



Μορφές άτυπων γνώσεων και εκπαίδευσης: Η μαγειρική και η νοικοκυροσύνη



Informal forms of training: Cooking and Housekeeping

ΠΜΣ: ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
ΤΡΙΜΕΛΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗ: ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ ΤΣΑΝΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ
ΒΑΦΕΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ
ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ ΤΣΑΝΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ

ΠΕΛΕΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

ΑΜ: 5850

ΡΕΘΥΜΝΟ 2024

Εικόνα εξωφύλλου: Δημοσίευση στο facebook από τον Μάνο Γοργοράπη. Γιαγιά και εγγονή
ετοιμάζοντας λυχναράκια. <https://www.facebook.com/manos.gorgoraptis>

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Ευχαριστίες.....	5
Περίληψη.....	6
Κεφάλαιο 1^ο	
Εισαγωγή.....	9
Βασικές έννοιες - Θεωρητικό πλαίσιο	
Μαθητεία : Μια ιστορική προσέγγιση.....	12
Τυπική, Μη τυπική, Άτυπη μαθητεία.....	18
Μαγειρική και μαγειρική τέχνη.....	21
Νοικοκυροσύνη.....	25
Πολιτισμικά στοιχεία της ρεθυμνιώτικης κουλτούρας μέσω της διατροφής και μετασχηματισμοί στην κοινωνική οργάνωση	28
Παράδοση και παραδοσιακή κουζίνα.....	31
Το κοινωνικό φύλο.....	32
Η ανθρωπολογία του Levi-Strauss και το μαγειρικό τρίγωνο.....	36
Κεφάλαιο 2^ο	
Μεθοδολογία της έρευνας.....	41
Το πεδίο της έρευνας και η μεθοδολογία.....	42
Η σύσταση των ομάδων εστίασης (focus groups).....	46

Κεφάλαιο 3^ο

Α΄ Μέρος

Μαγειρική και νοικοκυροσύνη στην παραδοσιακή κοινωνία του Ρεθύμνου.....	49
Στοιχειώδης μορφή και κύρια απασχόληση των ρεθεμνιωτών κατά τη διάρκεια του 20 ^{ου} αιώνα.....	49
Κοινωνική και χωροταξική οργάνωση στην πόλη του Ρεθύμνου.....	52
Υποδομές στο Ρέθυμνο.....	55
Η μετανάστευση ως φορέας πολιτισμικής όσμωσης.....	56
Η νοικοκυροσύνη στην παραδοσιακή ρεθυμνιώτικη κοινωνία.....	58
Η ιστορία της καθημερινότητας.....	58
Τρόποι με τους οποίους οι γυναίκες διαπραγματεύονται την κοινωνική τους θέση μέσω της μαγειρικής στην παραδοσιακή κοινωνία.....	67

Β΄ Μέρος

Μαγειρική και νοικοκυροσύνη στη σύγχρονη κοινωνία της Κρήτης

Η σύγχρονη γυναίκα.....	83
Από την κουζίνα του παραδοσιακού σπιτιού στην σύγχρονη κουζίνα και στην εστίαση	91
Συμπεράσματα.....	106
Παράθεμα.....	110
Πρωτόκολλο συνέντευξης.....	113
Βιβλιογραφία.....	115

Ευχαριστίες

Ευχαριστώ θερμά τους καθηγητές μου στο τμήμα Φιλοσοφικών και Κοινωνικών σπουδών γιατί μου έδειξαν έναν άλλο τρόπο σκέψης και χωρίς τη βοήθειά τους δε θα είχα φτάσει στο σημείο να παρουσιάζω αυτή τη διπλωματική εργασία, καθώς προέρχομαι από το τμήμα των οικονομικών επιστημών.

Ιδιαίτερα θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου, κύριο Τσαντηρόπουλο, που μου έδωσε τη δυνατότητα να συμμετέχω στην έρευνα για τη διατροφή και να δω από κοντά τη διαδικασία της ημιδομημένης συνέντευξης, αλλά και τη διαδικασία δημιουργίας ολιγόλεπτων ντοκιμαντέρ.

Περίληψη

Το εγχείρημα αυτό είναι ένα χωροχρονικό ταξίδι στην οικιακή εστία του Νομού Ρεθύμνου. Η περιοχή αυτή δεν αποτελείται από ένα ομοιογενές ανάγλυφο και έτσι παρουσιάζει μία πλούσια διακύμανση από ορεινές, πεδινές και παραθαλάσσιες περιοχές, οι οποίες καθόρισαν την παραδοσιακή κουζίνα των «Ρεθεμνιωτών». Η διατροφική πρακτική επιτελείται παραδοσιακά από τις «Ρεθεμνιώτισες νοικοκυρές», οι οποίες έχουν την ευθύνη της παράδοσης της «άτυπης γνώσης» στις επόμενες γενιές με τη μορφή της «εμπειρικής μαθητείας».

Αναμφίβολα, η προσπάθεια καταγραφής της διαδικασίας της «νοικοκυροσύνης» στη διάρκεια των χρόνων μας επιφυλάσσει εκπλήξεις, καθώς οι μεταβολές σε πολλούς τομείς που θα εξετάσουμε είναι μεγάλες και ραγδαίες, αν σκεφτεί κανείς ότι το ταξίδι στη μνήμη των πληροφορητών μας είναι λίγο περισσότερο από εκατό ετών.

Η παραδοσιακή κρητική κουζίνα είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το κλίμα, το έδαφος, την οικονομία, τους κατοίκους, την οικογενειακή δομή, την επιβίωση, την κοινωνική ζωή, τη θρησκεία και έχει λάβει κατά καιρούς καίριες επιρροές, όπως η τεχνολογική εξέλιξη ή η διαφοροποίηση ανά εποχές της σύστασης του πληθυσμού, λόγω διαφόρων παραγόντων κλπ¹.

Η τοπική κουζίνα αποτελεί άυλο και υλικό στοιχείο πολιτισμού και συμβάλλει στη διάδοση της ιστορίας και της κληρονομιάς της περιοχής δημιουργώντας εικόνες και θύμησες². Επιπρόσθετα, κατέχει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του ρεθυμνιώτικου πολιτισμού και στη δημιουργία της τοπικής ταυτότητας στη βάση κοινών διατροφικών συνηθειών, αλλά και πρακτικών νοικοκυροσύνης μέσω γεύσεων και μυρωδιών, τεχνικών μαγειρέματος, συγκομιδής, συντήρησης των τροφίμων, αλλά και τρόπων υγιεινής και στολισμού της οικίας και του τραπεζιού.

Αφετηρία του ταξιδιού υπήρξαν γενικές θεωρητικές αναλύσεις περί διατροφής και έμφυλων ρόλων, λαογραφικές και κοινωνιολογικές προσεγγίσεις για τη διαμόρφωση ταυτότητας στη βάση κοινών διατροφικών συνηθειών και τεχνικών

¹ Η σύσταση του πληθυσμού του Ρεθύμνου έχει δεχτεί αλλαγές στη διάρκεια των αιώνων, καθώς ήταν στόχος κατακτητών (Ενετών, Οθωμανών, Γερμανών), αλλά και από την εσωτερική μετανάστευση (από το χωριό στην πόλη) ή την εξωτερική (σε περιοχές εκτός της ελληνικής επικράτειας) και την παλιννόστηση των κατοίκων, που έφερε νέες ιδέες για την υγιεινή και μαγειρικές τάσεις.

² Αναμνήσεις.

νοικοκυροσύνης. Επίσης βασικός άξονας μας είναι και το πώς η τροφή, η επιλογή και η κατανάλωσή της, αποτελούν μορφή επικοινωνίας και από αμιγώς οικιακή γυναικεία υπόθεση βγαίνει στη δημόσια σφαίρα με τη μορφή μισθωτής εργασίας.

Ολοκληρώνοντας την παρατήρησή μας, θα προσπαθήσουμε να ανιχνεύσουμε μεταβολές που συνέβησαν μέσα στα χρόνια, στον τρόπο που μεταδίδεται η γνώση λόγω κοινωνικών αλλαγών, όπως είναι η σύγχρονη μορφή της οικογένειας, αλλά και η έξοδος των γυναικών στον εργασιακό στίβο.

Λέξεις κλειδιά: Μαθητεία, άτυπες μορφές μαθητείας, νοικοκυροσύνη, μαγειρική.

ABSTRACT

This project is a space-time journey to the domestic hearth of the prefecture of Rethymno. This area does not consist of a homogeneous relief and thus presents a rich variation in mountainous, lowland and coastal areas which defined the traditional cuisine of its residents, the "Rethemniotes". The practical nutrition is traditionally carried out by the "Rethemniotisses housewives", who have the responsibility of passing on the "informal knowledge" to the next generations in the form of "experiential apprenticeship".

Undoubtedly, the attempt to record the process of "housekeeping" over the years holds many surprises for us, as the changes in many areas that we will examine are important and rapid, considering that the memory journey of our informants covers little more than a hundred years.

The traditional Cretan cuisine is inextricably linked to the climate, the soil, the agricultural production, the available means, the local economy, the inhabitants, the family structure, the daily survival, the social life and the religion and has at times undergone key influences such as technological development or variable changes in the composition of the population due to various factors³.

The local cuisine is an intangible and material element of culture and contributes to the dissemination of the history and heritage of the region by creating

³ The composition of the population of Rethymnon has undergone changes over the centuries as it was the target of conquerors (Venetians, Ottomans, Germans) but also from internal (from the village to the city) or external (to areas outside the Greek territory) migration and repatriation of the residents who brought new ideas about hygiene and culinary trends.

images and memories⁴. In addition, it significantly contributes to the formation of the Rethymnian culture and to the creation of the local identity based on common eating habits and household practices through tastes and smells, cooking techniques, harvesting, preservation of foods, as well as methods of hygiene and decorating the house and the table.

The starting point of this journey were general theoretical analyses about nutrition and gender roles, folkloric and sociological approaches to the formation of identity based on shared dietary habits and household techniques. Another fundamental pole is also the way the selection and consumption of foods consist a form of communication, as well as the fact that nutrition evolves from a purely domestic feminine avocation into a form of wage labor in the public sphere.

Concluding our observation, we will try to detect changes that have occurred over time, in the different ways that knowledge is transmitted due to social changes such as the modern form of the family and the opening of women into the workforce.

Key words: Apprenticeship, informal forms of apprenticeship, household, cooking.

⁴ Memories.

Κεφάλαιο 1^ο

Εισαγωγή

Η μελέτη αυτή πραγματεύεται την έννοια της νοικοκυροσύνης και της «μαθητείας» στην οικιακή σφαίρα και ιδιαίτερα στη μαγειρική. Ειδικότερα, θα αναφερθούμε στη διατροφική διαδικασία που έλαβε χώρα στο Ρέθυμνο, ως μία μορφή «άτυπης γνώσης» που μεταδίδεται μέσω διαφόρων πρακτικών από γενιά σε γενιά. Κάποτε η μαγειρική ήταν η κύρια υποχρέωση της παραδοσιακής νοικοκυράς για να καλύψει μια από τις βασικές βιολογικές ανάγκες της οικογενείας, πλέον η παραδοσιακή κουζίνα μπαίνει στον χώρο της εστίασης και γίνεται αντικείμενο «επιχειρηματικότητας».

Η οπτική της κοινωνικής ανθρωπολογίας, καθώς και η εθνογραφική και βιβλιογραφική έρευνα, θα είναι αρωγοί μας στην προσπάθεια μελέτης και ερμηνείας της κοινωνικής μεταβολής της «εμπειρικής μαθητείας» στο «ρεθιμνιώτικο οίκο» του χτες και του σήμερα, αλλά και στο πως αυτή βοήθησε τη «Ρεθιμνιώτισσα» να βγει στην εργασιακή αρένα.

Στην εργασία αυτή θα χρησιμοποιήσουμε θεωρητικά και μεθοδολογικά εργαλεία, όπως η επιτόπια έρευνα, η συμμετοχική παρατήρηση, focus group και ατομικές ημιδομημένες συνεντεύξεις. Με αυτόν τον τρόπο θα παρατηρήσουμε τις κοινωνικές σχέσεις, κυρίως έμφυλες, αλλά και σχέσεις μη ανταγωνιστικές, όπως είναι η σχέση μεταξύ γιαγιάς, μαμάς, κόρης ή νύφης και εγγονής και τους μετασχηματισμούς τους, στη μετατροπή της τροφής σε βρώσιμο, τόσο στην παραδοσιακή κοινωνία της Κρήτης, όσο και στη σημερινή. Άλλωστε, σήμερα, υπάρχει μια όλο και πιο έντονη στροφή προς τα «ποιοτικά» και «παραδοσιακά» (βιολογικά, οργανικά, αγνά) τρόφιμα, γεγονός που αναδεικνύει εκ νέου την παραδοσιακή κρητική κουζίνα σε μόδα, μιας και θεωρείται εξαιρετικά υγιεινή και προσιτή. Αυτή η σύγχρονη διατροφική τάση βοηθάει στην τοπική ανάπτυξη και η ρεθιμνιώτισσα, αξιοποιώντας τις γνώσεις της στον τομέα αυτό, βγαίνει από τον οίκο και γίνεται επαγγελματίας ή επιχειρηματίας στο χώρο της εστίασης.

Το κύριο ερευνητικό ερώτημα που τίθεται στην εργασία αυτή αφορά στον τρόπο οργάνωσης της μαθητείας, ως προς τη μαγειρική τέχνη και της νοικοκυροσύνης στην παραδοσιακή, άλλα και τη σύγχρονη, κοινωνία του Ρεθύμνου.

Διερευνούμε τον τρόπο που αυτές μετασχηματίζονται στο πέρασμα του χρόνου, αναζητούμε τις ομοιότητες και τις διαφοροποιήσεις στην παραδοσιακή και τη σύγχρονη κοινωνία, δηλαδή τον κοινωνικό μετασχηματισμό, όπως αυτός συμβαίνει στη χρονική και ιστορική εξέλιξη. Για αυτό το σκοπό συλλέγονται στοιχεία χωριστά για την κάθε εποχή, ως προς τον κοινωνικά προσδιορισμένο ρόλο της νοικοκυράς.

Θα επιχειρηθεί, επίσης, να αναδειχτεί η πολιτισμική κατασκευή της έμφυλης ταυτότητας μέσα από την έννοια της νοικοκυροσύνης και ιδιαίτερα μέσα από την πρακτική της μαγειρικής και πως αυτή η πολιτισμική γνώση διαχέεται μέσα από τις μορφές της μαθητείας και την εξέλιξή της. Τα είδη και οι μορφές μαθητείας, όπως και κάθε πολιτισμικό φαινόμενο, δε μένουν αναλλοίωτα στο χρόνο, αλλά αλλάζουν ανάλογα με το ρυθμό που εξελίσσεται η κοινωνία.

Πιο συγκεκριμένα, θα διερευνηθεί η γυναικεία ταυτότητα και ο τρόπος που αναδύεται στο πλαίσιο της «οικιακότητας» στο Νομό Ρεθύμνου και τον μετασχηματισμό της μέσα από την κοινωνική μεταβολή και εξέλιξη της κοινωνικής οργάνωσης και των κοινωνικών δομών. Λαμβάνοντας υπόψη, ότι η βάση των κοινωνικών δομών καθορίζει τους κοινωνικούς ρόλους μέσα από την έμφυλη διάσταση. Θα γίνει προσπάθεια, λοιπόν, να αναδειχτούν οι κοινωνικές αναπαραστάσεις της νοικοκυροσύνης και της γυναικείας ταυτότητας χρησιμοποιώντας μια πολιτισμική ανάλυση. Η γυναικεία ταυτότητα διερευνάται σε μία διαρκώς μεταβαλλόμενη και υπό συνεχή διαπραγμάτευση κατάσταση.

Στο διαγενεακό φάσμα που θα μελετήσουμε, μας ενδιαφέρει να δούμε τον τρόπο που ορίζονται και καθορίζονται τα όρια του δημόσιου και ιδιωτικού χώρου. Τα υποκείμενα της μελέτης αντιμετωπίζονται ως δρώντα υποκείμενα και μας ενδιαφέρουν τα χαρακτηριστικά τους, όπως η ηλικία, η εντοπιότητα, η συγγένεια και κάποια χαρακτηριστικά που διαπραγματεύονται τη γυναικεία ταυτότητα και τον παραδοσιακό της ρόλο στον ιδιωτικό χώρο του νοικοκυριού, αλλά και το πώς αυτή ξεφεύγει στο σύγχρονο νεωτερικό πλαίσιο, από το οικιακό και περνάει στην αμειβόμενη εργασία.

Μας απασχολεί να εντοπίσουμε με ποιες δραστηριότητες, αρμοδιότητες, εργασίες και συνήθειες είναι επιφορτισμένη η γυναίκα νοικοκυρά διαχρονικά. Επιπλέον, ο τρόπος που βλέπουν την ίδια την νοικοκυρά και την αξία της νοικοκυράς

από τους «σημαντικούς Άλλους» και πως μεταβιβάζεται αυτή η γνώση και η πρακτική, τόσο μέσα όσο και έξω από τον ρεθυμνιώτικο οίκο.

Εν ολίγοις, θα γίνει μία προσπάθεια να διερευνηθεί διαγενεακά η φύση της εμπειρικής μαθητείας ως προς τη μαγειρική και της νοικοκυροσύνης σε ένα συγκεκριμένο χωρικό πλαίσιο, αυτό του Νομού Ρεθύμνου, αλλά και το πώς αλλάζουν οι δομές της κοινωνίας και η γυναίκα αναγκάζεται να βγει από το σπίτι, να εκμεταλλευτεί τις γνώσεις της και να μπει στην αγορά εργασίας.

Στη συνέχεια θα παρατεθούν στοιχεία που διασαφηνίζουν όρους, όπως η μαθητεία στη διάρκεια των χρόνων και τις διαφοροποιήσεις μεταξύ γυναικείας και ανδρικής μαθητείας. Προσπαθούμε, επίσης, να διακρίνουμε ομοιότητες και διαφορές και εξετάζουμε τις μορφές της μαθητείας τυπικής, μη τυπικής και άτυπης, με έμφαση στην τελευταία.

Είναι σημαντικό να τεκμηριωθεί η έννοια της νοικοκυροσύνης και να παρατεθούν τα χαρακτηριστικά της στην παραδοσιακή, αλλά και τη σημερινή της μορφή, ώστε να δούμε τι έχει αλλάξει διαγενεακά σε αυτό που έλεγαν παλιά «νοικοκυρά» και σε αυτό που εννοούμε σήμερα.

Θα συνεχίσουμε την έρευνά μας, προσπαθώντας να αναδείξουμε πολιτιστικά στοιχεία που εμπεριέχονται στη ρεθυμνιώτικη διατροφή και τρόπους με τους οποίους οι γυναίκες προσπαθούν να διαπραγματευτούν τη θέση τους στο τοπικό αξιακό σύστημα, μέσα από τη μαγειρική και τη νοικοκυροσύνη. Διερευνούμε, πως έχει διαφοροποιηθεί αυτή η θέση στη διάρκεια των χρόνων και πως αυτές οι γνώσεις, τους επέτρεψαν να ενσωματωθούν στην αγορά εργασίας.

Η παρούσα διπλωματική εργασία φιλοδοξεί να αναδείξει τις έμφυλες σχέσεις στην περίπτωση της μαθητείας και διάφορα εθνογραφικά παραδείγματα, που θα μας βοηθήσουν να κατανοήσουμε τη μετάβαση της γυναίκας από την κουζίνα του σπιτιού της στην έμμισθη εξαρτημένη εργασία ως μαγείρισσα, ως ελεύθερη επαγγελματίας με δική της επιχείρηση ή ως μέλος σε κάποιο συνεταιρισμό με άλλες γυναίκες.

Βασικές έννοιες - Θεωρητικό πλαίσιο

Μαθητεία : Μια ιστορική προσέγγιση

Στην πλειονότητα των λεξικών⁵, ως μαθητεία χαρακτηρίζεται η εκπαίδευση (εκμάθηση) ενός επαγγέλματος υπό την καθοδήγηση και την εποπτεία ενός ανωτέρου⁶ (δασκάλου - μάστορα).

Ο Herzfeld, στο έργο του «The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value»⁷, μας δίνει ένα έναυσμα για την εργασία μας, καθώς η έρευνά του ασχολείται με τη «μαθητεία» στα εργαστήρια της Κρήτης. Μελετά, δηλαδή, την περιοχή που μας ενδιαφέρει, με τη διαφορά ότι η μελέτη αυτή αφορά άνδρες που μαθαίνουν μία τέχνη υπό την καθοδήγηση ενός μάστορα στο «δημόσιο» χώρο, ενώ εμείς θα ασχοληθούμε με τη «μαθητεία» στη μαγειρική τέχνη και τη «νοικοκυροσύνη», που κατά κύριο λόγο, αφορά στη γυναικεία μαθητεία μέσα στον «ιδιωτικό» οικιακό χώρο.

Σύμφωνα με το πρότυπο της μαθητείας, δηλαδή της τεχνικής εκμάθησης κάποιας τέχνης⁸, το πρώτο στάδιο για τους νεαρούς άνδρες μαθητευόμενους ήταν να γίνουν τσιράκια ή παραγοί⁹, το οποίο εξελίσσεται σε κάλφα¹⁰, για να γίνουν τελικά μάστορες που με τη σειρά τους θα εκπαιδεύσουν τα καινούρια τσιράκια¹¹. Ο μάστορας για να αποκτήσει το δικαίωμα να ανοίξει εργαστήριο, θα έπρεπε να περάσει από όλα τα στάδια της μαθητείας σε κάποιο συντεχνιακό μέλος για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, ώστε να κριθεί ικανός γι' αυτό. Τα παιδιά που θα μαθήτευαν θα έπρεπε να είναι τουλάχιστον 12 ετών, ώστε να τα πάρει υπό την επίβλεψή του ένας μάστορας. Υπάρχουν, όμως, αναφορές ακόμα και για παιδιά που «γεύονται τα δεινά της συντεχνιακής μαθητείας»¹² από την ηλικία των 7 μόλις χρόνων.

Στο πλαίσιο της μαθητείας βλέπουμε τους μάστορες να κρατούν τα μυστικά της τέχνης τους κρυφά, ώστε να παραμείνουν οι εμπειρότεροι μάστορες αργότερα,

⁵ Ηλεκτρονικών και έντυπων. Βλέπε ενδεικτικά Britannica, Dictionary of British History και The Oxford Dictionary of Local and Family History.

⁶ Γεώργιος Μπαμπινιώτης, *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας, 2006, σ. 1036

⁷ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago: The University of Chicago Press, 2004.

⁸ Γιώργος Παπαγεωργίου, *Η Μαθητεία στα επαγγέλματα (16^{ος} – 20^{ος} αι.)*, Αθήνα: Ιστορικό Αρχείο Ελληνικής Νεολαίας, Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, 1986, σ. 11, περιέχει πληροφορίες για τις συντεχνιακές ενώσεις σε πόλεις με εμπορικές, διοικητικές και βιοτεχνικές δραστηριότητες σε όλη τη σημερινή ηπειρωτική και νησιωτική Ελληνική επικράτεια και την Κρήτη (περιοχή που εξετάζεται στην παρούσα εργασία), αλλά και στην Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη κα.

⁹ Οπ., σ. 20, Μαθητής σε εργαστήριο. Η λέξη παραγωγός χρησιμοποιήθηκε και για τον μισθωτό που βοηθούσε στο σπίτι.

¹⁰ Οπ., σ. 19, Βοηθός εργασίας, εργοδηγός.

¹¹ Οπ. σ. 19 - 20

¹² Οπ. σ. 26

υπό το φόβο του ανταγωνισμού και της παραγκώνισης τους από νεότερους¹³. Ο παραγιός έπρεπε να έχει τα μάτια του και τα αυτιά του ανοιχτά, ώστε να «κλέψει» την τέχνη. Αρκετά από τα τσιράκια ήταν συγγενείς των μελών της συντεχνίας και ιδιαίτερα των μαστόρων, ώστε η γνώση να περάσει από γενιά σε γενιά, αφού οι μάστορες προτιμούσαν να εντάξουν στη συντεχνία άτομα από το συγγενικό τους περιβάλλον και ιδιαίτερα τα παιδιά τους, πιθανότατα για να τα προωθήσουν και να τα εξασφαλίσουν, αλλά και για να μην υπάρχουν ανταγωνισμοί αν το παιδί εξελιχτεί σε καλό μάστορα¹⁴.

Συμβάσεις μαθητείας με συγκεκριμένη μορφή και επικυρωμένες από νοτάριους¹⁵ συναντάμε από την περίοδο της Ενετοκρατίας στην Κρήτη. Συμβεβλημένα μέλη είναι ο πατέρας ή ο κηδεμόνας του παιδιού και ο μάστορας που θα το εκπαιδεύσει. Η αναφορά του επαγγέλματος στο οποίο θα μαθητεύσει, οι υποχρεώσεις του «δασκάλου» προς τον μαθητή και το αντίστροφο, ο χρόνος που θα διαρκέσει η μαθητεία και η αμοιβή σε χρήμα και άλλα είδη, είναι διατυπωμένες ξεκάθαρα. Τέτοιες συμβάσεις μαθητείας αφορούν κατά κανόνα αγόρια. Εξάιρεση αποτελεί μία σύμβαση εργασίας στην Κρήτη, που αφορά κοπέλα που θα παρείχε οικιακές εργασίες για οχτώ χρόνια με τον εργοδότη να είναι υπεύθυνος για τη σίτιση, την ένδυση και την υπόδησή της και αν η συμπεριφορά της ήταν σωστή ο εργοδότης δεσμευόταν να της δώσει κάποια αμοιβή, να την παντρέψει και να της δώσει και κάποια προίκα¹⁶.

Το συντεχνιακό καθεστώς αρχίζει να παρουσιάζει στοιχεία παρακμής από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα και ως τα τέλη του ίδιου αιώνα, με την έλευση των καπιταλιστικών σχέσεων που είχαν ως συνέπεια τη βιομηχανική επανάσταση, σταδιακά αποσυντίθεται.

Με την απαρχή του νεοσύστατου Ελληνικού κράτους, το οποίο είχε ως πρότυπο τη Δύση και την κουλτούρα που κυριαρχούσε σε αυτήν, δεν υπήρξαν ποτέ συντεχνίες, αλλά επαγγελματικά σωματεία¹⁷. Παρόλα αυτά, η μαθητεία για πολλά χρόνια αποτελούσε τον πιο συνηθισμένο τρόπο εκμάθησης ενός επαγγέλματος,

¹³ Όπ, σ. 21-38

¹⁴ Όπ, σ. 30

¹⁵ Την περίοδο της ενετοκρατίας και της τουρκοκρατίας οι συμβολαιογράφοι ονομάζονταν νοτάριοι.

¹⁶ Μανώλης Δρακάκης (επιμ.), *Μιχαήλ Μαράς. Νοτάριος Χάνδακα (16 Ιανουαρίου – 30 Μαρτίου 1549)*, Τόμος Β', Ηράκλειο: Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη, 2004, σ. 217-218

¹⁷ Γιώργος Παπαγεωργίου, *Η Μαθητεία στα επαγγέλματα (16^{ος} – 20^{ος} αι.)*, σ. 12

χειρωνακτικού ή μη, αλλά και των τεχνών. Σήμερα, παρότι υπάρχει πληθώρα επίσημων σχολών, η πρακτική άσκηση - συνώνυμο της μαθητείας – παραμένει απαραίτητη στα περισσότερα επαγγέλματα.

Στην έρευνά του ο Herzfeld αναφέρει ότι, σε πολλούς ευρωπαϊκούς πολιτισμούς, αλλά και σε αυτόν της Κρήτης, οι άνθρωποι συνδέουν τη χειρωνακτική εργασία με την πονηριά και το τέχνασμα. Ο Οδυσσέας, πολυμήχανος (ο πολύτεχνος), «πονηρός», «άνθρωπος των (πολλών) τεχνών», αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα¹⁸ καταγραφής αυτής της αντίληψης.

Στο παραπάνω έργο, η διδασκαλία των τεχνών στα εργαστήρια του Ρεθύμνου μοιάζει να έρχεται σε αντίθεση με την εκπαιδευτική διαδικασία, καθώς ο μάστορας διδάσκει το μαθητευόμενο με φωνές, χωρίς συγκεκριμένα βήματα και κόνοντάς του συνεχείς παρατηρήσεις. Μέσα από αυτή τη διαδικασία, μας αποκαλύπτονται οι ανταγωνιστικές σχέσεις ανάμεσα στο μαθητευόμενο και το μάστορα, καθώς υπάρχει πάντα η υπόθεση ότι αν ο μαθητευόμενος γίνει καλύτερος από τον μάστορα, θα αλλάξουν οι ιεραρχικές σχέσεις και πιθανά θα μετατοπιστεί ο κύριος όγκος της εκάστοτε εργασίας, άρα και του κέρδους, ηθικού και υλικού. Έτσι, η γνώση δύσκολα μοιραζόταν υπό το φόβο της επιβίωσης¹⁹.

Οι άνδρες τεχνίτες, παραδοσιακά, έχαιραν σεβασμού στην τοπική κοινωνία του Ρεθύμνου και μέχρι τη δεκαετία του '70 η προσφώνηση «μάστορας» ή «Μαστρο και το όνομά» ήταν τιμητική. Αντίθετα, για παράδειγμα, οι δάσκαλοι «δυσκολεύονταν να διατηρήσουν το σεβασμό» γεγονός που μαρτυρά την έντονη αξιακή διαφοροποίηση ανάμεσα σε επαγγέλματα «θεωρητικά» ή «γραφείου» και σε εκείνα, τα χειρωνακτικά, που παράγουν απτό έργο, άμεσα χρήσιμο στην καθημερινότητα. Φαίνεται πως αποδιδόταν μεγαλύτερη δύναμη σε αυτόν που πρακτικά κατείχε τη γνώση αναπαράγοντας τη δομή της εξουσίας²⁰.

Από την άλλη μεριά, η προσφώνηση «παραγιάς» ή καμιά φορά και «δούλος», ήταν ταπεινωτική. Σήμερα, τα αντίστοιχα άτομα περιγράφονται ως «μαθητευόμενος», «εργάτης» ή «βοηθός»²¹. Ο Herzfeld, αναφέρει πως αυτό εξηγείται από το γεγονός

¹⁸ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, σ.1

¹⁹Οπ., σ. 1

²⁰Οπ., σ. 27-29

²¹Οπ., σ. 28

ότι οι άνθρωποι αποδέχονται τα κυρίαρχα πρότυπα της εποχής τους με φαινομενική παθητικότητα, πράγμα γνωστό από τη μαρξιστική θεωρία ως «ψευδής συνείδηση».²²

Στην παραδοσιακή κοινωνία του Ρεθύμνου οι μαθητευόμενοι θεωρούνταν υποδεέστεροι από άλλες κατηγορίες εργαζομένων. Προτιμούσαν να χρησιμοποιούν τη – χαρακτηριστική του ανδρικού τους φύλου - δύναμη του σώματος που ήταν απαραίτητη για τις χειρωνακτικές εργασίες²³ και μέσω αυτής να προοδεύουν και να καταξιώνονται στην τέχνη που μάθαιναν. Αντίθετα, οι γυναίκες που έκαναν χειρωνακτικές εργασίες, για παράδειγμα αυτές που μαθήτευσαν στην υφαντική, σε μικρά βυρσοδεψία για την παραγωγή δερμάτινων ειδών, σε κομμωτήρια, σε μοδιστράδικα ή στο μάζεμα της ελιάς, σύμφωνα με τον Herzfeld, δε συγκαταλέγονται στην τάξη των τεχνιτών αλλά θεωρούνται γνώστες του χειρισμού μιας δεξιότητας-τεχνικής²⁴. Μάλιστα, πιστεύεται ότι στην παραδοσιακή Ελληνική κοινωνία οι γυναίκες που είναι εκτεθειμένες στο κοινό θέτουν την τιμή και τη φήμη τους σε κίνδυνο, παρότι αυτού του είδους η έκθεση δεν ήταν αποδεκτή στην πλειονότητα των Δυτικοευρωπαϊκών χωρών της εποχής²⁵.

Οι Ρεθυμνιώτισσες, έχοντας να συναναστραφούν με ευρηματικούς, «πονηρούς» ανθρώπους και ανάλογα με τη χρονολογική περίοδο που έζησαν, είχαν να αντιμετωπίσουν καταστάσεις που τις δυσκόλευαν και αναγκάζονταν να είναι κι αυτές ευρηματικές και να ελίσσονται, ως θηλυκός Οδυσσέας, ώστε να διατηρηθεί η ευημερία του οίκου τους.

Υποθέτουμε, λοιπόν ότι και εκείνες για να ανταπεξέλθουν στην καθημερινότητά τους, έχουν δημιουργήσει ένα habitus που τους επιτρέπει να είναι «καλυμμένα πονηρές» ή έστω ευρηματικές, μια και η θέση τους είναι στο σπίτι με τις οικιακές εργασίες. Δεν έχουν ιδιαίτερη ισχύ έναντι των ανδρών, αλλά και των μεγαλύτερων μελών της οικογένειας που κατέχουν τη γνώση και είναι αναγκασμένες να τη μοιραστούν για τη διατήρηση και την αναπαραγωγή της οικογενειακής και κοινωνικής συνοχής.

Ανατρέχοντας σε προηγούμενες γενιές, παρατηρούμε ότι οι γυναίκες για να ανταπεξέλθουν στην καθημερινότητά τους, έπρεπε να δημιουργήσουν ένα πολύπλοκο

²² Οπ., σ. 37

²³ Οπ., σ. 27-37

²⁴ Οπ., σ.27-37

²⁵ Οπ., σ. 5

σύστημα ταυτοτήτων, ώστε να μπορούν να οργανώσουν το χρόνο τους ανάμεσα στη φροντίδα του σπιτιού, των παιδιών, του συζύγου και των αγροτικών εργασιών. Αυτή η πολυπλοκότητα της γυναικείας ταυτότητας, το πολύπλευρο συνονθύλευμα ρόλων, εξακολουθεί, κάπως παραλλαγμένο, να υφίσταται και στη σύγχρονη εποχή, αφού η σύγχρονη γυναίκα εξακολουθεί να φέρει το κύριο βάρος της φροντίδας των παιδιών, των συγγενών, της οικίας, της οικογενειακής και κοινωνικής ζωής, αλλά παράλληλα είναι σκληρά εργαζόμενη σε έναν κόσμο με όλο και ταχύτερους ρυθμούς.

Αναφερόμενος στην έννοια του habitus ο Bourdieu, λέει ότι το υποκείμενο δεν είναι μια υποκειμενικότητα, αλλά βίωμα, καθώς βιώνει μη συνειδητά και αφομοιώνει το συγκεκριμένο κοινωνικό και πολιτισμικό πλαίσιο στο οποίο ζει. Το πλαίσιο αυτό του παρέχει δυνατότητες και περιορισμούς ταυτόχρονα στην πρακτική του, δηλαδή νόρμες που υφίσταται το υποκείμενο, αλλά και πράξεις που το ίδιο κάνει επηρεασμένο από το πλαίσιο, αφού θέλοντας και μη ζούμε σε ένα συγκεκριμένο ιστορικό κοινωνικό και πολιτισμικό περιβάλλον, το οποίο μας διαμορφώνει. Το βίωμα στο περιβάλλον αυτό που δεν είναι απόλυτα υποκειμενικό, είναι στο όριο μεταξύ αντικειμενικού και υποκειμενικού. Το περιβάλλον αυτό διαμορφώνει αυτό που λέμε προδιάθεση και συνήθεια, έθος ή έξις και επιδρά σε μεγάλο βαθμό σε επιλογές, πρακτικές και λοιπά, που υιοθετεί το άτομο έχοντας ενσωματωθεί στο habitus στο οποίο ζει.

Στη συγκεκριμένη περίπτωση, μέσα από τη μαγειρική και τη νοικοκυροσύνη οι γυναίκες εκφράζονται, δημιουργούν ιεραρχικά δομημένες ταυτότητες, άνδρας-γυναίκα, κάτοικος ορεινού, πεδινού ή παράκτιου χωριού ή πόλης. Δημιουργούν επίσης και διαφοροποιήσεις μέσα στο χρόνο, καθώς έχουμε μεταβολές στο habitus, αφού χρονικά η περίοδος που εξετάζουμε αφορά τρεις γενιές ανθρώπων, ξεκινώντας από αυτούς που έχουν γεννηθεί λίγο πριν το 1940 έως και αυτούς που έχουν γεννηθεί κοντά στο 2000. Το habitus θα μπορούσε να επηρεαστεί από διάφορους λόγους, όπως από μία ανθρωπιστική κρίση, αλλά και να αλλάξει σταδιακά μέσω της διαπολιτισμικής επικοινωνίας ή της αστικοποίησης με αποτέλεσμα να αναδιαμορφωθούν οι καθημερινές συνήθειες των υποκειμένων.

Σύμφωνα με τον Bourdieu, αρμοδιότητα των ανδρών θεωρείται το εξωτερικό, το επίσημο, το δημόσιο. Αντίθετα, αρμοδιότητα της γυναίκας θεωρείται - μεταξύ άλλων - το συνεχές, το ιδιωτικό ή και το κρυφό στο οποίο συμπεριλαμβάνονται

εργασίες «αθέατες» ή ντροπιαστικές, όπως οι οικιακές εργασίες και η φροντίδα των παιδιών και των ζώων²⁶.

Αυτός ο διαχωρισμός παρατηρείται να ισχύει και στην ελληνική παραδοσιακή κοινωνία. Οι γυναίκες ιδιαίτερα της υπαίθρου, ανάλογα με την εποχή, έπρεπε να ασχοληθούν με καθημερινές εργασίες, όπως να φέρουν νερό στο σπίτι, να πλύνουν τα ρούχα, να μαζέψουν χόρτα, μανιτάρια, βότανα και μυρωδικά, να βρουν τρόπους συντήρησης του κρέατος και των λαχανικών, να ζυμώσουν ψωμί και παξιμάδι. Όλες αυτές οι εργασίες σήμερα επιτυγχάνονται ευκολότερα με την τεχνολογική πρόοδο, η οποία, με τη σειρά της, δημιούργησε και κάποιες φορές τις προϋποθέσεις για περισσότερες εργασίες και άγχος.

Η μαγειρική και η νοικοκυροσύνη παραδοσιακά περνάει από τη γιαγιά στη μητέρα και έπειτα στην κόρη, σχέσεις που δεν είναι ανταγωνιστικές από τη φύση τους, όπως η σχέση του μαθητευόμενου με το μάστορα. Κάποιες φορές, όμως, η γνώση μπορεί να προέρχεται από μία γυναίκα με καλή γνώση ενός αντικειμένου, όπως η υφαντική, το κέντημα, η μοδιστρική, δραστηριότητες κατασκευής διακοσμητικών πινάκων με κουκούλι από μεταξοσκώληκες, δραστηριότητες που ιδιαίτερα σε προ-νεωτερικές περιόδους μπορούσαν να επιφέρουν ανταγωνισμούς, αφού η «συμβολική αξία» μίας κοπέλας στο «νυφοπάζαρο», ανέβαινε αν γνώριζε για παράδειγμα αργαλειό, μοδιστρική ή ήταν νοικοκυρά και καλή μαγείρισσα, γιατί μπορούσε να γίνει περιζήτητη νύφη ή και να προσφέρει ένα επιπλέον εισόδημα στο νοικοκυριό μέσα από την ενασχόλησή της με το αντικείμενο αυτό.

Η γυναίκα τεχνίτρια που θα μεταδώσει τη γνώση της, θα μπορούσε να ανήκει στη διευρυμένη οικογένεια - πεθερά, θεία, ξαδέρφη, γειτόνισσα, κουμπάρα, συντέκνισσα ή και κάποια άλλη - και θα μπορούσε να πάρει, ως ανταμοιβή, εκτός από χρήματα, κάποια προϊόντα όπως λάδι, αυγά, κρέας, αλλά και βοήθεια σε αγροτικές δουλειές. Έτσι, η οικογένεια της μαθητευόμενης θα της είναι υποχρεωμένη και θα δημιουργηθεί ένα δίκτυο ανταλλαγής υπηρεσιών, μέσα σε ένα υποτυπώδες δίκτυο ανταλλακτικής οικονομίας, που βασίζεται στην οικιακή παραγωγή²⁷.

Από τις προφορικές μαρτυρίες, προκύπτει ότι υπάρχουν περιπτώσεις κυρίως από την ύπαιθρο, που μικρά κορίτσια στέλνονταν ως ψυχοκόρες ή υπηρέτριες σε

²⁶ Pierre Bourdieu, *Η Ανδρική Κυριαρχία*, μετ., Έφη Γιαννοπούλου, Αθήνα: Πατάκης, 2007, σ. 74

²⁷ Τα χρόνια πριν από τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο και μέχρι τη δεκαετία του 60 η οικονομία ήταν βασισμένη περισσότερο στην οικιακή παραγωγή και η εγχρήματη οικονομία ήταν περιορισμένη, ιδιαίτερα στην ύπαιθρο.

σπίτια εύπορων οικογενειών. Οι γονείς, ιδιαίτερα ο πατέρας, αλλά και οι άρρενες αδελφοί μίας κοπέλας, μπορούσαν να τη στείλουν ως ψυχοκόρη σε κάποιο σπίτι με την απαίτηση κάποιας μικρής αμοιβής, που όμως θα πήγαινε στο βιοπορισμό της οικογένειας. Οι «εργοδότες» θα έπρεπε να είναι γνωστοί της οικογένειας ή κάποιοι γνωστοί να έχουν εγγυηθεί για αυτούς, ώστε να μην κινδυνέψει η τιμή της κοπέλας, η οποία φαίνεται να είναι πολύτιμη στη συγκεκριμένη περιοχή, καθώς διέπεται από ένα αυστηρό αξιακό σύστημα.

Όπως αναφέρει η κυρία Ειρήνη (ετών 82) από του Φωτεινού, μία από τις πληροφορήτριες μας, που εργάστηκε «από τα δώδεκα σε ξένα σπίτια»: «Για το σπίτι που θα πήγαινα μίλησε στον πατέρα μου, ο Πετύχης²⁸ [...] Πότε θα χρειάζονταν αλεύρι, πότε πρόβατα ή μία αγελάδα, τα χρήματα σπάνια θα έμεναν στα χέρια της κοπέλας για να αγοράσει κάποιο ρούχο ή κάτι για την προίκα της». Στην περίπτωση αυτή, μία κοπέλα που ήταν καλή στη μαγειρική τέχνη και τη νοικοκυροσύνη θα μπορούσε ίσως να αναζητήσει μεγαλύτερη αμοιβή σε κάποιο επόμενο σπίτι που θα εργαζόταν.

Τυπική, Μη τυπική, Άτυπη μαθητεία

Σύμφωνα με την Κρυσταλλία Χαλκιά, υπάρχουν τρεις μορφές εκπαίδευσης (μάθησης - μαθητείας) η *τυπική*, η *μη τυπική* και η *άτυπη*.

Η *τυπική* «καθορίζεται από τους σχετικούς φορείς της πολιτείας», υλοποιείται σε θεσμοθετημένα εκπαιδευτικά ιδρύματα και παρέχεται στην περίπτωση της μαγειρικής τέχνης από Επαγγελματικές σχολές (ΕΠ.ΑΣ.)²⁹, Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)³⁰ και Ανώτερες Σχολές Τουριστικής Εκπαίδευσης (Α.Σ.Τ.Ε.)³¹.

²⁸ Αναφέρεται στον Τίτο Πετυχάκη, δήμαρχο του Ρεθύμνου από το 1925 έως το 1950 που είχε χωράφια κοντά στο χωριό της και μπορούσε να εγγυηθεί για την ασφάλειά της.

²⁹ Πληροφορίες για τις ΕΠΑΣ μαθητείας μπορούμε να βρούμε αν ανατρέξουμε στην ιστοσελίδα του ΕΟΠΠΕΠ (Σχετικό Ν. 4254/2014 (ΦΕΚ. 85/Α'/07-04-2014 άρθρο 1 Παράγ. 14 Η 1. 2. & Υ. Α. Α5/ 2005 (ΦΕΚ 749/Β'/19-05-1999) Υ.Α. Φ12/29247/Δ4 (ΦΕΚ 513/Β'/29-02-2016).

³⁰ Θεσμοθετημένα στην Ελλάδα λειτουργούν δημόσια και ιδιωτικά ΙΕΚ με πτυχία ισότιμης βαρύτητας καθώς για την πιστοποίησή τους οι σπουδαστές, υποχρεούνται σε διαγωνισμό με γραπτό και πρακτικό μέρος σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθ. 2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων (Φ.Ε.Κ. Β' 1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του Ν. 4186/2013

Η *μη τυπική* που «προκύπτει μέσα από οργανωμένα σχήματα εκπαίδευσης» και σε αυτή μπορούν να ενταχθούν ποικίλες δραστηριότητες, όπως επισκέψεις σε μουσεία ή σε τόπους που προσφέρονται μαθήματα βασισμένα σε ένα άτυπο πρόγραμμα³².

Χαρακτηριστικά, θα αναφερθώ στο ξενοδοχείο «Αραβάνες»³³, στο Θρόνος Αμαρίου, όπου προσφέρονται μαθήματα μαγειρικής, παρασκευής ψωμιού με τον παραδοσιακό τρόπο και τοπικών γλυκών - όπως μας είπε η Μάρα (53 χρονών) από το Θρόνος, μία από τις πληροφορήτριες της μεσαίας ηλικιακής ομάδας - και στο Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας³⁴ στην Αργυρούπολη, όπου διεξάγονται μαθήματα γαστρονομίας σε παιδιά και ενήλικες. Αξιόλογες προσπάθειες γίνονται και από οργανώσεις όπως η ΧΕΝ Ρεθύμνου³⁵ που, σε συνεργασία με φορείς της τοπικής αυτοδιοίκησης, πραγματοποιεί βιωματικές δράσεις με θέμα την κρητική γαστρονομία, ώστε να διασωθούν οι παραδοσιακές συνταγές. Παράλληλα, με τη βοήθεια διακεκριμένων executive chef δημιουργείται η εξέλιξή της, αφού παντρεύονται η φιλοσοφία της κρητικής διατροφής με τις σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής, με αποτέλεσμα ένα όμορφο στην παρουσίαση αλλά συνάμα γευστικό και σύγχρονο πιάτο³⁶.

Τέλος, η *άτυπη* μάθηση που «προκύπτει σε προσωπική βάση (εθελοντικά, χαλαρά και αυθόρμητα), έξω από ένα οργανωμένο σύστημα εκπαίδευσης»³⁷. Η μαγειρική τέχνη και η νοικοκυροσύνη μπορούν να ενταχθούν σε αυτό το είδος μαθητείας. Διδάσκονται από τη γιαγιά στη μητέρα και έπειτα στην κόρη, η οποία έχει το καθήκον να μεταλαμπαδεύσει την αποκτηθείσα και μετασχηματισμένη γνώση³⁸ στις επόμενες γενιές ώστε να μην χαθεί. Αυτό γίνεται με αγάπη και σεβασμό μέσα από ένα εθελοντικό, αυτόματο και αυτοτελές σύστημα μέσα στην οικογένεια στον οικιακό χώρο.

(Φ.Ε.Κ. Α' 193/2013), όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του Ν. 4229/ 2014 (Φ.Ε.Κ. Α' 8/2014) και ισχύει.

³¹Οι Ανώτερες Σχολές Τουριστικής Εκπαίδευσης προσφέρουν τριτοβάθμια εκπαίδευση τον τουριστικό τομέα και λειτουργούν υπό την αιγίδα του Υπουργείου Τουρισμού στην Ρόδο και την Κρήτη. Η ΑΣΤΕΚ λειτουργεί στον Άγιο Νικόλαο και πληροφορίες για αυτή μπορούμε να δούμε στη σελίδα <https://astcrete.edu.gr>.

³²Κρυσταλλία Χαλκιά, *Διδάσκοντας Φυσικές Επιστήμες Θεωρητικά Ζητήματα, προβληματισμοί, προτάσεις*, Αθήνα: Πατάκης, 2012, σ. 203 – 212

³³ Αραβάνες <https://aravanes.com/el/>.

https://www.facebook.com/photo/?fbid=6298780073543519&set=a.612517952169788&locale=el_GR

³⁴ Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας <https://cretangastronomycenter.com/el/> (Ανακτήθηκε 3/10/2023)

³⁵ https://www.facebook.com/photo/?fbid=6298780073543519&set=a.612517952169788&locale=el_GR (Ανακτήθηκε 20/11/2023)

³⁶Από την παραδοσιακή στη σύγχρονη Κρητική γαστρονομία, Συνδιοργάνωση ΧΕΝ Ρεθύμνου και Περιφερική Ενότητα Ρεθύμνης Περιφέρεια Κρήτης, Ρέθυμνο 2022

³⁷Κρυσταλλία Χαλκιά, *Διδάσκοντας Φυσικές Επιστήμες Θεωρητικά Ζητήματα, προβληματισμοί, προτάσεις*, σ. 207

³⁸Η γνώση αυτή παρότι μεταδίδεται από γενιά σε γενιά επηρεάζεται από την πολιτισμική εξέλιξη και δεν είναι κάτι σταθερό και άκαμπτο αλλά εξελίσσεται και μετασχηματίζεται δημιουργώντας μία νέα άποψη ή οπτική για το τι αξίζει να παραδοθεί στη νέα γενιά.

Θεωρούμε, λοιπόν, ότι διαφοροποίηση και ανταγωνισμοί, μεταξύ των δύο φύλων αλλά και μεταξύ γυναικών, αρχίζουν να παρατηρούνται όταν η μαγειρική και η νοικοκυροσύνη αρχίζει να γίνεται ένα αγαθό που παράγει αξία και υπεραξία, σύμφωνα με το Μαρξιστικό πρότυπο σκέψης. Η εργασία στην κουζίνα εξετάζεται ως συντελεστής παραγωγής, στενά συνδεδεμένος με την οικονομική έννοια που εμπεριέχεται σε αυτή και χωρίς να συνυπολογίζονται κοινωνικές και πολιτισμικές παράμετροι που την αντιλαμβάνονται ως έμφυλη εμπειρία και πεδίο διαμόρφωσης έμφυλων ταυτοτήτων³⁹.

