



_ΦΑΓΗΤΟ & ΣΤΙΓΜΑ

ΣΠΥΡΟΣ ΜΠΕΗΣ

Θα χρησιμοποιήσουμε τον όρο στίγμα για να περιγράψουμε ένα χαρακτηριστικό που είναι βαθιά απαξιωτικό λόγω του ότι παρεκκλίνει από τα ισχύοντα κυρίαρχα κανονιστικά πρότυπα μέσα σε έναν κοινωνικό χώρο, όπως ορίζει ο Goffman. Σύμφωνα δε με τον ορισμό αυτό, υπάρχουν σε γενικές γραμμές 3 τύποι στίγματος : Σωματικές ατέλειες – ατέλειες χαρακτήρα – συλλογικά στίγματα (ατέλειες σχετικές με φυλή, φύλο, θρησκεία κλπ.). Και τα 3 είδη στίγματος βασίζονται σε ένα σύστημα αξιολόγησης, αποτελούν δηλαδή μια κοινωνική κατασκευή. Το στίγμα δηλαδή δεν είναι ένα χαρακτηριστικό εγγενώς απαξιωτικό, αλλά αποκτά αυτόν τον χαρακτηρισμό μέσα από κοινωνικές διεργασίες.

Και τι συμβαίνει στον κοινωνικό χώρο που δημιουργείται κατά την επιτέλεση αυτών των καθημερινών, απλών και επαναλαμβανομένων δράσεων που σχετίζονται με το φαγητό;

Σχετίζονται με το στίγμα και πώς ...

Η επιλογή του καθημερινού μενού – το διαιτητικό «γούστο»

Η απόκτηση των τροφίμων

Η παρασκευή του φαγητού

Η παρουσίαση του φαγητού

Η κατανάλωση του φαγητού ;

Επιδρά το φαγητό και πώς ...

στα κανονιστικά πρότυπα

στην αλληλεπίδραση των ατόμων

στην απόδοση στίγματος

**στην παρουσίαση του εαυτού και στην διαχείριση της στιγματισμένης ταυτότητας
στην αποδοχή του στιγματισμένου;**

Το τι τρώει κάθε λαός εξαρτάται άμεσα από πολιτισμικές, θρησκευτικές και άλλες επιταγές. Αυτές βέβαια σε μεγάλο βαθμό πηγάζουν από λειτουργικές ανάγκες. Οι κλιματολογικές συνθήκες οδηγούν σε αναγκαστική προσαρμογή στην εποχιακή νηστεία. Το κυνήγι ήταν σαφώς ευκολότερο το καλοκαίρι παρά τον χειμώνα και οι προμήθειες αποξηραμένου κρέατος, στα τέλη του Χειμώνα – αρχές της Άνοιξης τελείωναν. Μέχρι και σήμερα η μεγαλύτερη περίοδος νηστείας για όλες της θρησκείες παραμένει χρονικά στις αρχές της Άνοιξης. Ταυτόχρονα, οι διατροφικές απαγορεύσεις που επέβαλλαν τα ιερά κείμενα των θρησκειών, προστάτευαν τη δημόσια υγεία και τους πιστούς από διάφορες νόσους.

Ακόμα όμως και όταν εκλείψουν ή ατονήσουν οι θρησκευτικές και πολιτισμικές επιταγές, νέες τελετουργίες υιοθετούνται. Έτσι βλέπουμε διάφορους νέους ή αναγεννημένους διαιτολογικούς κανόνες βασισμένους σε φιλοσοφίες περί υγείας και υγιεινής διατροφής, να επιβάλλονται .

Στις παλιές κατηγοριοποιήσεις προστίθενται νέες άμεσα συνυφασμένες με την πολιτισμική και ταξική ταυτότητα των ατόμων και των κοινωνικών ομάδων (χορτοφάγοι – κρεατοφάγοι, βιολογικά προϊόντα - μεταλλαγμένα κλπ.).

Το γούστο, τι θεωρείται υψηλή κουζίνα και τι όχι, τι είναι εύγευστο, όμορφο, μοσχοβολιστό κλπ. είναι απόλυτα συνυφασμένο με την πολιτισμική – ταξική ταυτότητα ανθρώπων και κοινωνικών ομάδων.

