ΠΑΝΤΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΘΡΩΠΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΜΣ «ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΑΝΘΡΩΠΟΛΟΓΙΑ»

ΑΚΑΔΗΜΑΙΚΑ ΕΤΗ ΣΠΟΥΔΩΝ 2010-2012

ΟΝΟΜΑ: ΜΠΑΡΤΖΙΩΚΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ

ΑΜ: 5210Μ003

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΤΡΩΓΟΝΤΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΠΟΛΩΝΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ: ΦΑΓΗΤΟ, ΜΝΗΜΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΔΙΔΑΣΚΩΝ: ΓΕΡΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΙΟΥΛΙΟΣ 2012

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Τροφή και Ταυτότητα

«Είμαστε ότι τρώμε»

Διατροφικές πρακτικές και κατασκευή των κοινοτικών ορίων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Μνήμη και Τροφή

Αισθητηριακή μνήμη και υλικός πολιτισμός

Ηλικιακή διαφοροποίηση και ταυτότητα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Όψεις «πολωνικότητας»

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το φαγητό συνδέεται με όλες τις όψεις της κοινωνικής ζωής. Αποτελεί τη βάση κάθε οικονομίας και τον κεντρικό μοχλό στις πολιτικές στρατηγικές των κρατών και των νοικοκυριών. Το φαγητό τονίζει τις κοινωνικές διαφορές, τα όρια, τους δεσμούς και τις αντιφάσεις. Η κατανάλωση φαγητού συνιστά μια αέναη θέσπιση του φύλου, της οικογένειας και των σχέσεων στο εσωτερικό των κοινοτήτων. Το φαγητό είναι ζωή και η ζωή μπορεί να μελετηθεί και να κατανοηθεί μέσω του φαγητού (Counihan 1997: 1).

Οι άνθρωποι καταναλώνουν την τροφή, εκτός από τα σπίτια τους, και στα εστιατόρια. Τα εστιατόρια αποτελούν χώρους συνεστίασης στους οποίους οι άνθρωποι μπορούν να περάσουν ένα μεγάλο χρονικό διάστημα της ημέρας τους. Είναι ο τόπος στον οποίο απαντώνται όλα τα χαρακτηριστικά της ζωής όπως οι μορφές ανταλλαγών, η παραγωγή και ο συμβολισμός πίσω από την κατανάλωση, οι διατροφικές συνήθειες, η πατρίδα, η οικογένεια, η ταυτότητα, η μνήμη, τα εθνικά πιάτα, η παράδοση, η ιστορία και ο πολιτισμός. Οι David Berris και David Sutton αποκαλούν τα εστιατόρια «ολικά κοινωνικά φαινόμενα» (2007: 1).

Αν και στα εστιατόρια οι σχέσεις των ατόμων διέπονται από τους νόμους της αγοράς, ταυτόχρονα τα εστιατόρια αντανακλούν σχέσεις συγγένειας και αποτελούν τοποθεσίες για την άσκηση πρακτικών κοινωνικής διάκρισης. Συμβάλλουν στην επανεπιβεβαίωση του τοπικού και αποτελούν ένα μικρόκοσμο κοινωνικών και συμβολικών διεργασιών που επικεντρώνονται στο σχηματισμό και τη συντήρηση των ταυτοτήτων, μέσα σε ένα πλαίσιο αισθητηριακών περιβαλλόντων (Berris και Sutton 2007: 3). Στα εστιατόρια, η επαναδιαπραγμάτευση των ταυτοτήτων καθώς και η παγίωσή τους, γίνεται μέσω της διαδικασίας της κατανάλωσης της τροφής.

Στην εργασία αυτή εξετάζω την τροφή και τους λόγους περί «ανήκειν» των Πολωνών στην Αθήνα. Χρησιμοποιώ την τροφή ως ένα μέσο για να εξερευνήσω τις παρελθοντικές και παροντικές εμπειρίες των Πολωνών, τη σχέση ανάμεσα στην τροφή και την ταυτότητα, καθώς και να μιλήσω για έννοιες όπως η «αυθεντικότητα», η «παράδοση», η «μνήμη» και η «νοσταλγία» σε σχέση με την τροφή. Για τους σκοπούς της εργασίας αυτής, εξετάζω τα παραπάνω ζητήματα μέσα από την επιτόπια έρευνά μου στο εστιατόριο «U Ruzgara».

Το restaurant-bar «U Ruzgara» είναι ένα πολωνικό εστιατόριο που βρίσκεται στο κέντρο της Αθήνας, κοντά στην πλατεία Αττικής. Στο εστιατόριο αυτό οι άνθρωποι πηγαίνουν κυρίως μετά τη δουλειά τους για ένα καφέ ή για το γεύμα τους. Εκεί έχουν την ευκαιρία να συναντήσουν ομοεθνείς τους και να συνομιλήσουν για τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν. Πολλά βράδια γίνονται εκεί οικογενειακές συνεστιάσεις με παραδοσιακά γεύματα, ενώ πολύ συχνά διοργανώνονται και

διαγωνισμοί μαγειρικής, στους οποίους οι γυναίκες διαγωνίζονται για την καλύτερη παρασκευή φαγητού. Άλλες βραδιές πάλι διοργανώνονται στο εστιατόριο αυτό διαγωνισμοί καραόκε. Σε όλες αυτές τις περιπτώσεις, όμως, τα παραδοσιακά πολωνικά φαγητά παίζουν έναν κυρίαρχο ρόλο στη ζωή και την κοινωνικότητα που αναπτύσσεται στο «U Ruzgara».

Το εθνικό πιάτο είναι ένα πιάτο, φαγητό ή ποτό που θεωρείται ότι αντιπροσωπεύει μια συγκεκριμένη χώρα, έθνος ή περιοχή, ενσωματώνει ντόπια υλικά και αποτελεί μέρος της ταυτότητας ενός έθνους και της αυτο-εικόνας του. Είναι η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών μια φυσική διαδικασία, κάτι που αισθανόμαστε ή κάτι που προέρχεται από τις μνήμες μας; Και αν ισχύει το τελευταίο, πώς οι μνήμες σχετικά με την τροφή επιζούν και γιατί; Μέσα από ποιούς τρόπους η προετοιμασία και η κατανάλωση της τροφής δημιουργεί και μεταδίδει μνήμες; Εάν οι άνθρωποι χρησιμοποιούν ένα εθνικό ή τοπικό λεξιλόγιο της τροφής, μπορεί η διαδικασία αυτή της ονοματοδοσίας της τροφής να δημιουργήσει εικόνες του «ανήκειν»; Μπορεί η τροφή και η κουζίνα να μας πούνε κάτι σχετικά με τους πληθυσμούς που έζησαν ή συνεχίζουν να ζούνε στην Ελλάδα; Και επίσης, ποια είναι η σχέση ανάμεσα στην τροφή και την ταυτότητα;

Η τροφή και η διαδικασία του φαγητού παραπέμπει στη δημιουργία και στην κατασκευή ορίων των ομάδων, μέσω της διαδικασίας τού να τρώνε μαζί οι άνθρωποι (commensality). Η ανταλλαγή τροφής μετατρέπεται σε μια μεταφορά για να ενισχύσει και να ενδυναμώσει τους προσωπικούς δεσμούς ανάμεσα στα άτομα ή τις κοινωνικές ομάδες. Οι οικογενειακές και οι εθνικές ή θρησκευτικές κοινότητες δεν είναι φυσικές οντότητες αλλά δημιουργούνται και μετασχηματίζονται μέσω των πολιτισμικών πρακτικών που λαμβάνουν χώρα κατά την διαδικασία της τροφής. Η τροφή δημιουργεί όρια ανάμεσα στη φύση και τον πολιτισμό και μέσω της κατανάλωσης οι άνθρωποι γεύονται και καταναλώνουν τον πολιτισμό τους, το παρόν και το παρελθόν τους. Επίσης, δημιουργούν «εικόνες» της πολιτισμικής τους συνέχειας.

Μια ακόμη όψη της τροφής είναι το γεγονός ότι μπορεί να θεωρηθεί ως μια γλώσσα, ένα σύνολο σχεδίων (patterns) με νοήματα. Η τροφή δημιουργεί συναισθήματα και συλλογικότητες και συχνά μετατρέπεται σε όχημα για να εκφράσουμε το παρελθόν και το παρόν. Η τροφή σηματοδοτεί και δημιουργεί μια αίσθηση ιστορίας και χρησιμεύει ως ένας κεντρικός μηχανισμός μνήμης. Οι Πολωνοί, κυρίως οι ηλικιωμένοι και οι μεσήλικες, χρησιμοποιούν την τροφή ως μια μεταφορά του συναισθήματος του «ανήκειν». Με αυτό τον τρόπο, «γεύονται» το παρελθόν και το παρόν και δημιουργούν εικόνες του «ανήκειν» και της πολιτισμικής τους διαφορετικότητας.

Το ενδιαφέρον μου για αυτή την έρευνα εμφανίστηκε όταν μια κοπέλα πολωνικής καταγωγής στη δουλειά μου, η Barbara, μου είπε ότι οι συμπατριώτες της

σύχναζαν σε ένα εστιατόριο και αμέσως μου δημιουργήθηκαν ερωτήματα σχετικά με διάφορα ζητήματα που πιθανόν να αφορούν σε ένα τέτοιο περιβάλλον.

Οι Πολωνοί μετανάστες αποτελούν μια από τις δέκα μεγαλύτερες αριθμητικά μεταναστευτικές ομάδες στην Ελλάδα. Η Πολωνική κοινότητα είναι μια από τις παλαιότερες και, σύμφωνα με πολλούς, μια από τις καλύτερα οργανωμένες κοινότητες της χώρας. Μάλιστα οι Πολωνοί, αποτελούν τη μοναδική μεταναστευτική ομάδα προερχόμενη από πρώην κομμουνιστική χώρα που είχε συνεχή παρουσία στην Ελλάδα πριν το 1989, παρά τη γεωγραφική απόσταση μεταξύ Πολωνίας και Ελλάδας αλλά και την έλλειψη προηγούμενων ιστορικών, πολιτισμικών, θρησκευτικών και οικονομικών δεσμών ανάμεσα στις δύο χώρες.

Η Πολωνική μετανάστευση στην Ελλάδα θα μπορούσε, πιθανά, να χαρακτηριστεί ‘’lifestyle migration’’, δεδομένου ότι τα κίνητρα για τους Πολωνούς μετανάστες ήταν συνδεδεμένα περισσότερο με την επιθυμία για τη βελτίωση των συνθηκών της ζωής και εργασίας τους, καθώς και με την απόκτηση νέων εμπειριών, και λιγότερο με την πραγματική φτώχεια. Η περίπτωση των Πολωνών παρουσιάζει ενδιαφέρον και για έναν ακόμα λόγο. Η Πολωνία αποτελεί την πρώτη χώρα από το πρώην Σοβιετικό μπλοκ που εντάχθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ενώ ήδη διατηρούσε μεταναστευτικό πληθυσμό στη Ελλάδα. Οι Πολωνοί μπορούν πλέον να εργάζονται ελεύθερα στην Ελλάδα, αφού για αυτούς έχει παρέλθει η μεταβατική περίοδος κατά την οποία υφίσταντο περιορισμούς.[1]

Η πλειονότητα των Πολωνών στην Ελλάδα ζει στην περιφέρεια της Αττικής. Ήρθαν στην Ελλάδα με σκοπό την αναζήτηση εργασίας και οι κυριότεροι τομείς απασχόλησής τους είναι η επιχειρηματικότητα, οι οικοδομές και τα οικιακά. Οι Πολωνοί αναζητούν εργασία κυρίως μέσω άτυπων δικτύων που βασίζονται σε φιλικούς και οικογενειακούς δεσμούς, όμως απευθύνονται και στη «βιομηχανία της μετανάστευσης» για άλλες υπηρεσίες.

Η μετανάστευση από την Πολωνία στην Ελλάδα, η οποία σχετίζεται με τις συνθήκες ζωής στην Πολωνία και τον αντίκτυπό τους στις μεταναστευτικές ροές από την Πολωνία, αλλά και με τις μεταναστευτικές πολιτικές της Ελλάδας, μπορεί να χωριστεί σε πέντε φάσεις: Η πρώτη φάση, ξεκινά με την επιβολή του στρατιωτικού νόμου στην Πολωνία το 1981, όταν μεγάλος αριθμός Πολωνών κατέφυγε στην Ελλάδα είτε για να ζητήσει άσυλο, είτε συνέντευξη στην πρεσβεία των ΗΠΑ στην Αθήνα (προκειμένου να κάνουν αίτηση για βίζα). Οι πρώτοι πολιτικοί πρόσφυγες ακολουθήθηκαν από άτομα που δεν ήταν πολιτικά ενεργά αλλά δελεάστηκαν από τις προοπτικές καλύτερων οικονομικών ευκαιριών, άνοιξαν δηλαδή το δρόμο για τη μετανάστευση από την Πολωνία στην Ελλάδα. Η δεύτερη φάση, ξεκινά με την πτώση του Κομμουνιστικού καθεστώτος στην Πολωνία και την ελεύθερη πλέον έξοδο από

[1] www.europeancommission.com

τη χώρα. Η τρίτη φάση, σηματοδοτείται από το γεγονός ότι από το 1995 και μετά οι Πολωνοί πολίτες δεν χρειάζονται πλέον βίζα προκειμένου να μείνουν στην Ελλάδα. Η τέταρτη φάση συνδέεται με τα προγράμματα νομιμοποίησης, τα οποία, από το 1998 και μετά, οπωσδήποτε βελτίωσαν την κατάσταση για τους Πολωνούς στην Ελλάδα, όπως και για κάποιες άλλες μεταναστευτικές κοινότητες. Η τελευταία φάση, από το 2004 μέχρι σήμερα, σηματοδοτείται από την ένταξη της Πολωνίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.[2]

Το 2001, σύμφωνα με την απογραφή, κατοικούσαν στην Ελλάδα περίπου 13.000 Πολωνοί και η συντριπτική τους πλειονότητα ήταν συγκεντρωμένοι στην Αττική. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Έρευνας Εργατικού Δυναμικού της ΕΣΥΕ, ο αριθμός των Πολωνών αυξήθηκε μεταξύ 2001 και 2008 κατά 67% και, συνεπώς, μπορούμε να εκτιμήσουμε ότι αυτή τη στιγμή κατοικούν στη χώρα μας τουλάχιστον 20.000 Πολωνοί.[3]

Αξιόλογη είναι και η επιχειρηματική δραστηριότητα των Πολωνών στην Ελλάδα. Οι επιχειρήσεις που ανήκουν σε Πολωνούς σχετίζονται άμεσα με τους επαγγελματικούς κλάδους στους οποίους τους συναντάμε συχνότερα, όπως οι οικοδομικές και τεχνικές εργασίες, ο καθαρισμός αλλά και τα εστιατόρια, μπαρ, καφετέριες, καθώς και τα καταστήματα που πωλούν πολωνικά προϊόντα.

Κατά τη διάρκεια της έρευνάς μου στην πολωνική κοινότητα βρήκα στοιχεία για την ύπαρξη περίπου δεκαπέντε πολωνικών οργανώσεων στην Αττική, από τις οποίες όμως ελάχιστες παραμένουν ενεργές. Οι οργανώσεις αυτές έχουν πολλαπλούς ρόλους, προσπαθώντας να διατηρήσουν τον πολωνικό πολιτισμό αλλά και να βοηθήσουν με πρακτικά προβλήματα τους μετανάστες. Αξιοσημείωτη είναι η ύπαρξη πολωνικού Τύπου στην Ελλάδα, που αρχικά κάλυπτε θέματα όπως ειδήσεις από την Πολωνία και πληροφορίες σχετικά με ζητήματα που αφορούν τους μετανάστες. Ωστόσο, με την πάροδο του χρόνου τα θέματα αυτά άρχισαν να αντικαθίστανται με θέματα που αφορούν τα άτομα που ζουν μόνιμα στην Ελλάδα και οργανώνουν τη ζωή τους σε μακροπρόθεσμη βάση. Η εφημερίδα Kurier Atenski είναι εβδομαδιαία και εκδίδεται στην Αθήνα από το 1988 στην πολωνική γλώσσα. Είναι μια εφημερίδα που απευθύνεται στους Πολωνούς που ζουν και εργάζονται στην Ελλάδα. Στην Αθήνα, η Πολωνική κοινότητα έχει επίσης οργανωμένα σχολεία, αρκετά βιβλιοπωλεία, πολλά καταστήματα τροφίμων και άλλα μαγαζιά.

Η μεθοδολογία που ακολούθησα είναι αυτή της επιτόπιας έρευνας με συμμετοχική παρατήρηση. Χρησιμοποίησα ποιοτικά στοιχεία και στηρίχτηκα σε συνεντεύξεις που πήρα τόσο από τους πελάτες του συγκεκριμένου εστιατορίου όσο και από τον ιδιοκτήτη και τα άτομα που εργάζονται εκεί.

