

ΔΙΑ ΜΕΣΟΥ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ

Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

“Η μηχανή του σώματός μας.— Τί τρώει ένα ζήνες.— Τροφές άγριων λαῶν.— Ο “Σμηρές, τὸ γάλα καὶ τὸ ἀλάτι.— Τί τρένει οἱ ἀπολίτιστοι λαοί.— Σαῦρες, φίδια, σκουλίκια, ἄραχνες καλπ.— Τὰ ψέφια ζῆνταν Ἀβησσονῶν.— Εἰς τεῦς ἡρῷος χρέοντος.— Στὴν ἄρχαια Ρώμη.— Τὶ πρέπει να τρώει ζῆντας αὐθρωπος.— Η διατρεψη τῶν χωρικῶν, καὶ.

Γιὰ νὰ κινήσει μιὰ μηχανή θέλει κάρβουνα. “Ετσι κι’ ὁ ὄργανος τοῦ ἀνθρώπου, σὰ μηχανή κι’ αὐτός, κρείζεται γιὰ νὰ ζεῖ διάφορες τροφές. Τὸ φαῖ εἶνε ἡ πὶ ἐπιτακτικὴ ἀνάγκη τοῦ ἀνθρώπου. Μπρὸς στὴν πεῖνα κάθε ἀλλή μας σκέψη, καθεὶς ἀλλή μας φροντίδα υποχωρεῖ. Ή πείνα ἀνάγκας τὰ ἔκατομμύρια τῶν βαρβάρων τῆς Ἀσίας νὰ εἰσβάλουν στὴν Εὐρώπη τὸ μεσαιώνα καὶ τοὺς Εὐρωπαῖς νὰ δημιουργήσουν ἀποκλεῖς πὲ ὀλές τὶς ἀλλες ηγείους. Αὐτὴ ἀναγκάζει τὸν ἐργάτη νὰ πηγαίνει κάθε πρωὶ στὸ ἐργοστάσιο, τὸν ὑπάλληλο στὸ γραφεῖον, τὴν μεδιστράδικο καὶ τὸ διάκανο στὸ σχολεῖο.

“Ἄς σκεφτοῦμε μόνο γιὰ μιὰ στιγμὴ τὰ ἔκατομμύρια τῶν ἀνθρώπων ποὺ ἀπασχολοῦνται ἀποκλειστικὴ γιὰ τὴ διατροφὴ τῶν ὄμοιών των. Ὁ γεωργός, ὁ καλλιεργητής, ὁ ἀμετελωφόρος, ὁ φαρᾶς, ὁ κυνηγός, ὁ κτηνιτορόφος· αὐτοὶ μῆς προσφέρουν τὴν πρώτη ὥλη. Ἐρχονται κατόπιν ὁ μάγειρας, ὁ ψωμάς, ὁ μανάβις, ὁ ζαχαροπλάστης, οἱ ὄποιοι μεταχειρίζονται κι’ αὐτοὶ γιὰ τὴ δουλειά τους ἔνα σωφρὸν ἀλλούς ἐργάτες. Ἐχει ὑπολογιστεῖ διτὶ τὰ τρία τέταρτα τῶν ἔργατων καρβουνιά τοῦ κόσμου χρησιμοποιοῦνται γι’ αὐτὴ τὴ δουλειά.

Θέλετε τώρα νὰ μάθετε τὶ τρώει ένα ζήνες; Οἱ Γάλλοι ξεδένουν κάθε χρόνο 110 ἔκατομμύρια ἔκατόλιτρα σιτάρι, 138 ἔκατομ. ἔκατόλιτρα πατάτες, 4 ἑκατομ. ἔκατόλιτρα λαχανικά, 7 ἔκατομ. ἔκατόλιτρα κάστανα, 500 ἔκατομ. χιλιόγραμμα κρέας, 146 ἔκατομ. χιλ. φάρμα, 3 δισεκατομμύρια αὐγά, 200 ἔκατομ. χιλιόγραμμα βούτυρο, 400 ἔκατομ. χιλιόγραμμα ζάχαρη.

