

ΠΑΝΤΕΙΟΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

---

PANTEION UNIVERSITY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES



ΣΧΟΛΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ»

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΘΕΩΡΙΑ

Διατροφικές Συνήθειες και Κοινωνική Ταυτότητα: Η περίπτωση του Πειραιά  
(Χώροι Εστίασης)

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Ευστράτιος Δρακουτός

Αθήνα, 2018

Τριμελής Επιτροπή:

Άννα Λυδάκη, Καθηγήτρια Παντείου Πανεπιστημίου (Επιβλέπουσα)

Αντώνης Παπαρίζος, Καθηγητής Παντείου Πανεπιστημίου

Μαριάνθη Κοτέα, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Παντείου Πανεπιστημίου



Copyright © Ευστράτιος Δρακουτός, 2018

All rights reserved. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Απαγορεύεται η αντιγραφή, αποθήκευση και διανομή της παρούσας διπλωματικής εργασίας εξ ολοκλήρου ή τμήματος αυτής, για εμπορικό σκοπό. Επιτρέπεται η ανατύπωση, αποθήκευση και διανομή για σκοπό μη κερδοσκοπικό, εκπαιδευτικής ή ερευνητικής φύσης, υπό την προϋπόθεση να αναφέρεται η πηγή προέλευσης και να διατηρείται το παρόν μήνυμα. Ερωτήματα που αφορούν τη χρήση της διπλωματικής εργασίας για κερδοσκοπικό σκοπό πρέπει να απευθύνονται προς τον συγγραφέα.

Η έγκριση της διπλωματικής εργασίας από το Πάντειο Πανεπιστήμιο Κοινωνικών και Πολιτικών Επιστημών δεν δηλώνει αποδοχή των γνώμων του συγγραφέα.

*«ο χρόνος και η γεωγραφία, τα αγαθά και οι άνθρωποι,  
το κάθε τι αντανakλάται στο βάθος του πιάτου· σε μας δεν  
απομένει παρά να το γευτούμε»*

*(Ματθαίου, 2003, σ. 14)*

## Ευχαριστίες

Αρκετοί είναι εκείνοι, χάριν στους οποίους ολοκληρώθηκε η παρούσα διπλωματική και θα πρέπει να τους ευχαριστήσω ακόμα μία φορά και γραπτώς.

Πρώτα από όλα, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους συμφοιτητές μου που χωρίς τη συνεχή συνδρομή και κριτική τους, το παρόν μεταπτυχιακό πρόγραμμα δεν θα μου είχε προσφέρει ούτε τα μισά από όσα μου προσέφερε, ενώ παράλληλα η παρούσα διπλωματική θα ήταν κάτι το ανέφικτο.

Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τους καθηγητές που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών της Κοινωνιολογίας, διότι από κάθε έναν από αυτούς κέρδισα γνώσεις και εμπειρίες που μου φάνηκαν ιδιαίτερα χρήσιμες κατά την εκπόνηση της συγκεκριμένης μελέτης. Ιδιαίτερη αναφορά, θα πρέπει να κάνω στην καθηγήτρια Άννα Λυδάκη, για να την ευχαριστήσω καταρχάς που με έμαθε να αγαπάω την κοινωνική έρευνα αλλά και που όλα αυτά τα χρόνια με μεγάλη υπομονή με βοήθησε να κάνω πραγματικότητα τις ακαδημαϊκές μου φιλοδοξίες.

Σε αυτό το σημείο, θα πρέπει να ευχαριστήσω και τον κύριο Βάιο Καμινιώτη, που με την καθοδήγηση του, μου έδειξε αρκετές φορές το δρόμο προς την πραγματοποίηση αυτής της μελέτης, αλλά και που μέσα από τη διδακτορική του διατριβή (Καμινιώτης, 2012) αποτέλεσε αναμφίβολα πηγή έμπνευσης και συνάμα οδηγό στη συγγραφή της παρούσας διπλωματικής.

Τέλος, θα ήθελα ίσως για πρώτη φορά να ευχαριστήσω δημόσια την οικογένειά μου και τους φίλους μου. Τους γονείς μου που αγωνίστηκαν να με μεγαλώσουν και να με σπουδάσουν, τον αδερφό μου που ήταν πάντα εκεί ως πρότυπο και στήριγμα αλλά και τους ανθρώπους που για κάποιο λόγο επέλεξαν να μεγαλώνουμε μαζί και όλα αυτά τα χρόνια να είναι δίπλα μου, τους φίλους μου. Ιδιαίτερη μνεία θα πρέπει να γίνει στην καλή μου φίλη Χριστίνα, η οποία επιμελήθηκε όλα τα κείμενα που κλήθηκα να ετοιμάσω και να καταθέσω, κατά τη διάρκεια αυτού του μεταπτυχιακού προγράμματος και που χωρίς τη βοήθεια της η ολοκλήρωση της παρούσας εργασίας, θα ήταν ακόμα άλλος ένας ευσεβής ακαδημαϊκός πόθος.

Πειραιάς, 1<sup>η</sup> Σεπτεμβρίου 2018

## Περιεχόμενα

Πίνακες – Γραφήματα – Χάρτες	8
Περίληψη	9
Εισαγωγή	11

### ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ – ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ

Κεφάλαιο Πρώτο: Προς ένα θεωρητικό πλαίσιο της κοινωνιολογίας της διατροφής	16 - 40
1.α. Η κοινωνιολογία της διατροφής	16
1.β. Η μελέτη της διατροφής από την κλασική κοινωνιολογία	19
1.γ. Οι απαρχές της μελέτης της διατροφής στην ανθρωπολογία	20
1.δ. Λειτουργισμός και κοινωνιολογική επιρροή στις ανθρωπολογικές έρευνες	21
1.ε. Στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις στη διατροφή	22
1.ε.Ι. Η ανθρωπολογία του Levi – Strauss και το ‘μαγειρικό τρίγωνο’	23
1.ε.ΙΙ. Η πολιτισμική προσέγγιση της διατροφής από την Mary Douglas	27
1.ε.ΙΙΙ. Η διατροφή στη σημειολογία του Roland Barthes	29
1.στ. Οι θεωρήσεις του πολιτισμικού υλισμού στη διατροφή	32
1.στ.Ι. Η οικολογική προσέγγιση των τροφικών επιλογών από τον Marvin Harris	33
1.στ.ΙΙ. Οι ‘υψηλές’ και ‘χαμηλές’ κουζίνες στην ανθρωπολογία του Jack Goody	35
1.στ.ΙΙΙ. Η εξελικτική κοινωνιολογία του Stephen Mennell και ο Norbert Elias	37
1.ζ. Επισκόπηση	39
Κεφάλαιο Δεύτερο: Διατροφικές Συνήθειες και Κοινωνική Ταυτότητα	41 - 68
2.α. Θεωρητική επανεστίαση και εμβάθυνση	41
2.β. Κατανάλωση και δημιουργία κοινωνικής ταυτότητας	42

2.γ. Το φαγητό και η ταυτότητα μέσα από την ανθρωπολογία του Claude Fischler	45
2.γ.Ι. «Είμαστε ότι τρώμε»: το παράδοξο της παμφαγίας, η ενσωμάτωση και οι κουζίνες	46
2.δ. Εκφορά κοινωνικών χαρακτηριστικών μέσα από τις διατροφικές συνήθειες	48
2.ε. Η κοινωνική κατασκευή του γούστου και των διατροφικών συνηθειών	51
2.ε.Ι. Καταναλωτικές επιλογές και κοινωνικό - πολιτισμικό κεφάλαιο	52
2.ε.ΙΙ. Ταξικές αντιθέσεις στην κατανάλωση και οι ιδιαιτερότητες της διατροφής	54
2.ε.ΙΙΙ. Το καταναλωτικό γούστο: ταυτότητα, διάκριση, στίγμα	57
2.στ. Σύγχρονες προεκτάσεις της θεωρίας της <i>διάκρισης</i>	59
2.στ.Ι. Σύγχρονες μεταβολές στην έκφραση της κοινωνικής ιεραρχίας	60
2.στ.ΙΙ. Η διατροφή ως σύγχρονο πεδίο λόγου	61
2.στ.ΙΙΙ. Η αυθεντικότητα και ο εξωτισμός στη σύγχρονη διατροφή	63
2.στ.ΙV. Η θεωρητική επικαιρότητα της <i>διάκρισης</i>	66
2.ζ. Επισκόπηση	67

## ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ – ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ

Κεφάλαιο Τρίτο: Μεθοδολογία και οριοθέτηση της ερευνητικής διαδικασίας	69 - 97
3.α. Ταυτότητα, μεθοδολογία και οριοθέτηση της έρευνας	69
3.β. Η ταυτότητα και η μεθοδολογία της έρευνας	70
3.γ. Βιογραφικά αίτια επιλογής του ερευνητικού πεδίου	72
3.δ. Η μελέτη των γευμάτων εκτός της οικίας	74
3.δ.Ι. Οι επιχειρήσεις εστίασης ως πεδίο μελέτης της διατροφής	75
3.δ.ΙΙ. Η διατροφή εκτός της οικίας στο πέρασμα των χρόνων	78
3.δ.ΙΙΙ. Σύγχρονες απόψεις για τη μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας	81

3.ε. Γεωγραφική οριοθέτηση της έρευνας	84
3.ε.Ι. Η κοινωνική ιστορία του Πειραιά	86
3.ε.ΙΙ. Η κατά περιοχή μελέτη των διατροφικών συνηθειών	90
3.ε.ΙΙΙ. Η επιβίωση των διακριτών διατροφικών συνηθειών μέσα στο χρόνο	92
3.στ. Επισκόπηση	96
Κεφάλαιο Τέταρτο: Ανάλυση και κατηγοριοποίηση των ερευνητικών δεδομένων	98 - 137
4.α. Τα ποιοτικά δεδομένα της ερευνητικής διαδικασίας	98
4.β. Ο χώρος	99
4.β.Ι. Τοποθεσία	100
4.β.ΙΙ. Κατηγοριοποίηση κατά κόστος υπηρεσιών	101
4.β.ΙΙΙ. Κατηγοριοποίηση σύμφωνα με τον εσωτερικό διάκοσμο της επιχείρησης	102
4.β.ΙV. Διαχωρισμός με βάση την αποπνέουσα ατμόσφαιρα	104
4.γ. Το φαγητό	107
4.γ.Ι. Κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τις ανάγκες που καλύπτουν	110
4.γ.ΙΙ. Το οικείο και το διαφορετικό	114
4.δ. Οι άνθρωποι	117
4.δ.Ι. Οι εργαζόμενοι	119
4.δ.ΙΙ. Οι πελάτες	128
4.ε. Επισκόπηση	136
Επίλογος – Συμπεράσματα	138
Παράρτημα	144
Πηγές – Βιβλιογραφία	145

## **Πίνακες – Γραφήματα – Χάρτες**

### **Πίνακες**

Πίνακας 1: Ομαδοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης όπου εργάζονταν οι συμμετέχοντες, κατά τους άξονες β & γ.	72
--	----

### **Γραφήματα**

Γράφημα 1: Το μαγειρικό τρίγωνο του Levi-Strauss (1965-1997)	25
Γράφημα 2: Το ανεπτυγμένο μαγειρικό τρίγωνο του Levi-Strauss (1965-1997)	26

### **Χάρτες**

Χάρτης 1: Οι επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα στο Μικρολίμανο	100
Χάρτης 2: Το σύνολο των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα	100



## Περίληψη

Σκοπός της διπλωματικής εργασίας είναι να διερευνήσει, μέσα από τη σύγχρονη θεωρία του πεδίου της διατροφής, το πώς προσλαμβάνεται το θέμα της διατροφής από τα κοινωνικά υποκείμενα, τον ρόλο που παίζει στη συγκρότηση της ταυτότητάς τους και το πώς τα παραπάνω εκδηλώνονται στη δράση τους και αποτυπώνονται στους χώρους εστίασης. Για τη μελέτη ακολουθήθηκαν οι ποιοτικές μέθοδοι έρευνας, συμμετοχική παρατήρηση και ημι-δομημένες συνεντεύξεις. Πεδίο της έρευνας ήταν ο Πειραιάς και πιο συγκεκριμένα οι χώροι εστίασης με διαφορετικά χαρακτηριστικά. Συμμετέχοντες στην έρευνα ήταν οι εργαζόμενοι στους χώρους αυτούς. Ερευνητικά ερωτήματα που αναδύθηκαν και εξετάστηκαν ήταν το εάν και με ποιο τρόπο εκφέρονται τα κοινωνικά χαρακτηριστικά του ατόμου στη διατροφή του, εάν οι διατροφικές συνήθειες και επιλογές του ατόμου κατασκευάζονται κοινωνικά και σε ποια βάση, αλλά και το εάν οι άνθρωποι ταυτοποιούνται και διακρίνονται μέσα από αυτές τις καθημερινές τους διατροφικές συνήθειες και επιλογές. Κυριότερα συμπεράσματα ήταν ότι πράγματι η κοινωνική ταυτότητα παρουσιάζεται και μπορεί να εξαχθεί μέσα από την ανάλυση των καθημερινών διατροφικών συνηθειών των ατόμων, ότι οι διατροφικές επιλογές και συνήθειες είναι πράγματι κοινωνικά κατασκευασμένες και επηρεάζονται άμεσα από το κοινωνικό και πολιτισμικό κεφάλαιο που κατέχει το άτομο, καθώς και ότι ακόμα και στο σύγχρονο κοινωνικό πλαίσιο, το οποίο παρουσιάζεται να διακατέχεται από δημοκρατικότητα, ανεκτικότητα και ανοικτότητα προς όλους, η διάκριση διαμέσου των διατροφικών συνηθειών και επιλογών συνεχίζει να υπάρχει και να εκφέρεται έστω και κεκαλυμμένα.

*Λέξεις-κλειδιά: κοινωνική έρευνα, διατροφικές συνήθειες, ταυτότητα, διάκριση, Πειραιάς*

**Dietary Wonts and Social Identity: The case of Piraeus**  
(Food Service Establishments)

Efstratios Drakoutos

**Abstract**

The aim of this master thesis is to investigate through the field of modern theory around food and eating, how this scheme is perceived by the social subjects, the role that plays in the formation of their identity and how all the above are expressed in their actions and are depicted in the food service establishments. For this purpose we followed the qualitative research approaches of participant observation and semi-structured interview. The field of this research was the city of Piraeus, particularly food service establishments of variant characteristics and the participants were the employees of the aforementioned establishments. The research queries that emerged and investigated were, if and in which way the social attributes of the individual are uttered in his diet, if the dietary wonts and choices of the individual are socially constructed and in which foundation, but also if the persons are identified and distinguished via their daily wonts and choices. The main conclusions include that, the social identity is indicated and can be extracted through the daily individual wonts' analysis, the dietary choices are indeed socially constructed and are being influenced directly from the social and cultural capital that a person possesses, and even in the contemporary social frame, which it seems to be dominated by democratic inclusivity, equality and cultural openness towards all, the distinction perceives to exist and indicated through dietary wonts and choices even at a covert level.

*Keywords: social research, dietary wonts, food and eating, identity, distinction, Piraeus*

## Εισαγωγή

Η ανά χείρας διπλωματική έχει ως βασική υπόθεση εργασίας, τη συσχέτιση της κοινωνικής ταυτότητας του ατόμου με τις διατροφικές του συνήθειες και βασικά ερευνητικά ερωτήματα, το εάν και με ποιο τρόπο εκφέρονται τα κοινωνικά χαρακτηριστικά του ατόμου στη διατροφή του, εάν οι διατροφικές συνήθειες και επιλογές του ατόμου κατασκευάζονται κοινωνικά και σε ποια βάση, αλλά και το εάν οι άνθρωποι ταυτοποιούνται και διακρίνονται μέσα από αυτές τις καθημερινές τους διατροφικές συνήθειες και επιλογές.

Μέσα από τις ποιοτικές μεθόδους έρευνας, της ημι-δομημένης συνέντευξης και της συμμετοχικής παρατήρησης, σε επιχειρήσεις εστίασης στον Πειραιά επιχειρήθηκε να διαπιστωθούν εμπειρικά και να διατυπωθούν μέσω της σύγχρονης επιστημονικής θεωρίας του πεδίου της διατροφής, οι απαντήσεις στα παραπάνω ερωτήματα. Πεδίο έρευνας της παρούσας μελέτης αποτέλεσαν οι επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες εδράζονται και λειτουργούν στην περιοχή της πόλης του Πειραιά. Οι επιχειρήσεις εστίασης από τη μία και η περιοχή του Πειραιά από την άλλη αποτέλεσαν τους δύο βασικούς άξονες οριοθέτησης της ερευνητικής διαδικασίας. Η μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας είναι ένα ερευνητικό πεδίο που κατά τη γνώμη μας, είναι σε θέση να προσφέρει πλειάδα εμπειρικών δεδομένων και συμπερασμάτων για τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων μιας περιοχής αλλά και των κοινωνικών τους χαρακτηριστικών, διότι έχει παράλληλα πρακτική και συμβολική σημασία για τα άτομα, καθώς ακροβατεί ανάμεσα στην αναγκαιότητα και την ευχαρίστηση. Έτσι, μας βοηθάει να απομακρυνθούμε από τις περιορισμένες επιστημονικές αναλύσεις, οι οποίες λογίζουν το φαγητό μονάχα ως μέσο επιβίωσης και να οδηγηθούμε στην ανάλυσή του, ως μέσο εκφοράς του προσωπικού γούστου, του κοινωνικού στάτους και της κοινωνικής διάκρισης. Παράλληλα, η περιοχή του Πειραιά με την ισχυρή κοινωνική και πολιτισμική της ταυτότητα, τη βαθιά κοινωνική της ιστορία, την τοπική της κουζίνα και τις διακριτές διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της, αποτελεί κατά τη γνώμη μας μία καθόλα ενδιαφέρουσα περιφερειακή ενότητα για τη μελέτη της συσχέτισης, των διατροφικών συνηθειών με την κοινωνική ταυτότητα των ατόμων.

Το απαραίτητο θεωρητικό υπόβαθρο της ανάλυσης και της εξαγωγής συμπερασμάτων από τα εμπειρικά δεδομένα της ερευνητικής διαδικασίας, δημιουργήθηκε μέσα από την κριτική ανάγνωση ενός μεγάλου μέρους της κλασικής και της σύγχρονης επιστημονικής βιβλιογραφίας του πεδίου της διατροφής. Αρχικά,

μέσα από την αναζήτηση στοιχείων για τη διατροφή στους κλασικούς των Κοινωνικών Επιστημών και έπειτα, μέσα από τις στρουκτουραλιστικές, τις λειτουργιστικές και τις θεωρήσεις του πολιτισμικού υλισμού, δημιουργήσαμε τη θεωρητική βάση για τη μελέτη της διατροφής. Περαιτέρω εστίαση και εμβάθυνση έγινε στις θεωρητικές προσεγγίσεις της σύγχρονης επιστημονικής βιβλιογραφίας που δημιουργούν το θεωρητικό πλαίσιο της συσχέτισης ανάμεσα στην κοινωνική ταυτότητα και την τροφική κατανάλωση, οι οποίες παράλληλα αποτελούν τον βασικό θεωρητικό κορμό της παρούσας μελέτης. Οι προσεγγίσεις των σύγχρονων θεωρητικών της κοινωνιολογίας για τη σχέση της κατανάλωσης εν γένει με την κοινωνική ταυτότητα, από κοινού με την ανθρωπολογία του Fischler, τη *διάκριση* του Bourdieu και τις σύγχρονες προεκτάσεις της, δημιούργησαν το θεωρητικό πρίσμα μέσα από το οποίο εξετάστηκαν και αναλύθηκαν τα ποιοτικά δεδομένα της κοινωνικής έρευνας.

Αναφορικά με τη δομή που ακολουθήθηκε κατά τη συγγραφή της διπλωματικής, οφείλουμε να πούμε σε αυτό το σημείο ότι αποτελείται από δύο διακριτά μέρη, το θεωρητικό και το ερευνητικό, και το κάθε μέρος από δύο ξεχωριστά κεφάλαια. Ξεκινώντας από το θεωρητικό μέρος, στο πρώτο κεφάλαιο, γίνεται προσπάθεια για τη δημιουργία της θεωρητικής βάσης μέσα από την παρουσίαση των θεωρήσεων που ασχολήθηκαν είτε εν μέρει είτε εν γένει με τη μελέτη της διατροφής σε κοινωνικό φόντο, δηλαδή μέσα από εκείνες οι οποίες πρώτες αναζήτησαν τις διασυνδέσεις και τις συσχετίσεις της διατροφής με το κοινωνικό. Αρχικά, μέσω της αναφοράς των δυσκολιών που παρουσιάζει το συγκεκριμένο πεδίο μελέτης από τις κοινωνικές επιστήμες, επιχειρήθηκε να αποδοθεί ένας πρώτος ορισμός της κοινωνιολογίας της διατροφής και έπειτα να διερευνηθεί η μελέτη της διατροφής από τους κλασικούς των Κοινωνικών Επιστημών. Σε δεύτερο χρόνο, εξετάστηκαν κατά σειρά οι ανθρωπολογικές θεωρήσεις που έχουν επηρεαστεί από τον κοινωνικό λειτουργισμό, οι στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις των Levi-Strauss, Douglas και Barthes και τέλος, το σύνολο των θεωρήσεων οι οποίες μπορούν να μουν κάτω από τη θεωρητική ομπρέλα του πολιτισμικού υλισμού στη διατροφή, των Harris, Goody και Mennell.

Στο δεύτερο κατά σειρά κεφάλαιο, επιχειρήθηκε η περαιτέρω θεωρητική εστίαση και εμβάθυνση σε θεωρητικές προσεγγίσεις, οι οποίες συσχετίζουν τις διατροφικές συνήθειες του ατόμου με την κοινωνική και ατομική του ταυτότητα. Ως πρώτο βήμα, εξετάστηκαν οι θεωρίες τριών σημαντικών συγγραφέων της κοινωνικής θεωρίας, των Beck, Giddens και Bauman, όπως αυτές είχαν ομαδοποιηθεί από τον Warde, με άξονα το να αναδείξουν τη σημαντικότητα της κατανάλωσης για τη

δημιουργία και τη διατήρηση της κοινωνικής ταυτότητας. Ακολούθως, μέσα από το έργο του Fischler, προχωρήσαμε στην ανάδειξη του κεντρικού ρόλου που διαδραματίζουν ιδιαίτερα οι διατροφικές καταναλωτικές συνήθειες στην κοινωνική και ατομική ταυτότητα, όπως εκείνες δομούν βιολογικά και κοινωνικά το άτομο. Έπειτα, επιχειρήσαμε μέσα από την πολυεπίπεδη ανάλυση του γεύματος του Wood να αναδείξουμε τα κοινωνικά χαρακτηριστικά, τα οποία ενυπάρχουν, αναπαρίστανται και συμβολίζονται καθημερινά στις διατροφικές επιλογές και συνήθειες του ατόμου. Αμέσως μετά, στραφήκαμε προς την κοινωνική διάκριση, η οποία εκδηλώνεται μέσω της κατανάλωσης, όπου και ταυτοποιεί, διακρίνει και στιγματίζει τα άτομα, όπως μπορεί να αναγνωστεί στη *διάκριση* του Bourdieu. Η προσέγγιση του Bourdieu, κεντρικός πυλώνας σκέψης για την παρούσα μελέτη, μας οδήγησε παράλληλα στην κατανόηση της σημασίας του κοινωνικού και του πολιτισμικού κεφαλαίου αλλά και της ταξικής έξης, για τη δημιουργία του καταναλωτικού γούστου και των διατροφικών συνηθειών του ατόμου και κατ' επέκταση για τη δημιουργία και διατήρηση της ατομικής και κοινωνικής του ταυτότητας. Κατόπιν, στις τελευταίες ενότητες του κεφαλαίου γίνεται προσπάθεια να αναδειχθούν οι σύγχρονες προεκτάσεις που έχει λάβει η θεωρία της *διάκρισης*, καθώς και η ανάλυση της διατροφής εν γένει ως πεδίο λόγου, με ιδεολογίες και πλαίσια τα οποία διατηρούν την κεκαλυμμένη εκφορά της κοινωνικής διάκρισης στις καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες και επιλογές του ατόμου, σε ένα όλο και πιο δημοκρατικό πλαίσιο, πολιτισμικής ανεκτικότητας και ανοικτότητας προς όλους.

Στο τρίτο κεφάλαιο, το οποίο ανήκει στο ερευνητικό μέρος της εργασίας, επιχειρήσαμε να παρουσιάσουμε την ταυτότητα της κοινωνικής έρευνας, τους λόγους σύμφωνα με τους οποίους επιλέχθηκε το συγκεκριμένο πεδίο μελέτης, καθώς και να οριοθετήσουμε τα πλαίσια, τις έννοιες αλλά και την τοποθεσία στην οποία διεξήχθη. Έτσι, στις πρώτες ενότητες, παρουσιάσαμε την ταυτότητα της ερευνητικής διαδικασίας και την ποιοτική μεθοδολογία που ακολουθήθηκε, ενώ αμέσως μετά στο βωμό του αναστοχασμού, επιχειρήσαμε να καταστήσουμε σαφή τα προσωπικά μας κίνητρα, τα οποία δημιούργησαν τα πρωταρχικά ερευνητικά μας ερωτήματα. Κατόπιν, με τρόπο που θα αναδείκνυε και θα εξηγούσε την οριοθέτηση της παρούσας μελέτης, έγινε προσπάθεια να καταδειχτεί η σημαντικότητα του πεδίου της διατροφής εκτός της οικίας για την κοινωνιολογική ανάλυση, καθώς και του πλούτου των επιστημονικών δεδομένων που μπορούν να εξαχθούν από την ανάλυση αυτή, όπως τα παραπάνω συναντώνται στη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία και κυρίως στο έργο του

Warde. Εν συνεχεία, παρουσιάσαμε τις σύγχρονες απόψεις για τη μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας, αλλά και με ποιον τρόπο θα πρέπει αυτή να γίνεται, ώστε να συμπεριλαμβάνει και να αναλύει το σύνολο των παραγόντων και χαρακτηριστικών που μπορούν να εντοπιστούν μέσω αυτής. Ως επόμενο και τελικό στάδιο της οριοθέτησης, επιλέξαμε να εξηγήσουμε τις αίτιες που μας οδήγησαν στον γεωγραφικό περιορισμό στην περιοχή του Πειραιά, καταγράφοντας παράλληλα τα ακαδημαϊκά και ερευνητικά μας κίνητρα που συνέτειναν προς αυτόν. Ιδιαίτερη αναφορά σε αυτές τις ενότητες γίνεται στα ερωτήματα, του εάν μπορούν πράγματι να μελετηθούν επιστημονικά οι διατροφικές συνήθειες περιοχών που φαινομενικά παρουσιάζουν ανομοιογένεια, με ποιον τρόπο και σύμφωνα με ποιες προϋποθέσεις μπορεί να γίνει αυτό.

Το τέταρτο και τελευταίο κεφάλαιο, είναι αυτό που παρουσιάσαμε τα ποιοτικά δεδομένα που εμφανίστηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας καθώς και τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από αυτά, από την παρατήρηση των επιχειρήσεων εστίασης και τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους που αποτέλεσαν τα υποκείμενα της έρευνας. Η παρουσίαση, η ανάλυση και η ομαδοποίηση των ποιοτικών δεδομένων, βάσει των κατηγοριών που ξεπήδησαν από αυτά, έγινε σε συνδυασμό με την επιστημονική θεωρία του πεδίου της διατροφής των προηγούμενων κεφαλαίων, ώστε να οδηγηθούμε στην εξαγωγή συμπερασμάτων. Πρωτίστως, ασχοληθήκαμε με τα ποιοτικά δεδομένα που παρατηρήθηκαν στους χώρους των επιχειρήσεων και προχωρήσαμε προς την κατηγοριοποίησή τους με άξονα την τοποθεσία, το κόστος των υπηρεσιών τους, τον εσωτερικό τους διάκοσμο αλλά και τη συνολική αποπνέουσα ατμόσφαιρα που υπήρχε σε κάθε μια από τις επιχειρήσεις αυτές. Σε δεύτερη φάση, ασχοληθήκαμε με το φαγητό καθαυτό, με τα ποιοτικά δεδομένα δηλαδή που εντοπίστηκαν με επίκεντρο το φαγητό, το οποίο παράγεται και προσφέρεται στις εν λόγω επιχειρήσεις εστίασης. Σε αυτό το σημείο, η ομαδοποίηση μας έγινε βάσει της κύριας πρώτης ύλης, του αυτοκαθορισμού της εκάστοτε επιχείρησης, των αναγκών που κάθε επιχείρηση είναι σε θέση να καλύψει καθώς και σύμφωνα με τις αναδυθείσες από την έρευνα κατηγορίες, του οικείου και του διαφορετικού. Τα σημαντικότερα, κατά τη γνώμη μας, ποιοτικά δεδομένα παρουσιάζονται στις επόμενες ενότητες του κεφαλαίου που έχουν ως επίκεντρο τον ανθρώπινο παράγοντα, όπως αυτός μας γνωρίστηκε και καταγράφηκε από την παρατήρηση και τις συνεντεύξεις με τα υποκείμενα της έρευνας. Σε αυτές τις τελευταίες ενότητες της εργασίας μας, επιχειρήθηκε μια σύντομη αναφορά στους συνεντευξιζόμενους και στα κοινωνικά χαρακτηριστικά των παρατηρηθέντων

πελατών στις επιχειρήσεις αυτές. Τα κοινωνικά χαρακτηριστικά ομαδοποιήθηκαν γύρω από τους άξονες της ηλικίας, του φύλου, του ύψους του οικονομικού, κοινωνικού και πολιτιστικού κεφαλαίου, και του πότε και με ποιον επέλεξαν να γευματίσουν εκτός της οικίας.

Αφήνοντας κατά μέρος το τυπικό μέρος αυτής της εισαγωγής, θεωρούμε απαραίτητο να αναφέρουμε πως μέσα από τις επόμενες σελίδες προσπαθήσαμε να κάνουμε σαφές ότι το φαγητό εν γένει και οι καθημερινές διατροφικές συνήθειες, αξίζουν πράγματι να αποτελούν αντικείμενο και πεδίο μελέτης της κοινωνιολογίας. Καθώς, κατά την ταπεινή μας γνώμη, η μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου είναι σε θέση να μας εμφανίσει κοινωνικά χαρακτηριστικά των ατόμων και όψεις του κοινωνικού, τα οποία μπορούν δυνητικά να ανατροφοδοτήσουν τη σύγχρονη κοινωνική θεωρία και έρευνα. Ολοκληρώνοντας την παρούσα εισαγωγή, θα θέλαμε να δηλώσουμε emphaticά, ότι μέσα από την όλη διαδικασία επιβεβαιώσαμε πως πράγματι «ένας ολόκληρος κόσμος είναι παρών και συμβολίζεται μέσα από το φαγητό» (Carlan, 1997, σ. 2). Και αυτό διότι «το φαγητό έχει ένα χαρακτηριστικό γνώρισμα, το οποίο το ξεχωρίζει από την υπόλοιπη υλική κουλτούρα», μιας και «εσωτερικεύεται, τρώγεται, πηγαίνει προς τα μέσα» ενώ παράλληλα «είναι προϊόν εργασίας ατόμων, το αποτέλεσμα του αίματός τους, του ιδρώτα τους, των δακρύων τους», κάνοντας το έτσι «την εκροή ενός ανθρώπου και την εισροή ενός άλλου», αλλά και ιδιαίτερα «ένα ικανό όχημα για να συμβολίσει και να εκφράσει τις ιδέες για τη σχέση του εαυτού μας με τον άλλο» (Meigs, 1997, σ. 104-5). Από όλα τα παραπάνω συνοψίζουμε πώς, το ‘τι’, ‘που’, ‘πότε’, ‘με ποιον’ και ‘γιατί’ τρέφεται ένα άτομο, θα πρέπει όντως να αποτελέσει αντικείμενο μελέτης από τις κοινωνικές επιστήμες, οι οποίες μέχρι και σήμερα μελετούν τον άνθρωπο ωσάν να μην τρώει, ούτε να πίνει ποτέ, όπως γράφει χαρακτηριστικά και ο Braudel (1992, σ. 16), διότι το φαγητό και η διατροφή αποτελούν αναντίρρητα μία *sine qua non* καθημερινή και σημαντική ενασχόληση του ανθρώπου.

## **ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ – ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ**

### **Κεφάλαιο Πρώτο**

#### **Προς ένα θεωρητικό πλαίσιο της κοινωνιολογίας της διατροφής**

##### **1.α. Η κοινωνιολογία της διατροφής**

Το πόσο δημοφιλές είναι ένα πεδίο έρευνας, μπορεί εύκολα να αξιολογηθεί από το πλήθος και τον όγκο των διδακτορικών και μεταπτυχιακών εργασιών που δημοσιεύονται πάνω στο συγκεκριμένο θέμα αλλά και το κατά πόσο το συγκεκριμένο πεδίο συναντάται στα βασικά μαθήματα των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών προγραμμάτων σπουδών. Μία γρήγορη ματιά στα προγράμματα προπτυχιακών και μεταπτυχιακών σπουδών στα τμήματα Κοινωνιολογίας της Ελλάδας και του εξωτερικού θα μπορούσε εύκολα να μας υποδείξει το πόσο ελάχιστα δημοφιλές πεδίο είναι η κοινωνιολογία της διατροφής. Αυτή η επισήμανση μας βοηθά να κατανοήσουμε για ποιο λόγο η πλειονότητα της διεθνούς επιστημονικής εργογραφίας πάνω στο ζήτημα της διατροφής ξεκινά απαντώντας στο ερώτημα, γιατί υπάρχει αυτή η έλλειψη παραγόμενου επιστημονικού έργου στο συγκεκριμένο πεδίο και η συγκεκριμένη διπλωματική εργασία δεν θα αποτελέσει εξαίρεση.

Αρχικά, για να φωτίσουμε αυτή την έλλειψη παραγόμενου επιστημονικού έργου από την κοινωνιολογία θα πρέπει πρώτα να αναφερθούμε στις δυσκολίες δόμησης μιας επιστημονικής θεώρησης για το πεδίο της διατροφής. Αδιαμφισβήτητα η ευρύτητα του πεδίου είναι ένας καθοριστικός ανασταλτικός παράγοντας για την έρευνα και κατανόησή του. Το πεδίο της διατροφής εκτείνεται από την παραγωγή όλων των πρώτων υλών με κάθε καταγεγραμμένο ιστορικά τρόπο και μέσο, την άνιση ή μη διανομή τους μέσα σε μία πλειάδα οικονομικών κοινωνικών και πολιτικών συστημάτων και τέλος την κατανάλωσή τους, μέσα από τοπικές τελετουργίες και εθνικές κουζίνες, μέσα από συμβολισμούς και νοήματα τα οποία δημιουργούνται σε κάθε ένα κοινωνικό σύνολο, σε κάθε ένα οικιακό ή μη χώρο, ανά την υφήλιο. Από τα παραπάνω γίνεται κατανοητό ότι η θεματική της διατροφής διατρέχεται από πολλές και ετερόκλητες επιστήμες όπως επί παραδείγματι η Γεωπονία, η Βιολογία και η Χημεία στο κομμάτι της παραγωγής, η Κοινωνιολογία, η Οικονομική και η Πολιτική Επιστήμη στο κομμάτι της διανομής, η Ανθρωπολογία, η Διαιτητική και η Ψυχολογία στο κομμάτι της κατανάλωσης σε συνδυασμό πάντα με την Ιστορία και τη Φιλοσοφία σε



όλα τα επίπεδα. Πλείστες και ετερόκλητες είναι οι επιστήμες, πλείστες και ετερόκλητες είναι οι υλικές, βιολογικές και κοινωνικές επιστημονικές όψεις του συγκεκριμένου πεδίου.

Επιπλέον, η έλλειψη αντικειμενικότητας είναι ένας δεύτερος καθοριστικός ανασταλτικός παράγοντας για την έρευνα και την κατανόηση του πεδίου της διατροφής. Η διατροφή και το φαγητό βιώνεται ατομικά και συλλογικά, βιολογικά και συμβολικά, οικονομικά και φαντασιακά από κάθε άτομο σε κάθε κοινωνία και κάθε άτομο έχει γνώση, γνώμη και προτίμηση για το τι, πώς, ποτέ, με ποιον και για ποιον λόγο θα καταναλώσει την τροφή του. Επομένως η έρευνα και η επιστημονική θεώρηση του συγκεκριμένου πεδίου είναι πραγματικά δύσκολο να καταφέρει να ξεπεράσει τα γεωγραφικά και ιστορικά όρια της κάθε υπό διερεύνηση κοινότητας και κοινωνίας. Γεγονός που οδηγεί στην αποσπασματική διερεύνηση συγκεκριμένων χαρακτηριστικών, σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους και γεωγραφικές περιοχές χάνοντας μία για πάντα την παγκοσμιότητα και την υπερ-ιστορικότητα την οποία κρύβει πάντα ως φιλοδοξία η κάθε 'μεγάλη' κοινωνική θεωρία. Αυτός ίσως μπορεί είναι και να είναι ένας από τους λόγους, όπως θα δούμε παρακάτω, εξαιτίας του οποίου η επιστήμη της Κοινωνιολογίας άργησε κατά πολύ να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο πεδίο.

Πράγματι, η διατροφή, αυτό το θεμελιακό κομμάτι της καθημερινής εμπειρίας του ανθρώπου, το οποίο άμεσα επηρεάζει την υγεία, την ευρωστία, τη διάθεση, την ευχαρίστηση, τη συντροφικότητα και τις κοινωνικές σχέσεις του ατόμου, παράλληλα με τον τεράστιο όγκο ενέργειας και εργασίας που καταναλώνεται από το ευρύτερο κοινωνικό σύνολο στη διαδικασία της παραγωγής, διαχείρισης και διανομής του φαγητού, η οποία όχι μόνο είναι σημαντική αλλά και απαραίτητη για την επιβίωση και την ευημερία των κοινωνιών, δεν αποτελεί δημοφιλές πεδίο μελέτης για την επιστήμη της Κοινωνιολογίας. Οι κοινωνιολόγοι, οι οποίοι παραδοσιακά μελετούν τις δικές τους κοινωνίες, όπως και η μεγάλη πλειοψηφία των ατόμων στις δυτικές κοινωνίες μέχρι πρόσφατα ίσως θεωρούσαν πως ήδη γνωρίζουμε τα πάντα σχετικά με τη διατροφή και το φαγητό. Πιθανότατα, η διατροφή και η συναφής μελέτη των έτερων καθημερινών πρακτικών έχει μείνει στο σκοτάδι εξαιτίας του ότι απλά τα θεωρούμε δεδομένα στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, γεγονός το οποίο θα εξηγούσε την καταστολή της επιστημονικής έρευνας στο συγκεκριμένο πεδίο και θα το καθιστούσε αόρατο και αδιάφορο προς επιστημονική παρατήρηση. Το πεδίο της διατροφής φαίνεται να γίνεται ορατό στις δυτικές κοινωνίες μόνο όταν δεν θεωρείται αυτονόητο, όπως για

παράδειγμα σε συνθήκες πολέμου, σε συνθήκες φτώχειας, σε παθολογικές και ανορθολογικές συμπεριφορές σε σχέση με τη διατροφή, σε ανορθόδοξες διαιτητικές επιλογές και ούτω καθεξής. Επίσης, θα πρέπει να αναφέρουμε το γεγονός ότι η έλλειψη τροφής δεν είναι τμήμα της εμπειρίας των σύγχρονων δυτικών κοινωνιών, και πόσο μάλλον των κοινωνικών στρωμάτων από τα οποία προέρχεται η πλειονότητα των σύγχρονων κοινωνιολόγων. Μέσω των παραπάνω κατανοούμε καλύτερα για ποιον λόγο ο Alan Beardsworth και η Teresa Keil (1997, σ. 1) μίλησαν για παραμέληση του φαγητού και της διατροφής από την κοινωνιολογική επιστημονική κοινότητα.

Η πολυδιάσπαση όμως ενός επιστημονικού κλάδου, όπως της Κοινωνιολογίας, σε άπειρες μικρές θεματικές οι οποίες θα λαμβάνουν εξίσου μεγάλο επιστημονικό ενδιαφέρον είναι κάτι το αδύνατο. Έτσι οδηγούμαστε στην εξειδίκευση κάποιων περιοχών του κοινωνικού, οι οποίες μολονότι ποτέ δεν θα είναι κεντρικής σημασίας, ταυτόχρονα θα είναι ικανές να παράγουν χρήσιμα και ενδιαφέροντα αποτελέσματα τα οποία θα πλαισιώνουν και θα ανατροφοδοτούν τις κεντρικές επιστημονικές θεματικές. Μια τέτοια θεματική είναι και η κοινωνιολογία της διατροφής, η μελέτη δηλαδή των πολλαπλών και πολύπλοκων συσχετίσεων ανάμεσα στην τροφή και την κοινωνία. Η κοινωνιολογία της διατροφής μπορεί να οριστεί ως η ανάλυση του συνόλου των διαντιδράσεων και των σχέσεων, ανάμεσα σε ανθρώπινα και μη ανθρώπινα στοιχεία, στην παραγωγή, διανομή, προετοιμασία και κατανάλωση της τροφής, η οποία συνάμα συμπεριλαμβάνει και την κοινωνική, πολιτισμική και συμβολική διάσταση της διατροφής (Beardsworth & Keil, 1997, σ. 1-6).

Η εξειδίκευση μιας θεματικής όμως, δε μπορεί να γίνει πραγματικότητα χωρίς την πολυ-επιστημονική προσέγγιση. Ειδικότερα, στα πλαίσια αυτής της διπλωματικής εργασίας η οποία αφήνει κατά μέρους την ενασχόληση με τη διατροφή ως θρέψη και βιολογικό φαινόμενο και ενδιαφέρεται περισσότερο για το κοινωνικό κομμάτι του πεδίου της διατροφής, η πολυ-επιστημονική προσέγγιση, αποτελούμενη από τις προσεγγίσεις της Ανθρωπολογίας, Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, Ιστορίας και Κοινωνιολογίας της διατροφής, είναι μονόδρομος. Αυτή ακριβώς η πολυ-επιστημονική προσέγγιση λαμβάνει χώρα από τη γένεση του επιστημονικού ενδιαφέροντος για το πεδίο της διατροφής, όπως θα δείξουμε στη συνέχεια του κεφαλαίου κατά τη διάρκεια της ανασκόπησης την οποία θα επιχειρήσουμε στην επιστημονική βιβλιογραφία, με τις πρώτες μελέτες να προέρχονται από τον κλάδο της Ανθρωπολογίας και της Κοινωνικής Ανθρωπολογίας. Η αναφορά στο θεωρητικό και ερευνητικό υπόβαθρο του πεδίου κρίνεται ως απαραίτητη για την ευκρινέστερη κατανόηση της θεματικής, των

θεωρητικών κατηγοριών και την επεξεργασία των εμπειρικών δεδομένων που θα ακολουθήσει στα κεφάλαια του δεύτερου μέρους.

### **1.β. Η μελέτη της διατροφής από την κλασική κοινωνιολογία**

Όπως διαβάζουμε και στο ‘The sociology of food: Eating, Diet and Culture’ από τους Mennell, Murcott και Van Otterloo (1992), οι πατέρες της Κοινωνιολογίας σπάνια αναφέρονταν στη διατροφή και στο φαγητό αλλά ακόμα και όταν το έπρατταν, κυρίως το χρησιμοποιούσαν ως δείκτη για την κατανόηση και επεξήγηση άλλων κοινωνιολογικών θεμάτων όπως η κοινωνική αδικία και η κοινωνική διαστρωμάτωση και ποτέ ως κύριο ενδιαφέρον της κοινωνιολογικής τους ανάλυσης. Μοναδική εξαίρεση, το έργο του Engels ‘Η κατάσταση της εργατικής τάξης στην Αγγλία’ (1845/1985) το οποίο καταγράφει ποιοτικά και ποσοτικά δεδομένα σχετικά με τη διατροφή της εργατικής τάξης εκείνη τη χρονική περίοδο.

Ανάμεσα στους κλασικούς κοινωνιολόγους, πέραν του ιερατείου της κοινωνιολογικής επιστήμης, αναφορές σχετικά με τη διατροφή μπορούμε να βρούμε στο έργο του Veblen ‘Η θεωρία της αργόσχολης τάξης: η οικονομική μελέτη των θεσμών’ (1899/1982). Σε αυτό το έργο, ο Veblen καταδεικνύει πως το φαγητό και το ποτό γίνεται μέσο για επιδεικτική κατανάλωση και πως η κατανάλωση συγκεκριμένων φαγητών γίνεται ταμπού και φετίχ από τα μέλη της ανώτερης τάξης.

Αναφορές στη διατροφή συναντάμε και στο έργο του Simmel ‘The sociology of the meal’ (1910/1994), ο οποίος αναγνωρίζει την κοινωνική σημασία της από κοινού κατανάλωσης τροφής, τις συνέπειες της κοινωνικοποίησης των γευμάτων, την εγκαθίδρυση κανόνων και νορμών στις βασικές ανάγκες του ατόμου μαζί με τον χρονικό περιορισμό και την περιοδικότητα τους. Ταυτόχρονα στο έργο του Simmel μπορούμε να διαβάσουμε και τις πρώτες διαισθητικές παρατηρήσεις σχετικά με τον εξευγενισμό ‘των καλών τρόπων στο τραπέζι’ τα οποία αργότερα θα απασχολήσουν τον Elias.

Στο μνημειώδες έργο του ‘Η διαδικασία του πολιτισμού’ (1939/1997), ο Elias επιχειρεί να εξηγήσει την εξέλιξη των ‘καλών τρόπων’ ανάμεσα στις υψηλές τάξεις της Ευρώπης από το Μεσαίωνα και έπειτα. Μολονότι ο Elias δεν αναφέρει πολλά σχετικά με τη διατροφή και το φαγητό καθαυτό, παρά ταύτα η θεώρηση του βασίζεται στην ανάλυση των συνηθειών στο τραπέζι και ταυτόχρονα επισημαίνει τη σημασία της κατανάλωσης κρέατος ως εκδήλωση του κοινωνικού ανταγωνισμού.

Η παραπάνω αναφορά κάποιων σημαντικών κοινωνιολόγων του παρελθόντος είναι σίγουρα ελλιπής και σύντομη. Ελπίζουμε όμως μέσα από αυτήν να καταδείξαμε ότι κάποιοι από τους δημοφιλέστερους κοινωνιολόγους, παρότι δεν ασχολήθηκαν με τη διατροφή ως κύριο επιστημονικό ενδιαφέρον, παρατήρησαν και μελέτησαν αρκετά σχετικά με το πεδίο της διατροφής και του φαγητού, με σημαντικά επιστημονικά οφέλη.

### **1.γ. Οι απαρχές της μελέτης της διατροφής στην ανθρωπολογία**

Το ανθρωπολογικό ενδιαφέρον σχετικά με τη διατροφή, τον 19ο αιώνα επικεντρώνεται κυρίως στα θέματα του ταμπού, του τοτεμισμού, της θυσίας και της κοινότητας, όπως μας πληροφορεί ο Goody στο 'Cooking, Cuisine and Class' (1982). Χαρακτηριστικός εκπρόσωπος αυτού του επιστημονικού ενδιαφέροντος ήταν ο Sir James Frazer (1854-1941) ο οποίος ήταν από τους πρώτους που επιχείρησε να απαντήσει ερωτήματα όπως: εάν οι πολιτισμοί που μελετούσε θεωρούσαν τα πάντα ως φαγώσιμα, εάν υπήρχαν τροφές απαγορευμένες, εάν επιτρεπόταν ο κανιβαλισμός στις κοινωνίες αυτές και σε ποιες περιπτώσεις.

Παρόμοιο επιστημονικό ενδιαφέρον έδειξε και ο Ernest Crawley (1869-1924) σε κείμενα που ασχολήθηκαν με τη συσχέτιση ανάμεσα στο σεξ και το φαγητό. Ο Crawley αφήνοντας κατά μέρος τις υλικές διαδικασίες παραγωγής και διανομής του φαγητού, ασχολείται κατά κύριο λόγο με την κατανάλωση και ιδιαίτερα τον συμβολικό χαρακτήρα των τροφών και της διατροφής.

Η θεματική των θυσιών, δηλαδή η προσφορά αγαθών προς τους θεούς και τους νεκρούς, ήταν άλλο ένα θέμα το οποίο κέντρισε το επιστημονικό ενδιαφέρον των ανθρωπολόγων του 19ου αιώνα, ειδικότερα με ποιον τρόπο συνδεόταν η λατρεία των προγόνων, η πίστη και η θρησκεία με τις άλλες όψεις της κοινωνικής οργάνωσης. Η αλληλεγγύη στην κοινότητα και η ηθική διάσταση της διανομής του ιερού φαγητού σε τελετουργικό συγκείμενο, ήταν κάποια από τα θέματα τα οποία απασχόλησαν κυρίως τον ανθρωπολόγο και θεολόγο, William Robertson Smith (1846-1894).

Γενικότερα η Ανθρωπολογία του 19ου αιώνα, είχε ήδη κατανοήσει πως η από κοινού κατανάλωση τροφής με τα άλλα μέλη της κοινότητας αναδεικνύει την αλληλεγγύη στην κοινότητα δημιουργώντας και ενισχύοντας τους κοινωνικούς δεσμούς μολονότι ασχολήθηκαν κυρίως με την τελετουργική και υπερφυσική διάσταση της διατροφής. Αυτό το αρχικό επιστημονικό ενδιαφέρον που μόλις είδαμε,

θα εξελισσόταν αργότερα, μέσα από την ανάπτυξη της παράδοσης της παρατήρησης πεδίου, με τη συμμετοχή του παρατηρητή ως πλήρη συμμετέχοντα, και από κοινού θα προωθούσαν την ανθρωπολογική έρευνα προς την κατανόηση των διαφορετικών οπτικών των μη δυτικών πολιτισμών, όπως θα δούμε παρακάτω.

#### **1.δ. Λειτουργισμός και κοινωνιολογική επιρροή στις ανθρωπολογικές έρευνες**

Από τις πρώτες επιρροές της κοινωνιολογικής σκέψης στην ανθρωπολογική μελέτη και έρευνα υπήρξε ο λειτουργισμός. Ο λειτουργισμός στην κοινωνιολογική σκέψη εισήγαγε τη θεώρηση ότι οι ανθρώπινες κοινωνίες λειτουργούν και διέπονται από τους νόμους οργάνωσης που συναντώνται στους ζωντανούς οργανισμούς. Με άλλα λόγια οι κοινωνικές δομές και λειτουργίες αντιστοιχούν στις βασικές δομές και λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού. Ο Robertson Smith που αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα και οι ιδέες του σχετικά με τον ρόλο της από κοινού κατανάλωσης τροφής στη δημιουργία και διατήρηση των κοινωνικών σχέσεων μέσα σε μία κοινωνία, είναι προφανώς επηρεασμένες από τις απόψεις της Γαλλικής Κοινωνιολογίας και ιδίως από τον Emile Durkheim (1858-1917).

Από τους ανθρωπολόγους του 20ου αιώνα ο Alfred Radcliffe-Brown (1881-1955) είναι ο πλησιέστερος στην προσέγγιση του Robertson Smith και του Emile Durkheim. Στις ανθρωπολογικές του έρευνες παρατήρησε, όπως διαβάζουμε στον Goody (1982), ότι η συλλογή τροφής ήταν με διαφορά η πιο σημαντική κοινωνική δραστηριότητα της κοινότητας και ότι το κοινωνικό συναίσθημα του ανήκειν ερχόταν στην επιφάνεια πολύ πιο αισθητά σε ζητήματα σχετικά με το φαγητό. Συναισθήματα τα οποία είχαν εμφυτευθεί στα μέλη της κοινότητας σε νεαρή ακόμη ηλικία, σηματοδοτώντας την εξάρτησή τους από την κοινωνία. Με αυτό τον τρόπο οι κοινωνικές αξίες σε σχέση με το φαγητό, γίνονταν κτήμα του κάθε ατόμου από πολύ νεαρή ηλικία, μέσω μιας ηθικής εκπαίδευσης η οποία δε διεξαγόταν από ένα μόνο άτομο αλλά από ολόκληρη την κοινότητα. Παρατηρήσεις κατά βάση κοινωνικές, αντίθετα από τις προϋπάρχουσες τις οποίες είδαμε πρωτύτερα, οι οποίες απέδιδαν τις λειτουργίες της διατροφής και του φαγητού, στη θρησκευτικότητα και την τελετουργία.

Φυσικά δεν θα μπορούσαμε να αναφερθούμε στις λειτουργιστικές ανθρωπολογικές μελέτες χωρίς να αναφερθούμε στην Audrey Richards (1899-1984), η οποία μελέτησε τις διατροφικές συνήθειες φυλών της Νότιας Αφρικής, σε σχέση με τις επικρατούσες εκεί κοινωνικές δομές. «Η διεπιστημονική προσέγγιση που υιοθέτησε

για τη μελέτη της παραγωγής, της προετοιμασίας, της ανταλλαγής, του συμβολισμού και της κατανάλωσης τροφής παραμένει ως σήμερα το κλασικό πρότυπο για τις εθνογραφικές μελέτες πεδίου» γράφει η Αντωνία - Λήδα Ματάλα στην 'Ανθρωπολογία της Διατροφής' (2008, σ. 32). Η Richards βάζοντας την παραγωγή, την προετοιμασία και την κατανάλωση τροφής στο κοινωνικό και ψυχολογικό τους περιεχόμενο, ανέδειξε τη συσχέτισή τους με τον κύκλο της ζωής, τις διαπροσωπικές σχέσεις και τη δομή των κοινωνικών ομάδων, όπως μας λένε οι Mennell, Murcott και Van Otterloo (1992, σ. 7).

Γενικότερο χαρακτηριστικό των λειτουργιστικών ανθρωπολογικών θεωρήσεων σχετικά με τη διατροφή και το φαγητό είναι το ότι μέσα από τη διατροφή συμβολίζεται και εκφράζεται το κοινωνικό συγκείμενο και οι κοινωνικές σχέσεις. Ότι οι προσπάθειες ανεύρεσης τροφής υποβοηθούν και υπερτονίζουν τη συνεργασία και την αλληλεγγύη στις κοινωνικές ομάδες, ενώ ταυτόχρονα η προετοιμασία και η προσφορά φαγητού παίζει καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση των κοινωνικών δομών. Αυτές οι θεωρήσεις αποτέλεσαν τη βάση των στρουκτουραλιστικών προσεγγίσεων που θα δούμε παρακάτω.

### **1.ε. Στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις στη διατροφή**

Αδιαμφισβήτητα ο στρουκτουραλισμός υπήρξε ως εξέλιξη του λειτουργισμού, με τους εισηγητές του όμως να αναγνωρίζουν πρώτοι το γεγονός ότι οι διατροφικές συνήθειες κατασκευάζονται πολιτισμικά και διαμορφώνονται κοινωνικά. Οι στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις διαφέρουν κάθετα από τις λειτουργιστικές σε ένα σημαντικό επίπεδο, στο ότι εκεί όπου ο λειτουργισμός επιχειρεί να αναδείξει ότι τα διάφορα μέρη και λειτουργίες του συστήματος σχετίζονται μεταξύ τους, ώστε να δημιουργήσουν ένα ενιαίο και συνεκτικό όλο, ο στρουκτουραλισμός επιχειρεί να δει πέρα από την επιφάνεια αυτών των συσχετίσεων, μέσα στις βαθιές δομές του κοινωνικού. Με αυτόν τον τρόπο, ο στρουκτουραλισμός, επιχειρεί να αναλύσει τη δομή της ανθρώπινης σκέψης, ακόμη και τη δομή του ανθρώπινου εγκεφάλου (Beardsworth & Keil, 1997, σ. 60). Αποβάλλοντας το στοιχείο του εθνοκεντρισμού που χαρακτήριζε τις προηγούμενες αναλύσεις, οι στρουκτουραλιστικές θεωρήσεις προχωρούν μέχρι τον ακραίο πολιτισμικό σχετικισμό ο οποίος παραβλέπει οποιαδήποτε πιθανότητα

επεξήγησης των διατροφικών συνηθειών ως σκοπών και λειτουργιών της κοινωνίας (Mennell, Murcott και Van Otterloo, 1992, σ. 8).

Στην καρδιά της στρουκτουραλιστικής θεώρησης υπάρχει η παραδοχή της ικανότητας του ανθρώπου να διαχειρίζεται τα σύμβολα και να κατανοεί τη συμβολική σημασία των αντικείμενων που τον περιβάλλουν και ένα αισθητό παράδειγμα της ανθρώπινης δραστηριότητας είναι οι διατροφικές συνήθειες, όπως μας αναφέρει και η Anne Murcott στο 'Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating' (1988). «Όταν τρώμε δεν επιβιώνουμε μόνο σωματικά, αλλά εκφραζόμαστε και κοινωνικά» (1988 σ. 5). Αδιαμφισβήτητα όλοι οι οργανισμοί χρησιμοποιούν την τροφή για βιολογική θρέψη και από τη βιολογική άποψη της τροφής τα περισσότερα φαγητά είναι ίδια με τα άλλα, κοινωνικά όμως οι τροφές μπορούν και παρέχουν αντιθετικές υποδηλώσεις της ανάλογης συγκυρίας, του κοινωνικού στάτους, του διαχωρισμού και την κοινωνική διαστρωμάτωση των φύλων και των τάξεων. «Οι θρεπτικές αξίες είναι ένα θέμα, οι κοινωνικές είναι ένα τελείως διαφορετικό» (1988 σ. 5). Αντιθετικά από την κυρίαρχη βιολογική - υλιστική τάση των θεωρήσεων της κοινωνικής διατροφής και του λειτουργισμού, η στρουκτουραλιστική θεώρηση είχε πάντα ως επίκεντρο μελέτης και έρευνας την αισθητική αξία του φαγητού και της διατροφής, ως διακριτή της θρεπτικής αξίας της τροφής.

Η μελέτη της συμβολικής σημασίας των τροφίμων και της διατροφής μπορούν να μας δείξουν την ικανότητα του ανθρώπου να κατασκευάζει ιδέες, σύμβολα και νοήματα τα οποία εμποτίζουν τον υλικό του κόσμο, γεγονός το οποίο είναι και η κύρια επιδίωξη της στρουκτουραλιστικής προσέγγισης. Με αυτόν τον τρόπο, οι στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις οδήγησαν στην καλύτερη κατανόηση των κοινωνιών και των πολιτισμών τους, διότι όπως θα δούμε και παρακάτω η κουζίνα μιας κοινωνίας μπορεί να ιδωθεί και σαν μία γλώσσα στην οποία η κοινωνία μεταφράζει τις δομές της. Κυριότεροι εκφραστές του στρουκτουραλισμού σε σχέση πάντα με το πεδίο της διατροφής υπήρξαν οι ανθρωπολόγοι Claude Levi-Strauss και Mary Douglas, μαζί με το σημειολόγο Ronald Barthes.

### **1.ε.Ι. Η ανθρωπολογία του Levi – Strauss και το 'μαγειρικό τρίγωνο'**

Ένα μεγάλο τμήμα της ανθρωπολογικής θεώρησης του Claude Levi-Strauss ασχολείται με το πεδίο της διατροφής, σε σημείο που η προσέγγιση του στο ζήτημα

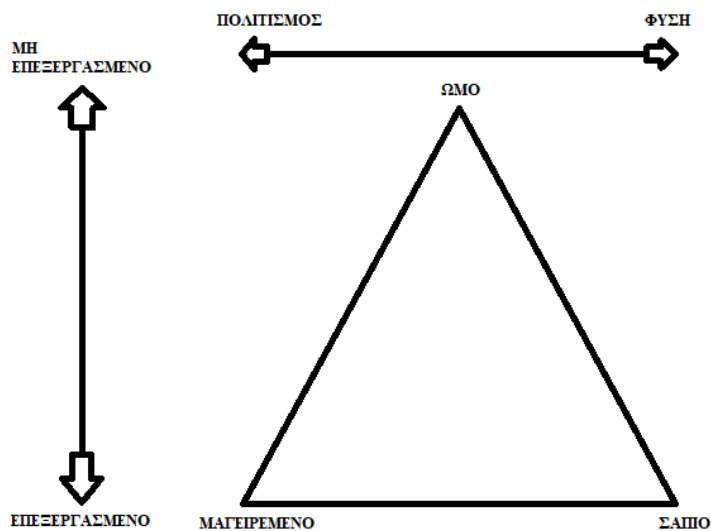
μπορεί να θεωρηθεί ως κεντρική και αναπόσπαστη της γενικότερης ανθρωπολογίας του. Το ενδιαφέρον του ανθρωπολόγου για τα πανανθρώπινα χαρακτηριστικά είναι αυτό που τον οδήγησε να ασχοληθεί με το πεδίο της διατροφής και έθεσε ως επίκεντρο της προσοχής του την μεταμόρφωση της τροφής μέσω της μαγειρικής. Ανεξαρτήτως από ποιες τροφές καταναλώνονται στα διαφορετικά μήκη και πλάτη του πλανήτη, ένα γεγονός είναι κοινό για όλους τους ανθρώπους, η μετατροπή της τροφής μέσα από τη θέρμανσή της με τον έναν ή τον άλλο τρόπο, το μαγείρεμα της δηλαδή μέσα από την μεσολάβηση της φωτιάς. Αντίθετα από τα ζώα τα οποία καταναλώνουν την τροφή τους ωμή όπως ακριβώς δηλαδή τη συλλέγουν, ο άνθρωπος διαφοροποιείται πλένοντας, καθαρίζοντας, διατηρώντας και μαγειρεύοντας την.

