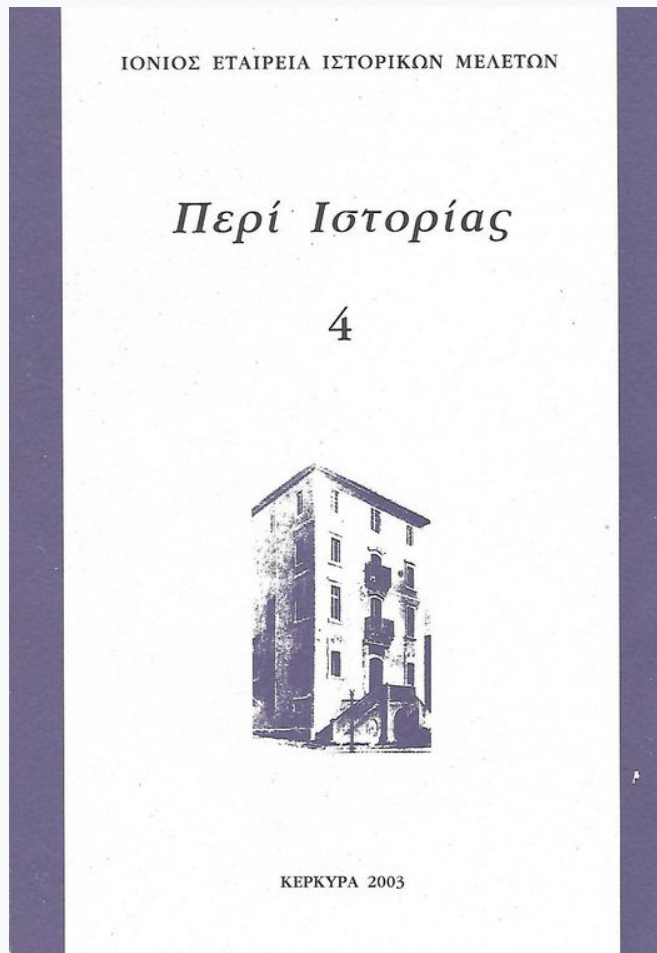


## "Περί Ιστορίας"

Τόμ. 4 (2003)



Στο περιθώριο μιας «ανάγνωσης» του χώρου:  
τόποι και αντικείμενα μαγειρικής στην  
προβιομηχανική Κέρκυρα

*Καλλιόπη Κασωτάκη*

doi: [10.12681/p.i.24813](https://doi.org/10.12681/p.i.24813)

### Βιβλιογραφική αναφορά:

Κασωτάκη Κ. (2020). Στο περιθώριο μιας «ανάγνωσης» του χώρου: τόποι και αντικείμενα μαγειρικής στην προβιομηχανική Κέρκυρα. "Περί Ιστορίας", 4, 23–64. <https://doi.org/10.12681/p.i.24813>

ΣΤΟ ΠΕΡΙΘΩΡΙΟ ΜΙΑΣ «ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ» ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ:  
ΤΟΠΟΙ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΤΗΝ  
ΠΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΕΡΚΥΡΑ

*Καλλιόπη Κασωτάκη*

*« ... pas plus qu' il n' existe de société sans langage,  
il n' en existe aucune qui, d' une façon ou d' une autre,  
ne fait pas cuire certains au moins de ses aliments».*  
(Lévi-Strauss 1965, 20)

Στην προσπάθεια να προσεγγίσουμε μια κοινωνία μέσα από το σύστημα διατροφής και τις διατροφικές πρακτικές που εφαρμόζει, τα μέσα και οι τεχνικές μαγειρικής συνιστούν αναμφισβήτητα μια ξεχωριστή αλλά ιδιαίτερα σημαντική παράμετρο. Ο όρος «μαγειρική» χρησιμοποιείται εδώ κατ' αρχήν με την κοινή καθημερινή του έννοια, για να υποδηλώσει δηλαδή τη διαχείριση ενός ενεργειακού μέσου (της θερμότητας κατά κανόνα στη συγκεκριμένη περίπτωση), με στόχο τη μετατροπή του ακατέργαστου φυσικού προϊόντος σε βρώσιμο αγαθό<sup>1</sup>. Ένας τέτοιος ερευνητι-

---

1. Βλ. Γεώργιος Μπαμπινιώτης, *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Αθήνα 2002<sup>2</sup>, 1031, όπου η «μαγειρική» ορίζεται ως «η τέχνη και οι γνώσεις παρασκευής φαγητών» και το ρήμα «μαγειρεύω» ως «παρασκευάζω φαγητό με βρασμό, ψήσιμο κ.λ.π.». Ωστόσο, με την έννοια αυτή ο όρος στενεύει σε περιεχόμενο, επειδή, αν και σηματοδοτεί τη σημαντικότερη από τις τεχνικές παρασκευής φαγητών (που είναι η εφαρμογή της θερμότητας μέσα από την παρουσία της φωτιάς), παραγνωρίζει πλήθος άλλων διαδικασιών που η κοινωνική πρακτική έχει διαμορφώσει στη διαδικασία παραγωγής της τροφής. Έτσι, με μια ευρύτερη έννοια, ως «μαγειρική» μπορούν να οριστούν π.χ. το πλύσιμο ή το ξεφλούδισμα ενός φρούτου, το κοπάνισμα ενός καρπού, ή ακόμα και η απουσία παρέμβασης που οδηγεί σε ωμή κατανάλωση της τροφής («μαγειρική<sup>(-)</sup>»). Για τον προβληματισμό αυτό σε επίπεδο ορολογίας ακόμα και έξω από τα όρια της ελληνικής γλώσσας βλ. Claude Lévi-

κός προσανατολισμός δεν θα αποσκοπούσε απλά στο να συμπληρώσει το διατροφικό κατάλογο μιας συγκεκριμένης κοινωνίας, ούτε να προσφέρει όψεις μόνο της τεχνογνωσίας και του τεχνολογικού της εξοπλισμού. Αντίθετα (και στο βαθμό που οι διατροφικές πρακτικές αντιμετωπίζονται ως πολιτισμική επιλογή και όχι απλά ως φυσική ή βιολογική επιβολή), η αμέτρητη ποικιλία των (κοινωνικά προσδιορισμένων) εφαρμογών στην επεξεργασία της τροφής συνιστά όργανο συγκρότησης ταυτοτήτων και επομένως «εργαλείο» πολιτισμικής ανάλυσης συμπληρωματικό και ισάξιο σε βαρύτητα, με όλες τις υπόλοιπες παραμέτρους της διατροφής<sup>2</sup>. Με αυτή την οπτική επικεντρωνόμαστε στην Κέρκυρα.

Strauss, *Le Triangle Culinaire*, *L'Arc* 26 (1965), 20-21 και R. S. Khare, *The Hindu Hearth and Home*, Delhi 1976, 44-49, καθώς και τη συζήτηση στο παρόν άρθρο, *εδώ*, σμ. 49. 2. Το πεδίο της διατροφής ως ιδιαίτερη θεματική στις προσεγγίσεις των Κοινωνικών Επιστημών γνώρισε σημαντική ανάπτυξη κυρίως στα πλαίσια της Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, η οποία θεμελιώθηκε στα πρώτα της βήματα μέσα από την διερεύνηση των πρακτικών τελετουργικής κατανάλωσης που συνδέθηκαν με τον τοτεμοισμό και τη θυσιαστική πρακτική (βλ. Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982, 10-17 και Robert L. Freedman, *Wanted: A Journal in Culinary Anthropology*, *Current Anthropology* 9 (1968), 62-63). Στην πορεία βέβαια οι προσεγγίσεις με επίκεντρο τη διατροφή εμπλουτίστηκαν με ποικίλες οπτικές, οι οποίες σχηματικά μπορούν να συστηματοποιηθούν σε δύο πολύ γενικούς τύπους μεθοδολογικών προσεγγίσεων: στην «υλιστική» προσέγγιση (που ερμηνεύει τις διατροφικές πρακτικές ως αποτέλεσμα προσαρμογής σε φυσικές/βιολογικές ανάγκες) και στην «ιδεαλιστική» προσέγγιση (που αναδεικνύει τους κοινωνικούς/πολιτισμικούς παράγοντες που εμπλέκονται στη διαμόρφωση ενός διατροφικού συστήματος). Βλ. ενδεικτικά J. Goody, *στ. ίδιο*, 17-39, Marvin Harris, *Foodways: Historical Overview and Theoretical Prolegomenon*, στο M. Harris & E. B. Ross (επιμ.), *Food and Evolution*, Philadelphia 1987, 57-83, καθώς και Mary Douglas, *Standard Social Uses of Food*, στο M. Douglas (επιμ.), *Food in the Social Order*, New York 1984, 1-37. Αντίθετα, στο πλαίσιο της ιστορικής επιστήμης, το ενδιαφέρον για τη διατροφή σχηματοποιήθηκε σχετικά πρόσφατα μέσα από την αρθρογραφία του Braudel με επίκεντρο τον «υλικό πολιτισμό». Βλ. Fernand Braudel, *Vie Matérielle et Comportements Biologiques* (Bulletin No 1), *Annales ESC* 16 (1961), 545-549. Ο ίδιος, *Histoire de la Vie Matérielle* (Bulletin No 2), *Annales ESC* 16 (1961), 723-728 και κυρίως, ο ίδιος, *Civilisations Matérielles, Économies et Capitalisme IV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, τ. I (Les Structures du Cotidien) 1979, 81 κ.ε., καθώς και την πλούσια αρθρογραφία που εγκαταστάθηκε έκτοτε στο περιοδικό των Annales (βλ. ενδεικτικά τη συλλογή άρθρων στο Jean-Jacques Hémardinquer (επιμ.), *Pour une Histoire de l'Alimentation*, *Cahiers des Annales*, 28 (1970)). Στο πλαίσιο της ελληνικής ιστοριογραφίας αυτή η γραμμή έχει υιοθετηθεί στις εργασίες της Άννας Ματθαίου. Βλ. ενδεικτικά Anna Matthaïou, *Aspects de l'Alimentation en Grèce sous la Domination Ottomane: Des Reglements au Discours Normatif*, Thèse du Doctorat de l'Université Paris I, Décembre 1992.

Για κάποιον που έζησε στο νησί ως παρατηρητής τη δεκαετία του 1990, οι μισογκρεμισμένες πλινθόκτιστες κατασκευές που συναντούσε διάσπαρτες μέσα ή στην περιφέρεια των παλιών παραδοσιακών οικισμών του (πλάι-πλάι με σύγχρονες τοιμεντόκτιστες οικοδομές), αποτελούσαν το πιο απτό ίσως δείγμα της ιστορικής μεταβατικής φάσης που διανύει αθόρυβα το νησί, τις τελευταίες δεκαετίες. Το ενδιαφέρον για τις εγκαταλειμμένες αυτές κουζίνες και τον μισο-κατεστραμμένο εξοπλισμό τους αποκάλυψε την τεράστια μεταβολή στον τρόπο ζωής, στις γεύσεις και τις διατροφικές συνήθειες, που παγιώθηκε στο νησί σε διάστημα λίγων μόνο δεκαετιών. Ταυτόχρονα, τα αντικείμενα αυτά εξαφανίζονταν αργά αλλά σταθερά, κάτω από το ανυποψίαστο βλέμμα όλων εκείνων (φορέων ή μεμονωμένων ατόμων), που αγωνίζονταν να διασώσουν την πολιτιστική κληρονομιά του νησιού.

Θα μπορούσαμε να υποθέσουμε ίσως ότι ένας από τους λόγους που στρέβλωσαν την αξιοποίηση των αντικειμένων αυτών ως ιστορικής και εθνογραφικής μαρτυρίας είναι ένα είδος κόπωσης (που υποβάλλει ασυνείδητα η πανταχού παρουσία τους), καθώς και ένα αίσθημα κοινοτυπίας λόγω της ταυτόσημης σχεδόν μορφολογικής και γλωσσικής μήτρας, με την οποία περιγράφονται αντικείμενα και όροι της μαγειρικής τόσο σε επίπεδο συγχρονίας όσο και σε μεγάλο βάθος ιστορικού χρόνου<sup>3</sup>. Ωστόσο, τίποτα δεν είναι πιο παραπλανητικό από τις κοινές μορφολογικές ή γλωσσικές φόρμες, οι οποίες όμως αποκρύπτουν στη διαδρομή του χρόνου (και περνώντας από μια πολιτισμική περιοχή ή γεωγραφική ζώνη σε άλλη), εντελώς διαφορετικά ποιοτικά γνωρίσματα, λειτουργικότητα και χαρακτηριστικά. Σε κάθε περίπτωση μόνο η αυστηρή διερεύνηση των ιστορικών πηγών (ή η προσεκτική επιτόπια παρατήρηση εάν πρόκειται για έρευνα στο παρόν), είναι τα εργαλεία που θα αναδείξουν τις ιδιαιτερότητες στη μορφή, στη χρήση, τελικά την πολιτισμική διαχείριση του αντικειμένου.

---

3. Έτσι π.χ. για πολλούς μελετητές αρχαιότερων φάσεων της Ελληνικής ιστορίας η παρατήρηση τέτοιων αντικειμένων στον άμεσο περίγυρό τους (στο «εθνογραφικό τους παρόν»), υπήρξε ένα αποδεκτό μεθοδολογικά εργαλείο για να κατανοήσουν τις πολύ αρχαιότερες πηγές τους (αρχαιολογικές ή γραπτές), αποδεχόμενοι έτσι σιωπηλά την ύπαρξη είτε ομοιότητας είτε συνέχειας σε ιστορικές περιόδους εντελώς διακριτές μεταξύ τους. Βλ. Φαίδων Κουκουλές, *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Α', Αθήνα 1948, 96-105 και τ. Δ', Αθήνα 1951, 307-313, καθώς επίσης (για πολύ αρχαιότερες ιστορικές φάσεις), Vanna Svoronos-Chatjimichalis, *L' évacuation de la Fumée dans les Maisons Grecques des V<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècles*, *BCH* 80 (1956), 483-506.

Ένα πρώτο βήμα σ' αυτή την κατεύθυνση φιλοδοξεί να προσφέρει το άρθρο αυτό, αποσκοπώντας να καταγράψει (πέρα από κοινούς τόπους και αυτονόητα) τη μορφολογία και τις κατασκευαστικές πρακτικές που σχετίζονται με τα αντικείμενα μαγειρικής στην κερκυραϊκή ύπαιθρο, όπως αυτά λειτουργούσαν πριν από την διεύρυνση των πρακτικών εκχρηματισμού στο νησί. Για λόγους συντομίας και μόνον, πληροφορίες που αφορούν στη χρήση και τη λειτουργία τους δεν θα μας απασχολήσουν παρά μόνο δευτερευόντως εδώ, στο βαθμό που διευκολύνουν την κατανόηση της μορφολογικής τους αποτύπωσης. Βασική πηγή μας σε κάθε περίπτωση θα αποτελέσουν τα δεδομένα από επιτόπια έρευνα με επίκεντρο την διατροφή και τις διατροφικές πρακτικές, η οποία έρευνα πραγματοποιήθηκε στο νησί κατά τα έτη 1990-1997<sup>4</sup>. Όπως θα φανεί, μιλώντας (πέρα από αυτονόητα) για τους τόπους και τα αντικείμενα της μαγειρικής, προσεγγίζουμε με έναν διαφορετικό τρόπο τα μεγάλα ζητήματα που ενδιαφέρουν τόσο την ιστορία όσο και την κοινωνική οργάνωση του νησιού: τις μορφές συγγένειας και τη δομή της οικογένειας, την κοινωνική και έμφυλη ιεράρχηση, την παραγωγική διαδικασία και την κατανομή ρόλων στην προβιομηχανική Κέρκυρα, την παραγωγή επιμέρους πολιτισμικών ταυτοτήτων στο εσωτερικό του νησιού. Και όλα αυτά, σε ένα πρώτο μόνο επίπεδο ανάγνωσης.

4. Η έρευνα αυτή επικεντρώθηκε σε είκοσι επιλεγμένα χωριά του νησιού και η τεκμηρίωσή της βασίστηκε στην άμεση εμπειρική παρατήρηση, στις προφορικές μαρτυρίες (με την μέθοδο της εθνογραφικής συνέντευξης), καθώς και στην επεξεργασία ενός βασικού ερωτηματολογίου που διαμορφώθηκε για τις ανάγκες της έρευνας και διανεμήθηκε προς συμπλήρωση σε βασικούς πληροφορητές. Η ταυτότητα της έρευνας (καθώς και μια πρώτη ταξινόμηση και επεξεργασία των στοιχείων που συγκεντρώθηκαν), βρίσκεται σε αδημοσίευτο κείμενο που κατατέθηκε ως Μεταπτυχιακή εργασία τον Απρίλιο του 1992 στο τμήμα Ιστορίας του Ιονίου Παν/μίου (βλ. Καλλιόπη Κασσωτάκη, *Η Εστία: Λειτουργικότητα και Συμβολισμός*, Κέρκυρα 1992). Το παρόν άρθρο αναπτύσσει περαιτέρω κάποια δεδομένα από την έρευνα αυτή, αξιοποιώντας παράλληλα ως βασική πηγή το υλικό που συγκεντρώθηκε, ελλείψει άλλων συστηματικών βιβλιογραφικών αναφορών. Έτσι, οι απομαγνητοφωνημένες πληροφορίες που χρησιμοποιούνται εδώ ως αποδεικτικό και περιγραφικό υλικό διαχωρίζονται από το υπόλοιπο κείμενο επειδή βρίσκονται μέσα σε εισαγωγικά και με πλάγια υπογράμμιση (*italics*), ενώ συνοδεύονται πάντα από κωδικούς παραπομπής στο σώμα των απομαγνητοφωνημένων κειμένων (βλ. επίσης τις συνομογραφικές αποτυπώσεις των οικισμών, εδώ, 21).

## Η «κουζίνα»

«... οι κουζίνες είν' αυτές 'πό 'χουνε έξω από τα σπίτια για να καθόμαστε τα βράδια. Μην κοιτάζετε τώρα που καθόμαστε εδώ κι έχουμε τα τζάκια μας τις τηλεοράσεις και όλα. Τον παλιό καιρό εκαθόμαστε μέσα σ' ένα ξεχωριστό δωμάτιο πού 'ν' έξω από το σπίτι, κι εκεί μέσα είχαμε την αγουνίστρα μας ...» [NEO/1: 3].

