

φαγητό και χώρος
η αισθητικοποίηση της ελληνικής κουζίνας

Ε.Μ.Π. ΔΠΜΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ - ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ Α' : 'ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - ΧΩΡΟΣ - ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ'

φοιτήτρια: Μαργαρίτα Μαλλίρη
επιβλέπων καθηγητής: Κώστας Μωραΐτης
ΕΜΠ, Οκτώβριος 2016

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

0. εισαγωγή

1. θεωρητικό πλαίσιο

- 1.1 περί ταξινόμησης, ομοιότητας και διαφοράς
- 1.2 περί εθνικής ταυτότητας
- 1.3 περί αισθητικοποίησης : μια σημειολογική προσέγγιση
- 1.4 το φαγητό ως στοιχείο πολιτισμικής συγκρότησης

2. η ελληνική κουζίνα

- 2.1 γεωγραφικές συνθήκες
- 2.2 ιστορικές και κοινωνικές συγκυρίες
- 2.3 γαστρονομική οικονομία
- 2.4 αστική κουζίνα

3. η κυρίαρχη εκδοχή

- 3.1 τα ελληνικά πιάτα
- 3.2 οι ελληνικές μυθολογίες - περί ελληνικότητας

ιντερμέδιο - αλλαγή γεύσης

4. ο χώρος

- 4.1 η σημασία της μνήμης
- 4.2 επίσκεψη σε ελληνικά εστιατόρια
- 4.3 ο σχεδιασμός - ο ρόλος της αρχιτεκτονικής

5. τροφή για σκέψη - επίλογος

βιβλιογραφία

0.0

εισαγωγή

Στη σύγχρονη συνθήκη της παγκοσμιοποίησης, είτε από επιλογή είτε από ανάγκη, οι πληθυσμοί μετακινούνται αλλάζοντας συχνά τόπο μόνιμης κατοικίας, με αποτέλεσμα το φαινόμενο της πολυπολιτισμικότητας να παρατηρείται όλο και πιο έντονα στα μεγάλα αστικά κέντρα. Με τη μετακίνησή τους οι ομάδες μεταφέρουν έθιμα και συνήθειες, πρακτικές από τον τόπο τους, ως δήλωση της ταυτότητάς τους αλλά και ως μέσο για την οικειοποίηση του νέου τόπου, με αποτέλεσμα ο κοινωνικός ιστός να αποκτά ετερογενή κοινωνικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά. Παράλληλα, όπως επισημαίνει ο Γάλλος ιστορικός Fernand Braudel, “σε κάθε εποχή, ολόκληρος ο κοινωνικός ιστός διακατέχεται, κυριαρχείται από μια ορισμένη αντίληψη του κόσμου και των πραγμάτων, από μια δεσπόζουσα συλλογική νοοτροπία. Αυτή η νοοτροπία, που υπαγορεύει τις τοποθετήσεις, προσανατολίζει τις επιλογές, εδραιώνει τις προκαταλήψεις και κατευθύνει τις τάσεις μιας κοινωνίας, είναι ένα κατεξοχήν πολιτισμικό γεγονός”.¹ Οι δύο αυτές αλληλοσυγκρουόμενες δυνάμεις οδηγούν στην επιβολή της κανονικότητας που παράγει κοινωνικές διακρίσεις σε πολλαπλά επίπεδα, καθώς τείνει να κατατάσσει άκριτα κάθε ετερότητα στην ίδια θέση, αντιπαραβάλλοντάς τη με την κυρίαρχη τοπική κουλτούρα και αναδεικνύοντας το δίπολο Όμοιο-Έτερο. Η κυρίαρχη αυτή τοπική κουλτούρα συμπύπτει, τουλάχιστον στα μεγάλα αστικά κέντρα, με το σχήμα που ονομάζεται *εθνική ταυτότητα* και νοείται ως ένα κλειστό σύνολο με σαφή και παγιωμένα χαρακτηριστικά που δύναται να λειτουργήσει ως το πρόσχημα αυτού του διαχωρισμού.

Στην παρούσα έρευνα θα μελετήσουμε τα στάδια συγκρότησης της εθνικής ταυτότητας και συγκεκριμένα τη διαδικασία αισθητικοποίησής της, μέσα από την ανάδειξη μεμονωμένων πολιτισμικών προϊόντων τα οποία καθίστανται εθνικά σύμβολα. Πιο αναλυτικά, θα εξετάσουμε την περίπτωση της ελληνικής εθνικής ταυτότητας και τον τρόπο με τον οποίο αυτή δομείται γύρω από την ελληνική κουζίνα. Η κουζίνα, ως σύστημα, θα αναλυθεί σύμφωνα με δύο άξονες, αυτόν του φαγητού και αυτόν του χώρου εστίασης, καθώς θεωρούμε πως πρόκειται για δύο πεδία που λειτουργούν συμπληρωματικά

¹ Fernand Braudel, *Γραμματική των πολιτισμών* (Αθήνα, ΜΙΕΤ, 2014), σελ. 76. “Δεν οφείλεται τόσο στα συμβάντα ή στα ιστορικά και κοινωνικά δεδομένα μιας συγκεκριμένης εποχής, όσο σε παμπάλαιες κληρονομίες, σε πεποιθήσεις, φόβους, πανάρχαιες ανησυχίες, που είναι συχνά θαμμένες στο βάθος του υποσυνείδητου. [...] Αυτές οι θεμελιώδεις αξίες, αυτές οι ψυχολογικές δομές αποτελούν οπωσδήποτε το ολιγότερο διαδόσιμο στοιχείο των πολιτισμών, το κατεξοχήν στοιχείο που τους απομονώνει και τους διακρίνει από τους άλλους”. Στο ίδιο, σελ. 77.

στην ανάδειξη της ελληνικότητας. Παράλληλα, θα επιχειρήσουμε να ερμηνεύσουμε τα αποτελέσματα της ανάλυσης μέσα από το συσχετισμό τους με ευρύτερες έννοιες ελληνικότητας, τις οποίες ονομάζουμε “εθνικές μυθολογίες”.²

Αφετηρία της έρευνας αποτελεί το φαινόμενο της αισθητικοποίησης της κουλτούρας εν γένει, της μετατόπισης δηλαδή της κρίσιμης αξίας των αντικειμένων από τη χρηστική - λειτουργική στην εννοιολογική - εκθετική³. Σε αυτό το πλαίσιο, και καθώς στη συνθήκη της παγκόσμιας επικοινωνίας και ανταλλαγής το ζήτημα της καταγωγής και των πολιτισμικών ορίων παραμένει επίκαιρο, παρατηρούμε πως το σύνολο που ορίζεται ως εθνική ταυτότητα αναπαρίσταται ως “εικόνα” μέσα από την ανάδειξη μεμονωμένων μοτίβων. Τα μοτίβα αυτά επιτελούν το διπλό ρόλο του ‘αυτό’ και ‘έτερο’ προσδιορισμού, καθώς μέσω αυτών ο κάθε πολιτισμός εδραιώνεται και προβάλλεται στον παγκόσμιο χάρτη ενώ ταυτόχρονα υποδεικνύεται ο τρόπος με τον οποίο θα τον “διαβάσουν” οι υπόλοιποι. Κατά συνέπεια η ετερογένεια ενός συνόλου υποσκελίζεται και οι παραδοσιακές πρακτικές μετατρέπονται σε εύπεπτα σύμβολα, δημιουργώντας ένα νέο παγκόσμιο λεξιλόγιο επικοινωνίας που βασίζεται σε αποσπασματικές πολιτισμικές εικόνες. Τα σύμβολα αυτά, ως αντικείμενα πλέον, μοιάζουν να αποτελούν τον ιδανικό τρόπο αλληλεπίδρασης μεταξύ διαφορετικών πολιτισμών, δίνοντας ενίοτε την ψευδαίσθηση της επαφής με το έτερο - ενώ μάλλον πρόκειται για μια προσπάθεια ταξινόμησής του. Διαπιστώνουμε έτσι πως η εθνική ταυτότητα μετατίθεται στη συμβολική αναπαράσταση των εθνικών προϊόντων, καθώς τα αποσπάσματα, απομακρυνόμενα από το πλαίσιο στο οποίο γεννήθηκαν, χάνουν τις πρακτικές τους αναφορές ενώ παράλληλα υπερτονίζεται η εκθετική τους αξία ως εθνικές ενδείξεις. Εύκολα μπορούμε να αντιληφθούμε πως αυτό που ονομάζουμε “εθνικό προϊόν” και στη δική μας περίπτωση, εθνική κουζίνα, είναι στην ουσία μια επιλογή από επιμέρους τοπικές, ετερόκλητες πρακτικές, καθώς ακόμη και εντός των ίδιων συνόρων δεν συναντάμε ενιαίες δομές. Με αυτόν τον τρόπο, και καθώς δεν υπάρχει ένα αρχικό πρότυπο προς μίμηση, είναι

² Δανειζόμαστε τον όρο από τον R. Barthes (βλ. Μπαρτ 2007). Στη συνέχεια θα επεκταθούμε παραπάνω, τόσο στον τρόπο με τον οποίο ο Barthes εννοεί το μύθο, όσο και στον τρόπο με τον οποίο εμείς τον μεταφέρουμε στο παράδειγμά μας.

³ “Επειδή το αντικείμενο είναι εγγύηση, η κτήση του δεν επεκτείνεται μέσα από μια ορθολογική πρακτική αλλά, λογικά, μέσα από τη διαρκή έκθεσή του, σύμφωνα με μια σχεδόν θρησκευτική διαδικασία επίδειξής του”. Ζαν Μπωντριγιάρ, *Η κανονιστική ηθική των αντικειμένων: λειτουργία-σημείο και ταξική λογική* (Αθήνα, Εκδόσεις Alloglotta, 2011), σελ. 77.

είναι μια σειρά από παραδοχές που απαρτίζουν την εθνική ταυτότητα και διαμορφώνουν την εικόνα που έχουμε για το σύνολο ενός τόπου. Αυτή η σχηματική ταξινόμηση των πολιτισμών ευνοεί το διαχωρισμό Όμοιου-Έτερου, καθώς παραγνωρίζονται οι διαδικασίες που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κοινό τόπο, με τις τελικές εικόνες να αναδεικνύονται ως τεκμήρια της διαφοράς.⁴

Στόχος της έρευνας είναι η αποδόμηση αυτού του διπόλου μέσα από την καταγραφή και κατανόηση της διαδικασίας αισθητικοποίησης της εθνικής ταυτότητας σε νοητικό και χωρικό επίπεδο. Καθώς, όπως υποστηρίζουμε, η συγκρότηση της εθνικής ταυτότητας δομείται γύρω από την ανάδειξη μεμονωμένων πολιτισμικών προϊόντων, αυτή η έρευνα θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει ως παράδειγμα οποιαδήποτε έκφραση της ανθρώπινης δραστηριότητας, υψηλή ή λαϊκή. Στη συγκεκριμένη περίπτωση επιλέγεται η εθνική κουζίνα, η οποία παρουσιάζει το οξύμωρο χαρακτηριστικό να αποτελεί το έδαφος ποικίλων πολιτισμικών συναντήσεων, ενώ ταυτόχρονα είναι κατ' εξοχήν πεδίο που φέρει το διακριτικό γνώρισμα του "εθνικού". Αυτή η διαπίστωση μας οδηγεί στην υπόθεση πως το κριτήριο που δύναται να καταστήσει την κουζίνα εθνική βρίσκεται έξω από το φαγητό καθ' εαυτό και αυτό είναι το νήμα που θα προσπαθήσουμε να ξετυλίξουμε. Αρχικά, μέσα από τη μελέτη των στοιχείων που ορίζουν την εθνική κουζίνα θα διαπιστώσουμε ότι ως σύστημα παραγόντων είναι ρευστή και διαπολιτισμική στη βάση της, με λιγότερο ή περισσότερο εμφανή τρόπο και πως, κατά συνέπεια, πρόκειται για μια κατασκευασμένη έννοια που, εκπροσωπώντας ευρύτερες εθνικές μυθολογίες, καθίσταται η ίδια εθνικό σύμβολο. Στη συνέχεια, θα αναζητήσουμε αυτές τις μυθολογίες στο χώρο όπου "συμβαίνει" το φαγητό μέσα στα αστικά κέντρα, το εστιατόριο. Μέσα από το πεδίο του σχεδιασμού θα εξετάσουμε τη χωρική έκφραση της ελληνικότητας και θα ανακαλύψουμε πως και η ίδια η αρχιτεκτονική γίνεται απόσπασμα. Έτσι, βασιζόμενοι στο διάλογο φαγητού και χώρου, θα κατανοήσουμε τη σημασιοδότηση των εθνικών σημείων και θα αφηγηθούμε την ιστορία της εθνικής αισθητικοποίησης.

⁴ Ακόμα και σε ένα "εξιδανικευμένο" πλαίσιο της ετερότητας, όπως αυτό το εξωτισμού, δεν παύει να ενισχύεται η διαφορά.

Μεθοδολογικές Επισημάνσεις

Η έρευνα δομείται σε δύο ενότητες, το θεωρητικό πλαίσιο και την εμπειρική ανάλυση. Στο θεωρητικό πλαίσιο θα περιγράψουμε τα αναλυτικά μας εργαλεία, που είναι κυρίως οι έννοιες της ταξινόμησης και της αισθητικοποίησης, καθώς και τη μεθοδολογική μας προσέγγιση η οποία βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στη σημειολογία. Σε αυτό το βαθμό βασικές αναφορές θα αποτελέσουν τα γραπτά των Foucault, Baudrillard και Barthes, αντίστοιχα. Παράλληλα, θα μιλήσουμε για τις έννοιες του έθνους και της εθνικής συγκρότησης και ταυτότητας, μέσα από το έργο του Hobsbaum.

Η εμπειρική ανάλυση θα αναπτυχθεί σε δύο άξονες ανάλυσης της ελληνικής κουζίνας που θα αφορούν το φαγητό και το χώρο. Σε πρώτο επίπεδο θα μελετήσουμε την ελληνική κουζίνα και τις αντιφάσεις της, τις λεπτές ισορροπίες ανάμεσα στο τοπικό και το εθνικό, το ιστορικά συνεχές και το δάνειο, την αυθόρμητη έκφραση και το οικονομικό συμφέρον. Με το υλικό που θα αντλήσουμε από αναφορές σε βιβλία μαγειρικής, τηλεοπτικές εκπομπές, περιοδικά και τουριστικούς οδηγούς θα συντάξουμε έναν πίνακα που θα αναδεικνύει την ποικιλία και τις ρίζες της ελληνικής κουζίνας και θα λειτουργεί ως τεκμήριο των έντονων αντιθέσεων που αυτή περιέχει. Ταυτόχρονα θα εντοπίσουμε τα πιάτα ή ακόμα τις πρώτες ύλες που συμβολοποιούνται, καθώς και τη θέση τους στη συνολική γαστρονομική παραγωγή της Ελλάδας, και θα τα συσχετίσουμε με έννοιες που περιγράφουν την εικόνα της “φαντασιακής” ελληνικότητας και οι οποίες είναι ευρύτερες από το φαγητό καθ’ εαυτό.

Στη συνέχεια θα προσπαθήσουμε να εντοπίσουμε αυτές τις έννοιες στη διαμόρφωση των χώρων εστίασης, οι οποίοι θεωρούμε πως λειτουργούν ως το σκηνικό της εθνικής εμπειρίας με πρόσχημα το φαγητό. Αναγνωρίζοντας επομένως το εστιατόριο ως δοχείο της εθνικής κουζίνας αλλά και πομπό της εθνικής ταυτότητας στο σύνολό της θα επιχειρήσουμε ένα πείραμα το οποίο θα βασιστεί σε επιτόπια έρευνα και καταγραφή. Πιο συγκεκριμένα, θα επισκεφτούμε τυπικά ελληνικά εστιατόρια, θα εξετάσουμε τα χαρακτηριστικά του σχεδιασμού τους⁵ και θα δούμε πως η αρχιτεκτονική, από μοναδικό αντικείμενο, μεταφέρεται και χρησιμοποιείται ως απόσπασμα για την ενίσχυση του εθνικού χαρακτήρα. Το δείγμα θα επιλεγεί κυρίως από φορείς που σχετίζονται με τις κεντρικές δομές προβολής της εθνικής εικόνας, όπως η τουριστική βιομηχανία, καθώς εκεί εμφανίζεται εντονότερα η ανάγκη συμβολικής αναπαράστασης. Αντιπαραβάλλοντας τα αποτελέσματα των δύο κεφαλαίων θα κατανοήσουμε τη σημασία του σχεδιασμού, μεταφορικού και κυριολεκτικού, νοητικού και χωρικού στη διαμόρφωση της εθνικής ταυτότητας. Με αφετηρία την εθνική κουζίνα θα περάσουμε από το χώρο του εστιατορίου και από εκεί θα οδηγηθούμε στην ανάδειξη της ελληνικότητας ως αισθητικό αποτέλεσμα.

⁵ Αυτά μπορεί να είναι διακοσμητικά μοτίβα, χρώματα, υφές και υλικά, οτιδήποτε διαμορφώνει την εθνική ατμόσφαιρα. Θα το δούμε αναλυτικά στο αντίστοιχο κεφάλαιο. “Είναι βέβαιο ότι τα αντικείμενα είναι φορείς κοινωνικών σημασιών που καθορίζονται βάσει ενός κοινωνικού δείκτη, είναι φορείς μιας πολιτισμικής και κοινωνικής ιεραρχίας - και όλα αυτά στο πλαίσιο και της πιο ασήμαντης λεπτομέρειάς τους: φόρμα, υλικό, χρώμα, διάρκεια ζωής, τοποθέτηση στο χώρο κτλ. Με δυό λόγια, τα αντικείμενα στοιχειοθετούν έναν κώδικα”. Μπωντριγιάρ (2011), σελ. 29.

1.0

θεωρητικό πλαίσιο

1.1 ΠΕΡΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ, ΟΜΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑΣ

Τα ζώα διαιρούνται σε: α) όσα ανήκουν στον Αυτοκράτορα, β) στα ταριχευμένα, γ) στα εξημερωμένα, δ) στα χοιρίδια του γάλακτος, ε) στις σειρήνες, στ) στα μυθικά, ζ) στους ελεύθερους σκύλους, η) σε όσα περιλαμβάνονται στην παρούσα ταξινόμηση, θ) σε όσα παραδέρνουν σαν παλαβά, ι) στα αναρίθμητα, κ) στα σχεδιασμένα με πολύ λεπτό χρωστήρα από τρίχωμα καμήλας κτλ., λ) σε όσα μόλις έσπασαν το κανάτι, μ) σε όσα από μακριά μοιάζουν με μυίγες.⁶

Τούτη η παράδοξη ταξινόμηση του Μπόρχες, μαζί με την ανησυχία και το γέλιο που αυτή προκαλεί στη “χιλιόχρονη πρακτική μας του ίδιου και του Άλλου”,⁷ υπήρξαν για τον Μισέλ Φουκώ ο γενέθλιος τόπος του βιβλίου του *Οι λέξεις και τα πράγματα*, όπως ο ίδιος αναφέρει στον πρόλόγο του. Πράγματι, εδώ γινόμαστε μάρτυρες μιας ιδιαίτερης κατηγοριοποίησης όπου συσχετίζονται ζώα σύμφωνα με ετερόκλητα και, ορισμένες φορές, αλληλοσυγκρουόμενα κριτήρια. Έτσι, ο αναγνώστης διαβάζει στη σειρά για ζώα πραγματικά και μυθικά, ζώα που περιλαμβάνονται σε αυτή την ταξινόμηση αλλά και ζώα αναρίθμητα, ζώα που δρουν και ζώα ταριχευμένα, για σκύλους ή γι’ αυτά που μοιάζουν με μυίγες. Σε κάθε νέο γράμμα, και από κάθε μέρος του συνόλου, προστίθεται ένα ακόμη κριτήριο σύμφωνα με το οποίο θα μπορούσαμε να ερμηνεύσουμε την ταξινόμηση, με αποτέλεσμα η δομή της να παραμένει διαφεύγουσα. Αναδεικνύεται έτσι η αδυναμία μας να τη συλλάβουμε, καθώς αποτελεί ένα σύστημα χωρίς μονοσήμαντη ερμηνεία, όπου δεν διαφαίνεται η ειδοποιός διαφορά που επιτρέπει τη συνύπαρξη αυτών των ζώων ή, όπως χαρακτηριστικά σχολιάζει ο Φουκώ, “αυτό που ξεπερνά κάθε φαντασία, κάθε δυνατή σκέψη, είναι απλώς η αλφαβητική σειρά (α, β, γ, δ) που συνδέει καθεμιά από αυτές τις κατηγορίες με όλες τις άλλες”.⁸ Στην ουσία ο προβληματισμός έγκειται όχι στα ίδια τα πράγματα αλλά στο γεγονός ότι αυτά καλούνται να αποτελέσουν, μέσα από αυτή την απαρίθμηση,

⁶ Μισέλ Φουκώ, *Οι λέξεις και τα πράγματα: μια αρχαιολογία των επιστημών του ανθρώπου* (Αθήνα, Εκδόσεις Γνώση, 2008), σελ. 11. Το απόσπασμα προέρχεται, σύμφωνα με τον Μπόρχες από “μια κάποια κινέζικη εγκυκλοπαίδεια”.

⁷ Στο ίδιο, σελ. 11. Εννοεί ουσιαστικά τη σκέψη που ανήκει στην εποχή και τη γεωγραφική μας θέση, τη δυτική σκέψη.

⁸ “[...] Ξέρουμε τη δυσάρεστη ταραχή που προκαλεί η εγγύτητα των αντιθέτων ή απλούστατα η αιφνίδια γεινίαση άσχετων πραγμάτων”. Στο ίδιο, σελ. 11.

ένα σύνολο, στο οποίο όμως δεν συγκρίνονται, ως είθισται, *όμοια πράγματα*. Κατά τον Φουκώ η έννοια του ετερόκλητου πρέπει να εννοηθεί με βάση την ετυμολογία της. “Σε αυτή τα πράγματα έχουν “κατακλιθεί”, “τεθεί”, “διατεθεί” σε τόσο διαφορετικούς τόπους, ώστε είναι αδύνατο να βρούμε γι’ αυτά έναν φιλόξενο χώρο, να ορίσουμε πάνω από τις διαφορές τους ένα κοινό τόπο”.⁹ Αυτό που λείπει εδώ επομένως είναι ο τόπος όπου τα πράγματα μπορούν να συγκριθούν και να ταξινομηθούν, το ένα και μοναδικό κριτήριο που θα ορίζει αν μπορούν ή όχι να “βρεθούν”, “το σύνορο, τέλος, πάνω από το οποίο θα υπάρχει διαφορά και κάτω από το οποίο θα υπάρχει ομοιότητα”.¹⁰

Παρακολουθώντας την *αρχαιολογία* του Γάλλου στοχαστή διαπιστώνουμε την κρίσιμη μετατόπιση που συντελείται, με αφετηρία την καρτεσιανή σκέψη,¹¹ από την ομοιότητα στη διαφορά και την αξία που αποκτά η τελευταία στις διαδικασίες ταξινόμησης και οργάνωσης της γνώσης. Πιο αναλυτικά, ενώ αρχικά η γνώση ισοδυναμούσε με την ερμηνεία, δηλαδή την αναγωγή από τα ορατά σημάδια των πραγμάτων στην ουσία τους,¹² στη συνέχεια ταυτίζεται με την αναγνώριση της διαφοράς. Πρόκειται για μια ταξινομητική, στην ουσία της συνθήκη, που θα την παρακολουθήσουμε να συγκροτείται με την ωρίμανση του ευρωπαϊκού πνεύματος κατά τον 18ο αιώνα, με προσπάθειες όπως αυτή του Carl von Linné, του Σουηδού βοτανολόγου, ζωολόγου και ιατρού, που καθιέρωσε με την περίφημη “διωνυμική ονοματολογία”, τη διάκριση των βιολογικών ειδών.¹³ Με αυτόν τον τρόπο “η δραστηριότητα του πνεύματος [...] δεν συνίσταται πλέον στον *συμπλησιασμό* των πραγμάτων μεταξύ τους [...], αλλά αντίθετα στο να διακρίνει: δηλαδή να πιστοποιεί τις ταυτότητες, ύστερα την αναγκαιότητα του περάσματος σε όλες τις βαθμίδες που απομακρύνονται από αυτές. Υπ’ αυτή την έννοια, η διάκριση επιβάλλει στη σύγκριση την πρώτη και θεμελιώδη αναζήτηση της διαφοράς”.¹⁴

⁹ Στο ίδιο, σελ. 14.

¹⁰ Στο ίδιο, σελ. 17.

¹¹ Σύμφωνα με τον Descartes, κάθε γνώση “αποκτιέται με τη σύγκριση δύο ή περισσότερων πραγμάτων μεταξύ τους. [...] Όλη η εργασία του ανθρώπινου Λόγου συνίσταται αναμφίβολα στο να καταστήσει αυτή την πράξη δυνατή”. Στο ίδιο, σελ. 90-91.

¹² “Γνωρίζω θα σημαίνει ερμηνεύω: πηγαίνω από το ορατό σημάδι σε αυτό που λέγεται μέσω αυτού, και που χωρίς το σημάδι θα παρέμενε βουβή φωνή, υπνωττούσα μέσα στα πράγματα”. Στο ίδιο, σελ. 65.

¹³ Πρόκειται για την επίσημη μέθοδο ονοματοδοσίας των ειδών στη βιολογία, σύμφωνα με την οποία τα επιστημονικά ονόματα των ειδών σχηματίζονται από το συνδυασμό δύο όρων: το όνομα του γένους και το όνομα του είδους. Για παράδειγμα, *Homo sapiens*, *Felis silvestris*.

¹⁴ Στο ίδιο, σελ. 95.

Εύκολα μπορούμε να αντιληφθούμε πως με την επιλογή της διαφοράς, ως βασικό κριτήριο σύμφωνα με το οποίο τα πράγματα αξιολογούνται, καθίσταται ολοένα πιο δύσκολος ο συσχετισμός τους, καθώς οδηγούμαστε στον διαχωρισμό Όμοιου - Έτερου, που εγείρει με τη σειρά του το ζήτημα των ορίων.

Για τον Φουκώ όμως “το ακατόρθωτο δεν είναι η γειτνίαση των πραγμάτων, είναι το ίδιο το έδαφος πάνω στο οποίο θα μπορούσαν να γειτνιάσουν”.¹⁵ Συνεπώς, το κρίσιμο ερώτημα μετατίθεται στο *πλαίσιο* μέσα στο οποίο μπορούμε να διαβάσουμε, και τελικά να ταξινομήσουμε, τα πράγματα. Για τον ίδιο η απάντηση βρίσκεται στον *μη τόπο της γλώσσας*¹⁶ ενώ στη δική μας περίπτωση, αναζητάται στην έννοια του εθνικού, αναγνωρίζοντας σε αυτό τη δυνατότητα ερμηνείας ποικίλων ετερόκλητων ταξινομήσεων όπως, για παράδειγμα, το συσχετισμό ενός σκύλου, ενός ποτού και μιας καλλιτέχνιδας. Πιο αναλυτικά, κάνουμε την υπόθεση εργασίας ότι η εθνική ταυτότητα διαμορφώνει το έδαφος όπου ετερόκλητα -εθνικά- πράγματα δύνανται να γειτνιάσουν, γεγονός που συνεπάγεται ότι τα όρια ανάμεσα στο δίπολο Όμοιο - Έτερο αποκτούν τα χαρακτηριστικά της καταγωγής.

Ως όριο εδώ τίθεται αφενός ο διαχωρισμός μεταξύ των εξ’ ορισμού έτερων, δηλαδή μεταξύ αυτών που αναγνωρίζουμε ως διαφορετικής καταγωγής, και αφετέρου ο εσωτερικός διαχωρισμός, που αφορά την αξιολόγηση και ταξινόμηση των πραγμάτων της ίδιας καταγωγής. Μια τέτοια προσέγγιση θέτει υπό αμφισβήτηση, ή έστω υπό συζήτηση, τόσο την έννοια του Όμοιου όσο και του Έτερου ως διακριτές οντότητες. Στη συνέχεια της έρευνας θα καταπιαστούμε με τη μελέτη του *εθνικά όμοιου*, το οποίο “εξαρθρώνεται μέσα σε μια ανάλυση καμωμένη με όρους ταυτότητας και διαφοράς”.¹⁷ Όμως ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή και ας αφιερώσουμε λίγο χρόνο προκειμένου να κατανοήσουμε ποια είναι τα χαρακτηριστικά του ίδιου του έθνους, του *εδάφους* δηλαδή πάνω στο οποίο θα μελετήσουμε τη διαμόρφωση του όμοιου.

¹⁵ Στο ίδιο, σελ. 12.

¹⁶ Στο ίδιο, σελ. 13-14. “Αραγε πού αλλού θα μπορούσαν να παρατεθούν αν όχι στον μή τόπο της γλώσσας; [...] Η κεντρική κατηγορία των ώων [...] υποκλέπτει την τοποθεσία, το σιωπηρό έδαφος όπου όλα μπορούν να παρατεθούν. Είναι μια εξαφάνιση [...] εμπαικτικά υποδηλούμενη από την σειρά των γραμμάτων της αλφαβήτου μας [...] Με ένα λόγο, αυτό που έχει αφαιρεθεί είναι το περίφημο ‘χειρουργικό τραπέζι.’” Το τραπέζι στο οποίο απρόοπτα συναντιούνται μια ομπρέλα και μια ραπτομηχανή. (βλ. Λοτρεαμόν, *Τα άσματα του Μαλντορόρ* (Αθήνα, Εκδόσεις Ελεύθερος Τύπος, 1985).

¹⁷ Στο ίδιο, σελ. 93-94



Σουπλά από το μεξικάνικο εστιατόριο Amigos στη Γλυφάδα



Pieter Bruegel the Elder, *The tower of Babel*, 1563

1.2 ΠΕΡΙ ΕΘΝΙΚΗΣ ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ

Τα σύγχρονα έθνη και όλα τα συμπαραμαρτούντα, γενικά, ισχυρίζονται ότι είναι το αντίθετο του νέου, δηλαδή ότι είναι ριζωμένα στην απώτατη αρχαιότητα και το αντίθετο του κατασκευασμένου, δηλαδή ανθρώπινες κοινότητες τόσο “φυσικές” ώστε να μη χρειάζεται κανείς άλλος ορισμός παρά μόνο η αυτοεπιβεβαίωση.¹⁸

Όπως είπαμε, στην παρούσα έρευνα το Όμοιο αποκτά εθνικά χαρακτηριστικά και εκφράζεται ως το αποτέλεσμα της εθνικής συγκρότησης. Προσεγγίζοντάς το λοιπόν μέσα σε αυτό το πλαίσιο, ως πρώτο βήμα αναδεικνύεται η μελέτη του συστήματος που καλείται έθνος. Στην έκταση της παρούσας εργασίας δεν θα αναλύσουμε σε βάθος τις σχετικές με αυτό έννοιες, καθώς ένα τέτοιο εγχείρημα θα αποτελούσε μια ξεχωριστή, ολοκληρωμένη μελέτη. Στόχος μας εδώ είναι η αναγνώριση των στοιχείων εκείνων που μετατρέπουν ένα ετερόκλητο σύνολο σε έθνος, ώστε να μπορέσουμε σε δεύτερο επίπεδο να κατανοήσουμε το μηχανισμό αναγωγής αυτών ακριβώς των στοιχείων σε εθνικά σύμβολα.

Τα έθνη, όπως τα γνωρίζουμε σήμερα, αποτελούν μια σχετικά πρόσφατη δημιουργία, καθώς η συστηματική προσπάθεια συγκρότησής τους σημειώνεται μετά τον δέκατο όγδοο αιώνα.¹⁹ Το κυριότερο ζήτημα που προκύπτει είναι τα κριτήρια βάσει των οποίων θα μπορέσουν να οριστούν, τα οποία είναι είτε μεμονωμένα, όπως η γλώσσα, η καταγωγή, το κοινό έδαφος, η κοινή ιστορία, είτε συνδυασμός αυτών. Μέσα από το έργο *Έθνη και εθνικισμός* του ιστορικού Eric Hobsbaum, αντιλαμβανόμαστε πως κυριαρχούν δύο κατευθύνσεις ορισμού, που αφορούν αντικειμενικά ή υποκειμενικά κριτήρια. Για την πρώτη κατηγορία ο Hobsbaum αναφέρει τον “χαρακτηριστικό αλλά όχι μοναδικό” ορισμό που έδωσε ο Στάλιν, σύμφωνα με τον οποίο το έθνος είναι “μια ιστορικά εξελιγμένη, σταθερή κοινότητα γλώσσας, εδάφους,

¹⁸ Eric Hobsbaum ‘Επινοώντας Παραδόσεις’, στο *Η Επινοήση της παράδοσης*, επιμ. Eric Hobsbaum, Terence Ranger (Αθήνα, Εκδόσεις Θεμέλιο, 2004), σελ.24.

¹⁹ “Τα έθνη, όπως τα γνωρίζουμε τώρα δεν είναι όπως νόμιζε ο Bagehot, “τόσο παλιά όσο η ιστορία”. Η σύγχρονη έννοια της λέξης δεν είναι παλαιότερη από τον δέκατο όγδοο αιώνα, αν και κάπου κάπου υπήρξαν προγενέστερες αναφορές.” Eric Hobsbaum, *Έθνη και εθνικισμός από το 1780 μέχρι σήμερα* (Αθήνα, Εκδόσεις Καρδαμίτσα, 1994), σελ. 14.

και ψυχολογικής σύστασης που εκδηλώνονται σε μια πολιτισμική κοινότητα”.²⁰ Ο ίδιος συνεχίζει σχολιάζοντας πως οι ορισμοί που βασίζονται σε αυτού του τύπου τα αντικειμενικά κριτήρια αποτυγχάνουν καθώς δεν μπορούν να περιλάβουν όλα τα μέλη των ομάδων και συνεπώς προκύπτουν εξαιρέσεις. Για τη δεύτερη κατηγορία αναφέρει πως ένας υποκειμενικός ορισμός μπορεί να είναι είτε συλλογικός είτε ατομικός, όμως σε κάθε περίπτωση βασίζεται στην επιλογή των ατόμων να διεκδικούν την εθνικότητά τους.²¹ Εδώ επιχειρείται μεν να αποφευχθεί ο *proiori* αντικειμενισμός, όμως “μπορεί να αντιτάξει κανείς ότι το να ορίσεις ένα έθνος από τη συνείδηση των μελών του ότι ανήκουν σε αυτό είναι ταυτολογία και παρέχει απλώς έναν *a posteriori* οδηγό στο τι είναι ένα έθνος”.²²

Παρατηρούμε πως οι προσπάθειες ορισμού του έθνους επικεντρώνονται κυρίως στα κοινά γνωρίσματα ή τις πεποιθήσεις ενός συγκεκριμένου συνόλου ανθρώπων, χωρίς την απαραίτητη προϋπόθεση της κατοίκησης στον ίδιο γεωγραφικό τόπο. Η ταύτιση του έθνους με το λαό και το κράτος, όπου ως κράτος νοείται μια οργανωμένη πολιτική οντότητα με συγκεκριμένα εδαφικά σύνορα, είναι μια σύλληψη που ξεκινά από τη γαλλική επανάσταση και εξελίσσεται στην *αρχή των εθνοτήτων*.²³ Σύμφωνα με αυτή, οι πληθυσμοί που ανήκουν σε ένα έθνος έχουν το δικαίωμα να ιδρύσουν ένα κράτος, και όσοι δεν ανήκουν σε αυτό να αποσχιστούν. Συνεπώς, αντικείμενο της είναι η δημιουργία εθνικών κρατών. Παράλληλα, σε ό,τι αφορά τους πρακτικούς όρους συγκρότησης, ολοένα εντονότερη σημασία αποκτά η οικονομική ανάπτυξη η οποία τελικά συνδέει την εν δυνάμει βιωσιμότητα ενός κράτους με το μέγεθός του,²⁴

²⁰ Στο ίδιο, σελ. 17.

²¹ “Ο εναλλακτικός σε έναν αντικειμενικό ορισμό είναι ο υποκειμενικός, είτε είναι συλλογικός (σύμφωνα με τις απόψεις του Renan, “ένα έθνος είναι ένα καθημερινό δημοψήφισμα”) είτε ατομικός, κατά τον τρόπο των αυστρομαρξιστών, για τους οποίους η “εθνικότητα” μπορούσε να προσδοθεί σε πρόσωπα, οπουδήποτε και με οποιονδήποτε ζούσαν, και εν πάση περιπτώσει εαν επέλεγαν να τη διεκδικούν.” Στο ίδιο, σελ. 19-20.

²² “Το να επιμένουμε στη συνείδηση ή την επιλογή ως κριτήριο της εθνικότητας είναι σαν να υποτάσσουμε ασυναίσθητους σύνθετους και πολλαπλούς τρόπους, με τους οποίους τα ανθρώπινα όντα ορίζουν και επανακαθορίζουν τους εαυτούς τους ως μέλη ομάδων, σε μια μοναδική επιλογή: την επιλογή του να ανήκουν σε ένα “έθνος” ή “εθνότητα.” Στο ίδιο, σελ. 20

²³ Βασικός εκφραστής της αρχής των εθνοτήτων υπήρξε ο Ιταλός πολιτικός Τζουζέπε Μαντσίνι (1805-1872), ο οποίος προώθησε την ιταλική ενοποίηση.

²⁴ “Ένας μεγάλος πληθυσμός και ένα εκτενές έδαφος προικισμένο με πολλούς και διάφορους εθνικούς πόρους, είναι τα ουσιώδη απαιτούμενα της κανονικής εθνικότητας. [...] Ένα μικρό κράτος δεν μπορεί ποτέ να οδηγήσει στην απόλυτη τελειότητα, μέσα στα όρια του εδάφους του, τους διάφορους κλάδους παραγωγής”. Στο ίδιο, σελ. 50.

με αποτέλεσμα η αρχή των εθνοτήτων να μπορεί να εφαρμοστεί μόνο σε εθνικότητες κάποιου μεγέθους.²⁵ Σε αυτό το πλαίσιο ο Hobsbaum σημειώνει πως “το ότι τα ‘εθνικά κράτη’ θα ήταν εθνικώς ετερογενή γίνονταν αποδεκτό όλο και πιο πρόθυμα, καθώς υπήρχαν πολλά μέρη της Ευρώπης και του υπόλοιπου κόσμου όπου οι εθνικότητες ήταν τόσο φανερά ανακατεμένες στο ίδιο έδαφος, ώστε ένας καθαρά εδαφικός διαχωρισμός τους φαινόταν κάτι το εντελώς απραγματοποίητο”.²⁶

Από τη στιγμή που η ετερογένεια ως πιθανό γνώρισμα των κρατών γίνεται αποδεκτή, εύκολα μπορούμε να αντιληφθούμε πως μια σαφής και παγιωμένη ερμηνεία των χαρακτηριστικών του έθνους δεν είναι δυνατή, καθώς τα κριτήρια που χρησιμοποιούνται είναι ιδιαίτερα θολά και μετατοπιζόμενα, γεγονός που “τα καθιστά βολικά για προπαγανδιστικούς και προγραμματικούς σκοπούς, σε αντίθεση με τους περιγραφικούς”.²⁷ Αυτή η τελευταία προσέγγιση οδηγεί λογικά τη σκέψη μας στην έννοια του εθνικισμού, την ιδέα δηλαδή του έθνους. Σύμφωνα με τον πολιτικό επιστήμονα Έρνεστ Γκέλνερ “τα έθνη ως φυσικός, ελέω Θεού τρόπος ταξινόμησης των ανθρώπων, ως κληρονομικό ... πολιτικό πεπρωμένο, είναι μύθος· ο εθνικισμός, που μερικές φορές παίρνει προϋπάρχοντες πολιτισμούς και τους μετατρέπει σε έθνη, άλλες φορές τους επινοεί, και συχνά εξαλείφει τους προϋπάρχοντες πολιτισμούς: αυτό είναι μια πραγματικότητα”.²⁸ Μέσα σε αυτή την πραγματικότητα, η κατασκευή του σύγχρονου έθνους-κράτους βασίζεται σε στρατηγικές κινήσεις που αφορούν την ομογενοποίηση της γλώσσας, την εγκαθίδρυση ενός ενιαίου εκπαιδευτικού συστήματος και την επιλογή -ή δημιουργία εκ του μηδενός- εθνικών μύθων και συμβόλων. Το έθνος νοείται έτσι ως μια *φαντασιακή κοινότητα*²⁹, όχι υπονοώντας μια ψευδή ή τεχνητή κοινότητα αλλά μια διανοητική, πολιτισμική κατασκευή. Αυτή η κατασκευή ενισχύεται από την *επινόηση της παράδοσης* για την οποία κάνει λόγο ο Hobsbaum στο ομώνυμο έργο του,

²⁵ “Η αυτοδιάθεση για τα έθνη ίσχυε μόνο για αυτά που θεωρούνταν βιώσιμα έθνη: πολιτιστικά και βεβαίως οικονομικά (ότι κι αν σήμαινε αυτή η βιωσιμότητα)”. Στο ίδιο, σελ. 52.

