

εθνολογία

Περιοδική έκδοση της
Ελληνικής Εταιρείας Εθνολογίας
Τόμος 12/2006

ΑΝΑΤΥΠΟ



Αθήνα
2006

**«ΤΑ ΔΙΚΑ ΜΑΣ ΦΑΓΗΤΑ ΔΙΑΦΕΡΟΥΝ ΑΠΟ ΤΑ ΔΙΚΑ ΣΑΣ»:
ΤΟ ΔΙΑΤΡΕΦΕΣΘΑΙ ΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΙΩΝ ΕΒΡΑΙΩΝ
ΚΑΘΡΕΦΤΗΣ ΣΧΕΣΕΩΝ, ΣΥΓΚΡΟΥΣΕΩΝ, ΑΝΑΔΟΜΗΣΕΩΝ**

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΡΑΒΒΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: Η τροφή και οι διαδικασίες περί αυτής αποτελούν αντικείμενο πολλών σύγχρονων ανθρωπολογικών μελετών. Το άρθρο – με βάση θεωρίες για την «ενσωμάτωση», αλλά και το ανθρώπινο σώμα ως «τόπο», όπου εγγράφεται και επιτελείται το κοινωνικό γίγνεσθαι – επιχειρεί να φωτίσει τις διατροφικές σχέσεις των Εβραίων της Θεσσαλονίκης. Αποδεικνύεται με τον τρόπο αυτό πώς το διατρέφεσθαι οικοδομεί, αποδομεί αλλά και αναδομεί υποκειμενικότητες και συλλογικότητες μέσα από αποδοχές, συγκρούσεις και αμφισβητήσεις.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: τροφή, σώμα, σεφαραδίτικη καταγωγή, σεφαραδίτικη μαγειρική, κόσερ, οικογένεια, κοινότητα, συλλογικότητα, παράδοση, αυθεντικότητα, παγκοσμιοποίηση.

«Τι είναι η τροφή; Δεν είναι μόνο μια συλλογή προϊόντων που υπόκεινται στη δικαιοδοσία μελετών στατιστικής ή διαιτητικής. Είναι επίσης, και ταυτοχρόνως, ένα σύστημα επικοινωνίας, ένα σώμα εικόνων, ένα πρωτόκολλο χρήσεων, καταστάσεων και συμπεριφορών».

(Μπαρτ 1997: 144)

Χωρίς να παραβλέπουμε τις αναφορές στην τροφή και ιδιαίτερα στις τελετουργικές της χρήσεις στις πρώτες ανθρωπολογικές μονογραφίες, οφείλουμε να παραδεχτούμε πως το θέμα «τροφή» στερείται θεματολογικής χειραφέτησης μέχρι τη δεκαετία του '30. Το 1939 η Richards – μια πολλά υποσχόμενη μαθήτρια του Μαλινόφσκι – εκδίδει την πρώτη μονογραφία που σχετίζεται αποκλειστικά με θέματα τροφής. Η ανθρωπολόγος μελέτησε τους Μπέμπα, μια φυλή στην αποικιοκρατούμενη Αφρική, και ασχολήθηκε με την τροφή ολιστικά: από την καλλιέργεια της γης στο μαγείρεμα, την κατανάλωση, αλλά και τις μαγικές χρήσεις της. Οι δεκαετίες που ακολούθησαν – σε συνάρ-

τηση πάντα με τα εκάστοτε δημοφιλή ανθρωπολογικά ρεύματα – έδωσαν πολλές, άλλοτε περισσότερο και άλλοτε λιγότερο σύνθετες θεωρήσεις¹, όχι μόνο της τροφής αλλά και της διατροφής, δηλαδή της προετοιμασίας, της κατανάλωσης και της συνάθροισης γύρω από το γιορτινό ή το καθημερινό τραπέζι. Με άλλα λόγια, μελετήθηκαν τόσο οι αλληλεπιδράσεις όσο και οι αλληλένδετες δυναμικές που λαμβάνουν χώρα κατά το μαγείρεμα και τη βρώση.

Το εθνογραφικό υλικό αφορά τους Σεφαραδίτες Εβραίους² της Θεσσαλονίκης και αποτελείται από συνεντεύξεις με άνδρες και γυναίκες όλων των ηλικιών (ηλικιωμένοι, μεσήλικες και νεότεροι) που διεξήχθησαν από τον Οκτώβρη του 1998 μέχρι και τον Γενάρη του 2000. Το συνεντευξιακό υλικό συνοδεύτηκε από συμμετοχικές παρατηρήσεις στα ιδρύματα της Κοινότητας (σχολείο, γηροκομείο, συναγωγή και κοινοτικό κέντρο) κατά την ίδια περίοδο. Από το υλικό της επιτόπιας έρευνάς μου προκύπτει το πολυεπίπεδο της σχέσης ανάμεσα στο ιδιωτικό και το δημόσιο, ανάμεσα στην οικογένεια και τα κοινοτικά ιδρύματα. Όρια ασαφή και συχνά δυσδιάκριτα, επειδή οι οικογενειακές σχέσεις τροφοδοτούν και ενδυναμώνουν ή αποδυναμώνουν την Κοινότητα. Η ανακύκλωση αυτή της ισπανοεβραϊκής παράδοσης και της εβραϊκής θρησκείας βιώνεται ως πολιτισμική ιδιαιτερότητα και διαδραματίζεται σε ιδρύματα όπως το σχολείο και το γηροκομείο. Εκεί το παλιό συνδιαλέγεται με το νέο και «καταναλώνεται» η πολιτισμική – και διατροφική – διαφορετικότητα, η οποία διοχετεύεται εκ νέου στην οικογένεια. Αυτή η κυκλική πορεία, που αποκτά τη μορφή επανατροφοδότησης του παρόντος μέσα από την επιλεκτική μνημόνευση του παρελθόντος, δηλαδή ανακύκλωσης, καθιστά αδύναμη τη διχοτόμηση ιδιωτικού και δημόσιου χώρου. Η παραπάνω διχοτόμηση καθίσταται προβληματική για έναν επιπλέον λόγο: η ιδιωτική ή δημόσια παρουσία της Εβραϊκής Κοινότητας συνα-

1. Ο λειτουργισμός της δεκαετίας του '30-'40 δίνει μεταπολεμικά τη θέση του στο δομισμό του '60 (Lévi-Strauss 1965) και στη συνέχεια στον αγγλικό συμβολισμό (Douglas 1966). Τη δεκαετία του '80 στην ανθρωπολογία της διατροφής κυριαρχούν οι ιστορικές προσεγγίσεις με σκαπανείς τους Goody (1982) και Mintz (1985). Αργότερα πληθαίνουν οι προσπάθειες για πιο ολιστικές προσεγγίσεις του θέματος «τροφή» και τη σύνδεσή του με το πολιτικοκοινωνικό γίνεσθαι και με ζητήματα όπως η δημιουργία του έθνους-κράτους, οι εθνικές και οι άλλες κουζίνες, τροφή και ομάδες ανθρώπων (μειονότητες, πρόσφυγες). Χαρακτηριστικά ο Appadurai (1981) κάνει λόγο για «γαστροπολιτική», ενώ ο Zubaida (1994) για «γαστροεθνικισμό». Η Carlan (1997) αναλύει ταυτοτικές διαπραγματεύσεις που σχετίζονται με τη διατροφή. Πρόσφατα οι θεματικές που μπαίνουν στο μικροσκόπιο της ανθρωπολογίας της διατροφής είναι η μνήμη και η διαχείρησή της (Sutton 2001), οι αισθήσεις (Seremetakis 1994) και το σώμα (Counihan 1999). Για μια λεπτομερή ανάλυση των τάσεων στο χώρο βλ. κεφ. 2 της αδημοσίευτης διδακτορικής διατριβής της Κραννα (2003).

2. Αναλυτικά για την ιστορία του Σεφαραδίτικου Εβραϊσμού στη Θεσσαλονίκη βλ. Μόλχο (1994, 2001), Πιερόν (2004) και Lewkovicz (1994, 2000).

ντιέται, συνδιαλέγεται και διαμορφώνεται μέσα από την αποδοχή της σε μια πόλη ελληνική που μόλις πρόσφατα και με αφορμή το 1997³ – όταν η πόλη ανακηρύχθηκε πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης – ανακάλυψε ή αποδέχθηκε το πολυεθνικό παρελθόν της. Έτσι το μουσείο της εβραϊκής παρουσίας της Θεσσαλονίκης μέχρι το 2000 βρισκόταν σε όροφο πολυκατοικίας, ενώ στη συνέχεια μεταφέρθηκε σε νεοκλασικό κτήριο σε κεντρικό σημείο της πόλης. Εξίσου συμβολική ήταν και η απουσία οποιασδήποτε επιγραφής του παλιού μουσείου σε αντίθεση με την περίοπτη επιγραφή έξω από τον καινούργιο μουσειακό χώρο.

