

Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου

Σχολή Ανθρωπιστικών και Κοινωνικών Επιστημών

**Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών: Πολιτιστική Πολιτική
Και Ανάπτυξη**

Διπλωματική Εργασία



**Τα Παραδοσιακά Γλυκά ως Άυλη Πολιτιστική κληρονομιά: η Περίπτωση
των Σαμιώτικων Λουκουμάδων και Τηγανίτων.**

Όνομα Φοιτήτριας

Σταμούλη Ανεζινιώ

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Μήνα Δραγούνη

Μάιος 2020

Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου

Σχολή Ανθρωπιστικών και Κοινωνικών Επιστημών

Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών: Πολιτιστική Πολιτική Και Ανάπτυξη

Πτυχιακή Διατριβή

**Τα Παραδοσιακά Γλυκά ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά: η Περίπτωση των
Σαμιώτικων Λουκουμάδων και Τηγανίτων.**

Όνομα Φοιτήτριας
Σταμούλη Ανεζινιώ

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια
Δραγούνη Μήνα

Η παρούσα πτυχιακή εργασία υποβλήθηκε προς μερική εκπλήρωση των απαιτήσεων για απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών στο πρόγραμμα σπουδών Πολιτιστική Πολιτική και Ανάπτυξη από τη Σχολή Ανθρωπιστικών και Κοινωνικών Επιστημών του Ανοικτού Πανεπιστημίου Κύπρου.

Μάιος 2020

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία και μέσα από την διερεύνηση της αξίας του παραδοσιακού γλυκού συνδυασμένη με την προσωπική εμπειρία και την επιτόπια, ποιοτική έρευνα **θα στοχεύσουμε στην κατανόηση του φαινομένου των παραδοσιακών γλυκών, ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά, και συγκεκριμένα των τηγανίτων και λουκουμάδων της Σάμου.** Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά κομμάτι της οποίας αποτελεί και το παραδοσιακό γλυκό είναι μία από τις διαστάσεις του ανθρώπινου πολιτισμού που αναφέρεται σε πρακτικές, τελετουργίες, παραδόσεις, αντιλήψεις και τεχνογνωσία, που μεταδίδονται με τον προφορικό λόγο από γενιά σε γενιά (ν..3521/2006, άρ. 2§1).

Θα εστιάσουμε σε ποιοτικά δεδομένα που είναι πλούσια σε νοήματα και λεπτομέρειες (Babbie, 2011) και μέσα από ποιοτική έρευνα θα διερευνήσουμε την εμπειρία των ατόμων σε σχέση με την επαφή τους με τα παραδοσιακά γλυκά της Σάμου και τα υποκειμενικά νοήματα που τη συγκροτούν. Τα ποιοτικά στοιχεία θα συγκεντρωθούν μέσα από συνεντεύξεις με άτομα που γνωρίζουν την παρασκευή των παραδοσιακών αυτών εδεσμάτων, την σύνδεση τους με τα έθιμα του νησιού και θα αναζητήσουμε απαντήσεις στα εξής ερωτήματα: **Κατά πόσο οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούν κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου; Πως τα συγκεκριμένα γλυκά λειτουργούν ως στοιχείο ανάδειξης της ταυτότητας του νησιού; Μπορούν τα συγκεκριμένα παραδοσιακά γλυκά να συνεισφέρουν στην τουριστική και πολιτισμική ανάπτυξη του νησιού, εμπλουτίζοντας τις γαστρονομικές εμπειρίες των επισκεπτών;** Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούν προϊόντα της σαμιακής παράδοσης αλλά και ζωντανό κομμάτι μιας διαρκώς εξελισσόμενης πολιτιστικής πραγματικότητας που αναπαράγεται και μεταδίδεται δια της προφορικής οδού. Επίσης είναι βασικοί συντελεστές προϊόντων τα οποία συνδυάζονται με την τοπική ιστορία και αποτελούν πολιτιστικά σύμβολα αφού έχουν ταυτιστεί με το διατροφικό και το γαστρονομικό πολιτισμό του νησιού. Οι τοπικές κοινότητες της Σάμου αντιλαμβανόμενες την αξία των παραδοσιακών αυτών εδεσμάτων για το παρόν και το μέλλον τους καθώς αλλά και τις αναπτυξιακές δυνατότητες που κρύβει η αξιοποίηση τους στοχεύουν στην προστασία και την προβολή τους μέσω συνεργασίας με τους εγχώριους φορείς.

ABSTRACT

In the present work and through the investigation of the value of traditional sweets combined with personal experience and quality research, we will aim to understand the phenomenon of traditional sweets, in particular Samos pancakes and donuts as intangible cultural heritage. Intangible cultural heritage, part of which are the traditional sweets, is a human cultural dimensions that refers to practices, rituals, traditions, perceptions and knows-how, that are transmitted orally from generation to generation (Law 3521/2006), no. 2§1). We will focus on qualitative data that are rich in meanings and details (Babbie, 2011), and through qualitative research we will explore the experience of individuals in relation to their contact with the traditional sweets of Samos and the subjective meanings that make it up. The quality data will be gathered through interviews with people who know how to prepare these traditional sweets and their connection with the island customs. We will look for answers to the following questions: To what extent do pancakes and donuts part of the intangible cultural heritage of Samos? How do these sweets work as an element of the island's identity? Can these traditional sweets contribute to the tourist and cultural development of the island, enriching the gastronomic experiences of the visitors? The pancakes and donuts are products of the Sami tradition but also a living part of an ever-evolving cultural reality that is reproduced and transmitted orally. They are also key product factors that are combined with local history and are cultural symbols since they have been identified with the island's nutritional and gastronomic culture. The local communities of Samos, realizing the value of these traditional delicacies for their present and future, as well as the development opportunities that their exploitation hides, aim to protect and promote them through cooperation with domestic agencies.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μου ευχαριστίες στην επιβλέπουσα καθηγήτριά μου κυρία Μήνα Δραγούνη για την πολύτιμη καθοδήγησή της και τη συνεργασία μας στη διάρκεια συγγραφής της παρούσας εργασίας. Οι συμβουλές της αποτέλεσαν για μένα το στήριγμα και το κίνητρο για να συνεχίσω την επίμονη δουλειά ειδικά τις στιγμές που βρισκόμουν σε αδιέξοδο. Η κυρία Δραγούνη είναι για μένα ένα παράδειγμα για τη συνεχή αναζήτηση της γνώσης και την δια βίου μάθηση.

Ευχαριστώ θερμά επίσης την κυρία Σουλτάνα Κοσμίδου μέλος Α' της επιτροπής της μεταπτυχιακής μου διατριβής καθώς και την κυρία Έφη Κυπριανίδου μέλος Β' της επιτροπής για τον χρόνο που αφιέρωσαν στην παρούσα εργασία.

Επίσης δεν θα μπορούσα να μην ευχαριστήσω όλους τους καλούς φίλους που μου παρείχαν υλικό και πληροφορίες για την παρασκευή των παραδοσιακών τηγανίτων και λουκουμάδων της Σάμου καθώς επίσης και όσους με βοήθησαν να συγκεντρώσω τις απαντήσεις που απαιτούνταν για να ολοκληρωθεί η έρευνα για τη μελέτη περίπτωσης της παρούσας διπλωματικής εργασίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 Εισαγωγή	σελ.9
1.1 Αντικείμενο και Στόχοι.....	σελ 9
1.2 Αναγκαιότητα της Έρευνας.....	σελ 11
1.3 Μεθοδολογία Έρευνας.....	σελ 12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 Παραδοσιακό Γλυκό και Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά	
2.1 Η έννοια της Πολιτιστικής και της άυλης πολιτισμικής Κληρονομιάς... ..	σελ 15
2.2 Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά και Γαστρονομία.....	σελ 18
2.3 Παραδοσιακό Γλυκό και Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά.....	σελ 20
2.4 Η ιστορία του Παραδοσιακού γλυκού στην Ελλάδα.....	σελ.22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 Πολιτιστική Τοπική Ανάπτυξη	σελ25
3.1 Τοπική Ανάπτυξη και ο ρόλος του Πολιτισμού στην Ανάπτυξη Αυτή.....	σελ25
3.2. Ο Ρόλος του Παραδοσιακού Γλυκού στην Ανάπτυξη και Προβολή των Τοπικών Κοινοτήτων	σελ.28
3.3 Γαστρονομία και Πολιτισμικός Τουρισμός.....	σελ.30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 Μελέτη Περίπτωσης: Οι Σαμιώτικοι Λουκουμάδες και Τηγανίτες	σελ3
4.2 Σάμος: Σύντομη Παρουσίαση του Νησιού.....	σελ32
4.2.1 Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες ως Στοιχείο Ανάδειξης της Ταυτότητας της Σάμου	σελ.34
4.2.2 Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες ως Κομμάτι της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Σάμου.....	σελ.38
4.2.3 Η Συνεισφορά των Τηγανίτων και Λουκουμάδων στην τοπική ανάπτυξη του Νησιού	σελ.43

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5	σελ.48
Επίλογος	σελ.48
Προτάσεις Διαφύλαξης και Προβολής των Στοιχείων.....	σελ.51
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α	σελ.53
Ερωτηματολόγιο	σελ.53
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β	σελ.54
Φωτογραφικό Υλικό.....	σελ.54
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	σελ.55

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Εισαγωγή

1.1 Αντικείμενο και Στόχοι

Η παρούσα εργασία στοχεύει να διερευνήσει **αν τα παραδοσιακά γλυκά όπως οι λουκουμάδες και οι τηγανίτες της Σάμου, αποτελούν έκφανση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού** αφού τα συγκεκριμένα εδέσματα συνοδεύουν κάθε εθιμική περίσταση της ζωής των Σαμιωτών. Συγκεκριμένα, θα διερευνηθεί: **Κατά πόσο οι Σαμιώτικοι λουκουμάδες και τηγανίτες αποτελούν κομμάτι της αυλής πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου; πώς συνδέονται με την τοπική ταυτότητα; και πώς μπορούν να συνεισφέρουν στην τοπική ανάπτυξη του νησιού;** Θα αποδείξουμε πως τα παραδοσιακά αυτά εδέσματα αποτελούν ζωντανό κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου με θρησκευτική και κοινωνική διάσταση αφού είναι αυτά τα οποία ενώνουν τους Σαμιώτες σε κάθε σημαντική στιγμή. Η παραγωγή και η κατανάλωση των σαμιωτικών λουκουμάδων και τηγανίτων αποτελεί μέρος ενός πολιτισμικού κώδικα για τους Σαμιώτες που συνδέεται με γιορτές αλλά και την κάθε ξεχωριστή περίσταση που θέλουμε να μοιραστούμε με τους γύρω μας. Τα συγκεκριμένα εδέσματα αποτελούν σημαντικό στοιχείο συλλογικής ταυτότητας και μνήμης καθώς διαμορφώνουν ουσιαστικά την ταυτότητα των κατοίκων της Σάμου και η διαχείρισή τους πρέπει να ορίζεται από όρους που αναδεικνύουν την αξία του πολιτιστικού αποθέματός τους (Γκατζιάς-Κορρές, 2011).

