

**Το υλικό και το άυλο.**

**Εννοιολογικές και εθνογραφικές προσεγγίσεις της τοπικής  
αγροδιατροφικής παράδοσης**

Ανδρομάχη Οικονόμου

Διευθύντρια Ερευνών

Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας

Ακαδημία Αθηνών

[mahioiko@academyofathens.gr]

Στη βάση της δημιουργίας και εξέλιξης του ανθρώπινου πολιτισμού βρίσκεται η εξημέρωση και η οικειοποίηση των ειδών του φυτικού και ζωικού κόσμου με τα οποία συμπορεύεται σε μια διαλεκτική σχέση μέχρι σήμερα η ανθρωπότητα. Ιδιαίτερα δε η εξημέρωση των φυτών συνδέεται στενά με την εδραιοποίηση των ανθρώπινων ομάδων και η συστηματοποίηση της καλλιέργειάς τους σημαδεύει τις απαρχές της γεωργίας αλλά και τη γένεση και διάδοση θρησκευτικών και κοσμικών αντιλήψεων και πρακτικών.

Η εδραίωση της γεωργίας και της κτηνοτροφίας και η παραγωγή των αγροτοκτηνοτροφικών προϊόντων είχε στόχο την κάλυψη άμεσων βιολογικών αναγκών (της διατροφής, της ένδυσης και της κατοίκησης) για την επίτευξη της επιβίωσης και την εξασφάλιση της διαβίωσης. Όμως οι πρώτιστες αυτές ανάγκες διαμεσολαβούνται από τον πολιτισμό/κουλτούρα και επενδύονται με ποικίλες και διαφορετικές συμβολικές διαστάσεις, αντιλήψεις, αναπαραστάσεις και πρακτικές.

Τα αγροτικά και κτηνοτροφικά προϊόντα προσεγγίζονται τόσο ως υλικά όσο και ως άυλα, μέσα από μια διαρκή/έντονα λειτουργική πρακτική όσο και συμβολική χρήση τους με πολλαπλές πρακτικές, νοήματα, πίστεις, δοξασίες, πεποιθήσεις καθώς είναι παρόντα στον κύκλο της ζωής του ανθρώπου -στις διαβατήριες τελετές (γέννηση-γάμος-θάνατος), στον ετήσιο εορταστικό κύκλο με εθιμικές τελετουργικές πρακτικές, στα ήθη και έθιμα, στην καθημερινή και εορταστική κατανάλωση (διατροφή, ενδυμασία, κατοικία κ.ά), στην καθημερινή και τελετουργική ρητορική, στον αφηγηματικό λόγο.

Η παραγωγή, η μεταποίηση/παρασκευή και κατανάλωση αγροδιατροφικών προϊόντων στον ελλαδικό χώρο τόσο ως καθημερινή πρακτική όσο και ως τελετουργική προσφορά εγγράφονται και ενσωματώνουν στοιχεία της μεγάλης (ορθόδοξης) παράδοσης και της μικρής (λαϊκής) παράδοσης. [θυμίζω εδώ τα περίφημα κουρμπάνια του βορειοελλαδικού χώρου, τη θυσία του ταύρου στη Λέσβο, το σπιθάδο του Αγ. Πέτρου στα Μεσόγεια, τα πολυσπόρια της Παναγίας της Μεσοσπορίτισσας, και κάθε προσφορά –αιματηρή ή αναίμακτη – η οποία συνοδεύει ως αναπόσπαστο τελετουργικό δρώμενο κάθε θρησκευτικό πανηγύρι στην Ελλάδα κ.ά].

Την ενιαύσια σπορά και το θέρος των δημητριακών, την παρασκευή οικιακών τροφίμων (π.χ ψωμί, τραχανά) ακολουθεί η τελετουργική προσφορά (πρόσφορα/άρτοι, αρτοκλασίες, πολυσπόρια κ.ά) και η συλλογική κατανάλωση τους (πανηγύρια). Έχουμε πολλά καταγεγραμμένα εθνογραφικά παραδείγματα στον ελλαδικό χώρο μνημονεύω εδώ την παραγωγή της φακής Εγκλουβής (Λευκάδα) και το πανηγύρι του Αγ. Δονάτου.

Διαπιστώνουμε λοιπόν ότι ταυτόχρονα και αναπόσπαστα ο άνθρωπος κλήθηκε ανέκαθεν να θρέψει τόσο το συλλογικό στομάχι (κατά την άποψη του υλιστή ανθρωπολόγου Marvin Harris) όσο και τον συλλογικό νου (κατά την άποψη του δομιστή ανθρωπολόγου Claude Levi –Strauss).