Καλά δῶμας σήμερα, δύοτε ὁ ἀνθρωπός, ἔχει γίνει πιὰ κύριος τῆς φύσεως. Μᾶς οἱ πρώτοι κάτοικοι τῆς γῆς μὲν τὶς ἔζούσαν; Τοποθετημένοι μέσον σὲ μιὰ φύση σκληρή καὶ γύρω ἀπὸ ζῶα δυνατότερα αἴτ’ αὐτούς, ἔτρωγαν διτὶ βρισκόταν μπροστά τους: ωῖτες, χόρτα, μερικούς καρπούς, ἔντομα, σκουλίκια, μαλάκια, κλπ. Σιγά σιγά ἔμαθαν τὸ φύραμα καὶ τὸ κυνήγι. Μάκια σημειώναν ἀλόμαν ὑπάρχονταν λαοὶ ποὺ τρέφονταν μόνο ἀπὸ τὸ φύραμα καὶ τὸ κυνήγι. Οἱ Εσκιμῶοι πίνουν θερμὸν ἀκόμη, τὸ αἷμα τῶν φωκῶν καὶ τῶν θαλασσινῶν φιδιῶν ποὺ πάνοντον. Οἱ αὐτόδυνοι τῆς Γονιάνας τρώνται τὰ φύρατα ὡμά καὶ τὰ βρισκούνται ἔξαιρετικά νόστιμα, στανταν ἀρχίζουν νὰ σαπίζουν. Οἱ Κέτες, φυλὴ ἀβησσονιακῶν, τρίβουν μέσα σὲ δυὸ πέτρες τὸ δέρμα καὶ τὸ κόκκαλο τῶν ψόφιων ζῶων καὶ κάνουν ἀπ’ αὐτὸν μᾶς πάστα ποὺ τὴν τρόπην μὲ δρεκῆ. Οἱ σαῦρες, τὰ φίδια, τὰ σκουλίκια, τὰ μυριόγκια, τὰ πεταλούδες καὶ ἀράχνες καταβροχθίζονται ὡμά ἀπὸ μερικούς πληθυσμούς τῆς Ανταρκτικῆς. Οἱ Ἀντέμπτα τοῦ Σουντάν διτὸν δὲν ἔχουν νερὸν καὶ τροφές ἀνοίγουν τὶς σφαγίτιδες φλέβες τῶν φορτηγῶν των ζῶων καὶ χορταίνονταν, διπὼς καὶ τίγρεις πίνοντας τὸ αἷμα τους.

Ο ἀνθρωπός δὲν ήσυχαστερά ἀπὸ τὴν πεῖνα παρὰ διτὸν ἀρχισε νὰ καλλιεργεῖ τὴ γῆ καὶ νὰ τρέφει τὰ ζῶα. Τότε ἔρχεται γιὰ τὴν σημιτοποιεὶ καὶ τὸ γάλα. Οἱ Ελλήνες τὸν ἥρωαν χρόνων μόλις τὸ εἰσέραν καὶ ὁ “Ομῆρος μὲν λάντανες γι’ αὐτὸν λέει πῶς εἶταν τροφὴ καλὴ γιὰ τοὺς βαρβάρους, τοὺς ὄποιοις πειριφονητικά ἀποκαλεῖ γαλακτοφερόντων. Τὸ βούτυρο εἶταν ἐντέλλως ἀγνωστὸν στοὺς “Ἐλλήνες καὶ τοὺς Ρωμαίους, οἱ ὄποιοι τὸ ἐμάθαν ἀπὸ τοὺς Γαλάτες καὶ τοὺς Γερμανούς. Στὴν Κίνα, ἀκόμη καὶ σήμερα, εἶναι ἀγνωστὴ ἡ γαλακτοκομία.

Καὶ ἡ χρῆσις τοῦ μαγιστρικοῦ ἀλατοῦ ἀνάγεται στὴν ίδια ἐποχὴ μὲτο τὸ γάλα. Οἱ Πλούταρχος τὸ δυναμάζει τροφὴ τῶν τροφῶν καὶ διτὸν εἰσέραν καὶ ὁ “Ομῆρος γιὰ νὰ δειξεῖν τὸν ἀλάτινον λαοῦ λέει διτὶ «δὲν ἔβαζαν ἀλάτι στὶς τροφές τους». Τὸ ἀλάτι εἶταν σύμβολο τῆς φιλοξενίας καὶ τὸ σκόρπικον κάταγης μπρὸς στοὺς ἔνοντες ποὺ δὲν ήθελαν νὰ τοὺς δεχτοῦν. Πρὸ διγών τὸ ἀλάτι στοὺς μαύρους τῆς Αφρικῆς εἶταν πολύτιμο δύο καὶ χρυσόδακνη καὶ χρησίμευς γιὰ μονέδα. Μὲ μᾶς χοῦφτα ἀλάτι μποροῦσε ν’ ἀγοράσει κανεὶς ἔναν ὃ δυὸ δούλους.

