Η ψυχή της κατσαρόλας: Από την πρωτογενή έρευνα στην αξιοποίηση της γαστρονομικής παράδοσης

Αρχείο Εύης Βουτσινά

16 χρόνια πριν

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο
Αφιέρωμα στις Κυκλάδες

Εύη Βουτσινά

Μαγείρισσα - Συγγραφέας

Η Ελληνική Ρίζα

"Κάποια στιγμή, ως μαγείρισσα, κατάλαβα ότι ήθελα να αυτοσχεδιάσω. Αναρωτήθηκα πού είναι η ελληνική ρίζα. Γιατί, αν κάτι έχει νόημα για μένα που είμαι Ελληνίδα μαγείρισσα, αυτό είναι να συνεισφέρω στη γενικότερη παράδοση φτιάχνοντας τη δική μου κληρονομιά.

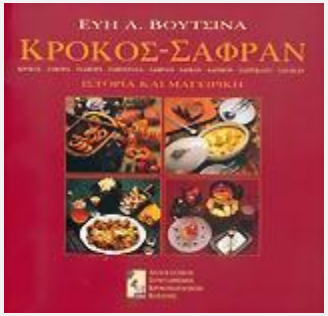
πηγή: M.Hulot, www.lifo.gr

Βιβλιογραφία

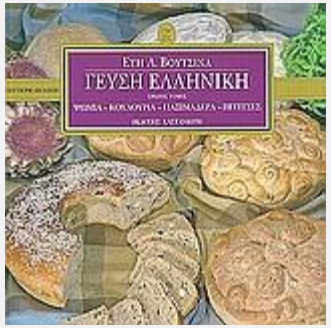
- (2010) Authentic Greek Cooking, Εκδόσεις Fagotto
- (2010) Αυθεντική ελληνική κουζίνα, Εκδόσεις Fagotto
- (2010) Μαγειρική για δύσκολους καιρούς, Εκδόσεις Καστανιώτη
- (2009) The Cookery of Lefkada, Εκδόσεις Fagotto
- (2009) Τα νηστήσιμα, Η Καθημερινή
- (2009) Καθημερινή μαγειρική, Η Καθημερινή
- (2008) Λευκαδίτικα μαγειρέματα, Εκδόσεις Fagotto
- (2008) Ο Πολιτισμός του τραπεζιού στο βόρειο Έβρο (Ελληνικά, Βουλγαρικά), Εκδόσεις Ένωση Συλλόγων Γυναικών Νομού Έβρου
- (2007) Ημερολόγιο 2008: Άρτος ο περιούσιος, Εκδόσεις Μίλητος
- (2005) Ημερολόγιο 2006, της γης το χρυσάφι, Καλειδοσκόπιο
- (2004) Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας, Εκδόσεις Καστανιώτη [σαλάτες, γλυκίσματα και άλλα]
- (2004) Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας, Εκδόσεις Καστανιώτη [Φαγάκια με κρεατικά]
- (2003) Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας, Εκδόσεις Καστανιώτη [Φαγάκια χωρίς κρέας]
- (2003) Άστεων γεύσεις, ημερολόγιο 2004, Καλειδοσκόπιο
- (2000) Όσες γεύσεις φέρνει ο χρόνος, Η Καθημερινή
- (1999) Κρόκος - σαφράν, Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης
- (1998) Γεύση ελληνική, Εκδόσεις Καστανιώτη [Τόμος Δ' - Παστά, καπνιστά, λιόκαυτα, ελιές, τουρσιά, τυριά, γαλακτερά]
- (1998) Γεύση ελληνική, Εκδόσεις Καστανιώτη [Τόμος Γ' - Μεζέδες, φαγάκια]
- (1998) Γεύση ελληνική, Εκδόσεις Καστανιώτη [Τόμος Β' - Καλούδια]
- (1998) Γεύση ελληνική, Εκδόσεις Καστανιώτη [Τόμος Α' - Ψωμιά, κουλούρια, παξιμαδερά, πιτίτσες]
- (1995) Το ψωμί, Εκδόσεις Τροχαλία

- Συμμετοχή σε συλλογικά έργα
- (2012) Ζύμες για πίτες, Η Καθημερινή
- (2012) Ζύμες για τάρτες και πίτσες, Η Καθημερινή
- (2012) Κουλούρια και μπισκότα, Η Καθημερινή
- (2012) Κρέμες, γιαούρτι, τυρί, Η Καθημερινή
- (2012) Λικέρ, σιρόπια, αναψυκτικά, Η Καθημερινή
- (2012) Μυρωδικά στο μπαλκόνι, Η Καθημερινή
- (2012) Σπιτικές κονσέρβες, Η Καθημερινή
- (2012) Σπιτικό ψωμί, Η Καθημερινή
- (2012) Φρούτα στο βάζο Άνοιξη - Καλοκαίρι, Η Καθημερινή
- (2012) Φρούτα στο βάζο Φθινόπωρο - Χειμώνας, Η Καθημερινή
- (2012) Χειροποίητα ζυμαρικά, Η Καθημερινή
- (2011) Τάξη + αταξία, Ακρίτας
- (2010) Λευκάδα: Άνθρωποι και τοπία, Fritz Berger, εκδόσεις Fagotto [Τρίγλωσση έκδοση, προλογίζει η Εύη Βουτσινά]