[2] www.athens.polemb.net

[3] www.esye.gr

Η εργασία αυτή αναπτύσσεται γύρω από τρείς βασικούς άξονες που αφορούν την τροφή και την πολωνική κοινότητα της Αθήνας. Ο πρώτος άξονας αναφέρεται στη σχέση της τροφής με την ταυτότητα των Πολωνών, αλλά και το πώς η τροφή χρησιμοποιείται για να εκφράσουν οι άνθρωποι τη διαφορετικότητά τους σε σχέση με τους «άλλους» (Κεφάλαιο Πρώτο). Ο δεύτερος άξονας αφορά στη σχέση της τροφής με τη μνήμη και τα υλικά συστατικά του πολιτισμού τους, καθώς και στις ταυτοτικές διαφοροποιήσεις που αναδύονται μέσα σε αυτή τη διαδικασία (Κεφάλαιο Δεύτερο). Ο τρίτος άξονας αναφέρεται σε διάφορες όψεις της «πολωνικότητας» στην Αθήνα (Κεφάλαιο Τρίτο).

Η ταυτότητα και ο πολιτισμός δεν λογίζονται εδώ ως φυσικές και οριοθετημένες οντότητες αλλά ενυπάρχουν μέσα σε ποικίλα συμφραζόμενα νοημάτων και πρακτικών. Η τροφή αποτελεί μια στρατηγική στη διαδικασία συγκρότησης της ταυτότητας και κατασκευής των κοινοτικών ορίων. Τα άτομα χρησιμοποιούν τις διατροφικές πρακτικές και τις αφηγήσεις τους σχετικά με την τροφή ως ένα μέσο για να εκφράσουν το παρελθόν και το παρόν, ως ένα όχημα για να παρουσιάσουν τον βαθμό του «ανήκειν» σε μια ομάδα. Η τροφή περιλαμβάνει διατροφικές πρακτικές αλλά επίσης και αφηγήσεις περί τροφής και μνήμης. Αυτό που θέλω να εξετάσω εδώ είναι τι τρώνε οι Πολωνοί, γιατί το τρώνε, τι λένε ενώ τρώνε και με ποιές όψεις της ταυτότητάς τους συνδέεται η τροφή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

«Είμαστε ότι τρώμε»

Το εστιατόριο «U Ruzgara» είναι ένα Πολωνικό εστιατόριο που βρίσκεται στο κέντρο της Αθήνας, κοντά στην πλατεία Αττικής. Με μια πρώτη ματιά, το εστιατόριο μάς δίνει την εντύπωση πως ανήκει σε μια προηγούμενη δεκαετία. Είναι ένα απλό εστιατόριο, χωρίς ιδιαίτερη διακόσμηση, και αποτελεί μια οικογενειακή επιχείρηση ατόμων με πολωνική καταγωγή.

Μπαίνοντας στο εστιατόριο, το πρώτο πράγμα που σου κάνει εντύπωση και σου τραβάει την προσοχή είναι οι φωτογραφίες που υπάρχουν στον τοίχο. Αυτές οι φωτογραφίες είναι του ιδιοκτήτη του εστιατορίου, του Antoni, και δείχνουν στιγμές και περιοχές από την πατρίδα του με φίλους, συγγενείς και την οικογένειά του. Δίπλα από τις φωτογραφίες υπάρχει μια μικρή σημαία της Πολωνίας καθώς και ένα ρολόι με την ώρα της Πολωνίας. Ο χώρος του εστιατορίου χωρίζεται σε δύο μέρη. Υπάρχει ο κύριος χώρος με τα τραπέζια, περίπου είκοσι πέντε στον αριθμό, και η κουζίνα. Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, όπως σε διαγωνισμούς και συγκεντρώσεις, ο αριθμός των τραπεζιών μειώνεται και δημιουργείται μια αυτοσχέδια πίστα.

Ένα πράγμα που επίσης πρόσεξα είναι ότι υπάρχει ένα ραδιόφωνο το οποίο παίζει μόνο πολωνική μουσική, ενώ δίπλα στο ραδιόφωνο υπάρχει ένα έπιπλο με cd αποκλειστικά με Πολωνούς καλλιτέχνες. Στην απέναντι γωνία, ο ιδιοκτήτης έχει τοποθετήσει ένα παλιό juke box, το οποίο είχε φέρει από την πατρίδα του και που, παίζει, όπως μου είπε, μόνο παραδοσιακά πολωνικά τραγούδια.

Η τηλεόραση, η οποία βρίσκεται στον τοίχο, παίζει κι αυτή μόνο πολωνικά κανάλια. Χαρακτηριστικό του εστιατορίου αποτελεί το γεγονός ότι και οι χαρτοπετσέτες και τα τραπεζομάντηλα που υπάρχουν στα τραπέζια φέρουν πάνω τους το σχήμα του κράτους της Πολωνίας. Στον τοίχο, απέναντι από την είσοδο του εστιατορίου, υπάρχει ένα τζάκι επάνω στο οποίο έχουν τοποθετηθεί διάφορα αντικείμενα συναισθηματικής αξίας που τα έχουν φέρει τόσο ο ιδιοκτήτης όσο και οι θαμώνες του εστιατορίου από την Πολωνία. Ακριβώς πάνω από το τζάκι, υπάρχει μια χειροποίητη ζωγραφιά με το σχήμα του κράτους της Πολωνίας και τα ονόματα των περιοχών και των πόλεων της χώρας. Η κουζίνα αποτελεί έναν αυτόνομο χώρο, που δεν είναι ορατός από τους πελάτες του εστιατορίου. Ακριβώς μπροστά από την κουζίνα υπάρχει το γραφείο του ιδιοκτήτη με την ταμειακή μηχανή.

Οι πελάτες που επισκέπτονται το συγκεκριμένο εστιατόριο είναι μόνο Πολωνοί, με διαφορετικό κοινωνικό status και μιλάνε μόνο πολωνικά. Άλλες εθνικότητες δεν συχνάζουν εκεί. Τα πιάτα τα οποία σερβίρει το εστιατόριο είναι μόνο πολωνικής προέλευσης, όπως ισχυρίζονται οι ιδιοκτήτες, καθώς και τα υλικά

που χρησιμοποιούν στα φαγητά τους. Οι τιμές του εστιατορίου είναι πολύ προσιτές και μπορούν να συχνάζουν εκεί άτομα όλων των κοινωνικών τάξεων και στρωμάτων.

Η πρώτη μου επαφή με πελάτες του εστιατορίου ήταν με ένα ζευγάρι Πολωνών γύρω στα εξήντα, τη Maria και τον Marcin. Μένουν στην Αθήνα τα τελευταία είκοσι χρόνια, διατηρούν ένα κατάστημα με πολωνικά προϊόντα στο κέντρο της Αθήνας και ανήκουν στη μεσαία κοινωνική τάξη. Το ζευγάρι συνέδεσε το εστιατόριο με την πατρίδα τους και τα πολωνικά πιάτα που σερβίρονται με την ταυτότητά τους: «Ερχόμαστε στο εστιατόριο όχι μόνο διότι εδώ μπορούμε να φάμε τα φαγητά που υπάρχουν και στην πατρίδα μας, αλλά και διότι εδώ νιώθουμε κάτι διαφορετικό. Κάθε φορά που μπαίνουμε μέσα στο εστιατόριο ξυπνάει μέσα μας ένα αίσθημα ταυτότητας, θυμόμαστε ποιοί είμαστε και που ανήκουμε».

Ένα άλλο ζευγάρι, κοντά στα πενήντα πέντε και ιδιοκτήτες ενός μίνι μάρκετ, η Zosia και ο Franek, μένουν στην Αθήνα εδώ και δέκα οχτώ χρόνια. Συνέδεσαν κι εκείνοι τα πιάτα που σερβίρει το εστιατόριο με την πατρίδα τους και την οικογένειά τους: «Τρώγοντας σε αυτό το εστιατόριο τα παραδοσιακά φαγητά της πατρίδας μας και αυτά τα φαγητά που μας έφτιαχναν και μας έμαθαν οι γονείς μας, μας έρχονται στο νου η οικογένεια, η πατρίδα και όλες οι μνήμες του παρελθόντος. Το εστιατόριο μας βοηθάει να μην ξεχνάμε ποτέ όλα όσα αφήσαμε πίσω μας».

Είναι φανερό ότι η συμμετοχή των Πολωνών στη ζωή του εστιατορίου συνδέεται με τον προσδιορισμό της ταυτότητάς τους. Στο εστιατόριο, η τροφή δημιουργεί μνήμες και φέρνει στο νου την παιδική ηλικία, την οικογένεια, την πατρίδα. Για τους ανθρώπους αυτούς, η «πολωνικότητά» τους σχετίζεται με τη μνήμη της πατρίδας τους και τη διαδικασία της κοινής ανάμνησης των εμπειριών τους.

Μια παρέα ανδρών, ηλικίας γύρω στα σαράντα με σαράντα πέντε, ο Andrzej, ο Antoni και ο Bronislaw, είναι εργάτες σε οικοδομικές εργασίες και ζούνε στην Αθήνα τα τελευταία πέντε χρόνια. Μου μίλησαν για τους λόγους για τους οποίους έρχονται στο εστιατόριο, για το φαγητό, καθώς και για το αντίκτυπο που έχει όλο αυτό στην κοινωνική τους ζωή: «Ερχόμαστε στο συγκεκριμένο εστιατόριο διότι εδώ μπορούμε να μιλήσουμε και να συναναστραφούμε και με άλλους Πολωνούς. Υπάρχουν πολλά πράγματα που μας ενώνουν όπως η γλώσσα, η ιστορία, ο πολιτισμός και η μαγειρική. Εδώ μπορούμε να κάνουμε καινούριους φίλους και να μιλήσουμε για πράγματα που έχουν να κάνουν με την πατρίδα μας και την ιστορία μας. Όλα αυτά μας κάνουν να θυμόμαστε την ταυτότητά μας και πού ανήκουμε».

Οι Πολωνοί υποστηρίζουν ότι μοιράζονται ένα πολιτισμικό παρελθόν, άρα και ένα πολιτισμικό παρόν, που αποτελείται από εικόνες μετανάστευσης, αλλά και πολιτισμικές εκφράσεις του παρόντος, όπως η γλώσσα, η μουσική και η μαγειρική. Τα στοιχεία αυτά ενισχύουν τους κοινοτικούς δεσμούς της ομάδας. Στον βαθμό που οι άνθρωποι αυτοί μοιράζονται ένα κοινό παρελθόν, δημιουργούν και μια αίσθηση

ενός κοινού παρόντος, αναπαράγοντας με τον τρόπο αυτό το συναίσθημα του «ανήκειν».

Στη διαδικασία κατασκευής του συναισθήματος του «ανήκειν» σημαντικό ρόλο παίζει το παραδοσιακό πολωνικό φαγητό, αφού δημιουργεί έναν ισχυρό δεσμό με το παρελθόν, την οικογενειακή ζωή και τη μητρότητα, το σπίτι και την πατρίδα. Οι συλλογικές ταυτότητες και τα όρια δομούνται μέσω καθημερινών πολιτισμικών διαδικασιών, όπως είναι η κατανάλωση της τροφής. Θέματα όπως η «εθνική τροφή» και ο ρόλος της τροφής σε σχέση με την μνήμη, ενισχύει την άποψη ότι το φαγητό χρησιμοποιείται συχνά από τους ανθρώπους ως ένα ιδίωμα του «ανήκειν», ως μια γλώσσα που αφορά τη διαδικασία τού να τρως μαζί με άλλους (commensality). Μια γλώσσα που έχει όμως πρακτικές συνέπειες σ' ότι αφορά τη συγκρότηση κοινοτήτων και ταυτοτήτων.

Ένα νεαρό ζευγάρι ηλικίας περίπου τριάντα ετών, η Ewa και ο Mieszko, είναι πρόσφατοι μετανάστες στην Ελλάδα και εργάζονται σαν ιδιωτικοί υπάλληλοι σε ένα μίνι μάρκετ. Μου μίλησαν για τους λόγους για τους οποίους επισκέπτονται το εστιατόριο και για τη σχέση τροφής και ταυτότητας: «Προτιμάμε να ερχόμαστε σε αυτό το συγκεκριμένο εστιατόριο διότι εδώ έρχονται πολλοί συμπατριώτες μας. Σε αυτή την ξένη προς εμάς χώρα δεν έχουμε άλλους γνωστούς και έτσι στραφήκαμε εδώ. Είναι πολύ όμορφο να τρως μαζί με άλλους, με τους οποίους μοιράζεσαι μια κοινή ιστορία, έναν κοινό πολιτισμό, μια γλώσσα και τη μαγειρική. Εδώ οι άνθρωποι τηρούν τα έθιμα σε σχέση με την τροφή και με αυτό τον τρόπο τονώνουν, κατά κάποιο τρόπο, την ταυτότητά τους και νιώθουν ότι ανήκουν σε μια συγκεκριμένη ομάδα μέσα σε ένα ξένο περιβάλλον».

Όλες οι μελέτες σχετικά με την τροφή μας δείχνουν τη συμβολική δύναμη της τροφής και της διαδικασίας του να τρως μαζί με άλλους. Μια μεγάλη ποικιλία ταυτοτήτων δομείται μέσω της διαδικασίας της προετοιμασίας, του σερβιρίσματος και της κατανάλωσης τροφής. Το να τρως ένα συγκεκριμένο είδος φαγητού και να ονομάζεις την τροφή που τρως ως «δική μας» κουζίνα, αποτελούν πολιτισμικές δραστηριότητες, οι οποίες, εκτός από ατομικές, φυλετικές και οικογενειακές ταυτότητες, δομούν το συναίσθημα του «ανήκειν» ή όχι, σε συγκεκριμένες κοινότητες.

Ένα ζευγάρι προχωρημένης ηλικίας, ο Barnaba και η Kinga, συνταξιούχοι που κατοικούν στην Αθήνα εδώ και δέκα χρόνια περίπου, ανήκουν στη μεσαία κοινωνική τάξη: «Η κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών στο εστιατόριο είναι αυτή που φέρνει τους Πολωνούς πιο κοντά. Τα παραδοσιακά φαγητά δημιουργούν στα άτομα την αίσθηση της πατρίδας, της οικογένειας, της κοινής τους ταυτότητας και τους κάνει να θυμούνται ποιοι είναι, που ανήκουν και από πού προέρχονται».

Ο Roland Barthes (1975), προσπάθησε να συνδέσει την τροφή με κατασκευή ενός έθνους, μέσω νοσταλγικών λειτουργιών, μελετώντας το ρόλο της Γαλλικής μαγειρικής και σημειώνοντας τη σημασία αυτής της πρακτικής στη διάδοση

ενός αισθήματος εθνικής συνέχειας και νοσταλγίας (Barthes 1975: 55). Ο Barthes μίλησε για την πολυσημία και τις περίπλοκες λειτουργίες της τροφής, καθώς και για το γεγονός ότι η τροφή και η ενέργεια της κατανάλωσης μάς δείχνει πολλά για τα συναισθήματα της «κατανάλωσης και του είναι».

Σε μια συζήτηση που είχα ένα βράδυ στο εστιατόριο με τον Konstanty και τον Marcin, εκείνοι συνέδεσαν την τροφή και τα υλικά που χρησιμοποιούν στην πολωνική κουζίνα με την ταυτότητα και το συναίσθημα του «ανήκειν». Εργάζονται και οι δυο τους ως βοηθοί σε μικροβιολογικό εργαστήριο, μένουν στην Αθήνα επτά χρόνια και ανήκουν στην μεσαία κοινωνική τάξη. «Ερχόμαστε σε αυτό το εστιατόριο που είναι καθαρά πολωνικό διότι εδώ, μέσα από τα φαγητά και τα υλικά που χρησιμοποιούν, μπορούμε να νιώσουμε ξανά την ταυτότητά μας. Δεν είναι καθόλου εύκολο να ζεις σε μια χώρα ξένη και να είσαι μειονότητα και, παρόλα αυτά, να προσπαθείς να κρατήσεις ψηλά την ταυτότητά σου και να νιώθεις ότι ανήκεις και εσύ κάπου». Η τροφή, λοιπόν, αποτελεί σημαντικό στοιχείο των ταυτοτήτων και η ύπαρξη αντιθετικών εθνικών κουζινών είναι κομμάτι της δόμησής τους. Ο πολιτισμός δεν είναι μια αρμονική διαδικασία αλλά αλλάζει και είναι διαπραγματεύσιμος καθημερινά.

