

«Το χρωστάμε στους προγόνους και στα παιδιά μας...»

Ανθρωπολογικές αναγνώσεις της διατροφικής κληρονομιάς

Βασιλική Κράββα

Επίκουρη καθηγήτρια κοινωνικής ανθρωπολογίας

Τμήμα Ιστορίας & Εθνολογίας, ΔΠΘ

Την οινοκαλλιέργεια στη Θράκη τη γνωρίζουμε από την αρχαιότητα. Ο Όμηρος και άλλοι αρχαίοι συγγραφείς κάνουν αναφορές σε αυτή. Το κρασί στον τόπο μας είναι κρασί αληθινό, με έντονα τα χαρακτηριστικά του τόπου που γεννήθηκε! Τα ελληνικά κρασί πρέπει να παράγεται από ελληνικές ποικιλίες όπως αντίστοιχα τα ξένα από ξένες... Το χρωστάμε στους προγόνους και στα παιδιά μας... Ο Τσάνταλης κάνει θραύση με ξένες ποικιλίες κρασιού! Αυτό που θα πρέπει να μας ενδιαφέρει είναι η ανάπτυξη του οινοτουρισμού δηλαδή η οινική ανάπτυξη του τόπου μας, η ποιοτική ανάπτυξη της Θράκης. Μπορούμε λοιπόν να ταξιδέψουμε στους αμπελώνες της πολιτιστικής μας κληρονομιάς... Η Θράκη τελικά μπορεί να κάνει θαύματα! Η Θράκη δεν έχει καθόλου ΠΟΠ κρασιά αλλά έχει 4 κρασιά (ποικιλίες ΠΓΕ): Παμίδι, Μαυρούδι, Καρναχαλάς, Μπογαλαμάς). Και ο λόγος που δεν έχει ΠΟΠ κρασιά είναι εξαιτίας της επίθεσης ξένων ποικιλιών. Κρίμα... πρέπει να παρουσιάσουμε κρασιά με χαρακτηριστικά καθαρά ελληνικά!

Να μιλάμε με όρους διατροφικής κληρονομιάς

Τον Δεκέμβρη του 2016 βρέθηκα σε μουσείο της Αλεξανδρούπολης μετά από πρόσκληση να συμμετάσχω σε ημερίδα με θέμα το κρασί και την τοπική, πολιτισμική παράδοση. Το παραπάνω απόσπασμα ανήκει σε ομιλία τοπικού οινοπαραγωγού στην ίδια ημερίδα. Το ζήτημα της οινικής κληρονομιάς της Θράκης, η εντόπια τεχνογνωσία, αλλά και η σύνδεση της κληρονομιάς αυτής με το αρχαιοελληνικό παρελθόν¹ ήταν κύριοι άξονες αναφοράς σε όλες τις ανακοινώσεις, τόσο οινοπαραγωγών της περιοχής, όσο και κοινωνικών επιστημόνων και συγγραφέων. Είναι ενδιαφέρον ότι σε αρκετές ομιλίες αναφέρθηκε η σύνδεση της εντόπιας οινοπαραγωγής με τις ευρωπαϊκές διατροφικές πολιτικές, κυρίως αυτές των

¹ Ο Πλάντζος (2016) καταγράφει και αναλύει διάφορα δρώμενα και τελέσεις στη σημερινή Ελλάδα που λειτουργούν ως αναφορές σε έναν κυκλικό χρόνο συναισθητικής ιστορικότητας. Τα δρώμενα και οι επιτελέσεις αυτές (Ολυμπιακοί αγώνες, Αμφίπολη κ.α.) αποτελούν τρόπους διαχείρισης ενός εξιδανικευμένου αρχαιοελληνικού παρελθόντος και ως έναν βαθμό εργαλείοποιούνται με σκοπό την υπεράσπιση της πολιτισμικής και ιδεολογικής ατζέντας ομάδων και συλλογικοτήτων χρησιμοποιώντας ένα καταστατικό και καθόλα νομιμοποιητικό, αρχαιολατρικό ήθος. Έτσι, το αρχαίο ένδοξο παρελθόν και η αρχαιοελληνική συνέχεια δεν αφορούν το παρελθόν αλλά φέρνουν δυναμικά την οργάνωση και τη χρήση του επιλεγμένου αυτού παρελθόντος στο παρόν και το μέλλον.

προστατευόμενων προϊόντων, είτε λόγω γεωγραφικής προέλευσης, είτε επειδή η παραγωγή τους στηρίζεται σε «παραδοσιακές», εντόπιες τεχνογνωσίες.

Η βασική προβληματική του άρθρου αφορά τις έννοιες της παραδοσιακότητας και της τοπικότητας σε σχέση με την παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση διατροφικών προϊόντων στα πλαίσια συγκρότησης μιας ενιαίας ευρωπαϊκής, διατροφικής πολιτικής. Η ΕΕ στα πλαίσια μιας κοινής αγροτικής πολιτικής και της προώθησης συγκεκριμένων «αξιών» που αφορούν στην παραγωγή και κατανάλωση, όπως για παράδειγμα η ασφάλεια των τροφίμων, ο σεβασμός του περιβάλλοντος, η έμφαση στη «συνειδητή» κατανάλωση και η ενδυνάμωση περιφερειακών αγροτοκτηνοτροφικών περιοχών, επιχειρεί να προάγει τις «ποιοτικές» τροφές που αναδεικνύουν την ταυτότητα και την ιδιαιτερότητα των τόπων προέλευσης.² Η συζήτηση εκκινεί από διάφορα εθνογραφικά παραδείγματα, μάλλον θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως εθνογραφικές στιγμές και επεισόδια, που καταδεικνύουν τη σύνδεση ανάμεσα στην έννοια της τοπικότητας, της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας, των «εθνικών» τροφών και ποτών, αλλά και την επαναπλαισίωση των εννοιών «παραδοσιακή», «τοπικότητα» και «αυθεντικότητα» σε σχέση με την παραγωγή και την κατανάλωση.³

Στη διεθνή βιβλιογραφία εντοπίζεται ένα ολοένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα παραδοσιακά τρόφιμα⁴ και την εισαγωγή τους στο σύγχρονο διαιτολόγιο. Τα επίπεδα ανάλυσης όπως προκύπτουν είναι πολλά και σύνθετα: η ΕΕ ως ενιαίος φορέας που επενδύει σε «συνειδητούς καταναλωτές», οι λόγοι τοπικών παραγωγών, οι οποίοι εμφανίζονται υπέρμαχοι της τοπικότητας και της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας και υιοθετούν ρητορικές διατήρησης της διατροφικής πολιτισμικής «μοναδικότητας» και «αυθεντικότητας», όπως άλλωστε και οι πρόσφατες ενέργειες, σε τοπικό ή εθνικό επίπεδο, για να περιληφθούν στον κατάλογο της UNESCO «παραδοσιακοί» διατροφικοί τρόποι και προϊόντα. Κύρια στόχευση

² Η ανάδειξη της τοπικότητας δηλαδή τοπικών, παραδοσιακών πολιτισμών υπερβαίνει τα εθνικά όρια και συνθέτει πολιτικο-οικονομικές προτεραιότητες τόσο σε ευρωπαϊκό όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Η δε έννοια του τοπικού πολιτισμού αναδύεται ως καθοριστική πολιτισμική αξία στη λεγόμενη «Νέα Ευρώπη» (Γιακουμάκη και Τσιμπιρίδου, 2007). Οι Giordano (2007) και Roth (2007) προβληματοποιούν την έννοια της περιοχής (*region*) και την εντάσσουν στα πλαίσια παγίωσης εθνικών ταυτοτήτων σε ένα παγκόσμιο σύστημα.

³ Για την παραγωγικές διαστάσεις που ενέχει η κατανάλωση βλέπε Miller (2012) και Kravva (2015).

⁴ Σχετικά με το αυξημένο ενδιαφέρον μελέτης των «παραδοσιακών» τροφίμων βλέπε Ματάλα (2008) καθώς και Λαζαριώτη και Πορτάρη, (2007). Ενδιαφέρουσα η προσέγγιση της Γιακουμάκη (2006) αναφορικά με το σχετικά πρόσφατο ενδιαφέρον Ελλήνων επιστημόνων για τις εθνοτικές κουζίνες στον ελλαδικό χώρο που συνιστούν μια νέα συγκρότηση της πολιτισμικής ποικιλότητας και ταυτόχρονα μια μορφή εντόπιου οριενταλισμού. Θα μπορούσε ίσως να επιχειρηθεί η σύνδεση της παραπάνω εκδοχής του οριενταλισμού με ρητορικές οι οποίες συντηρούν και διακονίζουν μια κρυπτοαποικιακή συνθήκη (*crypto-colonialism*).

του παγκόσμιου οργανισμού είναι να θεωρηθούν ως αναπόσπαστα κομμάτια τοπικής ή εθνικής κληρονομιάς και ταυτόχρονα μιας παγκόσμιας διατροφικής κληρονομιάς. Οι παραπάνω οπτικές θα εξεταστούν μέσα από το πρίσμα της διατήρησης της πολιτισμικής κληρονομιάς, αλλά και των πολλαπλών αναγνώσεων και χρήσεων της «παράδοσης» και της «τοπικότητας». Τελικά, όπως τεκμαίρεται από όσα ακολουθούν η διατροφική και οινική κληρονομιά,⁵ διεκδικεί με συμβολικούς, αλλά και πρακτικούς όρους, μια θέση ανάμεσα στο σύνολο των παραδοσιακών τρόπων και γνώσεων που θέτει επί τάπητος ζητήματα πολιτισμικής κληρονομιάς. Η παραγωγή και κατανάλωση αναδεικνύονται σε στρατηγικές που συμβάλουν στην εμπέδωση της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας και συνάμα ενισχύουν οικονομικά τους πιο «αδύναμους κρίκους» της ευρωπαϊκής αγοράς. Οποιαδήποτε συζήτηση με ανθρωπολογικούς όρους σχετικά με τη σύνδεση διατροφής και πολιτισμικής κληρονομιάς είναι πολυεπίπεδη, πολυκύμαντη και σχεσιακή, ενώ ταυτόχρονα διαμορφώνει ένα ρευστό παραγωγικό και καταναλωτικό τοπίο. Τελικά χαρακτηρίζεται, όπως θα φανεί και μέσα από συγκεκριμένα εθνογραφικά παραδείγματα, από αντιφάσεις, εντάξεις, αποκλεισμούς, συνέχειες, παιχνίδια ορίων και ανταγωνιστικές σχέσεις, καθιστώντας την «παραδοσιακότητα», την «τοπικότητα» αλλά και ζητήματα «κληρονομιάς» όχι συμπαγείς και αδιαπραγμάτευτες κατηγορίες, αλλά «τόπους» αναζητήσεων, ζυμώσεων, οικειοποιήσεων, διεκδικήσεων και αναθεωρήσεων.