Ο Levi-Strauss, σύμφωνα με την Murcott, παρατήρησε αρχικά το παράδοξο της ανθρώπινης φύσης, η οποία μολονότι από την μία πλευρά ζωική, διότι μοιράζεται τις σωματικές λειτουργίες και τα βιολογικά προαπαιτούμενα για την επιβίωσή της με τα άλλα ζώα, μέσω της γλώσσας, της ευφυΐας και του πολιτισμού καθίσταται από την άλλη πλευρά κοινωνική. Ο άνθρωπος με άλλα λόγια είναι ταυτόχρονα γέννημα της φύσης και του πολιτισμού, γεγονός το οποίο γνωρίζει και αποτελεί πολιτισμικό θεμέλιο όλων των κοινωνιών του. Το παραπάνω παράδοξο ενυπάρχει μέσα σε κάθε κοινωνία και κάθε άτομο που την αποτελεί, χωρίς να μπορεί να βρεθεί οριστική λύση προς αυτό, έτσι αντιμετωπίζεται καθημερινά σε όλες τις ανθρώπινες εκδηλώσεις και πρακτικές. Μία από αυτές τις εκδηλώσεις και πρακτικές είναι για τον Levi-Strauss και η καθημερινή διατροφή (Murcott, 1988, σ. 6). Τονίζοντας τον διπλό χαρακτήρα της ανθρώπινης ύπαρξης ο συγγραφέας κατά την Murcott, επιχειρεί να μας δείξει, ότι αντίθετα με τα ζώα, οι άνθρωποι μαθαίνουν μέσα από πολιτισμικές παραδοχές τι λογίζεται ως φαγητό, ποια φαγητά είναι κατάλληλα για ποια περίσταση και ούτω καθεξής. Καθώς οι περιστάσεις αναγνωρίζονται κοινωνικά, μέσα από τη στρουκτουραλιστική θεώρηση θα πρέπει να ανευρεθούν μοτίβα συσχετίσεων ανάμεσα στα φαγητά και τις περιστάσεις στις οποίες καταναλώνονται (Murcott, 1988, σ. 8).

Οι παραπάνω παραδοχές, στην πιο καθαρή εκδοχή τους, υπάρχουν και εκφράζονται ευκρινέστερα στο άρθρο του Levi-Strauss με τίτλο 'The Culinary Triangle' (1965/1997) δηλαδή το μαγειρικό τρίγωνο. Σε αυτό το άρθρο ο συγγραφέας προσπαθεί να διασυνδέσει την παγκοσμιότητα της μαγειρικής με την έτερη κατά αυτόν παγκοσμιότητα της γλώσσας. «Εάν δεν υπάρχει καμία κοινωνία χωρίς γλώσσα, δεν υπάρχει και καμία η οποία δεν μαγειρεύει με κάποιον τρόπο κάποια από τα τρόφιμα της» (Levi-Strauss, 1965/1997, σ. 28). Θεωρεί, όπως γράφει και η Murcott, ότι αυτά τα



δύο χαρακτηριστικά του ανθρώπου πέρα από το ότι μοιράζονται το γεγονός της παγκοσμιότητας τους, ταυτόχρονα μπορούν να κατανοηθούν με τις ίδιες μεθόδους, αναλύοντας δηλαδή τη δομή της γλώσσας μπορούμε δυνητικά να αναλύσουμε και τη δομή της μαγειρικής δραστηριότητας. Βασιζόμενος έτσι στη γλωσσολογία προτείνει την επεξήγηση της διατροφής μέσω του μαγειρικού τριγώνου (βλ. Γράφημα 1), το οποίο βασίζεται αρχικά, κατά κύριο λόγο, σε δύο αντιθετικά ζεύγη, της φύσης και του πολιτισμού, του επεξεργασμένου και του ανεπεξεργαστου (Murcott, 1988, σ. 7).



Γράφημα 1: Το μαγειρικό τρίγωνο του Levi-Strauss (1965-1997)

Το αντιθετικό ζεύγος του επεξεργασμένου και μη φαγητού, δημιουργείται μετά τη θερμική επεξεργασία του φαγητού που το μετατρέπει σε μαγειρεμένο. Η επεξεργασία της τροφής όμως με τη μεσολάβηση της φωτιάς, δεν είναι ο μοναδικός τρόπος με τον οποίο μπορεί να μετατραπεί η τροφή, διότι τα τρόφιμα μπορούν πάντα και να σαπίσουν. Η φύση μπορεί πάντα να μετατρέψει το ωμό αλλά και το μαγειρεμένο σε σάπιο διαμέσου της διαδικασίας της σήψης, δημιουργώντας έτσι το δεύτερο αντιθετικό ζεύγος το οποίο υπάρχει στο μαγειρικό τρίγωνο, αυτό της φύσης και του πολιτισμού. «Το μαγειρεμένο είναι πολιτισμική μεταμόρφωση του ωμού, όπου το σάπιο είναι η φυσική μεταμόρφωσή του» (Levi-Strauss, 1965/1997, σ. 29).

Στις επόμενες σελίδες του ίδιου άρθρου, ο Levi-Strauss αναπτύσσει περαιτέρω το μαγειρικό του τρίγωνο προσθέτοντας και τους διάφορους τρόπους – μεθόδους προετοιμασίας και διατήρησης της τροφής, το ψήσιμο, το κάπνισμα και το βράσιμο δηλαδή, κατασκευάζοντας έτσι μία πιο αναπτυγμένη έκδοση του τριγώνου (βλ. Γράφημα 2). Με το ψητό να είναι κοντά στο ωμό, μιας και είναι το πιο άμεσο αποτέλεσμα επεξεργασίας, το βραστό κοντά στο σάπιο λόγω του ανάλογου



τροφών διαφέρει από μέρος σε μέρος του κόσμου, μπορούν πράγματι να ανευρεθούν ομοιότητες και κοινές παραδοχές στον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι σκέφτονται και αναγνωρίζουν το φαγητό. Όλοι οι άνθρωποι δημιουργούν κατηγορίες μέσα στο σύνολο των αποδεκτών τροφών μιας κοινωνίας ανάλογα με το πώς πρέπει αυτές να προετοιμαστούν ή να φαγωθούν, με διαφορετικούς τρόπους και σε διαφορετικές περιστάσεις που είναι κοινωνικά κατασκευασμένες. Ακόμα και στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες το κρέας συνεχίζει να κατέχει μία εξέχουσα θέση ανάμεσα στις άλλες τροφές και παράλληλα κάποιες τροφές συνεχίζουν να ορίζουν συγκεκριμένο χώρο και χρόνο για την κατανάλωσή τους, υποδηλώνοντας έτσι μία διαφορετική αποτίμηση των τροφίμων, πέραν της βιολογικής, μία άλλη εναλλακτική ιεραρχία.

### **1.ε.Π. Η πολιτισμική προσέγγιση της διατροφής από την Mary Douglas**

Η συνεισφορά του έργου της Mary Douglas στη μελέτη της διατροφής και το συνεχές ενδιαφέρον της, προς την κοινωνική σημασία του φαγητού καθ' όλη την εργογραφία της, την καθιστούν από τους σημαντικότερους ανθρωπολόγους στο συγκεκριμένο πεδίο μελέτης. Για εκείνη, το ζήτημα της διατροφής και του φαγητού είναι ένα μόνο τμήμα μιας μεγαλύτερης θεματικής η οποία την απασχόλησε, ταυτόχρονα όμως η θεώρησή της πάνω στις διατροφικές συνήθειες πρέπει να κατανοηθεί ως αναπόσπαστο τμήμα της ευρύτερης ανθρωπολογικής της προσέγγισης.

Το έργο της πάνω στο πεδίο της διατροφής, από θεωρητική αλλά και μεθοδολογική άποψη άρχεται από την απόρριψη της παγκοσμιότητας του στρουκτουραλισμού του Levi-Strauss. Η κοινωνική ανάλυση των διατροφικών συνθηκών, όπως την οραματίζεται η ίδια, οφείλει να είναι 'από τα κάτω' και όχι 'από τα πάνω', δηλαδή να βασίζεται σε μικρό-κοινωνιολογικές μελέτες συσχετίσεων της διατροφής με τον πολιτισμό, ως βάση για τη δημιουργία μιας ευρύτερης θεωρίας. Αντίθετα δηλαδή από τον Levi-Strauss δεν αναμένει την ανεύρεση κάποιων παγκόσμιων υπέρ-ιστορικών σταθερών μέσα από τη μελέτη της διατροφής, αλλά σύμφωνα με τη συγγραφέα τα νοήματα του φαγητού θα πρέπει να εξετάζονται σε μικρή κλίμακα και να μην γίνονται απόπειρες γενίκευσης χρησιμοποιώντας π.χ. τις παραδοχές της γλωσσικής θεώρησης. Οι διατροφικές συνήθειες για εκείνη, θα πρέπει να κατανοούνται πάντα σε σχέση με το πολιτισμικό συγκείμενο από τις οποίες προέρχονται.

Η στρουκτουραλιστική θεώρηση της Douglas βασίζεται στην παραδοχή ότι: «εάν τα τρόφιμα αντιμετωπιστούν ως κώδικας, τα μηνύματα που κωδικοποιούν, θα βρεθούν να είναι σύμφωνα με το πρότυπο των κοινωνικών σχέσεων που εκφράζονται» (Douglas, 1975/1997 σ. 36), τα μηνύματα δηλαδή κωδικοποιούν τους διαφορετικούς βαθμούς ιεραρχίας, τις πρακτικές αποκλεισμού και τα όρια ανάμεσα στις κοινωνικές ομάδες. Η διατροφή κατά τη συγγραφέα είναι ένα συμβολικό σύστημα επικοινωνίας, χωρίς όμως να είναι και το μοναδικό. Καθώς η πλειονότητα της καθημερινής ζωής του ατόμου είναι σχεδόν στην ολότητά της δομημένη, υπάρχουν και διάφορα συμβολικά συστήματα επικοινωνίας τα οποία διασυνδέονται μεταξύ τους, όπως το σύστημα της διατροφής. «Το φαγητό είναι ... το μέσο, μέσα από το οποίο εκφράζεται ένα σύστημα σχέσεων μέσα στην οικογένεια. [...] Αντί να απομονώσουμε το σύστημα της διατροφής, είναι απαραίτητο να το θεωρούμε ως ένα, από το πλήθος των συστημάτων της οικογένειας» (Douglas, 1973/2013, σ. 86). Η μαγειρική παράδοση είναι μόνο μία από ένα σύνολο πολιτισμικών εμπειριών του ατόμου και το φαγητό δεν υπάρχει από μόνο του, αλλά αναγνωρίζεται μόνο σε σχέση με ένα ολοκληρωτικό ιδεολογικό σύστημα. Έτσι, σύμφωνα με την Douglas, το φαγητό είναι ένα εκφραστικό επικοινωνιακό σύστημα το οποίο θα πρέπει να μην το απομονώνουμε από το όλο ευρύτερο συγκείμενό του.

Το φαγητό δεν χρησιμοποιείται μόνο για να συμβολίσει τη σχέση των ανθρώπων με τα αντικείμενα, αλλά ταυτόχρονα και τη σχέση με το ίδιο τους το σώμα, παρουσιάζοντας κάποιες από τις ιδέες τους σχετικά με το τι είναι αποδεκτό και ασφαλές να βάλουν μέσα στο σώμα τους προδίδει τα νοήματα που τοποθετούνται στην ίδια την υποκειμενικότητα του σώματος. Η χρήση του φαγητού και η δόμηση των γευμάτων από τα άτομα, αποκαλύπτει τις έννοιες της εγγύτητας και της αποδεκτικότητας στις σχέσεις μας με τους άλλους. Οι άνθρωποι, κατά την Douglas όπως την διαβάζει η Murcott, μας μιλούν καθημερινά ζώντας απλώς τη ζωή τους και η καθημερινή ζωή τους, ανεξαρτήτως κουλτούρας, είναι αξιοσημείωτα δομημένη, από το επίπεδο της κοινωνίας μέχρι το επίπεδο των καθημερινών συνηθειών και τελετουργιών του σώματος (Murcott, 1988, σ. 12).

Το άρθρο της Douglas με τη μεγαλύτερη επιρροή πάνω στο πεδίο της διατροφής είναι το 'Deciphering a meal' (1975/1997). Αυτό το οποίο προσπάθησε να αποκρυπτογραφήσει η συγγραφέας στο εν λόγω άρθρο δεν ήταν μόνο το γεύμα, αλλά μία ολόκληρη ακολουθία γευμάτων, αναλύοντας το διατροφικό σύστημα του οίκου της, και εν τέλει καταδεικνύοντας την κωδικοποίηση των ευρύτερων κοινωνικών

δομών, της δικής της δυτικής κοινωνίας, μέσα σε αυτό. Μέσα από τη διαφοροποίηση ‘των γευμάτων’ και ‘των ποτών’, η συγγραφέας αναδεικνύει τη διαφοροποίησή τους ως προς την υλικότητά τους, στερεά δηλαδή και υγρά, ενώ συγχρόνως την κοινωνική τους διαφοροποίηση, στην οποία σηματοδοτείται η εγγύτητα και η αποδοχή. Σύμφωνα με τη συγγραφέα η παραχώρηση κάποιου γεύματος γίνεται προς τα μέλη της οικογένειας, των κοντινών φίλων και των τιμωμένων καλεσμένων, για όλους τους υπόλοιπους γνωστούς, ξένους και συναδέλφους, η από κοινού κατανάλωση τροφής, η οποία αναμφίβολα γίνεται για τη σύσφιξη των κοινωνικών σχέσεων, περιορίζεται στην κατανάλωση ποτών (Douglas, 1975/1997, σ. 40-1).

Η σημαντικότητα για το πεδίο της διατροφής του έργου της Douglas σίγουρα δεν περιορίζεται σε όσα σύντομα αναφέραμε παραπάνω, καθώς το έργο της προσφέρει αναρίθμητες ενδιαφέρουσες αναλυτικές πληροφορίες που προέκυψαν μέσα από την ενασχόλησή της με την καθημερινή ζωή και το πεδίο της διατροφής και του φαγητού. Αξίζει μόνο σε αυτό ο σημείο να αναφέρουμε, το γεγονός ότι είναι από τους πρώτους στο πεδίο της διατροφής που αναγνωρίζει ταξικές διαφορές μέσα στο ίδιο εθνικό/κοινωνικό διατροφικό σύστημα, γεγονός το οποίο απασχόλησε έπειτα αρκετούς θεωρητικούς της διατροφής, αλλά και την δική μας μελέτη και έρευνα.

### **1.ε.III. Η διατροφή στη σημειολογία του Roland Barthes**

Οποιαδήποτε αναφορά στις στρουκτουραλιστικές θεωρήσεις της διατροφής θα ήταν ανολοκλήρωτη εάν δεν συμπεριλάμβανε το έργο του Γάλλου σημειολόγου Roland Barthes. Ο Barthes τοποθετείται ισχυρά μέσα στο στρουκτουραλιστικό πλαίσιο θεώρησης, γεγονός που καταδεικνύεται και από την ορολογία την οποία χρησιμοποιεί, καθώς η θεώρηση του εντοπίζει το συμβολικό ρόλο των τροφίμων και θέτει σε υποδεέστερη μοίρα την ιστορική προοπτική της τροφικής επιλογής και των διατροφικών συνηθειών. Η σημειολογία του φαγητού κατά τον συγγραφέα, όπως τον διαβάζει η Ματάλα, είναι ο βασικός κώδικας επικοινωνίας των ανθρώπων στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, έτσι που η τροφή μέσω της συμβολικής της δύναμης συμβάλλει στην κοινωνική συνδιαλλαγή και τον προσδιορισμό των ρόλων σε καθημερινή βάση, με τους ανθρώπους να οριοθετούν την εγγύτητα και τη δεκτικότητα στις κοινωνικές σχέσεις με τους συνανθρώπους τους, μέσω των τροφών που επιλέγουν να καταναλώσουν μαζί τους (Ματάλα, 2008, σ. 33).

Όπως και στην περίπτωση της Douglas, ο Barthes καταδεικνύει πως διαφορετικά γεύματα, προς διαφορετικά πρόσωπα έχουν και διαφορετικά χαρακτηριστικά. Ένα γεύμα προς οικογενειακά πρόσωπα θα είναι σίγουρα διαφορετικό, από άποψη πολυπλοκότητας και τροφών κύρους, από ένα γεύμα που παρατίθεται για ένα σημαίνον πρόσωπο. Ένα γεύμα το οποίο παρατίθεται σε οικογενειακούς φίλους θα είναι σίγουρα διαφορετικό από το γεύμα που παρατίθεται σε νεανικές εκδηλώσεις, με το φαγητό εκεί να υπάρχει για να δηλώσει την αντίδραση και την εναντίωση προς την οικογένεια και την κουζίνα της, τις αξίες της και την εξουσία της. Το φαγητό για τον συγγραφέα σύμφωνα με την Ματάλα, είναι ένα μέσο για να παρουσιάσουμε και να υποδείξουμε στον εαυτό μας και τους άλλους, το ποιο είμαστε ή ποιοι θα επιθυμούσαμε να είμαστε κοινωνικά (Ματάλα, 2008, σ. 34).

Αναμφίβολα το πιο σημαντικό έργο του συγγραφέα στο πεδίο της διατροφής είναι το άρθρο του με τίτλο 'Για μία ψυχο-κοινωνιολογία της σύγχρονης διατροφής' (1961/2003) στο οποίο παραθέτει την άποψη του ότι το φαγητό είναι ένα σύστημα επικοινωνίας ακολουθώντας την Douglas. Για να ανακαλύψουμε τα συστατικά αυτού του συστήματος σύμφωνα με τον ίδιο, όπως διαβάζουμε και στο 'Sociology of a meal' του R.C. Wood (1995), είναι αναγκαία η παρατήρηση των προϊόντων, των τεχνικών και των συνηθειών από τις οποίες θα εξάγουμε σημασιολογικά πρότυπα, ακολουθώντας ακόμα μία φορά το γλωσσολογικό παράδειγμα. Για τον Barthes, το φαγητό σηματοδοτεί κοινωνικά νοήματα σε αυτούς που το καταναλώνουν, χωρίς όμως να προχωρά στην απόλυτη γενίκευση του ότι όλες οι κατηγορίες τροφίμων είναι σημαντικές σε συλλογικό και κοινωνικό επίπεδο, αφήνοντας έτσι κάποιες ως αντανάκλαση του προσωπικού γούστου. Το φαγητό από μόνο του όμως δεν συμβολίζει τίποτα, αντίθετα οι υποκατηγορίες των γενικών κατηγοριών των τροφών, η προετοιμασία του φαγητού και οι διαφορετικές χρήσεις του δημιουργούν τα νοήματα. Τα ατομικά και τα συλλογικά νοήματα είναι κατά αυτόν τον τρόπο το αποτέλεσμα της ανθρώπινης δραστηριότητας πάνω στην επεξεργασία, την επιλογή, την προετοιμασία και την κατανάλωση των τροφών όπως γράφει και ο Wood (1995, σ. 15).

Ο Barthes ασχολείται κυρίως με την κοινωνική παρά με την ατομική άποψη της τροφικής επιλογής και των διατροφικών συνηθειών. Τονίζει πως οι διατροφικές επιλογές ποικίλλουν ανάλογα την κοινωνική τάξη, φέρνοντας ως εμπειρικό παράδειγμα την αντίθεση της γλυκιάς σοκολάτας η οποία καταναλώνεται από τις κατώτερες κοινωνικές τάξεις με την πικρή που καταναλώνεται από τις ανώτερες, στο γαλλικό κοινωνικό πλαίσιο όπου ζούσε και μελέτησε.

Από εκεί και έπειτα, στρέφεται προς τη διαφήμιση και ειδικότερα τη διαφήμιση των τροφίμων, ως το μέσο το οποίο δημιουργεί κοινά νοήματα τα οποία μπορούν να κατηγοριοποιηθούν σε τρεις θεματικούς άξονες, όπως αναφέρονται και από τους Beardsworth και Keil. Ο πρώτος άξονας είναι ο ιστορικός, διότι για το συγγραφέα μέσα από το φαγητό μπορούν οι άνθρωποι να έχουν καθημερινή επαφή με το ιστορικό τους παρελθόν και τη συνέχιση της παράδοσής τους. Ο δεύτερος άξονας περιορίζεται στην αντίθεση ανωτερότητας και κατωτερότητας, η οποία μπορεί να είναι προσκολλημένη σε κάποια συγκεκριμένα φαγητά και τρόφιμα, όπως για παράδειγμα η αντίθεση ανάμεσα σε ανδροπρεπή και θηλυπρεπή φαγητά. Ο τρίτος και τελευταίος άξονας περιστρέφεται γύρω από την υγεία, και ειδικότερα την υγιή κατάσταση του σώματος, η οποία επιτυγχάνεται μέσα από την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών, οι οποίες σχετίζονται με την ενέργεια, τη χαλάρωση, τη δύναμη και την εγρήγορση (Beardsworth & Keil, 1997, σ. 63).

Μέσα από την παραπάνω μελέτη πάνω στις διαφημίσεις, ο συγγραφέας αναδεικνύει τις μυθολογίες που φέρουν κάποια συγκεκριμένα φαγητά και τρόφιμα, τα οποία μπορούν ακόμα και να έρχονται σε αντίθεση με τη βιολογική και επιστημονική διαιτητική άποψη για τις ίδιες τις τροφές. Πιστοποιεί έτσι, μία μετάβαση η οποία οδηγεί στη μείωση της αξίας των τροφών ως ουσία και την αναβάθμισή τους ως λειτουργία, αναγνωρίζοντας πλέον ότι η φυσική μορφή των φαγητών είναι λιγότερο σημαντική από αυτό που συμβολίζουν. Στο έργο του 'Μυθολογίες' (1957/1979) διαβάζουμε κάποιες από αυτές τις μυθολογικές αξίες οι οποίες φέρονται από τα τρόφιμα που μόλις αναφέραμε. Επί παραδείγματι στο κεφάλαιο με τίτλο 'Το κρασί και το γάλα' ο συγγραφέας αναδεικνύει ότι το κρασί για τους Γάλλους, το γάλα για τους Ολλανδούς και το τσάι για τους Άγγλους, είναι «ποτά-τοτέμ» και πάνω τους στηρίζονται διάφορων τύπων μυθολογίες σχετικές με το κοινωνικό συγκείμενο από το οποίο προέρχονται. Ανάλογα, στο κεφάλαιο 'Το μπιφτέκι' ο συγγραφέας καταδεικνύει την φυσική και ηθική ενέργεια την οποία απολαμβάνει αυτός που καταναλώνει την καρδιά του κρέατος, μαζί με τα στοιχεία της εθνικής ταυτότητας και του πατριωτισμού που ελλοχεύουν μέσα στις ίνες του.

Στην σημειολογία του Barthes, οι σκέψεις του πάνω στη διατροφή και το φαγητό, μολονότι ανολοκλήρωτες και αποσπασματικές, αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της θεώρησής του. Η θεώρηση του σχετικά με το φαγητό και τη διατροφή ως κώδικα και σύστημα επικοινωνίας, μαζί με την ανάδειξη τους ως δημιουργούς και υποστηρικτές της κοινωνικής ταυτότητας του ατόμου με βάση την τάξη, αλλά και το

φύλο, επηρέασαν αναμφίβολα τη μετέπειτα μελέτη και έρευνα του πεδίου της διατροφής. Ταυτόχρονα, μέσω της συμβολικής διάστασης που φέρουν τα τρόφιμα, με τις μυθολογίες του έθνους, της ανωτερότητας και κατωτερότητας και της υγείας οι οποίες έχουν επικαθίσει επάνω τους, ο συγγραφέας τόνισε την πρωταρχική διάσταση του συμβολικού έναντι του βιολογικού, άποψη την οποία συμμερίζεται και η ανά χειράς διατριβή.

Στην στρουκτουραλιστική προσέγγιση θα μπορούσαμε αναμφίβολα να εντάξουμε και να εξετάσουμε την εργογραφία του Pierre Bourdieu και του Claude Fischler, καθώς είναι σαφώς επηρεασμένες από τον στρουκτουραλισμό. Επειδή όμως γίνεται εκτεταμένη αναφορά τους σε άλλα κεφάλαια της παρούσας διπλωματικής και η θεώρησή τους πιστεύουμε πως καλύπτεται επαρκώς σε αυτά, θα προχωρήσουμε κατ' ευθείαν στις θεωρήσεις, σχετικά με τη διατροφή, του πολιτισμικού υλισμού.

### **1.στ. Οι θεωρήσεις του πολιτισμικού υλισμού στη διατροφή**

Σε αντίθεση με τον στρουκτουραλισμό που προκρίνει τις πολιτισμικές και συμβολικές παραμέτρους ως επικρατέστερες τη διαμόρφωση των διατροφικών επιλογών και συνηθειών του ανθρώπου, βρίσκουμε ένα σύνολο προσεγγίσεων, τις οποίες μπορούμε να τις εντάξουμε κάτω από τον τίτλο του πολιτισμικού υλισμού. Μειονέκτημα των στρουκτουραλιστικών προσεγγίσεων αποτελεί η επικέντρωσή τους στο συμβολικό, στους κώδικες και στα νοήματα, με άλλα λόγια στη δημιουργία ενός κόσμου ιδεών πέρα από τον πραγματικό υλικό κόσμο, έτσι για πολλούς οι παραπάνω εξεταζόμενες θεωρήσεις τείνουν στον ιδεαλισμό. Η εναλλακτική θεωρητική πρόταση, η οποία αντιτίθεται στον ιδεαλισμό των στρουκτουραλιστών, υπογραμμίζοντας τη σημασία των πρακτικών γεγονότων και της υλικής διάστασης της ζωής, κατατίθεται μέσα από τις θεωρήσεις του πολιτισμικού υλισμού (Ματάλα, 2008, σ. 43).

Οι προσεγγίσεις που θα επιχειρήσουμε να παρουσιάσουμε σε αυτό το μέρος της εργασίας μας, μοιράζονται την αντίθεσή τους προς τη στρουκτουραλιστική παράδοση και μολονότι αναμφίβολα μοιράζονται κοινούς θεωρητικούς τόπους, δημιουργήθηκαν κυρίως ως αντίδραση προς αυτή. Καμία προσέγγιση του πολιτισμικού υλισμού βέβαια δεν αρνείται τη δύναμη των συμβολικών νοημάτων, όπως διαβάζουμε στους Mennell, Murcott και Van Otterloo, τα οποία εναποτίθενται στη διατροφή και στο φαγητό, σχετικά με τη διαμόρφωση και τη διαχείριση των κοινωνικών συμπεριφορών, ούτε αρνείται να αναγνωρίσει ότι, μολονότι με μεταφυσική χροιά, το έργο του Levi-Strauss



κατάφερε μία επιτυχημένη σύνδεση ανάμεσα στην μαγειρική και την αντίθεση φύση – πολιτισμός. Μολονότι η μαγειρική, «αναντίρρητα έχει παίξει ένα πολύ σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη των διανοητικών δυνατοτήτων του ανθρώπου» αλλά και των ευρύτερων κοινωνικών εξελίξεων, «οι προσεγγίσεις του πολιτισμικού υλισμού όμως την τοποθετούν και την εξετάζουν με τελείως διαφορετικό τρόπο» όπως θα δούμε, «από τη μονομερή διανοητική ανάλυση του Levi-Strauss» (Mennell, Murcott και Van Otterloo, 1992, σ. 15). Την παρουσίαση των θεωρήσεων του πολιτισμικού υλισμού θα ξεκινήσουμε με το έργο του Marvin Harris.

### **1.στ.Ι. Η οικολογική προσέγγιση των τροφικών επιλογών από τον Marvin Harris**

Παρόμοια με την Douglas την οποία αναφέραμε παραπάνω, ο Αμερικανός ανθρωπολόγος Marvin Harris εξέτασε την κοινωνική σημασία των ανθρώπινων διατροφικών συνηθειών καθ' όλη τη διάρκεια της εργογραφίας του, όμως η θεώρηση του ήταν εκ διαμέτρου αντίθετη από εκείνην η οποία υιοθετούσε την στρουκτουραλιστική προσέγγιση. Πράγματι στα περισσότερα βιβλία του, στα οποία ασχολείται σχεδόν εξ ολοκλήρου με το φαγητό, εκπροσωπεί μία καθαρά αντιθετική άποψη εναντίον του ιδεαλισμού που ενυπάρχει στους στρουκτουραλιστές.

Ο Harris, σύμφωνα με την Ματάλα, υποστήριξε πως οι διατροφικές επιλογές είναι προϊόν της αλληλεπίδρασης των ανθρώπινων κοινωνιών με το φυσικό περιβάλλον και ότι θα πρέπει να μελετηθούν σε αυτό το ολιστικό πλαίσιο. Οι βιολογικοί, ψυχολογικοί, περιβαλλοντικοί, τεχνολογικοί, πολιτικοί και οικονομικοί παράγοντες, επιδρούν εξίσου πάνω στις διατροφικές επιλογές και στα φαγητά τα οποία καταναλώνονται σε κάθε ιστορικό πλαίσιο. Μολονότι η πολιτισμική οικολογία του Harris δεν αρνείται τη συμβολική δύναμη της τροφής, προτείνει ότι πίσω από τη συμβολική διάσταση της διατροφής και του φαγητού βρίσκονται η βιολογική, οικολογική και οικονομική πραγματικότητα της ανθρώπινης καθημερινότητας. Οποιαδήποτε συμβολικά και κοινωνικά νοήματα και να εναποτίθενται πάνω στο φαγητό, είναι βέβαιο ότι ο άνθρωπος πρέπει ταυτόχρονα να καλύψει και τις βασικές διατροφικές και βιολογικές του ανάγκες (Ματάλα, 2008, σ. 43-4).

Το φαγητό για τον συγγραφέα πράγματι μεταφέρει αισθητικά και συμβολικά νοήματα και μηνύματα, η αντίθεσή του όμως προς την στρουκτουραλιστική παράδοση βασίζεται στην πρωτοκαθεδρία της υλικής διάστασης. «Για να θρέψει τον κοινωνικό νου, το φαγητό πρέπει πρώτα να θρέψει το κοινωνικό στομάχι» έχει γράψει παλιότερα

ο ίδιος όπως διαβάζουμε στο Wood (1995, σ. 25) και στη Murcott (1988, σ. 18). Η παραπάνω παραδοχή οδηγεί τον Harris, σύμφωνα με τον Wood, στο να διατυπώσει πως οι διατροφικές επιλογές μιας κοινωνίας, έχουν επιλεγεί διότι προσφέρουν τη πιο σταθμισμένη ισορροπία ανάμεσα στα πρακτικά οφέλη και το κόστος παραγωγής. Η σχέση ανάμεσα στο κόστος παραγωγής και το πρακτικό όφελος για τις τροφές, μπορεί για παράδειγμα να ιδωθεί και οικονομικά, δηλαδή για το εάν συμφέρει η παραγωγή ενός προϊόντος γενικά, ή έναντι κάποιου άλλου υποκατάστατου ή στο εάν η συγκεκριμένη παραγωγή θα είναι αποδοτική στο συγκεκριμένο οικοσύστημα της περιοχής. (Wood, 1995, σ. 25).

Με άλλα λόγια, οι διατροφικές επιλογές γίνονται από τις κοινωνίες βάσει του εάν τα πλεονεκτήματα υπερτερούν των μειονεκτημάτων σε τρεις επικαλυπτόμενες σφαίρες: στο μόχθο και την εργασία η οποία χρειάζεται για να παραχθεί το φαγητό, το συγκριτικό κόστος ανάμεσα στους διάφορους τύπους τροφίμων και τα σχετικά πλεονεκτήματα από άποψη θρεπτικής αξίας που παρουσιάζει η κάθε τροφή σε σχέση με τις εναλλακτικές της. Ταυτόχρονα όμως ο συγγραφέας κατά την Murcott, δεν φτάνει ποτέ στην απόλυτη διατύπωση ότι επειδή, η πρακτική προσέγγιση του έχει βάσιμη λογική, όλες οι διατροφικές επιλογές θα πρέπει να εξετάζονται με αυτόν τον τρόπο. Αντίθετα επιχειρεί απλά να συμπεριλάβει το οικολογικό και διατροφικό συγκείμενο στην εξέταση των διατροφικών επιλογών. Επιχειρεί να παρουσιάσει μία λιγότερο απόλυτη, σε σχέση με τη συμβολική προσέγγιση, θέτοντας ωστόσο το ερώτημα του «ποια προσέγγιση οφείλει να έρχεται πρώτη;», η υλιστική ή η συμβολική. Το να αποδώσουν οι κοινωνιολογικές και ανθρωπολογικές μελέτες στα νοήματα και στα μηνύματα προτεραιότητα έναντι της υλικότητας, θα μας οδηγούσε στην, κατά τον συγγραφέα, αποτυχημένη κατασκευή θεωρήσεων για τη διαχείριση των πρακτικών προβλημάτων της πρόληψης και της διανομής που θα αντιμετωπίσει η ανθρωπότητα στο όχι και τόσο μακρινό μέλλον (Murcott, 1988, σ. 17-9).

Ο Harris ασχολήθηκε ιδιαίτερα στη βιβλιογραφία του με την προτίμηση στην κατανάλωση του κρέατος, αλλά αντίθετα από τους στρουκτουραλιστές αναζήτησε την κοινωνική σημασία αυτής της προτίμησης στον υλικό και βιολογικό κόσμο και όχι στο συμβολικό, όπως έκανε παραδείγματος χάρι ο Barthes. Για το συγγραφέα η εξαπλωμένη προτίμηση στο κρέας αναμφίβολα δεν μπορεί να είναι τυχαία, οπότε τα ζωικά τρόφιμα θα πρέπει αναγκαστικά να παίζουν ένα ιδιαίτερο ρόλο στη θρεπτική φυσιολογία του ανθρώπου. Όπως αναφέρει η Murcott, ο συγγραφέας χωρίς να υποπίπτει στην πρόταση κάποιου απλουστευτικού γενετικού προγραμματισμού ο

οποίος μας οδηγεί στην κατανάλωση κρέατος, όπως το ένστικτο στα ζώα θηρευτές, οδηγείται στο συμπέρασμα ότι η φυσιολογία του ανθρώπινου οργανισμού και η πεπτική του ικανότητα παρέχουν την απαραίτητη προδιάθεση, η οποία οδήγησε στο να μάθουμε κοινωνικά να προτιμάμε την κατανάλωση κρέατος από την κατανάλωση φυτικών προϊόντων (Murcott, 1988, σ. 16).

Ένα από τα θέματα που κέντρισαν το ενδιαφέρον και τη μελέτη του Harris, σχετικά με την κατανάλωση ζωικών τροφίμων, ήταν το ταμπού της Ιερής αγελάδας στον ινδουισμό και η αποστροφή προς το χοιρινό κρέας, του βδελυρού χοίρου, από τον μουσουλμανικό και εβραϊκό κόσμο. Αναφορικά με την ιερή αγελάδα του ινδουισμού, υποστήριξε πως η απαγόρευση της θανάτωσης των βοοειδών στην περιοχή, δεν είναι κατά τα φαινόμενα απλά ένα παράλογο έθιμο, αλλά μία εύστοχη διατροφική επιλογή προς την αποτελεσματικότερη διαχείριση των φυσικών πόρων, η οποία αργότερα μετεξελίχθηκε και σε θρησκευτική επιταγή. Η θεσμοθέτηση του ταμπού που απέτρεπε τη σφαγή και κατανάλωση των βοοειδών, έγινε αρχικά χάρη στην ανάγκη για επιβίωση τους διότι ήταν απαραίτητα για τις αγροτικές εργασίες, εξασφαλίζοντας έτσι την βιωσιμότητα της τοπικής γεωργίας. Τέλος, σχετικά με την απόρριψη της κατανάλωσης χοιρινού κρέατος από τους Μουσουλμάνους, τους Εβραίους και κάποιες δυναστείες των Αιγυπτίων, μολονότι φαινομενικά πρόκειται για μία ακόμη μη ορθολογική θρησκευτική επιβολή, μέσα από την ιστορική, οικολογική και οικονομική μελέτη του συγγραφέα, αναδύθηκαν εξίσου ορθολογικές και οικολογικές διαστάσεις αυτής της διατροφικής επιλογής (Harris, 1987/1989 και 1997).

### **1.στ.Π. Οι ‘υψηλές’ και ‘χαμηλές’ κουζίνες στην ανθρωπολογία του Jack Goody**

Ο βρετανός ανθρωπολόγος Jack Goody είναι ένας από τους δύο θεωρητικούς που μαζί με τον Mennell, τον οποίο θα δούμε στην συνέχεια, απασχολούνται με το σύνολο μιας κουζίνας, αντί να επικεντρώνονται στη μελέτη των επιμέρους διατροφικών επιλογών. Για τον συγγραφέα σύμφωνα ακόμα μια φορά με την Murcott, η δυναμική της ιστορίας παράλληλα με τη συγκριτική εξέταση των πολιτισμών, θα πρέπει να ενσωματωθούν στην ανθρωπολογική προσέγγιση των διατροφικών συνηθειών ώστε να πλησιάσει το ιδανικό κατ’ αυτόν, επιστημονικό αποτέλεσμα της συγκριτικής κοινωνιολογίας. Με αυτόν τον τρόπο η ολότητα της ανθρώπινης κοινωνίας και ιστορίας ενσωματώνεται στη μελέτη των διατροφικών συνηθειών. Μολονότι ο Goody στέκεται κριτικά απέναντι στις στρουκτουραλιστικές θεωρήσεις, δεν

υποβαθμίζει τη σημασία των παρατηρήσεων τους πάνω στη σημαντικότητα των νοημάτων και των κωδικοποιημένων μηνυμάτων που ενυπάρχουν στη διατροφή και το φαγητό. Αντίθετα, ο ίδιος επιχειρεί να αναπτύξει μία προσέγγιση η οποία θα λειτουργεί ως συμπληρωματική της στρουκτουραλιστικής θεώρησης, η οποία δεν θα δίνει την πρωτοκαθεδρία σε καμία διάσταση της διατροφής, ούτε την υλιστική ούτε και τη συμβολική (Murcott, 1988, σ. 25).

Για το συγγραφέα οι επεξηγήσεις των διατροφικών συνηθειών μπορούν να αναπτυχθούν μέσω της παρατήρησης και ανεύρεσης κοινών στοιχείων στις καθημερινές πρακτικές που σχετίζονται με τη διατροφή, μέσα σε ένα ευρύτερο κοινωνικό πλαίσιο το οποίο θα εγκολπώνει τις δομικά ταξικές και έμφυλες διαφοροποιήσεις της κοινωνίας. Αφού κατά τα φαινόμενα, το φαγητό και διατροφή «συνδέεται με τα μέσα παραγωγής των υλικών αγαθών, η ανάλυση της μαγειρικής θα πρέπει αναγκαστικά να σχετίζεται με τη διανομή της δύναμης και της εξουσίας στην οικονομική, κοινωνική και πολιτική σφαίρα», γράφει ο ίδιος, στο κεντρικό για τη θεματική της διατροφής σύγγραμμά του, με τίτλο: 'Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology' (Goody, 1982, σ. 37). Η παραπάνω παραδοχή αναπτύσσεται περαιτέρω στο ίδιο σύγγραμμα όπου και οδηγεί τον συγγραφέα στο να μελετήσει: τα τρόφιμα που είναι διαθέσιμα σε κάθε γεωγραφική περιοχή, την οικονομική και πολιτική οργάνωση η οποία συνδέεται με το ποιος, πόσο, πότε και με ποιον θα εργαστεί για την παραγωγή τροφίμων, τις τεχνολογίες που είναι διαθέσιμες στην παραγωγή και στην κατανάλωση των τροφών και ούτω καθεξής.

Κεντρικό ερώτημα που διατρέχει την ολότητα του προαναφερόμενου έργου, είναι το γιατί και κάτω από ποιες προϋποθέσεις δημιουργούνται 'υψηλές' και 'χαμηλές' κουζίνες σε κάποιες κοινωνίες ενώ σε άλλες όχι. Ο Goody παρατηρεί και μελετά τη συνύπαρξη σε κάποιες κοινωνίες, δύο διαφορετικών εθνικών κουζινών, μία των ανώτερων κοινωνικών τάξεων, της ελίτ και μία των κατώτερων κοινωνικών τάξεων, των χωρικών. Αρχικά περιορίζει την μελέτη του σε δύο φυλές στην Γκάνα της Αφρικής, όπου και διεξήγαγε ανθρωπολογική έρευνα πεδίου, οι οποίες παρότι διακρίνονται από σημαντικές διαφορές στην κοινωνική δομή τους γενικότερα, οι διατροφικές συνήθειες και οι κουζίνες τους είναι εκπληκτικά όμοιες χωρίς να αναγνωρίζεται κάποια ιδιαίτερη διαφοροποίηση στην μαγειρική δραστηριότητα, ούτε σε περιοδική βάση, ούτε στις τελετουργίες και τις εορταστικές εκδηλώσεις, ούτε σε σχέση με την κοινωνική διαστρωμάτωση της κάθε κοινωνίας (Goody, 1982, σ. 96).

Για να απαντήσει το παραπάνω ερώτημα ο συγγραφέας στρέφεται στην ανάλυση και μελέτη κοινωνιών στις οποίες η διαφοροποίηση ανάμεσα στις δύο κουζίνες είναι ορόσημο, όπως είναι η αρχαία αιγυπτιακή, η ινδική, η κινεζική και οι κουζίνες του συγχρόνου δυτικού κόσμου. Οι απαντήσεις που δίνει ο συγγραφέας βασίζονται αρχικά στη διαφοροποίηση των ‘ιερατικών’ κοινωνιών όπως αυτές της Αφρικής και των ‘ιεραρχικών’ κοινωνιών,<sup>1</sup> της Ινδίας, της Κίνας και της Δύσης. Έπειτα, προσπαθεί να συμπεριλάβει στην απάντησή του, την επισήμανση διαφορών ανάμεσα σε κοινωνικό-πολιτισμικές οργανώσεις, οι οποίες σχετίζονται με την επιλογή συγκεκριμένων τύπων αγροτικής παραγωγής και τη χρήση διαφορετικών εργαλείων.

Τέλος, ο συγγραφέας στην προσπάθεια κατανόησης του παράδοξου της συνύπαρξης ή μη δύο εθνικών κουζινών, επιδεικνύει τις διαφορές στην οργάνωση του νοικοκυριού και τη δομή της οικογένειας στις διαφορετικές κοινωνίες. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω της παρατήρησης ότι ακόμα και στις πιο ανεπτυγμένες αφρικανικές κοινωνίες η εργασία σχετικά με το φαγητό και την κουζίνα σε όλα τα κοινωνικά επίπεδα καταβάλλεται από τις γυναίκες, ενώ αντίθετα στις διαφοροποιημένες κοινωνικά και διατροφικά κοινωνίες η προετοιμασία του φαγητού για την ελίτ και την αριστοκρατία γίνεται από άνδρες επαγγελματίες, ενώ στις κατώτερες κοινωνικές ομάδες η διατροφή αποτελεί αποκλειστική ενασχόληση του γυναικείου φύλου. Από τα παραπάνω εύκολα συμπεραίνουμε ότι η θεώρηση του Goody επηρέασε σε μεγάλο βαθμό όχι μόνο τη μελέτη του πεδίου της διατροφής αλλά και τη μελέτη των έμφυλων διακρίσεων μέσα από τον μαρξικό φεμινισμό.

### **1.στ.ΙΙΙ. Η εξελικτική κοινωνιολογία του Stephen Mennell και ο Norbert Elias**

Ο Stephen Mennell είναι και ο μοναδικός θεωρητικός που εξετάζουμε στο παρόν κεφάλαιο, ανάμεσα στην πλειάδα των θεωρητικών οι οποίοι ασχολήθηκαν με το θέμα της διατροφής, ο οποίος προέρχεται από τον επιστημονικό κλάδο της Κοινωνιολογίας. Το διαφορετικό επιστημονικό του υπόβαθρο είναι μάλλον και αυτό που τον ώθησε στη σχεδόν ολοκληρωτική απόρριψη των στρουκτουραλιστικών προσεγγίσεων, οι οποίες κατά κύριο λόγο βασίζονται στο επιστημονικό παράδειγμα της κοινωνικής ανθρωπολογίας. Πέρα από την απόρριψη της σημαντικότητας που προκρινόταν στα σύμβολα, έναντι της ύλης καθαυτής, ο Mennell απορρίπτει τις

---

<sup>1</sup> Οι όροι που χρησιμοποιεί ο συγγραφέας είναι ‘hieratic’ και ‘hierarchical’ αντίστοιχα.

στρουκτουραλιστικές ανθρωπολογικές θεωρήσεις για την τάση που έχουν να εξομαλύνουν τις κοινωνικές ανισότητες και να υπερβάλλουν προς την ομοιομορφία των κοινωνιών.

Για τον συγγραφέα σύμφωνα με την Murcott, οι επεξηγήσεις των τροφικών επιλογών θα πρέπει να έρθουν από ένα διαφορετικό εναρκτήριο σημείο και αντί να θέτουμε την ερώτηση για ποιο λόγο οι άνθρωποι παρουσιάζουν αυτές τις διατροφικές συνήθειες, αντιπροτείνει το ερώτημα του «με ποιον τρόπο και σε ποιες συνθήκες έτυχε να εκπαιδευτούν», να κάνουν τις συγκεκριμένες επιλογές (Murcott, 1988, σ. 30), διότι σύμφωνα με τον ίδιο «ο ουρανίσκος εκπαιδεύεται» και «η γέυση και η όσφρηση υπόκεινται στην κυριαρχία του πολιτισμικού παράγοντα» (Mennell, 1985/2003, σ. 113). Θέτοντας το ερώτημα με ποιον τρόπο οι άνθρωποι επέλεξαν να εκφράσουν τη μία ή την άλλη διατροφική επιλογή, ο συγγραφέας επικεντρώνεται στο σύμπλεγμα των κοινωνικών και φυσικών περιορισμών και δυνατοτήτων, οι οποίες μορφοποιούν τις ζωές των ανθρώπων σε κάθε ιστορική περίοδο.

Ειδικότερα, ο Mennell ακολουθεί το επιστημονικό παράδειγμα του Norbert Elias όπως αυτό διατυπώθηκε στο έργο του με τίτλο: 'Η διαδικασία του πολιτισμού' (1939/1997) τονίζοντας πως το γούστο, στη διατροφή, διαμορφώνεται μέσα από τον ίδιο τρόπο με τον οποίο ο Elias υπέδειξε πως διαμορφώνεται και η προσωπικότητα. Το συγκεκριμένο βιβλίο ασχολείται κατά κύριο λόγο με την ανάλυση της ιστορίας της πολιτισμικής μορφοποίησης της προσωπικότητας και των κοινωνιών, από τον Μεσαίωνα μέχρι τις βιομηχανικές κοινωνίες της νεωτερικότητας, ενώ η συμπεριφορά στο τραπέζι είναι ένας από τους κεντρικούς θεματικούς και ερευνητικούς άξονες από τους οποίους ο Elias εξάγει τα συμπεράσματά του. Σύμφωνα με τον Elias, ο εξωστρεφής και βίαιος χαρακτήρας του Μεσαίωνα, οδηγείτε μέσα από τη νεωτερική διαχείριση του συναισθήματος, του αυτοελέγχου και του αυτοπεριορισμού, στην κοινωνική ειρήνευση, η οποία επιβάλλεται από την μετάβαση από την φεουδαρχία στο νεωτερικό έθνος κράτος. Αυτό το οποίο ο Mennell δανείζεται από την κοινωνιολογική θεώρηση του Elias σύμφωνα με την Murcott είναι το ότι, οι υλικές και κοινωνικές δυνάμεις διαμορφώνουν την έκφραση των συναισθημάτων ως εκδηλώσεις του τρόπου ζωής, των καλών τρόπων και του γούστου, και έπειτα το εφαρμόζει στη μελέτη των διατροφικών επιλογών και των διαφορετικών μαγειρικών παραδόσεων (1988, σ. 31).

Η μετάβαση από το φεουδαρχικό σύστημα στο νεωτερικό έθνος κράτος για τον Mennell, όρισε και την παράλληλη μετάβαση από τις μεσαιωνικές ακρότητες της πείνας και της υπερβολής, στην έμφαση πάνω στις διακρίσεις μέσω 'των καλών

τρόπων' κατά τη διάρκεια του γεύματος. Αναλυτικότερα, κατά τη διάρκεια αυτής της κοινωνικής μετάβασης στη Δύση, η παραγωγή, η προσφορά και η σιγουριά των τροφικών προμηθειών βελτιώθηκε αισθητά, με αποτέλεσμα μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού να έχει καλύτερη πρόσβαση σε τρόφιμα και να μπορεί να μιμηθεί τις διατροφικές συνήθειες της ελίτ (Mennell, 1997, σ. 324-6). Χάνοντας με αυτόν τον τρόπο οι ανώτερες τάξεις την διακριτική τους ισχύ, αυτή η οποία εκφραζόταν μέσα από την υπερβολική κατανάλωση τροφής, αφού μειώθηκε η απόσταση στην κατανάλωση ανάμεσα σε εκείνους και τις κατώτερες κοινωνικές τάξεις, υιοθέτησαν έναν αυστηρότερο εσωτερικό αυτοέλεγχο, ο οποίος τους διαχώριζε και πάλι από τους βαρβάρους τρόπους των πληβείων, καθώς και διατροφικές συνήθειες με έμφαση στην ανώτερη ποιότητα (Mennell, 1997, σ. 327-8). Γεγονός, που αργότερα επηρέασε όλες τις κοινωνικές τάξεις και οδήγησε στο πρότυπο απόρριψης της παχυσαρκίας, ιδιαίτερα από το γυναικείο πληθυσμό, στην κοινωνική πίεση για τον αυτοπεριορισμό των ανθρώπινων αναγκών και τέλος συνδέθηκε με τις διατροφικές διαταραχές.

Αναμφίβολα, η εξελικτική κοινωνιολογική θεώρηση του Mennell έπαιξε σημαίνοντα ρόλο στη μελέτη του πεδίου της διατροφής, και πιθανότατα η παραπάνω σύντομη αναφορά να την αδικεί. Το ζήτημα των διατροφικών συνηθειών και του φαγητού, όχι μόνο είναι κεντρικό στη θεώρηση του συγγραφέα, αλλά ταυτόχρονα είναι και αυτό που επιτάσσει το επιστημονικό πλαίσιο και την μεθοδολογία, βάση των οποίων θα πρέπει οι διατροφικές συνήθειες να μελετώνται από την Κοινωνιολογία και την κοινωνιολογική έρευνα.

### **1.ζ. Επισκόπηση**

Σκοπός αυτού του πρώτου κεφαλαίου, υπήρξε η δημιουργία θεωρητικού υπόβαθρου μέσα από μία σύντομη ανασκόπηση των θεωρητικών προσεγγίσεων που ασχολήθηκαν με το πεδίο της διατροφής και του φαγητού. Αυτή η κριτική ανασκόπηση θεωρούμε πως ήταν απαραίτητη, όχι μόνο για να μας εισάγει στη θεματική της κοινωνιολογίας της διατροφής αλλά και σαν θεωρητικό ευρετήριο, το οποίο θα μας βοηθήσει στη μετέπειτα κατανόηση των συγχρόνων θεωρήσεων για την διατροφή, όπως αυτές παρουσιάζονται στα επόμενα κεφάλαια, καθώς και στην κατηγοριοποίηση και στην εξαγωγή συμπερασμάτων από τα ερευνητικά δεδομένα, όπως αυτά αναδύθηκαν από την ερευνητική διαδικασία της παρούσας μελέτης.

Αφού παρατηρήσαμε και προσπαθήσαμε να εξηγήσουμε τις δυσκολίες που θέτει το πεδίο της διατροφής, προτείναμε αρχικά ένα ορισμό της κοινωνιολογίας της διατροφής και παράλληλα την εξειδικευμένη και ταυτόχρονα πολύ-επιστημονική προσέγγιση για τη μελέτη αυτού του πολυσχιδούς πεδίου. Έτσι, παρουσιάσαμε τις θεωρήσεις των κλασικών της κοινωνιολογίας και της ανθρωπολογίας, όπου αυτές σχετίζονται με τη διατροφή και το φαγητό και οδηγηθήκαμε στη μελέτη των λειτουργιστικών ανθρωπολογικών θεωρήσεων οι οποίες ήταν σαφώς επηρεασμένες από τον κοινωνιολογικό λειτουργιστικό ρεύμα. Έπειτα, επιχειρήσαμε να παρουσιάσουμε τις στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις των Levi-Strauss, Douglas και Barthes, από κοινού με τις προσεγγίσεις που δύναται να τοποθετηθούν κάτω από τον τίτλο του πολιτισμικού υλισμού, των Harris, Goody και Mennell, οι οποίες προκλήθηκαν ως εναντίωση στον ιδεαλισμό των στρουκτουραλιστών. Αμφότερες οι παραπάνω θεωρητικές παραδόσεις, του στρουκτουραλισμού και του πολιτισμικού υλισμού, επηρέασαν βαθύτατα την σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία του πεδίου της διατροφής και συνάμα την παρούσα μελέτη.

Μέσα από αυτή την αναμφίβολα σύντομη παρουσίαση, πιστεύουμε πως θέσαμε τα θεωρητικά θεμέλια της επιστημονικής μελέτης του πεδίου της διατροφής, ενώ εκ παραλλήλου δημιουργήσαμε την απαραίτητη θεωρητική βάση, για τη παρουσίαση των θεωρήσεων οι οποίες συσχετίζουν την κοινωνική ταυτότητα με τις διατροφικές επιλογές του ατόμου που θα επιχειρήσουμε στο επόμενο κεφάλαιο, αλλά και για την επεξεργασία και κατανόηση των ερευνητικών μας δεδομένων, όπως αυτή θα μας απασχολήσει στο ερευνητικό μέρος της παρούσας διπλωματικής.



## ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ – ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ

### Κεφάλαιο Δεύτερο

#### Διατροφικές Συνήθειες και Κοινωνική Ταυτότητα

##### 2.α. Θεωρητική επανεστίαση και εμβάθυνση

Μετά την παρουσίαση του πρώτου κεφαλαίου, των θεωρήσεων οι οποίες ασχολήθηκαν με το πεδίο της διατροφής γενικότερα, σε αυτό το δεύτερο κεφάλαιο θα επιχειρήσουμε να εστιάσουμε τη μελέτη μας στις θεωρήσεις που συσχετίζουν τις διατροφικές συνήθειες με την κοινωνική ταυτότητα, θέμα το οποίο αποτελεί και την κεντρική θεματική της εργασίας μας. Θα προσπαθήσουμε εδώ να δημιουργήσουμε το απαραίτητο και συνάμα εξειδικευμένο θεωρητικό υπόβαθρο το οποίο θα μας χρειαστεί εν συνεχεία στην επεξεργασία των ερευνητικών δεδομένων και στην εξαγωγή συμπερασμάτων.

Αρχικά, θα κινηθούμε προς τη μελέτη της σχέσης ανάμεσα στην κατανάλωση και την κοινωνική ταυτότητα, μέσα από τις θεωρίες τριών σημαντικών συγγραφέων της κοινωνικής θεωρίας όπως αυτές έχουν ταξινομηθεί από τον Alan Warde. Έπειτα, θα προχωρήσουμε σε ακόμα μεγαλύτερη εμβάθυνση του θέματος, δηλαδή στις θεωρήσεις που συσχετίζουν καθαρά πλέον τις διατροφικές συνήθειες με την κοινωνική ταυτότητα, κυρίως μέσα από την εργογραφία των Claude Fischler και Roy Wood, δύο από τους σημαντικότερους συγγραφείς για το πεδίο της διατροφής. Το προτελευταίο μέρος αυτού του κεφαλαίου είναι αφιερωμένο στη θεωρητική προσέγγιση του Γάλλου κοινωνιολόγου Pierre Bourdieu, στη δημιουργία ταυτότητας και τη διάκριση των ατόμων, καθώς και στο με ποιον τρόπο αυτά εκφράζονται στην καλαισθητική κρίση και στην κατανάλωση αγαθών. Τέλος, θα προσπαθήσουμε να αναδείξουμε τις προεκτάσεις και τις παραμετροποιήσεις, τις οποίες μπορεί να λάβει η θεώρηση της *διάκρισης* ώστε να εναρμονιστεί με τις σύγχρονες κοινωνικές συνθήκες.

Μέσα από την προσέγγιση την κατανάλωσης, των διατροφικών επιλογών, των στοιχείων που μπορούμε να εξαγάγουμε από την πολύ-επίπεδη ανάλυση των γευμάτων και τη διάκριση προς τις τροφικές και μη καταναλωτικές επιλογές, τις οποίες επιβάλουν οι διάφοροι τύποι κεφαλαίου που κατέχει ένα άτομο, πιστεύουμε πως θα αναδειχθεί το κατά πόσο οι καταναλωτικές επιλογές μας κατασκευάζονται από τα κοινωνικά χαρακτηριστικά μας, αλλά και με ποιον τρόπο η κοινωνική και ατομική ταυτότητα του

ατόμου μπορεί να αναδυθεί μέσα από την παρατήρηση των καθημερινών διατροφικών συνηθειών.

## **2.β. Κατανάλωση και δημιουργία κοινωνικής ταυτότητας**

Στο επιστημονικό άρθρο του Alan Warde με τίτλο: 'Consumption, identity - formation and uncertainty' (1994), μπορούμε να διαβάσουμε ότι οι καταναλωτικές επιλογές είναι δυνατόν να επηρεάσουν την αίσθηση των ανθρώπων για τον ίδιο τους τον εαυτό. Ο συγγραφέας επιχειρεί μέσα από την παρουσίαση των θεωριών του Ulrich Beck του Antony Giddens και του Zygmunt Bauman να στοιχειοθετήσει, αντίθετα με την κυρίαρχη άποψη της κοινωνικής ψυχολογίας, ότι η ταυτότητα κατασκευάζεται μέσα από προσωπική εργασία και ότι η κατανάλωση αγαθών είναι κεντρική στην ανοικοδόμηση της εικόνας του εαυτού μας που μοιραζόμαστε με τους άλλους (Warde, 1994, σ. 877).

Κοινό θέμα στους παραπάνω θεωρητικούς, αναγνωρίζει ο συγγραφέας ότι είναι η άποψη ότι τα άτομα στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, ορίζουν τους εαυτούς τους μέσα από τα μηνύματα τα οποία μοιράζονται με τους άλλους, σχετικά με τα αγαθά και τις πρακτικές που κατέχουν και επιδεικνύουν. Με άλλα λόγια, ότι τα άτομα χειραγωγούν και διαχειρίζονται την εμφάνιση και την εικόνα τους, με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργούν και διατηρούν την προσωπική τους ταυτότητα μέσα από την κατοχή και κατανάλωση αγαθών. «Σε ένα κόσμο όπου υπάρχει διαθέσιμος ένας αυξανόμενος αριθμός ανέσεων για να λειτουργήσει σαν σκηνικό αυτής της διαδικασίας, η ταυτότητα γίνεται περισσότερο από ποτέ ζήτημα της προσωπικής επιλογής και της εικόνας του εαυτού» (Warde, 1994, σ. 878).

Μέσα από την θεωρία του Beck για την αντανakλαστική νεωτερικότητα, ο Warde, επιτυγχάνει να καταδείξει ότι άτομα που ανήκουν σε ίδια κοινωνική τάξη, με την παραδοσιακή έννοια, μπορούν πλέον να ταυτίζονται με διαφορετικούς τρόπους ζωής, υποκουλτούρες, κοινωνικούς δεσμούς και ταυτότητες, με αποτέλεσμα να μην μπορούμε πλέον να κατανοήσουμε τις προσωπικές σχέσεις, απόψεις και ιδέες του ατόμου, γνωρίζοντας μόνο την ταξική του προέλευση. Όπως μας γράφει ο Warde, για τον Beck τα άτομα έχουν ανταλλάξει τους παραδοσιακούς δεσμούς και τις κοινωνικές δομές, όπως η κοινωνική τάξη και η οικογένεια, με δευτερεύοντες οργανισμούς οι οποίοι τα οδηγούν στην πλήρη εξατομίκευση και τα κάνουν να εξαρτώνται από τη μεταβλητότητα της μόδας, της κοινωνικής πολιτικής, των οικονομικών κύκλων και της

αγοράς, χάνοντας έτσι τον ατομικό έλεγχο που είχε παραδοσιακά το άτομο στη δημιουργία της ταυτότητάς του. Μέσα από την εξατομίκευση τώρα, επέρχεται η εξάρτηση από την αγορά σε όλα τα επίπεδα ζωής και ταυτόχρονα το άτομο γίνεται προσωπικά υπεύθυνο, μέσω των καταναλωτικών επιλογών του, για το ποιος είναι και το ποια κοινωνική ταυτότητα θα προσεταιριστεί (Warde, 1994, σ. 879).

Εκ παραλλήλου, ο Warde αναγνωρίζει στη θεωρία του Giddens για τη νεωτερικότητα, την ανάλυση πάνω στις δυσκολίες τις οποίες αντιμετωπίζει το άτομο για την διατήρηση της κοινωνικής του ταυτότητας, στην ύστερη νεωτερικότητα. Κατά τον Giddens σύμφωνα πάντα με τον Warde, κυρίαρχο χαρακτηριστικό της μοντέρνας εμπειρίας είναι η διατήρηση της ταυτότητας μέσα από την κατασκευή μιας συνεκτικής αφήγησης αναφορικά με τον εαυτό μας. Με αυτόν τον τρόπο, η προσωπική επιλογή καθίσταται κυρίαρχη και η προτεραιότητα τοποθετείται στον επιλεγμένο τρόπο ζωής, ο οποίος μπορεί να αναγνωριστεί σε ένα σύνολο πρακτικών τις οποίες το άτομο αποδέχεται και χρησιμοποιεί, όχι μόνο γιατί ικανοποιεί τις ανάγκες του αλλά και γιατί το εξυπηρετούν στην υλοποίηση της επιλεγμένης από το άτομο αφήγησης, που εν τέλει του ορίζει την ταυτότητα. Όλες οι μικρές επιλογές που κάνει καθημερινά το άτομο, σχετικά με το τι θα φορέσει και τι θα φάει, δημιουργούν τον τρόπο ζωής του, ενώ ταυτόχρονα οι επιλογές αυτές ορίζουν όχι μόνο το πώς δρα αλλά και το ποιος είναι. Ο Giddens σύμφωνα με τον Warde, υπερτονίζει τη σημαντικότητα των καθημερινών επιλογών για τη δημιουργία της κοινωνικής ταυτότητας του ατόμου, χωρίς όμως να φτάνει στην απολυτοποίηση του επιχειρήματος του και να καταργεί τον ίδιο τον πλουραλισμό στον οποίο βασίστηκε. Έτσι, εξακολουθούν τα άτομα να υιοθετούν επιλογές έξω από την αφήγησή τους, υπό την επιρροή κοινωνικών ομάδων, κοινωνικών πρότυπων αλλά και των κοινωνικό-οικονομικών καταστάσεων. Παρά ταύτα, αυτή η ελευθερία της ατομικής επιλογής στην κατανάλωση, η οποία άρχεται πάντα από την αγορά, γίνεται κυρίαρχη για τη δημιουργία της ατομικής ταυτότητας, ενώ η ταυτότητα σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό μεταφράζεται στην κατοχή και κατανάλωση αγαθών (Warde, 1994, σ. 880).