Η Judith Farquhar, στο άρθρο της «Food, eating and the good life» (2006), μιλάει για το ρόλο που παίζει το φαγητό στην παραγωγή και αναπαραγωγή της κοινωνικής ζωής. Τρώμε ανάλογα με τις πρακτικές που σχετίζονται με την ιστορική μας εμπειρία. Η δραστικότητα στην καθημερινή ζωή είναι ένας τύπος τέχνης που εμπλέκει συνεργασίες ενσώματων ανθρώπων και υλικών αντικειμένων, όπως η τροφή. Η τροφή και οι τεχνολογίες παραγωγής και κατανάλωσης μεταφέρουν μηνύματα και μιλούν για τους τρόπους ζωής. Υλικά, όπως τα συστατικά των φαγητών, και δράσεις όπως οι πρακτικές μαγειρέματος, συνυπάρχουν και αλληλεπιδρούν. Οι κοινωνικές πρακτικές συνδέονται με την τροφή και οι ξεχωριστές συνήθειες τροφής ορίζουν την κοινωνική ποικιλία και παρέχουν συγκεκριμένους τύπους πολιτισμού. Πράγματι, το ρητό «είμαστε ότι τρώμε» μας υπενθυμίζει ότι η τροφή δημιουργεί ανθρώπινους τύπους και παράγει ζωές, κοινότητες και ταυτότητες. Τα δίκτυα των αντικειμένων, τα νοήματά τους και οι πρακτικές τους χτίζουν ολόκληρους κοινωνικούς κόσμους και κάθε τύπος τροφής εκλαμβάνεται ως το κέντρο ενός ζωντανού κόσμου.

Η Carole Counihan (1997) μιλάει κι εκείνη για την κατασκευή της ταυτότητας μέσω των πολιτισμικών χρήσεων της τροφής. Δίνει προσοχή στους κοινωνικούς τύπους, από το κράτος έως τις ομάδες συγγένειας, σχετικά με την ταυτότητα που αναπτύσσουν, παρουσιάζουν και δομούν στις μαγειρικές πρακτικές. Η τροφή μάς δείχνει μια ολική οπτική των πρακτικών των εξουσιών και της υλικής κοινωνικής τάξης ενός εθνικού παρελθόντος. Η τροφή συνιστά φορέα δράσης και δομεί κοινωνικές θέσεις και σχέσεις, ταυτότητες και κοινωνικές διαφορές. Η τροφή, μέσω των πρακτικών που περιστρέφονται γύρω από αυτήν, επαναφέρει μνήμες και

δημιουργεί επιθυμίες. Τα στοιχεία αυτά σχετίζονται με το habitus/έθος των ανθρώπων. Η τροφή έχει την δύναμη να δρα και να διαμορφώνει θέσεις σε ένα περίπλοκο πεδίο κοινωνικών διαφορών καθώς και τύπους ζωής.

Έτσι, η μαγειρική και η κατανάλωση τροφής αποτελούν τρόπους για να ενισχυθούν και να ανακατασκευαστούν οι εθνικές κοινότητες. Η εθνική κουζίνα ενισχύει την ύπαρξη τέτοιων κοινοτήτων και γίνεται ένα μέσο με το οποίο επανεπιβεβαιώνεται η ιστορική και πολιτισμική μοναδικότητα μιας ομάδας. Αποτελεί ένα σύμβολο κοινής καταγωγής, δυναμώνοντας, με τον τρόπο αυτόν, τους κοινωνικούς δεσμούς. Υπάρχει, με άλλα λόγια, μια συμπληρωματική σχέση μεταξύ τροφής και εθνικής ταυτότητας, φαγητού και έθνους. Η τροφή και οι διατροφικές συνήθειες μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εκφράσεις της εθνικής ταυτότητας.

Η πρακτική της κατανάλωσης τροφής παραπέμπει στις συλλογικές εμπειρίες των ατόμων. Ο Goddard, σε μια εθνογραφική έρευνα στη Νάπολη της Ιταλίας (1996), υποστηρίζει ότι η προετοιμασία, το σερβίρισμα και η κατανάλωση τροφής ενισχύει τους κοινοτικούς και οικογενειακούς δεσμούς, καθώς και το συναίσθημα του «ανήκειν». Τα συναισθήματα αναπτύσσονται μέσω της δύναμης της τροφής να προκαλεί τις μνήμες της οικογένειας ή της κοινότητας. Η τροφή και η κατανάλωσή της αποτελούν αισθητηριακά κανάλια για την μεταφορά ευχών και μνημών, που αφορούν στην ανατροφή ενός ατόμου με συγκεκριμένες αξίες ή στην ένταξή του μέσα σε μια οικογένεια και μια κοινωνική ομάδα. Ως εκ τούτου, η τροφή μετατρέπεται σε συνώνυμο τού να «ανήκεις» και να «είσαι». Η τροφή σημαδεύει την ιστορία, δημιουργεί μια αίσθηση ιστορίας (Goddard 1996: 207).

Πολλοί από τους θαμώνες του εστιατορίου σε συζητήσεις που είχαμε μου είπαν ότι συνήθως τα βράδια μαζεύονται στο εστιατόριο για να φάνε τα παραδοσιακά φαγητά της πατρίδας τους και, με τον τρόπο αυτόν, να θυμηθούν τις οικογένειές τους και τους φίλους τους. Αυτό είναι το σημείο που συνήθως τα άτομα έρχονται πιο κοντά και ξεκινούν ατελείωτες συζητήσεις για την πατρίδα και τις οικογένειές τους. Το γεγονός ότι οι Πολωνοί της Αθήνας μοιράζονται την ίδια τροφή και μαγειρική, ενισχύει το συναίσθημα του «ανήκειν» και της αλληλεγγύης. Μοιράζονται το ίδιο φαγητό και δομούν κοινές αφηγήσεις, μοιράζονται ένα κοινό αίσθημα ιστορίας και ένα κοινό παρελθόν και παρόν. Για τους Πολωνούς της Αθήνας, η τροφή λειτουργεί ως μια αποθήκη συλλογικότητας, ένα έμβλημα της ενότητας της ταυτότητάς στην Αθήνα.

Η τροφή και οι πρακτικές της μας δείχνουν τη μοναδικότητα της ιστορίας και της γεωγραφίας βιωμένων κόσμων και αποτελούν προέκταση του ανθρώπινου φαντασιακού. Η τροφή δομεί τις ταυτότητες των ατόμων μέσω συγκεκριμένων πρακτικών μαγειρέματος και συστατικών και παρουσιάζει έναν υλικό τύπο ζωής που είναι ορατός και επιδρά πάνω στα άτομα και την κοινότητα. Η επίδραση της τροφής στην αναπαραγωγή της θέσης, της τάξης, των τύπων οικογένειας, της ταυτότητας και

της ιστορίας, υπηρετεί στρατηγικές και τακτικές στην καθημερινή ζωή για τον διαχωρισμό του «εαυτού» και του «άλλου».

Διατροφικές πρακτικές και κατασκευή των κοινοτικών ορίων

Το γεγονός ότι οι λειτουργίες της τροφής αποτελούν δείκτη, ταυτόχρονα, της ομοιότητας και της διαφοράς, αποτελεί κλειδί για τις ανθρωπολογικές προσεγγίσεις της τροφής (Caplan 1997, Fischler 1988, James 1997, Van den Berghe 1984). Η εθνικότητα έχει προσελκύσει την προσοχή πολλών θεωρητικών που μελετούν την τροφή. Ως εκ τούτου, οι ενέργειες της προετοιμασίας, του σερβιρίσματος και του μοιράσματος της τροφής ενισχύουν την κοινωνικότητα και ενδυναμώνουν την εμπειρία των ορίων μιας ομάδας. Η άποψη ότι η τροφή μας είναι «εθνική», προέρχεται από την επαφή με άλλες κουζίνες. Έτσι, οι εθνικές κουζίνες αποτελούν ένα χρήσιμο όχημα για να τονιστούν τα εθνικά όρια, ενώ την ίδια στιγμή εκφράζουν, με αντιθετικό τρόπο, τον πολιτισμό και την ιστορία μιας ομάδας. Έτσι, η τροφή και η μαγειρική αποτελούν τρόπους ενίσχυσης, δόμησης και επαναφοράς των ορίων των εθνικών κοινοτήτων.

Ένας από τους πιο εύκολους τρόπους για να «γευτεί» κάποιος τη διαφορετικότητα και να κάνει τον διαχωρισμό ανάμεσα στο «εμείς» και τους «άλλους» είναι μέσω της τροφής και του φαγητού. Για τους Πολωνούς της Αθήνας, η τροφή και η μαγειρική αποτελεί ένα όχημα για να εκφράσουν το συναίσθημα του «ανήκειν» απέναντι σε μια διακριτή ομάδα.

Ένα βράδυ που ακόμη το εστιατόριο δεν είχε γεμίσει, πλησίασα ένα ζευγάρι ηλικίας εξήντα ετών, τον Nikolae και την Danuta. Το ζευγάρι αυτό μένει στην Αθήνα εδώ και δώδεκα χρόνια και είναι οδοντίατροι. Μου μίλησαν για το πολωνικό φαγητό και τη διαφορά τους από τους «άλλους»: «Τα φαγητά που τρώμε εδώ είναι παραδοσιακά πολωνικά και δεν μπορείς να τα βρεις αλλού. Δεν υπάρχουν αυτά τα πιάτα στα ελληνικά εστιατόρια. Τα φαγητά αυτά τα τρώμε εμείς οι Πολωνοί και με αυτό τον τρόπο ξεχωρίζουμε και δείχνουμε ποιοι είμαστε, που ανήκουμε και αναδεικνύουμε τον πολιτισμό και την ιστορία μας».

Ένα άλλο ζευγάρι γύρω στα τριάντα ήταν η Renata και ο Atanas. Ήρθαν στην Ελλάδα πριν περίπου πέντε χρόνια και εργάζονται ως σερβιτόροι σε καφετέρια. Τους ρώτησα γιατί επιλέγουν να έρχονται στο συγκεκριμένο εστιατόριο και να τρώνε αυτά τα φαγητά. Συνέδεσαν κι εκείνοι το φαγητό με την ταυτότητα και τη διαφορετικότητά τους από τους «άλλους»: «Κάθε Πολωνός που θέλει να θυμάται την πατρίδα και την ταυτότητά του επιλέγει συγκεκριμένα φαγητά από την εθνική πολωνική κουζίνα. Αυτό κάνει τα άτομα που βρίσκονται μακριά από την πατρίδα τους, και μάλιστα σε μια ξένη χώρα και σε ένα ξένο πολιτισμό, να προτιμούν τροφές

που τους θυμίζουν εκείνα που άφησαν πίσω». Με αυτό τον τρόπο, επίσης, μου είπαν, κάνουν φιλίες με άλλους ομοεθνείς τους και νιώθουν ότι ανήκουν κάπου. «Σημαντικό είναι ότι, αφού είμαστε μειονότητα και ζούμε μέσα σε έναν άλλο πολιτισμό, να θέλουμε να ξεχωρίζουμε και αυτό το πετυχαίνουμε μέσω της τροφής».

Είναι φανερό εδώ ότι η αντίθεση ανάμεσα στο «εμείς» και στο «αυτοί» είναι πολύ σημαντική, διότι η τροφή αποτελεί το μέσο για να υπογραμμιστεί και να παρουσιαστεί η μοναδικότητα και η διαφορετικότητα μιας ομάδας. Αποτελεί ένα εξαιρετικό παράδειγμα της διαδικασίας σχηματισμού κοινοτικών ορίων και αυτό το βλέπουμε ξεκάθαρα στην περίπτωση των Πολωνών της Αθήνας. Οι Πολωνοί, βάσει του μαγειρικού πολιτισμού τους και της τροφής, ορίζουν την ταυτότητά τους και διαχωρίζουν τον εαυτό τους από τον «Άλλον».

Πολλοί από τους Πολωνούς με τους οποίους συνομίλησα για τα ζητήματα αυτά έδιναν έμφαση στην *αυθεντικότητα* του φαγητού, κάτι που ηχούσε ως μια ισχυρή δήλωση του συναισθήματος του «ανήκειν». Το να τρως πολωνικό φαγητό σημαίνει ότι είσαι Πολωνός και ότι ανήκεις σε αυτή τη συγκεκριμένη ομάδα. Στην περίπτωση των Πολωνών, φαίνεται ότι ο λόγος περί αυθεντικότητας αποσκοπούσε στο να δείξουν οι ίδιοι την πολωνική διαφορετικότητα.

Ο ίδιος ο Antoni, σε σχετική ερώτησή μου για τα υλικά και τις τροφές που δεν μπορεί να βρει στην Αθήνα και τα στέλνουν φίλοι και συγγενείς από την πατρίδα, μου ανέφερε ότι αυτό το ζήτημα είναι πολύ σημαντικό: «Είναι πολύ σημαντικό να μαγειρεύω με αυθεντικά και παραδοσιακά πολωνικά υλικά. Αυτό είναι που δημιουργεί στα άτομα την αίσθηση του σπιτιού και ότι ανήκουν σε μια ομάδα με κοινή ταυτότητα, ιστορία και πολιτισμό». Η κοινότητα, λοιπόν, διατηρεί κάποιου είδος συνοχή, διότι τα μέλη της μοιράζονται κοινά πολιτισμικά και ιστορικά στοιχεία.

Είναι δύσκολο να ορίσουμε την έννοια της «αυθεντικότητας». Ο όρος χρησιμοποιείται κατεξοχήν σ’ ότι αφορά τις εθνικές κουζίνες. Η αυθεντικότητα όμως δεν είναι ένα πραγματικό γεγονός, αλλά είναι μια νοητική κατασκευή, μια αναγνώριση που χρησιμοποιείται από τα άτομα. Είναι πολύ δύσκολο να ορίσουμε τα κριτήρια που ταυτοποιούν την αυθεντικότητα. Στην περίπτωση της τροφής, αυτή είναι αυθεντική επειδή υπάρχει μια διαδικασία αυθεντικοποίησης.

Η έννοια της αυθεντικότητας μπορεί να συνδεθεί με την κατασκευή της ταυτότητας. Οι Gupta και Ferguson (1997) μελέτησαν τις συνδέσεις ανάμεσα στον πολιτισμό, την εξουσία και την τοποθεσία και είδαν ότι συχνά η ταυτότητα εμπλέκεται σε διαδικασίες αυθεντικοποίησης. Αυτή η διαδικασία μπορεί να περιγραφεί ως μια ενέργεια νομιμοποίησης και κοινωνικών επιλογών. Με αυτό τον τρόπο, μπορούμε να καταλάβουμε γιατί συγκεκριμένες πολιτισμικές διαφορές είναι σημαντικές στη δημιουργία των ταυτοτήτων.

Η αυθεντικότητα της τροφής είναι σημαντική εδώ διότι προκαλεί συναισθήματα στους ανθρώπους και είναι μέρος της προγονικής τους μνήμης, του πολιτισμού και της ταυτότητάς τους. Σημαντικό ερώτημα είναι γιατί οι Πολωνοί

υιοθετούν λόγους σχετικά με την αυθεντικότητα σε σχέση με την κουζίνα και την τροφή. Η απάντηση είναι ότι οι Πολωνοί με αυτό τον τρόπο ελέγχουν και διαχειρίζονται με ποικίλους τρόπους τον λόγο περί πολιτισμικής διαφοράς.

Σε πολλές από τις συζητήσεις που είχα στο εστιατόριο, τόσο με τους πελάτες όσο και με τον ιδιοκτήτη, τον Antoni, εκείνοι τόνιζαν συνεχώς ότι τα φαγητά που τρώνε εκεί είναι μαγειρεμένα με τον παραδοσιακό τρόπο που τους έμαθαν οι γονείς τους και με συστατικά αποκλειστικά πολωνικής προέλευσης. Με αυτό τον τρόπο, ήθελαν να μου δείξουν ότι το φαγητό τους είναι διαφορετικό από το φαγητό των «άλλων» και ότι υπάρχει πολιτισμική διαφορά. Πολλές φορές υιοθετούν το πολωνικό τους παρελθόν για να περιγράψουν το πολιτισμικό τους παρόν και με αυτό τον τρόπο η τροφή εκλαμβάνεται ως ένα πολύ σημαντικό κομμάτι του πολιτισμού τους, της ιστορίας τους και της ταυτότητάς τους.

Η Σκουτέρη-Διδασκάλου (1997-1998) υποστηρίζει ότι η ιστορία μιας περιόδου αντανακλάται σε γεύσεις και συνταγές. Η ιστορία μιας συγκεκριμένης περιόδου μπορεί να γραφτεί μέσω των διατροφικών συνηθειών και των μαγειρικών πρακτικών μιας κοινότητας, μιας ομάδας ή ενός έθνους. Η ιστορία υιοθετείται από τους ανθρώπους για να περιγράψουν το παροντικό πολιτισμικό τους status.

