

«Οι Αγροδιατροφικές Παραδόσεις ως Πολιτιστική Κληρονομιά: Έρευνα, Διαφύλαξη, Ανάδειξη» που διοργανώνει η Διεύθυνση Νεότερου Πολιτιστικού Αποθέματος και Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του ΥΠΠΟΑ και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών την Παρασκευή 19/5/2017.

Θα ξεκινήσω με τις βεβαιότητες αυτής της ημερίδας και πρώτα απ' όλα από την αισιοδοξία που δημιουργεί η ενέργεια αυτή μαζί με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Μια ενέργεια η οποία δηλώνει μέσα από τον τίτλο της ημερίδας ένα σκεπτικό, μια πιθανή πολιτική που μπορεί να υπάρξει από τη Διεύθυνση Νεότερου Πολιτιστικού Αποθέματος και Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του ΥΠΠΟΑ για την περιφέρεια και τις περιοχές όπου η πρωτογενή παραγωγή είναι ζωτικό θέμα, ατομικής και συλλογικής επιβίωσης.

Η δεύτερη βεβαιότητα, μάλλον απαισιόδοξη, είναι αυτή της δύσκολα αναστρέψιμης πραγματικότητας που καταγράφεται στη Θράκη στην οποία ζώ και πιστεύω ότι κάπως γνωρίζω. Από τον περασμένο Σεπτέμβρη με αφορμή τα 15 χρόνια ζωής του Ε.Μ.Θ. πηγαίνω στα χωριά Ν. Έβρου για μια συζήτηση με τους ανθρώπους γύρω από τη δύναμη, την ιστορία και τη μνήμη αυτού του τόπου. Να τους ενθαρρύνω όχι μόνο να παραμείνουν, αλλά και να ξαναδούν μέσα από μια άλλη ματιά την αξία αυτού του τόπου και των δυνατοτήτων τους για την ανάπτυξη μιας ενδογενούς αυτόνομης οικιακής οικονομίας, με έργα μικρής κλίμακας αλλά μεγάλης αξίας. Από τον Απρίλιο οι επισκέψεις οργανώθηκαν σε εξορμήσεις με τη συνεργασία του Πανεπιστημίου των Ορέων, την Ιατρική Σχολή του Δ.Π.Θ., την Α/θμια εκπαίδευση και εθελοντές διαφόρων ειδικοτήτων.

Στο πλαίσιο αυτής της εξόρμησης γίνονται δωρεάν εξετάσεις από τους γιατρούς, συζητήσεις σε σχολεία με μαθητές της Ε' και Στ' Δημοτικού, και συζητήσεις στα καφενεία με γεωπόνο και κτηνίατρο για θέματα ανάλογα με τις ασχολίες των ανθρώπων που κατά κύριο λόγο αφορούν την καλλιέργεια της γης και την εκτροφή ζώων.

Η άλλη μου βεβαιότητα είναι ότι το ατομικό καλό θα προκύψει μέσα από το συλλογικό. Οι κάτοικοι της Ελληνικής Θράκης, η οποία αποτελεί το 12% του ευρύτερου ιστορικού της χώρας, στην πλειονότητά τους είναι αγρότες, φορείς του λαϊκού πολιτισμού ή της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Είναι αυτό το κομμάτι της κοινωνίας μας, το οποίο, αν δεν μετέχει στην όποια προτεινόμενη αναπτυξιακή διαδικασία τίποτε και ποτέ δεν μπορεί φτάσει σε επίπεδο ανάπτυξης ενός τόπου.

Η Θράκη ενσωματώθηκε στον κορμό της Ελλάδας το 1920, πολύ αργά συγκριτικά με άλλες περιοχές του ελληνικού κράτους, και οι κοινωνικοί μετασχηματισμοί που έχουν συντελεστεί μέσα σε ένα τόσο συμπεσμένο χρονικό διάστημα καθώς και η συνθήκη που βιώνουμε, θα μπορούσαν ως ένα βαθμό να δικαιολογήσουν μια θέληση της κοινωνίας για δημιουργία και παραγωγή που ατόνησε, η οποία δυστυχώς μετά από τόσα χρόνια επιδοτούμενης καλλιέργειας όπου κατ' ουσία «επιδοτήθηκε» η τεμπελιά είναι σε αρνητικά επίπεδα. Το χειρότερο όμως είναι ότι χάθηκε η σχέση αυτή με τη μάνα γη, την καλλιέργειά της και αυτό φοβάμαι δύσκολα θα αποκατασταθεί.