Τέλος, ο Warde στρέφεται στη θεωρία περί ελευθερίας του Bauman, για να ολοκληρώσει τα θεμέλια της θεώρησης στην οποία η κατανάλωση παίζει καθοριστικό ρόλο στην κατασκευή της κοινωνικής ταυτότητας. Κατά τον Bauman, όπως τον διαβάζει ο Warde, η ελευθερία συνδέεται απόλυτα με την κατανάλωση διότι βασίζεται στο γεγονός ότι η υπευθυνότητα αφήνεται πάνω στην προσωπική επιλογή. Καθείς είναι υπεύθυνος και ελεύθερος με άλλα λόγια, για τις δικές του και μέσα από τις δικές του

επιλογές. Η ελευθερία όμως, έχει δύο πρόσωπα, αυτό της απελευθέρωσης από την καταπίεση αλλά και του άγχους που δημιουργεί η ευθύνη των προσωπικών επιλογών. Απελευθερωμένο πλέον το άτομο από το έθνος, το γένος και την τάξη, αφήνεται ελεύθερο, στη νεωτερικότητα και τη μετανεωτερικότητα, να εφεύρει και να κατασκευάσει μόνο του την προσωπική του ταυτότητα. Η κατασκευή αυτή της ταυτότητας, βασίζεται κατά κύριο λόγο στην καταναλωτική συμπεριφορά και επηρεάζεται άμεσα από τη διαφήμιση. Ο σκοπός της διαφήμισης δεν είναι άλλος από το να καθησυχάζει το άγχος του ατόμου, το οποίο προέρχεται από την πληθώρα των διαθέσιμων επιλογών της αγοράς. Έτσι, οι διαφημιζόμενοι τρόποι ζωής, η υποστήριξη προϊόντων από γνωστά δημόσια πρόσωπα, η άποψη ότι ένα προϊόν είναι δημοφιλές σε πολύ κόσμο, ακόμα και η επιστημονική γνώση, επιστρατεύονται για να καθησυχάσουν τα άτομα ότι η επιλογή τους ήταν σωστή και ορθολογική (Warde, 1994, σ. 881-2).

Από τις παραπάνω θεωρήσεις ο Warde οδηγείται στο να καταδείξει τη βαρύτητα την οποία κατέχει η κατανάλωση εν γένει στη δημιουργία της αντίληψης για τον ίδιο μας τον εαυτό, ενώ σε παράλληλο χρόνο αναδεικνύει το σημαίνοντα ρόλο της αγοράς και της διαφήμισης πάνω στη συγκρότηση των καταναλωτικών επιλογών και συνηθειών. Ο συγγραφέας, στο παρόν άρθρο, προχωρά έπειτα στη δόμηση της δικής του θεώρησης για την κατανάλωση, το άγχος που επιφέρουν οι επιλογές και πώς αυτό αντιμετωπίζεται από τα άτομα, μέσα από τη ντυρκεμιανή ανάλυση της αυτοκτονίας. Η παραπάνω προσέγγιση, δεν εμπλέκεται θεωρητικά με την υπό εξέταση θεματική και για αυτό κρίθηκε πως οποιαδήποτε περαιτέρω αναφορά προς αυτή θα ήταν περιττή, για τους στόχους πάντα της παρούσας μελέτης.

Αυτό που οφείλουμε όμως να πούμε, είναι ότι η προσέγγιση του Warde για την κατανάλωση και το ρόλο που παίζει στην ταυτότητα, δεν αφήνει χωρίς να συμπεριλάβει και τον αποφασιστικό παράγοντα τον οποίο παίζουν στον καθορισμό των καθημερινών μας επιλογών, η πίεση από ομάδες στις οποίες ανήκουμε, η κουλτούρα καθώς και οι κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες μέσα στις οποίες μεγαλώσαμε, αλλά και τα πολιτισμικά υπολείμματα της ταξικής μας ταυτότητας. Τα παραπάνω θα τα δούμε και θα τα μελετήσουμε αναλυτικότερα όταν αναφερθούμε στο έργο του Bourdieu. Παράλληλα, ο συγγραφέας παραδέχεται και ο ίδιος, ότι οι κοινωνικοί δεσμοί είναι πολύ πιο καθοριστικοί από τα μέσα μαζικής επικοινωνίας, τα οποία είδαμε να αναφέρονται παραπάνω στην θεώρηση του Bauman, καθώς τα κοινωνικά δίκτυα, οι φίλοι, οι συνεργάτες και η οικογένεια συμβάλλουν ίσως και σε μεγαλύτερο βαθμό, στη δημιουργία των ατομικών επιλογών. Τα παραπάνω απουσιάζουν από τις θεωρήσεις των

τριών θεωρητικών του κοινωνικού τους οποίους αναφέραμε, γεγονός που επισημαίνει και ο ίδιος ο Warde στο άρθρο του. Πριν όμως καταδείξουμε το πόσο σημαντικοί ή όχι είναι αυτοί οι κοινωνικοί, οικονομικοί και πολιτισμικοί παράγοντες για τις καθημερινές επιλογές του ατόμου και την κατασκευή της κοινωνικής και ατομικής του ταυτότητας, θα πρέπει πρώτα να επικεντρωθούμε στο κατά πόσο οι καθημερινές διατροφικές επιλογές επηρεάζουν την δημιουργία της κοινωνικής ταυτότητας του ατόμου αλλά και πόσα μπορούν να μας πουν για το ίδιο το άτομο, μέσα από το έργο του Fischler και του Wood.

## **2.γ. Το φαγητό και η ταυτότητα μέσα από την ανθρωπολογία του Claude Fischler**

Όπως αναφέρθηκε και στο πρώτο κεφάλαιο, η Ανθρωπολογία του Fischler, ενός εκ των σημαντικότερων θεωρητικών του πεδίου της διατροφής, θα μπορούσε εύκολα να ενταχθεί στις στρουκτουραλιστικές προσεγγίσεις, καθώς είναι εμφανώς επηρεασμένη από το έργο της Douglas. Στην ολότητα της εργογραφίας του συγγραφέα, η διατροφή και το φαγητό αποτελούν κεντρικό άξονα της ανθρωπολογικής του προσέγγισης και αυτό διότι σύμφωνα με τον ίδιο, το φαγητό είναι κεντρικός πυλώνας της αίσθησης της ταυτότητας του ατόμου. Από αυτό το σύνολο των άρθρων και των βιβλίων, εμείς θα επικεντρωθούμε στη μελέτη και ανάλυση δύο άρθρων τα οποία θεωρούμε πως συνοψίζουν την ανθρωπολογική προσέγγιση του συγγραφέα πάνω στη σχέση της διατροφής με την κοινωνική ταυτότητα, το ‘Food habits, social change and the nature/culture dilemma’ του 1980 και το ‘Food, self and identity’ του 1988.

Σύμφωνα με τον Fischler, ο τρόπος που κάθε κοινωνική ομάδα απολαμβάνει το φαγητό της επιδεικνύει την ιεραρχία και την οργάνωση της, ενώ παράλληλα ορίζει τον ‘δικό μας’ και ταυτόχρονα ‘τον άλλον’, ο οποίος τρώει διαφορετικά. Πέρα όμως από την κοινωνική ταυτότητα του ατόμου, το φαγητό είναι συγχρόνως κεντρικό και για την ατομική μας ταυτότητα διότι κάθε άτομο κατασκευάζεται βιολογικά, ψυχολογικά και κοινωνικά από το φαγητό που επιλέγει να καταναλώσει. Ο συγγραφέας κατανοώντας την πολύπλοκη σχέση του ανθρώπου με τη διατροφή του, επιχειρεί να συνθέσει τις διαφορετικές διαστάσεις της, μέσα από την θεώρησή του. Αντίθετα με την πλειονότητα της βιβλιογραφίας, η οποία αποτυγχάνει να αντιληφθεί τον πολυ-παραγοντικό χαρακτήρα αυτής της σχέσης, εκείνος εισάγει μία προσέγγιση η οποία περνάει από το βιολογικό στο πολιτισμικό, από τη διατροφική αξία δηλαδή στη συμβολική αξία, και από το ατομικό στο ομαδικό, δηλαδή από τον ψυχολογικό στον κοινωνικό παράγοντα.

Γιατί «ο άνθρωπος δεν τρέφεται μόνο με πρωτεΐνες λίπη και υδατάνθρακες, αλλά ταυτόχρονα με σύμβολα μύθους και φαντασίες» (Fischler, 1980, σ. 937).

Αυτό που επιδιώκει ο συγγραφέας μέσα από την ανάλυση του, είναι τόσο να μελετήσει και να συσχετίσει τις διαδικασίες οι οποίες ταυτοποιούν τα τρόφιμα όσο και την κατασκευή της ίδιας της ταυτότητας του ατόμου. Αναλύοντας την ενσωμάτωση του φαγητού στο ανθρώπινο σώμα και παρατηρώντας ‘το παράδοξο της παμφαγίας’<sup>2</sup> του ανθρώπου, ο συγγραφέας παρατηρεί ότι επειδή ο άνθρωπος είναι όν παμφάγο, η ενσωμάτωση είναι μία διαδικασία πλούσια σε νοήματα, και οι αρχές που διέπουν αυτήν την ενσωμάτωση και την ταυτοποίηση των τροφών είναι βασικά στοιχεία της κατασκευής της ταυτότητας του ατόμου. Τέλος, όπως θα δούμε και παρακάτω, επειδή η ταυτότητα και η ταυτοποίηση είναι εξίσου ζωτικής και συμβολικής σημασίας ο άνθρωπος εφηύρε τις διάφορες κουζίνες (Fischler, 1988, σ. 277).

### **2.γ.Ι. «Είμαστε ότι τρώμε»: το παράδοξο της παμφαγίας, η ενσωμάτωση και οι κουζίνες**

Από το γεγονός ότι ο άνθρωπος είναι παμφάγο όν συνεπάγεται κατά τον Fischler και μία θεμελιώδης αμφισημία. Ο άνθρωπος είναι ικανός, μέσω της παμφαγίας του να επιβιώσει και να προσαρμοστεί σε κάθε ένα φυσικό περιβάλλον και διατροφή, όμως αυτή η ελευθερία φέρνει μαζί της και έναν καταναγκασμό, αυτόν της υποχρεωτικής ποικιλίας, διότι ο άνθρωπος δεν μπορεί να πάρει όλες τις θρεπτικές ουσίες που χρειάζεται από μία μόνο τροφή, έτσι είναι αναγκασμένος να αναζητά και να τρέφεται μέσα από μία ελάχιστη κάθε φορά ποικιλία τροφών. Με άλλα λόγια, από τη μία ο άνθρωπος οδηγείται προς τη συνεχή αλλαγή, εξέλιξη και ανακάλυψη η οποία είναι απαραίτητη για την επιβίωσή του και από την άλλη οφείλει να είναι προσεκτικός και δύσπιστος σε κάθε τι καινούργιο και άγνωστο. Αυτή ακριβώς είναι και η βιολογική βάση του επιχειρήματος του συγγραφέα, όπως θα δούμε να εξελίσσεται στην συνέχεια.

Με αυτόν τον τρόπο, συμπεραίνει ο συγγραφέας, γεννιούνται δύο αντιθετικές τάσεις που συντροφεύουν αυτό το παράδοξο της παμφαγίας του ανθρώπου, αυτή της νεοφιλίας και αυτή της νεοφοβίας. Για να διαχειριστεί αυτές τις δύο αντιθετικές τάσεις της νεοφιλίας και της νεοφοβίας, το παράδοξο εν γένει και την ανησυχία την οποία αυτά του δημιουργούν, ο άνθρωπος εξέλιξε, δημιούργησε και πλέον κατέχει, όχι μόνο εξελιγμένους βιολογικούς μηχανισμούς και ένα εξελιγμένο σύστημα γνωστικών

---

<sup>2</sup> Ο συγγραφέας χρησιμοποιεί τον όρο ‘omnivore paradox’.

ικανοτήτων, αλλά και μία πλειάδα κοινωνικά και πολιτισμικά κατασκευασμένων πρακτικών και παραστάσεων οι οποίες μπορούν να μπουν κάτω από τον τίτλο τοπικές - εθνικές κουζίνες. Η κουζίνα μιας κοινωνικής ομάδας δεν είναι τίποτα άλλο πέρα από ένα σώμα πρακτικών, κανόνων, παραστάσεων και συνηθειών βασισμένες στην ταξινόμηση των τροφών, οι οποίες έχουν ως βασική λειτουργία την ανακούφιση και τη διαχείριση αυτής της αμφιθυμίας, η οποία γεννάται από το παράδοξο της παμφαγίας στον άνθρωπο (Fischler, 1988, σ. 278).

Βασικό στοιχείο πάνω στο οποίο στηρίζεται η αμφιθυμία του παράδοξου της παμφαγίας, είναι σύμφωνα με τον Fischler η πρακτική της ενσωμάτωσης, η πρακτική δηλαδή όπου ένα τρόφιμο περνάει από τον εξωτερικό στον εσωτερικό κόσμο του σώματος. Η ενσωμάτωση του φαγητού είναι ταυτόχρονα πραγματική και φαντασιακή, βιολογική και συμβολική, κι αυτό διότι ο άνθρωπος μέσα από την ενσωμάτωση δεν λαμβάνει μόνο τα χρήσιμα για την επιβίωσή του συστατικά της τροφής αλλά και τα σύμβολα και τις μυθολογίες των τροφίμων, όπως είδαμε και μέσα από τη σημειολογία του Barthes, επισφραγίζοντας τη γνωστή γερμανική ρήση «είμαστε ότι τρώμε». Με αυτόν τον τρόπο και σύμφωνα με τα παραπάνω εύκολα μπορούμε να κατανοήσουμε πως η ενσωμάτωση είναι και η βάση της ατομικής ταυτότητας. Ταυτόχρονα, η ενσωμάτωση παίζει καθοριστικό ρόλο και στην κοινωνική ταυτότητα, καθώς το φαγητό και η κουζίνα είναι βασικά συστατικά του αισθήματος του κοινωνικού ανήκειν, ορίζοντας σαφώς τον όμοιο με μας, ο οποίος καταναλώνει όμοιες τροφές επεξεργασμένες με όμοιο τρόπο, και τον έτερο προς εμάς, του οποίου οι διατροφικές συνήθειες και τροφικές επιλογές διαφέρουν προς τις δικές μας. Τα άτομα ορίζονται ως μέλη μιας κοινότητας ή ενός πολιτισμού διαμέσου και της διατροφής τους, οι διατροφικές του συνήθειες ταυτοποιούν το ποιοι είναι και από πού προέρχονται, κοινωνικά, οικονομικά και πολιτισμικά (Fischler, 1988, σ. 280).

Τέλος, σύμφωνα με τον συγγραφέα ο οποίος και σε αυτό το σημείο ακολουθεί τη θεώρηση της Douglas, οι διάφορες κουζίνες, οι οποίες όπως αναφέραμε παραπάνω δημιουργήθηκαν για να καθησυχάσουν την αμφιθυμία, είναι ενσωματωμένες στην ευρύτερη κοσμολογία μια κοινότητας ή ενός πολιτισμού, στην άποψη δηλαδή σύμφωνα με την οποία ένα κοινωνικό σύνολο θεά τον κόσμο. Ο άνθρωπος τρέφεται μέσα στα πλαίσια μιας κουλτούρας ή ενός πολιτισμού, ο οποίος ορίζει τον κόσμο με τρόπο μοναδικό για εκείνον (Fischler, 1988, σ. 281). Μία κουζίνα, παρέχει τα απαραίτητα κριτήρια του τι μπορεί να καταναλωθεί και τι όχι, ταυτόχρονα και κύρια όμως λειτουργεί και σε φαντασιακό επίπεδο, καθώς διαμέσου της κουζίνας και των

πρακτικών της, οι μη επεξεργασμένες και μη τυποποιημένες πρώτες ύλες μεταφέρονται από τη φύση στον πολιτισμό και από άγνωστες και επικίνδυνες, ορίζονται και ταυτοποιούνται. Ταυτοποιώντας τις τροφές μια κουζίνα, ταυτοποιεί κατ' επέκταση κοινωνικά και ατομικά και το άτομο το οποίο τις καταναλώνει. Έτσι η κουζίνα λειτουργεί σαν ταξινόμηση και σύνολο κανόνων που ορίζουν ολόκληρο τον κόσμο και του δίνουν νόημα (Fischler, 1988, σ. 284-7). «Εάν κάποιος δεν γνωρίζει το τι τρώει, είναι επίφοβος στο να χάσει τη συνειδητοποίηση της βεβαιότητας του ποιος είναι» (Fischler, 1988, σ. 290) γράφει ο συγγραφέας, τονίζοντας τον σημαίνοντα ρόλο της κουζίνας και των ταυτοποιήσεων που παρέχει στη δημιουργία και διατήρηση, της αίσθησης για τον ίδιο μας τον εαυτό και της κοινωνικής και ατομικής μας ταυτότητας.

Τα παραπάνω συμπεράσματα τα οποία αναδείχθηκαν μέσα από την ανθρωπολογία του Fischler, έχουν επιβεβαιωθεί και εμπειρικά από κοινωνικές έρευνες σχετικές με το πεδίο της διατροφής σε διάφορες χώρες και σε διάφορες - κοινωνικά και οικονομικά - ομάδες, όπως για παράδειγμα μπορούμε να διαβάσουμε στο άρθρο της Janet M. Fitchen με τίτλο 'Hunger, Malnutrition, and Poverty in the Contemporary United States' (1997). Όπως γράφει η συγγραφέας στις συμπερασματικές παρατηρήσεις του συγκεκριμένου άρθρου, ο πολιτισμός είναι ενσωματωμένος στο φαγητό, τόσο για τους πλούσιους όσο και για τους φτωχούς, στην αμερικανική κοινωνία όπου και μελετά. Μέσα από την διατροφή τους, αδιάφορα και αδιαβάθμητα, όλοι οι Αμερικανοί αναπαριστούν τις πολιτιστικές τους αξίες και δημιουργούν διαπροσωπικές σχέσεις. «Οι πολιτισμικές προτιμήσεις, η κοινωνική ταυτότητα, οι κοινωνικές αλληλεπιδράσεις και οι ψυχολογικές ανάγκες διαμορφώνουν από κοινού τη συμπεριφορά που σχετίζεται με τα τρόφιμα, ανεξάρτητα από το επίπεδο του εισοδήματός τους» (Fitchen, 1997, σ. 398).

## **2.δ. Εκφορά κοινωνικών χαρακτηριστικών μέσα από τις διατροφικές συνήθειες**

Πέρα από τις διατροφικές επιλογές του ατόμου και την κατασκευή της ταυτότητά του, πεδίο που θα εξετάσουμε περαιτέρω στη συνέχεια του κεφαλαίου, θα πρέπει να στραφούμε και στο ερώτημα ποια κοινωνικά χαρακτηριστικά και ταυτότητες εκφέρονται σε αυτές τις καθημερινές διατροφικές συνήθειες, γιατί «η τροφή δεν χρησιμεύει μόνον ως σημαίνον θεμάτων, αλλά και καταστάσεων· εν ολίγοις ενός τρόπου ζωής, τον οποίο πολύ περισσότερο διακηρύσσει παρά εκφράζει» (Barthes, 1961/2003, σ. 154). Στην προσπάθεια μας αυτή, για να καταδείξουμε εάν και ποια



κοινωνικά χαρακτηριστικά της ταυτότητας του ατόμου μπορούν πράγματι να ανευρεθούν και να κατανοηθούν μέσα από την παρατήρηση και την μελέτη των διατροφικών συνηθειών, θεωρητικός άξονας στον οποίο στηρίζεται και η παρούσα μελέτη, θα πρέπει να εξετάσουμε μέσα από την θεώρηση του Roy Wood, τα επίπεδα ανάλυσης που μπορούν να παρατηρηθούν γενικότερα στην τροφική κατανάλωση και ειδικότερα σε ένα γεύμα.

Σύμφωνα με τον Wood (1995), το σύνολο της καθημερινής διατροφής του ατόμου οργανώνεται γύρω από την έννοια του γεύματος, το οποίο δεν είναι τίποτα πέρα από την περίσταση κατά την οποία δύο ή περισσότερα άτομα συναθροίζονται για να μετέχουν σε κατανάλωση τροφής. Αυτά ακριβώς τα γεύματα, σύμφωνα με τον ίδιο, σε ένα πρώτο επίπεδο ανάλυσης παρουσιάζουν αρκετά στοιχεία σχετικά με τις διαφορές, την ομαδοποίηση και τις σχέσεις μιας κοινωνίας. Το 'με ποιον' μοιράζεται κάποιος ένα γεύμα υποδηλώνει αναμφίβολα και την κοινωνική του ομάδα, ενώ παράλληλα με βάση το τι τροφές επιλέγονται προς κατανάλωση υποδηλώνεται και η φύση της σχέσης την οποία έχουν αυτά τα άτομα. Έτσι, οδηγούμαστε εύκολα στο συμπέρασμα ότι το με ποιον τρώει και τι καταναλώνει ένα άτομο μπορεί να μας εξηγήσει αρκετά για το πού ανήκει κοινωνικά, οικονομικά και πολιτισμικά καθώς και για τη φύση της σχέσης με τον συνδαιτυμόνα του.<sup>3</sup>

Όπως έχουμε δείξει και νωρίτερα το φαγητό εγκοιλώνει και μεταφέρει και συμβολικές αξίες. Έτσι, σύμφωνα πάντα με το Wood, σε ένα δεύτερο επίπεδο ανάλυσης το φαγητό χρησιμοποιείται για να συνδέσει τα άτομα με ένα ευρύτερο κοινωνικό φάσμα κοινών αντιλήψεων και πολιτισμικών συνομολογιών. Η παρατήρηση και η μελέτη των διατροφικών συνηθειών μπορεί κατά αυτόν το τρόπο να μας αποκαλύψει, μέσα από την αποκωδικοποίηση των συμβολισμών, το κοινωνικό στάτους, τη δύναμη και την εξουσία που έχει ένα άτομο σε ένα συγκεκριμένο κοινωνικό πλαίσιο. Επιπρόσθετα, όπως κατέδειξαν πρώτα και οι ανθρωπολογικές μελέτες του Marcel Mauss (1923/1979), το φαγητό και τα γεύματα μπορούν να ιδωθούν και ως μία μορφή συναλλάγματος, είτε κυριολεκτικά διαμέσου της ανταλλαγής τροφικών προϊόντων είτε συμβολικά, όταν τα τρόφιμα και τα γεύματα δωρίζονται για να κερδηθεί η εμπιστοσύνη και η ανταπόδοση ανάμεσα σε άτομα, γεγονός του οποίου η ανάλυση και παρατήρηση μπορεί να μας αποκαλύψει επιπλέον στοιχεία για την

---

<sup>3</sup> Ιδιαίτερη μνεία αναφορικά με το ποιον μοιραζόμαστε ένα γεύμα, γίνεται στην έρευνα των Sobal & Nelson όπως μπορούμε να διαβάσουμε στο άρθρο 'Commensal eating patterns: a community study' (2003).

κοινωνική διαστρωμάτωση και τις σχέσεις εξουσίας μέσα στην υπό εξέταση κοινωνία ή κοινωνική ομάδα.

Συνεχίζοντας, ο Wood αναφέρεται και σε ένα τρίτο επίπεδο ανάλυσης των γευμάτων και των διατροφικών συνηθειών, αυτό της δραματουργίας και της ενσάρκωσης κοινωνικών ρόλων, από το οποίο μπορούμε δυνητικά να εξαγάγουμε επιστημονικά συμπεράσματα σχετικά με την ταυτότητα και τα κοινωνικά χαρακτηριστικά του ατόμου. Σύμφωνα με τον συγγραφέα, καμία ανταλλαγή τροφίμων ή παράθεση γεύματος δεν είναι μια ουδέτερη πράξη, καθώς επιτρέπει στον δότη και στον λήπτη, στον οικοδεσπότη και τον καλεσμένο, να επιδείξουν την ανάλογη συμπεριφορά μέσα από τη δραματουργική ενσάρκωση των ρόλων τους. Η επιλογή των τροφών, οι σχετικές γνώσεις καθώς και οι 'καλοί τρόποι' πάνω στο τραπέζι, από τον οικοδεσπότη και τον καλεσμένο αντίστοιχα, είναι μία ευκαιρία για τη δραματουργική ενσάρκωση της πιθανής αντιπαλότητας που ενυπάρχει από τα πριν ανάμεσά τους, ομολογώντας έτσι τις κοινωνικές και ταξικές τους καταβολές, τις διαφορές τους στην κοινωνική διαστρωμάτωση και στο ύψος του οικονομικού, πολιτισμικού και κοινωνικού κεφαλαίου που κατέχουν, δίνοντας μας χρήσιμα επιστημονικά δεδομένα σε ένα ακόμη επίπεδο ανάλυσης.

Τέταρτο και τελευταίο επίπεδο ανάλυσης που αναγνωρίζει ο συγγραφέας, εκ του οποίου δυνητικά είμαστε σε θέση να αλιεύσουμε πληροφορίες σχετικά με τα κοινωνικά χαρακτηριστικά των συμμετεχόντων, είναι αυτό στο οποίο το γεύμα και οι διατροφικές συνήθειες παίζουν εξέχοντα ρόλο στη διαδικασία της κοινωνικοποίησης του ατόμου. Τα γεύματα είναι αναντίρρητα περιστάσεις στις οποίες τα κοινωνικά σύνολα συνέρχονται και μοιράζονται από κοινού, δημιουργώντας με αυτόν τον τρόπο τις απαραίτητες ευκαιρίες στους νεοεισερχόμενους στο συγκεκριμένο κοινωνικό σύνολο να παρατηρήσουν τι είναι επιτρεπτό και τι όχι, σε συμπεριφορές γύρω από το φαγητό και τη διατροφή. Καθώς τα μελλοντικά μέλη μιας κοινωνικής ομάδας ή ενός κοινωνικού θεσμού παρατηρούν τη συμπεριφορά και τους ρόλους που εκτελούν οι μνημένοι, εκπαιδεύονται κοινωνικά και πολιτισμικά, διαμέσου της δραματουργίας και της ενσάρκωσης των ρόλων, όπως αναφέρθηκε παραπάνω.

Η ανάλυση των διατροφικών συνηθειών και ειδικότερα ενός γεύματος, σε κάθε ένα από τα τέσσερα επίπεδα τα οποία εισηγείται ο Wood, το κοινωνικό, το συμβολικό, το δραματουργικό και τέλος το επίπεδο της κοινωνικοποίησης, επιδεικνύουν το πλήθος των επιστημονικών δεδομένων που μπορούν να εξαχθούν από την κοινωνιολογική μελέτη και παρατήρηση αυτής της κατά πολλούς επουσιώδους καθημερινής πρακτικής.

Πράγματι, εδώ αξίζει να επαναλάβουμε πως «ένας ολόκληρος κόσμος είναι παρών και συμβολίζεται μέσα από το φαγητό», όπως μας γράφει και η Pat Caplan (1997, σ. 2).

Στην ανωτέρω άποψη συμφωνούν και υπερθεματίζουν και οι Beardsworth και Keil, οι οποίοι αναγνωρίζουν πως η δυναμική του συμβολισμού που ενυπάρχει μέσα στις διατροφικές συνήθειες και το φαγητό είναι απεριόριστη, κάνοντας έτσι το φαγητό και τις περιστάσεις στις οποίες καταναλώνεται, να είναι πλήρη από υποκρύπτοντα νοήματα τα οποία με λεπτότητα μας διαφεύγουν. Εάν τώρα επιχειρήσουμε να υπογραμμίσουμε τη διάσταση της κοινωνικής διαφοροποίησης, η οποία είναι και κεντρικός άξονας της κοινωνιολογικής θεωρίας και έρευνας, είναι προφανές ότι τα τρόφιμα μπορούν, και τις περισσότερες φορές το κάνουν, να παίξουν καθοριστικό ρόλο στο συμβολισμό και στην έκφραση της κοινωνικής διάκρισης. Όπως συγκεκριμένα τρόφιμα έχουν σχετιστεί με την ανώτερη κοινωνική τάξη, με το κοινωνικό στάτους ή με το κοινωνικά ανώτερο αισθητικό γούστο, έτσι και άλλα τρόφιμα συμβολίζουν την κατώτερη ταξική θέση, το χαμηλότερο κοινωνικό στάτους και μια κατάσταση οικονομικής ή αισθητικής πενίας. Φυσικά ο ρόλος του φαγητού και ο τρόπος που προετοιμάζεται δύναται πάντα να συμβολίζει εθνοτικές, κοινωνικές αλλά και περιφερειακές διαφορές (Beardsworth & Keil, 1997, σ. 52-3).

Από τα προλεγόμενα πιστεύουμε πως καταστήσαμε εμφανές το πλήθος των κοινωνικών χαρακτηριστικών που ενυπάρχει και υποκρύπτεται στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες και διατροφικές επιλογές του ατόμου. Πιστεύουμε ότι το παραπάνω συμπέρασμα θα μας γίνει ακόμα πιο σαφές αφού προχωρήσουμε και μελετήσουμε τη θεώρηση του Bourdieu για το οικονομικό, κοινωνικό και πολιτισμικό κεφάλαιο που κατέχει ο καθένας και ότι αυτά επηρεάζουν άμεσα το γούστο και την καλαισθητική του κρίση, στις καθημερινές καταναλωτικές και διατροφικές επιλογές του, ενώ ταυτόχρονα συμβάλουν στην ατομική και κοινωνική του διάκριση μέσα στο κοινωνικό σύνολο.

## **2.ε. Η κοινωνική κατασκευή του γούστου και των διατροφικών συνηθειών**

Καθένας τρέφεται αρκετές φορές μέσα στη μέρα χωρίς ιδιαίτερη σκέψη, και όμως αυτή η δραστηριότητα είναι εσωτερικά συνδεδεμένη με πολλές, διαφορετικές και ουσιώδεις οπτικές της καθημερινής ζωής του ατόμου, όμως η κατανάλωση και δη η κατανάλωση φαγητού «δεν είναι θέμα μονάχα των ατομικών επιλογών του προσωπικού στυλ, αλλά συνάμα θέμα της οικονομίας και του χρήματος, της

κοινωνικής πρακτικής και της κοινωνικής διαστρωμάτωσης, της πολιτικής και των πολιτικών συνεπειών» όπως γράφει σε άρθρο της η Flourish Itulua-Abumere (2013, σ. 77). Αυτό που θα επιχειρήσουμε να εξετάσουμε σε αυτές τις ενότητες, είναι το ότι οι κοινωνικές, οικονομικές και πολιτικές καταστάσεις στις οποίες γεννάται και ζει το άτομο επηρεάζουν την καλαισθητική του κρίση, το γούστο και τις διατροφικές του συνήθειες, και το πώς οι καταναλωτικές και διατροφικές καθημερινές του επιλογές συμβάλλουν στη δημιουργία κοινωνικής και ατομικής ταυτότητας και στη διάκριση του ατόμου από το υπόλοιπο κοινωνικό σύνολο, διαμέσου της μελέτης της κοινωνιολογικής θεώρησης του Pierre Bourdieu.

Η εργογραφία του Bourdieu έχει παίξει αδιαμφισβήτητα καθοριστικό ρόλο στην εξέλιξη της κοινωνιολογικής σκέψης και έρευνας και έχει στιγματίσει όσο το έργο ελάχιστων κοινωνιολόγων, την κατανόηση και τη μελέτη του κοινωνικού. Όπως αναφέραμε και στο πρώτο κεφάλαιο ο Bourdieu θα μπορούσε να εξεταστεί στο πλαίσιο των στρουκτουραλιστικών προσεγγίσεων και ιδιαίτερα των μαρξιστικών στρουκτουραλιστικών προσεγγίσεων. Επηρεασμένος εμφανώς από τη μαρξική παράδοση, ο συγγραφέας εντοπίζει τον κυρίαρχο ρόλο της οικονομικής κατάστασης και της κοινωνικής τάξης του ατόμου σε σχέση με τις καταναλωτικές του επιλογές, ταυτόχρονα όμως οδηγεί τη μαρξιστική σκέψη ένα βήμα πιο πέρα ενσωματώνοντας στη θεώρηση του τις έννοιες του κοινωνικού και πολιτισμικού κεφαλαίου, οι οποίες ταυτόσημα, επηρεάζουν καθοριστικά την ταυτότητα και τις καταναλωτικές επιλογές του ατόμου.

Εγκαταλείποντας τη γραμμική αιτιότητα και σκέψη, ο συγγραφέας εισάγει στην θεώρηση του εν γένει και ιδιαίτερα στη *Διάκριση* (1979/1999), το έργο του με το οποίο θα ασχοληθούμε στα πλαίσια της παρούσας μελέτης, μία πολυπαραγοντική προσέγγιση του ατόμου. Ειδικότερα, στο προκείμενο έργο του, μας εισάγει μία πολυπαραγοντική προσέγγιση του γούστου και κατ' επέκταση των διατροφικών επιλογών του ατόμου, τονίζοντας ταυτόχρονα την ταξική και κοινωνική διάκριση η οποία γεννάται, συμβολίζεται και κρυσταλλώνεται ως ταυτότητα, μέσα από αυτές τις καταναλωτικές επιλογές.

## **2.ε.Ι. Καταναλωτικές επιλογές και κοινωνικό - πολιτισμικό κεφάλαιο**

Σύμφωνα με τον Bourdieu, η φύση των αγαθών τα οποία κάθε άτομο καταναλώνει, αλλά και ο τρόπος με τον οποίο αυτά καταναλώνονται, ποικίλει ανάλογα

με τις κατηγορίες των δρώντων, ανάλογα με τους χώρους όπου εφαρμόζονται και ανάλογα με τις αγορές στις οποίες προσφέρονται. Παρά ταύτα όμως η μελέτη των παραπάνω μας οδηγεί σε δύο θεμελιώδεις σχέσεις. Η πρώτη είναι η στενότερη σχέση η οποία ενώνει την πολιτισμική κατανάλωση και τις πρακτικές της με το σχολικό κεφάλαιο, το οποίο μπορεί να οριστεί με βάση τις γνώσεις, την εκπαίδευση και τα πτυχία που έχει λάβει κάποιο άτομο και αποτελεί την κύρια βάση του πολιτισμικού κεφαλαίου, ενώ η δεύτερη είναι η σχέση με την κοινωνική καταγωγή του ατόμου, η οποία προσδιορίζεται κυρίως διαμέσου του επαγγέλματος και της οικονομικής κατάστασης του πατέρα και αποτελεί την βάση του κοινωνικού κεφαλαίου (Bourdieu, 1979/1999, σ. 55).

Όλα τα αγαθά που διατίθενται στην αγορά προς επιλογή των καταναλωτών και ιδιαίτερα τα πολιτισμικά αγαθά είναι ταξινομικά, δηλαδή η κατανάλωση τους υποδηλώνει και ταξινομεί το άτομο που τα καταναλώνει σε ανάλογο επίπεδο οικονομικού, πολιτισμικού και κοινωνικού κεφαλαίου και τάξη. Τα πλέον ταξινομικά πολιτισμικά αγαθά για το συγγραφέα είναι «τα νόμιμα (η αλλιώς νομιμοποιημένα) έργα τέχνης τα οποία, διακριτικά στο σύνολό τους, επιτρέπουν την επ' άπειρον παραγωγή των διακρίσεων μέσω της διαπλοκής των διαιρέσεων και των υποδιαιρέσεων σε είδη, εποχές, τρόπους, συγγραφείς κτλ.» (Bourdieu, 1979/1999, σ. 59). Ταυτόχρονα όμως ο συγγραφέας δεν αφήνει απ' έξω, πέραν της ανώτερης πολιτισμικής, την ευρύτερη κατανάλωση του ατόμου, η οποία κατά την ίδια φύση ταξινομεί και διακρίνει τα άτομα μέσα στο κοινωνικό σύνολο. Η αισθητική και οι καταναλωτικές επιλογές των ατόμων που έχουν κοινά κοινωνικά πολιτισμικά και ταξικά χαρακτηριστικά τείνουν να κατασκευάζονται σε αντίθεση προς την αισθητική και τις καταναλωτικές επιλογές των 'άλλων'. Επί παραδείγματι ο συγγραφέας μελετά τη λαϊκή αισθητική η οποία εκπηγάζει και ως άρνηση της λόγιας αισθητικής και των συνδηλώσεων της (Bourdieu, 1979/1999, σ. 77).

Η αισθητική των ατόμων ελλιπή προς πολιτισμικό και οικονομικό κεφάλαιο, βασίζεται σε αυτό που αντικειμενικά βλέπουν και στο εάν εκπληρώνεται ή όχι ο σκοπός του παρόντος χωρίς να προχωρούν σε οποιαδήποτε αφαιρετική σκέψη. Η αισθητική τους με άλλα λόγια εξαρτάται άμεσα από τις υλικές συνθήκες ύπαρξης και σχεδόν ταυτίζεται με αυτές. Αντίθετα, η αισθητική των ανώτερων σε πολιτισμικό και οικονομικό κεφάλαιο ατόμων και η εκτίμηση τους προς τα καταναλωτικά προϊόντα έρχεται ανεξάρτητα από το περιεχόμενό τους και το αν εκπληρώνει ορθά κάποια ανάγκη του ατόμου, διότι κατασκευάζεται αντιθετικά προς την οικονομική

αναγκαιότητα. Το παραπάνω γεγονός δεν μπορεί να εξηγηθεί μόνο μέσω της επίκλησης στην έλλειψη των απαραίτητων γνωστικών εργαλείων τα οποία οι μεν κατέχουν και οι δε όχι, αλλά πρέπει να συμπεριληφθεί και η απαραίτητη προϋπόθεση για την καθαρά αισθητική ευχαρίστηση, η οποία είναι η απόσταση από την οικονομική αναγκαιότητα. Όσο τα άτομα περιορίζονται από την οικονομική αναγκαιότητα δεν θα είναι ελεύθερα στο να επιζητούν μονάχα την αισθητική διάσταση στην κατανάλωση και στην κατοχή αγαθών, απεμπολώντας την υλική ικανοποίηση των αναγκών τους. Η απόλαυση στο επίπεδο της αισθητικής διάστασης αποτελεί το αποτέλεσμα μιας απομάκρυνσης και ασφαλούς σχέσης διάκρισης με τον κόσμο και τους άλλους, η οποία προϋποθέτει πάντα και την αντικειμενική ασφάλεια, απόσταση και διάκριση από τους άλλους στον πραγματικό και υλικό κόσμο (Bourdieu, 1979/1999, σ. 95-7).

Από την παραπάνω ανάλυση ο συγγραφέας συμπεραίνει πως τα γούστα και οι καταναλωτικές επιλογές που αυτά επιφέρουν, ενώνουν και ταυτόχρονα διαχωρίζουν, ενώνουν όσα άτομα είναι προϊόν παρόμοιων οικονομικών και κοινωνικών συνθηκών και τα διακρίνουν από τα άλλα, και για αυτόν ακριβώς το λόγο κατασκευάζονται αντιθετικά. Τα γούστα είναι η πρακτική καταδήλωση της ουσιαστικής διαφοροποίησης, γι' αυτό και δεν είναι τυχαίο όταν χρειάζεται να δικαιολογηθούν, δηλώνονται εντελώς αντιθετικά, μέσω της απόρριψης προς τα γούστα των άλλων. Αυτή η άρνηση μάλιστα καταδηλώνεται emphatically μέσω της αποστροφής και της φρίκης η οποία έρχεται αβίαστα ως αντίδραση από τα μέσα, από τα σπλάχνα, από το είναι του ατόμου (Bourdieu, 1979/1999, σ. 99). Οι τρόποι και οι αξίες, σύμφωνα με τις οποίες δρουν τα άτομα, είναι τόσο εσωτερικευμένοι ώστε και μόνο η σκέψη της εναλλακτικής δημιουργεί αηδία, απέχθεια και ναυτία, κάνοντας τα γούστα και τις πρακτικές κατανάλωσης τις πιο φορτισμένες και βαθύτερα ενσωματωμένες διαταξικές διαφορές (Goody, 1982, σ. 140). «Η αισθητική μισαλλοδοξία εμφανίζει τρομερές βιαιότητες. Η αποστροφή για το διαφορετικό βιοτικό ύφος είναι πιθανότατα ένα από τα ισχυρότερα φράγματα μεταξύ των τάξεων» (Bourdieu, 1979/1999, σ. 100).

## **2.ε.Π. Ταξικές αντιθέσεις στην κατανάλωση και οι ιδιαιτερότητες της διατροφής**

Αντίθετα με τη μαρξιστική παράδοση, ειδικότερα στα θέματα της κατανάλωσης όπου και εξετάζονται στο παρόν έργο, ο συγγραφέας δεν περιορίζει τον ορισμό της κοινωνικής τάξης πάνω στη διαφοροποίηση μέσω των εισοδηματικών διαφορών, διότι κατά την άποψή του τέτοιες αναλύσεις αποκρύπτουν μία δευτερεύουσα αντίθεση η

οποία ενυπάρχει στους κόλπους των μεσαίων και των κυρίαρχων κοινωνικών τάξεων, αυτή της διαφοράς πολιτισμικού κεφαλαίου (Bourdieu, 1979/1999, σ. 224-5). Κατά τον Bourdieu η θεωρία η οποία αντιμετωπίζει την κατανάλωση ως απλή συνάρτηση του εισοδήματος είναι αρκετά ισχυρή, καθώς πράγματι το εισόδημα συμβάλλει κατά σημαντικό μέρος στον καθορισμό της απόστασης από την ανάγκη, όμως ταυτόχρονα την παρουσιάζει ως ελλιπή, διότι οι εισοδηματικές διαφορές δεν είναι ικανές να εξηγήσουν την προσκόλληση σε κάποιο συγκεκριμένο γούστο και καταναλωτικές επιλογές, τα οποία είναι ταυτισμένα με διαφορετικές κοινωνικές τάξεις. Η λιτότητα ανάμεσα στους πληβείους, όπως διαβάζουμε στον Goody, είναι μία λειτουργία της κοινωνικοοικονομικής τους θέσης, ανάμεσα όμως στους πλούσιους είναι μία αρετή, μία εθελούσια άρνηση, η οποία ενσωματώθηκε περισσότερο ως δείγμα της χάρης τους, παρά ως αποτέλεσμα των εξωτερικών κοινωνικών πιέσεων (Goody, 1982, σ. 108)

Για να εξηγήσει και να συμπεριλάβει τις παραπάνω ιδιότυπες συμπεριφορές ο Bourdieu, οδηγείται στο να λάβει υπόψιν και το σύνολο των χαρακτηριστικών των κοινωνικών συνθηκών όπου γεννήθηκε και ενηλικιώθηκε το άτομο, του οποίου τα γούστα και οι καταναλωτικές επιλογές διαμορφώθηκαν προσαρμοσμένα στις συνθήκες αυτές. Με αυτόν τον τρόπο οδηγείται στο να ορίσει, ως αληθινή αρχή των διαφοροποιήσεων που παρατηρούνται στην κατανάλωση, την αντίθεση ανάμεσα στα γούστα πολυτελείας και τα γούστα ανάγκης. Τα πρώτα, αποτελούν χαρακτηριστικό των ατόμων που γεννήθηκαν σε υλικές συνθήκες ελευθερίας, οι οποίες προσδιορίζονται από την απόστασή τους από την ανάγκη, ή αλλιώς εν μέσω ευκολιών τις οποίες εξασφαλίζει το οικονομικό κεφάλαιο, ενώ τα δεύτερα δημιουργήθηκαν μέσω της προσαρμογής τους στις ανάγκες από τις οποίες και παράχθηκαν (Bourdieu, 1979/1999, σ. 225-6).

*Έτσι μπορούμε να συνάγουμε τη λαϊκή προτίμηση για τις πλέον θρεπτικές και ταυτόχρονα τις πλέον οικονομικές τροφές (όπου ο διπλός πλεονασμός δείχνει την αναγωγή στην καθαρή πρωταρχική λειτουργία) από την ανάγκη να αναπαραχθεί με το μικρότερο κόστος η εργασιακή δύναμη, ανάγκη που επιβάλλεται στο προλεταριάτο... (Bourdieu, 1979/1999, σ. 226).*

Η πρόταση που ορίζει την έξη ως ανάγκη η οποία έχει μετατραπεί σε φιλοτιμία, δεν επαληθεύεται πουθενά τόσο προφανώς κατά τον Bourdieu, παρά στην περίπτωση των λαϊκών τάξεων. Για τις λαϊκές τάξεις η ανάγκη είναι η αναπόδραστη στέρηση των αναγκαίων αγαθών. Η ανάγκη, επιβάλλει ένα γούστο ανάγκης, το οποίο συνεπάγεται κάποιου τύπου προσαρμογή στην ανάγκη και επομένως αποδοχή του αναγκαίου και παραίτηση έναντι του αναπόφευκτου, και αυτό συνεχίζει να υπάρχει έστω και

συγκαλυμμένα ακόμα και όταν το άτομο έχει πλέον κατορθώσει να εξαλείψει τις συνθήκες από τις οποίες παράχθηκε (Bourdieu, 1979/1999, σ. 415-6). Διότι τα γούστα ανάγκης δεν είναι τίποτε άλλο πέρα από τη συνοχή των επιλογών μια ταξικής έξης και η ανικανότητα κάποιου να προσχωρήσει σε ένα σύστημα αναγκών που εμπεριέχεται σε ανώτερο επίπεδο οικονομικών πόρων, είναι η καλύτερη πιστοποίηση ότι οι καταναλωτικές επιλογές δεν καθορίζονται μόνο από τις στιγμιαίες οικονομικές συνθήκες, αλλά σε συνδυασμό πάντα με την ταξική έξη (Bourdieu, 1979/1999, σ. 418).

Οι τάξεις μέσα στη θεώρηση του Bourdieu, βασίζονται «στην ενοπιό και γενεσιουργό αρχή των πρακτικών, την ταξική έξη ως ενσωματωμένη μορφή της ταξικής συνθήκης και των οροεξαρτήσεων που επιβάλλει» (Bourdieu, 1979/1999, σ. 147). Ο συγγραφέας αντιλαμβάνεται την τάξη ως το σύνολο των δρώντων, οι οποίοι ζουν κάτω από ομοιογενείς συνθήκες που τους έχουν επιβάλλει ομοιογενείς εξαρτήσεις «και παράγουν ομοιογενή συστήματα διαθέσεων, ικανά να δημιουργήσουν παρόμοιες πρακτικές και οι οποίοι διαθέτουν ένα σύνολο κοινών ιδιοτήτων» αντικειμενοποιημένων και εσωτερικευμένων, όπως είναι και η ταξική έξη (Bourdieu, 1979/1999, σ. 147). «Η κοινωνική τάξη δεν ορίζεται μόνο από μια θέση στις παραγωγικές σχέσεις, αλλά και από την ταξική έξη που ‘κανονικά’ (δηλαδή με ισχυρή στατιστική πιθανότητα) συνδυάζεται με την θέση αυτή» (Bourdieu, 1979/1999, σ. 415).

Ο συγγραφέας αναγνωρίζει όμως, ότι οι διατροφικές επιλογές και συνήθειες είναι τα μοναδικά πεδία τα οποία ακόμα αντιτίθενται στην παραπάνω λογική της ανάγκης και της πολυτέλειας. Στην ηθική πρακτική της λιτότητας χάριν της λεπτής σιλουέτας, την οποία και συναντάμε όλο και πιο συχνά ανεβαίνοντας προς τα ανώτερα κλιμάκια της κοινωνικής ιεραρχίας, οι κατώτερες κοινωνικές τάξεις αντιπαραθέτουν την ηθική της καλοζωίας. Η καλοζωία όπως εκδηλώνεται στις διατροφικές συνήθειες δεν είναι απλά καλοφαγία, (αντίθετα με την έννοια της γαστρονομίας, την οποία ο Vitoux ορίζει ως την τέχνη της καλοφαγίας και κατά προέκταση την τέχνη προετοιμασίας ενός καλού γεύματος ή αλλιώς την τέχνη της υψηλής μαγειρικής, Vitoux, 2007, σ. 6), αλλά και ως ευρύτερη κοσμοθεωρία της ζωής και του μέλλοντος. «Ο ηδονισμός που ωθεί κάποιον να ζήσει μέρα μπαίνει μέρα βγαίνει τις σπάνιες ικανοποιήσεις («τις καλές στιγμές») του άμεσου παρόντος είναι η μόνη διανοητή φιλοσοφία για όσους, όπως λένε, δεν έχουν μέλλον» (Bourdieu, 1979/1999, σ. 231) ή έστω να περιμένουν τίποτε από το μέλλον τους. Έτσι, ο πρακτικός υλισμός ο οποίος εκδηλώνεται κυρίως στις διατροφικές συνήθειες, είναι μία από τις θεμελιωδέστερες συνιστώσες του ήθους και των πρακτικών των κατώτερων κοινωνικών τάξεων, οι



οποίες καταδηλώνουν, σύμφωνα με τον συγγραφέα, από μόνες τους την αλληλεγγύη προς τους όμοιους, διότι ίσως είναι οι μόνοι που αποτελούν εχέγγυο ενάντια στις απειλές του μέλλοντος (Bourdieu, 1979/1999, σ. 231-2).

Σύγχρονα, στις μεσαίες και ανώτερες κοινωνικές τάξεις το πολιτισμικό κεφάλαιο επιφέρει και εδώ διαφοροποιήσεις, όπως είπαμε και παραπάνω, ως προς την καταναλωτική τους συμπεριφορά. Ο συγγραφέας για να δείξει τις διαφοροποιήσεις αυτές προχωρά προς την διάκριση τριών δομών στις οποίες κατανέμονται τα κύρια κονδύλια προς κατανάλωση των μεσαίων και των κυρίαρχων τάξεων: τις δαπάνες της διατροφής, τις δαπάνες της κουλτούρας και τις δαπάνες οι οποίες γίνονται για την αυτοπαρουσίαση και παράσταση του ατόμου. Μέσα από αυτή τη διάκριση ο συγγραφέας μάς δείχνει ότι συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες, οι οποίες μεν υπάρχουν μέσα στις μεσαίες και κυρίαρχες τάξεις, διαφοροποιούνται δε προς το πολιτισμικό κεφάλαιο που κάθε φορά κατέχουν, φτάνοντας στην επισήμανση ότι αυτοί που κατέχουν υψηλό πολιτισμικό κεφάλαιο δαπανούν λιγότερα για την καθημερινή διατροφή τους και περισσότερο για την πολιτισμική τους διασκέδαση και παράσταση, από αυτούς που κατέχουν λιγότερο πολιτισμικό κεφάλαιο. Η παραπάνω επισήμανση ενσωματώνει τις ιδιότυπες καταναλωτικές και διατροφικές συμπεριφορές, οι οποίες παρουσιάζονται στις μεσαίες και κυρίαρχες τάξεις, ενώ ταυτόχρονα, μαζί με τα παραπάνω, μεγιστοποιεί τις επεξηγηματικές ικανότητες της θεώρησης του (Bourdieu, 1979/1999, σ. 232-4).

### **2.ε.ΙΙΙ. Το καταναλωτικό γούστο: ταυτότητα, διάκριση, στίγμα**

Το γούστο κατά τον συγγραφέα είναι μία επίκτητη διάθεση προς τη διαφοροποίηση, προς την εγκαθίδρυση και τη σηματοδότηση διαφορών μέσα από μια προσπάθεια διάκρισης η οποία δεν είναι ευδιάκριτη. Τα σχήματα τα οποία λαμβάνει η ταξική έξη είναι πρωταρχικές μορφές ταξινόμησης, οι οποίες προσανατολίζουν καθημερινά τις πρακτικές του ατόμου και ενσωματώνουν αυτό που θα αποκαλούσαμε αξίες στις πλέον αυτόματες χειρονομίες, παραδείγματος χάρη όταν τρώμε ή όταν μιλάμε, επιστρατεύοντας ταυτόχρονα τις θεμελιώδεις αρχές της κατασκευής του κοινωνικού κόσμου. Το γούστο με αυτόν τον τρόπο λειτουργεί ως ένα είδος αίσθησης κοινωνικού προσανατολισμού, που προσανατολίζει όσους κατέχουν μία καθορισμένη θέση στον κοινωνικό χώρο προς τις κοινωνικές θέσεις οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις ιδιότητές τους και προς τις πρακτικές ή τα αγαθά που ταιριάζουν στους κατόχους

της θέσης αυτής. Έτσι τα άτομα δεν είναι μόνο παραγωγοί των πράξεων οι οποίες μπορούν να ταξινομηθούν, αλλά και πράξεων οι οποίες ταξινομούν οι ίδιες. Τα άτομα έτσι είναι και οι ίδιοι υποκείμενα ενεργητικής κατασκευής του κοινωνικού κόσμου (Bourdieu, 1979/1999, σ. 492-3).

Οι γνωστικές δομές οι οποίες ενεργοποιούν τα άτομα προκειμένου να γνωρίσουν πρακτικά τον κοινωνικό κόσμο έχουν ενσωματωμένες μέσα τους, σύμφωνα με τον συγγραφέα, τις κοινωνικές δομές. Η πρακτική γνώση του κοινωνικού κόσμου, την οποία προϋποθέτει η κοινή λογική συμπεριφορά, ενεργοποιεί ταξινομικά σχήματα, αντιλήψεις και ταξινομήσεις που είναι προϊόν της κοινωνικής διαίρεσης σε τάξη, ηλικία, φύλο. Αυτές οι αρχές διαίρεσης παράγονται από την ενσωμάτωση των θεμελιακών κοινωνικών δομών μέσα στο άτομο και είναι κοινές στο σύνολο των ατόμων μιας κοινωνίας, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή ενός κοινού κόσμου. Όλα τα άτομα ενός κοινωνικού συνόλου μοιράζονται ένα σύνολο θεμελιακών σχημάτων σκέψης τα οποία χρησιμοποιούνται για την ταξινόμηση και το χαρακτηρισμό των προσώπων ή των αντικειμένων με τα οποία έρχονται αντιμέτωποι καθημερινά στις πρακτικές τους. Βασικό χαρακτηριστικό αυτών των θεμελιακών σχημάτων σκέψης είναι οι αντιθέσεις: ανάμεσα στο υψηλό και το χαμηλό, στο πνευματικό και στο υλικό, στο ελαφρύ και το βαρύ, στο ελεύθερο και το αναγκαστικό και ούτω καθεξής (Bourdieu, 1979/1999, σ. 494-5).

Από τις παραπάνω αντιθέσεις προέρχονται και τα θεμέλια των αντιθέσεων και των διακρίσεων ανάμεσα στις κοινωνικές τάξεις. Μέσα από την αντίθεση η οποία είναι εγγεγραμμένη στον καταμερισμό της εργασίας, εγκαθιδρύεται και η αντίθεση ανάμεσα στους κυρίαρχους και τους κυριαρχούμενους, η αντίθεση ανάμεσα στους έχοντες εξουσία και στους μη έχοντες, το οποίο γεννά όπως είδαμε παραπάνω την αντίθεση ανάμεσα στις ταξικές έξεις, την αντίθεση ανάμεσα στα γούστα πολυτελείας και στα γούστα ανάγκης αλλά και τη διάκριση μέσω της αντίθεσης των καταναλωτικών επίλογων (Bourdieu, 1979/1999, σ. 496). Με αυτό τον τρόπο οι παραπάνω διαφοροποιήσεις, ενώσεις και διαιρέσεις, παράλληλα με τις ιεραρχίες και τις ταξινομήσεις που είναι εγγεγραμμένες στα αντικείμενα και τους θεσμούς, οδηγούν την κοινωνική τάξη και τη διάκριση να εγγράφεται προοδευτικά από τη νηπιακή ακόμα ηλικία στον εγκέφαλο των ατόμων. Οι κοινωνικές διαιρέσεις γίνονται αρχές διαίρεσης για το άτομο, οι οποίες οργανώνουν τη θεώρηση του κοινωνικού κόσμου, ενώ οι κοινωνικές δομές γίνονται γνωστικές δομές μέσω των οποίων κατανοείται αυτός ο κοινωνικός κόσμος (Bourdieu, 1979/1999, σ. 499).

Θεμέλιο της κοινωνικής διακριτότητας, είναι η αρχή της ταξινόμησης, της ταυτότητας και του στιγματισμού. Αυτό φαίνεται καθαρά σε όλες οι ταξινομήσεις των ατόμων που οικοδομούνται γύρω από ένα συγκεκριμένο γνώρισμα και οι οποίες απομονώνουν αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό ως ενδιαφέρον, από όλα τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά της ολότητας ενός ατόμου, καθιστώντας το ταυτότητα του. Ο κοινωνικός στιγματισμός οδηγεί έτσι το άτομο στο να είναι αναγκασμένο να δρα σύμφωνα με την κοινωνική ταυτότητά του, δηλαδή με το χαρακτηριστικό το οποίο έχει επιλεγεί να το καθορίσει χωρίς να μπορεί να δράσει με οποιονδήποτε διαφορετικό τρόπο (Bourdieu, 1979/1999, σ. 505). Τα άτομα και οι ομάδες επενδύουν πάνω στη διακριτή τους ταυτότητα ολόκληρο το κοινωνικό τους είναι, όλα όσα ορίζουν την ιδέα που σχηματίζουν για τον εαυτό τους, την ιδέα βάση της οποίας ορίζουν το εμείς σε σχέση με τους άλλους και από την οποία εκπηγάζουν οι αποκλεισμοί και οι συμπεριλήψεις που διενεργούν. Έτσι μέσα από την αναπαραγωγή των αντιθέσεων, των γνωστικών και των κοινωνικών δομών, οι άνθρωποι οριοθετούν πάντα το εμείς σε αντίθεση με τους ‘άλλους’, την δική μου ταυτότητα σε αντίθεση με ταυτότητα του άλλου, τις δικές μας καταναλωτικές επιλογές σε αντίθεση με τις καταναλωτικές επιλογές των άλλων και τέλος τις δικές μου διατροφικές συνήθειες σε αντίθεση με τις διατροφικές συνήθειες των άλλων (Bourdieu, 1979/1999, σ. 508).

## **2.στ. Σύγχρονες προεκτάσεις της θεωρίας της διάκρισης**

Στις τελευταίες ενότητες αυτού του κεφαλαίου θα επιχειρήσουμε να αναδείξουμε αδυναμίες, οι οποίες έχουν παρουσιαστεί να υπάρχουν στη θεωρία της *διάκρισης* του Bourdieu, καθώς και τις απαραίτητες προεκτάσεις και τροποποιήσεις που μπορεί δυνητικά να δεχθεί η παραπάνω ώστε να εναρμονιστεί με τις σύγχρονες κοινωνικές συνθήκες, μέσα από δύο σημαντικά ερευνητικά άρθρα για τη θεώρηση της *διάκρισης* αλλά και για τη σύγχρονη μελέτη του πεδίου της διατροφής εν γένει. Το πρώτο είναι το ‘Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinction and dining out’ των Warde, Martens και Olsen (1999), το οποίο βασίζεται σε κοινωνική έρευνα που έγινε στην Αγγλία σχετικά σε τι είδους επιχειρήσεις εστίασης καταναλώνουν συχνότερα τα άτομα, και το δεύτερο το ‘Democracy versus distinction: A study of omnivorousness in gourmet food writing’ των Johnston και Baumann (2007), το οποίο παρουσιάζει τα αποτελέσματα μιας ανάλυσης λόγου στα άρθρα του ειδικού γαστρονομικού τύπου στις Η.Π.Α..

Στις σύγχρονες κοινωνικές συνθήκες του δυτικού κόσμου, οι συγγραφείς του πρώτου παρατηρούν πως η ταξική διακρίσιμότητα έχει αρχίσει να εξαφανίζεται, και ότι ο σεβασμός σε ένα όλο και μεγαλύτερο φάσμα πολιτισμών έχει αρχίσει να εξαπλώνεται, γεγονός που φαίνεται να αντικαθιστά τον σνομπισμό του παρελθόντος, με έναν ανεκτικό πολιτισμικό πλουραλισμό (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 107). Μία δημοκρατία της σύγχρονης εποχής ανατέλλει στη διατροφή, στην οποία η ελίτ δεν σηματοδοτείται πλέον από την κατανάλωση τροφών κύρους, ενώ ένα πιάτο ακόμη και φτωχικό μπορεί να αναδειχθεί μέσω της υψηλής γαστρονομίας και να παρουσιαστεί στα ακριβότερα εστιατόρια. Παρά ταύτα όμως οφείλουμε να είμαστε σκεπτικοί προς αυτή τη διατροφική δημοκρατία, διότι οι διατροφικές συνήθειες σχετίζονται με το κοινωνικό στάτους εδώ και αιώνες (βλ. Elias, 1939/1997) και μία από τις κύριες κοινωνικές λειτουργίες της διατροφής εξακολουθεί να είναι το να χρησιμοποιείται ως μορφή εκδήλωσης του πολιτισμικού κεφαλαίου και διάκρισης μέσω αυτού (βλ. Bourdieu, 1979/1999).