Το μαγειρευμένο φαγητό στο σπίτι, το έτοιμο φαγητό, το delivery και το champions league...

Πως μαθαίνουμε να μαγειρεύουμε;

Οι γυναίκες των μεσαίων αστικών τάξεων μαθαίνουν για την διατροφή συνήθως από βιβλία με δίαιτες και ανεξάρτητες πηγές ενώ στις εργατικές τάξεις βασίζονται στις παραδοσιακές συμβουλές των μητέρων τους

Η προσευχη πριν το φαγητο.

Κανονες καλης συμπεριφορας στο τραπεζι

Η περισυλλογη των υπολειμματων του φαγητου – Το πλυσιμο των πιατων.

Τα αποβλητα.

Οι άνθρωποι αν δεν τραφουν θα πεθάνουν. Παρόλα αυτά οι άνθρωποι δεν τρώνε μόνο για να επιβιώσουν παρα μόνο σε ακραίες περιπτώσεις και καταστάσεις, μέσα στις οποίες το φαγητό χάνει τα μηνύματα και την πολιτισμική ή κοινωνική του διάσταση (ναυαγοι, ερημιτες κλπ). Κατά τα αλλα το φαγητο είναι πρωτίστως μία κοινωνική δραστηριότητα.

Με ποιους παμε να αγορασουμε τα τροφιμα μας; Που πηγαινουμε να αγορασουμε τα τροφιμα; Η δράση εκτός σπιτιού, καθορίζει την σχέση μας με την πόλη: χάραξη διαδρομών, κίνηση, γειτονιά, επαφές με κόσμο.

Από ποιους τα αγοραζουμε;

Οι χώροι αποκτησης τροφίμων: Το παντοπωλείο, το super market, η λαϊκή, οι κεντρικές αγορές της πόλης.

Η αγοραπωλησία: Μπαίνοντας στους ρόλους του αγοραστή- πωλητή. Παζάρι, Κινήσεις επιλογής τροφίμων, προβολή προϊόντων, σενάρια προώθησης προϊόντων Τα σουπερ-μάρκετ με εσωτερικούς αγωγούς προωθούν μυρωδιές κρέατος ή φρεσκο-ψημένου ψωμιού στην είσοδο του καταστήματος. Τελευταία τα σουπερ μαρκετ γεμίζουν ολο και περισσότερο με βιολογικά, καθαρά, χειροποίητα, υγιεινά τροφιμα και αναβιώνουν σε διάφορα επί μέρους τμήματα τους την παραδοσιακή σχέση πελάτη – εμπορεύ.

Με ποιους τρωμε, ποιους προσκαλούμε στο τραπέζι μας;

Σε ποιους χώρους πηγαινουμε για να φαμε;

Έχει ειπωθεί ότι το τραπέζι είναι μια χώρα όπως όλες, με τα δικά της ήθη και έθιμα.

Οι συναναστροφές κατά την κατανάλωση του φαγητού.

Ο συντροφός μας, η οικογένεια, η παρέα, η ομάδα συναδέλφων, το κοινό.

Το οικογενειακό τραπέζι, το τραπέζι στους εργασιακούς χώρους, το εστιατόριο, το ρεστοράν, η ταβερνα, το fast food είναι χώροι ημιδημοσίοι – ημιιδιωτικοί.

Ο ρολός της καθαριότητας – καθαρότητας και το παραδειγμα της απαγόρευσης να τρωμε και να πινουμε στο αθηναϊκό μετρο. Η απαγόρευση δραστηριοτήτων που από τη φύση τους παράγουν απόβλητα, συντελούν στην δημιουργία ενός τοπου που θελει τιποτα να μην τον λερωνει, τον φθειρει, τον γερναει.