²⁶ “Η εθνική ανομοιογένεια των εθνικών κρατών ήταν αποδεκτή κυρίως επειδή φαινόταν ξεκάθαρο ότι οι μικρές, και κυρίως οι μικρές και καθυστερημένες, εθνικότητες θα κέρδιζαν τα πάντα αν συγχωνεύονταν σε μεγαλύτερα έθνη, και προσέφεραν τη συμβολή τους στην ανθρωπότητα μέσω αυτών”. Στο ίδιο, σελ. 54.

²⁷ Στο ίδιο, σελ. 17.

²⁸ Στο ίδιο, σελ. 23.

²⁹ Πρόκειται για μια έννοια που εισήγαγε ο Βρετανός πολιτικός επιστήμονας και ιστορικός Benedict Anderson.

αναδεικνύοντας τη σημασία που αποκτά το παρελθόν ως συγκολλητικό στοιχείο της σύγχρονης εθνικής ταυτότητας.³⁰

Ο ίδιος αναφέρει πως “παραδόσεις που φαίνονται ή διεκδικούν ότι είναι παλιές, συχνά έχουν εντελώς πρόσφατη προέλευση και μερικές φορές είναι επινοημένες”.³¹ Το βάρος πέφτει στη συγκρότηση εθνικών αναφορών, οι οποίες φαίνεται πως μπορούν να προσδώσουν ενότητα σε ένα ετερόκλητο σύνολο και ταυτόχρονα να το κατοχυρώσουν σε παγκόσμιο επίπεδο. Όπως υπογραμμίζει [ο Hobsbaum], “είναι σαφές ότι εντελώς νέα σύμβολα και επινοήσεις εμφανίστηκαν ως στοιχεία εθνικών κινήματων και κρατών, όπως ο εθνικός ύμνος, η εθνική σημαία ή η προσωποποίηση του ‘έθνους’ σε σύμβολα ή εικόνες, επίσημα ή ανεπίσημα”.³² Οι παραδόσεις δεν αντιμετωπίζονται πλέον σαν κάτι που συνδέει το παρελθόν με το παρόν, ως επιβίωση, αλλά ως στοιχείο που δημιουργείται στο παρόν. Ο Hobsbaum προτείνει, έτσι, μια στροφή στη θέαση της ιστορίας προς μια κονστοκτιβιστική θεώρηση, όπου αυτό που ενδιαφέρει είναι η μελέτη των μηχανισμών που δημιουργούν το εκάστοτε φαινόμενο, στην προκειμένη περίπτωση το έθνος. Δεχόμενοι τη ρητορική του, διαπιστώνουμε πως ήδη σε προγραμματικό επίπεδο η εθνική συγκρότηση βασίζεται σε παραδοχές, προκειμένου να δημιουργηθούν κοινοί κώδικες -γλωσσικοί, ιστορικοί, πολιτισμικοί- μεταξύ των ετερόκλητων μελών που απαρτίζουν ένα έθνος. Συνεπώς, αυτό που ασκεπτί θεωρείται *Όμοιο* στην ουσία αποτελεί μια σύμβαση, η οποία στηρίζεται σε κώδικες που υποδηλώνουν την ομοιότητα και συμπυκνώνουν την εθνική ιδιότητα. Με αφορμή αυτή τη σκέψη θα εστιάσουμε στη συμβολική διάσταση που αποκτούν ορισμένες εθνικές εκφάνσεις και θα εισάγουμε στην έρευνά μας την έννοια της αισθητικοποίησης, ως εργαλείο προσέγγισης και ερμηνείας αυτών των μηχανισμών.

³⁰ “Είναι σαφές ότι σωρεία πολιτικών θεσμών, ιδεολογικών κινήματων και ομάδων –ειδικά ο εθνικισμός- στερούνταν τόσο πολύ αναφορών στο παρελθόν, ώστε ακόμα και η ιστορική συνέχεια έπρεπε να επινοηθεί, πραδείγματος χάριν δημιουργώντας ένα αρχαίο παρελθόν πέρα από την αποτελεσματική ιστορική συνέχεια, είτε μέσω ημι-μυθοπλασίας, είτε μέσω πλαστογράφησης”. Hobsbaum (2004), σελ. 16.

³¹ “Με τον όρο “επινοημένη παράδοση” εννοούμε ένα σύνολο πρακτικών οι οποίες συνήθως διέπονται, φανερά ή σιωπηρά, από αποδεκτούς κανόνες και με τελετουργική ή συμβολική φύση, και οι οποίες επιδιώκουν να ενσταλάξουν ορισμένες αξίες και κανόνες συμπεριφοράς μέσω επανάληψης, γεγονός που αυτόματα συνεπάγεται τη συνέχεια με το παρελθόν”. Στο ίδιο, σελ. 9.

³² Στο ίδιο, σελ. 16. “Η εθνική σημαία, ο εθνικός ύμνος και το εθνικό έμβλημα είναι τα τρία σύμβολα δια των οποίων μια ανεξάρτητη χώρα εκδηλώνει την ταυτότητά της και την κυριαρχία της και ως τέτοια απαιτούν στιγμιαίο σεβασμό και αφοσίωση. Από μόνα τους αντανακλούν το συνολικό υπόβαθρο, σκέψη και κουλτούρα ενός έθνους”. Στο ίδιο, σελ. 20.

1.3 ΠΕΡΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ : ΜΙΑ ΣΗΜΕΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Το πρόβλημα είναι ότι δεν υπάρχει κανένας τρόπος για να πούμε στον παρατηρητή πώς να ξεχωρίσει ένα έθνος από άλλες οντότητες a priori, όπως μπορούμε να του ή της πούμε πως να αναγνωρίσει ένα πτηνό ή να διακρίνει ένα ποντίκι από μια σαύρα. Η παρατήρηση του έθνους θα ήταν απλή αν μπορούσε να είναι σαν την παρατήρηση των πτηνών.³³

Με αυτόν τον ισχυρισμό ο Hobsbaum υπογραμμίζει, με αρκετά χαριτωμένο τρόπο, πως τα έθνη δεν διαθέτουν “έμφυτα” χαρακτηριστικά ώστε να ξεχωρίζουν ως διακριτές οντότητες, γεγονός που, κατά συνέπεια, δυσχεραίνει την αυτόματη αναγνώρισή τους. Όπως είπαμε και παραπάνω, η σύγχρονη συγκυρία της παγκόσμιας ανταλλαγής και επικοινωνίας, όπου τα σύνορα αποδομούνται και οι πληροφορίες ταξιδεύουν μέσα σε δευτερόλεπτα, αντί να απαξιώνει τα εθνικά όρια μάλλον επεκτείνει το φαντασιακό των εθνών πέρα από αυτά [τα όρια]. Συνεπώς η ανάγκη παγίωσης διακριτών εθνικών χαρακτηριστικών, τα οποία θα σημαίνουν το έθνος και όσους ανήκουν σε αυτό, παραμένει επίκαιρη.³⁴ Εφόσον όμως τα χαρακτηριστικά αυτά δεν υφίστανται a priori, συμπαιρνούμε πως μεσολαβεί μια νοητική διεργασία για τη δημιουργία τους, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την απομόνωση επιμέρους τοπικών πρακτικών, ώστε ένα ευρύτερο σύνολο να αναχθεί σε μεμονωμένα στοιχεία που θα λειτουργούν ως εθνικά λογότυπα. Για την κατανόηση αυτού του φαινομένου θα επιχειρήσουμε, στην παρούσα ανάλυση, μια σημειολογική προσέγγιση με βασική αρχή την έννοια της αισθητικοποίησης.



³³ Hobsbaum (1994), σελ. 16.

³⁴ Αν αντιστοιχίζαμε αυτή τη σκέψη με τον ισχυρισμό του Hobsbaum, θα λέγαμε πως ψάχνουμε τα “φτερά” ή την “ουρά”.... Μια τέτοια συνθήκη ευνοεί την εγκαθίδρυση του έθνους στον παγκόσμιο χάρτη, καθώς το νομομοποιεί ως αυτόνομη οντότητα ταυτόχρονα προς τα “μέσα” και προς τα “έξω”. Πρώτον το διαχωρίζει από τα υπόλοιπα και, δεύτερον να ενισχύει την εθνική συνείδηση -το συλλογικό φαντασιακό- των πολιτών του.

Ως αισθητικοποίηση εννοούμε εδώ την “υπέρβαση της αυθόρμητης άποψης που υποστηρίζει ότι τα αντικείμενα εξυπηρετούν ανάγκες, δηλαδή την υπέρβαση της υπόθεσης που δίνει το προβάδισμα στη χρηστική αξία των αντικειμένων”,³⁵ επιμένοντας στην άμεση αξιολόγηση της αισθητηριακής τους πρόσληψης. Με τη μετατόπιση από τη χρηστική στην εκθετική του αξία αποδίδεται στο αντικείμενο, με έμφαση, σημασία “συμπαραδήλωσης-connotation” που υπερβαίνει και συνήθως υπερκαθορίζει την πρακτική σημασία της “καταδήλωσης-denotation”. Μέσω αυτής της μετατόπισης του ενδιαφέροντος των σημασιών, η αναφορά στο αντικείμενο μεταπίπτει στην συμβολική τάξη, το αντικείμενο αποβαίνει “σύμβολο” και μπορεί να καταναλωθεί ως τέτοιο καθώς, σύμφωνα με τον Jean Baudrillard, “τα αντικείμενα δεν είναι [μόνο] ο τόπος της ικανοποίησης αναγκών, αλλά ο τόπος μιας συμβολικής εργασίας. [...] Τα αντικείμενα κατασκευάζονται, αλλά παράγονται και ως απόδειξη, ως τεκμήριο”.³⁶ Για τον ίδιο αυτή η άποψη σχετίζεται με την κοινωνική επίδειξη των κατόχων των αντικειμένων, καθώς μέσα από αυτά αποδεικνύεται η κοινωνική τους θέση. Σύμφωνα με τη δική μας προσέγγιση και κάνοντας την αναγωγή από την κοινωνική στην εθνική ταυτότητα, το τεκμήριο αφορά τη δήλωση της καταγωγής του αντικειμένου. Σε κάθε περίπτωση αντιλαμβανόμαστε πως τα αντικείμενα συγκροτούνται με βάση σημασίες που προβάλλονται πάνω τους και συνεπώς είναι ανοιχτά σε ερμηνείες. Συνεχίζοντας αυτό τον συλλογισμό, και δεδομένου ότι η συγκρότηση της εθνικής ταυτότητας έχει ανάγκη από αναγνωρίσιμα σύμβολα, υποστηρίζουμε πως, με τον σκοπό αυτό, επιστρατεύονται στοιχεία από το συνολικό εύρος της πολιτισμικής παραγωγής ενός τόπου. Ταξινομούνται και αναδεικνύονται αποσπασματικά, ώστε να δηλώσουν την προέλευσή τους και κατ’ επέκταση να θεμελιώσουν την ίδια την πολιτική και πολιτισμική υπόθεση του έθνους.

³⁵ Μπωντριγιάρ (2011), σελ. 5.

³⁶ Στο ίδιο, σελ. 16. “Μια πραγματική θεωρία των αντικειμένων και του καταναλωτισμού δεν θα θεμελιωθεί σε μια θεωρία των αναγκών και της ικανοποίησής τους, αλλά σε μια θεωρία της κοινωνικής επίδειξης και της σημασιολογίας”. Στο ίδιο, σελ. 7.

Πιο συγκεκριμένα, θεωρούμε πως ανάλογες κινήσεις, σε μεγάλο εύρος τους, δεν αποτελούν τυχαίες επιλογές αλλά αντίθετα συνιστούν στρατηγικές προσεγγίσεις σημειολογικής τάξης.³⁷ Αναλυτικότερα, αναγνωρίζουμε πως έχουμε να κάνουμε με τη δημιουργία μιας μεταγλώσσας συμβολισμών, όπου η εθνική αναγνώριση και επικοινωνία πραγματοποιείται μέσα από εθνικά φορτισμένα αντικείμενα. Στην ουσία τα τελευταία γεννιούνται από μια εξωτερική αναφορά, η οποία τα μετατρέπει σε εθνικά “λογότυπα”, ελπίζοντας να τα νομιμοποιήσει σε παγκόσμια κλίμακα. Η αξία λοιπόν του αντικειμένου δεν περιορίζεται στον ίδιο τον πρακτικό του πυρήνα, αλλά αφορά αυτές ακριβώς τις στρατηγικής σημασίας πολιτικές και πολιτισμικές δηλώσεις.

Στη διαδικασία αυτή αναγνωρίζουμε τρία διαδοχικά στάδια: από τη διάθεση δημιουργίας ενός κοινού εθνικού “τόπου”, στην ανάδειξη συγκεκριμένων αναφορών, και τη γέννηση εν τέλει των εθνικών σημείων. Καθίσταται λοιπόν σαφές πως τα τελευταία είναι αναπόσπαστα δεμένα με μια εξωτερική αναφορά με την οποία φαίνεται πως έχουν μια αμφίδρομη σχέση σημασιοδότησης. Πιο συγκεκριμένα, παρότι σε πρώτο επίπεδο είναι η αναφορά που νοηματοδοτεί το αντικείμενο, σε ένα δεύτερο επίπεδο, καθώς το αντικείμενο φετιχοποιείται, αυτονομείται και μετατρέπεται το ίδιο σε φορέα της συλλογικής μνήμης. Για τον Roland Barthes, η σχέση ανάμεσα στο σημαίνον και το σημαινόμενο “αναφέρεται σε αντικείμενα διαφορετικού είδους, γι’ αυτό και δεν αντιπροσωπεύει μιαν ισότητα, αλλά μιαν ισοτιμία. Σε αντίθεση με την κοινή γλώσσα που ορίζει απλούστατα πως το σημαίνον εκφράζει το σημαινόμενο, σε κάθε σημειολογικό σύστημα έχουμε να κάνουμε όχι με δύο αλλά με τρεις διαφορετικούς όρους: [...] το σημαίνον, το σημαινόμενο και το σημείο, που είναι το συνδυαστικό άθροισμα των δύο πρώτων όρων.”³⁸

³⁷ Σύμφωνα με τον Barthes, “το να ορίζει κανείς σαν προϋπόθεση μια σημειοδότηση, είναι να προσφεύγει στη σημειολογία”. (βλ. Μπαρτ (2007), σελ. 204) Η σημειολογία είναι μια επιστήμη των μορφών, αφού εξετάζει τις σημειοδοτήσεις ανεξάρτητα από το περιεχόμενό τους.

³⁸ “Ας πάρουμε, λογουχάρη, ένα μπουκέτο τριαντάφυλλα [...] Στο επίπεδο της ανάλυσης ανακαλύπτουμε αληθινά τρεις όρους γιατί αυτά τα φορτισμένα με πάθος τριαντάφυλλα μπορούν εύκολα να αποσυντεθούν σε τριαντάφυλλα και σε πάθος: και τα μεν και το δε υπήραχαν κίολας πριν ενωθούν και σχηματίσουν το τρίτο αυτό αντικείμενο, που είναι το σημείο.” Ρολάν Μπαρτ, *Μυθολογίες - Μάθημα* (Αθήνα, Εκδόσεις Κέδρος, 2007), σελ. 206.

Στη δική μας υπόθεση εργασίας το σημαϊνόμενο παραμένει σταθερό³⁹ ενώ αυτό που αλλάζει είναι η σχέση ανάμεσα στο σημαϊνον και το σημείο. Για να εξηγήσουμε καλύτερα το συλλογισμό μας θα χρησιμοποιήσουμε ένα παράδειγμα σχετικό με το θέμα της συγκεκριμένης έρευνας, δηλαδή την ελληνική ταυτότητα. Έστω ότι έχουμε το σχήμα *Ελλάδα - θάλασσα - μπλε* που μεταφράζεται σε *έθνος - αναφορά - αντικείμενο* ή, κατά τον Barthes, σε *σημαινόμενο - σημαϊνον - σημείο*. Η θάλασσα, ως αναφορά, ταυτόχρονα σημαίνει την Ελλάδα (νόημα) και αναπαρίσταται με το μπλε (μορφή). Είναι στην ουσία ο κεντρικός όρος που, με διαφορετικό τρόπο, ισοδυναμεί τόσο με την Ελλάδα όσο και με το μπλε. Το μπλε με τη σειρά του, εφόσον ταυτίζεται με τη θάλασσα -και η θάλασσα με την Ελλάδα- μπορεί σε δεύτερο επίπεδο να σημαίνει το ίδιο την Ελλάδα. Η θάλασσα περνάει έτσι στο παρασκήνιο, όμως είναι αυτή που, ως αναφορά, έχει καταστήσει δυνατή τη μεταφορά. Στη συνέχεια της έρευνας θα εξετάσουμε ακριβώς αυτόν τον μηχανισμό μεταφοράς. Μέσα από την ελληνική κουζίνα θα εντοπίσουμε τα αντικείμενα που έχουν ταξινομηθεί και αναδειχθεί ως ελληνικά (δηλαδή τα ελληνικά φαγητά) και θα επιχειρήσουμε να ερμηνεύσουμε την μετατροπή τους σε σημεία, δηλαδή τη διαδικασία νοηματοδότησής τους με εθνικές αναφορές. Τις αναφορές αυτές, στο εξής, θα τις ονομάζουμε *εθνικές μυθολογίες ή μύθους*. Ο όρος αποτελεί δάνειο από τον Roland Barthes και αφορά στερεοτυπικές εικόνες εθνικής φόρτισης, υπαρκτές όχι όμως καθολικές. Όπως άλλωστε υπογραμμίζει κι ο ίδιος “ο μύθος είναι λόγος. [...] Αποτελεί ένα σύστημα επικοινωνίας - είναι ένα μήνυμα. Αυτό υποδηλώνει πως ο μύθος δεν μπορεί να είναι ούτε αντικείμενο, ούτε έννοια, ούτε ιδέα· είναι ένας τρόπος σημειοδότησης”.⁴⁰



³⁹ Ως σημαϊνόμενο αναγνωρίζουμε το έθνος, εν προκειμένω την Ελλάδα.

⁴⁰ Στο ίδιο, σελ. 201.

1.4 ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΩΣ ΠΕΔΙΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Παλαιότερα, οι αρχαίοι βασιλείς δεν γνώριζαν ακόμη τη μεταμορφωτική δύναμη της φωτιάς, και έτρωγαν τους καρπούς των φυτών και των δέντρων, και τη σάρκα των πουλιών και των ζώων, πίνοντας το αίμα τους και καταπίνοντας το τρίχωμα και τα φτερά. Οι σοφοί έπειτα ανήλθαν, και οι άνθρωποι έμαθαν να επωφελούνται από τη φωτιά. Ψήνανε, βράζανε και καθουρδίζανε. Παρήγαγαν μούστο και σάλτσες... Ήταν έτσι σε θέση να θρέψουν τους ζωντανούς, και να κάνουν προσφορές στους νεκρούς και στο Θεό. (Li Chi: 369-70)⁴¹

Αναζητώντας το πεδίο που μπορεί να τροφοδοτήσει την εθνική μυθολογία ερχόμαστε αντιμέτωποι με το ιδιαίτερα ευρύ περιεχόμενο της έννοιας του πολιτισμού. Η λέξη civilisation (πολιτισμός) εμφανίστηκε τον 18ο αιώνα, έχει γαλλική προέλευση και έχει τις ρίζες της στο επίθετο *civil* που σημαίνει αυτόν που αναφέρεται στον πολίτη.⁴² Ενώ αρχικά ανήκε μόνο στην νομική ορολογία στη συνέχεια βρέθηκε να δηλώνει τη μετάβαση στον πολιτισμό και, με μια ευρύτερη έννοια, το αντίθετο της βαρβαρότητας.⁴³ Στο ταξίδι της στην Ευρώπη τη συνοδεύει η λέξη culture η οποία για μεγάλο διάστημα “δεν θα είναι τίποτε άλλο από ένα συνώνυμο της civilisation”.⁴⁴ Σύμφωνα με το Γάλλο ιστορικό Fernand Braudel, “η έννοια του πολιτισμού έχει τουλάχιστον διπλό περιεχόμενο”, που “αναφέρεται συγχρόνως σε ηθικές και σε υλικές αξίες. [...] Γι’ αυτόν ακριβώς το λόγο ορισμένοι συγγραφείς αισθάνθηκαν την ανάγκη να κάνουν τη διάκριση ανάμεσα στις λέξεις culture και civilisation, ώστε η μια να επωμισθεί τις ευγενείς πνευματικές αξίες, και η άλλη να φορτωθεί τις ταπεινές, τις υλικές”.⁴⁵



⁴¹ “The Li Chi, a Confucian classic [...] treats the evolution of culture as though it were a matter of the evolution of cooking skills”. Yi-Fu Tuan, ‘Pleasures of the Proximate Senses’, στο *The Taste Culture Reader*, επιμ. Carolyn Korsmeyer (New York, Berg Editions, 2005), σελ. 231.

⁴² Braudel (2014), σελ. 51. Από το *civil* προήλθε το ρήμα *civiliser* που είναι σε χρήση από τον 16ο αιώνα. Στα ελληνικά η έννοια εισάγεται το 1804 από τον Αδ. Κοραή.

⁴³ “Με τη νέα της σημασία, η λέξη *civilisation* δηλώνει, σε γενικές γραμμές, το αντίθετο της βαρβαρότητας. Από τη μια υπάρχουν λαοί πολιτισμένοι και από την άλλη αυτοί που είναι άγριοι, πρωτόγονοι, βάρβαροι. Ακόμη και οι “καλοί άγριοι”, που τους είχε τόσο περί πολλού μια μερίδα διανοουμένων, τον 18ο αιώνα, δεν αναφέρονται πουθενά ως πολιτισμένοι. ”. Στο ίδιο, σελ.52.

⁴⁴ Στο ίδιο, σελ. 54.

⁴⁵ “Το δυστύχημα είναι ότι ποτέ δεν μπόρεσαν να συμφωνήσουν ποιο θα ήταν το περιεχόμενο της μιας λέξης και ποιο της άλλης”. Στο ίδιο, σελ. 54.

Αυτός ο διαχωρισμός δεν ήταν πάντα -και παντού- μονοσήμαντος, όμως μπορούμε να πούμε πως σήμερα ο πολιτισμός αναφέρεται σε επιτεύγματα και συλλογικές αξίες, κεντρικά οργανωμένες, ενώ η κουλτούρα στην παιδεία και την καλλιέργεια, αγγίζοντας πτυχές λαογραφικής τάξης.⁴⁶ Σε αυτό το πλαίσιο, γίνεται αντιληπτό πως η εθνική ταυτότητα και, κατά συνέπεια, η εθνική μυθολογία δομείται πάνω στο συνολικό εύρος της πολιτιστικής και πολιτισμικής παραγωγής ενός τόπου ανάλογα με το τι κρίνεται σε κάθε συγκυρία ως άξιο να καταστεί εθνικό σημείο και να αποτελέσει εθνική αναφορά. Στην παρούσα έρευνα επιλέγουμε να μελετήσουμε την αισθητικοποίηση της εθνικής ταυτότητας μέσα από το σύστημα της εθνικής κουζίνας, μιας καθημερινής πρακτικής που αποτελεί ταυτόχρονα κεντρικό πεδίο της ανθρώπινης έκφρασης, καθώς συνδέεται με παράγοντες γεωγραφικής, οικονομικής και πολιτισμικής τάξης.

Η τροφή, ως μια από τις βασικές βιολογικές ανάγκες του ανθρώπου μαζί με τη στέγη, αποτέλεσε έναν από τους πρωταρχικούς λόγους που οδήγησε τα άτομα να οργανωθούν σε κοινότητες. Η συλλογή και αποθήκευση των πρώτων υλών υπέβαλε την επιλογή μόνιμου τόπου κατοίκησης, ακολουθώντας τις εκάστοτε κλιματολογικές και γεωγραφικές συνθήκες. Ο καθημερινός χρόνος απελευθερώθηκε από την ανάγκη αναζήτησης τροφής και άφησε χώρο για την ανάπτυξη άλλων δραστηριοτήτων, ενώ, παράλληλα, με τη χρήση της φωτιάς και τη μετάβαση από το ωμό στο μαγειρεμένο ξεκίνησε η επεξεργασία του φαγητού, μια αποκλειστικά ανθρώπινη συμπεριφορά.⁴⁷ Ως επεξεργασία εδώ δεν εννοούμε μόνο την πρακτική του ψησίματος αλλά όλα τα στάδια που σχετίζονται με την προετοιμασία του φαγητού και μεσολαβούν μέχρι αυτό να φτάσει στο πιάτο, ή ακριβέστερα στο στόμα. Πιο αναλυτικά, πρόκειται για διαδικασίες που αφορούν τη συλλογή των πρώτων υλών, τον τρόπο μαγειρέματος, σερβιρίσματος και κατανάλωσης, οι οποίες αποτελούν σε παγκόσμια και διαχρονική κλίμακα μικρές τελετουργίες, που αναφέρονται πέρα από

⁴⁶ Σύμφωνα με τη δήλωση της Mondiacult, της παγκόσμιας συνόδου για την πολιτιστική πολιτική (politique culturelle) που διοργανώθηκε το 1982 στο Μεξικό “με την ευρεία - ανθρωπολογική του έννοια ο πολιτισμός συμπεριλαμβάνει, εκτός των γραμμάτων και των τεχνών, τον τρόπο ζωής, τα βασικά δικαιώματα του ανθρώπου, το σύστημα αξιών, τις παραδόσεις και τα δόγματα. Με τη στενή - κοινωνιολογική του έννοια περιλαμβάνει την πολιτιστική κληρονομιά, τις τέχνες, τη λογοτεχνία και τα κινήματα σκέψης”.

⁴⁷ Ως επεξεργασία εννοούμε κατ’ αρχάς την ευχέρια επιλογής πρώτων υλών (με δεδομένο πως ο άνθρωπος είναι μάλλον παμφάγο ον) και στη συνέχεια την ανάμειξη και το μαγείρεμά τους. Σε ό,τι αφορά τη χρήση της φωτιάς και τη μετάβαση από το ωμό στο μαγειρεμένο φαγητό, η απαρχή της δεν μπορεί να εντοπιστεί με χρονολογική ακρίβεια, πάντως θεωρείται πως συντέλεσε στην εξέλιξη του ανθρώπινου εγκεφάλου.

το πρακτικό κομμάτι -τη βρώση δηλαδή του φαγητού- σε διαδικασίες συνειρήσεως, ανταλλαγής και συντροφικότητας και φανερώνουν ευρύτερα στοιχεία και συμπεριφορές μιας ομάδας.⁴⁸ Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση της σημειολογικής προσέγγισης που επιχειρεί ο Roland Barthes στο βιβλίο του *Η επικράτεια των σημείων*, όπου συσχετίζει τη γιαπωνέζικη μπαγκέτα (chopsticks) με τη γιαπωνέζικη ιδιοσυγκρασία εν γένει. Πιο αναλυτικά, σημειώνει πως πέρα από τη μεταφορά της τροφής στο στόμα “που είναι και η λιγότερο σημαντική [λειτουργία], αφού την ίδια εκτελούν και τα δάχτυλα και τα πιρούνια”, η μπαγκέτα *δείχνει, τσιμπάει και μεταβιβάζει*. Επιπλέον αναφέρει πως “με όλες τις χειρονομίες που συνεπάγεται, η μπαγκέτα αντιτάσσεται στο μαχαίρι μας (καθώς και στο αρπακτικό του υποκατάστατο, το πιρούνι)” και πως χάρη σε αυτήν “η τροφή παύει να είναι μια λεία, που πάνω της ασκούμε βία”.⁴⁹ Παρατηρούμε πώς μέσα από το εργαλείο περιγράφει εν τέλει μια συμπεριφορά απέναντι στο φαγητό που αποτελεί μια καθαρά πολιτισμική έκφραση, η οποία μάλιστα βρίσκεται στον αντίποδα των δικών μας ηθών -διατροφικών και όχι μόνο.

Το φαγητό, μέσα από τις διαδικασίες του αλλά και τη σχέση του με τον τόπο και την κοινότητα, μετατρέπεται σε κρίσιμο πολιτισμικό στοιχείο, το οποίο μάλιστα λειτουργεί καθοριστικά για την περιγραφή ενός ατόμου ή μιας ομάδας ατόμων. Οι διατροφικές συνήθειες χαρακτηρίζουν τελικά το σύνολο ενός πολιτισμού, καθώς αποκαλύπτουν γνωρίσματα ευρύτερης τάξης, ενισχύοντας έτσι το ρητό “είμαστε αυτό που τρώμε”.⁵⁰ Για τον Samuel Butler “το φαγητό είναι ένα άγγιγμα που διεξάγεται μέχρις εσχάτων”,⁵¹ γεγονός που μας υπενθυμίζει τη ζωώδη αλλά και εύθραυστη φύση μας. Στην ουσία πρόκειται για μια πράξη απόλυτης εγγύτητας, αφού η ύλη μπαίνει μέσα μας, γεγονός που την καθιστά ταυτόχρονα απολαυστική αλλά κι επικίνδυνη. Σε αυτό το βαθμό φαντάζει πολύ πιο ανώδυνη και ασφαλής η “δοκιμή” μιας άγνωστης μουσικής, τέχνης

⁴⁸ Δεν είναι τυχαία άλλωστε η ετυμολογία της λέξης σύντροφος συν + τροφή.

⁴⁹ Ρολάν Μπαρτ, *Η επικράτεια των σημείων* (Αθήνα, Εκδόσεις Ράππα, 2001), σελ. 26-28.

⁵⁰ Δημητριακά ή κρέας, η επιλογή εξαρτάται από τον αριθμό των ανθρώπων. Πρόκειται για ένα από τα μεγαλύτερα κριτήρια του υλικού βίου: “Πες μου τι τρως, να σου πω ποιος είσαι!” Η γερμανική παροιμία που καταλήγει σε λογοπαίγνιο το επιβεβαιώνει με τον τρόπο της: *Der Mensch ist was er isst* (Ο άνθρωπος είναι αυτό που τρώει). Η τροφή μαρτυρεί την κοινωνική του τάξη, τον πολιτισμό, την κουλτούρα που τον περιβάλλει. Fernand Braudel, *Υλικός πολιτισμός, οικονομία και καπιταλισμός 15ος-18ος αιώνας* (πρώτος τόμος) (Αθήνα, ΑΤΕ, 1995), σελ. 101.

⁵¹ Yi-Fu Tuan, ‘Pleasures of the Proximate Senses’, στο Korsmeyer (2005), σελ 226.

ή λογοτεχνίας. Σύμφωνα με την καθηγήτρια επιστημών τροφίμων Amy Trubek “με την πράξη του γεύεσθαι, όταν η μπουκιά ή η γουλιά μετακινείται μέσα από το στόμα στο σώμα, πολιτισμός και φύση γίνονται ένα. Παγκοσμίως, το φαγητό (και το ποτό) είναι μια διαδικασία όπου ο φυσικός κόσμος εισάγεται στο ανθρώπινο πεδίο, οδηγώντας πολλούς πολιτισμούς και θρησκείες να επικεντρωθούν στη στιγμή της κατάποσης”.⁵² Αντιλαμβανόμαστε επομένως πως η επένδυση της τροφής με πολιτισμικά κριτήρια μπορεί δυνάμει να την καταστήσει οικεία και συνεπώς ασφαλή. Σε αυτό το βαθμό διαμορφώνεται μια αμφίδρομη σχέση, όπου από την τροφή μπορούμε να γνωρίσουμε ένα πολιτισμό αλλά και αντίστροφα, αναγνωρίζοντας τον πολιτισμό πάνω στο φαγητό να δεχθούμε την τροφή του. Γίνεται λοιπόν εύκολα αντιληπτό πως μέσα από τα στάδια της προετοιμασίας του φαγητού πραγματοποιείται μια μετατόπιση από την κάλυψη της βιολογικής ανάγκης στην απόλαυση, η οποία δεν σχετίζεται μόνο με αισθητηριακές προσλαμβάνουσες αλλά και με νοητικές διεργασίες. Αυτή ακριβώς η νοητική επεξεργασία του φαγητού, που θα αναπτυχθεί εκτενέστερα στο επόμενο κεφάλαιο, είναι το κρίσιμο σημείο που διευρύνει το φαγητό από την καθαρά υλική του υπόσταση και το καθιστά βασικό πολιτισμικό προϊόν.



Rene Magritte, *Young Girl Eating a Bird (The Pleasure)*, 1927

⁵² Amy B. Trubek, 'Place Matters', στο ίδιο, σελ. 260.

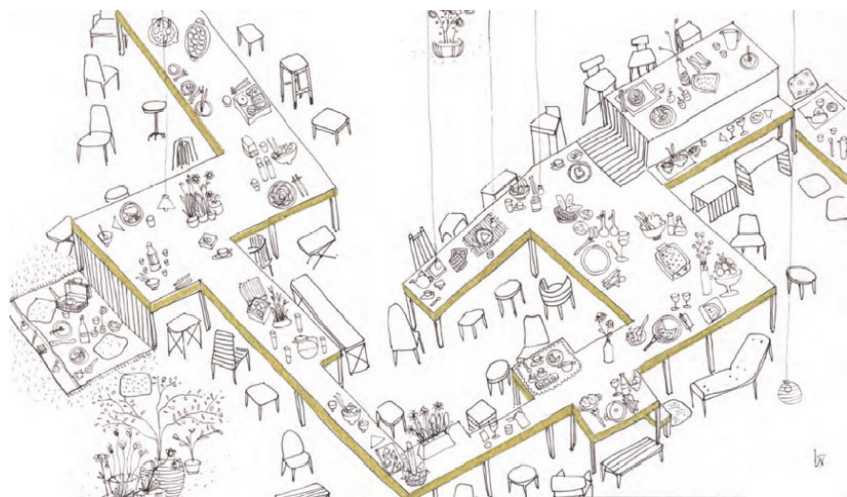
Επιλέγουμε λοιπόν για την έρευνά μας το παράδειγμα του φαγητού, θεωρώντας πως συμπεράσματα ανάλογα με αυτά που αφορούν τη δήλωση των εθνικών μαγειρικών μιας χώρας ισχύουν και για άλλα θέματα, όπως για παράδειγμα η αρχιτεκτονική. Πράγματι, η αρχιτεκτονική και η μαγειρική, ως πεδία της ανθρώπινης δραστηριότητας, έχουν αρκετά κοινά γνωρίσματα -τουλάχιστον σε προγραμματικό - δομικό επίπεδο. Η αρχιτεκτονική είναι η κατ' εξοχήν τέχνη που σχετίζεται με τον τόπο, με τα υλικά του αλλά και την ιστορία του. Στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική τόσο οι πρώτες ύλες όσο και η δομή, και κατά συνέπεια η μορφή, του κτίσματος απαντούν στα ερωτήματα που θέτει ο τόπος. Το κτίσμα γεννιέται με άμεσο τρόπο από τον τόπο, καθώς αναφέρεται ευθέως σε αυτόν και προκύπτει ως μονοσήμαντη επίλυση, με την έννοια της βέλτιστης απάντησης. Με αντίστοιχο τρόπο η μαγειρική αποτελεί το έτερο πεδίο που συνδέεται με τον τόπο και το έδαφος, ενδεχομένως ακόμη πιο άμεσα, καθώς η εποχικότητα και η εντοπιότητα των υλικών αποτέλεσαν το βασικό κριτήριο που διαμόρφωσε τις παραδοσιακές κουζίνες. Τέλος, και στις δύο περιπτώσεις μεσολαβεί ένα στάδιο προγραμματισμού, το κτιριολογικό πρόγραμμα ή η συνταγή αντίστοιχα, όπου οι πρώτες ύλες επεξεργάζονται και αναμειγνύονται, με συγκεκριμένη ακολουθία βημάτων, προκειμένου να παραχθεί το τελικό αποτέλεσμα. Καταλαβαίνουμε έτσι τον λόγο για τον οποίο συχνά οι μάγειροι παρομοιάζονται με αρχιτέκτονες ενώ πολλές φορές, αμφότεροι, εκφράζουν το θαυμασμό τους ο ένας για τον άλλο. Αναγνωρίζοντας την κοινή βάση ανάμεσα στα δύο πεδία, μέσα από τα δομικά και αισθητικά χαρακτηριστικά τους, στην παρούσα έρευνα μας ενδιαφέρουν τα ευρύτερα συμπεράσματα που μπορούμε να εξάγουμε από τη μαγειρική τα οποία, σε δεύτερο επίπεδο, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε στο σχεδιασμό. Ως αρχιτέκτονες γνωρίζουμε πως πριν από τη συνθετική διαδικασία προηγείται η αναλυτική, που περιλαμβάνει την καταγραφή όλων των στοιχείων, υλικών και άυλων, που επηρεάζουν το σχεδιασμό. Με δεδομένο ότι η αρχιτεκτονική καλείται κάθε φορά να απαντήσει στα ερωτήματα που θέτει ο εκάστοτε τόπος και να αναφερθεί σε αυτόν, θεωρούμε πως το πεδίο της εθνικής κουζίνας μπορεί να αποκαλύψει ένα μεγάλο φάσμα της εθνικής ταυτότητας και της τοπικής ιδιοσυγκρασίας, διευρύνοντας το αρχιτεκτονικό λεξιλόγιο.



