

# πολιτισμός



■ Του ΧΑΡΗ ΣΤΡΑΤΙΔΑΚΗ\*

## Αναδιφώντας το χθες 82 Αναζητώντας την ιστορία της ρεθεμνιώτικης διατροφής II



Συνεχίζουμε και σήμερα με την ιστορία της διατροφής του Ρεθύμνου. Όπως γνωρίζουν οι αναγνώστες, από το περασμένο καλοκαίρι κυκλοφορεί το σχετικό βιβλίο του συντάκτη των «Αναδιφώσεων», με τον τίτλο «Η Τροφή του Ρεθύμνου. Διατροφικές συνήθειες και γευστικές μνήμες», από τις «Εκδόσεις Γραφοτεχνική». Η εκδήλωση παρουσιάστηκε τη Δευτέρα 8 Οκτωβρίου στα πλαίσια των Ημερών Ρεθύμνου 2018, στον χώρο μπροστά από το παλιό λιμάνι. Το εισηγήθηκαν δύο εκλεκτές κυρίες της διατροφής, η Μαριάννα Καβρουλάκη και η Κατερίνα Ξεκάλου.



Την προηγούμενη εβδομάδα παραθέσαμε την εισήγηση της Μαριάννας Καβρουλάκη. Σήμερα είναι η σειρά της Κατερίνας Ξεκάλου, η οποία έχει σπουδάσει πολιτική επιστήμη αλλά είναι περισσότερο γνωστή για το πολυβραβευμένο εστιατόριό της «Αυλή». Η ομιλήτρια, αφορμώμενη από τον παλιότερο διατροφικό πολιτισμό της Κρήτης και του Ρεθύμνου ειδικότερα, έθεσε ερωτήματα για το μέλλον της διατροφής και σε πολλά από αυτά έδωσε απαντήσεις, όπως θα δούμε παρακάτω. Όπως και η πρώτη, έτσι και η δεύτερη εισήγηση είχε υψηλό επίπεδο και θα μπορούσε άνετα να έχει θέση σ' ένα σχετικό συνέδριο (ή καλύτερα συν-πόσιο).



«Έχει μια πόλη γεύση; Κι αν ναι ποια είναι αυτή; Έχει επιμέρους ή συνολική έκφραση αυτή η γεύση; Θυμίζει μονοποικιλιακό κρασί ή καλομαγειρεμένη κασαρόλα που μέσα της σιγοβράζουν διαφορετικά υλικά, διαφορετικές γλώσσες, ιδιοσυγκρασίες, ταπειράματα, πολιτισμοί, ισορροπώντας, ένα νέο, νόστιμο προϊόν, ένα καινούργιο ενδιαφέρον αμάλγαμα; Το Ρέθυμνο έχει γεύση; Κι αν ναι ποια είναι η γεύση του Ρεθύμνου; Μια άριστη μαγειριά από τις γεύσεις των πιο χαρακτηριστικών γειτονιών και των ανθρώπων που το συνθέτουν, ή εκείνη από τα βραστά χοχλιοδάκια του παλιού ουζαδικού στην παραλία;



Τα Περιβόλια άραγε έχουν διαφορετική γεύση, από τον Κουμπέ, τον Μασταμπά ή το Κολωνάκι; Η γεύση του Ρεθύμνου είναι το σύνολο αυτών των επιμέρους γευσιών του, ή είναι αυτό το ένα, το ξεχωριστό, που ο καθένας μας κουβαλά βαθιά χαραγμένο στην ψυχή και την μνήμη του; Κι η τροφή, που ανακαλύπτει τη, αμέσως, επιστρέφουμε νοερά στην ασφάλεια και στα συναισθήματα της πόλης μας, που μια και μόνο μπουκιά είναι αρκετή και ξεχειλίζει η ψυχή μας από νοσταλγία για συνθήκες, πρόσωπα, οσμές και γεύσεις, που ίσως έχουν χαθεί απ' τη ζωή μας, αντανάκλα την πορεία της ψυχο-κοινωνικής μας εξέλιξης;



