

Διατροφικές συνήθειες ως στρατηγικές συγκρότησης πολλαπλών πολιτισμικών ταυτοτήτων και διαχείρισης του παρελθόντος: το παράδειγμα της ελληνικής μανιταροφαγίας

Μαρία Βραχιονίδου

«Πες μου τι τρως να σου πω ποιος είσαι» είχε πει το 1825 ο Γάλλος γαστρονόμος Brillat-Savarin.¹ Σχεδόν δύο αιώνες αργότερα η διάσημη πλέον ρήση του είναι πιο επίκαιρη από ποτέ. Κι αυτό γιατί, ενώ διαμορφώνονται νέα κριτήρια με τα οποία επιλέγεται το φαγητό, η ίδια η έννοια του φαγητού και η διαμόρφωση των διατροφικών συνηθειών αποτελούν διαχρονικά πολύ βασικούς παράγοντες για τη συγκρότηση της ταυτότητας.

Στη σημερινή ανακοίνωση θα αναλύσω τις διατροφικές συνήθειες μέσα από δύο άξονες, α) ως στρατηγικές συγκρότησης πολλαπλών πολιτισμικών ταυτοτήτων β) ως στρατηγικές διαχείρισης του παρελθόντος και γ) ακολούθως θα περιγράψω πώς αυτές οι στρατηγικές εφαρμόζονται στο παράδειγμα της ελληνικής μανιταροφαγίας.²

Σύμφωνα με τις ανθρωπιστικές επιστήμες, η έννοια της ταυτότητας παίζει κομβικό ρόλο όχι μόνο για την αντίληψη του εαυτού από το ίδιο το άτομο αλλά και για την τοποθέτηση του ατόμου στην ομάδα και εν τέλει για τη συλλογική κατασκευή της κοινωνίας. Για τη συγκρότηση της ταυτότητας πολλοί παράγοντες είναι καθοριστικοί. Το φαγητό και οι διατροφικές συνήθειες ανήκουν ασφαλώς στους πρωταρχικούς, καθώς το τι επιλέγει (ή το τι αναγκάζεται) να τρώει ένα άτομο, μια ομάδα ή ένας λαός έχει μεγάλη σημασία για τον αυτοκαθορισμό του. Ποια όμως είναι τα κριτήρια που ορίζουν την επιλογή του φαγητού, που διαμορφώνουν αλλά και αλλάζουν τις διατροφικές συνήθειες, που τυποποιούν τους τρόπους στο τραπέζι, που ελέγχουν ποιο διατροφικό προϊόν θα καταναλώσει και ποιο θα απορρίψει κάποιος (είτε πρόκειται για άτομο, είτε για ομάδα τοπική, κοινωνική ή άλλη είτε, πολύ περισσότερο, για ολόκληρα έθνη);

Παραδοσιακά, τα βιολογικά και διατροφικά θεωρούνταν όχι μόνο τα πρωταρχικά αλλά και τα αποκλειστικά κριτήρια, εφόσον η λήψη της τροφής είναι η απάντηση στην κάλυψη των διατροφικών αναγκών των ανθρώπων. Αργότερα, το

¹ Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris 1825, (aphorisme iv).

² Για εκτενή βιβλιογραφία βλ.: Βραχιονίδου Μαρία, Πολιτισμική και κοινωνική αξία των μανιταριών (διδασκτορική διατριβή), εκδ. Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Ιωάννινα, 2007, σελ. 628-640.