## **2.στ.Ι. Σύγχρονες μεταβολές στην έκφραση της κοινωνικής ιεραρχίας**

Πράγματι στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες τα άτομα των υψηλών πολιτισμικών τάξεων, μέσα από την πολιτισμική παμφαγία<sup>4</sup> η οποία κυριαρχεί σαν πρότυπο δημοκρατίας και πολιτισμικής ανοικτότητας,<sup>5</sup> μπορούν να επιλέξουν μέσα από μία ποικιλία τροφών και πιάτων, τα οποία προέρχονται από πολιτισμικές και ταξικές κουλτούρες και υποκουλτούρες από όλο τον κόσμο και συνοψίζονται κάτω από τον τίτλο 'έθνικ'. Αυτή η πολιτισμική παμφαγία όμως είναι από μόνη της μία πρακτική αποκλεισμού. Αυτό συμβαίνει διότι η επιλεκτική πολιτισμική κατανάλωση που συμβόλιζε την υψηλή κοινωνική θέση δεν είναι πλέον αποτελεσματική. Στη θέση της έχει τοποθετηθεί η επιλεκτική πολυπολιτισμική κατανάλωση, η οποία βέβαια ιεραρχείται εσωτερικά καθώς και πάλι όλα τα πολιτισμικά προϊόντα των διαφόρων κοινωνιών δεν είναι ίσης αξίας (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 107). Έτσι, μολονότι η πολιτισμική παμφαγία επιφανειακά δείχνει να ενισχύει μία κίνηση προς περισσότερη δημοκρατία, όπως αρμόζει στην κυρίαρχη κουλτούρα, κατακρημνίζοντας τα διακριτικά στάνταρ της παραδοσιακής πολιτισμικής ιεραρχίας, εξακολουθεί να

---

<sup>4</sup> Οι συγγραφείς χρησιμοποιούν τον όρο 'cultural omnivorousness'.

<sup>5</sup> Οι συγγραφείς χρησιμοποιούν τον όρο 'cultural openness'.

υποστηρίζει μία επιδεικτική κατανάλωση για τον συμβολισμό του κοινωνικού στάτους, η οποία απλά πλέον εκφράζεται με καινούργιους και διαφορετικούς τρόπους (Johnston & Baumann, 2007, σ. 168).

Οι κοινωνικές αντιθέσεις συνεχίζουν να συμβολίζονται μέσα από την κατανάλωση, καθώς το πρότυπο της πολιτισμικής ανεκτικότητας και του πλουραλισμού το ακολουθεί κατά κύριο λόγο το μεσαίο και υψηλό, οικονομικά και πολιτισμικά, μέρος της κοινωνίας, όπως μας δείχνουν και οι εμπειρικές έρευνες (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 107). Πράγματι, είναι πιο πιθανόν να δούμε κατόχους υψηλού οικονομικού και πολιτισμικού κεφαλαίου να προβαίνουν σε κατανάλωση αγαθών τα οποία δεν εναρμονίζονται με την τάξη τους παρά το αντίθετο. Με άλλα λόγια, αυτή η πολιτισμική παμφαγία, μολονότι θεμελιώνεται στην αντίθεσή προς τον σνομπισμό και τους κανόνες κοινωνικού αποκλεισμού και παράλληλα προβάλλει μία ανοικτότητα στην εκτίμηση των πολιτισμικών αγαθών από όπου και εάν αυτά πλέον προέρχονται, δεν είναι αδιάφορη ως προς τη διάκριση, αντίθετα όμως προβάλλει έναν εναλλακτικό τύπο κοινωνικής διάκρισης (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 107). Από τη μία μεριά, η εξασθένηση της νομιμοποίησης του σνομπισμού και η φαινομενική άνοδος της αξιοκρατίας προωθούν τη δημιουργία ενός πολιτισμικού ήθους το οποίο πράγματι δεν προάγει τον αποκλεισμό, από την άλλη μεριά όμως μέσα από την αυθεντικότητα και τον εξωτισμό, όπως θα δούμε στη συνέχεια, προωθούν την επικύρωση ενός στενού φάσματος τροφικών επιλογών οι οποίες χρειάζονται σημαντικό οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο για να καταναλωθούν και να εκτιμηθούν ανάλογα (Johnston & Baumann, 2007, σ. 169).

## **2.στ.ΙΙ. Η διατροφή ως σύγχρονο πεδίο λόγου**

Η διατροφή θα πρέπει πλέον να κατανοείται όχι μόνο ως ένα σύστημα διατροφικών πρακτικών, αλλά ως ένα ρευστό πεδίο λόγου, εντός του οποίου διαπραγματεύεται η νομιμοποίηση των μεθόδων της τροφικής παραγωγής και κατανάλωσης. Για την περαιτέρω ανάλυση της διατροφής ως πεδίο λόγου, οφείλουν να χρησιμοποιηθούν οι έννοιες της ιδεολογίας και του πλαισίου, οι οποίες έχουν ταυτιστεί στην κοινωνιολογική ανάλυση με την μελέτη των κοινωνικών κινημάτων, όπως διαβάζουμε και στους Johnston και Baumann (2007, σ. 171).

Μέσα σε αυτό το ρευστό πεδίο λόγου λοιπόν, στο οποίο κατασκευάζονται οι απόψεις για τη διατροφή και το φαγητό, υπάρχουν πλαίσια που λειτουργούν

υποδεικνύοντας στα μέλη μιας κοινωνίας τις κατάλληλες κατανοήσεις για το φαγητό, ενώ ταυτόχρονα παρέχουν μία κατανόηση η οποία νομιμοποιεί συγκεκριμένα φαγητά, ως φαγητά υψηλού κοινωνικού στάτους έναντι κάποιων άλλων. Για να είναι πειστικά αυτά τα πλαίσια θα πρέπει να βασίζονται σε ιδεολογίες οι οποίες περιέχουν τις αξίες και τις αρχές της ευρύτερης μαζικής κουλτούρας. Τα πλαίσια που θα εξετάσουμε στο πεδίο της διατροφής είναι αυτά τα οποία αναφέρθηκαν και πρωτίτερα, της αυθεντικότητας και του εξωτισμού, τα οποία αμφότερα βασίζονται στις δύο κυρίαρχες και αντιθετικές ιδεολογίες, οι οποίες καθορίζουν το πεδίο λόγου της διατροφής, της δημοκρατίας και της κοινωνικής διάκρισης (Johnston & Baumann, 2007, σ. 171).

Η ιδεολογία της δημοκρατίας και της ισότητας, όπως τη συναντάμε στο πεδίο της διατροφής, είναι σε θέση να μας εξηγήσει την ιδεολογική υποστήριξη την οποία λαμβάνει η πολιτισμική παμφαγία. Η δημοκρατική ιδεολογία οργανώνεται γύρω από τις φιλελεύθερες αρχές της ισότητας και της αξιοκρατίας, και ιδιαίτερα στο αμερικανικό πλαίσιο όπου εξετάζουν οι Johnston και Baumann, είναι ταυτισμένη με τη λαϊκίστική ιδεολογία η οποία προκρίνει τις Ηνωμένες Πολιτείες ως μία αταξική και πολυπολιτισμική κοινωνία, στην οποία άτομα από όλες τις εθνικότητες έχουν ίσα δικαιώματα και ευκαιρίες για κοινωνικό-οικονομική ανέλιξη. Το παράδειγμα των Η.Π.Α. που συναντάμε στην παραπάνω έρευνα δεν είναι αποκλειστικό και μπορεί να συμπεριλάβει και πολλές άλλες σύγχρονες δυτικές δημοκρατίες. Επίσης αξίζει να αναφερθεί σε αυτό το σημείο, πως η δημοκρατική ιδεολογία του δυτικού κόσμου είναι ταυτόχρονα βασισμένη και στην κουλτούρα της αγοράς και του καταναλωτισμού (Johnston & Baumann, 2007, σ. 172).

Η δεύτερη κυρίαρχη ιδεολογία η οποία δρα στο πεδίο λόγου της διατροφής, μολονότι πιο κεκαλυμμένα από τη δημοκρατική, είναι ιδεολογία του κοινωνικού στάτους και της κοινωνικής διάκρισης. Η ιδεολογία της διάκρισης λειτουργεί σε διαλεκτική αντίθεση πάντα προς τη δημοκρατική ιδεολογία, καταδεικνύοντας σιωπηλά ότι μόνο συγκεκριμένα άτομα μπορούν να κατανοήσουν τα προϊόντα υψηλής πολιτισμικής αξίας. Μέσα από την ανακατασκευή της ιεραρχίας και του σνομπισμού, στα ατομικιστικά και αξιοκρατικά πρότυπα της σύγχρονης εποχής, γίνεται σε μεγαλύτερο βαθμό αποδεκτή κοινωνικά, καθώς προχωρά από τη διάκριση με βάση τον πλούτο, την κοινωνική θέση και το έθνος, στην κοινωνική διάκριση μέσω της ικανότητας εκτίμησης των πολιτισμικών αγαθών και του ιδεώδους του κοσμοπολιτισμού (Johnston & Baumann, 2007, σ. 173). Το ιδεώδες του κοσμοπολιτισμού συνδέεται άμεσα με την κατοχή κάποιας μορφής πολύ-πολιτισμικού

κεφαλαίου, γνώσεις δηλαδή πάνω στους διάφορους πολιτισμούς, καθώς και με την αύξηση της ανεκτικότητας που επιδεικνύουν οι μεσαίες και ανώτερες κοινωνικές τάξεις στις εθνοτικές πολιτισμικές διαφορές (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 108).

Τα ιδεώδη της δημοκρατικής ιδεολογίας δρουν σε διαλεκτική αντίθεση προς την κεκαλυμμένη ιδεολογία της διάκρισης και του κοινωνικού στάτους, δημιουργώντας τα πιστεύω της ισότητας και της ευκαιρίας, τα οποία υπερτονίζουν την πολιτισμική ανοικτότητα ενώ ταυτόχρονα αποκρύπτουν τις σχέσεις ισχύος, τις κοινωνικές ανισότητες και τις εθνικές ιεραρχήσεις των πολιτισμικών προϊόντων. Αμφότερες οι δύο ιδεολογίες, ενσωματώνονται στα άτομα μέσω της εκπαίδευσης και της κοινωνικοποίησης, με αποτέλεσμα συγκεκριμένες πολιτισμικές επιλογές να παρουσιάζονται ως φυσικά προϊόντα του εκλεπτυσμένου γούστου. Ειδικότερα στο πεδίο λόγου της διατροφής, οι ιδεολογίες της δημοκρατίας και της διάκρισης μας παρέχουν την αναλυτική αντίθεση, η οποία προκρίνει μεν την πολιτισμική ανεκτικότητα σε πολλαπλές εθνικές και ταξικές κουζίνες αλλά εκ παραλλήλου κατασκευάζει και τα κριτήρια σχετικά με το τι είναι υψηλής ποιότητας διατροφικό αγαθό και τι όχι (Johnston & Baumann, 2007, σ. 174).

### **2.στ.ΙΙΙ. Η αυθεντικότητα και ο εξωτισμός στη σύγχρονη διατροφή**

Οι παραπάνω διαλεκτικά αντιτιθέμενες ιδεολογίες κατασκευάζουν τα κυρίαρχα πλαίσια της αυθεντικότητας και του εξωτισμού, δύο διακριτά αναλυτικά πλαίσια τα οποία ορίζουν με διαφορετικούς τρόπους τις κατανοήσεις των ατόμων για τις σημασίες της διατροφής και του φαγητού. Τα συγκεκριμένα πλαίσια μπορούμε να τα βρούμε συνήθως να αναφέρονται ταυτόχρονα και με διαφορετικές κλιμακούμενες εντάσεις. Αυτό όμως που μοιράζονται από κοινού είναι η δέσμευση στο παράδοξο της παμφαγίας που συναντήσαμε νωρίτερα και στον Fischler, δηλαδή την αύξηση της ανοικτότητας σε παλαιότερες μη νομιμοποιημένες όψεις της διατροφής βάσει της δημοκρατικής ιδεολογίας της ανεκτικότητας, σε συνδυασμό με την παροχή κριτηρίων εκτίμησης τα οποία δημιουργούν τα απαραίτητα όρια ενός σχετικά μικρού αριθμού νομιμοποιημένων διατροφικών επιλογών, δηλαδή τη σιωπηρή άρθρωση της ιδεολογίας της διάκρισης (Johnston & Baumann, 2007, σ. 178).

Το πλαίσιο της αυθεντικότητας, που ορίζει την πολιτισμική αξία των αυθεντικών πολιτισμικών εμπειριών και προϊόντων ως ανώτερη, δρα στα περισσότερα πεδία και επίπεδα της κατανάλωσης, έτι όμως περισσότερο στο πεδίο της διατροφής

και του φαγητού. Η αυθεντικότητα, δεν μπορεί να οριστεί μονοδιάστατα μέσα στο πεδίο της διατροφής αλλά αποτελείται από πολλές διαφορετικές διαστάσεις οι οποίες διαμορφώνουν ένα ενιαίο σύνολο ιδεών και απόψεων, και εντοπίζεται σε συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά τα οποία κατασκευάζουν την αντίληψή μας για αυτήν, κάνοντας την μία κοινωνική κατασκευή παρά ένα μοναδικό ουσιώδες χαρακτηριστικό που ενυπάρχει σε κάποια πολιτισμικά προϊόντα. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά ενός πολιτισμικού αγαθού που υποστηρίζουν την κοινωνική κατασκευή της αυθεντικότητας, συμπεριλαμβάνουν την δια χειρός κατασκευή του έναντι της βιομηχανικής παραγωγής, τον τοπικό και αντιεμπορικό του χαρακτήρα έναντι της υπολογιζόμενης με βάση το κέρδος παραγωγής, την ταύτιση του με βασικές πανανθρώπινες αξίες αλλά και την ταύτιση του με τον ‘φυσικό τρόπο ζωής’ και την φύση. Ειδικότερα για τη διατροφή και το φαγητό, η γεωγραφική ιδιαιτερότητα, η απλότητα, η ιστορικότητα και οι προσωπικές διασυνδέσεις αποτελούν τους βασικούς πυλώνες στους οποίους στηρίζεται η κοινωνική κατασκευή της αυθεντικότητας (Johnston & Baumann, 2007, σ. 179).

Τα παραπάνω χαρακτηριστικά, τα οποία δομούν την ιδέα για την αυθεντικότητα που προκρίνεται στο σύγχρονο πεδίο της διατροφής, έχουν βαθύτατα ταξικά διακριτικό χαρακτήρα. Η γεωγραφική ιδιαιτερότητα περιορίζει την κατανάλωση των συγκεκριμένων διατροφικών προϊόντων σε συγκεκριμένες περιοχές όπου το άτομο θα πρέπει να μεταβεί για να τα απολαύσει και στην εδώ κατανάλωση, στην οποία το άτομο θα πρέπει να πληρώσει ακριβά ώστε μεταφερθούν από τους μακρινούς προορισμούς σε κάποια αγορά κοντά του. Η απλότητα που πιστοποιείται μέσα από τα χαρακτηριστικά του χειροποίητου, του σπιτικού, του βιολογικού και της μικρής παραγωγής, μαζί με την ιστορικότητα η οποία δηλώνεται μέσα από την παράδοση και το σεβασμό προς την φύση, αλλά και τις προσωπικές διασυνδέσεις που κάνουν ένα προϊόν μοναδικό διότι φτιάχνεται με συγκεκριμένη τεχνική από συγκεκριμένο τεχνίτη, έχουν και αυτά το αντίτιμο τους, το οποίο αναμφίβολα είναι μεγαλύτερο έναντι των διατροφικών προϊόντων τα οποία κατασκευάζονται μαζικά και βιομηχανικά.

Η αυθεντικότητα είναι ένα αποτελεσματικό πλαίσιο για τη δημοκρατικοποίηση της διατροφής, διότι ξεφεύγει από τη στενή σνομπιστική άποψη των φαγητών κοινωνικού κύρους προτείνοντας πλέον, πώς υψηλής ποιότητας διατροφική κατανάλωση μπορεί να γίνεται μέσα σε διάφορα πολιτισμικά και ταξικά πλαίσια ενώ το εκλεπτυσμένο φαγητό μπορεί να είναι ένα απλό προϊόν παραγωγής σκληρά



εργαζόμενων αγροτών ή χρόνια εξειδικευμένων τεχνιτών. Ταυτόχρονα όμως, η έμφαση στην αυθεντικότητα συνοδεύεται και από μία διακριτική διαδικασία, διότι η γεωγραφική ιδιαιτερότητα και τα έτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που οφείλει να έχει το ‘αυθεντικό’ προϊόν, το καθιστούν ακριβό και την απόκτηση του μέσω της τοπικής αγοράς, δύσκολη εάν όχι ανέφικτη. Παράλληλα, η εκτίμηση των αυθεντικών φαγητών χρειάζεται υψηλό πολιτισμικό κεφάλαιο, καθώς εξαιρετικά ειδικευμένες διατροφικές γνώσεις χρειάζονται για την αναγνώριση και την κατανόηση της υπεροχής αυτών των διατροφικών προϊόντων (Johnston & Baumann, 2007, σ. 187-8).

Το πλαίσιο του εξωτισμού τώρα, αποδίδει αξία πάνω στα τροφικά προϊόντα ορίζοντας, πλαισιώνοντας και διαχωρίζοντας τα από όλα τα άλλα ως εξωτικά. Όπως και με την αυθεντικότητα, η αξιολόγηση του εξωτισμού στην διατροφή είναι μονάχα ένα μέρος μιας ευρύτερης πολιτισμικής αξιολόγησης των εξωτικών εμπειριών ως θετικές και ανώτερες. Τα βασικά χαρακτηριστικά που εντοπίζονται στα τοπικά προϊόντα και βοηθούν στην κοινωνική κατασκευή της έννοιας του εξωτικού είναι το ασυνήθιστο και το αλλότριο, τα οποία συνδέουν τα προϊόντα με ανθρώπους, κοινωνικές ομάδες, κοινωνίες, χώρες και πολιτισμούς μακρινούς. Μέσα από το αλλότριο και το ασυνήθιστο το εξωτικό συνήθως λαμβάνει διαβαθμίσεις, οι οποίες βασίζονται τη σπανιότητα του, και καθιστούν ένα προϊόν πολύ ή λίγο εξωτικό. Συγχρόνως το εξωτικό ορίζεται και ως το φαγητό το οποίο σπάει τα καθιερωμένα, όντας τολμηρό και ενδιαφέρον, προκαλώντας ενθουσιασμό και συνάμα φόβο, λόγω της άγνοιας και της επικινδυνότητας που μπορεί να έχει η κατανάλωση του, η οποία είναι πέρα από τα συνηθισμένα καθημερινά και βαρετά διατροφικά πρότυπα του δυτικού κόσμου (Johnston & Baumann, 2007, σ. 188-195).

Η κατοχή και κατανάλωση ενός εξωτικού αγαθού προκαλεί την κεκαλυμμένη επιβεβαίωση και τη νομιμοποίηση της κοινωνικής διάκρισης μέσω αυτού. Όπως παρόμοια είδαμε και με το πλαίσιο της αυθεντικότητας και εδώ οι ιδεολογίες της δημοκρατίας και της διάκρισης υπάρχουν αντιτιθέμενες διαλεκτικά, της δημοκρατίας μέσα από την ανοιχτή κατανάλωση προϊόντων από όλα τα γεωγραφικά μήκη και πλάτη της υφηλίου και της διάκρισης μέσα από την αξιολογικά υψηλή κατανάλωση σπάνιων και επικίνδυνων αγαθών. Αμφότερα τα παραπάνω πλαίσια, σε συνδυασμό με τις επικρατούσες ιδεολογίες κατασκευάζουν και οριοθετούν το πεδίο λόγου της διατροφής, παρέχοντας την απαραίτητη νομιμοποίηση και καθοδήγηση στα άτομα και στις καθημερινές διατροφικές τους επιλογές.

## 2.στ.IV. Η θεωρητική επικαιρότητα της διάκρισης

Η παραπάνω αναφορά στην θεωρία της *διάκρισης* και τις προεκτάσεις τις οποίες έχει πάρει στα πλαίσια της σύγχρονης μελέτης της διατροφής επιχειρήθηκε για να καταδείξουμε την θεωρητική επικαιρότητά της, καθώς και την πληρότητα της θέασης της στη σχέση των διατροφικών επιλογών και συνηθειών με την κοινωνική ταυτότητα. Αδιαμφισβήτητα, η θεώρηση της *διάκρισης* του Bourdieu από κοινού με τις θεωρητικές προεκτάσεις που είδαμε στα δύο συμπληρωματικά άρθρα, μέσα από τα οποία καθίσταται κατά τη γνώμη μας η *διάκριση* και πάλι επίκαιρη, έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στην ερμηνεία των δικών μας ερευνητικών δεδομένων καθώς και στην εξαγωγή συμπερασμάτων από αυτά, όπως θα δούμε και στο ερευνητικό μέρος της εργασίας μας.

Μέσα λοιπόν από αυτήν την αναφορά, είδαμε ότι η διακριτική κατανάλωση στις σύγχρονες δυτικές δημοκρατίες δεν γίνεται πλέον ανάμεσα στα πλαίσια μιας ‘υψηλής’ και μιας ‘χαμηλής’ κουλτούρας, όπως προσπάθησε να μας δείξει πρωτύτερα ο Mennell, αλλά ανάμεσα σε μία νομιμοποιημένη και μία μη νομιμοποιημένη, μία κοινώς αποδεκτή και μία μη αποδεκτή κοινωνική κουλτούρα μέσα σε ένα κοινωνικό σύνολο, όπως πρώτος παρουσίασε ο Bourdieu και επισφράγισε μετέπειτα η κοινωνική έρευνα. Παράλληλα, επιβεβαιώσαμε ότι η *διάκριση* επιτυγχάνεται μέσα από τη διακριτική κατανάλωση και τις καθημερινές μας διατροφικές συνήθειες, που καθώς ενσωματώνονται στο άτομο μέσα από την κοινωνικοποίηση και τη σχολική εκπαίδευση από πολύ νωρίς, ενσωματώνουν ταυτόχρονα τις κοινωνικές δομές και το ευρύτερο κοινωνικό, οικονομικό και πολιτικό πλαίσιο στο οποίο στηρίζεται μία κοινωνία. Η ταυτοποίηση και η *διάκριση* εξακολουθούν να υπάρχουν σε ένα όλο και περισσότερο πολυπολιτισμικό περιβάλλον, παρά τις δημοκρατικές δηλώσεις για την εξάλειψη των κοινωνικών αποκλεισμών και της κοινωνικής *διάκρισης* από τις σύγχρονες δυτικές δημοκρατίες. Τέλος, αναδείχθηκε και κατά την ανάγνωση της *διάκρισης* αλλά και των προεκτάσεων της ότι το οικονομικό κεφάλαιο, μόνο σε συνδυασμό με το πολιτισμικό και το κοινωνικό, μπορεί να εξηγήσει το σύνολο των καταναλωτικών επιλογών και ιδιαίτερα των διατροφικών επιλογών και συνηθειών μιας κοινωνικής ομάδας ή μιας κοινωνίας.

## 2.ζ. Επισκόπηση

Η παραπάνω αναφορά στις θεωρήσεις που συσχετίζουν την κατανάλωση και ειδικότερα την τροφική κατανάλωση με την κοινωνική ταυτότητα, καθώς και η προσπάθεια ανάδειξης ότι οι καθημερινές διατροφικές επιλογές και συνήθειες επιβάλλονται από το ευρύτερο κοινωνικό οικονομικό πλαίσιο στο οποίο γεννιέται και μεγαλώνει το άτομο έγινε κατά βάση για δύο λόγους.

Ο πρώτος είναι για να δείξει τη θεωρητική επικαιρότητα, των σημαντικών κοινωνιολόγων που ασχολήθηκαν με τη συσχέτιση της κατανάλωσης με την κοινωνική ταυτότητα, των θεωρητικών που ανέδειξαν την ιδιαίτερη συσχέτιση της κοινωνικής ταυτότητας με τις διατροφικές επιλογές και συνήθειες και τέλος της θεώρησης της *διάκρισης* και των σύγχρονων προεκτάσεων της, για την κατανόηση της ισχυρής σχέσης που έχουν οι διατροφικές συνήθειες με την κοινωνική ταυτότητα. Ο δεύτερος και σημαντικότερος λόγος είναι ότι η παραπάνω αναφορά επιβλήθηκε από τα εμπειρικά δεδομένα, τα οποία συλλέχθηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας που παρουσιάζεται στο δεύτερο μέρος και συνοδεύει την παρούσα βιβλιογραφική μελέτη. Εάν το πρώτο κεφάλαιο είχε κατά βάση ευρητηριακό χαρακτήρα και ο σκοπός του ήταν να μας εισάγει στη μελέτη της διατροφής, το δεύτερο θεωρητικό κεφάλαιο ουσιαστικά συνοψίζει το θεωρητικό υπόβαθρο της συσχέτισης ανάμεσα στην κοινωνική ταυτότητα και τις διατροφικές συνήθειες και είχε σκοπό να μας μεταφέρει με πλήρη πλέον θεωρητική γνώση από το θεωρητικό στο ερευνητικό μέρος της εργασίας.

Στο δεύτερο αυτό θεωρητικό κεφάλαιο αρχικά είδαμε μέσα από τις θεωρίες τριών σημαντικών κοινωνιολόγων (Beck, Giddens και Baumann) όπως είχαν ταξινομηθεί από τον Warde, πόσο σημαντική είναι η κατανάλωση για τη δημιουργία και διατήρηση της κοινωνικής και της ατομικής ταυτότητας. Έπειτα, προχωρήσαμε στο να αναδείξουμε τον ιδιαίτερα κεντρικό ρόλο των διατροφικών συνηθειών σε αυτήν την κατασκευή ταυτότητας, καθώς και ότι οι τροφές δομούν βιολογικά κοινωνικά και ψυχολογικά το άτομο, μέσα από την ενσωμάτωση και το παράδοξο της παμφαγίας του Fischler. Αμέσως μετά, καταδείξαμε πόσα κοινωνικά χαρακτηριστικά παρουσιάζονται και συμβολίζονται σε αυτές τις καθημερινές διατροφικές συνήθειες μέσα από την πολυεπίπεδη ανάλυση του γεύματος του Wood. Ακολούθως, περάσαμε στην ανάλυση της κοινωνικής διάκρισης που επέρχεται από την αντιθετική πολιτισμική κατανάλωση και τις διατροφικές επιλογές, ενώ εκ παραλλήλου φωτίσαμε τη σημαντικότητα του κοινωνικού, πολιτισμικού και οικονομικού κεφαλαίου καθώς και της ταξικής έξης, τα

οποία καθορίζουν τις καταναλωτικές μας επιλογές και κατ' επέκταση την ταυτότητα μας, μέσα από την ανάγνωση της *διάκρισης* του Bourdieu. Τέλος, ολοκληρώσαμε την θεωρητική μας βάση σχετικά με τη συσχέτιση της κοινωνικής ταυτότητας με τις διατροφικές συνήθειες καταδεικνύοντας διαμέσου των σύγχρονων προεκτάσεων της *διάκρισης* και της μελέτης της διατροφής ως πεδίο λόγου, στο οποίο ενυπάρχουν και επενεργούν ιδεολογίες και πλαίσια, ότι μολονότι σε έναν όλο και δημοκρατικότερο κόσμο η κοινωνική διάκριση μέσω της κατανάλωσης και δη της διατροφικής κατανάλωσης συνεχίζει να υπάρχει, έστω και κεκαλυμμένα.

## ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ – ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ

### Κεφάλαιο Τρίτο

#### Μεθοδολογία και οριοθέτηση της ερευνητικής διαδικασίας

##### 3.α. Ταυτότητα, μεθοδολογία και οριοθέτηση της έρευνας

Σκοπός αυτού του τρίτου κεφαλαίου είναι να παρουσιάσει την ταυτότητα της ποιοτικής έρευνας που διεξήχθη στα πλαίσια αυτής της διπλωματικής, να αναδείξει τους λόγους για τους οποίους ασχοληθήκαμε με τη διατροφή εκτός της οικίας σε επιχειρήσεις εστίασης, καθώς και να ορίσει τις έννοιες και τους γεωγραφικούς περιορισμούς οι οποίοι χρησιμοποιήθηκαν.

Αρχικά, θα επιχειρήσουμε να παρουσιάσουμε την ταυτότητα της ερευνητικής διαδικασίας και να φωτίσουμε στον βωμό της ενδοσκόπησης που οφείλει να κάνει ο ερευνητής τα βαθύτερα προσωπικά μας κίνητρα τα οποία την έκαναν πραγματικότητα. Έπειτα, θα προσπαθήσουμε να μελετήσουμε, μέσα από τη σύγχρονη βιβλιογραφία για το θέμα, το πεδίο της διατροφής εκτός της οικίας και να αναδείξουμε για ποιο λόγο κέντρισε το επιστημονικό μας ενδιαφέρον, αλλά και τη χρησιμότητά του εν γένει στην εξαγωγή δεδομένων και συμπερασμάτων σχετικά με τις υπάρχουσες κοινωνικές συνθήκες. Στο τελευταίο μέρος αυτού του κεφαλαίου, αφού οριοθετήσουμε το αντικείμενο της έρευνάς μας θα επιδιώξουμε να οριοθετήσουμε τον γεωγραφικό χώρο όπου και ερευνήσαμε. Μέσα από μία ιστορική-κοινωνική ανάλυση των κατοίκων του Πειραιά και μια αναφορά στη σύγχρονη επιστημονική εργογραφία, πιστεύουμε πως θα αναδειχθούν τα ιδιαίτερα κοινωνικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά καθώς και η πολιτισμική και διατροφική ομοιογένεια, που παρουσιάζει η κατά τα άλλα μη ομοιογενή πειραιϊκή κοινωνία.

Η χρησιμότητα του παρόντος κεφαλαίου είναι να ορίσει και να οριοθετήσει την ερευνητική διαδικασία, τα δεδομένα τα οποία εξήχθησαν από αυτήν και τα συμπεράσματα που θα βγουν και θα αναλυθούν στο τέταρτο και τελευταίο κεφαλαίο της εργασίας μας.

### 3.β. Η ταυτότητα και η μεθοδολογία της έρευνας

Κύριο μέλημα της ανά χειράς διατριβής είναι η παρουσίαση των ερευνητικών δεδομένων και συμπερασμάτων της ποιοτικής έρευνας που διεξήχθη την περίοδο Απρίλιος - Ιούνιος του 2018. Αυτή η ποιοτική έρευνα έγινε κατά κύριο λόγο για να ελεγχθεί η διαισθητική μας υπόθεση, ότι μέσα από τις διατροφικές συνήθειες δυνητικά ένας κοινωνιολόγος θα μπορούσε να ψηλαφίσει την κοινωνική ταυτότητα των ατόμων και να αναδείξει το κοινωνικό πλαίσιο μέσα στο οποίο αυτή είχε κατασκευαστεί, χαλυβδωθεί και τέλος κρυσταλλωθεί. Τα αποτελέσματα της βιβλιογραφικής έρευνας που παρουσιάσαμε στο πρώτο μέρος της εργασίας μας, κατέδειξαν ότι η διαισθητική μας υπόθεση είχε διατυπωθεί και επικυρωθεί από πολλούς ερευνητές των κλάδων της Ιστορίας, της Κοινωνιολογίας και Κοινωνικής Ανθρωπολογίας της διατροφής, αρκετά χρόνια πριν σε διαφορετικά κάθε φορά κοινωνικά σύνολα. Έτσι, στόχος της έρευνας μας, πέρα από το να αναδείξει ακόμη μία φορά πόσο ωφέλιμη επιστημονικά ήταν η μελέτη του πεδίου της διατροφής για την κατανόηση του κοινωνικού και την εξαγωγή συμπερασμάτων για αυτό, ήταν να δημιουργήσει μία ερευνητική βάση από κοινωνιολογική και όχι διατροφική και βιολογική σκοπιά, για τη μελέτη της διατροφής στη χώρα μας.

Αναφορικά με την ερευνητική μεθοδολογία, επιλέξαμε να ακολουθήσουμε τις ποιοτικές μεθόδους έρευνας έναντι των ποσοτικών μεθόδων, ως τις πιο κατάλληλες για τη δημιουργία μίας πρωταρχικής εικόνας του πεδίου της διατροφής, καθώς και την περαιτέρω ανάδυση επιστημονικών ερωτημάτων και υποθέσεων μέσα από τον εμπειρικό κόσμο. Από τις ποιοτικές μεθόδους της κοινωνικής έρευνας, εκείνες που επιλέχθηκαν ήταν αυτή της ημι-δομημένης<sup>6</sup> συνέντευξης και της συμμετοχικής παρατήρησης ως εξωτερικός παρατηρητής. Συμμετέχοντες σε αυτή την έρευνα και συνεντευξιαζόμενοι ήταν οι εργαζόμενοι σε δέκα (10) επιχειρήσεις εστίασης, όπου βρίσκονται και λειτουργούν εντός των ορίων της πόλης του Πειραιά. Το πλήθος των συνεντεύξεων ορίστηκε ως το πλέον ρεαλιστικό στα στενά χρονικά όρια διεξαγωγής αυτής της διπλωματικής εργασίας, παράλληλα όμως ως και το πλέον αισιόδοξο διότι η προσέγγιση με τους συμμετέχοντες θα γινόταν στο χώρο εργασίας τους κατά τη διάρκεια του εργάσιμου ωραρίου, με όλες τις δυσκολίες που αυτό επέφερε. Όπως

---

<sup>6</sup> Στο παράρτημα υπάρχει το προσχέδιο των κατευθυντήριων αξόνων των ερωτήσεων για την εκπόνηση συνεντεύξεων που χρησιμοποιήθηκε στην ερευνητική διαδικασία.

εύκολα γίνεται κατανοητό, το να ζητάς από κάποιον να διαθέσει χρόνο για μία συνέντευξη από μόνο του είναι αρκετά δύσκολο, έτι περισσότερο όταν ο μοναδικός προσβάσιμος χώρος και χρόνος είναι ο εργάσιμος και οι οικονομικές και εργασιακές συνθήκες είναι οι δεδομένες στην Ελλάδα του 2018.

Οι επιχειρήσεις εστίασης στις οποίες εργάζονταν οι συμμετέχοντες στην έρευνα, επιλέχθηκαν με βάση τρεις κεντρικούς άξονες: **α)** την εκπροσώπηση επιχειρήσεων οι οποίες λειτουργούν αρκετά χρόνια στην περιοχή, ώστε να είναι γνωστές και οικείες στους κατοίκους της περιοχής, **β)** την εκπροσώπηση επιχειρήσεων που απευθύνονται προς όλο το οικονομικό φάσμα, και τέλος **γ)** την εκπροσώπηση επιχειρήσεων που δυνητικά καλύπτουν όλα τα αισθητικά γούστα. Αναλυτικότερα, η επιχείρηση εστίασης θα έπρεπε να λειτουργεί τουλάχιστον πέντε χρόνια σε τοποθεσία μέσα στα γεωγραφικά όρια του Δήμου Πειραιά<sup>7</sup> ώστε να είναι γνωστή στο ευρύ κοινό. Αναφορικά με το δεύτερο κεντρικό άξονα, επιλέχθηκαν και ομαδοποιήθηκαν κατ' αναλογία επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες κοστολογούν κατά μέσο όρο, τις κατά άτομο υπηρεσίες τους για ένα γεύμα σε τρεις κατηγορίες: Χαμηλές τιμές (10 μέχρι 20 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα), Μέσες τιμές (20 μέχρι 40 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα) και Υψηλές τιμές (πάνω από 40 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα). Τα οικονομικά στοιχεία του κατά μέσου όρου κόστους του γεύματος αναδύθηκαν μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους και επιβεβαιώθηκαν μέσα από έρευνα στο διαδίκτυο σε ιστοσελίδες,<sup>8</sup> όπου αυτό ήταν δυνατό. Σχετικά με την εκπροσώπηση επιχειρήσεων οι οποίες δυνητικά καλύπτουν όλα τα αισθητικά γούστα, οι επιχειρήσεις εστίασης επιλέχθηκαν κατά αναλογία και ομαδοποιήθηκαν με βάση τη διάκριση του μοντέρνου με το παραδοσιακό στυλ στο διάκοσμο της επιχείρησης. Ανάλογα δηλαδή με τον εσωτερικό διάκοσμο και το στυλ της εσωτερικής διακόσμησης που είχε επιλέξει κάθε επιχείρηση, προχωρήσαμε στη διάκριση δύο ομάδων στις οποίες κατά αναλογία ομαδοποιήθηκαν οι συμμετέχοντες στην έρευνα, δηλαδή πέντε (5) μοντέρνοι χώροι και

---

<sup>7</sup> Όπως θα δούμε και στη συνέχεια μολοντί ο Πειραιάς δεν μπορεί να περιοριστεί στα στενά γεωγραφικά όρια του δήμου του Πειραιά αλλά αποτελεί μία ευρύτερη περιφέρεια με ιδιαίτερα κοινωνικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά, που ενσωματώνει μέσα της και τους όμορους δήμους, η έρευνά μας περιορίστηκε γεωγραφικά και συνάμα σε διάρκεια και έκταση εξαιτίας του χρονικού και επιστημονικού πλαισίου στην οποία διεξήχθη.

<sup>8</sup> Οι ιστοσελίδες που χρησιμοποιήθηκαν για τη διασταύρωση των οικονομικών στοιχείων σχετικά με το κόστος κατά άτομο ανά γεύμα ήταν οι: [tripadvisor.com.gr](http://tripadvisor.com.gr), [athinorama.gr](http://athinorama.gr), [e-table.gr](http://e-table.gr). Η διασταύρωση και αντιπαραβολή των οικονομικών στοιχείων των επιχειρήσεων μέσα και από τις τρεις παραπάνω ιστοσελίδες, τις πλέον αναγνωρίσιμες και εξειδικευμένες στον χώρο τους από το καταναλωτικό κοινό, επισφραγίζει κατά τη γνώμη μας την πιστότητα της κατηγοριοποίησης που επιχειρήθηκε.

πέντε (5) παραδοσιακοί χώροι, τηρώντας πάντα το δεύτερο άξονα επιλογής, αυτόν του οικονομικού φάσματος (βλ. Πίνακα 1).

	Παραδοσιακό	Μοντέρνο	Σύνολο
Χαμηλές τιμές	2	1	3
Μέσες τιμές	2	2	4
Υψηλές τιμές	1	2	3
Σύνολο	5	5	10

Πίνακας 1: Ομαδοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης όπου εργάζονταν οι συμμετέχοντες, κατά τους άξονες β & γ.

Τέλος, η παρατήρηση των επιχειρήσεων έγινε κατά κύριο λόγο διαφορετικές ώρες και ημέρες από αυτές που πάρθηκαν οι συνεντεύξεις, διότι όπως εύκολα μπορεί να γίνει αντιληπτό οι συναντήσεις για τις συνεντεύξεις ορίστηκαν μέρες και ώρες τις οποίες οι συμμετέχοντες θα ήταν σε θέση να μας διαθέσουν κατά μέσο όρο 30' με 40' λεπτά της ώρας από το χρόνο τους για να μας μιλήσουν, δηλαδή σε μέρες και ώρες όπου στο μαγαζί δεν υπήρχαν παρά ελάχιστοι πελάτες. Η παρατήρηση στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης έγινε λοιπόν τις ώρες και τις ημέρες που επιλέχθηκαν σύμφωνα και με τη γνώμη των εργαζομένων ως ώρες αιχμής και στην πλειονότητά τους ήταν οι μεσημεριανές και βραδινές ώρες των ημερών Πέμπτης και Παρασκευής. Η παρατήρηση στις επιχειρήσεις εστίασης προγραμματίστηκε με τρόπο ώστε να έπεται χρονικά των συνεντεύξεων, προς επιβεβαίωση των λεγομένων των συμμετεχόντων και των στοιχείων που αναδύθηκαν μέσα από τις συζητήσεις μας μαζί τους.

### 3.γ. Βιογραφικά αίτια επιλογής του ερευνητικού πεδίου

Προσπαθώντας να μείνουμε πιστοί στην αναστοχαστική παράδοση, την οποία εισήγαγε ο Bourdieu, θεωρούμε πως είναι απαραίτητο πριν περάσουμε στο να καταδείξουμε τα επιστημονικά και ακαδημαϊκά μας κίνητρα, τα οποία μας ώθησαν στο να ασχοληθούμε ερευνητικά με τη διατροφή εκτός της οικίας και ιδιαίτερα με τις επιχειρήσεις εστίασης που λειτουργούν στην περιοχή του Πειραιά, να αναφέρουμε τα βαθύτερα προσωπικά μας κίνητρα και τα προσωπικά μας βιώματα, τα οποία μας οδήγησαν στη διεξαγωγή αυτής της μελέτης. Διότι όπως γράφει η Άννα Λυδάκη «πριν αναζητήσουμε την απάντηση σε ένα ερώτημά μας, οφείλουμε να αναρωτηθούμε για το τι ήταν εκείνο που το γέννησε, που δημιούργησε την απορία, την έλλειψη διεξόδου, το πρόβλημα» (Λυδάκη, 2001, σ. 153).



Αρχικά, όπως εύκολα μπορεί να γίνει αντιληπτό έχουμε μεγαλώσει και διαμένουμε σε ένα πειραϊκό προάστιο στον όμορο Δήμο της Νίκαιας, γεγονός το οποίο πιστεύουμε πως έχει μπολιάσει την προσωπικότητά μας και ταυτόχρονα τα επιστημονικά μας ενδιαφέροντα. Οφείλουμε να παραδεχθούμε πως μεγαλώνοντας πλησίον του Πειραιά μαθαίνεις γρήγορα ότι είσαι μέλος μιας ευρύτερης κουλτούρας και πολιτισμικής κληρονομιάς, η οποία με τα χρόνια κρυσταλλώνεται ως κοινωνική και ατομική ταυτότητα, αλλά και ως ταυτότητα σε ξεχωρίζει και σε διακρίνει κατ' επέκταση από τον 'άλλο'. Επί παραδείγματι αξίζει να αναφερθεί πως, σύμφωνα με την προσωπική μας εμπειρία, θεωρούμε ότι είναι απίθανο για οποιονδήποτε πειραιώτη να αναφέρει στον λόγο του, ακόμα και αν συνομιλεί απλουστευτικά με ανθρώπους που δεν γνωρίζουν τη γεωγραφία της πατρίδας μας, πως κατάγεται από την Αθήνα. Αυτή ακριβώς, η βαθιά πίστη της διαφορετικότητας από τις όμορες περιοχές της Αττικής μας έχει επιβεβαιωθεί αρκετές φορές στη μέχρι τώρα ζωή μας, σε διαφορετικά κοινωνικά πλαίσια και σε πολλαπλές συζητήσεις με άτομα όλων των κοινωνικών ομάδων. Μία από τις εκφάνσεις αυτής της διαφορετικότητας και διάκρισης, στηρίζεται και εκφράζεται μέσα από τις διατροφικές συνήθειες και επιλογές.

Πέρα από τη γεωγραφική μας ταυτότητα, οφείλουμε να παραδεχθούμε ότι αδιαμφισβήτητα σημαντικό ρόλο στην επιλογή της θεματικής έπαιξε το γεγονός της ενασχόλησής μας με τη 'βιομηχανία' της εστίασης. Πράγματι, τα περισσότερα από τα ενήλικα μας χρόνια βιοποριζόμαστε και εμείς αλλά και άλλο μέλος της οικογένειάς μας, ως εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις εστίασης, γεγονός το οποίο συνέβαλε και αυτό στο να αναπτυχθούν περαιτέρω τα επιστημονικά μας ενδιαφέροντα σχετικά με τη διατροφή. Το επιστημονικό πεδίο της κοινωνιολογίας της διατροφής, στα δικά μας μάτια συνενώνει τα δύο κύρια προσωπικά μας ενδιαφέροντα, τη κοινωνιολογική επιστημονική ανάλυση που έχουμε ως επιστημονικό και ακαδημαϊκό υπόβαθρο και την ενασχόλησή μας με τη διατροφή και το φαγητό, η οποία αποτελεί το εργασιακό και προσωπικό μας υπόβαθρο.

Η παραπάνω αναφορά κρίνεται αναγκαία ως βιογραφική και αναστοχαστική επεξήγηση της επιλογής της συγκεκριμένης θεματικής και του συγκεκριμένου επιστημονικού πεδίου καθώς:

*Ο ερευνητής ... δεν είναι απλώς ένας άνθρωπος με επιστημονικά ενδιαφέροντα τα οποία εστιάζονται στη μελέτη άλλων ανθρώπων, αλλά κατά κύριο λόγο ένα υποκείμενο που φέρει αξίες και πρότυπα συμπεριφοράς, συγκροτημένο μέσα σε συγκεκριμένους χώρους. Είναι ένας άνθρωπος με τη δική του προσωπική ιστορία, αναπόσπαστα δεμένη με την οικογενειακή του ιστορία και με την ιστορία του περιβάλλοντος στο οποίο ζει (Λυδάκη, 2001, σ. 155).*

### 3.δ. Η μελέτη των γευμάτων εκτός της οικίας

Η κοινωνική έρευνα που διεξήχθη και στην οποία βασίζεται η συγκεκριμένη διατριβή απασχολείται κατά κύριο λόγο με τη μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας. Για να επισημανθεί για ποιο λόγο η συγκεκριμένη έκφανση του πεδίου της διατροφής κέντρισε το επιστημονικό μας ενδιαφέρον, μολονότι συνεχίζει να είναι ένα μη δημοφιλές πεδίο μελέτης, θεωρούμε πως είναι απαραίτητο σε αυτό το σημείο να αναδείξουμε, μέσα από τη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία και κυρίως το έργο του Alan Warde, ο οποίος έχει ασχοληθεί κατά κόρον με το θέμα, τη σημαντικότητα και τον πλούτο των δεδομένων και των συμπερασμάτων τα οποία μπορούν να εξαχθούν από αυτήν. Πράγματι, όπως αναδείχθηκε και στο πρώτο κεφάλαιο η παραμέληση της μελέτης του πεδίου της διατροφής εν γένει και ιδιαίτερα της μελέτης πάνω στα γεύματα εκτός της οικίας είναι δεδομένη, και σκοπός αυτής της διπλωματικής είναι να παρουσιάσει τη χρησιμότητα του συγκεκριμένου πεδίου και των εκφράσεων του για τη κατανόηση του σύγχρονου κοινωνικού κόσμου.

*Το δημόσιο γεύμα είναι μια αναπόσπαστη πτυχή της αστικής ζωής και η σχετική αορατότητα του ως ερευνητική θεματική αντανακλά την έκταση στην οποία η διατροφή και το φαγητό θεωρούνται ως δεδομένη πλευρά της καθημερινής ζωής (Wood, 1992, σ. 5).*

Η συνήθεια του να τρώμε εκτός της οικίας όπως δείχνουν τα ιστορικά δεδομένα τα οποία θα εξετάσουμε σε επόμενη ενότητα, είχε εξαπλωθεί από μια κυρίαρχη οικονομική ομάδα στο μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού. Αναντίρρητα οι περισσότεροι άνθρωποι γευματίζουν όλο και συχνότερα εκτός της οικίας τους και υπάρχουν στις μέρες μας αρκετοί διαφορετικοί τρόποι για να αγοράσει κάποιος φαγητό το οποίο δεν έχει μαγειρέψει. Η πλειονότητα των ανθρώπων αγοράζει έτοιμα γεύματα ή κολατσιό από επιχειρήσεις οι οποίες εμπορεύονται τρόφιμα και από επιχειρήσεις που ασχολούνται αποκλειστικά με την παρασκευή φαγητού για να τα καταναλώσει σε δεύτερο χρόνο εντός ή εκτός της οικίας της, ταυτόχρονα όμως υπάρχουν και συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης όπου το φαγητό το οποίο αγοράζεται καταναλώνεται επιτόπου (Martens, & Warde, 1997, σ. 131). Η παρούσα κοινωνική έρευνα ασχολείται ακριβώς με αυτές τις τελευταίες επιχειρήσεις εστίασης.

### 3.δ.Ι. Οι επιχειρήσεις εστίασης ως πεδίο μελέτης της διατροφής

Σύμφωνα με τον Alan Warde, η πλειονότητα της επιστημονικής βιβλιογραφίας ασχολείται κατά κύριο λόγο με τις επιχειρήσεις εστίασης στο κομμάτι της παραγωγής και όχι της κατανάλωσης και του καταναλωτή, γεγονός που στηρίζεται στη χρόνια προτεραιότητα την οποία δείχνουν στην παραγωγή έναντι της κατανάλωσης οι μελέτες των κοινωνικών επιστημών. Πράγματι, σε αντίθεση με τη μελέτη του πεδίου της διατροφής και της τροφικής κατανάλωσης εκτός της οικίας, υπάρχει ένας σημαντικός όγκος βιβλιογραφίας που απασχολείται κυρίως με την εργασία στις επιχειρήσεις εστίασης. Οι επιχειρήσεις εστίασης όμως δεν θα πρέπει να μελετώνται μόνο ως ουδέτερα μέρη τα οποία απλά παρέχουν φαγητό αλλά και ως τοποθεσίες θεατρικής παράστασης, όπου η ατμόσφαιρα, η οποία προκαλεί την αισθητική αντίληψη του ατόμου, καθώς και ο χαρακτήρας της εξυπηρέτησης είναι σημαντικά αντικείμενα μελέτης (Warde, & Martens, 2000, σ. 5).

Η μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας είναι ένα πεδίο το οποίο δυνητικά μπορεί να μας προσφέρει πλήθος δεδομένων και συμπερασμάτων διότι είναι μία έντονα διαφοροποιημένη και δημοφιλής δραστηριότητα, στην οποία η επιλογή ανάμεσα σε εναλλακτικές παρουσιάζει την ευρύτερη κοινωνική λογική του ατόμου. Επιπρόσθετα, το γεύμα εκτός της οικίας παρουσιάζει, πέρα από το πλήθος των επιλογών, τη δυνατότητα για συχνή επανάληψη και επισφράγιση των συγκεκριμένων επιλογών. Τα παραπάνω, μαζί με το αυξημένο κόστος που συνεπάγεται η κατανάλωση εκτός της οικίας, παρουσιάζουν καθαρότερα μία αποφασιστική οικονομική δέσμευση και πολιτισμική δήλωση, σε σχέση πάντα με την τροφική κατανάλωση εντός της οικίας (Warde, Martens, & Olsen, 1999, σ. 111). Επίσης, καθώς η διατροφή και το φαγητό εκτός της οικίας επεκτείνεται προς όλο και περισσότερες κοινωνικές ομάδες και αποτελεί όλο και συχνότερη διατροφική επιλογή, ο βασικός ρόλος τον οποίο παίζουν τα οικογενειακά γεύματα στο σπίτι ως όχημα της κοινωνικοποίησης, της αναπαραγωγής των σχέσεων ανάμεσα στις τάξεις και τα φύλα αλλά και της αναπαραγωγής του ίδιου του θεσμού της οικογένειας έχει αρχίσει εν μέρει να αντικαθίσταται,<sup>9</sup> και οι λειτουργίες αυτές να μετατίθενται κατά ένα μεγάλο ποσοστό στα γεύματα εκτός της οικίας (Warde, & Martens, 2000, σ. 11).

---

<sup>9</sup> Η ανησυχία προς την ανασφάλεια που το παραπάνω γεγονός φέρνει εκφράζεται πληρέστερα στο άρθρο της Murcott με τίτλο 'Family meals – a thing of the past?' (1997).

Οι επιχειρήσεις εστίασης, σύμφωνα με τον Wood, λειτουργούν και ως αποθεματικά του προσωπικού ατομικού κόσμου των ανθρώπων, καθώς επιτρέπουν στους ανθρώπους που τα επισκέπτονται να παρουσιάσουν τις αξίες τις οποίες εναποθέτουν σε αυτή τη δραστηριότητα, καθώς και τις αισθητικές φόρμες τις οποίες πολιτισμικά θεωρούν ως ευχάριστες. Κατά τον συγγραφέα το άτομο που γευματίζει έξω δρα κατά αυτόματο τρόπο, αναγνωρίζοντας και επικυρώνοντας τις επιθυμίες οι οποίες έχουν προγραμματιστεί μέσα του από την κοινωνία και την αγορά, αντανakλώντας τις κυρίαρχες αξίες όπως αυτές διαμεσολαβούνται από τις επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες είναι κοινωνικού παρά ατομικού χαρακτήρα. Τα άτομα φέρουν τη βαθιά πίστη ότι λειτουργούν κατ' επιλογή όταν γευματίζουν έξω και παράλληλα τρέφουν προσδοκίες ότι οι επιχειρήσεις εστίασης θα τους βοηθήσουν να πραγματοποιήσουν συγκεκριμένες προσωπικές τους επιλογές. Αυτές όμως οι αντικειμενικές επιθυμίες για καλό φαγητό και εξυπηρέτηση, δεν είναι τίποτε άλλο πέρα από τις κρυφές προσδοκίες ότι οι επιχειρήσεις εστίασης θα ικανοποιήσουν τις βαθύτερες συναισθηματικές επιθυμίες για το κοινωνικό στάτους και το αίσθημα του ανήκειν, οι οποίες όπως είδαμε και στο θεωρητικό μέρος αυτής της εργασίας είναι κοινωνικά κατασκευασμένες (Wood, 1995, σ. 105).

Σύμφωνα με τα παραπάνω η διατροφή εκτός της οικίας έχει ταυτόχρονα πρακτική και συμβολική σημασία και αυτό διότι οι άνθρωποι τρώνε έξω κάποιες φορές από αναγκαιότητα αλλά και κάποιες φορές καθαρά για ευχαρίστηση. Η μελέτη της διατροφής και των γευμάτων εκτός της οικίας μας βοηθάει με αυτόν τον τρόπο, να απομακρυνθούμε από τις περιορισμένες επιστημονικές υποθέσεις οι οποίες λογίζουν το φαγητό μόνο ως μέσο επιβίωσης, διότι τοποθετεί επιτυχημένα τη διάσταση της διασκέδασης που υπάρχει συνυφασμένη μέσα σε ένα γεύμα, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύει τη διατροφή και το φαγητό ως μέσο εκφοράς του προσωπικού γούστου, του κοινωνικού στάτους και της κοινωνικής διάκρισης (Warde, & Martens, 2000, σ. 1). Η διάκριση ανάμεσα στην ανάγκη και την πολυτέλεια, δε συνάδει απόλυτα με τη διάκριση ανάμεσα στην ικανοποίηση και την απόλαυση σε ότι έχει να κάνει με το φαγητό έξω, διότι πρωτίστως το φαγητό πράγματι είναι μία αναγκαιότητα και απασχολεί κυρίως τους ανθρώπους μέχρι να καλυφθεί, παράλληλα όμως μπορεί να είναι και πηγή μεγάλης ευχαρίστησης. Αυτό που διαφοροποιεί και διαχωρίζει την ικανοποίηση από την απόλαυση είναι το συγκεκριμένο, το οποίο ειδικότερα στα γεύματα εκτός οικίας παίζει εξέχοντα ρόλο. Οι περιστάσεις στις οποίες οι άνθρωποι τρώνε καθώς και το περιβάλλον και οι άνθρωποι με τους οποίους μοιράζονται αυτή την

κατανάλωση, μπορούν να την μετατρέψουν δυνητικά σε μία ξεχωριστή εμπειρία από απλή ικανοποίηση αναγκαιότητας (Warde, & Martens, 2000, σ. 16). Η διπλή χρήση του φαγητού, ως αναγκαίου μεταβολικού καυσίμου για τον οργανισμό αλλά και ως πρόφαση για διασκέδαση και κοινωνικοποίηση ανάλογα με την περίσταση,<sup>10</sup> θα εξετασθεί ιδιαίτερα στο επόμενο κεφάλαιο μέσα από τα δεδομένα που συλλέχθηκαν από την εμπειρική έρευνα.

Όπως είδαμε αναλυτικότερα στο δεύτερο κεφάλαιο και διαβάζουμε στο 'Eating Out' των Warde και Martens, η διατροφή και ιδιαίτερα η διατροφή εκτός της οικίας, έχει γίνει πλέον κεντρική μορφή μέσω της οποίας εκφράζεται η κοινωνική διάκριση. Οι διατροφικές επιλογές εκτός της οικίας είναι πιθανότατα το πεδίο της τροφικής κατανάλωσης στο οποίο εκφράζεται καλύτερα και ευκρινέστερα η κοινωνική διαστρωμάτωση, το αίσθημα του ανήκειν και ο αποκλεισμός μαζί με τη κοινωνική και ατομική ταυτότητα του ατόμου. Η κοινωνική και η συμβολική σημασία που εναποθέτουν συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες στη διατροφή τους εκτός της οικίας, μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου είναι όχι μόνο άξια αναφοράς αλλά και άξια επιστημονικού ενδιαφέροντος (Warde, & Martens, 2000, σ. 6). Ταυτόχρονα, το γεγονός ότι διαφορετικά μέρη τροφικής κατανάλωσης προσελκύουν διαφορετικές κοινωνικές, ηλικιακές και έμφυλες ομάδες, επισφραγίζουν το γεγονός πως η διατροφή εκτός της οικίας έχει εξελιχθεί ως βασικός άξονας της κοινωνικής διάκρισης και η επιχείρηση εστίασης ως μέρος όπου εκφράζονται ισχυρά οι πατριαρχικές σχέσεις (Warde, & Martens, 2000, σ. 11).

Τα παραπάνω πιστεύουμε ότι καταδεικνύουν τη σημαντικότητα της μελέτης και της έρευνας πάνω στο πεδίο της διατροφής εκτός της οικίας, καθώς και το πλήθος των δεδομένων και των συμπερασμάτων που μπορούμε να εξαγάγουμε εν δυνάμει από αυτή την μελέτη και έρευνα. Στην επόμενη ενότητα θα επιχειρήσουμε μια σύντομη ιστορική αναφορά στη διατροφή εκτός της οικίας, η οποία κατά τη γνώμη μας θα μας βοηθήσει στο να κατανοήσουμε καλύτερα και να οριοθετήσουμε το πεδίο μελέτης μας.

---

<sup>10</sup> Ιδιαίτερη αναφορά στην διπλή φύση του φαγητού γίνεται στο άρθρο της Janice Williams με τίτλο: 'We never eat like this at home': food on holiday' (1997).

### 3.δ.Π. Η διατροφή εκτός της οικίας στο πέρασμα των χρόνων

Είναι κοινός τόπος στη μελέτη του πεδίου της διατροφής, ότι οι επιχειρήσεις εστίασης και δη τα πρώτα εστιατόρια ήρθαν σε λειτουργία στο δυτικό κόσμο μόλις μετά τη Γαλλική Επανάσταση (1789), καθώς όπως συχνά λέγεται το πλήθος των επαγγελματιών μαγείρων, οι οποίοι εργάζονταν μέχρι τότε σε αριστοκρατικές οικίες, αναζήτησαν νέα εργασία μετά την πτώση της φεουδαρχίας και κατέληξαν να ανοίγουν εστιατόρια και να μαγειρεύουν για όποιον μπορούσε να τους πληρώσει για ένα γεύμα. Σύμφωνα με τους Mennell, Murcott, και Van Otterloo (1992) υπάρχει μονάχα ένα ψήγμα αλήθειας στην παραπάνω διατύπωση. Πρόγονοι των σημερινών επιχειρήσεων εστίασης και εστιατορίων μπορούν να ανευρεθούν ακόμα και προεπαναστατικά στις περισσότερες πόλεις της Ευρώπης, ενώ παράλληλα η ιστορική έρευνα απέδειξε πως υπήρχε συγχρόνως η δυνατότητα, και σε μεγάλη ποικιλία μάλιστα, του να αγοράσει κανείς ‘φαγητό του δρόμου’<sup>11</sup> (Mennell, Murcott, & Van Otterloo, 1992, σ. 81).

Αξίζει να αναφερθεί ότι αυτές οι πρώτες επιχειρήσεις εστίασης απευθύνονταν κυρίως στα κατώτερα λαϊκά στρώματα καθώς τα απαραίτητα σύνεργα, τον χώρο και τις ιδιαίτερες γνώσεις μαγειρικής, κατείχαν μόνο τα μεγάλα αριστοκρατικά σπίτια της εποχής. Τα κατώτερα λαϊκά στρώματα είχαν οπότε την επιλογή, ή να στείλουν το φαγητό τους να μαγειρευτεί στο φούρνο της γειτονιάς (συνήθεια η οποία ακολουθείται ακόμα και σήμερα στη χώρα μας) ή να αγοράσουν ένα έτοιμο γεύμα από τα μαγειρεία και τους πωλητές έτοιμου φαγητού και να το καταναλώσουν εντός ή εκτός της οικίας τους. Παράλληλα με αυτά τα μαγειρεία υπήρχε και ο θεσμός του πανδοχείου ο οποίος εξυπηρετούσε τους ταξιδιώτες, στα πανδοχεία όμως δεν ήταν σε θέση ο πελάτης να επιλέξει το τι θα καταναλώσει και απλά έτρωγε ότι ήταν άμεσα διαθέσιμο. Επίσης, αξίζει να αναφέρουμε το γεγονός ότι τα καφενεία ήταν ιδιαίτερα δημοφιλή μέρη κοινωνικοποίησης και κοινωνικής συνάντησης από τον 17ο αιώνα και μετά, ενώ η ανάδυσή τους ήταν μία ιδιαίτερα σημαντική κοινωνική εξέλιξη διότι χρησιμοποιούνταν και ως κέντρα πολιτικής και οικονομικής συνάθροισης. Τέλος, υπήρχαν και οι ταβέρνες που λειτουργούσαν στην Αγγλία από τον 18ο αιώνα και έπειτα, οι οποίες ήταν δημοφιλείς ανάμεσα στους άντρες σαν ένα μέρος όπου μπορούσαν να καταναλώσουν αλκοόλ μαζί με ένα πρόχειρο γεύμα (Mennell, Murcott, & Van Otterloo, 1992, σ. 82).

---

<sup>11</sup> Οι συγγραφείς χρησιμοποιούν τον όρο ‘street food’.

