

Μια φιλόδοξη έκθεση στο Αμερικανικό Μουσείο Φυσικής Ιστορίας της Νέας Υόρκης, η οποία διερευνά την ανθρώπινη διατροφή σε όλο της το φάσμα, ανοίγει την όρεξη των επισκεπτών και ικανοποιεί τη γαστρονομική τους περιέργεια με εξωτικές λίχουδιές όλων των εποχών

#### Της Κικής Τριανταφύλλη

Παρασκευή 11 Ιανουαρίου 2013 | 10:00-17:45 | Δωρεάν είσοδος | Ειδική έκθεση | Στο Αμερικανικό Μουσείο Φυσικής Ιστορίας | 79th Street and Central Park West, New York City | <http://www.amnh.org>

**K**άθε χρόνο η αξία των τροφίμων που αγοράζονται και πωλούνται σε όλο τον κόσμο ανέρχεται σε 3 τρισ. ευρώ, ενώ μόνο το 2010 η παραγωγή καλαμποκιού, ρυζιού και σιταριού έφτασε τα δύο δισ. τόνους. Σας φαίνονται απίθανα τα νούμερα; Σίγουρα δεν είναι εύκολο να τα χωνέψεις με την πρώτη, αλλά δεν είναι και τα μοναδικά που εντυπωσιάζουν τους επισκέπτες της τελευταίας έκθεσης του Αμερικανικού Μουσείου Φυσικής Ιστορίας της Νέας Υόρκης.

Η έκθεση που έχει τον τίτλο «Η παγκόσμια κουζίνα μπορούν να δοκιμάσουν ένα ζελεδάκι. Στην αρχή το μασούν κρατώντας τη μύτη τους κλειστή με τα δάχτυλα. Τι συμβαίνει μόλις την ανοίξουν; Η γλυκιά γεύση μετατρέπεται σε άρωμα ώριμου κερασιού που περνάει με εκπληκτικό τρόπο από τον λαιμό στη μύτη. Αυτή δεν είναι η μοναδική δοκιμή με τη μύτη, αφού σε διάφορα σημεία του χώρου με το πάτημα ενός κουμπιού μπρείς να εισπνέεις ποπτόρν, σοκολάτα, λεβάντα, μάραθο και θυμάρι.

Στην έκθεση μαθαίνεις, για παράδειγμα, ότι οι γάτες δεν μπορούν να φάνε γλυκά και τα πουλιά ούτε που αγγίζουν τις καυτέρες πιπεριές.

#### Το θαύμα της ποικιλίας

Η περισσότερη ζάχαρη που παράγεται στη Βραζιλία δεν καταναλώνεται στο φαγητό, αλλά χρησιμοποιείται για την παραγωγή βιοκαυσίμων και στην Ιαπωνία τα καρπούζια αναπτύσσονται μέσα σε δοχεία από γυαλί για να αποκτήσουν σχήμα κυβικό. Σε ένα ιχθυοτροφείο 200.000 σολομών παράγονται τόσα περιττώματα όσα και σε μια πόλη 20.000 - 60.000 κατοίκων. Δίπλα μάλιστα σε αυτή την πληροφορία, μπορείς να παρακολουθήσεις σε βίντεο που προβάλλεται σε μια οθόνη αφίξης ψίνεται ο σολομός στο γκριλ. Μαύρο χιούμορ; Ισως.