Ο γεωγράφος και περιηγητής *Ιωσήφ Partsch*, προσεκτικός παρατηρητής όχι μόνο της γεωγραφίας αλλά και της κοινωνικής οργάνωσης στην Κέρκυρα στα τέλη του 19ου αι., κάνει στην περιγραφή του μια σημαντική διαπίστωση σε σχέση με τη δομή της κατοικίας στην κερκυραϊκή ύπαιθρο. Παρατηρεί δηλαδή ότι κατά κανόνα τα κερκυραϊκά σπίτια κτίζονταν με όροφο και ότι η κατανομή των χώρων στο εσωτερικό τους ήταν οργανωμένη με τέτοιο τρόπο, ώστε ο όροφος να προορίζεται για διαμονή και ύπνο, ενώ το ισόγειο να φιλοξενεί τους χώρους της αποθήκης και του μαγειρείου. Έχοντας αναφερθεί επί μακρόν στις ολέθριες συνέπειες της υγρασίας και του υγρού κλίματος του νησιού για την υγεία των κατοίκων του, ο συγγραφέας δικαιολογεί τη γενική αυτή συνήθεια του πληθυσμού, ως μια ασυνείδητη πειθάρχηση στις ανάγκες υγιεινής διαμονής. Οι χώροι που ήταν προορισμένοι για μεγαλύτερη διάρκεια παραμονής βρισκόταν σε όροφο, με αποτέλεσμα (υποστηρίζει ο Partsch), να προστατεύονται οι ένοικοι από την υγρασία και τις νοσηρές αναθυμιάσεις που προκαλούσε η άμεση γειτνίαση με την επιφάνεια του εδάφους<sup>5</sup>. Εξάλλου, νωρίτερα στον ίδιο αιώνα ένας άλλος περιηγητής, Άγγλος, μας δίνει μια ανάλογη περιγραφή και κατανομή χώρων για το σπίτι όπου φιλοξενήθηκε, στο χωριό των Καρουσάδων<sup>6</sup>.

Όπως μπορούμε να διαπιστώσουμε και σήμερα ακόμα μέσα από τα κτίρια που διασώζονται, η διάταξη αυτή διατηρήθηκε στο νησί σε όλη την περίοδο της αγροτικής παραγωγικής του δομής. Η πιο συννηθισμένη τυπολογία σπιτιών που κυριάρχησε μέχρι πολύ πρόσφατα στη μορφολογία

5. Ιωσήφ Πάρτς, *Η Νήσος Κέρκυρα: Γεωγραφική Μονογραφία*, (μτφρ. Π. Βέγιας), Κέρκυρα 1892, 161.

6. John Davy, *Notes and Observations on the Ionian Islands and Malta*, τ. 2, London 1842, 204-205.

του Κερκυραϊκού χωριού ήταν αυτή του οικοδομήματος με όροφο («απαλάτι» στη ντόπια ορολογία). Πρόκειται για ένα ενιαίο, ορθογώνιο στις βασικές του γραμμές οικοδόμημα, κατασκευασμένο από ανθεκτικά υλικά, άμεσα διαθέσιμα στον φυσικό περίγυρο (κυρίως πέτρα). Τα υλικά αυτά αρμόζονταν το ένα με το άλλο με ντόπιο ασβεστοκονίαμα και στοκάρωνταν στη συνέχεια τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά, προκειμένου να διαμορφώσουν την κεντρική τοιχοδομή. Μ' αυτό τον τρόπο το όλο οικοδόμημα είχε την ανθεκτικότητα να στηρίξει όροφο (ή και ορόφους). Το ισόγειο ως ενιαίος χώρος χωρίς εσωτερικές υποδιαίρέσεις, με ελάχιστα παράθυρα για φυσικό φωτισμό, και με τη μεγάλη (αψιδωτή ή ορθογώνια) κεντρική του είσοδο, συγκροτούσε την αποθήκη. Αντίθετα, ο όροφος ή οι όροφοι (στους οποίους έφτανε κανείς είτε με εσωτερική ξύλινη σκαλωσιά είτε εξωτερικά από τον χαρακτηριστικό «μπόντζο») είχαν πολλά παράθυρα για τη διείσδυση φυσικού φωτισμού και ήταν χωρισμένοι σε μικρά επιμέρους διαμερίσματα που αποτελούσαν τα υπνοδωμάτια και τους άλλους βοηθητικούς χώρους της κατοικίας. Σε σχέση με την κεντρική αυτή οικοδομή, η κουζίνα διατηρούσε κατά κανόνα περιφερειακή θέση. Αποτελούσε συνήθως μια πρόσθετη εξωτερική κατασκευή, η οποία μπορούσε είτε να εφάπτεται στην κυρίως δομή, είτε να αποτελεί ένα μικρό αυτόνομο οικοδόμημα λίγα μόλις μέτρα μακρύτερα από το κυρίως κτίριο, σε τέτοια θέση όμως ώστε να οριοθετεί μια μικρή αυλή ανάμεσα στη μια είσοδο και την άλλη (η «κούρτη» στην ντόπια ορολογία), μέσα στον άμεσο λειτουργικό περίγυρο του κυρίως σπιτιού (π.χ. Φωτ. 1α).

Εξάλλου, στο ισόγειο βρισκόταν η κουζίνα και σε μια άλλη εξίσου διαδεδομένη τυπολογία σπιτιών, η οποία ωστόσο είτε χαρακτηρίζει φτωχότερα κοινωνικά στρώματα (όταν διαπιστώνεται ως κύρια κατοικία στο εσωτερικό του χωριού), είτε κυριαρχεί σε δευτερεύουσες βοηθητικές κατοικίες στην ύπαιθρο, οι οποίες εξυπηρετούσαν ανάγκες στέγασης της οικογενειακής μονάδας μόνο κατά το χρονικό διάστημα συγκέντρωσης της παραγωγής: οι «κατοικιές» ή «καλύβοι». Η τυπολογία τους διαφέρει από την προηγούμενη τόσο ως προς τα υλικά κατασκευής, όσο και ως προς την πλήρη απουσία ορόφων («χαμώγια» ήταν ο όρος που προσδιόριζε τις κατασκευές αυτές κατ' αντιπαράθεση). Πρόκειται για επιμήκη ορθογώνια οικοδομήματα κατασκευασμένα από ντόπιες χειροποίητες πλίνθους, οι οποίες παράγονταν με συλλογική χειρωνακτική εργασία από τα ίδια τα μέλη της ενδιαφερόμενης οικογενειακής μονάδας, κάθε φορά αποκλειστικά γι' αυτό τον σκοπό («σπλιθάρια» στην ορολογία της περιοχής). Με

μια τεχνική που θα τη δούμε στη συνέχεια να επαναλαμβάνεται σε πολλές αντίστοιχες εφαρμογές, οι πλίνθοι αυτές κατασκευάζονταν από χώμα (κατάλληλα επιλεγμένο ώστε να είναι πλούσιο σε αργιλικές προσμείξεις), το οποίο μετέτρεπαν πρώτα σε πηλό και στη συνέχεια το ανακάτευαν με άχυρο, για να επιτύχουν μεγαλύτερη συνεκτικότητα. Το όλο μείγμα τοποθετούνταν σε πρόχειρα καλούπια και ξεραινόταν στον ήλιο, πριν χρησιμοποιηθεί ως οικοδομικό υλικό. Όπως είναι φυσικό, οι κατασκευές που βασίζονταν σε τέτοιες δομές δεν μπορούσαν να δεχτούν ορόφους, γι' αυτό και η (όποια) επέκτασή τους ήταν δυνατή μόνο σε οριζόντια βάση. Είτε συγκροτούσαν έναν ενιαίο αδιαφοροποίητο εσωτερικά χώρο, για να στεγάσουν διαφορετικές οικιακές λειτουργίες («ένα αβέρτο» είναι η έκφραση των πληροφορητών σ' αυτή την περίπτωση)<sup>7</sup>, είτε υποδιαιρούνταν με πρόχειρα εσωτερικά χωρίσματα σε δύο ή (το πολύ) τρία ισόγεια δωμάτια πολλαπλών χρήσεων, από τα οποία το ένα ήταν απαραίτητα η κουζίνα (Φωτ. 1β).

Η εξωτερική αυτή συγκρότηση της κουζίνας αλλά και η συνήθως εύθραυστη κατασκευαστική της δομή αποτυπώνονται και σε επίπεδο ονοματολογίας, καθώς δύο επιπλέον όροι χρησιμοποιήθηκαν συμπληρωματικά για να την αποδώσουν στο νότιο συγκρότημα του νησιού: «εξωκέλα» ή και «χαμοκέλα»<sup>8</sup>. Μια χαρακτηριστική περιγραφή της που ενσωματώνει όλα τα παραπάνω στοιχεία αντλούμε σε γραπτή απάντηση από *Ερωτηματολόγιο* στη Λευκίμμη, το οποίο συμπλήρωσε επώνυμα πληροφορητής μας (παράτιθεται με την ορθογραφία, τη σύνταξη και τις υπογραμμίσεις του συντάκτη της):

«Συνήθως, πίσω από το σπίτι που χρησιμοποιούμε για ύπνο, χτί-

7. Τα σπίτια που χαρακτηρίζονται ως «αβέρτα», συνδέονται κατά κανόνα στις περιγραφές των πληροφορητών με περιπτώσεις μεγάλης οικονομικής ανέχειας. Χρησιμοποιώντας ορολογία από τη σύγχρονη οργάνωση ενός νοικοκυριού, ένας από αυτούς μας περιγράφει ως εξής τις δομές αυτές: «... το αβέρτο που λέμ' εμείς ... θα πει, ένας ενιαίος χώρος όπου εκεί ήτανε και η κουζίνα και η τραπεζαρία και η κρεβατοκάμαρα και η αποθήκη και όλα» [ΚΓΑΡ/3: 9].

8. Οι δύο όροι προκύπτουν αντίστοιχα από την εξωτερική θέση της κατασκευής σε σχέση με τη συνολική συγκρότηση της κατοικίας, ή από τη χαμηλή και εύθραυστη κατασκευαστική της δομή. Στο Γλωσσάρι του για τη νότια Κέρκυρα που συνέταξε στα 1918, ο Γεράσιμος Σαλβάνος προσδιορίζει τον όρο «εξωκέλλα» ως εξής: «Μικρά οικοδομή συνεχόμενη μετά της οικίας, χρησιμεύουσα συνήθως ως μαγειρείον». Βλ. Γεράσιμος Σαλβάνος, *Μελέτη περί του Γλωσσικού Ιδιώματος των εν Κερκύρα Αργυράδων*, Αθήνα 1918, 29 (s.v. «εξωκέλλα»).

ζαμε ένα ξεχωριστό σπιτάκι (που όταν ήταν και χαμπλό το λέγαμε και χαμοκέλα) με τούβλα ή με σπλιθάρια που τα κάναμε μόνοι μας από ππλό και άχυρα για να δένη η λάσπη. Αυτό το ονομάζαμε κουζίνα. «Φέτος θα φτιάξουμε την κουζίνα» λέγαμε. Με τη πλατιά έννοια φυσικά. Αυτό ήταν το συνηθισμένο. Εξέρεση ήταν για τα μεγάλα σπίτια που είχαν χώρο και τα έφτιαχναν μέσα στο κυρίως σπίτι. Ή για αυτούς που δεν είχαν χώρο και τον φούρνο τον έκαναν σε κάνα καλύβι στον κάμπο (στην κατοικιά δηλαδή).

Το δικό μου σπίτι επειδή είχαμε χώρο, φτιάξαμε την κουζίνα πίσω στο σπίτι 2½ μέτρα σχηματίζοντας σοκάκι, και εκεί όπως και οι πιο πολλοί χωριανοί, φτιάξαμε τον φούρνο και την αγουνίστρα (έτσι την λέμε εμείς), γιατί αυτά συνήθως γινόταν πακέτο. Εκτός από αυτά βάλαμε και αργαλειό και τα άλλα χρειαζούμενα του σπιτιού και δύο καρατίδια κρασί. Συνήθως ο φούρνος για εξοικονόμηση χώρου γινόταν στην γωνία και δίπλα η Αγουνίστρα». [ΛΕΥΚ/Ερωτηματολόγιο υπ' αρ. 47].

Όπως αποδεικνύεται από την περιγραφή αυτή, η περιφερειακή συγκρότηση της κερκυραϊκής κουζίνας συνδέεται με το γεγονός ότι προοριζόταν κατ' αποκλειστικότητα για τη στέγαση όλων των διαδικασιών παραγωγής και συντήρησης φωτιάς, με στόχο να καλυφθούν βασικές λειτουργικές ανάγκες του νοικοκυριού. Για τον σκοπό αυτό προοριζόνταν δύο ιδιαίτερες κατασκευές με συμπληρωματικές εφαρμογές, η «ωγνίστρα» και ο «φούρνος». Για να ανταποκριθεί στις ιδιαίτερες λειτουργικές ανάγκες τους (καθώς τα δύο αυτά αντικείμενα στεγάζονταν κατά κανόνα μαζί), η κουζίνα παρέμενε σταθερά «ανταβάνωτη», δηλαδή (σε αντίθεση με το κεντρικό οικιστικό συγκρότημα) δεν έφερε ποτέ κλειστή συμπαγή οροφή («νταβάνη»). Για την κατασκευή της οροφής της χρησιμοποιούνταν απλώς κεραμίδια, τα οποία στερεώνονταν πάνω σε οριζόντιες ξύλινες δοκούς, χωρίς όμως ενδιάμεσο συνεκτικό υλικό που θα έδινε στεγανότητα και συνοχή τόσο στο ίδιο το τοίχωμα, όσο και συνολικά στο οικοδόμημα. Η πρακτική αυτή της «ανοικτής» οροφής αποσκοπούσε ουσιαστικά στο να διευκολύνει την έξοδο του καπνού από τον εσωτερικό κλειστό χώρο της κουζίνας, καθώς (σύμφωνα με μια ευρέως διαδεδομένη πρακτική), οι κουζίνες κατασκευάζονταν στα νοικοκυριά της κερκυραϊκής υπαίθρου χωρίς καπνοδόχο (Εικ. 2)<sup>9</sup>. Έτσι ο καπνός που απελευθε-

9. Η παρουσία καπνοδόχου («φουγάρο» στην ντόπια ορολογία), αν και σπανιότατη, δεν

ρωνόταν σε κάθε χρήση της φωτιάς ήταν προγραμματισμένο να διαχέεται σε ολόκληρο τον εσωτερικό χώρο της κουζίνας και να φεύγει στη συνέχεια από την οροφή της, η οποία γι' αυτόν ακριβώς το λόγο έπρεπε (όντας «σκεπαστή»), να περιλαμβάνει ανοίγματα σε όλη της την επιφάνεια<sup>10</sup>. Η κατασκευαστική αυτή ιδιαιτερότητα είχε πολλαπλές επιπτώσεις στη χρησιμότητα του χώρου, καθώς το τμήμα αυτό του σπιτιού περιγράφεται από τους πληροφορητές ως το πιο εκτεθειμένο στις εξωτερικές καιρικές μεταβολές και στα στοιχεία της φύσης<sup>11</sup>. Ταυτόχρονα, η διάχυση του καπνού στον εσωτερικό κλειστό χώρο της κουζίνας άφηνε μια μόνιμη θολούρα για τους χρήστες της («μπούκωμα» ή «καμπούλα» στην ορολογία των πληροφορητών), εναπέθετε στα εσωτερικά της τοιχώματα στρώματα κάπνας, καλύπτοντάς τα με τον καιρό με ένα παχύ και ανεξίτηλο στρώμα πίσσας («καπνιά»), ενώ τόσο η οροφή όσο και τα πλαϊνά της τοιχώματα έπρεπε κατά καιρούς να επιδιορθώνονται, προκειμένου να εξασφαλιστεί μακροπρόθεσμα η χρησιμότητα του χώρου.

Με αυτά τα μορφολογικά χαρακτηριστικά η κουζίνα αποτελούσε ανα-

ήταν φυσικά άγνωστη στο νησί (βλ. π.χ. τη Φωτ. 2β). Καθώς όμως προϋπέθετε την κατασκευή κλειστής οροφής (και άρα πιο στιβαρές αρχιτεκτονικές κατασκευές), ακόμα και στην πιο απλή μορφή της αποτελούσε ένδειξη οικονομικής και κοινωνικής διαφοροποίησης («... τα πιο εξελιγμένα σπίτια που είχαν ταβανωμένες κουζίνες ... είχαν και φουγάρο ... που ... πολλές φορές ήτανε από λαμαρίνα σκέτη λαμαρίνα. Δηλαδή σκεπάζανε τη γωνιά κάνανε κι ένα φουγάρο αποπάνω και [ο καπνός] έβγαине από τα κεραμίδια» [NYM/1: 2]). Σε ακόμα πιο εξελιγμένη μορφή, το «φουγάρο» αποτελούσε το γνωστό «τζάκι» (στέρεη αρχιτεκτονική δομή, ενταγμένη στον σκελετό της κατοικίας). Η παρουσία του στην κερκυραϊκή ύπαιθρο συνδέεται με τα «αρχοντικά», (τις πολυτελείς επαύλεις των φεουδαλικών «αρχόντων», πολλές από τις οποίες συναντώνται και σήμερα ερειπωμένες στην ύπαιθρο), αλλά και με τις επιβλητικές κατοικίες των «νοικοκυραίων» (της νέας οικονομικά κυρίαρχης ομάδας που τους διαδέχτηκε στο πρώτο μισό του 20ου αι.). Γι' αυτό και η μεταφορική έκφραση «οικογένεια από τζάκι» είχε σαφές πλαίσιο αναφοράς στο νησί (π.χ. [NYM/1: 2]). Σήμερα αντίθετα η παρουσία του τζακιού είναι κοινότατη και χαρακτηρίζει πολλές από τις σύγχρονες οικοδομές, τόσο ως λειτουργικό στοιχείο όσο και ως στοιχείο κοινωνικής επίδειξης (βλ. πχ. εδώ, σημ. 37).

10. Οι πληροφορητές χαρακτηρίζουν σήμερα τέτοιες οικοδομές με το επίθετο «ελεύτερες», προκειμένου να αποδώσουν τον ανοικτό και εκτεθειμένο χαρακτήρα τους: «Τα παλιά χρόνια τα σπίτια ήτανε ελεύτερα είχανε μοναχά τη στέγη. Και μέσα ήτανε όλο ελεύτερο, δεν είχε ταβάνι δεν είχε τίποτα. Παρά μοναχά σανίδα για να στέκεται το κεραμίδι. Τίποτις άλλο!» [ΛΟΥ/2: 3].

