

## **Ημερίδα: «Οι Αγροδιατροφικές Παραδόσεις ως Πολιτιστική Κληρονομιά: Έρευνα, Διαφύλαξη, Ανάδειξη»**

Διοργάνωση: Διεύθυνση Νεώτερου Πολιτιστικού Αποθέματος και Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού & Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### **Η ψυχή της κατσαρόλας: Από την πρωτογενή έρευνα στην αξιοποίηση της γαστρονομικής παράδοσης - Το αρχείο της Εύης Βουτσινά**

Ροδιά Βαλκάνου, Διαχειρίστρια του Αρχείου

Καλησπέρα. Επιτρέψτε μου κατ' αρχήν να ευχαριστήσω τον κο. Γιάννη Δρίνη, προϊστάμενο του τμήματος άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και διαπολιτισμικών θεμάτων και την κα. Φωτοπούλου, διευθύντρια νεώτερου πολιτιστικού αποθέματος και άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς οι οποίοι αγάλισαν εξ αρχής την ομάδα μας αλλά και την ιδέα του αρχείου, αναγνωρίζοντας σ' αυτό την ουσιαστική του αξία και τις δυνατότητες συμβολής του στο γενικότερο πλαίσιο του πολιτισμού της χώρας.

Η σημερινή συμμετοχή είναι για μένα ανάμεσα σε άλλα μια ιδιαίτερα συναισθηματική συγκυρία, καθώς το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο ήταν ειδικά αγαπητό στην Εύη. Η πρώτη φορά που βρεθήκαμε εδώ μαζί ήταν το 2001, σε αφιέρωμα του Πανεπιστημίου για τις Κυκλάδες όπου είχε μιλήσει αλλά και είχε μαγειρέψει. Από εκείνην την ημέρα που σερβίραμε μαζί τα πιάτα ανθρώπων που συμμετείχαν, μεσολάβησαν πολλά και σήμερα εγώ αλλά και ολόκληρη η ομάδα του Αρχείου της καλούμαστε να συνεχίσουμε ένα έργο που διεκόπη νωρίτερα απ' ό,τι θα έπρεπε.

Ποια ήταν λοιπόν η Εύη Βουτσινά; Μαγείρισσα και συγγραφέας (και πάντα επέμενε σε αυτήν τη σειρά: πρώτα μαγείρισσα και μετά οτιδήποτε άλλο), γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Λευκάδα, σπούδασε αγγλική φιλολογία στη Θεσσαλονίκη, και μετά από ένα περιπετειώδες προσωπικό ταξίδι κατέληξε να ασχολείται μανιωδώς με τη μαγειρική. Πρώτα παρακινούμενη από το αίσθημα φροντίδας για τους αγαπημένους της ανθρώπους, μετά σε επαγγελματικό επίπεδο και μέσα από τις επαγγελματικές πια αναζητήσεις της, σε θεωρητικό.

Θα δανειστώ λόγια της από συνέντευξή της του 2013:

*"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. Κι άρχισα να γυρίζω από δω και από κει, ψάχνοντας να δω αν υπάρχουν καταγραφές, να βρω πράγματα παλιότερα. Απευθύνθηκα και στην Ακαδημία Αθηνών, αλλά δεν υπήρχε τίποτα. Οι φίλοι μου, επιστήμονες σε πανεπιστήμια, μου έλεγαν "μην ψάχνεις, δεν υπάρχει καταγραφή της ιστορίας του ελληνικού φαγητού. Κι επειδή εσύ το χρειάζεσαι και το θέλεις, εσύ θα το καταγράψεις, και εσύ θα φτιάξεις και τη μέθοδο της καταγραφής". Τρόμαξα, πανικοβλήθηκα. Με βοήθησαν στην αρχή, μου εξήγησαν τι πρέπει να κάνω. Πήγα πρώτα στη Λευκάδα. Έφτιαξα μια μέθοδο καταγραφής, έκανα γκρουπ από γυναίκες κι ένα ερωτηματολόγιο κι άρχισα δειλά-δειλά να ρωτάω σε όλο το νησί για το φαγητό."*

Έτσι, επί 17 συναπτά έτη (από το 1996 και μετά), η Εύη γύρισε κάθε σπιθαμή της Ελλάδας, ακολουθώντας μνήμες, μύθους, τελετουργίες, ιστορίες για να βρει την ψυχή της κατσαρόλας με απώτερο σκοπό να δημιουργήσει έναν γαστρονομικό χάρτη των παραδόσεων της Ελλάδας. Τα όσα κατέγραψε, επεξεργάστηκε και ενσάρκωσε στα περίπου 20 βιβλία της τα οποία καλύπτουν όλες τις περιοχές ενδιαφέροντος του φαγητού.