Το Ψωμί, 1995

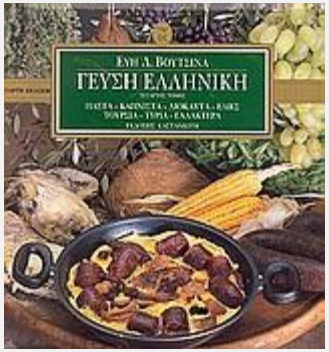


Κρόκος-Σαφράν, 1999

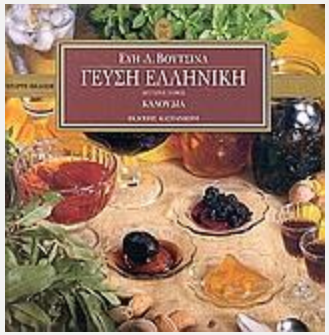


Γεύση Ελληνική Α, 1998

Γεύση Ελληνική Β, 1998

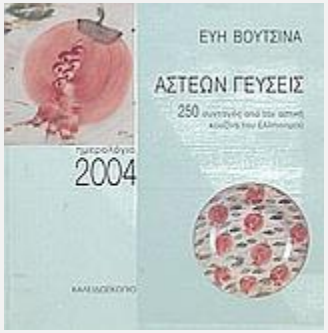


Γεύση Ελληνική Γ, 1998



Γεύση Ελληνική Δ, 1998

Ημερολόγιο Όσες γεύσεις φέρνει ο χρόνος, 2000

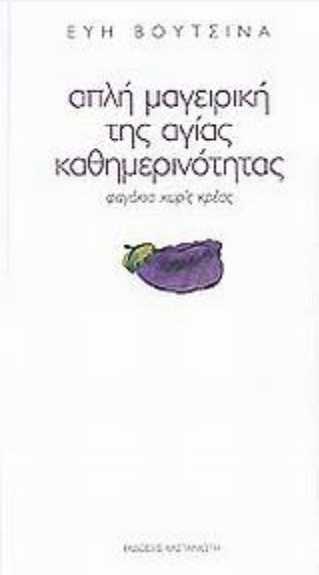


Ημερολόγιο Άστεων γεύσεις, 2004

Ημερολόγιο Της γης το χρυσάφι, 2006

Ημερολόγιο Άρτος ο περιούσιος, 2008

Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας Α’, 2003

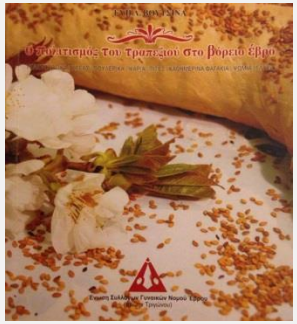


Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας Β’, 2004

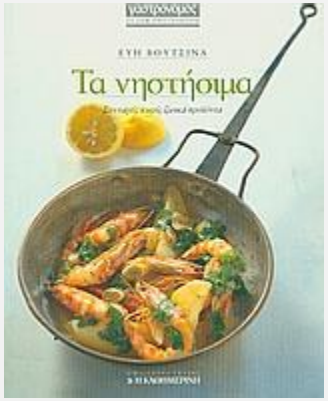
Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας Γ’, 2004

Λευκαδίτικα μαγειρέματα, 2008

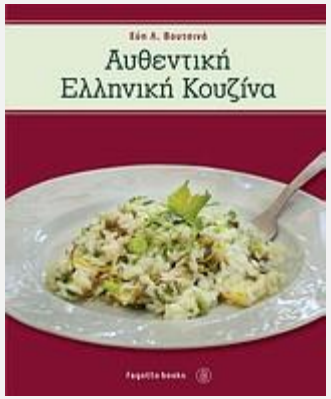
Μαγειρική για δύσκολους καιρούς, 2010



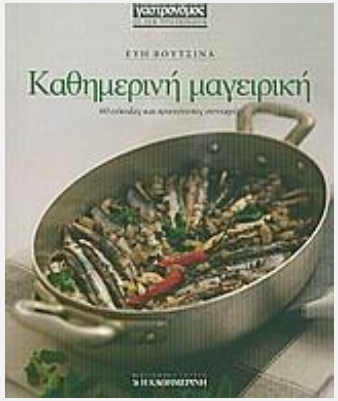
Ο Πολιτισμός του τραπεζιού στο βόρειο Έβρο, 2008



