

Ρόλαν Βάιτερ (Roland Barthes)
Μυθολογία - Μάθημα

"Τό μπιφτέκι"

Τό μπιφτέκι άποτελεῖ μέρος της ίδιας αίματός μας μεθολογίας δπως τό κρασί. Πρόκειται γιά τήν καρδιά του χρέατος σέ καθαρή κατάσταση και δποιος τό τρώει άποκτά τή δύναμη του ταύρου. Είναι φανερό ότι τό γόητρο του μπιφτεκιού δφείλεται στή σχεδόν ώμοτητά του: τό αίμα είναι σ' αύτό δρατό, φυσικό, πυκνό, πηχτό και συνάμα μπορεῖ νά κομματιάζεται· φανταστείτε τήν άρχαία δμόδουσία μέ τή μορφή αυτής της βαρειάς ψήλης πού λιανίζεται κάτω από τά δόντια, έτοι πού νά σάς κάνει νά νιώθετε ταυτόχρονα τήν άρχική δύναμή της και τήν πλαστικότητά της νά διαχέονται μέσα στό ίδιο τό αίμα του άνθρωπου. Τό χρώμα του αίματος είναι ό λόγος υπαρξης του μπιφτεκιού: οι βαθμοί του ψησίματός του δέν έκφραζονται σέ θερμιδομονάδες, άλλα σέ είκονες αίματος· τό μπιφτέκι είναι αίματηρο (σαινιάν) (δπότε θυμίζει τόν κρουνό άρτηριακον αίματος από τό σφαγμένο ζωο) ή μελανό (δπότε έχουμε τό δαρύ, πληθωρικό φλεβικό αίμα πού φέρνει στόν νού τό βυσσινί, ύπερθετική κατάσταση του κόκκινου). Τό ψήσιμο, άκόμα και σέ χαμηλή φωτιά, δέν μπορεῖ νά έκφραστεί άνοιχτά· σ' αυτή τήν παρά φύση κατάσταση, χρειάζεται ένας εύφημισμός: λέμε πώς τό μπιφτέκι είναι δσο πρέπει, πράγμα πού στήν ούσια δηλώνει περισσότερο ένα δριο παρά τήν έντελεια.

Τό νά τρώει κανείς μπιφτέκι άποτελεῖ έπομένως ταυτόχρονα μιά φυσική και μιά ήθική ένέργεια. "Ολες οί ίδιοσυγκρασίες ύποτίθεται πώς βρίσκουν έδω τρόπο νά δολευτούν, οι αίματώδεις χάρη στήν δμοιότητα, οι νευρικοί και λυμφιτικοί χάρη στή συμπλήρωση. Καί, δπως τό κρασί γίνεται γιά πολλούς διανοούμενους μιά ούσια-μέντιον μ πού τούς

δόηγει πρός τήν άρχέγονη δύναμη τῆς φύσης, ἔτοι καὶ τό μπιφτέκι εἶναι γι' αὐτούς μιά λυτρωτική τροφή, χάρη στήν δόπια πεζοποιοῦν τήν ἐγκεφαλικότητά τους καί, μέ το αἷμα καὶ τό μαλακό ψαχνό, ξιρκίζουν τή στείρα στέγνα πού συνέχεια τούς καταλογίζουν. Ἡ μόδα τοῦ τατάρικου στέηκ, λογογάρη, εἶναι ἔνα ἐγχείρημα ἐξορκισμοῦ ἐνάντια στή φομαντική σύνδεση τῆς αἰσθαντικότητας καί τῆς ἀσθενικότητας : ὑπάρχουν σε τοῦτο τό μαγείρεμα δλες οἱ βλαστητικές καταστάσεις τῆς ὕλης : ὁ αἵματόχρωμος πολτός καί τό δλεννῶδες τοῦ αὐγού, δλάκερη μιά συμφωνία ἀπό οὐσίες ἔντονες καί μαλακές, ἔνα είδος χαρακτηριστικῆς ἐπιτομῆς τῶν εἰκόνων τῆς φάσης πού προηγεῖται ἀπό τή γέννηνα.