Οι λόγοι για τους οποίους επιλέχθηκαν οι σαμιωτικές τηγανίτες και λουκουμάδες ως μελέτη περίπτωσης της παρούσας εργασίας είναι ποικίλοι. Σε όλη την Ελλάδα βρίσκουμε τηγανίτες και λουκουμάδες, όσον αφορά τη Σάμο όμως αποτελούν κομμάτι της ζωής των Σαμιωτών αφού συνοδεύουν κάθε κοινωνική εκδήλωση όπως γάμους, βαπτίσεις, αρραβώνες, και πανηγύρια τα οποία γίνονται στο νησί. Μέσα στην ζύμη των σαμιωτικών τηγανίτων και λουκουμάδων βρίσκουμε το μέλι, το αλεύρι, το ελαιόλαδο και άλλες τροφές οι οποίες έχουν κερδίσει την αναγνώριση ως πρότυπο υγιεινής και

ισορροπημένης διατροφής (www.ayla.culture.gr). Σύμφωνα με την Ουνέσκο (UNESCO n.d.) η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, αποτελεί ζωντανό κύτταρο του πολιτισμού και βρίσκεται σε διαρκή εξελικτική διαδικασία ανασύστασης και διαμόρφωσης. Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες της Σάμου περικλείουν μέσα τους στοιχεία όπως τοπικές παραδόσεις, ήθη, έθιμα, πρακτικές, τα οποία με το πέρασμα του χρόνου κινδυνεύουν να εξαφανιστούν καθώς μεταδίδονται, κυρίως, προφορικά από γενιά σε γενιά (www.ayla.culture.gr).

Στο δεύτερο κεφάλαιο της παρούσας εργασίας θα παρουσιάσουμε την έννοια της πολιτιστικής και της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς καθώς και τα χαρακτηριστικά της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Θα παρουσιαστεί ο ρόλος της Ουνέσκο για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά και πως συνδέεται το παραδοσιακό γλυκό με αυτή. Επίσης θα πραγματοποιηθεί μια ιστορική αναδρομή για το παραδοσιακό γλυκό στην Ελλάδα και θα παρουσιάσουμε τη σύνδεση του παραδοσιακού γλυκού με την γαστρονομία, κομμάτι της οποίας αποτελούν τα παραδοσιακά γλυκά. Τα παραδοσιακά γλυκά ως πολιτιστικά στοιχεία περιλαμβάνουν διαδικασίες όπως η καλλιτεχνική έκφραση, η εκμάθηση τεχνικών πάνω στην παρασκευή τους, τεχνολογικές πρακτικές, ήθη και έθιμα αλλά και άγραφους κώδικες που οι άνθρωποι υιοθετούν ως μέλη μιας κοινωνίας, όπως για παράδειγμα δοξασίες και μύθους γύρω από την προετοιμασία παραδοσιακών τοπικών εδεσμάτων (Ματάλα, Λήδα, 2015).

Στο τρίτο κεφάλαιο της εργασίας θα παρουσιάσουμε την έννοια της ανάπτυξης αλλά και την έννοια της τοπικής ανάπτυξης. Θα παρουσιαστεί επίσης πως συμβάλει η άυλη πολιτιστική κληρονομιά στην ανάπτυξη και προβολή των τοπικών κοινοτήτων. Η αναγνώριση της σημασίας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών ως πολιτισμικό στοιχείο το οποίο χαρακτηρίζει την κληρονομιά κάθε τόπου μπορεί να αποφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στις τοπικές κοινωνίες. Επίσης θα παρουσιαστεί η σύνδεση της γαστρονομίας με τον πολιτισμικό τουρισμό η οποία είναι άμεσα συνδεδεμένη αλλά και αρκετά σύνθετη, αφού το φαγητό εισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με πολλούς τρόπους. Τοπικά εδέσματα όπως τα συγκεκριμένα γλυκά μπορούν να συμβάλλουν στην διαμόρφωση ανταγωνιστού πλεονεκτήματος για τη

Σάμο αναδεικνύοντας μια σημαντική πτυχή του τοπικού πολιτισμού (Παπαδοπούλου., χ.χ.). Το παραδοσιακό γλυκό αποτελεί ζωντανό κομμάτι της κοινωνίας και της πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε τόπου, αλλάζει, εξελίσσεται και εμπλουτίζεται με νέα στοιχεία, (ICOMOS,2002). Η διαφύλαξη του κρίνεται απαραίτητη καθώς υπάρχει ο κίνδυνος αλλοίωσης ή και εξαφάνισης αυτών των άυλων πολιτιστικών αγαθών (UNESCO, 2011).

1.2 Αναγκαιότητα της Έρευνας

Τα συγκεκριμένα γλυκά δεν έχουν αναγνωριστεί επίσημα ως κομμάτι της κληρονομιάς της Σάμου και η συγκεκριμένη εργασία στοχεύει να διερευνήσει και να αποδείξει ότι αποτελούν πράγματι κομμάτι της τοπικής πολιτιστικής ταυτότητας του νησιού αλλά και της πολιτιστικής εμπειρίας των επισκεπτών. Η αναγνώριση των σαμιώτικων αυτών εδεσμάτων ως στοιχείων άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς θα αναδείξει την σημασία τους σε ατομικό και συλλογικό επίπεδο αλλά ταυτόχρονα, θα προβάλλει τη σπουδαιότητα της πολιτιστικής κληρονομιάς της χώρας μας διεθνώς και θα ενισχύσει την ιστορική/πολιτισμική ταυτότητα του πληθυσμού της Σάμου. Επίσης σημαντικό παράγοντα της σπουδαιότητας της έρευνας αποτελεί ο κίνδυνος αλλοίωσης του παραδοσιακού κι αυθεντικού χαρακτήρα των γλυκών με τον κίνδυνο, τυποποίησης κι υποβάθμισης των στοιχείων.

Η κοινωνική μνήμη των ομάδων αναπαράγεται γύρω από τις αφηγήσεις τους για τους λουκουμάδες και τις τηγανίτες, για το πώς και πότε τα παρασκευάζουν, πότε τα καταναλώνουν καθώς τα στοιχεία τα οποία διαθέτουμε είναι από τα λιγότερα μελετημένα (www.ayla.culture.gr). Ίσως γιατί θεωρήθηκε ότι ανήκουν στη σφαίρα του ιδιωτικού, κάτι το οποίο δεν ισχύει (www.ayla.culture.gr). Είναι αφηγήσεις που εκβάλλουν στο συλλογικό και αποτελούν κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού και της τοπικής του ταυτότητας. Επίσης, υπάρχει περιορισμένη βιβλιογραφία για την γαστρονομία των νησιών και ειδικότερα για τα παραδοσιακά γλυκά, και δεν έχει

προσεγγιστεί το ζήτημα των συγκεκριμένων γλυκών ως κομμάτι της πολιτιστικής ταυτότητας της Σάμου με κίνδυνο να χαθεί αυτή η παράδοση αν δεν αναγνωριστεί η αξία της και αν δεν συνδεθεί με την τοπική οικονομία. **Τα στοιχεία που θα χρησιμοποιήσουμε είναι αυτά που έχουν καταγραφεί μέχρι σήμερα στον προφορικό λόγο κυρίως στη παλαιά και νεότερη λαογραφία του νησιού.**

1.3 Μεθοδολογία Έρευνας

Για να επιτευχθεί ο στόχος της παρούσας εργασίας χρησιμοποιήθηκαν τόσο πρωτογενή όσο και δευτερογενή στοιχεία. Η συλλογή των δευτερογενών στοιχείων πραγματοποιήθηκε μέσω της ανασκόπησης της σχετικής βιβλιογραφίας για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά και πως αυτή συνδέεται με την γαστρονομία, τον τουρισμό και την τουριστική ανάπτυξη στη Σάμο. Για τη συλλογή των πρωτογενών στοιχείων, πραγματοποιήθηκε ποιοτική έρευνα η οποία στόχευσε στην κατανόηση του φαινομένου των συγκεκριμένων παραδοσιακών γλυκών και **εστίασε σε ποιοτικά δεδομένα που είναι πλούσια σε νοήματα και λεπτομέρειες** (Babbie, 2011). Η ποιοτική έρευνα επιλέχθηκε καθώς, σύμφωνα με την κυρία Μυλωνά (χ.χ.), «διερευνά την εμπειρία των ατόμων και τα υποκειμενικά νοήματα που τη συγκροτούν, εστιάζοντας πάντα στο ευρύτερο κοινωνικό και πολιτισμικό πλαίσιο στο οποίο εγγράφεται και απαντά κυρίως στα ερωτήματα πώς και γιατί».

Τα ποιοτικά στοιχεία συγκεντρώθηκαν μέσα από επιτόπια παρατήρηση και συνεντεύξεις. «Η επιτόπια παρατήρηση είναι η διαδικασία κατά την οποία κάποιο φαινόμενο ή συμπεριφορά γίνεται αντικείμενο παρατήρησης με τρόπο προγραμματισμένο και οργανωμένο, από άτομα ειδικευμένα για τον ρόλο αυτό» (Παππάς, 2002). Με άμεση επιτόπια παρατήρηση πραγματοποιήθηκαν επισκέψεις σε καταστήματα παραγωγής λουκουμάδων και τηγανίτων σε πολλές κοινότητες της Σάμου όπως του Μραθοκάμπου του Κοκκαρίου, του Βαθέος του Πυθαγορείου κ.α. Ταυτόχρονα με την καταγραφή των βιωματικών εμπειριών της γράφουσας διεξήχθησαν έντεκα ημι-δομημένες συνεντεύξεις πρόσωπο με πρόσωπο με επιχειρηματίες οι οποίοι δραστηριοποιούνται επαγγελματικά

στη Σάμο, ξενοδόχους, ιδιοκτήτες εστιατορίων, προέδρους συλλόγων, αλλά και γυναικών οι οποίες ασχολούνται ερασιτεχνικά με την άσκηση των στοιχείων που εξετάζουμε. Βασικό κριτήριο για την επιλογή των συνεντευξιζόμενων αυτών ήταν η προσωπική εμπειρία τους σχετικά με το θέμα της έρευνας, η γνώση τους ως άτομα που λαμβάνουν μέρος στην παραγωγή των στοιχείων, καθώς γνωρίζουν την διαδικασία δημιουργίας των τηγανίτων και λουκουμάδων αλλά και η γνώση τους σχετικά με το πώς τα στοιχεία αυτά συμβάλουν στην γαστρονομία και τον τουρισμό στο νησί. Μέσα από αυτές τις συνεντεύξεις διαμορφώθηκε μία άτυπη συζήτηση που επέτρεψε στους ερωτώμενους να προσφέρουν ο καθένας τη δική του απάντηση και είχαν την δυνατότητα να περιγράψουν με λεπτομέρειες τις εμπειρίες και τα συναισθήματά τους (Μπούνια, 2015). Οι ερωτήσεις σχετίζονταν με τα ιστορικά στοιχεία των παραδοσιακών αυτών εδεσμάτων και τη σύνδεσή τους με την σύγχρονη κοινωνία. Επίσης συζητήθηκε ποια είναι η σημασία των γλυκών αυτών για τα μέλη της κοινότητας και πώς μεταδίδονται στις νεότερες γενιές.

Η συγκεκριμένη μέθοδος επιλέχθηκε για ένα πολύ σημαντικό λόγο, διότι μπορεί να πραγματοποιηθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα και κυρίως επειδή προσφέρει χρήσιμα δεδομένα για τα συγκεκριμένα παραδοσιακά γλυκά τα οποία δεν έχουν διερευνηθεί στο παρελθόν (Μπούνια, 2015). Τα μέλη που εντοπίστηκαν αποτελούνται από ομοιογενείς ομάδες στοιχείων του πληθυσμού ως προς κάποια χαρακτηριστικά, γεωγραφικά, κοινωνικά, δημογραφικά, κ.ά. (Φίλιας, 2001). Έτσι το δείγμα που επιλέχθηκε ήταν στην πλειοψηφία τους γυναίκες ηλικίας μεταξύ 35 με 65 έτη οι οποίες ασχολούνται επαγγελματικά με την παραγωγή των συγκεκριμένων παραδοσιακών εδεσμάτων αλλά συμμετέχουν και ως εθελόντριες μέσα από πολιτιστικούς συλλόγους στην παρασκευή των στοιχείων της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς σε κάθε είδους εκδήλωση, φεστιβάλ, κλπ, που διοργανώνονται από διάφορους φορείς της Σάμου.