11. «... όταν ήτανε με τη στέγη ελεύτερο, καταλαβαίνετε ότι διασκορπιζόταν ο καπνός κι έφρευε αλλά έμπαινε κι η βροχή έμπαινε και το χαλάζι, εμπαινανε ... και τα θερία αποπάνω ... σαμαμιά, φιάδα ...» [στ. ίδιο: 4].

πόσπαστο λειτουργικό κομμάτι του νοικοκυριού, καθώς φιλοξενούσε βασικές δραστηριότητες για τη συντήρηση και αναπαραγωγή της οικογενειακής μονάδας. Ακολουθώντας την απαρίθμηση που προτείνουν οι πληροφορητές, τρεις είναι οι βασικές ανάγκες που ικανοποιούνταν άμεσα στον χώρο αυτό: το *μαγείρεμα* του φαγητού, το *ζύμωμα και ψήσιμο* του ψωμιού και τέλος η *μπουγάδα* (δηλαδή το καθάρισμα των ρούχων της οικογένειας). Φαινομενικά, χωρίς άμεση συσχέτιση μεταξύ τους, οι τρεις αυτές δραστηριότητες συνδέονται ωστόσο μέσα από κοινά πεδία αναφοράς. Κατ' αρχήν προϋπέθεταν για να διεκπεραιωθούν, την φωτιά τόσο ως θερμική ενέργεια όσο και αξιοποιώντας τα υπολείμματα της καύσης της. Επιπλέον απασχολούσαν κατ' αποκλειστικότητα το γυναικείο δυναμικό της οικογενειακής μονάδας, συμβάλλοντας έτσι με τον πιο απόλυτο τρόπο στον διαχωρισμό της οικογενειακής ζωής σε «έμφυλους» τομείς κοινωνικής δράσης, αλλά και στην οριοθέτηση ενός εσωτερικού οικιακού χώρου (όπου δραστηριοποιούνταν κατεξοχήν η γυναίκα), και μιας εξωτερικής-δημόσιας σφαίρας (που αποτελούσε πεδίο δράσης του άντρα)<sup>12</sup>. Επιπλέον, για την υγιή συγκρότηση της οικιακής σφαίρας, οι δραστηριότητες αυτές όφειλαν να εκτελούνται με προγραμματισμό και οργάνωση σε συγκεκριμένες και σταθερές χρονικές κανονικότητες, διαμορφώνοντας έτσι τους καθημερινούς ρυθμούς μιας οργανωμένης και δραστήριας οικογενειακής ζωής. Τέλος, οι εφαρμογές τους, αν και βασιζόνταν σε γενικούς κανόνες προσδιορισμένους από την παράδοση και την κοινή πρακτική, ήταν ταυτόχρονα και πεδίο εφαρμογής ιδιαίτερων δεξιοτήτων που διδάσκονταν από μητέρα σε κόρη ως βασικό στοιχείο διαμόρφωσης του κοινωνικού ρόλου της τελευταίας και αποτελούσαν στη μετέπειτα ζωή της κατεξοχήν πεδίο σφυρηλάτησης της γυναικείας της ταυτότητας<sup>13</sup>.

12. Ο διαχωρισμός αυτός θεωρείται από την ανθρωπολογία του φύλου σταθερό χαρακτηριστικό στις ανθρώπινες κοινωνίες (βλ. π.χ. Micheline Zimbalist Rosaldo, *Woman, Culture and Society: A Theoretical Overview*, in (Rosaldo M. Z. and L. Lamphere eds) *Woman, Culture and Society*, Stanford 1974, 17-42, και ειδικότερα Yvonne Verdier, *Façons de Dire Façons de Faire: la Laveuse, la Couturière, la Cuisinière*, Paris 1979, 337-347). Στην Κέρκυρα εξάλλου οποιαδήποτε αναφορά που θα μπορούσε να υποδηλώσει σύγχυση ρόλων στον χώρο αυτό, αντιμετωπίζεται με έκπληξη, ειρωνεία και κοροϊδευτικά σχόλια: («Εγώ ήμουν' άντρας, πάγαινα έξω με το ξυνάρι, είχα δουλειά δεν μπορούσα να κάθομαι να μαγειρέρω!» [ΑΥΛ/2: 7]).

13. Τόσο η μπουγάδα (για την «μσχοβόλια» και την «ασπράδα» των ρούχων) και το μαγείρεμα (για τη γευστικότητα του τελικού αποτελέσματος), αλλά πολύ περισσότερο η κατασκευή του ψωμιού (για το «γινωσίδι» και τη νοστιμιά του), αποτελούσαν επίκεντρο της

Παράλληλα όμως με αυτές τις κεντρικές λειτουργίες, ένα πλήθος από εναλλακτικές εφαρμογές αξιοποιούσαν τη μόνιμη σχεδόν παρουσία φωτιάς στον χώρο της κουζίνας, καθώς σταθερές πηγές θέρμανσης απουσίαζαν από όλα τα υπόλοιπα διαμερίσματα του κερκυραϊκού σπιτιού<sup>14</sup>. Έτσι η κουζίνα αξιοποιούνταν παράλληλα και ως χώρος συνάθροισης των μελών της οικογενειακής μονάδας στα διαλείμματα των καθημερινών τους απασχολήσεων (όπου εκτός από το μαγείρεμα συναντιόνταν σε καθημερινή βάση και για την κατανάλωση του φαγητού), αλλά και ως χώρος εναλλακτικής υποδοχής για τους συγγενείς και τους γείτονες στο πλαίσιο των καθημερινών κοινωνικών επαφών («ξεγειτονιά»), όταν καιρικές ή άλλες συνθήκες δεν επέτρεπαν την παραμονή στην αυλή. Γι' αυτό το λόγο εξάλλου στον βασικό εξοπλισμό μιας κουζίνας περιγράφονται αυτοσχέδια ατομικά ή συλλογικά καθίσματα («μπαγκούλια» ή «κρούσες», «πάγκο» ή «κατσαπάγκο»), ενώ η εσωτερική της διαρρύθμιση υπάκουε πάντα στην προοπτική εξοικονόμησης όσο το δυνατόν περισσότερου διαθέσιμου χώρου για να εξυπηρετήσει την παρουσία εκεί τουλάχιστον των συγκεντρωμένων μελών της οικογενειακής μονάδας. Επιπλέον η κουζίνα μπορούσε να χρησιμεύσει περιστασιακά και ως πρόχειρος χώρος ύπνου (κυρίως για να καλύψει ανάγκες θέρμανσης κατά τις κρύες χειμωνιάτικες νύκτες), ή ακόμα να φιλοξενήσει ποικίλες μορφές γυναικείας οικιακής απασχόλησης με εμπορευματικό ή μη χαρακτήρα (π.χ. αργαλειός). Για να καλυφθούν όλες αυτές οι ανάγκες, ένα πλήθος από μικρά και μεγαλύτερα αντικείμενα αποτελούσαν τον φορητό εξοπλισμό της άλλοτε τοποθετημένα στο πάτωμα πάνω σε αυτοσχέδιους πάγκους, και άλλοτε αναρτημένα σε μικρά ξύλινα ράφια που στερεώνονταν πρόχειρα στα τοιχώματά της («σκαντζιές»). Μια εικόνα από τον βασικό εξοπλισμό της αλλά και από τις βασικές λειτουργίες στο εσωτερικό της, μας μεταφέρει λόγιος πληροφορητής μας από το νότιο συγκρότημα του νησιού, αντλώντας

δράσης των γυναικών, και στις εθνογραφικές μας συνεντεύξεις συνιστούν το κατεξοχήν πεδίο άσκησης προσωπικής ρητορείας. Για τις εκδηλώσεις «επιδεικτικού εγωϊσμού» ως στρατηγική διεκδίκησης προσωπικού γοήτρου βλ. Michael Hertzfeld, Η Ρητορική των Αριθμών: Συντεκνία και Κοινωνική Υπόσταση στην Ορεινή Κρήτη, στο Ε. Παπαταξιάρχης & Ε. Θ. Παραδέλλης (επιμ.), *Ταυτότητες και Φύλο στη Σύγχρονη Ελλάδα*, Αθήνα 1998<sup>2</sup>, 345-369.

14. Η θέρμανση στα δωμάτια εκτός της κουζίνας εξασφαλιζόταν περιστασιακά, μεταφέροντας κάρβουνα από την «ωγνίστρα» πάνω σε μικρά αυτοσχέδια φορητά μαγκάλια.

μέσα από τις άμεσες προσωπικές του εμπειρίες (βλ. επίσης και Φωτ. 3)<sup>15</sup>:

«Τραπέζια καρέκλες και τα λοιπά ήσαν σπάνια είδη και στις περισσότερες οικογένειες άγνωστα. Το μόνο κάθισμα ήταν τα μπαγκούλια μικρά καθίσματα από τάβλες. Στα περισσότερα σπίτια αντί για μπαγκούλια τοποθετούσαν μόνιμα σπλιθάρια. Δίπλα από την αγουνίστρα υπήρχε και ο φούρνος καμωμένος από βίσαλα μέσα στον οποίο έψηναν το ψωμί της οικογένειας. Τα μαγειρικά σκεύη ήταν ο νταβάς κατασκευασμένος από πηλό (και μέσα στον οποίο μαγείρευαν το φαγητό), και τα πιάτα και οι πιατέλες κι αυτά από πηλό. Τα πιάτα καμιά φορά ήταν χρωματισμένα απέξω. Αυτά τα λέγανε «γαριτσιώτικα» γιατί τα κάνανε στη Γαρίτσα. Τα κουτάλια και τα πηρούνια ήσαν ή ξύλινα, ή άκομψα και χοντροειδή από χαλκό. Καμιά φορά μερικές πιο πλούσιες οικογένειες είχαν και τις πινιάτες. Αυτές ήταν χάλκινες (χαλκωματένιες τις λέγαμε), και τις κρεμούσαν με αλυσίδα από τη στέγη του σπιτιού επάνω από την κουζίνα. Μέσα σ' αυτές έβραζαν τα λαχανικά τους, τα οποία μια γυναίκα πάντοτε ορθή, ανακάτευε με μια κουτάλα, που το μάκρος της ήταν 80 περίπου εκατοστά. Ποτίρια δεν υπήρχανε. Για να πίνουν το κρασί τους είχαν τα μπουκαλέτα και τους μαστραπάδες και όλα από πηλό. Μέσα σ' αυτά έβραζαν το κρασί τους και καθένas έπινε όταν ήθελε, αφού το κρατούσε στο χέρι του. Το στόμα του το σφόγιζε με το μανίκι του σακακιού [γελάει]. Μπορούσε κανείς να συναντήσει μερικά σπάνια ακαλαίσθητα ποτίρια από πηλό που τα ονόμαζαν κύπελλα» [NEO/1: 2].

Εξυπηρετώντας λοιπόν βασικές καθημερινές ανάγκες του νοικοκυριού, η κουζίνα λειτουργούσε σε σχέση συμπληρωματικής αντίθεσης με ένα άλλο σημαντικό κομμάτι της οικιστικής μονάδας, την αποθήκη. Στενά συνδεδεμένες με τη διαχείριση των διατροφικών αναγκών της οικογενειακής μονάδας οι δύο αυτές «περιοχές» («περιοχή» επεξεργασίας και κατανάλωσης της τροφής η πρώτη, «περιοχή» αποθήκευσης πρώτων υλών για την παραγωγή της η δεύτερη)<sup>16</sup>, ανταποκρίνονταν στους ρόλους αυτούς, διεκπεραιώνοντας αντίστοιχα ανάγκες του «θερμού» και του

15. Ευχαριστώ θερμά τον Αλέξανδρο Κάντα για την προθυμία με την οποία μου πρόσφερε φιλοξενία και πολύτιμες πληροφορίες για τα θέματα της έρευνάς μου, το καλοκαίρι του 1991, στο Νεοχώρι της Λευκίμμης. Το κείμενο που ακολουθεί είναι απόσπασμα από αδημοσίευτο σύγγραμά του, που συνοδεύεται από δικές του προφορικές διευκρινίσεις και σχόλια.

16. Για την χρήση του όρου «περιοχή» και για αντίστοιχες οριοθετήσεις βλ. R. S. Khare, *ό.π.*, 23-41.

«ψυχρού». Αυτό αποδεικνύει εξάλλου και η πρακτική να εναλλάσσονται εκεί ποικίλες δραστηριότητες σε πλήρη αντιστοίχιση με την εναλλαγή των εποχών<sup>17</sup>. Είναι λοιπόν δεδομένο ότι με επίκεντρο τους χώρους αυτούς έχουν αποκρυσταλλωθεί κοινωνικές πρακτικές που θα μπορούσαν να εκφραστούν με ένα έντονα αντιθετικό σχήμα.

Σε αντίθεση με την περιφερειακή θέση της κουζίνας, τη στενότητα χώρου και την εύθραυστη κατασκευαστική δομή που τη χαρακτηρίζουν, η αποθήκη συγκροτούσε το πιο καλοχτισμένο, ευρύχωρο και ανθεκτικό κομμάτι του σπιτιού, την «φέρουσα δομή» στην συγκρότηση της κατοικίας. Κτισμένη πάντα από πέτρα στις περισσότερες οικιστικές δομές (με την πιο ανθεκτική δηλαδή πρώτη ύλη που θα μπορούσε να εξασφαλιστεί από τον άμεσο περίγυρο) και με ελάχιστα παράθυρα για περιορισμένο φωτισμό, ήταν εξοπλισμένη με τεράστια ξύλινα βαρέλια («τίνες» στην ορολογία των πληροφορητών), με στόχο την αποθήκευση εκεί σε μακροπρόθεσμη βάση, της παραγωγής που προοριζόταν για αυτοκατανάλωση (Φωτ. 4β). Συγκροτώντας έτσι το πιο κλειστό, σκιερό και προφυλαγμένο κομμάτι του σπιτιού, ήταν ελάχιστα εκτεθειμένη στην παρουσία του ξένου. Αντίθετα, η κουζίνα με την τυπολογία που περιγράψαμε παραπάνω, ήταν το πιο προσιτό και πολυσύχναστο κομμάτι του νοικοκυριού. Προορισμένη να εξυπηρετεί τις πιο άμεσες καθημερινές ανάγκες (όπως αυτές της διατροφής και της θέρμανσης), ήταν παράλληλα το κομμάτι αυτό του νοικοκυριού όπου η παρουσία του ξένου ήταν νομιμοποιημένη και θεμιτή (βλ. τον Πίνακα που ακολουθεί).

|                | ΑΡΧΙΤΕ-<br>ΚΤΟΝΙΚΗ<br>ΘΕΣΗ | ΑΡΧΙΤΕ-<br>ΚΤΟΝΙΚΗ<br>ΔΟΜΗ | ΦΩΤΙ-<br>ΣΜΟΣ | ΘΕΡΜΟ-<br>ΤΗΤΑ | ΚΟΙΝΩ-<br>ΝΙΚΕΣ<br>ΕΠΑΦΕΣ |
|----------------|----------------------------|----------------------------|---------------|----------------|---------------------------|
| <b>ΚΟΥΖΙΝΑ</b> | Περιφερειακή               | Ανοικτή                    | +             | +              | Επιθυμητές                |
| <b>ΑΠΟΘΗΚΗ</b> | Κεντρική                   | Κλειστή                    | --            | --             | Ανεπιθύμητες              |

Εάν οι παραπάνω ιδιότητες της κουζίνας προσδιορίζονται από την παρουσία εκεί των δύο βασικών αντικειμένων μαγειρικής, είναι ωστόσο

17. Πολύ συχνά η κουζίνα χρησιμοποιούνταν και ως χώρος ύπνου για εξασφάλιση περισσότερης θέρμανσης το χειμώνα, ενώ σε πολλά σπίτια η κουζίνα και η αποθήκη εναλλάσσονταν ως χώροι κατανάλωσης της τροφής («serving areas»), για την εξασφάλιση θέρμανσης στην πρώτη και δροσιάς στη δεύτερη. Βλ. π.χ. ΣΙΝ/1: 1, ΝΥΜ/1: 1, ΛΟΥ/2: 3-4, κ.ά.

γεγονός ότι τα δύο αυτά αντικείμενα συναντώνται και στη δημόσια σφαίρα. Ειδικότερα, φούρνοι συνδεδεμένοι με εμπορευματική παραγωγή του ψωμιού λειτουργούσαν σε όλες τις συγκροτημένες κοινότητες του νησιού. Γι' αυτό και στην ορολογία των πληροφορητών γίνεται σαφής διάκριση ανάμεσα στους μικρούς οικιακούς φούρνους («*σπιτίσιοι φούρνοι*») και στους μεγαλύτερους εμπορευματικής παραγωγής («*δημόσιοι φούρνοι*» ή «*ψωμοπουλιά*»), που στεγάζονταν συνήθως σε κτίρια στην κεντρική πλατεία του χωριού («*τον φόρο*» στην ορολογία των πληροφορητών). Αυτοί οι τελευταίοι παρήγαγαν ψωμί που εθεωρείτο ανώτερο ποιοτικά, επειδή είχε ως βασική πρώτη ύλη του το σιτάρι και όχι το καλαμπόκι, που αποτελούσε το κύριο παραγωγικό προϊόν (και επομένως τη βάση για την παραγωγή του ψωμιού) στα ιδιωτικά νοικοκυριά («*μπαρμπαρέλλα*»). Ωστόσο, «*ψωμί από το φόρο*» αγόραζαν κατά κανόνα μόνο τα μοναχικά ή ανήμπορα άτομα, που αδυνατούσαν να ανταποκριθούν στον κύκλο της αυτοκατανάλωσης<sup>18</sup>. Γι' αυτό και η ικανοποίηση των διατροφικών αναγκών σε όλα τους τα στάδια στο εσωτερικό της οικογενειακής μονάδας (και όχι έξω από αυτήν), αποτελούσε το κυρίαρχο πρότυπο μιας υγιούς οικογενειακής ζωής. Αποτελούσε όμως παράλληλα και πεδίο καταξίωσης των γυναικείων μελών της, καθώς σχετιζόταν άμεσα με τις δραστηριότητες της μαγειρικής<sup>19</sup>. Στη μορφολογία των δύο κεντρικών αντικειμένων για τις δραστηριότητες αυτές, έτσι όπως συναντώνται στα αγροτικά νοικοκυριά της κερκυραϊκής υπαίθρου, θα αναφερθούμε παρακάτω.

18. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε πληροφορήτρια: «... *επουλούσανε [ψωμί] κι αν ήτανε κανένας γέροντας κανένας άρρωστος αυτά τα ψωμιά ετρώγανε, και οι άλλοι οι κακορίζικοι αγρότες μπαρμπαρέλα και μουχλιασμένη!* [ΑΥΛ/1: 5]. Εξάλλου, πολλοί ηλικιωμένοι πληροφορητές μας δικαιολογούν την σημερινή τους πρακτική να αγοράζουν πλέον (και όχι να παρασκευάζουν οι ίδιοι) το ψωμί τους, επικαλούμενοι το μικρό μέγεθος και γενικά την παρακμή της οικογενειακής τους μονάδας. Αυτή η παρακμή εκδηλώνεται τόσο με τη δική τους αδρανοποίηση στην παραγωγή, όσο και με τη φυγή των νεώτερων μελών («*Αφού επάντηρα τα παιδιά μου κι εφύγανε, εγώ με τον άντρα μου πόσο ψωμί μάτια να φάμε. Ενώ ημάστανε, ζωή να 'χουμε, τέσσερις νομάτοι κι εζύμωνα τη Δευτέρα, το Σάββατο ήπρεπε να ζυμώσω πίσω. Ύστερα την Τετάρτη, ήπρεπε να ζυμώσω πίσω*» [ΣΙΝ/8: 2]).

19. Η αντιμετώπιση των αναγκών του νοικοκυριού με προσφυγή σε εμπορευματοποιημένη τροφή αντιμετωπίζεται ως κοινωνική και ηθική αναπηρία που οδηγεί σε ευρύτερη απαξίωση της νοικοκυράς («*Όσες δε μαγειρεύουνε μέσα σπιτί τους ούτε γράμματα ξέρουνε και βρωμερές είναι και κακές νοικοκυρές και σκλάβες τον τσέπη*» [στο ίδιο]).

## Η «Ωγνίστρα»

«... στην ωγνίστρα ... εκεί εφτιάχναμε τη μπουγάδα, εβράζαμε τα λάχανα, φασόλια, ας πούμε όλα τα όσπρια γινότανε όλα στη φωτιά» [ΑΡΚ/1: 10].

Η κυρίαρχη ονομασία της στο νησί αποτελεί γλωσσική παραφθορά (μέσα από τοπικά διαλεκτικά σχήματα και αναγραμματισμούς), της λέξης «γωνιά». Έχει επισημανθεί στο πλαίσιο πολλών λαογραφικών μελετών σε όλη την έκταση της ελληνικής γλωσσικής παράδοσης, ότι ο όρος αυτός χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα σε ποικίλες τοπικές διαλέκτους (σε συνδυασμό βέβαια και με άλλους συνώνυμους όρους), για να υποδηλώσει «... τον τόπον της οικίας όπου ανάπτεται πυρά προς παρασκευήν φαγητού και θέρμανσης»<sup>20</sup>. Στην Κέρκυρα, για να ονομαστεί αυτός ακριβώς ο χώρος (που δεν ήταν βέβαια απλή επιλογή θέσης αλλά η χρήση του προϋπέθετε, όπως θα δούμε ποικίλες τεχνικές παρεμβάσεις προσαρμογής), ο όρος «ωγνίστρα» συναντάει την πιο διαδεδομένη εφαρμογή. Ωστόσο (αποτελώντας όπως φαίνεται στοιχείο εσωτερικής διαπραγμάτευσης στη διαμόρφωση επιμέρους πολιτισμικών ταυτοτήτων), ο όρος διασπάστηκε στο νησί σε ακόμα ευρύτερους γλωσσικούς μετασχηματισμούς. Έτσι, στο νότιο συγκρότημά του (στην περιοχή της ευρύτερης Λευκίμμης), οι πληροφορητές επιμένουν στην καταγραφή του όρου «αγουνίστρα»<sup>21</sup>, ενώ στις βόρειες ορεινές περιοχές του το ίδιο αντικείμενο είναι δυνατόν να αποδοθεί εναλλακτικά και με τους όρους «γωνιά» ή «γωνίστρα» (βλ. τη γλωσσολογική κατανομή στο Χάρτη 1).

Αυτή η γλωσσική ποικιλία δεν φαίνεται ωστόσο να βρίσκει αντιστοίχιση και σε μορφολογικές διαφοροποιήσεις, παρά το γεγονός ότι η πρώτη ύλη για την κατασκευή μιας ωγνίστρας προσαρμοζόταν από περιοχή σε περιοχή, στην κυριαρχία του πηλού ή της πέτρας αντίστοιχα. Σε κάθε περίπτωση η όλη κατασκευή αποτελούσε ένα μικρό υπερυψωμένο

20. *Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια* 11, 565-566 (s.v. «εστία») και 22, 924 (s.v. «τζάκι»). Βλ. επίσης, Γεώργιος Μέγας, *Θεσσαλικά Οικήσεις, Λαογραφία ΚΣΤ'* (1968-1969), 106 και του ίδιου, *Η Λαϊκή Κατοικία της Δωδεκανήσου, Λαογραφία ΚΣΤ'* (1968-1969), 215.

21. Βλ. επίσης Γερ. Σαλβάνος, ό.π., 17-18 (s.v. «αγουνίστρα»), όπου το αντικείμενο ορίζεται ως: «η κατά γης γωνιά, ένθα η εστία».

κτίσμα, προσαρμοσμένο κάθε φορά στις ιδιαιτερότητες του χώρου όπου επρόκειτο να ενσωματωθεί. Στην καλύτερη περίπτωση επρόκειτο για μια ορθογώνια κατασκευή που δεν ξεπερνούσε σε ύψος τα 30 με 40 εκατοστά από την επιφάνεια του εδάφους, ενώ η αντίστοιχη εκμεταλλεύσιμη επιφάνειά της μπορούσε να φτάσει το ένα μέτρο σε μήκος και τα πενήντα εκατοστά σε βάθος, μέχρι να ακουμπήσει σε κάποιο από τα πλαιϊνά τοιχώματα της κουζίνας. Μαζί με τα υπόλοιπα μαγειρικά σκεύη, απαραίτητο συνοδευτικό εξάρτημα μιας «ωγνίστρας» αποτελούσε και η «κρεμαστάλωση» ή «καδένα». Πρόκειται για μια χοντρή σιδερένια αλυσίδα που προσαρμοζόταν από την οροφή (έτσι ώστε να κρέμεται πάνω ακριβώς από την επιφάνεια της ωγνίστρας), με στόχο να συγκρατεί πάνω στη φωτιά ογκώδη μαγειρικά σκεύη από χαλκό, τις «πινιάτες». Λόγω του βάρους τους, τα σκεύη αυτά δεν μπορούσαν να στηριχθούν από εδάφους, πάνω στα μικρά σιδερένια τριποδικά στηρίγματα (τις «πυροσιές»), που συγκρατούσαν συνήθως τόσο τους μικρούς πλίνθιους «νταβάδες» (μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνταν για το «τοιγάρι» ή λαδερά φαγητά) όσο και όλα τα υπόλοιπα αντικείμενα της μαγειρικής (Εικ. 3)<sup>22</sup>.

22. Αντίστοιχες με την κερκυραϊκή «κρεμαστάλωση» τεχνικές περιγράφονται και σε άλλες περιοχές του ελληνικού χώρου (π.χ. στην Θράκη Γεώργιος Μέγας, Θρακικά Οικίσεις. Συμβολή εις την Έρευναν της Βορειοελληνικής Αγροτικής Οικίας, *Λαογραφία ΚΣΤ'* (1968-1969), 21 και Εικ. 2), ενώ ο ίδιος ακριβώς όρος συναντάται και σε βυζαντινές πηγές του 11ου-15ου αι. (Nicolas Oikonomides, *The Contents of the Byzantine House from the Eleventh to the Fifteenth Century*, *Dumbarton Oaks Papers* 44 (1990), 211). Ειδικά στην Κέρκυρα πάντως οι «πινιάτες» (μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνταν κατά κανόνα στο μαγείρεμα δια του βρασμού), περιγράφονται σε συσχετισμό με τις ανάγκες μιας οικογενειακής μονάδας που ξεπερνάει την πυρηνική: «... τότες εμένα η δικιά μου η οικογένεια ήτανε δεκαεφτά άτομα! Ήτανε τρία αδέρφια αλλά ήτανε [=ζούσανε] μαζί. Εζούσανε τα τρία αδέρφια και είχανε καθένα τα παιδιά τους και είχανε παντρευτεί και τα παιδιά και είχανε γίνει δεκαεφτά άτομα. Δηλαδή με λίγα λόγια αυτή την κατοσαρόλα οπού εβράζανε το θερμό (που ρίχνανε στη σφυριδα από τις ελιές), αυτήν εβάνανε κι εμαγειρεύανε το φαγητό» [ΛΟΥ/2: 6]. Ερμηνεύοντας πλήθος τέτοιων προφορικών αναφορών, θα μπορούσαμε να πούμε ότι πριν από το μοίρασμα της πατρικής περιουσίας, κάτω από την ίδια στέγη συζούν τουλάχιστον τρεις γενιές: οι γονείς, τα παντρεμένα (και ανύπαντρα) παιδιά τους, και τα εγγόνια τους (οι σημερινοί πληροφορητές μας). «... ημάστανε κάπου δεκατέσσερις-δεκαπέντε νομάτοι οικογένεια ... στο πατρικό μου. Οι γονείς μου, τα ξαδέρφια μου πού 'τανε παιδιά τω μπαρμπάδωνέ μου, κι εκάνανε. Οι δύο αδερφοί είχανε ένα καθένας. Ο πατέρας μου έκαμε έξι, κι από τα έξι εζήσανε τα πέντε. Όσο να μοιράσουνε, όλοι μαζί ημάστανε, με μια κατοσαρόλα εμαγερεύαμε επίναμε που λένε ένα νερό» [ΑΥΛ/1: 3]. Ωστόσο, σε αντίθετα συμπεράσματα (σε κυριαρχία δηλαδή της πυρηνικής οικογενειακής μονάδας) καταλήγει έρευνα που βασίστηκε σε αρχειακό και

Η λιτότητα της όλης κατασκευής αλλά και η εξοικείωση με τις βασικές πρώτες ύλες, μετέτρεπαν την κατασκευή (αλλά και την επιδιόρθωση) μιας ωγνίστρας σε υπόθεση της ίδιας της οικογένειας, χωρίς να απαιτείται προσφυγή σε εξειδικευμένους τεχνίτες. Στην περίπτωση που η πέτρα αποτελούσε το κύριο κατασκευαστικό υλικό, η πρώτη ύλη συγκεντρωνόταν από τη γύρω περιοχή, ταχτοποιούνταν με προσοχή στην επιθυμητή θέση και στοκάρωνταν εξωτερικά, ώστε να διαμορφωθεί μια επίπεδη συμπαγής επιφάνεια στα επιθυμητά μεγέθη. Αντίστοιχα, στις περιοχές που ο πηλός αποτελούσε το κύριο κατασκευαστικό υλικό, η κατασκευή της «ωγνίστρας» πειθαρχούσε στις βασικές αρχές επεξεργασίας αυτού του υλικού<sup>23</sup>. Ο πηλός επιλεγόταν με προσοχή από τα αργιλικά αποθέματα της περιοχής και «ζυμώνόταν» καλά με τα χέρια μέχρι να σχηματιστεί λάσπη. Στη συνέχεια, πλάθοντάς τον σε μικρά στενόμακρα κομμάτια («μπαστούνια» στην ορολογία των πληροφορητών), απομόνωναν την επιλεγμένη περιοχή, και γέμιζαν το εσωτερικό της πλάισιο με πηλό, εφαρμόζοντας την ανάλογη κάθε φορά πίεση, ώστε να σχηματιστεί μια σφικτή συμπαγής μάζα. Την όλη διαδικασία (αλλά και τα βασικά χαρακτηριστικά μιας επιτυχημένης κατασκευής), μας περιγράφει πληροφορήτρια από το νότιο συγκρότημα του νησιού:

*«... τον πηλό τονέ ζυμώναμε καλά στο χέρι, τον κάναμε σα μπιστούνια που λέμε, και τον βγάναμε γύρω-γύρω στη γης, και τον φέρναμε κι εβάναμε το χώμα μέσα. Το χώμα μέσα το ραντίζαμε με νερό και το*

εθνογραφικό υλικό στο νησί. Βλ. σχετικά, Μαρία Κουρούκλη, Οικογενειακές Δομές και Πρότυπα Διαμονής στην Κέρκυρα τον 19ο αιώνα, στο Ε. Παπαταξιάρχης & Ε. Θ. Παπαδέλλης (επιμ.), *Ανθρωπολογία και Παρελθόν*, Αθήνα 1993, 265-278.

23. Πρόκειται κυρίως για τις δυτικές κεντρικές και νότιες περιοχές του νησιού που εμφανίζουν πλούσια αργιλικά κοιτάσματα (βλ. Ι. Πάρτις, *ό.π.*, 25-131 και Γ. Παπαβλασόπουλος, *Η Νήσος Κέρκυρα από Γεωργικές Απόψεως Άλλοτε και Τώρα*, Πειραιάς 1921, 17-21 κ.α.). Οι πληροφορητές ξεχώριζαν τον άργιλο εμπειρικά (από το άσπρο χρώμα του) και τον αποκαλούσαν στις περιγραφές τους «πηλόχωμα» ή «καγιό» (βλ. επίσης *εδώ*, σμ. 27). Η χρήση του σε ένα πολύ μεγάλο εύρος εφαρμογών έκανε την παρουσία του εξαιρετικά πολύτιμη, γι' αυτό και οι θέσεις αργιλικών κοιτασμάτων (συνήθως στην περιφέρεια της οικιστικής ζώνης) ήταν γνωστές και προσβάσιμες σε όλους, ταυτισμένες κάθε φορά με συγκεκριμένες και σαφείς ονομασίες. Ειδικά μάλιστα η εφαρμογή του σε αντικείμενα καθημερινής οικιακής χρήσης (πύλινοι «νταβάδες» για το μαγείρεμα, «μπότπδες» για την οικιακή αποθήκευση του νερού, «κάνταρο» για το σερβίρισμα του φαγητού, «κύπελλα» και «μαστραπάδες» για το αντίστοιχο σερβίρισμα υγρών κ.ά.), θεωρείτο πολύ υγιεινότερη από αντίστοιχες εφαρμογές σε μέταλλο (όλα τα τελευταία κάτω από μια ενιαία ονομασία: «λάτες» ή «λατιά»).

*χτυπούσαμε ή με μια τάβλα ή με το χέρι μας. Έπειτα ξαναρίχναμε πάλε χώμα για να κάτσει να μη βουλιάζει μέσα η ... αγουνίστρα, για να 'ναι πλέρια. Την κάνουμε να είναι ωραία, να χωράει και την πυροστιά και να 'χει πλήχωρο. Έπειτα εκάναμε αυτό όλο γύρω-γύρω, τηνέ μπλαστρώναμε καλά, τηνέ χτυπούσαμε, ύστερα την αφήναμε και ξεραινότανε. Έπειτα ασπρίζαμε γύρω-γύρω με ασβέστη» [ΚΟΥ/1: 2].*

Η «ωγνίστρα» κατασκευαζόταν συνήθως έτσι, ώστε να εφάπτεται με το κατά μήκος τμήμα της σε κάποιο από τα εσωτερικά τοιχώματα της κουζίνας, απελευθερώνοντας παράλληλα όσο το δυνατόν περισσότερο διαθέσιμο χώρο γύρω από τα υπόλοιπα τρία πλευρικά της τοιχώματα. Σπανιότερα συναντάται επίσης σε τριγωνική μορφή, προσαρμοσμένη σε κάποιο από τα γωνιακά τοιχώματα της κουζίνας (βλ. π.χ. Φωτ. 2β)<sup>24</sup>. Ταυτόχρονα βέβαια η θέση της έπρεπε να επιλεγεί με κριτήριο τη φωτεινότητα (καθώς η «ωγνίστρα» αποτελούσε το επίκεντρο όλων των δραστηριοτήτων μέσα στο χώρο της κουζίνας), ενώ παράλληλα έπρεπε να αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο όλες τις δυνατότητες εξαερισμού του χώρου, ώστε να διευκολύνεται η έξοδος του καπνού από το εσωτερικό της κουζίνας. Από την άποψη αυτή λοιπόν τόσο η θέση της πόρτας όσο και η θέση όπου χιζόταν το παράθυρο υπάκουαν στους άγραφους εμπειρικούς κανόνες που διαμορφώνουν το στυλ της κερκυραϊκής κουζίνας<sup>25</sup>. Όπως θα φανεί, απαραίτητο λειτουργικό συμπλήρωμά της ήταν επίσης η παρουσία του φούρνου.

24. Η επιλογή τόσο της θέσης όσο και του σχήματος μιας «ωγνίστρας» σχετίζονται άμεσα με την εξασφάλιση ελεύθερου χώρου, για να εξυπηρετηθούν οι ανάγκες συνάθροισης της οικογενειακής μονάδας («*απληχωρία*» είναι ο όρος που χρησιμοποιείται ευρύτατα σ' αυτή την περίπτωση [ΑΪΜ/1<sup>α</sup>: 4-5, ΚΟΥ/1: 2 κ. α.]). Όπως πολύ χαρακτηριστικά περιγράφει πληροφορητής: «... στη γωνιά δεν μπορούμε να τη βάλουμε γιατί ήμαστε πέντε-έξι άτομα και το χειμώνα τη θέλαμε και για θέρμανση. Επομένως ... τη βάναμε στη μέση του τοίχου. Να μπορούμε να καθίσουμε γύρα-γύρα όλοι να ζεσταθούμε από τη φωτιά» [ΑΥΛ/2: 6]. Φαίνεται ωστόσο ότι αυτή η αναγκαιότητα για *απληχωρία* σπάνια ικανοποιούνταν στις κερκυραϊκές κουζίνες. Έτσι, η άγραφη εθιμική πρακτική επέβαλλε πρώτα τα παιδιά και μετά οι γυναίκες να παραχωρούν τη θέση τους διαδοχικά τόσο στους άνδρες της οικογένειας όσο και στους ξένους επισκέπτες («... αν ερχότανε και κάποιοι φίλοι το βράδυ ή γείτονες να κάτσουνε, οι γυναίκες ... επηγαίνανε στην μπάντα» [ΛΟΥ/2: 6]).