προβάδισμα δόθηκε στα οικονομικά και πρακτικά κριτήρια, αφού αυτά καθορίζουν την παραγωγή κάθε τόπου, και η παραγωγή με τη σειρά της καθορίζει τι είναι διατροφικά διαθέσιμο και τι όχι. Σήμερα ωστόσο είναι πια σαφές ότι αυτά τα κριτήρια όχι μόνο δεν είναι επαρκή αλλά σε πολλές περιπτώσεις ούτε καν προηγούνται σε σχέση με τα πολιτισμικά, που αποτελούν και τον πρωταρχικό παράγοντα για τη διαμόρφωση των διατροφικών μας επιλογών. Ασφαλώς το τι παράγει η κάθε περιοχή, η ένδεια ή η αφθονία που χαρακτηρίζει τον καταναλωτή, η δυνατότητά του να προμηθευτεί ή όχι κάποιο διατροφικό αγαθό, η θερμιδική αξία του κάθε διατροφικού προϊόντος παίζουν σημαντικό ρόλο για τον τρόπο που τα άτομα και οι κοινωνίες κάνουν τις διατροφικές τους επιλογές και διαμορφώνουν τις διατροφικές τους προτιμήσεις. Ωστόσο, το φαγητό είναι κυρίως ζήτημα πολιτισμικών επιλογών, καθώς η τροφή αποτελεί ένα βασικό τρόπο συγκρότησης και υπογράμμισης της πολιτισμικής ταυτότητας. Μάλιστα, ακόμα και κάποια θεωρητικά ασφαλή και αντικειμενικά κριτήρια φαίνεται πως τελικά εμπίπτουν σε μια πολιτισμική κατηγορία, όπως συμβαίνει με την εδωδιμότητα ή μη των τροφών. Το τι θεωρείται εδωδιμο δηλαδή δεν ταυτίζεται πάντα με το τι είναι πράγματι εδωδιμο, αλλά με το τι θεωρείται από τα πολιτισμικά δεδομένα του καθενός αποδεκτή τροφή. Έτσι π.χ. για τους Εβραίους και τους μουσουλμάνους, το χοιρινό, άσχετα από τη διατροφική του αξία, απορρίπτεται ως διατροφική επιλογή, για τους Ινδούς το κρέας αγελάδας κ.ο.κ. αλλά και αντίστροφα, κάποια υποτίθεται επικίνδυνα για την υγεία και μη εδωδιμα είδη, όπως κάποια δηλητηριώδη είδη της χλωρίδας και της πανίδας, σε ορισμένες περιοχές θεωρούνται εκλεκτό έδεσμα.

Ότι η διατροφή αποτελεί μέσο συγκρότησης πολιτισμικής ταυτότητας γίνεται σήμερα ολοένα και πιο προφανές, και για δύο πρόσθετους λόγους. Αφενός γιατί, το βιοτικό επίπεδο, τουλάχιστον στο δυτικό κόσμο, έχει ανέβει θεαματικά σε σχέση με παλαιότερες εποχές και αφετέρου γιατί τα δεδομένα της παγκοσμιοποίησης κάνουν εύκαιρες διατροφικές επιλογές ακόμα και από τις πιο απομακρυσμένες στον καταναλωτή κουζίνες. Μπορεί λοιπόν κανείς να γευτεί παέγια στη Στοκχόλμη και σούσι στην Αθήνα, τατζίν στη Μελβούρνη και κρέας ταράνδου στη Φλόριντα. Άρα, τελικά, όπως τονίζει και η κοινωνική ανθρωπολόγος Deborah Lupton, ‘επιλέγουμε τροφές πολιτισμικά αποδεκτές και παράλληλα δρώσες συμβολικά για την

παρουσίαση του εγώ'.³

Και διαχρονικά άλλωστε το φαγητό αποτελούσε πεδίο διαμάχης και εντάσεων ή έστω διαφοροποίησης, ακριβώς γιατί ήταν περιβεβλημένο με το μανδύα της ταυτότητας. Παρόλο που, όπως επισημαίνει ο ιστορικός της διατροφής Peter Scholliers, λίγοι ιστορικοί έχουν εξετάσει το πώς τα τρόφιμα χρησιμοποιήθηκαν για να χτίσουν τις ταυτότητες στο παρελθόν,⁴ φαίνεται πως στη διάρκεια της ιστορίας συχνά οι τροφές έπαιξαν ρόλο παντιέρας που δήλωνε ακριβώς την ομάδα του ανήκειν, διαφοροποιούσαν ανάμεσα στο 'εμείς' και στο 'οι άλλοι' ή και σημείωσαν την κοινωνική αλλαγή.⁵ Το λευκό ψωμί, για παράδειγμα, θεωρούνταν για αιώνες συνώνυμο της υγείας, της ομορφιάς και του πολιτισμού ενώ το μαύρο ψωμί συνώνυμο της βαρβαρότητας.⁶ Παλαιότερα, εκτός από το ψωμί, άλλες δύο τροφές, το χοιρινό και το κρασί έπαιξαν κρίσιμο ρόλο στη διαφοροποίηση των Ρωμαίων από τους βαρβάρους και κατόπιν των δυτικών χριστιανών από τους υπολοίπους.⁷ Η σημειοδότηση λοιπόν του κάθε τροφίμου συνδέεται με τις οικονομικές, ιστορικές και πολιτισμικές συνθήκες που το συνοδεύουν αλλά και αντίστροφα: οι αλλαγές των διατροφικών γούστων σημειοδοτούν κοινωνικές και πολιτισμικές αλλαγές. Έτσι, όπως διευκρινίζει ο Bruno Laurioux ύστερα από μελέτη των μενού των συμποσίων στα πρώτα βιβλία μαγειρικής, πιάτα όπως 'ο ζωμός από αραβόσιτο' ή 'το ψιλοκομμένο πουλερικό με κάστανα' που ήταν εξαιρετικά δημοφιλή το Μεσαίωνα στη Δύση, κάποιους αιώνες αργότερα είχαν πάψει να τα τρώνε.⁸ Η, το 18^ο αιώνα στη Γαλλία, πολυτελή εδέσματα θεωρούνταν τα καβούρια, τα στρείδια και τα μικρά ψάρια ενώ τα μεγάλα ψάρια που παλαιότερα, σεβριρισμένα με χάρη και χλιδή κοσμούσαν τα γιορτινά τραπέζια, δεν έχαιραν πλέον καμίας εκτιμήσεως. Χαρακτηριστικό είναι και το παράδειγμα του χαβιαριού: μπορεί σήμερα να αποτελεί το συνώνυμο της πολυτέλειας, όμως στην οθωμανική Ελλάδα, όπως αποκαλύπτει η Άννα Ματθαίου, τόσο το μαύρο όσο και το κόκκινο χαβιάρι ήταν τόσο φτηνό, που