Marie Antoine Careme, Αρχιτεκτονική και Ζαχαροπλαστική

Με αυτή την έρευνα στοχεύουμε στην περιγραφή ενός μεθοδολογικού προτύπου ανάλυσης που θα μπορούσε να εφαρμοστεί σε πολλά επίπεδα της πολιτιστικής και πολιτισμικής παραγωγής των κοινωνιών. Η επίκληση της εθνικής κουζίνας συνδέεται με μια σειρά άλλων ιδεολογημάτων που επιχειρούν να συγκροτήσουν την αντίληψη της εθνικότητας και μπορεί να συσχετισθεί με σχετικά ιδεολογήματα, όπως η εθνική παράδοση ή ο λαϊκός πολιτισμός. Πρόκειται για ένα διαθεματικό (interdisciplinary) εργαλείο που μας επιτρέπει μέσα από μια καθημερινή πρακτική να ερμηνεύσουμε την εθνική ταυτότητα και τη συστηματική συγκρότησή της. Επομένως, τα αποτελέσματα αυτής της ερμηνείας - ανάλυσης, καθώς είναι ευρύτερης τάξης, μπορούν δυνάμει να χρησιμεύσουν ως υπόβαθρο σε οποιαδήποτε σχεδιαστική - συνθετική διαδικασία. Στα κεφάλαια που ακολουθούν θα προσεγγίσουμε την ελληνική κουζίνα ως σύστημα φαγητού και χώρου. Αρχικά, μέσα από τη μελέτη των εθνικών πιάτων θα επιχειρήσουμε να εντοπίσουμε τους εθνικούς μύθους που τα ξεχωρίζουν από το ετερόκλητο και διαπολιτισμικό σύνολο, τους μύθους δηλαδή της ελληνικότητας. Στη συνέχεια θα αναζητήσουμε τη χωρική αναπαράσταση αυτών των μύθων στους χώρους των εστιατορίων. Το δείγμα που θα επιλέξουμε αφορά κυρίως την τουριστική έκφραση της ελληνικότητας, καθώς αποτελεί το πεδίο της εντονότερης συμβολικής αναπαράστασης. Αυτό φυσικά δεν σημαίνει πως πρόκειται για τη μοναδική έκφραση. Πιθανές άλλες προσεγγίσεις θα μπορούσαν να αγγίζουν ζητήματα αισθητικής -και ηθικής- απόδοσης της ελληνικότητας ή να κινούνται στην κατεύθυνση της εύρεσης *κοινού τόπου* ανάμεσα σε έτερες εθνικότητες, μέσα από το πεδίο του φαγητού. Στην παρούσα έρευνα όμως θα αρκεστούμε στην αναφορά αυτών των δυνατοτήτων κρατώντας μια επιφύλαξη για μελλοντική προέκταση του θέματος.

Atelier Urban
Nomads, *Table for
Hunderds*



2.0

η ελληνική κουζίνα

Στα χρόνια που ακολούθησαν την Επανάσταση του 1821, ο Δημήτριος Βυζάντιος γράφει το πιο γνωστό θεατρικό του έργο, τη *Βαβυλωνία* (1836). Το έργο έχει ως θέμα τις ζώσες ντοπιολαλιές, που αναπτύχθηκαν στις διάφορες περιοχές του ελλαδικού χώρου κατά τα βυζαντινά και μεταβυζαντινά χρόνια, οι οποίες δημιουργούν προβλήματα στην επικοινωνία με αποτέλεσμα ποικίλες παρεξηγήσεις. Μια ετερόκλητη παρέα -μεταξύ των οποίων ένας Χιώτης, ένας Κρητικός, ένας Αρβανίτης, ένας Μωραΐτης κι ένας λόγιος- συναντιέται στην *Λοκάντα του Μπαστιά* και όλοι μαζί κάθονται σ' ένα κοινό τραπέζι για να φάνε και να γιορτάσουν την νίκη της ναυμαχίας του Ναυαρίνου. Όπως είναι αναμενόμενο ο καθένας παραγγέλνει ένα φαγητό από τη γνώριμη σε αυτόν τοπική κουζίνα με αποτέλεσμα αφενός να τρελαίνουν τον ξενοδόχο που πολλές φορές δεν αναγνωρίζει καν το όνομα του πιάτου, και αφετέρου να διαμορφώνουν ένα ετερόκλητο σύνολο γεύσεων πάνω στο κοινό ελληνικό τραπέζι.⁵³ Μέσα από τη *Βαβυλωνία* η ποικιλομορφία της Ελλάδας εμφανίζεται έκδηλα σε πολλαπλά επίπεδα, τη γλώσσα, την ένδυση και φυσικά το φαγητό, στο βαθμό που κανείς αναρωτιέται πως μπορεί να συγκροτηθεί μια ενιαία ελληνική ταυτότητα στη βάση αυτής της πολυτυπίας. Από αυτόν τον προβληματισμό θα ξεκινήσουμε τη μελέτη της ελληνικής κουζίνας, ώστε να αναδείξουμε το εύρος και τις αντιθέσεις που αυτή ανέπτυξε με την πάροδο του χρόνου και ακόμα παρουσιάζει από τόπο σε τόπο. Πρέπει να σημειώσουμε πως αυτή η ποικιλομορφία δεν αποτελεί ελληνικό προνόμιο ή ιδιαιτερότητα αλλά παρουσιάζεται σε οποιαδήποτε εθνική κουζίνα, καθώς είναι αδύνατο να μείνει αλώβητη από την επιρροή και την αλληλεπίδραση με εξωτερικούς -και εσωτερικούς- παράγοντες.



Γιώργος
Διζικιρίκης,
Βαβυλωνία,
1970

⁵³ Ενδεικτικά αναφέρουμε ορισμένα από τα φαγητά: παστουρμάς, λούντζα και χαλούμι, συκωτάκι με σκόρδο, ντολμαδάκια γιαλαντζί, χοχλιοί, τραχανάς με ξινόγαλο και μακαρόνια.

Η προσπάθεια ορισμού της εθνικής κουζίνας προσκρούει στα ίδια προβλήματα με τον ορισμό του ίδιου του έθνους. Συγκεκριμένα, το να προσεγγίσουμε με ακρίβεια την ελληνική κουζίνα μοιάζει σαν να προσπαθούμε να προσδώσουμε σαφή χαρακτηριστικά στην Ελλάδα ή στην ελληνικότητα, γεγονός που είναι μάλλον αδύνατον καθώς αντιλαμβανόμαστε τις ετερόκλητες δυνάμεις που αναπτύσσονται και επηρεάζουν και τα τρία αυτά συστήματα. Όπως είδαμε και παραπάνω, κατά τον Hobsbawm, υπάρχουν δύο βασικές κατευθύνσεις ορισμού του έθνους, με αντικειμενικά ή με υποκειμενικά κριτήρια αντίστοιχα. Εφαρμόζοντας αυτή τη θεωρία στον προσδιορισμό της ελληνικής κουζίνας εύκολα μπορούμε να αντιληφθούμε πως σε κάθε περίπτωση, όποιο κριτήριο κι αν χρησιμοποιήσουμε, είτε θα πέσουμε σε αντιφάσεις είτε θα περιλάβουμε μονάχα ένα μέρος του συνόλου. Για παράδειγμα, αν βασιστούμε στην εντοπιότητα των υλικών ή των συνταγών, έχουμε την αντίφαση της μεσογειακής διατροφής την οποία μοιράζονται όσα κράτη βρέχονται από τη Μεσόγειο θάλασσα και η οποία [διατροφή], εν μέρει, βασίζεται σε κοινές πρώτες ύλες. Από την άλλη, συζητώντας για την ελληνική κουζίνα σε σχέση με την ιστορική ελληνική συνέχεια, αποκλείουμε τις εθνικές ή θρησκευτικές μειονότητες που κατοικούν στην Ελλάδα μαζί με τις μαγειρικές τους πρακτικές. Τέλος, αντιμετωπίζουμε το τεράστιο πρόβλημα της ταξινόμησης των επιμέρους τοπικών και παραδοσιακών κουζινών που παρουσιάζουν από ελάχιστες έως πολύ έντονες αντιθέσεις. Ποια από όλες αυτές είναι η ελληνική κουζίνα; Και ποια η ελληνικότητα;

Εφόσον δεν μπορεί να υπάρξει ένας μοναδικός, πεπερασμένος ορισμός της ελληνικής κουζίνας, θα την προσεγγίσουμε ως ένα σύνολο διαρκώς μεταβαλλόμενο που επηρεάζεται από σταθερές και μεταβλητές στο χρόνο και στον τόπο. Η ποικιλομορφία της ελληνικής κουζίνας θα αναπτυχθεί ως προς τα κεντρικά στοιχεία που αναγνωρίζουμε πως τη διαμόρφωσαν, την προώθησαν αλλά και την τροποποίησαν, τα οποία είναι οι γεωγραφικές συνθήκες, οι ιστορικές και κοινωνικές συγκυρίες, η οικονομία και το εμπόριο και τέλος η συγκρότηση της αστικής κουζίνας. Στο πλαίσιο αυτής της έρευνας δεν ευελπιστούμε να αναλύσουμε εξαντλητικά την ελληνική κουζίνα, καθώς αφενός αποτελεί ένα ιδιαίτερα ευρύ πεδίο που απαιτεί τη συστηματική ανάγνωση της ελληνικής ιστορίας και παράδοσης, και αφετέρου δεν αποτελεί ζητούμενο της έρευνας. Στόχος μας είναι, μέσα από μια πρώτη ματιά να αναδείξουμε την ποικιλομορφία και τις αντιθέσεις της ελληνικής κουζίνας, στο βαθμό που αποδεικνύουν πως δεν είναι δυνατόν να οριστεί μονοσήμαντα και κατά συνέπεια, κάθε τέτοια προσπάθεια δεν μπορεί παρά να αποτελεί μια κατασκευασμένη άποψη ελληνικότητας.

2.1 ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Κάθε πολιτισμός, ανεξάρτητα από το μέγεθος ή τη σπουδαιότητά του, μπορεί πάντοτε να εντοπισθεί πάνω στο χάρτη. Η πραγματικότητα του εξαρτάται ως ένα σημαντικό βαθμό από τα πλεονεκτήματα ή τα μειονεκτήματα του γεωγραφικού του χώρου. [...] Πολιτισμός σημαίνει συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές, γη, βουνά, κλίμα, βλάστηση, ζώα. Σημαίνει πλεονεκτήματα που προσφέρθηκαν αβίαστα στον άνθρωπο ή που τα απέκτησε με το μόχθο του. Σημαίνει βέβαια και όλα τα συνακόλουθα: καλλιέργεια της γης, κτηνοτροφία, τροφές, σπίτια, ρούχα, μέσα επικοινωνίας, βιομηχανία... Η σκηνή όπου παίζονται αυτά τα ατέλειωτα έργα καθορίζει εν μέρει και την πλοκή τους, εξηγεί τις ιδιομορφίες τους. Οι άνθρωποι παρέρχονται, ο σκηνικός χώρος μένει περίπου αναλλοίωτος.⁵⁴

Οι ιδιαίτερες γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες ενός τόπου διαμορφώνουν σε καθοριστικό βαθμό τον τρόπο ζωής των κατοίκων του σε πολλαπλά επίπεδα, χωρίς φυσικά να μένει εκτός το πεδίο της μαγειρικής. Το έδαφος επηρεάζει άμεσα τόσο τις πρώτες ύλες που ευδοκιμούν και παράγονται σε αυτό, όσο και τις συνταγές που διαμορφώνονται. Παράλληλα, μια σειρά από εξωτερικούς παράγοντες που αφορούν την εκάστοτε τοποθεσία και τις σχέσεις γειτνίασης και ανταλλαγής που αναπτύσσονται στο ευρύτερο πεδίο της, συμπληρώνουν με τη σειρά τους την πολύπλοκη εικόνα των διατροφικών συνηθειών μιας περιοχής. Σύμφωνα με τον Επίκουρο -γαστρονομικό ψευδώνυμο του Αλβέρτου Αρούχ, σημαντικού κριτικού εστιατορίων και θεωρητικού της γαστρονομίας- αναδεικνύεται ένα “παράδοξο στην άποψη που συνδέει το ελληνικό φαγητό με την ελληνική φύση. Στο βαθμό που η τελευταία ποικίλει ανά την επικράτεια, από ορεινή μέχρι πεδινή και από χερσαία μέχρι νησιωτική, τότε για ποια ακριβώς ελληνική φύση μιλάμε;”⁵⁵ Και κατ’ επέκταση, για ποια ελληνική κουζίνα;

Πράγματι, η ελληνική κουζίνα παρουσιάζει αρκετά διαφορετικά πρόσωπα καθώς ο ελλαδικός χώρος είναι ανομοιογενής, στο εσωτερικό αλλά και στα όριά του.

⁵⁴ Braudel (2014), σελ. 60-61.

⁵⁵ Επίκουρος, *Η νέα ελληνική κουζίνα* (Αθήνα, Εκδόσεις Ίκαρος, 2012), σελ. 121.

Πιο αναλυτικά, η Ελλάδα βρίσκεται στο όριο Ανατολής και Δύσης, αποτελεί το κατώτερο άκρο της Βαλκανικής χερσονήσου και βρέχεται, στο μεγαλύτερο μέρος της, από τα νερά της Μεσογείου, ενώ η μορφολογία του ελληνικού εδάφους κινείται ανάμεσα στην έντονη παρουσία της ακτογραμμής -της νησιωτικής αλλά και ηπειρωτικής Ελλάδας- και τις ορεινές και βραχώδεις περιοχές που καταλαμβάνουν το 80% του ελληνικού ηπειρωτικού χώρου. Η γεωγραφική ποικιλότητα της Ελλάδας είναι τόσο έντονη που θα μπορούσε κανείς να υποστηρίξει πως κάθε γεωγραφικό διαμέρισμα χαρακτηρίζεται από τις δικές του μαγειρικές παραδόσεις. Μια τέτοια άποψη δεν θα ήταν υπερβολική αφού επιμέρους παραλλαγές παρατηρούνται ακόμα και ανάμεσα σε γειτονικά χωριά. Η ελληνική κουζίνα αποτελεί ένα σύνολο ετερόκλητων και έντονα διαφορετικών πιάτων, υλικών και συνταγών που εναλλάσσονται από περιοχή σε περιοχή. “Τα πολλά βουνά επιβάλλουν μια βουκολική και ποιμενική αισθητική στο φαγητό, με πολλές πίτες, πρόβειο βούτυρο κλπ. Οι θάλασσες από την άλλη μεριά, επιβάλλουν μια εύκρατη μεσογειακότητα με έμφαση



στο λάδι, στα όσπρια και στα χορταρικά.”⁵⁶ Κάνοντας λοιπόν ένα γευστικό οδοιπορικό ανακαλύπτουμε, μέσα από τις επιμέρους τοπικές ιδιαιτερότητες, δύο βασικές κατευθύνσεις στη διαμόρφωση της ελληνικής κουζίνας, την κουζίνα της θάλασσας και της μεσογειακής διατροφής από τη μια και την κουζίνα του βουνού, με επιρροές από τα Βαλκάνια από την άλλη ή, με άλλα λόγια, του ψαριού και του κρέατος, του λαδιού και του βουτύρου.⁵⁷

Η πρώτη κουζίνα, που απαντάται κυρίως στις παραθαλάσσιες και νησιωτικές περιοχές, διακρίνεται από μια λιτότητα στην επιλογή και επεξεργασία των πρώτων υλών, από την έντονη παρουσία του λαδιού, των θαλασσινών και των φρέσκων λαχανικών. Η γειτνίαση με τη θάλασσα οδήγησε τους κατοίκους να στραφούν στο ψάρεμα ενώ, παράλληλα, ευνόησε τις εμπορικές συναλλαγές και τις ανταλλαγές προϊόντων. Έτσι, στην Πελοπόννησο γευόμαστε σταφίδες, αγκινάρες, αργίτικα πεπόνια, μελιτζάνες τσακωνικές και ελιές καλαματιανές, αλλά και μπακαλιάρο, χυλοπίτες και σκαλτσούνια. Στα νησιά του Αιγαίου συναντάμε μια μεγάλη ποικιλία ψαριών και θαλασσινών καθώς και κάπαρη, ντοματίνια, σύκα αλλά και στιφάδο, ενώ στο Ιόνιο τρώμε ψάρι σαβόρο, παστιτσάδα, μπουρδέτο και κουμ κουάτ. Στην Κρήτη, τέλος, βρίσκουμε από ντάκο και καλιτσούνια μέχρι στάκα και αβοκάντο. Από την άλλη, στην ηπειρωτική Ελλάδα -Στερεά, Θεσσαλία και Ήπειρο- η κουζίνα είναι πιο βαριά και βασίζεται κυρίως στην κτηνοτροφική παράδοση της περιοχής, με πολλές επιρροές από τα Βαλκάνια. Οι διατροφικές συνήθειες οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στις συνήθειες των βοσκών και στον τρόπο με τον οποίο μπορούσαν να εκμεταλλευτούν τα κοπάδια τους.⁵⁸ Το “μενού” περιλαμβάνει κυρίως κρέας και παράγωγα του γάλατος, δηλαδή βούτυρο, γιαούρτι και τυριά. Επιπλέον, σημαντική θέση κατέχουν οι πίτες, καθώς αποτελούν ένα φαγητό απλό στην παρασκευή του με ευκολία στη συντήρηση και τη μεταφορά, ιδανικό για την νομαδική ζωή των τσοπάνηδων.⁵⁹

⁵⁶ Επίκουρος (2012), σελ. 77-78.

⁵⁸ Τα κοπάδια της περιοχής ήταν κυρίως αιγοπρόβατα. Στον θεσσαλικό κάμπο όμως υπάρχουν και κοπάδια από αγελάδες.

⁵⁹ Παράλληλα βέβαια με αυτές τις βουκολικές παραδόσεις, που διατηρούνται μέχρι σήμερα, μπορούμε να δοκιμάσουμε βατραχοπόδαρα στα Γιάννενα ή αυγοτάραχο στο Μεσολόγγι.

⁵⁷ Πιο αναλυτικά, ενώ το λάδι αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της μεσογειακής διατροφής και πράγματι χρησιμοποιείται σε μεγάλο μέρος των ελληνικών φαγητών, η κουζίνα της Ηπείρου χρησιμοποιεί κατά κύριο λόγο το βούτυρο στη θέση του λαδιού. Όπως αναφέρει και ο Επίκουρος “στην Ήπειρο χρησιμοποιούσαν βούτυρο ενώ μετά τον πόλεμο τρώγαμε κυρίως φυτίνη”. Στο ίδιο, σελ. 42.

Επεκτείνοντας το οδοιπορικό μας στη Βόρεια Ελλάδα, στη Μακεδονία και τη Θράκη, βλέπουμε πως αναπτύσσεται μια τρίτη έντονη τάση που δεν σχετίζεται τόσο με το ίδιο το έδαφος και τα παράγωγά του, όσο με τις ιστορικές και κοινωνικές συνθήκες που αναπτύχθηκαν στην περιοχή. Πιο αναλυτικά, εδώ η κουζίνα γίνεται αρωματική και περίπλοκη με σημαντικές επιρροές από την ανατολίτικη και την πολιτική κουζίνα, που συνδέονται ιδιαίτερα με την περίοδο της Τουρκοκρατίας και το κύμα προσφύγων που ήρθε στην Ελλάδα μετά τη Μικρασιατική καταστροφή. Η Θεσσαλονίκη παραδοσιακά, και αρκετά πριν την Αθήνα, αποτέλεσε ένα πολυπολιτισμικό σταυροδρόμι, ένα πέρασμα ανάμεσα στην Ανατολή και τη Δύση, και αναλόγως αναπτύχθηκε και η κουζίνα της. Εδώ μπορούμε να δοκιμάσουμε πατσά, χουνκιάρ μπεγερντί, γιαπράκια και μπουγάτσα, ενώ πιο ανατολικά, στη Θράκη, βρίσκουμε βουβαλίσιο κρέας, τζιγεροσαρμάδες, παστουρμά και μυδοπίλαφο. Ταυτόχρονα η παρουσία των μπαχαρικών, των γλυκών με φύλλο και των ντολμάδων (σαρμάδων) είναι σταθερή.

Οι τρεις παραδοσιακές κουζίνες που αναφέραμε (μεσογειακή, βαλκανική, ανατολίτικη) δεν είναι οι μοναδικές, είναι όμως χαρακτηριστικές στο σύνολο της ελληνικής κουζίνας. Αποτελούν αλληλοτεμνόμενα πεδία, τα οποία όμως κατανέμονται τοπικά και ποιοτικά με μεγαλύτερη ένταση κατά τον τρόπο που αναπτύξαμε. Διαπιστώνουμε έτσι πως διαμορφώνονται τυπικές δομές της κουζίνας υπό την επίδραση του τόπου, ο οποίος λειτουργεί είτε ως υπόβαθρο της παραγωγής των υλικών και των συνταγών, είτε ως υπόβαθρο άλλων αστάθμητων γεγονότων που συμπληρώνουν το πολύπλοκο παζλ της ελληνικής κουζίνας. Εκτός λοιπόν από την σημαίνουσα αξία του εδάφους, του κλίματος και της γεωγραφίας, η τρίτη *κουζίνα* αναδεικνύει το σημαντικό ρόλο που κατέχουν οι ιστορικές και οι κοινωνικές συγκυρίες, η αλληλεπίδραση εν γένει με εξωτερικούς παράγοντες, καθώς, όπως αναφέρει ο Braudel, “αυτές οι μακρές περιόδους αναγκαστικής συνύπαρξης δεν είναι δυνατές χωρίς αμοιβαίες υποχωρήσεις ή συνεννοήσεις, χωρίς ουσιώδη και καμιά φορά γόνιμα πολιτισμικά δάνεια”.⁶⁰

⁶⁰ Braudel (2014), σελ. 90.

2.2 ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΣΥΓΚΥΡΙΕΣ

Η σταθερότητα του γεωγραφικού χώρου στον οποίο είναι εδραιωμένος ένας πολιτισμός, και των ορίων του χώρου αυτού, δεν σημαίνει στεγανότητα. Τα πολιτισμικά αγαθά ταξιδεύουν προς όλες τις κατευθύνσεις, και περνούν συνεχώς από τον ένα γεωγραφικό χώρο στον άλλο. [...] Όλα αυτά τα ταξιδιάρικα αγαθά αποδεικνύουν ότι τα πολιτισμικά σύνορα δεν είναι ποτέ κλειστά, ποτέ στεγανά.⁶¹

Στη διάρκεια της ιστορίας, μέσα από ταξίδια, μέσω του εμπορίου αλλά και των αποικιακών σχέσεων που αναπτύσσονταν, οι λαοί τακτικά δανείζονταν και αφομοίωναν στοιχεία μεταλλάσσοντας τις τοπικές τους συνήθειες και δημιουργώντας νέες παραδόσεις, κάποιες απ' τις οποίες σήμερα φαίνεται να αποτελούν σταθερές και “σημείο κατατεθέν”. Ειδικότερα, οι επιρροές και οι ιστορικές ανταλλαγές ανάμεσα στους πολιτισμούς και τις κουζίνες των λαών στην Ανατολική Μεσόγειο είναι τόσο πολύπλοκες που είναι αδύνατον να γνωρίζει κανείς την απόλυτη καταγωγή ενός φαγητού. Μοιάζει σαν να προσπαθούμε να ανιχνεύσουμε τις πρώτες ύλες στην αρχική τους κατάσταση μέσα σε μια μεγάλη μαρμίτα όπου σιγοβράζει μια σούπα βελουτέ! Πέρα από τις νέες συνταγές που ενσωματώθηκαν στην ελληνική πραγματικότητα, όπως αυτές της μικρασιατικής κουζίνας που αναφέραμε προηγουμένως, υπάρχουν αρκετά προϊόντα που πλέον παράγονται στην ελληνική γη, τα οποία όμως κρύβουν ενδιαφέρουσες ιστορίες ως προς την προέλευσή τους. Στο βιβλίο *Τι έτρωγαν οι αρχαίοι Έλληνες* του Χρήστου Μότσια διαβάζουμε πως “στους γύρω της Αθήνας δήμους οι κάτοικοι καλλιεργούσαν στους κήπους και στα χωράφια τους σκόρδα, κρεμμύδια, κουκιά, φασόλια, μπιζέλια, λούπινα, βολβούς, μαρούλια, αρακά, αγκινάρες, βλήτα, ακόμη ρεβίθια και φακές. Τα μανιτάρια, τα μάρραθα, τα σπαράγγια και διάφορα άλλα χορταρικά, τ' αναζητούσαν στις ακροποταμιές, στα χωράφια και στις άκρες των δρόμων”.⁶² Πράγματι λοιπόν, αυτά και πολλά άλλα, όπως η ‘αγία τριάδα’ της μεσογειακής διατροφής όπως την αποκαλεί ο Επίκουρος,

⁶¹ Στο ίδιο, σελ. 66.

⁶² Χρήστος Μότσιας, *Τι έτρωγαν οι αρχαίοι Έλληνες* (Αθήνα, Εκδόσεις Κάκτος, 1982), σελ. 62. Ενώ αλλού παραθέτει ένα απόσπασμα από τα Αττικά του Ίστρου που αναφέρει ότι “τα σύκα της Αττικής, που θεωρούνται και τα καλύτερα, δεν πρέπει να εξάγονται, ώστε να τα απολαμβάνουν μόνο οι Αθηναίοι. Επειδή όμως εμφανίστηκαν πολλοί που ‘καναν μυστικά την εξαγωγή, οι καταγγέλλοντες τούτους ονομάστηκαν συκοφάντες”. Στο ίδιο, σελ. 81.

δηλαδή το λάδι, το κρασί και το ψωμί, καλλιεργούνταν και καταναλώνονταν από αρχαιοτάτων χρόνων στην Ελλάδα. Από τότε μέχρι σήμερα όμως πολλές εθνότητες έχουν περάσει από τον ελλαδικό χώρο, όπως Αρβανίτες, Φράγκοι, Ενετοί, Τούρκοι, Σλάβοι, Βλάχοι, Αρμένιοι, Εβραίοι, Βούλγαροι, Μικρασιάτες, αφήνοντας πίσω τους τις παραδόσεις τους και διευρύνοντας το τοπίο της ελληνικής κουζίνας.

Στη συνέχεια θα εξετάσουμε ορισμένα τέτοια παραδείγματα χαρακτηριστικών προϊόντων ώστε να δούμε τη διαδρομή που ακολούθησαν για να καταλήξουν να θεωρούνται ελληνικά ή ακόμη και να κατοχυρώσουν μια ονομασία προέλευσης-ελληνική φυσικά. Το ότι εξετάζουμε την ιστορία των πιάτων δεν σημαίνει πως προσπαθούμε να αποδείξουμε την ελληνικότητά τους, συσχετίζοντάς τα με την καταγωγή τους. Αναγνωρίζουμε άλλωστε πως η συγκρότηση των εθνικών κουζινών, παγκοσμίως και διαχρονικά, έχει βασιστεί σε διαρκή δάνεια και ενσωματώσεις. Μια πρώτη ύλη που έχει εισαχθεί σε μια περιοχή και καλλιεργείται, πράγματι επηρεάζεται από τις ιδιαίτερες κλιματολογικές και γεωγραφικές συνθήκες και, συνεπώς, διαφοροποιείται σε σχέση με κάποια άλλη περιοχή παραγωγής της. Επομένως, δεν επιχειρούμε να διατυπώσουμε μια θεωρία όπου τα προϊόντα οφείλουν να συμπληρώσουν ορισμένα χρόνια ζωής σε έναν τόπο προτού χαρακτηριστούν ως εθνικά. Θεωρούμε όμως πως τονίζοντας αυτές τις διαδικασίες κατανοούμε καλύτερα την επινόηση της παράδοσης για την οποία μιλά ο Hobsbawm, όπου το παρελθόν εμφανίζεται ως συγκολλητικό στοιχείο του παρόντος -και του μέλλοντος, ακόμη και στην περίπτωση που το παρελθόν σχετίζεται με την παλαιότητα και την ιστορία ενός φαγητού.

Μια ενδιαφέρουσα διαδρομή είναι αυτή της γραβιέρας, χαρακτηριστικού ελληνικού τυριού που αποτελεί παραλλαγή της ελβετικής *gruyère*.⁶³ Οι διαδικασίες ωρίμανσης και συντήρησης είναι κοινές και έγιναν γνωστές στους Έλληνες από Ελβετούς τυροκόμους, όμως η γεύση διαφοροποιείται καθώς εδώ το γάλα είναι αιγοπρόβειο ή γίδινο, σε αντίθεση με το ελβετικό τυρί όπου το γάλα είναι αγελαδινό. Εξάιρεση αποτελεί η περιοχή των Κυκλάδων και κυρίως η Νάξος, όπου η γραβιέρα παράγεται με αγελαδινό γάλα. Η αιτία τοποθετείται χρονολογικά στην εποχή της Ενετοκρατίας, και σύμφωνα με τον Ηλία Μαμαλάκη⁶⁴, στους καθολικούς μοναχούς που κατοικούσαν στο νησί.

⁶³ Από την ομώνυμη πόλη.

⁶⁴ Το υλικό προέρχεται από προσωπική συνέντευξη με τον Ηλία Μαμαλάκη, τον Σεπτέμβριο του 2016.

Οι τελευταίοι είχαν τη συνήθεια της ασχολίας με τη γη και τα ζώα, και εισήγαγαν βοοειδή στην περιοχή. Καθώς παρήγαγαν καθημερινά μεγάλες ποσότητες γάλατος, ένας τρόπος για να συντηρηθεί ήταν η μετατροπή του σε τυρί, την ονομαστή ναξιώτικη γραβιέρα. Παράλληλα, μια σειρά από άλλα προϊόντα ταξίδεψαν μεγάλες αποστάσεις για να φτάσουν ως εδώ, όπως οι μελιτζάνες, τα φασόλια, το καλαμπόκι και οι πιπεριές.⁶⁵ Οι πιο χαρακτηριστικές περιπτώσεις όμως είναι η πατάτα και η ντομάτα, που μάλιστα στην αρχή κρίθηκαν ως γλοιώδεις και δηλητηριώδεις αντίστοιχα, για να καταλήξουν να αποτελούν βασικό κομμάτι της ελληνικής διατροφής, με την τελευταία συχνά να ταυτίζεται με το ελληνικό καλοκαίρι και τις μνήμες των διακοπών στο χωριό. Αντίστοιχη είναι και η περίπτωση των εσπεριδοειδών τα οποία σήμερα κατέχουν σημαντική θέση τόσο στη διατροφή όσο και στην οικονομία της χώρας μας, όμως κατά τον Μότσια η σημερινή ποικιλία των δέντρων θα ξάφνιαζε τους αρχαίους, καθώς “τα πορτοκάλια, τα βερίκοκα, τα μανταρίνια, τα ροδάκινα, τα τζάνερα ήταν άγνωστα στο διαιτολόγιο τους”.⁶⁶ Η μεγάλη οικογένεια των εσπεριδοειδών, το λεμόνι, το περγαμόντο, το νεράτζι, και φυσικά το πορτοκάλι, έγινε γενικά γνωστή στην Ευρώπη κατά τον 16ο αιώνα από την νοτιοανατολική Ασία και συγκεκριμένα από την Κίνα. Συγκεκριμένα όμως η ποικιλία πορτοκαλιών Μέρλιν ήρθε στην Κέρκυρα από την Αμερική από τον Σίδνεϋ Μέρλιν, το όνομα του οποίου φέρει. Ο ίδιος εισήγαγε και το κουμ κουάτ από την Κίνα το οποίο, όσο εξωτικό κι αν ακούγεται ακόμη, παράγεται στην Κέρκυρα και αποτελεί διάσημο ντόπιο γλυκό του κουταλιού και λικέρ, που μάλιστα είναι εξαγωγίμα. Τέλος, αξίζει να αναφερθούμε στη σταφίδα και στο πώς οδήγησε την τοπική Πελοποννησιακή μαγειρική να αναπτύξει μια σημαντική ποικιλία πιάτων και συνταγών βασισμένων στον μπακαλιάρο, κάτι που σύμφωνα με τον Επίκουρο είναι “κατάλοιπο από το εμπόριο σταφίδας με τους Άγγλους οι οποίοι την αγόραζαν με αντάλλαγμα παστό μπακαλιάρο από τη Βόρεια Θάλασσα”.⁶⁷ Γίνεται λοιπόν σαφές πως η συζήτηση γύρω από το φαγητό, προκειμένου να μην είναι άτοπη, πρέπει να αλλάξει όρους και να μετατοπιστεί η κρίσιμη αξία από την καταγωγή στην πολιτισμική και, ακόμη περισσότερο, στην οικονομική ανταλλαγή.

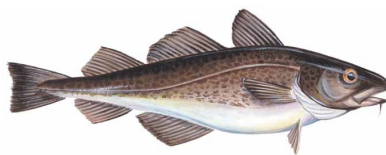
⁶⁵ “Τα φυτά του Παλαιού Κόσμου φτάνουν στον Νέο και, αντιστρόφως τα φυτά του Νεού στον Παλαιό: από τη μια μεριά το ρύζι, το σάρι το ζαχαροκάλαμο, ο καφές... από την άλλη το καλαμπόκι, η πατάτα, τα φασόλια, η ντομάτα, η μανιόκα, ο καπνός...” Braudel (1995), σελ. 16

⁶⁶ Μότσιας (1982), σελ. 76.

⁶⁷ Επίκουρος (2012), σελ. 123.



*Sanson Map of
the World on
Hemisphere Pro-
jection, 1691*



2.3 ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Το φαγητό συνδέεται με την οικονομική ζωή του τόπου παραγωγής του αλλά και με το σύνολο της εθνικής οικονομίας, αρχικά σε πρωτογενές επίπεδο εμπορικών συναλλαγών, μέσα από την καλλιέργεια και εξαγωγή του, και στη συνέχεια μέσα από την εμπλοκή του στη βιομηχανία της εστίασης και του τουρισμού. Στη Γαλλία με την έκφραση *gout du terroir*, δηλαδή γεύση του τόπου, δηλώνεται ένα προϊόν του οποίου η γεύση μπορεί να αποδοθεί στο συγκεκριμένο έδαφος παραγωγής του ή στις πρακτικές που χρησιμοποιούνται εκεί. Όπως αναφέρει η Amy Trubek στο άρθρο της *Place Matters* “το φυσικό περιβάλλον επηρεάζει τη γεύση των τροφίμων και των ποτών, όμως τελικά η πολιτισμική επεξεργασία, ο Λόγος περί φαγητού, είναι που δημιουργεί τη γεύση του τόπου”.⁶⁸ Η γεύση του τόπου συνεπώς αποτελεί ένα ιδεολόγημα, πολιτισμικά επεξεργασμένο, που λειτουργεί ως αφετηρία για μια συζήτηση περί αυθεντικότητας και μοναδικότητας του τόπου, έννοιες που εκφράζονται εν τέλει μέσα από τα προϊόντα που αυτός παράγει. Το φαγητό καθίσταται έτσι βασικό πολιτισμικό αγαθό, το οποίο έχει τη διπλή λειτουργία αφενός να σημαίνει τον τόπο προέλευσής του -όταν απομακρύνεται από αυτόν- και αφετέρου να προσελκύει κόσμο σε αυτόν.

Τα τελευταία χρόνια ανθίζουν όλο και περισσότερο ο αγροτουρισμός και ο οικολογικός τουρισμός, εντός και εκτός ελληνικών συνόρων, γεγονός που αντικατοπτρίζει μια γενικευμένη τάση επιστροφής στη φύση και στον “απλοϊκό” τρόπο ζωής που αυτή προσφέρει. Σε αυτό το πλαίσιο οι μαγειρικές παραδόσεις και τα τοπικά προϊόντα της επαρχιακής ζώνης αποτελούν εξαιρετική αφορμή για ταξίδι, ενισχύοντας τη -συμπληρωματική- τάση του γαστρονομικού τουρισμού. Ο ταξιδιώτης γνωρίζει έναν καινούριο τόπο ερχόμενος σε επαφή με το αυθεντικό του πρόσωπο, με τη γεύση του. Αξίζει εδώ να αναφέρουμε τους γνωστούς πράσινους ταξιδιωτικούς οδηγούς Michelin, οι οποίοι, στην πρωταρχική τους μορφή, εκδόθηκαν στο πλαίσιο μιας συνολικής καμπάνιας προώθησης των προϊόντων της εταιρείας. Πιο αναλυτικά, την εποχή της ανάπτυξης των μεγάλων αυτοκινητοδρόμων και εθνικών οδών, η ανάδειξη της γαλλικής επαρχίας και των τοπικών ιδιαιτεροτήτων και γευσεών της αποτελούσαν ένα ιδανικό κίνητρο

⁶⁸ “The natural environment influences the flavors of food and beverages, but ultimately the cultural domain, the foodview, creates the *gout du terroir*.” Amy B. Trubek, ‘Place Matters’, στο Korsmeyer (2005), σελ. 263. Η μετάφραση είναι της γράφουσας.

για ταξίδι με το αυτοκίνητο.⁶⁹ Με αυτόν τον τρόπο, ο ταξιδιώτης ανακαλύπτει τις ρίζες του τόπου και πιθανότατα, στο τέλος του ταξιδιού, αλλάζει λάστιχα! Έτσι βγαίνουν όλοι κερδισμένοι. Συμπληρωματικά, αξίζει να αναφέρουμε τα ομώνυμα αστέρια του οδηγού που αποτελούν την κορυφαία γαστρονομική διάκριση ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύουν με γλαφυρό τρόπο τη σχέση φαγητού και οικονομίας. Στη Γαλλία, από τις αρχές του 20ου, αιώνα άρχισε να δομείται ο Λόγος γύρω από τις έννοιες του τόπου, της γεύσης και της ποιότητας, που ανέδειξαν με τη σειρά τους συγκεκριμένους τύπους της αγροτικής παραγωγής και εν τέλει οδήγησαν στον ορισμό της γαλλικής κουζίνας. Αυτή η συζήτηση διαμόρφωσε την εικόνα της γαλλικής κουζίνας σε εθνικό και παγκόσμιο επίπεδο και, πιθανώς, αποτέλεσε την απαρχή των διεκδικήσεων περί προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, που εμφανίζεται ως βασικό κομμάτι του σύγχρονου γαστρονομικού διαλόγου.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση το 1992 θέσπισε το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Σύμφωνα με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) νοείται “η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα• του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες• και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής”.⁷⁰ Η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει 84 προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. που περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, 20 είδη τυριών⁷¹, 33 ποικιλίες λαδιού και 11 επιτραπέζιων ελιών, 33 είδη φρούτων, λαχανικών και ξηρών καρπών⁷², καθώς και το κρητικό παξιμάδι, το αυγοτάραχο Μεσολογγίου, το αρνάκι και το κατσικάκι Ελασσόνας,

⁶⁹ Στο ίδιο, σελ. 265.

⁷⁰ Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, “Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)- Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)- Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν(ΙΠΠ)”, <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07> (20/9/2016).

⁷¹ Ανάμεσά τους είναι η γραβιέρα Νάξου και Κρήτης και η φέτα.

⁷² Ανάμεσά τους: κουμ κουάτ Κέρκυρας, τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου, φυστίκι Αίγινας, φάβα Σντορίνης, μανταρίνι Χίου.

τη μαστίχα Χίου και τον κρόκο Κοζάνης⁷³, όπως επίσης και 33 ποικιλίες κρασιού. Η πιο σκληρή μάχη όμως δόθηκε για την εθνικά υπερήφανη φέτα⁷⁴, όπου κατά τον Επίκουρο “η πρόθεση του ελληνικού κράτους εδώ δεν ήταν να διαμορφώσει ελληνική γαστρονομική συνείδηση [...] αλλά μέσα από τη φέτα να εμποδίσει τον οικονομικό ανταγωνισμό και να αυξήσει τις εξαγωγές αγροτικών προϊόντων και τον τουρισμό”,⁷⁵ άποψη που συμερίζεται και η γράφουσα.

Η προσπάθεια κατοχύρωσης της καταγωγής ενός προϊόντος, που συχνά αγγίζει τα όρια της αγωνίας, μπορεί να διαβαστεί με δύο τρόπους. Από τη μια μεριά έχουμε οικονομικούς παράγοντες, καθώς γύρω από τα τοπικά προϊόντα συγκροτείται μια αγορά που αφορά, όπως είδαμε, την τοπική και την εθνική οικονομία με ένα εύρος που περιλαμβάνει από τους παραγωγούς μέχρι τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία.⁷⁶ Ταυτόχρονα όμως, η καταγωγή ενός προϊόντος μπορεί να υπονοήσει μια ιστορική συνέχεια και ένα βάθος χρόνου, με τις ρίζες του έθνους να ανιχνεύονται παράλληλα με τις ρίζες του φαγητού. Όπως είδαμε και προηγουμένως, σύμφωνα με τον Hobsbawm, τόσο το έδαφος όσο και το παρελθόν διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην εθνική συγκρότηση, και η ιστορική συνέχεια του φαγητού εξυπηρετεί και τους δύο αυτούς σκοπούς ενισχύοντας το έθνος (ειδικά αν γίνει και κοινώς αποδεκτό όπως μέσα από έναν επίσημο φορέα όπως είναι η Ε.Ε.). Σε αυτό το πλαίσιο, χαρακτηριστική είναι η περίπτωση του μπακλαβά. Με αφορμή την αναγνώριση του μπακλαβά ως κυπριακού γλυκού σε φυλλάδιο της Ε.Ε., Τούρκοι και Έλληνες μπακλαβαντζήδες υπεραμύνθηκαν, αμφότεροι,

⁷³ Ενδιαφέρον παρουσιάζει πως ο κρόκος Κοζάνης, παρότι αποτελεί προϊόν Π.Ο.Π και σημαντικό μέρος της τοπικής και εθνικής οικονομίας, μόνο τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να χρησιμοποιείται στην εντός συνόρων μαγειρική.