Στον ίδιο χώρο, μεταξύ άλλων, εκτίθεται το τραπέζι της Τζέιν Οστίν έτοιμο να υποδεχτεί τους καλεσμένους της για τσάι, το χορτοφαγικό γεύμα του Μαχάτμα Γκάντι αλλά και το πρωινό του ολυμπιονίκη πρωταθλητή της κολύμβησης Μάικλ Φελπς. Μια ομελέτα με πέντε αυγά, ένα μπολ με πόριτζ (χυλός με νιφάδες βρώμης), μια στοιβά από τηγανίτες βουτηγμένες σε σιρόπι, τρία σάντουιτς με αυγό, κρεμμύδι, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα και φρεντς τοστ (ή αυγοφέτες, δηλαδή ψωμί

του τοστ που ψίνεται αφού το βουτήξουμε προηγουμένως σε χτυπημένα αυγά με γάλα, ζάχαρη και βανίλια ή κανέλα και στη συνέχεια σιροπιάζεται), μπορούν να δοκιμάσουν ψητές ακρίδες που εκτίθενται μέσα σε καλαθάκια στους πάγκους της αγοράς των Αζτέκων και μαθαίνουν ότι η κασάβα είναι ένα από τα πιο σπουδαία φυτά της τροπικής και υποτροπικής ζώνης αφού με τις αμυλούχες ρίζες του που μοιάζουν με γλυκοπατάτες, τρέφονται συστηματικά 900 εκατ. άνθρωποι.

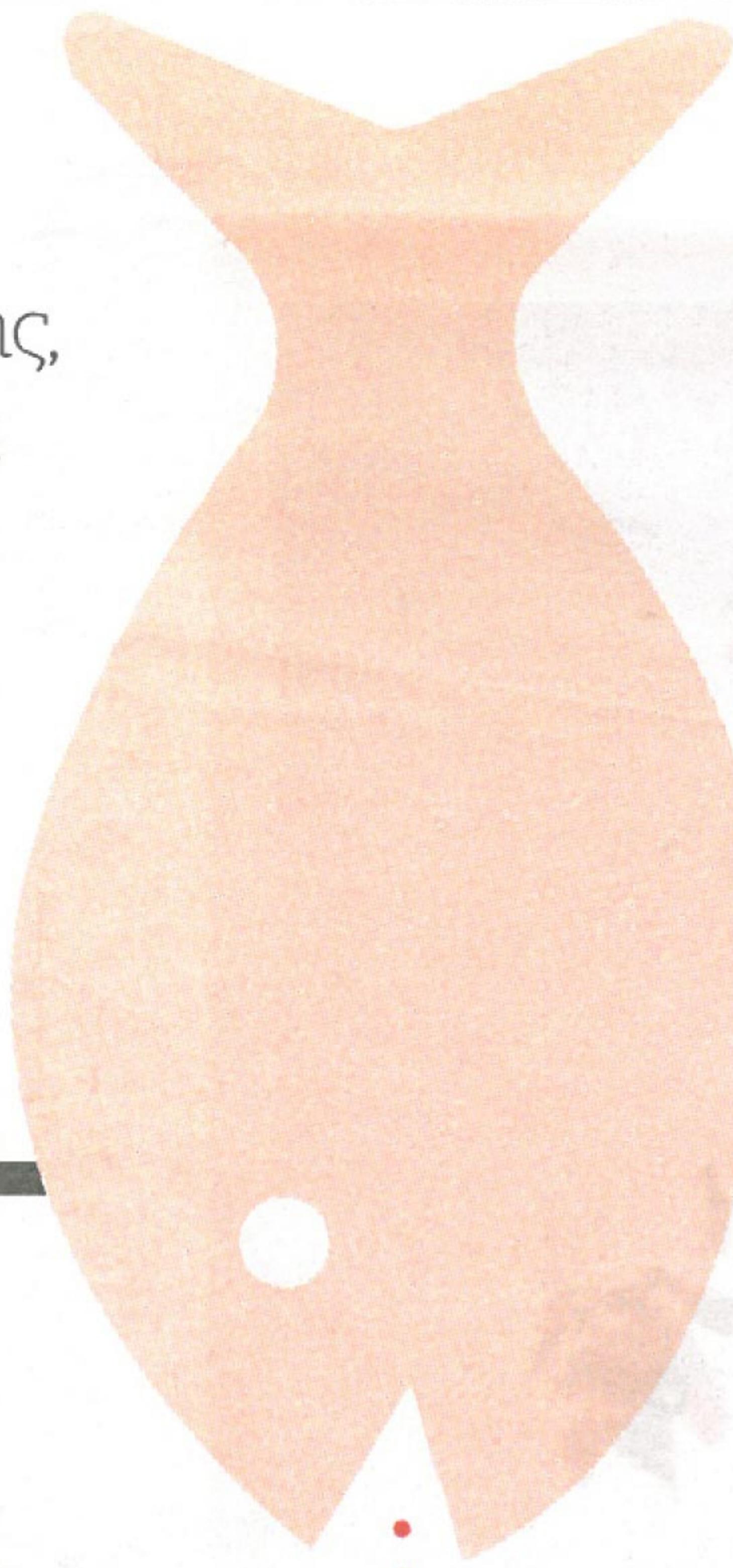
Στον χώρο όπου είναι στημένη η επαγγελματική κουζίνα μπορούν να δοκιμάσουν ένα ζελεδάκι. Στην αρχή το μασούν κρατώντας τη μύτη τους κλειστή με τα δάχτυλα. Τι συμβαίνει μόλις την ανοίξουν; Η γλυκιά γεύση μετατρέπεται σε άρωμα ώριμου κερασιού που περνάει με εκπληκτικό τρόπο από τον λαιμό στη μύτη. Αυτή δεν είναι η μοναδική δοκιμή με τη μύτη, αφού σε διάφορα σημεία του χώρου με το πάτημα ενός κουμπιού μπρείς να εισπνέεις ποπτόρν, σοκολάτα, λεβάντα, μάραθο και θυμάρι.

