



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Τμήμα Φιλοσοφικών και Κοινωνικών Σπουδών

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

«Πολιτισμική Ανάλυση και Εκπαίδευση»

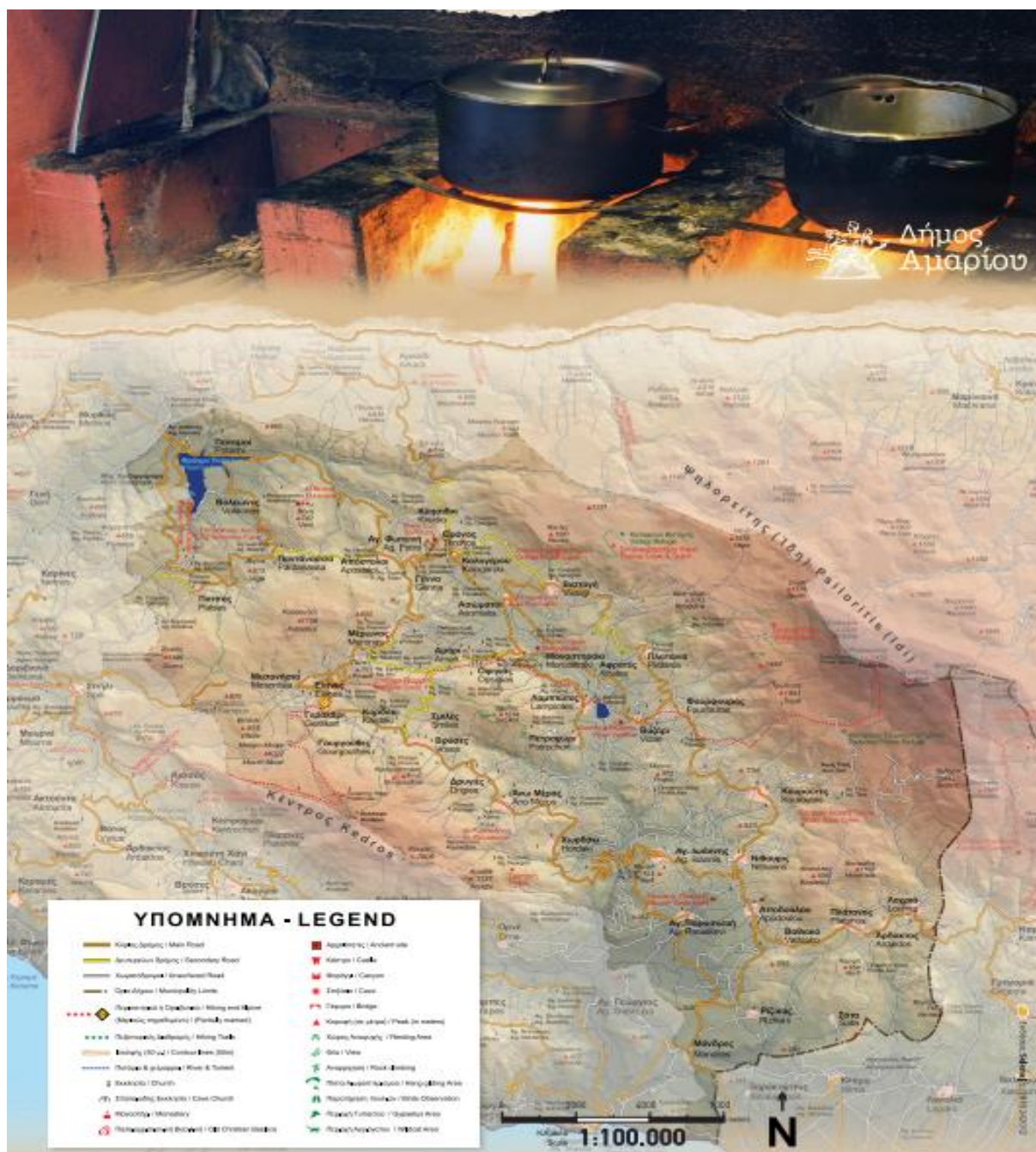
**«Η διατροφή και οι διατροφικές συνήθειες ως
στοιχεία της πολιτισμικής κληρονομιάς και
ταυτότητας. Η περίπτωση της επαρχίας Αμαρίου»**

Δραμιτινού Ελευθερία

A.M. 5845

Επιβλέπων καθηγητής : Αριστείδης Τσαντηρόπουλος

Ρέθυμνο, Ιούλιος 2023



<https://www.amari.gr/wp-content/uploads/2022/04/06-EMPEIRIES-GEYSEON>

Παραρτημα Αιολιού

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Οπτική αποτύπωση της τοπικότητας. Στην φωτογραφία απεικονίζεται η δεδομένη γεωγραφική έκταση της περίπτωσης μελέτης και τα παραδοσιακά καζάνια. Οι διατροφικές συνήθειες στο Αμάρι ενέχουν ιστορικότητα, καθώς είναι διαμορφωμένες στο βάθος του χρόνου και άρρηκτα συνδεδεμένες με την φιλοξενία. Ό,τι προσφέρει η Αμαριώτικη γη λάδι, στάρι, μέλι, κρασί, χόρτα και αρωματικά φυτά γίνονται η βάση για την τοπική κουζίνα. Η ανθρώπινη εμπειρία συνδυάζεται με τις εποχές και το φυσικό περιβάλλον. Παραγωγικές διαδικασίες όπως τα παραδοσιακά ρακοκάζανα, κουρές, είναι γιορτή, μια ευκαιρία για παρέα με φαγητό, μουσική και τραγούδι. Πληροφορίες Από το «Σήμανση και πληροφοριακό υλικό Δήμου Αμαρίου»

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την παρούσα διπλωματική εργασία ολοκληρώνονται οι σπουδές μου στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών « Πολιτισμική Ανάλυση και Εκπαίδευση» του Τμήματος Κοινωνικών & Φιλοσοφικών Σπουδών της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης.

Στις σπουδές μου ήταν καθοριστική η συμβολή των καθηγητών μου στα γνωστικά αντικείμενα που παρακολούθησα, στους οποίους οφείλω να εκφράσω τις ειλικρινείς μου ευχαριστίες.

Οφείλω επίσης να εκφράσω τις ευχαριστίες μου προς τις/τους συναδέλφους μου όπως επίσης και σε όλα τα μέλη του εργαστηρίου «Οπτική Ανθρωπολογία. Εικόνα, Μουσική, Κείμενο»: χωρίς τη βοήθεια τους δεν θα ήταν δυνατή η διεξαγωγή της έρευνας. Τέλος, οφείλω να ευχαριστήσω τους ανθρώπους που μας δέχτηκαν στο σπίτι τους, μας φίλεψαν και μας μίλησαν, και την οικογένειά μου, που με ανάθρεψε και έθρεψε στον τόπο αυτό.

Περίληψη

Η διατροφή αποτελεί σημαντικό δείκτη κοινωνικής διαφοροποίησης. Αφενός καθορίζει τα όρια και την ιεραρχία μεταξύ των κοινωνικών ομάδων, αφετέρου, μέσα από την διατροφική κατανάλωση προβάλλουμε αυτό που είμαστε, αλλά και αυτό που θέλουμε να δείξουμε ότι είμαστε. Εν πολλοίς, πρόκειται για σωματοποιημένες συνήθειες που εκφράζονται μέσα από την πολιτισμική κατανάλωση. Με γνώμονα ότι η τροφή αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του υλικού πολιτισμού και της κοινωνικής ζωής μέσα στην καθημερινότητα, προκύπτει και η κεντρική θέση που έχει καταλάβει στον κλάδο της ανθρωπολογίας από τις απαρχές της.

Οι ανθρωπολόγοι βλέπουν το φαγητό και αντιλαμβάνονται τους τρόπους φαγητού ως εργαλεία με τα οποία μπορούν να κατανοούν δεδομένους πολιτισμούς και κοινωνίες. Εν προκειμένω, διερευνάται ο διατροφικός πολιτισμός σε μια παραδοσιακή αγροκτηνοτροφική κοινωνία, το Αμάρι, το οποίο και θα αποτελέσει το πεδίο της εθνογραφικής έρευνας, διοικητικά ενταγμένο στο νομό Ρεθύμνου. Στη μικρή αυτή ορεινή κοινωνία, η κύρια παραγωγική δραστηριότητα βασίζεται στον πρωτογενή τομέα, ενώ η κτηνοτροφία, ακόμη και σήμερα ασκείται με τον πλέον παραδοσιακό τρόπο, τα κοπάδια ελεύθερης βοσκής.

Πιο συγκεκριμένα, η ποιοτική έρευνα, που διεξήχθη στη δεδομένη τοπικότητα, μέσα από συμμετοχική παρατήρηση και ημιδομημένες συνεντεύξεις, μας τροφοδότησε με ένα εθνογραφικό υλικό, που φιλοδοξεί να απαντήσει σε ένα κεντρικό ερευνητικό σκοπό: την κατανόηση της συλλογικής ταυτότητας και τους τρόπους που σχηματίζεται στην μελέτη περίπτωσης. Δηλαδή, μια τοπικότητα μικρής κλίμακας αποτέλεσε τον καμβά και μέσα από τις διατροφικές συνήθειες είδαμε πως παράγεται μια ξεχωριστή συλλογική ταυτότητα, όπως αυτή αναδύεται μέσα από τη βιωμένη εμπειρία.

Η αρχιτεκτονική της εργασίας δομείται ως εξής: στο πρώτο μέρος γίνεται μια αναφορά σε θεωρητικές έννοιες, οι οποίες κρίνονται χρήσιμες για τις κοινωνικές αναγνώσεις της διατροφής, ενώ μέσα από την σταχυολόγηση της βιβλιογραφίας επιχειρείται μια εμβάθυνση σε κλασικές εθνογραφικές μελέτες, πάντοτε στο πεδίο της κοινωνικής ανθρωπολογίας της διατροφής. Στο δεύτερο μέρος αποτυπώνεται βιβλιογραφικά και πραγματολογικά, ο τόπος, ιδωμένος ως πεδίο της άυλης αγροκτηνοτροφικής διατροφικής πολιτιστικής κληρονομιάς. Η εμπειρική ανάλυση που επιχειρείται στο τρίτο και τελευταίο μέρος, αναδεικνύει το οξύμωρο σχήμα που χαρακτηρίζει τη διατροφή του τόπου αναφορικά με την μεταπολεμική γενιά και συμπυκνώνεται στην φράση «η αφθονία της λιτότητας». Η λιτότητα της διατροφής στην καθημερινότητα της μεταπολεμικής γενιάς μεταφέρεται εξίσου και στον τρόπο ζωής τους και σκέψης. Οι πολιτισμικές πρακτικές της μαγειρικής και κατανάλωσης της τροφής έχουν πάντα ως εφελκυστήρα την λιτότητα, μια διάσταση αδιαμφισβήτητη ακόμη και στην ντοπιολαλιά, την συμπεριφορά και που εύλογα συνθέτουν την πολιτισμική ταυτότητα του τόπου. Η θεματική ανάλυση για τις γενιές της μεταπολίτευσης, έδειξε ότι καταρχάς αυτό που άλλαξε είναι η σύνθεση του πληθυσμού, η μορφή της οικογενείας και κατ' επέκταση οι διατροφικές συνήθειες. Οι μεταπολεμικές γενιές κουβαλάνε την εμπειρία, την γνώση, το σθένος που τους θωρακίζει στον περιορισμό της τροφής που το αγροτικό ημερολόγιο επιβάλλει, αλλά και την συντήρηση δυνάμεων μέσα από την διατροφή για να ανταπεξέλθουν στις επίπονες αγροτικές εργασίες. Οι γενιές της μεταπολίτευσης διαφοροποιούνται από το παλαιότερο πλαίσιο, οι άνθρωποι με γνώση της φύσης παραμερίζονται, ενώ πλέον οι άνθρωποι πορεύονται σύμφωνα με τις υποδείξεις των επιστημονικών λόγων που αναδύονται και τους υποδεικνύουν τι είδος τροφής θα καταναλωθεί σε κάθε κοινωνική περίπτωση και με ποιο τρόπο.

Υπό το φως ενός μεικτού επιστημολογικού σχήματος, το θεωρητικό πλαίσιο κινείται σε ένα ευρύ φάσμα. Σχηματικά, οι αναφορές κινούνται από τον Clifford Geertz και σε ένα κονστρουκτιβιστικό - ερμηνευτικό φιλοσοφικό πλαίσιο, στις μετανεωτερικές προσεγγίσεις του Arjun Appadurai και της αποδόμησης για την ανάγνωση της τοπικότητας ως πεδίο. Συμπληρωματικά, η θεώρηση του Marshall Sahlins συνηγορεί σε μια σημειωτική ανάλυση της συλλογικής ταυτότητας, και το μαγειρικό τρίγωνο του Claude Lévi-Strauss ένα ερμηνευτικό σχήμα του πολιτισμού από τη δομική σκοπιά. Όλα τα αναφερθέντα θα αποτελέσουν τα εννοιολογικά εργαλεία.

Λέξεις κλειδιά: Διατροφή, τροφή, πολιτισμική ταυτότητα, ανθρωπολογία, κοινωνική διαφοροποίηση, συντροφικότητα, ήθη, κοινωνικότητα, εθνογραφία, κοινωνική ιεραρχία, υλικός πολιτισμός, μνήμη, τόπος.

Abstract

Food is an important indicator of social differentiation. On the one hand, it defines the boundaries and hierarchy between social groups, on the other hand, through food consumption we define who we are, but also what we want to show that we are. To a large extent, these are embodied habits that are expressed through cultural consumption. Considering that food is an integral part of material culture and social life in everyday life, the central position it has occupied in the field of anthropology since its beginnings emerges.

Anthropologists view food and understand the food habits as tools with which they understand given cultures and societies. In this case, the food culture in a traditional agricultural society, well known as Amari, is investigated. Amari will be the field of the ethnographic research, a local region administratively included in the prefecture of Rethymno. In this small mountain society, the main productive activity is based on the primary sector, while animal husbandry, even today, is practiced in the most traditional way, free-range herds. More specifically, the qualitative research, conducted in the given locality, through participatory observation and semi-structured interviews, provided us with an ethnographic material, which intends to answer to a central research purpose. That is, the understanding of collective identity and the ways it is formed in the case study. A small-scale locality formed the canvas and through eating habits we saw how a distinct collective identity is produced, as it emerges through lived experience.

The architecture of the thesis is structured as follows: in the first part, a reference is made to theoretical concepts that are considered useful for the social conceptual of the food habits, while through the collection of the literature, an in-depth study is attempted in classic ethnographic studies, always in the field of social anthropology of food. In the second part, the place (Topos), is seen as a field of the intangible agricultural food heritage, the conception of the topos is captured bibliographically and pragmatically. The empirical analysis attempted in the third part highlights the oxymoronic shape that characterizes the diet of the place for the post-war generations and is summed up in the phrase "the abundance of austerity". The austerity of the diet of the post-war generation is assimilated into the way of life and thinking. The cultural practices of cooking and eating food always have the dimension of austerity as a starting point, a dimension that is indisputable even in local culture, behavior and reasonably composes the cultural identity of the place. The thematic analysis of the generations born during the political transition showed that, first of all, what changed was the composition of the population, the form of the family and, by extension, and the eating habits. The post-war generations carry the experience, the knowledge, the strength that shields them in the limitation of food that the agricultural calendar imposes, but also the maintenance of forces gained through food to cope with the arduous agricultural work. The generations of the political transition are differentiated from the older context, people with the knowledge of the nature are pushed aside, while nowadays people follow the directions of the scientific discourse that emerge and indicate what kind of food will be consumed in each social situation and in what way.

In the light of a mixed epistemological scheme, the theoretical framework moves in a wide range. Schematically, references move from Clifford Geertz and in a constructivist-interpretive philosophical framework, to the postmodern approaches of Arjun Appadurai and deconstruction to conceive the locality as a field. In addition, Marshall Sahlins' view, advocates a semiotic analysis of collective identity, and Claude Lévi-Strauss's culinary triangle an interpretive scheme of culture from a structural point of view. All the mentioned will be the conceptual tools.

Key words: Food, cultural identity, anthropology, social differentiation, companionship, morals, sociability, ethnography, social hierarchy, material culture, memory, place

Περιεχόμενα

Περίληψη.....	4
Abstract.....	5
Εισαγωγή.....	8 - 17

Μέρος 1

Κεφάλαιο 1 Μεθοδολογία της Έρευνας

Ερευνητικό Ερώτημα και Μεθοδολογία.....	18-20
1.1 Συμμετοχική Παρατήρηση.....	21
1.1.1 Συμμετοχική Παρατήρηση στο Αμάρι.....	22
1.2 Εθνογραφικό Ημερολόγιο. Μια μέρα του Οκτώβρη σε παραδοσιακό ρακοκάζανο στο Θρόνος Αμαρίου. Η απόσταξη της ρακής ή μια περίπτωση παρατήρησης της οικικής πολιτιστικής κληρονομιάς.....	22 - 26

Κεφάλαιο 2 Βιβλιογραφική επισκόπηση

Η συγκρότηση της κοινωνικής ανθρωπολογίας της διατροφής ως επιστημονικό πεδίο

2.1 Από το υποπεδίο στο πεδίο	27 - 29
2.2 Η διατροφή στην θεωρία της κοινωνικής ανθρωπολογία μέσα από την λειτουργική προσέγγιση.....	30 - 31
2.3 Η διατροφή στην κοινωνική ανθρωπολογία μέσα από τη θεωρία του δομισμού.....	32 - 33
2.4 Η διατροφή στην κοινωνική ανθρωπολογία μέσα από τον ιστορικό υλισμό	34 - 36
2.5 Μελέτες της κοινωνικής ανθρωπολογίας της διατροφής για την πολιτική και οικονομική οργάνωση.....	36 - 37
2.6 Κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής. Η προσέγγιση του πολιτισμικού υλισμού.....	37 -38
2.7 Κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής. Τροφή και αισθήσεις, η κοινωνική κατασκευή της μνήμης	39 - 40

Κεφάλαιο 3 Θεωρητική προσέγγιση

3.1 Η δομιστική ανθρωπολογία στον Claude Lévi-Strauss. Το μαγειρικό τρίγωνο: Η μικρή πραγματεία της γαστρονομικής εθνολογίας.....	41 - 46
3.2 Το διατροφικό καθεστώς που ισχύει στην τοπικότητα της υπό μελέτη περίπτωσης: Το Αμάρι	46 - 52

Κεφάλαιο 4 Εννοιολογικό πλαίσιο

4.1 Η θεωρητική προσέγγιση της έννοιας του πολιτισμού.....	53 - 55
4.2 Τι σημαίνει αγροκτηνοτροφική διατροφική πολιτιστική κληρονομιά.....	55 - 58

4.3 Τοπικότητα - Κοινότητα. Τα χαρακτηριστικά.....	58 - 60
4.4 Η έννοια της ταυτότητας.....	60 - 63
4.5 Τόποι μνήμης στην συλλογική μνήμη.....	63 - 66
4.6 Παράδοση, έθιμο και Σκηνοθετημένη αυθεντικότητα	66 - 71

Μέρος 2

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 “Se Vis Amari, Ama”

5.1 Η διατροφική εμπειρία στο Αμάρι : ο τόπος και οι άνθρωποι.....	72 - 74
5.2 Το Αμάρι, ο τόπος.....	74 - 77
5.3 Πραγματολογικά στοιχεία. Το φυσικό περιβάλλον και τα διατροφικά στοιχεία ως αναγνωριστικά του τοπίου στην υπό μελέτη περιοχή	78 - 81

Μέρος 3

Κεφάλαιο 6 : Συζήτηση των ευρημάτων μέσα από την θεματική ανάλυση. Συμπεράσματα

6.1 Γεύσεις και ανθρωπολογικές διαδρομές	82 - 86
6.2 Η διατροφή και η καθημερινότητα: Τότε και Σήμερα. Ο εκσυγχρονισμός στα μέσα παράγωγης της τροφής και στον διατροφικό πολιτισμό του Αμαρίου. Η μετασχηματιστική του επίδραση στο νέο πολιτισμικό πλαίσιο	87- 102
6.3 Οι διατροφικές συνήθειες, το παράδειγμα του Αμαρίου.....	102 - 108
Συμπεράσματα.....	109 - 113

Παράρτημα

Πηγές: Ποσοστιαίοι Πινάκες της Περιόδου πριν από τον ΒΠΠ.....	114 - 121
Προφορική Αφήγηση της Κας Κλ. Κοκκονά το 1980.....	122 - 123
Πρωτόκολλο συνέντευξης	124 - 126
Δημογραφικά στοιχεία των πληροφορητών	127
Απομαγνητοφωνημένες συνεντεύξεις.....	128 - 152
Φωτογραφικό Τεκμήριο.....	153
Βιβλιογραφία.....	154 - 162

Εισαγωγή

Στην παρούσα εργασία μέσα από τις προφορικές αφηγήσεις θα διαφωτιστούν οι συμβολισμοί, αλλά και η νοηματοδότηση της κοινωνικής πραγματικότητας, υπό το πρίσμα της διατροφικής συμπεριφοράς, όπως τα υποκείμενα της έρευνας την βιώνουν. Ο πολιτισμός είναι μια έννοια δυναμική και αυτό γίνεται φανερό μέσα από την ανάλυση των εθνογραφικών δεδομένων που συγκεντρώθηκαν από τις προφορικές μαρτυρίες. Η ανάλυση των εθνογραφικών δεδομένων θα αναδείξει τη συλλογική εμπειρία που μαζί με την υποκειμενική εμπειρία έχουν ως απόληξη αυτής της διαδικασίας τη διαμόρφωση της συλλογικής ταυτότητας και την πρόσληψη της κοινωνικής πραγματικότητας από τον πληθυσμό της υπό μελέτη περιοχής που διαβιεί σύμφωνα με ένα διατεταγμένο σύστημα σημασιών και συμβόλων (Geertz, 2003 :151).

Η έρευνα σκοπεύει να αναδείξει το κοινό πλαίσιο πεποιθήσεων και αξιών στο οποίο συντελείται η κοινωνική αλληλεπίδραση. Σε αυτό το συγκείμενο τα υποκείμενα εκφράζουν τα συναισθήματα, εκφέρουν τις κρίσεις που ορίζουν τον κόσμο τους και με τον τρόπο αυτό σχηματίζεται δεδομένη κοινωνική δομή. Η κατασκευή της συλλογικής διατροφικής ταυτότητας, αφορά μια περίπλοκη διαδικασία που καθημερινά υπεισέρχεται σε διαδικασίες οικειοποιήσεων, αμφισβητήσεων και επαναδιαπραγματεύσεων (Κράββα, 2021:24).

Πολιτισμικές πρακτικές, οι οποίες σχετίζονται με τις διατροφικές συνήθειες της υπό μελέτη περιοχής, είναι παράγωγα του συλλογικού βίου. Με άλλα λόγια, οι διατροφικές πρακτικές, εκφράζουν τις ανάγκες της δεδομένης τοπικότητας και που εν πολλοίς αποτελούν το έργο των προηγούμενων γενεών. Η συλλογική διατροφική ταυτότητα, εξετάζεται ως το αποτέλεσμα μίας ιστορικής διεργασίας που έχει βιωθεί και εγχαραχτεί στην συνείδηση των εντόπιων. Πράγματι, η ηχώ των προηγούμενων γενεών ακούγεται ηχηρά σε κάθε περίπτωση συμποσιασμού, είτε αφορά την γιορτή της οινικής παραγωγής όπως γίνεται στο καζάνι, είτε αφορά μια διαβατήρια τελετή. Είναι το αποτέλεσμα της βιωματικής γνώσης των εντόπιων, μιας μαθητείας που τους υπαγορεύει και τους καθορίζει τις διατροφικές πρακτικές του τόπου. Η βιωμένη εμπειρία ορίζει τι έδεσμα θα γευτούν σε κάθε κοινωνική περίπτωση, τον τρόπο που θα παρασκευαστεί και πώς θα σερβιριστεί.

Το γεγονός ότι τρώμε για να ζούμε, άρα η βιολογική διάσταση, είναι πάντα το κοινό σημείο με τον Άλλον, στα καθ' ημάς υπό το πρίσμα των κοινωνικών επιστημών, μας απασχολεί η κοινωνική διάσταση στην τροφή (Symons, 1994). Μας ενδιαφέρει λοιπόν, η συλλογική

ταυτότητα μέσα από τις διατροφικές συνήθειες που συνδέονται με τον τόπο. Το παράδειγμα που θα παρουσιαστεί αφορά την περιοχή του Αμαρίου, όπου και θα αποτελέσει την περιοχή της επιτόπιας έρευνας, ιδωμένο ως μελέτη περίπτωσης.

«Γεωγραφικά απλώνεται νοτιανατολικά του Ρεθύμνου σε μια καταπράσινη εύφορη κοιλάδα που περικλείεται από τα βουνά Κέντρος, Σάμιτος και βέβαια τον Ψηλορείτη. Πρόκειται για μια περιοχή ιδιαίτερης φυσικής ομορφιάς η οποία είναι διάσπαρτη από πολλά μικρά, γραφικά χωριά που διατηρούν το παραδοσιακό τους χρώμα. Χάρη στις άφθονες πηγές της η επαρχία είναι κατάφυτη από οπωροφόρα δέντρα» (<https://www.amari.gr/> Ημερομηνία ανάκτησης : 10/10/22)

Συγκεκριμένα, η κάθε κοινωνική περίπτωση και διαβατήρια τελετή ιδωμένη υπό το πρίσμα της διατροφικής συμπεριφοράς που την συνοδεύει επιρρώνει το γεγονός ότι δεν είναι ένα απλό πέραςμα, αλλά το αποτέλεσμα μίας πολιτισμικής διαδικασίας εμπλουτισμένη με συμπυκνωμένα νοήματα και συμβολισμούς. Στον γάμο και τις χαρές, φερειπειν, τα γλυκίσματα του τόπου οι δίπλες και το κανίσκι με την κουλούρα του γάμου, δηλαδή το γλυκό ψωμί, συμβολίζει τις ευχές για έναν βίο γλυκό, ενώ στο πένθος και το συχώριο, το λιτό τραπέζι με την ζεστή ψαρόσουπα ή την φασολάδα στα παλιότερα χρόνια, ζεσταίνει και αγαλλιάζει τις ψυχές των ζωντανών (Παπαδάκη, 1980).

Ωστόσο, οι αναπόφευκτες μεταβολές στην μετανεωτερικότητα έχουν σαφώς μεταβάλει την πάλαι ποτέ γυναικεία υπόθεση της μαγειρικής και το περίτεχνο σπιτικό φαγητό που κατ' εξοχήν χαρακτήριζε τον αγροτικό χώρο να έχει πλέον πλαισιωθεί από τον νόστο. Το έτοιμο και επεξεργασμένο φαγητό έχει κυριαρχήσει στην σύγχρονη πραγματικότητα ακόμη και στην ύπαιθρο ή αλλιώς αυτό που χαρακτηριστικά λένε οι Sutton και Vournelis (2009) ως προς τη νέα γενιά «ο θάνατος της μαγειρικής».

Η εθνογραφία, η μεθοδολογία που χρησιμοποιείται από τους ανθρωπολόγους, είναι μια ολιστική και αναστοχαστική κριτική προσέγγιση που βασίζεται στη βιωμένη εμπειρία μεταξύ των ανθρώπων που μελετώνται. Πράγματι, οι ανθρωπολόγοι ενδιαφέρονται εδώ και πολύ καιρό για τη σημασία της κοινότητας και της τοπικότητας τόσο ως πηγή όσο και ως έκφραση πολιτισμικών ταυτοτήτων. Ένας τρόπος για να ανιχνευτεί η ταυτότητα είναι η ανάδειξη της τοπικής γαστρονομικής ταυτότητας και οι διατροφικές συνήθειες στην υπό μελέτη περιοχή. Βασικό επικουρικό εργαλείο είναι η συλλογική μνήμη και παράλληλα η εξωτερίκευση των καθημερινών παραστασιακών τελετουργιών, σφυρηλατώντας ξεχωριστή υποκειμενικότητα που αντίστοιχα αφορά την ατομική μνήμη.

Ο λόγος περί συλλογικής μνήμης νοείται με τον τρόπο που ο Halbwachs (2013) την συνδέει άρρηκτα με τον τόπο. Ο Γάλλος κοινωνιολόγος, ορμώμενος από την κοινωνιολογία του Durkheim και την έννοια της συλλογικής συνείδησης, εισάγει τον όρο της συλλογικής μνήμης το 1929, δίνοντας προτεραιότητα στο συλλογικό έναντι στο ατομικό. Ομοίως, οι αφηγήσεις περί των διατροφικών συνηθειών προσδιορίζουν πολιτισμικές ομάδες και συγκροτούν πολιτισμικές ταυτότητες. Ειδικότερα, οι γευστικοί συνδυασμοί και οι περιστάσεις κατανάλωσής τους έχουν ως σημείο αναφοράς το συλλογικό, αναπόφευκτα εκφράζουν ένα κοινό διατροφικό πολιτισμό που μέσα από τα έθιμα διαχέεται ως κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς από γενιά σε γενιά. Υπό αυτό το πρίσμα θα ειπωθεί η κοινωνική υπόσταση στην έννοια τόπος, διαχωρισμένη από τον αφηρημένο χώρο, μας ενδιαφέρει να δούμε τον τόπο ως πολιτισμικό υπόβαθρο σε συνάρτηση με τη μνήμη. Διερευνώντας, λοιπόν τη λειτουργία της συλλογικής μνήμης δε θα παραβλέψουμε ότι αυτή ανάγεται σε ιστορικές διεργασίες και τα αίτια της είναι σε άμεση συνάρτηση με το χωροχρονικό πλαίσιο, την αναζητούμε δηλαδή στη δεδομένη τοπικότητα, σε ένα διαγενεακό φάσμα και πώς συντελεί στην κατασκευή της συλλογικής / κοινωνικής μνήμη αναφορικά πάντα με τις διατροφικές συνήθειες του τόπου.

Η έννοια της συλλογικής μνήμης, λοιπόν, δε θα μπορούσε να ειπωθεί ανεξάρτητα από την σημαντική διάσταση του τόπου. Την άρρηκτη σύνδεση των δυο εννοιών αναδεικνύει η Σκουτέρη – Διδασκάλου. Για την ίδια την κοινωνική ανθρωπολόγο, προϋπόθεση για τη διατήρηση της μνήμης είναι η ύπαρξη του τόπου που κινητοποιεί τη λειτουργία της μνήμης και, ως εκ τούτου, τη μεταξύ τους συνδιαλλαγή με το μοίρασμα και την αναμόχλευση της κοινής γνώσης και εμπειριών (Σκουτέρη – Διδασκάλου, 1996).

Τα παραπάνω θεωρητικά σχήματα, στην παρούσα εργασία, θα αποτελέσουν την μεθοδολογική προσέγγιση για τον εντοπισμό της μνήμης. Αναπόσπαστο κομμάτι της συλλογικής μνήμης είναι τα απομεινάρια του υλικού πολιτισμού, για παράδειγμα στη δεδομένη τοπικότητα τα σκευή μαγειρικής και τα μέσα μετασχηματισμού της ύλης σε τροφή ήταν ο αλευρόμυλος, ο ξυλόφουρνος, και ούτω καθεξής. Ωστόσο, μας ενδιαφέρει εξίσου η τομή στην συναισθηματική μνήμη και πιο συγκεκριμένα στην αισθητηριακή μνήμη της γεύσης ως έκφραση της ατομικής μνήμης.

Ο τρόπος που αντιλαμβανόμαστε την τροφή διεγείρεται μέσω των αισθήσεων της γεύσης, της οσμής, της όρασης και της αφής και δημιουργούν στο υποκείμενο μνήμες. Ασύνειδα, η αισθητηριακή μνήμη καθορίζει την ιδιοσυγκρασία του υποκειμένου, συγκεκριμένα η

γευστική μνήμη ως μορφή της αισθητηριακής είναι αυτή που συνδέεται με την όσφρηση και την γεύση, η διάρκεια της είναι εφήμερη. Η σημασία της συναισθηματικής μνήμης είναι πολυδιάστατη, καθώς ενέχει ένα ηθικό πολιτισμικό πλαίσιο, εκφράζει τη σχέση του ατόμου με τον τόπο, τα έθιμα, την ιστορία και τις αξίες. Η επίδραση της συναισθηματικής μνήμης διεγείρεται στο κάθε υποκείμενο από διαφορετικά ερεθίσματα, ωστόσο το αποτέλεσμά της είναι να καλλιεργεί το αίσθημα ταυτότητας και του ανήκειν. Πιο συγκεκριμένα, όταν το κάθε ερέθισμα είναι ικανό να αναβιώσει την συναισθηματική μνήμη, τότε συνειρμικά ανασύρει στο υποκείμενο αναμνήσεις που το συνδέουν με τον τόπο του.

Η πολιτισμική θεώρηση αξιώνει την αμφισβήτηση του αυθύπαρκτου παρόντος, ενώ το παρελθόν όπως αναδύεται από τις προφορικές ιστορίες λειτουργεί οδοδείκτης του σήμερα. Η μνήμη ιδωμένη ως ταυτότητα, σημαίνει διαρκείς ανακατατάξεις, εντούτοις το παρόν ακροβατεί ανάμεσα στην ατομική και την συλλογική μνήμη. Η μνήμη λειτουργεί ως το απείκασμα της διατροφικής συλλογικής ταυτότητας, η ατομική μνήμη καταγράφει την ετερότητα, ενώ η ετερότητα από την πλευρά της αποτελεί συστατικό της συλλογικής ταυτότητας. Δεν αντιλαμβανόμαστε τη συλλογική μνήμη ως μία νοσταλγική αναπόληση, άλλα η μνημόνευση των πολιτισμικών πρακτικών συνεχίζουν την ατομική και συλλογική μας παρουσία στο σήμερα, είναι το θεμέλιο για την συνέχιση. Η μνήμη και ο τόπος είναι εργαλεία που η μεταξύ τους σχέση μας χρησιμεύει στην ανεύρεση της διατροφικής συλλογικής ταυτότητας.

Την κοινωνική πραγματικότητα νοηματοδοτούν οι εντόπιοι με πολλές βεβαιότητες, αποκλίσεις, απλοποιήσεις και εκλογικεύσεις που ισχύουν στη δεδομένη τοπικότητα χωρίς αυτές να συνάδουν πάντα με τη γενικευμένη πρόσληψη της διατροφικής καθημερινότητας στο ευρύτερο εθνικό επίπεδο. Αν και εν γένει η πρόσληψη της κοινωνικής ύπαρξης του υποκειμένου επηρεάζεται από το σχήμα εντόπιος – εθνικός, επί του προκειμένου, ο λόγος έγκειται στην κατασκευή της τοπικής συλλογικής ταυτότητας έχοντας άξονα τον εντόπιο άνθρωπο και τον τρόπο που σχηματίζει την ταυτότητά του σύμφωνα με τα συναισθήματα, τις εικόνες, τις γεύσεις και τις μυρωδιές του τόπου που συνοδεύουν τη διατροφική εμπειρία.

Πιο συγκεκριμένα, η έννοια του τόπου ως εννοιολογικό εργαλείο στην παρούσα εθνογραφική έρευνα προσλαμβάνεται μέσα από πυκνά πολιτισμικά νοήματα, μία έννοια που απασχόλησε τις κοινωνικές επιστήμες ήδη από τη δεκαετία του '80. Η σκέψη της Doreen Massey και η θεωρητική της προσέγγιση συνδέει το χώρο με τον τόπο και το χρόνο, προσδίδει στην τοπικότητα μία κοινωνική διάσταση λέγοντας ότι αυτό που ορίζει τη

μοναδικότητα του τόπου δεν είναι τίποτα άλλο από τις κοινωνικές σχέσεις και τον τρόπο που αυτές πραγματώνονται στη δεδομένη τοπικότητα (Kalandides, 2017:16). Στο θεωρητικό σχήμα της κοινωνικής γεωγραφίας, η τοπικότητα υποδιαιρείται σε δυο αναλυτικές κατηγορίες. Αρχικά είναι η αίσθηση του τόπου (sense of place) και αναφέρεται εξίσου στον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται και νοηματοδοτούν τον τόπο, αλλά και πώς ο τόπος υπεισέρχεται στη συγκρότηση ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων. Έπειτα, ο τόπος ως μέρος (place as locale), δηλαδή ως φάσμα και πεδίο των καθημερινών δραστηριοτήτων και διάδρασης ανάμεσα στους ανθρώπους (Massey 1983, Gregory 1989). Εν τέλει, για τον τόπο ως πολιτισμικό υπόβαθρο κάνει λόγο και ο Λαμπριανίδης (2012). Ο τόπος γίνεται αντιληπτός μέσα από πολιτισμικές πρακτικές, από ανθρώπινες προσδοκίες και όνειρα, συναισθήματα και γεύσεις, ο αφηρημένος γεωγραφικός χώρος υπό το επιστημολογικό πρίσμα της κοινωνικής ανθρωπολογίας μετουσιώνεται σε τόπο. Η μοναδικότητα του κάθε τόπου διαφαίνεται στην τοπική ταυτότητα και στα μοναδικά χαρακτηριστικά που την συγκροτούν, αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά πολλές φορές θα τα αναζητήσουμε στα τοπωνύμια και στα τοπικά εδέσματα που εκφέρονται μέσα από την ντοπιολαλιά (Linaki & Serraios, 2018:2-8).

Εφορμώντας από τον Halbwachs και τη βασική του ιδέα, η ατομική μνήμη ανακαλείται μοναχά στο κοινωνικό πλαίσιο εντός του οποίου διαμορφώνεται. Ως πλαίσια στα οποία τοποθετείται η μνήμη, ο γάλλος φιλόσοφος, ορίζει τη γλώσσα τον χρόνο τον χώρο και την εμπειρία (Μπεβενίστε, 2003:18). Η βιωμένη μνήμη, εν προκειμένω, αφορά στην πτυχή της συναισθηματικής ταυτότητας, στο σημείο δηλαδή που η συλλογική πολιτισμική ταυτότητα υποκειμενοποιείται, αποκτά προσωπικό ύφος.

Πράγματι, στην πρόσφατη βιβλιογραφία συναντάται ο όρος Comfort food, μια έννοια κλειδί στην ανάγνωση της συναισθηματικής ταυτότητας. Πιο συγκεκριμένα οι Jones & Loch (2017) μας διευκρινίζουν ότι μόλις το 1997 ο όρος συμπεριλήφθηκε επίσημα στο Oxford English Dictionary, το λήμμα φέρει τον ορισμό «το φαγητό που παρασκευάζεται με απλό και παραδοσιακό τρόπο και επιδρά συναισθηματικά, δημιουργώντας αναμνήσεις από τα παιδικά μας χρόνια, την οικογένεια μας και τους φίλους μας». Εύλογα, η έννοια μας ωθεί περισσότερο σε μια συναισθηματική κατάσταση παρά σε ένα είδος φαγητού. Είναι τα φαγητά τα οποία επιδρούν στο θυμικό, που η ανάμνησή τους μας κάνει να νιώθουμε όμορφα. Όσον αφορά στο ζητούμενο της έρευνας, δηλαδή την αναζήτηση της συλλογικής ταυτότητας, μας δια φωτίζει ως προς τη συγκεκριμένη επίδραση, στο συγκεκριμένο άνθρωπο,

του συγκεκριμένου φαγητού. Αποτελεί, εν ολίγοις, την ατομική διάσταση στην έκφραση μιας συλλογικής πολιτισμικής ταυτότητας, όπως αυτή σχηματίζεται στο καθορισμένο πλαίσιο της τοπικότητας με σημείο αναφοράς τα παραδοσιακά φαγητά, με τα οποία έχουμε συνδέσει τις παιδικές μας μνήμες και έχουν συναισθηματική αξία. Παρατίθεται απόσπασμα από συνέντευξη της Κας Καλλιόπης ετών 75 από το Γερακάρη Αμαρίου.

Οι γυναίκες βέβαια συνεργαζόντουσαν, ο Δημήτρης ο γιος μου έλεγε «αχ μάνα σα το ψητό της γιαγιάς» ε και τι να σας κάνω.. να πάω να ανάψω τον ζυλόφουρνο.. δεν ξέρω ...και έβαζε ένα μεγάλο ταψί και τρώγαμε όλοι, κάθε Κυριακή η μια έβαζε χοιρινό η άλλη έβαζε κουνέλι, η άλλη έβαζε κοτόπουλο, ή άλλη έβαζε.. ότι είχε η κάθε μία με πατατούλες ανάβαμε ξέρανε μωρέ αυτές οι παλιές πότε ήταν έτοιμος ο φούρνος να σταματήσουμε τα ζύλα και να βάλουμε το ... ναι με τα χρόνια μάθαινε.

Τα ερεθίσματα διέγερσης της αισθητηριακής μνήμης συνδέονται με σωματοποιημένες λειτουργίες. Για παράδειγμα, η προετοιμασία του φαγητού της μαμάς που υπολογίζει το λάδι με το μάτι, δηλαδή από μνήμη και εμπειρία, έχει ως αποτέλεσμα φαγητά συνυφασμένα με τον τόπο τα λεγόμενα τυπικά παραδοσιακά πιάτα. Κατά κύριο λόγο φτιαγμένα με απλό τρόπο, αλλά γεμάτα γεύση.

Τυπικό έδεσμα στην περιοχή μελέτης, όπως αυτό αντλείται από το εθνογραφικό υλικό

Μάρα (55): άλλα φαγητά ναι, ήταν το χοιρινό με τα χόρτα με τα τσιγαριστά χόρτα οι χοχλιοί με το χόντρο, σφουγγάτο όλα φυσικά τα βραστά. αυγά βραστά με άγρια χόρτα όλων των κατηγοριών αβρωνιές σπαράγγια, κουκιά με αγκινάρες αυτά

Η βιωμένη μνήμη σε συνάρτηση με τη γεύση συντελεί στην πολιτισμική έκφραση ως προς το γευστικό και το νόστιμο¹, ενώ συνάμα η ανάμνησή τους δημιουργεί συναισθήματα θαλπωρής και ταξιδεύει πίσω στο βίωμα.

Μέσα από το φαγητό κωδικοποιούνται, εμπειρίες, μνήμες, αφηγήσεις ιστοριών συνδεδεμένες με μέρη και τόπους, σχηματίζονται ταυτότητες (Choo 2004: 209). Η βιωμένη εμπειρία της

¹ Στο σημαντικό έργο του Bourdieu (1984) *Η διάκριση: Κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης*, διερευνάται η αισθητηριακή πτυχή της κατανάλωσης τροφής. Ο κοινωνιολόγος, την αναγάγει σε ταξική και ουσιαστικά την εντάσσει στη θεωρία του για το πολιτισμικό κεφάλαιο. Η διατροφική κατανάλωση και το γούστο συνδέονται με διακριτικά χαρακτηριστικά, τα οποία γίνονται αντιληπτά διακριτικά μίας συγκεκριμένης τάξης, η σκέψη αυτή συνδέεται με τις πολιτισμικές ταυτότητες. Ωστόσο, η ταξινομητική λογική στη γεύση παραβλέπει το αισθητηριακό. Ως προς μια υπεράσπιση της γεύσης, προτάσσεται από τους Stoller & Olkes η εξής παρότρυνση στον ανθρωπολόγο, να παραβλέψει την δυτική παράδοση που απαξιώνει ουσιαστικά τη γεύση και να αναζητήσει τη ζωντάνια της μυρωδιάς, της γεύσης, τις υφές του τόπου, των ανθρώπων και της τροφής (Sutton, 2012 : 399).

προετοιμασίας, του μαγειρέματος και της κατανάλωσης του φαγητού, παρόμοια με τη «στιγμή μαντλέν» του Προύστ (1981)². Η «ανάμνηση των πραγμάτων του παρελθόντος» επανασυνδέει και πυροδοτεί αναμνήσεις από το «σπίτι». Είναι λοιπόν, οι μυρωδιές, οι υφές και οι γεύσεις που αναβιώνονται και βιώνονται σε ένα άγνωστο παρόν. Έχοντας σημείο αναφοράς μια δεδομένη τοπικότητα, τονώνοντας, ωστόσο, την αίσθηση του ανήκειν και τον δεσμό με τον τόπο (Noorman, 2010 :155).

Οι διατροφικές προτιμήσεις διαμορφώνονται με βάση τις αξίες και τις ιεραρχίες κάθε ατόμου. Σύμφωνα με τον Bourdieu η έξη λειτουργεί ως μια σωματοποιημένη πρακτική που εγγράφεται σε ενσώματες συμπεριφορές, συνήθειες και επιλογές του ατόμου ακόμη και στο γούστο. Στην έξη, ο κοινωνιολόγος, βρίσκει την αναλυτική ερμηνεία της “τάξης”, και κατά συνέπεια τον σχηματισμό της πολιτισμικής ταυτότητας ως αποτέλεσμα του πολιτισμικού κεφαλαίου (Navarro,2006). Μας ενδιαφέρουν, εν τέλει, οι πολιτισμικές πρακτικές επιτέλεσης³, σε συνδυασμό με το θεωρητικό σχήμα του Levi-Strauss, το μαγειρικό τρίγωνο (Levi-Strauss,1965:19-29, Glucksmann στο Πετεμεζίδου,1999:51, Smith,2006:170-173), που θα αποτελέσει και το ερμηνευτικό σχήμα του τοπικού πολιτισμού ως προς τα χαρακτηριστικά της πολιτισμικής ταυτότητας⁴ που αυτός διαμορφώνει.

² “...Και ξαφνικά παρουσιάστηκε η ανάμνηση. Αυτή η γεύση ήταν η γεύση του μικρού κομματιού της μαντλέν (σ.σ. είδος γαλλικού κέικ) που την Κυριακή το πρωί στο Κομπραί (τη μέρα εκείνη δεν έβγαίνα πριν απ’ την ώρα της λειτουργίας) μου πρόσφερε η θεία μου η Λεονί, όταν πήγαινα να της πω καλημέρα στο δωμάτιό της, αφού πρώτα το βουτούσε στο τσάι ή στο φλαμούρι της. Η όψη της μικρής μαντλέν δεν μου ‘χε θυμίσει τίποτα πριν να τη γευτώ· ίσως γιατί, έχοντας δει συχνά από τότε μικρές μαντλέν, χωρίς όμως να τις δοκιμάσω, πάνω στα ράφια των ζαχαροπλασטיών, η εικόνα τους είχε εγκαταλείψει εκείνες τις μέρες του Κομπραί για να δεθεί μ’ άλλες πιο πρόσφατες, ίσως γιατί, απ’ αυτές τις αναμνήσεις τις εγκαταλειμμένες τόσο καιρό έξω απ’ τη μνήμη, δεν επιζούσε τίποτα, όλα είχαν διαλυθεί· οι μορφές -κι αυτή ακόμα του μικρού κοχυλιού της ζαχαροπλαστικής, τόσο στρουμπουλά αισθησιακού κάτω απ’ τις αυστηρές κι ευλαβικές πτυχές του- είχαν διαλυθεί ή, κοιμισμένες, είχαν χάσει τη δύναμη της επέκτασης που θα τους επέτρεπε να ξαναδεθούν με τη συνείδηση...». Σε αυτό το απόσπασμα από το «Αναζητώντας τον χαμένο χρόνο», ο Μαρσέλ Προυστ περιγράφει το πως η γεύση ενός κομματιού κέικ μαντλέν μαζί με λίγο τσάι, είχε τέτοια ισχυρή επίδραση μέσα του, που τον έκανε, μέσα σε μία στιγμή, να «ταξιδέψει» στα χρόνια της παιδικής του ηλικίας και να θυμηθεί τα καλοκαίρια που περνούσε στο σπίτι της θείας του στη γαλλική επαρχία ” Βλ. στο Μαρσέλ Προυστ του Ρότζερ Σάττακ, Ηριδανός 1981 από τον τόμο Μαρσέλ Προυστ «Ο Ξανακερδισμένος Χρόνος», εκδόσεις Διώνη. Αθήνα 2003.

³ Οι πολιτισμικές πρακτικές επιτέλεσης εντάσσονται στην αναστοχαστική ανθρωπολογία. Αυτό σημαίνει ότι η ανθρωπολογική ανάλυση πραγματεύεται στον τρόπο που η κοινωνική πρακτική προκύπτει ως παράγωγο των κοινωνικών σχέσεων και του υποκειμενικού βιώματος. Από την θεώρηση του Γάλλου κοινωνιολόγου Bourdieu ανατρέχουμε στην έννοια του habitus. Ως έξη βλέπουμε έναν βιωμένο τρόπο ζωής, στον τρόπο αυτόν, ο Γάλλος κοινωνιολόγος, περιλαμβάνει παράγοντες όπως τα κίνητρα, το γούστο, τα αισθήματα, αλλά και την σωματοποιημένη συμπεριφορά, καθώς και τις προσδοκίες από την ζωή. Βλέπει δηλαδή στην έννοια μια εσωτερικευμένη εγγαυραγμένη συνείδηση την οποία τη συνδέει με την κοινωνική τάξη (Smith, 2006:214-215). Μας ενδιαφέρει στην παρούσα εργασία η θεωρητική προσέγγιση του Habitus ως μέρος των πολιτισμικών πρακτικών επιτέλεσης, διότι συγκλίνει με την έννοια της πολιτισμικής ταυτότητας.

⁴ Το εξαιρετικό με τις πολιτισμικές ταυτότητες είναι ότι δεν δεσμεύονται από τον χώρο και τον χρόνο, αλλά το περιεχόμενο τους είναι στο βίωμα που κουβαλά ο καθένας, δηλαδή στις αναπαραστάσεις από την οικογένεια

Ωστόσο, σε μια αγροκτηνοτροφική κοινότητα θα λέγαμε πως η πολιτισμική ταυτότητα σε συνάρτηση με την κατανάλωση των διατροφικών προϊόντων καταλαμβάνει διαφορετική σημασία στο χρόνο. Στην διάκρισή της ως προς τον χρόνο παρατηρείται μια κατά κύριο λόγο ομογενοποιημένη και εξισωτική κοινωνική ταυτότητα για τις γενιές ως την Μεταπολίτευση⁵ Ενώ στην μετέπειτα κοινωνική οργάνωση, η ταυτότητα παραμένει σταθερή ως προς τον συμβολισμό της με τον τόπο, αλλά εμφανώς αλλοιωμένη και επηρεασμένη από την όσμωση ετερόκλητων πολιτισμικών προϊόντων και επεξεργασιών στην πρώτη ύλη. Η υπόθεση εργασίας στηρίζεται σε αυτό το χρονικό ορόσημο μιας και από τα τέλη της δεκαετίας του 70 η κοινωνική οργάνωση μετασχηματίζεται, αντίστοιχα και στην διατροφή από το ισχύον παραδοσιακό διατροφικό σύστημα αναδεικνύεται το σύγχρονο διατροφικό σύστημα. Οι αλλαγές βρίσκουν την αφορμή τόσο στην εκμηχάνιση της αγροτικής παραγωγής όσο και της αστικοποίησης που διέρρηξε την άμεση σχέση παραγωγής και κατανάλωσης που υπάρχει στην αγροτική ύπαιθρο και επέφερε μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης προκειμένου να διανεμηθεί το τοπικό προϊόν στον αστικό ιστό μέσω του εμπορίου και αντίστοιχα η εισροή ξενόφερτων πρώτων υλών στην αγροτική ύπαιθρο (Beardsworth & Keil, 1997 : 35).

και την κοινωνία. Ωστόσο, επειδή ακριβώς η πολιτισμική ταυτότητα είναι τα βιώματα μας, είναι πιο σταθερή από κάθε κοινωνική ταυτότητα. Ως πολιτισμική ταυτότητα, λοιπόν, νοείται η συμβολική κληρονομία που ο καθένας κουβαλά πέρα από την γλώσσα, οι ρουτίνες που γεμίζουν την καθημερινή του ζωή. Πιο αναλυτικά, ως προς μια εννοιολόγηση της πολιτισμικής ταυτότητας ο Valsiner (2005) στον *Διαλογικό εαυτό* αναφέρεται σε ένα σύστημα (ως σύστημα, βλέπει τη διαδικασία που δομείται η προσωπική κουλτούρα του υποκειμένου) με πολλές θέσεις του εγώ και όλο αυτό τροφοδοτείται από αναπαραστάσεις και συμβολισμούς που περνάνε από γενιά σε γενιά χτίζοντας ισχυρές αξίες και νόρμες. Ενδεικτικά με τη σύνδεσή της με την διατροφή αναφέρεται απόσπασμα από συνέντευξη : *Ερευνητής : Οπότε όταν θυμάσαι τα Πλατάνια σε σχέση με το φαγητό, τι είναι αυτό που σκέφτεσαι, τι είναι αυτό που σου έρχεται εσένα σαν εικόνα;*

Μαριάννα(30) : Οτι σίγουρα το φαγητό θα έχει πάντα κρέας, δηλαδή σαν ανάμνηση σκέφτομαι ότι το φαγητό θα έχει πάντα κρέας σίγουρα θα έχει αρνί, ένα άλλο κρέας που θυμάμαι είναι ο λαγός στιφάδο που μοιάζει σα το κουνέλι, αλλά όταν το κάνεις μυρίζει όλη η γειτονιά

⁵Η Κοινωνική οργάνωση, στην υπό μελέτη επαρχία, αρχικά, βιοπορίζεται από τον πρωτογενή τομέα παράγωγης. Οι γεωργικές καλλιέργειες και η κτηνοτροφία, τουλάχιστον ως τα μέσα του 20^{ου} αιώνα, και πριν την τουριστική ανάπτυξη, που τοποθετείται χρονικά στα τέλη της δεκαετίας του 70, εξασφαλίζει στα μέλη της ένα ελάχιστο εισόδημα ικανό για την προμήθεια άλλων βασικών αγαθών, απαραίτητα για την επιβίωση. Αναφορικά με τα είδη κατανάλωσης, οι κοινωνικές δομές των λιγότερων ανεπτυγμένων κοινωνιών διαθέτουν μια σχετικά όμοια ταξική διαστρωμάτωση που δύσκολα η κατανάλωση διαφοροποιείται. Σε μια εξισωτική κοινωνία, όπως αυτή της περίπτωσης μελέτης παρατηρείται μια ομογενοποιημένη μορφή κατανάλωσης, επομένως και η συλλογική ταυτότητα. Δεδομένου λοιπόν, της περιορισμένης ροής χρημάτων σχηματίζεται μια αυτάρκεια αγαθών. Όντας και η έννοια της αυτάρκειας πολιτισμικά προκαθορισμένη, αναφορικά με την διατροφική κατανάλωση φαίνεται να υπερισχύει το λιτοδίαιτο μοντέλο που σκοπό έχει να διατηρήσει την ρώμη και το σθένος για να συνεχιστεί η επίπονη αγροτική εργασία. Χρονικά, όταν η ταξική διαστρωμάτωση αρχίζει να περιπλέκεται τότε και η μορφή κατανάλωσης αρχίζει να διαφοροποιείται, το ίδιο συμβαίνει και στην διατροφική κατανάλωση, απομακρύνεται από τον αρχικό στόχο της επιβίωσης και εισέρχονται έννοιες της προτίμησης και διαφοροποίησης. βλ. στο κεφάλαιο κατανάλωση και τάξεις (consumption and Classes), *the world of goods towards an anthropology of consumption* των Douglas & Isherwood (2001:131-134).

Η τοπικότητα στο εθνογραφικό παράδειγμα της μελέτης δεν έμεινε ανεπηρέαστη από τον εκσυγχρονισμό. Τα εθνογραφικά δεδομένα και οι προφορικές μαρτυρίες επιρρώνουν τον τρόπο που ο εκσυγχρονισμός εκτόπισε τις παραδοσιακές τεχνικές μαγειρικής, φερειπείν το άλλοτε εβδομαδιαίο ζύωμα του ψωμιού έδωσε τη θέση του στην καθημερινή προμήθευση από τα αρτοποιία.

Χαρακτηριστικό απόσπασμα από την μαρτυρία της Κας Καλλιόπης {ετών 75 - Γερακάρη}:

Ερευνητής: Στο χωριό όλοι περίπου είχαν τον ίδιο τρόπο ζωής;

- *Κα Καλλιόπη: όλοι άμα δεν ζύμωνες δεν είχες ψωμιά άμα δεν είχες όσπρια... γιατί δεν είχες να αγοράσεις αγάπη μου... δεν είναι όπως τώρα, τώρα πάνε τα αυτοκίνητα και έχουν τα πάντα, δε φυτεύουν τώρα...*

Ερευνητής: ζάχαρη είχατε ;

- *Κα Καλλιόπη: είχαμε εγώ δεν θυμάμαι ποτέ στο σπίτι μας από τότε που ήμουν πολύ πολύ μικρή να μην έχουμε ζάχαρη και μέλι Πήραμε και από ένα γείτονα που είχε μέλισσες εκείνα τα χρόνια και είχαμε και μέλι στο σπίτι μας*

- *Ερευνητής: ζάχαρη από πού προμηθευόσαστε*

- *Κα Καλλιόπη: Ήταν στα καφενεία. Ήτονε σα μπακάλικα που είχανε το ρύζι, τη ζάχαρη το αλεύρι τα μακαρόνια τα σπέρτα να ανάβουν τα ζύλα αυτά έχανε...*

Ερευνητής: ανταλλάσσετε πράγματα υπήρχαν ανταλλαγές μεταξύ νοικοκυριών ας πούμε καμιά φορά;

- *Κα Καλλιόπη: κοίτα Άμα θελα πέσεις έξω στο ψωμί καμιά φορά θελα πας να πεις στη θεια: θεια δώσε μου ένα ντάκο που το έλεγαν αυτοί τότε και αύριο μεθαύριο που θελα ζυμώσεις το φέρνανε το δίναμε και η μάνα μου το ίδιο Άμα θελα πέσουμε έξω θελα πάμε διπλά στην θεια της μάνας μου ο αδερφός της καθόταν με τη γυναίκα ή θελα πέσει αυτή έξω θελα έρθει σε εμάς πάρτο και στο δίνουν όταν θελα ζυμώσεις και όταν θελα ζυμώσεις πάλι από δική σου καλοσύνη έδινες σε όλη τη γειτονιά ζεστό ψωμί η μάνα μας έκανε και κουλούρι*

Η ιστοριογραφική προσέγγιση και συγκεκριμένα η ανάλυση του Hobsbawm (2004) για την επινοημένη παράδοση υπήρξε καθοριστικό εργαλείο της επιτόπιας έρευνας. Οι λόγοι για τους οποίους οι άνθρωποι διατηρούν ιδιαίτερες παραδόσεις μακρινές στην αχλή του παρελθόντος, μπορεί να είναι πολύ διαφορετικοί από το γιατί οι ίδιοι ή οι πρόγονοί τους τις

διατήρησαν τις προηγούμενες δεκαετίες. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα όταν ερχόμαστε σε ζητήματα ταυτότητας, φαίνεται ότι η θεσμική προβολή μίας ταυτότητας συχνά κρίνει απαραίτητο να εφοδιάσει αυτήν την ταυτότητα με ένα παρελθόν, ακόμα κι αν μεγάλο μέρος αυτού του παρελθόντος επινοήθηκε ειδικά για το σκοπό αυτό.

Για παράδειγμα, στην παρούσα έρευνα της διερεύνησης της συλλογικής ταυτότητας στην επαρχία του Αμαρίου μέσα από τον διατροφικό πολιτισμό, βρεθήκαμε να παρατηρούμε το Amari Green Festival, έχοντας επίγνωση ότι έπρεπε να επιτελεστεί μία αναστοχαστική διαδικασία, ακολουθήθηκε η αναγνωστική μέθοδος της αποδόμησης. Με την τεχνική της αποδόμησης ουσιαστικά αναζητούνται τα ίχνη που βρίσκονται στα περιθωριακά στοιχεία, τα πολιτισμικά στοιχεία που μαρτυρούν ένα παρελθόν δομημένο στον εξορθολογισμό της διατροφικής κατανάλωσης. Κατά συνέπεια το ιστορικό υλικό παρελθόν αισθητικοποιημένο ως προς τα υλικά κατάλοιπα του, καθώς και υλικές αναπαραστάσεις της μνήμης για αυτό που κάποτε υπήρχε, που τόσοι πολλοί τοπικοί παράγοντες μιλούσαν για αυτό ως ένα ξεχωριστό και μοναδικό πολιτισμικό γεγονός, δεν ήταν παρά ένα επινοημένο παρελθόν, εν πολλοίς προσαρμοσμένο στις ανάγκες του τουρισμού και στην τουριστική προβολή και ανάπτυξη του τόπου.

Μέρος 1

Κεφάλαιο 1: Μεθοδολογία της έρευνας

Ερευνητικό ερώτημα και Μεθοδολογία

Το θέμα της διπλωματικής εργασίας είναι η ανάδειξη της συλλογικής ταυτότητας μέσω της διατροφικής παράδοσης στην ορεινή αγροκτηνοτροφική επαρχία του Αμαρίου. Η συλλογική ταυτότητα αντλεί τα δομικά συστατικά της μέσα από τις υλικές διαστάσεις, δηλαδή τη διαδικασία παραγωγής των προϊόντων που καταναλώνονται, τις συμβολικές διαστάσεις που εκφράζονται μέσα από τις διατροφικές συνήθειες και τις επιμέρους συμπεριφορές που πλαισιώνουν το τραπέζι, και τις τεχνικές που αφορούν τις πρακτικές μετασχηματισμού της πρώτης ύλης και της προετοιμασίας της τροφής.

Η έννοια της ταυτότητας αφορά σε γενικό και αφηρημένο όρο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και να πλαισιώσει ένα εκπληκτικό εύρος εθνογραφικών δεδομένων. Ως εκ τούτου η μεθοδολογική προσέγγιση απαιτεί την οριοθέτηση της έννοιας άρα και των ευρημάτων που θα προκύψουν. Στην παρούσα εργασία, ακολουθείται η συλλογιστική του κοινωνικού ανθρωπολόγου Frederik Barth (1969) δηλαδή η σχεσιακή υπόσταση της έννοιας αναφορικά με τον ορισμό της και την διερεύνησή της σε σχέση με τον χρόνο. Όπως ήδη αναφέρθηκε η έννοια έχει οριοθετηθεί στις υλικές (παραγωγή και πρώτες ύλες που καταναλώνονται) και στις συμβολικές διαστάσεις (διατροφικές συνήθειες), διερευνάται κατά πόσο ο ορισμός και η πρόσληψη των υλικών και συμβολικών διαστάσεων από τους εντοπίους μπορεί να αλλάξει στην πάροδο του χρόνου. Ο εντοπισμός της αλλαγής δεν έχει μόνο σημασιολογική σημασία, αλλά είναι το ζητούμενο σε μία εθνογραφική ερευνα καθώς σημειώνει την επιστημολογική μετατόπιση από την στατική στην δυναμική διάσταση της έννοιας της ταυτότητας, επιπλέον μεταφέρει την προβληματική από το ατομικό στο συλλογικό. Αλώστε η έννοια της ταυτότητας επί της ουσίας αναπαριστά ένα σύστημα ρόλων και τα κίνητρα δράσης των εντοπίων που διαβιούν σε συγκεκριμένα περιβάλλοντα με απώτερο σκοπό την κοινωνική αναγνώριση. Η μέθοδος της παρατήρησης στον τρόπο που οι εντόπιοι διαπραγματεύονται σε

αυτό το σύστημα βοηθά να ξεπεραστεί ο κίνδυνος των αυθαίρετων αναλυτικών κατηγοριών, μιας και αυτές προκύπτουν μέσα από την συμπεριφορά των εντόπιων και με τον τρόπο που τις χρησιμοποιούν κατανοούμε σε τι αποσκοπούν (MacClancy, 2004: 63).

Μέσα από την εμπειρική έρευνα θα αναδειχθούν οι παραπάνω διαδικασίες μετασχηματισμού της πρώτης ύλης σε τροφή και της κατανάλωσής της ως κοινωνικοποιημένες. Οι διαστάσεις αυτές συνιστούν ένα σύνθετο σύστημα πολιτισμικής ταξινόμησης το οποίο διαμορφώνει τις συλλογικές παραστασιακές επιτελέσεις και τους συμβολισμούς μιας πολιτισμικής ταυτότητας που συγκροτείται στο συγκείμενό της και είναι αυτή που καθορίζει τις κοινωνικές σχέσεις.

Η κατ επίφαση απλή και ασήμαντη διαδικασία του φαγητού ενέχει πολύπλοκες νοηματοδοτήσεις. Οι υποκειμενικές ερμηνείες ή αλλιώς οι φυσικοποιημένες συμπεριφορές ως προς την κατανάλωση της τροφής, ορίζουν την τοπικότητα, το εδώδιμο, το επιτρεπτό και το απαγορευμένο, την πείνα και τον κορεσμό, την αποχή, τη νηστεία, την προσφορά και την θυσία, την καθημερινότητα και την γιορτή, την αηδία και την απόλαυση. Αναλύοντας το μαγειρικό σύστημα κατανοούμε τις βασικές αρχές κοινωνικής οργάνωσης και τις πολιτισμικές κατασκευές των ασύνειδων και εγγαραγμένων συμπεριφορών. Τέλος, τα εθνογραφικά δεδομένα θα δείξουν ότι η πολιτισμική πρακτική της μαγειρικής και η συλλογική ταυτότητα δεν αφορά μια σταθερή κατάσταση, τουναντίον αναφέρονται σε μια δυναμική και συνεχώς μεταβαλλόμενη διαδικασία.

Η μεθοδολογική προσέγγιση στην εργασία διερευνά πρακτικές και τρόπους επιτέλεσης στο διατροφικό σύστημα της επαρχίας Αμαρίου. Μια ξεχωριστή τοπικότητα που αναγνωρίζεται από μια εύφορη κοιλάδα πλαισιωμένη από δυο ορεινούς όγκους, ενώ η κύρια παραγωγική δραστηριότητα αναλώνεται στην γεωργική και κτηνοτροφική παραγωγή.

Οι θεματικές ενότητες που θα αναλυθούν είναι οι αναπαραστάσεις της διατροφής ως πολιτισμική πρακτική στην καθημερινότητα και ο υλικός πολιτισμός και οι συμβολισμοί στους τρόπους τραπέζιού στο γλέντι και στην χαρά, στην καθημερινότητα, αλλά και στο συχώριο, όταν δηλαδή η διατροφή λειτουργεί κατευναστικά στον πόνο και στην απώλεια. Η βασική θεωρητική προσέγγιση της θεματικής που ασχολείται με την διατροφή στο τότε και στο σήμερα βασίζεται στο πολιτισμικό ερμηνευτικό σχήμα του Levi Strauss το «μαγειρικό τρίγωνο». Στη θεματική ενότητα που σκοπεύει να αναλύσει τις διατροφικές συνήθειες η θεωρητική προσέγγιση που επιλέχτηκε ως η πλέον κατάλληλη είναι η ιστοριογραφική, θα χρησιμοποιηθεί η προσέγγιση του Hobsbaum ως προς την έννοια της παράδοσης στις

προβιομηχανικές και αγροτικές κοινωνίες, η οπτική του Sahlins για την συνέχεια και ασυνέχεια του διατροφικού συστήματος και τέλος οι εννοιολογήσεις του Fernard Braudel ως προς τη μακρά διάρκεια των πολιτισμικών αγαθών.

Ημιδομημένες συνεντεύξεις με βασικό κριτήριο την εντοπιότητα και την βιοματική εμπειρία από ένα δείγμα πληροφορητών σε ένα διαγενεακό ηλικιακό φάσμα, σκοπεύει να ανασύρει την μνήμη. Πράγματι, η μνήμη είναι το σημείο κλειδί στην ανάλυση. Η συλλογική μνήμη εκφρασμένη σε μια δεδομένη τοπικότητα με συγκεκριμένες αναπαραστάσεις. Όσο και αν τα αποτελέσματα της έρευνας δεν δύνανται να ξεφύγουν από μια υποκειμενική ερμηνεία, ωστόσο το πλήθος των προφορικών μαρτυριών μας καθοδηγεί σε ένα κοινό και δεδομένο αξιακό σύστημα, το οποίο κατασκευάζει μια συλλογική ταυτότητα, ξεχωριστή, όμως ως προς τον τρόπο που αυτή πραγματώνεται συγχρονικά στην καθημερινή ζωή και στην αναπόφευκτη εξέλιξή της στο σύγχρονο μετανεωτερικό πλαίσιο.

Πιο αναλυτικά τα ερευνητικά ερωτήματα που διέπουν την προβληματική της παρούσας εργασίας είναι τα εξής :

Πως δομείται η διατροφή στην καθημερινότητα των εντοπίων, εντοπίζονται διαφορές στο διαγενεακό φάσμα; Η διατροφή στο τότε και το σήμερα.

Οι διατροφικές συνήθειες είναι οι ίδιες τότε και σήμερα;

Η προετοιμασία της τροφής τότε και σήμερα είναι ίδια; Οι τεχνικές παραμένουν ίδιες στο διάβα των χρόνων, η πολιτισμική κατανάλωση έχει κοινά χαρακτηριστικά στο διαγενεακό φάσμα;

Τα ερευνητικά αυτά ερωτήματα αποσκοπούν να συνθέσουν κατά πόσο η διατροφική εμπειρία στη δεδομένη τοπικότητα παράγει συγκεκριμένες κοινωνικές σχέσεις που αποκρυσταλλώνουν την συλλογική ταυτότητα και μέσα από το διαγενεακό φάσμα βλέπουμε με ποιο τρόπο μεταβάλλεται αυτή στο χρόνο.

1.1 Συμμετοχική Παρατήρηση

Η συμμετοχική παρατήρηση στην ποιοτική έρευνα είναι ένα από τα εργαλεία που χρησιμοποιεί η κοινωνική ανθρωπολογία και η εθνογραφία για την συλλογή δεδομένων. Η μεθοδολογική προσέγγιση, εφαρμόζεται στην έρευνα πεδίου και βασικός σκοπός είναι η εμπιστοσύνη και η δέσμευση του ερευνητή με τους εντόπιους του δεδομένου πολιτισμικού περιβάλλοντος.

Την Γκέφου –Μαδιανού (1999) απασχολεί το ζήτημα κατά πόσο ο ανθρωπολόγος μπορεί να είναι ταυτόχρονα συμμετέχων και παρατηρητής. Σημειώνει, εύστοχα, η κοινωνική ανθρωπολόγος, ότι η έννοια του «συμμετέχειν» εξ ορισμού απαιτεί βαθιά ενσυναίσθηση και όσο το δυνατόν την μεγαλύτερη προσέγγιση στον εντόπιο τρόπο ζωής και σκέψης. Το «παρατηρείν» τουναντίον απαιτεί απόσταση και αντικοινωνικότητα (1999:246).

Εκ των πραγμάτων, η συμμετοχική παρατήρηση, ενέχει μια αντιφατική ερμηνεία. Ωστόσο, η Γκέφου – Μαδιανού μετριάζει το οξύμωρο της μεθόδου, όταν στην καταγραφή των εθνογραφικών δεδομένων, η γνώση που παράγεται μέσω της παρατήρησης, παρουσιάζεται με σαφήνεια. Πράγματι, θα ήταν άωφο να ισχυριστώ ότι η δική μου εμπειρία στο πεδίο, στην διαδικασία της συμμετοχικής παρατήρησης κατέγραψε μονάχα λέξεις, αντίκρισα μονάχα όσα χώρεσαν στο κάδρο της κάμερας, άκουσα μοναχά όσα το κασετοφονάκι μου ηχογράφησε. Απεναντίας, όλη αυτή η γνώση διαμεσολαβήθηκε μέσα από την δική μου ματιά, από τις δικές μου εμπειρίες. Ωστόσο, ο αναστοχαστικός τρόπος περισυλλογής ενέταξε τις πληροφορίες στο συμφραζόμενο τους και στο συγκείμενο που τις παράγει και αναπαράγει.

Κλείνοντας, οι αισθήσεις του ανθρωπολόγου δε θα βιώσουν ποτέ κάτι διαφορετικό από αυτό που βιώνει ο εντόπιος. Οι μυρωδιές, το άγγιγμα, οι γεύσεις θα είναι κοινός τόπος και για τις δυο πλευρές. Εν τούτοις, οι αισθήσεις και συγκεκριμένα η γεύση που είναι το ζητούμενο στην παρούσα έρευνα, θα διαμεσολαβήσει από έναν κοινωνικό-πολιτισμικό διαμορφωμένο και καθορισμένο ουρανίσκο.

1.1.1 Η συμμετοχική παρατήρηση στο Αμάρι

Στο παρόν εθνογραφικό παράδειγμα, για την διερεύνηση της συλλογικής ταυτότητας, κρίθηκε σκόπιμο να διεξαχθεί συμμετοχική παρατήρηση σε έναν τελετουργικό συμποσιασμό με έντονα τα τοπικά στοιχεία, το λεγόμενο καζάνι. Ένα κοινό γεύμα που καταναλώνεται συλλογικά από τα περισσότερα μέλη ενός χωριού, κατά τη διάρκεια της ετήσιας γιορτής της παραγωγής της ρακής, χρονικά συμβαίνει μετά τον τρύγο και αφορά την παραγωγή ενός τοπικού προϊόντος ένα τοπόσημο της υπό μελέτη περιοχής. Στην ερευνητική αυτή προσπάθεια η κύρια εστίαση δεν ήταν το φαγητό, παρότι τα εδέσματα που καταναλωθήκαν στο υπαίθριο γλέντι ήταν όλα προϊόντα βγαλμένα από τη γη του Αμαρίου, η παρατήρηση επικεντρώθηκε στο τρόπο που μέσα από το φαγητό ένας τρόπος ζωής αναδύεται και φέρει ως δομικό στοιχείο την έννοια της φιλοξενίας, το κέρασμα και το φίλημα.

1.2 Εθνογραφικό Ημερολόγιο. Μια μέρα του Οκτώβρη σε παραδοσιακό ρακοκάζανο στο Θρόνος Αμαρίου. Η απόσταξη της ρακής ή μια περίπτωση παρατήρησης της οινικής πολιτιστικής κληρονομιάς

Στα πόδια του λόφου της Κεφάλας, στα όρια της αρχαίας Συβρίτου, βρίσκεται το Θρόνος Αμαρίου⁶ (Βαλεργάκη,2013). Στο αμφίθυμο σημείο αυτό σημειώθηκε το έναυσμα της

⁶Το ίδιο το χωριό είναι κτισμένο πάνω σε τμήμα της αρχαίας πόλης της Συβρίτου. Στη θέση «Κερατίδι» στην είσοδο του χωριού από βορρά και στη βάση του λόφου της Κεφάλας έχει εντοπιστεί μια από τις εισόδους της πόλης στο ελληνιστικό τείχος. Μέσα στο χωριό υπάρχει κρήνη μαζί με το πλυσταριό. Το νερό προέρχεται από ένα αρτεσιανό πηγάδι στα βόρεια του χωριού και από μια πηγή στο Κλησίδι. Τα κανάλια μεταφοράς του νερού, η δεξαμενή και η κρήνη είναι μεν νεώτερες κατασκευές, αλλά έχουν κτιστεί πάνω σε παλαιότερες που χρονολογούνται ήδη στην ρωμαϊκή εποχή. Η επικράτεια της αρχαίας πόλης της Συβρίτου αντιστοιχεί σήμερα με την επικράτεια των οικισμών Αγία Φωτεινή, Θρόνος, Κλησίδι, Γέννα, Απόστολοι. Ο άγγλος ναύαρχος Τ.Α.Β Spratt το 1865 και μετέπειτα το 1894 ο ιταλός αρχαιολόγος Federico Halbherr ήταν οι πρώτοι που ταύτισαν τη θέση με την ελληνιστική και ρωμαϊκή. Το μυκηναϊκό τοπωνύμιο su-ki-ri-ta, Σύβριτα δηλαδή, αναγνωρίστηκε στις πινακίδες της Γραμμικής Β΄ Γραφής. Το προελληνικό αυτό όνομα προέρχεται από τις λέξεις su που σημαίνει νερό και βρίτυ που σημαίνει γλυκό, η ονομασία δηλαδή της πόλης σήμαινε «γλυκό νερό» (Βαλεργάκη,2013: 14).

συμμετοχικής παρατήρησης. Αμφίθυμο, γιατί η μεν εμπρόθετη δράση μου σκοπεύει στην ερμηνεία του πεδίου, στην αναζήτηση της συλλογικής ταυτότητας, η δε ανθρώπινη μου υπόσταση στο σημείο αυτό το αναγνωρίζει ως η πατρίδα των παιδικών μου χρόνων, ο τόπος είναι η καταγωγή των γονιών μου, το σπίτι της γιαγιάς. Η χρονική συγκύρια της επιτόπιας συνέπεσε με την λειτουργία του καζανιού, και μάλιστα όπως μάθαμε, είναι ένα από τα τελευταία που έχουν μείνει σε λειτουργία στην επαρχία. Η γοητεία της ποιοτικής έρευνας δεν άργησε να κάνει αισθητή την παρουσία της και σε εμένα μίας πρωτόπειρης ερευνήτριας. Το καζάνι αυτό όπως έμαθα εξαιτίας της επιτόπιας έρευνας ανήκει στον πάππου μου και πολύ πιο πριν στον δικό του παππού και τώρα πια στον ξάδελφο μου.

Ωστόσο, περά από τα σημάδια του φυσικού χρόνου, είναι ορατά και τα σημάδια του ιστορικού χρόνου, η αίσθηση της συνέχειας είναι ανιχνεύσιμη, τα υλικά μνημεία μαρτυρούν την αδιάλειπτη κατοίκηση από τους μινωικούς χρόνους. Το Θρόνος, εγείρεται στα ερείπια της αρχαίας Συβρίτου, κατάλοιπα της οχύρωσης της πόλης έχουν έρθει στο φως από την μακρόχρονη αρχαιολογική ανασκαφή, πρώτα της Αγγλικής Αρχαιολογικής Σχολής το 1962 και έπειτα από το 1982 της Ιταλικής Αρχαιολογικής Σχολής και την Εφορεία Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων Ρεθύμνου (Βαλεργάκη, 2013). Η πανοραμική θέα δικαιώνει την ονομασία του χωριού⁷, κτισμένο στις απόκρημνες κορυφές του Ψηλορείτη, από τα 40 περίπου χωριά φαίνονται από αυτήν την πλευρά του χωριού σχεδόν τα μισά, τα όρια κάθε οικισμού είναι ξεκάθαρα (Σπανάκης, 1993:307). Η κοινωνική οργάνωση του χωριού θέλει το κάθε σπίτι να έχει και μια συγγένεια με το δίπλα. Η αρχιτεκτονική τυπική της λαϊκής Κρητικής αρχιτεκτονικής του 19^{ου} αιώνα, σπίτια πέτρινα, στενοί δρόμοι με πλίνθινους τοίχους και λουλούδια Κάθε οικισμός με το καφενείο του χωριού, σημείο συνάντησης και κοινωνικοποίησης τυπικοί θαμώνες οι παππούδες του χωριού με τις απαραίτητες βακτηρίες (κατσούνες) ανά χείρας, οι συζητήσεις έντονες επί της πολιτικής επικαιρότητας, άλλα μόλις πέσει στην αντίληψή τους ξένος να διαβαίνει τα δικά τους λημέρια, αφήνουν την κουβέντα και αρχίζουν τα «από πού είσαι εσύ;» και απνευστί σχεδόν τα «Τίνος είσαι, κάτσε επαέ να πιούμε μια ρακή».

Με τον ίδιο τρόπο μας υποδέχτηκαν στο καζάνι, ο παραγωγός της ρακής είχε καλέσει οικογένεια και φίλους, είχε στηθεί μια τάβλα με τοπικά εδέσματα και άφθονη ρακή φρέσκια.

⁷ Το χωριό αναφέρεται το 1577 από το Fr. Barozzi με τη γραφή Throno, το 1583 από τον P. Castrolilaca με την ίδια ονομασία και με 350 κατοίκους, ενώ Throno αναφέρεται και το 1630 από τον Fr. Basilicata. Στην αιγυπτιακή απογραφή του 1834 το χωριό εξακολουθεί να αναφέρεται με την ίδια ονομασία (Thronos), όπου κατοικούν εννέα χριστιανικές και έξι τούρκικες οικογένειες. Το 1881 αναφέρεται στο Δήμο Μέρωνα με 58 χριστιανούς και 63 τούρκους κατοίκους 28 και το 1900 παραμένει στον ίδιο Δήμο με 76 κατοίκους

Ο καθένας που συμμετείχε σε αυτό το γλέντι έφερνε και από κάτι να προστεθεί στο κοινό τραπέζι, φίλεψαν και εμάς τους «ξένους», αλλά και εμένα την κόρη του δικού τους ανθρώπου που μπορεί να μην με γνώριζαν, αλλά αυτή η πληροφορία ήταν υπεραρκετή να με θεωρήσουν «δικό τους άνθρωπο». Ζεστή ρακή κατευθείαν από το καζάνι, καρύδια της περιοχής, τυρί σπιτικό. Μία βιωματική εμπειρία στο πεδίο. Μία πτυχή της εντόπιας συλλογικής ταυτότητας που αφορά την αρχετυπική έκφραση της φιλοξενίας και όλες τις εκφάνσεις της προσφοράς, ξεδιπλώθηκε και καταγράφηκε στην παρατήρηση. Ως εκ τούτου, στο οξύμωρο σχήμα του «δικού μας Άλλου» και στο παράδειγμα του καζανιού, εντοπίσαμε και καταγράψαμε το κέρασμα ως μία πολιτισμική πρακτική που υπόκειται στην ευρύτερη έννοια της φιλοξενίας. Ένα παράδειγμα μίας παραδοσιακής κοινωνικής πρακτικής που η πραγμάτωσή της ακολουθεί μια καθορισμένη σειρά όπως της τελετουργίας, ξεδίπλωσε μπροστά μας ένα αξιακό σύστημα το οποίο είναι βαθιά εγγαλαγμένο στην συνείδηση των εντόπιων.