Στο άρθρο εξετάζεται η παραγωγή σχέσεων μέσα από τη διατροφή. Πρόκειται για σχέσεις οικογενειακές και ενδοκοινωνικές· με άλλα λόγια επιχειρείται να διερευνηθεί πώς η τροφή ενδυναμώνει την οικογένεια και συγκροτεί την κοινότητα. Στη συνέχεια καταδεικνύεται πώς ο παράγοντας «γενιά» καθορίζει τις διατροφικές επιλογές και γίνεται αφορμή εντάσεων και αντιπαραθέσεων μεταξύ των μελών της κοινότητας. Τέλος, εξετάζεται το διατρέφεσθαι ως ρητορική νομιμοποίησης και συνέχειας, και συνεπώς η επιλεκτική χρήση του παρελθόντος με σκοπό την κατασκευή ενός βιώσιμου παρόντος και ενός επιθυμητού μέλλοντος. Με άλλα λόγια, προσεγγίζεται η σχέση παρόντος-παρελθόντος αλλά και η επιλεκτική χρήση της μνήμης – θα μπορούσε να ειπωθεί και της λήθης – με σκοπό τη δόμηση, αποδόμηση και αναδόμηση ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων.

«Το μεν πνεύμα ισχυρό, η δε σαρξ ασθενής»: τα όρια και οι παρανοήσεις

Με αρωγό σύγχρονους ανθρωπολογικούς λόγους⁴ περί διατροφής, θα επιχειρηθεί μια ανάγνωση των σχέσεων, συγκρούσεων και αναδομήσεων που προκύπτουν μέσα από την προετοιμασία και την κατανάλωση της τροφής ή την άρνησή της. Το ανθρώπινο σώμα – βάσει σύγχρονων κοινωνιολογικών και ανθρωπολογικών μελετών⁵ – αντιμετωπίζεται όχι μόνο ως σώμα βιολογικό, αλλά κυρίως ως «τόπος» ενσωμάτωσης και εγγραφής ιστορικών, κοινωνικών και πολιτισμικών παραμέτρων. Στο παρόν άρθρο επιχειρείται η σύνδεση των λόγων περί διατροφής με θεωρίες για το ανθρώπινο σώμα ως αρένα συγκρούσεων, αντιπαραθέσεων, αμφισβητήσεων και διεκδικήσεων, αλλά και με θεωρίες σχετικές με την «ενσωμάτωση». Όπως σημειώνεται «το τραπέζι του φαγητού» (Δημητρίου-Κοτσώνη 2001) συνιστά πολυσύνθετη πρακτική και πολυδιάστατη επιτέλεση, που η αποκωδικοποίησή της αποκα-

3. Για το θέμα βλ. Aggelopoulos 2000.

4. Ο λόγος ως δομημένη, λογική θεώρηση.

5. Μερικές από τις κυριότερες μελέτες αναφέρονται στην πορεία του άρθρου.

λύπτει σχεσιακές πραγματικότητες. Η κοινωνική εμπειρία εγγράφεται στο ανθρώπινο σώμα και γίνεται βιωμένη σωματική εμπειρία, δηλαδή ενσωματώνεται.

Τελικά, όπως επιβεβαιώνεται και στην πορεία της παρούσας μελέτης, το διατρέφεσθαι οικοδομεί συλλογικότητες και ομαδοποιήσεις, αλλά και διαρκώς τις θέτει υπό αμφισβήτηση και τις ανανεώνει. Όπως σημειώνει η Σκουτέρη-Διδασκάλου: «Ίσως έχουν περισσότερη σημασία αυτά που λέει το τραπέζι ως τραπέζι, το τραπέζι ως τραπέζια. Αυτά που δείχνει και αυτά που κρύβει – η τραπεζότητα μάλλον, παρά το ίδιο το “τραπέζι”... Η γλώσσα του σώματος συνδυασμένη με τη γλώσσα του τραπέζιου συγκροτεί έναν πρακτικό τρόπο διάκρισης: χρησιμοποιείται καθημερινά για να προσδιορίζονται τα όρια, να δηλώνονται οι απαγορεύσεις, να εγκαθίστανται οι ιεραρχίες, να επιβεβαιώνονται οι ταξινομήσεις» (1998: 551).

Στο σημείο αυτό είναι απαραίτητη η αποσαφήνιση του όρου «διατροφή» στην ανάλυση που ακολουθεί. Με το όρο αυτό νοείται τόσο η σεφαραδίτικη κουζίνα όσο και οι διαιτητικοί κανόνες *κόσερ* του ιουδαϊσμού που βρίσκονται μέσα στο *Λευϊτικό* και το *Δευτερονόμιο*, ιερά βιβλία της *Παλαιάς Διαθήκης*. Οι κανόνες *κόσερ* είναι το σύνολο των διαιτητικών απαγορεύσεων που επιβάλλει η εβραϊκή θρησκεία και αφορά μεταξύ άλλων την απαγόρευση βρώσης του χοιρινού κρέατος, των οστρακοειδών, την απαγόρευση ανάμειξης κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων και γενικότερα την απαγόρευση κατανάλωσης προϊόντων της αγοράς που δεν φέρουν τη σφραγίδα έγκρισης του Ραββινάτου. Οι Θεσσαλονικείς Εβραίοι – γεγονός που προέκυψε μέσα από το υλικό της έρευνάς μου – εμφανίζονταν αρνητικοί στην κατά γράμμα τήρηση των κανόνων που επιβάλλει η θρησκεία τους. Έτσι, δεν επισκέπτονταν συχνά τη συναγωγή και δεν τηρούσαν κατά γράμμα τους κανόνες *κόσερ*. Ιδιαίτερη δε έμφαση έδιναν στη σεφαραδίτικη καταγωγή τους και στην αναπαραγωγή της σεφαραδίτικης κουζίνας. Η σεφαραδίτικη μαγειρική ήταν γι' αυτούς συνώνυμο της διατήρησης της παράδοσης⁶ και της συντήρησης της μνήμης των συγγενικών τους προσώπων, των φίλων, αλλά και ενός ολόκληρου πολιτισμού που χάθηκε. Έτσι, απέφευγαν τη χρησιμοποίηση του όρου «*κόσερ*» και αντί αυτού χρησιμοποιούσαν τον ισπανοεβραϊκό όρο «*κασέρ*», λέγοντας ότι δεν επιθυμούσαν να χρησιμοποιούν όρους που οι άλλοι Εβραίοι – κυρίως οι Ασκεναζίμ, Εβραίοι με κατα-

6. Η παράδοση όχι ως κάτι στατικό και αναλλοίωτο, αλλά ως «συνήθεια» στάσεων και συμπεριφορών. Χρήσιμη για την ανάλυση του όρου είναι η έννοια της «έξης», αλλού «έθους» (Bourdieu 1997). Η Kirtsoglou (2004) θεωρεί πως το σώμα και το πνεύμα διαμορφώνονται από το έθος, από δομημένες δηλαδή αξίες και συνήθειες. Το έθος μπορεί να είναι τόσο ατομική όσο και συλλογική υπόθεση, ενώ συχνά αδυνατεί να εκφραστεί λεκτικά και βρίσκει δίοδο μέσα από μη-λεκτικές συμπεριφορές, μία εκ των οποίων είναι η «γλώσσα του σώματος». Συχνά βρίσκεται πέρα από τη σφαίρα επιρροής της συνείδησης.

γωγή από τη Βόρεια Ευρώπη – χρησιμοποιούν. Παρ' όλα αυτά, τα όρια ανάμεσα στη θρησκεία και την παράδοση έμοιαζαν ασαφή και δυσδιάκριτα. Παράδοση και θρησκεία συχνά συνδιαλέγονταν και επηρέαζαν η μια τη μορφή και το περιεχόμενο της άλλης.

Την περίοδο της έρευνας θα μπορούσα να μιλήσω για μια συντονισμένη προσπάθεια «επινόησης της παράδοσης» – ο όρος χρησιμοποιήθηκε αρχικά από τον ιστορικό Hobsbawm (1983 – κυρίως μέσα από τις προσπάθειες ενός δραστήριου ραββίνου και μέσα από την ανακύκλωση των προσπαθειών αυτών στο σχολείο, στο γηροκομείο και στη συναγωγή. Οι προσπάθειες αφορούσαν στην «εκμάθηση» και συνεπέστερη τήρηση της εβραϊκής θρησκείας, γεγονός που μεταφραζόταν εκτός των άλλων και ως ευκολότερη πρόσβαση σε κασέρ – δηλαδή «κατάλληλες» προς βρώση – τροφές σύμφωνα με τις επιταγές της θρησκείας. Ενδεικτική είναι η ενέργεια του τότε ραββίνου να εξουσιοδοτήσει ένα κρεοπωλείο σε κεντρική αγορά της πόλης, την αγορά Μοδιάνο και ένα ζαχαροπλαστείο να πουλάνε κασέρ κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα και γλυκά, ώστε η τήρηση των θρησκευτικών κανόνων να καθίσταται εφικτή.