Διατροφικές πολιτικές της ΕΕ: προστατευόμενα προϊόντα, προστατευόμενες αξίες

Οι διατροφικές ευρωπαϊκές προδιαγραφές θεσπίστηκαν το 1992 με τους κανονισμούς 2081/92 και 2082/92, άρχισαν δε να ισχύουν από το 1993. Αφορούν στο καθεστώς προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων καθώς και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Ως «Ονομασία Προέλευσης» νοείται το όνομα μιας περιοχής ενός συγκεκριμένου τόπου ή ακόμη και μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τόπο ή χώρα του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Τέτοια προϊόντα θεωρούνται πολλά ελληνικά

⁵ Για μια ενδιαφέρουσα ανάλυση της συμβολικότητας της οινικής παραγωγής και παράδοσης στα Μεσόγεια Αττικής βλέπε Γκέφου-Μαδιανού (1998).

τρόφιμα όπως η φέτα, η μαστίχα Χίου, πολλά ελαιόλαδα αλλά και κρασιά. Εκτός από τα προϊόντα ΠΟΠ υπάρχουν και τα ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) αλλά και τα ΠΠΙ (Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα). Με τους κανονισμούς ΠΟΠ και ΠΓΕ προβάλλονται πλέον ο «τόπος» και η «τοπικότητα» ως αξίες στις πολιτικές της ΕΕ ενώ παράλληλα ενισχύεται το πολιτισμικό στοιχείο. Η δε αναζήτηση της πολιτισμικής ιδιαιτερότητας αποκτά και ευρύτερες οικονομικές διαστάσεις και αναδύεται ως υπολογίσιμο οικονομικό κεφάλαιο.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης αποδίδεται σε ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις χώρα του οποίου όλα τα στάδια παραγωγής πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και συνεπώς η ποιότητά του συνδέεται κυρίως με τη γεωγραφική του προέλευση. Σύμφωνα με το παραπάνω απόσπασμα από το εθνογραφικό ημερολόγιό μου οι οινοπαραγωγοί της Θράκης έχουν κατοχυρώσει πολλά κρασιά να φέρουν τον προσδιορισμό της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Αυτή η ταυτότητα διασφαλίζει για αυτούς την τοπικότητα των κρασιών τους και αναδεικνύει τη Θρακική οινική παραγωγή ως ιδιαίτερη και ξεχωριστή, συνδέοντάς την με την οινική παραγωγή που συνεχίζεται αιώνες τώρα και αποτελεί κληρονομιά και γέφυρα με την ξεχωριστή ιστορία, τους μύθους και τις παραδόσεις του τόπου.

Η έννοια «παράδοση» χρησιμοποιείται ως έννοια και καθιστά διάφορα προϊόντα εμπορεύσιμα στις ευρωπαϊκές αγορές, με άλλα λόγια η ευρωπαϊκή αγορά, αλλά και οι καταναλωτές, τάσσονται υπέρ της διαφοροποίησης της παραγωγής και τον τονισμό της ιδιαιτερότητας. Οι λόγοι είναι πολλοί και εντάσσονται μέσα στα πλαίσια της ΚΑΠ, μιας από τις πιο ολοκληρωμένες πολιτικές της ΕΕ που απορροφά σημαντικό μέρος του ετήσιου ευρωπροϋπολογισμού.⁶ Έτσι μπορούμε να κάνουμε λόγο για ολοένα αυξανόμενη εγρήγορση

⁶ Σε άρθρο σχετικό με το μέλλον της γεωργίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση (Παπαδόπουλος, 2005) αναφέρεται πως η ΚΑΠ (Κοινή Αγροτική Πολιτική) παιδί της μεταπολεμικής Ευρώπης όπου υπήρχε έντονη η ανάγκη βελτίωσης της προσφοράς τροφίμων, αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές πολιτικές από πλευράς δαπανών. Η πολιτική τιμών της ΚΑΠ αποτελεί ένα από τα βασικά της εργαλεία.

των καταναλωτών οι οποίοι επιζητούν ποιοτικά, ασφαλή προϊόντα και διατροφική ποικιλία (συνειδητοποιημένοι καταναλωτές) και παράλληλα η ολοένα αυξανόμενη ζήτηση τόσο σε επίπεδο ευρωπαϊκής αγοράς όσο και παγκοσμίως για τοπικά προϊόντα τα οποία δεν έχουν παραχθεί με εντατικές παραγωγικές διαδικασίες. Αυτά θεωρούνται πιο «αγνά», δηλαδή με λιγότερο βιομηχανοποιημένα συστατικά και για τον λόγο αυτό «παραδοσιακά», «αυθεντικά», «υγιεινά» φιλικά προς στο περιβάλλον, δηλαδή πιο «φυσικά» (οικολογικά). Τέλος σημαντικοί παράγοντες είναι η στήριξη της αγροτικής υπαίθρου και του αγρότη-παραγωγού με σκοπό τη συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού και την τόνωση της υπαίθρου αλλά και η ενίσχυση των μειονεκτικών, δηλαδή των απομακρυσμένων περιοχών. Ενδιαφέρον είναι το γεγονός ότι με την ονομασία ποιότητας ΕΠΠ η ΕΕ συνδέει δυναμικά την έννοια της «παραδόσης» με την οικονομία και το χώρο της αγοράς τροφίμων. Η ονομασία ΕΠΠ δεν αφορά τη γεωγραφική προέλευση αλλά εκείνες τις ποιότητες που συνιστούν την παραδοσιακότητα του προϊόντος, με άλλα λόγια την παραδοσιακή του σύνθεση και την παραδοσιακή μέθοδο επεξεργασίας και μεταποίησής του. Τα κατοχυρωμένα προϊόντα ΕΠΠ είναι πολύ λιγότερα σε αριθμό από τα ΠΟΠ και ΠΓΕ. Μερικές κατηγορίες προϊόντων αφορούν τυριά, προϊόντα με βάση το κρέας, είδη μύζας και αρτοσκευάσματα. Η πολιτική ΕΠΠ εντάσσεται μέσα στις πολιτικές αξιοποίησης «τοπικών πόρων» ή «αποθεμάτων», δηλαδή στην πολιτική της «ενδογενούς ανάπτυξης»⁷ που συνάδει με την ανάδειξη της πολιτισμικής ταυτότητας.

Την άνοιξη του 2010 συμμετείχα σε ερευνητική δράση που οργανώθηκε από τον ΠΟΧ (Πολιτιστικός Οργανισμός Χαλκιδικής) σε συνεργασία με το διεθνές ακαδημαϊκό δίκτυο Border Crossings. Η δράση αφορούσε ανθρωπολογική έρευνα σε προσφυγικά χωριά της Χαλκιδικής κυρίως τη Ν. Τένεδο και τα Σήμαντρα. Το διήμερο που κληθήκαμε να παρουσιάσουμε τα πορίσματα της έρευνάς μας στο κοινό εντάχθηκε στα πλαίσια μιας μεγάλης έκθεσης που αφορούσε τον λαϊκό πολιτισμό και τα τοπικά προϊόντα της Χαλκιδικής και είχε διοργανωθεί από τον ΠΟΧ σε συνεργασία με το δίκτυο τοπικών επιχειρήσεων ΑΕ. που ιδρύθηκε το 2004 από 27 επιχειρήσεις του Ν. Χαλκιδικής. Το Δίκτυο αυτό μετά από

⁷ Ο αγροτικός χώρος ολοένα και περισσότερο αρχίζει να νοηματοδοτείται διαφορετικά: πρόκειται για έναν χώρο με ένα σύνολο δυνατοτήτων (υπηρεσιών, προϊόντων, δραστηριοτήτων) που απευθύνεται στο σύγχρονο καταναλωτή και κάτοικο της πόλης με όλα τα γνωστά μειονεκτήματα της ζωής σε αυτήν (ρύπανση, υποβάθμιση της ζωής, θόρυβος, άγχος, έλλειψη ελεύθερου χρόνου κτλ). Στο πλαίσιο αυτό της αναβάθμισης του ρόλου της υπαίθρου εντάσσονται τα προγράμματα αγροτουρισμού, τα οικολογικά πάρκα αλλά και τα προγράμματα LEADER.

προσπάθειες βοήθησε τοπικές επιχειρήσεις να αποκτήσουν το Ευρωπαϊκό Σήμα Τοπικής ποιότητας (ΕΣΤΠ) στο πλαίσιο της Κοινοτικής πρωτοβουλίας LEADER. Η Ένωση για τη διαχείριση του ΕΣΤΠ είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός με έδρα την Ισπανία. Στον οργανισμό συμμετέχουν η Ελλάδα, Ισπανία, Ιταλία και μια περιοχή της Γαλλίας. Στόχος είναι η ανάπτυξη της τοπικής ποιότητας και η αειφόρος ανάπτυξη. Παραθέτω από το πρόγραμμα το οποίο υπογράφει το δίκτυο Επιχειρήσεων Χαλκιδικής Α.Ε.:

Η Χαλκιδική μας είναι ένας τόπος πλούσιος σε ήθη, έθιμα και παραδόσεις. Παραδόσεις που χάνονται μέσα στο χρόνο και παραμένουν αναλλοίωτες. Η παράδοση αποτελεί μέρος της ζωής μας και σημείο αναφοράς όπου και αν βρισκόμαστε. Αυτός λοιπόν ο πλούτος (πνευματικά και υλικά αγαθά) θα παρουσιαστεί και θα αξιοποιηθεί στην 1^η διοργάνωση για τον Πολιτισμό και τα Τοπικά Προϊόντα στο Εκθεσιακό Κέντρο Καλυβών από 1 έως 30 Οκτωβρίου 2010. Στόχος της έκθεσης είναι η συνεργασία των επιχειρήσεων της Χαλκιδικής στον τομέα των τοπικών προϊόντων και ειδικότερα με τους οργανισμούς αυτοδιοίκησης της Χαλκιδικής, τους κατά τόπους γνήσιους εκφραστές του λαϊκού πολιτισμού, όπως πολιτιστικούς οργανισμούς, πολιτιστικούς συλλόγους και σωματεία, λαογραφικά μουσεία και μουσεία ιστορίας καθώς και με φυσικά πρόσωπα όπως λαϊκούς τεχνίτες, βιοτέχνες, ερευνητές της παράδοσης, συγγραφείς και λαογράφους. Η συνεργασία αυτή έχει ως απώτερο στόχο την ανάδειξη του αυθεντικού λαϊκού πνεύματος, της δημιουργίας και της τοπικής παράδοσης και ταυτότητας ως εφαλτήριο για την ευρύτερη ανάπτυξη της Χαλκιδικής. Το κρασί, το τσίπουρο, το λάδι, οι ελιές, το μέλι, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα διάφορα τοπικά εδέσματα, τα βότανα, τα υφαντά, τα προϊόντα ξύλου, η μουσική και χορευτική παράδοση, τα λαογραφικά μουσεία και οι συλλογές παρουσιάζονται με έναν μοναδικό τρόπο, *συνδέοντας το χθες με το σήμερα*, στο Εκθεσιακό Κέντρο Καλυβών.