Το πρώτο της βιβλίο εκδόθηκε το 1995, ακολούθησαν πολλά και πλέον πολύ αγαπητά βιβλία τα οποία περιλαμβάνουν δική της πρωτογενή εργασία αλλά και υλικό που έχει προκύψει από καταγραφές.

Έλαβε μέρος σε αναρίθμητα συνέδρια και εκδηλώσεις, ενδεικτικά:

- Συμπόσιο: Το Αβέβαιο του θανάτου

- Βυζαντινό Δείπνο της ημερίδας «Περί διατροφής στο Βυζάντιο»
- Ημερίδα: Η διατροφή στη Μεσόγειο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα
- Εκδήλωση για τους Ιατρικούς Οίνους

Η Εύη κατέγραψε εκτενώς τα συλλογικά έθιμα γύρω από το φαγητό, καθημερινά και τελετουργικά και τα έκανε πράξη μέσα από δείπνα και εκδηλώσεις για τεράστιο αριθμό ατόμων όπως η εκδήλωση με το Κέντρο Λαϊκών Δρώμενων στην Κομοτηνή, για 5.000 άτομα / με την Εβραϊκή κοινότητα της Βέροιας για 1.000 άτομα / και τη μέρα για το κρασί και τον τρύγο στο Αίγιο, 3.000. Κι εδώ βλέπετε ενδεικτικά φυλλάδια που συνόδεψαν δύο από τις πιο γνωστές της εκδηλώσεις στη Θράκη και το Λεωνίδιο.

Η UNESCO περιγράφει τη Μεσογειακή διατροφή ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά πολύ περιεκτικά και εύστοχα: *"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."* Αυτή η ενδυνάμωση ήταν πάντα το αποτέλεσμα κάθε τέτοιας διοργάνωσης.

Για την εκδήλωση που ανέφερα προ ολίγου, εδώ, στο Γεωπονικό το 2001, η Άννα Κούρτη - Αναπληρώτρια καθηγήτρια σχολής τροφίμων, βιοτεχνολογίας και ανάπτυξης θυμάται σε τεύχος του περιοδικού Τριπτόλεμος: "Το μικρό πανηγύρι στήθηκε στους κήπους του Γεωπονικού, δίπλα στο εστιατόριο. Εκεί η Εύη για πολλές ώρες μαγείρευε Μεσογειακές και Κυκλαδίτικες γεύσεις. 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."

Όσες και όσοι είχαν την ευτυχία να βρεθούν σε κάποια από αυτές τις γιγάντιες συλλογικές συνευρέσεις, πάντοτε παρατηρούσαν με έκπληξη πόσο νόστιμα και άρτια ήταν τα φαγητά, χωρίς ποιοτικές "εκπτώσεις" παρά τα πλήθη που έπρεπε να εξυπηρετηθούν. Η Εύη ήξερε πως η ζεστασιά και η φροντίδα (και η απόλυτη επαγγελματική αυστηρότητα για την οποία μπορούν να μαρτυρήσουν όσοι δούλεψαν μαζί της) εξασφάλιζαν την ποιότητα και τα υπόλοιπα τα έκαναν οι ίδιοι οι άνθρωποι με τη συμμετοχή τους.

Η Εύη ήταν οραματίστρια, καλλιτέχνισσα και ως εκ τούτου είχε τις παραξενιές της. Μια από αυτές, τ' ό,τι αγαπούσε κάθε τι αναλογικό σε βάρος του ψηφιακού. Τα βιβλία της γράφτηκαν με μολύβι -ούτε καν μηχανικό. Έτσι η ψηφιοποίηση είναι το πρώτο απαραίτητο βήμα για να είναι το περιεχόμενο αυτό ασφαλές απέναντι στη φθορά του χρόνου, οργανωμένο και προσβάσιμο.

Παρότι το 2013 με τον θάνατό της το έργο της σταμάτησε απότομα, είμαστε τυχεροί να έχουμε στη διάθεσή μας το αρχείο της. Το περιεχόμενό του ξεδιπλώνεται μέσα σε 30.000 σελίδες χειρόγραφα, 400 ώρες ηχητικού υλικού, 3.000 βιβλία γαστρονομίας, λαογραφίας, ιστορίας, ανθρωπολογίας, περίπου 1.000 εξειδικευμένα περιοδικά, 2.500 αποκόμματα, 8.000 φωτογραφίες αλλά και προσωπικά αντικείμενα, σκεύη, τετράδια και υλικό από εκδηλώσεις ανάμεσα σε άλλα.