Θα ήταν σκόπιμο να αναφερθεί πως η κοινότητα δεν αποτελούσε ισοπεδωτικά ομοιογενή κοινωνικοοικονομική πραγματικότητα. Οι περισσότεροι ανήκαν στη μεσαία οικονομική τάξη και απασχολούνταν σε διάφορες υπαλληλικές θέσεις στο διοικητικό κέντρο της Κοινότητας. Υπήρχαν βέβαια και αρκετοί που είχαν κληρονομήσει σημαντική περιουσία από την οικογένειά τους και αυτοί συνήθως ασκούσαν ελεύθερα επαγγέλματα, όπως του ασφαλιστή και του μηχανικού. Με αρκετή δόση γκρίνιας και ειρωνείας, οι ασθενέστεροι οικονομικά περιέγραφαν τους πλούσιους και τον τρόπο ζωής τους: «Αυτή η οικογένεια βρήκε έτοιμη τόση περιουσία που δεν φτάνουν τρεις γενιές αργόσχολων για να φαγωθεί. Τι να πεις, άλλος κόσμος». Είναι δε σημαντικό ότι τα κόσερ προϊόντα ήταν πιο ακριβά από τα μη-κόσερ. Εξίσου σημαντικό είναι όμως το γεγονός ότι αυτοί που επεδίωκαν να τα αγοράσουν ήταν οι ασθενέστεροι οικονομικά και όχι τόσο οι εύποροι που είχαν και τη δυνατότητα.

Η διατροφή και οι θεωρίες της «ενσωμάτωσης»

Η προσέγγιση της λήψης ή της άρνησης της κόσερ τροφής δύναται να διερευνηθεί μέσω ανθρωπολογικών και κοινωνιολογικών θεωρήσεων που αφετηρία έχουν την ανάλυση του ανθρωπίνου σώματος. Το έργο του Foucault (1976, 1977), τόσο για την ιστορία της σεξουαλικότητας όσο και για την ιδρυματοποίηση της ανθρώπινης συμπεριφοράς, αποτελεί αναμφίβολα σημαντική προσπάθεια να αρθεί η καρτεσιανή δυτικότερη λογική που ήθελε να καταστήσει το σώμα και το ανθρώπινο πνεύμα οντότητες ανεξάρτητες

και αυθύπαρκτες. Μια τέτοια λογική βέβαια λειτουργούσε ικανοποιητικά στα ιστορικά και κοινωνικά πλαίσια της εποχής που τη γέννησε: τον Ευρωπαϊκό Διαφωτισμό. Μέσα σε αυτό το ιστορικό πλαίσιο καλλιεργήθηκε από φιλόσοφους κυρίως η υπέρμετρη αισιοδοξία για τις ανεξάντλητα έλλογες δυνάμεις που διέπουν το ανθρώπινο πνεύμα και κατέστη σαφής ο διαχωρισμός από αμιγώς βιολογικές συνθήκες που καθορίζουν τη δημιουργία του ανθρώπινου σώματος. Για τον Foucault η δυαδικότητα πνεύματος-σώματος είναι πλασματική. Το σώμα δεν είναι μόνο ατομική υπόθεση, αλλά και συλλογική, η οποία συχνά χειραγωγείται και ελέγχεται. Έτσι το σώμα συνδέεται με την πολιτική ή πιο σωστά οι πολιτικές καθορίζουν τις στάσεις του σώματος.

Βέβαια η θεώρησή του Foucault παράγει σώματα δέκτες, παθητικά, ανίκανα να αντιδράσουν, και αυτό το σημείο αποτελεί το εφαλτήριο μεταγενέστερων κριτικών. Πρόσφατες θεωρήσεις συμφωνούν ότι το σώμα δεν είναι μόνο δημιούργημα της βιολογίας, αλλά και τόπος στον οποίο συνδιαλέγονται η κοινωνία, ο πολιτισμός, η ιστορική διαδρομή και η ιστορική συγκυρία. Στον τόπο αυτό εγγράφεται και ενσωματώνεται το κοινωνικοπολιτικό γίνεσθαι. Το σημαντικό όμως είναι ότι το σώμα δεν καταγράφει μόνο αλλά και «επιτελεί»⁷, δηλαδή με τις στάσεις του ή, όπως θα έλεγε και ο Μπαρτ (1997), με τα «πρωτόκολλα συμπεριφοράς» το ανθρώπινο σώμα, και κατά συνέπεια οι λειτουργίες του, συντελούν στη δημιουργία σχέσεων, αμφισβητήσεων, συγκρούσεων και στην ανανέωσή τους. Άρα το σώμα δεν υφίσταται μόνο πολιτικές, αλλά δύναται να τις δημιουργήσει ή να τις τροποποιήσει.

Σε μια έρευνά της για το χορό στο Σοχό, ένα χωριό της βορειοδυτικής Μακεδονίας, η Κάουαν καταλήγει πως το σώμα ασκεί τη δική του πολιτική, αλλά και υποβάλλεται σε δομικούς, προϋπάρχοντες κοινωνικούς περιορισμούς. Αναλύοντας το χορό – και λιγότερο την πόση (καφέ, κρασιού, λικέρ) και τη βρώση – αναφέρεται ταυτόχρονα σε σωματικές και κοινωνικές πρακτικές, «επειδή οι πρακτικές της ευχαρίστησης και της ευθυμίας είναι συγχρόνως και πρακτικές της αμοιβαίας κοινωνικής ανταλλαγής» (1990: 24). Έτσι το σώμα εκλαμβάνεται ως κοινωνικοϊστορικά συγκροτημένη οντότητα, ενώ ο χορός εκλαμβάνεται ως πολιτισμική κατηγορία. Μία τέτοια θεώρηση έρχεται σε ρήξη με τη λογοκεντρικότητα της Δύσης που υποβαθμίζει, ή ακόμη και αγνοεί, τις μη λεκτικές στάσεις της ανθρώπινης δραστηριότητας.

Το τρίπτυχο σώμα-τροφή-γλώσσα του τραπεζιού αποτελεί αφετηρία πολλών σύγχρονων μελετών που καταγίνονται με το διατρέφεσθαι: η

7. Ο Τσιμουρής (1999) αναλύει τα τραγούδια των Ρεϊσντεριανών προσφύγων ως έκφραση συλλογικής μνήμης και διαμαρτυρίας και «τόπους», όπου συντελείται ή ενσωματώνεται η επιτελεστική επικοινωνία και η συγκρότηση της συλλογικότητας.

Williams (1997) πραγματεύεται τη σχέση τροφής και οικογένειας, η Harbottle (1997) τη διατροφή των Ιρανών μεταναστών ως όχημα συγκάλυψης της εθνικότητάς τους, η Bordo (1997) τη νευρική ανορεξία ως κοινωνικό δείκτη, για να αναφερθούμε ενδεικτικά σε κάποιες. Η *ανθρωπολογία της τροφής και του σώματος: φύλο, σημασία και δύναμη* (1999) είναι ο τίτλος συλλογής άρθρων της Counihan, που με ευαισθησία σχολιάζουν τη σχέση κοινωνικού φύλου και δύναμης με βάση εθνογραφικό υλικό από την Ιταλία (Σαρδηνία, Φλωρεντία) και την Αμερική. Μερικά από τα θέματα που φιλοξενούνται στην εν λόγω έκδοση είναι οι διατροφικές συνήθειες και ο «εκμονοτερνισμός» τους, η νηστεία, τα σωματικά πρότυπα, η διατροφή ως όχημα συνέχειας με το παρελθόν, αλλά και ρήξης με αυτό. Τελικά το σώμα αποτελεί δέκτη κοινωνικοπολιτισμικών μηνυμάτων, τόπο όπου εγγράφεται η σύγκρουση κοινωνικών παραμέτρων και δυνάμεων. Δηλαδή, μέσα από διαφορετικούς δρόμους επιβεβαιώνεται η κατά Φουκώ συνδιαλλαγή σώματος και δύναμης.

Σχέσεις οικογενειακές, σχέσεις ενδοκοινοτικές

Η οικογένεια αποτελεί ένα σύνολο δυναμικών, ένα σύνολο σχέσεων που διαφοροποιούνται ανάλογα με τις ιστορικές συνθήκες. Ακόμη και το αποθεματικό των αισθημάτων ανάμεσα στα μέλη μιας οικογένειας δεν παραμένει σταθερό στο χρόνο. Αρκετοί ιστορικοί, αλλά και κοινωνικοί επιστήμονες, έχουν ασχοληθεί με την ιστορική διαδρομή αλλά και τη μορφή της οικογένειας⁸, όπως αυτή διαμορφώθηκε σε διαφορετικούς χρόνους και τόπους. Ήδη στις αρχές του 20ού αιώνα ο Μαλινόφσκι περιέγραψε οικογενειακές, δηλαδή πατρικές και μητρικές, σχέσεις των «αγρίων» κατοίκων της Μελανησίας που λίγες ομοιότητες έφεραν με τις δυναμικές των δυτικοευρωπαϊκών οικογενειών της ίδιας περιόδου.