Το επάγγελμα της νοικοκυράς, σύμφωνα με την Βαΐου⁴⁰, είναι «αθέατο» αφού, παρότι συμβάλλει στην οικιακή ευημερία άρα και στην οικονομία του οίκου, δεν είναι αμειβόμενο και δεν ανήκει στην «κοινωνία της αγοράς», αλλά ούτε και στην «παραοικονομία»⁴¹, όπως αυτή ορίζεται από το μη καταγραφόμενο εισόδημα. Το κατεξοχήν γυναικείο επάγγελμα αποτελεί παρέκκλιση από το «κανονικό» πρότυπο της μισθωτής εργασίας και μπορεί να χαρακτηριστεί ως «βοήθεια» ή «εργασία κοινωνικής αναπαραγωγής»⁴² στην πορεία του χρόνου, όμως μπορεί να γίνει σκαλοπάτι ώστε να βοηθήσει τη γυναίκα να βγει από το σπίτι στην αρχή, όπως είδαμε στην παραδοσιακή κοινωνία, ως υπηρέτρια ή ψυχοκόρη και αργότερα ως οικιακή βοηθός και μαγείρισσα σε σπίτια, σε ταβέρνες, εστιατόρια και ξενοδοχεία ή συμμετέχοντας σε μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις παραγωγής, μεταποίησης και διάθεσης παραδοσιακών τοπικών αγροδιατροφικών προϊόντων και εδεσμάτων, ή ακόμα και στην τηλεόραση ή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης παρουσιάζοντας τις μαγειρικές της γνώσεις.

Υποθέτουμε, λοιπόν, ότι με την τομή που έφερε ο τουρισμός στην τοπική κοινωνία του Ρεθύμνου, οι γυναίκες προσέφεραν την – μέχρι τότε οικιακή - εργασία τους ως εμφανές οικονομικό αγαθό, ως εμπορεύσιμη υπηρεσία με ανταλλακτική αξία και έτσι συμμετείχαν πια στην παραγωγική διαδικασία της ευρύτερης αγοράς. Σε αυτή τη φάση, οι πληροφορίες για συγκεκριμένες συνταγές ή τεχνικές ήταν πολύτιμες - πράγμα που ενίσχυε τον ανταγωνισμό μεταξύ των γυναικών - καθώς με την πάροδο

³⁹Ο κόσμος της εργασίας, Ετήσιο Περιοδικό για την Κοινωνία, τον Πολιτισμό και την Ιστορία της Εργασίας, Τεύχος 7, Γιάννενα-Αθήνα 2020, σ. 7-8 https://www.academia.edu/60778491/O_kosmos_tis_ergasias_7 (Ανακτήθηκε 20/11/2023)

⁴⁰Ντίνα Βαΐου, *Η Αθέατη Εργασία των Γυναικών στη Συγκρότηση της Πόλης, Όψεις της Αθήνας μετά την Μεταπολίτευση*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2021, σ. 10

⁴¹Λέγοντας παραοικονομία εννοούμε συναλλαγές έξω από την «κοινωνία της αγοράς», με βιωματική και όχι ανταλλακτική αξία, που δεν συμπεριλαμβάνονται στο ΑΕΠ της χώρας. Για τη «γένεση της κοινωνίας της αγοράς», βλέπουμε στο Γιάννης Βαρουφάκης, *Μιλώντας στην κόρη μου για την οικονομία*, Αθήνα: Πατάκης, 2014, σ. 31-49

⁴²Ντίνα Βαΐου, Κωστής Χατζημιχάλης, *Με τη ραπτομηχανή στην κουζίνα και τους πολωνούς στους αγρούς, Πόλεις, Περιφέρειες και Άτυπη εργασία*, Αθήνα: Εξάντας, 1997, σ. 30

των χρόνων έγιναν μαγείρισσες σε εστιατόρια ή έφτιαχναν εργόχειρα που τα πουλούσαν σε μαγαζιά ή υφαντά για τον τουρισμό ή για να στολίσουν άλλες γυναίκες τα σπίτια τους.

Μαγειρική και μαγειρική τέχνη

Ο ορισμός της μαγειρικής τέχνης όπως αναφέρεται στο βασικό εγχειρίδιο των ΠΕΚ μαγειρικής με τίτλο «Για μάγειρες», είναι η εξής: «Μαγειρική τέχνη είναι το σύνολο των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων που αφορούν στις χημικές ιδιότητες των τροφίμων και την τροποποίησή τους υπό την επίδραση της φωτιάς ή και χωρίς αυτή»⁴³. Ο ορισμός αυτός δε διαφέρει σε τίποτα από αυτό που αντιλαμβανόμαστε ως μαγειρική μέσα στον οικιακό χώρο.

Η μαγειρική ήταν πάντα σημαντική για την επιβίωση του ανθρώπου και ξεκινάει με την τυχαία ανακάλυψη της φωτιάς με αποτέλεσμα να πολλαπλασιάσει τις τροφές που μπορούσαν να καταναλωθούν, αλλά και να εμπλουτίσει τις διατροφικές του συνήθειες.

Από την αρχαιότητα, η μαγειρική φαίνεται να μην αποτελεί μόνο μέσο κάλυψης της βιολογική ανάγκη του ανθρώπου να τραφεί, αλλά και μέσο διασκέδασης και ευκαιρία κοινωνικής συνάθροισης, τα γνωστά συμπόσια για παράδειγμα. Στο «Για μάγειρες»⁴⁴ αναφέρεται επίσης, ότι «Κατά τη διάρκεια της ευρωπαϊκής αναγέννησης, [...] Η γαστρονομική τέχνη [...] εξελίσσεται μέσα στα παλάτια των βασιλιάδων, λόγω της πληθώρας των υλικών αλλά και των μαγείρων που βρίσκουν πρόσφορο έδαφος σε νέους πειραματισμούς και συνδυασμούς τεχνικών και τροφίμων»⁴⁵.

Στην παραδοσιακή ρεθυμνιώτικη κουζίνα ούτε πληθώρα υλικών έχουμε, ούτε οι γυναίκες είχαν τη άνεση του χρόνου να παρασκευάσουν σύνθετα φαγητά, αφού έπρεπε να ασχοληθούν με τη φροντίδα της οικογένειας και των ζώων, τη συλλογή,

⁴³ Γεώργιος Γοργόπουλος, Κωνσταντίνος Δούλης, Ηλίας Κόκκορης, Βασίλης Πορής, *Για μάγειρες*, Θεσσαλονίκη: Le Monde - Les Livres du Tourisme, 2022, σ. 17

⁴⁴ Οπ., σ.17

⁴⁵ Οπ., σ.16

την παραγωγή των τροφίμων που θα χρειαζόταν το νοικοκυριό και όλες τις εργασίες που χρειαζόνταν για τη μεταποίηση και τη συντήρησή τους και τα κορίτσια έπρεπε να μάθουν τον τρόπο που γίνονταν όλα αυτά, ώστε να υπάρχει μία καλή και λειτουργική καθημερινότητα, παρόλα αυτά οι πειραματισμοί και ο συνδυασμός των τεχνικών και των τροφίμων είναι απαραίτητος σε κάθε κουζίνα.

Σύμφωνα με την Ανθοπούλου, η γυναίκα της υπαίθρου είναι «το αληθινό αόρατο χέρι» σε όλες τις όψεις του κύκλου της τροφής και της διατροφής, αφού αυτή είναι υπεύθυνη, εκτός από τη φροντίδα του νοικοκυριού και για το οικιακό αγροκήπιο, για τη συλλογή των καρπών, τη φροντίδα των οικόσιτων ζώων, την επεξεργασία και συντήρηση των τροφίμων, την παρασκευή των οικογενειακών γευμάτων, αλλά και «την αναπαραγωγή και μεταφορά συνταγών και πρακτικών παρασκευής των παραδοσιακών εδεσμάτων ενός τόπου»⁴⁶.

Για να το τεκμηριώσουμε αυτό, θα αναφερθούμε στη μαρτυρία δύο πληροφορητριών από τα focus group της μεγαλύτερης ηλικιακά ομάδας. Η κυρία Μαρία Φ από τα Σακτούρια (77 χρονών), που περιγράφει ότι από παιδάκι έπρεπε να μάθει όχι μόνο να μαγειρεύει, αλλά να κάνει και όσες αγροτικές εργασίες μπορούσε αφού η μητέρα της ήταν άρρωστη, λέγοντας «Η μαμά μου μας ορμήνευε το κάθε πράγμα, εγώ μπορεί να πεθάνω και έλεγε έτσι το να, έτσι τ' άλλο. Και μας έβανε και μάθαμε και μαγειρεύαμε και μάθαμε και τα κάναμε όλα κι εγώ κι η αδερφή μου. Εγώ ήμουν η πρώτη αν δε θελά μουν στα ζώα και μαθαίναμε και τα κάναμε όλα και να αρμέξω και να πήξω το γάλα, να κάμω το τυρί, να ψήσω να πλύνω για να φάει η οικογένεια». Η κυρία Ειρήνη (82 χρονών) επιβεβαιώνει τα λεγόμενα της, αναφέροντας επίσης, ότι το ίδιο έκανε κι αυτή και συνεχίζει περιγράφοντας την καθημερινή ρουτίνα της μητέρας της, η οποία «Σηκωνόταν αξημέρωτα και μαγείρευε, το βρισκούμενο, να σηκωθούν οι μεγάλοι να φάνε να πάνε στη δουλειά και μετά πήγαινε και εκείνη όταν ήτανε θέρος, όταν ήταν ελιές, όταν ήταν περβόλια, έπινε και αυτή στη δουλειά».

Έτσι, στη γεμάτη μέρα της μητέρας που να έμενε καιρός για σύνθετα και όμορφα στην εμφάνιση πιάτα· το σημαντικό ήταν να τραφεί σωστά η οικογένεια, ώστε να έχει ενέργεια για να ανταπεξέλθει στις αγροτικές εργασίες που – για λόγους επιβίωσης - δε μπορούσαν να περιμένουν. Επίσης, από τα λεγόμενα της κυρίας

⁴⁶ Θεοδοσία Ανθοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα, Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, 2008 Τόμος 1, σ.110- 112

Μαρίας Φ αντιλαμβανόμαστε ότι η μεγαλύτερη κόρη είχε επωμιστεί περισσότερα καθήκοντα, αλλά αυτό της έδινε και μεγαλύτερο κύρος (σε μία άτυπη ιεραρχία) στο σπίτι, αφού εκείνη μπορούσε να φροντίσει την οικογένεια μετά την μητέρα.

Η Φωφώ (57 χρονών) από το Βελονάδο, από το focus group της μεσαίας ηλικιακά ομάδας, αναφέρει για τη μητέρα της «Εμένα σηκωνόταν το πρωί να μας φτιάξει πρωινό, ένα τσάι, ένα γάλα κάτι...και μετά θα μαγείρευε, ότι 'χαμε, να χουμε το μεσημέρι να φάμε, να βγει έξω.. να ποτίσει το περιβόλι που είχαμε, να γυρίσει το μεσημέρι να φάμε και το απόγευμα έκανε πάλι ότι δουλειές υπήρχανε».

Έτσι διαπιστώνουμε ότι η παραδοσιακή ρεθυμνιώτικη διατροφή δε θα μπορούσε παρά να είναι λιτή, γρήγορη στην παρασκευή, βασισμένη στο πρότυπο της μεσογειακής διατροφής που ταυτίζεται με την κρητική, με κύριο συστατικό της το ελαιόλαδο, τη χρήση οσπρίων, φρούτων και λαχανικών και λίγο κρέας⁴⁷.

Στη σύγχρονη εποχή με τους γρήγορους ρυθμούς, η σύγχρονη πολυάσχολη νοικοκυρά επίσης, δεν έχει, καθημερινά, χρόνο να ασχοληθεί με την όμορφη όψη κάθε πιάτου. Ωστόσο δείχνει ειδικό ενδιαφέρον, για την εμφάνισή του όσο και για τη γεύση του σε ειδικές περιπτώσεις (πχ γιορτές). Από τη μεσαία ηλικιακά ομάδα, η Μαρία (48 χρονών) από τα Πλατάνια, μας λέει: «Καθημερινά, φτιάχνεις κάτι γρήγορο και θες μόνο να είναι νόστιμο. Στις γιορτές μπορείς να εκφραστείς και να φτιάξεις περισσότερο σύνθετα φαγητά. Ιδιαίτερα σε γιορτινά τραπέζια που όλοι σε επιβραβεύουν.... Αισθάνεσαι μία περηφάνια».

Η Δήμητρα (32 χρονών) από τον Άγιο Νικόλαο, από τη νεαρότερης ηλικιακά ομάδα, αναφέρει: «Εγώ προσωπικά τη βαριέμαι απίστευτα (τη μαγειρική). Το κάνω μόνο επειδή πρέπει και μόνο όταν έχω φίλους», ενώ η Αντωνία (33 χρονών) από τον Εσταυρωμένο, έχει εκ διαμέτρου άλλη άποψη και λέει ότι: «Μου αρέσει η μαγειρική πάρα πολύ. Δε μαγειρεύουμε απλώς για να τρώμε» και η Ελένη (31 χρονών) από το Βαλσαμόνερο, μας λέει «Εγώ θα πω ότι η κουζίνα είναι ο τόπος που χαλαρώνω, μου αρέσει πάρα πολύ να μαγειρεύω, μου αρέσει πάρα πολύ να φτιάχνω γλυκά και πάρα πολύ να ευχαριστώ τον κόσμο με το φαγητό». Υπάρχουν όμως και αντίθετες απόψεις όπως της Γεωργίας (52 χρονών) από το Ρέθυμνο, «Εμένα δε μου αρέσει πάρα πολύ», αλλά και της Δήμητρας (32 χρονών) «Είναι μέρες που μου αρέσει να μαγειρεύω και κάποιες άλλες βαριέμαι. Για να μην πεινάσουμε...».

⁴⁷Οπ., σ.22

Από τις παραπάνω μαρτυρίες οι νοικοκυρές δε φαίνεται να έχουν όλες την ίδια άποψη για τη μαγειρική, όμως διαπιστώνουμε ότι η νοικοκυρά μοιάζει να επιζητά και μία επιβεβαίωση των ικανοτήτων της μέσα από τα επαινετικά σχόλια των συνδαιτυμόνων, τόσο για τη μαγειρική της δεινότητα, φαντασία ή ποικιλία όσο και για την όμορφη παρουσίαση του τραπεζιού της και την αισθητική του σπιτιού της. Παρατηρούμε, δηλαδή, ότι στην εποχή μας το φαγητό θεωρείται ευχαρίστηση όχι μόνο του ουρανίσκου αλλά και του ματιού, στο πλαίσιο μιας γενικότερης αντίληψης των διαπροσωπικών και κοινωνικών επαφών.

Η μαγειρική στις μέρες μας είναι πιο περίπλοκη, καθώς έχουν αλλάξει οι γευστικές μας προτιμήσεις και προσλαμβάνουσες. Η επιρροή των ΜΜΕ και του διαδικτύου στις διατροφικές μας συνήθειες είναι μεγάλη, υπάρχει υπερπληθώρα πληροφόρησης και ερεθισμάτων τόσο σε συνταγές όσο και σε σχετικές εικόνες που έχουν εμπλουτίσει τις απαιτήσεις και τις πρακτικές μας στη μαγειρική. Η Βίκυ (33 χρονών) πολιτικός μηχανικός ΤΕ από το Ρέθυμνο, μέλος της νεαρότερης ηλικιακά ομάδας, μας αναφέρει τη δική της εμπειρία για το πώς άρχισε να μαγειρεύει: «Εγώ πρόσφατα ανακάλυψα ότι μου αρέσει. Ναι, ανοίγω το internet βέβαια γιατί η μάνα μου δε μου έμαθε τίποτα, δε μπορούσα να είμαι μαζί της στην κουζίνα γιατί εκνευριζόμουν, αλλά ανοίγω το internet, ο Άκης είναι απίστευτος και δοκιμάζω μόνη μου συνταγές».

Τα νέα διατροφικά πρότυπα έχουν ενσωματωθεί και έχουν διαμορφώσει την τοπική κουζίνα της σύγχρονης εποχής. Η ενασχόληση των κατοίκων με τον τουρισμό έχει τροποποιήσει την «παραδοσιακή μαγειρική», εμπνέοντας μία κουζίνα που βασίζεται στην τοπική παραδοσιακή τεχνογνωσία με τοπικά παραδοσιακά υλικά, η οποία προβάλλεται προς τα έξω ως νέα συλλογική πολιτισμική κληρονομιά, ώστε να αναδειχτεί η περιοχή και να επιτευχθεί η τοπική ανάπτυξη⁴⁸. Αυτή η νέα παραδοσιακή μαγειρική θα μεταδοθεί με τη σειρά της, μέσω ενός συστήματος «άτυπων γνώσεων» στους νεότερους.

⁴⁸Οπ., σ. 94-95

Νοικοκυροσύνη

Απαραίτητη, επίσης, θεωρείται η αποσαφήνιση του όρου νοικοκυροσύνη, η οποία είναι σύμφωνα με τον Μπαμπινιώτη το σύνολο των αρετών που χαρακτηρίζει τη νοικοκυρά ή το νοικοκύρη, δηλαδή η τάξη και η επιμέλεια, η ικανότητα και η οργανωτικότητα κατά την εκτέλεση των οικιακών εργασιών, η σύνεση και η σοβαρότητα στη διαχείριση όλων των υποθέσεων της οικογένειας⁴⁹. Οι υποχρεώσεις του νοικοκύρη και της νοικοκυράς διαφέρουν, καθώς ο πρώτος παραδοσιακά είναι ο «κουβαλητής»⁵⁰ και έχει επωμιστεί «να φέρει ψωμί στο σπίτι», ενώ η δεύτερη να το παρασκευάσει.

Η νοικοκυροσύνη και οι πρακτικές της, δε θα μπορούσαν να μείνουν αναλλοίωτες από το συνεχή μετασχηματισμό της σύγχρονης κοινωνίας, την αβεβαιότητα, την ανασφάλεια, την ταχύτητα και τη συχνότητα των αλλαγών· ο Beck, χαρακτηριστικά, ονόμασε τη σημερινή κοινωνία «κοινωνία του ρίσκου» (risk society). Στη νεωτερική κοινωνία οι άνθρωποι έχουν πολλές επιλογές και πολλές ανισότητες, καθώς προκύπτουν συνεχώς νέες ανάγκες από την έλλειψη χρόνου, την αλλαγή προτύπων, νοοτροπιών και ιδεών δημιουργώντας την ανάγκη για έναν αναστοχασμό, καθώς όλα μεταβάλλονται γρήγορα⁵¹.

Δε θα μπορούσε, λοιπόν, η σύγχρονη περιγραφή της νοικοκυροσύνης να μείνει ανεπηρέαστη από την νέα αναγκαιότητα ως προς τη διαχείριση του τόπου και του χρόνου. Υπάρχει μια μετατόπιση από την παραδοσιακή νοικοκυρά, η οποία λειτουργούσε και δρούσε με πολλές υποχρεώσεις σε συγκεκριμένο τόπο - αυτόν της κουζίνας του σπιτιού - στη νοικοκυρά της σημερινής εποχής που εργάζεται εκτός σπιτιού πολλές ώρες, είναι πιθανό να αποφασίσει ότι δεν της αρέσει να μαγειρεύει και να καθαρίζει αλλά, παράλληλα θέλει να έχει το σπίτι και την οικογένειά της φροντισμένα⁵². Χαρακτηριστικό παράδειγμα η Βίκυ που αναφέρει «Εντάξει δεν είναι όμως κακό άμα δεν προλαβαίνεις να φωνάξεις μια επαγγελματία να σου καθαρίσει».

⁴⁹ Γεώργιος Μπαμπινιώτης, *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, σ. 1187

⁵⁰ Θεοδοσία Ανθοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, 2008, Τόμος 1, σ.12, Ανακτήθηκε 8-11-2023 <https://openclass.panteion.gr/modules/document/file.php/TMB316/%CE%91%CE%BD%CE%B8%CE%BF%CF%80%CE%BF%CF%8D%CE%BB%CE%BF%CF%85%20%CE%93%CE%A5%CE%9D%CE%91%CE%99%CE%9A%CE%95%CE%A3%20%CE%A4%CE%97%CE%A3%20%CE%A5%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%98%CE%A1%CE%9F%CE%A5%20%CE%9A%CE%91%CE%99%20%CE%A4%CE%A1%CE%9F%CE%A6%CE%99%CE%9C%CE%91%20%28%CE%A4%CE%9F%CE%9C%CE%9F%CE%A3%20%CE%99%29%20%281%29.pdf>

⁵¹ Ulrich Beck, Anthony Giddens & Scott Lash, *Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*, Cambridge: Polity Press, 1994

⁵² Ulrich Beck, *Risk Society : Towards a New Modernity*, London: Sage, 1992

Σήμερα, επίσης, το σχήμα της οικογένειας έχει αλλάξει και αναπόφευκτα η νοικοκυρά μεταφέρει τη δράση της σε πολλά πεδία. Με μια ματιά, η πρόσληψη της έννοιας της νοικοκυροσύνης είναι πολύ διαφορετική στην προπολεμική, από ότι στη μεταπολεμική και τη σύγχρονη κοινωνία.

Ο Zygmunt Bauman υποστηρίζει ότι η Νεωτερικότητα απελευθέρωσε τον άνθρωπο, αλλά τον δέσμευσε – τον διαίρεσε σε πολλούς κοινωνικούς ρόλους και υποχρεώσεις, με την έννοια ότι η σύγχρονη εποχή του έδωσε αφθονία επιλογών, χωρίς όμως, να έχει το χρόνο να τις υλοποιήσει. Επιπλέον, κρατάει τις σταθερές, όπως το θεσμό της οικογένειας, ενώ παράλληλα τις μετασχηματίζει⁵³ ώστε να μπορεί να συμπορευθεί με τα καινούρια πρότυπα και πρακτικές. Δηλαδή, μία προσέγγιση στην κοινωνική πραγματικότητα με ήδη φυσικοποιημένες και νομιμοποιημένες συμπεριφορές από υπάρχουσες ιεραρχίες εξουσίας, όπως η πατριαρχία, ορίζει τη θέση της γυναίκας και την κοινωνική αναπαράσταση της νοικοκυροσύνης⁵⁴. Για παράδειγμα, η σύγχρονη μορφή νοικοκυροσύνης είναι μια πολύπλευρη διαχείριση του τόπου και του χρόνου. Το οικογενειακό γεύμα δεν είναι αποκλειστικά στην κουζίνα και σε συγκεκριμένη ώρα, όπως στην Προ-Νεωτερική εποχή όπου η νοικοκυρά κινείται στον οικιακό χώρο σε προκαθορισμένους ρόλους. Στη Μετά-Νεωτερικότητα η σύγχρονη νοικοκυρά με τους πολλούς ρόλους, έχει ως βάση τα ίδια σταθερά χαρακτηριστικά, αλλά έχουν αλλάξει οι ρυθμοί και ο χώρος.

Στην έρευνά μας διαπιστώνουμε ότι το καθιερωμένο στην παραδοσιακή κοινωνία, καθημερινό οικογενειακό τραπέζι, που αποτελούσε σημείο αναφοράς για την ημερήσια δραστηριότητα της οικογένειας σήμερα έχει μετατραπεί σε ατομικό ή δυαδικό γεύμα, σε διαφορετικές ώρες για τον καθένα, προσαρμοσμένο στις πολλαπλές υποχρεώσεις του καθημερινού προγράμματος όλων των μελών της οικογένειας. Η αφορμή για συνάθροιση όλων των μελών τόσο της πυρηνικής, όσο και της ευρύτερης οικογένειας, δίνεται πια κυρίως σε κάποιες Κυριακές και γιορτές, αλλά και σε άλλες περιπτώσεις, καθώς οι άνθρωποι έχουν συνδέσει τη διασκέδαση και την έξοδο με το φαγητό. Σε αυτές τις περιστάσεις συχνά επιλέγεται κάποιος εξωτερικός χώρος (πχ κάποιο εστιατόριο ή μπάρμπεκιου στην αυλή της οικογένειας όπου την ευθύνη για το ψήσιμο την έχει κυρίως ο άνδρας), αντί της κουζίνας ή της τραπεζαρίας

⁵³ Από την εκτεταμένη οικογένεια, η οποία υπήρχε παλιότερα έχουμε έρθει στην πυρηνική οικογένεια του σήμερα, χωρίς όμως να καταργείται ο θεσμός, απλώς μετασχηματίζεται ώστε να καλύψει τις ανάγκες της εποχής που όλο αλλάζει.

⁵⁴ Suard Hall, David Held, Antony Mc Grew, *Η Νεωτερικότητα σήμερα. Οικονομία, Κοινωνία, Πολιτισμός*, Αθήνα: Σαββάλα, 2010, σ. 533-537

του σπιτιού. Έτσι, γύρω από ένα χαλαρό και ευχάριστο τραπέζι, η οικογένεια μοιράζεται φαγητό και φροντίδα, επικοινωνεί και διασκεδάζει αποφορτίζοντας παράλληλα και τη νοικοκυρά από τον παραδοσιακό ρόλο της οικοδέσποινας, συνθήκη που επιτρέπει και στην ίδια να ξεκουραστεί από το καθημερινό της φορτίο και να απολαύσει και αυτή, όπως και οι υπόλοιποι, όμορφες οικογενειακές στιγμές.

Τελειώνοντας, θα αναφερθούμε σε μία άλλη υποχρέωση της νοικοκυράς, να μεταλαμπαδεύσει στα νεαρά μέλη της οικογένειας, όχι μόνο την τοπική κουζίνα, αλλά και την ευγένεια και τους καλούς τρόπους στο τραπέζι που έχουν αλλάξει μέσα στο χρόνο. Αυτή η διαφορά είναι εμφανής στις διηγήσεις των πληροφορητριών μας. Για παράδειγμα, στη διήγηση της κυρίας Αντιόπης, στα χρόνια της κατοχής που ήταν παιδάκι στο χωριό της την Κρύα Βρύση, αναφέρεται ότι «έτρωγαν όλοι με τα κουτάλια τους μέσα από μία γαβάθα», γεγονός που επιβεβαιώνουν και οι περισσότεροι από τους συνομιλητές μας, της ίδιας ηλικιακής ομάδας, που ζούσαν στην ύπαιθρο εκείνη την εποχή. Αντίθετα, η Φωφώ από το Βελονάδο, που μεγάλωσε στη δεκαετία του 1960, μας αφηγείται πόση ντροπή αισθάνθηκε όταν ο γιός της «πήρε με τα χέρια του και έφαγε όλο το καρπούζι» που είχε προσφέρει σε έναν επισκέπτη, συμπεριφορά που θεωρήθηκε απρεπής για εκείνη την εποχή σύμφωνα με τα ήθη που είχε γαλουχηθεί η μητέρα, με αποτέλεσμα «να τις φάει ώστε να του γίνει μάθημα και να μην το ξανακάνει ποτέ». Και η Μαρία μας λέει ότι η μητέρα της τους έμαθε «να κάνουμε την προσευχή μας πριν φάμε και πώς να κόβω το κρέας, πώς να κρατάω το πιρούνι, να ξεκινάμε όλοι μαζί[...]» και συνεχίζει λέγοντας ότι θεωρεί απαράδεκτο ότι η μητέρα της, όταν είχαν καλεσμένο του πρόσφερε «ότι καλούδια είχαν και εμείς τα παιδιά έπρεπε να είμαστε μακριά από το τραπέζι και όταν έφευγε ο καλεσμένος αν περίσσευε κάτι να φάμε. Τότε όμως εμείς δεν είχαμε λιχουδιές όπως τώρα και ζηλεύαμε. Αυτό ήταν απαράδεκτο», ενώ εκείνη και ο σύζυγός της «είτε γιορτή είναι είτε παρέα έρθει, πρώτα κάθονται τα παιδιά και μετά οι υπόλοιποι».

Αυτές οι πολιτισμικές διαφοροποιήσεις στην κοινωνία της κάθε εποχής συναντώνται στο έργο του Elias, *Η εξέλιξη του πολιτισμού*. Ο κοινωνιολόγος επιχειρεί να εξηγήσει την εξέλιξη των καλών τρόπων ανάμεσα στις υψηλές τάξεις της Ευρώπης από το μεσαίωνα, κι εμείς από τα εθνογραφικά δεδομένα που αντλήσαμε, ανιχνεύσαμε ότι η προσέγγιση αυτή είναι εξαιρετικά ενδιαφέρουσα. Σε αυτό το πλαίσιο, διαπιστώνουμε ότι οι συνήθειες στο τραπέζι που ισχύουν σε κάθε εποχή, λαμβάνονται ως γνώση και αυτή η γνώση εσωτερικεύεται και κανονικοποιείται σε

κάθε νοικοκυριό⁵⁵. Οι μητέρες, λοιπόν, είναι αρμόδιες και υπεύθυνες για να κάνουν αυτές τις συμπεριφορές, τις συνήθειες – αυτό που κάθε κοινωνία ορίζει ως «καλούς τρόπους» - βίωμα και να τις μάθουν στα παιδιά τους.

Πολιτισμικά στοιχεία της ρεθυμνιώτικης κουλτούρας μέσω της διατροφής και μετασχηματισμοί στην κοινωνική οργάνωση

Η Βασιλική Κράββα στην αρχή του άρθρου της «The Taste of Belonging: An ethnographic approach to the study of commensality and collectivity», αναδεικνύει τη σημαντική συμβολή του φαγητού αλλά και της προετοιμασίας του στη ανάδειξη της ταυτότητας των Εβραίων στη Θεσσαλονίκη. Η γυναίκα, από την οποία παίρνει συνέντευξη, αναφέρει «Σήμερα έχουν απομείνει μόνο λίγες οικογένειες, αλλά ξέρετε ότι ακόμα μαγειρεύουμε. Το μόνο που μας μένει είναι το φαγητό μας...», δηλώνοντας έτσι τη σημαντική συμβολή της παράδοσης των «άτυπων γνώσεων» παρασκευής της τροφής στους επόμενους ως προϊόν ανάδειξης της συλλογικής ταυτότητας⁵⁶.

Σε συνέχεια του παραπάνω και λαμβάνοντας υπόψη τις ανθρωπολογικές μελέτες σε διάφορα κοινωνικά πλαίσια, φαίνεται ότι το φαγητό, εκτός από πηγή επιβίωσης και ενέργειας, ως πολιτισμικό αγαθό μπορεί μέσω κοινωνικών συμβάσεων να δημιουργήσει συμπεριφορές κατανάλωσής, δηλαδή κοινωνικά ήθη και νόρμες. Στην τροφή και τη διατροφή ενσωματώνονται πρακτικές για την επιλογή των υλικών, τη διαχείριση και την παρασκευή του φαγητού⁵⁷, καθώς σε κάθε κοινωνία διαμορφώνονται τεχνικές με τις οποίες τα μέλη της χρησιμοποιούν το σώμα τους κατά τη συλλογή, την παρασκευή και την κατανάλωση της τροφής⁵⁸.

Το ίδιο φαίνεται να συμβαίνει και στο Νομό Ρεθύμνου όπου το φαγητό μοιάζει να έχει ιδιαίτερη σημασία και η καλή νοικοκυρά εκτός από το κύρος που

⁵⁵Νόμπερτ Ελίας, *Η εξέλιξη του Πολιτισμού. Ήθη και Κοινωνική Συμπεριφορά στη Νεότερη Ευρώπη* (Πλήρης έκδοση με την εισαγωγή του 1968), Έμη Βαΐκουση (Μετ), Αθήνα: Νεφέλη, 1997

⁵⁶Kravva Vasiliki, «The Taste of Belonging: An ethnographic approach to the study of commensality and Collectivity», στο V. Nitsiakos, I. Manos, G. Angelopoulos, A. Angelidou, V. Dalkavoukis (επιμ.), *First Annual of the Konitsa Summer School*, Βερολίνο: LIT Verlag, σ. 1 https://www.academia.edu/9276817/The_Taste_of_Belonging σ. 1

⁵⁷Στην Κρήτη παρατηρούμε ότι σε γενικά πλαίσια η παρασκευή της τροφής μέσα στο σπίτι και για το καθημερινό φαγητό γίνεται συνήθως από κάποια γυναίκα, τη μητέρα, τη σύζυγο ή την κόρη. Οι άνδρες αναλαμβάνουν την παρασκευή φαγητού σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπως διαβατήριες τελετές, δηλαδή γάμους, βαφτίσεις και τραπέζια σε φίλους και συγγενείς κυρίως με τη χρήση της φωτιάς όπως ψήσιμο στα κάρβουνα, αντικριστό, πλάφι ή τσιγαριστό σε μεγάλα τσουκάλια ή ειδικά πετρογκάζ στην ύπαιθρο. Σήμερα στις περισσότερες από τις παραπάνω περιπτώσεις τα υποκείμενα απευθύνονται σε επαγγελματίες της εστίασης.

⁵⁸Marcel Mauss, «Τεχνικές του σώματος», *Τα Όρια του Σώματος: Διεπιστημονικές Προσεγγίσεις*, μετάφραση Θ. Παπαδέλλης, επιμέλεια Δήμητρα Μακρυνιώτη, Αθήνα: Νήσος, 2004, σ. 77-82

φαίνεται να έχει, αυξάνει και το κύρος της οικογένειάς της. Η τροφή επίσης, φαίνεται να εγείρει μνήμες, αφού μέσω της γεύσης και των τοπικών διατροφικών συνηθειών μπορούμε να θυμηθούμε παιδικά βιώματα μέσα στην κουζίνα, που με παιγνιώδεις δραστηριότητες και με αγαπημένα πρόσωπα κάναμε τις πρώτες προσπάθειες να προετοιμάσουμε ένα φαγητό ή γλυκό του τόπου μας και μέσω των μαγειρικών πρακτικών να μεταλαμπαδευτεί η μαγειρική γνώση στις επόμενες γενιές⁵⁹. Αυτό αναδεικνύεται από την εθνογραφική δουλειά του Sutton στην Κάλυμνο, όπου το φαγητό παρουσιάζεται ως μέσο κοινωνικοποίησης και δημιουργίας κοινωνικής ταυτότητας, καθώς είναι κυρίαρχο θέμα στην καθημερινή ζωή, χαρακτηρίζοντας τα υποκείμενα ως «Παραδοσιακούς ή Μοντέρνους», «Τσιγκούνηδες ή ανοιχτοχέρηδες»⁶⁰.

Το ίδιο μπορούμε να παρατηρήσουμε και στο Ρέθυμνο, όπου η φιλοξενία είναι συστατικό της τοπικής κουλτούρας και το φαγητό προσδιορίζει τις στάσεις και προτιμήσεις του νοικοκυριού. Μέσω αυτού μπορούμε να παρατηρήσουμε αναπαραστάσεις τάσεων της τοπικής κοινωνίας που αφορούν στο νοικοκυριό, οι οποίες μεταφέρονται από γενιά σε γενιά. Η αφθονία στο τραπέζι είναι απαραίτητη, καθώς είναι σχεδόν «ντροπή» να φύγει ο καλεσμένος «αφίλευτος» και το κέρασμα είναι μία κατασκευή που πρέπει να γίνει γρήγορα, ώστε να «αποφανιστεί»⁶¹ όχι μόνο η νοικοκυρά, αλλά και το νοικοκυριό, δηλαδή να φανεί προς τα «έξω», προς τους «άλλους». Επίσης, το «παραδοσιακό», το «μοντέρνο» και οι διακυμάνσεις τους παρατηρούνται μέσα από τις μεταβολές των διατροφικών προτύπων μέσα στο χρόνο.

Η τοπική κουζίνα, ανάλογα με τη χρονική περίοδο έχει επηρεαστεί ποικιλοτρόπως, καθώς πολιτισμικά ο πληθυσμός του Ρεθύμνου, αλλά και οι γευστικές του προτιμήσεις, έχουν εμπλουτιστεί από διάφορες επιρροές. Η εγκατάσταση Μικρασιατικών στο Ρέθυμνο, η μετανάστευση από τα χωριά προς την πόλη του Ρεθύμνου και τις γειτονικές πόλεις⁶² ή την Αθήνα, αλλά και προς άλλες χώρες, ιδιαίτερα από τη δεκαετία του 1950 μετά το τέλος του εμφυλίου και παρά την

⁵⁹David Sutton, *Remembrance of Repasts*, Berg, Oxford and New York: 2012 σ. 99 και David Sutton, «Τροφή και αισθήσεις», *Υλικός Πολιτισμός: Η Ανθρωπολογία στη Χώρα των Πραγμάτων*, μετάφραση Αγγελική Βρεττού, επιμέλεια Ελεάνα Γιαλούρη, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2012. σ.

Οι θρησκευτικές γιορτές στην Κρήτη συνδέονται με την παρασκευή φαγητών και γλυκών για το γιορτινό τραπέζι που η μητέρα, η γιαγιά ετοιμάζουν μαζί με τα παιδιά σε ένα χαρούμενο και εορταστικό κλίμα που υπάρχει στις αναμνήσεις κάθε παιδιού στο Ρέθυμνο.

⁶⁰Η εθνογραφική έρευνα του Sutton στην Κάλυμνο αναδεικνύει πολλές πρακτικές για την προετοιμασία του φαγητού και τη σημασία του στη διαμόρφωση πολιτισμικής ταυτότητας.

⁶¹Στο Ρέθυμνο η φιλοξενία είναι καθήκον και από τη νοικοκυρά εξαρτάται το γόητρο του σπιτιού, αν θα καλοδεχτεί τον επισκέπτη, αν θα τον κέρασει κλπ

⁶² Ηράκλειο και Χανιά, που η επαγγελματική αποκατάσταση ήταν ευκολότερη.

προσπάθεια «αγροτικής ανάπτυξης»⁶³ και ο επαναπατρισμός εντοπίων και ομοεθνών, έχουν επιφέρει αλλαγές στο πως τα υποκείμενα μαθαίνουν να μαγειρεύουν, αλλά και πως αντιλαμβάνονται τη νοικοκυροσύνη. Επίσης, μεγάλη επίδραση έχει και η συναναστροφή με διαφορετικές κουλτούρες και πολιτισμούς μέσα στο πολυπολιτισμικό, πλέον, Ρέθυμνο, που συνειδητά ή όχι έχουν επηρεάσει την τοπική κουλτούρα όσον αφορά στην παρασκευή των τροφίμων, αλλά και τη διατήρηση του νοικοκυριού.

Σημαντικό, επίσης, ρόλο παίζει και ότι οι γυναίκες πλέον δουλεύουν έξω από το σπίτι, αλλά και η ενασχόληση των παιδιών με ποικιλία δραστηριοτήτων. Δε θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε επίσης, στην τεχνολογική πρόοδο⁶⁴, που ενώ είναι βοηθητική για τη νοικοκυρά, έχει κι αυτή με τη σειρά της μετασχηματίσει τον τρόπο που μαγειρεύουμε, συντηρούμε, προμηθευόμαστε τα τρόφιμα και επιμελούμαστε την φροντίδα του σπιτιού. Η συντήρηση των αγροτικών προϊόντων, βασικό στοιχείο της αγροτικής κουλτούρας, με την εισαγωγή του καταψύκτη για παράδειγμα πολλαπλασίασε τις εργασίες της νοικοκυράς, γιατί είναι κίνητρο που εντατικοποιεί την παραγωγή αγροτικών προϊόντων, αλλά και τη μεταποίησή τους για αυτοκατανάλωση του νοικοκυριού της υπαίθρου⁶⁵.

Επίσης, οι νέες κατευθύνσεις για την υγιεινή του σπιτιού, αλλά και οι νέες διατροφικές τάσεις, ιδιαίτερα των νέων, όπως vegetarian, vegan, flexitarian, pescetarian, ωμοφαγική⁶⁶ κλπ, έχουν προσθέσει καίριες αλλαγές και έχουν επηρεάσει τον τρόπο που μαθαίνουν οι νέες κοπέλες τις οικιακές εργασίες, αλλά και τη μαγειρική, καθώς αυτή έχει υποστεί πολλές διαφοροποιήσεις και από κύρια ανάγκη επιβίωσης έχει γίνει τέχνη, επάγγελμα, γευστική εμπειρία.

Όλοι στη μνήμη μας έχουμε τη μητέρα να μαγειρεύει, να φροντίζει το σπίτι και την οικογένεια με υπομονή και αγάπη, να νοιάζεται για τα πάντα παρότι μπορεί να δουλεύει σε τυπικές ή άτυπες εργασίες, μέσα ή έξω από το σπίτι. Στη σημερινή

⁶³Νίκος Καμπέρης, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Από την κόρη στη σύζυγο και από την νοικοκυρά στην επιχειρηματία: Μετασχηματισμοί των σημασιών και των ρόλων της διατροφής*, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, 2008, Τόμος 2, σ. 40

⁶⁴Στην υπηρεσία των σεφ αλλά και των νοικοκυριών υπάρχουν σήμερα εκτός από τις οικιακές συσκευές ψυγεία κουζίνας, πλυντήρια κλπ ακόμα και ψηφιακά εργαλεία και εφαρμογές που οργανώνουν, κοστολογούν, σχεδιάζουν κλπ στιδήποτε μέσα σε μία κουζίνα ακόμα και δημιουργούν νέες συνταγές αρκεί να τους γνωστοποιήσεις τις προτιμήσεις των ατόμων προς τέρψη και του πιο απαιτητικού ουρανίσκου. <https://www.tour-market.gr/technologia-stin-kouzina/4/>

⁶⁵Θεοδοσία Ανθοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, 2008, Τόμος 1, σ. 112

⁶⁶Αντωνία - Λήδα Ματάλα, «Διατροφή και πολιτισμός. Βιοπολιτισμικές προσεγγίσεις της επιλογής τροφής», Αθήνα: *Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα*, 2015, σ. 157-168. Ανακτήθηκε 3-11-2023, <https://repository.kallipos.gr/handle/11419/3801> Στο σύγγραμμα αυτό μπορούμε να ενημερωθούμε για τις αλλαγές στην παραγωγή και την κατανάλωση της τροφής αλλά και για τα κινήματα φυτοφαγίας.

εποχή οι γυναίκες πλέον δουλεύουν έξω από το σπίτι, τα παιδιά έχουν επιφορτιστεί με ποικιλία δραστηριοτήτων έξω απ' αυτό και ο χρόνος που περνάει η οικογένεια μαζί στο σπίτι είναι λιγότερος συγκριτικά με την παραδοσιακή κοινωνία.

Πλέον ένα τραπέζι ή η καθαριότητα του νοικοκυριού, μπορεί να γίνει από ανθρώπους που έχουν διαλέξει αυτόν τον επαγγελματικό προσανατολισμό, υπό την επίβλεψη των «νοικοκυραίων», όπως αναφέρει η καλλιτέχνης Θάλεια Ματίκα⁶⁷. Επίσης η εύκολη πρόσβαση σε fast και junk food ή ακόμα και σε προπαρασκευασμένα γεύματα που βρίσκει κανείς σε εστιατόρια και super market καθιστά εύκολο να προμηθευτεί η οικογένεια το καθημερινό φαγητό από καταστήματα που πουλάνε «μαγειρευτό» φαγητό, με ένα πολύ μικρό κόστος για τον οικογενειακό προϋπολογισμό ή να διαλέξουν ανάλογα με τις προτιμήσεις τους φαγητό από άλλες κουζίνες ή κάτι που θα καλύψει τις διατροφικές τους επιλογές. Επίσης, αρκετές από τις οικιακές εργασίες όπως το μαγείρεμα, το σκούπισμα ή το σφουγγάρισμα κλπ έχουν αρχίσει να μπορούν να προγραμματιστούν από τη συσκευή του κινητού και τα σπίτια γίνονται πια «έξυπνα».

Παράδοση και παραδοσιακή κουζίνα

Προσπαθώντας να εξετάσουμε την «άτυπη γνώση» που γίνεται αντικείμενο διαπραγμάτευσης μέσα στην «παραδοσιακή ρεθεμνιώτικη κουζίνα», είναι δόκιμο να αναφερθούμε στην παράδοση, ως τη συνδιαλλαγή του παρελθόντος με το παρόν.

Όπως αναφέρεται στο «Διεπιστημονικές Διαδρομές από το Παρόν στο Παρελθόν»⁶⁸: «παράδοση είναι ο δρόμος τον οποίο ο άνθρωπος ανοίγει για να βρει κάθε φορά τον εαυτό του. Όταν λέμε παράδοση εννοούμε δύο πράγματα, ότι κρατούμε και ότι προσθέτουμε. Κρατούμε αυτό που έχουμε και προσθέτουμε αυτό που δημιουργούμε» δηλαδή, αυτό που αντιλαμβανόμαστε ως μαγειρική και

⁶⁷Στις 5 Ιανουαρίου 22 στο facebook, στον ιστότοπο missbloom.gr, βλέπουμε ένα άρθρο που σχολιάζει τη συνέντευξη που έδωσε η Θάλεια Ματίκα (ηθοποιός) στην πρωινή εκπομπή «Πρωίαν σε είδον την μεσημβριάν» (καθημερινή εκπομπή ποικίλου περιεχομένου) όπου αναφέρει ότι δεν ασχολείται με τις οικιακές δουλειές καθώς αυτές είναι ένας «επαγγελματικός προσανατολισμός τον οποίο δεν έχει διαλέξει η ίδια» δηλώνοντας έτσι μία νέα στάση ζωής που υπάρχει πια στην καθημερινότητα αρκετών νέων γυναικών.

⁶⁸Βασιλική Κράββα, «Η τροφή ως δείκτης ανάγνωσης της προσφυγικότητας: Χρονικές τομές Αποκλίσεις και Συγκλύσεις», *Διεπιστημονικές Διαδρομές από το Παρόν στο Παρελθόν. Αφιερωματικός τόμος για τα 25 χρόνια του Τμήματος Ιστορίας και Εθνολογίας*, (Επιμ) Μανόλης Γ. Βαρβούνης, Γεώργιος Χρ. Τσιγάρας, Ελπίδα Κ. Βόγλη, Θεσσαλονίκη: Εκδοτικός οίκος Κ & Μ. Αντ. Σταμούλη, 2017, σ. 166

νοικοκυροσύνη διαθέτει χαρακτηριστικά σταθερά κατά τη διάρκεια των χρόνων, διαθέτει όμως και μεταβλητές παραμέτρους που στην πορεία μετασχηματίζονται. Η εξέλιξη αυτή είναι μια φυσική ιστορικο-κοινωνική διεργασία και αφορά την έρευνά μας.

Το κοινωνικό φύλο

Έναυσμα της προβληματικής μου υπήρξε η φεμινιστική θεωρία, καθώς και ζητήματα εξουσίας και ανισότητας. Εξηγητικό μοντέλο για την ανδρική κυριαρχία στο δημόσιο χώρο και τη γυναικεία υποτέλεια εγκλωβισμένη στο ρόλο της νοικοκυροσύνης.

Σε πολλές εθνογραφικές μελέτες χρησιμοποιείται η διάκριση «δημόσιο», που αναφέρεται στους άνδρες και «οικιακό - ιδιωτικό» που χαρακτηρίζει το χώρο στον οποίο δρουν οι γυναίκες. Σε αυτά τα μοντέλα δίνεται έμφαση στις διακρίσεις και αντιθέσεις που υπάρχουν στην ελληνική κοινωνία, αλλά και στη διαπλοκή των σχέσεων μεταξύ των δύο φύλων⁶⁹. Τονίζονται, επίσης οι μεταβολές που σχετίζονται με την έννοια του νοικοκύρη ή της νοικοκυράς και τα χαρακτηριστικά, αλλά και τις διαφοροποιήσεις, που τους αποδίδονται σε κάθε εποχή λόγω και των έμφυλων προσδιορισμών και στερεοτύπων.

Δηλαδή, αναφερόμαστε πια στο «κοινωνικό φύλο»⁷⁰. Στη σύγχρονη κοινωνική ανθρωπολογία, η κοινωνική αντίληψη του φύλου δε στηρίζεται πια στις βιολογικές διαφορές των φύλων όπως προκύπτουν στη φύση, αλλά αφομοιώνει το φύλο ως μία κοινωνική κατασκευή, συνυφασμένη με τον πολιτισμό.

Το φύλο προσεγγίζεται ως ένα κοινωνικό φαινόμενο, καθώς πέρα από τις βιολογικές διαφορές που αναντίρρητα υπάρχουν ανάμεσα στον άντρα και την γυναίκα, οι οποίες καθορίζουν τις βιολογικές λειτουργίες, υπάρχουν και έμφυλες

⁶⁹ Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, Θόδωρος Παραδέλλης, Ταυτότητες και φύλο στη σύγχρονη Ελλάδα, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 1998, σ. 44-45

⁷⁰ Ράνια Ασρινάκη, *Γυναίκες και φύλο: Ανθρωπολογικές Προσεγγίσεις*, Μελέτη που εκπονήθηκε στα πλαίσια του ΠΜΣ «Γυναίκες και Φύλα Ανθρωπολογικές και Ιστορικές Προσεγγίσεις», Τμήμα Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Ιστορίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, <http://www1.aegean.gr/gender-postgraduate/Documents/%CE%9A%CE%B5%CE%AF%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%BF%20%CE%91%CF%83%CF%84%CF%81%CE%B9%CE%BD%CE%AC%CE%BA%CE%B7.pdf>

νοηματοδοτήσεις που προκύπτουν μέσα από πολιτιστικά πρότυπα, κανόνες, αξίες, σύμβολα, ρόλους, ταυτότητες, κοινωνικά φαινόμενα και πολιτισμικές πρακτικές βαθιά ριζωμένες, που αποδίδουν τα έμφυλα χαρακτηριστικά. Είναι δηλαδή μία πολιτισμική κατασκευή που έχει συμβεί μέσα από μία ιστορική διεργασία και έχει χαραχτεί βαθιά στις συνειδήσεις των ανθρώπων, αποδίδοντάς τους χαρακτηριστικά των ρόλων μεταξύ ανδρών και γυναικών, διαδικασία την οποία ο Παπαταξιάρχης συνοψίζει ως «ανακάλυψη του φύλου»⁷¹.

Στη μελέτη της ανθρωπολογίας των γυναικών βλέπουμε τη διάκριση του κοινωνικού (gender) από αυτή του βιολογικού φύλου (sex), την οποία εισήγαγε η Ann Okely το 1972. Το κοινωνικό φύλο προσεγγίζεται ως «το αποτέλεσμα μετασχηματισμών στο πλαίσιο των οποίων τα «ωμά» βιολογικά δεδομένα που διαφοροποιούν τους ανθρώπινους οργανισμούς σε θηλυκούς και αρσενικούς, μεταφράζονται σε επιμέρους κοινωνικά και πολιτισμικά πρότυπα, κανόνες, αξίες, σύμβολα, ρόλους και ταυτότητες. Φορείς αυτών είναι κοινωνικοί θεσμοί και πολιτισμικές πρακτικές που αφορούν κυρίως τη συγγένεια.