⁷⁴ Η φέτα, λευκό τυρί που παράγεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα, κατοχυρώθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως προϊόν Π.Ο.Π. το 1996, απόφαση που, ύστερα από προσφυγή της Δανίας, ακυρώθηκε από το Δικαστήριο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων το 1999. Το 2002 καταχωρήθηκε στους καταλόγους για δεύτερη φορά, ενώ το 2005 απορρίφθηκαν οριστικά οι προσφυγές της Δανίας και της Γερμανίας. Η αγωνία όμως διατηρείται μέχρι και σήμερα, καθώς το 2016 οι συμφωνίες της Ε.Ε. με τον Καναδά (CETA) και τη Νότια Αφρική (SADC) για δημιουργία ζώνης ελεύθερων συναλλαγών εξαιρούν τη φέτα από τα προϊόντα Π.Ο.Π..

⁷⁵ Επίκουρος (2012), σελ. 72.

⁷⁶ Έτσι, δεν είναι τυχαίο που στα αεροδρόμια -και στα ιστορικά ή τουριστικά κέντρα- συναντάμε καταστήματα με τοπικά προϊόντα, γεγονός οξύμωρο καθώς αυτά βρίσκονται πολύ μακριά από τον τόπο προέλευσής τους. Όπως άλλωστε αναφέρει ο Δημοσθένης Κούρτοβικ “η παγκοσμιοποίηση δεν μάχεται την τοπική παράδοση, αλλά την ενισχύει για να την καταστήσει εμπορεύσιμο αγαθό”. Επίκουρος (2012), σελ. 129.

της ταυτότητας του εθνικού τους γλυκού, με τους τελευταίους μάλιστα να προτάσσουν πως μπορεί κανείς “να βρει ψίχουλα από φύλλο, καρύδια και γαρύφαλλο κάτω από τα ερείπια των αρχαίων ναών και έξω από τις βυζαντινές εκκλησίες”.⁷⁷ Η σύνδεση της γεύσης με τον τόπο, με αποκορύφωμα τις νομικές και πολιτικές διεκδικήσεις, νομιμοποιεί την ταξινόμηση του φαγητού ως προς την καταγωγή και την εντοπιότητα των συστατικών του, αναδεικνύοντας εν τέλει την εθνική ταυτότητα.



⁷⁷ Στο ίδιο, σελ. 63.

2.4 ΑΣΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ως τώρα μελετήσαμε την ποικιλομορφία της ελληνικής κουζίνας μέσα από τους παράγοντες που καθορίζουν τη συγκρότησή της, είτε αυτοί είναι γεωγραφικής, ιστορικής ή κοινωνικής τάξης. Η ελληνική κουζίνα μας φανερώθηκε έτσι ως ένα ετερόκλητο μωσαϊκό γεύσεων, το οποίο απαρτίζεται από επιμέρους τοπικές και παραδοσιακές κουζίνες, ενώ ήδη με την παράμετρο της οικονομίας εισάγαμε μια περισσότερο ‘κεντρικά’ επεξεργασμένη άποψη για το φαγητό, ως εξαγωγίμο προϊόν ανταλλακτικής αξίας. Με τη μετάβαση από τη διατροφική στην ανταλλακτική αξία, μπορούμε να μιλήσουμε για την παράλληλη μετατόπιση από την άποψη που θέλει το φαγητό να είναι μια αυθόρμητη έκφραση για την κάλυψη της βιολογικής ανάγκης, σε μια σχεδιασμένη διαδικασία και κατ’ επέκταση στη γαστρονομία. Η γαστρονομία, δηλαδή ο νόμος της κοιλιάς (γαστήρ + νόμος), σύμφωνα με τον διάσημο Γάλλο γαστρονόμο Jean-Anthelme Brillat-Savarin, είναι “η γνώση και η κατανόηση όλων όσων σχετίζονται με την διατροφή του ανθρώπου”⁷⁸, τόσο στο επίπεδο της παρασκευής όσο και του σερβιρίσματος. Αναδύεται έτσι η διάθεση για τη συστηματική οργάνωση των διαδικασιών και τη θέσπιση κανόνων σχετικών με την ίδια τη μαγειρική αλλά και τη συμπεριφορά στο τραπέζι, που οδηγεί στη δημιουργία της λεγόμενης αστικής κουζίνας.

Η αστική κουζίνα αποτελεί μια πρώτη ταξινόμηση ετερόκλητων τοπικών μαγειρικών στην προσπάθεια συγκρότησης ενός ενιαίου μαγειρικού συστήματος, καθώς “ενώ είναι δύσκολο να βρεθεί ένα κοινό μητρώο γεύσεων, μια συνισταμένη ενός συνόλου παραδοσιακών τοπικών κουζινών, θα ήταν πιο εύκολο να βρεθεί ένα κοινό θεμέλιο στην αστική κουζίνα εφόσον αυτή στηρίζεται σε μια ενιαία ‘εθνική γραμμή’”.⁷⁹ Μέσα από την αστική κουζίνα και την αντίστοιχη βιβλιογραφία της, η μαγειρική αποκτά δομή και κανόνες, βήματα και κώδικες. Στην ελληνική περίπτωση, τυπικό χαρακτηριστικό της αποτέλεσε η διάθεση εκσυγχρονισμού των παραδοσιακών γεύσεων με την επίσημη εισαγωγή ξένων -δυτικότερων- επιρροών. Ο πιο γνωστός, και ίσως με τη μεγαλύτερη επιρροή, εκπρόσωπος της ελληνικής

⁷⁸ Ακαδημία Γαστρονομίας & Τουρισμού, “Ορισμός της γαστρονομίας”, <http://www.academyocgc.com/gastronome> (29/9/2016). “Πατέρας της γαστρονομίας θεωρείται ο Συρακούσιος ποιητής και φιλόσοφος Αρχέστρατος. Το έργο του “Ηδυπάθεια” (μέσα του 4ου αι. π.Χ.), στο οποίο αναφέρονται οι εκλεκτότερες τροφές της εποχής του, οι τόποι παραγωγής τους και οι καλύτεροι τρόποι παρασκευής τους, έχει κορυφαία θέση μεταξύ των γαστρονομικών κειμένων της αρχαιότητας”.

⁷⁹ Επίκουρος (2012), σελ. 148.

αστικής κουζίνας ήταν ο Σιφνιός Νικόλαος Τσελεμεντές, το όνομα του οποίου σήμερα ισοδυναμεί με το συνταγολόγιό του.⁸⁰ Ο στόχος του Τσελεμεντέ ήταν διπλός. Κατ' αρχάς να αποκαθάρει τη γνήσια ελληνική κουζίνα από τις βουκολικές, βαλκανικές και ανατολίτικες επιρροές της, ώστε να την εισάγει στον 20ο αιώνα, και στη συνέχεια να συνδέσει το ελληνικό φαγητό με την αρχαιότητα, αποδεικνύοντας πως η ελληνική κουζίνα είναι η μητέρα όλων των κουζινών. Ο ίδιος χαρακτηριστικά αναφέρει πως “η ιστορική αναδίφηση αποδεικνύει ότι από των Ομηρικών χρόνων, μέχρι των εποχών της Αναγεννήσεως, όλα ανεξαιρέτως τα μαγειρικά παρασκευάσματα όλων των Εθνών φέρουν τη σφραγίδα της Ελληνικής μαγειρικής τέχνης [...] ενώ κατά την εποχή της Αναγεννήσεως, οπότε ανεφάνησαν και οι πρώτοι ονομαστοί Γάλλοι Αρχιμάγειροι, οίτινες επί τη βάσει της Ελληνικής μαγειρικής απετέλεσαν την σημερινήν παγκοσμίως εκτιμωμένην Γαλλικήν μαγειρικήν”.⁸¹ Με μια τέτοια διάθεση, και αφού αναγνώρισε στη γαλλική κουζίνα τις ελληνικές της ρίζες, επιδόθηκε στην προσθήκη βουτύρου και κρέμας σε όσα φαγητά ήταν δυνατό. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα η ελληνική “επίσημη” κουζίνα να αποκτήσει έναν έντονα δυτικό -γαλλικό συγκεκριμένα-⁸² χαρακτήρα που απομακρύνθηκε από τις ελληνικές παραδοσιακές δομές, θολώνοντας ακόμη περισσότερο το τοπίο της αναζήτησης της εθνικής μας κουζίνας. Διαπιστώνουμε έτσι πως οποιαδήποτε απόπειρα απόδοσης της ελληνικής κουζίνας σε επίπεδο ορισμού και εύρεσης κοινού ύφους και χαρακτηριστικών δημιουργεί παρανοήσεις ως προς τις προτεραιότητες και τα κριτήρια. Όπως άλλωστε σχολιάζει ο Επίκουρος “τα βιβλία μαγειρικής αποτυπώνουν την “ενιαία” (αστική) ελληνική κουζίνα, έτσι όπως την αντιλαμβανόμαστε κάθε φορά, με όλες τις ελλείψεις, τις στρεβλώσεις, τις παραδοξότητες, τις μόδες, τους μιμητισμούς και τις ιδεοληψίες της εποχής. Αποτελούν ένα είδος γαστρονομικού λεξικού, το οποίο έρχεται να καταγράψει και να εξηγήσει τη χρήση μιας γλώσσας, αν και ενίοτε είναι αυτό το ίδιο το οποίο υποβάλλει ή επιβάλλει μια νέα χρήση”.⁸³

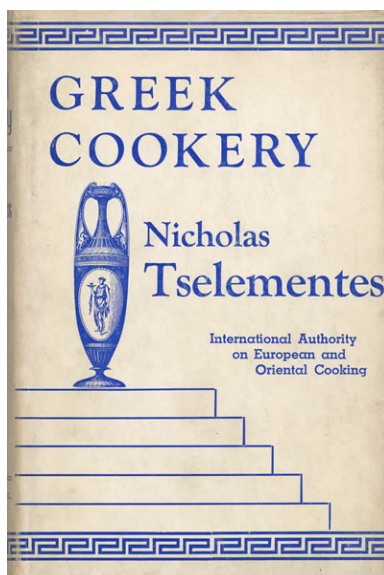
⁸⁰ Η πρώτη έκδοση του ομώνυμου βιβλίου του χρονολογείται το 1948.

⁸¹ “Αυτή η λέξις μπισκουί είναι πιστή μεταγλωττίσις της λέξεως διτυρίτις. Η περίφημος Μασσαλιώτικη μπουγιαμπές δεν είναι τι άλλο, ειμή η αρχαία κακαβιά της οποίας μεταγλωττισμός εγένετο εκ του μπουγιότ το μπουγιαμπές, όπως εκ του κακάβη (καζάνι) κακαβιά.” Νικόλαος Τσελεμεντές, *Οδηγός μαγειρικής* (Αθήνα, Οίκος Μιχ. Ι. Σαλίβερου, 1948), σελ. 18-19.

⁸² Στις συνταγές του μαγειρικού οδηγού του Τσελεμεντέ περιλαμβάνονται: φουά γκρά νατυρέλ, φιλέ μινιόν μαδέρα, ντομάτες γεμιστές μαρινιέρ, κρεπινέτ σχάρας, καναπέ αμπασαντέρ, μυαλά με βούτυρο σωτέ και αστακός καρντινάλ.

⁸³ Επίκουρος (2012), σελ. 162.

Σε αυτό το σημείο, έχοντας αναδείξει τις πολλαπλές εκδοχές της ελληνικής κουζίνας και έχοντας εν τέλει αποδομήσει την άποψη που τη θέλει να είναι ένα κλειστό και σταθερό σύνολο γεύσεων και διαχρονικών παραδόσεων, ολοκληρώνουμε τη διερεύνηση των αντιθέσεων της. Μέσα από αυτή την ανάλυση διαπιστώσαμε πως σημειώνονται σημαντικές διαφοροποιήσεις των διατροφικών συνηθειών εντός των ελληνικών συνόρων, ενώ ακόμα και μια συγκροτημένη απόπειρα καταγραφής και οργάνωσής της δεν μπορεί να εγγυηθεί μια μοναδική ελληνική ουσία που να δύναται να την ξεχωρίσει από τις υπόλοιπες εθνικές κουζίνες. Παρ' όλα αυτά διαισθητικά γνωρίζουμε πως αυτή η ουσία υπάρχει, πιθανώς όμως να βρίσκεται έξω από το φαγητό καθ'εαυτό. Στη συνέχεια της έρευνάς μας θα αναζητήσουμε την κυρίαρχη εκδοχή της εθνικής μας κουζίνας και θα ερμηνεύσουμε το γαστρονομικό λεξικό που ανοίγει μπροστά μας. Αποκωδικοποιώντας τις "λέξεις" του θα επιχειρήσουμε να αναδείξουμε την ουσία που διέπει την εθνική ελληνική κουζίνα και, μέσα από αυτή, την ίδια την ελληνικότητα.



Jean-Anthelme Brillat-Savarin

3.0

η κυρίαρχη εκδοχή

Μέχρι εδώ η ελληνική κουζίνα μας αποκαλύφθηκε ως ένα ετερόκλητο σύνολο που απαρτίζεται από επιμέρους τοπικές και παραδοσιακές κουζίνες, και οι οποίες είναι το άμεσο επακόλουθο των ιδιαίτερων γεωγραφικών συνθηκών από τη μια, και των ιστορικών και οικονομικών συγκυριών από την άλλη. Όπως είδαμε, με τη συγκρότηση της αστικής κουζίνας η μαγειρική οργανώνεται και ταξινομείται σε ένα πρώτο επίπεδο με αποτέλεσμα, από μια πληθώρα συνταγών και γεύσεων, λίγα πιάτα να φτάνουν στα συνταγολόγια και στα αστικά εστιατόρια και, κατά συνέπεια, να διαμορφώνουν, στο συλλογικό φαντασιακό, την αίσθηση της ελληνικής κουζίνας. Το φαινόμενο αυτό εμφανίζεται ακόμα πιο έντονο όταν έχουμε να κάνουμε με τη στερεοτυπική εικόνα της ελληνικής κουζίνας, η οποία απευθύνεται κυρίως σε ξένους καταναλωτές που καλούνται να τη γνωρίσουν, να τη γευθούν και να μνηθούν στα μυστικά της. Όπως και με την εκμάθηση μιας ξένης γλώσσας κανείς ξεκινά από τα βασικά προτού προχωρήσει σε εξεζητημένα μονοπάτια, έτσι και η ελληνική κουζίνα υφίσταται μια διαδικασία αφαίρεσης προκειμένου να αναδειχθούν οι περισσότερο χαρακτηριστικές και ταυτόχρονα “ήπιες” γεύσεις, με τις οποίες θα μπορέσει ευκολότερα -πιο ομαλά- να εξοικειωθεί κάποιος που δεν είναι γνώστης. Με αυτόν τον τρόπο το εθνικό μενού περιορίζεται σημαντικά και, σε επίπεδο εθνικής προβολής, αναδύεται μια ενιαία ελληνική κουζίνα, η οποία πλέον διαθέτει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που σηματοδοτούν το σύνολο της ελληνικής επικράτειας. Σε αυτή την ενότητα θα εξετάσουμε ακριβώς αυτή την παραδοχή, το σύστημα δηλαδή της ελληνικής εθνικής κουζίνας, μαζί με την κυρίαρχη ελληνικότητα που αυτή συνεπάγεται, σε επίπεδο κεντρικού σχεδιασμού της τουριστικής βιομηχανίας. Στόχος μας είναι κατ’ αρχάς ο εντοπισμός των πιάτων που αποκτούν τον χαρακτηρισμό του ‘εθνικού’ και, σε δεύτερο επίπεδο, η σημειολογική τους προσέγγιση για την ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της έκφρασης της ελληνικότητας που αυτά φέρουν, με άλλα λόγια της ελληνικής μυθολογίας.



GREEK FOOD

3.1 ΤΑ ΕΘΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Με μια γρήγορη σκέψη ο καθένας μας, από τα προσωπικά του βιώματα, μπορεί να απαριθμήσει τυπικά ελληνικά πιάτα. Στο πλαίσιο της έρευνας αντλήσαμε υλικό από επιλεγμένη βιβλιογραφία το οποίο στη συνέχεια διασταυρώσαμε με την ιστοσελίδα visitgreece.gr, την επίσημη ιστοσελίδα του Ε.Ο.Τ. για την προβολή του ελληνικού τουρισμού.⁸⁴ Ως βασική αναφορά χρησιμοποιήσαμε το βιβλίο *Η νέα ελληνική κουζίνα*, του Επίκουρου. Ο Επίκουρος, ως κριτικός εστιατορίων, θεωρητικός της γαστρονομίας και λάτρης του φαγητού ο ίδιος, επιχειρεί με την έρευνά του μια αρχαιολογική, θα λέγαμε, προσέγγιση της ελληνικής κουζίνας, αναζητώντας της ρίζες της αλλά και το συσχετισμό της με ευρύτερες έννοιες ελληνικότητας, καθώς θεωρεί πως ο προσδιορισμός της ελληνικής κουζίνας προϋποθέτει την παραδοχή μιας ελληνικότητας -η οποία κατά τον ίδιο παραμένει διαφεύγουσα.⁸⁵ Οι θεωρητικές αφητηρίες και πεποιθήσεις του συγγραφέα βρίσκονται σε δομικό επίπεδο πολύ κοντά με τις δικές μας. Μέσα στο κείμενό του αναφέρεται τόσο σε ιδιαίτερες τοπικές συνταγές όσο και σε τυπικές ελληνικές μαγειρικές, ενώ στα τελευταία κεφάλαια προσεγγίζει τη λεγόμενη ‘νέα ελληνική κουζίνα’, δηλαδή την προσπάθεια των σύγχρονων Ελλήνων μαγείρων να ξαναβρούν την παράδοση και να τη μετατρέψουν σε σύγχρονο αστικό πιάτο. Πρέπει να σημειώσουμε πως αυτή η ενότητα δεν συμπεριλαμβάνεται στην καταγραφή μας, καθώς αποτελεί μια περισσότερο εξεζητημένη προσπάθεια ανάγνωσης και μετατροπής της μαγειρικής παράδοσης που απομακρύνεται από τις τυπικές μορφές που μας απασχολούν εδώ.⁸⁶

Την έρευνά μας συμπληρώνουν τα βιβλία *Και διηγώντας τα ... να τρως* της Μελίσσας Στοϊλη και ο συλλογικός τόμος *Ταξιδεύοντας στην Ελλάδα και τις γεύσεις της* του ισπανικού εκδοτικού οίκου Susaeta SA. Στο πρώτο, όπως μαρτυρά και ο τίτλος, η συγγραφέας καταπιάνεται με τα φαγητά που “ανήκουν στη

⁸⁴ Φυσικά οι πηγές δεν εξαντλούν το θέμα όμως το προσεγγίζουν με σαφήνεια, σε σχέση με την οπτική που μας ενδιαφέρει.

⁸⁵ “Οποιαδήποτε απόπειρα κατανόησης της ελληνικής κουζίνας προϋποθέτει μια (ομολογημένη ή ανομολόγητη) παραδοχή γύρω από την ελληνικότητα: για να καταλάβουμε την ελληνικότητα του μουσακά πρέπει πρώτα να καταλάβουμε την ελληνικότητα εν γένει”. Επίκουρος (2012), σελ. 69.

⁸⁶ Φυσικά αυτή η κουζίνα έχει την αντίστοιχη επεξεργασία και στο επίπεδο του χώρου. Οι τυπικές μορφές παραλλάσσονται τόσο στο επίπεδο το φαγητού όσο και στο επίπεδο της διακόσμησης, όμως αυτό φεύγει από τα σχετικά περιορισμένα όρια της παρούσας έρευνας.

γαστρονομική μας συλλογική συνείδηση, αυτά που συνηθίζουμε να τρώμε στην Ελλάδα”,⁸⁷ και αφηγείται τις ιστορίες και τους μύθους που κρύβονται πίσω τους. Μέσα από τις αφηγήσεις της παραθέτει ενδιαφέρουσες πληροφορίες που σχετίζονται με τη μυθολογία που περιβάλλει τα πιάτα και διαφωτίζει το πεδίο της ελληνικότητας, ως διαδρομή, που κινείται παράλληλα με τη μαγειρική. Όπως άλλωστε αναφέρει κι η ίδια, η αφήγηση αφορά τα πιάτα “που έχουν να θυμηθούν πολλά από τη γνωστή και άγνωστη ζωή τους, τις περιπέτειες και τις περιπλανήσεις τους. Και με έναν παράδοξο τρόπο πρόκειται για την αφήγηση της δικής μας ζωής.” Τέλος, το τρίτο κείμενο αφορά μια προσπάθεια περιγραφής της ελληνικής κουζίνας, μέσα από έναν ταξιδιωτικό και γαστρονομικό οδηγό, με αφιερώματα τόσο στις τοπικές κουζίνες όσο και σε χωριστές ενότητες φαγητών με βάση επιλεγμένες πρώτες ύλες. Το ενδιαφέρον εδώ έγκειται στο γεγονός ότι, καθώς η αρχική έκδοση του τόμου πραγματοποιήθηκε στη Ισπανία, παρέχει μια εξωτερική ματιά προς την ελληνική κουζίνα. Και στις τρεις περιπτώσεις, βασικό κριτήριο αποτέλεσε η σύνδεση της κουζίνας με επιπλέον πληροφορίες ιστορικού ή κοινωνικού περιεχομένου, και η περιγραφή των ιδιαίτερων συνθηκών, των εθίμων και των παραδόσεων που σχετίζονται με τα πιάτα, που οδηγούν εν τέλει στην ανάδυση μιας συνολικής αίσθησης ελληνικότητας. Επομένως δεν έχουμε να κάνουμε με συνταγολόγια, όσο με κείμενα που μιλούν για την Ελλάδα και την ιστορία της, μέσα από τη γαστρονομία της.

Μεθοδολογικά, επιλέγουμε να παρουσιάσουμε το υλικό που συγκεντρώθηκε με τη μορφή διαδοχικών πινάκων. Ο πρώτος πίνακας αριθμεί περί τα 100 τυπικά ελληνικά πιάτα, τα οποία αντλήσαμε από τη βιβλιογραφική έρευνα. Με βασικό οδηγό τα 3 κείμενα καταγράψαμε τα φαγητά εκείνα που ξεχωρίζουν σε εθνικό επίπεδο, τα οποία μπορεί να κυμαίνονται από μεμονωμένες πρώτες ύλες, σε ακατέργαστη ή πρωτογενώς επεξεργασμένη μορφή, έως πιάτα που αποτελούνται από πολλά υλικά και είναι το αποτέλεσμα μιας εφαρμοσμένης συνταγής. Προτού παρουσιάσουμε τον πίνακα, κρίνουμε απαραίτητο να εξηγήσουμε τους περιορισμούς βάσει των οποίων αυτός συντάχθηκε, καθώς η ελληνική κουζίνα, ακόμα και στη συμπυκνωμένη “εθνική” της εκδοχή, αποτελεί ένα τεράστιο πεδίο που θα επέτρεπε πολλαπλές ταξινομήσεις, χωρίς αυτό να σημαίνει πως υπάρχει μια πιο σωστή από τις άλλες.

⁸⁷ Μελίσσα Στοίλη, *Και διηγώντας τα... να τρως* (Αθήνα, Εκδόσεις Κίχλη, 2015), σελ. 13-15.

Πρώτον, επιλέξαμε να παρουσιάσουμε τυπικές δομές και όχι τοπικές παραλλαγές. Έτσι, οι μεμονωμένες συνταγές τοπικού χαρακτήρα λαμβάνονται υπ' όψιν ως ένα πιάτο. Για παράδειγμα, στον πίνακα δεν παρατίθενται αναλυτικά όλες οι πιθανές πίτες -γλυκές, αλμυρές, με φύλλο ή ζύμη- αλλά εννοούνται στην καταχώρηση "πίτα". Εξαίρεση αποτελούν η σπανακόπιτα και η τυρόπιτα, καθώς και οι δύο είναι ιδιαίτερα διαδεδομένες στο σύνολο του ελλαδικού χώρου και, κατά μια έννοια, δύνανται να αποτελέσουν οι ίδιες τυπικές δομές. Στο ίδιο πνεύμα, για τις κατηγορίες των φρούτων, των λαχανικών και των θαλασσινών σημειώνουμε τα πιο αντιπροσωπευτικά δείγματα, με κύριο γνώμονα τη δυνατότητα καλλιέργειας και κατανάλωσής τους στη συνολική έκταση της χώρας. Στο πλαίσιο της έρευνας δεν θα είχε νόημα η πλήρης καταγραφή τους, αλλά η αναφορά στα πιο ενδεικτικά προϊόντα, αυτά που συνδέονται με τη στερεοτυπική ελληνικότητα -όπως θα δούμε και παρακάτω. Τέλος, δεν περιλαμβάνουμε πιάτα τα οποία παρότι είναι, κατά γενική ομολογία, χαρακτηριστικά ελληνικά, διατηρούν έναν καθαρά τοπικό χαρακτήρα, όπως είναι η Κρητική στάκα, τα σκιουφιχτά ή ο παστουρμάς. Τα φαγητά αυτά, παρότι ξακουστά, συναντώνται κατά κύριο λόγο στις συγκεκριμένες περιοχές προέλευσής τους και επομένως δεν μπορούν να θεωρηθούν εθνικά, από την άποψη της ενιαίας κουζίνας. Αντιθέτως, στον πίνακα περιέχονται μεμονωμένα τοπικά προϊόντα, όπως ο κρόκος Κοζάνης ή η μαστίχα Χίου, τα οποία λόγω της ιδιαιτερότητας και της μοναδικότητάς τους παίζουν σημαντικό ρόλο στην εθνική οικονομία, με αποτέλεσμα να αναδεικνύονται σε συνολικό εθνικό επίπεδο.



φέτα	άγρια μανιτάρια	φανουρόπιτα	καλαμαράκια
ρίγανη	πορτοκάλια, σύκα	καϊμάκι	ψάρια & θαλασσινά
ελαιόλαδο	λαδοκούλουρα	μέλι	φάβα
ντομάτα	πατάτα	μαρίδες	λευκή μελιτζάνα
κρεμμύδι	χόρτα	όσπρια	αγριόχορτα
θρούμπα	κρασί	τουρσί	μπαρμπούνι
βούτυρο	σαλιγκάρια	κοκκινιστό	γαρίδες
αρνί	εντόσθια	ρεβιθοκεφτέδες	μυδοπίλαφο
σπαράγγια	τζατζίκι	κλέφτικο αρνί	λούζα
καβουρμάς	μαστίχα	μουσακάς	σπανακόρουζο
χταπόδι	φακές	γεμιστά	κεφτεδάκια
μπουγάτσα	κρόκος	γιουβαρελάκια	σταφίδα
σκόρδο	γαρίδες	πατάτες γιαχνί	κριθαράκι

χοιρινό κότσι	τζιγεροσαρμάδες	παστίσιο	αστακομακαρονάδα
χαλβάς	ούζο	στιφάδο	σύγκλινο
μπριάμ	γλυκό του κουταλιού	ντολμαδάκια	αχινοσαλάτα
φρικασέ	χοιρινό με σέλινο	χωριάτικη	κοκορέτσι
ιμάμ μπαϊλντί	μπακαλιάρος σκορδαλιά	ντάκος	κοντοσούβλι
φασολάδα	σουβλάκι	αρνί φούρνου με πατάτες	κόκκορας κρασάτος
σουτζουκάκια	λαδερά	σπανακόπιτα	κολοκυθοκεφτέδες
τυρόπιτα	χόρτα γιαχνιστά	μπακλαβάς	ταραμοσαλάτα
σπετζοφάι	μακαρόνια με κιμά	τραχανάς	ρεβιθάδα
γιουβέτσι	παπουτσάκια	λαγάνα	μουστοκούλουρα
καρπούζι	λαχανοντολμάδες	γιαούρτι	μπεκρή μεζές
καγιανάς	μαγειρίτσα	κόκκινα αυγά	πίτες
σαγανάκι	μεζές	γλυκό κυδώνι	αγκινάρες αλά πολίτα

Ο δεύτερος πίνακας αποτελεί μια ταξινομημένη, θα λέγαμε, εκδοχή του πρώτου πίνακα και περιλαμβάνει τα πιο δημοφιλή πιάτα, εκείνα που δύνανται να λειτουργήσουν ως εθνικό “σήμα κατατεθέν”. Για να το κάνουμε αυτό, πέρα από την προσωπική κρίση, υπολογίσαμε τα φαγητά που συναντήσαμε και στις τρεις βιβλιογραφικές πηγές ενώ ταυτόχρονα συμβουλευτήκαμε την ιστοσελίδα visitgreece.gr, και τα σχετικά με την ελληνική γαστρονομία άρθρα που περιέχει. Ως ένας διαδικτυακός τόπος αφιερωμένος στην προβολή της Ελλάδας σε διεθνές επίπεδο, θεωρούμε πως περιλαμβάνει την εκδοχή της ελληνικής κουζίνας που στρατηγικά εκπροσωπεί το σύνολο της ελληνικής γαστρονομίας, την εκδοχή δηλαδή που αναζητούμε σε αυτή την έρευνα. Πράγματι, με αυτό τον τρόπο αναδεικνύονται συνολικά 20 τυπικά προϊόντα ή συνταγές, που κανείς συναντά στη συντριπτική πλειοψηφία των αστικών και μη εστιατορίων, αυτούσια ή σε κάποια εξευγενισμένη παραλλαγή τους. Στις 20 αυτές καταχωρήσεις προσθέτουμε, με προσωπική πρωτοβουλία, άλλο ένα πιάτο, τη φασολάδα, καθώς παρότι συναντήσαμε μονάχα μια αναφορά⁸⁸, θεωρούμε πως, για λόγους αρχής, της αξίζει να περιληφθεί. Η φασολάδα αποτελεί ένα τυπικό λαϊκό ελληνικό πιάτο, το οποίο όμως για λόγους αισθητικής, όπως θα δούμε παρακάτω, δεν κατατάσσεται στα εθνικά ηπερήφανα πιάτα. Παράλληλα, η αρκετά ευρεία κατηγορία του μεζέ κατέχει μια θέση, όχι τόσο σε επίπεδο συγκεκριμένης γεύσης -καθώς όπως γνωρίζουμε μεζές μπορεί να είναι σχεδόν οτιδήποτε σε μικρή ποσότητα- αλλά σε επίπεδο διαδικασίας κατανάλωσης φαγητού. Μαζί με τον μεζέ, κατ’ εξαίρεση, συμπεριλαμβάνουμε στην παρούσα ταξινόμηση το ούζο και το κρασί, αφενός γιατί αναδεικνύονται ως σημαντικά προϊόντα της ελληνικής παραγωγής και αφετέρου διότι, αν και δεν είναι τα ίδια βρώσιμα, αποτελούν ένα αρχετυπικό συνοδευτικό του “ελληνικού” γεύματος, μετατρέποντάς το σε σύγχρονο συμπόσιο. Σε δεύτερο επίπεδο τα 20 αυτά πιάτα⁸⁹ ομαδοποιούνται περαιτέρω, ανάλογα με τις φυσικές ιδιότητες των υλικών τους ή/ και των διαδικασιών τους. Πρόκειται για μια δομική ταξινόμηση στην προσπάθεια να συγκροτήσουμε τυπικές κατηγορίες της εθνικής κουζίνας. Σε αυτό το πλαίσιο πιάτα όπως το τζατζίκι, η ταραμοσαλάτα, τα κεφτεδάκια και το σαγανάκι εντάσσονται στην ευρύτερη κατηγορία του μεζέ, καθώς πρόκειται για συνοδευτικά που καταναλώνονται ‘στη μέση’, ενώ ταυτόχρονα είναι αρκετά μεμονωμένα και “αδύναμα” για να συγκροτήσουν μια τυπική κατηγορία από μόνα τους. Καταλήγουμε εντέλει σε “6+1” κατηγορίες των τυπικών, εθνικά υπερήφανων ελληνικών φαγητών, τα οποία στην επόμενη ενότητα θα αποδομήσουμε και, με όρους σημειολογίας, θα ταυτίσουμε με τις αντίστοιχες εκφράσεις ελληνικότητας.

⁸⁸ Στοϊλη (2015)

1	[φέτα ρίγανη ελαιόλαδο χωριάτικη ντάκος]	1	[φέτα ρίγανη ελαιόλαδο χωριάτικη ντάκος]
2		1	
3		1	
4		1	
5		1	
6	[καλαμαράκια χταπόδι]	2	[καλαμαράκια χταπόδι]
7		2	
8	[μουσακάς γεμιστά ντολμαδάκια]	3	[μουσακάς γεμιστά ντολμαδάκια]
9		3	
10		3	
11	[κεφτεδάκια σαγανάκι]		
12			
13	[τζατζίκι ταραμοσαλάτα]		
14			
15	[πίτες χόρτα]	4	[πίτες χόρτα]
16		4	
17	[σουβλάκι]	5	[σουβλάκι]
18	[κρασί ούζο μεζέδες]	6	[κρασί ούζο μεζέδες]
19		6	
20		6	
+ 1	[φασολάδα]	+ 1	[φασολάδα]

⁸⁹ Χρησιμοποιούμε τη λέξη “πιάτα” για λόγους ευκολίας, παρότι όμως είπαμε περιλαμβάνονται το κρασί, το ούζο ή ο μεζές που τυπικά δεν χαρακτηρίζονται ως τέτοια.

3.2 ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΥΘΟΛΟΓΙΕΣ - ΠΕΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΤΗΤΑΣ

Μελετώντας την ελληνική κουζίνα ξεχωρίσαμε τα πιάτα εκείνα που σταθερά αναδεικνύονται μέσα από το ετερόκλητο και ποικιλόμορφο σύνολό της και χαρακτηρίζονται ως εθνικά, ενώ στη συνέχεια τα ταξινομήσαμε ώστε να σχηματιστούν “έξι συν μια” τυπικές γαστρονομικές ενότητες, με βασικό κριτήριο τις υλικές - φυσικές ιδιότητες των πιάτων. Καθένα από αυτά τα πιάτα συνδέεται αναπόφευκτα με μια σειρά εννοιών, οι οποίες αφορούν τόσο το ίδιο όσο και τις ιδιαίτερες συνθήκες του τόπου και του χρόνου που αυτό γεννήθηκε. Πιο αναλυτικά, πρόκειται για συσχετισμούς που αναφέρονται στα στάδια παραγωγής και κατανάλωσης του φαγητού, στην εποχή του χρόνου που αυτό συνηθίζεται αλλά και στις καιρικές συνθήκες που επικρατούν τότε, και φυσικά στον ίδιο τον τόπο προέλευσής του. Ξεδιπλώνεται έτσι μια συνειρμική, θα λέγαμε, προσέγγιση η οποία διευρύνει τα στενά όρια της περιγραφής και μετατρέπει το εθνικό πιάτο σε εθνικό σημείο.⁹⁰ Στον πίνακα που ακολουθεί ολοκληρώνουμε την ανάλυση της εθνικής -ελληνικής- κουζίνας με την παρουσίαση των συμπληρωματικών εννοιών. Ο τρόπος με τον οποίο εισάγουμε τις έννοιες είναι πράγματι σε ένα βαθμό συνειρμικός, λαμβάνοντας υπ’ όψιν πως η σημειολογική λειτουργία του φαγητού, την οποία εξετάζουμε, βασίζεται ακριβώς σε αυτή τη διαδικασία σημειοδότησης, της φόρτισης δηλαδή του σημείου με ένα σημαίνον.⁹¹ Αναγνωρίζουμε πως πάνω σε αυτούς τους συσχετισμούς δομείται μια ευρύτερη φαντασιακή εικόνα η οποία, με αφετηρία το φαγητό, μετατρέπεται σε ιδεολόγημα που περιγράφει το σύνολο της ελληνικής ταυτότητας και μας αποκαλύπτει την ελληνική “μυθολογία”.

⁹⁰ Με αυτό τον τρόπο, τα εθνικά πιάτα μετατρέπονται σε εθνικά σημεία, καθώς, σύμφωνα με τη θεωρία του Barthes, φορτίζονται με ένα σημαίνον.

⁹¹ Το ότι είναι συνειρμικές δεν σημαίνει πως είναι αυθαίρετες. Κατά τον Μπαρτ, ο μύθος δεν βασίζεται σε ψευδή στοιχεία αλλά σε μερική άποψη της πραγματικότητας. Οι ίδιες έννοιες εντοπίζονται και σε όλες τις πηγές από τις οποίες αντλήσαμε υλικό και συνοδεύουν την περιγραφή των πιάτων. Επιπλέον θεωρούμε πως σε αυτήν ακριβώς τη δομή σκέψης βασίζεται και η τουριστική βιομηχανία η οποία έχει υποκαταστήσει τον Λόγο περί ελληνικότητας με τα ελληνικά αντι-κείμενα.

1	φέτα ρίγανη ελαιόλαδο χωριάτικη ντάκος	φρέσκο κρύο λευκό	απλό ελαφρύ	καλοκαίρι φως - ήλιος	μάρμαρο Κυκλάδες Κρήτη
2	καλαμαράκια χταπόδι	ζεστό σχάρα	ελαφρύ ψάρι	θάλασσα	Μεσόγειος
3	μουσακάς γεμιστά ντολμαδάκια	ζεστό φούρνος	επεξεργασία συνταγή πολύπλοκο βαρύ	αστικό	Ανατολή παράδοση ιστορία
4	πίτες χόρτα	ζεστό κρύο	βαρύ	βουνό	χωριό γιαγιά παράδοση φύση
5	σουβλάκι	ζεστό σχάρα	βαρύ κρέας	παντός καιρού	σύμβολο πανηγύρι ιστορία
6	κρασί ούζο μεζέδες	ζεστό κρύο	ελαφρύ	θάλασσα	τραπέζι φιλοξενία συμπόσιο συν+τροφή
+ 1	φασολάδα	ζεστό βραστό	επεξεργασία συνταγή πολύπλοκο βαρύ	χειμώνας	φτώχεια θαλπωρή

ιστορική συνέχεια
αγνή ελληνική φύση
μεσογειακή ομορφιά
ελληνικό τραπέζι

Ο Roland Barthes αναφέρει πως “η έννοια είναι ένα στοιχείο συστατικό του μύθου. Αν θέλω να αποκρυπτογραφήσω τους μύθους, μου είναι απαραίτητο να κατονομάσω έννοιες”.⁹² Η βασική έννοια που αναδεικνύεται εδώ, όπως την εννοεί ο Barthes, είναι η ελληνικότητα. Μελετώντας και ταξινομώντας τη συνειρμική καταγραφή του πίνακα, εύκολα μπορούμε να παρατηρήσουμε πως εμφανίζονται επαναλαμβανόμενα μοτίβα ηθικής και αισθητικής τάξης, τα οποία με τη σειρά τους αναδεικνύουν τέσσερις χαρακτηριστικές κατευθύνσεις και εκφράσεις ελληνικότητας. Συγκεκριμένα πρόκειται για: α) την ιστορική συνέχεια, β) την αγνή ελληνική φύση, γ) τη μεσογειακή αισθητική, και δ) το ελληνικό τραπέζι. Η ελληνικότητα παρουσιάζεται εδώ ως μυθολογία καθώς, με αφετηρία το φαγητό, νομιμοποιούνται οι εξωτερικές αναφορές που συμπυκνώνουν την αποσπασματική εικόνα της Ελλάδας. Δεν μπορούμε να γνωρίζουμε με βεβαιότητα αν είναι το φαγητό που γεννά το μύθο ή αν, αντίστροφα, είναι ο μύθος που καθιστά τα συγκεκριμένα πιάτα εθνικά, πάντως σίγουρο είναι πως έχουμε μια αμφίδρομη σχέση όπου το ένα τροφοδοτεί νοηματικά το άλλο, με απώτερο στόχο την αισθητική απόδοση και προβολή της ελληνικότητας. Στη συνέχεια θα επιχειρήσουμε να περιγράψουμε και να ερμηνεύσουμε τις τέσσερις αυτές μυθολογίες της ελληνικότητας.

