατόριου	σελ. 203
Υγιεινή και ασφάλεια.....σελ	206

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

ΤΟ BAR.....σελ. 210
Οι πιο γνωστές κατηγορίες bar σήμερα είναι:.....σελ. 211
American Bar.....σελ. 211
Dancing Bar.....σελ. 212
Πιάνο Bar.....σελ. 212
Espresso Bar.....σελ. 213
Snack Bar.....σελ. 218
Milk Bar.....σελ. 218
Night club.....σελ. 219
Wine Bar.....σελ. 220
Swimming Pool.....σελ. 220
Beach Bar.....σελ.220
Dispenser Bar (bar υπηρεσίας).....σελ. 221
Roof Garden.....σελ. 221
Bowling- Tennis Bar.....σελ. 221
Mini bar.....σελ. 221
Μπυραρία.....σελ. 222
Ουζερί.....σελ. 222
Room service.....σελ. 222
Ιστορία και κουλτούρα των κοκτέιλ.....σελ. 223
Σημερινά κοκτέιλ.....σελ. 227
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.....σελ. 229
ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ.....σελ. 230
ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ.....σελ. 231
ΠΟΤΗΡΙΑ.....σελ. 233
ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ.....σελ. 234
<u>ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....σελ. 237</u>

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αιώνες και αν περάσουν, κοινωνίες και αν αλλάξουν, πολιτικά καθεστώτα αν έρθουν και παρέρθουν, κάποιες βασικές ανάγκες του ανθρώπου θα παραμείνουν εξαιρετικά σημαντικές για την διαίωνιση του ανθρωπίνου είδους.

Εκτός από τροφή ενδυμασία και στέγη που είναι πρωτεύουσες ανάγκες του ανθρώπου, υπάρχουν και άλλες άρχουσας σημασίας που είναι το ίδιο σημαντικές για την επιβίωση του.

Ο άνθρωπος είναι μια διττή οντότητα που αποτελείται από υλη και από πνεύμα, για να υπάρχει ισορροπία στον άνθρωπο χρειάζονται φροντίδα και το πνεύμα και η υλη... το σώμα για να κινηθεί χρειάζεται τροφή, αλλά για να αναπτυχτεί χρειάζεται μόρφωση και αναψυχή, χρειάζεται την λεγόμενη τροφή του πνεύματος!

Η μόρφωση είναι μια διαδικασία που διαμορφώνει τον άνθρωπο και τον χαρακτήρα του αλλά η διασκέδαση είναι ένας τρόπος να εξωτερικεύσει την ψυχή του και τα βαθιά του ένστικτα.

Από της πρώτες οργανωμένες κοινωνίες ο άνθρωπος είχε την έμφυτη ανάγκη να ψυχαγωγηθεί, έτσι ξεκινώντας από αρχαίους πολιτισμούς μέχρι σήμερα, βλέπουμε ότι η ψυχαγωγία σε κάθε κοινωνία και σε κάθε εποχή μαρτυρεί πολλά για το επίπεδο των ανθρώπων, όπως το κοινωνικό, οικονομικό, πολιτικό και ακόμα θρησκευτικό καθεστώς.

Μέσα από αυτή την ερευνά θα κάνουμε ένα ταξίδι σε διάφορους πολιτισμούς, που ανέπτυξαν τον θεσμό της ψυχαγωγίας τον έκαναν τρόπο ζωής και μας αποκαλύπτουν πολλά για το μυστήριο παρελθόν τους. Θα κάνουμε στάσεις στον αρχαίο πολιτισμό της Ελλάδας και θα μάθουμε για τις

κοινωνίες τους, στους Σκανδιναβικούς λαούς, την αρχαία Ρώμη, ανατολίτικους πολιτισμούς, Κινά, Ινδίες.

Θα κάνουμε μια στάση στην μέση της ιστορίας με την γέννηση του Χριστού και την γέννηση μιας νέας εποχής , θα γνωρίσουμε την κοινωνία του Βυζαντίου και θα μετακινηθούμε δυτικότερα σε μια εξελισσόμενη Ευρώπη που αναπτύσσεται με γρήγορους ρυθμούς σε σχέση με την αρχαιότητα και θα πλεύσουμε περά από τον ατλαντικό ωκεανό γνωρίζοντας την νέα ήπειρο και θα παρακολουθήσουμε την γέννηση των κέντρων διασκέδασης που έχοντας υποστεί εξέλιξη στο διάβα των αιώνων μας οδηγούν στο σήμερα και μας κάνουν μια παρουσίαση του τρόπου ζωής μας , την πολυμορφικότητα που εξακολουθεί να μας χαρακτηρίζει στον τρόπο διασκέδασης βρισκόμενοι στους πρόποδες της παγκοσμιοποίησης και θα βάλουμε τρεις τελείες για να ονειρευτούμε το μέλλον.

Το ταξίδι ξεκινά...



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

Η ΑΦΕΤΗΡΙΑ ΤΩΝ ΚΕΝΤΡΩΝ ΔΙΑΣΚΕΛΑΣΗΣ

Διασκέδαση στην αρχαία Ελλάδα- Τα περίφημα συμπόσια.

Ταξιδεύοντας στην αρχαία Ελλάδα η ψυχαγωγία των πολιτών έχει άμεση σχέση με το κοινωνικοπολιτικά δεδομένα της εποχής και του τόπου τους. Για τους Αθηναίους των κλασικών χρόνων ήταν αντικείμενο μέριμνας ατομικής και κρατικής. Ο

Περικλής στον επιτάφιο τόνιζε στους συμπολίτες του: «

Φροντίζουμε για την διασκέδαση μας προσφέροντας στιγμές

ανάπαυλας στον καθημερινό μόχθο με τις θυσίες και τους αγώνες,



που γίνονται κατά διαστήματα σε όλη την διάρκεια του έτους, και με ευπρεπείς ιδιωτικές κατοικίες». Οι Αθηναίοι βέβαια όπως και οι άλλοι Έλληνες, δεν περίμεναν τις δημόσιες

εκδηλώσεις για να διασκεδάσουν, αλλά επιδίωκαν καθημερινά και με

ποικίλους τρόπους να δίνουν έναν ευχάριστο τόνο στη ζωή τους. Οι

νέοι έβρισκαν διέξοδο σε διάφορα παιχνίδια και οι μεγαλύτεροι στα

συμπόσια. Μια περιήγηση στην Αγορά ήταν για όλους ευκαιρία για

ψυχική ευφορία και ξεγνοιασιά, αφού εκεί συνήθως απολάμβαναν

πολλά θεάματα και ακούσματα (πλανόδιους μίμους,

ταχυδακτυλουργούς, μουσικούς κτλ)

Τα ελληνικά συμπόσια ήταν μια κοινωνική συγκέντρωση, των αρχαίων. Ήταν ένας χώρος όπου εκεί οι άντρες μπορούσαν να συζητήσουν για τα κοινά της πόλης, να διαπληκτιστούν, να φιγουράρουν ή απλά να διασκεδάσουν με τους άλλους. Αρκετά συχνά μάλιστα γιόρταζαν και την είσοδο των νέων στη αριστοκρατική κοινωνία. Οι νέοι συνήθως παρευρίσκονταν και έκαναν παρέα στους μεγαλύτερους κάποιες φορές έπαιζαν και τον ρολό του ερωμένου σε κάποιον ενήλικα με τον όποιον τύχαινε να εμπλέκεται σε παιδεραστική σχέση.

Το συμπόσιο αποτελούσε μια κοινωνική πολιτιστική εκδήλωση, κατά κύριο λόγο αριστοκρατική. Κάποιος, συνήθως ευκατάστατος πολίτης, με την ευκαιρία ενός σημαντικού γεγονότος (οικογενειακή γιορτή, νίκη σε αγώνες μουσικούς ή αθλητικούς, αναχώρηση ή άφιξη προσφιλούς προσώπου κ.α.), προσκαλούσε στο σπίτι του λίγους ή πολλούς συμπολίτες του για να γιορτάσουν από κοινού. Οι προσκεκλημένοι συγκεντρώνονταν στην αίθουσα του σπιτιού που ονομαζόταν ανδρών και ξάπλωναν (στηριζόμενοι στο αριστερό τους χέρι) στα ανάκλιτρα που ήταν τοποθετημένα γύρω-γύρω. Αυτά κυμαίνονταν από τρία έως δώδεκα και κάθε ένα χωρούσε δυο ή τρεις συμποσιαστές. Μπροστά τους τοποθετούνταν χαμηλά τραπέζια με φαγώσιμα. Σε ένα μεγάλο κρατήρα έκαναν την ανάμιξη του κρασιού και του νερού και δούλες ή δούλοι (οινοχόοι) γέμιζαν τα ποτήρια των συμποσιαστών. Τα συμπόσια ακολουθούσαν κάποιο πρωτόκολλο, ένα εθιμικό τυπικό την τήρηση του οποίου φρόντιζε ο συμποσίαρχος που κάθε φορά κληρωνόταν μεταξύ των προσκεκλημένων.



Ο όποιος αποφάσιζε ποσό δυνατό ή ποσό νερωμένο θα ήταν το κρασί για το δείπνο, εξαρτώμενο πάντα κατά ποσό σοβαρή συζήτηση θα είχαν στην διάρκεια της συγκέντρωσης. Το κρασί αποθηκευόταν σε ένα σκεύος ονομαζόμενο αμφορέα, μετά κατά την ανάμειξη του τοποθετείτε όπως είδαμε στον κρατήρα και μετά σεβριζόταν στα σκεύη-ποτηρία. Τα ποτήρια ήταν μεταλλικά ή πήλινα με περίτεχνες αγγειογραφίες, τα οποία ήταν δυο : ο κύλικας και ο σκάφης.

Αμφορέα



Σκάφης



Κύλικας

Στην αρχή οι υπηρέτες έφερναν νερό για το πλύσιμο των χεριών και το συμπόσιο άρχιζε με σπονδή προς το Διόνυσο, το θεό του κρασιού: έπιναν λίγο άκρατων οίνο, έχυναν λίγες σταγόνες προφέροντας το όνομα του θεού και έψαλλαν έναν ύμνο του. Τις περισσότερες φορές ακολουθούσε συζήτηση με θέμα τον ερωτά. Εκτός από τις συζητήσεις οι παρευρισκόμενοι διασκέδαζαν με μουσική, ακροβατικά νούμερα, διάφορα παιχνίδια κ.α. Τα παιχνίδια ήταν πνευματικά (αινίγματα, γρίφοι) ή επιδεξιότητας. Οι Αθηναίες δεν έπαιρναν μέρος στα συμπόσια. Οι γυναίκες που συμμετείχαν ήταν

εταίρες, που τις έφερναν μαζί τους κάποιοι από τους συμποσιαστές για την ψυχαγωγία του συνόλου. Υπόψη ο όρος εταίρα είναι συχνά παρεξηγήσιμος σήμερα συγχέεται με την έννοια της παλλακίδας. Συνήθως οι εταίρες ήταν γυναίκες που είχαν πρόσβαση στην μόρφωση και τους επιτρεπόταν η παρέα με τους άντρες αντίθετα με τις υπόλοιπες γυναίκες που δεν είχαν δικαίωμα στην μόρφωση και η θέση τους ήταν αποκλειστικά στο σπίτι.

Πριν από το συμπόσιο οι προσκεκλημένοι έπαιρναν το κύριο φαγητό τους, για να μπορούν ύστερα να αρκούνται σε ελαφρά εδέσματα (ξηροί καρποί, φρούτα, γλυκά) και σε οινοποσία. Με αλλά λόγια το συμπόσιο ήταν το δεύτερο και κύριο μέρος της συγκέντρωσης. Κατά συνέπεια, όσοι ήταν προσκεκλημένοι μόνο σε αυτό έρχονταν μετά το τέλος του δείπνου. Οι νεαροί δεν συμμετείχαν ενεργά απλά κάθονταν και παρατηρούσαν.

Υπήρχαν και άλλες μορφές συμποσίων, περισσότερο λαϊκές. Τα μέλη, για παράδειγμα, κάποιας φιλικής συντροφιάς ή κάποιου συλλόγου συνήθιζαν να συμποσιάζονται κάθε φορά και σε άλλο σπίτι. Στις περιπτώσεις αυτές ο καθένας έφερνε μαζί του το ποτό και το φαγητό του (έρανος). Οποία μορφή και να είχε το συμπόσιο είναι γεγονός ότι κατά τη λήξη του οι συμποσιαστές ήταν συχνά μεθυσμένοι και όχι σπάνια διέπρατταν βανδαλισμούς (π.χ. ερμών αποκοπή) ή άλλες αξιόποινες πράξεις.

Σημαντικό στοιχείο που μας δίνει την εικόνα των συμποσίων ήταν το φιλοσοφικό έργο του Πλάτωνα, το λεγόμενο Συμπόσιο. Το οποίο περιγράφει ένα συμπόσιο που διεξάγεται στο σπίτι του τραγικού ποιητή Αγάθωνα στην Αθήνα. Μας αποκαλύπτει πτυχές της Αθηναϊκής κοινωνίας καθώς και σεξουαλικές συμπεριφορές της εποχής.

Τα συσσίτια

Τα συσσίτια τα συναντάμε σε διάφορες πόλεις της Κρήτης και στην Σπάρτη και διαφέρουν από τα συμπόσια στους στόχους, την μορφή και το περιεχόμενο. ήταν εκδηλώσεις περισσότερο πολιτικές και λιγότερο κοινωνικές, ψυχαγωγικές. Στην Κρήτη οι πολίτες έτρωγαν καθημερινά μαζί σε ομάδες και ο καθένας πρόσφερε ετησίως το 1/10 της σοδειάς του για τα κοινά έξοδα. Επειδή οι ακτήμονες χωρικοί δεν είχαν την δυνατότητα συμμετοχής στα έξοδα, η πόλη φρόντιζε με επιχορηγήσεις να τους τα καλύπτει. Έτσι πλούσιοι και φτωχοί μπορούσαν να τρώνε στο ίδιο τραπέζι. Στα παιδιά επιτρεπόταν να τρώνε στην ίδια αίθουσα με τους μεγάλους, καθισμένα παράμερα, συνήθως στο πάτωμα. Στα κρητικά συσσίτια, πλάι στα τραπέζια των μελών της ομάδας, υπήρχαν απαραίτητα και δυο τραπέζια για τους ξένους περαστικούς. Αφού τελείωνε το φαγητό, συνήθιζαν να συζητούν για τα κοινά και να παίρνουν αποφάσεις.

Ανάλογα με τα συσσίτια της Κρήτης ήταν και αυτά της Σπάρτης. Και εδώ οι πολίτες έτρωγαν μαζί σε ομάδες, συνήθως των 15 ατόμων. Η είσοδος κάποιου νέου σε μια ομάδα συνδαιτυμόνων προϋπέθετε ομόφωνη αποδοχή από μέρους των άλλων. Στα συσσίτια των μεγάλων, πρόσεχαν τη στάση τους και άκουγαν με ιδιαίτερο ενδιαφέρον τις διηγήσεις τους για ηρωικές πράξεις και συζητήσεις τους για τα κοινά.

Το φαγητά και τα ποτά των αρχαίων.

Γενικά οι Έλληνες ήταν λιτοδίαιτοι, κυρίως εξαιτίας της παραδοσιακής τους φτώχειας. Το πρωινό τους (ακράτημα) ήταν συνήθως λίγο ψωμί βουτηγμένο σε κρασί και ίσως λίγες ελιές ή σύκα. Απλό ήταν κατά κανόνα και το μεσημεριανό φαγητό (άριστον), όπως και το απογευματινό (εσπέρισμα). Το κύριο φαγητό τους ήταν το βραδινό (δείπνο). Βασικό στοιχείο διατροφής αποτελούσε το σταρένιο ψωμί (άρτος) και κυρίως τα κριθαρένια παξιμάδια (μάζα) που ως πιο φτηνά τα συνήθιζαν οι φτωχοί. Το φαγητό που συνοδευόταν από ψωμί ονομαζόταν γενικά όψον. Επειδή το ψάρι (ιχθύς) ερχόταν πρώτο σε προτίμηση και κατανάλωση φαγητό, σταδιακά επικράτησε “ όψον” να σημαίνει αποκλειστικά ψάρι. Η ψαραγορά της Αθηνάς ήταν το πιο πολυσύχναστο μέρος. Από τα ψαριά του γλυκού νερού τα πιο περιζήτητα ήταν τα χέλια της Κωπαΐδας και από τα ψαριά της θάλασσας οι τόνοι. Τα θαλασσινά (καλαμάρια, σουπιές, οστρακοειδή) δεν ήταν καθόλου ευκαταφρόνητα.

Το κρέας ήταν είδος πολυτελείας. Το μόνο που μπορούσε να προσεγγίσει ένα φτωχό βαλάντιο ήταν το χοιρινό. Για τον λόγο αυτό πολλοί περίμεναν τις θρησκευτικές γιορτές με τις καθιερωμένες, θυσίες για να το απολαύσουν δωρεάν. Οι Σπαρτιάτες στα συσσίτια τους συνήθιζαν τον γνωστό μέλανα ζωμό, πιθανότατα κρέας χοιρινό με αίμα, ξύδι και αλάτι. Ο κυκεών ήταν κάτι ανάμεσα σε φαγητό και ποτό. Τον συνήθιζαν πολύ οι χωρικοί και τον υποτιμούσαν οι αριστοκράτες. ήταν αλεύρι από κριθάρι διαλυμένο σε κρασί ή σε νερό και αρωματισμένο θυμάρι, μέντα, φλισκούνη κ.α.

Τα φαγητά των αρχαίων δεν ήταν πολύ ποίκιλα όπως είναι σήμερα. Κάποιες τροφές που καταναλώνουμε σήμερα όπως πατάτες,

ντομάτες, πιπεριές, λεμόνια, πορτοκάλια και μπανάνες δεν υπήρχαν και ήρθαν στην Ελλάδα πολύ αργότερα.

Δεν υπήρχε η ζάχαρη που σήμερα αποτελεί μια από τις κύριες γλυκαντικές ουσίες που καταναλώνουμε σε καθημερινή βάση. Το μελί τότε ήταν η κύρια γλυκαντική ουσία που χρησιμοποιούσαν στα φαγητά. Επίσης δεν υπήρχαν ροφήματα όπως και ο καφές η σοκολάτα και το τσάι. Το γάλα το μετέτρεπαν σε τυρί αλλά δεν το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν βούτυρο. Χρησιμοποιούσαν το λάδι για μαγείρεμα και το κρασί για ποτό.

Άλλες τροφές που έτρωγαν ήταν φασόλια, μανιτάρια, σταφύλια, μήλα, ψάρια, αυγά και κρεμμύδια.

Από διάφορα ευρήματα όπως σπόροι φυτών και οστά ζώων είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε τι φυτά καλλιεργούσαν και τι ζώα έτρεφαν οι αρχαίοι.

Οι αρχαίοι δεν είχαν πιρουνιά στο τραπέζι. Χρησιμοποιούσαν τα δάκτυλα τους για να πιάνουν τις τροφές. Πιάτα είχαν όπως θα δούμε και παρακάτω αλλά τα χρησιμοποιούσαν κυρίως για σούπες. Στα αλλιά φαγητά το πιάτο αντικαθιστούσε ένα κριθαρένιο παξιμάδι ή μια μεγάλη φέτα τυρί. Κουτάλια και μαχαίρια υπήρχαν, κατά περίπτωση, στο τραπέζι.



Τα σκεύη-ποτήρια που χρησιμοποιούσαν ήταν διακοσμημένα με διάφορες παραστάσεις από δείπνα και συμπόσια. Τα πιάτα ήταν διακοσμημένα με το φαγητό που συνήθως προοριζόταν για να μπει σε αυτό.

Πιο συχνά κατανάλωναν ψάρια και σπάνια κρέας, συνήθως



τρέφονταν με κρέας σε γιορτές αφού βέβαια είχε



προηγηθεί θυσία στους θεούς, εκεί συνήθως ο ιερέας έπαιρνε ένα κομμάτι και το αφιέρωνε στους θεούς και το υπόλοιπο μπορούσε να μαγειρευτεί και να καταναλωθεί.

Τα κύρια ποτά των αρχαίων ήταν το νερό, το γάλα και φυσικά το κρασί, για την Παρασκευή το οποίου είχαν δικούς τους τρόπους και συχνά το αρωμάτιζαν με θυμάρι, μέντα ή μέλι. Οι Έλληνες δεν έπιναν ποτέ το κρασί ανέρωτο (άκρατον οίνον). Το έβαζαν σε κρατήρα όπως προείπαμε μαζί με νερό και κανόνιζαν, κατά περίπτωση την αναλογία. Αυτή συνήθως ήταν ένα μέρος κρασί προς δυο ή τρία νερό. Την πόση άκρατου οίνου την θεωρούσαν βαρβαρική συνήθεια.

Οι τροφές μέσα από την Ποίηση και άλλα Αρχαία Ελληνικά συγγράμματα

Η γνώση μας για τα είδη των τροφών που είχαν οι Αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι βασίζεται κυρίως σε διασωθέντα συγγράμματα και βιβλία. Στα πιο πολλά από αυτά δεν γίνεται άμεση καταγραφή των τροφών και των διατροφικών συνηθειών τους αλλά μπορούμε να αντλήσουμε πληροφορίες από έμμεσες αναφορές, περιγραφές και νύξεις. Επιπλέον, τα χρονικά πλαίσια που εντάσσεται η κάθε πηγή μας φανερώνει την εξέλιξη της αρχαίας γαστρονομίας και την διαμόρφωση των διατροφικών συνηθειών ανάλογα με τα θρησκευτικά και κοινωνικά δεδομένα. Τα γεγονότα που περιγράφονται στην Οδύσσεια διαδραματίστηκαν, σύμφωνα με την παράδοση, γύρω στα 1180 π.Χ., στο τέλος των Μυκηναϊκών χρόνων και ο Όμηρος εκείνης της εποχής τον κόσμο προσπάθησε να αναστήσει μέσα στο έργο του. Η μελέτη του Ομηρικού κειμένου, σε συνδυασμό με τα πορίσματα της αρχαιολογικής και ιστορικής

έρευνας, οδηγεί στο συμπέρασμα πως στην Οδύσσεια υπάρχουν βέβαια στοιχεία από τον μυκηναϊκό κόσμο, πιο πολύ όμως είναι της γεωμετρικής εποχής ο υλικός και πνευματικός πολιτισμός, η κοινωνική οργάνωση, τα ήθη και τα έθιμα που καθρεπτίζονται στο έπος.

Έτσι λοιπόν, οι πληροφορίες που αντλούμε από το έπος αναφέρονται στην γεωμετρική εποχή, χωρίς αυτό να σημαίνει πως δεν υπάρχουν και πληροφορίες για την μυκηναϊκή εποχή. Από την Οδύσσεια μαθαίνουμε κυρίως πως τα γεύματα των ανθρώπων εκείνης της περιόδου αποτελούνταν κυρίως από ψητά κρέατα κάθε λογής, εντόσθια, ψάρια, θαλασσινά, ψωμί, τυρί, και συνοδεύονταν από αρκετό κρασί του οποίου προσέθεταν νερό. Τα λαχανικά και τα φρούτα δεν έλειπαν από την καθημερινή διατροφή τους αλλά δεν καταναλώνονταν σε τέτοιο βαθμό όπως στην κλασική Ελλάδα και την αρχαία Ρώμη.

Η μεγάλη αυτή κατανάλωση του ψητού κρέατος (που αναφέρεται αρκετά συχνά στο έπος) οφείλεται σε ένα μεγάλο βαθμό στο γεγονός ότι δεν είχαν βρεθεί άλλοι εναλλακτικοί τρόποι μαγειρέματος και νέα σκεύη. Επίσης οι κοινωνίες τότε ήταν κυρίως κτηνοτροφικές και γεωργικές. Άλλωστε αυτό φαίνεται και από τον καταμερισμό των εργασιών: άλλος ήταν έμπορος, άλλος χοιροβοσκός, άλλος βοϊδοβοσκός, άλλος γιδοβοσκός, άλλος μυλωνάς.

Αρκετά χωρία αναφέρονται σε σκηνές συμποσίων ενώ άλλα απλά αναφέρουν διαφόρων λογής τροφές. Στα συμπόσια αφού έφερναν οι δούλες στους καλεσμένους ένα δοχείο να νιφτούν, κατόπιν οι έφερναν τους δίσκους με τα άλλα φαγητά, τα πανέρια με τα ψωμιά και ο ψήστης αφού έψηνε παράλληλα το κρέας, το χώριζε σε μερίδες και τοποθετούσε τα κομμάτια του κρέατος στα πιάτα του κάθε συνδαιτυμόνα. Μετά έρχονταν οι δούλες ή αυτός που αναμίγνυε το

κρασί και τους σέρβιρε στα ποτήρια αφού πρώτα το είχε ανακατέψει με νερό (γλυκό ή θαλασσινό).

Τα παιχνίδια

Ένα σημαντικό μέρος της ψυχαγωγίας όχι μόνο των νέων αλλά και των ενήλικων αποτελούσαν τα διάφορα παιχνίδια.

Ο κότταβος ήταν το παιχνίδι που συνήθιζαν στα συμπόσια και είχε



διονυσιακό χαρακτήρα: με το κρασί που έμενε στο ποτήρι τους σημάδευαν κάποιο στόχο (προσπαθούσαν να το περάσουν μέσα από το στόμιο κάποιου αγγείου, να βυθίσουν πήλινα πιατάκια που έπλεαν σε λεκάνες γεμάτες νερό, να ρίξουν κάποιο δίσκο που ισορροπούσε σε σταθερό άξονα κ.α.) και

ταυτόχρονα πρόφεραν το όνομα του αγαπημένου τους προσώπου. Αν πετύχαιναν τον στόχο, είχαν ελπίδες ανταπόκρισης. ήταν το πιο αγαπημένο παιχνίδι των Αθηναίων και είχε ξεφύγει από τα όρια των συμποσιών. Τόσο είχε μπει στη ζωή τους, που δεν το ξεχνούσαν ούτε στις πιο κρίσιμες στιγμές τους: ο Θηραμένης (ένας από τους τριάκοντα τυράννους), που καταδικάστηκε σε θάνατο με ενέργειες του Κριτία, αφού ήπιε το κώνειο στο δεσμοτήριο, έριξε τις τελευταίες σταγόνες σε υποθετικό στόχο και διακωμωδώντας την κατάσταση του φώναξε "στη υγεία του ωραίου Κριτία".

Ο ασκωλιασμός ήταν ένα άλλο παιχνίδι. Προσπαθούσαν να κρατήσουν όσο περισσότερο μπορούσαν την ισορροπία τους, πηδώντας με το ένα πόδι πάνω σε φουσκωμένα ασκιά. Με το τόπι διασκέδαζαν όπως και σήμερα οι νέοι. Η Ναυσικά, κατά τον Όμηρο,

έπαιζε τόπι με τις φίλες της όταν βρήκε τον Οδυσσέα. Οι βόλοι, το στεφάνι, η σβούρα, η κούνια και ο κουτσός, που διασκεδάζαν τα παιδιά της αρχαιότητας, θυμίζουν σύγχρονα παιχνίδια. Οι μονομαχίες ζωών ήταν μέσα στα πλαίσια της διασκέδασης.

Από την ζωή του αρχαίου Έλληνα δεν έλειπαν τα τυχερά παιχνίδια. Ένα από αυτά παιζόταν με τρία ζαριά που είχαν στις πλευρές τους χαραγμένα γράμματα ή αριθμούς, όπως τα σημερινά. Η καλύτερη ζαριά τους ήταν να φέρουν και στα 3 ζαριά εξάρι (παίξιμο Αφροδίτης) και η χειρότερη να φέρουν και στα 3 άσο (παίξιμο σκυλού). Το παιχνίδι των πεσσών (πεττεία) ήταν κάτι σαν το σημερινό τάβλι ή την ντάμα και ήταν γνωστό από την πρώιμη αρχαιότητα. Ο Όμηρος παρουσιάζει τους μνηστήρες της Πηνελόπης να διασκεδάζουν με αυτό.

Πανηγυρικοί θεσμοί και αθλητικές εκδηλώσεις



Οι πανηγυρικοί θεσμοί δηλαδή οι εορταστικές εκδηλώσεις ήταν πολύ σημαντικές για την ζωή των Ελληνικών πόλεων. Τιμούσαν τους Θεούς, πράξη πολύ σημαντική γιατί υπήρχε η άποψη ότι αν δυσαρεστήσουν τους Θεούς τότε

εκείνοι θα τους τιμωρήσουν με σεισμούς, άσχημες καιρικές συνθήκες και πόλεμους.

Η συλλογική λατρεία των θεών εκφράζεται, κατά κύριο λόγο, με τις επίσημες εορτές που οργανώνονται με ευθύνη της πόλης και με καθορισμένο τυπικό, σε συγκεκριμένο χρόνο και τόπο. Τα ημερολόγια των διάφορων ελληνικών πόλεων είναι χαρακτηριστικά για την θέση της εορτής στην ζωή τους. Τα ονόματα των μηνών του

έτους προέρχονται όλα από ονόματα θεών και εορτών και είναι αποκλειστικά για την τοπική θρησκεία η οποία επηρεάζει τη ζωή της πόλης. Πράγματι, η εορτή, πέρα από τον θρησκευτικό χαρακτήρα της και την καλλιέργεια της θρησκευτικής ευαισθησίας των μετεχόντων, αποκτά ευρύτερη σημασία και σχετίζεται με ποικίλες πτυχές της πολιτικής, κοινωνικής και πνευματικής ζωής.

Κάθε εορτή αποτελείται από τις εξής επιμέρους εκδηλώσεις:

- Την πομπή, κληρονομημένη από τον κρητομυκηναϊκό πολιτισμό, κατά την οποία οι συμμετέχοντες συνοδεύουν το άγαλμα του θεού ή τα διάφορα ιερά αντικείμενα από ένα σημείο της πόλης ή από ένα ιερό σε άλλο.
- Τη θυσία, που είναι η σπουδαιότερη πράξη κάθε θρησκευτικής εκδήλωσης.
- Τους ύμνους, που συνοδεύουν τη θυσία.
- Το θυσιαστήριο γεύμα, που ενώνει τους μετέχοντες και
- Τους αγώνες, που μπορεί να είναι αθλητικοί (γυμνικοί), ιππικοί, μουσικοί και ποιητικοί, ακόμα και οινοποσίας.

Η εορτή προσφέρει την ευκαιρία για ενίσχυση της συνοχής της κοινότητας, με τη συμμετοχή των μελών της σ' αυτή. Για να εξασφαλιστεί η συμμετοχή, όλες οι συνηθισμένες δημόσιες δραστηριότητες, δικαστικές, στρατιωτικές, εκπαιδευτικές διακόπτονται. Αποκλείονται μόνο οι εναγείς, δηλαδή όσοι διέπραξαν ανόσιες πράξεις και μίανθηκαν και οι άτιμοι, δηλαδή όσοι έχασαν τα πολιτικά τους δικαιώματα. Σε λίγες περιπτώσεις ακόμα αποκλείονται οι δούλοι, οι ξένοι και οι γυναίκες.

Οι εορτές συνδέονται επίσης με την πνευματική, καλλιτεχνική, οικονομική και πολιτική δραστηριότητα. Με την ευκαιρία των μεγάλων εορταστικών συγκεντρώσεων, συγγραφείς και καλλιτέχνες βρίσκουν την ευκαιρία να επιδείξουν τα έργα τους. Με

τις λατρευτικές εκδηλώσεις προς τιμήν του Διόνυσου συνδέεται ένα από τα μεγαλύτερα επιτεύγματα του ανθρώπινου πνεύματος, η δημιουργία του θεάτρου. Οι δραματικοί αγώνες με τις παραστάσεις τραγωδιών, κατά την εποχή των μεγάλων Διονυσίων στην Αθηνά, αποτελούν κορυφαία έκφραση της πνευματικής ζωής και ένα πραγματικό σχολείο για την πνευματική και ηθική καλλιέργεια των πολιτών.

Οικονομικές και εμπορικές δραστηριότητες σχετίζονται επίσης με τις μεγάλες εορτές στις οποίες έμποροι συρρέουν για να διαθέσουν τα εμπορεύματά τους. Έτσι η εορτή, πέρα από το θρησκευτικό της χαρακτήρα, παίρνει και το χαρακτήρα εμποροπανηγύρεως. Ένας χαρακτήρας επίδειξης, τέλος δεν λείπει από αυτήν. Η πόλη προβάλλει προς τα έξω τον πλούτο, τη δύναμη και γενικότερα τα πολιτιστικά της επιτεύγματα.

αγώνες.



Συνδεδεμένοι με εορτές είναι οι αγώνες, σημαντικότεροι από τους οποίους είναι οι γυμνικοί, δηλαδή οι αθλητικοί, που εκφράζουν το αγωνιστικό πνεύμα και την επιθυμία για διάκριση. Πιστεύεται ότι οι αθλητικοί αγώνες έχουν ως αφετηρία

επιτάφια τελετές προς τιμήν ηρώων και αργότερα, όταν η λατρεία των θεών, προς τιμή των τελευταίων. Ήταν πολύ φυσικό οι αθλητικοί αγώνες να γεννηθούν σε τόπους συναθροίσεων, όπως είναι οι τάφοι ηρώων και να ανανεώνονται κάθε φορά που η εορτή του ήρωα συγκέντρωνε όσους τιμούσαν τη μνήμη του. Τέσσερα ιερά, του Δια στη Ολυμπία, του Απόλλωνα στους Δελφούς, Ποσειδώνα στον Ισθμό και του Δια στην Νεμέα, απέκτησαν πανελλήνια ακτινοβολία και οι αγώνες στα πλαίσια τους, ιδιαίτερα οι Ολυμπιακοί,

συνετέλεσαν στη σφυρηλάτηση της ενιαίας εθνικής συνείδησης των Ελλήνων.

Στους αγώνες έπαιρναν μέρος μόνο οι Έλληνες οι οποίοι συγκεντρώνονταν από ολόκληρο τον ελληνικό κόσμο της μητροπολιτικής Ελλάδας και των αποικιών. Οι βάρβαροι και οι δούλοι αποκλείονταν. Οι πόλεις έδειχναν την ευσέβεια τους με αφιερώσεις πολυτίμων αντικειμένων και οι νικητές αποκτούσαν φήμη τόσο οι ίδιοι, όσο και το γένος και η πόλη τους. Τα αγωνίσματα ήταν ο δρόμος, η αρματοδρομία, η πάλη, η πυγμαχία, το παγκράτιο, ο δίσκος, το ακόντιο κ.α. Οι αγώνες είναι πηγή έμπνευσης για την ποίηση και για την καλλιτεχνική δημιουργία. Ο Πίνδαρος με την ποίηση του ύμνησε τους νικητές, ενώ οι καλλιτέχνες δημιουργούσαν αριστουργήματα με πρότυπα τους αθλητές των αγώνων.

Η μουσική στην ζωή των Ελλήνων.



Η μουσική έπαιζε πρωταγωνιστικό ρόλο στις ζωές των αρχαίων Ελλήνων.

Ήταν παρούσα στην κοινωνία, από τους γάμους και τις κηδείες μέχρι τις μυστηριακές τελετές, τις θεατρικές

παραστάσεις την απλή λαϊκή μουσική ή την μελωδική που συνόδευε τις διηγήσεις μυθιστορημάτων όπως του Όμηρου. Η μουσική τους στο άκουσμα



διαφέρει αρκετά από την σημερινή, ο τρόπος σύνθεσης τους ήταν πιο απλός και συνήθως αρμονικός. Τα όργανα που χρησιμοποιούσαν ήταν: ο αυλός, η κιθάρα και η φλογερά. Γνωστή είναι επίσης και η άρπα που παίζονταν από τις μούσες, οι οποίες έδωσαν το όνομα τους στις μελωδίες και το ονόμασαν μουσική.

Η διασκέδαση στην Αρχαία Ρώμη



Ο αρχαίος Ρωμαϊκός πολιτισμός διήρκεσε 1200 χρόνια και έφτασε στο απόγειο του. Η ζωή στη αρχαία Ρώμη και ο πολιτισμός της ανθούσε γύρω από την πόλη της Ρώμης η οποία ήταν χτισμένη πάνω σε 7 λόφους. Η αρχιτεκτονική της είχε άψογη

αισθητική και η πόλη στολιζόταν με κτίρια όπως το Κολοσσαίο, το Πάνθεο, το Δικαστήριο, θέατρα και γυμναστήρια, δημόσια λουτρά και ταβέρνες.

Η ζωή στις αρχαίες Ρωμαϊκές πόλεις ανθούσαν γύρω από τα εμπορικά τους κέντρα. Οι Ρωμαίοι στην αγορά τους μπορούσαν να ψωνίσουν, να εμπορευτούν, να ανταλλάξουν και να πάρουν μέρος σε γιορτές και θρησκευτικές τελετές. Στην αγορά τους υπήρχαν και πολλοί ρήτορες οι οποίοι εξέφραζαν ελεύθερα τις απόψεις τους. Πριν το ηλιοβασίλεμα τα παιδιά πήγαιναν σχολείο, ή αν οι οικονομικές τους δυνατότητες τους το επέτρεπαν έκαναν ιδιαίτερα στο σπίτι. Οι μεγαλύτεροι έπαιρναν το πρωινό τους κατά τις 11 το πρωί και αφού κοιμόντουσαν για λίγες ώρες, ξυπνούσαν και το

απόγευμα συγκεντρώνονταν στην αγορά. Για όλους τους Ρωμαίους πολίτες ήταν συνήθεια να πηγαίνουν καθημερινά στα δημόσια λουτρά. Υπήρχαν ξεχωριστά λουτρά για τους άντρες και για τις γυναίκες.

Διαφορετικοί τύποι διασκέδασης εσωτερικής ή εξωτερικής, εντελώς δωρεάν ήταν διαθέσιμη στην αρχαία Ρώμη. Αναλόγως με την φύση της διασκέδασης, προγραμματιζόταν κατά την διάρκεια της ημέρας, τα απογεύματα, τα βράδια ή μεταμεσονύκτια. Μεγάλο πλήθος ανθρώπων συγκεντρωνόταν στο Κολοσσαίο για να παρακολουθήσουν τους μονομάχους, μάχες μεταξύ αντρών ή μάχες αντρών και θηρίων. Ο κύκλος του Μάξιμου χρησίμευε για την διεξαγωγή αγώνων με άρματα. Και πολλές άλλες τέτοιες δραστηριότητες διεξάγονταν και στις υπόλοιπες πόλεις που βρίσκονταν υπό Ρωμαϊκή κατοχή.

Η ζωή έξω από τις μεγάλες πόλεις ήταν λιγότερο ενεργή, αλλά με μια σειρά από τοπικά πανηγύρια και κοινωνικές εκδηλώσεις. Τα αγροκτήματα διευθύνονταν από τους υπεύθυνους αγρότες, και οι ιδιοκτήτες τους έβγαιναν πολλές φορές από τις πόλεις και επέλεγαν τα αγροκτήματα τους για να ξεκουραστούν, απολαμβάνοντας την φύση και τον ήλιο, και διάφορες άλλες δραστηριότητες όπως ψάρεμα, κυνήγι και ιππασία. Από την άλλη μεριά οι σκλάβοι εργάζονταν ακατάπαυστα πολλές ώρες την ημέρα, όλη τη εβδομάδα χωρίς κάποιο είδος διασκέδασης, εξασφαλίζοντας έτσι ασφάλεια στους αφέντες τους και δημιουργώντας τους και άλλο πλούτο. Οι ιδιοκτήτες των αγροκτημάτων περνούσαν τα απογεύματα τους σε κοινωνικές και οικονομικές εκδηλώσεις στις αγορές της υπαίθρου. Η μέρα τελείωνε με ένα γεύμα, συνήθως ότι είχε περισσέψει από το μεσημεριανό.

Το φαγητό των Ρωμαίων

Οι Ρωμαίοι είχαν πολύ απλές διατροφικές συνήθειες. Έπαιρναν το πρωινό τους γύρω στις 11 το πρωί, το οποίο περιελάμβανε ψωμί, σαλάτα, ελιές, τυρί, φρούτα και ξηρούς καρπούς, και κρέας που είχε περισσέψει από το χτεσινοβραδινό δείπνο. Στην συνέχεια ξεκουράζονταν.

Οι οικογένειες έτρωγαν πάντα μαζί, καθισμένες σε σκαμπό γύρω από το τραπέζι. Αργότερα βέβαια έφτιαξαν και ένα ξεχωριστό χώρο στο σπίτι που χρησίμευε για το δείπνο με ειδικά σχεδιασμένα καθίσματα και καναπέδες. Έτρωγαν με τα χέρια. Κουτάλια υπήρχαν, αλλά τα μαχαίρια και τα πιρουνιά χρησιμοποιήθηκαν πολύ Αργότερα. Η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών επιτρεπόταν στους άντρες αλλά στις γυναίκες απαγορευόταν. Μετέπειτα βέβαια με την επικράτηση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, οι γυναίκες μπορούσαν να καταναλώσουν αλκοόλ.

Στην διάρκεια της αυτοκρατορίας το φαγητό των μέσων Ρωμαίων (Πληβιανοί) ήταν μαγειρεμένα λαχανικά και ψωμί, και κατά περίπτωση κρέας, ψάρι, ελιές και φρούτα. Κάποιες φορές μάλιστα υπήρχε και ελεύθερη σίτιση που παρείχαν οι πόλεις. Οι ντόπιοι αριστοκράτες διεξήγαγαν δείπνα, ή εκδηλώσεις με κρασί, κάτι ανάλογο με τα ελληνικά συμπόσια. Κοπέλες-χορεύτριες διασκέδαζαν τους παρευρισκόμενους, κατά την διάρκεια του δείπνου. Οι γυναίκες και τα παιδιά έτρωγαν ξεχωριστά, αλλά



ROMAN CLAD IN THE TOGA.

Αργότερα με την Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, οι γυναίκες άρχισαν δειλά δειλά να συμμετέχουν στα δείπνα, μέχρι που κατέκτησαν μια μόνιμη θέση μέσα στον χώρο αυτό. Όσοι Ρωμαίοι είχαν την οικονομική δυνατότητα κατανάλωναν μεγάλες ποσότητες κρασιού τις περισσότερες φορές αντικαθιστώντας το νερό! Βέβαια τις περισσότερες φορές το νέρωναν.

Η μουσική στη ζωή των Ρωμαίων.

Η μουσική έπαιξε σημαντικό ρόλο στην καθημερινή ζωή των Ρωμαίων. Πολλά ιδιωτικά και δημόσια γεγονότα συνοδεύονταν πάντα με μουσική, ξεκινώντας από τα καθημερινά δείπνα τους μέχρι τις στρατιωτικές τους παρελάσεις. Σε συζήτηση ειδικών για την μουσική των αρχαίων Ρωμαίων όπως και να έχεις είτε είναι μουσικοί είτε όχι, πρέπει να υπενθυμίσουμε ότι η μουσική όπως την ξέρουμε σήμερα είναι αποτέλεσμα συνεχούς ανάπτυξης των τελευταίων 1000 χρόνων. Έτσι οι σύγχρονες ιδέες μας περί μελωδίας, μουσικών κλιμάκων, αρμονία και ακόμα και τα μουσικά όργανα που χρησιμοποιούμε δεν θα ήταν γνωστά στους Ρωμαίους που είχαν την δική τους μουσική και έπαιζαν με δικούς του κανόνες και το άκουσμα διέφερε πολύ από την σημερινή μουσική όπως την ξέρουμε.

Το θέατρο στην Αρχαία Ρώμη.



Το θέατρο της Αρχαία Ρώμης αναφέρεται σε δραματικές εκτελέσεις θεατρικών παραστάσεων

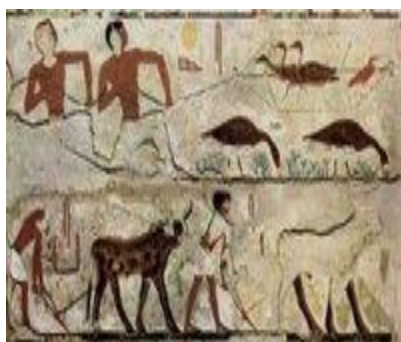
που έλαβαν χώρα στη Ρώμη και στις κυριαρχούμενες πόλεις κατά την κλασική αρχαιότητα.

Το αρχαίο ρωμαϊκό θέατρο ήταν βαθύτατα επηρεασμένο από την ελληνική παράδοση. Όπως και με άλλες καλλιτεχνικές κατηγορίες οι Ρωμαίοι τραγικοί υιοθετούσαν και μετέφραζαν ελληνικά έργα. Για παράδειγμα πολλές κωμωδίες του Πλούτου ήταν μεταφρασμένες κατευθείαν από τον Μένανδρο.

Αν συγκρίνουμε το ρωμαϊκό θέατρο με το Ελληνικό η σημαντική διάφορα τους ήταν στο ότι το ρωμαϊκό θέατρο ήταν λιγότερο επηρεασμένο από την θρησκεία. Επίσης το ρωμαϊκό θέατρο είχε μια πιο αισθητική εμφάνιση. Στα έργα τους συνήθως υπήρχαν πολλές σκηνές πόλεμου ενώ αντίθετα στο Ελληνικό θέατρο οι πόλεμοι απλά αναφέρονταν , με αυτό τον τρόπο βλέπουμε ότι το ρωμαϊκό θέατρο ήταν ένα καθρέφτης της κοινωνίας των Ρωμαίων και των συνηθειών τους.

Το κοινό ήταν συνήθως θορυβώδης και αγενές, σπάνια ασχολούνταν με την υποκριτική των ηθοποιών, αλλά πάντα θα έλεγαν προσβλητικά συνθήματα και θα καβγάδιζαν. Έτσι λόγω της οχλαγωγίας του κοινού εμφανίστηκε και η παντομίμα σαν ένα είδος θεατρικής υποκριτικής, έτσι οι ηθοποιοί χωρίς να μιλούν αλλά με παντομίμα προσπαθούσαν να περάσουν τα μηνύματα τους και να φέρουν εις πέρας τον θεατρικό έργο .

Η διατροφικές συνήθειες στη αρχαία Αίγυπτο.



Η Αιγυπτιακή κουζίνα έχει μια ιστορία 3000 χρόνων. Η κύρια τροφή των πλουσίων και των φτωχών Αιγυπτίων

ήταν το ψωμί και η μπύρα, συχνά συνοδευόμενο από κρεμμύδια και αλλά λαχανικά, σπάνια με κρέας και ψάρι. Δεν έχει εξακριβωθεί ποσά γεύματα την ημέρα είχαν ακριβώς, αλλά οι πλούσιοι θα πρέπει να αρκούσαν σε 3 γεύματα την ημέρα, το πρωινό, ένα ελαφρύ μεσημεριανό και το βραδινό. Ο υπόλοιπος πληθυσμός αρκούσαν στο πρωινό με ψωμί, μπύρα και κρεμμύδια και σε ένα κύριο γεύμα αργά το απόγευμα.



Όπως και στην Αρχαία Ελλάδα έτσι και εδώ έχουμε ένα είδος συμποσίων- δείπνων, εικόνες από τα οποία μπορούμε να δούμε και σε τοιχογραφίες. Συνήθως ξεκινούσαν το δείπνο τους αργά το απόγευμα. Οι άντρες κάθονταν χωριστά από τις γυναίκες εκτός και αν ήταν

παντρεμένοι. Ο καθένας καθόταν ανάλογα της κοινωνικής του θέσης, όσο πιο υψηλό “ αξίωμα” είχε κάποιος τόσο πιο ψηλά καθόταν. Και εκείνος με την πιο χαμηλή κοινωνική θέση καθόταν στο πάτωμα. Πριν να σερβιριστεί το δείπνο, προηγούνταν πάντα το καθιερωμένο πλύσιμο των χεριών μαζί με αιθέρια έλαια και διάφορες άλλες αρωματικές ουσίες. Λουλούδια από λωτό και λουλουδένια στεφάνια μοιράζονταν, και επαγγελματίες χορευτές (συνήθως γυναίκες) χόρευαν συνοδεύοντας τους μουσικούς, οι οποίοι έπαιζαν άρπα, φλάουτο, τύμπανα και ένα είδος κλακέτας. Υπήρχε άφθονη ποσότητα αλκοόλ και φαγητού. Είχαν ψητά, πάπιες, χήνες, περιστέρια και κάποιες φορές ψάρια. Τα πιάτα κυρίως σερβιρίζονταν με βραστό κρέας, μεγάλη ποσότητα ψωμιού, φρέσκα λαχανικά και φρούτα. Για γλυκό είχαν ένα είδος κέικ το οποίο γλύκαιναν με μέλι.

Προετοιμασία φαγητού.



Υπήρχαν διάφοροι τρόποι προετοιμασίας φαγητού, όπως και σήμερα. Τα φαγητά τους μπορούσαν να τα βράσουν, να τα ψήσουν είτε σε ειδικούς φούρνους είτε σε ψηστιέρες, να τα τηγανίσουν

και πολλές φορές πρόσθεταν μπαχαρικά και βότανα για να δώσουν ξεχωριστή γεύση. Επίσης εισαγάγανε και πολλά τρόφιμα από άλλα κράτη και έτσι πάντα το τραπέζι ενός πλούσιου ήταν γεμάτο με όλων των ειδών τα εδέσματα από όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Φαγητά όπως το κρέας το διατηρούσαν με αλάτι, και όπως επίσης μπορούσαν να αποξηράνουν και σταφίδες και να τις χρησιμοποιήσουν σε διάφορα φαγητά και γλυκά. Προετοίμαζαν το ψωμί και την μύρα σε κοινό χώρο, συνήθως είχαν ειδικά “καταστήματα-φούρνους” όπου τα παρασκεύαζαν ή απλά είχαν κάποιο χώρο στο σπίτι και ότι παρήγαγαν το χρησιμοποιούσαν οι ίδιοι είτε το πουλούσαν σε άλλους.

Η αιγυπτιακή κουζίνα βέβαια διέφερε από εποχή σε εποχή, με την αλλαγή του κλίματος καθώς περνούσαν τα χρόνια, το οποίο έγινε πιο Θέρμο και ξηρό η διατροφικές συνήθειες άλλαξαν. Αρχικά η διατροφή τους περιελάμβανε ζώα όπως αντιλόπες, γαζέλες, ιπποπόταμους, κροκόδειλους, στρουθοκαμήλους και ψαριά του γλυκού και του αλμυρού νερού. Επίσης μικρότερα ζώα καταναλώνονταν όπως πρόβατα και κατσίκες ακόμα και ίαινες. Όμως από τα χρόνια της Δυναστείας (γύρω στο 3000 π.Χ.) η διαθεσιμότητα των ζώων-θηραμάτων μειώθηκε. Με την είσοδο στο Νέο Βασίλειο άρχισε μια περίοδος εισαγωγών και εμπορίου,

αμύγδαλα, μήλα και αχλαδιά άρχισαν να εισάγονται στην αρχή σε μικρές ποσότητες και κατά την ελληνορωμαϊκή περίοδο άρχισαν να εισάγονται βερίκοκα, ροδάκινα, δαμασκηνά, καρύδια, φιστικιά και άλλοι ξηροί καρποί.

Το μέλι ανέκαθεν αποτελούσε την κύρια γλυκαντική ουσία αλλά ήταν ακριβό και οι μέλισσες κρατούνταν σε πήλινες κυψέλες. Μπορούσαν επίσης να παράγουν λαδί από μαρούλι και από σπόρους ρεπανιού, ηλιοτρόπια και σουσάμι. Ζωικό λίπος χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα και το φύλασσαν σε ειδικά Βάζα, τα οποία έχουν βρεθεί σε αρχαιολογικές ανασκαφές σήμερα.

Το ψωμί και η μπόρα

Το αιγυπτιακό ψωμί φτιαχνόταν από μια ποικιλία σιταριού η οποία ήταν αρκετά δύσκολο να μετατραπεί σε αλεύρι λόγω της σκληρότητας της. Ολόκληρο το στάχυ μαζευόταν κατά την διάρκεια του αλέσματος και εκεί προσεκτικά μετά από επεξεργασία



μέσω υγρασίας αφαιρούνταν για να μην αλλοιωθεί ο σπόρος μέσα. Στην συνέχεια αποξήραναν τον σπόρο στον ήλιο και το πήγαιναν στο αλεστήριο και εκεί το άλεθαν με μια τεραστία πέτρα τραβώντας την πάνω κάτω χωρίς να ακολουθήσουν κυκλική

κίνηση. Οι τεχνικές ψησίματος διέφεραν από εποχή σε εποχή. Στο Παλιό Βασίλειο είχαν μεγάλα πήλινα ταψιά-γάστρες στα οποία

έβαζαν το ψωμί και το έψηναν σε φούρνους ειδικούς που συνήθως τους έφτιαναν μέσα στο χώμα. Στην συνέχεια κατά την διάρκεια του Μέσου Βασιλείου χρησιμοποιούνταν ψηλοί κώνοι που στηρίζονταν σε τετράγωνα πλάκες! Στο Νέο Βασίλειο ένας νέος τύπος μεγάλου φούρνου φτιαγμένο από πηλό και ανοιχτό στην κορυφή σε κυλινδρικό σχήμα τις περισσότερες φορές άρχισε να χρησιμοποιείται το οποίο χτίζονταν με μικρά πήλινα τούβλα. Τοιχογραφίες από την εποχή του Νέου Βασιλείου δείχνουν εικόνες από ψωμί κατασκευασμένο σε διάφορα μεγέθη και σχήματα. Έφτιαχναν ανθρώπινες φιγούρες, ψαριά και διάφορα ζώα. Εμπλούτιζαν το ψωμί με σπόρους από κορίανδρον και χουρμάδες αλλά δεν είναι σίγουρο αν και οι φτωχοί είχαν αυτή την πολυτέλεια .

Υπήρχε και μια άλλη ποικιλία σταριού που χρησιμοποιούταν και στη κατασκευή ψωμιού αλλά και μύρας. Το οποίο ήταν πιο ακριβό και όποιος είχε την οικονομική δυνατότητα μπορούσε να απολαύσει και διάφορα γλυκά κάτι σαν το σημερινό κέικ . Μαζί με το ψωμί όπως προαναφέραμε σημαντικό στοιχείο στην διατροφή των αιγυπτίων αποτελούσε και η μύρα, η οποία καταναλωνόταν καθημερινά, σε σύγκριση με την σημερινή μύρα όπως τη ξέρουμε δεν ήταν και τόσο διαυγής και περιείχε στοιχεία υψηλής διατροφικότητας. Ήταν μια πηγή πρωτεϊνών, μεταλλικών στοιχείων και βιταμινών και ήταν τόσο πολύτιμη που τα δοχεία μύρας χρησιμοποιούνταν ως μέσο μέτρησης αξίας και πολλές φορές μύρα χρησιμοποιούνταν και στη φαρμακευτική. Λίγα είναι γνωστά για τα διάφορα είδη μύρας, αλλά υπάρχει η ένδειξη της γλυκιάς μύρας αλλά δεν έχουμε καμία πληροφορία για τα περαιτέρω χαρακτηριστικά της. Επίσης έχουν ανακαλυφθεί κωνικά σκευή-ποτήρια μύρας τα οποία θερμαίνονταν στο πάτο, αυτό μάλλον θα αποτελούσε μια άλλη ποικιλία μύρας η οποία θα πινόταν

θερμαινόμενη ή θα ακολουθούσε μια διαδικασία κάτι του αντιστοίχου σημερινού αφεντιού με την προσθήκη μιας γλυκαντικής ουσίας.

Υπάρχει επίσης και η πιθανότητα να χρησιμοποιούσαν χουρμάδες και δημητριακά στην κατασκευή μύρας αλλά τίποτα δεν είναι πλήρως εξακριβωμένο.

Όσον αφορά την κατασκευή της μύρας το ψωμί δεν αποτελούσε συστατικό της αλλά ο σπόρος από το στάχυ. Εκεί ένα μέρος από το στάχυ καθαριζόταν και τοποθετούνταν σε δεξαμενές με νερό για ορισμένες ώρες, ένα άλλο μέρος μαγειρευόταν στο νερό και στην συνέχεια ένωναν το μείγμα στην συνέχεια το άπλωναν σε συμπαγές έδαφος και εξαιτίας της θερμοκρασίας και υγρασίας βλασταίνει. Ο σπόρος εκκρίνει ένζυμα τα οποία κάνουν το άμυλο τους ειλητό και ικανό να παράγει σάκχαρα που στην συνέχεια μπορούν να μετατραπούν σε αλκοόλ.

Τέλος παραγόταν και κρασί από σταφύλια, χουρμάδες και σύκα αλλά ήταν αρκετά ακριβό και ήταν προνόμιο για τους λίγους.

Φρούτα, λαχανικά και κρέας

Τα λαχανικά τρώγονταν συνοδευτικά μαζί με το ψωμί και την μύρα, και τα πιο κοινά ήταν τα χόρτα και τα σκόρδα τα οποία χρησιμοποιούνταν και για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες. Επίσης μαρούλι και σέλινο (το οποίο τρωγόταν ωμό ή σε βραστό κρέας). Συγκεκριμένα είδη αγγουριού, πεπονιά και αλλά είδη που στις μέρες μας πιθανόν έχουν εκλείψει . Επίσης διάφορα είδη φυτών, μέσα σε αυτά και ο πάπυρος τρωγόταν ωμός, βραστός, ψητός ή ακόμα και τηγανητός με αλεύρι. Επίσης έτρωγαν άνθη από Λωτό και τα μαγείρευαν και αυτά όπως και τον πάπυρο , όπως επίσης έτρωγαν και

ρίζες από διάφορα φυτά. Διάφορα όσπρια όπως φασολιά, αρακάς και φάκες ήταν πηγή πρωτεϊνών και βιταμινών. Οι ελιές τρώγονταν ωμές ή ειδικά κατεργασμένες (κάτι σαν τις σημερινές πίκλες) αλλά αναφορά για την παραγωγή ελαιόλαδου δεν έχουμε μέχρι την ελληνορωμαϊκή εποχή.

Τα πιο κοινά φρούτα ήταν οι χουρμάδες και τα δαμασκηνά, σταφύλια και σταφίδες και διάφορα είδη μούρων.

Το κρέας τους αποτελούνταν από διάφορα πουλερικά, όπως ορτύκια, περιστέρια, πάπιες και χήνες. Η κότα μάλλον εμφανίστηκε στην Αίγυπτο γύρω στον 4^ο ή 5^ο αιώνα π.Χ., αν και δεν έχουν βρεθεί οστά κότας μέχρι την ελληνορωμαϊκή εποχή. Τα πιο σημαντικά ζώα στην διατροφή τους ήταν τα κτήνη (αγρία ζώα της εποχής που πιθανόν σήμερα έχουν εκλείψει), πρόβατα, κατσίκες και γουρούνια. Το μοσχάρι ήταν πιο ακριβό και ήταν διαθέσιμο στην διατροφή τους μια με δυο φορές την εβδομάδα και κυρίως απευθυνόταν στην Βασιλική οικογένεια και τους οικονομικά ισχυρούς. Το χοιρινό ήταν πιο κοινό. Τα πουλερικά είτε εκτρέφονταν στο σπίτι είτε άγρια έξω στην φύση καθώς και τα ψάρια ήταν σε μεγαλύτερη αφθονία.



Η εναλλακτική πηγή πρωτεΐνης ήταν τα γαλακτοκομικά με το τυρί, τα αυγά. Επίσης υπάρχουν και ενδείξεις ότι καταναλωνόταν και ποντίκια.

Θυμάρι, μαύρο και άσπρο κύμινο, φινόκιο, μαριχουάνα και μέντα ήταν όλα γνωστά στους αιγυπτίους και χρησιμοποιούνταν στην μαγειρική. Η κανέλλα και το πιπέρι εισάγονταν από το Νέο Βασίλειο και μετά.

Η Αιγυπτιακή μουσική

Η Αιγυπτιακή μουσική είναι αναπόσπαστο κομμάτι της Αιγυπτιακής κουλτούρας. Οι Αιγύπτιοι προσδίδουν στον θεό Θωδ την ανακάλυψη της μουσικής, την οποία στην συνέχεια την χρησιμοποίησε ο



Όσιρις για να εκπολιτίσει τον κόσμο. Τα αιγυπτιακά μουσικά όργανα ήταν , άρπα, φλάουτο, και ένα είδος διπλού κλαρίνου. Η λύρα και το λαούτο προστέθηκαν αργότερα με την επικράτηση του Μέσου Βασιλείου. Τα κύμβαλα συνόδευαν την μουσική και τον χορό ακριβώς όπως και σήμερα. Η λαϊκή Αιγυπτιακή μουσική, περιλαμβάνοντας τις παραδοσιακές τελετές Σούφι, είναι το κοντινότερο μουσικό είδος στην αρχαία αιγυπτιακή μουσική, έχοντας διατηρήσει έτσι τον ρυθμό και τα αρχαία μουσικά όργανα. Γενικά η Αιγυπτιακή μουσική είναι ένα κράμα μουσικής από κράτη όπως της Τουρκίας, ανατολικών χωρών και της Αραβίας.

Ο πολιτισμός και η διασκέδαση στην Κίνα.



Ο πολιτισμός της Κίνας είναι το σπίτι που φιλοξενεί έναν από τους παλιότερους και πιο πολύπλοκους στον κόσμο πολιτισμούς που καλύπτει μια ιστορία 5000 χρόνων. Το έθνος καλύπτει μια γεωγραφικά μεγάλη

περιοχή με έθιμα και παραδόσεις που ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή. Είναι βαθιά θρησκευόμενος λαός, με ξεχωριστή λογοτεχνία, γλώσσα, πολίτευμα, είναι πατρίδα των πολεμικών τεχνών, και η ξεχωριστή ενδυμασία τους προσθέτει ένα πιο μυστηριακό ύφος στον πολιτισμό τους. Από την αρχαία Κίνα μέχρι πρόσφατα, διακρίνουμε ότι η διασκέδαση είναι μια πραγματική ιεροτελεστία για τους Κινέζους. Οι συγκεντρώσεις και τα δείπνα τους, αποτελούνται από ολόκληρο εθιμοτυπικό, χαρακτηριστικό στα οποία είναι η επίσημη τροφή τους, το ρύζι. Το οποίο δεν λείπει ποτέ από κανένα γεύμα, ούτε κάνει διακρίσεις σε σπίτια πλουσίων οι φτωχών. Στις συγκεντρώσεις συνήθως μαζεύονταν οι άντρες και κάθονταν στο πάτωμα πάνω σε ακριβά μαξιλάρια και υφάσματα, εκεί συζητούσαν και διασκέδαζαν με επαγγελματίες χορεύτριες, τις Γκείσες, κάτι αντίστοιχο με τις Εταίρες στην Αρχαία Ελλάδα. Οι οποίες τους πρόσφεραν ένα πλούσιο θέαμα, που περιελάμβανε χορό και θεατρικότητα. Ήταν πολύ μορφωμένες κοπέλες, και εκπαιδεύονταν από την νεαρή ηλικία τους για να εκτελέσουν αυτό τον ρόλο στα συμπόσια και στις επίσημες συγκεντρώσεις των αριστοκρατών Κινέζων. Χαρακτηριστικό ήταν το έντονο βάψιμο τους από αρχαιότατων χρόνων καθώς και τα πολύτιμα κιμονό που φορούσαν.



Αλλά θεάματα, ήταν αναπαραστάσεις από μύθους και θρύλους, με ηθοποιούς ντυμένους σε δράκο, εκτελώντας πάντα χορευτικές κινήσεις για να εξιστορήσουν μια πλοκή. Φυσικά δεν έλειπε και η επίδειξη των πολεμικών τεχνών και των ικανοτήτων των παρευρισκομένων.

Το φαγητό των Κινέζων.



Η διατροφικές συνήθειες των Κινέζων από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα αποτελούνται από υγιεινές τροφές, οι οποίες είναι μαγειρεμένες με τρόπο που πάντα να δίνουν το αίσθημα του κορεσμού χωρίς να επιβαρύνουν την υγεία . Εκτός από το ρύζι που όπως προείπαμε καταναλώνουν σε μεγάλες ποσότητες, σημαντικές ήταν στο διατροφικό τους κατάλογο, σούπες από λαχανικά, η ακόμα και από έντομα. Τρέφονταν με λουλούδια και απέφευγαν το ζωικό λίπος αντικαθιστώντας το με φυτικό. Μαγείρευαν συνήθως λαχανικά με ένα σύστημα ατμού ή τα τηγάνιζαν μαζί με φρούτα. Μπορούσαν επίσης να τρέφονται με φίδια και σκουλήκια. Σήμερα αποτελεί από τις πιο διάσημες και εκλεπτυσμένες κουζίνες στον κόσμο και σύμφωνα με τους διατροφολόγους είναι από τις πιο υγιεινές διατροφές που θα μπορούσε να ακολουθήσει σήμερα ο άνθρωπος.

Η μουσική στην Κίνα.



Ο δημιουργός της μουσικής στην Κινεζική μυθολογία θεωρείται ο Λινγκ Λον, όπου κατασκεύασε το πρώτο μουσικό όργανο με καλάμια μπαμπού, και προσπάθησε να συντονιστεί με την με την μελωδία

των πουλιών και να τα μιμηθεί.

Η πιο παλιά μαρτυρία καταγεγραμμένης μουσικής είναι το τραγούδι Γιουλάν το οποίο αποδίδεται στον Κομφούκιο. Ενώ το πλήρες καταγεγραμμένο έγγραφο- ταμπλατούρα κινεζικής μουσικής προέρχεται από την Δυναστεία των Τανκ .

Στην αρχαία Κίνα η θέση των μουσικών ήταν πολύ κατώτερη από αυτή των ζωγράφων, αν και η μουσική ήταν απαραίτητη για να προσδώσει αρμονία και ηρεμία. Σχεδόν όλοι αυτοκράτορες είχαν καταλάβει πόσο σημαντική για τον λαό ήταν η λαϊκή μουσική. Έτσι στέλνανε ειδικούς να ψάξουν την αυτοκρατορία και τον λαό του και να βρουν τραγούδια που να εκφράζουν το θέλημα του λαού. Ένα από τους κλασικούς Κομφουκιανούς , ο Σι Τσινγκ (ποιητής), έγραψε πολλά λαϊκά τραγούδια τα οποία τοποθετούνται γύρω στο 800 με 300 π. Χ.