Παράλληλα, το εθνογραφικό παράδειγμα λειτούργησε ως μια περίπτωση αναστοχασμού όπου γίνεται κατανοητή η πολιτισμική κατανάλωση ως πολιτισμική διαφορά. Η κοινωνικοποιημένη ρακή ενέχει πολλαπλές σημασίες, από την μία η πολιτική της σημασία έγκειται στην νοσηματοδότηση της οικιακής παραγωγής, ενώ η κοινωνική της σημασία ενέχει αναλυτικές κατηγορίες όπως συντροφικότητα, αλληλεγγύη, μοίρασμα, ευγένεια, αλλά και δείκτης κοινωνικού γοήτρου όταν η κατανάλωσή της αφορά ένα αναγνωρίσιμο προϊόν της τοπικής κοινότητας που λειτουργεί ως πόλος έλξης επισκεπτών και περιηγητών. Εντοπίσαμε, διεργασίες διαπραγμάτευσης, ο παραγωγός σε πολλαπλούς κοινωνικούς ρόλους, οικοδεσπότης, συγχωριανός και συγγενής την ίδια στιγμή, η κοινωνική αλληλόδραση σε πολλαπλά επίπεδα. Το ρακοκάζανο, εφορμά από μία πολιτισμική πρακτική της οινικής κληρονομιάς⁸, οι ομοτράπεζοι μας πρόθυμα μας μίλησαν για τον υλικό πολιτισμό του παραδείγματός μας. Μόνιμοι κάτοικοι του χωριού σε μεγάλη ηλικία μας μίλησαν για την ιστορικότητα του χώρου, στις μνήμες τους αναπολούν ρακοκάζανα των παιδικών τους χρόνων, ένας μνημονικός χώρος και μία συνέχεια στην πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής. Τα μοναδικά τοπικά χαρακτηριστικά, αναδεικνύονται με την καλλιέργεια των ντόπιων ποικιλιών, η οποία ενισχύεται εμφιατικά και από τις θεσμικές Ευρωπαϊκές πολιτικές μέσω των επιδοτήσεων.

⁸ Στα ρακοκάζανα της Κρήτης... Η ρακή ως κυρίαρχο χαρακτηριστικό πολιτισμικό στοιχείο της κρητικής ταυτότητας, στο λαογραφικό άρθρο που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό Κρήτη: Τχ 211, (Β' Περίοδος), Νοέμβρης-Δεκέμβρης 1994, σελ. 14-15, αγνώστου συγγραφέα, αναφέρονται οι τρόποι παραγωγής και με ποια εδέσματα καταναλώνεται, γίνεται κατανοητή η κοινωνικοποίησή της.

Η αμπελοκαλλιέργεια και ειδικά η παραγωγή της ρακής όπως φαίνεται και από τις προφορικές μαρτυρίες, είναι μία οικογενειακή υπόθεση και ακολουθεί από πολύ παλιά την ίδια τεχνική επεξεργασία⁹. Στην χόβολη της φωτιάς του καζανιού, ο καζανιέρης μας φίλεψε πατάτες οφτές, απάκια και αντικριστό κρέας για να συνοδέψουμε την πρώτο ρακή. Γευθήκαμε προϊόντα βγαλμένα από την γη της περιοχής, τα εποχικά προϊόντα όπως τα φρέσκα καρύδια και κυδώνια του Αμαρίου ψημένα στην φωτιά κάνουν τον αμαθή ξένο να μην ξέρει αν η ζάλη είναι από το μεθύσι της ρακής ή από την γεύση του ψημένου κυδωνιού.

Το Αμάρι στην καρδιά της ορεινής Κρήτης συνεχίζει να ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια¹⁰. Το εθνογραφικό υλικό επιβεβαιώνει :

-Κα Καλλιόπη{75}: εγώ μεγάλωσα σε αγροτική οικογένεια και τα είχαμε όλα, να πούμε τώρα για το κρασί, όλοι οι πιο πολλοί είχαν αμπέλια τα οποία αμπέλια είχαν μεγάλη διαδικασία, τα κλαδεύουν, μετά βάζουν τα λιπάσματα. Μετά γίνονται τα σταφύλια έρχεται ο Αύγουστος, ο Σεπτέμβριος, τρυγούν. Κόβουν τα σταφύλια έχουμε πατητήρια και εμάς ήταν τσιμεντένιο, άλλοι ήταν με πέτρα χτισμένα, Ναι ο πατέρας μου τα έφτιαχνε και βάζανε μέσα τα σταφύλια Είχαν μία τρυπούλα και είχαν σκάψει πιο χαμηλά από το πατητήρι και είχαν σκάψει μια λακκούβα και έμπαινα εκεί μέσα το κρασί πατούσαμε καλά τώρα έχουμε μηχανές παλαιότερα όμως ο πατέρας μου τα πάταγε με τα πόδια αλλά τώρα βγάζουμε πολλά ... ένας άνθρωπος δε μπορεί να τα πατήσει άνθρωπος δεν γίνεται

Δείγμα δεύτερης συνέντευξης : Ερευνητής : *Αμπέλια έχει το χωριό;*

Μαριάννα{30}: Ο καθένας που είναι στο χωριό έχει από ένα δυο και παραπάνω ίσως το καλοκαίρι ειδικά είναι κάτι που πηγαίνουμε πολύ συχνά γιατί θέλει διαδικασία πρέπει να πας να βάλεις διάφορα Τέλος πάντων σαν φάρμακο κάποια πράγματα για να προστατευτεί από ζουζούνια από διάφορα μετά να πας να κόψεις τα σταφύλια και μετά

⁹ Η αποστακτική συσκευή Άμβυξ, Λέβης (λαβέτζι) είναι αρχαίες ελληνικές λέξεις-δοχείο με πλατεία κυκλική βάση που απολήγει σε στενό λαιμό και η βελτίωση της αποστακτικής συσκευής επιτυγχάνεται με την κατεργασία του χαλκού- Καζάνι Τουρκιστί Kazan.

¹⁰ Στην υποδειγματική έρευνα των Leland Allbaugh & George Soule (1957) του ιδρύματος Ροκφέλλερ. Αναφέρεται στην οικονομική μελέτη ότι οι αγροτικές οικογένειες σε σχέση με τις αστικές επεξεργάζονται οικιακά τα ειδή διατροφής. Ως οικιακή απασχόληση σημειώνει μεταξύ άλλων την παράγωγη τσικουδιάς ,τα είδη διατροφής παράγονται στο σπίτι και χρησιμοποιούνται για οικιακή κατανάλωση. Υπάρχουν όμως οικογένειες που διαθέτουν μέρος της παράγωγης στην αγορά. Ως εκ τούτου η οικιακή επεξεργασία τροφίμων συντελεί στην αύξηση του εισοδήματος σ.95. Επιπλέον αναφορά στην οικιακή παραγωγή βρίσκουμε στο Δ. Ψυχογιός, Προίκες, Φόροι , Σταφίδα και Ψωμί. Οικονομία και Οικογένεια στην Αγροτική Ελλάδα του 191^{ου} αιώνα, Αθηνά: Εθνικό κέντρο Ερευνών, 1987, σελ. 115-128

πρέπει να βγάλεις το κρασί και την ρακή οπότε πρέπει να τα πατήσεις τέλος πάντων ερευνητής : Τα πατάτε σε πατητήρια

Μαριάννα : Πιο παλιά σε πατητήρια. Τώρα τα τελευταία χρόνια έχουμε μηχανή, αλλά ήταν ωραία και με το πατητήρια πάντα κάποιος ξέρω γω έμπαινε στο πατητήρια γιατί είναι ένα χτιστό πράγμα σαν ένα μικρό μπαλκονάκι κλειστό και από τις 4 γωνίες και βάζαμε τα σταφύλια και έμπαινε μέσα κάποιος και τα πατούσε σαν μια γιορτή.

Η απόσταξη της ρακής είναι μία συμπληρωματική οικονομική ενίσχυση της οικογένειας, ωστόσο η διαδικασία δεν αποβάλλει τον κοινωνικό της χαρακτήρα.

Η συμμετοχική παρατήρηση του γλεντιού, η καταγραφή υπό την μορφή σημειώσεων ημερολογίου μίας παραστασιακής τελετουργίας, αποδείχθηκε σημαντική πηγή συλλογής εθνογραφικών δεδομένων. Μια σημαντική πτυχή της γαστρονομικής ταυτότητας, τα καζανέματα του φθινόπωρου ζωντανεύουν ξανά τα χωριά, τις παρέες να σμίγουν με αφορμή μια αυθεντική εμπειρία παράδοσης που αναδείχνει την συντροφικότητα και έχει πλούσια συμβολική ανάλυση και αφορά την δυναμική της κοινωνικής αναπαραγωγής σε μία αγροκτηνοτροφική κοινωνία. Καταγράψαμε το καζάνι ως μια παραστασιακή τελετουργία, η τεχνική επεξεργασίας των τσίκουδων σε ρακή που παραμένει αναλλοίωτη στον χρόνο, όταν τα πανηγύρια του καλοκαιριού έχουν χάσει την αρχική σημασία τους να μας φέρουν πιο κοντά στην παράδοση άλλα πλέον μετασχηματιστήκαν σε μια εμπορευματοποίηση της παράδοσης. Το πανηγύρι, ως η επιτέλεση μιας φθηνής μαζικής διασκέδασης με την αισθητική του πλαστικού να πρωτοστατεί, η πλατεία του χωριού γεμίζει από πλαστικές καρέκλες, το έδεσμα που σερβίρεται είναι το γρήγορο σουβλάκι με άφθονο αλκοόλ αμφίβολης ποιότητας.

Η σημασία της ρακής στην ζωή του εντόπιου φαίνεται στην ντοπιολαλιά. Η ρακή για τον εντόπιο είναι η συντροφικότητα «Έχουμε πει μια ρακή μαζί» λέμε για να δείξουμε ότι έχουμε φιλική σχέση με κάποιο, είναι το φάρμακο «πие μια ρακή να σου περάσει» λέμε για πολλούς πόνους του σώματος και της ψυχής ενίοτε, «τρίψε τονε με μια ολιά ρακή και αύριο θα είναι περδίκι» για τους κρυωμένους και τους άρρωστους. Φυλάσσεται σε βαρέλια και μπουκάλια έτοιμα να διατεθούν και πάλι σε κάθε κοινωνική περίσταση Δεν υπάρχει σπίτι που να μην έχει ένα μπουκάλι έτοιμο σε κάθε στιγμή.

Βιβλιογραφική επισκόπηση

Κεφάλαιο 2: Η συγκρότηση της κοινωνικής ανθρωπολογίας της διατροφής ως επιστημονικό πεδίο

2.1 Από το υποπεδίο στο πεδίο

Κρίνεται σκόπιμη η σύντομη βιβλιογραφική ανασκόπηση σε μελέτες ορόσημα πριν από τη δεκαετία του 1980, οι οποίες και σκιαγραφούν την ιστορία του υποπεδίου. Ωστόσο, επικεντρωνόμαστε κυρίως σε έργα που δημοσιεύθηκαν μετά τη δεκαετία του 1960, όπου και εντοπίζεται μια επιστημολογική στροφή στην αυτονόμηση του πεδίου. Η αρχή της μελέτης της διατροφής ως αυτόνομο ερευνητικό πεδίο έγινε μόλις στο δεύτερο μισό του 20^{ου} αιώνα. Το έναυσμα της μελέτης της διατροφής ως συστατικό στοιχείο της σύγχρονης κοινωνικής ζωής δόθηκε μέσα από τις ακαδημαϊκές εργασίες σημαντικών ανθρωπολόγων όπως η Mary Douglas, ο Marvin Harris και ο Sydney Mintz. Ειδικότερα ο Mintz θεωρείται ως ο «πατέρας της ανθρωπολογίας της διατροφής» εξαιτίας του έργου του «Sweetness and Power» που κυκλοφόρησε το 1985 και συνέδεσε την βρετανική ζήτηση για ζάχαρη με την δημιουργία συγκεκριμένων συνθηκών εκμετάλλευσης της εργασίας από την αυτοκρατορία.

Στο σημείο αυτό, είναι απαραίτητο να εξηγήσουμε την μετάβαση από το υποπεδίο στο πεδίο, η οποία, επί της ουσίας σημειώνει μια αλλαγή στο επιστημονικό παράδειγμα. Αρχικά, το πεδίο είναι η πολιτισμική ανθρωπολογία, η οποία υπήρξε συνυφασμένη με την επιτόπια έρευνα. Η επιτόπια έρευνα, ως και τα μέσα του '70 διεξαγόταν σε μη δυτικές κοινωνίες. Στον 21^ο αιώνα, οι ανθρωπολόγοι εξακολουθούν να μελετούν τις μη δυτικές κοινωνίες, και οι ανθρωπολογικοί οίκοι, πλέον μπορούν να μελετούν θέματα των δικών τους πολιτισμών μέσα από μια κριτική προσέγγιση. Ο Γάλλος εθνολόγος Jean Corrans (2004), εντοπίζει αυτήν ακριβώς την μετατόπιση του πεδίου, λέγοντας ότι αυτό δεν είναι πια, σήμερα, ένα εξωτικό «αλλού» και αυτοαποκαλούμενο «πρωτόγονο». Το πεδίο για τον Corrans είναι ταυτόχρονα, ένας τόπος, ένα αντικείμενο, μια παράδοση και μια μορφή έρευνας όπου ο εθνολόγος εγκαθιδρύει μια άμεση επαφή με τους συνομιλητές του. Εν ολίγοις, η σκέψη του Corrans

προσλαμβάνει το πεδίο ως μνήμη η οποία μετατρέπεται σε κείμενο. Η προφορική ιστορία και οι γραπτές πηγές, γίνονται το μεθοδολογικό εργαλείο που ανακαλεί στη μνήμη τούς τρόπους του πράττειν, όσα είναι και τα έθιμα των υπό μελέτη κοινωνιών. Το πεδίο στην σύγχρονη εποχή αναγιγνώσκεται ως μία μετά-Μαλινοφσκική αναδιατύπωση. Υπό αυτό το πρίσμα το παράδειγμα μελέτης της διατροφής, ενώ αρχικά η διερεύνησή της υπήρξε μια παράμετρος ως το υποπεδίο μίας ολιστικής προσέγγισης, η σύγχρονη αυτονόμηση του πεδίου, βλέπει τα τρόφιμα και τις διατροφικές συνήθειες ως ένα πολιτισμικό σύστημα. Η ανθρωπολογία της διατροφής αποτελεί μια αυτόνομη εθνογραφική και ιστορική προοπτική σε σύγχρονα κοινωνικά ζητήματα, στα συστήματα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Πιο αναλυτικά, η αυθύπαρκτη μελέτη της διατροφής και του φαγητού είναι σημαντική, καθώς η τροφή είναι απολύτως απαραίτητη για την ανθρώπινη ύπαρξη και συχνά ανεπαρκώς διαθέσιμη, όπως φαίνεται και στη δουλειά της Αντωνίας Ματάλα (2005) *Η Διατροφή στον 21ο αιώνα γεωγραφίες της αφθονίας και της στέρησης*. Οι μελέτες των κοινωνικών ανθρωπολόγων σε θέματα τροφής έχουν φωτίσει ευρείες κοινωνικές διαδικασίες όπως η πολιτικοοικονομική κατάσταση, η σημασία της συμβολικής επιτέλεσης και η κοινωνική κατασκευή της μνήμης. Τέτοιες μελέτες έχουν επίσης αποδειχθεί σημαντικό πεδίο αναφορικά με τη συζήτηση των σχετικών πλεονεκτημάτων τόσο του πολιτιστικού¹¹ και του ιστορικού υλισμού όσο και των δομικών και συμβολικών εξηγήσεων της ανθρώπινης συμπεριφοράς.

Οι κλασικές εθνογραφικές μελέτες στην διατροφή σχηματικά εξετάζουν έξι υποενότητες: Την διερεύνηση στα μεμονωμένα προϊόντα και ουσίες, όπως, η ένταξη ενός προϊόντος επί παραδείγματι η πατάτα ή η ντομάτα ή η ζάχαρη στο διαιτολόγιο μιας κοινωνίας (βλ. «Οι τροφές στην παλαιά Γαλλία», M. Bloch, σ. 35-42). Ενδεικτική μελέτη της ενότητας είναι το «*Sweetness and power*» (1985). Το έμβλημα της Βρετανικής αποικιοκρατίας ταυτίστηκε με το απογευματινό τσάι και τους κύβους ζάχαρης, η κατανάλωση της ζάχαρης για καιρό αποτελούσε συμβολικό διακριτικό αναγνωριστικό της ανώτερης τάξης ενώ η γενικότερη συμβολή του έργου παρουσιάζεται στην συνέχεια του κεφαλαίου. Την διατροφή και κοινωνική αλλαγή, την επισιτιστική ανασφάλεια, το τελετουργικό του φαγητού, φαγητό και ταυτότητες και τέλος, φαγητό και εκπαίδευση. Το πλουσιότερο, πιο εκτεταμένο

¹¹ Πολιτιστικός υλισμός: ένας ανθρωπολογικός ερευνητικός προσανατολισμός, παρουσιάστηκε για πρώτη φορά από τον Marvin Harris στο βιβλίο του *The Rise of Anthropological Theory*, (Harris, 1968). Ο Harris διερευνά την κοινωνική αλλαγή, υπό το πρίσμα της θεωρητικής κατασκευής του Μαρξ, με όρους πολιτισμικούς και καταλήγει στο ότι ο πολιτισμός διαφέρει από τόπο σε τόπο από ομάδα σε ομάδα, διότι, όπως η τέχνη έτσι και τα πολιτιστικά προϊόντα και τα καταναλωτικά αγαθά, παράγονται σε μια δεδομένη τοπικότητα που δίνουν νόημα και αξία στα υποκείμενα που διαβιούν στη δεδομένη τοπικότητα και τα χρησιμοποιούν.

ανθρωπολογικό έργο μεταξύ αυτών των επιμέρους θεμάτων έχει επικεντρωθεί στο φαγητό και το τελετουργικό του και στο φαγητό και τις ταυτότητες. Για τα υπόλοιπα θέματα των οποίων η ανθρωπολογική διερεύνηση δεν υπήρξε εκτεταμένη (π.χ. μελέτες για τα μεμονωμένα προϊόντα ή εργασίες για τη βιομηχανοποίηση συστημάτων τροφίμων) συζητούνται εκτενώς σε δημοσιεύσεις από προσκείμενους κλάδους, κυρίως κοινωνιολογία και ιστορία (Minz & Du Bois,2002)

Οι επιστημολογικές τάσεις στην κοινωνική ανθρωπολογία τείνουν λοιπόν, να μετατοπίζονται μεταξύ των πολιτισμικών αναλύσεων που εστιάζουν σε ένα σταθερό χρονικό σημείο και στις ιστορικές μελέτες που δίνουν έμφαση στις διαδικασίες που κατασκευάζουν και μετασχηματίζουν πολιτισμούς. Η αρχή για την πολιτισμική ανάλυση, γίνεται τον περασμένο αιώνα, από τον Franz Boas και την άποψη του ότι οι διαφορές στην ανθρώπινη συμπεριφορά δεν είναι τίποτα περισσότερο από πολιτισμικές διαφορές που μέσα από το βίωμα γίνονται κοινωνική γνώση. Η ρηξικέλευθη ματιά του αμερικανού ανθρωπολόγου εισήγαγε τον πολιτισμό ως κεντρική έννοια και αναλυτική κατηγορία ως προς την κατανόηση της ανθρωπίνης συμπεριφοράς. Αντίστοιχα η πολιτισμική διάκριση και η απομάκρυνση από τις βιολογικές εξελικτικές θεωρήσεις επιρρώνεται και από τον Levi-Strauss πολύ αργότερα. Αμφότεροι έχουν απορρίψει τα πολιτισμικά εξελικτικά μοντέλα αλλαγής που έθεταν την έννοια της «προόδου» προς ένα συγκεκριμένο, συνήθως, δυτικό ιδανικό παραβλέποντας τα τοπικά χαρακτηριστικά. Επιστημολογικά πρόκειται για μια τομή που αποσβήνει την αποικιοκρατική μάτια και τον επιστημονικό ρατσισμό (Minz & DuBois, 2002). Στην κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής, η επιστημολογική αυτή μετατόπιση εφαρμόζεται στους τρόπους σχηματισμούς της πολιτισμικής ταυτότητας σε συνάρτηση με την διατροφική παράδοση της τοπικότητας. Η επιστημολογική αυτή μετατόπιση από τον λειτουργισμό στον δομισμό, στα θέματα της διατροφής, ερμηνεύεται ως εξής, όπου ο πρώτος βλέπει την πρωτοκαθεδρία μιας δραστηριότητας - όλη η κοινωνική, οικονομική, θρησκευτική ζωή-απορρέει στο ζητούμενο που είναι η αναζήτηση τροφής, στην δομιστική σκέψη θα δούμε την ευελιξία ενός αναγωγικού μοντέλου που σκοπός του είναι η αναζήτηση στοιχειωδών δομών σκέψης, η κατασκευή ενός συστήματος σκέψης στα πρότυπα της δομικής γλωσσολογίας.

Η διατροφική ταυτότητα, προσλαμβάνεται ως ένα συμβολικό σύστημα το οποίο νοηματοδοτεί τις κοινωνικές σχέσεις στη δεδομένη τοπικότητα. Αναλύοντας, δηλαδή, τα πολιτισμικά στοιχεία και την συσχέτισή τους με την κοινωνική μεταβολή, καταλήγουμε ότι τα πολιτισμικά στοιχεία, δηλαδή, οι διατροφικές συνήθειες, συνάδουν με τα κοινωνικά.

2.2 Η διατροφή στην θεωρία της κοινωνικής ανθρωπολογία μέσα από την λειτουργική προσέγγιση

Η βιβλιογραφική αναφορά στο υποπεδίο, έχει αποδειχθεί πολύτιμη για την συζήτηση και την προώθηση της ανθρωπολογικής θεωρίας και των μεθόδων έρευνας. Συν τοις άλλοις, έχουν αποτελέσει κατευθυντήρια γραμμή ως προς την μεθοδολογική σκοπιά σύμφωνα με την οποία αναλύονται οι απαντήσεις των πληροφορητών σε εθνογραφικά ερωτήματα που αποσκοπούν στην κατανόηση του εκάστοτε πολιτισμού (Minz & Du Bois, 2002).

Η κοινωνική ανθρωπολογία διερευνά ζητήματα και προβληματισμούς σχετικά με την διατροφή και το φαγητό ήδη από τον 19ο αιώνα. Η αρχή γίνεται με τους Henry Lewis Morgan (1876), Garrick Mallery (1888) και William Robertson Smith (1889).

Τον 19^ο αιώνα, ο Henry Lewis Morgan, απέκτησε ένα συστηματικό ενδιαφέρον για την κουλτούρα των Ιροκέζων. Οι έρευνές του συμπεριλαμβάνουν τις εορταστικές διατροφικές πρακτικές των Ιροκέζων. Μέσα από τις διατροφές πρακτικές, χαρακτηρίζει την κοινωνική οργάνωση των Ιροκέζων ως ένα παράδειγμα προνεωτερικού κομμουνισμού (Sutton , 2012: 392)

Ήδη από το 1888, ο Garrick Mallery ασχολείται συστηματικά με τα ήθη και έθιμα στις διατροφικές συνήθειες και τους τρόπους στο τραπέζι. Ο Αμερικανός ανθρωπολόγος αναζητά την προέλευση κάποιων συνηθειών ακόμα και στα κατώτερα στάδια του πολιτισμού, δηλαδή τον πολιτισμό της υπαίθρου, όπου εκεί δεν παρατηρούνται τακτικές ώρες στα γεύματα. Οι ενασχολήσεις από τις οποίες εξαρτάται η επιβίωση τους είναι περιοδικές, όσον αφορά τις εποχές, με άστατες εργασιακές ώρες. Οι άνθρωποι στους αγροτικούς πολιτισμούς της υπαίθρου, καταλήγει ο ανθρωπολόγος, «τρώνε όταν μπορούν να βρουν φαγητό και συνεχίζουν να τρώνε όσο υπάρχει το φαγητό» (Malley, 1888).

Ο ιστορικός της θρησκείας Robertson-Smith, στις διαλέξεις του για τη Θρησκεία των Σημίτων (1889), περιέχει ένα σημαντικό κεφάλαιο για τα τρόφιμα, αν και υποπεδίο μελέτης,

αφού το βασικό ερώτημα σε αυτό το έργο ανέδειξε τη λειτουργική θεώρηση της θρησκείας ως ολικό κοινωνικό φαινόμενο και ιδιαίτερα τις τελετουργίες που ενισχύουν τους παραδοσιακούς κοινωνικούς δεσμούς (Warburg, 2011). Εντοπίζει στην συνεστίαση την καθοριστική βάση των συγγενικών σχέσεων και επινοεί τον όρο «ομοσιτισμός», προκειμένου να αντιπαραβάλλει την συγγένεια από τον βιολογικό δεσμό αίματος στην κοινωνική διάσταση της έννοιας, και ειδικά στην από κοινού κατανάλωση της ίδιας τροφής (Sutton , 2012: 392)

Στην μονογραφία του ο Frank Cushing, ο πρώτος Αμερικανός εθνογράφος των Ζούνι, κάνει εκτενή αναφορά στα ψωμιά της φυλής (1920), η εξονυχιστική επεξεργασία του Franz Boas στις συνταγές σολομού από την φυλή Kwakiutl (1921) αποτελούν παραδείγματα εργασιών με έμμεσες αναφορές στο φαγητό. Ωστόσο, η επεξεργασία της Helen Codere στις συνταγές σολομού του Boas (1957) έδειξε πόσα ακριβώς θα μπορούσαμε να μάθουμε για την κοινωνική οργάνωση και την ιεραρχία διαβάζοντας προσεκτικά για το πώς μαγειρεύεται ένας σολομός (Minz&Bois,2002). Το 1922 ο Malinowski, έχοντας ήδη καθιερωθεί ως η αυθεντία στην εθνογραφική έρευνα, έχει ξεκινήσει την επιτόπια έρευνα σε μια εξωτική κοινωνία και εκδίδει τους Αργοναύτες του Δυτικού Ειρηνικού. Ο Πολωνός ανθρωπολόγος, πατέρας του λειτουργισμού και θεμελιωτής της κοινωνικής ανθρωπολογίας στην Μ. Βρετανία, αναλύει το Μελανησιακό «Κούλα» ως ένα γενικευμένο οικονομικό σύστημα βασισμένο στην ανταλλαγή και στην τελετουργική χρήση της τροφής. Ο Αμερικανός ανθρωπολόγος Franz Boas, εντοπίζει στις ακτές του Ειρηνικού τη φυλή Kwakiutl που έχει αναπτύξει ένα άλλο μοντέλο οικονομικών ανταλλαγών, βασισμένο στην υπερβολή, την σπατάλη, την επίδειξη μέσα από την καταστροφή το λεγόμενο «potlatch» που κυριολεκτικά σημαίνει «καταναλώνω» (Κραββά, 2020 :33-36)

Στα πλαίσια της λειτουργικής προσέγγισης, η Richards, μαθήτρια του Malinowski, διενεργεί μια διεισδυτική μελέτη στην φυλή Bemba στην Ροδεσία της Αφρικής και αποικία της Μ. Βρετανίας. Η ανθρωπολόγος κάνει μια οικονομική σπουδή με μια ολιστική προσέγγιση στην διατροφή, όπως άλλωστε η λειτουργική θεώρηση προτάσσει. Αναφέρεται αναλυτικά στην καλλιέργεια της γης και την παραγωγή της τροφής, προχωρά στο μαγείρεμα και την κατανάλωση, συμπεριλαμβάνοντας και τις μαγικές χρήσεις της (Ματάλα, 2015:138)

2.3 Η διατροφή στην κοινωνική ανθρωπολογία μέσα από τη θεωρία του δορισμού

Στην πιο πρόσφατη βιβλιογραφία, οι κυριότεροι εισηγητές του δορισμού θεωρούνται ο Claude Levi-Strauss (1965), η Mary Douglas (1966) και ο σημειωτιστής Roland Barthes (1981), (Ματάλα, 2015:139). Και οι τρεις έχουν συμβάλει σημαντικά σε ένα ερμηνευτικό πολιτισμικό μοντέλο θεωρημένο από τη σκοπιά της δομικής ανάλυσης ως προς την διατροφή και το τελετουργικό του φαγητού εν γένει.

Στο άρθρο του «Το Μαγειρικό Τρίγωνο» ο Levi Strauss γράφει ότι μέσα από την πρακτική της μαγειρικής και τα εδώδιμα που καταναλώνονται, μπορεί ο κοινωνικός ανθρωπολόγος να ανακαλύψει τη γλώσσα μιας κοινωνίας άρα και να αποκωδικοποιήσει την κοινωνική δομή της δεδομένης υπό μελέτη κοινωνίας. Το σχήμα του Γάλλου εθνολόγου τοποθετεί την επινόηση της φωτιάς ως προς τους τρόπους μαγειρικής ως την ειδοποιό διαφορά μετάβασης από την φύση στον πολιτισμό (Ματάλα, 2015:140). Πιο συγκεκριμένα, οι θεωρητικοί του δορισμού εκλαμβάνουν τον πολιτισμό ως παράγωγο των μορφών κοινωνικής οργάνωσης.

Η σημειολογική παράδοση του Saussure ακολουθείται από την δουλειά του Roland Barthes και του Claude Levi-Strauss. Η θεωρητική προσέγγιση του Ελβετού γλωσσολόγου, εφορμά από την διάκριση μεταξύ γλώσσας και ομιλίας και καταλήγει στην έννοια του σημαίνοντος και σημαινόμενου. Η γλώσσα νοείται ως ένα οργανωμένο και αυθύπαρκτο σύστημα κανόνων και συμβάσεων το οποίο χρησιμοποιείται μοναδικά από τον εκάστοτε ατομικό χρήστη. Ο τρόπος με τον οποίο μεταβάλλεται το γλωσσικό ύφος ανά κοινωνική περίσταση, αποτελεί το υπόβαθρο στο σημειωτικό σύστημα και πως αυτό εκφράζεται στο συγκεκριμένο (Chandler, 1994). Ο Barthes σε κάθε πολιτισμικό συγκεκριμένο εντοπίζει ασύνειδες συμβάσεις που αυτές οριοθετούν χωρίς όμως να καθορίζουν το κοινωνικό πλαίσιο.

Στα κείμενα σημειολογίας (1981), κάνει ιδιαίτερη αναφορά στο σύστημα τροφής. Αντιπαραβάλλει το διατροφικό σύστημα με το γλωσσικό σύστημα. Όπως στη γλώσσα το συντακτικό καθορίζει τι μπορεί να λεχθεί, έτσι και στο διατροφικό σύστημα, υπάρχει ένα αφηρημένο σύστημα σημείων, το οποίο ορίζει τι είναι αποδεκτό και τι αποτελεί διατροφικό

ταμπού. Ταξινομεί τις γεύσεις σε σημειωτικές μονάδες αντιθέσεων λ.χ. το γλυκό με το αλμυρό, καθορίζει ποια ειδή τροφής συνδυάζονται μεταξύ τους. Ενώ, τέλος προβλέπει τις διατροφικές συνήθειες και το τελετουργικό του φαγητού ως ένα σύστημα με αποδεκτούς τρόπους συμπεριφοράς στο τραπέζι. Διευκρινίζει ότι το διατροφικό σύστημα δε μπορεί να ειπωθεί ανεξάρτητα από το πολιτισμικό συγκείμενο, αλλά είναι αυτό το πλαίσιο που το τροφοδοτεί και το σχηματοποιεί (Barthes, 1981 : 70-71).

Σε μια ψυχο-κοινωνιολογική προσέγγιση της διατροφής, ο Barthes ορίζει την διατροφική πράξη ως σημαίνον, την βλέπει ως ένα από τα σημεία τα όποια εξυπηρετούν την επικοινωνία των μελών μιας δεδομένης τοπικότητας. Ο Barthes, εντοπίζει την κοινωνική διάσταση στην διατροφή και υποστηρίζει ότι όλες οι επιμέρους λειτουργίες της, δηλαδή οι πρώτες ύλες, οι τεχνικές μετασχηματισμού και η κατανάλωσή της εντάσσονται στο διατροφικό σύστημα, το οποίο εν τέλει ευνοεί την επικοινωνία. Ωστόσο, το ενδιαφέρον στην προσέγγιση του Γάλλου στοχαστή είναι η διαπίστωσή του ότι η τροφή και οι πρώτες ύλες της δεν μένουν πλέον στην επιφανειακή τους υπόσταση ως υλικά, αλλά, ουσιαστικά μετατοπίζεται η πρόσληψή τους σε μια κατάσταση που βιώνεται, εν είδει πολιτισμικών κωδίκων. Εντούτοις, η μετατόπιση που συμβαίνει στον τρόπο θέασης της τροφής και των συστατικών της προσδίδει σημαντική βαρύτητα στην κοινωνική χρήση της τροφής (Barthes, 1998:145-146).

Η Douglas εξετάζει τα διατροφικά προϊόντα ως κοινωνικοποιημένα, η δουλειά της είναι οι πολιτισμικές ταξινομήσεις, θεωρεί την τροφή και την μαγειρική ως κώδικες που διαδίδουν πολιτισμικά μηνύματα. Εξετάζει την θεματολογία της διατροφής ως πεδίο κοινωνικών σχέσεων στο οποίο διαδραματίζονται διαδικασίες ιεραρχίας, αποκλεισμού, ενσωμάτωσης και οριοθέτησης. Στο *Purity and Danger*, η ανθρωπολόγος ταξινομεί συστηματικά ποιες έννοιες προσλαμβάνονται ως το μαρό και το απαγορευμένο στους διαιτητικούς νόμους των Ιουδαίων (Douglas, 2001:1-7 & 2006:21-37).

Επιπλέον, στα Βρετανικά γεύματα, "*Deciphering A Meal*" (Douglas, 1972) η προσέγγιση είναι ότι το διατροφικό σύστημα της Βρετανικής κοινωνίας είναι ένα σύστημα με σταθερή δομή ικανό να νοηματοδοτεί τις κοινωνικές σχέσεις μέσα από την διαδικασία του φαγητού, δηλαδή τα γεύματα νοηματοδοτούν την υπόσταση του χρόνου είτε σε καθημερινή ρουτίνα είτε σε εορταστική κατάσταση.

Όπως γίνεται κατανοητό από την βιβλιογραφική επισκόπηση, ο δομισμός όσον αφορά την ανθρωπολογία της διατροφής, αποδέχτηκε την *a priori* ύπαρξη συμβολισμών και πολιτισμικών κωδίκων που διατρέχουν τον κάθε πολιτισμό, ενώ την Douglas την απασχολεί

επιπλέον η ιστορικότητα και η κοινωνική νοηματοδότηση, όπως τις εντοπίζει στο εκάστοτε πολιτισμικό συγκείμενο. Δουλειά των ανθρωπολόγων από το ρεύμα του στρουκτουραλισμού, είναι να εντοπίσουν και να καταγράψουν τα πολιτισμικά σύμβολα ώστε να ερμηνεύσουν την κοινωνική οργάνωση. Ο κριτικός λόγος στη δομιστική σκέψη, έρχεται από την ερμηνευτική ανθρωπολογία η οποία ισχυρίζεται ότι οι ανθρώπινες συμπεριφορές είναι οι ενσαρκώσεις των πολιτισμικών προτύπων, άρα και διαφωνεί με την ματαίωση του υποκειμένου, όμως και ο ιστορικός υλισμός ασκεί εξίσου κριτική στην δοξαστική προσέγγιση και στην αυθαίρετη όπως επισημαίνει ερμηνεία των συμβόλων (Geertz, 2003: 150).

2.4 Η διατροφή στην κοινωνική ανθρωπολογία μέσα από τον ιστορικό υλισμό

Από την άλλη πλευρά, το ρεύμα του ιστορικού υλισμού αμφισβήτησε την δομική ανάλυση και την αποκωδικοποίηση των συμβολισμών ως αυθαίρετες ερμηνείες που δεν ενέχουν ιστορική βάση.

Στη δεκαετία του '70, ο Γάλλος ιστορικός Braudel, σημειώνει μια ιστοριογραφική τομή στη μελέτη του υλικού πολιτισμού. Η δουλειά του γίνεται γνωστή μέσα από το περιοδικό *Annales* όπου εκεί επισημαίνει την σημασία της μελέτης του καθημερινού βίου, διερευνά δηλαδή τις δομές αυτού την διατροφή, την κατοικία, και την ενδυμασία. Ο Braudel, αναφορικά με την δομή, κάνει λόγο για μια μακρόσυρτη και αργή διαδικασία αλλαγής ο χρόνος την φθείρει και ταξιδεύει πολύ αργά, όπως χαρακτηριστικά ο ιστορικός γραφεί, ενώ για την ουσία της λέξης δομής μας εξηγεί ότι οι μελετητές εννοούν την κοινωνική οργάνωση, μια συνοχή με αρκετά καθορισμένες σχέσεις. Ενώ λοιπόν προσεγγίζει τις δομές ως πολύ σταθερό στοιχείο, για άπειρες γενεές, διακρίνει την αντίθεση ως προς τα ζώα, τα φυτά, τις τεχνικές τις νοοτροπίες, τις συνήθειες, τα ρούχα, τα οικήματα, τις συνταγές μαγειρικής είναι πολιτισμικά αγαθά τα οποία υφίστανται μια διαρκή μετακίνηση και ανταλλαγή (Braudel, 1987: 16-39).

Ο Bloch μελέτησε την διατροφή διαπολιτισμικά, σε βάθος χρόνου και σε διαφορετικές χώρες. Το συμπέρασμά του είναι ότι οι υλικές συνθήκες είναι αυτές που διαφοροποιούν τις διατροφικές συνήθειες και μέσα από τις διαφοροποιήσεις εντοπίζει την παγίωση της αστικής τάξης στην Ευρώπη του 19ου αιώνα. Ο ιστορικός εντοπίζει τις τομές στον χρόνο μέσα από τον κοινωνικό μετασχηματισμό που συντελείται στην Ευρώπη και την ταξική

διαστρωμάτωση. Καταγράφει τη σχετική εξομοίωση στα διατροφικά προϊόντα που καταναλώνουν τόσο τα ανωτέρα όσο και τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα. Χαρακτηριστικά αναφέρει: *“Είναι αδύνατο να αναπαρασταθούν οι παλιότερες κοινωνίες χωρίς αυτή την αντίθεση: ο φτωχός λαός της υπαίθρου σε κατάσταση μόνιμου υποσιτισμού, ενώ οι πλούσιοι σε κατάσταση υπερτροφίας. Πόσοι βασιλείς και πρίγκιπες ευτραφείς στα γηρατειά τους! Πόση ενεργητικότητα για τους πιο προικισμένους! Τα γνήσια φαγοπότια του παλιού καλού καιρού έγιναν παροιμιώδη μόνο και μόνο λόγω της αντίθεσής τους με το καθημερινό διαιτολόγιο”* (αναφορά στο Ματθαίου, 1998: 35). Η Μαρξική επιρροή στους ιστορικούς της νέας γενιάς Braudel (1987) και Bloch (1998) είναι φανερή. Η πάλη των τάξεων γίνεται ουσιαστικά η πάλη των πολιτισμών. Μια υβριδική μορφή κατανάλωσης αναδύεται, τόσο η αστική τάξη όσο και τα χαμηλότερα κοινωνικά στρώματα εμπλέκονται σε ένα υπόκωφο παιχνίδι ανταγωνισμού μεταξύ τους όπου η πολυτέλεια και η υπερβολή είναι το μέτρο.

Για την Ρίκα Μπενβενίστε, η εξήγηση βρίσκεται στην σύγχρονη πρόσληψη της κατανάλωσης. Η ανάγκη απόκτησης αγαθών δε γίνεται μοναχά υπό το πρίσμα της χρησιμότητας, αλλά, συνδέεται άρρηκτα με την κοινωνική σημασία και τις κοινωνικές προσδοκίες. Η κατανάλωση και δη η πολιτισμική, καθορίζεται κοινωνικά. Αναφορικά στο παράδειγμα της διατροφής, από τη μία η σπατάλη και το ξόδεμα του φαγητού περιγράφει την σύγχρονη πραγματικότητα και από την άλλη η οικονομία του βρισκόμενου την σκληρή πραγματικότητα του παρελθόντος. Εν ολίγοις, οι κοινωνικές τάξεις διακρίνονται από τον τρόπο που επιλέγουν να διαχειρίζονται τους υλικούς πόρους. Εντούτοις, η ιεράρχηση των αναγκών συνάδει με την εμφάνιση ενός νέου πολιτισμού, που δεν διαμορφώνεται αποκλειστικά μέσω των κοινωνικών αναπαραστάσεων, αλλά πιο ειδικά από τις νέες καταναλωτικές συνήθειες. Η πρότερη πρόσληψη της κατανάλωσης είχε σαφή ντετερμινιστικό προσανατολισμό, δηλαδή είχε θεωρήσει πως μπορεί να ορίσει τις ανάγκες, πλέον η μετάβαση σε μια καταναλωτική κοινωνία και η νέα κοινωνική διαστρωμάτωση, εμπεριέχει ανταγωνισμούς ή ακόμα και σχέσεις αλληλεγγύης (Μπενβενίστε, 2013:10-13). Στην διατροφική κατανάλωση αυτό σημαίνει το άνοιγμα πολλών και διαφορετικών υβριδικών ταυτοτήτων.

Αυτός ο διατροφικός «μιμητισμός», πολιτισμικά βρίσκει εξήγηση μέσα από τον σχεδόν βίαιο κοινωνικό εκσυγχρονισμό¹² του προηγούμενου αιώνα, και στην αναζήτηση της εθνικής και τοπικής γαστρονομικής ταυτότητας. Πιο αναλυτικά, οι πολιτισμικές και οικονομικές ζυμώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο, έχουν ανάλογο αντίκτυπο στην χώρα. Αναφορικά με την διατροφική κατανάλωση, ο νεώτερος μετασχηματισμός της γαστρονομικής ταυτότητας είχε ως αποτέλεσμα την αποκήρυξη της παραδοσιακής κουζίνας. Η αποξένωση από τις αυθεντικές εμπειρίες που προσφέρει η ύπαιθρος, είναι ένα θέμα που έχει εντοπιστεί από τον Michael Herzfeld ως ένας σημαντικός παράγοντας, ο οποίος σχετίζεται με ιστορικές διεργασίες και την ανάπτυξη του Ελληνικού Κράτους, δηλαδή η πρόσληψη ή και οι ουσιαστικές διαφορές μεταξύ του αστικού και του αγροτικού χώρου. Ένα θέμα στην Ελλάδα που συνήθως έχει συνδεθεί με την εθνική ταυτότητα (Herzfeld, 1987). Πράγματι, στις μέρες μας, τα μεγάλα αστικά κέντρα της Ελλάδας προσλαμβάνονται ως τόποι αποξενωμένοι από τα παραδοσιακά προϊόντα, αυτή η αποξένωση γίνεται ακόμη πιο έντονη στην διατροφική ταυτότητα.

2.5 Μελέτες της κοινωνικής ανθρωπολογίας της διατροφής για την πολιτική και οικονομική οργάνωση.

¹² Ο Ν. Μουζέλης(2000) εξηγεί τον τρόπο που συμβαίνει στην Ελλάδα ο κοινωνικός εκσυγχρονισμός κατά τη δεκαετία του 80.Χαρακτηριστικά, στην στήλη του Βήματος της Κυριακής, στο φύλλο της 2ης Ιανουαρίου 2000 σημειώνει για την πρόοδο που έκανε η χώρα, λέγοντας ότι : *πριν 100 χρόνια ήταν μια μικρή, εξαιρετικά φτωχή, γεωργική χώρα με ένα πολιτικό σύστημα όπου ένας μικρός αριθμός «τζακίων» ήλεγχαν (παρ' όλη την ύπαρξη καθολικής ψηφοφορίας για τους άνδρες) κατά καθαρά ολιγαρχικό τρόπο τα μέσα κυριαρχίας.* Σημειώνει επιπλέον την ανάπτυξη του κοινοβουλευτισμού στην χώρα Στο τέλος του αιώνα η Ελλάδα έχει έναν σταθερό και πολύ πιο ανοιχτό στους πολίτες κοινοβουλευτισμό, χωρίς όμως να παραβλέπει τα δομικά ελλείμματα στις χώρας. Ενώ η ανάλυση του πολιτικού επιστήμονα για Το σύγχρονο και το παραδοσιακό: *Όπως έχω υποστηρίξει πολλές φορές από τις στήλες του «Βήματος», ο εκσυγχρονισμός συνεπάγεται τη σταδιακή εξαφάνιση της τοπικής παραδοσιακής κοινότητας, τον μετασχηματισμό των «υπηκόων» σε πολίτες και γενικά την κινητοποίηση και ένταξη της πλειονότητας ενός πληθυσμού σε μια ευρύτερη οικονομική, πολιτική και πολιτιστική αρένα που συνήθως ονομάζουμε κράτος-έθνος. Κατά πολύ γενικό και απλουστευτικό τρόπο μπορούμε να πούμε ότι στη Δύση αυτή η τεράστια κινητοποίηση και ένταξη του πληθυσμού στο κράτος-έθνος έγινε κατά τέτοιο τρόπο ώστε πολιτικά, κοινωνικό-οικονομικά και πολιτιστικά δικαιώματα (που στην προβιομηχανική περίοδο ήταν περιορισμένα στο επίπεδο μερικών ελίτ) επεκτάθηκαν κατά θεαματικό τρόπο στα κατώτερα στρώματα. Αυτή η επέκταση δικαιωμάτων είτε έγινε εκ των «άνω», κυρίως μέσω του ανταγωνισμού διαφόρων ελίτ που προσπαθούσαν να κερδίσουν την υποστήριξη των μαζών στις διαμάχες τους σε εθνικό ή διεθνές επίπεδο, είτε εκ των «κάτω», μέσω της πολιτικής και οικονομικής οργάνωσης των εργατικών τάξεων της πόλης και της υπαίθρου.*

Στο βιβλίο του *Κουζίνα Μαγειρική, και Τάξη*, ο Goody (1982) σε μια δυναμική πολιτισμική ανάλυση ισχυρίστηκε ότι η ανάλυση της διατροφής σχετίζεται με την κοινωνική ιεράρχηση και τις σχέσεις εξουσίας δίνοντας μια πολιτική προέκταση στο θέμα της διατροφής. Η δουλειά του σημαίνει σημαντική καμπή στο θέμα “Τροφή”, σηματοδοτεί την μετάβαση από την συστηματική καταγραφή και την πολιτισμική ταξινόμηση σε μια δυναμική και κριτική ανάλυση της διατροφής ως ένα φαινόμενο πολυδιάστατο που εμπεριέχει θέσεις ισχύος και συγκρούσεις. Ο Minz είναι αυτός που πάει τη δουλειά του Goody ένα βήμα παραπέρα συνδέει το καθημερινό με το πολιτικό, και δηλώνει με σαφήνεια ότι οι διατροφικές επιλογές στην καθημερινότητα αντανακλούν τις σχέσεις εξουσίας ή και υποταγής ακόμη,

Ο Minz (1985) μέσα από το *Sweetness and power*, κάνει μια εκτενή παρουσίαση στην επίδραση της ζάχαρης στον δυτικό πολιτισμό. Επισημαίνει ότι η ζάχαρη υπήρξε καθοριστική ως προς τη διαμόρφωση σημαντικών εννοιών της καθημερινότητας. Νοηματοδότησε κοινωνικά την έννοια του χρόνου, του κοινωνικού φύλου, της τάξης, την πρόσληψη του εαυτού σε συνάρτηση με την οικογένεια την εργασία κ.ο.κ. Η σκέψη του ανθρωπολόγου συνδέει την ζάχαρη με τον κοινωνικό μετασχηματισμό της δύσης, βλέπει στην κατανάλωσή της τα αίτια του καταναλωτικού ατομικισμού. Πράγματι, συνδέει την εθιστική γεύση της ζάχαρης και την αδυναμία απεξάρτησης από αυτήν με την πολιτική εξουσία, το παράδειγμα που αναφέρει είναι τομποϊκοτάζ της ζάχαρης. Στην βρετανική αποικιοκρατία, η καλλιέργεια των ζαχαρότευτλων προκύπτει από μια ανήθικη εκμετάλλευση. Η κατανάλωση της ζάχαρης ήταν το ύψιστο διακύβευμα και είχε καθοριστικό ρόλο στο κίνημα κατά της δουλείας (Sutton, 2012 : 401-402 & Minz, 1985:76-79) .

Ο Camporesi στο *Ηδονικές Γεύσεις* (2003), εξετάζει τον υλικό πολιτισμό μέσα από την ιστορία των νοοτροπιών και η αναλυτική κατηγορία που θέτει είναι το γούστο. Η μελέτη του αφορά την αφομοίωση της γαλλικής κουλτούρας της αριστοκρατίας στην Ιταλία του 18ου αιώνα. Ο Camporesi επισημαίνει την απτή πολιτισμική επικράτηση της Γαλλικής κουλτούρας να γίνεται αντιληπτή με την καθιέρωση της γαλλικής κουζίνας. Μας ενδιαφέρει η προσέγγιση του Camporesi και η ματιά του ως προς τα πολιτισμικά χαρακτηριστικά της γαλλικής κουζίνας, όπως αυτά τα διακρίνει ως η κουζίνα του μέτρου, της αρμονίας, των ελαφρών και φίνων γεύσεων και όχι μια κουζίνα της υπερβολής, των μπαχαρικών και των αδρών τρόπων: “Στον αιώνα των Φώτων το τραπέζι των αριστοκρατών αλλά και των αστών τα κνήγια και τα κρέατα βαριών και εύσωμων τετράποδων που παρουσιάζονταν σε λιπαρές πομπές έδωσαν τη θέση τους σε κονσομέ, ζωμούς, ζελατίνη και φίνες σάλτσες που απάλλασαν τους εκλεκτούς καλοφαγάδες από την πρόστυχη υποχρέωση να δαγκώσουν, να κόψουν, να

μασήσουν, διευκολύνοντας εκλεπτυσμένες συζητήσεις και ζωνιές συνδιαλέξεις” (Κραββά,2020:55).

2.6 Κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής. Η προσέγγιση του πολιτισμικού υλισμού

Τέλος, σε αυτή την επισκόπηση θα προστεθεί η προσέγγιση του πολιτισμικού υλισμού όπως αυτήν την βλέπουμε στη δουλειά του Marvin Harris (1989) *Η Ιερή Αγελάδα και ο Βδελυρός Χοίρος*. Ο Αμερικανός ανθρωπολόγος επιχειρεί μια ερμηνεία στα διατροφικά ταμπού και απαγορεύσεις ανά τον κόσμο όπως την απαγόρευση βρώσης χοιρινού στους Ισραηλίτες και του Μωαμεθανούς, την απαγόρευση βρώσης της αγελάδας στην Ινδία. Το ερμηνευτικό σχήμα του Harris αποκωδικοποιεί τις θρησκευτικές νόρμες δίνοντας μια λογική απάντηση που στηρίζεται στα ιδιαίτερα περιβαλλοντολογικά χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής. Ο ανθρωπολόγος δεν παραβλέπει την πολιτισμική σχετικότητα του γούστου και τις συμβολικές αξίες, επισημαίνει, ωστόσο, ότι όλα αυτά διαμορφώθηκαν βάσει μιας λογικής ερμηνείας που αναφέρεται στην εύκολη πρόσβαση στην τροφή και άρα στην κατανάλωση της αλλά και στην θερμιδική της αξία αναφορικά με το φυσικό περιβάλλον (Ματάλα,2015: 146-148).

Η συμβολή του Harris στην ανθρωπολογία είναι η επιστημονική επένδυση με την οποία την πλαισίωσε, ενώ αναγνωρίζει ότι οι πολιτισμοί επηρεάζονται από βιολογικούς, τεχνολογικούς και οικονομικούς περιορισμούς. Ως εκ τούτου, ο Harris υποστηρίζει ότι οι διατροφικές συνήθειες και οι τροφές που καταναλώνει κάθε πολιτισμός βρίσκονται πάντα σε μία συσχέτιση με το πρακτικό όφελος και το κόστος που ενέχουν. Επισημαίνει ότι το διακύβευμα πάντα θα είναι στην ανάγκη του ανθρώπου για επιβίωση, έχοντας αυτό ως κεντρικό άξονα προσπάθησε να ερμηνεύσει την ποικιλία των πολιτισμών. Παρόλη την θετικιστική προσέγγισή του, ο Αμερικανός ανθρωπολόγος, δεν αμφισβητεί την συμβολική και κοινωνική νοηματοδότηση των τροφών. Μάλιστα, μετουσιώνει την ρήση του Levi Strauss προσδίδοντας της μια χροιά πρακτική, λέγοντας, ότι για κάποιες τροφές σκεφτόμαστε ότι είναι καλές ενώ για κάποιες άλλες πως δεν είναι κατάλληλες για βρώση και καταλήγει

χαρακτηριστικά ότι το φαγητό πρέπει να θρέψει το συλλογικό στομάχι προτού μπορέσει να θρέψει το συλλογικό νου (Harris, 1989:12-16). Όταν ο Marvin Harris (1989) *Η Ιερή Αγελάδα και ο Βδελυρός Χοίρος* γράφει το εμβληματικό αυτό βιβλίο, ιστορικά ο πλανήτης διαγράφει μια πορεία, τουλάχιστον όσον αφορά τον ανεπτυγμένο δυτικό κόσμο, προς την αφθονία, η ανάπτυξη των πολυεθνικών βιομηχανιών τροφίμων πλημμυρίζουν την αγορά με επεξεργασμένα τρόφιμα χαμηλού κόστους αλλά δυσαναλογία υψηλού κόστους ως προς την ανθρώπινη υγεία. Παχυσαρκία, καρδιαγγειακά και χοληστερίνη φαίνεται να είναι οι παθήσεις της μόδας. Στο σημείο αυτό η επιστημολογική προσέγγιση του ανθρωπολόγου επισημάνει τον κίνδυνο που ελλοχεύει μία αυθαίρετη ερμηνεία ως προς μόνο την συμβολική νοηματοδότηση των διατροφικών συνηθειών, ως κοινωνικοί επιστήμονες οφείλουμε στην οποιαδήποτε ερμηνεία να κατανοήσουμε το μεταβαλλόμενο πολιτισμικό πλαίσιο. Η επιρροή της τεχνολογίας, τον ρόλο της οικονομίας, την βιολογική αξία της τροφής και μόνο τότε οι διατροφικές συνήθειες μπορούν να αποκρυσταλλώσουν την κοινωνική πραγματικότητα (Harris, 1989 :159-173)

2.7 Κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής. Τροφή και αισθήσεις, η κοινωνική κατασκευή της μνήμης

Το θέμα της μνήμης πραγματεύεται η Νάντια Σερεμετάκη (1997) στο «*Παλινόστηση αισθήσεων*»..*Το ροδάκινο εγώ το είχα γευτεί ως τροφή και ως μνήμη, άλλα η νεότερη γενιά τώρα το χώνευε μέσω μνήμης και γλώσσας ...μια σχέση που αν και ήταν κομματιασμένη και βυθισμένη στο ασυνείδητο, μεταφέρθηκε διάμεσου των αιώνων από το ροδάκινο –ένα φρούτο που βαστούσε το μύθο στη φόρμα του..(1997:30).*

Ήδη από τον τίτλο η ανθρωπολόγος μας προϊδεάζει, περιγράφει τη δική της «αποκαλυπτική στιγμή» όπως χαρακτηριστικά την αναφέρει, η στιγμή που αναπολεί μέσα από τη γεύση του ροδάκινου την παιδική της ηλικία. Μία βιωματική εμπειρία μέσα από την διατροφή, ταξιδεύει την ανθρωπολόγο πίσω στα παιδικά της χρόνια αναβιώνοντας το κοινωνικό πλαίσιο στο οποίο μεγάλωσε. Με τον τρόπο αυτόν επιτυγχάνει την ανθρωπολογική ανάλυση της νοσταλγίας, χρησιμοποιεί τις αισθήσεις και πιο ειδικά τις μνήμες της γεύσης και της υφής (Sutton, 2012: 401)

Η Βασιλική Κράββα (2021) ασχολείται με το ζήτημα της ταυτότητας, εξετάζει μέσα από τις διατροφικές πρακτικές της εβραϊκής Κοινότητας της Θεσσαλονίκης τις στρατηγικές

διατήρησης της ταυτότητάς τους. Συγκεκριμένα, η Κράββα έχει ασχοληθεί διεξοδικά με την διατροφή των Εβραίων της Θεσσαλονίκης, και τους τρόπους που αυτή συμμετέχει στην διαδικασία συγκρότησης του συλλογικού Εαυτού, αναδεικνύει μέσα από την δουλειά της τους τρόπους που η διατροφή δημιουργεί εντάξεις και αποκλεισμούς. Το ζήτημα της στρατοπεδικής πείνας και τον τρόπο που η οσφρητική μνήμη συνηγορεί στην διαπραγμάτευση της μνήμης, είναι βασικός θεματικός άξονας στην δουλειά της κοινωνικής ανθρωπολόγου η σχέση αισθητηριακής μνήμης και συλλογικής ταυτότητας.

Συμπερασματικά, είναι ανακριβές ακόμη και να υποθέσουμε ότι η εξέλιξη στην ιστορία της ανθρωπότητας, ιδωμένη από την ταξινομική τυπολογία με τον κυνηγό - τροφосуλλέκτη έως τον εργάτη της νεωτερικότητας, ακολουθεί μια γραμμική εξέλιξη από την έλλειψη τροφίμων στην αφθονία (Eriksen,2007:284)

Η σταχυολόγηση της βιβλιογραφίας, αναδεικνύει αυτήν την κοινωνική διάσταση στην τροφή. Πράγματι, οι διατροφικές συνήθειες φαίνεται να προσαρμόζονται στις ανάγκες του δεδομένου πολιτισμού, να καθορίζουν και να υπαγορεύουν την κοινωνική δομή και οργάνωση που τον εξυπηρετεί. Η σύγχρονη κοινωνική ανθρωπολογία της διατροφής, σήμερα, έχει ωριμάσει αρκετά ώστε να χρησιμεύσει ως ένα αυτόνομο επιστημονικό πεδίο που εξετάζει σημαντικά και ποικίλα προβλήματα θεωρίας αλλά και ερευνητικών μεθόδων. Στη θεωρία, είδαμε ότι τα διατροφικά συστήματα έχουν χρησιμοποιηθεί για να φωτίσουν κοινωνικές διαδικασίες, όπως η πολιτικοοικονομική παραγωγική οργάνωση (Mintz,1985), η κοινωνική κατασκευή της μνήμης (Sutton, 2001). Εν τέλει, η αυτονόμηση του πεδίου συνέβαλε στην πληθώρα των επιστημονικών περιοδικών που διερευνούν την κοινωνική ζωή των τροφίμων

Κεφάλαιο 3: Θεωρητική προσέγγιση

3.1 Η δομιστική ανθρωπολογία στον Claude Lévi-Strauss Το μαγειρικό τρίγωνο: Η μικρή πραγματεία της γαστρονομικής εθνολογίας.

Με την επιστημολογική στροφή που σημειώνεται στα τέλη του '50 προσγγίνεται η στρουκτουραλιστική ή αλλιώς η σύγχρονη κοινωνική ανθρωπολογία. Μία κριτική επιστήμη¹³, η οποία αποδίδεται στον Γάλλο διανοητή Claude Levi Strauss. Η κοινωνική ανθρωπολογία που προτείνει εξυπηρετεί τρεις σκοπούς «αντικειμενικότητα», «ολότητα», «αυθεντικότητα». Στόχοι που επιτυγχάνονται μέσα από την αναστοχαστική σκέψη, το «απομακρυσμένο βλέμμα» και την «τεχνική αποξένωσης», όπως ο ίδιος σημειώνει (Levy-Strauss, 2012). Στα πλαίσια της σύγχρονης θεώρησης, ο εθνολόγος, μελετά τον πολιτισμό και την φύση, απαλλαγμένος από κάθε νοσταλγική διάθεση, με μία ταξινομητική λογική της συγκριτικής διαπολιτισμικής μελέτης, παρακαταθήκη από την σχέση του με την γεωλογία, οδηγήθηκε στην αναζήτηση των θεμελιωδών δομών της κοινωνίας. Μέσα, λοιπόν, από την μελέτη των κατά τόπων εθίμων και δοξασιών ανακαλύπτει τη δομή των συστημάτων (Κυριακίδου-Νέστορος 1977:15-20).

Η μαγειρική αποτελεί μια καθολική πράξη που συναντάται σε κάθε μορφή κοινωνίας από τις «άγριες πρωτόγονες» ως τις «εξημερωμένες δυτικές». Ο Γάλλος εθνολόγος εντοπίζει στις διαδικασίες προετοιμασίας και κατανάλωσης του φαγητού, δηλαδή το μαγειρικό σύστημα, το

¹³ Το 1962{1977}, ο Λεβί-Στρως δημοσίευσε την Άγρια Σκέψη. Το βιβλίο του Λεβί-Στρως, πέρα από μια εντελώς διαφορετική ανθρωπολογία έρχεται σε άμεση αντιπαράθεση με τον ιστορικισμό του Σαρτρ. Η πρωτοποριακή θεώρηση στο βιβλίο, έγκειται στο γεγονός ότι επικαλείται τις σταθερές ιδιότητες του νου όλων των ανθρώπων και το δικαίωμα εκτίμησης και αξιοπρέπειας όλων των ανθρώπινων κοινωνιών. Η συνεισφορά του βιβλίου στην διανοήση της μεταπολεμικής Γαλλίας είναι η ματαίωση των αξιώσεων τόσο του διαλεκτικού λόγου όσο και της ιστορικής διαχρονίας όπως τις είχε ερμηνεύσει ο Σαρτρ – ιδέες που ο Λεβί-Στρως ταύτισε με το αμφιλεγόμενο αφήγημα της, εγγενούς ανωτερότητας της «σκέψης» των πολιτισμένων έναντι της σκέψης των «αγρίων».(Anderson,1983)

αποτέλεσμα κοινών δραστηριοτήτων σε όλη την ανθρωπότητα, τις λεγόμενες «πολιτισμικές σταθερές» (Verdier, 1969). Κάθε μορφή τοτεμισμού και δη του συλλογικού τοτεμισμού¹⁴ για τον Levi Strauss είναι ο λόγος που δομείται μέσα από τα σύμβολα, σε αυτόν βλέπει στα σώματα των υποκειμένων την αναπαραγωγή του. Χρησιμοποιεί τον λόγο με την διττή σημασία του τόσο ως η γλωσσική έκφραση, όπως ο Saussure στο γλωσσικό σύστημα έβλεπε το σημαίνον και σημαινόμενο να μετατρέπεται σε λόγο, αλλά και με την έννοια του discourse, δηλαδή, την κάθε πρακτική με την οποία τα άτομα εμποτίζουν την κοινωνική πραγματικότητα με νόημα.

Ο δομισμός στην ανθρωπολογία, είναι ένα θεωρητικό ρεύμα, μία μέθοδος ανάλυσης του πολιτισμού μέσα από την παρατήρηση λόγων, εσωτερικευμένων και ασύνειδων συμπεριφορών, και πολιτισμικών επιτελέσεων. Η δομιστική ανθρωπολογία του Levi Strauss, επισημαίνει ότι οι φυσικοποιημένες νόρμες παράγουν μία εσωτερική συνάφεια. Ομοίως και η διαδικασία του κοινωνικού μετασχηματισμού, προκύπτει από μια ανάγκη αυτορρύθμισης της δεδομένης κοινωνίας και είναι μια διαδικασία ενεργητική. Σκοπός της δομικής ανάλυσης είναι η κατασκευή ενός ερμηνευτικού μοντέλου στο οποίο περιλαμβάνονται κοινωνικές κατηγορίες, σε όλες τις σημαντικές κοινωνικές δομές, όπως τις αντιλαμβάνονταν ο Levi - Strauss. Το ερμηνευτικό σχήμα που προτάσσει είναι ένα συμβολικό σύστημα, ανάλογο με αυτό που σχηματίζει η ανταλλαγή των γυναικών στα δίκτυα συγγένειας και με αυτό που σχηματίζει η ανταλλαγή των λέξεων στη γλώσσα, το οποίο δύνανται να κατανοήσει και να ερμηνεύσει την ανθρώπινη συμπεριφορά. Εφαρμόζοντας τις αρχές του Saussure στο πεδίο της ανθρωπολογίας προκύπτει η Δομική Ανθρωπολογία του (1958), ο Claude Levi Strauss, ανέλυσε πολιτιστικά φαινόμενα, όπως η συγγένεια και η προετοιμασία του φαγητού. Οι έννοιες της δομικής γλωσσολογίας του langue (η γλώσσα των κανόνων) και του parole (η γλώσσα της εμπειρίας) χρησιμοποιήθηκαν στην αναζήτησή του για τις θεμελιώδεις δομές του ανθρώπινου νου (Μάντζιος, 1994:100).

Ο Levi - Strauss υποστήριξε ότι οι μύθοι, όπως και η ανθρώπινη σκέψη, σε όλους τους πολιτισμούς, μοιράζονται τις ίδιες υποκείμενες δομές. Στη Λεβιστρωσιανή σκέψη, το ανθρώπινο μυαλό αντιλαμβάνεται τις καταστάσεις μέσα από αντιθέσεις, το πεδίο των αντιθέσεων εντάσσεται σε ένα ευρύτερο αυτό της Φύσης και του Πολιτισμού. Ξεκινώντας από

¹⁴Τοτεμισμός στην εθνολογία: πλέγμα ιδεών και πρακτικών, σε μερικούς λαούς, οι οποίες βασίζονται στην πίστη ότι υπάρχει συγγένεια ή μυστική σχέση μεταξύ ενός ανθρώπου ή μίας ομάδας ανθρώπων και φυσικών αντικειμένων, όπως είναι τα ζώα και τα φυτά. Ως συλλογικός ή κοινωνικός Τοτεμισμός νοείται η σχέση που συνδέει ένα τοτέμ με μια ομάδα ανθρώπων. Λήμμα από το Academic Dictionaries and Encyclopedias

την ανάλυση των μύθων της Αμερικής, δείχνει ότι η μαγειρική έχει μια θεμελιώδη θέση στη μυθολογία και μπορεί να χρησιμεύσει ως δομικό εργαλείο στην έκφραση θεμελιωδών αντιθέσεων. Στο κυρίαρχο πεδίο φύση πολιτισμός, το μαγειρικό σύστημα, αντανακλά αυτή την δυαδικότητα σε κάθε δυνατή έκφραση (Verdier, 1969).

Στην λογική των τοτεμικών ταξινομήσεων, τηρουμένων των αναλογιών, στο παράδειγμα του Αμαρίου, εξετάζοντας το μαγειρικό σύστημα της περιοχής, βλέπουμε κάποιες «πολιτισμικές σταθερές» στον μετασχηματισμό της ύλης σε τροφή και στην κατανάλωση αναφορικά με την διάκριση των κοινωνικών περιστάσεων. Σύμφωνα με τον Levi Strauss στην άγρια σκέψη μας εξηγεί ότι κάποια τοτεμικά ζώα είναι καλά για σκέψη ενώ κάποια για βρώση (1977:63). Μπορούμε λοιπόν να αναρωτηθούμε μέσα από τα τρόφιμα που είναι αποδεκτά και κατάλληλα για βρώση, τι είναι καλό σε αυτό που τρώμε, καθώς και ποιες οι διατροφικές συνήθειες που συνάδουν με την κάθε μαγειρική πρακτική. Μέσα από την συμμετοχική παρατήρηση και τα εθνογραφικά δεδομένα, κατανοούμε πώς θα μπορούσε η ξεχωριστή θέση του ψητού αμνοεριφίου από το καθημερινό βραστό πουλερικό, να ερμηνευθεί μέσα από το συμβολικό νόημα και να του αποδοθεί η πολιτισμική σημασία που ενέχει στη δεδομένη τοπικότητα. Πιο αναλυτικά, η ανάλυση της κατανάλωσης του ενός είδους σε σχέση με το άλλο, επαληθεύει τον δυισμό στην σχέση του καθημερινού με το εξαιρετικό στα πλαίσια της κατανάλωσης (Levy – Strauss, 1977:146, 2008:38). Οι προφορικές μαρτυρίες συμφωνούν ότι το κόστος εκτροφής των οικόσιτων ζώων, κουνέλια και πουλερικά, είναι φτηνότερο, ενώ τα αμνοερίφια και η βοσκική στην περιοχή μελέτης είναι η κύρια πηγή εσόδων της περιοχής, επομένως η κατανάλωσή τους αποτελεί το εξαιρετικό. Σχετικό εθνογραφικό υλικό από focus group γυναικών σε ένα διαγενεακό φάσμα από συνέντευξη που διεξήχθη στα Πλατάνια Αμαρίου τον Οκτώβριο του 21: Η Γιαγιά Μαρία {90} και οι τρεις κόρες στα 45 με 55

Κόρη{45}: Κάποια αρνιά, που λεγάτε προηγουμένως ότι τα αφήνανε, τα φέρνανε κάπου σε ένα αφρατό τα βύζανε για να παχύνουν να γίνουν, να τα πουλήσουνε μετά πιο εύκολα. Τα είχα αναλάβει εγώ και φόρτωνα κανίστρες (δοχείο νερού) με νερό και τα πήγαινα εγώ και τα πότιζα, σιγά σιγά, δηλαδή τα είχα κατά αποκλειστικότητα.

EPEYN...: άρα τώρα έχετε περισσότερα πρόβατα από ότι ήταν παλιά

Γιαγιά Μαρία{90}: ναι τώρα βέβαια πολύ περισσότερα, τότε ήτανε πιο λίγα τα πρόβατα

Κόρη {45}: έτσι για πιο ευκολία, δε, σου λέει, γιατί όταν κάνεις κουρές πρέπει να καλέσεις κόσμο να ετοιμάσεις να.... Κόρη {55}: να σφάζεις Γιαγιά Μαρία {90}: Να σφάζεις, να έχεις βραστά, ψητά κρέατα, όλα αυτά τη διαδικασία για να κάνεις ένα τραπέζι κανονικό, κανονικό τραπέζι όπως για γάμο δεν ξέρω αν έχετε πάει σε γάμο κρητικό σε τραπέζι

Αναφορά κόρης{45} για την τωρινή κατάσταση της υποβιβασμένης εργασίας του κτηνοτρόφου, από το θεσμικό πλαίσιο της πολιτείας :

Να μπορούνε να βρούνε δουλειές, να δουλεύουνε, να ναι δηλαδή οι ζωοτροφές να μην είναι τόσο ακριβές. Τα προϊόντα, να μπορούνε δηλαδή να βγαίνει το μεροκάματο. Να ναι αξιοπρεπές. Τώρα δε βγαίνει τίποτα. Γιατί όταν πουλάς το κρέας και το γάλα φθινό και είναι τα άλλα τα υπόλοιπα ακριβά, δε βγαίνει τίποτα...Έχει αλλάξει δηλαδή η διατροφή. Τελείως διαφορετική από παλιά.

ΕΡΕΥΝ.: Ενώ παλιά, παρόλο που είχατε κρέας, έτρωγε ο κόσμος συνέχεια κρέας;

Κόρη{45} : Ε, όχι τόσο πολύ. Εμένα, δηλαδή, μου λέει ο άντρας μου εδώ πέρα για παράδειγμα. Μου λέει, είχαμε λίγα λέει πρόβατα και δε μπορούσαμε να τα σφάζουμε. Αργήσανε να έχουνε αρνιά να τα βάλουνε σε φράχτη, να τα παχύνουνε για να τα σφάζουνε.

ΕΡΕΥΝ. : Άρα τώρα που έχουνε περισσότερα αρνιά τρώνε και περισσότερο κρέας.

Κόρη {55}: Δεν είναι μόνο αρνιά. Είναι, τα πάντα τρώνε. Μιλάνε πολλές μαζί: Τα πάντα Κόρη.{45}: Κοτόπουλα, κουνέλια

Εξίσου η μαγειρική επιτέλεση, ο μετασχηματισμός δηλαδή της πρώτης ύλης σε τροφή σχετίζεται με πολιτισμικά δεδομένα. Το βράσιμο του ζώου σε μια αγροκτηνοτροφική κοινότητα θεωρείται ότι συγκρατεί τα υγρά του αρά αποτελεί μια θρεπτική τροφή, ενώ συνάμα δηλώνει και οικονομία, τουναντίον το ψητό θεωρείται σπατάλη μιας και οι χυμοί χάνονται και συνεπώς αφορά σε μια ελιτίστικη περίπτωση διατροφικής κατανάλωσης. Στην τοτεμική ταξινόμηση αναφορικά με την μαγειρική πρακτική, αυτή τη φορά ο δυισμός έγκειται στην πολιτισμική πρόσληψη της οικονομίας και της σπατάλης (Levy-Strauss, 2008: 39 & Leach, 2002:81-82). Περαιτέρω διάσταση στην διάκριση του βρασίματος και του ψησίματος είναι ότι η μια τεχνική σχετίζεται με την ενδό – κουζίνα, είναι κυρίως μια γυναικεία υπόθεση που αφορά τα μέλη της οικογενείας, ενώ το ψήσιμο γίνεται κατά κανόνα στην έξω - κουζίνα και προσφέρεται σε καλεσμένους, ένας έμφυλος καταμερισμός που

ισχύει στις παραδοσιακές αγροκτηνοτροφική κοινωνίες όπως και αυτή στην μελέτη περίπτωσης (Levy - Straus,1997:28-29 & 2008:38).

Έξαλλου, φαίνεται αυτή η διάκριση της μαγειρικής επιτέλεσης να έχει απασχολήσει τον Γάλλο εθνολόγο. Η σημαντική αντίθεση στην εμπειρική κατηγορία του ψητού και του βραστού, φαίνεται να σχηματίζεται διαφορετικά σε κάθε κοινωνία, αυτό που μένει είναι να αποκωδικοποιήσει ο κοινωνικός ανθρωπολόγος τις συμβολικές νοηματοδοτήσεις, που η κάθε κοινωνία αποδίδει στις εμπειρικές κατηγορίες. Σπάταλη – οικονομία, Δημοκρατία – αριστοκρατία ή θάνατος – ζωή είναι κάποιες από τις αποδόσεις που εντοπίζει «Το βραστό είναι η ζωή, το ψητό ο θάνατος. Η λαϊκή παράδοση σε ολόκληρο τον κόσμο έχει να μας δώσει πολλά παραδείγματα του καζανιού της αθανασίας, αλλά κανένα για τη σούβλα της αθανασίας» (Levi Strauss, 1968 :403, 2008 :39-40).

Η θεωρητική μελέτη του μαγειρικού τριγώνου, παρατίθεται στο *L'Origine des manières de table* (1968) στον τρίτο τόμο των μυθολογικών όπου παρουσιάζει το «*petit traité d'Ethnologie culinaire*». Στην μικρή πραγματεία ο Claude Lévi - Strauss παρατήρησε και κατέγραψε τις διατροφικές συνήθειες των φυλετικών κοινωνιών της Βόρειας και Νότιας Αμερικής στα μέσα του 20ού αιώνα. Αν και είδε ότι οι περισσότεροι πολιτισμοί κατηγοριοποίησαν τα τρόφιμα σε τρεις φάσεις σε ωμά, μαγειρεμένα και σάπια, παρατήρησε επίσης, ότι αυτές οι εμπειρικές κατηγορίες υπόκεινται σε πολιτισμική ερμηνεία. Επεξηγεί τη ρευστότητα αυτών των όρων με παραδείγματα από την δίκη του πατρίδα του τη Γαλλία¹⁵.

Ο Lévi - Strauss τοποθέτησε τις τρεις εμπειρικές κατηγορίες της τροφής στα σημεία ενός τριγώνου για να τονίσει τόσο την αντίθεση μεταξύ των διαφορετικών σταδίων όσο και την απόσταση μεταξύ τους. Εάν κοιτάξουμε το διάγραμμα από την άποψη της ωμής τροφής, τα άλλα δύο σημεία σηματοδοτούν την απόληξη δύο διαφορετικών μετασχηματισμών: Το μαγειρεμένο φαγητό είναι προϊόν πολιτισμικών διαδικασιών, όπως η εφαρμογή θερμότητας ή μαγειρικών σκευών Το σάπιο φαγητό είναι προϊόν φυσικών διεργασιών, χρόνου και αποσύνθεσης. Τα πραγματικά ωμά τρόφιμα, για τον Lévi - Strauss, δεν χαρακτηρίζονται από ανθρώπινη παρέμβαση ή αποσύνθεση. Ακόμη και τα άψητα τρόφιμα που τρώμε έχουν πλυθεί, ξεφλουδιστεί, τεμαχιστεί και προετοιμαστεί για ανθρώπινη κατανάλωση. Αλλά αν μια ψιλοκομμένη σαλάτα και ένα ψητό κοτόπουλο μπορεί και τα δύο να έχουν θέση στο

¹⁵ Παραθέτει το παράδειγμα των Γαλλικών κρουτόν, πώς αυτό το παραδοσιακό έδεσμα της Γαλλίας καταναλώνεται στην Ιταλία- διευρύνοντας με τον τρόπο αυτό την νοηματοδότηση της κατηγορίας του ωμού. Ενώ, ένα δραματικό παράδειγμα που αναφέρει, είναι στην απόβαση της Νορμανδίας. Η μυρωδιά από τα τυροκομεία ήταν τόσο έντονη, που οι Αμερικανοί σύμμαχοι, θεώρησαν ότι είναι πτώματα και εστί στο πέρασμά τους κάψανε τα τυροκομεία της Νορμανδίας (Levy- Strauss,2008 , *The Culinary Triangle*:37)

τραπέζι του δείπνου, καταλαμβάνουν θεμελιωδώς διαφορετικές θέσεις στην πολιτιστική μας σκέψη (Levy - Strauss,2008:41).

Η διατροφική κατανάλωση διαφαίνεται στο Μαγειρικό τρίγωνο, το ταξινομικό σχήμα και τα τρία σημεία θα αποτελέσουν την αφετηρία της προβληματικής μας ως πεδίο εφαρμογής της μεθόδου της δομικής ανάλυσης. Μια εθνογραφία της κουζίνας, λαμβάνοντας υπόψη όλες τις πτυχές της, από τα γεύματα, την επιλογή τροφής σε σχέση με την τοπική χλωρίδα και πανίδα, τους τρόπους μαγειρέματος, γεύσεις, υφές, συνδυασμένες σε πιάτα, ως την εθιμοτυπία, θα είναι τα πολιτισμικά στοιχεία στο σημασιολογικό πεδίο. Άλλωστε, «Η κουζίνα μιας κοινωνίας είναι μια γλώσσα στην οποία μεταφράζει ασυνείδητα τη δομή της» (Levi - Strauss, 1968:411)

3.3 Το διατροφικό καθεστώς που ισχύει στην τοπικότητα της υπό μελέτη περίπτωσης:

Το Αμάρι

Προκειμένου να κατανοήσουμε το μαγειρικό σύστημα στην υπό μελέτη περιοχή, δανειζόμαστε την έννοια του διατροφικού καθεστώτος, του Γάλλου φιλοσόφου Jean Paul Aron, που αντλούμε από το δοκίμιο *Βιολογία και διατροφή στην αυγή του 19^{ου} αιώνα* (Στο Ματθαίου, 1998:78-82).

Το διατροφικό καθεστώς, χρήσιμο ως μία αναλυτική κατηγορία που διερευνά την έννοια του εξορθολογισμού των διατροφικών συνηθειών, δηλαδή, την κατανάλωση στραμμένη προς συγκεκριμένο στόχο και σκοπό. Άλλωστε, τον εξορθολογισμό τον βλέπουμε να συμβαίνει στην αγροτική ύπαιθρο, να ορίζεται ο βίος με άξονα την εποχικότητα και τις αγροτικές δουλείες.