Οι πολιτιστικοί σύλλογοι, οι περισσότεροι από αυτούς που υπάρχουν σε κάθε χωριό και στους οποίους μετέχουν οι εναπομείναντες νέοι και νέες, η δημιουργικότητά τους εξαντλείται στις 2-3 επιδοτούμενες φεστιβαλικές εκδηλώσεις και στο Facebook, χωρίς βέβαια αυτό να σημαίνει ότι πάντα είναι κακό. Θα έπρεπε και πρέπει να βοηθηθούν ως προς αυτό, για να δουν με μια άλλη ματιά την άυλη πολιτιστική κληρονομιά και να περάσουν από τις

εθνικοπατριωτικές και συναισθηματικής φύσεως δράσεις σε μια πιο ανοικτή αντίληψη δημιουργικότητας και περιφερειακής ανταγωνιστικότητας που υπόσχεται το πολιτιστικό και κοινωνικό απόθεμα της Θράκης. Να λειτουργήσουν θετικά και παραγωγικά μέσα στις κοινότητες και όχι να συνιστούν δεξαμενές ψήφων.

Η Θράκη με την πλάτη στην οργιάδη βλάστηση της Ροδόπης (όψις+ ρόδο) και την υγρή (λίμνες -λιμνοθάλασσες και βαλτοτόπια) αγκαλιά της στο Αιγαίο είναι ένας τόπος με ένα πλούσιο φυσικό και ανθρωπογενές περιβάλλον.

Στο διατροφικό χάρτη, του ενδιάμεσου αυτού χώρου Ανατολής- Δύσης αναγνωρίζεται η τοπογραφία των γεύσεων που δημιούργησε: η συνύπαρξη και η συμβίωση ανθρώπων διαφορετικής εθνοτικής και πολιτισμικής προέλευσης, αγροτών και αστών καθώς και οι γευστικές διαδρομές που ξεκινούν από το Πόντο και τη Μ. Ασία, την Αν. τη Β. Θράκη και τις Μαυροθαλασσίτικες πολιτείες της.

Η Θράκη με τα δειπνοτράπεζα, στα οποία κατατίθεται το απόθεμα των θρησκευτικών και των πολιτιστικών αντιλήψεων των ανθρώπων της, με τροφές- σύμβολα, και πρωτογενή υλικά της γης να παίρνουν όλο το βάρος του συμβολισμού σε λατρευτικές εκδηλώσεις κρατάει τις αρχαίες αντιστοιχίες στο σήμερα.

Μεγαλιθικοί τάφοι και δίκοκα σιτάρια, πομπές τραγόμορφων κουδουνοφόρων και μαρωνίτικα κρασιά, Ιερά των μεγάλων Θεών με πολύσπορα παρασκευάσματα και κολυβόζωμους, κάστρα και Ορφικοί ήχοι της λύρας, βυζαντινές καστροπολιτείες και βωμοί για κοκοροθυσίες και μελίπηκτα λαλλάγγια, αγιάσματα και δένδρα των ευχών με περίτεχνα κόλλυβα αρχαγγέλων, προβιομηχανικά συγκροτήματα και μαλεμπί, κουλουριαστές πίτες και ζωναράδικοι χοροί στα πανηγύρια με τους ήχους της γκάιντας να σχίζουν τον αέρα, τεκέδες και κουρμπάνια, ασουρές και κεχριμπαρένια κουσκούσια, μια κιβωτός μνήμης και γεύσεων η Θράκη.