Ποιοι τρωνε το ακαθαρμο μη εξαγνισμενο χοιρινο; Ποιοι τρωνε χταπόδι ή κεφαλακι αρνιου και κοκορετσι; Ποιοι τρωνε τις ιερες αγελάδες; Ποιοι τρωνε ακριδες και βατράχια; Ποιοι τρώνε ποντίκια, γάτες, σκύλους, μυρμήγκια ή ωμά πράγματα και άλλα τέτοια εδέσματα;

Ποιοι τρωνε βιολογικά και ποιοι μεταλλαγμένα;

Ποιοι τρώνε τροφή για γάτες/ σκύλους που συγκεντρώνει πολλές θερμίδες και είναι πολύ φτηνή;

Κατά μια αποψη, όλες αυτές οι ρυθμίσεις εξυπηρετούν και αντανakλουν προκαταλήψεις, ιεραρχίες (πολιτισμικές, κοινωνικές) και ρατσισμούς. Φαγητά-taboo και απαγορεύσεις κοινωνικές για το τι τρώγεται και τι όχι έχουν να κάνουν με μια εσωτερική και εξωτερική οργάνωση του κοινωνικού συνόλου.

Παρεπιπτοντως :

Μπορείτε να ξεχωρίσετε ένα πατέ από μια σκυλοτροφή;

Σύμφωνα με μια πρόσφατη μελέτη με τίτλο «Μπορούν οι άνθρωποι να ξεχωρίσουν το πατέ από τη Σκυλοτροφή;» που διεξήγαγε η American Association of Wine Economists, η απάντηση είναι μάλλον όχι.

Η ερευνητική ομάδα οργάνωσε μια τυφλή δοκιμή πέντε κονσερβοποιημένων προϊόντων κρέατος

Αφού κατηγοριοποίησαν τα δείγματα βάσει της γεύσης, οι εθελοντές έπρεπε να αναγνωρίσουν ποιο από τα πέντε ήταν η σκυλοτροφή. Παρ' ότι στην πλειονότητά τους οι δοκιμαστές (72%) κατηγοριοποίησαν τη σκυλοτροφή ως τη χειρότερη γεύση από τα πέντε δείγματα, δεν μπορούσαν να την αναγνωρίσουν.

Τι αγοράζουμε εμείς και τι οι άλλοι; Που το αγοράζουμε;

Το τι πουλιεται, σε τι ποσοτητες και ποσο κανει δινουν μια εικονα της κοινωνιας.

Ποιοι ψωνιζουνς στις λαϊκες αγορες και ποιοι παραλαμβανουν τα τροφιμα στο σπιτι;

Ποιοι ψωνιζουν στα «κανονικα» σουπερμαρκετ και ποιοι στα discount;

Ποιοι ασχολουνται με το Dumpster diving; (ρακοσυλλεκτες).

Στον 18ο αιώνα στην Γαλλία η αστική τάξη έδινε απίστευτα γεύματα σε σπιτία και εστιατορία για να αναδείξει το status της και την κοινωνική της υπεροχή. Τα αποφαγία αυτών των γευματών έφταναν σε χαμηλότερες τάξεις όπου πουλιόντουσαν έχοντας χάσει πολλές από τις ιδιότητες τους. Τέλος πουλιόντουσαν σαπια για μερικές δεκάρες στους παγκούς των φτωχών γειτονιών (αυτά τα αποφαγία λεγοντουσαν μπιζου).

Οι διάφορες κινήσεις – εργασίες που σχετίζονται με την παρασκευή του φαγητού θεωρούνται από απλοϊκές– δουλειά κυρίως των γυναικών – έως υψηλή τέχνη – ο χώρος των chef, δουλειά κυρίως των αντρών.

Τι τρώει η αστική τάξη και τι η εργατική;

Τι τρώνε οι νέοι και τι οι μεγαλύτεροι;

Τι τρώνε οι άντρες και τι οι γυναίκες;

Τι τρώνε οι μετανάστες;

Ποιος ασχολείται με την περισυλλογή των υπολειμμάτων και το πλύσιμο των σκευών;

Άτομα τρίτης ηλικίας καταναλώνουν περισσότερο παραδοσιακά φαγητά ενώ, οι νέοι πειραματίζονται με φαγητά "της μόδας". Οι υγιεινές τροφές και η φυτοφαγία είναι πιο ελκυστικά στις γυναίκες ως πιο "ήπιες" και το κρέας στους άνδρες ως πιο "επιθετικό". Οι μετανάστες συχνά ανθίστανται σε διατροφικές αλλαγές.

