

Η συλλογή μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής του ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ. Χειρόγραφα και έντυπα - σταθμοί της ελληνικής μαγειρικής.

Στις συλλογές του Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου του Μορφωτικού Ιδρύματος της Εθνικής Τράπεζας το υλικό τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, που έχει συγκροτηθεί, παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον και μεγάλη ποικιλία ως προς τα είδη των τεκμηρίων.

Στη Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ φυλάσσονται 273 τίτλοι εντύπων μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής από τον 19^ο αιώνα μέχρι σήμερα. Ξεχωρίζουν οι σπάνιες ελληνικές και ξένες εκδόσεις του 19^{ου} αιώνα. Συνολικά το 19^ο αιώνα έγιναν 28 ελληνικές εκδόσεις μαγειρικής σύμφωνα με την Ελληνική Βιβλιογραφία από τις οποίες οι 19 υπάρχουν στη Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ. Οι 7 είναι μοναδικές και για τις 9 διαθέτει αντίτυπο ένας ακόμη φορέας ή πρόσωπο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι εκδόσεις με συνταγές μαγειρικής από εταιρείες τροφίμων - και όχι μόνο - κάποιες από τις οποίες σήμερα δεν λειτουργούν.



Εκδόσεις διαφόρων εταιρειών με συνταγές μαγειρικής. Εφημέρα ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ.

Στη Βιβλιοθήκη υπάρχουν ακόμα 7 χειρόγραφα τετράδια συνταγών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής άγνωστης προέλευσης, που βρέθηκαν στο ΕΛΙΑ είτε από μεμονωμένες αγορές των ιδρυτών του ΕΛΙΑ, είτε από προσφορές δωρεών, 59 εφήμερα έντυπα καταλογογραφημένα και ψηφιοποιημένα στις Ψηφιακές Συλλογές του φορέα, ένας άγνωστος αριθμός ακατάγραφων εφήμερων τεκμηρίων που εντάσσονται στη συλλογή Εφήμερων και αποκομμάτια συνταγών. Από τη συλλογή Εφήμερων εντυπωσιάζουν τα μενού των εστιατορίων, ειδικά των ξενοδοχείων. Επιπλέον σε εκατοντάδες περιοδικά, εφημερίδες και ημερολόγια ποικίλης θεματολογίας περιέχονται αναρίθμητες συνταγές και άρθρα που σχετίζονται με τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Στα Αρχεία ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ, έχουν εντοπιστεί σε 17, χειρόγραφα τετράδια συνταγών, μεμονωμένες χειρόγραφες συνταγές, και αποκόμματα συνταγών ενώ μενού εστιατορίων, εκδηλώσεων κ.α. έχουν βρεθεί σε επιπλέον 14 αρχεία. Υπάρχουν ακόμα 43 φωτογραφίες σχετικές με το θέμα που εντάσσονται στη συλλογή του Φωτογραφικού Αρχείου.



Αριστερά το μενού του ξενοδοχείου Ερμής. Στη μέση το μενού ημέρας του Δ/Π Έσπερος, που προέρχεται από το αρχείο της εταιρείας Καβουνίδη. Πάνω δεξιά χειρόγραφη συνταγή του 1900 της Ελένης Δούκα. Κάτω δεξιά μάθημα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής στο Πρότυπο Παρθεναγωγείο Αθηνών το 1904 περίπου.