Το πλιγούρι το κομβικό συστατικό στα κουρμπάνια και τις γιορταστικές πλιγουρόπιτες τη μέρα της Μπάμπως αλλά και οι τραχανάδες και η Βαρβάρα τα ύψιστης διατροφικής αξίας παρασκευάσματα, τα ριτσέλια, τα κολοκύθια ως -κεχριμπαρένιες βίδες, τα πραούστια και τα τζίτζιφα οι καβουρμάδες και τα λουκάνικα, οι σταφλαρμιές, τα συντηρημένα στην άρμη και το σινάπι σταφύλια αλλά και τα πολύ μικρά πεπόνια, τα εκπληκτικά τυροκομικά της Σαμοθράκης, τα γεμιστά -χέλια και τα άλλα αλίπαστα της παράκτιας ζώνης με όλες τις μυστικές διαδικασίες παραγωγής και συντήρησης, όπως και άλλες γευστικές διαδρομές θα μπορούσαν αναδειχθούν και αναγνωρισθούν μέσα από την ιστορίες του τόπου και των ανθρώπων.

Άλλωστε η τροφή και η παρασκευή της, η μαγειρική, το φαγητό, αυτή η συμπεκνωμένη ιστορία παραδόσεων ή η μνήμη και η δυνατότητα των υλικών που είναι ζυμωμένη με τη γνώση και την εμπειρία είναι το ζωτικό κομμάτι της παράδοσης. Είναι αυτό το σταθερό σημείο αναφοράς «το ενδεδυμένο» με γεύσεις που φανερώνει, τη βαθιά κρυμμένη νοσταλγική διάθεση του τόπου που μας έθρεψε και μας μεγάλωσε, που δηλώνει σχέσεις καρδιάς και δεσμούς του κοινωνικού χώρου που φέρνει στο φως προϊόντα ισορροπίας που αναδύουν την αίσθηση του σεβασμού και της αρμονίας των πραγμάτων που απαιτούνται στην κουζίνα, όπως ακριβώς και στη ζωή.

Σήμερα μετά από τις δεκαετίες «εκσυγχρονισμού» και μαζικής παραγωγής αγροδιατροφικών προϊόντων, την εμπορευματοποίηση του αγροτουρισμού στο πλαίσιο της πολυπροβαλόμενης τοπικής ανάπτυξης η αγροτική κληρονομιά- αγροδιατροφικά προϊόντα,

μέσα στο νέο οικονομικό- κοινωνικό πλαίσιο που διαμορφώνεται, υποχρεωτικά επαναξιολογούνται και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων ανακατασκευάζονται.

Το υγιεινό, το ποιοτικό, η βιοπικιοιλότητα, το φιλικό προς το περιβάλλον προϊόν, η προέλευση του προϊόντος, οι συντομότερες διαδρομές διακίνησής του, η πολιτισμική του αξία, σήμερα την εποχή της παγκοσμιοποιημένης κοινωνίας όπου τα θέματα τόπος και ταυτότητα επαναπροσδιορίζονται, τα τοπικά προϊόντα επανασηματοδοτούνται από τους καταναλωτές.

Η σύνδεση των προϊόντων, με τον πολιτισμό την ιστορία και τη γαστρονομική κουλτούρα του τόπου, διαμορφώνει νέες οπτικές και πολιτικές για την ενεργοποίηση των κοινοτήτων της υπαίθρου, και την ανασυγκρότηση τους μέσα από νέες προσεγγίσεις ακόμη και νέες επιχειρηματικές και οικονομικές ευκαιρίες. Ξέρουμε ότι στη νέα συνθήκη που δημιούργησε ο εξ αστισμός και των πιο απομακρυσμένων αγροτικών περιοχών, η μνήμη των υλικών και των συνδυασμών μπορεί να υποχώρησε, αλλά δεν χάθηκε όπως δεν χάθηκαν τεχνικές και δεξιότητες.