“Οπως καί τό κρασί, τό μπιφτέκι εἶναι στή Γαλλία βασικό στοιχεῖο, ἐθνικοποιημένο ἀκόμα περισσότερο ἀπ' ὅτι κοινωνικοποιημένο· φιγουράρει σ' δλα τά σκηνικά τῆς διατροφικῆς ζωῆς : ἡ μερίδα γαρνιρισμένη μέ κίτρινο τοῦ αὐγού, φτενή σάν μετζασόλα, στά λαϊκά ἐστιατόρια· χοντρή, ζουμερή, στίς εἰδικευμένες ταβέρνες· κυβική, μέ τήν καρδιά μουσκεμένη κάτω ἀπό μιά λεπτή καρδούνιασμένη κρούστα, στά ἐστιατόρια πολυτελείας. Τό μπιφτέκι συμμετέχει σ' δλους τούς ωθμούς, στό ἀπολαυστικό γεῦμα τοῦ ἀστοῦ καί στό μποέμικο κολατσιό τοῦ ἐργένη. Εἶναι ἡ σβέλτη καί συνάμα πυκνή τροφή. Πραγματοποιεῖ τήν καλύτερη δυνατή σχέση ἀνάμεσα στήν οἰκονομία καί στήν ἀποτελεσματικότητα, ἀνάμεσα στή μυθολογία καί στήν πλαστικότητα τῆς κατανάλωσής της.

Ἐπιπλέον εἶναι ἔνα γαλλικό ἀγαθό (περιορισμένο, εἶναι ἀλήθεια, σήμερα ἀπό τήν εἰσοδολή τῶν ἀμερικάνικων στέηκς). “Οπως καί γιά τό κρασί, δέν ὑπάρχει διατροφικός καταναγκασμός πού νά μήν κάνει τόν Γάλλο νά δνειρεύεται τό μπιφτέκι. Μόλις δρεθεῖ στό ἔξωτερικό, τό λιγουρεύεται νοσταλγικά. Ἐκεῖ τό μπιφτέκι στολίζεται μέ μιά πρόσθετη ἀρετή, τήν κομψότητα, γιατί μέσα στό φαινομενικό μπέρδεμα τῶν ἔνικῶν μαγειρικῶν, ἀποτελεῖ μιά τροφή πού συνδυάζει, λένε, τή νοστιμιά μέ τήν ἀπλότητα. Ὁντας ἐθνικό γαλλικό ἀγαθό, τό μπιφτέκι ἀκολουθεῖ τή διατίμηση τῶν πατριωτικῶν ἀξιῶν : τίς ἀνελκύει σέ περίοδο πολέμου,

εἶναι ἡ ἵδια ἡ σάρκα τοῦ γάλλου μαχητῆ, τό ἀναπαλοτρίωτο ἀγαθό πού δέν μπορεῖ νά πέσει στά χέρια τοῦ ἐχθροῦ παρά μόνο μέ προδοσία. Σ' ἔνα παλιό φίλμ (Ιεντέρο Γραφείο ἐναντίον Κομιαντατούρας), ἡ ὑπηρέτρια τοῦ πατριώτη ἐφημέριου προσφέρει φαγητό στόν γερμανό κατάσκοπο πού εἶναι μεταμφιεσμένος σέ γάλλο παράνομο : « Ἄ, ἐσύ εἶσαι Λωράν ! Θά σου δώσω ἔνα κομμάτι ἀπό τό μπιφτέκι μου ». Κι ἀργότερα, ὅταν δ σπιωύνος ἀποκαλύπτεται : « Κι ἐγώ πού τοῦ ἔδωσα ἀπό τό μπιφτέκι μου ! » Ἔσχατη κατάχρηση ἐμπιστοσύνης.