Η παραδοσιακή μουσική στην Κίνα παίζεται είτε μόνο με ένα μουσικό όργανο είτε με μικρή ορχήστρα που περιλαμβάνει όργανα όπως, φλάουτα, διάφορα κύμβαλα, Κονγκ, και τύμπανα. Η σκάλα τους είχε 5 νότες. Τα καλάμια από μπαμπού και το κιν είναι τα αρχαιότερα όργανα στην Κινέζικη ιστορία. Τα όργανα τάσσονται σε κατηγορίες αναλόγως με το υλικό που κατασκευάζονται. Δηλαδή κατασκευάζονται από : Δέρμα, καλάμι, ξύλο, μετάξι, πηλό, μέταλλο και πέτρα.



Ο πολιτισμός και οι διασκέδαση στις Σκανδιναβικές χώρες.

Οι Κέλτες: μια σύντομη ιστορική αναδρομή.



Οι Κέλτες ήταν ένας λαός που ασχολούταν με την καλλιέργεια της γης και εξαπλώνονταν από τα Βρετανικά νησιά μέχρι την Γαλατία. Οι Κέλτες επηρεάζονταν πολλές φορές από άλλους πολιτισμούς, και αν και δεν υπάρχουν καταγεγραμμένα ντοκουμέντα που να μας φανερώνουν πολλά από τον πολιτισμό τους, ωστόσο αρχαιολογικά ευρήματα μας συνθέτουν μια εικόνα για τον αυτόν.

Σύμφωνα με ευρήματα και παραδόσεις οι Κέλτες προέρχονται από την Ιταλία όταν το 400 π. Χ. μια ομάδα βαρβάρων κατέβηκε από τις Άλπεις και επιτέθηκε στους που τους ανάγκασε να Κέλτες εμφανίστηκαν στο Ιστορίας πάλι στη Ρωμαϊκή όπου στην πραγματικότητα οι πρέσβεις τους να τους

Οι Κέλτες τότε είπαν Ρωμαίων ότι ποτέ άλλοτε δεν τον πολιτισμό τους, αλλά ένας γενναίος λαός που τους στιγμή που το είχαν ανάγκη, βαρβάρων. Τότε οι Ρωμαίοι υποτίθεται ότι ήθελαν την πίστη τους βοηθήσουν σε επερχόμενες από του πρέσβεις ο Κουϊντας Φάβιος σκότωσε έναν ηγέτη των

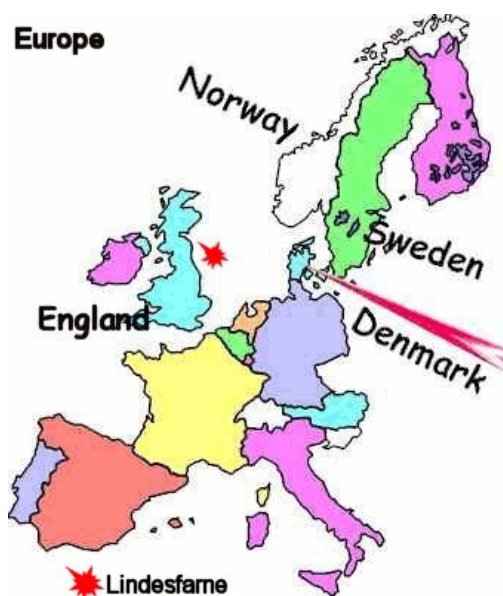


Ετρούσκους πράγμα μετακινηθούν. Οι προσκήνιο της Αυτοκρατορία, Ρωμαίοι έστειλαν εκπολιτίσουν. στους πρέσβεις των είχαν ακούσει για υπέθεσαν ότι ήταν στεκόταν σε μια ενάντια σε επιθέσεις απεσταλμένοι των Κελτών για να μάχες, αλλά ένας

Κελτών, και έτσι οι Κέλτες στείλανε τους δικούς τους πρέσβεις στην Ρώμη για να διαμαρτυρηθούν και να απαιτήσουν την τιμωρία στην οικογένεια του Φαβίου. Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε δύσκολη θέση μιας και η οικογένεια του Φαβίου ήταν από τις σημαντικότερες στη Ρώμη. Τότε το συμβούλιο των Υπάτων αφού πραγματοποίησε σύσκεψη, δικαίωσε την οικογένεια του Φαβίου. Όταν ήρθαν αντιμέτωποι οι Κέλτες με αυτήν την απόφαση, το θεώρησαν μεγάλη προσβολή και τότε παγίδευσαν λεγεώνες των Ρωμαίων στην ύπαιθρο και τους κρατούσαν αιχμάλωτους. Η αιχμαλωσία κράτησε 7 μήνες, και έτσι οι Ρωμαίοι αποφάσισαν να διαπραγματευτούν με τους Κέλτες. Οι Κέλτες με την σειρά τους ζήτησαν σαν αντάλλαγμα 1 τόνο χρυσό. Ο ιστορικός Πλίνιος μας αναφέρει ότι ήταν ακατόρθωτο αυτό για τους Ρωμαίους αλλά άρχισαν να συγκεντρώνουν τον χρυσό και μετά άρχισαν να κατηγορούν τους Κέλτες ότι τους έκλεβαν στο ζύγι. Τότε ο αρχηγός των Κελτών ο Βρέννος ύψωσε το σπαθί του και βροντοφώναξε την περίφημη φράση " Vae victis" που σημαίνει : Αλίμονο στους ηττημένους. Οι Ρωμαίοι ποτέ ως τότε δεν είχαν γευτεί πιο ταπεινωτική ήττα, και έτσι οι Κέλτες έδωσαν το δικό τους στίγμα στην ιστορία. Τα επόμενα χρόνια τους ανήκουν.

Οι Βίκινγκς

Οι Βίκινγκς ήταν τα πρώιμα μεσαιωνικά υπολείμματα των προϊστορικών πολιτισμών που



μετακινήθηκαν από τις έρημες περιοχές βορειότερα από την μέση Ανατολή στην Βόρεια Ευρώπη γύρω στο τέλος της εποχής των παγετώνων. Όπως και άλλοι προϊστορικοί λαοί έτσι και οι Βίκινγκς δημιούργησαν την δική τους θρησκεία, προσπαθώντας να κατανοήσουν τον κόσμο γύρω τους, θεοποιούσαν φυσικά στοιχεία.

Οι αρχαίοι Σκανδιναβοί αντιμετώπιζαν πολλές αντιθέσεις ανάμεσα στις εποχές. Τα καλοκαίρια σηματοδούνταν από τον ήλιο του μεσονυκτίου, ήταν μικρά αλλά ζεστά. Οι χειμώνες διαρκούσαν πολύ και ήταν κρύοι, συχνά ξεσπούσαν καταιγίδες που έρχονταν από τον παγωμένο βόρειο Ατλαντικό ωκεανό.

Για να κατανοήσουν τα φαινόμενα γύρω τους δημιούργησαν ένα πάνθεον από διάφορες θεότητες που τους απέδιδαν διάφορα φυσικά φαινόμενα.

Η ενδυμασία των Βίκινγκς διέφερε αρκετά ανάμεσα στον άντρα και στην γυναίκα και εξαρτιόταν από 3 περιπτώσεις. 1^{ον} Την περιοχή που ζούσαν στην Σκανδιναβία. 2^{ον} Το αξίωμα που είχαν στην πόλη ή στο χωριό τους. 3^{ον} Αν ήταν πλούσιοι ή φτωχοί. Αν και όλοι οι Βίκινγκς δεν ντύνονταν το ίδιο, τα ρούχα τους είχαν αρκετές ομοιότητες. Οι περισσότεροι ντύνονταν έτσι που να εξυπηρετεί τις καθημερινές τους ασχολίες και να κινούνται άνετα και δεν ακολουθούσαν κάποια συγκεκριμένη μόδα. Λόγω του κρύου συνήθως τα ρούχα τους τα κατασκεύαζαν αρκετά στενά. Λάτρευαν επίσης τα έντονα χρώματα. Τα ρούχα τους αποτελούνταν από δέρμα και γούνα και συχνά χρησιμοποιούσαν φυτικές βαφές από φυτά που μεγάλωναν έξω στην φύση ή από φυτά που φρόντιζαν στο σπίτι τους. Τα φωτεινά κόκκινα και μπλε χρώματα οφείλονταν στα μούρα. Ενώ γήινα χρώματα όπως το μαύρο και το καφέ στις ωχρές. Οι Βίκινγκς



όταν επέστρεφαν από τις επιδρομές τους έφερναν μαζί τους γούνες, δέρματα και μεταξύ. Όλα αυτά επειδή ήταν αρκετά ακριβά, τα χρησιμοποιούσαν οι πλούσιοι Βίκινγκς κυρίως η Βασιλική οικογένεια και οι έμποροι.



Οι γυναίκες φορούσαν μακριά φορέματα και μπροστά φορούσαν μια μακριά ποδιά για να προστατεύουν τα φορέματα τους από τις καθημερινές τους εργασίες. Στην μέση τους φορούσαν μια ζώνη όπου εκεί κρεμούσαν διάφορα μικρά εργαλεία απαραίτητα για τις καθημερινές τους ασχολίες. Όπως μαχαιράκια και μικρά ψαλίδια. Δεν συνήθιζαν να έχουν τσέπες. Συνήθως φορούσαν και μακριές κάπες που δένονταν στο λαιμό και κάλυπταν την πλάτη τους. Τα παπούτσια τους ήταν φτιαγμένα από δέρμα και όταν το κρύο ήταν διαπεραστικό, γούνες μέσα από το φόρεμα τους φρόντιζαν να ζεστάνουν κάπως την κατάσταση.

Τα μικρά παιδιά συνήθως φορούσαν αντίστοιχα ρούχα με αυτά των μεγάλων, τις περισσότερες φορές αποφόρια των γονιών τους.

Η διασκέδαση των Βίκινγκς- Τα περίφημα παιχνίδια τους



Η διασκέδαση για τους μεγάλους αποτελούσε είδος πολυτελείας. Οι νεότεροι όμως και τα παιδιά ξέκλεβαν λίγο χρόνο από την κουραστική εργασία που έκαναν μαζί με τους δικούς τους και την αφιέρωναν στο παιχνίδι. Αγόρια και κορίτσια έπαιζαν επιτραπέζια

παιχνίδια, κάτι σαν την ντάμα και το σκάκι. Επίσης συμμετείχαν και σε δημοφιλή αθλήματα, όπως πάλη και μάχες με όπλα. Το χειμώνα τα παιδιά συνήθιζαν να προσαρμόζουν κοκάλια στις μπότες τους και να παίζουν στο χιόνι, κάτι σαν το σημερινό skate. Πολλές φορές μάθαιναν να παίζουν και μουσικό όργανο, όπως σφυρίχτρες που έφτιαχναν από πλευρά ζωών ή από καλάμια ένα είδος φλογέρας. Επίσης το τραγούδι και ο χορός ήταν μια από τις αγαπημένες τους ψυχαγωγίες.

Τα μικρότερα παιδιά είχαν και τα παιχνίδια τους. Σκάλιζαν σε ξύλο ζωάκια (δείγματα των οποίων έχουν βρεθεί σε αρχαιολογικές ανακαλύψεις) Για παράδειγμα ξύλινα αλογάκια ήταν τα πιο συνηθισμένα. Μετά καραβάκια και ξύλινα σπαθιά, έτσι με αυτό τον τρόπο μιμούνταν τους μεγαλύτερους.

Τα ζάρια

Τα πρώτα ζάρια ήταν κατασκευασμένα από οστά ή ξύλο. Τα



αναγραφόμενα νούμερα ήταν από 2 μέχρι 6.

Αν και τα νούμερα των αντίθετων όψεων δεν έχουν άθροισμα πάνω από 7 όπως σήμερα, ένα περίεργο ζάρι ωστόσο βρέθηκε, μοιάζει πολύ με το σημερινό το σχήμα του αλλά έχει έναν παράξενο συνδυασμό νούμερων,

3,4,4,5,5,6. Τα παιχνίδια που παίζονταν ακριβώς με τα ζαριά δεν μας είναι γνωστά, αλλά απλά παιχνίδια όπως ποιος θα φέρει τον μεγαλύτερο ή τον μικρότερο αριθμό μας είναι γνωστό από τους Σάγκα. Το "μακρύ" ζάρι το βρίσκουμε συνήθως σε σετ των 2 ή 3 ζαριών και είχαν το 1 και το 2 στις μικρότερες επιφάνειες τους, αυτό το χρησιμοποιούσαν σε παιχνίδια που απαιτούνταν μικρότεροι

αριθμοί. Ένα από αυτά τα παιχνίδια σύμφωνα με μαρτυρίες είναι το *fabula*.

Στις ανασκαφές μάλιστα βρέθηκαν ζάρια τα οποία είχαν περιεχόμενο το οποίο βοηθούσε την απόδοση συγκεκριμένου αριθμού στηριζόμενο στο κέντρο βάρους του περιεχομένου. Έτσι βλέπουμε ότι ακόμα και τότε η απάτη στα παιχνίδια δεν ήταν κάτι το ασυνήθιστο.

Τα επιτραπέζια παιχνίδια.



Υπάρχουν πολλά ευρήματα από επιτραπέζια παιχνίδια και πιόνια από την Σκανδιναβία και τα Βρετανικά νησιά. Τα πιόνια ήταν ημισφαιρικά και συνήθως ήταν κατασκευασμένα από οστά, γυαλί, ξύλο, πυλό, και ακόμα από δόντια άλογου. Τα πιόνια συνήθως χωρίζονταν σε ανοιχτόχρωμα και σκουρόχρωμα.

Ένα άλλο είδος πιονιών ήταν κυκλικά με επίπεδες επιφάνειες (κάτι αντίστοιχο με τα πούλια που χρησιμοποιούμε σήμερα στο τάβλι.) τα οποία φτιάχονταν με κέρατα ελαφιού. Σε ορισμένες περιπτώσεις τα πιόνια αυτά ήταν περίτεχνα σκαλισμένα και στολισμένα και κάποιες φορές είχαν μια τρύπα στο κέντρο τους.

Ντοκουμέντα της εποχής αναφέρουν πολλά επιτραπέζια παιχνίδια αλλά είναι λίγο δύσκολο να κατανοήσουμε πως ακριβώς παίζονταν. Η λέξη *tafl* (που σημαίνει τραπέζι) χρησιμοποιούνταν για να περιγράψει ένα επιτραπέζιο παιχνίδι, και τα πιόνια ονομάζονταν *toflur*. Κάποια από τα γνωστά σε εμάς παιχνίδια είναι: *brannantafl*,

halatafl, hnefatafl, hnottalf, kvatrutalf, merels, skaktalf και το tabula. Οι κανόνες τους παραμένουν άγνωστοι σε εμάς αλλά υπάρχει η πιθανότητα στο ίδιο παιχνίδι οι κανόνες να διέφεραν από περιοχή σε περιοχή.

Ένα όμορφα σκαλισμένο επιτραπέζιο διαστάσεων 13x13 βρέθηκε στην περιοχή Γκοκσταντ της Νορβηγίας. Είναι ένα επιτραπέζιο διπλής όψεως έχοντας στην επιφάνεια τους αναπαράσταση 9 ανδρών. Αλλά επιτραπέζια βρέθηκαν στις περιοχές των Βίκινγκς και στις υπόλοιπες περιοχές των Αγγλοσαξόνων. Κάποια επιτραπέζια βέβαια δεν ήταν ιδιαίτερα διακοσμημένα, συνήθως έγραφαν πάνω τους με κάρβουνο ή τα χάραζαν με κομμάτια πέτρας. Τα κομμάτια των παιχνιδιών αυτών ήταν ημισφαιρικά. Τα επιτραπέζια μπορούσαν να αποτελούνται από 9 τετράγωνα σε κάθε πλευρά, 16 ανοιχτόχρωμα και 8 σκουρόχρωμα πιόνια και οπωσδήποτε έναν βασιλιά. Επιτραπέζια με περισσότερα τετράγωνα είχαν αντίστοιχα περισσότερα πιόνια.

Αν και κατά τον μεσαίωνα το σκάκι αποτελούσε την κορυφή των επιτραπέζιων παιχνιδιών, ωστόσο το παιχνίδι hnefatafl είχε επιζήσει στη Ουαλία και περιγράφεται σε ένα χειρόγραφο του 1587. Παιζόταν σε σανίδα 11x11 με 24 ανοιχτόχρωμα πιόνια, 12 σκουρόχρωμα και έναν βασιλιά.

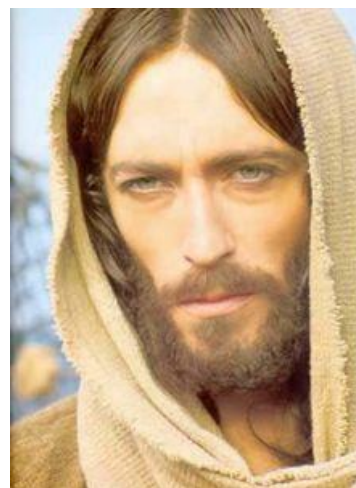
Παρακάτω παρατίθεται ένα εύρημα επιτραπέζιου παιχνιδιού που βρέθηκε στην περιοχή του Χέμπεντυ.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Η ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ ΙΗΣΟΥ.

Χρυσή τομή στην ιστορία μας αποτελεί ο ερχομός του Ιησού, ο οποίος χώρισε την ανθρώπινη ιστορία σε προ Χριστού και μετά Χριστού. Είναι η μεταβατική περίοδος ανάμεσα στους αρχαίους πολιτισμούς και στην εξελικτική πορεία τους μέχρι σήμερα. Μας είναι άγνωστη η ακριβής ύπαρξη των ανθρώπων και των πολιτισμών πάνω στην γη. Αλλά από την γέννηση του Θεανθρώπου μέχρι σήμερα έχουμε μια ροή εξέλιξης σε όλους τους τομείς της παγκόσμιας ιστορίας. Έτσι συμβαίνει και στον τομέα της διασκέδασης.



Σύμφωνα με αναφορές και μαρτυρίες που σχετίζονται με την ζωή του Ιησού δεν είναι λίγες οι φορές που αναφέρονται αποσπάσματα στην Καινή Διαθήκη για την κοινωνία του τότε. Χαρακτηριστικές ήταν οι συγκεντρώσεις των, εβραίων στις λεγόμενες συναγωγές, τα συμπόσια, σε ένα από αυτά μάλιστα έχουμε την χαρακτηριστική συνάντηση του Ιησού με την πόρνη η οποία σαν εκδήλωση σεβασμού και μετάνοιας άλειψε με μύρο τα ποδιά του Ιησού και τα σκούπισε με τα μαλλιά της. Άλλο χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί ο γάμος στην Κανά της Γαλιλαίας, και τέλος ο περίφημος Μυστικός Δείπνος.

Από την γέννηση του Ιησού ήδη, έχουμε μια εικόνα της διασκέδασης μέσα στο παλάτι του Ηρώδη Αντύπα σε ένα συμπόσιο όπου η Σαλώμη ανέλαβε τα ηνία για την ζωή του Ιωάννη του Βαπτιστή με τον θρυλικό χορό της. Όλα αυτά θα τα δούμε πιο κάτω αναλυτικά να ξετυλίγονται και να μας βάζουν στην ατμόσφαιρα εκείνης της εποχής.

Η ψυχαγωγία στην Παλαιστίνη.

Δεν γίνεται ποτέ λόγος για ψυχαγωγία και παιχνίδια στην Βίβλο- μόνο για τα παιδικά παιχνίδια γίνονται μερικές νύξεις. Όπως τα πήλινα παιχνίδια που απεικόνιζαν ανθρώπους και ζώα και παραβιάζοντας τον νόμο(που απαγόρευε τις εικόνες ανθρώπων και ζώων να τις μεταχειρίζονται κατά αυτό τον τρόπο) κατάφερναν να παίζουν οι μικρές Ιουδαίες κρυφά.

Οι σύγχρονοι του Ιησού αγνοούσαν την αργία; Το βέβαιο είναι ότι οι διασκεδάσεις δεν κρατούσαν στην ζωή τους τη θέση που είχαν στην ζωή των Ρωμαίων, όπου σύμφωνα με ιστορικές μαρτυρίες ήταν κρατική υπόθεση και κυβερνητικό μέσο. Το πάρα πολύ γνωστό «Panem et circenses», που θα γίνει όλο και πιο πολύ το πολιτικό αξίωμα της Αυτοκρατορίας, δεν έχει το ταίρι του στο Λαό του Θεού.

Ορισμένες, φυσικά, μορφές ψυχαγωγίας, που για μας είναι πολύ συνηθισμένες, ήταν ολότελα αδιανόητες στο Ισραήλ. Κανένας Ιουδαίος δεν θα σκεφτόταν ποτέ να πάρει τους δρόμους από ευχαρίστηση και μόνο, να κάνει εκδρομή ή τουρισμό. Ο ψαράς με το καλάμι του που βασανίζει τα ψαράκια σε όλες τις όχθες των ποταμών της Δυτικής Ευρώπης, θα τους φαινόταν ολότελα ανόητος: το ψάρεμα ήταν επάγγελμα, σκληρό επάγγελμα και όχι ξεκούραση. Πήγαιναν κυνήγι τουλάχιστον; Πολύ λίγος λόγος και για αυτό το

ευγενικό σπορ στην Βίβλο και οι νύξεις που γίνονται στην Καινή Διαθήκη για παγίδες και λάκκους αναφέρονται, προφανώς, στο κυνήγι που το θεωρούσαν περισσότερο δουλειά παρά διασκέδαση. Κυνηγούσαν για να σκοτώνουν τα αγρία θηρία ή για να τρώνε το θήραμα περισσότερα παρά για να ψυχαγωγηθούν. Η ρωμαϊκή, ωστόσο, συνήθεια να κυνηγούν για να κυνηγούν φαίνεται ότι είχε επικρατήσει στις εύπορες τάξεις: έτσι ο Ηρώδης από όσα λέει ο Φλάβιος Ιώσηπος, ήταν σαν τον Νεμρωδ, δεινός κυνηγός. Με τι κυνηγούσαν; Με τόξα, σφεντόνες και σπαθιά, με πολεμικά όπλα δηλαδή. Αντίθετα με τους Μεσοποτάμιους, οι Ιουδαίοι δε φαίνεται να χρησιμοποίησαν τον σκύλο. Ο άγρυπνος, φυσικά, θρησκευτικός Νόμος δεν αγνόησε το κυνήγι λιγότερο από τις άλλες ανθρώπινες δραστηριότητες. Όριζε να κάνουν αμέσως να τρέξει αίμα από το ζώο που σκότωναν όπως ακριβώς τα μοσχάρια ή τα πρόβατα και να σκεπάζουν το αίμα με χώμα, «διότι η ζωή πάσης σαρκός είναι το αίμα αυτής». Καλόψυχος, ωστόσο, με τον τρόπο του ο Νόμος απαγόρευε να πιάνουν θηλυκό ζώο στην φωλιά του, αν ζέσταινε αυγά ή μικρά: έπρεπε να το σηκώσουν και κατόπι, χωρίς να είναι αμαρτία, μπορούσαν να αρπάξουν τους νεοσσούς.

Τα επιτραπέζια παιχνίδια ήταν γνωστά και κατά περίεργο τρόπο έμοιαζαν πολύ με τα δικά μας. Βρέθηκαν στις ανασκαφές μάρκες, μικρές σβούρες και ζάρια, τα τελευταία είναι τα ίδια με εκείνα που χρησιμοποιούμε και εμείς. Βρέθηκε ακόμα ένα τόσο ανώμαλο ζάρι, που φαίνεται πως το είχαν σημαδέψει για να κλέψουν! Δεν γνωρίζουμε τους κανονισμούς των παιχνιδιών- ενώ των Χιτιτικών είναι γνωστοί-. Ορισμένα είδη παιχνιδιών ανάλογα με το παιχνίδι της χήνας, φαίνεται πως ήταν παμπάλαια στο Ισραήλ: έριχναν τα ζάρια για να προχωρούν από το ένα τετράγωνο στο άλλο πύονια με κωνικό σχήμα. Όλα είναι παραπλήσια με τα παιχνίδια που

οι Ρωμαίοι ονόμαζαν *latruncula* και οι Έλληνες Πλίνθιον και στις μέρες μας ακόμα στην Παλαιστίνη και στην Ιορδανία παίζουν **μανκάλα**, με ένα κουτί που έχει δυο σειρές από επτά τρύπες, που μέσα τους ρίχνουν μάρκες και το παιχνίδι αυτό φαίνεται πολύ προγενέστερο από την εισβολή του Ισλάμ.

Έπαιζαν και στο υπαίθρο ανάλογα παιχνίδια. Ο Πλούταρχος λέει πως όταν οι στρατιώτες ξεκουράζονταν έπαιζαν ζάρια, ή κάτι ανάλογο με την δική μας ντάμα. Εκείνοι που τράβηξαν κλήρο για το χωρίς ραφές μανδύα του Εσταυρωμένου, πρέπει να είχαν ζάρια στο ζωνάρι τους. Στις πλάκες του «λιθόστρωτου» της Αντωνίας, εκεί όπου ο Πιλάτος είχε στήσει το πραιτόριο του, διακρίνονται καθαρά τα σημάδια από ένα παιχνίδι σαν το δικό μας κουτσό και το παιχνίδι του κύκλου για το οποίο μιλάει ο Πλάυτος. Το έπαιζαν με τέσσερα **κοκαλάκια**, που τα σημάδευαν με γράμματα-ψηφία. Ορισμένες κινήσεις είχαν ονόματα, όπως γίνεται με το σκάκι μας: υπήρχε η κίνηση του Αλέξανδρου, ο Έφηβος, ο Δαρείος, η καλύτερη ήταν η κίνηση Βασιλεύς. Πάνω στις πλάκες φαίνεται καθαρά ο κύκλος, μια περίπλοκη γραμμή, που περνάει ανάμεσα από διάφορες φιγούρες ενώ με το Β του Βασιλιά συναντιέται πολλές φορές, και τέλος ένα βασιλικό στέμμα. Να εμπνεύστηκαν από εκεί την βάρβαρη πορεία που ανάγκασαν οι στρατιώτες να κάνει ο Ιησούς, καθώς και το «στέφανον εξ ακανθών»; Η κίνηση του Βασιλιά για τον βασιλέα των Ιουδαίων! Η σύμπτωση κάνει την καρδιά να σφίγγεται. Φαίνεται πως έπαιζαν και αλλά υπαίθρια παιχνίδια, που έμοιαζαν πολύ με τα σπορ. Αν αναφερθούμε στην Βίβλο θα δούμε ότι οι Ισραηλίτες αγαπούσαν πάντοτε τις μονομαχίες και τους αγώνες, σαν εκείνον που ο Φιλισταίους πήγε να προτείνει στους άντρες του βασιλιά Σαούλ. σημάδευαν ακόμα το στόχο με το τόξο ή τη σφεντονά και ήξεραν να το πετυχαίνουν «προς την τρίχα». Και όταν ο Ησαΐας λέει σε κάποιον

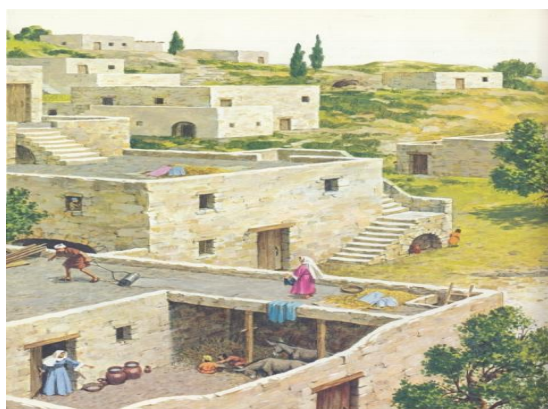
Σομνά, τον επιστάτη του παλατιού, ότι ο Κύριος θα τον «τινάξει βιαίως ως σφαίρα εις τόπον ευρύχωρων» κάνει, κατά πως φαίνεται, νύξη σε κάποιο παιχνίδι που πρέπει να ήταν προγονός του δικού μας ποδοσφαίρου.

Σ' αυτά τα παραδοσιακά παιχνίδια, που έχουμε κάθε λόγο να πιστεύουμε ότι, οι Ιουδαίοι της εποχής τους Ιησού τα έπαιζαν όπως και οι προγονοί τους, η επίδραση που άσκησαν πάνω τους οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι δεν πρόσθεσε και αλλά, όπως της κονίστρας, του σταδίου, του ιπποδρόμου, του αμφιθεάτρου; Ο Γιεσουά ο επιλεγόμενος Ιάσων- αυτό το ποταπό ων, όπως λέει το Δεύτερο βιβλίο των Μακκαβαίων- με την πρόθεση να προσηλυτίσει τους συμπατριώτες του στον ελληνισμό, παρόλο που ήταν αρχιερέας, είχε εισάγει στους Αγίους Τόπους τα ειδωλολατρικά παιχνίδια. Ο Ηρώδης ο Μέγας, που είχε πάει να παρακολουθήσει του Ολυμπιακούς Αγώνες βοήθησε στην ανάπτυξη της ελληνικής πάλης, της δυσκοβολίας και ιδιαίτερα της αρματοδρομίας, έχτισε, όχι πολύ μακριά από τα ανάκτορα του στην Ιερουσαλήμ, έναν ιππόδρομο, που τον θεωρούσαν από τους πολυτελέστερους της εποχής και ίσως ένα αμφιθέατρο στη Ιεριχώ. Υπήρχαν και άλλοι ιππόδρομοι και αμφιθέατρα σε μερικές πόλεις της Παλαιστίνης, την Καισάρεια, τις Ταρίχευες, την Σαμάρεια- Σεβάστεια. Τα θεάματα τους, ωστόσο, ήταν παγανιστικές διασκεδάσεις και οι ραβίνοι εξεγείρονταν εναντίον τους, οι πραγματικά ευσεβείς δεν τα παρακολουθούσαν. Είναι ενδεικτικό το γεγονός ότι το Ευαγγέλιο δεν αναφέρεται ούτε μια φορά σε τέτοιους αγώνες. Όταν ο Απόστολος Παύλος θα μιλήσει για τους αγώνες ταχύτητας στο στάδιο, είναι γιατί απευθύνεται στους χριστιανούς της Κορίνθου, σε Έλληνες που είχαν προσηλυτισθεί ή στους Ιουδαίους που ζούσαν σε ειδωλολατρική πόλη. Το βέβαιο είναι ότι το Ισραήλ αρνήθηκε με αηδία τα αξιοκαταφρόνητα και

ερεθιστικά θεάματα, που ξετρέλαιναν τις ρωμαϊκές μάζες, αγώνες μονομάχων με υποχρεωτικό θάνατο, δημόσιες εκτελέσεις καταδικασμένων, που τους βασάνιζαν ή τους έριχναν στα αγρία θηρία. Και αυτό είναι προς τιμήν τους.

Η άρνηση των ευσεβών Ιουδαίων για κάθε μη θρησκευτική λογοτεχνία γινόταν ακόμα πιο απόλυτη εξαιτίας της εχθρότητας τους απέναντι στον παγανισμό, μια και τα ελληνορωμαϊκά γράμματα ήταν το όχημα της ειδωλολατρίας και της ανηθικότητας, μιας εχθρότητας που θα την ξαναβρούμε στους Πατέρες της Εκκλησίας. Έτσι εξηγείται το γεγονός ότι δεν υπάρχει καθόλου ιουδαϊκό θέατρο: το ιερό έργο που απόδιναν οι αρχαίοι Έλληνες στην τραγωδία, θα περάσουν χίλια, πάνω κάτω χρόνια για το ανακαλύψουν πάλι οι χριστιανοί...

Απόψεις γύρω από την τροφή και την κατοικία.



Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της ιουδαϊκής θρησκείας –που μεταδόθηκε και στον χριστιανισμό–είναι ο απόλυτος ρεαλισμός της, που βρίσκεται πολύ κοντά στην ανθρώπινη πραγματικότητα.

Τίποτα δεν βρίσκεται πιο μακριά από την πνευματικότητα της όσο το ινδουιστικό δόγμα της παγκόσμιας αυταπάτης ή του ιρανικού δυαδισμού που παρουσιάζει τον κόσμο σαν δημιούργημα της δύναμης του κακού. Για του Ιουδαίους –νομίζουμε ότι το βιβλίο της Γένεσης το δείχνει αρκετά καλά- ολόκληρη η Πλάση ήταν έργο του δίκαιου και καλού θεού.

Στην Βίβλο, από εκατό σημεία υψώνεται ένας εξαίσιος ευχαριστήριο ύμνος για το Δημιουργό, που δημιούργησε, γύρω από τον άνθρωπο, τόσο χρήσιμα πράγματα που «επισκέπτεται την γην... τα αυλάκια αυτής ποτίζει, εξομαλίζει τους βώλους αυτής... ευλογεί τα βλαστήματα αυτής» που ντύνει, που προστατεύει όσους πιστεύουν σε αυτόν. «Πάντα τούτα επί σε ελπίζουσι, δια να δώσεις εν καιρώ την τροφήν αυτών» αναφωνούσε ο ψαλμωδός «ανοίγεις την χείρα σου και χορταίνεις την επιθυμίαν του παντός ζώντος».

Θα μπορούσαμε ακόμα να συναγάγουμε, τόσο από την Παλαιά Διαθήκη όσο και από την Καινή Διαθήκη, μια πραγματική «θεολογία της ύλης». Και οι πιο ταπεινές ακόμα χειρονομίες της ζωής, όπως για να φάει κανείς ή να πιει, είναι καθαγιασμένες, θεοποιημένες σχεδόν, γιατί περιλαμβάνονται στο θεϊκό σχέδιο. Στις πρώτες σελίδες της Άγιας Γραφής του Περιούσιου λαού, ο που μυστηριώδης Μελχισεδέκ, ο «ιερέυς του Θεού, του υψίστου» στον οποίο ο ψαλμός 110 θα αποκαλύψει μια μορφή του Μεσσία, πρόσφερε στον Αβραάμ άρτων και οίνο, τον ίδιο άρτο και τον ίδιο οίνο, την τροφή δηλαδή και την πόση τις πιο κοινές, που ο Χριστός θα ανυψώσει με την Ευχαριστία στην τάξη των σημείων, των πιο ιερών σημείων, αφού, κάτω από τα είδη αυτά, θα είναι παρών ο ίδιος ο Θεός.

Στο Ισραήλ όλα όσα χρησίμευαν στην πρακτική ζωή του ανθρώπου, όλα όσα του εξασφάλιζαν το φαγητό και την κατοικία ήταν καθαγιασμένα. Η τροφή ήταν καθαγιασμένη: ο Νόμος όριζε να λένε μια προσευχή κάθε φορά που έτρωγαν, ευσεβής συνήθεια στην οποία βλέπουμε και τον Χριστό να προσαρμόζεται, ευχαριστώντας τον Κύριο μετά το Μυστικό Δείπνο. Οι ραβίνοι του Ισραήλ πίστευαν ότι το γεύμα, που έκανε κανείς παραλείποντας την προσευχή ήταν καταραμένο. Ακόμα και η κατοικία του ανθρώπου ήταν καθαγιασμένη, αφού το Δευτερονόμιο έλεγε: «αφού φάγεις και

χορτασθής και οικοδομήσεις οικίας καλώς και κατοικήσεις, μη λησμονήσεις τον Κύριο τον Θεόν σου!» Σε δυο σημεία το ιερό κείμενο όριζε να γράψει τα θεϊκά λόγια «επί τους παραστάτας της οικίας σου και επί τας πύλας σου». Και πραγματικά σε όλα τα Ιουδαϊκά σπίτια είχαν και εξακολουθούν πάντα να έχουν στο κράτος του Ισραήλ-κρεμασμένη στην δεξιά πλευρά της πόρτας, ένα μικρό κυλινδρικό κουτί, όπου ήταν κλεισμένες οι εντολές του Θεού, η μεζούζα. Κι αυτά τα ρούχα τους ήταν ακόμα καθαγιασμένα, γιατί το ίδιο κείμενο του Νόμου όριζε να «φορούν τους λόγους του Θεού επί των ενδυμάτων», από εκεί προέρχεται και το έθιμο των φυλακτηρίων, που περιείχαν τις εντολές και των τσιτσιζ, αυτές τις φούντες ή στρογγυλές μεταξωτές μπαλίτσες, με τις οποίες στόλιζαν τις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού τους ρούχου και που, χωρίς αυτές, το κεφαλομάντηλο, που φορούσαν για να προσευχηθούν, δεν θα ήταν σύμφωνο με τους κανονισμούς.

Ήταν συνακόλουθα, θεμιτό να ζητούν από αυτόν τον Θεό, όλα τα αναγκαία στην καθημερινή ζωή αγαθά, που ο ευσεβής Ιουδαίος αναγνώριζε ότι ήταν έργο του. Η προσευχή με την οποία ζητούσε ήταν παμπάλαιη. « Δος ημίν σήμερον τον άρτον ημών τον επιούσιον...» θα πει ο Ιησούς στον πιο έξοχο λόγο του: είναι σχεδόν επί λέξει ένας στίχος του βιβλίου των Παροιμιών. Πόσες προσευχές των νομοδιδασκάλων του Ισραήλ, που τις διαβάζουμε στο Ταλμουδ, και ιδιαίτερα εκείνες στο σύγγραμμα Μπερακόθ, δεν περιλαμβάνουν την συγκινητική ικεσία: «Κύριε χορηγείστε μας τα αναγκαία!» Οι ραβίνοι, φυσικά, δεν περιόριζαν την προσευχή σε μια απλή αίτηση υλικών αγαθών, ήξεραν ότι έπρεπε να εξυψώνει τον άνθρωπο πιο πάνω από τον εαυτό του, να ορίζει τη ζωή στους πραγματικούς σκοπούς της, να δημιουργεί δεσμούς αγάπης με το Θεό και τέλος να εξασφαλίζει την κυριαρχία του πνεύματος πάνω σε όλα τα σαρκικά

και υλικά στοιχεία. Πρέπει, ωστόσο, να θυμόμαστε, όταν μελετούμε την καθημερινή ζωή των Ιουδαίων, ότι ο Θεός ευλογούσε ακόμα και αυτά τα υλικά στοιχεία.

«...Τον άρτον ημών τον επιούσιον»

Δεν είναι πολύ δύσκολο να σχηματίσουμε μια ιδέα, για τον τρόπο με τον οποίο τρέφονταν οι σύγχρονοι με τον Ιησού Ιουδαίοι: αρκεί να ανοίξουμε την Βίβλο, Παλαιά και Καινή Διαθήκη, για να διαπιστώσουμε ότι υπάρχουν σ' αυτήν αναρίθμητες αναφορές στην τροφή και το ποτό, στο μαγείρεμα και τα γεύματα. Πολύ συχνά ο Ιησούς κάνει νύξη, στις παραβολές του, για πράγματα που χρησιμεύουν στην βρώση και στην πόση ή σε σχετικές συνήθειες. Η μελέτη της σημερινής βλάστησης και χλωρίδας επιβεβαιώνει και συμπληρώνει τις πληροφορίες της Άγιας Γραφής, με τη μόνη επιφύλαξη ότι πρέπει ν' αποφύγουμε τον αναχρονισμό και να μην περιλάβουμε στην πριν από είκοσι αιώνες διατροφή φυτά όπως η ντομάτα, το καλαμπόκι, το ηλιοτρόπιο, το αχλάδι, το μήλο, την μπανάνα, ή ζώα όπως η φραγκόκοτα ή η γαλοπούλα που εισήγαγαν πολύ πρόσφατα.



Σε γενικές γραμμές, οι Ισραηλίτες της εποχής του Χριστού τρέφονταν με λιτό τρόπο, όπως γίνεται και σήμερα ακόμα με όλους τους λαούς της Ανατολής. Το ψωμί αποτελούσε το βασικό στοιχείο διατροφής: στα εβραϊκά «τρώω ψωμί» σήμαινε «γευματίζω», ακριβώς όπως στην Ιλιάδα ή την Οδύσσεια όταν ο Όμηρος θέλει να πει «άνθρωπος» λέει «ψωμοφάγος». Γι' αυτό έπρεπε να του φέρονται με σεβασμό: απαγορευόταν να βάζουν ωμό κρέας πάνω στο ψωμί, να ακουμπούν την σταμνά πάνω σε ένα κομμάτι ψωμί, καθώς και ένα ζεστό πιάτο δίπλα του ή να πετάνε τα ψίχουλα, που έπρεπε να τα

μαζεύουν όταν είχαν μέγεθος ελιάς και πάνω. Δεν το έκοβαν με το μαχαίρι αλλά με το χέρι.



Οι φτωχοί έτρωγαν κριθαρένιο ψωμί, οι πλούσιοι σταρένιο. Άλεθαν τους σπόρους ανάμεσα σε δυο μυλόπετρες, δουλειά που έκαναν πάντα σχεδόν οι γυναίκες της οικογένειας: πιο προσεγμένη εργασία έδινε «το άνθος αλεύρου», που χρησιμοποιούσαν

στη ζαχαροπλαστική καθώς και για ορισμένες λειτουργικές χρήσεις. Ζύμωναν το ψωμί στην σκάφη: το βιβλίο της Εξόδου γνώριζε ήδη αυτό το σκεύος του νοικοκυριού. Κατόπιν- εκτός αν ήθελαν να φτιάξουν «άζυμον άρτον» για το Πάσχα- έβαζαν μαγιά για να φουσκώσει, ήταν σημαντικό να έχουν φρέσκια και ενεργό μαγιά και όχι ξινή και μουχλιασμένη σαν «την ζύμη των Φαρισαίων» θα πει μεταφορικά ο Ιησούς. Για να κάνουν το βαρύ κριθαρένιο ψωμί να φουσκώσει χρησιμοποιούσαν μια μαγιά από κεχρί και πικρό κριθάρι, για το καλό, ωστόσο,



σταρένιο ψωμί, ένα κομμάτι μαγιά όσο ένα σύκο, ήταν αρκετό για να φουσκώσει το ζυμάρι, στην διάρκεια της νύχτας, και να γεμίσει τη λεκάνη όπου το είχαν βάλει το βράδυ. Έδιναν τις πιο πολλές φορές κυκλικό σχήμα στο ψωμί, και έτσι έλεγαν μια κουλούρα ψωμί ή κουλούρα. Το έβαζαν τελικά στον φούρνο- τον ίδιο μικρό οικογενειακό κλίβανο για τον οποίο μιλάει το Λευιτικό και που βλέπουμε ακόμα στην Παλαιστίνη- κατευθείαν στην χόβολη, προσέχοντας να μην πολυψηθεί αλλά ούτε και να μείνει μισοψημένο. Παρόλα, ωστόσο, τα μέτρα που έπαιρναν το ψωμί μούχλιαζε

γρήγορα, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, και έτσι έπρεπε να ζυμώνουν κάθε δυο ή τρεις μέρες.

Χρησιμοποιούσαν τα δημητριακά και μ' άλλο ακόμα τρόπο. Τα «φρυγανισμένα» σπυριά του σταριού, για τα οποία μιλάει πολλές φορές η Βίβλος, που τα έτρωγαν στον πόλεμο, στα ταξίδια ή όταν θέριζαν, αποτελούσαν και γαρνιτούρα στο κρέας, όπως τα βρασμένα σπυριά του καλαμποκιού σήμερα. Χοντραλεσμένα, έδιναν ένα σιμιγδάλι που το έφτιαχναν χυλό, κάτι σαν την ιταλική πολέντα, και το κουσκούς των Αράβων. Έφτιαχναν ακόμα γλυκίσματα από άνθος αλευριού καλοζυμωμένο με λάδι και αρωματισμένο με δυόσμο, κύμινο, κανέλλα και όπως θα δούμε... με ακρίδες. Έκαναν ακόμα τηγανίτες με αλεύρι και μέλι και τις έψηγαν στο τηγάνι, όπως και αυτές που σερβίρουν και σήμερα σ' ολόκληρη την Εγγύς Ανατολή και προκαλούν γλυκιά αναγούλα στους ουρανίσκους των Δυτικών. Στα επίσημα γεύματα, έδιναν στα γλυκίσματα αυτά γραφικά σχήματα ζώων ή παλατιών, σύμφωνα με μια τεχνική που μπορεί να την είχαν μάθει οι Εβραίοι στην Αίγυπτο. Γνώριζαν ακόμα ότι μπορούσαν με το ψήσιμο να βγάλουν το νισεστέ με τον οποίο ανακατεμένο με μέλι και αρωματισμένο με τριαντάφυλλο, γιασεμί ή φιστίκι έφτιαχναν γλυκά, ανάλογα με αυτά που τα ονομάζουν στην Ανατολή λουκούμια.

Ήταν η Παλαιστίνη «γη ρέουσα γάλα και μέλι» όπως έλεγε ο αρχαίος και ποιητικός στίχος. Τα δυο προϊόντα που ήταν προσφιλή στους εβραίους νομάδες του παλιού καιρού, ήταν ακόμα σε μεγάλη χρήση ανάμεσα στους Ιουδαίους. Το γελαδινό γάλα ήταν λιγιστό και εξάλλου δεν το εκτιμούσαν όσο το πρόβειο και το γιδινό. Έκοβε γρήγορα εξαιτίας της ζέστης, όμως έτρωγαν αυτό το «πηγμένο γάλα». Ήξεραν, ωστόσο, ότι « όστις κτυπά το γάλα εκβάλλει βούτυρον» όπως έλεγε το βιβλίο των Παροιμιών που προσθετέ, κατά αρκετά

περίεργο τρόπο: «και όστις εκθλίβει την ρίνα, εκβάλλει αίμα». Στην ύπαιθρο το έφτιαχναν μέσα σ' ένα κάδο, που το κρεμούσαν από τρία παλούκια δεμένα μαζί και αφού χτυπούσαν το γάλα για πολύ ώρα. Έκαναν και τυρί: η κοιλάδα των Τυροποιών, μπορεί να είχε πάρει το όνομα της από την παλιά θέση της τυραγοράς.

Ακόμα περισσότερο χρησιμοποιούσαν το μέλι, για να πούμε την αλήθεια τους ήταν απαραίτητο, γιατί δεν ήξεραν να βγάζουν ζάχαρη από το ζαχαροκάλαμο. Οι Άγιοι Τόποι παρήγαγαν πολύ, τόσο πολύ μάλιστα, ώστε να κάνουν και εξαγωγή. Δεν επρόκειτο ωστόσο μόνο για το μέλι από μέλισσες άγριες ή ήμερες, το μυρωδάτο μέλι που μάζευαν από τις κοιλότητες των δέντρων ή των βράχων, την ίδια ονομασία έδιναν και στο μέλι από σταφύλια ή χουρμάδες. Για τους Ιουδαίους αποτελούσε μεγάλη λιχουδιά. Ο χυμός από τις κερήθρες, το άγριο μέλι που τρέχει χωρίς στύψιμο, ήταν το αγαπημένο των παιδιών. Στην ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούσαν κάθε λογής μέλι και στην ιατρική δεν αγνοούσαν τις θεραπευτικές του ιδιότητες, που είχε υμνήσει η Αγία Γραφή.

Αντίθετα, έτρωγαν, πολύ λίγα αυγά, δεν γίνεται ούτε μια φορά λόγος για αυγά σ' ολόκληρη την Παλαιά Διαθήκη και στην Καινή μόνο ο ευαγγελιστής Λουκάς βάζει την λέξη στα χείλη του Ιησού, κάτι που δεν κάνει ο ευαγγελιστής Ματθαίος, από την μεριά του. Ο Λουκάς όμως, όπως ήταν γνωστό, ήταν Ιουδαίος της διασποράς και όχι από την Παλαιστίνη. Τα πουλερικά δεν είχαν εισαχθεί στο Ισραήλ παρά μόνο μετά την Αιχμαλωσία και τα αυγά της κότας, που οι Ρωμαίοι ήξεραν να παρασκευάζουν με τόσους τρόπους, δεν έπρεπε να παρουσιάζονται παρά μόνο στο τραπέζι των εύπορων.

Τα όσπρια έπιαναν ασφαλώς τεραστία θέση στη διατροφή του απλού λαού. Τα κουκιά, οι φακές ιδιαίτερα- η περίφημη ιστορία του «πινακίου φακής» του Ησαΐ δείχνει ότι η χρήση του ήταν πολύ

παλιά-τα αγγούρια ήταν τόσο περιζήτητα ώστε να καλλιεργούν ολόκληρα χωράφια από αυτά και να τα προστατεύουν... από τα τσακάλια που πήγαιναν να τα κλέψουν, τα κρεμμύδια που ο Περιούσιος λαός ανακάλυψε την χρήση τους στην Αίγυπτο και που τόσο τους στοίχιζε η έλλειψη τους κατά την Έξοδο, αλλά που για να αναπληρώσει ίσως τα χαμένα, άρχισε να καταναλώνει σε τεράστιες ποσότητες, και από χορταρικά το αντίδι και το μαρούλι, βραστό ή σαλάτα, μερικοί βολβοί και ρίζες, σαν του λαγόχορτου και άλλων, που μας είναι άγνωστοι και που παράγονταν ιδιαίτερα από ορισμένες ποικιλίες κρίνων.

Κρέας λίγο. Ήταν η τροφή της πολυτέλειας, που το κατανάλωναν πολύ η πιο πλούσιοι, τόσο για την επίδειξη όσο και γιατί τους άρεσε. Οι πιο παρακατιανοί έσφαζαν ζώο για να το φανέ με την ευκαιρία των οικογενειακών γιορτών, στην περίπτωση αυτή ο παροιμιώδης «μόσχος ο σιτευτός» της παραβολής τους άσωτου υιού, ήταν το κρέας που προτιμούσαν ιδιαίτερα. Τους έφτανε τις πιο πολλές φορές, ένα κατσίκι ή ένα αρνί. Κατά κανόνα, έψηναν το ζώο σε φωτιά από ξυλά, όπως το μεσούι των Αράβων. Έφτιαχναν ακόμα και γιαχνί και ιδιαίτερα φάκες με αρνί. Δεν έτρεφαν κοτόπουλα αλλά τα περιστέρια ήταν φτηνά. Εκτιμούσαν πολύ το κυνήγι, από τον Σολόμωντα ως τον Ηρώδη, όλοι οι βασιλιάδες υπήρξαν μεγάλοι



καταναλωτές του κυνηγιού. Το ελάφι και το ζαρκάδι ήταν πραγματικά βασιλικά κομμάτια, δεν περιφρονούσαν ωστόσο τις πέρδικες και τα ορτύκια, όπως αργότερα κατά τον Μεσαίωνα στην Δύση έτσι και

εδώ, το όμορφο πούλι που έφθανε από την Ινδία, το παγώνι, το θεωρούσαν εκλεκτό έδεσμα.

Πολύ περισσότερο και από το κρέας, ήταν το ψάρι, εκείνο που αποτελούσε την τροφή του κοσμάκη. Ψωμί και ψάρι ήταν το πιο φτηνό φαγητό. Μια φράση του Ιησού το δείχνει αρκετά καλά: « Και εάν τις εξ υμών είναι πατήρ και υιός αυτού ζητήση άρτων, μήπως θέλει δώσει εις αυτόν λίθον; και εάν οψάριον, μήπως αντί οψαρίου θέλει δώσει εις αυτόν όφιν;». Τη μέρα του πολλαπλασιασμού των άρτων, η μόνη τροφή, που οι μαθητές βρίσκουν να έχει ο όχλος είναι ψάρι « επτά μικρά οψάρια», κατά πάσα πιθανότητα ξεραμένα. Όταν ο Χριστός αναστήθηκε, για να καταλάβουν οι δικοί του ότι δεν ήταν φάντασμα, τρώει μαζί τους ψάρι που το άφηναν στην ανθρακιά. Στο σύγγραμμα Μπερακόθ αναφέρεται μάλιστα ότι το ψάρι κάνει γόνιμο τον άνθρωπο. Η λίμνη της Γεννησαρέτ ήταν γεμάτη ψαριά και στα μεσογειακά παράλια ψάρευαν πολύ. Επειδή το ψάρι χαλούσε γρήγορα συχνά το ξέραιναν. Στα Μάγδαλα, στις όχθες της λίμνης, πουλούσαν τις μουριές, κονσέρβα ψαριών που η φήμη της έφτασε ως την Ρώμη. Φαίνεται μάλιστα ότι η κατανάλωση ψαριού ήταν τόσο μεγάλη ώστε να αναγκάζονται να κάνουν και εισαγωγή: στο βιβλίο του Σαββάτου (Γκεμαρά) αναφέρονται οι παστές ρέγκες και ο τόνος της Ισπανίας, που απαγορευόταν να τον ξαρμυρίζουν με ζεστό νερό τη μέρα της ιερής ανάπαυσης.

Μια από τις πιο εκπληκτικές τροφές- που κατείχε μεγάλη θέση, από όση το σαλιγκάρι και ο βάτραχος στη δυτική γαστρονομία – ήταν η ακρίδα. Ο Ιωάννης ο Βαπτιστής, όλος ο κόσμος το ξέρει, τρεφόταν στην έρημο με « ακρίδες και μέλι άγριον». Αλλά δεν ήταν ο μόνος που εκτιμούσε αυτό το εκλεκτό έδεσμα. Το σύγγραμμα, Ταανίθ, ισχυρίζεται μάλιστα ότι υπήρχαν οκτακόσια είδη από εδώδιμες ακρίδες που ανήκουν όλα στα ορθόπτερα, αποφεύγει όμως να τα ονομάσει. Τέσσερα πάντως ήταν σε κοινή χρήση. Ποτέ τις έτρωγαν ψημένες για λίγο σ' αλατισμένο νερό και η γεύση τους τότε

ήταν ανάλογη με τις γαρίδες, που μερικές άλλωστε είχαν και το χρώμα τους, ποτέ τους έβγαζαν τα κεφάλια και τα πόδια και τις ξέραναν στον ήλιο και κατόπι ή τις διατηρούσαν μέσα σε μέλι ή σε ξύδι ή πάλι τις έκαναν αλεύρι. Αυτό το αλεύρι από ακρίδες, με την κάπως πικρή γεύση, όταν το ανακάτευαν με φαρίνα, το χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν πίτες, που τους άρεσαν πολύ και που έμοιαζαν κάπως με αυτές που η κινέζικη κουζίνα προσφέρει με το όνομα πίτες γαρίδας.

Μαγείρευαν, με λάδι, ενώ το βούτυρο το χρησιμοποιούσαν σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Το λιόδεντρο, που τόσο αφθονούσε στην Παλαιστίνη, ώστε να μπορούν να εξάγουν το θαυμάσιο προϊόν του, έδινε λάδι με δυνατό άρωμα. Έτρωγαν, εξάλλου και τις ελιές που τις διατηρούσαν στο αλάτι ή στο λαδί όπως και σήμερα. Πολύ συχνά έβγαζαν το λάδι με το μικρό οικιακό λαδόμυλο, μα υπήρχαν και πιο σημαντικές εγκαταστάσεις, που χρησιμοποιούσαν πραγματικά λιοτριβεία όπου οι άνθρωποι ή γαϊδούρια έκαναν να γυρίζει στην άκρη ενός άξονα μια κάθετη λιοτριβόπετρα, μέσα σε ένα κάδο. Η ποιότητα του λαδιού ποίκιλε, το πρώτο, το αθέρμαστο λάδι το φύλαγαν για τις λειτουργικές χρήσεις και για τα εκλεκτά γλυκίσματα. Πως θα μπορούσαν να ζήσουν χωρίς λάδι; Και εξάλλου δεν το χρησιμοποιούσαν μόνο στη μαγειρική αλλά και στην φαρμακευτική και την ιατρική. Καθόλου εκπληκτικό αν σε τριάντα, το λιγότερο, περικοπές η Αγία Γραφή το παρουσιάζει ως σύμβολο της δύναμης και της υγείας!

Τα φρούτα τέλος, είχαν σημαντική θέση στη διατροφή. Τα πεπόνια, τα σύκα, τα σταφύλια, τα ρόδια, τα μούρα βρίσκονταν συχνά στα τραπέζια, τους άρεσαν ακόμα τα καρύδια, τα αμύγδαλα και τα φυστίκια, που τα πουλούσαν μισανοιγμένα και λίγο ψημένα. Στους φράχτες μάζευαν τα βατόμουρα. Οι χουρμάδες, και ιδιαίτερα

της Ιεριχώς, ήταν περιζήτητοι. Ξέραιναν ορισμένα φρούτα, σίγουρα τα σύκα και ίσως τα βερίκοκα, για να φτιάξουν κάτι σαν τις πίτες, τις συκομαίδες, σαν και αυτές που φτιάχνουν και σήμερα και σήμερα ακόμα στην Τουρκία, πουλούσαν τους ξερούς αυτούς καρπούς της Παλαιστίνης ακόμα και στη Ρώμη.

Είναι δυστυχώς, πολύ δύσκολο να σχηματίσουμε μια ιδέα για τη μαγειρική τέχνη των Ιουδαίων πριν δυο χιλιάδες χρόνια, βρέθηκαν συνταγές από Χιτιτίτισες και Αιγύπτιας νοικοκυρές καμία όμως εξαιρετική μαγείρισα από το Ισραήλ δεν μας άφησε τα μυστικά της. Εκτός από τα κρέατα, που έψηναν στη σούβλα και τα γιαχνιά σαν εκείνο το οποίο ο Ησαύ πούλησε τα πρωτοτόκια του, είναι γνωστό το στιφάδο «κατά τρόπο των Ασκάλων» με μικρά κρεμμύδια δηλαδή, τα γεμιστά ψαριά, οι σάλτσες με κρασί και μέλι. Το βέβαιο, είναι ότι τους άρεσε να βάζουν πολλά μπαχαρικά στα φαγητά τους. Δεν τους έβαζαν μόνο αλάτι, που ερχόταν κατά πολύ βιβλικό τρόπο από τα Σόδομα, στα νοτιοδυτικά της Νεκράς θάλασσας, εκεί όπου πρόσφατα ακόμα εκμεταλλεύονταν τα λατομεία του όρους Ουσντούμ, χρησιμοποιούσαν πάρα πολλά καρυκεύματα: τη μουστάρδα, την κάπαρη, το κύμινο, τον απήγανο, τη ζαφορά, το κολιάντρο, το δυόσμο, τον άνηθο, το "ζεξερ", ποικιλία δεντρολίβανου. Και ασφαλώς το σκόρδο, το κρεμμύδι, το κοκκάρι. Το πιπέρι ήταν σπάνιο και ακριβό, το έφερναν τα караβάνια από τη μακρινή Ινδία. Τον κιννάμωμον, για το οποίο μιλάει η Αποκάλυψη, ήταν όπως φαίνεται η κανέλλα: και αυτό το μπαχαρικό το έφερναν από πολύ μακριά, από την Κεϋλάνη ή την Ινδία, και το θεόπνευστο κείμενο δεν κρύβει ότι αποτελούσε αντικείμενο μεγάλης κερδοσκοπίας...

Το ποτό.. «BONUM VINUM LAETIFICAT COR HOMINUM»

Υπήρχε ένας χώρος όπου ο θρησκευτικός νόμος νόμιζε ότι είχε πολλά να πει: ο χώρος του ποτού. Υπήρχαν βέβαια και αλλά ποτά για να ξεδιψάει κανείς: το καθαρό νερό, πρώτα από όλα, από τα πηγάδια και τις πηγές, που είναι εξαιρετο όταν κάνει πολλή ζεστή και έχουμε περπατήσει πολύ, το γάλα, το ξύδι διαλυμένο σε νερό, που δεν είναι άλλο από την ρωμαϊκή *rosca*, οι χυμοί από φρούτα, χουρμάδες ή ρόδια, που έχουν υποστεί κάποια ζύμωση, η σεσάρ, είδος ελαφριάς μύρας από κριθάρι και κεχρί, ανάλογη με την *cervisia* των Λατίνων. Οι πολύ πλούσιοι, όταν ήθελαν να εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους τους, τους πρόσφεραν καμία φορά, μύρα της Μήδειας. Όλα αυτά τα υγρά, ωστόσο δεν ήταν τίποτα σε σύγκριση με το κατεξοχήν ποτό: το κρασί.



Ότι ήταν ιερό κανείς δεν αμφέβαλλε. Όλος ο κόσμος ήξερε ότι ο ίδιος ο Θεός αποκάλυψε τον τρόπο παρασκευής του στο Νώε. Η Παλαιστίνη περηφανευόταν ότι παρήγαγε μεγάλη ποσότητα θαυμάσιου κρασιού. Κυκλοφορούσαν διάφορες λαϊκές ιστορίες, που το σύγγραμμα Κετούμποθ του Ταλμουδ διατήρησε την ανάμνηση τους, ιστορίες κρασιού. «Εγώ, έλεγε ο ένας, κάθε τσαμπί μου βγάζει ένα βαρέλι!» «Κι εμένα, έλεγε ο άλλος, το πατητήρι μου έβγαλε τόσο ώστε ολόγυρα, σε πολλά στάδια, περπατούσεν μέσα σε λίμνη κρασιού ως τον αστράγαλο!» Ακόμα καλύτερα: το ιερό Βιβλίο – που αναφέρει το κρασί 141 φορές...- εξυμνούσε το χυμό της αμπέλου με όρους κάτι περισσότερο από ένθερμους. Το περίφημο «οίνον ευφραίνοντα την καρδία του ανθρώπου» είναι ο στίχος 15 του ψαλμού ΡΔ'. Υπάρχει όμως και κάτι καλύτερο ακόμα: για τον Σειράχ, «Υποβοηθάει την

ζωήν του ανθρώπου ο οίνος, όταν πίνεται με μέτρον». Γι' αυτό και το βιβλίο των Παροιμιών δήλωνε ότι έπρεπε να δίνουν « οίνον εις τους πικραμένους την ψυχήν». Δεν ήταν θεϊκό το ποτό αυτό; Αφού η άμπελος ήταν το σύμβολο του Ισραήλ και έβλεπε κανείς ένα χρυσό κλήμα στο Ναό; Το κρασί γινόταν αντικείμενο τελετουργικών προδιαγραφών. Μόνο ιουδαϊκά χέρια έπρεπε να δουλέψουν για την παραγωγή του. Ο Ιησούς όταν συγκρίνει τον εαυτό του με άμπελο, καθαγιάζοντας το κρασί σε σημείο ώστε να πει: «Τούτο εστί το αίμα μου!» είναι πραγματικό τέκνο του Ισραήλ και ακολουθεί την παράδοση του λαού του.

Το κρασί που έπιναν ήταν σίγουρα κόκκινο, το χρώμα αυτό επιβεβαιώνεται πολλές φορές στη Παλαιά Διαθήκη, ποτέ όμως δεν γίνεται λόγος για άσπρο κρασί. Υπήρχαν κρασιά καλύτερης ή χειρότερης



ποιότητας και το Ευαγγέλιο, όταν αναφέρει το θαύμα του εν Κανά γάμου, μας αποκαλύπτει ότι έδιναν το καλύτερο κρασί στην αρχή του φαγητού και το λιγότερο καλό στο τέλος όταν οι συνδαιτυμόνες είχαν κιόλας πει πολύ. Κατά κανόνα ήταν ένα πολύ παχύ, πολύ μαύρο κρασί, πλούσιο σ' οινόπνευμα και σε τανίνη, δεν το σέρβιραν αγνό αλλά αραιωμένο με νερό. Δεν αγνοούσαν την πρακτική της ανάμιξης για να βελτιώσουν ένα αδύνατο κρασί με ένα άλλο πιο δυνατό. Για να το διατηρήσουν χρησιμοποιούσαν ή μεγάλα πιθάρια ή ασκιά. Έφτιαχναν τα ασκιά από δέρμα κατσίκας, που το επεξεργάζονταν προσεχτικά, και τα έκλειναν με μια ξύλινη σφήνα. Τα καλύτερα ασκιά τα Έφτιαχναν στη Χεβρώνα: με αυτά δεν υπήρχε κίνδυνος να δουν το γιοματάρι, καθώς θα γινόταν η ζύμωση, να σχίξει τα ασκιά και να χύνεται.

Πριν πιουν το κρασί το φιλτράριζαν: ο ραβίνος Ελιέγαρ επέτρεπε να γίνεται η δουλειά αυτή ακόμα και το Σάββατο, άλλοι ωστόσο, σοφοί, απαιτούσαν να βάζουν το φίλτρο στη θέση του, πάνω στο δοχείο, την παραμονή του Σαββάτου για να μη παραβιάζουν την ανάπαυση της άγιας μέρας! Η ελληνορωμαϊκή συνήθεια να αρωματίζουν το κρασί με θυμάρι, κανέλλα, τριαντάφυλλα και γιασεμί, είχε διαδοθεί στις τάξεις των πλουσίων. Ο απλός λαός, όμως προτιμούσε το αγνό κρασί. Οι ραβίνοι επέτρεπαν να φτιάχνουν κρασί με μέλι την ημέρα του Σαββάτου και αυτό δείχνει ότι το γλυκό κρασί ήταν σε κοινή χρήση. Τέλος, χρησιμοποιούσαν κύπελλα από μέταλλο και κυρίως από πηλό για να πίνουν, γιατί το γυαλί ήταν, βέβαια γνωστό, αλλά σπάνιζε και κόστιζε ακριβά. Αν λέγαμε, σύμφωνα με το Άσμα των Ασμάτων, ότι το σχήμα που είχαν τα κύπελλα αυτά ήταν σαν του αφαλού κοπέλας, δε θα δίναμε ίσως μια πολύ σωστή περιγραφή. Τα νομίσματα των Ασμοναίων δείχνουν ότι είχαν, κατά κανόνα, μια λαβή. Ήταν μεγάλα και από εκεί άρχιζαν οι δυσκολίες!