Θα είχε ενδιαφέρον να εξεταστεί ο λόγος αυτός περί συγκρότησης του τόπου μέσα από την πολιτισμική του κληρονομιά σε αντιδιαστολή με τον λόγο περί ανάπτυξης της Χαλκιδικής, έναν λόγο που αναπτύσσεται μέσα από πολλές εντάσεις και αντιπαραθέσεις –σε τοπικό, εθνικό και υπερθνικό επίπεδο- για την ύπαρξη των μεταλλείων χρυσού στο βόρειο τμήμα του νομού. Η εταιρία Hellas Gold, κατ' ευφημισμό ελληνική, μια και είναι θυγατρική εταιρία της Καναδικής πολυεθνικής TVX, εισηγμένης στα διεθνή χρηματιστήρια, στρατηγικά, από την απαρχή λειτουργίας των μεταλλείων εφαρμόζει την αρχή της εντοπιότητας, δηλαδή οι εργαζόμενοι της θα πρέπει να έχουν καταγωγή από τη Χαλκιδική και κατά προτίμηση από τις γύρω από το μεταλλείο περιοχές. Ο διχασμός της τοπικής κοινωνίας είναι έντονος: υπάρχουν οι εντόπιοι που εργάζονται στην επιχείρηση και υιοθετούν ρητορικές ανάπτυξης και οικονομικής τόνωσης και υπάρχουν και οι «άλλοι» ντόπιοι, πολλοί από τους οποίους

αρνήθηκαν θέσεις που τους προσφέρθηκαν, υπέρμαχοι μιας άλλης ανάπτυξης που θα συμπορεύεται με τον σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος, την ιδιαίτερη οικολογική συνθήκη της περιοχής και τη διατήρηση παραδοσιακών, μη εντατικών τρόπων διαβίωσης, όπως η υλοτομία και η αλιεία και η μελισσοκομία. Κάθε φορά που επισκέπτομαι την περιοχή, καθώς διατηρώ κάποιους δεσμούς, αισθάνομαι τον τοπικό διχασμό να αμβλύνεται, ολόκληρες οικογένειες και φίλιες να μοιράζονται σε αντίπαλα στρατόπεδα.

Αντιφάσεις, αντιπαραθέσεις, οικειοποιήσεις και διεκδικήσεις

Εθνικοί γαλακτοκομικοί διαξιφισμοί και γαλακτοκομική κληρονομιά στην Ελλάδα

Το 1984 η Δανία αναλαμβάνει διάφορες πρωτοβουλίες για να κατοχυρώσει και να ονομάσει ορισμένα τυριά. Την εποχή εκείνη επικρατούσαν στην ΕΕ δύο αντικρουόμενες απόψεις: η βορειοευρωπαϊκή (Δανίας, Νορβηγίας, Σουηδίας, Βρετανίας, Γερμανίας και Ολλανδίας) που ήθελε τη φέτα να παράγεται από αγελαδινό γάλα και η άποψη της Ελλάδας, Ισπανίας, Ιταλίας, Πορτογαλίας, Γαλλίας και Ελβετίας σύμφωνα με την οποία η φέτα παράγεται μόνο από αιγοπρόβειο γάλα. Αυτή η διαφωνία σε πρώτη φάση οδηγήθηκε σε αδιέξοδο. Στην Ελλάδα το 1988 στον τροποποιημένο κώδικα τροφίμων και ποτών ορίζεται ότι η φέτα παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα με αναλογία 70%-30%. Επόμενο βήμα ήταν να απαγορευτεί η εισαγωγή “φέτας” από τη Δανία ενώ η χώρα αυτή προσέφυγε αρκετές φορές στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να ακυρώσει και να θέσει ως παράνομη την Ελληνική απαγόρευση. Το 1996 η ΕΕ κατοχυρώνει τη φέτα ως Ελληνικό προϊόν ΠΟΠ αλλά η Γερμανία, η Δανία και η Αγγλία το ίδιο έτος προσφεύγουν στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο με το επιχείρημα ότι πρόκειται για κοινή ονομασία. Έτσι το 1999 το ΕΔ ακυρώνει την απόφαση της Ε. Επιτροπής και η φέτα παύει να αποτελεί ελληνική προϊόν ΠΟΠ. Η Ελλάδα αντεπιτίθεται και το 2003 η φέτα κατοχυρώνεται εκ νέου ως προϊόν ΠΟΠ με βάση τα εξής επιχειρήματα: η φέτα παράγεται στην Ελλάδα από την αρχαιότητα με αιγοπρόβειο γάλα, οι Ευρωπαίοι ταυτίζουν το προϊόν αυτό με την Ελλάδα, η παραγωγή φέτας καλύπτει το 60% της παραγωγής τυριών στην Ελλάδα, η κωδικοποίηση των πρακτικών επεξεργασίας της φέτας στη χώρα προηγείται των άλλων χωρών.

Η φέτα αναδείχθηκε σε εθνική διεκδίκηση και παρουσιάστηκε από τα ΜΜΕ ως έχουσα εθνικές διαστάσεις.⁸ Αμφισβήτηση της ελληνικότητας της φέτας ισοδυναμούσε με αμφισβήτηση της αυθεντικότητας του ελληνικού πολιτισμού και του δικαιώματος της Ελλάδας να διεκδικεί τον πολιτισμό της ως «μοναδικό, αυθεντικό και διαφορετικό» από των άλλων Ευρωπαίων. Άρα οι βασικές παράμετροι οι οποίες συνηγορούσαν υπέρ της ελληνικότητας της φέτας ήταν: η σύνδεσή της με τον αρχαιοελληνικό πολιτισμό, η μοναδικότητα του γεωγραφικού χώρου αλλά και η λευκότητα του τυριού (σύνδεση με την αυθεντικότητα και την αγνότητα). Πρέπει να σημειωθεί ότι το 1990 ήταν μια δύσκολη δεκαετία για την Ελλάδα γιατί ήρθε στην επιφάνεια το ζήτημα της ονομασίας της ΠΓΔΜ η οποία χρησιμοποιούσε τον προσδιορισμό «Μακεδονία» πυροδοτώντας σειρά αντιπαραθέσεων για την εθνική κυριαρχία αλλά και τα εθνικά σύνορα. Η φέτα με άλλα λόγια προβλήθηκε ως εθνικό προϊόν στο χορό των εθνικών διεκδικήσεων αλλά και της διεκδίκησης τοπικής ιδιαιτερότητας όπως προκύπτει στη συνέχεια.

Μια εθνογραφική έρευνά μου τον Απρίλη 2011 σε γαλακτοβιομηχανία της Β. Ελλάδας είναι αποκαλυπτική όσον αφορά τις χρήσεις της έννοιας «παράδοση» στις παραγωγικές στρατηγικές της εταιρίας, τόσο εντός όσο και εκτός Ελλάδας. Η έρευνα αυτή αφορούσε τόσο συνεντευξιακό υλικό με εργαζόμενους, όσο και συγκέντρωση έντυπου υλικού, διαφημιστικών και προωθητικών φυλλαδίων, αλλά και εφημερίδων της εταιρίας που διανέμονται στους εργαζόμενους. Η ιστορία λοιπόν, αυτής της Μακεδονικής βιομηχανίας, όπως αναφέρεται είναι «ζυμωμένη με το γάλα». Το τεύχος ήταν αφιερωμένο στον θάνατο του ιδρυτή της βιομηχανίας το 1952 Κωνσταντίνου Χατζάκου. Παραθέτω ένα δημοσιευμένο απόσπασμα συνέντευξης του ιδίου:

... Είναι στο πετσί μου κάθε τι που έχει σχέση με το γάλα και το γιαούρτι, αφού αυτή ήταν η δουλειά του πατέρα μου και του παππού μου... Ο παππούς μου είχε έρθει στη Θεσσαλονίκη πρόσφυγας από το Σχολάρι της Ανατολικής Θράκης, μέρος φημισμένο για τα γιαούρτια του όπως η γειτονική Σηλύβρια... (ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΜΕΒΓΑΛ, Τεύχος 1, Μάρτιος 1987, αναδημοσίευση στο *Ο κόσμος της ΜΕΒΓΑΛ*, τεύχος 6, Οκτώβρης 2008, σσ. 5).