Ο Δημήτρης Τζιόβας στο άρθρο του Ελληνικότητα και γενιά του ‘30⁹³ παρουσιάζει μια συνοπτική σύγκριση των τρόπων θεώρησης του ελληνικού παρελθόντος κατά τους τελευταίους δύο αιώνες, καταλήγοντας σε τέσσερα σχήματα. Στο πρώτο, το οποίο ονομάζει *συμβολικό ή αρχαιολογικό*, αναδεικνύεται η νοσταλγία για το παρελθόν που νοείται ως ιδεατό πρότυπο. Στο δεύτερο, το *οργανικό ή ρομαντικό*, το παρελθόν εξακολουθεί να είναι ζωντανό στο παρόν και οδηγεί στη νοσταλγία για τη χαμένη αυθεντικότητα που ευνοεί την ανάπτυξη της λαογραφίας. Στο τρίτο σχήμα, το *αισθητικό ή μοντερνιστικό*, το παρελθόν αισθητικοποιείται και ενυπάρχει στο παρόν όχι τόσο ιστορικά όσο αισθητικά, μέσα από μια υφολογική ή μεταφορική αντιστοιχία, ενώ στο τέταρτο και τελευταίο σχήμα, το *κριτικό ή μεταμοντερνιστικό*, υποχωρεί η μνημειακότητα και το παρελθόν επιδέχεται συνεχείς ερμηνείες και αναθεωρήσεις.

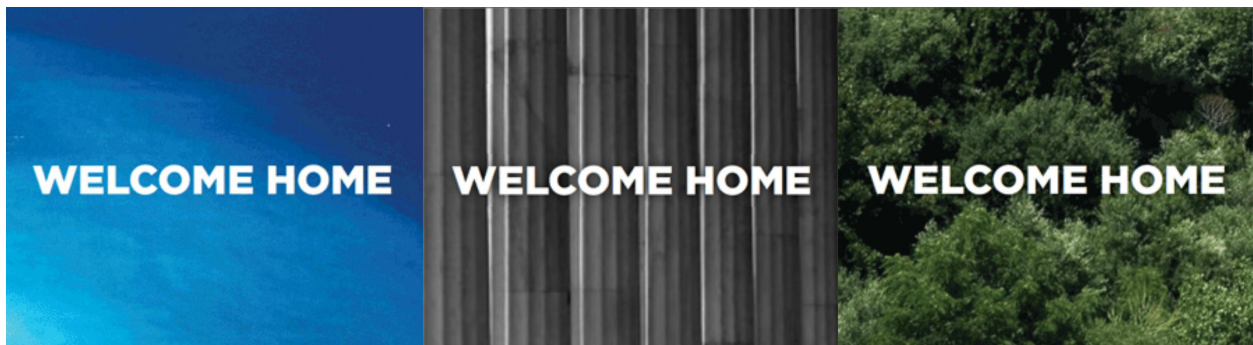
⁹² [...] Άλλο πράγμα είναι η Κίνα, κι άλλο είναι η πρόσφατη ακόμα μικροαστική αντίληψη γι’ αυτήν: για το ιδιαίτερο εκείνο μίγμα από κουδουνάκια, ρίικσα, κούληδες και άντρα οπιομανών, δεν υπάρχει καμία άλλη λέξη, παρά η λέξη *σικινότητα*.” Μπαρτ (2007), σελ. 216.

⁹³ Τη Δημήτρης Τζιόβας, “Ελληνικότητα και γενιά του ‘30”, *Cogito*, Τεύχος 6, Μάιος 2007, http://www.nnet.gr/cogito/cogito%20downloads/cog06_p.6-9.pdf (21/7/2016).

Όπως έχουμε ήδη δει, το παρελθόν διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην εθνική συγκρότηση και επομένως, στη δική μας περίπτωση, κατανοώντας τις επιμέρους θεωρήσεις του παρελθόντος μπορούμε να ερμηνεύσουμε τις επιμέρους θεωρήσεις της ελληνικότητας. Στην προσπάθεια ερμηνείας των σχημάτων που εξάγαμε από την ανάλυση της εθνικής κουζίνας, αναγνωρίσαμε όρους αντιστοιχίας με τα σχήματα του Τζιόβα, όπως φαίνεται και στο διάγραμμα που ακολουθεί. Στην ουσία τα τελευταία λειτουργούν περισσότερο ως μέθοδος επαλήθευσης παρά ως ένα θεωρητικό εργαλείο ανάλυσης. Σε αυτό το βαθμό, σημασία έχει η αξία που κάθε φορά υπερτονίζεται και επηρεάζει ή/και διαμορφώνει τη σχέση παρόντος-παρελθόντος. Στη συνέχεια θα δούμε πώς αντιλαμβανόμαστε αυτή την αντιστοιχία και πώς μέσα από τα εργαλεία του Τζιόβα διαβάζουμε τις διαφορετικές εκφράσεις ελληνικότητας.

συμβολικό-αρχαιολογικό > “ιστορική συνέχεια” > το παρελθόν ως πρότυπο
οργανικό-ρομαντικό > “αγνή φύση” > παρελθόν ενυπάρχει εκτός καθημερινότητας
αισθητικό-μοντερνιστικό > “μεσογειακή αισθητική” > το παρελθόν ως αισθητική αξία
κριτικό-μεταμοντερνιστικό > “συμπόσιο” > αναθεώρηση > δομή

www.visitgreece.gr - banners



η ιστορική συνέχεια

Ο πρώτος εθνικός μύθος αφορά την ανάδειξη της καταβολής και της ιστορικής συνέχειας μέσα από την ελληνική κουζίνα, άποψη που συμβαδίζει με μια αντίληψη του παρελθόντος ως ιδεατού προτύπου και συγκολλητικού παράγοντα του παρόντος. Το πιο ενδεικτικό πιάτο που αναγνωρίζουμε σε αυτή την κατηγορία είναι ο μουσακάς. Η ιστορία του χάνεται μέσα σε ένα κυκεώνα πολιτισμικών ανταλλαγών στο βαθμό που δεν μπορούν να εντοπιστούν με βεβαιότητα οι ρίζες του⁹⁴, όμως αυτό δεν εμποδίζει κανέναν εντός και εκτός συνόρων από το να τον θεωρεί ελληνικό πιάτο, ένα “γαστρονομικό αντίστοιχο του Παρθενώνα”.⁹⁵ Στην πραγματικότητα κανένα από τα συστατικά του δεν μπορεί να εντοπιστεί σε ένα ελληνικό βάθος χρόνου. Τόσο οι πρώτες ύλες όσο και ο τρόπος παρασκευής τους έχουν ανατολίτικη προέλευση, ενώ για τη μπεσαμέλ επικρατούν δύο διαφορετικές απόψεις. Η πρώτη τη θέλει να εισέρχεται από Γάλλους μάγειρες στην Οθωμανική Αυλή περί τον 14ο αιώνα ώστε να ραφιναριστεί η τουρκική μαγειρική, ενώ η δεύτερη υποστηρίζει πως ήταν ένας νεωτερισμός του Τσελεμεντέ στην προσπάθειά του να αποβάλει τις ανατολίτικες επιρροές και να εξευρωπαϊώσει την ελληνική κουζίνα.⁹⁶ Στο συλλογικό φαντασιακό όμως ο μουσακάς ή greek mousaka αντιμετωπίζεται ως το απόλυτο σύμβολο ελληνικότητας, ένα σύμβολο τόσο ισχυρό, που ισορροπεί ανάμεσα στην Ανατολή και τη Δύση, όπως και η ίδια η χώρα που εκπροσωπεί έκανε ανέκαθεν. Η αξία του έγκειται στο ότι συμπυκνώνει τη γεωγραφική θέση, το έδαφος, αλλά και την ιστορική πορεία της Ελλάδας, τον τόπο και τον χρόνο, ενώ οριακά υποδηλώνει μια νίκη, καθώς το πιάτο αυτό, παρά τις μετακινήσεις του, κατάφερε να πάρει την ελληνική σφραγίδα γνησιότητας. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε το γεγονός ότι ο Πάνος Κούτρας τον διάλεξε για το ρόλο του πρωταγωνιστή που σκορπά τον τρόπο στην Αθήνα σε μια ταινία που, αν μη τι άλλο, σχολιάζει τα κυρίαρχα πρότυπα της ελληνικής κοινωνίας.⁹⁷

⁹⁴ Για κάποιους προέρχεται από το αραβικό mousaqqa, για άλλους από το παλαιστινιακό πιάτο musakhkhan ενώ τέλος για άλλους πρώτη φορά γεννήθηκε στην Τουρκία.

⁹⁵ Επίκουρος (2012), σελ. 70.

⁹⁶ Γεγονός που μάλλον αποτελεί αυτοαναφορά, καθώς για τον Τσελεμεντέ ούτως ή άλλως ολόκληρη η δυτική γαστρονομία βασίστηκε και προήλθε από την ελληνική. Άρα μιλάμε για μια επιστροφή στις ρίζες; Ο ίδιος μάλιστα αναφέρει πως ο μουσακάς -μεταξύ άλλων- είναι προϊόν της ελληνικής μαγειρικής το οποίο χρήζει να επανακτήσει την ελληνική του ονομασία αλλά και μια επεξεργασία από μάγειρες ανωτέρας μόρφωσης ώστε να απαλλαγεί από “της επιδράσεως και της φθοράς που [έχει] υποστή από τα γούστα ή προτιμήσεις των διάφορων Ανατολικών λαών”. Τσελεμεντές (1948), σελ. 19.

⁹⁷ Εννοούμε φυσικά την ταινία *Η επίθεση του γιγαντιαίου μουσακά* (1999).

η αγνή ελληνική φύση

Στον δεύτερο εθνικό μύθο αναζητάμε την ελληνικότητα στη νοσταλγία μιας χαμένης αυθεντικότητας, που εκφράζεται με τη ρομαντική τάση της επιστροφής στη φύση και τις παραδοσιακές δομές. Το παρελθόν εδώ διατηρείται ζωντανό, όμως ανιχνεύεται έξω από την καθημερινότητα του αστικού παρόντος. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο αναδεικνύεται η ελληνική ύπαιθρος και η ευεργετική απομόνωση που μπορεί να προσφέρει το χωριό, το οποίο συνήθως συνδέεται με τα παιδικά χρόνια, τις καλοκαιρινές διακοπές και μια προηγούμενη αθωότητα. Σύμφωνα με τον Επίκουρο “η κουζίνα της λαογραφικής ελληνικότητας εμπνέεται από τη γιαγιά, το χωριό, την παράδοση και την αγνή ελληνική φύση [...] από αυτό δηλαδή που είναι αυθεντικό, φυσικό και αποτελεί την πεμπτουσία της ελληνικότητας”.⁹⁸ Παρατηρούμε έναν άμεσο συσχετισμό με την κουζίνα της ορεινής, ηπειρωτικής Ελλάδας, η οποία μάλιστα κατά το [visitgreece.gr](http://www.visitgreece.gr) αντιπροσωπεύει τη *σοφία των γεύσεων*.⁹⁹ Εξέχουσα θέση κατέχει η πίτα, που αφενός παρασκευάζεται με σπιτικό φύλλο το οποίο ανοίγει η “τσεμπεροφορούσα” γιαγιά -μια τεχνική που περνάει από γενιά σε γενιά μεταδίδοντας όλη τη λαϊκή σοφία- και αφετέρου γεμίζει με τα πιο αγνά υλικά φυτικής ή ζωικής προέλευσης, τα οποία μαζεύονται απ’ ευθείας απ’ τη φύση. Σαν να λέμε “από την παραγωγή στην κατανάλωση”. Εδώ η κουζίνα δικαιούται ακόμη και να είναι βαριά, καθώς σε κάθε περίπτωση είναι αγνή. Στην ίδια αξιολογική θέση τοποθετούνται και τα ελληνικά μυρωδικά και βότανα τα οποία, όπως μας πληροφορεί το [visitgreece.gr](http://www.visitgreece.gr), οι Έλληνες μαζεύουν μόνοι τους από το βουνό.¹⁰⁰ Η φανταστική εικόνα της χαμένης αθωότητας της ζωής στη φύση αποκρυσταλλώνεται σε ένα ταψί σπανακόπιτας.

⁹⁸ Επίκουρος (2012) σελ. 126 - 127.

⁹⁹ VISITGREECE, “Συνταγές”, <http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/recipes> (9/8/2016).

¹⁰⁰ VISITGREECE, “Γαστρονομία”, <http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/recipes> (9/8/2016).

η μεσογειακή αισθητική

Στον τρίτο εθνικό μύθο η ελληνικότητα βρίσκει την πιο χαρακτηριστική στερεοτυπική της αναπαράσταση, εμπνεόμενη από τη μεσογειακή αισθητική. Εδώ το παρελθόν δεν τίθεται με όρους νοσταλγίας ή επιστροφής καθώς “τίποτα δεν έχει χαθεί”. Η έννοια της συνέχειας δεν εκλαμβάνεται με όρους ιστορικούς αλλά κυρίως αισθητικούς, μέσα από την αναζήτηση μιας διαχρονικής αξίας, μιας αρχετυπικής εικόνας που ενυπάρχει και συνδέει παρελθόν και παρόν. Η λεκάνη της Μεσογείου ανέκαθεν αποτελούσε έναν τόπο πολυπολιτισμικής συνεύρεσης, ανταλλαγής και επικοινωνίας, με αποτέλεσμα οι ηθικές και αισθητικές της ποιότητες να εξαπλωθούν και να αναγνωριστούν σε παγκόσμιο επίπεδο. Έτσι η UNESCO το 2010 συμπεριέλαβε τη μεσογειακή διατροφή στον κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας¹⁰¹ χάρη στις ευεργετικές της θρεπτικές αξίες, με κεντρικό άξονα το τρίπτυχο δημητριακά-λάδι-κρασί. Ένα σημαντικό μέρος της ελληνικής κουζίνας, κυρίως αυτό που αφορά τις παραθαλάσσιες ζώνες της ηπειρωτικής Ελλάδας και φυσικά τα νησιωτικά συμπλέγματα, συμπίπτει με τη μεσογειακή διατροφή και, καθώς η τελευταία αποτελεί ένα ήδη κατοχυρωμένο και αναγνωρίσιμο σχήμα, παρατηρούμε ένα λογικό άλμα, σύμφωνα με το οποίο ταυτίζεται το σύνολο της ελληνικής κουζίνας με τις μεσογειακές διατροφικές αξίες. Με αυτόν τον τρόπο η ελληνική διατροφή αναγνωρίζεται ως υγιεινή, θρεπτική και απλή, γεγονός που έρχεται σε πλήρη αντίθεση με το έτερο αντιπροσωπευτικό της πιάτο, τον μουςακά.¹⁰² Παράλληλα, μέσα από τον τίτλο “μεσογειακή διατροφή” παρατηρούμε μια ταύτιση του φαγητού με τον τόπο, με το φαγητό να αποκτά τις όποιες αξίες του χάρη στον τόπο. Σε αυτό το πλαίσιο η Ελλάδα, αξιοποιεί το φυσικό της πλεονέκτημα, τα νησιά της, με τις Κυκλάδες να γίνονται το σύμβολο της ελληνικής μεσογειακότητας. Έτσι, ο άγονος βράχος που λούζεται από το φως του ελληνικού ήλιου και βρέχεται από τα νερά του Αιγαίου διαμορφώνει μια ξεκάθαρη αισθητική διάσταση στην κουζίνα και εν τέλει στην ίδια την ελληνικότητα. Η ελληνική κουζίνα γίνεται διαυγής, ηλιόλουστη και γαλάζια, το επιστέγασμα της μεσογειακής διατροφής και του ελληνικού τουρισμού.

¹⁰¹ Οι χώρες που αρχικά κίνησαν τις διαδικασίες ήταν η Ελλάδα, η Ιταλία, η Ισπανία και το Μαρόκο, ενώ στη συνέχεια προστέθηκαν η Κροατία, η Κύπρος και η Πορτογαλία.

¹⁰² Πρόκειται για ένα νόστιμο μεν αλλά αρκετά λιπαρό πιάτο, όχι ιδιαίτερα υγιεινό και σίγουρα καθόλου απλό στη δομή και την παρασκευή του. Η λέξη μπελαλίδικο άλλωστε έχει ταυτιστεί με τον μουςακά.

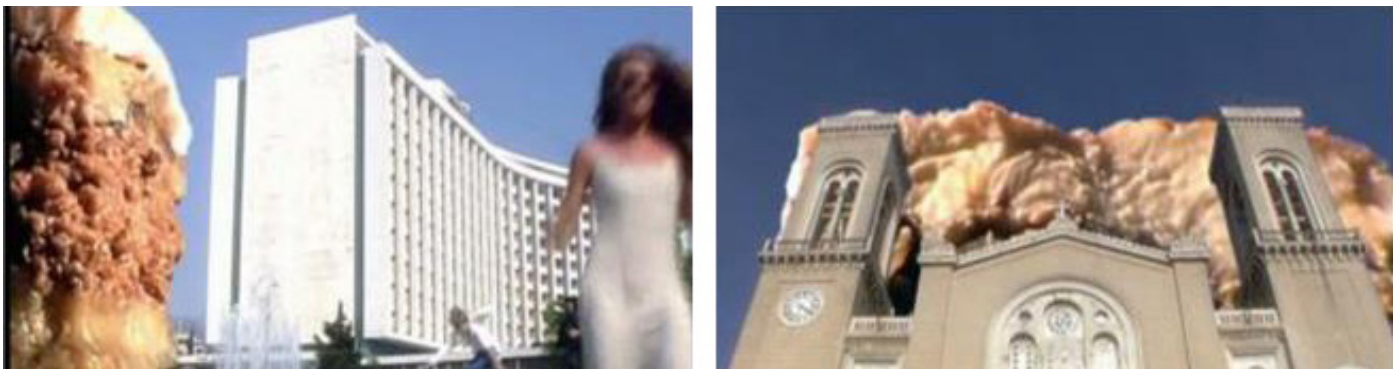
το ελληνικό τραπέζι

Στον τέταρτο μύθο το παρελθόν απομυθοποιείται, και από απόλυτο σημείο γνώσης και συγκρότησης γίνεται ανοιχτό σε νέες ερμηνείες. Έτσι και η ελληνικότητα παύει να αναδεικνύεται πατώντας σε μεμονωμένα σύμβολα και η αξία της μεταφέρεται στην έννοια της διαδικασίας. Δεν νοείται λοιπόν μέσα από αισθητικά στεγανά αλλά ως μια διαρκώς μεταβαλλόμενη εικόνα, η οποία όμως περιστρέφεται γύρω από 2 σταθερές, και κατ' αυτόν τον τρόπο, διαχρονικές έννοιες. Το ελληνικό τραπέζι και την ελληνική φιλοξενία. Το 2011, σε συνέδριο με θέμα τη σημασία της γαστρονομικής εμπειρίας για τον τουρισμό, ο τότε υπουργός Πολιτισμού αναφέρει πως υπάρχει “κάτι που κάνει την ελληνική εμπειρία του φαγητού απόλυτα μοναδική. Αυτό είναι το ελληνικό τραπέζι και όλα όσα νιώθουμε όταν μαζευόμαστε γύρω από αυτό. [...] Στο ελληνικό τραπέζι μαζεύεται η οικογένεια, οι φίλοι, οι συνεργάτες αλλά και άγνωστοι ταξιδιώτες διότι εκεί χτυπά ακόμα η καρδιά της Ελληνικής φιλοξενίας”.¹⁰³ Το φαγητό που συνοδεύει αυτή την εμπειρία είναι ο μεζές, αφού πρόκειται για μικρές μερίδες φαγητού, με ποικιλία γεύσεων ανάλογη με την ποικιλία των συνδαιτυμόνων που το μοιράζονται, και φυσικά συνοδεύεται από *οίνο που ευφραίνει την καρδιαν*. Και όπως ο Πλούταρχος έλεγε πως “το να φάει κανείς μόνος του δεν σημαίνει να γευματίσει αλλά να γεμίσει το στομάχι του σαν τα ζώα”¹⁰⁴, έτσι κι εμείς γινόμαστε μάρτυρες ενός σύγχρονου, πολιτισμένου συμποσίου, όπου οι επιμέρους εικόνες υποσκελίζονται αφήνοντας χώρο στην τελετουργία της ανταλλαγής και της γνωριμίας γύρω από το σταθερό συμβολικό σημείο, το τραπέζι. Σημασία πλέον έχει η επικοινωνία που επιτυγχάνεται με αφορμή το φαγητό.

Η στιγμή της ημέρας που οι Έλληνες μαζεύονται γύρω από το τραπέζι για να απολαύσουν ένα γεύμα ή διάφορα ορεκτικά (μεζεδες) με ούζο, είναι μία στιγμή που όλοι οι κάτοικοι αυτής της χώρας τηρούν με ευλάβεια. Το να μοιραστούν οι Έλληνες ένα γεύμα με φίλους, στο σπίτι, στο εστιατόριο ή σε μια ταβέρνα είναι μια βαθιά ριζωμένη κοινωνική συνήθεια. (VISITGREECE, “Η ελληνική φιλοξενία”)

¹⁰³ Ομιλία Παύλου Γερουλάνου, Υπουργού Πολιτισμού & Τουρισμού, στο συνέδριο “IMIC 2011: Δίνοντας Αξία στην Εμπειρία του Φαγητού” <http://www.conferences.gr/fileadmin/IMIC/2011/Presentations/Geroulanos.pdf> (7/6/201).

¹⁰⁴ Μότσιας (1982), σελ. 112.



Πάνος Κούτρας, *Η επίθεση του γιγαντιαίου μπουσακά*, 1999

Θεόφιλος, *Το μάζεμα της ελιάς*





Region of Crete, *Official tourism campaign 2013 spot*

Σειρά 'γραφιστικών' γραμματοσήμων



η αφανής ελληνικότητα

Ενώ είδαμε ποιές είναι οι κυρίαρχες ελληνικές μυθολογίες που αναδεικνύονται μέσα από την εθνική μας κουζίνα, αξίζει, πριν ολοκληρώσουμε την ενότητα, να αναφερθούμε σε μια ακόμα έκφραση ελληνικότητας η οποία, παρότι είναι απόλυτα οικεία στον μέσο Έλληνα, παραμένει σταθερά απύσχα από όλες τις αναφορές της εθνικής μας κουζίνας.¹⁰⁵ Το πιο χαρακτηριστικό πιάτο αυτής της κατηγορίας, εξίσου συμβολικό με τον μουσακά που είδαμε προηγουμένως, είναι η φασολάδα, τυπικό πιάτο που χαίρει μεγάλης εκτίμησης στη λαϊκή παράδοση και τις αφηγήσεις της.¹⁰⁶ Διαβάζοντας την ιστορία της φασολάδας, εύκολα διαπιστώνει κανείς πως πρόκειται για ένα φαγητό ζεστό, νόστιμο και θαλπωρικό το οποίο όμως είναι συνδεδεμένο με εποχές μεγάλης ανέχειας. Όπως αναφέρει η Μελίσα Στοϊλη “στην εποχή του πολέμου η φασολάδα [...] βοήθησε στην επιβίωση του λαού. [...] Πρόκειται για μια σούπα που έδινε το παρών όπου υπήρχε ανάγκη”.¹⁰⁷ Επιπλέον, σύμφωνα με τον Ηλία Μαμαλάκη, κατά την εποχή της επανάστασης στα χάνια κυρίως σέρβιραν σούπες, ζωμούς και ψωμί καθώς ήταν οικονομικά και χορταστικά.¹⁰⁸ Προκαλεί λοιπόν εντύπωση ο αποκλεισμός της φασολάδας από τις τάξεις των εθνικών πιάτων, αντίστοιχη με την εντύπωση που προκαλεί η πολύ μικρή αναφορά στην κρεατοφαγική παράδοση της Ελλάδας. Συγκεκριμένα, στο visitgreece.gr στην εισαγωγική ενότητα της *γαστρονομίας* δεν συναντάμε καμία αναφορά στο κρέας, ενώ στην ενότητα των *συνταγών*, στην παράγραφο που αφιερώνεται στην ηπειρωτική Ελλάδα γίνεται μια σύντομη αναφορά στο αρνί και το κατσίκι -που σχετίζονται κυρίως με το Πάσχα και ως εκ τούτου εμπίπτουν στην κατηγορία του εθίμου- προτού ξεκινήσει το εκτενές αφιέρωμα στην πίτα. Αναρωτιόμαστε λοιπόν που είναι άραγε η παράδοση της φασολάδας και της τσίκνας, και ο Επίκουρος έρχεται να μας απαντήσει πως η τουριστική εικόνα που εκπροσωπεί την ελληνική γαστρονομία “αποσιωπά πονηρά την κτηνοτροφική ή βαλκανική μας παράδοση, τα βούτυρα της Ηπείρου, τα τουρσιά, τα καυτερά και βαριά φαγητά της Μακεδονίας, τις λιπαρές σούβλες της Ρούμελης [...] ενώ προβάλλει αυτό που νομίζουμε ότι θέλουν οι τουρίστες (την υγιεινή πλευρά της γαστρονομίας) και αυτό που νομίζουμε ότι τρώμε: τη μεσογειακή κουζίνα”.¹⁰⁹

¹⁰⁵ Πρόκειται για την τελευταία ομάδα των εθνικών πιάτων (το “συν 1”).

¹⁰⁶ Η Μελίσα Στοϊλη αναφέρει λαϊκούς ήρωες, όπως ο Σπίθας και ο Καραγκιόζης, οι οποίοι επιζητούν με λαχτάρα να γεμίσουν το τσίγκινο δοχείο του συσσιτίου με το αντικείμενο του πόθου τους, που δεν είναι άλλο από τη ζεστή φασολάδα.

¹⁰⁷ Στοϊλη (2015), σελ. 35.

¹⁰⁸ Το υλικό προέρχεται από προσωπική συνέντευξη με τον Ηλία Μαμαλάκη, τον Σεπτέμβριο του 2016.

¹⁰⁹ Επίκουρος (2012), σελ. 165.

ΠΑΣΑΣ: Τι θα θέλατε;

ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ: **Φασολάδα. Φασολάδα
για όλη την Ελλάδα.**

ΠΑΣΑΣ: Ελα παιδί μου Καραγκιόζη, φάε
όση φασολάδα θες και θα βάλω τους
μάγειρές μου να φτιάξουν φασολάδα
και για όσους άλλους θέλουν.



Μέσα από την τουριστική βιομηχανία, που αποτελεί κεντρικό σημείο του σύγχρονου πολιτιστικού διαλόγου, βλέπουμε πως η κρίσιμη αξία μετατοπίζεται από το στομάχι στον ουρανό και το φαγητό μετατρέπεται σε αισθητική εμπειρία. Σύμφωνα με την κοινωνιολόγο Deborah Lupton “οι διατροφικές συνήθειες δεν σχετίζονται μόνο με τις βιολογικές ανάγκες αλλά χρησιμεύουν και για να σηματοδοτήσουν τα όρια ανάμεσα σε κοινωνικές τάξεις, γεωγραφικές περιοχές, εθνικότητες, κουλτούρες, φύλα, περιόδους ζωής, θρησκείες και επαγγέλματα, και για να διακρίνουν τελετουργίες, παραδόσεις, εορτασμούς, εποχές και τις ώρες της ημέρας”.¹¹⁰ Το φαγητό λοιπόν διαμορφώνεται με τέτοιο τρόπο που αποκαλύπτει στοιχεία ευρύτερης τάξης για τον πολιτισμό στον οποίο ανήκει, με αποτέλεσμα οι διατροφικές συνήθειες ενός λαού να καταλήγουν να είναι ενδεικτικές για το σύνολο της ηθικής και της αισθητικής του, και από πολιτισμικό προϊόν να γίνονται δείκτες ‘πολιτισμού’. Το άγνωστο και το ξένο ταξινομούνται έτσι ως κατώτερου επιπέδου, συμπαρασύροντας το σύνολο του πολιτισμού και των κατοίκων του. Όπως αναφέρει ο Pierre Bourdieu στο έργο του *Η Διάκριση*, που αποτελεί μια σημαντική μελέτη για το γούστο ως εργαλείο και διακύβευμα των κοινωνικών ταξινομήσεων, “τα γούστα (δηλαδή οι εκδηλωμένες προτιμήσεις) είναι η πρακτική καταδήλωση μιας αναπόφευκτης διαφοράς. Δεν είναι τυχαίο ότι, όταν χρειάζεται να δικαιολογηθούν, καταδηλώνονται ως εντελώς αρνητικά, μέσω της απόρριψης που αντιπαρατίθεται στα άλλα γούστα. [...] Τα γούστα είναι ασφαλώς πρώτα απ’ όλα *αποστροφή*, καμωμένη από φρίκη ή δυσανεξία που βγαίνει μέσα από τα σπλάχνα (“είναι να ξερνάς”) για τα άλλα γούστα, τα γούστα των άλλων”.¹¹¹ Επομένως η αποστροφή για το φαγητό του, λειτουργεί ως μέσο για τη διάκριση από τον Άλλο. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε πως τόσο στην αγγλική όσο και στη γαλλική γλώσσα οι έννοιες γούστο και γεύση μοιράζονται την ίδια λέξη (taste και goût αντίστοιχα). Παραθέτουμε παρακάτω ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της πρακτικής, ένα απόσπασμα από άρθρο που δημοσιεύτηκε σε αυστραλιανό περιοδικό σχετικά με την κινέζικη κουζίνα:

¹¹⁰ Deborah Lupton, ‘Food and Emotion’, στο Korsmeyer (2005), σελ. 317.

¹¹¹ Pierre Bourdieu, *Η διάκριση: κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης* (Αθήνα, Εκδόσεις Πατάκ, 2013), σελ. 99 η διάκριση. Και ποιά πιο κατάλληλη εφαρμογή από το φαγητό, που όντως μπορεί να βγει από τα σπλάχνα...

Οι Κινέζοι φημίζονται για την πραγματιστική τους προσέγγιση στο φαγητό. Η βασική αρχή φαίνεται να είναι 'αν δεν είναι δηλητηριώδες, φάτο'. Ανάλογα με την επαρχία στην οποία βρίσκεστε, οι γλιστερές μπουκιές στην κορυφή του ρυζιού μπορεί να είναι χείλια ή μάτια ψαριού, το κρέας μπορεί να είναι γάτα ημέρας ή ψιλοκομμένη κουκουβάγια, ενώ αυτά τα οστεώδη μικρά πράγματα που μοιάζουν με χέρια μωρού είναι πιθανό να είναι πόδια κοτόπουλου ή πάπιας... Στο Χονγκ Κονγκ, τα εστιατόρια φιδιών αφθονούν, ενώ στους υπαίθριους πάγκους, μικρά σπουργίτια με ρύζι είναι ψημένα ολόκληρα (ναι, ράμφη, τρομαγμένα μάτια, ολόκληρα) και περασμένα σε καλαμάκια. Γλυκόξινο φίδι ή σπουργίτι σε καλαμάκι, κανείς; Η ιδέα είναι αναμφισβήτητη *Monthy Pythonesque*.¹¹²



Peter Greenaway,
*The cook, the thief,
his wife and her
lover* (1989).

Η τελευταία
πράξη.

¹¹² Deborah Lupton, 'Food and Emotion', στο Korsmeyer (2005), σελ. 323. Το συγκεκριμένο απόσπασμα χρονολογείται πριν το 1994 και αναφέρεται στο τέλος του, στους Monty Pythons, τη βρετανική ομάδα παραγωγής τηλεοπτικών, κινηματογραφικών και θεατρικών έργων, που χαρακτηρίζεται από το κωμικό και σατιρικό στοιχείο που αγγίζει πολύ συχνά τα όρια του σουρεαλισμού.

Βλέπουμε πως στο πεδίο του φαγητού και των γαστρονομικών συνηθειών εισάγεται η έννοια της καλαισθησίας και, κατά συνέπεια, αποκτά ιδιαίτερη σημασία η “επιλογή” των εθνικών πιάτων μιας κουζίνας, καθώς είναι αυτά που πλέον σημειοδοτούν το σύνολο του ήθους και της εθνικής ταυτότητας. Σε αυτό το πλαίσιο λοιπόν μπορούμε να διαβάσουμε και να κατανοήσουμε την πρωμοδότηση της υγιεινής, ντελικάτης και πλούσιας σε γεύσεις μεσογειακής διατροφής έναντι της αισθητικής της ταπεινής και βαριάς φασολάδας και του βάρβαρου, σχεδόν παγανιστικού, σουβλίσματος του αρνιού. Οι τέσσερις εθνικές μυθολογίες που αναπτύξαμε σαφώς δεν είναι οι μοναδικές, είναι όμως αντιπροσωπευτικές της κουζίνας που προβάλλεται ως εθνική. Παρότι οι ενότητες διαφέρουν εννοιολογικά στην έκφραση της ελληνικότητας που αντιπροσωπεύουν, ο διαχωρισμός τους δεν είναι απόλυτος. Η φέτα για παράδειγμα, λόγω του χρώματος και της χρήσης της στα φαγητά, συνδέεται με το Κυκλαδίτικο λευκό και τη φωτεινή μεσογειακή κουζίνα αλλά και με το λευκό των μαρμάρων του Παρθενώνα¹¹³ και κατά συνέπεια με μια ιστορικότητα, ενώ ταυτόχρονα η προέλευσή της σχετίζεται με την κτηνοτροφική παράδοση της ηπειρωτικής Ελλάδας. Παρατηρούμε λοιπόν πως υπάρχουν σταθερές αξίες που διατρέχουν όλες τις εθνικές μυθολογίες με αποτέλεσμα να διαμορφώνεται μια συνολική αίσθηση αγνής, ανάλαφρης και υγιεινής ελληνικότητας, που βασίζεται στις φρέσκες πρώτες ύλες, στη μοναδικότητα του τόπου και την αυθεντικότητα των διαδικασιών παραγωγής και κατανάλωσης του φαγητού. Συγκροτείται εν τέλει μια ολική απόλαυση η οποία εγκαθιδρύει στο συλλογικό φαντασιακό την Ελλάδα, τη χώρα του αιώνιου καλοκαιριού.¹¹⁴

¹¹³ “Ασβέστες ή μάρμαρα; Δανέζικες μαϊμούδες ή ελληνική αυθεντικότητα;” Αθηνόραμα, “Φέτα, η επώνυμη”, <http://www.athinorama.gr/umami/food/articles/?id=2001972> (23/9/2016).

¹¹⁴ Στην ενότητα του visitgreece.gr για τα ελληνικά φρούτα αναφέρονται μόνο τα καλοκαιρινά φρούτα, λες και δεν υπάρχουν φρούτα τις άλλες εποχές του χρόνου ή λες και κανείς δεν θα χρειαστεί να έρθει να τα δοκιμάσει κάποια άλλη εποχή.



Θόδωρος
Αγγελόπουλος,
*Το λιβάδι που
δακρύζει* (2004).

Η ελληνικότητα
της επαρχίας
και της ομίχλης.
Στον αντίποδα
της μεσογειακής
αισθητικής.

INTERMΕΔΙΟ - ΑΛΛΑΓΗ ΓΕΥΣΗΣ

Ιδού λοιπόν η συνταγή. Ανάλογα με τα ιδεολογικά γούστα του συγγραφέα ως προς το τι σηματοδοτεί την ελληνικότητα, η ελληνική κουζίνα μαγειρεύτηκε ως εξής: αρχικά αφαιρέθηκαν τα τούρκικα μπαχαρικά για να φανεί το αρχαίο κλέος σ' όλη την άσπιλη αγνότητά του· κατόπιν, αφού απενεχοποιήθηκαν και εξαγιαστήκαν ως βυζαντινά, τα μπαχάρια προστέθηκαν και πάλι για να φανεί η ιδεολογική συγγένεια της ελληνικής με την ανατολίτικη μεσογειακότητα· έπειτα μπήκαν στην κατσαρόλα ισόποσες δόσεις από ξενόφερτες τεχνικές και φολκλόρ τοπικότητα, αφενός για να εκσυγχρονιστεί η κουζίνα μας και αφετέρου για να επιστρέψει στις ρίζες της. Κατέστη δε απαραίτητο, σε περιόδους εθνικής έξαρσης, να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο ελληνικά υλικά με σφραγίδα “γνησιότητας” σε περιόδους ειρήνης όμως, η ελληνική κουζίνα έδειξε μια πιο κοσμοπολίτικη, μια πιο “ογκρατέν” εξωστρέφεια. [...] Αφού έγιναν όλα αυτά, η ελληνική κουζίνα σοταρίστηκε αρχικά με εκσυγχρονιστικό αλλά, όπως αποδείχτηκε αργότερα, αλλόδοξο και ανθυγιεινό βούτυρο· μετά, όμως, περιχύθηκε αποκλειστικά και μόνο με μονοακόρεστο και πατριωτικό ελαιόλαδο· αρτύθηκε δε με μέτριες ποσότητες αισθητικής ελληνικότητας (λίγη σαφήνεια, αρκετή απλότητα και μπόλικο αγαιοπελαγίτικο φως), αρωματίστηκε από τα αρώματα της γνήσιας ελληνικής γης, και τέλος σβήστηκε με τους (λαο)γραφικούς χυμούς της τοπικής παράδοσης της γιαγιάς και του χωριού. Η ελληνική κουζίνα, αφού “μαγειρεύτηκε” από την εθνική ιδεολογία, όπως αυτή εκφραζόταν κάθε φορά, ήταν έτοιμη για κατανάλωση· σερβιρίστηκε δε εξ απαλών ονύχων στη συνείδησή μας, από κουζινολόγους και εστιατόρες, ως η γαστρονομική συνέχεια της ιστορίας της εθνικής μας κουζίνας, η αναλλοίωτη και πεντανόστιμη ουσία της γαστρονομικής μας ελληνικότητας, η απόδειξη ότι το έθνος μας τρώει το ίδιο εξαιρετικό φαγητό εδώ και τρεις χιλιάδες χρόνια: τον μουσακά...¹¹⁵

¹¹⁵ Επίκουρος (2012), σελ. 81.



Σορμπέ λάιμ με βασιλικό - για την αλλαγή της γεύσης...