³ Lupton Deborah, *Food, the Body and the Self*, Λονδίνο 1996, σελ. 15.

⁴ Scholliers Peter (επιμ.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Age*, Oxford – New York, 2001, σελ. 3 -22.

⁵ βλ. και: Βραχιονίδου Μαρία, όπ.π., σελ. 222-224.

⁶ Ματθαίου Άννα, 'Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού', *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα Ιούλ. 2004, σελ. 38.

⁷ Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996.

⁸ Laurioux Bruno, 'Τα μενού των συμποσίων στα βιβλία μαγειρικής του τέλους του Μεσαίωνα', στο: Ματθαίου Άννα, *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 2003, σελ. 43-62.

αποτελούσε μια βασική τροφή των πληθυσμών για την περίοδο της νηστείας...⁹

Οι διατροφικές συνήθειες όμως αποτελούν και μέσο διαχείρισης του παρελθόντος, καθώς συχνά κατασκευάζεται στερεοτυπικά ένα ανύπαρκτο διατροφικό παρελθόν για να υποστηρίξει μια σύγχρονη εθνική ή πολιτισμική ταυτότητα, γεγονός που αποκαλύπτει συχνά η ιστορική έρευνα. Για παράδειγμα ο Louis Stouff στην εργασία του για τον επισιτισμό και τη διατροφή στην Προβηγκία κατά το 14^ο αιώνα,¹⁰ διαπιστώνει πως η ‘παραδοσιακή προβηγκιανή κουζίνα’ δεν είναι παρά δημιούργημα των τελευταίων χρόνων, καθώς στα τέλη του Μεσαίωνα αυτή δεν διαχωριζόταν από την υπόλοιπη της Μεσογείου.¹¹ Το ίδιο κατευθυνόμενη διαπιστώνει η Inger Johanne Lyngo πως είναι και η σχέση ανάμεσα στο ‘καθαρό άσπρο γάλα’ και τη μοντέρνα νορβηγική διατροφή. Άλλωστε δεν είναι σπάνιες οι περιπτώσεις που κάποια τρόφιμα προπαγανδίστηκαν σκοπίμως, για εθνικούς, πολιτισμικούς ή οικονομικούς λόγους, όπως συνέβη στη φασιστική Ιταλία με το ψωμί και στην Ελλάδα την εποχή του Καποδίστρια με την πατάτα¹².

Η χρήση μιας διατροφικής συνήθειας ως στρατηγικής για τη συγκρότηση διαφορετικών σε κάθε εποχή πολιτισμικών ταυτοτήτων αλλά και για τη στερεοτυπική ανασύσταση του διατροφικού παρελθόντος φαίνεται χαρακτηριστικά στο παράδειγμα της ελληνικής μανιταροφαγίας που θα χρησιμοποιήσουμε.¹³ Γιατί, όπως διαπίστωσα κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διδακτορικής διατριβής μου γύρω από τα μανιτάρια, η αρχική εντύπωση που είχα και που, φαντάζομαι, και αρκετοί από σας έχετε, ότι η μανιταροφαγία στην Ελλάδα, σε αντίθεση με αρκετούς δυτικοευρωπαϊκούς και σλαβικούς λαούς, δεν είναι και ποτέ δεν ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, είναι αποτέλεσμα ακριβώς μιας τέτοιας στρατηγικής.

Σύμφωνα με τον πατέρα της εθνομυκολογίας, τον Αμερικανό Robert Gordon

⁹ Ματθαίου Άννα, ‘Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δύο εκδοχές του διαφωτισμού’, *Ιστορικά*, τεύχ. 40, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα, Ιούλ. 2004, σελ. 41-44.

¹⁰ Stouff L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siecles*, Παρίσι 1970.

¹¹ Βλ. και: Μπάδα Κωνσταντίνα, *Εισαγωγή στην κοινωνική ζωή των πραγμάτων*. (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Γιάννενα 1993, σελ. 43.