Στην παρούσα εργασία, η ανάλυση της έννοιας του κοινωνικού φύλου κρίνεται απαραίτητη, καθώς ως αναλυτική κατηγορία μας βοηθάει να δούμε πως μέσα από αυτό αναπαράγεται η προκατάληψη ότι το φύλο είναι καθοριστικό για τις γυναίκες, ενώ για τους άνδρες τα πράγματα είναι πιο ελαστικά. Τελικά, το κοινωνικό φύλο προσεγγίζεται ως το αποτέλεσμα μετασχηματισμών όλων των κοινωνικών προτύπων και πολιτισμικών πρακτικών. Συμφωνώντας η Simone de Beauvoir⁷² είπε ότι «η γυναίκα δε γεννιέται γίνεται» και ότι «το θέμα δεν είναι απλώς οι γυναίκες να πάρουν την εξουσία από τα χέρια των αντρών, αφού αυτό δεν θα άλλαζε τίποτα στον κόσμο. Το θέμα είναι να καταστραφεί αυτή η έννοια της εξουσίας»⁷³.

Στη σκέψη της Friedl, η γυναικεία ταυτότητα στηρίχτηκε στη διάκριση του χώρου και μελέτησε τον τρόπο που το κάθε φύλο δραστηριοποιείται στο χώρο. Επισήμανε ότι οι γυναίκες αποκλείονται από το δημόσιο χώρο λόγω του καταμερισμού της εργασίας, με τη γυναίκα να είναι επιφορτισμένη με το νοικοκυριό. Αναφέρεται, επίσης, στην ανδρική κυριαρχία - η οποία δεν είναι απόλυτη, αλλά

⁷¹Βενετία Καντσά, Βασιλική Μουτάφη, Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, *Φύλο και κοινωνικές επιστήμες στη σύγχρονη Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2010, σ. 23

⁷²Η Simone de Beauvoir ήταν φεμινίστρια και έγραψε «Το δεύτερο φύλο» μια φεμινιστική ανάλυση για την καταπίεση των γυναικών.

⁷³Αλεξάνδρα Μπακαλάκη, *Ανθρωπολογία Γυναικών και φύλο*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 1994, σ. 1-6

συμπληρωματική, καθώς οι ρόλοι των δύο φύλων μέσα στο γάμο συμπληρώνουν ο ένας τον άλλο - αλλά και στη γυναικεία «πονηριά», η οποία όπως υποστηρίζει είναι μία λανθάνουσα και αρνητική πηγή δύναμης, την οποία οι γυναίκες χρησιμοποιούν ώστε να ασκούν έλεγχο στους άνδρες και εξασφαλίζουν την τιμή στο δημόσιο χώρο υπενθυμίζοντας τους κόπους που καταβάλουν για τη φροντίδα και τη σωστή λειτουργία του οίκου τους⁷⁴.

Κατά τη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα δημιουργείται το «δεύτερο φεμινιστικό κύμα» που αναγνωρίζει ότι η θέση της γυναίκας είναι υποδεέστερη και οι γυναίκες ανθρωπολόγοι προτείνουν στροφή προς τη γυναίκα. Από τις αρχές του 1970 προτάσσεται έντονη η ανάγκη διερεύνησης της κοινωνικής θέσης των γυναικών και της ανάλυσης των έμφυλων ρόλων ιεράρχησης, που ονομάστηκε ανθρωπολογία των γυναικών⁷⁵.

Σε αυτό το σημείο φαίνεται να προκύπτει ο διαχωρισμός στην «ιδιωτική» και «δημόσια» σφαίρα και ο περιορισμός της γυναίκας στον οικιακό χώρο ως συνάρτηση της γυναικείας υποτέλειας, ενώ αντίθετα ο άντρας τοποθετείται στο δημόσιο χώρο που εκφράζει την υπεροχή του. Επίσης, επικρατούν στερεοτυπικές αντιλήψεις για την ανάγκη συμμόρφωσης των δύο φύλων σε συγκεκριμένους κώδικες συμπεριφοράς.

Η γυναικεία υποτέλεια φαίνεται να είναι οικουμενικό φαινόμενο, καθώς συνδέεται με το ρόλο της γυναίκας ως μητέρας και αυτό φαίνεται να αποτελεί μία πολιτισμική σταθερά.⁷⁶ Αντίθετα, ο Herzfeld υποστηρίζει ότι οι κατηγορίες «μέσα - έξω» αποτελούν έναν ισομορφικό συμβολισμό, ενώ χαρακτηρίζει τις κατηγορίες «ιδιωτικό» και «δημόσιο» ασταθείς και πιστεύει ότι μπορούν να αλλάξουν εύκολα⁷⁷.

Μέσα από τις έμφυλες διαστάσεις, τις ιδιαιτερότητες και την οργάνωση κάθε τόπου και χρόνου, η ανθρώπινη εργασία εκτός από υπεραξία σε προϊόντα και υπηρεσίες παράγει και καθημερινότητες που συγκροτούνται μέσα σ' αυτόν και αποτελούν μέρος του κοινωνικού γίγνεσθαι. Από τη δεκαετία του 1970, τη φεμινιστική έρευνα απασχόλησε ο χρόνος και ο χώρος στον οποίο επιτελείται η οικιακή εργασία, με έμφαση στη δημιουργία έμφυλων ανισοτήτων, ενώ συζήτηση

⁷⁴ Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, Θόδωρος Παραδέλλης, *Ταυτότητες και φύλο στη σύγχρονη Ελλάδα*, σ. 49-55

⁷⁵ *Οπ.*, σ. 11-44

⁷⁶ Αλεξάνδρα Μπακαλάκη, *Ανθρωπολογία Γυναίκες και φύλο*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 1994, σ. 11-44

⁷⁷ *Οπ.*, σ. 47-57

γίνεται και για το «μισθό της νοικοκυράς», ιδέα με ελάχιστη απήχηση που δεν πραγματοποιήθηκε ποτέ⁷⁸.

Στη δεκαετία του 1980, μέσα στο πλαίσιο των κινητοποιήσεων του φεμινιστικού κινήματος, αναπτύσσεται στην Ελλάδα η φεμινιστική έρευνα και βιβλιογραφία μεταξύ άλλων και για την εργασία των γυναικών. Κύρια, όμως, έμφαση δίνεται στην αμειβόμενη εργασία ως ένα από τα πεδία στα οποία βιώνεται, επιτελείται και συγκροτείται συνειδητά το κίνημα, χωρίς να συνυπολογίζεται η αθέατη και μη αμειβόμενη εργασία των γυναικών και η συμβολή της στη συγκρότηση του τόπου όπου το κεφάλαιο επενδύει και παράγει χώρο⁷⁹. Τις δεκαετίες του '70 και '80, επίσης, παρατηρείται ένας διάλογος μεταξύ κοινωνικής ανθρωπολογίας και ιστοριογραφίας, καθώς η άνθηση της φεμινιστικής θεωρίας δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί το φύλο ως εννοιολογικό εργαλείο για «τη μελέτη της συγκρότησης κοινωνικών, αλλά και πολιτικών διαστάσεων της κοινωνικής ζωής»⁸⁰.

Επαναλαμβανόμενες δραστηριότητες και πρακτικές, όπως είναι το καθάρισμα, τα ψώνια, το μαγείρεμα, η φροντίδα παιδιών και ηλικιωμένων που είναι απαραίτητες για τη συγκρότηση του τόπου και μίας βιώσιμης καθημερινότητας, τις θεωρούμε αυτονόητες ή ότι κάπως γίνονται μόνες τους. Με στόχο την αποκόμιση κέρδους και τη συνέχιση/αναπαραγωγή/διαίωξη των κοινωνικών διεργασιών, η καπιταλιστική κοινωνία εκμεταλλεύεται, χωρίς κόστος, πρακτικές που διασφαλίζουν τη διατήρηση και συνοχή του κοινωνικού ιστού και τις αντιμετωπίζει σαν να ήταν δωρεάν. Σε ένα κόσμο που θεωρεί τη «φροντίδα» γυναικεία υπόθεση και, παρά την επίτευξη του στόχου ενός υψηλότερου μορφωτικού επιπέδου από τις γυναίκες, η εμπλοκή των ανδρών με τη φροντίδα του νοικοκυριού εν γένει και της μαγειρικής ιδιαίτερα, είναι ελάχιστη ακόμα και σήμερα⁸¹.

Από το 1989 και μετά, στην Ελληνική κοινωνία παρατηρείται μία υποβάθμιση της οικιακής φροντίδας, καθώς οι εργασίες αυτές έγιναν σε πολλές περιπτώσεις

⁷⁸ <https://left.gr/news/oses-diekdikisan-mistho-noikokyras-antimetopistikan-san-karikatoyra> Ανακτήθηκε 14-4-2023. Συνέντευξη της ομότιμης καθηγήτριας του ΕΜΠ Ντίνας Βαΐου για την αθέατη γυναικεία εργασία και πως αυτή συμβάλει στην ανασυγκρότηση της πόλης.

⁷⁹ Ντίνα Βαΐου, *Η Αθέατη Εργασία των Γυναικών στη Συγκρότηση της Πόλης, Όψεις της Αθήνας μετά την Μεταπολίτευση*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2021, σ. 10-29

⁸⁰ Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, «Το φύλο στην ανθρωπολογία (και την ιστοριογραφία) Ορισμένες Γνωστικές και Μεθοδολογικές Προεκτάσεις», *Μνήμων*, σ. 209. Ανακτήθηκε 14-4-2023 <https://doi.org/10.12681/mnimon.296>

⁸¹ Οπ., σ. 13

αμειβόμενες⁸² και οι ελληνίδες κάτω από την πίεση της έλλειψης χρόνου, εργοδότες. Μεταβολές, επίσης, παρατηρούνται και στον τρόπο επιτέλεσης των οικιακών εργασιών καθώς η μαζική χρήση οικιακών συσκευών είναι βοηθητική⁸³.

Η ανθρωπολογία του Levi-Strauss και το μαγειρικό τρίγωνο

Ο Levi-Strauss, στην προσπάθειά του να καταδείξει τα πανανθρώπινα χαρακτηριστικά του πολιτισμού, οδηγήθηκε στο πεδίο της μαγειρικής. Ο ανθρωπολόγος εντόπισε ότι ανεξάρτητα από το είδος της τροφής που καταναλώνεται σε κάθε γωνιά της γης, υπάρχει ένα κοινό χαρακτηριστικό για όλους τους ανθρώπους, η μεσολάβηση της φωτιάς για τη μεταμόρφωση της τροφής μέσα από τη μαγειρική πρακτική. Αντίθετα από τα ζώα που συλλέγουν και καταναλώνουν ωμή την τροφή τους, ο άνθρωπος πρέπει να την επεξεργαστεί ώστε γίνει πιο εύγευστη και διατροφικά πιο χρήσιμη γι' αυτόν. Επίσης, πρέπει να φροντίσει για την υγιεινή των τροφίμων που καταναλώνει, αλλά και τη συντήρησή τους. Η διαφορά του είναι ότι χρησιμοποιεί τη γλώσσα μαθαίνοντας μέσα από πολιτισμικές παραδοχές, οι οποίες είναι κοινά αποδεκτό ότι υπάρχουν και εκφράζονται με σαφήνεια μέσα στο «μαγειρικό τρίγωνο», στις κορυφές του παρατηρούμε τις διακρίσεις του ωμού, μαγειρευμένου και σάπιου, ώστε να ερμηνευτεί ο πολιτισμός μέσω της μαγειρικής.

Στο δοκίμιο αυτό, συνδυάζει την παγκοσμιότητα της μαγειρικής και της γλώσσας, και βασιζόμενος στη γλωσσολογία, προτείνει την επεξήγηση της διατροφής μέσα από το μαγειρικό τρίγωνο, το οποίο βασίζεται κατά κύριο λόγο σε δυο αντιθετικά ζεύγη, τη φύση και τον πολιτισμό, το μη επεξεργασμένο και το επεξεργασμένο.

Σύμφωνα, λοιπόν, με τη Ματάλα σκοπός του Levi-Strauss είναι να εντοπίσει συγκεκριμένες παγκόσμιες υπέρ-ιστορικές σταθερές. Οι σταθερές αυτές θα εντοπιστούν από τις προφορικές μαρτυρίες που θα μας βοηθήσουν να εντοπίσουμε και να κατανοήσουμε το κοινωνικό σύστημα του «Ρεθέμνου» και παράλληλα να

⁸² Σήμερα πολλές φορές οι εργασίες αυτές γίνονται από μετανάστριες καθώς οι εντόπιες τις θεωρούν παρακατιανές και δεν θέλουν να ασχοληθούν με αυτές.

⁸³ Ντίνα Βαΐου, Κωστής Χατζημιχάλης, *Με τη ραπτομηχανή στην κουζίνα και τους πολωνούς στους αγρούς, Πόλεις, Περιφέρειες και Άτυπη εργασία*, Αθήνα: Εξάντας, 1997, σ. 22-28

αναδειξουμε την ασυνείδητη πλευρά των εντόπιων να φυσικοποιήσουν αυτά που στο μυαλό τους έχουν χαρακτηριστεί ως αυτονόητα, σταθερά και αμετάβλητα δηλαδή αυτονόητες κοινωνικές και πολιτισμικές παραδοχές. Αφού οι διατροφικές συνήθειες αντανακλούν τις κοινωνικές δομές και το συλλογικό υποσυνείδητο⁸⁴.

Τέλος, μέσω της ανθρωπολογικής θεώρησης του Levi-Strauss θα αναδειξουμε την έννοια της νοικοκυροσύνης μέσα από τεχνικές που χρησιμοποιούν οι γυναίκες αλλά και ομοιότητες και κοινωνικές παραδοχές όπως τις αντιλαμβάνονται όλοι οι άνθρωποι. Οι άνθρωποι φτιάχνουν κατηγορίες μέσα από ένα σύστημα ταξινόμησης και η εθνογραφική έρευνα θα βοηθήσει να αναδειχτούν οι έμφυλοι ρόλοι που αρμόζουν σε κάθε κοινωνική περίπτωση. Βλέπουμε στην πράξη το μαγειρικό τρίγωνο μέσω της κοινωνικής συμπεριφοράς των εντοπίων. Στην Κρήτη και ειδικότερα στο Ρέθυμνο, που είναι το πεδίο της έρευνας μας, όπως και στα περισσότερα μέρη στην Ελλάδα βλέπουμε οι γυναίκες να έχουν αναλάβει το καθημερινό μαγείρεμα στον «ιδιωτικό χώρο» του σπιτιού ενώ οι άντρες θα ψήσουν κρέας στα κάρβουνα για την οικογένεια ή όταν θα έχουν καλεσμένους στον «δημόσιο χώρο».

Στην περίπτωση όμως του γάμου ή της βάπτισης, ερμηνεύοντας το σχήμα του Levi-Strauss, βλέπουμε ένα συσχετισμό δυνάμεων στην παγιωμένη αντίληψη της αντρικής δύναμης και του αδύναμου γυναικείου φύλου. Εθμικά, οι γυναίκες θα φτιάξουν τα μεζεδάκια ενώ οι άντρες θα φτιάξουν το βραστό, ενώ στην καθημερινότητα είναι μία δουλειά που αφορά την οικιακή σφαίρα και θα την έκανε εξ ολοκλήρου μία γυναίκα, γεγονότα που επιβεβαιώνονται από τις μαρτυρίες όλων των πληροφορητών μας. Στις διαβατήριες τελετές η μεγάλη ποσότητα προϋποθέτει σωματική δύναμη που η γυναίκα θεωρείται ότι δεν την διαθέτει και έτσι οι άντρες αναλαμβάνουν αυτή την εργασία κατ' εξαίρεση, ενώ η γυναίκα ασχολείται με μικρούς μεζέδες, σαλάτες και συνοδευτικά που χρειάζονται ώρα και υπομονή για την παρασκευή τους και αίσθηση γούστου για το στολισμό τους στο τραπέζι.

Αντίστοιχη έμφυλη διάκριση βλέπουμε και στην αμειβόμενη εργασία. Στην υπό μελέτη περιοχή βλέπουμε να αναπαράγεται το πρότυπο του άνδρα «εξειδικευμένου» σεφ που παρότι είναι «αυθεντία» ιδιοποιείται ένα καθαρά γυναικείο καθήκον, το χρησιμοποιεί αυτούσιο όπως το μαθαίνει από ηλικιωμένες γυναίκες ή το μετασχηματίζει σε μία πιο gourmet εκδοχή και ανέρχεται ιεραρχικά. Αντίθετα, οι

⁸⁴ Αντωνία- Λήδα Ματάλα, Ανθρωπολογία της Διατροφής, Αθήνα: Παπαζήσης, 2008, σ. 33

γυναίκες βρίσκονται χαμηλά στην ιεραρχία ως η «χρυσόχερης – νοικοκυρές και καλές μαγείρισσες» που βρίσκουν εργασία ως λαντζιέρες, σερβιτόρες, μαγείρισσες σε ταβέρνες ή μικρά εστιατόρια και ελάχιστες καταφέρνουν να έχουν μία εξαιρετική καριέρα στην εστίαση. Η ιεράρχηση αυτή είναι μία κοινωνική κατασκευή που εμπίπτει στο διατεταγμένο σύστημα συμβόλων και αξιών που συναντάμε στην δεδομένη τοπικότητα που διεξάγεται η έρευνά μας⁸⁵.

Τα παραπάνω φαίνεται να διαπιστώνει στην πράξη ο executive chef Νίκος Καμήτσος⁸⁶, ο οποίος με είκοσι επτά χρόνια εμπειρίας στο χώρο αναφέρει ότι «παρότι η γυναίκα αντέχει περισσότερο από ένα άνδρα, μυϊκά υστερεί». Τονίζει επίσης ότι «μία γυναίκα θα βάλει σίγουρα το παιδί της και το σπίτι πάνω από την καριέρα» και συνεχίζει λέγοντας «όχι ότι είναι απίθανο να γίνει έχω όμως δει σπάνιες περιπτώσεις γυναίκα να έχει παιδιά και ταυτόχρονα να κάνει και καριέρα». Ένα άλλο θέμα στο οποίο αναφέρεται είναι ότι «η γυναίκα δεν μπορεί να είναι τόσο σκληρή όσο ένας άντρας και μπορεί να λυγίσει» και ότι «δύσκολα μπορεί να διαχειριστώ μέσα στην κουζίνα τέσσερις γυναίκες μαζί, ενώ μπορώ να διαχειριστώ εκατό άνδρες που θα τους παίξω τα μπινελίκια τους και μετά θα πίνουμε μαζί μύρες έξω. Οι γυναίκες δεν μπορείτε να τα βρείτε ούτε μεταξύ σας». Καταλήγοντας όμως αναφέρει ότι «έχω όμως δουλέψει και με γυναίκα πρώτη μαγείρισσα που βάζει κάτω πολλούς άνδρες [...] αντρογυναίκα κανονικά». Στη συζήτηση αυτή, βλέπουμε να αναπαράγονται στερεοτυπικές αντιλήψεις και παραδοχές που είναι ευρέως διαδεδομένες και διαιωνίζονται στη συγκεκριμένη περιοχή.

Η άποψη, ωστόσο, του Σίμονα Συμάκη⁸⁷ chef de cuisine, ο οποίος δραστηριοποιείται δεκατρία χρόνια σε κουζίνες, διαφοροποιείται από αυτή του Νίκου Καμήτσου καθώς ξεκινάει αναφέροντας ότι «παλιά το επάγγελμα του σεφ ήταν ανδρικό επάγγελμα και έτσι έχουν μείνει εν ενεργεία μάγειρες άνδρες. Η πορεία έχει δείξει και έχει αναδείξει πάρα πολλές γυναίκες σεφ και σε μισελενάτα εστιατόρια όπως είναι στην Αθήνα γιατί έχει πλέον ενταχθεί στο επάγγελμα και το γυναικείο

⁸⁵ Το διατεταγμένο σύστημα συμβόλων και αξιών ανάγεται από μία πατριαρχική αντίληψη που τοποθετεί τον άνδρα σε ηγετικές θέσεις και άρα καλύτερα αμειβόμενες ενώ η γυναίκα βρίσκεται σε επικουρική. Αυτό ισχύει σε όλη την ελληνική επικράτεια, αν και έχει αρχίσει να αλλάξει στις νεότερες γενιές.

⁸⁶ Ο executive chef Νίκος Καμήτσος εξειδικεύεται στην κρητική κουζίνα την οποία όπως δηλώνει αναμειγνύει την παραδοσιακή κρητική με τη διεθνή κουζίνα και με ένα πάντρεμα πολιτισμών και δημιουργεί gourmet πιάτα. Τη φετινή χρονιά επιμελείται τα πιάτα του 5* Anemos Luxury Grand Resort και διδάσκει μαγειρική στο ΙΕΚ ΜΒS στο Ρέθυμνο ενώ παλαιότερα έχει διδάξει και στο ΙΕΚ GRAND. Στο Facebook υπάρχουν videos με τη δουλειά του καθώς του αρέσει να μοιράζεται τις τεχνικές και τη γνώση που κατέχει.

⁸⁷ Ο chef de cuisine Σίμονας Συμάκης φέτος δραστηριοποιείται στο Aquila Porto Rethymno ενώ διδάσκει μαγειρική στο ΙΕΚ ΜΒS στο Ρέθυμνο. Παλαιότερα δίδασκε μαγειρική στο ΔΙΕΚ Ηρακλείου ενώ συμμετέχει σε διαγωνισμούς μαγειρικής με καλύτερη επίδοση στην «6^η Γαστρονομική Συνάντηση Κρητικής Παραδοσιακής Μαγειρικής» που κατέκτησε το χρυσό μετάλλιο στην κατηγορία «menu εστιατορίων».

φύλο». Στην άποψη αυτή βλέπουμε τα πρότυπα να αλλάζουν και να αμβλύνονται τα στερεότυπα.

Στην προσπάθεια ανίχνευσης της τοπικής κουλτούρας που δημιουργείται μέσα στην κουζίνα θα μας βοηθήσει και η εθνογραφική δουλειά του Sutton στην Κάλυμνο, όπου παρατηρούμε ότι υπάρχουν δύο τρόποι για να παρασκευάσει κάποιος ένα φαγητό. Παλιότερα οι περισσότερες κοπέλες μαγείρευαν όπως και οι μητέρες τους εμπειρικά, «με το μάτι» και ακολουθώντας συγκεκριμένα βήματα, παρατηρώντας δηλαδή την υφή, το χρώμα, την πυκνότητα, τη μυρωδιά κ.α. και δοκιμάζοντας την παρασκευή τους ώστε να έχουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Οι γυναίκες μέσω της παρατήρησης, ασυναίσθητα μπορούν χωρίς να έχουν μία συνταγή να υπολογίσουν πόσο λάδι ή αλάτι θα βάλουν στο φαγητό, πόσο ώριμες θα πρέπει να είναι οι ντομάτες, αλλά και τι χρώμα θα πρέπει να έχει το αρνάκι για να το βγάλουμε από το φούρνο κ.α.

Σήμερα με την εύκολη πρόσβαση στην πληροφορία, η εμπειρία τόσων χρόνων έχει αποτυπωθεί σε συνταγές με συγκεκριμένα γραμμάρια που είναι εύκολα προσβάσιμες σε όλους στο διαδίκτυο και επίσης γίνεται συζήτηση μεταξύ των υποκειμένων για μικρά tips που απογειώνουν τι συνταγές⁸⁸. Η χρήση των αισθήσεων έχει αντικατασταθεί από τη ζυγαριά ακριβείας και την αυστηρή τήρηση των γραμμαρίων που αναγράφονται στην απρόσωπη συνταγή στην οθόνη του υπολογιστή. Τα διατροφικά πρότυπα έχουν αλλάξει, ο καθένας και η καθεμιά έχει επιρροές από τα ΜΜΕ, από την τοπική κοινωνία που έχει γίνει πολυπολιτισμική, από τις προσωπικές του προτιμήσεις. Επηρεάζεται έτσι ο τρόπος που μαγειρεύουμε αλλά και ο τρόπος που εκπαιδεύουμε τους νεότερους να μαγειρέψουν, αφού τα νέα παιδιά μπορούν εύκολα να παρακολουθήσουν ένα βιντεάκι στο you tube και να προσπαθήσουν με τον τρόπο αυτό να εκτελέσουν μία συνταγή χωρίς να πρέπει να μαθητεύσουν κοντά σε κάποιον μεγαλύτερο που ίσως να τους κρίνει για την προσπάθειά τους αυτή.

Επίσης η αλλαγή στον τρόπο ζωής, η είσοδος της γυναίκας στην αγορά εργασίας και ο λιγοστός χρόνος που έχει και πρέπει να τον διαχειριστεί έχουν φέρει

⁸⁸ Η ανάγκη μετατροπής των συνταγών που υπήρχαν στα τετράδια μαγειρικής των μανάδων μας σε γραμμάρια γεφυρώνεται από άρθρα που κάνουν μετατροπές των παραδοσιακών τρόπων μέτρησης σε γραμμάρια, ένας από αυτούς παρουσιάζεται στο παρακάτω . <https://www.gastronomos.gr/syntages/symvoules/pos-metatrepoyme-ta-grammaria-se-koypes-i-koytalies-kai-to-antistrofo/108522/>

μεταβολές στις διατροφικές συνήθειες αλλά και στον τρόπο που μαγειρεύει και μεταδίδει την γνώση και σε άλλες γυναίκες ή και άνδρες.

Εν κατακλείδι, θα μπορούσαμε να συμπεράνουμε ότι η χρήση μίας συνταγής είναι μία εύκολη λύση όμως κάποιος θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει και τις δύο μεθόδους συνδυαστικά, ακολουθώντας δηλαδή μια συνταγή αλλά και τις γενικές κατευθύνσεις που έχουμε αποκτήσει παρακολουθώντας τη μητέρα μας ή τη γιαγιά μας να μαγειρεύουν και προσθέτοντας «μεράκι» ώστε να έχουμε ένα υπέροχο αποτέλεσμα που θα ευχαριστήσει την οικογένεια, τους φίλους μας και θα αφήσει μία υπέροχη ανάμνηση, όμως παραδοσιακές συνταγές της γιαγιάς και της μαμάς μας θα είναι πάντα ξεχωριστές γιατί περιέχουν ένα μοναδικό συστατικό «την αγάπη» που μπορεί να αποκτηθεί μόνο μέσω της εμπειρικής μαθητείας.

Κεφάλαιο 2^ο

Μεθοδολογία της έρευνας

Σε αυτό το κεφάλαιο θα γίνει μια εισαγωγή στο πεδίο της έρευνας. Θα διερευνήσουμε το πρότυπο κοινωνικής οργάνωσης του λεγόμενου «νοικοκυριού» στο νομό Ρεθύμνου. Στην έννοια του νοικοκυριού, το οποίο αποτελεί και το πεδίο της έρευνας, περιλαμβάνονται διαστάσεις έμφυλων ρόλων, σχέσεων συγγένειας και μορφών οικογένειας. Μέσα από την πολιτισμική επιτέλεση της μαγειρικής και τη διδασχή της μέσα από τη μαθητεία και τον τρόπο που μεταφέρεται η γνώση και η νοικοκυροσύνη ως βασικό συστατικό της γυναικείας ταυτότητας και του κοινωνικού γοήτρου, διαφαίνεται η σταδιακή εξέλιξη μέσα στο χρόνο και η διαμόρφωση του ρόλου της «νοικοκυράς» σε κάθε εποχή.

Το πεδίο της έρευνας αυτής είναι η πολιτισμική έννοια της νοικοκυροσύνης που νοηματοδοτείται μέσα από την προφορική ιστορία και την καθημερινή πρακτική. Αυτό που θα προσπαθήσουμε να ερμηνεύσουμε είναι πως οι φωνές αυτές μετουσιώνουν στο λόγο τους και πως προσδιορίζουν τη νοικοκυροσύνη στο συγκεκριμένο χωροχρονικό πλαίσιο⁸⁹.

Σύμφωνα με την Λυδάκη / όπως αναφέρεται στο Ποιοτικές Μέθοδοι της κοινωνικής έρευνας, αφού ορίσαμε το θέμα της μελέτης μας, πρέπει να βρούμε τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να διερευνηθεί και αυτό θα καθορίσει την μέθοδο, δηλαδή το σύστημα των κανόνων, τις τεχνικές και τα εργαλεία που θα χρησιμοποιηθούν ώστε να συλλεχτούν τα στοιχεία που θα βοηθήσουν στην απεικόνιση και την μελέτη της κοινωνικής πραγματικότητας που θα διερευνήσουμε⁹⁰.

Για το σκοπό αυτό θα επιχειρήσουμε μία εθνογραφική προσέγγιση, θα αξιοποιήσουμε το θεωρητικό πλαίσιο, η ποιοτική έρευνα η οποία κρίνεται η πιο κατάλληλη μέθοδος καθώς διερευνά εις βάθος και καταγράφει σκέψεις και συναισθήματα που στη συνέχεια, με την ανάλυση λόγου, τα ερμηνεύει αναδεικνύοντας τα στοιχεία της έρευνας. Έτσι, μπορεί να αναλυθεί διεξοδικά το θέμα της έρευνας που αφορά την άτυπη μαθητεία στον τομέα της μαγειρικής και τη νοικοκυροσύνη καθώς και πως με μόνο εφόδιο την εμπειρική μαθητεία οι

⁸⁹ Paul Thompson, *Φωνές από το Παρελθόν. Προφορική ιστορία*, (μετ.) Ρ. Β. Μπουσχοτεν – Ν. Ποταμιάνος, Αθήνα: Πλέθρον, 2002, σ. 32-37

⁹⁰ Άννα Λυδάκη, *Ποιοτικές Μέθοδοι της κοινωνικής έρευνας*, Αθήνα: Καστανιώτης, 2002, σ. 18

«Ρεθεμνιώτισσες» κατάφεραν από νοικοκυρές και αγρότισσες να εισχωρήσουν στον τουριστικό κλάδο που ανθίζει τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο στο νομό⁹¹.

Στη συγκεκριμένη έρευνα πεδίου χρησιμοποιήθηκαν ένας συνδυασμός μεθόδων ώστε να διεξάγουμε τα συμπεράσματά μας. Η βιβλιογραφική έρευνα, η συμμετοχική παρατήρηση και οι ημιδομημένες συνεντεύξεις με focus group αλλά και ατομικές μας βοήθησαν στο εγχείρημα αυτό.

Το πεδίο της έρευνας και η μεθοδολογία

Η εθνογραφική μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε στη μελέτη είχε σαν εργαλεία την επιτόπια έρευνα και τη συμμετοχική παρατήρηση ώστε να γνωρίσουμε τον «άλλο» και να αντιληφθούμε την νοοτροπία του. Αυτό θα το επιτύχουμε αν παρατηρήσουμε την καθημερινή του ρουτίνα, τα βιώματά του και προσπαθήσουμε να κατανοήσουμε τον τρόπο που προσλαμβάνει και ερμηνεύει τις παγιωμένες δομές της κοινωνίας⁹².

Η ημιδομημένη συνέντευξη, η οποία δε χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένα βήματα προσφέρει μεγαλύτερη ευελιξία κινήσεων και για την ερευνήτρια αλλά και για τους πληροφορητές, καθώς η διατύπωση ερωτήσεων μπορεί να αλλάξει ή ακόμα και να παραλειφθούν ή να προστεθούν ερωτήσεις όπου κρίνουμε απαραίτητο⁹³. Έτσι, δημιουργήσαμε έναν οδηγό (πρωτόκολλο) συνέντευξης που περιλαμβάνει τρεις θεματικές οι οποίες θα βοηθήσουν και στη θεματική ανάλυση, κάποια δημογραφικά στοιχεία των πληροφορητών και δεκαεπτά ερωτήσεις που βρίσκονται στο παράθεμα.

Οι λόγοι που καθιστούν την ημιδομημένη συνέντευξη πιο κατάλληλη είναι ότι τα δεδομένα που αντλεί μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποδοτικότερα σε διερευνήσεις εννοιών σε βάθος, πράγμα που άλλα εργαλεία όπως το

⁹¹ Γιώργος Τσιώλης, *Η σχέση ποιοτικής και ποσοτικής προσέγγισης στην κοινωνική έρευνα: από τη θέση περί 'ριζικής ασυμβατότητας' στο συνδυασμό ή τη συμπληρωματικότητα των προσεγγίσεων*. Στο Μ. Πουρκός (Επιμ.) *Δυνατότητες και όρια της μείξης των μεθοδολογιών στην κοινωνική και εκπαιδευτική έρευνα*, Αθήνα: Ίων, 2013, σ. 271-292 file:///C:/Users/user/Downloads/Posotikes_Poioitikes_Tsiolis.pdf Ανακτήθηκε 2-6-2023

⁹² Άννα Λυδάκη, *Ποιοτικές Μέθοδοι της κοινωνικής έρευνας*, σ. 129, 159

⁹³ Colin Robson, *Η Έρευνα του Πραγματικού Κόσμου. Ένα μέσον για κοινωνικούς επιστήμονες και επαγγελματίες ερευνητές*, Αθήνα: Gutenberg, 2010, σ. 321

ερωτηματολόγιο, δε μπορούν να υποστηρίξουν. Επίσης επιτρέπει τη διερεύνηση θεμάτων κάτω από διαφορετικές οπτικές γωνίες που συνδέονται με του ίδιους τους πληροφορητές⁹⁴.

Πολύ σημαντική θεωρήθηκε και η επιλογή των πληροφορητών που έπρεπε να πληρούν συγκεκριμένες προϋποθέσεις όπως να γνωρίζουν καλά την κουλτούρα του νοικοκυριού, ώστε να μπορέσει ο ερευνητής να τη διδαχτεί από αυτούς. Να έχουν άμεση επαφή με την κουλτούρα του «νοικοκυριού» και να γνωρίζουν καλά τι ισχύει σήμερα σε αυτό αφού οι κουλτούρες αλλάζουν στο χρόνο. Να είναι αναλυτικοί με μέτρο, αφού ένας πληροφορητής που δεν αναλύει επαρκώς την κουλτούρα του, δεν μας δίνει αρκετές πληροφορίες, το ίδιο όμως ισχύει και με έναν που την αναλύει υπερβολικά, αναφέροντας θεωρίες και άσχετες πληροφορίες και να έχουν επαρκή χρόνο να τον διαθέσουν για τις συνεντεύξεις.⁹⁵

Το πεδίο της έρευνας που διεξάγεται ξεκινάει από τον οικιακό χώρο και όλες τις αρμοδιότητες και υποχρεώσεις που το πλαισιώνουν, θα διερευνηθεί δηλαδή ο χώρος της κουζίνας και της τραπεζαρίας του ρεθυμνιώτικου σπιτιού αλλά και η μετάβαση της νοικοκυράς από τον «ιδιωτικό» χώρο του σπιτιού στο «δημόσιο» χώρο της κουζίνας του εστιατορίου.

Μια διάσταση του νοικοκυριού θα αποτελέσει το νοικοκυριό του αγροτικού χώρου σε σύγκριση με αυτό του αστικού χώρου και η εξέλιξη του στον χρόνο. Θα μας απασχολήσει επίσης και η φύση της «εμπειρικής μαθητείας» και η επίδρασή της στη νοικοκυρά, όπως μάλιστα αποτυπώνεται στην αγορά εργασίας στην πορεία των αλλαγών της εποχής.

Το δείγμα της έρευνας επιλέχτηκε σύμφωνα με τους περιορισμούς που αναφέρθηκαν και αποτελείται από τρεις γενιές νοικοκυρών. Οι συνεντεύξεις γίνονται κατά κύριο λόγο σε ομάδες εστίασης (focus groups) των δύο έως έξι ατόμων ώστε να φανεί μέσα από το λόγο τους η διαγενεακή διαφοροποίηση και η διαδικασία μετασχηματισμού όσον αφορά τη μαγειρική τέχνη και την νοικοκυροσύνη και η μεταβολή και εξέλιξή τους στην παραδοσιακή και τη σύγχρονή τους μορφή. Οι ερωταποκρίσεις είναι εναλλασσόμενες · η δουλειά του ερευνητή είναι να οριοθετεί

⁹⁴ Γεώργιος Μικρός, *Η Ποσοτική Ανάλυση της Κοινωνιογλωσσολογικής Ποικιλίας*, Αθήνα: Μεταίχμιο, 2009

⁹⁵ Spradley, J. P. (1979). *The Ethnographic Interview*, USA: Macalester College, 1979, σ. 45-54

και να καθοδηγεί τη ροή της συζήτησης καθώς «είναι δύσκολο να διατηρηθεί και αποκλείεται η αλληλεπίδραση της ομάδας η οποία είναι ένα ιδιαίτερα δυνατό στοιχείο της ομαδικής συνέντευξης».⁹⁶

Επιπλέον, σε κάποια στιγμή της έρευνας κρίθηκε απαραίτητο να διεξάγουμε κάποιες ατομικές συνεντεύξεις καθώς «τα εθνογραφικά δεδομένα διαμορφώνονται κάθε φορά όχι μόνο από τον ερευνητή, αλλά και από τους ερευνώμενους πληροφορητές του και κυρίως από τη σχέση που αναπτύσσεται ανάμεσά τους κατά τη διάρκεια της επιτόπιας έρευνας. Και η σχέση αυτή διαμορφώνεται κάθε φορά διαφορετικά επηρεασμένη από πολιτισμικούς, κοινωνικούς και ιστορικούς παράγοντες»⁹⁷. Έπρεπε, λοιπόν, να εστιάσουμε σε συγκεκριμένες πληροφορίες που θεωρήθηκαν απαραίτητες για την παρούσα μελέτη, αφού αυτές οι συμμετέχουσες μας παρείχαν σημαντικά διαφορετικές πληροφορίες από τις υπόλοιπες.

Χαρακτηριστικά θα αναφερθούμε σε κάποια παραδείγματα. Μια πληροφορήτρια η γιαγιά Μαρία ηλικίας 95 ετών έχει αναμνήσεις από τη ζωή στα μητάτα, κουλτούρα που διαφέρει ακόμα και από την αγροτική. Μια άλλη η Μάρα ετών 55 έχει αναμνήσεις από τον πατέρα της που ασκούσε επιχειρηματική δράση τον τομέα της εστίασης σε ένα ορεινό χωριό από τη δεκαετία του 1970, κάτι καινοτόμο για τα δεδομένα της κοινωνικής οργάνωσης της ορεινής υπαίθρου. Η Βαγγελιώ (52 χρονών) που εργάστηκε σε ξενοδοχείο στην κρύα κουζίνα και άνοιξε μαζί με τον άνδρα της σουβλατζίδικο και αργότερα εστιατόριο με σπιτικό φαγητό κυρίως σε πακέτο. Επίσης, συμπληρωματικά χρειάστηκε να γίνουν κάποιες ατομικές συνεντεύξεις σε πληροφορητές από τα focus groups ώστε να αποσαφηνιστούν περισσότερο καίρια σημεία των αρχικών συνεντεύξεων που δεν μας παρείχαν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τη μελέτη μας.

Απαραίτητη επίσης κρίθηκε στην πορεία της έρευνας η άποψη κάποιων σχετικών επαγγελματιών όπως οι chef κος Καμήτσος και κος Συμάκης. Εξίσου απαραίτητη θεωρήθηκε και η μαρτυρία κάποιων κυριών που χρησιμοποίησαν τις άτυπες γνώσεις τους στη μαγειρική για να εργαστούν σε διάφορων ειδών επιχειρήσεις

⁹⁶Colin Robson, *Η Έρευνα του Πραγματικού Κόσμου. Ένα μέσον για κοινωνικούς επιστήμονες και επαγγελματίες ερευνητές*, σ. 337

⁹⁷ Δήμητρα Γκέφου – Μαδιανού, *Αναστοχασμός, ετερότητα και ανθρωπολογία οίκου: Διλήματα και αντιπαραθέσεις*, Στο Δήμητρα Γκέφου – Μαδιανού (επιμ.), *Ανθρωπολογική Θεωρία και Εθνογραφία: Σύγχρονες τάσεις*. Σειρά Ανθρωπολογικοί Ορίζοντες, Αθήνα: Πατάκης, 2011, σ. 399

και υπηρεσίες ως μαγειρίσσες ή και να δημιουργήσουν μικρές οικιακές μονάδες παραγωγής τροφίμων.

Οι συμμετέχοντες έδειξαν να απολαμβάνουν την εμπειρία, έκαναν σχόλια και παρακινούνταν από τα σχόλια της ομάδας, πολλές φορές όμως εξωτερικοί θόρυβοι από συζητήσεις διέσπασαν την προσοχή της ομάδας. Το προαπαιτούμενο να μη γνωρίζουν οι εμπλεκόμενοι τις γνώσεις της ερευνήτριας για το αντικείμενο δεν ήταν εφικτό γιατί όλοι με γνώριζαν και είχαμε αναπτύξει φιλικές σχέσεις. Επίσης ήξεραν ότι ασχολούμαι με την μαγειρική αφού εργάζομαι δεκαεπτά χρόνια στο Κέντρο Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων (ΚΗΦΗ) Ρεθύμνου όπου διεξήχθησαν τα περισσότερα focus groups. Γι αυτό κρίνεται απαραίτητη περισσότερη προσοχή στην ανάλυση, ώστε τα συμπεράσματα να είναι όσο πιο αντικειμενικά γίνεται και να μην επηρεάζονται από προσωπικά βιώματά και στερεοτυπικές αντιλήψεις ή γενικεύσεις⁹⁸.

Από μία άλλη σκοπιά όμως όπως υποστηρίζει η Γκέφου – Μουδιανού, «η διεξαγωγή επιτόπιας έρευνας εξασφαλίζει στον εντόπιο εθνογράφο το προνόμιο να αναγνωρίζει τα πολιτισμικά πρότυπα, ακόμα και όταν αυτά εμφανίζονται με τρόπο συγκαλυμμένο και περίπλοκο»⁹⁹. Σύμφωνα λοιπόν με αυτή την προσέγγιση το ότι με θεωρούσαν «δικό τους άνθρωπο» στην μικρή ομάδα του ΚΗΦΗ μου έδινε και κάποια πλεονεκτήματα. Μπορούσα να διαλέξω πληροφορητές – κλειδιά και να αποκωδικοποιήσω την συμβολική γλώσσα της ομάδας. Δεν με αντιμετώπιζαν με καχυποψία και αισθάνονταν ασφαλείς ώστε να απαντήσουν στις ερωτήσεις μου χωρίς δισταγμό. Αισθάνονταν ότι με βοηθούσαν πράγμα πολύ σημαντικό στην ρεθυμνιώτικη κουλτούρα.

Έτσι, όλη η διαδικασία έγινε σε ένα φιλικό και ευχάριστο κλίμα που τους ήταν οικείο και μπορούσα πιο αβίαστα να συλλέξω τις πληροφορίες που χρειαζόμουν για την έρευνα αυτή. Έπρεπε όμως, να διαχειριστώ τα ευρήματα με ένα πνεύμα αναστοχασμού ώστε να απαντηθούν τα ερευνητικά ερωτήματα χωρίς η εγγύτητα που είχα με τις πληροφορήτριες να επηρεάσει την ερμηνεία τους. Ζητούμενο ήταν να ακουστούν οι φωνές των «άλλων», δηλαδή των πληροφορητών και όχι –

⁹⁸ Colin Robson, *Η Έρευνα του Πραγματικού Κόσμου. Ένα μέσον για κοινωνικούς επιστήμονες και επαγγελματίες ερευνητές*, σ. 338

⁹⁹ Δήμητρα Γκέφου – Μουδιανού, Αναστοχασμός, *Ετερότητα και Ανθρωπολογία Οίκοι: Διλήμματα και Αντιπαραθέσεις*, Στο Δήμητρα Γκέφου – Μουδιανού (επιμ.), *Ανθρωπολογική Θεωρία και Εθνογραφία: Σύγχρονες τάσεις. Σειρά ανθρωπολογικοί ορίζοντες*, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα: Πατάκης, 2011, σ. 392

προϊδεασμένη λόγω της προϋπάρχουσας γνωριμίας - να εκλάβω πολλά στοιχεία ως δεδομένα με αποτέλεσμα να τα συμπεράσματα να είναι στρεβλά.

Η σύσταση των ομάδων εστίασης (focus groups)

Στην έρευνα αυτή εστιάζουμε σε πληροφορητές κυρίως γυναίκες που μεγάλωσαν ή κατοικούν στον ευρύτερο χώρο του νομού Ρεθύμνου και εμπλέκονται ενεργά στο νοικοκυριό, με οποιοδήποτε τρόπο. Για να είναι το δείγμα μας αντιπροσωπευτικό προσπαθήσαμε οι ομάδες να περιλαμβάνουν άτομα από την πόλη αλλά και από την ύπαιθρο της περιοχής που εξετάζουμε και επίσης και άνδρες ώστε να δούμε και την δική τους άποψη.

Οι πληροφορητές μας χωρίστηκαν σε τρεις ομάδες σύμφωνα με την ηλικία τους. Κάθε ομάδα προσπαθήσαμε να περιλαμβάνει ηλικιακά ένα διάστημα, περίπου μίας γενιάς, αν υποθέσουμε πως η γενιά αλλάζει κάθε εικοσιπέντε χρόνια. Τα focus groups δεν αποτελούνταν απαραίτητα από άτομα της ίδιας ηλικιακής ομάδας αλλά οι συνεντεύξεις ταξινομήθηκαν αργότερα. Η μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα περιλαμβάνει άτομα που έχουν γεννηθεί από το 1933 ως το 1946 και θυμούνται γεγονότα που έζησαν ή άκουσαν από τους δικούς τους για την περίοδο πριν και λίγο μετά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, χρόνια με στερήσεις και έλλειψη τεχνολογικών υποδομών. Η επομένη ομάδα είναι γεννημένη από το 1956 ως το 1975 δεκαετίες ριζικών αλλαγών σε πολλούς τομείς της κοινωνίας και της οικονομίας και η τελευταία από το 1990 έως και το 2003.

Το πρώτο focus groups έγινε στο ΚΗΦΗ Ρεθύμνου στις 25/5/22 σε δύο φάσεις αφού όταν κουράστηκαν κάναμε ένα διάλειμμα και συνεχίσαμε μετά το φαγητό. Συμμετείχαν οι κυρία Μαρία Φ από τα Σαχτούρια Αγίου Βασιλείου γεννηθείσα το 1946 (77 χρονών), που εργαζόταν ως καθαρίστρια σε τράπεζα και ακόμα και σήμερα βοηθάει το καλοκαίρι σε παραδοσιακή ταβέρνα στη Παλιά Πόλη. Η κυρία Βάσω από του Γάλλου γεννηθείσα το 1945 (76 χρονών) χήρα αστυνομικού και κόρη επιπλοποιού, που από παιδί ζούσε στο Ρέθυμνο. Η κυρία Μαρία Κ γεννηθείς το 1940 (84 χρονών) μικρασιατικής καταγωγής γεννημένη στο Ρέθυμνο. Η κυρία Γεωργία, πολύτεκνη, γεννηθείσα το 1948 (75 χρονών) από το Ρέθυμνο

παντρεμένη στα Φρατζεσκιανά Μετόχια όπου και έζησε με την οικογένειά της και η κυρία Πόπη από τα Ακούμια γεννηθείς το 1954 (69 χρονών) που απαντούσε σιγανά στο αυτί μου γιατί ενώ ήθελε να καταγράψω την άποψή της δεν ήθελε να την μαγνητοφωνήσω κι έτσι αναγκάστηκα να κρατάω σημειώσεις μόνο σε κάποια σημεία που με ενδιέφεραν περισσότερο αφού δυσκολευόμουν να παρακολουθώ την εξέλιξη της συνέντευξης και να σημειώνω.

Το δεύτερο focus groups έγινε πάλι στο ΚΗΦΗ στις 30/5/22 και το αποτελούσαν η κυρία Βάσω από του Γάλλου γεννηθείσα το 1945 (76 χρονών) χήρα αστυνομικού που συμμετείχε στο προηγούμενο focus groups και η κυρία Σταματία η μεγαλύτερη σε ηλικία ωφελούμενη της δομής, γεννηθείσα το 1933 (90 χρονών) μικρασιατικής καταγωγής που ζει στο Μαρουλά, μεγάλωσε τα τέσσερα κορίτσια της μόνη της αφού έμεινε χήρα από πολύ νέα και εργάστηκε σαν καθαρίστρια σε ξενοδοχεία.

Το τρίτο focus groups έγινε στο σπίτι μου στον Πρινέ στις 16/2/ 23 και συμμετείχαν η μητέρα μου κυρία Ειρήνη από το χωριό Φωτεινός γεννηθείσα το 1941 (82 χρονών) που δούλεψε από 12 χρονών εσωτερική σε σπίτια στο Ρέθυμνο και την Αθήνα. Αργότερα ασχολήθηκε άνοιξε ένα μανάβικο στην Τερψυθέα, φρόντιζε μωρά και καθάριζε σπίτια ευπόρων οικογενειών και στο τέλος δούλεψε δεκαπέντε χρόνια σε ξενοδοχείο ως καθαρίστρια χωρίς να καταφέρει ποτέ να πάρει σύνταξη. Και η κουινιάδα μου Φωφώ (60 χρονών) που γεννήθηκε το 1963 μεγάλωσε στο Βελονάδο, δούλεψε στην καθαριότητα και την κουζίνα ξενοδοχείου στο Ρέθυμνο (έφτιαχνε σαλάτες και λάντζα). Είναι πολύτεκνη και σήμερα δουλεύει ως καθαρίστρια στην δημοτική βιβλιοθήκη στο Ρέθυμνο.

Το τέταρτο focus groups έγινε στο ΚΗΦΗ Ρεθύμνου στις 24/2/23 και συμμετείχαν η Αντωνία νοσηλεύτρια (33 χρονών) γεννηθείσα το 1990 από τον Εσταυρωμένο, η Ελβίρα (28 χρονών) γεννηθείσα το 1995 κοινωνική λειτουργός από την Ξάνθη και η Γεωργία (52 χρονών) γεννηθείσα το 1971 από το Ρέθυμνο επιμελήτρια πρόνοιας και το πέμπτο focus groups έγινε την ίδια μέρα το απόγευμα στο σπίτι της Δήμητρας. Συμμετείχαν η Δήμητρα (32 χρονών) φιλόλογος που εργάζεται ως διοικητικός υπάλληλος στο νοσοκομείο από τον Άγιο Νικόλαο και ετοιμάζεται να παντρευτεί ρεθυμνιώτη μάγειρα υπεύθυνο του εστιατορίου Πρίμα Πλώρα, η κόρη μου Βίκη (33 χρονών) πολιτικός μηχανικός ΤΕ από το Ρέθυμνο και η

Ελένη (31 χρονών) από το Βαλσαμόνερο αισθητικός που έχει εργαστεί ως μαγείρισσα στη σχολή χωροφυλακής και τελευταία άρχισε να εργάζεται σαν μαγείρισσα σε ιδιωτικό βρεφονηπιακό στο Ατσιπόπουλο. Οι δύο τελευταίες έχουν αδερφό και ξάδερφο μάγαιρα που τους συμβουλεύονται για να βελτιώσουν τις γνώσεις τους.