Στην έκθεση μαθαίνεις, για παράδειγμα, ότι οι γάτες δεν μπορούν να φάνε γλυκά και τα πουλιά ούτε που αγγίζουν τις καυτέρες πιπεριές.

#### Το θαύμα της ποικιλίας

Η περισσότερη ζάχαρη που παράγεται στη Βραζιλία δεν καταναλώνεται στο φαγητό, αλλά χρησιμοποιείται για την παραγωγή βιοκαυσίμων και στην Ιαπωνία τα καρπούζια αναπτύσσονται μέσα σε δοχεία από γυαλί για να αποκτήσουν σχήμα κυβικό. Σε ένα ιχθυοτροφείο 200.000 σολομών παράγονται τόσα περιττώματα όσα και σε μια πόλη 20.000 - 60.000 κατοίκων. Δίπλα μάλιστα σε αυτή την πληροφορία, μπορείς να παρακολουθήσεις σε βίντεο που προβάλλεται σε μια οθόνη αφίξης ψίνεται ο σολομός στο γκριλ. Μαύρο χιούμορ; Ισως.

Στην έκθεση μαθαίνεις επίσης για την κλίμακα Scoville που μετράει πόσο καυτερή είναι μια πιπεριά. Οι πιπεριές-καμπάνα για παράδειγμα (των γεμιστών) έχουν 0 μονάδες SHU (Scoville Heat Units), οι χαλαπένιος (ένα είδος τσίλι που παράγεται στο Τέξας και στο Μεξικό) κυμαίνονται μεταξύ



**INFO**  
«Our Global Kitchen: Food, Nature, Culture», American Museum of Natural History, New York, 79th Street and Central Park West, <http://www.amnh.org>. Μέχρι τις 11 Αυγούστου, καθημερινά 10.00-17.45