25. Η θέση του παράθυρου και της πόρτας σε σχέση με την «ωγνίστρα» δεν ήταν ποτέ αυθαίρετη στις κερκυραϊκές κουζίνες. Συνήθως το παράθυρο κατασκευαζόταν σε άμεση γειτνίαση ή απέναντι από τα αντικείμενα όπου εφαρμόζόταν η φωτιά, εξασφαλίζοντας έτσι περισσότερη φωτεινότητα και διευκολύνοντας παράλληλα (με τη δημιουργία ρευμά-

## Ο «Φούρνος»

«Μέσα στην κουζίνα είχα και φούρνο. Φούρνο με πηλό. Κι εκεί εζύμωνα. Είχα τη σκάφη, είχα μια σκάφη, είχα τη σκάφη απάνω και ... εζύμωνα το ψωμί, μετά έκαιγα το φούρνο και το φούρνιζα» [ΑΪΜ/1: 5].

Η γλωσσική ομοιομορφία με την οποία αναγνωρίζεται σε όλη την έκταση του νησιού, εντάσσει γλωσσικά το αντικείμενο στην ευρύτερη ελληνόφωνη παράδοση, όπου ο όρος χρησιμοποιήθηκε σε ποικίλες διαλέκτους και σε επίπεδο καθημερινής χρήσης (σε αντιπαράθεση προς τον όρο «κλίβανος» ή προς τον λόγιο και ακόμα αρχαιότερο όρο «ιπνός»), για να προσδιορίσει γενικά «θάλαμον θολωτόν προς όπτησιν άρτων ή και φαγητού»<sup>26</sup>. Στην περίπτωση της Κέρκυρας πάντως (και σε αντίθεση με το συμπληρωματικό αντικείμενο της ωγνίστρας), η γλωσσική αυτή ομοιομορφία υποκρύπτει, όπως θα δούμε, μορφολογικές διαφοροποιήσεις, που διαχωρίζουν ξεκάθαρα το βόρειο ορεινό κομμάτι του νησιού από το υπόλοιπο τμήμα του.

Σε κάθε περίπτωση ωστόσο οι κατασκευαστικές τεχνικές που εφαρμόζονται παραμένουν κοινές σε όλη την έκταση του νησιού και βασιζονται παντού στις καθιερωμένες τεχνικές επεξεργασίας του πηλού. Η πρώτη ύλη συγκεντρωνόταν με προσοχή και σε μεγάλες ποσότητες από τα αργιλικά αποθέματα της κάθε περιοχής<sup>27</sup> και «ζυμωνόταν» καλά μέχρις ότου σχηματιστεί λάσπη στην απαιτούμενη πυκνότητα. Η λάσπη

των), την έξοδο του καπνού. Βλ. αντίστοιχες διαπιστώσεις για το ρόλο του παράθρου σε τέτοιες κατασκευές, στο Svononos-Hatjímichalis, ό.π., και τις γενικές επισημάνσεις πάνω στο θέμα αυτό, του Γ. Μέγα, Η Ελληνική Οικία. Ιστορική αυτής Εξέλιξης και Σχέσις προς την Οικοδομίαν των άλλων Λαών της Βαλκανικής, *Λαογραφία* ΚΣΤ' (1968-1969), 292-293, καθώς και του ίδιου, Η Λαϊκή Κατοικία Δωδεκανήσου, ό. π., 211-215. 26. *Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια*, τ. 14, 562-563 (s.v. «κλίβανος»), και τ. 24, 152, (s.v. «φούρνος»), καθώς επίσης Γερ. Σαλβάνος, ό.π., 45 (s. v. «Φούρνος»), ο οποίος προσδιορίζει το αντικείμενο με το μονολεκτικό ορισμό: «ο κλίβανος» (για το διαφορετικό περιεχόμενο ωστόσο των όρων αυτών μέσα στην Βυζαντινή περίοδο, βλ. Φ. Κουκουλές, ό. π., τ. Β<sup>2</sup> (1948), 98-99 και τ. Δ' (1951), 312-313.

27. «Εβάναμε χώμα το οποίο να 'ναι εξεπίτηδες να μη χαλάσει ο πηλός, να 'ναι λίγο σαν άσπρο μέσα. Να 'ναι ανακατεμένο το χώμα. Επνγαίναμε κι ελέγαμε «από κεί θα 'πά να βγάλουμε» αν ίσως έχει κι άσπρο, για να σμίγει το χώμα» [ΚΟΥ/1: 7].

αυτή χρησιμοποιούνταν τμηματικά στην κατασκευή, κατανεμημένη σε μικρά στενόμακρα «μπαστούνια», που αρθρώνονταν επάλληλα το ένα με το άλλο σχηματίζοντας καμπυλωτά το κύριο σώμα του φούρνου (Φωτ. 5α)<sup>28</sup>. Το χτίσιμο πραγματοποιούνταν προοδευτικά πάνω σε μια κυκλική προκατασκευασμένη βάση από σκέτο κοκκινόχρωμα («ο πάτος του φούρνου» [ΑΪΜ/1α: 12])<sup>29</sup>, καθώς και σε σχέση με ένα ημικυκλικό άνοιγμα που είχε προσαρμοζόταν σκελετικά πάνω στη βάση αυτή, για να αποτελέσει το στόμιο της ολοκληρωμένης κατασκευής («μπούκα» στην ορολογία των πληροφορητών)<sup>30</sup>. Εξάλλου, για τη ρύθμιση της εσωτερικής θερμοκρασίας («για να ξεθυμαίνει ο φούρνος»), ένα άλλο πολύ μικρότερο άνοιγμα προβλεπόταν σε κάποιο από τα πλευρικά του τοιχώματα («το μπουκαριόλι» ή «ο βιδιάς»). Στο σύνολό της η κατασκευή ακουμπούσε σε ένα μικρό τετράγωνο βάθρο με ύψος που έφερνε την χρηστική επιφάνεια του φούρνου στις αναλογίες του ανθρώπινου σώματος (περίπου εξήντα εκατοστά από την επιφάνεια του εδάφους). Στις κατασκευές που επιβιώνουν σήμερα το βάθρο αυτό συναντάται είτε ως μια συμπαγής πέτρινη επιφάνεια, είτε ως μια επιφάνεια διαμορφωμένη από παράλληλα αρθρω-

28. Όπως περιγράφει χαρακτηριστικά πληροφορήτρια: «... το ζυμώναμε το χόμα αυτό, το πατούσαμε. Το ζυμώναμε όπως ζυμώνουμε το ψωμί το σταρένιο. Μπαίναμε και το πατούσαμε και το κάναμε λάσπη. [Στη συνέχεια εκάναμε] μπαστουνάκια που το λέμ' εμείς, μπαστουνάκια. Όλο μπαστουνάκια-μπαστουνάκια και στον πάτο κι αποπάνου κι αποπάνου κι αποπάνου και φτιαχτά, όπως χτίζουνε τα σπίτια» [ΚΓΑΡ/3: 4].

29. Μόνο σε νεώτερες κατασκευές η βάση αυτή συναντάται επιστρωμένη με πλάκες ή πυρότουβλα. Η διάμετρός της ήταν συνάρτηση του μεγέθους του φούρνου (αφού προσδιόριζε τόσο το «σπώμα» όσο και το καμπύλωμα της θολωτής επιφάνειας, ώστε να επιτυγχάνεται ισορροπημένη και ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας), αλλά και των αναγκών σε ψωμί της οικογενειακής μονάδας. Μεγαλύτερη διάμετρος από την αναγκαία αποτελούσε σπατάλη χρόνου και θερμαντικής ενέργειας, ενώ μικρότερη, περιόριζε την αποδοτικότητα της κατασκευής. Η συνηθισμένη χωρητικότητα των μικρών αυτών οικογενειακών φούρνων προσδιοριζόταν με βάση τις φυσικές αντοχές συντήρησης του ψωμιού (μπορούσε να διατηρηθεί «μέχρι οκτώ μέρες»), αλλά και τις ανάγκες μιας μέσης οικογενειακής μονάδας. Συνήθως οι «σπιτίσιοι φούρνοι» κατασκευάζονταν με χωρητικότητα οκτώ έως δέκα ψωμιών («λεφτές») και με χρονικό ορίζοντα μιας εβδομάδας. Φυσικά η κάθε οικογενειακή μονάδα (ανάλογα με το μέγεθός της αλλά και τις έκτακτες ανάγκες σε εργατικό προσωπικό), μπορούσε να τον «κάμει» μία, δύο ή και περισσότερες φορές την εβδομάδα.

30. Σε όλες σχεδόν τις περιπτώσεις το άνοιγμα αυτό κατασκευαζόταν, προσαρμόζοντας στη βάση του φούρνου ένα από τα σιδερένια δεσμάτα των βαρελιών, «τορκιά» στην ορολογία των πληροφορητών.

μένους κορμούς δέντρων, οι οποίοι αφού δένονταν καλά, στηρίζονταν πάνω σε τέσσερα διχαλωτά στηρίγματα («φουρκάτες»), απελευθερώνοντας στη βάση τους αποθηκευτικό χώρο (Εικ. 4).

Βασικός παράγοντας για την επιτυχία συνολικά της κατασκευής ήταν η επιδέξια άρθρωση των επιμέρους τμημάτων που συγκροτούσαν το κύριο σώμα του φούρνου, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται κάθε φορά ένα στέρεο και συνεκτικό δέσιμο. Η άρθρωση αυτή εξασφαλιζόταν από τους τεχνίτες σε τρία διαφορετικά επίπεδα, στην πορεία της κατασκευής. Στο επίπεδο της πρώτης ύλης η συνοχή του πηλού ενισχυόταν μέσα από τον εμπλουτισμό του με ψιλοκομμένα κομμάτια αποξηραμένου άχυρου («φλέστρες» ή «φλούμι» στην ντόπια ορολογία)<sup>31</sup>. Συνεχίζοντας στο επίπεδο των επιμέρους «μπαστουνιών», η άρθρωση εξασφαλιζόταν παρεμβάλλοντας ανάμεσά τους κομμάτια από σπασμένα κεραμίδια («βίσαλα» ή «μισσοκεράμιδα» στην ντόπια ορολογία), τα οποία συγκεντρώνονταν κάθε φορά γι' αυτό το σκοπό και η αναζήτησή τους αποτελούσε μια από τις βασικές προπαρασκευές για την κατασκευή ενός φούρνου. Ρόλος τους ήταν να συγκρατούν και να σταθεροποιούν τα επιμέρους «μπαστούνια» που αθροιστικά συγκροτούσαν και το κύριο σώμα της κατασκευής. Όμως το συνολικό της δέσιμο (το «κλείδωμα» του φούρνου σύμφωνα με την ορολογία των πληροφοροπών), εξασφαλιζόταν μόνο ολοκληρώνοντας και το χτίσιμο της θολωτής οροφής. Καθώς η όλη κατασκευή υψωνόταν με το διαδοχικό χτίσιμο, καμπυλώνοντας ομαλά για να διαμορφωθεί η θολωτή επιφάνεια (το «τούμπο» ή η «ουρανία» του φούρνου), όλες οι πλευρές συναντιόνταν στην κορυφή σχηματίζοντας εκεί ένα μικρό κυκλικό άνοιγμα. Στο άνοιγμα αυτό οι κατασκευαστές προσάρμοζαν ένα τελευταίο κομμάτι πηλού, στο οποίο έδιναν ένα σκληρό σφηνοειδές σχήμα (ο «μπούκιος» στην ορολογία

31. Πρόκειται για τα βλαστικά υπολείμματα που προέκυπταν κατά τη διαδικασία απελευθέρωσης του καρπού των σιτηρών, η οποία στα περισσότερα νοικοκυριά της Κέρκυρας (λόγω της περιορισμένης παραγωγής), γινόταν με το κοπάνισμα και όχι με το αλώνισμα. Ενδεικτική είναι η σχετική περιγραφή πληροφορητριάς, η οποία (αν και αναφέρεται σε επιδιόρθωση φούρνου και όχι σε κατασκευή του), περιγράφει ταυτόσημη διαδικασία: «... θυμάμαι τη μάνα μου όπου εσπέρναμε σιτάρι κριθάρι και τέτοια, και όπως εργαζόματε τις σκελίδες μάτσο-μάτσο τα κοπανούσε μ' ένα κόπανο. Κι αυτό που έμενε το κράταγε. Κι όταν έπεφτε ο φούρνος ή χαλούσε, εξύμωνε πηλό μ' αυτά τα άχυρα, τά πλαθετά πλαθε πολύ κι εγινότανε ένα σχέδιο ... δεν εδιαλυότανε ο πηλός επειδή είχε το άχυρο, κι εγινότανε έτσι κομμάτι-κομμάτι και το βαν' απάνω στο φούρνο» [ΚΑΜ/1: 9]. Βλ. επίσης Γερ. Σαλβάνος, ό.π., 26 (σ. ν. «δάρτης»).

των πληροφορητών). Με την κατάλληλη εξωτερική πίεση ο «μπούκιος» έσφιγγε και σταθεροποιούσε σε ένα ενιαίο σύνολο όλα τα επιμέρους τμήματα που απάρτιζαν την κατασκευή (βλ. Φωτ. 5β).

Εάν όλη η προηγούμενη διαδικασία περιγράφει τα βασικά βήματα μιας κυρίαρχης τεχνικής, ωστόσο επιμέρους παραλλαγές εντοπίστηκαν διάσπαρτα στο νησί, τέτοιες που να μπορούν να ερμηνευθούν κυρίως ως αντανάκλαση οικονομικών διαφοροποιήσεων. Έτσι π.χ. τα βίσαλα μπορούσαν να παραλειφθούν εντελώς από τον βασικό κορμό της κατασκευής. Αντί γι' αυτά ο σκελετός διαμορφωνόταν με κατάλληλα λυγιμένους κορμούς κυπαρισσιών (ή με κάθε είδους κυρτό καμπυλωτό αντικείμενο), που προσαρμόζονταν στην προκατασκευασμένη βάση και επιχρυσούνταν στη συνέχεια με παχύ στρώμα πηλού, στη συνθησιμένη του σύνθεση. Αφού ξεραινόταν το μείγμα αυτό και καιγόταν το εσωτερικό του καλούπι, αφήνοντας ανέπαφο το πήλινο επίχρισμα, το οποίο όμως δεν είχε την αντοχή και τη σταθερότητα της προηγούμενης κατασκευής. Η σχετική διαδικασία περιγράφεται ως εξής από πληροφορητές:

*«... εκάναμε τη στρώση κάτω [δηλ. τη βάση του φούρνου]. Μετά εβάναμε κυπαρίσσια λιανά, πολλά μαζί χλωρά, τα χτυπούσαμε μέσα και τα χτίζαμε. Εκάναμε ας πούμε το καλούπι. Και μετά αρχινούσαμε με πηλό. Και ανέβαινε-ανέβαινε, αυτό [το καλούπι] καθόταν' εκεί. Τ' αφήναμε έξι-οχτώ μέρες, μετά βάναμε φωτιά. Το κυπαρίσσι καιγότανε αλλά έμενε ο πηλός. Κι ήτανε και το φλούμι από το άχυρο που το λέγαμ' εμείς, και το βάστουν' αυτό» [ΑΥΛ/3: 7].*

Αντίθετα, στο ΒΑ ορεινό συγκρότημα του νησιού συναντάται ως τοπική ιδιαιτερότητα, κατασκευαστική πρακτική που οδηγούσε σε πολύ ισχυρότερες και συμπαγέστερες δομές. Σ' αυτή την περίπτωση, αφού κατασκευαζόταν το κυρίως σώμα του φούρνου με όλες τις διαδικασίες που περιγράφηκαν παραπάνω, η κατασκευή στο σύνολό της δεχόταν μια πέτρινη επένδυση. Έτσι διαμορφωνόταν μια αρκετά συμπαγής ορθογώνια κατασκευή, που (σε αντίθεση με όλες τις προηγούμενες μορφές), δεν υπόκεινταν εύκολα στις φθορές της καθημερινής χρήσης, και μπορούσε να παραμείνει ανέπαφη για δεκαετίες, αποτελώντας με το μέγεθός της προεξάρχον αρχιτεκτονικό στοιχείο στον χώρο που τη φιλοξενούσε (Φωτ. 4β). Σ' αυτή την περίπτωση το κύριο σώμα του φούρνου κατασκευαζόταν πάντα πάνω σε πέτρινη συμπαγή βάση, όπου σε όλες σχεδόν τις περιπτώσεις χτιζόταν ένα μικρό άνοιγμα υποδοχής της στάχτης που προερχόταν από την καύση στο εσωτερικό του (βλ. τον Χάρτη 2).

Αποτελώντας λοιπόν ο φούρνος μια κατασκευή που αποσκοπούσε να εξασφαλίσει θερμότητα (σε όλες τις πιθανές διαβαθμίσεις της) στην υπηρεσία της μαγειρικής, η επιτυχημένη κατασκευή του αποτελούσε βασικό στοιχείο της σωστής λειτουργίας του<sup>32</sup>. Γι' αυτό και η διαδικασία κατασκευής του δεν μπορούσε να αναληφθεί από τον οποιονδήποτε. Οι κατασκευαστές (ή οι κατασκευάστριες) ήταν εμπειρικοί τεχνίτες καταξιωμένοι στον ευρύτερο συγγενικό τους κύκλο (ή τουλάχιστον σε επίπεδο χωριού), που έμαθαν την τέχνη της κατασκευής «*παίρνοντας*» την τεχνική από παλαιότερους κατασκευαστές («*μαστόρους*»), και παράλληλα ασκώντας την επιδεξιότητά τους μέσα από προσωπικούς πειραματισμούς με τον πηλό<sup>33</sup>. Επιλέγονταν στο πλαίσιο των σχέσεων αλληλεγγύης που διατηρούσε η οικογενειακή μονάδα με άτομα μέσα (ή και έξω) από τον άμεσο συγγενικό τους περίγυρο, για αυτό και η προσφερόμενη υπηρεσία πολύ σπάνια αμειβόταν χρηματικά (καθώς οι τεχνίτες εργάζονταν μέσα στο πλαίσιο της αμοιβαιότητας των διαπροσωπικών ανταλλαγών). Αντίθετα με την κατασκευή όμως, οι επιδιορθώσεις της φθοράς από την καθημερινή χρήση αφορούσαν τους ίδιους τους χρήστες και ειδικότερα την νοικοκυρά που τον χειριζόταν. Έχοντας πάντα αποθηκευμένη και πρόχειρη την βασική πρώτη ύλη, επιδιόρ-

32. Σωστή λειτουργία του φούρνου σήμαινε τελικά επιτυχία στην παραγωγή ψωμιού (γεγονός ύψιστης σημασίας για την βιολογική αναπαραγωγή της οικογενειακής μονάδας) και επομένως αποφασιστικής σημασίας παράγοντας για την συγκρότηση των κοινωνιών σε καθεστώς αυτοκατανάλωσης (βλ. γενικά F. Braudel, *Civilisations Matérielles*, ό. π., 85-118). Στην περίπτωση της Κέρκυρας, για να παραχθεί αυτό το τελικό αποτέλεσμα έπρεπε να συμπέσουν ποικίλοι παράγοντες. Ωστόσο ένας φούρνος χωρίς καχεξίες και κατασκευαστικά ελαττώματα ήταν καθοριστικής σημασίας. Εξάλλου η φράση «*ο φούρνος σου δεν ψήνει καλό ψωμί*» είναι μια χαρακτηριστική έκφραση στο νησί, για να υποδηλωθεί μεταφορικά η ανεπάρκεια. Οι δυσλειτουργίες κατά την διαδικασία χρήσης του, αντιμετωπιζόταν με συγκεκριμένες πρακτικές («*ξόρκια*», «*παρατηρήματα*», ποικίλες προφυλάξεις κ.λπ.), που ο κοινωνικά προσδιορισμένος χαρακτήρας τους έχει τεκμηριωθεί πλήρως στο εθνογραφικό μας υλικό (για αντίστοιχες κατασκευαστικές πρακτικές σε άλλες περιοχές του Ελλαδικού χώρου, βλ. π.χ. Γ. Μέγας, Η Λαϊκή Οικοδομία της Λήμνου, *Λαογραφία ΚΣΤ'* (1968-1969), 69 και του ίδιου, Θεσσαλικά Οικήσεις, ό.π., 60-61 κ.α.).