¹² Σε άρθρο του ο Paolo Sorcinelli εξηγεί πώς οι Ιταλοί εργάτες του Λάτσιο ή της Τοσκάνης προπαγανδίστηκαν κατά τη διάρκεια της φασιστικής Ιταλίας προκειμένου να εντάξουν στη διατροφή τους το ψωμί, καθώς πείστηκαν ότι με αυτό τον τρόπο ενσωματώνονται όχι μόνο στην εργατική τάξη αλλά κυρίως στο ιταλικό έθνος. Όσο για την έλευση της πατάτας στην Ελλάδα είναι γνωστό το επεισόδιο με τη φύλαξή της σε αποθήκη από στρατιώτες, σύμφωνα με οδηγίες του Καποδίστρια, προκειμένου να πιστέψουν οι δύσπιστοι για τη αξία της Έλληνες χωρικοί πως επρόκειτο για ένα πολύτιμο τρόφιμο.

¹³ Βραχιονίδου Μαρία, *όπ. π.*, βλ. κυρίως σελ. 227-241.

Wasson, οι λαοί χωρίζονται σε μυκόφοβους και μυκόφιλους. Στους πρώτους κατατάσσονται οι Αγγλοσάξονες αλλά και οι τευτονικοί λαοί ενώ στους δεύτερους οι Σλάβοι, οι βαλτικοί λαοί, οι Βάσκοι, οι λαοί της Σιβηρίας και της άπω Ανατολής αλλά και οι Έλληνες. Το μεγαλύτερο μέρος λοιπόν του ευρωπαϊκού υποστρώματος είναι μυκοφοβικό, πράγμα που μοιάζει αναπάντεχο, όταν σήμερα, γνωρίζουμε ότι στην Ευρώπη, το μανιτάρι συλλέγεται με μανία και έχει τη μορφή κυνηγιού. Πρόκειται ωστόσο για μια στάση, που υιοθετήθηκε πρόσφατα, μόλις τους τελευταίους αιώνες. Το αντίστροφο ισχύει για την Ελλάδα, καθώς η μυκοφοβία της είναι όψιμη. Πώς όμως, τότε και γιατί έγινε αυτή η αντιστροφή;

Για να κατανοήσει κανείς τη στάση απέναντι στο μανιτάρι (που, αξίζει να τονίσουμε, σχεδόν ποτέ δεν είναι αδιάφορη, αλλά περιβάλλεται από αντιδράσεις είτε λατρείας είτε απέχθειας) πρέπει να πιάσει το νήμα από πολύ παλιά, συγκεκριμένα από την προϊστορία. Ήταν λοιπόν περίπου το 10.000 π.Χ. όταν, και πάλι σύμφωνα με τον Wasson, αλλά και από την επιβεβαίωση αρχαιολογικών ευρημάτων και εθνολογικών



εικ. 1: Αποτύπωμα βραχογραφήματος μανιταριών (Tassili Αλγερίας, περ. 9.000 π.Χ.)

μαρτυριών (εικ. 1)¹⁴, ξεκίνησε από την ορεινή περιοχή της Κεντρικής Ασίας και της Σιβηρίας μια εκτεταμένη λατρεία ενός παραισθησιογόνου μανιταριού, του αμανίτη του μυγοκτόνου, με τελετουργική κατανάλωσή του, κυρίως από ιερείς και σαμάνους, για να επεκταθεί αργότερα σε ολόκληρη την Ευρασία.¹⁵ (εικ. 2)

¹⁴ Samorini Giorgio, 'The oldest Representations of Hallucinogenic Mushrooms in the World (Sahara Desert, 9000-7000 B.C.)', *Integration*, τόμ.2/3, 1992, σελ. 69-78. Βλ. και ιστοσελίδα: <http://66.249.93.104/search?q=cache:FrAXeyAWYaEJ:www.samorini.net/doc/sam/sah>

¹⁵ Wasson, G. R., *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Harcourt Brace Yovanovich, 1968.

Στην αρχαία Ελλάδα, το μανιτάρι αντιμετωπιζόταν σχεδόν πάντα με θετικό πρόσημο. Πέρα από κάποια αρχαιολογικά δεδομένα και γραπτές πηγές που υπονοούν τη συνέχιση της λατρευτικής χρήσης παραισθησιογόνων μανιταριών στα μυστήρια,¹⁶ το μανιτάρι θεωρούνταν έδεσμα εκλεκτό και κοσμούσε συχνά τα γιορτινά, αν όχι και τα καθημερινά τραπέζια. Αρχαίοι συγγραφείς, όπως ο Διοσκουρίδης, ο Γαληνός, ο Θεόφραστος, ο Πλούταρχος, ο Νίκανδρος, ο Αθήναιος κ.α. κάνουν συχνά λόγο για τα εύγευστα μανιτάρια και κυρίως για τα ύδνα που γεύονταν στα συμπόσια. Επίσης αναφέρονται και στις φαρμακευτικές ιδιότητες των μανιταριών, σε συμβουλές για αποφυγή δηλητηριάσεων, σε δοξασίες, σε