Σε άλλο πολυσέλιδο ενημερωτικό βιβλιαράκι με τον τίτλο *ΜΕΒΓΑΛ. Το γάλα είναι η ζωή μας* διαβάζουμε πως οι αξίες που τα ίδια τα ανώτερα στελέχη της εταιρίας προβάλλουν είναι η αγνότητα και παραδοσιακότητα των προϊόντων και ταυτόχρονα ο σεβασμός στις απαιτήσεις

⁸ Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά η Πετρίδου (2006) επρόκειτο για «πόλεμο φέτας», θα τολμούσα να πω έναν «εθνικό πόλεμο» και μια «εθνική, πολιτισμική σταυροφορία» για την κατοχύρωση της φέτας ως Π.Ο.Π τυριού στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

για ποιοτική διατροφή του σύγχρονου καταναλωτή και διασφάλιση της υγείας του. Ο τότε πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος, ο οποίος μάλιστα τελούσε την ίδια περίοδο και πρόεδρος του ΣΕΒ, γράφουν:

Γνωρίζουμε πώς να αξιοποιούμε την παράδοση και να προσαρμόζουμε τα προϊόντα μας με τη βοήθεια της υψηλής τεχνολογίας στις σύγχρονες απαιτήσεις και διατροφικές ανάγκες της ελληνικής οικογένειας. Νιώθουμε τυχεροί γιατί, αυτή μας η ουσία –η αγνότητα, η αυθεντικότητα, η ποιότητα, η ισορροπία μεταξύ παλιού και σύγχρονου, μεταξύ μικρού και μεγάλου- αποτελεί σήμερα, βασικό ζητούμενο της καθημερινής ζωής και της φιλοσοφίας του σύγχρονου, πολυάσχολου ανθρώπου... Με σεβασμό στην παράδοση και αφοσίωση στην ποιότητα δεσμευόμαστε να συνεχίσουμε να παραδίδουμε καθημερινά στους καταναλωτές μας, σύγχρονα προϊόντα από φρέσκο ελληνικό γάλα, υψηλής διατροφικής αξίας με την παραδοσιακή, αυθεντική γεύση τους.

Λόγοι περί παράδοσης, τυροκομικής κληρονομιάς και συνέχειας έρχονται και επανέρχονται στο έντυπο υλικό. Έτσι το στραγγιστό γιαούρτι γίνεται ένα γιαούρτι «γεμάτο Ελλάδα» και μάλιστα διαφημίζεται δίπλα στα λευκά σκαλιά ενός απροσδιόριστου Κυκλαδίτικου νησιού. Η φέτα από την άλλη μεριά σε διάφορα διαφημιστικά φυλλάδια αναφέρεται ως «το κατ' εξοχήν παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παράγεται στη χώρα μας από την εποχή του Ομήρου», «τα προϊόντα μας είναι γεμάτα Ελλάδα» και είναι «100% Ελληνικά».

Ωστόσο το τοπίο μοιάζει λιγότερο «ελληνικό» μέσα από συζητήσεις που είχα με υπεύθυνους παραγωγής. Εκεί σε ανεπίσημες κουβέντες μας διαπίστωσα ότι πολλά προϊόντα ΠΟΠ της εταιρίας παράγονται από ζώα που δεν είναι «ελληνικά», αλλά εισάγονται από τη Γαλλία ακριβώς επειδή κρίνονται ως πιο παραγωγικά. Και αναρωτιέμαι γιατί γίνεται αυτή η εισαγωγή όταν υπάρχουν τόσες εντόπιες κτηνοτροφικές μονάδες. Αυτό όπως μου τόνιζαν οι εργαζόμενοι δεν το γνωρίζουν οι καταναλωτές και αποτελεί ένα θέμα για «εσωτερική κατανάλωση». Πρόσφατα η εταιρία επισφράγισε μια εμπορική συμφωνία με μια Κρητική, βιολογική παραγωγική μονάδα. Ο πρόεδρος της ΜΕΒΓΑΛ, με καταγωγή από την Κρήτη, γράφει στην εφημερίδα της εταιρίας:

Το νησί της Κρήτης φημίζεται για την παράδοσή του στα γαλακτοκομικά προϊόντα από κατσικίσιο γάλα. Δεν είναι τυχαίο που η μυθολογία θέλει τον Δία, πατέρα των θεών, να έχει μεγαλώσει στα βουνά της Κρήτης τρεφόμενος από το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Οι Κρήτες είναι γνωστοί πρέσβεις της ευεργετικής μεσογειακής διατροφής και θα θέλαμε να συμπεριλάβουμε τα γαλακτοκομικά τους προϊόντα στη γκάμα των προϊόντων που διανέμει η ΜΕΒΓΑΛ (*Ο κόσμος της ΜΕΒΓΑΛ*, τεύχος 9, Μάρτιος 2009, σσ. 5)

Εκτός από την παραδοσιακότητα, την αυθεντικότητα και την αγνότητα μέσα από μια αίσθηση συνέχειας η εταιρία τονίζει και άλλες αξίες όπως η συνεργατικότητα, η αλληλεγγύη και μοιάζει να επιχειρεί να συγκινήσει τους καταναλωτές και να υπογραμμίσει πως πρόκειται για επιχείρηση που στηρίζεται σε ανθρώπινες αξίες, μικρής κλίμακας. Έτσι γίνεται λόγος για το γεγονός ότι «Όλοι εμείς μια δεμένη ομάδα» γίνονται «πρώτοι στην καρδιά μας». Ο διευθυντής Επιχειρηματικής Ανάπτυξης & Επικοινωνίας φωτογραφίζεται χαμογελαστός δίπλα στην εικόνα ενός αγοριού που παίζει μπάλα. Ας θυμηθούμε ότι και στην πρόσφατη πολιτική σκηνή της Ελλάδας υπήρξε ανάλογη εικονική αποτύπωση συζητήθηκε πολύ. Τα λόγια του:

Όπως οι μηχανές μας δε σταματούν ποτέ, έτσι και οι καρδιές μας. Νιώθουμε τον παλμό της ζωής, την ανάγκη για στήριξη και αλληλεγγύη, την ανάγκη για βελτίωση του τόπου μας και τη βελτίωση της ζωής μας (*ΜΕΒΓΑΑ. Το γάλα είναι η ζωή μας*).

Γεωγραφίες «παραδοσιακών» τροφών: το λάδι, το κρασί και η σοκολάτα

Η μεσογειακή διαίτα, η οποία στηρίζεται στην κατανάλωση ελιάς και ελαιολάδου και λιγότερο στην κατανάλωση κόκκινου κρέατος έχει χαρακτηριστεί ως η πιο ενδεδειγμένη. Η άποψη αυτή είχε διαμορφωθεί ήδη από τη δεκαετία του 1950: συγκεκριμένα το 1948 σύμφωνα με έρευνα του Αμερικανικού ιδρύματος Ροκφέλερ σε 765 Κρητικές οικογένειες η κατανάλωση λαδιού αντί άλλου λίπους οδηγούσε σε αυξημένο όριο ηλικίας και γενικώς στη διατήρηση μιας καλής υγείας. Εξάλλου πολλές σύγχρονες έρευνες έχουν συσχετίσει την κατανάλωση ελαιολάδου με την αποφυγή ασθενειών όπως ο καρκίνος και ο διαβήτης ΙΙ. Πρόσφατα μάλιστα σύμφωνα με άρθρο των New York Times οι ελαιοπαραγωγοί κέρδισαν το αίτημα να αναγράφουν στις συσκευασίες ελαιολάδου τα πολλαπλά οφέλη από την κατανάλωσή του στη υγεία. Όλα τα παραπάνω οδήγησαν σε μια σχεδόν μυθοποίηση των δυνατοτήτων της ελιάς και των παραγώγων της που με τη σειρά τους πυροδότησαν υπερβολές, συχνά αστήρικτες επιστημονικά, όπως για παράδειγμα το πόσο ευεργετική για την υγεία είναι η βρώση των πολτοποιημένων πυρήνων και φύλλων της ελιάς. Η διεκδίκηση της παραγωγής και διακίνησης ελαιολάδου δεν είναι άμοιρη όλης αυτής της μυθοποίησης και πολλές χώρες (ανάμεσά τους η Ελλάδα, η Ιταλία και η Γαλλία) διεκδικούν πρωταγωνιστικό ρόλο και φυσικά τα μέγιστα οικονομικά οφέλη. Μάλιστα, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θεωρείται είδος πολυτελείας (γκουρμέ) σε χώρες όπως η Βρετανία και πωλείται σε μικρά

γυάλινα μπουκαλάκια. Η τιμή του βέβαια είναι διπλάσια ή και παραπάνω από την τιμή του σε ελαιοπαραγωγικές χώρες.

Έχει ενδιαφέρον να δούμε την παραγωγή και χρήση του ελαιολάδου σε βάθος χρόνου: η αρχική χρήση του ελαιολάδου, τουλάχιστον σε χώρες όπως η Βρετανία ήταν άρρηκτα συνδεδεμένη με την καπιταλιστική εξάπλωση της Δυτικής Ευρώπης την εποχή της Βιομηχανικής επανάστασης δηλαδή τον 19ο αιώνα. Το λάδι τότε, ένα όχι και τόσο ποιοτικό και επεξεργασμένο λάδι, ήταν το καλύτερο μέσο καθαρισμού για τις μηχανές των εργοστασίων. Παρόλα αυτά η παραπάνω αρχική χρήση του λαδιού έχει σχεδόν ξεχαστεί. Σήμερα οι χώρες-παραγωγοί τονίζουν τη «φυσικότητα» του ελαιολάδου, την παραγωγή του μέσα από τοπικές παραδόσεις που χάνονται στο χρόνο, αλλά και τις ευεργετικές του ιδιότητες όσον αφορά την υγεία του ανθρώπου. Στις μέρες μας μπορούμε να κάνουμε λόγο για μια σταδιακή ανάδυση συνειδητοποιημένων καταναλωτών οι οποίοι αποζητούν πιο αγνές και φυσικές γεύσεις, ιδέες που συνοψίζονται στη φιλοσοφία του κινήματος SLOW FOOD το οποίο ιδρύθηκε το 1986 από τον Ιταλό Carlo Petrini ως αντίδραση στη λειτουργία του πρώτου εστιατορίου Mac Donalds στη Ρώμη. Οι καταναλωτές λοιπόν στέκονται σκεπτικά απέναντι στο γρήγορο φαγητό και τον γρήγορο τρόπο ζωής και επιζητούν φυσικές και αγνές τροφές όπως το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Σύμφωνα με την Meneley (2007) θα πρέπει να δούμε τη Μεσογειακότητα των τροφών και ειδικότερα του ελαιολάδου ως εγγύηση αληθινής, θρεπτικής και παραδοσιακής διατροφικής αξίας στο σύγχρονο διατροφικό τοπίο. Η γεωγραφία του ελαιολάδου φανερώνει έναν διατροφικό τόπο, μια διατροφική ιστορία, επινοημένη ως το πλείστον, που συνθέτει ένα διατροφικό όριο ανάμεσα στο βιομηχανοποιημένο φαγητό του Βορρά και «αγνό», «αληθινό» φαγητό του λιγότερου αναπτυγμένου, παραδοσιακού Νότου. Για τον Ball (2003) τα βιβλία μαγειρικής εμπλέκονται δυναμικά στη συγκρότηση τοπικότητας και τη διεκδίκηση τοπικής ιδιαίτερης κληρονομιάς. Σε άρθρο του -εμπνεόμενος από τον Appadurai (1998) και τη σύνδεση Ινδικών τοπικών μαγειρικών μαγειρικών κόσμων με τη συγγραφή, διακίνηση και ανάγνωση βιβλίων μαγειρικής- ο Ball αποφαινεται πως η συγκρότηση τοπικότητας ισχύει και στην περίπτωση της Κρητικής κουζίνας. Τα προϊόντα της προβάλλονται από πολλά ελληνικά αλλά και ξένα βιβλία μαγειρικής ως φυσικά, υγιεινά και αποτέλεσμα μακρόχρονης τοπικής παραγωγής και ως τέτοια ανταποκρίνονται σε οικολογικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες του σύγχρονου καταναλωτή. Ο Appadurai (1981) κάνει λόγο για γαστροπολιτική (*gastro-politics*) στην περίπτωση της Ινδίας και νομίζω αυτή η έννοια είναι χρήσιμη για να κατανοήσουμε και άλλες τοπικές πολιτικές που περνούν από το στομάχι. Το παρελθόν διεκδικείται και η πόση