Γιατί αν το κρασί είναι θαυμάσιο για τον άνθρωπο που το πίνει με μέτρο, όπως έλεγε ο Σειράχ, οι Ιουδαίοι ωστόσο, ήξεραν ότι ήταν ταυτόχρονα και πολύ επικίνδυνο. Και Κύριος ξέρει πόσο έπιναν όταν είχαν κάποια γιορτή! Σε σημείο μάλιστα ώστε στα αραμαϊκά, την γλώσσα του λαού, ο γάμος λεγόταν μιστιθά, δηλαδή «πιστί». Για το λόγο αυτό και η Αγία Γραφή πολλαπλασίαζε τις προειδοποιήσεις. Στην ίδια περικοπή όπου εξυμνούσε το κρασί, ο Σειράχ ανέπτυξε αυτά τα προφυλακτικά μέτρα: «Μην κάνεις το παλικάρι εις την οινοποσία, διότι η μέθη έχει καταστρέψει πολλούς... Αγαλλίασις καρδίας και χαρά της ζωής είναι ο οίνος που πίνεται όταν και όσο πρέπει... Η μέθη μεγαλώνει τον θυμό του ασυνέτου ανθρώπου ώστε να έρχεται εις συγκρούσεις με τους άλλους, μειώνει την σωματική του δύναμιν και προξενεί τραύματα». Το βιβλίο των Παροιμιών δίνει

και αυτό, στο κεφάλαιο 23, λεπτομέρειες για τα μειονεκτήματα της υπερβολικής κατανάλωσης κρασιού δείχνοντας τον μέθυσο να προκαλεί τους παρακαθήμενους, να περπατάει με θολά μάτια, με θαμπωμένο μυαλό από τις παράλογες εικόνες και τέλος, ζαλισμένος «ως κοιμώμενος εν μέσω θαλάσσης και ως κειτόμενος επί κορυφής καταρτίου». Είκοσι περικοπές της Αγίας Γραφής είναι το ίδιο κατηγορηματικές. Ήταν εξάλλου αρκετό να θυμηθούν το Νώε, το Βολτάσαρ και τον Ολοφέρνη για να πεισθούν πόσο επικίνδυνο ήταν το ύπουλο και θαυμάσιο ποτό. Οι Διαθήκες των Δώδεκα Πατριαρχών, εβραϊκό απόκρυφο του 1^{ου} αιώνα π.Χ., έλεγαν σε μια έξοχη διατύπωση: « το πνεύμα της πορνείας έχει το κρασί για υπηρέτη» και η λέξη «πορνεία» δεν είχε μόνο μια πολύ υλική έννοια αλλά και μια πνευματική και σήμαινε αποστασία. Για το λόγο αυτό απαγορευόταν στους δικαστικούς, που πήγαιναν να αποδώσουν δικαιοσύνη, στους ιερείς σε υπηρεσία, σε όσους έκαναν το τάμα «Ναζωραίου» να πίνουν κρασί. Υπήρχαν ακόμα και οι εγκρατείς που δεν έπιναν ποτέ κρασί, οι απόγονοι αυτών των Ρεκαβιτών που, την εποχή του προφήτη Ιερεμία απαίτησαν την επιστροφή στην αυστηρή ζωή της ερήμου: δεν ήταν όμως πολλοί...

Το τραπέζι.



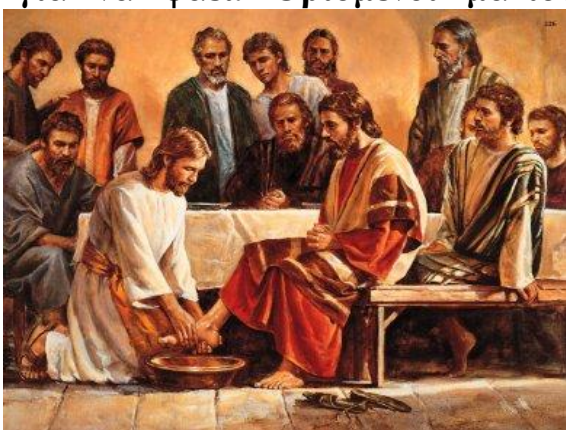
Οι Ιουδαίοι έτρωγαν με ευχαρίστηση στο ύπαιθρο, στην αυλή που την είχαν για όλες τις χρήσεις, το χειμώνα μέσα στο σπίτι, στο κοινό δωμάτιο, που πολύ συχνά χρησίμευε και σαν κουζίνα, μόνο οι εύποροι, όσοι έχτιζαν τα σπίτια τους κατά το

ρωμαϊκό τρόπο, είχαν τραπεζαρία, το triclinium. Συνήθως έβαζαν το τραπέζι και τα καθίσματα στη θέση τους την ώρα που θα έτρωγαν, δεν βρέθηκαν στην Παλαιστίνη αυτό που βλέπουμε στην Πομπηία, τραπεζαρίες μόνιμες με πέτρινα κρεβάτια μέσα στο σπίτι ή έξω σε μια στεγασμένη γωνιά.

Οι ώρες των γευμάτων δεν ήταν πολύ κανονικές, ήταν περίπου όπως στην Ισπανία ή τη Σικελία. «Τρώγε όταν πεινάς, πίνε όταν διψάς!» συμβουλεύει το σύγγραμμα Μπερακόθ. Η μάζα του λαού δεν έτρωγε παρά μόνο δυο γεύματα την ημέρα, ένα πολύ πρωί, πριν φύγουν για την δουλειά, και ένα το βράδυ, αφού τελείωναν τη δουλειά, το μεσημέρι έκαναν ένα μικρό κολατσιό και έπαιρναν κατόπι έναν υπνάκο, αυτός είναι και σήμερα ο ρυθμός πολλών Αμερικανών. Τη μέρα του Σαββάτου το μεσημεριανό αυτό φαγητό ήταν πιο πλούσιο. Όσοι δεν δούλευαν με τα χέρια τους έδιναν μεγαλύτερη σημασία σε αυτό το πρόγευμα. Οι ραβίνοι έλεγαν ότι το πολύ φαγητό το μεσημέρι ήταν σαν να ρίχνουν μια πέτρα σε ένα ασκί με κρασί. Και μια παροιμία : « Αν έφαγες πολύ πρωί, εξήντα δρομείς δε θα μπορούν να σε πιάσουν στο τρέξιμο».

Όπως γίνεται με όλους τους λαούς σε όλες τις εποχές τα γεύματα έδιναν την ευκαιρία για φιλικές συγκεντρώσεις. Οι Ιουδαίοι καλούσαν εύκολα στο τραπέζι τους: ο Αβραάμ, στη Μαμβρη, δεν κάλεσε τάχα τον ίδιο το Θεό σε τραπέζι; καλούσαν πιο συχνά το βράδυ, για να έχουν περισσότερο διαθέσιμο χρόνο και ιδιαίτερα Παρασκευή το βράδυ, μόλις άρχιζε το Σάββατο. Καμία φορά όμως καλούσαν και στο πρωινό. Πολλές φορές βλέπουμε στο Ευαγγέλιο να καλούν τον Ιησού σε τραπέζι στο σπίτι ενός φαρισαίου, στου τελώνη Ζακχαίου, στο φιλικό σπίτι του Λαζάρου, της Μάρθας και της Μαρίας και μάλιστα, αφού αναστήθηκε, στο τραπέζι των μαθητών στους Εμμαούς. Για τα επίσημα γεύματα, για παράδειγμα, για ένα

γαμήλιο δείπνο ή ένα δείπνο περιτομής, διαβίβαζαν τις προσκλήσεις με δούλους ή υπηρέτριες, όπως δείχνει η παραβολή για το γαμήλιο γεύμα. Στην περίπτωση αυτή το επίσημο ντύσιμο – θα λέγαμε η βραδινή περιβολή – επιβαλλόταν αυστηρά. Ο οικοδεσπότης υποδεχόταν τους καλεσμένους του δίνοντας τους το φίλημα της συγχώρεσης και φρόντιζε να τους πλύνουν τα πόδια, αφού για να φτάσουν είχαν κάνει πολύ δρόμο. Ο συνδαιτυμόνας πάλι έπρεπε να πλύνει τα χέρια του, ή μάλλον το δεξί, αυτό που θα χρησιμοποιούσε για να φάει. Ορισμένοι μάλιστα, πριν καθίσουν στο τραπέζι,



βουτούσαν ολόκληροι στο νερό: ήταν ένα τελετουργικό έθιμο των Εσσαίων και όσων τηρούσαν αυστηρά τους Νόμους, που λίγο πολύ παντού ζούσαν κατά τον «τρόπο των Εσσαίων», όπως ίσως αυτός ο Φαρισαίος που

καθώς υποδεχόταν τον Ιησού «εθαύμασεν ότι δεν ενίφθη πρώτον πριν του γεύματος». Στα μεγάλα συμπόσια θεωρούσαν ευγενικό να ρίχνουν αρωματισμένο λάδι στο κεφάλι των διακεκριμένων καλεσμένων, σύμφωνα με ένα πολύ παλιό έθιμο, στο οποίο αναφέρεται πολλές φορές το Ευαγγέλιο. Καμία φορά μοίραζαν στους καλεσμένους στεφάνια από λουλούδια, αυτή ωστόσο ήταν ειδωλολατρική μόδα, καλή για τα ρωμαϊκά όργια και οι Νομοδιδάσκαλοι την καταδίκασαν. Εννοείται ότι κανένα γεύμα, όσο φτηνό και αν ήταν, δεν άρχιζε χωρίς να το ευλογήσουν: «Όποιος τρώγει χωρίς ευλογίαν, έλεγαν οι ραβίνοι, βεβηλώνει τα όσια και ιερά».

Δεν έτρωγαν ποτέ όρθιοι: η συνήθεια του δικού μας κρύου μπουφέ, των τραπεζιών με “ζακούσκι, κατά το ρωσικό τρόπο, ή των ορεκτικών κατά το σκανδιναβικό, θα φαινόταν ανόητη και γελοία

στους Ιουδαίους. Το φαγητό ή το ποτό στα όρθια ξεχαρβαλώνει το σώμα του ανθρώπου, έλεγαν οι σοφοί. Στα παλιά χρόνια συνήθιζαν, να τρώνε καθιστοί ή στο πάτωμα με σταυρωμένα πόδιά ή σε καθίσματα, η βιβλική διατύπωση είναι: «και εκάθησαν και έφαγαν και έπιον». Ο Ελληνορωμαϊκός όμως τρόπος εισήγαγε στον Περιούσιο λαό, ακόμα και στους πιο αυστηρούς κύκλους, την συνήθεια να τρώνε ξαπλωμένοι σε κρεβάτια ή σε ένα είδος ντιβανιών με μαξιλάρια, και ο ίδιος ο Χριστός χρειάστηκε πολλές φορές να τρώει με τον τρόπο αυτό, διαφορετικά δεν θα μπορούσαμε να καταλάβουμε με ποιο τρόπο η αμαρτωλή κατάφερε να χύσει άρωμα στα πόδια του και να τα σκουπίσει με τα μαλλιά της, ούτε πως, στη διάρκεια του Μυστικού Δείπνου, ο νεαρός μαθητής Ιωάννης μπορούσε να πέσει «επί στήθος του Ιησού». Ακουμπούσαν στον αριστερό αγκώνα και έτρωγαν με το δεξί χέρι.

Οι θέσεις στο τραπέζι ήταν αυστηρά καθορισμένες και το Ευαγγέλιο σημειώνει πολλές φορές ότι οι Ιουδαίοι τηρούσαν πιστά το πρωτόκολλο, δεν έπαιρναν ποτέ μια θέση που δεν είχαν το δικαίωμα να καταλάβουν! Ο οικοδεσπότης τους σήκωνε αμέσως από αυτήν. Το τιμητικό τραπέζι ήταν το μεσαίο, απέναντι στο σημείο που έμενε κενό για το σερβίρισμα. Κάθονταν τρεις μόνο συνδαιτυμόνες: η τιμητική θέση ήταν, όπως και στους Ρωμαίους, στο πάνω μέρος του τραπεζιού, στα δεξιά του οικοδεσπότη, που καθόταν στην μέση. Τα παιϊνά τραπέζια όπου μπορούσαν να κάθονται ως έξι ή επτά καλεσμένοι, δεν τα είχαν σε τόσο μεγάλη εκτίμηση.

Την ώρα του φαγητού έπρεπε να ακλουθούν τους κανόνες καλής ανατροφής. Η Αγία Γραφή περιλάμβανε ακόμα ένα σύγγραμμα καλής συμπεριφοράς με γλαφυρές εντολές: «Όταν παρακαθίσεις εις επίσημον πλουσίαν τράπεζαν, μη ανοίγης αχόρταστα το στόμα σου δια τα φαγητά της και μη ειπής από μέσα σου πολλά βέβαια φαγητά

υπάρχουν επάνω εις αυτήν... Μην απλώνης πρώτος το χέρι σου!». Βλέπουμε ότι ο Σειράχ ήταν γεμάτος σοφία. Ήταν μάλιστα τόσο ακριβής στις θαυμάσιες συμβουλές του, ώστε προσθέτει: « Αν αναγκάστηκες να παραφάς, σήκω, πήγαινε να ξεράσεις και θα ξαλαφρώσεις!».

Ο οικοδεσπότης σερβίριζε μόνος του τους καλεσμένους του με τη σειρά, διαλέγοντας τις μερίδες ανάλογα με την κοινωνική θέση του καθενός. Έτσι στον Μυστικό Δείπνο, βλέπουμε ότι ο Ιησούς «εμβάψας το ψωμίον δίδει εις τον Ιούδαν Σίμωνος τον Ισκαριώτην». Όποιος ταξίδεψε σε μουσουλμανική χώρα γνώρισε την κάπως ανησυχητική τιμή να του προσφέρει ο Αμφιτρύωνας ένα νεφρό, που στάζει λίπος ή ακόμα ένα μάτι και να μη μπορεί να το αρνηθεί για να μην τον προσβάλλει θανάσιμα. Να απλώνουν το χέρι τους στο φαγητό επιτρεπόταν στα γεύματα όπου δεν ήταν επίσημα, αλλά να το απλώνουν ταυτόχρονα με έναν άλλο καλεσμένο ήταν η μεγαλύτερη αγένεια- το είχε πει άλλωστε και ο Σειράχ αυτό. Οι σημερινοί Άραβες πιστεύουν ότι αυτό είναι γρουσουζιά.

Τα επιτραπέζια σκευή πρέπει να ήταν, στα φτωχά σπίτια, πολύ στοιχειώδη. Η Βίβλος δεν μας δίνει καμιά, ή σχεδόν καμιά, πληροφορία σχετικά με τα αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν, ονομάζει μια φορά το μαχαίρι, αλλά δεν μιλάει πουθενά για κουτάλια, ούτε φυσικά για πιρουνιά, που δεν άρχισαν να χρησιμοποιούνται παρά μόνο στη Δύση, μετά την Αναγέννηση. Για πιάτα είχαν κάτι μεγάλες τσανάκες από γανωμένο μέταλλο – ποτέ από χώμα: ήταν ακάθαρτο!- ή μόνο πίτες από ξερό ψωμί. Στους ισχυρούς και τους πλουσίους όλα ήταν πιο πολυτελή: τραπεζομάντηλα, ασημένια ή χρυσά σκευή, μαχαίρια διαφόρων διαστάσεων, κουτάλια από ελεφαντόδοντο ή σπάνιο ξύλο, στολισμένα σαν αυτά που χρησιμοποιούσαν για να φτιάχνουν τα φτειασίδια και που μερικά

βρέθηκαν στην Αίγυπτο, ή πιο απλά από κόκκαλο ή από οπτή γη, μικρό κουτάλι με μυτερή άκρη για να τρώνε τα αυγά και να αδειάζουν τα κοχύλια, οι Ρωμαίοι είχαν εισαγάγει και τη χρήση της μεγάλης κουτάλας, της trulla, που τους επέτρεπε να σερβίρονται την σάλτσα, αντί να βουτάνε ολόκληρο το ψωμί τους μέσα στην σαλτσιέρα. Δεν μοίραζαν ωστόσο, πετσέτες στους καλεσμένους: ο καθένας κουβαλούσε την δική του αν ήθελε.

Μένει να δούμε τι αποτελούσε το φαγητό τους. Στους φτωχούς περιοριζόταν στην πιο απλή του έκφραση: κριθαρένιο ψωμί, ελιές, φρούτα, τραγανιστές αλατισμένες ακρίδες. Το σύγγραμμα Μπεραιόθ μιλεί μάλιστα για κάποιο φτωχό που όταν γύριζε στο σπίτι του από την δουλειά του το βράδυ, έτρωγε μόνο ψωμί και αλάτι. Είναι αλήθεια όπως μας αφήνει να καταλάβουμε το ίδιο πάντα ταλμουδικό κείμενο, ότι υπήρχαν και σε εκείνη την εποχή, όπως και στην δική μας, άντρες και γυναίκες που για να διατηρούνται υγιείς και να μην παχύνουν, περιορίζονταν το πρωί στο ξερό ψωμί και στο δροσερό νερό... Μια δίαιτα με περισσότερες τροφές, μα πάντα λιτή που περιελάμβανε και ψάρι στο συνηθισμένο φαγητό : αυτή πρέπει να ήταν πολύ συχνά η τροφή του Ιησού. Σε ένα σπιτικό με μετρία άνεση, ένα συνηθισμένο γεύμα περιλάμβανε ψάρι ή κατσίκι, λαχανικά, κρεμμύδια ιδιαίτερα και γλυκίσματα που τα συνόδευαν με ντόπιο κρασί. Υπήρχαν ωστόσο και φαγοπότια, συμπόσια, ο ιουδαϊκός λαός τα αγαπούσε πολύ, τίποτα δεν έσφιγγε περισσότερο, όπως πίστευαν, τους οικογενειακούς δεσμούς και τους δεσμούς της κοινότητας. Έτσι σε πολλές σελίδες της Αγίας Γραφής βρίσκουμε την περιγραφή επίσημων συμποσίων φιλίας. Δεν είναι καθόλου τυχαίο το γεγονός ότι ο Ιησούς χρησιμοποιεί την εικόνα του συμποσίου για να δώσει μια ιδέα για το αδελφικό πνεύμα, που θα βασιλεύει ανάμεσα στους δικαίους στον ουρανό. «Μακάριος ος φάγεται άριστον εν τη βασιλεία

του Θεού» αναφώνησε. Και ο ίδιος στην διάρκεια μιας συνεστίασης, θα δώσει στους δικούς του το υπέρτατο τεκμήριο, το υπέρτατο μήνυμα, θεσπίζοντας την Ευχαριστία. Μια συνεστίαση πάλι, σε ανάμνηση της προηγούμενης, θα αποτελέσει την βασική τελετουργία των πρώτων χριστιανών η αδελφική αυτή «Αγάπη», για την οποία θα γίνεται αδιάκοπα λόγος στα κείμενα της αρχέγονης Εκκλησίας και στην διάρκεια της όποιας ο Απόστολος Παύλος θα δώσει στους πιστούς του θαυμάσιες συμβουλές.

Ορισμένες μάλιστα συνεστιάσεις επιβάλλονταν από τον Νόμο τα είχε όλα προβλέψει ως και στις τελευταίες τους λεπτομέρειες: όπως η συνεστίαση του Πάσχα. Δεν είχαν όμως όλες αυτό τον ιερό χαρακτήρα ούτε την ίδια σοβαρότητα. Για ένα γάμο, για την περιτομή του πρωτοτόκου γιου, το συμπόσιο ήταν, φυσικά πιο χαρούμενο και πιο ελεύθερο. Κρατούσε πολλή, παρά πολλή ώρα, πέντε ή έξι χωρίς αμφιβολία. Το διάνθιζαν με μουσική, τραγούδια και χορούς, ο αλάθητος Σειράχ δεν είχε πει: « όπως ο χρυσός σφραγιδόλιθος, με το πολύτιμο ρουμπινί, έτσι είναι και η συναυλία των μουσικών οργάνων μέσα στο συμπόσιο με τον οίνον!». Η εμφάνιση της Σαλώμης και ο χορός της στο συμπόσιο, όπου αποφασίστηκε ο θάνατος του Ιωάννη του Βαπτιστή, δεν έχουν τίποτα το εκπληκτικό: ένα τόσο πλούσιο συμπόσιο δε μπορούσε να γίνει χωρίς ορχηστρίδες.

Και έτρωγαν πολύ, παρά πολύ. Η γαστριμαργία ήταν συνήθεια που μετέφεραν μαζί τους οι Ρωμαίοι σε όλα τα μέρη που πήγαιναν να εγκατασταθούν. Το γεύμα, που ο Φλωμπέρ στη Ηρωδιάδα του βάζει τον Ηρώδη Αντύπα να προσφέρει στο Βιτέλλιο δεν έχει τίποτα απαράδεκτο: « Αμελέτητα τούρου, αγριοκούνελα, κιμάς από αηδόνια μέσα σε αμπελόφυλλα», θα μπορούσαμε μάλιστα να σκεφτούμε ότι αν οι καλεσμένοι του τετράρχη δοκίμασαν μονό αυτά τα φαγητά, πρέπει

να μη βρήκαν πολύ πλούσιο τραπέζι. Ο Τριμαλχίων στο Saturnale του Μακρόβιου, τα καταφέρνει με τους αλειμμένους με αυγά μελάτα συκοφαγάδες, τους κολεούς από μικρές γουρούνες, τις караβίδες του, τα βοδινά κομμάτια στιφάδο, τους στολισμένους σαν Πήγασους λαγούς του και το ολόκληρο γουρουνάκι, που από την κοιλιά του ξεχύνονταν νόστιμα λουκάνικα. Δεν εγγυόμαστε βέβαια, ότι όλοι οι Ιουδαίοι, της υψηλής κοινωνίας, συνήθιζαν αυτές τις γαστρονομικές φαντασιοπληξίες. Είναι ωστόσο, βέβαιο γιατί το λέει κατηγορηματικά η Γραφή ότι τρελαίνονταν για το «στέαρ της ουράς του κριού» και αυτό δεν λέει πολλά γιατί ήταν κάτι τεράστιες, καταπληκτικές ουρές, τόσο βαριές ώστε τις στερέωναν για να μην καταστρέφει το ζώο τόσο πολύτιμο λίπος. Το βιβλίο του Σαββάτου μάλιστα διευκρινίζει, στο κεφαλαίο 5, ότι απαγορευόταν την ημέρα της ιερής ανάπαυσης να βγάζουν τα κριάρια με τον αστερισμό της Μικρής Άρκτου.

Οι Ιουδαίοι λοιπόν δεν αγνοούσαν την γαστρονομική τέχνη. Προσοχή όμως! Ο Νόμος είχε και στον τομέα αυτό, τον δικό του λόγο να πει. Και οι ραβίνοι σχολίαζαν συχνά τις σοφές συμβουλές μετριοπάθειας που έδινε. Το σύγγραμμα Γκιττίν έλεγε: « σε οκτώ πράγματα κάθε υπερβολή είναι βλαβερή και πρέπει να είμαστε μετριοπαθείς, στα ταξίδια, στις σεξουαλικές σχέσεις, στα πλούτη, στην δουλειά, σε ποτά και φαγητά, στον ύπνο, στα ζεστά λουτρά, και σε αφαιμάξεις». Τα πολύ πλούσια τα πολύωρα φαγοπότια καταλήγουν σε όργια και ο καθένας το ήξερε αυτό. Έξαλλου διατηρούσαν κακή ανάμνηση από την λατρεία του χρυσού μόσχου από τους παλαιούς που είχε τελειώσει πολύ άσχημα.

Ο Γάμος.

Στο Ισραήλ παντρεύονταν νέοι. Πολλοί ραβίνοι πίστευαν ότι για τους άνδρες η καλύτερη ηλικία ήταν τα 18 χρόνια. Συμβούλευαν τον πατέρα να παντρεύει τον γιο του «όσο είχε ακόμα το χέρι του στο σβέρκο του». Οι πιο συγκαταβατικοί διδάσκαλοι παραδέχονταν ότι μπορούσαν οι νέοι να φτάσουν στα 24 χρόνια τους για να πάρουν μια γυναίκα, οι πιο αυστηροί ωστόσο, βεβαίωναν ότι «ο Άγιος Μονογενής –ευλογημένο το όνομα Του!- καταριόταν τον άντρα, που στα 20 χρόνια του δεν είχε ακόμα παντρευτεί». Όσο για τα κορίτσια τα πάντρευαν μόλις ήταν σε θέση να παντρευτούν, νόμιμα, δηλαδή, όταν γίνονταν δωδεκάμισι χρονών. Η Παρθένος Μαρία όταν γέννησε τον Ιησού πρέπει να ήταν μια κοπέλα 14 μόλις χρονών.

Ο διδάσκαλος που συμβούλευε τον πατέρα να παντρεύει το γιο του, όσο είχε ακόμα το χέρι στο σβέρκο του, αναγνωρίζει την κατάσταση που επικρατούσε: τις πιο πολλές φορές οι γονείς πάντρευαν τα παιδιά τους. Έλεγαν πως οι γάμοι αποφασίζονταν στον ουρανό από τον ίδιο το Θεό, σαράντα μέρες πριν από τη γέννηση του μελλοντικού συζύγου, σίγουρα όμως οι γονείς επικαλούνταν την παράδοση αυτή για να δικαιολογούν την εκλογή τους. Τη πρωτοβουλία την είχε ο πατέρας του μελλοντικού συζύγου, αφού άλλωστε, η δική του οικογένεια θα μεγάλωνε κατά μια μονάδα, το ίδιο γινόταν από τα χρόνια των Πατριαρχών και των Κριτών. Η σοφία των ραβίνων έδινε, έξαλλου, θαυμάσιες συμβουλές στους γονείς: δεν ήταν καλό να παντρεύουν μια νέα κοπέλα με κάποιον ηλικιωμένο, ούτε και μια κόντη με έναν ψήλο άντρα. Τύχαινε, ωστόσο, καμιά φορά να αφήσει ο νέος την κάρδια του να μιλήσει και να διαλέξει μονός του την γυναίκα του: αυτό έκανε και ο Ησαΰ και πίκρανε πολύ τον Ισαάκ και την Ρεβέκκα. Οι ραβίνοι έλεγαν αδιάκοπα στους νέους : Να διστάζετε

πολύ πριν διαλέξετε σύζυγο! Να μη σκαφτόσαστε την ομορφιά, αυτή παίρνει, να σκεφτόσαστε την οικογένεια! Αν κάποιος τρελός έφερνε στο σπίτι του κάποια γυναίκα από οικογένεια κατώτερη της δικής του, ο πατέρας του έσπαζε στη μέση του δρόμου ένα βαρέλι γεμάτο φρούτα, φωνάζοντας ότι δεν θα αναγνώριζε ποτέ τους απογόνους της παρείσακτης, που τα παιδιά της θα σκορπίσουν μακριά από την οικογένεια σαν τα πεπόνια, τα σύκα, τα χαρούπια, που κοίλανε στον δρόμο. Αυτό δεν εμπόδιζε ορισμένους ραβίνους να συμβουλεύουν: Να κατεβαίνεις ένα σκαλοπάτι για να πάρεις γυναίκα, από φόβο μήπως τον περιφρονούσε η κοπέλα από ανώτερη τάξη, που θα παντρευόταν. Όπως βλέπουμε, οι σοφοί του Ισραήλ είχαν βαθειά γνώση για το γάμο και τα προβλήματα του...

Υπήρχαν γάμοι που ο Νόμος απαγόρευε κατηγορηματικά. Οι γάμοι ανάμεσα σε ομοαίματους. Η γενική αρχή υπήρχε στο Νόμο: «Ουδείς άνθρωπος θέλει πλησιάσει εις ουδένα συγγενή αυτού κατά σάρκα, δια να αποκαλύψει την ασχημοσύνη αυτού!»

Μόλις γινόταν η εκλογή της νύφης, από τους γονείς ή από το νέο, άρχιζε η περίοδος των αρραβώνων. Είχε μεγάλη σημασία, ιδιαίτερα στη περίπτωση που οι μελλοντικοί σύζυγοι γνωρίζονταν πολύ λίγο ή καθόλου. Τις πιο πολλές φορές διαρκούσε ένα χρόνο. Για τις χήρες η διάρκεια τους ήταν μονό ένας μήνας.

Τελικά τα κανόνιζαν όλα, γινόταν η συμφωνία, την υπόγραφαν. Η εποχή των αρραβώνων περνούσε. Έφτανε η στιγμή που θα γιόρταζαν τους γάμους, την μέρα του γάμου, στην όποια ο Ιησούς αναφέρεται τόσο συχνά στις παραβολές του, την πιο περίβλεπτη από όλες, μέρα και στην όποια η χριστιανική παράδοση θα δώσει μια μυστικιστική έννοια. Παντρεύονταν κατά προτίμηση το Φθινόπωρο: είχαν φυλάξει τις σοδειές, είχε τελειώσει ο τρύγος, ήταν ξέγνοιαστοι και ήσυχοι και ακόμα είναι η εποχή με τις θαυμάσιες νύχτες και τόσο

ευχάριστο ξενύχτι. Μαζευόταν όλο το συγγενολόι: καλούσαν όλο το χωριό και τους φίλους και τους φίλους των φίλων, έτσι βλέπουμε στην Κανά να προσκαλούν σε γάμο τον Ιησού με όλους τους μαθητές του. Πολλές φορές έρχονταν από μακριά, άξιζε τον κόπο, τα γλέντια κρατούσαν πολύ.



Την παραμονή της μεγάλης μέρας, ο αρραβωνιαστικός, με την συνοδεία των φίλων του, πήγαινε να πάρει τη νύφη από το σπίτι του πατέρα της. Φορούσε για την περίπτωση γιορτινά ρούχα, ορισμένοι μάλιστα φορούσαν διάδημα για να υπακούσουν στις υποδείξεις του προφήτη Ησαΐα και για να μιμηθούν το βασιλιά

Σολομώντα. Σχημάτιζαν πομπή, που τη διεύθυνε ο φίλος του γαμπρού- νυμφίου, πραγματικός τελετάρχης που στέκεται δίπλα του, φροντίζοντας για όλα. Σήκωναν την νύφη με φορείο, με τα μαλλιά της να κυματίζουν κάτω από το πέπλο που της σκέπαζε το πρόσωπο και με χρυσές πλάκες το μέτωπο. Ενώ σε όλο το δρόμο οι παρευρισκόμενοι έψελναν τα γαμήλια άσματα, που τα μεταβίβαζαν από γένια σε γένια και που το Άσμα των Ασμάτων περιλαμβάνει το απάνθισμα τους: « Τis αύτη η αναβαίνουσα από της ερήμου ως στήλη καπνού τεθυμισμένη με σμύρνα και λίβανο, με πασαν αρωματική σκόνη του μυρεψού;»

Έφταναν έτσι στο σπίτι του γαμπρού. Οι γονείς έλεγαν τότε μερικά τυπικά λογία ευλογίας, που τα επαναλάμβαναν οι παρευρισκόμενοι, εκφράζοντας τις ευχές, που έκαναν όλοι για την ευτυχία και την γονιμότητα της μελλοντικής ένωσης, το ιερό κείμενο έδινε αρκετές, που πρέπει να τις γνωρίζουν όλοι. Ήταν ουσιαστικά το μόνο θρησκευτικό στοιχείο του γάμου. Η βραδιά περνούσε με

παιχνίδια, με χορούς. Ο γαμπρός έπαιρνε μέρος σε αυτά γεμάτος χαρά, αλλά η κοπέλα έμενε στο δωμάτιο, που προοριζόταν για αυτή, μαζί με τις φίλες της.

Την άλλη μέρα, την μεγάλη μέρα, η ατμόσφαιρα ήταν γιορτάστηκε, θύμιζε λαϊκό πανηγύρι. Τα αγόρια οργάνωναν παιχνίδια, αγώνες επιδεξιότητας. Τα κορίτσια πήγαιναν τάχα να χορέψουν στα αμπέλια τραγουδώντας για να προσελκύσουν γαμπρούς, έτσι ισχυρίζεται το Ταλμούδ. Προς το βράδυ γινόταν το τραπέζι, οπού οι άντρες έτρωγαν χωριστά από τις γυναίκες. Ήταν η στιγμή των δώρων. Οι φίλες της νύφης, ντυμένες στα κάτασπρα – δέκα τις πιο πολλές φορές- στέκονταν γύρω της, και αν πιστέψουμε την περίφημη παραβολή των μωρών και των φρονίμων παρθένων, κρατούσαν αναμμένα λυχνάρια. Η νύφη είχε πάρει θέση κάτω από ένα κουβούκλιο: το ουπάχ, καθιερωμένο από πολύ καιρό, σαν βασίλισσα, αφού άλλωστε ολόκληρη η τελετή θύμιζε πολύ βασιλική. Μπορεί να έψελνε τους τόσους ωραίους ύμνους από το Άσμα Ασμάτων: « Ας με φιλήσει με τα φιλήματα του στόματος αυτού. Διότι η αγάπη σου είναι καλύτερα παρά τον οίνον! Έλκυσον με, θέλομε δράμει κατόπιν σου!». Και ο γαμπρός προχωρώντας προς το μέρος της απαντούσε: «Σηκώθητι, αγαπητή μου, ωραία μου και ελθέ, ω περιστέρα μου, ήτις είσαι εν ταις σχισμαίς του βράχου...».

Τελικά έφτανε και ο γαμπρός. Τυχερές, οι σοφές παρθένες που είχαν αρκετό λάδι στα λυχνάρια τους για να φωτίσουν αυτή την συνάντηση! «Ιδού είσαι ωραία, αγαπητή μου, ιδού είσαι ωραία!» τραγουδούσε ο γαμπρός. Εξετάζοντας τις χάρες της αγαπημένης του, τις παίνευε με ποιητικές εικόνες, που του τις προμήθευε το ιερό κείμενο: « τα μαλλιά της ως ποιμνίον αιγών, καταβαινόντων από του όρους Γαλαάδ» τα δόντια της «ως ποίμνιον προβάτων κεκουρευμένων, αναβαινόντων από της λούσεως», τα χείλη της «ως

ταινία ερυθρά» και τα μάγουλα της «ως τμήμα ροϊδίου μεταξύ των πλοκάμων σου». Μπροστά στους δυο συζύγους έριχναν κάτω σπόρους ή έσπαγαν ένα ρόδι- παλιές τελετουργίες για την γονιμότητα- και ένα βάζο γεμάτο άρωμα. Έδιναν τότε μια επίσημη υπόσχεση, ή τους ευλογούσε ο εκπρόσωπος της κοινότητας. Δεν ξέρουμε ακριβώς, το σημερινό εβραϊκό εθιμοτυπικό θα μας έκανε να πιστεύουμε ότι γινόταν έτσι καθώς και ότι η πραγματική σύναψη της ένωσης γινόταν κάτω από το κουβούκλιο. Το βέβαιο πάντως είναι ότι το γλέντι ξανάρχιζε, πιο τρελό ακόμα, πιο θορυβώδες. Οι άντρες και οι γυναίκες μαζεύονταν τώρα όλοι μαζί γύρω από το τραπέζι. Έτρωγαν πολύ, έπιναν πολύ, σε σημείο μάλιστα ώστε το κρασί να λείψει, καμιά φορά, όπως έγινε στην Κανά της Γαλιλαίας, επίτηδες θα λέγαμε, για να κάνει ο Χριστός εκεί το πρώτο και το πιο ευγενικό του θαύμα.

Η γιορτή κρατούσε επτά μέρες και καμιά φορά, διπλάσιες. Από το πρώτο, ωστόσο βράδυ το νεαρό ζευγάρι εξαφανιζόταν και συμπλήρωνε τον γάμο του. Μια κάπως ανόητη συνήθεια ήθελε να φυλάνε, σ' ανάμνηση της νύχτας του γάμου, το λερωμένο με αίμα σεντόνι, γιατί είχαν διαβάσει το 22^ο κεφάλαιο του Δευτερονομίου, που έλεγε ότι πρέπει να έχουν αποδείξεις, σε περίπτωση κάποιας



μελλοντικής συκοφαντίας του γαμπρού. Έπειτα από αυτά δεν έκαναν

ταξίδι του μέλιτος. Το νεαρό ζευγάρι ωστόσο, γύριζε να πάρει μέρος στο ξεφάντωμα, στα τραγούδια και τους χορούς, κάτω από το διάστικτο με άστρα γαλάζιο θόλο.

Τα πρώτα χρόνια μετά Χριστού.

Με την ανάληψη του Ιησού στους ουραμούς, υπήρξαν πολλές ανακατατάξεις στην κοινωνία του τότε. Είναι η γέννηση των πρώτων χριστιανικών χρόνων, το πέρασμα από τους Παλαιούς κανόνες στου Καινού που μετέδωσε ο Ιησούς και οι Απόστολοι του.

Σίγουρα τα πράγματα για τους πρώτους χριστιανούς δεν ήταν εύκολα, έρχονταν σε σύγκρουση με την κοινωνία του τότε. Οι συναντήσεις τους πλέον περιοριστήκαν σε κατακόμβες, όχι μόνο στον τόπο που έδρασε ο Ιησούς αλλά και στην Ρώμη και στον ελληνικό χώρο. Εκεί συγκεντρώνονταν καθημερινά και έτρωγαν όλοι μαζί, με έντονο το στοιχείο της κοινοκτημοσύνης, όλοι συνεισέφεραν σε αυτά τα δείπνα που λόγω της αμοιβαίας προσφοράς ονομάστηκαν *Αγάπες*. Εκεί σύμφωνα με μαρτυρίες κοινωνούσαν κάθε μέρα, μπορούμε να πούμε ότι οι *Αγάπες* ήταν οι πρόδρομοι της σημερινής *Θειας Λειτουργίας*.

Με την πάροδο όμως των χρόνων η Χριστιανική θρησκεία εξαπλωνόταν και γινόταν όλο και δυνατότερη, ώσπου έφτασε να κηρυχτεί επίσημη θρησκεία από τον Κωνσταντίνο τον Μέγα, με σκοπό να σταματήσουν οι αιματοχυσίες που διαδραματίζονταν στον τότε γνωστό κόσμο που βρισκόταν κάτω από τη κυριαρχία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Έτσι έγινε και η μεταφορά της πρωτεύουσας της Αυτοκρατορίας στο Βυζάντιο.

Περνώντας τώρα στο επόμενο κεφάλαιο θα γνωρίσουμε το Βυζάντιο, τους κατοίκους και τις συνήθειες τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

Η ΔΙΑΣΚΕΛΑΣΗ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ

Το βυζάντιο ήταν μια πλούσια πόλη της Θράκης, που αριθμούσε ήδη δέκα αιώνες περίπου ύπαρξη. Η μυθική παράδοση απέδιδε την ίδρυση της σε μια ομάδα αποίκων Μεγαρέων, που εγκαταστάθηκαν στην μύτη του ακρωτηρίου που σχηματιζόταν στην ευρωπαϊκή όχθη του Βοσπόρου, περίπου το 658 π.Χ. Η ίδια παράδοση ήθελε για αρχηγό τους κάποιον που ονομαζόταν Βύζας. Αυτός είχε ένα σύντροφο που ονομαζόταν Άντης. Η σύνδεση των δυο ονομάτων, είχε δώσει το όνομα της αποικίας: Βυζάντιο.



Η ακρόπολη που βρισκόταν στο ανατολικό τμήμα της χερσονήσου, έγινε το κέντρο αυτού του ελληνικού οικισμού. Μια πόλη σχηματίστηκε στις πλαγιές του λόφου, πάνω στον οποίο ήταν κτισμένη η ακρόπολη. Η πόλη αυτή γνώρισε πολύ σύντομα μια μεγάλη ανάπτυξη, χάρη στα φυσικά πλεονεκτήματα της θέσεως της. Ο Πολύβιος θα πει αργότερα: «Το Βυζάντιο είναι από όλες τις πόλεις του κόσμου η πιο ασφαλής και η πιο πλούσια. Είναι τοποθετημένη τόσο καλά στην είσοδο του Ευξείνου Πόντου, ώστε κανείς έμπορος να μην μπορεί να μπει ή να βγει, χωρίς την άδεια των Βυζαντινών.

Θεάματα και λαϊκές διασκεδάσεις στο Βυζάντιο

Εύθυμος περισσότερο από εσωτερική διάθεση παρά από ανάγκη, ο μέσος Βυζαντινός, είναι άνθρωπος που δεν τον τραβά το σπίτι. Από την πρώτη αναλαμπή της ημέρας βιάζεται να εγκαταλείψει την άβολη κατοικία του, στην οποία τον κρατεί κλεισμένο από τη δύση του ηλίου μέχρι την ανατολή, ο φόβος των κακοποιών, που είναι κυρίαρχοι της πόλεως τις νυχτερινές ώρες.

Αν δεν έχει κανονική και σταθερή εργασία που να κάνει υποχρεωτική την παρουσία του στο εργαστήριο ή στο κατάστημα, τριγουρίζει κατά την διάρκεια της ημέρας, στις κύριες αρτηρίες της πρωτεύουσας. Έχει το αίσθημα ότι περιπατάει μέσα σε ένα απέραντο πανηγύρι. Παντού σε κάθε δημόσια πλατεία, σε κάθε γωνιά του δρόμου, οι πιο ποικίλες ατραξιόν προσφέρονται στα γεμάτα από θαυμασμό ματιά του. Ο κόσμος φτιάχνει κύκλους, γύρω από γελωτοποιούς και από τσαρλατάνους κάθε είδους. Εκεί είναι ένας ταχυδακτυλουργός, πιο περά ένας που λέει την μοίρα. Εδώ σχοινοβάτες κάνουν χορευτικές φιγούρες πάνω σε ένα τεντωμένο σχοινί, άλλοι πάλι μένοντας αμετακίνητοι, συστρέφονται, κάνοντας να ανακινήθούν το ένα μετά το άλλο τα διάφορα μέλη του σώματος τους. Βλέπει κανείς ανθρώπους σκαρφαλωμένους σε ξυλοπόδαρα να περπατούν με γιγαντιαία βήματα, πάνω από τα κεφάλια των περαστικών, εγγαστρίμυθους που μιμούνται τις φωνές ζώων. Άλλοι σοφίζουν να παρωδήσουν την γλώσσα και τη συμπεριφορά των αγωγιατών, των γιατρών, των παπάδων. Μερικοί βρίζονται, προσπαθώντας να ξεπεράσουν ο ένας τον άλλον σε πλούτο και σε ηχηρότητα βωμολοχιών, που ανταλλάσσουν. Βρισκόμαστε μπροστά σε ένα σχεδόν πραγματικό θέατρο. Δεν λείπει παρά μόνο η σκηνή.

Η μεγαλοπρεπής σκιά του Ιπποδρόμου βαραίνει υπέρμετρα πάνω στις αναμνήσεις της βυζαντινής ζωής, αλλοιώνοντας το αληθινό της πρόσωπο. Ένας κατά προσέγγιση υπολογισμός μας επιτρέπει να διαπιστώσουμε, ότι κάθε κάτοικος της Κωνσταντινούπολης δεν μπορούσε να παρευρεθεί σε περισσότερες από δυο ή τρεις ιπποδρομιακές παραστάσεις το χρόνο. Την εποχή του αγίου Ιωάννου του Χρυσοστόμου, υπήρχαν στο Βυζάντιο 179 εορτάσιμες ημέρες το χρόνο. Από αυτές 101, ήταν ημέρες θεατρικών παραστάσεων που τις πρόσφερε το κράτος στον πληθυσμό της πρωτεύουσας, επιτρέποντας του έτσι, να προχωρήσει σε μια λογική οργάνωση των διασκεδάσεων του.

Υπήρχαν στην Κωνσταντινούπολη πολλά θέατρα που παρουσίαζαν σκηνικές παραστάσεις. (οι εκδηλώσεις που είχαν σχέση με τα σπορ, δίνονταν προνομιακά στον ιππόδρομο). Γνωρίζουμε τέσσερα. Θα πρέπει, χάρη στην ατομική γενναιοδωρία να υπήρχαν και αλλά αν και καμιά ιδιαίτερη μνεία για αυτά δεν έφτασε μέχρι εμάς. Ξέρουμε, μάλιστα, ότι ορισμένοι μαικήνες ξόδευαν σημαντικά ποσά για την κατασκευή τους: σε τέτοιο σημείο, που η κυβέρνηση θεώρησε ότι ήταν υποχρεωμένη να υποτάξει τις άδειες κατασκευής τους σε προηγούμενη έγκριση του αυτοκράτορα.

Το Μεγάλο Θέατρο, που η ίδια η ονομασία του δείχνει ότι το θεωρούσαν σαν το πιο σημαντικό από όλα, υπήρχε ήδη, πριν από την εποχή του Μεγάλου Κωνσταντίνου. Είχε κατασκευαστεί από το Σεπτίμιο Σεβήρο (γεγονός το οποίο μας επιτρέπει να υποθέσουμε, ότι προοριζόταν να αντικαταστήσει ένα άλλο θέατρο, που κατέστρεψαν οι Ρωμαίοι, όταν κατέλαβαν την πόλη) στην πρώτη περιοχή, κοντά στο αυτοκρατορικό ανάκτορο. Ένα μπαλκόνι κοσμούσε την προσοχη του. Γνωρίζουμε από τον Ιωάννη Χρυσόστομο, ότι η αυτοκράτειρα Ευδοξία πήγαινε συχνά σε αυτό το θέατρο και εξαιτίας του

γεγονότος, ότι υποχρεώθηκε να εμφανιστεί από αυτό το μπαλκόνι για να καλμάρει μια λαϊκή εξέγερση, άκουσε τις κατάρες του πατριάρχη της Κωνσταντινουπόλεως. Τρία άλλα θέατρα, που προορίζονταν αναμφίβολα για τον λαό, μνημονεύονται από τον Ψελλό. Στο κέντρο της πρωτεύουσας, κοντά στην εκκλησία της Αγίας Ειρήνης. Στην συνοικία των Βλαχερνών. Στο προάστιο Συκάς. Όλα, και αυτό ακόμη, το Μεγάλο Θέατρο, κτισμένο χωρίς στέγη, δεν μπορούσαν ούτε από μακριά να συναγωνιστούν την πολυτέλεια των ρωμαϊκών θεάτρων. Οι θεατές κάθονταν σε βαθμίδες. Μπροστά στη σκηνή, στην ορχήστρα, κρατούσαν θέσεις για την υψηλή πελατεία.

Τι έπαιζαν; Αδύνατο να ξέρουμε με ακρίβεια. Κατά πάσα πιθανότητα, το ρεπερτόριο του Μεγάλου Θεάτρου, θα έπρεπε να καθοριζόταν με περισσότερη φροντίδα από ότι το ρεπερτόριο των λαϊκών θεάτρων, όπου χρειαζόταν να παίρνουν υπόψη τα γούστα ενός κοινού πολύ λίγο καλλιεργημένου. Στην Κωνσταντινούπολη είχε σχηματιστεί μια ειδική κατηγορία συγγραφέων, οι μιμογράφοι. Προσπαθούσαν να συντάξουν άπλα σενάρια, διαγράμματα τα οποία τα εμπιστεύονταν στους ηθοποιούς, που τα ανέπτυσαν κατά τον τρόπο τους, μιμούμενοι την άξεστη γλώσσα, που ήταν οικεία στα αυτιά των ακροατών τους.

Το πολύ σύντομο κομμάτι, το σκετς, για να χρησιμοποιήσουμε το λεξιλόγιο της εποχής μας, με δυο, τρία ή το πολύ τέσσερα πρόσωπα, δεν διαμόρφωνε παρά μια πολύ στοιχειώδη δράση. Τα θέματα του ήταν πάντα γύρω από στρεψοδικίες, κλεψιές, ερωτικές ίντριγκες. Το ευνοούμενο του θέμα ήταν η μοιχεία. Τα τεχνάσματα που οργάνωνε η άπιστη σύζυγος στον αγροίκο άντρα της, αποτελούσαν πηγή χαράς για τους θεατές και ο τελικός θρίαμβος του ευτυχισμένου εραστή χαιρετιζόταν με χαρούμενες επιδοκίμασιες. Αν πιστέψουμε την Ιστορία του Αυγούστου, εκείνος που αξίωσε να

παρουσιάζεται από σκηνής η υλική ολοκλήρωση της μοιχείας, ήταν ο Ηλιογάβαλος. Πολύ πιθανόν. Όπως και να είναι όμως, στο Βυζάντιο δεν απαγορεύονταν αυτά τα θεάματα και η σεξουαλική πράξη εμφανιζόταν στην σκηνή με όλο τον αναγκαίο ρεαλισμό.

Πριν να φτάσουν στο σημείο αυτό, οι ερμηνευτές έκαναν ένα μικρό διάλογο, φροντίζοντας να υπογραμμίσουν την χυδαιότητα ορισμένων λόγων τους, τραγούδησαν άσματα που ταίριαζαν στο θέαμα, έκαναν μερικά άσεμνα χορευτικά βήματα και ύστερα ξεντύνονταν. Έπαιζαν χωρίς μάσκα. Τους γυναικίους ρόλους τους υποδύονταν γυναίκες.



Υπήρχαν επίσης, κατά ένα υποχρεωτικό τρόπο, χορευτικά ιντερμέτζα. Όλα μας κάνουν να πιστέψουμε, ότι ο χορός είχε

προνομιούχα θέση σε αυτά τα θεάματα. Οι χορευτές και οι χορεύτριες εμφανίζονταν στην σκηνή, ντυμένοι με μεγαλοπρέπεια και φορώντας στέμμα στο κεφάλι. Εκτελούσαν διαφορές φιγούρες, στις οποίες οι παρτενέρ εναλλασσόμενοι, σχημάτιζαν άλλοτε ένα τετράγωνο, άλλοτε ένα κύκλο και άλλοτε μια αλυσίδα. Το κοινό προτιμούσε τους βακχικούς χορούς. Οι χορευτές παρίσταναν τους σάτυρους και βοσκούς. Οι χορεύτριες νύφες και μαινάδες. Χορευτές και χορεύτριες, έτρεχαν πάνω κάτω στη σκηνή, κουνώντας θύρσους και δάδες και συνοδευόμενοι από αυλούς, κιθάρες, κύμβαλα και

ταμπούρλα. Καμιά φορά έπαιζαν και αρμόνιο, που στο Βυζάντιο δεν χρησιμοποιούταν για την θρησκευτική λειτουργία.

Το ρεπερτόριο του Μεγάλου Θεάτρου πρέπει να ήταν πιο υψηλής στάθμης. Ξεχώριζαν δυο είδη θεαμάτων. Το πρώτο είδος περιελάμβανε θέματα παρμένα από τη μυθολογία, από τους αρχαίους μύθους. Ήταν καθαρές τραγωδίες, στις οποίες οι ερμηνευτές φορούσαν μάσκα. Το δεύτερο είδος ήταν παντομίμες, που συγγένευαν με τις λαϊκές φάρσες και παίζονταν χωρίς μάσκα. Το δεύτερο είδος ήταν παντομίμες, που συγγένευαν με τις λαϊκές φάρσες και παίζονταν χωρίς μάσκα. Τα θέματα τους παίρνονταν από την καθημερινή ζωή των πολιτών, έμπορων, ελεύθερων επαγγελματιών, αυλικών, που



βρίσκονταν σε επαφή με πρόσωπα μιας ανώτερης κοινωνικής σειράς. Στο έργο αναμιγνύονταν τραγούδια και ταμπλό βιβάν, που συχνά ήταν πολύ τολμηρά.

Κοσμικές γιορτές.

Ύστερα έχουμε τις γιορτές. Κάναμε ήδη λόγο για τις εορτές της Εκκλησίας. Ας μιλήσουμε τώρα για τις κοσμικές γιορτές. Η κάθε μια από τις τέσσερες εποχές του έτους είχε την δίκη της γιορτή. Ο ερχομός της άνοιξης χαιρετιζόταν με πολυάριθμες χορευτικές υπαίθριες εκδηλώσεις από τις οποίες η μια, ο χορός των χασάπηδων, όπως ονομάζεται στο βιβλίο των Τελετών, διατηρήθηκε στην Ελλάδα πολύ καιρό μετά την καταστροφή του Βυζαντίου.

Ήταν ένα γνήσιο μπαλέτο, με μελετημένες και με λεπτομέρεια ρυθμισμένες κινήσεις, που χορευόταν αποκλειστικά από άντρες. Έτσι όπως κάθε χορευτής, ήταν οπλισμένος με ένα μαχαίρι, αυτός ο χορός ονομάστηκε «χορός των χασάπηδων» πιθανώς γιατί τα μέλη αυτής της συντεχνίας είχαν κατά εξαίρεση το προνόμιο να έχουν επάνω τους μεγάλα μαχαίρια, όταν εμφανίζονταν δημόσια, έξω από τους τόπους στους οποίους ασκούσαν το επάγγελμα τους.

Άλλα η πιο δημοφιλής γιορτή, που την περίμεναν με πυρετώδη ανυπομονησία κατά την διάρκεια όλου του έτους, ήταν η γιορτή του Αγίου Ιωάννου, η οποία ερχόμενη μια μέρα ύστερα από το ηλιοστάσιο του Ιουνίου, ήταν αφιερωμένη στο καλοκαίρι. Σε αυτή την γιορτή μιλούσε η μοίρα, που τους πληροφορούσε για το καλό ή το κακό, που μπορούσε να τους συμβεί από τον ένα Άγιο Ιωάννη μέχρι τον άλλο.

Η γιορτή, ανάλογα με το αν γινόταν στην πόλη ή στο χωριό έπαιρνε δυο διαφορετικές όψεις. Στην πόλη οι φιλικές οικογένειες συγκεντρώνονταν σε ένα σπίτι, στο οποίο φρόντιζαν να υπάρχει, ανάμεσα στα παιδιά, και ένα κοριτσάκι. Αυτό ντυμένο νύφη θα έπαιζε το ρολό της Πυθίας. Η γιορτή ξεκινούσε με ένα πλούσιο γεύμα, συνοδευόμενο από κατάλληλο κρασί. Ύστερα άρχιζαν να χορεύουν μέχρι που νύχτωνε. Τότε συγκεντρώνονταν γύρω στην κοπελίτσα, η οποία κρατούσε στα χέρια της ένα δοχείο μπρούτζινο με στενό στόμιο, οπού οι συνδαιτυμόνες καλούνταν να ρίξουν ένα οποιοδήποτε λεπτό αντικείμενο, αφού προηγούμενα έγραφαν πάνω του τις ευχές τους: καλή παντρεία, πλούσια κληρονομία, απόκτηση ενός παιδιού, καλές δουλείες κ.λπ. Ύστερα ο καθένας με τη σειρά του, ρωτούσε την κοπέλα για το μέλλον που του επιφύλασσόταν. Το παιδί, για να μπορέσει να απαντήσει, τραβούσε από το δοχείο το πρώτο αντικείμενο που έπεφτε στο χέρι του και το πρόσφερε σε αυτόν που

ρωτούσε, για να πληροφορηθεί από αυτό την τύχη του. Επειδή όμως, δεν είχαν γραφτεί παρά μόνο ευχές για ευτυχία, οι απαντήσεις του χρησμού ήταν για όλους ευχάριστες.

Τα πράγματα εξελίσσονταν διαφορετικά στην ύπαιθρο, όπου αυτή η γιορτή διατηρούσε τα ίχνη των αρχαίων ειδωλολατρικών τελετών. Έβαζαν φωτιά σε σωρούς από άχυρα και πηδούσαν από πάνω. Αν οι φλόγες της φωτιάς δεν άγγιζαν αυτόν που πηδούσε, τότε μπορούσε να είναι βέβαιος, ότι κανένα δυστύχημα δεν θα του συνέβαινε κατά την διάρκεια των επόμενων 12 μηνών. Στην αντίθετη περίπτωση, μπορεί να του συνέβαινε το χειρότερο κακό. Άλλα ήξεραν καλά τον τρόπο για να εξορκίσουν την κακή τύχη. Την επομένη της γιορτής, ο «προορισμένος», συνοδευόμενος από τους φίλους του, πήγαινε υπό τον ήχο των ταμπούρων στην ακτή. Και εκεί τραγουδώντας τραγούδια προσαρμοσμένα στην περίπτωση, έπαιρναν νερό για να ραντίσουν το σπίτι του, ώστε να είναι απρόσβλητο από τις δυνάμεις του κακού.

Η σημαντικότερη γιορτή του φθινοπώρου ήταν η γιορτή του τρύγου. Ο αυτοκράτορας όπως ήδη έχουμε αναφέρει, δεν παρέλειπε να συμμετάσχει σε αυτήν πανηγυρικά, συνοδευόμενος από τον πατριάρχη. Οι υπήκοοι του έδειχναν κατά τη διάρκεια της γιορτής πολύ λίγη συστολή, παραδιδόμενοι σε υπερβολική οινοποσία και φτιάχνοντας «σατανικές φάρσες» που καταδικάζονταν αυστηρά, αν και χωρίς αποτέλεσμα από την εκκλησία.

Όλα αυτά, όμως, ήταν ασήμαντα, μπροστά στα όσα συνέβαιναν στην γιορτή των Καλενδών, τη γιορτή του χειμώνα, που οι Βυζαντινοί την είχαν παραλάβει από τους Ρωμαίους και την είχαν εκχριστιανίσει. Διαρκούσε από τα Χριστούγεννα ως τις 6 Ιανουαρίου. Ένα άνεμος τρέλας φυσούσε στο Βυζάντιο, στην διάρκεια των 12 αυτών των ημερών. Στα σπίτια των αρχόντων μπορούσε να

διαπιστώσει κανείς ότι υπήρχε μια σχετική ευπρέπεια στην διάρκεια των συμποσίων, που διαδέχονταν το ένα το άλλο, χωρίς διακοπή. Όσο για τον λαό, πλημύριζε τους δρόμους και τους κρατούσε υπό την κατοχή του σαν υπέρτατος εξουσιαστής. Θορυβώδης ομάδες διέτρεχαν την πόλη, σταματώντας μπροστά στα σπίτια των πλουσίων, για να ζητήσουν δώρα με φωνές, ισχυριζόμενοι ότι τους τα χρωστούσαν. Τα μασκαρέματα ήταν εξωφρενικά. Μεταμορφώνονταν σε άγρια ζώα, σε σάτυρους, σε καλόγηρους. Πόρνες φορούσαν την στολή καλογριών, σε πείσμα των αυστηρών απαγορεύσεων των εκκλησιαστικών αρχών, που έβλεπαν με λύπη κληρικούς να παίρνουν μέρος σε αυτές τις ανιαρές διασκεδάσεις.

Μερικές λέξεις για να τελειώνουμε με τις οικογενειακές γιορτές. Οι γαμήλιες γιορτές κατέχουν την πρώτη θέση. Έδιναν ευκαιρία σε πολλαπλές και μακροχρόνιες διασκεδάσεις, που άρχιζαν αμέσως μετά την γαμήλια ευλογία. Ο ιερέας πρόσφερε ένα κύπελλο κρασί στους νιόπαντρους πρώτα και στους γονείς τους ύστερα. Αφού άδειαζε και αυτός το δικό του ποτήρι, έμπαινε μπροστά στον χορό, παρασέρνοντας σε αυτόν όλους τους παρευρισκόμενους, υπό την συνοδεία ενός ρυθμού εύθυμου και πεταχτού.

Έτσι τελείωνε η θρησκευτική τελετή. Το γλέντι τότε μπορούσε να αρχίσει. Άνοιγε με το «χορό του λιβανίσματος». Επτά παντρεμένα ζευγάρια, έχοντας επικεφαλείς τους το ζευγάρι των νεόνυμφων, άρχιζαν να χορεύουν τραγουδώντας γύρω από τον ιερέα, ο οποίος κρατώντας στο χέρι ένα θυμιατό, λιβάνιζε κάθε ζευγάρι που περνούσε μπροστά του. Ύστερα γινόταν η αποκάλυψη της νύφης. Ο ιερέας, χρησιμοποιώντας ένα είδος σπαθιού, που ονομαζόταν «γαμήλιο», ανασήκωνε το πέπλο και αποκάλυπτε το πρόσωπο της. Ύστερα καθόταν στο τραπέζι. Εκεί τελείωνε ο ρόλος του. Η εκκλησία του απαγόρευε να πάρει μέρος στο γαμήλιο γεύμα.

Η γιορτή τελείωνε με ένα τρομερά θορυβώδη νυκτερινό περίπατο, μέσα από τους δρόμους της κοιμισμένης συνοικίας. Η νύφη βάδιζε επικεφαλής της πομπής. Πιο μπροστά όμως και από αυτή, βάδιζαν μίμοι και εύθυμοι τραγουδιστές, που τραγουδούσαν δυνατά, πικάντικα τραγούδια.

Ο ιππόδρομος

Η Αγία Σοφία προορίζεται για τον Θεό, το ανάκτορο για τον αυτοκράτορα και ο ιππόδρομος για τον λαό. Έτσι το θέλει ένα παλιό απόφθεγμα εκφράζοντας την άποψη των απλών ανθρώπων. Πράγματι, αν ο λεγόμενος απλός άνθρωπος βλέπει τον εαυτό του εντελώς αποκλεισμένο από την αυτοκρατορική κατοικία, ανάμεσα στον μεγάλο ναό, συντετριμμένος από το μέγεθος της θείας δύναμews αισθάνεται να μετατρέπεται σε κόκκο άμμου, στον ιππόδρομο νοιώθει σαν το σπίτι του, απόλυτα κύριος των σκέψεων και των σκοπών του. Η ομοιομορφία των κερκίδων οδηγεί στην εξίσωση όλων των θεατών, ανεξάρτητα από την κοινωνική θέση και δύναμη.

Ο ιδρυτής του ιπποδρόμου Σεπτίμιος Σεβήρος, θέλησε να πάρει σαν πρότυπο το μνημειώδες κτίριο, του μεγάλου ιπποδρόμου της Ρώμης και δεν υιοθέτησε τον πατροπαράδοτο ελληνικό τύπο, ο οποίος δεν προέβλεπε καμία σταθερή κατασκευή για τους θεατές και δεν ήταν παρά ένα ανοιχτό γήπεδο, που μπορούσε στο μεσοδιάστημα δυο γιορτών να χρησιμοποιηθεί και σαν τόπος βοσκής. Οι φυσικές δυσκολίες που παρουσιάζονταν δεν κατάφεραν να τον σταματήσουν. Δεν έβρισκαν στο ανώμαλο έδαφος του Βυζαντίου μια επιφάνεια επίπεδη και αρκετά μεγάλη (ο ρωμαϊκός ιππόδρομος είχε μήκος 525 μετρά. Ο Σεβήρος ήθελε ο ιππόδρομος του να έχει ανάλογες διαστάσεις). Χρειάστηκε λοιπόν να κατασκευάσουν για ένα μέρος

του ιπποδρόμου, ένα τεχνητό δάπεδο, που στηριζόταν σε θόλους και υποστηρίγματα. Ο Σεβήρος κατασκεύασε την πρόσοψη του ιπποδρόμου, που έβλεπε προς τον Αυγουσταίο και ένα μεγάλο μέρος των κερκίδων. Στην είσοδο διέταξε να τοποθετηθούν τα αγάλματα του Κάστορα και του Πολυδεύκη, που ήταν θεότητες του αθλητισμού στην αρχαιότητα. Ο Κωνσταντίνος τέλειωσε τις κερκίδες και διατήρησε στη θέση τους, τους Διόσκουρους. Τα εγκαίνια έγιναν την ίδια μέρα με τα εγκαίνια της πόλεως.

Πρέπει να επισημάνουμε ότι οι αγώνες του ιπποδρόμου ήταν συνέχεια της ρωμαϊκής παράδοσης των αγώνων, άλλα με την επίδραση του Χριστιανισμού, οι αγώνες αυτοί δεν είχαν καμία σχέση με τις ρωμαϊκές αγριότητες. Είχαν οπωσδήποτε πιο ήρεμο χαρακτήρα. Η εκκλησία καταπολέμησε, πιο πολύ τους πρώτους χρόνους τις γιορτές, και τους αγώνες γενικά, όπως και το θέατρο και το «κοσμικό» πνεύμα. Η πολιτεία όμως υποστήριξε τους αγώνες ιπποδρόμου και με την παρουσία του αυτοκράτορα στις οργανώσεις αγώνων όσο και με διάφορα άλλα μέσα. Άλλωστε ο λαός αγαπούσε τον ιππόδρομο και η πολιτεία άφηνε αυτό το μέσο εκτόνωσης.

Οι αγώνες στον ιππόδρομο της Κωνσταντινούπολης είχαν πάντα επίσημο χαρακτήρα και γίνονταν σε τακτές μέρες. Εκτός όμως από τις ορισμένες αυτές μέρες στο παλάτι διοργάνωνε αγώνες και μάλιστα με ξεχωριστή λαμπρότητα, και σε διάφορες επίσημες γιορτές, όπως ήταν το «νατάλιον», δηλαδή βασιλικά γενέθλια, και τα γενέθλια της πόλης.

Οι αθλητές του ιπποδρόμου ήταν χωρισμένοι σε «μέρη» ή «δήμους» και διακρίνονταν από τα χρώματά τους. Οι δήμοι στην Κωνσταντινούπολη ήταν οργανωμένοι με τρόπο που να μπορούν να θεωρούνται οργανωμένη πολιτική δύναμη.

Ο ιππόδρομος ήταν ακόμη κέντρο κάθε λαϊκής εκδηλώσεις, ήταν κάτι σαν την αγορά των αρχαίων. Εκεί ο βασιλιάς «έδινε ακρόαση» στους υπηκόους του. Εκεί ανακηρυχτήκαν, άλλα και θανατώθηκαν αυτοκράτορες. Εκεί πολλές φορές σε πολλές περιπτώσεις ο λαός άφηνε την οργή του να ξεσπάσει. Στον ιππόδρομο έρχονταν αυτοκράτορες που γύριζαν νικητές από τους πολέμους «κατά βαρβάρων», να τελέσουν τον θρίαμβο. Άλλα και συχνά γίνονταν και δημόσιες τιμωρίες καταδίκων.