Σε όλη τη περιφέρεια Αν. Μακεδονίας και Θράκης υπάρχουν βέβαια μονάδες παραγωγικές μικρές ή μεγάλες αλλά και ιδιώτες που αγωνίζονται και προσπαθούν μέσα στο πλαίσιο της παραγωγής και της εμπορίας προϊόντων που έχουν σχέση με το πολιτιστικό απόθεμα. Όμως τη φυσιογνωμία ενός τόπου δεν την καθορίζει το 5%, των πολιτών που είναι ενεργοί, νοιάζονται, αγωνίζονται και δημιουργούν. Ο Ν. Έβρου φαίνεται να υπολείπεται έναντι των άλλων νομών της περιφέρειας. Για παράδειγμα ενώ στην Καβάλα, Δράμα Ξάνθη και Ροδόπη ο οινοτουρισμός και οινικές εξερευνησεις αυξήθηκαν εντυπωσιακά, στον Ν. Έβρου, από τη μάγισσα Κίρκη στην Αλεξανδρούπολη, τα κρασιά και τα τσίπουρα Σουφλίου τα «Εβρίτικα κελάρια» ως το βραβευμένο οινοποιείο Γκουσίδου στα Δίκαια του Έβρου δεν καταγράφεται ανάλογη δραστηριότητα. Η Περιφερειακή Ενότητα του Ν. Έβρου, το Επιμελητήριο του νομού, σε συνεργασία με το Τμήμα Γεωπονίας του Δ.Π.Θ. στην Ορεστιάδα, αναπτύσσουν μια αξιολογη δραστηριότητα για ενημέρωση- κατάρτιση γύρω από τα θέματα παραγωγή και επιχειρηματικότητα.

Σίγουρα είναι πολλά αυτά που πρέπει να γίνουν στο πλαίσιο μιας πολιτικής για την ανάδειξη αυτού του πλούτου που συνδέεται με την ταυτότητα των ανθρώπων, την οικονομία την απασχόληση τις θέσεις εργασίας. Άμεσα όμως θα μπορούσαν παράλληλα να γίνουν κάποιες ενέργειες -δράσεις για ενίσχυση όλων αυτών που συζητάμε. Η Περιφερειακή Ενότητα Έβρου, πρέπει να ασχοληθεί με τη συγκέντρωση του υλικού των αγροδιατροφικών προϊόντων του νομού, ως ένας κατάλογος με την διατροφική τους και πολιτισμική τους αξία και να δοθεί σ όλες τις κοινότητες. Αυτό που έχουν κάνει περιφερειακές ενότητες η δήμοι σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Και σίγουρα πέρα από την προβολή των προϊόντων θα βοηθούσε αποτελεσματικά όλους όσους θέλουν να αναπτύξουν μια επιχειρηματική δραστηριότητα σ' αυτόν τον τομέα.

Επίσης θα μπορούσε και υπάρχει η δυνατότητα απ' όσα γνωρίζω, να δημιουργηθεί ένας χώρος προβολής και πώλησης των παραγόμενων προϊόντων στην Αθήνα τουλάχιστον του Ν Έβρου. Αλλά και στο εξωτερικό όπου η περιφέρεια Αν Μακεδονίας και Θράκης έχει χώρο που παραμένει αναξιοποίητος. Πριν 3 χρόνια μας ζητήθηκαν στοιχεία για τους περίφημους ελαιώνες της Μάκρης και το λάδι που ευτυχώς μέσα από το πολυβραβευμένο ελαιοτριβείο Κύκλωπας έχει μια σημαντική θέση στην παγκόσμια αγορά. Η πρόταση μας για την καταγραφή των παλαιότερων ελαιοδένδρων που είναι πολλά, και τη σύνδεση του ελαιώνα με τα ιστορικά και πολιτισμικά στοιχεία της περιοχής εισακούστηκε και η Περιφέρεια μέσα από

ένα πρόγραμμα θα προχωρήσει όπως μας ενημέρωσαν στην καταγραφή τεκμηρίωση και ανάδειξη του ελαιώνα. Πιστεύουμε να επιτευχθεί ο στόχος αυτός και να μην υλοποιηθεί ένα πρόγραμμα για να προστεθεί απλά στον κατάλογο της απορρόφησης των κονδυλίων, όπως συνέβη και με τόσα άλλα στο πρόσφατο παρελθόν.