Ιδιαίτερη αναφορά, μιλώντας για τις επιχειρήσεις εστίασης, θα πρέπει να γίνει και στα ξενοδοχεία, τα οποία ανθούν από την πτώση της φεουδαρχίας και έπειτα καθώς επέρχεται η ελευθερία στο άτομο να μπορεί να ταξιδέψει. Αρχικά, τα ξενοδοχεία προσφέρουν γεύματα μόνο για τους επισκέπτες τους, έπειτα αρχίζουν να προσελκύουν τα υψηλά κοινωνικά στρώματα τα οποία επιθυμούσαν να δειπνήσουν έξω. Εάν σκεφτούμε σε αυτό το σημείο, ότι όλες οι παραπάνω επιχειρήσεις εστίασης που αναφέραμε όπως τα πανδοχεία, τα καφενεία και οι ταβέρνες ήταν συνυφασμένα με τις κατώτερες κοινωνικές τάξεις αλλά και με τον καθαρά ανδρικό πληθυσμό, τα ξενοδοχεία είναι αυτά που προσφέρουν την εναλλακτική επιλογή αρχικά προς τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα των ανδρών και έπειτα και των γυναικών. Τα ξενοδοχεία πράγματι, ήταν τα πρώτα και μόνα αξιосέβαστα μέρη όπου μπορούσε να δειπνήσει μία γυναίκα, αρχικά εντός του δωματίου και έπειτα στο χώρο του εστιατορίου των ξενοδοχείων, αποτελώντας μια κοινωνική επανάσταση για την εποχή την οποία μιλάμε, όπου οι γυναίκες είχαν ελάχιστες επιλογές διασκέδασης εκτός της οικίας. Έτσι τα ξενοδοχεία, τα οποία πρώτα προσέφεραν πληθώρα τροφικών επιλογών σε συγκεκριμένες τιμές καθώς και την ικανότητα στις γυναίκες να γευματίσουν αξιосέβαστα εκτός της οικίας τους, όπως έκαναν μέχρι τώρα οι άντρες στις ταβέρνες και τα πανδοχεία, άρχισαν να βασίζονται σιγά-σιγά οικονομικά, εξαιτίας της δημοφιλίας τους, στις υπηρεσίες εστίασης περισσότερο από ότι στις υπηρεσίες φιλοξενίας. Με αυτόν τον τρόπο οδηγήθηκαν σταδιακά στη δημιουργία ανεξάρτητων, από το κομμάτι της φιλοξενίας του ξενοδοχείου, εστιατορίων μέσα στα κτίσματα τους τα οποία εν καιρώ έγιναν έως και δημοφιλέστερα και διασημότερα από τα ίδια τα ξενοδοχεία όπου και φιλοξενούνταν (Beardsworth, & Keil, 1997, σ. 106-7).

Τα πρώτα αμιγώς εστιατόρια άνοιξαν τις πόρτες τους στη δεκαετία του 1780 για την υψηλή κοινωνική τάξη της Γαλλίας και της Αγγλίας, δημιουργώντας και επίσημα το κομμάτι της διατροφής εκτός της οικίας που απασχολεί την έρευνά μας. Ο ανταγωνισμός ανάμεσα σε αυτά τα πρώτα εστιατόρια οδήγησε στην καινοτομία, στη δημιουργία νέων πιάτων και τεχνικών, στην κατασκευή της υψηλής γαστρονομίας, η οποία συνδύαζε μέσα από ένα καλλιτεχνικό αποτέλεσμα την οπτική με τη γαστρονομική ευχαρίστηση. Τα παραπάνω που γινόταν πραγματικότητα μέσα από έντονη και συνάμα ακριβή χειρωνακτική και εξειδικευμένη εργασία, οπότε μπορούμε εύκολα να κατανοήσουμε τον χαρακτήρα του αποκλεισμού που επιδεικνύαν αυτά τα εστιατόρια προς τα κατώτερα οικονομικά στρώματα (Mennell, Murcott, & Van Otterloo, 1992, σ. 83). Το φαγητό έξω μετατράπηκε με αυτόν τρόπο σε αντικείμενο

απόλαυσης των λίγων και ισχυρών και αναδιαμορφώθηκε αναλόγως. Η δομή αυτών των αριστοκρατικών γευμάτων που παρέθεταν τα συγκεκριμένα εστιατόρια, κατά αναλογία των αριστοκρατικών συμποσίων του Μεσαίωνα, στα οποία βασίζονταν και μιμούνταν έτσι ώστε οι αστοί αυτή τη φορά να εκφράσουν την οικονομική και κοινωνική τους ανωτερότητα κατά αναλογία με τους φεουδάρχες του παρελθόντος, επέβαλαν τη διαδοχή ενός κυμαινόμενου αριθμού πιάτων από σερβιρίσματα, συνήθως από 3 έως 5, όπως μας λέει Bruno Larieux (2003). Ταυτόχρονα όμως με τη δημιουργία και εξέλιξη της υψηλής κουζίνας μπορούμε να παρατηρήσουμε κοινωνιολογικά και τη δημιουργία ενός πλήθους ατόμων, της κυρίαρχης αστικής τάξης αναμφίβολα, τα οποία απέκτησαν με τον καιρό εξειδικευμένη γνώμη και γνώση σχετικά με το φαγητό, δημιουργώντας τους πρώτους γαστρονόμους και τα πρώτα κέντρα της γαστρονομίας όπως τα ορίζει ο Vitoux (2007, σ. 11 και 99 αντίστοιχα). Συγχρόνως, η φήμη, η δόξα και η δύναμη, την οποία άντλησαν οι συγκεκριμένοι σεφ και τα συγκεκριμένα εστιατόρια τους επέτρεψαν να καθορίσουν στην πλειονότητα τους τις μορφές των μενού και των μαγειρικών πρακτικών του εικοστού αιώνα.

Η σύντομη αυτή ιστορική αναδρομή στις επιχειρήσεις εστίασης έγινε για να μας καταδείξει ότι οι εξελίξεις στον τομέα της διατροφής εκτός της οικίας, όχι μόνο διαμόρφωσαν τη σύγχρονη διατροφική κουλτούρα και τις σύγχρονες διατροφικές επιλογές, αλλά ταυτόχρονα έπαιξαν ένα ευρύτερο ρόλο στη διαμόρφωση των κοινωνιών, καθώς οι χώροι εστίασης από πάντα ήταν μέρη τα οποία παίρνονταν σημαντικές πολιτικές αποφάσεις και κλείνονταν μεγάλες οικονομικές συμφωνίες. Ένα τελευταίο παράδειγμα που θα μπορούσαμε να δώσουμε και να δείξουμε σε ποιο βαθμό η διατροφή γενικότερα αυτήν την φορά, επηρέασε άμεσα τις κοινωνικές και οικονομικές δομές της κοινωνίας έρχεται μέσα από το άρθρο της Anne Martin-Fugier με τίτλο 'Τα γεύματα στο καθημερινό ωράριο' (2003). Στο συγκεκριμένο άρθρο η συγγραφέας επιχειρηματολογεί και αναδεικνύει ότι το ωράριο των γευμάτων προσδιόρισε το ωράριο της εργασίας και δε συνέβη, όπως πολύ εύκολα θα μπορούσαμε να πιστέψουμε, το αντίθετο (Martin-Fugier, 2003, σ. 105). Αφού κατά τη γνώμη μας αναδείξαμε την ιστορική σημασία της διατροφής και με ποιον τρόπο εξελίχθηκαν οι επιχειρήσεις εστίασης μέσα στο πέρασμα του χρόνου, στην επόμενη ενότητα θα επιχειρήσουμε να παρουσιάσουμε μέσα από άρθρα της σύγχρονης επιστημονικής εργογραφίας, σύμφωνα με ποιους άξονες και με ποιους τρόπους θα πρέπει να μελετάται και να ερευνάται στις μέρες μας το πεδίο της διατροφής εκτός της οικίας.



### 3.δ.ΙΙΙ. Σύγχρονες απόψεις για τη μελέτη της διατροφής εκτός της οικίας

Στη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία βρίσκουμε τους κατευθυντήριους άξονες σύμφωνα με τους οποίους θα πρέπει να μελετάται και να ερευνάται η διατροφή εκτός της οικίας, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη ανάλυση αυτής της πολυδιάστατης εμπειρίας. Η επιλογή μιας επιχείρησης εστίασης για τροφική κατανάλωση είναι πολυπαραγοντική. Το κάθε άτομο επιλέγει ανάλογα με τη χρονική στιγμή, τους συνδαιτυμόνες του, την οικονομική του δυνατότητα και τέλος ανάλογα με το τι θέλει να αποκομίσει και ποιες ανάγκες να καλύψει, σε τι είδους καθώς και σε ποια επιχείρηση εστίασης ειδικότερα θα τραφεί. Αναγνωρίζοντας για την κάλυψη ποιων κοινωνικών και ψυχολογικών αναγκών στρέφεται κάθε φορά ένα άτομο προς μια επιχείρηση εστίασης για τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας, μπορούμε παράλληλα να αναγνωρίσουμε τα κριτήρια επιλογής του κάθε ατόμου, καθώς επίσης και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που προσφέρει η κάθε επιχείρηση. Όλα τα παραπάνω θα πρέπει να εξεταστούν ώστε να αντλήσουμε όσες το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες και κατηγορίες από τα εμπειρικά μας δεδομένα.

Αρχικά, θα πρέπει να αποσαφηνίσουμε το γεγονός ότι οι ανάγκες οι οποίες καλύπτουν οι επιχειρήσεις εστίασης με την κατανάλωσή τους εκεί, δεν είναι μονοδιάστατες. Όπως διαβάζουμε και στο άρθρο 'The dining experience: do restaurants satisfy customer needs?' των Andersson και Mossberg (2004) οι ανάγκες που καλύπτει μία επιχείρηση εστίασης είναι τριών ειδών και χωρίζονται **α)** στις φυσιολογικές ανάγκες του οργανισμού οι οποίες στηρίζονται στις βιολογικές μας επιθυμίες, **β)** στις κοινωνικές ανάγκες του ατόμου οι οποίες προέρχονται από το αίσθημα του ανήκειν σε μία κοινωνική ομάδα καθώς και την αυτοεκτίμησή του, η οποία συνήθως βασίζεται στη θέση την οποία κατέχει στην ιεραρχία σε αυτήν την κοινωνική ομάδα και **γ)** στις διανοητικές ανάγκες, οι οποίες βασίζονται στα προσωπικά ενδιαφέροντα του ατόμου, στην άποψη την οποία έχει για τη διασκέδαση και γενικότερα σε ότι τον ενθουσιάζει. Η παραπάνω κατηγοριοποίηση δεν περιορίζεται μόνο στο πεδίο της τροφικής κατανάλωσης, αλλά μπορεί να εφαρμοστεί σύμφωνα με το συγγραφέα στην κατηγοριοποίηση όλων των ανθρώπινων αναγκών οι οποίες καλύπτονται με καταναλωτικά αγαθά και υπηρεσίες. Καταναλωτικά αγαθά και υπηρεσίες οι οποίες με τον έναν ή τον άλλο τρόπο καλύπτουν κάποια ή όλες από αυτές τις κατηγορίες αναγκών. Αδιαμφισβήτητα, η διατροφή εκτός της οικίας θα καλύψει τις

φυσιολογικές ανάγκες του ατόμου ανακουφίζοντας την πείνα του ανεξαρτήτως με το τι τρώει. Εάν όμως το άτομο επιθυμεί να καλύψει ταυτόχρονα και τις κοινωνικές του ανάγκες, θα επιλέξει μία επιχείρηση εστίασης η οποία έχει πρώτα την έγκριση της κοινωνικής ομάδας που ανήκει, καθώς και να γευματίσει εκεί με κάποια από τα μέλη της κοινωνικής του ομάδας. Αν επιθυμεί επιπλέον να καλύψει και τις διανοητικές του ανάγκες, θα επιλέξει μία επιχείρηση εστίασης η οποία θα τον εντυπωσιάσει με το πλήθος και τη γεύση πρωτόγνωρων πιάτων ή με την εντυπωσιακή της εσωτερική διακόσμηση (Andersson, & Mossberg, 2004, σ. 172).

Για να μελετήσουν ακόμη πιο πληρέστερα τη συγκεκριμένη δραστηριότητα και για να εξάγουν ακόμη ακριβέστερα επιστημονικά δεδομένα από την εμπειρική έρευνα που διεξήγαγαν και βασίζεται το παρόν άρθρο, οι συγγραφείς προχωρούν στην κατηγοριοποίηση πέντε βασικών παραγόντων οι οποίοι επηρεάζουν την ικανοποίηση του καταναλωτή σε ένα γεύμα. Οι παράγοντες αυτοί είναι: **1)** η εξυπηρέτηση από το προσωπικό, **2)** η κουζίνα, το μαγείρεμα των τροφίμων και το γαστρονομικό αποτέλεσμα, **3)** ο εσωτερικός διάκοσμος του εστιατορίου, **4)** η παρέα των συνδαιτυμόνων και τέλος **5)** οι άλλοι πελάτες που καταναλώνουν εντός της επιχείρησης. Στα αποτελέσματα της έρευνάς τους διαβάζουμε ότι υπάρχει μεγάλη διαφορά στην ικανοποίηση των αναγκών των ατόμων ανάμεσα στο μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα. Τα άτομα αξιολογούν ως σημαντικότερη την ικανοποίηση των κοινωνικών και των διανοητικών τους αναγκών κατά τη διάρκεια των βραδινών γευμάτων παρά κατά τη διάρκεια των μεσημεριανών γευμάτων, γεγονός το οποίο μας δείχνει ότι τα μεσημεριανά γεύματα σκοπεύουν να καλύψουν περισσότερο τις σωματικές τους ανάγκες, από οποιοδήποτε άλλο είδος αναγκών, ενώ στα βραδινά γεύματα τα άτομα αναζητούν το ιδιαίτερο, το εντυπωσιακό και το διαφορετικό. Παράλληλα, οι συγγραφείς καταδεικνύουν ότι τα μαγαζιά με χαμηλότερες οικονομικές τιμές σκοπεύουν να καλύψουν τις σωματικές ανάγκες του ατόμου και προσανατολίζονται προς αυτό, ενώ η ικανοποίηση από την απόλαυση και τον εντυπωσιασμό έρχεται συνήθως από μαγαζιά με υψηλότερες τιμές και επιχειρήσεις οι οποίες έχουν προσανατολιστεί προς την ικανοποίηση αυτών των αναγκών, επενδύοντας στην εκπαίδευση του προσωπικού καθώς και στον εσωτερικό διάκοσμο (Andersson, & Mossberg, 2004, σ. 174-5). Οι παραπάνω διαπιστώσεις θα μας απασχολήσουν ιδιαίτερα και στην ανάλυση των δικών μας ερευνητικών δεδομένων όπως θα δούμε στο επόμενο κεφάλαιο.

Στο άρθρο ‘The meal experiences of á la carte restaurant customers’ οι συγγραφείς Hansen, Jensen και Gustafsson (2005) παραθέτουν μία εναλλακτική κατηγοριοποίηση σχετικά με το τι λογίζεται ως σημαντικό για τον καταναλωτή σε ένα γεύμα εκτός της οικίας, η οποία προέρχεται από την εμπειρική έρευνα την οποία διεξήγαγαν σε δύο πόλεις της Νορβηγίας. Στη δική τους προτεινόμενη κατηγοριοποίηση οι κύριοι άξονες που καθιστούν ένα γεύμα ικανοποιητικό για τον καταναλωτή είναι εξίσου πέντε και διαχωρίζονται ως εξής: Αρχικά οι συγγραφείς αναφέρουν ότι η βασική προϋπόθεση για την ικανοποίηση από ένα γεύμα είναι πρωτίστως το βασικό προϊόν καθώς χωρίς αυτό δεν υπάρχει γεύμα, δηλαδή το φαγητό καθαυτό, οι πρώτες ύλες, η επεξεργασία τους και η εμφάνισή τους στο πιάτο. Δεύτερος κεντρικός άξονας της ικανοποίησης είναι η εξυπηρέτηση από το προσωπικό, οι γνώσεις, η εμπειρία και η ποιότητα των προτάσεων τις οποίες καταθέτουν οι σερβιτόροι. Τρίτος κεντρικός άξονας σύμφωνα με τους συγγραφείς είναι η συνολική οπτική εμπειρία την οποία βιώνει ο καταναλωτής μέσα στην επιχείρηση εστίασης, μέσα από τα έπιπλα, τα χρώματα και τα αντικείμενα τα οποία έχουν επιλεγεί από την εκάστοτε επιχείρηση για να δώσουν την ξεχωριστή της ταυτότητα. Η επικοινωνία είναι ο τέταρτος βασικός άξονας και έχει κυρίως να κάνει με τη διαχείριση των παραπόνων των πελατών, το σεβασμό που δείχνουν οι υπάλληλοι της επιχείρησης προς τους πελάτες καθώς και τη διακριτικότητα που επιδεικνύουν σχετικά με το θέμα της πληρωμής του γεύματος. Τέλος, ως πέμπτο και τελευταίο άξονα κατονομάζουν οι συγγραφείς την περιρρέουσα ατμόσφαιρα της επιχείρησης, η οποία κατασκευάζεται μέσα από το συνολικό βίωμα και των πέντε αισθήσεων.

Οι παραπάνω αναφορές σε εμπειρικές έρευνες<sup>12</sup> που έχουν γίνει στο εξωτερικό τα τελευταία χρόνια γίνεται για να αναδείξουμε ότι η μελέτη των επιχειρήσεων εστίασης αλλά και ευρύτερα της διατροφής εκτός της οικίας είναι πολυπαραγοντική και η διερεύνηση των επιλογών του καταναλωτή σχετικά με το ποια επιχείρηση επιλέγει για να καταναλώσει δεν είναι μία απλή υπόθεση. Κάθε συγκέντρωση για τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας έχει τελείως διαφορετικό νόημα ανάλογα με το πλαίσιο στο οποίο επιλέγεται να γίνει. Πολλοί και διαφορετικοί είναι οι λόγοι σύμφωνα με τους οποίους οι άνθρωποι επιλέγουν το ‘τι’, ‘πώς’, ‘πότε’ και ‘με ποιον’ θα

---

<sup>12</sup> Μία ανάλογη και συνάμα εναλλακτική κατηγοριοποίηση μπορούμε να βρούμε και στο άρθρο ‘Culinary arts and meal science—a new scientific research discipline’ της Inga-Britt Gustafsson (2004), στο οποίο η συγγραφέας επιχειρεί να παρουσιάσει ένα νέο επιστημονικό ερευνητικό παράδειγμα για τη μελέτη των γευμάτων εκτός της οικίας.

καταναλώσουν, τόσο στις επιχειρήσεις εστίασης όσο και στα σπίτια τους. Τα άτομα στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες ξοδεύουν μεγάλο μέρος της προσωπικής τους προσπάθειας στο να δομήσουν και να διατηρήσουν την ατομική και την κοινωνική τους ταυτότητα μέσα από την κατανάλωση εν γένει και ιδιαίτερα τη διατροφική τους κατανάλωση και τη μαγειρική τους ικανότητα (Gustafsson, 2004, σ. 14).

Όλα τα παραπάνω μας δείχνουν όχι μόνο τον πλούτο των επιστημονικών δεδομένων που μπορούν να εξαχθούν από τη μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου, αλλά ταυτόχρονα και τις δυσκολίες που τυχόν θα αντιμετωπίσει η κοινωνιολογική έρευνα στην εξέταση και ανάλυσή του. Αφού κατά την γνώμη μας οριοθετήσαμε επαρκώς το αντικείμενο της έρευνάς μας, το οποίο ήταν οι επιχειρήσεις εστίασης, τώρα θα πρέπει να προχωρήσουμε στη γεωγραφική οριοθέτηση της έρευνας. Η έρευνά μας, πραγματοποιήθηκε σε επιχειρήσεις εστίασης της πόλης του Πειραιά, μια γεωγραφική περιοχή η οποία, όπως θα προσπαθήσουμε να αναδείξουμε, έχει ξεχωριστά κοινωνικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά, γεγονός που την καθιστούν ιδιαίτερη και διακριτή από τις όμορες περιοχές της Αθήνας. Στις επόμενες ενότητες, αρχικά θα επιχειρήσουμε μια σύντομη ιστορική αναφορά σχετικά με την περιοχή και έπειτα θα προσπαθήσουμε να δείξουμε μέσα από τη σύγχρονη εργογραφία, πώς μια καθ' όλα ανομοιογενής κοινότητα ανθρώπων καθίσταται με ενιαία πολιτισμικά χαρακτηριστικά μέσα από την κοινωνικοποίηση, το φαντασιακό της και τη διάκριση της έναντι του 'άλλου'.

### **3.ε. Γεωγραφική οριοθέτηση της έρευνας**

Η ερευνητική διαδικασία στην οποία βασίζεται η παρούσα διατριβή οριοθετήθηκε γεωγραφικά στην πόλη του Πειραιά. Ο Πειραιάς είναι η δεύτερη μεγαλύτερη πόλη στο λεκανοπέδιο της Αττικής, είναι μέρος του πολεοδομικού συγκροτήματος της Αθήνας καταλαμβάνοντας το νοτιοανατολικό τμήμα του και ταυτόχρονα είναι ο σημαντικότερος λιμένας της Ελλάδας. Η ευρύτερη Περιφερειακή Ενότητα του Πειραιώς αποτελείται από πέντε δήμους, τον ομώνυμο του Δήμου Πειραιά, το Δήμο της Νίκαιας-Αγίου Ιωάννη Ρέντη, το Δήμο Κορυδαλλού, το Δήμο Κερατσινίου-Δραπετσώνας καθώς και το Δήμο Περάματος, και κατέχει μία έκταση περί των 50 τετραγωνικών χιλιομέτρων στα οποία διαμένει πληθυσμός 448.997 ανθρώπων, σύμφωνα με την απογραφή του 2011 από την Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΕΛΣΤΑΤ, 2011). Η παρούσα διατριβή ασχολείται μόνο με την πόλη του Πειραιά η οποία συμπεριλαμβάνεται στο δήμο Πειραιώς, ο οποίος σύμφωνα με την τελευταία

απογραφή του 2011 έχει έκταση 10,9 τετραγωνικά χιλιόμετρα και πληθυσμό 163.688 κατοίκων (ΕΛΣΤΑΤ, 2011). Η γεωγραφική οριοθέτηση στο Δήμο του Πειραιά έγινε καθαρά για ερευνητικούς λόγους ώστε να οριοθετηθεί η ερευνητική διαδικασία και να περιοριστεί ο όγκος των ποιοτικών δεδομένων που θα εξαχθούν από αυτήν, σε διαχειρίσιμο για τα χρονικά πλαίσια της ποιοτικής έρευνας επίπεδο. Παρά ταύτα τα στοιχεία και τα συμπεράσματα που θα μελετήσουμε στο επόμενο κεφάλαιο δεν αφορούν μόνο το Δήμο Πειραιά αλλά μπορούν εύκολα να θεωρηθούν ως ενδεικτικά καθ' ολοκληρία αυτής της περιφερειακής ενότητας.

Ο Πειραιάς πέρα από το ότι είναι μία από τις μεγαλύτερες πόλεις της Ελλάδος και το μεγαλύτερο λιμάνι της, συγγέεται συνήθως με τη γεωγραφική περιοχή της πρωτεύουσας. Στις μέρες μας μπορεί τα όρια της πόλεως να είναι μόνο διοικητικά ευδιάκριτα και η ανάπτυξη της πρωτεύουσας να έχει καλύψει τα ενδιάμεσα κενά, ωστόσο οφείλουμε να κάνουμε ξεκάθαρο ότι μολονότι ο Πειραιάς ανήκει στην ευρύτερη περιοχή της πρωτεύουσας δεν αποτελεί προάστιο της Αθήνας, όχι μόνο διοικητικά αλλά και κοινωνικά και πολιτισμικά όπως θα δούμε στη συνέχεια. Ο Πειραιάς ήταν ήδη από τα τέλη του δέκατου ένατου αιώνα μία αυτόνομη πόλη, ξεχωριστή από την Αθήνα. Ταυτόχρονα, μολονότι υπάρχουν κοινωνικές ανισότητες, οι οποίες μπορούν να εντοπιστούν κατά περιοχή, ανάμεσα παραδείγματος χάρη στο κέντρο και την περιφέρεια της ευρύτερης περιοχής του Πειραιά, οι οποίες εκφράζονται όχι μόνο με βάση τα οικονομικά χαρακτηριστικά αλλά και τις ευρύτερες κοινωνικές αντιλήψεις των κατοίκων τους, ο Πειραιάς κατά τη γνώμη μας και όπως θα δείξουμε και παρακάτω, θα πρέπει να εξετάζεται ως μία ενιαία κοινότητα.

Στις πρώτες ενότητες αυτού του κεφαλαίου καταθέσαμε τα βαθύτερα προσωπικά και βιωματικά κίνητρα τα οποία μας ώθησαν στο να ερευνήσουμε την περιοχή του Πειραιά, σε αυτές τις ενότητες θα επιχειρήσουμε να δείξουμε τα ακαδημαϊκά και επιστημονικά μας κίνητρα που μας οδήγησαν σε αυτό. Επιστημονικά μας κίνητρα, τα οποία δεν ήταν άλλα από τη διερεύνηση μιας γεωγραφικής περιοχής με ισχυρή κοινωνική ταυτότητα που αντικατοπτρίζεται στις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της. Παράλληλα με τη μελέτη μιας φαινομενικά ανομοιογενούς περιοχής η οποία μέχρι τις μέρες μας παρουσιάζει ομοιογενή κοινωνικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά, γεγονός που κρυσταλλώνεται στην ταυτότητα των κατοίκων της και μπορεί να αλιευθεί στις καθημερινές διατροφικές τους συνήθειες και επιλογές.

### 3.ε.Ι. Η κοινωνική ιστορία του Πειραιά

Η ενότητα αυτή έχει σκοπό να παρουσιάσει όσο το δυνατόν πιο σύντομα την κοινωνική ιστορία της πόλεως του Πειραιά καθώς και την κοινωνική συγκρότησή της, όπως αυτή έχει καταγραφεί από την ιστορική έρευνα μέχρι τις μέρες μας. Μέσα από το ομώνυμο έργο του Γιάννη Γιαννιτσιώτη ‘Η κοινωνική ιστορία του Πειραιά. Η συγκρότηση της αστικής τάξης 1860-1910’ και τη διδακτορική διατριβή του Γιώργου Μακρίδη με τίτλο: ‘Λαϊκές Τάξεις και Πολιτική στη σύγχρονη Ελλάδα: Η περίπτωση του Πειραιά και της ευρύτερης περιφέρειας’, θα επιχειρήσουμε να μελετήσουμε με ποιον τρόπο και πότε δημιουργήθηκε η κοινωνική σύνθεση της πόλης του Πειραιά καθώς και η ενιαία πειραιϊκή ταυτότητα των κατοίκων. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της πόλης του Πειραιά το οποίο τράβηξε το επιστημονικό μας ενδιαφέρον, είναι ότι σε αυτήν την περιοχή έχουν σημειωθεί αρκετοί κοινωνικοί μετασχηματισμοί που επηρέασαν και διαμόρφωσαν την εξέλιξη της τοπικής οικονομικής οργάνωσης με αποτέλεσμα να προσφέρεται η περιοχή ως χώρος μελέτης έντονων κοινωνικών αντιθέσεων, οι οποίες κατά καιρούς έφτασαν στο επίπεδο των συγκρούσεων, ανάμεσα σε διαφορετικές κοινωνικές ομάδες και κοινωνικά στρώματα. Παρά τις έντονες κοινωνικές αντιθέσεις όμως στον Πειραιά ελλοχεύει μία σύμπνοια προς την ευρύτερη γεωγραφική ταυτότητα των κατοίκων, η οποία ανεξαρτήτως οικονομικών και κοινωνικών καταβολών λειτουργεί ως ενοποιητικό εσωτερικά και διακριτικό εξωτερικά πολιτισμικό χαρακτηριστικό.

Η πόλη του Πειραιά γεννήθηκε τα πρώτα χρόνια του ελληνικού βασιλείου σύμφωνα με τον Γιαννιτσιώτη, από το πλήθος των μικροεμπόρων και των τεχνητών, εσωτερικών μεταναστών, όπου είτε εγκαταστάθηκαν μόνιμα στην πόλη είτε αντιμετώπισαν τον Πειραιά ως πέρασμα για άλλα μέρη είτε απασχολούνταν εποχικά στην περιοχή και επέστρεφαν στη γενέτειρά τους μετά το πέρας των εργασιών τους. Οι εσωτερικές αυτές μεταναστευτικές ροές εκπήγαζαν από το μεγαλύτερο μέρος του ελλαδικού χώρου καθώς και από τη Μικρά Ασία και συμπληρώνονταν με ένα μικρό αριθμό αλλοδαπών, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν μόνιμα στην πόλη κατά την οθωνική περίοδο και προέρχονταν από τις μεγάλες Ευρωπαϊκές χώρες. Η μετακίνηση των μεταναστών από τις διάφορες περιοχές της Ελλάδας δεν ήταν ούτε συνεχής ούτε σταθερή μέσα στο χρόνο, και οι περιοχές που τροφοδοτούσαν τον Πειραιά με ανθρώπινο εργατικό δυναμικό εμφάνιζαν έντονη οικονομική και κοινωνική ποικιλία. Η μετανάστευση της κάθε ιστορικής στιγμής αντιστοιχούσε στις ευρύτερες αλλαγές

που είχε προκαλέσει η ιστορική συγκυρία αλλά και σε πολιτικές επιλογές του ελληνικού κρατικού μηχανισμού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η οργανωμένη μετεγκατάσταση κατοίκων από τη Χίο και την Ύδρα, η οποία έγινε με τη σύμφωνη γνώμη του ελληνικού κράτους και μετά την παραχώρηση, από μέρους του, οικοπέδων στα οποία και εγκαταστάθηκαν οι συγκεκριμένοι εσωτερικοί μετανάστες (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 115-6).

Κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1860, όταν και άνοιξαν τις πόρτες τους τα πρώτα μεγάλα εργοστάσια στην περιοχή του Πειραιά, άρχισε μία νέα περίοδος έντονης εσωτερικής μετανάστευσης προς την περιοχή. Στην αυξανόμενη ζήτηση του εργατικού δυναμικού, ο συγγραφέας προσθέτει την ύπαρξη συγγενικών δικτύων της πρώτης γενιάς μεταναστών, η οποία υποβοηθούσε την εγκατάσταση των μεταναστευτικών ροών από τον ελλαδικό χώρο στην περιοχή. Η πόλη, συνεχώς μεταβαλλόμενη πρόβαλε ως τόπος οικονομικής ευκαιρίας, καθώς τα μεσαία κοινωνικά στρώματα της ελληνικής επαρχίας έβλεπαν ότι ο Πειραιάς μπορούσε να φιλοξενήσει τις δεξιότητες και τις εμπορικές τους φιλοδοξίες. Η διαμόρφωση του ανώτερου κοινωνικού στρώματος σε μία πόλη με έντονους ρυθμούς πληθυσμιακής αύξησης προσδιορίζεται καταλυτικά από την έντονη γεωγραφική κινητικότητα όπως μας αναφέρει ο συγγραφέας. Οι πρώτοι κάτοικοι του Πειραιά που ανήκουν στα υψηλά οικονομικά και κοινωνικά στρώματα είναι αυτοί οι έμποροι, οι οποίοι πρώτοι μετοίκησαν στην περιοχή και κατάφεραν μέσα από την οικονομική τους ανάπτυξη να πετύχουν την κοινωνική τους άνοδο (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 117-8).

Τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα αποτελούνταν από βιομηχάνους διαφόρων εξειδικεύσεων, επιτυχημένους στον κλάδο τους, εμπόρους, εφοπλιστές και πλοιοκτήτες αλλά και μορφωμένους αστούς (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 119-131). Οι περιοχές οι οποίες διέμεναν οι νέοι αστοί της πόλεως, ήταν κοντά στο κέντρο της πόλης του Πειραιά, δηλαδή στις παλιότερες και συνάμα ιστορικότερες περιοχές της πόλης. Οι συγκεκριμένες περιοχές συγκέντρωναν την πλειονότητα της εμπορικής κίνησης καθώς βρίσκονταν πολύ κοντά στο λιμάνι, επικοινωνούσαν με τους πιο κεντρικούς δρόμους και περιλάμβαναν τις πρώτες μεγάλες πλατείες και ευρύτερους χώρους ανάπτυξης της τοπικής δημόσιας κοινωνικότητας. Οι πρωταγωνιστές της οικονομικής ανάπτυξης του Πειραιά επέλεξαν να χαράξουν τον ιδιωτικό τους χώρο πλησίον του χώρου που εκτυλίσσονταν και οι δημόσιες δραστηριότητές τους. Στο βόρειο τμήμα της πόλης οικοδομήθηκαν οι πρώτες εργατικές κατοικίες και μετατράπηκε σιγά-σιγά, κατά τη διάρκεια των χρόνων και της αύξησης των μεταναστευτικών ροών, στην περιοχή

των φτωχών και των εργατικών στρωμάτων. Με αυτό τον τρόπο κατανοούμε πως το νότιο τμήμα της πόλης ανήκε στους αστούς και το βόρειο στο εργατικό δυναμικό της πόλεως, με τις υπόλοιπες περιοχές και συνοικίες να παρουσιάζουν μία μικτή σύνθεση πληθυσμού αναφορικά με την κοινωνική θέση και το επάγγελμά των κατοίκων τους. Τα φανταστικά αυτά σύνορα των αμοιβαίων πολλές φορές αποκλεισμών, μας γράφει ο συγγραφέας πως οριοθετούνταν από δρόμους και πλατείες, ενώ ήταν ορατά μόνο όταν κάποιος παρατηρούσε την καθημερινή κίνηση των ανθρώπων στην πόλη (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 225-6).

Ειδικότερα για τους εργατικούς συνοικισμούς, ο Μακρίδης μας γράφει ότι χαρακτηρίζονταν από μία ευρύτερη έλλειψη μονιμότητας των κατοίκων, φτώχεια και αυθαίρετη χρήση της γης. Οι πρόσφυγες αποτελούσαν το κύριο ενοποιητικό στοιχείο ανάμεσα στις διάφορες φτωχές συνοικίες του Πειραιά, ενώ σύμφωνα πάντα με τον ίδιο η μαζική τους έλευση και εγκατάστασή τους στην περιοχή υπήρξε ίσως η σημαντικότερη πολιτισμική προσθήκη στην πόλη. Σε αυτές τις φτωχογειτονίες, παρά τις αντιξοότητες που αντιμετώπισαν οι κάτοικοι, αναδύθηκε μία κοινότητα με σαφή αίσθηση της ταυτότητας και ξεχωριστές αξίες, με αποτέλεσμα τα όποια προβλήματα παρουσιάστηκαν στη διαβίωση εκεί να ξεπεραστούν μέσα από την ίδια την κοινότητα αλλά και από τη δυναμική του προσφυγικού στοιχείου, το οποίο εξελίχθηκε σε παράγοντα προόδου της ευρύτερης περιοχής (Μακρίδης, 2008, σ. 34). Αναμφίβολα, οι κοινωνικές διαφορές ανάμεσα στις περιοχές των δύο διαφορετικών κοινωνικών στρωμάτων του Πειραιά, τις περιοχές των αστών και τις περιοχές των φτωχών και των εργατών, είναι τόσο μεγάλες που θα μπορούσε κανείς να μιλήσει για δύο διαφορετικούς κόσμους, και ίσως πράγματι έτσι να ήταν. Οι περιοχές αυτές είχαν σαφή γεωγραφικά όρια και κάθε μία διακρινόταν προς την έτερη εξαιτίας των ισχυρών ομοιογενών κοινωνικών και οικονομικών χαρακτηριστικών της. Ανάμεσα όμως σε αυτούς τους δύο κόσμους δημιουργήθηκε μία ενιαία πειραιϊκή ταυτότητα καθώς και το αίσθημα της 'Πειραιϊκότητας' όπως θα δούμε παρακάτω.

Η πλειονότητα της αστικής τάξης, η οποία ήταν προπολεμικά εγκατεστημένη στο νότιο τμήμα της πόλης όπως είδαμε, εγκαταλείπει σταδιακά τον Πειραιά στις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα για να εγκατασταθεί στην Αθήνα, καθώς η πρωτεύουσα είναι το κέντρο των πολιτικών, οικονομικών και κοινωνικών εξελίξεων της εποχής αλλά και το κέντρο της διανοήσης και της διασκέδασης. Οι κάτοικοι που παραμένουν στην περιοχή του Πειραιά, στην πλειονότητά τους εργάτες αλλά και κάποιοι αστοί οι οποίοι δεν εγκατέλειψαν την περιοχή, αρχίζουν να νιώθουν ότι ζουν στο περιθώριο των πολιτικών



εξελίξεων, μακριά από τα παραδοσιακά πολιτικά κόμματα τα οποία εδρεύουν στην πρωτεύουσα. Η ταυτότητα που κατασκευάζεται εκ νέου στην περιοχή του Πειραιά εκείνη την περίοδο, είναι πλέον δημιούργημα της κοινής μοίρας των κατοίκων στην περιφέρεια των εξελίξεων, της μοίρας που τους ενώνει παρά τους διαχωρισμούς τους σε σχέση με τα μέσα παραγωγής (Μακρίδης, 2008, σ. 36). Στο επίπεδο της πολιτισμικής διασκέδασης, ενώ αρχικά υπήρχε διάκριση και διεκδίκηση και από τις δύο πλευρές, των ανωτέρων και των κατωτέρων κοινωνικών στρωμάτων, για διαφορετικότητα προς τις πρακτικές διασκέδασης (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 394), αρχίζει πλέον να ενοποιείται με την πάροδο των χρόνων μια ενιαία πειραϊκή κουλτούρα, η οποία βασίζεται στην κουλτούρα των λαϊκών τάξεων μιας και ήταν οι πιο πολυάριθμες (Μακρίδης, 2008, σ. 40).

*Η αντίληψη ότι οι κάτοικοι του Πειραιά αποτελούν μία κοινότητα με προσδιορισμένα χαρακτηριστικά στο χώρο και το χρόνο, τα οποία είναι αποτέλεσμα της διαπλοκής του αστικού χώρου στον οποίο ανήκουν και των διαθέσεων, των προσδοκιών και των αντιλήψεων των ίδιων των υποκειμένων, είναι διάχυτη σε όλη τη διάρκεια της εξεταζόμενης περιόδου. Η πειραϊκή διαφορετικότητα συγκροτείται προοδευτικά με άξονα τις αξίες της εργασίας και του πρακτικού πνεύματος, του εμπορίου και της βιομηχανίας, σε μία διαρκή σχέση με τα χαρακτηριστικά των υπόλοιπων αστικών κέντρων και τη θέση της χώρας. Η 'Πειραϊκότητα' αναδεικνύεται με τα χρόνια στην κεντρική νοητική κατηγορία πρόσληψης και ερμηνείας της ζωής της πόλης και σε δομικό συστατικό της συγκρότησης του τοπικού δημόσιου πεδίου, της έννοιας του 'κοινού συμφέροντος' (Γιαννιτσιώτης, 2006, σ. 311).*

Η πρόσληψη της πειραϊκής διαφορετικότητας, μιας καθολικής ταυτότητας η οποία ομογενοποιούσε τις οικονομικές, κοινωνικές και πολιτισμικές διαφορές μεταξύ των κατοίκων της πόλεως, αποτυπώνει και μία συγκεκριμένη πρόσληψη της οργάνωσης και της αξιολόγησης του χρόνου του υποκειμένου, καθώς και του συλλογικού χρόνου της κοινότητας. Η 'Πειραϊκότητα', η αιχμή διαφοροποίησης των πειραιωτών ήταν μία συλλογική και ατομική ταυτότητα, η οποία όμως μεταβαλλόταν στην πορεία των χρόνων και χαρακτηρίζεται από συνέχειες και ασυνέχειες. Οι ασυνέχειες της πειραϊκής σταθερότητας δεν οφείλονταν μόνο στις διαφορετικές και εν πολλοίς συγκρουόμενες μεταξύ τους αντιλήψεις και πρακτικές των κοινωνικών ομάδων, αλλά και των ευρύτερων ταξικών συμφερόντων τα οποία συγκρούονταν στην πειραϊκή κοινωνία.

Η παραπάνω ιστορική αναδρομή της κοινωνικής συγκρότησης της πόλης του Πειραιά γίνεται με σκοπό να καταδείξει πως μολονότι μία κοινωνία η οποία φαινομενικά είναι καθόλα ανομοιογενής, μπορεί μέσα από συγκεκριμένες ιστορικές συγκυρίες και πάντα διακριτικά απέναντι σε κάτι έτερο, να αναπτύξει κοινά πολιτισμικά χαρακτηριστικά τα οποία την ενοποιούν. Η παραπάνω διαπίστωση από

μόνη της αποτελεί το κύριο επιστημονικό κίνητρο το οποίο μας πρόκρινε τη μελέτη και την έρευνα του πεδίου της διατροφής στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά, ενάντια σε οποιαδήποτε άλλη περιφέρεια της Αττικής. Στις επόμενες ενότητες θα προσπαθήσουμε μέσα από τη σύγχρονη επιστημονική εργογραφία να αναδείξουμε το εάν οι διατροφικές συνήθειες μπορούν να μελετηθούν με βάση ένα γεωγραφικό περιορισμό, εάν μέσα από ανομοιογενείς περιφέρειες μπορούν να συγκροτηθούν, μέσω της κοινωνικοποίησης των ευρύτερων πολιτισμικών χαρακτηριστικών και επιλογών, ενιαίες και ομοιογενής διατροφικές συνήθειες και τέλος εάν οι διατροφικές συνήθειες, όπως τα λοιπά πολιτισμικά χαρακτηριστικά, περνάνε από γενιά σε γενιά και με ποιον τρόπο.

### **3.ε.Π. Η κατά περιοχή μελέτη των διατροφικών συνηθειών**

Σύμφωνα με το άρθρο με τίτλο ‘The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledges’ των Ian Cook και Philip Crang (1996), οι κατασκευασμένες συσχετίσεις ανάμεσα στο φαγητό, τα μέρη και τους ανθρώπους, οι οποίες μπορούν να συμπυκνωθούν στην έννοια της εθνικής και της τοπικής κουζίνας, και η χρήση των φαγητών ως εμβλημάτων και σηματορών της εθνικής περιφερειακής και τοπικής ταυτότητας είναι μία παλιά ιστορία, η οποία ενισχύεται συνεχώς εξαιτίας των σύγχρονων συνθηκών της παγκοσμιοποίησης. Σε ένα όλο και πιο παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, όπου οι πολυεθνικές εταιρείες πώλησης γρήγορου φαγητού τείνουν να εξαλείψουν την τροφική διαφοροποίηση από μέρος σε μέρος και να επιβάλλουν μία κουλτούρα η οποία υποσκελίζει την τοπική και την περιφερειακή τροφική εμπειρία, δημιουργείται μία υποβοηθούμενη αντίθεση ανάμεσα στα τοπικά και γεμάτα νόημα πολιτισμικά προϊόντα και πρακτικές και τις ομογενοποιημένες ανούσιες ροές εισβολής της παγκοσμιοποίησης (Cook, & Crang, 1996, σ. 137).

Το πρόβλημα σύμφωνα με τους συγγραφείς όμως είναι ότι οι περισσότερες τοπικές και εθνικές κουζίνες όπως εμείς τις ξέρουμε είναι κατασκευασμένες και όχι αυθεντικές. Επί παραδείγματι οι συγγραφείς αναφέρουν ότι τα βασικά και ταυτόχρονα ‘παραδοσιακά’ συστατικά των γαστρονομικών πολιτισμών της Ευρώπης, ανακαλύφθηκαν στην πλειονότητά τους στις αποικίες κατά τη διάρκεια της αποικιοκρατίας και μεταφέρθηκαν στις χώρες του δυτικού κόσμου, όπου και οικειοποιήθηκαν (Cook, & Crang, 1996, σ. 140). Πλείστα ερωτήματα έρχονται άμεσα μετά από αυτή τη συνειδητοποίηση. Αν πράγματι η ντομάτα δεν είχε πάει ποτέ στην Ιταλία μέσω της αποικιοκρατίας θα μιλάγαμε σήμερα άραγε για ξεχωριστή Ιταλική

κουζίνα; Εάν πράγματι οι τοπικές κουζίνες και οι κατά περιοχή διατροφικές συνήθειες, στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, είναι αμιγώς κατασκευασμένες μπορούμε τελικά να τις μελετήσουμε ως κάτι υπαρκτό;

Στο 'Consuming geographies: We are where we eat' ο David Bell και η Gill Valentine μας γράφουν πως μολονότι η άποψη, ότι οι τοπικές κουζίνες είναι κατασκευασμένες παραδόσεις, είναι πράγματι ορθή, η κατά γεωγραφική περιοχή μελέτη των καταναλωτικών συνηθειών θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη της ότι αυτές οι παραδόσεις επενδύονται και επανεπενδύονται συνεχώς με νόημα, με αποτέλεσμα να γίνονται πραγματικότητα. Συγχρόνως, ενώ πράγματι κανείς δεν μπορεί να μιλήσει για 'φυσικές'<sup>13</sup> γεωγραφικές περιφέρειες, οι συγγραφείς αντιπροτείνουν τη δημιουργία των γεωγραφικών περιφερειών μέσα από την φαντασιακή επένδυση των ανθρώπων. Η δημιουργία των γεωγραφικών περιφερειών είναι για τους συγγραφείς μία κοινωνική πράξη, και οι περιφέρειες διαφέρουν μεταξύ τους γιατί τα μέλη τους τις δημιούργησαν κατά αυτόν τον τρόπο. Έτσι, οι γεωγραφικές περιφέρειες είναι ένα προϊόν ανθρώπινης και φυσικής επεξεργασίας, ένα φυσικό αλλά και ανθρώπινο τοπίο, ενώ ταυτόχρονα είναι και ένας ισχυρός τρόπος σκέψης στον οποίο σχετίζεται ο τόπος με την ταυτότητα. Αυτές οι φαντασιακές περιφερειακές ενότητες, όπως συνεχίζουμε να διαβάζουμε ταυτοποιούνται κυρίως μέσα από τις πολιτισμικές τους συνήθειες και ταυτότητες, έκφραση των οποίων είναι και οι διατροφικές συνήθειες και επιλογές (Bell, & Valentine, 2013, σ. 150-3). Μολονότι δηλαδή και οι γεωγραφικές περιφέρειες και οι τοπικές κουζίνες δεν είναι πράγματι τίποτε άλλο παρά φαντασιακές κατασκευές όπως γράφουν οι Cook και Crang, αυτές γίνονται πραγματικότητα μέσα από το φαντασιακό των ανθρώπων.

Σύμφωνα με τα παραπάνω, μολονότι οι τοπικές κουζίνες είναι πράγματι κοινωνικά κατασκευασμένες και μάλιστα λειτουργούν ως κυματοθραύστες ενάντια στα κύματα της παγκοσμιοποίησης, παράλληλα είναι και ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα του πώς οι φαντασιακές επενδύσεις των ατόμων δημιουργούν μια περιφερειακή κοινότητα και ότι οι καταναλωτικές συνήθειες πολιτισμικών προϊόντων δημιουργούν μία κατασκευασμένη κοινωνική και ατομική ταυτότητα, η οποία εδράζεται στο αίσθημα του ανήκειν σε αυτήν, την κατά τα αλλά μη υπαρκτή και μη ομοιογενή κοινότητα.

---

<sup>13</sup> Οι συγγραφείς χρησιμοποιούν τον όρο 'natural' σε εισαγωγικά.

Φέρνοντας τα παραπάνω συμπεράσματα στη δική μας μελέτη και έρευνα, πιστεύουμε ότι καταδεικνύεται το γεγονός πως μολονότι η ευρύτερη περιφερειακή κοινότητα του Πειραιά δεν χαρακτηρίζεται από ομοιογένεια και από σαφή όρια, όπως είδαμε στην προηγούμενη ενότητα, γεγονός που μπορεί να μας οδηγήσει στην απόρριψη της ύπαρξης μιας ενιαίας πειραϊκής κουζίνας, είναι δυνατόν να έχει αναπτυχθεί μία φαντασιακή περιφερειακή κοινότητα, η οποία ταυτοποιεί τα άτομα και ομογενοποιεί τις καταναλωτικές επιλογές των πολιτισμικών αγαθών σε κάτι ενιαίο, δημιουργώντας φαντασιακά αυτή τη φορά ένα ενιαίο σύνολο πεποιθήσεων και πρακτικών σχετικά με διατροφικές τους συνήθειες και επιλογές. Το αναφερόμενο σύνολο πεποιθήσεων και πρακτικών, στο οποίο βασίζονται οι διατροφικές επιλογές και συνήθειες των κατοίκων της περιοχής, είναι αναπόσπαστο τμήμα της ‘Πειραϊκότητας’, δηλαδή της διακριτής πειραϊκής ταυτότητας, όπως είδαμε και στην προηγούμενη ενότητα. Το ζήτημα που θα επιχειρήσουμε να δούμε στην επόμενη ενότητα είναι με ποιον τρόπο, αυτές οι διακριτές διατροφικές συνήθειες και επιλογές, οι οποίες στηρίζουν αναντίρρητα την ξεχωριστή κοινωνική και γεωγραφική ταυτότητα της περιοχής, μεταφέρονται μέσα στο χρόνο.

### **3.ε.ΙΙΙ. Η επιβίωση των διακριτών διατροφικών συνηθειών μέσα στο χρόνο**

Σύμφωνα ακόμα μια φορά με τους Beardsworth και Keil (1997), η διαδικασία της κοινωνικοποίησης είναι κεντρικής σημασίας και για το σχηματισμό της ατομικής ταυτότητας καθώς και για τη μεταβίβαση του πολιτισμού από γενιά σε γενιά. Η κοινωνικοποίηση είναι η διαδικασία μέσω της οποίας ενσωματώνουμε τις νόρμες και τις αξίες της κοινωνίας ενώ ταυτόχρονα μαθαίνουμε πώς να αναπαριστούμε τους κοινωνικούς ρόλους στους οποίους θα βρεθούμε. Η κοινωνικοποίηση των ατόμων στις διατροφικές συνήθειες της οικογένειας και της ευρύτερης κοινότητας, η οποία ξεκινά από τα βρεφικά ακόμα χρόνια του ανθρώπου, είναι αρχικά ήσσονος σημασίας για τη μείωση της επικινδυνότητας της ενσωμάτωσης πιθανών επικίνδυνων τροφών στο σώμα, κίνδυνος που μπορεί δυνητικά να είναι συμβολικός όσο και βιολογικός. Ένα εύρος στρατηγικών και λεκτικών μηχανισμών χρησιμοποιείται από τους γονείς για να ανακτήσουν τον έλεγχο πάνω στις διατροφικές συνήθειες του παιδιού, καθώς και να ενθαρρύνουν ή να αποτρέψουν συγκεκριμένες τροφικές επιλογές ορίζοντας την αρμόζουσα διατροφική συμπεριφορά. Όσο εξελίσσεται η διατροφική κοινωνικοποίηση του ατόμου στις δυτικές κοινωνίες ένα όλο και μεγαλύτερο φάσμα θεσμών και δομών,

συμπεριλαμβανομένου της διαφήμισης, των μέσων μαζικής ενημέρωσης, των κρατικών οργανισμών αλλά και οι ιδεολογικές και οι θρησκευτικές πεποιθήσεις, έρχονται αυξητικά να παίζουν καθοριστικό ρόλο στην κατασκευή των προσωπικών διατροφικών επιλογών και συνηθειών του ατόμου (Beardsworth, & Keil, 1997, σ. 54).

Παράλληλα, αξίζει να αναφέρουμε πως η καθημερινή πρακτική εμπειρία του ατόμου και η παρατήρηση των διατροφικών συνηθειών που διατηρεί η οικογένεια, καθώς και το ευρύτερο κοινωνικό πλαίσιο στο οποίο μεγαλώνει το άτομο είναι εξίσου, αν όχι περισσότερο, καθοριστικής σημασίας για τη δόμηση των διατροφικών επιλογών. Επί παραδείγματι, ο Bourdieu (1999) προκρίνει την προσωπική βιωμένη εμπειρία έναντι της κοινωνικής γνώσης και ειδικότερα, την αρχική οικογενειακή κοινωνικοποίηση έναντι στην δευτερεύουσας χρονικά, σχολικής κοινωνικοποίησης στη δημιουργία και στη διατήρηση των καταναλωτικών πρότυπων του ατόμου. «Όσο επικαλούνται την εμπειρία ενάντια στη γνώση έχουν με το μέρος τους όλη την αλήθεια της αντίθεσης ανάμεσα στην οικογενειακή εκμάθηση και στη σχολική εκμάθηση της κουλτούρας» (Bourdieu, 1999, σ. 116). Την παραπάνω διατύπωση, δηλαδή το κατά πόσο καθοριστική είναι η οικογενειακή πρωτογενής διατροφική κοινωνικοποίηση του ατόμου, στις μετέπειτα διατροφικές του επιλογές και συνήθειες, προσπάθησε να ερευνήσει, σε μια κατά τη γνώμη μας μνημειώδη και ρηξικέλευθη έρευνα για τις διατροφικές συνήθειες εν γένει, η Debora Lupton.

Στο άρθρο της με τίτλο: 'Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events' του 1994, η Lupton μας παρουσιάζει τα αποτελέσματα και τα συμπεράσματα μιας πρωταρχικής και διερευνητικής μελέτης, η οποία χρησιμοποίησε μία καινοτόμο ποιοτική ερευνητική μέθοδο, αυτή της ανάδρομης μνήμης, για να ξεσκεπάσει τα νοήματα τα οποία περιβάλλουν τις διατροφικές συνήθειες στις αναπτυγμένες κοινωνίες. Τα δεδομένα τα οποία χρησιμοποιήθηκαν ήταν οι αναμνήσεις των παιδικών χρόνων που κατέγραψαν εθελοντικά φοιτητές και απόφοιτοι ενός πανεπιστημίου στην Αυστραλία. Τα δεδομένα αυτά, μελετήθηκαν ώστε να ανευρεθούν κοινά χαρακτηριστικά και μοτίβα τα οποία πιθανώς θα αποκάλυπταν σημαντικές διαστάσεις του τρόπου με τον οποίον η διατροφή και το φαγητό συμβάλλει στις κοινωνικές σχέσεις και στις πολιτισμικές πρακτικές (Lupton, 1994, σ. 664).

Η συγγραφέας γράφει ότι το φαγητό, ενσωματώνει και οργανώνει τη σχέση μας με το παρελθόν μέσα από ένα κοινωνικά σημαντικό τρόπο και η σχέση ανάμεσα στις διατροφικές επιλογές και τη μνήμη θα πρέπει να ορίζεται ως συμβιωτική. Καθώς η γεύση, η μυρωδιά και υφή των τροφών μπορούν να οδηγήσουν στην ενεργοποίηση

αναμνήσεων από προηγούμενα τροφικά συμβάντα και εμπειρίες, σχετικές πάντα με το φαγητό, ενώ ταυτόχρονα η μνήμη περιορίζει τις τροφικές συνήθειες και επιλογές, βάσει της πρότερης εμπειρίας του ατόμου. Η ανάλυση των διατροφικών αναμνήσεων του ατόμου μας οδηγεί στο να ανακαλύψουμε τους τρόπους, μέσα από τους οποίους οι αναμνήσεις της καθημερινής ζωής μας δομούνται κοινωνικά και δημιουργούν μοτίβα, καθώς επίσης και ότι οι προσωπικές αναμνήσεις που έχει ο καθένας σχετικά με φαινομενικά αδιάφορα περιστατικά και εμπειρίες, δεν είναι υποκειμενική ιδιοκτησία του καθενός, αλλά ένα τμήμα μιας κοινής πολιτισμικής εμπειρίας. Μέσα από την ανάλυση των αναμνήσεων κατανοούμε καλύτερα τον τρόπο με τον οποίο οι καθημερινές πρακτικές και προτιμήσεις, όπως αυτές της τροφικής κατανάλωσης, λαμβάνουν νοήματα τα οποία μεταφέρονται κοινωνικά (Lupton, 1994, σ. 668). Με άλλα λόγια οδηγούμαστε στην κατανόηση ότι μέσα από την κοινωνικοποίηση και τις αναμνήσεις του ατόμου, τα κοινωνικώς κατασκευασμένα νοήματα που εναποτίθενται πάνω στις διατροφικές συνήθειες, μεταφέρονται στο χώρο και στο χρόνο.

Τα γεγονότα, τα συναισθήματα, τα μέρη και οι άνθρωποι παραμένουν ως αναμνήσεις σύμφωνα με τη συγγραφέα διότι είναι κατά ένα τρόπο σημαντικά ή προβληματικά για τα άτομα, εμβληματικά μιας μεγάλης χαράς και απόλαυσης ή αντίθετα θλίψης, θυμού και δυσφορίας. Η μελέτη των διατηρούμενων αναμνήσεων επιτρέπει το να αναγνωρίσουμε ποια περιστατικά έχουν διατηρηθεί λόγω της σημαντικότητάς τους για το άτομο, αλλά και με ποιον τρόπο μέσα από αυτά, το άτομο ενσωματώνει τον εξωτερικό κοινωνικό κόσμο. Μολονότι η αλήθεια των διατηρούμενων αναμνήσεων δεν αποτελεί ποιοτικό χαρακτηριστικό, η ανάλυσή τους μας αναδεικνύει τον μηχανισμό κατασκευής της γνώσης του κάθε ατόμου (Lupton, 1994, σ. 669). Με άλλα λόγια, παρατηρώντας και κατανοώντας το σύνολο των αναμνήσεων τα οποία έχουν επιλεγεί από το άτομο για να διατηρηθούν, μπορούμε να κατανοήσουμε και τον ευρύτερο γνωστικό μηχανισμό μέσα από τον οποίο το κάθε άτομο κατανοεί τον εξωτερικό πραγματικό κόσμο, καθώς οι αναμνήσεις είναι αυτές που φιλτράρουν και μορφοποιούν τα εξωτερικά ερεθίσματα στις προσωπικές εντυπώσεις, οι οποίες ενσωματώνονται στο άτομο. Οι αναμνήσεις είναι εκείνες οι οποίες διαμορφώνουν την ατομική ταυτότητα του ατόμου, την υποκειμενικότητά του, γιατί μέσα από αυτές το άτομο φιλτράρει, μορφοποιεί και απορροφά τον κοινωνικό κόσμο.

Στα συμπεράσματα του συγκεκριμένου άρθρου, η συγγραφέας αναφέρει ότι το σύνολο των διατροφικών αναμνήσεων που επιλέχθηκαν από τους φοιτητές να

καταγράφουν και αποτέλεσαν τα δεδομένα της έρευνάς της, βασίζονταν στην πλειονότητά τους στις βασικές συναισθηματικές θεματικές του ελέγχου, της απογοήτευσης, της ασφάλειας, της χαράς και του αισθήματος του ανήκειν. Τα κοινά μοτίβα που αναδύθηκαν μέσα από την ανάλυση των αναμνήσεων κατέδειξαν στη συγγραφέα ότι η πλειονότητα των συμμετεχόντων, οι οποίοι προέρχονταν από μία ευρύτερη περιφερειακή κοινότητα, μοιράζονταν κοινές πολιτισμικές εμπειρίες σχετικές με τις διατροφικές συνήθειες και πρακτικές, ακόμα και στην περίπτωση που η ηλικιακή διαφορά των συμμετεχόντων στην έρευνα ξεπερνούσε τις δύο δεκαετίες. Επίσης, αναδείχθηκε το συμπέρασμα ότι οι γονείς επιχειρούν ενεργά να διαμορφώσουν τις διατροφικές συνήθειες και επιλογές των παιδιών τους σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινωνικές επιταγές για το τι θεωρείται επιτρεπτό και τι όχι, ενσωματώνοντας έτσι το κοινωνικό στα μύχια της ιδιοσυγκρασίας του ατόμου. Τέλος, η συγγραφέας απέδειξε και εμπειρικά την εργαλειακή χρήση της διατροφής για τη διάκριση των ατόμων και την ενδυνάμωση της κοινωνικής και της ατομικής ταυτότητάς τους, καθώς οι διατροφικές και μαγειρικές πρακτικές κατέχουν σύμφωνα με την ίδια αξιοσημείωτη δύναμη στον ορισμό των ορίων που διαχωρίζουν το 'εμείς' με τους 'άλλους', οι οποίες μπορούν δυνητικά να φτάσουν στην ακρότητα του ότι εκείνος ο οποίος διατρέφεται διαφορετικά από εμάς, λογίζεται και ως λιγότερο άνθρωπος.

Η παραπάνω αναφορά γίνεται για να καταδειχθεί το γεγονός ότι μέσα από την πρωταρχική κοινωνικοποίηση των ατόμων και τις πρωταρχικές τους τροφικές εμπειρίες, μεταφέρονται μέσα στο χώρο και στο χρόνο οι πολιτισμικές προτιμήσεις καθώς και οι διατροφικές επιλογές και συνήθειες. Καθώς η πρωταρχική κοινωνικοποίηση και οι πρωταρχικές τροφικές εμπειρίες προέρχονται από τους γονείς μας, οι οποίοι ζώντας σε κοινή γεωγραφική περιφέρεια δρουν κάτω από κοινές κοινωνικές επιταγές, έχουμε το αποτέλεσμα να δημιουργούν κοινές αναμνήσεις στους απογόνους τους, οι οποίες θα καθορίζουν από κοινού τις διατροφικές επιλογές και συνήθειες τους. Με λιγότερα λόγια, το κοινωνικό θα ενσωματωθεί από νεαρή ηλικία στο άτομο, θα γίνει κτήμα και φίλτρο του μέσω της μνήμης, θα καθορίσει της μελλοντικές του επιλογές και τέλος θα ξαναδημιουργήσει το κοινωνικό.

Οι τελευταίες αυτές ενότητες είχαν ως σκοπό να καταδείξουν πως ο Πειραιάς, μολονότι φαινομενικά δεν αποτελεί μια ενιαία ομοιογενή περιφερειακή ενότητα, όντας μια φαντασιακή περιφερειακή κοινότητα δύναται να έχει ομοιογενή χαρακτηριστικά και κοινές διατροφικές συνήθειες. Διατροφικές συνήθειες οι οποίες μέσα από τις πρωταρχικές τροφικές εμπειρίες και την κοινωνικοποίηση των ανθρώπων,

ενσωματώνονται στους κάτοικους, καθορίζουν την καταναλωτική και διατροφική τους συμπεριφορά και μεταφέρονται μέσα στον χώρο και τον χρόνο, επιβιώνοντας συνεχώς. Η γεωγραφική οριοθέτηση της κοινωνικής έρευνας στην οποία βασίζεται η συγκεκριμένη διατριβή ολοκληρώνεται με την από μέρους της σύγχρονης επιστημονικής εργογραφίας επιβεβαίωση, πως πράγματι μπορούν να παρατηρηθούν και να μελετηθούν κοινές διατροφικές συνήθειες ακόμα και σε μη ομοιογενείς γεωγραφικές περιοχές όπως αυτή του Πειραιά.

