

«Αφορισμοί» για την γεύση !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 11/09/2009 13:27

Αντίθετα με άλλες αισθήσεις, η γεύση δεν δηλώνει ευθέως...η γεύση υπονοεί !

Η πείνα και η χόρταση έχουν να κάνουν με τον εγκέφαλο, αλλά η τροφή παραμένει συναισθηματική !

Η μαγειρική δεν είναι τέχνη...προσομοιάζει στην τέχνη γιατί μετασχηματίζει τα υλικά !

Συχνά η τέχνη εμπνέεται από την παρουσία του φαγητού, αλλά πολύ περισσότερο από την έλλειψή του !

Ο Σοπενχάουερ έλεγε πως οι νεκρές φύσεις του φαγητού, δεν πρέπει να λογίζονται ως τέχνη, γιατί ξυπνούν την επιθυμία !

Και μόνον η σημασία της λέξης «γλώσσα» στη γεύση, αποδεικνύει πως το φαγητό είναι επικοινωνία !

(Συνεχίζεται...) ;)

=====

Απ:«Αφορισμοί» για την γεύση !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 12/09/2009 11:28

Η κοινοποίηση των γευστικών προτιμήσεων, αποτελεί μια μορφή εξομολόγησης, που προσομοιάζει στην προσευχή, αλλά αποκλείει τη νηστεία.

Αν το φαγητό δεν προϋπέθετε την κοινωνικότητα, θα μπορούσαμε να τρεφόμαστε με χάπια ή ορούς.

Όλες οι φωτογραφίες γύρω από ένα τραπέζι, δείχνουν όλους ευτυχισμένους και γελαστούς.

Τα υλικά είναι όπως οι λέξεις ή οι νότες.....μόνα τους δεν σημαίνουν τίποτα.

Τι χρειάζονται τα ορεκτικά σε ανθρώπους που πεινούν ?

(Συνεχίζεται...) ;)

=====

Απ:«Αφορισμοί» για την γεύση !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 13/09/2009 12:56

Η δημοφιλία των βιβλίων συνταγών οφείλεται μάλλον, στην σχέση ενοχής του κοινού προς το μαγείρεμα

Τα βιβλία μαγειρικής λειτουργούν όπως οι ασφάλειες ζωής.
Θέλουμε να τα έχουμε, ελπίζοντας ότι δεν θα μας χρειαστούν ποτέ !

Όσο λιγότερο μαγειρεύουν σήμερα οι γυναίκες στο σπίτι, τόσο πολλαπλασιάζονται οι εκδόσεις συνταγών για εν οίκω μαγείρεμα !

Το φαγητό δεν ανακαλύπτεται...δημιουργείται

(Συνεχίζεται...)
(επίτηδες σας τα γράφω λιγα-λιγα, για να μη βαρεθείτε) ;)

=====

Απ:«Αφορισμοί» για την γεύση !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/09/2009 16:43

Το προπατορικό αμάρτημα, ήταν εντέλει γαστρονομικό !

Γαστρονομία είναι λιγότερο η τέχνη να τρως καλά και περισσότερο η ικανότητα να μιλάς καλά για ότι έφαγες !

Η φράση: «Ο λόγος σου με χόρτασε και το φαί σου φάτο», επινοήθηκε σαν δήλωση προς συμπαθείς, ομιλητικούς μαγείρους που μαγείρευαν απαισία.

Αν πίνουμε για να ξεχάσουμε, μήπως τρώμε για να θυμηθούμε ;

Η διαδικασία του μαγειρέματος εμπεριέχει μια τελετουργία, που δεν αναιρείται από την καθημερινή επανάληψη.

(Συνεχίζεται...) ;)

=====

Απ:«Αφορισμοί» για την γεύση !

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 02/10/2009 07:38

Το φαγητό δεν τρέφει μόνον το σώμα, αλλά και το πνεύμα

Στους γαστρονόμους η πείνα δεν είναι μόνον του στομάχου, αλλά και της αισθητικής περιέργειας

Η μαγειρική είναι μια μορφή σύνθεσης που εμπεριέχει ιδέες, αρμονία, τεχνική και φαντασία και κατά τούτο είναι μακρινός συγγενής της τέχνης

Η γεύση είναι η πιο ανακλητική αίσθηση

Καμιά φορά θυμόμαστε ένα φαγητό με την ίδια συγκίνηση που θυμόμαστε ένα πρόσωπο, ίσως γιατί κάποιο φαγητό επαναφέρει στη μνήμη κάποιο πρόσωπο

Κάθε δίαιτα προσπαθεί να ξορκίσει τον όφι !

Ο ιδανικός κριτικός γεύσης θα έπρεπε να είναι εκ γενετής τυφλός !

Αν το φαγητό διακρίνεται από μια αναπάντεχη στοχαστικότητα, είναι γιατί όλοι τρώμε από τη πρώτη μέρα, ως τη στιγμή του θανάτου

Οι νεκρές φύσεις που αναπαριστούν το φαγητό, πρέπει λογικά να έχουν ζωγραφιστεί από ανορεκτικούς !

Το να φιλοσοφείς γύρω από το κρασί, εμπεριέχει πάντα τον κίνδυνο να ολισθαίνεις προς αμπελοφιλοσοφίες

Αυτά.....

Από τον "Απίκιο" και λίγα λόγια γι' αυτόν !

Ο Απίκιος, ελληνικό πρόσωπο (Γιάννης Ευσταθιάδης) με ρωμαϊκό προσωπείο, γράφει για τη γαστρονομία από το 1985 μ.Χ. και συστηματικά σε μόνιμες στήλες από τις αρχές της δεκαετίας του '90.

Κείμενά του έχουν δημοσιευτεί σε περιοδικά και εφημερίδες και μεγάλο μέρος της παραγωγής του έχει συγκεντρωθεί στον τόμο "Εγχειρίδιο γαστρονομίας" (Αθήνα, 2000 μ.Χ.).

Το "Πένες σε μελάνι" συγκεντρώνει άπαντα τα σωζόμενα κείμενά του.

Μολονότι ο ίδιος δεν γνωρίζει αν στο μέλλον θα συγγράψει εκ νέου περί την γεύσιν, ελπίζει ότι θα συνεχίσει να τρώει ανελλιπώς.

=====