Πιο αναλυτικά, η έννοια θα αναλυθεί σε τέσσερις συνιστώσες. Αρχικά, η συμπερίληψη της εποχικότητας των γεωργικών καλλιεργειών, η οποία υπαγορεύει την διατροφική κατανάλωση, την προετοιμασία τους το καλοκαίρι για την συντήρηση δυνάμεων του χειμώνα. Το δεδομένο τούτο, στην υπό μελέτη περιοχή του Αμαρίου, γίνεται εύληπτο τόσο στα εθνογραφικά δεδομένα που αντλούμε από τις προφορικές μαρτυρίες, αλλά και από στατιστικούς πίνακες, όπως έχουν επεξεργαστεί στην οικονομική ιστορία του Περάκη (2005){βλ. στο παράτημα: 114-121 }. Ο κοινωνικός χάρτης των τροφών, φαίνεται από την

μελέτη των απογραφών¹⁶ όπως αυτή καταγράφεται από την σύσταση του νεοελληνικού κράτους άλλα και πιο πριν ήδη από την Κρητική πολιτεία, καθώς και από τις καταγραφές που εντοπίσαμε στην πρωτογενή βιβλιογραφία. Εύλογα όλα αυτά μας καταμαρτυρούν ότι η διατροφική κατανάλωση υπήρξε άρρηκτα συνδεδεμένη με την εποχικότητα και τις αγροτικές δουλειές, τουλάχιστον μέχρι τα Μεταπολιτευτικά χρόνια {βλ. παράτημα Πηγή1, σ.122: Όπως παρατίθεται αυτούσια η προφορική μαρτυρία της Κλ. Κοκκονάς καταγεγραμμένη το 1980}.

Κατά δεύτερον τη νηστεία ως μέσο τόσο της υγιούς αποχής, όσο και αυτό που πρεσβεύει ο πολιτισμικός υλισμός στην κοινωνική ανθρωπολογία. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά σχετίζονται με το πραγματολογικό και υλικό μέρος της διατροφής. Εξίσου σημαντική είναι η διάσταση του άυλου και συμβολικού μηνύματος της τροφής, η χρήση της μουσικής, το κέρασμα και το μοίρασμα, ως το κοινωνικό και συμβολικό μέρος του διατροφικού καθεστώτος. Τέλος την λαϊκή ιατρική ως μια πτυχή που αποδίδεται στην διατροφή της υπαίθρου αξιοποιώντας τα βότανα με γιατροσόφια ως μέσο αυτοϊασης.

Πιο συγκεκριμένα, σε πρωτογενή πηγή συναντήσαμε μια μαρτυρία σημαντικής πολιτισμικής ερμηνείας η οποία αφορά μία συστηματική καταγραφή και ταξινόμηση τροφίμων. Η ταξινόμηση αναφορικά με το τι θεωρείται βρώσιμο και με ποιον τρόπο το κάθε βότανο συνδυάζεται, ποια φυτά μπορούν να καταναλωθούν ωμά είτε για διατροφική κατανάλωση είτε για ιατρική πρακτική συναντάται στο «Γεωπονικό» (1643) του μοναχού Αγάπιου Λάνδου¹⁷. Η γνώση των εντοπίων στα άγρια χόρτα, στα βότανα και στις τεχνικές συγκομιδής

¹⁶ Οι γεωργικές και Κτηνοτροφικές απογραφές καταλαμβάνουν ξεχωριστή αναφορά στην επαρχία Αμαρίου, στις απογραφές του 1914,1929,1950,1961 και 1991 σε αυτές βλέπουμε την διάρθρωση των καλλιεργειών. Η μεταβολή που συμβαίνει στον όγκο της παραγωγής εξαιτίας της εκμηχάνισης με την σταδιακή βελτίωση της τεχνολογίας και τον εκσυγχρονισμό. Ενώ, συναντάμε βιομηχανικά προϊόντα στην προπολεμική Ελλάδα, το Αμάρι το 1914 και 1929 καλλιεργεί καπνό και βαμβάκι καθώς και ελάχιστα μπαχαρικά. Στην Ελλάδα του σήμερα λόγω πολιτικής και οικονομικής πολιτικής η παραγωγή παραμένει στα προϊόντα που ευνοούνται από κλιματικές συνθήκες. Ελαιοπαραγωγή και κτηνοτροφία, επιδοτούνται από την ΕΕ, ενώ η παραγωγή του καπνού έχει πάψει μιας και οι μεγάλες καπνοβιομηχανίες του εξωτερικού έχουν καθιερωθεί. Ως εκ τούτου, έχει περισσότερο νόημα και για τον λόγο αυτόν θα επικεντρωθούμε στην απογραφή του 1914 τα γραφήματα της εποχής αποτυπώνουν την δυναμική της τοπικής παραγωγής όπου φαίνεται στην σχηματική απεικόνιση της η πρωτοκαθεδρία της κτηνοτροφίας και της ιδιάζουσας θέσης της στην επαρχία, ενώ μέσα από τις προφορικές μαρτυρίες τα ποσοτικά δεδομένα παίρνουν νόημα μέσα από την βιοματική μνήμη.

¹⁷ Ο μοναχός Αγάπιος ο Κρης ο Λάνδος στο «Γεωπονικόν»(1643) καταγράφει γνώσεις γεωπονικής και πρακτικής ιατρικής. Ορμώμενος από την έλλειψη παιδείας του λαού, αποφάσισε να καθοδηγήσει τον απαίδευτο λαό με βιβλία γραμμένα με απλό τρόπο και σε απλή γλώσσα. Για τον λόγο αυτόν ταξίδεψε στη Βενετία, όπου υπήρχαν τυπογραφεία που τύπωναν τα ελληνικά βιβλία σε όλα τα χρόνια της τουρκοκρατίας. Παραθέτω από τον πρόλογο :*“Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν, εις το οποίον περιέχονται ερμηνείαι θαυμασιώταται. Πώς να κεντρώνονται και φυτεύονται τα δέντρα και έτερα όμοια. Και εξόχως πώς να κυβερνάται πας ένας δια να φυλάγεται υγιής. Έτιδε και ιατρικά διάφορα αληθέστατα συναγμένα από ιατρούς σοφωτάτους, εις πάσαν ασθένειαν. Και Μηνολόγιον δια όλες τες εορτές του χρόνου.”* παραθέτω απόσπασμα πρακτικής ιατρικής: *Τα σέσκλα έχουν καθαρτική δύναμη και είναι μαλακτικά για την κοιλιά όταν πίνει κανείς το ζουμί τους μαζί με λάδι και γάρο και λίγη σόδα. Ο χυλός από τα άβραστα σέσκουλα γιατρεύει την πιτυρίδα και τις ψείρες του*

τους χάνεται στο μακρινό παρελθόν, το μάζεμα των χόρτων ήταν πάντα μέρος της καθημερινότητάς τους. Μια γνώση που προκύπτει από συστηματική παρατήρηση στη σχέση ανθρώπου – φύσης, μία τεχνική που αρχικά βασίζεται στην ανάγκη επιβίωσης και στην βιοματική μαθητεία. Η σημαντικότητα της βιοματικής αυτής γνώσης στην πτυχή της συλλογικής ταυτότητας νοηματοδοτεί τον δεσμό του εντόπιου με την φύση. Η ανθρωπινή ύπαρξη στο Αμάρι όντας συνυφασμένη με την φύση, διέπει την κοσμοθεωρία του εντόπιου και αυτό γίνεται φανερό στις διατροφικές συνήθειες και στις παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής.

Στο «Γεωπονικό» εντοπίζεται η συστηματική προσπάθεια του Λάνδου να νουθετήσει τον αγροτικό πληθυσμό της πατρίδας του, ώστε να παιδευτεί και να ακολουθεί έναν εξορθολογισμένο τρόπο διατροφικής κατανάλωσης, τέτοιος που να τον διατηρεί τόσο ρωμαλέο όσο και υγιή από διαφορές παθήσεις. Η εκδοτική προσπάθεια του μοναχού, κοντά τέσσερις αιώνες πριν, μας υποδεικνύει ενόν πολιτισμό με κλίση στα γράμματα και τις τέχνες. Η εκδοτική απόπειρα ενός πρακτικού οδηγού συμβουλών διατροφής, είναι μια τάση που ως τότε συναντάμε μόνο στον ανεπτυγμένο κόσμο, να επικοινωνήσει την αξία της διατροφής. Μια σημαντική εθνοβοτανική¹⁸ καταγραφή στα πρότυπα του δυτικού πολιτισμού του 17ου αιώνα (Szabó,2004:30).Οι πολιτισμικές επιρροές από την κατάκτηση βυζαντινών εδαφών από την Βενετία γίνονται εμφανείς στην κοινωνική οργάνωση του νησιού. Ειδικά στο Αμάρι, φαίνεται να πραγματώνεται η διδαχή του μοναχού μέσα από την εφαρμογή της εμπειρικής ιατρικής. Ως πρωταρχικό ενδιαφέρον των εντόπιων ήταν η αξιοποίηση της φύσης και η σύνδεσή της στον διατροφικό πολιτισμό, την γνώση αυτή για την θεραπευτική αξία της τοπικής χλωρίδας αντλεί η εθνοβοτανική μέσα από τις προφορικές μαρτυρίες. Επιστημολογικά, αυτή η γνώση που άνθησε τον 17^ο αιώνα μπορεί να θεωρηθεί ως η μετάβαση από το αποφθεγματικό *modus operandi* στο επιστημονικό *discourse*. Αρχικά ήταν μια γνώση που διαχεόταν από στόμα σε στόμα από γενιά σε γενιά (Ζανουδάκης, 1967), η παραδοσιακή βοτανολογία αναδείχτηκε σε μια επιστημονική και οργανωμένη γνώση την εθνοβοτανολογία.

κεφαλιού. Όταν δε τον ανακατέψουμε με κερύ λειωμένο γιατρεύει όλα τα σκληρώματα και τα πρηξίματα αν τον τυλίξουμε σε πανί και τον βάλουμε πάνω. Επίσης κατά τον ίδιο τρόπο γιατρεύει τις λειχήνες και την κασίδα. Η συνεισφορά του Αγάπιου του Λάνδου διέδωσε από στόμα σε στόμα μια διατροφική συμπεριφορά που κύριο μέλημά της ήταν η επιβίωση του λαού σε δύσκολες συνθήκες, φαίνεται ότι η γνώση αυτή πέρασε από γενιά σε γενιά και ήδη καταγεγραμμένη σε λαογραφικά αρχεία

¹⁸ Η Εθνοβοτανική (αγγλ. Ethnobotany) είναι επιστημονικός κλάδος που πραγματεύεται την έρευνα και τη μελέτη των φυτών μιας περιοχής, καθώς και των πρακτικών χρήσεων τους μέσω της παραδοσιακής γνώσης της τοπικής κοινωνίας – πληθυσμού.

Η καταγραφή της παραδοσιακής διατροφής, των ιδιαίτερων τοπικών διατροφικών συνηθειών και η κατανόηση του διατροφικού προτύπου που ανάγεται έχει ιδιαίζουσα σημασία στην παρούσα εργασία. Τα ευεργετικά αποτελέσματα ως προς την υγεία που χαρακτηρίζει το πρότυπο διατροφής στην δεδομένη υπό μελέτη τοπικότητα μπορεί να αποδοθεί στα παραδοσιακά τρόφιμα όπως είναι το ελαιόλαδο, κρασί, φρούτα, λαχανικά και όσπρια. Στην σύγχρονη εποχή, η ιδιαίζουσα σημασία της διατροφής στο Αμάρι έχει εγκλωπωθεί στον κορμό της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής¹⁹ και περικλείει τη γνώση και τη σοφία των γενεών του παρελθόντος. Μία παράδοση που προσδίδει μία πολιτισμική αξία, η οποία διαμορφώνει από γενιά σε γενιά μια εργαλειακή διατροφική κατανάλωση στραμμένη στις φυσικές πηγές του τόπου. Πράγματι, το ευνοϊκό κλίμα η μεγάλη ποικιλία χλωρίδας και πανίδας που ευνόησε την δράση των πρακτικών ιατρών. Αυτοί οι γιατροί χρησιμοποίησαν τα βότανα για θεραπευτικούς λόγους ενώ χαίρουν εκτίμησης και κοινωνικής αναγνώρισης από την τοπική κοινωνία. Οι πρακτικοί ιατροί, υπήρξαν μία βαθιά ριζωμένη στην τοπική παράδοση αρχή, αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας και στον τρόπο σκέψης των εντοπίων (Χαλκέα,2015: 2-5).

Στα λαογραφικά αρχεία απαντάται η παρουσία εντόπιων φυσιογνωμιών που διέπρεψαν στην λαϊκή ιατρική, πολύ πριν την θεσμική και ακαδημαϊκή συγκρότηση των ιατρικών σπουδών²⁰.

¹⁹ Η σύγχρονη ακαδημαϊκή κοινότητα τα τελευταία χρόνια έχει δείξει εξαιρετικό ενδιαφέρον μέσα από πληθώρα ερευνητικών προσπαθειών να κατανοήσει την συσχέτιση της διατροφής του ανθρώπου με την υγεία. Τα επιστημονικά δεδομένα δείχνουν ότι η παραδοσιακή διατροφή έχει συμβάλει σημαντικά για την υγεία των πληθυσμών της Μεσογείου. Ωε εκ τούτου η μεσογειακή διατροφή έχει κυριαρχήσει ως το υγιεινό διατροφικό πρότυπο. Αυτό εν μέρει θα μπορούσε να αποδοθεί στα μεσογειακά παραδοσιακά τρόφιμα που ενσωματώνει αυτή η διαίτα (Trichopoulou et al., 2006). Μέχρι και τα μέσα περίπου της δεκαετίας του 1960 η παραδοσιακή διατροφή είχε ως υπόδειγμα το πρότυπο διατροφής των ελαιοπαραγωγικών περιοχών της Μεσογείου. Είναι λοιπόν εύλογο να θεωρηθούν τα διατροφικά αυτά πρότυπα ως παραλλαγές μιας ενιαίας διατροφικής προσέγγισης. Το ελαιόλαδο είναι σημαντικό, όχι μόνο λόγω των πολλών ευεργετικών του ιδιοτήτων (π.χ. περιέχει πολλές φυσικές αντιοξειδωτικές ουσίες), αλλά και επειδή συντελεί στην κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων λαχανικών και οσπρίων, τόσο σε σαλάτες όσο και σε μαγειρεμένα φαγητά («λαδερά»).

²⁰ Την ύπαρξη εμπειρικών ιατρών στο Αμάρι πραγματεύεται το βιβλίο «A Cretan Healer's Handbook in the Byzantine Tradition» «Το εγχειρίδιο Ενός Κρητικού Θεραπευτή κατά την Βυζαντινή Παράδοση» της Patricia Ann Clark. Εντοπίζουμε στον Μέρωνα Αμαρίου μια λαογραφική παράδοση από το 1840 έως το 1979. Οι αναφορές αυτές προέρχονται από το αρχείο του Συμεών Κ. Καπετανάκη Απόσπασμα από το αρχείο βρέθηκε στο φύλο του Made in Creta δημοσιευμένο στις 04.07.2015 παρατίθεται αυτολεξεί : «*εντύχησαν οι Μερωνιανοί και τα γύρω χωριά να έχουν συμπαραστάτες στις ιατρικές τους ανάγκες τρεις σημαντικούς εμπειρους γιατρούς. Αυτοί ήταν: Ο λεγόμενος Σαϊκατζής, (1828-1917), ο Δημήτριος Χατζηδάκης ή Χατζηδοδημήτρης (1836-1919) και ο Νικόλαος Κ.Θεοδωράκης ή Χαρκιαδοδικολής (1891-1979):*“Για το Σαϊκατζή δεν έχουμε συγκεκριμένα στοιχεία από πράξεις και παραδείγματα, γιατί δεν τα ρώτησε και δεν τα κατέγραψε κανείς το χρόνο που έπρεπε. Ωστόσο εκείνο που έμεινε στη μνήμη των ανθρώπων είναι ένας θαυμασμός στο ότι ήταν σπουδαίος πρακτικός γιατρός, σπουδαίος λυράρης και γενναϊόδωρος άνθρωπος. Λένε πως την περιουσία του την είχε δώσει σε δύο φτωχούς Τριτάρηδες. Ασκούσε το λειτούργημα του εμπειρικού γιατρού, χωρίς αμοιβή σ’ όλη την περιφέρεια του Δήμου Μέρωνος, ήταν φίλοι με το Δημήτρη Χατζηδάκη και συνεργάζονταν μεταξύ τους για την κάλυψη των θεραπευτικών αναγκών της περιοχής. Λέγεται μεταξύ άλλων ότι καταπράννε τους πόνους με την γλυκιά λύρα του. Όταν γέρος πια έφυγε από το χωριό, χάρισε τις συνταγές του στον νεαρό τότε Νίκο Θεοδωράκη, ευτυχώς, γιατί οι συνταγές αυτές έπεσαν σε καλά χέρια. Ο Δ.Χατζηδάκης είναι ιστορικό πρόσωπο. Ήταν από τους εξέχοντες

Την δράση των εμπειρικών ιατρών στο Αμάρι, ήδη από το 1840, βρήκαμε καταγεγραμμένη στο λαογραφικό αρχείο του Συμεών Κ Καπετανάκη. Εξαιρετικό ενδιαφέρον έχουν οι επιθετικοί προσδιορισμοί που χρησιμοποιεί προκειμένου να σημειώσει την δράση των εμπειρικών θεραπειών. Για τον Χατζηδάκη μας τον περιγράφει νοικοκύρη, πολύτεκνο και πάντα εύκαιρο να προσφέρει βοήθεια σε οποιόν τον είχε ανάγκη, ενώ για τον Θεοδωράκη μαθαίνουμε ότι είχε το *habitus* που φέρει ο γιατρός. Αυτός ο λαογραφικός θησαυρός γνώσης βρίσκει πρακτική εφαρμογή ακόμη και σήμερα από τους παλιούς, αξιοποιούν κουκούτσια και ρίζες από κάθε φυτό για να θεραπεύουν οτιδήποτε θεωρείται φλεγμονή και δεν απαιτεί χειρουργική επέμβαση (Στεφανάκη-Χαλκιαδάκη, 2002). Η διαδικασία εξορθολογισμού στην πράξη, καθώς οτιδήποτε δε θεωρείται κατάλληλο για βρώση δεν πετιέται, οι Αμαριώτες εντόπισαν την θεραπευτική δράση των βολβών.

Επί της ουσίας ο λόγος γίνεται περί της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στην αγροδιατροφική παράδοση, που ουσιαστικά αποτελεί πτυχή της μεσογειακής διατροφικής ταυτότητας, τεχνικές όπως η ελεύθερη βοσκή των αμνοεριφίων, που συμβαίνει μέχρι σήμερα

οπλαρχηγούς του Μέρωνα και του Αμαρίου, είχε λάβει μέρος σε όλους τους ξεσηκωμούς της εποχής του κι εκλέχτηκε πολλές φορές Δήμαρχος στο δήμο Μέρωνος. Ήταν νοικοκύρης και πολύτεκνος (είχε 4 γιούς και 3 θυγατέρες) και όμως έβρισκε τον καιρό ως εμπειρικός θεραπευτής να εξυπηρετεί δωρεάν όλη την περιοχή του. Ο Δ. Χατζηδάκης είχε και αυτός συνταγές σημαντικές και ήταν ειδικός στα σπασίματα και ιδιαίτερα στα τραύματα. Έβγαζε σφαίρες από το σώμα, θεράπευε πληγές, έραβε το ανθρώπινο δέρμα, καυτηρίαζε με πυρωμένο σίδηρο τα «καρβούνια», άνοιγε τους πονεμένους λαιμούς με τις κέρινες λαμπάδες. Ακούγεται σε συμπτωματικές αθιβολές για αυτόν ότι προτιμούσαν στους ξεσηκωμούς να πηγαίνουν μαζί του γιατί είχαν τη σιγουριά πως, αν συμβεί να τραυματιστούν, ήταν σε θέση να τους βοηθήσει. Ο Νικόλαος Θεοδωράκης και αυτός ιστορικό πρόσωπο, είχε το χαρακτήρα και το ταλέντο που πρέπει να έχει ένας γιατρός, τη διάθεση και το ενδιαφέρον να συμπαρασταθεί και να προσφέρει τις υπηρεσίες του στους συνανθρώπους όταν βρίσκονταν στη δύσκολη θέση κάτω από την απειλή της αρρώστιας, του τραυματισμού ή του ατυχήματος. Γι αυτό παρέλαβε τις συνταγές των δυο προηγούμενων θεραπειών, τις μελέτησε και τις εμπλούτισε προσθέτοντας και άλλες και όχι μόνον αυτό, αλλά βρήκε και ένα οδηγό ιατρικής. Μια μικρή εγκυκλοπαίδεια η οποία του επέτρεψε να καταλάβει την ιατρική ορολογία, να έχει μια επιστημονική προσέγγιση στην ιατρική και να γνωμοδοτεί στην ιατρική γλώσσα. Αγαπούσε την ιατρική και εκτιμούσε βαθύτατα τους γιατρούς. Η προσφορά του Ν. Θεοδωράκη, ως εμπειρικού γιατρού, είναι τεράστια και δεν μπορεί να εκτιμηθεί και να καταγραφεί, αν δεν σκεφτεί κανείς το σχολείο που είχε 100 παιδιά, τις αρρώστιες τις παιδικές και το Νικόλαο Θεοδωράκη να τρέχει. “Εκείνο που θα πρέπει να τονιστεί είναι ότι ο άνθρωπος αυτός ήταν υπεύθυνος και συνειδητός, ήξερε τα όρια του και είχε πάντα τη γνώση και την επίγνωση να κάνει αυτό που πρέπει. Χάρης σ’ αυτήν του τη συνειδητότητα έσωσε και θεράπευσε πολλούς ανθρώπους. Πιο ειδικά παραθέτουμε τον τρόπο που οι συγκαρινές γιαγιάδες του Μέρωνα έχουν φυσικοποιήσει όλη αυτή την γνώση. Ίδου οι συνταγές! :Για την υγεία αρχή καλή να ‘χεις μυαλό στην κεφαλή. Για να ‘χεις δυνατό μυαλό να πίνεις κύμινο βραστό. Για καλό μνημονικό, βραστό σγουρό βασιλικό. Κουκούτσια βράσε κυδωνιού και το ζουμί προσκέφαλο σε κάθε πονοκέφαλο. Βρασμένα τριαντάφυλλα σε κόκκινο κρασί που δεν το πίνουμε τα μάτια πλύνουμε. Όταν ματώνει η μύτη μας τσακμακόπετρα κοπανιστή σαν ταμπάκο ρουφηχτή. Άλατα: πίνουμε από σέλινα βραστά ένα ποτήρι καθ’ αργά. Ζοχάδες (αιμορροΐδες) :Ξύδι και κάσα από τ’ αυτί κάνομε πηχτή αλοιφή, πρωί και βράδυ το άλειμμα κι οι ζοχάδες διάλυμα. Ρευματισμοί κι αρθριτικά σκόρδα τα κοπανιστά τα δένομε μ’ ένα πανί και κάθε μέρος που πονεί. Αμυγδαλές: Αγγιναρόφυλλα βραστά δένομε στο λαιμό ζεστά. Βήχας και πονόλαιμος: Σύκα βραστά δέκα λεπτά, πίνουμε το βραστό ζεστό και τα βρασμένα σύκα αυτά στο λαιμό δένουμε ζεστά. Έκζεμα: Μια δόση μαστίχα, δυο δόσεις απείρι μια αλοιφή θαυματουργή. Για νευρασθένειες: Ανάμικτα, μαϊντανό, φασκομηλιά, δυόσμο, αγριάδα βραστά. Κάθε πρωί πίνουμε ένα κρασοπότηρο. Νεφρά: Μαϊντανό χλωρό με φύλλα και με ρίζες. Βράζουμε και πίνουμε κάθε πρωί και βράδυ ένα ποτήρι. Γυναίκα κι’ άντρας αν βρεθούν και θεν χαρά μεγάλη γυναίκα τρώει το πλυτόκι’ άντρας το κοτσυφάλι.

εντάσσεται στην παραδοσιακή εκτροφή. Ενώ, τα τοπικά προϊόντα έχουν σημαντική κοινωνική αξία για την περιοχή, καθώς συνδέονται με τη διατήρηση της τοπικής κουλτούρας και της ταυτότητας της κοινότητας και την έννοια της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στην αγροδιατροφική παράδοση.

Θεωρητική τεκμηρίωση για το πώς διαμορφώνεται το διατροφικό καθεστώς, διαβάζουμε στην Σκουτέρη (2004:20-21). Σύμφωνα με την κοινωνική ανθρωπολόγο το διατροφικό καθεστώς διαμορφώνεται κατά κύριο λόγο από πολιτισμικούς παράγοντες. Κοινωνικά κατασκευασμένες αξίες καθορίζουν το εδώδιμο, το αποδεκτό, το γούστο, απομακρύνοντας με τον τρόπο αυτό επικίνδυνες αναγωγές σε βιολογικούς παράγοντες, σε ωφελμιστικές ερμηνείες τύπου «ότι τρώγεται είναι αποδεκτό», αλλά και σε ντετερμινιστικές ερμηνείες «τρώμε ότι μας προσφέρει η φύση». Η παραπάνω παραδοχή, δηλαδή αυτή της πολιτισμικής υπεροχής μας παραπέμπει στον Levi-Strauss και στην διάκριση που κάνει στο μαγειρικό τρίγωνο (Glucksmann, 2003). Στο σχήμα αυτό ορίζεται²¹, τι είναι αποδεκτό σε κάθε κοινωνική περίσταση, μας ενδιαφέρει δηλαδή ο τρόπος που στην υπό μελέτη περιοχή τα μέλη της χρησιμοποιούν την τροφή με τρόπο που σχηματίζει ταυτότητα. Είναι φανερό, ότι το ενδιαφέρον του Levi Straus είναι η ανάγνωση του πολιτισμικού συστήματος, όπως αυτό σφυρηλατείται στην «επιφάνεια» δηλαδή στην κοινωνική ζωή.

Ο Γάλλος ανθρωπολόγος, αποδομεί το υποκείμενο και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τουναντίον τον απασχολεί η βάση της κοινωνίας μέσα από τις βαθύτερες δομές της εκφρασμένες και ιδωμένες σε οποιοδήποτε πολιτισμικό και ιστορικό πλαίσιο (Smith, 2006:161-163, Glucksmann, 2003:22).

Περιορισμοί, όπως είναι τα γεωγραφικά όρια της τοπικότητας, το οδικό δίκτυο και η δυσκολία πρόσβασης στον αστικό ιστό, καταδεικνύουν την ανάγκη για μια οικονομία της αυτάρκειας²². Η διαδικασία εκσυγχρονισμού και εκβιομηχάνισης, κατάφερε να άρει

²¹ Στην εισαγωγή του βιβλίου του «το Ωμό και το Μαγειρεμένο», Αθήνα, Αρσενίδης ,σ 11. Ο Levi Strauss εξηγεί με σαφήνεια τον σκοπό του δοκιμίου «..να φανερώσει με ποιον τρόπο μπορούν κατηγορίες εμπειρικές, όπως είναι το ώμο και το μαγειρεμένο , το φρέσκο και το σάπιο, το βρεγμένο και το καμένο , ..να χρησιμεύουν σαν εννοιολογικά εργαλεία για τη διαμόρφωση αφηρημένων ιδεών και τη σύνδεσή τους σε προτάσεις»

²² Με βάση τα στοιχεία της απογραφής της ΕΛΣΤΑΤ του 2011, στο Δήμο Αμαρίου κατοικεί το 6,91% του μόνιμου πληθυσμού της Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου και το 0,95% του συνολικού μόνιμου πληθυσμού της Περιφέρειας Κρήτης.

Αποτελεί έναν αγροτικό και ορεινό – ημιορεινό Δήμο με απόσταση περίπου 35 χιλιομέτρων νότια της πόλης του Ρεθύμνου. Ο Δήμος διαθέτει περιορισμένο οδικό δίκτυο καθώς ο κεντρικός άξονας που συνδέει την πόλη του Ρεθύμνου με το Τυμπάκι δεν εξυπηρετεί τους περισσότερους οικισμούς, εξαιτίας της ορεινής μορφολογίας της περιοχής.

Εξαιτίας της έλλειψης συγκοινωνιακών υποδομών αλλά και λόγω της μεγάλης απόστασης από τους βασικούς μεταφορικούς άξονες του νησιού, δηλαδή το αεροδρόμιο και το λιμάνι του Ηρακλείου και των Χανίων, δεν

αρκετούς από τους περιορισμούς, με αποτέλεσμα το διατροφικό καθεστώς να μετατοπίζεται και να επικεντρώνεται στο συμβολικό συγκείμενο. Αν λοιπόν, στο παρελθόν ο ζητούμενος εξορθολογισμός ήταν απαραίτητος για την επιβίωση του πληθυσμού, στην συγκαιρινή πραγματικότητα αναπαράγεται το διατροφικό μοντέλο του παρελθόντος σε διαφορετικό συμφραζόμενο.

Πιο αναλυτικά, η εμπορευματοποίηση είναι μια από τις αιτίες που ανασυγκροτεί την παραδοσιακή κοινωνική συλλογική ταυτότητα σε μια υβριδική ταυτότητα. Λέγοντας υβριδική ταυτότητα, εννοούμε την ανάδυση των ταυτοτήτων όπως αυτές παίρνουν σχήμα και μορφή στο μετανεωτερικό πλαίσιο, διαφοροποιημένες από την παραδοσιακή συλλογική ταυτότητα. Κρίνεται σκόπιμος ο όρος υβριδική ταυτότητα, γιατί αν και φαινομενικά δείχνουν να προσιδιάζουν στον φυσικό τρόπο ζωής και να αντλούν την ουσία τους από τις αρχές και αξίες του παραδοσιακού μαγειρικού συστήματος, ωστόσο, ο λόγος που συμβαίνει δεν είναι πλέον ο μονόδρομος επιβίωσης, αλλά υποκινείται από ιδιοσυγκρασιακές και προσωπικές διαδρομές και εκφράζουν άποψη με ταξικά και ελιτίστικα χαρακτηριστικά που ενδεχομένως ενέχουν και τάση επίδειξης. Ένα παράδειγμα είναι η ανάδυση της διατροφικής ταυτότητας των *vegan* στη μετανεωτερική κοινωνία (*Vegan Society*), δηλαδή, η αυστηρή ή ολική χορτοφαγία, μια κοινωνική ομάδα που μέσα από τις διατροφικές προτιμήσεις δηλώνει την ταυτότητα της. Επιπροσθέτως, κάποτε τα αφεψήματα τα κατανάλωνε ο εντόπιος πληθυσμός προκειμένου να καταπολεμήσει το συνάχι λόγω της έλλειψης φαρμάκων, όμως η σύγχρονη στροφή στην ομοιοπαθητική δηλώνει εναλλακτική προσέγγιση.

Τέλος, το διάγραμμα του Levi - Straus αποτελεί μια *tabula rasa*, εφόσον οι κατηγορίες του ωμού μαγειρεμένου και σάπιου προσλαμβάνονται *a priori* ως κατηγορίες κενού περιεχομένου. Δουλειά του ανθρωπολόγου να εντοπίσει και να τοποθετήσει σε κάθε κορφή του τριγώνου τους δυαδικούς σχηματισμούς των αντιθέσεων, είτε πρόκειται για τις έμφυλες σχέσεις, την ιδιωτική σφαίρα σε σχέση με την δημόσια, είτε για το ιερό και το κοσμικό. Είναι η δουλειά του ανθρωπολόγου που μέσα από την επιτόπια εθνογραφική έρευνα ερμηνεύει τους τρόπους που κάθε κοινωνία και το μαγειρικό της σύστημα αποκρυσταλλώνει στην κοινωνική πραγματικότητα τις βαθύτερες δομές που την διέπουν στην οργάνωσή της (Levi - Strauss, 1997: 192).

είναι εύκολη η πρόσβαση και η μετάβαση από τους κατοίκους του Δήμου στις υπόλοιπες περιοχές του Δήμου και του νησιού. Σαν αποτέλεσμα, περιορίζεται η οικονομική ανάπτυξη του Δήμου, η οποία δείχνει σημάδια ενίσχυσης τελευταία λόγω της τουριστικής – αγροτουριστικής δραστηριότητας. (Πηγή Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Δ. Αμαρίου 2019-2023 Α Φάση)

Κεφάλαιο 4: Εννοιολογικό πλαίσιο

4.1 Η θεωρητική προσέγγιση της έννοιας του πολιτισμού

Η έννοια έχει ειπωθεί από πολλές σκοπιές. Η αφετηρία για την ανθρωπολογική προσέγγιση γίνεται από τον Tylor (1871) «το περίπλοκο σύνολο που περιλαμβάνει τις πεποιθήσεις την τέχνη τα ήθη το νόμο τα έθιμα και οποιεσδήποτε ικανότητες και συνήθειες αποκτά ο άνθρωπος ως μέλος της κοινωνίας». (Geertz, 2003:16)

Η προσέγγιση αυτή υπήρξε το έναυσμα για μια πληθώρα παραγωγής διαφόρων θεωρητικών σχολών. Το ενδιαφέρον του Tylor είναι μονοδιάστατο, καθώς αναδεικνύει την παρατεταμένη επιβίωση των πολιτισμικών ειδών, χωρίς όμως να τον ενδιαφέρει η πολιτισμική ταξινόμηση στην όποια θα διαφαίνεται η διάκριση, ή ακόμη η προσαρμογή των πολιτισμικών ειδών στην ιστορία (Douglas,2006:50). Αντίθετα, η προσέγγιση του Robertson Smith ήταν η διάκριση ανάμεσα στα νέκρα «απολιθώματα», όπως ονομάτισε κάθε τι που έχει παραμείνει στην καθημερινότητα του σύγχρονου ανθρώπου χωρίς όμως να έχει ιδιαίτερο νόημα, και στο να αναδείξει κάθε ζωντανή επιρροή που εξελίσσει τον πολιτισμό στην σύγχρονη κοινωνία. Η διατύπωση του Smith περί πολιτισμού συνηγόρησε στην επιστημονική ανάπτυξη, καθώς θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε ότι θεμελίωσε την κοινωνική ανθρωπολογία, ενώ η περιγραφική διατύπωση του Tylor θεμελίωσε την λαογραφία (Douglas,2006:51).

Ο Geertz στην ερμηνεία των πολιτισμών (2003), επισημαίνει τον κίνδυνο του αναγωγισμού στην μελέτη του πολιτισμού λέγοντας ότι ,αν προσπαθήσουμε να γενικεύσουμε τον άνθρωπο και τα επιτεύγματα του, θα αντιληφθούμε ότι αυτό είναι κάτι το αδύνατον, διότι, ο άνθρωπος διακρίνεται για την πολυμορφία του. Επιχειρώντας, λοιπόν, τέτοιου είδους γενικευμένες πολιτισμικές κατηγορίες, ενσκήπτουμε στον αναγωγισμό και σε αόριστες ταυτολογίες και κοινοτυπίες. Χαρακτηριστικά, ο Geertz, εντοπίζει στον πολιτισμό των Ζούνι ως καθολική

αξία την εγκράτεια, ενώ αντίστοιχα στον πολιτισμό των Κουακιούτλ, εντοπίζει την επιδεκτικότητα στο άτομο. Εύκολα καταλαβαίνουμε, λοιπόν, ότι η απόκλιση των θεμελιακών αξιών στις δυο φυλές αντίστοιχα διαφέρουν σημαντικά και ως προς τις δομές στην κοινωνική τους οργάνωση. Συνεχίζει στην ανάλυσή του ο κοινωνικός ανθρωπολόγος και μας λέει ότι «οι ιδέες μας, οι αξίες μας, ακόμη και τα συναισθήματα μας είναι όπως και το ίδιο το νευρικό μας σύστημα, πολιτισμικά παράγωγα - προϊόντα που μπορεί να κατασκευάστηκαν μέσα από τις τάσεις, ικανότητες και προδιαθέσεις με τις οποίες γεννηθήκαμε ωστόσο κατασκευάστηκαν» (Geertz,2003:62). Με αφορμή τα συγκεκριμένα εθνογραφικά παραδείγματα γίνεται κατανοητή η πολιτισμική ανάλυση του Geertz, όπως το νευρικό συστήματα έτσι και το πολιτισμικό σύστημα, και τα δυο ευαίσθητα και επιρρεπή στην αλληλόδραση, η οποία ανάλογα με το μέγεθός της επιφέρει μεταβολή στην ιεράρχηση των συμβόλων, με αυτόν τον τρόπο γίνεται η συμβολική πρόσληψη της ταυτότητας.

Πιο αναλυτικά, ο κοινωνικός ανθρωπολόγος, αντιβαίνει στον μεθοδολογικό αναγωγισμό και προτάσσει μια ερμηνευτική θεωρία του πολιτισμού βασισμένη στην μέθοδο της πυκνής περιγραφής. Ως εκ τούτου, η ερμηνευτική θεωρία του πολιτισμού για τον Geertz αποτελεί ένα σύστημα κληρονομημένων αντιλήψεων σε συμβολική μορφή, εγχαραγμένη στην ανθρώπινη φύση, Στην δεδομένη τοπικότητα, οι άνθρωποι επικοινωνούν, μεταφέρουν και αποκτούν γνώσεις και αντιλήψεις για την ζωή ο καθένας όμως από διαφορετική κοινωνική θέση και ρόλο. Στην ουσία, η λειτουργία το πολιτισμού είναι η δημιουργία νοήματος για τον κόσμο, έτσι ώστε η κοινωνική πραγματικότητα να νοηματοδοτηθεί και να κατανοηθεί από τα υποκείμενα (Geertz,2003: 15-41).

Στην παρούσα μελέτη κρίνεται θεμελιώδες ζήτημα η εννοιολογική προσέγγιση του πολιτισμού καθώς ο πολιτισμός είναι ένας τρόπος να μιλήσει κανείς για συλλογικές ταυτότητες.

Για τον Geertz η έννοια του πολιτισμού δομείται από τον τρόπο που τα ίδια τα υποκείμενα οργανώνουν την κοσμοθεωρία τους μέσα από νοητικές κατηγορίες, δηλαδή, αντιλαμβάνεται τον πολιτισμό ως ένα πλαίσιο, ένα συγκεκριμένο συγκείμενο που καθορίζεται εννοιολογικά από συγκεκριμένες συνθήκες. Στην πολιτισμική θεωρία του Geertz το πλαίσιο εμπεριέχει τις κοινωνικές προσδοκίες και αντιλήψεις, τις νόρμες που ισχύουν στην κοινωνία. Η συμβολή του Geertz στην κοινωνική ανθρωπολογία και στην εθνογραφική μέθοδο, είναι ότι έστρεψε το ενδιαφέρον στην μελέτη των πλαισίων και όπως αυτά ορίζουν το ανθρώπινο βίωμα. Οι επιστημονικές καταβολές του Geertz προέρχονται από τον Max Weber και την ερμηνευτική επιστήμη με πρωταρχικό σκοπό την αναζήτηση νοήματος. Εν ολίγοις, η σημειωτική

προσέγγιση του πολιτισμού αναζητά την ερμηνεία του στα σύμβολα. Όπου σύμβολα εννοούνται οι αντιλήψεις, οι πεποιθήσεις, οι κρίσεις και οι ιδέες των υποκειμένων που διαβιούν στην υπό μελέτη τοπικότητα. Επομένως, μας ενδιαφέρει το κοινωνικό πρόσημο του πολιτισμού, η υπεροχή της κοινωνικής δράσης καθώς και το συμφραζόμενο εντός του οποίου μπορούν τα κοινωνικά συμβάντα, οι κοινωνικές δράσεις να εξηγηθούν. Ο περιορισμός του τοπικού στο θεωρητικό σχήμα του πολιτισμού γίνεται εύκολα αντιληπτός καθώς ήδη έχει αποκηρυχθεί ο αναγωγισμός, το ζητούμενο βρίσκεται στην αναζήτηση του πολιτισμικού συμφραζομένου της δεδομένης τοπικότητας. Ωστόσο, το ενδιαφέρον στην θεώρηση του Geertz, είναι η εξομίωση του πολιτισμού στο ίδιο επίπεδο με την ανθρώπινη συμπεριφορά, χωρίς να αποδίδει μία αυτόνομη θέση των συμβόλων.

Υπό το πρίσμα αυτό, μέσα από την εμπειρική έρευνα και τα εθνογραφικά δεδομένα, τις προφορικές μαρτυρίες, θα αναδειχθεί το πολιτισμικό συγκείμενο μέσα από το συμβολικό σύστημα αξιών της υπό μελέτη περιοχής. Εν ολίγοις, προκειμένου να γίνει η ανάγνωση της συλλογικής ταυτότητας μας ενδιαφέρει να κατανοήσουμε την κοινωνική δράση, τις διατροφικές συνήθειες της κάθε κοινωνικής περιστασης, και πώς παράγεται μία δεδομένη συμπεριφορά, εκφραζόμενη μέσα από την διατροφική κατανάλωση.

4.2 Τι σημαίνει αγροκτηνοτροφική διατροφική πολιτιστική κληρονομιά.

Εν αρχήν ήταν ο Malinowski ο οποίος αποφάνθηκε ότι ο πολιτισμός «αποτελείται από κληρονομημένα τεχνήματα, αντικείμενα, τεχνικές, διαδικασίες, ιδέες, συνήθειες και αξίες» επισημαίνοντας με τον ορισμό αυτόν την άρρηκτη σύνδεση του υλικού με τον άυλο πολιτισμό αλλά και τους δεσμούς με τον τόπο μας (Οικονόμου, 2019: 5).

Ο όρος της πολιτιστικής κληρονομιάς, γεννήθηκε και επικράτησε, αναφορικά με το ζήτημα της διάσωσης και διαφύλαξης του πολιτισμικού κεφαλαίου από τις σύγχρονες κοινωνίες. Ένας όρος που επικράτησε τόσο μεταξύ των ακαδημαϊκών προσεγγίσεων, αλλά και των τεχνοκρατικών διαχειριστών του πολιτισμού, όπως είναι η UNESCO. Φορείς τέτοιου είδους επιβάλλουν μια τυποποιημένη διαδικασία προκειμένου να διασωθεί το πολιτισμικό φαινόμενο που επισήμως έχει λάβει τον χαρακτηρισμό παραδοσιακό, αφού εναρμονίζεται με μια σειρά αισθητικών ιστορικών επιστημονικών χαρακτηριστικών. Πέρα του θεσμικού χαρακτήρα της πολιτιστικής κληρονομιάς υπάρχει και αυτό που η Οικονόμου (2019) το

ονομάζει ανεπίσημη κληρονομιά που δεν έγκειται σε νομοθετικά πλαίσια, αλλά αντανακλά την παράδοση και διαφωτίζει την πολιτισμική ταυτότητα της τοπικής κοινωνίας που βαδίζει με κοινές αποδεκτές νόρμες και συμπεριφορές που οι συνδηλώσεις και νοηματοδοτήσεις τους είναι βαθιά εγχαραγμένες στην τοπική συνείδηση. Μια πρόδηλη προσέγγιση της πολιτιστικής κληρονομιάς είναι σύμφωνη με τα απτά χαρακτηριστικά της περιοχής, εν προκειμένω, η ειδική τεχνική της ξερολιθιάς στα περίφημα μητάτα του Ψηλορείτη. Ωστόσο μπορεί σήμερα τα μητάτα να κατέχουν μια θέση στα μνημεία παγκόσμιας κληρονομιάς, κάποτε όμως διατέλεσαν σημαντικό ρόλο στην ποιμενική ζωή του τόπου, όντας συνυφασμένα με την ζωή του βοσκού παραμένουν μνημονικοί τόποι στην συλλογική μνήμη με αναφορά στην τεχνική της τυροκόμησης, Ένας συμβολικός τόπος παράγωγης της αγροκτηνοτροφικής διατροφικής πολιτιστικής κληρονομιάς. Ο ιστορικός και λαογράφος Στέφανος Ξανθουδίδης, γράφει το 1918 στο «Λεξικογραφικόν Αρχεῖον» το μελέτημα του «Ποιμενικά Κρήτης». Καταγράφει μία εξαιρετική περιγραφή του τρόπου τυροκόμησης, το εμβληματικό παράδειγμα της αγροκτηνοτροφικής διατροφικής πολιτιστικής κληρονομιάς σε επίπεδο τεχνικής που οι ποιμένες του Ψηλορείτη ακολουθούσαν ως τις αρχές του 20ου αιώνα.²³ Θα αναζητήσουμε περαιτέρω αυτή την ανεπίσημη κληρονομιά στην πραγμάτευση

²³ «Οι ποιμένες της Κρήτης δυνάμεθα να είπωμεν ότι είναι η μάλλον προνομιούχος τάξις των Κρητών, η ολιγώτερον πάσης άλλης τάξεως αισθανθείσα την βίαν των κατακτητών και την πίεση των επιδρομών», έγραφε το 1918 ο Στέφανος Ξανθουδίδης - Ιστορικός, Φιλολόγος και λαογράφος από το Ηράκλειο της Κρήτης- δημοσιεύοντας στο «Λεξικογραφικόν Αρχεῖον» το μελέτημα του «Ποιμενικά Κρήτης». Το μελέτημα αποδεικνύει ότι οι ποιμένες της Κρήτης ζώντας σε δυσπρόσιτες κορυφές διατήρησαν ανέπαφη την Ελληνική γλώσσα, χωρίς ενετικές ή τούρκικες επιρροές. «Και αυτά αι κοινότατα π.χ. εν τη άλλη Ελλάδι λέξεις κασίκα και τσομπάνης, είναι άχρηστα εν Κρήτη, γράφει, και μόνο εσχάτως ήρχισαν να ακούγονται εν ταις πόλεσις της νήσου εισαχθείσαι εξ Ελλάδος. Ούτε στρούγκαν ούτε τσέλιγκαν ούτε λάγιο ούτε γκιάσα ούτε άλλα κοινά εν τη Στερεά και Πελοποννήσω ποιμενικά ξενόφωνα ρήματα λέγει, ούτε ακούει, ούτε εννοεί ο βοσκός της Κρήτης, ενώ τουναντίον καθ'εκάστην έχει ανά το στόμα του σακάζω και την αρνοκλήσιν και το έγαλα και τον στειρονόμον και τον έριφον και το αρνόθηλον και την ψυχοθήλαν και το κουμάζω (κομά) και τον οδηγό και την γαλλήν και το στατίζω και τον δίνυσον ή δόνησον και το θυλάκι και την σαμειάν και το μαλλόρυπον και την νομήν και το πρωτόλαον και πλείστα άλλα αρχαιοπρεπή ονόματα και ρήματα.»

Από το μελέτημα του Στεφάνου Ξανθουδίδη αναδημοσιεύω αποσπάσμα όπως αυτά δημοσιεύθηκαν στο περιοδικό Τρόφιμα & Ποτά τεύχος, Δεκεμβρίου 1997, Γαλακτοκομία, Πέτρος Στράτης.

Το απόσπασμα αναφέρεται στον τρόπο τυροκόμησης με λεπτομερή περιγραφή της πρακτικής τυροκόμησης των ποιμένων της Κρήτης και επιλογή από όρους και λέξεις που χρησιμοποιούσαν και ίσως χρησιμοποιούν ακόμη οι τυροκόμοι της Μεγαλονήσου. Ολόκληρο το κείμενο έχει περιληφθεί στον τόμο «Μελετήματα» που εξέδωσε το 1980, προς τιμή του Στ. Ξανθουδίδη ο Δήμος Ηρακλείου.

Τρόπος Τυροκόμησης -διήγηση βοσκού από τον Ψηλορείτη.

«Αρμέγεις από σπέρας τα οζά (τα έγγαλα) και ζεσταίνεις το γάλα και το διακόφτεις' στσι γαλαύτες να ξωμείνει. Την ταχινή θ'απομαζώξεις την τσίπα να την βάλεις στο κουρούπι, να την αλατίσεις για να γενεί το αθόγαλο. Μαζώνεις το γάλα και το βάνεις στη μεγάλη σίγλα, αρμέγεις και την ταχινή τα οζά και το μονιταρίζεις με το πρώτο στη σίγλα και το στένεις στην παρασθιά, του ανάφτεις μια ολιά φωθιά ίσα να κοπή το πάγος του. Έχει αγραστέρα από βυζαστάρι, τη χύνεις απου το τύρεμα αυτό και και σε μισή ώρα πήσσει και γίνεται όλο το γάλα ένα κορμί, και πιάνεις τον ταράχτη και το ταράσσεις και το διαλείς και γένεται πάλι γάλα, το μαζώνεις πάλι και ξαναπήσσει και τότε γίνεται η μαλάκα και τη βάνεις στα τουπιά. Έχεις ένα ξύλο διχαλωτό, τον τυροκόμο, το βάνεις πάνω στο χάρκωμα και θέτεις από πάνω τα τουπιά με τη μαλάκα και την σφίγγεις να σειρώνη τον ορρό. Πομένει ο ορρός στο καζάνι, άφτεις φωθιά δυνατή από κάτω, έχεις κρατημένο κάμποσο γάλα, το ανέχυμα (Ανώγια και Δυτική Κρήτη- ανέχυμα) και σαν αθίσει το καζάνι παίρνεις τ' ανέχυμα και του το χύνεις και

της διατροφής της ορεινής αγροκτηνοτροφικής κοινότητας του Αμαρίου. Λαογραφικές αναφορές, όπως αυτή του Ξανθουδίδη και άλλων, λειτουργούν επικουρικά στην πρόσληψη του αγροτικού χώρου ως πεδίο της «άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς». Θα ψάξουμε την ανεπίσημη πολιτιστική κληρονομιά στα υλικά αποτυπώματα στον χώρο, στα αντικείμενα, στα αρχεία, αλλά παράλληλα θα την αναζητήσουμε στην βιωματική εμπειρία, στην γνώση των τεχνικών, στην μαγειρική πρακτική όπως αυτή μεταδίδεται από γενιά σε γενιά σχεδόν ασύνειδα.

Το στοιχείο που αποδίδει την τοπικότητα στην αγροκτηνοτροφική διατροφική πολιτιστική κληρονομιά είναι ότι αφενός στηρίζεται στην εντόπια παράγωγή, αφετέρου η κατανάλωση των τοπικών προϊόντων αφορά τα κοινώς αποδεκτά και κατάλληλα προς βρώση, όπως τα ορίζουν οι θεωρητικές αναφορές στον Harris και τον πολιτισμικό υλισμό, ενώ η τροφή είναι κατάλληλη για σκέψη, όπως μας εξηγεί ο δομισμός του Strauss.

Όλη αυτή η πολιτισμική διαδικασία από την παράγωγή στην κατανάλωση, σύμφωνα με τον Bourdieu, εκφράζει κοινωνική ταυτότητα, εμπεριέχει όρους διαφοροποίησης, ετερότητας και ταξικότητας. Μιλώντας λοιπόν για πολιτιστική άυλη κληρονομιά μιλάμε συγχρόνως για την συλλογική ταυτότητα που φέρει ο τόπος, μιλάμε για την βιωματική εμπειρία, την γνώση και τις μνήμες που είναι βαθιά φυσικοποιημένες και δημιουργούν την αίσθηση του συνανήκειν (Μυλωνά,2021:2).

Στην συζήτηση αναφορικά με την σύγχρονη πραγματικότητα, πρέπει να λάβουμε υπόψη τις ανανοηματοδοτήσεις που έχουν επέλθει στον κοινωνικό μετασχηματισμό και κατ'επέκταση στο τοπικό διατροφικό σύστημα. Τις αναπόφευκτες πολιτισμικές οσμώσεις από φαινόμενα όπως η μετανάστευση, το διαδίκτυο και άλλα. Επιπλέον, πρέπει να συνυπολογίσουμε την διαλεκτική σχέση που διαμορφώνεται στο αστικό και αγροτικό τοπίο και τα δυσδιάκριτα πολιτισμικά όρια στους δυο τόπους (Οικονόμου,2019) .

Η αδιάκοπη ακαδημαϊκή συζήτηση, που εξελίσσεται στο πεδίο των κοινωνικών επιστήμων ως προς την έννοια της πολιτιστικής κληρονομιάς και τους ορισμούς της, είναι

συμπαίνεις στη φωθιά, σε λιγάκι ώρα ανεβάζει τη μυζήθρα απάνω, λιγαίνεις τοτεσά τη φωθιά κ' αφήνεις τη μυζήθρα να ψήνεται μέσα στο καζάνι κι απόκνυς τη μαζώνεις με την κουτάλα και τη βάνεις στα τουπιά. Όντε ζεσταίνεις το γάλα για να κάμεις τη μυζήθρα τρίβεις ολοένα το πάτο του χαρκωμάτου με το διόνυσον. Σα βγάλεις τη μυζήθρα βουτάς τα τουπιά με το τυρί μέσα στο βραστό χουμά και τ' αφήνεις λιγάκι ώρα και ζεματίζεται το τυρί. Ύστερα το ξετουπίζεις, το γυρίζεις, τ' αλατίζεις και τ' αφήνεις να στεγνώξει, να γενεί τυρί. Τη μυζήθρα γή την ξετουπίζεις, την αλατίζεις και την κάνεις αθοτύρους, γή τη βάνεις στη μαδαρά 10-15 μέρες τη πετρώνεις, την αλατίζεις και την βάνεις στην κουρούπα, την πατείς καλά, τσι βάνεις από κάτω κληματόφυλλα, τη σκεπάζεις και τη δένεις και γυρίζεις την κουρούπα αμπούμπουρα να στερώσει και ξετελεύγει ξινή μυζήθρα και την έχει σα χρειαστεί».

πολυπρισματική (βλ. Geismar, 2015). Ιδιάζουσα θέση όμως, πέρα από τον υλικό τοπικό πολιτισμό και τα χαρακτηριστικά του, στις σύγχρονες μελέτες πολιτιστικής κληρονομιάς, κατέχει η στροφή στην πολιτική, με την έννοια ότι ο επιστημονικός διάλογος δε μένει στο απτό και το εμφανές άρα στα υλικά και την υλικότητα της κληρονομιάς, άλλα κινείται προς «μία ανησυχία για την κληρονομιά ως λόγος (discourse) και αξιακό σύστημα» (Geismar, 2015). Πράγματι, στην σύγχρονη εποχή της εικονικής πραγματικότητας, το διακύβευμα του discourse της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, φαίνεται να δίνει το προβάδισμα στην άυλη διάσταση. Η διττή φύση του πολιτισμού δε θα μπορούσε να φανεί καλύτερα από το εθνογραφικό παράδειγμα της αγροκτηνοτροφικής διατροφής. Το πεδίο απαιτεί την συναρμογή του υλικού με το άυλο. Η μονομερής αναφορά σε τοπικά προϊόντα και σε τρόπους μετασχηματισμού για κατανάλωση, είναι κατακερματισμένη εμπειρία, χωρίς την συνδυαστική αναφορά στον πολιτισμό του τραπεζιού, δηλαδή, το άυλο πολιτισμικό κεφάλαιο των νοοτροπιών, των συνήθειων και εθίμων (Οικονόμου, 2019: 26-29)

4.3. Τοπικότητα – κοινότητα. Τα χαρακτηριστικά

Ο λόγος που είναι χρήσιμο να παραθέσουμε την έννοια της τοπικής κοινότητας, έγκειται στο θεωρητικό και μεθοδολογικό πλαίσιο της μελέτης της τοπικότητας. Επισημαίνεται, η κοινωνική νοηματική μετατόπιση της κοινότητας, όπως αυτή συμβαίνει με την εξέλιξη της θεωρητικής σκέψης από τον λειτουργισμό στον Δόμο – λειτουργισμό. Δηλαδή, από την επιμεριστική πρόσληψη της κοινότητας στην ολιστική προσέγγισή της ως ένας ζωντανός οργανισμός που δεν μένει αναλλοίωτος στις εξωτερικές επιδράσεις. Η συμβολική έννοια της κοινότητας προσεγγίζεται ως κοινωνικός σχηματισμός, πέραν της χωρικής υπόστασης, μας ενδιαφέρει η συστηματική μελέτη ως προς τις επιπτώσεις από τα σύγχρονα αποτελέσματα της αστικοποίησης, δηλαδή ο ανασχηματισμός της κοινότητας πάντα στο συγκείμενο της. Ο Νιτσιάκος (2016) υπερθεματίζει ακριβώς αυτό και μιλάει για το κοινοτικό πνεύμα το οποίο αντιστέκεται και επιβιώνει σε συνέχειες, ασυνέχειες και ρήξεις που συμβαίνουν στην κοινότητα (Νιτσιάκος, 2016: 49-52). Το κοινοτικό πνεύμα λειτουργεί ως μια αναλυτική κατηγορία της συλλογικής ταυτότητας, σε αυτό περικλείεται η συλλογική δράση, η οποία αναπτύσσεται μέσα από κοινές νόρμες που παράγει η δεδομένη τοπικότητα, όπως τα ενδιαφέροντα και τις συνήθειες της περιοχής.

Η τοπικότητα ιδωμένη ως κοινωνική κατάσταση, μια δεδομένη γεωγραφική περιοχή που είναι αναγνωρίσιμη ως μοναδική αναφορικά με τα φυσικά γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά

της ή ακόμα και η ανάλυση των άνισων σχέσεων που συνδέουν εν προκειμένω την ορεινή αγροκτηνοτροφική περιοχή μελέτης με τον αστικό ιστό που αυτή υπάγεται διοικητικά. Το ζήτημα του τόπου και της περιοχής είναι πολλές φορές δυσδιάκριτο. Ωστόσο, αυτό που προκύπτει δεν είναι απλώς μια συναισθηματική προσκόλληση στην ιδιαιτερότητα του τόπου, αν και σίγουρα το θυμικό εκφράζει εντάσεις στις προφορικές μαρτυρίες, αλλά έχει και άλλη διάσταση η γεωγραφική διαφοροποίηση, και αυτή είναι η κοινωνική διάσταση.

Ο Gregory (1989) στην δουλειά του αναφορικά με τον χώρο και την ανθρωπογεωγραφία έχει γράψει: ένας από τους λόγους ύπαρξης των κοινωνικών επιστημών είναι σίγουρα η κατανόηση της «ετερότητας» των άλλων. Δεν διακυβεύεται τίποτα περισσότερο σε μια πολυπολιτισμική κοινωνία και έναν αλληλεξαρτώμενο κόσμο, από την απαξίωση των τοπικών χαρακτηριστικών και των ιδιαιτεροτήτων του τόπου και των ανθρώπων, και συνεχίζει πρόκειται για μια από τις μεγαλύτερες προδοσίες της μεταμοντέρνας θεώρησης στις κοινωνικές επιστήμες (Gregory,1989,σ.358). Το κοινωνικό στοιχείο αρχίζει να συνδέεται με την τοπικότητα, ήδη από τη δεκαετία του 1980 (Massey,1993). Ο χώρος, νοείται ως μια κοινωνική κατασκευή που διέπεται από την δική της δομή, κοινωνικές αξίες και νοήματα, που σκοπό έχουν την κοινωνική συνοχή και αναπαραγωγή της τοπικής κοινότητας. Η θεώρηση αυτή σίγουρα παρουσιάζει μια μεγάλη πρόκληση στην εθνογραφία που πλέον όλο και πιο συχνά τείνει να ερευνά το τοπικό ως αυτοτελή οντότητα. Ως προς επίρρωση της προσέγγισης, σύμφωνα με τον Appadurai, αν θελήσουμε να αναγάγουμε την τοπικότητα σε έκφραση συλλογικής ταυτότητας θα δούμε τις κοινωνικές ομάδες να οριοθετούν γεωγραφικά ένα χώρο-τόπο και να τον νοηματοδοτούν με αξίες και σύμβολα που έχουν σημασία για αυτές (Appadurai,1995: 205). Η σκέψη του Appadurai (2018:107) στην θεωρητική πλαισίωση της τοπικότητας, εντοπίζει μια αμφίδρομη επιρροή της εμπρόθετης δράσης που παράγεται και αναπαράγεται μέσα από μία δεδομένη υλικότητα, το αποτέλεσμα της συνδιαλλαγής αυτή παράγει την εντοπιότητα. Την ίδια στιγμή, υπερθεματίζει την αντίθεση του στην ουσιοκρατία, λέγοντας ότι η πτυχή της τοπικότητας ενέχει ιστορικότητα και διαμορφώνεται στο δικό της συμφραζόμενο, χωρίς να μπορεί να απομονωθεί από το ευρύτερο πλαίσιο της κοινωνικής πραγματικότητας που την περιβάλλει

Στην παρούσα μελέτη μας ενδιαφέρει να εντοπίσουμε την τοπική συλλογική ταυτότητα της κοινότητας, όχι με μια ρομαντική και νοσταλγική αίσθηση του τόπου που ενδιαφέρεται να αποδώσει μια μοναδικότητα στην περιοχή, αλλά αντίθετα μας ενδιαφέρει να βρούμε του κοινούς δεσμούς και χαρακτηριστικά που συνδέουν τον τόπο με τον ευρύτερο κόσμο. Η τοπικότητα σχηματίζεται διαχρονικά μιας και κάθε ιστορική περίοδος άφησε το στίγμα της

και τα ίχνη της είτε αυτό είναι σε τοπωνύμια είτε σε ονόματα φαγητών ακόμη και στο μείγμα του τοπικού πληθυσμού.

Στην συζήτηση περί «ταυτότητας του τόπου» αυτή νοείται ως ιστορικό παράγωγο, δεν είναι ποτέ σταθερή αλλά διαμορφώνεται εν μέρει από την ιστορία και τις σχέσεις του τόπου με άλλα μέρη. Τα πολιτισμικά στοιχεία που την διαφοροποιούν προς άλλα μέρη, τα στοιχεία ετερότητας δηλαδή, δεν μας επιτρέπουν απλώς να δούμε την απόκλιση από τον άλλον, αλλά είναι επίσης κομμάτι αυτού που προσδίδει σε οποιοδήποτε μέρος αυθεντικότητα στον χαρακτήρα του. Η διαδικασία της αλληλεξάρτησης είτε αυτή εκφράζεται με εμπορικές συναλλαγές είτε με άλλου είδους μορφές αναδεικνύει την μοναδικότητα του τόπου. Επί παραδείγματι μιλώντας για την τοπική ταυτότητα αναφορικά με την διατροφή στο Αμάρι το πρώτο πράγμα που μας έρχεται στο μυαλό είναι το ελαιόλαδο και τα τυροκομικά προϊόντα, ενώ η απουσία του ψαριού έρχεται να συμπληρωθεί από τις παραθαλάσσιες περιοχές του νομού. Ορίζοντας λοιπόν θεωρητικά την τοπική κοινότητα, σύμφωνα με τον Appadurai (1995 :209-10) αναφερόμαστε σε μια γεωγραφική οντότητα μικρής κλίμακας έναν τόπο με τους συμβολισμούς του και με την «τοπική γνώση» που το περιλαμβάνει, οι πολιτισμικές πρακτικές εγγράφονται στα σώματα και τη συνείδηση των μελών των κοινοτήτων που ζουν εκεί, επανακαθορίζοντας συνεχώς τα υποκείμενα του τόπου αλλά και αντίστροφα τον ίδιο.

Εν τέλει η πρόσληψη της κοινότητας ως πλαίσιο κοινωνικής αναφοράς, παράγει και αναπαράγει κοινά αποδεκτούς τρόπους συμπεριφοράς, επιτελέσεις, αξίες και συναισθήματα στα μέλη του. Η τοπικότητα λοιπόν είναι ιδιαζόντως χρήσιμη στην ανάγνωσή της διότι στο πλαίσιο της και στο συγκεκριμένο της αποτελεί τον χώρο όσμωσης και ύφανσης της τοπικής συλλογικής ταυτότητας.

4.4 Η έννοια της ταυτότητας

..οτιδήποτε αφορά το φαγητό, την κατανάλωση της τροφής,

την απόκτησή της, την παρασκευή της αλλά και το ποιος βρίσκεται στο τραπέζι μαζί μας, είναι μια μορφή επικοινωνίας, πλούσια σε νοήματα και σημασίες. Οι συνήθειες, οι πρακτικές

και οι τελετές γύρω από το φαγητό αποτελούν ένα παράθυρο προς τις απόψεις μας για τον κόσμο και την ταυτότητά μας. (Harris et al, 2005 στο Στεφάνη, 2006)

Επιχειρώντας μια θεωρητική προσέγγιση στην έννοια της συλλογικής ταυτότητας ο Marshall Sahlins, στο *πολιτισμός και πρακτικός λόγος* (2003) στο κεφάλαιο «La Pensée Bourgeoise», παραφράζοντας κατ ουσία την «Άγρια σκέψη» του Levi –Strauss. Εντοπίζει στην δυτική κοινωνία μια εξίσου συμβολική, ταξινομική και γεμάτη απαγορεύσεις και ταμπού στους τρόπους συμπεριφοράς, είναι ο Τοτεμισμός. Ως Τοτεμισμός νοείται η διαδικασία με την οποία οι κοινωνικές ομάδες πετυχαίνουν συνοχή και διακριτικά αναγνωριστικά μέσα από κοινά συστήματα διατροφής και ένδυσης Η πολιτισμική θεωρία του Sahlins, ξεδιπλώνεται μέσα από την διεισδυτική κριτική ματιά των γαστρονομικών και ενδυματολογικών συνηθειών που επικρατούν στην "δυτική κοινωνία" δείχνει τον αυθαίρετο χαρακτήρα της "La Pensée Bourgeoise". Ο κοινωνικός ανθρωπολόγος εντοπίζει την διάρρηξη μεταξύ της λογικής αιτιότητας, στο πρακτικό συμφέρον και στις καταναλωτικές πρακτικές.

Συμφωνά λοιπόν με τον Sahlins ένα μεγάλο μέρος του καταναλωτικού πολιτισμού λειτουργεί σύμφωνα με τις τοτεμικές σχέσεις, ο ανθρωπολόγος κάνει λόγο για τις διατροφικές, ενδυματολογικές επιλογές και λοιπά υλικά αγαθά, ταξινομημένα σε κατηγορίες που επιτρέπουν στους ανθρώπους να κάνουν διακρίσεις μεταξύ τους. Με αυτόν τον τρόπο ο Sahlins επισημαίνει την στερεοτυπική πρόσληψη της κοινωνικής ταυτότητας η οποία δηλώνεται στους άλλους μέσα από την πολιτισμική κατανάλωση. Πιο ειδικά, όσον αφορά την συγκρότηση της ταυτότητας οι διατροφικές προτιμήσεις συμβάλουν καθοριστικά ως προς την διαμόρφωση ενός ατόμου με μια μοναδική πολιτισμική ταυτότητα, αλλά και συλλογική ως προς την κοινότητα που αυτό ανήκει. Στο ίδιο πλαίσιο η θεωρητική προσέγγιση της επινοημένης παράδοσης υποδεικνύει την κατασκευή της εκάστοτε τοπικής κουζίνας η οποία ενέχει μια εργαλειακή υπόσταση. Η πολιτισμική κατασκευή «τοπική κουζίνα» εμπεριέχει έννοιες όπως το αυθεντικό και επιχειρεί να διαχειριστεί το παρελθόν για να θεμελιώσει μια ισχυρή τοπική ταυτότητα που πολλές φορές τείνει να διαφαίνεται ως ενιαία και αναλλοίωτη στον χρόνο.

Εν ολίγοις αναζητώντας την γαστρονομική ταυτότητα μιας τοπικής κοινότητας αντιλαμβανόμαστε ότι πρόκειται για μια πολιτισμική κατασκευή. Έννοιες όπως η δυσαρέσκεια δηλαδή το άρωμα και η γεύση που είναι αποδεκτά ως γεύση δεν είναι τίποτα άλλο από καλλιεργημένες βιωματικά και εμπειρικά μέσα από την κοινωνική συναναστροφή με την κοινότητα. Το ίδιο συμβαίνει με την έννοια του κίνδυνου κάποιες τροφές θεωρούνται

επικίνδυνες, την έννοια της αηδίας. Πρόκειται για κριτήρια που έχουν περάσει από γενιά σε γενιά και όλα μαζί συγκροτούν την γαστρονομική ταυτότητα της περιοχής, στοιχεία που διαμορφώνονται ιστορικά και πολιτισμικά. Συγκεκριμένα σε πολλές αγροκτηνοτροφικές κοινότητες καταναλώνουν τα εντόσθια ενός ζώου κάτι που στις αστικές δυτικές κοινωνίες θεωρείται μη αποδεκτό και αγγίζει τα όρια της αηδίας. Σύμφωνα με την Douglas η αποστροφή αυτή είναι πολιτισμικά καλλιεργημένη και αναφέρει το παράδειγμα της υγιεινής και της ακαθαρσίας. Η ανθρωπολόγος επισημαίνει την συμβολική ερμηνεία στην διαφορετική πρόσληψη των αναλυτικών κατηγοριών της υγιεινής και καθαριότητας. Μας εξηγεί ότι το ερμηνευτικό χάσμα μεταξύ των εννοιών έγκειται στον ιατρικό υλισμό που πρεσβεύεται από τον δυτικό εξορθολογισμό, δηλαδή η προσέγγιση στην έννοια του ακάθαρτου και μισητού με όρους αισθητικής και υγιεινής, ενώ οι παραδοσιακές κοινωνίες ακολουθούν τους θρησκευτικούς κανόνες. Ο δημόσιος χαρακτήρας της πολιτισμικής αντίληψης περί καθαρότητας και της κοινής παραδοχής στο τι θεωρείται καθαρό, καθιστά τους όρους άκαμπτους, Σε ένα ιδιωτικό επίπεδο το άτομο μπορεί να αναθεωρήσει τα πολιτισμικά πρότυπα και ενώ οι διαιτητικοί περιορισμοί σε παραδοσιακούς πολιτισμούς λειτουργούν με μεγαλύτερη ολική εμπεριεκτικότητα, στο αστικό τοπίο γίνονται πιο ανελαστικοί. Συμπερασματικά, αυτό που προτάσσει η κοινωνική ανθρωπολόγος είναι η συμβολική υπόσταση των κοινωνικών αντιλήψεων οι όποιες εντάσσονται σε ένα σύστημα. Το συμβολικό αυτό σύστημα ουσιαστικά λειτουργεί ως ένας δείκτης εντροπίας και ορίζει την τάξη, τακτοποιεί τις κοινωνικές σχέσεις (Douglas,2006: 85).

Ωστόσο τα κριτήρια στην κατανάλωση της τροφής ορίζονται από την διαθεσιμότητα και καθορίζεται από περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως το κλίμα, η γεωγραφία και τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής. Επιπλέον, ο υλικός πολιτισμός αφορά τα μέσα που διαθέτει η τοπική κοινότητα ως προς τους μεθόδους συντήρησης των τροφίμων, ενώ η ύπαρξη εμπορικών δικτύων μεταφοράς και διανομής καθορίζει κατά πόσο η κάθε τοπική κοινότητα θα αρκестεί στην αυτάρκεια της ή θα εμπλουτίσει την διατροφική κατανάλωση με επεξεργασμένα προϊόντα. Η διαμόρφωση των διατροφικών προτύπων επηρεάζονται από την εδαφική μορφολογία, κοινωνίες που έχουν πρόσβαση σε θάλασσες τα ψαριά και τα θαλασσινά είναι μέρος της καθημερινής διαίτας των μελών τους (Ματαλα,2015).

Εύκολα γίνεται αντιληπτό ότι η συγκρότηση μιας συλλογικής ταυτότητας δεν είναι μια γραμμική διαδικασία, αλλά προϋποθέτει την ανθρωπινή επινοητικότητα και δημιουργικότητα ένα συνεχές αγώνα της κατάκτησης μιας συμβολικής θέσης σε ένα ανταγωνιστικό πεδίο. Ο

άνθρωπος όντας έρμαιο της ιστορίας και της παράδοσης του τόπου του συγκροτεί μια πρόσληψη του εαυτού του μέσα από το συγκείμενο του μη μπορώντας να αλλάξει τα βασικά συστατικά αλλά χωρίς αυτό να εμμένει σε μια ουσιοκρατική αντίληψη της ταυτότητας, τουναντίον η κοινωνική ανθρωπολογία προσλαμβάνει την ταυτότητα ως μια κατάσταση σε συνεχόμενη υπό διαπραγμάτευση.

Ός αγροκτηνοτροφική διατροφική ταυτότητα, κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, θα θεωρήσουμε τα αγροτικά και ποιμενικά προϊόντα. Τα τοπικά προϊόντα σχηματίζουν και εκφράζουν μια μοναδική πολιτισμική ταυτότητα η οποία προϋποθέτει καθημερινές πρακτικές στην προετοιμασία την παραγωγή και την κατανάλωση της τροφής, μια πολιτισμική πρακτική φορτισμένη με συμβολισμούς, αντιλήψεις, νοοτροπίες, συμπεριφορές και αναπαραστάσεις. Ανατρέχοντας στην Σερεμετάκη (1994) το στοιχείο της παράδοσης ως προς την συλλογική ταυτότητα είναι αυτό που αφορά την διαδικασία επιτέλεσης και παρασκευής της τροφής έγκειται σε μια φυσικοποιημένη γνώση, εγχαραγμένη στο σώμα, επιφορτισμένη από ένα εξιδανικευμένο παρελθόν, που δεν χαράσσει μια ομαλή πορεία προς τον εκσυγχρονισμό, αλλά κουβαλά τις μνήμες του παρελθόντος και στέκει ως τροχοπέδη στο σημερινό αφήγημα της μετανεωτερικότητας.

4.5 Τόποι μνήμης στην συλλογική μνήμη

Τόποι μνήμης (*lieux de mémoire*) είναι μια αναλυτική έννοια που εισάγεται από τον Γάλλο ιστορικό Pierre Nora (1984). Σε ένα μεγαλειώδες έργο, συνολικά επτά τόμων, ο Nora διερευνά με εργαλεία και μεθόδους των κοινωνικών επιστήμων την πολιτιστική κληρονομιά του Γαλλικού έθνους. Πραγματεύεται την συγκρότηση μιας εθνικής ταυτότητας και την ανάπτυξη αυτής, μέσα από την ιστορία και τη μνήμη (Nora, 1984).

Η συλλογιστική του Nora, εφορμεί από την ολιστική έννοια της συλλογικής μνήμης (Halbwachs, 2013), η οποία αποτελεί τη θεωρητική βάση των τόπων μνήμης. Στην παρούσα εργασία, η έννοια του Nora θα αποτελέσει σημαντικό μεθοδολογικό εργαλείο που θα μας βοηθήσει να κατανοήσουμε τους τρόπους πρόσληψης της κοινωνικής πραγματικότητας στη δεδομένη υπό μελέτη περιοχή. Ο Nora ως «τόπος μνήμης» εννοεί κάτι περισσότερο από μια

τοπικότητα. Πράγματι, ο ιστορικός έχει κατασκευάσει εκκινώντας από την συλλογική μνήμη και αξιοποιώντας τα κοινωνικά πλαίσια που θέτει ο Halbwachs και αποτελούν απαραίτητη συνθήκη για τον στοχαστή στον εντοπισμό των αναμνήσεων, προκειμένου να ορίσει μία έννοια εξίσου ολιστική (Μπενβενίστε, 2013:19). Η έννοια μπορεί να αξιοποιηθεί μεθοδολογικά, διακρίνοντας ως αναλυτική κατηγορία κάθε ξεχωριστό τόπο μνήμης. Αυτό σημαίνει ότι στην έννοια του τόπου μνήμης περικλείει, εκτός από τόπους, τις προσωπικότητες, τους συμβολισμούς και τις τελετουργίες. Μιλά δηλαδή για εικονικούς τόπους, μιλά για πολιτισμικά στοιχεία στην κληρονομιά μνήμης μιας συλλογικής οντότητας.

Πιο αναλυτικά, οτιδήποτε θεωρείται ως σημείο αναφοράς της συλλογικής μνήμης στο παρελθόν αποτελεί αναλυτική κατηγορία τόπου μνήμης, δηλαδή ως κλάσμα της ενιαίας συλλογικής μνήμης. Παράλληλα, η αφομοίωση όλων των παραπάνω στοιχείων αποτελούν τα βασικά συστατικά της πολιτισμικής ταυτότητας (Seifert, 2022).

Η λειτουργική προσέγγιση του Halbwachs μας λέει ότι οι αναδύμενες μνήμες αλληλεπιδρούν και λειτουργούν ως κοινωνικοί μηχανισμοί, απαραίτητοι για την κοινωνική συνοχή και που εν τέλει σχηματίζουν αυτό που αποκαλούμε συλλογική μνήμη. Πιο αναλυτικά, μας ενδιαφέρει ο τρόπος που συνδέει την συλλογική μνήμη ο Halbwachs ως κοινωνικοποιημένη, δηλαδή μια κατασκευασμένη πολιτισμικά μνήμη που η κάθε κοινωνική ομάδα την περνά από γενιά σε γενιά και μαθαίνει αυτή να θυμάται μέσα από τις εμπειρίες που έχει βιώσει.

Ωστόσο, η προσέγγιση του Nora πάει λίγο παραπέρα «Η μνήμη είναι ζωή, που βαρύνει ζώσες κοινωνίες που ιδρύθηκαν στο όνομά της»(Nora, 1989 : 8). Με λίγα λόγια, λοιπόν, ένας τόπος μνήμης μπορεί να γίνει κατανοητός ως μία κοινωνική πρακτική τόσο υλική όσο και ως άυλη. Απαραίτητη συνθήκη είναι η εκάστοτε πρακτική να έχει διάρκεια στον χρόνο, να αφήνει το ίχνος της και αυτό να εγγράφεται στην ανθρωπινή συνείδηση. Μία πρακτική φυσικοποιημένη στο υποκείμενο που πράγματι εξυπηρετούσε μια λειτουργική ανάγκη.

Ένα παράδειγμα που αφορά στην υπό μελέτη περιοχή είναι τα ίχνη των πατητηριών, οι ξυλόφουρνοι. Σε κάθε Αμαριώτικο σπίτι ο θεατής θα βρει μπροστά του ένα πετρόχτιστο κτίσμα που λειτουργεί ως ξυλόφουρνος και ένα εξίσου πετρόχτιστο πατητήρι. Η ύπαρξη αυτών των στοιχείων μαρτυρούν ένα μακρινό τρόπο επεξεργασίας της πρώτης ύλης αλλά συνάμα στο πολύ κοντινό παρελθόν, η εκβιομηχάνιση επέφερε την αλλαγή. Ως εκ τούτου, προκύπτει η κρυστάλλωση δηλαδή η παγίωση της συλλογικής μνήμης και ταυτότητας. Εν ολίγοις, ο τόπος μνήμης ενσωματώνεται σε κοινωνικές, πολιτιστικές και πολιτικές πρακτικές

και μπορεί να περιγραφεί ως μια έννοια μετασηματιζόμενη τόσο όσο προς την αντίληψή της και την εφαρμογή του μέσα σε μια κοινωνία (François & Schulze 2009:18).

Στο σημείο αυτό, είναι απαραίτητο να επισημανθεί ότι το ερμηνευτικό πλαίσιο πάντα καθορίζεται από το παρόν. Συνεπώς, η μνήμη καθοδηγείται από ανάγκες που προτάσσει το παρόν, ενώ το παρελθόν σχηματοποιείται και επικοινωνείται μέσα από τις προσλαμβάνουσες των υποκειμένων και τον τρόπο που αυτές εγγράφονται στην συνείδησή τους παράγοντας νόημα.

Οι τόποι μνήμης ως όρος, μπορεί μεν αρχικά, να φαίνεται αρκετά αφηρημένος, όμως οι μνημονικοί τόποι είναι συνυφασμένοι με την καθημερινότητα και τον υλικό πολιτισμό που την περιβάλλει, είτε σε υλικά σκευή είτε σε παραστασιακές τελετουργίες.

Στην ανθρωπολογική προσέγγιση που επιχειρείται στην παρούσα εργασία, ο τόπος μνήμης θα αποτελέσει μια αναλυτική κατηγορία διαζώντως χρήσιμη στην μεθοδολογική ερμηνεία των εθνογραφικών μαρτυριών. Με γνώμονα την έννοια αυτή μπορεί να ειπωθεί η κοινωνική πραγματικότητα ως προς τον συμβολισμό του τόπου και τις νοηματοδοτήσεις όπως τις προσλαμβάνουν τα υποκείμενα έρευνας.

Κοντολογίς, οι συνθήκες που ένας τόπος μνήμης θα πρέπει να εξυπηρετεί είναι οι εξής: έναν υλικό, λειτουργικό και συμβολικό σκοπό, τα ίχνη του στον χώρο να είναι ορατά και απτά (Nora,1989:18-20). Η αναπόληση του τόπου μνήμης από τα υποκείμενα θα πρέπει να παραπέμπει σε μια χρηστικότητα, η οποία να είναι σημαντική στο κοινωνικό πλαίσιο ώστε η συγκεκριμένη συλλογικότητα να μην μπορεί παρά να τον αραξοβολήσει στην συλλογική μνήμη.

Ωστόσο, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι μόνο μέσω της πρόσβασης σε μια συλλογική μνήμη, τα άτομα αποκτούν εξίσου πρόσβαση στους τόπους μνήμης που βρίσκονται κάτω από αυτήν. Δεδομένου ότι δεν είναι μια συνειδητή διαδικασία, ένας τέτοιος μνημονικός τόπος προφανώς αναδύεται μόνο όταν το υποκείμενο εμπλέκεται σε καθημερινές πρακτικές καθώς και σε φυσικοποιημένες πρακτικές της ομάδας, της τοπικότητας μετά από ένα εξίσου αόριστο χρονικό διάστημα (Nora,1989:11-12). Και ακριβώς μέσα σε αυτήν την αλληλεπίδραση, στην ιστορία ως γεγονός και στα αντικείμενα ως μνήμη και ως υποκειμενικό βίωμα, ο ίδιος ο ιστορικός εντοπίζει τους χώρους μνήμης. Μία τέτοια διεργασία δεν είναι ξεκάθαρη, το τι νοείται ως τόπος μνήμης σε μια ομάδα, κοινότητα ακόμα και έθνος δεν είναι πάντα διακριτό. Αυτό συμβαίνει γιατί «η μνήμη είναι τυφλή για όλους εκτός από την ομάδα

που δεσμεύει», δηλαδή, όπως είπε ο Maurice Halbwachs, ότι υπάρχουν τόσες μνήμες όσες και ομάδες, ότι η μνήμη είναι από τη φύση της ρευστή και συλλογική (Nora, 1989:8-9).