εικ. 2: το παραισθησιογόνο μανιτάρι αμανίτης ο μυγοκτόνος. Αξίζει να σημειωθεί, νομίζω, πως ακριβώς αυτό το μανιτάρι, που αποτελεί τη στερεοτυπική μορφή μανιταριού, σήμερα εμφανίζεται σε πάμπολλα αντικείμενα που αφορούν τον παιδικό κόσμο, όπως εικονογραφήσεις βιβλίων, παιδική επίπλωση κ.λπ., ενώ παρουσιάζεται συχνότατα ως η κατοικία για πλάσματα και φυσικά (ζώα) όσο και υπερφυσικά (ξωτικά).

πρακτικές και τεχνολογικές χρήσεις κάποιων μανιταριών, αλλά στο πλαίσιο αυτής της ομιλίας, λόγω έλλειψης χρόνου, θα περιοριστώ στη διατροφική διάσταση του είδους αυτού της χλωρίδας που μας απασχολεί. Ο ρωμαϊκός κόσμος όχι μόνο διατηρεί αλλά και εντείνει τη μυκοφιλία του. Ο Πλίνιος και ο Απίκιος δίνουν αρκετές συνταγές με μανιτάρια, ενώ ένα είδος μανιταριού, ο αμανίτης του Καίσαρα αντλεί το όνομά του από το Ρωμαίο αυτοκράτορα Ιούλιο Καίσαρα, που ήταν φανατικός λάτρης του είδους. (εικ. 3) Τα μανιτάρια μάλιστα αποτελούν συχνά και σύμβολο πολυτέλειας και τρυφής, όπως φαίνεται και στο απόσπασμα του Πετρώνιου που, σατιρίζοντας το σπάταλο Τριμάλχιο, αναφέρει πως «έγραψε να του στείλουν και ένα φορτίο από μυκήλια μανιταριών από την Ινδία»¹⁷.

Η τομή στην αντιμετώπιση των μανιταριών έρχεται με την έλευση του

¹⁶ Kramrisch Stella, Ott Jonathan, Wasson R. Gordon, *Persephone's Quest: Entheogens and the Origins of Religion*, New Haven, CT: Yale University Press, 1986.

¹⁷ Petronius, *Satyricon*, 38, cf.48.

χριστιανισμού. Το θεοκρατικό Βυζάντιο, αφενός γιατί αποστρέφεται την ύλη και αντιδρά στην απόλαυση και αφετέρου γιατί τα συνδέει με παγανιστικές λατρευτικές τελετές, δαιμονοποιεί τα μανιτάρια και τα θέτει εκτός της προτεινόμενης διατροφικής παλέτας. Χαρακτηριστική είναι η μομφή του αγίου Αυγουστίνου εναντίον της μανιταροφαγίας των Μανιχαίων –μομφή που εγείρει αρχικά απορίες, οι οποίες αίρονται όταν κανείς γνωρίζει για την προϊστορική λατρεία του μανιταριού, ενώ και άλλοι κληρικοί διατηρούν εμφανώς μυκοφοβική στάση. Οι περισσότερες άλλωστε αναφορές από βυζαντινούς συγγραφείς είτε τονίζουν την επικινδυνότητα της κατανάλωσης μανιταριών και τα ενοχοποιούν για δηλητηριάσεις είτε τα ομαδοποιούν με τα ‘χόρτα’, εντάσσοντάς τα αναμφισβήτητα στην ταπεινή καθημερινή και υποτιμημένη τροφή των φτωχών χωρικών· μόνο σποραδικά και λάθρα γίνεται λόγος για τα μανιτάρια –κυρίως τρούφες- που, έστω και μυστικά ή με την ανοχή της αντίθετης κυρίαρχης ιδεολογίας της εποχής, εξακολουθούν να κοσμούν τα αρχοντικά τραπέζια. Αντίστοιχα υποτιμημένο είναι το μανιτάρι και στη μεσαιωνική Δύση, όπου συμβολίζει το σκοταδισμό, τη σήψη και τον παρασιτισμό –συμβολισμός που εξακολούθησε να αναπαράγεται και σε λογοτεχνικά δυτικοευρωπαϊκά κείμενα για πολύ καιρό μετά το τέλος του Μεσαίωνα.