Ο οικιακός χώρος αποτελεί έναν μικρόκοσμο της κοινωνίας, όπου εκτυλίσσονται δυναμικά και επιτελούνται κοινωνικές λειτουργίες. Έτσι,

8. Οι San Cassia και Bada (1992) ανέλυσαν την «κατασκευή» της μοντέρνας ελληνικής οικογένειας. Συγκεκριμένα, μελέτησαν 523 προικοσύμφωνα της περιόδου 1788-1834 στην Αθήνα και παράλληλα ημερολόγια ταξιδευτών της ίδιας περιόδου. Το βασικό επιχείρημα της μελέτης είναι ότι η ιδεολογία και η μορφή της ελληνικής οικογένειας διαμορφώθηκαν το 18ο και τον 19ο αιώνα για να «υπηρετήσουν» το πρόγραμμα της «εθνικής αφύπνισης». Το κράτος επηρεάστηκε από τη μεταφορά περιουσιών (μέσω του θεσμού της προίκας), αλλά και η οικογένεια και η θέση της γυναίκας (τουλάχιστον θεωρητικά) βελτιώθηκαν αισθητά, γιατί το επιδιωκόμενο ήταν η σύμπλευση με τα ευρωπαϊκά κράτη και τις πολιτικές που αυτά ακολουθούσαν. Έτσι, αν η Ελλάδα ήθελε να πετύχει πλήρη αναγνώριση από τη Δύση, όφειλε να μετριάσει τις οπισθοδρομικές κοινωνικές συνθήκες.

όπως σημειώνει και η Δημητρίου-Κοτσώνη (2001) έχοντας υπόψη της βέβαια ένα ζήτημα που απασχόλησε τους ανθρωπολόγους κατά κύριο λόγο τη δεκαετία του '70⁹: ότι διαδραματίζεται στον οικιακό χώρο δεν ανάγεται αποκλειστικά στη σφαίρα του ιδιωτικού και αντίστροφα ό,τι λαμβάνει χώρα εκτός οικίας δεν είναι εξ ορισμού δημόσια λειτουργία. Συγκεκριμένα, «Κάθε οικιακή ομάδα αποτελεί αρένα της κοινωνικής πρακτικής, όπου τίθενται σε διαπραγμάτευση κοινωνικές σχέσεις και πολιτισμικά πρότυπα, τα οποία είτε βρίσκουν υποστήριξη και αναπαράγονται είτε τίθενται σε αμφισβήτηση και υπό αίρεση. Με άλλα λόγια, είναι ένας χώρος “ζύμωσης” που συμβάλλει στην οριοθέτηση της κοινωνικής και πολιτισμικής οργάνωσης σε κάθε κοινωνία. Θα μπορούσαμε, επομένως, να πούμε ότι η κοινωνική και πολιτισμική πραγματικότητα πλάθεται (αναπαράγεται, δομείται και αναδομείται) μέσα στην καθημερινότητα, πολύ συχνά γύρω από το τραπέζι του φαγητού» (2001: 128-129).

Το παράδειγμα των Θεσσαλονικιών Εβραίων καταδεικνύει πως ο θεσμός της οικογένειας οικοδομείται μέσα από τη συμμετοχή σε κοινές, οικογενειακές διαδικασίες, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγεται και η κατανάλωση τροφών. Όπως έχει ήδη τονιστεί (Delphi 1979) το να μοιράζεσαι το ίδιο τραπέζι είναι μία από τις βασικές λειτουργίες της οικογένειας που οικοδομούν, ενδυναμώνουν αλλά και συχνά θέτουν υπό αμφισβήτηση υπάρχουσες σχέσεις. Αυτή η αμφισβήτηση έχει να κάνει με τους γρήγορους ρυθμούς ζωής που δεν επιτρέπουν συχνά τη συμμετοχή στα οικογενειακά γεύματα, αλλά και την τάση των νεότερων να αντιδρούν και να αμφισβητούν γονεϊκές συνήθειες και πρακτικές. Παρ' όλα αυτά θα συμφωνήσω με τη Murcott (1997), ότι τα οικογενειακά γεύματα δεν αποτελούν ακόμη παρελθόν. Εθνογραφικά παραδείγματα κυρίως από πόλεις της Ιταλίας, όπως η Νάπολη (Goddard 1996), η Φλωρεντία (Counihan 1988), αλλά και περιοχές, όπως η Ουαλία (Williams 1996), υποδεικνύουν ότι, παρ' όλες τις διαφοροποιήσεις και τη χαλάρωση που παρατηρούνται, η σχέση οικογένειας και γευμάτων είναι μια σχέση ουσίας, αμφίδρομη, διαλεκτική και ως ένα βαθμό αδιάρρηκτη.

9. Η ανθρωπολογία, και κυρίως η ανθρωπολογία της δεκαετίας του 1970, ταλανίστηκε από δυαδικά μοντέλα, όπως φύση/πολιτισμός, ιδιωτικό/δημόσιο και ντροπή/τιμή. Αυτά τα δυαδικά μοντέλα, παιδιά του δομισμού, στάθηκαν ανεπαρκή στην προσπάθεια να παράγουν εξηγήσεις για τα σύνθετα αλλά και ρευστά πεδία έρευνας. Το άρθρο της Ortner (1974): «Is Female to Male as Nature is to Culture?», που υποστήριξε αυτή ακριβώς τη διχοτόμηση, δέχτηκε πολλές κριτικές και αποτέλεσε το εφαλτήριο γόνιμων αναθεωρητικών μελετών. Για παράδειγμα βλέπε Hirschon (1978), Hirschon – Gold (1982), Wikan (1984), Strathern (1984), Goddard (1996). Όλες αυτές οι μελέτες συγκλίνουν, με βάση εθνογραφικό υλικό από διαφορετικές χώρες, στο ότι δεν υπάρχουν οικουμενικές ή προβλέψιμες δυαδικότητες αλλά το φύλο είναι κοινωνική πρακτική που χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ρευστότητα. Οι ανθρωπολόγοι δε οφείλουν να το συνεξετάζουν με την εθνικότητα και την τάξη, αλλά και τις οικονομικές, πολιτικές και ιστορικές συνθήκες.

Κατά την έρευνά μου προέκυψε ότι η προετοιμασία, το σερβίρισμα και η κατανάλωση της τροφής στα πλαίσια της οικογένειας ιεραρχούσε και ενδυνάμωνε τις σχέσεις ανάμεσα στα κοντινά ή μακρινά συγγενικά πρόσωπα, δηλαδή ανάμεσα στους γονείς, τα παιδιά και τους παππούδες, αλλά κυρίως ανάμεσα στη μητέρα και τα παιδιά της. Η συγγένεια, με άλλα λόγια, δεν αποτελούσε προϋπάρχουσα δομή, αλλά ζωντανή πρακτική. Η μητέρα-τροφός ήταν η κεντρική μορφή, γύρω από την οποία αθροωνόταν η πυρηνική οικογένεια και ήταν επιφορτισμένη με την ευθύνη της συνέχειας της παράδοσης μέσα από το μαγείρεμα παραδοσιακών ισπανοεβραϊκών φαγητών, όπως των *κεφτίκας* (κεφτεδάκια φτιαγμένα από θρυμματισμένο άζυμο ψωμί και πράσο ή σπανάκι), των *μπορέκας* (πίττες), των αβγών *χαμινάδος* (αβγά βρασμένα μέσα σε κρεμμύδια που τα αφήνουν όλη νύχτα και παίρνουν ένα μεξέ χρώμα), του *πέσσε εν σάλσα* (ψάρι με θρυμματισμένα καρύδια και μια πηχτή σάλτσα από κοπανισμένο άζυμο ψωμί. Τρώγεται συνήθως κατά το εβραϊκό Πάσχα) και άλλων. Η μητέρα-τροφός ήταν επιφορτισμένη όχι μόνο με την μετατροπή των ωμών, φυσικών προϊόντων σε φαγητά κατάλληλα προς βρώση (κατά το μοντέλο του Lévi-Strauss), αλλά και με τη συνέχιση των παραδόσεων. Η συνέχιση των παραδόσεων αφορούσε κυρίως την προσπάθεια συγκέντρωσης της οικογένειας, τουλάχιστον γύρω από το κυριακάτικο, αλλά και το γιορτινό τραπέζι. Η μητέρα-τροφός ήταν επίσης υπεύθυνη για τη συντήρηση και την ενδυνάμωση των σχέσεων ανάμεσα στα μέλη της ευρύτερης οικογένειας, δηλαδή μεταξύ ατόμων δεύτερου ή και τρίτου συγγενικού βαθμού. Χαρακτηριστικά σχολίασε μια πληροφορήτρια πενήντα ετών και μητέρα δύο εφήβων: «Πριν μερικά χρόνια η θεία μου μαγείρευε για όλη την οικογένεια κατά τις μεγάλες γιορτές μας. Τώρα που γέρασε, αυτό το ρόλο τον έχω αναλάβει εγώ. Στέλνω μάλιστα πέσσε εν σάλσα στην αδερφή μου στην Αθήνα, γιατί δεν ξέρει να το μαγειρεύει».