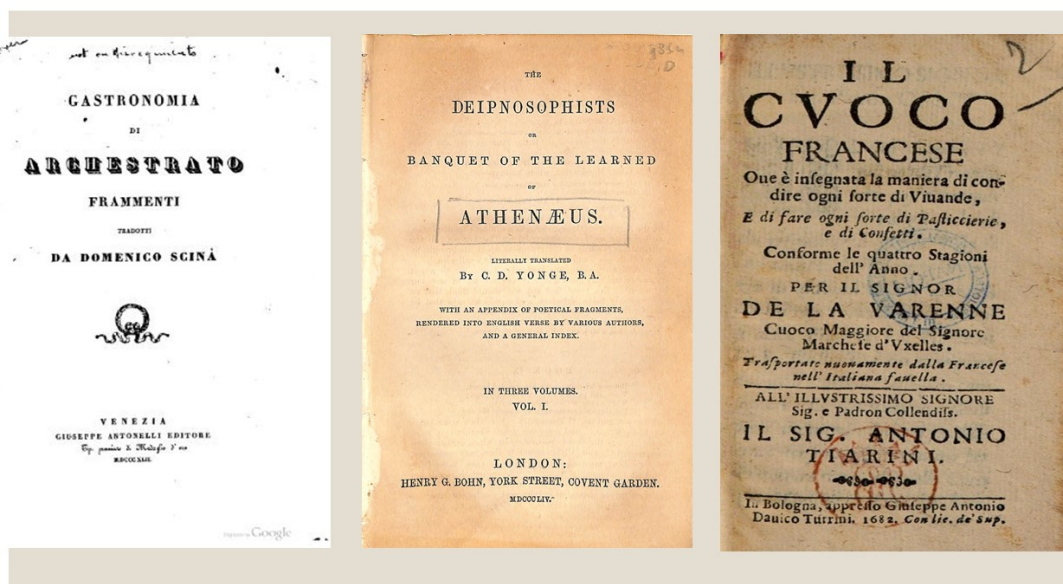
Χειρόγραφα και έντυπα, σταθμοί στην ιστορία της ελληνικής μαγειρικής:

Το 330 π.Χ. ο Αρχέστρατος έγραψε το πρώτο βιβλίο μαγειρικής στην ιστορία. Το έργο λέγεται **Ηδυπάθεια ή Γαστρονομία**. Είναι ένα ποίημα με το οποίο ο Αρχέστρατος δείχνει ότι η αρχαία ελληνική κουζίνα ήταν πλούσια σε δημητριακά, ψάρια, λαχανικά και φρούτα, ενώ με γλαφυρότητα περιγράφει τα ταξίδια που έκανε με σκοπό να γνωρίσει τις διαφορετικές κουζίνες και γαστρονομικές συνήθειες.

Οι **Δειπνοσοφισται** είναι το δεκαπεντάτομο έργο του αρχαίου Έλληνα Αθηναίου που γράφτηκε κάπου το 2^ο αιώνα μ.Χ. Είναι ένα χαρακτηριστικό εγχειρίδιο γαστρονομίας και περιέχει εκατοντάδες παραθέματα από αρχαίους Έλληνες συγγραφείς που μιλούν για το φαγητό, τη γαστρονομία των αρχαίων και τις καταναλωτικές συνήθειες της εποχής.

Ο **Γάλλος μάγειρας** είναι το πιο παλιό χειρόγραφο τετράδιο μαγειρικής που γράφτηκε στα ελληνικά πριν από την Επανάσταση του 1821 και διασώζεται στη

Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Χαλκίδας. Πρόκειται για μετάφραση από ιταλική έκδοση του 1682, μεταφρασμένη κι αυτή από το γαλλικό πρωτότυπο βιβλίο που εκδόθηκε το 1652 στο Παρίσι και έγραψε ο σπουδαίος σεφ εκείνης της εποχής, La Varenne. Το βιβλίο, ήταν το πρώτο που έδινε συνταγές κατ' αλφαβητική σειρά και περιείχε τις πρώτες οδηγίες χορτοφαγικής μαγειρικής.