Για την έρευνά μας εντοπίσαμε τα μέλη αυτού του ειδικού πληθυσμού που είναι γνώστες των στοιχείων που μελετάμε και η αναζήτηση τους βασίστηκε στην τεχνική της «χιονοστιβάδας». Η μέθοδος αυτή αποτελεί μια τεχνική δημιουργίας ενός δείγματος από έναν πυρήνα γνωστών στοιχείων τα οποία στη συνέχεια αυξάνουν προσθέτοντας νέα

στοιχεία που προκύπτουν από τα αρχικά στοιχεία του πυρήνα (Φίλιας, 2001). Με αυτό τον τρόπο ο αρχικός πυρήνας μεγαλώνει σαν μια «χιονοστιβάδα» σχηματίζοντας ένα δείγμα χρήσιμο για έρευνα. Κατά την διαδικασία αυτή κάθε υποκείμενο συστήνει και άλλα υποκείμενα, (Φίλιας, 2001). Η συλλογή πληροφοριών ξεκίνησε από προσωπικές γνωριμίες της γράφουσας, με άτομα από την τοπική κοινότητα Μαραθοκάμπου και επεκτάθηκε και σε άλλες τοπικές κοινότητες της Σάμου, όπως του Κοκκαρίου, του Βαθέος, του Ηραίων κ.α αλλά και από επαφή με τα μέλη των πολιτιστικών συλλόγων του νησιού.

Σημείωση:

Το σύστημα αναφορών στο ερευνητικό κομμάτι της εργασίας έχει ως: ΠΠΑ είναι το όνομα της εργασίας, Σ είναι συνέντευξη, 01 ο αύξων αριθμός, 2020 το έτος λήψης της συνέντευξης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ	ΗΛΙΚΙΑ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΕΠΑΓΓΕΛΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ
01	65	ΜΑΡΑΘΟΚΑΜΠΟΣ	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
02	47	ΜΑΡΑΘΟΚΑΜΠΟΣ	ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ
03	65	ΜΑΡΑΘΟΚΑΜΠΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
04	60	ΚΟΥΜΑΠΚΑ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
05	65	ΑΜΠΕΛΟΣ	ΟΙΚΙΑΚΑ
06	67	ΜΑΝΩΛΑΤΕΣ	ΟΙΚΙΑΚΑ
07	52	ΚΟΚΚΑΡΙ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
08	43	ΠΥΘΑΓΟΡΕΙΟ	ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ
09	53	ΠΥΘΑΓΟΡΕΙΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
10	58	ΗΡΑΙΟΝ	ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΠΙΧ. ΕΣΤΙΑΣΗΣ
11	35	ΗΡΑΙΟΝ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Παραδοσιακό γλυκό και Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά

Στο παρόν κεφάλαιο θα παρουσιάσουμε την έννοια της πολιτιστικής και της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς καθώς και τα χαρακτηριστικά της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Θα παρουσιαστεί ο ρόλος της Ουνέσκο για την προστασία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς καθώς και πως συνδέεται το παραδοσιακό γλυκό με αυτή. Επίσης θα πραγματοποιηθεί μια ιστορική αναδρομή για το παραδοσιακό γλυκό στην Ελλάδα.

2.1 Η Έννοια της Πολιτιστικής και της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

Η πολιτιστική κληρονομιά ως έννοια αναφέρεται στο σύνολο των πολιτιστικών αγαθών ενός τόπου ή μιας κοινωνίας, τα οποία έχουν διατηρηθεί στο πέρασμα των χρόνων και κληρονομούνται στις επόμενες γενιές (Ν.1126/1981(ΦΕΚ 32/Α/10-02-1981). Σύμφωνα με τη διεθνή σύμβαση της Ουνέσκο για την προστασία της παγκόσμιας πολιτιστικής και φυσικής κληρονομιάς του 1972, ο όρος «πολιτιστική κληρονομιά» περιλαμβάνει: α) όλα τα μνημεία (αρχιτεκτονικά έργα, σπήλαια και σημαντικά έργα τα οποία είναι παγκοσμίως σημαντικά από καλλιτεχνική, ιστορική κι επιστημονική άποψη), β) σύνολα οικοδομημάτων που έχουν παγκόσμια αξία λόγω της αρχιτεκτονικής τους και γ) τοπία (αρχαιολογικοί χώροι, έργα που προκύπτουν από τον άνθρωπο και τη φύση κι έχουν παγκόσμια ιστορική, αισθητική, ανθρωπολογική αξία) (Ν.1126/1981(ΦΕΚ 32/Α/10-02-1981).

Τα τελευταία χρόνια η έννοια της πολιτιστικής κληρονομιάς έχει διευρυνθεί και εκτός από τα υλικά αγαθά, περιλαμβάνονται και τα άυλα πολιτιστικά στοιχεία ενός τόπου ή μιας κοινότητας (www.ayla.culture.gr). Πλέον, έχει ανοίξει ο δρόμος προς μια ολιστική προσέγγιση της κληρονομιάς, δηλαδή μια προσέγγιση που συνδυάζει την πολιτιστική και φυσική κληρονομιά η οποία όμως λαμβάνει υπόψη την αλληλεπίδραση αυτής της κληρονομιάς με την πραγματική ζωή των ανθρώπων (UNESCO (n.d.), «what is meant by “cultural heritage”?»). Επομένως, υπάρχει μια αλληλεξάρτηση ανάμεσα στην υλική, τη φυσική και άυλη πολιτιστική κληρονομιά ενός τόπου. Συγκεκριμένα, η πολιτιστική κληρονομιά περιλαμβάνει τις εξής κατηγορίες: υλική: κινητή (πίνακες, γλυπτά, νομίσματα, χειρόγραφα, εργαλεία, κ.α. ακίνητη (αρχαιολογικοί χώροι, υποβρύχια πολιτιστική κληρονομιά, μνημεία). Άυλη: τέχνες, παραδόσεις, έθιμα, δεξιότητες. Φυσική: πολιτιστικά τοπία UNESCO (n.d.), «what is meant by “cultural heritage”?» Η πολιτιστική κληρονομιά, υλική και άυλη, αποτελεί μέρος της ιστορίας και διαμορφώνει την συλλογική μνήμη και την ταυτότητα μιας χώρας, ενός τόπου ή μιας κοινωνίας και πρέπει να διατηρείται και να μεταδίδεται στις επόμενες γενιές αφού «αποτελεί αναντικατάστατο και σημαντικό υπόβαθρο για τη σύγχρονη και μελλοντική ανάπτυξη» (ICOMOS, 2002).

Σημαντικός είναι ο ρόλος της Ουνέσκο στην προστασία της πολιτιστικής και της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς καθώς ο πολιτισμός και η προστασία του αποτελεί τον κυριότερο τομέα παρέμβασης και δράσης. Στόχος της είναι η ευαισθητοποίηση του κοινού σε θέματα που αφορούν την παγκόσμια κληρονομιά, την άυλη πολιτιστική κληρονομιά, και την πολιτιστική ποικιλομορφία (Κυπριακή Εθνική Επιτροπή UNESCO, χ.χ. α). Η έννοια της «διαφύλαξης» της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς αποτελεί κύριο στόχο της Σύμβασης του 2003 και διαφοροποιείται από την έννοια της προστασίας αφού επικεντρώνεται στη διασφάλιση της βιωσιμότητας των άυλων πολιτισμικών στοιχείων και ορίζει το πλαίσιο μέσα στο οποίο θα διατηρηθούν ζωντανά κρατώντας το νόημα που τους έδωσε η κοινότητα που τα παρήγαγε (ν.3521/2006, άρ. 2§3). Τα μέτρα διαφύλαξης που αποσκοπούν στη διασφάλιση της βιωσιμότητας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι ο προσδιορισμός, η τεκμηρίωση, η έρευνα, η συντήρηση, η προστασία, η αξιοποίηση, η μεταβίβαση και η αναζωογόνηση των διαφόρων εκφάνσεων αυτής της

κληρονομιάς καθώς και η ευαισθητοποίηση της τοπικής κοινωνίας (ν.3521/2006, άρ. 2§3).

Σημαντικό ρόλο στην διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς διαδραματίζει η αναγνώριση του ρόλου των τοπικών κοινοτήτων και αναδεικνύεται η συμμετοχή των θεσμών αυτοδιοίκησης και των φορέων πολιτισμικής διαχείρισης, όπως πολιτιστικοί σύλλογοι και μουσεία, (Αλιβιζάτου, κ.ά.,2016). Το 2003 με την Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς παρουσιάζεται μια νέα αντίληψη στο θέμα του πολιτισμού και της πολιτιστικής κληρονομιάς. Πίσω από τη λέξη «άυλη» βρίσκεται ο πολιτισμός των απλών καθημερινών ανθρώπων, οι γνώσεις, οι πρακτικές, οι παραδόσεις, τα έθιμα που έχουν τις ρίζες τους στο βάθος του χρόνου και που καθορίζουν την συλλογική μνήμη των ανθρώπων, την ταυτότητά τους την ατομική αλλά και την συλλογική. Είναι ο πολιτισμός που οι κοινότητες, οι ομάδες και τα άτομα αναγνωρίζουν ως μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς τους (www.ayla.culture.gr). Θέματα τα οποία αφορούν τον τομέα της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι οι προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις, οι παραστατικές τέχνες, οι κοινωνικές πρακτικές, οι τελετουργίες, (τσακόνικο μνημόσυνο στη Βακίνα), οι εορταστικές εκδηλώσεις, (παραδοσιακό πανηγύρι στο Συρράκου) οι γνώσεις οι και δεξιότητες που σχετίζονται με τις παραδοσιακές χειροτεχνίες, (Σαπωνοποιία Πατούνη, η διαφύλαξη της υφαντικής τέχνης στην Κρήτη), η γλώσσα, τα ήθη και έθιμα, (βλάχικος γάμος στη Θήβα), και οι παραδόσεις ενός λαού, (www.ayla.culture.gr).

Η UNESCO το 2003 ενέκρινε την Οικουμενική Διακήρυξη για την πολιτιστική πολυμορφία, διακηρύττοντας τη θέση ότι «κάθε μορφή κληρονομιάς πρέπει να διαφυλάσσεται, να εμπλουτίζεται και να παραδίδεται στις επόμενες γενεές, ως καταγραφή της ανθρώπινης εμπειρίας και βάση για την προώθηση του διαλόγου μεταξύ των λαών» (UNESCO, 2001). Πάνω στην αρχή αυτή αναπτύχθηκε η κανονιστική βάση για την προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, όπως υιοθετήθηκε από τη Σύμβαση του 2003. Η Σύμβαση του 2003 βασίζεται στη Σύμβαση του 1972 για την πολιτιστική κληρονομιά, γεγονός που προσδίδει μεγαλύτερη ισχύ στην επιλογή των αντικειμένων που περιλαμβάνει ο κατάλογος της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Η Σύμβαση του

2003 απομακρύνεται από την αναφορά σε «αριστουργήματα» στα οποία αναφερόταν το πρόγραμμα προστασίας που είχε υιοθετηθεί το 1998, καθώς οι αναφορές σε «αριστουργήματα» αποδίδονταν κυρίως σε μεμονωμένα άτομα και όχι σε παραδόσεις (Schmitt, 2008). Συνεπώς η άυλη πολιτιστική κληρονομιά είναι παραδοσιακή, σύγχρονη και ζωντανή ταυτόχρονα. Δεν αναφέρεται μόνο στις παραδόσεις, τα έθιμα και τις τεχνικές που έχουν κληρονομηθεί από το παρελθόν αλλά και σε σύγχρονες γνώσεις, οι οποίες χαρακτηρίζουν την κοινότητα, δημιουργούνται και αναπτύσσονται μέσα σε αυτήν και περνούν στις επόμενες γενιές, (Naguib, 2013).