Καὶ η ζάχαρη; Επὶ πολὺ οἱ λαοὶ μεταχειρίζονται σαν, μέλι καὶ ζάχαρη ἀπὸ ζαχαροκάλαμο. Τὸν μεσαιώνα ἔγινε η

πρώτη ἀπόπειρα γιὰ νὰ κατασκευάσουν ζάχαρη. Μιδὲ τέτοια ζάχαρη πουλιάσταν ἐπὶ Ερυθρίου τοῦ IV μονάχα στὰ φαρμακεῖα. Ἐπὶ Λουδοβίκου XIV ἡ ζάχαρη εἶταν εἰδός πολυτελείας καὶ ἐθεωρεῖτο ὡς δώρο πολύτιμον. Τὴν πρόσφεραν στοὺς δικαστὰς γιὰ ν’ ἀποκτήσουν τὴν εἰνοία τους.

Τὸ ἰδιο συνέβαινε καὶ μὲ τὸ πιπέρι. “Ολο τὸ μεσαιώνα, τὸ πιπέρι εἶταν σταντιώτατο καὶ ὁ κόσμος, διτὸν ηθελε νὰ χαρακτηρίσει κανένα πολύτιμο πρόδιγον τὸ πιπέρι.

“Η διαφοροὶ μεταξὺ τοῦ τί ἔτρωγαν οἱ ἀρχαῖοι καὶ τοῦ τί τρώμε έμεις εἶνε τερατία.

Θά τρόμαζε κανεὶς ἀκούγοντας τὶ ἔτρωγαν οἱ πρόγονοι μας. ‘Ο Εὔμαιος σκότως καὶ ἔψης γιὸς νὰ φάῃ ὁ Οδυσσεὺς ἵνα χοίρο δλοβλήρο πέντε χρόνων! Σ’ ἔνα συμπόσιο τῶν Πυλίων χρηματοπίνησαν γιὰ 50 συνδαιτημόνες ἐννιά μεγάλα βώδια, δηλαδὴ κάθε βώδι ἀναλογούστος στὰ λιγνεύτερον τῶν 6 συνδαιτημόνων.

Στὴν Ρώμη ἔτρωγαν, προπάντων στὰ γεύματα τῶν πλούσιων, γαϊδουράκια, μικροὺς σκύλους, ἀλεπούδες, σκαντζόχοιρους, τυφλόποντικες, δύος καὶ σήμερα ἀκόμη τρώντες στὴν Κίνα γάτους, ποντικούς, σκύλους, βατράχους, μεταξοκάλητρες...!

Τὸ μεσαιώνα γυριώτερες τροφὲς εἶταν τὸ χοιρινὸν κρέας, τὰ κυνήγια καὶ τὸ κριθαρένιο ψωμό! Άπο τὴν Ἀναγέννηση καὶ πειτεῖσα οἱ Εὐδωπαῖοι ἀρχισαν νό γίνονται πιὸ ἐκλεκτικοὶ στὴν τροφὴ τους. Μᾶς μόις τὴν τελευταῖα κρόνια, χάρη τῆς συγκονιωνίας καὶ τῶν μεταφορών, μπόρεσαν οἱ πολιτισμένοι λαοὶ νὰ επιφέυσουν μᾶς βελτίωντας καὶ νὰ δημιουργήσουν μᾶς ποικιλία στὶς τροφὲς τους ποὺ οἱ προγονούμενες γεννεῖσαν δὲν τὶς ἔγνωσαν.

‘Εδού δῆμος δημιουργεῖται ἔνα ζήτημα.