Δύο μέρες μετά στις 26/2/23 έγινε το τελευταίο focus groups που συμμετείχαν η Φανή (46 χρονών) νηπιαγωγός από το Ρέθυμνο, η Ανδρονίκη καθηγήτρια πληροφορικής από την Επισκοπή (46 χρονών) μητέρα δύο αγοριών 12 και 14 ετών, η Χρυσή καλλιτέχνης (46 χρονών) που ασχολείται με την κατασκευή χειροποίητων διακοσμητικών κεριών, χαρτοπολτού και γυαλιού, αδελφή της Φωφώς. Η Μαρία (48 χρονών) από τα Πλατάνια Αμαρίου γενικών καθηκόντων και μαγείρισσα στο ΚΗΦΗ Ρεθύμνου πολύτεκνη, η Αγγέλικα (20 χρονών) σπουδάζει νηπιαγωγός και μαγειρική στο ΔΙΕΚ Ρεθύμνου κόρη της Μαρίας.

Στο τέλος, προκειμένου να γίνει ανάλυση των δεδομένων που έχουν παραχθεί μέσω των συνεντεύξεων και να αποδοθούν νοήματα σε αυτά, θα γίνει μια προσπάθεια θεματικής αναλύσεως ώστε να απαντηθούν τα ερευνητικά ερωτήματα. Η θεματική ανάλυση είναι μία ευέλικτη μέθοδος η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους από τον ερευνητή και αποτελείται από πέντε βήματα.

Αφού καταγράφηκαν οι ηχητικές συνεντεύξεις το πρώτο βήμα που έγινε είναι η μετατροπή τους σε γραπτό κείμενο η μεταγραφή τους δηλαδή ώστε να αποτυπωθεί το περιεχόμενο τους χωρίς να υποστούν καμία αλλαγή και έπειτα με προσεκτική ανάγνωση του υλικού και δημιουργήθηκε μία πρώτη εικόνα για τα δεδομένα.

Στο δεύτερο στάδιο μέσω της κωδικοποίησης έγινε προσπάθεια εξοικείωσης και εντοπισμού των αποσπασμάτων που απαντούν στα ερευνητικά ερωτήματα και υποερωτήματα ενώ στο τρίτο στάδιο έγινε μία προσπάθεια κατανόησης των νοημάτων και αναζήτηση των υποψήφιας θεμάτων.

Στο τέταρτο στάδιο εξετάστηκαν τα υποψήφια θέματα κάποια συγχωνεύτηκαν κάποια απορροφήθηκαν και κάποια άλλα δεν μπόρεσαν να αναπτυχθούν επαρκώς και τελειώνοντας στο πέμπτο στάδιο ορίστηκαν τα θέματα τα οποία μέσα από τον λόγο των συμμετεχόντων προσπαθήσαμε να αναλύσουμε ώστε να απαντηθούν όσο καλύτερα γινόταν τα ερευνητικά ερωτήματα.

Κεφάλαιο 3^ο

Α΄ Μέρος

Μαγειρική και νοικοκυροσύνη στην παραδοσιακή κοινωνία του Ρεθύμνου

Στο πλαίσιο αυτής της εργασίας θεωρώ απαραίτητη μία προσπάθεια ανακατασκευής, όσο πιο άρτια γίνεται, του χώρου και του παρελθόντος όσον αφορά την κοινωνία από τα χρόνια πριν από τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο ως και σήμερα. Έτσι ώστε να έχουμε μία αναπαράσταση για τη ζωή των κατοίκων του Ρεθύμνου σε διάφορους τομείς της κοινωνίας χωρίς αυτή να είναι παραπλανητική αλλά να αποτυπώνει αυτή τη χρονική περιπλάνηση. Σε αυτό θα μας βοηθήσουν επιστήμες όπως η ιστορία, η ανθρωπολογία, η κοινωνιολογία και η λαογραφία¹⁰⁰.

Στοιχειώδης μορφή και κύρια απασχόληση των ρεθεμνιωτών κατά τη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα

Η Κρήτη, ενώ είναι το μεγαλύτερο νησί στην ελληνική επικράτεια, όπως αναφέρεται στο Νίκος Βαφέας/ Από τον Λιποτάκτη στον Αντάρτη, «κατοικείται από «στεριανούς», από ανθρώπους που είχαν ανέκαθεν στραμμένα τα νώτα τους προς τη θάλασσα, τουλάχιστον μέχρι τη στιγμή της ραγδαίας ανάπτυξης του τουρισμού στον ύστερο 20^ο αιώνα». Αυτό φαίνεται και στη διατροφή του Ρεθύμνου που το ψάρι χρησιμοποιείται ελάχιστα σε αντίθεση με το κρέας που είχε εξέχουσα θέση στις διάφορες εκδηλώσεις από την παραδοσιακή κοινωνία.

Αναφέρει επίσης ότι, σύμφωνα με τον Braudel, η Κρήτη «είναι πρωτίστως βουνά», αφού μόλις το 5% της επιφάνειας της νήσου καλύπτεται από πεδιάδες, ενώ ο Ψηλορείτης καλύπτει μεγάλο τμήμα της. Το εύκρατο κλίμα της την κατατάσσει στις «πλέον χαρακτηριστικές περιπτώσεις μεσογειακής οικονομίας»¹⁰¹.

Οι κάτοικοι κατά κύριο λόγο ασχολούνταν με την γεωργοκτηνοτροφική παραγωγή ενώ, σύμφωνα με τον Μάνο Περάκη στο/ *Κρήτη Το νησί των προσαρμογών Οικονομία και κοινωνία τον 19^ο αιώνα (1830 – 1913)*, στην απογραφή του 1928 το

¹⁰⁰ Michael Herzfeld, *ΠΑΛΙ ΔΙΚΑ ΜΑΣ, Λαογραφία, Ιδεολογία και η Διαμόρφωση της Σύγχρονης Ελλάδας*, σ. 243-245

¹⁰¹ Νίκος Βαφέας, *Από τον Λιποτάκτη στον Αντάρτη. Η «στάσις των ανυπότακτων» στη δυτική Κρήτη (1921-1922)*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2022, σ.30. Χαρακτηρίζει επίσης την θάλασσα ως ο «μεγάλος άγνωστος» και όπως θα παρατηρήσουμε όχι αδικώς καθώς στις διατροφικές συνήθειες του Ρεθύμνου η χρήση ψαριού είναι ελάχιστη στην ενδοχώρα πέρα από τη χρήση παστού μπακαλιάρου, ρέγκας που οι ρεθεμνιώτες ονομάζουν φρίσσα και παστές σαρδέλες όπως μας αναφέρει η κυρία Ειρήνη.

65,45% του ανδρικού πληθυσμού στην Κρήτη απασχολούνταν με αυτή και κυριαρχεί η γεωργία με ποσοστό 85,25% έναντι της κτηνοτροφίας. Λόγω της μεγάλης ποικιλίας στην υψομετρική κατανομή των εδαφών στο Ρέθυμνο, φαίνεται να επικρατεί ο μικρός και πολυτεμαχισμένος κλήρος που δεν ευνοεί μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις αλλά μικρές οικογενειακές καλλιέργειες που εξασφαλίζουν την αυτάρκεια στην οικογένεια¹⁰².

Με την πάροδο των χρόνων, τα τελευταία εβδομήντα σχεδόν χρόνια, από αγρότες και κτηνοτρόφοι, οι κάτοικοι του νομού Ρεθύμνου, απέκτησαν μια εξοικείωση στον τομέα των υπηρεσιών εξαιτίας της ραγδαίας τουριστικοποίησης της Κρητικής επικράτειας με φυσικό επακόλουθο μία συμπεριφορά εξωστρέφειας λόγω της επικοινωνίας με τους επισκέπτες από άλλες περιοχές της Ελλάδας και από άλλες χώρες.

Ο τουρισμός ένας κλάδος της οικονομίας στον οποίο σήμερα βασίζεται κατά μεγάλο βαθμό η κοινωνία του Ρεθύμνου για το βιοπορισμό της, δεν ήταν πάντα ιδιαίτερα εμφανής στο ελλαδικό χώρο, παρά μόνο από το τέλος της δεκαετίας του 1970· σαν ιδέα ξεκίνησε τη δεκαετία του 1960, με σκοπό να ενισχυθούν οι αδύναμες οικονομίες του Νότου. Ο τουρισμός δημιούργησε νέες ανάγκες σε όλες τις πτυχές της τοπικής κοινωνίας, οικονομικές, κοινωνικές, πολιτισμικές, περιβαλλοντικές, χωροταξικές και διαμόρφωσε το *habitus* της κάθε γενιάς¹⁰³.

Το 1956 υπήρχαν γραφεία του ΕΟΤ στο Ηράκλειο και τα Χανιά¹⁰⁴, ενώ το ξενοδοχείο της αλυσίδας Ξενία στο Ρέθυμνο ιδρύθηκε το 1961¹⁰⁵. Ο κλάδος αυτός λοιπόν έφερε την ανάγκη δημιουργίας επίσημης σχετικής επαγγελματικής εκπαίδευσης όπως οι «Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών» που θα τον εφοδίαζαν με το απαραίτητο προσωπικό με τεχνική κατεύθυνση όπως μάγειρες, προσωπικό για την καθαριότητα, προσωπικό για επιχειρήσεις εστίασης όλων των μορφών κλπ. Σε αυτή τη νέα εποχή από κάποιο σημείο και μετά η «εμπειρική- άτυπη» μαθητεία δεν ήταν πια επαρκής για την αγορά εργασίας¹⁰⁶. Τρόποι για να εισέλθει κάποιος στον τουριστικό τομέα αν δεν έχει τελειώσει κάποια σχολή δημιουργήθηκαν καθώς οι νέες

¹⁰² Μάνος Περάκης, *Κρήτη Το νησί των προσαρμογών Οικονομία και κοινωνία τον 19ο αιώνα (1830 – 1913)*, Αθήνα: Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών και Μελετών «Ελευθέριος Κ. Βενιζέλος» Εταιρία Κρητικών Ιστορικών Μελετών, 2017, σ. 118- 120

¹⁰³ Μιχάλης Νικολακάκης, «Μοντέρνα Κίρκη» Τουρισμός και ελληνική κοινωνία την περίοδο 1950-1974, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2017, σ. 10-12 και 39

¹⁰⁴ Οπ., σ. 73

¹⁰⁵ Οπ., σ. 80. Τα ξενοδοχεία Ξενία είχαν λιτή αισθητική και ήταν επηρεασμένα από τον Le Corbusier. Στην εικόνα 5 του Παραθέματος βλέπουμε τον θεμέλιο λίθο του Ξενία στο Ρέθυμνο.

¹⁰⁶ Οπ., σ. 9

ανάγκες διαμορφώνουν τη ζήτηση και έτσι έχουν δημιουργηθεί προγράμματα που μπορεί να παρακολουθήσει κάποιος ώστε να πιστοποιήσει τις γνώσεις του στον τομέα της μαγειρικής¹⁰⁷.

Στην προσπάθεια προώθησης του τουρισμού και των τοπικών προϊόντων από το 1959 έως και το 2005 ο Δημοτικός Κήπος φιλοξενούσε τη Γιορτή του Κρασιού με τοπικά εδέσματα, η οποία μετασηματίστηκε από το 2012 σε Γιορτή Κρητικής Διατροφής. Στα πλαίσια των εκδηλώσεων αυτών, εκτός των άλλων, παρουσιάζονται πολύ συχνά τοπικές παραδοσιακές συνταγές από καταξιωμένους σεφ στο πλαίσιο ανάδειξης της περιοχής και προσδοκώντας την ανάπτυξη του τόπου¹⁰⁸, τις οποίες μπορούν να παρακολουθήσουν οι συμμετέχοντες σε μια προσπάθεια να εντατικοποιηθεί ο γαστρονομικός τουρισμός, όπως αναφέρεται στο Θεοδοσία Αθανασοπούλου, Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Με την ίδια στόχευση, σύμφωνα με τον Baily, όπως αναφέρεται στο/ Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων, η τακτική της αναβίωσης και προβολής των παραδοσιακών αγροδιατροφικών προϊόντων και μαγειρικών τους είναι ένας τρόπος ανάδειξης της περιοχής και πόλος έλξης τουριστών¹⁰⁹.

Παρόμοιες εκδηλώσεις πραγματοποιούνται στο Ρέθυμνο αλλά και στην υπαίθρο του νομού, γεγονός που μας κάνει να συμπεράνουμε πόσο σημαντική είναι η μαγειρική που «πάντα συνδεόταν με το γόητρο της αγρότισσας» και μπορεί, επομένως, να προσδώσει καταξίωση και ισχύ σε αυτές που μπορούν να τη διαχειρίζονται αλλά και που σαν «αληθινό αόρατο χέρι» του κύκλου της τοπικής

¹⁰⁷ Βλ. παράρτημα Εικόνα 7, σελ.110

¹⁰⁸ Θεοδοσία Αθανασοπούλου, Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων, Τομ. 1, Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης και Κοινωνικής Πολιτικής – Gutenberg, Αθήνα 2008, σ. 95

¹⁰⁹ Σημαντική θέση στην ρεθυμνιώτικη κουλτούρα έχει το μικρασιατικό στοιχείο. Στην περσινή Γιορτή Κρητικής Διατροφής ο καταξιωμένος σεφ Μιχάλης Χάσικος με καταγωγή από τη Μικρά Ασία παρουσίασε γευστικές συνταγές. <https://www.goodnet.gr/news-item/anoi-gei-tin-paraskeui-tis-pules-tis-sto-rethumno-i-giorti-kritikis-diatrofis.html> Ανακτήθηκε στις 6-6-2023. Σε πολλές επαρχίες του Ρεθύμνου πραγματοποιούνται εκδηλώσεις που στο πρόγραμμά τους περιλαμβάνουν επίδειξη του τρόπου παρασκευής τοπικών και όχι μόνο εδεσμάτων με μεγάλη συμμετοχή των παρευρισκομένων ώστε να επιτευχθεί η διάδοση του παραδοσιακού τρόπου διατροφής αλλά και τα ου τρόπου παρασκευής τους μέσω ενός συνδυασμού των συνταγών αλλά και της παρακολούθησης ώστε να επιτευχθεί η σωστή υφή και γεύση όπως το **AMARI GREEN FESTIVAL**. <https://www.amari.gr/amari-green-festival/>. Ανακτήθηκε στις 6-6-2023 Επίσης στην Αργυρούπολη λειτουργεί το Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας με εκπαιδευτικά και βιωματικά προγράμματα για παιδιά και ενήλικες. <https://cretangastronomycenter.com> Ανακτήθηκε στις 6-6-2023

διατροφής παραδίδουν τις δεξιότητες και τις γνώσεις τους στις κόρες, εγγονές και νύφες στο πλαίσιο του νοικοκυριού¹¹⁰.

Είναι επίσης χρήσιμο να αναφερθούμε σε καινοτόμες για την εποχή αλλαγές όπως το 1950 οι παγκόσμιες εξελίξεις εισάγουν νέες πρακτικές στις γεωργικές καλλιέργειες, όπως τα θερμοκήπια, με αποτέλεσμα την διαθεσιμότητα αγαθών όλο το χρόνο, αλλά και διάφορες μορφές τουρισμού όπως ο γαστρονομικός, ο θρησκευτικός, ο αγροτουρισμός κλπ και έτσι οι παλαιότερες μορφές οργάνωσης της κοινωνίας και του νοικοκυριού είτε παραμένουν αλλά προσαρμόζονται στις νέες συνθήκες, είτε τροποποιούνται μερικώς, συγχωνεύονται ή μετασχηματίζονται. Το 1975 καθιερώθηκε με νόμο η αρχή της ισότητας των δύο φύλων που ήταν έναυσμα για την τροποποίηση του εργατικού δικαίου, της κοινωνικής ασφάλισης και άλλων τομέων του δικαϊκού κώδικα που βοήθησαν τη γυναίκα να βελτιώσει την θέση της και να βγει στην αγορά εργασίας με καλύτερους όρους¹¹¹.

Κοινωνική και χωροταξική οργάνωση στην πόλη του Ρεθύμνου

Μεταπολεμικά, στην πόλη του Ρεθύμνου υπήρχαν λαϊκές αγορές, μανάβικα, μπακάλικά, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία κλπ, για την κάλυψη των αναγκών των κατοίκων της πόλης αλλά και της υπαίθρου. Οι τελευταίοι ήταν αναγκασμένοι να κατεβαίνουν από τα χωριά τους στη «Χώρα» (στην πόλη) για να προμηθευτούν είδη διατροφής, ρουχισμού, εργαλεία, ζώα και ότι άλλο μπορεί να χρειαζόνταν, διανύοντας μία μεγάλη απόσταση με τα πόδια ή με κάποιο γαϊδουράκι αφού το οδικό δίκτυο ήταν ελάχιστο και τα οχήματα σχεδόν ανύπαρκτα¹¹². Η κυρία Ειρήνη μας αναφέρει «Έπρεπε να διαθέσουν μία ημέρα ολόκληρη για να πάνε στο Ρέθυμνο. Με το γαϊδουράκι με το άλογο ότι είχε ο καθένας. Τότε τα παράγανε όλα, ότι είχε ο καθένας έτρωγε. έπρεπε να φυτέψουν το στάρι να το πάνε στο μίλο να το κάνουν αλεύρι, να το πάνε στο σπίτι να ζυμώσει κάθε γυναίκα και ήταν σε άλλο χωριό ο

¹¹⁰ Θεοδοσία Αθανασοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Τομ. 1, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης και Κοινωνικής Πολιτικής – Gutenberg, 2008, σ. 111

¹¹¹ <https://www.offlinepost.gr/2019/04/30/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%8C%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1-%CF%84%CF%89%CE%BD-%CF%86%CF%8D%CE%BB%CF%89%CE%BD-%CF%83%CF%84%CE%BF-%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CF%8C-%CF%83%CF%8D%CE%BD%CF%84%CE%B1/> (Ανακτήθηκε 17/12/2023)

¹¹² Στη πόλη του Ρεθύμνου από το 1960 και μετά και συγκεκριμένα γύρω από το χώρο που σήμερα είναι το πάρκιν των Τεσσάρων Μαρτύρων βρίσκονταν εμπορομανάβικα, καφενεία –γαλακτοπωλεία, εστιατόρια, ταβέρνες αλλά και τα Κτελ.

μύλος, δεν είχαν μύλο όλα τα χωριά» αναφέροντας δυσκολίες που σήμερα ακούγονται σαν μυθοπλασία.

Στα περίχωρα του Ρεθύμνου μέχρι και το 1960 κατασκευάζονταν αγγεία μεταφοράς τροφίμων, αλλά και διάφορα σκεύη για την παρασκευή του φαγητού, ενώ άλλα όπως τσικάλια (κατσαρόλες που έψηναν στη φωτιά), τα εισήγαγαν από τη Σίφνο καθώς τα θεωρούσαν καλύτερα. Αυτά τα σκεύη με την τεχνολογική πρόοδο εξελίχθηκαν και δεν ήταν πια χρηστικά και έτσι εργαστήρια και μαγαζιά σαν αυτά δεν ήταν πια απαραίτητα και έκλεισαν¹¹³.

Στο ΚΗΦΗ ο κύριος Κώστας γνώστης της καλαθοπλεκτικής τέχνης μας αφηγείται πως έφτιαχναν τα καλάθια αλλά και άλλα αντικείμενα που ήταν απαραίτητα σε κάθε σπίτι παλαιότερα και σήμερα μπορούμε να τα βρούμε μόνο σε μουσειά¹¹⁴. Τη θέση τους για να εξυπηρετήσουν τις νέες ανάγκες της εποχής πήραν άλλου είδους καταστήματα του επισιτιστικού κλάδου και της προμήθειας τροφίμων, και μαγειρικών και αποθηκευτικών σκευών και εργαλείων καθώς και πολυκαταστήματα, παράλληλα με την ανάπτυξη του τουριστικού κλάδου και τη λειτουργία τουριστικών καταστημάτων και καταλυμάτων.

Μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1970 λειτουργούσαν αρκετοί φούρνοι στο Ρέθυμνο για να ψήνουν οι νοικοκυραίοι το φαγητό τους, αναγκαιότητα που φθίνει με την προμήθεια των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών. Ο Μάνος Γοργοράπτης στο «Ρέθεμνος. Σημεία των Καιρών» αναφέρεται στο φούρνο του Τζελησι ο οποίος έμενε ανοικτός ακόμα και τα Χριστούγεννα και το Πάσχα ώστε να εξυπηρετηθούν οι νοικοκυρές της πόλης που τις Κυριακές και τις γιορτές συνήθιζαν να φτιάχνουν ψητό κρέας με πατάτες¹¹⁵ ενώ στο χωριό ο οικιακός φούρνος έψηνε κυρίως ψωμί αλλά σε αυτό θα αναφερθούμε εκτενέστερα παρακάτω.

Στην προσπάθεια να δούμε βασικές διαφοροποιήσεις του δίπολου χωριό – πόλη θα πρέπει να αναφερθούμε στο βιβλίο «Ρεθεμνιώτες» της Μαρίας Τσιριμονάκη, όπου με τη μορφή αφηγήσεων αποτυπώνει μνήμες ανθρώπων που έζησαν στο Ρέθυμνο. Στο κεφάλαιο «Δούλες και δουλάκια, Υπηρέτριες και υπηρετριάκια»

¹¹³ Χάρης Στρατρατιδάκης, *Η Τροφή του Ρεθύμνου*, σ. 41

¹¹⁴ Συνέντευξη του κυρίου Κώστα Καπελώνη μέλος του ΚΗΦΗ Ρεθύμνου υπάρχει στην εφημερίδα Ρέθεμνος στο τεύχος του Σαββάτου 21 Οκτωβρίου 2023 που μιλάει για τις αναμνήσεις που έχει και την καλαθοπλεκτική. <https://www.facebook.com/M.Gorgoraptis/posts/pfbid05BGrkHY4Xp7C4TWD7i4RRbLXWAaVvdBuFM6VxAM7pJb63NbwB5FFWYLuLyxDRjCgl>

¹¹⁵ Μάνος Γοργοράπτης, *Ρέθεμνος. Σημεία των Καιρών*, Ρέθυμνο: 2017, σ. 136-137

παρουσιάζει την αναγκαιότητα της παρουσίας μιας κοπέλας από το χωριό, η οποία επωμίζεται τις βαριές δουλειές του νοικοκυριού όπως το να φέρουν ξύλα για προσάναμμα, να παρακολουθούν τη φωτιά που ήταν απαραίτητη για το μαγείρεμα ή για την μπουγάδα και να φέρουν νερό από το πηγάδι για να πλύνουν τα ρούχα. Παρουσιάζεται επίσης αναλυτικά η διαδικασία του πλυσίματος των ρούχων η οποία συμπίπτει με την αφήγηση από την κυρία Βάσω και την κυρία Μαρία Φ και δείχνει τη δυσκολία της διαδικασίας και στο χωριό και στην πόλη, αλλά και τη διαδικασία του σφουγγαρίσματος, εργασίες απαραίτητες για το νοικοκυριό στην πόλη ενώ στο χωριό δεν είναι απαραίτητες καθώς το πάτωμα είναι τις περισσότερες φορές με χώμα¹¹⁶. Η κυρία Ειρήνη αναφερόμενη στην μεγαλύτερη αδερφή της ανιστορεί «Και η αδερφή μου η Κωστία, που έκανε τη νοικοκυρά, έπαιρνε μία σκόνη σαν ασβέστη και έβαφε το πάτωμα για να είναι καθαρό, λίγο σαν βυσσινί ήτανε, αλλά ανοιχτό...». Οι εργασίες αυτές που στα μάτια μας φαντάζουν βουνό γίνονται πια με ευκολία χάρη στη χρήση του πλυντηρίου και της ηλεκτρικής σκούπας.

Το πρώτο εστιατόριο με κρητικά εδέσματα όπως συκωτάκια, γαλάντερα, γαρδουμπάκια αλλά και το πρωτοεμφανιζόμενο στο Ρέθυμνο σουβλάκι με γύρο λειτούργησε το 1960, ενώ το πρώτο super market ιδρύθηκε το 1980¹¹⁷. Παλαιότερα, λειτουργούσε κτίριο κλειστής Δημοτικής αγοράς με 23 καταστήματα και λειτουργούσε μέχρι το 1961¹¹⁸. Έπειτα υπήρχαν καταστήματα χονδρικής που εισήγαγαν και εμπορεύονταν συντηρημένα ψάρια κυρίως παστό μπακαλιάρο και καπνιστές ρέγκες, άλευρα, ρύζι, όσπρια, ζάχαρη κλπ και τα οποία εφοδίαζαν και τα καφενεία των χωριών¹¹⁹, τα οποία εκτελούσαν και χρέη μπακάλικου.

Παρόλα αυτά, η εμπειρική μαθητεία από τα παλιά χρόνια φάνηκε χρήσιμη για τη γυναικεία εργασία της εποχής. Οι γυναίκες την αξιοποίησαν στην προσπάθειά τους να βρουν τρόπους να ισορροπήσουν ανάμεσα στην ανάγκη τους να δουλέψουν έξω από το σπίτι γιατί το ήθελαν ή γιατί έπρεπε να βιοποριστούν. Δεδομένου ότι πάντα οι γυναίκες ήταν αυτές που διαχειρίζονταν το φαγητό και την καθαριότητα μέσα στο σπίτι, βρήκαν ευκαιρίες εργασίας εκτός σπιτιού σε αυτές τις «καθαρά γυναικείες δουλειές» χρησιμοποιώντας τη γνώση που ήδη είχαν από την εμπειρική μαθητεία. Η γνώση και η εμπειρία που μεταφερόταν από γενιά σε γενιά, η άτυπη αυτή εκπαίδευση

¹¹⁶ Μαρία Τσιριμονάκη, ρεθεμνιώτες Αφηγήματα, Ρέθυμνο: Γραφοτεχνική Κρήτης, 2000, σ. 223-226

¹¹⁷ Χάρης Στραταριτιάκης, *Η Τροφή του Ρεθύμνου*, σ. 42-43

¹¹⁸ Οπ., σ. 44

¹¹⁹ Οπ., σ. 100

που επί χρόνια λάμβαναν οι γυναίκες από τις μητέρες και τις γιαγιάδες τους, έγινε η βάση για να ενταχθούν στο νέο επάγγελμά τους. Σε συνδυασμό με τις προσωπικές ικανότητες, την εξυπνάδα, την κοινωνικότητα, τη φιλοδοξία της καθεμιάς, μπόρεσαν στην πορεία να δημιουργήσουν και δικές τους επιχειρήσεις, καθώς και να ανέλθουν ιεραρχικά στον τομέα τους, παρακολουθώντας πια και κάποια τυπική εκπαίδευση, μια σχολή.

Μέσα από αυτούς τους κοινωνικούς μετασχηματισμούς, η αξία της δουλειάς των γυναικών μετεξελίχθηκε από μία εργασία με αξία χρήσης (οικιακή) σε μία εργασία με αξία ανταλλακτική (μισθωτή). Αγκάθι στην προσπάθειά τους το ενσωματωμένο habitus της προσφοράς στην οικογένεια που μοιάζει να αποτελεί ακόμα και σήμερα προτεραιότητα για τις περισσότερες γυναίκες και τον περίγυρο τους.

Η εξέλιξη της πόλης συνεχίστηκε και για τον ακαδημαϊκό τομέα, καθώς λίγες δεκαετίες αργότερα, το 1973, ιδρύθηκε το Πανεπιστήμιο Κρήτης με έδρα το Ρέθυμνο, ενώ οι πρώτοι φοιτητές εισήχθησαν το 1977 – 1978¹²⁰. Συνεπακόλουθα, η επίδραση της πανεπιστημιακής κοινότητας, της γνώσης, των ηθών και των νεοεισερχόμενων από όλη την Ελλάδα φοιτητών και καθηγητών, ήταν καταλυτική σε όλους τους τομείς της τοπικής κοινωνικής ζωής. Έτσι, μέσα από τον ανανεωμένο τρόπο σκέψης, επηρεάστηκε και η θέση της γυναίκας στην κοινωνία αφού οι γυναίκες γρήγορα κατάλαβαν ότι η εκπαίδευση μπορεί να τους δώσει κύρος και να τις βγάλει έξω από το σπίτι και την κουζίνα κυρίως επαγγελματικά ¹²¹.

Υποδομές στο Ρέθυμνο

Οι υποδομές στο Ρέθυμνο που τώρα θεωρούμε δεδομένες δεν ήταν πάντα έτσι, χαρακτηριστικά θα αναφερθούμε σε κάποιες από αυτές. Μόλις το 1894 ολοκληρώθηκε το αρδευτικό έργο που εφοδίαζε με νερό την πόλη και τα πιο πλούσια υποστατικά της. Οι κάτοικοι του «Ρεθέμνους» προμηθεύονταν το νερό για τα σπίτια τους με το κανάτι από μία κρήνη με το όνομα «Μάνα του νερού» στην οδό Μαρκέλου¹²², ενώ τα περισσότερα χωριά του Ρεθύμνου - σύμφωνα με τη μαρτυρία

¹²⁰ <https://www.uoc.gr/university/chronology> Ανάκτηση 23-4-2023

¹²¹ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, σ. 5-6 και 27-29

¹²² Χάρης Στραταριδάκης, *Η Τροφή του Ρεθύμνου*, Ρέθυμνο: Γραφοτεχνική, 2018, σ. 35

της κυρίας Ειρήνης «είχαν μία βρύση από την οποία προμηθεύονταν νερό για τη λάτρα και το μαγείρεμα». Στα σπίτια το νερό ήρθε στα μέσα της δεκαετίας του 1970, ενώ το ηλεκτρικό ρεύμα ήρθε το 1927· μέχρι όμως να μπει σε όλα τα σπίτια πέρασαν αρκετές δεκαετίες.

Από τη μαρτυρία της Φωφώς γεννημένης το 1965 μαθαίνουμε ότι «Εμένα το σχολείο δεν μου άρεσε. [...] Πώς να μου αρέσει που έπρεπε να διαβάζω με το λύχνο ή με τη λάμπα¹²³» και της κυρίας Μαρίας Φ που λέει «το εβδομήντα οχτώ είμαστε χωρίς φως. Το εβδομήντα οχτώ ήρθε το φως» μπορούμε να συμπεράνουμε ότι το ηλεκτρικό ρεύμα ήρθε σε κάποια χωριά στα τέλη της δεκαετίας του 1970 με ότι συνέπειες μπορεί να έχει αυτό για τη λειτουργία του νοικοκυριού τα προηγούμενα χρόνια.

Υπάρχουν επίσης και άλλοι παράγοντες που επηρέασαν το σχηματισμό της ρεθυμνιώτικης κοινωνίας μέχρι να πάρει τη σημερινή της μορφή. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και στις αρχές του 20^{ου}, το Ρέθυμνο άρχισε να μετασχηματίζεται, να εξελίσσεται ακολουθώντας την τεχνολογική πρόοδο της εποχής, αλλά και τα ιστορικά γεγονότα. Σύμφωνα με την Νικολίνα – Σπυριδούλα Μυωφά, λόγω της «αδυναμίας της αγροτικής οικονομίας να συγκρατήσει τον αυξανόμενο τοπικό πληθυσμό της» αλλά και διαφόρων «συγκυριακών καταστάσεων¹²⁴», ο αγροτικός πληθυσμός στράφηκε προς τις πόλεις¹²⁵.

Η μετανάστευση ως φορέας πολιτισμικής όσμωσης

Στη δεκαετία μεταξύ 1950 και 1960 παρατηρείται εσωτερική μετανάστευση, ενώ από το 1960 και μετά προστίθεται και η εξωτερική μετανάστευση, με αποτέλεσμα να μειωθεί ο αγροτικός πληθυσμός και να μεγεθυνθεί ο πληθυσμός του Ρεθύμνου¹²⁶. Περαιτέρω μεγέθυνση του αστικού πληθυσμού μεσαίου μεγέθους

¹²³ Η Φωφώ στην αφήγησή της αναφέρεται στα προβλήματα που είχαν τα παιδιά του Βελονάδου και η ίδια καθώς τη δεκαετία του 1970 πήγαινε στο δημοτικό σχολείο και έπρεπε να διαβάζει χωρίς ηλεκτρικό ρεύμα.

¹²⁴ Συγκυριακές καταστάσεις μπορεί να θεωρηθούν η άφιξη των Μικρασιατών προσφύγων και μετακινήσεις λόγω του εμφιλίου.

¹²⁵ Χαρακόπειο Πανεπιστήμιο 7^η Διάλεξη της Νικολίνας – Σπυριδούλα Μυωφά για την αστικοποίηση στην Ελλάδα. <https://eclass.hua.gr/modules/document/file.php/GEO211/7%CE%B7%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BB%CE%B5%CE%BE%CE%B7%CE%91%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7%20%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD%20%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1.pdf>
Ανάκτηση 9-5-2023

¹²⁶ Νίκος Καμπέρης, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Τομ. 2, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης και Κοινωνικής Πολιτικής – Gutenberg, 2008, σ.

πόλεων παρατηρείται κατά τις δεκαετίες μεταξύ 1971 – 1981 λόγω της παλιννόστησης, αλλά και περιορισμός της αύξησης του πληθυσμού της Αθήνας, ενώ μεταξύ 1981- 1991 η ύπαιθρος παρουσιάζει πληθυσμιακή ανάκαμψη¹²⁷.

Ανάλογες μεταβολές συμβαίνουν και στην πόλη του Ρεθύμνου, παράλληλα μάλιστα με τις τεχνολογικές εξελίξεις. Μετά το 1981 με την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Ένωση παρατηρείται ραγδαία αύξηση του τουρισμού αλλά και της μετανάστευσης ενώ από το 2010 ξεκινάει η εποχή της οικονομικής ύφεσης και των «μνημονίων» στην χώρα με επακόλουθο και μία νέα περίοδο μετανάστευσης ιδιαίτερα νέων σε χώρες του εξωτερικού¹²⁸.

Αλλαγές στην ανθρωπογεωγραφία στο νομό Ρεθύμνου έφεραν και άλλοι παράγοντες εκτός από την εθελούσια μετακίνηση των πληθυσμών από τα χωριά προς την πόλη του Ρεθύμνου και τα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας. Μετά τη Μικρασιατική καταστροφή, στην πόλη του «Ρεθέμνους» ήρθαν 4.200 έλληνες πρόσφυγες¹²⁹, των οποίων η έλευση δε θα μπορούσε να μην αφήσει το γευστικό αποτύπωμά της, μία όσμωση Ανατολής και τοπικότητας που διαμορφώνει και μετασχηματίζει την τοπική κουζίνα αλλά και αλλαγές στον αγροτικό τομέα καθώς η αποκατάστασή τους θα αλλάξει το ιδιοκτησιακό καθεστώς επιβάλλοντας τη δημιουργία του «μικροϊδιοκτήτη αγρότη» καθώς ο αγροτικός πληθυσμός την περίοδο 1920-1928 αυξήθηκε κατά 59,7% στην Ελλάδα¹³⁰.

Οι παραπάνω πληροφορίες παρατέθηκαν ώστε να μας βοηθήσουν στην προσπάθειά μας να κατανοήσουμε τις διαφορές που υπήρχαν στην παραδοσιακή κοινωνία και τη σημερινή και να συνεχίσουμε τη μελέτη μας για την εξέλιξη της νοικοκυροσύνης και της μαγειρικής από την παραδοσιακή στη σύγχρονή τους μορφή.

22 και Μιχάλης Δαμανάκης, Φωτεινού Ρεθύμνης. Σκιαγράφιση της Ιστορικής του Πορείας, Ρέθυμνο: πολιτιστικός Σύλλογος Φωτεινού, 2022, σ. 15

¹²⁷ Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 7^η Διάλεξη της Νικολίνας – Σπυριδούλα Μυωφά για την αστικοποίηση στην Ελλάδα. Υπάρχει πίνακας που παρουσιάζει την ποσοστιαία κατανομή πληθυσμού μεταξύ αγροτικών, ημιαστικών και αστικών περιοχών Παράρτημα Εικόνα 6

¹²⁸ Μηνάς Σαματάς, Δημήτρης Μυλωνάκης, Μανόλης Δαφέρμος & Ανδρέας Καστελλάκης, *Η Κρήτη στον 20^ο αιώνα. Προβλήματα, Προκλήσεις, Προοπτικές*, Αθήνα: Πεδίο, 2018, σ. 43-47

¹²⁹ Με την ανταλλαγή των πληθυσμών έγινε και η αποχώρηση 3.500 τουρκορεθμνίων καθώς ο πληθυσμός του Ρεθύμνου δεν ήταν αμιγώς ελληνικός.

¹³⁰ Νίκος Καμπέρης, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Τομ. 2, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης και Κοινωνικής Πολιτικής – Gutenberg, 2008, σ.35

Η νοικοκυροσύνη στην παραδοσιακή ρεθυμνιώτικη κοινωνία

«Ξυπνάει με την αυγούλα κι επάνω ευθύς πετιέται, πλένεται συγυριέται και βγαίνει στην αυλή. Χρυσή νοικοκυρούλα έχει δουλειές να κάνει και πρέπει να προκάνει να μη σταθεί στιγμή. Τα άνθη να ποτίσει, τις κότες να ταΐσει, το σπίτι να σκουπίσει, να φτιάξει το φαί. Όμως τόσο μικρούλα, πως όλα τα προκάνει, σε τόσους κόπους μπαίνει, παιδάκι τόσο δα: Δεν είναι μοναχούλα, βοηθάει τη μητέρα κι έτσι τα βγάζουν πέρα οι δυο τους μια χαρά».

Η κυρία Αντιόπη μας λέει ότι «ένα τραγούδι με έκανε νοικοκυρά». Είναι το παραπάνω παιδικό τραγουδάκι που περιγράφει την καθημερινή ρουτίνα μίας μικρής νοικοκυράς, αλλά και τον παραδοσιακό προσανατολισμό που επέβαλε το *habitus* της εποχής ώστε να μπορέσει να αναπαραχθεί το κοινωνικό πρότυπο γυναίκας. Η ιδανική γυναίκα είναι η νοικοκυρά-μητέρα-σύζυγος, ένα πρόσωπο εύστροφο και πολυσχιδές που καταφέρνει να φέρει σε πέρας τις πολλές και ποικίλες δραστηριότητες του νοικοκυριού της αλόγιστα και παράλληλα, να μυεί πρακτικά τις κόρες της σε αυτόν το ρόλο, κρατώντας πάντα την οικογενειακή ισορροπία και ηρεμία.

Η ιστορία της καθημερινότητας

Αναμοχλεύοντας τις αναμνήσεις των πληροφορητών μας βλέπουμε τις πιο ηλικιωμένες να θυμούνται την ενασχόλησή τους με τις οικιακές αλλά και τις αγροτικές δουλειές κυρίως με τα ζώα ή τις ελιές ακόμα και από την παιδική τους ηλικία. Από τις περιγραφές των πληροφορητριών μας βλέπουμε τη θέση του ανήλικου κοριτσιού και τους ρόλους του. Η κυρία Μαρία Φ αναφέρει χαρακτηριστικά ότι «Εγώ, έπινα στα ζώα, απ' το πρωί ως το βράδυ, από ήλιο σ' ήλιο, στην εξοχή κι έπαιζα στ' αλώνια, το σχοινάκι, αυτή ήταν η μέρα μου...» και η κυρία Ειρήνη με τη σειρά της συνεχίζει «...βοηθούσα στο σπίτι. Πήγαινα στις κατσίκες να τις μεταδέσω πήγαινα στα βόδια για να βοηθήσω...» ενώ ακόμα και η κυρία Μαρία Κ με μικρασιατική καταγωγή που ζούσε στην πόλη από τα μικρά της αναφερόμενη στις αγροτικές εργασίες λέει «Α, και πηγαίναμε και στις ελιές. Γιατί είχαν πολλά χωράφια στον Πλατανιά, στο Μαρουλά και κάθε Κυριακή μας έπαιρνε ο πατέρας μου όλους και πηγαίναμε» και η κυρία Βάσω που επίσης παιδί της πόλης θυμάται «Μαζεύαμε με τα χέρια τις ελιές. Τότε δεν υπήρχαν τα δίχτυα Μαριώ» γεγονός που αποδεικνύει την εμπλοκή με τις αγροτικές δουλειές ακόμα και των ανθρώπων που ζούσαν στην πόλη αλλά και την έλλειψη «ευκολιών» όπως αναφέρουν με παράπονο.

Προχωρώντας την έρευνα για το νοικοκυριό του Ρεθύμνου χρονικά περνάμε στη μεσαία ηλικιακά ομάδα περισσότερα παιδιά να βοηθάνε κι εκείνα εκτός από τις δουλειές του σπιτιού και στις αγροτικές δουλειές αφού ελάχιστοι κάτοικοι του νομού Ρεθύμνου δεν έχουν έστω μερικά ελαιόδεντρα ή ένα περιβόλι για οικιακή κατανάλωση. Η Φωφώ μας λέει «Επλενα τα πιάτα, σκούπιζα, πρόσεχα τον αδερφό μου τον Νικολή... πήγαινα στα πρόβατα έφτιαζα τα ζώα και γενικά έκανα δουλειές στο σπίτι και στα χωράφια. Μάζευα ελιές, βοηθούσα στον τρύγο, μάζευα πέτρες για να σπείρουν τα χωράφια». Ενώ η Φανή παιδί της πόλης αναφέρει «Υπήρχε μικρή συμμετοχή στην καθημερινή οικιακή καθαριότητα και μεγαλύτερη στην εβδομαδιαία»[...]Ως παιδί μου ανέθεταν τις ελαφρύτερες και λιγότερο σημαντικές δουλειές[...] Εμείς αγροτικές δουλειές δεν είχαμε αλλά οι περισσότερες από τις φίλες μου πήγαιναν στις ελιές». Η Νίκη που μεγάλωσε στην Επισκοπή θυμάται «Από μικρή μοίραζα το χρόνο μου σε σχολείο, παιχνίδι ή βόλτες με τις φίλες μου και *βοήθεια* στις δουλειές του σπιτιού και στην εργασία της μητέρας μου η οποία ήταν καθαρίστρια σε σχολεία. Οι περισσότερες φίλες της δεν εργαζόνταν εκτός σπιτιού. Μαζί με άλλες γυναίκες πήγαινε για συλλογή χόρτων, βοτάνων και επίσης στον ελεύθερο χρόνο τους κεντούσαν».

Οι κυρίες που ανήκουν στη μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα είτε κατοικούν στο χωριό είτε στην πόλη αναφέρονται στην καθαριότητα του σπιτιού και ιδιαίτερα στο πλύσιμο των ρούχων δουλειές που χαρακτήριζαν τη νοικοκυρά στην παραδοσιακή κοινωνία. Η κυρία Βάσω μας περιγράφει την διαδικασία «Τα ρούχα τα βάναμε σε κοφίνια και τα ξεπλέναμε... Και βάνανε, στρώση στρώση τα 'κανε η μαμά μου και έβαζε στάχτη και τα σκέπαζε όλη νύχτα και το πρωί ήτανε χασέδες, σεντόνια, μαξιλάρια, τραπεζομάντηλα. Και μυρίζανε, μοσχομυρίζανε». Η κυρία Μαρία Κ συνεχίζει και αναφέρεται και στο σιδέρωμα λέγοντας «Και σίδερο δεν ήτανε τότε, ήτανε κάρβουνο» γνωστοποιώντας ότι η καθαριότητα έπαιζε κύριο ρόλο στην κοινωνία αυτή.

Προσπαθώντας να περιγράψει τις καθημερινές εργασίες που έκανε η μητέρα της η Φωφώ αναφέρει «Εμένα σηκωνόταν το πρωί να μας φτιάξει πρωινό, [...]...και μετά θα μαγειρεύε να χουμε το μεσημέρι να φάμε, να βγει έξω.. να ποτίσει το περιβόλι που είχαμε, να γυρίσει το μεσημέρι να φάμε και το απόγευμα έκανε πάλι ότι δουλειές υπήρχανε. Πήγαινε στα πρόβατα..., συνέχεια κάτι έκανε» τα ίδια μας αναφέρει και η αδερφή της η Χρυσή παρόλο που έχουν δεκατέσσερα χρόνια διαφορά.

Η Γεωργία που από παιδάκι έμενε στην πόλη λέει «Πιο πολύ ήμουν στις εξωτερικές δουλειές. Να σκουπίσω έξω, να καθαρίσω. Αυτά μου άρεσαν πιο πολύ. Τις δουλειές μέσα στο σπίτι και το μαγείρεμα τις έκανε η μαμά μου» και η Φανή παιδί της πόλης κι αυτή μας περιγράφει τις καθημερινές ενασχολήσεις της μητέρας της «Έκανε όλες τις οικιακές εργασίες, μαγειρική, καθαριότητα, διαχείριση, ψώνια» ενώ η Μαρία μας λέει ότι «Συνήθως πηγαίναμε στις ελιές, τις καθαρίζαμε, τις στρώναμε, τις μαζεύαμε. Πηγαίναμε και στο περβόλι να φυτέψουμε, να ποτίσουμε αλλά και στην συγκομιδή. Φυλάγαμε και τα ζώα. Που να μείνει ώρα για παιχνίδι» και συνεχίζει «Η μητέρα μου έκανε όλες τις αγροτικές δουλειές, έπρεπε όμως και να καθαρίσει το σπίτι, να μαγειρέψει, τις άρεσε να πλέκει και να κεντάει. Με τις άλλες γυναίκες έκαναν εργόχειρα και θέριζαν μαζί».

Εκτός λοιπόν από τις οικιακές εργασίες η μαθητεία των κοριτσιών συχνά συμπεριλάμβανε και δραστηριότητες όμοιες με τις οικιακές (πχ κέντημα, υφαντά, ράψιμο ρούχων κλπ). Όλες οι πληροφορήτριές μας αναφερόμενες στη μητέρα τους μιλούν για κέντημα, πλέξιμο, κάποιες από αυτές υφαντά αλλά και στο ράψιμο των ρούχων «με τη μηχανή του Singer» ενώ η κυρία Ειρήνη αναφέρεται και στην κατασκευή παπουτσιών «από φελλό σαν τσοκαράκια» από τον πατέρα της γεγονός που μας δείχνει ότι ακόμα και η καθημερινή ένδυση και υπόδηση ήταν υποχρέωση των νοικοκυραίων και η κυρία Αντιόπη αναφέρεται στην προσπάθεια της μητέρας της να της μάθει να διαχειρίζεται το μετάξι λέγοντας ότι της έλεγε «Φέρε μωρή κακόμοιρα το μετάξι, θε να μου πει η μάνα μου να σου δείξω».

Στη διαμόρφωση του ρόλου της γυναίκας και των ευθυνών της στην οικογένεια, στη δημιουργία έμφυλης ταυτότητας δηλαδή, συμβάλλει και η εκπαίδευση. Σύμφωνα με τον Κιτρομηλίδη, οι αξίες που υπερισχύουν είναι αυτές που αξιοποιούν ιδεολογικούς μηχανισμούς όπως το σχολείο· έτσι, για παράδειγμα, προκύπτει η κατίσχυση της εθνικής ταυτότητας. Στην ελληνική περίπτωση, το σχολείο και οι δάσκαλοι αξιοποιήθηκαν για να συγκροτήσουν και να αναπαράγουν την εθνική ταυτότητα, χρησιμοποιώντας την ελληνική γλώσσα και το ορθόδοξο θρήσκευμα ως εργαλεία¹³¹.

¹³¹ Χάρης Αθανασιάδης, *Μερικές σκέψεις για την προβληματική του έθνους στην ιστοριογραφία της ελληνικής εκπαίδευσης*, στο Αντώνης Χουρδάκης, Κατερίνα Δαλακούρα και Σοφία Χατζηστεφανίδου (επιμ.), *Ιστοριογραφία της ελληνικής εκπαίδευσης*, Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης και Εκδόσεις Φιλοσοφικής Σχολής, 2014, σ. 315

Παραφράζοντας τον Κιτρομηλίδη, στην προς διερεύνηση περιοχή, κατά τον ίδιο τρόπο το σχολείο εντάσσει την εκμάθηση κεντήματος, στην πόλη σταυροβελονιά σε χοντρό καμβά ενώ, στην ύπαιθρο, ελλείπει υλικών, στην προσπάθειά του ο δάσκαλος να βοηθήσει τα κορίτσια να μάθουν να κεντάνε γίνεται ευρηματικός και δημιουργεί ένα αυτοσχέδιο καμβά με το χαρτί από τα τσιγάρα όπως αναφέρει η κυρία Αντιόπη «Παίζανε, ζωγραφική, ο δάσκαλος θε να τους ζωγραφίσει στα κουτάκια των τσιγάρων στο τελευταίο ένα σχέδιο, να το τσιτώσει κι απός στα κοριτσάκια, θε να περάσει κλωστή να μάθουνε να ράβουνε» ενώ η κυρία Βάσω παραξενεύεται και λέει «Τότε ήταν ο χοντρός καμβάς και κεντούσαμε και μας μάθαιναν» και η κυρία Αντιόπη συνεχίζει «Τα τότε δε ύπηρχε γιατί ήταν κατοχή» αλλά η κυρία Βάσω που δεν φαίνεται να το αντιλαμβάνεται καθώς στο Ρέθυμνο υπήρχαν άλλες ευκολίες συνεχίζει απτόητη «Α, σε μένα δώσανε, εδώ στο τούρκικο σχολείο. Είχαμε την Κατσαντώνη και μας μάθαινε την σταυροβελονιά». Αυτός ο εκπαιδευτικός προσανατολισμός της εποχής, λοιπόν, συντελεί στη δημιουργία της γυναικείας ταυτότητάς της τοπικότητας αναπαράγοντας τις ήδη υπάρχουσες παραδοσιακές κοινωνικές νόρμες που άτυπα το θεσμικό σύστημα επιβάλλει εδραιώνοντας μία συμπαγή γυναικεία ταυτότητα από τα μικρά ακόμη χρόνια των παιδιών.