Η τροφή διέκρινε το χρόνο σε καθημερινό και τελετουργικό, ενώ η προετοιμασία και η κατανάλωση «παραδοσιακών» ισπανοεβραϊκών φαγητών στην οικογένεια ήταν συνηθέστερη τις γιορτινές μέρες του ιουδαϊσμού. Η τέλεση ορισμένων εορτών, όπως το *Πέσαχ* – η διάβαση από την Ερυθρά Θάλασσα στη Γη της Επαγγελίας – περιλάμβανε την τελετουργική βρώση τροφών, όπως τα πικρά χόρτα και το άζυμο ψωμί, που συμβόλιζαν το πέρασμα από την πικρή σκλαβιά στην ελευθερία και το βιαστικό της Εξόδου που δεν επέτρεπε στους Ισραηλίτες να αφήσουν τη μαγιά του ψωμιού να φουσκώσει. Η κατανάλωση συμβολικών τροφών συνόδευε όλες τις μεγάλες γιορτές. Για τη Σάρα, μητέρα τριών παιδιών που φοιτούσαν στο εβραϊκό δημοτικό σχολείο: «Αν λείπουν τα παραδοσιακά φαγητά δεν υπάρχει γιορτή». Σε αρκετές περιπτώσεις, την περίοδο γιορτών οι νεαρές μητέρες μαγείρευαν, όπως οι ίδιες ανέφεραν, για να γνωρίσουν και να συνηθίσουν τα παιδιά τους τη σεφαραδίτικη κουζίνα, γιατί «οι άνθρωποι προτιμούν τις γεύσεις με τις οποίες μεγάλωσαν» και γιατί «θυμόμαστε αυτούς που χάσαμε μέσα από τις γεύσεις».

Βέβαια θα ήταν παραπλανητικό να παρουσιαστούν οι δυναμικές εντός της οικογένειας ως τέλειες και αρμονικές. Οι αμφισβητήσεις, οι εντάσεις και οι συγκρούσεις, που συχνά προέκυπταν τόσο κατά το μαγείρεμα όσο και κατά τα οικογενειακά γεύματα, αφορούσαν τον – διπλά επιφορτισμένο – ρόλο των γυναικών σήμερα: από τη μια, εργαζόμενες και καριερίστριες και από την άλλη, μητέρες-τροφοί, υπεύθυνες για τη διάσωση της παράδοσης και τη διατήρηση της οικογενειακής μνήμης και της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας. Οι Θεσσαλονικιές Εβραίες μαγείρευαν ισπανοεβραϊκά φαγητά, όσο τουλάχιστον τους επέτρεπε ο ελεύθερος από την εργασία και το μέγιστο των παιδιών χρόνος. Οι γιορτές αποτελούσαν την καλύτερη αφορμή για το μαγείρεμα τέτοιων φαγητών. Βέβαια, δεν έλειπαν τα παράπονα γι' αυτό τον διπλό, βαρύ ρόλο που επιφυλάσσει η εποχή μας στη γυναίκα. Τη λύση αποτελούσε συχνά η τεχνολογία και τα σύγχρονα μέσα: για τη Φλορεντίν ευκολία αποτελούσε ο καταψύκτης: όταν είχε χρόνο, μαγείρευε κάποια φαγητά, τα κατέψυχε (Goody 1997) και με τον τρόπο αυτό είχε πάντα έτοιμα τα παραδοσιακά εδέσματα που προτιμούσαν τα παιδιά και τα εγγόνια της.

Η τροφή λειτουργούσε ως συνδετικός κρίκος τόσο αναφορικά με τις εβραϊκές οικογένειες όσο και σε κοινοτικό επίπεδο. Πολλές συμμετοχικές παρατηρήσεις αφορούσαν κοινά εορταστικά γεύματα που λάμβαναν χώρα στο σχολείο, το γηροκομείο, αλλά και την τελετουργική βρώση μετά το πέρας της λειτουργίας στη συναγωγή. Με ιδιαίτερο ενδιαφέρον παραβρέθηκα στην τέλεση εορτών όπως το Πέσαχ (εβραϊκό Πάσχα) στο δημοτικό σχολείο που γινόταν λίγες μέρες πριν τον κανονικό εορτασμό με σκοπό να μυήσει τα παιδιά στο πνεύμα και το τελετουργικό της γιορτής, αλλά και στις «κατάλληλες» τροφές, τις οποίες επέβαλλε η ισπανοεβραϊκή παράδοση. Σύμφωνα με μια δασκάλα του σχολείου, τα παιδιά διδάσκονταν την υπευθυνότητα μέσα από το παιχνίδι. Δηλαδή διασκεδάζοντας μάθαιναν να τηρούν το νόμο, αλλά και να τροφοδοτούν την οικογένειά τους με όλα αυτά που έβλεπαν και βίωναν στο σχολείο. Έτσι, έρχονταν σε επαφή με τις παραδοσιακές τροφές και προέτρεπαν τη μητέρα τους να τις συμπεριλάβει στο γιορτινό τραπέζι. Μάλιστα οι δάσκαλοι μοίραζαν στα παιδιά καταλόγους με τροφές που η εβραϊκή θρησκεία επέτρεπε, τροφές δηλαδή κόσερ, αλλά και ό,τι κόσερ γλύκισμα (σοκολάτες, καραμέλες, παγωτά) μπορούσαν να βρουν στα σουπερμάρκετ.

Η τελετουργική βρώση και η βίωση της συλλογικότητας διαδραματίζονταν και με την παράθεση γευμάτων στο γηροκομείο και στην αίθουσα συνεστιάσεων του κοινοτικού γραφείου. Ειδικά στην Κοινότητα κοινά γεύματα για όλα τα μέλη οργανώνονταν όχι μόνο κατά τις μεγάλες γιορτές, αλλά και κάθε Παρασκευή απόγευμα, μετά το πέρας της τελετουργίας στη συναγωγή. Έτσι, το διοικητικό κέντρο της εβραϊκής κοινότητας λειτουργούσε και ως τόπος συνεύρεσης για όλες τις ηλικίες. Εκτός από τους πολύ ηλικιωμένους τρώφιμους του γηροκομείου, τα γραφεία επισκέπτονταν κάθε

Παρασκευή βράδυ οι μεσήλικες για να παίξουν χαρτιά ή να κουβεντιάσουν, οι νέοι για να παίξουν επιτραπέζια παιχνίδια και τα παιδιά επειδή για τους μαθητές ήταν υποχρεωτική η επίσκεψη κάθε Παρασκευής. Στα κοινά γεύματα, τα έξοδα των οποίων αναλάμβανε η Κοινότητα, περιλαμβάνονταν τροφές παραδοσιακά ισπανοεβραϊκές, όπως τα αβγά χαμινάδος, τα κεφτίκας και οι πίτες αλλά και πιο «μοντέρνες» γεύσεις, πιο δημοφιλείς ανάμεσα στα παιδιά και τους εφήβους, όπως η πίτσα. Μια εργαζόμενη στην Κοινότητα μου είπε πως έτσι οι νεότεροι ερχόταν σε επαφή με την παράδοση, χωρίς αυτό να τους φαίνεται σαν εξαναγκασμός. Αυτή η κατανάλωση τροφών στα πλαίσια της κοινότητας ενδυνάμωνε και αποσαφηνίζει τα όρια και τα περιθώρια της ομάδας, με άλλα λόγια οικοδομούσε και αναπαρήγε την ίδια την Κοινότητα μέσα από διαδικασίες ενσωμάτωσης.

Αμφισβητήσεις και αντιπαραθέσεις

Οι σχέσεις που αντανακλώνται στη διατροφή των Θεσσαλονικιών Εβραίων χαρακτηρίζονταν από αντιπαραθέσεις. Αυτές αφορούσαν τόσο την τήρηση των θρησκευτικών διατροφικών κανόνων όσο και τις αμφισβητήσεις των νέων σχετικά με την παράδοση και ειδικά τις παραδοσιακές τροφές. Τόσο στην πρώτη όσο και στη δεύτερη ομάδα αντιπαραθέσεων σημαντική ήταν η ηλικία και ο παράγοντας «γενιά». Στόχος μου στην ενότητα αυτή είναι να καταστήσω σαφές ότι η βίωση και η ενσωμάτωση των θρησκευτικών επιταγών, αλλά και της σεφαραδίτικης κουζίνας, δεν ήταν ομοιόμορφη. Οφείλω δε να αποσαφηνίσω ότι ο όρος «γενιά» δεν είναι απλώς μια αναλυτική κατηγορία, αλλά μια δυναμική εμπειριών παρελθόντος και παρόντος. Έτσι, διαφορετικά εννοούσαν την παράδοση οι ηλικιωμένοι Εβραίοι, οι περισσότεροι εκ των οποίων υπήρξαν έγκλειστοι σε στρατόπεδα συγκέντρωσης, διαφορετικά οι μεσήλικες, των οποίων οι γονείς και οι στενότεροι ηλικιωμένοι συγγενείς έζησαν τη φρίκη του ναζισμού, και διαφορετικά οι νεότεροι, για τους οποίους η Θεσσαλονίκη του Πολέμου αποτελούσε μακρινό άκουσμα μόνο και πηγή θλίψης, στην οποία κλήθηκαν να συμμετάσχουν χωρίς οι ίδιοι να την έχουν βιώσει.