2.2 Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά και Γαστρονομία.

Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά περιλαμβάνει όλα τα άυλα στοιχεία της καθημερινής ζωής τα οποία παραμένουν ζωντανά στο πέρασμα του χρόνου, κληρονομούνται από τους προγόνους και μεταβιβάζονται στους απογόνους κάθε γενιάς (ΟΥΝΕΣΚΟ, 2011). Σύμφωνα με το άρθρο 2.1 της Σύμβασης για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, (ΟΥΝΕΣΚΟ 2003), ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά νοούνται όλες «οι πρακτικές, αναπαραστάσεις, εκφράσεις, γνώσεις και τεχνικές, καθώς και τα εργαλεία, αντικείμενα, χειροτεχνήματα που συνδέονται με αυτές και τις κοινότητες αλλά και ομάδες, οι οποίες αναγνωρίζουν ότι αποτελούν μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς τους». Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά έχει διττό χαρακτήρα αφού αποτελεί προϊόν της παράδοσης αλλά και ζωντανό κομμάτι μιας διαρκώς εξελισσόμενης πολιτιστικής πραγματικότητας αφού αναπαράγεται και μεταδίδεται δια της προφορικής οδού (Κύρκος, 2008). Τόσο η υλική όσο και η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, αποτελούν μέρος της ζωής των ανθρώπων η οποία αναπαράγεται διαρκώς και συνδέεται άρρηκτα με την κοινωνία και την ιστορία της. Η συνεχής αναπαραγωγή της την καθιστά σημαντικό παράγοντα ενίσχυσης της κοινωνικής συνοχής και της ανθρώπινης δημιουργικότητας, αφού τα μέλη της κοινωνίας συνεργάζονται και συμμετέχουν στην παραγωγή και την διατήρηση των

άλων πολιτιστικών στοιχείων του τόπου τους (Aykan, 2015). Όπως αναφέρεται συχνά στη βιβλιογραφία (βλ. ενδεικτικά Reguant – Aleix, Sensat, 2012), η γαστρονομία συνδέεται άμεσα με την άυλη πολιτιστική κληρονομιά ενός τόπου και περιλαμβάνεται στις προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις για τη συλλογή, την παρασκευή και την κατανάλωση της τροφής, αλλά και στις διάφορες εθιμικές πρακτικές οι οποίες αποτελούν μέρος της συλλογικής εμπειρίας και μνήμης των κοινωνιών.

Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά συνδέεται με την γαστρονομία αφού η παραδοσιακή διατροφή και ιδιαίτερα τα τοπικά προϊόντα διατροφής αποτελούν μέρος. Η διατροφή μπορεί να χαρακτηριστεί στοιχείο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς διότι συγκεντρώνει τα χαρακτηριστικά που συμπεριλαμβάνει η Ουνέσκο στο ενημερωτικό της φυλλάδιο «what is ICH?» (www.unesco.org) και με βάση αυτό η άυλη πολιτιστική κληρονομιά είναι, παραδοσιακή, σύγχρονη και ζωντανή, είναι περιεκτική, αντιπροσωπευτική και κοινοτική. Η διατροφή είναι παραδοσιακή γιατί έχει τις ρίζες της στο παρελθόν αλλά είναι και ζωντανή γιατί βρίσκει εφαρμογή και προσαρμόζεται στο παρόν. Είναι περιεκτική γιατί ο τρόπος προετοιμασίας του φαγητού διαφέρει από περιοχή σε περιοχή και περιέχει όλα τα χαρακτηριστικά των τοπικών κοινωνιών και του χώρου μέσα στον οποίο δημιουργείται. Είναι αντιπροσωπευτική γιατί αντιπροσωπεύει την περιοχή από την οποία έχει προέλθει και έχει δεχθεί επιρροές από το περιβάλλον, τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες ενός τόπου. Είναι κοινοτική γιατί αποτελεί το χαρακτηριστικό γνώρισμα του συνόλου των μελών μιας κοινότητας τα οποία την διατηρούν και την προστατεύουν (www.ich.unesco.org). Σημαντικά παραδείγματα άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς τα οποία έχουν εγγραφεί στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας και αποτελούν προϊόντα διατροφής είναι: η καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας, τα άγρια βρώσιμα χόρτα της Κρήτης, η αμπελοοινική της Σαντορίνης, κ.α (www.ayla.culture.gr).

Βασικό χαρακτηριστικό της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι ότι βασίζεται στην κοινότητα όπου τα μέλη την αναγνωρίζουν ως κληρονομιά, την διατηρούν και την μεταβιβάζουν στις επόμενες γενιές ως πολύτιμο στοιχείο του τόπου και της ιστορίας τους, (Κύρκος, 2008). Χαρακτηριστικό παράδειγμα εθίμων και τεχνικών που έχουν

κληρονομηθεί από το παρελθόν αποτελεί και η παρασκευή των παραδοσιακών τηγανίτων και λουκουμάδων της Σάμου όπου η παραδοσιακή συνταγή τους και η τεχνική εκτέλεσής τους περνάει από γενιά σε γενιά διατηρώντας αναλλοίωτη την ιστορία τους. Συνοψίζοντας, η άυλη πολιτιστική κληρονομιά στρέφεται στις πολιτισμικές εκφάνσεις κάθε τόπου και αφορά τις πρακτικές, παραστάσεις, εκφράσεις, γνώσεις, ικανότητες, καθώς και τους σχετικούς χώρους και αντικείμενα, τα οποία κοινότητες, ομάδες και πολίτες αναγνωρίζουν ως συστατικά στοιχεία της πολιτιστικής τους κληρονομιάς.

2.3 Παραδοσιακό Γλυκό και Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά

Η μεσογειακή διατροφή αναγνωρίστηκε ως στοιχείο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς από την UNESCO (2013), προβάλλοντας με αυτό τον τρόπο τον πλούτο που κρύβει μέσα του αυτό το μεσογειακό πολιτισμικό στοιχείο. Κομμάτι της μεσογειακής διατροφής αποτελούν και τα παραδοσιακά γλυκά. Μέσα στη ζύμη των παραδοσιακών γλυκών βρίσκουμε υλικά τα οποία παράγονται από την γη των νησιών του Αιγαίου, όπως λάδι, αλεύρι, γιαούρτι, πατάτα, τροφές που έχουν κερδίσει την αναγνώριση ως πρότυπο υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής (www.ayla.culture.gr). Τα παραδοσιακά γλυκά εμπεριέχουν όλα τα γνωρίσματα που τα κατατάσσουν στην κατηγορία των στοιχείων της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς σύμφωνα με τη σύμβαση για την προστασία της.

Σύμφωνα με το άρθρο 2.1 της Σύμβασης τα μελετώμενα στοιχεία όπως θα δούμε και στη συνέχεια της παρούσας εργασίας αναδημιουργούνται συνεχώς από τις κοινότητες, μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και μεταδίδονται στους νεότερους προφορικά και με πρακτική χειροτεχνική διδασχία (www.unescochair.uom.gr). Επίσης το άρθρο 2.2 της Σύμβασης αναφέρεται στη γλώσσα ως φορέα της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και τη χαρακτηρίζει απαραίτητο στοιχείο διαφύλαξης. Κατά τη δημιουργία των παραδοσιακών γλυκών χρησιμοποιείται ένα περιορισμένο αλλά ιδιαίτερο λεξιλόγιο με ορολογίες που έχουν κληρονομηθεί από παλαιότερες εποχές και εκφράζουν έννοιες που όσοι

ασχολούνται με την παρασκευή των στοιχείων αυτών θέλουν να αποδώσουν (www.unescochair.uom.gr). Παράλληλα με τη χρήση τους δηλώνουν την ένταξή τους στην ομάδα που ασχολείται με την δημιουργία των παραδοσιακών γλυκών (www.unescochair.uom.gr). Τα παραδοσιακά σαμιώτικα γλυκά όπως οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες παρουσιάζουν ενδιαφέρον σε αυτό το τελικό από αποτέλεσμα της δημιουργίας τους με τις ιδέες που μεταφέρουν τις αξίες και τις αντιλήψεις των ατόμων που ασχολούνται με αυτά. Σύμφωνα με το άρθρο 2.2 της Σύμβασης για την προστασία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, η άυλη πολιτιστική κληρονομιά επίσης συνδέεται με κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες εορταστικές εκδηλώσεις και την τεχνογνωσία της παραδοσιακής χειροτεχνίας (www.unescochair.uom.gr). Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες ως παραδοσιακά χειροποίητα γλυκά της Σάμου αποτελούν κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς που συνδέεται με τους τομείς της παραδοσιακής χειροτεχνίας, αφού παρασκευάζονται με το χέρι.

Τα γλυκά αυτά φανερώνουν πεποιθήσεις, δεισιδαιμονίες του παρελθόντος που υπάρχουν ακόμα σε κάποιες κοινότητες (όπως πχ. Στην κοινότητα Άνω Βαθέος), υποδεικνύοντας την στενή σχέση και τη συνέχεια της σύγχρονης κοινωνίας με το παρελθόν. Όπως αναφέρεται στο άρθρο 15 της Σύμβασης η συμμετοχή των ομάδων, των κοινοτήτων και των ατόμων στην άσκηση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς πρέπει να ενισχύεται από τα κράτη μέλη της Ουνέσκο, που οφείλουν να καταβάλλουν προσπάθειες για την ενδυνάμωση του ενδιαφέροντος και μεγαλύτερη συμμετοχή στην άσκηση των στοιχείων αυτών (www.unescochair.uom.gr). Η συμμετοχή στην δημιουργία των παραδοσιακών γλυκών είναι σημαντική για τις τοπικές κοινωνίες (Ο.π) και το προσωπικό ενδιαφέρον των ερωτώμενων που συμμετείχαν στην έρευνα είναι φανερό αφού οι ίδιοι προτείνουν μέτρα διαφύλαξης και ανάδειξης των παραδοσιακών χειροποίητων γλυκών.