εικ. 3: αμανίτης του καίσαρα

Η
μεσαιωνική
σιωπή γύρω
από το
μανιτάρι και η
μυκοφοβική
στάση
κράτησε
αρκετούς
αιώνες,
σχεδόν ως το

τέλος της εποχής του μπαρόκ, ωστόσο η μετέωρη θέση του στο διατροφικό κόσμο δεν αίρεται πριν τα τέλη του 18^{ου} αιώνα. Η θετική αντιμετώπισή του ξεκινά από χώρες όπως η Γαλλία και η Ιταλία, όπου το εξεζητημένο και το σπάνιο γίνεται η νέα μόδα της γαστρονομίας. Σ’ αυτό το πλαίσιο λοιπόν το μανιτάρι επανακτά μια θέση

γοήτρου και εμφανίζεται σε συνταγές που παρελαύνουν στα πρώτα βιβλία μαγειρικής.¹⁸ Στην τουρκοκρατούμενη Ελλάδα ωστόσο αυτές οι αλλαγές δεν κατορθώνουν να φτάσουν. Εδώ το μανιτάρι εξακολουθεί να έχει την υποτιμημένη θέση που του επεφύλασσε ο Μεσαίωνας. Έτσι ούτε ο Αγάπιος Λάνδος στο *Γεωπονικόν* του που εκδόθηκε το 1643 το αναφέρει, ούτε ο Γεννάδιος στο *Λεξικόν Φυτολογικόν* του 1914 το αντιμετωπίζει θετικά ενώ δεν περιλαμβάνεται ούτε στην εκδομένη στα μέσα του 20^{ού} αιώνα ογκώδη *Μυθολογία της Γεωργίας*.¹⁹



εικ. 4: συλλογή και μεταφορά μανιταριών με παραδοσιακά μέσα

Ωστόσο, μόλις ξύσει κανείς τη μυκόφοβη επιφάνεια, μια εντελώς άλλη πραγματικότητα ξεπροβάλλει σχετικά με τη θέση του μανιταριού στην παραδοσιακή Ελλάδα. Και σ'

αυτό ίσως βοήθησε τελικά η καθυστερημένη ανακάλυψη των γαστρονομικών επιταγών της Δύσης, εφόσον οι παρατεταμένες μακρές διάρκειες διέσωσαν, αναπαράγοντάς τες, διατροφικές συνήθειες χιλιετηρίδων. Εντρυφώντας σε ανέκδοτα αρχεία, αναξιοποίητες βιβλιογραφικές πηγές και κυρίως διεξάγοντας επιτόπια έρευνα διαπιστώνει κανείς πως στον παραδοσιακό ελληνικό αγροτικό κόσμο ένας τεράστιος γλωσσικός, φρασεολογικός και λαογραφικός πλούτος συνοδεύει το μανιτάρι, πλούτος που βεβαιώνει πως το διατροφικό αυτό είδος συλλεγόταν, είχε ποικίλες χρήσεις και φυσικά κατείχε εξέχουσα θέση στο καθημερινό τραπέζι. (εικ. 4) Εφόσον λοιπόν η μανιταροφαγία στην Ελλάδα ήταν τόσο διαδεδομένη γιατί είναι τόσο συχνή η

¹⁸ Flandrin J.-L. –Montanari M., 'Les temps modernes', στο: Flandrin J.-L. –Montanari M. (επιμ.) *Histoire de l' alimentation*, κεφ. De la chrétienté occidentale à l' Europe des états, εκδ. Fayard, Παρίσι, 1996, σελ. 562.

¹⁹ Λέτσας Αλ., *Μυθολογία της Γεωργίας*, 3 τόμοι, εκδ. Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, 1949, 1952 και 1957.

αποσιώπησή της ακόμα και από τους ίδιους τους παραδοσιακούς καταναλωτές μανιταριών; Η απάντηση, όπως έδειξε η έρευνα, κρύβεται και εδώ στη συσχέτιση του διατροφικού αυτού αγαθού με ένα θέμα ταυτότητας και με μια κοινωνική παράμετρο. Το μανιτάρι δηλαδή στον παραδοσιακό κόσμο παίζει συχνά σημαντικό ρόλο για τη διαχείριση κρίσεων όπως οι περίοδοι λιμού ή οι πόλεμοι. Πολλοί άλλωστε από τους πληροφορητές μας παραδέχτηκαν πως στα χρόνια της Κατοχής κατάφεραν να επιβιώσουν χάρη στα άγρια μανιτάρια που συνέλεξαν από τη φύση. Κατά τον Braudel



εικ. 5: Μενού με μανιτάρια

άλλωστε είναι χαρακτηριστικό πως ακριβώς σε περιόδους κρίσης οι άνθρωποι επανέρχονται σ' εκείνα τα φυτά που αναζητούσαν για τη διατροφή τους κατά την προϊστορία.²⁰