Η προφορική ιστορία ως μεθοδολογία της πολιτισμικής ανθρωπολογίας οφείλει πολλά στον Μπαχτίν και στην θεωρία του μυθιστορήματος. Πράγματι, ο Ρώσος διανοούμενος στο πολυφωνικό μυθιστόρημα του Ντοστογιέφσκι βλέπει τους ήρωες να έχουν λόγο δικό τους, χειραφετημένο και αυτεξούσιο από την αυθεντία του συγγραφέα. Με τον ίδιο τρόπο, όταν δίνεται φωνή στο περιθώριο ή στον απλό άνθρωπο και όχι μόνο στον επίσημο θεσμικό λόγο, τότε μετασηματίζεται τόσο το περιεχόμενο όσο και ο σκοπός της ιστορίας. Η προφορική ιστορία είναι αυτή που μπορεί να δώσει μία κεντρική θέση στους ανθρώπους που δημιούργησαν και βίωσαν την ιστορία (Thompson, 2000:31).

Μεθοδολογικά δημιουργεί δυσκολία, καθώς ο κοινωνικός ανθρωπολόγος αναζητά τους τόπους μνήμης μέσα από τις προφορικές μαρτυρίες. Οι αναμνήσεις σπάνια τεκμηριώνονται γραπτώς, συν τοις άλλοις, μια ανάμνηση μπορεί να αλλάξει ακούσια το παρελθόν κατά την αφηγηματική τους αναπαράσταση. Αυτός είναι ίσως ο λόγος που οι ανθρωπολόγοι, σε αντίθεση με τους ιστορικούς, δεν χρειάζεται να επιμείνουν στην αντικειμενική ακρίβεια των ιστορικών γεγονότων, γιατί όταν εξερευνούν την νοηματοδότηση της σύγχρονης πραγματικότητας, αυτά τα θέματα ανήκουν στο παρελθόν και εφόσον τα «λανθασμένα» ιστορικά ή απομνημονευμένα δεδομένα είναι σημαντικά για ένα άτομο ή μια ομάδα, έχουν αντίκτυπο στη βιωμένη πραγματικότητα των ανθρώπων.

Εν κατακλείδι, στην εθνογραφική μέθοδο η έννοια του τόπου μνήμης όπως την αναλύσαμε διεξοδικά, αποτελούμενη από υλικά και άυλα κατάλοιπα του χρόνου, αποκτά σημαντική υπόσταση μέσα από την συλλογική μνήμη. Μεθοδολογικά αξιοποιήσιμη ως το σημείο που εντοπίζεται η σύγκλιση αναμνήσεων σε μια συγκεκριμένη συλλογικότητα. Δηλαδή, ο τόπος μνήμης αποκτά βαρύνουσα σημασία, καθώς μέσα από την αφήγηση γίνεται κατανοητό στον ερευνητή ποια είναι τα σημεία αναφοράς στην συγκρότηση της συλλογικής μνήμης. Αυτό από μόνο του αποτελεί το έναυσμα να εμβαθύνουμε ως ερευνητές και να αναπαραστήσουμε τον τρόπο που νοηματοδοτείται η κοινωνική πραγματικότητα, αλλά και πως γίνεται η πρόσληψή της από τα μέλη της συγκεκριμένης συλλογικότητας

4.6 Παράδοση, έθιμο και Σκηνοθετημένη αυθεντικότητα

Η παραδοσιακή αγροτική και κτηνοτροφική ζωή στο Αμάρι κατά καιρούς δέχεται τις ανάλογες επιρροές από την τεχνολογική εξέλιξη στην οργάνωση της παράγωγης. Ωστόσο, αυτό που παραμένει διαχρονικά αναλλοίωτο στον χρόνο είναι η αξιοσημείωτη και η πανάρχαια σχέση του ανθρώπου με την γη του. Ιδιοσυγκρασιακά είναι άνθρωποι φιλήσυχοι, ευγενείς και φιλόξενοι. Τα προαναφερθέντα είναι πληροφορίες που αντλούμε από το έργο «σήμανση και πληροφοριακό υλικό Δήμου Αμαρίου» ΕΣΠΑ 2007-2013. Στο ίδιο πληροφοριακό έντυπο μπορούμε να βρούμε σημαντικές πληροφορίες για τον τρόπο παραγωγής, τα είδη παραγωγής, αλλά και για το ξεχωριστό φυσικό τοπίο όπως φαράγγια, μονοπάτια Natura και βυζαντινοί ναοί.

Στην παρούσα εργασία λαμβάνουμε υπόψη τις διεπιστημονικές προσεγγίσεις, ωστόσο παραμένουμε στην ανθρωπολογική προσέγγιση και τη συγκρότηση της συλλογικής ταυτότητας. Το πρώτιστο σημείο αναφοράς, ο εντόπιος άνθρωπος, όπως αυτός μετασχηματίζεται στο σύγχρονο μετανεωτερικό πλαίσιο, όπως είναι αναμενόμενο ο Αμαριώτης άνθρωπος, δε θα μπορούσε να μείνει ανεπηρέαστος από το φαινόμενο του τουρισμού. Μια προσπάθεια εξωστρέφειας της επαρχίας με την θεσμική υποστήριξη των τοπικών αρχών είναι το Amari Green Festival, μια γιορτή του κρητικού πολιτισμού, δρώμενα πολιτιστικά που αναβιώνουν όλες τις πτυχές της συλλογικής ταυτότητας της περιοχής. Χαρακτηριστικά αναφέρουμε κάποιες από αυτές που παραβρεθήκαμε και καταγράψαμε με το βλέμμα του ανθρωπολόγου. Παρακολούθησαμε την αναβίωση του παιχνιδιού με αυτοσχέδια παιχνίδια, την αλληλεπίδραση δηλαδή και την κοινωνική ενσωμάτωση μέσα από την συνύπαρξη, ενώ μέσα, δηλαδή στην ιδιωτική σφαίρα, προστατευμένη από τα αδιάκριτα εξωτερικά βλέμματα, η γιαγιά προετοιμάζει το παλαινό κέρασμα. Η αλληλεγγύη, η υποστήριξη, το δέσιμο το οικογενειακό της διευρυμένης οικογένειας είναι όψεις της παραδοσιακής συλλογικής ταυτότητας της περιοχής. Εντυπωσιακές είναι οι κρυστάλλινες φοντανιέρες που φυλάσσονται στο λαογραφικό μουσείο της επαρχίας που μαρτυρούν μια διάσταση ενός ανεπτυγμένου πολιτισμού με ιδιαίτερη αισθητική αυτό που ορίζεται ως αρχοντιά. Πολλά ήταν τα κέρασματα, γευθήκαμε παραδοσιακά προϊόντα της περιοχής, την ώρα που γινόταν η αναπαράσταση μίας Αμαριώτικης παρέας που έσμιξε. Η παραστασιακή τελετουργία της παρέας περιλαμβάνει γλέντι δηλαδή μουσική, χορό, τραγούδι, φαγητό και κρασί. Εύληπτο είναι ότι στόχος του φεστιβάλ είναι ένα άνοιγμα στον λεγόμενο εναλλακτικό τουρισμό, απευθύνεται στον περιηγητή που τον ενδιαφέρει να ιχνηλατήσει την τοπικότητα και να γνωρίσει τον αυθεντικό τρόπο ζωής, στο σημείο αυτό ο κοινωνικός ανθρωπολόγος πρέπει να ορίσει τι σημαίνει παράδοση και τι σκηνοθετημένη αυθεντικότητα, και κατά πόσο

οι αναπαραστάσεις αυτές δίνουν μια εξιδανικευμένη άποψη ή πραγματικά μεταφέρουν το βίωμα του εντοπίου. Ο όρος σκηνοθετημένη αυθεντικότητα (staged authenticity) αποδίδεται στον MacCannell (1976) είναι μια απόδοση νοήματος και ερμηνείας στον τρόπο που προσελκύεται «ο Άλλος» από την τοπική κουλτούρα στην θέλησή του να οικειοποιηθεί πρακτικές και παραστασιακές τελετουργίες που όμως είναι συνυφασμένες με την κατανάλωση. Οι αναπαραστάσεις των πολιτιστικών δρώμενων ενδέχεται να έχουν αλλάξει και να έχουν προσαρμοστεί στις σύγχρονες ανάγκες προς χάρη της κατανάλωσης. Ωστόσο το κίνητρο του «Άλλου» να αναζητήσει την αυθεντική εμπειρία προσδίδει στην πολιτισμική υπερηφάνεια του εντόπιου κάνοντας τον να αναγνωρίζει την μοναδικότητα της ταυτότητας του. Χαρακτηριστικά, ως προς τα παραπάνω σχολιάζει εύστοχα η Σκούτερη Διδασκάλου “ορισμένες φορές, μάλιστα, οι πολιτιστικές αναβιώσεις μοιάζει να προσαρμόζονται στον κύκλο της τουριστικής πολιτικής και όχι στον κύκλο της αγροτικής παραγωγής” (Σκούτερη, 1995:34).

Χρησιμοποιώντας την δραματουργική ανάλυση του Goffman (1959) η αναπαράσταση του εαυτού στην καθημερινή ζωή η τοπική κοινότητα βρίσκεται σε δυο επίπεδα υπάρχει η λεγόμενη εμπορευματοποιημένη πρώτη γραμμή και τα προστατευμένα παρασκήνια. Στο πρώτο επίπεδο διακυβεύεται η εντύπωση, ο θαυμασμός και κατά συνέπεια η τιμή και ο σεβασμός στην τοπική κοινότητα, ενώ στα παρασκήνιο συμβαίνει όλη η προετοιμασία το στήσιμο. Διαδραματίζεται μια αλληλόδραση μεταξύ δομής και δρώντων που όμως αυτές οι δυο συντεταγμένες οριοθετούν την δράση.

Η σύγχρονη κριτική ανθρωπολογία συγκροτεί την έννοια της παράδοσης ιδωμένη από το θεωρητικό πρίσμα του δομισμού καθώς και των θεωριών επιτέλεσης. Συνεπώς, η παράδοση προσλαμβάνεται ως μία έννοια δυναμική που παράγεται και αναπαράγεται σε κάθε πολιτισμικό και κοινωνικό πλαίσιο, ωστόσο τα χαρακτηριστικά της είναι πάντα αμετάβλητα και σταθερά. Σε αντίθεση με το έθιμο το οποίο είναι εύπλαστο και ανοιχτό στα διάφορα μέσα και μεθόδους εκμοντερνισμού που διευκολύνουν την πραγμάτωσή του. Στο Αμάρι το λαμπριάτικο τραπέζι με το αρνάκι στον ξυλόφουρνο είναι έθιμο. Το αργό μαγείρεμα στον ξυλόφουρνο αποτυπώνει την παράδοση, το έθιμο παραμένει και αναβιώνει, αλλά πλέον στον πιο γρήγορο τρόπο, τον ηλεκτρικό φούρνο. Ο Hobsbawm (1983) έχοντας εγκύψει στην αναζήτηση του αυθεντικού καταλήγει ότι η ανάδειξη της έννοιας της παράδοσης συνέβη στον αιώνα του διαφωτισμού κάνοντας με αυτόν τον τρόπο σαφή διάκριση της θέσης του από αυτήν των λαογράφων που αναζητούσαν την παράδοση στον ρομαντισμό και στην αμόλυνη ύπαιθρο. Ο ιστορικός, επισημαίνει ότι δεν αφορά μια έννοια που στέκει *per se*,

αλλά τουναντίον, είναι μια κατασκευασμένη έννοια, η οποία νοηματοδοτείται από εξωτερικούς παράγοντες και εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, αν όντως θα την καταστήσουν παράδοση, δηλαδή με χρονική διάρκεια και επανάληψη και όχι τάση εποχής. Πιο συγκεκριμένα ο ιστορικός αν μη τι άλλο ταξινομεί την παράδοση ως ένα μετανεωτερικό προϊόν, το οποίο επινοήθηκε πρόσφατα, ενώ έχει εγχαραχτεί συνειδησιακά ως κάτι που ανασύρθηκε από αιώνες περασμένους. Ο χαρακτηρισμός επινοήση δεν χρησιμοποιείται αυθαίρετα από τον ιστορικό, απεναντίας έχει οριοθετημένη χρήση, η αναφορά της περικλείει ένα σύνολο κοινωνικών πρακτικών που έχουν φυσικοποιηθεί και εκλαμβάνονται a priori ως αποδεκτές. Τελετουργίες και συμβολισμοί αναπαράγονται στο όνομα της παράδοσης δομώντας καθ' αυτόν τον τρόπο ένα αξιακό σύστημα με μοναδικά χαρακτηριστικά, το οποίο αντλεί την αίγλη του και τη σημασία του στην δεδομένη τοπικότητα μέσα από το παρελθόν. (Hobsbaum,1983:1-15)

Όσον αφορά τώρα στην αναζήτηση της γαστρονομικής ταυτότητας ειδικότερα σε μια ορεινή επαρχία της Κρήτης αναμένεται να εντοπίσουμε μέσα από τα εθνογραφικά δεδομένα αισθητή αλλαγή στην μαγειρική κουλτούρα. Χαρακτηριστικά ο όρος κρητική κουζίνα επισημαίνει την εμπορευματοποίηση που προέρχεται από τον τουρισμό που στα μέσα της δεκαετίας του 70 απογειώνεται και έμμεσα παρατηρείται αισθητή αναπροσαρμογή στην καθημερινή ζωή. Ως εκ τούτου έχουμε την εκδοχή της κρητικής κουζίνας που πλασάρεται εμπορικά με βασική πρώτη ύλη το κρέας, ενώ η παραδοσιακή κοινωνία της Κρήτης έχει αγροτική οργάνωση και ο περιορισμός της τροφής είναι αυτονόητος σε ότι παράγει η ύπαιθρος και στα εποχιακά προϊόντα. Εν ολίγοις, η παραδοχή ότι αυτό που νοείται ως παραδοσιακό και αυθεντικό είναι τεχνηέντως και συνειδητά κάτι διαφορετικό από αυτό που λανσάρεται ως κρητική κουζίνα. Η τοπική γαστρονομική ταυτότητα έχει ανασχηματιστεί προς χάριν της οικονομικής ζωής, η κρητική κουζίνα είναι ένας εμπορευματοποιημένος όρος διαχειρίζεται ένα τοπόσημο που σκοπό έχει την πρόσκαιρη κατανάλωση. Προς επίρρωση της διαπίστωσης, περί της συγκαιρινής πρόσληψης της κρητικής διατροφής, παραθέτω το απόσπασμα από την προφορική μαρτύρια της Μάρας {55} η όποια έκτος από την βιωματική της σχέση με το Αμάρι, επιχειρεί μια από τις πιστοποιημένες, από την περιφέρεια Κρήτης, ταβέρνες που ειδικεύεται στην Κρητική διατροφή. Ακολουθεί το απόσπασμα από την συνέντευξη σε ερώτημα που της θέσαμε αναφορικά με την κατάσταση της Κρητικής διατροφής και τον μετασχηματισμό της στο πολιτισμικό της συγκείμενο.

Μάρα : Όχι εγώ νιώθω ότι έχει αλλάξει, αυτό νιώθω ότι έχει αλλάξει τώρα, ναι, έχει αλλάξει νομίζω ότι έχει γίνει λίγο πιο εξεζητημένο, από το πολύ απλό που είχα εγώ στο

μυαλό μου βλέπω έχει γίνει πολύ σύνθετο Τέλος πάντων, εγώ βλέπω τώρα διάφορα ένα τυροπιτάκι για μένα είναι ένα τυροπιτάκι είναι ζύμη, τυρί τηγάνισμα. Αυτό Ξέρω εγώ, τώρα υπάρχει ένα τυροπιτάκι με γεύση δεν ξέρω αγριοκέρασο και αυτό είναι σύνηθες να το συναντήσεις και σου λένε εντάξει ρε παιδί μου είναι παράδοση, παραδοσιακή διατροφή ...

Μάρα : Ακριβώς εγώ νομίζω ότι κάποια έχουν έχουν εγκαταλειφθεί δηλαδή είτε γιατί δεν υπάρχει ,μπορεί να είναι βότανα ή χόρτα , δεν υπάρχουν άνθρωποι για να τα δεν τα γνωρίζουμε πια, γιατί έχουν πεθάνει ή έχουν φύγει πάλι και δεν τα γνωρίζουμε πια είτε γιατί θέλουνε πολύ κόπο και μπορείς να τα βρεις σήμερα , Τέλος πάντων δεν χρειάζεται να πας στον βουνό να τα μαζέψεις ,τα αγοράζεις σήμερα... και είναι θεωρείς ότι κάνεις τη δουλειά σου το ίδιο μπορεί να την κάνεις, Μπορεί και να μην την κάνεις... {γέλια} αυτό είναι άλλη κουβέντα

Ερευνητής : Εντάξει, ένα επόμενο ερώτημα είναι ποιοι, ποιοι άνθρωποι συμμετέχουν ως καταναλωτές στα προϊόντα Κρητικής διατροφής. Προφανώς οι ντόπιοι

Μάρα: Προφανώς οι ντόπιοι. Τώρα πια και όλοι όσοι επισκέπτες του τόπου εδώ που είμαστε, έρχεται πάρα πολύς κόσμος για να δοκιμάσει παραδοσιακό φαγητό άρα λοιπόν όλοι οι τουρίστες είναι τουρίστες από το εξωτερικό, οι επισκέπτες τέλος πάντων και εγχώριοι τουρίστες

Ερευνητής: Οι οποίοι , όταν έρχονται εδώ στο χωριό ζητάνε επιμένουν σε κάτι κρητικό σα συνταγή, είναι εξοικειωμένοι με αυτό ;

Μάρα : Στο δικό μας το χώρο , ξέρουν ότι θα βρουνε παραδοσιακό φαγητό, και εμείς έχουμε φτιάξει ένα κατάλογο που τους προτείνουμε δηλαδή τους λέμε ότι αφού ήρθατε εδώ Δοκιμάστε αυτό που είναι παραδοσιακό το Α το Β και το γ ..φυσικά μπορούν να διαλέξουν ότι θέλουν, αλλά ναι τους προτείνουμε να φάνε ένα παραδοσιακό φαγητό όταν θα έρθουν και αυτό από στόμα σε στόμα έχει μεγαλώσει και ακριβώς έρχονται για να φάνε κάτι παραδοσιακό αυτό που ήταν παλιότερα

Ερευνητής : Με την εμπειρία του Ρεθύμνου εκεί πως βλέπετε τις συνήθειες ειδικά των νέων ανθρώπων που είναι η επομένη γενιά

Μάρα : Νομίζω δεν έχει καμία σχέση, δηλαδή, όποιος νομίζει ότι η κρητική διατροφή είναι αυτό που σερβίρεται σαν κρητική διατροφή στις πόλεις είναι τελείως διαφορετικό

από αυτό που πραγματικά είναι, δηλαδή αν θα πας σε ένα σπίτι στο χωριό είναι τελείως διαφορετικό αυτό που θα σου σερβίρει και θα σου πει ότι αυτό είναι η κρητική διατροφή από το φαγητό στην πόλη, ναι ναι νομίζω δεν έχει καμία σχέση δηλαδή έχουν προστεθεί υλικά, έχει προστεθεί τρόπος επεξεργασίας των υλικών που ταιριάζουν πιο πολύ στις σημερινές γεύσεις, σε αυτό που είναι τώρα που θέλεις να φας

Ενώ σε ερώτημά μας για το κατά ποσό είναι ζωντανό το ενδιαφέρον των νέων για την Κρητική Διατροφή, η Μάρα μας έδωσε την εξής απάντηση:

Μάρα :Ναι. Ενδιαφέρονται πάρα πολύ . Αλλά αυτό που παίρνουν δεν είναι αυτό που θα έπρεπε να είναι ,δηλαδή παίρνεις ας πούμε ένα ..λένε τώρα δηλαδή κρητική διατροφή μπαγκέτα με δε ζέρω τώρα εγώ με χοιρινό καπνιστό και ψητό τυροζούλι στην σχάρα , και αυτό είναι κρητική διατροφή δηλαδή μπορείς να το δεις παντού ζέρω γω, δηλαδή σε όλα τα μέρη που πάει πολύς κόσμος σου δίνουν αυτά ...εντάξει ..δεν έτρωγε κανείς την ώρα το , ούτε καν για δεκατιανό μια μπαγκέτα στη σχάρα δηλαδή το δεκατιανό ήταν ένα πράγμα να το πάρεις να το φας να φύγεις. Εντάξει. Ούτε χρόνο είχες να βάλεις γκριλ να κάνεις το τυροζούλι να κάνει γραμμούλες ,ούτε το χοιρινό θα το έτρωγες

Ερευνητής: Σαν fast food λανσάρεται

Μάρα : Ναι, είναι Κρητική Διατροφή, αυτό νομίζουν ότι είναι.

Μέρος 2

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

“Se Vis Amari, Ama”

5.1 Η ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΤΟ ΑΜΑΡΙ : Ο ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ

Οι προφορικές μαρτυρίες πλέκονται με τις αντίστοιχες γραπτές της πρωτογενούς βιβλιογραφίας, που συναντήσαμε κατά τη διάρκεια της βιβλιογραφικής έρευνας. Και οι δυο μαζί συνθέτουν το βίωμα ως εμπειρία και συγκεκριμένα αυτό της διατροφικής εμπειρίας. Σκοπός μας είναι η καταγραφή αυτής της εμπειρίας πάντα σε συνάρτηση με τον τόπο και τους ανθρώπους του. Το εθνογραφικό υλικό, όπως ήδη αναφέρθηκε βασίζεται πρωτίστως σε προφορικές μαρτυρίες των γηγενών, καθώς και λαογραφικό - αρχειακό υλικό, αντλήθηκε από την επαρχία Αμαρίου στην καρδιά της ορεινής κεντρικής Κρήτης. Το πεδίο της διατροφής χρησιμοποιείται ως ένα ερμηνευτικό σύστημα για να περιγράψει και να οργανώσει την καθημερινή εμπειρία. Ως πεδίο νοείται σύμφωνα με την θεωρία ένας οριοθετημένος και περιορισμένος χώρος όπου καταγράφεται και εντοπίζεται ανθρωπινή δραστηριότητα. Στην παρούσα εργασία το πεδίο μας ορίζεται από την γεωγραφική τοπικότητα που εντάσσεται η περιοχή μελέτης και άξονας του είναι πάντα η διατροφική κατανάλωση.

Πληθώρα πραγματολογικών στοιχείων αναφορικά με την περιοχή βρίσκουμε στην βιβλιογραφία. Ιδιάζον ενδιαφέρον εντοπίζεται στην αναπαράσταση του τοπίου, μας ενδιαφέρει η ποιητική του τοπίου, ώστε να αναγνωρίσουμε ιδιοσυγκρασίες και συμπεριφορές των κατοίκων της επαρχίας διαχρονικά, μας ενδιαφέρει εν ολίγοις η συλλογική πολιτισμική ταυτότητα του τόπου. Η αναπαράσταση του τοπίου μέσα από τις λογοτεχνικές αναφορές θα μας βοηθήσει να κατανοήσουμε πώς η προετοιμασία του φαγητού συνδέεται με το τοπίο και με το κοινωνικό υλικό περιβάλλον.

Ο λόγος περί διατροφικής εμπειρίας σε μια αγροκτηνοτροφική επαρχία της ορεινής Κρήτης δε θα μπορούσε παρά να εφορμεί από την παραδοσιακή μαγειρική, μια επιτέλεση της μαγειρικής πρακτικής όπως αυτή περνά από τη μάνα στην κόρη, χωρίς να βρίσκεται γραμμένη σε ένα βιβλίο μαγειρικής, χωρίς να είναι τυποποιημένη από κουζίνομηχανές, άλλα αντίθετα αποτελεί την γεωγραφική κληρονομία από άποψη πρώτων υλών και την πολιτισμική κληρονομία από άποψη τεχνικής δουλεμένη στο χέρι, π.χ. ζυμωμένο ψωμί, χειροποίητα ζυμαρικά (Sutton, 2018: 96)

Μια διατροφική εμπειρία, άμεσα συνδεδεμένη με την κοινωνική ζωή. Τουτέστιν, στην καθημερινή ζωή στόχος είναι η ρώμη και η απόδοση στις αγροτικές δύσκολες εργασίες, ενώ στο συμποσιακό γλέντι ο οίνος και οι γεύσεις ευφραίνουν καρδιά, και στο συχώριο κατευνάζει την λύπη της απώλειας. Μας ενδιαφέρει, λοιπόν, η επιτέλεση της μαγειρικής και των διατροφικών συνηθειών ως μια πράξη πολιτισμική (enculturation)²⁴, η οποία συνδέεται άρρηκτα με τον τόπο (Grusec & Handec, 2016 :547). Η μαγειρική επιτέλεση στην σκέψη του Ingold (2001) είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το πεδίο, δεν είναι απλά μια διανοητική πράξη που καθοδηγεί το σώμα στο πώς να κινηθεί, άλλα ένα συγκεκριμένο κοινωνικό πλαίσιο που ορίζει και καθορίζει τη δράση. Αυτή η σκέψη του Ingold, συγκλίνει με του Levi Strauss, όταν ο δεύτερος επισημαίνει την ασύνειδη λειτουργία ανεξάρτητα από την βούληση του υποκειμένου, δηλαδή όταν η αναγκαιότητα ορίζει και καθορίζει την κοινωνική δράση (Levi-Strauss, 1977:53) . Σύμφωνα με την συλλογιστική του Ingold, η πρόσληψη του τοπίου δε νοείται ως ένα περιοριστικό πλαίσιο όπου το υποκείμενο καλείται να προσαρμοστεί. Δεν αντικειμενοποιείται δηλαδή το τοπίο αλλά, αντίθετα, αποτελεί ενεργό ρολό ως το πεδίο που εξελίσσεται η επιτέλεση (Ingold, 2001:125). Υπό αυτό το πρίσμα, επικεντρωνόμαστε στον πολιτισμικό μετασχηματισμό της διατροφικής παράδοσης, όχι ιδωμένος ως ένα δεδομένο πλαίσιο κανόνων, άλλα ως ένα συνεχώς εξελισσόμενο πεδίο που ο άνθρωπος και ο τόπος του είναι ο άξονας, που σε αυτόν οικειοποιείται και προσαρμόζει τη διατροφική εμπειρία στις ανάγκες του καιρού του.

Μια πρώτη εκτίμηση από την σύνθεση των προφορικών μαρτυριών, ιδίως στις προπολεμικές γενιές, καταγράφει την δημιουργική σχέση του ανθρώπου και της πρώτης ύλης, καθώς είναι ο ίδιος που θα την καλλιεργήσει, θα τη συλλέξει, θα την επεξεργαστεί και, τέλος, θα την μοιραστεί στο τραπέζι με τα μέλη της οικογένειας και τους φίλους. Αντίθετα, στις

²⁴ Η διαδικασία μέσω της οποίας οι άνθρωποι μαθαίνουν τη δυναμική του πολιτισμικού συγκείμενου που τους περιβάλλει. Αποκτούν αξίες και νόρμες συμπεριφοράς κατάλληλες ή απαραίτητες στο δεδομένο πολιτισμικό πλαίσιο και της κοσμοθεωρίας του.

μεταπολεμικές γενιές, υπάρχει η πεσιμιστική διαπίστωση αυτό που διαβάζουμε στον Μαρξ ως αλλοτρίωση από την δημιουργικότητα και ως αποκοπή από τα αντικείμενα στον Baudillard (1996 : 68).

Προς επίρρωση της παραπάνω διατύπωσης παρατίθεται πραγματολογικό υλικό από την αφήγηση της πληροφορήτριας από το μεσαίο ηλικιακό φάσμα.

Μαρία {45} *Τότε δεν έβρισκαν τίποτε, τώρα βρίσκουν τα πάντα έτοιμα. Το κρέας δε το έβρισκαν συχνά έπρεπε να το σφάζουν να το μοιράσουν από σπίτι σε σπίτι, γιατί δεν είχαν ούτε ψυγεία ούτε τίποτα και να το καταναλώσουν και μετά να σφάζει άλλος να κάνει άλλος αυτή τη δουλειά ,για αυτό το κάνανε και το φυλούσαν, το έβαζαν σε πιθαράκια μέσα και το φυλούσαν, για να το έχουν κάποιες μέρες ,επειδή δεν υπήρχαν τα ψυγεία και το απάκι το ίδιο και το λουκάνικο το ίδιο θυμάμαι πολύ έντονα ,τα σύγκλινα που τα κάναμε εμείς στο σπίτι που τα βάζαμε μέσα σε ένα πήλινη και αυτό το λίπος που έβγαινε από το τσακάλι την ώρα που τα έψηναν, το έβαζαν και αυτό μέσα και έκανε ένα λίπος στη πάνω μεριά και έτσι συντηρούταν το συντηρούσαμε και το χρησιμοποιούσαμε μετά είτε χόρτα τσιτσιριστά να ψήναμε το βάζαμε ,μετά έβαζαν αυτά τα σύγκλινα το χρησιμοποιούσαν με αυτό τον τρόπο {...}Οι νέες πλέον δε τους αρέσουν να μαζεύουν τα χόρτα και θα πάρουν από το μανάβη, αλλά δε ξέρουν τι παίρνουν - αγοράζουν το σταμναγκάθι όπου είναι το σάνταρ και κάνα ραδίκι άμα βρουν αυτά μπορεί να τα ξέρουν, αλλά τα ξιδολάχανα και τα τσιτσιριστά αυτά δε τα ξέρουν καν.*

5.2 Το Αμάρι, ο τόπος.

Μια γλαφυρή απεικόνιση του τόπου είναι αυτή που διαβάζουμε στο ηθογραφικό διήγημα «Του Νταμπακέρη το χάνι» (Δρετουλάκης,1967). Τω όντι, το γλαφυρό ύφος του διηγήματος ενισχύεται από την γραφή του σε ατόφια ντοπιολαλιά. Ο συγγραφέας μέσα από την λογοτεχνική αναπαράσταση εισαγάγει τον αναγνώστη σε γνωριμία με το Αμαριώτικο τοπίο.²⁵ Περιγράφει τη γη, από την μια πλευρά του Ψηλορείτη, τον Μυλοπόταμο, τόπος

²⁵ Διαβάζουμε στον Δρετουλάκη (1967) : « Από χρόνους πολλούς, σαράντα και βάλε, τότε πού δεν υπήρχαν δρόμοι και αμαξωτοί ανάμεσα σε πολιτείες τα χωριά, στην Κρήτη ακόμη και σήμερα δε φημίζονται για τους πολλούς και καλούς της δρόμους. Όποιος ήθελε να ταξιδέψει από τ' Αμαριώτικα χωριά στο Ρέθεμνος, έπρεπε να περάσει από της «Πέτρας το νερό», απ όπου περνούσε η παλιά Ρεθεμνιώτικη στράτα. Είναι μια τοποθεσία.

άγριος και ξερός που ωθεί τους κατοίκους τους στη ζωοκλοπή, και από την άλλη, το Αμάρι μια κοιλάδα εύφορη, ευλογημένη με καλλιέργειες και φυσικές πηγές που ευνοούν την βλάστηση και όλων των ειδών τα οποροφόρα. Ωστόσο, οι γεωμορφολογικές αντιθέσεις δομούν εξίσου και ιδιοσυγκρασιακές αντιθέσεις, στην μια πλευρά του βουνού διαβιούν άνθρωποι πράοι και μειλίχιοι, καλοπροαίρετοι και φιλόξενοι άνθρωποι με την αρχετυπική έννοια της λέξης όπως αποδίδεται στον Ξένιο Δια. Από την άλλη πλευρά του βουνού, άνθρωποι εθισμένοι στην χρήση βίας και όπλων (Βλ.Τσαντηρόπουλος,2004:228). Είναι μάλιστα η γεωγραφική εγγύτητα του Μυλοπόταμου με τα βόρεια παράλια του νομού (Πάνορμο, Μπαλί) η αιτία που εισήγαγε από νωρίς τους εντόπιους σε μια υβριδική επιχειρηματική δραστηριότητα, από την μια παραμένει ισχυρή η κτηνοτροφική δύναμη, το 1997 χαρακτηριστικά εισπράττει το 65 % των επιδοτήσεων των αιγοπροβάτων σε επίπεδο νομού, άλλα συγχρόνως η εξωστρέφεια των εντοπίων τους στην τουριστική αγορά (βλ. στο Τσαντηρόπουλος,2004:71). Από την άλλη, η κορυφογραμμή του Ψηλορείτη, είναι το φυσικό σύνορο του Μυλοποτάμου με το Αμάρι. Εκεί στην πίσω πλαγιά του βουνού, βρίσκονται τα πίσω χωριά όπως χαρακτηριστικά τα κατονομάζουν οι κάτοικοι του Μυλοποτάμου. Όντας στην καρδιά της ορεινής Κρήτης, σε αυτά βρίσκονται ισχυρές κτηνοτροφικές κοινότητες (Κουρούτες, Νίθουρη, Βισταγή κτλ). Όλος ο βίος των εντόπιων φαίνεται να είναι

στο ανατολικό ανηφόρισμα, πλατανοίσκιωτης ρεματίας, πίσω από τη θρονιανή «Κεφάλα», τα χωριά Θρόνος, Κλησιδι και Καλογέρου, στα ριζοβούνια της Ντόριας και των Αρκαδιώτικων βουνών, κι ανάμεσα. σ' άλλα Χαμηλοβούνια του Ψηλορείτη... Δεξιά. ανηφορίζουν τα γυμνά πλάγια των Τσουνων: Σταχτισοί ραγισμένοι βράχοι, με σκόρπιες αστιβίδες κι ανεμοδαρμένα σκουροπράσινα κατσοπρίνια...Χαλεπιασμένος γυμνός αγριότοπος. Στ' αντίγεμμά τους, πέρα από τη κορφή, στο βάθος, τα Μυλοποταμικά κεφαλοχώρια.... Αγριάδα και ξεραϊλα., ξένος τόπος ... Στεγνός κι άσαρκος, σαν τις ξωτάρικες αίγες που θρέφει... Μοιρολόι της μοναξιάς τα λέρια. των οζώ και το θλιμμένο τραγούδι του βοσκοπούλου, πού τραγουδεί με τους σκοπούς της βροντόλυρας, και τον ήχο των γερακοκούδων του δοξαριού του, τραγούδια αρρωστημένης πρώιμης απελπισίας ... Κραυγή κι αυτά και παράπονο φυλακισμένου νιου σε τόπο έρημο κι αφιλόξενο... Βουλισμένοι γκρεμοί, ως κάτω στον ξεροπόταμο, η ριζοβούνια: Κι ύστερα., δεξιά, στ' άνοιγμα ανάμεσα στα ριζίτικα χωριά τ' Αμαρίου Μπισταή, Πλατάνια, Φουρφουράς., Νίθουρη -- από τη μια., και το Μαναστήρι τ' Ασωμάτου, τα χωριά της Σάμιτος και τ' Αμπαδιώτικα: ληοχώρια, από την άλλη, αρχίζει αλλιώτικος τόπος: Η Μεριζόβενα κι η «Λίμνη», με τα καταπράσινα Μπισταγιανά και Καλογεριάνα κρασάμπελα... το Χάνι του Βρετού, τ' αμπέλια τω Βάτσηδω κι ανάμεσα τους φιδόσυρτη η Αμπαδιώτικη στράτα πιο κάτω να Μαναστήρικα χωράφια τ' Ασωμάτου, γεμάτα σάχωρα και ληόφυτα, ο Αμαριανός κάμπος – ληοθάλασσα σωστή –να πλυμμηρίζη, το λάκο ως κάτω στον Αφρατέ, με τα θαλπερά μπιστάνια του, κι ίσαμε τα Αμπαδιώτικα χωριά ...Το ίδιο και στα βορεινά: Αφράτα τα χωματερά κουμαροσκέπαστα παπούρια των Αρκαδιώτικων βουνών Τα δασωμένα πλάγια της Ντόριας, στ' άριστερό άντιγύρισμα γεμάτο, μερτόβιτες, κουμάρους και πέρδικες ... Κι ύστερα τα Θρονοκλησιδιανά και τ' Άποστολιανά ψωμοχώραφα. Και ληόφυτα : Κοινοδέντρι , Φαρακλιές, Δώματα, Μισακές, Ανασουβάρι, Ρέχτηδες, Αζωπή, Λείβαδος, ...Άλλοι ετούτοι οι τόποι! .. Ευλογημένοι Αντικριστά δ θάνατος με τη ζωή και στη μέση κοφή θεϊκή μαχαίρια. άδικης μοιρασιάς .. Σε τούτο το παράξενο σύνορο, απλώνεται προκλητικά στα μάτια του αντικριστού φτωχότοπου πιο θεριεμένη η ζωή ...Αφειδώλευτο το πράσινο κι ο σύντροφος του το νερό... Και τι νερό! !Ευλογημένο από τον Θεό και τούτο, θαματοουργό, να λιώνει τις πέτρες και την κούραση και να δροσίζει τους κουρασμένους ταξιδιώτες.. Μυστήρια η δύναμη όποια. μέρα και να περνούσες, σκόλη ή καθημερινή δεν εμπόσειε να μη δεις αρρωστάρηδες ανθρώπους, σκορπισμένους στην Πλατανοίσκιωτη σωπάτα Είχε τρανή φήμη γιατρικού τούτο το νερό, σ' όλη την επαρχία. τ' Αμαρίου και το Ρεθεμνιώτικο νομό, κι ακόμη πιο πέρα .. Κι όλοι το ξέρανε πια με τ' όνομα.: «Τση Πέτρας το νερό». Το ίδιο ωνοματίσανε και το γύρω τόπο ...»

οργανωμένος μέσα από αυτή την αγροκτηνοτροφική δραστηριότητα, βοσκότοποι και χειμαδιά. Το Αμάρι, άργησε πολύ να εξοικειωθεί με το μεταπρατικό εμπόριο, αυτό που παρατηρεί κάποιος ακόμα και σήμερα στα ορεινά χωριά της επαρχίας είναι η απουσία εμπορικών καταστημάτων και καφενεία που υποκαθιστούν την έλλειψη και λειτουργούν παράλληλα και ως παντοπωλεία. Η απουσία του τουρισμού φαίνεται από την μη ύπαρξη ανάγκης χώρων κοινωνικών εκδηλώσεων, ενώ η συνήθεια της βεγγέρας παραμένει αναλλοίωτη στο διάβα του χρόνου, παρέες γυναικών και αντρών κάθε βράδυ στις αυλές των σπιτιών, με τη συνοδεία ξηρών καρπών, φρούτα και κάθε λογής αφενήματος (Τσαντηρόπουλος, 2004:71-76).

Η τριλογία του Πρεβελάκη «Ο Κρητικός» (1948) δεν είναι απλώς μία λογοτεχνική αποτύπωση του Αμαριώτικου τοπίου, είναι μια μυθιστορία, όπως ο ίδιος ο συγγραφέας την κατέταξε, γιατί μέσα στον μύθο εντάσσει ιστορικά στοιχεία. Ένα πανόραμα του φυσικού τοπίου, της κοινωνίας του ιδιωτικού βίου, μια ηθογραφία των ανθρώπων και του λαϊκού πολιτισμού, όπως μας προϊδεάζει ήδη από τον τίτλο, μία εθνολογική δουλειά, μία συναγωγή παρατηρήσεων. Η εθνογραφική αυτή γνώση δεν είναι μυθιστορηματική, ο Πρεβελάκης ήξερε καλά την περιοχή του Αμαρίου, την ιδιαίτερη πατρίδα του κεντρικού ήρωα της τριλογίας τον Κωσταντή. Όπως μας επισημαίνει ο Peter Mackridge, ο κορυφαίος νεοελληνιστής που μετέφρασε τον «Κρητικό» στα αγγλικά, ο Πρεβελάκης παραθέρισε το 1926 στη Μονή Ασωμάτων, όπως και το 1928, το 1930 και το 1934, πέρασε τα καλοκαίρια του σε φιλικά σπίτια στο χωριό Νεφς Αμάρι. Είναι ένα έργο που ο δημιουργός του το δούλεψε ήδη από το 1942, γράφεται στα δύσκολα χρόνια της κατοχής και στα οδυνηρά χρόνια μετά τον Β ΠΠ με σκοπό να εμψυχώσει το ηθικό των συμπολιτών του, μια αναδίφηση στις βιωματικές του μνήμες άλλα και στην ιστορική γνώση, ώστε να μας μεταφέρει την συλλογική ταυτότητα των εντόπιων όπως ο ίδιος την γνώρισε, υπερηφάνεια που όμως έχει αμετροέπεια άρα υποκύπτει σε πάθη και διχόνοιες, η ποιητική του ανδρισμού που η γυναίκα λειτουργεί συμπληρωματικά με απαραίτητα συστατικά την χάρη την ομορφιά, τη νοικοκυροσύνη, την συντροφικότητα και το δικό της μετρικό στην καθημερινή βιοπάλη. Κλείνοντας ο λαϊκός πολιτισμός του Πρεβελάκη στον Κρητικό ξεχειλίζει έναν ανθρωπισμό η αλληλεγγύη (το μοίρασμα) είναι το ίδιο στοιχείο της συλλογικής ταυτότητας και αυτό που αναφέρει ο Σενέκας *se vis Amari ama*, δηλαδή, αν επιθυμείς να σε αγαπούν αγάπα, φαίνεται να έρχεται σε απολυτή συμφωνία με το όνομα και τη φύση της επαρχίας. (Δεκαβάλλε, 1985 : 37-42).

Ο πρώτος τόμος του «Κρητικού» το *Δέντρο*, αποτελεί μια πλούσια πηγή λαογραφικών πληροφοριών. Σε αυτόν τον τόμο η δράση παραθέεται στο Αμάρι, ως άλλος εθνολόγος ο Πρεβελάκης κάνει αναλυτική περιγραφή σε όλα τα ήθη και τα έθιμα του τόπου, τις γιορτές, τα πανηγύρια, τον χορό. Μυθιστορηματικά αντλεί από ένα ηρωικό πλαίσιο την εξέγερση του 1878, ωστόσο, αποτυπώνει όψεις της συλλογικής ταυτότητας μέσα από τις καθημερινές δραστηριότητες και ιδιαίτερα αυτές που ενδιαφέρουν εμάς τις διατροφικές συνήθειες, τα γιατροσόφια, το φαγητό και το ποτό, τα ζώα και η σχέση τους με τον άνθρωπο, η θρησκευτική ζωή γεμάτη ευλάβεια, οι θρησκευτικές τελετουργίες, οι διαβατήριες τελετές, η αγροτική ζωή, τα δημοτικά τραγούδια, οι μαντινάδες, τα παραμύθια, οι λαϊκοί θρύλοι, ακόμα και οι δεισιδαιμονίες.

Η συγγραφική δεινότητά του αναπαριστά το φυσικό τοπίο του Αμαρίου σε μία διαλεκτική σχέση με την ανθρώπινη ιδιοσυγκρασία, ο άνθρωπος του Αμαρίου προκύπτει από ένα ίζημα Φύσης και πολιτισμού, στην γραφή του Πρεβελάκη, παρουσιάζεται άνθρωπος ιδιότυπος και αυτάρκης. Ο τόπος στον συγγραφέα είναι σημαντικός, σε αυτόν τοποθετεί την κοσμογονία, αυτός προσδιορίζει την μορφολογία του σώματος, το ύφος της ζωής του ακόμα και τον τόνο της φωνής του (Mackridge, 2009).

Στο απόσπασμα που ακολουθεί από το ΙΕ κεφάλαιο του πρώτου τόμου της τριλογία με τίτλο «Το Θανατικό», φαίνεται η μαγειρική τεχνική του ψητού αρνιού, το κρέας ψήνεται από τους άντρες και καταναλώνεται στην φύση χωρίς να μεσολαβεί κάποιο σκεύος.

Στην πρώτη ισιάδα που τους αποδέχτηκε, καθίσανε να πάρουν μιάν ανάσα να ψυχοφάνε. Ο Αντώνναρος πλαγιάσε καταγής το ένα κριάρι και το μάτωσε. Ο Ποδοκόπος τούκαμε τσιγκέλι το δάχτυλο του να το γδάρει. Σε τούτο το μεταξύ, ο Μανασής ετοιμάζε το φούρνο να ψήσουν το μεζέ τους. Έσκαμε ένα βαθύ λάκκο, τούχτισε ξερολιθιά τον πάτο και τα πλαγερά, κι έριξε μέσα τάγκάθια πούχανε καβαλήσει να κατέβουνε τη σάρα, μαζί μ' άλλα ζύλα. Έβαλε φωτιά, και σαν πύρωσανε καλά οι πέτρες και κατακάθισε η αθρακόβολη, πήρε το κριάρι, που ο σφάχτης τόχε γδαρμένο και καθαρισμένο από τα μεσικά του, το τύλιξε στο νωπό τομάρι του και τόριξε μέσ στο λάκκο. Τόχτισε από πάνω με πέτρες, μάζωξε μερικά προσανάμματα σε κείνην τη σκέπη κ' έβαλε φωτιά. Ο Κωνσταντής έκοβε αγκάθια και ζύλα και την τάιζε. Ο σκύλος χλατσάκιζε τα σκωτοφλέμονα και τα κοιλάντερα. Η πείνα τους είχε παλαβωμένους ως την ώρα που σύραν όζω το σφαχτό. Το λίπος του είχε αναλύσει, είχε ποτισμένο το κρέας, η μυρουδιά του έσπαζε τη μύτη. Διπλογονάτισαν χάμω, λιανίσανε το κριάρι πάνω σε χλωρά φύλλα – κάτι κομμάτες να χορτάσει από μια μοναχή ολάκερη φαμελιά. Ο Μανασής έπιασε μέσα στη ζερβή του χούφτα το κεφάλι, το χτύπησε τεχνικά με το μαχαίρι, φάνηκε ο μυαλός. Τους έδωσε να πάρουν από κείνον το μεζέ, που γυρεύει το κρασί. Ο Μανασής σήκωσε εντολή : Σ' Υγεία ! όποιος δε μας αγαπά, να καβαλικεύει το μέρμηγκα και τα πόδια του να μην αγγίζουν στο χόμα. Όποιος δε μας αγαπά, ανάθεμα να έχει και σύρε και ξέσυρε, τη σούγδα, τη μούγδα, το κακό συναπάντημα, του γδυμνού τα ρούχα, του ζυπόλυτου τα στιβάνια! Ψωμί να τρώει και να πεινά, νερό να πίνει και να μη χορταίνει !

- *Να χαιρεσαι το βασιλειό σου !*
- *Εβίβα , βρε παιδιά! Ο θεός να μας ποντικοδυναμώνει !*

Η αφειδή προσφορά των λαογραφικών στοιχείων αποτελεί ένα είδος πατριδογνωσίας από το οποίο αντλούμε αυτό που ο ίδιος ο Πρεβελάκης δηλώνει: *Θέλησα [...] να χτίσω στη γλώσσα μου ένα απέριττο μνημείο: να ονομάσω με ακρίβεια τα αισθητά πράγματα, για να ξορκίσω με ένα βλέμμα συγκεκριμένο τα πονηρά πνεύματα – δηλαδή τον αφηρημένο λόγο* (Mackridge, 2009).

5.3 Πραγματολογικά στοιχεία. Το φυσικό περιβάλλον και τα διατροφικά στοιχεία ως αναγνωριστικά του τοπίου στην υπό μελέτη περιοχή

Γεωμορφολογικά, η επαρχία Αμαρίου απλώνεται σε μια εύφορη κοιλάδα και περιστοιχίζεται από τον αγέρωχο Ψηλορείτη. Οι γεωγραφικές συντεταγμένες της επαρχίας οδηγούν στην καρδιά της Κρήτης, ενώ σε σχέση με τον αστικό ιστό οριοθετείται νοτιοανατολικά της πόλης. Η επαρχία Αμαρίου αποτελείται από πολλά μικρά χώρια, το καθένα από αυτά κατέχει ξεχωριστή θέση στην ιστορία και στον πολιτισμό. Το Αμάρι, όχι άδικα, έχει κερδίσει πλέον αυτό που πολλές επαρχίες στον κόσμο διεκδικούν μία θέση στην Unesco, όντας ενταγμένο στο γεωπάρκο του Ψηλορείτη, ο θεσμικός φορέας διαχείρισης της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς αναγνώρισε τα μοναδικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Πέρα από την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα, που αφορά το δικό μας ενδιαφέρον, είναι αξιοσημείωτα τα φυσικά μνημεία και η βυζαντινή αρχιτεκτονική των ναών («Σήμανση και πληροφοριακό υλικό Δήμου Αμαρίου» υλικό από την θεματική ενότητα «Καλωσόρισμα στο Αμάρι», ΕΣΠΑ 2007-2013).

Η καταγραφή των πληροφοριών όπως αυτές αναγιγνώσκονται στο πληροφοριακό έντυπο, αποκτούν ξεχωριστή γοητεία όταν πραγματώνονται εμπειρικά, όταν η θεωρία γίνεται ύλη. Χαρακτηριστικά αναφέρεται το 2^ο συμπόσιο γαστρονομίας που έλαβε χώρα στο Αμάρι το 2013²⁶. Στο μακρινό 2014 εντοπίζεται ακόμα μια δράση που ξεχώρισε η αναφορά της στον τοπικό τύπο²⁷, το λαογραφικό εργαστήριο σε συνεργασία με τον πολιτιστικό σύλλογο του Μέρωνα και υπό την καθοδήγηση τοπικού λόγιου με ιστορικές σπουδές παρουσίασε στο κοινό την θεματική "Η διατροφή στο κρητικό χωριό χτες και σήμερα". Η ανάδειξη του

²⁶ Μαριάννα Καβρουλάκη, Ανεξάρτητη ερευνήτρια της ιστορίας της ελληνικής διατροφής και γαστρονομίας / Ιδρύτρια των Συμπ. Ελλ. Γαστρονομίας. Θα βρείτε τα πρακτικά του συνεδρίου στην παρακάτω διεύθυνση: <https://greekgastronomy.wordpress.com/410-2/>

²⁷ Ημερομηνία Ανάκτησης 24/05/2023 : <https://www.neakriti.gr/article/kriti/1130254/mathima-sto-anoiksiatiko-amari-me-thema-ti-diatrofi-paliotera-kai-simera/>

τοπίου στην διατροφή συμβαίνει τόσο με την συμβολική επιλογή του τόπου για το επιστημονικό συνέδριο σε θέματα διατροφής όσον αφορά την πρώτη δράση, όσο με τη στοχευμένη εστίαση στην εθνοβοτανική κληρονομιά για την δεύτερη δράση και την ιδιάζουσα σημασία της φύσης στην διατροφή της δεδομένης τοπικότητας. Οι δράσεις αυτές προσελκύουν πλήθους κόσμου, ιδίως από αστικές περιοχές και μεταδίδουν μια πανάρχαια γνώση, εγγράφοντάς την έτσι άτυπα αλλά ουσιαστικά στη συλλογική συνείδηση ως στοιχείο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Σημαιολογικά ανάγεται η εγγενή σχεδόν ριζωμένη σχέση του ανθρώπου με την φύση, η αρμονική σύζευξη εντόπιου και τοπίου μέσα από μια πανάρχαιη συνύπαρξη.

Στο μάθημα λαογραφίας έγινε η παρουσίαση των διαφορετικών αγαθών ως τελετουργικές πρακτικές του δημόσιου και ιδιωτικού βίου, φερειπείν η συλλογή των άγριων χόρτων του Αμαρίου, όπως τα σπαράγγια, αβρονιές, τζίτζιφα, κολοκυθοκορφάδες, τζάνερα, κολοκυθολούλουδα, κληματσίδες, τσάγαλα, κάπαρη, βολβοί ξυνίδας, σαλιγκάρια, άγρια μανιτάρια, ραδικόριζες, κρίταμα, γλιστρίδα, αγριοαγκινάρες, μούρα, αγκιναρόγουλες, τσουκνίδες, κεδροκούκουτσα, ασκορδουλάκους κ.ά. αφορά μια διαδικασία της καθημερινότητας κατανεμημένη σε έμφυλους ρόλους. Την έμφυλη διάσταση την συναντήσαμε στις προφορικές μαρτυρίες που συλλέξαμε στο πλαίσιο της εθνογραφικής έρευνας.

Ερευνητής : Συνηθίζετε να μαζεύετε χόρτα και ποιος είναι αυτός που αναλαμβάνει την συγκομιδή τους ;

Μαριάννα {30} : Ναι φυσικά τα μαγειρεύουμε τα χόρτα, κάνουμε χορτόπιτες, πηγαίνουν και οι δυο. Κάνουν κρέας με τα χόρτα που είναι το συνηθισμένο φαγητό. Ο Μπαμπάς τα μαζεύει, αν τύχει και δεν έχουνε πάει μαζί, τα μαζεύει αυτός και η μαμά τα πλένει τα καθαρίζει. Είναι μεγάλη διαδικασία τα χόρτα πρέπει να ξέρεις να τα βρεις, όπως και στου χοχλιούς ας πούμε, πηγαίνουν πάλι μαζί. Ασχολούνται , πρέπει να τους βράσεις πιο πριν, να τους καθαρίσεις

Ενώ εξίσου ενδιαφέρουσα είναι η αναφορά του λαογραφικού εργαστηρίου στην παρουσίαση των 41 αρωματικών φυτών από τα οποία παρασκευάζεται το Άγιο Μύρο στο Οικουμενικό Πατριαρχείο. Τέλος το μάθημα λαογραφίας έκλεισε με την επίδειξη αλέσματος στον πετρόμυλο, επάγγελμα που σχετίζεται με τα διατροφικά αγαθά της τοπικότητας, αλλά ταυτόχρονα επιδεικνύει μια ευρηματικότητα στην φυσιογνωμία του ανθρώπου Αμαριώτη, η κατασκευή σχεδιασμένη να παίρνει χαμηλές στροφές και δεν "καίει" το σιτάρι, το ντόπιο

σιτάρι παραγωγής του Μέρωνα. Μια ακόμη ανθρώπινη δραστηριότητα συνυφασμένη με τον βιοπορισμό του εντόπιου και την ικανότητα του να αξιοποιεί την φύση.

Το Αμάρι διαθέτει ένα μοναδικό υδρογραφικό σύστημα, μέρος του αποτελούν οι χείμαρροι των ημιορεινών και ορεινών περιοχών που καταλήγουν στα πεδινά της επαρχίας και των δυο κύριων κοιλάδων του δήμου. Το στοιχείο του νερού έχει πρωταρχική σημασία στην διατροφική ταυτότητα του τόπου, η μεγάλη ποσότητα του χρησιμοποιείται στην άρδευση της ελιάς και στα μπιστόνια, ενώ μέχρι και τη δεκαετία του 70 η επαρχία είχε αυτάρκεια στην οικιακή κατανάλωση (Πληροφορίες Από το «Σήμανση και πληροφοριακό υλικό Δήμου Αμαρίου» από τη θεματική ενότητα «Δρόμοι του Νερού»). Χαρακτηριστική είναι η αναφορά στην ιστορία της Μονής Ασωμάτων όπου ο Γενεράλις παραπέμπει σε στίχους από τον Κρητικό Πόλεμο για να αποτυπώσει την υδροφορία του τόπου : *Θα πω και για τη Σύβριτο την καρποφορτωμένη, στα χωρικά και τα καλά περίσσα μυρισμένη, το Κέντρος, που 'χεν εκατόν βρύσες στα τρίγυρά του, Παράδεισον ετύχαινε να λέσιν τ' όνομά του.*

Ειδική μνεία πρέπει να γίνει στα ενδημικά φυτά, σπάνια είδη ριζωμένα σε ρωγμές των απόκρημνων γκρεμών βρίσκονται μερικά από αυτά, όπως διαβάζουμε στο πληροφοριακό έντυπο στην ενότητα *ο αθέατος κόσμος των φαραγγιών*. Πρόκειται για τον δίκταμο ή έρωντα (*origanu, dictamus*) το εμβληματικά βοτάνι που ευδοκιμεί στην περιοχή σε υψόμετρο 300 μερί 1300 μέτρα. Αναφέρεται ήδη από την αρχαιότητα ως φάρμακο ενώ ο Ιπποκράτης το συνιστά ως καταπραϊντικό για τον τοκετό. Η μαντζουράνα (*origanum mirorplyllum*) σε υψόμετρο από 100 ως 1800 μετρά μαζί με την μαλοτύρα (*siderius syriaca ssp.syriaca*) στα 800 ως 2000 μετρά υψόμετρο αποτελούν το γνωστό ρόφημα τσάι του βουνού, ένα μείγμα, ήδη από τον Διοσκουρίδη ιδανικό για παθήσεις του αναπνευστικού και κρυολογήματα.

Τέλος, ο καμβάς της Αμαριώτικης φύσης περιλαμβάνει τους απέραντους ελαιώνες, η φήμη του αμαριώτικου ελαιόλαδου ξεπερνά τα σύνορα της χώρας, και αυτό οφείλεται στις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν. Η διατροφική αξία του τοπικού λαδιού αποτελεί το κύριο εισόδημα της επαρχίας. Οι πλαγιές του βουνού καλύπτονται από τα πανάρχαια ελαιόδεντρα, «ο ελαιώνας της Αμπαδιάς» θεωρείται ένας από τους πλέον παραδοσιακούς ελαιώνες. Η διατροφική συνήθεια στην κατανάλωση αγνού ελαιόλαδου, είναι συνυφασμένη με τον τόπο, η σημασία του λαδιού για τους εντόπιους διαφαίνεται σε

φράσεις που συναντάμε στην πρωτογενή βιβλιογραφία. Μαζί με το ψωμί το λάδι είναι ο πυρήνας της διατροφικής ταυτότητας.²⁸

Σε υλικό επίπεδο αυτό που τεκμαίρεται από την ανάγνωση των γεωργικών απογράφων, αλλά και τις προφορικές μαρτυρίες η διαίτα στην ύπαιθρο αποτελείται από φυτικές καλλιέργειες. Τα βασικά συστατικά της καθημερινής διατροφής ως και τα μέσα του 20ου αιώνα είχαν ως βασική ύλη τα δημητριακά, τα λαχανικά, τα άγρια χόρτα, τα όσπρια, το κρασί, τα φρούτα, οι βρώσιμες ελιές, σε μικρότερη συχνότητα το κρέας ενώ τα παστά ψάρια και τα θαλασσινά περιστασιακά και κατά περίπτωση (Ματάλα, 2005 : 25-26).

²⁸ Από το θέρος, ως τσ' ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές. Άπου βάλε το λάδι να βάλλει και στεφάνι. Έπιασε πάλι το χορό, ό λύχνος μέ τό φτύλι, κι' όξ' από πίσω ακλουθά και το ξεφτυλιστρι ΈσΒηο' ό λύχνος του. καίει το άγιο λάδι. Λάδι, ψωμί δέν έχουμε, μαγεριά γυρεύουμε. "Οντε ν' έρθει τ' "Αϊ Λιά, Βγαίνει τό λάδι στήν έλιά "Οντεν τρώεις τήν έλίδα, φύλαε καί τήν κρομμύδα. Μουδ'ελια χωρις ξεραδι, κι άνθρωπος δίχως ψεγαδιο Τό κρασί νάναι παλιό, μά τό λάδι φετινό Τό καλό άοκί. Βάνει λάδι καί κρασί.
Συλλογή: Στ. Α. 'Αποστολάκη

Μέρος 3

Κεφάλαιο 6 : Συζήτηση των ευρημάτων μέσα από την θεματική ανάλυση. Συμπεράσματα

6.1 Γεύσεις και ανθρωπολογικές διαδρομές

Το ζητούμενο στην παρούσα διπλωματική εργασία με τίτλο «Η διατροφή και οι διατροφικές συνήθειες ως στοιχεία της πολιτισμικής κληρονομιάς και ταυτότητας. Η περίπτωση της επαρχίας Αμαρίου» διερευνά το απείκασμα της συλλογικής ταυτότητας και τους τρόπους που αυτή συγκροτείται μέσα από τις διατροφικές πρακτικές και συνήθειες.

Οι θεματικοί άξονες που διέπουν το πρωτόκολλο της συνέντευξης, είναι αυτοί που θα μας οδηγήσουν στην απάντηση του κεντρικού ερωτήματος την ανάδειξη ενός υλικού και συμβολικού αξιακού συστήματος που συγκροτεί μια δεδομένη συλλογική ταυτότητα. Τα συγκεκριμένα αποτελέσματα προέκυψαν από την επιτόπια έρευνα και τις συνεντεύξεις. Η επιτόπια έρευνα διεξήχθη σε δυο χρονικές φάσεις, αρχικά το φθινόπωρο του 2021 με τα παραδοσιακά ρακοκάζανα στο Αμάρι και η δεύτερη το καλοκαίρι του 2022. Η επαρχία τα καλοκαίρια ζωντανεύει, με τους απανταχού Αμαριώτες ²⁹ που έρχονται να παραθερίσουν στα πάτρια εδάφη, παρακολουθήσαμε τοπικά πανηγύρια, γλέντια, γάμους και πολιτιστικές εκδηλώσεις όπως το Amari Green festival. Παράλληλα, οι προφορικές μαρτυρίες θα επιρρώσουν τους θεωρητικούς συσχετισμούς που επικαλείται η εργασία. Η συλλογή των πρωτογενών δεδομένων έγινε με ημιδομημένες συνεντεύξεις βάθους. Το δείγμα που επιλέχτηκε ήταν τέσσερις κυρίες, τρεις διαφορετικές γενιές, όλες έζησαν και μεγάλωσαν σε χωριά του Αμαρίου, η μέση διάρκεια των συνεντεύξεων ήταν δυο ώρες και το ύψος τους είχε

²⁹ Σε μια αναζήτηση στο διαδίκτυο εντοπίστηκε ισχυρή παρουσία Αμαριώτικων συλλόγων κυρίως στην Αθήνα. Επί παραδείγματι ο *σύλλογος Ριζιτών Αμαριωτών, οι φίλοι Αμαρίου, Σύλλογος Αμαριωτών Ρεθύμνου*, η *Ομοσπονδία Σωματείων Επαρχίας Αμαρίου*, και ούτω καθεξής. Μάλιστα με πρωτοβουλία της ομοσπονδίας Σωματείων Επαρχίας Αμαρίου εκδίδεται η εφημερίδα με τίτλο «*η Αμαριώτικη φωνή*» η θεματολογία της εφημερίδας επικεντρώνεται σε κοινωνικά ζητήματα σε κάθε λογής χαρές και λύπες των συντοπιτών, εξίσου σημαντική η στήλη των μαντινάδων για τον τόπο. Η πολιτισμική ανθρωπολογία δε θα μπορούσε να μην δείξει ενδιαφέρον για τον ρολό των πολιτιστικών συλλόγων, τα υποκειμένα στην προσπάθειά τους να ορίσουν την κοινωνική τους υπόσταση δημιουργούν πολιτιστικούς συλλόγους οι οποίοι προάγουν την πολιτισμική έκφραση, καταγράφουν την παράδοση τα ήθη και τα έθιμα ενισχύουν, διαδίδουν, στηρίζουν, προφυλάσσουν και κυρίως προστατεύουν την παραγωγή των πολιτισμικών αγαθών του τόπου. Ουσιαστικά, μέσα από τη δράση των πολιτιστικών συλλόγων πραγματώνεται η σύνδεση των υποκειμένων με την ετερότητα στο εδώ και το τώρα και συμβάλουν στη δημιουργία μία αέναης ροής της πολιτιστικής ιστορίας, ένα συνεχές ιστορικό αποτύπωμα, που θα κληρονομήσουν ως παρακαταθήκη οι νεότεροι.

διερευνητικό και επεξηγηματικό χαρακτήρα. Τέλος, ενδιαφέρον είχε συνέντευξη εις βάθος σε ομάδα εστίασης γυναικών δυο διαφορετικών γενεών, η μητέρα με τις κόρες. Κάθε μια ξετυλίγει το νήμα της μνήμης και δίνει «τροφή» στην μελέτη των δομών της καθημερινής ζωής και στα θέματα της καθημερινότητας όπως αυτό της διατροφής³⁰. Ο διατροφικός πολιτισμός επιστημολογικά εμπίπτει στα θέματα της κοινωνικής ανθρωπολογίας και συχνά δεν τους δίνεται η πρέπουσα σημασία στην επιρροή τους στην διαμόρφωση της βιοματικής εμπειρίας. Η θεματική ανάλυση είναι μια διαδικασία εξαιρετικά σημαντική γιατί είναι αυτή που νοηματοδοτεί το εθνογραφικό υλικό. Ο κοινωνικός ανθρωπολόγος, καλείται να αναγνώσει σε ένα δεδομένο κοινωνικό και ιστορικό συγκείμενο τον θεωρητικό λόγο που γίνεται αντιληπτός σχεδόν ασύνειδα, δηλαδή, πώς η θεωρία και πράξη συνδιαλέγονται. Η μεθοδολογική αυτή παραδοχή διέπει την προβληματική στην παρούσα μελέτη η οποία έχει ως στόχο να σκιαγραφήσει τις πτυχές της κοινωνικότητας μέσα από τις διατροφικές συνήθειες, ούτως ώστε να καταστεί δυνατή η απάντηση στο προαναφερθέν ερευνητικό ερώτημα.

Η πολιτισμική κατασκευή της νεωτερικότητας δε θα μπορούσε να ειπωθεί διαυγέστερα παρά σε μια τοπικότητα όπου ο ηγεμονικός λόγος, στην παρούσα μελέτη νοείται ως η καπιταλιστική οργάνωση που δεν έχει παρεισφρήσει εκτενώς, αλλά βρίσκεται σε μια διαρκή αμφισβήτηση και ατελή διαδικασία ένταξης (Σερεμετάκη, 2017:17).

Λέξεις όπως οι *ομαθιές*³¹, *ζινόχοντρος σύγκλινα* ονόματα εδεσμάτων που συναντήσαμε στην γαστρονομική διαδρομή της κοινότητας που μελετήσαμε, ήταν για χρόνια παραγκωνισμένες

30 Η συνέντευξη πάρθηκε στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος «IDAology: Το ποιμενικό βίωμα στις κοινότητες της Ίδας (ΓΕΩΠΑΡΚΟ ΨΗΛΟΡΕΙΘΗ) ως εμπειρία επαυξημένης πραγματικότητας και ψηφιακό αποθετήριο της Άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του βουνού» που υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ). Το πρόγραμμα, διάρκειας 30 μηνών, συντονίστηκε από το Ινστιτούτο Πληροφορικής του Ιδρύματος Τεχνολογίας και Έρευνας με Συντονιστή τον **Καθ. Μ. Τσιγκάκη** (Καθηγητή Πληροφορικής) από το Εργαστήριο Υπολογιστικής Βιο-Ιατρικής και με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον **Υπ. Δρ. Γ. Καλομοίρη** (Αρχαιολόγο & Πολιτιστικό διαχειριστή) από την ΑΜΚΕ Πολιτιστικής διαχείρισης Androidus Project Tank με έδρα τα Ανόγεια. Την κοινοπραξία του έργου συναπαρτίζει το Κέντρο Ερευνών και Μελετών του Πανεπιστημίου Κρήτης για τις Ανθρωπιστικές, τις Κοινωνικές και τις Επιστήμες της Αγωγής (Κ.Ε.ΜΕ.-Π.Κ.) με το Εργαστήριο «Οπτική Ανθρωπολογία. Εικόνα, μουσική κείμενο» και το «Κέντρο Μελετών για το Κοινωνικό Φύλο», με Υπεύθυνο τον **Καθ. Κοινωνικής Ανθρωπολογίας Δρ. Τσαντηρόπουλο**. Ενώ η έμφυλη διάσταση της βασικής διερευνήθηκε από την **Αναπληρώτρια Καθηγήτρια του Τμήματος Κοινωνιολογίας του Πανεπιστημίου Κρήτης, Δ/τρια του Εργαστηρίου Έρευνας για το Κοινωνικό Φύλο Βασιλική Πετούση**.

31 Οι ομαθιές στην Αμαριώτικη γαστρονομία είναι ένα γιορτινό χριστουγεννιάτικο έδεσμα. Αναφορές για το έδεσμα βρίσκονται στην βυζαντινή περίοδο αν και η προέλευσή του, σύμφωνα με τις ιστορικές πηγές και όσα αναφέρει στο βιβλίο του Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα ο Ν. Ψυλλάκης, έρχεται από την αρχαία Ελλάδα, όπου χρησιμοποιούσαν το αίμα των ζώων στο συγκεκριμένο έδεσμα. Οι "αιματίαι" των Βυζαντινών παρασκευάζονταν από το παχύ έντερο των χοίρων, τα εντόσθια και το αίμα τους. Έβραζαν και έπηζαν το αίμα και στη συνέχεια γέμιζαν με αυτό τα έντερα, στα οποία είχαν ήδη βάλει βρασμένα τα εντόσθια. Αν και η Εκκλησία τότε απαγόρευε αυστηρά τη χρήση αίματος στα φαγητά, η απαγόρευση

(Καρβουλάκης, 1975). Τα τελευταία χρόνια το ζήτημα της αναβίωσης της παράδοσης έχει επικρατήσει στον πολιτισμικό ηγεμονικό λόγο, η αγροκτηνοτροφική διατροφική παράδοση έχει διαχυθεί μέσα από τον τηλεοπτικό λόγο. Πιο συγκεκριμένα, η παραδοσιακή διατροφική ταυτότητα του τόπου, το Αμάρι, είχε πάντοτε ισχυρούς δεσμούς με τον αστικό ιστό³² Ωστόσο, η απόκλιση της αγροκτηνοτροφικής διατροφικής παράδοσης από τον «άλλον» ήτοι την αστική κουζίνα προσδίδει αυθεντικότητα. Η αλληλεξάρτησή των δυο εκφράζεται μέσω της εμπορευματοποίησης της τοπικής κουζίνας που έφερε ουσιώδεις αλλαγές στην διατροφική κατανάλωση. Για πρώτη φορά το αστικό τοπίο εκβαρθεώνει την ως τότε κυρίαρχη γαλλική κουζίνα και με απενεχοποιημένη διάθεση επιτρέπει την εμφάνιση στο μενού των κέντρων εστίασης εδέσματα όπως η φάβα, τα ρεβίθια, ο τραχανάς. Οι λόγοι που συμβαίνει αυτή η αναβίωση της παράδοσης ή σκηνοθετημένης αυθεντικότητας - κατά περίπτωση- μπορεί κάποιος να τους αναζητήσει σε οικονομικές ερμηνείες, το φαινόμενο του τουρισμού λειτούργησε ως καταλυτικός παράγοντας. Έχοντας ως δεδομένο ότι τα κυρία συστατικά της τοπικής διατροφικής ταυτότητας ενέχουν το στοιχείο του χειροποίητου και του εξορθολογισμού θα αναδείξουμε στο παρόν κεφάλαιο τα ευρήματα της ανθρωπολογικής αυτής διαδρομής.

Το γαστρονομικό αυτό ταξίδι στον χρόνο, την εμπειρική αυτή γνώση ή αλλιώς λαϊκή σοφία που οι εντόπιοι καλλιέργησαν προκειμένου να επιβιώσουν την εκφράζει ο Κοσκινάς (Συνέντευξη στη Lifo: 28/12/2021). Στα λόγια του σεφ γίνεται κατανοητή η μετατόπιση της ανάγκης για επιβίωση που χαρακτήριζε τον εντόπιο πληθυσμό και στην σύγχρονη μαγειρική τάση που αρθρώνεται με οικονομικούς όρους πλέον ως βιώσιμη κουζίνα. Στον Θεωρητικό λόγο η μετατόπιση αυτή παραπέμπει στην συμβολική ερμηνεία της Mary Douglas και των αναλυτικών κατηγοριών της υγιεινής όπως προσλαμβάνεται σύμφωνα με τον ιατρικό υλισμό και τον δυτικό πολιτισμό, μέσα σε ένα κλίμα επιτάχυνσης και απομάκρυνσης από το αγροτικό ημερολόγιο.

αυτή δεν διαχέεται σε όλη την Βυζαντινή επικράτεια. Ο Ιωσήφ Βρυνένιος, που είχε ζήσει στην Κρήτη αρκετά χρόνια, στις αρχές του 15ου αιώνα αναφέρει: «αίματα ζώων απερισκεπώς ως εθνικοί οι ορθόδοξοι κατεσθίουσιν». Παρά τις απαγορεύσεις σε μακρινές περιοχές της βυζαντινής αυτοκρατορίας η συνήθεια διατηρήθηκε για πολύ καιρό. Με το πέρασμα των χρόνων οι "αιματίαι" συνέχιζαν να παρασκευάζονται όπως τα βυζαντινά χρόνια, αλλά χωρίς αίμα χοίρου. Στις μέρες μας οι ομαθιές φτιάχνονται στην Κρήτη με διάφορους τρόπους αλλά με την ίδια βασική αρχή, δηλαδή το γέμισμα των εντέρων, κυρίως του παχέως εντέρου, με εντόστια και ρύζι.

³² Σύμφωνα με την έρευνα των Allbaugh & Soule (1957) Οι ελιές και το ελαιόλαδο συμβάλλουν μεγάλως εις την ζωτικότητα του οργανισμού του Κρητός. Εις τον ξένον επισκέπτη δίνεται η εντύπωση ότι τα φαγητά των Κρητών κυριολεκτικώς κολυμπούν εις το λάδι. Το προϊόν αυτό χρησιμοποιείται εν αφθονία εις την μαγειρική σ. 112 Μέσα από αυτή την παρατήρηση των ερευνητών εξάγεται το συμπέρασμα ότι η μαγειρική της πόλης του Ρεθύμνου ζει βαθιά ενσωματωμένη με την Αμαριώτικη ύπαιθρο βρίσκεται σε μια συνδιαλλαγή σε μια προμήθεια αγροτικών προϊόντων.

«Η ελληνική παραδοσιακή μαγειρική δεν έχει ειδικές κοπές κρέατος, για παράδειγμα, που θα στείλουν το μισό αρνί στα σκουπίδια. Εμείς από παράδοση ανέκαθεν χρησιμοποιούσαμε όλο το ζωντανό, όπως και όλο το λαχανικό, όχι μόνο δηλαδή τα φύλλα του μαϊντανού αλλά και τα κοτσάνια του, κάπου θα τα βάλουμε, σε μια πίτα, μια ομελέτα, ένα σφουγγάτο, κάτι που παλιότερα γινόταν αυτόματα ίσως, από τη σταδιακά αποκτημένη σοφία μιας μαγειρικής που πήγαζε από την οικονομία, την ανέχεια, τα λίγα αλλά φρέσκα και θρεπτικά υλικά στην κουζίνα μας, ώστε να έχουμε και για αύριο. Αυτό, κατά τη γνώμη μου, είναι που αλλάζει στη σύγχρονη κουζίνα το μαγείρεμα προσαρμόζεται σε αυτές τις αξίες αλλά συνειδητά πλέον, λόγω των κοινωνικών συνθηκών, της κλιματολογικής αλλαγής και των σχετικών πληροφοριών που φτάνουν σε ολοένα και περισσότερους ανθρώπους και φυσικά ευαισθητοποιούν τους νέους σεφ. Έτσι, έχοντας πια μελετήσει και μαγειρέψει την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα έχουμε αυτό το συγκριτικό πλεονέκτημα έναντι πολλών άλλων εθνικών κουζινών, έχουμε δηλαδή από παράδοση ένα πιο υγιεινό, εποχικό, λιτό φαγητό, όπου σχεδόν τίποτα δεν πετιέται και που θα το προσαρμόσουμε στη σημερινή πραγματικότητα» (LIFO, 28/12/2021: <https://www.lifo.gr/tropozois/gefsi/ehei-thesi-i-paradosiaki-koyzina-ston-tropo-poy-trome-simera>).

Σε γενικές γραμμές από το ανθρωπολογικό αυτό ταξίδι καταγράψαμε ένα διαγενεακό χάσμα. Στις μεγαλύτερες γενιές, ηλικιακό φάσμα τα 60 ως 90 έτη, φαίνεται την διατροφική ταυτότητα του τόπου, να διέπει μια αυστηρή λογική, εμφυσημένη με τα διατροφικά ταμπού που επιβάλλει το αγροτικό ημερολόγιο, ένας απτός διαχωρισμός οι ημέρες κρεοφαγίας και οι ημέρες νηστείας, παράλληλα με τον περιορισμό της εποχικότητας των προϊόντων. Αντίθετα, στις νεότερες γενιές, η σχέση με την θρησκεία καταγράφεται πιο ελαστική και με μεγαλύτερη ευκολία γίνεται η κατάρριψη των θρησκευτικών διατροφικών απαγορεύσεων. Εν ολίγοις, μία αποιεροποίηση του τραπέζιού, μία εξατομικευμένη διατροφική κατανάλωση που στοχεύει στην διάκριση, και μια όσμωση υλικών στην μαγειρική βάση, που δεν είναι ριζωμένα στην εντόπια παράδοση της υπό μελέτη τοπικότητας. Ενδεικτικά, η μπεσαμελ είναι μια επινόηση της αστικής κουζίνας, παρόλα αυτά η προφορική μαρτυρία της Μαριάννας {30} επιβεβαιώνει τη νόθευση της εντόπιας γεύσης με επιρροές και προσθήκες από τον πολιτισμικό τηλεοπτικό ηγεμονικό λόγο

Ερευνητής: Εσένα τι σου αρέσει ;

Μαριάννα{30} : Εμένα μου αρέσει το παστίτσιο, τέτοια φαγητά δε με ζετρελαίνουν τόσο όπως το σιτάρι με τους χοχλιούς.... Ναι, θα έχει και γλυκό που θα έχει φτιάξει πάλι η μάμα. Ας πούμε ένα γλυκό που φτιάχνει τώρα το καλοκαίρι και θυμάμαι πάντα ότι

είναι αυτό το γλυκό με το άνθος αραβόσιτου και το ζελέ από πάνω που εμείς βάζουμε φρυγανιές από κάτω, ενώ άλλοι βάζουν μπισκότα, αλλά πάντα γενικά εμείς κάνουμε αν δεν έχουμε υλικό βάζουμε κάτι άλλο κάνουμε λίγο παραλλαγές

Ερευνητής : Εσύ ξέρεις να μαγειρεύεις;

Μαριάννα : Ναι, μαγειρεύω ,ξέρω και εγώ δεν κάνω τόσο παραδοσιακά, αλλά ξέρω να μαγειρεύω, έμαθα από την μαμά. Εντάξει έκανα και κάποιους πειραματισμούς μόνη μου, αλλά κυρίως από την μάμα, μπήκα στο ίντερνετ στην Αργυρώ Μπαρμπαρίγου και έβλεπα πως το έκανε και εγώ ανάλογα ή έχει τύχει να πάω κάποια στιγμή για κάποιο φαγητό ,αν δεν έχω μιλήσει με τη μητέρα μου να πάρω τη θεια .

Ερευνητής : Οπότε φτιάχνεις πράγματα που έβλεπες με τον τρόπο που έβλεπες .Δηλαδή δεν θα έβαζες αλάτι με το μάτι.

Μαριάννα : Όχι, εγώ τα μετρώ ,ας πούμε στο χωριό συνήθως το ξέρουνε ,το βλέπεις με το μάτι, εγώ δεν μπορώ... Ξέρει θα βάλει τόσο νερό τόση ντομάτα, εγώ δε μπορώ συνήθως τα μετρώ ..ναι

Κλείνοντας, το συμπέρασμα της ανθρωπολογικής διαδρομής στην υπό μελέτη περιοχή είναι ότι οι μαγειρικές τεχνικές εξελίσσονται σε ανάλογο ρυθμό με την εξέλιξη της κοινωνίας. Οι διατροφικές συνήθειες γίνονται ο καθρέφτης της περιοχής σε κάθε ιστορική στιγμή της.

Ένας στοχασμός στην ανθρωπολογία της διατροφής υπό αυτό το επιστημολογικό πρίσμα θα αναγνώσουμε όψεις της πολιτισμικής συλλογικής μνήμης στην αγροκτηνοτροφική διατροφική παράδοση της δεδομένης τοπικότητας, το Αμάρι. Άλλωστε, ο Serge Collet είπε «εν τέλει ως διαλεκτικοποιήσουμε το παρελθόν, ο καθένας μας με τη μαγειρική του και είτε η παρούσα σάλτσα να αποκτήσει νέες γεύσεις».

6.2 Η διατροφή και η καθημερινότητα: Τότε και Σήμερα.

Ο εκσυγχρονισμός στα μέσα παράγωγης της τροφής και στον διατροφικό πολιτισμό του Αμαρίου. Η μετασχηματιστική του επίδραση στο νέο πολιτισμικό πλαίσιο.