Ο Emanuel και η Natalia, αδέρφια σαράντα ετών που συχνάζουν στο εστιατόριο και εργάζονται ως ιδιωτικοί υπάλληλοι, μου μίλησαν για τα πιάτα που σερβίρει το εστιατόριο και τη διαφορετικότητά τους από τους «άλλους». «Το εστιατόριο σερβίρει παραδοσιακά πολωνικά πιάτα που δεν μπορείς να βρεις αλλού. Δεν υπάρχουν σε κανένα ελληνικό εστιατόριο αλλά ακόμη και αν υπάρχουν δεν είναι μαγειρεμένα με τον ίδιο τρόπο ούτε με τα ίδια συστατικά. Είναι καθαρά πολωνικά πιάτα τα οποία αναδεικνύουν την πολωνική ταυτότητα και τον πολιτισμό. Ερχόμαστε εδώ όχι μόνο για να γευτούμε αυτά τα φαγητά αλλά και για να δείξουμε πως είμαστε διαφορετικοί τόσο από τους Έλληνες που αποτελούν τον κυρίαρχο πολιτισμό και ομάδα, αλλά και από όλες τις άλλες μειονοτικές ομάδες. Μας κάνει να νιώθουμε ότι ανήκουμε κάπου και εμείς» .

Ο Fisher (1988) υποστηρίζει ότι αυτός που καταναλώνει διαφορετική τροφή και με διαφορετικούς τρόπους, κατηγοριοποιείται στους «άλλους». Υποστηρίζει επίσης ότι, μέσω της διαδικασίας ορισμού του «άλλου», οι ομάδες φτιάχνουν και προωθούν την αίσθηση της διαφορετικότητας και του «ανήκειν». Η τροφή θεωρείται ένα σημαντικό συμφραζόμενο μέσω του οποίου γεννιούνται και διαιωνίζονται τέτοιοι διαχωρισμοί. Η διαφορετικότητα μπορεί να αναφέρεται σε εθνικές ομάδες και, ως εκ τούτου, η τροφή μπορεί να αποτελέσει δείκτη εθνικού διαχωρισμού, πραγματικού ή φανταστικού.

Ο Van Den Berghe (1984) υποστηρίζει ότι η τροφή, και ειδικά η εθνική τροφή, μπορεί να ειδωθεί ως ένα παράδειγμα για εθνικές κατηγοριοποιήσεις. Μόνο μέσα από την επαφή με τους άλλους κατασκευάζουμε σύνορα και όρια, ιδέες σχετικά με την οικογένεια και την ομοιότητα.

Το να δημιουργείς και να διατηρείς μαγειρικά όρια συμβάλλει στον ορισμό της διαφορετικότητας. Έτσι, η πολωνική κουζίνα έρχεται σε αντίθεση με την κυρίαρχη ελληνική κουζίνα και θέτει μια διαχωριστική γραμμή: «Το πολωνικό φαγητό είναι διαφορετικό από το ελληνικό. Έχετε μεγάλες ποσότητες και πολλά τηγανιτά ενώ η δική μας κουζίνα δεν έχει. Αυτό εξηγείται ιστορικά. Οι πρόγονοί μας ήταν φτωχοί και μετακινούνταν συχνά και για το λόγο αυτό έτρωγαν φρούτα, λαχανικά και ψωμί», μου είπε η Natalia.

Για τους μεσήλικες και ηλικιωμένους Πολωνούς, η τροφή και η κουζίνα αποτελεί τη ζωντανή απόδειξη της πολιτισμικής τους διαφορετικότητας, αλλά και πηγή πολιτισμικής περηφάνιας. Ορίζοντας τη διαφορετικότητα και τραβώντας μια διαχωριστική γραμμή ανάμεσα στους Πολωνούς και στους Έλληνες, η τροφή/μαγειρική δίνει έμφαση στις διαφορές ανάμεσα στις δύο αυτές κουζίνες. Όταν, μάλιστα, σε κάποια φαγητά τα συστατικά ήταν όμοια με αυτά της ελληνικής κουζίνας, η διαφορά τότε προερχόταν από την τεχνική με την οποία μαγειρεύουν οι Πολωνοί το φαγητό.

Ο Murcott (1995) μιλά κι αυτός για το σύμπλεγμα τροφής και έθνους και υποστηρίζει ότι η φύση της εθνικής ταυτότητας συχνά ακολουθεί την ευελιξία της τροφής και των διατροφικών επιλογών. Η διαδικασία δημιουργίας μιας εθνικής κουζίνας είναι συναφής με την παραγωγή και αναπαραγωγή εθνικών ταυτοτήτων και εθνικιστικών ιδεολογιών.

Η Anita και η Natalia είναι δύο αδερφές οι οποίες είναι τριάντα οχτώ και σαράντα χρονών αντίστοιχα. Και οι δύο ήρθαν στην Αθήνα πριν από τέσσερα χρόνια και άνοιξαν μια κάβα με πολωνικά προϊόντα και ποτά. Μέσα από τη συζήτησή μας μου εξήγησαν τους λόγους για τους οποίους έρχονται στο εστιατόριο και επιλέγουν τα συγκεκριμένα φαγητά: «Ερχόμαστε στο συγκεκριμένο εστιατόριο και τρώμε συγκεκριμένα πολωνικά φαγητά διότι μέσα από αυτό τον τρόπο δείχνουμε ότι είμαστε διαφορετικοί από τους άλλους. Δείχνουμε ότι έχουμε διαφορετική ταυτότητα και προσπαθούμε με αυτό τον τρόπο να δείξουμε τον πολιτισμό μας, το παρελθόν και την ιστορία μας».

Οι Bell και Valentine (1997) υποστηρίζουν ότι οι εθνικές και θρησκευτικές κοινότητες προσπαθούν να διατηρήσουν τις διαφορές τους μέσω πολιτισμικών διαδικασιών και πρακτικών. Αν τέτοιες κοινότητες νοούνται ως διαφορετικές, είναι επειδή τα μέλη αυτών των ομάδων επιθυμούν να νοούνται ως διαφορετικά. Αυτές οι κοινότητες εκλαμβάνονται ως δυναμικές διαδικασίες οι οποίες καθημερινά ενδυναμώνονται μέσω των κοινών πολιτισμικών κανόνων. Οι Bell και Valentine χρησιμοποιούν τον όρο «επιτέλεση» για την κατασκευή ποικίλων ταυτοτήτων. Η ταυτότητα συνιστά εδώ μια εμπειρική διαδικασία μέσω ποικίλων επιτελέσεων.

Η πολιτισμική ποικιλία και τα όρια, όμως, δεν πρέπει να εκλαμβάνονται ως κάτι που δεν αλλάζει. Τα άτομα, ενδυναμώνουν ή αποδυναμώνουν τα όρια για να υπογραμμίσουν ή να χάσουν την πολιτισμική τους διαφορετικότητα. Η μετάδοση

κοινών πολιτισμικών στοιχείων δημιουργεί ζωές με νοήματα σε σχέση με τους κοινούς πολιτισμικούς κώδικες. Με τον όρο πολιτισμικοί κώδικες εννοώ εδώ την ιστορία, τη θρησκεία, τις παραδόσεις, τα έθιμα, τη γλώσσα, καθημερινές πρακτικές, την τροφή και το μαγείρεμα.

Η Betina και ο Adam είναι ένα νεαρό ζευγάρι περίπου τριάντα πέντε ετών, που ήρθαν στην Αθήνα πριν τρία χρόνια και εργάζονται σε ένα κατάστημα με πολωνικά προϊόντα. Το κοινωνικό τους status είναι χαμηλό και μου μίλησαν για τους λόγους που επιλέγουν να καταναλώνουν συγκεκριμένες τροφές στο συγκεκριμένο εστιατόριο: «Τα συγκεκριμένα παραδοσιακά πιάτα που σερβίρει το κατάστημα δεν υπάρχουν σε κανένα άλλο και κάνει τα άτομα να νιώθουν ότι έχουν κάτι κοινό. Τους θυμίζει από πού κατάγονται και ποια είναι η ταυτότητά τους. Τους κάνει να μην ξεχνούν ποια είναι η πατρίδα τους και η ιστορία τους και αυτό είναι σημαντικό διότι έτσι ξεχωρίζουμε από όλες τις υπόλοιπες εθνικές ομάδες και διαχωρίζουμε τους εαυτούς μας από αυτούς».

Ο Miroslaw, συνταξιούχος και τακτικός πελάτης του εστιατορίου, ο οποίος μένει μόνος του στην Αθήνα τα τελευταία έντεκα χρόνια, μου μίλησε για τη σημασία των διαφορετικών τροφών που καταναλώνουν στο εστιατόριο τα άτομα, σε σχέση με τις άλλες ομάδες: «Οι άνθρωποι με βάση το φαγητό που τρώνε δημιουργούν ομάδες και έτσι μπορούν να λειτουργούν καλύτερα. Το ίδιο κάνουν και οι Πολωνοί στην Αθήνα. Η τροφή είναι αυτή που τους ενώνει και με αυτό τον τρόπο ενδυναμώνουν την ταυτότητά τους και το αίσθημα ότι ανήκουν σε μια ομάδα μέσα σε μια ξένη χώρα. Αυτό μας κάνει όχι μόνο να φαινόμαστε ότι είμαστε αλλά στην ουσία να είμαστε διαφορετικοί από όλες τις άλλες ομάδες». Οι πρακτικές της τροφής, λοιπόν, καθώς και οι αφηγήσεις γύρω από την τροφή, χρησιμοποιούνται από τα άτομα για τη δημιουργία συμβολικών εισόδων και αποκλεισμών, δηλαδή κοινοτικών ορίων. Με αυτή τη διαδικασία, τα άτομα δημιουργούν κοινές ταυτότητες. Έτσι, η τροφή αποτελεί τον τόπο κοινών ταυτοτήτων και ένα μέσο παρουσίασης συναισθημάτων ομοιότητας και διαφορετικότητας.

Ο Fischler υποστηρίζει ότι η τροφή δημιουργεί συλλογικές ταυτότητες, βοηθά την ομάδα να ορίσει τον εαυτό της, τα όρια, τη διαφορετικότητα, την ιεραρχία και την οργάνωσή της. Η τροφή δημιουργεί το άτομο (1988: 282), δηλαδή η τροφή επιτρέπει να κατανοήσουμε ποιοί είμαστε, ποιοί δεν είμαστε και ποιοί θα θέλαμε να είμαστε ή να μην είμαστε. Η τροφή δημιουργεί το συναίσθημα του «ανήκειν» και ορίζει άτομα και ομάδες. Δημιουργεί ομοιότητες και διαφορές και αποτελεί συμβολικό δείκτη για να ξεχωρίζει μια κοινότητα από την άλλη.

Ο Pawel και ο Jaroslaw είναι δύο από τους υπαλλήλους του εστιατορίου, οι οποίοι εργάζονται εκεί τα τελευταία τέσσερα χρόνια. Ανήκουν στα χαμηλά κοινωνικά στρώματα και μένουν στην Αθήνα με τις οικογένειές τους. Ένα βράδυ η συζήτησή μας πήγε στους θαμώνες του εστιατορίου. Βρήκα έτσι την ευκαιρία να τους ρωτήσω τι πιστεύουν ότι προκαλούν τα φαγητά που σερβίρονται εκεί. Μου είπαν ότι με αυτό

τον τρόπο δημιουργείται ένα κοινό αίσθημα ταυτότητας, που κάνει τα άτομα να ξεχωρίζουν και να νιώθουν διαφορετικοί από τους «άλλους»: «Τα φαγητά τα οποία σερβίρουμε είναι παραδοσιακά πολωνικά πιάτα και πιστεύουμε πως όταν οι συμπατριώτες μας τα γεύονται έρχονται πιο κοντά μεταξύ τους. Υπάρχουν πολλές περιπτώσεις που τα άτομα εδώ δεν γνωρίζονται μεταξύ τους και μέσα από συζητήσεις για τα φαγητά γνωρίζονται και γίνονται φίλοι. Είναι πολλά αυτά που τους ενώνουν όπως ο πολιτισμός, η ιστορία και η πατρίδα. Όσον αφορά τις οικογένειες που έρχονται, φροντίζουν να παίρνουν μαζί τους και τα μικρά παιδιά τους διότι πιστεύουν ότι με τον τρόπο αυτόν θα τους μεταδώσουν το αίσθημα της πολωνικής ταυτότητας και θα μάθουν για την πατρίδα και τον πολιτισμό της. Αυτό συνήθως γίνεται όταν στο εστιατόριο διοργανώνονται διάφοροι διαγωνισμοί μαγειρικής ή πάρτι καραόκε. Όλα αυτά συμβάλουν στο να επανεπιβεβαιώσουν τα άτομα την ταυτότητά τους και να νιώσουν ότι είναι διαφορετικοί από τους «άλλους». Κάνουν την πολωνική κοινότητα να δείχνει διαφορετική από όλες τις άλλες».

Η επαναβεβαίωση των ορίων μιας κοινότητας επιτυγχάνεται και μέσω κοινωνικών εκδηλώσεων και διαγωνισμών μαγειρικής, καθώς και εορταστικών γεγονότων, τα οποία επιβεβαιώνουν την ύπαρξη της κοινότητας ως μια οργανική οντότητα και ενδυναμώνουν τους συναισθηματικούς δεσμούς ανάμεσα στα μέλη της (βλ. Κεφάλαιο Τρίτο). Η κατανάλωση τροφής παίζει σημαντικό ρόλο σε αυτές τις εορταστικές μέρες και επίσης επισημαίνει την διαφορετικότητά τους από τους «άλλους». Η γιορτή και η τροφή που καταναλώνουν οι άνθρωποι μεταφέρει τον λόγο τού να είναι κάποιος Πολωνός, το συναίσθημα του «ανήκειν». Με την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών οι Πολωνοί καταναλώνουν την ίδια στιγμή το παρελθόν και την ιστορία τους, καταναλώνουν τη μνήμη ότι «ανήκουν» στην πολωνική κοινότητα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΜΝΗΜΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΗ

Αισθητηριακή μνήμη και υλικός πολιτισμός

Είναι γεγονός ότι ερχόμαστε σε επαφή και αλληλόδραση με την τροφή μέσω των αισθήσεών μας, μέσω της μυρωδιάς και της γεύσης της τροφής. Βλέπουμε και αγγίζουμε την τροφή και κάποιες φορές την «ακούμε» κιόλας. Δεν χρειαζόμαστε απαραίτητα τη γλώσσα και τον λόγο για την εμπειρία της τροφής. Ωστόσο, η γλώσσα και ο λόγος είναι αναπόσπαστα κομμάτια σ' ότι αφορά τα νοήματα που δομούμε γύρω από την τροφή.

Η τροφή και η κατανάλωσή της επαναφέρει μνήμες του «μακρινού» αλλά και του πρόσφατου παρελθόντος, της γειτονιάς, της οικογένειας και της πατρίδας. Ως εκ τούτου, οι μνήμες που προέρχονται από την τροφή γίνονται το μέσο για να συγκροτήσουν οι άνθρωποι το παρελθόν, το παρόν και την ταυτότητά τους. Το παρελθόν όμως δεν αποτελεί μια κλειστή αυτόνομη οντότητα, αφού συχνά επισκέπτεται και δομεί το παρόν, και οι παροντικές εμπειρίες μετασχηματίζονται από ένα πραγματικό ή φανταστικό παρελθόν. Η σχέση μεταξύ παρόντος και παρελθόντος είναι διαλεκτική.

Ο Lech, πενήντα ετών και τακτικός πελάτης του εστιατορίου, μένει στην Αθήνα εδώ και δέκα χρόνια και εργάζεται ως οικοδόμος. Μου μίλησε για τη στενή σχέση τροφής και μνήμης: «Κάθε φορά που έρχομαι στο εστιατόριο και δοκιμάζω τα παραδοσιακά φαγητά που έτρωγα και στην πατρίδα μου, είτε όταν είμαι μόνος μου είτε παρέα με τους συμπατριώτες μου, μου έρχεται στο νου το παρελθόν και όλα αυτά που είχα ζήσει στην πατρίδα μου. Θυμάμαι τη μητέρα μου να μαγειρεύει τα ίδια φαγητά και αναπολώ την οικογένειά μου. Όλα αυτά με κάνουν να μην ξεχνάω την ταυτότητά μου και από πού κατάγομαι και που ανήκω».

Οι συνταγές και οι πρακτικές μαγειρικής εκφράζουν όψεις της καθημερινής ζωής των ατόμων και των ταυτοτήτων τους. Μέσω της τροφής, της μαγειρικής, των υλικών και των συστατικών που χρησιμοποιούνται, προβάλλεται η υλική κοινωνική τάξη ενός εθνικού παρελθόντος και κυριαρχεί μια αίσθηση κοινωνικής συνέχειας. Κάθε ομάδα χαρακτηρίζεται από ένα αρθρωμένο σώμα τροφής, μια ιστορία τροφής και έναν τρόπο ανάκλησής της στη μνήμη που γεωγραφικά διαχωρίζει τους γείτονες και τους ξένους βάσει αυτών που τρώνε.