4.0

ο χώρος

Έχοντας ολοκληρώσει το κυρίως κομμάτι της έρευνας σχετικά με την ανάλυση της ελληνικής κουζίνας, περνάμε στο τελευταίο κεφάλαιο που αφορά το χώρο του εστιατορίου. Όπως είδαμε, μέσα από την ταξινόμηση και τη σημειολογική ερμηνεία των εθνικών πιάτων, εξάγαμε συμπεράσματα ευρύτερης τάξης που αφορούν τις κυρίαρχες εκφράσεις ελληνικότητας, τις επονομαζόμενες ελληνικές μυθολογίες. Στο κεφάλαιο που ακολουθεί, με αρχικό υπόβαθρο αυτές τις μυθολογίες, θα αναζητήσουμε τη χωρική αναπαράσταση της ελληνικότητας στο χώρο των εστιατορίων. Πρόκειται ουσιαστικά για τη μελέτη μιας ενδεικτικής εφαρμογής του αναλυτικού εργαλείου, μέσα από την οποία θα επιχειρήσουμε εν τέλει να κατανοήσουμε το ρόλο της αρχιτεκτονικής σε ένα τέτοιο πλαίσιο αντίληψης της εθνικής ταυτότητας. Τα δύο κεφάλαια, επομένως, λειτουργούν συμπληρωματικά, καθώς από το πρώτο αντλήσαμε τις έννοιες που θα αναζητήσουμε στο δεύτερο. Επιχειρώντας να εντοπίσουμε τα σχεδιαστικά μέσα με τα οποία η ελληνικότητα αποκτά χωρική υπόσταση, περνάμε από το φαγητό στο μύθο και από το μύθο στο χώρο.

4.1 Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΝΗΜΗΣ

Ο Marcel Proust, στον πρώτο τόμο του *Αναζητώντας τον χαμένο χρόνο*, *Από τη μεριά του Σουάν*, περιγράφει τη στιγμή κατά την οποία, μέσα από τη γεύση μιας μαντλέν¹¹⁶ βουτηγμένης σ' ένα φλιτζάνι τσάι, ζωντανεύει η εικόνα του Combray, της μικρής πόλης όπου εντοπίζονται οι παιδικές του αναμνήσεις. Μέσα από την αφήγησή του γινόμαστε μάρτυρες της ανάδυσης της οπτικής ανάμνησης που συνδέεται με τη γεύση, στο συνειδητό του. Πιο αναλυτικά, στην αρχή η ξαφνική χαρά και η ζεστασιά που νιώθει δεν μπορεί να εξηγηθεί καθώς, όπως ο ίδιος περιγράφει, “είναι φανερό πως η αλήθεια που γυρεύω δεν βρίσκεται σ' αυτό [το φλιτζάνι], αλλά μέσα μου”.¹¹⁷ Από τη στιγμή όμως που καταφέρνει να συνδέσει τη γεύση του γλυκού με την ανάμνηση της θείας Λεώνης να του το δίνει “αμέσως, το παλιό γκρίζο σπίτι πάνω στο δρόμο όπου βρισκόταν το δωμάτιό της, ήρθε σαν σκηνικό θεάτρου [...] κι όλο το Κομπραί και τα περίχωρά του, όλ' αυτά που παίρνουν μορφή και υλική υπόσταση, βγήκαν, πόλη και κήποι, απ' το φλιτζάνι [του] με το τσάι”.¹¹⁸ Σε ένα διαφορετικό τόπο και χρόνο, ο Οδυσσέας Ελύτης γράφει το ποίημα *Μια συνταγή για συκιά στη Σκύρο ή στη Σίκινο*. Στους στίχους του περιγράφει τις ιδανικές συνθήκες που θα όφειλαν να συνοδεύουν τη δοκιμή ενός σύκου, φυσικά στα εν λόγω νησιά του Αιγαίου, οι οποίες σκιαγραφούν την οπτική μεταφορά του Κυκλαδίτικου άγονου τοπίου και την ανάμνηση της Ελληνικής Επανάστασης.

Επιλέγετε μια θέση πλάι σ' ένα χαλασμένο μαντρότοιχο που το άνοιγμά του μπάζει αεράκι γιομάτο μνήμες του '21 και ψεκάδες θαλάσσης. Η παρουσία στην γειτονιά μιας αίγας θα ήταν ευκαία. Μερικές νύχτες τ' αφήνετε κάτω από τρία τέταρτα σελήνης και τριζόνια μυριάδες. Με τα πρώτα του όρθρου και λίγη αδημονία πριν το δάγκωμα δοκιμάζετε αν διαστέλλονται τα ρουθούνια σας, και αφήνετε να διαρρεύσει κάτι μενεξεδί με υγρόν ώχρας εωσότου νιώσετε το γάλα της νέας ημέρας. Τότε απλώνετε το χέρι σας.¹¹⁹

¹¹⁶ Πρόκειται για χαρακτηριστικά γαλλικά γλυκά, που φτιάχνονται με αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη και ξύσμα πορτοκαλιού, συνήθως σε σχήμα αχιβάδας.

¹¹⁷ “Μια γλυκιά απόλαυση με είχε κυριεύσει, απομονωμένη, χωρίς να ξέρω την αιτία της. [...] Αισθανόμουν πως ήταν συνυφασμένη με τη γεύση του τσαγιού και του γλυκού, αλλά και πως την ξεπερνούσε απεριόριστα, πως δεν μπορούσε να είναι της ίδιας φύσης.” Μαρσέλ Προυστ, *Αναζητώντας τον χαμένο χρόνο*, *Από τη μεριά του Σουάν* (Αθήνα, Βιβλιοπωλείον της Εστίας, 2014), σελ. 48.

¹¹⁸ Στο ίδιο, σελ. 50.

¹¹⁹ Οδυσσέας Ελύτης, *Εκ του πλησίον*, (Αθήνα, Εκδόσεις Ίκαρος, 1998).

Και από τα δύο κείμενα αντιλαμβανόμαστε την έντονη σύνδεση του φαγητού με τη μνήμη του τόπου, μνήμη προσωπική ή συλλογική, και ακόμη περισσότερο τη δύναμη του φαγητού να την ανακαλέσει. Και αν, όπως είδαμε προηγουμένως, στην αγγλική και τη γαλλική γλώσσα η γεύση συνδέεται ετυμολογικά με το *γούστο*, στην ελληνική γλώσσα η λέξη που περισσότερο ταυτίζεται με τη γεύση είναι ο *νόστος*, η επιστροφή. Το ομηρικό *νόστιμον ήμαρ* που τόσο λαχταρά ο Οδυσσεάς, είναι η πολυπόθητη ημέρα της επιστροφής του στην Ιθάκη, την πατρίδα που νοσταλγεί. Η νοσταλγία με τη σειρά της, σύνθετη λέξη από το *νόστος* και το *άλγος*, είναι ο ψυχικός πόνος και ο διακαής πόθος για το ταξίδι της επιστροφής, και είναι αυτή που ανασύρει την ανάμνηση του τόπου, όταν κανείς βρίσκεται μακριά του. Έτσι, οι λέξεις *νόστιμος* και *άνοστος* επιτρέπουν μια διπλή ανάγνωση, γαστρονομικής και ετυμολογικής φύσης.¹²⁰ Σε ένα πρώτο επίπεδο περιγράφουν κάτι που έχει καλή ή όχι γεύση, ενώ σε ένα δεύτερο επίπεδο δηλώνουν τη δυνατότητα αποκωδικοποίησης και συσχετισμού με τον τόπο και το παρελθόν, καθώς, όπως σημειώνει η ανθρωπολόγος Νάντια Σερεμετάκη “τίποτα δεν είναι πιο νόστιμο από το παρελθόν”.¹²¹ Με αυτή την έννοια, η επίκληση στη γεύση της επιστροφής προϋποθέτει την προηγούμενη εμπειρία και την αποχώρηση από αυτή. Συνεπώς για να καταστεί κάτι νόστιμο πρέπει να είναι γνωστό, γεγονός που εισάγει για ακόμα μια φορά την έννοια της εξοικείωσης, τόσο με την κουζίνα όσο και με τον τόπο παραγωγής της.

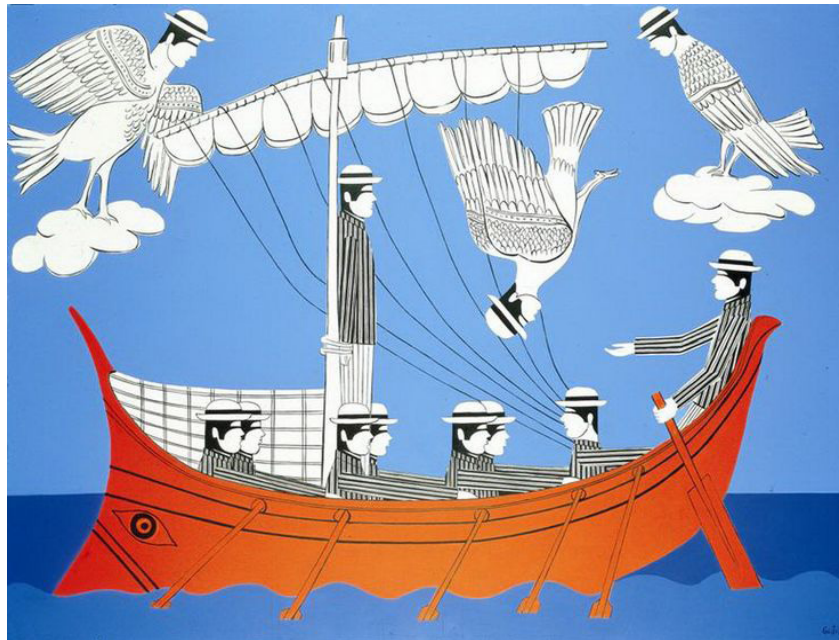
Στην περίπτωση του Proust, ή του Ελύτη και του συνονόματού του, η γνώση του τόπου προϋπάρχει ως ανάμνηση και έτσι επιτυγχάνεται -σχεδόν αυτόματα- η σύνδεσή της με το φαγητό. Τι γίνεται όμως στην περίπτωση που το κοινό στο οποίο απευθύνεται μια εθνική κουζίνα, εν προκειμένω η ελληνική, δεν έχει προηγούμενη εικόνα του τόπου; Για τον ανθρωπολόγο James Fernandez η “επιστροφή στο όλον” προϋποθέτει κοινές αισθητηριακές εμπειρίες, όπως είναι η ακοή, η όραση, η αφή ή η γεύση. Όπως αναφέρει ο ίδιος “αν δεν έχουμε αυτή τη βάση πρέπει με κάποιο τρόπο να την αναδημιουργήσουμε μέσα από εικόνες που προκαλούν την πρωτογενή αντίληψη.

¹²⁰ Βέβαια τελικά και ο *άνοστος* ή ο *νόστιμος* συνδέονται με το *γούστο*, σύμφωνα με μια αισθητική προσέγγιση, μεταφορικά.

¹²¹ C. Nadia Seremetakis, ‘The Breast of Aphrodite’, στο Korsmeyer (2005), σελ. 297. Η μεταφραση είναι της γράφουσας. Επιλέξαμε τη λέξη *νόστιμο* αντί του *ευγευστου*, για να δηλώσουμε με αυτόν τον σχεδόν αυτοαναφορικό ορισμό την ένταση του ισχυρισμού. Στο άρθρο αυτό η Νάντια Σερεμετάκη μιλάει για το ροδάκινο και για το πώς η γεύση του πλέον υπάρχει μόνο στη μνήμη. Η ίδια είναι κάτοικος εξωτερικού.

Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η αναβίωση, ως η διαδικασία με την οποία ένας τομέας της εμπειρίας που βιώνεται κατακερματισμένος επανεκτιμάται, αναδεικνύοντας την τελετουργική του διάσταση”.¹²² Αντιστοιχίζοντας την κατασκευασμένη *επιστροφή στο όλον* με την κατασκευή της *ανάμνησης*, την απάντηση στο ερώτημά μας έρχεται να δώσει ο χώρος του εστιατορίου. Με αυτή την έννοια, το εστιατόριο, ως ο χώρος στον οποίο καταναλώνεται η εθνική κουζίνα, καλείται να αναπαραστήσει τον τόπο ώστε να συνδεθεί με το φαγητό και, με αυτόν τον τρόπο, να συγκροτηθεί η μνήμη.

Στις δύο επόμενες ενότητες θα αναπτύξουμε αυτή την υπόθεση εργασίας αντιμετωπίζοντας το εστιατόριο ως τον σκηνικό χώρο όπου τελείται η εθνική αναπαράσταση και θα εξετάσουμε το ρόλο της αρχιτεκτονικής στην αισθητικοποίηση της εθνικής εμπειρίας. Ως υπόβαθρο σε αυτή την αναζήτηση θα χρησιμοποιήσουμε τις ελληνικές μυθολογίες που εξάγαμε προηγουμένως, ακολουθώντας την άποψη του Barthes που υποστηρίζει ότι “ο μυθικός λόγος αποτελείται από μian ύλη που είναι κιάλας κατεργασμένη και που προορίζεται για την κατάλληλη επικοινωνία”.¹²³



Γιάννης Γαϊτής,
Σειρήνες και
Οδυσσέας

¹²² David E. Sutton, ‘Synesthesia, Memory, and the Taste of Home’, στο Korsmeyer (2005), σελ. 306. Η μεταφραση είναι της γράφουσας.

¹²³ Μπαρτ (2007), σελ. 203.

4.2 ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΩΣ ΕΘΝΙΚΟ ΣΚΗΝΙΚΟ

Μέσα στα αστικά κέντρα τα εθνικά εστιατόρια, πιο πολύ από οποιοδήποτε άλλο χώρο, λειτουργούν ως πομποί της εθνικής ταυτότητας, καθώς, με αφορμή το φαγητό και γύρω από αυτό, το εστιατόριο δημιουργεί ένα εθνικό σκηνικό. Με μια δόση υπερβολής δε, θα μπορούσαμε να το περιγράψουμε ως χώρο αφιερωμένο στην εθνική λατρεία. Τα πάντα είναι προσεκτικά επιλεγμένα και σχεδιασμένα με σκοπό την απόδοση της ατμόσφαιρας, ή της *αύρας*¹²⁴, κατά Benjamin. Ο σχεδιασμός των χώρων, η διακόσμηση, ακόμα και η μουσική υπόκρουση καλούνται να εκπροσωπήσουν την κατασκευασμένη εικόνα του πολιτισμού, ενώ ο στόχος είναι αμφίδρομος: η μεταφορά στο *εδώ και τώρα* του τόπου προέλευσης και ταυτόχρονα το *ταξίδι* του πελάτη *εκεί*. Ο χώρος του εστιατορίου προσομοιάζει έτσι ένα φανταστικό περιβάλλον, που νοσηματοδοτεί το φαγητό και νομιμοποιεί την εθνική συγκρότηση. Ο χρόνος σταματά, καθώς αυτό που έχει σημασία είναι η τοπική μεταφορά και, σε αυτό το πλαίσιο, μπορούμε να αντιληφθούμε το εθνικό εστιατόριο ως μια *ετεροτοπία* ανάμεσα στις καθημερινές χωροθετήσεις της σύγχρονης πόλης.

Σύμφωνα με τον Μισέλ Φουκώ, η ετεροτοπία είναι μια ενεργά πραγματωμένη ουτοπία, ένας τόπος που βρίσκεται έξω από όλους τους άλλους τόπους, παρότι είναι πραγματικά εντοπίσιμος.¹²⁵ Η ετεροτοπία δημιουργεί μια ψευδαίσθηση καθώς έχει την “ικανότητα να συμπαραθέτει σε έναν μόνο πραγματικό τόπο περισσότερους χώρους”¹²⁶ ή/ και χρόνους. Αναγνωρίζουμε λοιπόν στην ετεροτοπία του εστιατορίου την αλληλουχία των σκηνών όπου μπλέκονται τα σύμβολα στο χώρο και το χρόνο, με κύριο γνώμονα την προβολή της εκάστοτε εθνικής μυθολογίας. Τελικά, το εθνικό σκηνικό που στήνεται λειτουργεί αντίστοιχα με τον *καθρέφτη* του Φουκώ, που αποτελεί την

¹²⁴ Ο Βάλτερ Μπένγιαμιν στο έργο του *Το έργο τέχνης στην εποχή της τεχνικής αναπαραγωγιμότητάς του*, μιλάει για το έργο τέχνης, αντιπαραβάλλοντάς το αυθεντικό με το αντίγραφο του. Κατά τον ίδιο, αυτό που χάνεται κατά την αντιγραφή είναι η ‘αύρα’, το μοναδικό *εδώ και τώρα* του έργου τέχνης. Γίνεται όμως, με αυτόν τον τρόπο, επίκαιρο καθώς μπορεί να πάει να συναντήσει τον άνθρωπο στο δικό του “*εδώ και τώρα*”, στην εκάστοτε κατάστασή του.

¹²⁵ Η ουτοπία αντιστοιχεί ορίζεται ως μια χωροθεσία χωρίς πραγματικό τόπο που έχει μια σχέση άμεσης ή ανεστραμμένης αναλογίας με τον πραγματικό χώρο της κοινωνίας. Είναι ένας χώρος θεμελιωδώς εξωπραγματικός ως προς την ουσία του. Michel Foucault, *Ετεροτοπίες και άλλα κείμενα* (Αθήνα, Εκδόσεις Πλέθρον, 2012), σελ. 257.

¹²⁶ Foucault (2012), σελ. 264. Πρόκειται για την τρίτη αρχή της ετεροτοπολογίας. Ο Φουκώ ως ετεροτοπίες αναφέρει το σκηνικό ενός θεάτρου, την οθόνη του κινηματογράφου και τον περσικό κήπο.

ενδιάμεση εμπειρία ανάμεσα στην ουτοπία και την ετεροτοπία. Πιο αναλυτικά, μέσα από τον καθρέφτη -ή το εστιατόριο στη δική μας περίπτωση- “βλέπω τον εαυτό μου εκεί που δεν υπάρχει” και είναι το δικό μου βλέμμα που πέφτει πάνω μου και “που προσφέρει σ’ εμένα τον ίδιο την ορατότητά μου”.¹²⁷ Στην ουσία πρόκειται για τη διαδικασία του ‘αυτό’ και ‘έτερο’ - προσδιορισμού που έχουμε αναφέρει, όπου μέσα από την ανάδειξη των επιλεγμένων εθνικών συμβολισμών συγκροτούμε το λεξιλόγιο με το οποίο δηλώνουμε την ταυτότητα μας αλλά και τον τρόπο με τον οποίο οι εξωτερικοί παρατηρητές μπορούν να μας δουν και να μας διαβάσουν. Μπορούμε να μιλήσουμε λοιπόν για μια ταυτόχρονη διαδικασία συγκρότησης και ταξινόμησης της εθνικής ταυτότητας, μια δήλωση του Όμοιου το οποίο, με αυτόν τον τρόπο, δύναται να διακριθεί από το Έτερο.

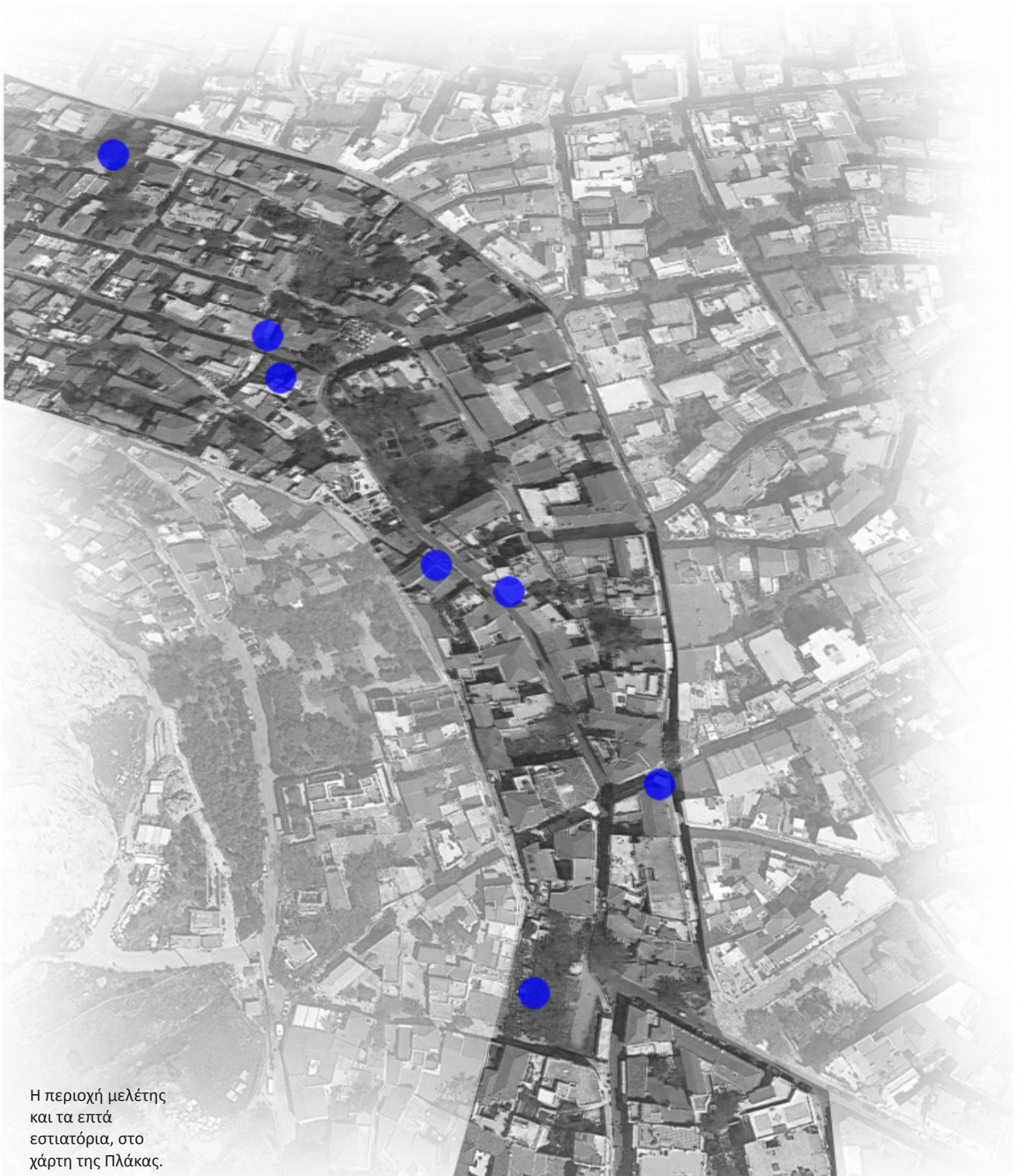
Το ελληνικό εστιατόριο ή, στην παραδοσιακή του μορφή, η ταβέρνα αποτελεί έναν χώρο συνάντησης, φαγητού και κρασοκατάλυξης, κεφιού, ζωηρών συζητήσεων και επικοινωνίας. Ξεκινώντας από τα καπηλειά της αρχαίας Ελλάδας και περνώντας από τα μαγέρικα του Βυζαντίου, τις οθωμανικές λοκάντες και τα ρεμπέτικα στέκια των προσφύγων της Μικράς Ασίας, η ταβέρνα, όπως σχολιάζει ο Γιώργος Πίττας, “αποτέλεσε για τους Έλληνες χώρο ‘ομαδικής ψυχοθεραπείας’ με θεράποντα τον ταβερνιάρη. Είναι χώρος υπέρβασης, κυριαρχούμενος από το συναίσθημα, όπου το φαγητό και το ποτό δεν είναι παρά η αφορμή για να ενωθεί η μια ψυχή με την άλλη”.¹²⁸ Περνώντας λοιπόν στην ελληνική περίπτωση, προκειμένου να αποκτήσουμε μια σαφή εικόνα του τρόπου με τον οποίο λειτουργεί ο εθνικός σχεδιασμός σε αυτό το διπλό επίπεδο, πραγματοποιήσαμε μια επιτόπια έρευνα σε χώρους εστίασης. Το αντικείμενο της μελέτης αντλήθηκε κυρίως από την τουριστική κατηγορία, απ’ όπου επιλέξαμε ένα ενδεικτικό δείγμα επτά εστιατορίων στην περιοχή της Πλάκας. Ο λόγος που επιλέξαμε τη συγκεκριμένη περιοχή είναι η εγγύτητά της στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας, θεωρώντας πως, αφού απευθύνεται σε μεγάλο ποσοστό σε επισκέπτες της πόλης, τα εστιατόριά της θα έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να προάγουν την ελληνική ταυτότητα και τις μυθολογίες της. Η επιλογή των συγκεκριμένων εστιατορίων

¹²⁷ Στο ίδιο, σελ. 260.

¹²⁸ Έλλη Ισμαηλίδου, “Η ταβέρνα (ξανα)ζει...” ΤΟ ΒΗΜΑ, 21/3/2010, <http://www.tovima.gr/society/article/?aid=321401> (10/10/2016)

έγινε ύστερα από τη μελέτη των προτάσεων του περιοδικού Αθηνόγραμμα, του διαδικτυακού τόπου Trip Advisor και 3 τουριστικών οδηγών¹²⁹, με την παράλληλη επίσκεψη στην περιοχή και την παρατήρηση της επισκεψιμότητάς τους. Όπως αναφέραμε, το δείγμα είναι ενδεικτικό τόσο εντός της Πλάκας όσο, ακόμη περισσότερο, στο σύνολο του ιστορικού κέντρου και της Αθήνας. Στο πλαίσιο της έρευνας κάναμε αυτή την παραδοχή αναζητώντας μια ενδεικτική εικόνα, με βασικό κριτήριο την απεύθυνση σε ξένο κοινό. Στόχος ήταν η καταγραφή των στοιχείων εκείνων που αποδίδουν την ελληνικότητα, του τρόπου δηλαδή που ο κάθε χώρος έχει συνθέσει την ετερόκλητη εικόνα της Ελλάδας και, σε δεύτερο επίπεδο, η κατανόηση του ποιιά εικόνα είναι αυτή, μέσα από την αντιπαραβολή της με τις ελληνικές μυθολογίες του προηγούμενου κεφαλαίου. Συντάξαμε έτσι έναν πίνακα που περιλαμβάνει ποιοτικά στοιχεία του σχεδιασμού των χώρων και απαρτίζεται από τις εξής ευρύτερες κατηγορίες που αφορούν: α) τον κυρίως χώρο (υλικά, χρώματα, ύψος), β) τον υπαίθριο χώρο (υλικά, φύτευση), γ) το 'τραπέζι' (διάταξη, υλικά), και δ) τη διακόσμηση. Όπως αποδείχθηκε, και σε ένα βαθμό είχε προβλεφθεί, η κατηγορία της διακόσμησης, παίζει τον κυρίαρχο ρόλο στην απόδοση της ελληνικής ατμόσφαιρας. Στη συνέχεια παρουσιάζουμε τα στοιχεία που εντοπίσαμε και συλλέξαμε από τα εστιατόρια, μαζί με την απόπειρα ταξινόμησής τους.

¹²⁹ Πρόκειται για τους οδηγούς Athens (Marco Polo), Pocket Athens (Lonely Planet) & Top 10 Athens (Eye-witness Travel).



Η περιοχή μελέτης
και τα επτά
εστιατόρια, στο
χάρτη της Πλάκας.

1	όνομα	ΕΡΜΕΙΟΝ	ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΣΧΟΛΑΡΧΕΙΟΝ
2	κυρίαρχα χρώματα	καφέ, μπεζ, λευκό	καφέ, πράσινο, λευκό	καφέ, λευκό, πράσινο
3	κυρίαρχα υλικά	μάρμαρο (τεχνοτροπία για να φαίνεται παλιό), πέτρα, ξύλο (οροφή)	ξύλο (στα σκαλιά "κυκλαδίτικη" πλακόστρωση)	μωσαϊκό, ξύλο
4	υπαίθριος χώρος	πλακοστρωμένος υπαίθριος χώρος - τέντα - πέργκολα (με καλαμωτή), φανάρια (για υποστηλώματα)- ενδιαφέρουσα η οπτική στους πίνακες του διπλα μαγαζιού	πολύ μεγάλος υπαίθριος (το βασικό κομμάτι είναι ο υπαίθριος χώρος) σε κλιμακωτά επίπεδα - πάλκο μουσικών	ημιυπαίθριος (ο βασικός χώρος) στεγασμένος - κλείνει με πλαστική μεμβράνη - τραπέζια στο πεζοδρόμιο
5	φύτευση	αναρριχώμενα φυτά - ελιές (κιούπια)	αναρριχώμενα - κιούπια κεραμικά με ελιά	αναρριχώμενα (αμπέλι) και γλαστράκια (ρεφ καζαντζακης)
6	τραπέζια	μπεζ+λευκό τραπεζομάνηλο μέσα/ καρό έξω/ ξύλινα τραπέζια και καρέκλες (ψάθα έξω, μαξιλάρι μέσα)	διπλό τραπεζομάνηλο (καρό + λευκό)/ μεγάλα τραπέζια (καρέκλες ξύλινες με ψάθα)	πλαστικό τραπέζι που μοιάζει με μάρμαρο - χωρίς τραπεζομάνηλα, ξύλινες καρέκλες με ψέθα - βαζάκι με λουλουδάκια
7	διακοσμητικά μοτίβα			
7.1	εικόνες	διαφήμιση μεταξύ	ζωγραφίες - τοιχογραφίες με σκηνές από παλιά αθηναϊκή ζωή - ρεμπετες, μέθυσοι, νυχτερινή διασκέδαση	κιθαρά - καταλογος (γοργονα) αστειαικι με πανειστημιο
7.2	σχήματα	μαϊανδροι στα κιούπια εξωτερικού χώρου		
7.3	κτίρια	αμφορείς, ακροκέραμα, ακρόπολη μέσα σε καμάρα, κεραμικά, βρύση	τοιχογραφία με ακρόπολη και πλατεία (ποια είναι) και καθημερινή ζωή	"σφιγγα", κεραμική γατα, ακροκεραμα, παλιες λάμπες (τσιγγινες), φαναράκια, μικρος αμφορεας
7.4	άνθρωποι	παραδοσιακές φορεσιές		οικογενειακές παλιές φωτος (ποδοσφαιρικη ομάδα, στρατος, απόκριες)
7.5	αντικείμενα φετίχ	παλιό πιάνο, πολυέλαιος, "τοτεμ" παλιό μπακάλικο, βαρκα για προθηκη ψαριών, επιγραφή αρχιτέκτονα	πάλκο μουσικών, τοτεμ	καράβι, παλιο γραμμόφωνο, αδεια μπουκάλια μπύρας, ταμπελα ουζερι, παλιο ραδιφωνο
8	3 έννοιες ελληνικότητας στο σχεδιασμό του χώρου (ερώτηση στους ιδιοκτήτες)	παραδοσιακό - αυθεντικό - νοσταλγία	γλέντι - παραδοσιακό - ανοιχτό	οικογενειακό - φιλοξενία - αυθεντικό

ΠΛΑΤΑΝΟΣ - οικογενειακη ταβερνα	ΖΟΡΜΠΑΣ	ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙΑ (κι αυτο παλιο)	ΔΙΟΓΕΝΗΣ
λευκό - καφέ	καφέ, μπεζ, λευκό	λευκό - καφέ	καφέ, μπεζ, λευκό
μωσαϊκό, ξύλο	πλακάκι-παλιός πέτρινος τοίχος- ξύλο (οροφή)	μωσαϊκό, ξύλο	μάρμαρο - πέτρα (τοίχοι) ξύλο
μεγάλος υπαίθριος - πλακοστρωμένος - φαναράκια - λαμπιόνια πανηγυριου	στον πεζόδρομο deck / "κατασκευη" γυρω από παράθυρα : στέγη και ράφια για γλάστρες - τέντα - φαναράκια	στον πεζόδρομο τραπέζια, μπλε χρώμα στο καφασωτό/ τέντα	τραπέζια στον πεζόδρομο και στα επίπεδα φαναριού Διογένη - ομπρέλες / πολύ καλή οπτική του χώρου
αναρριχώμενα (στην οροφή) : πλήρης σκίαση - επιπλέον χαμηλή φύτευση	γλάστρες και γλαστράκια (πολλά!)	αναρριχώμενα στον τοίχο (στο καφασωτό)	δέντρα (πεζοδρόμου) - επιπλέον παρτέρια με χαμηλή φύτευση - σκιά
πράσινο καρό και λευκό ταπεζομάντηλο - ξύλινες καρέκλες με ψάθα - καρο κοκκινο έξω / χάρτινο κάλυμμα λευκό με μοτίβο ελιάς	ξύλινα τραπέζια, ξυλινες καρέκλες με ψάθα (βαμμενες πρασινες) - λευκο και καρο πρασινο/ 4 με 6	ξύλινες καρέκλες, καρό πράσινο, λευκό ταπεζομάντηλο/ για μεγάλες παρέες	ριγέ λευκό μπεζ ταπεζομάντηλο - χάρτινο κάλυμμα μπεζ (τύπου λαδόκολα) - ξύλινες καρέκλες με ψάθα
αρχαια προτομη, "μασκα τραγωδίας", βραβεια - διακρισεις		διαφημιση φιξ αλφα (παλιες), παναγια	μαρμάρινο διακοσμητικό με άλογο (αισθητικής αρχαίας Ελλάδας)
σεμεδακι			διακοσμητικό καράβι
παλια συνοικια, ακροπολη, χιονισμενο χωριο/ ακροκεραμα, κεραμικα, κεραμιδια	χωρις προφανη λόγο, γύψινο στο ταβανι	ακροπολη, καλλιμαρμαρο	αψίδα με τουβλάκι -
καραγκιοζης (φιγουρες), ορεστης μακρης	φωτο ζορμπα, βουγιουκλακη, ορεστης μακρης κλπ ταινιες (γαλυφαλλο στ αυτι)	καραγκιοζης, ορεστης μακρης, ταινιες γενικα, τσολιαδε	
πλαστικο γιασεμι, παλιο ραδιοφωνο	παλιο ρολόι, παλιο γραμμοφωνο, τυμπανο	τοτεμ (προς κουζινα - χαμηλο σπιτακι με κεραμιδια και παραθυρακια με χρωματιστο τζαμι, απο το "ανοιχτο παραθυρο φαινεται ο γυρος)	"πιθάρι" Διογένη - τοτέμ μπακάλικο, βαρκα για προθηκη ψαριών
παραδοσιακό - παρεϊστικο - κλασικό	παραδοσιακό - διασκέδαση - ζεστό	παρέα - αυθεντικό - φιλοξενία	ποιότητα - παραδοσιακό - σύγχρονο

Μελετώντας το υλικό του πίνακα, παρατηρούμε πως σε γενικές γραμμές διαμορφώνεται ένα κοινό μοτίβο, το οποίο διαφοροποιείται στις λεπτομέρειες. Περνώντας από τις τέσσερις κατηγορίες θα αναπτύξουμε συνοπτικά τις βασικές αρχές του σχεδιασμού. Ο κυρίως χώρος συνήθως έχει απλές γραμμές και τα χρώματα που κυριαρχούν είναι το λευκό, το καφέ και το μπεζ, αποδίδοντας μια γήινη ατμόσφαιρα. Φαίνεται λοιπόν πως λειτουργεί ως το δοχείο που πρόκειται να λάβει τη διακόσμηση και να στεγάσει την τελετουργία του τρώγειν. Το δάπεδο είναι μωσαϊκό, πλακάκι, ξύλινο ή στρωμένο με μάρμαρο, δίνοντας την εντύπωση πως υπήρχε εκεί πολύ πριν από εμάς και πως πάνω σε αυτό έχουν πατήσει γενεές επισκεπτών. Οι τοίχοι στο μεγαλύτερο ποσοστό τους είναι βαμμένοι στο λευκό του ελληνικού φωτός, διαμορφώνοντας τον ιδανικό καμβά πάνω στον οποίο θα τοποθετηθούν οι πινακίδες ελληνικότητας, ενώ τα ταβάνια, τέλος, επιδιώκουν την απόδοση του ξύλου, παραπέμποντας σε παραδοσιακές αρχιτεκτονικές δομές. Σημαντικό ρόλο παίζει το γεγονός πως τα κτίρια που στεγάζουν τα εστιατόρια στη συγκεκριμένη περιοχή είναι αρκετά παλιά, επομένως το κέλυφος, όπου ήταν δυνατό, έχει διατηρηθεί στην αρχική του κατάσταση. Το κτίριο, μέσα από την ιστορία του, συνδέει το παρόν με το παρελθόν και παραμένει μάρτυρας της ιστορίας του τόπου και του φαγητού, των ανθρώπων που έχει φιλοξενήσει και των γεγονότων που έχουν διαδραματιστεί μέσα και έξω από αυτό.





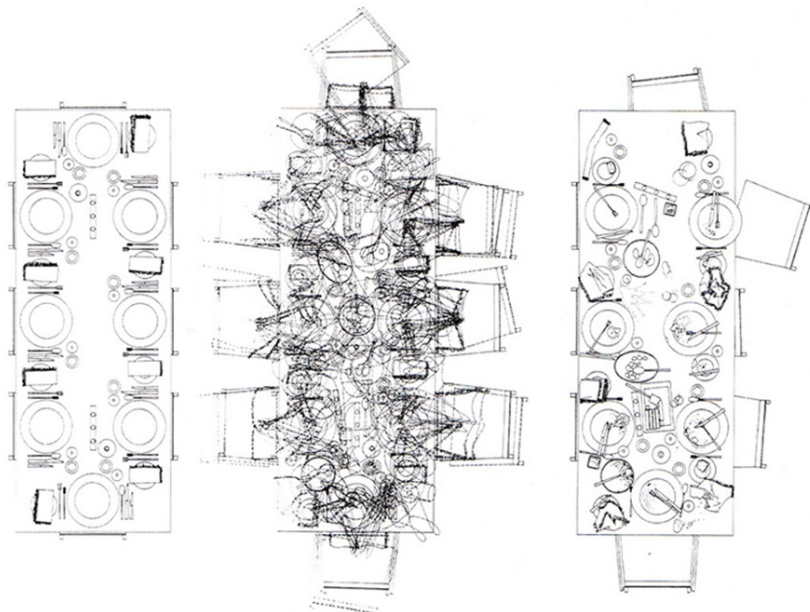
Μεγάλη σημασία αποκτά ο υπαίθριος χώρος, καθώς το ήπιο ελληνικό κλίμα πριμοδοτεί την υπαίθρια γευστική εμπειρία με αποτέλεσμα, αν δεν υπάρχει η δυνατότητα του συγκεντρωμένου χώρου, όπως είναι η αυλή, το αίθριο ή ο κήπος, τα εστιατόρια να καταφεύγουν στην αποτελεσματική λύση της “επέκτασης” στα πεζοδρόμια ή τους πεζοδρόμους. Οι συνήθεις μορφολογικές επιλογές του σχεδιασμού περιλαμβάνουν την πλακόστρωση του δαπέδου¹³⁰, ή σε εξεζητημένες περιπτώσεις τη διαμόρφωση ξύλινης εξέδρας. Η φύτευση, όπως είναι λογικό, παίζει σημαντικό ρόλο στην απόδοση της ατμόσφαιρας και στο μεγαλύτερο μέρος της περιλαμβάνει αναρριχώμενα φυτά, τα οποία μάλιστα σκαρφαλώνουν στην πέργκολα που, κατά κανόνα, τα συνοδεύει. Ως επί το πλείστον συναντάμε κλήματα ή μπουκαμβίλιες, τυπικά ελληνικά σύμβολα, τα μεν παραπέμποντας στο κρασί και την αμπελοφιλοσοφία που συνοδεύει το γεύμα, τα δε σε μια κυκλαδίτικη αισθητική. Παράλληλα παρατηρούμε την έντονη παρουσία κεραμικών κiuπιών και πιθαριών -ενίοτε με κάποιο σχέδιο μαιάνδρου- στα οποία φυτεύονται μικρές ελιές, το έτερο σύμβολο της ελληνικής φύσης και αγροτικής παραγωγής, ενώ σε μικρότερη κλίμακα βρίσκουμε μικρά γλαστράκια με αρωματικά, και μη, φυτά. Ο βασιλικός με το πλούσιο άρωμά του φυσικά κατέχει εξέχουσα θέση ανάμεσά τους. Η εικόνα κλείνει με τον φωτισμό, που περιλαμβάνει φαναράκια ή λαμπιόνια πανηγυριών, τα οποία συμπληρώνουν τη χαλαρή ατμόσφαιρα ενός γεύματος κάτω από τον έναστρο ελληνικό ουρανό και την αίσθηση πως εδώ το καλοκαίρι κρατάει για πάντα.