Ακόμα και η θέση που είχε ο ιππόδρομος της Κωνσταντινούπολης (στο κέντρο της πόλης, με το «Ιερό Παλάτι» ανατολικά και την Αγία Σοφία στην βόρεια πλευρά του) φανερώνει και τη σημασία του στην ζωή της Πόλης. Χωρούσε 40.000 πάνω κατ θεατές και ήταν αντίγραφο του Μεγάλου Ιπποδρόμου της Ρώμης. Στο κέντρο της αρένας ήταν τοποθετημένα παλιά και νέα μνημεία και η περίφημη στήλη με τις σπείρες οπού οι Έλληνες , μετά την μάχη των Πλαταιών, είχαν χαράξει τα ονόματα των πόλεων που πήραν μέρος και την είχαν αφιερώσει στους Δελφούς.

Οι αγώνες – ειδικότερα οι επίσημοι- γίνονταν με αυστηρά καθορισμένη εθιμοτυπία. Οι πύλες άνοιγαν νωρίς το πρωί, γιατί οι θεατές σχημάτιζαν ουρές έξω από τα χαράματα.

Ο αυτοκράτορας έρχονταν ντυμένος με επισημότητα. Φορούσε το στέμμα και κρατούσε το σκήπτρο, ενώ γύρω του με αυστηρή τάξη προχωρούσαν περιστοιχίζοντας τον οι τιτλούχοι της άυλης. Από το παλάτι ως τον ιππόδρομο υπήρχε ειδική πομπική οδός. Στην αίθουσα, που είχε γίνει για αυτό τον σκοπό, πριν εμφανιστεί στην αυτοκρατορική εξέδρα, δεχόταν σε ακρόαση τους αξιωματούχους της πόλης και των δήμων, ώσπου να του αναφέρουν ότι τα πάντα ήταν έτοιμα. Στην συνέχεια έβγαινε στο θεωρείο, από οπού άκουγε τις

επευφημίες του λαού. Τέλος με καθορισμένο τελετουργικό τρόπο έδινε το σήμα να αρχίσουν οι αγώνες.

Το πιο δημοφιλές αγώνισμα ήταν οι αρματοδρομίες με τέθριππα. Κάθε ηνίοχος-αθλητής είχε να τρέξει 7 γύρους και έπρεπε να δείξει μεγάλη επιδεξιότητα, για να κερδίσει τη νίκη. Όσο πλησίαζαν προς τον τερματισμό ο πυρετός του κοινού έφτανε σε παραλήρημα σχεδόν. Στο τέλος χαλούσε ο κόσμος με τις κραυγές της νίκης.

Οι νικητές κάθε μέρας έπαιρναν τα έπαθλα τους με το τέλος των αγωνισμάτων της ημέρας εκείνης. Τα έπαθλα ήταν συνήθως στέμματα ή φοινικόφυλλα ή και άπλα στεφάνια. Από τους προστάτες όμως αυλικούς συχνά έπαιρναν και χρηματικά δώρα. Σε πολλές περιπτώσεις στήνονταν και τα αγάλματα των αλόγων που νικήσαν και προτομές ηνιόχων που είχαν πτυχή πολλές νίκες. Γενικά η ασχολία με τα άλογα ήταν μια εξαιρετικά αρχοντική ασχολία.

Στα διαλείμματα των ιπποδρομιών εμφανίζονταν και άλλα θεάματα, τα επεισόδια όπως τα έλεγαν. Ήταν επιδείξεις θηρίων, μίμων, ακροβατών, ταχυδακτυλουργών και χορευτών. Σε περιπτώσεις εξαιρετικές, όπως ήταν οι μεγάλες γιορτές νίκης ή γενικότερα εθνικές γιορτές, η Αυλή διοργάνωνε και θεατρικές παραστάσεις, όπως διοργάνωνε και αγώνες με κλασικά αγωνίσματα.

Η λαμπρότητα των ιπποδρομικών αγώνων, με όλες τις εκδηλώσεις που είπαμε, τις τόσο πολύ αγαπητές στο λαό και τους άρχοντες του Βυζαντίου, όχι σπάνια μετατρέπóταν και σε μέσο διπλωματίας. Γινόταν μέσο επίδειξης πλούτου και δύναμης προς τους ξένους πρέσβεις. Οι περισσότεροι έφευγαν θαμπωμένοι από το μεγαλείο και τον πλούτο του θεάματος. Στην Αγία Σοφία στο Κίεβο, σε τοιχογραφία, απεικονίζονται παραστάσεις με διαφορές σκηνές από τον ιππόδρομο.

Συμπερασματικά μπορούμε να πούμε: χωρίς να έχουν την καθολικότητα και ιερότητα των κλασικών αγώνων, οργανώνονταν και στο Βυζάντιο κάποιες αθλητικές εκδηλώσεις. Η αγωνιστική των Βυζαντινών βρίσκεται κυρίως στα ιπποδρομικά θεάματα-κληρονομιά της Ρώμης, που με τη βοήθεια και της πολιτείας σημειώνουν μεγάλες επιτυχίες.

Δεν σημαίνει όμως αυτό πως στο Βυζάντιο έζησε η ιδέα του αθλητισμού, όπως την εννοούμε στην αρχαιότητα. Το χριστιανικό πνεύμα και η οργανωμένη εκκλησία στάθηκαν πάντα αντιμέτωπα προς αυτή. Έτσι κρυφোসυντηρήθηκε σαν την κρυμμένη στάχτη.

Η διατροφή και η επίπλωση των Βυζαντινών

Είστε ένα σημαντικό πρόσωπο, περαστικό από την Κωνσταντινούπολη, και σας έχουν καλέσει για γεύμα στο σπίτι ενός ανώτερου βυζαντινού αξιωματούχου.

Ο οικοδεσπότης σας κατοικεί σε ένα ωραίο διώροφο σπίτι, κατασκευασμένο με τούβλα, που έχει πρόσοψη σε ένα δρόμο γεμάτο στοές, κοντά στην πλατεία του Αυγουσταίου, άλλα παράμερα από την ζωηρή κίνηση της Μέσης Οδού. Η πρόσοψη, είναι γεμάτη διακοσμήσεις από μαρμαροκονία. Τα παράθυρα, που προστατεύονται από κάγκελα, σχηματίζονται από τετράγωνα τζάμια, τοποθετημένα μέσα σε ξύλινα πλαίσια. Το σπίτι διαθέτει μπαλκόνια σε σχήμα καλαθιών και η στέγη του σχηματίζει ταράτσα.

Η σιδερένια δίφυλλη πόρτα της εισόδου, στολισμένη με καρφιά που έχουν μεγάλα κεφάλια, είναι ορθάνοικτη. Γίνεστε δεκτός από τον οικοδεσπότη και μπαίνετε σε μια μεγάλη αίθουσα στρωμένη με μωσαϊκά. Οι τοίχοι της είναι διακοσμημένοι με ζωγραφιές. Το ύψος

της αίθουσας πιάνει όλο το ύψος του σπιτιού. Γύρω- γύρω υπάρχουν κολώνες που στηρίζουν τα πατώματα, οπού σε δωμάτια μεγαλύτερα ή μικρότερα, χωρισμένα μεταξύ τους με διαφράγματα, ζουν τα μέλη της οικογένειας. Ένας μπρούτζινος πολυέλαιος, σε σχήμα δίσκου, υποβαστάζει πολλές λάμπες λαδιού. Άλλες λάμπες είναι τοποθετημένες σε μανουάλια, που στηρίζονται σε τέσσερα πόδια.

Στο κέντρο της αίθουσας είναι τοποθετημένο ένα στρογγυλό τραπέζι, σκεπασμένο με τραπεζομάντηλο. Γύρω από το τραπέζι είναι τοποθετημένες καρέκλες με ερεισίνωτο. Εδώ και αιώνα, η συνήθεια να τρώνε ξαπλωμένοι στο ανάκλιτρο έχει εξαφανιστεί. Μπροστά σε κάθε σερβίτσιο, έχουν τοποθετηθεί μια πετσέτα και μια λεκάνη (χέρνιβον), για να πλένουν τα χέρια τους οι προσκαλεσμένοι. Τα πιατικά είναι άφθονα και ποικίλα. Τα κεραμικά σκεύη, όλα ανατολικής προελεύσεως, έχουν πλούσιες διακοσμήσεις: ζώα πραγματικά ή φανταστικά, φυλλωσιές, ασπρόμαυρα τετραγωνάκια. Γυάλινα χρωματιστά ποτήρια, είναι μονταρισμένα πάνω σε χρυσές βάσεις. Πλάι σε ένα μεγάλο δοχείο (κάνθαρο) κρασιού της Κύπρου, είναι σωριασμένα μικρά στρόγγυλα ψωμιά, από γνήσιο και εκλεκτής ποιότητας αλεύρι.

Αρχίζετε με ορεκτικά: αυγά σερβιρισμένα μέσα σε αυγοθήκες, που τρώγονται με κουταλάκια εφοδιασμένα με χρυσές λαβες, ζαμπόν, αγκινάρες με άσπρη σάλτσα. Ύστερα έρχεται ψαρί τηγανισμένο με σκόνη μουστάρδας, που συνοδεύεται με σάλτσα από νάρδο και κορίανδρο. Ύστερα έχει σειρά το πιάτο με το κρέας: κατσίκι γεμισμένο με σκόρδο, με κρεμμύδι και με πράσα, που κολυμπάει μέσα στη σαλαμούρα. Και το γεύμα σας κλείνει με γλυκά κατασκευασμένα με στρώματα μπισκότων, με μια κρέμα με μέλι και μια ποικιλία φρούτων : σταφύλια, αχλάδια, ρόδια, χουρμάδες, αμύγδαλα. Στο τραπέζι είναι τοποθετημένα φιαλίδια αλατιού. Να το

πολυσυζητημένο αλάτι του Αγίου Λουκά. Αυτός που το χρησιμοποιεί συχνά, δεν αρρωσταίνει ποτέ.

Ας δούμε τώρα πως ζουν και πως διατρέφονται οι Βυζαντινοί της μέσης κοινωνικής τάξεως.

Τα ωραία σπίτια, ρωμαϊκού τύπου, που ξεφύτρωσαν με τη θέληση του Κωνσταντίνου είχαν σχηματίσει τον σκελετό του τμήματος της πόλεως, που σύμφωνα με τη σκέψη του, όφειλε να ενσαρκώνει την αίγλη της νέας πρωτεύουσας. Άλλα πίσω από την ωραία λεωφόρο με τις μαρμάρινες στοές, μέσα στο δαίδαλο που σχημάτιζαν οι στενοί και ελικοειδείς δρόμοι, στοιβάζονταν ανάκατα πάλαια κτίρια, ασφυκτικά γεμάτα από μικροέμπορους και τεχνίτες, των οποίων η περιουσιακή κατάσταση, όσο μέτρια και αν ήταν, τους επέτρεπε να μη κατοικούν στο ίδιο το κατάστημα, οπού ασκούσαν το επάγγελμα τους. Πολλοί ανάμεσα τους, επειδή δεν είχαν τα μέσα να μένουν σε αστικές συνοικίες, έμεναν στα περίχωρα, μέσα σε παράγκες, που προσπαθούσαν να τις κάνουν κατάλληλες για μια κάπως άνετη ζωή.

Η κουζίνα αποτελούσε το κύριο δωμάτιο, αν όχι το μοναδικό. Η εστία ήταν πολύ χαμηλή (το χειμώνα χρησιμοποιόταν σαν συζυγικό κρεβάτι) και άναβε με ξυλά. Οι καπνοί έβρισκαν διέξοδο προς τα έξω, από την καπνοδόχο. Οι πλούσιοι έψηναν σπίτι τους ωραίο λευκό ψωμί. Οι φτωχοί που δεν είχαν τη δυνατότητα να έχουν δικό τους φούρνο, αγόραζαν από τον αρτοποιό ψωμί από πίτουρο.

Η βασιλική επίπλωση ήταν ένα τετράγωνο ή ορθογώνιο τραπέζι που στηριζόταν σε τέσσερα πόδια, τα οποία ορισμένες φορές συνδέονταν με σανίδες. Για καθίσματα είχαν πάγκους και σκαμνιά. Στο γεύμα έβαζαν στο τραπέζι μια μόνο χωμάτινη γαβάθα, από όπου ο καθένας έπαιρνε τη τροφή του με τα χέρια. Τα κρεβάτια, που στηρίζονταν σε τέσσερα πόδια, ήταν ελαφρά ανυψωμένα στο

προσκέφαλο. Στα πιο πλούσια σπίτια, τα κρεβάτια στο πάνω και κάτω μέρος είχαν καγκελώματα. Οι πιο φτωχοί εξοικονομούνταν με απλά φτωχικά κρεβάτια. Το φως της ημέρας έμπαινε φειδωλά από τον φεγγίτη του τοίχου. Όταν ερχόταν το βράδυ, προσπαθούσαν να μην ανάψουν το λυχνάρι. Άλλα παντού, ακόμη και στα πιο φτωχά σπίτια, ένα φυτίλι τοποθετημένο σε ένα δοχείο με λάδι, έκαιγε μέρα νύχτα μπροστά στο στοιχειώδες εικονοστάσιο, που κατείχε τη τιμητική γωνιά του σπιτιού.

Σε όλες τις βαθμίδες της κοινωνικής κλίμακας, η κύρια φροντίδα των Βυζαντινών ήταν να τρέφονται όσο το δυνατόν καλύτερα και πιο άφθονα. Η στήλη των εξόδων διατροφής αποτελούσε το πιο σπουδαίο τμήμα του οικιακού τους προϋπολογισμού. Έτρωγαν τρεις φορές την ημέρα. Ένα καλό πρόγευμα το πρωί, ένα πολύ πλούσιο γεύμα το μεσημέρι και ένα δείπνο το βράδυ.

Πριν να σημειώσουμε τα χαρακτηριστικά της βυζαντινής κουζίνας, θα μας φανεί ιδιαίτερα χρήσιμο να φτιάξουμε ένα μικρό κατάλογο των τροφίμων, που χρησιμοποιούσαν κατά προτίμηση οι νοικοκυρές στην παρασκευή των φαγητών.

Πιπέρι τριμμένο, κύμινο, κάρο, μέλι, νάρδο, ελαιόλαδο, ξύδι, αλάτι, μανιτάρια, σέλινο, πράσο, μαρούλι, κάρδαμο, αντίδι, σπανάκι, βλίτα, γογγύλι, μελιτζάνα, λάχανο, τεύτλο, αμύγδαλο, ρόδι, καρύδι, μήλο, κάνναβη, φακή, ρεβίθια, σταφίδα κ.λπ.

Τα φαγητά είναι πολύ καρυκευμένα και συνοδεύονται από σάλτσες, που έχουν μεγάλη δόση πιπεριού, σκόρδου και μουστάρδας. Το ψαρί το μαγείρευαν με ινδιάνικο νάρδο, κελτικό νάρδο, μοσχοκάρυδο, κανέλλα, μανιτάρια, ξύδι και μέλι. Άλλοι προτιμούσαν ένα παχύ πουρέ από μπακαλιάρo. Τίποτα δεν είναι πιο απολαυστικό από το να τρως μαζί με βραστό ψαρί. Το κρέας, όταν βουτηχτεί στην

σαλαμούρα, είναι πολύ ωραίο άλλα δεν είναι προσιτό σε όλα τα βαλάντια. Αντίθετα, οι ελιές που κολυμπούν μέσα στη σαλαμούρα είναι πολύ προσιτές και για αυτό έχουν μεγάλη πέραση, όπως και το χαβιάρι. Αντίθετα, οι βάτραχοι ζητούνται πολύ. Ο τόνος είναι η βασική τροφή των φτωχών. Έτσι τρέφονταν οι Βυζαντινοί.

Η μουσική στην ζωή των Βυζαντινών.



Περιορισμένες και φειδωλές σε πληροφορίες είναι οι έμμεσες κυρίως πηγές που κάνουν λόγο για την κοσμική βυζαντινή μουσική. Η παλιότερη άμεση πηγή μας είναι μια συλλογή από δεκατρία τραγούδια σε έναν κώδικα του 17^{ου} αιώνα της Μονής Ιβήρων. Οι

μελωδίες γραμμένες στην παλιά μουσική γραφή, δεν έχουν μεταγραφεί ακόμα με σιγουριά, παρά τις πολλαπλές προσπάθειες που έγιναν ως τώρα. Έτσι για την κοσμική βυζαντινή μουσική μένουμε



στις σποραδικές μαρτυρίες των εκκλησιαστικών συγγραφέων, των ιστορικών και των χρονογράφων, λίγο –πολύ τυχαίες και προσαρμοσμένες στο όλο πνεύμα τους, που δεν είναι

ιδιαίτερα φιλικό για τις κοσμικές τέρψεις και διασκεδάσεις. Η μόνη διέξοδος είναι εδώ η πορεία από τα νεώτερα χρόνια προς τα πίσω και από το κοσμικό τραγούδι της μεταβυζαντινής περιόδου προς την κοσμική μουσική της βυζαντινής εποχής.

Η αναζήτηση της μελωδίας συνδέεται άμεσα με την ερευνά της ρυθμοποιίας στο κοσμικό τραγούδι των Βυζαντινών. Ξέρουμε άλλωστε πως για πολλούς αιώνες ο ποιητής (στιχουργός) είναι συγχρόνως και μουσικοσυνθέτης (μελωδός). Με αφετηρία αυτή τη διαπίστωση, μπορούμε να παρακολουθήσουμε έμμεσα την μουσική παράδοση στη συνεχεία της ποιητικής δημιουργίας στο χώρο του τραγουδιού. Έτσι, τα νεότερα δημοτικά τραγούδια οδηγούν σε βυζαντινά και αυτά με την σειρά τους σε ποιητικές δημιουργίες των ελληνορωμαϊκών χρόνων, στην εποχή που γίνεται η βασική αλλαγή στη ρυθμοποιίας, όταν δηλαδή την θέση της προσωδίας παίρνει το τονικό μέτρο. Η νέα ρυθμοποιία όμως διατηρεί πολλά γνωρίσματα της παλιάς και το εξασκημένο αυτί εύκολα ανακαλύπτει στο νέο μετρικό σύστημα την ύπαρξη του ιάμβου, του τροχαίου, του δακτύλου, του αναπαίστου και του σπονδείου. Γραμμένα στη ζωντανή γλώσσα του λαού τα νέα τραγούδια συνεχίζουν την παράδοση με μια απαραίτητη προσαρμογή στα νέα δεδομένα και με μεταβολές στη ρυθμοποιία τέτοιες που μεταπλάθουν και συγχρόνως διατηρούν ως ένα βαθμό, την παράδοση.

Δεν αποτελεί , λοιπόν, υπερβολή να πούμε πως τα δημοτικά τραγούδια οδηγούν στα ακριτικά και τις παραλογές και αυτά με την σειρά τους στα βυζαντινά κοσμικά άσματα, που πηγάζουν από την ελληνιστική μουσικοποιητική δημιουργία. Προς αυτή την κατεύθυνση οδηγεί όχι μόνο η ρυθμοποιία, άλλα και η λειτουργία του κοσμικού τραγουδιού. Ξέρουμε πως οι μουσικές δημιουργίες που συνδέονται με την ανθρωπινή καθημερινή ζωή (νανούρισμα, γάμος, έρωτας, ταξίδια, συγκομιδή, πόλεμος κλπ) έχουν χαρακτηριστικές μορφές τυποποιημένες, οι οποίες δύσκολα μεταβάλλονται, λ.χ. δεν είναι δυνατό ένα πολεμικό θούριο να δώσει τη μουσική του σε ένα τραγούδι για τη συγκομιδή. Έχουμε έτσι μια συνεχεία στις μουσικές

μορφές που συνδέονται με ορισμένες εκδηλώσεις της ζωής, πράγμα που δίνει στην αντίστροφη μουσική πορεία μας μια πιθανότητα, σχεδόν βεβαιότητα, στα συμπεράσματα της. Γιατί θεωρούμε πολύ πιθανή την επιβίωση του κοσμικού βυζαντινού τραγουδιού στο δημοτικό τραγούδι μας.

Εδώ κλείνουμε το κεφάλαιο ενός μεγάλου πολιτισμού, που αν και δεν υπήρξε αναφορά μέχρι τώρα για καταγεγραμμένο είδος δημόσιας εστίασης, μας δίνει τα φόντα για το μέλλον, μέσω της μετέπειτα μουσικής που εκπροσωπεί την Ελλάδα αλλά επίσης μας δίνει και μια από τις πιο διάσημες κουζίνες στον κόσμο, την πολιτική κουζίνα με τα πολλά μυστικά της.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ: ΜΕΣΑΙΩΝΑΣ

Μεσαιωνας μια εποχή μυστήριου για πολλούς, για άλλους ο πρόδρομος του 20^{ου} αιώνα. Σίγουρα ένα σκοτεινό πέπλο σκεπάζει τα χρόνια του μεσαίωνα σύμφωνα με ιστορικά ντοκουμέντα, όπως η Ιερά Εξέταση, η Σταυροφορίες, το κάψιμο των “Μαγισσών” και αλλά πολλά που στο άκουσμα και μόνο μεσαίωνα μας προκαλεί ένα δέος.

Δεν παύει όμως, ακόμα και στον Μεσαίωνα να υπάρχουν οργανωμένες κοινωνίες και ο κόσμος παρά τις περίεργες συνθήκες που επικρατούσαν να συνεχίσει να διασκεδάζει.

Η διασκέδαση στον Μεσαίωνα.

Τι έκαναν οι άνθρωποι στον Μεσαίωνα για να διασκεδάσουν; Οι τύποι της διασκέδασης στον Μεσαίωνα ποίκιλαν, ανάλογα βεβαία και με την κοινωνική τάξη στην οποία απευθύνονταν. Συνήθως περιλάμβαναν πανηγύρια, γιορτές φαγητού, μυστηριώδη παιχνίδια, αγώνες, κυνήγι, αγώνες ζώων πιο συχνά κυνομαχίες, αρκούδες και μαϊμούδες.

Η μονοτονία της καθημερινής ζωής στον Μεσαίωνα έσπαγε από τις πολλές γιορτές και τις ποικιλίες τους. Οι άνθρωποι τότε μοιράζονταν ένα κοινό τρόπο ζωής που τους ανάγκαζε να δουλεύουν στα χωράφια τους, να παίρνουν μέρος σε αθλητικούς αγώνες για την πολιτεία τους ή το χωριό τους, ή απλά να προσφέρουν τις υπηρεσίες

τους στην εκκλησία του Παρισιού. Απολάμβαναν πολλές γιορτές, εκτιμάτε ότι εκτός από τις Κυριακές, άλλες 8 εβδομάδες τον χρόνο δεν δούλευαν λόγω των γιορτών. Γιορτές όπως τα Χριστούγεννα, το Πάσχα, η μέρα του Μαΐου, στο Φατίμα και στο θέρισμα της σοδειάς, όλα αυτά τους ανακούφιζαν από την μονότονη αλλά και κουραστική καθημερινότητα.

Ποιοι ήταν οι άνθρωποι που διασκεδάζαν το κοινό; Οι διασκεδαστές στον Μεσαίωνα ήταν οι λεγόμενοι Γελωτοποιοί (χαζοχαρούμενοι ηθοποιοί που έκαναν αστείες γκριμάτσες και κινήσεις κάτι σαν τους πατέρες των σημερινών κλόουν μπορούμε να πούμε), οι μίμοι (Μασκοφόροι ή απλά με θεατρικά κουστούμια, οι όποιοι πολλές φορές χόρευαν στα πανηγύρια) , τροβαδούροι, minstrels, ακροβάτες και ζογκλέρ.

Τα μεσαιωνικά παιχνίδια ήταν γνωστά λίγο πολύ σε όλους τους κοινωνικούς κύκλους. Τα παιχνίδια παίζονταν από τα κατώτερα μέχρι τα ανωτέρα κοινωνικά στρώματα. Πλούσιοι και φτωχοί. Παιδιά και μεγαλύτεροι. Διαφορετικοί τύποι παιχνιδιών και διασκέδασης , συμπεριλαμβάνουν ένα αριθμό από διαφορετικές κατηγορίες παιχνιδιών, όπως παιχνίδια με χαρτιά (τράπουλες και ταρώ), επιτραπέζια, παιχνίδια με ζάρια, αθλητικά παιχνίδια και παιδικά παιχνίδια. Κάποια από τα πιο γνωστά παιχνίδια ήταν: το σκάκι, Αλεπού και χήνα(παιχνίδι στρατηγικής), το παιχνίδι των φιλόσοφων (παιχνίδι στρατηγικής με νούμερα) κ.τ.λ.

Επίσης εξωτερικές δραστηριότητες – παιχνίδια που λάβαιναν χώρα ήταν οι ξιφομαχίες, το γκολφ, το ποδόσφαιρο, ρήψη σφαίρας, χόκεϋ, κρίκετ, πάλη. Επίσης οι διασκεδάσεις εξωτερικού τύπου περιελάμβαναν ασκήσεις και προετοιμασία για ορισμένες γιορτές όπως της ημέρας του Μαΐου, οπού διεξαγόταν χορός και από εκεί

έβγαζαν την Βασίλισσα του Μαΐου. Θεατρικά που σχετίζονταν με την θρησκεία εκτελούνταν από τους Μίμους.

Η διασκέδαση για τους πλούσιους συγκεντρωνόταν κυρίως σε αγώνες κονταρομαχίας και σε συμπόσια. Η Μεσαιωνική περίοδος γινόταν πιο εκλεπτυσμένη και πιο επίσημη και η ιδέα της αυλικής αγάπης συστηνόταν μέσα από αγώνες και κονταρομαχίες. Στην διάρκεια των γιορτών μουσική εξέπλητταν με τις ικανότητες τους και διασκέδαζαν τον λαό. Ο χορός επίσης ήταν ένα επίσημο μέρος της λεγόμενης "αυλικής αγάπης", έτσι ακόμα και ιππότες που λάβαιναν μέρος στις γιορτές ήταν "υποχρεωμένοι" να χορεύουν. Στις γιορτές αυτές συναντάμε και ακροβάτες καθώς και διασκεδαστές που κατάπιναν φωτιές.

Πολλές φορές οι εκδηλώσεις με τους ιππότες και τους αγώνες τους γίνονταν στα λεγόμενα «κάστρα». Κάθε «κάστρο» είχε χωρητικότητα 1000 με 1400 άτομα. Εκεί οι κερκίδες εκτός από τα καθίσματα ήταν κατασκευασμένες έτσι ώστε να διαθέτουν πάγκους κάτι σαν τραπεζάκια θα λέγαμε και περικύκλωναν όλη την αρένα. Στην αρένα οπού οι ιππότες αγωνίζονταν με κοντάρια και ξίφη. Οι κερκίδες χωρίζονταν σε έξι τμήματα, τα οποία είχαν διαφορετικά χρώματα το καθένα, οι θεατές που κάθονταν σε κάποιο συγκεκριμένο τμήμα υποστήριζαν τον ιππότη που είχε το ίδιο χρώμα με την κερκίδα τους. Οι θεατές εκτός από το θέαμα πλήρωναν εισιτήριο και για δείπνο. Έτσι ένα είδος δείπνου σερβιριζόταν σε πιάτα, χωρίς μαχαιροπίρουνα, οι θεατές έτρωγαν με τα χέρια, και αυτό χαρακτηριζόταν μεσαιωνική μόδα. Βεβαία σύμφωνα με μαρτυρίες υπήρχαν μαχαίρια και πιρούνια για οποίον επιθυμούσε αλλά αυτό ήταν σπάνιο. Δεν υπήρχε συγκεκριμένο μενού για να επιλέξουν οι θεατές. Ένα τυπικό γεύμα περιλάμβανε σούπα, σκορδόψωμο, κοτόπουλο ψητό, μια πατάτα, ένα παϊδάκι, διάφορα παστά κρέατα,

παγωμένο τσάι, μπύρα και καφέ. Το δείπνο και οι αγώνες διαρκούσαν συνήθως 2 ώρες.

Οι minstrels- τραγουδοποιοί.

Υπήρχαν δυο τύποι μουσικών στον Μεσαίωνα: οι Τραγουδοποιοί- minstrels και οι Τροβαδούροι. Οι τραγουδοποιοί πρόσφεραν τις υπηρεσίες τους σαν εργαζόμενοι σε κάστρα ή αυλές μουσικών. Ένα Μεσαιωνικός Βάρδος θα λέγαμε καλύτερα. Το όνομα minstrel σημαίνει "μικρός υπηρέτης". Οι τραγουδοποιοί συνέθεταν τις δίκες τους μπαλάντες αλλά ήταν επίσης δημοφιλείς στο να αποστηθίζουν μακρούς ποιητικούς λογούς που βασίζονταν σε μύθους και θρύλους και που ονομάζονταν «chansons de geste». Τα θέματα των τραγουδιών τους τραγουδιόνταν και από τους Τροβαδούρους που επίσης σχετίζονταν με την αυλική αγάπη και που επίσης έλεγαν ιστορίες για μακρινές χώρες και ιστορικά γεγονότα. Οι Τραγουδοποιοί αντικαθιστούνταν από τους Τροβαδούρους και σιγά σιγά άρχισαν να παίζουν μουσική και σε άλλους χώρους ώσπου ονομαστήκαν περιπλανώμενοι Τραγουδοποιοί.

Οι Τραγουδοποιοί θεωρούνταν και ποιητές και τροβαδούροι. Ο ρόλος τους πολλές φορές απαιτούσε πολλές διαφορετικές ικανότητες όπως: ακροβατικά, χορό, κατάποση φωτιάς, παίξιμο μουσικών οργάνων, απαγγελία ποιημάτων, τραγούδι, αστεία σκετς που δεν τους έκαναν να διαφέρουν πολύ από τους γελωτοποιούς, εκπαίδευση ζώων όπως σκυλιά και μαϊμούδες. Οι ζογκλέρ ήταν βοηθοί των τραγουδοποιών. Οι ζογκλέρ απέκτησαν φήμη των πλανόδιων διασκεδαστών του Μεσαίωνα στην Γαλλία και στην Αγγλία. Ένας άλλος τύπος διασκεδαστή, κατώτερης κατηγορίας από τους

τραγουδοποιούς ήταν οι gleemen, που ήταν επίσης περιπλανώμενοι διασκεδαστές.

Υπήρχαν πολλοί δρόμοι για τους περιπλανώμενους Τραγουδοποιούς από την στιγμή που τους αντικατέστησαν στα κάστρα και στις αρχοντικές αυλές από τους πιο μοντέρνους τροβαδούρους. Τα μουσικά όργανα που κουβαλούσαν μαζί τους ήταν ελαφριά και ευκολομετακινούμενα. Τα όργανα αυτά συνήθως ήταν: βιολιά, φλάουτα, λατέρνες και ακορντεόν. Τα τραγούδια που έπαιζαν ήταν παραδοσιακά αγαπημένα τραγούδια.

Η φήμη των περιπλανώμενων τραγουδοποιών χαρακτηριζόταν ως «αγενής χωριάτες και ερασιτέχνες» θεωρούνταν ότι παρίσταναν τους τραγουδοποιούς και παραμελούσαν τις δουλειές τους, έτσι όσον αφορούσε το κράτος απέφευγαν την απαιτούμενη φορολογία της υποτέλειας. Το 1469 ο Βασιλιάς ο Εδουάρδος ο 7^{ος} παρήγγειλε σε όλους τους τραγουδοποιούς να συστήσουν μια συντεχνία.

Ονομαζόταν η συντεχνία των τραγουδοποιών- minstrels. Οι τραγουδοποιοί ήταν υποχρεωμένοι είτε να γίνουν μέλη της συντεχνίας είτε να σταματήσουν να ασκούν την ιδιότητα του Τραγουδοποιού.

Η ιδέα της αυλικής αγάπης δημοσιεύτηκε στα ποιήματα, στις μπαλάντες, στα γραπτά και στα λογοτεχνικά έργα διαφόρων συγγραφέων του Μεσαίωνα και μελοποιήθηκαν από τους Τραγουδοποιούς. Οι Τραγουδοποιοί τραγούδησαν τους μύθους των Σκοτεινών χρόνων του Αρθούρου, στα οποία πρωταγωνιστούσε ο Βασιλιάς Αρθούρος, ο Κάμηλο και οι ιπότες της Στρογγυλής τραπέζης. Οι Τραγουδοποιοί επίσης ενίσχυσαν την ιδέα του Κώδικα των Ιπποτών και την Αυλική αγάπη.

Η εικόνα των Τραγουδοποιών είναι πολύ δυνατή. Φορούσαν λαμπερά πολύχρωμα κουστούμια και ίπευαν ένα ντυμένο άλογο με ανάλογο φανταχτερό κουστούμι από κάστρο σε κάστρο, παίζοντας

φλάουτο. Ο πιο διάσημος Τραγουδοποιός στην Αγγλία ήταν ο Alan-a-Dale ο οποίος ήταν περιπλανώμενος και στην συνέχεια έγινε μέλος της μπάντας των Ληστών, των "εύθυμων αντρών" που καθοδηγούταν από τον Robin Hood. Η ιστορία του Alan-a-Dale αντικατοπτρίζει τον τύπο τον τραγουδιών που τραγουδούσαν οι Τραγουδοποιοί. Λέγεται μάλιστα ότι ο Alan-a-Dale ήταν ερωτευμένος με μια κοπέλα και τον οποίο χώρισαν από την αγαπημένη του για να την παντρέψουν με έναν σκληρόκαρδο, γέρο ιππότη. Αυτός μεταμφιέστηκε σε τραγουδοποιό, και καθυστερώντας τον γάμο κατάφερε να απαγάγει την αγαπημένη του Ελέν. Στην συνέχεια έζησαν μαζί ευτυχισμένοι.

Οι Τροβαδούροι.

Οι Τροβαδούροι και αυτοί με την σειρά τους ήταν μουσική που ταξίδευαν συχνά. Οι πρώτοι Τροβαδούροι ταξίδευαν από χωριό σε χωριό ή και κάποιες φορές σε άλλες χώρες. Κάποιοι ταξίδεψαν στις μεγαλύτερες πόλεις τις Ευρώπης ενώ κάποιοι άλλοι ταξίδεψαν στην Αγία Γη συντροφεύοντας τους σταυροφόρους στις εκστρατείες τους. Το συνεχές ταξίδι τους, τους καθιστούσε και αγγελιοφόρους, έτσι μετέδιδαν τα νέα από περιοχή σε περιοχή. Τα θέματα των τραγουδιών που τραγουδούσαν σχετίζονταν με τους Ιππότες, την αυλική αγάπη, εκφρασμένα σε μελωδικές μπαλάντες. Οι Τροβαδούροι έπαιζαν για τους Βασιλικούς άρχοντες και τιτλούχους.

Ο ρόλος των Τροβαδούρων άλλαξε και αναβαθμίστηκε η τάξη τους. Θεωρούνταν και αυτοί μέλη της υψηλής κοινωνίας όπως ήταν οι τιτλούχοι. Η συγκεκριμένη ελίτ των Τροβαδούρων χαρακτηριζόταν ως αριστοκράτες ποιητές και μουσικοί της επικρατείας και κυρίως της Γαλλίας. Κάνοντας πολλά ταξίδια, και έχοντας εμπειρία και από τις Σταυροφορίες, οδηγήθηκαν σε νέα

ενδιαφέροντα, όπως ήταν η εξερεύνηση όμορφων αντικειμένων, καλοί τρόποι συμπεριφοράς, ποίηση και μουσική. Πολλοί Τροβαδούροι ήταν Ευγενείς και Ιππότες που έλαβαν μέρος στις Σταυροφορίες. Οι αριστοκράτες Τροβαδούροι ήταν ποιητές που κατάγονταν από την Νότια Γαλλία οπού και πολλοί στίχοι των τραγουδιών και ποιημάτων τους ήταν Γαλλικοί. Στην Γάλλια τους ονόμαζαν *trouveres*. Η ποίηση τους πολλές φορές συνοδευόταν από μουσική. Η Ελίτ των Τροβαδούρων περιλάμβανε και μεγάλες προσωπικότητες όπως ήταν και ο Βασιλιάς του Ναβάρου, ο Βασιλιάς της Ισπανίας και ο Βασιλιάς Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος της Αγγλίας. Ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος ήταν γιος του Ελεανορ από το Aquitaine και ήταν ένας από τους μεγαλύτερους τροβαδούρους στον Μεσαίωνα. Οι ζογκλέρ επίσης συνεργάζονταν και βοηθούσαν πολλές φορές τους Τροβαδούρους. Πολλοί από αυτούς μάλιστα έπαιζαν και μουσικά όργανα αλλά οι ικανότητες τους δεν ήταν και πολύ φημισμένες.

Η μουσική και η θρησκεία.

Οι τέχνες και η μουσική αποτελούσαν ένα σημαντική οπτική της μεσαιωνικής θρησκευτικής ζωής και συνάμα με το τέλος της Μέσης Εποχής αποτελούσε και σημαντικό μέρος των λαϊκών στρωμάτων. Τραγουδώντας χωρίς την συνοδεία μουσικών οργάνων αποτελούσε ένα σημαντικό μέρος των εκκλησιαστικών υπηρεσιών. Μοναχοί και ιερείς έψαλαν στις Θείες Δυνάμεις και στον λαό καθημερινά.

Κάποιες εκκλησιές είχαν μουσικά όργανα όπως αρμόνιο και καμπάνες. Το αρμόνιο παιζόταν από δυο μουσικούς, ο ένας το

κούρδιζε συνεχώς με έναν μογλό (κάτι σαν την λατέρνα) και ο άλλος έπαιζε τα πλήκτρα.

Το μεσαιωνικό δράμα άνθισε έξω από την λειτουργία, αρχίζοντας περίπου στον 11^ο αιώνα. Κάποια από θέματα ήταν παρμένα από την Παλαιά Διαθήκη (Νώε και κατακλυσμός, ο Ιωνάς και το κήτος, ο Δανιήλ και το λιοντάρι) και άλλες ιστορίες που είχαν να κάνουν με σημαντικά γεγονότα από την ζωή του Χριστού, όπως η Γέννηση και η Σταύρωση του. Τα δράματα εκτελούνταν με ηθοποιούς που φορούσαν την κατάλληλη αμφίεση και μουσικά όργανα. Στην αρχή παίζονταν ακριβώς έξω από την εκκλησία, αργότερα εκτελούνταν στην αγορά, και χορηγούνταν από διάφορες συντεχνίες.

Ο χορός.

Ο χορός στην Ευρώπη πριν από το 1300 ήταν συνήθως υπό σαφή θρησκευτικό έλεγχο. Ο Ρωμαιοκαθολικός κλήρος αποδοκίμαζε χορευτικές πομπές μέσα στον εκκλησιαστικό χώρο και αλλού πάλι δεν έβλεπε με συμπάθεια τους Πρωτομαγιάτικους χορούς που γίνονταν έξω από την εκκλησία θεωρώντας τους ανάρμοστη παγανιστική συνήθεια. Και όμως στην Ισπανία, την κατεξοχήν περιοχή του Δυτικό- Ευρωπαϊκού χορού, ο κλήρος δεν κατόρθωσε να καταργήσει τις θρησκευτικές χορευτικές προπομπές στις λιτανείες. Ως σήμερα, οι λιτανείες του Πάσχα στην Σεβίλλη, με εικόνες της Παναγίας περίτεχνα στολισμένες, διατηρούν μεγάλο μέρος από τον αρχικό τους συναισθηματισμό. Σε μορφή πιο υποταγμένη, ελεγχόμενη, η ρυθμική κίνηση επιζεί και στον κανόνα της Ρωμαιοκαθολικής λειτουργίας και σε άλλα τυπικά της όπως είναι το θυμιάτισμα . Πριν από το 1300, σπάνια και μόνο ανάμεσα σε

χωρικούς, συναντούσε κάνεις τον χορό σαν μια συνειδητή και παραδεγμένη μορφή διασκεδάσεως. Παρόλα αυτά, τους χωριάτικους λαϊκούς χορούς, μερικές φορές, βίαιους και αισχρούς ακόμη τους διαμόρφωσαν, εκλέπτυναν, και ομόρφυναν για την ψυχαγωγία όλων των τάξεων στην πόλη και την εξοχή. Ένα γνωστό παράδειγμα ήταν οι χοροί «Morris» της Αγγλίας. Παρόλο που ήταν συνδεδεμένοι με τον θρύλο του Robin Hood ονομάζονταν αρχικά «Μαυριτανικοί» χοροί και είχαν εισήχθη από την Ισπανία. Οποία και να ήταν όμως η προέλευση τους, τροποποιήθηκαν έτσι, ώστε να ταιριάζουν με τις Αγγλικές προτιμήσεις και νωρίς συνδέθηκαν με το μεσαιωνικό πανηγύρι της Πρωτομαγιάς και τον Πρωτομαγιάτικο χορό με τα διάφορα ξένα στολίσματα.

Η παντομίμα και η λιτανεία ήταν σημαντικά χαρακτηριστικά των πρωτόγονων και χωριάτικων χορών. Όταν οι ιππότες και οι κυρίες της αριστοκρατίας άρχιζαν να χορεύουν, η αυλική τους παράδοση και ενδυμασία, που τους έδινε μάλλον στομφώδη εμφάνιση, τους εμπόδιζε να έχουν την ελευθερία κινήσεως των χωρικών. Παρόλα αυτά, οι δυο μορφές αναπτύχθηκαν παράλληλα και καθώς οι αυλικοί χοροί εξελιχτήκαν, τον 14^ο και 15^ο αιώνα, με ευκολία δανείστηκαν στοιχεία από τους πιο ρωμαλέους και λιγότερο εκλεπτυσμένους χωριάτικους χορούς. Σιγά σιγά ο «χοροδιδάσκαλος» απέκτησε επαγγελματική υπόσταση, ευρύνοντας έτσι την απόσταση ανάμεσα στους χορούς που εκείνος επέβλεπε και στους λαϊκούς, χωρίς να αποκλείει την δυνατότητα αμοιβαίου δανεισμού.

Σύντομα επικράτησε η συνήθεια να αλληλοδιαδέχονται οι γρήγοροι χοροί τους αργούς. Τέτοια ζευγαρώματα χορών ήταν της μόδας υπό διαφορετικές ονομασίες ως το τέλος του 16^{ου} αιώνα. Μετά το 1500, οι ισπανικοί και ιταλικοί χοροί, που είχαν τροποποιηθεί ανάλογα με την παραποίηση που απαιτούσε η βασιλική ψυχαγωγία,

άρχισαν να παρουσιάζονται σε διάφορες αυλές. Με την βοήθεια της προστασίας των Βουρβόνων βασιλέων, οι Γαλλικές τροποποιήσεις και ονοματολογία θριάμβευαν τελικά. Ήταν τόσο μεγάλο το κοινωνικό γόητρο της αυλής του Λουδοβίκου ΙΔ΄ που η Γαλλία μπορούσε να παίρνει τους τοπικούς χορούς άλλων λαών, να τους εξευγενίζει και να τους εξάγει έπειτα σαν γαλλικές μορφωτικές επιδράσεις σε όλη την υπόλοιπη Ευρώπη. Χοροί με χωριάτικη προέλευση, μερικοί από αυτούς πολύ παλιοί, εξελιχτήκαν σε λεπτούς, εξεζητημένους βηματισμούς που τους χαρακτήριζε ευγένεια και προσποίηση κατάλληλους για γούστα αριστοκρατικά. Σειρές από τέτοιους στυλιζαρισμένους χορούς παρουσιάστηκαν στα νέα μπαλέτα της αυλής.

Το μπαλέτο εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην Ιταλία και Γαλλία. Σε σποραδικές εκδηλώσεις, κατά το τέλος του 15^{ου} και τις αρχές του 16^{ου}, μεταμφιεσμένοι χορευτές χόρευαν ίσως για βασιλικούς καλεσμένους, πλαισιωμένοι από πολυτελή σκηνικά και με συνοδεία μουσικής. Το γαλλικό μπαλέτο έφτασε κατά το 2^ο ήμισυ του 17^{ου} αιώνα σε υψηλό βαθμό τελειότητας και πέρασε από την αυλή στην θεατρική σκηνή.

Ενώ ανθούσε στην Γαλλία το μπαλέτο της αυλής, η Αγγλία διαμόρφωσε δίκη της μορφή αυλικής και αριστοκρατικής ψυχαγωγίας στην masque. Φερόμενη στη Αγγλία από την Ιταλία και την Γαλλία, η masque κληρονόμησε μερικά χαρακτηριστικά, όπως την μυθολογική πλοκή και τις πολυτελείς σκηνογραφίες, ανέπτυξε όμως και τα δικά της διακριτικά στοιχεία. Οι συνηθισμένοι, τυπικοί χοροί από μεταμφιεσμένους αριστοκράτες, διακόπτονταν συχνά από διαλόγους και τραγούδια, που παρουσίαζαν επαγγελματίες ηθοποιοί.

Κατά το τέλος της περιόδου αυτής, ο χορός είχε γίνει επάγγελμα για τον δεξιότεχνη και διασκέδαση για τον ερασιτέχνη,

και δεν αποτελούσε αναγκαστικά έκφραση θρησκευτικής ευλάβειας και χωριάτικης ευθυμίας. Από την Ευρώπη έφτασε ο χορός στις Ευρωπαϊκές αποικίες, στο Δυτικό Ημισφαίριο, όπου όχι μόνο πλούτισε αλλά και πλουτίστηκε από τους χορούς των Ινδοαμερικανικών φυλών και επίσης ίσως τον Αφρικανών σκλάβων.

Η μουσική

Η ιστορία του χορού κατά ένα μεγάλο μέρος είναι η ιστορία της μουσικής. Παρόλο που ο αυθορμητισμός των λαϊκών τραγουδιών και χορών που καταγράφηκαν, δεν έχασε ποτέ την γοητεία του, όταν από το 1300, η έντεχνη μουσική του Δυτικού κόσμου αποτελείτο σχεδόν αποκλειστικά από θρησκευτικούς ύμνους. Η καθολική εκκλησιαστική μουσική στην πρώτη της φάση, αντιπροσωπευόταν από το καθαρό χωρίς συνοδεία μουσικής Γρηγοριανό μέλος. Η βαθμιαία προσθήκη μελωδικών γραμμών στο αναλλοίωτο Γρηγοριανό μέλος σημείωσε σημαντική εξέλιξη και κατά τον 12^ο αιώνα και μετά, οι αντιστικτικές και πολυφωνικές φωνητικές συνθέσεις γίνονταν όλο και πιο συχνές. Γύρω στα 1300 η αρχική αντίστιξη, που έβαζε την μια νότα απέναντι στην άλλη είχε εξελίχθη στο αρμόνιο της σχόλης της Notre Dame και η μουσική σύνθεση είχε γίνει αρκετά περίπλοκη.

Η εκκλησία δεν έβλεπε με καλό μάτι την «φθορά» του Γρηγοριανού άσματος. Μια παπική βούλα το 1324 περιόριζε αυστηρά κάθε καινοτομία. Η εκκλησιαστική δυσαρέσκεια δεν μπορούσε, όμως, ούτε να σταματήσει την ανάπτυξη του πολυφωνικού ύφους, ούτε να εμποδίσει την όλο και μεγαλύτερη διοχέτευση λαϊκών στοιχείων στην θρησκευτική μουσική. Την τάση αυτή απεικονίζει καλά η ανάπτυξη του μοτέτου του αντιπροσωπευτικού μουσικού είδους της «Γοτθικής» περιόδου. Στην αρχή ήταν μια τρίφωνη

αντιστικτική σύνθεση σε τρία μέρη που ψάλλανε πάνω σε εκκλησιαστικά λατινικά κείμενα , με κυρίαρχο το Γρηγοριανό μέλος, το *cantus firmus* στον τενόρο, δηλαδή στο οδηγητικό μέρος, οι πρόσθετες φωνές ονομάζονταν *duplum* και *triplum*. Όταν μετέγραφαν ένα κείμενο, το ανέθεται και στην δεύτερη φωνή και το ονόμαζαν *motetus* δηλαδή μελωδία με λόγια, και αυτός ο όρος επικράτησε τελικά για ολόκληρη την σύνθεση. Από τον 14^ο αιώνα, το μοτέτο άρχισε να υιοθετείται και έξω από την εκκλησία. Μερικές φορές συνδύαζαν αντίθετες μελωδίες και κείμενα μέσα στο ίδιο μοτέτο, και μερικές φορές πάλι, αντικαθιστούσαν την λειτουργική οδηγητική μελωδία με άλλη, κοσμική. «Ο οπλισμένος άνθρωπος» η γαλλική λαϊκή μελωδία, έγινε περίφημη γιατί ανάμεσα στον 15^ο και 17^ο αιώνα, περισσότερα από 30 μοτέτα βασισμένα σε αυτήν, γραφτήκαν από σημαντικούς Γάλλους, Φλαμανδούς, και Ιταλούς διδάσκαλους.

Η συγχώνευση θρησκευτικών και λαϊκών στοιχείων οδήγησε στην δημιουργία της «νέας τέχνης», ονομασία που έδωσε ο μουσικός και ποιητής του 14^{ου} αιώνα ο Φίλιππος ντε Βιτρώ για να γίνεται η διάκριση από την παλιά τέχνη, το μουσικό ύφος του προηγούμενου αιώνα.

Στην εκκλησιαστική μουσική, το εκκλησιαστικό όργανο ήταν το πιο σπουδαίο εκφραστικό μέσο. Σε πολλούς καθεδρικούς είχε επιβλητική έκφραση και τονική δύναμη, παρουσιάστηκε όμως και σε μικρότερο σχήμα, όπως το *positive* ένα ακίνητο όργανο δωματίου και το γραφικό οργανέτο, ένα μικρό φορητό όργανο που το συγκρατούσαν με ένα λουρί από τον ώμο και με το δεξί χέρι χειρίζονταν τα κλειδιά ενώ το αριστερό το φουσερό. Τα έγχορδα της εποχής περιλάμβαναν διαφορετικά είδη έγχορδων με τόξο, άρπες, κιθάρες, ψαλτήρια, και λαούτα με νυσόμενες χορδές. Τα ξύλινα

πνευστά που παρουσιάστηκαν σε διάφορους τύπους όπως ήταν το χρώμορνο δηλαδή το κέρασ και το όμποε. Χρησιμοποιούσαν και διάφορους τύπους τύμπανων. Κατά τον 15^ο και 16^ο αιώνα μερικά από τα όργανα αυτά αχρηστεύθηκαν, ενώ άλλα τελειοποιήθηκαν. Πολλά από αυτά φαίνονται σε πίνακες της εποχής και σε γλυπτά και εξακολουθούν σήμερα να υπάρχουν στις συλλογές και στα μουσεία.

Το κέντρο μουσικής δραστηριότητας μεταφέρθηκε τον 15^ο αιώνα στην Αγγλία και τις Κάτω Χώρες. Τον ηγετικό ρόλο έπαιξε τις πρώτες δεκαετίες ο πιο σημαντικός συνθέτης της Αγγλίας Ιωάννης Ντανστέμπλ ο οποίος ήταν και γνωστός σαν μαθηματικός και αστρολόγος.

Στην ηπειρωτική Ευρώπη, η μουσική ηγεσία είχε κιάλας αρχίσει να περνά από την Ιταλία και την Γαλλία στις Κάτω Χώρες. Στην Ιταλία, παρόλο που η λαϊκή μουσική εξακολουθούσε ακόμη να βρίσκεται σε άνθηση, οι ανώτερες μορφές μουσικής τέχνης έμειναν στάσιμες χωρίς καμία ιδιαίτερη προσθήκη με αποτέλεσμα να μείνει η μουσική πολύ πίσω από τις εικαστικές τέχνες, ενώ στην Γαλλία οι δοκιμασίες του Εκατονταετούς Πολέμου είχαν προκαλέσει προσωρινά μαρασμό.

Την ίδια περίπου εποχή, οι Κάτω Χώρες μπήκαν σε περίοδο οικονομικής και μορφωτικής ευφορίας, και πολλοί σπουδαίοι Γάλλοι μουσικοί μετανάστευσαν στην Βουργουνδία και την Φλάνδρα. Μαζί με ταλαντούχους γηγενείς, σαν τον Ντυφαί και τον Μπενσουά, ίδρυσαν την Βουργουνδιανή σχολή μουσικής, που αποτέλεσε την αρχική φάση της μεγάλης ομάδας, αυτήν που συχνά, αλλά όχι σωστά, ονόμαζαν την Σχολή των Κάτω Χωρών, και που περιλάμβανε τρεις γενεές των τελευταίων μεσαιωνικών και πρώτων συνθετών της Αναγέννησης.

Η μουσική σύνθεση, αντίθετα με τα έργα των εικαστικών τεχνών, μόνο με την πραγματική εκτέλεση μπορεί να πάρει ζωή, και η εκτέλεση απαιτεί ένα σύστημα σημειογραφίας. Η μουσική του Μεσαίωνα είχε καταγράψει σύμφωνα με πολλά περίπλοκα συστήματα, αλλά με τις αλληπάλληλες καινοτομίες στην μουσική, οι συνθέτες αργά και προσεκτικά επεξεργάστηκαν μια καινούρια μέθοδο για να αποδίδουν τους μουσικούς ήχους και ιδιώματα.

Γύρω στα 1500 η μουσική σημειογραφία πέρασε αποφασιστικά από την μεσαιωνική στην σύγχρονη γραφή, και από τότε η σταθερή συσσώρευση τυπωμένων μουσικών κειμένων βοηθούσε στην γρήγορη διάδοση και καλλιέργεια της μουσικής. Στους λίγους αιώνες που επακολούθησαν, η μεσαιωνική γραφή αχρηστεύθηκε σιγά σιγά, και για ένα μεγάλο διάστημα οι σύγχρονοι μουσικοί δεν κατόρθωναν να διαβάσουν και ούτε βέβαια να εκτελέσουν την μουσική του Μεσαίωνα. Μόνο πριν από μερικές δεκαετίες, οι μουσικολόγοι άρχισαν να την αποκρυπτογραφούν και να ζωντανεύουν πάλι τους δικούς της τρόπους ερμηνείας. Οι δίκες τους προσπάθειες μαζί με εκείνες των καλλιτεχνών που αφοσιώθηκαν στον τομέα αυτόν, και των εταιριών εγγραφής σε δίσκους, συμπληρώσαν το κενό κατά ένα μεγάλο μέρος.

Τον 16^ο αιώνα, η μουσική του Βορρά άρχισε να χάνει τα πρωτεία, και η Ιταλία πήρέ την ηγετική θέση. Η μουσική της ιταλικής Αναγέννησης εξελίχθηκε προς δυο βασικές κατευθύνσεις: έφτασε σε ένα αξεπέραστο επίπεδο στην φωνητική πολυφωνία, και παρουσίασε ένα καινούριο ύφος στην πολυφωνική οργανική σύνθεση (επικράτησε ο όρος οργανική και όχι ενόργανη μουσική). Η φωνητική πολυφωνική μουσική έφτασε σε υψηλό επίπεδο στο κοσμικό τραγούδι και σε μια απaráμιλλη τελειότητα στις λειτουργίες του Πέτρου Λουδοβίκου Παλεστρίνα το 1525- 1594.

Η ονομασία Μπαρόκ, όταν αποδίδεται στην μουσική, τείνει να την συνδέσει με μερικά από τα χαρακτηριστικά της τέχνης Μπαρόκ δηλαδή την ανάμειξη της κοσμικότητας και της ευλάβειας, την αναζήτηση της ποικιλίας μέσα στην ενότητα, την μεγαλοπρέπεια της αρχιτεκτονικής Μπαρόκ. Μπορεί ακόμη να ενώσει και την σχέση με ορισμένες απόψεις του επιστημονικού πνεύματος της εποχής δηλαδή την αναζήτηση της ακρίβειας, έναν περιορισμό της εξωτερικεύσεως, μια βελτίωση της τεχνικής της μουσικής και των οργάνων και ένα σεβασμό προς τις αναλογίες της μορφής.

Η ελληνική μορφή διασκέδασης από την άλωση μέχρι τον 19^ο αιώνα.

Ο Ελληνικός λαός την περίοδο που η υπόλοιπη Ευρώπη ανθούσε σε όλους τους τομείς, στις τέχνες, στην μουσική και τον χορό, στις επιστήμες, και στην τεχνολογία, ήταν υπόδουλος στην Οθωμανική αυτοκρατορία. Η σκλαβιά αυτή των 400 περίπου χρόνων καθυστέρησε αρκετά την ανάπτυξη των Ελλήνων καθώς ήταν υπόδουλοι έπρεπε να εξυπηρετούν τα συμφέροντα των κατακτητών τους. Όλη τους η ζωή και η καθημερινότητα εξαρτιόταν από τον κατακτητή, όμως παρόλες τις αντίξοες συνθήκες οι Έλληνες μπόρεσαν να διατηρήσουν τα ήθη και τα έθιμα τους και να τα εμβολιάσουν και με άλλα στοιχεία και να τα προσθέσουν στην σύγχρονη ελληνική παράδοση.

Η Έλληνες ανέκαθεν ήταν λαός που ήταν πιστός σε αξίες όπως η θρησκεία, χαρακτηριστικό της λαϊκής λατρείας είναι ο εορταστικός τοπικισμός. Στα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας ήταν δύσκολες οι εκδηλώσεις των υπόδουλων Ελλήνων αλλά με το πέρασμα των χρόνων κατόρθωσαν να διατηρήσουν μια μορφή

λαϊκών πανηγυριών και προσκυνημάτων τα οποία ως ένα βαθμό τουλάχιστον κέρδιζαν τον "σεβασμό" των Τούρκων-Οθωμανών.

Έτσι θρησκευτικές γιορτές και πανηγύρια προς τιμή Αγίων συναντούσαμε συχνά στον ελλαδικό χώρο. Άγιοι όπως ο Άγιος Γεώργιος και η Παναγία ήταν ακόμα αποδεκτοί και από του κατακτητές τους. Συνήθως στα πιο αποκομμένα και ορεινά χωριά η εκδηλώσεις αυτές ήταν σπάνιες και πολύ μικρότερες σε σχέση με τις μεγαλύτερες κοινότητες. Η ψυχαγωγία των πανηγυριών αυτών βοηθούσε αρκετά την ψυχολογία των Ελλήνων ώστε "ξεχάσουν" έστω και λίγο τον βιοτικό και εθνικό μαρασμό τους. Έτσι συνεχιζόταν μια παράδοση που βοηθούσε τον ελληνικό λαό να επιβιώσει και μια σχετικά οικονομική κίνηση. Έθιμα και τρόποι ζωής, εκδηλώσεις όπως ο χορός και το τραγούδι έφερναν την αισιοδοξία της μελλοντικής ελπίδας και ενότητας για τον αγώνα της ελευθερίας.

Όλοι λίγο πολύ έχουμε προσέξει την σημασία των πανηγυριών κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας (θρησκευτικών και εμπορικών) καθώς και τον εορταστικών συναντήσεων και προσκυνημάτων του ελληνικού λαού μέσα στα «εθνικά κάστρα» των μοναστηριών σε σχέση με την παραδοσιακή αντίσταση του Ελληνικού λαού. Και η σημασία αυτή γίνεται μεγαλύτερη, όταν σκεφτούμε πως οι γιορτές αυτές κράτησαν στον ίδιο χώρο το αρχαιοελληνικό χρώμα τους, κοινωνικό μαζί και φυσιολατρικό και δεν συρρικνώθηκαν σε θρησκόληπτες μεταρσιώσεις και θεωρητισμούς που θα επιδείνωναν την δύσκολη ζωή των υπόδουλων Ελλήνων.

Το πιο αξιοπρόσεκτο στην ελληνική λαϊκή λατρεία, είναι το ανακάτεμα θρησκευτικών και ειδωλολατρικών γιορτών, που ανάγκαζε συχνά την επίσημη εκκλησία να διαμαρτύρεται συχνά(όπως και στους δυτικούς), ενώ ο λαός ήξερε να τις ξεχωρίζει και να

εκπληρώνει με σοβαρότητα της καθεμιάς τις εθιμικές απαιτήσεις. Παράδειγμα η Αποκριά, που ο ελληνικός λαός γιορτάζει παραδοσιακά με διονυσιακές παραστάσεις, με αριστοφάνεια σκώμματα και γενετήσια έθιμα, με οικογενειακές συγκεντρώσεις και μεταμφιέσεις του λαού που του επιτρέπεται το λαϊκό ξέσπασμα και η αθυροστομία. Ο ίδιος αυτός λαός σύμφωνα με την παράδοση του δαισθάνεται πως η υποδούλωση δεν μπορεί να περάσει με σωματικά η ψυχικά φίμωτρα για αυτό και επαναλαμβάνει όσα γίνονταν πάντα στον ίδιο χώρο και στους αιώνιους κατοίκους του. Αλλά όταν φτάσει το δείπνο της Καθαρής Δευτέρας, ο ίδιος λαός θα θυμηθεί και αλλά παραδοσιακά καθήκοντα της εθνικής τους κληρονομιάς και θα περάσει με την δίκη του θέληση στην μεγάλη νηστεία της Σαρακοστής.

Εκτός από τις χριστιανικές γιορτές των Χριστουγέννων, των Θεοφανίων γιόρταζαν και άλλες γιορτές με παραλλαγές όπως ήταν τις Πρωτοχρονιάς που δεν τιμούσαν τον Άγιο Βασίλειο αλλά γιόρταζαν την Περιτομή του Χριστού. Η σημασία της γιορτής αυτής είναι δεισιδαιμονικά προσαρμοσμένη, για τη μετάδοση από τον παλαιό χρόνο στον νέο. Ακόλουθη η γιορτή της Μαμής στις 8 Ιανουαρίου, έπειτα οι 3 εβδομάδες της αποκριάς έως τη Καθαρή Δευτέρα, η Πρωτομαρτιά, δηλαδή η αρχή της άνοιξης και παλαιότερη πρωτοχρονιά των Ελλήνων, η Πρωτομαγιά, αποτρεπτική της καλοκαιρινής μαγικής βλάβης και των δαιμονικών επιδράσεων (με το στεφάνι που κρεμάμε στις πόρτες) η γιορτή του Κλήδονα και των Πυρών (24 Ιουνίου), που γίνεται για τις τροπές του ηλίου, άσχετα από τον εορτάζοντας Αι Γιάννη, η 1^η Σεπτεμβρίου ή Πρωτοσταυριά, (πάλαια εκκλησιαστική πρωτοχρονιά, που γιορτάζεται τώρα για την έναρξη της σποράς). Μαζί με αυτές πλήθος άλλες γιορτές, εκκλησιαστικές, κλείνουν μέσα τους κυρίαρχο το παγανιστικό

στοιχείο της εποχικής ώρας τους. Τέτοιες είναι: Τα Ψυχοσάββατα με τις πανάρχαιες δοξασίες της νεκρικής ζωής και την ανάγκη της λατρείας των νεκρών, το Σάββατο του Λαζάρου με τις ομοιοπαθητικές αναπαραστάσεις της αναστάσεως για την καλοχρονιά, της Αγίας Μαύρας (3 Μαΐου) με τον φόβο του δυσοίωνου ονόματος, της Αναλήψεως με τις δοξασίες για τις ψυχές και τον πρώτη έξοδο στην θάλασσα, του Αγίου Φανουρίου (27 Αυγούστου) με τη χρησιμοποίηση του ονόματος του για κάθε είδους ανεύρεση και μαντική, του Αγίου Γεωργίου του Μεθυστή (3 Νοεμβρίου) για τα καινούρια κρασιά, του Αγίου Μηνά (11 Νοεμβρίου) για την μαντική και την εποχική ασφάλεια των τσοπάνηδων, των Εισοδίων (21 Νοεμβρίου) για την ευκαρπία και επάρκεια της νέας σποράς, και το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων με τις άφθονες δοξασίες και τους ζωνηρούς φόβους για τους καλικαντζάρους.

Το δημοτικό τραγούδι.

Η λειτουργία των δημοτικών τραγουδιών ορίζεται από τους δεσμούς που τα συνδέουν με κάποια πράξη. Το τραγούδι είτε πλαισιώνει την πράξη, δηλαδή κάποια εργασία ή τελετή, είτε αποτελεί το κέντρο της πράξεως, όπως στα πανηγύρια και στις γιορτές. Στην πρώτη περίπτωση η λειτουργική χρήση διαφαίνεται ευκολότερα, στην δεύτερη τα τραγούδια εντάσσονται στην ανάπαυλα και αυτονομούνται σε ξεχωριστή πράξη, όπου η ποιητική διάσταση εμφανίζεται εντονότερα. Καθώς όμως και η ανάπαυλα είναι ενταγμένη οργανικά στη διάρθρωση του κοινωνικού βίου, η λειτουργική τους χρήση δεν καταλύεται. Λειτουργική και ποιητική διάσταση συνυφαίνονται άλλωστε στο τραγούδι και διαχωρίζονται μόνο στη θεωρητική ανάλυση που απομονώνει κάθε

φορά το ένα σκέλος, την πράξη του τραγουδίσματος ή το κείμενο, τείνοντας συχνά να βιάσει την ενότητα του και να υπερτονίσει τα χαρακτηριστικά που εμφανίζονται πιο προσιτά.

Ανάλογα λοιπόν με τη λειτουργία τους τα τραγούδια χωρίζονται σε δυο σύνολα, σε εκείνα που πλαισιώνουν κάποια πράξη και σε εκείνα που αποτελούν μια πράξη. Ο διαχωρισμός αυτός δεν στηρίζεται στο κείμενο του τραγουδιού αλλά στο τραγούδισμα, το ίδιο κείμενο είναι δυνατό να λειτούργει άλλοτε ως πλαίσιο και άλλοτε ως αυτούσια πράξη. Ανάμεσα στις δυο κατηγορίες άλλωστε υπάρχει μια ενδιάμεση που περιλαμβάνει όσα τραγούδια συνοδεύοντας κάποια πράξη δεν είναι άρρηκτα δεμένα μαζί της. Τα τραγούδια που λέγονται στο νυχτέρι, στο περπάτημα, στα ταξίδια των ναυτικών και που βοηθούν να σπάσει η μονοτονία της εργατιάς ή του δρόμου, συνδέονται με την πράξη που συνοδεύουν δίχως να χάσουν την αυτοτέλεια τους. Τέτοια συνοδευτική λειτουργία μπορεί να έχει κάθε τραγούδι, ακόμη και τα μοιρολόγια ή και τα εκκλησιαστικά τροπάρια.