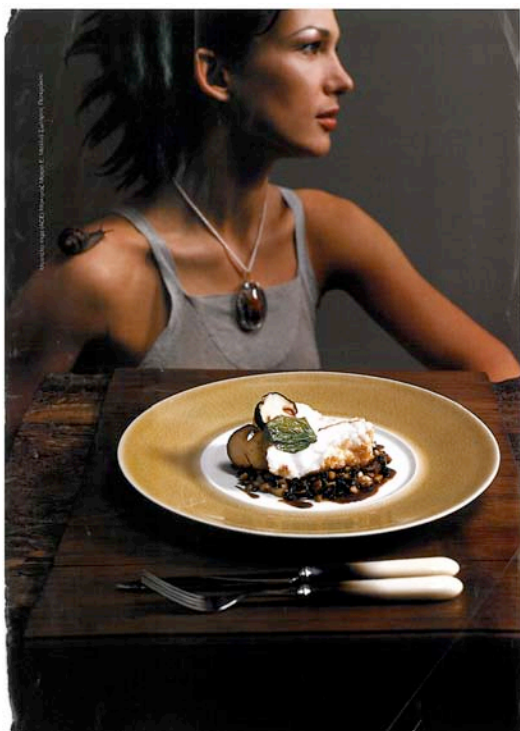
Αντίθετα όμως από την παραδοσιακή ελληνική αγροτική κοινωνία όπου το μανιτάρι σηματοδοτείται ως 'το φαΐ του φτωχού', στον ελληνικό αστικό κόσμο, κυρίως στις αστικές τάξεις που προέκυψαν τις τελευταίες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα μετά το κύμα της αστυφιλίας, το μανιτάρι επανακάμπτει στις προτιμήσεις των καταναλωτών εφόσον συμβολίζει αυτονομία 'το φαΐ του πλούσιου'. Φυσικά αρχικά οι συνταγές ήταν αποκλειστικά ξενόφερτες, στη συνέχεια όμως και ως ανταπόκριση στο αίτημα για

προβάδισμα της τοπικότητας το μενού μπορεί να συμπεριλαμβάνει και εγχώριες συνταγές. Το

κοινό βεβαίως που απευθύνεται το μανιτάρι μ' αυτό το νέο του ένδυμα αποτελείται από ανθρώπους μεσαίων και ανώτερων οικονομικά και κοινωνικά στρωμάτων, που μένουν στις μεγάλες πόλεις και ενδιαφέρονται για το lifestyle και αυτή η διατροφική επιλογή αποτελεί ουσιαστικά ένα ζήτημα ύφους. Μπορεί λοιπόν κάποιος να μην έχει συλλέξει ποτέ ούτε ένα μανιτάρι, ωστόσο να το τρώει σε διαφορετικά πιάτα τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα. Είναι χαρακτηριστικό, νομίζουμε, ότι σε στήλες

²⁰ Braudel Fernand, 'Γενική εισαγωγή. Διατροφή και κατηγορίες της ιστορίας', στο: Ματθαίου Άννα (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής. Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Μνήμων, Αθήνα, 1998 σελ. 21-22.

περιοδικών που παρουσιάζουν τα νέα εστιατόρια της Αθήνας, σχεδόν σε κάθε τεύχος παρελαύνει μια τουλάχιστον συνταγή μεμανιτάρια που διαθέτει το εκάστοτε εστιατόριο: ‘ψητά χτένια με σος από πράσινη φάβα, λάδι τρούφας και ξύσμα πορτοκαλιού’, ‘μανιτάρια γεμιστά με μπέικον’, ‘ριζότο με θαλασσίνα, σφυρίδα, μανιτάρια και λεμόνι’ κ.ο.κ. (εικ. 5) Τέλος, ακόμα πιο ‘μοδάτη’ φαντάζει η επιλογή των άγριων μανιταριών έναντι των καλλιεργημένων σε συνταγές που συνδυάζουν την παραδοσιακή με τη δημιουργική κουζίνα, όπως ‘άγρια μανιτάρια μορίγ γεμιστά με κρέμα φιστικιών Αιγίνης’,²¹ ‘κονσομέ από κοτόπουλο με μανιτάρια μορχέλες, μαυρομάτικα φασόλια και λαχανικά’, ‘πεσκανδρίτσα με μανιτάρια’,²² (εικ. 6) ‘αρνί σε κρούστα από μανιτάρια με πουρέ από πράσα’,²³ ‘μουσακάς με καλογεράκια’ (είδος σκουρόχρωμου μανιταριού)²⁴ κ.ο.κ.