## Τα τρόφιμα του μέλλοντος

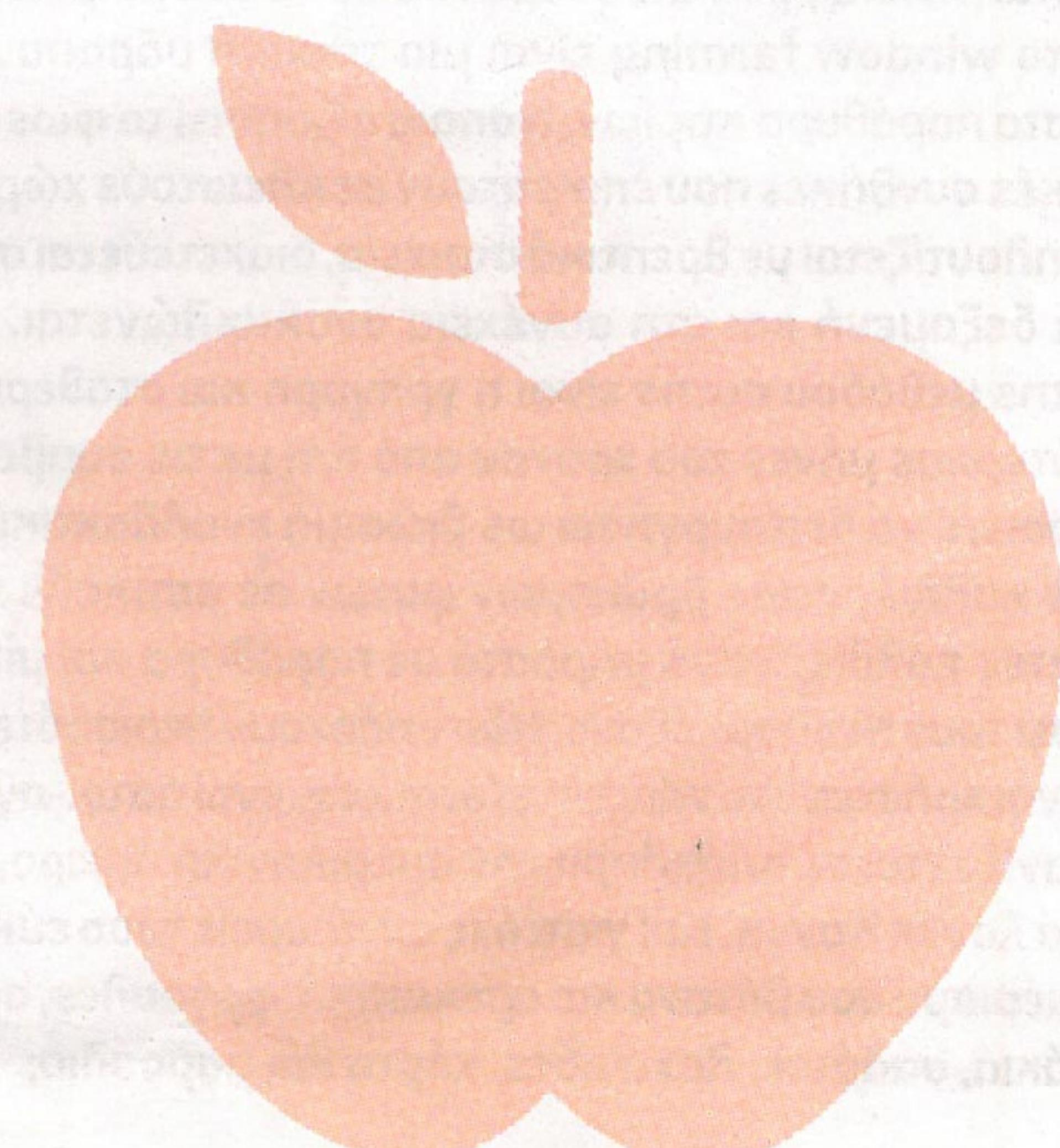
Οι μισές θερμίδες που παίρνουν καθημερινά οι κάτοικοι του πλανήτη μας παμάνονται βασικά από το σιτάρι, το ρύζι και το καλαμπόκι, όμως αυτά δεν είναι παρά μόλις τρία από τα 2.500 φυτά που έχουν ήδη «εξημερωθεί» και μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο πιάτο μας. Στο φυτικό και στο ζωικό βασίσιειο υπάρχουν εκατοντάδες άλλα χρήσιμα είδη που μπορούν να αξιοποιηθούν για την παραγωγή τροφίμων δίνοντας λύση στο πρόβλημα των αυξανόμενων απαιτήσεων χωρίς την εξάντληση των φυσικών πόρων. Παραδείγματα ανάμεσά τους:

**Φύκια:** Ήδη δημοφιλή στην Ιαπωνία, είναι ιδιαίτερα θρεπτικά και μπορούν να κοιλιεργηθούν σε θαλασσινό και γλυκό νερό.

**Εντομα:** Πάνω από 2.000 είδη καταναλώνονται ήδη σε όλο τον κόσμο. Σ' αυτά προσθέστε και τα σκουλήκια μοπέιν (Gonimbrasia Belina) που τρώγονται στη Νότια Αφρική. Τα έντομα είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και απαιτούν πολύ λιγότερη γη, νερό και τροφή σε σχέση με τα ζώα που εκτρέφονται για το κρέας τους.

**Κινόα:** Ενα δημητριακό από τις Ανδεις, του οποίου οι κόκκοι περιέχουν όλα τα απαραίτητα αμινοξέα αιλιά όχι γηπούτεν.

**Ιπποφαές:** Φαρμακευτικό φυτό γνωστό από την αρχαιότητα για τις ιδιότητές του, στη Ρωσία ονομάζεται και «ανανάς της Σιβηρίας», χάρη στη γεύση και την αφθονία του χυμού του. Με τη βοήθεια των ειδικών βακτηρίων που υπάρχουν στις ρίζες του, το ιπποφαές παίρνει το άζωτο που υπάρχει στον αέρα και το χρησιμοποιεί ως λίπασμα. Στην Κίνα μάλιστα οι πυκνές ρίζες που έχει θάμνος χρησιμοποιούνται επίσης για την πρόληψη της διάβρωσης του εδάφους. Η συλλογή των καρπών του είναι μάλιστα δύσκολη, όμως σχεδιάζονται νέα μηχανήματα που θα βοηθήσουν στη συγκομιδή.





## ΜΙΑ ΦΑΡΜΑ ΣΤΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ

Ποιο θα είναι το μέλλον της τροφής μας; Οι σαλάτες θα καλπιεργούνται, άραγε, σε ουρανοξύστες και τα κρέατα σε εργαστήρια; Το σίγουρο είναι ότι μέχρι το 2050 κάτι θα έχει αλπάζει αφού, σύμφωνα με τις προβλέψεις, τότε θα πρέπει να τρέφονται περί τα 9 δισ. άνθρωποι. Ήδη όμως ο πλανήτης μας κινδυνεύει και η γεωργία αποτελεί κορυφαία απειλή για τα ποτάμια, τις λίμνες και τις παράκτιες περιοχές, ενώ 40% των καλπιεργούμενων εδαφών απειλείται με διάβρωση και μειωμένη απόδοση καθώς εξαντλείται από τις υπερβολικές καλπιέργειες και την υπερβόσκηση. Καθώς το κλίμα αλπάζει, εξαντλούν, θα πρέπει να αλπάξουν και οι τρόποι παραγωγής της τροφής μας. Ευτυχώς πολλοί άνθρωποι εργάζονται προς αυτή την κατεύθυνση προσπαθώντας να παράγουν πιο υγιεινά και νόστιμα τρόφιμα, φροντίζοντας παράλληλα το περιβάλλον.