Έτσι τροφή / διατροφή συνιστά ένα «ολικό κοινωνικό φαινόμενο», κατά την έκφραση του Marcel Mauss, έναν ή πολλούς και σύνθετους τρόπους επικοινωνίας και δημιουργίας, κοινωνικών και πολιτισμικών σχέσεων μεταξύ των ανθρώπων, πολλά και διαφορετικά πολιτισμικά διατροφικά συστήματα.

Η δια-τροφή διαπερνά όλα τα στάδια της καθημερινής ζωής και έχει διαφορετικές ονομασίες [το πρωινό, το πρόγευμα, το μεσημεριανό, το απογευματινό, το βραδινό], ποικίλο διατροφικό περιεχόμενο ανάλογα με την τον τόπο/τηνπεριοχή (εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, παραγωγή), την εθνοπολιτισμική ομάδα (Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Αρβανίτες, Εβραίοι κ.ά), την επαγγελματική ενασχόληση (γεωργοί, κτηνοτρόφοι, τεχνίτες κ.ά), τον αγροτικό/ύπαιθρο ή αστικό χώρο, το εθιμοτυπικό της κατανάλωσης, την κοινωνική ιεραρχία και τους έμφυλους ρόλους (συμμετοχή ή όχι στο καθημερινό τραπέζι). Συνδέεται και συνοδεύεται με προλήψεις, δοξασίες δεισιδαιμονίες και

υπεισέρχεται έντονα στο συμβολικό και το φανταστικό μέσα από τα είδη του αφηγηματικού λόγου ( παραμύθια, παραδόσεις, παροιμίες, βιοϊστορίες κ.ά)

Συνιστά δε μια «διακριτή πολιτισμική πραγματικότητα με ιστορικό βάθος αλλά και με εξαιρετική ποικιλότητα στις τοπικές εκδοχές της, στις παραλλαγές και στους μετασχηματισμούς της» (Σκουτέρη- Διδασκάλου 2008).

Η τροφή και η διατροφή στην ανθρώπινη κοινωνία είναι πολιτισμικά οργανωμένη (Δημητρίου-Κοτσώνη 2001) και κατ' επέκταση η παραγωγή της εφόσον εμπεριέχει γνώσεις, πρακτικές, εμπειρίες, βιώματα, συναισθήματα, συν-κινήσεις, αποτελεί κινητήρια δύναμη της μνήμης και της αφήγησής της που εκφράζονται ατομικά και συλλογικά δημιουργώντας κοινή ταυτότητα και «αίσθημα του συνανήκειν», ενσωματώνει τον κοινωνικό και πολιτισμικό χώρο-χρόνο και εντάσσεται αυτοδίκαια στην πολιτιστική κληρονομιά ενός τόπου.

Τα ταπεινά κηπευτικά και τα όσπρια συνδέονται με την καθημερινή κατανάλωση, ιδιαίτερα τα μεν κατά τη θερινή τα δε κατά τη χειμερινή κυρίως περίοδο, τη δημιουργία τοπικών, εποχιακών φαγητών που συνιστούν «τοπικές κουζίνες», έχουν ιδιαίτερη γεύση, χρώμα, άρωμα [που ανακαλούν στη μνήμη βιώματα ενός διατροφικού παρελθόντος μέσω των αισθήσεων, αισθημάτων και συναισθημάτων] και είναι συνώνυμα του τοπικού, φρέσκου, νόστιμου, υγιεινού.... *«Λόμπαδα, σαμακλίκια, τρυφερά φύλλα πατάτας, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπανάκια, παζιά, ό, τι είχε ο κήπος από λίγα έβαζε η μητέρα σ' αυτή την πίτα»*....μας διηγείται η πληροφορήτρια από τον Β. Έβρο (Βουτσινά 2008: 220).

Η έννοια της πολιτιστικής κληρονομιάς όπως προσδιορίστηκε στις χώρες του δυτικού κόσμου, προστατεύτηκε και αναδείχθηκε κατά τη μεταπολεμική περίοδο, επεκτάθηκε και επανοηματοδοτήθηκε κατά τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αι. (από τη δεκαετία του '80) στα πλαίσια της νεωτερικότητας και της παγκοσμιοποίησης (Smith 2006: 53-57) προκρίνοντας την α-υλικότητα (intangibility) έναντι της υλικότητας (tangibility, materiality) των πολιτισμικών αγαθών. Η άυλη αυτή διάσταση των πολιτισμικών φαινομένων που εμπεριέχει στοιχεία όπως οι γνώσεις, οι εμπειρίες, τα βιώματα, η μνήμη, οι αφηγήσεις, τα συν-αισθήματα εδραιώνεται σε «παλαιές υλικότητες» όπως αντικείμενα, προϊόντα, εργαλεία, δημιουργώντας «νέες υλικότητες» οι οποίες

εγγράφονται/ενσωματώνονται στον τόπο, στο τοπίο, στο πολιτισμικό περιβάλλον, αλλά και σε διατροφικές συνήθειες που υλοποιούνται με νέες πολιτιστικές πρακτικές (παζάρια, τοπικές γιορτές προϊόντων, δημιουργία διαδικτυακών τόπων και ηλεκτρονικών αγορών κ.ά).