33. Η διαδικασία εκμάθησης περιγράφεται γενικά από τους πληροφορητές μας με ένα χαρακτηριστικό λεξιλόγιο που υποδηλώνει διαδικασία «κλοπής» («*έπανε το μάτι μου και το πήρα*» αναφέρει π.χ. πληροφορητής μας σχολιάζοντας το θέμα αυτό [ΑΪΜ/1<sup>α</sup>: 12]). Αυτή η έκφραση παραπέμπει σε συγκεκριμένες στρατηγικές μεταφοράς γνώσεων από γενιά σε γενιά (που θα μπορούσαν να οριστούν ως διαδικασίες «μμηπτικής παρακολούθησης»), διαδικασίες που δεν έχουν καμιά σχέση με τους θεσμοθετημένους εκπαιδευτικούς μηχανισμούς κοινωνιών που βασίζονται στην γραφή (βλ. επίσης εδώ, σημ. 45 και 46).

θωνε σε μόνιμη βάση τις καθημερινές φθορές, επιμπεκύνοντας έτσι τον χρόνο ζωής ενός αντικειμένου που πολύ σπάνια υπερέβαινε μια δεκαετία ζωής<sup>34</sup>. Όταν οι φθορές δεν ήταν πλέον δυνατόν να αποκατασταθούν, ο φούρνος γκρεμιζόταν εξ ολοκλήρου για να χτιστεί από την αρχή.

Ως βασικό εξάρτημα της κουζίνας, ο φούρνος προσαρμοζόταν συνήθως σε κάποιο από τα γωνιακά της τοιχώματα, με στόχο και πάλι την εξασφάλιση «απληχωρίας»: την εξοικονόμηση όσο το δυνατόν περισσότερου διαθέσιμου χώρου τόσο για τις ανάγκες συνάθροισης της οικογενειακής μονάδας, όσο και για την διευκόλυνση της χρήσης του<sup>35</sup>. Για το λόγο αυτό εντοιχιζόταν μάλιστα σε κάποιο από τα τοιχώματα της κουζίνας, έτσι ώστε η καμινωτή επιφάνειά του να βρίσκεται έξω από τον στεγασμένο χώρο, ενώ η τροφοδοσία του να γίνεται από το στόμιο που ήταν εγκατεστημένο στο εσωτερικό της. Σε αυτές τις περιπτώσεις η «ωγνίστρα» μπορούσε να κατασκευαστεί στο δάπεδο κάτω ακριβώς από το στόμιο του φούρνου, επιτυγχάνοντας έτσι να βρίσκονται και οι δύο δομές στο ίδιο επίπεδο και, κατά συνέπεια, μεγαλύτερη εξοικονόμηση χώρου στο εσωτερικό της κουζίνας. Στις περιπτώσεις πάντως που δεν μπορούσε να εξασφαλιστεί ο απαιτούμενος χώρος, ο φούρνος μπορούσε να φιλοξενηθεί εναλλακτικά στην αποθήκη (κάτι αρκετά συχνό στις περιπτώσεις πέτρινης επένδυσης), ή ακόμα και στην «κατοικιά»<sup>36</sup>. Σ' αυτή την τελευταία περίπτωση πάντως ο χρήστης του χρειαζόταν να μετακινηθεί έξω από την κυρίως κατοικία για τις ανάγκες του νοικοκυριού και επομένως έπρεπε να χρεωθεί το κόστος της μετακίνησης αυτής (τόσο σε χρόνο, όσο και σε σπατάλη εργατικής δύναμης).

34. Βλ. *εδώ*, σσμ. 31.

35. Και στην περίπτωση του φούρνου η εξεύρεση διαθέσιμου χώρου φαίνεται ότι αποτελούσε ένα από τα βασικά προβλήματα της κερκυραϊκής κουζίνας («... ημάστανε οχτώ-δέκα (με τσου μπαρμπάδες μου δέκα). Δεν υπήρχε θέση να κάτω εγώ στην κουζίνα, κι ανέβαινα και καθόμωνα απάνω στο φούρνο. (...). Όχι στην κορφή, στην μπάντα αλλά η φωτιά ήτανε εκεί καάτω!! [Δείχνει μακριά]. Οι άλλοι καθότανε, εγώ δεν εχωρούσα, πού να κάτω» [ΑΡΚ/1: 17].

36. Ποτέ ωστόσο στον χώρο της αυλής, όπως συμβαίνει με όλες τις σύγχρονες κατασκευές στο νησί. Πάνω στην αντίθεση αυτή μάλιστα, οι πληροφορητές μας αναγνωρίζουν μια ιδιαιτερότητα που τους αντιπαραθέτει ως ομάδα με αυτούς που αποκαλούν «Ηπειρώτες»: «Οι Ηπειρώτες τονέ κάνουν' έξω ... [αλλά] δεν είναι καλά γιατί όταν βρέχει ... πώς μπορεί να τονέ δουλέψει, να τονέ κάψει, να του ρίξει φωμί μέσα όταν βρέχει;» αναρωτιέται κάποιος απ' αυτούς, και συνεχίζει απαριθμώντας επιπλέον μειονεκτήματα αυτής της επιλογής «... έξω νοτάει, όταν βρέχει μαζεύει υγρασία. Εδώ δεν έχει ανάγκη γιατί είναι μέσα, δεν το χτυπάει ο καιρός η βροχή ή αυτά» [ΛΟΥΥ/1: 2].

### **Μια πρώτη Ανάγνωση**

«... στα παλαιά χρόνια που θυμάμαι, φέρναμε ξύλα κι ανάβαμε σιτά και μαγερεύαμε, όχι με το γκάζι που μαγερεύουμε τώρα. Είχαμε φούρνο, πάλε 'φέρναμε ξύλα ρείκια (αγριόξυλα πού 'ναι στσου λόγγους), αυτά τα κόβαμε. Με το τσεκούρι επηγαίναμε στο λόγγο και τα φέρναμε στο κεφάλι κι ανάβαμε το φούρνο και τα βάζαμε μέσα στο φούρνο κι εκαιγότανε, και μετά άμα καιγότανε ο φούρνος (αναλόγως πώς ήθελε να τονέ ψήσει), ερρίχναμε το ψωμί μετά. (...). Ενώ το μαγερείο ανάβαμε ξύλα πελεκούδες, και μαγερεύαμε τα ... φασούλια ... ό,τι είχαμε να μαγερέψουμε» [AYΛ/1: 2]

Ποια είναι τα πρώτα συμπεράσματα μέσα από μια τέτοια καταγραφή; Επικεντρωμένη κατά κύριο λόγο στη μορφολογία και τις κατασκευαστικές τεχνικές (αφήνοντας δηλαδή προσωρινά στην άκρη τη χρηστικότητα και τις λειτουργικές ανάγκες που υπηρέτησαν), η παρουσίαση αυτή θέτει σε πρώτο πλάνο την ιστορική τους οριοθέτηση. Τα αντικείμενα αυτά, όταν μελετούνταν και τεκμηριώνονταν (δηλαδή από τις αρχές της δεκαετίας του -90), ήδη από τότε βρίσκονταν σε μεγάλο βαθμό σε λειτουργική αχρηστία, σε ένα είδος δηλαδή «κοινωνικού απολιθώματος». Παράλληλα με αυτά, έχουν κατασκευαστεί και χρησιμοποιούνται πλέον εντελώς σύγχρονες οικιστικές δομές, σε ό,τι αφορά συνολικά στην οικοδόμηση των νοικοκυριών της υπαίθρου: κουζίνες ενσωματωμένες ως ενιαίο κτίριο σε μεγάλες τοιμεντόχτιστες οικοδομές αστικού τύπου, εφοδιασμένες στον ένα ή τον άλλο βαθμό με σόμπες ξύλου για φαγητό και για θέρμανση («ξυλοκουζίνες» ή «αγροτικές κουζίνες» στην ορολογία του νησιού), με ηλεκτρικές συσκευές και συσκευές γκαζιού («πετρογκάζι»), με καλοριφέρ, αρκετά συχνά ακόμα και με τζάκι, για εξυπηρέτηση χρηστικών αναγκών αλλά και ως στοιχείο κοινωνικής επίδειξης<sup>37</sup>. Μέσα σε αυτή τη νέα πραγματικότητα όσες από τις παλιές πηλόχτιστες κουζίνες δεν κατεδαφί-

37. Η αφθονία αυτή στις επιλογές θερμικών και θερμαντικών μέσων εκφράζεται συχνά από τους πληροφορητές μέσα από έναν λεκτικό πληθωρισμό, που εμπεριέχει στοιχεία προσωπικής επίδειξης, σε πλήρη αντίθεση με το παρελθόν που περιγράφεται ως περίοδος στερήσεων: «Έχουμε και κουζίνα με ξύλα, έχω και τζάκι, έχουμε πετρογκάζι, έχουμε ηλεκτρική κουζίνα, έχουμε και ψησταριά έχουμ' από όλα τα σύνεργα» [ΚΑΜ/1: 2].

σπικαν (περιθωριακές όπως ήταν από τη φύση τους έτσι ώστε να μην εμποδίζουν την ανανέωση της κεντρικής οικοδομής), είτε εγκαταλείφθηκαν σε πλήρη αχρηστία, είτε μεταποιήθηκαν ελαφρά για να χρησιμεύσουν επικουρικά σε νέες ανάγκες. Και στη μια και στην άλλη περίπτωση πάντως, η συχνότητα με την οποία χαρακτήρισαν τη μορφολογία του κερκυραϊκού χωριού κατά την περασμένη δεκαετία «οπτικοποιεί» την ύπαρξη μιας σχετικά πρόσφατης ιστορικής τομής στην συγκρότηση της κατοικίας, γενικά, των μέσων και του τρόπου μαγειρικής ειδικότερα.

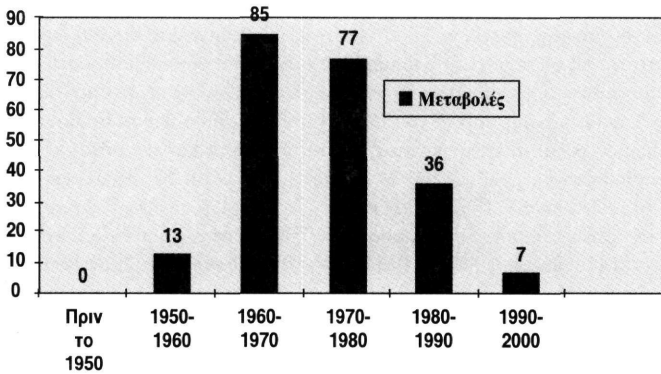
Για να διερευνηθούν τα πλαίσια και ο χρονικός ορίζοντας αυτών των αλλαγών, επιλέχθηκε η στατιστική καταγραφή μαρτυριών πάνω σε θεματικές που διερευνούν (στα πλαίσια ενός ευρύτερου ερωτηματολογίου που διανεμήθηκε σε συνάρτηση με τους γενικότερους στόχους της έρευνας αυτής)<sup>38</sup>, τον χρονικό ορίζοντα τέτοιων μεταβολών, αντλώντας στοιχεία μέσα από εξατομικευμένους κάθε φορά πληροφορητές. Η στατιστική επεξεργασία του δείγματος των απαντήσεων μάς οδηγεί να προσδιορίσουμε την τριακοετία 1960 έως 1990 ως το χρονικό ορίζοντα, στο πλαίσιο του οποίου διεκπεραιώθηκε ο κύριος όγκος αυτών των μεταβολών (βλ. την Γραφική Παράσταση που ακολουθεί). Με ορίζοντα δηλαδή τα χρονικά αυτά όρια, το ένα μετά το άλλο τα περισσότερα αγροτικά νοικοκυριά μετέτρεψαν σταδιακά τις κατοικίες τους σε αστικού τύπου οικοδομές, εκσυγχρονίζοντας παράλληλα όλα τα παραδοσιακά αντικείμενα και τους χώρους μαγειρικής. Καθώς μάλιστα τα χρονικά αυτά όρια συμπίπτουν γενικά με έναν ευρύτερο εκσυγχρονισμό στην οικονομική και κοινωνική ζωή του νησιού<sup>39</sup>, οι δομές

38. Για περισσότερα στοιχεία βλ. Κ. Κασωτάκη, *ό. π.*, 51-55.

39. Ο οποίος με μια λέξη μπορεί να περιγραφεί ως ενίσχυση των πρακτικών εκρηματισμού και διεύρυνση της οικονομίας της αγοράς σε όλο και ευρύτερα πλαίσια της καθημερινής ζωής. Η μεταβολή αυτή πραγματοποιήθηκε με βασικούς μοχλούς τη ραγδαία ανάπτυξη της τουριστικής βιομηχανίας στο νησί, καθώς και με την ενίσχυση της ελαιοκαλλιέργειας ως συμπληρωματικής εμπορευματικής καλλιέργειας. Βλ. π.χ. Πάρις Τσάρτας (επιμ.), *Οι Κοινωνικές Επιπτώσεις του Τουρισμού στους Νομούς Κερκύρας και Λασιθίου*, Αθήνα 1995. Στα θέματα που μας ενδιαφέρουν ο εκσυγχρονισμός εκφράστηκε τόσο με την υιοθέτηση του τοιμέντου ως βασικού οικοδομικού υλικού (νεωτερισμός που οδήγησε στην εγκατάλειψη πατροπαράδοτων τεχνικών που βασιζόνταν στον πηλό, στην πέτρα και στην επεξεργασία τους), όσο και με το σταδιακό εξηλεκτρισμό του νησιού μέσα στη δεκαετία του 1960 (γεγονός που διευκόλυνε μια σημαντική αναδιοργάνωση όλης της δομής της οικιστικής μονάδας, μέσα από τη διαφοροποίηση των διαδικασιών εξασφάλισης θερμικής ενέργειας και φωτισμού). Βλ. για τα χρονικά πλαίσια εξηλεκτρισμού του νησιού στο Σπυρίδων Λάσκαρις, *Ανάλυση της Κερκυραϊκής Οικονομίας εις το Πλαίσιο της Προσπαθείας Περιφερειακής Αναπτύξεως*, Αθήνα 1968, 220-223.

που περιγράφηκαν παραπέμπουν ξεκάθαρα σε έναν κοινωνικό περίγυρο με πολλά στοιχεία παραδοσιακής συγκρότησης στον δομικό του ιστό. Ποια είναι τα στοιχεία αυτής της συγκρότησης που «φωτίζονται» από την παραπάνω (έστω και αποσπασματική) περιγραφή;

Είναι κατ' αρχήν η επιδίωξη για αυτάρκεια, η οποία αποδεσμεύεται με δύο όψεις στην παραπάνω περιγραφή. Αυτάρκεια κατ' αρχήν στον τομέα της πρώτης ύλης και των κατασκευαστικών τεχνικών, από τη στιγμή που κατασκευαστές και χρήστες αναζητούν την απαραίτητη πρώτη ύλη μέσα στον ίδιο τον άμεσο φυσικό τους περίγυρο, προσαρμόζονται πλήρως στις διαθεσιμότητές του (προσαρμόζοντας φυσικά και οι ίδιοι τα δεδομένα του με τη δύναμη της τεχνικής) και αποφεύγουν οποιαδήποτε επαφή με το αστικό τους κέντρο (τη «Χώρα» στην ντόπια ορολογία) και γενικά με τον κόσμο της αγοράς. Μάλιστα, στην προσπάθεια για αυτάρκεια τίποτα δεν αποδεικνύεται περιττό ή άχρηστο, καθώς π.χ. κατασκευές, όπως ο φούρνος, συγκροτούνται με «κομμάτια» και «υπολείμματα» («avec des bribes et des morceaux»)<sup>40</sup>, από άλλους παράπλευρους τομείς και δραστηριότητες της κοινωνικής ζωής: κομμάτια κατεστραμμένων κεραμιδιών, άχρηστα υπολείμματα βαρελιών, υπολείμματα άχυρου, όλα αποθηκεύονται προσεκτικά αναμένοντας να ενσωματωθούν σε μελλοντική χρήση.



### Χρονικά Πλαίσια στον Εκσυγχρονισμό της Κουζίνας (σε Λεκαετίες)<sup>41</sup>

40. Πολύ γνωστή φράση που χρησιμοποίησε για πρώτη φορά ο Lévi-Strauss, περιγράφοντας τις νοητικές διεργασίες της «άγριας σκέψης». Βλ. Lévi-Strauss Claude, *La Pensée Sauvage*, Paris 1969, 50.