Τα νηστήσιμα, 2009



Αυθεντική ελληνική κουζίνα, 2010



Καθημερινή μαγειρική, 2009

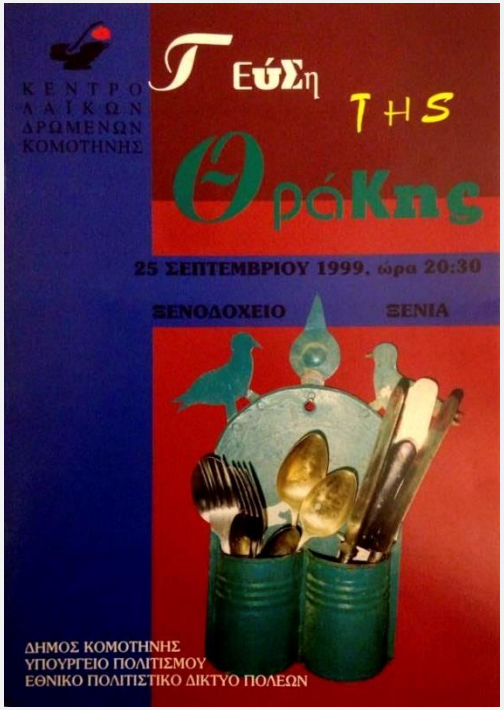
Παρουσιάσεις

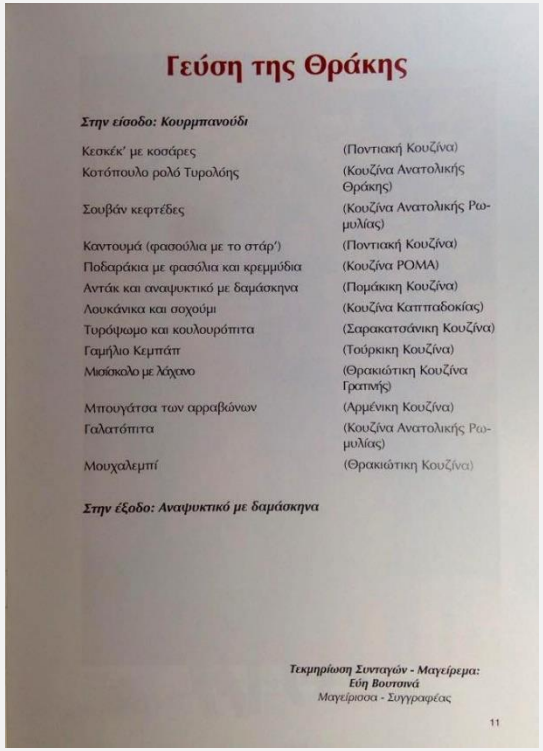
- Συμπόσιο: Περί Άρτου και Οίνου, στα πλαίσια έκθεσης εικαστικών τεχνών με θέμα "Γεύσεων Μνήμες". Ομιλία "Περί Ψωμιού"
- Συμπόσιο: Το Αβέβαιον του θανάτου: Μια διεπιστημονική προσέγγιση
- Συνέδριο ALAS: Το αλάτι και οι αλυκές ως φυσικοί πόροι κι εναλλακτικοί πόλοι τοπικής ανάπτυξης
- Φεστιβάλ: 7η Γιορτή της Τσακώνικης Μελιτζάνας
- Βυζαντινό Δείπνο: Στο πλαίσιο της επιστημονικής ημερίδας «Περί διατροφής στο Βυζάντιο»
- Ημερίδα: Η διατροφή στη Μεσόγειο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα
- Εκδήλωση: Οι Ιατρικοί Οίνοι - Vina Medicata
- Συνέδριο: Η Ελιά στο Παρελθόν και στο Μέλλον
- Εκδήλωση: Γεύση της Θράκης
- Εκδήλωση: Η Κουζίνα της Καππαδοκίας
- Συνέδριο: 8ο Τριήμερο Εργασίας, Το Ελληνικό Αλάτι
- Συνέδριο: 7ο Τριήμερο Εργασίας, Φαρμακευτικά και Αρωματικά Φυτά
- Συνέδριο: Σεμινάρια Κρητικής Παραδοσιακής Κουζίνας

Εκδηλώσεις

- με το *Κέντρο Λαϊκών Δρώμενων* στην Κομοτηνή, εκδήλωση για 5.000 άτομα
- με την Εβραϊκή κοινότητα της Βέροιας, 1.000 άτομα
- μέρα για το κρασί και τον τρύγο στο Αίγιο, 3.000
- με τον *Αρχέστρατο* κάποια από τα πιο ιστορικά γεύματα (Βυζαντινό, Ποντιακό, Μακεδονίτικο) για χιλιάδες άτομα
- η γιορτή της μελιτζάνας στο Λεωνίδιο
- η γιορτή της σαρδέλας στην Πρέβεζα
- το τελετουργικό κουρμπάνι στα Μελίσσια

Γεύση της Θράκης 1999
Εξώφυλλο προγράμματος και λίστα συνταγών που μαγειρεύτηκαν





Γεύση της Θράκης

Στην είσοδο: Κουρμπανούδι

Κεσκέκ' με κοσάρες	(Ποντιακή Κουζίνα)
Κοτόπουλο ρολό Τυρολόης	(Κουζίνα Ανατολικής Θράκης)
Σουβάν κεφτέδες	(Κουζίνα Ανατολικής Ρωμυλίας)
Καντουμά (φασούλια με το στάρ')	(Ποντιακή Κουζίνα)
Ποδαράκια με φασόλια και κρεμμύδια	(Κουζίνα ΡΟΜΑ)
Αντάκ και αναψυκτικό με δαμάσκηνα	(Πομάκικη Κουζίνα)
Λουκάνικα και σοχούμι	(Κουζίνα Καππαδοκίας)
Τυρόψωμο και κουλουρόπιτα	(Σαρακατσάνικη Κουζίνα)
Γαμήλιο Κεμπάπ	(Τούρκικη Κουζίνα)
Μισόκολο με λάχανο	(Θρακιώτικη Κουζίνα Γραπνής)
Μπουγάτσα των αρραβώνων	(Αρμένικη Κουζίνα)
Γαλατόπιτα	(Κουζίνα Ανατολικής Ρωμυλίας)
Μουχαλεμπί	(Θρακιώτικη Κουζίνα)

Στην έξοδο: Αναψυκτικό με δαμάσκηνα

Τεκμηρίωση Συνταγών - Μαγείρεμα:
Εύη Βουτσινά
Μαγείρισσα - Συγγραφέας

11

Γιορτή της Μελιτζάνας

Από το φυλλάδιο που δημιουργήθηκε για τη γιορτή. Περιείχε ιστορίες για το λαχανικό, μαρτυρίες, πληροφορίες για την ιστορία της καλλιέργειας της μελιτζάνας, φωτογραφίες από αγρότες και τις αγροτικές διαδικασίες και φυσικά αρκετές παραδοσιακές συνταγές, πολλές εκ των οποίων έγιναν πράξη στα μαγειρέματα της μεγάλης γιορτής που, όπως όλες, κατέληξε να προσελκύσει περισσότερο κόσμο απ’ ό,τι είχε υπολογιστεί. Φυσικά έφαγαν όλοι.

Το φαγητό με παρέα είναι η βάση της πολιτιστικής ταυτότητας και της συνέχισης των κοινοτήτων σε όλην την περιοχή της Μεσογείου. Η ώρα του φαγητού είναι μια στιγμή κοινωνικής συνδιαλλαγής και επικοινωνίας, ευκαιρία για επιβεβαίωση και ενδυνάμωση των δεσμών της οικογένειας, μιας ομάδας ή μιας κοινοτικής ταυτότητας.

Mediterranean diet, Intangible Heritage, Culture, UNESCO

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

Από άρθρο στη μνήμη της Εύης στο περιοδικό του Γεωπονικού Πανεπιστημίου «Τριπτόλεμος». Αναφορά στις συμμετοχές της σε ημερίδες, συνέδρια καθώς και στα δύο μεγάλα μαγειρέματα, το 2001 και 2002. Το 2001 Στα πλαίσια αφιερώματος στις Κυκλάδες στην ημερίδα «Η διατροφή στη Μεσόγειο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα», και το 2002 σε εκδήλωση για τα 80 χρόνια από την καταστροφή της Σμύρνης. Το 2002 η Εύη έγραψε για το ίδιο περιοδικό, άρθρο με τίτλο «Μεσογειακή διατροφή: Μυστικά και ψέματα».