Στο χώρο εργασίας οι διευθυντές μπορεί να τρώνε στις ιδιαίτερες τραπεζαρίες τους όποτε θέλουν, ενώ οι εργάτες μπορούν να φάνε μόνο συγκεκριμένες ώρες ένα γρήγορο προετοιμασμένο γεύμα.

Η θεατρικότητα των συμπεριφορών που σχετίζονται με την παρασκευή και την κατανάλωση του φαγητού υποβοηθούν την παρουσίαση του εαυτού και μέσα από αυτό την συγκροτηση της ταυτότητας του ατόμου.

Η παρασκευή του φαγητού είναι μια παράσταση. Σ αυτήν υπακούουν όλες οι χειρονομίες, απλές κινήσεις ή ειδικές τεχνικές που πλένουν, κοβουν, αναμειγνύουν, κτυπούν, ακουμπουν, πιεζουν, πασαλείβουν και ξερουν πώς να χειρίζονται μια πληθώρα εργαλείων και μηχανημάτων, καθοδηγούνται από γνώση, συγκεκριμένες προθεσμίες, επιλογές και προσαρμογές που οδηγούν συνειδητά ή ασυνείδητα στην μεταμόρφωση των υλικών σε αρωματικά φαγητά..

Η ίδια η προσκλήση σε γεύμα είναι ένα γεγονός που εμπεριέχει μεγάλη θεατρικότητα. Ποιον καλούμε, τι του προσφέρουμε, πώς το παρουσιάζουμε.

Στο γάμο το φαγητό είναι στενά συνδεδεμένο με τη σχέση μεταξύ των συζύγων. Οι γυναίκες πρέπει να ετοιμάζουν "καλό" φαγητό, μαγειρεμένο εγκαίρως. Αν αποτύχει αυτό υποδεικνύει έλλειψη σεβασμού και φροντίδας προς το σύζυγο. Πώς επιδρά ο σύγχρονος τρόπος ζωής και η διακοπή των "οικογενειακών γευμάτων";

Στην κατανάλωση του φαγητού ακολουθούμε κωδικές καλής κοινωνικής συμπεριφοράς και νόμους που καθορίζουν το αν μια κίνηση της είναι σωστή ή λάθος. Η συμπεριφορά μας στο τραπέζι δηλώνει την πολιτισμική και ταξική μας ταυτότητα.

Οι κανόνες καλής συμπεριφοράς – ολοένα και περισσότερες στην διάρκεια των τελευταίων αιώνων - διαχέονται σιγά σιγά από τις ανώτερες στις κατώτερες τάξεις.

Πώς προσπαθούμε να καλυψουμε απαξιωτικές για την κρατούσα αντίληψη πληροφορίες για τον εαυτό μας;

Ποια τεχνασματα αποσιώπησης – συγκαλυψής υιοθετούμε;

Σε όλες τις μικτές συναναστροφές – πρόσκληση σε γεύμα, κοινωνικές εκδηλώσεις, εργασιακοί χώροι, εστιατόρια – υπάρχει η αναγκαιότητα να τηρηθούν τα κρατούντα κάθε φορά πρότυπα. Παρέκκλιση από αυτά τα πρότυπα – που μπορούν να αφορούν και σε άλλα πεδία πχ ενδυματολογικά – μπορεί να συνεπάγεται την πλήρη απόρριψη και τον εξοστρακισμό από την μικτή συναναστροφή.

Κάθε τι που σχετίζεται με την απόκτηση – κατανάλωση φαγητού και την απαλλαγή των απορριμμάτων υπόκειται σε συγκεκριμένους κώδικες – πρωτοκόλλα – taboo, που καθορίζουν και αντανakλούν την κοινωνική μας ταυτότητα. Ωστόσο, το φαγητό είναι τόσο συνασμένο με καθημερινές πρακτικές, ώστε οι νόμοι και τα νοήματα που το διέπουν θεωρούνται απόλυτα αυτονόητα για τα μέλη της κοινωνίας.

Κι έτσι αποκτά νόημα η ρήση : «Ποιοι είμαστε εμείς; Είμαστε αυτό που τρώμε. Ποιοι είναι οι άλλοι; Αυτοί που τρώνε αυτά που δεν τρώμε εμείς- πράγματα βρώμικα».