εικ. 6: πεσκανδρίτσα με μανιτάρια. Χαρακτηριστική είναι, νομίζω, η τοποθέτηση ενός σαλιγκαριού στον ώμο της κοπέλας, καθώς το σαλιγκάρι, όπως και το μανιτάρι, συμβολίζει κατεξοχήν το δάσος. Επίσης χαρακτηριστική είναι και η επιλογή της καταναλώτριας –ενός μοντέλου που προβάλλει τη μανιταροφαγία ως μια εναλλακτική επιλογή στίλ, ακριβώς αντίστοιχη με τις ενδυματολογικές επιλογές. (φωτ. από: ‘Μανιτάρια, η μνήμη του δάσους’ περ. *Εν Ζην*, Δεκ. 2004).

Η επανανακάλυψη όμως του άγριου μανιταριού γίνεται τα τελευταία χρόνια μέσα και σ’ ένα άλλο πλαίσιο, δηλαδή αυτό της αναζήτησης του φυσικού και της επιστροφής στην ‘παραδοσιακότητα’. Η αναζήτηση παραδοσιακών διατροφικών συνηθειών και προϊόντων, όπως αυτό του άγριου μανιταριού, λειτουργεί ως αντίδραση στο μαζικό και βιομηχανοποιημένο και εντάσσεται στα νέα οικολογικά συμφραζόμενα. Η ίδια η παραδοσιακότητα είναι μια έννοια προς κατανάλωση: από τη στιγμή που έπαψε η κατανάλωση να εντάσσεται στην παράδοση, εντάχθηκε η παράδοση στην κατανάλωση. (εικ. 7) Στο ίδιο πλαίσιο οικολογικής διαχείρισης παρατηρείται και

²¹ Πιάτο που βρίσκει κανείς σε ένα από τα ακριβότερα εστιατόρια των Αθηνών (την ‘Εδωδή’) (*Αθηνόραμα*, 3-10/2/2005, σελ. 163).

²² ‘Μανιτάρια. Η μνήμη του δάσους’ στο περ. *Εν Ζην*, Δεκέμβριος 2004, σελ. 128-137.

²³ Άρθρο ‘Η μαγεία των μανιταριών’, κεφ. Τέχνες και Ψυχαγωγία, στην ιστοσελίδα: www.flash.gr

²⁴ Άρθρο ‘Το κυνήγι των μανιταριών’, περ. *Marie Claire*.

μια οικονομική και τουριστική εκμετάλλευση του είδους, με τη δημιουργία μονάδων συλλογής άγριων μανιταριών, τη διοργάνωση εκδρομών με σκοπό τη μανιταροσυλλογή και τη μανιταροφαγία, συνεδρίων και φεστιβάλ από μανιταρόφιλους. Σ' αυτό το πλαίσιο λοιπόν το μανιτάρι δεν είναι παρά η αφορμή για εκδρομή, για επιστροφή στη φύση, για δοκιμή διαφορετικών διατροφικών προτάσεων, για συμμετοχή στη διαδικασία και για κοινωνικοποίηση. Δεν είναι παρά το σύμβολο μιας νέας πολιτισμικής ταυτότητας.



εικ. 7: Α' φεστιβάλ Μανιταριού, Γρεβενά, Σεπτ. 2003 (φωτ. από προσωπικό αρχείο)

Στη σημερινή ανακοίνωση θελήσαμε να δείξουμε, μέσα από το παράδειγμα της ελληνικής μανιταροφαγίας, πώς το φαγητό αποτελεί μέρος μιας πολιτισμικής διαδικασίας με την οποία τα δρώντα υποκείμενα ως άτομα ή ομάδες παράγουν κοινωνική πρακτική, αποτυπώνουν τις κοινωνικές και οικονομικές αλλαγές και υπογραμμίζουν τις διαφορετικές πολιτισμικές ταυτότητες.²⁵

Καταλήγοντας θα μπορούσαμε να πούμε πως το 'είσαι ό,τι τρως' του Brillat-Savarin δεν ισχύει πια' γιατί έχει σαφώς αντικατασταθεί από αυτό που

τόσο εύστοχα διατυπώνει ο ανθρωπολόγος της τροφής C. Fischler: 'Γίνεσαι αυτό που τρως'.²⁶

²⁵ Μπάδα Κωνσταντίνα, 'Ο πολιτισμός της διατροφής ως συνιστώσα της τοπικής ανάπτυξης στην Κρήτη', στο: *Τοπικότητες: Αντιστάσεις, Μεταβολές και Συνθέσεις* (Α' Συνέδριο για το λαϊκό πολιτισμό της Κρήτης, Χανιά, 21-23 Νοεμβρίου 2003).

²⁶ Fischler C., 'Food, self and identity', *Social Science Information* 27, 2 (1988), σελ. 279.