¹³⁰ Η επιλογή της πέτρας και της τεχνοτροπίας ποικίλει, όμως σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να παραπέμπει ακόμη και στις Κυκλάδες.



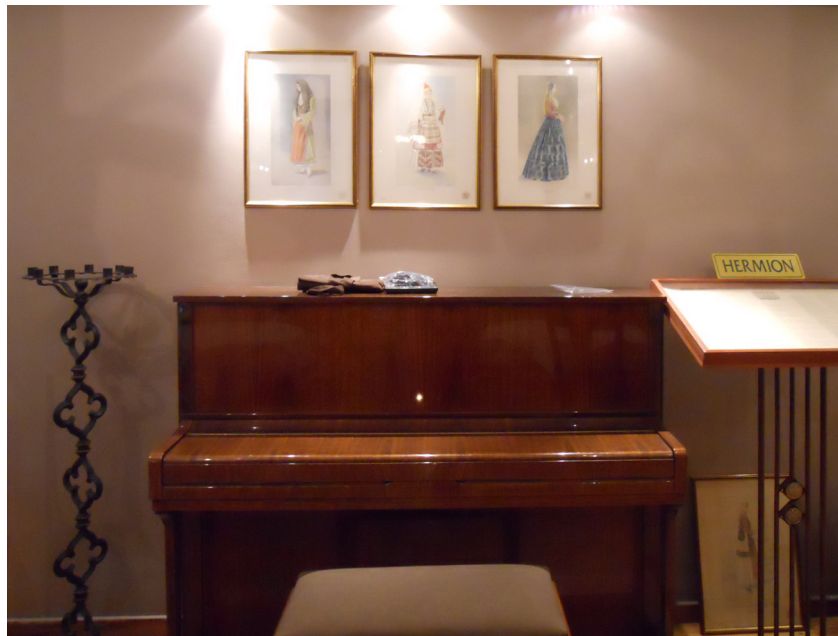
Σε ό,τι αφορά το σημείο όπου τελείται το γεύμα, το συμβολικό ελληνικό τραπέζι, τα πράγματα είναι απλά, σχεδόν μονοσήμαντα. Στην πλειοψηφία των εστιατορίων που επισκεφθήκαμε τόσο τα τραπέζια όσο και οι καρέκλες είναι από ξύλο, με πιθανή παραλλαγή στο κάθισμα από ψάθα ή ύφασμα, ανάλογα με το αν η διάθεση είναι λιγότερο ή περισσότερο παραδοσιακή. Το σχήμα των τραπεζιών είναι τετράγωνο, που επιτρέπει την εναλλαγή πιθανών συνδυασμών και μεγεθών, όταν η παρέα το απαιτεί. Τα τραπεζομάντηλα είναι διπλά, σε διαγώνια τοποθέτηση, υφασμάτινα, ενώ κυριαρχεί το λευκό χρώμα και φυσικά το καρό σχέδιο, σε διάφορες παραλλαγές χρώματος ή μεγέθους. Επίσης, δεν λείπει το γνωστό χάρτινο κάλυμμα, το οποίο πέρα από εύκολο στη χρήση πλέον αποτελεί σήμα κατατεθέν της ταβέρνας -ειδικά δε αν συνοδεύεται από ένα σχέδιο ελιάς. Τα σερβίτσια είναι επίσης λευκά και ήδη στρωμένα, προσδίδοντας ένα καθαρό, απλό και προσεγμένο ύφος. Όπως και με το σύνολο του χώρου, το τραπέζι είναι η βάση πάνω στην οποία θα εξελιχθεί το γεύμα και το γλέντι. Με τον ίδιο τρόπο που οι τοίχοι περιμένουν να διακοσμηθούν με τα αποσπάσματα ελληνικότητας, έτσι και το τραπέζι περιμένει τα πολύχρωμα φαγητά που θα ολοκληρώσουν τη σύνθεσή του.



Sarah Wigglesworth Architects, *Increasing Disorder in a dining table*



Το μεγαλύτερο βάρος όμως στο σχεδιασμό των ελληνικών εστιατορίων πέφτει στη διακόσμηση του χώρου, στα συμβολικά αυτά αντικείμενα που διαμορφώνουν το ελληνικό σκηνικό. Όπως φαίνεται και από τον πίνακα, το υλικό αυτής της ενότητας είναι ιδιαίτερα ευρύ, καθώς περιλαμβάνει από καθημερινά αντικείμενα και ίχνη της λαϊκής παράδοσης έως αρχιτεκτονικά θραύσματα και εξέχουσες προσωπικότητες. Το τι κρίνεται κάθε φορά “άξιο” για να τοποθετηθεί στο εστιατόριο σχετίζεται με το τι θεωρείται σε κάθε εποχή αντιπροσωπευτική εθνική ένδειξη, με άλλα λόγια με το ποιες είναι οι κυρίαρχες εθνικές αξίες· κάτι που μέσα στο χρόνο μπορεί να μετατοπίζεται, διαμορφώνοντας ένα ιδιαίτερο μωσαϊκό συμβόλων. Μέσα στα ετερόκλητα αντικείμενα που κοσμούν τους τοίχους των εστιατορίων μπορούμε να ξεχωρίσουμε ίχνη προσωπικών αναμνήσεων, στοιχεία λαογραφικής τάξης αλλά και κεντρικά επεξεργασμένες, υψηλές αναφορές.¹³¹ Ορισμένα δε από τα αντικείμενα -με μικρές παραλλαγές- τα συναντάμε σε περισσότερα από ένα καταστήματα. Τέτοια είναι, για παράδειγμα, εικόνες από τον ελληνικό κινηματογράφο, με κυρίαρχη φιγούρα τον Ορέστη Μακρή, φιγούρες του Καραγκιόζη, πλήθος από κεραμικά διακοσμητικά στολίδια, απομιμήσεις αμφορέων και ακροκέραμα, και μια ιδιαίτερη ποικιλία από παλιά καθημερινά αντικείμενα, όπως ραδιόφωνο, γραμμόφωνο κλπ.



¹³¹ Ενδεικτικά αναφέρουμε: οικογενειακές φωτογραφίες, παραδοσιακές φορεσιές, Καραγκιόζη, Παρθενώνας.



Αξίζει τέλος να σχολιάσουμε δύο αντικείμενα “φετίχ”, όπως τα ονομάζουμε, που λόγω μεγέθους, τοποθέτησης και θέματος, ξεφεύγουν από το στενό πλαίσιο του αντικειμένου και αγγίζουν τα όρια της εγκατάστασης. Η πρώτη περίπτωση αφορά την αναπαράσταση ενός χώρου που κινείται ανάμεσα σε παλιό μπακάλικο και την κουζίνα της γιαγιάς. Πρόκειται για μια ξύλινη κατασκευή, με ντουλάπια και στέγαση με τη μορφή πέργκολας, στα ράφια της οποίας περιέχονται όλα τα αγνά καλούδια: αποξηραμένες πιπεριές και σκόρδα, σακιά με όσπρια, γυάλινα μπουκάλια λαδιού και καραμέλες. Το ενδιαφέρον με τη συγκεκριμένη εγκατάσταση -που σε μια πρώτη όψη μοιάζει εμπνευσμένη και μοναδική- είναι πως τη συναντήσαμε σε 3 από τα 7 εστιατόρια που επισκεφτήκαμε, ενώ παραμένει άγνωστος ο πρωτεργάτης και εμπνευστής της. Η δεύτερη περίπτωση αφορά την ύπαρξη ενός φαινομενικά αυτόνομου οικήματος στο εσωτερικό ενός εστιατορίου, το οποίο επίσης διαθέτει στέγη, στρωμένη με κεραμίδια αυτή τη φορά. Στην πραγματικότητα πρόκειται για τον τοίχο που χωρίζει τον κυρίως χώρο από την κουζίνα. Με αυτόν τον τρόπο η κουζίνα γίνεται πιο προσιτή και μας προετοιμάζει για μια οικογενειακή εμπειρία, καθώς το φαγητό μοιάζει να βγαίνει από το εσωτερικό ενός παραδοσιακού σπιτιού. Έξτρα πόντους δίνει ο γύρος που φαίνεται από το μοναδικό ανοιχτό “παράθυρο”.



Μέσα από όλα αυτά τα ετερόκλητα στοιχεία, από το χώρο μέχρι τη διακόσμησή του, αναδύεται μια, κοινή κατά βάση, αίσθηση ελληνικότητας. Πιο αναλυτικά, η κυρίαρχη εικόνα που αναδεικνύεται σχετίζεται με την τάση επιστροφής στην “παλιά Αθήνα”, γεγονός που επιβεβαιώνουν και οι ιδιοκτήτες των εστιατορίων.¹³² Το παρελθόν είναι έκδηλο σε όλες τις εκφράσεις του, καθώς η πλειοψηφία των αντικειμένων σχετίζεται με αυτό, σε προσωπικό ή συλλογικό επίπεδο. Σε αυτό το πλαίσιο, ξεχωρίζει ένα πλήθος παλιών αντικειμένων, όπως ένα πιάνο ή ένα γραμμόφωνο, διαφημίσεις από ελληνικές μπύρες, σκηνές από τον ασπρόμαυρο ελληνικό κινηματογράφο και φωτογραφίες από τη ζωή των ιδιοκτητών. Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει το γεγονός ότι στις επιγραφές των μαγαζιών αναγράφεται το πρώτο έτος της λειτουργίας τους, μαζί με τον χαρακτηρισμό του “οικογενειακού”. Αυτοί οι δύο παράγοντες φαίνεται πως μπορούν να εγγυηθούν την ιστορική και φυσικά την ποιοτική συνέχεια του καταστήματος. Μέσα από το σχεδιασμό του χώρου διαμορφώνεται μια αίσθηση νοσταλγίας για το παλιό και ο ταξιδιώτης περπατώντας στα σοκάκια της Πλάκας, χαμένος στον άγνωστο τόπο, εν τέλει χάνεται και στο χρόνο, γυρνώντας σε μian άλλη εποχή. Ανακαλύπτοντας την παλιά πλακιώτικη ταβέρνα επιστρέφει εκεί όπου μπορεί να γευτεί παραδοσιακές συνταγές και να απολαύσει μια αυθεντικά ελληνική εμπειρία, που φτάνει στο σήμερα φέροντας όλη τη γνώση και την εμπειρία του παρελθόντος.

Συσχετίζοντας αυτή τη *σχεδιασμένη* έκφραση ελληνικότητας με τις τέσσερις μυθολογίες που αναδείξαμε στην προηγούμενη ενότητα, συνειδητοποιούμε πως ως βασική αναφορά εμφανίζεται η έννοια της ιστορικής συνέχειας. Παράλληλα, εντοπίζουμε ικανά δείγματα που μας παραπέμπουν στην αγνή ελληνική φύση, κυρίως μέσα από τη διαμόρφωση των υπαίθριων χώρων αλλά και στις εγκαταστάσεις που αναφέραμε προηγουμένως -η αγνότητα των προϊόντων της γιαγιάς ή του σπιτιού, καθώς ποιός ξέρει, ίσως κάποια γιαγιά κρυμμένη από πίσω να μαγειρεύει. Τέλος, η έννοια του συμπόσιου επίσης αναδεικνύεται μέσα από τη σημασία που αποκτά η μουσική και η αναφορά στην παλιά ταβέρνα του γλεντιού και του κρασιού. Χαρακτηριστική είναι η επέμβαση στους τοίχους της ταβέρνας Σταματόπουλου, οι οποίοι, εκτός από ένα τμήμα που δείχνει την Ακρόπολη, αναπαριστούν σκηνές από την παλιά λαϊκή Αθήνα, σκηνές γλεντιού, μεθυσίου, χορού και τρεκλίσματος στα ίδια σοκάκια που βρισκόμαστε ακόμα.

¹³² Βλ. *έννοιες ελληνικότητας* στον πίνακα.

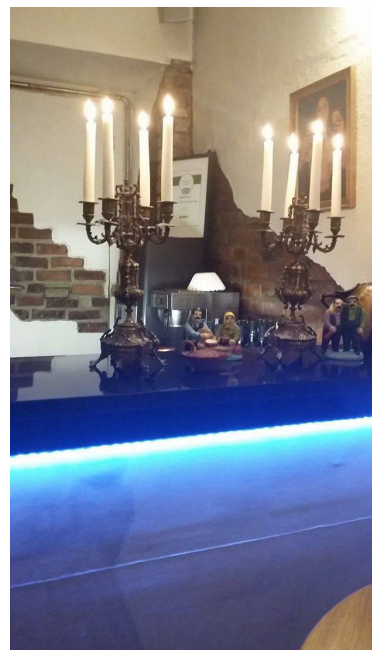
Από την άλλη μεριά, αίσθηση προκαλεί η σταθερή απουσία αναφορών στη μεσογειακή ελληνικότητα, που θα περίμενε κανείς να είναι έκδηλη αφού αποτελεί την κυρίαρχη έκφραση της ελληνικής κουζίνας. Την απάντηση μας δίνει ο υπεύθυνος του εστιατορίου Ερμείον, που αναφέρει χαρακτηριστικά “εμείς βρισκόμαστε μακριά από τη θάλασσα και αυτό που θέλουμε είναι να μεταφέρουμε μια αυθεντική εμπειρία της παλιάς Αθήνας”.¹³³ Σε αυτό το πλαίσιο, επομένως, τονίζονται περισσότερο οι υπόλοιπες εκφράσεις ελληνικότητας, καθώς υπάρχει το υπόβαθρο για να αναπτυχθεί ένας άμεσος συσχετισμός με τον περιβάλλοντα χώρο, υποδηλώνοντας τη διατήρηση μιας κατάστασης.



¹³³ Έχει ενδιαφέρον πως στο συγκεκριμένο εστιατόριο το “φόντο” του υπαίθριου χώρου είναι οι ζωγραφικοί πίνακες του διπλανού μαγαζιού, οι οποίοι κατά κύριο λόγο αποτυπώνουν σκηνές με θαλασσινά τοπία. Επομένως κατά μια έννοια βρίσκουμε το μπλε χρώμα που αναζητούσαμε...

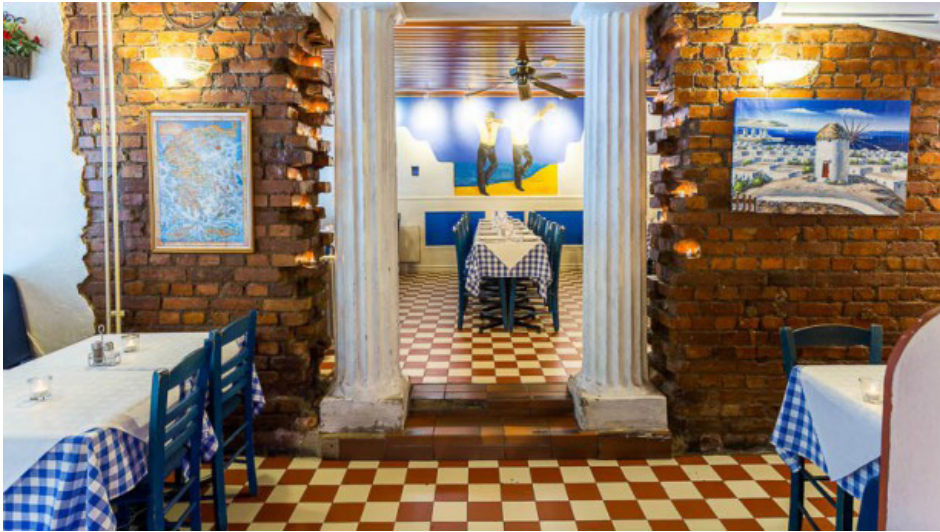
Αντίθετα, εύκολα μπορεί να αντιληφθεί κανείς πως στα ελληνικά εστιατόρια του εξωτερικού προμηθεύεται με μεγάλη διαφορά η μεσογειακή παράδοση της Ελλάδας, σε ό,τι αφορά το σχεδιασμό. Το υλικό¹³⁴ που συγκεντρώσαμε και παρουσιάζουμε εδώ είναι συμπληρωματικό στη βασική έρευνα και στοχεύει απλώς στην αποτύπωση της έντασης με την οποία εμφανίζεται η γαλανόλευκη, Κυκλαδίτικη αισθητική της ελληνικότητας. Στην προσπάθεια ερμηνείας αυτής της απόκλισης οδηγούμαστε σε δύο συμπεράσματα. Πρώτον, η θάλασσα, ο ήλιος και τα νησιά είναι πράγματι η βασική “τοπιακή εξαγωγή” της Ελλάδας και κατά συνέπεια αποτελούν την πιο οικεία εικόνα. Δεύτερον, καθώς είμαστε ήδη πολύ μακριά από οποιαδήποτε απτή σχέση με την Ελλάδα, κινούμαστε καθαρά στο επίπεδο του φαντασιακού. Εφόσον δεν υπάρχει εναλλακτική αναφορά που να μπορεί να τροφοδοτήσει το σχεδιασμό, αυτός καταφεύγει στην πεπατημένη, στην ήδη γνωστή και εύπεπτη ελληνικότητα της μεσογειακής αισθητικής. Είτε στην περίπτωση της Πλάκας, είτε κάποιας πόλης του εξωτερικού ένα είναι σίγουρο. “Τα ποικιλόμορφα terroir της Ελλάδας, αν και χαμένα από καιρό τώρα, τρέφουν τη μνήμη και την εικόνα της ελληνικής κουζίνας”¹³⁵ και τροφοδοτούν το σχεδιασμό των ελληνικών εστιατορίων.

Τά potá mas Our drinks Aspra krasiá White wines	
1	<i>Retina</i> The traditional wine of Greece: dry and ruminous..... Bottle..... £11.95
2	<i>Caseo Koussou</i> Fresh, subtle and pleasant..... £14.95
3	<i>Koussa Petras</i> Medium dry, full of character from Greece..... £14.95
4	<i>Kritikós</i> A country wine from Crete..... £12.95
5	<i>Aphelia</i> Full bodied dry wine from Cyprus..... £12.95
6	<i>Tinios</i> Medium dry, light, and aromatic from Cyprus..... £13.95
7	<i>Aphelia Dry</i> , light and crisp from Greece..... £12.95
8	<i>Massaya</i> Classic Nicosia to dry with a well balanced taste..... £14.95
9	<i>Mithosole Traditionelle NV</i> French sparkling wine..... £17.95
10	<i>Champagne NV</i> good quality but..... £29.95
Kókkina krasiá Red wines	
11	<i>Kritikós Red</i> medium body and full of Cretan character..... £12.95
12	<i>Koussa Nemeas</i> Smooth with fine flavour from Greece..... £14.95
13	<i>Othello</i> A full bodied red wine from Cyprus..... £13.95
14	<i>Aphelia</i> Well balanced dry wine from Greece..... £12.95
15	<i>Caseo Koussou</i> Delicate and elegant..... £14.95
16	<i>d'Alara</i> Light and pleasant from Cyprus..... £14.95
17	<i>Vintage Othello</i> A good vintage from Cyprus..... £14.95
18	<i>House Wine</i> by the glass red, white or rosé!..... £ 3.45
Béres Beers	
19	<i>KEO</i> Award winning lager from Cyprus..... Small bottle..... £ 3.45
20	<i>KEO</i> Award winning lager from Cyprus..... Large bottle..... £ 5.95
21	<i>MYTHOS</i> Lager from Greece..... Small bottle..... £ 3.45
Potá tou háir Bar-drinks and cocktails	
22	<i>Riz</i> White wine with Crème de Cassis..... £ 4.25
24	<i>Bronxy</i> our Cyprus' famous cocktail..... £ 4.25
25	<i>Aphrodite's Island</i> Feta, Calfiano, Cevadillo, orange juice..... £ 5.25
26	<i>Panna</i> our <i>Trop</i> Kefesberg gin-based with lemonade..... £ 4.25
27	<i>Mocktail</i> Our own non-alcoholic cocktail..... £ 3.25
28	<i>Aperitifs</i> , Chaco, Sherry, Campari, Martini, Pernod etc..... £ 3.55
29	<i>Spirits</i> , Whisky, Fine King, Vodka, Gin, Rum etc..... £ 3.95
30	<i>Liqueurs</i> , Filar, Commandaria, Port, Fa Maria, Baileys etc..... £ 3.95
Anapallitá lé zestiá Soft and hot drinks	
29	Tea English Breakfast, Earl Grey, Peppermint, Camomile..... £ 1.45
30	Greek coffee served with Loukoumi..... £ 1.75
31	Espresso..... £ 1.55
32	Cappuccino / Latte..... £ 1.95
33	Fruit juices and soft drinks..... £ 1.55
34	Mineral water..... Small bottle..... £ 1.75
35	Mineral water..... Large bottle..... £ 2.95
36	Liqueur Coffee..... £ 4.95



¹³⁴ Υπάρχουν ίχνη και από τις άλλες μυθολογίες όμως κυριαρχεί η μεσογειακή αισθητική. Το υλικό έχει προκύψει από φίλους που αυτή τη στιγμή κατοικούν εκτός Ελλάδας.

¹³⁵ Επίκουρος (2012), σελ. 78.



4.3 Ο ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ

Για τον Προυστ το παρελθόν είναι κρυμμένο έξω απ' την περιοχή της νόησης “μέσα σε κάποιο υλικό αντικείμενο (στην αίσθηση που θα μας έδινε το υλικό αυτό αντικείμενο) που δεν υποπτευόμαστε. Το αντικείμενο αυτό, από την τύχη εξαρτάται αν θα το συναντήσουμε πριν πεθάνουμε ή αν δεν θα το συναντήσουμε”.¹³⁶ Ο ίδιος κατάφερε να συναντήσει τη μαντλέν, το αντικείμενο που έκρυβε το δικό του παρελθόν, και μέσα από αυτή μπόρεσε να ξεδιπλώσει τις προσωπικές του αναμνήσεις, αναδεικνύοντας ταυτόχρονα τη δύναμη των καθημερινών εμπειριών στο να προκαλούν τις αναμνήσεις πάνω στις οποίες χτίζονται οι ταυτότητες.¹³⁷ Στο επίπεδο της εθνικής συγκρότησης φαίνεται πως η σχέση με τα καθημερινά αντικείμενα λειτουργεί με αντίστοιχο τρόπο, όπως υπονοεί και η δήλωση του Ίωνα Δραγούμη πως “μια γλάστρα με βασιλικό μπορεί να συμβολίσει την ψυχή ενός έθνους καλύτερα από ένα δράμα του Αισχύλου”.¹³⁸ Σε αυτό το πλαίσιο αντιλαμβανόμαστε τη συμβολική διάσταση που αποκτούν τα απτά αντικείμενα μέσα από τη σύνδεσή τους με τον τόπο, καθώς και τη διαδικασία της αισθητικοποίησης που αυτή η σύνδεση συνεπάγεται. Πιο αναλυτικά, με τη μετατόπιση από την χρηστική στην εκθετική του αξία, το αντικείμενο ως σύμβολο φетиχοποιείται και μετατρέπεται το ίδιο σε φορέα της συλλογικής μνήμης.¹³⁹

¹³⁶ Προυστ (2014), σελ. 47.

¹³⁷ Μιλώντας για προσωπικές αναμνήσεις, μας έρχεται στο μυαλό η “θεωρία” του Αγκάμπεν για τους βοηθούς. “Ακόμα και μεταξύ των πραγμάτων συναντάμε βοηθούς. Ο καθένας μας φυλάει παρόμοια άχρηστα αντικείμενα, κάτι ανάμεσα σε ενθύμιο και φυλαχτό, για τα οποία ντρεπόμαστε λίγο, αλλά που δεν θα θέλαμε με τίποτε στον κόσμο να απαρνηθούμε και να αποχωριστούμε.” Giorgio Agamben, *Βεθελώσεις* (Αθήνα, Εκδόσεις Άγρια, 2006), σελ. 49.

¹³⁸ Ίων Δραγούμης, *Ελληνικός Πολιτισμός* (Αθήνα, Εκδόσεις Φιλόμυθος, 1993). Ενδιαφέρον έχει πως ο βασιλικός κατάγεται από την Ινδία, όμως αποτελεί πλέον τυπικό ελληνικό σύμβολο που συναντά κανείς στα παράθυρα σπιτιών στα νησιά, τις προσφυγικές γειτονιές αλλά και στις ελληνικές κοινότητες του εξωτερικού. Χαρακτηριστικοί είναι επίσης οι στίχοι του Τάσου Λειβαδίτη, που μελοποίησε ο Μίκης Θεοδωράκης και ερμήνευσε ο Γρηγόρης Μπιθικώτσης “παρ’ το στεφάνι μας παρ’ το γεράνι μας, στη Δραπετσώνα πια δεν έχουμε ζωή”, καθώς μας δείχνουν τη σημασία που αποκτά ένα *κομμάτι γης* στην νοητική επιστροφή στο σπίτι, στην πατρίδα.

¹³⁹ Συνεχίζοντας τον συλλογισμό, αντιλαμβανόμαστε πως είναι αυτή η συμβολική διάσταση που καθιστά ένα αντικείμενο *ενθύμιο*. Το ενθύμιο, με την ευρεία έννοια του όρου, αποτελεί ένα αντικείμενο του οποίου η αξία προσδιορίζεται κυρίως από τη σημασιολογία που αυτό φέρει. Όπως υποδηλώνει η ετυμολογία της λέξης, ο βασικός ρόλος που επιτελεί είναι η “υπενθύμιση”, συνδέοντάς το έτσι άρρηκτα με τη μνήμη, προσωπική ή/και συλλογική.

Σε ό,τι αφορά τα εθνικά εστιατόρια, καθώς οι πελάτες - αποδέκτες δεν είναι εξοικειωμένοι με τον τόπο και δεν έχουν προηγούμενη ανάμνηση, δεν μπορούν να αντιληφθούν τη συμβολική διάσταση των αντικειμένων. Και εφόσον δεν είναι η δική τους προσωπική ή συλλογική μνήμη που δύναται να τροφοδοτήσει το σχεδιασμό, το ρόλο αυτό αναλαμβάνουν οι εκάστοτε εθνικές μυθολογίες. Σε αυτό το πλαίσιο, τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνται είναι απογυμνωμένα από πρακτικές αναφορές, ενώ συνήθως δεν σχετίζονται με τη διαδικασία του φαγητού. Λειτουργούν για την πλαisiώση της εμπειρίας, μέσα από την ανάδειξη της εθνικής μυθολογίας και του τόπου. Αναδεικνύεται με αυτό τον τρόπο μια κυρίαρχη εθνική έκφραση η οποία πλέον, μέσα από τα οπτικά, πολιτισμικά ερεθίσματα μπορεί να συνδεθεί με τη διάσταση της νοσταλγίας, είτε για μια παλαιότερη κατάσταση είτε ακόμη με τη νοσταλγία που θα νιώσει ο ταξιδιώτης όταν δεν θα είναι πια εδώ. Όπως άλλωστε αναφέρει και η Barbara Kirschenblatt-Gimblett “η κληρονομιά είναι μια ‘βιομηχανία προστιθέμενης αξίας’ που προετοιμάζει το τοπικό για εξαγωγή· είναι ένας νέος τύπος πολιτιστικής παραγωγής στο παρόν που προσφεύγει στο παρελθόν”.¹⁴⁰ Αν έπρεπε λοιπόν να χαρακτηρίσουμε με μια λέξη το σχεδιασμό των εστιατορίων ύστερα από την επιτόπια παρατήρηση, αυτή θα ήταν το “απόσπασμα”. Ξεκινώντας από το απόσπασμα, θα προσπαθήσουμε να θεωρητικοποιήσουμε τα αποτελέσματα της έρευνας και να ερμηνεύσουμε το σχεδιασμό μέσα από δύο βασικές έννοιες που αναδεικνύονται, το **kitsch** και το **παλίμψηστο**. Τα δύο αυτά πεδία είναι αλληλοεπικαλυπτόμενα και αφορούν τόσο την ηθική πρόθεση όσο και το αισθητικό αποτέλεσμα του σχεδιασμού. Μέσα από την ανάλυση θα αντιπαραβάλλουμε στις δύο θεωρητικές αναφορές, εικόνες -οπτικό υλικό- από τα ελληνικά εστιατόρια που επισκεφθήκαμε και στην πορεία θα μας αποκαλυφθεί ο ρόλος της αρχιτεκτονικής ως αντικείμενο, όπως λαμβάνει μέρος στην αισθητικοποίηση της ελληνικής ταυτότητας.



¹⁴⁰ Amy. B. Trubek, ‘Place Matters’, στο Korsmeyer (2005), σελ. 268.

το kitsch

Το kitsch, ως αισθητική και ηθική έκφραση, από την πρώτη εμφάνισή του μέχρι και σήμερα δεν έχει μπορέσει να οριστεί ακριβώς από τους θεωρητικούς της τέχνης. Ο όρος έχει γερμανικές καταβολές και συναντάται πρώτη φορά στο Μόναχο κατά τον 19ο αιώνα για να περιγράψει φτηνούς πίνακες που πωλούνταν ως τουριστικά ενθύμια, ενώ οι ρίζες του πιθανώς εντοπίζονται στις λέξεις *verkitschen* -κάνω κάτι φτηνό- και *kitschen* -συλλέγω σκουπίδια από το δρόμο.¹⁴¹ Βασικό χαρακτηριστικό του κιτς είναι η εξάρτησή του από μια εξωτερική αναφορά, πάνω στην οποία αναπτύσσεται παρασιτικά, καθώς, όπως εξηγεί ο Μίλαν Κούντερα, “το κιτς δεν έχει να κάνει με το ασυνήθιστο· αναφέρεται σε εικόνες-κλειδιά, βαθιά αγκυροβολημένες στη μνήμη των ανθρώπων”.¹⁴² Πιο αναλυτικά, παρατηρούμε τη διαδικασία κατά την οποία ένα αρχικό αντικείμενο, ή ακόμη μια αρχική έννοια, αλλοιώνεται μέσα από τον υπερτονισμό και την ανάδειξη μεμονωμένων χαρακτηριστικών ώστε να ενταχθεί εν τέλει σε ένα κιτς σύμπαν. Αυτή η ιδέα μας φέρνει στο νου την παρωδία όπως την ορίζει ο Agamben, η οποία διατηρεί σταθερά δύο τυπικά χαρακτηριστικά “την εξάρτηση από ένα προϋπάρχον μοντέλο, που από σοβαρό μετατρέπεται σε κωμικό, και τη διατήρηση τυπικών στοιχείων στα οποία εισάγονται νέα, άτοπα και ανακόλουθα περιεχόμενα”.¹⁴³ Αυτή η αλλοίωση των επιμέρους χαρακτηριστικών του αρχικού αντικειμένου οδηγεί τελικά στην αποκοπή του από το πλαίσιο στο οποίο δημιουργήθηκε και την αναπαραγωγή του ως εικόνα πλέον, η οποία θέτει σε αμφισβήτηση τη μοναδικότητα και την αυθεντικότητά του.¹⁴⁴

¹⁴¹ Σύμφωνα με τον Matei Calinescu, όπως αναφέρεται στο C. Olalquiaga, *The artificial kingdom* (New York, Pantheon Books 1998), παραπομπή 8, σελ. 39.

¹⁴² Μίλαν Κούντερα, *Η αθάνατη ελαφρότητα του είναι* (Αθήνα, Εκδόσεις Εστία 2007), σελ. 307. Ο Κούντερα επεξηγεί το κιτς με το παράδειγμα των δύο δακρύων συγκίνησης. “Το πρώτο δάκρυ λέει: τι ωραία που είναι τα πιτσιρίκια που τρέχουν σ’ ένα πάρκο! Το δεύτερο δάκρυ λέει: τι ωραία που είναι να συγκινείσαι μαζί με όλη την ανθρωπότητα βλέποντας τα πιτσιρίκια να τρέχουν σ’ ένα πάρκο! Μόνο το δεύτερο αυτό δάκρυ κάνει το κιτς να είναι κιτς”.

¹⁴³ Agamben (2006), σελ. 60.

¹⁴⁴ Ως χρηστική αξία εδώ νοείται, με την ευρεία έννοια, η αρχική του λειτουργία που θα μπορούσε να είναι χρηστική, καλλιτεχνική, θρησκευτική.



Ο Jean Baudrillard, αναφερόμενος στα ready-mades του Marcel Duchamp, λέει χαρακτηριστικά πως “η κουλτούρα είναι η παντελής αναγνωρισιμότητα κάθε πράγματος. [...] Ο Duchamp μετέθεσε ένα απλούστατο αντικείμενο, μια κρήνη ουρητηρίου, σε αντικείμενο τέχνης. Μετέθεσε την κοινοτοπία, για να προκαλέσει ένα συμβάν μέσα στο αισθητικό σύμπαν απαισθητικοποιώντας το, για να ρήξει την κοινοτοπία εκ των ένδων, να διαρρήξει την αισθητική και να την οδηγήσει στην αποτυχία, και, παραδόξως, άνοιξε το δρόμο γι’ αυτή τη γενικευμένη αισθητικοποίηση που χαρακτηρίζει την εποχή μας”.¹⁴⁵ Μπορούμε να υποστηρίξουμε πως είναι αυτή η αισθητικοποίηση που στηρίζει το κιτς, όπου κάθε προηγούμενη έννοια ή χρήση δύναται να μετατραπεί σε εικόνα, να καταστεί σύμβολο και να καταναλωθεί ως τέτοιο. Στόχος τελικά του κιτς είναι η επίκληση στο συναίσθημα του θεατή, η συγκίνηση που θα βιώσει μέσα από την εικόνα του αντικειμένου που τον παραπέμπει σε μια εξωτερική αναφορά. Η αξία επομένως του αντικειμένου δεν βρίσκεται πια στο ίδιο αλλά στη νοηματοδότηση που αυτό φέρει,¹⁴⁶ η οποία στη δική μας περίπτωση δεν είναι άλλη από την ελληνική μυθολογία. Όπως πολύ γλαφυρά περιγράφει ο Barthes “ο μύθος έχει χαρακτήρα επιτακτικό, ανακριτικό: με αφετηρία μια ιστορική έννοια, άμεσο γέννημα τυχαίων περιστατικών, έχει εμένα σαν στόχο: απευθύνεται σε εμένα, ασκεί πάνω μου τη δύναμη της πρόθεσής του, με προστάζει να δεχτώ την εξαπλωτική διπλοσημία του”.¹⁴⁷ Με τον ίδιο τρόπο λοιπόν που ο Barthes αναγκάζεται να κατονομάσει τη *βασικότητα* όταν συναντά τις συγκεκριμένες αρχιτεκτονικές δομές στο Παρίσι -σε αντίθεση με την αντίστοιχη εικόνα στην περιοχή των Βάσκων- έτσι κι εμείς δεν μπορούμε να μην αναγνωρίσουμε την ελληνικότητα στη μορφή του παλαιού μπακάλικου ή του μικρού σπιτιού με την κεραμωτή σκεπή στο εσωτερικό των εστιατορίων, σε αυτά τα αντικείμενα που φανερώνονται στο παρόν μας χωρίς ίχνος από την ιστορία που τα δημιούργησε.

¹⁴⁵ Jean Baudrillard, Jean Nouvel, *Τα μοναδικά αντικείμενα*, (Αθήνα, Εκδόσεις Futura 2005), σελ. 45.

¹⁴⁶ Με αυτό τον τρόπο μπορούμε να ερμηνεύσουμε τα λόγια του Clement Greenberg όταν λέει πως “το κιτς αλλάζει ανάλογα με το στυλ, όμως παραμένει πάντα το ίδιο”. Kjellman-Chapin, *Kitsch: History, Theory, Practice*, (Cambridge, Cambridge Scholars Publishing 2013), Εισαγωγή σελ. 10 –η μετάφραση έγινε από τη γράφουσα.

¹⁴⁷ “Αν όμως βρίσκομαι στην παρισινή περιοχή και δω ξαφνικά στην άκρη της οδού Γαμβέτα ή της οδού Ζαν Ζωρές ένα χαριτωμένο άσπρο εξοχικό σπιτάκι με κόκκινα κεραμίδια, με σκούρα καφέ ξυλεία, με ασύμμετρα επίπεδα στη σκεπή, και με πρόσοψη στολισμένη με ξύλινα δοκάρια, νιώθω πως καλούμαι επιτακτικά, προσωπικά, να κατονομάω το αντικείμενο τούτο, και να το αποκαλέσω βασικό σπίτι· κάτι περισσότερο: να δω σε αυτό την ουσία της βασικότητας”. Μπαρτ (2007), σελ. 221.



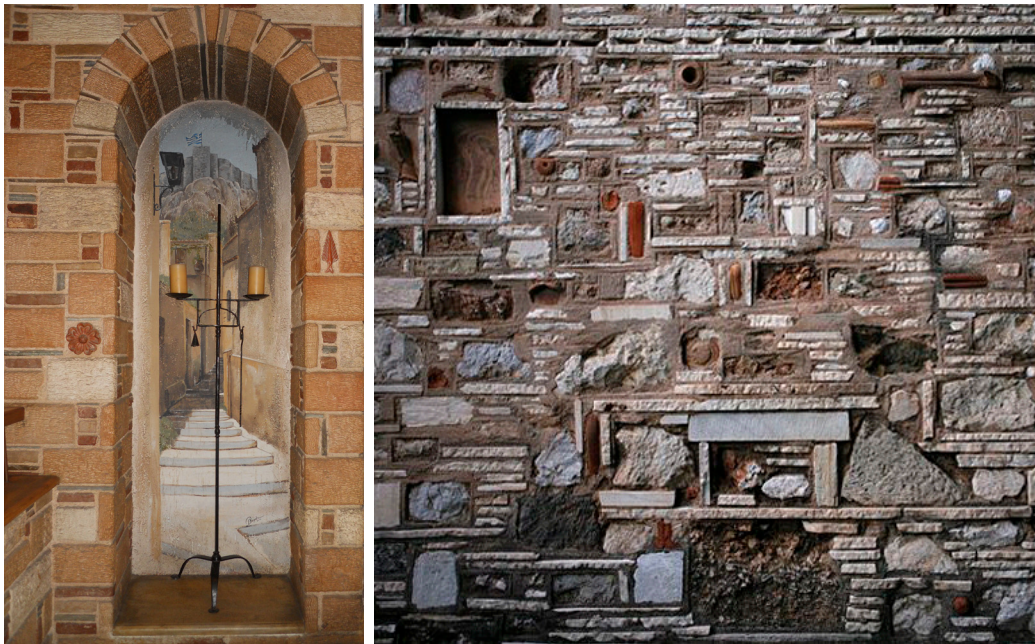
το παλίμψηστο

Σύμφωνα με τον Gerard Genette “ένα παλίμψηστο αποτελεί μια περγαμνή από την οποία έξυσαν την πρώτη γραφή ώστε να χαράξουν μια άλλη, η οποία εντούτοις δεν αποκρύπτει τελείως την πρώτη, έτσι ώστε να μπορεί να αναγνωσθεί λόγω της διαφάνειας το παλιό κάτω από το νέο. Θα μπορούσε κανείς να αποκαλέσει επομένως παλίμψηστα, ή “υπερκείμενα”, όλα εκείνα τα έργα που προήλθαν από ένα προηγούμενο έργο, μέσω μετασχηματισμού ή μίμησης”.¹⁴⁸ Με την κυριολεκτική του σημασία το παλίμψηστο περιγράφει τη διαδικασία επανεγγραφής κειμένων πάνω στην ίδια βάση, με αποτέλεσμα η επιφάνειά του να εμφανίζει, ταυτόχρονα, διαφορετικά εννοιολογικά και χρονικά γεγονότα. Στην τελική του μορφή δεν καθιστά πάντα δυνατό τον εντοπισμό της χρονικής ακολουθίας των εγγραφών, καθώς μέσα στο χώρο μπορεί αυτές να αλληλεπικαλύπτονται ή ακόμη και να αναιρούνται. Μεταφέροντας τη θεωρία του παλίμψηστου στο σχεδιασμό, μπορούμε να μιλήσουμε για την έννοια της ρευστότητας σε βάθος χρόνου, γεγονός που επιτρέπει αναδιατυπώσεις, αλλά και τον διαρκή εμπλουτισμό του αντί-κειμένου.