Ένα βράδυ που το εστιατόριο δεν είχε πολλούς πελάτες, ήρθε μια παρέα τριών ατόμων, η Romanela, η Zofia και ο Kazio. Και οι τρείς ήταν γύρω στα τριάντα πέντε, και εργάζονταν ως ιδιωτικοί υπάλληλοι τα τελευταία πέντε χρόνια στην Αθήνα. Με προσκάλεσαν στο τραπέζι τους και αρχίσαμε να μιλάμε σχετικά με τη ζωή τους στην Ελλάδα. Μου είπαν ότι ο λόγος που επισκέπτονται ένα εστιατόριο από τη χώρα καταγωγής τους είναι διότι το κλίμα που επικρατεί τους κάνει να θυμούνται το

παρελθόν τους. Τα φαγητά και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται εκεί είναι τα ίδια με εκείνα που χρησιμοποιούσαν οι γονείς τους κι έτσι τους έρχεται στο νου το σπίτι, η πατρίδα και η οικογένειά τους. Είναι πολύ δύσκολο, μου είπαν, να αφήνεις πίσω όλη τη ζωή σου και σε μια ξένη χώρα πάντα ψάχνεις κάτι που να σου θυμίζει το παρελθόν και την ταυτότητά σου. Τόνιζαν επανειλημμένως ότι αυτό είναι πολύ σημαντικό για αυτούς. Ακόμη και το γεγονός ότι συναναστρέφονται και τρώνε μαζί με ομοεθνείς τους παραδοσιακά φαγητά, τους δίνει την αίσθηση ότι για ένα χρονικό διάστημα βρίσκονται στην πατρίδα τους.

Ο David Sutton στο έργο του «Remembrance of repasts» (2001) μιλάει για την τροφή ως μία κοινωνική διαδικασία, αλλά και ως μια αισθητηριακή δραστηριότητα που επικεντρώνεται στην οικογενειακή ζωή. Υποστηρίζει ότι η τροφή αποτελούσε μνήμη όταν τον επισκέπτονταν οι γονείς του και θυμόταν συζητήσεις, τραπέζια που γίνονταν και παρελθοντικά γεγονότα. Λέει ότι οι παραδοσιακές συνταγές δίνουν μια αίσθηση ταυτότητας και ότι μέσω της τροφής υπάρχει η ανάκληση του σπιτιού στη μνήμη. Η τροφή αποτελεί μια στρατηγική μνήμης.

Στην έρευνά του στην Κάλυμνο, οι ντόπιοι του έλεγαν ιστορίες και συνταγές με μαγειρικές πρακτικές. Του εξιστορούσαν πώς έπιαναν τα ψάρια, πώς τα μαγείρευαν και τι υλικά χρησιμοποιούσαν, μετατρέποντας έτσι την ενέργεια της τροφής σε μέσο μνήμης. Συνειδητοποίησε έτσι ότι η τροφή κρύβει δυναμικά νοήματα και δομές, ότι έχει τη δυνατότητα να λέει κρυμμένες ιστορίες, πρακτικές της καθημερινής ζωής και ιστορίες του παρόντος. Αυτή η δυνατότητα της τροφής να δημιουργεί υποκειμενικά σχόλια και να περιλαμβάνει δυναμικά νοήματα την κάνει ιδανικό στοιχείο για τη μελέτη της μνήμης (Sutton 2001: 3-6).

Συζητώντας ένα απόγευμα με τον ιδιοκτήτη του εστιατορίου, τον κύριο Antoni, ο οποίος ζει στην Αθήνα εδώ και είκοσι χρόνια περίπου, αυτός αναφέρθηκε στα υλικά που χρησιμοποιεί και στο πώς επιδρούν αυτά επάνω στους ανθρώπους: «Τα παραδοσιακά φαγητά που σερβίρω στο κατάστημά μου και τα καθαρά πολωνικής καταγωγής υλικά, είναι πάρα πολύ σημαντικά. Μόλις τα άτομα γευτούν αυτή την τροφή τούς φαίνεται οικεία και έτσι τους έρχονται στο νου εμπειρίες και γεγονότα του παρελθόντος, της πατρίδας και της οικογένειάς τους. Με αυτό τον τρόπο, τα άτομα, κατά κάποιο τρόπο, θυμούνται από πού προέρχονται, την ταυτότητά τους και τον πολιτισμό τους. Για εμάς που ζούμε σε μια ξένη χώρα και αποτελούμε μειονότητα, όλα αυτά είναι πολύ σημαντικά για να μην ξεχνάμε».

Ο Lupton (1996) υποστηρίζει ότι οι μνήμες των παρελθοντικών τροφών και άλλες εμπειρίες επιδρούν μέσω της γεύσης, της μυρωδιάς και της όρασης. Η γεύση αυτών των τροφών μπορεί να αποτελέσει οδηγό για την επιλογή τροφής στο παρόν. Οι μνήμες και τα συναισθήματα σχετίζονται άμεσα με καταστάσεις σχετικές με την τροφή. Ως εκ τούτου, ένα γεύμα μπορεί να προκαλέσει μνήμες και συναισθήματα που συνδέονται με την στιγμή κατά την οποία αυτό καταναλώθηκε στο παρελθόν, αλλά και με την προσδοκία ενός παρόμοιου συναισθήματος στο παρόν.

Για τον Bousfield (1979), μέσω της μνήμης ανακαλούμε γεύσεις του παρελθόντος. Η τροφή συνιστά μια συμβολική διαδικασία η οποία κατασκευάζει νοήματα καθώς και τις έννοιες του σπιτιού και της ταυτότητας. Η τροφή ως υλικό αντικείμενο χρησιμοποιείται για την ανάκληση του σπιτιού στη μνήμη των ανθρώπων μέσω των γεύσεων και των αισθήσεων (βλ. και Caldwell 2002).

Στη διαδικασία κατασκευής του παρόντος, η τροφή και η μαγειρική κουλτούρα αποτελεί μια γέφυρα ανάμεσα στις εμπειρίες του παρελθόντος και του παρόντος. Η διαδικασία διαχείρισης των ταυτοτήτων περιλαμβάνει μια σειρά από λειτουργίες της μνήμης και οι άνθρωποι χρησιμοποιούν τις λειτουργίες αυτές για να αρθρώσουν λόγους σχετικά με το παρόν τους. Γνωρίζουμε, βέβαια, ότι το παρόν δεν μπορεί να εκληφθεί ως μια αυτόνομη οντότητα, διότι σχηματίζεται και μετασχηματίζεται διαμέσου των λόγων σχετικά με το παρελθόν. Στη διαδικασία αυτή, θυμόμαστε ή ξεχνάμε με επιλεκτικό τρόπο. Ο Connerton (1989) έχει γράψει για το ανακάτεμα αυτό ανάμεσα σε παρελθόν και παρόν, υποστηρίζοντας ότι είναι δύσκολο έως και ακατόρθωτο να διαχωρίσουμε αυτά τα δύο.

Είναι σαφές, βέβαια, εδώ ότι η μνήμη δεν αφορά απλά και μόνο φαντασιωτικές καταστάσεις στο μυαλό των ανθρώπων αλλά είναι κάτι που συμβαίνει μέσω της διάδρασης παρελθόντος και παρόντος και συγκεκριμένα μέσω της επαφής με υλικά στοιχεία. Η αίσθηση της γεύσης και της μυρωδιάς φανερώνει την τροφή ως μια ενσώματη πρακτική για τη μνήμη. Η σημασία της τροφής για τη συγκρότηση της ταυτότητας των μεταναστών είναι πολύ σημαντική, αφού προκαλεί μνήμες επάνω στις οποίες χτίζονται παροντικές ταυτότητες (Sutton 2001).

Σημαντική είναι η αίσθηση η οποία επανασυνδέει και ανακαλεί στη μνήμη εμπειρίες και τόπους που τα άτομα άφησαν πίσω τους για μεγάλη ή μικρή χρονική περίοδο. Η σύνδεση με την πατρίδα μέσω των συστατικών της τροφής, για παράδειγμα, δείχνει ότι τα αντικείμενα μπορούν να επηρεάσουν τα επίπεδα της ταυτότητας όταν βρίσκονται σε νέα συμφραζόμενα, μπορούν να μετατρέπονται σε σύμβολα όχι μόνο του σπιτιού, αλλά και της χώρας ή και της θρησκείας. Μέσω της τροφής, η οποία είναι μια συμβολική διαδικασία, επιτυγχάνεται η «επιστροφή του όλου» διαμέσου της μνήμης (Sutton 2001: 77).

Η Seremetakis (1994), επίσης, υποστηρίζει ότι τα υλικά αντικείμενα και η τροφή εμπεριέχουν και αποκαλύπτουν νοήματα που αφορούν στην ανθρώπινη αίσθηση. Η αίσθηση/μνήμη δεν εμπεριέχεται μόνο εντός του σώματος, αλλά διασκορπίζεται και αναδύεται σε αντικείμενα τα οποία εισβάλλουν στο σώμα ως αντιληπτική εμπειρία.

Για τον ιδιοκτήτη του εστιατορίου, τον Antoni, είναι απαραίτητο όλα τα συστατικά που χρησιμοποιεί στα φαγητά να είναι αποκλειστικά πολωνικής προέλευσης. Ακόμα και όταν δεν μπορεί να βρει στην Αθήνα αυτά τα συγκεκριμένα συστατικά, τότε δίνει παραγγελία στους συγγενείς του στην Πολωνία και του τα στέλνουν με διάφορους τρόπους. Αυτό είναι πάρα πολύ σημαντικό, μου είπε, διότι

έτσι διακρίνονται τα «δικά τους» φαγητά από αυτά των Ελλήνων και νιώθουν ότι είναι διαφορετικοί. Με τον τρόπο αυτόν, εκείνοι που συχνάζουν στο εστιατόριο του αισθάνονται ότι τρώνε φαγητό από το σπίτι τους και θυμούνται την πατρίδα τους.

Είναι αλήθεια ότι η τροφή ως αντικείμενο αποτελεί συνδετικό κρίκο με τη μνήμη του σπιτιού. Η τροφή που στέλνουν στους μετανάστες οι συγγενείς τους από το εξωτερικό αποτελεί μια διαδικασία που ανακαλεί στη μνήμη τους το «όλον», την πατρίδα και την ταυτότητά τους και ενδυναμώνει τους δεσμούς με τους δικούς τους ανθρώπους που βρίσκονται μακρυά. Το παράδειγμα των ελλήνων φοιτητών στην Αγγλία μάς δείχνει τη σύνδεση που υπάρχει με το σπίτι και την οικογένεια. Το σπίτι όχι απλά ως φυσικό χώρο, αλλά ως τόπο που αποκτά πολλαπλά νοήματα μέσα από πρακτικές οι οποίες βοηθούν στην καθημερινή διαδικασία προσδιορισμού του εαυτού (Petridou 2001: 88). Οι Έλληνες φοιτητές στην Αγγλία χρησιμοποιούν την τροφή και τις πρακτικές μαγειρικής για την αναγνώρισή τους και τον διαχωρισμό τους από τους άλλους. Λαμβάνουν μέσω ταχυδρομείου φαγητά από τους δικούς τους αλλά και παίρνουν μαζί τους φαγητά μετά από κάθε επίσκεψη τους στην Ελλάδα. Ο υλικός κόσμος του σπιτιού συνδέεται με τη δημιουργία του εαυτού, αλλά και τη διάδραση του τελευταίου με τα αντικείμενα. Πρόκειται για αυτό που ο Miller (1987) αποκαλεί «διαδικασία αντικειμενοποίησης» (Petridou 2001: 88).

Η τροφή, ως υλικό αντικείμενο, χρησιμεύει στην ανάκληση της μνήμης και της εμπειρίας του σπιτιού μέσω των αισθήσεων και προκαλεί μια αίσθηση ολότητας. Η τροφή χρησιμεύει ως ένα όχημα για την επαναδημιουργία αυτού του κόσμου που συνίσταται από νοήματα και ορισμούς, όπως τα αντικείμενα (Petridou 2001: 89). Αυτό που θέλει να δείξει η Petridou στο παραπάνω άρθρο είναι ότι η τροφή του σπιτιού χρησιμοποιείται στην διαδικασία ανάδειξης μιας αίσθησης σταθερότητας και ενός συναισθήματος του «ανήκειν» μέσω της εμπειρίας της γεύσης (Petridou 2001: 90). Αυτός ο δεσμός με την πατρίδα, ο οποίος ενισχύεται μέσω της τροφής, παίζει σημαντικότατο ρόλο ως προσδιοριστικός παράγοντας της ταυτότητας των ατόμων. Η τροφή ως φορέας δράσης δομεί νοήματα κοινωνικών διαφορών από τους άλλους φοιτητές, μέσω της διαδικασίας μαγειρέματος των ελληνικών συστατικών που χρησιμοποιούνται, και αποτελεί έναν τομέα διαπραγμάτευσης των σχέσεων ανάμεσα σε γονείς και παιδιά (Petridou 2001: 93).

Η τροφή, εκτός από το να διαμορφώνει και να συγκροτεί εθνικές ταυτότητες, αποτελεί συγχρόνως κι ένα μέσο μνήμης που ορίζει ταυτότητες και ετερότητες. Θρησκευτικές ομάδες, όπως οι Εβραίοι της Θεσσαλονίκης, χρησιμοποιούν τη μαγειρική και το φαγητό ως έναν τρόπο διατήρησης της παράδοσης και συντήρησης της μνήμης, όχι μόνο των συγγενικών τους προσώπων αλλά και ενός ολόκληρου κοινοτικού πολιτισμού που χάθηκε (Kravva 2002: 52). Η τροφή λειτουργούσε ως ένας συνδετικός κρίκος για τον προσδιορισμό της ταυτότητάς τους. Η κατανάλωση τροφής στα πλαίσια της κοινότητας ενδυνάμωνε και αποσαφήνιζε τα όρια της ομάδας, ενώ οικοδομούσε και αναπαρήγαγε την ίδια

την κοινότητα μέσα από διαδικασίες ενσωμάτωσης (Kravva 2002: 59).Οι Εβραίοι τόνιζαν τη διαφορετικότητα της κουζίνας τους, προασπίζοντας έτσι την πολιτισμική τους ταυτότητα.

Οι Πολωνοί μετανάστες, αντιδιαστέλλοντας τα δικά τους υλικά και φαγητά προς εκείνα των γηγενών της χώρας υποδοχής, διακρίνουν τους εαυτούς τους από τους «άλλους». Συνδέουν τις τροφές με τις τοπικές τους παραδόσεις και διατηρούν την πατρίδα ζωντανή στη μνήμη τους. Η μνήμη της γεύσης και της μυρωδιάς είναι πολύ σημαντική, αποτελεί τη στρατηγική της επιστροφής στο «όλον», στην πατρίδα και την ιδέα του έθνους. Η τροφή δεν συμβολίζει απλά τα κοινωνικά όρια και τους διαχωρισμούς αλλά συμμετέχει ενεργά στη κατασκευή και αναπαραγωγή τους (Sutton 2001: 102).

Εστιάζοντας στη διάδραση τροφής και μνήμης μπορούμε να εξερευνήσουμε μερικά από τα πιο σημαντικά όρια ανάμεσα στο «εντός» και το «εκτός», στο ιδιωτικό και το δημόσιο, στο ατομικό και το συλλογικό. Η τροφή επιτελεί τη λειτουργία του ορίου για τις κοινωνικές ομάδες και υπάρχουν πολλές μελέτες που αναδεικνύουν τη σχέση που υφίσταται ανάμεσα στην τροφή/μαγειρική και την εθνική ταυτότητα όπως και τις πολιτισμικές αξίες (Beoku-Betts 1995, Brown και Musell 1984, Feeley-Harnick 1994, Ohnuki-Tierney 1992, Richards 1932 και 1939).

Για τον λόγο αυτόν, πολλοί ανθρωπολόγοι μελέτησαν τους τρόπους με τους οποίους η τροφή αποτελεί ένα σημαντικό πεδίο για την κατανόηση των σχέσεων ανάμεσα στην κυρίαρχη ταυτότητα και τις ταυτότητες των εθνοτικών και θρησκευτικών μειονοτήτων. Η Kravva (2008), όπως αναφέρθηκε παραπάνω, μελετά της τρόπους με τους οποίους οι Εβραίοι της Θεσσαλονίκης διατηρούν την ταυτότητά τους μέσω των πρακτικών και της μνήμης που περιβάλλει τις «αντιθετικές» τροφές και γεύσεις. Η Mary Douglas υποστηρίζει ότι τα γεύματα δομούν κοινωνικές και εθνικές ταυτότητες (Douglas και Gross 1981: 11), δίνοντας έμφαση όχι μόνο στις γεύσεις και τις αισθήσεις, αλλά και στη μνήμη και τα συμφραζόμενα.