...ο εκσυγχρονισμός προκαλεί την απόσπαση του ατόμου

από τους δεσμούς της ασφάλειας της παραδοσιακής κοινότητας.

Η εξέλιξη αυτή αναγκάζει το άτομο να αναζητήσει κάποια συλλογικότητα

μέσα στην οποία να μπορεί να ενταχθεί

και μέσω της οποίας να μπορεί να ορίσει την κοινωνική του παρουσία.

Παντελής Λέκκας, 2001

Η μαγειρική πρακτική της υπό μελέτη περιοχής, δε θα μπορούσε να αποκλίνει σημαντικά από αυτό που ορίζεται ως κουζίνα της υπαίθρου. Τα βασικά αρχέτυπα της αγροτικής κουζίνας ενέχουν μαγειρικές πρακτικές φτιαγμένες στο σπίτι και κατά κύριο λόγο χειροποίητες. Το ψωμί που ζυμώθηκε στο χέρι πάνω στη σανίδα ζυμώματος με τη βοήθεια του πλάστη.

Κα Καλλιόπη (75): Βεβαίως κάναμε χυλοπίτες. Ναι, τώρα είναι έτοιμες η μάνα μου όμως και έφτιαχνε χυλοπίτες της να σου πω και πως τις έφτιαχνε αλεύρι αντί για νερό βάζανε γάλα δε τη ζύμωναν, όποια ήθελε η μάνα μου έβαζε και αυγά έμενα δε μου άρεσαν τα αυγά και έβαζε μόνο γάλα και αλεύρι αλλά γινότανε παιδιά πεντανόστιμο, αλατάκι τη ζύμωνε

- *Ερευνητής : με το ζυλίκι ;*

- *Κα Καλλιόπη: Με το ζυλίκι ναι πιο μεγάλο, και εγώ κάνω ωραίο φύλο ,αλλά πιο μικρό η μάνα μου έκανε τεράστιο το άπλωνε και το άφηνε λίγο λίγο και ξεραινόταν λίγο λίγο και μετά το κόβαμε τόσα λουριδάκια και μετά μικρά μικρά και το βάνε όχι στον ήλιο στην σκιά σε ένα τραπέζι σε ένα σεντόνι ότι είχε νε ή τραπεζομάντηλο πιο παλιό η καμιά φορά άλλαζαν κιόλας έκανε στίμα και το βάζε το ζέριαινε και μετά είχε ένα σπόρο μαξιλάρι τις έβαζε μέσα και τρώγαμε τον χειμώνα. Ο πατέρας της Ηρώς*

ακόμα λέει: ε μα ,γιατί εσύ δε ξέρεις να φτιάχνεις σα τη μάνα σου χυλοπίτες, ε τι να σου κάμω εγώ δε ξέρω

Ερευνητής : και το ψωμί το αγοράζετε;

Μαριάννα : συνήθως η μαμά το φτιάχνει η ίδια μόνη ,γιατί ζυμώνει ακόμη και τώρα να, γιατί εμείς έχουμε έχουμε σόμπα και θυμάμαι και τα κουλουράκια Χριστούγεννα, Πάσχα είχε η θεια μου ζυλοφούρνο και τα κάναμε χειροποίητα στον φούρνο. Δηλαδή ανοίγαμε ζυμάρι και τα ψήγαμε στον φούρνο και μετέπειτα στην σόμπα και τώρα ακόμα και το φαγητό είναι πιο νόστιμο.

Στη συνέχεια της συνέντευξης θίγεται το θέμα του τρόπου απόκτησης, επεξεργασίας βασικών συστατικών παρασκευής τυπικών πιάτων της αγροτικής κουζίνας και του Αμαρίου, χαρακτηριστικά για τον ξινόχοντρο χρειάζεται γάλα και στάρι.

Τα εθνογραφικά δεδομένα, επιβεβαιώνουν την αλάξευτη παράδοση όπως την βρίσκουμε σε μία αδιαμεσολάβητη τοπική παράδοση, που ακόμα δεν είχε περιοριστεί σε μία οικονομική διαδικασία εργαλειακής πρακτικής. Η άμεση σχέση του εντόπιου με την γη, την παραγωγική διαδικασία των προϊόντων που καταναλώνει στο καθημερινό του διαιτολόγιο, επηρεάζει την πολιτισμική ταυτότητα στο χώρο και στον χρόνο. Η δίαιτα στο Αμάρι, ως πτυχή της πολιτισμικής ταυτότητας, είναι τρόπος ζωής και πλαισιώνεται με ποιοτικά, δηλαδή μη επεξεργασμένα προϊόντα της Αμαριώτικης γης. Οι πρακτικές που περιγράφονται στο απόσπασμα δεν προσλαμβάνονται με μία μονοδιάστατη ρομαντική και νοσταλγική διάθεση. Αντίθετα, η ανθρωπολογική προσέγγιση αναζητά την ιστορική συνέχεια κάνοντας φανερό τον τρόπο που συνέβη ο κοινωνικός μετασχηματισμός ο οποίος παράγει μία διαλογική σχέση που το παρελθόν τροφοδοτεί το παρόν με πολιτισμική εμπειρία.

- Κα Καλλιόπη{75}: εγώ θα σας πω, τώρα τελευταία το στάρι το παίρναμε έτοιμο. Παλαιότερα όμως είχε ο πατέρας μου έβγαζε και στάρι. ο πατέρας μου ήταν οικοδόμος στην ουσία ,αλλά και τα αγροτικά δε τα άφηνε, φυτεύαμε το στάρι, το αλωνεύαμε μετά το καθαρίζαμε με την μάνα μου και το πήγαινε αυτός στον μύλο που λέγαμε τότε και έλεγεθ θέλω να μου το αλέσεις για να κάνω αλεύρι να ζυμώσω ψωμί ή τώρα το θέλω για να ψήσω το χοντρό για το χοντρό το κάναμε λίγο πιο χοντρό, γιατί αυτή ήταν η διαφορά. Η μάνα μου δεν της άρεσε το άλεσμα το πήγε μία φορά μόνο το και μετά το άλεθε στον χειρόμυλο, αν έχετε ακούσει ένα μεγάλο τραπεζομάντηλο στρώναμε βάζαμε στη μέση το χειρόμυλο καθότανε η νοικοκυρά εδώ άγγιζε στα πόδια της στη μέση το

χειρόμυλο και δώστου κουραστικό, πολύ κουραστικό και τον Αύγουστο ο χειρόμυλος είχε πολλή δουλειά, γιατί όλες οι κυρίες ήθελαν να φτιάξουμε τον χόντρο ως συνήθως Αύγουστο τον φτιάχνανε (ξινόχοντρος). Λοιπόν έχανε το γάλα, το ανακάτευαν κάθε μέρα διότι, αν δε το ανακάτευες, χαλούσε, το ανακάτευαν και το βάζαν αλάτι για να μη χαλάσει το αφήνανε μετά βάζανε κάθε μέρα αλάτι μέχρι 15 κιλά και μετά τα αφήνουμε μερικές μέρες να ξινίσει λίγο και μετά τον έψηναν 3-1 τον μετρούσαμε όπως μετρούμε το πιλάφι και βάζανε το στάρι πριν ζεσταθεί το γάλα το ανακατεύουμε καλά και μετά το βάζουμε στη φωτιά για να το ψήσουν.

Τουτέστιν, η δυσκολία της καθημερινότητας επιτάσσει την προνοητικότητα της νοικοκυράς. Η δεδομένη τοπικότητα, παράγει μια πολιτισμική ταυτότητα που πρέπει να μεριμνήσει, να συλλέξει τις πρώτες ύλες να τις επεξεργαστεί κατάλληλα προκειμένου να επιβιώσει τον χειμώνα.

- *Κα Καλλιόπη{75}: όχι βέβαια, δεν ήταν απλά, αλλά έχανε μάθει αυτές και ξέρανε ότι τώρα πρέπει να κάνουν τον ξινόχοντρο. Ξέρανε να καθαρίσουν το στάρι ,να το αλέσουν έχει να το φτιάξουνε το απόγευμα να τον έχουν το χειμώνα.*

Η διατροφική παράδοση της δεδομένης τοπικότητας χαρακτηρίζεται από περιορισμένη υλική επάρκεια, η οποία οδηγεί τους εντόπιους σε μια ευρηματικότητα και πιο συγκεκριμένα την Αμαριώτισσα νοικοκυρά στην προετοιμασία και στην μαγειρική λιτών αλλά γευστικών πιάτων από τοπικά προϊόντα. Ως προς την επίρρωση, αναφορικά με την οικονομική όψη της υπό μελέτη τοπικότητας, υπερθεματίζεται η βαρύνουσα σημασία της ελαιοπαραγωγής και της γεωργικής καλλιέργειας, η προφορική μαρτύρια της κυρίας από το Γεράκαρι Αμαρίου, στο εθνογραφικό υλικό μας δίνει την εικόνα της τοπικής παράγωγης.

Κα Καλλιόπη{75}: τα κεράσια υπήρχαν 1.000 χρόνια. Είναι το κεντρικό εισόδημα του χωριού αυτό, τα κεράσια και τα βύσσινα, όμως έβγαζαν και πάρα πολλά μήλα, αχλάδια, βερίκοκα, ροδάκινα. Εμείς εκεί έχουμε από όλα τα δέντρα, εκτός από πορτοκαλιές και λεμονιές πολύ σπάνια θα βρεις ,επειδή κάνει πολύ χειμώνα, πολύ νερό χιόνια και νερά, βέβαια και αυτά τα δέντρα δεν θέλουνε τέτοια. Γίνονται μόνο τα κεράσια που θέλουμε χιόνια .

- *Ερευνητής: όποτε λαχανικά είχατε το καλοκαίρι από το περιβολάκι σας και το χειμώνα μαζεύατε χόρτα;*

- *Κα Καλλιόπη: ναιι ,έχουμε και ελιές στο χωριό δεν έχουν βέβαια όλοι οι άνθρωποι ελιές ,αλλά οι πιο πολλοί έχουν, εμείς στο σπίτι μας βγάζαμε το λάδι μας και με το παραπάνω δεν αγοράσαμε ποτέ .Είχαμε ελίτσες ,τις μάζευε η μανούλα μου και βγάζαμε το λάδι μας ε από χορταρικά τώρα ότι φυτεύεται ας πούμε είχα να πούμε και στην εξοχή τα άγρια χόρτα που βρίσκαμε.*

Αν η οικιακή καλλιέργεια, στην περίπτωση της προφορικής μαρτυρίας της γηραιότερης πληροφορήτριας ενείχε όρους επιβίωσης, για πολιτισμικούς λόγους, εντοπίζουμε την ίδια σημαντικότητα της γεωργικής παράγωγης στην προφορική μαρτυρία της νεαρότερης πληροφορήτριας. Ο λόγος της νεαρής πληροφορήτριας προσδίδει μια βιωματική σχέση με την γη που έχει μία παραδοσιακή συνέχεια στον χρόνο :

Ερευνητής : Ναι.. και επίσης εσύ όταν μεγάλωσες στο χωριό θυμάσαι να ψωνίζετε πράγματα ; δεν ήταν ότι βρίσκατε από τον κήπο ή το μαντρί, σωστά;

Μαριάννα : εντάξει και τότε και τώρα έχουμε ένα περιβόλι έχουμε μία κατσικούλα δύο κοτούλες, οπότε κάποια πράγματα τα είχαμε εμείς. Αν κάτι χρειαζόταν το αγοράζαμε εντάξει αλλά κυρίως είχαμε στα οπωροκηπευτικά τέλος πάντων όπως μελιτζάνες αγγουράκια πατατούλες ε .. τα είχαμε από τον κήπο{...} ερχόταν ερχόταν ο μανάβης όπως έρχεται και ο ψαράς, και με το ψωμί το ίδιο οπότε δεν χρειαζόταν απαραίτητα να κατέβουμε στο Ρέθυμνο ή να πάμε στον Φουρφουρά

Το σχήμα της οικονομικής και κοινωνικής οργάνωσης στην δεδομένη τοπικότητα είναι απλό. Βασίζεται στο μοντέλο της μικροκαλλιέργειας, με άμεση συνέπεια το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού να είναι οι ίδιοι ελαιοπαραγωγοί είτε για βιοπορισμό είτε για αυτοκατανάλωση. Ενδεικτικά, στην απογραφή του μεσοπολέμου το '29, από την οποία αντλούμε αναλυτικά ποσοτικά στοιχεία για την επαρχία Αμαρίου, διαπιστώνεται η ιδιαίζουσα σημασία της γεωργίας για την περιοχή. Μας ενδιαφέρει ακριβώς αυτή η συγκεκριμένη απογραφή, διότι αποτυπώνει την κατάσταση στην γεωργική παραγωγή πριν από την εκμηχάνισή της, όταν αυτή συγκεντρώνεται είτε με τα ανθρώπινα χέρια είτε υποβοηθούμενη με ζώα³³ (1929:66-67). Ιδιαίτερα την περίοδο του 1929-1932, η ελαιοπαραγωγική κρίση πλήττει τον νομό Ρεθύμνου, τα εισοδήματα των αγροτικών οικογενειών συρρικνώνονται δραματικά. Το 1929, ιστορικά

³³Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929 μόνιμος σύνδεσμος στην ψηφιακή βιβλιοθήκη της ΕΛΣΤΑΤ http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0902_00015.pdf

ήταν ένα ζοφερό έτος, η φτώχεια της υπαίθρου έφτασε μέχρι το κλεινόν άστν³⁴. Λέξεις, όπως τα λιπάσματα ήταν λέξεις άγνωστες, ενώ χαρακτηριστικά οι τοπικές αρχές περιγράφουν την συνολική γεωργική κατάσταση του νομού Ρεθύμνης να βρίσκεται σε πρωτόγονη κατάσταση. Στο κοινωνικό επίπεδο η δυσαρέσκεια αποτυπώνεται στις εκλογές του '32 όπου το ΑΚΕ (Αγροτικό Κόμμα Ελλάδας) εκλογικά συνθλίβεται., όταν στην επαρχία Αμαρίου, η προεκλογική υπόσχεση για την ίδρυση της Πρακτικής Γεωργικής Σχολής στον χώρο της Μονής Ασωμάτου, που υπήρξε ένα όραμα για την βιωσιμότητα της γεωργικής καλλιέργειας, τελικά ματαιώνεται (Αντωνάκης, 2001:236)

Σε ερώτηση σχετική η Κυρία Καλλιόπη {75} κάνει αναφορά στην δημοσιευμένη συνέντευξη της συγχωριανής της Κλεάνθης Κοκκονάς που το 1980 όταν ήταν 87 ετών, έδωσε συνέντευξη στο λαογραφικό περιοδικό Προμηθεύς ο Πυρφόρος.

Οι μνήμες της Κοκκονά μας μεταφέρουν στο Γερακάρη του μεσοπόλεμου. Και η κυρία Καλλιόπη {75} 40 χρόνια μετά μας λέει : Εγώ διάβασα εδώ και έχει πει η Κλεάνθη πως μεγάλωναν τα παιδιά που δεν υπήρχαν τα έτοιμα φαγητά που δεν υπήρχαν τα διάφορα. Όταν ήμασταν εμείς μικρά δεν υπήρχε ούτε νερό ούτε φως. Ναι βεβαίως ,όταν έφυγα εγώ από το χωριό δεν είχε ακόμα φως μετά από 4 – 5 χρόνια {κατά προσέγγιση αρχές του 1960}- ήρθε και το νερό, νερό είχε κάτι τεράστιες βρύσες με δεξαμενές και πηγαίνουμε από εκεί με τις στάμνες και το παίρνουμε με κουβάδες με σταμνάκια μικρά με διάφορα, πολύ δύσκολα. Και πήγαιναν οι γυναίκες και πλένανε τα ρούχα πολύ δύσκολα χρόνια Σιγά-σιγά πήραμε μετά άμα ήρθε το νερό πήραμε σκάφες τσίγκινες, που είχαν σκάφες ,είχαν πλύστρες και πλέναμε εκεί φτιάχνανε το σαπούνι μόνες τους. Εγώ μόλις άρχισα και ένιωθα ,θυμάμαι τη μάνα μου που έφτιαχνε σαπούνι δεν έβρισκε να αγοράσει από λάδι.

Το εθνογραφικό υλικό έριξε φως στον υλικό πολιτισμό του Αμαρίου, τον τρόπο συντήρησης ,άλλα και της οικιακής παρασκευής των τροφίμων, διαφαίνεται η επινοητικότητα και η νοικοκυροσύνη των εντοπίων.

- *Κα Καλλιόπη: είχαμε κότες, είχαμε κουνέλια, είχαμε αρνάκια, είχαμε κατσικούλες και είχαμε το γάλα μας και έκανε η μανούλα μου τα τυράκια. Τα λέγανε τυροζούλια τότε,*

³⁴ Η κοινωνική εξαθλίωση του 1929 οδήγησε την κυβέρνηση Βενιζέλου να πάρει δραστικά μέτρα προστασίας της εγχώριας αγοράς ελαιολάδου, όπως : Κατάργηση επί διετία του φόρου αγροτικής παραγωγής, Ελάττωση φόρου ελαίου κατά 25%, από 1^{ης} Απριλίου ο Βενιζέλος ενημέρωνε ότι είχε επιτραπεί η ελεύθερη πώληση λαδιού με οξύτητα για ένα χρόνο και ότι μελετούσαν την απαγόρευση εισαγωγής σπορευλαίων αν και η φορολογία ήταν τέτοια που να μην ανταγωνίζεται σπορέλαιο και ελαιόλαδο.(Αντωνάκης,2001:210)

από τότε η μάνα μου το κάνε, είχε ένα ακόμα το χουννε, τόσο να κιούπι πήλινο και έβαζε λάδι και τα έβαζε μέσα έτσι τα διατηρούσε. Τότε δεν ήταν ψυγεία και έτσι διατηρούσε και τρώγαμε όλο τον καιρό, δηλαδή θελα φτιάξουμε μακαρόνια ,έξυνε η μάνα μου το τυράκι της και το βάζαμε από πάνωείχε ένα φανάρι ,δεν ξέρω, αν τα έχετε δει αυτά ποτέ και το έβαζε μέσα να το προφυλάξει από τις μύγες...άλεθε στον χειρόμυλο... έχουμε πατητήρια και εμάς ήταν τσιμεντένιο, άλλοι ήταν με πέτρα χτισμένα ...τα ψήναμε στο φούρνο, τον ξυλόφουρνο εμείς δεν είχαμε στο σπίτι μας Όχι, αλλά είχε της μάνας μου ο αδελφός από εδώ ως τη γωνίαμεγάλωσα σε αγροτική οικογένεια και τα είχαμε όλα να πούμε τώρα για το κρασί όλοι οι πιο πολλοί είχαν αμπέλια ,τα οποία αμπέλια είχαν μεγάλη διαδικασία, τα κλαδεύουν, μετά βάζουν τα λιπάσματα. Μετά γίνονται τα σταφύλια, έρχεται ο Αύγουστος, ο Σεπτέμβριος, τρυγούν. Κόβουν τα σταφύλια...πατούσαμε σταφύλια, καλά τώρα έχουμε μηχανές παλαιότερα όμως ο πατέρας μου τα πάταγε με τα πόδια αλλά τώρα βγάζουμε πολλά... ένας άνθρωπος δε μπορεί να τα πατήσει άνθρωπος δεν γίνεται ..κρασί με θειάφι και απείρι όχι λιπάσματα

Ενώ μνήμες συνδεδεμένες με τον τόπο και από την παραδοσιακή τεχνική του αλωνιού ανακαλεί η πληροφορήτρια.

ΜΑΡΑ{55} : Ναι, αυτά έχουμε δηλαδή τα έπαιρνες από την πόλη το στάρι για να κάνεις αλεύρι λίγα μπορεί κάποιος, Θυμάμαι πολύ παλιά όμως ότι υπήρχαν κάποια από τα λέγαμε εμείς αλώνια .

Τα αλώνια, ιδωμένα ως τόπος μνήμης η αναφορά τους παραπέμπει στον υλικό πολιτισμό και την πολιτισμική μνήμη. Η προφορική μαρτυρία ξεπροβάλλει ως εγγραφή ίχνους στη συνείδηση. Η μεθοδολογική αξιοποίηση του τόπου μνήμης ανακαλεί ένα πολιτισμικό στοιχείο στην κληρονομία της μνήμης, μια ανθρώπινη δράση απαραίτητη για τον βιοπορισμό ορίζει τον τόπο και στη συνειδητοποίηση ότι η γνώση αυτή χαράσσει την συλλογική διατροφική ταυτότητα της υπό μελέτη περιοχής. Στην ανάμνηση των αλωνιών περικλείεται ο συμβολισμός και η τελετουργία της κατανάλωσης του ψωμιού ένα σημαντικό διατροφικό στοιχείο της αγροκτηνοτροφικής διατροφής που σμιλεύει μια διατροφική συλλογική ταυτότητα.

Το καθημερινό διαιτολόγιο των εντοπίων, κυρίως μέχρι το 1990, ορίζεται και καθορίζεται από το αγροτικό ημερολόγιο (εποχικότητα καλλιεργειών, θρησκευτικές απαγορεύσεις και υπαγορεύσεις).

Ωστόσο, οι οικονομικές και κοινωνικές αλλαγές, αναπόφευκτα προκάλεσαν έναν κοινωνικό μετασχηματισμό στον τρόπο ζωής και στην διατροφή εν γένει. Ο εκσυγχρονισμός που επήλθε από την τεχνολογική εξέλιξη στα μέσα παράγωγης, δεν απαιτεί από τον άνθρωπο για να φάει ψωμί να σπείρει ή να θερίσει και για να πιεί κρασί ή να έχει ελαιόλαδο να καλλιεργεί τον δικό του αμπέλι ή ελαιώνα. Ο εκσυγχρονισμός στην σκέψη του Maclelland (1961) νοείται ως η εξέλιξη, που αναπόφευκτα σημαίνει την μεταβολή στα παραδοσιακά πολιτιστικά πρότυπα μετά από την ραγδαία τεχνολογική και οικονομική ανάπτυξη. Η εν λόγω ερμηνεία στην πολιτισμική εξέλιξη, ενέχει μία ψυχολογική διάσταση. Εντοπίζει τα αίτια στον μετασχηματισμό της συλλογικής ταυτότητας στην ανάδυση νεωτερικών χαρακτηριστικών όπως η φιλοδοξία, η επιχειρηματικότητα και η εξωστρέφεια. Η ανάγκη των εντόπιων να συμβαδίσουν με το σύγχρονο δυτικό αξιακό σύστημα και τις αρετές της ατομικής διάκρισης, υποβόσκει σε μία λανθάνουσα καπιταλιστική στροφή.

Επιπλέον, στην ερμηνευτική προσέγγιση του πολιτισμού, όπως την είδαμε στην σκέψη του Geertz, έκτος από το συμβολικό σύστημα και όπως αυτό έχει ασύνειδα φυσικοποιηθεί στα υποκείμενα, αναδεικνύεται η βαρύτητα της κοινωνικής δράσης, με τον τρόπο που διενεργείται στη δεδομένη τοπικότητα. Καθένας όμως πράττει από διαφορετική κοινωνική θέση. Αναφορικά με τις διατροφικές συνήθειες και την κοινωνική διάκριση, παρατίθεται εθνογραφικό υλικό από την νεαρή Αμαριώτισσα Μαριάννα{30}, η κοινωνική θέση του πατέρα της, ο πρόεδρος του χωριού, δημιουργεί υποχρεώσεις στις οποίες πρέπει να πράξει με ότι ορίζει και επιτάσσει το αξιακό σύστημα της φιλοξενίας και όπως αυτή προσλαμβάνεται πολιτισμικά στο Αμάρι. Το κυρίαρχο συμβολικό σύστημα στις διατροφικές συνήθειες του Αμαρίου, παραθέτει με τη σειρά της η μαρτυρία της Μάρας {55} έχοντας μια γενιά διαφορά από την Μαριάννα{30}.

Ερευνητής : Το μαγείρεμα και το φαγητό το συνδέεις και με άλλα πράγματα/ αισθήσεις, με μυρωδιές με τραγούδια με παρέα;

Μαριάννα {30} : Ναι, με αναμνήσεις, έχω συνηθίσει στο φαγητό να είμαστε πολλά άτομα, γιατί είμαστε ήδη μια οικογένεια με 5 παιδιά, έχω συνηθίσει να έχουμε κόσμο και επειδή οι γονείς μου, ο πατέρας μου ήταν πρόεδρος στο χωριό ήταν ένα σπίτι γεμάτο, πάντα είχαμε να κάνουμε σε κάποιον το τραπέζι με το να είναι ο μπαμπάς πρόεδρος είχαμε κόσμο και έχω συνηθίσει πάντα να υπάρχει το αρνί, το κατσίκι πάντα στο τραπέζι. Πάντα τρώγαμε με μουσική.

ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ: Τώρα σε ότι αφορά τους συμβολισμούς και τους τρόπους στο τραπέζι τι μπορούμε να δούμε ;

Μάρα{55} : Εννοούμε την ώρα του φαγητού, ωραία την ώρα του φαγητού. Ναι ναι ας πούμε εγώ τι κάνω που μάλλον θα το έχω δει και εγώ από τη μητέρα μου. Όταν σερβίρω το φαγητό, σερβίρω πρώτα στον άντρα μου. Φροντίζω να βάλω μία πολύ καλή μερίδα στον άντρα μου. Εντάξει, λογικά το φαγητό φτάνει για όλους. Εντάξει, αλλά πρώτα θα σερβίρω στον άντρα μου, και μετά θα σερβίρω ανά ηλικία, θα σερβίρω στο μεγάλο γιο, θα σερβίρω στο μικρό γιο και μετά θα σερβίρω και για μένα. Αν για κάποιο λόγο δεν φτάσει ,θα φροντίσω εγώ να φάω λιγότερο. Από την μία ίσως ξέρω ,ότι τα παιδιά ίσως θα ζητήσουν παραπάνω πάλι θα φροντίσω να φάω λιγότερο για να έχει και μείνει φαγητό, αν ζητήσει κάποιος περίσσειμα. Επίσης προσπαθώ να μην τρώμε, να μην τρώει ο καθένας, αν δεν καθίσουμε όλοι στο τραπέζι. Εντάξει και μία χαρά!

Το διατροφικό καθεστώς του Αμαρίου ανασυγκροτείται και μαζί του ανασυγκροτείται η παραδοσιακή συλλογική ταυτότητα. Αυτές οι μεταβολές στην πολιτισμική πραξεολογία απεικονίζονται ως «συμβάντα», όπως ο Sahlins (2003) τα αποκαλεί. Αυτή τη διαδικασία του περιστασιακού τυχαίου συμβάντος όπως σχηματίζεται μέσα από την ανθρώπινη δράση την εντάσσει ο ανθρωπολόγος στην λεγόμενη δομή. Μέσα από μια ιστορική ματιά καταγράφει την πολιτισμική εξέλιξη, πως ένα μακρινό, χρονικό παρελθόν, αναμετριέται με μια διατεταγμένη τάξη πραγμάτων, ήτοι το διατροφικό σύστημα, η δομή και τα συμβάντα, που τίποτα δε μένει απόλυτα σταθερό ,άλλα ούτε και αλλάζει ριζικά (Παπαταξιάρχης, 2008: 13). Αντίστοιχα, αυτή την συνέχεια της διατροφικής δομής της περιοχής την βλέπουμε να μένει σταθερή, αυτό που αλλάζει είναι η χρήση της τεχνολογίας στον τρόπο παρασκευής και συντήρησης της τροφής, από το χειροποίητο και μοναδικό στο τυποποιημένο και μαζικό. Αλλάζουν οι διατροφικές συνήθειες από την αυστηρή προσκόλληση στο αγροτικό ημερολόγιο στις προσωπικές επιλογές (Douglas,2006:91). Η νηστεία από πνευματική κάθαρση πλέον γίνεται για λογούς σωματικής αποτοξίνωσης και ευεξίας, αυτό που είδαμε να ονομάζει ως ιατρικό υλισμό η Mary Douglas (2006:75).

Ερευνητής : Υπήρξε η νηστεία καθοριστικός παράγοντας που να ορίζει το διαιτολόγιο; και αν ναι ήταν το ίδιο καθοριστικής σημασίας για την γιαγιά την μαμά σου τότε και για εσένα σήμερα;

Μαρία {45} Φυσικά και υπήρχε τότε που νηστεύαμε 40 ημέρες, προσπαθούσαν να τη βγάλουν με λαχανικά και όσπρια φύτευαν περιβόλια πάντα το καλοκαίρι το χειμώνα

μάζευαν χόρτα και κάνανε τη νηστεία τους. Συνήθως εμάς ως παιδιά δε μας κάνανε τη νηστεία που κάνανε οι μεγάλοι που δε τρώς τα πάντα για 40 ημέρες αυγά, γάλα ,κρέας εμάς το κρέας μας νήστευαν σίγουρα το αυγό και το γάλα όχι τόσο πολύ την τελευταία εβδομάδα συνήθως ,ενώ οι πιο ηλικιωμένοι οι περισσότεροι νήστευαν όλη τη Σαρακοστή.

Τα παιδιά μου δε νηστεύουν σχεδόν καθόλου σήμερα, η κόρη μου όμως μου αναφέρει συχνά την διαλειμματική νηστεία ! {γέλια}

Μιλώντας για την διατροφική ταυτότητα του Αμαρίου, ο λόγος έχει να κάνει με τις γεύσεις και κυρίως τις τεχνικές. Η επιτέλεση της μαγειρικής ως πολιτισμική πράξη (enculturation) όπως την είδαμε στην σκέψη του Ingold (2001) άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τόπο, δε μπορεί να φτάσει στην γεύση χωρίς πρώτα την καλλιέργεια, το ζύμωμα, το άναμμα του ξυλόφουρνου και το μάζεμα των χόρτων. Αυτές οι τεχνικές σήμερα βρίσκονται σχεδόν υπό εξαφάνιση.

Ερευνητής: Το μάζεμα των χόρτων για την μαμά ,την γιαγιά σου στο τότε ήταν μια καθημερινή και απαραίτητη δραστηριότητα για την επιβίωση, ενώ για εσένα στο σήμερα ποσό συχνή και εύκολη είναι η διαδικασία. Η κατανάλωση χόρτων σήμερα σημαίνει μάζεμα από την εξοχή ή το ίδιο εύκολα η προμήθειά τους από την λαϊκή αγορά;

Μαρία {45} Εγώ δεν έχω τον χρόνο να πάω συχνά για χόρτα ,άλλα και κάποτε δεν ήταν καθημερινή ασχολία. Όταν θελαν να μαγειρέψουν χόρτα, πηγαίνανε και μάζευαν χόρτα, εγώ μπορεί να πάω μια δυο φορές το μήνα, γιατί δε προλαβαίνω. Μου αρέσει όμως πάρα πολύ, μου αρέσει και να τα τρώω και να τα βρίσκω. Χόρτα δεν αγοράζω βασικά, δεν αγοράζω τίποτα μόνο λαχανικά για σαλάτα μαρούλι, κουνουπίδι και λάχανο που δε βάζουμε το χειμώνα όμως ντομάτες και αγγούρι βάζουμε, όποτε δεν αγοράζω.

Οι πιο νέες δε τους αρέσει να μαζεύουν χόρτα ούτε καν τα γνωρίζουν, νομίζω δε πάνε, είναι ελάχιστες οι γυναίκες που ξέρουν να τα μαζεύουν, εγώ έμαθα από τη μαμά και τη γιαγιά μου .

Ο τρόπος παράγωγης φέρει ιδιάζουσα σημασία στον τρόπο που δομείται η συλλογική ταυτότητα, όταν οι περισσότεροι εντόπιοι είναι οι ίδιοι παραγωγοί της τροφής τους και καταναλώνουν τα δικά τους προϊόντα, επηρεάζει και αναπαράγει τη πολιτισμική τους ταυτότητα (Σερεμετάκη, 2017 :31)

Σε ερώτηση σχετική, τα εθνογραφικά δεδομένα έρχονται να επιβεβαιώσουν αυτή την πολιτισμική εξέλιξη που εντείνει αισθητά την παρουσία της αγοράς. Η απουσία τόσο σε ανθρώπους όσο και σε ελεύθερο χρόνο, μιας και η γνώση των νεότερων στα βότανα και στα χόρτα φθίνει. Εκεί που άλλοτε έκτος από διατροφική αξία τα βότανα είχαν και πρακτική χρήση ίασης, πλέον αυτά ως τροφή μετατρέπονται σε εμπόρευμα στην αγορά και ως φάρμακα επεξεργάζονται σε χημικά εργαστήρια. Θα λέγαμε σηματοδοτεί το πέρασμα που γίνεται από το πρότυπο του παραδοσιακού και αυτάρκη ανθρώπου της υπαίθρου μίας προνεωτερικής εποχής στην ενσωμάτωση του αγροτοποιομενικού πληθυσμού σε μια κεντρική εξουσία ενός σύγχρονου εθνικού κράτους που διαμεσολαβεί την ύπαρξή του από κάθε λογής ειδικούς.

Μάρα {55} : Ακριβώς , εγώ νομίζω ότι κάποια έχουν έχουν εγκαταλειφθεί δηλαδή είτε, γιατί δεν υπάρχει, μπορεί να είναι βότανα ή χόρτα, δεν υπάρχουν άνθρωποι για να τα δεν τα γνωρίζουμε πια, γιατί έχουν πεθάνει ή έχουν φύγει πάλι και δεν τα γνωρίζουμε πια είτε, γιατί θέλουνε πολύ κόπο και μπορείς να τα βρεις σήμερα. Τέλος πάντων δεν χρειάζεται να πας στον βουνό να τα μαζέψει, τα αγοράζεις σήμερα... και είναι θεωρείς ότι κάνεις τη δουλειά σου το ίδιο μπορεί να την κάνεις, Μπορεί και να μην την κάνεις... {γέλια} αυτό είναι άλλη κουβέντα.

Στην επομένη προφορική μαρτυρία, αν και με μία γενιά διαφορά η μία συνεντευξιζόμενη από την άλλη, οι μνήμες τους συγκλίνουν, εξυμνούν την μαγειρική τεχνική στον ξυλόφουρνο. Ο ξυλόφουρνος σαφώς αποκτά την έννοια του τόπου μνήμης, όπως τον ορίσαμε σύμφωνα με τον Nora στην δεδομένη τοπικότητα και είναι βαθιά εγχαραγμένος στην συλλογική μνήμη. Το αργό μαγείρεμα με καύσιμη υλη τα καυσόξυλα είναι μια τεχνική μαγειρικής που φαίνεται συνυφασμένη με την πολιτισμική γεύση του τόπου.

Μαριάννα{30} : Συνήθως η μαμά το φτιάχνει η ίδια μόνη ,γιατί ζυμώνει ακόμη και τώρα ναι, γιατί εμείς έχουμε έχουμε σόμπα και θυμάμαι και τα κουλουράκια Χριστούγεννα Πάσχα είχε η θεια μου ξυλοφούρνο και τα κάναμε χειροποίητα στον φούρνο. Δηλαδή ανοίγαμε ζυμάρι και τα ψήναμε στον φούρνο και μετέπειτα στην σόμπα και τώρα ακόμα και το φαγητό είναι πιο νόστιμο.

Στην συνθήκη της πολιτισμικής γεύσης, το εδώδιμο και το μη προσιτό, σύμφωνα με τον Levy Straus, όπως έχει ήδη ειπωθεί στην διατροφική ταυτότητα της περιοχής δύνανται να ανιχνευτούν μια ομάδα αντιθέσεων. Οι αντιθετικοί αυτοί δυισμοί και τα σημαινόμενα τους

ανάγονται στα διατροφικά χαρακτηριστικά της καθημερινότητας και συγκροτούν ένα γενικό καθεστώς γεύσεων και συνηθειών στη δεδομένη τοπικότητα.

Μάρα {55} Πού δεν άρεσε; Ή γιατί δεν βρίσκανε ας πούμε; εδώ στο βουνό δεν βρίσκαμε ψάρι. Ψάρι φρέσκο τα τελευταία χρόνια ξέρω γω να ήρθε στο χωριό, που τρώγαν όμως πολύ συχνά παστό ψάρι μπακαλιάρο ας πούμε, αλλά ήταν εδώ, δηλαδή στη θάλασσα δίπλα αυτά τα χωριά που ήταν στη θάλασσα το αντίθετο, φαντάζομαι. Θα είχανε ψάρια, κάτι που δεν τρώγονταν ε; που απαγορευόταν λόγω κουλτούρας ας πούμε Δεν νομίζω. Νομίζω ότι δεν είχανε ας πούμε πολλά γλυκά, δεν μπορούσαν να φάνε λόγω συνθηκών πολλά γλυκά, τα γλυκά ήταν πολύ περιορισμένα ή τελοσπάντων με υλικά πολύ απλά ζύμη και ζάχαρη και ή τελοσπάντων μέλι και καρύδια ένα τέτοιο πράγμα. Στα γλυκά εδώ στην περιοχή δε μπορείς] να πεις ότι υπήρχε και πολύ ποικιλία.... Ναι, αυτό το θυμάμαι και εγώ την Τετάρτη και Παρασκευή δεν Τρώμε κρέας. Δηλαδή, εγώ γύρναγα στο σπίτι το ξαναλέω Τετάρτη φακή { ΓΕΛΙΑ} εγώ το κάνω ακόμα ας πούμε , το έχω συνηθίσει έτσι..

Πιο αναλυτικά, η παράδοση και η νεωτερικότητα στη δεδομένη τοπικότητα αποτελούν μια όσμωση στην μορφή κοινωνικής οργάνωσης, χαρακτηρίζονται συγκρουόμενες αξίες και συμπεριφορές που έχουν κατορθώσει να εναρμονιστούν στο πολιτισμικό τοπίο του Αμαρίου. Η μετασχηματιστική επίδραση στο πολιτισμικό πλαίσιο, που προκύπτει εξαιτίας του εκσυγχρονισμού, διαφαίνεται στην μαγειρική επιτέλεση και στον τρόπο παράγωγης. Η παράδοση λαξεύεται, μετασχηματίζεται χωρίς όμως να χάνει την τοπική ιδιαιτερότητά της στο σύγχρονο πλαίσιο.

Αρχικά, μετατοπίζει την οικογενειακή παράγωγή από την καλλιέργεια για καθημερινή χρήση στην καλλιέργεια για την αγορά, άρα στην επιχειρηματική δράση³⁵, και την μαζική κατανάλωση. Παράλληλα, οι καταγιστικές αλλαγές στον σύγχρονο τρόπο ζωής

³⁵ Εθνογραφικό υλικό από το focus group στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος *Idaology* : Συν. 1: Κάτι τελευταίο. Πως βλέπετε το μέλλον του χωριού.; Ερωτ. 1 {45}: Εγώ, πιστεύω ότι σε λίγα χρόνια δε θα 'ναι πολλοί κάτοικοι. Δε ξέρω τώρα. Τα νέα παιδιά έτσι θα κάτσουνε, αλλά λιγοστεύουνε, όπως σας είπα και προηγουμένως. Συν. 1: Τι κίνητρα δηλαδή θα μπορούσαν να γίνουν κατά τη γνώμη σας για να κρατηθεί εδώ ο κόσμος.; Τι θα μπορούσε να βοηθήσει το χωριό, για να μη σβήσει έτσι όπως λες.; Ερωτ. 1{45}: Να υπήρχανε δουλειές, και για τις γυναίκες. Να υπήρχαν περισσότερες δουλειές να δουλεύουνε. Γιατί σας λέω τώρα, όπως είπε η κουνιάδα μου, οι γυναίκες θέλουν να δουλεύουνε. Να έχουν δηλαδή κι αυτές το μισθό τους, ας το πω κι έτσι οι περισσότερες. Δε μπορεί, ναι ναι, με την κτηνοτροφία δε μπορείς να ζήσεις. Να χανε δηλαδή οι γυναίκες, να μπορούνε να βρούνε δουλειές, να δουλεύουνε, να ναι δηλαδή οι ζωοτροφές να μην είναι τόσο ακριβές. Τα προϊόντα, να μπορούνε δηλαδή να βγαίνει το μεροκάματο. Να ναι αξιοπρεπές. Τώρα δε βγαίνει τίποτα. Γιατί όταν πουλάς το κρέας και το γάλα φθηνό και είναι τα άλλα τα υπόλοιπα ακριβά, δε βγαίνει τίποτα.

μεταλλάσσουν το σύνηθες σχήμα της διευρυμένης οικογένειας στην δεδομένη τοπικότητα και αυτό δίνει τη θέση του στο σχήμα της πυρηνικής οικογένειας. Με την μετεξέλιξη από το σχήμα της διευρυμένης οικογένειας, που εΐθισται στην παραδοσιακή κοινωνία και στο σχήμα της πυρηνικής στην σύγχρονη κοινωνία. Το πρώτο σχήμα παραπέμπει de facto σε μια συλλογικότητα και αλληλεγγύη στο δεύτερο σε μια εξατομίκευση των μελών της οικογενειακής δομής και την επακόλουθη υιοθέτηση νέων διατροφικών συνηθειών, που οδηγούν στην κατανάλωση έτοιμου και τυποποιημένου φαγητού ή χωρίς να υπερβάλλουμε στο θάνατο της μαγειρικής (Sutton & Vournelis, 2009)

Οι θεωρητικές αυτές διαπιστώσεις έρχονται προς επίρρωση από την προφορική μαρτυρία της νεαρότερης ηλικιακά πληροφορήτριας, κάνει λόγο για την μείωση του ελεύθερου χρόνου και τις σύνθετες υποχρεώσεις της γυναίκας στην σύγχρονη εποχή. Αντίστοιχα, η πληροφορήτρια που ηλικιακά τοποθετείται στην μέση ηλικία, θίγει τις εξεζητημένες γευστικά σύγχρονες απαιτήσεις. Εντοπίζει την απομάκρυνση από τις παραδοσιακές τοπικές γεύσεις του απλού και λιτού τυπικού πιάτου, που η προετοιμασία του δεν ξεπερνούσε ποτέ περισσότερες από δυο βασικές πρώτες ύλες, χόρτα με κρέας ή αυγά με χόρτα.

Μαριάννα{30}: Εντάξει δε ξέρω, αν επικροτώ τόσο την άποψη αυτήν, η γυναίκα σε πολλαπλούς ρόλους νοικοκυράς και σύζυγος, θεωρώ ότι και τότε ίσχυε και τώρα γιατί βλέπω και άτομα στην ηλικία μου που έχουν μείνει πιστά στις παραδόσεις και σε πολλά πράγματα και ειδικά στο γάμο θέλουν ας πούμε η γυναίκα να τα έχει ετοιμάσει όλα, να τους φέρνει τις παντοφλίτσες. Εγώ αυτό δε το θεωρώ σωστό για εμένα, τουλάχιστον πρέπει κάποια πράγματα να τα κάνει και ο άντρας ,δε γίνεται να τα κάνει μόνο η γυναίκα. Στη σημερινή κοινωνία η γυναίκα δουλεύει ,παλιά δε δούλευαν , όποτε θέλοντας και μη είχε πέσει όλο το βάρος τους σπιτιού κυρίως στις γυναίκες, τώρα όμως επειδή οι γυναίκες δουλεύουν δε μπορείς δε προλαβαίνεις με τους ρυθμούς της ζωής.

Μάρα {55}: Είναι ναι, θα είναι η έλλειψη χρόνου στην καθημερινότητα, ακριβώς και μετά θα είναι φυσικά η εξέλιξη, δηλαδή η τεχνολογία κάνει ας πούμε τώρα πως είπαμε το τυρί να μην έχει τυρί μόνο γραβιέρα φέτα να έχει φέτα με κάρδαμο και να έχει φέτα δε ξέρω ένα κόκκινο πραγματάκι..Μπούκοβο ! {γέλια } και όλα αυτά εντάξει δε ξέρω αν απομακρύνονται πάντως σίγουρα είναι διαφορετικό από αυτό που ήταν παλιότερα

Σε μια διευρυμένη οικογένεια γίνεται ευκόλως εννοούμενο ότι οι έμφυλες σχέσεις και ειδικά η δυαδική σχέση του άνδρα και της γυναίκας, υπόκειται σε ένα συλλογικό μηχανισμό με αυστηρό έλεγχο και άκαμπτους κοινωνικούς ρόλους. Οι φυσικοποιημένες συμπεριφορές

όπως ανιχνεύονται σε μια παραδοσιακή, αδιαφοροποίητη αγροκτηνοτροφική κοινωνία, προσδίδουν μια σημαντική πτυχή της συλλογικής ταυτότητας. Χαρακτηριστικά, στην δεδομένη τοπικότητα, το εθνογραφικό υλικό, μας φανερώνει μια σαφή διάκριση στις υποχρεώσεις των δυο φύλων. Ο ρόλος του άνδρα είναι ο αρχηγός της οικογένειας, η γυναίκα περιορίζεται στην ενδοσφαίρα, ενώ ο λόγος της ως προς την διαχείριση του νοικοκυριού είναι αδιαμφισβήτητος. (Νιτσιάκος, 2016: 153).

Καλλιόπη {75} : Και έκανε η μανούλα μου τα τυράκια. Τα λέγανε τυροζούλια τότε, από τότε η μάνα μου το κάνε βεβαίως, η μάνα μου είχε από όλα και εγώ όταν ήμουνα μικρό με έπαιρνε και εμένα που να με αφήσει μόνη, έχω αλλά δυο αδέρφια, αλλά είχε η μάνα μου από όλα έβγαζε τα κολοκύθια της τα φασολάκια τις πιπεριές μελιτζάνες τα πάντα από όσπρια έβγαζε ρεβίθια φακές φασόλια .. Το θυμάρι είχαμε το δίκταμο που ο πατέρας μου και από κει από τα γκρεμνά και το έκοβε ...τα μανιτάρια..και τους χοχλιούς και οι άνδρες και οι γυναίκες.. κοίταζε να δεις και οι άντρες και οι γυναίκες εγώ έχω μαγειρέψει πολλές φορές σε γάμους αλλά όχι με 1.500 άτομα. Στο χωριό μια φορά βοηθούσαν και οι δύο βοηθάνε μωρέ..Επειδή το καζάνι είναι δύσκολο να το σηκώσουν δύο γυναίκες είναι και οι άνδρες και βοηθάνε, αλλά το πιλάφι και όλα αυτά τα κάναμε εμείς οι γυναίκες. Οι άνδρες τι κάνανε;

- Καλλιόπη{75}: Βοηθούσαν και αυτοί. Στρώνανε τα τραπέζια ,κουβαλούσαν καρέκλες τέτοια πράγματα. Στο φαγητό ήμασταν οι γυναίκες..η γυναίκα εκείνα τα χρόνια στα χωριά,γιατί τώρα είναι πιο κυρίες από εδώ έχουνε τα πάντα. Δεν ασχολούνται με τέτοια ήταν πολύ βασανισμένες, εγώ θυμάμαι τη μανούλα μου που κάθε μέρα και κάτι δεν ήταν κάτι να το αφήσει πλέναμε στο χέρι πηγαίναμε στις βρύσες όμως είχανε μάθει..

Κα Καλλιόπη: Στα πανηγύρια, ε στα πανηγύρια μωρέ βοηθάμε όλοι.

Κα Καλλιόπη: Ναι όλοι μαζί κάνει ο καθένας. Και κυρίως οι γυναίκες. Γιατί οι άνδρες πίνουν και ένα κρασάκι και μετά ...

-Κα Καλλιόπη: Η γυναίκα. Η γυναίκα μαγειρεύει καθημερινά!

ΜΑΡΑ{55} : Η παραγωγή του φαγητού η παραγωγή παραγωγή ήταν της γυναίκας.. Ναι λίγοι οι άντρες από ότι ξέρω γω ασχολούνταν με την παραγωγή του φαγητού, με την παραγωγή, το να φέρουν τα υλικά στο σπίτι είναι κάτι άλλο εντάξει ή να βοηθήσουν. Ας πούμε ο άντρας θα μπορούσε να σφάζει ένα κουνέλι και να το φέρει στο στάβλο να το σφάζει και να το φέρει σπίτι ή μέχρι και να το κόψει ας πούμε το κουνέλι από κει

και μετά αναλαμβάνει η γυναίκα, εκτός ας πούμε το ψητό, το οφτό ή το αντικριστό που αυτό όντως είναι καθαρά αντρική δουλειά δεν έχω δει γυναίκα να κάνει αντικριστό. εγώ ακόμα φέρει, να ήταν έτοιμο δηλαδή τεμαχισμένο το κρέας, αυτό ή να ήταν να μαζέψει τα χόρτα και να τα φέρει να τα καθαρίσει και να τα φέρει υπάρχουν κάποια χόρτα ας πούμε που είναι ειδικά όπως εδώ τις λέμε αβρωνιές η σπαράγγια συνήθως τώρα αυτά τα μαζεύανε οι άντρες τα φέρνουνε και μέχρι εκεί... Δηλαδή πάλι στις χαρές οι άνδρες ψήνουν..Γιατί σε λύπη πού σερβίρεται πάλι ένα συγκεκριμένο φαγητό το κάνουμε οι {γέλια} παράξενο...δηλαδή στην λύπη που σερβίρεται ψαρόσουπα την κάνουν οι γυναίκες εδώ τουλάχιστον τώρα δεν ξέρω αλλού,

Όπως εξετάσαμε λεπτομερώς το σύμπλεγμα των πολιτισμικών μετασχηματισμών και μέσα από το θεωρητικό σχήμα του Levi Strauss, το μαγειρικό τρίγωνο, μπορεί να γίνει κατανοητό ότι ουσιαστικά η συλλογική ταυτότητα στο Αμάρι έχει διατηρήσει τον χαρακτήρα της αγροκτηνοτροφικής διατροφικής παράδοσης. Προς επίρρωση της διαπίστωσης παραπέιθεται εθνογραφικό υλικό από το σύνολο του διαγενεακού φάσματος όπου διαφαίνεται η διαχρονική συνέχεια στην αγροτική παραγωγή στραμμένη στην οικιακή κατανάλωση.

Κα Καλλιόπη{75}: βεβαίως, η μάνα μου είχε από όλα και εγώ όταν ήμουνα μικρό με έπαιρνε και εμένα που να με αφήσει μόνη, έχω αλλά δυο αδέρφια, αλλά είχε η μάνα μου από όλα έβγαζε τα κολοκύθια της τα φασολάκια τις πιπεριές μελιτζάνες τα πάντα από όσπρια έβγαζε ρεβίθια φακές φασόλια τα πάντα, διότι εκείνα τα χρόνια που ήμουνα εγώ μικρή δεν έβρισκες τίποτα να αγοράσεις στο χωριό, έμπαιναν τα αυτοκίνητα και πουλάν τα πάντα δηλαδή αν εσύ δεν έβγαζες δε θελα έχεις τον χειμώνα τώρα

Μάρα{55}: Από κει τώρα, σίγουρα έχει γάλα, αρκετό γάλα δηλαδή, κάθε σπίτι εδώ έχει κατσίκες Έχει μπορεί να έχει προβατάκια κατσίκες και πρόβατα, άλλα ας πούμε αγελάδες... δεν θυμάμαι τώρα Τώρα ξέρω ας πούμε από τύχη ότι όντως εδώ στην περιοχή υπάρχουν κάποιες αγελάδες, αλλά όταν εγώ μεγάλωνα, και μιλάμε και πριν 15 χρόνια, σπάνια δεν έβρισκες τέτοιο ζώο εδώ. Άρα λοιπόν το γάλα ήταν κυρίως από τις κατσίκες και από τα πρόβατα, το οποίο το κάναν τυρί ή το πουλούσαν σε τυροκομείο το οποίο πάλι το κάνανε τυρί και ένα μέρος από το γάλα το κάναμε το καλοκαίρι ξινόχοντρο αυτό που λέμε ..δε ξέρω δηλαδή αυτό το το κάνανε ένα φαγητό για να το έχουν το χειμώνα κάτι σαν παξιμάδι που το έκανες μετά σούπα το χειμώνα αυτό το κάναμε όλοι το καλοκαίρι τέτοιο καιρό δηλαδή όλα τα σπίτια είχαν ήδη απόθεμα σε ξινόχοντρο για όλο το χειμώνα

Μαριάννα{30}: Οι γονείς μου δε τρώγανε τόσο κρέας, εμείς σίγουρα τρώμε περισσότερο, ο πατέρας μου ήταν έξι παιδιά οπότε δεν ήταν εύκολο ούτε οικονομικά εύκολο σε μια οικογένεια με έξι παιδιά να τρώνε κρέας καθημερινά, οπότε τα όσπρια ήταν πιο σίγουρη λύση

Ερευνητής : Ναι.. και επίσης εσύ όταν μεγάλωσες στο χωριό θυμάσαι να ψωνίζετε πράγματα δεν ήταν ότι βρίσκατε από τον κήπο ή το μαντρί, σωστά;

Μαριάννα{30} : Εντάξει, και τότε και τώρα έχουμε ένα περιβόλι, έχουμε μία κασικούλα, δύο κοτούλες, οπότε κάποια πράγματα τα είχαμε εμείς. Αν κάτι χρειαζόταν το αγοράζαμε, εντάξει, αλλά κυρίως είχαμε στα οπωροκηπευτικά τέλος πάντων όπως μελιτζάνες, αγγουράκια, πατατούλες ε.. τα είχαμε από τον κήπο.

Μαρία {45} Χόρτα δεν αγοράζω, βασικά δεν αγοράζω τίποτα μόνο λαχανικά για σαλάτα μαρούλι, κουνουπίδι και λάχανο που δε βάζουμε το χειμώνα όμως ντομάτες και αγγούρι βάζουμε, οπότε δεν αγοράζω.

Στα λόγια των εντοπίων πληροφορητών αναδεικνύεται ο αγροτικός χώρος ως πεδίο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Η βιωματική εμπειρία που μας αφηγούνται μαρτυρά μια συνήθεια ριζωμένη και εγγεγραμμένη στο συλλογικό θυμικό. Συν τοις άλλοις, διαφαίνεται η επίρρωση των θεωρητικών αναφορών του Marvin Harris και του πολιτισμικού υλισμού, κάνουν λόγο για την εντόπια γεωργική παραγωγή η οποία είναι κοινώς αποδέκτη και κατάλληλη για βρώση ενώ σε επίπεδο κοινωνικής οργάνωσης οι προφορικές μαρτυρίες παραπέμπουν στη Λεβιστρωσιανή ρήση «η τροφή είναι κατάλληλη για σκέψη».

Παρά ταύτα, αναδεικνύεται ένα διατροφικό πολιτισμικό μοντέλο το οποίο διδάσκεται, μοιράζεται και μεταδίδεται μέσα στον χρόνο, ως κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Στην ανάλυση του εθνογραφικού υλικού και μέσα από το διαγενεακό πρίσμα αποτυπώθηκαν δυαδικές αντιθέσεις. Είδαμε πώς το αργό εναλλάσσεται με το γρήγορο, το χειροποίητο με το μαζικό και τυποποιημένο. Είδαμε τους έμφυλους και προδιαγραμμένους ρόλους, να χάνουν στη νεότερη γενιά από το πολιτισμικό σχήμα της περιοχής τον άκαμπτο και δημόσιο χαρακτήρα τους και να προσαρμόζονται στις προσωπικές επιλογές και τις ξεχωριστές ανάγκες των υποκειμένων. Η υποχρεωτική φύση των αρμοδιοτήτων που πηγάζει από το βιολογικό φύλο στην προνεωτερική εποχή έθετε τη δράση της γυναίκας εντός της οικιακής σφαίρας, ενώ για τον άνδρα στην δημόσια. Το όριο αυτό μετατοπίζεται στη νεωτερική εποχή σε ένα διπλό κοινωνικό σημαινόμενο: άνδρας, γυναίκα εναποθέτοντας τη

δράση τους στο διατροφικό σύστημα απαλλαγμένη από νόρμες και στερεότυπα της πρότερης κοινωνικής οργάνωσης. Η γυναίκα στη σύγχρονη εποχή έχει ενταχτεί στην εξαρτημένη μισθωτή εργασία και μπορεί εξίσου να υπηρετήσει τον ρόλο του κουβαλητή της τροφής, αντίθετα στην προνεωτερική εποχή η γυναίκα της υπαίθρου ήταν επιφορτισμένη, αδιάκριτα, με τις αγροτικές δουλειές και με το νοικοκυριό.

Εν κατακλείδι, ιδιαίτερη σημασία έχει η παρατήρηση του ανθρωπολόγου Fischler στο άρθρο του *Gastronomie et Gastro-anomie* (1979). Ο ανθρωπολόγος, διαχωρίζει την διατροφική κατανάλωση από οποιοδήποτε άλλο είδος κατανάλωσης. Η τροφή διεισδύει και γίνεται κομμάτι του ανθρώπινου οργανισμού. Εμφατικά, τονίζει ότι ο σύγχρονος άνθρωπος, βιώνει μια κατάσταση αχαρτογράφητη, δεν ξέρει τι τρώει. Καταναλώνει τυποποιημένα και μαζικής παραγωγής τρόφιμα χωρίς να γνωρίζει τα συστατικά τους. Η κατάσταση αυτή συμφώνα με τον Fischler λειτούργει αποπροσανατολιστικά για τον σύγχρονο άνθρωπο, τον αλλοτριώνει και τον απομακρύνει από τους άλλους. Η διατροφική κατανάλωση από το σμίξιμο της παρέας γίνεται μοναχική σε ταχυφαγεία, η έννοια του συμποσιακού χάνεται στην καθημερινότητα και τοποθετείται στο εξαιρετικό της κατανάλωσης. Εν ολίγοις, με την απομάκρυνση από τα παραδοσιακά μαγειρέματα, αναπόφευκτα χάνεται η ασφάλεια της παραδοσιακής κοινότητας και της παραδοσιακής ομοιογενούς συλλογικής ταυτότητας. Η αναβίωση της παραδοσιακής κουζίνας και η κατανάλωση των πρώτων υλών της δεδομένης τοπικότητας συμβάλλουν στην επανασύνδεση των εντόπιων με την πολιτισμική τους ταυτότητα, με τα ήθη και έθιμα της τοπικότητας.

Συνδιαλέγοντας με εντόπιους για το φαγητό βλέπει κανείς πολλά για τον ίδιο τον άνθρωπο, εντοπίζει την ευρηματικότητα τους στον τρόπο συγκομιδής, παρασκευής και συντήρησης. Ξεδιπλώνονται στοιχεία της συλλογικής ταυτότητας που αναδεικνύουν ένα αξιακό σύστημα που βασίζεται στην αλληλεγγύη και το μοίρασμα άρα και στην κοινωνική συνοχή ή λειτουργεί σωρευτικά και ατομικιστικά σε ένα ανταγωνιστικό υπόβαθρο. Όσο και αν αυτή η ανθρωπολογική διαδρομή στην γαστρονομική ταυτότητα της δεδομένης τοπικότητας εμπίπτει μεθοδολογικά στην ανθρωπολογία οίκου, πάντα κάτι καινούριο φανερώνεται είτε αυτό έχει να κάνει με μια τεχνική παράγωγης της τροφής, είτε με ένα εδώδιμο άγριο χόρτο που δεν γεύτηκαν άνθρωποι που δεν ανήκουν στη δεδομένη τοπικότητα, ακόμα και η χρήση της ντοπιολαλιάς ως άυλο στοιχείο της πολιτιστικής και συλλογικής ταυτότητας του τόπου.

6.3 Διατροφικές συνήθειες, το παράδειγμα του Αμαρίου.

Στην παρούσα θεματική ο χρόνος και πιο συγκεκριμένα η ποιοτική διάσταση του χρόνου θα αποτελέσει την αναλυτική κατηγορία, με τη βοήθεια των εννοιολογήσεων του Fernand Braudel θα δούμε τις διατροφικές συνήθειες ως μέρος του διατροφικού συστήματος. Η διατροφική δομή, όπως επισημαίνει ο Γάλλος ιστορικός έχει μια μακρά ιστορική διάρκεια στην οποία εμπλέκονται ποιοτικά ασυνεχείς διάρκειες. Η εμπειρική έρευνα και μέσα από το διαγενεακό φάσμα που διερευνήθηκε μας έκανε φανερή αυτή την ποιοτική διάσταση του χρόνου, συνήθειες ριζωμένες στον χρόνο με αλλαγμένα τα μέσα επιτέλεσης αλλά και την άκαμπτη χρονιότητα. Ως ποιοτική διάσταση στην πρόσληψη του χρόνου νοείται μία διατροφική συμπεριφορά όπως αυτή μεταβάλλεται στην συνέχεια του χρόνου. Πιο αναλυτικά, σε επιστημολογικό επίπεδο η ανάγνωση αυτών των ποιοτικών χρονικών μεταβολών είναι η βασική αρχή της ιστορικής σκέψης. Η ιστορικότητα δηλαδή, που στην συνέχεια του χρόνου κατανοεί το ανθρώπινο βίωμα σύμφωνα με τις δεδομένες υλικές και κοινωνικές συνθήκες, στο συγκεκριμένο του.

Ο Γάλλος ιστορικός διερευνά τα πολιτισμικά αγαθά, που πλαισιώνουν μια δομή, εν προκειμένω το διατροφικό σύστημα, πλαισιώνεται από πολιτισμικά αγαθά, όπως οι συνταγές μαγειρικής, αλλά και τεχνικές μαγειρικής που είναι πολιτισμικά κατασκευασμένες.

Ερευνητής: προφανώς καλλιεργούσαν εδώ. Ωραία και από τα γαλακτοκομικά;

Μάρα{55}: Από κει τώρα, σίγουρα έχει γάλα, αρκετό γάλα δηλαδή κάθε σπίτι εδώ έχει κασίκες Έχει ,μπορεί να έχει προβατάκια κασίκες και πρόβατα, άλλα ας πούμε αγελάδες.. δεν θυμάμαι τώρα . Τώρα ξέρω, ας πούμε από τύχη ,ότι όντως εδώ στην περιοχή υπάρχουν κάποιες αγελάδες, αλλά όταν εγώ μεγάλωνα, και μιλάμε και πριν 15 χρόνια, σπάνια δεν έβρισκες τέτοιο ζώο εδώ. Άρα λοιπόν το γάλα ήταν κυρίως από τις κασίκες και από τα πρόβατα, το οποίο το κάναν τυρί ή το πουλούσαν σε τυροκομείο, το οποίο πάλι το κάνανε τυρί και ένα μέρος από το γάλα το κάναμε το καλοκαίρι ξινόχοντρο ,αυτό που λέμε ..δε ξέρω ,δηλαδή αυτό το κάνανε ένα φαγητό για να το έχουν το χειμώνα κάτι σαν παξιμάδι που το έκανες μετά σούπα το χειμώνα. Αυτό το κάναμε όλοι το καλοκαίρι τέτοιο καιρό δηλαδή όλα τα σπίτια είχαν ήδη απόθεμα σε ξινόχοντρο για όλο το χειμώνα.

Ερευνητής : Και εκτός και το γάλα και τυρί, το κρέας ;

Μάρα : Το κρέας. και μετά το κρέας... ωραία κρέας είχανε όλοι κουνέλια ,κοτόπουλα ,γιατί από εκεί είχανε και τα αβγά, είχαν και γουρούνια ..τώρα τα τελευταία χρόνια παλιότερα δεν θυμάμαι εγώ κανέναν να είχε γουρούνια ,τώρα τελευταία χρόνια έχουνε.

Ο λόγος περί των διατροφικών συνηθειών μας επιτρέπει να κατανοήσουμε τους τρόπους που οι εντόπιοι επιλέγουν να συλλέξουν, να επεξεργαστούν την τροφή τους, την μαγειρική επιτέλεση, αλλά και με ποιους επιλεγούν να μοιραστούν την τροφή τους, ποια ιεραρχία ακολουθείται στο σερβίρισμα της τροφής και τι είδη υλικών σκευών χρησιμοποιούν. Εν

ολίγοις, μια ακολουθία από πολιτισμικές πρακτικές που χρησιμεύουν στον άνθρωπο για να νοηματοδοτούν και να διαχωρίζουν τον κοινωνικό χρόνο.

Επί παραδείγματι όσον αφορά το εθνογραφικό παράδειγμα του Αμαρίου, η καταγραφή και ο εντοπισμός των πολιτισμικών πρακτικών που αφορούν τις τεχνικές συγκομιδής και επεξεργασίας των πρώτων υλών, είναι μια διαδικασία που αδιαμφισβήτητα προασπίζει και ευνοεί την καλλιέργεια της συλλογικής ταυτότητας. Όλες αυτές οι πολιτισμικές πρακτικές, ιδιαίτερα αυτές που αφορούν το διατροφικό φαινόμενο μαρτυρούν τεχνικές και νοοτροπίες που εντάσσονται στα άυλα πολιτισμικά αγαθά και αυτό γιατί είναι βαθιά ριζωμένες στον χρόνο και προκύπτουν τόσο από ιστορικές διεργασίες όσο και από το γεωμορφολογικό ύψος του τοπίου. Η δεδομένη τοπικότητα στην ματιά του κοινωνικού ανθρωπολόγου γίνεται αντιληπτή ως τόπος ενός πολιτισμού, ο οποίος είναι το αποτέλεσμα μιας συναρμογής ποικίλων επιδράσεων και παράγει μια πολιτισμική ταυτότητα αναγνωρίσιμη και εγχαραγμένη στην συλλογική συνείδηση των εντοπίων. Ο κοινός πολιτισμός που βιώνει ο εντόπιος ως αναπόσπαστο κομμάτι στην καθημερινότητα του, άθελα του τον κάνει κοινωνό και πρεσβευτή της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου του εύλογο είναι ότι είναι μια διαδικασία ζωντανή που κάθε τόσο τροφοδοτείται με νέες ιδέες και δημιουργήματα μια διαδικασία που ενισχύει την κοινωνική συνοχή της τοπικότητας. Εν τούτοις, η διατροφή ιδωμένη ως πολιτισμικό φαινόμενο, σημαίνει ότι όλες οι επιτελέσεις που την περιβάλλουν, δηλαδή το μαγείρεμα, το σερβίρισμα, η παράγωγη και η επεξεργασία της πρώτης ύλης αποτελούν επιλογές που είναι βαθιά φυσικοποιημένες και νόρμες. Κάθε κοινωνική περίπτωση έχει από μια τέτοια επιτέλεση που απαιτεί το δικό της τελετουργικό. Η συνέχιση αυτής της επιτέλεσης στην καθ' ομιλούμενη ερμηνεύεται ως παράδοση που τηρείται και που νοηματοδοτεί τον χρόνο σε καθημερινό ή σε γιορτινό. Σε σχετική ερώτηση η προφορική μαρτυρία επιρρώνει το τελετουργικό και ειδικά την σημειολογία της ιεραρχίας.

Ερευνητής : Στις περιπτώσεις ειδικά στα γλέντια ισχύει εκεί ένα άτυπο πρωτόκολλο. Ή στις οικογενειακές συνεστιάσεις;

Μάρα{55} : Στις οικογενειακές συνεστιάσεις ,όπως λέμε ξέρω γω, θα ξεκινήσουμε το φαγητό εφόσον καθίσει τώρα ας πούμε ο γηραιότερος. Θα πρέπει δηλαδή ο γηραιότερος να καθίσει και μετά θα ξεκινήσουμε το φαγητό, όπως επίσης, όταν έρχεται ο πατέρας μου στο σπίτι για να ξεκινήσουμε να σερβίρουμε. Θα βάλουμε ότι έχουμε να βάλουμε, θα πρέπει οπωσδήποτε να βάλουμε κρασί στο τραπέζι. Ε ,αυτό συμβαίνει μόνο, όταν έρχεται ο πατέρας μου. Όμως τώρα ,όταν είμαστε στο σπίτι μόνοι μας, εμείς δεν

πίνουμε κρασί ,δεν συνοδεύουμε το φαγητό μας. Ο πατέρας μου όμως πάντα θέλει να έχει κρασί στο τραπέζι. Όπως επίσης θέλει να έχει ψωμί στο τραπέζι. Εμείς τρώμε και χωρίς ψωμί τώρα πια {γέλια}. Ο πατέρας του άντρα μου ήθελε στο τραπέζι να έχει μία πετσέτα, ας πούμε γιατί συνήθισε ,όχι χαρτοπετσέτα, μία πετσέτα. Ενώ τώρα πια όλοι χρησιμοποιούμε χαρτοπετσέτες.

Ερευνητής : Γίνεται κάποια πρόποση , την αναλαμβάνει ο γηραιότερος;

Μάρα : Ναι , με το κρασί τώρα ναι. Οπότε είναι πάντα θα γίνει πρόποση, τώρα ποιος την αναλαμβάνει ,θα σερβίρει συνήθως ,ο οικοδεσπότης σερβίρει το κρασί ..και ναι την πρόποση μπορεί να την κάνει ο γηραιότερος. Συνήθως εμάς την κάνει ο πατέρας μου.

Σε κάθε κοινωνική περίπτωση, είτε πρόκειται για μια διαβατήρια τελετή, είτε για ένα γλέντι και ένα σμίξιμο μιας παρέας ύστερα από αφορμή μίας Βακχικής γιορτής όπως το καζάνι, εμπεριέχονται μοντέλα ανθρωπινών σχέσεων που δημιουργούν συμβολισμούς ένταξης και αποκλεισμού. Μέλημα του κοινωνικού ανθρωπολόγου της διατροφής, είναι να παρατηρεί και να σημειώνει κουβέντες που συνοδεύουν τον συμποσιασμό, να καταγράφει τις σιωπές και τις άρρητες απαγορεύσεις στον λόγο αλλά και στην διατροφική κατανάλωση. Εύλογο είναι ότι η επιστημονική αυτή καταγραφή μπορεί να λειτουργήσει ως ένας πολυσήμαντος πολιτισμικός δείκτης. Η συλλογική ταυτότητα που παράγει η δεδομένη τοπικότητα μέσα από το διατροφικό φαινόμενο νοηματοδοτεί το ευ ζην και τονώνει το αίσθημα του συνανήκειν.

Οι διατροφικές συνήθειες που συναρτούν την συλλογική ταυτότητα, και η ιχνηλάτιση της ποιοτικής διάστασης του χρόνου που τις διαμορφώνει στο εκάστοτε πολιτισμικό συγκείμενο, επικαλείται τις λειτουργίες της μνήμης, προκειμένου να συστηματοποιήσει και να παράγει γνώση με αναφορά σε ένα μακρινό παρελθόν. Η μνήμη ενταγμένη και οριοθετημένη στα κοινωνικά πλαίσια όπως μέσα από την σκέψη του Halbwachs (2013) την έχουμε δει. Ο εντόπιος μέσα από την βιωματική αφήγηση ανακαλύπτει τις ομοιότητες και τις διαφορές, όπως αυτές αποκρυσταλλώνονται μέσα από την διατροφική κατανάλωση και έτσι αντιλαμβάνεται την μοναδικότητα της τοπικότητας που ο ίδιος ζει (Κραββά,2021).

Η αίσθηση της προσφοράς της φιλοξενίας ως δομικά στοιχεία και αναγνωριστικά της τοπικής συλλογικής ταυτότητας, στοιχεία βαθιά εγχαραγμένα στο συλλογικό θυμικό, επιβεβαιώνονται από τις προφορικές μαρτυρίες.

Ερευνητής : Αν κάποια στιγμή έρθει κάποιος απρόσκλητος ξένος, πώς θα τον περιποιηθεί η μητέρα σου ,θα τον κεράσει ;

Μαριάννα {30}: Σίγουρα θα του πουν κάτσε να φάμε και θα του προσφέρουν ότι έχουν ,αλλά και να μην έχουμε εκείνη τη στιγμή, σίγουρα θα έχουμε πάντα στην κατάψυξη κρέας κάτι και θα κάτσει εκείνη τη στιγμή να το μαγειρέψει, είτε να το κάνει στο τηγάνι είτε στον φούρνο ανάλογα τη στιγμή .Σε ένα χωριό η κατάψυξη έχει τα πάντα : από πιττάκια μέχρι κρέας

Ερευνητής: Όταν είχατε κάποιον επισκέπτη μουσαφίρη ;

- Κα Καλλιόπη{75}: Μουσαφίρη είχαμε όλοι... συνήθως είχαν όλοι κουνελάκια, τις κοτούλες .Να σου έρθει ένας μουσαφίρη, θελα σφάζεις ένα κουνελάκι ,να το μαγειρεύεις τόσο απλά είχαν , μάθει έτσι μα δε γινόταν διαφορετικά .

-Ερευνητής :Τραπέζι ολόκληρο δηλαδή;

-Κα Καλλιόπη: Ε ναι ,τηγάνιζαν δυο πατατούλες και επαιρνούσαν.

- Ερευνητής: Και από αλκοόλ ;

- Κα Καλλιόπη {75}: Είχαν κρασάκι και τσικουδιά.

-Ερευνητής: Και τώρα στο καθημερινό τραπέζι ,όταν καθόσαστε να φάτε καθόσασταν όλοι μαζί ;

-Κα Καλλιόπη{75}: Κοίταζε να δεις το μεσημέρι.. Όχι, γιατί ο μπαμπάς ήταν στη δουλειά .Εμείς ήμασταν στο σχολείο, έπρεπε να σχολάμε να μας έχει η μάνα μου νηστικά .Ο πατέρας μου ερχόταν τρεις και 4:00 δεν γινότανε και τρώγαμε εμείς. Και το βράδυ όμως ,γιατί τότε τρώγανε και το βράδυ οι άνθρωποι .Ναι, το βράδυ όμως καθόμασταν και οι πέντε.

-Ερευνητής: Το βράδυ ήταν που καθόσασταν ;

-Κα Καλλιόπη{75}: Ναι ,μεσημέρι δεν γινότανε ,δούλευε ο πατέρας μου ,όποτε σχολάζαμε και μας έβαζε η μάνα μου και τρώγαμε.

-Ερευνητής : Και το βράδυ υπήρχε κάποια διάκριση δηλαδή η μητέρα θα έβαζε στον πατέρα λίγο περισσότερο λίγο καλύτερη μερίδα;

-Κα Καλλιόπη{75}: Όχι δεν τα έκανε η μάνα μου αυτά. Η μανά μου σέρβιρε κανονικά και όσο ήθελε ο καθένας .

-Ερευνητής : Ναι , ούτε τον σέρβιρε πρώτο ας πούμε τον πατέρα;

-Κα Καλλιόπη{75}: Όχι ,όχι ,όταν ήτανε όταν είχαμε ξένο ,σέρβιρε πρώτα τον ξένο.

Τα εθνογραφικά δεδομένα καθώς και η διαγενεακή ερμηνεία τους, αν μη τι άλλο συνδηλώνει την ιστορική αίσθηση, οι μαρτυρίες των εντοπίων εναρμονισμένες με την ιστορική αίσθηση, μας έδειξαν ότι έχουν επίγνωση ότι ζούμε σε διαφορετικές χρονικές ποιότητες. Κρίθηκε σκόπιμο να χρησιμοποιηθεί ο όρος της *χρονικής ποιότητας* στην παρούσα θεματική, όρος δανεισμένος από τον Σπύρο Ασδραχά. Η αφορμή δόθηκε έπειτα από την επιτόπια συμμετοχική παρατήρηση που χρονικά τοποθετείται στο καλοκαίρι του 2022. Η παρατήρηση κατέγραψε την ανάγκη να επισκεφτεί κάποιος το παρελθόν, συγκεκριμένα η ερευνητική εμπειρία στο Amari Green Festival ήταν μια πρώτη προσέγγιση σε αυτό που ορίσαμε ως σκηνοθετημένη αυθεντικότητα, μία τουριστική ατραξιόν. Πράγματι, διαπιστώθηκε ότι θέλοντας κάποιος να αποδώσει την πολλαπλότητα της στιγμής αναμφισβήτητα υπάρχουν πολλοί τρόποι να επισκεφτεί το παρελθόν, όχι απαραίτητα τουριστικοί, η φωτογραφία, τα

λαογραφικά αρχεία, είναι εργαλεία που εξίσου αποτυπώνουν τις χρονικότητες. Μια παλιά φωτογραφία μας φανερώνει το βλέμμα των ανθρώπων, την πραγματικότητά τους. Οι μνημονικοί τόποι και ο υλικός πολιτισμός όλα οδηγούν σε διαφορετικές χρονικές ποιότητες.

Ερευνητής : Να περάσουμε λίγο στην δραστηριότητα εδώ μας είπατε ότι δίνονται κάποια μαθήματα , κάποιος που κάνει τον κόπο να έρθει από το Ρέθυμνο έχει μια διαφορετική βιωματική εμπειρία με τον χώρο.

Μάρα{55} : Ναι, ναι, ναι, ναι αυτό που αξίζει πολύ. Ναι, για τα μαθήματα που όντως κάποιος θα .αν θέλει, να το ζήσει και αυτό είναι το ζύμωμα του ψωμιού. Λοιπόν αυτό αξίζει να το ζήσει κάποιος. Για εμπορικούς λόγους ούτε αυτό μπορεί να γίνει σωστά εδώ. Δηλαδή εμείς κάνουμε το ζύμωμα του ψωμιού ,όταν το ξεκινήσαμε, δοκιμάσαμε στην αρχή να το να το δείξουμε όπως ακριβώς είναι αυτό. Λοιπόν αν ειπωθεί ότι κάποιος πρέπει να σηκωθεί από το πρωί από τις 5:00 να είναι εδώ και να φύγει από εδώ πάλι στις 5, αυτό είναι αδύνατο για εμπορικούς λόγους δεν γίνεται, δεν μπορείς να φέρεις κανέναν από δω να το να το κάνει. Άρα λοιπόν, εμείς κάναμε το ζύμωμα στην ουσία σε σε κομμάτια το έχουμε συμπιέσει προκειμένου να δουν οι επισκέπτες μας τη διαδικασία. Στην ουσία κάνουμε δύο ζυμώματα ,κάνουμε αυτό που λένε να πιάνουμε το προζύμι από το βράδυ χωρίς να είναι κανείς εδώ, το πρωί έχει φουσκώσει το προζύμι ζυμώνουμε πριν έρθουν οι πελάτες εδώ ,πλάθουμε το ψωμί, το ψωμί μας είναι έτοιμο 12:00, είναι έτοιμο 12:00 την ώρα που έρχονται οι πελάτες, γιατί νομίζουν όλοι ότι είναι το ψωμί, έτσι θέλει: 12:00 με 1:00 Και είναι έτοιμο να γίνει { γέλια }. Λοιπόν 12:00 έρχονται οι πελάτες. Εμείς έχουμε ήδη ανάψει το φούρνο και ξεκινάμε με το φούρνισμα του ψωμιού το ήδη ζυμωμένο ,δηλαδή όλη διαδικασία από την προηγούμενη μέρα. Δεν βλέπουν τίποτα το ήδη ζυμωμένο και φουσκωμένο ψωμί τους το δίνουμε και το βάζουμε στο φούρνο. Βλέπουν τη διαδικασία, δηλαδή πώς βάζεις το ψωμί στο φούρνο. Μετά περιμένουμε να ψηθεί το ψωμί και στο ενδιάμεσο στην μια ώρα που θέλει το ψωμί να ψηθεί τους βάζουμε και ζυμώνουμε ξανά από την αρχή ,δηλαδή τους δίνουμε το προζύμι ,έχουμε ξανακάνει ένα άλλο προζύμι και ζυμώνουμε και πλάθουμε. Λοιπόν το ψωμί, όταν έχουν τελειώσει το πλάσιμο, έχει ήδη ψηθεί το ψωμί ,το ξεφουρνίζουμε από το φούρνο, το δοκιμάζουν με λάδι και ρίγανη που είναι πολύ πολύ ωραία. Τους λέμε :Okay ,τόρα δεν μπορείτε να περιμένετε, όντως δεν μπορούνε, έχει τελειώσει η ώρα πρέπει να φύγουνε. Αυτό το ψωμί πρέπει να μείνει άλλες τέσσερις ώρες, να φουσκώσει και εμείς το ξανά φουρνίζουμε πια μόνοι μας στις 6:00 το βράδυ.

Ερευνητής : Είναι κάτι που το κάνετε Σαββατοκύριακο ;

Μάρα{55} : Εντάξει , αυτό το κάνουμε. Όχι ,όποτε υπάρχει ζήτηση ,δηλαδή αυτό είναι, επειδή ακριβώς, όπως το περιέγραψα, στην ουσία κάνουμε δύο ζυμωτά ,πρέπει να έχουμε πάνω από 7-8 άτομα για να αξίζει οικονομικά να το κάνουμε, αν θέλανε να το παρακολουθήσουν από την αρχή μέχρι το τέλος, θα μπορούσαμε και με δύο και με τρία άτομα .Πρέπει να υπάρχει δηλαδή ζήτηση για να γίνει ,αλλά για δύο άτομα δεν το κάνω, γιατί υπάρχει το κόστος, είναι μεγάλο. Υπάρχουν μαθήματα ζυμώματος ψωμιού, υπάρχουν μαθήματα να φτιάζουμε τυροπιτάκια ή χορτοπιτάκια, να φτιάζουμε γεμιστά το καλοκαίρι. Να φτιάζουμε εντάξει από το πιο απλό τώρα, πολλοί το γνωρίζουν, να δηλαδή πού τους αρέσει πολύ να φτιάζουμε ένα τζατζίκι, ας πούμε ,που είναι πολύ τουριστικό και παραδοσιακό αυτό δεν είναι κρητικό και πολύ, αλλά στους τουρίστες αρέσει.