Η κυρία Πόπη που δεν θέλει να την ηχογραφήσουμε αλλά θέλει να πει την άποψή της σε όλη τη διάρκεια της συνέντευξης στο ΚΗΦΗ μουρμούριζε ότι η νοικοκυροσύνη εξαρτάται εκτός από την καθαριότητα και από την αισθητική του σπιτιού και αναφέρεται στο κέντημα και το πλέξιμο αφού ακόμα και στις δεκαετίες του 70 και του 80 η νοικοκυροσύνη μοιάζει να εξαρτάται και από το πόσο στολισμένο με χειροποίητα τραπεζομάντιλα, σεμεδάκια κλπ είναι το σπίτι και εκείνη αισθάνεται περήφανη και μοιάζει να εκφράζεται μέσα από τα πλεκτά και τα κεντητά της που όπως τονίζει «τα ένωνα μόνη μου» και όλα ήταν στη θέση τους».

Η Φωφό αναφερόμενη στις πιο σημαντικές εργασίες που ήταν απαραίτητες να γνωρίζουν τα κορίτσια και έπρεπε να παραδοθούν στην επόμενη γενιά μας λέει «Μαγείρεμα, καθάρισμα μας μάθαιναν κέντημα. Ότι χρειάζεται ένα νοικοκυριό. Ότι χρειάζεται να ξέρει μία γυναίκα που θα παντρευτεί για να κάνει οικογένεια». Στην απορία μου αν «το κέντημα ήταν απαραίτητο να το ξέρει μία γυναίκα για να παντρευτεί;» απάντησε ότι «Τώρα δεν είναι απαραίτητο, τότε ναι». Η Κυρία Ειρήνη συμφωνεί μαζί της λέγοντας «Τότε ναι, ήταν απαραίτητο. Οι κοπελιές ύφαιναν

πετσέτες πάντα, για να δώσουν στο γάμο. Και φτιάχναμε διάφορα που θέλανε να στολίσουνε, κουβέρτες, πατανίες, για προίκα...» και συνεχίζει λέγοντας ότι «Όσοι είχανε το στολίζανε (το σπίτι). Φαντάσου δεν υπήρχε καν ούτε πάτωμα, ήταν χώμα κάτω. Με φωτογραφίες διάφορες στόλιζαν τον τοίχο, τότε είχαν λίγα πράγματα. Τις κορνίζες η αδερφή μου τις έφτιαχνε με πολύχρωμες κλωστές, σαν άστρο και το έπλεκε με διάφορα χρώματα. Έπρεπε να μάθουμε πώς να στήνουμε τον αργαλειό, πώς να περνάνε τις κλωστές για να φτιάχνουν τα σχέδια στις κουβέντες που υφαίνανε...».

Για την κυρία Μαρία Κ «απαραίτητο είναι για μια νοικοκυρά να είναι το σπίτι καθαρό και προσεγμένο. Να έχει όμορφα σεμεδάκια, τραπεζομάντιλα και πίνακες. Εμένα μου έχει δώσει η μαμά μου πολύ προίκα και μου έχει μάθει να ψήνω ωραία φαγητά μικρασιάτικα» γεγονός που σημαίνει ότι η διακόσμηση και η διατροφή είναι σχεδόν το ίδιο σημαντικά. Η κυρία Βάσω συμφωνεί μαζί της και μονολογεί «Κρίμα που δεν έχουμε κορίτσια» ενώ η κυρία Μαρία Κ της λέει ότι «θα τα δώσουμε στις νύφες μας» νοοτροπία που ισχύει στην τοπική κοινωνία του Ρεθύμνου.

Λόγω του ιδιαίτερου ανάγλυφου κάποιων περιοχών όπως του Αμαρίου η γιαγιά Μαρία από τα Πλατάνια περιγράφει μια ζωή πιο δύσκολη καθώς το χωριό είναι ορεινό, ο κλήρος (τα χωράφια) μικρός και πολυτεμαχισμένος και η μόνη διέξοδος για την επιβίωση η κτηνοτροφία «Εγώ παιδί μου έπρεπε να σηκωθώ το πρωί να κατεβώ να πάω στο περιβόλι, να ποτίσω και μετά να πάρω τα δυο γαϊδουράκια να πάω στην Πάνα [...] το ένα καβαλίκευα το άλλο φόρτωνα ψωμί, λαδί, φαΐ. Τα βανα στο καφάσι, να πάω στην Πάνα, στο βουνό και έφευγα τρεις ώρες δρόμο». Για τα εργόχειρα απαραίτητα για την προίκα των κοριτσιών η γιαγιά Μαρία μας λέει «Οι νοικοκυρές εδώ πάνω βαστούσαν στην ποδιά τους, το βελόνι και εσάλευαν στο δρόμο και έπλεκαν. Να πλέξουν δαντέλα, να πλέξουν πιττάκια διάφορα. Κεντούσανε και με τη βελόνα..., με τη βελόνα, κεντούσανε αλλά για να κάμεις τη διαδρομή αυτή δε μπορούσες να βαστάς βελόνα». Στο σπίτι είχα το τελάρο στεμένο και έφαινα κουβέρτες, πατανίες, κουρελούδες, πετσέτες. Τσι χω στη κασέλα, στο μουσείο θα τις πάμε» δηλώνοντας το παράπονο ότι οι κόρες και οι εγγονές της δεν εκτιμούν τον κόπο της και δεν στολίζουν πια τα σπίτια τους.

Βλέπουμε λοιπόν ότι παρά τα λιγοστά υλικά αγαθά που είχαν ακόμα και στην δεκαετία του 1940 που υπήρχε πόλεμος οι νοικοκυρές προσπαθούσαν να στολίσουν με έναν ιδιαίτερο τρόπο τα σπίτια τους ώστε να αισθάνονται όμορφα μέσα σε αυτά. Επιπλέον κίνητρο αποτελούσε το να φτιάξουν προικιά για τις κόρες τους και να δείξουν στους «άλλους» ότι τα κορίτσια του σπιτιού θα ήταν κι εκείνες νοικοκυρές αφού είχαν μαθητεύσει μέσα σε «προκομμένο και νοικοκυρεμένο σπίτι» και γνώριζαν τι έπρεπε να κάνει μία καλή νοικοκυρά όπως επέβαλε το habitus. Δημιουργούσαν έτσι τη γυναικεία ταυτότητα της τοπικότητας αναπαράγοντας τις ήδη υπάρχουσες παραδοσιακές κοινωνικές νόρμες που άτυπα το θεσμικό σύστημα επιβάλλει εδραιώνοντας μία συμπαγή γυναικεία ταυτότητα από τα μικρά ακόμη χρόνια των παιδιών.

Κοινή πάντως επωδός για πολλές κυρίες που βοηθούσαν στο νοικοκυριό ως παιδιά είναι η φράση «με έβαζαν για να μαθαίνω σιγά σιγά ή για να μαθαίνουμε δηλαδή περισσότερο...», να προετοιμάζομαι δηλαδή για τον ενήλικο ρόλο μου. Αποδέχονταν, με λίγα λόγια, την έμφυλη κοινωνική τους θέση ως αυτονόητη, γνωρίζοντας ταυτόχρονα πως όλες αυτές οι πρακτικές ήταν αναγκαίες για την καθημερινή επιβίωση τους.

Μία υπόθεση εργασίας που θα μπορούσαμε να διερευνήσουμε είναι κατά πόσο η έννοια της νοικοκυροσύνης είναι χαραγμένη στη συλλογική συνείδηση ως «καθήκον» και «υποχρέωση» και αναπαράγεται μέσω του τρόπου σκέψης, των προτύπων και των αξιών που υπάρχουν στην τοπική κουλτούρα. Καθώς και κατά πόσο αυτό το «καθήκον» διαιώνίζεται στο διηνεκές μέσα από έναν εξωτερικό παράγοντα¹³² που ορίζει και καθορίζει την πραξολογία του υποκειμένου, ή αλλιώς το υποκείμενο επεξεργάζεται διανοητικά και αποφασίζει να αποδεσμευτεί από την αυστηρή φύση της αίσθησης της υποχρέωσης.

Από τα δεδομένα της επιτόπιας έρευνας βλέπουμε όλες τις πληροφορήτριες της μεγαλύτερης ηλικιακά ομάδας να δηλώνουν «νοικοκυρές ή ασχολιόμουν με τα οικιακά» είτε έμεναν στην πόλη ή στο χωριό και όλες τονίζουν ότι έπρεπε «να βοηθήσω τον πατέρα, τον άνδρα μου, τα παιδιά μου ή την οικογένειά μου» χωρίς να λογαριάζουν σαν εργασία τους τα καθημερινά αγροτικά τους καθήκοντα, αλλά ως

¹³² Ως εξωτερικός παράγοντας νοείται ο αυστηρός «άλλος» που περιστοιχίζει τον περίγυρο της νοικοκυράς, θα μπορούσε να είναι η πεθερά ή συννυφάδα κοκ. Οι νεότερες γενιές δεν δεσμεύονται τόσο αυστηρά από τον οικογενειακό περίγυρο.

κάτι που ήταν απαραίτητο για την κοινωνική αναπαραγωγή, αποδεχόμενες τα χαρακτηριστικά του κοινωνικού τους φύλου.

Στη μεγάλη ηλικιακά ομάδα μόνο δύο κυρίες εργάζονταν η κυρία Μαρία Φ ως καθαρίστρια σε τράπεζα και η κυρία Σταματία που όπως αναφέραμε παραπάνω έμεινε χήρα και έπρεπε να μεγαλώσει μόνη της τα παιδιά της. Στη μεσαία ηλικιακά ομάδα οι περισσότερες από τις πληροφορήτριές μας αναφέρουν σαν εργασία της μητέρας τους τα οικιακά επίσης χωρίς να αναφέρουν ότι ήταν «αγρότισσα και νοικοκυρά». Μόνο η Νίκη, καθηγήτρια πληροφορικής (47 χρονών) από την Επισκοπή κεφαλοχώρι του νομού, όταν μας μίλησε για τη μητέρα της είπε ότι «ήταν νοικοκυρά και καθάριζε και σχολεία» μια αμειβόμενη εργασία διαφορετική από την αγροτική ενώ αναφερόμενη στις φίλες της μητέρας της μας λέει ότι «Δεν δούλευαν. Ήταν όλες νοικοκυρές» γεγονός που μας δείχνει ότι τα οικιακά θεωρούνται κύρια απασχόληση – εργασία για τις γυναίκες και παραγκωνίζουν όλες τις άλλες.

Στη συζήτηση για το αν βοηθούσε οικιοθελώς στις οικιακές εργασίες όλες οι κυρίες της μεγαλύτερης ηλικιακής ομάδας απαντούν ότι ήταν απαραίτητες και έπρεπε να τις κάνουν. Ενώ από η μεσαία ηλικιακά ομάδα αρχίζουν να διαφοροποιούνται ως προς το αν τις έκαναν αναγκαστικά ή οικιοθελώς. Η Μαρία αναφέρει «*Από καθήκον έκανα όλες τις δουλειές. Ήμουν παιδάκι και ήθελα να παίξω*», ενώ η Φανή προσθέτει «*Συμμετείχα αναγκαστικά*» και η Φωφώ συμφωνεί «*Επειδή έπρεπε*» λέει κι εκείνη ενώ η Γεωργία αναφέρθηκε στις δουλειές που της άρεσε να κάνει. Η Ανδρονίκη διαφοροποιείται λέγοντας «*Συμμετείχα πολύ ενεργά και οικιοθελώς γιατί ήθελα να βοηθάω και στηρίζω τη μητέρα μου*» ενώ ακόμα κι εκείνες που δηλώνουν ότι το έκαναν αναγκαστικά λένε ότι το έκαναν για να βοηθήσουν τονίζοντας όμως ότι το καθήκον δεν τις επέτρεπε να μην βοηθήσει όπου μπορούσε και έτσι μπορούμε να συμπεράνουμε ότι σε αυτή την ηλικιακή ομάδα αρχίζουν να δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για την τομή που έχει γίνει και έχει οδηγήσει στην σημερινή έννοια της νοικοκυροσύνης, αφού το καθήκον και η βοήθεια είναι εμφανής σε όλες τις απαντήσεις.

Οι πληροφορήτριές μας αναφέρουν ότι υπάρχει έμφυλος καταμερισμός των εργασιών σε όλο το νομό αφού στις περισσότερες περιπτώσεις η εμπλοκή των αγοριών στο νοικοκυριό είναι διαφορετική, δεν περιλαμβάνει τις γυναικείες δουλειές και αναφερόμενες σε αυτές η κυρία Ειρήνη μας περιγράφει « Όχι (δεν έκαναν

δουλειές που τις θεωρούσαν γυναικείες), αυτά φέρνανε τα ξύλα και ανάβαμε το φούρνο άμα μπορούσανε, άμα δεν μπορούσανε τα έφερνε ο πατέρας μας». Η κυρία Μαρία Φ λέει: «[...] εμείς εσφάζαμε τις κότες οι γυναίκες, το κουνέλι, την κότα, οι άντρες εσφάζανε τα μεγάλα ζώα. Ο πατέρας μου έσφαζε, όπως ήξερε κι ο άντρας μου και έσφαζε. Το πρόβατο, το κατσικάκι, τα σφάζουν οι άντρες, δεν είναι δουλειά μας εμάς. Είναι για την κότα και για το κουνέλι, να το σφάζουμε να το καθαρίσουμε» ενώ μόνο η κυρία Αντιόπη από την Κρύα Βρύση περιγράφει κάτι διαφορετικό «Ναι, από μικρά, τα πάντα εκάμαμε. Και τα αγόρια και τα κορίτσια. Τότε είχαν δουλειές μόνο στην εξοχή και σου λένε θα ετοιμάσω μόνο φαγητό και όπως την βγάλουν».

Η Φωφώ αναφερόμενη στις «ανδρικές εργασίες» αφηγείται «Κάνανε όσο μπορούσανε... Απλά αγορίστικες». Η Χρυσή μας λέει ότι «τα αγόρια κάνανε εξωτερικές δουλειές ενώ στο σπίτι δεν έκαναν καμία οικιακή δουλειά. Τώρα αυτό έχει αλλάξει, η νέα γενιά κάνει δουλειές στο σπίτι». Η Νίκη αναφερόμενη στις δουλειές που κάνουν τα αγόρια λέει «Στην καθημερινότητα οι γυναίκες και οι κόρες έκαναν τις δουλειές. Σε γάμους βοηθούσαν και άντρες». Για τις διαβατήριες τελετές όπως γάμους και βαπτίσεις θα μιλήσουμε παρακάτω γιατί ίσως να μας βοηθήσει να κατανοήσουμε πως μία γυναικεία εργασία όπως η μαγειρική έφτασε να ιδιοποιείται από τους άνδρες.

Αξιοσημείωτο είναι ότι η σχολική εκπαίδευση δεν είχε πρωτεύοντα ρόλο στην καθημερινότητά όλων, χαρακτηριστικά η κυρία Μαρία Φ λέει ότι «Στο σχολείο εγώ πήγαινα μια φορά το χρόνο [...] γιατί με 'περνε ο αφέντης μου στις δουλειές. Και δεν πήγαινα»¹³³, έτσι διαπιστώνουμε από τις μαρτυρίες ιδίως των πληροφορητών μας που έζησαν τα παιδικά τους χρόνια στα χωριά, αλλά και στην πόλη όπου το σχολείο είναι επιτρεπτό για τα κορίτσια ώστε να πάρουν μία μόρφωση και να μπορέσουν να βοηθήσουν αργότερα τα παιδιά τους, αν και σταματάει όταν βρεθεί ο κατάλληλος γαμπρός και τότε πρέπει να αφοσιωθούν στον ρόλο που το πατριαρχικό σύστημα

¹³³ Χάρης Στρατιδάκης, *Η εκπαίδευση στο Ρέθυμνο (1795-1940). Σχολικό και διδακτηριακό δίκτυο/ Επίμετρο: Η περίοδος 1940-1974*, Ρέθυμνο: Γραφοτεχνική, 2017, σ. 227- 229. Οι περισσότεροι από τους πληροφορητές μας που έχουν γεννηθεί πριν, κατά τη διάρκεια ή λίγο μετά τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο δεν έχουν ή μόλις έχουν τελειώσει το δημοτικό καθώς η εκπαίδευση δεν ήταν οι πρώτη προτεραιότητα των γονιών ιδιαίτερα αυτών που κατοικούσαν στα χωριά καθώς προτιμούσαν τα παιδιά τους να συμμετέχουν από πολύ μικρά στις γεωργικές και κτηνοτροφικές εργασίες ή να μαθητεύσουν σε κάποιο επάγγελμα. Τα κορίτσια έπρεπε να παντρευτούν πολύ μικρά αφού θεωρούσαν ότι η σωστή ηλικία γάμου ήταν από τα 13 έως τα 19 έτη και η μόρφωση τους ήταν περιττή ή ακόμα και επιβλαβής αφού με τα γράμματα θα είχαν τη δυνατότητα ερωτικής αλληλογραφίας. Δύο πληροφορητριες που ήταν από χωριό όμως οι γονείς τους είχαν μετακομίσει στο Ρέθυμνο αναφέρουν η μία ότι τελείωσε το εξατάξιο γυμνάσιο ενώ η άλλη ότι έκανε αγγλικά και σχεδόν τελείωσε το γυμνάσιο γιατί αρραβωνιάστηκε.

επιβάλλει επιτακτικά. Οι κυρίες Μαρία Κ και η κυρία Βάσω περιγράφουν «Πήγα στο γυμνάσιο [...] πήγα και δύο χρόνια στα αγγλικά, [...] δεν το τέλειωσα όλο το γυμνάσιο, έφυγα.. Μετά παντρεύτηκα...» και «ετελείωσα το γυμνάσιο. Πήγα εδώ και πήγα και στο Παλλάδιο, πήρα το απολυτήριο, εντάξει. Εεε, μετά πήγαμε στην Αθήνα οικογενειακώς [...] και εκεί γνώρισα,....., μου γνωρίσανε τον άντρα μου και αρραβωνιαστήκαμε και παντρεύτηκα».

Ακόμα και στην μεσαία ηλικιακά ομάδα η εκπαίδευση για τα κορίτσια δεν θεωρείται από όλους απαραίτητη. Η Χρυσή (46 χρονών) ακόμα στενοχωριέται που οι γονείς την δεν την άφησαν να πάει στο γυμνάσιο στην Αργυρούπολη αφού έκλεισαν το σχολείο στο χωριό της, ενώ τα άλλα κορίτσια του χωριού αλλά και των γύρω χωριών σπούδασαν και είχαν την ευκαιρία για μια καλύτερη επαγγελματική αποκατάσταση γεγονός που επιβεβαιώνει η αδερφή της Φωφώ λέγοντας «Εμένα το σχολείο δεν μου άρεσε, δεν τα έπαιρνα τα γράμματα. Τελείωσα το δημοτικό και σταμάτησα, ενώ η αδερφή μου που ήταν μικρότερη στενοχωρήθηκε που δεν την άφησαν να πάει στο γυμνάσιο». Αντίθετα η Φανή αναφέρει «Το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας αφορούσε το σχολείο» και η Νίκη θυμάται «Από μικρή μοίραζα το χρόνο μου σε σχολείο, παιχνίδι ή βόλτες με τις φίλες μου και βοήθεια στις δουλειές του σπιτιού και στην εργασία της μητέρας μου οποία ήταν καθαρίστρια σε σχολείο».

Συγκεκριμένα στην περίπτωση του Ρεθύμνου και αξιοποιώντας τις μαρτυρίες των πληροφορητών μας αλλά και της φεμινιστικής θεωρίας διαπιστώνουμε ότι τόσο στην πόλη όσο και στο χωριό βλέπουμε το κλασικό πρότυπο της υποτελούς «νοικοκυράς» η οποία έχει διαμορφώσει την ταυτότητά της σύμφωνα με το πατριαρχικό πρότυπο και ο ρόλος της είναι «αφανής» και μέσα στον ιδιωτικό χώρο του σπιτιού ενώ, παρόλα αυτά, πρέπει να συμμετέχει κάποιες φορές και σε υποτυπώδεις αγροτικές εργασίες που τις θεωρεί κι εκείνη όπως και η γυναίκα του χωριού «βοήθεια και υποχρέωση».

Είναι εμφανές ότι ο τόπος διαμονής, το φυσικό τοπίο, οι γεωφυσικές ιδιαιτερότητες δημιουργούν ξεχωριστές και διαφορετικές ανάγκες στους αντίστοιχους κατοίκους κι έτσι παίζουν σημαίνοντα ρόλο στη διαμόρφωση του καθημερινού πολιτισμού, των απαιτούμενων εργασιών, της λειτουργικής θέσης του καθενός μέσα σε αυτό το πλαίσιο. Έτσι στην περίπτωση του χωριού η γυναίκα έχει επωμιστεί και αυτόν της αγρότισσας, χωρίς να αντιλαμβάνεται τη διαφορετικότητα της φύσης του

κάθε ρόλου και έχει ενσωματώσει τις ασχολίες αυτές στη ζωή της ως οικιακές πιστεύοντας ότι κάνει το χρέος της και απλώς προσφέρουν στην οικογένεια¹³⁴ καθώς είναι μία κοινωνική πραγματικότητα που τους έχει γίνει βίωμα και με έμμεσο τρόπο έχει οικειοποιηθεί.

Τρόποι με τους οποίους οι γυναίκες διαπραγματεύονται την κοινωνική τους θέση μέσω της μαγειρικής στην παραδοσιακή κοινωνία

Από μικρά τα παιδιά στο Ρέθυμνο γαλουχούνται σε ένα κόσμο που η θέση της γυναίκας βρίσκεται μέσα στο σπίτι, φροντίζοντας τον άνδρα, τα παιδιά και τα ηλικιωμένα μέλη της οικογένειας. Αυτό επιβεβαιώνεται σύμφωνα με τη φεμινιστική προσέγγιση καθώς για άλλες γυναίκες η φροντίδα αυτή είναι πηγή ικανοποίησης και υπερηφάνειας, ενώ άλλες τη βλέπουν ως καταπίεση και στέρηση άλλων επιθυμιών και ικανοτήτων. Σίγουρα όμως η ενασχόλησή τους αυτή αναπαράγει τα παραδοσιακά οικογενειακά πρότυπα και διατηρεί το διαχωρισμό μεταξύ φύλου και ταξικών σχέσεων¹³⁵.

Σύμφωνα με την Κράββα η ενασχόληση της γυναίκας με την διατροφή και τη φροντίδα της οικογένεια όπως την εκφράζει η De Vault, φαίνεται να είναι βασική υπόθεση της γυναίκας που την «εγκλωβίζει στο ρόλο της τροφού» και κάποιες φορές της δημιουργεί εντάσεις και άγχος. Υπάρχει όμως και η άλλη θέαση, όπως αυτή της Goddard¹³⁶, η οποία τοποθετεί τη γυναίκα νοικοκυρά, μέσα από την κουζίνα και την τελετουργική πρακτική του φαγητού να έχει δύναμη και να ασκεί επιρροή γιατί είναι αυτή που αποφασίζει το τι θα φάνε και με ποια υλικά, με ποιες ποσότητες και τι ποιότητα, θα γίνει η προετοιμασία και η παρασκευή του φαγητού για την οικογένεια. Το ίδιο φαίνεται να ισχύει και στην Κρήτη αφού είναι κι αυτή μία μεσογειακή χώρα που έχει παρόμοιο habitus ενώ από μαρτυρίες ανδρών της τοπικής κοινωνίας και παρά τους έμφυλους διαχωρισμούς και στερεότυπα ο σεβασμός προς τη γυναίκα νοικοκυρά -και ιδιαίτερα τη γηραιότερη- είναι εμφανής χωρίς όμως να αποκλείεται

¹³⁴ Αλεξάνδρα Μπακαλάκη, *Ανθρωπολογία Γυναίκες και φύλο*, σ. 11-16

¹³⁵ DeVault, M., *Feeding the Family : The social organization of caring as gendered work*, Chicago : University of Chicago Press Chicago 1994, σ. 2-3

¹³⁶ Η Goddard ασχολείται συγκεκριμένα με την ιταλίδα νοικοκυρά και την ισχύ που της δίνει η ενασχόλησή της με την κατασκευή του φαγητού στη Νάπολη.

και η πρώτη θέαση ιδιαίτερα στις μεγαλύτερες ηλικίες που μέσα από τις συνεντεύξεις η μαγειρική εκφράζεται ως καθήκον¹³⁷.

Οι πληροφορήτριες που ανήκουν στη μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα μας περιγράφουν πως έμαθαν κατά κύριο λόγο πως να μαγειρεύουν από τη μητέρα ή τη γιαγιά τους και κάποιες από την πεθερά τους παρατηρώντας τις, άρα η απόκτηση μαγειρικών γνώσεων αποτελεί στοιχείο βιωματικής μάθησης.

Ξεκινάμε με μία μαρτυρία που αποκλίνει από τα πρότυπα της εποχής αυτή της κυρίας Αντιόπης που μας δήλωσε πως ο πατέρας της μαγείρευε «Πενήντα δύο χρονών παντρεύτηκε. Και μαγείρευε γιατί έκανε στην Αμερική δέκα χρόνια. Καλύτερα φαγητά έψηνε και τα Σαββατοκύριακα ακόμη..... Κι ήξερε καλύτερα από τη μάνα μου να μαγειρεύει. Και στην προστασία του μας είχε και τον αξίωσε ο θεός να κάνει πέντε γερά παιδιά» και συνεχίζει από αυτόν έμαθα να μαγειρεύω αλλά και από την μάνα μου», πράγμα αντίθετο με το σύνθημα στη συγκεκριμένη χρονικά περίοδο πριν και κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου πολέμου.

Πιο συγκεκριμένα, περιγράφοντάς μας πως έμαθαν να μαγειρεύουν οι υπόλοιπες κυρίες και αν η μαγειρική ήταν μόνο γυναικεία δουλειά η κυρία Μαρία Κ μας ενημερώνει ότι: «Έμαθα όμως από τη μάνα μου και κάνω κι εγώ τα ίδια. Ότι έβλεπα και κάνανε¹³⁸. Κάνανε πολύ ωραία, μελιτζάνες, ιμάμ μπαϊλντή, γεμιστά, είχαμε στο σπίτι μας στον Πλατανιά απ' έξω, ένα χωράφι και φύτευε απ' όλα και ντομάτες και κολοκύθια και ήθε να βγει η μαμά μου να γεμίσει ένα καλάθι, αλλά και τέτοιες ωραίες ντομάτες, να ανοίξει μια τσικαλέ. Ήτανε με κοπριά μια φορά, τώρα με τα λιπάσματα, εδά βάνουν[...]Δεν είχανε κουζίνες και τέτοια, τις έβανε, στο τσικάλι, με ξύλα και έψηνε πολύ ωραία». Η παραπάνω μαρτυρία επισημαίνει και την σημαντική συνεισφορά των «αγνών» υλικών στη γεύση εκτός από τη μαγειρική δεινότητα της νοικοκυράς αλλά και μία νοσταλγία για το παρελθόν. Η κυρία Μαρία Φ από την άλλη μας λέει όταν ακούει για τα μπιφτέκια «Εμείς δεν είχαμε. Είχαμε κολοκυθοκεφτέδες που κάνουνε το κολοκύθι» καθώς στο χωριό κιμά δεν μπορούσαν να προμηθευτούν. Φαίνεται και μία διαφοροποίηση χωριού – πόλης που η προμήθεια των υλικών για πιο εξειδικευμένες μαγειρικές ήταν δύσκολη, όμως επινοούσαν άλλα φαγητά · πχ μπιφτέκια vs κολοκυθοκεφτέδες.

¹³⁷ Σύμφωνα με την Κράββα (2020)/ όπως αναφέρεται στο Καταναλώνοντας τον Πολιτισμό Διαδρομές Κατανάλωσης, Ιστορίες Τροφής και Στέρησης, Αθήνα: Πατάκης, 2020, σ. 109

¹³⁸ Εννοεί η μητέρα και η γιαγιά της.

Η κυρία Βάσω με τη σειρά της επιβεβαιώνει ότι κι εκείνη έμαθε παρατηρώντας τη μητέρα και τη γιαγιά της λέγοντας «Ότι βλέπαμε απ' τη γιαγιά και απ' τη μαμά μου, δεν είχαμε άλλους στο σπίτι», εννοώντας ότι δεν υπήρχαν άλλες γυναίκες όπως γειτόνισσες, ή συγγενείς που να είχαν την ευαισθησία να της δείξουν και συνεχίζει λέγοντας «Εγώ είχα πρότυπο τη μαμά μου. Ήταν πολύ καλή νοικοκυρά, μαγείρευε πάρα πολύ ωραία. Και τη γιαγιά μου καμιά φορά» και η κυρία Γεωργία με την κυρία Ειρήνη συμφωνούν λέγοντας ότι έμαθαν να μαγειρεύουν από «Τη μαμά και τη γιαγιά» τους ενώ η κυρία Ειρήνη μας έχει πει ότι και οι γυναίκες στα σπίτια που εργαζόταν της έμαθαν να μαγειρεύει σύμφωνα με τις γευστικές προτιμήσεις τους και συνεχίζει αναφέροντας μας αν έκανε κάτι ιδιαίτερο στον άντρα ή στα παιδιά της λέγοντας «Εγώ δεν έκανα συνήθως πολλά χατίρια. Μαγείρευα ένα φαΐ και τρώγαμε όλοι. Ψάρια μαγείρευα σπάνια γιατί για την τότε εποχή ήταν ακριβό το γούστο αυτό, αλλά άρεσαν του άντρα μου», ενώ για το φαγητό των μικρών παιδιών αναφέρει «Ξέραμε, βλέπαμε από τις άλλες μαμάδες. στην αρχή ξέραμε ότι πρέπει να τους τα αλέσουμε τους φτιάχναμε και καμιά κρέμα και μετά αρχίσανε και τρώγανε ότι τρώγανε και οι υπόλοιποι».

Από τη μεσαία ηλικιακή ομάδα, η Νίκη εκφράζει την αγάπη της για τη μαγειρική «Για μένα είναι κάτι που αγαπώ πολύ.. Αγάπη λοιπόν, έμπνευση, πρωτοτυπία και χαλάρωση. Απλά συχνά γίνεται υπό πίεση χρόνου...» και συνεχίζει «Είμαι καλή σε αρκετές συνταγές. Τις παλιές παραδοσιακές τις έμαθα από τις μεγαλύτερες γυναίκες τις οικογένειας, αλλά συχνά τις αλλάζω ή τις εξελίσσω. Παλιότερα μαγείρευαν κυρίως με το μάτι και την πείρα, τώρα χρησιμοποιώ και συνταγές που είναι εύκολο να βρω στο διαδίκτυο». Για το αν επηρεάζεται από τις γευστικές προτιμήσεις του συζύγου της αναφέρει «Ναι φυσικά και άλλαξα και λαμβάνω υπόψη μου τις προτιμήσεις και του άντρα και των παιδιών καθώς και στη συχνότητα που μαγειρεύω κάποια φαγητά.. π.χ σπάνια μαγείρευα παστίτσιο για μένα.. Τώρα το κάνω συχνά. Μαγειρεύω αβρωνιές με ξύδι και αλεύρι, φαγητό που ποτέ δε μαγείρευε η μητέρα μου, αλλά αρέσει στον άντρα μου και το κάνουν στο Σπήλι απ' όπου και κατάγεται. Μου το έμαθε η πεθερά μου». Βλέπουμε πως όσο αλλάζει η κοινωνία και το βιοτικό επίπεδο αυξάνονται οι απαιτήσεις και από το απαραίτητο προσπαθούμε να ικανοποιήσουμε τις γευστικές προτιμήσεις των σημαντικών για εμάς προσώπων.

Στην μελέτη μας παρατηρήσαμε από τα λεγόμενα των συνεντευξιαζόμενων ότι αυτό που έπρεπε να παραδοθεί στην επόμενη γενιά ήταν τεχνικές γνώσεις περισσότερο όπως πχ ποια χόρτα ή μανιτάρια ήταν βρώσιμα, ποια βότανα χρειάζονταν στην κουζίνα και ποια ως αφέψημα, πως θα κόψεις το κρεμμύδι, πως θα καθαρίσεις τα χόρτα, τις αγκινάρες αλλά και πως θα τα διατηρήσεις το κάθε τρόφιμο και πολλές πρακτικές λεπτομέρειες που χρειάζεται να τις παρακολουθήσεις για να τις μάθεις «εμπειρικά», γνώσεις που θεωρούνται ρουτίνα και κάποιες φορές δεν τις θεωρούμε άξιες ενδιαφέροντος ώστε να αναφερθούμε σε αυτές παρότι στην πράξη, είναι σημαντικές για την οικιακή οικονομία.

Για το στόλισμα του τραπέζιού οι περισσότερες κυρίες μας αναφέρουν ότι «Δεν στολίζαμε όμως το τραπέζι να φαίνεται το φαί όμορφο και τέτοιες λεπτομέρειες που κάνουνε σήμερα. Ένα τραπεζομάντιλο πάντως το βάζαμε» μας λέει η κυρία Βάσω και η κυρία Μαρία Φ συμπληρώνει «Και εγώ έβαζα τραπεζομάντιλο και από πάνω μου έδωσε η μάνα μου 'φαντή πετσέτα και μέρα παρά μέρα την άλλαζα που γινόταν ολολάδοτη. Γιατί τα 'φαίνανε τότε και είχε όλο τέτοια και την έστρωνε και πηγαίναμε να φάμε και την ξέστρωνε. Το μεσημέρι έκανε το φαί και τρώγαμε όλοι από μια λεκάνη και τρώγαμε όλοι από κιαε» πράγμα που αναφέρουν όλες οι κυρίες άνω των ογδόντα ετών εκτός από την κυρία Σταματία που αναφέρεται σε ένα διαφορετικό στολισμό από αυτόν που παρουσιάζουν οι άλλες κυρίες λέγοντας «Τραπεζομάντιλα είχαν και τότες οι προτινές και ήταν πολύ ωραία τραπεζομάντιλα και είχανε καμωμένα και σεντόνια και ράβανε κιόλας και κεντούσαν... όχι όλες, ορισμένες. Τα στολίζανε τα σπίτια. Τα Χριστούγεννα να βάλεις την κουλούρα και βάζαν τότε να βάλεις και μια ελίτσα και να έχει και ελιές απάνω και γύρω γύρω εδώ βάναμε μανταρινάκια, πορτοκαλάκια, βάναμε για να είναι όμορφο δηλαδή το τραπέζι και τα σιάζαμε... όι ... φτιάχναμε τέτοια. Αυτά που είχαν δηλαδή τότε... φτιάχναν στολίζανε. Και βγαίνανε τότε... τώρα δεν βλέπω... Να ήτανε απόκριες... Βγαίναν οι άντρες να πηγαίνουν σε σένα, στην άλλη κοπέλα, στην άλλη, ο καθένας σε δικό του... να κάνουνε πίτες, να κάνουν ρυζόγαλα, να κάνουν πράγματα εκεί... πίνουν και ύστερα πηγαίνανε και στου αλλουνού, τώρα δεν πηγαίνουν, τώρα... Δεν ξέρω γιατί». Η κυρία Αντιόπη διαφωνεί και συμπληρώνει «Δεν είχαμε σπίτια τοτεσάς να στολίζουμε. Αφού μέναμε με τα ξερά μας κορμιά τοτεσάς αφού είχε καεί το χωριό μας».

Από τα παραπάνω βλέπουμε δύο διαφορετικές νοοτροπίες μέσα στην ίδια τοπικότητα επηρεασμένες από τις ιστορικές συγκυρίες που η κάθε μία είχε

αντιμετωπίσει. Η κυρία Σταματία παιδί μικρασιατικής οικογένειας έχει μία διαφορετική οπτική για το στολισμό του χώρου και τη σημαντική προσφορά του φαγητού στη διαμόρφωση της καλής ψυχολογίας μέσω μίας φροντισμένης παρουσίασης τόσο του τραπεζιού όσο και του φαγητού. Αναφέρετε επίσης και στη συμβολή της όμορφης αυτής παρουσίασης στην εύρεση ενός συντρόφου για τα κορίτσια καθώς όταν θα έρθουν οι επισκέπτες θα δουν και θα κρίνουν τη νοικοκυροσύνη του σπιτιού ενώ για την κυρία Αντιόπη που έζησε σε ένα χωριό που το είχαν κάψει οι Γερμανοί τα χρόνια της κατοχής τα πράγματα περιορίζονταν στην αναγκαιότητα της ύπαρξης φαγητού στο τραπέζι και όλα τα άλλα μοιάζουν δευτερεύοντα και δεν την απασχολούν .

Η κυρία Μαρία Φ περιγράφοντας την καλή νοικοκυρά αναφέρετε και στην μαγειρική έναν από τους απαραίτητους ρόλους της γυναικείας ταυτότητας «Όλες ήταν καλές, γιατί αν δεν το πετύχαινες μια φορά την άλλη θα το πετύχαινες κι όλες ήταν νοικοκυράδες γιατίι τις έκανε η ανάγκη να 'ναι. Κάθε μια είχε τις γνώσεις της». Για την κακή νοικοκυρά δεν ξέρουν τι να μας πουν και απαντούν αμήχανα. Η κυρία Μαρία Φ λέει «Α, κακή δεν ξέρω, τι έκανε λέει. Δηλαδή δεν ξέρω, να τσικνώσει το τσικάλι της;» ενώ η κυρία Βάσω «Α, δεν ξέρω, πρέπει να το προσέξει. Δεν υπήρχε κάτι που να έκανε κάποια και να λέγαμε αυτή είναι κακή νοικοκυρά. Δεν ανακατευόμαστε εμείς στις κουζίνες αλλοιών» πιθανότατα δεν απάντησαν είτε γιατί για αυτές το φαγητό ήταν απλώς μία βασική ανάγκη είτε για να μην θεωρηθούν κουτσομπόλες καθώς μένουν στην ίδια γειτονιά αλλά και οι άλλες πληροφορήτριες δεν θέλησαν να το συζητήσουν.

Η κυρία Μαρία Φ που έμαθε να μαγειρεύει από τη μητέρα της περιγράφει τη διαδικασία του γεύματος στην παραδοσιακή κοινωνία της δεκαετίας του 1940 στο χωριό της «εμείς, είχαμε τη μεγάλη λεκάνη την πέτρινη [...] κι είχε ένα χέρι και της εδέναμε ένα σπάγκο και την κρεμούσαμε στον τοίχο και την έβανε αυτή και καθόμαστε και τρώγαμε από τα πήλινα συμπάλια και κάναμε φαγητό με τα ξύλα και τρώγαμε όλοι από μια λεκάνη και τρώγαμε όλοι από κιαε [...] και η κυρία Γεωργία συμπληρώνει «Και δεν γυρεύαμε πιάτο» γεγονός που αποδεικνύει ότι το φαγητό ήταν απλώς απαραίτητο για την επιβίωση της οικογένειας, τουλάχιστον στην καθημερινότητα.

Η κυρία Γεωργία που ήρθε αργότερα στην παρέα θέλησε κι εκείνη να μας πει τη γνώμη της και μας εξηγεί ότι πέρα από τα βασικά που συνήθως τα μάθαινες από τη μητέρα, τη γιαγιά ή την πεθερά σου έπρεπε να τα βγάλεις πέρα μόνη σου λέγοντας «Από μόνες μας ότι κατέβαζε το κεφάλι μας και δεν είχαμε και πολλά πράγματα... Μια φορά σου λέγανε, από πάντα μου έλεγε η μάνα μου, το πιλάφι τέσσερα, ένα. Τέσσερα ποτήρια νερό και ένα ρύζι και μετά ότι μας έκοβε ψήναμε. Και αλάτι δοκίμαζες και έβαζες, το ίδιο το κάνουμε και τώρα, εεε» και για τις τηγανίτες που τις θεωρούσαν μάλλον γλυκό ή λιχουδιά λέει «Τηγανίτες, τηγανίτες με το κουτάλι, να τις ανακατώνεις και να ανακατώνεις» και η κυρία Βάσω συμπληρώνει «Η γιαγιά μου τους έλεγε κουταλίτες. Βάζανε το αλεύρι, νεράκι, αλατάκι κι ήτανε ρευστό και έπαιρνε κουταλιές κουταλιές και ήταν το λάδι ζεστό» και η κυρία Μαρία Φ συνεχίζει «Ήταν τέλειοι με το πετιμέζι και πέρναμε το μούστο και τον εβράζαμε και τον εβράζαμε και έκανε η μάνα μου πετιμέζι και βάζαμε. Πετιμέζι, βάζανε μια φορά και μέλι. Όποιος είχε μέλι, έβαζε μέλι ή ζάχαρη με κανέλα. Μερικοί ήταν μελισσοκόμοι, δεν είχανε όλοι και η ζάχαρη ήταν λίγη». Συνταγές με γραμμάρια και ακρίβεια δεν ανέφερε καμία από τις κυρίες.

Στην παραδοσιακή κουζίνα του «Ρεθέμνους», όπως και στην έρευνα του Sutton, φράσεις όπως θα προσθέσουμε «λίγο αλάτι ή ξύδι» ή για να φτιάξουμε μυζηθρόπιτες πρέπει το ζυμάρι να είναι «τόσο μαλακό» και θα κάνουμε «μικρά μπαλάκια» που μέσα θα βάλουμε «λίγη μυζήθρα», χωρίς να μπορούμε να προσδιορίσουμε την ακριβή ποσότητα είναι συνηθισμένες, παρόλα αυτά κάθε κοπέλα μπορεί αν της ζητηθεί να έχει ένα καλό αποτέλεσμα στην παρασκευή της ακόμα και την πρώτη φορά που θα ασχοληθεί με την κουζίνα σαν να έχει γραφτεί η διαδικασία μέσα στη μνήμη της και έρχεται όταν τη χρειαστεί χωρίς να το σκεφτεί¹³⁹.

Η κυρία Αντιόπη μας λέει τη δική της άποψη για το πώς μάθαιναν οι νέες κοπέλες να μαγειρεύουν «Η μαμά έδειχνε στο παιδί και άμα ρωτούσες και καμιά σου το 'λεγε δεν το είχε κρυφό. Την πρώτη φορά δεν θα ήταν καλό, τη δεύτερη θα το 'κανες και σου έλεγαν, αλλά έπρεπε να παρατηρήσεις να κλέψεις την τεχνική, στο ψωμί, στα κουλούρια» ενώ σε δεύτερο χρόνο αναφέρει «κάποιες δεν έλεγαν τις συνταγές ή δεν έλεγαν όλα τα υλικά» ενώ η κυρία Σταματία μας λέει ότι όταν ήταν παιδάκι ενώ πήγαινε με τις άλλες γυναίκες να μαζέψει χόρτα δεν την άφηναν να πάει

¹³⁹ David Sutton, *Remembrance of Repasts*, Oxford and New York: Berg, 2012 σ. 125-158

πολύ κοντά για να μπορέσει να μάθει «πηγαίναμε δυο τρεις τέσσερις.. και δεν θέλανε... να μην της βγάζεις τα δικά της τα χόρτα. Και βλέπαμε. Εγώ ήμουνα λίγο πιο αντρί και έβλεπα εγώ. *Εγώ έβλεπα εκείνο το τσιτσιριστό το τύπωνα.* Θελαν να βγάζουν και οι ίδιοι και σου λέγανε να μην πηγαίνεις πιο κοντά. Όχι όλες... Να έτσι είναι οι γυναίκες δεν το καταλαβαίνεις. Εγώ πάντως τα μάζωνα, ήξερα, δυο φορές άμα πάω... αφού ήξερα, τούτο, τούτο... τα χόρτα εκείνα... να μην βγάλεις και κανένα κακό χόρτο. Ευτυχώς η Ελλάδα δεν έχει πολλά δηλητηριώδης ένα το λένε δρακοντιά μια που... αυτή δεν την έβγανε.. δηλαδή ορισμένα που δεν τρώνε. Η γιαγιά μου που αυτή πήγαινε μόνη της άμα έβλεπε κανένα κακό στο καλάθι..., αυτό το πετούσε» χωρίς όμως να μπορούν να τεκμηριώσουν γιατί το έκαναν αυτό γεγονός που αποδεικνύει ότι τίποτα δεν προσφέρονταν εύκολα και η κάθε νοικοκυρά έπρεπε να έχει τα «μάτια και τα αυτιά της ανοιχτά» ώστε να «κλέψει» την τεχνική που θα την ανέβαζε στα μάτια των «άλλων» γυναικών.

Η κυρία Αντιόπη μας περιγράφει την καθημερινή ρουτίνα της. «Θε να σηκωθούμε το πρωί να στρώσουμε το κρεβάτι, να σκουπίσουμε το σπίτι να' ναι καθαρό [...] μετά να μαγειρέψεις. Εγώ έτσι συνήθισα, έτσι κάνω. Και στη μαγειρική αυτή που έκανε το πιο νόστιμο φαγητό ήτανε η πιο καλή νοικοκυρά» και συνεχίζει λέγοντας ότι το καλύτερο φαγητό που έκανε ήταν οι τηγανητές πατάτες στα ξύλα και περιγράφει την διαδικασία παρασκευής τους «Μάζεμα τις μικρές μικρές και τις τηγάνιζα στα ξύλα ήτανε. Και κάθε που θε να' ρθει στο σπίτι είχα μια λεκάνη εμαγιέ γεμάτη μικρά μικρά πατατάκια και ένα τσικάλι λάδι και έβραζε και τα' κανα. [...] Και έφτιαχνα και ωραίο το λαγό. Ήρθε μια φορά ένας και μου είπε «Είμαι φίλος του ξαδέρφου σου του Πελαντάκη και με έστειλε να μου δώσεις ένα βουργιάλι γιατί έπιασα ένα λαγό να μη με πιάσουνε στο δρόμο. Μα αυτός μου είπε πως κάνεις τέλειο το λαγό και τον έφερα να μας τον μαγειρέψεις να τον φάμε». Και το βράδυ ήρθανε δυο τρείς και κάτσαμε και τον φάγαμε. Ο θεός να του συχωρέσει». Αυτή είναι η μόνη αναφορά της μαγειρικής ως μέσω εξέλιξης στην ιεραρχία της τοπικής κοινωνίας μίας κοπέλας στη συγκεκριμένη ηλικιακή ομάδα εκτός από αυτή της κυρίας Ειρήνης που στο πλαίσιο της εργασίας πια αναφέρει «Εγώ ότι και να έφτιαχνα έλεγαν ότι ήταν καλό. Εγώ μαγείρευα στα ξένα σπίτια και έμαθα από εκεί. Με μάθαιναν οι κυρίες, τα αφεντικά. Δώδεκα χρονών πήγα στην Αθήνα και δεκαπέντε γύρισα και δούλευα στο Ρέθυμνο. Μου έλεγαν θα κάνεις αυτό σήμερα. Μου είχανε δείξει την πρώτη φορά και μετά μου έλεγαν έτσι, έτσι, έτσι, θα κάνεις αυτό».

Η γιαγιά Μαρία περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής του φαγητού «το μαγειρεύα μέσα σε ένα σπήλαιο, στο σπηλαίο της Πάνας» και συνεχίζει «ήταν δικό μας ένα καζάνι και ενός ξαδέλφου μου και μονομερίζαμε έξι-εφτά νομάτοι. Ήταν τυραννία. Εκεί μέσα μαγειρεύαμε, εκεί μέσα τυροκομούσαμε» και μας εξηγεί: «Έμαθα να μαγειρεύω από τη μάνα μου και να φτιάχνω το τυρί, όμως έβλεπα και από τον άντρα μου στο μιτάτο¹⁴⁰. Οι άντρες ήξεραν να μαγειρεύουν γιατί έμεναν αρκετές μέρες μόνοι στο βουνό. Έψηναν όμως διαφορετικά φαγητά». Ο κύριος Γιώργος από το Αμάρι σε συζήτηση στο ΚΗΦΗ αναφέρθηκε στα φαγητά που έφτιαχναν οι άνδρες στα μητάτα και εκθείαζε το κρέας βρασμένο μέσα σε γάλα λέγοντας «ποτέ δεν έχω φάει κάτι τόσο νόστιμο» προιδεάζοντάς μας ότι τα υποκείμενα έπρεπε να εφευρίσκουν τεχνικές και συνδυασμούς τροφίμων ώστε να ξεπερνούν τους περιορισμούς που είχαν.

Όλες οι πληροφορήτριες της μεγαλύτερης ηλικιακής ομάδας που αναφέρονται στις οικιακές εργασίες τις χαρακτηρίζουν ως αναγκαίες και υποχρεωτικές ακόμα και αυτή της μαγειρικής. Σε κάποιες περιπτώσεις, για να επιτευχθεί η μάθηση των οικιακών εργασιών και επειδή δεν ήταν όλα τα κορίτσια πρόθυμα να συνεργαστούν οικειοθελώς, οι μητέρες χρησιμοποιούσαν απειλές ή σωματικές τιμωρίες. Στις συνεντεύξεις μας βλέπουμε την κυρία Αντίοπη να αναφέρεται στην «Αγία Ράβδα»: τέτοιες μέθοδοι δεν είναι πια αποδεκτές, όμως την εποχή που μαθήτευε η μεγαλύτερη ηλικιακή ομάδα ήταν συνηθισμένες. Ο Herzfeld, αναφερόμενος στη μαθητεία στα εργαστήρια του Ρεθύμνου, επισημαίνει ότι η σωματική τιμωρία προκαλεί εξοικείωση και ότι οι απειλές είναι παιδαγωγικά αποτελεσματικές, το ίδιο φαίνεται να διαπίστωσαν κάποια από τα μέλη της μεγαλύτερης ηλικιακής ομάδας¹⁴¹.

Προσπαθώντας να καταλήξουμε σε κάποια συμπεράσματα μέχρι το σημείο αυτό πρέπει να αναφερθούμε στο έργο του Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value* καθώς βλέπουμε τους μαθητευόμενους να προσπαθούν «να κλέψουν» για να μάθουν την τέχνη. Στην γυναικεία μαθητεία υποθέτουμε ότι δεν θα χρειαζόταν να κλέψει κάποιος λόγο των συγγενικών σχέσεων. Από τις μαρτυρίες διαπιστώσαμε ότι το να κλέψεις ακόμα και στη συλλογή χόρτων

¹⁴⁰ Μιτάτο είναι ένα πλινθόκτιστο μικρό οικοδόμημα που χρησίμευε ως κατάλυμα του βοσκού. Στο παράθεμα βλέπουμε την εικόνα 2.

¹⁴¹ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, σ. 45

αλλά και σε τεχνικές μαγειρικής χρειαζόταν ακόμα και στα παλιότερα χρόνια παρόλο που οι περισσότερες πληροφορήτριες τα έχουν εξιδανικεύσει και δεν θέλουν να το πουν ξεκάθαρα. Επίσης χαρακτηρισμοί όπως «τσαπατσούλα» ή «ακαμάτρα» ακούγονταν στην τοπική κοινωνία όμως καμία δεν σκέφτηκε να αναφερθεί σε αυτές ίσως γιατί ήταν κι άλλα άτομα μπροστά ένα μειονέκτημα των ομάδων εστίασης και δεν ήθελαν να τις κρίνουν για τις απόψεις τους.