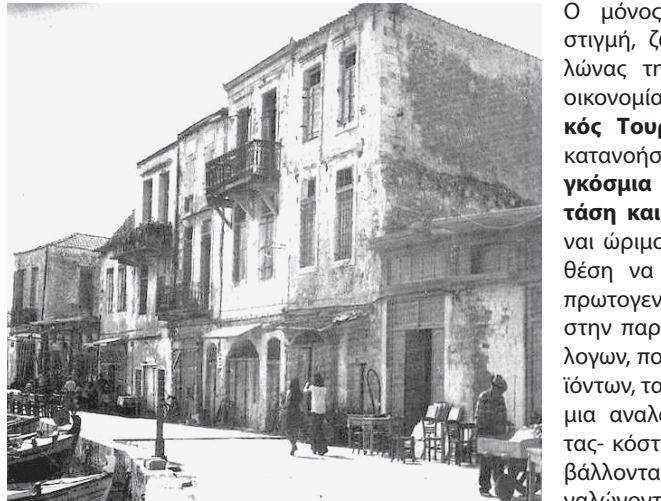
Αντανάκλα την ταυτότητα που στην πορεία διαμορφώσαμε, μέσα από τις καθημερινές διαδικασίες της κοινωνικοποίησης, που ξεκινούν με τη γέννηση και σταματούν με τον θάνατό μας; Είναι αυτή η γεύση, μια προέκταση του υπαρξιακού μας πυρήνα, της «φύτρας», της «ρίζας» με την οποία γεννιόμαστε ή είναι συναφής ίσως και ταυτόσημη, με την υποκειμενική αίσθηση του εαυτού μας; Ακολουθεί η γεύση την μόδα και τις κοινωνικές αλλαγές ή παραμένει αμετάλλακτη, πιστή σε παραδοσιακά πλαίσια αναφοράς; Κι όταν μοιάζει να έχουμε χάσει ένα μεγάλο μέρος της συλλογικής και της ατομικής μας «ταυτότητας», μπορεί τότε η τροφή και ο γύρω από αυτή πολιτισμός, να γίνει το αναγκαίο πλαίσιο αναφοράς; Γιατί αν εκλείψει η σταθερότητα του πλαισίου αναφοράς, τότε χάνεται οριστικά και η συνοχή της ταυτότητάς μας, αφού κανείς δεν μπορεί να σταθεί όρθιος, ν' ασκήσει πίεση, παρά μόνο όταν «πατάει» κάπου σταθερά.



Μπορεί η «Τροφή του Ρεθύμνου» να εξελιχθεί σε ισχυρό ανάπτυξης του Ρεθύμνου και η πόλη μας να ανοίξει ένα νέο πετυχημένο κεφάλαιο στην οικονομική και κοινωνική της ζωή ή η τροφή θα παραμείνει στη ρομαντική και αισθητική προσωπική για τον καθένα μας, συναισθηματική της διάσταση; Εικόνες, αναρωτώμενα και σκέψεις πολλές, προέκυπταν κατά την ανάλυση της νέας, κατατοπιστικής και λεπτομερούς καταγραφής της ιστορίας της τροφής στην πόλη μας, από τον πολυγραφώτατο, συμπλοχίτη, συγγραφέα, δίδακτορα και παιδαγωγό κ. Χάρη Στρατιδάκη, καθώς εκείνο εντριπεί στο οικείο κι αγαπημένο θέμα, των διατροφικών συνθηκών και των γευστικών μας μνημών.



Έχοντας τα τελευταία χρόνια, αναχθεί σε πρώτο λόγο επιλογής τόπου διακοπών στις ολοένα και αυξανόμενες εναλλακτικές μορφές τουρισμού, το σύνολο της τροφής, η τοπική γαστρονομία δηλαδή, σε όλες της τις εκφάνσεις -δημόδης, ορεινή, αστική, του πλούτου ή της ένδειας, του γλεντιού ή της νηστείας- είναι σε θέση να συμβάλει στην ποιοτική αναβάθμιση του Ρεθύμνου, της Κρήτης,



Ο μόνος, αυτή την στιγμή, ζωντανός πύλος της ελληνικής οικονομίας, ο Ελληνικός Τουρισμός, έχει κατανοήσει την παγκόσμια σύγχρονη τάση και ανάγκη. Είναι ώριμος πια και σε θέση να ωθήσει τον πρωτογενή τομέα στην παραγωγή, αξιόλογων, ποιοτικών προϊόντων, τα οποία, με τιμή αναλογία ποιότητας-κόστους, θα προβάλλονται και θα καταναλώνονται από εκατομμύρια ευτυχείς επισκέπτες. Προβάλλοντας κι αναδεικνύοντας κι εκείνα με τη σειρά τους, τα ξενοδοχεία και τις επιχειρήσεις που τα εμπιστεύτηκαν και τα προωθούν και κατ'έπекταση την χώρα την ίδια.