Ο Martin (2006), αναφερόμενος κυρίως σε περιπτώσεις μεταναστών, μιλά για τη γεύση και τη μυρωδιά της τροφής, η οποία χρησιμοποιείται προκειμένου να διακριθούν και να διαχωριστούν κάποιοι από κάποιους «άλλους». Η μνήμη και η αίσθηση της τροφής δημιουργούν, ορίζουν και επανα-ορίζουν τις ταυτότητες μέσα από αντιθετικές αισθητηριακές εμπειρίες και μνήμες. Σύμφωνα, επίσης, με τον Boyarin (1994), η δυναμική διαδικασία της επιλεκτικής μνήμης βοηθάει στη δημιουργία του συναισθήματος του «ανήκειν» και της ατομικής ταυτότητας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τα άτομα να δομούν κοινωνικά σύνορα και να βάζουν όρια και προϋποθέσεις ένταξης και αποκλεισμού.

Βλέπουμε, λοιπόν, ότι υπάρχει μια στενή σύνδεση ανάμεσα στην τροφή και τα υλικά συστατικά της, τη μνήμη και τα κοινοτικά όρια. Το φαγητό με τα συγκεκριμένα συστατικά του, ο τρόπος με τον οποίο έχει μαγειρευτεί, οι αισθήσεις

και οι γευστικές μνήμες που αυτό προκαλεί στους θαμώνες του πολωνικού εστιατορίου συμπλέκονται για να τονίσουν ταυτότητες και ετερότητες στη διασπορά.

Ένα βράδυ έτυχε να καθήσω στο τραπέζι ενός ηλικιωμένου ζευγαριού, της Paulina και του Roger, δύο συνταξιούχων που μένουν στην Αθήνα τα τελευταία είκοσι χρόνια: «Τα φαγητά που προσφέρει το εστιατόριο είναι τα παραδοσιακά πιάτα της πατρίδας μας. Είναι φτιαγμένα με τον ίδιο τρόπο και με τα ίδια συστατικά που τα έφτιαχναν και οι γονείς μας στην πατρίδα μας. Είναι πολύ σημαντικό για εμάς να μπορούμε να τα γευτούμε, διότι με αυτό τον τρόπο θυμόμαστε την πατρίδα μας, τα παιδικά μας χρόνια, τον πολιτισμό μας και την οικογένειά μας στην Πολωνία. Δεν υπάρχει καλύτερος τρόπος για να θυμηθείς το παρελθόν σου μέσα σε μια ξένη χώρα και σε έναν τόσο διαφορετικό πολιτισμό. Όλα αυτά μας κάνουν να ξεχωρίζουμε από εσάς τους Έλληνες και τις μειονότητες στη χώρα σας».

Ηλικιακή διαφοροποίηση και ταυτότητα

Η Teresa και η Zosia είναι αδερφές και μένουν στην Αθήνα τα τελευταία επτά χρόνια. Είναι γύρω στα σαράντα πέντε και διατηρούν ένα κατάστημα με γκουρμέ πολωνικά προϊόντα. Ένα απόγευμα με προσκάλεσαν ευγενικά στο τραπέζι τους για να μου μιλήσουν σχετικά με τα παραδοσιακά φαγητά της πατρίδας τους: «Αυτή την πίτα, την pierozki, την έφτιαχνε η μητέρα μας στις γιορτές και τα γενέθλιά μας. Θυμάμαι τις ατελείωτες ώρες προετοιμασίας, όταν επισκεπτόταν το σπίτι μας ολόκληρη η γειτονιά για να μας ευχηθεί. Ήταν πολύ ωραίες αυτές οι εποχές που βρισκόμασταν συνέχεια με της φίλους και συγγενείς».

Υπάρχει μια διχοτομία ανάμεσα σε ένα «πριν» και ένα «μετά», η οποία σημαδεύει τις ζωές πολλών Πολωνών που ζουν στην Ελλάδα. Οι αφηγήσεις και οι μνήμες σχετικά με την τροφή αποτελούν ένα εργαλείο το οποίο τα άτομα χρησιμοποιούν για να μιλήσουν για το παρελθόν τους, τη γειτονιά τους, την παιδική τους ηλικία, τους φίλους τους, την οικογένεια και την πατρίδα τους. Η τροφή αποτελεί το όχημα το οποίο τα άτομα χρησιμοποιούν για να ανακαλέσουν στο μυαλό τους σκηνές από το παρελθόν και να τις συνδέσουν με το παρόν τους. Συχνά δίνουν έμφαση στη σύνδεση ανάμεσα στην πολωνικότητα, την οικογενειακή ζωή του παρελθόντος, τους γονείς τους και τους παππούδες τους, σε σχέση με την τροφή και τη μαγειρική, με τις γεύσεις και τις μυρωδιές.

Σε όλη τη διάρκεια της συνομιλίας μας, η Teresa και η Zosia μού έλεγαν ότι είναι πολύ σημαντική η γεύση και η μυρωδιά των φαγητών που προσφέρει το συγκεκριμένο εστιατόριο και τα συνέδεαν με αυτά που μαγείρευε η μητέρα τους στην πατρίδα. Μέσω αυτών των παραδοσιακών φαγητών και των αισθήσεων της μυρωδιάς και της γεύσης, οι δύο γυναίκες έφερναν στο νου τους εικόνες της πατρίδας, της οικογένειας, του σπιτιού και της παιδικής τους ηλικίας. Μου

ανέφεραν ότι στην πατρίδα τους υπήρχαν κάποια συγκεκριμένα γλυκά και κέικ που στην Αθήνα δεν μπορούν να τα βρουν παρά μόνο στο συγκεκριμένο εστιατόριο και σε πολωνικά καταστήματα. Σε αυτό το σημείο μού είπαν ότι οι Έλληνες δεν έχουν καμία ομοιότητα ούτε στον τρόπο μαγειρικής ούτε στα συστατικά που χρησιμοποιούν, με τους Πολωνούς.

Το ζήτημα της τροφής είναι κεντρικό και συχνά οι Πολωνοί αναφέρονται σε τροφές και γεύσεις που υπάρχουν ή υπήρχαν στην πατρίδα τους αλλά τις οποίες δεν μπορούν να βρούνε στο νέο τόπο εγκατάστασής τους. Οι άνθρωποι, λοιπόν, θυμούνται μέσω των αφηγήσεών τους τις τροφές. Η τροφή μετατρέπεται σε ένα όχημα για τους μεγαλύτερους σε ηλικία προκειμένου να θυμηθούν την οικογένειά τους, τους συγγενείς τους, τα τραγικά γεγονότα που σημάδεψαν τη ζωή τους, τις παρελθοντικές τους εμπειρίες, τον πολιτισμό τους.

Είναι γεγονός ότι η «νοσταλγία της τροφής» αποτελεί μια προσωπική νοσταλγία, είναι μια υπενθύμιση στη μνήμη των ανθρώπων του σπιτιού, της πατρίδας και της απώλειας. Η Seremetakis (1994) υποστηρίζει ότι η νοσταλγία είναι η αίσθηση της ζωής και της προσωπικής ιστορίας. Σύμφωνα με τον Lupton (1996), τα άτομα προσπαθούν να δημιουργήσουν εικόνες του παρελθόντος και του σπιτιού αναπαράγοντας δράσεις του παρελθόντος. Πολλές φορές οι Πολωνοί της Αθήνας έφερναν στη συζήτηση το «αρμονικό τους παρελθόν» μέσω της ανάμνησης των γεύσεων της παιδικής ηλικίας. Με τον τρόπο αυτόν, όχι μόνο «επισκέπτονται» τη γειτονιά τους μέσω της ανάκλησης της τροφής στη μνήμη τους, αλλά την ίδια στιγμή δημιουργούν και ένα συναίσθημα του «ανήκειν».

Ο Lupton (1996), υποστηρίζει ότι η γεύση και η μυρωδιά συγκεκριμένων πιάτων δημιουργεί μια αίσθηση νοσταλγίας. Οι άνθρωποι φτιάχνουν και ψάχνουν να βρούνε γεύσεις οι οποίες να είναι οικείες και να τους υπενθυμίζουν το παρελθόν τους. Η τροφή αποτελεί το όχημα μέσω του οποίου τα άτομα εκφράζουν τις παρελθοντικές τους εμπειρίες. Το να μαγειρεύεις «παραδοσιακά» πιάτα χρησιμεύει ως μέσο για να θυμηθείς. Οι Πολωνοί της Αθήνας συνδέουν το παραδοσιακό φαγητό με τη μητρότητα, την οικογένεια και την πατρίδα, ενώ οι εικόνες του παρελθόντος μεταφράζονται σε παροντικές μεθόδους και τεχνικές μαγειρικής. Οι μνήμες των τροφών αποτελούν ένα όχημα το οποίο χρησιμοποιούν τα άτομα για να θυμηθούν τους οικογενειακούς δεσμούς του παρελθόντος.

Για πολλούς από τους Πολωνούς της Αθήνας το θέμα της τροφής και του φαγητού συνδέεται με τον τόπο/πατρίδα και την ταυτότητά τους. Η ηλικία υπεισέρχεται ως ένας σημαντικός παράγοντας στη διαδικασία αυτή της γευστικής μνήμης. Οι μεσήλικες αναφέρονται στο ένδοξο παρελθόν και μιλούν με νοσταλγία για τις «παλιές καλές ημέρες». Οι περισσότερο ηλικιωμένοι δίνουν έμφαση στη διαφορά ανάμεσα στο πολωνικό και το ελληνικό φαγητό, χρησιμοποιώντας την τροφή ως ένα μέσο για να μιλήσουν για την πατρίδα και τον τόπο τους.

Ο Walary, ιδιοκτήτης ενός παντοπωλείου αποκλειστικά πολωνικών προϊόντων και ηλικίας εξήντα πέντε ετών, έχει έρθει στην Αθήνα από το 1999 και ανήκει στα χαμηλά κοινωνικά στρώματα. Μου μίλησε σχετικά με το φαγητό, το εστιατόριο και την ταυτότητα: «Στο εστιατόριο θα δεις να συχνάζουν κυρίως άτομα από σαράντα ετών και πάνω. Αυτά τα άτομα έχουν μεγαλύτερη την ανάγκη να νιώσουν την ταυτότητά τους και ότι ανήκουν κάπου. Θέλουν να δείξουν ότι είναι διαφορετικοί από τον υπόλοιπο ελληνικό πολιτισμό. Αυτό βέβαια δεν συμβαίνει με τους νέους που δεν έχουν καμία αίσθηση της ταυτότητας της οικογένειάς τους και της ταυτότητάς τους. Δεν τους ενδιαφέρει κάτι τέτοιο, διότι θέλουν να είναι ίδιοι με τους Έλληνες. Τα μόνα νεαρά άτομα που μπορείς να δεις στο εστιατόριο είναι παιδιά που τα παίρνουν μαζί οι γονείς τους».

Όπως πιθανά έχει γίνει κατανοητό από τις παραπάνω αναφορές στην επιτόπια έρευνα που πραγματοποίησα στο πολωνικό εστιατόριο, οι πελάτες και οι θαμώνες του είναι ηλικίας από τριάντα ετών και πάνω. Απουσιάζουν εντελώς οι ηλικίες από δέκα πέντε έως τριάντα χρονών. Σ’ ότι αφορά τα μικρότερα παιδιά ηλικίας έως δέκα πέντε ετών, αυτά τα παίρνουν οι γονείς μαζί τους στο εστιατόριο προκειμένου να τους εμφυσήσουν το αίσθημα της πολωνικής ταυτότητας. Με την έννοια αυτή, όσο σημαντική είναι η παρουσία των μεγαλύτερων ηλικιών στο εστιατόριο, άλλο τόσο σημαντική είναι και η απουσία των νεότερων ηλικιών από αυτό, σε σχέση με τα ζητήματα που εξετάζονται εδώ.

Ο Anatolie, πενήντα δύο χρονών και ιδιοκτήτης ενός βιβλιοπωλείου, κατοικεί στην Αθήνα τα τελευταία είκοσι χρόνια. Μένει μαζί με την οικογένειά του και έχει δύο γιούς, δέκα πέντε και δέκα οχτώ ετών. Μου μίλησε σχετικά με την αδιαφορία των παιδιών του για το εστιατόριο, τη στιγμή που ο ίδιος και η σύζυγός του είναι τακτικοί πελάτες και παρευρίσκονται σε όλες τις εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα εκεί: «Οι δύο μου γιοί γεννήθηκαν στην Ελλάδα, δύο χρόνια αφού μεταναστεύσαμε εδώ. Δεν έχουν καμία μνήμη από το παρελθόν στην πατρίδα και δεν θυμούνται τίποτα σχετικά με συγγενείς και φίλους εκεί. Δεν έχουν καμία εικόνα από την Πολωνία και δεν υπάρχει κάτι που να τους συνδέει με αυτή τη χώρα. Δεν έχουν καμία μυρωδιά και γεύση από το παρελθόν που έχω βιώσει εγώ και η σύζυγός μου και δεν έχουν γνωρίσει παππούδες και γιαγιάδες. Γνωρίζουν για τη χώρα καταγωγής μας μόνο όσα τους έχουμε πει εμείς αλλά δεν υπάρχει καμία προσωπική εμπειρία ή μνήμη δική τους. Τα παιδιά μου γεννήθηκαν και μεγάλωσαν στην Αθήνα και δεν τους ενδιαφέρει να μάθουν τίποτα σχετικά με την Πολωνία και τα βιώματά μας εκεί. Νιώθουν ότι είναι Έλληνες πολίτες, συχνάζουν εκεί που συχνάζουν και οι Έλληνες και τρώνε ότι τρώνε τα ελληνόπουλα. Μιλούν μόνο ελληνικά, και στο σπίτι και στο σχολείο, και θέλουν να ακολουθούν την ελληνική κουλτούρα. Δεν θέλουν να διαφέρουν σε τίποτα από τα ελληνόπουλα των ηλικιών τους. Στο σπίτι ζητούν να τρώνε ελληνικά φαγητά διότι δεν υπάρχει τίποτα που να τους συνδέει με την πατρίδα, τον πολιτισμό, την ταυτότητα και την κουζίνα. Δεν έρχονται στο εστιατόριο

μαζί μας ούτε στις διάφορες εκδηλώσεις που γίνονται διότι δεν γνωρίζουν την πολωνική γλώσσα. Αλλά είμαι σίγουρος ότι και να τη γνώριζαν και πάλι δεν θα ήθελαν να έρθουν».

Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και ο λόγος του ιδιοκτήτη του εστιατορίου, του Antoni. Έχει ένα γιο είκοσι ετών, ο οποίος ήρθε στην Ελλάδα όταν ήταν μόλις ενός έτους. Και σε αυτή την περίπτωση, ο Antoni μου είπε ότι ο γιός του δεν θέλει να έχει καμία σχέση με την κουζίνα και τον πολιτισμό των Πολωνών. Δεν έρχεται ποτέ στο εστιατόριο και προτιμά να βγαίνει με τους Έλληνες φίλους του και να συχνάζει σε ελληνικές ταβέρνες και καφετέριες.

Και σε αυτή την περίπτωση βλέπουμε ότι ο γιός του Antoni δεν έχει καμία μνήμη από το παρελθόν και την πατρίδα των γονιών του και αυτό τον κάνει να θέλει να μην νιώθει διαφορετικός από τους φίλους του Έλληνες. Πήγαινε σε ελληνικό σχολείο και νιώθει πλέον ότι είναι Έλληνας πολίτης. Δεν υπάρχει τίποτα που να τον συνδέει με την πατρίδα και το παρελθόν και όλα όσα γνωρίζει για την πατρίδα και την οικογένειά του είναι όσα του έχουν αφηγηθεί οι γονείς του. Οι νέοι πολωνοί, όπως ο γιός του Antoni, δεν νιώθουν την πολωνική ταυτότητα ως κομμάτι του εαυτού τους. Έχουν γαλουχηθεί με τις αξίες και τον πολιτισμό της Ελλάδας και νιώθουν ότι εκεί ανήκουν.

Μέσα από αυτές τις αφηγήσεις μπορούμε να κατανοήσουμε για ποιόν λόγο απουσιάζουν οι ηλικίες από δέκα πέντε έως τριάντα ετών από το εστιατόριο, ενώ αντίθετα πολλοί Πολωνοί άνω των τριάντα είναι τακτικοί θαμώνες του εστιατορίου.