του κρασιού ταυτίζεται με την πολιτισμική εθνική κληρονομιά. Οι διεκδικήσεις αυτές φυσικά πρέπει να κατανοηθούν αφού πρώτα ενταχθούν σε μια οικονομική πραγματικότητα: η παράδοση και η αυθεντικότητα είναι αξίες που επιβραβεύονται και ανταμείβονται από το σύγχρονο καταναλωτή αλλά αποτελεί και ζητούμενο της ΕΕ. Σχετικά με τη διαδικασία επινόησης, αδιαπραγμάτευτων μαγειρικών κόσμων στη Μέση Ανατολή οι Zubaida και Tapper (1994) προβληματοποιούν την παγίωση μιας μαγειρικής κουλτούρας ως μέσο εθνικών διεκδικήσεων. Το έθνος-κράτος χρειάζεται σταθερά σύμβολα, ένα από αυτά είναι και η εθνική μαγειρική στα πλαίσια του γαστρο-εθνικισμού (*gastro-nationalism*).

Σύμφωνα με διάφορες μελέτες το κρασί θεωρείται πια μέρος του γαλλικού εθνικού μύθου. Η συμμετοχή σε ένα έθνος απαιτεί την ύπαρξη ορισμένων εθνικών κωδίκων και την ικανότητα αναγνώρισής τους ως τέτοιων από τα μέλη ενός έθνους. Μπορούμε εδώ να αναφέρουμε την εθνική σημαία, τον εθνικό ύμνο, την εθνική ανάγνωση της ιστορίας, τις παρελάσεις, τα μνημεία, τις επετείους. Όμως, όπως πολύ εύστοχα έχει παρατηρηθεί, η συμμετοχή στο εθνικό είναι απαιτεί και μια σταθερή εθνικοποιημένη εκδοχή της τροφής αλλά και του ποτού και εν τέλει, όπως αποφαίνεται και ο Barthes (1998), τη συμμετοχή σε μια σταθερή, εθνική διατροφική συνέχεια. Έτσι μπορεί το ούζο να φέρνει στο μυαλό των απανταχού Ελλήνων αλλά και των ξένων την Ελλάδα αλλά το κρασί ταυτίζεται στη συνείδηση των περισσότερων με τη Γαλλία γίνεται θεσμός πρωτόκολλο χρήσεων και συμπεριφορών και σύμβολο της γαλλικής ταυτότητας.⁹ Την παραγωγή κρασιού στη Γαλλία συναγωνίζονται πολλές άλλες οινοπαραγωγικές χώρες όπως και η Ελλάδα. Ο Ulin (1995) περιγράφει την κατάσταση στη ΝΔ Γαλλία στην περιοχή Bordeaux όπου η παραγωγή και κατανάλωση κρασιού, μια εξίσου επινοημένη ως έναν βαθμό παράδοση, θεωρείται αδιαπραγμάτευτο πολιτισμικό κεφάλαιο και προβάλλει λόγους ιστορικής και πολιτισμικής συνέχειας αλλά και αυθεντικότητας. Όλοι φυσικά οι παραπάνω λόγοι συναντιούνται με συγκεκριμένες πολιτικές παραγωγών, ανάγκες και συχνά επιθυμίες καταναλωτών. Γιατί η παραδοσιακότητα συνιστά σε ατομικό επίπεδο ανάγκη και επιθυμία και χρησιμεύει ατομικά και συλλογικά ως φάρμακο, ως μέσο

⁹ Στη Δ. Ευρώπη η κατανάλωση κρασιού από τους χωρικούς και τους εργάτες σε εκτεταμένη βάση ξεκινά περίπου στις αρχές του 19ου αιώνα. Σε άρθρο του για τις τροφές στην παλαιά Γαλλία, δηλαδή πριν τη Γαλλική Επανάσταση ο μαρξιστής ιστορικός Bloch (1998) αναφέρει πως το κρασί καταναλώνονταν σε πολύ μικρές ποσότητες ενώ αντί αυτού οι χωρικοί των επαρχιών προτιμούσαν μπύρα ή χυμό φρούτων, άγριων ή καλλιεργημένων, που είχε υποστεί ζύμωση. Το κρασί που έφτιαχναν δεν είχε σχέση με το φίνο σημερινό γαλλικό κρασί, αλλά συνήθως προερχόταν από ανάμειξη νερού και διάφορων αποσταγμάτων τσίπουρου. Η ποιότητα του ψωμιού και του κρασιού που κατανάλωναν οι Γάλλοι για τον ιστορικό αποτελούσε το διαγνέστερο ταξικό κριτήριο στην προεπαναστατική Γαλλία.

προστασίας απέναντι στο ρευστό, αβέβαιο παγκόσμιο τοπίο Αυτή η τάση «ανακάλυψης» του παρελθόντος και μάλιστα της ποιότητας, αλλά και των ωφελειών που προκύπτουν από την κατανάλωση τοπικών προϊόντων που παράγονται με μη εντατικοποιημένες μεθόδους είναι σίγουρα μια θεματική στην οποία συναντιούνται επιδημιολόγοι και διατροφολόγοι:

Η κατανόηση της ισορροπίας που είναι παρούσα στα παραδοσιακά συστήματα διατροφής είναι πολύτιμη γνώση για τις μελλοντικές κοινωνίες, καθώς αυτές βιώνουν ταχύτατες αλλαγές και υιοθετούν σύγχρονα 'ήθη' διατροφής... Αναμφίβολα, οι διατροφικές συνήθειες της ελληνικής αγροτοποιμενικής παραδοσιακής κοινωνίας αποτελούν στοιχείο του πολιτισμού της και πολύτιμη κληρονομιά. Η αξιοποίηση της παράδοσης αυτή θα είναι εφόδιο υγείας για την κοινωνία στο μέλλον (Ματάλα, 2008: 114-154).

Η Terrio (1996) προβληματοποιεί την παραγωγή και κατανάλωση σοκολάτας στη Γαλλία η οποία δημιούργησε έναν διατροφικό ανταγωνισμό με τη Βέλγικη σοκολάτα. Η σοκολάτα ας θυμηθούμε ήρθε στην Ευρώπη από τη Ν. Αμερική (πολιτισμός των Αζτέκων) σχετικά αργά, την εποχή των μεγάλων ανακαλύψεων. Αρχικά ήταν ένα είδος πολυτελείας και προορίζονταν μόνο για τις προνομιούχες τάξεις. Συχνά μάλιστα λειτουργούσε και ως μέσο δωροδοκίας ή ανταμοιβής. Η μακρά αυτή ιστορία των σπόρων του κακαόδεντρου μοιάζουν σαν ένα παραμύθι. Η σημερινή Γαλλία θεωρείται όχι μόνο η πιο σημαντική καταναλωτής σοκολάτας αλλά και μια από τις πιο σημαντικές παραγωγούς. Οι Γάλλοι από τη δεκαετία του '80 περίπου δέχτηκαν την εισβολή της Βέλγικης σοκολάτας στο εμπόριο (σοκολατάκια Λεωνίδας) και επιδόθηκαν σε έναν κυριολεκτικό αγώνα για να αποδείξουν ότι η δική τους σοκολάτα είναι φίνα, μαύρη, απέχει από τη γλυκιά εκχυδαϊσμένη εκδοχή της Βέλγικης ή άλλης Ευρωπαϊκής σοκολάτας, χωρίς προσθήκη άλλων ουσιών και παράγεται σε μη βιομηχανοποιημένες συνθήκες. Πρόκειται με άλλα λόγια για έναν διατροφικό ανταγωνισμό σε εθνικό μάλιστα επίπεδο.