Πρόσφατη έρευνα, που διεξήχθη από τον καταξιωμένο νευροψυχολόγο του πανεπιστημίου της Ζυρίχης, καθηγητή Lutz Jäncke, για την πιθανή σύνδεση των διακοπών με τις αναμνήσεις, κατέληξε στο εντυπωσιακό συμπέρασμα ότι πρόκειται για ένα φαινόμενο ιδιαίτερα ισχυρό, καθώς η εμπειρία, το βίωμα, σε μεγάλο βαθμό επηρεάζει και διαμορφώνει ακόμη και την προσωπικότητα των ανθρώπων που ταξιδεύουν. «Τα ταξίδια και οι ταξιδιωτικές αναμνήσεις έχουν τη δύναμη να αλλάξουν την προσωπικότητα», εξηγεί ο κ. Jäncke,

καθώς και της χώρας μας γενικότερα, αφού μπορεί:   
• Να προσελκύσει πολλές εκατοντάδες χιλιάδες επισκέπτες υψηλού βιοτικού επιπέδου και πολιτιστικού ενδιαφέροντος,   
• Να ενισχύσει θεαματικά το ΑΕΠ της χώρας   
• Να δημιουργήσει νέες θέσεις εργασίας μέσω του τουριστικού και του επισιτιστικού κλάδου, αλλά κυρίως μέσω της παραγωγής και αξιοποίησης των, εξαιρετικά ποιοτικών, εξαγωγίμων τοπικών προϊόντων.

«μια και είμαστε οι αναμνήσεις μας ή ακριβέστερα, είμαστε οι αναμνήσεις που σχετίζονται με τον εαυτό μας. Καθώς οι αναμνήσεις διακοπών έχουν πρωταγωνιστική θέση ανάμεσα στις εμπειρίες μας αποτελούν βάσεις της ανθρώπινης προσωπικότητάς», τόνισε. Επίσης εντυπωσιακό είναι, ότι στην δημιουργία αυτών των αναμνήσεων, αμέσως μετά του αναμενόμενου πρωταγωνιστικού ρόλου που έχουν οι εικόνες από τα ταξίδια(65%), δεύτερο σε σειρά ακολουθεί το φαγητό (53,21%), ξεπερνώντας ακόμη και την διάδραση με τους ανθρώπους, η οποία ακολουθεί στην τρίτη θέση (47,7%). Τέταρτες έρχονται οι μωρμάδες που οι άνθρωποι συνάντησαν στο ταξίδι (22,8%), οι οποίες όμως, πάλι σε μεγάλο ποσοστό σχετίζονται με την τροφή, την πανίδα και την χλωρίδα, την γεύση, το μαγειρέμα του τόπου.



Μιλώντας προσωπικά, όταν επισκέπτομαι ένα τόπο, επιθυμώ να νιώσω, να βιώσω, να έχω εμπειρίες! Είμαι σίγουρη, το ίδιο συμβαίνει και μ' εσάς. Συμβαίνει όμως κάτι ανάλογο με τους επισκέπτες της χώρας μας; Μπορούμε να υπερηφανευόμαστε ότι προσφέρουμε τροφικές εμπειρίες ικανές να φτάσουν σ' εκείνο το επίπεδο που οι ταξιδιώτες αναφέρουν ότι επέδρασε στις συνήθειες και άλλαξε την προσωπικότητά τους; Δυστυχώς όχι! Πηγαίνουν οι επισκέπτες, ας πούμε στην Πλάκα, για να μην θίξουμε πρόσωπα, φίλους και συνήθειες και τρώνε κυριολεκτικά φαγητό της πλάκας. Ελληνική σαλάτα με άνοστα λαχανικά εισαγωγής, μουσακάδες στόκους και σουβλάκια της κακιάς ώρας. Ακόμη κι ο χρυσός θησαυρός της χώρας, το ελαιόλαδο, αντικαθίσταται από λογι-λογής, άγνωστης προέλευσης έλαια, τα οποία καμία σχέση δεν έχουν, ούτε διατροφικά, ούτε γευστικά μαζί του. Και φεύγουν από τη χώρα πιστεύοντας ότι αυτή είναι η Ελληνική Κουζίνα!