Πρώτο μέλημα ήταν λοιπόν η ταξινόμηση των φυσικών τεκμηρίων. Η κατηγοριοποίηση του ψηφιοποιημένου υλικού χωρίζεται:

- στη Βιβλιοθήκη όπου ανήκουν όλα τα Βιβλία, δικά της ή άλλα, χωρισμένα σε υποκατηγορίες θεμάτων ανά γλώσσα, Εφημερίδες, Περιοδικά, Αποκόμματα και λοιπά
- τον Ήχο που περιλαμβάνει τις καταγραφές και ραδιοφωνικές εκπομπές
- τα Χειρόγραφα, είτε αυτά είναι πρωτότυπη δική της δουλειά, ανέκδοτη ή μη, τις απομαγνητοφωνήσεις των καταγραφών, χειρόγραφα δημοσιευμάτων και άλλα
- τις Φωτογραφίες που έχουν προκύψει από την δική της δουλειά ή και το προσωπικό της αρχείο

- τα Βίντεο που περιλαμβάνουν μαγνητοσκοπήσεις της, τηλεοπτικές εκπομπές και παρουσιάσεις
- και τα Αντικείμενα όπως υφάσματα, κουζινικά σκεύη ή και τελετουργικά αντικείμενα (όπως παράδειγμα σφραγίδες ψωμιών) και άλλα

Από τα πιο ενδιαφέροντα τεκμήρια λόγω ιστορίας αλλά και μοναδικότητας, είναι οι Καταγραφές. Το προϊόν όλης της σκληρής προσωπικής έρευνας της Εύης όλ' αυτά τα χρόνια. Στο σύνολό τους παρουσιάζουν κάποιες ιδιαιτερότητες από τόπο σε τόπο, όπως γλωσσικά ιδιώματα, αγροτικές τεχνικές για την αντιμετώπιση των κατά τόπων δυσκολιών, διαφορετική διαθεσιμότητα πρώτων υλών άρα και διαφορετικές μαγειρικές και τεχνικές συντήρησης.

Διακρίνουμε όμως και τ' αναμφισβήτητα κοινά, όπως τον περιορισμό στις εποχιακές πρώτες ύλες -καθώς μιλάμε για την προ ψυγείου εποχή- τη διαχείριση του ημερολογιακού έτους μέσα από κύκλους τελετουργιών και μυστηρίων σε σύμπνοια με τις εποχές και τις γεωγραφικές συνθήκες και φυσικά την αστείρευτη δημιουργικότητα και φαντασία που καθοδηγούνται από τους πρακτικούς περιορισμούς (αν μια μάνα είχε να ταΐσει 6 παιδιά αλλά είχε μια μόνο κατοίκα, η δημιουργικότητα στο μαγείρεμα ήταν απαραίτητη για να χορτάσει όλη η οικογένεια).

Επιτρέψτε μου ένα παράδειγμα που δείχνει πιστεύω όλον τον κύκλο της διαδικασίας συγκεκριμένα για τις καταγραφές. Σε μια καταγραφή αντιστοιχούν φυσικά τεκμήρια και ψηφιακά αρχεία.

Κάθε κασέτα φωτογραφίζεται, και βάσει της κατηγοριοποίησης που είδαμε νωρίτερα, παίρνει έναν μοναδικό κωδικό. Η κασέτα ψηφιοποιείται και ο ίδιος κωδικός αποδίδεται και στο ψηφιακό αρχείο ήχου από το οποίο απομονώνονται οι συνταγές που αριθμούνται και αντιστοιχούνται ως οντότητες. Το συγκεκριμένο δείγμα που θ' ακούσουμε προέρχεται από καταγραφή στην Αντιμάχεια της Κω. Η καταγραφή έγινε μέσα σε ένα μαντρί με μια οικογένεια και φίλους. Με τον ίδιο τρόπο αποδίδεται ο κωδικός και στο χειρόγραφο και το αρχείο κειμένου της απομαγνητοφώνησης. Για κάποιες καταγραφές υπάρχει και επιπλέον φωτογραφικό υλικό, για το οποίο ακολουθείται η ίδια διαδικασία. Τέλος αποδίδονται στο σύνολο χαρακτηριστικές λέξεις κλειδιά και η σύνδεση όλων των παραπάνω, δημιουργεί έναν μοναδικό φάκελο για τη συγκεκριμένη καταγραφή.

Αντίστοιχες διαδικασίες υπάρχουν για κάθε τύπο τεκμηρίου: σκανάρισμα σελίδων, φωτογράφιση αντικειμένων και βιβλίων -κάθε τεκμήριο έχει μια θέση στον φυσικό χώρο του αρχείου και κάθε ψηφιακή απεικόνιση του τεκμηρίου έχει θέση στον ψηφιακό χώρο του αρχείου.