Η διατροφική κληρονομιά ως πολιτισμική κληρονομιά: προβληματικές και αναθεωρήσεις

Η παραπάνω συζήτηση εντάσσεται σε αγροτικές πολιτικές στα πλαίσια της ευρωπαϊκής πολιτικής των τελευταίων δεκαπέντε περίπου χρόνων. Η συζήτηση άπτεται ζητημάτων παράδοσης και κληρονομιάς, όπως προκύπτουν μέσα από γενικότερες προσπάθειες γύρω από τη διατήρηση της πολιτισμικής κληρονομιάς, μιας συζήτησης που πήρε σάρκα και οστά στην μεταπολεμική Ευρώπη. Οι Butler και Rowlands (2012) θεωρούν πως η δεκαετία του 90

υπήρξε σε παγκόσμιο επίπεδο αφετηρία της ιθαγενούς διεκδίκησης της πολιτισμικής κληρονομιάς. Οι καταπιεσμένοι και άφωνοι «άλλοι», κάθε λογής μειονότητες και αυτόχθονες πληθυσμοί, διεκδίκησαν τη φωνή τους, την κληρονομιά τους, την ταυτότητά τους. Η συγκρότηση πολιτισμικών σταθερών αντιμετωπίστηκε ως φάρμακο και θεραπεία απέναντι στη λήθη, την πολιτισμική ισοπέδωση, το παγκοσμιοποιημένο, ρευστό πολιτισμικό τοπίο. Οι πολιτισμικές γεωγραφίες, αντλώντας σε μεγάλο βαθμό από υλικότητες του παρελθόντος, θεωρήθηκαν εστίες αντίδρασης σε αφομοιωτικές πρακτικές και νοσταλγικές αναφορές σε έναν κόσμο που χάθηκε. Οι μνήμες και οι συγκινήσεις, απόηχοι του κόσμου αυτού, συνθέτουν ρητορικές αντίστασης απέναντι σε ένα παρόν που δεν τις έλαβε σοβαρά υπόψη του. Η νέα πολιτική της αναγνώρισης συνδέθηκε επιστημολογικά με την προβληματοποίηση των πολιτικών των ταυτοτήτων και την πολιτικοποίηση της καθημερινής ζωής. Παράλληλα, έθεσε εν αμφιβόλω κανονικότητες και ουσιοκρατικά μοντέλα και άφησε χώρο για νέες θεματικές όπως το σώμα, οι αισθήσεις, τα αισθήματα, οι ενσώματες πρακτικές. Ο μετανεωτερικός, μετααποικιακός κόσμος, ο κόσμος των ραγδαίων αλλαγών, είναι ένας κόσμος όπου οι πολιτικές, οικονομικές και κοινωνικές κρίσεις βαθαίνουν. Σε ένα τέτοιο κυλιόμενο παρόν, μέσα σε αυτή τη γενικότερη αίσθηση απώλειας σύμφωνα με τον Lowenthal (1985) διατηρούμε τη ρότα μας μόνο αν αγκιστρωθούμε σε κάποια απομεινάρια σταθερότητας, αν προσπαθήσουμε να αποκαταστήσουμε και να θωρακίσουμε αυτή τη θρυμματισμένη¹⁰ μας αίσθηση του Εαυτού.

Η UNESCO, μετά τη λήξη του πολέμου ως σήμερα, υποστηρίζει και προωθεί τέτοιες προσπάθειες που νοούνται μέσα στα πλαίσια της νεωτερικότητας και του νεωτερικού ενδιαφέροντος αναφορικά με τη διαχείριση του παρελθόντος και τη διατήρηση παραδοσιακών τρόπων ζωής. Η τελευταία αντιμετωπίζεται ως μια σύγχρονη, νεωτερική δυναμική που αρθρώνει λόγους πολιτισμικής ιδιαιτερότητας. Την ίδια στιγμή ο παγκόσμιος οργανισμός αξιώνει –υιοθετώντας μια δομιστική λογική- η πολιτισμική κληρονομιά ενός τόπου να αποτελέσει πανανθρώπινο κτήμα και κοινή πολιτισμική παρακαταθήκη. Οι αντινομίες και οι αντιφάσεις σε διάφορες διατυπώσεις του οργανισμού για το τι είναι και το τι περιλαμβάνει η έννοια της κληρονομιάς πολλές. Έτσι, από τις αρχικές θέσεις περί διατήρησης της υλικής κληρονομιάς, στα τέλη της δεκαετίας του 80, ο οργανισμός προχώρησε το 2000, μετά από διάφορες συσκέψεις ειδημόνων, στη συμπερίληψη της έννοιας της άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς και έτσι η έμφαση μετατοπίστηκε από τα υλικά κατάλοιπα

¹⁰ Ο χρόνος του ρευστού μοντέρνου καταναλωτισμού δεν είναι κυκλικός ή γραμμικός αλλά πουαντιγιστικός, διακεκομμένος, θρυμματισμένος, κονιορτοποιημένος (Bauman, 2008).

(μνημεία, ιερούς τόπους κτλ) σε πολιτισμικές διαδικασίες και παραδόσεις που αποτελούν σύνδεση με τον τόπο και το παρελθόν (Kirshenblatt-Gimblett, 2004).

Η μετατόπιση έχει ιδιαίτερη εννοιολογική βαρύτητα καθώς η έμφαση δόθηκε σε ζωντανές πολιτισμικές διαδικασίες. Η παράδοση νοηματοδοτήθηκε ως κάτι δυναμικό και σχεσιακό που παράγεται από σύγχρονους ανθρώπους και συντηρείται μέσα από παροντικές συνθήκες. Άναψε έτσι το πράσινο φως για μια μεγάλη συζήτηση περί ένταξης των μαγειρικών παραδόσεων στον ήδη πλούσιο κατάλογο των υπό προστασία διαδικασιών. Είναι ενδιαφέρον το γεγονός ότι η UNESCO δηλώνει ρητά και κατηγορηματικά πως δε σχετίζεται με οικονομικά ή εμπορικά συμφέροντα.¹¹ Ωστόσο θα πρέπει να τονιστεί πως η συμπερίληψη στον κατάλογο με τις πολιτισμικές κληρονομίες συνεπάγεται την οικονομική τόνωση σε τοπικό ή ακόμη και διεθνές επίπεδο κυρίως μέσω της κατοχύρωσης της ποιότητας –μιας παραδοσιακής ποιότητας και τεχνογνωσίας- όσον αφορά την παραγωγή και διακίνηση, αλλά και μέσα από την αύξηση των τουριστικών ροών στα πλαίσια του αυξανόμενου πολιτισμικού τουρισμού.

Η διατροφική κληρονομιά εντάσσεται δυναμικά σε τοπικές και εθνικές διεκδικήσεις που συνθέτουν την επιθυμία παγίωσης των ταυτοτήτων μέσα στο ευρωπαϊκό αλλά και παγκόσμιο τοπίο.¹² Η αναγνώριση μιας τέτοιας κληρονομιάς εκκινεί από προσπάθειες να ανατραπεί το κλίμα ανασφάλειας στο μοντέρνο καταναλωτικό τοπίο. Άλλωστε, η σύνδεση τροφής και κληρονομιάς δεν αφορά μόνο το τοπικό ή εθνικό επίπεδο αλλά και τον επιστημονικό κόσμο εν γένει. Έτσι το Νοέμβριο του 2013 το ετήσιο συνέδριο του AAA (American Anthropological Association) αφορούσε τη σύνδεση ταυτοτήτων, διατροφικών τρόπων και Πολιτισμικής Κληρονομιάς και είχε τίτλο: «Edible Identities: Exploring Food and Food Ways as Cultural Heritage». Λίγα χρόνια νωρίτερα, το 2011, το ηλεκτρονικό περιοδικό *Anthropology of Food* ήταν αφιερωμένο στην έννοια της «διατροφικής κληρονομιάς». Όπως εξηγεί η Demossier (2016) η σύνδεση διατροφικής κληρονομιάς και κοινωνικών, ιδεολογικών αλλά και πολιτικών διεκδικήσεων ανοίγει μια σειρά ζητημάτων σχετικών σε αμφιλεγόμενα ανθρωπολογικά ζητήματα όπως η νοσταλγία, η ιδεολογική χρήση του παρελθόντος, οι τοπικές και εθνικές ταυτότητες, οι χρήσεις της παράδοσης, η τυποποίηση

¹¹ Σύμφωνα με την Bendix (2009) η έννοια της παράδοσης και της επίσημης προστασίας αυτής αποτελεί μια ρητορική που συνδέεται τόσο με την πολιτική όσο και την οικονομία. Αποφέρει τεράστια οικονομικά οφέλη και αποτελεί μια στρατηγική επιβίωσης –οικονομικής και πολιτισμικής- μέσα στην γενικευμένη αίσθηση απώλειας της νεωτερικής συνθήκης. Βλέπε σχετικά και Giddens (1991).

¹² Για τη σύνδεση τροφής, παγκόσμιων αγορών και πολιτικών σε διαφορετικούς τόπους και χρόνους πολύ σημαντικός ο συλλογικός τόμος των Nutzenadel και Trentman (2008).

αλλά και η επιλογή ως παραγωγική και καταναλωτική συνθήκη. Και ακριβώς η προβληματική της διατροφικής παράδοσης ανιχνεύει τους κοινούς τόπους, τις συγκλίσεις, τις αποκλίσεις αλλά και τη συνάντηση τοπικών, εθνικών, ευρωπαϊκών και παγκόσμιων όρων διεκδίκησης του παρόντος μέσα σε ένα ρευστό, κυλιόμενο τοπίο, οικονομικών και κοινωνικών αναταραχών. Η εθνογραφική έρευνα της Demossier στη Βουργουνδία αναδεικνύει αυτή τη διαρκή διαδικασία επινόησης της σύνδεσης ανάμεσα στην τροφή, το κρασί στη συγκεκριμένη περίπτωση και τον τόπο.¹³ Θέτει επίσης ζητήματα «αυθεντικότητας», «φυσικότητας», και «αγνότητας» που στοιχειοθετούν διεκδικήσεις διατροφικής κληρονομιάς και τονίζουν τη σημασία του ιδιαίτερου, μοναδικού μικροκλίματος και οικολογίας της περιοχής. Έτσι διασφαλίζονται τόσο η ξεχωριστή γεύση και άλλες αισθήσεις όσο και η ποιότητα των τοπικών προϊόντων.

Ο Tornatore (2012) προσεγγίζει κριτικά τις προσπάθειες των τελευταίων ετών στη Γαλλία τόσο εκ μέρους του κράτους όσο και ειδημόνων αλλά και μεμονωμένων επιστημόνων – συγκεκριμένα αναφέρεται σε μια ιστορικό- να κατοχυρωθεί το «Γαστρονομικό Γεύμα του Γάλλου» (*The Gastronomic Meal of the French*) στον πολυπόθητο κατάλογο της UNESCO. Το απόσπασμα που ακολουθεί είναι από ομιλία του προέδρου Sarkozy, το 2008 σε αγροτική έκθεση του Παρισιού:

Είμαι πολύ χαρούμενος να είμαι ανάμεσά σας... Για αιώνες η αγροτική παραγωγή αποτελεί μέρος της γαλλικής ταυτότητας και παράδοσης. Σήμερα πέρα από την πολιτισμική της διάσταση η αγροτικότητα κουβαλά μια διπλή σημασία. Έχει και οικονομική διάσταση αλλά είναι και φορέας πολιτισμού... Ανέλαβα πρωτοβουλία ώστε η Γαλλία να είναι η πρώτη χώρα που θα υποβάλει αίτηση στην UNESCO το 2009 ώστε να αναγνωριστεί η διατροφική μας κληρονομιά ως κομμάτι της παγκόσμιας κληρονομιάς. Έχουμε την καλύτερη διατροφική κουλτούρα στον κόσμο, τέλος πάντων από τη δική μας πλευρά [...] φυσικά θέλουμε να συγκριθούμε με όλους τους άλλους και θέλουμε αυτό να αναγνωρισθεί ως μέρος της παγκόσμιας κληρονομιάς.