Οι φωνές αντίδρασης και διαμαρτυρίας προέρχονταν κυρίως από τους νέους των είκοσι και κάτι. Αυτοί δήλωναν πως είχαν βαρεθεί την εμμονή στο σεφαραδισμό και στην παράδοση των γονιών και των παππούδων τους, και δήλωναν πρώτα Ευρωπαίοι και μετά Εβραίοι, υπέρμαχοι της χορτοφαγίας και της παγκοσμιοποίησης. Οι μανάδες τους από την άλλη μεριά ανησυχούσαν μήπως τελικά χαθεί η εβραϊκή ταυτότητα εξαιτίας της άρνησής τους να τηρούν την σεφαραδίτικη παράδοση, να πιστέψουν στη διαφορετικότητά τους. Παραθέτω έναν χαρακτηριστικό διάλογο ανάμεσα σε μια Εβραία 50 ετών και τον εικοσάχρονο γιο της:

«— Έχω βαρεθεί τις κουβέντες σας για την παράδοση και τη θρησκεία μας. Εγώ δεν τρώω παραδοσιακά φαγητά. Είμαι χορτοφάγος.

»— Το ξέρεις ότι τα κεφτίκας που σου τηγανίζω από τον καταψύκτη είναι δικά μας; Και είναι και χορτοφαγικά».

Και η μητέρα συνέχισε όταν πια ο γιος της είχε φύγει:

«Όταν μαγειρεύω για τις γιορτές, συμβουλευόμαι τις συνταγές μαγειρικής στα βιβλιαράκια που στέλνει η Κοινότητα. Μετά τα κρύβω. Με κοροϊδεύουν τα παιδιά μου. Ο γιος μου δεν νομίζω να δημιουργήσει εβραϊκή οικογένεια. Είναι πολύ ελεύθερος άνθρωπος. Φοβάμαι πως η ταυτότητά μας με το πέρασμα του χρόνου θα χαθεί. Είναι μοιραίο...»

Αντιπαραθέσεις και αμφισβητήσεις χαρακτήριζαν και την τήρηση ή μη των κανόνων κόσερ. Το παράδειγμα των Ισραηλινών Εβραίων αποδεικνύει ότι το κόσερ είναι αναπόσπαστο μέρος του να είναι κανείς Εβραίος. Η ταυτότητα αυτή καθίσταται πιο «ανοιχτή», και άρα περισσότερο αμφισβητήσιμη, σε συνθήκες διασποράς, όπως για παράδειγμα στους Εβραίους της Βραζιλίας (εθνογραφική κινηματογραφική ταινία, 2000, Nugent και Anthias) ή στην περίπτωση των Εβραίων της Θεσσαλονίκης. Οι λόγοι είναι πολλοί και σύνθετοι, όπως η περιορισμένη πρόσβαση σε προϊόντα κόσερ, η άρνηση των μελών να τηρούν κατά γράμμα τον Ιουδαϊκό Νόμο και η πολιτισμική και διατροφική αφομοίωση, δηλαδή το «πάντρεμα» με τις διατροφικές συνήθειες των χριστιανών κατοίκων της πόλης.

Σε σειρά συνεντεύξεων με ηλικιωμένους αλλά και μεσήλικες με θέμα το κόσερ, οι απαντήσεις ήταν ποικίλες. Υπήρχε δηλαδή διαφορετική πρόσληψη και βίωση των κανόνων, θα λέγαμε διαφορετική μετάφραση. Έτσι για ορισμένους το κόσερ είχε καθαρά συμβολικό χαρακτήρα και σκοπό την εγκράτεια και την εξύψωση, για κάποιους ισοδυναμούσε με κανόνες υγιεινής διατροφής, ενώ για άλλους ήταν ο συνδυασμός και των δύο αυτών εξηγητικών μοντέλων. Οι περισσότεροι Θεσσαλονικείς Εβραίοι πάντως επέλεγαν κάποιον από τους κανόνες κόσερ και τον εφάρμοζαν τουλάχιστον στη σπιτική και ειδικά τη γιορτινή μαγειρική. Δεν ήταν λίγες και οι αμφισβητήσεις, όπως στην περίπτωση του Αλβέρτου: «Φυλακίστηκα σε στρατόπεδο συγκέντρωσης. Αρκετή νηστεία κάναμε εκεί. Δεν μας χρειάζεται κι άλλη. Εγώ εφαρμόζω αυτό που συνήθιζα να ακούω από τον πατέρα μου: σημαντικό δεν είναι τι μπαίνει στο στόμα, αλλά τι βγαίνει».

Η τήρηση του κόσερ ήταν ακόμη πιο αμφιλεγόμενη ανάμεσα στους μαθητές και κυρίως τους γονείς τους, και αφορμή αντιπαραθέσεων κηδεμόνων και δασκάλων. Όπως ισχυρίστηκε και μια δασκάλα: «Σχετικά με το κασέρ φροντίζουμε να ενημερώνουμε τα παιδιά ποιες τροφές να προτιμούν. Για παράδειγμα, υπάρχουν στο εμπόριο καραμέλες και παγωτά κασέρ. Αν προσέχουν τι αναγράφει η συσκευασία, είναι εύκολο. Σαν ένα παιχνίδι. Βέβαια η τήρηση του κασέρ είναι λεπτή και δεν θέλουμε να πιέσουμε τα παιδιά. Εί-

ναι και οι γονείς που αντιδρούν. Νομίζουν ότι η αυστηρή τήρησή του είναι μαρτύριο. Τους εξηγούμε ότι δεν είναι έτσι».

Πάντως είναι ενδεικτικό ότι οι ίδιοι οι δάσκαλοι σε καφετέριες ή εστιατόρια δεν τηρούσαν το κόσερ, και πολλές φορές η παραβίασή του ήταν αφορμή για χιουμοριστικά σχόλια. Έτσι μετά τη λήξη μιας σχολικής γιορτής, ένας δάσκαλος σχολίασε ειρωνικά: «Τώρα μπορώ να φάω την κόσερ πίττα μου με ζαμπόν και κασέρι», συνδυασμός βέβαια μη επιτρεπτός αν λάβουμε υπόψη την απαγόρευση ανάμειξης κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Αναδομήσεις: κατασκευή ρητορικών νομιμοποίησης και συνέχειας

Η τελευταία ενότητα ασχολείται με την τροφή και τη διατροφή ως φορείς αναδομήσεων. Με απασχολεί το πώς η διατροφή κατασκευάζει ρητορικές νομιμοποίησης και συνέχειας, και επιτείνει το αίσθημα πολιτισμικής ιδιαιτερότητας. Οι διαδικασίες αυτές συντελούνται μέσα από την κατασκευή ορίων, δηλαδή εντάξεων και αποκλεισμών, καθώς και την κατανάλωσή τους. Οι ρητορικές νομιμοποίησης και συνέχειας που επικαλούνταν οι Θεσσαλονικείς Εβραίοι συνοψίζονταν στα εξής: επιλεκτική χρήση του παρελθόντος, επίκληση και ανακύκλωση της μνήμης, διατήρηση της παράδοσης, κινήγι της αυθεντικότητας και προβολή του υγιεινού χαρακτήρα της κουζίνας τους.

Για τον εβραϊκό πληθυσμό της σύγχρονης Θεσσαλονίκης το παρελθόν αποτελεί κοινό τόπο, σημείο αναφοράς, αφορμή διαφοροποιήσεων από τους «άλλους», χριστιανούς κατοίκους της. Ποιο παρελθόν όμως; Μέσα από διαδικασίες χειραγώγησης και επιλεκτικής μνημόνευσης δομείται ένα παρελθόν αποσπασματικό, κομματιασμένο, αλλά σε κάθε περίπτωση οικειοποιημένο, «δικό τους», που άλλοτε ταυτίζεται και άλλοτε αποκλίνει ή απλά διαφοροποιείται από το παρελθόν «των άλλων» Θεσσαλονικέων. Πρόκειται για διαδικασίες συντήρησης κοινών μνημονικών τόπων, έννοια που, όπως σημειώνεται, συμπυκνώνει σύμβολα, λόγους, τελετές. Η επίκληση σε αυτούς τους κοινούς μνημονικούς τόπους «απαντά σε νέες καταστάσεις και εγκαθιδρύει το παρελθόν μέσω της επανάληψης» (Μπενβενίστε 1998: 31).

Μέχρι τώρα συναντήσαμε το ανθρώπινο σώμα ως τόπο κοινωνικών και πολιτισμικών παραμέτρων. Στο σημείο αυτό κρίνεται απαραίτητη η σκιαγράφηση του σώματος ως τόπου μνημονικού, όπου εγγράφεται το παρελθόν – σύμφωνα με τον Connerton (1989) – μέσα από επαναληπτικές τελετουργίες και ενσωματώσεις. Τα τελετουργικά γεύματα αποτελούν τέτοιες επαναληπτικού τύπου σωματοποιήσεις. Τα αισθήματα συνοδεύουν και διαμορφώνουν τέτοιου είδους μνημονικές επιτελέσεις. Ο Sutton (2001), μέσα από το εθνογραφικό υλικό που συγκέντρωσε από την Κάλυμνο, μας προτρέπει να δούμε την τροφή συνολικά (γεύση, μυρωδιά, ήχος) και κυρίως να

κατανοήσουμε τη διατροφή ως διαδικασία ενσωμάτωσης του παρελθόντος. Δεν πρόκειται για παρελθόν στατικό και αναλλοίωτο, αλλά για ένα παρελθόν υπό διαπραγμάτευση και αναίρεση μέσα από τη συμμετοχή – και αλληλεπικάλυψη – των αισθήσεων, αυτό που αποκαλεί «συναισθησία».