*Ηδυπάθεια ή Γαστρονομία (έκδοση στη Βενετία το 1842).
Οι Δειπνοσοφισταί (1^ο τόμος της έκδοσης του 1854 στο Λονδίνο).
Και τα δύο έντυπα φυλάσσονται στη Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ.
Ο Γάλλος μάγειρας. Βιβλιοθήκη BNF.*

Το 1828 εκδόθηκε σε ένα μικρό τυπογραφείο στη Σύρο. Η *Μαγειρική μεταφρασθείσα εκ του ιταλικού*. Πρόκειται για το πρώτο έντυπο ελληνικό βιβλίο μαγειρικής και το πρώτο που κυκλοφόρησε από τυπογραφείο της Σύρου. Το μοναδικό αντίτυπο της έκδοσης διασώζεται στη Βιβλιοθήκη του Δημητρίου Πολέμη στα Απατούρια της Άνδρου.

Το βιβλίο, μικρού σχήματος, σε χοντρό χαρτί, με λιτά τυπογραφικά στοιχεία, με ένα υδατόσημο, χωρίς εικόνες, περιγράφει μέσα σε 181 σελίδες, σε απλή γλώσσα της εποχής, 100 ευρωπαϊκές συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής αστικού χαρακτήρα, που παρουσιάζονται χωρίς δόσεις, χωρίς ακρίβεια και χωρίς αυστηρότητα. Το όνομα του μεταφραστή και το όνομα του τυπογραφείου δεν αναφέρονται σε κανένα σημείο της έκδοσης. Για να τα μάθουμε, έπρεπε να φτάσουμε στο 1989, όταν ο Φίλιππος Ηλιού, ο δημιουργός της Ελληνικής Βιβλιογραφίας του 19^{ου} αιώνα, έπεισε τον κτήτορα του αντιτύπου να το εμπιστευτεί στην Άννα Ματθαίου για να το μελετήσει και στο Μάνο Χαριτάτο για να το εκδώσει. Έτσι η Άννα Ματθαίου στηριζόμενη σε αναφορά του μεταφραστή στον πρόλογο του βιβλίου για την επόμενη εκδοτική του προσπάθεια, οδηγήθηκε στην ανακάλυψη της ταυτότητάς του.

Το ΕΛΙΑ προχώρησε στη φωτομηχανική επανέκδοση του βιβλίου ενσωματώνοντας αυτή τη πληροφορία και όσες είχε συγκεντρώσει η Άννα Ματθαίου για το τυπογραφείο. Η επανέκδοση πολύ γρήγορα εξαντλήθηκε και λίγο πριν τη δεύτερη, το 1992, το μυστήριο του τυπογράφου λύνεται ύστερα από υπόδειξη του μελετητή και καθηγητή της νεοελληνικής φιλολογίας Γεώργιου Πάνου Σαββίδη που στον κατάλογο των Συριανών συνδρομητών της προαναγγελίας της έκδοσης, εκεί δηλαδή όπου αναφέρονται όσοι προσέφεραν χρήματα για την έκδοση του βιβλίου, εστιάζει στο τελευταίο όνομα. Συνδυάζοντας τις πληροφορίες η Άννα Ματθαίου, ο Μάνος Χαριτάτος και ο Γεώργιος Σαββίδης κατέληξαν με βεβαιότητα ότι η *Μαγειρική εκ του ιταλικού*, μεταφράστηκε από τον γιατρό και λόγιο Παναγιώτη Ζωντανό, πρόσφυγα στη Σύρο από τις Κυδωνίες της Μικράς Ασίας και μάλλον από προσωπικό ενδιαφέρον μετέφρασε στα ελληνικά ένα ιταλικό βιβλίο μαγειρικής. Τέλος, το βιβλίο τυπώθηκε στο τυπογραφείο του Νικολάου Βαρότη, το δεύτερο, που συστάθηκε στη Σύρο στα τέλη του 1828. Σήμερα και η δεύτερη ανατύπωση του ΕΛΙΑ έχει εξαντληθεί.



Η Μαγειρική του 1828.

Το 1860 εκδόθηκε στην Αθήνα, το επόμενο ελληνικό βιβλίο μαγειρικής *Τα μυστήρια της γαλλικής μαγειρικής* και είναι το πρώτο που κυκλοφόρησε σε όλη την ελεύθερη Ελλάδα.