2.4 Η ιστορία του Παραδοσιακού γλυκού στην Ελλάδα

Η ελληνική διατροφή και γαστρονομία αποτελούν μέρος της ελληνικής ιστορίας. Η ιστορία της διατροφής στην Ελλάδα ξεκινά πριν από περίπου τέσσερις χιλιάδες χρόνια. Η πρώτη αναφορά στη μαγειρική έγινε το 330 π.χ. όταν ο Έλληνας φιλόσοφος Αρχέστρατος στο ποίημά του «Ηδυπάθεια» έθεσε τους κανόνες περί ορέξεως και παρουσίασε τη λέξη «γαστρονομία» (κανόνες του στομάχου) (Dalby, 2001). Στο περίφημο ποίημά του ξεναγεί τον αναγνώστη στα μυστικά της αρχαιοελληνικής κουζίνας, μιλώντας για την θρεπτική αξία των ψαριών, των οσπρίων και του κρασιού, (Dalby, 2003), Η διατροφή των Ελλήνων κατά την αρχαιότητα καθόρισε σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη των ελληνικών πόλεων και το μεσογειακό κλίμα αλλά και η βιοποικιλότητα συνέβαλλαν στην διαιτητική ποικιλία. Οι αρχαίοι Έλληνες εκτιμούσαν το καλό φαγητό και συνεχώς επινοούσαν νέες συνταγές. Οι συνήθειες τους κατά τη διάρκεια των γευμάτων περιγράφονται με ευστοχία από τον R. Flaceliere στο έργο του «Ο δημόσιος και ο ιδιωτικός βίος των αρχαίων Ελλήνων» (Dalby, 2001). Η διατροφή επίσης είναι άμεσα συνυφασμένη με τις κοινωνικές πρακτικές, τις τελετουργίες και τους εορτασμούς. Συγκεκριμένα, τα παραδοσιακά γλυκά συνδέονται με όλες τις σημαντικές στιγμές του ανθρώπινου βίου και χρησιμοποιούνται ως μέσο για τη μετάδοση πολιτισμικών μηνυμάτων (το γλυκό ως δώρο). Οι διάφορες εορταστικές εκδηλώσεις που συνοδεύονται με κοινή εστίαση, αλλά και η εκτεταμένη χρήση των παραδοσιακών γλυκών στις θρησκευτικές τελετουργίες, καθιστούν φανερή τη σημασία τους στις κοινωνικές σχέσεις (Reguant – Aleix, Sensat, 2012)

Κατά την αρχαιότητα το γλυκό είχε ξεχωριστή σημασία και αποτελούσε ψυχαγωγία των αρχαίων Ελλήνων, οι οποίοι έτρωγαν πάντα χωρίς υπερβολές. Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι από εκείνη την εποχή διατηρούσαν εμπορικές επαφές με τις άλλες περιοχές της Μεσογείου και έτσι οι πολίτες μπορούσαν να προμηθευτούν είδη από άλλες χώρες, όπως μπαχαρικά από την Ασία, συγκεκριμένα κανέλα γαρίφαλο κλπ. σιτηρά και ξηρούς καρπούς από τον Εύξεινο Πόντο αλλά και από τα νησιά του Αιγαίου, απαραίτητα για την παρασκευή των γλυκών (Λήδα - Ματάλα, 2015). Στην αρχαία Ελλάδα μάλιστα οι μέθοδοι χρήσεως των δημητριακών συνυπήρχαν με τις πλέον εξευγενισμένες ποικιλίες

αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ένα γλύκισμα που προσφέρονταν μαζί με το κρασί, τα γλυκά φρούτα και τους ξηρούς καρπούς στα «δεύτερα τραπέζια» με πρώτο συστατικό για την παρασκευή του, το αλεύρι, ήταν ο «πλακούς», οι σημερινές τηγανίτες και λουκουμάδες. Υπάρχουν πολλά ειδή «πλακούντος» και μερικά από αυτά μάλιστα τα πότιζαν με μέλι, όπως κάνουν σε παρά πολλά από τα ακαταμάχητα γλυκά της σημερινής Ελλάδας. (Dalby, 2003).

Το παραδοσιακό γλυκό είναι άμεσα συνδεδεμένο και με τους ολυμπιακούς αγώνες αφού η τελετουργία της επιβράβευσης των νικητών περιελάμβανε κέρασμα με λουκουμάδες βουτηγμένους σε άφθονο μέλι (Andrew Dalby, 2001). Δεν είναι τυχαίο πως λουκουμάδες προσφέρθηκαν το 2008 στους ολυμπιακούς του Πεκίνου, ως φόρος τιμής στους πρώτους χρυσούς ολυμπιονίκες της ιστορίας της ανθρωπότητας. Κατά την μεσαιωνική περίοδο το επίπεδο διαβίωσης των Ελλήνων υποβαθμίστηκε, όπως και η διατροφή τους η οποία αποτελούνταν κυρίως από ψωμί (Dalby, 2001). Στο πέρασμα των χρόνων βέβαια αναδείχθηκαν πολλές παραδοσιακές τεχνικές για τη διατήρηση των τροφών αλλά και νέες συνταγές για τα γλυκίσματα. Χαρακτηριστικό είναι ένα γλυκό ποτό από εκχύλισμα πικραμυγδάλων, το «θασόρροφον», γνωστό και σήμερα ως σουμάδα η οποία ακόμα σερβίρεται σε παραδοσιακά καφενεία των νησιών του Αιγαίου και συγκεκριμένα στη Λευκάδα (Λήδα - Ματάλα, 2015).

Σήμερα πλέον τα παραδοσιακά γλυκά και συγκεκριμένα οι λουκουμάδες και οι τηγανίτες είναι για τα νησιά του Αιγαίου συνδεδεμένα με την γιορτή του Αγίου Ανδρέα αλλά και με σχεδόν όλες τις θρησκευτικές γιορτές και τα τοπικά φεστιβάλ. Ο Άγιος Ανδρέας, είναι γνωστός και ως Τρυποτηγανάς, (καθώς έλεγαν οι παλιότεροι ότι τρυπούσε τα τηγάνια όσων δεν έκαναν τηγανίτες την ημέρα της γιορτής του). Η μέρα αυτή έχει συνδυαστεί με τηγανητές λιχουδιές, καθώς είναι μέρα γιορτινή που πέφτει σε περίοδο νηστείας και μάλιστα είναι και η εποχή που βγαίνει το πρώτο λάδι της χρονιάς. Τηρώντας λοιπόν το έθιμο αυτό οι νησιώτες προσκαλούν τον κόσμο να αναβιώσουν το έθιμο αυτό με τις τηγανίτες και τους λουκουμάδες. Στην γιορτή αυτή οι γυναίκες είναι αυτές που αναλαμβάνουν πάντα να φτιάξουν τους παραδοσιακούς λουκουμάδες με μέλι που θα προσφερθούν δωρεάν σε όλους τους παρευρισκόμενους αλλά και τηγανίτες, με σκοπό

να προσελκύσουν όσο το δυνατόν περισσότερο κοινό.

Συμπεράσματα από τη Βιβλιογραφική Ανασκόπηση

Η πολιτιστική κληρονομιά αποτελεί το σύνολο των πολιτιστικών αγαθών ενός τόπου ή μιας κοινωνίας, τα οποία έχουν διατηρηθεί στο πέρασμα των χρόνων και κληρονομούνται στις επόμενες γενιές. Τόσο η υλική όσο και η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, αποτελούν μέρος της ζωής των ανθρώπων η οποία αναπαράγεται διαρκώς και συνδέεται άρρηκτα με την κοινωνία και την ιστορία της. Η συνεχής αναπαραγωγή της την καθιστά σημαντικό παράγοντα ενίσχυσης της κοινωνικής συνοχής και της ανθρώπινης δημιουργικότητας, αφού τα μέλη της κοινωνίας συνεργάζονται και συμμετέχουν στην παραγωγή και την διατήρηση των άυλων πολιτιστικών στοιχείων του τόπου τους. Αρωγός στην προσπάθεια για την προστασία της πολιτιστικής και της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι η Ουνέσκο αφού ο πολιτισμός και η προστασία του αποτελεί τον κυριότερο τομέα παρέμβασης και δράσης της. Βασικός της στόχος, η ευαισθητοποίηση του κοινού σε θέματα που αφορούν την Παγκόσμια Κληρονομιά.

Το παραδοσιακό γλυκό το οποίο αποτελεί κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας κατείχε από την αρχαιότητα σημαντική θέση στα τραπέζια των Ελλήνων καθώς και σε πάρα πολλές σημαντικές στιγμές των τοπικών κοινωνιών. Ωστόσο τα στοιχεία τα οποία διαθέτουμε για τα παραδοσιακά γλυκά είναι από τα λιγότερα μελετημένα. Η περιορισμένη βιβλιογραφία για την γαστρονομία των νησιών και η μη προσέγγιση στο ζήτημα των παραδοσιακών γλυκών ως κομμάτι της πολιτιστικής ταυτότητας αυτών αποτελεί κίνδυνο απώλειας αυτής της παράδοσης αν δεν αναγνωριστεί η αξία της και αν δεν συνδεθεί με την τοπική οικονομία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Πολιτιστική Τοπική Ανάπτυξη

Στο παρόν κεφάλαιο θα παρουσιάσουμε την έννοια της πολιτιστικής ανάπτυξης αλλά και την έννοια της πολιτιστικής τοπικής ανάπτυξης. Θα παρουσιαστεί επίσης πως συμβάλει η άυλη πολιτιστική κληρονομιά στην ανάπτυξη και προβολή των τοπικών κοινοτήτων. Θα παρουσιάσουμε πως η αναγνώριση της σημασίας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς ως πολιτισμικό στοιχείο συνεισφέρει στην ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών και μπορεί να αποφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στις τοπικές κοινωνίες. Επίσης θα παρουσιαστεί η σχέση της γαστρονομίας, μέρος της οποίας αποτελούν τα παραδοσιακά γλυκά, με τον πολιτιστικό τουρισμό και πως αυτή συνεισφέρει στην ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών αφού το φαγητό εισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με πολλούς τρόπους.

3.1 Τοπική Ανάπτυξη και η Συμβολή του Πολιτισμού στην Ανάπτυξη Αυτή.

Τα τελευταία χρόνια, στο πλαίσιο συζητήσεων των επιτροπών εργασίας και συνεδρίων που οργανώνουν τα Ηνωμένα Έθνη, κερδίζει έδαφος η αντίληψη στον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε την ανάπτυξη (Λέανδρος, 2012). Ότι δηλαδή, πρέπει να αντιληφθούμε την ανάπτυξη ως μια πολυδιάστατη διαδικασία με οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές συνιστώσες που διαπλέκονται και αλληλοεπηρεάζονται. Καθοριστικό ρόλο στη σύνδεση του αναπτυξιακού προβλήματος με τις έννοιες της κοινωνικής δικαιοσύνης και της περιβαλλοντικής προστασίας διαδραμάτισε η Έκθεση *brundtland* που δημοσιεύθηκε το 1987. Η έκθεση *brundtland* εισήγαγε το παράδειγμα της βιώσιμης ή αειφόρου, ή διατηρήσιμης ανάπτυξης (Λέανδρος, 2012). Ο ορισμός της βιώσιμης ανάπτυξης, ως «η ανάπτυξη που ικανοποιεί τις ανάγκες του παρόντος χωρίς να διακυβεύεται η ικανότητα των μελλοντικών γενεών να καλύψουν τις δικές τους ανάγκες»

αποτελεί την κοινή βάση μέχρι σήμερα για όλους τους επιστήμονες που ασχολούνται με την έννοια και τις διαστάσεις της (Λέανδρος, 2012).

Μέχρι το 1990 τα ανεπτυγμένα δυτικά κράτη πίστευαν ότι ο πολιτισμός αποτελεί εμπόδιο για την ανάπτυξη. Αιτία για τις αντιλήψεις αυτές αποτελούσαν οι ανεπτυγμένες θρησκευτικές πεποιθήσεις, τα ήθη και τα έθιμα κρατών τα οποία δεν είχαν αναπτυχθεί και παρέμεναν στάσιμα και δέσμια της φτώχειας (Unesco 2009). Ο παγκόσμιος φορέας για την κουλτούρα και την ανάπτυξη το 1996 με την έκδοση της έκθεσης «Our Creative Diversity», τοποθετεί τον πολιτισμό στο κέντρο της συζήτησης, ως το κυριότερο μέσο για την ανάπτυξη. Στο ίδιο πνεύμα ακριβώς το 2004 η αναφορά του United Nations Development Programme (UNDP), «Cultural Liberty in Today's», τονίζει την σοβαρότητα του πολιτισμού και της πολυπολιτισμικότητας στις ανθρώπινες στρατηγικές ανάπτυξης (Unesco, 2009).