### **3.στ. Επισκόπηση**

Σκοπός αυτού του πρώτου ερευνητικού κεφαλαίου ήταν να ταυτοποιήσει την ερευνητική διαδικασία, να δικαιολογήσει την επιλογή της συγκεκριμένης θεματικής αλλά και να οριοθετήσει τα πλαίσια στα οποία αυτή η έρευνα διεξήχθη. Μέσα από αυτό το κεφάλαιο προσπαθήσαμε να αναδείξουμε την ταυτότητα και την μεθοδολογία της ποιοτικής μας έρευνας, καθώς και την οριοθέτηση του ερευνητικού πεδίου με το οποίο ασχοληθήκαμε, αυτό των διατροφικών συνηθειών όπως εκφράζονται μέσα από τη διατροφή εκτός της οικίας, στην περιοχή του Πειραιά.

Αρχικά, παρουσιάσαμε την ταυτότητα της ερευνητικής διαδικασίας και έπειτα αναδείξαμε τα προσωπικά και βιωματικά μας κίνητρα τα οποία μας ώθησαν στο να ασχοληθούμε με το συγκεκριμένο πεδίο από κοινού με τη φιλοδοξία της δημιουργίας ερευνητικής βάσης για τη διατροφή στη χώρα μας. Κατόπιν επιχειρήσαμε να οριοθετήσουμε αλλά και να δικαιολογήσουμε την επιλογή του ερευνητικού μας πεδίου, αυτό της διατροφής εκτός της οικίας στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά.

Πρώτιστα, ασχοληθήκαμε με την οριοθέτηση του αντικειμένου της έρευνάς μας, δηλαδή της διατροφής εκτός της οικίας καθώς και με την ανάδειξη της σημαντικότητας του συγκεκριμένου πεδίου έρευνας και του πλήθους των εμπειρικών δεδομένων που είναι δυνατόν να εξαχθούν από αυτό, μέσα από την σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία και κυρίως το έργο του Warde. Είδαμε πως η διατροφή εκτός της οικίας μπορεί να εκφράσει κοινά κοινωνικά χαρακτηριστικά, καθώς και το αίσθημα του ανήκειν, τη διάκριση και το κοινωνικό στάτους, ενώ παρατηρήσαμε ότι διαφορετικά μέρη τροφικής κατανάλωσης εκτός της οικίας ικανοποιούν διαφορετικό είδος αναγκών και προτιμώνται από διαφορετικές κοινωνικές ομάδες. Μεταγενέστερα, αναδείξαμε μέσα από την ιστορική διαδρομή της διατροφής εκτός της οικίας, ότι η τελευταία όχι μόνο επηρέασε βαθύτατα τη σύγχρονη διατροφική κουλτούρα και τις



σύγχρονες διατροφικές επιλογές, αλλά ταυτόχρονα έπαιξε ένα ευρύτερο ρόλο στη διαμόρφωση των κοινωνιών. Ύστερα, ολοκληρώσαμε την οριοθέτηση του πεδίου μελέτης μας καταδεικνύοντας, σύμφωνα πάντα με τη σύγχρονη επιστημονική εργογραφία, με ποιον τρόπο πρέπει να μελετάται η διατροφή εκτός της οικίας, καθώς αποδεδειγμένα είναι πολυπαραγοντική.

Αμέσως μετά, προχωρήσαμε στη γεωγραφική οριοθέτηση της ερευνητικής διαδικασίας στην περιοχή του Πειραιά, και αναδείξαμε τα ευρύτερα ακαδημαϊκά και ερευνητικά κίνητρα τα οποία μας οδήγησαν σε αυτήν την έρευνα. Κατόπιν, μέσα από την κοινωνική ιστορία του Πειραιά δείξαμε πως μολονότι είναι ένα κοινωνικό σύνολο το οποίο θα μπορούσε να γίνει αντικείμενο μελέτης έντονων κοινωνικών αντιθέσεων, μπορεί να μελετηθεί ως ομοιογενές, χάρη στη διακριτική αντίθεσή του προς την έτερη γεωγραφική περιοχή της Αθήνας και της κοινής μοίρας που μοιράζονταν ιστορικά οι κάτοικοι στην περιφέρεια των αποφάσεων. Με αυτόν τον τρόπο αναδείχθηκαν τα κοινά πολιτισμικά χαρακτηριστικά που σφυρηλατούν τη διακριτή κοινωνική ταυτότητα των κατοίκων αλλά και την ευρύτερη ‘Πειραιϊκότητα’ τους. Τέλος, μέσα από τη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία παρουσιάσαμε πως μολονότι δεν υφίστανται οι τοπικές κουζίνες και τα όρια των περιφερειακών γεωγραφικών κοινοτήτων δεν είναι σαφή, η φαντασιακή κατασκευή αμφοτέρων, μας επιτρέπει να μελετούμε μη ομοιογενείς φαινομενικά περιοχές όπως ο Πειραιάς. Αυτές οι φαντασιακές περιφέρειες έχουν κοινές καταναλωτικές και διατροφικές επιλογές και συνήθειες, οι οποίες μεταφέρονται μέσα στο χρόνο διαμέσου της κοινωνικοποίησης και της μνήμης.

Πιστεύουμε ότι μέσα από αυτό το πρώτο ερευνητικό κεφάλαιο αναδείξαμε την ιδιαίτερη ταυτότητα της ερευνητικής μας διαδικασίας, δικαιολογήσαμε τις μεθοδολογικές μας επιλογές και οριοθετήσαμε ξεκάθαρα και το αντικείμενο της έρευνάς μας αλλά και τη γεωγραφική μας επιλογή. Η ιδιαίτερη σημασία για εμάς αυτού του κεφαλαίου, ήταν όχι μόνο να μας ορίσει την ερευνητική διαδικασία και το τι θα μελετήσουμε στο επόμενο και τελευταίο κεφάλαιο, αλλά να λειτουργήσει ως εισαγωγή σχετικά με τα εμπειρικά δεδομένα και τα συμπεράσματα της ερευνητικής διαδικασίας που θα εξετάσουμε και θα αναλύσουμε στη συνέχεια.

## ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ – ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ

### Κεφάλαιο Τέταρτο

#### Ανάλυση και κατηγοριοποίηση των ερευνητικών δεδομένων

##### 4.α. Τα ποιοτικά δεδομένα της ερευνητικής διαδικασίας

Σκοπός μας είναι στο παρόν κεφάλαιο, να μελετήσουμε και να συσχετίσουμε την επιστημονική θεωρία, όπως αυτή διατυπώθηκε στα προηγούμενα κεφάλαια, με το πλήθος των ποιοτικών δεδομένων τα οποία αναδύθηκαν μέσα από την παρατήρηση και τις συνεντεύξεις με τους εργαζομένους στις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, αλλά και ταυτόχρονα να παρουσιάσουμε, να κατηγοριοποιήσουμε και να αναλύσουμε το σύνολο των ποιοτικών δεδομένων που συλλέχθηκαν. Ευρύτερος και απώτερος σκοπός μας όμως είναι μέσα από αυτό το κεφάλαιο η δημιουργία αρχικής ερευνητικής βάσης για τη διατροφή εκτός της οικίας στη χώρα μας, η οποία θα βασίζεται κατά κύριο λόγο στην κοινωνιολογική ανάλυση της διατροφής, μέσα από αυτήν την πρωταρχική διερευνητική διαδικασία του πεδίου στην περιοχή της πόλης του Πειραιά.

Αρχικά, θα αναφερθούμε στις επιχειρήσεις εστίασης και στο πώς αυτές διαχωρίζονται ανάλογα με την τοποθεσία τους, το κόστος των υπηρεσιών τους, τον εσωτερικό τους διάκοσμο αλλά και τη συνολική ατμόσφαιρα την οποία αποπνέουν, μελετώντας τες όχι μόνο ως αντικειμενικούς χώρους, αλλά ως δυναμικούς χώρους οι οποίοι δημιουργούνται κάθε φορά ανάλογα με τους ανθρώπους που εργάζονται εκεί, καθώς και με τους πελάτες που εξυπηρετούν. Έπειτα, θα ασχοληθούμε με το προϊόν των υπηρεσιών τους καθαυτό, δηλαδή με το φαγητό και θα επιχειρήσουμε να δούμε ανάλογα με τις υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν τις ανάγκες τις οποίες ικανοποιούν στους καταναλωτές που εξυπηρετούν. Στο τελευταίο μέρος του κεφαλαίου θα προσπαθήσουμε μέσα από τη μελέτη και την ανάλυση των ανθρώπων, οι οποίοι είτε εργάζονται είτε καταναλώνουν σε αυτές τις επιχειρήσεις εστίασης, να παρατηρήσουμε και να εξηγήσουμε τις συμπεριφορές και τις πρακτικές που διαμορφώνουν αυτό το οποίο αποκαλείται διατροφή εκτός της οικίας, αλλά και να συσχετίσουμε το σύνολο των εμπειρικών δεδομένων και κατηγοριών, τα οποία αναδύθηκαν από την παρατήρησή τους, με τις προσεγγίσεις της σύγχρονης διεθνούς βιβλιογραφίας.

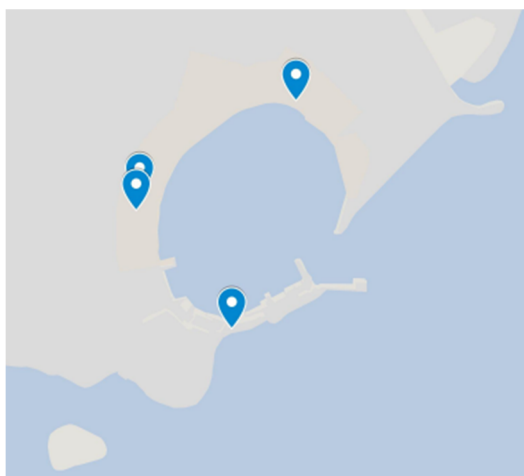
#### 4.β. Ο χώρος

Όπως αναφέραμε και στο προηγούμενο κεφάλαιο, οι χώροι οι οποίοι μελετήθηκαν μέσα από τις συνεντεύξεις μας με τους εργαζόμενους καθώς και την παρατήρηση την οποία κάναμε ιδίως όμμασι, ήταν δέκα και είχαν επιλεγεί με βάση τους τρεις βασικούς άξονες που αναλύσαμε περαιτέρω στην ταυτότητα της ερευνητικής διαδικασίας (βλ. Ενότητα 3.β.). Να λειτουργούν δηλαδή τουλάχιστον πέντε χρόνια στα γεωγραφικά όρια του Δήμου Πειραιά, να εκπροσωπούν στο σύνολό τους τις επιλογές όλου του οικονομικού φάσματος και τέλος να καλύπτουν στο σύνολό τους όλα τα αισθητικά γούστα. Για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο, σε ένα μικρό αριθμό συνεντεύξεων ο οποίος ήταν συνάμα και ρεαλιστικός για τα χρονικά πλαίσια της διεξαγωγής αυτής της έρευνας, κληθήκαμε να αποταθούμε σε αρκετές και καθόλα διαφορετικές επιχειρήσεις εστίασης. Η διαφορετικότητα αυτή δεν είχε μόνο να κάνει με την τοποθεσία και το φαγητό που σέρβιραν αλλά και με το πώς ταυτοποιούνταν και διαφημιζόταν η ίδια επιχείρηση από τους ιδιοκτήτες και τους εργαζόμενους. Αυτή τη διαφορετικότητα θα προσπαθήσουμε να προσεγγίσουμε και να κατηγοριοποιήσουμε στις πρώτες ενότητες αυτού του κεφαλαίου.

Οι επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες συμμετείχαν στην έρευνα διαχωρίζονται αρχικά με βάση την τοποθεσία τους, τον εσωτερικό τους διάκοσμο καθώς και το κόστος των κατά άτομο υπηρεσιών τους. Μέσα όμως από την ερευνητική διαδικασία και την ανάλυση των δεδομένων αναδύθηκαν περαιτέρω κατηγοριοποιήσεις οι οποίες είχαν να κάνουν με το πώς προσδιοριζόταν η ίδια επιχείρηση, με το τι φαγητό σέρβιραν, με το πόσο επιμελημένος ή ατημέλητος ήταν ο εσωτερικός διάκοσμος της επιχείρησης αλλά και με το αν η συνολική αποπνέουσα ατμόσφαιρα ήταν χαλαρή ή αυστηρή. Για να δείξουμε με όσο το δυνατόν καλύτερο τρόπο όλες αυτές τις κατηγορίες στις οποίες διακρίνονταν μεταξύ τους οι επιχειρήσεις εστίασης θα καταφύγουμε στην αντιθετική παρουσίασή τους. Θα προσπαθήσουμε δηλαδή μέσα από την παρουσίαση των αντιθετικών χαρακτηριστικών τους, να καταδείξουμε αρχικά το πλήθος των χαρακτηριστικών τα οποία μπορεί να εξάγει η κοινωνιολογική μελέτη από την έρευνα στους συγκεκριμένους χώρους, να κατηγοριοποιήσουμε έπειτα αυτά τα χαρακτηριστικά, καθώς και να ομαδοποιήσουμε τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνά μας σύμφωνα με αυτές τις κατηγορίες.

#### 4.β.1. Τοποθεσία

Αναφορικά με την τοποθεσία των επιχειρήσεων εστίασης που συμμετείχαν



*Χάρτης 1: Οι επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα στο Μικρολίμανο*

στην έρευνά μας, οφείλουμε να καταγράψουμε ότι τέσσερις από τις δέκα επιχειρήσεις βρίσκονται στην περιοχή του Μικρολίμανου (βλ. Χάρτη 1) καθώς είναι και η τοποθεσία που συγκεντρώνει τις περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά. Οι υπόλοιπες επιχειρήσεις εστίασης είναι επιτηδευμένα διάσπαρτες σχεδόν σε όλο το εύρος της πόλης, ώστε να δημιουργήσουν

στο σύνολό τους ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα από τις γειτονιές που υπάρχουν μέσα στα γεωγραφικά όρια του Δήμου με τα ποικίλα κοινωνικά χαρακτηριστικά τους, ενώ παράλληλα να συνθέσουν μία όσο το δυνατόν πληρέστερη εικόνα σχετικά με τη διατροφή εκτός της οικίας της περιοχής. Η επιλογή των γεωγραφικών περιοχών όπου και αναζητήθηκαν οι επιχειρήσεις εστίασης έγινε έχοντας κατά νου, όπως και στην καθαυτό επιλογή των επιχειρήσεων, τους άξονες της εκπροσώπησης των επιχειρήσεων που απευθύνονται προς όλο το οικονομικό φάσμα και όλα τα αισθητικά γούστα.

Όπως μπορούμε να δούμε και στον χάρτη 2, από τις επιχειρήσεις που επιλέξαμε, δύο βρίσκονται και λειτουργούν στην περιοχή πλησίον του Δήμου Κερατσινιού - Δραπετσώνας και άλλες δύο τοποθετούνται στην περιοχή των Καμινίων. Ταυτόχρονα εκπροσωπείται το κέντρο της πόλης του Πειραιά αλλά και η περιοχή πλησίον του Χατζηκυριάκειου Ιδρύματος. Πιστεύουμε ότι το παραπάνω δείγμα είναι ικανό, για να μας παρουσιάσει με σχετική πληρότητα το εύρος των επιλογών για διατροφή εκτός της οικίας που υπάρχει στον Πειραιά.



*Χάρτης 2: Το σύνολο των επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα*

#### 4.β.II. Κατηγοριοποίηση κατά κόστος υπηρεσιών

Σχετικά με την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων οι οποίες απευθύνονται προς όλο το οικονομικό φάσμα της κοινωνίας, επιλέχθηκαν και ομαδοποιήθηκαν κατά αναλογία, οι επιχειρήσεις εστίασης που κοστολογούν κατά μέσο όρο τις κατά άτομο υπηρεσίες τους για ένα γεύμα σε τρεις κατηγορίες όπως είδαμε και παραπάνω: Χαμηλές τιμές (10 μέχρι 20 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα), Μέσες τιμές (20 μέχρι 40 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα) και Υψηλές τιμές (πάνω από 40 ευρώ κατά άτομο ανά γεύμα). Η γεωγραφική διασπορά των επιχειρήσεων των μεσαίων και των χαμηλών τιμών έρχεται σε αντίθεση με το γεγονός, της απόλυτης εκπροσώπησης των επιχειρήσεων που αξιολογούν τις υπηρεσίες τους με υψηλές τιμές, να βρίσκονται στην περιοχή του Μικρολίμανου. Το παραπάνω δεν σημαίνει ότι οι επιχειρήσεις οι οποίες απευθύνονται προς το ανώτερο οικονομικό φάσμα τοποθετούνται γεωγραφικά μόνο στην περιοχή του Μικρολίμανου, αλλά ότι στη συγκεκριμένη περιοχή εξαιτίας και της πληθώρας των επιχειρήσεων που λειτουργούν εκεί, είναι και πιο εύκολο κανείς να συναντήσει επιχειρήσεις με υψηλές τιμές.

Η περιοχή του Μικρολίμανου πράγματι φιλοξενεί τις τρεις επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες αξιολογούν τις κατά άτομο υπηρεσίες στους άνω των 40 ευρώ ανά γεύμα καθώς και μία η οποία ανήκει στην κατηγορία των μεσαίων τιμών. Αντίθετα, οι επιχειρήσεις των χαμηλών τιμών βρίσκονται γεωγραφικά, κατά τα δύο τρίτα, στην περιφέρεια της πόλης του Πειραιά και κατά το ένα τρίτο στο κέντρο του. Οι επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας λειτουργούν, η μία πλησίον των συνόρων με τον Δήμο Κερατσινίου - Δραπετσώνας, η άλλη στην περιοχή των Καμινίων και η τρίτη πλησίον της κεντρικής αγοράς του Πειραιά, δηλαδή στο κέντρο της πόλεως. Στη κατηγορία των μεσαίων τιμών, εκτός από την επιχείρηση που όπως αναφέραμε, βρίσκεται και λειτουργεί στο Μικρολίμανο, οι άλλες τρεις επιχειρήσεις οι οποίες απαρτίζουν την κατηγορία εδράζονται, η μία πλησίον του Χατζηκυριάκειου Ιδρύματος, σε μια περιοχή που παραδοσιακά λειτουργούν αρκετές επιχειρήσεις εστίασης, η δεύτερη στην περιοχή των Καμινίων και η τρίτη στα 'Λαμαρινάδικα', μία γειτονιά η οποία πήρε το όνομά της από τις βιοτεχνίες και τα μηχανουργεία που λειτουργούσαν στην περιοχή, τα οποία κατά κύριο λόγο ασχολούνταν με την πώληση, κατασκευή και επεξεργασία σιδερένιων λαμαρινών.

Η γεωγραφική διασπορά των επιχειρήσεων εστίασης των μεσαίων και χαμηλών τιμών, καθώς και η πύκνωση την οποία παρουσιάζουν οι επιχειρήσεις με υψηλές τιμές

στην περιοχή του Μικρολίμανου, μπορούν να εξηγηθούν και μέσα από την κοινωνική ιστορία του Πειραιά που επιχειρήσαμε να παρουσιάσουμε στο προηγούμενο κεφάλαιο. Αναμφίβολα, η περιοχή του Μικρολίμανου, η οποία βρίσκεται κάτω από το λόφο της Καστέλας, μία από τις ακριβότερες περιοχές διαβίωσης στην ευρύτερη περιφέρεια της Αττικής, μπορεί εύκολα να ειπωθεί ως το κέντρο της τροφικής κατανάλωσης των ανώτερων οικονομικών στρωμάτων. Ταυτόχρονα, οι γειτονίες οι οποίες απαρτίζουν την περιφέρεια του δήμου Πειραιώς φιλοξενούν αντίστοιχα στην πλειονότητά τους τις επιχειρήσεις με μέσες και κατώτερες τιμές, όπως ιστορικά φιλοξενούσαν την πλειονότητα του εργατικού και μεταναστευτικού πληθυσμού της πόλης του Πειραιά.

Τα γεωγραφικά όρια των χώρων διασκέδασης και τροφικής κατανάλωσης των κοινωνικών στρωμάτων της πόλης, μπορεί πλέον να μην είναι τόσο εμφανή και διακριτά όπως είδαμε ότι ήταν παλιότερα, καθώς πλέον σε περιοχές, όπου ιστορικά κατοικούνταν σε μεγάλο βαθμό από εργατικό ή αντίθετα από μεγαλοαστικό πληθυσμό, έχουν ανοίξει και λειτουργούν επιχειρήσεις που απευθύνονται προς όλες, αδιακρίτως, τις κοινωνικές τάξεις και ομάδες. Παράλληλα όμως, είμαστε σε θέση να ψηλαφίσουμε τους παλαιότερους γεωγραφικούς κοινωνικούς διαχωρισμούς που υπήρχαν στην πόλη ανά περιοχή, οι οποίοι έχουν χαραχτεί βαθιά πάνω στον αστικό ιστό. Δεν ισχυριζόμαστε πως τα μαγαζιά στην περιοχή του Μικρολίμανου απευθύνονται μόνο προς τα ανώτερα κοινωνικά και οικονομικά στρώματα, ενώ των περιοχών της περιφέρειας προς τα κατώτερα, αλλά πως ακόμα και τώρα υπάρχει διάχυτη η εντύπωση, ότι οι επιχειρήσεις εστίασης σε συγκεκριμένες περιοχές και γειτονίες απευθύνονται σε διαφορετικές κοινωνικές ομάδες, χωρίς πάντα μία τέτοια άποψη να είναι απόλυτα επιστημονικά τεκμηριωμένη. Μετά την παρουσίαση της κατηγοριοποίησης των επιχειρήσεων εστίασης σύμφωνα με το κόστος των υπηρεσιών τους ανά γεύμα, θα προχωρήσουμε στην παρουσίαση της κατηγοριοποίησης, στην οποία οδηγηθήκαμε μέσα από την παρατήρηση του εσωτερικού διάκοσμου των επιχειρήσεων και του διακριτού στυλ εσωτερικής αρχιτεκτονικής που διατηρούν.

#### **4.β.ΙΙΙ. Κατηγοριοποίηση σύμφωνα με τον εσωτερικό διάκοσμο της επιχείρησης**

Όπως αναφέραμε και σε προηγούμενο κεφάλαιο, η κατηγοριοποίηση σύμφωνα με τον εσωτερικό διάκοσμο των επιχειρήσεων εστίασης έγινε με βάση την παρατήρηση και το διαχωρισμό του διακοσμητικού ύφους της επιχείρησης σε παραδοσιακό και μοντέρνο ώστε να συμπεριλάβουμε όλα τα αισθητικά γούστα. Ανάλογα δηλαδή με τον

εσωτερικό διάκοσμο και το στυλ εσωτερικής αρχιτεκτονικής το οποίο είχε επιλέξει η κάθε επιχείρηση, προχωρήσαμε στη διάκριση δύο ομάδων στις οποίες κατ' αναλογία ομαδοποιήθηκαν οι επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, δηλαδή πέντε μοντέρνοι χώροι και πέντε παραδοσιακοί, τηρώντας πάντα τον δεύτερο άξονα επιλογής του οικονομικού φάσματος στο σύνολο των επιχειρήσεων.

Η συγκεκριμένη κατηγοριοποίηση, μολονότι ελλείπεται αντικειμενικότητας καθώς τα κριτήρια της εσωτερικής διαρρύθμισης, βάσει των οποίων ορίστηκε και ομαδοποιήθηκε η κάθε επιχείρηση σε μοντέρνο και παραδοσιακό αισθητικό ήθος, προέρχονται από τα δικά μας προσωπικά αισθητικά και ερευνητικά κριτήρια, επιβλήθηκε δε από την ερευνητική διαδικασία, καθώς διαχωρίζει τις επιχειρήσεις εστίασης όχι μόνο βάσει της αισθητικής την οποία εκφράζουν μέσω της εσωτερικής τους διακόσμησης αλλά και κατ' επέκταση βάσει των κοινωνικών ομάδων στις οποίες απευθύνονται. Σε αυτό το σημείο οφείλουμε να πούμε ότι μέσα από την παρατήρηση που κάναμε στο πεδίο της έρευνας, αλλά ακόμη περισσότερο μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις, παρατηρήθηκε ότι ανάλογα με το αισθητικό ύφος το οποίο πρόβαλε η κάθε επιχείρηση απευθυνόταν και σε διαφορετικές ηλικιακές, έμφυλες και κοινωνικές ομάδες. Για να γίνει καλύτερα αντιληπτό το παραπάνω, θα πρέπει να δούμε το ότι όμοιες κατά τα άλλα επιχειρήσεις εστίασης, δηλαδή επιχειρήσεις οι οποίες ανήκουν στην ίδια οικονομική κατηγορία όπως τις ομαδοποιήσαμε πιο πάνω, καθώς και επιχειρήσεις που βρίσκονται πλησίον ή μιας της άλλης, διαφοροποιούνται εσωτερικά μέσω της εσωτερικής τους διακόσμησης και συνάμα εξωτερικά, προς τις στοχευόμενες κοινωνικές ομάδες στις οποίες και απευθύνονται.

Εάν για παράδειγμα δούμε τις τρεις επιχειρήσεις εστίασης που λειτουργούν στο Μικρολίμανο, οι οποίες αμφότερες κατηγοριοποιούνται στις υψηλές τιμές και συνάμα προσδιορίζονται ως εστιατόρια με βάση το ψάρι, μπορούμε να παρατηρήσουμε πως οι δύο εξ αυτών έχουν επιλέξει ένα μοντέρνο εσωτερικό διάκοσμο και η μία έναν πιο παραδοσιακό. Η επιχείρηση εστίασης με το παραδοσιακό στυλ, σύμφωνα με την παρατήρηση αλλά και την συνέντευξη με τον εργαζόμενο εκεί, απευθύνεται κατά κύριο λόγο σε άτομα μεγαλύτερης ηλικίας σε σχέση με τις άλλες δύο επιχειρήσεις. Η παρατήρηση συγχρόνως ανέδειξε ότι οι επιχειρήσεις οι οποίες έχουν επιλέξει έναν πιο μοντέρνο διάκοσμο, προτιμώνται περισσότερο από γυναίκες οι οποίες θέλουν να δειπνήσουν χωρίς να συμπεριλαμβάνεται στην παρέα τους κάποιος άνδρας, δηλαδή από αμιγώς θηλυκές παρέες.

Στον αντίποδα, οι τρεις επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες προσδιορίζονται από τις χαμηλές τιμές τους, διαχωρίζονται σχετικά με τον εσωτερικό τους διάκοσμο, σε δύο που έχουν επιλέξει το παραδοσιακό στυλ αισθητικής και σε μία πιο μοντέρνα. Και πάλι, μέσα από τις συνεντεύξεις και την παρατήρηση, διαπιστώθηκε ότι οι επιχειρήσεις οι οποίες έχουν επιλέξει το παραδοσιακό στυλ, επιλέγονται περισσότερο από παρέες στις οποίες οι περισσότεροι είναι άνδρες και συνήθως μεγαλύτερης ηλικίας, ενώ η επιχείρηση με τον πιο μοντέρνο εσωτερικό διάκοσμο επιλέγεται κατ' αναλογία περισσότερο από γυναίκες αλλά και γενικότερα από άτομα νεαρής ηλικίας. Παρόμοια συμπεράσματα βγήκαν και από την παρατήρηση και τις συνεντεύξεις στις επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες κατηγοριοποιούνται στη μεσαία κατηγορία τιμών.

Από τα παραπάνω συμπεραίνουμε πως μολονότι τα κριτήρια είναι προσωπικά και η μελέτη τους μπορεί να χαρακτηριστεί από την έλλειψη αντικειμενικότητας, καθώς τα αισθητικά κριτήρια παρέχονται από τον ερευνητή και όχι από τα άτομα στα οποία απευθύνονται οι ίδιες οι επιχειρήσεις, η διάκριση και κατηγοριοποίηση βάσει της οποίας ομαδοποιήσαμε τις επιχειρήσεις εστίασης και κατ' επέκταση τα ποιοτικά μας δεδομένα αναδύθηκε και επιβεβαιώθηκε εμπειρικά. Στη συνέχεια θα επιχειρήσουμε να εξετάσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης με βάση τη διάκριση τους προς την αποπνέουσα ατμόσφαιρα, δηλαδή με βάση την συνολική εικόνα που το στήσιμο του τραπέζιού, η συμπεριφορά των σερβιτόρων και των πελατών καθώς και η γενικότερη ατμόσφαιρα συνθέτουν, με σκοπό να αποπνέεται αυστηρότητα ή αντίθετα χαλαρότητα από την επιχείρηση προς τους πελάτες.

#### **4.β.IV. Διαχωρισμός με βάση την αποπνέουσα ατμόσφαιρα**

Η ευρύτερη εικόνα που βγάζει κάθε επιχείρηση εστίασης προς τα έξω καθώς και η ατμόσφαιρα την οποία αποπνέει, συντίθεται από πολλά και διαφορετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως για παράδειγμα το στήσιμο του τραπέζιού, τη συμπεριφορά που επιβάλλεται στο τραπέζι από τους σερβιτόρους, τη συμπεριφορά των ίδιων των σερβιτόρων, τη συμπεριφορά των υπόλοιπων πελατών της επιχείρησης, την εναλλαγή ή μη των πιάτων κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος και ούτω καθεξής. Εάν όλα αυτά συνυπολογιστούν και παρατηρηθούν, δημιουργούν μία ενιαία εικόνα και εν τέλει την ατμόσφαιρα της επιχείρησης, η οποία συντίθεται και συνυφαίνεται από αυτά τα πολλά και μικρά ποιοτικά χαρακτηριστικά, τα οποία μπορούμε να βρούμε σε καθεμία από τις επιχειρήσεις εστίασης. Τα παραπάνω, όπως αυτά παρατηρήθηκαν κατά τη διάρκεια της



έρευνας, μας οδήγησαν στο να διαχωρίσουμε και να κατηγοριοποιήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης, σε αυτές οι οποίες απέπνεαν μεγαλύτερη αυστηρότητα και σε αυτές που απέπνεαν μεγαλύτερη χαλαρότητα μέσα από τη γενικότερη ατμόσφαιρα και τη συνολική εμπειρία που παρείχαν στους πελάτες τους.

Οι επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες παρατηρήθηκαν να έχουν την πιο αυστηρή ατμόσφαιρα ήταν πέντε από το σύνολο των δέκα επιχειρήσεων, με τις τέσσερις να βρίσκονταν στην περιοχή του Μικρολίμανου και τη μία στα 'Λαμαρινάδικα'. Οι επιχειρήσεις αυτές ανήκουν κατά πλειοψηφία στην ανώτερη κατηγορία τιμών όπως θα περίμενε κάποιος, καθώς δυο εξ αυτών ανήκουν στη μεσαία κατηγορία έναντι τριών που ανήκουν στην κατηγορία των υψηλών τιμών. Παράλληλα όμως, οι επιχειρήσεις δεν συμπίπτουν σε απόλυτο βαθμό στην κατηγοριοποίηση με βάση τον εσωτερικό διάκοσμο. Αναλυτικότερα, οι δύο από τις τρεις επιχειρήσεις που ανήκουν στην κατηγορία των υψηλών τιμών έχουν υιοθετήσει ένα μοντέρνο αισθητικό ύφος με την τρίτη επιχείρηση να χαρακτηρίζεται από παραδοσιακό στυλ, ενώ αντίθετα και οι δύο επιχειρήσεις στις οποίες παρατηρήθηκε αυστηρή ατμόσφαιρα και ανήκουν στην μεσαία κατηγορία μοιράζονται μοντέρνα εσωτερική διακόσμηση. Με άλλα λόγια, οι επιχειρήσεις στις οποίες παρατηρήθηκε μια κάπως πιο αυστηρή ατμόσφαιρα σε σχέση με τις άλλες, βρίσκονται κατά κύριο λόγο στην περιοχή του Μικρολίμανου, ανήκουν στην υψηλή και μεσαία κατηγορία τιμών, ενώ κατά πλειοψηφία έχουν επιλέξει να διατηρούν μοντέρνα εσωτερική διακόσμηση.

Τα κοινά χαρακτηριστικά των πέντε επιχειρήσεων εστίασης που συνθέτουν αυτήν την κάπως πιο αυστηρή ατμόσφαιρα, είναι το πλήρες και αυστηρό στήσιμο του τραπέζιου, η εναλλαγή των πιάτων κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος, η σοβαρότητα την οποία απέπνεαν οι σερβιτόροι κατά τη διάρκεια της εξυπηρέτησης, η ευρύτερη συμπεριφορά των πελατών και ο τρόπος με τον οποίο κάθονταν στο τραπέζι καθώς και η ενδυμασία του προσωπικού και των πελατών. Αναλυτικότερα μπορούμε να πούμε πως, μολονότι το αισθητικό αποτέλεσμα στο στήσιμο του τραπέζιου ποικίλε ανάμεσα στις επιχειρήσεις, παρατηρήσαμε σε όλες αυστηρό και πλήρες στήσιμο του τραπέζιου, δηλαδή τα τραπέζια ήταν στρωμένα με ολόκληρο το σερβίτσιο των ποτηριών, των μαχαιροπήρουνων και των πιάτων, όπως αυτό παραδοσιακά επιβάλλεται από τους καλούς τρόπους των ανώτερων κοινωνικών τάξεων παλαιότερων εποχών στο τραπέζι. Επιπροσθέτως, τα πιάτα άλλαζαν κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος και οι σερβιτόροι επιδείκνυαν κατά περίπτωση φιλική αλλά συνάμα πάντα αυστηρή, σοβαρή και αποστασιοποιημένη συμπεριφορά προς τους πελάτες κατά τη διάρκεια της

εξυπηρέτησης. Και στις πέντε επιχειρήσεις επικρατούσε κατά κύριο λόγο ησυχία, με εξαίρεση την ύπαρξη απαλής μουσικής. Οι πελάτες κάθονταν κάθετα προς τα τραπέζια τους, μιλούσαν χαμηλόφωνα και κατά πλειοψηφία ήταν ενδεδυμένοι με τρόπο που θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως επίσημος ή επαγγελματικός. Η εμφάνιση των σερβιτόρων, μολονότι διαβαθμιζόνταν σε ένα εύρος που οριοθετούνταν από το πολύ αυστηρό ντύσιμο έως το σχεδόν χαλαρό καθημερινό ντύσιμο, ήταν ενιαία και απεγάδιαστη, ωσάν να ήταν στολή εργασίας, αλλά και η γενικότερη εικόνα της επιχείρησης άφηνε την εντύπωση της αφοσίωσης στην εκλεπτυσμένη και λεπτομερή επιμέλεια του χώρου.

Οι επιχειρήσεις στις οποίες παρατηρήθηκε πιο χαλαρή ατμόσφαιρα ήταν, όπως είναι εύκολα κατανοητό, οι εναπομείνουσες πέντε επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα, της μεσαίας και χαμηλής κατηγορίας τιμών και που στην πλειονότητά τους, εκτός μίας εξαίρεσης δηλαδή, διατηρούσαν την αισθητική του παραδοσιακού στοιχείου. Κοινά χαρακτηριστικά που παρατηρήθηκαν, ήταν το χαλαρό στήσιμο του τραπέζιού με τα βασικά και αναγκαία, η χαλαρή, φιλική και εγκάρδια συμπεριφορά των σερβιτόρων προς τους πελάτες, η μη εναλλαγή των πιάτων κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος, η άνετη θέση καθίσματος και το χαλαρό ντύσιμο των πελατών μαζί με την ύπαρξη σχετικής φασαρίας εξαιτίας των ομιλιών και της μουσικής, όπου αυτή υπήρχε. Ταυτόχρονα, στην απόλυτη πλειονότητά τους οι παραπάνω επιχειρήσεις, χαρακτηρίζονται και από το γεγονός ότι είναι επιχειρήσεις εστίασης οικογενειακού χαρακτήρα, με τουλάχιστον δύο ή και περισσότερα μέλη της οικογένειας να εργάζονται σε κάποιο πόστο σε αυτές. Οι σχέσεις οι οποίες παρατηρήθηκαν ανάμεσα στο προσωπικό των επιχειρήσεων και τους πελάτες, ήταν σε μεγάλο βαθμό φιλικές και εγκάρδιες σε επίπεδο γνωστών και φίλων. Κατά ισχυρή πλειοψηφία επίσης, οι πελάτες ήταν ενδεδυμένοι με τρόπο που θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως χαλαρός και οικείος προς τον χώρο, χωρίς φυσικά να λείπουν οι ελάχιστες εξαιρέσεις οι οποίες παρατηρήθηκαν σε ανθρώπους που είτε παρέθεταν κάποιο επίσημο ή ιδιαίτερο γεύμα σε αυτές τις επιχειρήσεις είτε έρχονταν απευθείας από την επαγγελματική τους ενασχόληση. Η αμφίεση των σερβιτόρων δεν ήταν ούτε ομοιογενής ούτε αυστηρή, αλλά και η γενική εικόνα του χώρου ήταν επιμελημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να δημιουργεί μια ατημέλητη και χαλαρή εντύπωση στους πελάτες, σε αντίθεση πάντα με τα όσα παρατηρήθηκαν στην παραπάνω αντιτιθέμενη κατηγορία.

Από τα παραπάνω είναι δυνατόν να συμπεράνουμε ότι ο επιβεβλημένος περιορισμός και η αυστηρότητα στους τρόπους και στη συμπεριφορά στο τραπέζι, για

τον οποίο μίλησε πρώτος όπως είδαμε και νωρίτερα σε αυτήν τη μελέτη ο Elias, συνεχίζει να υπάρχει και να παρατηρείται στις επιχειρήσεις εστίασης μέχρι τις μέρες μας. Η αυστηρότητα και ο περιορισμός στη συμπεριφορά στο τραπέζι, συνεχίζει κατά τη γνώμη μας να διακρίνει τα άτομα σε αυτά που τον επιθυμούν και τον επιδιώκουν, πιθανώς για να εκφράσουν την πολιτισμική τους ανωτερότητα όπως προτάθηκε και από την επιστημονική βιβλιογραφία, και σε αυτά που επιθυμούν ένα πιο χαλαρό επίπεδο αυστηρότητας και περιορισμού στη διατροφή τους εκτός της οικίας.

Από το σύνολο των ομαδοποιήσεων που επιχειρήσαμε στη συγκεκριμένη ενότητα, με βάση τα δεδομένα και τις κατηγορίες που αναδύθηκαν εμπειρικά, σε σχέση με τον χώρο, όπως αυτός ορίζεται μέσα από την τοποθεσία, το κόστος, την εσωτερική διακόσμηση και την αποπνέουσα ατμόσφαιρα της κάθε επιχείρησης, προσπαθήσαμε να δείξουμε ότι η διάκριση που παρατηρήθηκε στις επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες προεκτείνεται και στους καταναλωτές που τις επιλέγουν για τροφική κατανάλωση, είναι σε θέση να επιβεβαιώσει τις μέχρι τώρα θεωρητικές παραδοχές και κατευθύνσεις της μελέτης μας. Μελετώντας και διακρίνοντας την ιδιαίτερη ταυτότητα της κάθε επιχείρησης εστίασης, πιστεύουμε πως μελετάμε κατ' επέκταση και την ιδιαίτερη ταυτότητα, κοινωνική και ατομική, των ατόμων που επιλέγουν συνειδητά να καταναλώσουν σε αυτές τις επιχειρήσεις. Τα παραπάνω παρατηρήθηκαν εμπειρικά και επιβεβαίωσαν το γεγονός ότι πράγματι η κοινωνική και ατομική ταυτότητα παρουσιάζεται και δυναμικά μπορεί να αλιευθεί και να μελετηθεί μέσα από τις καθημερινές διατροφικές συνήθειες και επιλογές του ατόμου και έτι περισσότερο μέσα από τις επιλογές του σχετικά με την τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας. Στις επόμενες ενότητες, θα προσπαθήσουμε να παρουσιάσουμε και να κατηγοριοποιήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, μέσα από το κύριο καταναλωτικό αγαθό που εμπορεύονται, το φαγητό που προσφέρουν στους πελάτες τους, διότι όπως είδαμε και πρωτύτερα σε αυτήν την εργασία, χωρίς αυτό δεν θα υπήρχε καν γεύμα και συνάμα αντικείμενο μελέτης.

#### **4.γ. Το φαγητό**

Το φαγητό που προσφέρει η κάθε επιχείρηση εστίασης είναι ταυτόχρονα και ένας βασικός άξονας σύμφωνα με τον οποίο δομεί την ταυτότητά της, διακρίνεται από τις άλλες επιχειρήσεις και ταυτόχρονα οριοθετεί και προσδιορίζει το πελατολόγιό της. Η πιο εύκολη διάκριση και ομαδοποίηση που μπορεί να γίνει ανάμεσα στις

επιχειρήσεις εστίασης με βάση το φαγητό το οποίο αυτές προσφέρουν, είναι βάσει του διαχωρισμού κρέας ή ψάρι, δηλαδή σε επιχειρήσεις οι οποίες προσφέρουν κατά κύριο λόγο ψάρι και θαλασσινά και σε επιχειρήσεις που προσφέρουν πιάτα με βάση το κρέας. Αυτή η αρχική και συνάμα απλουστευτική κατηγοριοποίηση μολονότι είναι εύκολο να κατανοηθεί, χάνει την επεξηγηματική της ικανότητα εάν δε συνδυαστεί με τον παράγοντα του αυτοκαθορισμού της εκάστοτε επιχείρησης. Για να γίνει καλύτερα κατανοητό θα μπορούσαμε να πούμε ότι ενώ αντικειμενικά μία επιχείρηση μπορεί να βασίζεται στη μία ή στην άλλη πρώτη ύλη, υπάρχει πάντα η δυνατότητα να αυτοκαθορίζεται, ως μοναδικό συνονθύλευμα ανθρώπων και αντικειμένων στον χώρο και στον χρόνο, προς κάτι διαφορετικό, όπως για παράδειγμα μία επιχείρηση η οποία επιλέγει να ταυτοποιείται μέσα από την κατανάλωση συγκεκριμένων αλκοολούχων ποτών, όπως ουζερί, οινομαγειρείο και ούτω καθεξής.

Δεδομένων των παραπάνω, πιστεύουμε πως οφείλουμε πριν προχωρήσουμε στον ορισμό και στην κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης με βάση το φαγητό το οποίο προσφέρουν, να κάνουμε μία σύντομη αναφορά στην ιδιαίτερη ταυτότητα που προβάλλει η κάθε μία επιχείρηση. Η συγκεκριμένη ταυτότητα, την οποία ενστερνίζεται και με την οποία αυτοκαθορίζεται η κάθε μία επιχείρηση, γίνεται αντιληπτή μέσω της παρατήρησης στο χώρο, στην υλική της διαφήμιση αλλά και μέσα από τις απόψεις των ίδιων των εργαζομένων στις επιχειρήσεις αυτές. Αναφορικά με τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα, οι τρεις από τις τέσσερις επιχειρήσεις οι οποίες εδράζονται και λειτουργούν στην περιοχή του Μικρολίμανου αυτοκαθορίζονται ως εστιατόρια ή εστιατόρια πολυτελείας με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά, ενώ η τέταρτη επιχείρηση, η οποία παλιότερα αυτοοριζόταν ανάλογα, το τελευταίο χρονικό διάστημα προσπαθώντας να διαφοροποιηθεί και να διακριθεί ανάμεσα στην πληθώρα των επιχειρήσεων εστίασης που υπάρχουν στην περιοχή, όπως μάθαμε κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, αυτοκαθορίζεται πλέον ως εστιατόριο με βάση τη μοντέρνα ελληνική δημιουργική κουζίνα και έχει στο μενού της ελάχιστα πιάτα με βάση τα ψάρια και τα θαλασσινά. Πηγαίνοντας προς την περιφέρεια της πόλης του Πειραιά, πλησίον των συνόρων με τον Δήμο Κερατσινίου - Δραπετσώνας έχουμε ένα οίνο-παντοπωλείο και ένα εστιατόριο το οποίο λειτουργεί ως πολυχώρος με εκθέσεις τέχνης αλλά και όλη την ημέρα ως καφέ και το βράδυ ως μπαρ. Στην άλλη πλευρά της περιφέρειας, στην περιοχή των Καμινίων, στην έρευνά μας συμμετείχε ένα οινομαγειρείο και ένα κουτούκι. Τέλος, στην περιοχή του κέντρου και πλησίον της κεντρικής αγοράς του Πειραιά ασχοληθήκαμε με ένα ουζερί, ενώ στη νοτιότερη πλευρά της περιοχής, αυτή

του Χατζηκυριάκειου Ιδρύματος, συνομιλήσαμε με τον εργαζόμενο μίας ψαροταβέρνας.

Η παραπάνω αναφορά στον τίτλο σύμφωνα με τον οποίο αυτοκαθορίζεται η κάθε επιχείρηση, γίνεται για να δείξει έτι μία φορά το πόσο πολυπαραγοντική θα πρέπει να είναι η μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου της διατροφής και πόσο δύσκολη είναι η κατηγοριοποίηση και ομαδοποίηση των εμπειρικών δεδομένων της έρευνας σε απλουστευτικές κατηγορίες. Εν τάχει, θα θέλαμε επίσης να αναφέρουμε ότι ο τίτλος με τον οποίο αυτοκαθορίζεται η κάθε επιχείρηση εστίασης, μπορεί να είναι προϊόν της παράδοσης και της ιστορίας του συγκεκριμένου χώρου και να μην έχει να κάνει με το τώρα, αλλά με το πάλαι ποτέ. Επί παραδείγματι, στην περιοχή του Χατζηκυριάκειου η επιχείρηση που συμμετείχε στην έρευνα και λειτουργούσε από το 1944, αρχικά ως οινοπωλείο, έπειτα ως οινομαγειρείο και πλέον λειτουργεί ως ψαροταβέρνα, με τον τίτλο όμως της επιχείρησης να παραμένει όπως ήταν αρχικά, δηλαδή ως οινοπωλείο. Το οινομαγειρείο στην περιοχή των Καμινίων αποτελεί άλλο ένα παράδειγμα της αλλαγής χρήσης μιας επιχείρησης, το οποίο όμως δε διατήρησε τον αρχικό τίτλο του, διότι αρχικά λειτουργούσε ως οινοπαντοπωλείο, το οποίο κατά κύριο λόγο βιοποριζόταν από την πώληση κρασιού και προσέφερε μεζέδες στους κατοίκους της περιοχής οι οποίοι το χρησιμοποιούσαν και ως καφενείο, ενώ πλέον λειτουργεί προσφέροντας μαγειρευτό φαγητό και ορίζεται όπως είδαμε ως οινομαγειρείο. Ανάλογες μετατροπές χρήσης μέσα στην ιδιαίτερη ιστορία της κάθε επιχείρησης παρατηρήθηκαν στις περισσότερες από τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, με κάποιες να διατηρούν και κάποιες να τροποποιούν στην πάροδο του χρόνου τον τίτλο και την ταυτότητα της επιχείρησης.

Τέλος, για να επιστρέψουμε στην αρχική κατηγοριοποίηση με βάση το είδος της πρώτης ύλης στο οποίο βασίζονται η πλειονότητα των πιάτων, οφείλουμε να καταγράψουμε ότι τέσσερις από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα, οι τρεις στο Μικρολίμανο και μία στο Χατζηκυριάκειο, μπορούν να κατηγοριοποιηθούν ως επιχειρήσεις οι οποίες βασίζονται στο ψάρι. Οι υπόλοιπες έξι επιχειρήσεις δεν μπορούν να διαχωριστούν με τον ακόλουθο απλουστευτικό τρόπο καθώς εν προκειμένω οι δύο διακρίνονται ως εστιατόρια μοντέρνας ελληνικής κουζίνας, η μία στο Μικρολίμανο η άλλη στα 'Λαμαρινάδικα', οι άλλες δύο μπορούν να μουν κάτω από την κατηγορία του μαγειρευτού φαγητού, η μία εδράζεται στο κέντρο της πόλης και η άλλη στην περιοχή των Καμινίων, και τέλος από τις εναπομείνουσες δύο, η μία η οποία εδράζεται

πλησίον της Δραπετσώνας λειτουργεί ακόμα και ως οινοπαντοπωλείο και η έτερη στην περιοχή των Καμινίων λειτουργεί ως κουτούκι με βάση των πιάτων της το κρέας.

Από τα παραπάνω πιστεύουμε πως καταδείξαμε το πόσο σύνθετη και πολύπλοκη είναι η κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης με βάση το φαγητό, στην εποχή των πολλαπλών επιλογών όπου προσφέρονται στο καταναλωτικό κοινό για διατροφική κατανάλωση εκτός της οικίας. Μέσα από τον αυτοκαθορισμό της εκάστοτε επιχείρησης, καθώς και μέσα από τη διάκριση και κατηγοριοποίηση την οποία επιδιώξαμε με βάση το παραγόμενο προϊόν, πιστεύουμε πως αναδείξαμε τον πλούτο και τη διαφορετικότητα των επιχειρήσεων εστίασης που εδράζονται στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά καθώς και τη δυσκολία στην έρευνα και στη μελέτη του ευρύτερου πεδίου όπως αυτή μας παρουσιάστηκε. Στην επόμενη ενότητα θα επιχειρήσουμε να κατηγοριοποιήσουμε και να ομαδοποιήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης με βάση τη διάκριση, όπως αυτή μας υποδείχτηκε από τα εμπειρικά μας δεδομένα και γνωρίσαμε μέσα από τη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία του πεδίου, της διαφορετικής κάλυψης καταναλωτικών αναγκών που προσφέρει η κάθε μία από αυτές τις επιχειρήσεις.

#### **4.γ.1. Κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τις ανάγκες που καλύπτουν**

Αναμφίβολα η κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τις ανάγκες που καλύπτουν με το φαγητό το οποίο προσφέρουν, θα πρέπει να ειπωθεί μέσα από τους τρεις άξονες τους οποίους συναντήσαμε στο άρθρο των Andersson και Mossberg (2004), όταν στο τρίτο κεφάλαιο αυτής της μελέτης αναζητούσαμε τις απόψεις της σύγχρονης επιστημονικής βιβλιογραφίας για το πώς πρέπει να μελετάται η διατροφή εκτός της οικίας. Στο συγκεκριμένο άρθρο, οι συγγραφείς διαχωρίζουν τις ανάγκες που μπορεί δυνητικά να καλύψει μια επιχείρηση εστίασης στις φυσιολογικές ανάγκες του ανθρώπου, τις κοινωνικές ανάγκες καθώς και στις διανοητικές ανάγκες του ατόμου. Δεν πιστεύουμε ότι μπορεί να υπάρξει αντίρρηση στο γεγονός ότι και οι δέκα επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνά μας, είναι ικανές και πράγματι καλύπτουν όλες τις βασικές φυσιολογικές ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού, επομένως η όποια κατηγοριοποίηση και ομαδοποίηση επιχειρήσουμε θα πρέπει να γίνει με βάση το εάν ικανοποιούν τις κοινωνικές ή ακόμα περισσότερο τις διανοητικές ανάγκες του ατόμου μέσω της διατροφής του στο συγκεκριμένο χώρο.

Σχετικά με την κάλυψη των κοινωνικών αναγκών, οι οποίες προσδιορίζονται από την εκπλήρωση του αισθήματος του ανήκειν σε μία κοινωνική ομάδα, και εκπληρώνονται εφόσον η επιλεγμένη επιχείρηση εστίασης έχει αρχικά την επισφράγιση της κοινωνικής ομάδας, εάν με άλλα λόγια είναι ένα αξιοσέβαστο και νομιμοποιημένο μέρος διατροφικής κατανάλωσης σύμφωνα με τα πιστεύω της εκάστοτε κοινωνικής ομάδας, καθώς και εφόσον είναι δυνατόν να προχωρήσει κανείς σε τροφική κατανάλωση με τα μέλη αυτής της ομάδας στην επιλεγμένη επιχείρηση. Αναφορικά με τον τελευταίο παράγοντα, δηλαδή με τη δυνατότητα να καταναλώσεις στο συγκεκριμένο χώρο με τα μέλη της εκάστοτε κοινωνικής ομάδας, οφείλουμε να πούμε πως μολονότι καμία επιχείρηση δεν παρατηρήθηκε ότι δεν ήταν σε θέση να ικανοποιήσει αυτό το προαπαιτούμενο των κοινωνικών αναγκών, οι υψηλές τιμές που ορίζουν συγκεκριμένες επιχειρήσεις για τις υπηρεσίες τους αποκλείουν, τη συχνή τουλάχιστον, κατανάλωση των κατώτερων οικονομικών στρωμάτων στον χώρο τους. Με αυτόν τον τρόπο, βλέπουμε πως μολονότι δυνητικά είναι σε θέση όλες οι επιχειρήσεις εστίασης να ικανοποιήσουν αυτές τις κοινωνικές ανάγκες, τα χαμηλά κοινωνικά στρωμάτα δε μπορούν να έχουν συχνή πρόσβαση στις υπηρεσίες των επιχειρήσεων που έχουν υψηλές τιμές για ένα γεύμα. Έτσι, οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες αποκλείονται από την τροφική κατανάλωση σε συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης.

Σε σχέση με τον πρώτο παράγοντα από τον οποίο εξαρτάται η ικανοποίηση των κοινωνικών αναγκών, αυτόν της επισφράγισης από την κοινωνική ομάδα ως ένα αξιοσέβαστο μέρος για διατροφή εκτός της οικίας, παρατηρείται επίσης μία διαφοροποίηση και διάκριση ανάμεσα στις κοινωνικές ομάδες. Όπως διαβάσαμε και στο άρθρο των Johnston και Baumann (2007), η πολιτισμική παμφαγία που επικρατεί στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, μολονότι προβάλλει την ανεκτικότητα και την ανοικτότητα προς όλες τις κοινωνικές ομάδες, εθνικότητες και φύλα, είναι στη βάση της διακριτική, διότι για να μετέχει κανείς σε αυτήν, πρέπει να κατέχει υψηλό οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο. Ακριβώς αυτό παρατηρήθηκε και στην έρευνά μας για τη διατροφή εκτός της οικίας στην ευρύτερη περιοχή του Πειραιά, ότι δηλαδή είναι οι ανώτερες κοινωνικές τάξεις οι οποίες προβάλλουν ανεκτικότητα και ανοικτότητα, επισφραγίζοντας ως νομιμοποιημένες διατροφικές επιλογές εκτός της οικίας σχεδόν όλες τις επιχειρήσεις εστίασης, και όχι οι κατώτερες. Με άλλα λόγια, τα μέλη των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων τα οποία είναι πλούσια σε οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο, έχουν και τη δυνατότητα αλλά και την επισφράγιση της

κοινωνικής τους ομάδας για να καταναλώσουν σε οποιαδήποτε από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνά μας. Αντίθετα όμως, τα μέλη των κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων, τα οποία είναι πτωχά σε οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο, είτε δεν έχουν τη οικονομική δυνατότητα όπως είδαμε και πιο πάνω είτε η επικρατούσα άποψη της κοινωνικής τους ομάδας τους αποτρέπει από το να καταναλώσουν σε συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης.

Η αποτροπή λειτουργεί μέσα από τις καθημερινές πρακτικές και τις απόψεις που εκφέρονται για αυτές τις επιχειρήσεις εστίασης, όπως για παράδειγμα ότι «είναι πεταμένα λεφτά το να σκορπάς τόσο μεγάλο ποσό απλά για να φας», ή και ακόμα με υποτιμητικές εκφορές οι οποίες στοχεύουν την ποσότητα του γεύματος, την επιβεβλημένη αμφίεση και τον «καθωσπρεπισμό» ο οποίος υπάρχει σε αυτές τις επιχειρήσεις. Σε αυτό το σημείο οφείλουμε να καταγράψουμε πως κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων, της παρατήρησης αλλά και της ευρύτερης μας εμπειρίας στις επιχειρήσεις εστίασης, ουδέποτε παρατηρήθηκαν παράπονα πελατών προς την ποσότητα των γευμάτων, προς την επιβεβλημένη αμφίεση ή προς οποιασδήποτε υφής «καθωσπρεπισμού». Κατά τη γνώμη μας, τα παραπάνω γίνονται πραγματικότητα μόνο μέσα από την φαντασιακή κατασκευή των ατόμων για τις συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης, μέσα από τους λόγους που εκφέρουν συγκεκριμένες αποκλειόμενες κοινωνικές ομάδες για αυτές.

Επιστρέφοντας στην ικανοποίηση των κοινωνικών αναγκών του ατόμου, συμπεραίνουμε από τα παραπάνω πως ενώ τα μέλη των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων μπορούν να ικανοποιήσουν τις κοινωνικές τους ανάγκες και ιδιαίτερα αυτές που προσδιορίζονται από το αίσθημα του ανήκειν και εκπληρώνονται με την κατανάλωση σε επιχειρήσεις οι οποίες θεωρούνται αξιοσέβαστες από την κοινωνική τους ομάδα, σε όλες τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, τα μέλη των κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων δεν μπορούν να ικανοποιήσουν αυτές τις ίδιες κοινωνικές ανάγκες, σε επιχειρήσεις οι οποίες, είτε είναι πέρα των οικονομικών δυνατοτήτων τους είτε δεν ταυτίζονται με τα καταναλωτικά πρότυπα της κοινωνικής τους ομάδας. Επί παραδείγματι, οι τρεις επιχειρήσεις εστίασης όπου εδράζονται στο Μικρολίμανο και κατηγοριοποιούνται στις υψηλές τιμές, φαίνεται να μην είναι δυνατόν να ικανοποιήσουν τις κοινωνικές ανάγκες των ατόμων που προέρχονται από τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα, διότι ακόμα και να είχαν την οικονομική δυνατότητα αυτά τα άτομα να γευματίσουν εκεί, η τροφική κατανάλωση στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις δε χαίρει εκτίμησης από την κοινωνική τους ομάδα, όπως



είδαμε πιο πάνω. Φυσικά το παραπάνω συμπέρασμα είναι αποτέλεσμα της εφαρμογής της σύγχρονης θεωρίας του πεδίου της διατροφής στον πραγματικό κόσμο και μολονότι παρατηρήθηκε σε κάποιο βαθμό εμπειρικά κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας, γεγονός το οποίο εξηγεί και την αναφορά του σε αυτό το σημείο, κατά τη γνώμη μας χρήζει αναμφίβολα περαιτέρω εμπειρικής διερεύνησης και επιβεβαίωσης.

Αναφορικά με την ικανοποίηση των διανοητικών αναγκών, παρατηρήσαμε ότι τα απαραίτητα στοιχεία τα οποία μπορούν δυνητικά να ικανοποιήσουν αυτές τις ανάγκες, δηλαδή την πρωτόγνωρη τροφική εμπειρία, η οποία θα ενθουσιάσει και θα εντυπωσιάσει το άτομο με το πλήθος και την ένταση των καινούργιων γεύσεων και πιάτων ή με την μοναδική εσωτερική διακόσμηση, περιορίζονται σύμφωνα πάντα με τη δική μας παρατήρηση, σε ελάχιστες επιχειρήσεις εστίασης από αυτές που συμμετείχαν στην έρευνα. Πρέπει να γίνει σαφές εδώ, ότι μιλάμε για την ιδιαίτερη διανοητική ικανοποίηση που μπορεί να λάβει κάποιο άτομο με το να γευτεί κάτι ολοκληρωτικά καινούργιο και ριζοσπαστικό για τη μέχρι τώρα εμπειρία του, το οποίο θα τον εντυπωσιάσει και ενθουσιάσει και όχι απλώς θα τον ικανοποιήσει γευστικά, πράγμα που οι περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες συμμετείχαν στην έρευνα είμαστε απόλυτα σίγουροι ότι θα μπορούσαν να επιτύχουν.

Σύμφωνα με τη έρευνά μας τώρα, μόνο οι τρεις από τις δέκα επιχειρήσεις που συμμετείχαν συνολικά στην ερευνητική διαδικασία είχαν τη δυνατότητα να πετύχουν ένα τέτοιο αποτέλεσμα ενθουσιασμού και εντυπωσιασμού μέσω της τροφικής κατανάλωσης σε αυτές. Η πρώτη εδράζεται στο Μικρολίμανο, έχει κατά μέσο όρο το υψηλότερο κόστος ανά γεύμα και είναι πασίγνωστη σε όλη την Ελλάδα, με πληθώρα διακρίσεων και βραβείων για το ίδιο το εστιατόριο και την εξυπηρέτησή του αλλά και την κουζίνα του και τους μάγειρές του. Η δεύτερη, η οποία εδράζεται επίσης στο Μικρολίμανο, ανήκει στη μεσαία κατηγορία τιμών όπως και η τρίτη η οποία εδράζεται στα 'Λαμαρινάδικα'. Και οι τρεις επιχειρήσεις εστίασης που αναφέραμε προσφέρουν πιάτα που ανήκουν στην ελληνική δημιουργική κουζίνα, τα οποία φροντίζουν να τα εκσυγχρονίζουν και να τα αναδιαμορφώνουν τουλάχιστον κάθε έξι μήνες προσθέτοντας κάθε φορά καινούργιες εξωτικές και αυθεντικές πρώτες ύλες και τεχνικές, γεγονός που όπως είδαμε στο άρθρο των Johnston και Baumann (2007) είναι απαραίτητο για να δηλώσει τα ιδεώδη των ιδεολογιών της δημοκρατίας και συνάμα της διάκρισης. Στην επόμενη ενότητα, θα επιχειρήσουμε να μελετήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης με βάση την κατηγοριοποίηση του παραγόμενου διατροφικού προϊόντος στο

αντιθετικό ζεύγος του οικείου και του διαφορετικού, όπως αυτό αναδύθηκε από τα εμπειρικά δεδομένα που εξήχθησαν από την έρευνα.