Στη μεσαία ηλικιακά ομάδα, η Ανδρονίκη περιγράφει την καλή νοικοκυρά λέγοντας ότι «Είναι αυτή που ότι κάνει στο σπίτι το κάνει με αγάπη και δίνει προτεραιότητα στο σωστό μέγλωμα των παιδιών και όχι στην «τέλεια» εικόνα του σπιτιού και στο τι λέει ο κόσμος» και συμπληρώνει ότι αυτό που αξίζει να μάθουν αλλά και να πάρουν από την προηγούμενη γενιά είναι «Κυρίως η καθαριότητα, το μαγείρεμα – παραδοσιακές συνταγές, το κέντημα και λιγότερο οι αγροτικές εργασίες». Δηλώνει ότι «Τέτοιες γνώσεις παίρνω από τις μεγαλύτερες γυναίκες της οικογένειας, μητέρα, θεία, πεθερά, αλλά συχνά και από το διαδίκτυο». Αναφερόμενη δε στους τρόπους συντήρησης και διαχείρισης των τροφίμων αναφέρει ότι «Μόνη μου έχω μάθει να διαχειρίζομαι τα υλικά μου και να χρησιμοποιώ ότι έχω στο ψυγείο μου και στα ντουλάπια μου με τον καλύτερο δυνατό τρόπο ώστε να μην πετάω τίποτα. Σπάνια έως ποτέ δεν πετάω φαγητό.. Οι φακές γίνονται φακόρυζο.. Τα λαχανικά ίσως γίνουν μπιφτέκια κλπ..».

Από τις παραπάνω συνεντεύξεις διαπιστώνουμε ότι στην μεσαία ηλικιακά ομάδα αρχίζει μία διαφοροποίηση από αυτή των γηραιότερων και η μαγειρική αποκτάει άλλο χαρακτήρα. Χαρακτηριστικά θα αναφερθούμε στη Μαρία που μας λέει ότι η μαγειρική είναι «*Με μία λέξη δημιουργία*» και όταν μαγειρεύει τα απαραίτητα εργαλεία γι αυτή είναι «η γεύση και το μάτι. Αν δεν δεις τις μικρές λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά, η συνταγή δεν θα είναι ποτέ ίδια. Έπειτα προσθέτεις την προσωπική σου πινελιά και όλα πάνε ρολόι» ενώ η Γεωργία που κι εκείνη έμαθε να μαγειρεύει από τη μητέρα της που «*τα έκανε όλα τέλεια*» αναφέρει «Εμένα δεν μου αρέσει πάρα πολύ. Αμα ξέρω τι να μαγειρέψω κάθε μέρα, δεν με νοιάζει Αλλά το μεγάλο πρόβλημα είναι τι θα ψήσουμε κάθε μέρα. Το τι φαγητό και να αρέσει και σε όλους. Εντάξει δεν με τρελαίνει. Είναι μέρες που μου αρέσει να μαγειρεύω και κάποιες άλλε βαριέμαι» και για τον τρόπο που μαγειρεύει μας λέει «*Εγώ χρειάζομαι μία συνταγή. Ότι γράφει η συνταγή*». Διαπιστώνουμε λοιπόν πως από τη μεσαία ηλικιακή ομάδα το φαγητό αρχίζει να αποκτάει διαφορετική σημασία

και να εκφράζει διαφορετική νοοτροπία. Αρχίζει να γίνεται ευχαρίστηση και τρόπος δημιουργίας και έκφρασης και όχι μόνο διατροφική ανάγκη.

Συνεχίζοντας την έρευνά, θα αναφερθούμε σε μικρές σημαντικές λεπτομέρειες που μοιράστηκαν μαζί μας οι πληροφορήτριές μας τόσο για την μαγειρική στο σπίτι όσο και για τις διαβατήριες τελετές. Η Φανή θέλει να μοιραστεί μαζί μας κάτι που της παρέδωσε η μητέρα της και το συνεχίζει κι εκείνη «Η μαμά μου (γεννημένη το 1933) όταν έφτιαχνε αμπελόφυλλα ντολμαδάκια, προκειμένου να είναι συμμετρικά μεταξύ τους τόσο για να ψηθούν ομοιόμορφα όσο και για να είναι πιο "εμφανίσιμα" στο σερβίρισμα, χρησιμοποιούσε ένα μικρό ψαλιδάκι για να κόβει όποιο μέρος του φύλλου δεν τυλιγόταν όμορφα. Είχε "ξεσηκώσει" την τεχνική αυτή από τη (μικρασιάτισσα, γεννημένη το 1917) γιαγιά μου, τη μητέρα της, και την ακολουθώ και εγώ... Θυμάμαι ότι και οι δυο τους πάντα έδιναν μεγάλη σημασία στην εμφάνιση του πιάτου που θα σέρβιραν ακόμα κι αν επρόκειτο για καθημερινό γεύμα και όχι για επίσημο. Μάλλον αυτές οι πρακτικές ήταν ο προάγγελος του σημερινού "food styling".....». Στην παραδοσιακή κοινωνία ίσως η συναναστροφή των Ρεθεμνιωτισσών με τις μικρασιάτισσες νοικοκυρές να έδωσε τα έναυσμα για την όμορφη παρουσίαση του πιάτου εκτός από την ωραία γεύση.

Μία ακόμα παράμετρο που πρέπει να εξετάσουμε είναι αυτή της συνεργασίας μεταξύ των γυναικών στις καθημερινές δουλειές αλλά και σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπως γάμους και βαπτίσεις αλλά και τη συνεργασία μεταξύ των δύο φύλων και στις δύο περιπτώσεις.

Στην πόλη όπως αναφέρουν οι κυρία Μαρία Κ και η κυρία Βάσω οι γυναίκες συνεργάζονταν για να φτιάξουν τα κουλουράκια της Λαμπρής και αναφέρουν ότι «είχανε συνοχή τότε, συνοχή, περισσότερη αγάπη, περισσότερη κατανόηση. Εμένανε η μάνα μου, με όλη τη γειτονιά ήτανε μέλι γάλα» και η κυρία Μαρία Φ συμφωνεί καθώς κι εκείνη από όταν παντρεύτηκε έμεινε στην ίδια γειτονιά με τις άλλες δυο «Ναι, οι γειτόνισσες ούλες, γιάε οι τέσσερις γειτόνισσες ηθέλα να μονομερίσουμε να ψήσουμε τα κουλουράκια μας τα πασχαλινά. Αυτά κάνανε αυγοκούλουρο. Τοτενά δεν ξέραμε μελομακάρονα κάναμε λαδοκούλουρα τα Χριστούγεννα[...] Και βλέπανε και τα παιδάκια και μαθαίνανε πως ζυμώνανε. Ενώ για το χωριό της που χρησιμοποιούσαν το φούρνο του σπιτιού μαθαίνουμε ότι «Εμείς είχαμε τον φούρνο και τον επανίζαμε και βάναμε και ξύλα και απώς (τα κουλουράκια) τα μοιράζαμε δύο

δύο η κάθε μια». Χωρίς να το αναφέρουν μας δείχνουν ότι τα πράγματα έχουν αλλάξει και οι άνθρωποι έχουν πια απομακρυνθεί ακόμα και στις γειτονιές του Ρεθύμνου.

Σύμφωνα λοιπόν με το Levi-Strauss, όλες οι μαγειρικές υπάγονται σε μία βασική δομή. Έχουμε δύο τρόπους μετασχηματισμού το ψητό και το βραστό που τοποθετούνται στη βάση του «μαγειρικού τριγώνου» και εκφράζουν τον πολιτισμό αφού και οι δύο πρακτικές μετασχηματίζονται με την παρέμβαση του ανθρώπου. Στην κορυφή του τριγώνου είναι το ωμό που το λαμβάνουμε και το καταναλώνουμε όπως μας το δίνει η φύση. Το ψητό ή το οφτό και το καπνιστό που όπως βλέπουμε είναι απέναντι από τη φωτιά ή έρχεται σε απευθείας επαφή με αυτή και με αυτό ασχολείται ο άνδρας ως προς τα μέσα μετασχηματισμού είναι κοντά στη φύση. Αντίθετα, η γυναίκα χρησιμοποιεί εργαλεία, παίρνει τη φύση και τη μετασχηματίζει. Το βραστό, για το οποίο μεσολαβεί σκεύος και γίνεται από τη γυναίκα είναι πολιτισμός. Αν αφήσεις όμως ένα κρέας ή λαχανικό κάπου έξω, αυτό αποσυντίθεται και θα σαπίσει άρα επιστρέφει στη φύση αφού η εικόνα του μοιάζει με το βραστό. Ως προς το αποτέλεσμα λοιπόν ο άντρας στη ρεθυμνιώτικη κοινωνία που ασχολείται με το ψητό πάει προς τον πολιτισμό ενώ η γυναίκα επιστρέφει προς τη φύση¹⁴².

Άρα στην κατανομή των εργασιών της παραδοσιακής κοινωνίας στην Κρήτη βλέπουμε ότι υπάρχει μία έμφυλη διαφοροποίηση όσων αφορά τους τρόπους μαγειρέματος, ο άνδρας τοποθετείται στην αριστερή μεριά του τριγώνου και το αποτέλεσμα είναι πολιτισμός και η γυναίκα προς τη δεξιά μεριά που χρησιμοποιεί εργαλεία και τη μαγειρική τέχνη που είναι μετασχηματισμός το αποτέλεσμα όμως ξαναγυρίζει στη φύση. Αυτό το βλέπουμε και σε άλλες δραστηριότητες στην καθημερινή ζωή της συγκεκριμένης περιοχής που παρεμβαίνει εργαλείο πχ ο άνδρας χρησιμοποιεί το υνί, κλαδεύει, ραβδίζει τις ελιές ευθυτενής και η γυναίκα σκυφτή τις μαζεύει.

Άλλη μία διάκριση μπορούμε να δούμε αν βάλουμε στην αριστερή μεριά του τριγώνου το δημόσιο που εκφράζει τους άνδρες και στη δεξιά το «αθέατο», το ιδιωτικό που αντιπροσωπεύει τις γυναίκες. Το ιδιωτικό ως προς το αποτέλεσμα είναι φύση ενώ όταν ψήνει ο άνδρας ανοίγει το σπίτι, έχει καλέσει κόσμο και γίνεται δημόσιο. Η κυρία Ειρήνη μας περιγράφει τι ίσχυε στο χωριό που δεν υπήρχαν

¹⁴² Με την έννοια φύση εννοούμε οτιδήποτε το οικειοποιούμαστε και το καταναλώνουμε όπως μας δίνεται και πολιτισμός είναι ότι γίνεται με τη χρήση εργαλείου ή μετασχηματίζεται, η τεχνική.

εστιατόρια και ταβέρνες. «Εμένα έψηνε ο πατέρας μου σε γάμους και βαφτίσεις δεν πληρωνόντουσαν τότε. Και μη νομίζεις να ήταν ένας γάμος κάθε πέντε χρόνια στο χωριό». Απαντώντας στην απορία μας για το τι φαγητά έψηναν τότε στους γάμους μας είπε «Ψητό δεν κάνανε. Βραστό ή κοκκινιστό. Όλοι βοηθούσαν, όμως εγώ θυμάμαι να σερβίρουν οι άντρες πιο πολύ. Στο τραπέζι ας πούμε, στην τάβλα. Και θυμάμαι μόνο τυροπιτάκια που τα κάναν οι γυναίκες» ενώ η κυρία Μαρία Φ συμπληρώνει «Ήτανε οι περισσότεροι άντρες, στα καζάνια τα μεγάλα...[...]Αλλά βοηθούσαν κι οι γυναίκες και κάνανε την περιποίηση των τραπεζιών και σερβίρανε κιάλας όλοι μαζί. Προπάντων νέοι η χαρά μας ήτανε νεαροί και κοπελιές να συνορίζομέστανε ποιος θα πάρει τα πιάτα τα ποτήρια να τα πρωτοπάει» και συνεχίζει «Φτιάχνανε, πιτάκια, ντολμαδάκια, κάνανε κεφτεδάκια με τα κολοκύθια, τυροκεφτέδες με το τυρί και τις τηγανίζαμε. Δυο μέρες κάναμε να ψήσουμε τα φαγιά [...] και όλη η γειτονιά κουβαλούσε τα ποτήρια και τα πιάτα από τα σπίτια τους και τα βάναμε στις αυλές των σπιτιών και κάναμε τα τραπέζια» ενώ η κυρία Αντίπη πολύ γλαφυρά περιγράφει την τελευταία φορά που θυμάται να συνεργάζονται οι κάτοικοι του χωριού της για να «αποφανιστούν» σε ένα γάμο «στσι γάμους ως επί το πλείστον μαζεύουντανε πιο πολλοί και ούλοι βοηθούσανε. Στον τελευταίο γάμο που κάναμε στο χωριό, ήτανε ενός πρώτου μου ξαδέρφου και κάναμε δύο φουρνές ψωμιά και μία φουρνέ κουλούρια (στο σπίτι οι γυναίκες). Τα τελευταία κουλούρια που φτιάξαμε ήτανε στου ξαδέρφου μου του Μανώλη το γάμο πριν από πάρα πολλά χρόνια. Τώρα όλοι πάνε σε κέντρα».

Από την άλλη μεριά στην πόλη οι γάμοι γίνονταν σε κέντρα. Η κυρία Βάσω αναφέρει ότι στο γάμο της «Είχε η μαμά μου, την Πηγιά, την Αποστολάκη» ενώ στον αρραβώνα της «όταν ήρθε να με ζητήσει ο Γιώργος από το Τζερνιάδο, αστυνομικός ήταν, μαζεύτηκαν όλες οι θείες μου και οι φίλες της μαμάς μου και τα ετοίμασαν όλα» ενώ επισημαίνει ότι «ήταν ο φούρνος του Κλαψινού, εδώ δίπλα, εκεί τα ψήναμε» γεγονός αξιοσημείωτο καθώς τα ψητά φαγητά στις εκδηλώσεις αλλά και στην καθημερινότητα φανερώνουν μία ταξική διαφοροποίηση αφού στο χωριό τα περισσότερα φαγητά ψήνονταν στο «τσικάλι» καθώς η χρήση του φούρνου ήταν δύσκολη και αφορούσε σχεδόν αποκλειστικά την παρασκευή ψωμιού ενώ η κυρία Μαρία Κ στο ίδιο πνεύμα συνεχίζει «Εμένα έγινε ο γάμος μου και ο αρραβώνας μου στο τρεχαντήρι που το είχε ο Φραγκουλατζής. Στο Γκιουλούμπαση ήτανε...».

Βλέπουμε λοιπόν ότι ακόμα και στην πόλη οι γυναίκες συνεργάζονταν για να πραγματοποιηθεί ένα κοινωνικό γεγονός παρόλο που υπήρχε η δυνατότητα της ταβέρνας ώστε να περιποιηθεί η οικογένεια τους εξ αγχιστείας συγγενείς και αυτό δίνει αξία στο νοικοκυριό και «δύναμη» στη νοικοκυρά η οποία έχει τις γνώσεις και την δεξιότητα ώστε να συντονίζει τα πάντα σαν «αόρατο χέρι». Από την παραπάνω μαρτυρία της κυρίας Βάσως βλέπουμε επίσης μια πρώτη προσπάθεια ένταξης της γυναίκας στην αγορά εργασίας, η Πηγιώ σύζυγος του κυρίου Αποστολάκη που είχε ταβέρνα και εκεί έκανε το γάμο της να είναι συμπαραστάτης της μητέρας της αφού βοηθούσε το άντρα της στην ταβέρνα. Σε αρκετά από τα εστιατόρια βοηθούσε και η γυναίκα, η μητέρα ή η αδερφή του ιδιοκτήτη που ήξερε να παρασκευάζει μεζεδάκια και φαγητά κατσαρόλας.

Συγκρίνοντας τη μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα με την αμέσως μικρότερη (τη μεσαία) παρατηρούμε διαφοροποιήσεις που δημιουργούν ένα ευνοϊκότερο περιβάλλον για τη νοικοκυρά αφού δεν υπάρχουν οι τεχνολογικοί περιορισμοί όπως αυτοί που μας αφηγούνται οι γηραιότεροι. Το οδικό δίκτυο βοηθάει στη μεταφορά των προϊόντων, τα ψυγεία και οι κουζίνες επιτρέπουν στη νοικοκυρά τη γρήγορη παρασκευή, αλλά και τη συντήρηση των τροφίμων ενώ πλήθος βοηθητικών συσκευών έχουν προστεθεί στον εξοπλισμό του νοικοκυριού, ώστε να γλυτώνουν χρόνο στα μέλη της οικογένειας. Παρόλα αυτά η τεχνολογική πρόοδος την επιφορτίζει κάποιες φορές και με εργασίες καθώς η συντήρηση των προϊόντων μέσω της καταψύξεως την αναγκάζει σε εντατικοποίηση εργασιών όπως η συντήρηση των προϊόντων αλλά και η επινόηση τεχνικών και μαγειρικών παρασκευών ώστε να είναι εφοδιασμένο το νοικοκυριό με «όλα τα καλά» για την ιδιοκατανάλωσή του όλο το χρόνο¹⁴³.

Η παρασκευή του ψωμιού στις περισσότερες περιπτώσεις έχει αντικατασταθεί από τους φούρνους και κάποιες φορές, λόγω έλλειψης χρόνου, το φαγητό προμηθεύεται από σουβλατζίδικα και η βόλτα της Κυριακής στην ταβέρνα είναι σχεδόν απαραίτητη. Η μεγαλύτερη διαφοροποίηση από τους γηραιότερους είναι η ανάγκη να βγει η γυναίκα από το σπίτι και να αναζητήσει εργασία και αυτό επιφέρει αλλαγή στον τρόπο ζωής της ρεθυμνιώτικης κοινωνίας.

¹⁴³ Θεοδοσία Ανθοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Αθήνα: Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, 2008, Τόμος 1, σ. 114

Στο πλαίσιο της παγκοσμιοποίησης πολλοί γενικευμένοι ισχυρισμοί έχουν αρθρωθεί καθορίζοντας τι είναι σημαντικό και τι οριακό στο παγκόσμιο σύστημα ιεραρχίας της αξίας. Πολλές αλλαγές έχουν γίνει στην τοπική κουλτούρα και στην προσπάθεια των γυναικών να εμπορευματοποιήσουν την εμπλοκή της οικιακής τους εμπειρίας τη θέτουν στο βλέμμα του κοινού, πράγμα που σύμφωνα με την παράδοση δεν είναι αποδεκτό για τις γυναίκες ενώ για τους άνδρες είναι συνυφασμένο με την περηφάνια. Στη νεωτερικότητα και με τις αλλαγές που έχουν γίνει στην καθημερινότητα είναι επιβεβλημένο και μόνο για βιοποριστικούς λόγους η γυναίκα να βγει να εργαστεί έξω από το σπίτι και άρα είναι επιθυμητό για την εύρυθμη κοινωνική αναπαραγωγή¹⁴⁴.

Από τις πληροφορήτριές μας συμπεραίνουμε ότι γενικά το σύστημα αξιών στη συγκεκριμένη τοπικότητα επιβάλλει την αλληλοβοήθεια καθώς η τοπική κοινωνία σύμφωνα με τον Τσαντηρόπουλο στο *Η βεντέτα στη σύγχρονη ορεινή κεντρική Κρήτη*, «είναι δομημένη με ένα κοινωνικό δίκτυο σχέσεων που συγκροτούνται μέσα από ένα διευρυμένο κύκλο υλικών και συμβολικών ανταλλαγών»¹⁴⁵.

Η Χρυσή αναφέρθηκε σε μία συνήθεια που είχαν οι γυναίκες στο χωριό ώστε να αποφορτιστούν από την κούραση της καθημερινής τους ρουτίνας «οι μεγαλύτερες γυναίκες το βράδυ που μαζεύονταν στα σπίτια και έκαναν τη βεγγέρα *μιλούσαν για συνταγές, έδειχναν η μία στην άλλη τα εργόχειρά τους* ιδιαίτερα τα πλεκτά» και έτσι βλέπουμε την εξέχουσα θέση που είχε για τη γυναικεία κοινωνία η νοικοκυροσύνη και η μαγειρική. Σχετικά με το πώς άρχισε η μαγειρική της εμπειρία μας λέει ότι «η μητέρα μου έδειξε πώς να φτιάχνω μια πατάτα και ένα αυγό γιατί πέρα από αυτά δεν ήξερε κάτι άλλο γιατί στο χωριό δεν έφτιαχναν πολλά φαγητά, ...ααα και πίτες». Συνεχίζει περιγράφοντας πως «Σε βαφτίσεις, γάμους και στο πανηγύρι στο χωριό οι γυναίκες έκαναν πίτες, ξεροτήγανα, τα μεζεδάκια και το ψητό στον ξυλόφουρνο. Το βραστό και το πλάφι το κάνανε οι άντρες. Τώρα, αν ο γάμος ή η βάφτιση γίνει στο χωριό το βραστό το κάνουν οι άντρες ενώ το ψητό πάει στο φούρνο και στο πανηγύρι κάνουν στα κάρβουνα κρέας και οι γυναίκες τηγανίζουν τις πατάτες και κάνουν τις σαλάτες ενώ τα περισσότερα γλέντια γίνονται πια σε κέντρα».

Η Φανή αναφερόμενη στην καθημερινή ρουτίνα του σπιτιού λέει «Μαγειρεύε αποκλειστικά η μητέρα της οικογένειας. Σε εξαιρετικές περιστάσεις, επίσημα

¹⁴⁴ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, σ. 5

¹⁴⁵ Άρης Τσαντηρόπουλος, *Η Βεντέτα στη Σύγχρονη Ορεινή Κεντρική Κρήτη*, Αθήνα: Πλέθρον, 2004, σ.78

γεύματα ή μεγάλες γιορτές, βοηθούσαν και οι αδελφές και η μητέρα της. Για παράδειγμα, για τα παραδοσιακά κουλουράκια του Πάσχα ή τους κουραμπιέδες των Χριστουγέννων, μαζεύονταν από σπίτι σε σπίτι η μητέρα, η γιαγιά, οι θείες, οι ξαδέλφες και τα φτιάχναμε όλες μαζί για το κάθε νοικοκυριό ξεχωριστά».

Η Φωφώ στο ίδιο πνεύμα αναφέρει «Συνήθως τη Λαμπρή, ίσως να ερχόταν μία γειτόνισσα να βοηθήσει η μία την άλλη να φτιάξουνε τα κουλουράκια και όταν φούρνιζε το ψωμί και τα παξιμάδια ερχόταν μία γειτόνισσα να βοηθήσει η μία την άλλη και πήγαινε και σε εκείνη και η μάνα μου... ή στο τρύγος ερχότανε και βοηθούσε η μία την άλλη» και συνεχίζει περιγράφοντας την καθημερινότητά της «Εγώ σηκωνόμουν πολύ πρωί και η μαμά μου σηκωνόταν να πάει σε διάφορες δουλειές εξωτερικές. Εγώ μαγείρευα αναλόγως το φαΐ, γιατί ήμουνα μικρή. Άμα ήτανε δύσκολο το έφτιαχνε η μάνα μου. Άμα ήταν πιο εύκολο το μαγείρευα εγώ» και συνεχίζει «Σε γάμους και βαπτίσεις ή στο πανηγύρι του χωριού μας φέρνανε μάγειρα. Όχι, επαγγελματία. Κάποιον που ήξερε από το χωριό ή από κάποιο διπλανό χωριό».

Τέλος, η Μαρία Δ λέει ότι «Στο σπίτι το μαγείρεμα το έκανε κυρίως η μαμά μου. Σε γάμους και βαπτίσεις βοηθούσε όλο το χωριό. Το μαγείρεμα το έκαναν κυρίως οι γυναίκες. Τώρα πια τις διάφορες εκδηλώσεις τις κάνουν σε κέντρα. Στο χωριό άντε να κάνουμε καμιά κουρά ή κανένα πανηγύρι. Εκεί βοηθάμε όλοι. Οι άντρες κάνουν τα ψητά, το κρέας το πάνε στο φούρνο και τα υπόλοιπα όλοι μαζί».

Συμπερασματικά, όταν αναφερόμαστε στην παραδοσιακή διατροφή - η οποία είναι βασισμένη στην απλότητα – αντιλαμβανόμαστε ότι η μαγειρική τέχνη και η νοικοκυροσύνη είναι ένα πολιτισμικό χαρακτηριστικό της κοινωνικής ομάδας των ρεθεμνιωτισσών που διαμορφώθηκε ανάλογα με το χώρο¹⁴⁶, το χρόνο, τις κοινωνικές, οικονομικές, πολιτισμικές και ιστορικές μεταβολές. Διαφοροποίηση παρατηρούμε από την μεσαία ηλικιακή ομάδα και έπειτα που τα τραπέζια με πολλούς καλεσμένους γίνονται πια σε κέντρα και εκεί γίνεται ένας διαγωνισμός υπερκατανάλωσης αγαθών αλλά και στολισμού, «μια παράλογη καταναλωτική μανία και επιδεκτική σπατάλη»

¹⁴⁶ Στο νομό Ρεθύμνου περιλαμβάνονται εκτός από την πόλη του Ρεθύμνου και χωριά ορεινά αλλά και παραθαλάσσια με διαφορετικό habitus. Σε όλες της περιπτώσεις διαπιστώνεται ότι όταν αναφερόμαστε σε νοικοκυροσύνη και μαγειρική όλοι θεωρούν ότι είναι γυναικεία υπόθεση.

μία «κοινωνική αλχημεία» κατά τον Bourdieu όπως αναφέρεται στο / «*Η βεντέτα στη σύγχρονη ορεινή Κρήτη*», μία «κοινωνικά αναγνωρισμένη» σχέση εξουσίας¹⁴⁷.

Η παλιά Ρεθυμνιώτισσα νοικοκυρά είναι, λοιπόν, δέσμια όλων αυτών των υποχρεώσεών της – για τις οποίες είναι αυστηρά απαραίτητη η έγκριση του συζύγου-οικογενειάρχη – καθώς αφιερώνει σε αυτές όλο το χρόνο, την ενέργεια, τις δυνάμεις της. Ωστόσο, ταυτόχρονα, αποκτά μια θέση υπεροχής, ισχύος, καθώς με τον κόπο, τη δράση και την ικανότητα της η ίδια καθορίζει αποφασιστικά τόσο το ευ ζην όσο και την κοινωνική ζωή της οικογένειάς της ενώ η νέα Ρεθυμνιώτισσα νοικοκυρά έχει πολλές διατροφικές επιλογές και όταν αποφασίσει να ασχοληθεί με την κουζίνα είναι για δική της ευχαρίστηση αλλά και για να ευχαριστήσει και τους φίλους αλλά και την οικογένειά της. Η αλληλοβοήθεια παρά τις αμφιβολίες των γηραιότερων συνεχίζει να αποτελεί συστατικό της συγκεκριμένης κοινωνίας και στη μεσαία ηλικιακή ομάδα.

¹⁴⁷ Άρης Τσαντηρόπουλος, *Η Βεντέτα στη Σύγχρονη Ορεινή Κεντρική Κρήτη*, Αθήνα: Πλέθρον, 2004, σ. 82-83

Β' Μέρος**Μαγειρική και νοικοκυροσύνη στη σύγχρονη κοινωνία της Κρήτης****Η σύγχρονη γυναίκα**

Η σύγχρονη κοινωνική οργάνωση στο νομό Ρεθύμνου είναι αυτή μίας «παραδοσιακής» αγροτικής κοινότητας δομημένης με βάση τις οικογενειακές και συγγενικές σχέσεις όπως και σε άλλες περιοχές της ελληνικής υπαίθρου¹⁴⁸. Από τη συμμετοχική παρατήρηση για την καθημερινότητα στην κοινωνία του Ρεθύμνου, διαπιστώνουμε ότι στη διάρκεια των χρόνων έχει διαμορφωθεί το κοινωνικό φύλο της συγκεκριμένης τοπικότητας χρησιμοποιώντας επιμέρους κοινωνικά και πολιτισμικά πρότυπα, κανόνες, αξίες, σύμβολα, ρόλους και ταυτότητες. Σύμφωνα με τη σκέψη της Ann Okely το κοινωνικό φύλο αυτού του τύπου βασίζεται κυρίως σε πολιτισμικές πρακτικές που αφορούν τη συγγένεια και η ρεθυμνιώτικη κοινωνία. Άλλωστε, όπως αναφέρει ο Άρης Τσαντηρόπουλος, η συγκεκριμένη τοπικότητα βασίζεται στην πολυπυρηνική¹⁴⁹ οικογένεια δημιουργώντας κοινωνικές σχέσεις αλλά και διαμορφώνοντας σε πολλές περιπτώσεις ακόμα και την αρχιτεκτονική του χώρου.¹⁵⁰

Στη μεγαλύτερη ηλικιακή ομάδα η οποία είναι και αυτή που περιγράφει την καθημερινή ζωή πιο αναλυτικά θέλοντας να επισημάνει τη μεγάλη διαφοροποίηση από τη σημερινή εποχή της αφθονίας καθώς οι καθημερινές συνήθειες αναδιαμορφώθηκαν και αναπροσαρμόστηκαν στην «ρευστή πραγματικότητα» στην οποία αναφέρετε ο Zygmunt Bauman δημιουργώντας μία κοινωνία με πολλές ευκολίες και επιλογές που όμως η έλλειψη χρόνου και η πίεση είναι βασικό της χαρακτηριστικό καθώς η νοικοκυρά εκτός από το σπίτι της έχει να διαχειριστεί την εργασία της αλλά και τις διάφορες δραστηριότητες των νέων μελλών της οικογένειας.

Σύμφωνα με την Clark/όπως αναφέρεται στο Ανθρωπολογία και παρελθόν Συμβολές στην Κοινωνική Ιστορία της Νεότερης Ελλάδας, η σύνθεση, η μορφή του νοικοκυριού και η «κυριαρχία των πρεσβυτέρων» αλλάζει μέσα στο χρόνο καθώς

¹⁴⁸ Βασίλης Ντισιάκος, *Παραδοσιακές Κοινωνικές Δομές*, Ιωάννινα: Ισνάφι, 2016, σ. 36

¹⁴⁹ Η πολυπυρηνική οικογένεια είναι μία διευρυμένη οικογένεια που εκτός από τους δύο συζύγους και τα παιδιά τους περιλαμβάνει συγγενείς εξ αγχιστείας καθώς και συγγενείς που αποκτήθηκαν από «καλές φιλιές» και έγιναν κουμπάροι ή σύντεκνοι.

¹⁵⁰ Άρης Τσαντηρόπουλος, *Η Βεντέτα στη Σύγχρονη Ορεινή Κεντρική Κρήτη*, σ. 76

Στο χωριό δημιουργούνται μικρές γειτονιές «μετόχια» που κατοικούν συγκεκριμένες οικογένειες. Στα περισσότερα χωριά του Ρεθύμνου κατοικούσαν μικρός αριθμός οικογενειών που αποτελούσαν τους κατοίκους του χωριού, σιγά σιγά διευρυνθήκαν και το χωριό μεγάλωσε ή τον καιρό της αστικοποίησης μετανάστευσαν και τα χωριά συρρικνώθηκαν. Υπάρχουν επίσης περιπτώσεις που χωριά ερημώθηκαν όπως το Νησί στην περιφερειακή ενότητα Μοιρών.

αλλάζει η κοινωνικοοικονομική οργάνωση και οι αντιλήψεις. Η έρευνά της παρότι αφορά τα χρόνια 1972-1987 εντοπίζει διαφοροποιήσεις που συμβαίνουν μέσα στο νοικοκυριό των Μεθάνων. Παρόλα αυτά, η οικιακή και οικογενειακή πρακτική, λόγω των αξιακών προτύπων που τη διέπουν, βοηθάει να παραμείνουν οι λειτουργίες που επιτελεί το νοικοκυριό σημαντικές και βοηθητικές προς τους νεότερους παρά τη διαρκή διαπραγμάτευση της σχέσης τους με τους πρεσβύτερους¹⁵¹.

Στη ρεθυμνιώτικη κοινωνία σύμφωνα με την παρούσα έρευνα παρατηρούμε ότι οι πρεσβύτερες γιαγιάδες, μητέρες και πεθερές έχουν εξέχουσα θέση μέσα στο νοικοκυριό καθώς είναι αυτές που κατέχουν την γνώση των παραδοσιακών συνταγών αλλά και των πρακτικών της νοικοκυροσύνης και είναι αυτές που θα τις «παραδώσουν» στις νεότερες με στόχο την αναπαραγωγή της οικογένειας αλλά και της τοπικής κοινωνίας. Σήμερα με τη «ποιοτική στροφή» όπως χαρακτηρίζεται της κοινωνίας στο «παραδοσιακό φαγητό» και την «κρητική κουζίνα» που θεωρείται υγιεινή, η γυναίκα μπορεί να αξιοποιήσει τις γνώσεις και της τεχνικές που έλαβε από τις γηραιότερες να τις εκμεταλλευτεί προς όφελός της να της μετασχηματίσει ώστε να διεκδικήσει μία αξιόλογη θέση στην τουριστική βιομηχανία και όχι μόνο¹⁵².

Η Αφροδίτη Τεπέρογλου στο άρθρο της στην Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών αναφερόμενη στην ηλικιωμένη γυναίκα μας παρουσιάζει μία «τυπική γυναικεία εικόνα» που χαρακτηρίζεται από τη συνεχή προσφορά στην οικογένεια. Η γυναίκα κυρίως της πόλης ασχολείται με τις γυναικείες εργασίες, στις οποίες εντάσσεται το μαγείρεμα και η νοικοκυροσύνη, ενώ τον ελεύθερο χρόνο της ασχολείται με το πλέξιμο, το κέντημα κλπ όπως είναι και η παραδοσιακή γυναίκα.

Η ηλικιωμένη γυναίκα, λόγω της αλλαγής στον τρόπο ζωής, παίζει καθοριστικό ρόλο στην οικογένεια των παιδιών της, καθώς αναλαμβάνει να μεγαλώσει τα εγγόνια της αφού έχει αυξηθεί η «εξω-οικιακή απασχόληση των γυναικών» και έτσι συνεχίζει να προσφέρει σύμφωνα με το κοινωνικό πρότυπο που ισχύει¹⁵³. Η προσφορά, βασικό συστατικό του «γυναικείου ρόλου» χαρακτηριστικό

¹⁵¹ Ευθύμιος Παπαταξιάρχης, Θόδωρος Παραδέλλης (επιμ.), *Ανθρωπολογία και παρελθόν Συμβολές στην Κοινωνική Ιστορία της Νεότερης Ελλάδας*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 1993, σ. 180-181 Βιβλιοκριτικές, *Ελληνική επιθεώρηση Πολιτικής Επιστήμης*, Τομ. 3, Αθήνα: Θεμέλιο, 1994 <https://ejournals.e-publishing.ekt.gr/index.php/hpsa/article/view/15308/13762> Ανάκτηση 15-4-2023

¹⁵² Θεοδοσία Ανθοπούλου, *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, σ. 114

¹⁵³ Αφροδίτη Τεπέρογλου, *Η ηλικιωμένη γυναίκα στην Ελλάδα: μια κοινωνιολογική προσέγγιση*, *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, Τομ. 75, Αθήνα: Εθνικό Κέντρο Κοινωνικών Ερευνών, 1989, σ. (179-180) 11-12 <https://doi.org/10.12681/grsr.928> [Ανακτήθηκε 15-4-2023](https://doi.org/10.12681/grsr.928). Το άρθρο αναφέρεται στις γυναίκες που έχουν γεννηθεί τις δεκαετίες του '30, '40 και '50.

του *habitus* του γυναικείου πληθυσμού της Κρήτης, αλλά και ολόκληρης της Ελλάδας.

Ξεκινώντας την αφήγησή της η κυρία Γεωργία αναφέρθηκε στην καθαριότητα η οποία θεωρεί είναι περισσότερο σημαντική για το νοικοκυριό από οτιδήποτε άλλο. Όταν ήταν παιδί, νερό δεν υπήρχε μέσα στο σπίτι και έπρεπε να πάει να το φέρει από την βρύση. «Εγώ ήμουνά πέντε έξι χρονών και με έστειλε η μάνα μου να πάω να φέρω νερό και πήγα εγώ και έσπασε το σταμνί, πώς να γυρίσω πίσω; [...] Πώς να πάω στο σπίτι που θα φώναζε η μάνα μου» και συνεχίζει περιγράφοντας πως έπλεναν τα ρούχα γεγονός στο οποίο αναφέρθηκαν σχεδόν όλες οι πληροφορήτριες αυτής της ηλικιακής ομάδας καθώς ήταν ιδιαίτερα κοπιαστική εργασία και μοιάζει να επιφέρει την ίδια κόπωση στις νοικοκυρές της πόλης αλλά και του χωριού.

Η κυρία κυρία Σταματία θέλοντας να τονίσει πόσο σημαντική είναι η διαδικασία αυτή αναφέρει «[...] όταν βάζαν έξω τα ρούχα και πλέναν, λέγαν δέστε τούτη *νοικοκυρά καθαρή*, ωραία. Τα ρούχα δηλαδή που πλύναν ήξερες δηλαδή έλεγαν η *νοικοκερά γυναίκα*. Φαίνεται από την καθαριότητα και λέγανε τι *νοικοκυρά απούνε*» και συνεχίζει την περιγραφή της καλής νοικοκυράς λέγοντας «Όταν είναι Λαμπρή ασπρίζεις, στολίζεις. Φαίνεται».

Από τα παραπάνω συμπεραίνουμε ότι οι εργασίες στις οποίες αναφέρονται μπορούν να παραδοθούν στις επόμενες γενιές μόνο με την μορφή ιστορικής πληροφορίας και ανάμνησης καθώς στη σημερινή καθημερινότητα δεν είναι πια εφαρμόσιμες πρακτικά και παραμένουν μόνο ως γενικές αξίες αφού η καθαριότητα των ρούχων αλλά και του σπιτιού είναι διαχρονικά απαραίτητες, όμως οι υποδομές έχουν αλλάξει ώστε οι εργασίες αυτές να γίνονται γρήγορα και με ελάχιστο κόπο.

Μέχρι αυτό το σημείο διαπιστώσαμε τι συνέβαινε στην παραδοσιακή κοινωνία του Ρεθύμνου. Τώρα θα πρέπει να αναφερθούμε σε αυτά που δήλωσαν τα νεαρότερα υποκείμενα της μελέτης μας σε σύγκριση με την μεσαία και τη μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα ώστε να διαπιστώσουμε τους μετασχηματισμούς που έχουν γίνει στην νοικοκυροσύνη αλλά και στο επόμενο κεφάλαιο στη μαγειρική και πως η γυναίκα βοηθήθηκε από αυτές τις άτυπες γνώσεις που κατείχε. Χαρακτηριστικά θα αναφερθούμε σε κάποιες φράσεις από κάθε μία από τις δύο ηλικιακές ομάδες ώστε να σχηματίσουμε μία άποψη για την όψη της νοικοκυροσύνης στη σύγχρονη εποχή.

Η Φωφώ περιγράφοντας τι είναι για εκείνη καλή νοικοκυρά μας αναφέρει «πρέπει να κάνει τα πάντα μέσα στο σπίτι δηλαδή και τα ρούχα να είναι πλυμένα και το σπίτι να είναι καθαρό και μεταπιασμένο και τα παιδιά να προσέχει και να μην δώσει βάση μόνο σε ένα μέρος και τα άλλα να είναι χάλια. *Η καθαριότητα είναι πιο σημαντική από τη μαγειρική. Και τα δύο είναι σημαντικά αλλά η καθαριότητα είναι πιο σημαντική.* Και να στολίζει κάποιος το σπίτι του δεν είναι κακό, πάντως πρέπει να είναι καθαρό» άποψη που είναι κατά κάποιο λόγο σωστή γιατί η καθαριότητα συνδέεται και με την υγεία και την υγιεινή γενικότερα και όχι μόνο με τον καθωσπρεπισμό.

Η Φανή μας αναφέρει πως ένα κορίτσι γίνεται νοικοκυρά λέγοντας «Τα μαθαίνει όλα μαζί από λίγο ανάλογα με το βαθμό δυσκολίας και την ηλικία του. Προηγείται η καθαριότητα με ήπιες εργασίες (πχ ξεσκόνισμα) και εύκολες δουλειές κουζίνας (πχ στρώσιμο τραπεζιού), πριν μπει ένα κορίτσι σε πιο επικίνδυνους τομείς όπως το μαγείρεμα» ενώ η Ανδρονίκη αναφερόμενη στις οικιακές εργασίες και αν υπάρχουν γυναικείες δουλειές μας λέει «Τελικά, όλοι μπορούν και δεν υπάρχει διάκριση φύλου για τις περισσότερες εργασίες. Αυτό αλλάζει σήμερα σε μεγάλο βαθμό, αλλά πάλι η γυναίκα «φορτώνεται» περισσότερους ρόλους».

Η Γεωργία μας αναφέρει ότι «Εγώ πιστεύω ότι η καλή νοικοκυρά πρέπει να προσέχει το σπίτι της, τον άντρα της, την οικογένειά της..... Επίσης η καθαριότητα είναι πολύ σημαντικό. Δεν θεωρώ ότι είναι καλή νοικοκυρά όποιες πλέκουνε μόνο» νοοτροπία που ίσχυε παλιότερα και αναφερόμενη στην συμμετοχή των αγοριών στο νοικοκυριό λέει «Εγώ θεωρώ ότι είναι καλό να ξέρει ο άντρας από όλα. Δεν μου αρέσει να του βάζει μια γυναίκα την ποδιά..... να κάνει δουλειές..... αν θέλει από μόνος του να βοηθήσει..... το θεωρώ καλό. Αλλά να ξέρει από όλα. Είναι καλό να ξέρει από όλα γιατί.... Για ότι συμβεί στη ζωή του» και η άποψη της Χρυσής για τη νοικοκυρά είναι «αυτή που ξέρει να μαγειρεύει και να καθαρίζει το σπίτι» και αναφερόμενη στη νέα γενιά λέει «ότι και τα αγόρια και τα κορίτσια πρέπει να τα ξέρουν όλα και να μην εξαρτώνται από κανένα».

Στη μεσαία ηλικιακά ομάδα παρατηρούμε ότι η καθαριότητα και γενικά η υγιεινή τόσο των τροφίμων όσο και του σπιτιού είναι απαραίτητα. Η νοικοκυροσύνη αρχίζει να φαίνεται και από το στολισμό του σπιτιού καθώς η προίκα με την μορφή πλεκτών και κεντητών είναι απαραίτητη. Η διαχείριση αλλά και οι συντήρηση των

τροφίμων είναι και γι αυτή την ομάδα απαραίτητες για διαφορετικούς βέβαια λόγους καθώς η οικονομία είναι πια εγχρήματα και όλα έχουν ένα κόστος άρα για το καλό της οικογένειας δεν θα πρέπει να γίνονται σπατάλες αλλά και λόγω της έλλειψης χρόνου αφού οι γυναίκες πια εργάζονται πρέπει να γίνεται και σωστή διαχείριση αυτού. Τα αγόρια της οικογένειας πρέπει να *γνωρίζουν* τις οικιακές εργασίες ώστε να τις χρησιμοποιήσουν σε *περίπτωση ανάγκης* για να *βοηθήσουν* τη γυναίκα τους αν χρειαστεί, δεν είναι όμως αποδεκτό από όλους και δεν υπάρχει μία σταθερή συνθήκη συμπεριφοράς καθώς αυτό *έγκειται* και στο χαρακτήρα αλλά και τα βιώματα των υποκειμένων.

Στη χρονικής περιπλάνησής μας, θα αναφερθούμε στις εμπειρίες της μικρότερης ηλικιακής ομάδας για την οποία η εκπαίδευση που όπως φαίνεται δεν είναι ένα θέμα προς διαπραγμάτευση. Οι πληροφορήτριές μας έχουν τελειώσει τουλάχιστον τη βασική εκπαίδευση ή σπουδάζουν και δουλεύουν έξω από το σπίτι. Ακόμα και αυτές που σπουδάζουν μερικές φορές δουλεύουν σε ευέλικτες μορφές εργασίας.

Η Βίκυ αναφερόμενη στην παιδική της ηλικία και τις ενασχολήσεις της θυμάται «Εγώ σχολείο και παιχνίδι, τις εργασίες της έκανε η μάνα μου» και η Δήμητρα συνεχίζει «σχολείο, διάβαζα όλο το απόγευμα» και με παράπονο συμπληρώνει «όποτε προλάβαινα έπαιζα κιόλας..», ενώ η Ελένη αναφέρει «Εγώ σχολείο, παιχνίδι και μαγείρευα κιόλας και έκανα και δουλειές του σπιτιού. Από εφτά, οχτώ χρονών.....». Η Ελβίρα μας λέει «Εγώ έκανα (δουλειές). Μου άρεσε πάρα πολύ να *βοηθάω* τη μανούλα μου. Σκουπίσμα, σφουγγάρισμα, έβλεπα πως μαγειρεύει». Το ζητούμενο των παιδιών σε αυτή την ηλικιακή ομάδα είναι το παιχνίδι και μόνο ελάχιστες από τις συνεντευξιζόμενες αναφέρουν την εμπλοκή τους με το νοικοκυριό.

Γυρνώντας στα πρότυπα της νοικοκυροσύνης, παρατηρούμε ότι η εμπλοκή των κοριτσιών με τις αγροτικές εργασίες δεν είναι πια απαραίτητη για την επιβίωση και δε είναι πια επιθυμητή πάντα στη σύγχρονη κοινωνία. Η Δήμητρα αναφέρει για τις αγροτικές εργασίες «Εγώ πήγαινα μικρή στις ελιές. Αλλά από ένα σημείο και μετά,..... δηλαδή από όταν πήγα φοιτήτρια δεν ξαναπήγα» και η Ελένη λέει «εγώ και στο αμπέλι του θείου μου πήγαινα,.... *Συνέχεια με χώνανε*» και η Βίκη απαντάει «*Κι εμένα με χώνανε* και σε αμπέλι και σε ελιές,.... Με παίρνανε, *με το ζόρι*, δεν ήθελα»

και σε παιγνιώδης διάθεση η Ελένη λέει «Μικρή, μεγάλη δεν ερχότανε» και έτσι παρατηρούμε ότι η εμπλοκή με τις αγροτικές δουλειές μειώνεται μέσα στο νοικοκυριό αφού η αστικοποίηση δεν τις καθιστά εντελώς απαραίτητες όπως στις μεγαλύτερες ηλικιακά ομάδες. Αντίθετα η καθαριότητα αποτελεί διαχρονική αξία. Για την παραδοσιακή νοικοκυρά «η καθαριότητα είναι μισή αρχοντιά» ενώ για τις επόμενες ηλικιακά ομάδες αποτελεί προϋπόθεση που κανένας δεν διαπραγματεύεται και την θεωρεί δεδομένη μέσα στο νοικοκυριό.

Οι μικρότερες ηλικιακά πληροφορήτριες μας αναφέρουν για την καλή νοικοκυρά, ξεκινώντας Ελένη μας λέει «Δεν υπάρχει ορισμός για την καλή νοικοκυρά. Το θέμα είναι να αισθάνεται εκείνη καλά και ότι κάνει να το κάνει με ευχαρίστηση» ενώ για τη Δήμητρα «Για εμένα όταν κάνει κάτι να το κάνει καλά. Μπορεί να κάνει πέντε πράγματα, να τα κάνει καλά. Να καθαρίζει το σπίτι,..... να μην κάνει τσαπατσουλίες, να το πω έτσι. [...] Εντάξει το σπίτι τουλάχιστον να είναι έτσι ταχτοποιημένο. Δηλαδή μια στο τόσο μπορεί να μην είναι τόσο συνεπής,.... Αλλά εντάξει να μην βγάλει και σκουλήκια» και η Ελένη συμφωνεί λέγοντας «Επειδή δεν μπορούν όλες να τα κάνουνε όλα και δεν μπορούν να τα κάνουνε όλα σωστά. Οπότε κάθε μία είναι καλή σε κάτι. Ότι κάνουν να το κάνουν σωστά. Δηλαδή κάποια είναι ποιο καλή στη μαγειρική, κάποια να είναι καθαρή, κάποια Ανάλογα...».

Η Βίκυ από την άλλη απαντάει «Εντάξει δεν είναι όμως κακό άμα δεν προλαβαίνεις να φωνάξεις μια επαγγελματία να σου καθαρίσει» και οι άλλες δύο συμφωνούν «Να είναι καθαρό το σπίτι σου, αν θα το κάνεις εσύ δεν έχει σημασία....» και συνεχίζει «Η καλή νοικοκυρά θα προσέχει κι αν κρίνει ότι το σπίτι δεν είναι καθαρό, δεν προλαβαίνω να το κάνω θα πάρω την άλλη. Αυτό είναι καλή νοικοκυρά γι εμένα. Επίσης δεν έχει σχέση το στόλισμα, η καλή διάθεση έχει σχέση. Θα καλέσει τον κόσμο να τον περιποιηθεί, τώρα αν βάλει ένα λουλούδι επάνω, ενοχλεί κιόλας. Το φαί θέλουμε να είναι ωραίο» και συνεχίζουν συγκρίνοντας την εποχή που ζουν με τις παλαιότερες εποχές λέγοντας «Γενικά αν πάρουμε τα παλιά τα πρότυπα, η καλή νοικοκυρά έπρεπε να έχει πεντακάθαρο το σπίτι, να μαγειρεύει κάθε μέρα ωραίο φαγητό, να έρχονται οι φίλοι της να είναι στρωμένο στην εντέλεια με τα σερβίτσια και αυτά... Τώρα παιδί μου, αυτό έχει ξεπεραστεί, είναι ποιο εύκολα τα πράγματα. Θα προσέξεις το σπίτι να είναι καθαρό, αλλά θα βγάλει ποιο εύκολα ένα πρόχειρο φαγητό να ψήσει παρά να κάνει μια προετοιμασία που θέλει τρεις τέσσερις ώρες. Αλλά δεν σημαίνει αυτό ότι δεν είναι καλή νοικοκυρά απλώς ασχολείται και με άλλα

πράγματα, δουλεύει... Η καλή νοικοκυρά είναι δούλα και κυρά είναι πια ξεπερασμένο». Η Ελένη συνεχίζει «Παλιά ίσχυε, ήτανε δούλα η γυναίκα παλιά, γιατί ήταν όλη μέρα να μαγειρέψει να καθαρίσει, να καθαρίσει, να μαγειρέψει και δεν έκανε τίποτα εννοώ έκτος του σπιτιού που ήτανε κυρία και του άντρα της και ήτανε μέσα στο σπίτι κλεισμένη και έκανε δουλειές του σπιτιού οπότε ήτανε κυρία σίγουρα» και η Δήμητρα συμπληρώνει «Έχει να κάνει και με το κομμάτι ότι δεν έδινε δικαιώματα προς τα έξω. Όμως ένιωθε και ικανοποίηση γιατί όποιος κάνει κάτι θέλει να το κάνει καλά και ο άντρας και η γυναίκα. Παλιά ήτανε η δουλειά τους αυτή» και η Ελένη συνεχίζει «Αυτό εννοώ ότι ήτανε κλεισμένη όλη μέρα στο σπίτι και δεν έδινε δικαιώματα. *Καλά εννοείται ότι η γυναίκα πρέπει να ξέρει να καθαρίζει και να μαγειρεύει, ένας άνθρωπος όχι απλά μία γυναίκα.* Πρέπει να ξέρει να είναι καθαρός και να ξέρει να φτιάξει ένα φαγητό για να μην πεινάει και για εμένα μια κακή νοικοκυρά είναι αυτή που έχει τα πιάτα της τρεις μέρες μες τον νεροχύτη και έχουνε μυρίσει» και η Βίκυ συμφωνώντας μαζί τους, με στόμφο λέει «Να μπορεί να επιβιώσει μόνος του».