Από τον Μεσαίωνα στους νεώτερους χρόνους.

Η Ευρώπη γνώρισε πιο γρήγορες και πιο ολοκληρωτικές πολιτιστικές αλλαγές παρ' όσο άλλοι πολιτισμοί. Στην περιοχή της μουσικής και των οπτικών τεχνών, οι παλιές τεχνικές, μέθοδοι και όργανα, αναπτύχθηκαν σε απaráμιλλη τελειότητα, ενώ παράλληλα διαμορφώνονταν νέες. Χαλαρά συγκροτημένες πολιτικές μονάδες, φεουδαρχικές το περισσότερο, παραχωρούσαν βαθμιαία την θέση τους σε εντόνως συγκεντρωτικά και ισχυρά εθνικά κράτη, η τελευταία οικουμενική πολιτική εξουσία παράτησε και την επίφαση ακόμα του παγκόσμιου έλεγχου με την παραίτηση του Καρόλου Ε΄

σαν Αγίου Ρωμαίου αυτοκράτορα το 1555. Οι αστικές μεσαίες τάξεις κέρδιζαν σταθερά δύναμη και, με την άνοδο τους, μια οικονομία καπιταλιστικής νοοτροπίας, με συμφέροντα στο εμπόριο, την βιομηχανία και τις χρηματιστικές εργασίες άρχισε να συναγωνίζεται σοβαρά την πανάρχαια υπεροχή της γεωργίας. Το συντεχνιακό σύστημα στις πόλεις και το σύστημα των τιμαριωτικών κτημάτων στην ύπαιθρο υποχώρησαν τελικά εμπρός στην ατομική, ομαδική, εταιρική ή κολεκτιβιστική επιχείρηση. Αν κάποια κοιμωμένη του παραμυθιού σαν την Ωραία Κοιμωμένη είχε κλείσει τα ματιά της κάπου στην Ευρώπη το 1450 και δεν τα άνοιγε παρά το 1550, θα ξυπνούσε μέσα σε ένα εκπληκτικά μεταμορφωμένο περιβάλλον, σε μια φάση συνεχιζόμενης ακόμη μεταμόρφωσης, που θα επιταχυνόταν κατά τους επόμενους αιώνες.

Στα επόμενα κεφάλαια θα αναπτύξουμε τα κέντρα και τις μορφές διασκέδασης όπως τις ξέρουμε σήμερα. Στα προηγούμενα κεφάλαια αναπτύξαμε τον τρόπο που διασκέδαζαν και τρέφονταν μεγάλοι πολιτισμοί που άφησαν τα φώτα τους στην ανθρωπινή ιστορία μέχρι σήμερα. Τα εστιατόρια αντικατέστησαν τα συμπόσια, τα μπαρ τα καπηλειά, το σινεμά και το σύγχρονο θέατρο της αρχαίες τραγωδίες, τα παιχνίδια τα καζίνο, το αυλικό τραγούδι αντικαταστάθηκε με τις συναυλίες, και τέλος τα πανηγύρια που όπως και τότε έτσι και σήμερα συνεχίζουν να διασκεδάζουν τον απλό λαό και να εκσυγχρονίζονται ανάλογα με τις κοινωνίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Εστιατοριο ονομάζεται ο χώρος μαζικής σίτισης, πόσης και εστίασης, χωρίς κανέναν περιορισμό και πάντοτε σύμφωνα με τους υγειονομικούς, αγορανομικούς, και τεχνικούς κανόνες. Σήμερα μπορεί να λειτουργήσει σαν αυτόνομη επιχείρηση ή σαν μέρος ξενοδοχειακής επιχείρησης που σαν αντικείμενο δράσης έχει την κάλυψη των ανθρωπίνων αναγκών σαν χώρος εστίασης και σίτισης. Τα εστιατόρια επιδιώκουν κατά κανόνα το κέρδος σαν αυτοδύναμες οικονομικές μονάδες. Όμως για να έχουμε μια γενική εικόνα το τι είναι εστιατόριο, θα κάνουμε μια ιστορική ανάδρομη στην εμφάνιση των πρώτων εστιατορίων, τις αλλαγές που υπέστησαν με το πέρασμα του χρόνου, την καθιέρωση τους στις σύγχρονες κοινωνίες, τις κατηγορίες εστιατορίων και η αισθητική τους μέσα στις δεκαετίες...

Η εμφάνιση των πρώτων εστιατορίων.

Εγκαταστάσεις επισίτισης που μπορούν να θεωρηθούν εστιατόρια είναι γνωστές από τον 12^ο αιώνα στην Hangzhou, ένα πολιτιστικό, πολιτικό και οικονομικό κέντρο κατά την διάρκεια της Κινεζικής Δυναστείας των Song. Με πληθυσμό πάνω από ένα εκατομμύριο, ένα πολιτισμός φιλοξενίας και με ύπαρξη χρηματικού συναλλάγματος, η Hangzhou ήταν ο κατάλληλος τόπος για την ανάπτυξη των πρώτων επισιτιστικών μονάδων. Εμφανίστηκαν αρχικά σαν «τα σπίτια για τσάι» και ταβέρνες που επισίτιζαν τους

περαστικούς, έτσι πολλοί κάτοικοι της ασχολήθηκαν με την φροντίδα των κέντρων αυτών και αναπτύχτηκε μια συντεχνία που βοηθούσε την οικονομία του τόπου. Τα "εστιατόρια" αυτά απαρτίζονταν από διαφορετικά είδη κουζίνας, προσιτές τιμές, και διαμορφωμένα ανάλογα με τις θρησκευτικές πεποιθήσεις. Ακόμα και σε ένα απλό "εστιατόριο" υπήρχε περιθώριο ικανοποιητικής επιλογής, ένα ντοκουμέντο από το 1275 αναφέρει για τα "εστιατόρια" της Hangzhou :

"Οι άνθρωποι της Hangzhou είναι δύσκολο να ικανοποιηθούν απόλυτα. Εκατοντάδες παραγγελίες δίνονται από όλες τις δυνατές πλευρές: το άτομο απαιτεί κάτι ζεστό, κάποιος άλλος κάτι κρύο, κάποιος τρίτος κάτι χλιαρό, ο τέταρτος κάτι δροσιστικό, ο άλλος θέλει μαγειρεμένο φαγητό, ο άλλος ωμό, ο άλλος διαλέγει ψητό σε φούρνο και άλλος στα κάρβουνα."

Το 1153 στην Κίνα λειτούργησε το Ma Yu Ching's Bucket Chicken House στην πόλη Kaifeng. Το εστιατόριο αυτό λειτούργει ακόμα και σήμερα.

Στην Δύση, πανδοχεία και ταβέρνες ήταν γνωστά από την αρχαιότητα, υπήρχαν εγκαταστάσεις που εξυπηρετούσαν τους ταξιδιώτες και τους περαστικούς, και γενικά ντόπιους κατοίκους που σπάνια τύχαινε να τραφούν εκεί. Τα εστιατόρια σαν επιχειρήσεις είναι αφιερωμένες στο σερβίρισμα του φαγητού, και υπήρχαν συγκεκριμένα πιάτα που παράγγελλαν οι καλεσμένοι και όσο για την σειρά προτεραιότητας στο σερβίρισμα αυτή αναδέχθηκε περίπου στον 18^ο αιώνα σαν κανόνας. Σύμφωνα με το βιβλίο των ρεκόρ Guinness το Sobrino de Botin στην Μαδρίτη της Ισπανίας είναι το παλιότερο εστιατόριο που υπήρξε με την μορφή που ξέρουμε σήμερα. Άνοιξε το 1725. Ο όρος εστιατόριο ή restaurant προέρχεται από την γαλλική λέξη restaurer, και σημαίνει αποκαθιστώ,

πρωτοεμφανίστηκε τον 16^ο αιώνα, και η έννοια του μεταφραζόταν ως το "φαγητό που αποκαθιστάται", και μαγειρεύαν ειδικά για τους αριστοκράτες, σούπες με αρωματικά βότανα. Πρώτο καθιερώθηκε σαν κέντρο σίτισης γύρω στο 1765 από έναν Παριζιάνο μάγειρα, ειδικό στις σούπες τον Boulanger. Το πρώτο εστιατόριο που έχει τον καθιερωμένο τύπο όπως τον ξέρουμε σήμερα (δηλαδή οι πελάτες κάθονται σε μεμονωμένα καθίσματα σε ξεχωριστά τραπέζια, επιλέγοντας φαγητό από μενού- καταλόγους, στην διάρκεια του νόμιμου ωραρίου λειτουργίας του εστιατορίου) ήταν η Μεγάλη Ταβέρνα του Λονδίνου (Grand Taverne de Londres) και ιδρύθηκε στο Παρίσι το 1782 από έναν επιχειρηματία τον Antoine.

Ο Beauvillers, ένας συγγραφέας της γαστρονομικής τέχνης, που απέκτησε φήμη ως μεγάλου εστιάτορα, έγραψε το πρώτο βιβλίο μαγειρικής τέχνης το 1814 το L' art du Cuisinier.

Τα εστιατόρια έγιναν ευρέως διαδεδομένα και κοινά στην Γαλλία μετά την Γαλλική Επανάσταση που καταργήθηκαν οι εστιατορικές συντεχνίες και ανάγκασαν την αριστοκρατία να φύγει, αφήνοντας μια ακολουθία από υπηρέτες με τις ικανότητες να μαγειρεύουν εξάαιρετο φαγητό. Παράλληλα την ίδια περίοδο ένα μεγάλο ποσοστό επαρχιωτών κατέφθασε στα Παρίσι για αναζήτηση δουλειάς χωρίς οικογένεια που να μπορεί τουλάχιστον κάποια γυναίκα να τους παρέχει μαγειρεμένο φαγητό. Τα εστιατόρια ήταν το μέσο ώστε να βοηθήσει τους επαρχιώτες να σιτιστούν κατάλληλα καθώς και οι επαρχιώτες ενίσχυσαν τον θεσμό των εστιατορίων.

Ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της Ναπολεωνικής εποχής ήταν το Very, το οποίο ήταν πλούσια διακοσμημένο, και είχε να υπερηφανεύεται για ένα πλούσιο μενού με εκτεταμένες επιλογές από σούπες, ψαρικά και μαγειρεμένο κρέας. Ο Balzac δειπνούσε συχνά σε αυτό το εστιατόριο. Αν και απορροφήθηκε από μια γειτονική

επιχείρηση το 1869, το αποτέλεσμα δημιούργησε το Grand Vefour το οποίο εξακολουθεί να λειτουργεί σαν επιχείρηση ακόμη και στον 21^ο αιώνα.

Τα εστιατόριο που περιγράφεται από την εγκυκλοπαίδεια Britannica ως το πιο εικονογραφημένο... δηλαδή αυτό που έχουμε μια εικόνα του πως ήταν και πως λειτουργούσε είναι το Café Anglais που λειτουργούσε στο Παρίσι τον 19^ο αιώνα στην λεωφόρο των Ιταλών, δίνοντας μας έτσι για δεύτερη φορά την εικόνα της στενής σχέσης που οι Παριζιάνοι είχαν με το Λονδίνο, την Αγγλία και τους Άγγλους – τουλάχιστον σε ότι αφορούσε την ονομασία των εστιατορίων τους.

Τα εστιατόρια τότε εξαπλώθηκαν ραγδαία σε ολόκληρο τον κόσμο. Σύμφωνα με ντοκουμέντα, το πρώτο είδος εστιατορίου ήταν η ταβέρνα COLE'S ORDINARY στην Βοστώνη το 1634, ιδρυτής της όποιας θεωρείται ο S. Cole. Η ταβέρνα αυτή αναφέρεται ως η πρώτη επισιτιστική εκμετάλλευση στις Αμερικανικές αποικίες τότε της Αγγλίας. Στην συνέχεια το πρώτο επίσημο εστιατόριο στις Ηνωμένες Πολιτείες θεωρείται το Jullien's Restarator και λειτουργούσε επίσης στην Βοστώνη το 1794. Τα περισσότερα εστιατόρια συνέχισαν την καθιερωμένη τους λειτουργία στο να παρέχουν γεύματα σε μερίδες σε ξεχωριστά τραπέζια στα οποία οι πελάτες σερβίρονταν μονοί τους (service 'a la francaise, το οποίο συχνά αναφέρεται ως ο "οικογενειακός τρόπος" σερβιρίσματος στα εστιατόρια), κάτι που τους ενθάρρυνε να μην τρώνε τόσο γρήγορα, αλλά να απολαμβάνουν το φαγητό τους. Ο μοντέρνος τρόπος δείπνου, οπού δίνεται στους πελάτες το φαγητό τους σερβιρισμένο σε πιάτο ακριβώς μπροστά τους, είναι γνωστός ως Servise a' la Russe, και λέγεται ότι διαδόθηκε στην Γαλλία από τον Ρώσο Πρίγκιπα Kurakin το 1810, και από εκεί σύντομα εξαπλώθηκε στην Αγγλία και στον υπόλοιπο κόσμο.

Τρόποι σερβιρίσματος.

Στην συνέχεια θα παρουσιάσουμε αναλυτικά τους τύπους σερβιρίσματος όπως ισχύουν σήμερα και είναι οι ακόλουθοι:

A) Βιενέζικος τρόπος (service Viennois ή commercial)

Εφαρμόζεται σε άπλες εστιατορικές μονάδες και αυτό γιατί είναι ο απλούστερος, ο οικονομικότερος και ο ταχύτερος τρόπος σερβιρίσματος. Βασίζεται στην προετοιμασία του πιάτου και την σωστή παράθεση του στον πελάτη. Τα σημεία που χρειάζονται προσοχή για την επιτυχία σε αυτό το είδος τραπεζοκόμησης είναι:

- § Τα πιάτα πρέπει να είναι προσεκτικά προετοιμασμένα από την κουζίνα και η αισθητική τους να είναι ευχάριστη και πολύχρωμη.
- § Τα πιάτα να είναι πραγματικά ζεστά ή κρύα, τα ίδια, ανάλογα με το περιεχόμενό τους.
- § Η κίνηση του τραπεζοκόμου να έχει την φόρα του ρολογιού και η τοποθέτηση των πιάτων να γίνεται από την δεξιά ή την αριστερή πλευρά του πελάτη, ανάλογα με το σύστημα που ακόλουθη και εφαρμόζει ο Maitre. Στην περίπτωση απόσυρσης (Debarassage) η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητο να γίνεται από την δεξιά πλευρά του πελάτη.
- § Εάν η τοποθέτηση των πιάτων γίνεται από την αριστερή πλευρά του πελάτη όπως του ψωμιού, της σαλάτας και του finger bowl τότε πρέπει να αποσύρονται από την ίδια πλευρά.

- § Σε περίπτωση που σερβίρεται σούπα, συνοδεύεται απαραίτητα με sous-plat και χαρτοπετσέτα.
- § Η μεταφορά των πιάτων από την κουζίνα γίνεται με την χρήση δίσκων μέχρι την σκευοθήκη (Table de service) και εν συνεχεία τοποθετούνται στο τραπέζι με τον γνωστό τρόπο. Η μεταφορά τους στο χέρι δεν πρέπει να γίνεται παραπάνω από τρία πιάτα στον αριθμό.

B) Αγγλικός τρόπος (Service a l' anglaise)

Τον διαχωρίζουμε σε 2 μορφές:

I) Οικογενειακός ή Familiare

Σε αυτήν την περίπτωση, κατά την παράδοση ο πατέρας και αρχηγός της οικογενείας με το Βρετανικό φλέγμα, σερβίρει τα υπόλοιπα μέλη της οικογενείας από μια πιατέλα τοποθετημένη στο κέντρο του τραπεζιού. Τα πιάτα έχουν εξ' αρχής τοποθετηθεί στον κάθε ένα μπροστά. Σήμερα, ο τρόπος αυτός εφαρμόζεται σε τραπέζια δύο έως τεσσάρων ατόμων και αφού πρώτα ο τραπεζοκόμος επιδεικνύει την πιατέλα πριν την τοποθετήσει στο κέντρο του τραπεζιού.

Η τεχνοτροπία αυτή, για πολλούς θεωρητικούς του κλάδου αποτελεί εναλλακτικό τρόπο του Γαλλικού και όχι του Αγγλικού, που θα περιγράψουμε παρακάτω. Η σύγκρουση αυτή των απόψεων δεν αλλάζει την ουσία που είναι η απλότητα της διαδικασίας και εφαρμόζεται σε περιπτώσεις κοινοβιακής διαμονής όπως τα γνωστά club Mediterannee.

II) Επαγγελματικός ή Wagon Restaurant

Εφαρμόζεται παρά πολύ στην ξενοδοχειακή βιομηχανία σήμερα διότι θεωρείται ο πρακτικότερος από όλους, έχοντας παράλληλα τα στοιχεία του πολύ καλού service αλλά και την ταχύτητα εξυπηρέτησης που είναι αναγκαία στις μέρες μας.

Έχει επίσης το πλεονέκτημα της ταχύτητας και του έλεγχου του service από πλευράς ποσότητας φαγητού διότι είναι ο ίδιος ο τραπεζοκόμος που χειρίζεται το κουταλοπήρουνο ή την λαβίδα και αυτό έχει σημασία όταν πρόκειται να σερβίρει πολλούς πελάτες. Ο τρόπος αυτός απαιτεί επιδεξιότητα από τον τραπεζοκόμο και διπλωματία στο να επιβάλει την μεριδοποίηση της πιατέλας του που αποφασίζει ο ίδιος.

Σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή στην διαδικασία αυτή είναι:

- Επίδειξη της πιατέλας (presentation) από την αριστερή πλευρά του πελάτη με ελαφρά υπόκλιση και σερβίρισμα με το κουταλοπήρουνο προσέχοντας την απόσταση πιατέλας-πιάτου.
- Τοποθέτηση των παρασκευασμάτων με το κρέας στο κάτω μέρος του πιάτου και την γαρνιτούρα στο πάνω. Ποτέ παρά πολύ, είναι προτιμότερο να επανέλθουμε.
- Να μην αιωρούμε το κουταλοπήρουνο κατά την κίνηση μας αλλά να την εναποθέτουμε στην πιατέλα στην πορεία προς τον πελάτη.

Γ) Γαλλικός τρόπος (Service a la Francaise)

Θεωρείται επισημότερος τρόπος σερβιρίσματος από τον Αγγλικό και εφαρμόζεται σχεδόν μόνο σε γεύματα Table d' hote.

Αφού προηγηθεί η παρουσίαση της πιατέλας στον πελάτη από αριστερά με ελαφρά υπόκλιση και τα πόδια ενωμένα, αφήνεται η δυνατότητα σε αυτόν να σερβιριστεί μόνος του με την λαβίδα (κουτάλι- πιρούνι). Μετά το σερβίρισμα προχωρούμε στον επόμενο πελάτη επαναφέροντας πιθανόν την λαβίδα στην σωστή της θέση, με μεγάλη διακριτικότητα και επάνω στην κίνηση. Έναν το κρέας και η γαρνιτούρα είναι σε διαφορετικές πιατέλες τότε προτείνουμε πρώτα την πιατέλα του κρέατος με το αριστερό χέρι , πάντα με κινήσεις καλαίσθητες και επιδέξιες.

Η αδυναμία του service με δυο πιατέλες είναι ότι μας στερεί την δυνατότητα της διόρθωσης κατά κάποιο τρόπο στην κίνηση επάνω από τον ένα πελάτη στον άλλο. Η διόρθωση αυτή είναι απαραίτητη να γίνει εάν η πιατέλα "χαλάσει" στην επιθυμία του πελάτη να σερβιριστεί όσο γίνεται καλύτερα. Είναι προτιμότερο σε αυτήν την περίπτωση να διακόψουμε και να διορθώσουμε την πιατέλα αλλά και πλεονέκτημα για τον πελάτη, είναι η αργοπορία του service, που ανεβάζει φυσικά το γενικό λειτουργικό κόστος της επιχείρησης.

Σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή σε αυτήν την διαδικασία είναι:

- Η λαβίδα να είναι σωστά τοποθετημένη στην διάθεση του πελάτη.
- Να γίνεται χρήση πετσέτας σερβιρίσματος για την προστασία από την ζεστή πιατέλα.
- Το ελεύθερο χέρι να μην αιωρείται αλλά να είναι στηριγμένο στην μέση.

- Η θέση της πιατέλας να είναι στο ύψος του πιάτου, χωρίς μεγάλο κενό.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να δείξουμε την δυσαρέσκεια μας εάν κάποιος πελάτης μας καθυστερεί ιδιαίτερα.

Δ) Ρωσικός τρόπος (Service a la Russe)

Θεωρείται ο πλέον πολυτελής τρόπος και βασίζεται στον εντυπωσιασμό των συνδαιτυμόνων από πλούσια παρασκευάσματα και κρέατα, ψημένα μεν, στην αρχική τους μορφή δε (γουρουνόπουλα, φασιανοί, ψάρια κλπ.)

Από την εποχή των Τσάρων, με τα Λουκούλλεια ομαδικά τους γεύματα, παρουσίαζαν τα παρασκευάσματα αυτά, αναμμένα ή όχι εν είδη παρέλασης εν μέσω των προσκεκλημένων.

Ο τεμαχισμός και η μεριδοποίηση τους γινόταν και γίνεται από ειδικευμένο προσωπικό (trancheurs) σε ειδικά τραπέζια, ορατά από τους συνδαιτυμόνες. Τα πλουσιότερα αυτά γεύματα και μάλιστα αυτής της μορφής είναι φυσικό σήμερα να τα συναντάμε όλο και σπανιότερα.

Ε) Σερβίρισμα με κινούμενο τραπέζι (Service au gueridon)

Μπορούμε να πούμε ότι είναι η απλή μορφή του Ρωσικού τρόπου πολυτελείας μόνο που η τεχνοτροπία αυτή τείνει περισσότερο στα Ευρωπαϊκά δεδομένα όσον αφορά το σερβίρισμα αυτό καθ' εαυτό.

Βασίζεται στην παρουσίαση, τον τεμαχισμό και την μεριδοποίηση των παρασκευασμάτων ενώπιον του πελάτη με χρήση

κινούμενου τραπεζιού (gueridon). Η διαδικασία του flambage, εάν υπάρχει, προηγείται δίνοντας μεγαλύτερο τόνο πολυτελείας.

Ο τρόπος αυτός εφαρμόζεται σε υπερπολυτελή εστιατόρια με φυσικό επακόλουθο τις πολύ υψηλές τιμές.

Όσον αφορά τις τεχνικές λεπτομέρειες, αυτά που πρέπει να προσέχουμε ιδιαίτερα είναι:

- Το gueridon εφάπτεται στην πλευρά του τραπεζιού εάν είναι κενή και στέκεται παράπλευρα και σε σημείο ορατό από όλους εάν το τραπέζι είναι πλήρες.

- Οι πιατέλες επιδεικνύονται στους πελάτες κατά τον συνήθη τρόπο (από αριστερά) και δίνουν την δυνατότητα να θαυμάσουν οι πελάτες την παρουσίαση των εδεσμάτων αυτών μέσα στην πιατέλα. Τοποθετούνται εν συνεχεία στην δεξιά πλευρά του gueridon με τα ζεστά πιάτα αριστερά.

- Στην μεριδοποίηση (Decoupage) και την ετοιμασία του πιάτου χρησιμοποιείται ειδικό ξύλο κοπής.

- Στην διαδικασία του "Flambage" χρησιμοποιούνται ειδικά σκεύη και όργανα κατάλληλα για αυτό.

- Ο τρόπος της τοποθέτησης του πιάτου στον πελάτη διέπεται από τους ανάλογους κανόνες του Βιενέζικου τρόπου σερβιρίσματος.

- Το υπόλοιπο της πιατέλας διατηρείται ζεστό σε ειδικά όργανα (Rechauds).

ΣΤ) Αμερικανικός τρόπος αυτοεξυπηρέτησης

Η Αμερική σαν χώρα ταχύτητας δεν ήταν δυνατό να μην δημιουργήσει ανάλογη τεχνοτροπία σερβιρίσματος στα απλά και κοντά στην εργασία των κάτοικων της, Self service restaurants. Έτσι προήλθε και ο τρόπος σερβιρίσματος της αυτοεξυπηρέτησης. Ο

τρόπος αυτός εφαρμόζεται και σε επίσημα γεύματα ή δεξιώσεις στην μορφή buffet και αυτός είναι ο λόγος που δεν πρέπει να απαξιώνεται σαν τρόπος σερβιρίσματος όσον αφορά το βαθμό πολυτέλειας που τον διακρίνει.

Σημεία που αξίζει να προσεχθούν κατά την διαδικασία της αυτοεξυπηρέτησης σε πολυτελή παράθεση γεύματος είναι:

Καθαρά και στην σωστή σειρά τους σκεύη που θα χρησιμοποιήσει ο πελάτης.

Πλούσια και εντυπωσιακά παρασκευάσματα (χρωματισμοί, ποικιλία, κλπ.) στην σωστή σειρά τους.

Ειδικευμένο προσωπικό εξυπηρέτησης ειδικά στα σημεία ακριβών και δύσκολων στο σερβίρισμα παρασκευασμάτων (κρέατα-ψάρια κλπ.).

Προσωπικό που πρέπει να περιφέρεται και να εξυπηρετεί ανά πάσα στιγμή.

Υπηρεσία απόσυρσης πιάτων ώστε να μένουν επί πολύ, χρησιμοποιημένα- κενά τραπέζια.

Τύποι και είδη εστιατορίων.

Αφού εξετάσαμε τα είδη σερβιρίσματος πλέον περνάμε στους τύπους και στα είδη εστιατορίων όπως έχουν καθιερωθεί σήμερα.

Τα εστιατόρια ποικίλουν από απλά που παρέχουν κάτι πρόχειρο είτε μεσημεριανό είτε βραδινό και βρίσκονται κοντά σε εργασιακά κέντρα ώστε να εξυπηρετούν τους εργαζομένους, με απλό φαγητό σερβιρισμένο σε χαμηλές τιμές, και σε εστιατόρια που αποτελούν πολυτελείς εγκαταστάσεις που παρέχουν υψηλό σέρβις φαγητού και κρασιού. Στα απλά εστιατόρια το ντύσιμο των πελατών μπορεί να είναι καθημερινό και απλό, στην άλλη περίπτωση όταν ένα

εστιατόριο είναι πιο επίσημα και ανάλογα βεβαία με τον πολιτισμό και τις παραδόσεις τις κάθε περιοχής οι πελάτες μπορεί να ντύνονται λίγο καλύτερα ή κάποιες φορές εντελώς επίσημα.

Τυπικά, οι πελάτες κάθονται σε τραπέζια, και υπεύθυνος για την παραγγελία φαγητού τους είναι ο σερβιτόρος, ο οποίος φέρνει και το φαγητό όταν είναι έτοιμο, και οι πελάτες πληρώνουν σε αυτόν τον λογαριασμό πριν φύγουν. Στα πιο καλά εστιατόρια θα υπάρχει κάποιος υποδοχέας που θα καλωσορίσει τους πελάτες θα τους οδηγήσει στις θέσεις τους και εκεί ο Maitre είναι υπεύθυνος να πάρει παραγγελία και να προτείνει κρασί. Στην συνέχεια ο Β' σερβιτόρος θα σερβίρει νερό και ο Α' σερβιτόρος θα σερβίρει το μενού με την σειρά αφού πρώτα εξηγεί το κάθε πιάτο τι περιέχει. Ο Β' σερβιτόρος είναι υπεύθυνος για τυχόν ελλείψεις στο τραπέζι, αλλαγή μαχαιροπίρουνων και Debarassage. Επίσης υπάρχει και ο runner ο οποίος είναι υπεύθυνος να δίνει τις παραγγελίες με σειρά προτεραιότητας στην κουζίνα και από εκεί να παραλαμβάνει τα πιάτα και να τα δίνει στον Α' σερβιτόρο.

Τα εστιατόρια συχνά εξειδικεύονται σε συγκεκριμένο τύπο φαγητού και παρουσιάζουν ένα μοναδικό και συχνά διασκεδαστικό θέμα. Για παράδειγμα τέτοια είναι τα εστιατόρια με θαλασσινά, τα εστιατόρια χορτοφαγίας ή εθνικά εστιατόρια με κουζίνες από όλο τον κόσμο. Μιλώντας γενικά, τα εστιατόρια που πωλούν τοπικό φαγητό αποκαλούνται απλά εστιατόρια, ενώ εστιατόρια που πωλούν φαγητό από διαφορετική περιοχή λέγονται ανάλογα εστιατόρια, για παράδειγμα τα Κινέζικα, Ιταλικά, Γαλλικά, Ινδικά, Αραβικά εστιατόρια. Βεβαία μέσα στα πλαίσια μια χώρας για παράδειγμα της Ελλάδας η κουζίνα μπορεί να παρουσιάζει διαφορές από περιοχή σε περιοχή, έτσι ορισμένα εστιατόρια εξειδικεύονται στην κουζίνα μιας

ορισμένης περιοχής όπως π.χ. Η Πολίτικη κουζίνα, η Κρητική κουζίνα, η Κυπριακή κουζίνα κτλ.

Συμφώνα με τα τοπικά έθιμα κάποια εστιατόρια μπορεί να σερβίρουν αλκοόλ ενώ άλλα όχι. Είναι απαγορευμένο σε κάποια εστιατόρια να πωλούν αλκοόλ χωρίς γεύμα συμφώνα με τους νόμους πώλησης αλκοόλ, αυτή η άδεια πώλησης είναι νόμιμη μόνο από τα bars, πάντα κάτω από ορισμένες οδηγίες φυσικά. Κάποιο εστιατόρια έχουν πλήρη άδεια πώλησης αλκοόλ, ή ακόμα να επιτρέπουν στους πελάτες να φέρνουν δικό τους αλκοόλ (BYO/ BYOB). Σε κάποια εστιατόρια η άδεια τους μπορεί να τους επιτρέπει να σερβίρουν μόνο μπύρα και κρασί.

Παρακάτω θα παραθέσουμε τους τύπους των εστιατορίων που υπάρχουν, η παράθεση τους θα γίνει στην αγγλική γλώσσα όπως είναι σήμερα γνωστά τα περισσότερα:

<u>Automat. Bistro.</u>	<u>spoon. Juke joint. Kafana.</u>
<u>Bouchon. Brasserie. Buffet.</u>	<u>Meadery. Oyster bar.</u>
<u>Cafeteria. Café. Cantina.</u>	<u>Patisserie. Pic and mash. Pizza</u>
<u>Carvery. Chuck wagon.</u>	<u>delivery. Provisioning (cruise</u>
<u>Churrascaria. Coffeehouse.</u>	<u>ship). Public house. Refectory.</u>
<u>Concession stand. Conveyor</u>	<u>Revolving restaurant. Snack</u>
<u>belt sushi. Creperie. Dairy bar.</u>	<u>bar. Soda shop. Soup kitchen.</u>
<u>Destination restaurant. Diner.</u>	<u>Steakhouse. Take-out.</u>
<u>Dining car. Dinner theater.</u>	<u>Taqueria. Taverna.</u>
<u>Dinner train. Drive-in. Drive-</u>	
<u>through. Food booth. Food</u>	
<u>cart. Food court. Food truck.</u>	
<u>Fast-food restaurants.</u>	
<u>Gastaurant. Gastropub. Greasy</u>	

Automat:

Το automat είναι ένα είδος εστιατορίου γρήγορου φαγητού, όπου απλά φαγητά και ποτά σερβίρονται από αυτόματους πωλητές-μηχανήματα. Τα πρώτα μηχανήματα δέχονταν μόνο τις Αμερικανικές



πεντάρες, αλλά μοντέρνα αυτόματα μηχανήματα πώλησης δέχονται λογαριασμούς από πιστωτικές κάρτες. Στην αρχική του έκδοση ένας ταμίας καθόταν σε ένα θάλαμο στο κέντρο του εστιατορίου, πίσω από έναν πλατύ μαρμάρινο μετρητή με 5 έως 8 κοιλότητες γύρω από αυτόν. Ο ταμίας εξυπηρετούσε πολλούς πελάτες ταυτόχρονα, παίρνοντας τα χρήματα από τις σχηματισμένες κοιλότητες και από εκεί επίσης έδινε τα ρέστα. Το κάθε γεύμα απαιτούσε ένα συγκεκριμένο αριθμό νομισμάτων, και στην συνέχεια άνοιγε μια θυρίδα από την οποία βγαίνει το φαγητό σε πακέτο. Τα μηχανήματα εφοδιάζονται συνεχώς από την κουζίνα που βρίσκεται πίσω από αυτά. Υπάρχει ένας ορισμένος αριθμός αυτόματων εστιατορίων στις Κάτω Χώρες, αλλά έξω από αυτές αριθμούνται πολύ λίγα. Το τελευταίο έκλεισε στις ΗΠΑ το 1991. Όμως το 2006 άνοιξε ένα νέο αυτόματο στην Νέα Υόρκη στην περιοχή East Village.

Αντίθετα από τα μοντέρνα μηχανήματα αυτόματης πώλησης, τα φαγητά πρώτα σερβίρονταν σε πήλινα σκεύη με μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, τα ποτά επίσης σερβίρονταν σε γυάλινα ποτήρια.

Εμπνευσμένο από το Quisiana Automat στο Βερολίνο, το πρώτο αυτόματο εστιατόριο στις ΗΠΑ άνοιξε στις 12 Ιουνίου του 1902 στην Φιλαδέλφεια από τους Horn & Hardart. Το εστιατόριο

αυτό λειτούργησε στην Νέα Υόρκη το 1912 και σταδιακά εξαπλώθηκε και έγινε κομμάτι του πολιτισμού των βόρειων βιομηχανικά περιοχών. Η Horn & Hardart εξελίχθηκε στην μεγαλύτερη αλυσίδα αυτόματων εστιατορίων.

Ο συγκεκριμένος τύπος εστιατορίου ένοιωσε να απειλείται από την ανάπτυξη των προαστίων και την δημιουργία των Fast food Restaurants που εξυπηρετούσαν τα διερχόμενα αμάξια (με τους ειδικά διαμορφωμένους θαλάμους για να τα εξυπηρετούν) στην περίοδο του 1950. Μέχρι το 1970 η εναναπομείνουσα εμφάνιση τους ήταν θα λέγαμε περισσότερο νοσταλγική. Ένα άλλος αρνητικός παράγοντας στην παρακμή τους ήταν αναμφίβολα ο πληθωρισμός που χαρακτήρισε τις δεκαετίες 1960 και 1970, κάνοντας το φαγητό αρκετά πιο ακριβό, ώστε να μην μπορεί να εξαγοράσει με απλά νομίσματα. Έτσι έκανε την εμφάνιση του ο λογαριασμός στα μηχανήματα αυτόματης πώλησης αλλάζοντας το σύστημα τους.

Ένας άλλος τύπος αυτόματου εστιατορίου χρησιμοποιήθηκε σε επιβατηγά τρένα, το τελευταίο παράδειγμα στις ΗΠΑ ήταν το Αυτόματο Όχημα του Amtrak το οποίο λειτούργησε για μικρή περίοδο στο Janesville του Wisconsin το 2001. Την ομαλή λειτουργία τους εμπόδιζαν τα συχνά μηχανικά προβλήματα, λόγω του κραδασμού που υπέστησαν τα μηχανήματα με τις συχνές μετακινήσεις, και ο νόμος απαγόρευσε την πώληση οينوπνευματωδών ποτών από αυτόματο πωλητή.

Η αυτόματη μορφή φαγητού είναι όμως ακόμα δημοφιλείς σε άλλες χώρες. Για παράδειγμα, τα μαγαζιά Febo στις Κάτω Χώρες, οπού εκεί αποκαλείται το αυτόματο Automatiek, και παρέχει μια ποικιλία από burgers, sandwiches, και κροκέτες σε αυτόματους πωλητές οι όποιοι εφοδιάζονται από την κουζίνα που βρίσκεται πίσω τους διαρκώς.

Εμφανίσεις των Automat στα Media.



Ο πίνακας του Edward Hopper ο οποίος αποκαλείται το Automat.

Στην ταινία Easy living του 1973 μια σκηνή είναι γυρισμένη σε ένα αυτόματο εστιατόριο και μας δείχνει την λειτουργία του.

Στην ταινία The Devil and Miss Jones (1941), το δάχτυλο του πρωταγωνιστή πιάνεται στην θυρίδα του Αυτόματου.

Στην ταινία Diamonds are girl's Best Friend με πρωταγωνίστρια την Marilyn Monroe, στο τραγούδι Gentlemen Prefer Blondes (1953) αναφέρεται ο στίχος A kiss may be grand but won't pay the rental on your humble flat or help you at the Automat.

Στα Looney Tunes επίσης σε ένα επεισόδιο ο Μπανκς Μπάνου μπαίνει σε ένα αυτόματο και εκσφενδονίζει φαγητό σε έναν σκύλο που τον κυνηγούσε.

Σε ένα άλλο επίσης διάσημο κινούμενο σχέδιο στην Αμερική, τους Flintstones, ο Fred Flintstone επισκέπτεται ένα "προϊστορικό" αυτόματο που ονομαζόταν Bedrock Rock-o-Mat.

Στην ταινία Metropolitan (1990) οι δυο πρωταγωνιστές σχεδιάζουν τις κινήσεις τους μπροστά από ένα αυτόματο εστιατόριο των Horn & Hardart.



Τέλος στο μιούζικαλ του Broadway Musical Hair σε έναν στίχο αναφέρεται η φράση (table cleaner at Horn & Hardart's).



Bistro:

Η ονομασία **Bistro** ή **Bistrot** είναι γνωστή για ένα συγκεκριμένο τύπο μικρού εστιατορίου το οποίο σερβίρει σε μέτριες τιμές απλά γεύματα σε ένα μη εξεζητημένο setting, ειδικά στο Παρίσι, στην Γαλλία. Ένα εστιατόριο bistro μπορεί να μην προσφέρει υψηλό σέρβις ή έντυπο μενού, και συνήθως ειδικεύεται σε απλά κλασικά πιάτα όπως μπριζόλες, Γαλλική κρεμυδόσουπα, και κόκορα κρασάτο. Ο όρος παρόλα αυτά προέρχεται από την Ρωσία και σημαίνει κάτι "γρήγορο". Οι Ρώσοι στρατιώτες όσο είχαν στην κατοχή τους την Γαλλία μετά τους Ναπελεωνικούς πολέμους, συχνά

απαιτούσαν από τους Γάλλους υπηκόους να σερβίρουν το φαγητό τους γρήγορα, φωνάζοντας την λέξη *bistro* σε αυτούς. Στην Ρωσία πάντως τα παραδοσιακά τους εστιατόρια δεν ονομάζονται *bistro*!

Όμως υπάρχει και μια άλλη εκδοχή για την ετυμολογία της λέξης, στην οποία Κοζάκοι στρατιώτες που κατείχαν το Παρίσι το 1815 φώναζαν αυτήν την λέξη όταν έμπαιναν στα εστιατόρια. Όπως και να έχει, η πρώτη καταγεγραμμένη χρήση της λέξης εμφανίζεται το 1884, σχεδόν 17 χρόνια αργότερα, και ξανά το 1892 (*Bistrot*). Παρόλα αυτά οι Γάλλοι ακαδημαϊκοί αντιμετώπισαν την λέξη αυτή σαν προσβλητική και άρχισαν να ψάχνουν για αντικαταστάτρια λέξη. Κάποιος πρότεινε τη λέξη “*bistraud*”, η οποία στην διάλεκτο *Poitou* σημαίνει “ο χαμηλός υπηρέτης”. Άλλος πρότεινε τις λέξεις *bistouille* ή *bistrouille*, οι οποίες προέρχονται από την Βόρεια περιοχή της Γαλλίας, και ο όρος προέρχεται από την μίξη καφέ με μπράντι, προσεγγιστικά το είδος του πότου που θα μπορούσε να σερβίρεται σε ένα *bistro*.

Bouchon:

Το *Bouchon* είναι ένα είδος εστιατορίου που έχει ιδρυθεί στην Λυών της Γαλλίας. Σερβίρει παραδοσιακή Λυονέζικη κουζίνα, όπως λουκάνικα, πάπια πατέ, και ψητό χοιρινό. Υπερέχει σε σύγκριση με άλλους τύπους γαλλικής μαγειρικής και



χαρακτηρίζεται ως *nouvele cuisine*. Τα γεύματα είναι αρκετά λιπαρά,

με αρκετά μεγάλα κομμάτια κρέατος. Υπάρχουν περίπου 20 πιστοποιημένα παραδοσιακά εστιατόρια bouchons, αλλά μεγαλύτερος αριθμός εγκαταστάσεων που λειτούργει κάπως διαφορετικά χρησιμοποιεί τον όρο αυτό. Συγκεκριμένα, η έμφαση σε ένα Bouchon εστιατόριο δεν δίνεται τόσο στην βαριά κουζίνα του αλλά στην βολική ατμόσφαιρα και στην προσωπική σχέση με τον ιδιοκτήτη.



Η παράδοση των Bouchon έρχεται από τα μικρά πανδοχεία, στα οποία έμεναν οι εργάτες που δούλευαν στα μεταξουργεία και περνούσαν μέσα από την Λυών στον 17^ο και 18^ο αιώνα. Σύμφωνα με το Le petit Robert το όνομα αυτό προέρχεται από τον 16^ο αιώνα και ήταν έκφραση που χαρακτήριζε ένα μπουκέτο από ελικοειδή άχυρα. Μια επαναπαρουσίαση τέτοιων μπουκέτων άρχισε να εμφανίζεται σε πινακίδες και αντιπροσώπευαν τα εστιατόρια, και στην Γαλλία τα εστιατόρια στην γενική τους έννοια ονομάζονταν bouchons. Σήμερα χρησιμοποιούν επίσης την λέξη Bouchon για τον φελώ που σφραγίζουν τα μπουκάλια.

Τα παρακάτω Bouchon εστιατόρια θεωρούνται ως “αυθεντικά”, σύμφωνα με την οργάνωση Les Authentiques Bouchon Lyonnais, και είναι: Abel, Brunet, Café des deux places, Café des federations, Daniel et Denise, Chez Georges le petit Bouchon, Les gones, Hugon, Le Jura, Chez Marcelle, Le Merciere, La mere Jean, Le mitonne, Le Morgon, Le musee, Chez Paul, Les Trois Maries, A ma vigne, Le vivairais . Η λίστα αυτή βεβαία υφίσταται κάποιες διακυμάνσεις.

Bouchon επίσης είναι και η ονομασία ενός δημοφιλούς εστιατορίου στην Καλιφόρνια και στο Λας Βέγκας, το οποίο

λειτουργεί από τον Αμερικανό Σεφ Thomas Keller. Η κουζίνα δεν είναι αυθεντική Bouchon, και δεν περιλαμβάνει την βαριά μαγειρική της Λυονέζικης κουζίνας.

Brasserie:

Στην Γαλλία brasserie είναι μια καφετέρια που παρουσιάζεται σαν εστιατόριο με ένα αρκετά χαλαρωτικό περιβάλλον, στο οποίο σερβίρονται απλά γεύματα. Το σέρβις του μπορεί να ποικίλει και να το συναντήσουμε και πιο υψηλό, καθώς επίσης και έντυπο μενού (αντίθετα με τα bistro που δεν διαθέτουν ούτε σέρβις ούτε καταλόγους μενού), αλλά γενικά έχει έναν λιγότερο επίσημο τύπο κυρίως τις ώρες που συνηθίζουν να τρώνε οι πελάτες. Γενικά ένα brasserie είναι ανοιχτό κάθε μέρα, όλη την εβδομάδα και το ίδιο μενού σερβίρεται όλη μέρα. Η λέξη brasserie είναι επίσης Γαλλική και σημαίνει ζυθοποιείο.

Buffet:

Ο μπουφές είναι ένα σύστημα σερβιρίσματος φαγητού στο οποίο ο σιτιζόμενος σερβίρεται μόνος του. Είναι πολύ διαδεδομένος τρόπος σερβιρίσματος σήμερα, γιατί έτσι μπορούν να



εξυπηρετηθούν πολλοί σιτιζόμενοι με ελάχιστο προσωπικό. Ο όρος μπουφές επίσης όπως ξέρουμε περιγράφει και το έπιπλο στο οποίο σερβίρονται τα φαγητά. Εκεί σε παλιότερες εποχές ο οικοδεσπότης σερβίρει τα φαγητά, οπού οι καλεσμένοι του διάλεγαν το γεύμα τους.

Υπάρχουν δυο είδη μπουφέ, στο πρώτο είδος έχουμε μια σειρά φαγητών, στο οποίο ο πελάτης διαλέγει ότι θέλει και στην συνέχεια

πληρώνει για κάθε κομμάτι ξεχωριστά, και στο δεύτερο είδος ο πελάτης πληρώνει ένα συμβολικό ποσό και σερβίρεται με όση ποσότητα φαγητού επιθυμεί. Ο μπουφές σαν σύστημα σίτισης συναντάται συχνά σήμερα στα εστιατόρια και ιδιαίτερα στα ξενοδοχεία, εικονικά κάθε μεγάλο θέρετρο καζίνο στην Βόρεια Αμερική περιλαμβάνει και από ένα, με περίτεχνους στολισμούς και τεράστιους σε έκταση. Στην Βόρεια Αμερική και Αυστραλία, εστιατόρια που ειδικεύονται στην Κινέζικη και Ινδική κουζίνα συχνά παραθέτουν μπουφέ, έτσι ο πελάτης μπορεί να δοκιμάσει διαφορετικά πιάτα από μια ξένη κουζίνα και να έχει μια γενική γνώση. Ένας άλλος τύπος μπουφέ που επίσης συναντάμε σε delicatessens και Super Markets είναι το salad bar, στο οποίο οι πελάτες διαλέγουν από μόνοι τους την ποσότητα σαλάτας που θέλουν μέσα από μια μεγάλη ποικιλία και στην συνέχεια πληρώνουν ανάλογα με το βάρος.

Ως συμβιβασμός ανάμεσα στο self-service και στο πλήρες σέρβις φαγητού, σε ένα μπουφέ μπορούμε να συναντήσουμε: σιτιζόμενους να φέρνουν το δικό τους πιάτο και να σερβίρονται κατά μήκος του μπουφέ, παίρνοντας μια μερίδα από τον υπεύθυνο σερβιτόρο σε κάθε νέο πιάτο. Αυτή η μέθοδος είναι γνωστή σε μεγάλες συνεστιάσεις όπου οι παρευρισκόμενοι καλεσμένοι δεν πληρώνουν για το φαγητό τους. Συνήθως αυτό μπορεί να αποτελέσει μέρος μιας κοινωνικής εκδήλωσης, όπως γάμος, βάφτιση, συνέδριο.

Μια παραδοσιακή μορφή μπουφέ στη Σουηδία είναι το smorgasbord, το οποίο σημαίνει το τραπέζι με τα sandwiches.

Οι μπουφέδες όπως προείπαμε προσφέρονται στην εξυπηρέτηση μεγάλου αριθμού σιτιζόμενων. Για αυτό το λόγο, είναι επικρατέστεροι σε εκπαιδευτικές εκδηλώσεις, όπως επιχειρηματικά meetings ή επαγγελματικά πάρτι. Ένα άλλο πλεονέκτημα των

μπουφédων σε σύγκριση με το επιτραπέζιο σέρβις είναι ότι το δείπνο μπορεί να εμπλουτιστεί με μια μεγάλη ποικιλία και δυνατότητα να γνωρίσουμε τα εδέσματα πριν τα διαλέξουμε. Από την στιγμή που ο μπουφές περιλαμβάνει το self-service, θεωρείται ως ανεπίσημος τύπος δείπνου σε σύγκριση με το επιτραπέζιο σέρβις. Αλλά, προτιμείται όλο και περισσότερο σε επίσημες κοινωνικές εκδηλώσεις όπως αναφέραμε γιατί και μεγαλύτερος αριθμός σιτιζόμενων εξυπηρετείτε αλλά και πιο γρήγορα. Σίγουρα το μεγαλύτερο όφελος περιλαμβάνεται στο κόστος, που είναι αρκετά πιο οικονομικός τρόπος σερβιρίσματος.

Το αυτοσερβίρισμα φαγητού έχει μακριά ιστορία, ο μοντέρνος μπουφές εμφανίστηκε στην Γαλλία τον 18^ο αιώνα, και γρήγορα εξαπλώθηκε σε ολόκληρη την Ευρώπη. Ο όρος αρχικά αναφερόταν στο έπιπλο στο οποίο το φαγητό σερβιριζόταν, αλλά αργότερα ο όρος αυτός χρησιμοποιήθηκε για το συγκεκριμένο σέρβις. Ο μπουφές έγινε περισσότερο δημοφιλής στην Αγγλία το 2^ο μισό του 19^{ου} αιώνα.

Όταν η κατοχή χρυσού και ασημιού ήταν το μέτρο της φερεγγυότητας του συστήματος, βλέπουμε ότι τα πιάτα αποτελούσαν ένα σύμβολο πλούτου, έτσι σε αριστοκρατικά σπίτια βλέπουμε πιάτα από ακριβή πορσελάνη, περίτεχνα στολισμένα με φύλλα χρυσού, ένδειξη δύναμης- πλούτου, και χαρακτήριζε το τότε πολιτικό και κοινωνικό σύστημα της Ευρώπης. Τον 16^ο αιώνα στην Γαλλία το έπιπλο μπουφές ήταν διακοσμημένο με πλούσια υφαντά, αλλά περνώντας τα χρόνια αναπτύχθηκε η τέχνη των σκαλιστών διακοσμημένων επίπλων, και έτσι ο μπουφές εξελίχθηκε σε ένα πολυτελές έπιπλο με περίτεχνα σκαλίσματα, ντουλάπια και συρτάρια. Στην Αγγλία το ονόμαζαν court cupboard, το έπιπλο αυτό. Τα πολυτελή πορσελάνινα πιάτα, πρώτο εμφανίστηκαν στην αυλή της Βουργουνδίας και αργότερα υιοθετήθηκαν από τους Γάλλους. Το

ασήμι και ο χρυσός χαρακτήριζαν την Μπαρόκ διακόσμηση που ήταν επηρεασμένη από τον Λουίς τον 12^ο της Γαλλίας, οπού στολίζονταν τα έπιπλα και οι πορσελάνες με ζωγραφίες από τον Αλέξανδρο Φρανσουά Ντεσπορτες και άλλους καλλιτέχνες τις εποχής. Είναι χαρακτηριστικό ότι ο Λουίς έδωσε σαν αποζημίωση πολέμου όλα του τα ασημένια του έπιπλα, στο τέλος της βασιλιάς του.

Κατά την διάρκεια του 18^{ου} αιώνα, η επίδειξη του πλούτου από το πολιτικό σύστημα χαρακτηριζόταν με μεγαλύτερη διακριτικότητα. Ο μπουφές αναβίωσε στην Αγγλία και Γαλλία στο τέλος του αιώνα, όταν νέες ιδέες που αναφέρονταν στον προσωπικό αυτοσερβίρισμα προσαρμόστηκαν στην διάρκεια του πρωινού γεύματος. Στο *The Cabinet Dictionary* του Thomas Sheraton το 1803, μας έδωσε ένα νεοκλασικό στυλ και παρατήρησε ότι "ο μπουφές μπορούσε, με μια σχετική φτώχεια, να μετατραπεί σε μια πιο μοντέρνα χρήση, και να βελτιώσει το διακοσμητικό έπιπλο σε ένα μοντέρνο χώρο οπού θα σερβίρεται το πρωινό, σαν απάντηση στο κινεζικό τυπικό του cabinet τσαγιού.

Το 1922 κυκλοφόρησε ένα βιβλίο μαγειρικής και είχε τον τίτλο *How to prepare and serve a meal*. Συγγραφέας του ήταν η Lillian B. Lansdown και έγραφε:

«Το ανεπίσημο μεσημεριανό, δηλαδή το ελαφρύ γεύμα ανάμεσα στο πρωινό και το δείπνο, που συχνά σήμερα αντικαθιστά το δείπνο είναι δυο ειδών. Το μεσημεριανό μπουφές, στο οποίο όλοι οι καλεσμένοι τρώνε όρθιοι, και το μεσημεριανό που σερβίρεται στα τραπέζια, στα οποία οι καλεσμένοι είναι καθισμένοι.

Το μαχαίρι θεωρείται ταμπού στο γεύμα του μπουφέ, όλα τα φαγητά τρώγονται με πιρούνη ή κουτάλι. Σαν κανόνας, σερβίρουν οι φίλοι των φιλοξενούμενων. Τα παρακάτω πιάτα είναι ενδεικτικά και καλύπτουν τα απαραίτητα για το γεύμα του μπουφέ. Ποτά όπως:

χυμός, καφές, σοκολάτα. Ζεστή κουζίνα με διάφορα είδη, κρύα κουζίνα που περιλαμβάνει σαλάτες, πατάτες, κοτόπουλο, γαρίδες, με βαριά σάλτσα, καναπεδάκια με μαρούλι, ντομάτα και ζαμπόν, μικρά κέικ, κρύες κρέμες και σαντιγές καθώς και παγωτά».

Στο ανεπίσημο γεύμα σε μικρά τραπέζια απαιτείται ένας αριθμός σερβιτόρων, για αυτό το λόγο ο σχεδιασμός του μπουφέ είναι απαραίτητος.

Το «Όλα όσα μπορείς να φας» μπουφές περιγράφεται από τον Herb Macdonald, έναν manager στο ξενοδοχείο του Las Vegas που πρωτοπαρουσίασε την ιδέα το 1946. Στο έργο του *The muses of ruin*, το 1965 ο William Pearson έγραψε για τον μπουφέ του Las Vegas:

«Τα μεσάνυχτα κάθε αξιόπιστο καζίνο παρουσιάζει τον μπουφέ του 1.50\$- το 8^ο θαύμα του κόσμου.

Θαυμάζουμε τις Πυραμίδες που χτίστηκαν πριν δεκάδες χρόνια, αλλά ο μπουφές του μεσονυκτίου δημιουργείται ξανά και ξανά καθημερινά. Κάστρα σκαλισμένα από πάγο, διατηρούν κρύες τις γαρίδες και τα υπόλοιπα κρύα ορεκτικά. Ακολουθούν και αλλά γλυπτά και καλλιτεχνίες με φαγητά που όχι



μόνο προσφέρονται για φαγητό αλλά και για στολισμό, όπως σαλάτες, χταπόδια, σολομοί, γαλοπούλες, ζαμπόν, ψητά, γεμιστές χήνες, φρούτα και πάστες. Όσες φορές και να διασχίσεις τον μπουφέ είναι στο χέρι σου πως θα χειριστείς την ποσότητα του φαγητού, και πως θα σε ελκύσει το πιάτο του κάθε σεφ.»

Υπάρχει μια τάση τελευταία να παραφράζεται η λέξη του μπουφέ και να εννοείται σήμερα ο μπουφές σαν «όλα όσα μπορείς να φας», ακόμα και αν το φαγητό δεν είναι προετοιμασμένο και

σερβιρισμένο στο τραπέζι, και ο καθένας πληρώνει μια καθορισμένη τιμή και μπορεί να παραγγείλει ότι θέλει από το μενού, όσες φορές το επιθυμεί. Αυτό κανονικά θα έπρεπε να αποτελεί νέο τύπο γεύματος και να λέγεται ΟΟΜΝΦ ή καλύτερα στα αγγλικά θα λέγαμε AYCE, “all you can eat”, για να αποφύγουμε έτσι την σύγχυση με τον παραδοσιακό μπουφέ.

Στις ΗΠΑ, ο Παραδοσιακός Υπαίθριος Μπουφές (Old Country Buffet) είναι μια τεράστια αλυσίδα μπουφέ, και μέρος των μεγαλύτερων μπουφέδων. Σε μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες μπουφέ, που διευθύνει το Country Buffet όπως και το Home Town Buffet, αλλά συχνά καλείται και ως “σκόρπιος μπουφές”. Αυτό αναφέρεται στο τρόπο που σερβίρονται τα διάφορα πιάτα. Τα φαγητά ομαδοποιούνται σε έναν αριθμό τμημάτων –χωρισμάτων θα λέγαμε αντί μιας μακριάς συνεχόμενης γραμμής. Αυτό αποσκοπεί στο να εξυπηρετεί καλύτερα τον πελάτη ώστε να γεύεται τα πιάτα που προτιμά και να μην συνωστιζονται πολλοί σε μια ουρά, έτσι υπάρχει καλύτερη και γρηγορότερη εξυπηρέτηση. Ένας άλλος διάσημος μπουφές είναι το Golden Corral.

Αν και μερικές φορές ο μπουφές χαρακτηρίζεται ως λιγότερο επίσημος, παρά πολλά πολυτελή ξενοδοχεία στις ΗΠΑ έχουν κλάδους μπουφέ που διαθέτουν gourmet εδέσματα, το ίδιο παρέχουν και πολλά ξενοδοχεία στο Las Vegas, όπως το Rio’s Carnival World Buffet ανάμεσα σε πολλά, έχει γίνει αρκετά δημοφιλές και έχει αποκομίσει καλές κριτικές για την οργάνωση, τα πιάτα του και το σέρβις του.

Ο μπουφές επίσης είναι πολύ διαδεδομένος τύπος και σε πολιτείες όπως στην Nevada, Atlantic city & New Jersey. Οπού οι μπουφέδες μετράνε ατελείωτες ουρές και προσφέρουν μεγάλες ποσότητες φαγητού. Άλλη γνωστή αλυσίδα εστιατορίων γνωστή για

τους μπουφέδες τις είναι το **Shanghai Buffet** και το **Ponderosa Steakhouse**.

Στην Αυστραλία, αλυσίδες μπουφέ όπως το **Food star** σερβίρει έναν μεγάλο αριθμό patrons την Ασιατικής κουζίνας, όπως στολισμούς φαγητών, θαλασσινά, σαλάτες και γλυκά. Το **Sizzler** είναι επίσης ένα εστιατόριο που προσφέρει αξιόλογο μπουφέ.

Το 1990 το εστιατόριο μπουφέ **Big Lukes** στο **Newcastle Upon Tune** έγινε ένα από τα πρώτα «όλα όσα μπορείς να φας» εστιατόρια στην Αγγλία.

Στην Ρωσία, η αλυσίδα **MooMoo** (ή **MyMy** στα Ρωσικά) σερβίρει όλα της τα φαγητά σε σειρές μπουφέ.

Στην Βραζιλία, **comida a kilo & comida por kilo** –δηλαδή «φαγητό με το κιλό» εστιατόρια είναι πολύ κοινά. Είναι ένα στυλ καφετέριας- μπουφέ στο οποίο τα δείπνα κοστολογούνται ανάλογα με το βάρος του επιλεγμένου φαγητού, μην περιλαμβάνοντας φυσικά το βάρος του πιάτου. Αυτός ο τύπος μπουφέ στην Βραζιλία έχει πολλά κοινά με το τύπο «όλα όσα μπορείς να φας» αλλά έχει μια σημαντική διαφορά, δεν στηρίζεται στο αυτό-σερβίρισμα.

Στην Ιαπωνία, ο μπουφές είναι γνωστός με το όνομα **Viking**. **Dessert Vikings** είναι πολύ γνωστά εστιατόρια στην Ιαπωνία, οπού ο πελάτης μπορεί να διαλέξει ότι θέλει σε ένα μπουφέ γεμάτο γλυκά. Βεβαία σύγχυση πολλές φορές επικρατεί με τον όρο **Viking**, η αλήθεια είναι ότι πολλές φορές η προφορά αγγλικών λέξεων από Ιάπωνες παραφράζονται λίγο έτσι αντί για τον όρο **Desert Biking** που θα έβγαζε και κάποιο νόημα χρησιμοποιούν μάλλον εσφαλμένα την λέξη **Viking**.

Μπουφέδες επίσης συναντάμε και σε πολλά κρουαζιερόπλοια.

Cafeteria:

Η καφετέρια είναι ένας χώρος, στον οποίο σερβίρεται ένα συγκεκριμένος τύπος φαγητού. Ο όποιος περιλαμβάνει λίγα τραπεζάκια ή και καθόλου. Είτε μέσα σε ένα εστιατόριο ή μέσα σε ένα ίδρυμα, όπως γραφεία επιχειρήσεων ή σχολεία. Η καφετέρια μέσα στα σχολεία ονομάζεται επίσης και καντίνα ή dining hall. Οι καφετέριες διαφέρουν από τα coffeehouses, αν και στην Ελλάδα τα συγκεκριμένα τα ονομάζουμε καφετέρια, και την καφετέρια... κυλικείο.



Αντί για επιτραπέζιο σέρβις, υπάρχουν υπάλληλοι που σερβίρουν φαγητό από ένα συγκεκριμένο σημείο και εκεί ο κάθε πελάτης με την σειρά του σχηματίζοντας γραμμή αναμονής εξυπηρετείται με την σειρά του. Οι πελάτες παίρνουν το φαγητό και το τοποθετούν σε ένα δίσκο. Συχνά υπάρχουν πάγκοι, στους οποίους αφού παραγγείλουν οι πελάτες το φαγητό τους περιμένουν, για φαγητά όπως hamburger και tacos τα οποία σερβίρονται ζεστά και ετοιμάζονται γρήγορα. Εναλλακτικά, δίνεται στον πελάτη ένα νούμερο και το φαγητό του σερβίρεται στο τραπέζι. Κάποιες φορές για ορισμένα φαγητά και ποτά, οι πελάτες επιλέγουν ένα καλάθι, πληρώνουν πρώτα τον λογαριασμό, και στην συνέχεια γεμίζουν το καλάθι τους με το ανάλογο ποσό. Δωρεάν σέρβις παρέχεται με αυτό το σύστημα. Για νομικούς σκοπούς (και την ανάλογη κατανάλωση των πελατών), αυτό το σύστημα σχεδόν σπάνια ή ποτέ επιτρέπει την χρήση αλκοολούχων ποτών.

Οι πελάτες είτε πληρώνουν ένα συμβολικό ποσό, (όπως γίνεται και στον μπουφέ), ή πληρώνουν στον τέλος αναλόγως με τα προϊόντα που αγόρασαν. Κάποιες καφετέριες χρεώνουν με το βάρος των τροφίμων.

Καθώς οι καφετέριες απαιτούν λίγους εργαζομένους, συχνά συναντώνται σε μεγάλα ιδρύματα, τρέφοντας τους πελάτες του ιδρύματος. Για παράδειγμα, σχολεία, πανεπιστήμια, ξενοδοχεία, πολυκαταστήματα, νοσοκομεία, μουσεία, και επιχειρήσεις όπως προαναφέραμε.

Κάποιο περίοδο, το αναπτυσσόμενο στυλ καφετέριας κυριαρχούσε στην κουλτούρα των νότιων Πολιτειών της Αμερικής και λιγότερο φανατικά στις κεντρικές Πολιτείες. Υπήρχαν πολλές διακεκριμένες αλυσίδες όπως: Bickford's, Morrison's Cafeteria, Apple House, K&W, Britling, και τέλος Blue Boar. Υπήρχε βεβαία και ένας αριθμός μικρότερων αλυσίδων, συνήθως γύρω από μικρές πόλεις. Αυτά τα ιδρύματα, με εξαίρεση το K&W, άρχισαν να παρακμάζουν γύρω στο 1960 με την άνοδο των fast food και εξαφανίστηκαν γύρω στην δεκαετία του 1980 με την άνοδο του casual dining. Λίγες αλυσίδες, όπως το Luby's και το Piccadilly Cafeteria (το οποίο συγχωνεύτηκε με την Morrison αλυσίδα), συνέχισαν να αναπληρώνουν κάποια από τα κενά που άφησαν οι παλιές παρηκμασμένες αλυσίδες. Πολλές από τις μικρότερες αλυσίδες, των κεντρικών Πολιτειών, όπως η MCL Cafeterias, που επικεντρώνονταν γύρω από την Ινδιανάπολη, λειτουργούν ακόμα με επιτυχία.

Η μεγαλύτερη μη στρατιωτική καφετέρια στον κόσμο είναι το Brondy complex στο Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν.

Η καφετέρια όπως είναι σήμερα γνωστή στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, προέρχονται από την περιοχή του Λος Άντζελες

στο τέλος του 19^{ου} αιώνα. Προέρχεται από τις πρώιμες παραδόσεις σερβιρίσματος φαγητού ξεκινώντας από την Καλιφόρνια μέχρι το Μεξικό από τους μετανάστες. Το όνομα καφετέρια είναι στην ουσία Ισπανικό και στην ουσία σημαίνει χώρος που σερβίρεται καφές, (coffee shop). Στην Καλιφόρνια το self service οργανώθηκε πιο αποδοτικά, με μια σχετική επιρροή από την βιομηχανία των αλυσίδων που ήταν της μόδας εκείνη την εποχή, και Αμερικανικού στυλ φαγητά σερβίρονταν, αν και στην Καλιφόρνια οι καφετέριες (εστιατόρια και ιδρύματα μαζί) τύπου Μεξικάνικου στυλ συνέχιζαν να διατίθονται μαζί με το καθιερωμένο Αμερικάνικο φαγητό. Στην αρχή του 20^{ου} αιώνα, δεκάδες καφετέριες λειτούργησαν στο Λος Άντζελες. Σήμερα η Clifton's Cafeteria είναι η μόνη καφετέρια που έχει απομείνει από εκείνη την περίοδο. Άνοιξε το 1935 και είναι διακοσμημένη έτσι ώστε να θυμίζει βουνό και ύπαιθρο σύμφωνα με το πρότυπο Yosemite National Park.

Η καφετέρια στην Αυστραλία ονομάζεται καντίνα και δεν λειτουργεί όπως στις ΗΠΑ. Το σέρβις μοιάζει πιο πολύ με αυτό του Fast Food, όπου οι πελάτες απευθύνουν την παραγγελία τους στους



υπαλλήλους, και πληρώνουν στο ταμείο. Αυτό έρχεται σε αντίθεση με τις ΗΠΑ όπου η πληρωμή συνήθως συμπεριλαμβάνεται στον χώρο εργασίας τους ή στο σχολείο.