#### **4.γ.Π. Το οικείο και το διαφορετικό**

Μέσα από την κατηγοριοποίηση και την ομαδοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης με βάση το οικείο και το διαφορετικό, δεν περιοριζόμαστε μόνο στο φαγητό καθαυτό αλλά και στη σημασία με την οποία επενδύουν τα άτομα τη διατροφή τους εκτός της οικίας. Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία του πεδίου και ειδικότερα με τους Warde και Martens (2000), το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της διατροφής εκτός της οικίας είναι ότι κατανοείται ως κάτι το ιδιαίτερο, κάτι το διαφορετικό, ένα διάλειμμα από την καθημερινή ρουτίνα, μία επιβράβευση ή μία γιορτή (Warde & Martens, 2000, σ. 47). Αυτή η κατανόηση του διαφορετικού, του ιδιαίτερου και του εορταστικού μπορεί να αναφέρεται στο φαγητό, στην παρέα των συνδαιτυμόνων, στο περιβάλλον ή ακόμα και στην ώρα την οποία επιλέγει κανείς να φάει εκτός της οικίας του, η οποία μπορεί να είναι διαφορετική από τη συνηθισμένη. Στη συγκεκριμένη ενότητα θα επιχειρήσουμε να μελετήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα μέσα από την κατηγοριοποίησή τους με βάση την αντίθεση οικείο και διαφορετικό, όπως αυτό αναδύθηκε από τα εμπειρικά μας δεδομένα, σε σχέση πάντα με το φαγητό και το περιβάλλον το οποίο προσφέρουν.

Μία αρχική κατηγοριοποίηση θα μπορούσε να διαχωρίσει τις επιχειρήσεις εστίασης σε δύο ομάδες, εκ των οποίων στην πρώτη ομάδα μετέχουν οι τέσσερις επιχειρήσεις οι οποίες εδράζονται στο Μικρολίμανο καθώς και εκείνη που εδράζεται στα 'Λαμαρινάδικα', και στη δεύτερη κατηγορία περιορίζονται οι υπόλοιπες επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνά μας. Η πρώτη κατηγορία διαφοροποιείται από τη δεύτερη καθώς όπως έχει και πρότερα αναφερθεί, οι συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης είναι δυνατόν να προσφέρουν πιάτα τα οποία θα είναι σε μεγάλο βαθμό διαφορετικά από αυτά που υπάρχουν κατά μέσο όρο στην καθημερινή μας διατροφή, ενώ οι άλλες πέντε επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες ομαδοποιούνται στη δεύτερη κατηγορία παρατηρούνται να έχουν πιάτα πιο κοντά στην καθημερινή διατροφή των ατόμων. Αυτή όμως η κατηγοριοποίηση αφήνει απ' έξω τον παράγοντα της ιδιαιτερότητας που προσδίδει το περιβάλλον μιας επιχείρησης. Οπότε αναφερόμαστε στο περιβάλλον, δεν μιλάμε ποτέ μόνο για τον περιβάλλοντα χώρο αλλά για το σύνολο της εμπειρίας την οποία μπορεί να έχει ένα άτομο σε μία επιχείρηση

εστίασης, εμπειρία που περιλαμβάνει την εξυπηρέτηση του προσωπικού, την τοποθεσία και τη θέα που μπορεί να έχει μία επιχείρηση καθώς και την αισθητική απόλαυση που μπορεί να έλθει μέσα από την εικόνα των σερβιρισμένων πιάτων.

Εάν ακολουθήσουμε σε αυτό το σημείο τον παραπάνω παράγοντα κατηγοριοποίησης των επιχειρήσεων, βάσει της ιδιαιτερότητας του περιβάλλοντος που παρατηρήθηκε εμπειρικά, οδηγούμαστε σε μία νέα ομαδοποίηση, η οποία πλέον περιέχει όλες τις επιχειρήσεις με μοντέρνο εσωτερικό διάκοσμο, καθώς και την επιχείρηση όπου εδράζεται στο Μικρολίμανο με την παραδοσιακή εσωτερική διακόσμηση, της οποίας η τοποθεσία και η υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση προσθέτουν αυτόν τον διαφορετικό χαρακτήρα. Και οι έξι αυτές επιχειρήσεις, κατορθώνουν είτε μέσω της καλλιτεχνικής απόδοσης των πιάτων, είτε μέσα από τη σύνθεση ιδιαίτερων τροφικών συνδυασμών με πρωτότυπες πρώτες ύλες, είτε μέσω της υψηλής ποιότητας εξυπηρέτησης που παρέχουν, είτε ακόμα και μέσω της τοποθεσίας και της θέας την οποία διαθέτουν, να προσδίδουν αυτόν τον ιδιαίτερο παράγοντα στην τροφική κατανάλωση στο χώρο τους.

Με αφορμή το κομμάτι της καλλιτεχνικής απόδοσης των πιάτων που μπορεί να προσφέρει μία επιχείρηση, οφείλουμε ακόμη μία φορά να πούμε ότι για να αξιολογηθεί θετικά και να καταναλωθεί ένα τέτοιο πιάτο, ο καταναλωτής θα πρέπει να διαθέτει επαρκή ποσότητα οικονομικού και πολιτισμικού κεφαλαίου. Με άλλα λόγια, θα θέλαμε να ξαναπούμε ότι τα συγκεκριμένα κριτήρια που ορίζουν τον παράγοντα περιβάλλον σε μία επιχείρηση εστίασης θέτουν από μόνα τους προαπαιτούμενα, διότι όπως είδαμε και παραπάνω τα άτομα των κοινωνικών στρωμάτων τα οποία ελλείπονται πολιτισμικού και οικονομικού κεφαλαίου πιθανότατα δεν είναι σε θέση ούτε να καταναλώσουν τέτοιου είδους υπηρεσίες και προϊόντα ούτε ίσως να αξιολογήσουν θετικά μία τέτοια διατροφική εμπειρία. Για αυτό το λόγο, μπορούμε να διαβάσουμε και μέσα στην επιστημονική βιβλιογραφία ότι τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα παραδοσιακά στρέφονται προς τη διατροφική κατανάλωση καλού και ποιοτικού φαγητού, ενώ τα άτομα των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων, έχοντας την οικονομική δυνατότητα και τις απαραίτητες γνώσεις για να απολαύσουν μία υψηλού επιπέδου διατροφική κατανάλωση, στρέφονται προς την κατανάλωση ιδιαίτερων τροφικών προϊόντων και υπηρεσιών ώστε να επιτύχουν την κοινωνική τους διάκριση. Μολονότι η παραπάνω διάκριση συνέβαινε κατά κύριο λόγο σε περασμένες εποχές, συγκεκριμένες εκφάνσεις της συνεχίζουν να επιβιώνουν, όπως παρατηρήθηκε και εμπειρικά, παρότι το πλαίσιο της διατροφής έχει ριζικά αλλάξει όπως είδαμε και στο

άρθρο των Johnston και Baumann (2007). Η παραπάνω αναφορά γίνεται διότι πιστεύουμε ότι χρήζει ιδιαίτερης μελλοντικής μελέτης και έρευνας το γεγονός σχετικά με το πού τοποθετείται η χώρα μας βάσει των εξελίξεων που συμβαίνουν στο πεδίο της διατροφής. Η προσωπική διαισθητική μας άποψη είναι ότι η χώρα μας υστερεί χρονικά προς την ενσωμάτωση των παγκόσμιων διατροφικών δεδομένων, διότι εάν λάβουμε υπόψη και το άρθρο των Cook και Crang (1996), οδηγούμαστε στο να πιστέψουμε πως οι ιδιαίτερες τοπικές περιφερειακές κουζίνες, οι οποίες υπάρχουν ανά τόπους στη χώρα μας, είναι αυτές που λειτουργούν ως κυματοθραύστες των παγκόσμιων εξελίξεων στο πεδίο της διατροφής, καθυστερώντας με αυτόν τον τρόπο την εναρμόνιση των διατροφικών δεδομένων της χώρας μας με αυτές του εξωτερικού.

Ένα παράδειγμα της «εισβολής» των διατροφικών συνηθειών του εξωτερικού στη χώρα μας, το οποίο παρουσιάστηκε μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους στις επιχειρήσεις εστίασης, είναι αυτό του επιδόρπιου. Όπως μας αναφέραν και οι περισσότεροι συνεντευξιζόμενοι, οι οποίοι απασχολούνταν σε επιχειρήσεις που προσπαθούσαν να διατηρήσουν την παράδοση και την ιστορία του συγκεκριμένου χώρου, παλιότερα μόνο ελάχιστες επιχειρήσεις οι οποίες απευθύνονταν κατά κύριο λόγο στον αστικό πληθυσμό, προσέφεραν επιδόρπιο ή καφέ μετά το γεύμα. Οι περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης θεωρούσαν ότι παραδοσιακά το επιδόρπιο και ο καφές ήταν ασύμβατα προς αυτές, ενώ μάλιστα κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων ακούστηκαν ιστορίες στις οποίες, όποιος πελάτης ήθελε καφέ ή γλυκό μετά το γεύμα, οδηγούταν πάραυτα στο ζαχαροπλαστείο ή στο καφενείο της περιοχής, καθώς δε μπορούσε καν να διανοηθεί να ζητήσει αυτή την υπηρεσία από την επιχείρηση που γευμάτιζε. Σταδιακά όμως με την άνοδο του τουρισμού στη χώρα μας, όπως τουλάχιστον το έχει ζήσει, κατανοήσει και μας ανέφερε ο Νίκος, ο οποίος εργάζεται δια 27 σύναπτα έτη σε επιχειρήσεις εστίασης, όλο και περισσότερες επιχειρήσεις προσέφεραν επιδόρπιο και καφέ μετά το γεύμα, καθώς κρίθηκε απαραίτητο για την καλή εξυπηρέτηση των αλλοδαπών πελατών. Μολονότι δηλαδή παραδοσιακά, δεν υπήρχε ο καφές και το επιδόρπιο ως προσφερόμενη υπηρεσία από τις επιχειρήσεις εστίασης στη χώρα μας, υιοθετήθηκε με την πάροδο των χρόνων, εξαιτίας του γεγονότος ότι στις περισσότερες χώρες του εξωτερικού κάτι τέτοιο εθεωρείτο δεδομένο και ταυτόσημο της καλής εξυπηρέτησης και φιλοξενίας.

Το σύνολο των παραπάνω κατηγοριοποιήσεων που επιχειρήσαμε μέσα από τα εμπειρικά δεδομένα που αναδύθηκαν, δηλαδή η κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης βάσει της κύριας πρώτης ύλης, τον τίτλο και τον αυτοκαθορισμό της

εκάστοτε επιχείρησης, τις φυσιολογικές, κοινωνικές και διανοητικές ανάγκες τις οποίες καλύπτουν καθώς και των ιδιαίτερων ή οικείων χαρακτηριστικών που μπορούν να παρατηρηθούν και να ανευρεθούν μέσα στο φαγητό και στο ευρύτερο περιβάλλον μιας επιχείρησης, έγινε όχι μόνο για να δείξει με ποιον τρόπο, σε ένα μικρό σύνολο μόλις δέκα επιχειρήσεων, οι επιχειρήσεις αυτές διακρίνονται και διαφοροποιούνται, αλλά και ταυτόχρονα για να καταδείξει και να υπερτονίσει ακόμη μία φορά τον διακριτικό χαρακτήρα που έχει γενικά η διατροφή εκτός της οικίας. Εφόσον αναδείχθηκε ότι οι επιχειρήσεις εστίασης διακρίνονται, ομαδοποιούνται και κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τα κριτήρια που επιλέξαμε κάθε φορά να θέσουμε, κατ' επέκταση πιστεύουμε πως διακρίνονται, ομαδοποιούνται και κατηγοριοποιούνται και τα άτομα που επιλέγουν να καταναλώσουν κάθε φορά σε αυτές. Μελετώντας τη διάκριση των επιχειρήσεων εστίασης, πιστεύουμε πως μελετάμε σύγχρονα τη διάκριση η οποία επέρχεται μέσω της τροφικής κατανάλωσης εκτός της οικίας, καθώς όπως μας έδειξε η σύγχρονη επιστημονική εργογραφία, το πού επιλέγει ένα άτομο κάθε φορά να καταναλώσει, εγκολπώνει και εμπεριέχει μέσα σε αυτήν την επιλογή την ιδιαίτερη κοινωνική και ατομική του ταυτότητα, μέσω της οποίας επιτυγχάνει την κοινωνική του διάκριση. Στις επόμενες ενότητες θα επιχειρήσουμε να μελετήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης με κεντρικό άξονα τους ανθρώπους που εργάζονται, καταναλώνουν και σχετίζονται γενικότερα με αυτές.

#### **4.δ. Οι άνθρωποι**

Οι άνθρωποι οι οποίοι συναντώνται στις επιχειρήσεις εστίασης, όπως αυτές που συμμετείχαν στην έρευνα, μπορούν να χωριστούν σε δύο κατηγορίες, η μία από την πλευρά της παραγωγής, δηλαδή το σύνολο των εργαζομένων μιας επιχείρησης, και η άλλη από την πλευρά της κατανάλωσης, δηλαδή το σύνολο των πελατών που επέλεξαν τη συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης για τροφική κατανάλωση. Στις επόμενες ενότητες αυτού του κεφαλαίου θα επιχειρήσουμε μέσα από τη μελέτη και την ανάλυση αυτών των δυο κατηγοριών υποκειμένων, να παρουσιάσουμε τη συσχέτιση ανάμεσα στις διατροφικές συνήθειες και δη στις διατροφικές συνήθειες εκτός της οικίας, με την κοινωνική ταυτότητα των ατόμων, όπως αυτή πραγματώνεται μέσα από τα ίδια τα υποκείμενα, κάτι το οποίο είναι και βασική επιστημονική επιδίωξη αυτής της εργασίας.

Σε πρώτη φάση θα ασχοληθούμε με τους ανθρώπους οι οποίοι μας παραχώρησαν συνέντευξη, τους εργαζόμενους δηλαδή στις επιχειρήσεις εστίασης. Οι συγκεκριμένοι εργαζόμενοι αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι, όχι μόνο του χώρου αλλά και ευρύτερα της τροφικής κατανάλωσης εκτός της οικίας, γιατί είναι εκείνοι που μέσα από την παραγωγή τους, μέσα από το μόχθο, τον ιδρώτα τους και το αίμα τους όπως χαρακτηριστικά είδαμε να γράφει και η Meigs (1997, σ. 105), ετοιμάζουν και προσφέρουν προς κατανάλωση τα τροφικά καταναλωτικά αγαθά. Σε δεύτερη φάση θα ασχοληθούμε με το σύνολο των πελατών όπως αυτοί καταγράφηκαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων και της παρατήρησης στις επιχειρήσεις εστίασης. Όσο αναπόσπαστο τμήμα της διατροφής εκτός της οικίας θεωρούμε ότι είναι η παραγωγή με τους ανθρώπους που την διεξάγουν τόσο θεωρούμε πως είναι και η κατανάλωση με τους πελάτες, διότι αυτοί ακριβώς οι πελάτες αποτελούν και τα υποκείμενα της δικής μας έρευνας. Η παρατήρηση και η ανάλυση των χαρακτηριστικών των ανθρώπων μέσα στους χώρους των επιχειρήσεων εστίασης, ήταν και η βασική πηγή ποιοτικών δεδομένων της παρούσας μελέτης, τα οποία σε συνδυασμό με τα δεδομένα και τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από την παρατήρηση και την ανάλυση του χώρου και του φαγητού, δημιούργησαν την απαραίτητη εμπειρική βάση πάνω στην οποία δομήθηκε θεωρητικά η ανά χείρας εργασία και τα συμπεράσματά της.

Τέλος, πριν προχωρήσουμε στην ανάλυση όλων όσων ειπώθηκαν και καταγράφηκαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων και της παρατήρησης, οφείλουμε να αναφέρουμε ότι όσα θα προσπαθήσουμε να εξετάσουμε στις επόμενες ενότητες, όντας αποτέλεσμα της συνομιλίας μας με τα υποκείμενα καθώς και της δικής μας παρατήρησης, δεν μπορούν να εκληφθούν ως απόλυτα αντικειμενικά δεδομένα διότι αποτελούν μοναδικό απόσταγμα στο χώρο και στο χρόνο της διαντίδρασης του συγκεκριμένου ερευνητή με τα υποκείμενα της έρευνας. Η παραπάνω διαπίστωση προφανώς και δεν έχει σκοπό να υποβαθμίσει με κανένα τρόπο την επιστημονικότητα των δεδομένων που εξάγονται από μία ποιοτική έρευνα, αλλά αντίθετα να υπενθυμίσει στον αναγνώστη ότι τα ποιοτικά δεδομένα δεν είναι αποτέλεσμα κλειστού πειραματικού χώρου, ο οποίος μπορεί να αναπαραχθεί ξανά στο μέλλον με σκοπό να τα επιβεβαιώσει, αλλά αποτέλεσμα επιστημονικής αναπαράστασης και απόδοσης από την μεριά του ερευνητή της μοναδικής επικοινωνίας και της ευρύτερης αλληλεπίδρασης που δημιουργήθηκε ανάμεσα σε εκείνον και τα υποκείμενα της έρευνας. Το παρακάτω απόσπασμα από το βιβλίο 'Ποιοτικές μέθοδοι της κοινωνικής

έρευνας' της Άννας Λυδάκη πιστεύουμε πως συνοψίζει συντομότερα και ευκρινέστερα το νόημα των όσων προσπαθήσαμε να αποσαφηνίσουμε σε αυτήν την παράγραφο:

*Το υποκείμενο, το πρόσωπο που τίθεται στο επίκεντρο μιας κοινωνικής μελέτης, εκλαμβάνεται ως αντικείμενο από τον ερευνητή, ο οποίος σκοπεύει να εξαγάγει έγκυρα συμπεράσματα από την έρευνά του και να μιλήσει για αυτό αντικειμενικά. Το υποκείμενο όμως αυτό είναι ένα πρόσωπο με σκέψη, με δικά του νοήματα και δράση, που δεν αντίκειται αλλά αντιτάσσεται, και η δυνατότητα εκφοράς λόγου και η μεταβίβαση μηνυμάτων, δηλωμένων και λανθάνοντων, ενυπάρχει στην ερευνητική διαδικασία. Ανάμεσα στα δύο υποκείμενα - ερευνητή και υποκείμενο της έρευνας - αναπτύσσεται επικοινωνία και αλληλεπίδραση που είναι καθοριστική και καταλυτική για τη διενέργεια της μελέτης. (Λυδάκη, 2001, σ. 168).*

#### **4.δ.Ι. Οι εργαζόμενοι**

Όπως έχει αναφερθεί και πρωτύτερα, το σύνολο των συνεντεύξεων έγινε ανάμεσα στον ερευνητή και σε εργαζόμενους στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης που εδρεύουν και λειτουργούν στον Πειραιά. Από το σύνολο των δέκα συνεντεύξεων, οι τέσσερις από αυτές έγιναν με εργαζόμενους οι οποίοι ταυτόχρονα ήταν και ιδιοκτήτες της εκάστοτε επιχείρησης, ενώ οι άλλες έγιναν με εργαζόμενους που είχαν καθαρά υπαλληλική σχέση με την επιχείρηση, οι οποίοι εργάζονταν είτε ως υπεύθυνοι της εξυπηρέτησης των πελατών (Μετρ, Κάπταιν, Υπεύθυνος Βάρδιας, Υπεύθυνος Σάλας, κτλ.) είτε ως απλοί εργαζόμενοι με πολυετή εμπειρία στο χώρο, οι οποίοι επιλέχθηκαν από την επιχείρηση ως οι ενδεδειγμένοι από άποψη γνώσεων και εμπειρίας, για να μας μιλήσουν. Τα παραπάνω αναφέρονται ώστε να αναδειχθεί η βαθιά γνώση των υποκειμένων που συμμετείχαν στην ερευνητική διαδικασία, σχετικά με την επιχείρηση καθ' εαυτή αλλά και ευρύτερα με τη διατροφή εκτός της οικίας, μέσα από την πολυετή εμπειρία τους στον χώρο.

Χρονικά, η πρώτη συνέντευξη μας ήταν με τον Κώστα, 37 ετών, ο οποίος έχοντας σπουδάσει στο παρελθόν τεχνικός μαγειρικής τέχνης, εργάζεται και διατηρεί το οινομαγειρείο στην περιοχή των Καμινίων τα τελευταία 18 χρόνια. Ο συγκεκριμένος εργαζόμενος αυτής της οικογενειακής επιχείρησης μας μίλησε αρκετά για την ιστορία του μαγαζιού, το οποίο πρωτοάνοιξε το 1944 από τον παππού του και τη γιαγιά του, και διατηρούνταν ως μπακαλοταβέρνα, δηλαδή ως μπακάλικο το οποίο προσέφερε μεζέδες και κατά κύριο λόγο πουλούσε κρασί στην περιοχή, μέχρι το 2000 όπου και το ανέλαβε ο ίδιος με τον αδελφό του. Ο Κώστας μας μίλησε με ιδιαίτερη θέρμη για τα παιδικά του χρόνια όπου βοηθώντας τους παππούδες του πέρασε πολύ χρόνο στη συγκεκριμένη επιχείρηση, η οποία αξίζει να αναφερθεί ότι βρίσκεται ακριβώς δίπλα

από την οικογενειακή οικία. Ιδιαίτερη αναφορά κατά τη διάρκεια της συνέντευξης έγινε στο μαγειρευτό φαγητό το οποίο προσφέρει η επιχείρηση και ιδιαίτερα στην άγνοια της νέας γενιάς των πειραιωτών σχετικά με τα πατροπαράδοτα μαγειρευτά φαγητά. «Με έχουν ρωτήσει τι είναι οι λαχανοντολμάδες ... το πιστεύεις;» μας είπε σε κάποια στιγμή εμφατικά και συνέχισε λέγοντας ότι «μετά τη δεκαετία του '80 το 'ριξαν όλοι στα ψητά και στην 'καλή διατροφή' ... εδώ εμείς προσφέρουμε φαγητά από τις παιδικές μας μνήμες ... παλιομοδίτικα ... όπως τα 'κανε γιαγιά ένα πράγμα... αυτά που πλέον δεν έχει ο κόσμος στο σπίτι του ... αυγά με πατάτες τηγανητές και τέτοια». Τελειώνοντας τη συνέντευξη μας όταν τον ρωτήσαμε σχετικά με το εάν πιστεύει ότι πράγματι αντικατοπτρίζεται στις διατροφικές συνήθειες και επιλογές εκτός της οικίας, η ταυτότητα του ανθρώπου, μας είπε πως «σίγουρα ισχύει κάτι τέτοιο» κατά τη γνώμη του. Επίσης, μας είπε πως παρότι «παλαιότερα τέτοιου είδους επιχειρήσεις προσέλκυαν μόνο πειραιώτες», και μάλιστα εκείνους τους οποίους προέρχονταν από τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα, πλέον σε μαγαζιά όπως το δικό του, «μπορείς να συναντήσεις άτομα από όλες τις κοινωνικές ομάδες και τάξεις». Το τελευταίο λειτούργησε και ως πρώτη εμπειρική υπόδειξη των όσων διαβάσαμε αργότερα στο άρθρο για τη σύγχρονη διατροφή εκτός της οικίας των Johnston και Baumann (2007).

Στο ουζερί πλησίον της κεντρικής αγοράς του Πειραιά, συναντηθήκαμε και μιλήσαμε με την Κατερίνα, 47 χρόνων, πειραιώτισσα, σερβιτόρα, μαγείρισσα και ιδιοκτήτρια της επιχείρησης. Εκείνη επίσης μας μίλησε για τη μεγάλη ιστορία του μαγαζιού η οποία ξεκινάει το 1926 όταν και πρωτοάνοιξε, συνεχίζει το 1978, την χρονιά που το αγόρασε ο πατέρας της και το 1989 όπου και το ανέλαβε η ίδια. Παλαιότερα μας είπε πως «το μαγαζί δούλευε μόνο ως ουζερί», δηλαδή «προσέφερε ούζο σε ποτήρι χωρίς τη συνοδεία φαγητού στους ανθρώπους που κατέβαιναν στην αγορά» του Πειραιά για να εργαστούν ή να αγοράσουν. Η ίδια μας μίλησε με περίσσια περηφάνεια για το γεγονός ότι η επιχείρησή της ήταν γνωστή στην ευρύτερη περιοχή και στο πελατολόγιο της θα μπορούσες να βρεις «από εργάτες έως υπουργούς» όπως χαρακτηριστικά είπε, υποδεικνύοντας ακόμα μία φορά ότι αυτού του είδους οι επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες παρέχουν φτηνά γεύματα, ενώ παλαιότερα απευθύνονταν μόνο στα κατώτερα κοινωνικά στρώματα πλέον είναι δημοφιλείς επιλογές και των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων. Η επιχείρηση της Κατερίνας είναι μια ιδιαίτερα δημοφιλής επιλογή στην περιοχή τις μεσημεριανές ώρες όπου και είναι ανοιχτή, μιας και έχει προσαρμόσει το ωράριό της «με βάση το ωράριο της κεντρικής αγοράς», όπως είπε η ίδια. Η Κατερίνα μας είπε πως το φαγητό το οποίο προσφέρει,



είναι «απλό και φτηνό φαγητό ... με ότι βρίσκω στην αγορά ... αυτό που κάναμε πάντα για τους ανθρώπους που εργάζονται στην περιοχή» και πως το πιο γνωστό της πιάτο είναι ο μπεκρής μεζές για τον οποίο «έρχονται από παντού, μέχρι και από το εξωτερικό για να τον δοκιμάσουν ... για αυτό είμαστε γνωστοί και μας ξέρουν». Σχετικά με την έρευνά μας η ίδια μας είπε ότι παλιότερα, πράγματι, συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες πήγαιναν μόνο σε ανάλογες επιχειρήσεις εστίασης αλλά πως αυτό τα τελευταία χρόνια έχει εκλείψει και πλέον στην επιχείρησή της όλο και περισσότερο «συναντάς επιχειρηματίες, δικηγόρους, γιατρούς και πολιτικούς της περιοχής». Η πολιτισμική παμφαγία των κοινωνικών ομάδων, πλουσίων σε οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο αναδύθηκε ακόμη μια φορά μέσα και από τα λεγόμενα της Κατερίνας.

Η δεύτερη χρονικά, καθαρά οικογενειακή επιχείρηση που συμμετείχε στην έρευνα, ήταν η ψαροταβέρνα στην περιοχή του Χατζηκυριάκειου Ιδρύματος. Εκεί συνομιλήσαμε με τον Γιάννη, σερβιτόρο και συνιδιοκτήτη της επιχείρησης, ο οποίος ήταν 54 χρόνων και βοηθούσε από μικρός στην επιχείρηση ενώ εργαζόταν πλήρως εκεί από το 1997. Ο Γιάννης μας είπε ότι η συγκεκριμένη επιχείρηση λειτουργούσε «από το 1944 ως οινοπωλείο και έπειτα ως οινομαγειρείο ... στην ίδια πάντα τοποθεσία». Το κύριο μέρος του πελατολογίου της τωρινής επιχείρησης, μας ανέφερε πως προερχόταν «από τα μεσαία και ανώτερα οικονομικά στρώματα της Αττικής» και κυρίως «από τα βόρεια προάστια και το κέντρο», καθώς όπως είπε «η κύρια πρώτη ύλη την οποία προσφέρει η επιχείρηση», τα ψάρια και τα θαλασσινά δηλαδή, «είναι τα τελευταία χρόνια πέρα από τις οικονομικές δυνατότητες της περιοχής ... τουλάχιστον για συχνή κατανάλωση». Η δική μας παρατήρηση βέβαια, η οποία έγινε αρκετές μέρες μετά την συνέντευξη, μας έδειξε πως αντίθετα με τα όσα μας είπε ο Γιάννης, η επιχείρηση φαινομενικά εξυπηρετούσε κατά βάση άτομα ηλικίας των 40 ετών και άνω, της εργατικής και μεσαίας κοινωνικής τάξης του Πειραιά. Η αναντιστοιχία ανάμεσα στα λεγόμενα του Γιάννη και την δική μας παρατήρηση, μολονότι πιθανώς επουσιώδης για την παρούσα μελέτη, είναι κατά την γνώμη μας αξία αναφοράς. Στη συγκεκριμένη επιχείρηση συναντήσαμε επίσης για πρώτη φορά το γεγονός της διαφοροποίησης ανάμεσα στους παρατηρηθέντες πελάτες του μεσημεριανού και του βραδινού γεύματος που θα αναλύσουμε παρακάτω. Εν προκειμένω στη συγκεκριμένη επιχείρηση, το μεσημέρι το οποίο διεξήχθη και η συνέντευξη, οι πελάτες φαίνονταν να προέρχονταν κυρίως από τις επιχειρήσεις της περιοχής, καθώς ήταν ενδεδυμένοι με πιο επαγγελματική και αυστηρή αμφίεση, ενώ αντίθετα το βράδυ της παρατήρησης είδαμε άτομα ενδεδυμένα αισθητά πιο χαλαρά και «οικιακά».

Για να ολοκληρώσουμε την αναφορά μας στις επιχειρήσεις στις οποίες συνομιλήσαμε με εργαζόμενους - ιδιοκτήτες των επιχειρήσεων, θα πρέπει να αναφερθούμε και στο οινοπαντοπωλείο το οποίο λειτουργεί στην περιοχή πλησίον του Δήμου Κερατσινίου-Δραπετσώνας. Στη συγκεκριμένη επιχείρηση συνομιλήσαμε με τον Άρη, 44 χρόνων, ο οποίος γεννήθηκε και μεγάλωσε «ακριβώς από πάνω» όπως χαρακτηριστικά μας είπε μιλώντας για το σπίτι του που βρισκόταν μόλις ένα όροφο πάνω από την επιχείρηση. Ο Άρης είναι ο συνεχιστής της οικογενειακής παράδοσης και της οικογενειακής επιχείρησης η οποία πρωτοάνοιξε το 1920 και αυτή ως οινοπωλείο και έπειτα ως οινοπαντοπωλείο, το οποίο λειτουργεί έως και σήμερα. Στο διάστημα αυτό η οικογενειακή επιχείρηση έχει απασχολήσει τρεις γενιές ιδιοκτητών - εργαζομένων, με φανερή την ελπίδα του Άρη όταν μας το έλεγε αυτό, ότι ο πεντάχρονος γιος του, ο οποίος ήταν παρών κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, «θα είναι η τέταρτη». Η συγκεκριμένη επιχείρηση θέλοντας να μείνει πιστή στην παράδοση αλλά και την πελατεία της, δεν έχει τροποποιήσει αισθητικά καθόλου τον χώρο παραμένοντας σχεδόν αναλλοίωτη όλα αυτά τα χρόνια. «Ούτε πλακάκι δεν έχουμε αλλάξει» μας είπε emphatically ο Άρης. Στη συνομιλία μας μαζί του, μάθαμε επίσης πως και αυτή η επιχείρηση, μολονότι παλαιότερα απευθυνόταν αποκλειστικά σε άτομα των κατώτερων εργατικών στρωμάτων της περιοχής πλέον χαίρει ιδιαίτερης δημοφιλίας και εκτίμησης και από άτομα των ανώτερων οικονομικών στρωμάτων όλης της Ελλάδας. «Έχουμε ταΐσει όλα αυτά τα χρονιά ... που δεν έχει κλείσει μέρα το μαγαζί, έξω από Κυριακές και αργίες ... από κυρίες των βορείων προαστίων έως και όλο τον Πειραιά». Ο Άρης, επίσης ήταν από τους πρώτους που μας ανέφεραν ότι παλιότερα ήταν απίθανο να έρχονταν στο μαγαζί γυναίκες χωρίς την παρουσία κάποιου άντρα για φαγητό. «Παλιότερα δεν υπήρχε περίπτωση να έρθει γυναίκα μονή σε τέτοιο μαγαζί ... και τώρα μην νομίζεις, σπάνια έρχονται» μας είπε. Το παραπάνω γεγονός, το οποίο θα αναλύσουμε σε επόμενες ενότητες και εντοπίστηκε αρχικά εδώ, αξίζει να αναφερθεί πως παρατηρήθηκε σε ένα μη ευκαταφρόνητο αριθμό των επιχειρήσεων που εξετάσαμε.

Προχωρώντας, στην περιοχή των Καμινίων συνομιλήσαμε με τον Πάρη, 56 χρόνων. Ο Πάρης είχε πάνω από 30 χρόνια εμπειρία στο χώρο και μολονότι παλιότερα ήταν ιδιοκτήτης επιχείρησης εστίασης στην περιοχή του Κορυδαλλού, πλέον δούλευε ως μάγειρας και υπεύθυνος σε αυτό το κουτούκι. Εκεί, ο ίδιος μας είπε πως στη συγκεκριμένη επιχείρηση οι πελάτες έρχονται κατά βάση «για να το ρίξουν έξω ... για την πάρτη τους ... για τη διασκέδασή τους ... για να γλεντήσουν», γεγονός που ίσως

εξηγεί γιατί όσες φορές επισκεφτήκαμε τη συγκεκριμένη επιχείρηση στις μεσημεριανές ώρες δεν παρατηρήσαμε μεγάλο πλήθος πελατών όπως ακριβώς συνέβαινε τις βραδινές ώρες. Παράλληλα ο Πάρης, μας ανέφερε ότι «παλιότερα οι γυναίκες», σύμφωνα και με τη δική του εμπειρία στην περιοχή του Πειραιά, «ήταν σπάνιο να βγουν έξω για φαγητό χωρίς την παρουσία κάποιου άνδρα», γεγονός όμως που έχει εκλείψει τα τελευταία χρόνια κατά τη γνώμη του. Πράγματι, εδώ οφείλουμε να προσθέσουμε ότι κατά τη διάρκεια της παρατήρησης την οποία διεξήγαμε εντοπίσαμε αρκετές αμιγώς θηλυκές παρέες στην επιχείρηση. Επίσης, ο συγκεκριμένος εργαζόμενος ανέφερε πως οι παραγγελίες των πελατών διαφοροποιούνται ανάλογα και με το φύλο, διότι «οι κυρίες συνήθως παίρνουν ποικιλίες, σαλάτες, τέτοια πράγματα ... έτσι για να συνοδέψουν το κρασί τους, να έχουν κάτι μπροστά τους ... ενώ οι κύριοι παραγγέλνουν ποσότητες» μας είπε αναφερόμενος στις μεγάλες ποσότητες κρεατικών, η οποία είναι και η βασική πρώτη ύλη της συγκεκριμένης επιχείρησης. Από αυτά που μας είπε ο Άρης αντιλαμβανόμαστε ότι οι μυθολογίες σχετικά με την κατανάλωση κρέατος από τον ανδρικό πληθυσμό, αλλά και οι σύγχρονες διατροφικές επιβολές σχετικά με την υγιεινή διατροφή που επιβάλλονται κυρίως στον γυναικείο πληθυσμό, ενυπάρχουν και εκφράζονται καθημερινά από συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες, γεγονός το οποίο επιβεβαιώθηκε και θεωρητικά, όπως διαβάσαμε και στο πρώτο μέρος αυτής της εργασίας.

Συνεχίζοντας περιφερειακά της πόλης του Πειραιά, στην επιχείρηση που εδράζεται στα 'Λαμαρινάδικα' μιλήσαμε με την Κατερίνα, 27 ετών, γεννημένη και μεγαλωμένη στην περιοχή της Δραπετσώνας, με δεκαετή εμπειρία στο χώρο της εστίασης, η οποία τα τελευταία χρόνια εργαζόταν ως υπεύθυνη στη συγκεκριμένη επιχείρηση. Η συνέντευξη με την Κατερίνα ήταν κατά τη γνώμη μας από τις πιο παραγωγικές, καθώς μας την παραχώρησε με μεγάλη ευχαρίστηση μιας και το θέμα της εργασίας της φάνηκε κατά δήλωσή της «εξαιρετικά ενδιαφέρον». Αντίθετα με το νεαρό της ηλικίας της, η εμπειρία της Κατερίνας σε αρκετές και διαφορετικές επιχειρήσεις εστίασης μας ανέδειξε συγκεκριμένες πτυχές της διατροφής εκτός της οικίας οι οποίες μέχρι τότε δεν μας ήταν αντιληπτές. Αρχικά, η συγκεκριμένη υπάλληλος μας ανέφερε πως οι πειραιώτες «δεν έχουν σε μεγάλη εκτίμηση» τη συγκεκριμένη επιχείρηση όπου δούλευε, μολονότι «ο ιδιοκτήτης είναι γέννημα θρέμμα πειραιώτης και αγαπά πολύ τον Πειραιά», διότι «είναι κάτι τελείως καινούργιο και διαφορετικό για αυτούς», τονίζοντας ίσως με αυτό τον τρόπο την προσκόλληση των κατοίκων της περιοχής σε πιο παραδοσιακές μορφές διασκέδασης. Υπενθυμίζουμε ότι

η συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης εδράζεται στα παλιά λαμαρινάδικα πλησίον του δήμου Κερατσινίου-Δραπετσώνας, μίας από τις πλέον εργατικές συνοικίες στην ευρύτερη περιφέρεια του Πειραιά, γεγονός το οποίο πιθανώς εξηγεί και ταξικά αυτό που μας είπε η Κατερίνα. Ιδιαίτερη αναφορά κατά τη διάρκεια της συνέντευξης έγινε σε ζητήματα έμφυλου χαρακτήρα, όπως για παράδειγμα στο γεγονός, το οποίο ακόμα και τώρα ξενίζει την Κατερίνα, ότι «συνήθως την παραγγελία του φαγητού σε μικτές παρέες ή σε ζευγάρια, τη δίνει τις περισσότερες φορές ο άνδρας ... και μάλιστα με εμφατικό και επιδεικτικό τρόπο» όπως είπε. Το πιο παράδοξο όμως που ακούσαμε κατά τη διάρκεια αυτής της συνέντευξης είναι ότι τα τελευταία χρόνια η Κατερίνα έχει παρατηρήσει πως μεγάλο ποσοστό των γυναικών έρχεται στη συγκεκριμένη επιχείρηση, η οποία κατά βάση προσελκύει «καλό κόσμο» όπως η ίδια είπε «για να δαγκώσουν». Όταν ζητήσαμε να μας αναλύσει τι ήθελε να πει με αυτό, καταλάβαμε ότι εννοούσε ότι αρκετές πελάτισσες έρχονται στην επιχείρηση όχι για την κατανάλωση καθαυτή, αλλά επί σκοπού, «να τις δουν, να γνωριστούν, να τις κεράσουν και ούτω καθεξής», γεγονός που σύμφωνα με την Κατερίνα «πλέον γίνεται αποκάλυπτα και χωρίς ντροπή» με αποτέλεσμα να εγείρει την έντονη αποδοκιμασία της. Κατά τη γνώμη μας, ο παραπάνω καινοφανής ισχυρισμός χρήζει αναμφίβολα περαιτέρω διερεύνησης, καθώς τίποτε ανάλογο δεν αναγνώστηκε ή παρατηρήθηκε προς επιβεβαίωσή του κατά τη διάρκεια της εμπειρικής και βιβλιογραφικής ερευνητικής διαδικασίας αυτής της μελέτης.

Περνώντας στην περιοχή του Μικρολίμανου, αρχικά θα αναφερθούμε στη συνέντευξή μας με τον Στάθη, 53 χρόνων, μεγαλωμένος στον Πειραιά ο οποίος ήταν υπεύθυνος της επιχείρησης με τις μέσες τιμές και τη μοντέρνα διακόσμηση. Ο Στάθης μας μίλησε για το πώς ο πατέρας του δημιούργησε τη συγκεκριμένη επιχείρηση το 1997, η οποία διατηρήθηκε στην οικογενειακή περιουσία μέχρι το 2017, όπου και πουλήθηκε σε όμιλο επιχειρήσεων εστίασης. Εκείνος, όντας πλέον υπεύθυνος της συγκεκριμένης επιχείρησης και όχι ιδιοκτήτης, αναφέρθηκε στη σταδιακή εξέλιξη της διατροφής εκτός της οικίας, η οποία κατά βάση τα τελευταία χρόνια ακολουθεί τα παραδείγματα της παγκόσμιας και παγκοσμιοποιημένης αγοράς της εστίασης, εισάγοντας στη χώρα μας γεύματα όπως το «Μπραντς»<sup>14</sup> και έτερες διατροφικές συνήθειες οι οποίες οδήγησαν στη μεταλλαγή και της συγκεκριμένης επιχείρησης, από

---

<sup>14</sup> Ο αγγλικός όρος είναι 'Brunch' και προέρχεται από την ένωση των λέξεων 'Breakfast' και 'Lunch', εννοώντας το ενδιάμεσο γεύμα ανάμεσα σε αυτά τα κύρια γεύματα της ημέρας.

εστιατόριο με εξειδίκευση στα ψάρια και τα θαλασσινά, σε καφετέρια - εστιατόριο - μπαρ για όλη την ημέρα. Φαίνεται ότι η ενσωμάτωση της ελληνικής αγοράς με τα παγκόσμια διατροφικά στάνταρ και συνήθειες, μολονότι είναι αργή υπάρχει και μάλιστα γίνεται αισθητή άμα κανείς παρατηρήσει την εξέλιξη των επιχειρήσεων εστίασης τα τελευταία χρόνια, υποδεικνύοντας εμπειρικά την θεώρηση των Cook και Crang (1996) που αναφέρθηκε παραπάνω. Ο Στάθης επίσης μας ανέφερε πως η συγκεκριμένη επιχείρηση τις μεσημεριανές ώρες προτιμάται κατά κύριο λόγο «από επιχειρηματίες της ευρύτερης περιοχής, για επαγγελματικά γεύματα ... ενώ αντίθετα τα βράδια και τα σαββατοκύριακα» προσελκύει «περισσότερο νεαρόκοσμο από την ευρύτερη περιοχή του Πειραιά». Σύμφωνα με τον ίδιο «η εξυπηρέτηση, η θέα, η φιλοξενία αλλά ακόμα και η μη παραδοσιακή παρουσίαση των πιάτων» που προσφέρονται στο μενού της επιχείρησης δημιουργούν τον απαραίτητα μοντέρνο συνδυασμό, ο οποίος προσελκύει για διατροφική κατανάλωση τα μεσαία και ανώτερα οικονομικά στρώματα της περιοχής αλλά και τα άτομα νεαρής ηλικίας. Τα παραπάνω μας πιστοποιούν όχι μόνο τη διάκριση με βάση το οικονομικό κεφάλαιο αλλά παράλληλα και τη διάκριση με βάση το πολιτισμικό κεφάλαιο και την ηλικιακή κατηγορία, γεγονός το οποίο και μας οδήγησε προς τις θεωρήσεις που συναντήσαμε στο πρώτο μέρος της παρούσας εργασίας.

Στη δεύτερη επιχείρηση εστίασης στο Μικρολίμανο, εκείνη των υψηλών τιμών με τον παραδοσιακό διάκοσμο, μιλήσαμε με τον Νίκο, 47 χρόνων, μετρ της συγκεκριμένης επιχείρησης, ο οποίος μολονότι δεν καταγόταν από τον Πειραιά διαμένει στην περιοχή τα τελευταία πέντε χρόνια. Η εμπειρία του συγκεκριμένου εργαζόμενου στον χώρο της εστίασης ξεπερνούσε τα 27 χρόνια, ενώ πάνω από δέκα εργαζόταν στη συγκεκριμένη επιχείρηση. Για την επιχείρηση όπου εργαζόταν, ο Νίκος μας είπε πως μολονότι η ποιότητα των πρώτων υλών, των θαλασσινών δηλαδή και των ψαρικών καθώς και η τοποθεσία και εξυπηρέτηση, είναι «υψηλού επιπέδου» γινόταν «προσπάθεια να διατηρηθούν οι τιμές όσο το δυνατόν χαμηλότερα» ώστε να μην αποκλείονται τα κατώτερα οικονομικά στρώματα της περιοχής. Παρά ταύτα, όπως και ο ίδιος παραδέχτηκε αλλά και εμείς παρατηρήσαμε, η συγκεκριμένη επιχείρηση επιλεγόταν συνηθέστερα από τα ανώτερα οικονομικά στρώματα, τον επιχειρηματικό κόσμο αλλά και από ξένους τουρίστες. Ο Νίκος μας είπε, ότι η επιλογή που έχει κάνει η επιχείρηση στην παραμονή και διατήρηση του παραδοσιακού στυλ στον περιβάλλοντα χώρο αλλά και του σταθερού μενού των πιάτων τα οποία προσφέρονται, έγινε διότι η μεγάλη πλειοψηφία του πελατολογίου της επιχείρησης «αναζητούν αυτήν

ακριβώς τη σταθερότητα και την ποιότητα», μη δημιουργώντας την ανάγκη για συνεχή εξέλιξη και αλλαγή την οποία ενστερνίζονται οι περισσότερες επιχειρήσεις στην περιοχή κατά τη γνώμη του. «Δεν πειραματιζόμαστε με πολλά καινούργια πράγματα, οι πελάτες μας βλέπεις δεν βαριούνται ποτέ το καλό ψαρί ... έτσι και εμείς δεν νιώθουμε την ανάγκη να αλλάζουμε συνέχεια το μενού ... δεν είναι και στην λογική του μαγαζιού κάτι τέτοιο» μας ανέφερε μεταξύ άλλων ο Νίκος. Τα παραπάνω επιβεβαιώθηκαν και μέσω της παρατήρησης, όπου και διαπιστώσαμε πως ο κύριος όγκος των πελατών, παρατηρήθηκε να είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 40 ετών, υποδεικνύοντας ακόμα μια φορά τη διάκριση κατά ηλικιακή κατηγορία που μπορεί να παρατηρηθεί σε κατά τα άλλα όμοιες επιχειρήσεις εστίασης εξαιτίας των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, παράλληλα με τη διάκριση κατά ύψος οικονομικού κεφαλαίου την οποία είδαμε παραπάνω. Επίσης, αξίζει να αναφέρουμε ότι κατά τη διάρκεια της παρατήρησης στη συγκεκριμένη επιχείρηση δεν παρατηρήθηκαν αμιγώς γυναικείες παρέες.

Παραμένοντας στην περιοχή του Μικρολίμανου, θα πρέπει να αναφερθούμε στη συνομιλία μας με τον Γιάννη, 50 χρόνων, επαγγελματία σερβιτόρο σε εστιατόριο με βάση το ψάρι, ο οποίος συγκέντρωνε εμπειρία 32 ετών στο χώρο της εστίασης. Η συγκεκριμένη επιχείρηση λειτουργούσε στον ίδιο χώρο από το 1996 και χαρακτηριζόταν από υψηλές τιμές και μοντέρνο εσωτερικό διάκοσμο. Ο Γιάννης μας είπε ότι η πλειονότητα των πελατών της επιχείρησης ήταν «ξένοι τουρίστες» οι οποίοι προέρχονταν «από τα ιστιοπλοϊκά και τα ξενοδοχεία της περιοχής», δηλαδή πως απευθυνόταν κυρίως προς νέους και όχι σταθερούς πελάτες συγκεκριμένου ανώτερου οικονομικού φάσματος, οι οποίοι μπορούσαν να ανταπεξέλθουν οικονομικά για ένα γεύμα στη συγκεκριμένη επιχείρηση. «Το μαγαζί είναι γνωστό για την ποιότητα του, αλλά και γενικά ως ένα καλό και ακριβό εστιατόριο πολυτέλειας στον Πειραιά» μας είπε ο Γιάννης. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, μας γνωστοποίησε επίσης πως η συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης «ήταν από τις πρώτες που σέρβιρε και εξυπηρετούσε σαν εστιατόριο πολυτέλειας με τα σάνταρ του εξωτερικού ... δηλαδή με τον καφέ και το γλυκό στο τέλος», και ότι «αυτού του είδους η περιποίηση, άλλαξε όλη την αγορά εδώ πέρα, μέχρι που τα έβαλαν όλοι», υιοθετήθηκε δηλαδή από τις περισσότερες επιχειρήσεις εστίασης της περιοχής το να προσφέρεται καφές και επιδόρπιο μετά το γεύμα, κάτι που δεν υπήρχε παλιότερα. Ταυτόχρονα η δική μας παρατήρηση ανέδειξε ότι το συγκεκριμένο εστιατόριο επιλέγεται πράγματι από αρκετούς ξένους τουρίστες, γεγονός το οποίο εξηγούσε και την ύπαρξη του καταλόγου

των προσφερόμενων πιάτων στα αγγλικά, και από άτομα με περίσσεια οικονομικού κεφαλαίου, όπως τουλάχιστον καταδεικνυε η εμφάνιση και η συμπεριφορά τους.

Η τελευταία επιχείρηση στο Μικρολίμανο στην οποία θα αναφερθούμε, ήταν παράλληλα και η τελευταία στην οποία διεξήχθη συνέντευξη με εργαζόμενο. Εκεί, μιλήσαμε με έναν από τους μετρ της επιχείρησης, τον Κώστα, 40 χρονών, ο οποίος συγκέντρωνε εμπειρία 22 χρονών στο χώρο της εστίασης, με τα 17 από αυτά να τα έχει περάσει ως εργαζόμενος στη συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης, ο Κώστας παραδέχτηκε ότι η συγκεκριμένη επιχείρηση είναι κυρίως γνωστή «σε κόσμο με μεγάλο εισόδημα» όπως χαρακτηριστικά είπε, και σε κόσμο ο οποίος ασχολείται ιδιαίτερα με την υψηλή γαστρονομία, καθώς όπως έχουμε αναφέρει και πρωτότερα η συγκεκριμένη επιχείρηση έχει λάβει αναρίθμητα βραβεία και για την εξυπηρέτηση της αλλά πολύ περισσότερο για τη δημιουργική της κουζίνα. Η καλλιτεχνική απόδοση των πιάτων, η διαφορετικότητα στην περιποίηση και γενικότερα η ενσωμάτωση της τέχνης στην εστίαση από την επιχείρηση, ήταν σύμφωνα με τον Κώστα οι βασικοί λόγοι χάρη στους οποίους η επιχείρηση ήταν τόσο βραβευμένη αλλά και γνωστή ακόμα και έξω από τα γεωγραφικά όρια της Ελλάδος. «Όλοι μας ξέρουν ... σαν το καλύτερο εστιατόριο στον Πειραιά για την κουζίνα που προσφέρουμε ... το μαγαζί είναι πασίγνωστο ... έρχονται για να φάνε σε εμάς μέχρι και από το εξωτερικό λόγω των βραβείων που έχουμε πάρει ... συγκεκριμένος κόσμος, που κάνει γαστρονομικό τουρισμό» μας είπε μεταξύ πολλών άλλων ο ίδιος. Ο Κώστας επίσης, αναφέρθηκε ιδιαίτερα και στο χρονικό διάστημα το οποίο περνάνε οι πελάτες για τροφική κατανάλωση στη συγκεκριμένη επιχείρηση, το οποίο «διαφέρει αισθητά από μεσημέρι σε βράδυ», λέγοντας μας πως η πλειονότητα των πελατών που γευματίζουν στην επιχείρηση τις μεσημεριανές ώρες, σπανίως παραμένουν πάνω από δύο ώρες στο χώρο, ενώ αντίθετα μπορεί να ξεπεράσουν έως και τις τρεις ώρες κατά τη διάρκεια των βραδινών τους γευμάτων. Τα παραπάνω καταδεικνύουν έτι μία φορά τις διαφορετικές ανάγκες τις οποίες καλύπτουν τα άτομα, με τη διατροφή τους εκτός της οικίας, και με βάση την ώρα την οποία επιλέγουν να γευματίσουν.

Στόχος της παραπάνω αναφοράς στους εργαζόμενους, με τους οποίους συνομιλήσαμε κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων και σε αυτά που μας είπαν, ήταν το να δείξουμε ότι σε κάθε μία από αυτές τις μοναδικές στο χώρο και στο χρόνο συνομιλίες του ερευνητή με τα υποκείμενα της έρευνας, αναδύθηκαν πολλά και σημαντικά ποιοτικά δεδομένα και συμπεράσματα τα οποία μας υπέδειξαν και μας επιβεβαίωσαν εμπειρικά, τα όσα διαβάζαμε στη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία

του πεδίου της διατροφής εκτός της οικίας. Σε κάθε μία από αυτές τις συνεντεύξεις, μέσα από την παραμονή μας στο χώρο και ακόμα περισσότερο από τη συνομιλία μας με τους εργαζόμενους, αναδύθηκαν, παρατηρήθηκαν και διαπιστώθηκαν πλείστα επιστημονικά δεδομένα και κατηγορίες, τα οποία δεν θα ήταν δυνατόν να εξαχθούν από τον πραγματικό κόσμο με κανένα άλλο τρόπο, καταδεικνύοντάς μας ότι η επιλογή της ποιοτικής μεθοδολογίας ήταν και η αρμόζουσα για τη βέλτιστη κατανόηση του συγκεκριμένου περιθωριακού πεδίου μελέτης για την κοινωνιολογική επιστήμη στην Ελλάδα.

Αφού κατά τη γνώμη μας ολοκληρώσαμε την παρουσίαση των πρωταγωνιστικών υποκειμένων της ερευνητικής διαδικασίας από την πλευρά της παραγωγής, κρίνουμε ως επιβεβλημένο να συνεχίσουμε με την παρουσίαση των χαρακτηριστικών που παρατηρήθηκαν στα υπό έρευνα υποκείμενα από την πλευρά της κατανάλωσης, τα οποία δεν είναι άλλα από τους πελάτες των συγκεκριμένων επιχειρήσεων εστίασης. Κατά αυτόν τον τρόπο, στην επόμενη ενότητα θα επιχειρήσουμε να ομαδοποιήσουμε το σύνολο των ποιοτικών δεδομένων που παρατηρήθηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας, στα άτομα τα οποία ευρίσκοντο στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις για τροφική κατανάλωση. Ομαδοποίηση, η οποία βέβαια θα γίνει σύμφωνα με τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από την κοινωνική έρευνα και επιβεβαιώθηκαν κατά τη διάρκεια της βιβλιογραφικής έρευνας, από την θεωρία του πεδίου της διατροφής όπως αυτή παρουσιάστηκε στο πρώτο μέρος της ανά χείρας μελέτης.

#### **4.δ.Π. Οι πελάτες**

Το σύνολο των πελατών που εξετάστηκαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων και της παρατήρησης στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης όπως είναι λογικό ξεπερνάει κατά πολύ το πλήθος των εργαζομένων με τους οποίους συνομιλήσαμε, κάνοντας αδύνατη τη μοναδική και ατομική αναφορά τους. Έτσι σε αυτή την ενότητα θα επιχειρήσουμε να παρουσιάσουμε το σύνολο των ατόμων όπως αυτά παρατηρήθηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας, μέσα από τις αντιτιθέμενες κατηγορίες που αναδύθηκαν από τη διαδικασία ανάλυσης των χαρακτηριστικών των ατόμων αυτών. Ανάλυση και κατηγοριοποίηση των ατόμων, η οποία είχε σκοπό να απαντήσει τα ερωτήματα ‘ποιος’, ‘πού’, ‘πότε’, ‘τι’, ‘με ποιον’



ώστε να κατανοηθεί το 'γιατί', στο σύνολο των πελατών όπου βρισκόντουσαν στις υπό έρευνα επιχειρήσεις εστίασης στον Πειραιά για να γευματίσουν.

Αρχικά, θα θέλαμε να αναφερθούμε στις κατηγορίες οι οποίες δημιουργούνται με βάση τη διάκριση του πελατολογίου των επιχειρήσεων σε σχέση με την ηλικία και το φύλο των ατόμων που κατά πλειοψηφία παρατηρήθηκαν στην εκάστοτε επιχείρηση. Αναφορικά με την ηλικιακή εκπροσώπηση, οφείλουμε να πούμε ότι στην πλειονότητα των επιχειρήσεων εντοπίστηκαν κατά κύριο λόγο άτομα ηλικίας άνω των 40 ετών, με μοναδικές εξαιρέσεις το οινομαγειρείο στην περιοχή των Καμινίων και το εστιατόριο - καφέ - μπαρ στην περιοχή του Μικρολίμανου. Άτομα νεαρής και εφηβικής ηλικίας δεν εντοπίστηκαν στη συντριπτική πλειοψηφία των επιχειρήσεων, γεγονός το οποίο φαίνεται να δηλώνει πως η συγκεκριμένη μορφή διασκέδασης, η διατροφή δηλαδή εκτός της οικίας σε επιχειρήσεις εστίασης, είτε δεν είναι προτιμητέα εν γένει από τις συγκεκριμένες ηλικιακές ομάδες είτε λαμβάνει χώρα σε εντελώς διαφορετικές επιχειρήσεις εστίασης από αυτές που συμμετείχαν στην παρούσα ερευνητική διαδικασία. Αναμφίβολα, το συγκεκριμένο γεγονός αφήνει ένα ερευνητικό κενό το οποίο επόμενες έρευνες στο πεδίο θα πρέπει να καλύψουν, όντας από την αρχή πιο στοχευμένες προς τις νεαρές ηλικιακές κατηγορίες, στόχος ο οποίος δεν ήταν πρωταρχικής σημασίας για τη συγκεκριμένη έρευνα, η οποία στο βωμό της δημιουργίας μιας αρχικής ερευνητικής βάσης για τη διατροφή εκτός της οικίας στη χώρα μας, επιχείρησε μια πρωτογενή διερεύνηση του πεδίου χωρίς να υπάρχουν από πριν στοχευόμενες κοινωνικές ομάδες.

Ο μεγαλύτερος κατά εκτίμηση ηλικιακός μέσος όρος, παρατηρήθηκε σε τρεις εντελώς διαφορετικές επιχειρήσεις οι οποίες όμως διέθεταν από κοινού παραδοσιακό εσωτερικό διάκοσμο. Συγκεκριμένα, το ουζερί πλησίον της κεντρικής αγοράς, το οινοπαντοπωλείο πλησίον της Δραπετσώνας και το εστιατόριο πολυτελείας στην περιοχή του Μικρολίμανου με τον παραδοσιακό εσωτερικό διάκοσμο ήταν οι τρεις επιχειρήσεις, που μαζί με τις άλλες δύο οι οποίες αναφέρθηκαν παραπάνω, διαφοροποιούνταν από τις υπόλοιπες επιχειρήσεις με βάση τον εκτιμώμενο μέσο όρο ηλικίας των πελατών τους, είτε προς τα πάνω είτε προς τα κάτω. Πράγματι, οι υπόλοιπες πέντε επιχειρήσεις εστίασης παρουσίασαν ανάλογα ηλικιακά χαρακτηριστικά στους πελάτες που παρατηρήθηκαν, με την πλειοψηφία των πελατών τους να εκτιμάται ηλικιακά ανάμεσα στα 30 και 55 έτη.

Η κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης με βάση την εκπροσώπηση του γυναικείου φύλου στο πελατολόγιό τους είναι αρκετά πιο εύκολη και διακριτή, καθώς

το σύνολο των επιχειρήσεων στις οποίες παρατηρήθηκε μεγάλος αριθμός αμιγώς γυναικείων τραπεζιών, ταυτίζεται με το σύνολο των επιχειρήσεων που έχουν επιλέξει το μοντέρνο στυλ στην εσωτερική διακόσμηση και αρχιτεκτονική της επιχείρησης. Η συγκεκριμένη παρατήρηση μας οδηγεί στη διαισθητική υπόθεση ότι ο παραδοσιακός εσωτερικός διάκοσμος, πιθανώς ανασύρει στο συλλογικό ασυνείδητο των γυναικών αυτών, το γεγονός ότι σε προηγούμενες χρονικά εποχές και σε επιχειρήσεις εστίασης που διατηρούσαν ανάλογο διάκοσμο με τις πιο ‘παραδοσιακές’ της έρευνας, οι γυναίκες δεν είχαν τη δυνατότητα, ή δεν ήταν πρόπον για εκείνες να γευματίσουν εκεί χωρίς την συνοδεία κάποιου άνδρα. Το γεγονός δηλαδή ότι παλιότερα, στις επιχειρήσεις εστίασης τουλάχιστον της περιοχής του Πειραιά, όπως ακούσαμε και κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων, ήταν σπάνιο το φαινόμενο να γευματίζουν αμιγώς γυναικείες παρέες, μπορεί εν δυνάμει να έχει αφομοιωθεί και παγιωθεί μέσα από τη συλλογική μνήμη και να επιβιώνει μέσα στις επιλογές του γυναικείου πληθυσμού για τροφική κατανάλωση εκτός οικίας. Ανάλογα δηλαδή με αυτά τα οποία ανέδειξε και η έρευνα της Lupton (1994), πιστεύουμε πως είναι δυνατόν η συγκεκριμένη ‘απαγόρευση’ που υπήρχε τα προηγούμενα χρόνια για τις γυναίκες, να έχει ενσωματωθεί μέσω της κοινωνικοποίησης και της μνήμης στο συλλογικό ασυνείδητο των γυναικών αυτών, δημιουργώντας αποστροφή στα εν λόγω υποκείμενα, προς τις επιχειρήσεις που προσεταιρίζονται και παρουσιάζουν ανάλογο παραδοσιακό στυλ εσωτερικής διακόσμησης με εκείνες του παρελθόντος. Προφανώς η παραπάνω υπόθεση θα πρέπει να μελετηθεί περαιτέρω και να επιβεβαιωθεί από την εμπειρική έρευνα και από τα ίδια τα υποκείμενα, γεγονός όμως το οποίο δεν αλλοιώνει την επεξηγηματική ικανότητα της παραπάνω ερμηνείας και υπόθεσης, για τις διατροφικές συνήθειες και επιλογές των γυναικών που συναντήσαμε στις επιχειρήσεις εστίασης του Πειραιά.