Η Αντωνία με την Ελβίρα σε πιο ήπιους τόνους αναφέρουν για την καλή νοικοκυρά «Να προσέχει το σπίτι και την οικογένειά της. Να κάνει τις δουλειές που πρέπει τα παιδιά της να προσέχει, τον άντρα της..... αυτά» λέει η Αντωνία και η Ελβίρα συνεχίζει «Μια καλή νοικοκυρά πέρα από το να φροντίζει το σπίτι πρέπει να φροντίζει τον εαυτό της, γιατί πολλές γυναίκες δίνουνε περισσότερη έμφαση στο σπίτι παρά στην περιποίηση την δική τους». Από την άποψη αυτή συμπεράνουμε μια πιο ατομικιστική αντίληψη που διαφέρει από τη συλλογική και διαπιστώνουμε ότι είναι απαραίτητη και η φροντίδα του εαυτού εκτός από των άλλων όσο σημαντικοί και να είναι αυτοί οι άλλοι. Οι νοικοκυρές και παλιότερα φρόντιζαν τον εαυτό τους κυρίως σε κοινωνικές εκδηλώσεις για να σταθούν επάξια στο πλευρό του πατέρα, του συζύγου ή ακόμα και στην εργασία τους. Επίσης, η αυτοφροντίδα είναι απαραίτητη για να είναι το υποκείμενο καλά ψυχολογικά ώστε να ανταπεξέλθει στις δυσκολίες της καθημερινότητας και στην σύγχρονη κοινωνία θεωρείται απολύτως απαραίτητη.

Η Ελένη προσπαθώντας να μας περιγράψει την καλή νοικοκυρά αναφέρει «Δεν υπάρχει ορισμός για την καλή νοικοκυρά. Το θέμα είναι να αισθάνεται εκείνη καλά και ότι κάνει να το κάνει με ευχαρίστηση» ενώ η Ελβίρα μας λέει ότι «Μια καλή νοικοκυρά πέρα από το να φροντίζει το σπίτι πρέπει να φροντίζει τον εαυτό της, γιατί πολλές γυναίκες δίνουνε περισσότερη έμφαση στο σπίτι παρά στην περιποίηση

την δική τους». Η Δήμητρα λέει «Για εμένα όταν κάνει κάτι να το κάνει καλά. Μπορεί να κάνει πέντε πράγματα, να τα κάνει καλά. Να καθαρίζει το σπίτι,..... να μην κάνει τσαπατσουλίες, να το πω έτσι» και η Ελένη συνεχίζει «Συμφωνώ σε αυτό. Επειδή δεν μπορούν όλες να τα κάνουνε όλα και δεν μπορούν να τα κάνουνε όλα σωστά. Οπότε κάθε μία είναι καλή σε κάτι. Ότι κάνουν να το κάνουν σωστά. Δηλαδή κάποια είναι ποιο καλή στην μαγειρική, κάποια να είναι ποιο καθαρή, κάποια Ανάλογα» η Δήμητρα συμφωνεί «Εντάξει το σπίτι τουλάχιστον να είναι έτσι ταχτοποιημένο. Δηλαδή μια στο τόσο μπορεί να μην είναι τόσο συνεπής,..... Αλλά εντάξει να μην βγάλει και σκουλήκια» και η Βίκυ συμπληρώνει «Εντάξει δεν είναι όμως κακό άμα δεν προλαβαίνεις να φωνάξεις μια επαγγελματία να σου καθαρίσει» και η Ελένη συμφωνεί λέγοντας «Να είναι καθαρό το σπίτι σου, αν θα το κάνεις εσύ δεν έχει σημασία.....». Η Βίκυ τελειώνει την συζήτηση συνοψίζοντας τις απόψεις τους «Η καλή νοικοκυρά θα προσέχει κι αν κρίνει ότι το σπίτι δεν είναι καθαρό, δεν προλαβαίνω να το κάνω θα πάρω την άλλη. Αυτό είναι καλή νοικοκυρά γι εμένα. Επίσης δεν έχει σχέση το στόλισμα, η καλή διάθεση έχει σχέση. Θα καλέσει τον κόσμο να τον περιποιηθεί, τώρα αν βάλει ένα λουλούδι επάνω, ενοχλεί κιόλας. Το φαί θέλουμε να είναι ωραίο» και έτσι μπορούμε να συμπεράνουμε ότι ακόμα και στη σύγχρονη κοινωνία η νοικοκυροσύνη αφορά την καθαριότητα περισσότερο και όχι την τάξη και την αισθητική τουλάχιστον στην καθημερινότητα.

Η Βίκυ θυμάται τα παιδικά της χρόνια και τη συμμετοχή της στις οικιακές εργασίες «Εγώ δε συμμετείχα ποτέ» ενώ η Ελένη αναφέρει «Εγώ σχολείο, παιχνίδι και μαγείρευα κιόλας και έκανα και δουλειές του σπιτιού. Από εφτά, οχτώ χρονών.....». και η Δήμητρα συμπληρώνει «όταν ήμουνα μικρή δε συμμετείχα, μεγάλη το έκανα μόνη μου για να μην κουράζεται η μητέρα μου κι ο πατέρας μου». Η Ελένη συνεχίζει «Εγώ έπρεπε να βοηθήσω τη μάνα μου γιατί δούλευε και ήμαστε πολλά παιδιά στο σπίτι και έπρεπε κάποιος να βοηθάει» και συνεχίζουν να μιλάνε για το ποιος μαγείρευε στο σπίτι των παιδικών τους χρόνων. Η Δήμητρα λέει «Εμένα κατά κύριο λόγο η μάνα μου, ποιο σπάνια ο πατέρας μου και εγώ πολύ πολύ σπάνια γιατί την πρώτη φορά το έκαμα το φαί οπότε..... το άφησα... Εντάξει όταν μεγάλωσα βοηθούσα. Ο μπαμπάς βοηθούσε όταν η μαμά δεν ήταν σπίτι ή άμα ήταν πολύ κουρασμένη και δεν προλάβαινε, κάπου τις μοιράζανε τις δουλειές που και που».

Περιγράφοντας τι εργασίες που έκαναν τα αγόρια και τα κορίτσια όταν ήταν μικρά και σχολιάζοντας αν μάθαιναν να κάνουν τα ίδια πράγματα η Αντωνία μας λέει με

στόμφο «Όχι. Στην δική μου οικογένειαόχι. Για εμένα είναι μεγάλη ντροπή..... Άμα δω έναν άντρα με σκούπαόχι. Είναι μεγάλη ντροπή. Δεν θέλω. [...]Το μόνο καλό που χρειάζεται να ξέρουν είναι να κρεμάνε τις κουρτίνες. Αυτό. Να αλλάζουν καμία λάμπα. Αυτό..... όλα τα ηλεκτρολογικά και τα υδραυλικά να ξέρειαυτά είναι αρκετά. Να σκοτώνουν καμία κατσαρίδα.... Τέτοια» ενώ η Ελβίρα έχει αντίθετη άποψη και μας λέει «Εγώ θεωρώ ότι ο άντρας πρέπει να βοηθάει στις δουλειές του σπιτιού με τον δικό του τρόπο. Να βοηθάει στις δουλειές του σπιτιού. Να βοηθάει στο σπίτι. Ας πούμε... Εγώ να σφουγγαρίσω..., εγώ να μαγειρέψω.... Εκείνος να πλύνει τα πιάτα. Δεν θεωρώ ότι δεν υπάρχουν δουλειές απαγορευτικές για τον άντρα». Αυτή την άποψη ενστερνίζονται οι περισσότερες πληροφορήτριες της μικρότερης ηλικιακής ομάδας, όμως υπάρχουν και στερεότυπα βαθιά ριζωμένα στην κοινότητα που δύσκολα υπερπηδούνται.

Συμπερασματικά, από τις παραπάνω αφηγήσεις παρατηρούμε ότι στη σύγχρονη κοινωνία η καθαριότητα αποτελεί σταθερή αξία. Αναφορά σε τραπεζομάντιλα και περιττά στολίδια δεν διαπιστώσαμε καθώς από την παρατήρησή μας στο σύγχρονο ρεθυμνιώτικο σπίτι, η λιτότητα στην επίπλωση αλλά και στον στολισμό είναι αυτή που κυριαρχεί, αφού οι νέες γυναίκες προτιμούν να ασχολούνται με τα ενδιαφέροντά τους παρά με περιττό ξεσκόνισμα και λάτρα. Ο άνδρας έχει αρχίσει να συμμετέχει στην καθημερινή ρουτίνα του σπιτιού κατανοώντας τις νέες δυσκολίες της καθημερινότητας ,αλλά και τα νέα κορίτσια θεωρούν απαραίτητη τη βοήθειά του.

Από την κουζίνα του παραδοσιακού σπιτιού στην σύγχρονη κουζίνα και στην εστίαση

Ξεκινώντας αυτό το μέρος της εργασίας μας θα προσπαθήσουμε να συνδέσουμε την παραδοσιακή με την σύγχρονη κουζίνα και έτσι θα αναφερθούμε στην «Κρητική διατροφή» όπως έχει διαμορφωθεί σήμερα και αποτελεί τη βάση της «Μεσογειακής διατροφής». Μπορεί δε να χαρακτηριστεί και ως τρόπος ζωής, αφού μέσω αυτής προβάλλονται αξίες, όπως η οικογένεια, η φιλοξενία - πρόδρομος του τουρισμού, η θρησκεία, καθώς περιλαμβάνει περιόδους νηστείας. Παράλληλα, αποτελεί μέσο σύνδεσης με την κοινότητα, αφού δημιουργεί κοινά αισθητηριακά και κοινωνικά βιώματα κι έτσι μας προσφέρει την πολύτιμη αίσθηση του «ανήκειν» σε

μια ομάδα, κατασκευάζοντας μία τοπική ταυτότητα που συμπεριλαμβάνει τον τρόπο που ζούμε και παράγουμε και είναι μία σύζευξη της παραδοσιακής με τη σύγχρονη κουζίνα.

Σε αυτό το κοινωνικό πλαίσιο, η Ρεθυμνιώτισσα νοικοκυρά έχει επωμιστεί διαχειριστικό ρόλο για την υλοποίηση της διατροφής, αλλά και τη συντήρηση και εξέλιξη αυτού του τρόπου ζωής. Στον παραδοσιακό κοινωνικό της ρόλο, βαρύνεται με το να παράγει προϊόντα, να τα διατηρεί, διαλέγει και συνδυάζει κατάλληλα, να παρασκευάζει το φαγητό και έτσι να φροντίζει για την υγεία, τη δύναμη και την ευχαρίστηση όλης της οικογένειας. Παράλληλα, βαρύνεται με το να ακολουθεί τις παραδόσεις της κουζίνας του τόπου της σε κάθε είδους κοινωνική εκδήλωση ή θρησκευτική επιταγή (πχ γιορτές και νηστείες), αλλά και να τις εμπλουτίζει και να τις μεταδίδει στις επόμενες γενιές.

Η Φανή μας λέει πως διαδίδονταν οι πρακτικές γνώσεις και πως τα νέα κορίτσια μάθαιναν να μαγειρεύουν περιγράφοντας την δική της εμπειρία «έχει αρχικά επικουρικό ρόλο, πχ δίνει πράγματα στη νοικοκυρά ή προσθέτει υλικά σε ένα μίγμα και βοηθάει στο ανακάτεμα κλπ. Σταδιακά, αναλαμβάνει περισσότερες ευθύνες». Στη συνέχεια, τη διαχείριση των υλικών και των ποσοτήτων τα έμαθε «Εμπειρικά. Μαγειρεύοντας μαθαίνεις να εκτιμάς τις αναγκαίες ποσότητες ώστε να μην περισσεύουν υλικά, αλλά και να αξιοποιείς τα περισσεύματα φαγητού στις επόμενες μέρες» και συνεχίζει «Στην εποχή μου υπήρχαν ψυγεία..... Παρολαυτά υπήρχε πάντα μέριμνα να μη γίνονται πχ σπάταλες αγορές ώστε να παραμένουν τα προϊόντα σε καλή κατάσταση». Όπως μας λέει, γι αυτήν η καλή νοικοκυρά «Νομίζω ορίζεται ως καλή διαχειρίστρια. Χρόνου, υλικών, πόρων, προσώπων. Δε μου αρέσει η υπερβολή. Ούτε στην πίεση προς τα άλλα μέλη της οικογένειας να ακολουθήσουν το πρόγραμμα της, ούτε και στη δική της καταπίεση και κούραση προκειμένου να ικανοποιεί τους πάντες με πολλά διαφορετικά φαγητά κάθε μέρα».

Προσπαθώντας να διακρίνουμε αν υπάρχουν έμφυλες διαφοροποιήσεις στην σύγχρονη κουζίνα της οικογένειας και το τι είναι η μαγειρική για τις νεότερες συνεντευξιζόμενες αλλά και τις πρακτικές διάδοσης της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής γνώσης παραθέτουμε στοιχεία που προκύπτουν από τα focus groups της μικρότερης ηλικιακά ομάδας ξεκινώντας από την Ελένη που μας λέει «Εμένα και οι δύο (μαγείρευαν) και τα δύσκολα φαγητά όπως τα γεμιστά τα έκανε

πάντα ο μπαμπάς μου, με πολύ μεγάλη επιτυχία και εγώ όταν ήμουνα στο σπίτι μέχρι που έφυγα» ενώ και η Δήμητρα συνεχίζει «Εμένα έκανε ωραία ομελέτα ο πατέρας μου. Ακόμα την κάνει νόστιμη». Η Βίκυ μας πληροφορεί ότι για να μαγειρέψει «ανοίγω το internet, ο Άκης είναι απίστευτος και δοκιμάζω μόνη μου συνταγές». Ενθουσιασμένη αναφέρετε στις συνταγές που θεωρεί ότι είναι καλή «Αααα, εγώ είμαι πολύ καλή στα μακαρόνια, αυτό με το αβοκάντο και στη σούπα, τη βελουτέ με το πράσο είμαι καλή, που δεν είναι κάτι παραδοσιακό και είναι και πανέμορφα πιάτα. Όχι βέβαια δεν κάνω παραδοσιακά. Ααα, και με έχει βοηθήσει πολύ και η διατροφολόγος μου και έχω εξελιχθεί στη μαγειρική, μου έχει δώσει αρκετές συνταγές. Και την πρασόσουπα και τα μακαρόνια με το αβοκάντο αυτή μου είπε να μη βάζω κρέμα γάλακτος και τα προσπάθησα μία δύο τρεις και βρήκα τη δοσολογία και τώρα η μαγειρική που χρησιμοποιώ είναι πιο γκουρμεδιά εννοείται. Και ο ξάδερφός ο Νικολής που είναι μάγειρας μου έμαθε να καθαρίζω γαρίδες και να κάνω ριζότο και ριζότο με μελάνι σουπιάς. Μου είπε ένα μυστικό που δεν το λέω στη μάνα μου».

Η Ελβίρα μας λέει «Η μαγειρική για εμένα είναι έρωτας..... Γιατί, ο έρωτας περνάει από το στομάχι» και η Αντωνία συνεχίζει «Μου αρέσει η μαγειρική πάρα πολύ. Δε μαγειρεύουμε απλώς για να τρώμε [...] Από δεκατεσσάρων χρονών έχω ξεκινήσει το μαγείρεμα» αναφέρει περήφανη. Για την Ελβίρα η μαγειρική «Είναι τέχνη. Είναι φαντασία» και συνεχίζει περιγράφοντας πως έμαθε να μαγειρεύει «Από τη μαμά μου, το μπαμπά μου, τα αδέρφια μου....., καμιά συνταγή μπορώ να τη δω και στο internet», ενώ η Αντωνία μας λέει ότι έμαθε «Από τη γιαγιά μου. Από τη γιαγιά μου εδώ από την Κρήτη [...] πήγαινα στο χωριό και μου έδειχνε συνταγέςεεεε, παραδοσιακές και τώρα πλέον κοιτάζω από το internet συνταγές κι από εσένα που μαθαίνω.....».

Η Φανή αναφέρει κι αυτή με τη σειρά της ότι είναι καλή σε αρκετές συνταγές και ότι η μαγειρική για εκείνη είναι «Ανάγκη, φροντίδα, δημιουργικότητα» και έμαθε «Κάποιες συνταγές από τη μητέρα και τη γιαγιά μου. Κάποιες από φίλους. Κάποιες από συνταγές» και κριτήριο για τη μαγειρική αποτελεί για εκείνη «Κυρίως η προηγούμενη εμπειρία, το μάτι και η «πρέζα» (δηλαδή τσίμπημα υλικού πχ αλατιού). Μεζούρα συνήθως ήταν κάποια συγκεκριμένη φλυτζάνα».

Στη συνέχεια μας περιγράφουν τον τρόπο που μαγειρεύουν. Η Ελβίρα λέει «Είναι μονάδα μέτρησης της μάνας με το μάτι. Εγώ με το μάτι μαγειρεύω. Εκτός κι αν είναι κάτι γλυκό που πρέπει να κάνεις τη δοσολογία όπως πρέπει, γιατί μετά θα χαθεί, είναι λάθος. Η ζαχαροπλαστική είναι χημεία. Υπάρχουν στο youtube συνταγές και υπάρχουν σχόλια από κάτω. Ο Άκης Πετρετζίκης απαντάει. Όχι πάντα αλλά μπορείς να μιλήσεις και με τους άλλους που έχουν κάνει κι εκείνοι τη συνταγή. Εγώ δεν έχω γράψει σχόλια αλλά βλέπω ότι υπάρχουν» και συνεχίζει μιλώντας για τις γευστικές προτιμήσεις της «Εμένα δεν μου αρέσουν τα γκουρμέ και όπως λέει κι ο μπαμπάς μου, εγώ είμαι της ποσότητας και όχι της ποιότητας».

Η Αντωνία μας λέει ότι μαγειρεύει «Σύμφωνα με το τεφτέρι μου. Δηλαδή γράφει το μπλοκάκι μου τόσααα γραμμάρια, τόσα θα βάλω» και αναφερόμενη στις γευστικές τις προτιμήσεις «Ούτε εμένα μου αρέσουν και ούτε αν πάω έξω θα παραγγείλω κάτι gourmet, γιατί δε χορταίνεις κιόλας και δε θα κάτσω να ασχοληθώ να το διακοσμήσω και αυτά. Κι εμένα μου αρέσουν τα παραδοσιακά. Δε θεωρώ ότι αν μια γυναίκα ξέρει να κάνει κάτι τέτοια ανεβαίνει η αξία της γιατί αν κάνεις κάτι γευστικό, παραδοσιακό γιατί να μην είσαι μια καλή νοικοκυρά και μ' αυτό»; Η Ελβίρα συμφωνεί ενώ και οι δύο δεν έχει χρειαστεί να προσαρμόσουν τις συνήθειές τους με αυτές των συντρόφων τους καθώς μένουν μόνες τους στο σπίτι αλλά λένε ότι αυτό πρέπει να γίνεται.

Η Ελένη μας λέει πως έμαθε να μαγειρεύει «[...]έμαθα και από τους δύο πράγματα (αναφέρεται στους γονείς της)» και συνεχίζει «Εγώ κάνω από όλα. Μου αρέσουν τα παραδοσιακά, μου αρέσει να κοιτάω να παρατηρώ και να κλέβω ιδέες, δηλαδή η πεθερά μου κάνει τέλεια γεμιστά όμως ο αδερφός μου που είναι μάγειρας μου έχει μάθει μία τέλεια συνταγή για ρυζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας που τα κάνω τέλεια. Οπότε παίρνω λίγο από εδώ λίγο από εκεί και παραδοσιακά και πιο γκουρμέ, από όλα. Κλέβω, προσθέτω και κάτι δικό μου και το μετασχηματίζω κιόλας, να μην πουνε ότι το 'κλεψα και τα βάζω όλα με το μάτι, δεν έχω μάθει να μετρώ. Μόνο στα γλυκά μετρώ, στο φαγητό, το αλάτι, το πιπέρι, το λάδι, το κρεμμύδι, το ρύζι οτιδήποτε κάνω το κάνω με το μάτι, δε μετρώ ποτέ».

«Εγώ μαγειρεύω πιο συχνά τώρα που είμαστε δύο άτομα» μας λέει η Δήμητρα «Πριν δε μαγειρεύα, θα έπαιρνα κάτι από έξω, από το super market, από ένα εστιατόριο με σπιτικό φαγητό, σουβλάκια, πίτσες από όλα, από τη λέσχη στο

πανεπιστήμιο. Η αλήθεια είναι ότι όταν έχω κόσμο μαγειρεύει ο άντρας μου. Εγώ επηρεάζομαι και από τον άντρα μου γιατί ξέρω ότι αυτό που μου λέει ισχύει κιόλας και θα βγει πιο νόστιμο το φαγητό και επειδή ξέρω ότι του αρέσει θα το ψήσω πιο συχνά ακόμα κι εμένα να μην με τρελαίνει, αλλά εντάξει θα το φάω». Η Βίκυ χρησιμοποιεί εντελώς διαφορετική τεχνική και λέει «Εγώ μετράω, εγώ ήθελα να μου λένε ακριβώς, εγώ νόμιζα ότι δεν μπορούσα, δεν ήξερα. Τώρα έχω αρχίσει και αυτοσχεδιάζω μερικές φορές. Τώρα τελευταία, ναι». Συνεχίζει περιγράφοντας ότι πρέπει να γίνονται συμβιβασμοί σε μία οικογένεια «Τι θα κάνεις θα ψήνεις δύο τρία φαγητά να τρώει ο καθένας; Τι να κάνεις θα προσαρμοστείς, κάτι που αρέσει και στους δύο και θα κάνεις ένα φαί» ενώ η Ελένη λέει «Εγώ ψήνω κάθε μέρα. Γενικά τρώμε από όλα και οι δύο, οπότε δεν έχουμε πρόβλημα. Μόνο με τις μπάμιες έχουμε, τις τρώει αυτός, εγώ όχι και τις ψήνει η μαμά του και τρώνε και όλα ωραία».

Από τις αφηγήσεις των πληροφορητριών της μεσαίας και μικρότερης ηλικιακά ομάδας βλέπουμε ότι οι τρόποι διάδοσης της γνώσης έχουν αλλάξει στη συγκεκριμένη σύγχρονη τοπική κοινωνία. Το internet έχει μπει στη ζωή των νεαρότερων πληροφορητριών και έχει αντικαταστήσει κάποιες φορές τις συζητήσεις στις βεγγέρες αφού μπορούν να πάρουν ιδέες από αυτό και από τηλεοπτικές εκπομπές. Ο Άκης Πετρετζίκης είναι ιδιαίτερα δημοφιλής. Οι άνδρες εμπλέκονται ενεργά στην παρασκευή του φαγητού όχι όμως καθημερινά. Επίσης βλέπουμε να απευθύνονται για μαγειρικές συμβουλές σε συγγενικά πρόσωπα που είναι επαγγελματίες μάγειρες, σε διατροφολόγους και άλλους καθώς τους θεωρούν ειδικούς.

Η παρασκευή των φαγητών και στη σύγχρονη κοινωνία γίνεται με το «μάτι» στις περισσότερες περιπτώσεις όπως αναφέρει και ο Sutton στην έρευνά του ή με συνδυασμό παρατήρησης και χρήση κάποιας συνταγής. Για την ζαχαροπλαστική όμως η χρήση μίας συνταγής κρίνεται απαραίτητη. Με την αλλαγή των διατροφικών προτύπων και την εξέλιξη της παραδοσιακής κουζίνας σε πιο εξελιγμένες γεύσεις και κάποιες φορές σε gourmet εκδοχές παρατηρούμε να έχουν δημιουργηθεί παραλλαγές των παραδοσιακών εδεσμάτων εύγευστες αλλά και όμορφα διακοσμημένες στις ξεχωριστές στιγμές της οικογένειας. Οι πληροφορήτριες μας της μεσαίας και μικρότερης ηλικιακά ομάδας επισημαίνουν ότι αρκετές φορές τους έχει ζητηθεί να δείξουν στις μητέρες τους αυτές τις συνταγές ή ακόμα και τεχνικές food styling για τις γιορτές και τα τραπέζια.

Από την έρευνα αυτή διαπιστώνεται ότι κάποιες φορές υπάρχει ταύτιση στα λεγόμενα κάποιων μελών της νεότερης γενιάς με αυτά της μεγαλύτερης, η Βίκυ αναφέρει «Η μαμά μου έβηνε πάντα, μόνο στα κάρβουνα ήταν δουλειά του μπαμπά» ή η Αντωνία που ερωτώμενη για το πως οικιακές εργασίες είναι επιτρεπτές για τα αγόρια απαντάει «Εγώ θεωρώ ότι είναι απαγορευτικές όλες. Όλες, όλες...» τακτική που εμφανίζεται στην παραδοσιακή κοινωνία και εκφράζεται από την γηραιότερη ομάδα όπου υπάρχει μια κοινή οπτική ως προς την εννοιολόγηση του φαινομένου παρότι κάποιες κυρίες όπως η κυρία Αντιόπη αναφέρει ότι ο πατέρας της έβηνε και καλύτερα από την μητέρα της. Όπως αντιλαμβανόμαστε από τις συνεντεύξεις των νεότερων ηλικιακά ομάδων εντοπίζουμε από πολύ μοντέρνες αλλά και στερεοτυπικές προσεγγίσεις που έχουν χαραχτεί βαθιά στη συνείδηση που μας επιτρέπουν να συμπεράνουμε ότι ο τρόπος που έχει μεγαλώσει και οι βιωματικές εμπειρίες που έχει το κάθε υποκείμενο έχουν διαμορφώσει τα στερεότυπα και τα πιστεύω πάνω στα οποία έχει φτιάξει την καθημερινότητά του χωρίς να μπορούμε να γενικεύσουμε.

Για το τι έπρεπε να περάσει από γενιά σε γενιά η Δήμητρα λέει «Το μαγείρεμα σε μας πιο πολύ για μην... όταν φύγαμε για να μην πεινάσουμε.. και κανένα από τα γλυκά που κάναμε τις γιορτές. Με τον κήπο εγώ προσωπικά δεν ασχολούμαι» και προηγούμενα αναφερόμενη στη μαγειρική και το τι είναι σημαντικό γι αυτή να μεταδοθεί στην επόμενη γενιά λέει «Επίσης βοηθούσα όταν φτιάχνανε τα λυχναράκια, μου άρεσε αυτό..., τα καλτσούνια και πιστεύω πως πρέπει να το μεταδώσουμε και στα παιδιά μας γιατί είναι μέσα στην παράδοσή μας».

Η Ελένη μας λέει για το ίδιο θέμα «Το μαγείρεμα καλό είναι να ξέρουμε, ... να ξέρει ο καθένας να συντηρεί τον εαυτό του.... Και την καθαριότητα εντάξει είναι κάτι που πρέπει να το κάνουμε για τον εαυτό μας.» και αυτό που έμαθε από την μητέρα της και θα ήθελε να μοιραστεί μαζί μας είναι τα ξεροτήγανα που κάνει η μαμά της και έχουν ιδιαίτερο διάκοσμο καθώς μοιάζουν με λουλούδια».

Η μεσαία ηλικιακή ομάδα αποδίδει μία ηθική υπόσταση στη νοικοκυροσύνη. Μοιάζει σημαντικό η μητέρα να μπορεί να καθοδηγήσει και να διαπαιδαγωγήσει τα νεαρά κορίτσια και ίσως δειλά δειλά και τα αγόρια για τις οικιακές εργασίες και έτσι αρχίζει να διαφαίνεται η επίγνωση ότι κάθε άνθρωπος πρέπει να είναι άξιος να φροντίζει τον εαυτό του, το χώρο του, την οικογένεια του. Κι όχι μόνο για λόγους αξιοσύνης και αυτονομίας, αλλά και γιατί δεν είναι ξένος εκεί, φιλοξενούμενος.

Πρόκειται για τη δική του ζωή, τη δική του καθημερινότητα. Δεν είναι βοηθός ή συμμετέχων, είναι ισότιμο μέλος σε όλα ανεξαρτήτως φύλου.

Με την πάροδο του χρόνου και στην προσπάθειά τους οι γυναίκες να βγουν στην αγορά εργασίας στράφηκαν στις γυναικείες ενασχολήσεις που είναι, η μαγειρική, η μοδιστρική και η κομμωτική, εργασίες που λόγω της φύσης τους θεωρούνται αυταπόδεικτες τάσεις της καπιταλιστικής ανάπτυξης στον κατά φύλο καταμερισμό της εργασίας.

Άλλες εργασίες που εύκολα έκαναν οι γυναίκες είναι να πάνε ως παραδουλεύτρες ή ψυχοκόρες¹⁵⁴ που λόγω της φύσης της εργασίας ασχολούνταν πάλι με την καθαριότητα και την μαγειρική. Επίσης πήγαιναν ως μαζώχτρες στις ελιές και τη σταφίδα στην ύπαιθρο. Ωστόσο, παρότι με τη συμμετοχή τους σε αυτές αποτελούν εργατικό δυναμικό, οι ίδιες αρχικά δεν αντιλαμβάνονται τις εργασίες αυτές ως την κύρια δουλειά τους. Εξακολουθούσαν να θεωρούν το νοικοκυριό τη βασική τους απασχόληση και αυτές τις εργασίες ευκαιριακές και συμπληρωματικές, αλλά απαραίτητες, για το εισόδημα και την επιβίωση της οικογένειάς τους. Αυτό βεβαίως ισχύει κυρίως για τη μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα και λιγότερο για τη μεσαία όπου, σταδιακά η εργασία της γυναίκας εκτός σπιτιού έχει εδραιωθεί. Στη μικρότερη ηλικιακά ομάδα οι εργασίες έχουν γίνει ποιο συγκεκριμένες και οι νέες κοπέλες ασχολούνται με το διάβασμα και τις σπουδές, ενώ οι μητέρες τους προσπαθούν μα τους μάθουν κάποιες οικιακές εργασίες που θα χρειαστούν όταν ενηλικιωθούν.

Σε αυτό το σημείο της εργασίας ήρθε η ώρα να αναφερθούμε στις γιορτές και τις συναθροίσεις στα σπίτια, καθώς και στα κοινωνικά γεγονότα (γάμους και βαφτίσεις). Θα προσπαθήσουμε επίσης, να εξετάσουμε πως αντιλαμβάνονται οι πληροφορήτριες μας τη διαδικασία ένταξης των γυναικών στην κουζίνα των εστιατορίων στην παραδοσιακή αλλά και τη σύγχρονη κοινωνία του Ρεθύμνου. Αυτή η σύγκριση θα μας βοηθήσει να κατανοήσουμε πως από την μαγειρική δεξιότητα εξυπηρετεί την διατροφική ανάγκη περάσαμε στην νεότερη γαστρονομική εμπειρία που συνδυάζει την παραδοσιακή κουλτούρα και τη γεύση με την δημιουργία.

Η Έλια Βαρδάκη στο *«Μαγειρεύοντας τις Έμφυλες Σχέσεις: Φαγητό και αντίσταση στον Ορεινό Μυλοπόταμο»*, αναφέρεται στους πολιτισμικά

¹⁵⁴ Αυτό ισχύει περισσότερο για την μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα και στην μεσαία αυτό έχει μειωθεί στο ελάχιστο.

προσδιορισμένους κοινωνικούς ρόλους με βάση το φύλο μέσα στις κοινωνικές δομές που συνεχώς μετασχηματίζονται και αναπροσαρμόζονται. Συγκεκριμένα, αναφέρεται στο μετασχηματισμό που έχει επέλθει μέσω του φαγητού στις σχέσεις κυριαρχίας στον ιδιωτικό χώρο του νοικοκυριού, αλλά και στην επιρροή που ασκούν οι γυναίκες στο δημόσιο χώρο, παρατηρώντας τη διαπραγμάτευση της ταυτότητας σε γάμους¹⁵⁵ και γιορτές στην Αξό ένα χωριό του ορεινού Μυλοπόταμου.

Συμπερασματικά, γίνεται αντιληπτό ότι, καθώς τα πράγματα έχουν μια ροή μέσα στο χρόνο, η εμπειρική μαθητεία θα έχει πάντα αξία αφού είναι το μέσο με το οποίο μπορεί κάποιος να αποκτήσει γνώσεις που – λόγω και της μακρόχρονης πρακτικής τριβής - εγγράφονται στο υποσυνείδητο και μπορούν να ανασυρθούν οποιαδήποτε στιγμή τις χρειαστούμε. Η τυπική – θεσμική μάθηση μας εκπαιδεύει (εκτός από το εκάστοτε γνωστικό αντικείμενο και) στον εμπλουτισμό, την οργάνωση, την ταξινόμηση, την εξέλιξη και την εξειδίκευση της γνώσης. Το πτυχίο που τη συνοδεύει θα μας βοηθήσει να πιστοποιήσουμε αυτή τη γνώση και να κατηγοριοποιηθούμε ευκολότερα στην αγορά εργασίας. *Η εμπειρική γνώση έχει διαχρονική σταθερή αξία* και σίγουρα η φεμινιστική προσέγγιση όπως την εκφράζει η DeVauld, όπου φαίνεται ότι η μαγειρική προδίδει κύρος και είναι πηγή ικανοποίησης και υπερηφάνειας ισχύει στην συγκεκριμένη τοπικότητα.

Η Φωφώ εκφράζει αντίθετη άποψη λέγοντας « Μαγειρική....., αν δεν ήταν ανάγκη να τρώμε, χάσιμο χρόνου. Από ότι μου λέγανε τα πιο πολλά καλά ήτανε. Σε αυτό που μου λέγανε ότι το πετυχαίνω πιο πολύ ήτανε το ψητό. Ίσως επειδή βάνω το λεμόνι εγώ από την αρχή, έτσι τραβάει το λεμόνι η πατάτα και το κρέας και γίνεται πιο νόστιμο και βάζω και διάφορα μπαχαρικά. Εμένα μου έμαθε να μαγειρεύω η μάνα μου. Κάποια μου έδειχνε και κάποια κοίταζα μόνη μου να δω πώς είναι και έτσι έμαθα στην πορεία. Μαγειρεύω με το μάτι όπως οι περισσότερες γυναίκες και βάζω και δικά μου και τώρα άμα ψήσω κάτι θα βάλω. Παλιά δεν έβαζα βασιλικό το κοκκινιστό, τώρα βάζω για να πάρει λίγο άρωμα και άλλα βότανα μυρωδάτα. Όταν όμως κάνω γλυκά χρησιμοποιώ συνταγές από βιβλίο με συνταγές». Δηλώνει επίσης ότι επηρεάστηκε από τις προτιμήσεις του άντρα της λέγοντας «Εμένα του άντρα μου

¹⁵⁵ Στους γάμους οι γυναίκες αναλάμβαναν να κάνουν χορτοπιτάκια και μυζήθροπιτάκια, να τηγανίσουν συκοτάκια και στην μεγάλη ηλικιακή ομάδα να ψήσουν ψωμί. Από τις συνεντεύξεις των υποκειμένων βλέπουμε να συνεργάζονται όλοι οι φούρνοι των σπιτιών του χωριού ώστε να έχουν αρκετό ψωμί. Τα φαγητά που σερβίρονταν ήταν πιλάφι και βραστό αρνί ή τσιγαριστό ή κοκκινιστό στην κατσαρόλα που τα έφτιαχναν συνήθως οι άντρες.

δεν του άρεσε η κανέλα που έβαζα στο ψητό έτσι το έκανε και η μάνα μου και από τότε δεν ξανάβαλα».

Η Χρυσή μας λέει ότι από «τη μητέρα της έμαθε πολύ λίγα πράγματα να μαγειρεύει και τα περισσότερα τα έμαθε μόνη της από ένα Τσελεμεντέ και τώρα μαγειρεύει με το μάτι, εμπειρικά. Η μαγειρική γι αυτή είναι εξαναγκαστικά έργα και δεν έκανε ιδιαίτερα φαγητά σε κανένα. Το μόνο που μου άρεσε και το θυμάμαι είναι από τις βεγγέρες τα περιστεράκια που φτιάχναμε και δεν τα είχα δει πουθενά αλλού και είναι ρεβίθια στο τηγάνι με αλάτι αλλά δεν θυμάμαι πως τα έφτιαχνε η μάνα μου και τα ποπ κορν. Για το διαδίκτυο μας λέει ότι «μπορεί κάποιος να δει γνωστούς σεφ άντρες και γυναίκες να δείχνουν πως παρασκευάζονται συνταγές ενώ έχει ακούσει από φίλες της που τους αρέσει η μαγειρική ότι υπάρχουν ομάδες που συζητάνε για διάφορες παρασκευές».

Για την περίοδο μετά που ήρθε ο τουρισμός και αν μια γυναίκα μπορούσε να εργαστεί στον τομέα της εστίασης η κυρία Ειρήνη μας λέει «Σιγά-σιγά όλα γίνανε. Μετά που ήρθε ο τουρισμός οι γυναίκες, πηγαίνανε στα ξενοδοχεία, δουλεύανε σαν μαγειρίσσες σε ταβέρνες. Δουλεύανε και αγόρια αλλά και οι γυναίκες δουλεύανε στην κουζίνα. Και τώρα δεν δουλεύουν πολλές χωρίς να έχουν βγάλει σχολή; Έχουνε μάθει από τα σπίτια τους και είναι καλές μαγειρίσσες». Για την εμπλοκή των ανδρών με τη μαγειρική μας λέει «Απής αρχίσανε και πηγαίνουν στις σχολές και μαθαίνουνε μπορεί να είναι καλύτεροι. Πρώτα ήταν όπως και τις γυναίκες τώρα κάνουν και άλλα φαγητά παράξενα. Παλιά δεν δούλευαν πολύ γυναίκες, δούλευαν σπάνια. Και αυτοί από τις μανάδες τους μάθανε, αλλά ήταν πιο δυναμικοί και δυνατοί και μπορούσαν να ανταπεξέλθουν στα πολλά».

Η Φωφώ για το ίδιο θέμα μας λέει «Μπορούσε. Καμιά φορά η εμπειρία σε κάνει πολύ καλή και ας μην έχεις τελειώσει κάποια σχολή. Άμα σου αρέσει και το χεις με το μαγείρεμα μπορείς να ασχοληθείς και επαγγελματικά, ακόμα και τώρα», ενώ η Νίκη λέει ότι «Φυσικά στην εποχή μας μία γυναίκα που μαγειρεύει καλά μπορεί να δουλέψει στον τουρισμό. Είναι περιζήτητη» και η Φανή συμπληρώνει «Ναι φυσικά. Συχνά, μάλιστα, ανοίγει τη δική της επιχείρηση εστίασης».

Η Χρυσή μας λέει ότι γνωρίζει γυναίκες που «εκμεταλλεύτηκαν το ταλέντο που είχαν στη μαγειρική και βρήκαν δουλειά σε εστιατόρια και ξενοδοχεία» ενώ η

Ανδρονίκη αναφερόμενη στις παραδοσιακές βεγγέρες μας λέει «Στις βεγγέρες, Θυμάμαι και αντάλλασαν συνταγές οι γυναίκες του χωριού και δοκίμαζαν η μία τα φαγητά της άλλης. Αυτό που γινόταν στις παρέες παλιά τώρα έχει αντικατασταθεί σε τεράστιο βαθμό από το internet.. Εγώ ευτυχώς έχω φίλες και ανταλλάσσουμε ακόμη ιδέες και συνταγές», ενώ η Φανή μας λέει «Όχι, στην περίπτωση μας τα θέματα της κουζίνας τελείωναν ως το μεσημέρι, ότι σχόλια είχαν να κάνουν μπορεί να τα αντάλλασσαν κατ' ιδίαν αυτές τις ώρες. Τα βράδια η θεματολογία ήταν διαφορετική, πιο κοινωνικού περιεχομένου». Για το αν οι γυναίκες πια ανταλλάσσουν συνταγές στο διαδίκτυο λέει «Ναι μπορεί να το πει κανείς κι έτσι. Σίγουρα οι ανταλλαγές πληροφοριών για συνταγές δε σταμάτησαν ποτέ». Ενώ η Φωφώ δε μπορεί να θυμηθεί να συζητούσαν συγκεκριμένη ώρα για συνταγές και δεν είναι εξοικειωμένη με το internet.

Σε αυτό το κοινωνικό πλαίσιο, η Ρεθυμνιώτισσα νοικοκυρά έχει επωμιστεί διαχειριστικό ρόλο για την υλοποίηση της διατροφής, αλλά και τη συντήρηση και εξέλιξη αυτού του τρόπου ζωής. Στον παραδοσιακό κοινωνικό της ρόλο, βαρύνεται με το να παράγει προϊόντα, να τα διατηρεί, διαλέγει και συνδυάζει κατάλληλα, να παρασκευάζει το φαγητό και έτσι να φροντίζει για την υγεία, τη δύναμη και την ευχαρίστηση όλης της οικογένειας γεγονός που της προσδίδει κοινωνικό γόητρο όπως φαίνεται στο Γυναίκες Της υπαίθρου και τρόφιμα αλλά και στη θεωρία της DeVauld.

Παράλληλα ενώ μέχρι πρότινος βαρύνεται με το να ακολουθεί τις παραδόσεις της κουζίνας του τόπου της σε κάθε είδους κοινωνική εκδήλωση ή θρησκευτική επιταγή (πχ γάμους και νηστείες), προσπαθεί να τις εμπλουτίζει και να τις μεταδίδει στις επόμενες γενιές αλλά και να μαθαίνει από αυτές καθώς περίπλοκα φαγητά με εξωτικά υλικά που είναι διαδεδομένα στους νεότερους μπορούν να αλλάξουν τις παραδοσιακές σχέσεις μαθητείας από τους γηραιότερους στους νεότερους και να αντιστραφούν, δηλαδή η κόρη να διδάξει την μητέρα όπως αναφέρει η Έλια Βαρδάκη στο «Μαγειρεύοντας τις Έμφυλες Σχέσεις: Φαγητό και αντίσταση στον Ορεινό Μυλοπόταμο» αλλά και να βοηθήσει να αμβλυνθούν οι διαφορές μεταξύ αστικού και ημιαστικού χώρου κυρίως σε γιορτές και εκδηλώσεις στο σπίτι όπου οι συνταγές μπορούν να είναι πολύπλοκες και να απαιτούν ιδιαίτερες δεξιότητες. Αυτό συμπεραίνουμε και από τις συνεντεύξεις των νεαρότερων πληροφορητριών μας όπως Βίκυ που με καμάρι λέει ότι η μητέρα της ζητάει να μάθει κάποιες από τις συνταγές που παρασκευάζει. Το παράδοξο που παρατηρούμε και θ αναλύσαμε παραπάνω,

δηλαδή ότι στην κατ' εξοχήν γυναικεία εργασία όπως είναι η μαγειρική αυτοί που διαπρέπουν (οι πιο διάσημοι - καταξιωμένοι) είναι άνδρες· οι λόγοι που συμβαίνει αυτό ανοίγουν ένα προς διερεύνηση έμφυλο θέμα ¹⁵⁶. Οι απαντήσεις που πήραμε από καταξιωμένους ανθρώπους του χώρου στις οποίες αναφέρθήκαμε παραπάνω μας αφήνουν το περιθώριο να ανιχνεύσουμε μία εξέλιξη προς όφελος των γυναικών τα τελευταία χρόνια στον τομέα αυτό καθώς είναι αυτές που κατέχουν τη γνώση μέσω της εμπειρικής μαθητείας στην κουζίνα του σπιτιού τους και θεωρούνται γνώστες και συνεχιστές των τοπικών παραδοσιακών συνταγών και τεχνικών και όπως αναφέρετε στο Αθανασοπούλου «Γυναίκες και τρόφιμα», σήμερα οι γνώσεις αυτές με την κατάλληλη προώθηση και εκμεταλλεζόμενες την «ποιότητα» και την «παράδοση» ανοίγουν «επιχειρηματικούς» δρόμους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι αυτό της Ρένας Παπαδογιάννη που χρησιμοποιώντας τις γνώσεις της δημιούργησε το εργαστήριο «Σπιτικές γεύσεις Παπαδογιάννη» και δραστηριοποιεί στο χώρο παρασκευάζοντας μυζηθρόπιτες και χορτόπιτες αλλά και άλλα εδέσματα για κοινωνικές εκδηλώσεις.

Θεωρήσαμε ενδιαφέρον να πάρουμε απαντήσεις στην ερώτησή γιατί, αφού οι γυναίκες μαγείρευαν πάντα, οι καλοί σεφ ήταν άντρες και τις πληροφορήτριές μας εκτός από τους ειδικούς. Η κυρία Ειρήνη απάντησε ότι «Ο άντρας είναι πιο δυνατός και γι αυτό μπορεί να διαχειριστεί πιο καλά το πολύ. Για αυτό και στους γάμους μαγείρευαν άντρες, γιατί η ποσότητα ήταν πολλή. Το καζάνι ήταν μεγάλο για να μαγειρεύεις πολύ φαγητό. Οι γυναίκες μαγείρευαν στο σπίτι». Η κυρία Βάσω αναφερόμενη σε αυτό λέει ότι «Ίσως επειδή οι γυναίκες το κάνουν αναγκαστικά ενώ οι άντρες τους αρέσει και γι αυτό έγιναν μάγειρες, ίσως γι αυτό είναι καλύτεροι» και η κυρία Σταματία λέει «Το πώς γινίκανε σεφ δεν ξέρω. Τώρα πηγαίνουνε σε σχολές. Δεν είχε τότε και ξενοδοχεία και... σε ταβέρνες ψήναν και γυναίκες. Ήταν όμως ένας συγχωρεμένος ο Μαρίνος, αυτός έψηνε μοναχός του. Να βάλει τότες ήταν φτώχιες, να βάλει φασόλες, να βάλει μαραθα, να βάλει μυρωδικά, να βράσει και άμαν έβανες στο πιάτο μοσχομυρίζανε, μαραθο που βάζαμε τέτοια, στις φασόλες και έψηνε και κάτι άλλα και πηγαίναν τώρα εσύ εγώ άλλοι και κάναν και πίναν από ένα κρασάκι και τρώγαν κι αυτές. Τώρα έχει πολλά δεν έχει μόνο αυτά. Όμως η εποχή έτσι ήταν τότε. Έτσι» επισημαίνοντας ότι πολύ σημαντικό για ένα καλοψημένο φαγητό είναι

¹⁵⁶ Υπάρχουν άνδρες σεφ (Παπηράκης) που παίρνουν (μαζεύουν) συνταγές από παλιές γυναίκες και τις αξιοποιούν (την εμπειρία) για να εξελιχθούν (Ιδιοποιείται μια κατ' εξοχήν γυναικεία δραστηριότητα).

και τα καλά υλικά που θα χρησιμοποιήσουμε, αλλά υπήρχε και εμπλοκή των γυναικών στις κουζίνες των ταβερνών των ανδρών ή των πατέρων τους.

Η Φωφώ πιστεύει ότι «οι άντρες μαγείρευαν πιο λίγο αλλά μαγείρευαν ίσως πιο καλά. Οι άντρες είναι σεφ. Οι πιο καλοί σεφ συνήθως είναι άντρες» αναπαράγοντας τα στερεότυπα χωρίς όμως να μπορεί να δικαιολογήσει την άποψή της. Από μία άλλη άποψη, η Χρυσή μας αναφέρει ότι «οι γυναίκες δεν είχαν την επιλογή να μαγειρέψουν ή όχι ενώ οι άντρες το επιλέγουν για δουλειά και γι αυτό τους αρέσει και γι αυτό είναι καλοί».

Για τη Φανή οι λόγοι που διαπρέπουν οι άντρες σε εργασίες στις οποίες οι γυναίκες έχουν το γενικό πρόσταγμα στο σπίτι είναι: «Για λόγους πρακτικούς, επειδή δηλαδή η επαγγελματική κουζίνα είναι μια βαριά εργασία με σκληρά ωράρια. Επίσης, επειδή η γυναίκα εξακολουθεί να θεωρείται πως δίνει προτεραιότητα στην οικογένεια της και την ανατροφή των παιδιών της, άρα θεωρείται πως δε μπορεί να ανταποκριθεί σε αυτό το πρόγραμμα. Επιπλέον, σε παλιότερες εποχές, υπήρχε η ανάγκη να προστατευθεί η γυναίκα από τη νύχτα, τους μεθυσμένους κλπ. Άρα, κατά κανόνα, σε κάθε χωριό ο καφετζής ή ο ταβερνιάρης ήταν συνήθως άντρας». Και συνεχίζει μονολογώντας «διαφωνώ τόσο πολύ με το ότι οι άντρες το κάνουν μόνο από ευχαρίστηση και επιλογή και όποτε γουστάρουν! Δεν είναι όλοι Πετρετζίκης! Προφανώς υπάρχουν πολλοί που το επέλεξαν ως επαγγελματική διέξοδο εξ ανάγκης! Προφανώς δε δουλεύουν όλοι σε μεγάλες χλιδάτες κουζίνες, αλλά σε κάθε είδους σκληρές συνθήκες! Προφανώς είναι συνεπείς στη δουλειά τους και δεν πάνε όποτε γουστάρουν! Το βλέπω σαν σεξισμό απ' την άποψη λίγο...».