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, το παρόν δεν συνιστά μια κλειστή αυτόνομη οντότητα, συνδέεται, μέσα από μια διαλεκτική σχέση, με το παρελθόν. Οι παρελθοντικές εμπειρίες κατασκευάζουν το παρόν των ατόμων. Το παρελθόν συχνά επισκέπτεται και δομεί το παρόν, ενώ οι παροντικές εμπειρίες μετασχηματίζονται από ένα πραγματικό ή φανταστικό παρελθόν. Οι άνθρωποι χρησιμοποιούν τις λειτουργίες της μνήμης για να δημιουργήσουν το παρόν τους, την ταυτότητά τους και το συναίσθημα του «ανήκειν». Η τροφή παίζει κεντρικό ρόλο στην απελευθέρωση της μνήμης σε σχέση με τον παρελθοντικό χώρο και χρόνο. Η σύνδεση μεταξύ τροφής και μνήμης βοηθά στην ανα-κατασκευή της κοινότητας και του συναισθήματος του «ανήκειν».

Σ’ ότι αφορά τους Πολωνούς που συχνάζουν στο εστιατόριο, είναι προφανές ότι οι ηλικίες άνω των τριάντα ετών διατηρούν έντονες μνήμες από την πατρίδα και τις οικογένειές τους. Για τους ανθρώπους αυτούς, το πολωνικό φαγητό επαναφέρει μνήμες του «μακρινού» αλλά και του πρόσφατου παρελθόντος τους, της γειτονιάς, της οικογένειας, των εμπειριών τους στον τόπο που μεγάλωσαν, και τους βοηθά να αναδομήσουν την αίσθηση του «ανήκειν» στον παρόντα χρόνο.

Αντίθετα, οι νεότερη γενιά των Πολωνών, οι οποίοι μεγάλωσαν στην Ελλάδα, δεν έχει καμία μνήμη από την Πολωνία, ούτε μπορεί να συνδεθεί με ένα

«πολωνικό παρελθόν». Από την άποψη αυτή, το φαγητό ως μέσο ανάκλησης αλλά και ανα-κατασκευής της πολωνικής ταυτότητας στην Αθήνα, φαίνεται ότι αποτελεί ένα μάλλον αδιάφορο ζήτημα για τους νεαρούς Πολωνούς. Φαίνεται, μάλιστα, ότι η αδιαφορία τους για την κοινωνικότητα που χαρακτηρίζει το πολωνικό εστιατόριο σηματοδοτεί και μια διάθεση από την πλευρά τους εξάλειψης ή αποδυνάμωσης των όποιων ταυτοτικών ορίων διεκδικούν οι μεγαλύτερες ηλικίες των Πολωνών, καθώς και την επιθυμία ένταξής τους στην κυρίαρχη ελληνική κουλτούρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΟΨΕΙΣ «ΠΟΛΩΝΙΚΟΤΗΤΑΣ»

Κατά τη διάρκεια της επιτόπιας έρευνάς μου στο πολωνικό εστιατόριο «U Ruzgara», μού δόθηκε η ευκαιρία να παρακολουθήσω δύο γεγονότα που παίζουν σημαντικό ρόλο στην κοινωνική ζωή των Πολωνών που κατοικούν στην Αθήνα. Αυτά τα γεγονότα είναι οι διαγωνισμοί μαγειρικής και τα πάρτι καραόκε. Τα παραπάνω γεγονότα συνδέονται με ένα πλήθος ζητημάτων, όπως αυτά της ταυτότητας, του συναισθήματος του «ανήκειν», των έμφυλων σχέσεων και της κοινωνικής ιεραρχίας.

Οι Πολωνοί συνήθως πηγαίνουν στο εστιατόριο Παρασκευές, Σάββατα και Κυριακές. Οι διαγωνισμοί μαγειρικής γίνονται Σάββατο βράδυ και η τέλεσή τους έχει ανακοινωθεί πολλές μέρες πριν. Σε αυτούς τους διαγωνισμούς σημαντικό ρόλο έχουν οι γυναίκες, διότι αυτές αποκλειστικά θα επωμιστούν το βάρος της μαγειρικής.

Η προετοιμασία τόσο του εστιατορίου όσο και της μαγειρικής, ξεκινάει από την Παρασκευή το βράδυ. Στο εστιατόριο, οι υπάλληλοι και ο ιδιοκτήτης κάνουν κάποιες αλλαγές στο χώρο για να μπορέσουν να φιλοξενήσουν με άνεση τον κόσμο αλλά και τις διαγωνιζόμενες. Φτιάχνουν προσεκτικά τα τραπέζια και αφήνουν ένα μεγάλο χώρο μπροστά, στον οποίο στήνεται ένα τεράστιο τραπέζι. Σε αυτό το τραπέζι θα τοποθετήσουν οι γυναίκες τα φαγητά που θα μαγειρέψουν .

Από την άλλη, η προετοιμασία των γυναικών για την παρασκευή των παραδοσιακών πολωνικών πιάτων είναι πολύ μεγάλη. Από το απόγευμα της Παρασκευής ξεκινούν να κάνουν τα ψώνια τους, αποκλειστικά από καταστήματα με πολωνικά προϊόντα. Τα υλικά τα οποία θα χρησιμοποιήσουν πρέπει να είναι πολωνικής προέλευσης και η τεχνική μαγειρικής πρέπει να είναι η ίδια με αυτή που τους έμαθε η μητέρα τους στην πατρίδα.

Το Σάββατο το μεσημέρι ο ιδιοκτήτης τηλεφωνεί στις γυναίκες και τους ενημερώνει για την ώρα έναρξης του διαγωνισμού. Αφού έρθει η ώρα, σιγά σιγά το εστιατόριο αρχίζει να γεμίζει. Στην είσοδο του εστιατορίου υπάρχει ένας υπάλληλος, ο οποίος φροντίζει να βάλει τους ανθρώπους στα σωστά τραπέζια. Για να συμμετάσχει κάποιος σε αυτούς τους διαγωνισμούς, θα πρέπει να δηλώσει από πριν συμμετοχή, ενώ για να τους παρακολουθήσει θα πρέπει να έχει κάνει κράτηση. Φυσικά, υπάρχουν και κάποια πρόσωπα εξέχουσας σημασίας και αποδοχής τα οποία είναι καλεσμένα και κάθονται πάντα στην πρώτη σειρά των τραπεζιών. Η γνώμη αυτών των ατόμων είναι βαρύνουσας σημασίας για τον διαγωνισμό, όπως θα φανεί στη συνέχεια.

Όταν έρθουν οι γυναίκες με τα φαγητά, τα τοποθετούν πάνω στο μεγάλο τραπέζι και ακριβώς μπροστά βάζουν ένα καρτελάκι με το όνομά τους και την ονομασία του φαγητού που έχουν μαγειρέψει. Όταν τελειώσει αυτή η διαδικασία, το λόγο παίρνει ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου και ένας Πολωνός γιατρός και εκφωνούν μια ευχαριστήρια ομιλία. Αφού τελειώσουν, τότε ξεκινάει η διαδικασία.

Καθεμία γυναίκα σηκώνεται όρθια, παίρνει στα χέρια της το φαγητό που έχει μαγειρέψει και μιλάει για αυτό. Λέει την ονομασία του φαγητού, τι υλικά έχει χρησιμοποιήσει, με ποιο τρόπο το έχει μαγειρέψει και από ποια περιοχή της Πολωνίας προέρχεται το φαγητό. Αυτή η διαδικασία ακολουθείται από όλες τις διαγωνιζόμενες και έπειτα το λόγο έχουν οι πελάτες του εστιατορίου. Τα άτομα κάθε τραπεζιού σηκώνονται και παίρνουν μικρές μερίδες από κάθε φαγητό για να το δοκιμάσουν. Μόλις ολοκληρωθεί και αυτή η διαδικασία, τότε ξεκινάει η ψηφοφορία. Κάθε τραπέζι αποφασίζει ποιό από όλα τα φαγητά τους άρεσε περισσότερο, το γράφουν σε ένα χαρτί και το ρίχνουν σε ένα ειδικό βάζο που βρίσκεται επάνω στο τραπέζι του ιδιοκτήτη. Έπειτα, ο ιδιοκτήτης, μαζί με τον προσκεκλημένο γιατρό, κάνουν την καταμέτρηση και ανακοινώνουν τη νικήτρια του διαγωνισμού.

Κατά τη διάρκεια όλης αυτής της διαδικασίας, οι Πολωνοί που παρευρίσκονται στο εστιατόριο δεν σταματάνε να μιλάνε και να ανταλλάσσουν σκέψεις και ιδέες. Συζητούν τόσο για τα φαγητά, τα υλικά και τις συνταγές, όσο και για την πατρίδα και τις οικογένειές τους.

Μέσα από αυτούς τους διαγωνισμούς μαγειρικής, είναι πολλά τα ζητήματα τα οποία έρχονται στην επιφάνεια. Βλέπουμε, καταρχήν, ότι δημιουργούνται και επανεπιβεβαιώνονται οι έμφυλες νόρμες, καθώς οι γυναίκες είναι εκείνες οι οποίες θα μαγειρέψουν τα παραδοσιακά πολωνικά πιάτα και εκείνες οι οποίες θεωρούνται ως οι θεματοφύλακες της παράδοσης, της πολιτισμικής συνέχειας και της πολωνικής ταυτότητας. Οι άνδρες δεν έχουν καμία αρμοδιότητα σε όλη αυτή τη διαδικασία.

Παράλληλα, αναδεικνύεται έντονα και το ζήτημα του κοινωνικού status και της ιεραρχίας, αφού στο εστιατόριο δεν εξαλείφονται πλήρως οι κοινωνικές διαφορές. Από την μια πλευρά, όπως είδαμε στα δύο προηγούμενα κεφάλαια, το πολωνικό φαγητό είναι εκείνο γύρω από το οποίο ανα-δομείται η αίσθηση της κοινότητας και του συνανήκειν. Το ίδιο ισχύει, σε μεγάλο βαθμό, και στην περίπτωση των διαγωνισμών μαγειρικής. Στις εκδηλώσεις αυτές τα άτομα έρχονται πιο κοντά, θυμούνται όλοι μαζί την πατρίδα και τις οικογένειές τους, ανα-κατασκευάζουν και ενισχύουν την κοινοτική τους ταυτότητά. Ωστόσο, είναι φανερό ότι ο ταξικός διαχωρισμός δεν εξαλείφεται αλλά, αντίθετα, τα γεγονότα αυτά προσφέρουν μια ευκαιρία για να εκφραστεί και να γίνει περισσότερο ορατός μέσα στο εστιατόριο. Αυτό φαίνεται, για παράδειγμα, από την ταξινόμηση των τραπεζιών σε σειρές και από τους επίτιμους προσκεκλημένους. Ο γιατρός ήταν στην πρώτη σειρά των τραπεζιών και έπαιζε πρωταγωνιστικό ρόλο στην όλη διαδικασία. Αυτό οφείλεται, φυσικά, στο κοινωνικό του status.

Παρόμοια φαινόμενα χαρακτηρίζουν και την διοργάνωση των πάρτι καραόκε στο εστιατόριο. Για να συμμετάσχει κάποιος σε αυτά τα πάρτι θα πρέπει να δηλώσει συμμετοχή τουλάχιστον τρείς μέρες πριν. Όταν κάποιος δηλώσει συμμετοχή, θα πρέπει να δηλώσει και το τραγούδι το οποίο θέλει να τραγουδήσει.

Και σε αυτές τις περιπτώσεις ο χώρος διαμορφώνεται ανάλογα, βάζουν τα τραπέζια σε σειρές και φτιάχνουν μια αυτοσχέδια πίστα στην οποία θα ανέβουν τα άτομα για να τραγουδήσουν. Ακριβώς πίσω από την πίστα υπάρχει ο τοίχος με τις φωτογραφίες του ιδιοκτήτη από την πατρίδα του και η πολωνική σημαία.

Αυτό που μου έκανε εντύπωση ήταν το γεγονός ότι σε αυτές τις περιπτώσεις δεν υπάρχει ελεύθερο μενού για να επιλέξει καθένας τι θέλει να φάει. Τα τραπέζια είναι από πριν τακτοποιημένα και γεμάτα με συγκεκριμένα φαγητά και ποτά, πολωνικής προέλευσης. Συγκεκριμένα, το μενού περιέχει πίτες από σπόρους παπαρούνας, μια σούπα από παντζάρι που ονομάζεται borshch, πίτες με γέμιση από λάχανο και μανιτάρια που ονομάζονται pierozki και το παραδοσιακό φαγητό της Πολωνίας, το kotlet, ένα τηγανιτό χοιρινό με ψίχα ψωμιού και πατάτες. Όσον αφορά τα ποτά, κυριαρχούν η πολωνική βότκα και τα ζεστά ποτά με μέλι.

Τα τραγούδια που τραγουδούν εκεί οι Πολωνοί είναι, φυσικά, τραγούδια στη μητρική τους γλώσσα. Αφού λοιπόν όλα ήταν έτοιμα, ανέβαινε ένας-ένας στην πίστα και έλεγε το τραγούδι του. Από κάτω, όλο το μαγαζί σιγοτραγουδούσε μαζί του και όλοι έμοιαζαν αρκετά συγκινημένοι. Στο τέλος, αφού ολοκληρώνεται η διαδικασία, συσκέπτονται οι δύο επίτιμοι καλεσμένοι και ανακοινώνουν το νικητή της βραδιάς. Η βραδιά κλείνει με άφθονο ποτό και φαγητό πολωνικής προέλευσης και με ατελείωτες συζητήσεις για την πατρίδα τους, τις οικογένειές τους και το παρελθόν.

Όπως συμβαίνει και με τις υπόλοιπες κοινωνικές εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται στο εστιατόριο, τα καραόκε πάρτυ λειτουργούν κι αυτά ως επιβεβαίωση των ταυτοτικών δεσμών ανάμεσα στους Πολωνούς της Αθήνας, ως πεδία στα οποία η κοινότητα ανακατασκευάζεται ως μια οργανική οντότητα. Την ίδια στιγμή όμως, σ' αυτά τα πάρτι καραόκε βλέπουμε και πάλι ότι εμφανίζονται ζητήματα που αφορούν στην ιεραρχία και την κοινωνική θέση. Άλλωστε, ο τρόπος με τον οποίο τρώει μια ομάδα ανθρώπων μας παρέχει πληροφορίες σχετικά με την κοινωνική ιεραρχία και οργάνωση.

Ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου με ενημέρωσε ότι σε τέτοιου είδους εκδηλώσεις υπάρχουν σημαντικοί καλεσμένοι με κύρος και κοινωνική θέση, οι οποίοι αναλαμβάνουν να παίξουν τον ρόλο των κριτών. Παρατήρησα ότι όλοι οι επίτιμοι προσκεκλημένοι ήταν άνδρες και δεν υπήρχε καμία γυναίκα ανάμεσά τους. Στη συγκεκριμένη περίσταση, μάλιστα, ο Antoni είχε καλέσει έναν δημοσιογράφο μιας αθηναϊκής πολωνικής εφημερίδας, καθώς και τον ιδιοκτήτη ενός μεγάλου σούπερ μάρκετ πολωνικών προϊόντων, που τροφοδοτούσε σχεδόν όλα τα πολωνικά σπίτια και εστιατόρια. Αυτοί οι δύο καλεσμένοι και οι οικογένειές τους κάθονταν στα τραπέζια της πρώτης σειράς.

Ο δημοσιογράφος και ο ιδιοκτήτης σούπερ μάρκετ, που ήταν οι επίτιμοι καλεσμένοι, ανήκαν στην ανώτερη κοινωνική τάξη και είχαν υψηλό κοινωνικό status. Ήταν εκείνοι που έπαιρναν το μικρόφωνο και έκαναν τις ανακοινώσεις στους

παρευρισκόμενους. Για τον λόγο αυτό κάθονταν στα τραπέζια της πρώτης σειράς και είχαν το ρόλο του κριτή. Αυτό μας δείχνει ότι στο περιβάλλον του εστιατορίου οι κοινωνικές ιεραρχίες δεν εξαλείφονται. Παράλληλα με την κατασκευή της «οργανικής κοινότητας» μέσω του πολωνικού τραγουδιού και της κατανάλωσης πολωνικού φαγητού, βλέπουμε ότι δημιουργούνται και ενδυναμώνονται οι κοινωνικές ιεραρχίες και διαφοροποιήσεις.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κάθε κουζίνα/τροφή έχει να μας διηγηθεί και μια ιστορία. Η τροφή των Πολωνών μας λέει την ιστορία ενός λαού σχετικά με τη μετανάστευσή του. Σε αυτό το άρθρο επιχείρησα να παρουσιάσω, θεωρητικά και εθνογραφικά, κάποιους από τους τρόπους με τους οποίους οι Πολωνοί της Αθήνας επανακατασκευάζουν το συναίσθημα του «ανήκειν» σε μια κοινότητα και προβάλλουν τη διαφορετικότητά τους από τον κυρίαρχο και γηγενή πολιτισμό και πληθυσμό. Υποστήριξα ότι η τροφή και διάφορες κοινωνικές πρακτικές που περιστρέφονται γύρω από αυτήν, όπως η ετοιμασία, το σερβίρισμα, η κοινωνικότητα που αναπτύσσεται γύρω από το φαγητό, αποτελούν οχήματα και μέσα για την ανάδειξη της μνήμης και της ταυτότητας της πολωνικής κοινότητας στην Αθήνα.