Αφήνοντας κατά μέρος την ηλικιακή και έμφυλη διαφοροποίηση των πελατών των επιχειρήσεων εστίασης, οφείλουμε να επιστρέψουμε σε έναν από τους βασικούς άξονες αυτής της μελέτης, ο οποίος είναι η διαφοροποίηση με βάση το οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο όπως τα συναντήσαμε στη θεώρηση του Bourdieu (1979/1999) αλλά και μέσα από τις σύγχρονες προεκτάσεις της θεωρίας της *διάκρισης* που διαβάσαμε στο άρθρο των Johnston και Baumann (2007). Το ιδιαίτερο γεγονός που παρατηρήθηκε κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας, το οποίο στρέφει την προσοχή μας πάλι στο δεύτερο κεφάλαιο αυτής της μελέτης, είναι το ότι συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες εξακολουθούν να περιορίζουν τις επιλογές τους στη διατροφή τους

εκτός της οικίας σε συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες είτε εξαιτίας των καθορισμένων τιμών τους για ένα γεύμα είτε εξαιτίας του συνολικού τους περιβάλλοντος, παρουσιάζουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Για να γίνουμε πιο κατανοητοί θα πρέπει εδώ να αναφέρουμε, πως το γεγονός που παρατηρήθηκε ήταν το ότι τα άτομα των κατώτερων οικονομικών στρωμάτων φαίνεται να προτιμούν τις επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες είτε έχουν προσβάσιμες για εκείνους τιμές είτε παρουσιάζουν παραδοσιακό χαρακτήρα στην αισθητική του χώρου. Αναλυτικότερα, οι πέντε επιχειρήσεις εστίασης στις οποίες παρατηρήθηκαν κατά κύριο λόγο άτομα του χαμηλότερου οικονομικού φάσματος, όπως αυτό μπορεί να κατανοηθεί από την εμφάνιση και τη συμπεριφορά τους, ήταν οι τρεις επιχειρήσεις οι οποίες κατηγοριοποιούνται στις χαμηλές τιμές και οι δυο επιχειρήσεις των μεσαίων τιμών οι οποίες παρουσίαζαν από κοινού, παραδοσιακό εσωτερικό διάκοσμο. Τα παραπάνω φυσικά και δεν μπορούν να ιδωθούν απόλυτα, καθώς πράγματι παρατηρήθηκαν άτομα που προσιδίαζαν χαρακτηριστικά στην εμφάνιση και τη συμπεριφορά τους ανάλογα με των χαμηλότερων οικονομικών στρωμάτων στις περισσότερες από τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, συγκεκριμένα όμως στις πέντε προαναφερθείσες επιχειρήσεις αποτελούσαν και τη συντριπτική πλειοψηφία.

Αναμφίβολα, η ταξική έξη, όπως ορίστηκε μέσα από τη *διάκριση* του Bourdieu (1979/1999) την οποία παρουσιάσαμε στο δεύτερο κεφάλαιο αυτής της εργασίας, έχει κατά τη γνώμη μας την απαραίτητη επεξηγηματική δυνατότητα για τη δικαιολόγηση του παραπάνω παρατηρηθέντος γεγονότος, διότι μόνο μέσα από τη συγκεκριμένη θεώρηση μπορούμε τουλάχιστον εμείς να κατανοήσουμε, ότι άτομα που πιθανώς να έχουν την οικονομική δυνατότητα για τροφική κατανάλωση στο σύνολο των εξεταζόμενων επιχειρήσεων, συνεχίζουν να επιλέγουν και να περιορίζουν τις διατροφικές τους επιλογές σε επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες πιθανόν είναι και οι ενδεδειγμένες βάσει της κοινωνικής και οικονομικής τους καταγωγής και τάξης. Με άλλα λόγια, το πολιτισμικό κεφάλαιο των ατόμων, σε συνδυασμό πάντα με την επιθυμία να ικανοποιηθούν και οι κοινωνικές τους ανάγκες, όπως αυτές ορίστηκαν στο άρθρο των Andersson και Mossberg (2004) και αναλύθηκαν σε σχέση με τα εμπειρικά δεδομένα στις πρώτες ενότητες αυτού του κεφαλαίου, περιορίζει τις διαθέσιμες επιλογές τους, για τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας, σε επιχειρήσεις εστίασης που παρουσιάζουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, ενώ τα άτομα μπορεί να διαθέτουν το απαραίτητο οικονομικό κεφάλαιο για να καταναλώσουν και σε επιχειρήσεις με υψηλότερες καθορισμένες τιμές ανά γεύμα.

Η παραπάνω θεώρηση όμως δεν είναι σε θέση από μόνη της να μας εξηγήσει το γεγονός, πως άτομα τα οποία παρατηρήθηκαν και εκτιμήθηκαν να κατέχουν μεγαλύτερη ποσότητα οικονομικού και πολιτισμικού κεφαλαίου, εντοπίστηκαν στο σύνολο των εξεταζόμενων επιχειρήσεων, εάν δε συμπεριλάβουμε και όσα διαβάσαμε στο άρθρο των Johnston και Baumann (2007). Όντως, μέσα από την παρατήρηση εντοπίστηκαν άτομα που παρουσίαζαν χαρακτηριστικά των ανώτερων οικονομικών στρωμάτων σε μη ευκαταφρόνητους αριθμούς σχεδόν σε όλες τις επιχειρήσεις εστίασης, γεγονός το οποίο επιβεβαιώνει την θεωρία της πολιτισμικής παμφαγίας στις ανώτερες κοινωνικές τάξεις, οι οποίες έχουν τη δυνατότητα να προβούν σε ανάλογη διατροφική συμπεριφορά, ενώ οι συγκεκριμένες διατροφικές επιλογές είναι παράλληλα και επιβεβλημένες ως αρμόζουσες από την κοινωνική τους ομάδα. Με άλλα λόγια, η πολιτισμική παμφαγία που προκρίνεται εν είδει δημοκρατισμού στις σύγχρονες δυτικές κοινωνίες, επιβεβαιώνεται και μέσα από την δική μας εμπειρική έρευνα για τα άτομα με ανώτερο οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο, καθώς μέλη των συγκεκριμένων κοινωνικών ομάδων παρατηρήθηκαν σε όλες τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα, ενώ αντίθετα δε διαπιστώθηκε ότι συμβαίνει κάτι τέτοιο με τα άτομα των κατώτερων οικονομικών στρωμάτων, υποδεικνύοντας και επισφραγίζοντας με αυτόν τον τρόπο όσα αναγνώσαμε στο θεωρητικό μέρος της εργασίας και αναφέρθηκαν και στις πρώτες ενότητες του παρόντος κεφαλαίου.

Σχετικά με το πολιτισμικό κεφάλαιο, σε αυτό το σημείο πρέπει να αναφέρουμε πως οι τρεις επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες όπως είδαμε και παραπάνω έχουν τη δυνατότητα να καλύψουν και τις διανοητικές ανάγκες του ατόμου, θέτουν ταυτόχρονα ως προαπαιτούμενο την περίσσεια, όχι μόνο του οικονομικού κεφαλαίου, καθώς οι συγκεκριμένες επιχειρήσεις χαρακτηρίζονται παράλληλα και από υψηλές τιμές για ένα γεύμα, αλλά και του πολιτισμικού κεφαλαίου, ώστε το άτομο να είναι σε θέση να κατανοήσει, να εκτιμήσει και να απολαύσει τους ρηξικέλευθους συνδυασμούς των γεύσεων και την καλλιτεχνική απόδοση της μαγειρικής τέχνης, που ενυπάρχουν στα πιάτα των συγκεκριμένων επιχειρήσεων. Με άλλα λόγια, οι επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες έχουν τη δυνατότητα ικανοποίησης των διανοητικών αναγκών εκ παραλλήλου με τις φυσιολογικές και κοινωνικές ανάγκες, προϋποθέτουν ταυτόχρονα την ύπαρξη ανάλογου πολιτισμικού κεφαλαίου, ώστε ο καταναλωτής να είναι σε θέση να ικανοποιήσει αυτές τις διανοητικές ανάγκες, να διαθέτει δηλαδή την απαραίτητη γνώση και εμπειρία για να απολαύσει καθ' ολοκληρία τα γεύματα τα οποία παραθέτουν οι συγκεκριμένες επιχειρήσεις. Η παραπάνω υπόθεση, μολονότι εκπηγάει καθαρά από

το θεωρητικό υπόβαθρο της συγκεκριμένης μελέτης και ως εκ τούτου χρήζει αναμφίβολα ελέγχου εγκυρότητας στον εμπειρικό κόσμο μέσα από μελλοντικές έρευνες καθώς τα συγκεκριμένα ερευνητικά εργαλεία δεν ήταν σε θέση να την επιβεβαιώσουν ή να την απορρίψουν εμπειρικά, παρουσιάζει παρά ταύτα κατά τη γνώμη μας ισχυρή επεξηγηματική ικανότητα, γεγονός που μας οδήγησε στο να προβούμε στη συγκεκριμένη αναφορά. Κατά τη γνώμη μας, το σύνολο της διαφοροποίησης και κατηγοριοποίησης των πελατών των επιχειρήσεων εστίασης, όπως αυτό αναδείχθηκε εμπειρικά με βάση το οικονομικό και πολιτισμικό κεφάλαιο, υπερθεματίζει ισχυρά, έτι μια φορά ακόμη, προς την θεωρητική επικαιρότητα και την επεξηγηματική ικανότητα της θεωρίας της *διάκρισης* και των σύγχρονων προεκτάσεών της.

Στο συγκεκριμένο σημείο, αφού επιχειρήσαμε την κατηγοριοποίηση των παρατηρηθέντων ατόμων στις επιχειρήσεις εστίασης βάσει των κοινωνικών τους χαρακτηριστικών, όπως αυτά εκφράζονται από την ηλικία, το φύλο και το ύψος του οικονομικού και πολιτισμικού τους κεφαλαίου, κρίνουμε πως θα πρέπει να συνεχίσουμε με την κατηγοριοποίηση των πελατών με βάση το πότε εκείνοι επέλεξαν να προβούν σε τροφική κατανάλωση και να μελετήσουμε επίσης τι μπορεί να παρατηρηθεί σε αυτήν την επιλογή τους. Όπως ήδη έχει αναφερθεί, η πλειοψηφία των πελατών που γευματίζει κατά τη διάρκεια των μεσημεριανών ωρών της ημέρας, έχουν καταγραφεί να περνούν αισθητά λιγότερο χρόνο στην επιχείρηση για το γεύμα τους σε σχέση με τους πελάτες των βραδινών ωρών, καθώς επίσης ότι διαφοροποιούνται και προς την ενδυμασία τους. Πράγματι, κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων, οι οποίες επί το πλείστον έγιναν μεσημεριανές ώρες ώστε να είναι δυνατό στους εργαζόμενους να μας παραχωρήσουν λίγο από το χρόνο τους όπως προείπαμε, παρατηρήθηκε πως η πλειονότητα των πελατών που επισκεπτόταν εκείνες τις ώρες τις επιχειρήσεις εστίασης, βρισκόταν εκεί είτε για επαγγελματικό γεύμα είτε για ένα σύντομο γεύμα μετά την εργασία, γεγονός το οποίο αποσαφήνισε την παρατηρηθείσα αυστηρότερη και πιο επαγγελματική ενδυμασία.

Αντίθετα, κατά τη διάρκεια της παρατήρησης των επιχειρήσεων η οποία έγινε κυρίως βραδινές ώρες, παρατηρήθηκε ότι οι πελάτες πέρναγαν, όπως μας είχαν αναφέρει και οι συνεντευξιαζόμενοι, περισσότερο χρόνο στην επιχείρηση, ήταν ενδεδυμένοι λιγότερο αυστηρά και κατά βάση βρίσκονταν στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις για να γευματίσουν με φίλους και να διασκεδάσουν. Τα παραπάνω δεδομένα, όπως αυτά εντοπίστηκαν στο σύνολο των συνεντεύξεων και της

παρατήρησης, μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι οι καταναλωτές που επισκέπτονται τις επιχειρήσεις εστίασης για μεσημεριανό γεύμα αποσκοπούν κυρίως στην κάλυψη, είτε των επαγγελματικών τους αναγκών είτε στη σύντομη ικανοποίηση των φυσιολογικών τους αναγκών, με προφανής εξαίρεση τους ελάχιστους ξένους τουρίστες που παρατηρήθηκαν εκείνες τις ώρες στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης. Ενώ αντίθετα, το σύνολο των ατόμων που επιλέγουν να γευματίσουν βραδινές ώρες εκτός της οικίας, το οποίο παρατηρήθηκε και με πιο χαλαρή αμφίεση αλλά και με άνεση χρόνου υποδηλώνοντας πως το συγκεκριμένο γεύμα ήταν καθαρά για ευχαρίστηση και διασκέδαση μέσω της διατροφής και της παρέας των συνδαιτυμόνων, φαίνεται να καλύπτει κυρίως τις κοινωνικές του ανάγκες, υποδεικνύοντας ακόμα μια φορά πως η διατροφή εκτός της οικίας διακρίνεται, και εκ παραλλήλου διακρίνονται και τα άτομα τα οποία μετέχουν σε αυτήν, όχι μόνο με βάση το 'πού' επιλέγουν να καταναλώσουν, αλλά και με βάση το 'πότε'.

Καθώς αναλύσαμε και κατηγοριοποιήσαμε το σύνολο των εμπειρικών δεδομένων τα οποία παρατηρήθηκαν στους πελάτες των επιχειρήσεων με βάση τα ερωτήματα 'ποιος' και 'πότε', εξηγώντας παράλληλα και το 'πού' 'τι' και 'γιατί', μένει πλέον κατά τη γνώμη μας να προβούμε στην κατηγοριοποίηση με βάση το ερώτημα 'με ποιον'. Όπως είδαμε παραπάνω, το σύνολο των συνεντεύξεων ανέδειξαν πως τις μεσημεριανές ώρες των εργάσιμων ημερών της εβδομάδος, οι επιχειρήσεις επιλέγονται συνηθέστερα από επαγγελματίες ή από μικρές φιλικές παρέες, των δύο έως τεσσάρων ατόμων, για ένα γρήγορο γεύμα μετά την εργασία τους. Τις ίδιες όμως ημέρες της εβδομάδος, κατά τη διάρκεια των βραδινών ωρών αυτήν την φορά, αναφέρθηκε από τους συνεντευξιζόμενους και ταυτόχρονα παρατηρήθηκε, ότι η πλειονότητα των πελατών γευματίζε κατά κύριο λόγο σε μεγαλύτερες παρέες, κατά κανόνα φιλικές, με την παρουσία ανηλίκων στο χώρο να είναι σπάνια. Κατά τη διάρκεια δε των μη εργάσιμων ημερών του Σαββατοκύριακου, διαπιστώθηκε μέσω της παρατήρησης, επιβεβαιώνοντας τα λεγόμενα των εργαζομένων, ότι συνήθως οι συνδαιτυμόνες ανά τραπέζι ήταν ακόμη περισσότεροι, ανεβάζοντας τον παρατηρούμενο μέσο όρο στους τέσσερις με έξι συνδαιτυμόνες ανά τραπέζι, καθώς και πως η παρουσία ανηλίκων παιδιών ήταν ιδιαίτερα συχνή αποκαλύπτοντας τον οικογενειακό χαρακτήρα των συγκεκριμένων γευμάτων. Από τα προλεχθέντα, οδηγούμαστε στο να υποθέσουμε ότι οι μεσημεριανές ώρες των εργάσιμων ημερών επιλέγονται κατά βάση για επαγγελματικά γεύματα ή για σύντομα φιλικά γεύματα, οι βραδινές ώρες επιλέγονται περισσότερο για τη διασκέδαση φιλικών ομάδων και συντρόφων, ενώ τέλος οι μη

εργάσιμες ημέρες διατηρούν τον οικογενειακό τους χαρακτήρα τον οποίο ανέδειξε και η Douglas στο 'Deciphering a Meal' (1975/1997), αποτελώντας την ενδεδειγμένη επιλογή για διασκέδαση, με βάση ένα γεύμα, οικογενειών και μεγάλων φιλικών ομάδων.

Η αναφορά στα εμπειρικά δεδομένα, όπως αυτά παρατηρήθηκαν στο σύνολο των πελατών που εντοπίστηκε στις υπό εξέταση επιχειρήσεις εστίασης στον Πειραιά και ομαδοποιήθηκαν με άξονα τις αναδευθείσες από την έρευνα κατηγορίες και τη σύγχρονη επιστημονική θεωρία του πεδίου της διατροφής εκτός της οικίας, η οποία επιχειρήθηκε σε αυτή την ενότητα, έγινε με βάση τα ερωτήματα του 'ποιος', 'πού', 'πότε', 'τι' και 'με ποιον' ώστε να μας οδηγήσει στην κατανόηση του πρωταρχικού επιστημονικού ερωτήματος 'γιατί'. Για ποιο λόγο δηλαδή υπάρχει αυτή η διαφοροποίηση των ατόμων στην τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας καθώς και τι μπορεί η κοινωνιολογική μελέτη να εξάγει συμπερασματικά από αυτήν. Έχουμε την πίστη, πως μέσα από την ομαδοποίηση την οποία επιδιώξαμε, παρουσιάσαμε όσο το δυνατόν πιο σύντομα και αναλυτικά το σύνολο των ποιοτικών δεδομένων από κοινού με τις αναδευθείσες κατηγορίες και τα κοινωνικά χαρακτηριστικά των ανθρώπων που εντοπίστηκαν και παρατηρήθηκαν, κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης στον Πειραιά.

Σε αυτό όμως το σημείο, κρίνουμε απαραίτητο ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε παρανόηση να αναφέρουμε ότι η έρευνά μας, η οποία διεξήχθη στις επιχειρήσεις εστίασης του Πειραιά, προφανώς και δεν περιορίζεται στην αποκλειστική παρατήρηση και μελέτη των κατοίκων της περιοχής, καθώς κάτι τέτοιο θα ήταν πολύ μακριά από την πραγματικότητα. Αντίθετα, πιστεύουμε πως μέχρι τώρα έχει γίνει σαφές ότι ο γεωγραφικός περιορισμός της έρευνάς μας, αναμφίβολα επιβεβλημένος βάση των πλαισίων μέσα στα οποία διεξήχθη, ήταν και παράλληλα αναγκαίος ώστε να παρατηρηθούν οι διατροφικές συνήθειες οι οποίες υπάρχουν στην συγκεκριμένη περιοχή, και που για την ικανοποίησή τους δημιουργήθηκαν και οι ανάλογες επιχειρήσεις εστίασης. Το αναντίρρητο γεγονός πως άτομα και από άλλες περιοχές της Αττικής καταναλώνουν εξίσου στις επιχειρήσεις εστίασης οι οποίες εδρεύουν και λειτουργούν στον Πειραιά, δεν σημαίνει αυτόματα και ότι οι συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης, δεν δημιουργήθηκαν με γνώμονα το να ικανοποιήσουν τις ανάγκες πρώτα και κύρια των κατοίκων της περιοχής. Γεγονός το οποίο παρατηρήθηκε και συνάμα επιβεβαιώθηκε και μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους στις επιχειρήσεις αυτές, όταν και αναφέρονταν στο πελατολόγιό τους.

Τέλος, όπως αναφέρθηκε και στις αρχικές ενότητες του τρίτου κεφαλαίου, ο Πειραιάς κατά τη γνώμη μας, είναι ένα ιδανικό πεδίο μελέτης της διατροφής και δη της διατροφής εκτός της οικίας. Ο κοινωνικός πλουραλισμός του, η μακριά και ξεχωριστή κοινωνική του ιστορία, ο ισχυρός διακριτός κοινωνικός του χαρακτήρας καθώς και η κοινωνική ταυτότητα της περιοχής όπως αυτή κατασκευάζεται, χαλυβδώνεται και τέλος κρυσταλλώνεται από τους κατοίκους της, δημιουργούν κατά τη γνώμη μας ένα ιδανικό πρώτο πεδίο μελέτης της σύγχρονης διατροφής εκτός της οικίας στη χώρα μας. Πεδίο μελέτης, από το οποίο επιχειρήσαμε και εμείς με τη σειρά μας να εξάγουμε και να δομήσουμε, μία αρχική και πρωτόλεια ερευνητική βάση για τις μελλοντικές μελέτες και έρευνες του πεδίου της διατροφής στη χώρα μας.

#### **4.ε. Επισκόπηση**

Το παρόν κεφάλαιο, τέταρτο και τελευταίο της εργασίας μας, είχε σκοπό να παρουσιάσει, να αναλύσει και να ομαδοποιήσει το σύνολο των ποιοτικών δεδομένων όπως αυτά παρουσιάστηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας αυτής της μελέτης. Μέσα από αυτή την παρουσίαση, την ανάλυση και την ομαδοποίηση, επιχειρήσαμε αρχικά να συσχετίσουμε τα εμπειρικά δεδομένα της έρευνας και τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από αυτά, με την ευρύτερη σύγχρονη επιστημονική θεωρία του πεδίου της διατροφής εκτός της οικίας και έπειτα να δημιουργήσουμε μία πρωτόλεια ερευνητική βάση για την εμπειρική μελέτη του πεδίου στη χώρα μας, μέσα από τα εμπειρικά δεδομένα τα οποία ανέκυψαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων με τους εργαζόμενους και της παρατήρησης στις επιλεγμένες επιχειρήσεις εστίασης στον Πειραιά.

Αρχικά, επιχειρήσαμε μέσα από τη σκιαγράφηση των χώρων να κατηγοριοποιήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης που συμμετείχαν στην έρευνα και εκ παραλλήλου τα ποιοτικά δεδομένα τα οποία παρατηρήθηκαν σε αυτές. Χρησιμοποιώντας την αντιθετική αναφορά προσπαθήσαμε να κατηγοριοποιήσουμε και να μελετήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης με βάση την τοποθεσία τους, το κόστος των υπηρεσιών τους, τον εσωτερικό τους διάκοσμο και τέλος την ατμόσφαιρα την οποία απέπνεε το σύνολο των συγκεκριμένων επιχειρήσεων εστίασης. Έπειτα, η μελέτη μας και η ανάλυση μας στράφηκε προς το καταναλωτικό προϊόν καθαυτό, δηλαδή το φαγητό που παράγονταν και προσφέρονταν στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης. Σε αυτό το σημείο, οδηγηθήκαμε προς την κατηγοριοποίηση των



επιχειρήσεων και συνάμα των εμπειρικών μας δεδομένων με βάση τον αυτοκαθορισμό των επιχειρήσεων, της κύριας πρώτης ύλης στην οποία βάσιζαν τα πιάτα και τα μενού τους, τις ανάγκες τις οποίες ήταν ικανή η κάθε επιχείρηση να καλύψει, καθώς και το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του οικείου και του διαφορετικού προς τις καθημερινές διατροφικές συνήθειες που εκφράζει κάθε μία από αυτές. Στις τελευταίες ενότητες αυτού του κεφαλαίου στραφήκαμε προς τον ανθρώπινο παράγοντα, όπως αυτός μας γνωρίστηκε μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους και την παρατήρηση των πελατών στις επιλεγμένες επιχειρήσεις. Μέσα από την αναφορά και την παρουσίαση των συμμετεχόντων υποκειμένων στην έρευνα, καθώς και την ομαδοποίηση και ανάλυση των χαρακτηριστικών των πελατών με βάση τους διακριτικούς άξονες της ηλικίας, του φύλου, του κοινωνικού και πολιτισμικού κεφαλαίου, της χρονικής επιλογής για τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας αλλά και της επιλογής της παρέας των συνδαιτυμόνων, επιχειρήσαμε την όσο το δυνατόν πιο σύντομη και συνάμα αναλυτική περιγραφή των ομαδοποιημένων με βάση τις αναδυθείσες κατηγορίες ποιοτικών δεδομένων, καθώς και των συμπερασμάτων και των υποθέσεων τα οποία ήταν δυνατό να εξαχθούν από αυτά.

Πιστεύουμε πως μέσα από το παρόν κεφάλαιο και την παρουσίαση και ανάλυση των εμπειρικών δεδομένων και κατηγοριών, που ανιχνεύθηκαν κατά την ερευνητική διαδικασία αυτής της μελέτης, ότι κατορθώσαμε να αναδείξουμε τον πλούτο των επιστημονικών δεδομένων, συμπερασμάτων και υποθέσεων τα οποία μπορούν να παραχθούν από τη μελέτη του πεδίου της διατροφής εκτός της οικίας και συγχρόνως να δημιουργήσουμε μία πρωταρχική ερευνητική βάση για τη μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου στη χώρα μας. Αναμφίβολα, ο όγκος των δεδομένων που αναδύθηκαν κατά την παρούσα ποιοτική έρευνα από το πεδίο και παρουσιάστηκαν κατά πλειοψηφία και εν συντομία σε αυτό το κεφάλαιο, είναι μόνο μία ψηφίδα στο σύνολο της ευρύτερης εικόνας, ένα απειροελάχιστο κλάσμα των επιστημονικών παρατηρήσεων, συμπερασμάτων και γνώσεων που είναι δυνατόν να παραχθούν από την κοινωνική έρευνα και τη μελέτη του συγκεκριμένου πεδίου. Ελπίζουμε βαθύτατα, ότι η δική μας ενδεχομένως αποσπασματική, ελλειμματική και αναμφίβολα μικρής κλίμακας έρευνα και ανάλυση να δημιουργήσει, έστω και ως αντίδραση, την περαιτέρω επιστημονική διερεύνηση του συγκεκριμένου πεδίου στη χώρα μας.

## Επίλογος – Συμπεράσματα

Βασικός στόχος της παρούσας εργασίας, ήταν να δημιουργήσει μέσα από τη μεθοδολογία της ποιοτικής έρευνας, μία πρωταρχική ερευνητική βάση για τη μελέτη της διατροφής και ιδιαίτερα τη διατροφή εκτός της οικίας, στη χώρα μας. Παράλληλα, στόχος μας ήταν να υποδείξει τον πλούτο των επιστημονικών δεδομένων τα οποία μπορούν να εξαχθούν από τη μελέτη της διατροφής, καθώς και να αναδείξει αυτόν τον επιστημονικό κλάδο της Κοινωνιολογίας. Ενός κλάδου που γίνεται να αποτελέσει μία σημαντική εξειδίκευση, η οποία θα παράγει χρήσιμα και ενδιαφέροντα αποτελέσματα και συμπεράσματα, τα οποία θα ανατροφοδοτούν συνεχώς τις κεντρικές για την επιστήμη θεματικές. Για να γίνει κάτι τέτοιο πραγματικότητα ήταν απαραίτητη η ανάλυση των εμπειρικών δεδομένων, όπως αυτά παρουσιάστηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας και των θεωρήσεων της σύγχρονης επιστημονικής βιβλιογραφίας του πεδίου. Για αυτό τον λόγο η παρούσα εργασία χωρίζεται σε δύο διακριτά μέρη, το θεωρητικό και το ερευνητικό.

Έτσι, στο πρώτο κεφάλαιο του θεωρητικού μέρους, αφού επιχειρήσαμε να επισημάνουμε τις δυσκολίες που παρουσιάζει το συγκεκριμένο πεδίο μελέτης, οδηγηθήκαμε σε έναν πρωτόλειο ορισμό της κοινωνιολογίας της διατροφής, ενώ συγχρόνως δείξαμε την αναγκαιότητα της πολυ-επιστημονικής προσέγγισης για τη μελέτη της συγκεκριμένης θεματικής. Ακολούθως, στις επόμενες ενότητες αυτού του πρώτου κεφαλαίου αναφερθήκαμε στις πρώτες επιστημονικές παρατηρήσεις στο πεδίο της διατροφής, μέσα από την παρουσίαση των κλασικών της κοινωνιολογικής και ανθρωπολογικής σκέψης, οι οποίοι είτε ασχολήθηκαν με τη διατροφή είτε υπάρχουν σχετικές αναφορές στο σύνολο του έργου τους. Στη συνέχεια, έγινε ιδιαίτερη αναφορά στις λειτουργιστικές ανθρωπολογικές προσεγγίσεις του Radcliffe-Brown και της Richards, στις στρουκτουραλιστικές ανθρωπολογικές προσεγγίσεις του Levi-Strauss και της Douglas αλλά και στη σημειολογία του Barthes. Έπειτα, συνεχίσαμε τη δόμηση αυτού του θεωρητικού υπόβαθρου με τις θεωρήσεις που εντάσσονται κάτω από τον τίτλο του πολιτισμικού υλισμού. Η εναλλακτική αυτή θεωρητική πρόταση του πολιτισμικού υλισμού, η οποία δημιουργήθηκε αντιτιθέμενη στον ιδεαλισμό των στρουκτουραλιστών, αναγνώστηκε μέσα από το ανθρωπολογικό έργο του Harris, του Goody και την κοινωνιολογική θεώρηση του Mennell. Στόχος αυτής της αναφοράς ήταν να δημιουργήσουμε μία θεωρητική βάση ευρετηριακού χαρακτήρα, χρήσιμη στο

να εισάγουμε τον αναγνώστη στη θεματική της διπλωματικής, αλλά και γενικότερα στη μελέτη και ανάλυση της διατροφής από τις κοινωνικές επιστήμες.

Στο δεύτερο θεωρητικό κεφάλαιο της παρούσας εργασίας, επιχειρήσαμε την επανεστίαση και την εμβάθυνση σε θεωρητικές προσεγγίσεις, οι οποίες συσχετίζουν τις διατροφικές συνήθειες του ατόμου με την ευρύτερη κοινωνική και ατομική του ταυτότητα. Η παραπάνω θεματική, κεντρική της μελέτης μας, εισήχθη μέσα από τις θεωρίες τριών σημαντικών συγγραφέων της σύγχρονης κοινωνικής θεωρίας, των Beck, Giddens και Bauman, όπως αυτές είχαν ομαδοποιηθεί από τον Warde, με άξονα το να αναδείξουν πόσο σημαντική είναι η κατανάλωση για τη δημιουργία και διατήρηση της κοινωνικής ταυτότητας. Έπειτα, με την βοήθεια του Fischler, προχωρήσαμε στην ανάδειξη του βασικού ρόλου που διαδραματίζουν ειδικότερα οι διατροφικές συνήθειες στην κατασκευή της κοινωνικής και ατομικής ταυτότητας, οι οποίες δομούν βιολογικά και κοινωνικά το άτομο. Κατόπιν, διαμέσου της πολυεπίπεδης ανάλυσης του γεύματος του Wood, αναδείξαμε το πλήθος των κοινωνικών χαρακτηριστικών που αναπαρίστανται και συμβολίζονται σε αυτές, τις φαινομενικά ασήμαντες καθημερινές συνήθειες του ατόμου. Στις επόμενες ενότητες, στραφήκαμε στην ανάλυση της κοινωνικής διάκρισης που παρουσιάζει στη *διάκριση* ο Bourdieu, όπως αυτή εκδηλώνεται μέσω της αντιθετικής πολιτισμικής κατανάλωσης και στις διατροφικές επιλογές και συνήθειες του ατόμου, η οποία διακρίνει τα άτομα σε αντιτιθέμενες και αποκλειόμενες κοινωνικές κατηγορίες και ομάδες. Μέσα από τη συγκεκριμένη θεώρηση, αναγνωρίσαμε παράλληλα τη σημασία του πολιτισμικού και του κοινωνικού κεφαλαίου αλλά και της ταξικής εξής, στη δημιουργία και διατήρηση των καταναλωτικών συνηθειών του ατόμου και κατ' επέκταση της ατομικής και κοινωνικής του ταυτότητας. Στις τελευταίες ενότητες αυτού του κεφαλαίου επιχειρήσαμε να ολοκληρώσουμε τη θεωρητική μας βάση αναφορικά με τη σχέση των διατροφικών συνηθειών με την κοινωνική ταυτότητα. Εκεί, αναδείξαμε την κεκαλυμμένη επιβίωση και εκφορά της κοινωνικής διάκρισης, στο σύγχρονο δημοκρατικό πλαίσιο, στις καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες και επιλογές του ατόμου, μέσα από τις σύγχρονες προεκτάσεις τις οποίες έχει λάβει η θεωρία της *διάκρισης* και τις αναλύσεις του διατροφικού συστήματος ως πεδίο λόγου, στο οποίο επενεργούν διαλεκτικά οι ιδεολογίες της δημοκρατίας και της κοινωνικής διάκρισης, σε συνδυασμό με τα πλαίσια της αυθεντικότητας και του εξωτισμού.

Το τρίτο κατά σειρά κεφάλαιο και πρώτο του ερευνητικού μέρους αυτής της εργασίας, είχε ως σκοπό να παρουσιάσει την ταυτότητα της ποιοτικής έρευνας, η οποία

διεξήχθη στα πλαίσια της παρούσας διπλωματικής, και συνάμα να φωτίσει τους λόγους για τους οποίους μας απασχόλησε η θεματική της διατροφής εκτός της οικίας, καθώς και να ορίσει τους γεωγραφικούς περιορισμούς, τα πλαίσια και τις έννοιες, τα οποία θα συναντούσαμε στο επόμενο και τελευταίο κεφάλαιο. Στις πρώτες του ενότητες, παρουσιάσαμε την ταυτότητα της ερευνητικής διαδικασίας και επιδιώξαμε να παρουσιάσουμε τα προσωπικά και βιωματικά μας κίνητρα, τα οποία δημιούργησαν και καθόρισαν τα πρωταρχικά ερευνητικά μας ερωτήματα. Έπειτα, στο πλαίσιο της οριοθέτησης του αντικειμένου της έρευνάς μας, έγινε η προσπάθεια να αναδειχθεί η σημαντικότητα του συγκεκριμένου πεδίου, της διατροφής εκτός της οικίας δηλαδή, διαμέσου της πληθώρας των εμπειρικών δεδομένων που ήταν δυνατόν να εξαχθούν από αυτό, σύμφωνα με τη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία της θεματικής και κυρίως το έργο του Warde. Σε αυτό το σημείο, παρατηρήσαμε το γεγονός ότι η διατροφή εκτός της οικίας, μπορεί δυνητικά να εκφράσει κοινά κοινωνικά χαρακτηριστικά, το αίσθημα του ανήκειν, τη διάκριση αλλά και το κοινωνικό στάτους, καθώς και τα διαφορετικά είδη των αναγκών που είναι σε θέση να ικανοποιήσει. Μέσα από την ιστορική διαδρομή της διατροφής εκτός της οικίας, αναδείχθηκε το γεγονός ότι η τελευταία επηρέασε βαθύτατα τη σύγχρονη διατροφική κουλτούρα και τις διατροφικές συνήθειες των ατόμων. Μετά την ανάδειξη της σημαντικότητας, αυτό του κατά τη γνώμη μας παραμελημένου πεδίου του κοινωνικού, επιχειρήσαμε να καταδείξουμε με ποιον τρόπο προτείνει η σύγχρονη επιστημονική εργογραφία πώς θα πρέπει να μελετάται η διατροφή εκτός της οικίας, ώστε να συμπεριλαμβάνεται και να αναλύεται το σύνολο των παραγόντων που μπορούν να εντοπιστούν σε αυτήν. Ακολούθως, προχωρήσαμε στη γεωγραφική οριοθέτηση της ερευνητικής διαδικασίας στην περιοχή του Πειραιά, καταγράφοντας παράλληλα τα ευρύτερα ακαδημαϊκά και ερευνητικά μας κίνητρα τα οποία μας οδήγησαν σε αυτή. Η αναδρομή στην κοινωνική ιστορία του Πειραιά μάς κατέδειξε πως μολονότι φαινομενικά ο Πειραιάς, δεν αποτελεί μία καθόλα ομοιογενή κοινότητα, μπορεί να μελετηθεί ως τέτοια, διότι οι κάτοικοι του μοιράζονται κοινά πολιτισμικά χαρακτηριστικά και μία διακριτή κοινωνική ταυτότητα, η οποία τους ενοποιεί και έχει επηρεάσει βαθύτατα την κουλτούρα της περιοχής αλλά και τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων της. Σε εκείνο το σημείο στραφήκαμε προς τη σύγχρονη επιστημονική βιβλιογραφία, η οποία μας οδήγησε στο να κατανοήσουμε πως μολονότι οι τοπικές κουζίνες, δεν είναι τίποτα άλλο παρά φαντασιακές κατασκευές, μέσα από τη συνεχή επένδυση τους με νόημα, καθίστανται πραγματικότητα η οποία μεταφέρεται και επιβιώνει μέσα στο χρόνο, και πως

παράλληλα αυτές οι φαντασιακές κατασκευές μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο επιστημονικής μελέτης και έρευνας από την Κοινωνιολογία.

Στο τέταρτο και τελευταίο κεφάλαιο, επιχειρήσαμε να παρουσιάσουμε τα ποιοτικά δεδομένα τα οποία εμφανίστηκαν κατά τη διάρκεια της ερευνητικής διαδικασίας, μέσα από την παρατήρηση και τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους των επιχειρήσεων εστίασης, και να παραθέσουμε τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από την ανάλυσή τους και ομαδοποίησαν παράλληλα τα δεδομένα αυτά. Με αυτήν την παρουσίαση, ανάλυση και ομαδοποίηση των εμπειρικών δεδομένων της έρευνας, επιδιώξαμε παράλληλα να τα συσχετίσουμε με την ευρύτερη επιστημονική θεωρία του πεδίου της διατροφής, ώστε να εξάγουμε τα απαραίτητα συμπεράσματα. Σε πρώτη φάση, επιχειρήσαμε μέσα από τη σκιαγράφηση των χώρων, να κατηγοριοποιήσουμε τις επιχειρήσεις εστίασης και τα ποιοτικά δεδομένα που παρατηρήθηκαν βάση του συνόλου των κατηγοριών που αναδύθηκαν από αυτούς, βάση δηλαδή της τοποθεσίας τους, του κόστους των υπηρεσιών τους, του εσωτερικού τους διακόσμου αλλά και της συνολικής ατμόσφαιρας την οποίαν απέπνεαν. Αμέσως μετά, στραφήκαμε προς το καταναλωτικό προϊόν καθαυτό, το φαγητό δηλαδή που παραγόταν και προσφερόταν στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις εστίασης. Εκεί, οδηγηθήκαμε στην παρουσίαση και την ομαδοποίηση των δεδομένων με άξονες αυτήν την φορά, τον αυτοκαθορισμό των επιχειρήσεων, της κύριας πρώτης ύλης που χρησιμοποιούσαν, τις ανάγκες τις οποίες κάθε μία ήταν σε θέση να καλύψει καθώς και του πώς τοποθετούνταν σχετικά με τις αναδυθείσες κατηγορίες του οικείου και του διαφορετικού. Στις τελευταίες ενότητες του κεφαλαίου, στρέψαμε την προσοχή μας προς τον ανθρώπινο παράγοντα, όπως αυτός μας γνωρίστηκε μέσα από τις συνεντεύξεις με τους εργαζόμενους και την παρατήρηση των πελατών στις επιλεγμένες από την έρευνα επιχειρήσεις εστίασης. Μέσα από μία σύντομη και περιεκτική αναφορά των συμμετεχόντων υποκειμένων και της ομαδοποίησης των κοινωνικών χαρακτηριστικών που εμφανίστηκαν κατά την παρατήρηση και ανάλυση του συνόλου των πελατών, με βάση την ηλικία, το φύλο, το ύψος του οικονομικού, κοινωνικού και πολιτισμικού κεφαλαίου αλλά και με το πότε και με ποιον επέλεξαν εκείνοι να προβούν σε τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας, επιχειρήσαμε να παρουσιάσουμε το σύνολο των ποιοτικών δεδομένων, τις κατηγορίες που αναδύθηκαν από αυτά καθώς και τις υποθέσεις και τα συμπεράσματα τα οποία ανέκυψαν κατά την ανάλυσή τους.

Αναφορικά με τα συμπεράσματα που οδηγηθήκαμε, θεωρούμε πως κατά ένα μεγάλο μέρος επιτύχαμε να επιβεβαιώσουμε το πρωταρχικό επιστημονικό και

ερευνητικό μας ερώτημα, δηλαδή το εάν η κοινωνική και ατομική ταυτότητα παρουσιάζεται και μπορεί να εξαχθεί μέσα από την ανάλυση των καθημερινών διατροφικών συνηθειών του ατόμου. Στα προηγούμενα κεφάλαια πιστεύουμε πως αναδείχθηκε το πλήθος των κοινωνικών χαρακτηριστικών, τα οποία εκφέρονται και παρουσιάζονται στις διατροφικές συνήθειες ατόμου, το γεγονός ότι οι συγκεκριμένες διατροφικές επιλογές είναι πράγματι κοινωνικά κατασκευασμένες και επηρεάζονται άμεσα από το οικονομικό, κοινωνικό και πολιτισμικό κεφάλαιο που κατέχει το άτομο αλλά και από την ταξική έξη, καθώς και ότι οι άνθρωποι πράγματι διακρίνονται, διαφοροποιούνται και στιγματίζονται μέσα από αυτές τις καθημερινές τους διατροφικές συνήθειες. Επιπλέον, θεωρούμε πως καταστήσαμε σαφές, ότι ακόμα και στο σύγχρονο κοινωνικό πλαίσιο, το οποίο φαινομενικά διακατέχεται από δημοκρατικότητα, ανεκτικότητα και ανοικτότητα προς όλους, η διάκριση διαμέσου των διατροφικών συνηθειών και επιλογών, συνεχίζει να υπάρχει και να εκφέρεται έστω και κεκαλυμμένα. Επιπροσθέτως, ότι η πολυπαραγοντική ανάλυση των γευμάτων εκτός της οικίας μπορεί δυνητικά να εξάγει αναρίθμητα ποιοτικά δεδομένα για το άτομο και την κοινωνική του ταυτότητα, αλλά και ότι οι διατροφικές συνήθειες και επιλογές μπορούν να μελετηθούν κοινωνικά κατά περιοχή, ακόμη και εκεί που εκ πρώτης όψεως μοιάζει να είναι αδύνατο.

Σχετικά με τις υποθέσεις που επιχειρήσαμε, οι οποίες χρήζουν περαιτέρω επιστημονικής και εμπειρικής επιβεβαίωσης, καθώς και τα ερωτήματα τα οποία δεν ήταν σε θέση να απαντήσει η παρούσα εργασία και παραμένουν ανοικτά, θα πρέπει αρχικά να αναφέρουμε πως κρίνεται ως απαραίτητη, η περαιτέρω εμπειρική επιβεβαίωση στον ελλαδικό χώρο όλων των κύριων υποθέσεων και συμπερασμάτων της δικής μας μελέτης, καθώς στόχος μας δεν ήταν μία εκ βαθέων ανάλυση, αλλά η δημιουργία μιας πρωταρχικής ερευνητικής βάσης για τη διατροφή εκτός της οικίας στη χώρα μας. Για παράδειγμα, το αν πράγματι ισχύει ότι οι ανώτερες κοινωνικές τάξεις στις ημέρες μας, διακρίνονται από τις έτερες, μέσω της ανοικτότητας και της ανεκτικότητας στις τροφικές τους επιλογές, καθώς και ότι τα μέλη των κατωτέρων κοινωνικών στρωμάτων φαίνονται να περιορίζονται στη διατροφή τους εκτός της οικίας από το οικονομικό, κοινωνικό και πολιτισμικό τους κεφάλαιο αλλά και από τις κοινωνικές ανάγκες που επιθυμούν να καλύψουν με ένα γεύμα. Επίσης, εάν πράγματι όπως κατέδειξε η δική μας έρευνα, υπάρχει σχέση ανάμεσα στις ηλικιακές και έμφυλες κατηγορίες των πελατών με τον επιλεγμένο από τις επιχειρήσεις εσωτερικό διάκοσμο καθώς και που βασίζεται αυτή η συσχέτιση. Τα ερωτήματα τέλος, που παραμένουν

μέχρι και τώρα ανοιχτά, είναι το εάν πράγματι οι τοπικές κουζίνες λειτουργούν ως κυματοθραύστες των παγκόσμιων εξελίξεων στη διατροφή, το κατά πόσο ένα τέτοιο γεγονός μπορεί να παρατηρηθεί στη χώρα μας καθώς και το που εν τέλει επιλέγουν οι νεαρές ηλικιακές ομάδες να προβούν σε τροφική κατανάλωση εκτός της οικίας, εάν και όταν το κάνουν.

Συνοψίζοντας το σύνολο της παρούσας μελέτης, επιθυμούμε να αναφέρουμε ακόμα μια φορά, πως ελπίζουμε μέσα από τις παραπάνω σελίδες να αναδείξαμε τη σημαντικότητα και τη χρησιμότητα για την κοινωνιολογική σκέψη και έρευνα, του πεδίου της διατροφής σε πρώτο επίπεδο αλλά και της διατροφής εκτός της οικίας σε δεύτερο, την ισχυρή συσχέτιση της κοινωνικής ταυτότητας με τις διατροφικές συνήθειες και επιλογές, όπως και τον πλούτο των εμπειρικών δεδομένων και των κοινωνικών χαρακτηριστικών που μπορούν να εξαχθούν από την παρατήρηση, τη μελέτη και την ανάλυσή τους. Ολοκληρώνοντας, ευελπιστούμε να καταφέραμε πράγματι να δομήσουμε μία πρωτόλεια ερευνητική βάση για τη μελέτη της διατροφής από την Κοινωνιολογία στη χώρα μας, καθώς και να δημιουργήσουμε στους αναγνώστες μας, ανάλογο επιστημονικό ενδιαφέρον και επιστημονικά ερωτήματα προς τα δικά μας, σχετικά με το πεδίο της διατροφής, έστω και ως αντίδραση προς τα συμπεράσματα και τις υποθέσεις μας.

## Παράρτημα

Προσχέδιο κατευθυντήριων αξόνων ερωτήσεων για την εκπόνηση των συνεντεύξεων στα πλαίσια της διπλωματικής «*Διατροφικές Συνήθειες και Κοινωνική Ταυτότητα: Η περίπτωση του Πειραιά*».

- ✓ Εισαγωγική επεξήγηση της έρευνας και σύντομη καταγραφή *κοινωνικών και προσωπικών χαρακτηριστικών του συνομιλητή* (ηλικία, καταγωγή, τόπος διαμονής, επάγγελμα, κλπ.).
- ✓ Για ποιο λόγο διάλεξαν αυτόν τον επαγγελματικό κλάδο, πόσα χρόνια εργάζονται στον κλάδο της εστίασης, σε ποιες επιχειρήσεις έχουν δουλέψει, ποιος είναι ο ρόλος (πόστο) τους στην επιχείρηση;
- ✓ *Κοινωνικά χαρακτηριστικά επιχείρησης*: Τι είδους μαγαζί είναι, πόσα χρόνια είναι ανοικτό, πόσα χρόνια λειτουργεί σε αυτήν την τοποθεσία ή σε άλλη, είχε άλλους ιδιοκτήτες, είχε άλλο χαρακτήρα;
- ✓ *Τι φαγητό* προσφέρει, για τι φημίζεται, για ποιο λόγο έρχεται κανείς εδώ (επαγγελματικά γεύματα – οικογενειακά, κάτι άλλο), πόσο γνωστό είναι, σε ποιους είναι γνωστό, τι επίσημες κριτικές έχει, τι λέει ο κόσμος, η γειτονιά, ποιος εργάζεται εκεί, από που είναι, είναι οικογενειακή επιχείρηση κλπ.;
- ✓ *Κοινωνικά χαρακτηριστικά πελατών*: Τι κόσμος έρχεται στο μαγαζί, ποιες ώρες και ποιες ημέρες της εβδομάδας, με ποιον έρχεται, από ποιον συνοδεύεται συνήθως, πόσο συχνά έρχεται, πόσο κοστίζουν συνήθως τα γεύματα του, από που έρχεται για να φάει εδώ (από τη δουλειά, από μακριά), έρχονται γυναίκες ασυνόδευτες εδώ, η πλειονότητα των πελατών (είναι πιστοί πελάτες, είναι της γειτονιάς, είναι φίλοι, είναι γνωστοί, είναι χρόνια πελάτες, είναι νέοι πελάτες, γιοι/κόρες πελατών, έρχονται από μακριά λόγω της φήμης του μαγαζιού) έρχονται από ανάγκη για φαγητό ή για διασκέδαση;
- ✓ *Τι τρώνε* οι πελάτες, έχουν σταθερές παραγγελίες/γούστα, τα ξέρει ο μαγαζάτορας, το μαγαζί έχει σταθερό κατάλογο, αλλάζει ανάλογα με την εποχή, με την προσφορά των πρώτων υλών, ‘με τα κέφια’ του μαγαζάτορα, έχει κατά κύριο λόγο κρέας ή ψάρι, ποιοι πελάτες τρώνε τι συνήθως, προσφέρει γλυκό/επιδόρπιο/καφέ, γνωρίζει τα θέματα υγείας των θαμώνων της επιχείρησης, πιστεύει ότι τρώνε εκεί πράγματα που τρώνε και στο σπίτι τους, πράγματα που δεν επιτρέπεται ή δεν έχουν σπίτι τους, βγάζουν κάποιου είδους αποθηκευμένα όταν τρώνε έξω, έχει σταθερούς προμηθευτές πρώτων υλών, είναι τοπικοί, φέρνει καινούργιες γεύσεις, του ζητάνε καινούργια πράγματα, έχει κάποια ανέκδοτη ιστορία να μας αφηγηθεί από το συγκεκριμένο μαγαζί, από την εμπειρία του στον κλάδο, από θαμώνες κλπ.;
- ✓ *Παρατήρηση* της επιχείρησης, τι κόσμος βρίσκεται εκεί, πως είναι ντυμένος, πως κάθεται, τι τρώει, πως τρώει, τι παρέα έχει (μεγάλη – μικρή, φίλοι – συνεργάτες – οικογένεια) υπάρχουν μόνες τους γυναίκες, υπάρχει κόσμος από άλλες περιοχές, υπάρχουν ‘ξένοι’, τι αίσθηση δίνει ο διάκοσμος/ατμόσφαιρα της επιχείρησης, (οικείος, παραδοσιακός, φιλόξενος, άνετος, σοβαρός, αυστηρός, μοντέρνος, καθαρός – βρόμικος) είναι ήσυχο μέρος ή έχει φασαρία εκείνη την ώρα, νιώθουμε οικεία ή ξένο σώμα εκεί, μας πρόσεξαν οι πελάτες, μας κοιτάνε ‘καλά καλά’, ενοχλούμε, χάρηκαν για την συνέντευξη, για το ενδιαφέρον κλπ..



## Πηγές – Βιβλιογραφία

### Πηγές

#### Α΄ Συνεντεύξεις

Όνομα	Ηλικία	Τόπος καταγωγής	Τόπος διαμονής	Εμπειρία στην εστίαση (σε έτη)	Θέση στην επιχείρηση	Τοποθεσία επιχείρησης (περιοχή)
Κώστας	37	Πειραιάς	Πειραιάς	20	Ιδιοκτήτης- εργαζόμενος	Καμίνια
Γιάννης	54	Πειραιάς	Πειραιάς	30	Ιδιοκτήτης- εργαζόμενος	Χατζηκυριάκειο
Κατερίνα	47	Πειραιάς	Πειραιάς	29	Ιδιοκτήτης- εργαζόμενος	Πειραιάς-Κέντρο
Άρης	44	Πειραιάς	Πειραιάς	18	Ιδιοκτήτης- εργαζόμενος	Πειραιάς- Δραπετσώνα
Κατερίνα	27	Πειραιάς	Πειραιάς	10	Σερβιτόρος	Λαμαρινάδικα
Πάρης	56	Πειραιάς	Πειραιάς	28	Μάγειρας	Καμίνια
Στάθης	53	Πειραιάς	Άλιμος	21	Διευθυντής	Μικρολίμανο
Νίκος	47	Χολαργός	Πειραιάς	27	Μετρ	Μικρολίμανο
Γιάννης	50	Αγ.Δημήτριος	Πειραιάς	32	Σερβιτόρος	Μικρολίμανο
Κώστας	40	Γλυφάδα	Γλυφάδα	22	Μετρ	Μικρολίμανο

#### Β΄ Λεξικά

Σταυρόπουλος, Δ. (1995). *Oxford English-Greek Learner's Dictionary*. Oxford: Oxford University Press

Μπαμπινιώτης, Γ. (2008). *Λεξικό της νέας ελληνικής γλώσσας : με σχόλια για τη σωστή χρήση των λέξεων: ερμηνευτικό, ετυμολογικό, ορθογραφικό, συνωνύμων, αντιθέτων, κυρίων ονομάτων, επιστημονικών όρων, ακρωνύμιων.*  
Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας

## **Βιβλιογραφία**

### **Ελληνόγλωσση**

Γιαννιτσιώτης, Γ. (2006). *Η κοινωνική ιστορία του Πειραιά. Η συγκρότηση της αστικής τάξης 1860-1910.* Αθήνα: Νεφέλη

Ελληνική Στατιστική Αρχή. (2011). *Απογραφή Πληθυσμού-Κατοικιών 2011.*

Αθήνα: Ελληνική Στατιστική Αρχή. Ανακτήθηκε από:

<http://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SAM03/> .

Τελευταία πρόσβαση: Αύγουστος 2018

Καμινιώτης, Β. Φ. (2012). *Όψεις της γυναικείας εξουσίας στην παραδοσιακή κοινωνία των караγκούνηδων της δυτικής Θεσσαλίας. Διατροφή και μαγεία.* (Διδακτορική διατριβή) Πάντειον Πανεπιστήμιο Κοινωνικών και Πολιτικών Επιστήμων, Αθήνα.

Λυδάκη, Α. (2001). *Ποιοτικές μέθοδοι της κοινωνικής έρευνας.* Αθήνα: Καστανιώτης Α.Ε.

Μακρίδης, Γ. (2008). *Λαϊκές Τάξεις και Πολιτική στη σύγχρονη Ελλάδα. Η περίπτωση του Πειραιά και της ευρύτερης περιφέρειας.* (Διδακτορική διατριβή)

Πάντειον Πανεπιστήμιο Κοινωνικών και Πολιτικών Επιστήμων, Αθήνα

Ματθαίου, Α. (2003). *Ιστορία της διατροφής: η δυναμική των προσεγγίσεων.* Στο Α.

Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* (σ. 7 – 14) Αθήνα: Μνήμων

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

Barthes, R. (1979). *Μυθολογίες.* (μετ. Κ. Χατζηδήμου και Ι. Ράλλη). Αθήνα: Ράππας.

(Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1957 στη γαλλική γλώσσα).

- Barthes, R. (2003). Για μια ψυχο-κοινωνιολογία της σύγχρονης διατροφής. (μτφρ. Ε. Φουρναράκη). Στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* (σ. 141 – 156) Αθήνα: Μνήμων. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1961 στη γαλλική γλώσσα).
- Braudel, F. (1992). *Η δυναμική του καπιταλισμού*. (μτφρ. Ρ. Μπενβενίστε). Αθήνα: Αλεξάνδρεια. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1985 στη γαλλική γλώσσα).
- Bourdieu, P. (1999). *Η διάκριση. Κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης*. (μτφρ. Κ. Καψαμπέλη). Αθήνα: Πατάκης. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1979 στη γαλλική γλώσσα).
- Elias, N. (1997). *Η διαδικασία του πολιτισμού : μία ιστορία της κοινωνικής συμπεριφοράς στη Δύση: κοινωνιογενετικές και ψυχογενετικές έρευνες*. (μτφρ. Κ. Λιβιεράτος). Αθήνα : Αλεξάνδρεια. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1939 στη γερμανική γλώσσα)
- Engels, F. (1985). *Η κατάσταση της εργατικής τάξης στην Αγγλία*. (μτφρ. Λ. Αποστόλου). Αθήνα: Μπάυρον. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1845 στην αγγλική γλώσσα).
- Harris, M. (1989). *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος*. (μτφρ. Π. Βουτσινά). Αθήνα: Τροχαλία. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1987 στην αγγλική γλώσσα).
- Larioux, B. (2003). Τα μενού των συμποσίων στα βιβλία μαγειρικής του μεσαίωνα. (μτφρ. Α. Σφοίνη). Στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* (σ. 43 – 59) Αθήνα: Μνήμων. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1988 στη γαλλική γλώσσα).
- Martin – Fugier, A. (2003). Τα γεύματα στο καθημερινό ωράριο των αστικών νοικοκυριών στο Παρίσι του 19<sup>ο</sup> αιώνα. (μτφρ. Β. Θεοδώρου). Στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* (σ. 103 – 110) Αθήνα: Μνήμων. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1985 στη γαλλική γλώσσα).

- Mauss, M. (1979). *Το δώρο: Μορφές και λειτουργίες της ανταλλαγής στις αρχαϊκές κοινωνίες*. (επιμ. Θ. Παραδέλλης, μτφρ. Α. Σταματοπούλου – Παραδέλλη). Αθήνα: Καστανιώτης (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1923 στη γαλλική γλώσσα).
- Mennell, S. (2003). Αποκλίσεις και συγκλίσεις στην ανάπτυξη της μαγειρικής κουλτούρας. (μτφρ. Ι. Πεντάζου). Στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας* (σ. 111 – 129) Αθήνα: Μνήμων. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1985 στην αγγλική γλώσσα).
- Veblen, T. (1982). *Η θεωρία της αργόσχολης τάξης : η οικονομική μελέτη των θεσμών*. (μτφρ. Γ. Νταλιάνης). Αθήνα : Κάλβος. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1899 στην αγγλική γλώσσα).
- Vitoux, J. (2007). *Η γαστρονομία*. (μτφρ. Μ. Lebrun, Μ. Λουκά, Γ. Σιδέρης). Αθήνα: Το Βήμα-Γνώση. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 2007 στη γαλλική γλώσσα)

### **Ξενόγλωσση**

- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2004). ‘The dining experience: do restaurants satisfy customer needs?’. *Food Service Technology*, 4(4), 171-177.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu*. London: Routledge.
- Bell, D., & Valentine, G. (2013). *Consuming geographies: We are where we eat*. London: Routledge.
- Caplan, P. (1997). Approaches to the study of food, health and identity. Στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and identity*. (σ. 1 – 31). New York: Routledge.
- Cook, I., & Crang, P. (1996). ‘The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledges’. *Journal of material culture*, 1(2), 131-153.
- Douglas, M. (1997). Deciphering a Meal. Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ.), *Food and culture: A reader* (σ. 36 – 54). London: Routledge. Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1975 στην αγγλική γλώσσα)

- Douglas, M. (2013). Food as a system of communication. Στο Douglas, M. (2013). *In the active voice*. (σ. 125 – 134). London: Routledge. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1973 στην αγγλική γλώσσα).
- Fischler, C. (1980). 'Food habits, social change and the nature/culture dilemma'. *Social Science Information* (International Social Science Council), 19(6), 937-953.
- Fischler, C. (1988). 'Food, self and identity'. *Social Science Information* (International Social Science Council), 27(2), 275-292.
- Fitchen, J. M. (1997). Hunger, Malnutrition, and Poverty in the Contemporary United States. Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ), *Food and culture: A reader* (σ. 384 – 401). London: Routledge.
- Gustafsson, I. B. (2004). 'Culinary arts and meal science—a new scientific research discipline'. *Food Service Technology*, 4(1), 9-20.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hansen, K. V., Jensen, Ø., & Gustafsson, I. B. (2005). 'The meal experiences of á la carte restaurant customers'. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 5(2), 135-151.
- Harris, M. (1997). The Abominable Pig. Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ), *Food and culture: A reader* (σ. 67 – 79). London: Routledge.
- Itulua-Abumere, F. (2013). 'Concepts and Practices of Food Consumptions in Modern Society'. *Open Journal of Social Science Research (OJSSR)*, 1(4), 7.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2007). 'Democracy versus distinction: A study of omnivorousness in gourmet food writing'. *American Journal of Sociology*, 113(1), 165-204.
- Levi-Strauss, C. (1997). The culinary triangle. (μτφρ. P. Brooks). Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ), *Food and culture: A reader* (σ. 28 – 35). London: Routledge. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1965 στη γαλλική γλώσσα).

- Lupton, D. (1994). 'Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events'. *The Sociological Review*, 42(4), 664-685.
- Martens, L. & Warde, A. (1997). Urban pleasure? On the meaning of eating out in a modern city. Στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and identity*. (σ. 131 – 150). New York: Routledge.
- Meigs, A. (1997). Food as Cultural Construction. Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ.), *Food and culture: A reader* (σ. 95 – 106). London: Routledge.
- Mennell, S., Murcott, A., & Van Otterloo, A. H. (1992). *The sociology of food: eating, diet, and culture*. London: Sage Pubns.
- Mennell, S. (1997). On the Civilizing of Appetite. Στο C. Counihan & P. Van Esterik (επιμ.), *Food and culture: A reader* (σ. 315 – 337). London: Routledge.
- Murcott, A. (1988). 'Sociological and social anthropological approaches to food and eating'. *Sociological and Medical Aspects of Nutrition* (Vol. 55, pp. 1-40). Karger Publishers.
- Murcott, A. (1997). Family meals – a thing of the past? Στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and identity*. (σ. 32 – 49). New York: Routledge.
- Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). 'Commensal eating patterns: a community study'. *Appetite*, 41(2), 181-190.
- Simmel, G. (1994). The sociology of the meal. (μτφρ. Michael Symons). Στο M. Symons, 'Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay'. *Food and Foodways*, 5(4), 333-351. (Το πρωτότυπο έργο δημοσιεύθηκε το 1910 στη γερμανική γλώσσα).
- Warde, A. (1994). 'Consumption, identity-formation and uncertainty'. *Sociology*, 28(4), 877-898.
- Warde, A., Martens, L., & Olsen, W. (1999). 'Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinction and dining out'. *Sociology*, 33(1), 105-127.

- Warde, A., & Martens, L. (2000). *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Williams, J. (1997). ‘‘We never eat like this at home’: food on holiday’. Στο P. Caplan (επιμ.), *Food, Health and identity*. (σ. 151 – 171). New York: Routledge.
- Wood, R. C. (1992). ‘Dining out in the urban context’. *British Food Journal*, 94(9), 3-5.
- Wood, R. C. (1994). ‘Dining out on sociological neglect’. *British Food Journal*, 96(10), 10-14.
- Wood, R. C. (1995). *The sociology of the meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press Ltd.