Στον όρο «τοπική ανάπτυξη» προσδίδεται ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό. Ο όρος «τοπική» έχει σχέση με την έννοια του γεωγραφικού χώρου που ορίζεται είτε από φυσικά όρια είτε από διοικητικά (Προβατάς, 2003). Παρόλο που ο χώρος παίζει σημαντικό ρόλο εντούτοις αναφέρεται στην ανάπτυξη που βασίζεται σε τοπικούς παράγοντες. Οι παράγοντες αυτοί μπορεί να είναι οικονομικοί, ανθρώπινοι αλλά και πολιτιστικοί πόροι όπως για παράδειγμα τα παραδοσιακά γλυκά μιας περιοχής (Τσομπάνογλου, 2007). Καταλαβαίνουμε λοιπόν ότι η ανθρώπινη πρωτοβουλία συνδέεται με την τοπική ανάπτυξη. Ένας τρόπος για να μπει σε μία πορεία ανάπτυξης η οποία θα είναι διαρκής και βιώσιμη θα πρέπει να στηριχθεί σε συγκεκριμένους παράγοντες ώστε να μπορούν οι κάτοικοι και οι τοπικοί θεσμοί να αναδείξουν τις ιδιαιτερότητες και την ταυτότητα της περιοχής καθώς επίσης τους μηχανισμούς, οι οποίοι μπορούν να στηρίξουν και να ανανεώσουν τις οικονομικές δραστηριότητες στον τόπο τους (Τσομπάνογλου, 2007). Η τοπική ανάπτυξη αποτελεί καθοριστικό παράγοντα στις συνολικές προσπάθειες εθνικής ανάπτυξης (Μπιτσάνη 2008).

Η αναγνώριση της σημασίας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη των τοπικών κοινωνιών ως πολιτισμικό στοιχείο το οποίο χαρακτηρίζει την κληρονομιά

κάθε τύπου μπορεί να αποφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στις τοπικές κοινωνίες (Ν. 3521/2006 ΦΕΚ 275/Α/22-12-2006) και να αποτελέσει κίνητρο για την επίσκεψη σε ένα συγκεκριμένο προορισμό. Επιπλέον η άυλη πολιτιστική κληρονομιά και κατ' επέκταση ο πολιτισμός μπορούν να αποτελέσουν κίνητρο για την εμφάνιση πολιτιστικών επιχειρηματιών. Η πολιτιστική επιχειρηματικότητα δεν αφορά μόνο μεγάλες εταιρίες αλλά και ένα μεγάλο αριθμό επαγγελματιών με ατομική οι πολύ μικρές επιχειρήσεις που έχουν σαν στόχο την προώθηση ενός ή περισσότερων πολιτιστικών προϊόντων, στην προκειμένη περίπτωση τα παραδοσιακά γλυκά (Καραχάλης, 2007). Η διασφάλιση των αγαπημένων τοποθεσιών πολιτιστικής κληρονομιάς και του συνόλου των άυλων πολιτιστικών εκφράσεων, των γνώσεων και των δεξιοτήτων που καθορίζουν συλλογικά τα χαρακτηριστικά μιας κοινότητας, μπορεί να θεωρηθεί ότι αποτελεί συμβολή στην ανθρώπινη ευημερία (www.ec.europa.eu).

Το παραδοσιακό γλυκό, όπως θα δούμε στη συνέχεια της παρούσας εργασίας, ως πολιτιστικός πόρος μπορεί να αποτελέσει μεγάλο πλεονέκτημα της πολιτιστικής επιχειρηματικότητας για την οικονομική ανάπτυξη χωρίς αποκλεισμούς, αφού προσελκύει επενδύσεις και εξασφαλίζει τοπική βάση και θέσεις εργασίας που αφορούν σε ένα ευρύ φάσμα βιώσιμων δραστηριοτήτων (www.ec.europa.eu) Οι θέσεις εργασίας που προκύπτουν μέσα από την πολιτιστική επιχειρηματικότητα και την προώθηση πολιτιστικών προϊόντων προσφέρουν οικονομικές ευκαιρίες σε όλες τις ομάδες μέσα στην κοινωνία. Η αναγνώριση και διατήρηση της πολυμορφίας της άυλης πολιτιστικής μας κληρονομιάς, σε συνδυασμό με τη δίκαιη πρόσβαση σε αυτή και τη δίκαιη κατανομή των οφελών που προκύπτουν από τη χρήση της, ενισχύει το σεβασμό προς τους άλλους και την αίσθηση της διατήρησης για το κοινό καλό, συμβάλλοντας στη συνοχή των κοινοτήτων, και στη μείωση των ανισοτήτων (www.ec.europa.eu).

3.2 Ο Ρόλος του Παραδοσιακού Γλυκού στην Ανάπτυξη και Προβολή των Τοπικών Κοινοτήτων.

Η πολιτιστική κληρονομιά υλική και άυλη, αποτελεί σημαντικό στοιχείο της τοπικής, περιφερειακής, και εθνικής ανάπτυξης καθώς ικανοποιεί τις ανθρώπινες ανάγκες και βελτιώνει την ποιότητα της ανθρώπινης ζωής (Αγοραστάκης, 2012). Τα τελευταία χρόνια αποτελεί προτεραιότητα ενός τόπου ή κοινότητας, η προστασία της άυλης κληρονομιάς και η μετάδοσή της στις επόμενες γενιές αναγνωρίζοντας την αξία της ως πολιτιστικό απόθεμα το οποίο μπορεί να αποτελέσει εργαλείο κοινωνικής, εκπαιδευτικής, και οικονομικής τοπικής ανάπτυξης (Αλιβιζάτου, κ. συν. 2015). Η πολιτιστική κληρονομιά αποτελεί ένα από τα βασικά στοιχεία της ταυτότητας μιας κοινωνίας και ο τοπικός πολιτισμός, ο οποίος περιλαμβάνει και τον τρόπο ζωής μπορεί να αποτελέσει σημαντικό πλεονέκτημα σε μια προσπάθεια ανάδειξης και προβολής μιας περιοχής με απώτερο στόχο την ευημερία των ίδιων των κατοίκων (Αλιβιζάτου, κ. συν. 2015).

Οι τοπικές κοινότητες σε συνεργασία με την τοπική αυτοδιοίκηση την περιφέρεια και τους πολιτιστικούς φορείς που δραστηριοποιούνται σε αυτές, μπορούν να χρησιμοποιήσουν την άυλη πολιτιστική κληρονομιά ως εργαλείο ανάπτυξης με σκοπό να προβάλουν μια ελκυστική πολιτιστική εικόνα (Σηφάκη, Σηφάκης, 2007). Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η προβολή των παραδοσιακών γλυκών της Σάμου μέσα από κάθε γιορτή και φεστιβάλ που πραγματοποιείται στο νησί. Μέσα από την προβολή της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και συγκεκριμένα των παραδοσιακών εδεσμάτων του το νησί προβάλλεται ως τουριστικός προορισμός κληρονομιάς με οφέλη οικονομικά και κοινωνικά. Ο πολιτιστικός σχεδιασμός που επιχειρούν από κοινού ιδιώτες, ο Δήμος Σάμου και η Περιφέρεια μπορεί να στηριχθεί στην ολοκληρωμένη διαχείριση των πολιτιστικών πόρων και συγκεκριμένα των παραδοσιακών γλυκών, να συνδεθεί με τον τουρισμό και την δημιουργία μιας τουριστικής ταυτότητας στηριζόμενη στον τοπικό πολιτισμό (Καραμπέκου, 2012).

Τα παραδοσιακά γλυκά μπορούν να αποτελέσουν πολιτιστικούς πόρους διότι αποτελούν βασικό στοιχείο διατροφής και πολιτισμικού πλούτου της Σάμου και εμπλέκονται στη διαδικασία τοπικής ανάπτυξης καθώς συνεισφέρουν στη δημιουργία της ταυτότητας του νησιού. Αυτό πραγματοποιείται με τη δημιουργία δεσμών μεταξύ των προϊόντων, του τοπίου και του πολιτισμού του νησιού διατηρώντας έτσι την τοπική γαστρονομική κληρονομιά. Σύμφωνα με τον Καραχάλη (2015), η ταυτότητα και η φήμη μιας πόλης επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από την πολιτιστική κληρονομιά και αυτός είναι και ο κύριος λόγος για τον οποίο αποτελεί κεντρικό στοιχείο στις σχετικές καμπάνιες των πόλεων. Παρατηρούμε δηλαδή τα τελευταία χρόνια ότι τα νησιά, όπου «παραδοσιακά» πρόβαλλαν κατά κύριο λόγο τον ήλιο και τη θάλασσα, να στηρίζουν την προβολή τους πλέον στον πολιτισμό μέσα από τα τοπικά προϊόντα. Στο νησί της Σάμου, όπως προείπαμε, κεντρικό ρόλο στην προώθηση του νησιού αποτελεί μια ειδική μορφή τουρισμού όπου βασίζεται στην διατροφή και έχει ως προϊόν προβολής τα παραδοσιακά γλυκά (Smuka,2016) όπου αποτελούν βασικό πυρήνα αξιοποίησης και εκμετάλλευσης.

Η διατροφή λοιπόν ως στοιχείο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς περικλείει όλες τις παραδοσιακές αξίες που συνδέονται με τις νέες τάσεις στον τουρισμό. Ο σεβασμός προς τον πολιτισμό και την παράδοση, ο υγιεινός τρόπος ζωής και η αυθεντικότητα των προϊόντων είναι μερικές από τις παραδοσιακές αξίες τις οποίες ενσωματώνει η γαστρονομία και συνδέονται με την ανάπτυξη μιας κοινότητας (UNWTO, 2012). Επίσης, αποτελεί ευκαιρία για αναζωογόνηση και διαφοροποίηση του τουρισμού, προωθώντας την τοπική οικονομική ανάπτυξη και περικλείοντας διάφορους επαγγελματικούς τομείς όπως παραγωγούς, σεφ, αγορές, κλπ., (UNWTO, 2012). Όπως υποστηρίζεται στη βιβλιογραφία η προώθηση ενός συγκεκριμένου γαστρονομικού προϊόντος και συγκεκριμένα του παραδοσιακού γλυκού, μέσα από τη διατήρηση δεξιοτήτων και τεχνικών, οδηγεί στην διατήρηση της ιστορίας κάθε τόπου, στον επαναπροσδιορισμό όλων των στοιχείων που τείνουν να χαθούν αλλά και στη δημιουργία και την καινοτομία, (Bessière, 1998).

3.3 Γαστρονομία και Πολιτισμικός Τουρισμός

Με τον ελληνικό όρο «γαστρονομία» χαρακτηρίζεται σήμερα διεθνώς η τέχνη και η επιστήμη του απολαυστικού φαγητού με έμφαση στα εκλεκτά τρόφιμα και στις ιδιαίτερες γαστριμαργικές εμπειρίες. Σύμφωνα με τον ορισμό που έδωσε ο διάσημος Γάλλος γαστρονόμος τον 18αίωνα, ο Ζαν-Αντέλμ Μπριγιά-Σαβαρέν, «γαστρονομία είναι η γνώση και η κατανόηση όλων όσων σχετίζονται με την διατροφή του ανθρώπου». Πρακτικά, η γαστρονομία περιλαμβάνει το συνδυασμό καλού φαγητού με καλό κρασί ή άλλα ποτά και δεν περιορίζεται αποκλειστικά στη μαγειρική αλλά επεκτείνεται σε μια σειρά προϊόντων και υπηρεσιών (ΣΕΤΕ 2009). Στις 12 Μαρτίου του 2014 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο σε ψήφισμά του σχετικά με την ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά χαρακτηρίζει την γαστρονομία ως μέρος της ταυτότητάς μας και θεμελιώδες στοιχείο της ευρωπαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς, καθώς και της πολιτιστικής κληρονομιάς των κρατών μελών (Ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά, 2014). Η Ευρωπαϊκή Ένωση ενθαρρύνει την αναγνώριση, τη διαφύλαξη και τη διεθνή προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των ονομασιών προέλευσης και των παραδοσιακών ιδιότυπων γεωργικών προϊόντων διατροφής.