Το ότι οι αγροδιατροφικές παραδόσεις αποτελούν βασικό στοιχείο της ταυτότητάς μας και μοχλό ανάπτυξης είναι βέβαιο και δεν είναι κάτι που το ανακαλύψαμε εμείς μόνο ως κοινωνία. Άλλοι πολύ πριν από μας το είχαν συνειδητοποιήσει και αξιοποιήσει. Εμείς ως μουσείο από το 2002 που ιδρύθηκε είχαμε ασχοληθεί για την διατροφή ως θεματολογία και δράσεις. Πέρα από τα εκπαιδευτικά, τις καταγραφές και τα ντοκιμαντέρ από το 2002, υλοποιήθηκαν σεμινάρια για την παραδοσιακή διατροφή για χώρους εστίασης το 2004, για την ανάδειξη Θρακιώτικου πρωινού στα ξενοδοχεία. Ο χώρος παραγωγής και πώλησης τοπικών προϊόντων με την επωνυμία Θεώνη με βάση την έρευνα του αγροδιατροφικού πλούτου που λειτούργησε με επιτυχία το 2003-4 αλλά δυστυχώς έκλεισε το 2006 γιατί η γυναίκα στην οποία το παραχωρήσαμε δεν μπόρεσε να το υποστηρίξει ήταν μια πολύ καλή εμπειρία. Επίσης τα σεμινάρια σε 4 γυναικείους συνεταιρισμούς στο πλαίσιο του προγράμματος LEDOS με τη συμμετοχή και 2 συνεταιρισμών από τα Πομακοχώρια της Ξάνθης για την βελτίωση των προϊόντων τους σε σχέση με την πρωτογενή παραγωγή της περιοχής αλλά και την οργάνωση του χώρου προώθησης των προϊόντων τους ήταν πολυσήμαντη. Δυστυχώς όμως, μετά από ένα τεράστιο κόπο από την πλευρά μας να τους πείσουμε να συνεργαστούν και αυτό κυρίως αφορούσε τους 2 συνεταιρισμούς του ορεινού όγκου, η προηγούμενη διοίκηση της Περιφέρειας το έκλεισε μόλις τέλειωσε το πρόγραμμα στο οποίο ήταν ενταγμένη η δράση που είχε εξαιρετικές προοπτικές.

Τον Φεβρουάριο του 2017 αξιοποιήθηκε το ερευνητικό μας υλικό για την προώθηση 3 προϊόντων. Την Οινούτα με βραβείο gourmet 2008-9, με βάση τους μελίπηκτους άρτους των Βυζαντινών όπως αναφέρονται από τον Ευστάθιο τον 12ο αιώνα, καθώς και την μαρμελάδα πιπεριά και τα σοκολατάκια με τυρί μέσα από την έρευνα και την αναζήτηση της αστικής κουζίνας της Θράκης. Τα παρασκευάσματα τα προσφέραμε εδώ και χρόνια στο καφέ του Μουσείου. Η Aegean Airlines στα πλαίσια της προώθησης των ελληνικών προϊόντων για την περιοχή της Θράκης πήρε αυτά τα προϊόντα για τα Business Lounges της. Κατεβλήθη ένας τεράστιος κόπος σε διάστημα 12 ημερών να οργανωθούν τα προϊόντα, ως παραγωγή που εξασφαλίστηκε μέσω του γυναικείου συνεταιρισμού οι Ακρίτισσες στον Πέπλο του Νέβρου, να γίνουν οι ετικέτες η ταυτότητα των προϊόντων από χημικό με βάση τις νέες προδιαγραφές της Ε.Ε. αλλά και η συσκευασία και να σταλούν. Αυτή τη στιγμή αγωνιζόμαστε να οργανωθεί η παραγωγή καλύτερα και να προωθηθεί. Αυτό όμως προϋποθέτει μια πλειάδα γραφειοκρατικών συνεργασιών με χημικό μικροβιολόγο τροφίμων κ.ά. Παρ' όλη την εμπειρία που είχαμε, τον κόπο και το κόστος που κατεβλήθη, για να είναι τα αποτελέσματα ορατά και εντυπωσιακά, ώστε και το όποιο πρόσοδο να στηρίζει και το Μουσείο, χρειάζεται ακόμη πολύ δουλειά που σημαίνει υπομονή και επιμονή που προτάσσεται έναντι του όποιου εγχειρήματος σήμερα.

Αγγελική Γιαννακίδου

Ερευνήτρια – Ιδρύτρια ΕΜΘ