Ερευνητής : Αυτό είναι κάτι το οποίο ενδιαφέρει κυρίως τους ξένους;

Μάρα{55} : Ναι, από τους Έλληνες δεν υπάρχει κανένα ενδιαφέρον. Όσο καιρό είμαι εγώ εδώ από Έλληνες το μόνο ενδιαφέρον που ήτανε, ήταν αυτά τα λουκούμια τα παραδοσιακά αυτά μόνο. Τέλος πάντων ,υπήρξε ένα ενδιαφέρον τα Χριστούγεννα που το κάνουμε.

Εν κατακλείδι, οι προφορικές μαρτυρίες κατανεμημένες από διαφορετικά ηλικιακά φάσματα μας μεταφέρουν σε διαφορετικά σημεία στον χρονικό άξονα που τοποθετούνται διαφορετικά υποκείμενα σε ταυτόχρονους αλλά και διαφορετικούς τόπους, άλλη είναι η ματιά της Καλλιόπης {75} στην Αμαριώτικη κοιλάδα και με άλλη ματιά η Μαριάννα {30} αντικρίζει τις κορυφές του Ψηλορείτη.

Συμπεράσματα

Δανειζόμενοι τα λόγια από τον πρόλογο του βιβλίου του Marvin Harris (1989) «*Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος*», η εργασία αυτή δεν αποτελεί μια καταγραφή μαγειρικών συνταγών. Τουναντίον, ο στόχος είναι να εξηγήσει και να ερμηνεύσει τις κοινωνικές σχέσεις, να αναδείξει την συλλογική ταυτότητα, που σχηματίζεται στην δεδομένη τοπικότητα, όπως την καθορίζει η διατροφική πρακτική. Το αποτύπωμα του πολιτισμού, όπως το είδαμε μέσα από την συμμετοχική παρατήρηση, χαραγμένο στις κορυφές των βουνών και στην εύφορη κοιλάδα του Αμαρίου. Συνήθειες και συμπεριφορές ριζωμένες βαθιά στον χρόνο, μια ορεινή αγροκτηνοτροφική κοινωνία, που μπορεί να πέρασε καιρούς στέρησης και μόχθου, όμως δεν της έλειψε σχεδόν τίποτα και αυτό οφείλεται στα άγρια βρώσιμα χόρτα και το λάδι. Τα διατροφικά αυτά αγαθά ήταν ο λόγος που επιβίωσαν σε δύσκολες συνθήκες όπως πόλεμοι, Γερμανική κατοχή, «κακές χρονιές» στην παραγωγή. Χαρακτηριστικές είναι οι ιστορικές πληροφορίες που λαμβάνουμε από τον Ενετοκρητικό Τζουάνε Παπαδόπουλο³⁶ : «Πριν από τον πόλεμο υπήρχαν στην Κρήτη άγρια χορτάρια για φαγητό νόστιμα και διαφόρων ειδών, που τα έκαναν βραστά το βράδυ. Κι αυτά έβγαιναν σε χωράφια στους λόφους, και σου ερχόταν ν' αφήσεις το κρέας για να τα φας, έτσι όπως ήταν φτιαγμένα, θα λέγε κανείς, σε λάδι σκέτο, όπως το συνηθίζουν σε κείνο τον τόπο».

Η λογική του βρισκόμενου, η αυτάρκεια της υπαίθρου διαμόρφωσε αντίστοιχα ανθρώπους επινοητικούς και ευρηματικούς, ικανούς να ανταπεξέλθουν στους κοινωνικούς ρόλους της καθημερινότητας άλλα και στο εξαιρετικό πάντα μέσα από την διατροφική συμπεριφορά. Οι πρωτονοικοκυράδες³⁷ όπως μας τις αποκάλεσε η γηραιότερη πληροφορήτρια μας η Καλλιόπη

³⁶ Βλ. Παπαδόπουλος, Τζουάνες (2012), Στον καιρό της σχολής. Αναμνήσεις από την Κρήτη του 17ου αιώνα, , Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης

³⁷ Καλλιόπη {75}.. *Είχαν και τις πρώτονοικοκυράδες που λέγαμε μια φορά στα χωριά υπήρχαν γυναίκες που πήγαιναν και μαγείρευαν στους γάμους, στους αρραβώνες, τότε δεν ήταν 1.000 άτομα το πολύ πολύ να ήταν 100... Ερευνητής: Αυτές ήταν αυτές που μαγείρευαν καλύτερα ; Καλλιόπη: δεν ξέρω, τώρα πως βγήκανε αυτές έτσι το κρέας όλοι ξέρουν και το βράζουν, το πιλάφι όλοι ξέρουν να το φτιάζουν, άμα το μετρήσεις το πιλάφι δεν είναι δυνατόν να μην βγει Καλό;*

{75} από το ορεινό Γερακάρη, αλλά και οι αυτοδίδαχτοι οργανοπαίκτες³⁸ που σε μια παρέα που σμίγει αναλαμβάνουν να διασκεδάσουν τους συνδαιτυμόνες, όπως χαρακτηριστικά μας είπε η νεαρή Μαριάννα {30} από τα Πλατανιά, ένα μικρό χωριό καλά κρυμμένο και όχι τυχαία στους πρόποδες του Ψηλορείτη, ως ένδειξη αντίστασης να μη τους βρίσκουν οι Γερμανοί στα χρόνια της κατοχής.

Αναζητήθηκε η μνήμη άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τόπο. Φάνηκε πράγματι ότι το ορεινό τοπίο έχει μνήμη, πως αλλιώς άλλωστε να αντικρίζουν οι νεότεροι πληροφορητές μας τους μνημονικούς τόπους; τα μητάτα, τα πέτρινα πατητήρια, τους πετρόκτιστους ξυλόφουρνους τα καζάνια, δίχως να ξετυλίγονται μνήμες από τους παππούδες; Πώς να μην αντιδρά η αισθητηριακή μνήμη στην όψη από τα μπιστόνια και να μην αναπολούν το σφουγγάτο με χόρτα και λαχανικά³⁹.

Χρειάστηκε χρόνος για να καλλιεργηθεί η γη στο πετρώδες έδαφος του Ψηλορείτη έπρεπε να δουλευτεί με τα χέρια για να αποδώσει καρπούς, οι ελιές είναι κατάφυτες ακόμη και στις πιο ψηλές και απόκρημνες κορυφές. Αν λοιπόν είναι κάτι το ξεχωριστό στην Αμαριώτικη διατροφή, αυτό δεν είναι τίποτα άλλο από την αρμονική συνύπαρξη του εντόπιου με τη φύση, από την σοφία που επέδειξε ο εντόπιος από πολύ παλιά ότι μόνο αν σεβαστεί την φύση θα επιβιώσει. Στους χαλεπούς καιρούς της κατοχής, το έδαφος έδινε το χαρούπι για να επιβιώσει και ο εντόπιος επινόησε ποικίλους τρόπους να το καταναλώνει. Αυτή η ιδιαίτερη σχέση του εντόπιου με την φύση καθόρισε τη σχέση του με φυσικό περιβάλλον.

Ο διατροφικός πολιτισμός των υποκειμένων της υπό μελέτη περιοχής, ιδωμένος από την σκοπιά του πολιτισμικού υλισμού, διαμορφώνεται κυρίως από τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά του εδάφους, καθώς αυτό είναι που ορίζει τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών που στην συλλογική συνείδηση είναι αποδεκτές και κατάλληλες προς βρώση. Εντούτοις, υπό το πρίσμα της δομικής ανθρωπολογίας, το μέλημά μας είναι η σύζευξη του

³⁸ Ερευνητής : θυμάσαι εσύ στο καθημερινό τραπέζι να συνοδεύεται το γεύμα από μουσική ή κάποιος να λέει μαντινάδες Μαριάννα{30} : Ναι, βάζαμε παραδοσιακή μουσική ,γιατί στο σπίτι ακούγανε πολύ τον Κλάδο τον Μανιά τον Σκορδαλό, παραδοσιακοί καλλιτέχνες Οπότε πάντα τρώγαμε με μουσική, έχει τύχει όμως επειδή ο αδερφός μου ερασιτεχνικά παίζει λύρα και μαντολίνο έχει τύχει να έρθει κάποιος γείτονας ή φίλος και να γίνει παρέα

³⁹ Χαρακτηριστικά είναι τα λογία της Μαρίας{45} από το θρόνος Αμαρίου, στο απόσπασμα αυτό γίνεται φανερός ο τρόπος που λειτουργεί στην ίδια η αισθητηριακή μνήμη : Τα χόρτα συνήθως τα βρίσκεις από τον οκτώβρη μέχρι και την άνοιξη που είναι τα ραδίκια τα τσιτσιριστά και μετά τα ζιδολάχανα που λέμε εμείς στο χωριό, που είναι τσιρίδες τόχοι μαγλινάσταχα, το άσπρο λουλούδι το μεγάλο, που είναι βραστά και είναι της άνοιξης ζιδολάχανα σερνταλίδες που τρελαίνομαι και έχω άπειρα χρόνια να πάω.

ανθρώπου με τον τόπο, η νοηματοδότηση της ανθρώπινης συμπεριφοράς μέσα από κοινά αποδεκτές νόρμες και σύμβολα. Μας ενδιαφέρει, λοιπόν πως το πολιτισμικό φαινόμενο της διατροφής σε πραγματολογικό και υλικό επίπεδο, αλλά και οι διατροφικές συνήθειες στο συμβολικό και άυλο επίπεδο, συνυφαίνονται μεταξύ τους και σχηματίζουν την κοινωνική δομή και τις σχέσεις στην υπό μελέτη περιοχή.

Ένα βασικό ερώτημα που πραγματεύεται η εργασία είναι αν υπάρχουν πολιτισμικές διαφορές στο πεδίο της διατροφής και στην καθημερινότητα του τότε και στο σήμερα. Μολονότι ο ορισμός ενός χρονικού σημείου που να ορίζει το πριν και το μετά, είναι μια περιπλοκή διαδικασία, ωστόσο, οι αναφορές στο πριν εμπλέκουν τις γενιές που βίωσαν τα πολεμικά γεγονότα της Γερμανικής κατοχής και η ματιά τους αναπόφευκτα ενέχει περισσότερο τοπικιστική και πολιτισμική κατεύθυνση. Καθ'ον χρόνον, στο μετά τοποθετούνται οι μαρτυρίες των υποκειμένων που γεννηθήκαν στα μεταπολιτευτικά χρόνια και η προσέγγισή τους γίνεται περισσότερο με πολιτικά και εθνικά κριτήρια.

Πιο συγκεκριμένα, η μεταπολεμική γενιά αναπαριστά μια γενιά στέρησης, προσκολλημένη στο αγροτικό ημερολόγιο και στο άκαμπτο θρησκευτικό ημερολόγιο, μια διατροφική ρουτίνα που ορίζεται αυστηρά από την εποχικότητα και τις γεωργικές εργασίες άρα και τον εξορθολογισμό της κατανάλωσης. Από την άλλη, η γενιά της μεταπολίτευσης αντιμετωπίζει νέα κοινωνικά δεδομένα και η πρόσληψη της κοινωνικής πραγματικότητας μετατοπίζεται από ένα συμπαγές πολιτισμικό πλαίσιο στην ανάδυση ενός ευέλικτου και εξατομικευμένου μοντέλου ζωής. Η νέα κοινωνική πραγματικότητα επηρεάζει την διατροφική πραγματικότητα, το παραδοσιακό μαγειρικό σύστημα εκσυγχρονίζεται και αντίστοιχα το συμβολικό αξιακό σύστημα των εντοπίων αναπροσαρμόζεται. Ο εκσυγχρονιστικός μετασχηματισμός επηρεάζει το πολιτισμικό πλαίσιο σηματοδοτεί το πέρασμα που γίνεται από την εσωστρέφεια στην πολιτισμική αλληλεπίδραση, από το πρότυπο του παραδοσιακού και αυτάρκη ανθρώπου της υπαίθρου μιας προνεωτερικής εποχής στην ενσωμάτωση του αγροτοποικιμικού πληθυσμού σε μια κεντρική εξουσία ενός σύγχρονου εθνικού κράτους. Στο πεδίο της διατροφής, αυτό δηλαδή που συγκεντρώνει το ερευνητικό ενδιαφέρον στην παρούσα εργασία, η μετατόπιση που συμβαίνει συναντάται στα διατροφικά δάνεια, τα εισαγόμενα υλικά, την επικράτηση του τηλεοπτικού λόγου έναντι των λαϊκών αποφθεγμάτων και στην πολιτισμική εξέλιξη των μαγειρικών πρακτικών. Όλα αυτά μετασχηματίζουν την διατροφική ταυτότητα του τόπου όσον αφορά το πραγματολογικό και υλικό μέρος ενώ αντίστοιχα παγιωμένες νοοτροπίες, κοινωνικές σχέσεις και πρακτικές ανασυγκροτούνται στο δεδομένο πολιτισμικό συγκείμενο.

Συμπερασματικά, στην επαρχία του Αμαρίου η βιωμένη εμπειρία των πληροφορητών της μεταπολεμικής γενιάς εναπόκειται σε μια «παραδοσιακή» κοινωνία, μιας και έτσι προσδιορίζονται οι προβιομηχανικές αγροτικές κοινωνίες σύμφωνα με την ιστοριογραφική προσέγγιση του Hobsbawm (Γουνόπουλος,2017:129). Σε αυτή την μορφή κοινωνικής οργάνωσης η ζωή κινείται με παγιωμένες αντιλήψεις για τις κοινωνικές σχέσεις, τους τρόπους παραγωγής, ωστόσο στις σύγχρονες «νεωτερικές» κοινωνίες όπως οι μεταπολιτευτικές γενιές βιώνουν την τοπικότητα, οι όροι ζωής δεν ενέχουν τόση δεσμευτικότητα, **άλλα** είναι πολύ πιο χαλαροί και αφηρημένοι.

Υπό το πρίσμα της συνεχούς μεταβολής και εξέλιξης μας απασχόλησε η ανάγνωση της συμβολικής διάστασης στην συλλογική ταυτότητα, όπως αυτή εκφράζεται και αποτυπώνεται μέσα από τις διατροφικές συνήθειες και τις επιμέρους συμπεριφορές που πλαισιώνουν το τραπέζι.

Η ποιοτική διάσταση του χρόνου ιδωμένη στην διατροφική δομή ταξινόμησε το εθνογραφικό υλικό που συγκεντρώθηκε να επιμερίζεται στον καθημερινό και στον κοινωνικό χρόνο, με άλλες συνδηλώσεις κάθε φορά στο διαγενεακό φάσμα του εντόπιου πληθυσμού της έρευνας. Στην μεταπολεμική γενιά της φτώχειας και της στέρησης στο καθημερινό φαγητό το ζητούμενο υπήρξε η αυτάρκεια, η κατανάλωση τοπικών προϊόντων άρα το λιτοδίαιτο, ενώ το προσδοκώμενο δεν ήταν ποτέ μια εξεζητημένη γεύση, αλλά η ρώμη, η αντοχή και η συντήρηση δυνάμεων για να ανταπεξέλθουν σε σκληρές γεωργικές εργασίες. Από την άλλη η μεταπολιτευτική γενιά είναι εθισμένη στο γρήγορο και τυποποιημένο φαγητό, η μαγειρική πολλές φορές δεν έχει χώρο στην καθημερινότητά της ενώ το ταχυφαγείο και η ατομική κατανάλωση φαίνεται να είναι η κανονικότητα.

Τα εθνογραφικά δεδομένα έδωσαν αποκαλυπτικά ευρήματα ως προς τις τεχνικές μαγειρικής και απέδειξαν μια πολιτισμική κατανάλωση επινοημένη εν τω γενέσθαι και από τις ανάγκες της εποχής, από τη μια η καθημερινότητα προτάσσει την επιβίωση και ανάγει στο αξιακό σύστημα την εργατικότητα της βιοπάλης, την αλληλεγγύη, το μοίρασμα και συντροφικότητα. Από την άλλη, το εξαιρετικό και το περιστασιακό, που η μουσική συνοδεύει το τραπέζι, ενώ η φιλοξενία κατέχει υψηλή θέση στην ιεραρχία του αξιακού συστήματος στη δεδομένη τοπικότητα. Η εθιμική συμπεριφορά καθορίζει συγκεκριμένες πολιτισμικές πρακτικές που έχουν ενσωματωθεί στο ασύνειδο των υποκειμένων και διαμορφώνουν μια κοινωνική νόρμα εκφρασμένη στο πολιτισμικό συγκείμενό της, η φιλοξενία παραμένει αναλλοίωτη αξία στο τότε και στο σήμερα, ωστόσο επιτελείται με άλλον τρόπο. Η πολιτισμική επιτέλεση ή αλλιώς

η έξη αναπαριστά το άυλο, το διανοητικό απείκασμα της συλλογικής ταυτότητας στην διατροφική δομή. Οι προπόσεις και οι χαιρετισμοί που πλαισιώνουν το τραπέζι είναι επιφορτισμένοι με το αξιακό υπόβαθρο της τοπικότητας και χρωματισμένοι με την ντοπιολαλιά *«Σε τούτο το αρχοντικό πέτρα να μη ραΐσει και ο νοικοκύρης και η κερά χίλια χρόνια να ζήσει. Καλώς ήρθαν τα σύννεφα και φέραν τον αέρα και φέραν τση φίλους μας την σημερινή ήμερα»* (Μανιάς,1967).

Οι διατροφικές συνήθειες στην επαρχία Αμαρίου, έχουν τα στοιχεία της «Μακράς διάρκειας» καταγράψαμε αναφορές στον συλλογικό βίο που ανατρέχουν στο μακρινό παρελθόν. Οι προφορικές μαρτυρίες ανέδειξαν μια συλλογική ταυτότητα δομημένη σε συγκυρίες ρωγμών και τομών. Η μετασχηματιστική επίδραση της νεωτερικότητας, η ιστορική εξέλιξη διαμόρφωσε και άλλαξε σε κάποιο βαθμό το βίωμα ανάλογα το ηλικιακό φάσμα του πληροφορητή. Ένα ταίριασμα δομών και συγκυριών σχηματίζουν μια μεταβαλλόμενη πρόσληψη ενός μεταβαλλόμενου κόσμου, όσπρια, δημητριακά, γαλακτοκομικά, λαχανικά φρούτα και κρέας χαρακτηρίζουν την κανονικότητα του τότε και του σήμερα. Ωστόσο, η συχνότητα κατανάλωσης, η συγκομιδή και η τεχνική παρασκευής εναπόκειται σε κάθε χρονική στιγμή στη δεδομένη συγκυρία.

Η αξιοσύνη της νοικοκυράς, η ευρηματικότητα ανάγεται εξίσου στη χρονικότητα και στο όριο του χθες και του σήμερα που τέθηκε. Η νοικοκυρά της μεταπολεμικής γενιάς έπρεπε να αντιμετωπίσει την έλλειψη τροφής και να επινοήσει τρόπους μετασχηματισμού όπως είναι η μέθοδος της αποξήρανσης, η παστοποίηση. Ωστόσο, όλη αυτή η παντοδυναμία της γυναίκας περιοριζόταν στην κουζίνα και στην εσωτερική σφαίρα του σπιτιού, σπάνια θα είναι η εμπλοκή του άνδρα στην κουζίνα, ενώ αυτονόητη στο ψήσιμο στην έξω-κουζίνα. Στη μεταπολιτευτική γενιά ισχύει σε μεγάλο βαθμό το δόγμα «ο θάνατος της μαγειρικής», η κατανάλωση τυποποιημένων προϊόντων και η μαζική κατανάλωση είναι το σύνηθες και έχουν καθιερωθεί τόσο στον καθημερινό αλλά και στον κοινωνικό χρόνο.

Χθες λοιπόν και σχεδόν σήμερα, το Αμάρι τόπος ανθρώπων, ο χρόνος σταματά και η πεμπτουσία της συλλογικής ταυτότητας μέσα από τον διατροφικό πολιτισμό της περιοχής αποκτά νόημα και ουσία στην φράση του Ρωμαίου φιλόσοφου Σενέκα *Si vis Amari, Ama* που σημαίνει «Αν θέλεις να σε αγαπούν, να αγαπάς» σημαίνει ότι η αλήθεια του χθες είναι αντίστοιχα και η αλήθεια του σήμερα, η ανάγκη για μοίρασμα και κοινωνικές σχέσεις παραμένει διαχρονική αλλάζει ο ρυθμός και τα μέσα.

Πηγές :

Ποσοστιαίοι πίνακες της περιόδου πριν από τον ΒΠΠ.

Με τη χρήση πρωτογενών πηγών δημιουργήθηκαν πίνακες με οικονομικά δεδομένα, ενώ αντίστοιχα ποσοτικά δεδομένα βρίσκουμε στην ψηφιακή βιβλιοθήκη της ΕΛΣΤΑΤ⁴⁰, η αξιοποίησή τους φανερώνει την κοινωνική οργάνωση και αποτυπώνει την τοπικότητα σε ότι αφορά τα διατροφικά προϊόντα. Σε συνάρτηση με την προφορική μαρτυρία της Κλεάνθη Κοκκονά του 1980 αποδίδεται η έννοια της εποχικότητας στη διατροφική κατανάλωση των τοπικών προϊόντων.

Οι επεξεργασμένοι πίνακες βρίσκονται στο ψηφιακό βιβλίο του Μάνου Περάκη «Στατιστικοί πίνακες για τη μελέτη της κρητικής οικονομίας 1830-1940», Ρέθυμνο 2017. Η μεθοδολογική χρήση των οικονομικών δεδομένων που αντλούνται από τους στατιστικούς πίνακες στοχεύουν να αποτυπώσουν τα κίνητρα της διατροφικής συμπεριφοράς {κοινωνική οργάνωση} και κατανάλωσης των εντοπίων {τοπικότητα}. Ιστορικά το 1830 αποτελεί την πιο σημαντική τομή στην Κρητική ιστορία, η σύσταση του νεοελληνικού κράτους αφήνει την Κρήτη έκτος Ελλαδικού χώρου, το δίπολο τοπικός - εθνικός υποστασιοποιείται το 1912 έπειτα από την προσάρτηση του νησιού στο ελληνικό κράτος. Οι πρώτες εθνικές απογραφές του 1914 αποτυπώνουν την κατάσταση της γεωργίας και της κτηνοτροφίας και στο Αμάρι.

Η αγροτική οικονομία ως το 1929 υφίσταται λίγες και αργές μεταβολές, το επιχείρημα στην παρούσα εργασία είναι ότι στο πρώτο μισό του 20^{ου} αιώνα καθορίζεται και σχηματίζεται το παραδοσιακό διατροφικό σύστημα, νοώντας το ως αυτό που προσφέρεται απευθείας από το έδαφος και τους φυσικούς πόρους. Η ελάχιστη εκμηχάνιση, ο αυτόνομος χαρακτήρας της παραγωγής προϋποθέτει την χρήση του θειαφιού, φερειπείν, και όχι φάρμακα, λιπάσματα από το εμπόριο. Εξίσου η ρόβι και ο βίκος είναι τα κτηνοτροφικά φυτά που με αυτά εξασφαλίζεται η σίτιση των αμνοεριφίων. Η αυτάρκεια ήταν το ζητούμενο, καθώς η γεωργική παραγωγή αποσκοπούσε στην αντιμετώπιση των αναγκών του νοικοκυριό

⁴⁰ Η γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της επαρχίας Αμαρίου αναφέρεται αναλυτικά στα έτη.
 1914 http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0903_00002.pdf
 1929 http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0902_00015.pdf
 και 1950 http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0902_00018.pdf

(Καζακόπουλος,2007:12-19). Η υλική υπόσταση στην συλλογική ταυτότητα της διατροφικής κατανάλωσης διαφαίνεται μέσα από αυτά τα σκληρά τεκμήρια.

Στο σημείο αυτό, κρίνεται σκόπιμο να διασαφηνίσουμε τον όρο «παραδοσιακά τρόφιμα» (traditional foods). Ως παραδοσιακά ορίζονται τα τρόφιμα τα οποία παρασκευάζονται από συγκεκριμένες πρώτες ύλες, η μαγειρική συνταγή βρίσκεται στην αχλή του χρόνου, ενώ η τεχνική της προκύπτει από τον υλικό πολιτισμό της τοπικότητας. Ο λόγος προς την παράδοση εναπόκειται σε πολλαπλές διαστάσεις, καθώς μπορεί είτε η αναφορά της να γίνεται ως προς διάφορες κοινωνικές ομάδες, ή ακόμη και σε μία οικογένεια, ή τέλος σε συνάρτηση με το χρόνο (Trichoroulou et al, 2007).

Αντίστοιχα, στην υπό μελέτη περιοχή, στο Αμάρι, τα χαρακτηριστικά μυζηθοπιτάκια περιχυμένα με το ντόπιο μελί είναι ένα κατ'εξοχήν τυπικό παραδοσιακό έδεσμα. Παρασκευάζεται με μοναδικά τοπικά προϊόντα, άλλωστε τα σκληρά τεκμήρια αποδεικνύουν το τυρί ως ένα σημαντικό παράγωγο από την βασική της περιοχής, η μαγειρική συνταγή έχει μία παράδοση χρόνων από γενιά σε γενιά, εξ'ολόκληρου χειροποίητη τεχνική, το πιάτο αυτό αντανακλά τον διατροφικό πολιτισμό της περιοχής.

Για την «ελληνική» εποχή της Κρήτης έχουν αξιοποιηθεί οι απογραφές γεωργίας και κτηνοτροφίας του 1914 και του 1929.

Ελληνική Δημοκρατία, Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929. Κρήτη, Αθήνα 1934. Επίσημος Εφημερίς της Κρητικής Πολιτείας 1899, 1900, 1904 (ΕΕΚΠ)



Ταξινόμηση των επαρχιών ανάλογα με το ποσοστό των πεδινών εκτάσεων στο σύνολο των εκτάσεων της κάθε επαρχίας, 1981

A/A	Επαρχία	Στρέμματα	Πεδινές εκτάσεις	Πεδινές εκτάσεις % συνολικών εκτάσεων
1	Σφακίων	467,2	0	0
2	Βιάννου	165,4	0	0
3	Ιεράπετρας	394,7	8,8	2
4	Λασιθίου	148,4	3,8	3
5	Αγίου Βασιλείου	359,1	11,8	3
6	Αμαρίου	277,3	10,3	4
7	Σελίνου	437,3	32,4	7
8	Μιραμπέλου	493,3	55,3	11
9	Μαλεβιζίου	377,9	49,5	13
10	Κισσάμου	522	84,5	16
11	Μυλοποτάμου	509,7	86,9	17
12	Σητείας	786,4	146,4	19
13	Αποκορόνου	323,1	100,1	31
14	Μονοφατσίου	675,4	217,7	32
15	Καινούργιου	461,5	150,5	33
16	Ρεθύμνου	349,9	127,8	37
	Περιοχή Μεσσαράς ³	1294	476,9	37
17	Κυδωνίας	625,8	240,5	38
18	Τεμένους	184,3	89,2	48
19	Πεδιάδος	619,6	354,5	57
20	Πυργιωτίσσης	157,1	108,7	69

Πηγή: Ελληνική Δημοκρατία, Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Κατανομή της εκτάσεως της χώρας κατά βασικές κατηγορίες χρήσεως (προαπογραφικά στοιχεία της απογραφής γεωργίας-κτηνοτροφίας του έτους 1981), Αθήνα 1986.

Οι παραγωγικές καλλιεργούμενες εκτάσεις (στρεμματα) και οι εκτάσεις των βοσκότοπων ανα 100 κατοίκους κατά επαρχία, 1929

Επαρχία	Βοσκότοποι/100 κατοίκους	Παραγωγικές σπαρμένες εκτάσεις
Κυδωνίας	187,14	98.508
Κισσάμου	248,65	89.541
Σελίνου	431,54	30.037
Αποκορώνου	29,03	62.866
Σφακίων	288,94	4.185
Ρεθύμνου	104,31	67.198
Μυλοποτάμου	217,25	61.050
Αγίου Βασιλείου	47,68	63.997
Αμαρίου	249,68	32.290
Μαλεβιζίου	175,08	79.622
Μεσσαρά	232,63	182.733
Πεδιάδος	159,76	137.781
Τεμένους	62,97	58.872
Μιραμπέλου	72,38	51.752
Λασιθίου	197,09	15.060
Βιάννου	157,55	28.450
Ιεράπετρας	331,38	63.084
Σητείας	408,58	98.801
Χανίων	195,01	285.137
Ρεθύμνου	145,49	224.535
Ηρακλείου	152,43	459.009
Λασιθίου	228,90	257.147
Δυτική Κρήτη	176,71	509.672
Ανατολική Κρήτη	181,05	716.156
Κρήτη	178,81	1.225.828

Πηγή: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, *Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929*, Αθήνα 1934.

Ο αριθμός των αγοπροβάτων ανά 100 κατοίκους κατά επαρχία, 1847-1929

Επαρχία	1847	1902	1914	1929
Κυδωνίας	104	95	75	50
Κισσάμου	323	157	108	121
Σελίνου	610	352	217	233
Αποκορόνου	297	111	106	83
Σφακίων	855	646	369	337
Ρεθύμνου	154	113	103	109
Μυλοποτάμου	396	512	413	171
Αγίου Βασιλείου	249	271	235	117
Αμαρίου	702	334	267	208
Μαλεβιζίου	175	179	158	71
Μεσσαρά	473	351	180	124
Πεδιάδος	471	158	112	85
Τεμένους	82	35	13	19
Μιραμπέλου	306	179	123	137
Λασιθίου	1.420	285	745	155
Βιάννου	684	205	186	123
Ιεράπετρας	237	161	147	73
Σητείας	1.661	285	209	187
Χανίων	317	164	115	98
Ρεθύμνου	314	279	239	142
Ηρακλείου	277	178	112	73
Λασιθίου	816	219	209	139
Δυτική Κρήτη	316	208	161	115
Ανατολική Κρήτη	472	193	147	95
Κρήτη	393	201	154	104

Πηγές: Για το 1847: Victor Raulin, *ό.π.*, σ. 257. Για το 1902: Ανωτέρα Διεύθυνσις Οικονομικών, *Οικονομική Στατιστική Κρήτης έτους 1901-02*, Χανιά 1902. Για το 1914: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Διεύθυνσις Στατιστικής, *Ετήσια στατιστική της γεωργικής παραγωγής και απαρίθμησις των ζώων, των κατοικιδίων πτηνών και κυψελών των Νέων Επαρχιών της Ελλάδος. Έτος 1914*, Αθήνα 1916. Για το 1929: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, *Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929*, Αθήνα 1934.

Η παραγωγή (χιλόγραμμα) τυριού κατά επαρχία, 1847-1929

Έτος	1847	1929	1847	1929	1847	1929
Επαρχία	Χιλό- γραμμα	Χιλό- γραμμα	%	%	Χιλόγραμμα/100 κατοίκους	Χιλόγραμμα/100 κατοίκους
Κυδωνίας	30.000	7.900	1,29	2,21	104	14
Κισσάμου	125.000	26.800	5,38	7,49	808	111
Σελίνου	130.000	21.900	5,59	6,12	1.586	218
Αποκορώνου	70.000	10.250	3,01	2,86	462	51
Σφακίων	180.000	23.650	7,74	6,61	2.462	533
Ρεθύμνου	53.000	17.100	2,28	4,78	308	64
Μυλοποτάμου	126.000	44.400	5,42	12,40	1.188	217
Αγίου Βασιλείου	66.000	10.200	2,84	2,85	746	84
Αμαρίου	135.000	19.700	5,81	5,50	2.108	220
Μαλεβιζίου	40.000	6.200	1,72	1,73	466	36
Μεσσαρά	270.000	36.100	11,61	10,09	1.418	86
Πεδιάδος	125.000	24.100	5,38	6,73	840	73
Τεμένους	60.000	1.350	2,58	0,38	204	3
Μιραμπέλου	75.000	31.650	3,23	8,84	766	150
Λασιθίου	150.000	7.800	6,45	2,18	3.551	119
Βιάννου	110.000	6.250	4,73	1,75	1.672	97
Ιεράπετρας	55.000	8.200	2,37	2,29	567	57
Σητείας	525.000	54.400	22,58	15,20	4.983	265
Χανίων	535.000	90.500	23,01	25,28	712	80
Ρεθύμνου	380.000	91.400	16,34	25,53	883	134
Ηρακλείου	495.000	67.750	21,29	18,93	689	48
Λασιθίου	915.000	108.300	39,35	30,26	2.241	157
Δυτική Κρήτη	915.000	181.900	39,35	50,82	775	100
Ανατολική Κρήτη	1.410.000	176.050	60,65	49,18	1.251	84
Κρήτη	2.325.000	357.950	100,00	100,00	1.007	92

Πηγές: **Για το 1847:** Victor Raulin, *ό.π.*, σ. 257-258. **Για το 1929:** Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, *Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929*, Αθήνα 1934.

Ο αριθμός των βοοειδών κατά επαρχία, 1847-1929

Έτος	1847	1902	1914	1929	1847	1902	1914	1929
Ζώο	Βόδια	Αροτρι- ώντα ⁵⁴	Βόδια και βουβάλια	Βόδια και βουβάλια	Βόδια	Αροτριώντα	Βόδια και βουβάλια	Βόδια και βουβάλια
Επαρχία	Αριθμός	Αριθμός	Αριθμός	Αριθμός	Ζώα/100 κατοίκους	Ζώα/100 κατοίκους	Ζώα/100 κατοίκους	Ζώα/100 κατοίκους
Κυδωνίας	6.500	2.064	1.363	1.819	22,46	4,84	2,98	3,33
Κισσάμου	6.000	2.926	2.157	2.984	38,77	13,95	9,26	12,33
Σελίνου	4.000	1.294	1.351	1.736	48,79	16,20	15,19	17,28
Αποκορώνου	6.000	2.252	1.625	2.484	39,57	10,80	8,05	12,46
Σφακίων	2.000	500	254	393	27,36	8,80	4,98	8,85
Ρεθύμνου	2.500	2.032	2.222	2.629	14,54	8,41	9,08	9,78
Μυλοποτάμου	3.800	2.532	2.753	2.675	35,84	16,24	15,43	13,09
Αγίου Βασίλειου	1.600	1.696	2.223	2.279	18,09	15,45	19,59	18,77
Αμαρίου	1.000	1.772	1.704	1.549	15,61	20,05	20,48	17,27
Μαλεβιζίου	600	1.266	1.357	908	6,99	8,99	8,67	5,34
Μεσσαρά	8.000	5.602	8.368	9.465	42,01	21,13	23,76	22,63
Πεδιάδος	4.000	3.904	4.876	4.920	26,88	15,36	16,76	14,89
Τεμένους	1.000	752	655	457	3,40	2,61	2,10	0,95
Μιραμπέλου	3.000	3.292	3.362	3.335	30,66	16,96	15,64	15,79
Λασιθίου	2.000	1.352	2.699	1.621	47,34	21,59	53,52	24,81
Βιάννου	2.500	938	1.081	1.390	38,01	13,69	14,28	21,63
Ιεράπετρας	3.000	1.330	1.275	1.685	30,93	14,38	11,67	11,78
Σητείας	6.000	2.958	4.113	3.432	56,95	19,22	22,56	16,70
Χανίων	24.500	9.036	6.750	9.416	32,63	9,20	6,54	8,31
Ρεθύμνου	8.900	8.032	8.902	9.132	20,68	13,48	14,36	13,34
Ηρακλείου	13.600	11.524	15.256	15.750	18,92	12,15	13,73	11,24
Λασιθίου	16.500	9.870	12.530	11.463	40,42	17,26	19,81	16,63
Δυτ. Κρήτη	33.400	17.068	15.652	18.548	28,27	10,82	9,47	10,21
Αν.Κρήτη	30.100	21.394	27.786	27.213	26,71	14,07	15,93	13,02
Κρήτη	63.500	38.462	43.438	45.761	27,51	12,42	12,79	11,71

Πηγές: Για το 1847: Victor Raulin, *ό.π.*, σ. 257. Για το 1902: Ανωτέρα Διεύθυνση Οικονομικών, *Οικονομική Στατιστική Κρήτης έτους 1901-02*, Χανιά 1902. Για το 1914: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Διεύθυνση Στατιστικής, *Ετήσια στατιστική της γεωργικής παραγωγής και αναρίθμησης των ζώων, των κατοικίδιων πτηνών και κυμαλιών των Νέων Επαρχιών της Ελλάδος Έτος 1914*, Αθήνα 1916. Για το 1929: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, *Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929*, Αθήνα 1934.

⁵³ Η αναλογία κατοίκων ανά ζώο προκύπτει από τη διατήρηση της αναλογίας του πληθυσμού τα έτη 1847, 1914 και 1929 με βάση τις απογραφές του 1833, του 1911 και του 1928. Ωστόσο, το μέγεθος του πληθυσμού εκτιμήθηκε με βάση τις απογραφές πληθυσμού και άλλες πληροφορίες. Μόνο το 1902 συμπίπτει η ύπαρξη μιας καταγραφής του πληθυσμού και της απογραφής των αροτριώντων.

⁵⁴ Τα αροτριώντα το 1899 υπολογίζονταν σε 34.912 και το 1900 σε 37.456, βλ. *ΕΕΚΠ*, τ. 2, φ. 31, 25.7.1900, «Στατιστική απογραφή των αροτριώντων κτηνών της Κρήτης του οικονομικού έτους 1899-1900 της 20.7.1900», σ. 6-7.

Η παραγωγή (χιλόγραμμα) βουτύρου κατά επαρχία, 1847-1929

Έτος	1847	1929	1847	1929	1847	1929
Επαρχία	Χιλό- γραμμα	Χιλό- γραμμα	%	%	Χιλόγραμμα/10 0 κατοίκους	Χιλόγραμμα/10 0 κατοίκους
Κυδωνίας		50		0,22		0,09
Κισσάμου		3200		14,22		13,22
Σελίνου		4000		17,78		39,82
Αποκορώνου		100		0,44		0,50
Σφακίων		50		0,22		1,13
Ρεθύμνου		300		1,33		1,12
Μυλοποτάμου		50		0,22		0,24
Αγίου Βασιλείου		300		1,33		2,47
Αμαρίου		350		1,56		3,90
Μαλεβιζίου						
Μεσσαρά	900	550	23,08	2,44	4,73	1,31
Πεδιάδος	500	1100	12,82	4,89	3,36	3,33
Τεμένους		50		0,22		0,10
Μιραμπέλου		5100		22,67		24,15
Λασιθίου		700		3,11		10,71
Βιάννου		500		2,22		7,78
Ιεράπετρας	500	1200	12,82	5,33	5,16	8,39
Σητείας	2000	4900	51,28	21,78	18,98	23,84
Χανίων		7.400		32,89		6,53
Ρεθύμνου		1.000		4,44		1,46
Ηρακλείου	1.400	1.700	35,90	7,56	1,95	1,21
Λασιθίου	2.500	12.400	64,10	55,11	6,12	17,99
Δυτική Κρήτη		8.400		37,33		4,62
Ανατολική Κρήτη	3.900	14.100	100,00	62,67	3,46	6,74
Κρήτη	3.900	22.500	100,00	100,00	1,69	5,76

Πηγές: Για το 1847: Victor Raulin, *ό.π.*, σ. 257-258. Για το 1929: Υπουργείον Εθνικής Οικονομίας, Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, Τμήμα Β, *Γεωργική και κτηνοτροφική απογραφή της Ελλάδος του έτους 1929*, Αθήνα 1934.

Προφορική Πηγή:

Η αφήγηση της Κλεάνθης (κλειώ) Κοκόνα, κατοίκου Γερακάρη ετών 87 στο: Λαϊκή κατοικία και διατροφή του Ηλία Ταταράκη .

«Προμηθεύς ο Πυρφόρος, Έτος 4ο, τχ. 22, (Νοέμβριος-Δεκέμβριος), σελ.380-384, 1980»

«Εδώ παιδί μου έπρεπε να γίνονται οι γι ανθρώποι εκατό χρονών γή να μήν αποθαίνουνε γιατί χουνε ουλα ντα καλά του Θεού. Μα: στα μικράτα μου μένα που να βρεθούν ουλα τουτανά τά καλολοείδια άπου υπάρχουνε δά. Το χειμώνα τσοι πλιά πολλές φορές έτρώγαμενε μαγεριό: με μπόλικο κρομμύδι. Τα ψήναμενε σαν τα φωτοκάλυβα έφάναμενε δηλ φάβα. φασούλια, στάρι και κάναμενε μια τσικαλέ και τά βράζαμενε καί τα τρώγαμενε ζουμάτα. Κάθε πρωί έβράζαμενε τό χοντροζούμι, δηλαδή τό ξυνόχοντρο πού τονε κάναμενε μέ ξυνόγαλο και αλεσμένο στάρι και τό έξεραίναμενε άπλωμένο σέ ταβλιό: τόν Αύγουστο. Μα μένα μου άρέσανε πλιό πολύ άπό λα τά ζυμαρικά οί τηγανιτες καί τα λαζάνια, τό μαγκηρι και οι χυλοπιτες, γιατί τότες δεν ητανε αγοραστά μακαρούνια, μά και τό ρύζι ητανε άργιμαρευτο και μόνο γιά άρρωσάτους γή για μεγάλες ήμέρες τδχαμενε. 'Από ψαρικό: που να δούμενε έμεις άπού μαστονέ άλάργο άπό θάλασσα, μήδε πώς ητονε τό ψάρι δεν άκατεχαμενε. Μόνο αν έττήχαινε κιαμια φορα ό Κύρης μου στη χώρα μέ τό χτημα γιατί μουδέ άμάξα μουδέ άμαξοτοι υπάρχουνε, εφερνε κιανένα φτυάρι μπακαλιάρο γή κιαμια ρέγγα καπνιστή. Το μόνο μπόλικο πράμα ουλο ντό χειμώνα ητανε τά λαχανα - ροδίκια - άγαλατσίδες - συρίδες - βροϋβες και βρουβάσταχα - άβρονιές - δρύλοι - άσπαράγγια- λάπαθα -βρωμερίδες - τσόχοι - κουτσουνάδες - μαντηλίδες - χερομουρίδες - άκουρνοπόδους ασταφυλινάκουζ - πράσσα και τόσα άλλα. Είχαμενε δμωσ και τά τουρσουλιδικά μας φασολάκια άπού τά ξέραινε ή μακαρίτισσα ή μάνα μου στόν ηλιο μπάμιες άπού τσοι βράζαμενε μια βράση και ύστερα μέ μια βελόνα τσοι περνούσαμενε σέ κλωστη και τσοι ξεραίναμενε στόν ηλιο, και τό ίδιο έκάναμενε και τσ' άγγινάρες, τα κολοκυθάκια και τσοι μελιτζάνες. Είχαμενε και μικρά κουρουπάκια γεμάτα με ξυδοπιπεριες και άλατσολιές κι ένα βάζο με το πετιμέζι πού τό βάναμενε στα βρασταρικο: αντι για ζά:χαρι πού τοτεσάσ ητανε σπάνιο πράμα ή ζάχαρη 'Από κρεατικά έμεις είχαμενε ολον τό χειμώνα τά σήγλινα και τ' άπάκια πού τα κάναμενε άπού τσοι χοίρους πού θρέψαμε τό καλοκαίρι και τσοι σφάζαμενε τό φθινόπωρο. Έκοβαμε τό κρέας σέ μικρα κομάτια, τό τσιτσιρίζαμενε καλά σε ενα μπουγαδοτσικάλο, του βάναμενε διάφορα μυρωδικά, έλυώναμε καί τά ξύγγια καί ουλα μαζί τά βάναμενε σε μιά κουρουπα κι αυτά ητανε τά σήγλινα -πού τά ψήναμενε με αυγά με πατάτες με λαζάνια ακόμη και με χορταρικά. Πολλοί φυλάγανε τα Σήγλινα μέσα σε λαίνες, θυμουμαι πού λέγε ο Κύρης μου πώς μια: μέρα έκατάφερενε να μαγαρίση ενα τούρκο γείτονά του τό Μπραήμ Άγα με Σήγλινα - πού οί τούρκοι δεν έτρωγαν-ποτέ χοιρινό. Είχε νε ο Κύρης μου ψημένο ένα σφουγκαάτο με σήγλινα κι ωστόσο περνούσε ο τούρκος και του λέει δ Κύρης μου: Κόπιασε Μπραημ· να πιούμε μια κρασέ κι εχω σφουγαατο άιτό όρνιθερή μπενούζα Ό Μπραήμ μηκε, εφαγε και μάλιστα λέει στο κύρη μου τέτοιο σφουγκαάτο τζάνε μου όνόστιμο δεν εχω ξαναφάει. Καί τότε άς του λέει δ Κύρης μου. Χίλια καλώς έλίγωσες Μραήμ Αγά στη Γλήνα (Σήγλινα)καί του καιρου να σαι καλά να γλύψεις τη λαίνα κι έτσά την επαθενε Ο Τουρκαλάς. Τό καλοκαίρι έτρώγαμενε όλοντόνας φασουλοκολοκυθοπάτατα - χοχλιδοκολόκυθα ντολμάδες, γαλόχοντρο καί τσοί έορτές έσφάζαμενε κιαμιαν ορθα γη κιανένα κουνέλι και κιαμιά φορα κιανένα άρνόριφο. Πολλές φορές χειμώνα καλοκαίρι έτρώγαμενε καί κρέας ά πού δέν τό πληρώναμε γιατί δέν ητανε κασαπια έτοτεσάς, μόνοπηγαίνανε καί κλέφτανε κιανένα στειρομάρωπο γή κιανένα μουσκάρι άιτού τα τούρκικα τα σφάζανε κρυφά και τό μοιράζανε σε γειτόνους συγγενεις καί φίλους. Δεν έλειπε δμωσ από τα σπίτια μας καί τό τυροκομειο. Ά πού τα λιανά μας ζούμπερα δσοι δέν είχαμενε κουράδι άρμέγαμενε τό γάλα καί κάναμε τυροζούλια - παρτιδώρια τόν ξυνόχοντρο καί τσοί χυλοπιτες. 'Οντε θελα πορίσωμενε για λημερική δουλειά στα χωράφια έσάζαμενε τό βουργιάλι (μας κι έβαναμενε παξιμαδερό ψωμί, άλατσολές καί κρομμύδι και κιανένα κομμάτι τυροκομειό, ένα φλασκι κρασί γή ρακί γή κιανένα άπάκι δηλαδή καπνιστό χοιρινό κρέας. Άπού τό καλοκαίρι έφροντίζαμενε καί για τό βρασταρικό άιτού χρειάζουντονε τό χειμωνα για τά κρυγιώματα καί τό σακασμα. Έμαζώναμενε χαμομηλι - φασκομηλέ - μαλοτηρα - θυμο ατιταμο-φλυσκούνι - δεντρολίβανο - μαντζοράνα - βάρσαμο (διόσμο) - Μπαρμπαρόσα - Κυπαρισάκι γη νεφρόχορτο, φτερουγάκι γη στοματόχορτο άίτιγανο γη όρηγγόχορτο, θρίμπη καί άρίγανη. Τα ξεραίναμενε στον ηλιο κι ύστερα τα βάναμενε χωριστα τό κάθε ένα σέ σακούλια. 'Ακόμη καί για τ' άίτοχερίδια έπρεπε να νοιαστούμε απ του καλοκαίρι - για να χωμε για ουλον τό χειμωνα. Έκαναμενε κεφτέρια μέ μουσταλευριά καί τα ξεραίναμενε στόν ηλιο σταφίδες πολλω λογιω για τα κοπέλια, άμπελοσταφίδες μουσκλοσταφίδες-κερασοσταφίδες και βυσινοσταφίδες.»

Παράρτημα : Εικόνα 1:Ψηφιακό Τεκμήριο από φύλο έκδοσης Αμαριώτικη Φωνή, Αθήνα, 1981 ανακτήθηκε από τη ψηφιοποιημένη Συλλογή ΕΛΙΑ 19/05/2023 : <http://eliaserver.elia.org.gr:8080/Iselia/rec.aspx?id=347686>



ΑΜΑΡΙΩΤΙΚΗ ΦΩΝΗ

ΟΡΓΑΝΟ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ «ΕΝΩΣΗ ΑΜΑΡΙΩΤΩΝ»



Αθήνα - Τηλέφωνο: Γ. ΒΑΡΛΑΜΙΔΗΣ
Γραφείο: Γενναίου 7 Τ.Σ. 147
Τηλ. 3633371 - 3233227

ΑΘΗΝΑ
ΒΙΒΛΙΟ - ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ 90

Τύπος: ΜΙΛΑΝΤ 849 3

ΣΧΟΛΙΑ

ΤΟ ΒΕΝΙ

Το βενι είναι οι μανιόλες κατά γενική ομιλία και βενιόλι ο λαός μας. Το βενι είναι πάντα ερωτικό βενιόλι της πατρίδας μας, αλλά στη λαογραφία μας είναι το βενιόλι. Το βενιόλι είναι πάντα ερωτικό βενιόλι της πατρίδας μας, αλλά στη λαογραφία μας είναι το βενιόλι.

ΕΚΑΘΕΣ

Τα παιδιά μας, αγαπητοί, είναι οι γιοιοί μας. Τα παιδιά μας, αγαπητοί, είναι οι γιοιοί μας.

ΣΧΟΛΙΑ

Τα παιδιά μας, αγαπητοί, είναι οι γιοιοί μας. Τα παιδιά μας, αγαπητοί, είναι οι γιοιοί μας.

ΑΜΑΡΙΩΤΕΣ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΕΣ

(Ο ΝΕΑΡΟΣ ΛΥΡΑΡΗΣ: ΜΙΧΑΗΛ ΔΑΝΔΟΥΛΑΚΗΣ)



Ο νεαρός λυράρης Μιχάλης Δανδουλάκης παίζει βιολί.

Ο νεαρός λυράρης Μιχάλης Δανδουλάκης παίζει βιολί. Ο νεαρός λυράρης Μιχάλης Δανδουλάκης παίζει βιολί.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΑΣΟΜΑΤΩΝ ΑΜΑΡΙΟΥ - ΡΕΘΥΜΝΗΣ

Το πρόγραμμα του σταθμού γεωργικής έρευνας ασομάτων Αμαρίου - Ρεθύμνης περιλαμβάνει διάφορα θέματα σχετικά με την γεωργία και την κτηνοτροφία στην περιοχή.

Το ερευνητικό ενδιαφέρον επικεντρώνεται στην γιορτή του αχλαδιού σε ένα από τα χωριά της επαρχίας, ένα διατροφικό αγαθό γίνεται η αφορμή για μια κοινωνική εκδήλωση και μια συλλογική έκφραση κοινωνικής συνύπαρξης και συμποσιασμού.

Α' Πρωτόκολλο Συνέντευξης

ΠΜΣ –ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ : «Η διατροφή και οι διατροφικές συνήθειες ως στοιχεία της πολιτισμικής κληρονομιάς και ταυτότητας. Η περίπτωση της επαρχίας Αμαρίου»

Οδηγός συνέντευξης

Δημογραφικές πληροφορίες

Ερευνητικός σκοπός:

Μας ενδιαφέρει να καταγράψουμε το όνομα και την καταγωγή, τη σχέση που έχει με την διατροφική ταυτότητα της επαρχίας και τις μνήμες. Αυτό που θα διερευνηθεί είναι η τοπική διατροφική ταυτότητα με αναφορά στην συλλογική μνήμη και συνάμα η εξωτερίκευση των καθημερινών παραστασιακών τελετουργιών.

Ενδεικτικές ερωτήσεις

ΘΕΜΑΤΙΚΗ 1 : Η διατροφή και (στην) η καθημερινότητα

1. Τι συνηθίζετε να τρώτε ; Με ποιο κριτήριο αποφασίζετε τι θα μαγειρέψετε καθημερινά;
2. Στα παλιά τα χρόνια η εποχικότητα και οι θρησκευτικές γιορτές καθόριζαν τον προγραμματισμό στη διατροφική κατανάλωση ,αυτό συμβαίνει ακόμα ;
3. Πως συναρτάται η διατροφή με τις καθημερινές εργασίες όπως το άρμεγμα , τις καλλιέργειες. (εποχικότητα)
4. Το μοίρασμα σε περίπτωση ανάγκης ; (Κοινωνική Συνοχή)
5. Οι γονείς σας τρώνε που εσείς δεν τρώτε ; Η διατροφή τότε και σήμερα;
6. Ποιοι είναι οι τρόποι συντήρησης και σε ποια προϊόντα γίνεται ; και αποκτούν παραδοσιακό χαρακτήρα και τοπικότητα
7. Επεξεργασία και προετοιμασία της τροφής ; Συνήθως ο άνδρας μαζεύει τα βότανα στις απόκρημνες περιοχές ενώ οι γυναίκες μαζεύουν τα χόρτα (καταμερισμός εργασίας-έμφυλες σχέσεις)

8. Τι μαγειρεύετε στις λύπες και στις χαρές ; ποια στοιχεία συγκροτούν πολιτισμική ταυτότητα .Ηθη έθιμα παραδόσεις : Γάμοι – βαφτίσεις –κηδείες. Πάσχα στο χωριό - θρησκευτικές απαγορεύσεις : νηστεία

Καταγραφή και ανασύρω από την μνήμη συνταγές για Πάσχα Χριστούγεννα ή άλλες σημαντικές περιόδους . Επισήμανση στην δυσκολία ή στην απλότητα της εκτέλεσης τους

Φεύγουν από τα όρια της κοινωνικής περίστασης και γίνεται στοιχείο ταυτότητας. Π.χ. το οφτό ήταν στις κουρές τώρα καθημερινά (το σπάνιο γίνεται άφθονο ,το κρέας έρχεται απ έξω και εντάσσεται γίνεται στοιχείο ταυτότητας)

ΘΕΜΑΤΙΚΗ 2-επιμέρους συμπεριφορές που πλαισιώνουν το τραπέζι. Διατροφικές συνήθειες

1. Μουσαφίρηδες και απρόσμενοι επισκέπτες; Πως το ιδιωτικό μεταφέρεται σε δημόσιο χώρο ταβέρνα
2. Ποιος ο καταμερισμός στην καθημερινότητα/ Γιορτές: ποιος μαγειρεύει: ο άντρας ψήστης, η γυναίκα μαγείρισσα?
3. υπάρχει κάποια διάκριση στο σερβίρισμα αναφορικά με τη μερίδα και την σειρά που θα σερβιριστεί ;
4. ποιο είναι κατά τη γνώμη σας το τυπικό γεύμα της περιοχής
5. Στην δική σας οικογένεια συνηθίζει να τρώνε τακτικά όλοι μαζί σε σταθερή ώρα και διατροφικές προτιμήσεις (αίσθηση του ανήκειν ισχυροί δεσμοί με την κοινωνική ομάδα-ενισχύει τις αξίες της κοινότητας)

Θεματική ενότητα 3:

-«διατροφικό καθεστώς» ως το σύνολο δομών που καθορίζει τις κοινωνικές σχέσεις, πολιτισμικές αναπαραστάσεις και πρακτικές που συνδέονται με την κοινωνική οργάνωση (λειτουργική προσέγγιση αφορά την επιφάνεια)

Η κοινωνικότητα: έχει εγχαραχτεί στη συνείδηση ως βαθιά υποχρέωση (δομική προσέγγιση αφορά τις εσωτερικές σκέψεις). (Μεθοδολογία : Μελέτη λαογραφικού υλικού και πρωτογενών πηγών)

1. Πότε και με ποια αφορμή θα γίνει ένα γλέντι με μουσική και τραγούδι και κρασί ή μάζωξη για μια απώλεια με εδέσματα λιτά (Παρέα)

Θεματική ενότητα 4- Μέσα και Τεχνικές οικιακής παραγωγής

Υλικός πολιτισμός (μεθοδολογία: φωτογραφικό αρχείο – προφορική ιστορία- Συμμετοχική παρατήρηση)

Πατητήρια παραδοσιακός τρόπος παρασκευής οίνου Πετρόχτιστος ξυλόφουρνος

Τα υλικά σκεύη της μαγειρικής ως σύμβολα πολιτισμού στο δίπολο φύση / πολιτισμός
ωμό/μαγειρεμένα

Β' Πινάκας με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των πληροφορητών της έρευνας

	<i>Όνομα</i>	<i>Ηλικία</i>	<i>Τόπος καταγωγής</i>	<i>Επάγγελμα</i>
	Καλλιόπη	75	Γερακάρη Αμαρίου	Συνταξιούχος / οικιακά
	Μάρα	55	Θρόνος Αμαρίου	Επιχειρηματίας & Μαγείρισσα στην ταβέρνα Αραβάνες Μορφωτικό επίπεδο: μεταπτυχιακές σπουδές στα οικονομικά
	Μαριάννα	30	Πλατάνια Αμαρίου	Ιδιωτική υπάλληλος Απόφοιτος Λυκείου
	Focus Group Κυρία Μαρία Μαρία – Μαρίνα- Αμαλία	90 45 45 55	Πλατάνια Αμαρίου	Αγρότισσες και οικιακά
	Μαρία	45	Θρόνος Αμαρίου	Μαγείρισσα Στο Κ.Η.Φ.Η Σπουδές :Ιεκ Μαγειρικής

Γ' Απομαγνητοφωνημένες Συνεντεύξεις

Συνέντευξη 15 /05/2022 με την Κα Καλλιόπη - Ετών 74 : Καταγωγή Γερακάρη Αμαρίου – έζησε τα παιδικά της χρόνια και έπειτα στο Ρέθυμνο.

Κα Καλλιόπη [00:00:08] Για ποιο λόγο τα θέλεις αυτά ;

-Ερευνητής : ένα μεταπτυχιακό κάνουμε και πρέπει να μαζέψουμε μνήμες από το Αμάρι και τη διατροφή ..

- Κα Καλλιόπη : πολύ ωραία εντάξει [00:00:27] Είσαι Αμαριώτισσα ;

- Ερευνητής : Οι γονείς μου ,απλά είναι το σημείο που ασχολούμαστε τώρα έχουμε [00:00:37] κάνει ήδη τρεις συνεντεύξεις για το Αμάρι

- Κα Καλλιόπη : Εγώ είδα και μία χωριανή μου

- Ερευνητής : Ποια;

- Κα Καλλιόπη : Την Κοκκονά την Κλεάνθη. Είμαστε χωριανές [00:00:49] και συγγενείς

- Ερευνητής : Α ναι, φυσικά, την έχουμε στην βιβλιογραφία.

- Κα Καλλιόπη : εδώ [00:00:52] αυτό που μου έφερε η Ηρώ (η κόρη της Καλλιόπης) εγώ το διάβασα το όνομά της

- Ερευνητής : α ναι, είναι η καταγραφή στις πηγές [00:00:59] η [00:01:02] κυρία που λέει για τη διατροφή σε συνέντευξη του '80 [00:01:08]

- Κα Καλλιόπη : Εγώ διάβασα εδώ και έχει πει πως μεγάλωναν τα [00:01:13] παιδιά που δεν υπήρχαν τα έτοιμα φαγητά που δεν υπήρχαν τα διάφορα. Όταν ήμασταν εμείς μικρά δεν υπήρχε ούτε νερό ούτε φως.

- Ερευνητής: Όταν ήσασταν το προλάβατε το φως

- Κα Καλλιόπη : Ναι βεβαίως [00:01:34] όταν έφυγα εγώ από το χωριό δεν είχε ακόμα φως { {οργάνωση της καθημερινότητας χωρίς υποδομές} μετά από 4 – 5 χρόνια [00:01:36] ήρθε [00:01:41] και [00:01:45] το νερό, νερό είχε κάτι τεράστιες βρύσες με δεξαμενές και πηγαίνουμε από εκεί με τις στάμνες και το παίρνουμε[00:01:57] με κουβάδες με σταμνάκια μικρά με διάφορα, πολύ δύσκολα. Και πήγαιναν οι γυναίκες και πλένανε τα ρούχα πολύ [00:02:08] δύσκολα χρόνια

- Ερευνητής: αυτό είχε κάποια οργάνωση που το κάνατε δηλαδή ήταν κάποια συγκεκριμένη μέρα της εβδομάδας ;

- Κα Καλλιόπη: Όχι η κάθε μια όταν μπορούσε πήγαινε και έπλενε [00:02:21] τα ρούχα, κουβέρτες [00:02:23]

- Ερευνητής: και όλα αυτά θέλουν πολύ χρόνο, ε ;

- Κα Καλλιόπη : και [00:02:28] όλα αυτά με κρύο το νερό [00:02:32]

- Ερευνητής: χειμώνα αυτό καταχείμωνο..

- Κα Καλλιόπη : Σιγά-σιγά πήραμε μετά άμα ήρθε το νερό πήραμε σκάφες τσίγκινες, που είχαν σκάφες είχαν πλύστρες και πλέναμε εκεί [00:02:49] φτιάχνανε το σαπούνη μόνες τους. Εγώ μόλις άρχισα και ένιωθα θυμάμαι τη μάνα μου που έφτιαχνε σαπούνη δεν έβρισκε να αγοράσει [00:03:05]

- Ερευνητής : από τι υλικά ;

- Κα Καλλιόπη: από λάδι

- Ερευνητής: Οπότε τι θυμάστε εσείς στο χωριό δηλαδή τι συνηθίζατε να τρώτε καθημερινά;

- Κα Καλλιόπη: Καθημερινά τρώγαμε κάθε μία μέρα και άλλο φαγητό, αλλά τρώγανε πολλά όσπρια χόρτα [00:03:24] είχαν και τα κουνελάκια τους και τις κοτούλες και τα αρνάκια τους και σφάζανε και τα ζώα τους ας πούμε είχαμε και κρέας δεν τρώγαμε μόνο χόρτα και όσπρια τουλάχιστον σπίτι μας.

- Ερευνητής : Στο Γερακάρη, τότε και οι υπόλοιποι συγχωριανοί το ίδιο ;

- Κα Καλλιόπη: ναι το ίδιο είναι όλοι πάνω κάτω

- Ερευνητής: Εσείς [00:03:45] δηλαδή στο σπίτι είχατε κότες;
 - Κα Καλλιόπη: είχαμε [00:03:49] κότες είχαμε κουνέλια, είχαμε αρνάκια, είχαμε κατσικούλες και είχαμε το γάλα μας και έκανε η μανούλα μου τα τυράκια. Τα λέγανε τυροζούλια τότε, από τότε η μάνα μου το κάνε, είχε ένα ακόμα το χουνε, τόσο να κιούπι πηλίνο και έβαζε λάδι και τα έβαζε μέσα έτσι τα διατηρούσε. Τότε δεν ήταν ψυγεία και έτσι διατηρούσε και τρώγαμε όλο τον καιρό, δηλαδή θελα φτιάξουμε μακαρόνια [00:04:19] έξινη η μάνα μου το τυράκι της και το βάζαμε από πάνω .
 - Ερευνητής: και [00:04:27] όλο αυτό τώρα το κανόνιζε η μητέρα σας με κάποιο κριτήριο ας πούμε ήταν κάθε Δευτέρα θα φτιάξω αυτό ;
 - Κα Καλλιόπη : Όχι δεν είχαμε πρόγραμμα φαγητού κάθε μέρα μαγείρευε [00:04:42]
 - Ερευνητής: Αλλά υπήρχε ένα πρόγραμμα με βάση την εποχή ας πούμε [00:04:50] ξέρατε ότι κάτι θα το φάτε πιο πολύ το καλοκαίρι γιατί τότε βγαίνανε ,εσείς είχατε κήπο ;
 - Κα Καλλιόπη: βεβαίως, η μάνα μου είχε από όλα και εγώ όταν ήμουνα μικρό με έπαιρνε και εμένα που να με αφήσει μόνη, έχω αλλά [00:05:08] δυο αδελφια, αλλά είχε η μάνα μου από όλα έβγαζε τα κολοκύθια της τα φασολάκια τις πιπεριές [00:05:13] μελιτζάνες τα πάντα από [00:05:22] όσπρια έβγαζε ρεβίθια φακές φασόλια τα πάντα, διότι εκείνα τα χρόνια που ήμουνα εγώ μικρή δεν έβρισκες τίποτα να αγοράσεις στο χωριό, έμπαιναν τα αυτοκίνητα και πουλάν τα πάντα δηλαδή αν εσύ δεν έβγαζες δε θελα έχεις τον χειμώνα τώρα [00:05:28]
 - Ερευνητής :Αυτό ναι [00:05:36].... θυμάστε εσείς το καλοκαίρι να κάνετε κάτι παραπάνω ώστε να έχετε το χειμώνα;
 - Κα Καλλιόπη: Βεβαίως κάναμε χυλοπίτες. Ναι [00:05:45] τώρα είναι έτοιμες η μάνα μου όμως και [00:05:48] έφτιαχνε χυλοπίτες θες να σου πω και πως τις έφτιαχνε αλεύρι αντί για νερό βάζανε γάλα δε τη ζύμωναν [00:06:01] όποια ήθελε η μάνα μου έβαζε και αυγά έμενα δε μου άρεσαν τα αυγά και έβαζε [00:06:09] μόνο γάλα και αλεύρι αλλά γινότανε παιδιά πεντανόστιμο , αλατάκι τη ζύμωνε
 - Ερευνητής : με το ξυλίκι ;
 - Κα Καλλιόπη: Με το ξυλίκι ναι πιο μεγάλο, και εγώ κάνω ωραίο φύλο αλλά πιο μικρό η μάνα μου έκανε τεράστιο το άπλωνε και το
- άφηνε λίγο λίγο και ξεραινόταν λίγο λίγο και μετά το κόβαμε τόσα λουριδάκια και μετά μικρά μικρά και το βάνε όχι στον ήλιο στην σκιά σε ένα τραπέζι σε ένα σεντόνι ότι είχε νε ή τραπεζομάντηλο πιο παλιό η καμιά φορά άλλαζαν κιάλια έκανε στίμα και το βάζε το ξέρανε και μετά είχε ένα σπόρο μαξιλάρι τις έβαζε μέσα και τρώγαμε τον χειμώνα [00:06:13]
- Ο πατέρας της Ηρώς ακόμα λέει: ε μα γιατί εσύ δε ξέρεις να φτιάχνεις σα τη μάνα σου χυλοπίτες , ε τι να σου κάμω εγώ δε ξέρω
- Ερευνητής: ..και έκανε και τον ξινόχοντρο
- Κα Καλλιόπη: Ναι που τον τρώγαμε [00:07:11] και αυτόν το χειμώνα γιατί είναι ζεστό και δεν τρώγεται το καλοκαίρι
- Ερευνητής: και τα λαχανικά δεν τα αποξηράνατε
 - Κα Καλλιόπη: Δεν ήταν όμως ωραία για να λέμε και την αλήθεια τα φασόλια αν και τα βάνουν τώρα στις καταψύκτες που τα βάζαμε εγώ δε φτιάχνω δε μου αρέσουν έπαιρναν τα [00:07:31] φασόλια τα έπλεναν τα καθάριζαν τα σκίζε στη μέση και τα έβαζε πάλι στη σκιά ποτέ στον ήλιο και ξεραινόταν τα βάζε και αυτά σε ένα μαξιλαράκι και τα φτιάχναμε με το χειμώνα με πατατούλες έμενα δεν μου αρέσανε για να λέω την αλήθεια αλλά όλοι τα Μαγείρευαν αυτά [00:07:54] κάναμε το καλοκαίρι ας πούμε για το χειμώνα το ξινόχοντρο τις χυλοπίτες τα φασόλια [00:07:59]
 - Ερευνητής: το φαγητό [00:08:04] πως το συντηρούσατε;
 - Κα Καλλιόπη : Μα δεν το συντηρούσαν ...δεν.. η μαμά μου μαγείρευε να φάμε το [00:08:13] μεσημέρι και αν θέλουμε την άλλη μέρα δεν είχε, είχε ένα φανάρι δεν ξέρω αν τα έχετε δει αυτά ποτέ και το έβαζε μέσα να το προφυλάξει από τις μύγες από τα διάφορα αλλά δεν μπορούσες να το συντηρήσεις γιατί το καλοκαίρι δεν γινότανε
 - Ερευνητής: και το κρέας δεν φτιάχνανε σύγκλινα;
 - Κα Καλλιόπη: ναι ναι [00:08:37] σα να σφάζουμε το χοίρο που λέγαμε εκείνα τα χρόνια και κάνανε σύγκλινα[00:08:45] και η μάνα μου έφτιαχνε και τα έβανε και αυτά σε ένα κιουπάκι πιο μικρούλι. Αυτό είναι πολύ ωραίο [00:08:55] πάρα πολύ ωραίο με τα αυγά
- Ερευνητής : και οι οματές [00:09:01]

- Κα Καλλιόπη: οι οματές πάλι είναι [00:09:06] όταν έσφαζαν το γουρουνάκι τους ήταν τα έντερα τα έπλεναν βεβαία [00:09:11] χίλιες φορές και [00:09:16] μετά τα γέμιζαν και τα βράζανε δε τα ψήνανε με λάδια και με τέτοια..
- ΕΡΕΥΝΗΤΗΤΗΣ: και με τι τα γέμιζαν;
- Κα Καλλιόπη : Ναι ναι [00:09:20] έβαζαν μέσα ρύζι σταφίδες και [00:09:31] διάφορα [00:09:34] μυρωδικά γιατί [00:09:37] ήταν πολύ ωραία Άμα ήταν η γυναίκα είναι νοικοκυρά
- ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ: Αυτό το πιάτο[00:09:41] ήταν για τα Χριστούγεννα; Ποτέ το κάνανε;
- Κα Καλλιόπη: Αυτό ναι βεβαία τα Χριστούγεννα, επειδή τα γουρουνάκια τους τα σφάζανε Χριστούγεννα [00:09:50] για να χουνε κρέας να τρώνε κρέας Όταν θελαν να συντηρήσουν το κρέας το σιγαρίζανε αφού δεν είχαν βεβαία ψυγείο και το βάζαν και αυτό μέσα σε ένα πήλινο κιούπι και το έβγαζαν λίγο λίγο και τα μαγειρεύαν , έτσι τα συντηρούσαν μια φορά αλλά μόλις ήρθε το ρεύμα και στα χωριά μετά πήραν όλοι ψυγείο
- Ερευνητής: Καπνιστά κάνανε;
- Κα Καλλιόπη: Κάνανε και στο χωριό. Εμείς δε κάναμε ποτέ
- Ερευνητής : Άλλοι όμως κάνανε;
- Κα Καλλιόπη: Ναι...έπρεπε όμως όχι να βάλεις ότι ξύλα θέλεις να το μυρίζει και να βγαίνει νομίζω βάζανε μόνο φασκομηλιά και άναβαν και το χανε 2 μέρες ανάλογα αν ήταν χοντρό κομμένο τώρα δε ξέρω πως το συντηρούσαν γιατί εμείς δε κάναμε
- Ερευνητής: Στο Γερακάρη τώρα συγκεκριμένα τι ήταν αυτό που πιο πολύ φύτευαν
- Κα Καλλιόπη: τα πάντα στο Γερακάρη βγάζαμε τα πάντα
- Ερευνητής : [00:11:11] κεράσια
- Κα Καλλιόπη : καλά από φρούτα τώρα πάλι είχανε από όλα τα δέντρα αγλάδια ήρθαν τα κεράσια τώρα που είναι γνωστά
- Ερευνητής : υπήρχαν από παλιά δηλαδή τα κεράσια ή ήρθαν τώρα;
- Κα Καλλιόπη: τα κεράσια υπήρχαν 1000 χρόνια [00:11:23] είναι το κεντρικό εισόδημα του χωριού αυτό, τα κεράσια και τα βύσσινα, όμως έβγαζαν και πάρα πολλά μήλα ,αγλάδια, βερίκοκα ροδάκινα [00:11:36] εμείς εκεί έχουμε από όλα τα δέντρα, εκτός από πορτοκαλιές και λεμονιές πολύ σπάνια θα βρεις επειδή κάνει πολύ χειμώνα πολύ νερό χιόνια και νερά, βέβαια και αυτά τα δέντρα δεν θέλουνε τέτοια γίνονται μόνο μόνο τα κεράσια που θέλουμε χιόνια
- Ερευνητής: όποτε λαχανικά είχατε το καλοκαίρι από το περιβολάκι σας και το χειμώνα μαζεύατε χόρτα
- Κα Καλλιόπη: ναι έχουμε και ελιές στο χωριό δεν έχουν βέβαια όλοι οι άνθρωποι ελιές αλλά οι πιο πολλοί έχουν ,εμείς στο σπίτι μας βγάζαμε το λάδι μας και με το παραπάνω δεν αγοράσαμε ποτέ είχαμε ελίτσες τις μάζευε η μανούλα μου και βγάζαμε το λάδι μας ε από χορταρικά τώρα ότι φυτεύεται ας πούμε είχα να πούμε και στην εξοχή τα άγρια χόρτα που βρισκανε[00:12:29]
- Ερευνητής : και βραστά και σιγαριστά ;
- Κα Καλλιόπη: Α πάρα πολύ ωραία
- Ερευνητής: και [00:12:37] μυρωδικά ρίγανες ,θυμάρια...
- Κα Καλλιόπη: είχαμε Το θυμάρι είχαμε το δίκταμο που ο πατέρας μου και από κει από τα γκρεμνά και το έκοβε
- Ερευνητής: πως το χρησιμοποιούσατε το δίκταμο σα μυρωδικό;
- Κα Καλλιόπη: αυτό το βράζαμε και το πίναμε [00:12:50] το βραστάρι που λέμε εμείς [00:12:53]
- Ερευνητής: οπότε όλα αυτά ρίγανη δίκταμο τα μάζευαν οι άνδρες κυρίως ενώ οι γυναίκες [00:13:04]
- Κυρία Καλλιόπη: το δίκταμο δεν μπορείς να πας τώρα μία γυναίκα να τον βρεις Γιατί αυτό τον βρίσκουν σε γκρεμνά σε τέτοια [00:13:13]ο πατέρας τα [00:13:17]
- Ερευνητής : και μανιτάρια ποιος τα μάζευε;
- Κυρία Καλλιόπη: τα μανιτάρια και οι άντρες και οι γυναίκες και εγώ πήγαινα [00:13:27]

- Ερευνητής : Και τα χόρτα;
- Κα Καλλιόπη: και τους χοχλιούς και οι άνδρες και οι γυναίκες
- Ερευνητής: οπότε όλα αυτά όταν ας πούμε όταν είχατε πολλούς χοχλιούς Φτιάχνατε χοχλιοί με ρύζι..
- Κα Καλλιόπη: ναι και με το ρύζι, το κάνανε όμως με πατατούλες και μαραθάκια που είναι πολύ ωραία [00:13:40] τους κάνανε με χόντρο και αυτό είναι ωραίο να ψήσω τους χοχλιούς με χόντρο δεν ξέρω αν τον ξέρετε όχι το ξινόχοντρο τον γλυκό χοντρό
- Ερευνητής: Ξέρω ξέρω σα ρύζι που είναι
- Κα Καλλιόπη: ναι ναι [00:13:59] τον αγοράζεις από τη μόκα Έτοιμο αλεσμένο έτοιμο [00:14:04]
- Ερευνητής: αυτό έχει σάλτσα μέσα ή είναι απλά Ο χόντρος με το χοχλιό
- Κα Καλλιόπη: Όχι ψήνεις τους χοχλιούς χωριστά ,όχι όχι τους χοχλιούς τους ψήνεις χωριστά όπως σου αρέσει με το λαδάκι με το μαραθάκι με όλα αυτά βάζεις τους χοχλιούς και μέσα σε αυτή τη σάλτσα ρίχνεις τον χόντρο και τελειώνοντας τον χόντρο που είναι ακόμα αραιός ξαναρίχνεις τους χοχλιούς μέσα και παίρνουν τη γεύση αυτή, είναι πολύ ωραία.
- [00:14:39] ωραίο
- Ερευνητής: και τώρα [00:14:43] συγκεκριμένα στο χωριό όταν [00:14:47] ήταν γάμοι βαφτίσια τέλος πάντων... είχατε ένα συγκεκριμένο φαγητό που φτιάχνατε ;
- Κα Καλλιόπη [00:14:56] γάμοι βαφτίσια πάντα είχαμε το βραστό το πιλάφι το ψητό σαλάτες αυτά ήταν τα βασικά [00:15:03] για να κάνεις ένα γάμο ή μια βάπτιση
- Ερευνητής : στους γάμους ποιοι έψηναν οι άνδρες ή οι γυναίκες
- Κα Καλλιόπη : [00:15:16] κοίταξε να δεις και οι άντρες και οι γυναίκες, εγώ έχω μαγειρέψει πολλές φορές σε γάμους αλλά όχι με 1.500 άτομα . Στο χωριό μια φορά βοηθούσαν [00:15:29] και οι δύο [00:15:32] βοηθάνε μωρέ.. Επειδή το καζάνι είναι δύσκολο να το σηκώσουν δύο γυναίκες είναι και οι άνδρες και βοηθάνε, αλλά το πιλάφι και όλα αυτά τα κάναμε εμείς οι γυναίκες.
- Ερευνητής: οι γυναίκες κάνανε το πιλάφι προς τα εκεί. Οι άνδρες τι κάνανε;
- Κα Καλλιόπη: βοηθούσαν και αυτοί. Στρώνανε τα τραπέζια [00:15:47] κουβαλούσαν καρέκλες τέτοια πράγματα στο φαγητό ήμασταν οι γυναίκες..
- Ερευνητής: μας έχουν πει και σε άλλες συνεντεύξεις ότι έκαναν πολύ νόστιμα φαγητά και οι βοσκοί πάνω στο βουνό και έψηναν.
- Κα Καλλιόπη: οι βοσκοί κρέας έκαναν βραστό ,τι άλλο φαγητό να έκαναν στο βουνό
- Ερευνητής : μακαρόνια ;
- Κα Καλλιόπη: μακαρόνια με γάλα ναι ,καμία φορά το έκανε και η μάνα μου για πρωινό ή βραδινό και ξινόχοντρος που το χειμώνα ήταν ότι καλύτερο για βράδυ σε ζέσταινε
- Ερευνητής: ο ξινόχοντρος θέλει γάλα και στάρι ,εσείς το στάρι που το βρίσκατε;
- Κα Καλλιόπη: εγώ θα σας πω ,τόρα τελευταία το στάρι το παίρναμε έτοιμο. Παλαιότερα όμως είχε ο πατέρας μου έβγαζε και στάρι. ο πατέρας μου ήταν οικοδόμος στην ουσία αλλά και τα αγροτικά δε τα άφηνε , φυτεύαμε το στάρι το αλωνεύαμε μετά το καθαρίζαμε με την μάνα μου [00:17:19] και το πήγαινε αυτός στον μύλο που λέγαμε τότε και έλεγες θέλω να μου το αλέσεις για να κάνω αλεύρι να ζυμώσω ψωμί ή τώρα το θέλω για να ψήσω το χοντρό για το χοντρό το κάναμε λίγο πιο χοντρό γιατί αυτή ήταν η διαφορά. Η μάνα μου δεν της άρεσε το άλεσμα το πήγε μία φορά μόνο το και μετά το άλεθε στον χειρόμυλο, αν έχετε ακούσει ένα μεγάλο τραπεζομάνηλο στρώναμε βάζαμε στη μέση το χειρόμυλο καθότανε η νοικοκυρά εδώ άγγιζε στα πόδια της στη μέση το χειρόμυλο και δώστου [00:18:01] κουραστικό , πολύ κουραστικό και τον Αύγουστο ο χειρόμυλος είχε πολλή δουλειά γιατί όλες οι κυρίες ήθελαν να φτιάξουμε τον χόντρο ως συνήθως Αύγουστο τον φτιάχνανε (ξινόχοντρος) λοιπόν έχανε το γάλα Το ανακάτευαν κάθε μέρα διότι αν δε το ανακάτευες χαλούσε, το ανακάτευαν και το βάζαν αλάτι [00:18:21] για να μη χαλάσει το αφήνανε μετά βάζανε κάθε μέρα αλατι μέχρι 15 κιλά και [00:18:31] μετά τα αφήνουμε μερικές μέρες να ξινίσει λίγο και [00:18:39] μετά τον έψηναν [00:18:41] 3-1 τον μετρούσαμε όπως μετρούμε το πιλάφι και [00:18:46] βάζανε το στάρι [00:18:48] πριν ζεσταθεί το γάλα [00:18:52] το ανακατεύουμε καλά και μετά το βάζουμε στη φωτιά για να το ψήσουν
- Ερευνητής: [00:19:01] οπότε όλα αυτά είχαν μία δυσκολία δεν ήταν απλά τα φαγητά

- Κα Καλλιόπη: όχι βέβαια δεν ήταν απλά [00:19:09] αλλά έχανε μάθει αυτές και ξέρανε ότι τώρα πρέπει να κάνουν τον ξινόχοντρο ξέρανε να καθαρίσουν το στάρι να το αλέσουν έχει να το φτιάξουν και να φτιάξουν το απόγευμα να τον έχουν το χειμώνα
- Ερευνητής: πολλή [00:19:26] δουλειά και σου μένει και λίγος χρόνος μετά να ασχοληθείς με άλλα πράγματα δηλαδή νομίζω ότι ένας πολύ μεγάλος χρόνος πήγαινε εκεί..
- Κα Καλλιόπη: η γυναίκα εκείνα τα χρόνια στα χωριά [00:19:34] γιατί τώρα είναι πιο κυρίες από εδώ έχουνε τα πάντα Δεν ασχολούνται με τέτοια ήταν πολύ βασιανισμένες εγώ θυμάμαι τημανούλα μου που κάθε μέρα και κάτι [00:19:48] δεν ήταν κάτι να το αφήσει πλέναμε στο χέρι πηγαίναμε στις βρύσες [00:19:55] όμως είχανε μάθει
- Ερευνητής: και θα [00:20:00] πρέπει να είχαν οργανώσει τη ζωή τους ανάλογα με την εποχή ;
- Κα Καλλιόπη : έτσι, σου λέει έτσι . Δεν γίνεται Πρέπει για να έχω το χειμώνα πρέπει να μαζέψω τώρα για να μαζέψω τώρα πρέπει να κάνω κόπο [00:20:13] και έπειτα το ψωμί Έπρεπε να ζυμώνουν δεν υπήρχε έτοιμο ψωμί εκείνα τα χρόνια που ήμουν εγώ μικρή η μάνα μου κάθε εβδομάδα είχε ζυμωτό πω πω σα να την βλέπω τώρα έκανε από σπέρας το προζύμι και φούσκωνε και την άλλη μέρα τακα τουκουο πάλι Έτσι έτσι το [00:20:42] έπλαθε μετά το έκανε ψωμιά και μετά έπρεπε να ανέβει και αυτό και να ανάψει το φούρνο και να σας κάμω τώρα γελάσετε η μάνα μου η κακομοίρα το [00:20:54] βάνε σε ένα τραπέζι αλλά εμείς είμαστε μικρά δε μπορούσαμε να τη βοηθήσουμε και έμπαινε από κάτω από το τραπέζι και το σήκωνε έτσι και κρατούσε τα πόδια τα μπροστινά και το πήγαινα στο φούρνο, ο φούρνος βέβαια ήταν από δω μέχρι τη γωνία Τόσο κοντά όμως είχε τη διαδικασία Κι όμως το σήκωνε το λέω τώρα και γελώ [00:21:16] σάμπως τη βλέπω τώρα. Εμείς άμα μεγάλωσα μετά που μπορούσαμε ή αν ήταν ο πατέρας μου εκεί τη βοηθούσε τη γυναίκα δε την άφηνε πάντως ο πατέρας μου ήταν στη δουλειά [00:21:24] ήταν αυτή μόνη της και πρέπει να πάει το ψωμί στο φούρνο πώς θελα το πάει ένα ένα; [00:21:34] έμπαινε κάτω από το τραπέζι το σήκωνε στην πλάτη και έφευγε [00:21:38] τέτοια τυραννία είχαν μία φορά οι άνθρωποι
- Ερευνητής: και έκανε ψωμί για όλη τη βδομάδα έτσι
- Κα Καλλιόπη: έκανε για όλη τη εβδομάδα και έκαναν και ξερό όπως είναι τώρα τα μισόκιλα από τότε που το ζύμωνε έπαιρνε ένα μαχαίρι και το έκανε παξιμαδάκια. Παξιμάδι και μετά άμα θελα ψηθεί το κόβανε και άμα θελα βγάλουν όλο το ψωμί το βάζανε πάλι στο φούρνο κλείνανε το φούρνο και την άλλη μέρα το βγάζει ήταν πάρα πολύ ωραίο και πολύ νόστιμο έτσι το έκανες Δεν ήθελε να του βάλει νερά [00:22:12] και να το βρέξει ήταν πολύ ωραίο ..
- Ερευνητής: και στο χωριό όλοι περίπου είχαν τον ίδιο τρόπο ζωής;
- Κα Καλλιόπη: όλοι άμα δεν ζύμωνες δεν είχες ψωμιά άμα δεν είχες όσπρια... γιατί δεν είχες να αγοράσεις αγάπη μου... δεν είναι όπως τώρα , τώρα πάνε τα αυτοκίνητα και έχουν τα πάντα ,δε φυτεύουν τώρα
- Ερευνητής : κάποιος είχαν λιγότερα όμως
- Κα Καλλιόπη: εντάξει να ,ανάλογα με την οικογένεια κοίταξε να δεις η μάνα μου είχε 3 παιδιά η μάνα μου και ο πατέρας μου πόσα θελα φυτέψει κανόνιζε αυτή του σπιτιού της ας πούμε δεν πουλούσε
- Ερευνητής: και αν κάποιος είχε ανάγκη;
- Κα Καλλιόπη: έδινε μωρέ, δίνεις κιόλας η μάνα μου ήταν και δωσού
- [00:23:05] η μάνα μου [00:23:10] θελα βγάλει τις πατάτες και θελα γεμίσει καλάθια [00:23:14] να δώσει σε όλη τη γειτονιά [00:23:17] γιατί και εκείνα τα χρόνια αν δεν έβαζες πατάτες δεν είχες
- Ερευνητής: ανταλλάσσετε πράγματα υπήρχαν ανταλλαγές μεταξύ νοικοκυριών ας πούμε καμιά φορά;
- Κα Καλλιόπη: κοίτα Άμα θελα πεσεις έξω στο ψωμί καμιά φορά θελα πας να πεις στη θεια: θεια δώσε μου ένα ντάκο που το έλεγαν αυτοί τότε και αύριο μεθαύριο που θελα ζυμώνεις το φέρνανε το δίνανε και η μάνα μου το ίδιο Άμα θελα πέσουμε έξω θελα πάμε διπλά στην θεια της μάνας μου ο αδερφός της καθόταν με τη γυναίκα ή θελα πέσει αυτή έξω θελα έρθει σε εμάς πάρτο [00:23:48] και στο δίνουν [00:23:50] όταν θελα ζυμώνεις και όταν θελα ζυμώνεις πάλι από δική σου καλοσύνη έδινες σε όλη τη γειτονιά ζεστό ψωμί η μάνα μας έκανε και κουλούρι
- Ερευνητής: τα κουλουράκια τι γλυκά ;
- Κα Καλλιόπη: Ναι [00:24:06] με το ζυμάρι αυτό, απλώς ήταν κουλούρι
- Ερευνητής: και ζάχαρη είχατε ;
- Κα Καλλιόπη: είχαμε εγώ δεν θυμάμαι ποτέ στο σπίτι μας από τότε που ήμουν πολύ πολύ μικρή να μην έχουμε ζάχαρη και μέλι Πήραμε [00:24:20] και ένα γείτονα που είχε μέλισσες εκείνα τα χρόνια και είχαμε και μέλι στο σπίτι μας
- Ερευνητής: και ζάχαρη από πού προμηθευόσαστε

- Κα Καλλιόπη: Ήταν στα καφενεύια [00:24:30] Ήτونه σα μπακάλικα [00:24:39] που είχανε το ρύζι, τη ζάχαρη το αλεύρι τα μακαρόνια τα σπύρα να ανάβουν τα ξύλα αυτά έχανε [00:24:54]

- Ερευνητής: όταν είχατε κάποιον επισκέπτη μουσαφίρη ;

- Κα Καλλιόπη: μουσαφίρη είχαμε όλοι... συνήθως είχαν όλοι κουνελάκια, τις κοτούλες να σου έρθει ένας μουσαφίρη θελα σφάξεις ένα κουνελάκι να το μαγειρεύεις [00:25:17]τοσο απλά [00:25:31] είχαν , μάθει έτσι μα δε γινόταν διαφορετικά

- Ερευνητής : τραπέζι ολόκληρο δηλαδή

- Κα Καλλιόπη: ε ναι τηγάνιζαν δυο πατατούλες και επαινούσαν

- Ερευνητής: και από αλκοόλ

- Κα Καλλιόπη : είχαν κρασάκι και τσικουδια [00:25:35]

-Ερευνητής: Το [00:25:38] οποίο το φτιάχνετε εσείς ;

-Κα Καλλιόπη: [00:25:43] εγώ μεγάλωσα σε αγροτική οικογένεια και τα είχαμε όλα [00:25:55] να πούμε τώρα για το κρασί [00:25:57] όλοι οι πιο πολλοί είχαν αμπέλια τα οποία αμπέλια είχαν μεγάλη διαδικασία, τα κλαδεύουν, μετά βάζουν τα λιπάσματα. Μετά γίνονται τα σταφύλια έρχεται ο Αύγουστος, ο Σεπτέμβριος, τρυγούν. Κόβουν τα σταφύλια έχουμε πατητήρια και εμάς ήταν τσιμεντένιο, άλλα ήταν με πέτρα χτισμένα. Ναι ο πατέρας μου τα έφτιαχνε [00:26:34] και βάζανε μέσα τα σταφύλια Είχαν [00:26:37] μία τρυπούλα και είχαν σκάψει πιο χαμηλά από το πατητήρι και είχαν σκάψει μια λακκούβα και έμπαινε εκεί μέσα το κρασί [00:26:53] πατούσαμε καλά τώρα έχουμε μηχανές παλαιότερα όμως ο πατέρας [00:27:02]μου τα πάταγε με τα πόδια αλλά τώρα βγάζουμε πολλά... ένας άνθρωπος δε μπορεί να τα πατήσει άνθρωπος δεν γίνεται

-Ερευνητής : μα τώρα βάζουν και λιπάσματα

- κα Καλλιόπη: τότε ναι μα είχαμε και περισσότερα εμείς εγώ πάντως βέβαια μιλάω πάντα για το σπίτι μας

-Ερευνητής: Τότε αντί για φάρμακα κάνανε χρήση με πρακτικά;

Κα Καλλιόπη: ναι βάζαμε απείρι που λέμε εμείς το [00:27:29] θειάφι και τώρα μόνο και τώρα ο αδερφός μου με τον άντρα μου βάζουνε μόνο απείρι

Ερευνητής: νηστείες τις τηρούσαν;

Κα Καλλιόπη: Εντάξει όχι όλοι κατά τις δυνάμεις του καθενός. Εμένα [00:27:45] η μάνα μου μας νήστευε όχι βέβαια πολλές μέρες αλλά ποτέ δεν μας κοινώνησε και να μη νηστεύουμε μία εβδομάδα [00:27:55] μετά στις μεγάλες νηστείες νηστεύαμε την πρώτη και την τελευταία, και μετά Τετάρτη και Παρασκευή ούτε γάλα ούτε τίποτα μας έφτιαχνε [00:28:04] άλλα πράγματα και τρώγαμε γιατί και για 40 μέρες δεν μπορούσαμε να νηστεύουμε

Ερευνητής: ναι είχαν ένα πρόγραμμα με τις νηστείες προσπαθούσαν

Κα Καλλιόπη: ναι ...βεβαία [00:28:14] εγώ [00:28:17] δε θυμάμαι έτσι να ναι Μ. Παρασκευή είναι μεγάλη εβδομάδα και να πίνουμε γάλα και αυγά όχι! Σημαίνει [00:28:25] τώρα η Μεγάλη Εβδομάδα δεν... κάναμε τα κουλουράκια μετά για το Πάσχα

Ερευνητής: είχατε ξυλόφουρνο εσείς;

Κα Καλλιόπη : [00:28:33] τα ψήναμε στο φούρνο, τον ξυλόφουρνο εμείς δεν είχαμε στο σπίτι μας Όχι ,αλλά είχε της μάνας μου ο αδελφός από εδώ ως τη γωνία [00:28:46]

Ερευνητής: και αυτός άναβε μια φορά τη εβδομάδα[00:28:53]

Κα Καλλιόπη: αυτός μια φορά [00:28:55] γνωρίζοταν [00:28:57] είχανε πρόγραμμα ποια θα ζυμώνει για να ανάψει το φούρνο να μη ζυμώσουν την ίδια μέρα και να μη μπορούν και να χαλάσει ,να ξιδιάσει το ζυμάρι [00:29:11] αυτό το κάναμε και πέντε φορές τη βδομάδα και Εφτά φορές την εβδομάδα που εκείνα τα χρόνια όλα [00:29:20] που ήταν όλα τα σπίτια ανοιχτά γιατί τώρα...