Η τροφή και η διατροφή, η οποία στηρίζεται σε αγροτικά και ποιμενικά προϊόντα, μπορεί σήμερα να θεωρηθεί ως στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς (υλικής και άυλης) και να ενδυναμώσει κοινωνικά-οικονομικά-πολιτισμικά ομάδες, τόπους, κοινωνίες και κοινότητες σε μια όλο και πιο παγκοσμιοποιημένη καταναλωτική κοινωνία.

Επιζητείται η ενίσχυση των τοπικών διατροφικών συστημάτων που στηρίζονται στην εν-τόπια παραγωγή τοπικών ποικιλιών διατροφικών προϊόντων τα οποία μετασχηματίζονται μέσα από τη μαγειρική γνώση και τους κανόνες, τις νόρμες και τις πολιτισμικές συνήθειες σε τροφή και δια-τροφή (δηλ. κατάλληλη για βρώση αλλά και για σκέψη), που εκφράζουν τρόπους ταυτότητας και συνοχής της κοινωνίας, καταναλώνονται ατομικά και συλλογικά δημιουργώντας και συνέχοντας τον ιδιαίτερο τοπικό πολιτισμό.

Η μικρή κλίμακα μπορεί να διασφαλίσει και να διαφυλάξει τοπικές παραδοσιακές τεχνικές και πρακτικές, τεχνογνωσία, εργαλειακό εξοπλισμό και συνήθειες, νοοτροπίες και τρόπους έκφρασης, μιας παράδοσης που μεταβιβάζεται διαγενεακά (/από γενιά σε γενιά) και της οποίας οι γυναίκες αναδεικνύονται σε ισχυρούς κρίκους αυτής της αλυσίδας και θεματοφύλακές της. Διατηρεί ως σταθερή διατροφική και πολιτισμική αξία τη «μεσογειακή διατροφή» στηριγμένη στην διατροφική τετράδα (ψωμί/σιτηρά-κρασί/αμπέλι-λάδι/ελιά-όσπρια) με τις ποικίλες τοπικές παραλλαγές της.

Η προστασία και ανάδειξη της «παραγωγής και της γεύσης του τόπου» και η σύνδεσή του με το φυσικό και πολιτισμικό περιβάλλον και τις ιδιαιτερότητές του δημιουργεί ονοματοδοτημένα πολιτισμικά τοπία, προσδίδοντας μια ιδιαίτερη, αναγνωρίσιμη ταυτότητα στον κάθε τόπο και τα οποία «καταναλώνονται» σήμερα από τους επισκέπτες.

Η χρήση και η «κεφαλαιοποίηση» της τοπικής πολιτισμικής αγροδιατροφικής παράδοσης επιζητεί επίμονα σήμερα τη συνέχιση, διατήρηση και ανάδειξη τοπικών προϊόντων και πρακτικών οι οποίες θα πρέπει να υποστηρίζονται από

την ανάλογη πρωτογενή -υλική- παραγωγή -επιβεβαιώνοντας την αδιάσπαστη ενότητα του υλικού με το άυλο- για να αναδειχθούν αυτά σε πραγματικό πολιτισμικό και οικονομικό κεφάλαιο και όχι μόνο σε τρόπους/φορείς/προϊόντα άυλης και εικονικής κατανάλωσης.



Τοπίο με πεζούλες στη Β. Μεσσηνία (Σεπτέμβριος 2016  
Ερευνητικό Πρόγραμμα ΓΠΑ, φωτ Α. Οικονόμου)



Συλλέγοντας ελιές Καλαμών ή αητονυχολιές με γυναικεία φροντίδα (Προσήλιο  
Λακωνίας 2000, φωτ. Α. Οικονόμου)



Προσφορά άρτων στην Παναγία τη Μεσσοπορίτισσα ( 21 Νοεμβρίου) (Ελευσίνα 2014, Α. Οικονόμου)



Στην κοινή τράπεζα μετά το πέρας της λειτουργίας (Σέριφος 2004, Λαογραφική αποστολή ΚΕΕΛ, φωτ Α. Οικονόμου)