Στο ίδιο σκεπτικό με την μεγαλύτερη ηλικιακά ομάδα είναι και η μικρότερη, η Βίκυ σχολιάζει αναφερόμενη στους άνδρες σεφ που διακρίνονται έναντι των γυναικών που είναι πολύ λιγότερες στην επαγγελματική ιεραρχία «Γιατί οι άντρες το έκαναν με την ευχαρίστησή τους ενώ οι γυναίκες ήταν υποχρεωμένες να τα κάνουν όλα αυτά» και η Ελένη συνεχίζει «Το κάνουν από επιλογή και όποτε γουστάρουν. Γι αυτό και είναι και ποιο καλοί...» και η Δήμητρα συμπεραίνει «Επίσης ο άντρας κάνει μόνο αυτό ενώ η γυναίκα θα το κάνει σαν επάγγελμα θα το κάνει και στο σπίτι. Οπότε είναι πιο γεμάτη η μέρα της και επίσης νομίζω ότι οι γυναίκες μπορούν να κάνουν ταυτόχρονα πράγματα ενώ οι άντρες δεν μπορούν... Εντάξει ότι τις γυναίκες τις υποβαθμίζουν λίγο σε αυτό το κομμάτι και ιδιαίτερα στη μαγειρική, εγώ το πιστεύω αλλά ίσως να έχει να κάνει με τη μυϊκή δύναμη, όχι τόσο με το ότι δεν της

κόβει της γυναίκας. Και ίσως ότι είναι θέμα... ότι είναι πολλές ώρες και αυτά. Ίσως να θεωρούν ότι δεν είναι ικανές να το κάνουν από αυτή την άποψη. Δεν συμφωνώ σε αυτό,... Αλλά επειδή έχει να κάνει με τη μυϊκή δύναμη και επίσης οι γυναίκες μένουν έγκυες και ένας εργοδότης δεν το θέλει αυτό. Οπότε υπάρχουν και φυσικοί παράγοντες που την αποτρέπουν να εξελιχτεί» και η συζήτηση συνεχίζεται με την Ελένη να λέει «Στην ουσία είναι πολύ δύσκολο μια γυναίκα να έχει μια πολύ καλή οικογένεια και μια πολύ καλή δουλειά. Πάει ή το ένα ή το άλλο». Τελειώνοντας τη συζήτηση για αυτό το θέμα η Αντωνία λέει ότι η γυναίκα «Μπορεί να τα συνδυάσει απλώς είναι ποιο δύσκολο» και η Ελβίρα συμφωνεί χωρίς όμως να θέλει να συμπληρώσει κάτι άλλο.

Η Ελένη μας απάντησε και για το αν οι γυναίκες με μόνο εφόδιο την «εμπειρική μάθηση» έχουν μία καλή εργασιακή πορεία στον τομέα της μαγειρικής λέγοντας «Ακόμα και τώρα υπάρχουν γυναίκες πιο μεγάλης ηλικίας που έχουν εκμεταλλευτεί το ταλέντο τους και έχουν ανοίξει επιχειρήσεις και ταβέρνες και πάνε και πάρα πολύ καλά ή τα παιδιά τους εκμεταλλεύονται αυτό το ταλέντο τους και αυτές τα βοηθάνε. Και δεν έχουν πτυχίο, απλά επειδή το έχουνε» και η Βίκυ συνεχίζει «Εγώ ξέρω και σε ξενοδοχεία που έχουν πάρει γυναίκες στην κουζίνα χωρίς πτυχίο δηλαδή και η Ελένη που μαγείρευε στη σχολή της αστυνομίας και τώρα στον παιδικό, δεν έχεις πτυχίο, έχεις;» και η Ελένη απαντάει «Εγώ δεν έχω κάποιο πτυχίο, έχω τελειώσει τουριστικών επισιτιστικών, έχω κάνει λίγο μαγειρική στη σχολή αλλά... κοίταξα, παρατηρούσα τις μαγείρισσες στις δουλειές που έκανα και αυτό με βοήθησε να βρω δουλειά γιατί είναι κάτι που μου αρέσει και το κάνω με αγάπη και για αυτό τα καταφέρνω». Η Δήμητρα συνεχίζει «Κι εγώ ξέρω γυναίκες που δεν έχουν πτυχίο και τα καταφέρνουν στη μαγειρική και έχουν και δουλειά, αλλά νομίζω πως είναι πιο παλιές γυναίκες. Οι πιο νέες θεωρώ ότι πάνε πρώτα και βγάζουν μία σχολή. Δεν ξέρω αν παίρνουν λιγότερα χρήματα αν δεν έχουν τελειώσει κάποια σχολή αλλά βγάζουν για να το εξελίξουν και να έχουν καλύτερες προοπτικές. Και οι άντρες μάγειρες έχουν ίσως επηρεαστεί από τη μάνα τους, από τη γιαγιά τους. Και στην τηλεόραση οι περισσότεροι μάγειρες έχουν μνήμη κυρίως από γιαγιάδες». Τελειώνοντας τη συζήτηση για το συγκεκριμένο θέμα, σύμφωνα με τις απόψεις των συνεντευξιζόμενων, η Μαρία επισημαίνει ότι «με αυτό που ήξερα από το σπίτι μου» δούλευε στην κουζίνα εστιατορίου για χρόνια ενώ «τώρα δεν μπορείς [...] τώρα για να εξελιχτείς χρειάζεσαι ένα χαρτί» και συνεχίζει λέγοντας ότι «μόλις τελείωσα ένα

τρίμηνο μάθημα μαγειρικής για να πλουτίσω τις γνώσεις μου αλλά και για να έχω ένα χαρτί για τον ιδιωτικό τομέα αν μου χρειαστεί» παρόλα αυτά «τώρα μπορείς να βρεις δουλειά πιο εύκολα γιατί όλοι ψάχνουν (προσωπικό) και δεν βρίσκουν εύκολα....».

Καταλήγοντας, θα αναφερθούμε πάλι στην άποψη του executive chef Νίκου Καμήτσου για τους λόγους που οι γυναίκες συνήθως δεν εξελίσσονται ιεραρχικά στον τομέα της μαγειρικής τέχνης και αυτή συγκλίνει με την άποψη των περισσότερων από τις συνεντευξιζόμενες. Τον ρωτήσαμε επίσης αν οι γυναίκες που έχουν μόνο εμπειρική γνώση μπορούν να σταθούν σε ένα εστιατόριο σαν μαγείρισσες και αν χρειάζεται κάποιος να κλέψει στη μαγειρική τέχνη και μας απάντησε ότι «Φυσικά και έχει προοπτικές αλλά μέχρι ένα σημείο. Αν θες να πας σε μια καλή επαγγελματική κουζίνα σίγουρα θα σου ζητήσουνε το χαρτί κάποιας σχολής, οποιαδήποτε κι αν είναι αυτή. Τώρα δε σημαίνει ότι όποιος βγάζει μία σχολή βγαίνει και μάγειρας ή μαγείρισσα [...] Υπήρχαν και παιδιά που τους άρεσε πάρα πολύ και ήθελαν να μπουν σε μία κουζίνα και μάθανε και κάποιοι είναι τώρα και σεφ και καλοί σεφ, έχουνε προχωρήσει. Απλώς έχει ένα ταβάνι.[...] Για να πας παραπέρα. Να φύγεις να πας στο εξωτερικό. Σου λένε ποια σχολή έχεις βγάλει, τους λες δεν έχω βγάλει, εκεί τώρα θα πει ο άλλος μμμ. Χρειάζεται ένα χαρτί γενικά παντού. Όχι μόνο στη μαγειρική» και συνεχίζει το συλλογισμό του «Όταν ξεκίνησα κι εγώ δούλεψα με ανθρώπους που ήταν 60 χρονών ήτανε λίγο μεγάλοι σε σχέση με εμένα που ήμουνα μικρός. Ήταν δύσκολο να καταλάβεις τι κάνουν εκεί πέρα χωρίς να μου κρύβουν για να μην τους πάρω τη δόξα ή να μην τους κλέψω την συνταγή ή οτιδήποτε. Παλιά. Υπάρχουν κάποιοι παλιοί που ακόμα το συνεχίζουν.[...] Αν ρωτήσετε τώρα προσωπικά για εμένα, δεν ξέρω για τους άλλους σεφ τι κάνουν, θέλω οι βοηθοί μου να ξέρουν πιο πολλά πράγματα από εμένα.[...] τα μυστικά στην κουζίνα είναι για πολύ «μικρούς» ανθρώπους. Δεν υπάρχουν μυστικά στην κουζίνα. Πρέπει να υπάρχει μόνο όρεξη και πάρτο αυτό είναι θέλεις να το κάνουν και κάνουν καλύτερο από εμένα. Εμπειρικά τώρα εσύ, σου έχω δείξει τόσα πιάτα μέσα.... Κάντο δικό σου. Βάλε ότι θες. Κάντο όπως είναι, άλλαξέ το, εσύ ξέρεις. [...] Έχουμε κάνει πιάτα που και να τα googlaρεις δε θα τα βρεις πουθενά εεε, τι θα σου πω μην το πάρεις αφού στο δίνω. Αλλά παλιότερα δεν ήταν έτσι. Παλιότερα έπρεπε να κλέψεις. Δηλαδή να κρυφοκοιτάξεις τι κάνει ο άλλος. Τι βάζει μέσα. [...] Τώρα αν ήθελες μια συνταγή που σου άρεσε και τη ζητάγες από μια γυναίκα, τη θειά σου, την ξαδέρφη σου, μία φίλη, για να τη χρησιμοποιήσεις, εκείνη ένιωθε τόσο περήφανη που σου έλεγε τα πάντα, με όσο πιο πολλές

λεπτομέρειες μπορούσε, για να σε βοηθήσει. Όχι, τώρα δε χρειάζεται να κλέψεις τίποτα, είναι όλα ελεύθερα, γιατί έτσι εξελίσσεται και η μαγειρική». Αυτή την άποψη δεν συμερίζεται η Αγγέλικα (20 χρονών) που σπουδάζει μαγειρική και μας εκμυστηρεύτηκε ότι η μητέρα της φτιάχνει κάποιες συνταγές τις οποίες χαρακτηρίζει «τέλειες» μεταξύ των οποίων είναι και το γαλακτομπούρεκο τις οποίες δεν θέλει να μοιραστεί με κανένα γιατί θέλει να τις χρησιμοποιήσει η ίδια όταν θα τελειώσει τη σχολή της και θα ασχοληθεί επαγγελματικά με τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Τελειώνοντας αυτή τη μελέτη, θα ήθελα να αναφερθώ στην «άτυπη μαθητεία» τόσο στην μαγειρική όσο και στην καθημερινή ρουτίνα του σπιτιού που, από ότι παρατηρήσαμε, δεν έχει μεγάλες διαφοροποιήσεις στη παραδοσιακή και τη σύγχρονη κοινωνία.

Όπως είδαμε, η παραδοσιακή νοικοκυρά – έχοντας περάσει από τη δοκιμασία της «άτυπης μαθητείας» έχει αντλήσει σωρεία γνώσεων και εμπειριών που φαίνονται ως σήμερα θεμελιωδώς χρήσιμες στη μετεξέλιξη της ως επαγγελματία της εστίασης ή της φιλοξενίας. Ωστόσο, ως εργαζόμενη γυναίκα, για να μπορέσει να ανελιχθεί στον επαγγελματικό στίβο και να βελτιώσει τόσο τη θέση όσο και τις απολαβές της χρειάζεται να περάσει και από την επίσημα οργανωμένη μαθητεία και να αποκτήσει επιπλέον και τυπικά πιστοποιημένα προσόντα και περγαμηνές. Παρόλαυτα, τροχοπέδη στην επαγγελματική της εξέλιξη παραμένει η στερεοτυπική αντίληψη ότι λόγω του βασικού της προσανατολισμού προς την απόκτηση οικογένειας, αλλά και λόγω της θεωρίας που τη θέλει να υστερεί μυικά σε σχέση με τον άνδρα, δε μπορεί εύκολα να κατακτήσει υψηλές θέσεις στο δύσκολο επάγγελμα του σεφ. Αυτή η άποψη καταδεικνύει εμφανώς το κραταιό πατριαρχικό πρότυπο της κοινωνίας μας και εκφράζεται τόσο από επαγγελματίες (άνδρες) σεφ όσο και από τους πληροφορητές που συμμετείχαν στην έρευνα μας.

Με αυτά τα νέα κοινωνικά δεδομένα, με την έξοδο της γυναίκας στην αγορά εργασίας, με τη χειραφέτηση της και στο όνομα της ισότητας των φύλων και προκειμένου να μη διαρραγεί ο οικογενειακός – και κατά συνέπεια ο κοινωνικός – ιστός, ο ρόλος και του άνδρα στο νοικοκυριό έχει εμπλουτιστεί, έχει διευρυνθεί και οι σχετικές εργασίες γίνεται προσπάθεια περίπου να ισομοιράζονται. Για να διατηρηθεί η κοινωνική συνοχή και συνέχεια, για να εξακολουθούν να αναπαράγονται οι γνωστές και οικείες κοινωνικές νόρμες, ο άνδρας σήμερα αναγκάζεται να συμμετέχει

στο νοικοκυριό της οικογένειας του, να επιφορτίζεται και αυτός με ορισμένες οικιακές εργασίες, συχνά δε και με τη μαγειρική, άλλοτε με μεγαλύτερη κι άλλοτε με μικρότερη προθυμία και αποτελεσματικότητα.

Συμπεράσματα

Συμπερασματικά, μπορούμε να παρατηρήσουμε κάποιες διαφορές στις γυναίκες της μεγαλύτερης ηλικιακής ομάδας που έχουν γεννηθεί τα χρόνια πριν, κατά τη διάρκεια και λίγο μετά από το Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο, όσον αφορά τη ζωή εκείνων που μεγάλωσαν στην πόλη και αυτών που μεγάλωσαν στο χωριό αφού εκφράζεται μία ταξική διαφοροποίηση. Σημαντικό, επίσης, είναι να επισημάνουμε τη διαφοροποίηση της έννοιας της νοικοκυροσύνης όπως την παρουσιάζουν οι πληροφορήτριες μας από αυτό που εμείς σήμερα αντιλαμβανόμαστε ως νοικοκυροσύνη.

Στην πόλη τα κορίτσια είχαν ένα καλύτερο επίπεδο μόρφωσης, παρότι ο βασικός στόχος και στις δύο περιπτώσεις (χωριό – πόλη) ήταν η επίτευξη ενός «καλού γάμου». Ωστόσο, η εκπαίδευση για τα κορίτσια μπορεί να θεωρηθεί προσόν σε κάποιες περιπτώσεις κυρίως στις επόμενες ηλικιακές ομάδες¹⁵⁷, ακόμα και ως εφόδιο για έναν «καλό αστικό γάμο», πράγμα που στο χωριό δεν είναι απαραίτητο καθώς αυτό που επείγει είναι να γίνουν σωστά και στην ώρα τους οι αγροτικές εργασίες.

Είναι σαφές ότι υπάρχει ταξικός διαχωρισμός μεταξύ χωριού και πόλης, εντεταλμένος από την επίσημη πολιτεία προκειμένου να μη διασαλευθεί η συνήθης τάξη και οι μαθήτριες να εκπαιδεύονται στις ασχολίες που θα χρειαστούν στην οικογενειακή καθημερινότητα τους λίγο αργότερα. Οι πόροι, ακόμα και τα υλικά, που διέθετε το κάθε σχολείο ήταν εντελώς διαφορετικοί και οδηγούσαν σε μαθήματα και σχολικές δραστηριότητες ανάλογες με τις συνήθεις δραστηριότητες του χωριού ή της πόλης αντίστοιχα. Για παράδειγμα, στο σχολείο του χωριού θα μάθαιναν να τυροκομούν ή να ράβουν σε τσιγαρόχαρτα, ενώ στην πόλη θα διέθεταν στις

¹⁵⁷ Στην Εικόνα 1 στο παράρτημα βλέπουμε το ρυθμό μεταβολής των γυναικών στην εκπαίδευση γεγονός που τις βοήθησε να βγουν από το σπίτι και να αναζητήσουν εργασία ώστε να βελτιωθεί το βιοτικό τους επίπεδο στις επόμενες γενιές.

μαθήτριες πιο εκλεπτυσμένα μέσα (καμβά) ώστε να μάθουν να ράβουν και να κεντούν. Παρά το διαχωρισμό, και στις δυο περιπτώσεις ο στόχος παρέμενε ένας καλός γάμος στον οποίο οι κοπέλες θα επεδείκνυαν ευπρέπεια, αλλά και χρησιμότητα.

Βασικό συμπέρασμα της ερευνάς μας, είναι το γεγονός ότι οι ευθύνες της Ρεθυμνιώτισσας νοικοκυράς φαίνεται να είναι πολλές και πολύπλευρες, καθώς οφείλει με πολύ κόπο να φροντίσει για όλα. Παράλληλα, όμως, αυτή η θέση της ως αρμόδιας για την εύρυθμη λειτουργία της οικογένειας της προσδίδει έναν σημαίνοντα και κυρίαρχο ρόλο. Αυτό είναι ιδιαίτερα εμφανές στη μεσαία ηλικιακή ομάδα όπου πολλές από τις πληροφορήτριες αναφέρουν ότι οι μητέρες τους δεν εργάζονταν ή και οι ίδιες δεν εργάζονταν και φαίνεται το ρητό που αντιπροσωπεύει την εποχή να είναι «η καλή νοικοκυρά είναι δούλα και κυρά». Στην περίοδο αυτή η μαγειρική, από βασική ανάγκη για την επιβίωση, αρχίζει να εμπλουτίζεται με ποικίλα εδέσματα και γλυκίσματα και να εξελίσσεται (μεταξύ άλλων) σε μια άτυπη «επίδειξη» ικανότητας και αξιοσύνης της νοικοκυράς. Επίσης, από τη μαγειρική «με το μάτι» η νοικοκυρά περνάει και στη χρήση έτοιμων συνταγών με χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτό του Τσελεμεντέ που δε λείπει από κανένα σπίτι.

Είναι σημαντικό ότι στη νοικοκυροσύνη δεν περιλαμβάνεται μόνο η μαγειρική και η καθαριότητα του σπιτιού και των ρούχων, αλλά και η αισθητική αντίληψη και λειτουργική εφαρμογή της εσωτερικής διακόσμησης σε όλο το σπίτι, όπως και στο τραπέζι, ιδιαίτερα σε γιορτές. Ωστόσο, σε όλα αυτά φαίνεται να υπάρχουν διακριτές διαφοροποιήσεις από γενιά σε γενιά με κατεύθυνση μια ευκολότερη και απλούστερη καθημερινότητα δεδομένου ότι σήμερα οι γυναίκες έχουν πολλαπλούς κοινωνικούς ρόλους και εκτός σπιτιού. Οι παλιότερες αναγκάζονταν να είναι πιο σχολαστικές και λεπτομερείς, ενώ κάποιες από τις εργασίες τους είχαν βαρύ χειρωνακτικό κόπο. Στην ενδιάμεση ερευνώμενη ηλικιακή ομάδα, οι πολλαπλές οικοκυρικές ευθύνες μοιάζει να γίνονται βάρος και να προκαλούν ένα είδος κόπωσης και σύγχυσης. Αντίθετα, για τη σημερινή εποχή, την νεότερη ηλικιακή ομάδα, το νοικοκυριό έχει απλουστευθεί σε πολλά σημεία του, χρησιμοποιούνται εναλλακτικές λύσεις για όλα τα θέματα, ώστε οι σχετικές εργασίες να μην επιβαρύνουν τόσο πολύ αποκλειστικά τη νοικοκυρά και να της δίνουν την ευκαιρία να απολαμβάνει τόσο την εστία της, όσο και τη φιλοξενία προς άλλους και την κοινωνική της ζωή.

Είναι δε η περίοδος που η γυναίκα εκμεταλλεύεται την εμπειρία της στη μαγειρική και τη νοικοκυροσύνη ώστε να βγει στον εργασιακό στίβο, πράγμα σχετικά εύκολο αφού, αν έχεις τεκμηριωμένη εμπειρία, με ολιγόμηνα μαθήματα μπορείς να εργαστείς και να εξελιχθείς επαγγελματικά στον ιδιωτικό τομέα, παρότι ακόμα και σήμερα, συχνά, τα επαγγελματικά δικαιώματα και οι αποδοχές δεν είναι ισότιμα με τα αντίστοιχα των ανδρών.

Τελειώνοντας, θα αναφερθώ στη μικρότερη ηλικιακή ομάδα για την οποία φαίνεται η μαγειρική να μην αποτελεί μόνο γυναικεία ενασχόληση, αφού το ψήσιμο στα κάρβουνα ή το αντικριστό είναι σχεδόν πάντα «ανδρική υπόθεση» ακόμα και σήμερα. Η νέα γενιά μοιάζει να μοιράζεται τις οικιακές εργασίες, όπως την καθαριότητα του σπιτιού, τα ψώνια αλλά και το καθημερινό μαγείρεμα που συνήθως το κάνει η γυναίκα αλλά όχι πάντα. Μοιάζει, πάντως, το μαγείρεμα να μην το αντιλαμβάνονται απαραίτητα πια οι νοικοκυρές ως καταναγκαστική εργασία αλλά ως δημιουργική πράξη φροντίδας και ευχαρίστηση. Σε πολλές δε περιπτώσεις η προμήθεια της τροφής μπορεί να γίνει και από αλλού (έτοιμα γεύματα ή καταστήματα εστίασης) ή να την παρασκευάζει μια άλλη γυναίκα, η μητέρα ή η πεθερά ή κάποια οικιακή βοηθός.

Το παράδοξο που παρατηρήσαμε στις νεότερες γενιές είναι ότι, σε πολλές περιπτώσεις και καθώς τα νέα κορίτσια ασχολούνται με πιο εξειδικευμένες κουζίνες, οι μητέρες τους ζητάνε τη συμβουλή τους για την παρασκευή και το στολισμό κάποιων πιάτων που σε αυτές που ασχολούνταν με την παραδοσιακή κρητική κουζίνα ήταν άγνωστα.

Φαίνεται λοιπόν ότι και οι παλιότερες νοικοκυρές δείχνουν ενδιαφέρον να εξελίσσουν τις ικανότητες τους και να εμπλουτίζουν τη γνώση και την εμπειρία τους με τη βοήθεια των νεότερων, αναμιγνύοντας για παράδειγμα στοιχεία από πολλές κουζίνες και δημιουργώντας διαφορετικές γεύσεις.

Κλείνοντας, λοιπόν, πρέπει να επισημάνουμε ότι αυτό ακριβώς είναι το κυρίαρχο στοιχείο που ανέδειξε η έρευνα μας. Το στοιχείο της εξέλιξης. Σε ατομικό επίπεδο, με την ανάπτυξη των προσωπικών οικοκυρικών δεξιοτήτων κάθε γυναίκας μέσα στα χρόνια και μέσα από την επαφή της με νεότερες γυναίκες και κοινωνικές συνθήκες. Σε συλλογικό επίπεδο, καθώς φαίνεται πως οι τεχνολογικές και πολιτιστικές εξελίξεις επηρέασαν την κάθε γενιά στις καθημερινές της συνήθειες και

πρακτικές. Σε κοινωνικό επίπεδο, αφού οι ανάγκες της εποχής τοποθετούν τη νοικοκυρά και μέσα στην αγορά εργασίας, τροποποιώντας έτσι όχι μόνο το δικό της ρόλο αλλά και συνολικά τις αναλογίες και ισορροπίες στην οικογένεια και την εργασία, άρα και σε ολόκληρο τον κοινωνικό ιστό.

Παράθεμα

Βαθμίδες Εκπαίδευσης	1910-1911	1927-1928	1936-1937	1956-1957	1960-1961
A. ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ					
A. Μαθητές	174.400	344.183	486.625	457.751	461.809
B. Μαθήτριες	115.679	249.057	397.734	419.543	422.213
B. ΜΕΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ					
A. Μαθητές	30.178	70.629	48.548	104.905	168.269
B. Μαθήτριες	1.221	20.595	22.649	71.193	123.320

Πίνακας 3.2 Εξέλιξη του μαθητικού πληθυσμού στη δημοτική και μέση εκπαίδευση (1910-1911 έως 1960-1961) (Πηγή: Ε.Σ.Υ.Ε.).

Βαθμίδα εκπαίδευσης Φύλο	1976/77	1977/78	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82
Όλες οι βαθμίδες						
Σύνολο	1.873.768	1.887.878	1.896.257	1.885.682	1.907.739	1.946.872
Θέλεις	851.598	864.159	873.418	872.382	894.193	917.906
1. Πρωτοβάθμια εκπαίδευση (υποχρεωτική)						
Σύνολο	118.120	126.415	137.146	142.441	145.924	151.666
Θέλεις	57.365	61.339	66.432	68.976	71.173	73.975
2. Πρωτοβάθμια (δημοτική) εκπαίδευση						
Σύνολο	938.597	933.535	922.698	899.546	900.641	891.488
Θέλεις	452.284	450.617	444.677	433.069	435.000	430.386
3. Δευτεροβάθμια (μέση) γενική εκπαίδευση (γυμνάσια και λύκεια)						
Σύνολο	562.695	579.771	585.130	618.688	639.633	669.812
Θέλεις	276.682	284.185	286.565	305.124	317.863	333.537
4. Δευτεροβάθμια τεχνική - επαγγελματική και εκδομοσχολική εκπαίδευση						
Σύνολο	131.521	124.728	125.039	106.575	100.425	108.212
Θέλεις	18.876	21.423	26.207	17.889	19.953	26.632
5. Τριτοβάθμια εκπαίδευση (πανεπιστημιακή εκπαίδευση - ανώτατη εκπαίδευση)						
Σύνολο	95.017	96.650	95.899	84.510	85.718	1.253
Θέλεις	36.496	37.423	38.452	33.051	36.335	3.923
6. Τριτοβάθμια εκπαίδευση με πανεπιστημιακό επίπεδο - Άνωτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα (πρωτογενής ή δευτερογενής εκπαίδευση)						
Σύνολο	3.587	3.063	4.426	5.782	6.588	29.965
Θέλεις	2.242	1.766	2.375	3.185	3.586	11.793
7. Τριτοβάθμια εκπαίδευση με πανεπιστημιακό επίπεδο - Άνωτατα τεχνική - επαγγελματική και εκδομοσχολική εκπαίδευση						
Σύνολο	24.229	23.716	25.919	28.140	28.810	87.476
Θέλεις	7.473	7.397	8.710	9.088	10.383	37.640

Πίνακας 3.3 Εξέλιξη του μαθητικού πληθυσμού κατά βαθμίδα εκπαίδευσης (1976-1977 έως 1981-1982) (Πηγή: Ε.Σ.Υ.Ε.).

Εικόνα 1 Στους πίνακες αυτούς βλέπουμε το ρυθμό μεταβολής των γυναικών στην εκπαίδευση/όπως αναφέρεται στο Η εκπαίδευση των γυναικών . Οι γυναίκες στην εκπαίδευση. Κοινωνικοί, ιδεολογικοί, εκπαιδευτικοί μετασχηματισμοί και γυναικεία παρέμβαση (18ος-20ός αι.)¹⁵⁸



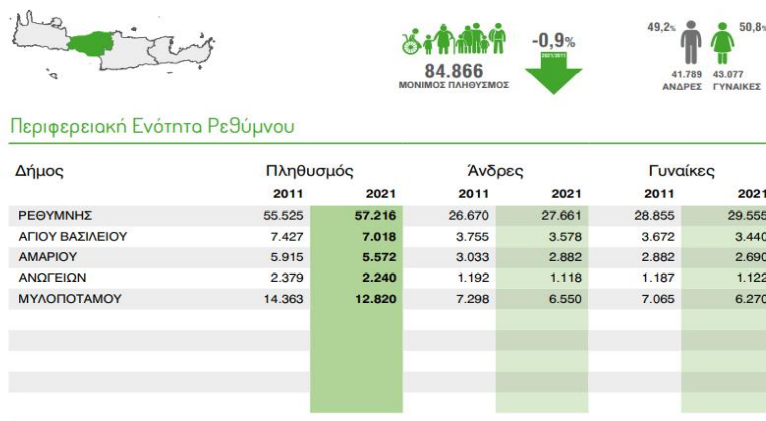
¹⁵⁸ Κατερίνα Δαλακούρα, Σιδηρούλα Ζιώγου- Καραστεργίου, Η εκπαίδευση των γυναικών Οι γυναίκες στην εκπαίδευση Κοινωνικοί, ιδεολογικοί, εκπαιδευτικοί μετασχηματισμοί και η γυναικεία παρέμβαση (18ος – 20ός αι.), Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα, Αθήνα 2015, σ. 148, repository.kallipos.gr>bitstream>02_15210_Master_Document.pdf Ανακτήθηκε 20/11/2022

Εικόνα 2 Μητάτο στο όρος Νήδα¹⁵⁹.

Πίναξ 1. Ένεργος πληθυσμός υποδιαιρούμενος εις απασχολούμενους και άνεργους και κατά θέσιν εις τὸ ἐπάγγελμα και μὴ ένεργός πληθυσμός, κατά φύλον, μετά συγκρίσεως τοῦ γεωργικοῦ πρὸς τὸν συνολικόν πληθυσμὸν (συνέχεια)
γ) Κατ' Ἐπαρχίας (συνέχεια)

Ἐπαρχία	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ (Γεωργικός και μη) — POPULATION TOTALE (Agricole et non agricole)									
	Σύνολον Total de la population	Ένεργός πληθυσμός — Population active								Μὴ ένεργός πληθυσμός Population inactive
		Σύνολον Total	Απασχολούμενοι Personnes occupées	Άνεργοι Chômeurs	Κατά θέσιν εις τὸ ἐπάγγελμα Par statut professionnel					
					Εργοδότη Employeurs	Εργαζόμενοι δι' ἑαυτοὺς Travailleurs à leur propre compte	Μισθοῦχοι Salariés	Συμβοηθόμενα μέλη οικογενείας Aides familiaux non rémunérés	Μὴ δηλωσάντες Non déclarés	
3. Ν Ο Μ Ο Σ Ρ Ε Θ Υ Μ Ν Η Σ —										
Άγ. Βασιλείου.....	12.376	3.855	3.791	64	25	2.664	407	600	159	8.521
Άρρενες.....	5.835	3.643	3.584	59	20	2.596	359	521	147	2.192
Θήλειες.....	6.541	212	207	5	5	68	48	79	12	6.329
Άμαριου.....	9.128	2.876	2.816	60	29	1.860	319	593	75	6.252
Άρρενες.....	4.363	2.671	2.616	55	28	1.802	270	505	66	1.692
Θήλειες.....	4.765	205	200	5	1	58	49	88	9	4.560
Μυλοποτάμου.....	21.387	6.857	6.778	79	52	4.337	637	1.648	183	14.530
Άρρενες.....	10.187	6.268	6.201	64	51	4.174	562	1.329	152	3.899
Θήλειες.....	11.220	589	574	15	1	163	75	319	31	10.631
Ρεθύμνης.....	29.288	9.512	9.035	477	299	4.255	3.265	1.114	579	19.776
Άρρενες.....	14.038	8.436	8.088	398	275	4.088	2.598	1.018	457	5.602
Θήλειες.....	15.250	1.076	997	79	24	167	667	96	129	14.174

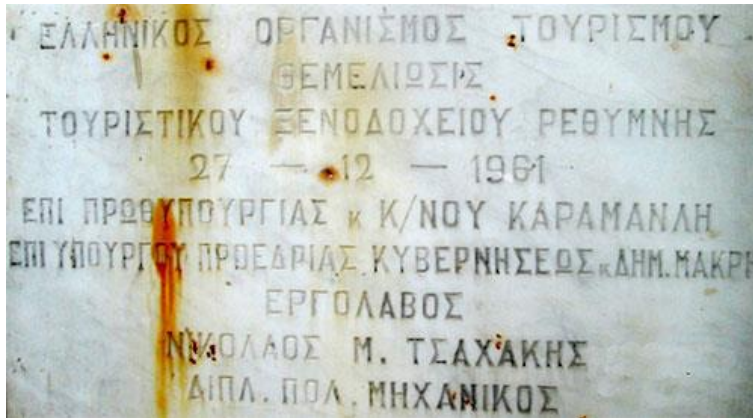
Εικόνα 3 Απογραφή πληθυσμού 1951 για τον Νομό Ρεθύμνου όπου μπορούμε να δούμε τη διαφορά μεταξύ εργαζόμενων ανδρών και γυναικών



Εικόνα 4 Απογραφή πληθυσμού Περιφερειακής ενότητας Ρεθύμνου 2021¹⁶⁰.

¹⁵⁹ https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a5/Nida_Plateau_-_Mitata.jpg Ανακτήθηκε στις 1/5/2023

¹⁶⁰ https://elstat-outsourcers.statistics.gr/Census2022_GR.pdf Ανακτήθηκε 10/04/2023



Εικόνα 5 Ο θεμέλιος λίθος του Ξενία στο Ρέθυμνο¹⁶¹.

Πίνακας 8.α.4

Ποσοστιαία κατανομή του πληθυσμού μεταξύ των αγροτικών, ημιαστικών και αστικών περιοχών
Ελλάδα 1961-2001

Έτος	Αστικός	Ημιαστικός	Αγροτικός	Σύνολο
1961	43,3	12,9	43,8	100,0
1971	53,2	11,6	35,2	100,0
1981	58,1	11,6	30,3	100,0
1991	58,8	12,8	28,4	100,0
2001	61,2	13,8	24,9	100,0

Πηγή: ΕΣΥΕ, Απογραφές πληθυσμού-κατοικιών 1971, 1981, 1991, 2001.

Πηγή: Λαμπριανίδης, 2012, 428

Εικόνα 6 Ποσοστιαία κατανομή πληθυσμού μεταξύ αγροτικών, ημιαστικών και αστικών περιοχών¹⁶².



Εικόνα 7 Πτυχία και βεβαιώσεις που πιστοποιούν ότι μπορείς να εργαστείς σε οποιαδήποτε ιδιωτική επιχείρηση που προσφέρει φαγητό

¹⁶¹ <https://kemeiede.edc.uoc.gr/%CF%80%CE%BB%CE%B7%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B5%CF%82%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CF%84%CE%B7%CF%81%CE%AF%CE%BF%CF%85> Ανακτήθηκε 30-4-2023

¹⁶² Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 7^η Διάλεξη της Νικολίνας – Σπυριδούλα Μνωφά για την αστικοποίηση στην Ελλάδα. <https://eclass.hua.gr/modules/document/file.php/GEO211/7%CE%B7%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BB%CE%B5%CE%BE%CE%B7%CE%91%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7%20%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD%20%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1.pdf> Ανακτήθηκε 9-5-2023

Μορφές άτυπων γνώσεων και εκπαίδευσης

Η μαγειρική και η νοικοκυροσύνη

ΠΡΩΤΟΚΟΛΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ρωτάμε και συμπληρώνουμε τα βιογραφικά στοιχεία του συνεντευξιαζόμενου (όνομα, ηλικία, καταγωγή κλπ).

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Α' ΘΕΜΑΤΙΚΗ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑΣ

1. Τι μνήμες έχετε από την παιδική σας ηλικία (ο χρόνος σας ήταν μοιρασμένος ανάμεσα στο σχολείο και το παιχνίδι ή κάνατε διάφορες εργασίες και ποιες);
2. Σε μία καθημερινή μέρα τι εργασίες έκανε η μητέρα σας, οι άλλες γυναίκες και πίες τις έκανε σε συνεργασία με άλλες γυναίκες;
3. Ποιος ήταν ο δικός σας ρόλος (συμμετείχετε οικιοθελώς στις καθημερινές εργασίες του νοικοκυριού ή από καθήκον);
4. Στην καθημερινή ζωή ποιοι ασχολούνταν με το μαγείρεμα και ποιοι βοηθούσαν στο μαγείρεμα, ίσχυε το ίδιο και σε εξαιρετικές περιστάσεις όπως σε γάμους, βαφτίσεις κλπ;

Β' ΘΕΜΑΤΙΚΗ

ΦΥΣΗ ΤΗΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ (ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΤΗΣ ΝΟΙΚΟΚΥΡΟΣΥΝΗΣ)

1. Ποιες δεξιότητες έπρεπε να περάσουν από γενιά σε γενιά (καθαριότητα, μαγείρεμα, συμμετοχή σε αγροτικές εργασίες κλπ);
2. Τα γυναικεία επαγγέλματα που στην πραγματικότητα είναι γυναικείες ενασχολήσεις είναι, η μαγειρική, η μοδιστρική και η κομμωτική, το παράδοξο εδώ είναι και τίθεται και ένα έμφυλο θέμα, ότι σε αυτές τις κατ'εξοχήν γυναικείες εργασίες αυτοί που διαπρέπουν (οι πιο διάσημοι) είναι άνδρες, γιατί (πώς από το άλλο φύλο δηλαδή αξιοποιείται και γίνεται αντικείμενο ιδιοποίησης μια κατ'εξοχήν γυναικεία δραστηριότητα);
3. Στην πιο σύγχρονη εποχή και με την αλλαγή που επέφερε ο τουρισμός, μία γυναίκα που τη θεωρούσαν καλή μαγείρισσα μπορούσε να αξιοποιήσει το ταλέντο της βοηθώντας ή να βρει δουλειά;
4. Τι είναι για εσάς η μαγειρική;
5. Πως μάθατε να διαχειρίζεστε και να επιλέγετε τα διάφορα υλικά ώστε να μην υπάρχει σπατάλη;
6. Ποιος και πως σας έμαθε τις μεθόδους συντήρησης (λόγο της ελλείψεως ψυγείων) και διαχείρισης τροφίμων ώστε να χρησιμοποιηθούν και να είναι ευπαρουσίαστα και χρηστικά;

7. Πως ορίζεται εσείς την καλή νοικοκυρά; Τι δεν σας άρεσε που έκαναν κάποιες νοικοκυρές;

Γ' ΘΕΜΑΤΙΚΗ

Η ΜΑΘΗΤΕΙΑ ΣΤΗΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

5. Είσαστε πολύ καλή σε κάποιες συνταγές μαγειρικής; Που τις μάθατε;
6. Το κριτήριο στο μαγείρεμα ήταν η γεύση και το μάτι, το μέτρημα με τη χούφτα, η φαντασία ή δοσομετρητές, θερμόμετρα κλπ;
7. Ύστερα από παρότρυνση του συζύγου ή των παιδιών αλλάξατε κάτι στον τρόπο που μαγειρεύατε ή στη συχνότητα που μαγειρεύατε κάποια τροφή (Ο σύζυγός σας από πού είναι);
8. Πως μαθαίνατε το διατροφολόγιο των παιδιών, από βρέφη, μετά τον απογαλακτισμό;
9. Το βράδυ στις βεγγέρες που οι γυναίκες μαζεύονταν στο πεζούλι ή σε σπίτια, συζητούσαν για τη μαγειρική;
10. Σήμερα, οι νέες γυναίκες μιλάνε μεταξύ τους στο Internet και ανταλλάσσουν ιδέες για την μαγειρική (Αν η κουβέντα στα πεζούλια έχει αντικατασταθεί από το διαδίκτυο);

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αθανασιάδης, Χ., *Μερικές σκέψεις για την προβληματική του έθνους στην ιστοριογραφία της ελληνικής εκπαίδευσης*, στο Αντώνης Χουρδάκης, Κατερίνα Δαλακούρα και Σοφία Χατζηστεφανίδου (επιμ.), *Ιστοριογραφία της ελληνικής εκπαίδευσης*, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης και Εκδόσεις Φιλοσοφικής Σχολής, Ηράκλειο 2014.
- Ανθοπούλου, Θ., *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και Δυναμικές Επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης, Τόμος 1, Αθήνα 2008
- Βαΐου, Ν., *Η Αθέατη Εργασία των Γυναικών στη Συγκρότηση της Πόλης, Όψεις της Αθήνας μετά την Μεταπολίτευση*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2021
- Βαΐου, Ν., & Στρατηγάκη, Μ., *Η εργασία των γυναικών: ανάμεσα σε δύο κόσμους, Σύγχρονα Θέματα*, Τεύχος 40, Αθήνα 1989
- Βαΐου, Ν., Χατζημιχάλης, Κ., *Με τη ραπτομηχανή στην κουζίνα και τους πολωνούς στους αγρούς, Πόλεις, Περιφέρειες και Άτυπη εργασία*, Εξάντας, Αθήνα 1997
- Βαρδάκη, Ε., *Μαγειρεύοντας τις Έμφυλες Σχέσεις: Φαγητό και Αντίσταση στον Ορεινό Μυλοπόταμο*, Πρακτικά του συνεδρίου «Έμφυλοι Μετασχηματισμοί» του Πανεπιστημίου Κρήτης που πραγματοποιήθηκε στις 13-15 Μαΐου 2005
- Βαφέας, Ν., *Από τον Λιποτάκτη στον Αντάρτη. Η «στάσις των ανυπότακτων» στη δυτική Κρήτη (1921-1922)*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2022
- Δήμητρα Γκέφου – Μαδιανού, *Αναστοχασμός, ετερότητα και ανθρωπολογία οίκου: Διλλήματα και αντιπαραθέσεις*, Στο Δήμητρα Γκέφου – Μαδιανού (επιμ.), *Ανθρωπολογική Θεωρία και Εθνογραφία: Σύγχρονες τάσεις*. Σειρά Ανθρωπολογικοί Ορίζοντες, Πατάκης, Αθήνα 2011
- Γοργόπουλος, Γ., Δούλης, Κ., Κόκκορης, Η., Πορής, Β., *Για μάγειρες*, Les Livres du Tourisme, Θεσσαλονίκη 2022
- Γοργοράπτης, Ρέθεμνος. *Σημεία των Καιρών*, Ρέθυμνο 2017
- Δαλακούρα, Κ., Ζιώγου-Καραστεργίου, Σ., *Η εκπαίδευση των γυναικών Οι γυναίκες στην εκπαίδευση Κοινωνικοί, ιδεολογικοί, εκπαιδευτικοί μετασχηματισμοί και η γυναικεία παρέμβαση (18ος – 20ός αι.)*, Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα, Αθήνα 2015
- Δαμανάκης, Μ., Φωτεινού Ρεθύμνης. *Σκιαγράφηση της Ιστορικής του Πορείας, πολιτιστικός Σύλλογος Φωτεινού*, Ρέθυμνο 2022
- Δρακάκης, Μ., (επιμ.) *Μιχαήλ Μαράς. Νοτάριος Χάνδακα (16 Ιανουαρίου – 30 Μαρτίου 1549)* Τόμος Β', Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη, Ηράκλειο 2004

Καμπέρης, Ν., *Γυναίκες της υπαίθρου και τρόφιμα. Όψεις και δυναμικές επιχειρηματικότητας των γυναικών της υπαίθρου στην παραγωγή τροφίμων*, Τομ. 2, Βιβλιοθήκη Κοινωνικής Επιστήμης και Κοινωνικής Πολιτικής – Gutenberg, Αθήνα 2008

Καντσά, Β., Μουτάφη, Β., Παπαταξιάρχης, Ε., *Φύλο και κοινωνικές επιστήμες στη σύγχρονη Ελλάδα*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2010

Κράββα, Β., *Καταναλώνοντας τον Πολιτισμό Διαδρομές Κατανάλωσης, Ιστορίες Τροφής και Στέρησης*, Πατάκης, Αθήνα 2020

Λυδάκη, Α., *Ποιοτικές Μέθοδοι της κοινωνικής έρευνας*, Καστανιώτης, Αθήνα 2002

Μαρνελάκης Γ., *Στενές επαφές φύλου, σεξουαλικότητας και χώρου, 7 κείμενα του Γιώργου Μαρνελάκη*, Ντίνα Βαΐου & εκδόσεις future- Μιχάλης Παπαρούνης, Αθήνα 2014

Ματάλα, Α-Λ., *Ανθρωπολογία της Διατροφής*, Παπαζήσης, Αθήνα 2008

Ματάλα, Α-Λ., *Διατροφή και πολιτισμός. Βιοπολιτισμικές προσεγγίσεις της επιλογής τροφής*, Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα, Αθήνα 2015, <https://repository.kallipos.gr/handle/11419/3801>

Μικρός, Γ., *Η Ποσοτική Ανάλυση της Κοινωνιογλωσσολογικής Ποικιλίας*, Μεταίχμιο, Αθήνα 2009

Μυωφά, Ν -Σ., *Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 7^η Διάλεξη για την αστικοποίηση στην Ελλάδα*.

<https://eclass.hua.gr/modules/document/file.php/GEO211/7%CE%B7%20CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BB%CE%B5%CE%BE%CE%B7/%CE%91%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7%20CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD%20CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1.pdf>

Μπακαλάκη, Α., *Ανθρωπολογία Γυναίκες και φύλο*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1994

Μπαμπινιώτης, Μ., *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Κέντρο Λεξικολογίας, Αθήνα 2006.

Νικολακάκης, Μ., *«Μοντέρνα Κίρκη» Τουρισμός και ελληνική κοινωνία την περίοδο 1950-1974*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2017

Παπαγεωργίου, Γ., *Η Μαθητεία στα επαγγέλματα (16^{ος} – 20^{ος} αι.)*, Ιστορικό Αρχείο Ελληνικής Νεολαίας, Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, Αθήνα 1986

Παπαταξιάρχης, Ευ., & Παραδέλλης, Θ., (επιμ) *Ανθρωπολογία και παρελθόν . Συμβολές στην Κοινωνική Ιστορία της Νεότερης Ελλάδας*. Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1993

Παπαταξιάρχης, Ευ., Το φύλο στην ανθρωπολογία (και την ιστοριογραφία) Ορισμένες Γνωστικές και Μεθοδολογικές Προεκτάσεις, Μνήμων , Ανακτήθηκε 14-4-2023 <https://doi.org/10.12681/mnimon.296>

Παπαταξιάρχης, Ευ., Παραδέλλης, Θ., *Ταυτότητες και φύλο στη σύγχρονη Ελλάδα*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1998

Περάκης, Μ., *Κρήτη Το νησί των προσαρμογών Οικονομία και κοινωνία τον 19^ο αιώνα (1830 – 1913)*, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών και Μελετών «Ελευθέριος Κ. Βενιζέλος» Εταιρία Κρητικών Ιστορικών Μελετών, Ασίνη, Αθήνα 2017

Σωτηρωπούλου, Ει., *Μαγειρικοί αγώνες στα κρητικά παραμύθια: Υποσκάπτοντας την πατριαρχεία και σφυρηλατώντας αλληλεγγύη μεταξύ γυναικών (2015)*/ το άρθρο αποτελεί μετάφραση του Cooking struggles in Cretan folktales: Undermining patriarchy and forging solidarity among women που υποβλήθηκε στους διοργανωτές του 3ου Συμποσίου Ελληνικής Γαστρονομίας « Πάνω από μια εστία: Γυναίκες στην κουζίνα» που έγινε στο Κράνου, Χανίων στις 15-16 Ιουλίου 2015.

Τεπέλογλου, Α., *Η ηλικιωμένη γυναίκα στην Ελλάδα: μια κοινωνιολογική προσέγγιση*, Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών, Τομ. 75, Εθνικό Κέντρο Κοινωνικών Ερευνών, Αθήνα 1989, <https://doi.org/10.12681/grsr.928> Ανακτήθηκε 15-4-2023

Τσαντηρόπουλος, Α., *Η Βεντέτα στη Σύγχρονη Ορεινή Κεντρική Κρήτη*, Πλέθρον, Αθήνα 2004

Τσιώλης, Γ., *Η σχέση ποιοτικής και ποσοτικής προσέγγισης στην κοινωνική έρευνα: από τη θέση περί 'ριζικής ασυμβατότητας' στο συνδυασμό ή τη συμπληρωματικότητα των προσεγγίσεων*. Στο Μ. Πουρκός (Επιμ.) *Δυνατότητες και όρια της μείξης των*

μεθοδολογιών στην κοινωνική και εκπαιδευτική έρευνα, Ίων, Αθήνα 2013

file:///C:/Users/user/Downloads/Posotikes_Poiotikes_Tsiolis.pdf

Τσιριμονάκη, Μ., *ρεθεμνιώτες Αφηγήματα*, Γραφοτεχνική Κρήτης, Ρέθυμνο 2000

Χαλκιά, Κ., *Φυσικές Επιστήμες Θεωρητικά Ζητήματα, προβληματισμοί, προτάσεις*, Πατάκη, Αθήνα 2012.

Ο κόσμος της εργασίας, Ετήσιο Περιοδικό για την Κοινωνία, τον Πολιτισμό και την Ιστορία της Εργασίας, Τεύχος 7, Γιάννενα-Αθήνα 2020, https://www.academia.edu/60778491/O_kosmos_tis_ergasias_7 (Ανακτήθηκε 20/11/2023)

Beck, U., *Risk Society: Towards a New Modernity*, Sage, London 1992

Beck, U., Giddens, A., & Lash, S., *Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*, Polity Press, Cambridge, 1994

Bourdieu, P., *Η Ανδρική Κυριαρχία*, (μετ.), Έφη Γιαννοπούλου, (Αθήνα: Πατάκης, 2007)

DeVault, M., *Feeding the Family: The social organization of caring as gendered work*, Chicago: University of Chicago Press, 1994

Herzfeld, M., *ΠΑΛΙ ΔΙΚΑ ΜΑΣ, Λαογραφία, Ιδεολογία και η Διαμόρφωση της Σύγχρονης Ελλάδας*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, 2002

Herzfeld, M., *The Body Impolitic Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*. Chicago: The University of Chicago Press, 2004.

Kravva, V., 2008, “The Taste of Belonging: An ethnographic approach to the study of commensality and collectivity” στο V. Nitsiakos, I. Manos, G. Angelopoulos, A. Angelidou, V. Dalkavoukis (επιμ.), *First Annual of the Konitsa Summer School*, Βερολίνο: LIT Verlag.

Mauss, M., «*Τεχνικές του σώματος*». Στο *Τα Όρια του Σώματος: Διεπιστημονικές Προσεγγίσεις*, μετάφραση Θ. Παπαρδέλλης, επιμέλεια Δήμητρα Μακρυνιώτη, Νήσος, Αθήνα 2004

Spradley, J. P., *The Ethnographic Interview*, Macalester College, USA 1979

Sutton, D., *Remembrance of Repasts*, Berg, Oxford and New York: 2001

Sutton, D., «Τροφή και αισθήσεις». Στο *Υλικός Πολιτισμός: Η Ανθρωπολογία στη Χώρα των Πραγμάτων*, μετάφραση Αγγελική Βρεττού, επιμέλεια Ελέανα Γιαλούρη, Αλεξάνδρεια, Αθήνα: 2012

Thompson, P., *Φωνές από το Παρελθόν. Προφορική ιστορία, Πλέθρον*, (μετ.) Ρ. Β. Μπουσχοτεν – Ν. Ποταμιάνος, Αθήνα 2002