41. Η διακύμανση αυτή διαμορφώθηκε με βάση όσες απαντήσεις δόθηκαν και θεωρή-

Η επιδίωξη για αυτάρκεια εμφανίζεται όμως και σ' αυτόν καθαυτό τον τομέα της διατροφής, καθώς τα ίδια τα αντικείμενα μαγειρικής καταδεικνύουν την κοινωνική ανάγκη να διαχειριστεί πλήρως η οικογενειακή μονάδα τα ζητήματα της διατροφής της και ειδικά την παραγωγή του ψωμιού, ξεκινώντας μάλιστα από το στάδιο της εξασφάλισης των σιτηρών μέχρι και την τελική διαδικασία παρασκευής του. Γνωρίζοντας σήμερα την κεντρική σημασία που καταλαμβάνει το ψωμί στην διατροφική αλυσίδα του νησιού (αλλά παράλληλα και τα ιστορικά του προβλήματα στην ομαλή τροφοδοσία με σιτηρά<sup>42</sup>, η παρουσία μικρών οικογενειακών φούρνων εί-

θηκαν αξιόπιστες, στο «Ερώτημα 12» του Ερωτηματολογίου (όπου καταγράφεται κατά προσέγγιση, η χρονική περίοδος των αλλαγών κατά νοικοκυριό βλ. Κ. Κασωτάκη, *ό.π.*, Παράρτημα Δ', Πίνακας 2.6), σε ένα δείγμα 261 συνολικά περιπτώσεων.

42. Υιοθετώντας την ορολογία του Braudel, θα λέγαμε ότι η Κέρκυρα (όπως εξάλλου και όλος ο ευρύτερος ευρωπαϊκός της περίγυρος) υπάγεται στον «πολιτισμό του σιταριού», με «κυρίαρχη τροφή» σε όλη την γνωστή ιστορική της πορεία το ψωμί. Για την ορολογία αυτή βλ. F. Braudel, *Vie Matérielle et Comportements Biologiques*, *ό.π.* Ο ίδιος, *Histoire de la Vie Matérielle*, *ό.π.* Ο ίδιος, *Civilisations Matérielles*, *ό.π.* Επίσης βλ. Eric B. Ross, *An Overview of Trends in Dietary Variation from Hunter-Gatherer to modern Capitalist Societies*, στο M. Harris & E. B. Ross (επιμ.), *Food and Evolution*, Philadelphia 1987, 23-43, και J. Goody, *ό.π.*, 133-153. Ωστόσο, ολόκληρη η πρόσφατη ιστορία του νησιού κυριαρχείται από την σταθερή αδυναμία να εξασφαλιστεί σε επίπεδο νοικοκυριών αυτάρκεια δημητριακών σε επίπεδα βίαιης, γεγονός που εξηγεί τις συχνές λιμικές εξάρσεις αλλά και την πολύ χαμηλή πληθυσμιακή του πυκνότητα, τουλάχιστον στο διάστημα της ιστορίας του που η οικονομικο-κοινωνική δομή του βασίστηκε σε πρακτικές αυτοκατανάλωσης. Αυτή η μόνιμη απειλή του λιμού (που ενσκόπηται στην ύπαιθρο αλλά και στη «Χώρα» με μια αμελκτική κανονικότητα) αποτυπώνεται με την παραστατικότητα της άμεσης μαρτυρίας στο ημερολόγιο του Ν Αρλιώτη (18ος αι.). Βλ. Νικόλαος Β. Μάνεσης, *Περί Νικολάου Αρλιώτη (1731-1812) και των Χειρογράφων Χρονικών αυτού*, Κέρκυρα 1873. Σε αντίστοιχα συμπεράσματα οδηγούν εξάλλου στατιστικά δεδομένα και υπολογισμοί από απογραφές του 19ου αι. Βλ. Γεώργιος Προγουλάκης, *Στην Κέρκυρα τον 18ο αιώνα: Πλεονασματικά Χωριά και Ελλειμματικές Εκμεταλλεύσεις*, *Τα Ιστορικά* 4 (1987), 57-80. Ο ίδιος, *Το Πλεόνασμα στο Εσωτερικό του Χωριού. Οι Αναπλάδες της Κέρκυρας το 1845*, *Τα Ιστορικά* 14 (1997), 11-28. Ειδικά στην περίοδο που μας ενδιαφέρει (πρώτο μισό του 20ου αι.), το πρόβλημα επιδεινώνεται από την ευαίσθητη γεωπολιτική θέση του νησιού μέσα στην συγκυρία των δύο παγκόσμιων πολέμων. Έτσι, άφθονες είναι οι μαρτυρίες στα εθνογραφικά δεδομένα για τις στρατηγικές επιβίωσης των ίδιων των πληροφορητών μας, μέσα σε καθεστώς αυστηρών περιορισμών στην παραγωγή και τη διακίνηση των σιτηρών, καθώς και στη ληστρική συμπεριφορά των στρατευμάτων κατοχής (βλ. επίσης Δημήτριος Χρ. Καπάδοχος, *Ο Αγροτικός Πλούτος της Κέρκυρας (με Στατιστικά Στοιχεία κατά Κοινότητα)*, Αθήνα 2000 και Σπυρίδων Πλουμίδης, *Βρετανικά Στρατιωτικά Σχέδια και Δράση στην Κέρκυρα το 1944*, *Περί Ιστορίας* 3 (2001), 224-226, που προσεγγίζουν το θέμα από ανέκδοτες πηγές και αρχαικό υλικό).

να τεκμήριο μιας κοινωνικής δομής που εμμένει σε πρακτικές αυτοκατανάλωσης, προσανατολίζοντας πάνω στην βάση αυτή ολόκληρη την οικονομικο-κοινωνική δράση των ατόμων που την συγκροτούν<sup>43</sup>.

Ταυτόχρονα όμως, ένα βασικό προσδιοριστικό χαρακτηριστικό που πρέπει να διερευνηθεί είναι και η μέθοδος μετάδοσης και διακίνησης γνώσεων και εμπειριών, γεγονός που στην συγκεκριμένη περίπτωση φαίνεται να εξασφαλίζεται σε μεγάλο βαθμό μέσα από τα κανάλια του προφορικού λόγου και της άμεσης εμπειρικής παρατήρησης, αποκλείοντας την παρέμβαση της γραφής ή άλλων (θεσμοθετημένων ή άτυπων) «εκπαιδευτικών» μηχανισμών. Ένα πλήθος στοιχείων από την περιγραφή που προηγήθηκε συγκλίνουν προς αυτή την διαπίστωση. Έτσι, στα πλαίσια μιας κοινωνίας που εξοικειώνει από πολύ νωρίς τα μέλη της με τον χειρισμό των βασικών πρώτων υλών (του πηλού και της πέτρας στην συγκεκριμένη περίπτωση)<sup>44</sup>, οι ιδιαιτερότητες μιας κατασκευής (του φούρνου π.χ.), «μαθαίνονται» αποκλειστικά μέσω της «συμμετοχικής παρατήρησης» και της «μυμμητικής παρακολούθησης», όπου οι άτυποι «εκπαιδευόμενοι» αποσπούν χρήσιμες πληροφορίες, χρησιμοποιώντας όλες τις αισθήσεις τους, και στην συνέχεια επαναλαμβάνουν ό,τι «πήραν», εφαρμόζοντας και την προσωπική τους δεξιοτεχνία. Μ' αυτόν τον τρόπο οι πληροφορητές μας (τελευταίοι φορείς μιας μακραίωνης, όπως φαίνεται, παράδοσης), διατήρησαν μέχρι τις μέρες μας πατροπαράδοτες κατασκευαστικές τεχνικές με μεγάλο πολιτισμικό βάρος στην ιστορία του νησιού. Εξάλλου, με την ίδια ακριβώς μέθοδο, όλος ο κύκλος της αναζήτησης και παρασκευής του φαγητού γίνεται κομμάτι της εκπαίδευσης των νεαρών κοριτσιών και διακινείται από μητέρα σε κόρη μέσα από την καθημερινή πρακτική, την άσκηση και τον πειραματισμό<sup>45</sup>. Είναι λοιπόν φανερό ότι έχουμε να κά-

43. Για την εμμονή σε πρακτικές αυτοκατανάλωσης ως βασικό στοιχείο «καθυστερήσης» στον εκσυγχρονισμό των οικονομικών δομών ευρύτερα στον Ελλαδικό χώρο, βλ. Γεώργιος Δερτιλής, *Ελληνική Οικονομία (1830-1910) και Βιομηχανική Ανάπτυξη*, Αθήνα 1984, George B. Dertilis (επιμ.), *Banquiers, Usuriers et Paysans. Reseaux du Credit et Strategies du Capital en Grèce 1780-1930*, Paris 1988, καθώς και Χριστίνα Αγγριαντών, *Οι Απαρχές της Εκβιομηχάνισης στην Ελλάδα τον 19ο αι.*, Αθήνα 1986.

44. Ένας τέτοιος πολύ σημαντικός μηχανισμός εξοικείωσης από την πιο νεαρή ηλικία φαίνεται ότι ήταν και το παιγνίδι (π.χ. ΚΓΑΡ/2: 4, και ΚΑΜ/1: 12).

45. Η φράση «*το πήρα από τη μάνα μου*» έρχεται και στην περίπτωση αυτή αυθόρμητα στα χείλη των πληροφορητών μας, όταν ερωτώνται για ζητήματα εκμάθησης. Ιδιαίτερα γλαφυρή π.χ. είναι η παρακάτω περιγραφή πληροφορητριας για την εκπαίδευσή της στην αναγνώριση των χορταρικών («λάχανα»): «... έλεγα εγώ: «Τι μάνα μου τι είναι αυτό»;

νοουμε με μια κοινωνία, στο πλαίσιο της οποίας απουσιάζουν οργανωμένοι εκπαιδευτικοί θεσμοί και ο γραπτός λόγος ως βασικοί φορείς μετάδοσης και αναπαραγωγής της γνώσης, έτσι όπως τα γνωρίζουμε στις σύγχρονες βιομηχανικές και μετα-βιομηχανικές κοινωνίες μας<sup>46</sup>.

Αυτοί ωστόσο οι κοινοί μηχανισμοί δράσης και μάθησης δεν οδηγούν σε καμιά περίπτωση στη «σύγχυση» και την «ισοπέδωση» της ομοιομορφίας. Όπως συμβαίνει σε όλες τις κλειστές παραδοσιακές κοινωνίες οι «διαφορές» (οι ιδιαιτερότητες δηλαδή που επισημαίνονται κάθε φορά σε επίπεδο φυσικής πραγματικότητας ή ανθρώπινης δράσης και σημασιο-

*«Έλα να σου δείξω παιδί μου τι λάχανα μαζώνω, όπως κι εσύ μεγαλώνεις και θα πηγαίνεις κι εσύ, να τα γνωρίζεις. Μην πάει και μάσεις τίποτ' άλλο που τρώνε τα ζώα. Αυτά είναι για τους ανθρώπους». Κι εγώ έμαθα και τα μάζευα κι εγώ. Από τη μικρή μου ηλικία, αφού εμάζεψε η μητέρα μου, κι έβλεπα τι εμάζεψε εκείνη, από 'κείνα εμάζευα κι εγώ μετά [η υπογράμμιση δική μας]. Και μου' πε τα ονόματά τους: «αυτό είναι ο ζέγκουνας, αυτό είναι η σπαρίδα, αυτό είναι ο πεντόπλευρας αυτό είναι το λαόψωμο», (...) μου' λεγε τα ονόματά τους για να τα γνωρίζω» [ΑΥΛ/4: 6]. Με εξίσου αποκαλυπτικό τρόπο περιγράφεται και η εκμάθηση του ζυμώματος: «... μας έλεγ' η μάνα μας «ζυμώστε!» από δέκα χρονώ. "Ζυμώστε μάτια να το μάθετε, γιατί αν το κάμτετε κακό εγώ δεν θα σας φωνάξω. Αλλά αν πάτε σε πεθερά, θα σας βρίζει ανοικοκύρευτη"» [ΣΙΝ/8: 9].*

46. Για τις πολύ βασικές διαφορές στον τρόπο σκέψης, στην ιδεολογία και στην κοσμοαντίληψη ανάμεσα σε «κοινωνίες του προφορικού λόγου» και σε «κοινωνίες του γραπτού λόγου», βλ. Jack Goody and Ian Watt, *The Consequences of Literacy*, στο Jack Goody (επιμ.), *Literacy in Traditional Societies*, Cambridge 1968. Jack Goody, *The Domestication of Savage Mind*, Cambridge 1977, καθώς και Walter J. Ong, *Προφορικότητα και Εγγραμματοσύνη*, (μτφρ. Χ. Χατζηκυριάκου), Ηράκλειο 1997. Ειδικά η Κέρκυρα, αν και έχει μεγάλη αστική παράδοση στον χώρο των γραμμάτων, ωστόσο η ύπαιθρος από αιώνες στερείται οργανωμένων εκπαιδευτικών θεσμών. Βλ. τη σχετική συζήτηση σε Ανδρέας Ιδρωμένος, *Περί της εν Ιονίοις Νήσοις Εκπαιδεύσεως από τους εις Ενετούς Υποταγής μέχρι της Εθνικής αυτών Αποκαταστάσεως (1386-1864)*, *Αττικόν Ημερολόγιον Η' (1874)*, 198-237. Σπυρίδων Θεοτόκης, *Περί της Εκπαιδεύσεως εν Επτανήσω*, *Κερκυραϊκά Χρονικά* 5 (1956), 7-140 και Έλλη Γιωτοπούλου-Σισιλιάνου, *Η Επτανησιακή Παιδεία στα Χρόνια της Ξενοκρατίας*, *Κερκυραϊκά Χρονικά* 15 (1970), 101-121. Ακόμα όμως και μετά την ίδρυση σχολείων στην ύπαιθρο (κυρίως στο πλαίσιο του «Ιονίου Κράτους» και ακόμα πιο οργανωμένα με την ένταξη στο Ελληνικό κράτος), οι εκπαιδευτικοί θεσμοί αφομοιώνονται εκεί με πολύ αργούς ρυθμούς (βλ. π.χ. τις περιγραφές και τα σχόλια των Σ. Γ. Τζουμελέα και Π. Δ. Παναγόπουλου, *Η Εκπαιδευσί μας τα τελευταία 100 Χρόνια*, Αθήνα 1933, καθώς και του Ευάγγελου Ιακ. Μανή, *Επίσκεψις (Χωρίον εν Κερκύρα)*, Αθήνα 1966, 60-63), γεγονός που εξηγεί το ότι οι περισσότεροι από τους πληροφορητές μας (και ειδικά οι γυναίκες), είναι είτε πλήρως είτε λειτουργικά αναλφάβητοι. Έχοντας πλήρη συναίσθηση του γεγονότος αυτού, πληροφοροήτριά μας αποκαλεί χαρακτηριστικά τις στρατηγικές επιβίωσης που μας περιγράφει ως «σχολιά αγράμματων».

δοτούνται ως τέτοιες), είτε συντηρούνται είτε κατασκευάζονται σε επίπεδο κοινωνικής ζωής, ως βασικά στοιχεία πάνω στα οποία συγκροτούνται και διαμορφώνονται επιμέρους ταυτότητες. Έτσι, άλλοτε μέσα από γλωσσικές παραμορφώσεις (όπως π.χ. οι όροι «ωγνίστρα» / «αγουνίστρα», βλ. το *Χάρτη 1*), άλλοτε με μορφολογικές παραλλαγές (π.χ. φούρνοι απλοί ή επενδυμένοι, βλ. τον *Χάρτη 2*), και άλλοτε μέσα από μια μεγάλη ποικιλία στη χρήση και τις τελετουργικές πρακτικές<sup>47</sup>, τα αντικείμενα μαγειρικής συνεισφέρουν από την δικιά τους σκοπιά στη διαμόρφωση του «Λευκιμώτη», ή του «Αγυριώτη» κ.λπ. άλλοτε σε συσχετισμό και άλλοτε σε αντιπαράθεση με όλους τους υπόλοιπους<sup>48</sup>.

Τα πιο σημαντικά όμως συμπεράσματα από την περιγραφή που προηγήθηκε σχετίζονται με αυτή καθ' αυτή τη διατροφή και τον κύκλο των διατροφικών πρακτικών στο νησί. Η άμεση σύνδεση της μαγειρικής με τις βασικές πηγές παραγωγής και συντήρησης της φωτιάς στο κερκυραϊκό νοικοκυριό, ο κεντρικός ρόλος των τελευταίων στην «ταχτοποίηση» του χώρου αλλά και του χρόνου, στην κατανομή ρόλων και λειτουργιών στο εσωτερικό της οικογενειακής μονάδας, σχετίζονται με την πρωταρχικότητα της θερμότητας στη συγκρότηση των διατροφικών πρακτικών στο νησί: το «ψημένο», χωρίς να είναι ο μοναδικός δίαυλος παρέμβασης για τη μετατροπή ενός φυσικού προϊόντος σε βρώσιμο αγαθό (βλ. το *Σχήμα* που ακολουθεί)<sup>49</sup>, έχει

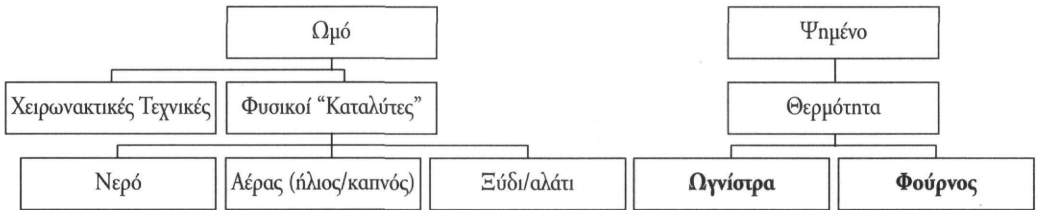
47. Βλ. Κ. Κασσωτάκη, *ό. π.*, 51 κ. εξ.·

48. Η ονοματολογία αυτή (που σχηματοποιείται γενικά μέσα στο εθνογραφικό υλικό) συμπίπτει με τις ευρύτερες διοικητικές, φορολογικές ή άλλες υποδιαίρεσεις του νησιού όπως τις γνωρίζουμε τουλάχιστον από την Ανδηγαυική περίοδο της ιστορίας του (βλ. Σπύρος Ασωνίτης, *Ανδηγαυική Κέρκυρα*, Κέρκυρα 1999. Ανδρέας Μιχ. Ανδρεάδης, *Περί της Οικονομικής Διοικήσεως της Επανάστασης επί Βενετοκρατίας*, τ. Α', Αθήνα 1914 και Αθανάσιος Τοίτσας (επιμ.), *Μια περιγραφή των Κορυφών καμωμένη το 1630 από το Στέφανο Μάστρακα*, *Δελτίον Αναγνωστικής Εταιρείας Κερκύρας* 11 (1974), 66, σημ. 44). Διατηρήθηκε μέχρι την ενσωμάτωση του νησιού στην ελληνική επικράτεια, οπότε υιοθετήθηκε το σύστημα διοικητικής υποδιαίρεσης που ήταν σε ισχύ στα όρια της νέας επικράτειας (κατά δήμους και αργότερα κατά κοινότητες). Βλ. Ελευθέριος Γ. Σκιαδάς, *Ιστορικό Διάγραμμα των Δήμων της Ελλάδας*, Αθήνα 1994, 480 και εξής). Αυτή λοιπόν η παλαιά υποδιαίρεση (η «φυσικότερα» κατά τον Α. Ανδρεάδη, στο ίδιο, σημ. 1), φαίνεται ότι επιβιώνει ακόμα και σήμερα στο καθημερινό λεξιλόγιο, υποδηλώνοντας ανεπίσημα διακριτές γεωγραφικές και πολιτισμικές ενότητες του νησιού με την ονομασία «περιοχές».