Στις ΗΠΑ επίσης η καφετέριες στις στρατιωτικές εγκαταστάσεις είναι γνωστές ως chow hall, mess hall ή πιο σωστά dining facility, ενώ στην Βρετανία οι στρατιωτικές εγκαταστάσεις ονομάζονται cookhouse ή mess. Κάποια μοναστήρια και εσωτερικά σχολεία ονομάζουν την αντίστοιχη καφετέρια τους ως τραπεζαρία.

Φοιτητές επίσης στις ΗΠΑ συχνά αποκαλούν τις καφετέριες τους ως lunchrooms, αν και το πρωινό και το μεσημεριανό συχνά τρώγεται εκεί. Οι καφετέριες που σερβίρουν κοιτώνες πανεπιστημίων κάποιες φορές λέγονται dining halls ή dining commons. Το λεγόμενο food court είναι ένας τύπος καφετέριας που συναντάται σε αρκετά εμπορικά καταστήματα και αεροδρόμια τα οποία περιλαμβάνουν διάφορους πωλητές φαγητού με δικαιώματα εκμετάλλευσης, αν και το είδος food court συχνά μπορεί να αποδοθεί και σαν εστιατόριο συχνά είναι ευθυγραμμισμένο με τις προτιμήσεις του κοινού αντί του πιο ιδρυματικού τύπου φαγητό.

Η κολεγιακή καφετέρια είναι ένας όρος στις ΗΠΑ που δηλώνει ότι καφετέρια είναι σχεδιασμένη να σερβίρει φοιτητές στο πανεπιστήμιο. Αυτές οι καφετέριες μπορεί να είναι μέρος φοιτητικής εστίας ή σε ξεχωριστό κτίριο. Πολλές από αυτές τις καφετέριες στελεχώνουν το προσωπικό τους με φοιτητές εργαζομένους. Η ποσότητα φαγητού που σερβίρεται στους φοιτητές διαφέρει από σχολείο σε σχολείο, αλλά λογικά περιλαμβάνονται γύρω στα 20 γεύματα ανά βδομάδα. Όπως και στις υπόλοιπες καφετέριες, ο αγοραστής παίρνει έναν δίσκο και τον γεμίζει με το φαγητό τις αρεσκείας του, αλλά αντί να πληρώσουν αμέσως μετά, πληρώνουν από πριν σύμφωνα με το πλάνο σίτισης που ισχύει στις ΗΠΑ.

Η μέθοδος πληρωμής για τις κολεγιακές καφετέριες είναι συχνά το πλάνο σίτισης, όπου ο πελάτης πληρώνει ένα συγκεκριμένο ποσό στην αρχή του εξαμήνου και οι λεπτομέρειες του πλάνου καταχωρούνται σε λογαριασμό μέσα στα φάκελο υπολογιστή. Οι φοιτητικές ταυτότητες δίνουν πρόσβαση στο συγκεκριμένο πλάνο με ένα συγκεκριμένο κωδικό. Με το πλάνο σίτισης όμως δεν είναι υποχρεωμένος ο φοιτητής να φάει σε κολεγιακή καφετέρια. Τα πλάνα σίτισης μπορούν να ποικίλουν σε όρους ώστε να μπορούν να

καλύψουν τις ανάγκες των φοιτητών. Τυπικά, το κολέγιο εντοπίζει την χρήση του πλάνου από τον φοιτητή, μετρώντας είτε το αριθμό των προκαθορισμένων γευμάτων, πόντους, δολάρια, ή το νούμερο των δείπνων. Το πλάνο σίτισης μπορεί να δώσει στον φοιτητή έναν συγκεκριμένο αριθμό κάποιων από τα παραπάνω ανά βδομάδα ή εξάμηνο και είναι δυνατόν η μη σωστή χρήση των επιτρεπόμενων γευμάτων να μην τους είναι επαρκής για όλη την εβδομάδα ή εξάμηνο.

Πολλά σχολεία προσφέρουν πολλές διαφορετικές επιλογές καθώς χρησιμοποιούν οι μαθητές το πλάνο σίτισης. Η κύρια καφετέρια είναι συνήθως το μέρος όπου το πλάνο χρησιμοποιείται περισσότερο αλλά μικρότερες καφετέριες, cafes, εστιατόρια, bars, ή ακόμα και fast food αλυσίδες που λειτουργούν μέσα σε μια πανεπιστημιούπολη μπορούν να δεχτούν το πλάνο σίτισης. Μια κολεγιακή καφετέρια έχει ένα εικονικό μονοπώλιο για τους φοιτητές μιας και πολλά Πανεπιστήμια και Κολέγια είναι εγκατεστημένα σε απομονωμένες περιοχές ή πολλές φορές οι όροι του συμβολαίου σε σχέση με την διαμονή τους στις εστίες περιλαμβάνει την κάλυψη των γευμάτων ενός φοιτητή. Είναι πολύ κοινό πλέον ολόκληρη η επισιτιστική επιχείρηση να διευθύνεται από ανεξάρτητους επιχειρηματίες. Οι πιο γνωστές επιχειρήσεις από αυτές είναι η Aramark, Sodexo, και η Compass Group και στην Μ. Βρετανία η πιο διαδεδομένη είναι η Scolarest.

Café :

Το café ή coffee shop, είναι ένα ανεπίσημο εστιατόριο που προσφέρει μια ποικιλία από καυτά γεύματα, και κατά παραγγελία

sandwiches. Αυτό διαφέρει από μια καφετέρια, η οποία είναι μια εγκατάσταση που προσφέρει την πώληση μόνο καφέδων και λοιπών ροφημάτων. Ανάλογα με την αρμοδιότητα, ένα café μπορεί να πάρει την κατάλληλη άδεια να σερβίρει αλκοόλ. Το café μπορούμε να το συναντήσουμε σαν τμήμα ενός εστιατορίου Bistro ή μέσα σε ένα ξενοδοχείο. Σε μερικές χώρες όμως το café είναι συνώνυμο με το coffee house.

Στις μικρές πόλεις ένα τοπικό café είναι συνήθως τόπος συγκέντρωσης των ντόπιων, για συζητήσεις και συναντήσεις. Τέτοια café είναι ιδιαίτερα γνωστά για το σερβίρισμα του πρωινού. Σε κεντρικές βιομηχανικές περιοχές ή μεγαλύτερες πόλεις τα café και τα coffee shops είναι συνήθως ανοικτά μόνο για πρωινό και μεσημεριανό γεύμα, μιας και η πελάτες τους φεύγουν από την περιοχή μετά τις ώρες εργασίας τους.

Τα Γαλλικά café, ειδικά αυτά στο Παρίσι, περιλαμβάνουν ένα πλήρες μενού. Τα Αμερικάνικα μπορεί να σερβίρουν ή να μην σερβίρουν αλκοολούχα ποτά, και το σερβίρισμα του καφέ συνοδεύεται μαζί με το γεύμα συνήθως. Τα Βρετανικά café όμως, δεν πουλάνε αλκοόλ. Στην Ευρώπη, τα café συνήθως περιλαμβάνουν έναν εξωτερικό χώρο, είτε στα πεζοδρόμια είτε στις πλατείες με τραπεζάκια.

Στις Κάτω Χώρες, τα café είναι επιχειρήσεις που σερβίρουν οινοπνευματώδη ποτά, αντίθετα με το coffee shop, και επίσης πωλούν ήπια ναρκωτικά, όπως κάνναβη και χασίς και είναι τυπικά επιτρεπόμενη η πώληση οινοπνευματωδών ποτών.

Η προφορά του café είναι Γαλλική, και υιοθετήθηκε από τις Αγγλοκρατούμενες χώρες στο τέλος του 19^{ου} αιώνα. Το café μπορεί επίσης να προφερθεί και σαν caffè και η προφορά του είναι Ιταλική, ειδικά αν ένα café είναι ιδιοκτησία Ιταλού. Στην νότια Αγγλία,

κυρίως γύρω από το Λονδίνο στην δεκαετία του 1950, η Γαλλική προφορά του café μειώθηκε σε caff.

Cantina:



Καντίνα είναι η λέξη που μπορεί να αποδοθεί σε διάφορα μέρη και επιχειρήσεις. Στην ετυμολογία της είναι σχετική με την λέξη canteen, που προέρχεται από την Ιταλική γλώσσα και σημαίνει «κελάρι κρασιού» . Καθώς επίσης είναι σχετική και με την Λατινική λέξη canto, που σημαίνει γωνία.

Οι καντίνες συναντώνται σε πολλές πόλεις της Ιταλίας. Η καντίνα, με τον κατάλληλο εξαερισμό και υγρασία είναι κατάλληλη για την πώληση προϊόντων κρέατος όπως σαλάμι.

Ο όρος καντίνα μπήκε στο Γαλλικό λεξιλόγιο γύρω 1770 ως cantine. Από το 1744, καντίνα επίσης σήμαινε το μικρό τενεκεδένιο κουτάκι που περιείχε νερό ή οينوπνευματώδες ποτό, το οποίο κουβαλούσαν οι στρατιώτες στις μάχες. Η Αγγλική γλώσσα επίσης αναφέρεται στον όρο canteen και εννοεί το φλασκί που γεμίζουμε με κάθε είδους υγρό.

Η καντίνα πρωτοεμφανίστηκε στο Ισπανικό λεξιλόγιο και προφερόταν όπως και στα ελληνικά καντίνα κατά την διάρκεια του 2^{ου} μισού του 16^{ου} αιώνα. Η καντίνα ήταν μια από τις ξενόφερτες λέξεις που προήλθαν από την Ιταλία την περίοδο της Αναγέννησης. Κατά την διάρκεια του 16^{ου} αιώνα, η Ισπανική Αυτοκρατορία, συμπεριλάμβανε μεγάλες αποικίες στην Ιταλία. Ο Luis De Bavaria συμπερίλαβε στο έργο του : Tercera y Cuarta Parte de la Historia

Pontifical y Catolika (1621), την εξής φράση: Perdienose en las cantinas y lygares baxos gran numero de mercaderias.... Που σημαίνει ότι : Χάνεσαι μέσα στην καντίνες και σε μέρη που εξαπλώνεται σαν αρρώστια μεγάλη ποσότητα εμπορευμάτων.

Το 1890 η καντίνα υιοθετήθηκε στο Αμερικάνικο-αγγλικό λεξιλόγιο από την Ισπανική γλώσσα στις Νότιες Ηνωμένες Πολιτείες και ήταν μια άλλη λέξη που χρησιμοποιούσαν για να αποδώσουν τα bars και τα saloons. Η λέξη καντίνα σήμερα στις ΗΠΑ, σημαίνει ταβέρνα με στοιχεία των Νότιων Πολιτειών ή καθαρά Μεξικάνικου μοτίβου, που σερβίρει παραδοσιακά αλκοολούχα Μεξικάνικα ποτά.

Στην Ισπανία σήμερα, καντίνα λέγεται η επιχείρηση που στεγάζεται στον σταθμό ενός τρένου ή κοντά σε χώρους εργασίας όπου φαγητό και ποτά σερβίρονται .

Στις αγροτικές περιοχές του Μεξικό, καντίνα παραδοσιακά θεωρείται ένα είδος bar στο οποίο συνήθως συχνάζουν άντρες και σερβίρεται αλκοόλ καθώς και τα λεγόμενα ορεκτικά botanas. Μπορούν να αναγνωριστούν εύκολα από πινακίδες που εκφράζουν απαγόρευση στην είσοδο των γυναικών (mujeres) και των ανήλικων (menores de edad), σε αντίθεση με τα club, τα οποία ονομάζουν Salon de Bailar ή salon de mariachi, στο οποίο παρευρίσκονται όλες οι κοινωνικές ομάδες και τα φύλα. Κάποιες όμως παραδοσιακές απαγορεύσεις αρχίζουν να χάνονται με το πέρασμα του χρόνου. Όμως όπως και να έχει σε ορισμένες περιοχές , είναι αρκετά σκανδαλώδες να εκτεθεί μια γυναίκα να κάθεται σε καντίνα.

Ο όρος καντίνα επίσης έγινε και αρκετά διάσημος από τον George Lucas. Στην ταινία Star Wars συναντάμε την λέξη καντίνα ως την λέξη που περιγράφει τον τόπο συνάντησης και διασκέδασης των εξωγήινων πρωταγωνιστών.

Carvery:

Το Carvery είναι ένα είδος εστιατορίου ή μπουφέ στο οποίο σερβίρονται τεμαχισμένα σε λεπτά φιλέτα κρέατα. Πολλές φορές, λειτουργούν με αντικαταβολή ένα συμβολικό ποσό. Είναι πολύ κοινό εστιατόριο και ευδοκιμεί ιδιαίτερα στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Τα carveries συναντώνται σε pubs, και συνήθως λειτουργούν τα Σαββατοκύριακα, ειδικά όταν σερβίρουν το παραδοσιακό ψητό της Κυριακής, σε ένα αρκετά μεγάλο αριθμό πελατών. Το κρέας συνήθως συνοδεύεται από πατάτες επιλογής, δηλαδή βραστές ή ψητές ή τηγανιτές ή πουρέ, και διάφορα λαχανικά, συνήθως καρότα, κουνουπίδι, και αλλά παραδοσιακά Βρετανικά λαχανικά, συνοδεύονται επίσης με σάλτσα από κρέας και διάφορες άλλες σάλτσες, όπως για παράδειγμα η πιο γνωστή είναι η σάλτσα μέντας που συνοδεύει το ψητό αρνί, η σάλτσα μήλου που συνοδεύει το χοιρινό και κ.τ.λ.



Chuck wagon:

Το chuck wagon ξεκίνησε σαν ένα βαγόνι που μετέφερε φαγητό, και εξαρτήματα μαγειρικής στα λιβάδια, στις Πολιτείες της Αμερικής και του Καναδά. Ένα τμήμα του τραίνου ήταν σχηματισμένο ώστε σιτίζει τους εργαζομένους νομάδες, όπως τους cow-boys και τους ξυλοκόπους. Ήταν πολύ κοινό για τον λεγόμενο μάγειρα να είναι ο 2^{ος} υπεύθυνος του τραίνου μετά τον μηχανοδηγό. Συνήθως ο μάγειρας αναλάμβανε και άλλους ρόλους όπως αυτόν του κουρέα, του οδοντίατρου, του τραπεζίτη κ.τ.λ.

Κάποιες από τις μετακινούμενες κουζίνες προϋπήρχαν για γενεές, αλλά η ανακάλυψη του chuckwagon αποδίδεται στον Charles Goodnight, ο οποίος ήταν από το Τέξας και οδηγούσε τρένο. Πρωτοπαρουσίασε την ιδέα του το 1866. Chuck ήταν η λέξη αργκό για να περιγράψει το φαγητό. Το chuckwagon διέθετε φαγητά έτοιμα προς προετοιμασία, όπως φασόλια, και παστό κρέας, καφέ, και μπισκότα. Στο Τέξας μάλιστα λέγεται, ότι φύτευαν παντού καυτερές κόκκινες πιπεριές ώστε να τους εξυπηρετούν στη μετακίνηση του τρένου, και να είναι άφθονες παντού.

Σήμερα το chuckwagon υπάρχει σαν εκδήλωση που εμφανίζεται σε πολλά rodeo στον Δυτικό Καναδά όπως το Calgary Stampede.



Churrascaria :

Η churrascaria είναι ένα Βραζιλιάνικο ή Πορτογαλέζικο εστιατόριο που σερβίρει μπριζόλες. Churrasco, είναι το στυλ μαγειρέματος, το οποίο μεταφράζεται στα Πορτογαλέζικα ως barbeque. Όπως και να έχει όμως για να αποφευχθεί η σύγχυση, είναι σημαντικό να επισημάνουμε ότι η υπόλοιπη Νότια Αμερική εκτός της Βραζιλίας, η μέθοδος barbeque για το μαγείρεμα κρέατος αναφέρεται ως asado.

Συγκεκριμένα στην Νότια Αμερική το στυλ της ψησταριάς, χρωστάει την προέλευση του στα υπαίθρια ψητά που πραγματοποιούσαν οι Βραζιλιάνοι που προέρχονταν από την περιοχή της Pampa, αρκετούς αιώνες πριν. Στα μοντέρνα εστιατόρια, προσφέρεται ο λεγόμενος τύπος σερβιρίσματος rodizio, στον οποίο οι πασαδόροι, έρχονται στο τραπέζι σου με ένα μαχαίρι και ένα σουβλάκι, το οποίο περιλαμβάνει διάφορα κομμάτια κρέατος όπως, μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, κοτόπουλο, πάπια και ζαμπόν, κάποιες φορές και ανανά, σάλτσα, ψάρι και οτιδήποτε άλλο ντόπιο κρέας.

Στα περισσότερα μέρη της Βραζιλίας το Churrasco είναι ψητό στα κάρβουνα. Στην νότια Βραζιλία όμως, κοντά στα σύνορα της Αργεντινής με την Ουρουγουάη, χρησιμοποιείται το ψήσιμο με ξύλα.

Στις ΗΠΑ αλυσίδες churrascaria έχουν ανοίξει και οι πιο γνωστές είναι το Fogo de Chao και το Texas de Brazil.

Coffeehouse:



Το coffeehouse μοιράζεται κάποια χαρακτηριστικά από το bar, και κάποια αλλά από το εστιατόριο, αλλά είναι διαφορετικό από την cafeteria, στα ελληνικά βεβαία μεταφράζουμε το coffeehouse σαν καφετέρια. Όπως το

λέει και το όνομα τα coffeehouse παρέχουν κυρίως καφέ και τσάι και λίγα snacks. Αυτό διαφέρει από ένα café, το οποίο είναι ένα ανεπίσημο εστιατόριο, και προσφέρει μια ποικιλία ζεστών γευμάτων, και κάποιες φορές έχει άδεια να σερβίρει αλκοόλ. Πολλά coffeehouse στις μουσουλμανικές χώρες, ή στις μουσουλμανικές μειονότητες ανά τον κόσμο, προσφέρουν το λεγόμενο shisha, το οποίο είναι καπνός σε σκόνη και τον καπνίζουν με ναργιλέ. Σε κάποιες περιοχές όπως π.χ. στο Άμστερνταμ επιτρέπεται και η χρήση ινδικής κάνναβης.

Από μια πολιτισμική οπτική, τα coffeehouse θεωρούνται κέντρα κοινωνικής συνεύρεσης, εκεί ομάδες ανθρώπων μπορούν να μιλήσουν, να γράψουν, να διαβάσουν, να διασκεδάσουν ή απλά να περάσουν τον χρόνο τους.



Από τον 15^ο αιώνα, τα coffeehouse σέρβιραν μια κοινωνική συγκέντρωση, στις χώρες της Μέσης Ανατολής, όπου οι άντρες συνήθιζαν να πίνουν καφέ,(συνήθως τούρκικο καφέ ή τον αντίστοιχο

ελληνικό δικό μας), ή τσάι, να ακούνε μουσική, να διαβάζουν βιβλία, να παίζουν σκάκι και τάβλι, ή απλά συζητούσαν για τις δουλειές τους. Το 1457 το 1^ο coffeehouse ήταν το Κίνα Χαν, και άνοιξε στην Κωνσταντινούπολη. Τα coffeehouse στην Μέκκα σύντομα

μετατράπηκαν σε εμπόδιο, μιας και τα coffeehouse ήταν μέρη όπου συγκεντρώνονταν για πολιτικές συζητήσεις, αλλά αυτό ήταν απαγορευμένο από τον Ιμάμη, επίσης απαγορεύτηκε και το ποτό, για τους Μουσουλμάνους γύρω στο 1512 με 1524. Το 1530 το 1^ο coffeehouse άνοιξε στην Δαμασκό, και στην συνέχεια επακολούθησαν πολλά coffeehouse στο Κάιρο.

Τον 17^ο αιώνα, ο καφές πρωτοεμφανίστηκε στην Ευρώπη έξω από τα σύνορα της Οθωμανικής αυτοκρατορίας, τα coffeehouse καθιερώθηκαν και σύντομα έγιναν πολύ δημοφιλή. Τα πρώτα coffeehouse στην Δυτική Ευρώπη εμφανίστηκαν στην Βενετία, καθώς εκεί οι Οθωμανοί είχαν συχνές συναλλαγές με τους La Serenissima. Το πρώτο καταγεγραμμένο coffeehouse τοποθετείται στο 1654. Το 1^ο coffeehouse στην Αγγλία συγκροτήθηκε στην Οξφόρδη το 1650 από έναν Εβραίο εν ονόματι Ιάκωβο. Το διάσημο Queen's Lane Coffee House, της Οξφόρδης ιδρύθηκε το 1654, και υπάρχει ακόμα και σήμερα. Το 1^ο coffeehouse στο Λονδίνο άνοιξε το 1652 στην περιοχή του St. Michael's Alley. Ο ιδιοκτήτης ήταν ο Pasqua Rosee, και ένας Αρμένιος υπηρέτης ενός εμπόρου Τουρκικών προϊόντων ο οποίος ονομαζόταν Daniel Edwards, εισήγαγε καφέ, και βοήθησε τον Rosee στο να στήσουν την επιχείρηση. Στην Βοστώνη το 1^ο coffeehouse ιδρύθηκε το 1670. Ο Pasqua Rosee επίσης ήταν και ο ιδρυτής του 1^{ου} coffeehouse στο Παρίσι το 1672, και διατήρησε το μονοπώλιο του καφέ στην πόλη μέχρι που ο Francesca Procopio dei Coltelli, άνοιξε το The Café le Procope το 1686. Αυτή η επιχείρηση λειτουργεί ακόμα και σήμερα και ήταν το μέρος όπου σύχναζαν ο Βολτέρος, ο Ρουσσώ, και ο Ντιντερότ, και επίσης εκεί λέγεται ότι είναι και ο τόπος όπου συγγράφηκε η 1^η εγκυκλοπαίδεια!

Αν και ο Κάρολος ο Β' αργότερα προσπάθησε να μειώσει τα coffeehouse στο Λονδίνο και τα κατηγόρησε ως μέρη όπου : συγκεντρώνονταν οι δυσαρεστημένοι και διέδιδαν σκανδαλώδης αναφορές που αφορούσαν την πολιτική του και τους υπουργούς του. Το κοινό απλά τον αγνόησε. Υπήρχαν πολλοί κοινωνικά καταξιωμένοι, οι οποίοι ήταν ανοιχτοί για συζήτηση σε όλους τους άνδρες από διάφορες κοινωνικές τάξεις, και αυτό το αποτέλεσμα συσχετίστηκε με την ισότητα και τον ρεπουμπλικανισμό. Γενικά, τα coffeehouse αποτέλεσαν τόπους συνάντησης, όπου επιχείρησης συστάθηκαν, απόψεις ανταλλάχθηκαν και οι ανακοινώσεις της κυβέρνησης το λεγόμενο London Gazette διαβαζόταν. Μέχρι το 1739 υπήρχαν 551 coffeehouse στο Λονδίνο, και το καθένα προσήλκυε μια συγκεκριμένη πελατεία που διαχωριζόταν από τις ασχολίες και τις συμπεριφορές, όπως για παράδειγμα αλλού σύχναζαν οι έμποροι, αλλού οι δικηγόροι, οι βιβλιοπώλες και οι συγγραφείς, οι ειδήμονες της μόδας οι ράφτες- σχεδιαστές κ.τ.λ. Σύμφωνα με έναν Γάλλο ταξιδιώτη το Abbe Prevost ήταν ένα coffeehouse όπου είχες το δικαίωμα να διαβάσεις όλες τις ανακοινώσεις ενάντια στην



κυβέρνηση, και έτσι από εκεί γεννήθηκε το δικαίωμα της Αγγλικής ελευθερίας.

Οι γυναίκες δεν επιτρεπόταν στα coffeehouse. Σε ένα πολύ οικείο coffeehouse στο Παρίσι του 1700, οι άνδρες κρεμούσαν τα καπέλα τους στις κρεμάστρες και κάθονταν σε μακριά ενωμένα μεταξύ τους τραπέζια, σκεπασμένα με χαρτιά τα οποία κατέγραφαν διάφορες απόψεις. Ο καφές ετοιμαζόταν στην φωτιά, κλασικά με ζεστό νερό. Η μόνη γυναίκα που επιτρεπόταν ήταν αυτή,

που κρυμμένη πίσω στην κουζίνα ετοίμαζε τα φλιτζάνια και σέρβιρε τους καφέδες.

Ο παραδοσιακός μύθος για την προέλευση του Βιεννέζικου coffeehouse ξεκινάει με ένα μυστήριο σακί, γεμάτο με πράσινα φασόλια που ξέχασαν πίσω τους οι Τούρκοι όταν ηττήθηκαν στην Μάχη της Βιέννης το 1683. Όλοι οι σπόροι του καφέ κατασχέθηκαν από τον Πολωνό Βασιλιά τον Jam Sobieski III, που σε αντάλλαγμα έδωσε έναν από τους φρουρούς του, τον Franciszek Jerzy Kulczycki. Ο Kulczycki λειτούργησε το 1^ο coffeehouse στην Βιέννη. Όπως και να έχει όμως σήμερα είναι κοινά αποδεκτό ότι το 1^ο coffeehouse άνοιξε από τον Αρμένιο έμπορο εν ονόματι Johannes Diodato.

Στο Λονδίνο τα coffeehouses ανέδειξαν τα διάφορα clubs, στα μέσα του 18^{ου} αιώνα, το οποίο έδωσε την πιο αριστοκρατική του



πελατεία. Το Jonathan's Coffee-House το 1968 συναντάμε μια λίστα με παλαιά αντικείμενα σε χαμηλές τιμές που συμπεριλάμβαναν και το London Stock Exchange. Δημοπρασίες

στα διάφορα δωμάτια πώλησης τα οποία συχνά αποτελούσαν αναπόσπαστο τμήμα των coffeehouse και έτσι έχουμε την αρχή των πρώτων σπιτιών δημοπρασίας όπως π.χ. του Sotheby's και του Christie's.

Στην Βικτοριανή Αγγλία το προσωρινό κίνημα κατέστησε τα coffeehouses για την εργατική τάξη, σαν ένα μέρος ξεκούρασης με ελεύθερη κατανάλωση αλκοόλ και διαφορετικό από τα δημόσια σπίτια τα λεγόμενα pubs.

Τα coffeeshops στις ΗΠΑ κατέφθασαν από τα Ιταλικά coffeehouses των Αμερικανό-Ιταλών μεταναστών στις μεγαλύτερες

πόλεις των ΗΠΑ, όπως στην Νέα Υόρκη, στην Βοστώνη και στο Σαν Φρανσίσκο. Κατά την διάρκεια του 1960 συμπεριλαμβανομένου και του κινήματος της νεανικής κουλτούρας, μη Ιταλοί αντέγραψαν τα *coffeeshouses*. Πριν την ανάπτυξη της αλυσίδας Starbucks, Seattle και άλλων υπήρχε ένα πολιτισμικό περιβάλλον σε αυτά τα *coffeeshouses*, το οποίο καθιέρωσαν σε μεγάλο βαθμό τα Starbucks.

Στις ΗΠΑ, στο τέλος του 1950 τα *coffeeshouses* επίσης πλασαρίστηκαν σαν τόποι διασκέδασης, στα οποία έπαιζαν λαϊκοί μουσικοί. συνήθως μόνοι τους με την συνοδεία μιας κιθάρας, ακόμα χωρίς τον απαιτούμενο χώρο για την παράσταση. Το πολιτικό σκηνικό που διαδραματιζόταν το 1960 με την λαϊκή μουσική την λεγόμενη *country* να εκφράζει τα λαϊκά στρώματα, έκαναν τις μουσικές παραστάσεις ταυτόσημες με τα *coffeeshouses*. Ένας αριθμός από γνωστούς καλλιτέχνες όπως ο Joan Baez και ο Bob Dylan ξεκίνησαν τις καριέρες τους από τα *coffeeshouses*. Τραγουδιστές των Blues όπως ο Lightnin' Hopkins παρασύρθηκε από την γυναίκα του οι οποία σύχναζε στα *coffeeshouses* και άρχισε εκεί τις πρώτες του παραστάσεις, και έτσι ιδρύθηκε το *Coffeehouse blues* το 1969.

Από το 1969 μέχρι τα μέσα του 1980, πολλές εκκλησίες και άλλοι οργανισμοί στις ΗΠΑ χρησιμοποίησαν τα *coffeeshouses* ως τόπους συγκέντρωσης και συζήτησης. Γνωστά *coffeeshouses* όπως το *The Gathering Place*, *The Lost Coin*, *The Jesus for You*, και άλλα λειτούργησαν σε πόλεις όπως η Νέα Υόρκη, το Μπάφαλο, και το Ριβερσάιντ. Χριστιανική μουσική η οποία εκτελείτο με την συνοδεία κιθάρας, και εκεί διάφορα φαγητά και καφές σερβίρονταν, παράλληλα εκφωνούσαν αποσπάσματα από την Βίβλο και ανέπτυσαν συζητήσεις μεταξύ τους. Τέτοιου είδους επιχειρήσεις δεν είχαν μεγάλη διάρκεια ζωής συνήθως 3 με 5 χρόνια. Ένα βιβλίο εν ονόματι *A Coffeehouse Manual*, έδιναν οδηγίες για το στήσιμο των

χριστιανικών coffeehouses, συμπεριλαμβάνοντας και μια λίστα με ονομασίες κατάλληλες για αυτού του είδους coffeehouses.

Πολλά coffeehouses στις ΗΠΑ συχνά πωλούν και διάφορα γλυκά. Ο καφές, τις ζεστές μέρες, ή σε τοποθεσίες όπου το κάπνισμα σε εσωτερικούς χώρους δεν επιτρέπεται, έχουν πολλές φορές τα coffeehouses, εξωτερικά καθίσματα και τραπεζάκια. Αυτό συναντάται βέβαια πιο συχνά στις Ευρωπαϊκές χώρες.

Μια από τις πιο κοινές χρήσεις των coffeehouse, είναι ότι είναι ένας χώρος ανταλλαγής πληροφοριών και επικοινωνίας. Στην δεκαετία του 1990 μπήκαν δυναμικά στον χώρο των coffeehouses τα λεγόμενα Internet café. Η νέα επιχείρηση εξαπλώθηκε γρήγορα και έγινε μόδα σε πολλά μέρη ανά τον κόσμο, σε αστικές και αγροτικές περιοχές, και συμβαδίζουν με την εξέλιξη των Υπολογιστών. Τα computer και το internet είναι ένα προσωρινό στυλ καφετέριας, το οποίο αγγίζει τις νεανικές ηλικίες, είναι αρκετά μοντέρνο, σε σύγκριση με τους παλιότερους τύπους καφετέριας. Στα μέσα όμως της δεκαετίας του 2000 το προνόμιο της πρόσβασης στο Internet υιοθετείται και παρέχεται από πολλά coffeehouses, μαζί με την παροχή τηλεφώνου και εφημερίδας.

Τα Αμερικάνικα coffeeshops συχνά συνδέονται με ινδική, jazz και ακουστική μουσική, και συχνά έχουν ζωντανές εκτελέσεις μουσικής, ή αναπαραγωγή cd. Στα coffeehouses συχνάζουν και άτομα νεαρής ηλικίας στα οποία δεν επιτρέπεται η είσοδος στα bar.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο, απέτυχαν τα coffeehouses σαν χώρους συγκέντρωσης νέων μετά την δεκαετία του 1960, αλλά η ιδέα αναβίωσε την δεκαετία του 1990 από αλυσίδες όπως η προαναφερόμενη Starbucks, την Coffe Republic, Costa Coffee, και η Caffè Nero, οι οποίες χρησίμευσαν σαν χώροι συγκέντρωσης εργαζομένων, στα οποία τσιμπολογούν ή πίνουν διάφορα ροφήματα,

και μπορούν να εφοδιαστούν σε πακέτο διάφορα snacks για την δουλειά τους.

Στις Αυστραλιανές πόλεις, ένα παραδοσιακό coffeeshop είναι αποτέλεσμα των μεταναστών από τις Ευρωπαϊκές χώρες τον 19^ο και 20^ο αιώνα. Αυτές οι εγκαταστάσεις συχνά επεκτείνονται σε δρόμους, και ανάλογα με τον Κάιρο, όσο το επιτρέπει, υπάρχουν εξωτερικά καθίσματα, και ορισμένους μήνες είναι καθιερωμένο κάθε Παρασκευή ή Σάββατο να λαμβάνουν χώρα διάφορα πάρτι.

Στην Μαλαισία και την Σιγκαπούρη, παραδοσιακά coffeeshops τα ονομάζουν kopi tiams. Τα μενού τους είναι απλά και παρέχουν μια ποικιλία φαγητών που αποτελούνται από αυγά, τοστ, kaya (τοπικό έδεσμα) και σίγουρα καφέ, τσάι και Milo, το οποίο είναι σοκολατένιο ρόφημα και είναι πολύ δημοφιλές στην Νότια Ασία, συγκεκριμένα στην Σιγκαπούρη και την Μαλαισία.

Στις Κάτω Χώρες, πωλείται ελευθέρα ινδική κάνναβη, και πολλά μαγαζιά που πωλούν κάνναβη αυτοαποκαλούνται coffeeshops.

Στην σύγχρονη Αίγυπτο, Τουρκία και Συρία, τα coffeehouses ελκύουν πολλούς άντρες και νεαρούς, και εκεί παρακολουθούν τηλεόραση ή παίζουν σκάκι και καπνίζουν όπως προαναφέραμε το λεγόμενο shisha.

Concession stand:

Το concession stand είναι το λεγόμενο μέρος όπου οι πελάτες μπορούν να προμηθευτούν snacks ή φαγητό, σε ένα cinema, σε ένα πανηγύρι, σε ένα γήπεδο ή άλλες εγκαταστάσεις που σχετίζονται με την διασκέδαση. Κάποιες εκδηλώσεις παρέχουν άδειες σε πωλητές να πωλούν φαγητό στο κοινό. Οι άδειες αυτές ονομάζονται concession και το οποίο σημαίνει: ο πάγκος όπου πωλείται το φαγητό.

Το φαγητό που πωλείται στα concession stands ή στα λεγόμενα candy bars είναι συνήθως junk food, όπως τηγανιτές πατάτες, παγωτό, ποπ-κορν, πίτσα, hot dogs, αναψυκτικά και καραμέλες. Όπως και να έχει όμως σήμερα υπάρχουν και ορισμένα concession stands που σερβίρουν και μια ποικιλία fast food. Σε προσωρινά λαϊκά πανηγύρια, συνήθως αυτόν τον ρόλο τον αναλαμβάνουν διάφορα φορτηγά που ονομάζονται και αλλιώς καντίνες.

Μια από τις πιο γνωστές εταιρείες που έχουν και άδεια concession stand είναι και η Homestar Runner και η Bubs.

Conveyor belt sushi:



Το Conveyor belt sushi είναι η διάσημη αγγλική μετάφραση για το κινεζικό fast food sushi. Στην Αυστραλία είναι επίσης γνωστό και ως sushi train.

Το Kaiten-zushi είναι ένα sushi εστιατόριο, όπου τα πιάτα με το sushi τοποθετούνται σε ένα στρογγυλό τραπεζάκι με ρόδες, το Conveyor belt, το οποίο περιφέρεται σε ολόκληρο το εστιατόριο, σε κάθε τραπεζάκι και κάθισμα. Οι πελάτες έτσι παραγγέλνουν, το πιάτο της αρεσκείας τους, που συνήθως είναι φρέσκο sushi. Ο λογαριασμός εξαρτάται από την ποσότητα, και την ποιότητα του sushi. Εκτός βεβαία από το Conveyor belt, κάποιο εστιατόρια διαθέτουν ένα ιδιαίτερο τραπεζάκι σε σχήμα βάρκας που "πλέει" ανάμεσα στους πελάτες, και είναι το λεγόμενο sushi boat, ή πολλές φορές χρησιμοποιούν μινιατούρα αυτοκίνητου.

Το πιο αξιοθαύμαστο είναι το γεγονός ότι το Conveyor belt μπορεί με την περιφορά του να εξυπηρετεί άμεσα. Η επιλογή των

πιάτων είναι απεριόριστη σε σχέση με τα πιάτα sushi, αλλά επίσης περιλαμβάνουν και διάφορα ποτά ή ροφήματα, όπως χυμούς, σούπες καθώς και γλυκά και φρούτα. Μπύρα επίσης μπορεί να σερβιριστεί στους παρευρισκόμενους, συνήθως με ένα άδειο πιάτο δίπλα για να τοποθετηθεί ο λογαριασμός. Τα Conveyor belt sushi εστιατόρια, θεωρούνται ότι διαθέτουν και πολύ καλές τιμές καθώς και ποιότητα με αντίστοιχα εστιατόρια που σερβίρουν sushi, και έχουν και πολύ δημοφιλή διακόσμηση και ατμόσφαιρα.

Στα αναγνωρισμένα sushi εστιατόρια σερβίρουν την καλύτερη ποιότητα, όσο πιο γρήγορα καταναλώνεται το sushi και δεν ξηραίνεται τόσο το καλύτερο, γιατί η παρατεταμένη περιφορά του το αλλοιώνει, έτσι όταν έχει πολύ κόσμο το εστιατόριο είναι πιο σίγουρη η ποιότητα του. Κάποια βεβαία εστιατόρια έχουν και μια ορισμένη τεχνική να αφαιρούν το σουσι που έχει εκτεθεί και πολύ ώρα. Κάποια αλλά εστιατόρια πάλι προσπαθούν να μιμηθούν τα Conveyor belt sushi με χαμηλότερου κόστους υλικά. Για παράδειγμα, αντικαθιστούν τον τόνο, με άλλο ψάρι. Όπως και να έχει όμως, κάποιες μεγαλύτερες αλυσίδες κρατούν αρκετά χαμηλό το κόστος τους για ποιότητα φαγητού, εφόσον οι πελάτες παραγγέλνουν μεγάλες ποσότητες.

Ο απαραίτητος εξοπλισμός συνήθως βρίσκεται δίπλα στα



καθίσματα, για παράδειγμα ρίζα ginger, ξυλάκια, σάλτσα, και μικρά πιατάκια για την σάλτσα. Το Wasabi, ένα είδος πολύ καυτερής σάλτσας μπορεί επίσης να βρίσκεται δίπλα στο

κάθισμα, ή να σερβίρεται μαζί με το σουσι στο Conveyor belt . Νερό και τσάι οι πελάτες σερβίρουν μόνοι τους, με φλιτζάνες που είναι κρεμασμένες στα Conveyor belt, και σακουλάκια με τσάι καθώς και

πράσινα φύλλα τσαγιού βρίσκονται σε ένα μικρό βαζάκι πάνω στο τραπέζι. Υπάρχει επίσης ζεστό νερό στο τραπέζι για να ετοιμαστεί το τσάι. Στα συρτάρια συνήθως μπορούμε να βρούμε χαρτοπετσέτες και πλαστικά κουτιά, για όσους πελάτες επιθυμούν να πάρουν σουσι μαζί τους.

Ο λογαριασμός υπολογίζεται από τον αριθμό και τα πιάτα από το καταναλωμένο σουσι. Πιάτα με διαφορετικά χρώματα, πατέρνες ή σχήματα έχουν διαφορετικές τιμές, συνήθως κυμαίνονται από 100 μέχρι 500 yen. Το κόστος του κάθε πιάτου εκτίθεται στους καταλόγους – αφίσες του εστιατορίου. Γενικά, φτηνά προϊόντα έρχονται σε απλά πιάτα, και ο στολισμός κάθε πιάτου σχετίζεται με την τιμή. Τα πιο ακριβά εδέσματα συνήθως έρχονται σε χρυσά χρωματιστά πιάτα. Επίσης ακριβά εδέσματα μπορούν να τοποθετηθούν και σε δυο πιάτα μαζί, και η τιμή να είναι το σύνολο, του πιάτου συν του σουσι. Κάποια εστιατόρια βεβαία Conveyor belt sushi όπως το Kappa sushi ή το Otaru Zushi, έχουν ένα συμβολικό ποσό στα 100 yen , για κάθε πιάτο. Και αυτό σχετίζεται με τα λεγόμενα 100 yen shops. Στο τέλος υπάρχουν και τα "όλα όσα μπορείς να φας" εστιατόρια, που ο πελάτης τρώει όσο θέλει με ένα συμβολικό ποσό. Ένα κουμπί πάνω στο Conveyor belt, χρησιμεύει για να ειδοποιεί τους βοηθούς να καταμετρήσουν τα πιάτα. Κάποιο εστιατόρια μάλιστα διαθέτουν και ηλεκτρονικό μετρητή, στο οποίο ο πελάτης τοποθετεί τα πιάτα και κοστολογούνται αμέσως.

Τα παραδοσιακά καταστήματα σουσι, έχουν την δίκη τους ιδιαίτερη ξεχωριστή γλώσσα, όπως για παράδειγμα murasaki που σημαίνει μοβ, και είναι η μοβ σάλτσα που χρησιμοποιούν στα γεύματα τους, που η κανονική ονομασία της είναι shoyu. Για τους σεφ του σουσι λέγεται ότι εξυπηρετούν καλύτερα τους πελάτες αν γνωρίζουν τα σωστά κορακίστικα! Και αυτός είναι ένας από τους

λογούς που τα Conveyor belt sushi έχουν γίνει τόσο δημοφιλή και επιτυχημένα, γιατί ακριβώς δεν χρειάζεται να ξέρεις ιδιαίτερο λεξιλόγιο και κουλτούρα που άφορα τα παραδοσιακά καταστήματα σουσι.

Πρέπει να σημειωθεί όμως ότι θεωρείται ανάρμοστη συμπεριφορά να πάρεις ένα πιάτο σουσι από το Conveyor belt και να το ξαναβάλεις πάνω αφού αλλάξεις γνώμη για αυτό.

Το Conveyor belt sushi ήταν ιδέα του Yoshiaki Shiraishi (1914-2001), ο οποίος είχε πρόβλημα να εφοδιάζει το μικρό του εστιατόριο και είχε δυσκολίες στο να το διοικεί ο ίδιος. Και τότε ανέπτυξε την ιδέα του Conveyor belt sushi μετά την παρακολούθηση της περιφοράς της μύρας σε μια διάσημη μπυραρία, την Asahi. Μετά από 5 χρόνια συνεχούς εξέλιξης συμπεριλαμβανομένου και του κινητού τραπεζιού Conveyor belt και της ταχύτητας των εργασιών, ο κ. Shiraishi άνοιξε το πρώτο πλέον επίσημο Conveyor belt sushi το οποίο ονομαζόταν Mawaru Genroku Sushi στην πόλη Osaka το 1958, αν και η αλυσίδα εστιατορίων που δημιούργησε ήταν 240 εστιατόρια σε ολόκληρη την Ιαπωνία, ο αριθμός μειώθηκε δραματικά σε 11 μόλις εστιατόρια το 2001. Ο κ. Shiraishi επίσης είχε εφεύρει και το λεγόμενο robotic sushi, το οποίο σέρβιραν ρομπότ, αλλά αυτό θεωρήθηκε σαν αποτυχημένη διαφήμιση.

Αρχικά σε Conveyor belt sushi εστιατόριο, όλοι οι πελάτες κάθονταν έτσι ώστε να έχουν σε θέα απέναντι τους το Conveyor belt , αλλά αυτό δεν ήταν και τόσο εξυπηρετικό. Έτσι προστέθηκαν τα διάφορα τραπέζια σε μέρος που να εξοικονομείται χώρος και χρήμα, και έτσι μεγάλες παρέες μπορούσαν να κάθονται άνετα, περιμένοντας απλά το τραπεζάκι να τους σερβίρει. Αυτό μάλιστα μείωσε και τον αριθμό των Conveyor belt.

Το μεγάλο άνοιγμα όμως των Conveyor belt sushi εστιατορίων έγινε κυρίως την δεκαετία του 1970 μετά το άνοιγμα του εστιατορίου Osaka World Expo. Ένα άλλο μεγάλο άνοιγμα συνέβη το 1980, όταν το να τρως έξω θεωρήθηκε πολύ δημοφιλές, και τέλος στην δεκαετία του 1990, όταν ακριβώς εστιατόρια έγιναν δημοφιλή μετά την έκρηξη την οικονομικής ανάπτυξης.

Τα Conveyor belt sushi επιφέρουν κάθε χρόνο 240 δισεκατομμύρια yen κάθε χρόνο ετήσιο εισόδημα στην Ιαπωνία, συνολικά με 3000 εστιατόρια, τελευταία καταγραφή το 2001. Αυτός ο δημοφιλείς τύπος εστιατορίου μπορεί να συναντηθεί και σε άλλες γωνιές του κόσμου. Παρόλα αυτά κάποιοι υποστηρίζουν ότι αυτά τα εστιατόρια, καταστρέφουν την παράδοση και των ανταγωνισμό των σουσι εστιατορίων.

Ο ιδανική ταχύτητα για ένα Conveyor belt sushi θεωρείται δεκ. το δευτερόλεπτο, αρκετά αργά για να εξασφαλίσει την σίγουρη μεταφορά, αλλά αρκετά γρήγορα ώστε να εξυπηρετήσει τους πελάτες. Επίσης με το Conveyor belt μειώνεται και ο αριθμός των σερβιτόρων. Ένα πολύ γρήγορο Conveyor belt προκαλεί και γρήγορη ξηρότητα στο σουσι. Το belt συνήθως κινείται δεξιόστροφα για να γίνει πιο εύκολη η μεταφορά των πιάτων στο τραπέζι των πελατών, με το αριστερό χέρι ενώ παράλληλα το αριστερό κρατάει τα ξυλάκια.

Μια νέα ποικιλία του Conveyor belt sushi έχει μια εικόνα αφής σε κάθε τραπέζι, δείχνοντας εικονικά ένα ενυδρείο με πολλά ψάρια. Ο πελάτης μπορεί να παραγγείλει αγγίζοντας απλά το ψηφιακό ψάρι, και το οποίο μετά καταφθάνει πάνω Conveyor belt. Αυτός ο τύπος μείωσε την έκθεση του σουσι και δεν προτιμήθηκε και ιδιαίτερα από το κοινό.

Creperie:



Creperie είναι λέξη που προέρχεται από τα Γαλλικά, και προσδίδει το εστιατόριο που φτιάχνει και πουλάει κρέπες. Μπορεί να είναι εστιατόριο που διαθέτει πακέτο για το σπίτι ή χώρο για σέρβις εντός του εστιατορίου, και συνήθως σερβίρονται λεπτές κρέπες, διάφορα fast food φαγητά ή τα λεγόμενα αλλιώς street food, ή μπορεί να είναι πιο επίσημα εστιατόρια και να σερβίρουν και καφέ.

Creperies συναντώνται συνήθως στην Αγγλία και την Γαλλία αλλά και τελευταία και στην Ελλάδα. Αλλά Creperies επίσης μπορούμε να βρούμε και σε άλλα μέρη της Ευρώπης μέχρι και το Τόκιο, της ΗΠΑ και τον Καναδά. Ειδικά στην γαλλική επικράτεια του Καναδά το Quebec, οι Creperies είναι εξαιρετικά επηρεασμένες από τις Γαλλικές.



Καθώς μια κρέπα μπορεί να περιέχει διαφορετικές γεμίσεις, μπορεί να σερβιριστεί είτε σαν πλήρες γεύμα είτε σαν απλό snack . Μια τυπική Creperie συνήθως σερβίρει μια λεπτή, ψημένη πίτα, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για γλυκιά και για αλμυρή γέμιση. Κάποιες κρέπες διαφέρουν στο πάχος και λέγονται και γαλέτες. Επίσης σε μια Creperie μπορούμε εύκολα να βρούμε μπαγκέτες, και να προσθέσουμε διάφορα υλικά της αρεσκείας μας. Επίσης σερβίρονται καφές, τσάι, γάλα, και το λεγόμενο cider που συνήθως συνοδεύει τις κρέπες.

Dairy bar:



Το dairy bar είναι ένα τυπικό

Πολωνέζικο εστιατόριο τύπου fast food.

Εμφανίστηκε πρώτη φορά επί κομμουνιστικής κυβέρνησης της Πολωνίας στα μέσα του 1960, και στόχος ήταν να θρέψει όλους τους

εργαζόμενους με σχετικά φθινό γεύμα. Ονομάστηκε έτσι γιατί μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας του 1980 το γεύμα που σερβιριζόταν αποτελείτο συνήθως από γαλακτοκομικά προϊόντα και λαχανικά.

Ιδιαίτερα με την ισχύ του πολεμικού νόμου όπου το κρέας είχε απαγορευτεί.

Την μεταπολεμική περίοδο, πολλά εστιατόρια εθνικοποιήθηκαν και σφραγίστηκαν από τις κομμουνιστικές αρχές. Η κύρια ιδέα ήταν, όπως προαναφέραμε, να παρέχεται φθινό φαγητό στους εργαζόμενους στον χώρο εργασίας τους. Αντίθετα με την Σοβιετική Ένωση ή με άλλες χώρες του Σοβιετικού μπλόκου, η Πολωνία ποτέ δεν ένιωσε την ανάγκη να επενδύσει σε μεγάλες εστιατορικές μονάδες, και έτσι σε χώρους εργασίας και σε σχολεία υπήρχαν μικρές καντίνες. Πολλές φορές η τιμή του φαγητού περιλαμβανόταν στον μισθό. Αν και υπήρχαν εργαζόμενοι σε μεγάλα εργοστάσια που δεν είχαν καθόλου καντίνα. Γι' αυτό τον λόγο οι αρχές δημιούργησαν μικρές μονάδες σίτισης, όπου οι εργαζόμενοι εξυπηρετούνταν self service. Τα γεύματα καθορίζονταν από τις αρχές και ήταν φθηνά και διαθέσιμα για όλους.

Εκτός από τα ωμά ή μαγειρεμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, σερβίρονταν επίσης ομελέτες, δημητριακά και γεύματα φτιαγμένα από αλεύρι. Μετά την πτώση των κομμουνιστικών αρχών, και την ελλειπτική οικονομία, στην Πολωνία, πολλά από τα dairy bar χρεοκόπησαν και αντικαταστήθηκαν από τα κλασικά εστιατόρια.

Κάποια από αυτά βέβαια διατηρήθηκαν ως απομεινάρια της παλιάς πολιτικής μόνο και μόνο για να υποστηρίξουν τις κατώτερα οικονομικά τάξεις της Πολωνέζικης κοινωνίας. Έτσι κάθε Πολωνέζικη πόλη σήμερα έχει τουλάχιστον ένα dairy bar στο κέντρο της. Χρηματοδοτούνται ακόμα και σήμερα από την κυβέρνηση και από τις τοπικές αρχές. Στους χώρους αυτούς συχνάζουν κυρίως ηλικιωμένοι, άστεγοι, άποροι, και φοιτητές των Πανεπιστημίων.

Οι τιμές είναι πραγματικά χαμηλές σε σύγκριση με αλλού είδους εστιατόρια. Ένα τυπικό γεύμα περιλαμβάνοντας 3 πιάτα κοστίζει περίπου 10euro ενώ σε ένα οποιοδήποτε άλλο εστιατόριο κοστίζει 50. Η ειρωνεία είναι ότι αν και κατατάσσονται σε fast food εστιατόρια, λειτουργούν με την παραδοσιακή Πολωνέζικη κουζίνα, στην οποία η προετοιμασία του φαγητού απαιτεί αρκετή ώρα. Έτσι θα ήταν καλύτερο να ονομάζονταν slow food bars... αντί για fast food.

Destination restaurant:

Το destination restaurant είναι ένα εστιατόριο με ειδικευμένο σεφ και εκλεκτή κουζίνα, αρκετά δημοφιλής, ώστε οι πελάτες να ταξιδεύουν αρκετά για να γνωρίσουν το εστιατόριο και την εκλεκτή κουζίνα του. Στην Ευρώπη ένα αρκετά τέτοιο διάσημο εστιατόριο είναι το Michelin Guide, το οποίο είναι εστιατόριο κατηγορίας 3 αστερών, που σύμφωνα με τους ειδικούς αξίζει το ταξίδι. Μόνο στην Γαλλία υπάρχουν 20 με 25 τέτοια εστιατόρια.

Στις ΗΠΑ τα εστιατόρια αυτά θεωρούνται τα καλύτερα. Συνήθως βρίσκονται έξω από κεντρικές πόλεις και βασίζονται σε διάσημους και εκλεκτούς πελάτες. Ένα destination restaurant

περιλαμβάνει μεγάλη ποικιλία φαγητών σε άριστη ποιότητα για αυτό και οι τιμές συνήθως είναι αρκετά υψηλές.

Το 2006, το National Geographic παρουσίασε τα 10 καλύτερα destination restaurant στον κόσμο.

1. The Herbfarm, Woodinville, Washington USA
2. The French Laundry, Yountville, California USA
3. Chez Panisse, Berkeley, California USA
4. El Bulli, Girona, Spain
5. The Inn at Little Washington, Washington, Virginia USA
6. Ferrington House, Pittsboro, North Carolina USA
7. Le Jardin du Russie, Rome, Italy
8. Gambero Rosso, Tuscany, Italy
9. Whampoa Club, Shanghai, China
10. Wildfire Restaurant, Sydney, Australia

Diner:



Το Diner είναι ένα είδος εστιατορίου που έχει ένα συγκεκριμένο στυλ αμερικανικής κουλτούρας συνήθως και το συναντάμε στις βόρειες αμερικάνικες πολιτείες όπως στο New Jersey, Long Island, New York και Westchester. Diner εστιατόρια μπορούμε επίσης να συναντήσουμε και στην υπόλοιπη Αμερική καθώς και στον Καναδά. Κάποιοι βέβαια αποκαλούν Diner και τα εστιατόρια που εκτός από τα εξωτερικά χαρακτηριστικά που τα διακρίνουν, εκείνα που επίσης παρέχουν

παραδοσιακή κουζίνα και στεγάζονται σε παλιά κλασικά οικοδομήματα. Τα Diner εστιατόρια διακρίνονται για την μεγάλη ποικιλία των φαγητών τους, κυρίως για την Αμερικάνικη κουζίνα τους, μια άνετη και ανεπίσημη ατμόσφαιρα, και διευρυμένο ωράριο λειτουργίας. Λέγεται ότι το πρώτο Diner, ήταν μια άμαξα κατάλληλα εξοπλισμένη για να παρέχει φαγητό στους εργαζόμενους της επαρχίας του Rhode Island το 1872. Ο Walter Scot ήταν ο ιδιοκτήτης της άμαξας, και τα έσοδα του προέρχονταν από τα sandwiches και τους καφέδες που ετοίμαζε από το σπίτι του και τα πωλούσε στους εργαζόμενους. Μαζική παραγωγή των Diner άρχισε στη Μασαχουσέτη το 1887. Η πρώτη άμαξα-βαγόني που εμφανίστηκε με ενσωματωμένο τραπεζάκι ήταν στο τέλος του 19^{ου} αιώνα στις βόρειες πολιτείες, και σέρβιραν στους εργαζόμενους φαγητό, που το κόστος ήταν αρκετά χαμηλό. Είναι ευρέως αποδεκτό ότι το όνομα Diner είναι σχετικά πρόσφατο και πριν τέτοιου είδους επιχείρηση ονομαζόταν lunch wagon. Το όνομα Diner δόθηκε επίσημα το 1925.



Καθώς ο αριθμός των καθισμάτων αυξανόταν, τα βαγόνια αντικαταστήθηκαν από κτίρια τα οποία έχτισαν οι ίδιοι ιδιοκτήτες των βαγονιών. Αντίθετα με το βαγόني, ένα κτίριο ήταν πολύ πιο άνετο να παρασκευαστεί φαγητό και να εξοπλιστεί καθώς και να εξυπηρετήσει καλύτερα.

Μέχρι την Μεγάλη κατάπτωση, πολλοί εστιάτορες Diner και οι πελάτες τους βρίσκονταν κυρίως Βορειοδυτικά. Οι εστιατορικές μονάδες Diner όπως και άλλες επιχειρήσεις υπέφεραν την περίοδο της κατάπτωσης, αλλά ευτυχώς λιγότερο, γιατί παρά την οικονομική κρίση, οι άνθρωποι πάλι είχαν την ανάγκη να τραφούν και πόσο

μάλιστα σε επιχειρήσεις με χαμηλό κόστος σε αντίθεση με τις επίσημες εστιατορικές μονάδες. Μετά τον 2^ο Παγκόσμιο Πόλεμο και



την άνοδο της οικονομίας, καθώς και την ανάπτυξη των προαστίων, τα Diner εστιατόρια ήταν μια μικρή ελκυστική επιχείρηση. Στη διάρκεια αυτής της περιόδου τα Diner εξαπλώθηκαν παντού μέχρι

τις μέσο-δυτικές πολιτείες και μπορούσες να τα συναντήσεις παντού, μέσα σε πόλεις και σε μεγάλες εθνικές οδούς. Γύρω στο 1970 πολλά Diner αντικαταστάθηκαν από fast food αλυσίδες. Αλλά ακόμα και σήμερα μπορούμε να τα συναντήσουμε σε πολιτείες όπως το New Jersey, New York, New England και στην Pennsylvania. Την περίοδο αυτή τα Diner άλλαξαν και την διακόσμηση τους προς το καλύτερο. Αντί για τους στενούς χώρους, αντικαταστάθηκαν με μεγάλα κτίρια που μπορούσαν να εξυπηρετήσουν καλύτερα πελάτες και εργαζόμενους. Παρόλα αυτά διατήρησαν μια παραδοσιακή γραμμή να τα ξεχωρίζει. Μια μεγάλη ποικιλία από αρχιτεκτονικά σχέδια χαρακτηρίζει τα Diner όπως το Cape code και το Colonial. Το παλιό στυλ συνήθως περιλαμβάνει μεγάλους πάγκους και μικρούς θαλάμους που σιγά σιγά εξελίχθηκαν σε μεγάλα δωμάτια, είχε επίσης όμορφες ταπετσαρίες, κρυστάλλινα καντήλια και είδη κηροπηγίων καθώς και ελληνικά αγάλματα. Σαν ένα κινητό σπίτι, το αυθεντικό σχέδιο ενός Diner είναι στενό και επιτρέπει την οδική μεταφορά. Τα πρώτα και Diner συνήθως ήταν εξοπλισμένες άμαξες κοντά σε σταθμούς τρένων. Όταν πια η μικρή αυτή άμαξα δεν εξυπηρετούσε άλλο, μετατρέπονταν σε φτηνό εστιατόριο κοντά στους σταθμούς και κάποιες άλλες πολυσύχναστες τοποθεσίες.

Αργότερα για να τιμήσουν την παράδοση συνέχισαν να φτιάχνουν τα Diner εστιατόρια με περιορισμένη χωρητικότητα. Αργότερα επεκτάθηκαν με την προσθήκη θαλάμων. Η διακόσμηση διέφερε από περίοδο σε περίοδο. Έτσι την περίοδο του 1920 με 1940 κυριαρχούσε κυρίως το Art Deco, και αντέγραφαν συνήθως την εμφάνιση των πρώτων Diner βαγονιών. Κυριαρχούσαν τα πορσελάνινα σμάλτα που τα χρησιμοποιούσαν για διαχωριστικά, τα οποία είχαν διάφορα αποσπάσματα πάνω τους γραμμένα ή διαφήμιζαν διάφορα τοπικά συγκροτήματα. Πολλά είχαν ταβάνι διακοσμημένο με το ονομαζόμενο “barrel vault” στυλ. Τα πατώματα ήταν συνήθως διακοσμημένα με πλακάκια. Στην δεκαετία του 1950 πολλά Diner ήταν ακόμα διακοσμημένα με ατσάλινους πάγκους, πορσελάνινα σμάλτα, βιτρό, και πλακάκια εμπνευσμένα από την Ιταλική κουλτούρα. Τα σύγχρονα Diner μοιάζουν πιο πολύ πλέον στα καθιερωμένα εστιατόρια αλλά έχουν διατηρήσει, τα ατσάλινα διαχωριστικά και το Art Deco και έχουν παραβλέψει αλλά όπως το πάγκο και τον περιορισμένο χώρο.

Αναφορές στην τηλεόραση για τα Diner εστιατόρια έχουμε στις ταινίες *The Iron Giant* και *Diner*, στις οποίες τα Diner και τα αναψυκτήρια συμβολίζουν την περίοδο της οικονομικής ανάπτυξης και πολιτισμικής προόδου στις ΗΠΑ την περίοδο του 1950. Παρουσιάζονται συνήθως ως τα μέρη όπου οι μαθητές κλείνουν τα πρώτα τους ραντεβού.



Τα Diner λειτουργούν συνήθως 24 ώρες την ημέρα, ειδικά στις μεγάλες πόλεις και τα κάνουν απαραίτητο κομμάτι της καθημερινότητας τους. Πολλά Diner είναι

τοποθετημένα ιστορικά δίπλα σε μεγάλα εργοστάσια και δουλεύοντας συνεχόμενα διευκολύνουν τους εργάτες με την νυκτερινή βάρδια.

Τα diner σερβίρουν συνήθως Αμερικάνικη κουζίνα όπως, hamburgers, club sandwiches, Happy waitress, τηγανιτές πατάτες και άλλα. Πολλά φαγητά ετοιμάζονται στο γκρίλ. Δίνεται επίσης μεγάλη έμφαση στο πρωινό, που περιλαμβάνει ομελέτες, βάφλες και τηγανιτές. Κάποια μάλιστα σερβίρουν πρωινό όλη την ημέρα. Όπως και στην Βρετανία έτσι και το Αμερικανικό τυπικό Diner περιλαμβάνει, τηγανιτά αυγά, bacon, burgers, hot dogs, hash browns, pan cakes, τηγανητό κοτόπουλο και λουκάνικα. Συχνά συνοδεύονται με φασόλια, τηγανιτές πατάτες και κόκα κόλα. Επίσης σερβίρεται και καφές, άλλα δεν πωλείται αλκοόλ.

Σήμερα τα Diner διευθύνονται ως επί το πλείστον από Έλληνο-Αμερικανούς, Ιταλό-Αμερικανούς Πολωνούς, Ουκρανούς και Εβραίους. Και σε αντίθεση με την Βρετανία, τα Diner στην Αμερική χαίρουν εκτίμησης, γιατί παρασκευάζουν παραδοσιακή Αμερικάνικη κουζίνα, που αν και θεωρείται εύγευστη πολλές φορές αποτελείται από κακά λιπαρά.



Τα εστιατόρια συνήθως συναντώνται σε μεσοαστικές γειτονίες, κεντρικά σημεία μεγάλων πόλεων ή σε εθνικές οδούς για την εξυπηρέτηση των ταξιδιωτών.

Dining Car:



Το dining car ή όπως αποκαλείται στην Βρετανία restaurant car, ή απλά diner, είναι ένα επιβατηγό όχημα, συνήθως τρένο και προσφέρει πλήρες γεύμα

σε πελάτες. Διαφέρει από τα υπόλοιπα οχήματα που σερβίρουν φαγητό, γιατί πολύ απλά διαθέτει και καθίσματα εστιατορίου. Και αντικαθιστά τους πάγκους που διαθέτουν αλλά οχήματα με τραπέζια. Ένα συγκεκριμένος τύπος που ονομάζεται Grill Cars διαθέτει πάγκο και σκαμπό όπου μπορούν να γευματίσουν οι πελάτες, αλλά αυτό αποτελεί ειδική περίπτωση για την dining car κατηγορία.



Παλιότερα οι πελάτες για να γευματίσουν καθώς ταξίδευαν με το τρένο, έπρεπε να σταματήσουν στο κοντινότερο

σταθμό και να προμηθευτούν φαγητό από τα diners που βρίσκονταν σχεδόν σε κάθε σταθμό. Αυτό που μπορούσαν να προμηθευτούν τότε οι πελάτες, ήταν μπαγιάτικο κρέας, φασόλια, και κρύο καφέ. Αυτές οι συνθήκες, απωθούσαν τους Αμερικανούς να ταξιδεύουν συχνά. Σιγά, σιγά άρχισαν να σερβίρουν έτοιμα γεύματα μέσα στα τρένα, πριν την δημιουργία του εθνικού δικτύου μεταφοράς. Στα μέσα του 1880, καθιερώθηκαν τα dining car σαν αναπόσπαστο τμήμα των επιβατηγών τρένων. Το θρυλικό “Harvey



Houses” ήταν από τα πιο διάσημα dining car που εξυπηρετούσε επί χρόνια, τους επιβάτες τρένων.



Τα dining car συχνά βραβεύονται για την οικογενειακή ατμόσφαιρα που προσφέρουν σαν εστιατόρια, με μια μοναδική εικονική διασκέδαση, αλλαγή εικόνων έξω από το παράθυρο, που χαρίζει μια μοναδική αίσθηση... Αν και σήμερα τα περισσότερα dining car έχουν αντικατασταθεί από fast food υπηρεσίες μέσα στα τρένα, ακόμα ελκύουν το επιβατηγό κοινό, ειδικά σε ταξίδια πολύωρα και μεγάλων αποστάσεων.

Καθώς υπήρχε ανταγωνισμός ανάμεσα στα dining car των τρένων, αυτό ήταν η αιτία να αυξηθεί ο ανταγωνισμός. Όταν πρώτολειτούργησε το Santa Fe, μας σύστησε έναν νέο τύπο lounge car, τον “Pleasure Dome”, το 1951. Τότε μας σύστησε και το περίφημο “Τυρκουάζ δωμάτιο”, το οποίο διαφημιζόταν ως το μοναδικό ιδιωτικό εστιατόριο στην κατηγορία των dining car. Το δωμάτιο αυτό μπορούσε να φιλοξενήσει 12 καλεσμένους, και μπορούσε εκτός από το φαγητό να χρησιμεύσει και ως χώρος για cocktail parties. Το δωμάτιο αυτό, το προτιμούσαν ιδιαίτερα οι διάσημοι της εποχής.



Η πιο κοινή εμφάνιση των dining car είναι τραπεζάκια δεξιά και αριστερά και ένας διάδρομος στην μέση, ώστε οι επιβάτες να μπορούν να μετακινούνται σε όλη την αμαξοστοιχία με άνεση. Σήμερα

πολλοί τουρίστες, είναι πρόθυμοι να γνωρίσουν την εμπειρία ενός dining car, απολαμβάνοντας καλό φαγητό μαζί με ταξίδι.