Στην έκθεση «Our Global Kitchen» φιλοξενείται και το πρότζεκτ της Μπρίτα Ρίτεϊ που φυτεύει πλανανικά στα παράθυρα του διαμερίσματός της – και όσο διαρκεί η έκθεση στα παράθυρα του Weston Pavilion που βρίσκεται στην είσοδο του Μουσείου. Καλπιέρχεται και τεχνολόγιος της Ρίτεϊ ανέπτυξε το 2009 την πρότασή της μαζί με την επαγγελματία κηπουρό Μάγια Νάγιακ και ένα χρόνο αργότερα, σύμφωνα με το περιοδικό «Entrepreneur», η εταιρεία της Windowfarms.org βρέθηκε ανάμεσα στις 100 κορυφαίες επιχειρήσεις. Ουσιαστικά το window farming είναι μια τεχνική υδροπονικής καλπιέργειας φυτών στα παράθυρα κτιρίων, η οποία αξιοποιεί το φως και τις ελεγχόμενες κλιματικές συνθήκες που επικρατούν σε κλειστούς χώρους. Ταυτόχρονα το νερό εμπλουτίζεται με θρεπτικά στοιχεία, διοχετεύεται στις ρίζες των φυτών από μια δεξαμενή και στη συνέχεια ανακυκλώνεται. Ενα από τα βασικά οφέλη της μεθόδου αυτής είναι η γρήγορη και σταθερή παραγωγή φυτών περισσότερους μήνες του χρόνου από ό,τι με τις συμβατικές μεθόδους και θα μπορούσε να πειτουργήσει ως βιώσιμη εναλλακτική λύση ειδικά για τις ανάγκες καλπιέργειας βρώσιμων φυτών σε αστικούς χώρους. Η τρέλα με τις κάθετες καλπιέργειες μπροστά σε παράθυρα και μπαλκονόπορτες έχει κυριεύσει τους Νεοϋορκέζους. Ήδη υπάρχουν περισσότεροι από 4.000 εγγεγραμμένοι χρήστες στο windowsfarm.org, ενώ αστοί-αγρότες έχουν αρχίσει να εμφανίζονται σε ολόκληρη την αμερικανική ήπειρο, την Ιταλία, το Ισραήλ και το Χονγκ Κονγκ. Και γιατί όχι, αν μπορείς τόσο εύκολα να καλπιεργείς στο διαμέρισμά σου βότανα και αρωματικά, φράουλες, αρακά, κολοκυθάκια, ντοματάκια, σαλάτες, πλανινές, χόρτα και μαρούλια;

2.500 και 5.000 SHU, αλλά αποκλείεται να τις πεις καυτέρες αν λάβεις υπόψη ότι οι πράσινες πιπεριές της Ταϊλάνδης έχουν από 60.000 μέχρι 70.000 SHU, ενώ υπάρχει και μια ποικιλία που φύεται στο Τρινιδάδ που φτάνει τα 2.000.000.

### Ζητήματα οικολογίας

Εκτός από τις πολλές και εντυπωσιακές λεπτομέρειες, υπάρχει ένα πολύ σοβαρό θέμα που διατρέχει όλη την έκθεση και αφορά το πώς οι διάφοροι πολιτισμοί έχουν επέμβει στη φύση μετασχηματίζοντάς τη. Κατ' αρχάς, μαθαίνουμε ότι σχεδόν κανένα από τα προϊόντα της φύσης δεν έχει ξεφύγει από την ανθρώπινη επέμβαση. Η επιλεκτική αναπαραγωγή και η γενετική τροποποίηση είναι πρακτικές αρχαίες. Ένα μοναδικό είδος άγριου λάχανου (n Brassica oleracea) έχει αναπαραχθεί επιλεκτικά ανά τους αιώνες για να δημιουργηθούν τα λαχανάκια Βρυξέλλων, το λάχανο, το μπρόκολο, το κουνουπίδι και το κραμβολάχανο. Οι πατάτες ήταν δηλητηριώδεις προτού τις μετατρέψουν σε βρώσιμο είδος οι κάτοικοι των Ανδεων πριν από περίπου 10.000 χρόνια και ο Ήρδοτος στις ταξιδιωτικές εντυπώσεις του αναφέρει ένα είδος πρόβατου με τόσο μακριά ουρά που τυλιγόταν γύρω από κάρα. Στις πλέρες μας με παρόμοιες διαδικασίες έχουν δημιουργηθεί κότες που γεννούν περισσότερα αιγάλαι και ντομάτες με σκληρή φλούδα που μεταφέρονται πιο εύκολα, ενώ το μέγεθος των μπακαλιάρων στον Ατλαντικό μικραίνει συνεχώς, καθώς αφίνονται να αναπαραχθούν μόνο οι μικρότεροι εκπρόσωποι του είδους. Για την ιστορία, στα τέλη του 19ου αιώνα το μήκος του μπακαλιάρου ξεπερνούσε το 1,80 μ., ενώ τη δεκαετία του 1980 είχε συρρικνωθεί στο μισό μέτρο.