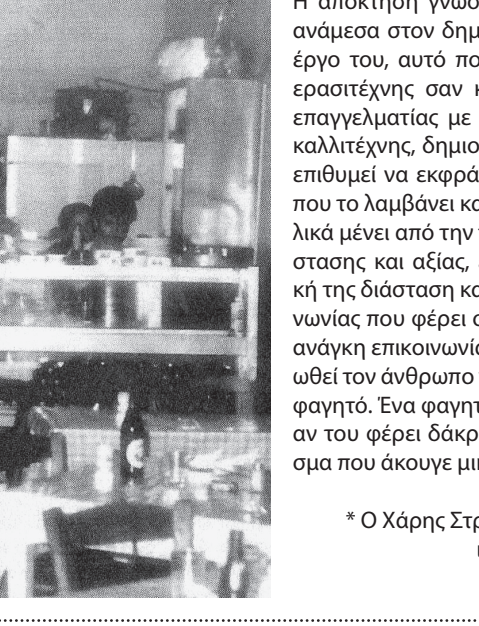
Τα πράγματα επιβάλλεται ν' αλλάξουν. **Επιβάλλεται η τροφή από αντικείμενο εμπορίας να αναχθεί σε αληθινή εμπειρία.** Να έρθει η στιγμή που οι άνθρωποι, οι Έλληνες, οι ξένοι, οι επισκέπτες μας, θα γίνουν κοινωνοί μιας άλλης τροφής. Μιας τροφής αγαπησιακής, εμπνευσμένης και τίμιας. Μιας τροφής που φέρει και μεταφέρει την αληθινή γεύση του τόπου. Που δημιουργεί αξιωματικώς συναισθήματα. Το συναισθήμα είναι, βλέπετε, εκείνο που μου προκαλεί την ανάγκη να αφήσω την ιστορία μου. Η αφήγηση ενισχύει το συναισθήμα. ΖΟ κύκλος αυτός καταγράφεται ως ανάμνηση και είναι τελικά αυτή η ανάμνηση που με οδηγεί να δημιουργήσω **δεσμούς**, στην περίπτωση μας, να επιστρέψω. Είναι σημαντικό να έρθει η τροφή, το ξενοδοχειακό, το εστιατορικό φαγητό, **κονύτερα στην καθημερινή ελληνική παράδοση**, να χρησιμοποιηθούν υλικά που στη σύγχρονη εποχή τείνουν να ξεχαστούν. Μέσα από το βίωμα της καθημερινής πραγματικότητας, αντλούμε σκέψεις, ιδέες, αξίες και πράξεις. Αποκτάμε εμπειρίες και χαράζουμε την πορεία μας προς το μέλλον. Αν κάποιος χοντράει στο σπίτι του, σε επίσκεψη, στις διακοπές του, σε κάποια τουριστική επιχείρηση, ας πούμε δρόμο και του αρέσει, θα θέλει να τον ξαναγευτεί. **Αυτόματα δημιουργείται εξέλιξη, υπάρχει συνέχεια.** Αναζητά το προϊόν, ανακαλύπτει τον παραγωγό, το αγοράζει. Δημιουργείται ένας κύκλος που **συνδέει επιχειρήση-καταναλωτή-παραγωγό** και ο ένας επιδρά και τροφοδοτεί τον άλλο, δημιουργώντας έτσι το αναγκαίο κλίμα, την απαραίτητη και αναγκαία εκείνη συνθήκη, που τελικά θα φέρει την **συνολική ποιοτική αλλαγή**.