Η γαστρονομία είναι μία από τις σημαντικότερες πολιτιστικές εκφράσεις του ανθρώπου, (Ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά, 2014). Η εμπειρία από διάφορες γαστρονομικές κουλτούρες αποτελεί μορφή πολιτιστικής ανταλλαγής και από κοινού χρήσης πολιτισμικών στοιχείων. Οι διατροφικές συνήθειες των ευρωπαϊκών λαών συνιστούν μια πλούσια κληρονομιά κοινωνικής και πολιτιστικής φύσης που πρέπει να μεταδοθεί στις επόμενες γενιές. Το φαγητό των τοπικών κοινωνιών δεν είναι απλά ένα φαγητό, δεν είναι ούτε ανώνυμο ούτε ασήμαντο (Salomonsson, 2002). Οι διατροφικές παραδόσεις μίας περιοχής αποκαλύπτουν τον χαρακτήρα της κοινωνίας και τη νοοτροπία των μελών της. Αποτελούν ζωντανή κληρονομιά αυτών που έζησαν στο παρελθόν και μαρτυρούν προηγούμενες διατροφικές συνήθειες, (Bessière, 1998). Αυτό το χαρακτηριστικό στοιχείο των διατροφικών παραδόσεων τις κάνει αναπόσπαστο μέρος της δημιουργίας ατομικής, και συλλογικής. Η σχέση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι άμεσα

συνδεδεμένη αλλά και αρκετά σύνθετη. Αυτό συμβαίνει διότι το φαγητό εισέρχεται στην ταξιδιωτική εμπειρία με πολλούς τρόπους ανεξάρτητα αν ο ταξιδιώτης ενδιαφέρεται για την γαστρονομία, ή την προσφορά ενός καλού τοπικού φαγητού το οποίο αποτελεί εμπειρία και πτυχή της πολιτιστικής ταυτότητας ενός τόπου (ΣΕΤΕ, 2009). Έτσι, η γαστρονομική περιέργεια θεωρείται ως ένα επιπλέον κίνητρο, που κάνει τους τουρίστες να θέλουν να προσεγγίσουν νέες γαστρονομικές συνήθειες και τρόπους ζωής (Hernandez-Mogollon, Di Clemente και Lopez-Guzman 2015). Σύμφωνα με τους Hall & Sharples (2003), επειδή το φαγητό αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της τουριστικής εμπειρίας, αποτελεί σημαντικό στοιχείο στο marketing του τουρισμού και στον προσδιορισμό της ικανοποίησης των επισκεπτών. Η αυθεντικότητα θεωρείται σημαντική πτυχή της τουριστικής κατανάλωσης και η αναζήτηση αυθεντικών τοπικών προϊόντων και πιάτων μπορούν να αποτελέσουν κίνητρο για την επίσκεψη σε ένα συγκεκριμένο προορισμό.

Σύμφωνα με τους (Kivella και Crotts 2006), η γαστρονομία παίζει ουσιαστικό ρόλο στη δημιουργία «αίσθησης ποιότητας» στις τουριστικές εμπειρίες και επηρεάζει την πρόθεση της επαναλαμβανόμενης επίσκεψης σε έναν συγκεκριμένο προορισμό. Οι τουρίστες ταξιδεύουν σε προορισμούς οι οποίοι έχουν καθιερώσει την φήμη ενός τόπου, όπου μπορεί κανείς να πειραματιστεί με ποιοτικά τοπικά προϊόντα και πιάτα (UNWTO, 2012). Επίσης η γαστρονομία, ως τουριστικό προϊόν εκτός από το συνδυασμό καλού φαγητού με καλό κρασί, μπορεί να περιλαμβάνει τη συμμετοχή σε μαθήματα μαγειρικής, την αγορά χαρακτηριστικών τοπικών προϊόντων γαστρονομίας, την επίσκεψη σε τοπικές αγορές τροφίμων, την επίσκεψη σε χώρους παραγωγής τροφίμων ή ποτών (π.χ. σε οινοποιεία ή τυροκομεία), τη συμμετοχή σε γαστρονομικές γιορτές και φεστιβάλ αλλά και την πραγματοποίηση περιηγήσεων (ΣΕΤΕ 2019). Επομένως, η γαστρονομία εισέρχεται με διττό τρόπο στη συζήτηση για τον τουρισμό, αφού αναβαθμίζει την ταξιδιωτική εμπειρία για τους τουρίστες, αλλά αποτελεί και σημαντικό πόλο έλξης για ταξιδιώτες ειδικού ενδιαφέροντος, οι οποίοι συνθέτουν μια εξειδικευμένη ζήτηση για το γαστρονομικό τουρισμό.

Συμπεράσματα από την Βιβλιογραφική Ανασκόπηση

Από τη μελέτη της βιβλιογραφίας προκύπτει ότι πλέον δίνετε ιδιαίτερη σημασία, τόσο από τις τοπικές κοινωνίες όσο και από τους εγχώριους φορείς στα άυλα πολιτιστικά στοιχεία ενός τόπου ή μιας κοινότητας και λαμβάνεται υπόψη πλέον η επίδραση των στοιχείων αυτών της κληρονομιάς στην πραγματική ζωή των ανθρώπων. Στα άυλα πολιτιστικά στοιχεία βρίσκεται ο πολιτισμός των απλών καθημερινών ανθρώπων, οι γνώσεις, οι πρακτικές, οι παραδόσεις, τα έθιμα που έχουν τις ρίζες τους στο βάθος του χρόνου και που καθορίζουν την συλλογική μνήμη αλλά και την ταυτότητά τους ατομική και συλλογική. Οι κοινότητες, οι ομάδες και τα άτομα αναγνωρίζουν τα άυλα πολιτιστικά στοιχεία και συγκεκριμένα τα παραδοσιακά γλυκά, όπως θα δούμε και στην μελέτη περίπτωσης μας στη συνέχεια της παρούσας εργασίας, ως έκφραση της πολιτιστικής κληρονομιάς τους, τα οποία έχουν κληρονομηθεί από γενιά σε γενιά διατηρώντας αναλλοίωτη την ιστορία του τόπου τους.

Οι Σαμιώτικοι λουκουμάδες και τηγανίτες αποτελούν κομμάτι της αυλής πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου και συνδέονται με την τοπική ταυτότητα του νησιού. Τα εδέσματα αυτά μπορούν να αποτελέσουν πολιτιστικούς πόρους αφού αποτελούν βασικό στοιχείο διατροφής και πολιτισμικού πλούτου της Σάμου και μπορούν να συνεισφέρουν στη διαδικασία της τοπικής τουριστικής ανάπτυξης και στη δημιουργία ενός brand destination για τη Σάμο. Η αυθεντικότητα των παραδοσιακών γλυκών θεωρείται σημαντική πτυχή της τουριστικής κατανάλωσης και η αναζήτηση αυθεντικών τοπικών προϊόντων και πιάτων μπορούν να αποτελέσουν κίνητρο για την επίσκεψη σε ένα συγκεκριμένο προορισμό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Μελέτη Περίπτωσης: Οι Σαμιώτικοι Λουκουμάδες και Τηγανίτες

4.2 Σάμος: Σύντομη Παρουσίαση του Νησιού

Η Σάμος είναι νησί του βόρειου ανατολικού Αιγαίου και έχει 32.974 κατοίκους (www.visitgreece.gr) κατά την αρχαιότητα το όνομα της «Σάμη» σημαίνει «Υψηλή», λόγω του επιβλητικού της τοπίου με τις πολλές δεσπόζουσες κορυφές και ψηλότερη του όρους Κέρκης. Η Σάμος είναι από τα ομορφότερα και πιο πράσινα νησιά της Ελλάδας και καλύπτεται από πυκνή βλάστηση. Πυκνά δάση, ελιές, αμπέλια και οπωροφόρα δέντρα τα οποία καλύπτουν σχεδόν όλη την έκτασή της από τα υψώματα των βουνών μέχρι τις ακτές (www.visitgreece.gr). Το νησί είναι σήμερα γνωστό για το «Νέκταρ» του, το γλυκό μοςχάτο κρασί του, τα τουριστικά αξιοθέατά του αλλά και για τις προσωπικότητες του οι οποίες διαδραμάτισαν σπουδαίο ρόλο στην ελληνική ιστορία, όπως ο Πυθαγόρας, ο φιλόσοφος Επίκουρος, ο αστρονόμος Αρίσταρχος ο οποίος σχεδίασε τον πρώτο ηλιοκεντρικό χάρτη και άλλους (www.visitgreece.gr). Επίσης στη Σάμο παράχθηκαν τα πρώτα χάλκινα αγάλματα και τα αγγεία της που ήταν ξακουστά το 550 π.Χ. Ο αρχαιολογικός χώρος του Ηραίου έχει ανακηρυχθεί Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO (www.odysseus.culture.gr). Η πρωτεύουσα της Σάμου ή Κάτω Βαθύ, έχει 6.251 κατοίκους, ενώ η συμπρωτεύουσα το Καρλόβασι με 6.869. Άλλοι σημαντικοί οικισμοί είναι το Βαθύ, η παλιά πρωτεύουσα του νησιού Χώρα, το Πυθαγόρειο, οι Μυτιληνιοί και το Κοκκάρι και ο Μαραθόκαμπος (www.visitgreece.gr). Το νησί κατά τους θερινούς μήνες γνωρίζει μεγάλη τουριστική κίνηση. Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ) ο αριθμός των επισκεπτών είναι:

1. Αφίξεις ξένων επισκεπτών στη Σάμο (2019): 140.624
2. Αφίξεις ξένων επισκεπτών με πτήσεις (τσάρτερ) (2019): 108.933

3. Αφίξεις επισκεπτών με τακτικές πτήσεις από ελληνικούς προορισμούς (2019): 32.850
4. Εκτίμηση αφίξεων επισκεπτών με πλοία από ελληνικούς προορισμούς (2019): 45.000.

Αυτό όμως που κάνει τη Σάμο ακόμα πιο ξεχωριστή είναι η σαμιώτικη κουζίνα η οποία παραδοσιακά είναι πλούσια και γευστική.