‘Η βελτίωσις τῆς τροφῆς τοῦ ἀνθρώπου τὸν ἔκανε πιὸ δυνατό, πιὸ ὑγιὴ, πιὸ σκληρὸν δουλειά;

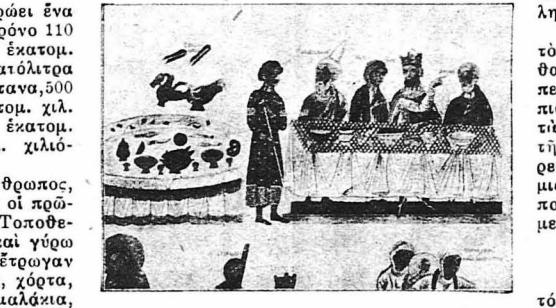
‘Γιὰ ν’ ἀπαντήσουμε σ’ αὐτὴ τὴν ἔρωτηση καταφύγοντες στὴν ἐπιστήμη καὶ ξαναγγέλουμε στὴν παθαροῦλη ποὺ ἔκαναν στὴν ἀρχὴ τοῦ ἀνθρώπουν οὐγανισμοῦ μὲ μᾶς πιπλανήν. ‘Η μεγάνηγά, νὰ τελειώσει μᾶς δουλειά, πειτεῖ νὰ κάνει μᾶς ποσότητα κρεούνον. ‘Αν τῆς βάλοντων λιγνεύτερο κρέβουνον ἀπ’ τρεις κακῶντας, λειτουργεῖ κακῶν ἀν τῆς βάλοντων πειριστέρονταν καὶ λόγος νὰ πόσιμος νὰ πολλές τροφὲς ποὺ τῆς δίνουμε.

Οι γιατροὶ ἔχουν καταλήξει στὸ συμπεράσμα διτὶ γιὰ νὰ εξασφαλίσῃ τὴν κανονική λειτουργία τοῦ ὄργανουσμοῦ του, ἔνας ἀνθρωπός πρέπει νὰ τρώει κάθε μέρα 300 γραμμάρια κρέας, 60 γραμμάρια λίτος καὶ βούτυρο καὶ 700 πρώπιον γραμμάρια, ζυμαρικά, φασόλια, φακές, κλπ. Σ’ αὐτὲς τὶς τροφὲς ὑπάρχουν τὰ 310 γραμμάρια ἀζώτου, τὰ δύοια δίγαντινα, τὰ δύοις τροφοῖς.

‘Ας φανταστοῦμε τώρα ἔναν ἀνθρώπο, δό όποιος δέλλει τρέφεται, λειτουργεῖται στὸ συμπεράσμα διτὶ γιὰ νὰ εξασφαλίσῃ τὴν κατανάλωση τοῦ ποστῆς της τροφῆς του, δύο εἶταν ὑποχρεωμένος νὰ κατανάλωσῃ τὴν ποστή της τροφῆς. Αὐτὴ εἶναι η εμπτῇ κανονική της τροφῆς.

‘Ας φανταστοῦμε τὼρας ἔναν ἀνθρώπο, δό όποιος δέλλει τρέφεται, λειτουργεῖται στὸ συμπεράσμα διτὶ γιὰ νὰ εξασφαλίσῃ τὴν κατανάλωση τοῦ ποστῆς της τροφῆς του, δύο εἶταν ὑποχρεωμένος νὰ κατανάλωσῃ τὴν ποστή της τροφῆς. Αὐτὴ εἶναι η εμπτῇ κανονική της τροφῆς. Δηλαδὴ γιὰ νὰ βρεῖ τὸ 310 γραμμάρια ἀζώτου πρέπει νὰ τρώει 2818 γραμμάρια κρέατος, μᾶς αὐτὴν ἡ μεγάλη ποστή τους τοῦ κρέατος περιέχει πέντε φορές περισσότερο ἀζώτον ἀπ’ δύο χρειάζεται τὸ δόργανισμός, γιατὶ τὰ 310 γραμμάρια κρέατος τὸν ἀζώτον βρίσκονται στὰ 651 μονάδα γραμμ. τοῦ κρέατος. ‘Η, ἀκόμα, θά ἔπειτε νὰ τρώει γιὰ τὸν ίδιο σηκοὶ 1600 γραμμ. κριθαρένιον ψωμοῦ, η 1430 γραμμ. φασόλια, η 38 αὐγά, η 4 1/2 λίτρες γάλα, η 10 κιλά πατάτες, η 15 κιλά λάχανα, κλπ.

Μᾶς, θὰ παρατηρήσει κανεὶς, οἱ χωρικοὶ ποὺ δεν τρώνται σχεδόν καθόλου κρέας δέν εἰνε στὴν υγεία τους πιὸ σχεχτικά μᾶς ὅτι Πονέσ τῆς Ιατρικῆς Σχολῆς τοῦ Πανεπιστημίου τῶν Παρισίων: «Η διατροφὴ



Πάς παρασκευάζουν οἱ Ιθαγενεῖς τῆς Φλωρίδος τὸ φαγητό των