Στην περίπτωση του εθνικού εστιατορίου, το παλίμψηστο χρησιμοποιείται μεταφορικά για να δηλώσει την έννοια του χρόνου, η οποία εμφανίζεται διάχυτη στο σχεδιασμό του χώρου. Όπως φάνηκε από τη μυθολογία της “ιστορικής συνέχειας” αλλά και από τα παραδείγματα της επιτόπιας έρευνας, το παρελθόν αναδεικνύεται σε κύρια σημασίας συγκροτητικό παράγοντα. Επομένως, σε προγραμματικό επίπεδο εισάγεται η παράμετρος του χρόνου, ως η απόδειξη της συνέχειας και της εξέλιξης, τόσο του συγκεκριμένου εστιατορίου όσο και της ελληνικότητας εν γένει. Ο χώρος του εστιατορίου λειτουργεί, έτσι, ως το πεδίο που θα υποδεχθεί τις ενδείξεις μιας άλλης εποχής, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός ιδιαίτερου κολάζ με εικόνες του χτες και του σήμερα. Η αισθητική του έκφραση μπορεί να κυμαίνεται από την απλή παράθεση φωτογραφιών και ντοκουμέντων μέχρι το οργανικό τους δέσιμο με το κτίριο, ενώ σε κάθε περίπτωση η πρόθεση αλλά και το αποτέλεσμα υποδηλώνουν τη χρονική διάρκεια, όπου τα επίπεδα του χρόνου δεν μπορούν να αναγνωστούν ως ακολουθία αλλά ως ένα τελικό αποτέλεσμα ανοιχτό σε νέες ερμηνειές.

¹⁴⁸ Gérard Genette, *Palimpsestes: la littérature au second degré*, (Paris, Éditions du Seuil, 1982)

Αντιπαραβάλλοντας τις εικόνες από τα ελληνικά εστιατόρια με το έργο του Δημήτρη Πικιώνη στην περιοχή της Ακρόπολης ή το Λόφο του Φιλοπάππου, θα μας αποκαλυφθεί μια κρίσιμη διαφορά. Και στις δύο περιπτώσεις μπορούμε να μιλήσουμε για διαφορετικές χρονικές, ακόμη και υφολογικές, επανεγγραφές πάνω στην ίδια επιφάνεια, αναδεικνύεται όμως η σημασία της *περιοχής* (υλικής ή νοητικής) από την οποία αντλείται το υλικό. Πιο αναλυτικά, ο Δημήτρης Αντωνακάκης, σχολιάζοντας τον ασυνήθιστο τρόπο με τον οποίο εργαζόταν ο Πικιώνης, αναφέρει πως “συγκεντρώνει τα μαρμάρινα και πήλινα κομμάτια από την κατεδαφιζόμενη χωρίς συστολή Αθήνα του 19ου αιώνα, επιχειρώντας ένα γιγάντιο “κολάζ” από τα περασμένα και τα τωρινά”.¹⁴⁹ Η προσπάθειά του ανταποκρίνεται, συνεπώς, στο ίδιο το παλίμψηστο της πόλης, οπτικοποιώντας ουσιαστικά την ιστορία του συγκεκριμένου τόπου μέσα από τα θραύσματα του. Αντίθετα, στην περίπτωση που εξετάζουμε το παρελθόν αισθητικοποιείται, η εντοπιότητα υποβαθμίζεται και το παλίμψηστο που σχηματίζεται δεν είναι παρά το οπτικό αποτέλεσμα μιας *διάθεσης* ιστορικότητας, που όμως δεν έχει μια ιστορία να αφηγηθεί.



Δημήτρης
Πικιώνης, Άγιος
Δημήτριος
Λουμπαρδιάρης

¹⁴⁹ Greek Architects, “Μια περιήγηση στα έργα του μεγάλου αρχιτέκτονα Δημήτρη Πικιώνη”, 7/1/2006, <http://www.greekarchitects.gr/gr/%CE%B1%CF%86%CE%B9%CE%B5%CF%81%CF%8E%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/%CE%B4%CE%B7%CE%BC%CE%AE%CF%84%CF%81%CE%B7%CF%82-%CF%80%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CF%8E%CE%BD%CE%B7%CF%82-id630> (23/8/2016)

Σε κάθε περίπτωση, αυτή η δυναμική εισαγωγή της διάστασης του χρόνου, ως στοιχείο που αποτυπώνεται στο σχεδιασμό του χώρου, επιβεβαιώνει και εμπλουτίζει την ετεροτοπία του εστιατορίου.¹⁵⁰ Το εθνικό εστιατόριο δίνει την τελική εικόνα ενός συνόλου ετερόκλητων αντικειμένων στον τόπο και το χρόνο, γεγονός που μας επιστρέφει στην ταξινόμηση του Borges, με την οποία ξεκινήσαμε αυτή την αναζήτηση. Τα αντικείμενα στέκονται πράγματι μαζί στο έδαφος που διαμορφώνει η ετεροτοπία -και ετεροχρονία- του εστιατορίου με βασικό κοινό στοιχείο την εθνική τους ιδιότητα, ενώ ταυτόχρονα στεκόμενα εκεί, διαμορφώνουν και επαναπροσδιορίζουν την εθνική ταυτότητα. Σε αυτό το βαθμό, βλέπουμε πώς ο φορέας της νοσταλγίας συμβολοποιείται εκφράζοντας την ανάγκη του ανθρώπου να διαβάσει τον κόσμο μέσα από αντικείμενα. Έτσι, το εθνικό εστιατόριο αρχίζει να προσιδιάζει σε ένα cabinet de curiosités,¹⁵¹ με τα αντικείμενα να γίνονται το μέσον συγκρότησης της εθνικής ταυτότητας. Το ερώτημα που μένει να απαντηθεί είναι με ποιόν τρόπο συμμετέχει η αρχιτεκτονική σε ένα τέτοιο επίπεδο σχεδιασμού, που έχει ως βασικό κριτήριο την εθνική προβολή και εκφράζεται μέσα από αποσπάσματα.

¹⁵⁰ “Οι ετεροτοπίες συνδέονται, ως επί το πλείστον, με χρονικές αποτμήσεις, δηλαδή διανοίγονται προς αυτό που θα μπορούσε να ονομαστεί, για λόγους απλής συμμετρίας, ετεροχρονίες. Η ετεροτοπία αρχίζει να λειτουργεί ολοκληρωμένα όταν οι άνθρωποι έρχονται σε ένα είδος απόλυτης ρήξης με τον παραδοσιακό χρόνο τους”. Foucault (2012), σελ. 265.

¹⁵¹ Οι περιηγητές του 18ου αιώνα αποσπούσαν κατά τα ταξίδια τους ετερόκλητα φυσικά αντικείμενα που μετέφεραν πίσω στις πόλεις, συγκροτώντας με αυτό τον τρόπο τις πρώτες συλλογές αντικειμένων, τα cabinets de curiosités -προδρόμους των μεταγενέστερων μουσείων. “Η ιδέα να συσσωρευτούν τα πάντα, η ιδέα να συγκροτηθεί ενός είδους γενικό αρχείο, η βούληση να κλειστούν σε ένα τόπο όλοι οι χρόνοι, όλες οι εποχές, όλες οι μορφές, όλα τα γούστα, η ιδέα να συγκροτηθεί ένας τόπος όλων των χρόνων που να βρίσκεται ο ίδιος έξω από τον χρόνο, και προστατευμένος από τη διάβρωσή του, το σχέδιο να οργανωθεί έτσι ενός είδους διηνεκής και απεριόριστη συσσώρευση του χρόνου σε έναν αμετακίνητο τόπο, ε λοιπόν όλα αυτά ανήκουν στη νεωτερικότητά μας. Το μουσείο και η βιβλιοθήκη είναι ετεροτοπίες που προσιδιάζουν στον δυτικό πολιτισμό του 19ου αιώνα”. Στο ίδιο, σελ. 266.



Domenico Remps, *Cabinet of Curiosities*, ~ 1690

η αρχιτεκτονική: από μοναδικό αντικείμενο σε απόσπασμα

Για να μπορέσουμε να απαντήσουμε, θα επιχειρήσουμε να ορίσουμε και να ερμηνεύσουμε την αρχιτεκτονική ως αντικείμενο, υπό την έννοια της υποβάθμισης της χρηστικής έναντι της εκθετικής της αξίας. Αυτή η αποσπασματική προσέγγιση της αρχιτεκτονικής σχετίζεται με την τάση του εκλεκτικισμού, εκφράζοντας στην ουσία μια διακοσμητική αντιμετώπιση της αρχιτεκτονικής μορφολογίας, αποδεσμευμένη από αυστηρές αρχές οργάνωσης. Στην περίπτωση του εστιατορίου, που αναδεικνύεται η σημασία της εθνικής απόδοσης, ακόμη κι αν αυτή προϋποθέτει την ανάμιξη επιμέρους ετερόκλητων αντικειμένων ή αν αποκλίνει από τις “πρωτότυπες” μορφές. Επομένως, μέσα από την επίσκεψη στα εστιατόρια παρατηρούμε πως το αρχιτεκτόνημα, ως αντικείμενο πλέον, μεταφέρεται και κατακερματίζεται με αποτέλεσμα η μορφή να αυτονομείται και η αξία να μεταφέρεται στη σφαίρα της “δήλωσης”. Το βασικό κριτήριο είναι η εθνική προβολή, και η αρχιτεκτονική καλείται να εξυπηρετήσει αυτό το σκοπό. Για να μπορέσει όμως να μεταδώσει αυτό το μήνυμα και να καταστεί η ίδια εθνικό σύμβολο, οφείλει πρώτα να απολέσει τη “χρηστική” της αξία. Στα παραδείγματα που ακολουθούν θα εξετάσουμε ακριβώς αυτόν τον διαχωρισμό μορφής και λειτουργίας που επιτρέπει την αισθητική μετατροπή της αρχιτεκτονικής σε αντικείμενο. Παρότι ξεφεύγουν από το πεδίο του φαγητού, περιγράφουν μια τέτοια αρχιτεκτονική, αποδεσμευμένη από τη χρηστική της υπόσταση με στόχο τη μετάδοση ενός μηνύματος.



Μια τυπική κατηγορία αρχιτεκτονικού συμβολικού αντικειμένου, που δύναται να σταθεί ως αυτοτελές συμβάν μέσα στον αστικό χώρο, είναι το τοπόσημο. Όπως υποδηλώνει και η ετυμολογία της λέξης, πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό στοιχείο του οποίου η βασική λειτουργία είναι να 'σημαίνει' έναν τόπο. Η χρήση του -αν έχει- είναι δευτερεύουσας σημασίας καθώς πρόκειται για ένα αντικείμενο που εξ' ορισμού έχει δημιουργηθεί για να απευθύνεται στο βλέμμα, ώστε να προσανατολίζει τον παρατηρητή - ταξιδιώτη. Αυτή η κατηγορία αστικού αντικειμένου έχει τις ρίζες της αρκετά παλιά και στην πρωταρχική της εμφάνιση περιελάμβανε τόσο φυσικά όσο και τεχνητά στοιχεία. Όσο η ανάγκη τοπικού προσδιορισμού στο εσωτερικό των πόλεων μεγάλωνε, τόσο εμπλουτιζόταν το περιεχόμενο του τοποσήμου, υιοθετώντας μάλιστα χαρακτηριστικά από την αρχιτεκτονική. Το ενδιαφέρον εντοπίζεται στη σύγχρονη εποχή όπου, καθώς η απαίτηση τοπικού προσδιορισμού έχει περάσει σε παγκόσμια κλίμακα, παρατηρούμε την εξής αντιστροφή: είναι η αρχιτεκτονική αυτή τη φορά που ενσωματώνει τα χαρακτηριστικά του τοποσήμου. Ήδη με το μεταμοντέρνο κίνημα συντελείται η πρώτη αποδέσμευση της μορφής από τη λειτουργία του κτιρίου, με τη μορφή να παύει να 'ακολουθεί'¹⁵² και να αυτονομείται. Ο Robert Venturi χαρτογραφώντας τη Las Vegas Strip¹⁵³ διαπιστώνει τη σημειολογική διάσταση που έχει αποκτήσει η αρχιτεκτονική μέσα από τις γιγάντιες επιγραφές που τη συνοδεύουν, γεγονός που κατά τον ίδιο συνεπάγεται την κυριαρχία της συμβολικής επικοινωνίας μέσα στο χώρο.¹⁵⁴ Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει πρόκειται για "μια αρχιτεκτονική τολμηρής επικοινωνίας παρά διακριτικής έκφρασης"¹⁵⁵, υπό την έννοια πως η μορφή δεν χρειάζεται πλέον να υποδηλώνει ένα μήνυμα καθώς αυτό βρίσκεται ήδη εκεί, γραμμένο, φωτεινό και επιβλητικό. Το μήνυμα γίνεται πιο σημαντικό από την αρχιτεκτονική όμως ορισμένες φορές το ίδιο το κτίριο μετατρέπεται σε μήνυμα. Με βάση αυτή τη σκέψη προχωράει στον ορισμό δύο τύπων αρχιτεκτονημάτων, που διακρίνονται ανάλογα με τον τρόπο με τον οποίο χειρίζονται την εξωτερική μορφή τους σε σχέση με το μήνυμα που φέρουν.

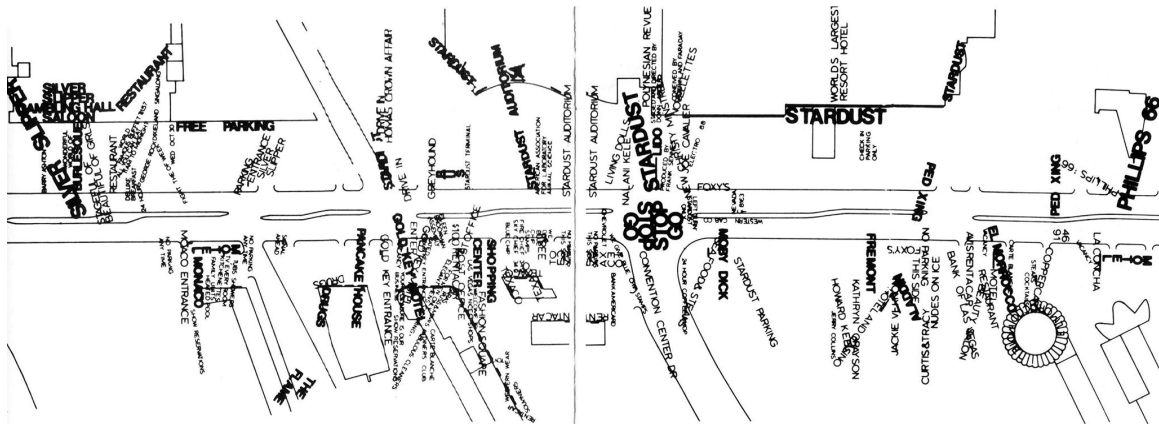
¹⁵² Το μεταμοντέρνο κίνημα έρχεται σε αντιπαράθεση με τη γνωστή ρήση του μοντέρνου κινήματος 'Form follows function'.

¹⁵³ Η Las Vegas Strip είναι ο κεντρικός άξονας του Las Vegas, όπου αναπτύσσονται τα ξενοδοχεία και τα καζίνο. Στην ουσία είναι η «εικόνα» της πόλης και αποτέλεσε το έναυσμα για τη συγγραφή του βιβλίου *Learning from Las Vegas* του Robert Venturi (1977).

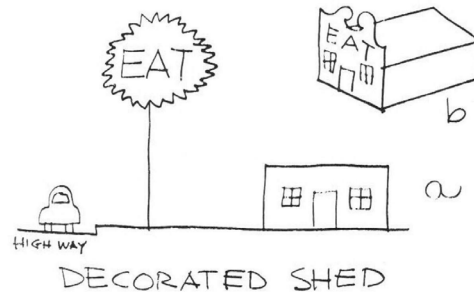
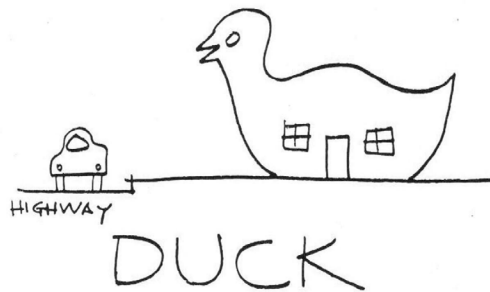
¹⁵⁴ "Symbol dominates space. Architecture is not enough. Because the spatial relationships are made by symbols more than by forms, architecture in this landscape becomes symbol in space rather than form in space". Robert Venturi, *Learning from Las Vegas*, (Cambridge Massachusetts: The MIT Press, 1977), σελ. 13

¹⁵⁵ Στο ίδιο, σελ. 9 –η μετάφραση έγινε από τη γράφουσα.

Η πρώτη κατηγορία αφορά το κτίριο του οποίου ο χώρος, η δομή και το πρόγραμμα παραμορφώνονται ακολουθώντας μια συνολική συμβολική μορφή. Αυτό το κτίριο-γλυπτό ονομάζεται *Duck*. Στη δεύτερη κατηγορία ανήκουν τα κτίρια των οποίων ο χώρος και η δομή ακολουθούν αυστηρά το πρόγραμμα και οποιοδήποτε διακοσμητικό στοιχείο προστίθεται ανεξάρτητα από αυτά. Αυτός ο τύπος ονομάζεται *Decorated Shed*.¹⁵⁶ Για τον Venturi το κτίριο *Duck* είναι σύμβολο ενώ το *Decorated Shed* φέρει σύμβολα. Σε κάθε περίπτωση όμως το εσωτερικό με το εξωτερικό του κτιρίου διαχωρίζονται, και η κρίσιμη βαρύτητα πέφτει στην αποτελεσματικότητα της απόδοσης του μηνύματος.



Robert Venturi,
Las Vegas Strip
The Duck
The Decorated Shed



¹⁵⁶ Το 'The Long Island Duckling' ή αλλιώς 'The Big Duck' αποτελεί ένα εστιατόριο με μορφή πάπιας. Η κατηγορία ονομάζεται έτσι, ως φόρος τιμής στη Μεγάλη Πάπια.



Προτού ολοκληρώσουμε, και για να επανέλθουμε στο θέμα της εθνικής ταυτότητας, αξίζει να αναφέρουμε μια χαρακτηριστική κατηγορία συμβολικών κτισμάτων, τα οποία φιλοδοξούν να καταστούν εθνικά τοπόσημα : τα περίπτερα -pavilion- των Διεθνών Εκθέσεων (EXPO). Πρόκειται για προσωρινά κτίσματα μικρότερης ή μεγαλύτερης κλίμακας που κατά κανόνα έχουν διάρκεια ζωής ίση με τη διάρκεια της έκθεσης.¹⁵⁷ Το «θέμα» τους, και κατά συνέπεια το μήνυμα που καλούνται να αποδώσουν, είναι η εθνική εκπροσώπηση μέσα σε μια παγκόσμια συνάντηση πολιτισμού και αρχιτεκτονικής. Διαβάζοντας την εξωτερική όψη αυτών των κτισμάτων είναι δυνατό να ερμηνεύσουμε την κυρίαρχη εθνική άποψη που καθορίζει την κατεύθυνση των πολιτισμικά εξαγόμενων προϊόντων, την εικόνα δηλαδή που επιδιώκει να κατοχυρώσει ο εκάστοτε πολιτισμός. Αυτή η πριμοδότηση της μορφής, μέσα από την αισθητικοποίηση της αρχιτεκτονικής, δίνει τη δυνατότητα στο αρχιτεκτόνημα να περάσει στη σφαίρα του αντικειμένου και κατά συνέπεια από τη μοναδικότητα στη μαζική παραγωγή. Τη σκέψη μας ερχονται να συμπληρώσουν τα λόγια του Nouvel που αναφέρει πως “Μια αισθητικοποίηση δεν είναι κάτι πραγματικό, σημαίνει αντιθέτως ότι τα πράγματα γίνονται αξία, αποκτούν αξία αντί να είναι ένα παιχνίδι μορφών που παραθέτουμε. Με μια γενικευμένη αισθητικοποίηση οι μορφές εξουθενώνονται και γίνονται αξία, είναι διαπραγματεύσιμες επ’ άπειρον και ο καθένας μπορεί να βρει σε αυτές το κέρδος του, αλλά βρισκόμαστε στην τάξη της αξίας και της ισοδυναμίας, στην παντελή ευτέλιση όλων των μοναδικοτήτων”.¹⁵⁸ Στο επίπεδο της εθνικής συγκρότησης όπου, όπως έχουμε ήδη πει, υπάρχει αυξημένη ανάγκη από σύμβολα που να μπορούν να στηρίξουν τις εθνικές μυθολογίες, αντιλαμβανόμαστε πως το αρχιτεκτόνημα, μαζί με το σύνολο της πολιτιστικής και πολιτισμικής παραγωγής ενός τόπου, αναλαμβάνει να μεταδώσει το εθνικό μήνυμα και να νομιμοποιήσει την εθνική ταυτότητα.

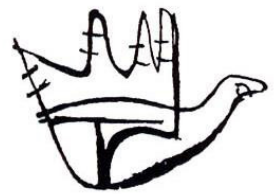
¹⁵⁷ Χαρακτηριστική εξαίρεση αποτελεί ο Πύργος του Eiffel, ο οποίος στέκει συνεχόμενα από τη μέρα που χτίστηκε (1889), αλλά και το Barcelona Pavilion του Mies Van Der Rohe, το οποίο χτίστηκε το 1929 για να γκρεμιστεί την επόμενη χρονιά, όμως ξαναχτίστηκε μόνιμα τη δεκαετία του '80 (1983-1986) από μια ομάδα ισπανών αρχιτεκτόνων.

¹⁵⁸ Baudrillard, Nouvel (2005), σελ. 47.

Επομένως η αρχιτεκτονική είτε ως μοναδικό αντικείμενο, είτε ως θραύσμα μετατρέπεται τελικά σε σύμβολο. Αυτή η διαπίστωση είναι ικανή να ανοίξει μια τεράστια συζήτηση γύρω από την “εθνική” αρχιτεκτονική, ξεκινώντας απ’ το αν αυτή υπάρχει, ποιά είναι η αρχιτεκτονική που επιλέγεται για το σκοπό αυτό και φυσικά για το κατά πόσο πρόκειται για μια εμπρόθετη διαδικασία που περνά στο σχεδιασμό. Συζήτηση που, παρότι είναι εξαιρετικά ενδιαφέρουσα, δεν χωράει στο πλαίσιο της παρούσας έρευνας. Και αφού φύγαμε για λίγο από τη σφαίρα του εστιατορίου και περάσαμε στη σφαίρα του αρχιτεκτονικού συμβόλου και έπειτα του εθνικού αρχιτεκτονικού τοποσήμου, κλείνουμε με μια ακραία περίπτωση αντικειμενοποίησης και αισθητικοποίησης της αρχιτεκτονικής, που δεν είναι άλλη από την εκκλησία Ronchamps του Le Corbusier, η οποία κατά τη μεταφορά της στην κινέζικη επαρχία Zhengzhou λειτούργησε ως - τι άλλο - εστιατόριο.¹⁵⁹



[Le Corbusier] , *Notre Dame du Haut*, 1954 ~ Zhengzhou, China



¹⁵⁹ Για την ιστορία αναφέρουμε πως γκρεμίστηκε ύστερα από παρέμβαση της Fondation Le Corbusier.

5.0

τροφή για σκέψη - επίλογος

Ολοκληρώνοντας την έρευνα, αξίζει να επισημάνουμε ορισμένα κεντρικά σημεία που αναδείχθηκαν στη διάρκειά της, και τα οποία μπορούν να αποτελέσουν τροφή για περαιτέρω σκέψη.

Με αφετηρία την αισθητικοποίηση της κουλτούρας, που οδηγεί στην προβολή της εθνικής ταυτότητας μέσα από μεμονωμένα σύμβολα, διαπιστώσαμε την αξιολογική ταξινόμηση της ετερότητας, η οποία με τη σειρά της νομιμοποιεί τον διαχωρισμό Όμοιου - Έτερου. Ως βασικό ζητούμενο λοιπόν αναδείχθηκε η αποδόμηση αυτού του διπόλου, με αποτέλεσμα η έρευνα να κινηθεί σε δύο κατευθύνσεις. Πρώτον, την αναγνώριση της ποικιλομορφίας και του ετερόκλητου χαρακτήρα που ενυπάρχει σε κάθε εθνικό σύνολο και δεύτερον, την ανάδειξη του στρατηγικού σχεδιασμού του εθνικού φαντασιακού, σε νοητικό και χωρικό επίπεδο. Για το σκοπό αυτό, χρησιμοποιήσαμε το παράδειγμα του φαγητού, θεωρώντας πως οι μαγειρικές συνήθειες αποτελούν, διαχρονικά και παγκοσμίως, ένα χαρακτηριστικό πεδίο της ανθρώπινης έκφρασης και της κοινωνικής ανταλλαγής. Έχοντας εντοπίσει δομικές ομοιότητες ανάμεσα στη μαγειρική και την αρχιτεκτονική, εξετάσαμε τελικά το πεδίο της εθνικής κουζίνας μέσα από τους άξονες του φαγητού και του χώρου, καθώς και την αλληλεπίδραση των δύο στην εθνική συγκρότηση. Επιχειρήσαμε έτσι να περιγράψουμε ένα διαθεματικό εργαλείο ανάλυσης, που θα μας επέτρεπε να εξάγουμε ευρύτερα συμπεράσματα σχετικά με τη διαδικασία συγκρότησης της εθνικής ταυτότητας, τα οποία στη συνέχεια αναζητήσαμε στο σχεδιασμό. Μια τέτοια προσέγγιση είναι επιθυμητή, στο βαθμό που αναγνωρίζουμε αφενός τη σημασία της εμπλοκής διαφορετικών τομέων της ανθρώπινης δραστηριότητας και αφετέρου τη σχέση αλληλεξάρτησης ανάμεσα στην ανάλυση και τη σύνθεση. Συγκεκριμένα, εφαρμόσαμε αυτή τη μέθοδο στην ελληνική περίπτωση. Μέσα από τη μελέτη του συστήματος της εθνικής κουζίνας, παρακολουθήσαμε τα στάδια διαμόρφωσης του εθνικού συλλογικού φαντασιακού, το οποίο ονομάσαμε μυθολογία, υπονοώντας πως πρόκειται για μια μεμονωμένη, και πιθανώς εξωραϊσμένη, απόδοση της πραγματικότητας.

Στη συνέχεια, αναζητήσαμε τη χωρική έκφραση αυτών των μυθολογιών στο χώρο του εστιατορίου, ώστε να κατανοήσουμε τη λειτουργία του σχεδιασμού και τη σημασία της αρχιτεκτονικής στο επίπεδο της εθνικής συγκρότησης. Προχωρήσαμε έτσι στη μελέτη μιας τυπικής εφαρμογής του εργαλείου σε εστιατόρια που σχετίζονται κυρίως με την τουριστική βιομηχανία, όπου η προβολή

της εθνικής ταυτότητας αναδεικνύεται σε παράγοντα κεντρικής σημασίας. Και στα δύο στάδια, της ανάλυσης και της σύνθεσης, διαπιστώσαμε πως στη συζήτηση της εθνικής συγκρότησης, και καθώς έχει καταστεί σχεδόν αδύνατον να οριστεί με ακρίβεια και συγκεκριμένα χαρακτηριστικά το ίδιο το έθνος, δεν μπορούμε παρά να μιλάμε με αφαιρέσεις και συμβάσεις. Αυτό λοιπόν που νοείται ως εθνικό είναι στην ουσία μια κατασκευασμένη παραδοχή, ένα απόσπασμα, γεγονός που φαίνεται σε όλα τα επίπεδα: στο φαγητό, στη μυθολογία και στο χώρο. Το απόσπασμα που καθίσταται εθνικό σύμβολο είναι το αποτέλεσμα της γενικευμένης τάσης αισθητικοποίησης και δεν δείχνει παρά μια ορισμένη άποψη του πραγματικού. Υπό αυτή την έννοια, αναγνωρίζοντας την αδυναμία συγκρότησης της εθνικής ταυτότητας αντιλαμβανόμαστε πως βάλλεται η έννοια του Όμοιου, γεγονός που αναπόφευκτα οδηγεί -έμμεσα- στην επιθυμητή αποδόμηση.

Η παρούσα έρευνα βασίστηκε στην παραδοχή ότι η έννοια του εθνικού μπορεί να αποτελέσει το έδαφος πάνω στο οποίο συνυπάρχει ένα πλήθος ετερόκλητων στοιχείων. Και πράγματι, όπως φάνηκε από τους χώρους των εστιατορίων, η καταγωγή και η σύνδεση με τον τόπο αποτελούν τις μοναδικές προϋποθέσεις που μπορούν να εγγυηθούν έναν “εθνικό σχεδιασμό”. Έχοντας όμως αποδομήσει την εθνική

Le rendez-vous

ici
ko ko ni

ce soir
kom ban

aujourd'hui
kyo

à quelle heure?
nan ji ni?

de mai
as keta

quatre heures
yo ji

rendez-vous
ya ku so ku

en la deux
kutari komo

où?
do ko ni?

quand?
i'tsu?

Ρολάν Μπαρτ, *Η επικράτεια των σημείων*, 2001.

Το λεξιλόγιο των ραντεβού.

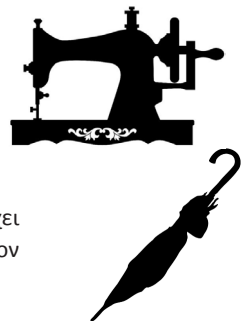
συγκρότηση, τουλάχιστον με τους όρους της αισθητικοποίησης και του διαχωρισμού με τους οποίους νοείται ως τώρα, θα είχε ενδιαφέρον να αρχίσουμε να σκεφτόμαστε νέες σχεδιαστικές προσεγγίσεις, στη βάση του συμπλησιασμού και ίσως προς μια διαπολιτισμική κατεύθυνση. Σε αυτό το πλαίσιο αξίζει να αναφέρουμε τη διαφορά απόψεων πάνω στο θέμα της γλώσσας, δύο θεωρητικών των οποίων το έργο αποτέλεσε πολύτιμη πηγή για την συγκεκριμένη έρευνα, του Eric Hobsbaum και του Roland Barthes, που κατά τη γνώμη μας αποτυπώνει, με αρκετά ρομαντικό τρόπο, τη μετατόπιση στη σκέψη που αναζητάμε εδώ. Σύμφωνα με τον Hobsbaum “η άγνοια της γλώσσας μιας άλλης ομάδας συνιστά το πιο προφανές φράγμα στην επικοινωνία και, συνεπώς, τον πιο εμφανή καθορισμό των ορίων που διαχωρίζουν τις ομάδες”.¹⁶⁰

Αντίθετα, ο Barthes περιγράφει πως, όταν δεν υπάρχει ένα κοινό γλωσσικό υπόβαθρο, “το να ορίσεις ένα ραντεβού (με νοήματα, σχεδιαγράμματα, κύρια ονόματα) θα σου πάρει δίχως άλλο μια ώρα, αλλά στο διάστημα αυτής της ώρας, για ένα μήνυμα που θα είχε αχρηστευθεί σε μια στιγμή αν είχε μιληθεί [...] γνώρισε, ένιωσε, δέχτηκε ολόκληρο το κορμί του άλλου, που ξεδίπλωσε [...] τη δική του ιστορία, το δικό του κείμενο”.¹⁶¹ Μέσα από αυτές τις αφηγήσεις αντιλαμβανόμαστε πως οι όροι του διαχωρισμού είναι τόσο σχετικοί όσο τους επιτρέπει ο παρατηρητής τους. Έτσι, επιστρέφοντας στο φαγητό, και αναγνωρίζοντας τις διαπολιτισμικές βάσεις του αλλά και τη ρευστή φύση των διαδικασιών του, κατανοούμε πως μπορεί να αποτελέσει ιδανικό πεδίο πολιτισμικής ανταλλαγής, να μετατραπεί στο έδαφος για τη συνάντηση με την ετερότητα, στο βαθμό που αυτή η συνεύρεση μπορεί, καθώς οι διαφορετικές κουλτούρες αλληλεπιδρούν, να αναδείξει νέες πολιτισμικές μορφές. Αντικαθιστώντας την έννοια του εθνικού με την έννοια του φαγητού, διαβάζουμε με άλλη διάθεση την πρόταση του Φουκώ. Γιατί “το ακατόρθωτο δεν είναι η γειτνίαση των πραγμάτων, είναι το ίδιο το έδαφος πάνω στο οποίο θα μπορούσαν να γειτνιασούν”.¹⁶²

¹⁶⁰ Hobsbaum (2004), σελ. 76.

¹⁶¹ Μπαρτ (2001), σελ. 19. Έχει σημασία πως αυτό το κείμενο γράφτηκε για την Ιαπωνία όπου δεν υπάρχει καμία πιθανότητα γλωσσικής ταύτισης όμως το σημειολογικό περιβάλλον είναι τόσο έντονο που κατά τον ίδιο “ξεπερνά τη γλώσσα”

¹⁶² Φουκώ (2008), σελ. 12.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Agamben Giorgio, *Βεβηλώσεις* (μτφρ: Π. Τσιάμουρας), Αθήνα: Εκδόσεις Άγρα, 2006

Benjamin Walter, *Δοκίμια για την τέχνη* (μτφρ: Δημοσθένης Κούρτοβικ), Αθήνα: Εκδόσεις Κάλβος, 1978

Baudrillard Jean, Nouvel Jean, *Τα μοναδικά αντικείμενα* (μτφρ: Νίκος Ηλιάδης), Αθήνα: Εκδόσεις futura, 2005

Bourdieu Pierre, *Η διάκριση: κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης* (μτφρ: Κική Καψαμπέλη), Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη, 2013

Braudel Fernand, *Γραμματική των πολιτισμών* (μτφρ: Άρης Αλεξάκης), Αθήνα: ΜΙΕΤ, 2014

Braudel Fernand, *Υλικός πολιτισμός, οικονομία και καπιταλισμός 15ος-18ος αιώνας* (πρώτος τόμος) (μτφρ: Κατερίνα Ασδραχα), Αθήνα: ΑΤΕ, 1995

Επίκουρος, *Η νέα ελληνική κουζίνα*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίκαρος 2012

Foucault Michel, *Ετεροτοπίες και άλλα κείμενα* (μτφρ: Τάσος Μπέτζελος) Αθήνα: Εκδόσεις Πλέθρον, 2012

Hobsbawm Eric, Ranger Terence (επιμ.), *Η επινόηση της παράδοσης* (μτφρ: Θανάσης Αθανασίου), Αθήνα: Εκδόσεις Θεμέλιο, 2004

Hobsbaum Eric, *Έθνη και εθνικισμός από το 1780 μέχρι σήμερα: πρόγραμμα, μύθος, πραγματικότητα* (μτφρ: Χρυσ. Νάντρις) Αθήνα: Εκδόσεις Καρδαμίτσα, 1994

Kjellman-Chapin Monica, *Kitsch: history, theory, practice*, Cambridge: Cambridge Scholars, 2013

Κούντερα Μίλαρ, *Η αβάσταχτη ελαφρότητα του είναι* (μτφρ: Κ. Δασκαλάκη), Αθήνα: Βιβλιοπωλείον της Εστίας, 2007

Κρεμέζη Αγγλαΐα, *Συνταγές και ιστορίες για μάγειρες με ανησυχίες*, Αθήνα: Εκδόσεις Ωκεανίδα, 1993

Lévi-Strauss Claude, *Το ωμό και το μαγειρεμένο* (μτφρ: Μαρίνα Λώμη), Αθήνα: Εκδοσεις Αρσενίδα, 2001

Lupton Deborah, 'Food and Emotion', στο *The taste culture reader: experiencing food and drink*, (επιμ.) Carolyn Korsmeyer, New York: Berg Editions, 2005

Montesquieu, *Περί καλαισθησίας* (μτφρ: Αλέξανδρος Βέλιος), Αθήνα: Εκδόσεις Ροές, 2008

Μότσιας Χρήστος, *Τί έτρωγαν οι αρχαίοι Έλληνες*, Αθήνα: Εκδόσεις Κάκτος, 1982

Μπαρτ Ρολάν, *Μυθολογίες - Μάθημα* (μτφρ: Καίτη Χατζηδήμου, Ιουλιέττα Ράλλη), Αθήνα: Εκδόσεις Κέδρος, 2007

Μπαρτ Ρολάν, *Η επικράτεια των σημείων* (μτφρ: Κατερίνα Παπαϊακώβου), Αθήνα: Εκδόσεις Ράππα, 2001

Μπωντριγιάρ Ζαν, *Η κανονιστική ηθική των αντικειμένων: λειτουργία-σημείο και ταξική λογική* (μτφρ: Κ. Σπηλιώτης), Αθήνα: Εκδόσεις Alloglotta, 2011

Olalquiaga Celeste, *The artificial kingdom: A treasury of the kitsch experience*, New York: Pantheon Books, 1998

Προυστ Μαρσέλ, *Αναζητώντας τον χαμμένο χρόνο, Από τη μεριά του Σουάν*, Αθήνα: Βιβλιοπωλείον της Εστίας, 2014

Seremetakis C. Nadia, 'The Breast of Aphrodite', στο *The taste culture reader: experiencing food and drink*, (επιμ.) Carolyn Korsmeyer, New York: Berg Editions, 2005

Στοιλή Μελίσσα, *Και διηγώντας τα... να τρως*, Αθήνα: Εκδόσεις Κίχλη, 2015

Sutton David E., 'Synesthesia, Memory, and the Taste of Home', στο *The taste culture reader: experiencing food and drink*, (επιμ.) Carolyn Korsmeyer, New York: Berg Editions, 2005

Τσελεμεντές Νικόλαος, *Οδηγός μαγειρικής*, Αθήνα: Οίκος Μιχ. Ι. Σαλίβερου, 1948

Σύρρου Μαρία, Κουδούνα Εύη (επιμ.), *Ταξίδι στην Ελλάδα και τις γεύσεις της*, Αθήνα: Εκδόσεις Susaeta, 2016

Trubek Amy B., 'Place Matters', στο *The taste culture reader: experiencing food and drink*, (επιμ.) Carolyn Korsmeyer, New York: Berg Editions, 2005

Tuan Yi-Fu, 'Pleasures of the Proximate Senses', στο *The taste culture reader: experiencing food and drink*, (επιμ.) Carolyn Korsmeyer, New York: Berg Editions, 2005

Φουκώ Μισέλ, *Οι λέξεις και τα πράγματα: μια αρχαιολογία των επιστημών του ανθρώπου* (μτφρ: Κωστής Παπαγιώργης), Αθήνα: Εκδόσεις Γνώση, 2008

Venturi Robert, Scott Brown Denise, Izenour Steven, *Learning from Las Vegas*, Cambridge Massachusetts: The MIT Press, 1977

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ...

Ελύτης Οδυσσέας, *Εκ του πλησίον*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίκαρος, 1998

Δραγούμης Ίων, *Ελληνικός Πολιτισμός*, Αθήνα: Εκδόσεις Φιλόμυθος, 1993

Genette Gérard, *Palimpsestes: la littérature au second degré*, Paris: Éditions du Seuil, 1982

Λοτρεαμόν, *Τα άσματα του Μαλντορόρ* (μτφρ: Γιάννης Ευαγγελίδης), Αθήνα: Εκδόσεις Ελεύθερος Τύπος, 1985