Η Εύη Βουτσινά μαγειρεύει στο «Μικρό Κυκλαδίτικο πανηγύρι» την Κυριακή 7 Οκτωβρίου 2001, στον κήπο του Γ. Π. Α.

συνόμα, όπως τα παραδοσιακά φαγητά που είχε φτιάξει για το «Μικρό Κυκλαδίτικο πανηγύρι» που είχαμε οργανώσει για την ίδια μέρα, υπό την επίβλεψη της.

Το μικρό πανηγύρι στήθηκε στους κήπους του ΓΠΑ, δίπλα στο εστιατόριο. Εκεί η Εύη για πολλές ώρες μαγείρευε Μεσογειακές και Κυκλαδίτικες γεύσεις. Η παραδοσιακή μαγειρική σε μια δυναμική, ποιητική διαδικασία! Τα υλικά που χρησιμοποίησε, όλα προσεκτικά διαλεγμένα από την ίδια. Εκλεκτά τυριά, όπως αρσενικό Νάξου, κρίταμο από την Τήνο, φάβα από τη Σαντορίνη και ψωμί ζυμωμένο από την ίδια. Το κρέας εξαιρετικό, από το δικό της χασάπη. «Ζυγούρι, που είναι το καλύτερο κρέας», όπως μου είπε τότε.

Ταξίδεψε σε όλη την Ελλάδα, έμαθε τρόπους μαγειρικής, γνώρισε τοπικά προϊόντα. Κυρίως όμως στοχάστηκε πάνω στην τέχνη του να φτιάχνεις «φαγάκια». Στο ΓΠΑ μαγείρεψε «φαγάκια» εμπνευσμένα από τις Κυκλάδες και την Αρχαία Ελλάδα, όπως το «μίμα», φτιαγμένο με κρέας, λάδι, ξύδι και μέλι, παπαρουνόσπορο, γλυκάνισο, κρεμμύδια και συκωτάκια. Μέσα από την ανάλυση ενός φαγητού ή ενός ψωμιού, η Εύη σου εξηγούσε την ιστορία μιας ολόκληρης κοινωνίας. Ήταν μια γαστρονομική γεωγραφία της Ελλάδας η μαγειρική της. Μέσα από τις κατσαρόλες και τα ταψιά της νόμιζες ότι μπορείς να μάθεις όλη την Ελλάδα.

Για το «Μικρό Κυκλαδίτικο πανηγύρι», με τις καλύτερες προβλέψεις μας της προτείναμε να ετοιμάσει γεύμα για 150 άτομα. Το όνομα όμως της Εύης Βουτσινά, έφερε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο 600 άτομα! Τόσες μερίδες φαγητού μοιράστηκαν τελικά εκείνο το Κυριακάτικο μεσημέρι στους κήπους που γινόταν το γλέντι. Οπως στο θαύμα της Κανά, τα μαγικά χέρια της Εύης κατάφεραν να ταΐσουν όλο αυτό τον κόσμο!

Στο τεύχος 15 του ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΥ (2002), δημοσιεύσαμε ένα πολύ ενδιαφέρον άρθρο που η Ε. Βουτσινά έγραψε για το περιοδικό, με τίτλο «Μεσογειακή διατροφή: Μυστικά και ψέματα». Σε σχέση με την ιδιότητα της, επέμενε να γραφτεί σωστά: «συγγραφέας-μαγείρισσα»!

Είχαμε όμως και δεύτερη ευκαιρία στο ΓΠΑ να απολαύσουμε φαγητό μαγειρεμένο από τα χέρια της διάσημης μαγείρισσας. Το Δεκέμβριο του 2002, ο σύλλογος ΔΕΠ του Πανεπιστημίου μας, οργάνωσε εκδήλωση για τα 80 χρόνια από την καταστροφή της Σμύρνης. Ομιλητές ήταν ο αείμνηστος Μανώλης Βάθης και η Φιλιώ Χαϊδεμένου, Σμυρνιώτες και οι δυο στην καταγωγή. Μετά από τις συγκλονιστικές ομιλίες αυτών των ανθρώπων που έζησαν την καταστροφή της Σμύρνης, ακολούθησε δείπνο με σμυρνέικα φαγητά, υπό την επίβλεψη της Εύη Βουτσινά, στην είσοδο του κεντρικού κτιρίου. Κατεβαίνοντας ο κόσμος από την κεντρική σκάλα, έβλεπε την Εύη να περιμένει με το καλωσόρισμα της, ζεστό σαλέπι που σέρβιρε η ίδια τον καθένα μας. Τα φαγητά που φάγαμε ήταν πεντανόστιμα! Σουτζουκάκια σμυρνέικα, ντολμάδες με ξύσμα από νεράντζ, σεγιερκλί πιλάφ, χιουνλιάρ μπεγεντί με τας καμπαπ κ.α. Γεύσεις μοναδικές, ξεχασμένες και ιδιαίτερες. Ήταν από τις πιο όμορφες βραδιές που οργανώθηκαν ποτέ στο ΓΠΑ.

Την Εύη Βουτσινά μας άφησε μια πολύτιμη παρακαταθήκη της γευστικής παράδοσης στην Ελλάδα. Τη γνωρίσαμε από τα βιβλία μαγειρικής και από τις συνταγές της στο Γαστρονόμο. «Το ψωμί», «Γεύση Ελληνική» «Απλή μαγειρική της αγίας καθημερινότητας», «Κρόκος-σαφράν», είναι βιβλία της που αγαπήσαμε μέσα από την πολύτιμη χρήση τους. Η αξία των καταγραφών της σε σχέση με παραδοσιακά υλικά, μαζί με αυτά των βοτάνων της Ελληνικής φύσης, είναι πολύ μεγάλη. Ο κόσμος της βρισκόταν σε μια διαλογική σχέση με τη φύση, την οποία ο άνθρωπος οφείλει να σέβεται και να μη καταστρέφει. Γι' αυτό τον λόγο, η Εύη Βουτσινά είχε ιδιαίτερη αγάπη για το ΓΠΑ και τον κόσμο του, αφού θεωρούσε ότι υπηρετούν μέσα από την επιστήμη, αυτή την παράδοση και τη συνέχεια της.