Ο πολιτικός κόσμος πάντα κάνει ένα πέρασμα από την ετήσια αγροτική έκθεση του Παρισιού –ανάλογες πολιτικές θεάματος κυριαρχούν και σε ελληνικές εκθέσεις- εκθειάζοντας την αγροτική παραγωγή που ουσιαστικά δεν καλύπτει πάνω από το 4% του εργατικού δυναμικού

¹³ Η Demossier (2015) επαναφέρει τη συζήτηση του Tilley σχετικά με τη σύνδεση ανάμεσα σε τόπους και περιοχές υπό το πρίσμα της «φυσικότητας» και της «αυθεντικότητας». Αυτές οι συμβολικές αξίες αποκτούν νόημα μέσα σε ένα πλαίσιο ξεχωριστών και ιδιαίτερων οικολογικών χαρακτηριστικών μιας περιοχής. Άρα το μικρο-κλίμα και οι τοπικές βιο-συνθήκες φέρουν ένα συμβολικό, συναισθηματικό φορτίο και συνδέουν συναισθητικά και συναισθηματικά τον τόπο με τα προϊόντα του.

στη χώρα! Μετά από πολλές προσπάθειες, συζητήσεις, αντιπαραθέσεις και αλλαγές στρατηγικής οι προσπάθειες κατοχύρωσης μιας γαστρονομικής παράδοσης ως μέρος της διεθνούς πολιτισμικής κληρονομιάς απέβησαν επιτυχείς το 2011. Μάλιστα το GMF ξεκίνησε τη δική του ζωή και διαδρομή¹⁴ αποκτώντας το ξεχωριστό site στο διαδίκτυο με την προσθήκη στον τίτλο πως πρόκειται για κληρονομιά της ανθρωπότητας (*Heritage of humanity*). Οι γαλλικές εφημερίδες υποδέχτηκαν με ενθουσιασμό τη νίκη. Μερικοί ενδεικτικοί τίτλοι: «Η γαλλική φιλοξενία γίνεται μέρος της παγκόσμιας κληρονομιάς», «Η UNESCO τρελαίνεται για τη γαλλική γαστρονομία» και «Ο κόσμος ζηλεύει τα γεύματά μας...». Η υποψηφιότητα και νίκη της Γαλλίας άνοιξε το κουτί της Πανδώρας για τον Tornatore: η έννοια της πολιτισμικής κληρονομιάς ταυτίστηκε με την πολιτισμική ιδιαιτερότητα και την ίδια στιγμή άνοιξε ο δρόμος για την παγίωση και προβολή και άλλων μαγειρικών τρόπων αλλά και τροφών. Σύμφωνα με τον ίδιο το επόμενο βήμα θα μπορούσε να είναι η μνημειοποίηση της παραγωγής κρασιού και η πόση του κρασιού στη Γαλλία. Γιατί όχι και στην Ελλάδα;

Μέσα στην προαναφερθείσα λογική η Grasseni (2011) ασχολείται με την περίπτωση της τυροκομίας στην περιοχή των Άλπεων. Προσπαθεί δηλαδή να πλαισιώσει τη συζήτηση για το τυρί γύρω από τη διάκριση τοπικού/παγκόσμιου. Η ίδια μέσα από την εκτενή επιτόπια έρευνά της στην περιοχή της Λομβαρδίας, την οποία ξεκίνησε το 1998, προσπάθησε να διερευνήσει τη σχέση γνώσης και γεύσης (*saperi e saporì*), με άλλα λόγια κατά πόσο η τροφή μπορεί να στοιχειοθετήσει την αίσθηση του ανήκειν¹⁵ και ταυτόχρονα να αποτελέσει το διαπραγματευτικό μέσο εισόδου μιας περιοχής στο παγκόσμιο οικονομικό και πολιτισμικό γίγνεσθαι. Μέσα σε αυτή της διαδικασία της «ποίησης κληρονομιάς» (*heritagization*)¹⁶ υπάρχει σε μεγάλο βαθμό η διαδικασία της επινόησης, της επιλογής και της παγίωσης της ιδέας ενός Αλπικού κόσμου, με στερεοτυπικές παραδόσεις και «αναλλοίωτες» πολιτισμικές συνθήκες. Το πλαίσιο συζήτησης είναι σαφώς ηγεμονικό και οδηγεί σε συγκρότηση τοπικών διεκδικήσεων μέσα σε ένα παγκόσμιο, απρόσωπο παραγωγικό και καταναλωτικό τοπίο. Η

¹⁴ Θα ήταν χρήσιμο να γίνει μνεία στην εξαιρετικά ενδιαφέρουσα θεώρηση περί κοινωνικής ζωής των πραγμάτων, δηλαδή των βιογραφιών του υλικού κόσμου και των διαδρομών των αντικειμένων (Appadurai, 1986).

¹⁵ Για τη σύνδεση γεύσης και της αίσθησης του ανήκειν βλ. Kravna, 2008, Kravna, 2010, καθώς επίσης Krasteva- Blagoeva, 2009. Τη σύνδεση τροφής και αισθήσεων πραγματεύεται ο Sutton (2012).

¹⁶ Η παράδοση ισχυρίζεται η Bendix (2009) ποιείται, ενέχει δηλαδή επιλογές, απαντά σε ανάγκες και επιθυμίες και έχει τη δική της ιστορικότητα. Άλλωστε η ποίηση της παράδοσης (*heritage making*) εμπεριέχει τόσο την έννοια της κοινότητας όσο και την έννοια της συμμετοχής (Adell, Bendix, Bortolotto και Tauschek, 2015).

βόρεια Ιταλία μέσω του τυριού που παράγεται εκεί διεκδικεί τόσο την αυτοαναγνώριση όσο και την ετεροαναγνώριση.

Σύμφωνα με τη Vitrolles (2011) η γεωγραφική ταυτοποίηση ενός προϊόντος αποτελεί μια διαδικασία η οποία σε μεγάλο βαθμό ευθύνεται για τον αποκλεισμό των μικρών αγροτικών μονάδων. Αναλύοντας την περίπτωση του τυριού Σερράνο (*Serrano cheese*) από την περιοχή Campos de Cima da Serra, περιοχή της νότιας Βραζιλίας, αποφαίνεται πως η κατοχύρωση του συγκεκριμένου τοπικού προϊόντος φέρει μια έντονη σφραγίδα διατροφικής κληρονομιάς και ενισχύει την τοπική ταυτότητα. Παρόλα αυτά, η τυποποίηση σε βάρος της ιδιαιτερότητας, αλλά και οι οικονομικοί ανταγωνισμοί συνθέτουν μια πολύπλοκη κατάσταση που τελικά θέτει στο περιθώριο τους μικρούς παραγωγούς οι οποίοι αδυνατούν να ικανοποιήσουν τα κριτήρια για την ένταξη του τυριού στα προϊόντα εγγυημένης γεωγραφικής ένδειξης (*Geographical Indication*). Τα προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης έχουν κατοχυρωθεί σύμφωνα με Βραζιλιάνικη νομοθεσία από τη δεκαετία του 1960 και από τα μέσα του 1990 απασχολούν ευρέως τις αναπτυσσόμενες χώρες. Στην περίπτωση της Βραζιλίας ήδη κάποια προϊόντα όπως καφές, κρασί, μοσχαρίσιο κρέας, σταφύλια και μάνγκο, από συγκεκριμένες περιοχές, φέρουν τη συγκεκριμένη γεωγραφική σήμανση. Το μέλλον ωστόσο για τη διασφάλιση της ποιότητας των τροφών αυτών, αλλά και η τοπική συμμετοχικότητα στο όλο εγχείρημα μοιάζουν αβέβαια.

Διατροφικές κληρονομιές στο (για το) μέλλον...

Ίσως τελικά οι πολιτικές της UNESCO και οι παραγωγικές στρατηγικές, τοπικών παραγωγικών μονάδων, διοικητικών και πολιτισμικών φορέων να συναντιούνται κάπου και να θέτουν νέα ζητήματα αναφορικά με τη διεύρυνση της έννοιας της πολιτισμικής κληρονομιάς, τους τρόπους διαχείρισής της αλλά και τα οφέλη που προκύπτουν από μια τέτοια αναγνώριση και κατοχύρωση. Ένας σίγουρα ρευστός, υπο-διαπραγματεύση τόπος συνάντησης όπου καλούνται να συγκροτήσουν τους δικούς τους λόγους ατομικότητες και συλλογικότητες, επιθυμίες και καταναλωτικά οράματα. Ένας τόπος όπου η ανθρωπολογική ανάγνωση και οι εθνογραφικές καταγραφές αναδεικνύουν τις πολυσχιδείς δυναμικές του. Θα συμφωνήσω με τη Demossier (2015) πως οι ανθρωπολόγοι θα πρέπει να παραμείνουν κριτικοί και να προβληματοποιούν κάθε «επίσημη», σε επίπεδο UNESCO και Ευρωπαϊκής Ένωσης ή ανεπίσημη, σε επίπεδο τοπικό, διατύπωση κάθε «αδιαμφισβήτητης» συνθήκης διατροφικής ή οινικής πολιτισμικής κληρονομιάς. Άλλωστε η απομυθοποίηση και η

αποδόμηση παγιωμένων παρελθόντων και επινοημένων παρόντων ήταν -και εξακολουθεί να είναι- η ουσία κάθε ανθρωπολογικής διαπραγμάτευσης. Φαίνεται ότι αυτές οι ανθρωπολογικές σταθερές εξακολουθούν να έχουν τη σημασία τους μέσα στον ρευστό, καπιταλιστικό κόσμο. Η δε παράδοση και η έννοια της πολιτισμικής κληρονομιάς αναδεικνύονται ως ιδεο-τοπία¹⁷ προβληματισμού, αναρώτησης και αναστοχασμού σχετικά με τη σύνδεση γεωγραφίας, οικολογίας, ιστορίας, παραγωγικών στρατηγικών, επιθυμιών των καταναλωτών, αλλά και μετα-νεωτερικών οικονομικών και πολιτισμικών ανταγωνισμών. Αναμφίβολα οι λόγοι περί πολιτισμικής κληρονομιάς ενέχουν ηθικές και πολιτικές διαστάσεις και αποτελούν φορτισμένα πολιτισμικά κεφάλαια. Ο Claude-Levi Strauss υπήρξε θερμός υποστηρικτής της UNESCO και των οραμάτων του οργανισμού για περισσότερη κατανόηση, σεβασμό και παγκόσμια ειρήνη. Μένει ακόμη να αποδειχθεί αν οι συζητήσεις περί προστασίας της διατροφικής κληρονομιάς θα μπορούσαν να συμβάλουν προς την κατεύθυνση αυτή.