Dinner Theater:

Το dinner Theater είναι μια μορφή διασκέδασης, όπου συνδυάζει γεύμα εστιατορίου, με θεατρική σκηνή. Κάποιες φορές το θέαμα έρχεται δευτερεύον από το γεύμα, σαν συνοδεία, ή κάποιες φορές αυτό παίζει τον πρωταρχικό ρόλο. Πολλοί ηθοποιοί και επαγγελματίες λαμβάνουν μέρος στα dinner Theater, καθώς και διάφοροι ερασιτέχνες.

Η συμμετοχή του κοινού είναι πολύ σημαντική στα dinner Theater, καθώς οι πελάτες πολλές φορές καλούνται από τους ηθοποιούς να παίξουν και να τραγουδήσουν μαζί τους.

Τα dinner Theater υπάρχουν παντού στις ΗΠΑ. Το 1970 θεωρείτο μια από τις καλύτερες μορφές διασκέδασης. Πολλά dinner Theater, φιλοξενούσαν διάσημα ονόματα του Hollywood, και πολλά από τα ονόματα αυτά αναδείχτηκαν εξαιτίας των dinner Theater. Πολλοί μάλιστα ηθοποιοί, που συμμετείχαν σε τηλεοπτικά σήριαλ,

άνοιγαν το δικό τους dinner Theater, μετά την κάμψη της καριέρας τους, ως κίνηση αναζωογόνησης.

Το Howard Douglass Wolfe, θεωρείται ο πατέρας των dinner Theater. Ένας διασκεδαστής, από την Βιρτζίνια, ο Wolfe, δημιούργησε μια αλυσίδα dinner Theater το 1960 που περιλάμβανε 27 θέατρα στην Νέα Υόρκη, στην Βιρτζίνια, στην Βόρεια Καρολίνα, στο Τενεσσί, στο Τέξας, στην Λουϊζιάνα και στην Τζόρτζια. Η αλυσίδα, περιλάμβανε την δικιά της ξεχωριστή διακόσμηση με την περίφημη μαγική σκηνή, καθώς και διάφορες αντίκες που την περιστοιχίζαν . Ο Wolfe, πέθανε το 1989, και ανάμεσα στις επιγραφές του τάφου του, καλείται και ως πατέρας των dinner Theater.

Το Barn dinner Theater στο Greensboro, ιδρύθηκε το 1962 και είναι πλέον το παλιότερο dinner Theater στην Αμερική. Αυτό και το Chaffin's Barn dinner Theater, είναι τα μοναδικά που έχουν απομείνει από την αλυσίδα του Wolfe. Η μαγική σκηνή που ήταν επίσης δική του ανακάλυψη , συνήθως χρειάζεται 20 δευτερόλεπτα, στο σκοτάδι, για να αλλάξει τελείως το σκηνικό της. Αυτά τα δυο dinner Theater είναι και τα μοναδικά που έχουν παραμείνει με την περιβόητη μαγική σκηνή. Κατά την διάρκεια των δυο αυτών dinner Theater, οι πρόβες για τις παραστάσεις γίνονταν σε έναν ειδικό studio που βρισκόταν στην Νέα Υόρκη, και μετά γίνονταν οι εμφανίσεις στα διάφορα dinner Theater. Όταν η αλυσίδα άρχισε να καταρρέει, το studio αυτό μεταφέρθηκε στο Nashville, και έχει παραμείνει μέχρι και σήμερα εκεί.

Οι ηθοποιοί εκτός από τις παραστάσεις, πολλές φορές, εκτελούσαν και χρέη σέρβις στο κοινό. Φημολογείται ότι ο Robert De Niro, είχε δουλέψει στο Barn dinner Theater στο Greensboro, αλλά τον απέλυσαν κατά την διάρκεια μιας παράστασης. Άλλοι διάσημοι

ηθοποιοί που ξεκίνησαν από τα dinner Theater ήταν και ο Mickey Rooney.

Diner Train :



Το diner train είναι ένα νέο είδος επιβατηγού τρένου, που προσφέρει γεύμα κατά την διάρκεια ενός μικρού ταξιδιού. Σε αντίθεση με τα dining cars

που προσφέρουν γεύματα σε ταξίδια μεγάλων αποστάσεων. Τα diner train έχουν γίνει πολύ δημοφιλή τα τελευταία χρόνια στις ΗΠΑ. Αυτό εν μέρη απεικονίζει την νοσταλγία του να ταξιδεύεις με τρένο στις ΗΠΑ, μιας και δεν είναι τόσο συνηθισμένο σήμερα όσο στις άλλες χώρες.

Υπάρχουν σήμερα δεκάδες diner train σε περισσότερες από 30 πολιτείες στην Αμερική. Τα δρομολόγια που εκτελούν μπορεί να είναι από εποχιακά, μερικές μέρες την εβδομάδα ή ακόμα και καθημερινά, συχνά με διπλές διαδρομές τα Σαββατοκύριακα. Τα περισσότερα από αυτά κινούνται σε σχετικά καινούριες γραμμές, ή αποκλειστικά τουριστικές γραμμές και η εμφάνιση των τρένων απεικονίζει τις κλασικές αμαξοστοιχίες του παρελθόντος. Τα diner train μπορούν επίσης να προσφέρουν δουλειά και να είναι αρκετά επικερδής επιχείρηση. Για παράδειγμα, το diner train “Spirit of Washington” που λειτουργεί στο Seattle, προσφέρει 80 θέσεις εργασίας, και προσφέρει 10εκ\$ το χρόνο στην τοπική οικονομία.

Αρκετά συχνά τα diner train προσφέρονται και για την διεξαγωγή δεξιώσεων, όπως γάμων, επαγγελματικών πάρτι και άλλων πολλών κοινωνικών εκδηλώσεων.

Drive in :

Το drive in είναι μια εγκατάσταση όπως, τράπεζα, εστιατόριο, θέατρο ή ακόμα και εκκλησία, όπου μπορεί ο καθένας να οδηγήσει μέσα σε αυτό, και με αυτόματο πωλητή να σερβιριστεί φαγητό. Στην Γερμανία ο όρος του drive in αποκαλείται συνήθως drive through. Στην Ιαπωνία ο όρος αναφέρεται σαν τόπος χαλάρωσης. Στην Γαλλία ο τύπος αυτός έχει γίνει αρκετά δημοφιλής λόγω των Αμερικάνικων ταινιών που προβάλλουν το συγκεκριμένο είδος διασκέδασης.

Drive through:

Μια drive through επιχείρηση ή drive-thru ονομάζεται η επιχείρηση όπου οι πελάτες φτάνουν εκεί με τα οχήματά τους και εξυπηρετούνται. Γίνονται οι παραγγελίες από ένα μικρόφωνο, και οι πελάτες παραμένουν στα αυτοκίνητά τους μέχρι να ολοκληρωθεί η παραγγελία τους. Η επιχείρηση αυτή εμφανίστηκε στις ΗΠΑ το 1940 και από τότε διαδόθηκε παγκοσμίως.

- § Υπάρχουν αρκετά είδη drive through όπως :
- § Κάβες ποτών drive through.
- § Τράπεζες drive through.
- § Καφετέριες drive through.
- § Φαρμακεία drive through.
- § Τυπικό drive through εστιατόριο.
- § Drive through γάμου, (αυτού του είδους drive through λειτουργεί αποκλειστικά στο Las Vegas.)

Ένα τυπικό drive through εστιατόριο περιλαμβάνει:

Πινακίδες με καταγεγραμμένο το μενού, οι οποίες ονομάζονται **menu board**.

Ένα ακουστικό και ένα μικρόφωνο, καθώς και ένα παράθυρο για να γίνονται οι παραγγελίες από τους πελάτες.

Ένα ακόμα παράθυρο, όπου οι σερβιτόροι δίνουν το φαγητό στους πελάτες, και κανονίζουν τις οικονομικές συναλλαγές.

Κάθε **drive through** κατάστημα διαφέρει στην διακόσμηση, αλλά συνήθως όλα έχουν χώρο για 4 έως 6 αμάξια.

Ένα από τα πρώτα **drive through** που εμφανίστηκαν στον χώρο και καθιερώθηκαν ήταν το **Wendy's** το 1971 στο **Ohio**. Το 1974 λειτούργησε και το πρώτο **drive through** **Mc Donald** στην **Arizona**. Το πρώτο **drive through** που άνοιξε στην Ευρώπη ήταν στο **Δουβλίνο** της **Ιρλανδίας** το 1985.

Το **drive through** με το μεγαλύτερο ρεκόρ εξυπηρέτησης ήταν το 2005 στα **Mc Donald's** μιας **Αυστραλιανής** πόλης, όπου τιμήθηκε με βραβείο από τα κεντρικά των **Mc Donald**, για την ταχύτερη εξυπηρέτηση. 40 αυτοκίνητα σε 15 μόλις λεπτά!!!

Οι πεζοί πολλές φορές αναγκάζονται να περπατήσουν ανάμεσα στα αυτοκίνητα, για να παραγγείλουν φαγητό. Για αυτό και πολλές επιχειρήσεις δεν σερβίρουν σε πεζούς και σε ποδηλάτες, για την αποφυγή κάθε κινδύνου. Και κάποια αλλά **drive through** έχουν θύρα εξυπηρέτησης μόνο για πεζούς.



Food Booth:

Το λεγόμενο **food booth**, είναι ένας προσωρινός πάγκος που σερβίρει φαγητό. Το συναντάμε συνήθως σε

κοινωνικές εκδηλώσεις και γιορτές, σε πάρκα, στην διάρκεια μιας παρέλασης κτλ.

Πολλά φαγητά πρωτοεμφανίστηκαν στα food booth ή διαδόθηκαν περισσότερο από εκεί. Για παράδειγμα το παγωτό χωνάκι πρωτοεμφανίστηκε το 1904 στην Νότια Αμερική στο πανηγύρι του Άγιου Λούης. Σύμφωνα με τις φήμες, ο πωλητής ξέμεινε από πιάτα για να σερβίρει παγωτό, και ακριβώς δίπλα του ήταν ένας πωλητής που πουλούσε βάφλες, ευγενικά του ζήτησε να τον εξυπηρετήσει μιας και εκείνος δεν είχε πελατεία λόγω της τρομερής ζεστής, και εκείνος δέχτηκε, έτσι δίπλωσε τις βαφλες σε κώνους και σέρβιραν το παγωτό. Η κίνηση αυτή ενθουσίασε το κοινό και από τότε καθιερώθηκε από πολλούς πωλητές.

Ανάλογα με την δικαιοδοσία, και τα τοπικά έθιμα, οι προσωρινοί πωλητές των food booth πρέπει να έχουν τις απαραίτητες άδειες από την κυβέρνηση. Για να πάρει κάποιος την άδεια, θα πρέπει να υποβάλει χαρτιά ότι δεν έχει πρόβλημα ψυχικής διαταραχής, εγγύηση για την δημόσια υγεία, και ασφαλείς διατήρηση του φαγητού. Κάποιες από τις προϋποθέσεις που επίσης πρέπει να πληρεί είναι:

- Ασφαλής τοποθεσία για την εγκατάσταση του πάγκου.
- Όρια όσον αφορά το ωράριο και τις ημέρες εργασίας.
- Κανόνες σερβιρίσματος και προετοιμασία των φαγητών.
- Οδηγίες για την μεταφορά και την τοποθέτηση των φαγητών.
- Έλεγχος για τις απαιτούμενες εγκαταστάσεις, π.χ τουαλέτα.
- Συνθήκες υγιεινής.

- Και τέλος τα απαραίτητα χαρτιά, για τον έλεγχο υγιεινής από τον υπεύθυνο.

Σε αρκετές περιπτώσεις, προσλαμβάνονται από τις τοπικές αρχές, υπεύθυνοι για τον έλεγχο των προϊόντων κατά την διάρκεια της πώλησης, ώστε να εξασφαλίσουν την υγεία των πελατών, και τις αρχές συντήρησης και προετοιμασίας των φαγητών.

Food court:

Το food court είναι ένας τύπος πλάζας (εσωτερική ή εξωτερική) και αποτελείται από πάγκους όπου διάφοροι πωλητές πωλούν φαγητό, και έχουν και ένα συγκεκριμένο μέρος όπου οι πελάτες μπορούν να γευματίσουν. Food court μπορούμε να συναντήσουμε σε εμπορικά κέντρα, σε αεροδρόμια, και σε διάφορους άλλους χώρους. Σε χώρες τις Ασίας και τις Αφρικής συχνά τα συναντάμε σαν αυτόνομες επιχειρήσεις.

Ο λόγος που τα food court υπάρχουν μέσα σε εμπορικά κέντρα, είναι για να παρακινήσουν τους πελάτες να μείνουν περισσότερη ώρα μέσα στο εμπορικό και να ξοδέψουν περισσότερα χρήματα. Το γεύμα σε ένα αμερικάνικο food court κοστίζει στα 6\$.



Το food court αποτελείται από διάφορους πάγκους φαγητού. Μπορεί να παραγγείλει κρέας κανείς από έναν πάγκο και στην συνέχεια μεταφέρεται στους πάγκους όπου μπορεί ο πελάτης να

γευματίσει. Στην Σιγκαπούρη τα food court είναι η κύρια επιλογή γεύματος για τους ντόπιους. Πολλά food court επίσης έχουν βιτρίνες

με έτοιμο φαγητό και για το σπίτι, έτσι διευκολύνουν τον πελάτη ανάλογα με την διαθέσιμη ώρα του.

Food truck:



Μια κινητή κουζίνα, γνωστή επίσης και σε μερικές περιοχές ως το φορτηγό «Χ», είναι ένα κινητό όχημα που πουλάει φαγητό. Κάποια από αυτά πωλούν παγωτό, και πωλούν κυρίως κρύα

παρασκευάσματα. Κάποια αλλά απλά είναι σαν εστιατόρια με ρόδες. Τα Food truck συνήθως εμφανίζονται στα διάφορα καρναβάλια, καθώς και σε χώρους εργασίας, όπως οι οικοδομές και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις όπου συγκεντρώνεται πολύ κόσμος.

Πολλές φορές Food truck μπορούμε να συναντήσουμε και σε χώρους πανεπιστημίων, που εξυπηρετούν και τους φοιτητές και τους επισκέπτες.

Στην Βρετανία τα food trucks ονομάζονται burger vans, και συναντώνται σε κάθε εθνική οδό. Λόγω των χαμηλών τιμών, πολλοί είναι οι οδηγοί που προμηθεύονται από εκεί το φαγητό τους, και αποφεύγουν τα διάφορα καταστήματα, που οι τιμές των γευμάτων είναι τσιμπημένες. Βέβαια τα food trucks μπορούμε να τα συναντήσουμε και με άλλα ονόματα, όπως: "maggot wagon," "roach coach," "vomit comet", or "gut truck," και μπορούμε να τα συναντήσουμε οπουδήποτε.

Επίσης υπάρχει και μια άλλη κατηγορία food truck, τα λεγόμενα Taco trucks, τα οποία είναι κινητές κουζίνες που σεββίρουν

Μεξικάνικο φαγητό. Τα φαγητό που σερβίρουν κυρίως είναι μπουρίτος, και τάκος. Μπορούμε να τα συναντήσουμε σε πολλές πολιτείες των ΗΠΑ, και στα Μεξικάνικα ονομάζονται, "loncheras".

Fast food restaurants :

Τα fast food εστιατόρια, επικεντρώνονται συνήθως στην ταχύτητα και στο χαμηλό κόστος των φαγητών που σερβίρουν. Αυτό που τα ξεχωρίζει από ένα κυλικείο είναι ότι, δεν χρησιμοποιούνται μαχαιροπίρουνα και πιάτα, απλά μια χάρτινη συσκευασία, όπου ο πελάτης τρώει από εκεί το φαγητό του, συνήθως με τα χέρια.

Στις ΗΠΑ, είναι πολύ διαδεδομένα, ώστε πολλές φορές να ονομάζονται fast food και κανονικά εστιατόρια, αν και πολλά από αυτά διαθέτουν χώρους ώστε να μπορεί ο πελάτης να κάθεται και να γευματίζει κανονικά σαν τα κλασικά εστιατόρια.

Υπάρχουν διάφοροι τύποι fast food εστιατορίων όπως :

- **Ο πελάτης παραγγέλνει το φαγητό του από τον πάγκο, περιμένει να ετοιμαστεί και το παίρνει σε δίσκο, μετά κάθεται μόνος του και τρώει.**
- **Ο πελάτης διαλέγει έτοιμες μερίδες.**
- **Ο πελάτης σερβίρεται μόνος του από δοχεία.**
- **Ο πελάτης σερβίρεται σε πάγκο.**
- **Ο πελάτης πληρώνει την απόδειξη και πάει στο πάγκο όπου παραγγέλνει και δίνει την απόδειξη.**
- **Ο πελάτης παραγγέλνει στον πάγκο, στην συνέχεια κάθεται, και σερβιτόρος του σερβίρει το φαγητό στο τραπέζι, συνήθως πληρώνει στο τέλος.**
- **Και τέλος είναι και η κατηγορία Drive through που αναπτύξαμε παραπάνω.**

Πολλά fast food εστιατόρια, δίνουν και έτοιμα πακέτα για το σπίτι, ή εκτελούν και υπηρεσίες delivery.

Gaustaurant:

Gaustaurant είναι εκείνος ο όρος που περιγράφει ένα βενζινάδικο που παράλληλα διαθέτει και εστιατόριο. Συνήθως το εστιατόριο είναι υποκατάστημα franchise όπως π.χ. Mc Donald's. Τα Gaustaurant μπορούμε να τα συναντήσουμε σε όλες τις μεγάλες εθνικές οδούς στις ΗΠΑ, και η δημοτικότητα τους έχει ανεβεί πολύ την δεκαετία του 1990.

Gastro pub:



Το gastro pub είναι ο Βρετανικός όρος για την λεγόμενη pub (public house), το οποίο και ειδικεύεται σε ποιοτικό φαγητό, σε σύγκριση με αλλά «pub grab». Το όνομα είναι ένας συνδυασμός από τον όρο γαστρονομία και την προαναφερόμενη pub. Η πρώτη gastro pub εμφανίστηκε το 1991 από τους David Eyre και Mike Belben, και ονομαζόταν “The Eagle”, και η τοποθεσία της ήταν στο Λονδίνο. Το πιο σημαντικό σημείο ήταν η έμφαση που δόθηκε στην ποιότητα του φαγητού.

Οι gastro pub έχουν μια ατμόσφαιρα ιδιαίτερα ευχάριστη και χαλαρωτική, και όλη τους η προσοχή εστιάζεται στην ποιότητα του φαγητού, ώστε να είναι η καλύτερη. Μένοντας πιστοί στην παράδοση των public houses, σερβίρεται παγωμένη μπύρα, και κρασί. Κάποιοι θεωρούν ότι η gastro pub είναι το αντίστοιχο της Γαλλικής Brasserie ή των Ιαπωνικών izakaya.

Greasy spoon:

Έτσι ονομάζονται οι επιχειρήσεις που στην Βρετανία και στην



Νότια Αμερική, τρέφουν τις αρχέτυπες εργατικές τάξεις. Greasy spoon είναι ο όρος που μπορεί να περιγράψει με ένα λιγότερο αυστηρό ύφος τους κανόνες υγιεινής και του

πλυσίματος των πιάτων.

Σε πολλά τυπικά greasy spoons σερβίρονται κυρίως τηγανιτά γεύματα και πολλές φορές συνοδεύονται με φασόλια, διάφορες σάλτσες, και αναψυκτικό. Επίσης σερβίρεται καφές, τσάι και χυμοί, και για επιδόρπιο παγωτό. Πολλά από τα greasy spoons είναι διακοσμημένα έτσι ώστε να μοιάζουν με αμαξοστοιχίες τραίνων. Η ατμόσφαιρα των greasy spoons είναι άνετη, έχει μεγάλους πάγκους, και λειτουργούν μέχρι αργά το βράδυ.



Juke joint:

Το juke joint είναι μια παραδοσιακή εγκατάσταση που



βασίζεται στην μουσική των blues, τον χορό, και στα αλκοολούχα ποτά, και διευθύνονται κυρίως από Αφρό-Αμερικανούς. Εκτός από blues, αλλά μουσικά είδη που επίσης κυριαρχούν είναι jazz, funk κτλ. Το όλο περιβάλλον περιλαμβάνει και αρκετά χιουμοριστικά στοιχεία και συχνά το συναντάμε και με την ονομασία “barrel house”.

Το juke joint προέκυψε από τους εργάτες Αφρό-Αμερικανούς, όπου ήθελαν ένα χώρο ώστε να μπορούν να γευματίζουν και να χαλαρώνουν, καθώς και να διασκεδάζουν στα διαλείμματα τους. Πολλοί ιδιοκτήτες, μάλιστα έβγαζαν παραπάνω χρήματα, γιατί πολλές φορές πουλούσαν στους πελάτες τους και είδη μαναβικής.

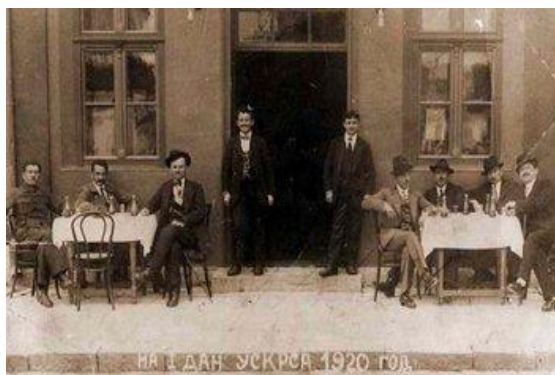
Βέβαια το juke joint δεν χρησιμοποιείται μόνο από Αφρό-Αμερικανούς αλλά και από λευκούς εξίσου. Αρκετά αργότερα ο όρος Honky Tonk πολλές φορές αντικαθιστούσε τον όρο juke joint. Το 1934, η ανθρωπολόγος Zora Neale Hurston, περιέγραψε το juke joint ως, σύμβολο της Νέγκρικης κουλτούρας, και χαρακτηριστικό της εργατικής τους τάξεις. Στο λεξικό, θεωρείται συνώνυμο της λαϊκής κουλτούρας των νέγρων. Πολλοί μάλιστα καλλιτέχνες των blues, ξεκίνησαν τις καριέρες τους σε ένα juke joint.



Πολλά ιστορικά juke joint πλέον δεν λειτουργούν λόγω οικονομικών δυσκολιών. Κάποια από τα παραδοσιακά που έχουν παραμείνει είναι : Η αλυσίδα House of Blues, το 308 Blues club and café, και το Ground

Zero Blues Club στο Mississippi. Επίσης για τους νοσταλγούς της παράδοσης, κάθε χρόνο διεξάγεται το Juke Joint Festival, στο Clarksdale.

Kafana:



Το kafana ή όπως ονομάζουμε στα ελληνικά το καφενείο, είναι ένας χώρος όπου σερβίρεται καφές και αλκοόλ. Το συναντάμε συνήθως στις Βαλκανικές χώρες και οι ρίζες του προέρχονται από Τουρκία.

Το καφενείο κατά τον 18^ο και 19^ο αιώνα λειτουργούσε ως οικογενειακή επιχείρηση, που κληρονομούνταν από γενιά σε γενιά. Αρκετά καφενεία με το πέρασμα των χρόνων, άρχισαν να σερβίρουν και μικρό-γεύματα. Στα καφενεία ακούγεται συνήθως παραδοσιακή και λαϊκή μουσική, και πολλές φορές, διάφορα παιχνίδια, όπως χαρτιά, τάβλι και ντάμα, προτιμούνται ιδιαίτερα από τους πελάτες.

Μετά και τον 2^ο παγκόσμιο πόλεμο, τα καφενεία άρχισαν να προσφέρουν πιο ποιοτική εξυπηρέτηση, και σήμερα αν και πολλά έχουν αντικατασταθεί από τις σύγχρονες καφετέριες, μπορούμε να τα συναντήσουμε σε διάφορα χωριά, καθώς και σε συγκεκριμένες μεριές μεγάλων πόλεων, όπου διατηρείται το παραδοσιακό στοιχείο έντονα.

Meadery:

Το meadery είναι ένα είδος κάβας εστιατορίου, όπου σερβίρει κρασί με μέλι και υδρόμελι. Τα συναντάμε συνήθως σε τουριστικά θέρετρα, και σερβίρει συνήθως φαγητό με υδρόμελι. Η διακόσμηση του είναι αρκετά μεσαιωνική, με ξύλινα πατώματα, ξύλινα τραπέζια, κεράκια και καντήλια, και λευκό γυαλί στους τοίχους. Ο τρόπος σερβιρίσματος είναι συνήθως σε στυλ banquet.

Ooyster Bar :



Ο όρος oyster bar, χρησιμοποιείται είτε για να περιγράψει μια όμορφη και διακοσμημένη γωνιά σε ένα εστιατόριο ή bar είτε αναφέρεται στην κατηγορία των εστιατορίων που σερβίρουν στρείδια για γεύμα. Τα στρείδια συνήθως τοποθετούνται σε βιτρίνα και από εκεί ο πελάτης τα διαλέγει. Οι βιτρίνες-πάγκοι είναι συνήθως διακοσμημένες με μάρμαρο και γρανίτη. Και είναι διαθέσιμα όλα τα απαραίτητα υλικά, για να κατασκευάσει μόνος του, ο πελάτης το κοκτέιλ σάλτσας της αρεσκείας του.

Patisserie:

Patisserie ονομάζεται στα Γαλλικά ο φούρνος που σερβίρει γλυκά και διάφορες πάστες. Συνήθως μια Patisserie διαφέρει από έναν κοινό φούρνο στο γεγονός ότι έχει εξειδικευμένο σεφ. Ο σεφ ή patissier στα Γαλλικά, είναι ένας καλλιτέχνης που κάνει διάφορα πειράματα με τα γλυκά και την διακόσμηση τους. Patisserie μπορούμε να συναντήσουμε οπουδήποτε στην Γαλλία και κυρίως στα χωριά.

Pie and mash:



Το pie and mash είναι παραδοσιακό Λονδρέζικο μαγαζί, που σερβίρει πίτες, κουρκούτι και βραστό χέλι. Το κλασικό τους πιάτο είναι κρεατόπιτα και πουρές πατάτας, το οποίο στολίζουν με ένα λικέρ, πράσινου χρώματος το οποίο κατασκευάζουν από τον ζωμό των χελιών.

Η διακόσμηση τους θυμίζει αρκετά Βικτοριανό στυλ. Τα πατώματα και τα τραπέζια είναι όλα από μάρμαρο.

Αλλά διάσημα πιάτα τους είναι το ζελοποιημένο χέλι και πιπεριές τουρσί μέσα σε ζύδι. Πρόσφατα σερβίρονται και χορτόπιτες καθώς και παιδικά γεύματα με μεγάλη επιτυχία. Αν και στο ξεκινήματα του το pie and mash θεωρείτο εστιατόριο για την εργατική τάξη, πλέον μπορεί ο καθένας να γευματίσει.

Pizza Delivery:



Pizza delivery είναι η υπηρεσία που διανέμει πίτσες στο σπίτι.

Η εμφάνιση των Pizza delivery ξεκίνησε μετά τον 2^ο παγκόσμιο πόλεμο. Άρχισαν τις επιχειρήσεις αυτές

Αμερικανοί στρατιώτες που είχαν επιστρέψει από Ιταλία και είχαν εργαστεί σε πιτσαρίες. Στις Ευρωπαϊκές χώρες, πιτσαρίες άρχισαν να λειτουργούν γύρω στο 1950 με 1960 από Ιταλούς μετανάστες. Σήμερα πολλά εστιατόρια που λειτουργούν με διανομή, διαθέτουν και πίτσα επίσης.

Στις αρχές του 1990, πολλές πιτσαρίες υπόσχονταν παράδοση μέσα σε ορισμένο χρόνο, αν καθυστερούσαν παραπάνω, έδιναν την πίτσα δωρεάν, με αποτέλεσμα να σημειωθούν αρκετά ατυχήματα με διανομείς, και έτσι το χρονικό όριο με εγγύηση καταργήθηκε. Σήμερα σε ενημερώνουν απλά για τον χρόνο που θα πάρει χωρίς διάφορα όρια.

Οι πίτσες συνήθως μεταφέρονται μέσα σε τσάντες από πλαστικό ή νάιλον, έτσι διατηρούνται ζεστές. Και τοποθετούνται πάντοτε σε χάρτινο κουτί με το λογότυπο της εταιρίας στην επιφάνεια του. Συνήθως στους διανομείς δίνουμε ένα συμβολικό πόσο για την μεταφορά τους.

Σε παρά πολλές ταινίες έχουμε δει την κατανάλωση και την διαφήμιση της πίτσας. Ένα χαρακτηριστικό cartoon που ξετρέλαινε τα παιδιά ήταν τα Χελωνό-νιτζάκια, που κατανάλωναν με μανία πίτσα, και έτσι έγινε η πίτσα όλο και περισσότερο επιθυμητή από μικρούς πελάτες.

Provisioning (Cruise Ship):



Σε ένα κρουαζιερόπλοιο καταναλώνονται καθημερινά τεράστιες ποσότητες τροφίμων. Οι ποσότητες που εισάγονται καθημερινά είναι αρκετά μεγαλύτερες από τις προβλεπόμενες, σε περίπτωση που θα υπάρξει καθυστέρηση να μην υπάρχει έλλειμμα. Τα τρόφιμα καλύπτουν 3 γεύματα ημερησίως στα εστιατόρια του πλοίου, καθώς και στους μπουφέςδες. Καλύπτουν τις ανάγκες των mini-bar, του room service, καθώς και των λοιπών καταστημάτων που λειτουργούν μέσα σε ένα κρουαζιερόπλοιο.

Public House:



Το public house γνωστό επίσης και με το όνομα pub, συνήθως σερβίρει αλκοολούχα ποτά, και ειδικά μπύρες. Και συναντούνται συνήθως στην Αγγλία και σε άλλες χώρες με έντονο το στοιχείο της αγγλικής κουλτούρας, όπως Ιρλανδία, Νέα Ζηλανδία και Καναδάς.

Παραδοσιακά στην Αγγλία πολλές pub ήταν μικρές πανσιόν που προσέφεραν αλκοόλ αλλά και διαμονή σε πελάτες. Υπάρχουν περίπου 60.000 pub σε όλη την μεγάλη Βρετανία, σχεδόν σε κάθε χωριό. Σε κάθε χωριό η τοπική pub είναι εξίσου σημαντική όσο και η εκκλησία του.

Οι pub σερβίρουν και αλλά αλκοολούχα ποτά εκτός από μπύρα, όπως κρασί, whisky καθώς και αναψυκτικά. Επίσης διαθέτουν και ποτά χωρίς αλκοόλ. Παραδοσιακά τα παράθυρα μιας pub είναι από χοντρό ημιδιαφανές γυαλί, ώστε οι πελάτες να μην ξεχωρίζουν από μέσα, κάτι βέβαια που τείνει να αλλάξει τα τελευταία χρόνια με τις νέες επεμβάσεις στην διακόσμηση.

Ο ιδιοκτήτης μια pub ονομάζεται publican ή landlord. Σε μια pub συχνάζουν συνήθως ντόπιοι πελάτες, οι οποίοι πολλές φορές το προτιμούν σαν καθημερινό τους στέκι, όπου εκεί με φίλους μπορούν να παίξουν ζάρια, ή ακόμα και μπιλιάρδο.



Οι κάτοικοι των Βρετανικών νησιών, έπιναν μπύρα από την εποχή του Χαλκού. Βέβαια με την εισβολή των Ρωμαίων, το σκηνικό στην Βρετανία είχε αρχίσει να αλλάζει και μετά το τέλος της Ρωμαϊκής

αυτοκρατορίας έκαναν την εμφάνιση τους τα πρώτα public house, στην αρχική τους μορφή. Η The Royal Standard of England, είναι ένα παραδοσιακό, public house που οι ρίζες του ξεκινούν από την παλιά εποχή των Σαξόνων. Κατά των Μεσαίων, οι ταξιδιώτες φιλοξενούνταν συνήθως στα μοναστήρια. Όσπου τα πρώτα public house ανέλαβαν αυτό την πρωτοβουλία.

Τον 18^ο αιώνα, παρατηρήθηκε ραγδαία αύξηση των public



house, με την εφεύρεση του Gin. Το Gin εισάχθηκε στην Βρετανία από την Δανία μετά την ένδοξη επανάσταση του 1688. Στο τέλος του 18^{ου} αιώνα ένα νέο δωμάτιο

εγκαινιάστηκε στις pub, το σαλόνι. Εκεί δίνονταν διάφορες θεατρικές ή μουσικές παραστάσεις, αρκετές μάλιστα pub διέθεταν και σκηνή για τέτοιες εκδηλώσεις. Όσες δεν διέθεταν ζωντανές μουσικές παραστάσεις αρκούσαν σε ένα juke box για την επιλογή της μουσικής. Αρκετά κοινό επίσης ήταν και το δωμάτιο, με διάφορα παιχνίδια όπως το μπιλιάρδο.



Στο τέλος του 20^{ου} αιώνα, η μπάρα και το σαλόνι, έγιναν οι κύριοι χώροι σε μια pub, και η διακόσμηση ενισχύθηκε με χαλιά, νέα καθίσματα, χώρο για χορό κτλ. Αργότερα πολλά public house,

διαχωρίζονταν ανάλογα με τις τιμές, η ανάλογα με τις ηλικίες. Όπως προαναφέραμε το σαλόνι και η μπάρα έγιναν ένας ενιαίος χώρος. Αν και σήμερα λόγω των περιοριστικών μέτρων για το κάπνισμα, υπάρχει ξεχωριστό δωμάτιο για τους καπνίζοντες. Βέβαια το 2007 με σχετικό νόμο απαγορεύτηκε εντελώς το κάπνισμα στα public house,

και τώρα αναμένονται τα αποτελέσματα για την μείωση η διατήρηση της πελατείας τους.

Refectory:

Το refectory είναι ένα δωμάτιο δείπνου, κυρίως σε μοναστήρια, εσωτερικά σχολεία, και ακαδημαϊκά ινστιτούτα. Σήμερα χρησιμοποιούνται με μεγάλη συχνότητα στα σεμινάρια. Και προέρχεται από την Λατινική λέξη reficere, που σημαίνει επανορθώνω, αποκαθιστώ.

Στα μοναστήρια, όλοι οι μοναχοί συνήθως τρέφονται σε μια μεγάλη τραπεζαρία. Το φαγητό τους πάντοτε είναι απλό. Στην διατροφή τους δεν επιτρέπεται το κρέας, έτσι αρκούνται με λαχανικά, ψάρια και φρούτα. Οι ποσότητες ποτέ δεν είναι υπερβολικές. Το μέγεθος της τραπεζαρίας διαφέρει από μοναστήρι σε μοναστήρι. Αν το μοναστήρι, έχει πολλούς μοναχούς τότε οι τραπεζαρία είναι αρκετά μεγάλη. Επίσης παίζει και μεγάλο ρόλο το δωμάτιο όπου στεγάζεται η τραπεζαρία. Πριν το δωμάτιο της τραπεζαρίας, συνήθως βρίσκεται ένας νιπτήρας για να πλύνουν τα χέρια τους πριν το γεύμα.

Υπάρχει μια διάφορα στις τραπεζαρίες όσον αφορά και τις θρησκείες. Στις ορθόδοξες τραπεζαρίες ο χώρος θεωρείται ιερός και απαγορεύεται η προέλευση επισκεπτών παρά μόνο μοναχών. Στις ορθόδοξες τραπεζαρίες μάλιστα, υπάρχουν πολλές εικόνες, που τις καθιστούν σαν μικρό εκκλησάκι, έτσι ο απαιτούμενος σεβασμός είναι προφανής. Πάντα το γεύμα ξεκινά με προσευχή και με εικόνα της Παναγίας ευλογούν τα αγαθά τους. Την Μεγάλη Εβδομάδα η εικόνα της Παναγίας αντικαθίσταται από άρτο. Σε πολλά μοναστήρια μάλιστα πριν το γεύμα εκτελείται η τελετή της συγχώρεσης, και ευλογούν το τραπέζι με αγιασμό.

A revolving restaurant:



ο οποίος λειτουργεί από το 1966 και διαθέτει εστιατόριο στην τελευταία του όροφο.

Η περιστροφή κυμαίνεται από μια έως τρεις φορές την ώρα, και επιτρέπει στον πελάτη να απολαμβάνει την θέα μιας περιοχής χωρίς να μετακινείται από το κάθισμα του.

Μπορούμε να συναντήσουμε revolving restaurant συνήθως σε ξενοδοχεία, πύργους τηλεοπτικών σταθμών ή σε ουρανοξύστες.



τοποθετείται στην Γερμανία το 1951, σε έναν τηλεοπτικό σταθμό, μόνο που αυτός ο περιστρεφόμενος όροφος δεν διέθετε εστιατόριο.

Το revolving restaurant είναι ένα εστιατόριο, που είναι τοποθετημένο σε περιστρεφόμενο όροφο ενός κτιρίου. Το κτίριο συνήθως περιέχει έναν όροφο στην κορυφή του όπου είναι περιστρεφόμενος. Εδώ στην Ελλάδα έχουμε για παράδειγμα τον πύργο του ΟΤΕ στην Θεσσαλονίκη ο



Το 1^ο revolving restaurant

ιδρύθηκε από τον John Graham, το 1961 στην Χονολουλού. Αλλά από τότε η μορφή του έχει βελτιωθεί αρκετά.

Βέβαια ο πρώτος καταγεγραμμένος πύργος με περιστρεφόμενο όροφο

Snack Bar:



Ένα snack bar συνήθως πουλάει φτηνό φαγητό. Περιλαμβάνει ένα πάγκο-βιτρίνα, όπου ο πελάτης επιλέγει τι θέλει να γευματίσει. Σε ένα snack bar, ετοιμάζονται μικρό-γεύματα, τύπου fast food, όπως τηγανιτές πατάτες, hot dogs, hamburgers, chips, γλυκά, τσίχλες και καραμέλες, αναψυκτικά. Ένα snack bar σε μια παραλία, συνήθως είναι ένα μικρό μαγαζάκι, τις περισσότερες φορές, τοποθετημένο πάνω στην άμμο. Πολλές φορές λόγω ότι ένα snack bar σερβίρει και καφέ, πολλοί το αποκαλούν και καφετέρια.

Soda shop:



Το soda shop είναι κάτι ανάμεσα σε αναψυκτήριο, και ζαχαροπλαστείο παγωτού. Το soda shop πρωτοεμφανίστηκε το 1903, και καθώς ο ανταγωνισμός ήταν μεγάλος, άρχισαν να σερβίρονται παγωτά με σόδα, ροφήματα σοκολάτας, milkshakes, και ποτά τύπου κόκα κόλα. Αρκετά soda shop έχουμε συναντήσει σε διάφορες ταινίες του Αμερικανικού κινηματογράφου.

Soup Kitchen:

Το soup kitchen είναι ένα μέρος όπου προσφέρει δωρεάν τροφή σε άπορους ή σε χαμηλό κόστος. Συχνά συναντώνται σε

φτωχικές γειτονίες και επανδρώνονται από εθελοντές. Παράδειγμα εθελοντές κάποιας ενορίας. Πολλές φορές το soup kitchen λειτουργεί στα πλαίσια φιλανθρωπίας.

Steak House:

Το steak house, είναι ένα εστιατόριο που σερβίρει συνήθως μοσχαρίσιες μπριζόλες. Μπορεί επίσης να σερβίρει και αλλιά φαγητά, όπως κοτόπουλο, χοιρινό καθώς και θαλασσινά. Το εστιατόριο ονομάζεται αλλιώς και chophouse.

Taverna:



Η ταβέρνα, είναι ένα εστιατόριο που ειδικεύεται στην Ελληνική κουζίνα. Η ετυμολογία της είναι λατινική και προέρχεται από την λέξη taberna όπου το πρώτο συνθετικό της παραπέμπει

στην λέξη tabula που σημαίνει σανίδα, πίνακας, τραπέζι.

Τα φαγητά που σερβίρονται συνήθως σε μια ταβέρνα είναι ορεκτικά όπως, τζατζίκι, τυροκαφτερή, μελιτζανοσαλάτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα, σαγανάκι και ντολμάδες. Επίσης χωριάτικη σαλάτα και μια ποικιλία από φαγητά όπως, σούπες, ψάρια, κεφτεδάκια, μουσακά, παστίτσιο, μακαρόνια με κιμά, σουβλάκι και γύρος. Επίσης σερβίρονται γλυκά όπως, μπακλαβάς και λουκουμάς. Φρούτα και διάφορα τυριά, με κυρίαρχο την φέτα, (στις κριτικές ταβέρνες επικρατεί περισσότερο το ανθότυρο). Σε κρασί σερβίρονται συνήθως, κόκκινο ή λευκό, ρετσίνα και μαυροδάφνη. Και αλλιά ποτά,

όπως μπύρες, ούζο και τσίπουρο (ή ρακί όπως ονομάζεται στην Κρήτη) και κονιάκ.

Οι ταβέρνες που λειτουργούν στις ΗΠΑ ή στην Βρετανία, λειτουργούν μέχρι αργά. Με την αύξηση των τουριστών τα τελευταία χρόνια, οι ελληνικές ταβέρνες περιλαμβάνουν και φαγητά από την Αμερικάνικη κουζίνα. Επίσης πολλές ταβέρνες βρίσκονται σε συνεργασία με τουριστικά γραφεία, και σιτίζουν τους πελάτες τους.

Οι ελληνικές ταβέρνες θεωρούνται αρκετά γραφικές, και πολλές φορές έχουν εμπνεύσει καλλιτέχνες ώστε να αποτελούν θέμα σε γκραβούρες, καθώς και να παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο σε ξένες ταινίες.

FRANCHISE

Είναι ίσως η πιο διαδεδομένη σήμερα μορφή εστιατορίων γρήγορης εξυπηρέτησης, με την εγγύηση της επιτυχίας που παρέχει το όνομα της δικαιοπαρόχου εταιρείας- Franchisor. Η δικαιοπάροχος εταιρεία- ιδιοκτήτης της φίρμας « πουλά» κατά κάποιο τρόπο την ονομασία με μια σειρά προνομίων και δεσμεύσεων από πλευράς επενδυτή- Franchisee, σε σχέση με την μορφή, την οργάνωση, την αισθητική, το εδεσματολόγιο, τον τρόπο σερβιρίσματος, τις τιμές και αλλά στοιχεία που αναφέρονται ρητά στο συμβόλαιο των δυο μερών.

Το σημαντικότερο πλεονέκτημα αυτής της μορφής επιχείρησης είναι ότι ο επιχειρηματίας- επενδύτης βρίσκει την αμέριστη υποστήριξη από την εταιρεία-Franchisor στο στήσιμο της μονάδος. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι οι δυο λέξεις κλειδιά που φανερώνουν το όφελος στο πραγματικό του μέγεθος είναι ΥΠΟΔΟΜΗ και ΓΝΩΣΗ. Είναι γνωστά τα προβλήματα που καλείται να λύσει ο επίδοξος επιχειρηματίας- εστιάτορας και τις

περισσότερες φορές δεν είναι αρκετές, οι οικονομικές δυνατότητες που έχει, για να τα λύσει. Η εταιρεία-Franchisor παρέχει καταρτισμένο προσωπικό που εγγυάται, κατά κάποιο τρόπο, υψηλές πωλήσεις που πραγματοποιούνται κυρίως μέσω της διαφημιστικής καμπάνιας σε πανεθνικό ή διεθνές επίπεδο. Η πλήρης εφαρμογή του κανόνα των πρότυπων συνταγών σε όλα τα προϊόντα εγγυάται την ποιοτική σταθερότητα και τον έλεγχο όσον αφορά στις διαδικασίες λειτουργίας του εστιατορίου. Οι μέθοδοι και τα συστήματα διαχείρισης που είναι απόλυτα δοκιμασμένα (αγορές, παραγωγή, πωλήσεις κλπ) καθιστούν τον επιχειρηματία- επενδύτη "θεατή" του τρόπου διαχειρίσεις των χρημάτων του. Αυτό το τελευταίο, ίσως αποτελεί και το ισχυρότερο μειονέκτημα αυτής της κατηγορίας των εστιατόριων.

Πλεονεκτήματα για τον δικαιούχο- Franchisee :

- Μπορεί να ξεκινήσει βοηθούμενος ουσιαστικά σε θέματα χρηματοδότησης επιλογής χώρου, αρχιτεκτονικής και μηχανικής επίβλεψης του κτιρίου. Η φίρμα της δικαιοπαρόχου εταιρείας- Franchisor δίνει το πλεονέκτημα μακράς διάρκειας μίσθωσης, εάν πρόκειται για ενοικίαση κτιρίου.
- Ο επενδύτης- επιχειρηματίας ανεξάρτητης εστιατορικής μονάδος έχει πιθανότητα επιβίωσης 40%-50% τα πρώτα δύσκολα χρόνια, σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία που έχουν τηρηθεί τα τελευταία χρόνια. Για τον δικαιούχο- Franchisee επιχειρηματία παρόμοιες στατιστικές δείχνουν ότι το ποσοστό επιτυχίας είναι πάνω από 80%.
- Έχει την συνεχή υποστήριξη του δικαιοπαρόχου- Franchisor σε διαδικασίες management όπως έρευνας

αγοράς, διαφήμιση, διαχείριση και ανάπτυξη (Marketing).

- Έχει δυνατότητες δανειοδότησης και πιστώσεων που διαφορετικά δεν θα είχε. Οι τράπεζες και οι οργανισμοί είναι πιο πρόθυμοι σε επιχειρηματία που έχει την κάλυψη επιτυχημένου δικαιοπαρόχου-Franchisor παρά σε άγνωστο και πιθανόν αφερέγγυο επιχειρηματία.
- Η διαφήμιση της φίρμας καθώς και άλλοι τομείς του management γίνονται σε πανεθνικό και τοπικό επίπεδο με άμεσα αποτελέσματα για τον δικαιοδόχο-Franchisee.
- Οι προμήθειες της επιχειρήσεις μπορούν να έχουν μειωμένες τιμές εκτός από συμφέροντες διακανονισμούς πληρωμής.
- Η οργανωμένη και έμπειρη υπηρεσία προσωπικού, "Human resources", βοήθα στην επιλογή και την εκπαίδευση του προσωπικού αλλά και του ίδιου του επιχειρηματία. Σε πολλές περιπτώσεις παρέχουν έτοιμη την ομάδα για το ξεκίνημα της επιχείρησης.

Μειονεκτήματα για τον δικαιοδόχο-Franchisee:

- Το κόστος των υπηρεσιών και προνομίων που παρέχονται από τον δικαιοπάροχο Franchisor, προς τον δικαιοδόχο Franchisee πρέπει να υπολογίζεται περίπου 10%-12% επί των συνολικών πωλήσεων της επιχείρησης.
- Είναι ελάχιστες οι πρωτοβουλίες που μπορεί να πάρει ο δικαιοδόχος Franchisee, όσον αφορά το προφίλ, την

ποικιλία, την ποιότητα και τον τρόπο λειτουργίας της επιχειρήσεις του. Είναι άλλωστε γνωστό από την στιγμή της υπογραφής της σύμβασης του με τον Franchisor.

- Σε πολλές περιπτώσεις η υποχρέωση της προμήθειας αριθμού προϊόντων από την δικαιούχο εταιρεία Franchisor και μάλιστα σε τιμές που αυξάνουν το λειτουργικό κόστος αναίτια, στο όνομα της ποιότητας και του πρότυπου προϊόντος που θέλει να παρέχει, είναι άκρως ενοχλητική. Πολύ περισσότερο μάλιστα εάν οι αγορές αυτές μπορούν να γίνουν με χαμηλότερο κόστος και ίδια ποιότητα από την τοπική αγορά.
- Η εμπειρία διδάσκει και μπορεί να θεωρηθεί σαν μειονέκτημα ότι στις περισσότερες περιπτώσεις ο επαγγελματίας δεν φθάνει εύκολα στα οικονομικά μεγέθη που του εγγυάται η συνεργασία του με τη εταιρεία Franchisor. Αυτό είναι ένα στοιχείο που μπορεί να βοηθήσει τον δικαιούχο επιχειρηματία στην διαπραγμάτευση του συμβολαίου του.

Το προσωπικό του Εστιατορίου

Το προσωπικό του εστιατορίου και κυρίως οι τραπεζοκόμοι ή οι σερβιτόροι όπως απλά συνηθίζουμε να τους αποκαλούμε, με τους προϊστάμενους επικεφαλής, είναι ο σημαντικότερος παράγοντας για την δημιουργία της σωστής εικόνας που θα περάσει προς τα έξω η συγκεκριμένη εστιατορικής επιχείρηση. Καθαρά ανθρωποκεντρικό και κοινωνικό επάγγελμα όπως είναι αυτό του τραπεζοκόμου, τον κάνει βασικό συντελεστή για την εικόνα και που θα σχηματίσει και θα πάρει μαζί του ο πελάτης. Υπάρχει η εκτίμηση ότι το επάγγελμα

του τραπεζοκόμου είναι εύκολο, αρκούν λίγες ικανότητες για να αντεπεξέλθει σε αυτό ή εν πάση περιπτώσει είναι η εύκολη διέξοδος ίσως κάποιου ανειδίκευτου νέου στην επαγγελματική ζωή του. Αυτή η προσέγγιση είναι εσφαλμένη. Η επιδεξιότητα του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι απόσταγμα σταθερών γνώσεων, αυστηρών κανόνων εκτέλεσης εργασίας και αποτέλεσμα μεθοδικής εκμάθησης και αδιάλειπτης προσπάθειας σε αυτόν τον τομέα. Η ανταμοιβή με το γνωστό φιλοδώρημα που ίσχυε γενικά στο πρόσφατο παρελθόν, τείνει να εξαφανιστεί στις πολυτελείς επιχειρήσεις. Η αμοιβή του τραπεζοκόμου σήμερα είναι κοστολογημένη και ενσωματωμένη στην τιμή του προϊόντος που πουλάει και αυτό είναι εξαιτίας της αύξησης των αποδοχών του τα τελευταία χρόνια.

Η ιεραρχία του προσωπικού.

Η παραδοσιακή σύνθεση προσωπικού υπερπολυτελούς εστιατορίου εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδος, θα μπορούσε να ήταν, σύμφωνα με τις διεθνείς ορολογίες που επικρατούν, η εξής:

1. Επόπτης / Restaurant manager
2. Εστίαρχος / Head Waiter
3. Υπεστίαρχος / Assistant head waiter
4. Τραπεζοκόμος / Captain
5. Υποτραπεζοκόμος / Waiter
6. Βοηθός τραπεζοκόμου / Assistant Waiter
7. Μαθητευόμενος / Trainee- Bus boy
8. Οινοχόος / Wine waiter
9. Κόπτης / Meat Carver
10. Τραπεζοκόμος ορόφων / Room service waiter

Σε γενικές γραμμές το προσωπικό του εστιατορίου πρέπει να έχει πλούσια φυσικά, πνευματικά και ηθικά χαρίσματα εκτός της επαγγελματικής κατάρτισης και αυτό διότι έχει άμεση επαφή με την πελατεία της επιχείρησης και δημιουργεί εκ των πραγμάτων μια διακριτική διαπροσωπική σχέση με τις ανάλογες συνέπειες. Καταλαβαίνουμε λοιπόν γιατί τα φυσικά και πνευματικά προσόντα αποτελούν ζωντανά στοιχεία αυτού του επαγγέλματος. Πιο συγκεκριμένα :

Φυσικά προσόντα:

Ευχάριστο ύφος, ευθυτενής, κανονική όραση και ακοή, σωστή άρθρωση και ομιλία.

Πνευματικά-ηθικά προσόντα:

Καλή μνήμη, ευχάριστη διάθεση (χαμόγελο), κομψότητα, ευφράδεια λόγου, αίσθηση πειθαρχίας, εργατικότητα, εχεμύθεια, ευγένεια.

Εξοπλισμός εστιατορίου

Ο εξοπλισμός περιλαμβάνει τα έπιπλα, τα σκεύη και τα λινά του εστιατορίου που είναι απαραίτητα για τη λειτουργία του και η επιλογή τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες μεταξύ των οποίων οι κυριότεροι είναι, η δυναμικότητα της μονάδας και το ύψος της επένδυσης.

Ο κυριότερος εξοπλισμός που χρειάζεται ένα εστιατόριο είναι: έπιπλα όπως τραπέζια και καθίσματα, σκευοθήκες, κινητά τραπέζια (guerdon). Σκευή: όπως σκεύη πορσελάνης, δηλαδή πιάτα, πρώτου φαγητού, κυρίως, πιάτα σούπας, σαλάτας, φρούτου ή γλυκού, βουτύρου, σαλατιέρες, πιάτα ψαριού (οβάλ), πιατέλες σερβιρίσματος, σουπιέρες, σαλτσιέρες, τσαγιέρες, φλιτζάνια και πιατάκια για καφέ ή

για *consommée*, μαρμελαδιερες, ζαχαριέρες, αλατοπιπεριέρες, λαδόξιδα, θήκες για οδοντογλυφίδες, αυγοθήκες, σταχτοδοχεία, ανθοδοχεία και κηροπήγια.

Γυάλινα ή κρυστάλλινα σκεύη όπως: Ποτήρια νερού, κρασιού, μύρας, σαμπάνιας, παγωτού. Μπολ φρουτοσαλάτας. Κανάτες νερού. Ποτήρια διάφορα, ανάλογα με την εξυπηρέτηση που μπορεί να γίνει από bar σε αλκοολούχα ποτά όπως: brandies, whiskies, cocktails, aperitifs).

Μεταλλικά ή ανοξείδωτα σκεύη όπως: Μαχαίρια φαγητού, πιρούνια φαγητού, κουτάλια σούπας, μαχαίρια φρούτου, πιρούνια φρούτου- ορεκτικού, κουταλάκια καφέ- τσαγιού, κουταλάκια κομπόστας-κονσομε, μαχαίρια ψαριού, μαχαιροπίρουνα τεμαχισμού, λαβίδες σερβιρίσματος, σαμπανιέρες διάφορων ειδών, δίσκοι μεταφοράς διάφορων μεγεθών.

Αλλά επιτραπέζια σκεύη που μπορούμε να αναφέρουμε είναι: Καλαθάκια ψωμιού, κρουτον, φρούτων και αυγών.

Σε ορισμένα εστιατόρια μάλιστα που εξειδικεύονται σε ορισμένα γεύματα, μπορούμε να συναντήσουμε και σκευή όπως: πιρούνια-λαβίδες σαλιγκαριών, λαβίδες στρειδιών, λαβίδες αστακών, λαβίδες σπαραγγιών, μαχαίρια για χαβιάρι, ψαλιδιά-μαχαίρια για γκριπ φρουτ, πρέσα λεμονιού κ.α.

Εξίσου σημαντικά είναι και τα λινά μέσα σε ένα εστιατόριο. Τα κυριότερα από αυτά είναι: τα υποτραπεζομάντηλα, τα λεγόμενα και *molleton*, και είναι τα λινά που εφάπτονται στο τραπέζι και αυτό γιατί πρέπει να μεσολαβούν οπωσδήποτε μεταξύ τραπεζομάντιλου και επιφάνειας τραπεζιού, τόσο για την αίσθηση της αφής όσο και για τον θόρυβο που δημιουργείται από τα σκεύη χωρίς αυτό. Η καλή εφαρμογή του στο τραπέζι είναι απαραίτητη και επιτυγχάνεται συνήθως με τη βοήθεια λάστιχων για να τα κρατάνε σταθερά.

Τραπεζομάντιλα ή nappe. Τα τραπεζομάντιλα είναι τα βασικότερα λινά του εστιατορίου μαζί με τα επιτραπεζομάντιλα, πρέπει να είναι καλής ποιότητας και φυσικά πάντα καθαρά και σιδερωμένα. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο στρώσιμο τους ώστε οι τσακίσεις τους να είναι συμμετρικά τοποθετημένες σε σχήμα σταυρού.

Επιτραπεζομάντηλα ή nappepon. Είναι τα μικρά και σε τετράγωνο σχήμα λινά, ανάλογα με τις διαστάσεις των τραπεζιών, γιατί πρέπει να καλύπτουν ακριβώς την επιφάνεια τους και να προστατεύουν τα τραπεζομάντιλα από την γρήγορη φθορά και το σύντομο λέρωμα τους. Πολλές φορές ο ευχάριστος χρωματικός συνδυασμός τους με τα τραπεζομάντιλα δημιουργεί ευχάριστη ατμόσφαιρα στον ευρύτερο χώρο του εστιατορίου.

Πετσέτες φαγητού ή napkin. Πρέπει να είναι μονόχρωμες και ίδιας ποιότητας με τα τραπεζομάντιλα. Τοποθετούνται στην θέση του πελάτη σαν οδηγός για την υπόλοιπη τακτοποίηση αυτού που ονομάζουμε κουβέρ. Συνηθίζεται σε εστιατόρια πολυτελείας να δίνουν ευχάριστα και περίεργα καμία φορά σχήματα για λόγους αισθητικής. Όσον αφορά τον αριθμό της σειράς των λινών που έχουμε αναφέρει ως τώρα, επικρατεί η αρχή της αναλογίας ένα προς τρία του αριθμού των κουβέρ, προς αυτές και τούτο διότι υποτίθεται ότι μια παρτίδα είναι στρωμένη, μια προς πλύση και μια στην διάθεση των τραπεζοκόμων ανά πάσα στιγμή.

Πετσέτες τραπεζοκόμων. Είναι χρήσιμα λινά για την εκτέλεση του σέρβις από τον τραπεζοκόμο-σερβιτόρο, όπως τη στιγμή της μεταφοράς των δίσκων φαγητού, ή το αναγκαίο σκούπισμα της τελευταίας στιγμής, των πιάτων και των κρασιών κατά το σερβίρισμα τους. Κάποτε ήταν το σήμα κατατεθέν της εμφάνισης του τραπεζοκόμου έχοντας την κρεμασμένη πάντοτε στο μπράτσο του.

Δισκόπανα. Παλιότερα ήταν λινά, σήμερα όμως η τεχνολογία έχει δώσει πλαστικά υλικά που εξυπηρετούν απόλυτα τον σκοπό τους, δηλαδή να μην γλιστρούν τα σκευή κατά τη μεταφορά τους στον δίσκο.

Υγιεινή και ασφάλεια.

Γενικά η υγιεινή και η ασφάλεια αποτελούν θέματα τα οποία, ειδικά στην χώρα μας, δεν είχαν την πρέπουσα σημασία, τουλάχιστον μέχρι πρόσφατα. Συχνά περιστατικά απέδειξαν ότι η εκδήλωση μιας τροφικής δηλητηρίασης ή ατυχήματος στην επιχείρηση που εργαζόμαστε, κοστίζουν πολύπλευρα. Αρκεί να αναφέρουμε το κόστος της απουσίας και της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης εάν πρόκειται για εργαζόμενους στην επιχείρηση, ή τις ηθικές επιπτώσεις (δυσφήμιση) εάν πρόκειται για πελάτη.

Η υγιεινή πρέπει να αποτελεί ζήτημα μεγάλης προσοχής σε κάθε στάδιο της διαδικασίας του χειρισμού των τροφίμων. Η παράλειψη της τήρησης απλών και βασικών υγειονομικών κανόνων όσον αφορά τα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ασθένειες ή ακόμα και τον θάνατο σε ακραίες περιπτώσεις.

Εξ' ίσου ζωτικής σημασίας είναι και η μέριμνα σχετικά με την ασφάλεια. Οι διευθυντές επισιτιστικών επιχειρήσεων έχουν προσωπική, επαγγελματική αλλά και νομική ευθύνη να παρέχουν ασφαλείς συνθήκες στους εργαζόμενους αλλά και τους πελάτες της μονάδες που διευθύνουν.

Τα τρόφιμα πρέπει να αγοράζονται, να παραλαμβάνονται, να αποθηκεύονται, να ετοιμάζονται και να σερβίρονται κάτω από συνθήκες καθαριότητας. Πρέπει να χρησιμοποιείται καθαρός εξοπλισμός και ο εργαζόμενος να λειτουργεί και να διέπεται από υγιεινές συνήθειες. Ένα από τα σημαντικότερα στοιχεία ευθύνης του

προϊστάμενου εστιατορικής μονάδος είναι να εξασφαλίζει ότι το φαγητό που σερβίρεται στους πελάτες είναι υγιεινό και θρεπτικό.

Από έρευνες που έχουν γίνει κατά καιρούς και έχει ζητηθεί να αξιολογηθούν κατά προτεραιότητα οι παράγοντες που θεωρούνται σημαντικοί, από πλευράς πελατών, όταν επιλέγουν ένα εστιατόριο ή όταν αποφασίζουν για το αν θα ξαναεπισκεφθούν, η καθαριότητα αξιολογήθηκε ως ο υπ' αριθμόν 1 παράγοντας σε εστιατόρια ταχείας εξυπηρέτησης ενώ έρχεται στην 2^η θέση, μετά την ποιότητα, σε εστιατόρια υψηλής κατάταξης. Το γεγονός είναι αυτονόητο, γιατί η καθαριότητα θεωρείται δεδομένη σε επιχειρήσεις υψηλών κατηγοριών.

Αιτίες που κάνουν την τροφή μη ασφαλή είναι, η χημική δηλητηρίαση, δηλαδή είναι μια χημική αντίδραση όταν τοξικές ουσίες μολύνουν τις τροφές ή τα ποτά και αυτό συμβαίνει πριν το φαγητό σερβιριστεί. Παράδειγμα φρούτα μπορεί να έχουν υπολείμματα από εντομοκτόνα, ή κάποιος υπάλληλος να αναμείξει επικίνδυνες χημικές ουσίες με υλικά για το μαγείρεμα. Άλλη αιτία είναι τα βλαβερά μικρόβια, τα οποία προτιμούν τις ίδιες τροφές, με πολλές πρωτεΐνες όπως το κρέας, το ψάρι, τα πουλερικά, τα αυγά, το γάλα και τα παράγωγα τους. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι οι ιδανικές συνθήκες που χρειάζονται, για να πολλαπλασιασθούν όπως η υγρασία και η αύξηση της θερμότητας. Ασθένειες που μπορεί να προκληθούν εξαιτίας βλαβερών μικροβίων στις τροφές είναι 2 ειδών: η τροφική δηλητηρίαση και η τροφική μόλυνση. Είδη τροφικής δηλητηρίασης είναι ο σταφυλόκοκκος και ο βοτουλισμός. Είδη τροφικής μόλυνσης είναι η σαλμονέλα, το *glostridium perfringens*, όπως επίσης και ο στρεπτόκοκκος, η τριχίνωση και η φυματίωση.

Η ασφάλεια για τον εργαζόμενο παίζει πολύ σημαντικό ρόλο. Είναι γνωστό ότι τα περισσότερα από τα ατυχή συμβάντα σε μια

μονάδα και ιδιαίτερα εστιατορικής, οφείλονται σε απροσεξία πράγμα που σημαίνει ότι μπορούν να προληφθούν. Ορισμένες κατηγορίες ατυχημάτων είναι τα εγκαύματα, θλάσεις μυών και πτώσεις, κοψίματα και πυρκαγιά.

Είναι επίσης σκόπιμο ένα εξετάσουμε συνοπτικά τα βασικά σημεία της πυροσβεστικής διάταξης υπ' αριθμόν 2/1979 δεδομένου ότι σημαντικός αριθμός ξενοδοχείων και μεμονωμένων εστιατόριων μονάδων βασίζονται σε αυτήν για την πυρασφάλεια τους.

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις των τουριστικών επιχειρήσεων, είτε διαθέτουν εστιατορικούς χώρους είτε όχι, επιβάλλεται να παρέχουν αποτελεσματική προστασία τόσο του προσωπικού όσο και του κοινού κατά του κίνδυνου πυρκαγιάς. Επιπλέον, οφείλουν να εξασφαλίσουν την απρόσκοπτη, ταχεία και ασφαλή έξοδο του σε περίπτωση ατυχήματος. Πιο συγκεκριμένα για επιχειρήσεις συνολικής επιφάνειας μικρότερης από 800 μ², που είναι και οι περισσότερες, επιβάλλεται να διαθέτουν:

Δυο ή μια τουλάχιστον σκάλες διαφυγής ή εξόδους κίνδυνου που να ανταποκρίνονται στον μέγιστο αριθμό ατόμων προσωπικού και κοινού, που εργάζεται ή κάνει χρήση των χώρων αυτών.

Φωτισμό ασφαλείας που να τροφοδοτείται από πηγές ηλεκτρικής ενέργειας ανεξάρτητες μεταξύ τους.

Υδροδοτικό πυροσβεστικό δίκτυο που να καταλήγει σε κρουνοί λήψεως.

Σύστημα συναγερμού φωτεινών και ηχητικών σημάτων με τα οποία να ειδοποιείται το προσωπικό πυρασφάλειας για την αντιμετώπιση της πυρκαγιάς.

Για μεγαλύτερες επιχειρήσεις, άνω των 800 μ² επιπλέον απαιτείται σύστημα πυρανίχνευσης και αυτόματης κατάσβεσης για

τους χώρους της επιχειρήσεις μεγάλου κινδύνου όπως λεβητοστάσια, μαγειρεία και αποθήκες με εύφλεκτα υλικά.