Μετά την ολοκλήρωση της ψηφιοποίησης όλων των φυσικών τεκμηρίων, το ψηφιοποιημένο αυτό υλικό θα μεταφερθεί σε μια βάση δεδομένων μέσα στην οποία το κάθε τι θα φέρει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά: θα ορίζεται από τον μοναδικό κωδικό που αναφέραμε, θα έχει ένα δείγμα, θα το συνοδεύουν χαρακτηριστικά και όπου αυτό χρειάζεται, θα συνδέεται με άλλα στοιχεία και οντότητες.

Όπως ορίζεται και από την Κοινωνία της Πληροφορίας σχετικά με τα αρχεία, η βάση δεδομένων που θα απεικονίζει 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 το υλικό που υπάρχει διαθέσιμο.

Η δευτερογενής επεξεργασία όλου αυτού του υλικού, είναι αυτές ακριβώς οι συνδέσεις που κάνουν το υλικό να λειτουργεί ως σύνολο. Κάθε στοιχείο πρέπει ν' αντιστοιχηθεί με τις σχετικές σε αυτό οντότητες και να του αποδοθούν χαρακτηριστικά (λέξεις κλειδιά) που θα κάνουν αργότερα το έργο της αναζήτησης δυνατό.

Η διαδικασία αυτής της επεξεργασίας είναι εξαιρετικά δύσκολη και χρονοβόρα. Μίλησα για τις αναλογικές παραξενιές της Εύης νωρίτερα και εδώ είναι που ψηφιοποιητές και ερευνητές τα

βρίσκουμε δύσκολα όταν προσεγγίζουμε ένα υλικό που πρέπει να το συνταιριάσουμε κομμάτι-κομμάτι, σαν πάζλ (π.χ. εκείνη η κασέτα με την τάδε απομαγνητοφώνηση και τη δείνα φωτογραφία) που εκείνη τα γνώριζε απ' έξω αλλά εμείς πρέπει να κοπιάσουμε για να δούμε τις συνδέσεις.

Οι άνθρωποι βέβαια που η Εύη διάλεξε ν' απαρτίσουν την ομάδα που θα διαχειριζόταν το έργο της είναι αυτοί που εκείνη εμπιστεύτηκε να το διαφυλάξουν αλλά και τους οποίους αισθανόταν ως τους συνεχιστές του οράματός της για την ελληνική γαστρονομία. Ανάμεσά μας, είναι οι φίλοι, μαθητές και συνεργάτες, οι Σπύρος Παυλίδης, Περικλής Κοσκινάς, Βαγγέλης και Σπύρος Λιάκος, οι μάγειρες που η ίδια ξεχώρισε ως ικανούς ν' αναλάβουν τη μετάφραση της θεωρητικής της προσέγγισης σε πράξη.

Εκτός από τους άμεσα συμμετέχοντες, το Αρχείο με φυσικό τρόπο, με τον τρόπο της Εύης, είναι και φορέας συνεργασιών με άλλα αρχεία, συλλογικότητες, φορείς, ομάδες και οργανισμούς που παράγουν παρεμφερές έργο (όπως για παράδειγμα η Αρκαδιανή του φίλου και χρόνια συνεργάτη της Εύης, Μάκη Παπούλια).

Και είναι τελικά αυτός ο πλούτος του περιεχομένου που μας δίνει τη δυνατότητα να οραματιστούμε πλέον εμείς ποια είναι η ιδανική αξιοποίησή του, μια αξιοποίηση που κινείται σε πολλά ταυτόχρονα επίπεδα: θεωρητικό, εκπαιδευτικό, ζωντανό.

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 ενίσχυση κάθετων μονάδων παραγωγής, 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.

Αυτή η προσέγγιση η συνέχιση του ερευνητικού έργου, η ενδυνάμωση των εκπαιδευτικών σχέσεων και η επιμονή στις συνεργασίες είναι ο τρόπος της Εύης, με τελικό λιθαράκι τη σύνδεση με τη ζωντανή γαστρονομική σκηνή, μέσα από αυτό που ήξερε να κάνει καλύτερα από κάθε άλλον: να μετατρέπει το φαγητό σε φαγάκι βάζοντας αγάπη με ένα όμως στιβαρό επαγγελματικό υπόβαθρο που έκανε δυνατή τη μετάφραση αυτής της αγάπης σε ποιοτικό, ειλικρινές φαγητό για χιλιάδες κόσμο.

Το Αρχείο της Εύης Βουτσινά – Κέντρο Ελληνικής Γαστρονομίας είναι ένα έργο υπό κατασκευή, όπου κάθε μέρα κοπιάζουμε για να σταθούμε ισάξιοι του έργου που άφησε πίσω της η Εύη. Ελπίζουμε να μας κάνετε παρέα στο ταξίδι.

Ευχαριστώ πολύ.

Παρασκευή 19 Μαΐου 2017  
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
Ροδιά Βαλκάνου