¹⁷ Για τη συζήτηση περί παγκόσμιων ροών (*global flows*) και πολλαπλών τοπίων (*scapes*) βλέπε Appadurai (2014).

Ελληνόγλωσση βιβλιογραφία

Appadurai, A. (2014), *Νεωτερικότητα χωρίς Σύνορα: Πολιτισμικές Διαστάσεις της Παγκοσμιοποίησης*, μτφρ. Κ. Αθανασίου, επιμ. Α. Αθανασίου, Αθήνα: Αλεξάνδρεια.

Appadurai, A. (1998), «Πως φτιάχνεται μια εθνική κουζίνα: τα βιβλία μαγειρικής στη σύγχρονη Ινδία», στο Α. Μαθαίου (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής: προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα: ΜΝΗΜΩΝ, σσ. 157-195.

Barthes, R. (1998), «Για μια ψυχοκοινωνιολογία της σύγχρονης Διατροφής», στο Α. Μαθαίου (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα: ΜΝΗΜΩΝ, σσ. 141-156.

Bauman, Z. (2008), *Ζωή για Κατανάλωση*, Αθήνα: Πολύτροπον

Bloch, M. (1998), «Οι τροφές στην Παλαιά Γαλλία», στο Α. Μαθαίου (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα: ΜΝΗΜΩΝ, σσ. 35-42.

Butler, B. και Rowlands, M. (2012), «Πολιτισμική Κληρονομιά», στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.), *Υλικός Πολιτισμός. Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 125-150.

Γιακουμάκη, Β. (2006), «Περί (δια)τροφής και εθνικής ταυτότητας. Οι διαστάσεις μιας νέας 'πολιτισμικής ποικιλότητας' στη σημερινή Ελλάδα», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 105-138.

Γιακουμάκη, Β. (έρευνα) και Τσιμπιρίδου, Φ. (επιστημονικά υπεύθυνη), (2007), Έκθεση για το ερευνητικό πρόγραμμα «Ελληνικά παραδοσιακά τρόφιμα και η εκβιομηχάνιση της παραγωγής τους». Θέμα: Ευρωπαϊκές πολιτικές για τα τρόφιμα και ο ορισμός της παράδοσης, σσ. 1-34.

Γκέφου-Μαδιανού, Δ. (1998), «Η χώρα του πνεύματος και η χώρα του οινοπνεύματος: παράδοση και πολιτισμική ταυτότητα στην Αττική», *Σύγχρονα Θέματα*, 20 (66), σσ. 104-111.

Λαζαριώτη, Ζ και Πορτάρη, Λ. (2007), *Παραδοσιακά Τρόφιμα στην Ευρώπη*, Πτυχιακή εργασία, επιβλέπων καθηγητής: Παναγιώτης Ιγνατιάδης, ΤΕΙ Διατροφής και Διαιτολογίας Κρήτης, Παράρτημα Σητείας.

Ματάλα, Α-Λ. (2008), *Ανθρωπολογία της Διατροφής*, Αθήνα: Παπαζήσης.

Ματάλα, Α-Λ. και Χουλιάρας, Α. (επιμ.), (2005), *Γεωγραφίες της αφθονίας και της στέρησης*, Αθήνα: Παπαζήσης.

Miller, D. (2012), «Κατανάλωση», στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.), *Υλικός Πολιτισμός. Η ανθρωπολογία στη Χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 319-353.

Μπάρτ, Ρ. (1978), *Μυθολογίες, μάθημα*, Αθήνα: Κέδρος.

Παπαδόπουλος, Α. Γ. (2005), «Το μέλλον της γεωργίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση» στο Α. Ματάλα, Α.Λ. και Χουλιάρης Α. (2005), *Η διατροφή στο 21^ο αιώνα. Γεωγραφίες της αφθονίας και της στέρησης*, Αθήνα: Παπαζήσης.

Παπαταξιάρχης, Α. (2006) (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια.

Πετρίδου, Ε. (2006), «Τυρί και Έθνος. Εθνικές διεκδικήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 139-158.

Πλάντζος, Δ. (2016), *Το Πρόσφατο Μέλλον. Η κλασική αρχαιότητα ως βιοπολιτικό εργαλείο*, Αθήνα: Νεφέλη.

Sutton, D. (2012), «Τροφή και αισθήσεις» στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.) *Υλικός Πολιτισμός: η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 391-426.

Tilley C, (2012), «Χώρος, τόπος, τοπίο: Φαινομενολογικές προσεγγίσεις» στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.) *Υλικός Πολιτισμός: η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σσ. 215-250.

Ξενόγλωσση βιβλιογραφία

Adel N., Bendix R., Bortolotto, Tauschek M. (επιμ.), (2015). «Introduction. Between Imagined Communities and Communities of Practice: Participation, Territory and the making of Heritage» στο N. Adell, R. F. Bendix, C. Borlotto και M. Tauschek (2015), (επιμ.), *Between Imagined Communities and Communities of Practice. Participation, Territory and the Making of Heritage*, Γκέτινγκεν: Universitätsverlag, σσ. 7-21.

Appadurai, A. (1981), «Gastropolitics in Hindu South Asia», *American Ethnologist*, 8, σσ. 499-511.

Demossier M. (2016), «The Politics of Heritage in the land of Food and Wine» στο W. Logan, M. N. Craith και U. Kockel (επιμ.), *A Companion to Heritage Studies*, Λονδίνο: John Wiley & Sons, σσ. 87-100.

Appadurai, A. (επιμ.), (1986), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge: CUP.

Ball, E. (2003), «Greek Food after Mousaka: Cookbooks, ‘Local’ Culture, and the Cretan Diet», *Journal of Modern Greek Studies*, 21, σσ. 1-36.

Bendix R. (2009), “Heritage between economy and politics” στο L. Smith και N. Akagawa (επιμ.), *Intangible Heritage*, Λονδίνο: Routledge, σσ. 253-269.

- Giddens, A. (1991), *Modernity and Self-Identity*, London: Polity Press.
- Giordano, C. (2007), «Ethnic versus Cosmopolitan Regionalism? For a Political Anthropology of Local Identity Constructions in a Globalized World-System» στο *Ethnologia Balkanica*, 11, σσ.43-58.
- Grasseni, C. (2011), «Re-inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Globalisation», *Anthropology of Food*, διαθέσιμο στο: <http://aof.revues.org/6819>, ανάκτηση: 30 Νοεμβρίου 2017.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004), «Intangible Heritage as Metacultural Production», *Museum*, 56 (1-2), σσ. 52-64.
- Kopytoff, I. (1986), «The cultural biography of things: commoditization as process» στο A. Appadurai, A. (1986), (επιμ.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Κέμπριτζ: C.U.P.
- Krasteva-Blagoeva, E. (2008), «Tasting the Balkans: Food and Identity» στο *Ethnologia Balkanica*, 12, σσ. 25-36.
- Kravva, V. (2010), *Tell me what you eat and I'll tell you if you are Jewish: Food and discourses of identity*. Ζαρμπρύκεν, Γερμανία: VDM-Verlag.
- Kravva, V. (2015), «Eating in the European Way: Interpretations of Food Production and Consumption in Greece» στο H. Von Klaus Roth, W. Hopken και G. Schubert (επιμ.), *Europaisierung- Globalisierung- Tradition. Herrschaft and Alltag in Sudosteuropa (Yearbook of the Organization of the Study of South Eastern Europe)*, Μόναχο: Verlag Otto Sagner, σσ. 343-359.
- Kravva, V. (2008), «The Taste of Belonging: An ethnographic approach to the study of commensality and collectivity» στο V. Nitsiakos, I. Manos, G. Angelopoulos, A. Angelidou, V. Dalkavoukis (επιμ.), *First Annual of the Konitsa Summer School*, Βερολίνο: LIT Verlag. σσ. 202-251.
- Lowenthal, D. (1985), *The Past is a Foreign Country*, Κέμπριτζ: Cambridge University Press.
- Meneley, A. (2007), «Like an Extra Virgin», *American Anthropologist*, 109 (4): σσ. 678-687.
- Nutzenadel A. και Trentman F. (επιμ.), (2008), *Food and Globalization. Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, Oxford: Berg.
- Roth, K. (2007), «What's in a Region? Southeast European Regions Between Globalization, EU-Integration and Marginalization», *Ethnologia Balkanica*, 11: σσ. 17-41.
- Terrio, J. S. (1996), «Crafting Grand Cru Chocolates in Contemporary France», *American Anthropologist* 98 (1), σσ. 67-79.
- Tornatore, Jean-Louis (2012), «Anthropology's Payback: 'The Gastronomic Meal of the French'. The Ethnographic Elements of a Heritage Distinction», στο R. Bendix, A. Eggert και

A. Peselmann (επιμ.), *Heritage Regimes and the State*, Γκέτινγκεν: Universitätsverlag, σσ. 241-365.

Ulin, C. R. (1995), «Invention and Representation as Cultural Capital. Southwest French Winegrowing History», *American Anthropologist* 97 (3), σσ. 519-527.

Vitrolles, D. (2011), «When Geographical Indication Conflicts with Food Heritage Protection: The case of Serrano Cheese from Rio Grande do Sul, Brazil», *Anthropology of Food*, διαθέσιμο στο: <http://aof.renues.org/6809>, ανάκτηση: 30 Νοεμβρίου 2017.

Zubaida, S. and Tapper, R. (επιμ.), (1994), *Culinary Cultures of the Middle East*, Λονδίνο: Tauris.