Εμείς, οι άνθρωποι του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, είχαμε την τύχη να γευτούμε καθαρά ελληνικές συνταγές, μαγειρεμένες από τη διάσημη μαγείρισσα. Και θα θυμόμαστε πάντα τα λόγια της: «Μαγειρεύει όποιος έχει παραδεχτεί την αλήθεια της ζωής. Για το μάγειρα, αλήθεια είναι πάντα οι άλλοι».

16

Αρχείο Εύης Βουτσινά

Επιβλέποντας το γραφείο

φωτογραφία: M.Hulot, πηγή: www.lifo.gr

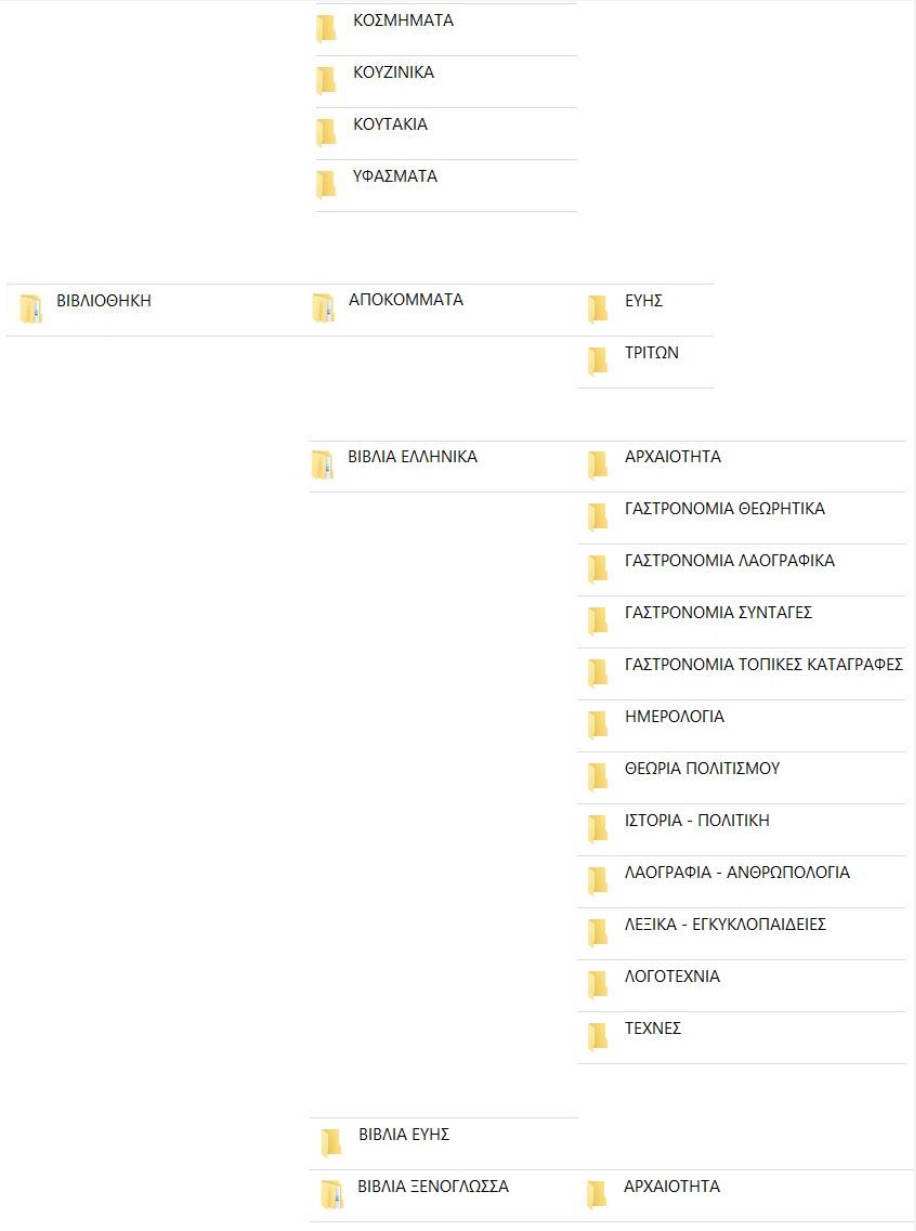
Όγκος περιεχομένων

- 30.000 σελίδες χειρόγραφα
- 400 ώρες ηχητικό υλικό
- 3.000 βιβλία γαστρονομίας κ.ά.
- 1.000 εξειδικευμένα περιοδικά
- 2.500 αποκόμματα
- 8.000 φωτογραφίες
- Αντικείμενα, σκεύη κ.ά.

Τμήμα διαγράμματος κατηγοριοποίησης τεκμηρίων

Τμήμα διαγράμματος κατηγοριοποίησης τεκμηρίων

Λόγω του μεγάλου όγκου των τεκμηρίων, η σωστή κατηγοριοποίηση ήταν απαραίτητο να δομηθεί εξ αρχής, ώστε να διευκολυνθεί και το έργο των ψηφιοποιητών, αλλά και να γίνει ευκολότερη η πρόσβαση στην πληροφορία που αναζητάμε ανά πάσα στιγμή.