Ερευνητής: Εντάξει ναι

Κα Καλλιόπη: τα έχουνε αναπαλαιώσει όλοι τα σπίτια τους αλλά δεν είναι όπως μια φορά

Ερευνητής: [00:29:32] και σε κηδείες και μνημόσυνα σε τέτοια πράγματα Τι κάνατε;

Κα Καλλιόπη: σε κηδείες τώρα ήταν βέβαια το πρωτόκολλο τα κόλλυβα που μου αρέσουν Πόλυ [00:29:46]

Ερευνητής: και τότε πως τα στόλιζαν ;

Κα Καλλιόπη :[00:29:55]όχι εγώ όταν ήμουν μικρή δε θυμούμαι τους δίσκους έτσι στολισμένους, αμύγδαλα [00:29:57] βάζανε αμύγδαλα αμύγδαλα ρόδι και με αμύγδαλα γράφανε τα ονόματα είχανε πάντα ζάχαρη και βάζαμε είχανε πάντα εγώ θυμάμαι ότι είχε πεθάνει ο παππούς μου και δεν είχαμε πώς [00:30:16] το λένε το ρεβίθι και αλέσανε ρεβίθι και κάμανε τη σκόνη

Ερευνητής: γιατί το ρεβίθι τι κάνει;

Κα Καλλιόπη: το βάζουμε για να ρουφήξει την υγρασία και την φρυγανιά και το παξιμάδι [00:30:28]

Ερευνητής: Ναι δε το ήξερα [00:30:36]

Κα Καλλιόπη: είναι πάρα πολύ ωραίο

Ερευνητής: και [00:30:40] στα μνημόσυνα κάνανε τραπέζι;

Κα Καλλιόπη: έκαναν τραπέζια όμως αλλά με όσπρια και τέτοια όχι με κρέας και ...

Ερευνητής :Α ήταν σα νηστεία

Κα Καλλιόπη: ε βέβαια βέβαια, ποτέ στα μνημόσυνα παλιά [00:30:51] γιατί τώρα είναι μόνο κρέας αλλά παλιά δεν ψήναμε κρέας, μακαρόνια με τυρί βάζαμε διαφορά όχι όμως κρέας και ψάρι οποίος είχε, αλλά δεν είχαν όλοι ,κυρίως μακαρόνια[00:31:10] με διαφορά [00:31:12]

Ερευνητής: υπήρχε κάποια γιορτή ή κάποια μέρα που ο άντρας μαγειρεύε περισσότερο σε σχέση με τη γυναίκα

Κα Καλλιόπη: όχι όχι τέτοια πράγματα δεν υπήρχαν

Ερευνητής : στα πανηγύρια [00:31:23]

Κα Καλλιόπη: στα πανηγύρια , ε στα πανηγύρια μωρέ βοηθάμε όλοι [00:31:27]

Ερευνητής : όλοι μαζί ..

Κα Καλλιόπη : ναι όλοι μαζί κάνει ο καθένας ..

Ερευνητής : Κυρίως οι γυναίκες ;

-Κα Καλλιόπη : Και κυρίως οι γυναίκες Γιατί [00:31:31] οι άνδρες πίνουν και ένα κρασάκι και μετά Ερευνητής : άλλα καθημερινά στο σπίτι όμως;

-Κα Καλλιόπη: Η γυναίκα. Η γυναίκα μαγειρεύει καθημερινά

-Ερευνητής: και τώρα [00:31:44] στο καθημερινό τραπέζι όταν καθόσαστε να φάτε καθόσασταν όλοι μαζί ;

-Κα Καλλιόπη : κοίταξε να δεις το μεσημέρι.. Όχι γιατί ο μπαμπάς ήταν στη δουλειά Εμείς ήμασταν στο σχολείο έπρεπε να σχολάμε να μας έχει η μάνα μου νηστικά ο πατέρας μου ερχόταν τρεις και 4:00 δεν γινότανε και τρώγαμε εμείς, και το βράδυ όμως γιατί τότε τρώγανε και το βράδυ οι άνθρωποι .Ναι το βράδυ όμως καθόμασταν και οι πέντε και [00:32:11]

-Ερευνητής το βράδυ ήταν που καθόσασταν ;

-Κα Καλλιόπη: ναι μεσημέρι δεν γινότανε δούλευε ο πατέρας μου όποτε σχολάζαμε και μας έβαζε η μάνα μου και τρώγαμε [00:32:18]

-Ερευνητής : Και το βράδυ υπήρχε κάποια διάκριση δηλαδή η μητέρα θα έβαζε στον πατέρα λίγο περισσότερο λίγο καλύτερη μερίδα;

-Κα Καλλιόπη: όχι δεν τα έκανε η [00:32:30] μάνα μου αυτά . Η μανά μου σέρβιρε κανονικά και όσο ήθελε ο καθένας

-Ερευνητής : Ναι , ούτε τον σέρβιρε πρώτο ας πούμε τον πατέρα [00:32:41]

-Κα Καλλιόπη: όχι όχι όταν ήτανε όταν είχαμε ξένο σέρβιρε πρώτα τον ξένο [00:32:45]

-Ερευνητής: Και τώρα αν σκεφτείτε [00:33:01] λίγο πίσω ξέρω γω στο Γερακάρη ποιο είναι το τυπικό φαγητό που σας έρχεται στο μυαλό εσάς, όπως τι θυμόσαστε με Νοσταλγία τότε από σας δηλαδή το φαγητό που σας άρεσε;

-Κα καλλιεπή: Εγώ δεν είχα δεν [00:33:23] ξέρω τι να πω. όλοι τα ίδια μαγειρεύαν αι ναι ψήναμε και χοιρινό με χόρτα αγριόχορτα που είναι πεντανόστιμο παλιά [00:33:37]

-Ερευνητής: χοιρινό το αγοράζατε όμως ;

-Κα Καλλιόπη: όχι όλες τις φορές παλιά παλιά είχε ο πατέρας μου... μετά τώρα τελευταία ,

είχανε ένα γουρουνάκι οι περισσότερες οικογένειες που το σφάζανε [00:33:49] τα Χριστούγεννα.

τα Χριστούγεννα ,και το Πάσχα σφάζαμε το κατσικάκι .

Ερευνητής: Α, κατσικάκι το Πάσχα και πως το έκαναν σουβλιστό;

Κα Καλλιόπη: ναι, κατσικάκι κατσικάκι στο φούρνο [00:34:02] σουβλιστό έκαναν το αρνί [00:34:05] εμείς δε κάναμε σουβλιστά [00:34:08] έκαναν μαγειρευτά και ανάβαμε τον ξυλόφουρνο και έβαζε κάθε μία νοικοκυρά ένα ταψί είχε η μάνα μου ένα μεγάλο ταψί

Ερευνητής : α, συνεργάζονταν οπότε..

Κα Καλλιόπη: οι γυναίκες βέβαια [00:34:21] ο Δημήτρης ο γιος μου έλεγε αχ μάνα σα το ψητό της γιαγιάς [00:34:25] ε και τι να σας κάνω πάω να ανάψω τον ξυλόφουρνο [00:34:29] δεν ξέρω ...και έβαζε ένα μεγάλο ταψί και τρώγαμε όλοι, κάθε Κυριακή η μια έβαζε χοιρινό [00:34:37] η άλλη έβαζε κούνελο η άλλη έβαζε κοτόπουλο [00:34:39] ή άλλη έβαζε ότι είχε η κάθε μία με πατατούλες ανάβαμε ξέρανε μωρέ αυτές οι παλιές ποτέ ήταν έτοιμος ο φούρνος να σταματήσουμε τα ξύλα και να βάλουμε το ... ναι με τα χρόνια μάθαινε [00:35:01]

Ερευνητής : Το γλυκό της περιοχής;

Κα Καλλιόπη: Κάναμε πιττούλες με το φύλο αντί για γλυκά. Μυζηθρόπιτες για το φύλο βάζω λίγο λαδάκι, αλατάκι, γάλα ζεστό νερό και γίνεται αφρός

Ερευνητής : στα τραπέζια που κάνατε στο σπίτι είχε πάντα μουσική γλέντι;

κα Καλλιόπη: όχι όχι.. όμως [00:39:29] Εκείνα τα χρόνια που ήμουν πάλι εγώ μικρή οργάνωναν πολύ γρήγορα θυμάμαι τη μάνα μου και τη θεία Ιφιγένεια και άλλες συγγενείς.. στις 18:30 είχε ..δεν υπήρχε τηλεόραση.. το ραδιόφωνο είχε κρητικά ..ότι δουλειά και αν είχενε θελα πάνε στη θεια που αυτή είχε ράδιο και χορεύανε .. αυτές οι γυναίκες χορεύανε... δηλαδή έπαιζε το ραδιόφωνο τα κρητικά συρτό και χορεύανε τα θυμάμαι τώρα και λέω [00:40:05] πόση ανάγκη είχαν αυτές οι γυναίκες άφηναν τις δουλειές τους έτσι με τα παντοφλάκια με την ποδιά στην μέση ας πούμε και πήγαιναν εκεί στη θεία έβαζε αυτή το ράδιο έβαζε μισή ώρα ήτανε και μισή ώρα χόρευαν [00:40:21] ..αλλά ύστερα... που μεγαλώσαμε λίγο παραπάνω εύκολα φέρνουν [00:40:25] από την Αθήνα κάτι Αθηναίοι το καλοκαίρι πως τα λέγανε μωρέ αυτά που βάλανε τα δισκάκια τα πικάπ όπου [00:40:35] ήταν έτσι πολλά πολλά κορίτσια θελα πάνε αυτοί να στήσουν εκεί ή [00:40:43] και θελα χορεύει ο κόσμος [00:40:47] ενώ τώρα δε έχουν και ανάγκη βέβαια τώρα είναι άλλη εποχή..

Ερευνητής: και τα βράδια μαζευόντουσαν οι γυναίκες να ανταλλάζουμε εμπειρίες έτσι έκανα το φαί κάτι έκανα λάθος;

κα Καλλιόπη : βεβαίως τα βράδια κάνανε βεγγέρες ,κάθε φορά σε ένα άλλο σπίτι [00:41:05] στις γειτόνισσες άλλη εκλωθε[00:41:07] Δεν ξέρω αν το ξέρετε αυτό [00:41:11] άλλη έζαινε άλλη ύφαινε, κάθε μια και έκανε κάτι έκανε και την ώρα λέγανε ιστορίες λέγανε παραμύθια , Έλεγαν [00:41:23] πως έπέρασαν τη μέρα τους ..ήταν πολύ ωραία

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΒΙΩΜΑΤΙΚΗ ΜΑΘΗΣΗ ΣΤΟ ΑΜΑΡΙ

Ερευνητής Εσείς πώς μάθατε να μαγειρεύετε;

Κα Καλλιόπη: από τη μάνα μου έβλεπα [00:35:24] τη μαμά μου και που έκανε και μου έλεγε κιόλας να δεις τι κάνω να μάθεις να ζυμώνεις... μα δεν ήθελα... και της έλεγα εγώ μανά θα το παίρνω έτοιμο. μα που θα το βρεις έτοιμο να το φέρεις παιδί μου έτοιμο ...ε ...Μέχρι να μεγαλώσω εγώ... και [00:35:49] δεν ήθελα κιόλας να μάθω Βαριόμουνα τη διαδικασία [00:35:59]

Ερευνητής: και τα [00:36:03] παιδιά από μικρά τα μάθαινε η μαμά να κάνουν δουλειές [00:36:08] να μαγειρεύουν ;

Κα Καλλιόπη: κοιτά να δεις εμείς πηγαίναμε στο σχολείο και άμα θελα σχολάσουμε αλλά [00:36:18] σου λέγε έλα να δεις πως θα φτιάξω τώρα τα φασόλια

Ερευνητής: και υπήρχαν συνταγές δηλαδή σου λέγε θα βάλεις τόσο λάδι θα βάλεις;

κα Καλλιόπη: είναι πάνω κάτω γιατί η μάνα μου πάντα με το μάτι τα βάζε

Ερευνητής : με το μάτι ..και εσείς έχετε μάθει να μαγειρεύετε με το μάτι;

κα Καλλιόπη: ναι και εγώ, όπως μαγείρευε η μάνα μου και μετά εγώ ήρθα εδώ και είδα την πεθερά μου και αυτή με το μάτι μαγείρευε

Ερευνητής: και σας έδειχνε και εκείνη ;

κα Καλλιόπη: και αργαλειό [00:36:46] έκανε η μάνα μου έκανε και εργαλείο

Ερευνητής : [00:36:51] μία καλή νοικοκυρά, μία καλή νοικοκυρά τι έπρεπε να κάνει, Ποια ήταν η καλή νοικοκυρά ;

κα Καλλιόπη: Η καλή νοικοκυρά για μένα είναι πρώτα η καθαριότητα και μετά [00:37:04] να μαγειρεύει σωστά [00:37:08] δηλαδή να μην έχει πολλά λάδια το φαγητό, να μην βάζουν και βάζουνε πολύ αλλά [00:37:19] εγώ έμαθα να μαγειρεύω βασικά από τη μάνα μου έβλεπα [00:37:26]

Ερευνητής: οι άλλες γυναίκες δείχνανε εύκολα σε άλλες; [00:37:33]

κα Καλλιόπη: ναι ναι δείχναμε, έλεγαν τα κορίτσια πώς θα πάω τώρα να μαγειρέψω.. παιδί μου θα βάλεις λίγο νεράκι στην κατσαρόλα μετά θα βάλεις τα φασολάκια, θα βάλεις [00:37:46] λίγο νεράκι άμα είναι λίγο θα βάλεις την πατατούλα

Ερευνητής : Έπρεπε όμως και εσείς λίγο να κλέψετε ας πούμε τι θα σας δείξουν να μπορέσετε μόνη σας μετά;

κα Καλλιόπη: μετά μόνη σου τα μαθαίνεις, σου λένε μία φορά, σου λένε δυο, μετά κάθεται το φτιάχνεις και μία χαρά γίνεται, εγώ τουλάχιστον έτσι το βλέπω

Ερευνητής : και μάθαιναν και τα αγοράκια να μαγειρεύουνε ή..

κα Καλλιόπη: όχι όχι τα αγόρια ποτέ. Η μάνα μου ποτέ δεν [00:38:14] είτε στον αδερφό μου έλα να μάθεις να μαγειρεύεις μετά [00:38:22] έμαθε κατά ανάγκη [00:38:27]

Ερευνητής : για [00:38:33] το σύζυγό ..είχε άλλη προτίμηση από τον τρόπο που τα κάνατε εσείς; δηλαδή σκεφτόντουσαν [00:38:42] αν αρέσει και στον άντρα επηρεαζόντουσαν από αυτό;

κα Καλλιόπη: οι γυναίκες μιλούσαν με τις πεθερές τι φαγιά θα αρέσουν στον σύζυγο [00:38:54] λέγανε [00:38:56] αυτές..προσπαθούσε η κάθε γυναίκα μετά να προσαρμοστεί σύμφωνα με τα γούστα του άντρα για να μην έχουνε παρατράγοδα [00:39:06]

Ερευνητής: επειδή δεν είχαν πιθανότατα και πολλούς πόρους δεν θα μπορούσε να φτιάξουνε δυο τρία διαφορετικά φαγητά [00:39:15] να διαλέγει ο καθένας;

κα Καλλιόπη [00:39:22] ...όχι βέβαια

Ερευνητής : ανταλλάσανε και συνταγές;

κα Καλλιόπη: και έλεγαν τι μαγείρευες και πως το κάνεις μωρέ εσύ εγώ το κάνω έτσι εγώ το κάνω αλλιώς ,εσύ ;

Ερευνητής: υπήρχανε ας πούμε λέγαμε αυτή κάνει καλό το τάδε φαγητό η άλλη το άλλο ;

κα Καλλιόπη: Ναι ναι τα λέγανε και αυτά υπήρχε πολλή συζήτηση πολλή κουβέντα

είχαν και τις πρώτο νοικοκυράδες που λέγαμε μια φορά στα χωριά υπήρχαν γυναίκες που πήγαιναν και μαγείρευαν στους γάμους ,στους αρραβώνες, τότε δεν ήταν 1.000 άτομα το πολύ πολύ να ήταν 100...

Ερευνητής: και αυτές ήταν αυτές που μαγείρευαν καλύτερα ;

κα Καλλιόπη: δεν ξέρω, τώρα πως βγήκανε αυτές έτσι το [00:42:11] κρέας όλοι ξέρουν και το βράζουν, το πιλάφι όλοι ξέρουν να το φτιάξουν, άμα το μετρήσεις το πιλάφι δεν[00:42:17] είναι δυνατόν να μην βγει Καλό

Ερευνητής: υπήρχε αυτό στους [00:42:21] γάμους που λένε η Ζαχάρο μαντινάδες ένα γλυκό;

κα Καλλιόπη: εγώ δεν το δεν το έχω ακούσει

Ερευνητής : Έπαιρναν ζάχαρη φτιάχνανε και βάζανε μία μαντινάδα μέσα και τα αγόρια το δίνανε στα κορίτσια για να τις γνωρίσουν

κα Καλλιόπη: δεν το ξέρω αυτό αγάπη μου, δεν το έχω δει [00:42:40]

Ερευνητής : διαχειρίζονταν [00:42:44] τα τρόφιμα για να για να μην τα πετάνε αν τους έμεναν όσπρια;

κα Καλλιόπη: Τους βάζανε λάδι δηλαδή η φακή [00:42:56] για να μην ανοίξει γιατί άμα θέλει να μείνει πολύ καιρό [00:43:02] έκανε μαμουνάκια

Ερευνητής: Η άψητη φακή;

κα Καλλιόπη: Η άψητη, λάδωναν τα χεριά τους και βάναμε δεν άνοιγε έτσι

Ερευνητής: Δηλαδή ξέρατε τρόπους για συντήρηση;

κα Καλλιόπη: Στα φασόλια βάζανε φασκομηλιά, Εκεί [00:43:24] που είναι τα φασόλια βάζαμε φασκομηλιά [00:43:31]

Ερευνητής: Αν τους έμενε ας πούμε φακή;

Κα Καλλιόπη: [00:43:35] η φακή Εντάξει μέχρι αύριο ψιλοδιατηρούταν την άλλη μέρα την πετούσαν

Ερευνητής: δεν την κάνανε αυτοί με ρύζι με πατάτες με τέτοια πράγματα ;

κα Καλλιόπη: ναι ναι μόνο με ριζά [00:43:50] το βάζανε λίγο ρυζάκι και έκαναν άλλο ένα φαγητό και έτρωγαν και το βράδυ, τότε τρώγαμε και το βράδυ αλλά ήμασταν αδύνατοι τώρα που δε τρώμε άστα [00:44:20] και στα φασόλια άμα θέλανε έβαζαν ρύζι [00:44:26] και στα ρεβίθια και στα τρία όσπρια στις φακές

Ερευνητής: τα ρεβίθια τα κάνανε κόκκινα

Κα Καλλιόπη: με λεμόνι με λεμόνι και τότε αλλά εγώ είχα μια θεία και επειδή αρέσανε στο θείο και η θεία μου τα έκανε κόκκινα τα έκανε

Ερευνητής: [00:44:55] και η νοικοκυροσύνη έχει σχέση και με το ας πούμε να μην πετάς πολύ όταν καθαρίζεις πατάτες να τις κάνεις ;

Κα Καλλιόπη: Ε καλά τώρα με το μαχαίρι, αυτό μόνο με ξύστρα και άμα η πατάτα είναι όλο χόμα πρέπει να την πλύνεις να την καθαρίσεις

Ερευνητής: Η καλή νοικοκυρά κάνει κάποια πράγματα που δε τα κάνει η άλλη

Κα Καλλιόπη : [00:45:18] αυτά τα κάνει Η οικονόμα

Ερευνητής: η οικονόμα Όχι η καλή οπότε [00:45:25] η καλή νοικοκυρά στο μαγείρεμα θεωρείται ότι είναι αυτή που κάνει καλό φαγητό νόστιμο

Κα Καλλιόπη: για μένα αυτή με το νόστιμο. Η οικονόμα [00:45:33] το κάνει αυτό να πιάσει το ξύστρα να το ξύσει γιατί με το μαχαίρι καθαρίζεις την πατάτα και πετάς περισσότερο [00:45:42]

Ερευνητής: μα τότε δε θα είχε ξύστρα ; [00:45:47]

Κα Καλλιόπη: παλαιότερα είχαν μαχαίρια ωραία μαχαϊράκια

Και κάνανε δουλειά [00:45:58]

ΘΡΟΝΟΣ ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2021 ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΗΝ ΜΑΡΑ ΣΤΗΝ ΤΑΒΕΡΝΑ ΑΡΑΒΑΝΕΣ

ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ : [00:00:00] Τίνος υπόθεση ήταν η παραγωγή του φαγητού, υπήρχαν άνθρωποι [00:00:05] και συμμετείχαν;

Μάρα: Υπήρχαν άνθρωποι [00:00:08] αλλά η [00:00:11] παραγωγή [00:00:14] του φαγητού η παραγωγή παραγωγή ήταν της γυναίκας. Στο σπίτι της γυναίκας και τον έλεγχο της μαμάς και μάλλον και των φιλικών μελών της οικογένειας. Ναι λίγοι οι άντρες από ότι ξέρω γω ασχολούνταν με την παραγωγή του φαγητού, με την παραγωγή, το να φέρουν τα υλικά στο σπίτι είναι κάτι άλλο εντάξει ή να βοηθήσουν. Ας πούμε ο άντρας θα μπορούσε να σφάξει ένα κουνέλι και να το φέρει στο στάβλο να το σφάξει και να το φέρει σπίτι ή μέχρι και να το κόψει ας πούμε το κουνέλι από κει και μετά αναλαμβάνει η γυναίκα, εκτός ας [00:00:58] πούμε το ψητό, το [00:01:02] οφτό ή το αντικριστό που αυτό όντως είναι καθαρά αντρική δουλειά δεν [00:01:09] έχω δει γυναίκα να κάνει αντικριστό [00:01:12] εγώ ακόμα.

Ερευνητής : Αυτό όμως γίνονταν προφανώς κάπου στον εξωτερικό χώρο

Μάρα: ναι, σε εξωτερικό χώρο. Θα μπορούσε [00:01:19] γίνει στην αυλή του σπιτιού, αλλά εγώ ναι δεν έχω δει γυναίκα να κάνει αντικριστό [00:01:25]

Ερευνητής : Οπότε μέσα στην κουζίνα η συμμετοχή του άνδρα αυτό που λέμε στο ψωμί μόνο στο ζύμωμα ;

Μάρα : Ναι ή μέχρι και να φέρει, να ήταν έτοιμο δηλαδή τεμαχισμένο το κρέας, αυτό ή να ήταν να μαζεύει τα χόρτα και να τα φέρει να τα καθαρίσει και να τα φέρει υπάρχουν κάποια χόρτα ας πούμε που είναι ειδικά όπως εδώ τις λέμε αφρονιές η σπαράγγια συνήθως [00:01:55] τώρα αυτά τα μαζεύανε οι άντρες τα φέρνουνε και μέχρι εκεί

Ερευνητής: Και βέβαια στην Παρασκευή του τυριού.

Μάρα: Στην Παρασκευή του τυριού αυτά [00:02:08] που παρασκευάζονται τα οικιακά στην τυροκόμηση [00:02:13] πάλι [00:02:16] γυναίκες ξέρω. Και εγώ τη γιαγιά μου θυμάμαι και το έκανε το τυρί

Ερευνητής: Α στο σπίτι

Μάρα: Στο σπίτι το κάνανε, και εδώ στις Αραβάνες που φτιάχνουμε εγώ το κάνω και η αδερφή μου.

Ερευνητής: Στα μαντριά όμως έξω δε γίνονταν ;

Μάρα: Ναι ,στα μαντριά [00:02:32] πιθανό, δηλαδή στη στον Ψηλορείτη, που όντως δεν νομίζω να είναι και καμία γυναίκα θα το κάνανε οι άντρες, τώρα εγώ μιλάω για το νοικοκυριό. Απέξω Δεν ξέρω καν

Ερευνητής: Πάντως κάνανε δηλαδή τυροκόμηση και μες στο σπίτι οι γυναίκες;

Μάρα: ναι ναι, αν είχες δηλαδή δυο κατσικούλες το γάλα έφτανε ανάλογα. Εντάξει και τα μέλη της οικογένειας ,αλλά το περίσσιο γάλα το έκανες τυρί και το κάνανε οι γυναίκες με ένα πολύ απλό τρόπο

Ερευνητής : Ωραία αυτό τώρα που μας περιγράφεις αφορά και [00:03:02] την παλαιότερη την παλαιότερη εποχή ;

Μάρα: Την παλαιότερη και την τωρινή. Οπότε τώρα δηλαδή τώρα στο χωριό εγώ ξέρω 3-4 σπίτια όπως και εμείς εδώ είμαστε ευτυχώς στην τωρινή εποχή θα [00:03:17] κάνουμε το γάλα που περισσεύει θα το κάνω τυρί [00:03:24]

Ερευνητής : Οι ρόλοι, αυτό που λέμε εμείς στις κοινωνικές επιστήμες, οι έμφυλοι ρόλοι τέλος πάντων παραμένουν ίδιοι δηλαδή με το φαγητό ασχολείται ή η γυναίκα περισσότερο και με τα ψητά ο άνδρας;

Μάρα : ναι [00:03:36] ναι τέλος [00:03:38] πάντων από αυτούς που ξέρω εγώ νομίζω ναι

Ερευνητής: Εντάξει ,βέβαια αν πάμε προς το Ρέθυμνο [00:03:44]

Μάρα: Εντάξει ναι, αν πάμε προς το Ρέθυμνο είναι [00:03:49] αλλιώς [00:03:54]

Ερευνητής : Και μάγειρες, αλλά εκεί είναι βιοπορισμός είναι επαγγελματίες ωραία οπότε Λοιπόν και σε εκδηλώσεις [00:04:07] που γίνονται γάμοι

Μάρα : Εντάξει , εκδηλώσεις που γίνονται εδώ μαγειρεύουν άντρες μόνο άντρες.

Δηλαδή [00:04:13] ένας μεγάλος γάμος που έχει 1000 καλεσμένους. Το κύριο φαγητό που είναι το πιλάφι θα το κάνει άντρας. Παρόλο ,δηλαδή που στο σπίτι του μπορεί όντως μπορεί να μην κάνει τίποτα, σε ένα μεγάλο γάμο όντως υπάρχουν εδώ συγκεκριμένοι άνθρωποι που θα τους καλέσεις και θα σου κάνουνε το φαγητό όπως το ξέρω γω και το τσιγαριστό, Όπως και το κοκκινιστό σε αυτές τις εκδηλώσεις τώρα θα το κάνουν άντρες

Ερευνητής : Και εκτός από γάμους τι άλλο μπορεί να είναι να σημαίνει μια εκδήλωση, κάποιο πανηγύρι ή κάτι τέτοιο;

Μάρα : Ναι σε κάποιο πανηγύρι

Ερευνητής: Εδώ γίνεται πανηγύρι σε αυτά τα χωριά;

Μάρα : Ναι γίνονται, αλλά [00:04:52] συνήθως τώρα πια στα πανηγύρια δεν μαγειρεύεις μαγειρεύεις τέτοια φαγητά στα πανηγύρια δίνουνε τώρα σουβλάκια μπριζόλες τέτοια πράγματα δηλαδή κάνεις κάτι στο γκριλ δεν μόνο [00:05:05] Δηλαδή πάλι στις χαρές ..Γιατί σε λύπη που σερβίρεται πάλι ένα συγκεκριμένο φαγητό το κάνουμε οι {γέλια} παράξενο ... δηλαδή στην λύπη που σερβίρεται ψαρόσουπα την κάνουν οι γυναίκες [00:05:21] εδώ τουλάχιστον τώρα δεν ξέρω αλλού

Ερευνητής :Εντάξει [00:05:27] έχουμε μία εικόνα για το, για την παρασκευή του φαγητού και της συμμετοχής στην Παρασκευή, ένα επόμενο ερώτημα είναι ποιοι [00:05:37] ποιοι άνθρωποι συμμετέχουν ως καταναλωτές στα προϊόντα Κρητικής διατροφής. Προφανώς [00:05:46] Προφανώς [00:05:48] οι ντόπιοι

Μάρα : Προφανώς οι ντόπιοι. Τώρα [00:05:52] πια και όλοι όσοι επισκέπτες του τόπου εδώ που είμαστε, έρχεται πάρα πολύς κόσμος για να δοκιμάσει παραδοσιακό [00:06:03] φαγητό άρα λοιπόν όλοι οι τουρίστες είναι [00:06:08] τουρίστες από το εξωτερικό , οι επισκέπτες τέλος πάτων και εγχώριοι τουρίστες

Ερευνητής: Οι οποίοι, όταν έρχονται εδώ στο χωριό ζητάνε [00:06:25] επιμένουν σε κάτι κρητικό σα συνταγή, είναι εξοικειωμένοι με αυτό ;

Μάρα : Στο δικό μας το χώρο , ξέρουν ότι θα βρουν παραδοσιακό φαγητό, και εμείς έχουμε φτιάξει ένα κατάλογο που τους προτείνουμε δηλαδή τους λέμε ότι αφού ήρθατε εδώ Δοκιμάστε αυτό που είναι παραδοσιακό το Α το Β και το γ ..φυσικά μπορούν να διαλέξουν ότι θέλουν, αλλά ναι τους προτείνουμε να φάνε ένα παραδοσιακό φαγητό όταν θα έρθουν και αυτό από στόμα σε στόμα έχει [00:06:53] μεγαλώσει και ακριβώς έρχονται για να φάνε κάτι παραδοσιακό

Ερευνητής: Και είναι συνήθως από συγκεκριμένη χωρά προέλευση [00:07:02]

Μάρα : Ναι, μπορείς να πεις ότι είναι από συγκεκριμένες, περισσότερους έχουμε Γάλλους Γερμανούς και νορβηγούς

Ερευνητής : Και συνδυάζουν αυτό την επίσκεψη εδώ για φαγητό και με κάποια επίσκεψη στην περιοχή γενικότερα ;

Μάρα :Ναι ναι δηλαδή αυτοί Έρχονται εδώ πέρα είτε για να δουν να επισκεφθούν το Αρκάδι που είναι κοντά, είτε για να επισκεφτούν την αρχαία Σύβριτο και την εκκλησία και το έχουν συνδυάσει όταν λέμε για τους τουρίστες [00:07:33] για τους κατοίκους του εξωτερικού. Οι ντόπιοι κάνουν άλλα πράγματα.

Ερευνητής : Έλληνες [00:07:38]

Μάρα : Έλληνες τουρίστες [00:07:42] Όχι ,Έλληνες τουρίστες Λοιπόν έρχονται μόνο αυτοί που μένουν εδώ στην περιοχή και δεν έχουν δεν έχουν πια σπίτι έρχονται για κάποιο γάμο για κάτι καμία υποχρέωση και θα μείνουνε μια-δυο μέρες έτσι ,δεν συνήθως οι Έλληνες δεν επιλέγουν το βουνό για διακοπές όταν όσο τη διαμονή όμως για φαγητό Έλληνες έρχονται πάρα πολύ για να δοκιμάσουν το παραδοσιακό φαγητό το χειμώνα δηλαδή έχουμε πάρα πολύ κόσμο που έρχεται για παραδοσιακό φαγητό και το καλοκαίρι πάλι πολύ κόσμο από Έλληνες πάλι για φαγητό μόνο. αλλά δεν συνδυάζουν το φαγητό με μία δραστηριότητα η μία επίσκεψη οι Έλληνες έρχονται αποκλειστικά για το φαγητό [00:08:38]

Ερευνητής : Πάμε σε μία άλλη Θεματική [00:08:46] σε ότι αφορά την κατάσταση της κρητικής διατροφής παλιότερα [00:08:50] συγκριτικά παλιότερα [00:08:54] με το σήμερα [00:08:57] βλέπετε [00:08:59] Κάποια μεταστροφή ,κάποια αλλαγή, κάποιο μετασχηματισμό [00:09:03] θα μπούμε και σε επιμέρους ερωτήσεις [00:09:09] Παραμένει ίδια αυτό που λέμε Κρητική Διατροφή; [00:09:13] τα πατήματα υπάρχουν.

Μάρα : [00:09:23] Όχι εγώ νιώθω ότι έχει αλλάξει [00:09:27] αυτό νιώθω ότι έχει αλλάξει τώρα να έχει αλλάξει νομίζω [00:09:37] ότι έχει γίνει λίγο πιο εξεζητημένο [00:09:41] από [00:09:48] από το πολύ απλό που είχα εγώ στο μυαλό μου βλέπω [00:09:57] έχει γίνει πολύ σύνθετο Τέλος πάντων 00:10:04] εγώ βλέπω τώρα διάφορα ένα τυροπιτάκι για μένα είναι ένα τυροπιτάκι είναι ζύμη, τυρί τηγάνισμα. Αυτό Ξέρω εγώ, τώρα [00:10:17] υπάρχει ένα τυροπιτάκι με γεύση δεν ξέρω αγριοκέρασο [00:10:24] και αυτό είναι σύνθετες να το συναρτήσεις και σου λένε εντάξει ρε παιδί μου είναι παράδοση, παραδοσιακή διατροφή

Ερευνητής : Αλλά, αυτό δεν είναι μια γεύση που δοκίμαζαν παλιότερα ;

Μάρα : Όχι [00:10:35] δεν [00:10:38] είναι μία γεύση που δοκίμαζαν παλιότερα όλα [00:10:42] εξελίσσονται , είναι μια εξέλιξη , ακριβώς [00:10:46] εγώ θεωρώ ότι αυτό το πράγμα τώρα έχει εξελιχθεί τώρα αν αυτό είναι η κρητική διατροφή ή όχι

Ερευνητής : Αυτό είναι όμως από τις συνταγές [00:10:54] και υπάρχει και υπάρχουν και διαφορετικά υλικά

Μάρα: Ντάξει [00:11:04] υπάρχει ας πούμε και εγώ τα τυριά όπως η τεχνολογία έχει τώρα πώς το λένε ότι έχει προχωρήσει είναι λογικό να υπάρχουν να έχουν εξελιχθεί και τα υλικά, αλλά [00:11:24] η πρώτη ύλη

Ερευνητής : Είναι κάποια υλικά που αφορούν γεωργικά [00:11:34] προϊόντα που δεν χρησιμοποιούνται καθόλου σήμερα σε σχέση με παλιότερα [00:11:42] αν υπάρχουν σε κάποιο ιστορικό βιβλίο [00:11:46] μπορούμε να δούμε να γράφουν διάφορα βότανα

Μάρα : Ακριβώς [00:11:52] εγώ νομίζω ότι κάποια έχουν έχουν εγκαταλειφθεί δηλαδή είτε γιατί δεν υπάρχει ,μπορεί να είναι βότανα ή χόρτα , δεν υπάρχουν άνθρωποι για να τα δεν τα γνωρίζουμε πια ,γιατί έχουν πεθάνει ή έχουν φύγει πάλι και δεν τα γνωρίζουμε πια είτε γιατί θέλουνε πολύ κόπο και μπορείς να τα βρεις σήμερα ,Τέλος πάντων δεν χρειάζεται να πας στον βουνό να τα μαζέψεις ,τα αγοράζεις σήμερα... και είναι θεωρείς ότι κάνεις τη δουλειά σου το ίδιο μπορεί να την κάνεις, Μπορεί και να μην την κάνεις... {γέλια} αυτό είναι άλλη κουβέντα ...

Ερευνητής: ωραία [00:12:27] πάμε σε κάτι πιο συγκεκριμένο για τα βασικά υλικά και [00:12:33] είπαμε κάποια πράγματα πριν αλλά βασικά και τις εποχές της συγκομιδής [00:12:41] της παραγωγής; δηλαδή και εδώ στην συγκεκριμένη περιοχή τι ήταν [00:12:49] τα υλικά που τροφοδοτούσαν τη διατροφή ;

Μάρα : λοιπόν [00:12:59] ωραία εκεί να ξεκινήσουμε λοιπόν να δω τι μπορώ να θυμηθώ .

Λοιπόν [00:13:04] καλοκαίρι ..το καλοκαίρι έχει πολλά λαχανικά, δηλαδή έχει, φαντάζομαι ότι αυτό θέλετε τώρα δηλαδή [00:13:13] έχει ότι λαχανικά είχε στον κήπο είχε και μεγάλη ποικιλία είχε κολοκύθια, είχε μελιτζάνες, είχε πιπεριές και ντομάτες αλλά ντομάτες μιας λόης ντομάτες μιας ποικιλίας δεν είχε 35..12 ντομάτες που βλέπεις τώρα τι [00:13:39] άλλο είχε... είχε βλιτά Δηλαδή τέτοια λαχανικά το καλοκαίρι, το καλοκαίρι έχει πολύ γάλα αυτό [00:13:51]

Ερευνητής: Ναι αλλά [00:13:57] ειδικά εδώ η Γεωργία τι άλλο περιλαμβάνει πέρα από αυτά στους μαζέδες, υπήρχε σιτάρι;

Μάρα : [00:14:04] λίγα Εδώ δεν γνωρίζουμε δηλαδή πρέπει να ήταν ελάχιστα αυτά

Ερευνητής: οπότε αυτά έρχονται

Μάρα: Ναι Αυτά έρχονται Ναι αυτά έχουμε δηλαδή τα έπαιρνες από την πόλη το σιτάρι για να κάνεις αλεύρι λίγα μπορεί κάποιος , Θυμάμαι πολύ παλιά όμως ότι υπήρχαν κάποια από τα λέγαμε εμείς αλώνια , Πού αλλού κάναμε το σιτάρι έπαιρνες [00:14:30] σιτάρι για να πάρεις τον καρπό. Ναι Ωραία άρα λοιπόν είχανε ,τόρα θα χανε για να πουλάνε λίγο δύσκολο το να εξυπηρετούνταν στο σπίτι τους κάποιοι θα χανε αλλά πάντως όχι όλοι ,δεν θυμάμαι όταν μεγάλωνα εγώ εδώ κανέναν να έχει. Όμως, αλώνια θυμάμαι[00:14:51] γιατί παίζαμε άρα κάποιος θα είχε πριν ι[00:14:58]

Ερευνητής : Ε και προφανώς καλλιεργούσαν εδώ. Ωραία [00:15:08] και από τα γαλακτοκομικά

Μάρα: Από κει τώρα, σίγουρα έχει γάλα, αρκετό γάλα δηλαδή, κάθε σπίτι εδώ έχει κατσίκες Έχει μπορεί να έχει προβατάκια κατσίκες και πρόβατα, αλλά ας πούμε αγελάδες.. δεν θυμάμαι τώρα Τώρα ξέρω ας πούμε από τύχη ότι όντως εδώ στην περιοχή υπάρχουν κάποιες αγελάδες, αλλά όταν εγώ μεγάλωνα, και μιλάμε και πριν 15 χρόνια, σπάνια δεν έβρισκες τέτοιο ζώο εδώ. Άρα λοιπόν το γάλα ήταν κυρίως από τις κατσίκες και από τα πρόβατα, το οποίο το κάναν τυρί ή το πουλούσαν σε τυροκομείο το οποίο πάλι το κάνανε τυρί [00:16:01] και ένα μέρος από το γάλα το κάναμε το καλοκαίρι ξινόχοντρο αυτό που λέμε ..δε ξέρω [00:16:10] δηλαδή αυτό το κάνανε ένα φαγητό για να το έχουν το χειμώνα κάτι σαν παξιμάδι που το έκανες μετά σουπα το χειμώνα αυτό το κάναμε όλοι το καλοκαίρι τέτοιο καιρό δηλαδή όλα τα σπίτια είχαν ήδη απόθεμα σε ξινόχοντρο για όλο το χειμώνα.

Ερευνητής : και εκτός και το γάλα και τυρί, το κρέας ;

Μάρα : Το κρέας, και μετά το κρέας... ωραία κρέας είχανε [00:16:35] όλοι κουνέλια, κοτόπουλα [00:16:38] γιατί από εκεί είχανε και τα αβγά, είχαν [00:16:42] και γουρούνια ..τόρα [00:16:47] τα τελευταία χρόνια παλιότερα [00:16:50] δεν θυμάμαι εγώ κανέναν να είχε γουρούνια τώρα τελευταία χρόνια έχουνε

Ερευνητής: Τα Χριστούγεννα [00:17:03] δε το είχατε εδώ, αυτή την πρακτική με το γουρούνι ; Σύγκλινο κάνατε τέτοια εδώ ;

Μάρα : Ναι , εδώ εγώ δεν θυμάμαι να κάνανε ξέρω όμως σε άλλες περιοχές κάνανε, εγώ δεν θυμάμαι ή τελοσπάντων θυμάμαι ότι κάνανε, δεν θυμάμαι όμως ότι σφάζαμε δικό μας γουρούνι μπορεί να περνάμε το κρέας και να το κάναμε από κει και μετά να το καπνίζαμε, αλλά να σφάζαμε δικό μας γουρούνι δεν θυμάμαι [00:17:27]

Ερευνητής : Οπότε το κρέας [00:17:29] που κυριαρχούσε ήταν το κατσικίσιο;

Μάρα : Νομίζω [00:17:35] ναι κατσίκι, αρνί και κουνέλι [00:18:04] ήταν κατσίκι ,κουνέλι και [00:18:07] κοτόπουλο, εδώ [00:18:10] στην περιοχή. Αυτό [00:18:13] που ξέρω γω. Ε τότε σε αντίθεση με αυτά που γράφουνε [00:18:20]

Ερευνητής : Για [00:18:23] την [00:18:27] εποχικότητα των φαγητών. Κυρίως το κρέας καταναλώνονταν το χειμώνα, και το καλοκαίρι υπήρχε κάποια διάκριση [00:18:36]

Μάρα: χειμώνα λίγο πιο πολύ, γιατί δεν υπάρχουνε πολλά λαχανικά. Εντάξει δεν υπάρχουνε πολλά λαχανικά και για αυτό ,τόρα δεν [00:18:50] μπορώ να ξέρω. Νομίζω όμως ότι το χειμώνα να καταναλώνουνε λίγο πιο πολύ, το καλοκαίρι είχες κι άλλες επιλογές, περισσότερες από το από το κράτος

Ερευνητής : Κάτι άλλο που μας ενδιαφέρει. Υπήρχαν [00:19:04] κάποιες απαγορεύσεις στην Κρητική διατροφή. Υπήρχε κάτι που δεν [00:19:14] τρώγεται.

Μάρα: Που δεν άρεσε; Ή γιατί δεν βρισκανε ας πούμε εγώ [00:19:20] στο βουνό δεν βρίσκαμε ψάρι. ψάρι [00:19:27] φρέσκο τα τελευταία χρόνια ξέρω γω να ήρθε στο χωριό, που τρώγαν όμως πολύ συχνά παστό ψάρι μπακαλιάρο ας πούμε, αλλά [00:19:40] ήταν εδώ, δηλαδή στη θάλασσα δίπλα αυτά τα χωριά που ήταν στη θάλασσα το αντίθετο φαντάζομαι. Θα είχανε ψάρια, κάτι [00:19:48] που δεν τρώγονταν ε; που απαγορευόταν [00:19:53] λόγω κουλτούρας ας πούμε Δεν νομίζω [00:20:03] Νομίζω ότι δεν είχανε ας πούμε πολλά γλυκά, δεν μπορούσανε να φάνε λόγω συνθηκών πολλά γλυκά, τα γλυκά ήταν πολύ περιορισμένα ή τελοσπάντων με με υλικά πολύ απλά ζύμη και ζάχαρη και η τελοσπάντων μέλι και καρύδια ένα τέτοιο πράγμα. Στα γλυκά εδώ στην περιοχή δε μπορείς [00:20:26] να πεις ότι υπήρχε και πολύ ποικιλία.

Ερευνητές : Λόγω θρησκείας ;

Μάρα : Εντάξει [00:20:36] εδώ όλοι οι άνθρωποι. Εντάξει τηρούσαν [00:20:40] την τις νηστείες και όλα αυτά, τις περιόδους λοιπόν που ήταν νηστεία φυσικά απαγορευόταν να τρως κρέας [00:20:50] και να [00:20:54] αυτό. Ναι αυτό το θυμάμαι και εγώ την Τετάρτη και Παρασκευή δεν Τρώμε κρέας. Δηλαδή εγώ γύρναγα στο σπίτι το ξαναλέω Τετάρτη φακή { ΓΕΛΙΑ} εγώ [00:21:09] το κάνω ακόμα ας πούμε ΤΟ ΕΧΩ ΣΥΝΗΘΗΣΕΙ ΕΤΣΙ

ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ: Τώρα σε ότι αφορά τους συμβολισμούς [00:21:20] και τους τρόπους στο τραπέζι [00:21:26] τι μπορούμε να δούμε ;

Μάρα : Εννοούμε την ώρα [00:21:31] του φαγητού, ωραία [00:21:36] την ώρα του φαγητού [00:21:43] Ναι και ας πούμε εγώ τι κάνω που μάλλον θα το έχω δει και εγώ από τη μητέρα μου. Όταν σεβρίω το φαγητό, σεβρίω πρώτο στον άντρα μου. Φροντίζω [00:21:56] να βάλω μία πολύ καλή μερίδα στον άντρα μου. Εντάξει, λογικά το φαγητό φτάνει για όλους. Εντάξει, αλλά πρώτα θα σεβρίω στον άντρα μου, και μετά Θα σεβρίω ανά ηλικία ,θα σεβρίω στο μεγάλο γιο, θα σεβρίω στο μικρό γιο και μετά θα σεβρίω και για μένα. Αν [00:22:17] για κάποιο λόγο δεν φτάσει Θα φροντίσω εγώ να φάω λιγότερο. Από την μία ίσως ξέρω ότι τα παιδιά ίσως θα ζητήσουν παραπάνω πάλι θα φροντίσω να φάω λιγότερο για να έχει και μείνει φαγητό αν ζητήσει κάποιος περισσότερο. Επίσης [00:22:37] προσπαθώ [00:22:40] να μην τρώμε, να μην τρώει ο καθένας αν δεν καθίσουμε όλοι στο τραπέζι. Εντάξει και μία χαρά

Ερευνητής : Στις περιπτώσεις [00:22:51] ειδικά στα γλέντια ή [00:23:00] Ισχύει εκεί ένα άτυπο πρωτόκολλο. Ή στις οικογενειακές συνεστιάσεις;

Μάρα : Στις οικογενειακές [00:23:03] συνεστιάσεις όπως λέμε ξέρω γω , θα ξεκινήσουμε το φαγητό εφόσον καθίσει τώρα ας πούμε ο γηραιότερος. θα πρέπει δηλαδή ο γηραιότερος να καθίσει και μετά θα ξεκινήσουμε το φαγητό, όπως [00:23:20] επίσης, όταν [00:23:22] έρχεται ο πατέρας μου στο σπίτι για να ξεκινήσουμε να σεβρίουμε. θα βάλουμε ότι έχουμε να βάλουμε, θα πρέπει οπωσδήποτε να βάλουμε κρασί στο τραπέζι. Ε αυτό συμβαίνει μόνο όταν έρχεται ο πατέρας μου. Όμως τώρα όταν είμαστε στο σπίτι μόνοι μας, εμείς δεν πίνουμε κρασί [00:23:41] δεν συνοδεύουμε το φαγητό μας, ο πατέρας μου όμως πάντα θέλει να έχει κρασί στο τραπέζι. Όπως [00:23:49] επίσης θέλει να έχει ψωμί στο [00:23:52] τραπέζι. Εμείς τρώμε και Χωρίς ψωμί τώρα πια {γέλια} Ο πατέρας [00:23:59] του άντρα μου ήθελε στο τραπέζι να έχει μία πετσέτα, ας πούμε γιατί συνήθισε όχι χαρτοπετσέτα, μία πετσέτα. Ενώ τώρα πια όλοι χρησιμοποιούμε χαρτοπετσέτες [00:24:13]

Ερευνητής : Γίνεται κάποια πρόποση , την αναλαμβάνει ο γηραιότερος;

Μάρα : Ναι με το κρασί τώρα ναι. Οπότε είναι πάντα [00:24:24] θα γίνει πρόποση, τώρα ποιος την αναλαμβάνει θα σεβρίει συνήθως ο οικοδεσπότης σεβρίει [00:24:32] το κρασί ..και να την πρόποση μπορεί να την κάνει ο γηραιότερος. Συνήθως εμάς την [00:24:39] κάνει ο πατέρας μου.

Ερευνητής : Ωραία σε ότι αφορά τώρα έτσι τα συνοδευτικά [00:24:47] του τραπέζιού παύλα γεύματος όπως [00:24:52] το ποτό δηλαδή το κρασί και η ρακή.

Μάρα : Ναι, η ρακή [00:25:00] Στη δίκη μας οικογένεια [00:25:03] δεν ήταν συνοδευτικό του φαγητού, ούτε ήταν στην περιοχή. Η ρακή ήταν σα κέρασμα δηλαδή ερχόταν κάποιος θα σου βάλω μία ρακή ; να περάσουνε λίγη ώρα μαζί το απόγευμα θα πίνανε μία ρακή. Οι γυναίκες δεν είδα να πίνουν ρακή, μπορεί να πίνανε ένα καφέ, ένα τσάι. Εγώ δεν το έχω στο δικό μου κύκλο οι γυναίκες δεν πίνανε ρακή. Ούτε και απαγορευόταν ,αλλά μάλλον δεν πίνανε από ότι φαίνεται [00:25:32] Ερευνητής : Ρακή έχει το χωριό ;

Μάρα : έχουμε μπόλικη

Ερευνητής : Και κρασί που είπαμε πριν ,βγάζουν σε αυτή την περιοχή ;

Μάρα : Ναι [00:25:39] βγάζουνε. δηλαδή το κάθε σπίτι έχει το δικό του κρασί [00:25:45]

Ερευνητής: Τι κλίματα έχει εδώ ανοιχτό, που λέμε ή όπως τα λέμε πάνω μαυρολιάτικα

Μάρα : Ναι είναι κάτι τώρα τοπικές [00:25:51] τώρα ποικιλίες που δεν ξέρω. Όχι ..κυρίως είναι κόκκινα, είναι κόκκινα. Δεν ξέρω όμως τις ποικιλίες [00:26:07]

Ερευνητής : Εκτός τώρα ας αφήσουμε τα ποτά, θα μπορούσε να συνοδεύεται με την μουσική;

Μάρα: Μουσική [00:26:12] Όχι [00:26:16] ένα καθημερινό γεύμα όχι, στα γλέντια ναι . Στα γλέντια μπορούσε να είχε μουσική, είχε σίγουρα λύρα λαούτο. Ναι και μαντινάδες από τους αυτούς που ήτανε γύρω από το τραπέζι, στη δικιά μας περιοχή δεν είχε Ριζίτικα αυτό το ο ένας επαναλαμβάνουν όλοι οι άλλοι και πάντα έχει και κάτι με μουσική είχαν και ένα μουσικό όργανο δηλαδή να παίζει

Ερευνητής: Δεν έχει δηλαδή αυτό που λέμε τραγούδια της τάβλας;

Μάρα : Ναι [00:26:49] τραγούδια της τάβλας, τέτοια δεν έχει εδώ { Γέλια} Αλλά [00:26:55] λυράρηδες και λαουτιέρηδες είχε.

Ερευνητής : Εκεί υπήρχαν κάποια τυπικά τραγούδια συνεστίασης;

Μάρα: Κάποια ήταν [00:27:10] χαρακτηριστικά της περίπτωσης [00:27:14] δηλαδή τα τραγούδια του γάμου τα τραγούδια της βάπτισης και μετά είναι ανά παρέα δηλαδή η [00:27:25] παρέα μπορεί να φέρει ας πούμε συγκεκριμένες μαντινάδες οποίες τις επαναλάμβαναν.

Ερευνητής : Εκτός από γάμους βαφτίσια υπήρχε η αφορμή για παρέα για να γίνει αυτό;

Μάρα : για [00:27:34] να γίνει αυτό ,θα μπορούσε να είναι οτιδήποτε. Δηλαδή παλαιότερα Χωρίς καμία αφορμή σχεδόν κάθε 15 [00:27:45] μέρες γινότανε παρέες Δηλαδή τις παρέες τις κάνανε οι άνδρες και μαζευόταν από σπίτι σε σπίτι πηγαίνανε Δηλαδή από σπίτι σε σπίτι. Έτσι για [00:27:57] να πούνε, ας πούμε Καλησπέρα, εκεί έπρεπε οπωσδήποτε να υπάρχει φαγητό, δηλαδή οι γυναίκες το είχανε στο νου τους έπρεπε οπωσδήποτε ένα επιπλέον να υπάρχει ένα φαγητό. Και πήγαιναν όμως οι άντρες μαζί με λύρα και λαούτο

Κάθονταν λοιπόν στο τραπέζι και ότι είχε

[00:28:15] μπορεί να είχε τυροπιτάδικα ,μπορεί να είχε τηγανίσει ένα κουνέλι μπορεί να είναι ότι είχε ψήσει ας πούμε κάτι τρώγανε και πίνανε και ξανά στο επόμενο σπίτι στο επόμενο σπίτι αυτό [00:28:28] θα μπορούσε να γίνει και αυτό γινόταν κυρίως στις γιορτές Δηλαδή γινότανε Χριστούγεννα, Πάσχα, Απόκριες Πρωτομαγιά την ημέρα της [00:28:39] Παναγίας εδώ που γιόρταζε το χωριό και θα μπορούσε να γίνει και χωρίς όμως κανένα λόγο. Εντάξει καθημερινή είναι λίγο δύσκολο Πρέπει να ήταν οι άνθρωποι λίγο χαλαρά αλλά ήταν και οι φορές που δεν υπήρχε κανένας λόγος. Κανείς θρησκευτικός λόγος [00:28:56]

Ερευνητής : Περί της [00:29:04] γεύσης τις [00:29:09] παλιές μήνες των παλαιότερων οι παλαιότεροι αναφέρονταν στα φαγητά που τρώγανε παιδιά ;

Μάρα : τώρα [00:29:24] δεν θυμάμαι στα φαγητά, ναι [00:29:26] όντως [00:29:30] αναφέρονταν δηλαδή ξέρω εγώ πριν από ένα χρόνο άκουσα κάποιον και λέει αυτό το φαγητό είναι 100 χρόνων που [00:29:41] το λέγανε ένα φαγητό που το λέγανε μπουρανί. Το μαγείρευε τέλος πάντων [00:29:45] και το έφερε και μου λέει αυτό είναι φαγητό εκατό χρόνων. Και ήταν ένα πράγμα σα σπανακόρυζο ας πούμε.

Ερευνητής : εγώ το λέω γιατί στα δικά μου μέρη λεγάνε [00:30:04] τη Μεγάλη Πέμπτη κάνανε χορτόπιτες ,τόρα δε κάνουν, αλευρόψωμο από καλαμποκάλευρο , μπουκότα που λέμε.. αυτό με γεύσεις που δε τις έχουμε σήμερα

Μάρα : αυτό ναι ..Α ναι κατάλαβα [00:30:15] Ναι [00:30:18] ναι ναι [00:30:26] ααα που δε τις έχουμε. Όχι [00:30:32] σα μνήμη όχι κάτι τέτοιο δεν ξέρω. Εγώ ξέρω ότι τα κάνανε και τα κάνουμε επίσης ακόμα δηλαδή κάτι που το λέμε εμείς το πρωτοκύριακο κάνουμε και εμείς ακόμα χορτόπιτες γιατί το κάνανε και το κάνουμε

Ερευνητής : [00:30:51] Πείτε μας ιδιαίτερα τα γλυκά και γεύσεις [00:30:56]

Μάρα: Ωραία από γλυκά [00:31:05] εδώ είναι λοιπόν ανεβατές πίτες που [00:31:09] είναι χορτόπιτες ή μυζηθρόπιτες αλλά το ζυμάρι έχει μία διαφορετική Παρασκευή. Δηλαδή γίνεται με μαγιά ή με προζύμι και είναι φουσκοτό σα το ψωμάκι και μέσα έχει τυρί αυτά γίνονται στο τηγάνι τηγανίζονται δηλαδή γενικά οι πίτες της περιοχής είναι ατομικές μικρούλες μικρά πιτάκια είναι και τηγανίτα. Πίτες [00:31:34] στο φούρνο που κάνουν ας πούμε σε άλλες περιοχές στην Ελλάδα εγώ εδώ δε θυμάμαι , τώρα εντάξει κάνουμε, αλλά όταν εγώ μεγάλωνα δεν κάναμε πίτες στο φούρνο Γιατί δεν είχαν φούρνους ήτανε πολύ δύσκολα Τέλος πάντων εδώ για να ανάψεις ένα φούρνο μόνο για να ζυμώσεις άναβες

Ερευνητής : Αλλά φαγητά ;

Μάρα: άλλα φαγητά ναι , ήταν το χοιρινό με τα χόρτα [00:31:55] με τα [00:31:59] τσιγαριστά χόρτα [00:32:01] οι χοχλιοί με το χοντρό, σφουγγάτο [00:32:08] όλα φυσικά τα βραστά .αυγά βραστά με άγρια χόρτα όλων των κατηγοριών [00:32:15] αβρωνιές ,σπαράγγια, κουκιά με αγκινάρες [00:32:26] αυτά

Ερευνητής: Η ρακή με τι μεζέ σερβίρονταν

Μάρα : εδώ [00:32:32] τι συνοδεύεις θα είναι με ελιές ,παξιμάδι ντομάτα αγγούρι

Ερευνητής : κρέας [00:32:39] ποτέ δε σερβιρόταν η ρακή ποτέ με κρέας

Μάρα : όχι όχι όχι κρέας δεν συνοδεύεται η ρακή

Ερευνητής : αγκινάρες ; [00:32:48]

Μάρα : με αγκινάρες ανάλογα την εποχή τώρα ναι και κουκιά με αγκινάρες κουκιά, παπούλες τώρα τον Απρίλη που είναι έτσι πολύ, πατάτες [00:32:59] στο φούρνο οφτές όταν βγάζεις ρακή είναι ο τέλειος συνδυασμός στο καζάνι δηλαδή είναι πατάτες στη φωτιά στη στάχτη και ρακή ζέστη είναι το τέλειο {Γέλια }

Ερευνητής : Από ορεκτικά πρώτο πιάτο ποια είναι στην σειρά ;

Μάρα: [00:33:26] οι ελιές ,ελιές τα κουκιά τα κουκιά που μπορεί να είναι η φάβα είναι και ολόκληρα Τέσπα , ή να είναι φρέσκα είναι [00:33:39] το τυρί αυτό το τυροζούλι που κάνουμε εδώ Αυτό [00:33:49] σαν ορεκτικά. Και σαν συνοδευτικά μπορεί [00:33:58] να είναι ένα κομμάτι σύγκλινο [00:34:01] η απακή στην [00:34:04] αρχή Ε [00:34:16]

Ερευνητής : Σαν επιδόρπιο ; Σε σχέση με παλιότερα

Μάρα : Επιδόρπια τώρα στην καθημερινή ζωή στο καθημερινό τραπέζι δεν υπήρχαν, υπήρχαν τα φρούτα, ότι φρούτα τώρα μπορούσες να βρεις από δω.. φρούτα μπορείς να βρεις μήλα μανταρίνια αλλά το χειμώνα το καλοκαίρι να βρεις σταφύλια σύκα ρόδια [00:34:42] τώρα που είναι αγλάδια [00:34:46] εξεζητημένα [00:34:48] φρούτα δηλαδή πεπόνια καρπούζια μπορούσες να βρεις αν τα περνούσε ο μανάβης να τα αγοράσεις εδώ λίγοι καλλιεργούσαν τέτοια πράγματα Τώρα [00:34:58]στις γιορτές όμως ας πούμε Χριστούγεννα υπήρχανε μελομακάρονα [00:35:04] Υπάρχουν κάτι αλλά εδώ που τα λέγαμε λουκούμια ήταν σα μελομακάρονα αλλά τηγανίτα γιατί τα μελομακάρονα θέλουν φούρνο και ο φούρνος είπαμε είναι δύσκολο [00:35:16] άρα λοιπόν Κάνανε κάτι παρόμοιο με ζύμη που τα τηγανίζουμε και μετά τα βουτούσαμε σε σιρόπι

Ερευνητής :Είναι ξεροτήγανα;

Μάρα: όχι όχι όχι είναι κάτι σε αυτή την περιοχή εδώ και τα λένε λουκούμια Δεν είναι ξεροτήγανα είναι η περίπου η ζύμη τη συνταγή των μελομακάρονων, αλλά είναι λίγο πιο σφιχτή τα τηγανίζεις και μετά σε σιρόπι είναι πολύ ωραία ναι ναι ναι Είναι τέλειο ναι ναι ναι αυτά τα Χριστούγεννα εγώ τώρα προς τιμήν των παλαιότερων τα Χριστούγεννα εγώ κάνω λουκούμια {γέλια} γιατί

Εντάξει [00:35:54] μελομακάρονα βρίσκεις παντού ναι [00:36:04] ναι [00:36:26]

Ερευνητής: κάποια από αυτά θεωρείτε ότι είναι στοιχεία της ταυτότητας της περιοχής, εδέσματα ;

Μάρα : ναι ναι ναι φυσικά ,ακριβώς

Ερευνητής : Στη τελευταία ενότητα των ερωτήσεων. Υπάρχουν [00:36:31] κάποιες [00:36:33] απειλές [00:36:35] σήμερα πλέον σε αυτό που λένε παραδοσιακή κρητική κουζίνα κάποιες συνθήκες που δεν ευνοούν την διατήρησή της ;

Μάρα : Ξέρω Εγώ [00:36:59] δεν είμαι σίγουρη. Αλλά εγώ βλέπω ότι ο κόσμος αλλάζει και φυσικά και η Κρητική διατροφή από αυτό που είχα εγώ στο μυαλό μου όταν μεγάλωνα είναι τώρα διαφορετικό, ας πούμε ,είπα ότι τώρα δεν μπορούν δεν υπάρχει Μπορείς να μου φτιάξεις το μπουρανή και να φτιάξεις ένα σπανακόρυζο τώρα το σπανακόρυζο Δεν νομίζω ότι είναι κρητική διατροφή. Το σπανακόρυζο το βρίσκεις παντού το μπουρανή είναι ίδιο πράγμα, αλλά με άγρια χόρτα[00:37:30] τώρα οι άνθρωποι δεν έχουν χρόνο να πάνε στο βουνό να βρουν τα χόρτα ή δεν έχουν ακόμα και χρόνο να το μαγειρέψουν. Πόσοι άνθρωποι μπορούν τώρα να αφιερώσουν πολύ χρόνο για να κάνουν ένα φαγητό. Η κρητική διατροφή ήθελε χρόνο δηλαδή το να μαγειρέψεις χόρτα απαιτεί το να πας να τα βρεις απαιτεί να τα καθαρίσεις απαιτεί να τα πλύνεις και να προετοιμάσεις όλη την διαδικασία. Τώρα αυτά είναι έτοιμα ακόμα και από την λαϊκή να τα πάρεις, πόσα πράγματα έχεις γλυτώσει , πλυμένα τα παίρνεις τώρα από την λαϊκή, κάποια μπορείς να τα πάρεις και κομμένα {γέλιο } δε χρειάζεται , τώρα οι άνθρωποι δεν έχουν χρόνο, άρα οι συνθήκες αλλάζουν ,άρα κάποια πράγματα εκ των πραγμάτων θα εξαφανιστούν.

Ερευνητής : Είναι δηλαδή η έλλειψη χρόνου στην καθημερινότητα ;

Μάρα : Είναι ναι , θα είναι η έλλειψη χρόνου στην καθημερινότητα ,ακριβώς και μετά θα είναι φυσικά η εξέλιξη, δηλαδή η τεχνολογία κάνει ας πούμε τώρα πως είπαμε το τυρί να μην έχει τυρί, μόνο γραβιέρα, φέτα να έχει φέτα με κάρδαμο και να έχει [00:38:54] φέτα δε ξέρω ένα κόκκινο πραγματάκι ..Μπούκοβο !

{γέλια } και όλα αυτά εντάξει δε ξέρω αν απομακρύνονται πάντως σίγουρα είναι διαφορετικό από αυτό που ήταν παλιότερα

Ερευνητής : Με την εμπειρία του Ρεθύμνου εκεί πως βλέπετε τις συνήθειες ειδικά των νέων ανθρώπων που είναι η επομένη γενιά

Μάρα : Νομίζω δεν έχει καμία σχέση δηλαδή όποιος νομίζει ότι η κρητική διατροφή είναι αυτό που σερβίρεται σαν κρητική διατροφή στις πόλεις είναι τελείως διαφορετικό από αυτό που πραγματικά είναι, δηλαδή αν θα πας σε ένα σπίτι στο χωριό είναι τελείως διαφορετικό αυτό που θα σου σερβίρει και θα σου πει ότι αυτό είναι η κρητική διατροφή από το φαγητό στην πόλη, ναι ναι νομίζω δεν έχει καμία σχέση δηλαδή έχουν προστεθεί υλικά, έχει προστεθεί τρόπος επεξεργασίας των υλικών που ταιριάζουν πιο πολύ [00:39:59] στις σημερινές γεύσεις, σε αυτό που είναι τώρα που θέλεις να φας

Ερευνητής : Πέρα από αυτό που λαμβάνεται στις πόλεις ως Κρητική διαίτα. Ενδιαφέρεται ο κόσμος, οι νέοι σε αυτό που λέμε κρητική διατροφή, έστω να το αναζητήσουν

Μάρα :Ναι. Ενδιαφέρονται πάρα πολύ. Αλλά αυτό που παίρνουν δεν είναι αυτό που θα έπρεπε να είναι ,δηλαδή παίρνεις ας πούμε ένα ..λένε τώρα δηλαδή κρητική διατροφή μπαγκέτα με δε ξέρω τώρα εγώ με χοιρινό καπνιστό και ψητό τυροζούλι στην σχάρα , και αυτό είναι κρητική διατροφή δηλαδή μπορείς να το δεις παντού ξέρω γω, δηλαδή σε όλα τα μέρη που πάει πολύς κόσμος σου δίνουν αυτά ..εντάξει ..δεν έτρωγε κανείς την ώρα του, ούτε καν για δεκατιανό μια μπαγκέτα στη σχάρα δηλαδή το δεκατιανό ήταν ένα πράγμα να το πάρεις να το φας να φύγεις. Εντάξει. Ούτε χρόνο είχες να βάλεις γκριλ να κάνεις το τυροζούλι να κάνει γραμμούλες ,ούτε το χοιρινό θα το έτρωγες [00:41:26]

Ερευνητής: Σαν fast food λανσάρεται

Μάρα : Ναι, είναι Κρητική Διατροφή, αυτό νομίζουν ότι είναι.