Ουσιαστικά το πάντα που μετατρέπεται σε τρόφιμο δεν προκαλεί αισιοδοξία, αντίθετα αντιμετωπίζεται με επιφυλακτικότητα. Στις πλέρες μας τα λάθη στις μεθόδους αναπαραγωγής και η εξάντληση της γης από την υπερκαλλιέργεια μοιάζουν απειλητικά, ενώ προσπάθειες, παρανοίσεις και καταστροφές του παρελθόντος έχουν ξεχαστεί.

Η τεχνολογία της αναπαραγωγής ανοί-

γει νέους ορίζοντες, με κάποιες επιφυλάξεις όμως. Πράγματι τα μισά από τα ψάρια και τα θαλασσινά που καταναλώνο σήμερα προέρχονται από ιχθυοκαγιές, ο περιορισμός των ποικιλών κάνει τις καλλιέργειες πιο ευάλωτες. παράδειγμα, τον 19ο αιώνα στην Ιαπωνία η μεγάλη πείνα που έγινε σε πεθάνουν 1,5 εκατ. Ιρλανδοί και πάλλοι τόσοι να μεταναστεύουν τη θητική τους περονόσπορο, μόνη κατέστρεψε τις σοδειές της πατάτας σικά τροφή των κατοίκων). Σήμερη μπανάνες, από τα πιο δημοφιλή φρούτα στον κόσμο, προέρχονται όλες από την ίδια γενετική οικογένεια και απειλούνται επίσης από έναν μύκητα. Κινδυνεύουν άραγε να εξαφανιστούν;

Η έκθεση υμείς επίσης τις πολλές και διαφορετικές γαστρονομικές παραδόσεις, αλλά οι καιροί είναι δύσκολοι ακόμη και γι' αυτή τη μεγάλη πολιτισμικά ποικιλία που συναντά κανένα στην παγκόσμια κουζίνα, αφού 26% των συσκευασμάτων προϊόντων παράγεται από μόλις δέκα εταιρείες. Στην πραγματικότητα, ιδίως η αμερικανική, φαίνεται ότι παράγει άπειρα σκουπίδια. Σε ένα μεγάλο διαφανές κοντέινερ φιλοξενούνται τα περίπου 750 κιλά τρόφιμα που πετάει κατά μέσο όρο επτάσις μια τυπική τετραμελής αμερικανική οικογένεια. Και σε μια οθόνη δίπλα στο κοντέινερ συγκρίνονται τα απόβλητα προηγμένων και τριτοκοσμικών χωρών, όπου στις μεν πετάνε ληγμένα τρόφιμα και σοδείες που δεν ήταν τέλειες και στις δε τρόφιμα που χαλάνε από έλλειψη ψύξης. Η έκθεση αγγίζει και οικολογικά ζητήματα που έχουν σχέση με τα απόβλητα. Σε ένα βίντεο, π.χ. η επιμελήτρια της έκθεσης δρ Στέρλινγκ, αναφερόμενη στον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών, λέει ότι 18% των αερίων του θερμοκηπίου προέρχεται από την εκτροφή ζώων για τη διατροφή. Ουσιαστικό δύο σύμβουλοι της Παγκόσμιας Τράπεζας έχουν προχωρήσει περισσότερο υποστηρίζοντας ότι το ποσοστό φτάνει το 51%, κάτι που σημαίνει ότι το Πρωτόκολλο του Κιότο θα μπορούσε να είναι πιο κερδοφόρο αν ενίσχυε τη φυτοφαγία αντί για τα ορυκτά καύσιμα.