Καταγραφές – Μοναδικής αξίας τεκμήρια

Τι είναι **ιδιαίτερο** σε κάθε τόπο απ' όπου έχουμε καταγραφές;

- γλωσσικά ιδιώματα
- αγροτικές τεχνικές
- προϊόντα - πρώτες ύλες
- μαγειρικές τεχνικές
- τεχνικές συντήρησης

Τι είναι **κοινό** σε κάθε τόπο απ' όπου έχουμε καταγραφές;

- εξάρτηση από τις γεωγραφικές συνθήκες
- περιορισμός σε εποχικά προϊόντα
- διαχείριση του ημερολογιακού έτους μέσα από κύκλους τελετουργιών και μυστηρίων σε σύμπνοια με τις εποχές και τη διαθεσιμότητα της πρώτης ύλης
- δημιουργικότητα και φαντασία που καθοδηγούνται από τους πρακτικούς περιορισμούς

Καταγραφή

- φυσικό τεκμήριο: κασέτα καταγραφής
- φυσικό τεκμήριο: χειρόγραφο απομαγνητοφώνησης
- φυσικό τεκμήριο: φωτογραφίες από την καταγραφή
- ψηφιακό αρχείο: ήχος καταγραφής & απόσπασμα 30"
- ψηφιακό αρχείο: πληκτρολογημένη απομαγνητοφώνηση
- ψηφιακό αρχείο: ψηφιοποιημένες φωτογραφίες
- απόδοση χαρακτηριστικών (λέξεις-κλειδιά)
- σύνδεση όλων των παραπάνω σε έναν μοναδικό φάκελο για κάθε καταγραφή

Κύκλος επεξεργασίας καταγραφής

Φυσικό τεκμήριο

Κασέτα καταγραφής

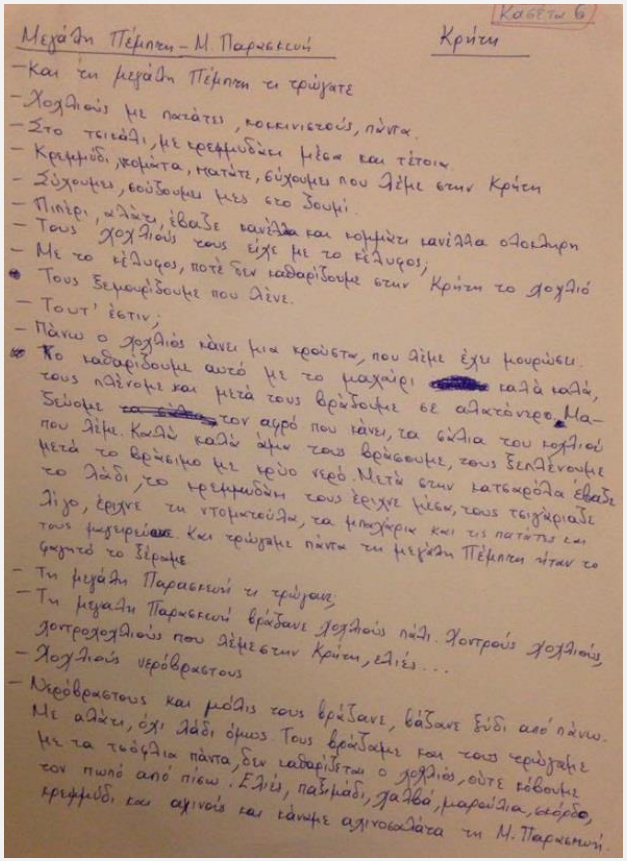
Ψηφιακό τεκμήριο

Καταγραφή από την Αντιμάχεια –ορεινό χωριό της Κω

Ψηφιακός ήχος

Κύκλος επεξεργασίας καταγραφής

Φυσικό τεκμήριο


Χειρόγραφο

Ψηφιακό τεκμήριο

Σταυρούλα: ...ήθελε πολύ πλύσιμο γιατί είχε πολύ αλάτι από κάτω. Και το πλένανε πολλές φορές, έφευγε το αλάτι.
Ε: Μα ήτανε στερεό; Πώς το πλένανε;
Σταυρούλα: Ε κάτσε ντε, όμως...
Ε: ...δεν ήτανε νερουλό;
Σταυρούλα: Όπως το βγάλανε το βούτυρο, το διαλέξανε το...
Ε: Ναι, ναι, ναι, ναι κι έμεινε αυτό μέσα...
Σταυρούλα: ...ρίχνουνε νερό μέσα. Ρίχνουνε νερό μέσα εκεί, και παγώνει το βούτυρο και βγαίνει απάνω.
Ε: Ωραία.
Σταυρούλα: Βγαίνει απάνω. Το άλλο το χύνουνε. Γιατί ήταν όλο αλάτι το από κάτω. Θα το πλύνουνε δυο φορές, τρεις...
Ε: ...α, χύνουν το νερό και μένει αυτό.
Σταυρούλα: Ναι, το βούτυρο το μαζεύ...
Ε: ...το βούτυρο πάει, έφυγε τώρα.
Σταυρούλα: Όχι, εκείνο θέλει βράσιμο πάλι, δεν έχει χωρίσει καλά.
Ε: Α, θέλει να βγάλει κι άλλο βούτυρο.
Σταυρούλα: Ναι, θέλει να βγά... και πάλι το βράζεις και το δοκιμάζεις. Άμα είναι αλμυρό λέμε «ου είναι λύσσα, δεν τρώγεται αυτό, θα το χύσουμε αυτό το πράγμα». Και ρίχνανε άλλο νερό μέσα. Ε, όταν το ξαναβάνανε στη φωτιά πια, το... έβγαινε ό,τι έβγαινε λίγο βουτυράκι, είχε από κάτω τώρα τ'αυτό τι θα το κάνουμε, αφού είναι στραγγιγμένο δέκα φορές που λέει ο λόγος, ε... το βαίνανε... ρίχναμε λίγο αλεύρι μέσα. Και λέμε να ρίξουμε...
Ε: ...και το ψένατε στη... στο καζάνι;
Σταυρούλα: Στη κατσαρόλα. Όσο... -ναι στο καζάνι- όσο ήτανε βούτυρο αρκετό έβγαινε το βούτυρο, το άλλο μείνισκε.
Ε: Ναι.
Σταυρούλα: Μείνισκε τ'άλλο. Και ρίχναμε και το αλεύρι που σου λέω μέσα, και το λέγανε *νταρτιά* τότε.
Ε: Νταρτιά.
Σταυρούλα: Ναι.
Ελένη: Εμείς το λέγαμε *τσιγκάθια*
Ε: Τσιγκάθια.
Ελένη: Ναι.
Σταυρούλα: Εμείς εδώ έτσι το λέγαμε, ναι. Εμείς έτσι το λέμε. Και το φτιάχναμε... τα ρίχναμε στα πιάτα απάνω και πάγωνε μετά, και...
Ε: ...τι το κάνατε αυτό;
Σταυρούλα: Το τρώγαμε.
Ε; Το τρώγατε έτσι όπως ήτανε;
Σταυρούλα: Όπως ήτανε ναι, έτσι. Δεν ρίχναμε τίποτα άλλο.
Ε: Δεν το κάνατε πίτα αυτό...
Σταυρούλα: ...όχι, όχι...