Η διατήρηση της σεφαραδίτικης παράδοσης ζωντανής ήταν κύριο μέλημα των γυναικών που συχνά διαχώριζαν τη θρησκεία από την παράδοση. Έτσι για τους περισσότερους πληροφορητές μου οι παραδόσεις ήταν «όμορφες» και η τήρησή τους «απαραίτητη» για να συγκεντρωθεί όλη η οικογένεια μαζί, και κυρίως τα παιδιά. Με την επίκληση του παρελθόντος και την ενσωμάτωσή του στο παρόν, η ενσωμάτωση της παράδοσης οικοδομούσε τη διαφορετικότητα, το ανήκειν σε μία ιδιαίτερη πολιτισμική ομάδα. Κατά την επιτέλεση αυτών των παραδόσεων σημαντικό ρόλο διαδραμάτιζε η τροφή, η παραδοσιακή σεφαραδίτικη μαγειρική. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η παράδοση συνιστούσε το περιεχόμενο της διαφορετικότητας, ενώ η θρησκεία τον τύπο, τη μορφή.

Η παράδοση δεν μπορούσε να νοηθεί στερημένη από την αυθεντικότητα. Έτσι τα παραδοσιακά φαγητά ήταν αυθεντικά φαγητά που, όπως συχνά τονιζόταν, «μόνο οι Σεφαραδίτες Εβραίοι γνωρίζουν». Ακόμη και τα ονόματα των φαγητών παρέπεμπαν στην ισπανική καταγωγή τους. Αυτή η επίκληση της αυθεντικότητας, όπως εύστοχα τονίζει η Μπακαλάκη (2000), μοιάζει με ένα αέναο κυνήγι αυθεντικότητας που μπορεί να πάρει διαστάσεις μη προβλέψιμες. Με άλλα λόγια, η επίκληση της αυθεντικότητας δεν ανταποκρίνεται σε κάποιες αντικειμενικές αλήθειες, αλλά σε αλήθειες υποκειμενικές, βιωμένες, δικές μας. Δεν μπορώ να διακρίνω με σαφήνεια τα όρια ανάμεσα στη σεφαραδίτικη μαγειρική και τη μαγειρική των χριστιανών κατοίκων της σύγχρονης Θεσσαλονίκης – άλλωστε η αυστηρή χάραξη μαγειρικών ορίων είναι ανέφικτη αν σκεφτούμε τα διατροφικά δάνεια και τον αλληλοεπηρεασμό – αλλά το γεγονός ότι οι Θεσσαλονικείς Εβραίοι προάσπιζαν τη διαφορετικότητα, την παραδοσιακότητα και την αυθεντικότητα της κουζίνας τους, ισχυροποιούσε με προάσπιση της πολιτισμικής τους διαφορετικότητας.

Η σεφαραδίτικη κουζίνα ήταν «διαφορετική» από τη δική μας, γιατί εμείς μαγειρεύουμε «βαριά και ανθυγιεινά», και όπως τόνιζαν χαρακτηριστικά: «Τηγανίζετε πολύ». Οι Σεφαραδίτες Εβραίοι θεωρούσαν την κουζίνα τους ελαφριά και υγιεινή· βέβαια το παράδοξο ήταν ότι χρησιμοποιούσαν τις ίδιες εκείνες τεχνικές που χαρακτήριζαν ανθυγιεινές, π.χ. τα κεφτίκας τηγανίζονται σε ελαιόλαδο, όπως και το πέσσε εν σάλσα. Η ρητορική της «υγιεινής τροφής»¹⁰ νομιμοποιούσε τη μαγειρική τους και την καθιστούσε

10. Η «υγιεινή τροφή» αποτελεί θέμα που βρίσκεται στο μικροσκόπιο των σύγχρονων διατροφικών μελετών (Bradby 1997· Caplan 1997· Lupton 1996). Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι πολλαπλές «μεταφράσεις» της υγιεινής τροφής, καθώς και οι διατροφικές πολιτικές που συνδέονται με το θέμα.

ξεχωριστή. Λειτουργούσε δηλαδή ως ρητορική οικοδόμησης της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας. Η σχέση υγιεινής διατροφής και σεφαραδίτικης κουζίνας αποτελούσε ζήτημα που σχεδόν αποκλειστικά αφορούσε τους μεσήλικες και τους πιο ηλικιωμένους Θεσσαλονικείς Εβραίους, και συχνά μονοπωλούσε τις συζητήσεις μας. Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει η ταύτιση κόσου και υγιεινής διατροφής που γινόταν από πολλούς.

Εμείς και οι άλλοι ή εμείς μέσα από τους άλλους;

Στο άρθρο επιχειρήθηκε μέσα από εθνογραφικό υλικό που αφορά τον εβραϊκό πληθυσμό της Θεσσαλονίκης να καταδειχθεί η σχέση ή μάλλον το πολυεπίπεδο των σχέσεων ανάμεσα στην τροφή και την «κατασκευή» ατομικών και συλλογικών ταυτοτήτων. Μέσα από αυτή την οπτική αναλύθηκε τόσο η συνάφεια κατανάλωσης και σώματος όσο και οι σχεσιακές πραγματικότητες που αντικατοπτρίζει η διατροφή. Αυτές οι σχέσεις αφορούν συγκρούσεις, διεκδικήσεις αλλά και έντονες αντιπαραθέσεις. Τελικά, όπως προκύπτει και μέσα από το εθνογραφικό υλικό που παρουσιάστηκε, οι θεσμοί και τα ιδρύματα, όπως η οικογένεια και η κοινότητα, δεν είναι στατικές δομές, αλλά αποτελούν ζωντανές, παλλόμενες διαδικασίες, οι οποίες αναθεωρούνται, μετασχηματίζονται και συγκροτούνται μέσω καθημερινών πρακτικών όπως το διατρέφεσθαι. Ανάλογες σχεσιακές πραγματικότητες που δοκιμάζουν παρόμοιες ταλαντεύσεις είναι το φύλο και η ηλικία. Τελικά επιβεβαιώνονται οι θεωρήσεις στο χώρο της κοινωνικής ανθρωπολογίας που από τα μέσα περίπου του 20ού αιώνα και εξής τόνιζαν ότι η τροφή καθρεφτίζει το κοινωνικό γίνεσθαι και δύναται να γίνει μια γλώσσα που, μέσα από λεκτικούς αλλά και μη λεκτικούς κώδικες, αποδομεί τη συγκρότησή της και αποκαλύπτει – κατά τον Lévi-Strauss – τις αντιφάσεις της.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ*Ελληνόγλωσση*

Απαντουράι, Α.

1998, «Πώς φτιάχεται μια εθνική κουζίνα: τα βιβλία μαγειρικής στη σύγχρονη Ινδία» στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής: προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Μνήμων, Αθήνα.

Βέικου, Χ.

2000, «Ζώντας ανάμεσα σε "άλλους". Η βίωση ενός εκούσιου αποκλεισμού» στο Π. Καυταντζόγλου – Μ. Πετρονάτη (επιμ.), *Όρια και περιθώρια. Εντάξεις και αποκλεισμοί*, ΕΚΚΕ, Αθήνα.

Δημητρίου-Κοτσώνη, Σ.

2001, «Το τραπέζι του φαγητού: Συμβολικός διάλογος, πρακτική και επιτέλεση» στο Σωτήρη Δημητρίου (επιμ.), *Ανθρωπολογία των φύλων*, Σαββάλας, Αθήνα.

Κάουαν, Τ.

1990, *Η πολιτική του σώματος: Χορός και κοινωνικότητα στη βόρεια Ελλάδα*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα.

Κοτσώνης, Α.

2001, «Κατάλληλα ζώα, κατάλληλα ποτά: Συμβολισμός και αναπαραγωγή της ιδεολογίας των φύλων σε μια κοινότητα των ορεινών Ζεμπλέν της Ουγγαρίας», *Εθνολογία* 9: 75-102.

Κράββα, Β.

2003, «Τροφή και ταυτότητα: η περίπτωση των Εβραίων της Θεσσαλονίκης», *Εθνολογία* 10: 81-98.

Μαλινόφσκι, Μ.

1993 [1927], *Σεξουαλικότητα και καταπίεση στην πρωτόγονη κοινωνία*, Καστανιώτης, Αθήνα.

Μπαρτ, Ρ.

1997, «Για μια ψυχο-κοινωνιολογία της σύγχρονης διατροφής» στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Μνήμων, Αθήνα.

Μόλχο, Ρ.

1994, «Η Εβραϊκή παρουσία στη Θεσσαλονίκη», *Ο Παρατηρητής* 25-26: 13-51.