Τέλος όσον αφορά στην οργάνωση και εκπαίδευση του προσωπικού για την αντιμετώπιση περιπτώσεων πυρκαγιάς, οι τουριστικές επιχειρήσεις και ιδιαίτερα οι εστιατορικές, λόγω του αντικειμένου εκμετάλλευσής τους, υποχρεώνονται να οργανώνουν και να εκπαιδεύουν συνεχώς το προσωπικό τους σε θέματα πυροπροστασίας, κατάσβεσης πυρκαγιών και οργανωμένης εκκένωσης των χώρων τους. Είναι γεγονός ότι όσο ταχύτερα γίνεται η επέμβαση σε περίπτωση πυρκαγιάς, τόσο περισσότερο μειώνεται ο κίνδυνος εξάπλωσης της και καθίσταται ευκολότερη η κατάσβεση της. Για τον λόγο αυτό, κάθε αίθουσα συγκέντρωσης κοινού πρέπει να διαθέτει ειδικό πρόγραμμα καταπολέμησης πυρκαγιάς που θα εφαρμόζεται μόλις σημάνει με οποιοδήποτε μέσο συναγερμός. Ως αρχηγός της ομάδας πυροπροστασίας επιλέγεται έμπειρο στέλεχος της επιχείρησης, ο οποίος με την σειρά του επιλέγει τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας ή υποομάδων, πάντα με την έγκριση του διευθυντού της επιχείρησης.

Και έτσι φτάσαμε στο τέλος του κεφαλαίου, με μια συνοπτική αναδρομή στην ιστορία των σύγχρονων εστιατορίων καθώς και τις διαφορές και ιδιαιτερότητες τους. Μάθαμε πως γίνεται το επίσημο σερβίρισμα και ποια είδη περιλαμβάνει, καθώς και τον εξοπλισμό του εστιατορίου με του κανόνες ασφαλείας και συνθήκες υγιεινής που χρειάζεται ένα εστιατόριο σήμερα ώστε να λειτουργήσει και να σταθεί σαν επιχείρηση. Στο επόμενο κεφαλαίο θα αναλύσουμε μια επιχείρηση συγγενές με τα εστιατόρια, τα bar, τα οποία είτε αποτελούν αναπόσπαστο μέρος εστιατορίων, είτε λειτουργούν σαν αυτόνομες μονάδες κέντρων διασκέδασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

ΤΟ BAR

Tο bar είναι μια επιχείρηση που σερβίρει ποτά, ιδιαίτερα αλκοολούχα, όπως μπύρα, λικέρ, και κοκτέιλ αναλόγως τον τύπο της επιχείρησης. Στα bar, οι πελάτες κάθονται σε σκαμπό ή καρέκλες, σε τραπεζάκια ή σε μπάρες- πάγκους. Τα bar πολλές φορές διαθέτουν και σκηνή για διάφορες μουσικές παραστάσεις ή για διάφορα shows. Πολλές φορές τα bar αποτελούν τμήμα ενός ξενοδοχείου.



Ο όρος bar προέρχεται από τον ειδικό πάγκο ή μπάρα στα ελληνικά, στον οποίο σερβίρονται ποτά, και συνήθως bar, ονομάζεται και ολόκληρη η επιχείρηση. Τα σημερινά bar προέρχονται από την Αμερικάνικη κουλτούρα, την εποχή των cow-boys και τον γνωστόν saloon. Εκεί οι πελάτες λόγω του άγριου χαρακτήρα τους οπλοφορούσαν και δεν δίσταζαν να χρησιμοποιούσαν όπλο με το παραμικρό. Έτσι για την προστασία του bar-man καθιερώθηκε η μπάρα. Με το πέρασμα του χρόνου όμως, και τον εκπολιτισμό των ανθρώπων σταμάτησε να αποτελεί οχυρό προστασίας, και κατέληξε διακοσμητικό στοιχείο απαραίτητο για κάθε bar σήμερα. Η κανονική μπάρα συνήθως περιλαμβάνει μια κάβα ποτών, αναλόγως με το διαρρύθμιση του χώρου, και ποτήρια για κάθε τύπο ποτού. Επίσης διάφορα φώτα, καθρέφτες και διακοσμητικά στοιχεία

δημιουργούν διάφορα εφε, και καθιστούν τον χώρο αρκετά ελκυστικό.

Υπάρχουν αρκετές κατηγορίες bar, και αυτές καθορίζονται από το είδος διασκέδασης που παρέχει το κάθε bar, καθώς και από την πελατεία του.

Οι πιο γνωστές κατηγορίες bar σήμερα είναι:

American Bar : Ο όρος American Bar προέρχεται από τη δεκαετία του 1930, όταν τα κοκτέιλ είχαν αρχίσει να αποκτούν δημοτικότητα στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι ιδιοκτήτες Bar στην Ευρώπη μετονόμασαν τα bar σε "The American Bar" για το χαρακτηρισμό της πώλησης των αμερικανικών κοκτέιλ. Η πλήρης λίστα των Επικεφαλής Barmen κατά χρονολογική σειρά, αρχίζοντας με Ada Coleman το 1898 με το σημερινό Αρχηγό Barman Salim Khoury:

- Ada Coleman,
- Harry Craddock
- Eddie Clark
- Johnny Johnson
- Joe Gilmore, Harry Vicars Victor Gower
- Peter Dorelli
- Salim Khoury

Το American Bar κατά κανόνα διευθύνεται από έναν Bar-man ή Bar-tender ή Bar Keeper, ο οποίος πρέπει να έχει κουλτούρα καθώς και βοήθεια από άλλο προσωπικό, όπως σερβιτόρους ή bartenders βοηθούς. Σε ένα American Bar εκείνο που δεσπόζει κυρίως είναι η μπάρα. Οι πιο πολλές καταναλώσεις γίνονται στα όρθια αν και υπάρχουν συνήθως τραπεζάκια στον περιβάλλοντα χώρο. Στο

American Bar ο πελάτης μπορεί να βρει κάθε είδος whisky και gin. Επίσης θα πρέπει να έχει όλα τα γνωστά brandy (κονιάκ).

Dancing Bar: Σε αυτό το bar η επαφή ανάμεσα στον bar-man και στον πελάτη δεν είναι τόσο άμεση. Οι πελατεία συνήθως αποτελείται από νεαρά άτομα, χωρίς μεγάλες οικονομικές δυνατότητες. Η καλή διακόσμηση και ο φωτισμός παίζουν σημαντικό ρόλο στην λειτουργία της επιχείρησης. Δίνεται η δυνατότητα στον πελάτη να χορέψει και να διασκεδάσει με άνεση, γι' αυτό και η μουσική συνήθως είναι αρκετά δυνατή, αλλά ρυθμική. Σε ένα dancing bar, καλό θα είναι να φιλοξενούνται γύρω στα 150-200 άτομα, ώστε να μην χάνεται η αίσθηση του οικείου. Υπάρχουν επίσης μικρά τραπέζια με ψηλά σκαμπό για τους πελάτες που βρίσκονται στον υπόλοιπο χώρο εκτός μπάρας. Οι παραγγελίες λαμβάνονται από τους σερβιτόρους, ετοιμάζονται από τους bar-men και τέλος σερβίρονται πάλι από τους σερβιτόρους. Στην Ινδία βέβαια ο όρος dancing bar αναφέρεται σε bar, όπου γυναίκες με την κατάλληλη ενδυμασία χορεύουν τσιφτετέλι.

Πιάνο Bar: Παρουσιάστηκε τα τελευταία χρόνια κυρίως στις μεγάλες πόλεις. Οι πελάτες του εστιατορίου-bar μπορούν να απολαύσουν την απαλή μουσική ενός πιάνου πριν και μετά το γεύμα τους. Στην ουσία πρόκειται για ένα μικρό bar στον ευρύτερο χώρο ενός εστιατορίου, και ο κατάλογος του περιλαμβάνει ορεκτικά και επιδόρπια ποτά καθώς και διάφορα κοκτέιλ. Δίπλα από τον πάγκο υπάρχει ένα πιάνο ή ηλεκτρονικό αρμόνιο, και ένας επαγγελματίας μουσικός που το χειρίζεται. Κοντά στο πιάνο υπάρχει ένα καλαθάκι όπου τοποθετούνται τα φιλοδωρήματα του πιανίστα από πελάτες που έχουν ζητήσει κάποια παραγγελία για τραγούδι. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί ο πιανίστας απλά να παίζει απαλή μουσική, σε

άλλες πάλι περιπτώσεις μπορεί να τραγουδά ο ίδιος ή και να έχει κάποιον βοηθό τραγουδιστή. Αρκετές φορές μάλιστα οι πελάτες συμμετέχουν ενεργά στο τραγούδι. Σε κάποια πιάνο bar δεν αποκλείεται να συναντήσουμε και 2 πιάνο να δίνουν μοναδικές εκτελέσεις, σχετικά πρόσφατα έχουμε και την δημιουργία των караоке πιάνο bar, πάλι με την συμμετοχή του κοινού. Το ταλέντο του πιανίστα είναι σημαντικό, στο αν θα κρατήσει την πελατεία ή θα την αποθήσει, η καλή συνεργασία του με τον bar-man μπορεί να τους καταστήσει φοβερό δίδυμο.

Espresso Bar: Το Espresso bar, είναι είδος καφετέριας, όπου σερβίρονται επίσης αλκοολούχα ποτά καθώς και κοκτέιλ. Τα Espresso bar έχουν οπωσδήποτε μια μεγάλη μηχανή του καφέ που βρίσκεται πάνω στον πάγκο. Η εγκατάσταση τους είναι απλή, ενός τυπικού bar. Εκεί ο πελάτης μπορεί να πει το ποτό του ή τον καφέ του. Πιο διαδεδομένα τα Espresso bar είναι στην Ιταλία όπου είναι και η χώρα καταγωγής τους. Τα συναντάμε κυρίως σε μεσογειακές χώρες.



Ο επαγγελματίας χειρίστης μιας μηχανής εσπρεσσο, ονομάζεται "barista", η ιταλική λέξη για έναν μπάρμαν. Στην Ιταλία και σε άλλα μέρη της Ευρώπης, ο barista

θεωρείται δημοφιλής καριέρα ,και συχνά με τις δεξιότητες και την κατάρτιση του μπάρμαν, περνάει από γενιά σε γενιά. Σε άλλα μέρη του κόσμου, η δουλειά του barista συχνά θεωρείται ως μια επιλογή για την απασχόληση των νέων, το οποίο ξεκινά σαν απασχόληση,

αλλά δεν θεωρείται ως κύρια επαγγελματική επιλογή. Στη Βόρεια Αμερική και σε άλλα μέρη του κόσμου, ο τίτλος του barista χρησιμοποιείται από καιρό, ειδικά στα ιταλικά-style καφενεία και καφετέριες, αλλά και η χρήση του όρου που έχει αποκτήσει mainstream δημοτικότητα Starbucks, όταν άρχισε να καλεί τους υπαλλήλους με την αντιμετώπιση αυτού του τίτλου. Από τα τέλη της δεκαετίας του 1990, ο όρος barista έγινε συνώνυμο με το πρόσωπο σε μια καφετέρια που ειδικεύεται στην προετοιμασία espresso καθώς και ποτών για τους πελάτες

Υπάρχει ένα κίνημα σήμερα τόσο έξω από την Ευρώπη, ακόμα και μέσα σε τμήματα της ηπείρου να οικοδομηθεί υπερήφανα ο επαγγελματισμός των baristas, ενθαρρύνοντας τους να κρίνουν το έργο τους ως μια σοβαρή βιοτεχνία, που να αξίζει το σεβασμό που εξίσου με τις βιομηχανίες Παρασκευής φαγητού. Κατά κάποιο τρόπο, η τάση αυτή έχει ως στόχο να ακολουθήσει τις παραδόσεις σε μέρη όπως η Ιταλία, η Γαλλία και η Πορτογαλία, όπου ο barista θεωρείται μια αξιοσέβαστη καριέρα. Με άλλους τρόπους, η τάση αυτή είναι μέρος του τι θεωρείται ως το "Τρίτο Κύμα" στο καφέ, όπου η διαφάνεια και η ανταλλαγή πληροφοριών είναι υψίστης σημασίας, καθώς και η ανοικτή συζήτηση της ιδέας, γνώμες, και η εκπαίδευση είναι κοινές, ακόμα και μεταξύ των ανταγωνιστριών επιχειρήσεων στον κόσμο του καφέ και του espresso. Η τάση αυτή αποτελεί μέρος της διαδικασίας στη μεγαλύτερη ειδικότητα για την προώθηση του καφέ ως καφέ μαγειρικής. Ανταπόκριση σε υψηλό κύκλο εργασιών μεταξύ του καφενείου και του προσωπικού και την επιθυμία να μειωθεί το κόστος κατάρτισης, οι περισσότεροι κατασκευαστές έχουν εμπορική ανάπτυξη η τη βελτίωση των γραμμών πλήρως αυτόματων μηχανημάτων, οι οποίες επιτρέπουν μια ελάχιστα εκπαιδευμένο

υπάλληλο να δημιουργήσει ένα ποτό με εσπρεσσο απλώς πιέζοντας ένα κουμπί.

Παραλλαγές



Affogato . Affogato σημαίνει, πνίγηκαν! Και συνήθως είναι καφές Espresso που σερβίρεται πάνω σε παγωτό. Βανίλια χρησιμοποιείται παραδοσιακά, αλλά ορισμένοι πελάτες έχουν το δικαίωμα να επιλέξουν οποιαδήποτε γεύση.

- **Alexandrino** : Alexandrino είναι ένα espresso που συμπληρώνεται με μια στρώση συμπυκνωμένου γάλατος, που μερικές φορές σερβίρονται με κανέλα και ένα κουτάλι (δημοφιλές σε ορισμένες πορτογαλικές καφετέριες).
- **Americano** (It. "American"): Espresso και ζεστό νερό, κλασικά, χρησιμοποιώντας ίσα μέρη. Οι φήμες λένε ότι ο καφές Americano επινοήθηκε από τους baristas της Ευρώπης για τους Αμερικανούς κατά τη διάρκεια του Β 'Παγκόσμιου Πολέμου. Ζητείται επίσης και με το όνομα long black.
- **Café Bonbon** (Sp. "candy coffee"): Ένα σφινάκι εσπρεσσο που σερβίρεται σε ένα μικρό γυάλινο ποτήρι, και απογεμίζετε με συμπυκνωμένο γάλα Το σφινάκι εσπρεσσο και το γάλα αν δεν ανακατευτεί δεν παίρνει το ενιαίο ξεχωριστό μελαψό του χρώμα. Άλλες παραλλαγές είναι το λεγόμενο Espresso μισό και μισό, σε ίσες αναλογίες με αυτές των caffè latte. Παράδειγμα, μια mocha breve είναι espresso και σοκολάτα, σε ίσες αναλογίες .
- **Café Noisette** (FR. "φουντούκι καφέ"): Espresso κόβεται με ζεστό γάλα, παρόμοια με μια cortado. Ο συνδυασμός του σκούρου

ψημένου γαλλικού καφέ και γάλατος δίνει μια γεύση φουντουκιού, εξ' ου και το όνομα.

- **Caffè Tobio** : Δυο δόσεις εσπρεσσο με ίση ποσότητα αμερικανικού καφέ.
- **Cappuccino** : Παραδοσιακά, γίνεται με 1/3 espresso, 1/3 αχνιστό γάλα, χτυπημένο τόσο όσο να γίνει αφρόγαλα. Συχνά στις Ηνωμένες Πολιτείες, ο cappuccino γίνεται ως caffè latte με περισσότερο αφρό, και λιγότερο ποσοστό εσπρεσσο. Κάποιες φορές σερβίρεται με κακάο στην κορυφή του ή κανέλα.
- **Corretto**: καφές με μικρή δόση αλκοόλ, συνήθως grappa ή brandy. "Corretto" είναι και η κοινή ιταλική λέξη και σημαίνει κάτι που συνοδεύει με ποτό.
- **Cortado**: Espresso "cut" με μια μικρή ποσότητα ζεστό γάλα.
- **Cubano**: Καφές με ζάχαρη που προστίθεται πριν την προετοιμασία του καφέ, δίνοντας έτσι μια πιο γλυκιά γεύση, και έχει διάφορα από την ζάχαρη που προστίθεται μετά την προετοιμασία του καφέ. Πολλές φορές μπορούμε να χτυπήσουμε την ζάχαρη πριν την αναμείξουμε με τον καφέ, ή ακόμα καλύτερα να χρησιμοποιήσουμε υγρή ζάχαρη. Μερικές φορές, ονομάζεται "Cafe tinto".
- **Doppio** : (It. "Double") Και σημαίνει διπλή δόση εσπρεσσο.
- **Espresso con Panna**: Espresso με κρεμά σαντιγί από πάνω.
- **Flat white** : Καφές πολύ δημοφιλής και στην Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία, αποτελείται από 1/3 espresso και τα 2/3 αχνιστό γάλα.
- **Iced coffee** : Παγωμένος καφές, γενικά, αναφέρεται σε καφέ που αφού έχει χτυπηθεί ζεστός στην συνέχεια προσθέτουμε πάγο. Στην Αυστραλία, Iced Καφές γενικά αναφέρεται σε Espresso που αναμειγνύεται με κρύο γάλα και παγωτό. Στην Ιταλία, οι Iced καφέ (καφές *Freddo*), σερβίρεται κρύο αλλά όχι με πάγο.
- **Kennedy**: Ένα φλιτζάνι καφέ με 3 δόσεις εσπρεσσο.

- **Latte**: Ο όρος αυτός είναι η συντομογραφία του "caffelatte" (η "caffè e latte"), καφέ με γάλα, ένα ποτό με βάση εσπρεσσο και αχνιστό γάλα, σερβίρεται είτε με ένα λεπτό στρώμα αφρού η χωρίς καθόλου, ανάλογα με το κατάστημα η την προτίμηση του πελάτη.
- **Latte macchiato** : Ουσιαστικά είναι μια ανεστραμμένη έκδοση του caffè latte, με τον εσπρεσσο να τοποθετείται στην κορυφή του γάλατος. Τα φημισμένα Starbucks διαθέτουν το εκλαϊκευμένο latte macchiato με τους ανάλογους τύπους όπως π.χ. "καραμέλα macchiato", που αποτελείται από γάλα με άρωμα βανίλιας, εσπρεσσο και κομματάκια καραμέλας πάνω στην κορυφή.
- **Caffè Macchiato**: Μια μικρή ποσότητα αφρού, περίπου ένα κουταλάκι προστίθεται στον espresso.
- **Lungo**: Περισσότερο νερό περίπου το 4/5 και στην συνέχεια 1/5 καφέ το οποίο αποδίδει μια ασθενέστερη γεύση καφέ. Επίσης είναι γνωστός ως allongé στα γαλλικά.
- **Mocha** : Κανονικά, αναμειγνύονται ένα Latte με σοκολάτα.
- **Night Rider**: 1 part cocoa mix and 1 shot of espresso in a cup of American coffee. Night Rider: 1 μέρος μίγμα κακάο και 1 σφινακι εσπρεσσο σε ένα φλιτζάνι καφέ αμερικανικό.
- **Nico**: Breve με πορτοκάλι και το σιρόπι κανέλλα.
- **Quad-shot**: Τέσσερις δόσεις του εσπρεσσο σε μια μικρή κούπα, μεγαλύτερο από μια demitasse.
- **Ponce Livornese** : Ένα σφινακι μαύρο ρούμι, ή αρωματισμένο λικέρ ρούμι («Ruhm Fantasia»), με τη ζάχαρη και την φλούδα λεμονιού να θερμαίνεται με ατμό spigot. Μια δόση Espresso χύνεται στην κορυφή.
- **Ristretto ή Espresso Corte** : Ristretto με λιγότερο νερό, δίνοντας μια ισχυρότερη γεύση καφέ εσπρεσσο (10-20 ml).
- **Solo**: Μεμονωμένη απλή δόση espresso.

- **747** : Ένα μεγάλο καφέ με επτά δόσεις του εσπρεσσο σε αυτήν.

Snack Bar: Το snack bar είναι χώρος προετοιμασίας γρήγορου φαγητού, αλλά και bar παράλληλα, που σερβίρει αλκοολούχα ποτά. Αλλά προϊόντα που σερβίρονται είναι, καφέδες, hamburgers, hot dogs, διάφορα τοστ, μπύρες, κρασιά και αναμίξεις. Το snack bar πρωτοεμφανίστηκε σε περιοχές εργασίας όπως στα εργοστάσια και στα εμπορικά κέντρα, για να καλύπτουν τις ανάγκες των εργαζόμενων και όχι μόνο. Έτσι σήμερα τα συναντάμε σε πολυσύχναστα μέρη και σε εμπορικές οδούς.

Milk Bar: Είναι μια ειδική κατηγορία bar που δεν συναντάται συχνά εκτός Αμερικής. Όπως φαίνεται και από την ονομασία του, σερβίρει ότι έχει σχέση με γαλακτοκομικά προϊόντα, θα μπορούσαμε να πούμε κάτι σαν τα δικά μας γαλακτοπωλεία αλλά και πάλι δεν τα προσεγγίζουμε ακριβώς. Εκεί επίσης σερβίρονται ποτά με βάση το γάλα όπως milk shakes, παγωτά, mocha café, επίσης σερβίρονται και χυμοί φρούτων. Γίνονται διάφορες αναμείξεις και συνήθως οι περισσότερες είναι χωρίς αλκοόλ. Αυτό που έχει τεράστια σημασία σε μια τέτοια επιχείρηση είναι να έχει καλές ψυκτικές εγκαταστάσεις γιατί πάντα χρειάζεται πάγος, γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά, και διάφορα αλλά τρόφιμα που χρειάζονται συντήρηση.



Night club:

Είναι μια μορφή bar που διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένη σκηνή για ορχήστρα, άνετο χώρο για χορό, και διάφορα φωτιστικά και ηλεκτρικά εφε.

Εκεί σερβίρονται όλα τα είδη ποτών και κοκτέιλ, και συνοδεύονται συνήθως με ξηρούς καρπούς ή πατατάκια. Η διακόσμηση του μπορεί να είναι εμπνευσμένη από ένα θέμα και να την καταστήσει εξαιρετικά εκκεντρική και πρωτότυπη ώστε να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα night clubs, παράδειγμα η διακόσμηση μπορεί να βασίζεται στην ιστορία μιας ταινίας, όπως μπορούμε να συναντήσουμε γνωστό night club στην Λεωφόρο Αλεξάνδρας στην Αθηνά, το Bat city, του οποίου η διακόσμηση βασίζεται στην ομώνυμη ταινία Batman. Άλλο παράδειγμα είναι το night club Tithora- Τιθόρα στα Πατήσια, όπου το στυλ της παραπέμπει σε αρχαιοελληνικό καταφύγιο, με κερκίδες για τους πελάτες, κολόνες και τοιχογραφίες και έναν ψηλό άμβωνα για την θέση του DJ. Η μουσική σε ένα night club είναι πρωτεύουσας σημασίας, και θα πρέπει συνεχώς να ανανεώνεται. Εμπορικά και μη κομμάτια, που προσφέρουν κέφι και γενικά έχουν έντονο ρυθμό πρέπει να προτιμώνται. Μια περιοδική ανανέωση, θα



ανανέωνε και την διάθεση των πελατών, καθώς και θα υπάρχει μεγαλύτερη υγιεινή και συντήρηση στον χώρο διασκέδασης.

Wine Bar: Είναι ένας τύπος bar που εκεί σερβίρεται μια μεγάλη ποικιλία κρασιών, στα αντίστοιχα ποτήρια τους και συνοδεύονται με διάφορα τυριά και αλλαντικά. Αυτός ο τύπος πρωτοεμφανίστηκε στην Γαλλία το 1970 και σιγά διαδόθηκε σε όλο τον κόσμο. Το wine bar είναι κάτι αντίστοιχο των δικών μας καπηλειών, όπου διέθεταν βαρέλια με ποικιλία κρασιών. Στις χώρες που έχει αναπτυχθεί περισσότερο είναι η Γαλλία, η Αμερική και η Αγγλία. Αυτή την στιγμή λειτουργούν στην Αθήνα στα πιο μεγάλα ξενοδοχεία αντίστοιχα wine bars με μια μεγάλη ποικιλία κρασιών από ελληνικά κρασιά, μεγάλων αγροκτημάτων. Πιο γνωστές ποικιλίες είναι οι Αγιορείτικες και οι ποικιλίες Χατζημιχάλη.

Swimming Pool: Το συγκεκριμένο το συναντάμε συνήθως σε χώρους όπου διαθέτουν πισίνες. Αυτό μπορεί να είναι σε χώρο ξενοδοχείου, ή να λειτουργεί σαν ανεξάρτητη επιχείρηση. Εκεί σερβίρονται διάφορα κοκτέιλ και αναψυκτικά. Καθώς και μεγάλη ποικιλία παγωτών, δροσιστικών γλυκών και γρανίτες. Ανάλογα με την διαθεσιμότητα του χώρου μπορούν να λάβουν χώρα γαμήλιες δεξιώσεις, κοινωνικές εκδηλώσεις και συναυλίες μικρού μήκους.

Beach Bar: Το συναντάμε συνήθως κοντά σε παράλια, στο χώρο ενός ξενοδοχείου συνήθως. Εκεί εξυπηρετούνται οι πελάτες του ξενοδοχείου και μη, αφού πρώτα πληρώσουν ένα συμβολικό πόσο. Εκεί σερβίρονται διάφορα κοκτέιλ, δροσιστικοί χυμοί και παγωτά. Η μουσική του είναι άκρως καλοκαιρινή και λειτουργεί συνήθως τις πρωινές και μεσημεριανές ώρες. Αλλά πολλές φορές μπορεί να λειτουργήσει και βράδυ, κατά την διοργάνωση κάποιου beach πάρτι.

Dispenser Bar (bar υπηρεσίας): Το συναντάμε συνήθως σε μεγάλες ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις, και συνήθως εξυπηρετούν, τα εστιατόρια των ξενοδοχείων όταν δεν υπάρχει restaurant bar. Εξυπηρετούν τις υπηρεσίες δωματίων, τα banquets, τις δεξιώσεις και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα σε ένα ξενοδοχείο. Το συγκεκριμένο bar δεν έχει άμεση επαφή με τον πελάτη, αλλά στοχεύει στην γρήγορη και σωστή εξυπηρέτηση του.

Roof Garden: Το roof garden είναι ένα είδος bar που λειτουργεί συνήθως σε ταράτσες. Μπορούμε να το συναντήσουμε σε ταράτσα ξενοδοχείου ή σε εμπορικού κέντρου. Είναι διακοσμημένο με πολύ πράσινο και πολλά λουλούδια, τα έπιπλα του συνήθως θυμίζουν έπιπλα κήπου. Είναι δυνατόν, πολλές φορές να διαθέτει και πισίνα, καθώς και ειδική σκηνή για ορχήστρα και χώρο. Εκεί συνήθως σερβίρονται τα πιο δημοφιλή κοκτέιλ, και οι τιμές του είναι λίγο ανεβασμένες, λόγω τις ιδιαιτερότητας του.

Bowling- Tennis Bar: Είναι ένα είδος bar που όπως λέει και η ονομασία τους, τα συναντάμε πολλές φορές σε εγκαταστάσεις τένις και bowling. Εκεί εξυπηρετούν τους πελάτες που αθλούνται με διάφορα δροσιστικά ποτά συνήθως χωρίς αλκοόλ και χυμούς φρούτων, καθώς και το κοινό που παρακολουθεί. Είναι ένας συνδυασμός American και milk bar.

Mini bar: Το mini bar είναι αναπόσπαστο κομμάτι ενός δωματίου, ξενοδοχείου. Το οποίο είναι ένα μικρό ψυγείο-έπιπλο, και εκεί μέσα διαθέτει διάφορα snacks, αλκοολούχα ποτά, αναψυκτικά, χυμούς φρούτων, σοκολάτες, και πάγο. Το συγκεκριμένο ανανεώνεται καθημερινά από την υπηρεσία room service του ξενοδοχείου. Το mini bar, στοχεύει στην ικανοποίηση μια άμεσης ανάγκης του πελάτη, είτε

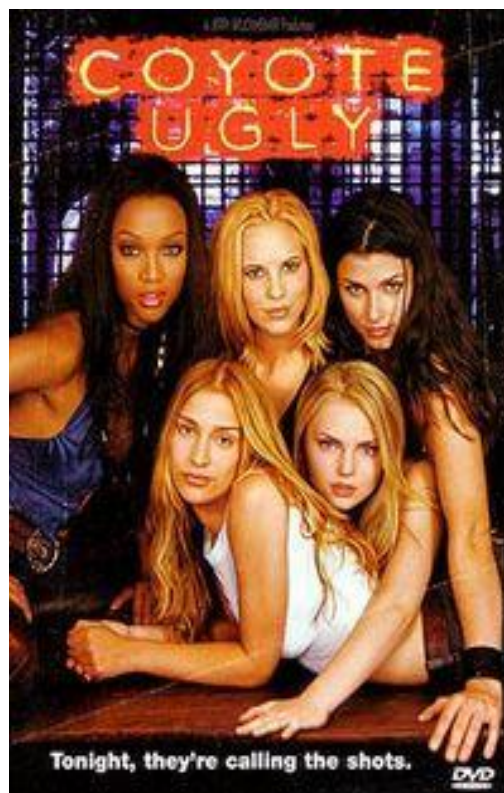
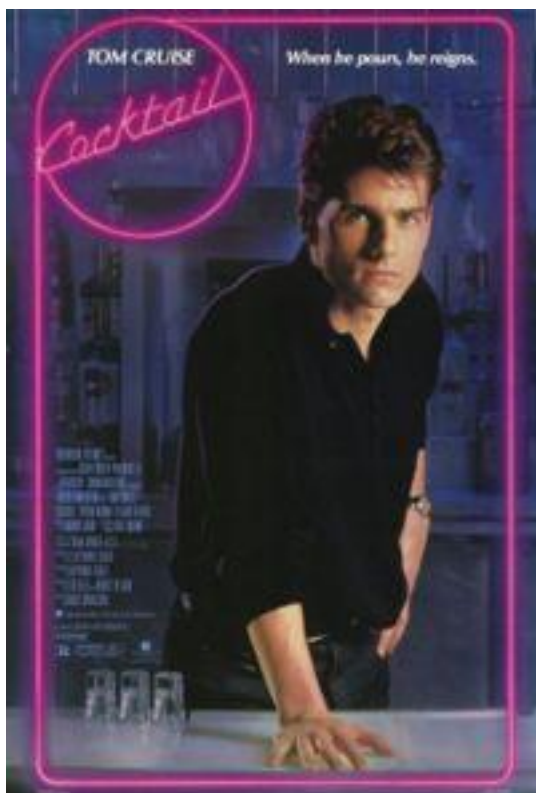
είναι διψά, ή μια μικρή πεινά. Σήμερα υπάρχει σε όλα τα ξενοδοχεία και θεωρείται δεδομένο. Παλιότερα θεωρείτο ότι ήταν σε καλύτερης κατηγορίας εστιατόρια, αλλά τώρα είναι σχεδόν σε όλα τα ξενοδοχεία από Γ' κατηγορία και πάνω.

Μπυραρία: Είναι ένας τύπος bar που προέρχεται από τις Σκανδιναβικές χώρες, (Γερμανία, Ιρλανδία, Βρετανία, Ολλανδία). Πρωτοεμφανίστηκε στην Γερμανία και η διακόσμηση του είναι κυρίως από ξύλο, ξύλινα πατώματα, πάγκοι, τραπεζάκια και καθίσματα, και συνήθως έχει και διάφορα παιχνίδια όπως μπιλιάρδο. Σερβίρεται μεγάλη ποικιλία μπύρας, σε διάφορες αποχρώσεις, (μαύρη, κόκκινη, ξανθιά) και προέρχονται από διάφορες χώρες. Στην Ελλάδα συνήθως μια μπυραρία συνδυάζεται με μουσική έντεχνη και ροκ.

Ουζερί: Ή όπως θα λέγαμε και καφενείο, είναι ένα είδος ελληνικού bar- καφετέριας που σερβίρει ελληνικά παραδοσιακά ποτά, όπως ούζο, ρακί, τσικουδιά και διάφορες αναμειξίες τους, σερβίρονται με αλλαντικά ή αν βρίσκεται σε παραθαλάσσια τοποθεσία, σερβίρονται διάφορες ποικιλίες θαλασσινών. Η μουσική που το πλαισιώνει είναι ελληνική λαϊκή και ρεμπέτικη. Σπάνια ακούγονται και δημοτικά τραγούδια, όταν αυτό είναι τοποθετημένο στην πλατεία ενός ορεινού χωριού.

Room service: Είναι το bar από το οποίο παραγγέλνουμε ποτό ή φαγητό, όταν είμαστε στο δωμάτιο ενός ξενοδοχείου. Βέβαια κακώς το ονομάζουμε bar, γιατί δεν έχει τα χαρακτηριστικά ενός συνηθισμένου bar, δηλαδή δεν βρίσκεται στη θεά του πελάτη και ο υπάλληλος που σερβίρει δεν έχει γνώσεις bar-ma

Αυτές είναι οι κυριότερες κατηγορίες bar. Σε κάθε χώρα είναι δυνατόν να τα συναντήσουμε με διάφορες παραλλαγές, αλλά το concept παραμένει το ίδιο. Πολλές ταινίες, έχουν βασιστεί σε επιχειρήσεις bar, και έχουν επιφέρει πραγματικά καινοτομίες και νέο κύμα μόδας στα bar και στις τεχνικές τους. Τέτοιες ταινίες είναι το



cocktail με τον Tom Cruz, το οποίο καθιέρωσε, τα ακροβατικά σαν σύνολο στην παρουσία ενός bar-man με μεγάλη επιδεξιότητα, ταχύτητα και πρωτοτυπία στις αναμείξεις. Άλλη μια ταινία, σχετικά πρόσφατη είναι το Coyote Ugly, που ξαναέφερε στο προσκήνιο τα καρaoke bars, σε μια πιο εξελιγμένη μορφή.

Ιστορία και κουλτούρα των κοκτέιλ

Δεν γνωρίζουμε την προέλευση της λέξης coctail, αλλά είναι βέβαιο ότι οι άνθρωποι απολάμβαναν ανάμικτα ποτά εδώ και εκατοντάδες

χρόνια και ότι η πρώτη γραπτή αναφορά στα κοκτέιλ εμφανίστηκε στις Η.Π.Α., στις αρχές του 19^{ου} αιώνα.

Τα πρώτα κοκτέιλ. Το πρώτο ίσως κοκτέιλ, το Mint Julep, αναφέρεται στις αρχές του 19^{ου} αιώνα. Ακολούθησαν, καθ' όλη τη διάρκεια, εκείνου του αιώνα, διάφορα γνωστά κοκτέιλ, όπως το Gin Fizz, Manhattan, Planter's Punch και Old Fashioned. Το Dry Martini χρονολογείται από το 1910 και το Pink Lady από το 1912, αλλά αυτά ήταν ποτά για τους πλούσιους και εκείνους που ακολουθούσαν την μόδα – μόνο με την Ποτοαπαγόρευση τα κοκτέιλ έγιναν αγαπητά στο ευρύ κοινό.

Η Ποτοαπαγόρευση. Την περίοδο μεταξύ 1920 και 1933, ομοσπονδιακός νόμος των Η.Π.Α. απαγόρευσε την παρασκευή, μεταφορά και πώληση οινοπνευματωδών ποτών. Παρά τις καλές προθέσεις, η Ποτοαπαγόρευση οδήγησε στην εκρηκτική ανάπτυξη των κοκτέιλ. Οι δεκαετίες του 1920 και του 1930 ήταν η χρυσή εποχή τους.

Η Ποτοαπαγόρευση συνέπεσε με την περίοδο που ακολούθησε τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Τότε η νεώτερη γενιά και στις δύο πλευρές του Ατλαντικού – αλλά με πρωτοπόρο την Αμερική – άρχισε να απελευθερώνεται από τις παλιές κοινωνικές συμβάσεις.

Έγιναν της μόδας νέα μουσική (το ξεκίνημα της εποχής της Τζαζ), ζωνηροί χοροί (το charleston και το One Step), πιο κοντές φούστες για τις γυναίκες και κάποια χαλάρωση των σεξουαλικών αναστολών. Με το ποτό παράνομο πλέον στις Η.Π.Α., η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών γινόταν κατ' ανάγκην κρυφά. Στις μεγάλες αμερικάνικες πόλεις άρχισαν να αναφύονται συνδυασμένα bar/restaurant/club, που ονομάζονταν speakeasy.

Πολλά διακοσμήθηκαν με πολυτελή τρόπο και διέφεραν πολύ από τα hotel bar και saloon bar που υπήρχαν τότε. Τέτοιοι τόποι συνάντησης

ήταν το τέλειο περιβάλλον για τους τραγουδιστές της τζαζ και την κρυφή κατανάλωση ποτών.

Εδώ κατέρρευσαν οι φραγμοί ανάμεσα στις κοινωνικές τάξεις και τα φύλα. Για πρώτη φορά επιτράπηκε η είσοδος των γυναικών σε μπαρ. Τα κοκτέιλ ήταν φτιαγμένα με χυμούς φρούτων, κρέμα γάλακτος και γλυκαντικές ουσίες, για να καλύψουν την τραχιά γεύση των χαμηλής ποιότητας αλκοολούχων ποτών, που προέρχονταν από τα παράνομα αποστακτήρια. Καταναλώνονταν πλέον από όλους – όχι μόνο από όσους ακολουθούσαν την μόδα. Το παράνομο καθεστώς των κοκτέιλ ασκούσε ακόμη μεγαλύτερη γοητεία στους τακτικούς πότες και τα περιέβαλε με μια αύρα αίγλης και κινδύνου, που ενισχυόταν και από την συσχέτιση τους με τους γκάνγκστερ, όπως τον Al Capone, που κυριαρχούσαν στην μαύρη αγορά των λαθραίων οινοπνευματωδών ποτών.

Ενώ συνέβαιναν όλα αυτά στις Η.Π.Α., η Κούβα απέκτησε μια ανθηρή διεθνή κουλτούρα των μπαρ, τα οποία αναφύονταν για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις των Γιάνκηδων που έρχονταν με φέριμπότ από την Φλόριντα αναζητώντας ένα ποτό. Την ίδια εποχή, εμφανίστηκαν μπαρ σε όλη την Ευρώπη – όπως τα Harry's Bar στη Βενετία και το Παρίσι, και το American Bar στο Ξενοδοχείο Savoy του Λονδίνου. Τα μπαρ αυτά ικανοποιούσαν και τους Αμερικάνους ταξιδιώτες και όσους Ευρωπαίους επιθυμούσαν να μιμηθούν τον λαμπερό και γοητευτικό τρόπο ζωής που εξήγαγε το Hollywood. Οι μπάρμαν είχαν εδώ την πολυτέλεια να δημιουργήσουν κοκτέιλ χρησιμοποιώντας εκλεκτά ευρωπαϊκά ποτά και λικέρ, και επινόησαν εξαιρετικά κοκτέιλ όπως το White Lady. Έως τα τέλη της δεκαετίας του 1920, τα κοκτέιλ πάρτι ήταν αναπόσπαστο τμήμα της κοινωνικής ζωής εκείνων που ακολουθούσαν των μόδα στο Λονδίνο.

Πριν από των Ποτοαπαγόρευση, το ουίσκι ήταν πιθανώς το πιο δημοφιλές ποτό στις Η.Π.Α. Όμως, κατά την διάρκεια της Ποτοαπαγόρευσης, ήταν πιο πρακτικό να αποστάζεται κάποιου ουδέτερο ποτό από σπόρους, το οποίο δεν απαιτούσε ωρίμανση. Έτσι το τζιν ‘bathtub’ έγινε το ευρύτερα διαθέσιμο αλκοολούχο της κουλτούρας των παράνομων κοκτέιλ.

Η Ποτοαπαγόρευση ανακλήθηκε το 1933 – όταν η κυβέρνηση των Η.Π.Α. αποφάσισε να καρπώνεται τα δισεκατομμύρια δολάρια που δαπανούνταν σε λαθραία οινοπνευματώδη. Τα κοκτέιλ όμως παρέμειναν – και βελτιώθηκαν, καθώς το επίπεδο των διαθέσιμων ποτών ήταν πλέον πιο υψηλό.

Μετά την Ποτοαπαγόρευση. Η έλξη που ασκούσαν τα κοκτέιλ μειώθηκε κατά την διάρκεια των ετών της Ύφεσης και του Δεύτερου Παγκόσμιου Πολέμου, αλλά αναζωπυρώθηκε με την μεταπολεμική οικονομική ανάπτυξη στους κύκλους των πλουσιότερων Αμερικάνων. Τη δεκαετία του 1950, η βότκα άρχισε να γίνεται δημοφιλής ως βάση για κοκτέιλ. Γεννήθηκαν τα coctail lounge, ενώ στα σπίτια δίνονταν coctail party.

Εκτός μόδας στη ρυθμική δεκαετία του 1960, τα κοκτέιλ αναγεννήθηκαν μια δεκαετία αργότερα με τα fern bar – το πρώτο από αυτά άνοιξε στο San Francisco, το 1969, από τον Norman Hobday, επίσης γνωστό ως Henry Africa. Τέτοια μπαρ, γεμάτα με φτέρες, έκαναν δημοφιλή τα γλυκά ‘disco coctail’, όπως τα Pina Colada, Harvey Wallbanger και Tequilla Sunrise.

Την ίδια εποχή, στη Βρετανία, όπου τα κοκτέιλ δεν ανέκτησαν την αίγλη της δεκαετίας του 1920, κατά την οποία βρίσκονταν στο αποκορύφωμα τους, το Covent Garden του Λονδίνου έγινε μάρτυρας της εμφάνισης πρωτοποριακών μπαρ, όπως το Peppermint Park και Caffè Paciffico, τα οποία μύησαν στα κοκτέιλ πολύ ευρύτερο κοινό.

Στη συνεχώς ανακυκλούμενη μόδα, τα κοκτέιλ έχασαν πάλι τη γοητεία τους κατά την διάρκεια του 1980, όταν η άνθηση των κρασιών του Νέου Κόσμου και η κουλτούρα οινοποσίας των γιάπηδων προκάλεσε την αλλαγή πολλών coctail bar σε wine bar.

Σημερινά κοκτέιλ. Από τις αρχές της δεκαετίας 1990, τα κοκτέιλ έγιναν για άλλη μια φορά η επικρατούσα τάση, προσελκύοντας ειδήμονες των κοκτέιλ, αργόσχολους της υψηλής κοινωνίας και μπαρόβιους. Η τάση αυτή γεννήθηκε από την δίψα των καταναλωτών για επιτήδευση και ενισχύθηκε από την αμερικάνικη τάση για ‘παραλλαγές martini’ (τα ονομαζόμενα ‘alterna-tini’, που παρασκευάζονταν με βότκα διαφόρων γεύσεων) και την δημοτικότητα που απολάμβαναν τα έτοιμα εμφιαλωμένα κοκτέιλ.

Η ρομαντική νοσταλγία για την Εποχή της Τζαζ και τα coctail lounge των δεκαετιών του 1950 και του 1960 έδωσαν το έναυσμα για την δημιουργία θεματικών bar και lounge που διαμορφώθηκαν σύμφωνα με το πρότυπο των coctail bar, lounge και supper club προηγούμενων εποχών.

Εδώ, πρωτοεμφανίστηκε ολόκληρη νέα γενιά κοκτέιλ, ηγείται το Martini, το οποίο προσαρμόζεται συνεχώς, από την εποχή της εμφάνισης του, τον 19^ο αιώνα.

Αρχική του αναλογία 50/50 σε βερμουτ/τζιν, μεταβλήθηκε σιγά – σιγά, με την πάροδο των χρόνων. Σήμερα ως βάση (βασικό αλκοολούχο ποτό) για το Martini είναι εξίσου πιθανό να χρησιμοποιηθεί η βότκα όσο και το τζιν.

Το βερμούτ, αν χρησιμοποιηθεί, μπορεί να υπάρχει απλώς ως επάλειψη της εσωτερικής επιφάνειας του ποτηριού ή σε πολύ μικρή ποσότητα σ’ αυτό.

Την εποχή μας, στα μενού των μοντέρνων μπαρ θα ανακαλύψετε ότι ο όρος martini έχει επεκταθεί και καλύπτει σχεδόν κάθε κοκτέιλ που σερβίρεται σε ποτήρι martini, όσες αλλαγές και αν έχουν γίνει στον αρχικό συνδυασμό τζιν/βερμούτ.

Τα ονομαζόμενα Μαρτίνι Φρούτων(Fruit Martini) φτιάχνονται με βότκα διαφόρων γεύσεων, ενώ ένα Μαρτίνι Σοκολάτας(Chocolate Martini) βασίζεται στο Cointreau και το creme de cacao, αντί του βερμούτ, και μπορεί να σερβιριστεί σε ποτήρι, το χείλος του οποίου (αλλά και η επιφάνεια του ποτού) έχει διακοσμηθεί με σοκολάτα. Ο αριθμός των κοκτέιλ αυξάνεται σταθερά, χάρη στην ευκολότερη πρόσβαση στα εξωτικά συστατικά, στην φαντασία των μπάρμαν και στους διεθνείς διαγωνισμούς κοκτέιλ, που εισηγούνται συνεχώς νέες ιδέες. Ωστόσο, σχετικά λίγες μοντέρνες συνταγές για κοκτέιλ διαρκούν περισσότερο από μία γενιά, σε αντίθεση με τα κλασσικά κοκτέιλ που άντεξαν στον χρόνο και παρέμειναν δημοφιλή, χάρη στους λεπτούς συνδυασμούς περιορισμένου αριθμού συστατικών.

Η σύγχρονη πρόκληση που αντιμετωπίζουν οι μπάρμαν είναι να χρησιμοποιήσουν τα πιο εξωτικά υλικά ως συστατικά(η διάθεση των οποίων αυξάνεται συνεχώς στην εποχή μας) για να προσφέρουν τις τέλειες παραλλαγές παλιών κλασσικών. Στα υλικά αυτά συμπεριλαμβάνονται το τζιντζερ, τα αιθέρια έλαια λεμονιού και lime(γλυκολέμονου), το καρδάμωμο, τα kumquat, ο χυμός ροζ γκρεϊπ-φρουτ, το σιρόπι espresso, το schnapps καρπουζιού και η βότκα με όλες σχεδόν τις γεύσεις, από μέλι, λεμόνι, πορτοκάλι, blackberry(βατόμουρο) και cranberry, έως βανίλια και διάφορα είδη κόκκινου πιπεριού.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ένα κοκτέιλ πρέπει να έχει όμορφο άρωμα, εξαιρετική γεύση και ελκυστική εμφάνιση. Το άρωμα και η γεύση βασίζονται στην ποιότητα των συστατικών, ενώ η εμφάνιση του οφείλει πολλά στο χρώμα και την ποικιλία των διακοσμήσεων και των διαθέσιμων γαρνιρισμάτων – από χάρτινα ομπρελάκια, ραβδάκια ανάδευσης, πυροτεχνήματα εσωτερικού χώρου και μοντέρνα καλαμάκια, έως επιπλέοντα λουλούδια, σπείρες από φλοιούς εσπεριδοειδών και κατάλληλα φρούτα και λαχανικά.

Οινοπνευματώδες συστατικό. Τα περισσότερα κοκτέιλ αποτελούνται από ένα οινοπνευματώδες ποτό ως βάση – μπραντι, τζιν, ρούμι, βότκα, ουίσκι ή τεκίλα – και από πρόσθετα συστατικά όπως λικέρ, χυμούς φρούτων, σιρόπι με γεύσεις φρούτων, κρέμα γάλακτος, αυγά και διάφορα mixer. Στην ουσία, τα λικέρ είναι υψηλής ποιότητας οινοπνευματώδη με άρωμα λουλουδιών, φρούτων, σπόρων ή άλλων φυτών, τα οποία γλυκαίνονται με την ζάχαρη. Μερικά από τα πιο δημοφιλή σήμερα αρώματα είναι πορτοκάλι (Grand Marnier, Cointreau), σοκολάτα (creme de cacao), καφές (Kahlua, Tia Maria), γλυκάνισο (Pernod) και μέντα (creme de menthe).

Χυμοί φρούτων, mixer και άλλα αρωματικά. Πολλά κοκτέιλ περιέχουν κάποιο είδος φρουτοχυμού. Πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείτε τον τύπο του χυμού που αναφέρεται στη συνταγή. Οι χυμοί σε φιάλες ή χάρτινες συσκευασίες δεν μπορούν να υποκαταστήσουν τους φρεσκοστυμμένους χυμούς φρούτων. Άλλα mixer που χρησιμοποιούνται σε κοκτέιλ είναι ανθρακούχα, μη αλκοολούχα ποτά, όπως τα αναψυκτικά τύπου cola, η λεμονάδα, η σόδα, το ginger ale και το tonic. Στα αρωματικά για κοκτέιλ

περιλαμβάνονται bitters (μια έντονη essence με άρωμα βοτάνου ή φρούτου, που χρησιμοποιείται σε πολύ μικρές ποσότητες), αλάτι, Tabasco και Worcestershire sauce, καθώς επίσης και γλυκό σιρόπι, όπως η grenadine και το απλό σιρόπι ζάχαρης, το οποίο μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι ή να το αγοράσετε έτοιμο.

Πάγος. Ο πάγος είναι απαραίτητος στα κοκτέιλ. Ο θρυμματισμένος πάγος δροσίζει το ποτό πιο αποτελεσματικά και πιο γρήγορα από τα θραύσματα πάγου, αλλά σε μεγάλη ποσότητα τα αραιώνει πολύ γρήγορα το ποτό. Τα θραύσματα πάγου είναι η καλύτερη επιλογή για τα κοκτέιλ που χρειάζονται μπλέντερ, για να μην καταστραφούν οι λεπίδες του.

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Τα κοκτέιλ χρειάζονται διακόσμηση, η οποία μπορεί να είναι είτε εύθυμη ή αλλιώς θα πρέπει να ταιριάζει με το ποτό. Εκτός του ότι στολίζει το ποτό, προειδοποιεί τον πότη αν η γλώσσα του θα συναντήσει ένα έντονο, οξύ κοκτέιλ (που επισημαίνεται με μία φέτα λεμονιού ή γλυκολέμονου) ή ένα γλυκό ποτό (το οποίο υπαινίσσεται ένα κεράσι maraschino ή μία μπαλίτσα πεπονιού). Το γαρνίρισμα μπορεί επίσης να αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της γεύσης ενός ποτού, όπως η φλεγόμενη φλούδα πορτοκαλιού σ' ένα Cosmopolitan.

Φρούτα και λαχανικά. Η κλασική διακόσμηση για κοκτέιλ περιλαμβάνει λεπτές φέτες λεμονιού, πορτοκαλιού ή γλυκολέμονου, κλαδάκια μέντας, κεράσια maraschino (cocktail), πράσινες ελιές και κρεμμύδια για κοκτέιλ, μόνα τους ή σε συνδυασμό μεταξύ τους. Οι φέτες ακτινιδίου, αβρόης (star fruit), ροδάκινου, μήλου, τομάτας, καρότου και αγγουριού, μπάλες πεπονιού, ολόκληρες φράουλες, ζαχαρωμένα cranberry, σφηνοειδή κομμάτια ανανά, κομμάτια μπανάνας και μικρά γαλάζια λουλούδια βοράγου είναι επίσης

ελκυστικά. Μπορείτε να τα αφήσετε να επιπλέουν στο ποτό, να τα τυλίξετε και να τα περάσετε σε οδοντογλυφίδα για κοκτέιλ ή να τα σχίσετε και να τα κρεμάσετε στην πλευρά του ποτηριού, ανάλογα με την περίπτωση. Μικρά συστατικά, ποτισμένα με λικέρ, όπως σταφίδες, χουρμάδες, καρύδια, πόλο μέντα, κόκκοι καφέ ή μούρα, μπορείτε να τα ρίξετε στο βυθό ενός διάφανου ποτού.

Πασπάλισμα. Τα ποτά που περιέχουν κρέμα τα πασπαλίζετε με τριμμένο μοσχοκάρυδο, σοκολάτα, φρέσκια πιπερόριζα ή αποξηραμένη καρύδα, με κομμένα καρύδια, με θρυμματισμένα μπισκότα αλλά και με κομματάκια ή νιφάδες σοκολάτας.

Διακοσμημένα χείλη ποτηριών. Για να αποκτήσει το κοκτέιλ πιο ελκυστική εμφάνιση, βρέχετε το χείλος του ποτηριού με χτυπημένο ασπράδι αυγού, με μια φέτα εσπεριδοειδούς, με νερό ή σιρόπι ζάχαρης και στη συνέχεια ακουμπάτε ανεστραμμένο το ποτήρι σε πιατάκι με λεπτούς κρυστάλλους ζάχαρης, αλάτι, αποξηραμένη τριμμένη καρύδα ή σκόνη ροφήματος σοκολάτας.

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Ανάμιξη με μπλέντερ. Μία συνταγή που σας υποδεικνύει να αναμιζετε το κοκτέιλ σε μπλέντερ, σημαίνει απλώς να βάλετε τα συστατικά του, μαζί με τον πάγο (κατά προτίμηση θρυμματισμένο ή θραύσματα), σ' ένα ηλεκτρικό μπλέντερ ή πολτοποιητή και να πατήσετε το κουμπί. Et voila!!! Έχετε ένα αναμιγμένο κοκτέιλ. Η ανάμιξη σε μπλέντερ είναι απαραίτητη για τα κοκτέιλ που περιέχουν φρέσκα φρούτα ή θρυμματισμένο πάγο, όπως το Frozen Margarita. Ποτέ δεν αναμιγνύουμε σε μπλέντερ ανθρακούχα αναψυκτικά ή σαμπάνια – το μίγμα σας θα εκραγεί!! Προσθέτετε αυτά τα υλικά

μόνο αφού αναμίξετε στο μπλέντερ τα υπόλοιπα συστατικά του κοκτέιλ.

Στρώμα. Είναι επίσης γνωστό ως rousse cafe. Περιλαμβάνει λικέρ διαφορετικών πυκνοτήτων που επιπλέουν το ένα πάνω στο άλλο, σ' ένα μικρό, στενό ποτήρι με όρθιες πλευρές. Το τριών στρωμάτων κοκτέιλ B – 52 αποτελεί παράδειγμα ενός κοκτέιλ με στρώματα.

Ανακάτωμα. Ανακάτωμα σημαίνει σύνθλιψη και ανάμιξη υλικών, όπως τα φρούτα και τα βότανα, συχνά στο ποτήρι στο οποίο σερβίρετε το κοκτέιλ. Κατ' αυτό τον τρόπο εκχυλίζετε όσο το δυνατόν περισσότερο άρωμα από τα φρέσκια συστατικά. Συνήθως το πραγματοποιείτε μ' ένα εργαλείο που μοιάζει με γουδοχέρι, ονομαζόμενο Muddler. Το Mint Julep και το Mojito βασίζονται στο ανακάτωμα για να απελευθερωθεί όλο το άρωμα των φρέσκων φύλλων μέντας.

On the rocks. Ένα ποτό on the rocks σημαίνει ότι σερβίρετε με παγάκια – κατά προτίμηση σε ποτήρι γεμάτο με παγάκια.

Ανακίνηση. Κοκτέιλ που χρειάζονται ανακίνηση, είναι εκείνα που φτιάχνονται με χυμό φρούτων, παχύρρευστο λικέρ, κρέμα γάλακτος, γάλα και άλλα συστατικά που απαιτούν πλήρη ανάμιξη. Η τεχνική συνιστάται στην τοποθέτηση όλων των συστατικών σ' ένα σέικερ για κοκτέιλ, μαζί με πολλά παγάκια ή θραύσματα πάγου, τα οποία αφ' ενός παγώνουν το ποτό και αφ' ετέρου χρησιμεύουν κατά το χτύπημα στο σέικερ.

Κρατώντας το σέικερ με τα δύο χέρια, ανακινείτε έντονα με γρήγορες κινήσεις σαν σε τρόμπα έως ότου παγώσει η εξωτερική επιφάνεια του σέικερ. Ρίχνετε το κοκτέιλ στο ποτήρι – αν είναι απαραίτητο το στραγγίζεται καθώς το ρίχνετε – και σερβίρετε. Ισχύει ο ίδιος κανόνας, όπως και με τα κοκτέιλ που αναμιγνύονται σε

μπλέντερ: για να αποφύγετε δυσάρεστες καταστάσεις, μην ανακινείτε αεριούχα συστατικά!

Ανάδευση. Η ανάδευση, η απλούστερη από τις μεθόδους παρασκευής κοκτέιλ, χρησιμοποιείται για διαυγή ποτά, όπως το Dry Martini ή το Tequini, η εμφάνιση των οποίων θα καταστρεφόταν με έντονη ανακίνηση, αλλά και θα αραιώνονταν πάρα πολύ. Βάζετε τα συστατικά με τον πάγο σ' ένα ποτήρι ανάμιξης και αναδεύετε ελαφρά μ' ένα κουτάλι μπαρ με μεγάλη λαβή. Στραγγίζετε σε άλλο ποτήρι και σερβίρετε.

ΠΟΤΗΡΙΑ

Ο θεμελιώδης κανόνας που ισχύει για τα κοκτέιλ είναι ότι δεν αρκεί να έχουν φανταστική γεύση, αλλά και η εμφάνιση τους πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο ελκυστική. Αν θέλετε να σερβίρετε κοκτέιλ σε τακτική βάση, θα σας αρκούσαν τρεις μόνο τύποι ποτηριών – τα ψηλά ίσια(ποτήρια Highball ή collins), κοντά ίσια(ποτήρια old – fashioned ή rocks) και τα παραδοσιακά, σχήματος V ποτήρια coctail ή martini. Να θυμάστε ότι είναι καλύτερο να σερβίρετε τα κοκτέιλ σε ποτήρια που έχετε παγώσει καλά προηγουμένως και ότι το ποτήρι που επιλέξατε πρέπει να έχει χώρο για γενναιόδωρη ποσότητα ποτού, όπως επίσης για επαρκή μερίδα πάγου και για διακόσμηση.

Και σε αυτό εδώ το σημείο, λήγει η ιστορική αναδρομή μας στην ιστορία της ανθρώπινης διασκέδασης και στις διάφορες μορφές της, και ακολουθεί ένα μικρό υποθετικό απόσπασμα για το μέλλον.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ.

2055: Ημέρα Σαββατο.

Ώρα 9:00 το βραδυ.

Βρισκομαστε σε ένα από τα πιο κεντρικά εστιατόρια της πολης. Η οικογενεια έχει βγει να δειπνησει για μια ακόμα φορά. Είναι από τις λίγες στιγμές που συγκεντρώνονται όλοι, και αυτή την ιερή στιγμή τους δένει ένα καλό γεύμα σε ένα ευχάριστο περιβάλλον.

Φτάνοντας στο εστιατόριο η οικογενεια, η είσοδος ανοίγει αυτόματα, και μια γλυκιά φωνή, από ένα μικρό μεγάφωνο τους καλώς ορίζει, προσφωνώντας τους με το όνομα τους. Αμέσως μια νέα και ευχάριστη κοπέλα, έρχεται να τους υποδεχτεί και να τους οδηγήσει σε μια μεγάλη γκαρνταρόμπα, όπου μπορούν να φυλάξουν τα παλτά και τα προσωπικά τους αντικείμενα. Τους δίνει ένα μικρό βομβητή με ένα νούμερο, ώστε με αυτό να μπορούν να κλειδώσουν και να ξεκλειδώσουν την προσωπική τους γκαρνταρόμπα. Στην συνέχεια τους συνοδεύει στην κεντρική είσοδο, αφού πρώτα πατήσουν πάνω σε ένα αυτόματο χαλάκι, που απαλλάσσει τα παπούτσια τους από τυχόν σκόνη και χώματα.

Οδηγούνται σε ένα μεγάλο τραπέζι, κοντά στο μεγάλο βραχόκηπο, που δεσπόζει στο κέντρο του εστιατορίου, με τον εικονικό του καταρράκτη. Στο κέντρο του στρογγυλού τραπεζιού υπάρχει μια πολύπλευρη περιστρεφόμενη οθόνη με το μενού. Στην αρχική σελίδα, ο κάθε πελάτης επιλέγει τι θα πει, με το σύστημα αφής επιλέγει το εικονίδιο του ποτού που τον ενδιαφέρει, καθώς και την ποσότητα του. Το πόσο κοστologείται αμέσως, και ο χρόνος αναμονής του είναι 5 λεπτά. Στην δεύτερη σελίδα του εικονικού μενού, υπάρχει μια παρουσίαση από ορεκτικά, και πρώτο πιάτο. Ο

πελάτης επιλέγει με τον ίδιο τρόπο το κυρίως γεύμα και στην τέταρτη το γλυκό. Μετά το τέλος της παραγγελίας, έρχεται ο σερβιτόρος με ένα μικρό gueridon και σερβίρει τα ποτά. Στην συνέχεια κάποιος άλλος σερβιτόρος σε ένα αντίστοιχο τραπεζάκι, φέρνει τα ορεκτικά. Τα πιάτα και τα ποτήρια διαθέτουν μικρό-τσιπ στην βάση τους, έτσι όταν τελειώνει το ποτό ή το φαγητό, οι σερβιτόροι ειδοποιούνται και επανέρχονται στο τραπέζι να ξανά σερβίρουν τους πελάτες. Με σύμφωνη γνώμη των πελατών, σερβίρεται το κύριο πιάτο, όταν είναι έτοιμοι. Με τον ίδιο τρόπο έρχεται και το επιδόρπιο. Αφού τελειώσουν το γεύμα τους, και το τραπέζι καθαρίσει, με ένα αυτόματο κουμπί, βγαίνουν από μικρή θυρίδα του τραπεζιού, στην αντίστοιχη θέση κάθε πελάτη, απολυμαντικά μαντηλάκια για καθαρισμό των χεριών. Στο τέλος τοποθετούν την πιστωτική τους κάρτα στην κατάλληλη σχισμή στην οθόνη του μενού, και πληρώνεται αυτόματα ο λογαριασμός.

Οι πελάτες είναι έτοιμοι να αποχωρήσουν. Η κοπέλα της υποδοχής έρχεται με γλυκό χαμόγελο και τους συνοδεύει κατά την έξοδο τους, στην γκαρνταρόμπα τους, και στην συνέχεια στην έξοδο και τους αποχαιρετά με μια ευγενική καληνύχτα.

Αυτή είναι μια υποθετική περιγραφή, του πως θα μπορούσε να είναι σε μερικές δεκαετίες από τώρα, ένα τυπικό εστιατόριο, στο κέντρο μιας πόλης. Σίγουρα και στα bar αλλά και στα ξενοδοχεία η τεχνολογία έχει πολλά περισσότερα να προσφέρει και να κάνει την ζωή των πελατών πιο εύκολη. Κάθε εξέλιξη θα στοχεύει πάντα στην καλύτερη εξυπηρέτηση και στην καλύτερη ποιότητα που προσφέρεται στους πελάτες, τηρώντας πάντα τους αυστηρότερους κανόνες υγιεινής.

Άλλες μορφές διασκέδασης, όπως ο κινηματογράφος, τα υπαίθρια πανηγύρια ή η συναυλίες μπορεί να εξελιχθούν αρκετά. Ή με την αντίστοιχη τεχνολογία να εκλείψουν. Π.χ. τα σύγχρονα μέσα, σήμερα μπορούν να προσφέρουν την εμπειρία του κινηματογράφου μέσα στο σπίτι, και μάλιστα με το internet σήμερα και την γρήγορη διαρροή διαδομένων. Ο καταναλωτής θα μπορεί να δει οποία ταινία θέλει, στο προσωπικό του home cinema.

Τα υπαίθρια πανηγύρια, τα συναντάμε συνήθως σε πόλεις και χώρια της επαρχίας. Είναι γνωστά για τον παραδοσιακό τους τρόπο διασκέδασης, με δημοτικά και λαϊκά άσματα και άφθονο φαγητό. Πολλές φορές μάλιστα πωλούνται σε σειρές πάγκων διάφορα προϊόντα. Δεν είναι εύκολο όμως να εκλείψει ένα τέτοιο είδος διασκέδασης, γιατί πολύ απλά οι γρήγοροι ρυθμοί της ζωής μας και το άγχος, δεν προβλέπεται να μειωθεί στο μέλλον, και πάντα ο άνθρωπος θα νιώθει την ανάγκη να συνευρεθεί με άλλους και να ξεδώσει. Το ίδιο πιστεύω και για τις συναυλίες. Από την στιγμή που ο καθένας θα έχει την δυνατότητα, να δει ότι θέλει και να ακούσει ότι θέλει μέσα στον ίδιο του προσωπικό χώρο και σπίτι μέσα από την τεχνολογία. Το ζωντανό θέαμα πάντα θα είναι ελκυστικότερο, γιατί είναι το μόνο που μπορεί να προκαλέσει δυνατά συναισθήματα και ζωντανές συγκινήσεις.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Το σίγουρο είναι πάντως, όπως προαναφέραμε και στον πρόλογο, ότι η διασκέδαση προϋπήρχε μαζί με τις πιο ζωτικές μας ανάγκες. Χαρακτήριζε πάντα τον άνθρωπο, ανάλογα με το πολιτικό κοινωνικό και θρησκευτικό του καθεστώς που ζούσε και εκδήλωνε την παιδεία του μέσα από την διασκέδαση του. Αυτό δεν σταμάτησε ποτέ να ισχύει, και δεν νομίζω ποτέ να σταματήσει. Η παράδοση είναι κάτι που κυλάει στο αίμα του καθενός. Τα ένστικτα επίσης. Όταν σταματήσουμε να εκδηλωνόμαστε μέσω της διασκέδασης... απλά τότε δεν θα υπάρχουμε.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ✓ www.wikipedia.com

- ✓ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ..... Συγγραφείς: Γ. Γρυντάκης, Γ. Δάλκος, Α. Χόρτης.

- ✓ Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΠΑΛΑΙΣΤΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ ΤΟΥ ΙΗΣΟΥ..... Συγγραφέας: Daniel Rops.

- ✓ Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ.....
Συγγραφέας: Gerard Walter.

- ✓ ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ..... Συγγραφέας: Αθαν. Γ. Μαρας.

- ✓ ΒΑΡ- ΠΟΤΑ- ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ..... Συγγραφέας: Στέλλα Παύλου.

- ✓ ΟΛΑ ΓΙΑ ΤΑ COCKTAILS- ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ-ΚΛΑΣΙΚΑ- ΜΟΝΤΕΡΝΑ- TRENDY..... Συγγραφέας: Allan Gage