Δακτυλογράφηση

Κύκλος επεξεργασίας καταγραφής

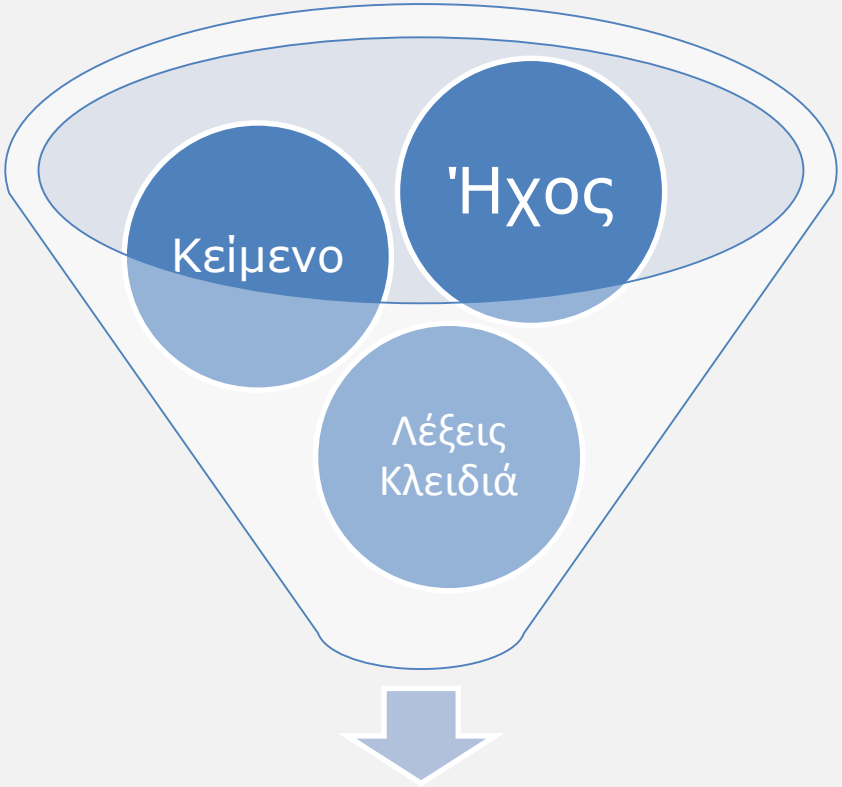
Φυσικό τεκμήριο

Πρωτότυπη φωτογραφία

Ψηφιακό τεκμήριο

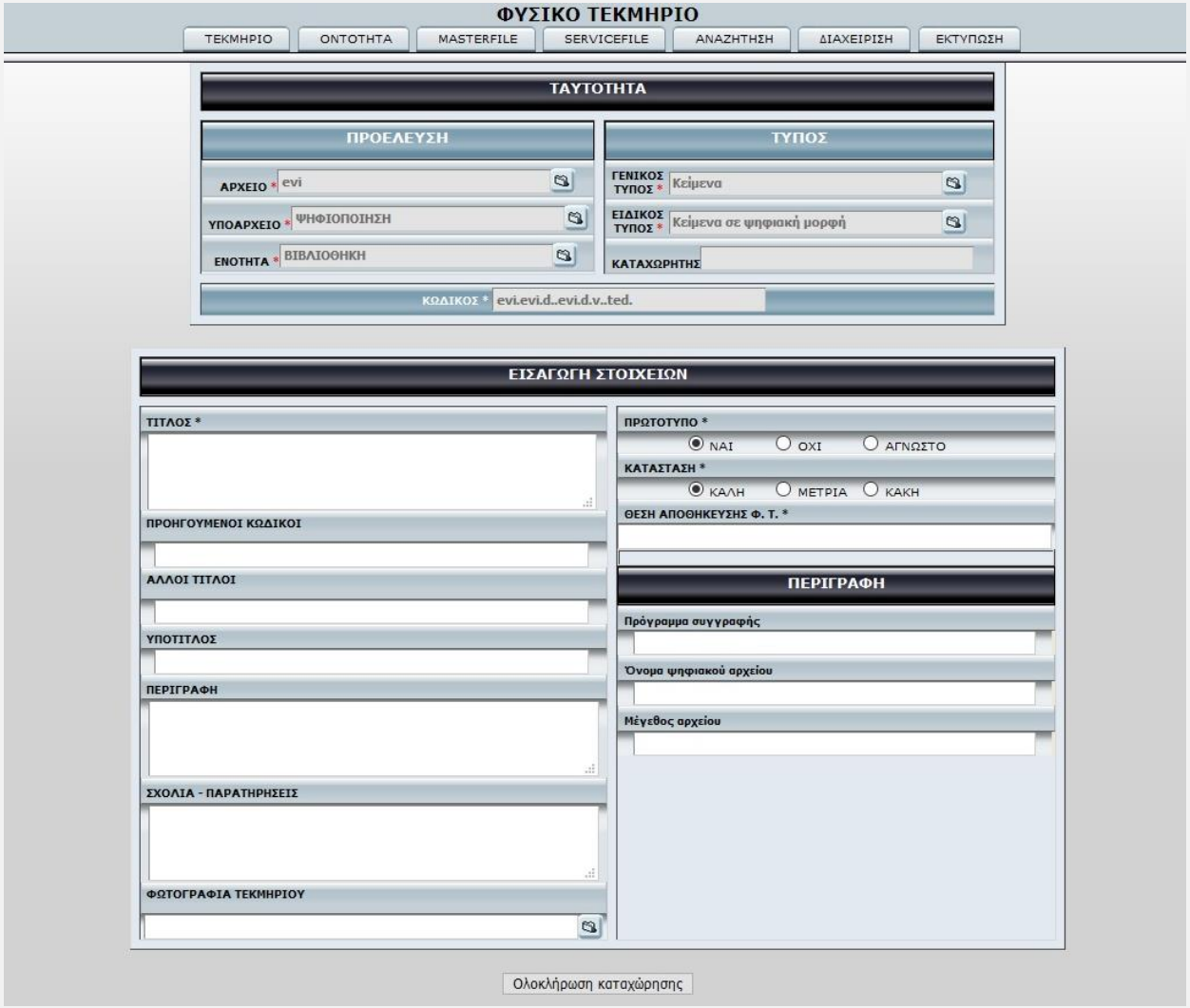
Ψηφιοποιημένη φωτογραφία

Πρωτογενές υλικό



Οντότητα Καταγραφής

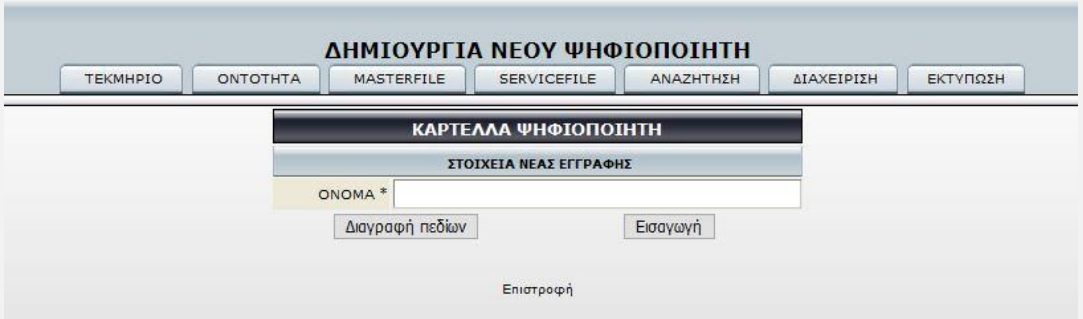
Βάση Δεδομένων



Καταχώρηση νέου τεκμηρίου

Βάση Δεδομένων

Όπως ορίζεται σχετικά και από την Κοινωνία της Πληροφορίας σχετικά με τα αρχεία, η βάση δεδομένων που θα απεικονίζει σωστά τα περιεχόμενα του Αρχείου, μαζί με τα δείγματα και τις λέξεις κλειδιά, θα είναι διαθέσιμη στο κοινό στη διαδικτυακή τοποθεσία της έτσι ώστε ερευνητές, εκπαιδευόμενοι και άλλοι, να γνωρίζουν τι υλικό υπάρχει.



Περιοχή δημιουργίας ψηφιοποιητή

Περιοχή δημιουργίας καταχωρητή

Μια παράδοση για το μέλλον

ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΥΛΙΚΟΥ

Αρχείο Εύης Βουτσινά
Κέντρο Ελληνικής Γαστρονομίας

Αρχείο Εύης Βουτσινά – Κέντρο Ελληνικής Γαστρονομίας

Άξονες δραστηριοποίησης

- Έρευνα
- Εκπαίδευση
- Συνεργασία με σχετικούς φορείς
- Μονάδα κάθετης παραγωγής
- Προώθηση παραδοσιακών αγροτικών προσεγγίσεων
- Προώθηση της Ελληνικής Γαστρονομίας
- Στο πεδίο της ζωντανής γαστρονομικής σκηνής
- Στο πεδίο της παραγωγής