- 2001, *Οι Εβραίοι της Θεσσαλονίκης 1856-1919: μια ιδιαίτερη κοινότητα*, Θεμέλιο, Αθήνα.
- Μπακαλάκη, Α.
2000, «Γευστικά ταξίδια, συναντήσεις και διακρίσεις» στο Π. Καυταντζόγλου – Μ. Πετρονάκη (επιμ.), *Όρια και περιθώρια, εντάξεις και αποκλεισμοί*, ΕΚΚΕ, Αθήνα.
- Μπενβενίστε, Ρ.
1998, «Εβραϊκή ιστορία, εβραϊκή μνήμη, μνημονικοί τόποι» στο Ο. Βαζών-Βασάκ (επιμ.), *Εβραϊκή ιστορία και μνήμη*, Πόλις, Αθήνα.
- Πιερόν, Β.
2004, *Εβραίοι και χριστιανοί στη Νεότερη Ελλάδα. Ιστορία των διακοινοτικών σχέσεων από το 1821 ως το 1945*, Πόλις, Αθήνα.
- Σκουτέρη-Διδασκάλου, Ε.
«Από τον σοφρά στο τραπέζι...» στο *Ο ελληνικός κόσμος ανάμεσα στην Ανατολή και τη Δύση 1453-1981, Πρακτικά του πρώτου Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Νεοελληνικών Σπουδών, Βερολίνο, 2-4 Οκτωβρίου 1998*, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1999.
- Τσιμουρής, Γ.
1999, «Τραγούδια μνήμης, διαμαρτυρίας και κοινωνικής ταυτότητας: Η περίπτωση των Ρεϊόντεριανών Μικρασιατών προσφύγων» στο Ρ. Μπενβενίστε – Θ. Παραδέλλης (επιμ.), *Διαδρομές και τόποι της μνήμης: ιστορικές και ανθρωπολογικές προσεγγίσεις*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα.

Ξενόγλωσση

- Aggelopoulos, G.
2000, «Political Parties and Multiculturalism: The case of Salonica» στο J. Cowan (επιμ.), *The Politics of Identity and Difference*, Pluto Press, Λονδίνο.
- Appadurai, A.
1981, «Gastropolitics in Hindu South Asia», *American Ethnologist* 8: 499-511.
- Bordo, S.
1997, «Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture» στο C. Counihan – P. Van Esterik (επιμ.), *Food and Culture: A reader*, Routledge, Λονδίνο.
- Bourdieu, P.
1977, *Outline of a Theory of Practice*, C.U.P., Κέιμπριτζ.
1996, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Routledge, Λονδίνο [πρωτοδημοσιεύτηκε στα γαλλικά: *La Distinction: Critique Sociale du Jugement*, Les editions de Minuit, Παρίσι 1979].
- Bradby, H.
1997, «Health, Eating and Heart Attacks: Glaswegian Punjabi Women's Thinking about Everyday Food» στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.
- Caplan, P. (επιμ.)
1997, *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.

- Connerton, P.
1989, *How Societies Remember*, C.U.P., Κέμπριτζ.
- Counihan, C.
1988, «Female Identity: Food and Power in Contemporary Florence», *Anthropological Quarterly* 61 (2): 551- 562.
1999, *The Anthropology of Food and the Body: Gender, Meaning and Power*, Routledge, Λονδίνο.
- Counihan, C. – Van Esterik, P. (επιμ.)
1997, *Food and Culture: A Reader*, Routledge, Λονδίνο.
- Delphi, C.
1979, «“Sharing the same Table”: consumption and the family» στο C. Harris (επιμ.), *The Sociology of the Family: New Directions for Britain*, Sociological Review Monograph no. 28, Keele University Press, Κιλ.
- Douglas, M.
1995 [1966], *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge, Λονδίνο.
- Foucault, M.
1976, *The History of Sexuality: Volume I: An Introduction*, Penguin Books, Λονδίνο.
1977, *Discipline and Punish: The Birth of the Prison*, Penguin Books, Λονδίνο.
- Goddard, A.
1996, *Family and Work in Naples*, Berg, Οξφόρδη.
- Goody, J.
1982, *Cooking, Cuisine and Class*, C.U.P., Κέμπριτζ.
1997, «Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine» στο C. Counihan – P. Van Esterik (επιμ.), *Food and Culture: A Reader*, Routledge, Λονδίνο.
- Harbottle, L.
1997, «Fast Food / Spoiled Identity: Iranian Migrants in the British Catering Trade» στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.
- Harris, M.
1985, *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Simon and Schuster, Νέα Υόρκη.
- Hirschon, R.
1978, «Open Body / Closed Space: the Transformation of Female Sexuality» στο S. Ardener (επιμ.), *Defining Females*, Croom Helm, Λονδίνο.
- Hirschon, R. – Gold, J. R.
1982, «Territoriality and the Home Environment in a Greek Urban Community», *Anthropological Quarterly* 55: 63-73.
- Hobsbawm, E.
1983, «Introduction: Inventing Traditions» στο Hobsbawm E. – Ranger T. (επιμ.), *The Invention of Tradition*, C.U.P., Κέμπριτζ.
- Keane, A.
1997, «Too Hard to Swallow? The Palatability of Healthy Eating Advice» στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.

- Kirtsoglou, E.
2004, *For the Love of Women: Gender, Identity and Same-Sex Relations in a Greek Provincial Town*, Routledge, Λονδίνο.
- Kravva, V.
2003, "Tell me what you eat and I'll tell you if you are Jewish: Food and Discourses of identity among Thessalonikian Jews", αδημοσίευτη διδακτορική διατριβή, Goldsmiths College, Πανεπιστήμιο του Λονδίνου.
- Lévi-Strauss, C.
1965, «The Culinary Triangle», *Partisan Review* 33: 586-595.
- Lewkowicz, B.
1994, «"Greece is my Home but..."», Ethnic Identity of Greek Jews in Thessaloniki», *Journal of Mediterranean Studies*, 4/2: 225-240.
2000, «After the War We were All Together": Jewish Memories of Postwar Thessaloniki» στο M. Mazower (επιμ.), *After The War Was Over: Reconstructing the Family, Nation and State in Greece, 1943-1960*, Princeton University Press, Πρίνστον.
- Lupton, D.
1996, *Food, the Body and the Self*, Sage, Λονδίνο.
- Mintz, S.
1985, *Sweetness and Power*, Penguin books, Λονδίνο.
- Murcott, A.
1997, «Family Meals – a Thing of the Past?» στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.
- Ortner, S.
1974, «Is Female to Male as Nature is to Culture?» στο M. Rosaldo – L. Lamphere (επιμ.), *Woman, Culture and Society*, Stanford University Press, Στάνφορντ.
- Richards, A.
1939, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Routledge and Kegan Paul, Λονδίνο.
- San Cassia, S. – Bada, C.
1992, *The Making of the Modern Greek Family*, C.U.P., Κέμπριτζ.
- Seremetakis, N.
1994, *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, University of Chicago Press, Σικάγο.
- Strathern, M.
1984, «Domesticity and the Denigration of Women» στο O' Brien – S. Tiffany (επιμ.), *Rethinking Women's Roles: Perspectives from the Pacific*, University of California Press, Μπέρκλεϊ.
- Sutton, D.
2001, *Remembrance of Repasts: The Anthropology of Food and Memory*, Berg, Οξφόρδη.
- Wikan, U.
1984, «Shame and Honour: a Contestable Pair», *Man* 19: 635-652.

Williams, J.

1996, *Globalisation in Rural Wales: some Dietary Changes and Continuities on Welsh Farms*, Goldsmiths College Occasional Paper, Λονδίνο.

Zubaida, S.

1994, *Culinary Cultures of the Middle East*, Tauris, Λονδίνο.

Williams, J.

1996, *Globalisation in Rural Wales: some dietary changes and continuities on Welsh farms*, Goldsmiths College Occasional Paper, Λονδίνο.

1997, «“We never eat like this at home”: Food on Holiday» στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and Identity*, Routledge, Λονδίνο.

SUMMARY

THE PALATE OF THESSALONIKIAN JEWS MIRRORING RELATIONS, TENSIONS AND RECONSTRUCTIONS

The article deals with food and eating as practices that mirror relationships of power, tensions and reconstructions. Drawing from approaches in relation to “embodiment” the body is viewed not merely as biological but also as the locus where social practices are inscribed. Arguing against any Kertesian logic it is assessed how the Jews in Thessaloniki eat and remember or how their bodies remember. It is argued that the mnemonics of the body are essential in creating subjectivities and collectivities, in other words in constructing and reconstructing notions of ‘belonging’ and ‘identity’. Therefore institutions such as ‘the family’ or ‘the community’ are by no means static and given but subject to negotiation, challenge and eventually alterations. All in all eating can be seen as a performance through which reality becomes an everyday construction. At the same time the coherence of the Self and of the Other is seriously put into question. For identities are not given categorisations but alive processes encompassing exclusions and inclusions. In the article generational differences are decisive and dictate different ‘responses’ towards Jewish food habits and dietary prohibitions. It is the dialogue of those different generations that reveals the complexity of identities and belongings.

VASSILIKI KRAVVA