49. Για μια ολοκληρωμένη προσέγγιση της θεματικής των διατροφικών πρακτικών η θερμότητα οφείλει να αξιολογηθεί ως μια από τις παραμέτρους (ίσως η σημαντικότερη), σε καμιά περίπτωση πάντως ως η μοναδική, όπως εμφανίζεται σε πολλές αναλύσεις. Είναι ενδεικτικό π.χ. ότι στην Κέρκυρα έχει τεκμηριωθεί μια τουλάχιστον (κοινωνικά προσ-

ωστόσο κοινωνικά αξιοποιηθεί ως ο σημαντικότερος συντελεστής αυτής της διαδικασίας, συγκροτώντας παράλληλα τον κεντρικό πυρήνα γύρω από τον οποίο οργανώνεται η οικογενειακή μονάδα.

### Διατροφικές Πρακτικές στην Κέρκυρα



Όπως αποδεικνύει η εθνογραφική τεκμηρίωση που προηγήθηκε, η θερμότητα στην υπηρεσία της μαγειρικής οργανώθηκε με διπολικό τρόπο στο νησί, μέσα από τη στελέχωση του νοικοκυριού με τα αντικείμενα της ωγνίστρας και του φούρνου. Τα δύο αυτά αντικείμενα βρίσκονταν στον ίδιο χώρο και μοιράζονταν κοινές τεχνικές παραγωγής, συντήρησης και προορισμού της φωτιάς. Αναζητώντας σε ένα πρώτο περιγραφικό επίπεδο κάποια στοιχεία διαφοροποίησής τους, θα λέγαμε ότι στην πρώτη περίπτωση η θερμότητα εξασφαλίζεται μέσα από την άμεση εφαρμογή (την «ζωντανή» παρουσία) της φωτιάς, γι' αυτό και τα «φέροντα αντικείμενα» (π.χ. η «πινιάτα», ή ο «νταβάς»), είναι δοχεία κλειστά και με σχετικό ύψος, έτσι ώστε η διαδικασία να εκτελείται παγιδεύοντας τη θερμότητα στο εσωτερικό τους. Αντίθετα, στη δεύτερη περίπτωση η επεξεργασία της τροφής εξασφαλίζεται μέσα από την έμμεση εφαρμογή της φωτιάς, η οποία προηγείται χρονικά προσφέροντας απλά την αναγκαία θερμότητα που στη συνέχεια θα παγιδευτεί στο εσωτερικό του φούρνου. Γι' αυτό και το κατεξοχήν μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται στον φούρνο (το «ταψί») έχει χαμηλό ύψος και ευρύ άνοιγμα, για να διευκολύνεται η έκθεση της τροφής στον θερμό αέρα.

διορισμένη) χρονική περίοδος κατά την οποία επιβάλλεται αποχή μεν από το μαγείρεμα όχι όμως και αποχή τροφής: πρόκειται για το θρησκευτικό πένθος της Μεγάλης Παρασκευής («... εκείνη τη μέρα ούτε λάδι, ούτε μαγειριό πάει απάνω ... ψωμί κι ελιές τρώμε» [ΣΙΝ/0: 2]). Ένας άλλος πολύ χαρακτηριστικός τρόπος για να εκφραστεί αυτή η αποχή, είναι και η (συνώνυμη) έκφραση: «... δεν κάθονται σε τραπέζι αυτή την ημέρα. Παρά [τρώνε] μια φρέτα ψωμί και λίγο νεράκι» [ΣΙΝ/8: 6].

Η διαφοροποίηση αυτή είναι φανερή εξάλλου και σε επίπεδο λεξιλογίου, καθώς στην γλώσσα των πληροφορητών γίνεται σαφής διάκριση ανάμεσα στο φαγητό ως αποτέλεσμα βρασμού («μαγειρευτό») και στο φαγητό του φούρνου («ψητό»).

Η κοινωνική πρακτική εκμεταλλεύθηκε στην πράξη αυτό το πολύπλοκο και πολυεπίπεδο σχήμα διαμορφώνοντας μια βάση πάνω στην οποία «σημάνθηκε» γευστικά το καθημερινό και το επίσημο, το συνηθισμένο και το γιορτινό, η πρωταρχικότητα στην κατανάλωση φυτικών ή ζωικών πρωτεϊνών, η αφθονία και η στέρση, ο πλούτος και η φτώχεια. Ευρύτεροι εξάλλου αναλογικοί συσχετισμοί βασίστηκαν σε αυτή καθ' αυτή τη φωτιά της μαγειρικής, αξιοποιώντας π.χ. (μέσα από ένα καλά συγκροτημένο σύστημα πίστεων και εθιμικών πρακτικών) το σχήμα και το χρώμα της, τους ήχους και τις κινήσεις της, τις μορφές που προσλαμβάνουν τα ποικίλα υπολείμματα της καύσης και πολλά άλλα.

Η προσέγγιση τέτοιων πατροπαράδοτων εθιμικών πρακτικών, ακολουθώντας τα μονοπάτια της «αναλογικής σκέψης», διευκολύνει από τη μια την ανασυγκρότηση του ιδεολογικού κόσμου και της κοσμοαντίληψης των κοινωνιών που εξέθρεψαν τέτοιες πρακτικές, ενώ παράλληλα εξασφαλίζει μια καλύτερη κατανόηση των μηχανισμών λειτουργίας της κοινωνικής ζωής<sup>50</sup>. Ειδικά στην ελληνική πραγματικότητα μια τέτοια προσέγγιση μας απομακρύνει ακόμα περισσότερο από αγκυλώσεις που βάρυναν στο παρελθόν την ανάλυση τέτοιων φαινομένων, στο πλαίσιο της ελληνικής Λαογραφίας. Πρόκειται για προσεγγίσεις που είτε επεδίωξαν να ερμηνεύσουν τέτοια φαινόμενα έξω από την κοινωνική πραγματικότητα που τα δημιούργησε<sup>51</sup>, είτε τα αντιμετώπισαν ως ένα «λάθος»

50. Με αυτή τη λογική προσέγγισε το πεδίο της μαγειρικής ο C. Lévi-Strauss, *Le Triangle Culinaire*, ό.π., αλλά κυρίως στο τετράτομο έργο των *Μυθολογικών* του (ο ίδιος, *Mythologiques*, Paris 1964-1971 (τ. 1-4)). Βλ. επίσης Adrienne Lehrer, *Semantic Cuisine*, *Journal of Linguistics* 5 (1969), 40-41 και της ίδιας, *Cooking Vocabularies in the Culinary Triangle of Lévi-Strauss*, *Anthropological Linguistics* 14 (1971), 157-166. Για αντίστοιχες προσεγγίσεις σε εθνογραφικό υλικό από την Ελλάδα, βλ. Ελένη Τζαβάρια, *Η Μαγειρική στον Ελληνικό Αγροτικό Χώρο*, στο Α. Φ. Λαγόπουλος (επιμ.), *Πεδία και Μέθοδοι της Κοινωνιοσημειωτικής*, Θεσσαλονίκη 1985, 411-427.

51. Στριψίζοντας συσχετισμούς με την αρχαιοελληνική πραγματικότητα («Θεωρία της Συνέχειας»). Για τις ιδεολογικές βάσεις τέτοιων προσεγγίσεων βλ. Michael Herzfeld, *Ours One More. Folklore, Ideology and the Making of Modern Greece*, Austin 1982 και Walter Ruchner, *Οι Ιδεολογικές Βάσεις της Ενασχόλησης με τον Ελληνικό Λαϊκό Πολιτισμό*, στο Ευάγγελος Χρυσός (επιμ.), *Ένας Νέος Κόσμος Γεννιέται*, Αθήνα 1996, 247-267.

(αδυνατώντας να τα κατανοήσουν), στηρίζοντας την αξιολογική τους απαξίωση μέσα από όρους όπως «δεισιδαιμονίες» ή «προκαταλήψεις».

### Θέσεις Εθνογραφικής Έρευνας<sup>52</sup>

|       |                |
|-------|----------------|
| ΑΓΔ.  | Άγιοι Δέκα     |
| ΑΪΜ.  | Άγιος Ματθαίος |
| ΑΡΓ.  | Αργυράδες      |
| ΑΥΛ.  | Αυλιώτες       |
| ΒΕΛ.  | Βελονάδες      |
| ΓΑΡ.  | Γαρδελάδες     |
| ΓΙΑ.  | Γιαννάδες      |
| ΕΠΙΣ. | Επίσκεψη       |
| ΚΑΜ.  | Καμάρα         |
| ΚΓΑΡ. | Κάτω Γαρούνας  |
| ΚΟΥ.  | Κουοπάδες      |
| ΛΕΥΚ. | Λευκίμμη       |
| ΛΟΥ.  | Λούτσες        |
| ΝΕΟ.  | Νεοχώρι        |
| ΝΥΜ.  | Νυμφές         |
| ΠΕΛ.  | Πέλεκας        |
| ΠΡΘ.  | Περιθεια       |
| ΠΕΡΛ. | Περουλάδες     |
| ΣΙΝ.  | Σιναράδες      |
| ΧΛΟ.  | Χλομός         |

### *Résumé*

*EN MARGE D' UNE "LECTURE" D' ESPACE: LIEUX ET OBJETS DE CUISINE EN CORFOU PRÉINDUSTRIELLE*

*Kalliopi Kassotaki*

Ignorées par presque toutes les recherches avisées à reconstituer la vie «traditionnelle» de l' île, les petites et ruinées constructions (qui abritent pourtant tout l' équipement d' une cuisine sans conducteurs électriques), marquaient jusqu' à très récemment l' espace villageois et ses alentours. Le

52. Βλ. επίσης τους Χάρτες 1 και 2 που ακολουθούν.

but de cet article est d' examiner leur morphologie, leur équipement et leur rapport à la structure domestique centrale, dans le cadre d' un effort de mieux circonscrire leur fonctionnement, comme aussi leur vie symbolique au service de la cohésion sociale (surtout à travers d' expressions sociales, qui ont été jusqu' à présent rejetées comme «préconceptions superstitieuses»).

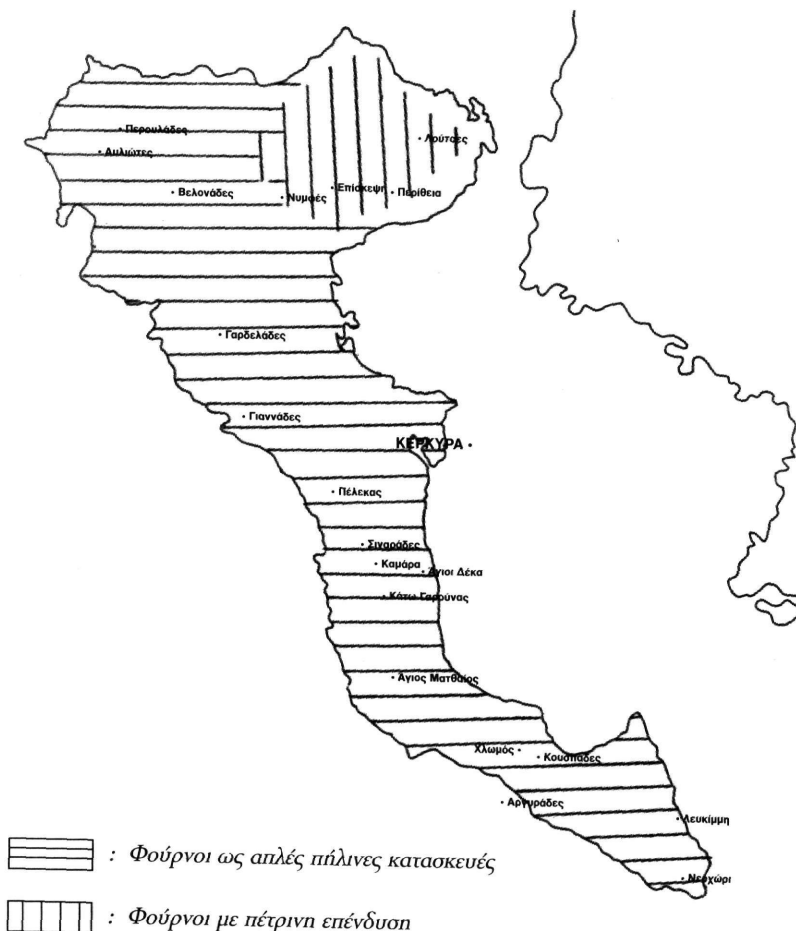
C' est l' observation directe de ces ruines (comme aussi les informations collectées dans le cadre d' une recherche ethnographique), qui nous convainquent du caractère périphérique et modeste de la cuisine, malgré de rares exceptions qui renvoient plutôt à une différenciation sociale. Les deux objets au centre de son fonctionnement, l'âtre (sans cheminée en règle générale) et le four, constituaient par excellence les lieux de production et de conservation du feu comme énergie de transformation et comme émission de chaleur, accumulant l' équipement nécessaire tant pour la préparation des aliments, que pour le réchauffement de l' unité familiale (faute de chauffage alterné). Avec son fonctionnement la cuisine constituait par conséquent une partie intégrale de la structure domestique centrale, contribuant à la distribution des rôles et à l' organisation de la vie la plus quotidienne à son intérieur.

\_ travers leur unité indissoluble, leur simplicité constructive et leur fonctionnement ces objets renvoient immédiatement à de modes de vie préindustrielles et illustrent divers aspects de cette réalité dans l' île. Ces aspects concernent par exemple l' économie (insistance à l' autoproduction et autoconsommation malgré les problèmes historiques de l'île à la procuration du pain comme «aliment de base»), les techniques (application de techniques «indigènes» fondées sur des premières matières locales et sur des techniques locales d' exploitation), l' idéologie (transmission de connaissances à travers l' oralité sans la médiation de l' écriture), et la revendication d' une identité locale (à travers l' adoption d' une morphologie et d' une onomatologie différentielles dans des parties différentes de l' île).

### ΧΑΡΤΗΣ 1 Γλωσσολογικές Οριοθετήσεις



**ΧΑΡΤΗΣ 2**  
**Μορφολογικές Οριοθετήσεις**





α. «Καλό Σπίτι» ή «Σπίτι Απαλάτι» (Αρκαδάδες, 1997)



β. «Κατοικιά» από «σπλιθάρια» και καλαμόχτιστη κουζίνα δεξιά (Γερούλαδες, 1991)

### ΕΙΚΟΝΑ 1: Η Οικιστική Μονάδα



*α. Εξωτερική Όψη (Κουσιάδες, 1991)*

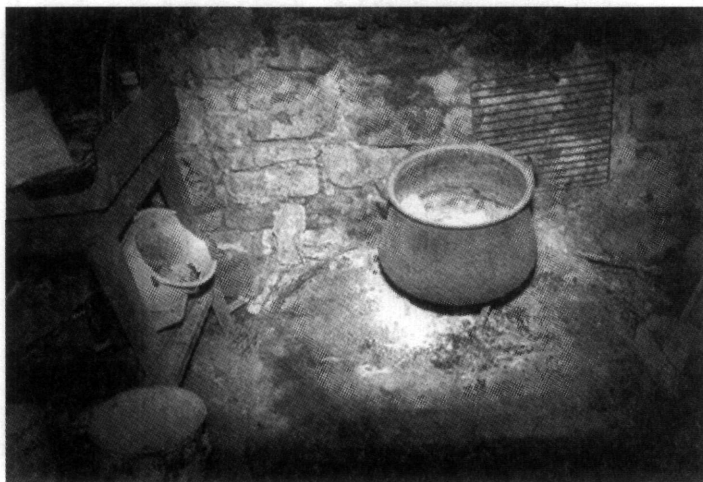


*β. Εσωτερική Όψη (Επίσκεψη, 1991)*

**ΕΙΚΟΝΑ 2: «Κουζίνα»**

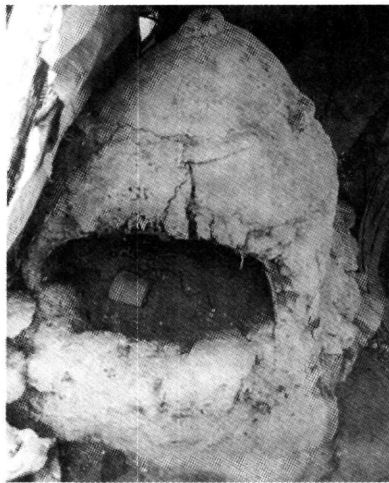


α. Πάνω από την «ωγνίστρα» η «κρεμαστάλυση», και δίπλα «ξυλοκουζίνα» (Επίσκεψη, 1991)



β. «Χαλκωματένια Πινιάτα» (Κάτω Γαρούνας, 1991)

### ΕΙΚΟΝΑ 3: «Ωγνίστρα»



α. Φούρνος χτισμένος κάτω από πρόχειρο στέγαστρο και πάνω σε συμπαγή πέτρινη βάση (Σιναράδες, 1991)



β. Φούρνος με πέτρινη επένδυση σε αποθήκη (Λούτσες, 1991)

**ΕΙΚΟΝΑ 4: «Σπιτίσιοι Φούρνοι»**



α. Κατασκευή Μπαστουνιών (Σιναράδες, 1991)



β. Λεπτομέρεια από το Εσωτερικό Κατασκευής

**ΕΙΚΟΝΑ 5: «Σπιτίσιοι Φούρνοι»**