Το 1863 κυκλοφόρησε στην Κωνσταντινούπολη το *Σύγγραμμα της Μαγειρικής του Νικολάου Σαράντη*, με διεθνείς συνταγές και ορισμένες δικές του που επινοήθηκαν για να συνθέσουν το προφίλ της τότε «υψηλής», ελληνικής μαγειρικής.

Το 1870 στην Πάτρα εκδόθηκε από το τυπογραφείο του Αγαπητού Αγαπητού το βιβλίο *Ο μάγειρος: ή Ο φίλος της οικιακής οικονομίας* και μέχρι το τέλος του 19^{ου} αιώνα πραγματοποιούνται τουλάχιστον 7 επανεκδόσεις του.

Φτάνουμε στο 1876 και τότε τυπώνεται το πρώτο ελληνικό βιβλίο ειδικά για την ζαχαροπλαστική που φέρει τον τίτλο *Ακριβείς οδηγίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης*.

Το 1893 από τον εκδοτικό οίκο Φέξη τυπώθηκε η *Νέα μαγειρική: ήτοι οδηγός τέλειος προς κατασκευήν φαγητών*.

Το 1910 κυκλοφόρησε στην Αθήνα το πρώτο ελληνικό περιοδικό μαγειρικής από τον Νικόλαο Τσελεμεντέ. Λέγεται *Οδηγός μαγειρικής*, είναι εικονογραφημένος, και περιέχει συνταγές, διατροφικές συμβουλές, νέα για τη διεθνή κουζίνα κ.α.

Το 1912 εκδόθηκε η *Νέα πρακτική μαγειρική: μετά ζαχαροπλαστικής του σεφ Νικολάου Βασιλάκη*. Ο Βασιλάκης έχει ενσωματώσει συνταγές με έντονη επιρροή από την γαλλική κουζίνα και περιγράφει εντυπωσιακά μενού.

Τέλος, το 1920, κυκλοφορεί στην Αθήνα το βιβλίο ορόσημο για την ελληνική μαγειρική, το πασιγνωστο βιβλίο του Νικολάου Τσελεμεντέ, ο πρώτος ολοκληρωμένος ελληνικός οδηγός μαγειρικής, που γνώρισε πάνω από δεκαπέντε επίσημες ανατυπώσεις και το όνομα του δημιουργού του έγινε συνώνυμο των οδηγών μαγειρικής.



Μερικά από τα σημαντικότερα έντυπα μαγειρικής από το 1860 ως το 1920 που φυλάσσονται στη Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ.

Στην τελευταία δεκαετία του 19ου αιώνα οι εκδόσεις ελληνικών βιβλίων μαγειρικής πληθαίνουν, και έχουν την μορφή οδηγών ή εγχειριδίων. Σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της ελληνικής μαγειρικής ειδικά από τα μέσα του 19ου αιώνα ως το 1960 περίπου διαδραμάτισαν τα εστιατόρια των μεγάλων ξενοδοχείων. Παράλληλα και όσο προχωράμε στον 20ο αιώνα φαίνεται ότι με την διάδοση της γαλλικής κουζίνας αναδεικνύεται σιγά σιγά και η εγχώρια αστική μαγειρική που έχει προέλθει από την ενσωμάτωση της τουρκικής κουζίνας και των παραδοσιακών συνταγών, με την πολιτική και τη μικρασιατική κουζίνα να ασκούν μεγάλη επιρροή. Σήμερα τα βιβλία

μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής παραμένουν δημοφιλή και είναι μια κατηγορία που οι εκδοτικοί οίκοι επιλέγουν να εκδώσουν.

Μαρία Αρβανιτάκη
Βιβλιοθήκη ΕΛΙΑ/ΜΙΕΤ

* Το κείμενο παρουσιάστηκε στην εκδήλωση [«Στο Εργαστήρι μας». «Κτυπώμεν το βούτυρον...» Η βασιλόπιτα από το χθες στο σήμερα](#)