Ερευνητής: Είναι και οι τρόποι παραγωγής τα υλικά είχαν εποχικότητα , τώρα δεν ξέρεις αν η ντομάτα είναι καλοκαιρινή

Μάρα : Ναι ακριβώς , δε μπορείς να ξέρεις

Ερευνητής : ποια είναι τα βασικά εμπόδια στην εφαρμογή πολιτικών για την διατήρηση και την ανάδειξη της κρητικής διατροφής, έχει να κάνει με ένα πολιτικό σχεδιασμό ;

Μάρα: Ναι, γίνονται δράσεις από πολλούς φορείς για την Κρητική διατροφή , πολύς κόσμος ενδιαφέρεται είτε μεμονωμένα είτε οργανωμένα εγώ [00:42:40] ξανά λέω αυτό που πιστεύω ότι αυτό που προβάλλεται [00:42:47] σαν κρητική διατροφή, πάντως είναι μακριά από αυτό που είναι για μένα η Κρητική διατροφή , όμως ίσως έτσι πρέπει να είναι για να προσελκύσει [00:42:59] αρχικά το ενδιαφέρον γιατί οι συνθήκες έχουν αλλάξει άρα Λοιπόν χρησιμοποιώντας μάλλον υλικά που κάποιος μπορεί να τα συνδέσει με την κρητική διατροφή και με ένα τρόπο να τα συνδυάσει κάποιος μεταξύ τους να του κεντρίσει το ενδιαφέρον να πει Okay ας ενδιαφερθώ για την κρητική διατροφή. Πάντως ολοένα [00:43:23] και περισσότεροι ενδιαφέρονται και Πιστεύω πιο πολύ Δεν ξέρω αν ενδιαφέρονται για Όντως [00:43:30] για να διατηρηθεί η Κρητική διατροφή αλλά είναι ένας ένα μέσο για να βγάλουν χρήματα { γέλιο }

Ερευνητής: Κατά την άποψη σας τι [00:43:45] θα μπορούσε να έχει σε μία [00:43:48] κατεύθυνση διατήρησης κα ανάδειξης

Μάρα : Ναι [00:43:54] αυτό [00:44:05] που θα μπορούσε να γίνει ε ; ναι [00:44:09] τώρα [00:44:11] ναι με βρίσκετε και λίγο απροετοίμαστη δεν είχα κάνει [00:44:20]

Ερευνητής : Θα μπορούσε να είναι κάποιες δράσεις πιο κοντά [00:44:26] να έρθουν οι άνθρωποι πιο κοντά

Μάρα : νομίζω ότι η Κρητική διατροφή δηλαδή κάποιος θα πρέπει να έχει άμεση σχέση με το με τον τρόπο ζωής. Άρα Λοιπόν [00:44:39] για να πει κάποιος ότι όντως εγώ Γνωρίζω την κρητική διατροφή θα πρέπει να έχει ζήσει όπως ζούσαν παλιότερα [00:44:48] οι άνθρωποι πρέπει να μην [00:44:54] έχει την ευκολία να [00:44:57] έχει κάθε μέρα φρέσκο ψωμί. Άρα λοιπόν τότε θα μπορεί να καταλάβει ότι εγώ φρέσκο ψωμί θα τρώω μόνο δύο μέρες το μήνα και τις άλλες μέρες θα τρώω παξιμάδι ή [00:45:11] ξέρω γω θα πρέπει να ξέρω ότι εγώ για δεκατιανό δεν [00:45:16] θα έχω τη δυνατότητα να πάω να πάρω την μπαγκέτα με το χοιρινό θα παίρνω πιο φυσικά ας πούμε από το σπίτι μου ένα αυγό βραστό αυτό ήτανε το δεκατιανό [00:45:31] δεν υπάρχει δεν υπάρχει δεν υπήρχε κάτι άλλο αλλά ξαναλέω ότι όλα αυτά φυσικά καταλαβαίνω ότι δεν γίνονται γιατί οι συνθήκες είναι ακριβώς , μα και οι συνθήκες έχουν αλλάξει ο άλλος μπορεί να μην προλαβαίνει ούτε ένα αυγό να βράσει {γέλια } Ούτε [00:45:51] μπορεί να μην προλαβαίνει και να το φάει και να πρέπει να πει κάτι για να μπορεί να συνεχίσει [00:45:57] τη μέρα του {γέλιο }

Ερευνητής : κατανοητό , να περάσουμε λίγο [00:46:06] στην δραστηριότητα [00:46:08] εδώ μας είπατε ότι δίνονται κάποια μαθήματα , κάποιος που κάνει τον κόπο να έρθει από το Ρέθυμνο έχει μια διαφορετική βιωματική εμπειρία με τον χώρο

Μάρα : Ναι [00:46:17] ναι ναι ναι ναι ναι [00:46:26] αυτό που αξίζει πολύ Ναι για [00:46:44] τα μαθήματα που [00:46:51] όντως κάποιος θα αν θέλει να το ζήσει και αυτό είναι [00:46:57] το ζύμωμα του ψωμιού. Λοιπόν [00:47:00] αυτό αξίζει να το ζήσει κάποιος. Για [00:47:05] εμπορικούς λόγους ούτε αυτό μπορεί να γίνει σωστά εδώ Δηλαδή εμείς κάνουμε το

ζύωμα του ψωμιού όταν το ξεκινήσαμε δοκιμάσαμε στην αρχή να το να το δείξουμε όπως ακριβώς είναι αυτό λοιπόν αν ειπωθεί ότι κάποιος πρέπει να σηκωθεί από το πρωί από τις 5:00 να είναι εδώ και να φύγει από εδώ πάλι στις 5. Αυτό είναι αδύνατο για εμπορικούς λόγους δεν γίνεται, δεν μπορείς να φέρεις κανέναν από δω να το να το κάνει, άρα λοιπόν Εμείς κάναμε το ζύωμα στην ουσία σε σε [00:47:42] κομμάτια το έχουμε συμπιέσει προκειμένου να δουν οι επισκέπτες μας τη διαδικασία στην ουσία κάνουμε δύο ζυμώματα κάνουμε [00:47:52] αυτό που λένε να πιάνουμε το προζύμι από το βράδυ χωρίς [00:47:57] να είναι κανείς εδώ το πρωί έχει φουσκώσει το προζύμι ζυμώνουμε πριν έρθουν οι πελάτες εδώ πλάθουμε [00:48:08] το ψωμί το ψωμί μας είναι έτοιμο 12:00 [00:48:12] είναι έτοιμο 12:00 την ώρα που έρχονται οι πελάτες γιατί νομίζουν όλοι ότι είναι το ψωμί έτσι θέλει 12:00 με 1:00 Και είναι έτοιμο να γίνει { γέλια } Λοιπόν 12:00 λοιπόν έρχονται οι πελάτες Εμείς έχουμε ήδη ανάψει το φούρνο και ξεκινάμε με το φούρνισμα του ψωμιού το ήδη ζυμωμένο δηλαδή όλη διαδικασία από την προηγούμενη μέρα. Δεν βλέπουν τίποτα το ήδη ζυμωμένο και φουσκωμένο ψωμί τους το δίνουμε και το βάζουμε στο φούρνο βλέπουν τη διαδικασία δηλαδή πώς βάζεις το ψωμί στο φούρνο μετά [00:48:45] περιμένουμε να ψηθεί το ψωμί και στο ενδιάμεσο στην μια ώρα που θέλει το ψωμί να ψηθεί τους βάζουμε και ζυμώνουμε ξανά από την αρχή δηλαδή τους δίνουμε το προζύμι έχουμε ξανακάνει ένα άλλο προζύμι και ζυμώνουμε και πλάθουμε Λοιπόν το ψωμί όταν έχουν τελειώσει το πλάσιμο έχει ήδη ψηθεί το ψωμί το ξεφουρνίζουμε από το φούρνο το δοκιμάζουμε με λάδι και ρίγανη που είναι πολύ πολύ ωραία Τους [00:49:14] λέμε Okay [00:49:17] τώρα δεν μπορείτε να περιμένετε όντως δεν μπορούν να τελειώσει η ώρα πρέπει να φύγουν αυτό το ψωμί πρέπει να μείνει άλλες τέσσερις ώρες να φουσκώσει και εμείς το ξανά φουρνίζουμε πια μόνοι μας στις 6:00 το βράδυ

Ερευνητής : είναι κάτι που το κάνετε Σαββατοκύριακο

Μάρα: Εντάξει [00:49:32] αυτό [00:49:36] το κάνουμε Όχι Οπότε υπάρχει ζήτηση δηλαδή αυτό είναι επειδή ακριβώς όπως το περιέγραφα στην ουσία κάνουμε δύο ζυμωτά πρέπει να έχουμε πάνω από 7-8 άτομα για να αξίζει οικονομικά να το κάνουμε αν θέλανε να το παρακολουθήσουν από την αρχή μέχρι το τέλος θα μπορούσαμε και με δύο και με τρία άτομα πρέπει να υπάρχει δηλαδή ζήτηση για να γίνει αλλά για δύο άτομα Δεν το κάνω γιατί υπάρχει το κόστος είναι μεγάλο υπάρχουν [00:50:08] μαθήματα ζυμώματος ψωμιού, υπάρχουν μαθήματα να φτιάξουμε τυροπιτάκια ή χορτοπιτάκια να φτιάξουμε γεμιστά το καλοκαίρι να φτιάξουμε εντάξει από το πιο απλό τώρα πολλοί το γνωρίζουν να Δηλαδή μου πού είναι τους αρέσει πολύ να φτιάξουμε ένα τζατζίκι ας πούμε που είναι πολύ τουριστικό και παραδοσιακό αυτό δεν είναι κρητικό και πολύ αλλά στους τουρίστες αρέσει

ερευνητής : αυτό [00:50:39] είναι κάτι το οποίο κυρίως οι ξένοι [00:50:44]

Μάρα : Ναι οι Έλληνες δεν υπάρχει κανένα ενδιαφέρον όσο καιρό είμαι εγώ εδώ από Έλληνες το μόνο ενδιαφέρον που ήταν ήταν αυτά τα λουκούμια τα παραδοσιακά τα τότε μόνο Τέλος πάντων υπήρξε ένα ενδιαφέρον τα Χριστούγεννα που το κάνουμε

Ερευνητής :Λίγα λόγια για την ιστορία της ταβέρνας

Μάρα : Ναι [00:51:04] είπαμε [00:51:13] να την ξεκίνησε ο πατέρας μου με την μητέρα μου και εμείς εδώ παιδάκια μεγαλώσαμε, εδώ μέσα πηγαίναμε ο μπαμπάς απευθύνθηκε [00:51:28] αρχικά και κυρίως σε τουρίστες δηλαδή Έλληνες εδώ δεν ερχότανε πολύ γιατί και η περιοχή δεν [00:51:37] είχε ανάγκη από ταβέρνα Δηλαδή ο καθένας και ειδικά τώρα πριν 35 χρόνια για τους ντόπιους ήταν σχεδόν αδιανόητο να πας να φας έξω σε ταβέρνα πολύ είχε ή θα πηγαίναμε σε ένα φίλο ή στο σπίτι τους τότε όμως για τους τουρίστες ήταν πολύ σημαντικό δεν υπήρχε κάτι άλλο εδώ λοιπόν αυτό που έλεγα και στην αρχή αυτό που την έκανε έτσι πολύ ξεχωριστή είναι ότι ο πατέρας μου οργάνωνε κάθε βράδυ Το δείπνο που ήταν για όλους τους πελάτες και είχαμε φαγητά πραγματικά τότε ότι υπήρχε δηλαδή κυρίως ήτανε όσπρια , κρέας θα ήταν λίγο Λοιπόν θα ήταν όσπρια [00:52:19] λαχανικά σίγουρα θα έχει τυρί πράγματα [00:52:23] που δεν είχε ο καθένας το πιάτο του το θύμα Βοηθούσα τη μαμά δηλαδή βάζαμε μία πιατέλα φασόλες μια σαλάτα και ξέρω γω το τυρί και ξέρω [00:52:35] γω χόρτα βραστά αυτό ήτανε πάντα κρασί [00:52:40] πάντα ψωμί πάντα φρούτα ...γλυκό; [00:52:44] τα τελευταία χρόνια νομίζω αλλά αν είχαμε γλυκό θα είχαμε γλυκά του κουταλιού αυτά κάναμε δηλαδή θυμάμαι τη μαμά και έκανε κυδώνι τέτοια εποχή έκανε μαρμελάδες από Εντάξει ότι μπορούσαμε να βρούμε μήλο κυδώνι με άλλες περιέργες [00:53:14] η ταβέρνα έγινε γνωστή πιο πολύ γνωστή στο εξωτερικό λείει από τουρίστες που ερχότανε και πραγματικά τότε ζούσανε [00:53:26] ακριβώς την κρητική διατροφή κάποια [00:53:30] στιγμή επειδή δούλευε μόνο ο πατέρας μου και η μαμά και είχε πολλή δουλειά δεν μπορούσαν να .. θυμάμαι ότι [00:53:39] δεν είχε ένα κατάλογο, Αλλά κάθε μέρα είχε ένα φαγητό τους έλεγε τι θέλετε θέλετε να φάτε κάτι με κρέας και κάτι χωρίς κρέας, δεν είχε με κατάλογο να διάλεγε 500 φαγητά και [00:53:55] σιγά-σιγά μετά μεγάλωσε ο μπαμπάς αποφασίσαμε να ασχοληθούμε εγώ με την αδερφή μου το κάναμε λίγο [00:54:02] πιο μοντέρνο με κατάλογο και προσπαθούμε τώρα να διατηρήσουμε πραγματικά την κρητική διατροφή αν δει κάποιος τον κατάλογο δεν έχει τίποτα εξεζητημένο κάνουμε [00:54:16] αρκετή δουλειά Δηλαδή μαζεύουμε τα χόρτα μόνοι μας και προτιμάμε προϊόντα τυριά από το τυροκομείο εδώ κρέατα εμείς εκτρέφουμε Ας πούμε τώρα τα δικά μας τα γουρούνια τα δικά μας τα κοτόπουλα κρέατα [00:54:35] από την περιοχή από το από τον Ψηλορείτη ξέρω γω σαλιγκάρια που μαζεύουμε οπότε μπορούμε εμείς όλο αυτό έχει να έχει πολλή δουλειά. Μέχρι το χειμώνα κάνεις [00:54:48] μεγάλη μεγάλο κόπο για να έχεις το καλοκαίρι να [00:54:55] έβλεπα τη μητέρα μου και [00:55:09] έτσι έμαθα δηλαδή αρχικά έβλεπα μετά και από ανάγκη και έπρεπε να βοηθάω Γιατί εδώ πέρα δεν υπήρχε προσωπικό μόνο Μαμά ο μπαμπάς και όλα τα παιδιά Έτσι αναγκαστικά θέλοντας και μη μετά από λίγο αναλάμβανες τις υποχρεώσεις που [00:55:26] έπρεπε να γίνουν [00:56:09] το χωριό Εντάξει το χωριό είναι γνωστό για την αρχαία βυζαντινή Εκκλησία που είναι πανέμορφη και έχει μέσα πολύ ωραίες αγιογραφίες είναι [00:56:20] ένα ακριβώς είναι ένα είναι ένας προορισμός αλλά το συνδυάζουν και με το φαγητό Εντάξει [00:56:30] έχουμε [00:56:33] καλόνει και [00:56:39] Ερευνητής : εγώ ευχαριστώ πάρα πολύ

Μάρα : ωραία Ναι Ναι Ναι ωραία [00:56:43] εντάξει Okay Επομένως αύριο να το κλείσουμε

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΗΝ ΜΑΡΙΑΝΝΑ{30} Πλατάνια Αμαρίου ΙΟΥΝΙΟΣ 2022

Ερευνητής : Υπήρχε κάποιο πρόγραμμα όσο ήσουν στο χωριό, με ποιο κριτήριο αποφασίζατε τι θα τρώτε καθημερινά [00:00:27];

Μαριάννα : Συνήθως η μαμά το έφτιαχνε, ένα ποτήρι γάλα έφτιαχνε εμείς το χειμώνα έφτιαχνε κάτι σαν σούπα το όποιο είχε ρύζι και σιτάρι [00:00:52], σα ξινόχοντρο πώς να το πω τώρα, αλλιώς μας έφτιαχνε ένα γάλα ένα χυμό, ο χυμός ήταν με πορτοκάλια φρέσκα δεν ήταν κάτι έτοιμο [00:01:06]

Ερευνητής : και το καθημερινό πρόγραμμα στο φαγητό σας, υπήρχε κάποια λογική

Μαριάννα : Ναι υπήρχε κάποιο πρόγραμμα τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα προσπαθούσαμε να τρώμε όσπρια και κρέας το σαββατοκύριακο [00:01:23] κυρίως που έρχονταν συγγενείς μαζεύονταν παρέες και ψάρι κάποιες φορές το σαββατοκύριακο

Ερευνητής :Όποτε εσύ θυμάσαι το καλοκαίρι να τρώτε κάτι παραπάνω σε σχέση με τον χειμώνα , πχ το χειμώνα περισσότερο κρέας το καλοκαίρι περισσότερο ψάρι

Μαριάννα: Το καλοκαίρι σίγουρα είχε παραπάνω κρέας [00:02:08] δηλαδή τρώγαμε παραπάνω γιατί ήταν οι συγκυρίες τέλος πάντων έτσι

Ερευνητής :όπως ... ποιες είναι οι συγκυρίες

Μαριάννα : θέλω να πω με το να έχουμε επισκέψεις καθημερινά γιατί στο σπίτι πάντα φαντάσου ένα σπίτι στο χωριό {2,14.07}στο οποίο ποτέ δεν είναι η οικογένεια μόνη , πάντα όλο και κάποιος άλλος θα έρθει ,οπότε για αυτούς το φαγητό όταν λέμε φαγητό είναι πάντα να έχεις κρέας είναι το σάνταρ {2,28.63} δε θα είναι το όσπριο ποτέ όταν θα έχουμε κάποιον καλεσμένο

Ερευνητής: ..ναι, οπότε δεν θυμάσαι να αφηγείται μήνες η μητέρα σου και να αναπολεί ότι το καλοκαίρι έτρωγε περισσότερα λαχανικά ή κηπευτικά ;

Μαριάννα: Οι γονείς μου δε τρώγανε τόσο κρέας, εμείς σίγουρα τρώμε περισσότερο ,ο πατέρας μου ήταν έξι παιδιά οπότε δεν ήταν εύκολο ούτε οικονομικά εύκολο σε μια οικογένεια με έξι παιδιά να τρώνε κρέας καθημερινά [00:03:03] , οπότε τα όσπρια ήταν πιο σίγουρη λύση

Ερευνητής : Ναι.. και επίσης εσύ όταν μεγάλωσες στο χωριό θυμάσαι να ψωνίζετε πράγματα δεν ήταν ότι βρίσκατε από τον κήπο ή το μαντρί ,σωστά [00:03:12] ;

Μαριάννα : εντάξει και τότε και τώρα έχουμε [00:03:20] ένα περιβόλι έχουμε μία κατσικούλα δύο κοτούλες, οπότε κάποια πράγματα τα είχαμε εμείς. Αν [00:03:30] κάτι χρειαζόταν το αγοράζαμε εντάξει αλλά κυρίως είχαμε στα οπωροκηπευτικά τέλος [00:03:37] πάντων όπως μελιτζάνες αγγουράκια πατατούλες ε .. τα είχαμε από τον κήπο

Ερευνητής : Οπότε εσύ θυμάσαι [00:03:45] μια συχνότητα δηλαδή να πηγαίνετε κάπου στην κοντινή πόλη στο Ρέθυμνο ή στο Τυμπάκι;

Μαριάννα : ερχόταν ερχόταν ο μανάβης όπως έρχεται και ο ψαράς, και με το ψωμί το ίδιο οπότε δεν χρειαζόταν απαραίτητα να κατέβουμε στο Ρέθυμνο ή να πάμε στον Φαρφουρά

Ερευνητής : και το ψωμά το αγοράζετε;

Μαριάννα : συνήθως [00:04:04] η μαμά το φτιάχνει η ίδια μόνη γιατί ζυμώνει [00:04:09] ακόμη και τώρα ναι , γιατί εμείς έχουμε έχουμε σόμπα και θυμάμαι και τα κουλουράκια Χριστούγεννα Πάσχα [00:04:21] είχε η θεία μου ξυλοφούρνο και τα κάναμε χειροποίητα στον φούρνο. Δηλαδή ανοίγαμε ζυμάρι και τα ψήναμε στον φούρνο και μετέπειτα στην σόμπα και τώρα ακόμα και το φαγητό είναι πιο νόστιμο

Ερευνητής : ο Ξυλόφουρνος είναι έξω από το σπίτι

Μαριάννα : [00:04:41] ναι έξω από το σπίτι της θείας, θυμάμαι αξέχαστα τις μήνες , να φτιάχνουμε ψωμιά από βραδύς να έχουμε βάλει το ζυμάρι να φουσκώσει [00:04:52] και [00:05:06] μετά ξέρεις να το ζυμώνουν να το ξαναζυμώνουν ..πολλές ώρες μέχρι να ανέβει το ψωμί γιατί χρησιμοποιούν φυσική μαγιά την οποία τη συντηρούν στο ψυγείο.

Ερευνητής : Και αυτό μαζεύοντουσαν όλες μαζί, δε το έκανε μόνο η μαμά [00:05:09] σου

Μαριάννα : Συνήθως το έκανε η μαμά με τη θεία και άλλες δύο γυναίκες κάναμε μία ποσότητα μεγάλη. Δηλαδή δεν ήταν μόνο για να περάσουμε μία μέρα και επειδή και οι δύο είχαν μεγάλες οικογένειες κάνανε αρκετή ποσότητα [00:05:26] για να φτάσει όσο πιο πολύ Τέλος πάντων γίνεται ,και [00:05:30] στα φαγητά δεν κάναμε συνήθως μόνο ένα φαγητό ποτέ [00:05:34] δεν είχαμε μόνο όσπρια θα είχαμε και κρέας μπορεί να είχαμε δυο-τρεις κατσαρόλες μαγειρεύει καθημερινά το τώρα που δεν είμαστε όλοι

Ερευνητής : και [00:05:47] αυτό κρατούσε για μία μέρα

Μαριάννα : μπορεί [00:05:52] να κρατούσε και για δυο ανάλογα τα άτομα που ήμασταν [00:05:54] στο σπίτι [00:06:11]

Ερευνητής: Εσύ θυμάσαι να τρώνε [00:06:15] οι γονείς σου κάτι που εσύ δεν τρως καθόλου να σου λέγαμε ότι εμείς τρώγαμε κάποτε [00:06:22]

Μαριάννα : Ναι είναι κάποια πράγματα όπως [00:06:28] τα τυριά είναι κάτι άλλο που είναι που έχουνε μέσα διαφορά [00:06:37] όπως η μαγειρίτσα [00:06:42]

Ερευνητής : Οματιές

Μαριάννα : Ναι μπράβο αυτό ..όπως και τον ξινόχοντρο εγώ δε τον τρώω, αυτό που αποκαλούν χοντροζούμι έμενα [00:06:53] δεν μου αρέσει έμενα [00:07:03]η μυρωδιά του δε την μπορώ είναι πάρα πολύ έντονη

Ερευνητής: Εσένα τι σου αρέσει ;

Μαριάννα : Εμένα μου αρέσει το παστίτσιο [00:07:11] τέτοια φαγητά δε με ξετρελαίνουν τόσο όπως το σιτάρι με τους χοχλιούς

Ερευνητής : Δε τα τρως εσύ αυτά;

Μαριάννα : ναι [00:07:16] ούτε αυτό το τρώω πολύ. Μου αρέσουν οι χοχλιοί, αλλά μου αρέσουν στο τηγάκι να είναι μπουμπουριστοί [00:07:23]Αλλά τους κάνουμε και με το κολοκυθάκι ,τους κάνουμε και με σάλτσα [00:07:31]

Ερευνητής : Οπότε έχει την ευθύνη για το μαγείρεμα κυρίως η μητέρα στο σπίτι [00:07:37] ο [00:07:39] πατέρας ;

Μαριάννα :Ο πατέρας έχει να κάνει ότι καθορίζει αν δεν τρώει κάποιο φαγητό θα πει την άποψη του , όποτε δε θα το κάνει [00:07:46]

Ερευνητής : Ναι, αλλά δεν [00:07:52] θα βοηθήσει στο μαγείρεμα;

Μαριάννα : Έχει τύχει να κάνει κάποια [00:07:57] πράγματα, αλλά κυρίως η μαμά ασχολείται, δηλαδή αν δεν είναι η μάμα θα μαγειρέψει [00:08:03] ο πατέρας μου, αλλά εντάξει αυτό είναι σπάνιες φορές . Δεν [00:08:06] θα κάνει κάτι , Θα της φέρει τα πράγματα από το περβόλι αλλά μέχρι εκεί . Δηλαδή ναι ..

Ερευνητής : Ψητά στα κάρβουνα ;

Μαριάννα : Κυρίως αυτά τα [00:08:18] κάνει ο αδερφός μου, εμείς κάνουμε στο φούρνο Δεν έχουμε συνηθίσει δεν είναι πολύ σε εμάς [00:08:28] στα κάρβουνα. Εμείς πάντα ή στο φούρνο το δικό μας ή στο φούρνο όταν έχει έρθει η θεια τέλος πάντων ή στον φούρνο στο [00:08:33] διπλανό [00:08:35] χωριό δίνουμε ένα [00:08:39] μεγάλο ταγί [00:08:44] και τώρα το Πάσχα δίνουμε ένα μεγάλο ταγί και το ψήνουμε.

Ερευνητής : Τώρα, Όσο για το κρέας , ο πατέρας σου θα αναλάβει να το σφάζει ;

Μαριάννα : Ναι, θα το σφάζει το κατσίκι, το αρνί [00:08:52]

Ερευνητής : η μητέρα σου δεν κάνει κάτι τέτοιο, Δηλαδή, ίσως ένα οικόσιτο ζώο θα το έσφαζε;

Μαριάννα : Όχι και κουνέλι και κοτόπουλο [00:08:58] πολλές φορές επειδή μπορεί [00:09:03] να είχαμε αρνί ή κατσικάκι , βοηθά στο σφάξιμο στις κότες και στο κουνέλι [00:09:06] τα υπόλοιπα τα κάνει ο μπαμπάς [00:09:23]

Ερευνητής : Συνηθίζετε να μαζεύετε χόρτα και ποιος είναι αυτός που αναλαμβάνει την συγκομιδή τους ;

Μαριάννα : Ναι φυσικά τα μαγειρεύουμε τα χόρτα, κάνουμε χορτόπιτες ,πηγαίνουν και οι δυο. Κάνουν κρέας με τα χόρτα [00:09:34]που είναι το συνηθισμένο φαγητό [00:09:39].Ο Μπαμπάς τα Μαζεύει [00:09:41] αν τύχει και δεν έχουνε πάει μαζί, τα μαζεύει αυτός και η μαμά τα πλένει τα καθαρίζει. Είναι μεγάλη διαδικασία τα χόρτα πρέπει να ξέρεις να τα βρεις, όπως και στου χοχλιού ας πούμε, πηγαίνουν πάλι μαζί . Ασχολούνται , πρέπει να τους βράσεις πιο πριν, να τους καθαρίσεις

Ερευνητής : [00:10:07] όταν [00:10:09] έχετε ένα τραπέζι στο σπίτι, γλέντι, γάμο, αρραβώνα Υπάρχει κάτι συγκεκριμένο φαγητό που τρώτε στην περιοχή ;

Μαριάννα: Σίγουρα [00:10:20] θα κάνουμε, σίγουρα θα έχει αρνί ,μπορεί να έχει κουνέλι , μπορεί να έχει και κοτόπουλο , δηλαδή ποτέ δεν θα έχουμε ένα μόνο κρέας, ένα είδος θα έχει πάντα αυτά θα έχει και σαλάτα. θα έχει και πιτούλες [00:10:35]

Ερευνητής : και [00:10:39] θα και γλυκό;

Μαριάννα : Ναι , θα έχει και γλυκό που [00:10:49] θα έχει φτιάξει πάλι η μάμα

Ας πούμε ένα γλυκό που φτιάχνει τώρα το καλοκαίρι και θυμάμαι πάντα ότι είναι αυτό το γλυκό με το άνθος αραβόσιτου και το ζελέ από πάνω που εμείς βάζουμε φρυγανιές από κάτω ,ενώ άλλοι βάζουν μπισκότα [00:11:00] αλλά πάντα γενικά εμείς κάνουμε αν δεν έχουμε υλικό βάζουμε κάτι άλλο να κάνουμε λίγο παραλλαγές [00:11:10]

Ερευνητής : Οπότε εσείς αυτό που έχετε στο σπίτι σε σχετική επάρκεια και αυτάρκεια και δεν θα χρειαστεί να το αγοράσετε είναι κυρίως το κατσίκι το αρνί , και τα παράγωγά τους το τυρί και το γάλα, Φτιάχνει κάποιος τυρί ;

Μαριάννα : Ο μπαμπάς φτιάχνει φέτα [00:11:24] από το γάλα από την κατσίκια και φτιάχνει και το] άλλο αυτά [00:11:32] το τυροζούλι, γραβιέρα αγοράζουμε αλλά αυτά τα δύο συνήθως

Ερευνητής : Άρα, Το τυρί το φτιάχνει ο πατέρας σου κυρίως, ενώ η μαμά σου θα το πάρει και θα φτιάξει μυζηθρόπιτες ;

Μαριάννα : Ναι, κάνει τα μυζηθροπιτάκια [00:11:37] ή κάνει κρέμες [00:11:44] ρυζόγαλο [00:11:46]

Ερευνητής : Και [00:11:53] τώρα σε σχέση με το τραπέζι ,μαζεύεται όλη η οικογένεια μαζί σε καθορισμένη ώρα και τρώγατε όλοι μαζί

Μαριάννα : Συνήθως το μεσημέρι μαζευόμαστε, όλοι μαζί είναι δύσκολο να συγκεντρωθούμε μια συγκεκριμένη ώρα, αλλά όταν τα καταφέρνουμε είναι συνήθως μεσημέρι

Ερευνητής : Υπάρχει κάποια διαιρετότητα, κάποια ιεραρχία, [00:12:15] δηλαδή η μητέρα σου θα σερβίρει πρώτα τον πατέρα σου η τα αγόρια

Μαριάννα : Εντάξει ,συνήθως βάζουμε πρώτα στον μπαμπά και μετά στα αγόρια και μετά οι υπόλοιποι

Ερευνητής : Γίνεται κάποιος διαχωρισμός και στις μερίδες

Μαριάννα : Όχι δε νομίζω

Ερευνητής : Αν κάποια στιγμή έρθει κάποιος απρόσκλητος ξένος, πως θα τον περιποιηθεί η μητέρα σου θα τον κεράσει ;

Μαριάννα : Σίγουρα [00:12:57] θα του πουν κάτσε να φάμε και θα του προσφέρουν ότι έχουν αλλά και να μην έχουμε εκείνη [00:13:03] τη στιγμή, σίγουρα θα έχουμε πάντα στην κατάψυξη κρέας κάτι και θα κάτσει εκείνη τη στιγμή να το μαγειρέψει, είτε να το κάνει στο τηγάνι είτε στον φούρνο ανάλογα τη στιγμή [00:13:11] σε ένα χωριό η κατάψυξη έχει

τα πάντα [00:13:16] από πιτάκια μέχρι κρέας [00:13:27]

Ερευνητής : οπότε [00:13:30] όσον αφορά την καθημερινότητα όλες αυτές τις δουλειές σαλάτες μαγειρέμα είναι πάντα υποχρέωση της μητέρας

Μαριάννα : Ναι, βοηθώ και εγώ τώρα ,όποτε είμαι εκεί [00:13:42] ένα [00:13:45] φαγητό που μας αρέσει είναι οι αγκινάρες με πατάτες [00:13:48] κάτι που το τρώμε στο χωριό ή τις κάνει τις αγκινάρες και με κρέας [00:13:56] δεν είναι δηλαδή ποτέ σκέτο κρέας [00:14:01] ή με αγκινάρες η με τα χόρτα [00:14:04]

Ερευνητής : Σε κάποια γιορτή θα αναλάβει να ετοιμάσει κάτι ο πατέρας, είπαμε για τα ψητά τα κάνει ο αδελφός σου ή η μητέρα στον φούρνο

Μαριάννα: Αν δεν έχουμε κρέας [00:14:10] θα [00:14:19] πρέπει να σφάξουμε ένα κατσικάκι ένα αρνάκι και θα έχουμε το κρέας θα κάνουμε τη σαλάτα μπορεί [00:14:28] να έχουμε και ένα κοτόπουλο ή [00:14:31] κουνέλια ,ανάλογα γιατί δεν είναι πάντα ,απλά είναι οι συνθήκες τέτοιες [00:14:38] που τα κουνέλια δεν μπορούν να μεγαλώσουν για περισσότερο

Ερευνητής : θυμάσαι εσύ στο καθημερινό τραπέζι να συνοδεύεται το γεύμα από μουσική ή κάποιος να λέει μαντινάδες

Μαριάννα : Ναι, βάζαμε παραδοσιακή μουσική ,γιατί στο σπίτι ακούγανε πολύ τον Κλάδο τον Μανιά τον Σκορδαλό, παραδοσιακοί καλλιτέχνες [00:15:15] Οπότε πάντα τρώγαμε με μουσική, έχει τύχει όμως επειδή ο αδερφός μου ερασιτεχνικά παίζει λύρα και μαντολίνο έχει τύχει να έρθει κάποιος γείτονας ή φίλος και να γίνει παρέα [00:15:39]

Ερευνητής : Οπότε [00:15:41] όταν θυμάσαι [00:15:43] τα Πλατάνια [00:15:46] σε σχέση με το φαγητό, τι είναι αυτό που σκέφτεσαι ,τι είναι αυτό που σου έρχεται εσένα σαν εικόνα;

Μαριάννα : [00:15:51] Ότι σίγουρα το φαγητό θα έχει πάντα κρέας , δηλαδή σαν ανάμνηση σκάφτομαι ότι το φαγητό θα έχει πάντα κρέας [00:15:56] σίγουρα θα έχει αρνί, ένα άλλο κρέας που θυμάμαι είναι ο λαγός σπιτάδο που μοιάζει σα το κουνέλι αλλά όταν το κάνεις μυρίζει όλη η γειτονιά

Ερευνητής : Έχει λαγούς η περιοχή;

Μαριάννα: έχει και...

Ερευνητής : Το μαγείρεμα και το φαγητό το συνδέεις και με άλλα πράγματα/ αισθήσεις , με μυρωδιές με τραγούδια με παρέα

Μαριάννα : Ναι με αναμνήσεις , έχω συνηθίσει στο φαγητό να είμαστε πολλά άτομα γιατί είμαστε ήδη μια οικογένεια με 5 παιδιά , έχω συνηθίσει να έχουμε κόσμο και επειδή οι γονείς μου , ο πατέρας μου ήταν πρόεδρος στο χωριό ήταν ένα σπίτι γεμάτο , πάντα είχαμε να κάνουμε σε κάποιον το τραπέζι με το να είναι ο μπαμπάς πρόεδρος είχαμε κόσμο και έχω συνηθίσει πάντα να υπάρχει το αρνί , το κατσίκι πάντα στο τραπέζι

Ερευνητής : Εσύ ξέρεις να μαγειρεύεις;

Μαριάννα : [00:17:26] ναι μαγειρεύω ξέρω και εγώ δεν κάνω τόσο παραδοσιακά, αλλά ξέρω να μαγειρεύω [00:17:35] έμαθα από την μάμα [00:17:37] Εντάξει [00:17:40] έκανα και κάποιους πειραματισμούς μόνη μου, αλλά κυρίως από την μάμα [00:18:04] μπήκα στο ίντερνετ στην Αργυρώ Μπαρμπαρίγου και έβλεπα πως το έκανε και εγώ ανάλογα ή έχει τύχει να πάω κάποια στιγμή για κάποιο φαγητό αν δεν έχω μιλήσει με τη μητέρα μου να πάρω τη θεια

Ερευνητής : οπότε [00:18:22] φτιάχνεις πράγματα που έβλεπες με τον τρόπο που έβλεπες Δηλαδή

[00:18:33] δεν θα έβαζες αλάτι με το μάτι ;

Μαριάννα : όχι εγώ Εγώ τα μετρώ ,ας πούμε στο χωριό συνήθως Το ξέρουνε το [00:18:41] βλέπεις με το μάτι εγώ δεν μπορώ ...Ξέρει θα βάλει [00:18:46] τόσο νερό τόση ντομάτα ,εγώ δε μπορώ συνήθως τα μετρώ ..ναι

Ερευνητής : Για εσένα τι σημαίνει η κρητική διατροφή, δηλαδή [00:18:57] θεωρείς ότι είναι κάτι ξεχωριστό από [00:19:02] αυτό που τρώνε στην Αθήνα , θεωρείς ότι έχεις μεγαλώσει με άλλα υλικά [00:19:08]

Μαριάννα : Σίγουρα σίγουρα διαφέρει από την άποψη ότι παράγουμε κάποια πράγματα εμείς, είναι πιο αγνά υλικά αν έχεις σα βάση το κρητικό ελαιόλαδο θεωρώ ότι το λάδι το δικό μας είναι το καλύτερο. Οπότε βοηθάει γιατί είναι η βάση το λάδι, αν είναι καλό ,μετά άμα έχεις τα δικά σου προϊόντα όπως τις πατατούλες, τα αγγουράκια, το κατσικάκι είναι κάλος συνδυασμός [00:19:43] θεωρώ ότι είναι καλύτερα από ότι Τέλος πάντων είναι από κάτι έτοιμο ,εγώ ας πούμε δε θα πάω αν αγοράζω αρνί ή κατσικάκι, ούτε κουνέλι 00:19:57]

Ερευνητής : Εσύ θεωρείς ότι τα άτομα στην ηλικία τη δική σου προσπαθούν να καταναλώνουν αυτά τα τοπικά προϊόντα ή θα προτιμήσουν να αγοράσουν κάτι άλλο σε υλικά πολιτισμικά έξω από το τοπικό ,πχ παραλλαγή στον ξινόχοντρο με μαχαρικά τύπου κρόκος ,σαφράν κτλ

Μαριάννα : Έχω συνηθίσει σε μια πιο παραδοσιακή κουζίνα. Τα πιο ιδιαίτερα δεν θα τα προτιμήσω, δεν είμαι αρνητική στο να πειραματιστώ να κάνω κάτι [00:20:37] αλλά δεν ξέρω σαν αποτέλεσμα αν θα μου αρέσει, θα πειραματιστώ δηλαδή [00:20:45] να κάνω δεν είμαι κάθετη, αλλά επειδή δεν κάνουμε σως με μέλι μουστάρδα ,εμείς τα κάνουμε πιο απλά άλλα θα πειραματιστώ να κάνω και αλλιώς να δω πως θα βγει

Ερευνητής :Όσο ήσουν μικρή η μητέρα σου σε παρότρυνε να ασχοληθείς με το νοικοκυριό, να καθαρίζεις κτλ

Μαριάννα : Εντάξει κάποια πράγματα έπρεπε να τα κάνω, γιατί ήμασταν 7 άτομα στο σπίτι και έπεφτε ένα μεγάλο βάρος στην ίδια. Επειδή [00:21:23] δεν είχε μόνο το σπίτι πήγαινε και στην εξοχή [00:21:30] βοηθούσε τον μπαμπά στις ελιές τον χειμώνα, στα αμπέλια Το καλοκαίρι οπότε αναγκαστικά κάποιος έπρεπε να κάνει κάτι και στο σπίτι,

οπότε προσπαθούσα [00:21:37] να κάνω ότι μπορώ τουλάχιστον είτε να καθαρίσω τις πατάτες να τις έχω έτοιμες είτε να τις τηγανίσω

[00:21:41] ξέρω γω [00:21:45] να κάνω σφουγγάρισμα να μαζέψω σπίτι να βάλω πλυντήριο [00:21:57] προσπαθούσα όσο μπορώ να βοηθώ

Ερευνητής : Για εσένα τι σημαίνει νοικοκυρά ;

Μαριάννα : λοιπόν [00:22:03] νοικοκυρά σημαίνει να Προσπαθείς τουλάχιστον όσο μπορείς το σπίτι να είναι [00:22:09] σε μια φυσιολογική κατάσταση μπορεί να μην περιμένεις να είναι πάντα όλα πεντακάθαρα, αλλά τουλάχιστον να είναι μαζεμένα, να μην είναι πεταμένα πράγματα από δω και από κει και κυρίως η κουζίνα και το μπάνιο να είναι αυτά [00:22:25]τα δυο τουλάχιστον να αυτό που [00:22:27] λένε μία χαρά πιο πολύ από το υπόλοιπο για εμένα τουλάχιστον αυτό έχω μάθει , τουλάχιστον ο χώρος που περνάς πολλές ώρες, όπως είναι η κουζίνα και κάνεις τόσα πράγματα να [00:22:36] πρέπει να είναι καθαρός και το μπάνιο εξίσου , βέβαια είναι σημαντικό τώρα πως δεν θα είναι μία μέρα θα έχει σκόνη και αυτά Εντάξει, δεν είναι πάντα τόσο σημαντικό δηλαδή και η μητέρα μου δεν είναι σαν άνθρωπος να μου λέει α έχει σκόνη, αλλά θέλουμε πάντα να υπάρχει φαγητό στο σπίτι και να είναι μαζεμένη η κουζίνα, θα έρθει κάποιος να τον φιλέψουμε κάτι. Έχει τύχει πολλές φορές αυτό, ειδικά το πρωί όταν τηγανίζει καμιά πιττούλα [00:23:06]

Ερευνητής : Για σένα ένας γάμος σημαίνει ότι θα κάνεις εσύ το μαγείρεμα και θα πρέπει να ικανοποιεί τον σύζυγο ή θεωρείς πρέπει να σε βοηθήσει και αυτός;

Μαριάννα : Εγώ [00:23:20] θεωρώ ότι σε ένα γάμο πρέπει να βοηθάνε και οι δύο γιατί στη σημερινή εποχή δεν είναι όπως παλιά που βοηθούσε μόνο η γυναίκα πρέπει να βοηθάνε και στο σπίτι και αν χρειαστεί και στο σπίτι γιατί να τα κάνει μόνο η γυναίκα

Ερευνητής : η καλή [00:23:40] νοικοκυρά είναι δούλα και κυρά ισχύει παλιά[00:23:44] ισχύει τώρα

Μαριάννα :Εντάξει δε ξέρω αν επικροτώ τόσο την άποψη αυτήν [00:23:55] θεωρώ ότι και τότε ίσχυε και τώρα γιατί βλέπω και άτομα στην ηλικία μου που έχουν μείνει πιστά στις παραδόσεις και σε πολλά πράγματα και ειδικά στο γάμο θέλουν να πούμε η γυναίκα να τα έχει ετοιμάσει όλα να τους φέρνει τις παντοφλίτσες εγώ αυτό δε το θεωρώ σωστό για εμένα τουλάχιστον πρέπει κάποια πράγματα να τα κάνει και ο άντρας δε γίνεται να τα κάνει μόνο η γυναίκα στη σημερινή κοινωνία η γυναίκα δουλεύει παλιά δε δούλευαν όποτε θέλοντας και μη είχε πέσει όλο το βάρος τους σπιτιού κυρίως στις γυναίκες, τώρα όμως επειδή οι γυναίκες δουλεύουν δε μπορείς δε προλαβαίνεις με τους ρυθμούς της ζωής, [00:24:42]

Ερευνητής : εσύ με τις φίλες σου συζητάς για το φαγητό αν είναι καλό, π.χ Εγώ έφτιαξα ήταν ωραίο

Μαριάννα : με κάποιες φίλες ναι, γιατί δεν είναι όλες της ίδιας λογικής αλλά ναι με κάποιες φίλες το συζητάω , μπορεί να πω άντε την άλλη φορά θα το κάνω καλύτερα [00:24:57 και με τα τσουρέκια φέτος μαζευτήκαμε [00:25:02] στο σπίτι 3- 4 άτομα και κάναμε όπως το κάναμε παλιά στο χωριό που μαζευόμασταν Κάναμε [00:25:10] τη ζύμη όλες μαζί και κάναμε και τσουρέκια και στην συνέχεια και τα κουλουράκια τα αφήσαμε να ανέβουν [00:25:18]

Ερευνητής : υπάρχουν άνθρωποι που να μη θέλουν να σου δείξουν να έχουν κάποια κρυφή συνταγή

Μαριάννα: Όχι κυρίως οι πιο πολλοί είναι δεκτικοί στο να σου δείξουν να σου πουν κάτι [00:25:37] τουλάχιστον στο κοντινό μου περιβάλλον ελάχιστες νομίζω [00:25:40] είναι οι εξαίρεσεις

Ερευνητής : Στα πανηγύρια εσείς πηγαίνετε [00:25:49] συμμετάσχετε

Μαριάννα : [00:25:54] τώρα [00:25:57] πανηγύρι είναι μεγάλο κεφάλαιο, γιατί το πανηγύρι στο χωριό είναι μία γιορτή , δεν πάμε απλά και βρισκόμαστε, πάμε στο πανηγύρι είναι ο κόσμος, είναι όλο το χωριό πάμε κάνουμε την προετοιμασία ,δηλαδή Κάποιος [00:26:13] θα έχει αναλάβει το νήσιμο κάποιος θα Έχει αναλάβει το service κάποιος [00:26:22] θα έχει αναλάβει να πλύνει τα μαχαιροπήρουνα να στρώσει τα τραπέζια να βάλει τις καρέκλες στα τραπέζια να κάτσει να γράψει τη λίστα των δώρων στο χωριό βοηθάνε όλοι μαζί στο τραπέζι στο πανηγύρι [00:26:31] ακόμα και τώρα που έχουμε μεγαλώσει και δεν είμαστε στο χωριό βοηθάμε όλοι και όποιος έρχεται είτε από Αθήνα είτε από Ρέθυμνο συνήθως βοηθάμε [00:26:39] πανηγύρι [00:26:46] είναι το γεγονός του καλοκαιριού [00:26:54]

Ερευνητής: [00:26:58] και το μαγείρεμα [00:27:02] το κάνουν [00:27:04] οι άντρες ;

Μαριάννα : οι γυναίκες [00:27:09] κάνουν ποικιλίες κυρίως δηλαδή τα ψιλοΐδια

Όταν είναι στα κάρβουνα κυρίως το κάνουν οι άντρες, σαλάτες μεξεδάκια οι γυναίκες αλλά όταν είναι να ψήσουν μπριζόλες ,κοτόπουλο το κάνουν οι άντρες.

Ερευνητής : Αμπέλια έχει το χωριό;

Μαριάννα : ο καθένας που είναι στο χωριό έχει από ένα ,δυο και

παραπάνω ίσως [00:27:25] το καλοκαίρι ειδικά είναι κάτι που πηγαίνουμε πολύ [00:27:31] συχνά γιατί θέλει διαδικασία πρέπει να πας να βάλεις διάφορα Τέλος πάντων σαν φάρμακο κάποια πράγματα για να προστατευτεί από ζουζούνια από διάφορα μετά να πας [00:27:46]να κόψεις τα σταφύλια και μετά πρέπει βγάλεις το κρασί και την ρακή οπότε πρέπει να τα πατήσεις τέλος πάντων

ερευνητής :Τα πατάτε σε πατητήρια

Μαριάννα : πιο [00:27:55] παλιά σε πατητήρια. Τώρα τα τελευταία [00:27:59] χρόνια έχουμε μηχανή

αλλά ήταν ωραία και με το πατητήρια πάντα [00:28:06] κάποιος ξέρω γω έμπαινε στο πατητήρια γιατί είναι ένα χτιστό πράγμα σαν ένα μικρό μπαλκονάκι κλειστό και από τις 4 γωνίες και βάζαμε τα σταφύλια [00:28:20] και έμπαινε μέσα [00:28:30] κάποιος [00:28:33] και τα πατούσε σαν μια γιορτή

ερευνητής : Έχετε πατητήρια ;

Μαριάννα : Όχι εμείς δεν έχουμε ,αλλά πηγαίνουμε στον θείο που είχε, μετά πήραμε ένα μεγάλο πλαστικό έναν τεράστιο σαν μία μεγάλη τεράστια λεκάνη που τα βάζαμε εκεί

Ερευνητής : Και μετά κάνατε μουσταλευριά

Μαριάννα : ναι, η μαμά κάνει μουσταλευριά από τα υλικά που τα βράζει από τον μούστο [00:28:42] και κάνει τη διαδικασία που βγάζει την μουσταλευριά ήταν ωραία η μυρωδιά. Ενώ [00:28:53] δεν με ξετρελαίνει στην γεύση αλλά μύριζε πάρα πολύ ωραία

Ερευνητής : [00:29:05] θεωρείς ότι έχει [00:29:10] σχέση η νοικοκυροσύνη με [00:29:17] το στόλισμα ;

Μαριάννα : Εγώ θεωρώ ότι έχει να κάνει με τον χαρακτήρα του καθενός δεν έχει να κάνει μόνο με την νοικοκυροσύνη είναι και τι σου αρέσει, η μαγειρική ας πούμε πιστεύω ότι είναι σα να κάνεις και μια ζωγραφιά ένα και λίγο τι σου αρέσει εσένα να βλέπεις, εγώ έχω συνηθίσει από την μητέρα μου η οποία πάντα έχει λουλούδια φρέσκα από την αυλή και έχει κόψει και έχει βάλει σε ένα βάζο, οπότε αυτό εμένα μου το έχει περάσει, άρα θεωρώ και στη σημερινή εποχή πιο πολλοί θα θελαν κάτι τέτοιο.

Ερευνητής : Για τα Χριστούγεννα στην περιοχή έχει κάτι το ξεχωριστό;

Μαριάννα : Για τα Χριστούγεννα κάναμε τους κουραμπιέδες [00:30:14] και τα μελομακάρονα και πάντα είναι σπιτικά και μυρίζει ωραία όλο το σπίτι, δε χρησιμοποιούμε βούτυρο αλλά ελαιόλαδο και η βασιλόπιτα πάντα είναι σπιτική την κάνει η μαμά [00:30:36] την κάνει πολλές φορές στην σόμπα ,έχει άλλη αίσθηση από ότι στην κουζίνα

Ερευνητής :Γρώτε γουρουνάκι

Μαριάννα : Κυρίως τρώμε και πάλι αρνί [00:30:55] το γουρούνι κάποιες φορές έχει τύχει, αλλά κυρίως πάλι αρνί η κατσίκι το γουρούνι [00:30:57] κάποιες φορές ναι [00:31:05]

Ερευνητής : Σε μνημόσυνα ;[00:31:08]

Μαριάννα: πιο παλιά όσο θυμάμαι τον εαυτό μου σε παιδική ηλικία τότε στα μνημόσυνα [00:31:17] κάνανε ειδικά στα σαραντάμερα που είναι ένα [00:31:19] γεγονός [00:31:23] Τέλος πάντων Κάπως εκεί κάνανε ολόκληρο τραπέζι [00:31:26] δηλαδή είχαν και πιλάφι είχαν και βραστό κρέας και αυτό ήταν μεγάλο τραπέζι [00:31:33] ή και ψάρι είχε τύχει Αλλά κυρίως κρέας βραστό έχει πάντα με πιλάφι τουλάχιστον πιο παλιά

Ερευνητής : Στις κηδείες έχει κρέας;

Μαριάννα: Στις κηδείες ψάρι είναι πάντα ψάρι, ψαρόσουπα [00:31:57] και ψάρι βραστό με πατατούλες και κολοκυθάκι

Ερευνητής : τηρούσατε τις νηστείες κανονικά [00:32:10]

Μαριάννα: Συνήθως η μαμά μου προσπαθούσε [00:32:13] να ακολουθούμε Χριστούγεννα, Πάσχα για το δεκαπενταύγουστο ή κάποιες άλλες προσπαθούσε απλά επειδή είναι 5 άνδρες στο [00:32:22] σπίτι δεν είναι εύκολο [00:32:42]

Ερευνητής : Υπήρχε γιαγιά που προσπαθούσε να σου μάθει κέντημα μαγείρεμα

Μαριάννα : Ναι [00:32:56] την γιαγιά τη θυμάμαι μέχρι και τη Δευτέρα γυμνασίου [00:33:01 να ασχολείται με το μαγείρεμα [00:33:29]

Σίγουρα [00:34:08] έχει αλλάξει γιατί εντάξει [00:34:11] Επηρεάζεσαι με το να μην είσαι στο χωριό [00:34:18] τα άτομα που κάνω παρέα στον περίγυρο μου έχουν [00:34:27] άλλο τρόπο που αποκτά [00:34:32] κάποιος στο χωριό, στην πόλη δεν μπορείς να [00:34:38] [00:34:40] μαγειρέψει αν δεν έχεις [00:34:45] ρεύμα στο χωριό έχουμε εναλλακτική ότι υπάρχει το πετρογκάζ και η σόμπα

Συνέντευξη Μαρίας{45} Μάιος 2023 θρόνος Αμαρίου

Ερευνητής : υπήρξε η νηστεία καθοριστικός παράγοντας που να ορίζει το διαιτολόγιο ;και αν ναι ήταν το ίδιο καθοριστικής σημασίας για την γιαγιά την μαμά σου τότε και για εσένα σήμερα;

Βέβαια φυσικά και υπήρχε τότε που νηστεύαμε 40 ημέρες προσπαθούσαν να τη βγάλουν με λαχανικά και όσπρια φύτευαν περιβόλια πάντα το καλοκαίρι το χειμώνα μάζευαν χόρτα και κάνανε τη νηστεία τους. Συνήθως εμάς ως παιδιά δε μας κάνανε τη νηστεία που κάνανε οι μεγάλοι που δε τρώς τα πάντα για 40 ημέρες αυγά γάλα κρέας εμάς το κρέας μας νήστευαν σίγουρα το αυγό και το γάλα όχι τόσο πολύ την τελευταία εβδομάδα συνήθως ενώ οι πιο ηλικιωμένοι οι περισσότεροι νήστευαν όλη τη σαρακοστή

Τα παιδιά μου δε νηστεύουν σχεδόν καθόλου σήμερα, όμως έχω ακούσει την κόρη μου να μιλεί συχνά για την διαλειμματική νηστεία {γέλια}

Ερευνητής: Το μάζεμα των χόρτων για την μαμά την γιαγιά σου στο τότε ήταν μια καθημερινή και απαραίτητη δραστηριότητα για την επιβίωση, ενώ για εσένα στο σήμερα ποσό συχνή και εύκολη είναι η διαδικασία : Η κατανάλωση χόρτων σήμερα σημαίνει μάζεμα από την εξοχή ή το ίδιο εύκολα η προμήθειά τους από την λαϊκή αγορά;

Εγώ δεν έχω τον χρόνο να πάω συχνά για χόρτα άλλα και κάποτε δεν ήταν καθημερινή ασχολία όταν θελαν να μαγειρέψουν χόρτα παγαίνανε και μάζευαν χόρτα εγώ μπορεί να πάω μια δυο φορές το μήνα γιατί δε προλαβαίνω

Μου αρέσει όμως πάρα πολύ μου αρέσει και να τα τρώω και να τα βρίσκω

Χόρτα δεν αγοράζω βασικά δεν αγοράζω τίποτα μόνο λαχανικά για σαλάτα μαρούλι κουνουπίδι και λάχανο που δε βάζουμε το χειμώνα όμως ντομάτες και αγγούρι βάζουμε οποτε δεν αγοράζω

Οι πιο νέες δε τους αρέσει να μαζεύουν χόρτα ούτε καν τα γνωρίζουν νομίζω δε πάνε είναι ελάχιστες οι γυναίκες που ξέρουν να τα μαζεύουν εγώ έμαθα από τη μαμά και τη γιαγιά μου

Ερευνητής: Είναι κάτι στην αντίληψή σας που ενώ παλιά ήταν στο διαιτολόγιο του Αμαρίου, σήμερα να μην είναι εφικτή η κατανάλωση είτε γιατί απαιτεί μία γνώση που είχαν οι παλιοί ενώ ο σύγχρονος άνθρωπος σήμερα δε την ξέρουν πια ή είτε έχει σταματήσει η κατανάλωση γιατί απαιτούσε πολύ χρόνο η παρασκευή του ;

Κάτι που στο Αμαριώτικο διαιτολόγιο υπήρχε παλιά αλλά σήμερα δεν είναι εφικτό Οματές φτιάχναμε σύγκλινα φτιάχναμε απάκια φτιάχναμε τσιγαρίδες έφτιαχνε η μάνα μου μια φορά που τώρα δε ξέρουν αν υπάρχουν παρά μόνο έτοιμα, αλλά τώρα πια στα σπίτια δε φτιάχνουν αλλά σε διατροφή θυμάμαι έντονα τις οματές δηλαδή το έντερο το οποίο το γέμιζαν με ρύζι και συκώτι και το έψηναν δε μου άρεσε καθόλου το σιχανόμουν, τζουλαμάς που είναι όμως προς Μοίρες ήταν γλυκό φαί αλλά όχι Αμαριώτικο. τσιγαρίδες ήταν το δέρμα του χοίρου το έκοβαν λωρίδες λωρίδες τον τσιγαρίζαν μέχρι να ψηστεί και φτιάχναμε και βούτυρο

Κάτι που ήταν απαγορευμένο, όχι δεν υπήρχε

Τότε δε έβρισκαν τίποτα τώρα βρίσκουν τα πάντα έτοιμα το κρέας δε το έβρισκαν συχνά έπρεπε να το σφάξουν να το μοιράσουν από σπίτι σε σπίτι γιατί δεν είχαν ούτε ψυγεία ούτε τίποτα και να το καταναλώσουν και μετά να σφάξει άλλος να κάνει άλλος αυτή τη δουλειά για αυτό το κάνανε και το φυλούσαν το έβαζαν σε πιθαράκια μέσα και το φυλούσαν για να το έχουν κάποιες μέρες επειδή δεν υπήρχαν τα ψυγεία και το απάκι το ίδιο και το λουκάνικο το ίδιο θυμάμαι πολύ έντονα τα σύγκλινα που τα κάναμε εμείς στο σπίτι που τα βάζαμε μέσα σε ένα πήλινη και αυτό το λίπος που έβγαине από το τσακάλι την ώρα που τα έψηναν το έβαζαν και αυτό μέσα και έκανε ένα λίπος στη πάνω μεριά και έτσι συντηρούταν το συντηρούσαμε και το χρησιμοποιούσαμε μετά είτε χόρτα τσιτσιριστά να ψήναμε το βάζαμε μετά έβαζαν αυτά τα σύγκλινα το χρησιμοποιούσαν με αυτό τον τρόπο

Τα χόρτα συνήθως τα βρίσκεις από τον οκτώβρη μέχρι και την άνοιξη που είναι τα ραδίκια τα τσιτσιριστά και μετά τα ξιδολάχανα που λέμε εμείς στο χωριό που είναι τσιρίδες τσόχοι μαγλινάσταχα, το άσπρο λουλούδι το μεγάλο που είναι βραστά και είναι της άνοιξης ξιδολάχανα σερνταλίδες που τρελαίνομαι και έχω άπειρα χρόνια να φάω

Οι νέες πλέον δε τους αρέσουν και θα πάρουν από το μανάβη αλλά δε ξέρουν τι παίρνουν - αγοράζουν το σταμιναγκάθι όπου είναι το σάνταρ και κάνα ραδίκι άμα βρουν αυτά μπορεί να τα ξέρουν, αλλά τα ξιδολάχανα και τα τσιτσιριστά αυτά δε τα ξέρουν καν.

Ε' Φωτογραφικό τεκμήριο



Εικόνα II. ΑΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ ΑΜΑΡΙΟΥ 1963. ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.

Στην εικόνα αποτυπώνεται μια έκφραση συλλογικότητας. Παρατηρούμε μια αντιπροσωπευτική συνήθεια στην δεδομένη τοπικότητα και μια δεδομένη μορφή πολιτισμικής κατανάλωσης της μεταπολεμικής γενιάς. Η παρέα σμίγει με οποιασδήποτε αφορμή και η τροφή που καταναλώνεται έχει παραχθεί από τα ίδια τα υποκείμενα της φωτογραφίας, ενώ ο τόπος κατανάλωσης αντιστοιχεί στην ίδια την ύπαιθρο όπου και έχουν παραχθεί οι απαραίτητες πρώτες ύλες.

Βιβλιογραφία

Πρωτογενείς Πηγές

- Αντωνάκης Δ. Ζ(2001) Οικονομικές και κοινωνικές όψεις του αγροτικού χώρου του νομού Ρεθύμνου κατά την περίοδο του μεσοπολέμου Κρητολογικά Γράμματα, Τεύχος 17, στον τόμο 15-17, 1999-2001, σελ. 229-251 Βιβλιοθήκη Πανεπιστημίου Κρήτης, Ρέθυμνο κλειστές συλλογές
- Αποστολάκη Σταμ.(1982) « Γλωσσολαογραφικά της ελιάς και του λαδιού» Κρήτη, τχ. 101-102, Απρίλιος-Μάιος, σ. 46-48
- Δρετουλάκης Ε (1967) «Του Νταμπακέρη το Χάνι», Κρητική Εστία, τχ. 170, Μάιος, σ. 195-204
- Αφήγηση της Κλεάνθης (κλειώ) Κοκόνα, κατοίκου γερακάρη ετών 87 στο: Λαϊκή κατοικία και διατροφή του Ηλία Ταταράκη. Προμηθεύς ο Πυρφόρος, Έτος 4ο, τχ. 22, (Νοέμβριος-Δεκέμβριος), σελ.380-384, 1980
- Παπαδάκη Ε (1980) «Η κοινωνική οργάνωση τα παλιά χρόνια στην Κρήτη. Κεφάλαιο Γ' Ο Γάμος», Κρήτη, τχ 77, Απρίλιος, σ.37-38
- Παπαδάκη, Ε(1980) «Η κοινωνική οργάνωση τα παλιά χρόνια στην Κρήτη. Κεφάλαιο Γ' Ο Γάμος μέρος 6» Κρήτη, τχ. 76, (Μάρτιος), σελ. 38-40
- Παπαδάκη Ε(1980) «Η κοινωνική οργάνωση τα παλιά χρόνια στην Κρήτη. Κεφάλαιο Γ' Ο Γάμος μέρος 8», Κρήτη, τχ 78, Μάιος , σ.40-45
- Καβρουλάκης Ν,1975 «Τρώμε ακόμη φαγητά με συνταγές των προγόνων μας;» Κρήτη, Τχ 25, Δεκέμβριος, σ.57
- Αγνώστου (1984) « Ρακοκάζανα» , Κρήτη τχ 211, Β ' Περίοδος Νοέμβρης – Δεκέμβρης , σ14-15
- Μανιάς Θ (1967) «Ο Χαιρετισμός και οι ευχές στην Κρήτη» Κρητική Εστία Ιούνιος 1967,Τμ 18 ,Τχ 171 ,σ 229-238
- Μουζέλης, Ν., (2000), Ο ελληνικός εκσυγχρονισμός, εφήμ. Το Βήμα της Κυριακής, 2 Ιανουαρίου 2000.
- Ζανουδάκης Μ «Άγριόχορτα» Κρητική Εστία Σεπτέμβριος 1967,Τμ 18.Τχ 174 .σ.390
- Στεφανάκη-Χαλκιαδάκη Κ(2002) «Παραδοσιακή Ιατρική» Αμάλθεια: Τμ ΛΓ', Τχ 132-133, Ιούλιος-Δεκέμβριος 2002, σ. 218-219
- ΨΗΦΙΑΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΗΣ ΕΛΣΤΑΤ ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ ΣΤΟ ΑΜΑΡΙ
- 1914http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0903_00002.pdf

1929 http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0902_00015.pdf

1950 http://dlib.statistics.gr/Book/GRESYE_02_0902_00018.pdf

Αγαπίου μοναχού του Κρητός (1620). *Βιβλίον καλούμενον Γεωπονικόν*. Ανακτήθηκε στις 6 Ιανουαρίου 2022 : <https://anemi.lib.uoc.gr/metadata/a/8/2/metadata-459-0000002.tkl>

Ελληνόφωνη βιβλιογραφία

Βαλεργάκη, Μ (2013) μελέτη σχεδίου χωρικής και οικιστικής οργάνωσης ανοιχτής πόλης (ΣΧΟΟΑΠ) δήμου Συβρίτου: *Το Πολιτιστικό και Ιστορικό Περιβάλλον*, Ρέθυμνο

Γενεράλι, «Η Ιερά Μονή των Ασωμάτων της Επαρχίας Αμαρίου Κρήτης», περ. Επετηρίς Εταιρείας Κρητικών Σπουδών, τόμ. 4, 1941, Μαρίνου Τζάνε Μπουνιαλή του Ρεθυμναίου, Ο κρητικός πόλεμος (1645-1669), επιμ. Στ. Αλεξίου και Μάρθα Αποσκήτη, Αθήνα, Στιγμή, 1995, σελ. 216.

Γκέφου –Μαδιανού, Δ. (1999) Πολιτισμός και εθνογραφία Από τον εθνογραφικό ρεαλισμό στην πολιτισμική κριτική Αθήνα: Πατάκης, σ. 246

Γουνόπουλος, Α (2017), Ο Eric Hobsbawm και η επινοήση της «επινοημένης παράδοσης» Νέος Ερμής ο Λόγιος, τεύχος 15, Καλοκαίρι 2017, σελ. 127-151.

Δαουτόπουλος Γ., Καζακόπουλος Λ., Κούση Μ.(2007) *Αγροτική Κοινωνιολογία*, Η κοινωνία των χωρικών και η μετάβαση στη σύγχρονη αγροτική κοινωνία, σ12-19. Εκδόσεις: Ζυγός

Barthes.R (1998) «Για μια ψυχο-κοινωνιολογία της σύγχρονης διατροφής», στο Άννα Ματθαίου, (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα, Μνήμων σ.145-146

Barthes, R (1981), Κείμενα Σημειολογίας, Αθήνα, Νεφέλη σ.70- 71

Braudel, F (1987). Μελέτες για την ιστορία (2η εκ.). Ε.Μ.Ν.Ε Μνήμων. σ.16-39

Copans J. (2004): Η Επιτόπια Εθνολογική Ερεύνα, Αθήνα: Gutenberg

Douglas, M (2006) Καθαρότητα και Κίνδυνος Μια ανάλυση των εννοιών της Μιαρότητας και του Ταμπού, Παραδέλλης (επιμ.), Πολύτροπον Αθήνα 2006, σελ 75-95

Geertz, C. (2003). Η ερμηνεία των πολιτισμών, Αλεξάνδρα. σ. 151

- Glesne, C. (2018). Η Ποιοτική Έρευνα Οδηγός για νέους επιστήμονες. (επιμ.) Κουλαουζίδης, Γ & Παληός, Ζ, Αθήνα, εκδόσεις Μεταίχμιο σ.40 -69
- Glucksmann, M (2003) «Claude Levi –Strauss», στο Πετμεζίδου, Μ. (Επίμ) *Σύγχρονη Κοινωνιολογική θεωρία*, Ηράκλειο, ΠΕΚ, σ.47
- Harris, P, Lyon, D &. McLaughlin, S (2005) *the meaning of food*, Guildford, CT, 2005, VIII-IX στο: Ο άνθρωπος είναι ό, τι τρώει. Προσεγγίσεις στην ιστορία της διατροφής. Ο πολιτισμός στο Τραπέζι. Μουσείο Θεσσαλονίκης Στεφάνη (2006)
- Halbwachs, M. (2013). *Τα κοινωνικά πλαίσια της μνήμης*. Νεφέλη, σ. 145-176
- Lévi – Strauss, Cl, (2012) Η ανθρωπολογία και τα προβλήματα του σύγχρονου κόσμου Μτφρ: Ευγενία Γραμματικοπούλου Εκδόσεις Πατάκη 2012
- Sahlins, M (2003) Πολιτισμός και πρακτικός λόγος, (μετ. Ν. Κούρκουλος, Ε. Καλπουρτζή, εισ. Ε. Παπαταξιάρχης, επιμ. Θ. Παραδέλλης), Εκδόσεις του Εικοστού Πρώτου, Αθήνα, σ.240-284
- Smith, P (2006), *Πολιτισμική θεωρία, μια εισαγωγή*, Αθήνα, Κριτική σ 161-163
- Έρικσεν, Τ. (2007). Μικροί τόποι, μεγάλα ζητήματα μια εισαγωγή στην κοινωνική και πολιτισμική ανθρωπολογία. Κριτική. σ.284
- Κράββα, Β., (2021). *Καταναλώνοντας τον πολιτισμό: διαδρομές κατανάλωσης, ιστορίες τροφής και στέρησης*. 1st ed. Αθηνά: Πατάκης, σ.24.
- Λαμπριανίδης Λ. (2012, 2η έκδοση) *Οικονομική Γεωγραφία: Στοιχεία Θεωρίας και Εμπειρικά Παραδείγματα*, Εκδόσεις Πατάκη, Αθήνα
- Ματάλα, Α. (2015), *Διατροφή και πολιτισμός*, e-book/e-pub, Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα Kallipos, Open Academic Editions. Chapter 6. <http://hdl.handle.net/11419/3807>
- Οικονόμου, Α. (2019) Πολιτιστική Κληρονομία, υλική και άυλη : Δυο Όψεις του ιδίου νομίσματος; Το παράδειγμα της αγροδιατροφικής παράδοσης. *Εθνολογία* TM.17 (2017-2018). Ανάτυπο. Αθήνα
- Περάκης, Εμ. (2005) Έρευνες για την οικονομία και την κοινωνία της Κρήτης του 19ου αιώνα: οι οικονομικοί, κοινωνικοί και πολιτικοί όροι κατάρρευσης της "Χαλέπας", 1878-1889 διδακτορική διατριβή, Πανεπιστήμιο Κρήτης Ημερομηνία Ανάκτησης :10/01/2023
- Πρεβελάκης, Π. (1982) Το δέντρο, τρίτομη έκδοση Κρητικός, Ε΄ έκδοση, Αθήνα, Εστία, σ.249-250
- Σκουτέρη-Διδασκάλου, Ν. (1996). Όρια και αντιστάσεις της λαϊκής μνήμης: Από τις πολιτιστικές αναβιώσεις στην πολιτισμική επιβίωση. Πρακτικά Α Ύνεδριου

- Κομοτηνή 25-27 Νοεμβρίου 1994, Λαϊκά Δρώμενα. Παλιές Μορφές Και Σύγχρονες Εκφράσεις . Υπουργείο- Διεύθυνση Λαϊκού Πολιτισμού, Αθήνα σ: 137.
- Σκουτέρη –Διδασκάλου. Ε. (2004), *Ανθρωπολογία της Διατροφής*, Πανεπιστημιακές σημειώσεις, Θεσσαλονίκη :ΑΠΘ. Τμήμα Εκδόσεων σ.20-21
- Σπανάκης Στ. (1993), *Πόλεις και χωριά της Κρήτης στο πέρασμα των αιώνων*, Ηράκλειο, σελ. 307
- Μάντζιος, Κ (1997) *C. Levy Strauss: Μύθος και ιστορία στη δομική ανάλυση*. Δοκιμές τεύχος Α Ιανουάριος 1994 σ. 99-107
- Ματάλα, Α. (2005). *Η διατροφή στον 21ο αιώνα γεωγραφίες της αφθονίας και της στέρησης (1ST ED.)*. Παπαζήσης.
- Μυλωνά Δ, Κουτράκης Μ, Γκουμπίλη Χ, Τσαντηρόπουλος Α, Σαπουνίδης Α.,(επιμ.), 2021.Τι Είναι για Σένα Αλιευτική Πολιτιστική Κληρονομία; ΙΝΑΛΕ, Καβάλα
- Συλλογικό (1998). *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Α. Ματθαίου (επιμ.), θεωρία και μελέτες ιστορίας Ε.Μ.Ν.Ε – Μνήμων, Αθήνα
- Νιτσιάκος, Β.(2016). *Παραδοσιακές Κοινωνικές Δομές*
- Παπαδόπουλος, Τζουάνες (2012), *Στον καιρό τηςσχόλης. Αναμνήσεις από την Κρήτη του 17ου αιώνα*, επιμ. Vincent Alfred, μτφ: Ναταλία Δεληγιαννάκη, Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.
- Τσαντηρόπουλος Α. (2004) *Η βεντέτα στη σύγχρονη ορεινή κεντρική Κρήτη*, Αθήνα: Πλέθρον
- Χαλκέα, Κ (2015) *Φυτά και Λαϊκή Ιατρική στην Ελλάδα - Συμβολή στην Εθνοβοτανική Vol. 6* Εκδοτική Επιμέλεια: Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας - Published by the Greek Society for Ethnology - April 2015 (pp. 1 - 31) ανακτήθηκε 20/04/23 από <https://docplayer.gr/1943692-Fyta-kai-laiki-iatriki-stin-ellada-symvoli-stin-ethnovotaniki.html>
- Bloch, M. (1979), «Οι τροφές στην Παλαιά Γαλλία», στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* Μνήμων, Αθήνα, 1998, σ. 35-42.
- Braudel, F. (1979), «Διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας», στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Μνήμων, Αθήνα, 1998, σ. 15-23.
- Leach, Ed (2002) *Lévi-Strauss*, Παπαζήσης, Αθήνα σ.69-88

Mackridge P.(2009) “Το Αμάρι στον Κρητικό του Πρεβελάκη: από την ιστορία στη μυθιστορία” Εισήγηση στη διημερίδα «Κότινος στον Παντελή Πρεβελάκη» για τα εκατό χρόνια από τη γέννησή του, Χανιά, 17-18 Οκτωβρίου 2009

Linaki, Eleni & Serraios, Konstantinos. (2018). Η μνήμη και ο τόπος ως υπόβαθρα πολιτισμού.https://www.researchgate.net/publication/344413458_E_mneme_kai_o_tos_os_yrobathra_politismou ανάκτηση: 10/04/2023

Leland G. Allbaugh (1957) Η Κρήτη Υποδειγματική έρευνα Εκδόσεις: Πανεπιστήμιο Princeton

Sahlins, M (2008) Ιστορικές μεταφορές και μυθικές πραγματικότητες επιμ. Πρόλογος, επίμετρο Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, Αθήνα, Εκδ. Αλεξάνδρα, σελ 31

Sutton, D (2012). “Υλικός Πολιτισμός. Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων.” Αθήνα: Αλεξάνδρεια. Γιαλούρη, Ελέανα σ.390-426

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

Appadurai, A. (1995). The production of locality, *Counterworks: Managing the Diversity of Knowledge* (pp. 204-225). Rutledge. In Richard Fardon (Ed.)

Appadurai, A. (2018). The production of locality. In *Sociology of Globalization: Cultures, Economies, and Politics* (pp. 107-116). Taylor and Francis. <https://doi.org/10.4324/9780429493089>

Anderson, P. (1983). Structure and Subject. *In the tracks of historical materialism* (pp. 123–142). Essay, Verso Editions.

Baudillard, J (1996) the system of objects London verso p.68 retrieved from:https://monoskop.org/images/2/28/Baudrillard_Jean_The_system_of_objects_1996.pdf

Barth, F. 1969 ‘Introduction’ in F.Barth (ed.) *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference*. Oslo: Universitetsforlaget, pp. 9—38

Beardsworth, Alan & Keil, Teresa. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. By Rutledge

Kalandides,A (2017) Notes on Place identity Geographies, 30. pp. 53-65. ISSN 1109-186X

Chandler, D (1994): *Semiotics for Beginners* Cataloguing: Library of Congress P99; Dewey, retrieved from (on 17th September 2022) :

<http://semiotics.nured.uowm.gr/wpcontent/uploads/2013/05/%CE%A3%CE%97%CE%9C%CE%95%CE%99%CE%A9%CE%A4%CE%99%CE%9A%CE%97%CE%93%CE%99%CE%91%CE%91%CE%A1%CE%A7%CE%91%CE%A1%CE%99%CE%9F%CE%A5%CE%A3.pdf>

CHOO, S (2004), Eating *Satay Babi*: sensory perception of transnational movement, Journal of Intercultural Studies, 25:3, 203-213, DOI: [10.1080/0725686042000315722](https://doi.org/10.1080/0725686042000315722)

Douglas, M. (1972), Deciphering a Meal. *Daedalus* 101 (1), 61-81 Retrieved 1 Aug 2022 https://www.jstor.org/stable/20024058#metadata_info_tab_contents

Douglas, M. (2001). Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo. Taylor & Francis e-Library. London: introduction pp 1-7

Douglas & Isherwood (2001) The world of goods towards an anthropology of consumption, London, Routledge 131-134

Fischler Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: *Communications*, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler. pp. 189-210. DOI <https://doi.org/10.3406/comm.1979.1477> www.persee.fr/doc/comm_05888018_1979_num_31_1_1477

François, Etienne, and Hagen Schulze (Eds.). 2009. "Einleitung." In *Deutsche Erinnerungsorte*, 9–24. München: C.H. Beck. Retrieved from: https://www.academia.edu/63304159/Etienne_Fran%C3%A7ois_Hagen_Schulze_Hg_Deutsche_Erinnerungsorte_Bde_I_III

Goody, J (1982): *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. 253 Seiten, 4 Abb., Cambridge University Press First published: 1984 <https://doi.org/10.1002/food.19840280214>

Geismar, H. (2015). Anthropology and Heritage Regimes. *Annual Review Of Anthropology*, 44(1), 71-85. <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102214-014217>

Goffman, E. (1959). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Garden City, N.Y.: Doubleday

Gregory, D. (1989) "The crisis of modernity" *Human geography and critical social theory*", in Peet, R. and Thrift, N. (eds.) *New Models in Geography: the Political Economy Perspective*, vol. 2, London: Unwin Hyman, pp. 348-385

Grusec, J & Hastings, P (2016). *Handbook of Socialization: Theory and Research*, Guilford Press, p 547. Retrieved 20 August 2022, from

<https://www.routledge.com/Handbook-of-Socialization-Theory-and-Research/Grusec-Hastings/p/book/9781462525829>

Harris, M (1968). Review of the Rise of Anthropological Theory, *Current Anthropology*, 9(5), 519–533. <http://www.jstor.org/stable/2740497>

Herzfeld, M. (1987) *Anthropology Through the Looking Glass: Critical Ethnography in the Margins of Europe*, Cambridge University Press, Cambridge

Hobsbawm, E. (1983). Introduction *Inventing Traditions*. In E. Hobsbawm, & T. Ranger (Eds.), *The Invention of Tradition* (pp. 1-15).

Ingold, T. (2001). From the transmission of representation to the education of attention. In H. Whitehouse (Ed.), *The debated mind: Evolutionary psychology versus ethnography* (pp. 113–153). Berg.

Ingold, T. (2021). *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill* (1st Ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003196662>

Jones, M. O., & Long, L. M. (Eds.). (2017). *Comfort Food: Meanings and Memories*. University Press of Mississippi. <https://doi.org/10.2307/j.ctv5jxmmz>

Lévi-Strauss, C. (1965), «Le Triangle Culinaire», *L'Arc*, τόμ. 26, σ. 19-29.

Lévi-Strauss, Cl.(1968) *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris, Pion.

Lévi-Strauss, Claude (2008) [1997]. "The Culinary Triangle". In Carole Counihan and Penny Van Esterik (Ed.). *Food and Culture: A Reader*. Peter Brooks (trans.) (2nd ed.). New York: Routledge. pp. 36–43 originally published as:

Lévi-Strauss, Claude (Autumn 1966). Peter Brooks (Trans.). "The Culinary Triangle". *The Partisan Review*. 33: 586–96.

Macbeth, H., & MacClancy, J. (Eds.). (2004). *Researching Food Habits: Methods and Problems* (1st ed.). Berghahn Books.

Macclancy, Jeremy. (2004). "Food, identity, identification", Macbeth, H., & MacClancy, J. (Eds.). (2004). *Researching Food Habits: Methods and Problems* (1st Ed.). Berghahn Books. Pp 63-73

Szabó, A (2004). "Definitions, concepts and methods in the ethnobotany of food plants" Macbeth, & MacClancy, J. (Eds.). (2004). *Researching Food Habits: Methods and Problems* (1st Ed.). Berghahn Books. Pp 29-40

Trichopoulou, A., Vasilopoulou, E., Soukara, S. (2007). Traditional foods: A Science and society perspective. *Trends in Food Science and Technology*, 17, 420 -427.

- McCannell, D. (1973). Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings. *American Journal of Sociology*, 79(3), 589–603. Doi: 10.1086/225585 <https://www.uvm.edu/rse/rm230/MacCannell%20-%20Staged%20Authenticity.pdf>
- Massey, D. (1993). Questions of Locality. *Geography*, 78(2), 142–149. <http://www.jstor.org/stable/40572496>
- Mallery, G., & O. T. M. (1888). Manners and Meals. *American Anthropologist*, 1(3), 193–208. Retrieved 1 August 2022, from <http://www.jstor.org/stable/658876>
- Mintz, S. W. και Dubois, C. M. (2002), «The Anthropology of Food and Eating», *Annual Review of Anthropology*, τμ. 31, σ. 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Mintz, S., 1985. Sweetness and power. New York. Retrieved from: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/296789/mod_resource/content/0/MINTZ.pdf
- Seremetakis, C.N. (Ed.). (1994). *the Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity* (1st Ed.). Rutledge. <https://doi.org/10.4324/9780429314506>
- E book published on September 2019 {Ελλην. Εκδ. 2017} Παλινοόστηση αισθήσεων- Αντίληψη και μνήμη ως υλική κουλτούρα στη σύγχρονη εποχή, Πεδίο, Αθήνα.
- Navarro, Z. (2006) In Search of a Cultural Interpretation of Power: The Contribution of Pierre Bourdieu. *IDS Bulletin* 37(6): 11-22 [IDSB_37_6_10.1111-j.1759-5436.2006.tb00319.x.pdf](https://doi.org/10.1111-j.1759-5436.2006.tb00319.x.pdf) (91.24Kb)
- Nora, P. (1989). Between Memory and History: Les Lieux de Mémoire. *Representations*, 26, 7–24. <https://doi.org/10.2307/2928520>
- Nora, P (1984), *Les Lieux de Memoire*, επιμ. P. Nora, Παρίσι
- Noorman, A (2010) *Comfort Food, Memory, and 'Home' in the Senses in Transnational Contexts* *Everyday Life in Asia: Social Perspectives on the Senses* (K.E.Y. Low, Ed.) (1st Ed.). Rutledge, pg 174-194, <https://doi.org/10.4324/9781315581309>
- Symons, M (1994). Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, 5(4), 333-351. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016>
- Sutton, D. (2018). Cooking skills, the senses, and memory: The fate of practical knowledge. *Food and Culture*, 88–109. <https://doi.org/10.4324/9781315680347-7>
- Sutton, D & Vournelis, L. (2009). Vefa or Mamalakis: Cooking Up Nostalgia in Contemporary Greece. *South European Society and Politics*, 14(2), 147-166. <https://doi.org/10.1080/13608740903037851>

- Sutton, D., 2001. Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing culture). Berg Publishers.
- Seifert, J. (2022). Anthrometronom.com. Retrieved 1 August 2022, from <https://www.anthrometronom.com/post/memory-spaces-as-method-in-anthropology>.
- Thompson, P. (2000). The Voice of the Past: Oral History (3rd Ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Valsiner, J (2005). Scaffolding within the structure of Dialogical Self: Hierarchical dynamics of semiotic mediation. *New Ideas in Psychology* 23 (2005) 197–206
Department of Psychology, Clark University, Worcester, MA 01610, USA
- Warburg, M (2011) William Robertson Smith and the study of religion, *Religion*, 19:1, 41-61, DOI: 10.1016/0048-721X (89)90076-6
- Verdier, Y (1969) Pour une ethnologie culinaire. In: *L'Homme*, tome 9 n°1. pp. 49-57.
DOI: <https://doi.org/10.3406/hom.1969.367018> Retrieved from on 26th Sep 2022:
www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018