Βασική προϋπόθεση για να συμβεί αυτή η αλλαγή: **η εντιμότητα.** Το φαγητό από το πρώτο στάδιο της παραγωγής των υλικών έως το τελευταίο, της κατακόλλησης του από τον άνθρωπο, να έχει παραχθεί υπό συνθήκες **τιμιότητας, ενδιαφέροντος κι αγάπης.** Στοιχεία απαραίτητα τόσο της νοστιμότητας όσο και της καταγραφής στη μνήμη. Μόνο να κερδίσουμε έχουμε σε εμπειρίες, αλλά το κυριότερο **σε ήθος**, από τη επανασύνδεση με την τροφική αλυσίδα, την τοπική ή αστική γαστρονομική παράδοση, τις συνήθειες και τα έθιμα του τόπου. Μαθαίνοντας να ξεχωρίζουμε το νόστιμο από το άνοστο, το όμορφο από το άσχημο, το εποχικό από το μη, το καλό από το κακό, αποκτάς ήθος. Σταδιακά δημιουργείται **συνείδηση του τι είναι καλό και κακό** εν γένει. Αργά αλλά σταθερά **διαμορφώνεις χαρακτήρα**, αποκτάς ταυτότητα. «Δεν ξέρω πώς να συλλάβω το Αγαθό, αν αφαιρέσω τις ηδονές της γεύσης, έλεγε ο αρχαίος Επίκουρος, εννοώντας πως η ικανοποίηση των βασικών μας επιθυμιών, όπως εκείνης της τροφής, είναι η απαραίτητη προϋπόθεση για την αταραξία, την ηρεμία του σώματος και του νου, την οποία χρειάζεται ο άνθρωπος για να απελευθερωθεί και να στοχαστεί.



Μπορεί σε πρώτο άκουσμα ν' ακούγεται υπερβολικό, όμως μαθαίνοντας να ξεχωρίζουμε τον καλό από τον κακό χόντρο, μαθαίνουμε να ξεχωρίζουμε το επιτρεπτό από το ανεπιτρεπτό, το δίκαιο από το άδικο, ακόμα και τον καλό απ' τον κακό πολιτικό. **Η διαδικασία επιλογής και διάκρισης, η διαδικασία δημιουργίας κριτηρίων και κρίσης είναι ίδια.** Μόνο θετική και ελπιδοφόρα σε όλα τα επίπεδα, είναι η σύνδεση του ανθρώπου με την αληθινή τροφή, με την Γαστρονομία του τόπου του. **Για να καταλάβει κάποιος τις επιρροές, τις διαφορές της Τροφής στην ελληνική και την Κρητική επικράτεια, το αστικό και τοπικό ιδίωμα, τις ξένες επιρροές, τις επιρροές των μεταναστών ή των προσφύγων, την εξέλιξη της ιστορίας του Διατροφικού Πολιτισμού, χρειάζεται να έχει ή να δημιουργήσει θεωρητικό υπόβαθρο.** Χρειάζεται ν' αναρωτηθεί, να ψάξει, να κατανοήσει, να διαβάσει, να γευτεί, να μάθει.



Η απόκτηση γνώσης θεμελιώνει μια σχέση ισχυρή ανάμεσα στον δημιουργό, τον καλό μάγειρα, και το έργο του, αυτό που μαγειρεύει. Ο καλός μάγειρας, ερασιτέχνης σαν κάμποσες μανάδες ή σύγχρονος επαγγελματίας με υψηλά standards, όπως ο καλός καλλιτέχνης, δημιουργεί ένα έργο, μέσω του οποίου επιθυμεί να εκφράζεται και να επικοινωνεί μ' αυτόν που το λαμβάνει και το απολαμβάνει. Κι αυτό που τελικά μένει από την τροφή, πέραν της υλικής της υποστάσεως και αξίας, είναι αυτή ακριβώς η δημιουργική της διάσταση και η πανανθρώπινη ανάγκη επικοινωνίας που φέρει στον πυρήνα της. Και είναι αυτή η ανάγκη επικοινωνίας που πάντα, ανά τους αιώνες, θα ωθεί τον άνθρωπο να αποζητά ένα καλομαγειρεμένο φαγητό. Ένα φαγητό που κάποιες στιγμές μπορεί και αν του φέρει δάκρυα στα μάτια, όπως ένα ναουρίσιμα που άκουγε μέσα στο «».

\* Ο Χάρης Στρατιδάκης είναι Δρ Παιδαγωγικής-ιστορικός ερευνητής-συγγραφέας strharis@yahoo.gr, 2831055031