- Στο πεδίο της συνολικής πολιτιστικής παράδοσης

Η προσέγγιση της Εύης για την ελληνική γαστρονομία είχε τη βάση της στην παιδεία κι έτσι πρώτη σκέψη και μέλημα του Αρχείου είναι η συνεργασία με σχολές για την προώθηση της ελληνικής παραδοσιακής μαγειρικής και των τεχνικών της ως ισάξιες με κάθε άλλη που προσφέρεται στους μαθητές μαγειρικής σήμερα: Η αναλυτική καταγραφή συγκεκριμένων τεχνικών γεωργίας και κτηνοτροφίας, η συγκέντρωση υλικών σε σχέση με τεχνικές διατήρησης υλικών στην προ ψυγείου εποχή, η προσήλωση στην ποιότητα της πρώτης ύλης, η μελέτη των εποχών και ο σεβασμός στην εποχικότητα των υλικών, τα κατά τόπους έθιμα, τελετουργίες και οι μύθοι που σημαδεύουν το έτος, η μαγειρική ως καθημερινότητα, ως σύνδεση, ως συλλογική φροντίδα -όλα αυτά είναι τα χαρακτηριστικά που κάνουν την ελληνική παραδοσιακή μαγειρική μια ουσιαστική και ξεχωριστή πρόταση που πλέον ξεπερνάει τα σύνορα

Αγροτική παραγωγή

Εποχιακά προϊόντα

Κύκλος εποχών

Σεβασμός πρώτων υλών

Προ ψυγείου εποχή

Τελετουργία και παράδοση

Μετασχηματισμοί πρώτων υλών

Ζωντανή παράδοση

Συνολική πρόταση διαχείρισης καθημερινότητας

Το φαγητό ως συλλογικό βίωμα

Οι μεγάλες εκδηλώσεις ως φορέας κοινότητας

Ένα γλυκό της Εύης – μια ευχαριστία.