Μια κεντρική ιδέα εδώ αποτελεί το γεγονός ότι μέσω της τροφής οι Πολωνοί της Αθήνας αναδεικνύουν τις ιδέες της διαφοράς και της ομοιότητας σε σχέση με την τροφή και τις μαγειρικές πρακτικές. Δείχνω το πώς οι Πολωνοί της Αθήνας δομούν, μέσω της τροφής, το συναίσθημα του «ανήκειν», ενώ ταυτόχρονα κατασκευάζουν το χρόνο, τον τόπο και τη μνήμη της κοινότητάς τους.

Σημαντικό είναι εδώ το ερώτημα γιατί το φαγητό και η τροφή παίζει τόσο σημαντικό ρόλο στην κατασκευή της ταυτότητας. Το ερώτημα αυτό στάθηκε η αφορμή για να μιλήσω σχετικά με το συναίσθημα του «ανήκειν» και την ταυτότητα διαμέσου της τροφής και των κοινωνικών γεγονότων που συνοδεύουν την κατανάλωση της τροφής. Μέρος του θεωρητικού και εθνογραφικού υλικού μάς δείχνει ότι η προετοιμασία της τροφής, η κατανάλωσή και η ανταλλαγή της αποτελούν καθημερινές πρακτικές μέσω των οποίων τα άτομα δηλώνουν το πού ανήκουν. Όλα αυτά μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η τροφή και οι διατροφικές πρακτικές έχουν κυρίαρχο ρόλο στη δημιουργία των ταυτοτήτων. Η τροφή αντιστέκεται και δημιουργεί συνέχειες και συνδέσεις με το κοντινό και μακρινό παρελθόν.

Οι Πολωνοί της Αθήνας υποστηρίζουν την «πολωνικότητά» τους μέσω της κατανάλωσης εθνικών παραδοσιακών φαγητών. Στην περίπτωση αυτή, ολόκληρη η διαδικασία που περιστρέφεται γύρω από την τροφή λειτουργεί ως μια γέφυρα για να συνδέσουν το παρελθόν με το παρόν τους. Οι Πολωνοί της Αθήνας, οι οποίοι αποτελούν μια μειονότητα στη διασπορά, επιλέγουν να θυμούνται την παράδοσή τους και να ανακατασκευάζουν την πολιτισμική τους διακριτότητα διαμέσου της κατανάλωσης πολωνικού φαγητού. Για αυτούς, η τροφή αποτελεί μια καθημερινή «πολιτισμική αντίσταση». Τρώνε διαφορετικό φαγητό διότι αισθάνονται διαφορετικοί από τους άλλους. Η τροφή χρησιμοποιείται ως μια στρατηγική για να κρατήσουν οι μετανάστες Πολωνοί ζωντανή τη διακριτότητά τους και να ανασυγκροτήσουν την ταυτότητά τους.

Για τους Πολωνούς της Αθήνας, η τροφή και η μαγειρική αποτελούν, επίσης, καθημερινά οχήματα για να θυμηθούν το παρελθόν τους και να το συνδέσουν με το παρόν που ζουν μέσα σε ένα, σχετικά, μη οικείο περιβάλλον. Η τροφή χρησιμεύει εδώ ως ένας κώδικας για την κατανόηση των συνθηκών των Πολωνών, τόσο στο παρόν όσο και στο παρελθόν. Οι Πολωνοί της Αθήνας θέλουν να αναγνωρίζονται ως τέτοιοι, θέλουν να διατηρήσουν «το παρελθόν τους» όπως και την «παράδοσή τους». Στη διαδικασία αυτή, το να τρως μαζί με άλλους ομοεθνείς στο εστιατόριο παίζει πολύ σημαντικό ρόλο, διότι με αυτό τον τρόπο δημιουργείς, ενδυναμώνεις και διατηρείς την ανάγκη ή την επιθυμία να «ανήκεις» σε μια διακριτή κοινότητα.

Είδαμε ότι η διαδικασία της μνήμης συνδέεται άρρηκτα με τα υλικά στοιχεία της τροφής και συμβαίνει πάντοτε σε αλληλεπίδραση με τις αισθήσεις εκείνων που γεύονται και μυρίζουν το φαγητό. Η σύνδεση μεταξύ τροφής και εθνικής μνήμης είναι πολύ ισχυρή τόσο ανάμεσα στα άτομα όσο και στην κοινότητα. Τα άτομα ανακαλούν τις μνήμες οικείων φαγητών, ενώ χρησιμοποιούν τις αφηγήσεις σχετικά με την τροφή για να αναδομήσουν το παρελθόν, για να μιλήσουν για το παρόν και να φανταστούν το μέλλον τους. Οι μνήμες και οι αφηγήσεις σχετικά με την τροφή αποτελούν διαδικασίες για την κατασκευή του χρόνου και του χώρου.

Ωστόσο, η διαδικασία της ανακατασκευής μιας οποιαδήποτε κοινοτικής ταυτότητας δεν είναι ποτέ απαλλαγμένη από εσωτερικές διαφοροποιήσεις. Είδαμε ότι από την πλευρά των μεσήλικων και ηλικιωμένων Πολωνών εκφράζεται μια έντονη επιθυμία και ανάγκη για την ανασυγκρότηση μιας πολωνικής ταυτότητας στην Αθήνα μέσω της κατανάλωσής εθνικών πιάτων στο περιβάλλον ενός πολωνικού εστιατορίου. Από την πλευρά των νέων Πολωνών, αντίθετα, οι οποίοι δεν έχουν κάποιο σημείο αναφοράς σε μια φαντασιακή ταυτότητα που να εδράζεται σε βιωματικές εμπειρίες από την «πατρίδα», εκφράζεται μάλλον μια αδιαφορία για το «παραδοσιακό πολωνικό φαγητό» και μάλιστα σε συνθήκες κοινωνικότητας με ομοεθνείς τους.

Αυτή δεν είναι η μοναδική διαφοροποίηση που διαπερνά εσωτερικά την πολωνική κοινότητα της Αθήνας. Οι κοινωνικές εκδηλώσεις που διοργανώνονται στο εστιατόριο, όπως οι διαγωνισμοί μαγειρικής και τα πάρτι καραόκε, συνιστούν σημαντικές στιγμές για την κατασκευή των ταυτοτικών δεσμών αλλά και τον τονισμό των κοινοτικών ορίων. Ταυτόχρονα, όμως, αποτελούν και πεδία στα οποία εκφράζονται, ή και κατασκευάζονται, ασυμμετρίες και ιεραρχίες που αφορούν στις έμφυλες σχέσεις, την ταξική διαφορά και το κοινωνικό status.

Το φαγητό, οι συνταγές και οι διατροφικές πρακτικές των κοινωνικών ομάδων μπορούν να μας πουν πολλά πράγματα σχετικά με το πώς και γιατί οι άνθρωποι σκέφτονται, ενεργούν και αναγνωρίζουν τους εαυτούς τους με συγκεκριμένους τρόπους. Η τροφή, όπως υποστηρίζει και ο Caplan (1997: 3), οριοθετεί τις κοινωνικές σχέσεις, την εξουσία, τις εντάξεις και τους αποκλεισμούς,

τις πολιτισμικές ιδέες σχετικά με την ιεραρχία και το ανθρώπινο σώμα. Οι πρακτικές που συνδέονται με την τροφή μάς δείχνουν γιατί οι άνθρωποι επιλέγουν συγκεκριμένες ταυτότητες, ενώ ταυτόχρονα αρνούνται κάποιες άλλες στην καθημερινή τους ζωή.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Allison, A.

1997. "Japanese Mothers and Obentos : The Lunch Box as Ideological State Apparatus". Στο Counihan C. και Van Esterik P. (επιμ.). *Food and Culture*: *A Reader*. London: Routledge

Anderson, B.

1991 [1983]. *Imagined Communities: Reflections on the Origins and Spread of Nationalism*. London: Verso.

Appadurai, A.

1981. "Gastropolitics in Hindu South Asia". *American Ethnologist* 8: 499-511.

1981. "The Past as a Scarce Resourse". *Man* 16: 201-219.

1988. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.

Barthes, R.

1975. "Towards a psychosociology of contemporary food consumption". Στο Forster E. και R. (επιμ.). *European Diet from Pre-Industrial to Modern Times*. New York: Harper Row.

1993. *Mythologies.* London: Vintage.

Beardsworth, A. και Keil, T.

1997. “Food, Family and Community”. Στο Beardswoth A. και Keil T. *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and Society*. London: Routledge.

Bell, D. και Valentine, G.

1997. *Consuming Geographies: We are where we eat*. London: Routledge.

Berris, D. και Sutton, D. (επιμ.)

2007. *The Restaurants Books: Ethnographies of Where We Eat.* Oxford: Berg.

Bourdieu, P.

1996. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. London: Routledge.

Bousfield, J.

1979. «The world seen as a colour chart». Στο R.F. Ellen, D. Reason (επιμ.). *Classifications in their Social Context*. London: Academic Press.

Boyarin, J.

1994. “Space, Time, and the Politics of Memory”. Στο Boyarin J. (επιμ.). *Remapping Memory: The Politics of Time and Space*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

Brown, L. & Mussell, K. (επιμ.)

1984. *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity.* Knoxville, TN: University of Tennessee Press.

Caldwell, M. L.

2002. “The taste of nationalism: Food politics in postsocialist Moscow”. *Ethnos* 67: 295-319.

Caplan, P.

1987. “Introduction”. Στο Caplan P. (επιμ.). *The Cultural Construction of Sexuality*. London: Routledge.

1994. *Feasts, Fasts and Famines: Food for Thought*. Oxford: Berg Occasional Papers.

1997. “Introduction: Approaches to the Study of Food, Health, and Identity”. Στο Caplan, P. London: Routledge.

Charles, N. and Kerr, M.

1988. *Women, Food and Families.* Manchester: Manchester University Press.

Cohen, A.P.

1985. *The Symbolic Construction of Community*. London: Routledge.

Connerton, P.

1989. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

Counihan, C. M.

1997. “Bread as World: Food Habits and Social Relations in Modernising Sardinia”. Στο Counihan C. και Van Esterik P. (επιμ.). *Food and Culture*: *A Reader.* London: Routledge.

Douglas, M.

1982. *In the Active Voice*. London: Routledge.

Douglas, M. και Gross, J.

1981. “Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems”. *Social Science Information* 20: 1-35.

Farquhar, J.

2006. *Food, Eating and the Good Life.* Minnesota: Minnesota Press.

Feeley-Harnick, G.

1994. *The Lord’s Table: The Meaning of Food in Early Judaism and Christianity*. Washington, DC: Smithsonian Institution Press.

Fine, B. και Leopold, E.

1993. *The World of Consumption*. London: Routledge.

Fischler, M.

1988. “Food, Self and Identity”. *Social Science Information* 27 (2): 275-92.

Goddard, V.

1978. “Honor and shame: the control of women sexuality and group identity in Naples”. Στο Caplan P. (επιμ.). *The Cultural Construction of Sexuality*. London : Tavistock.

1996. Gender, *Family and Work in Naples*. Oxford: Berg.

Goody, J.

1982. *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.

1997. “Industrial food: Towards the development of a world cuisine”. Στο Counihan C. and Van Esterik P. (επιμ.). *Food and Culture : A Reader*. London: Routledge.

Gupta, A. και Ferguson, J.

1997. "Beyond 'Culture': Space, Identity and the Politics of Difference". Στο Gupta, A. και Ferguson J. *Culture, Power, Place: Explorations in Critical Anthropology*. London: Duke University Press.

Harbottle, L.

1997α. "Fast food/spoiled identity: Iranian migrants in the British catering Trade". Στο Caplan, P. (επιμ.). *Food, Health and Identity*. London: Routledge.

1997β. "Taste and embodiment: The food preferences of Iranians in Britain". Στο Macbeth H. (επιμ.). *Food Preferences and Tastes: Continuity and Change*. Oxford: Berghahn Books.

Hobsbawm, E.

1983. *"*Introduction: Inventing Traditions". Στο Hobsbawm E. και Ranger T. *The Invention of Tradition.* Cambridge: Cambribge University Press.

1991. "Ethnicity and Nationalism in Europe today". *Anthropology Today 1: 3-8.*

1997. "The sense of the Past". Στο E. Hobsbawm (επιμ.). *On History*. London: Abacus.

James, A.

1993. *Curry and chips: global or local identities in food culture?* Ανακοίνωση σε Συνέδριο (ASA IV Decennial Conference). Οξφόρδη, Ιούλιος 1993.

1997. "How British is British Food?". Στο Caplan, P. (επιμ.). *Food, Health and Identity*. London: Routledge.

Kravva, V.

2001. "Food as a vehicle for remembering: The case of Thessalonikian Jews". Στο Walker, H. (επιμ.). *Food and Memory*. *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2001*. Totnes, Devon, England: Prospect Books.

2003. "*Tell me what you eat and I'll tell you if you are Jewish": Food and Discourses of Belonging among Thessalonikan Jews.* Αδημοσίευτη διδακτορική διατριβή. Department of Anthropology, Goldsmith's College, University of London.

2008. ''The Taste of Belonging: An Ethnographic Approach to the Study of Commensality and Collectivity''. Στο V. Nitsiakos (επιμ.). *Balkan Border Crossings: First Annual of the Konitsa Summer School*. σσ. 202-251. Munster: LIT Verlag.

Levi-Strauss, C.

1965. "The Culinary Triangle". *Partisan Review* 33: 586-595.

Lovell, N.

1998. “Introduction”. Στο Arhem K. και Lovell N. (επιμ.). *Locality and Belonging*. London: Routledge.

Lowental, D.

1985. *The Past is a Foreign Country*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lupton, D.

1994. “Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events”. *The Sociological Review*: 665-685.

1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.

Manalansan, M. F.

2006. “Immigrant lives and the politics of olfaction in the global city”. Στο J. Drobnick (επιμ.). *The Smell Culture Reader*, σσ. 41-52. Oxford: Berg.

Μπακαλάκη, Α.

2000. «Γευστικά Ταξίδια, Συναντήσεις και Διακρίσεις». Στο Καυτατζόγλου Ρ. και Πετρονώτη Μ. (επιμ.). *Όρια και Περιθώρια: Εντάξεις και Αποκλεισμοί*. Αθήνα: ΕΚΚΕ.

Miller, D.

1995. *“*Consumption studies and the transformation of anthropology”. Στο Miller D. (επιμ.). *Acknowledging Consumption*. London: Routledge.

Mintz, S. W.

1994. “Eating and Being: what food means”. Στο Hariss B. and Sir Hoffenberg R. (επιμ.). *Food: Multidisciplinary perspectives*. London: Blackwell Publishers.

1996. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past.* Boston: Beacon Press.

Murcott, A.

1990. “Introducing an anthropological approach to familiar food Practices”. Στο Chapman M. and Macbeth H. (επιμ.). *Food of Humanity*. Oxford Polytechnic.

1995. *Food as an expression of national identity*. Ανακοίνωση σε Συνέδριο (Jubilee Symposium: The future of the Nation-State). Uppsala University.

1997. “Family meals-a thing of the past?”. Στο Caplan, P. (επιμ.). *Food, Health and Identity*. London: Routledge.

Ohnuki-Tierney, E.

1992. *Rice as Self: Japanese Identities Through Time*. Princeton: Princeton University Press.

Petridou, E.

2001.

Richards, A.

1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge.

1939. *Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia*. London: Oxford University Press.

Robertson-Smith, W.

2002 [1894]. *Religion of the Semites.* New Brunswick, NJ: Transaction Publishers.

Seremetakis, C.N. (επιμ.)

1994. *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. Boulder, CO: Westview Press.

Σκουτέρη-Διδασκάλου, Ε.

1997-1998. *Ανθρωπολογία της Διατροφής.* Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

Soller, J.

1997. "The Semiotics of food in the Bible". Στο Counihan C. and Van Esterik P. (επιμ.). *Food and Culture: A Reader*. London: Routledge.

Sutton, E. D.

1998. *Memories Cast In Stone: The Revelance of the Past in Everyday Life.* Oxford: Berg.

2001. *Remembrance of Repasts*: *An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg.

2001. *Rememberance of repasts*. Berg, Southern Illinois University.

Trubek, A.

2008. *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir.* Berkeley, CA: University of California Press.

Van den Berghe, P. L.

1984. "Ethnic Cuisine: Culture in Nature". *Ethnic and Racial Studies* 7: 386-397.

Van Esterik, P.

1992. "From Marco Polo to Mc Donalds: Thai cuisine in transition". *Food and Foodways* 5: 177-193.