## ΤΑ ΜΟΥΣΕΙΑ ΤΗΣ ΤΡΟΦΗΣ ΜΑΣ

• **Μουσείο της Ελλάς και του Ελληνικού Λαδιού στη Σπάρτη και Μουσείο Βιομηχανίκης Ελαιουργίας Λέσβου.** Είναι μέρη του Δικτύου Μουσείων Ελλάς της Μεσογείου. Δημιουργήθηκαν από το Πολιτιστικό Ιδρυμα του Ομίλου Πειραιώς με σκοπό να αναδείξουν τον πολιτισμό και την τεχνολογία της ελλάς και της ελαιοπαραγωγής ([www.oliveoilmuseums.gr](http://www.oliveoilmuseums.gr)).

• **Gastronomy Museum Prague.** Ανοίξει πριν από μερικούς μήνες και έγινε αρμέσων ένα από τα αγαπημένα αξιοθέατα της Πράγας για καλοφαγάδες ή μη. Στόχος του τα πάντα γύρω από τη μαγειρική και την προετοιμασία της τροφής ώστε να ανυψωθεί η πράξη του φαγητού στο επίπεδο της πολιτιστικής εμπειρίας ([www.muzeumgastronomie.cz](http://www.muzeumgastronomie.cz)).

• **The Southern Food and Beverage Museum.** Εγκαινιάστηκε το 2008 στη Νέα Ορλεάνη της Λουιζιάνας με σκοπό τη μελέτη, τη διαφύλαξη και την ανάδειξη των φαγητών και των ποτών του Νότου σε όλες τις πτυχές τους. Η γαστρονομική παράδοση της περιοχής είναι μια σύνθετη συνθετική κυρίως από την Αφρική, την Αμερική, την Καραϊβική αλλά και από τη Γαλλία και τη Γερμανία (<http://southernfood.org>).

• **Shin-Yokohama Ramen Museum.** Το μουσείο που λειτουργεί εδώ και μία δεκαετία στη Γιοκοκάμα, μοιάζει με πούντα πάρκ τροφίμων. Είναι αιφερωμένο στην ράμεν, τη γιαπωνέζικη σούπα με νουντλ, και διαθέτει μια μεγάλη αναπαράσταση του Τόκιο του 1958, χρονιά που εφευρέθηκε η στιγμιά σούπα στην Ιαπωνία. Στεγάζει επίσης υποκαταστήματα διάσημων εστιατορίων ράμεν, ένα πατιό μπρού που οι επισκέπτες μπορούν να καπνίζουν και καταστήματα με παραδοσιακούς μεζέδες και άλλα τρόφιμα ([www.raumen.co.jp/ramen](http://raumen.co.jp/ramen)).

• **Μουσείο Τροφίμων της Νέας Υόρκης.** Λειτουργεί από το 1998 σε εθελοντική βάση και χωρίς μόνιμη κατοικία, πράγμα που επιτρέπει στους δημιουργούς του μεγαλύτερη ευελιξία. Πολλές από τις εκθέσεις του παρουσιάζονται σε ψηφιακή μορφή στην ιστοσελίδα του, ενώ επίσης σχεδιάζει εικθέματα σε χώρους μαζικής διέλευσης, σχολεία, γκαλερί κ.λπ. (<http://nyfoodmuseum.org>).