4.2.1 Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες ως Στοιχείο Ανάδειξης της Ταυτότητας της Σάμου

Το μαγειρικό σύστημα της Σάμου αποτελεί πολιτισμικό κώδικα και εξηγεί τη σχέση μεταξύ των Σαμιωτών. Δεν είναι λίγες οι φορές όπου ταξινομούμε τους ανθρώπους σε μία συγκεκριμένη ομάδα ή πολιτισμό με βάση την τροφή που καταναλώνουν και αυτό διότι η κουζίνα κάθε τόπου αποτελεί διακριτό τρόπο ζωής και ένα βασικό στοιχείο του ανήκειν (Cowan, Dembour., Wilson, 2001). Ο πολιτισμός με την ανθρωπολογική του έννοια, δηλαδή ο πολιτισμός ως τρόπος ζωής, σύμφωνα με την ΟΥΝΕΣΚΟ αποτελεί «το σύνολο των ξεχωριστών συναισθηματικών χαρακτηριστικών μιας κοινωνίας ή μιας κοινωνικής ομάδας και περιλαμβάνει διάφορους τρόπους ζωής, τρόπους που ζουν οι άνθρωποι μεταξύ τους, συστήματα αξιών, παραδόσεις και δοξασίες» (Unesco 2001). Υπό αυτό το πρίσμα θεωρείται αυτονόητο ότι οι Σαμιώτες ανήκουν στη συγκεκριμένη κουλτούρα της Σάμου από τους κόλπους της οποίας προέρχονται τα συγκεκριμένα παραδοσιακά γλυκά τα οποία είναι πολύτιμα και χρίζουν προστασίας. Το θέμα της παραδοσιακής διατροφής και ιδιαίτερα των παραδοσιακών γλυκών είναι πολύ σημαντικό αν σκεφτούμε ότι οι ρυθμοί του σύγχρονου καθημερινού τρόπου ζωής έχουν μετατρέψει το φαγητό μας σε μια τροφή χωρίς ταυτότητα, μη αναγνωρίσιμη χωρίς προέλευση και ιστορία αρκεί να είναι εύκολο και γρήγορο. Οι «μοντέρνες τροφές» δεν παραπέμπουν στα ιστορικά στοιχεία δεν έχουν ταυτότητα και έτσι τα άτομα δεν μπορούν να αναγνωρίσουν σε αυτές αυτό το ειδικό στοιχείο το οποίο τα συνδέει με το περιβάλλον που ζουν (Reguant-Aleix., Sensat (2012)

Τηγανίτες και λουκουμάδες μπορούμε να βρούμε και σε άλλα μέρη της Ελλάδας σε πολλές παραλλαγές. Αυτό όμως που κάνει ξεχωριστούς τους σαμιώτικους λουκουμάδες και τις σαμιώτικες τηγανίτες είναι ότι κρατούν το παραδοσιακό τους σχήμα, είναι χειροποίητα και ενσωματώνουν μέσα τους αρώματα τοπικών προϊόντων όπως του σαμιώτικου κρασιού και του ούζου τα οποία κατά την παρασκευή τους αναδύουν μοναδικά αρώματα. Η σαμιώτικη κουζίνα είναι ξεχωριστή και πλούσια σε γεύσεις. Το «πλούσια» δεν αναφέρεται αναγκαστικά σε υπερβολές, αλλά στα απλά, αγνά Σαμιώτικα υλικά και το μεράκι του μάγειρα ή της μαγείρισσας. Τα παραδοσιακά γλυκά όπως οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες είναι από εκείνα τα εδέσματα τα οποία ήταν και είναι ενταγμένα απολύτως στις διατροφικές συνήθειες ολόκληρου του νησιού. Η παρασκευή τους ακολουθεί παραδοσιακές συνταγές που κληρονομήθηκαν από γενιά σε γενιά και συνοδεύει απαραίτητα τις μεγάλες γιορτές και τις σημαντικές στιγμές της τοπικής κοινωνίας. Συγκεκριμένα:

«.....η παρασκευή τους γίνεται από τις νοικοκυρές με σπιτική συνταγή.... Όταν πρόκειται για μεγάλες παραγγελίες, προκειμένου να προσφερθούν ως κέρασμα μετά από κάποια θρησκευτική γιορτή ή ακόμα και μετά από κάποια κοινωνική εκδήλωση όπως γάμο ή βάφτιση την παρασκευή τους αναλαμβάνουν τοπικές επιχειρήσεις» (ΠΠΑ Σ02 2020).

«... έχουν μικρό κόστος παρασκευής αφού χρησιμοποιούνται υλικά των οποίων η προμήθεια είναι εύκολη και υπάρχει στο κάθε σπίτι αποθηκευμένη σε μεγάλες ποσότητες κατά τη διάρκεια κυρίως του χειμώνα.... Το λάδι, το αλεύρι, το μέλι, το πετιμέζι, η ζάχαρη.....» (ΠΠΑ Σ01 2020)

Τα εδέσματα αυτά ως τοπικά παραδοσιακά προϊόντα παράγονται ή παρέχονται από διαφορετικές επιχειρήσεις στο νησί και έχουν μία αναγνωρισμένη κοινωνικοοικονομική ταυτότητα. Συνεισφέρουν στις διαδικασίες της τοπικής τουριστικής και πολιτισμικής ανάπτυξης, αναδεικνύοντας με αυτό τον τρόπο την ταυτότητα του νησιού, του τοπίου και του πολιτισμού της περιοχής διατηρώντας την τοπική γαστρονομική κληρονομιά.

Η παραγωγή των παραδοσιακών γλυκών κατέχει κεντρικό ρόλο στην κοινωνία της Σάμου ειδικά στις διαδικασίες συνεργασίας μεταξύ διαφορετικών οικονομικών δραστηριοτήτων. Δηλαδή, μεταξύ των παραγωγών πρώτων υλών-προϊόντων που

χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των γλυκών αυτών, όπως κυρίως το σαμιώτικο μέλι, το σαμιώτικο ελαιόλαδο και το σαμιώτικο γιαούρτι, και των παρασκευαστών με θετικά αποτελέσματα στην τοπική οικονομία. Αυτή η συνεργασία μπορεί να συνεισφέρει στην ανάπτυξη του νησιού αυξάνοντας τις παραγωγικές δραστηριότητες και την απασχόληση, ενθαρρύνοντας την επιχειρηματικότητα αλλά και την κοινωνική συνοχή. Ο συνδυασμός των τοπικών αυτών εδεσμάτων με πολιτιστικά σύμβολα ή τοπικές αναπαραστάσεις, έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη ποιότητα και αύξηση της τελικής αξίας των προϊόντων αυτών (Sage C., 2003). Τα γλυκά αυτά ενέπνευσαν τις τοπικές κοινότητες με ιστορίες συνδεδεμένες με οικογενειακές στιγμές, ήθη και έθιμα του τόπου. Οι ιστορίες αυτές παρέχουν ένα πλαίσιο που επιτρέπει στους ανθρώπους να προβάλλουν τις ταυτότητές τους και επομένως να ταυτίζονται με την πολιτιστική παράδοση του νησιού που σχετίζεται με το παρελθόν, για παράδειγμα:

«...την παραμονή των Χριστουγέννων έφτιαχναν ένα μεγάλο πανέρι λουκουμάδες το οποίο κρέμαγαν από τις ξυλοδεσιές της σκεπής... Όποτε χρειαζόταν έπαιρναν λίγους λουκουμάδες και τους ζέσταιναν μέσα σε σιρόπι από μέλι και ζάχαρη...Το πανέρι αυτό έπρεπε να κρατήσει όλο το Δωδεκάμερο...» (ΠΠΑ Σ05 2020)

Τα παραδοσιακά αυτά γλυκά που παράγονται στο νησί συμμετέχουν στην παραδοσιακή συνταγή, της οποίας οι ρίζες κρατούν από τον περασμένο αιώνα. Οι νοικοκυρές του νησιού τρατάρουν τις τηγανίτες τους και τους λουκουμάδες τους ξεδιπλώνοντας με μειλίχιο τρόπο την ιστορία τους. Το σχήμα τους είναι το κλασικό στρογγυλό που παραπέμπει στην στρογγυλή μυλόπετρα που αλέθει το στάρι.

«...Το σχήμα τους παραπέμπει στη μυλόπετρα που αλέθει το στάρι. Τηγανίτες φτιάχνουμε όλο τον χρόνο, είναι το εύκολο και οικονομικό γλυκό που προσφέρουμε στις χαρές, στα πανηγύρια και σεββίρονται και σε παραλλαγές, με μέλι, η σοκολάτα αλλά και με πετιμέζι, για τους αρραβώνες και τους γάμους...» (ΠΠΑ Σ06 2020).

Εκτός από τη θρεπτική και τη γευστική τους αξία τα εδέσματα αυτά συντηρούν την νοσταλγική μνήμη «...Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούσαν σπουδαία γευστική απόλαυση που συντρόφευε τα μεγάλα νυχτέρια όλων των εποχών...(ΠΠΑΔΕ

Σ05 2020). «οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες θέλουν ένα σκαμνάκι πλάι στη φωτιά, γλυκιά κουβέντα και παραμύθι....» (ΠΠΑ Σ05 2020). Η παρασκευή τους αναβιώνει γεγονότα και συναισθήματα συνυφασμένα με τις σπουδαίες στιγμές της οικογένειας και ολόκληρης της τοπικής κοινωνίας. Είναι συνδεδεμένες με τις γιορτινές μέρες και τα επίσημα τραπέζια, με τον γυρισμό του ξενιτεμένου, με τους γάμους και κάθε άλλη ευτυχισμένη στιγμή της οικογένειας.

Δεν είναι τυχαίο ότι αρκετοί πολιτιστικού σύλλογοι αναπτύσσουν δράσεις σχετικές με τα γλυκά αυτά και συνοδεύουν όλες τις εκδηλώσεις τους με αυτά. Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες είναι ολοζώντανα στοιχεία τα οποία κληροδοτούνται ανελλιπώς στις επόμενες γενιές. Οι κοινωνίες είναι μικρές κι ο καθένας είναι σε θέση να γνωρίζει ότι οι διατροφικές συνήθειες διατηρούνται ακριβώς όπως στα παλιότερα χρόνια.

«.....Η Σάμος μνημονεύεται από τους αρχαίους χρόνους με το όνομα «πλακουντοποιάς νήσος» λόγω της ενασχόλησης των νοικοκυρών με την παρασκευή των συγκεκριμένων εδεσμάτων..... Οι γυναίκες τηρούσαν την παράδοση γενεών και την μετέδωσαν στις σύγχρονες γυναίκες.....» (ΠΠΑ Σ03 2020).

Η ανάπτυξη του τουρισμού στο νησί συμβάλλει καταλυτικά στην στήριξη και διατήρηση των τοπικών αυτών εδεσμάτων αφού οι ξένοι επισκέπτες αναζητούν στα ταξίδια τους παραδοσιακές γεύσεις συνδεδεμένες με την τοπική κουζίνα και την τοπική ταυτότητα του νησιού. Οι τουρίστες προτιμούν να δοκιμάζουν τα τοπικά αυτά εδέσματα σαν μια επιπλέον εμπειρία και ανάμνηση από την επίσκεψή τους στην Σάμο βιώνοντας με αυτό τον τρόπο την κουλτούρα του νησιού. Η προσέλκυση επισκεπτών με σκοπό την κατανάλωση των τοπικών σαμιώτικων γλυκών συνεπάγεται την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας, γιατί πέρα από το αντίτιμο που μπορεί να καταβάλλουν οι επισκέπτες συνεισφέρουν και στην αύξηση των εσόδων των υπολοίπων κλάδων που συνδέονται με τον τουρισμό, για παράδειγμα στα καταστήματα εστίασης, στα ξενοδοχεία, κ.α.

Στην Ελληνική κοινωνία και κατ'επέκταση στη σαμιώτικη τον πρώτο λόγο τον έχει η οικογένεια. Η επιμονή και η εμμονή στις συγκεκριμένες διατροφικές συνήθειες αφορά κατά πρώτο λόγο την υγεία. Τα εδέσματα αυτά εντάσσονται στη μεσογειακή διατροφή και τα υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους παράγονται στον ίδιο

τον τόπο. Τα γλυκά αυτά έχουν κερδίσει με την αξία τους την συνέχεια τους επειδή οι ρίζες τους έχουν να κάνουν με τις σημαντικές ανθρώπινες στιγμές και κυρίως με την ιστορία της Σάμου.

4.2.2. Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες ως Κομμάτι της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Σάμου

Οι σαμιώτικες τηγανίτες και οι σαμιώτικοι λουκουμάδες αποτελούν κομμάτι της πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου και μεταδίδονται από γενιά σε γενιά, από γυναίκες κυρίως, υπό μορφή απλής διήγησης που διανθίζεται, με προσωπικά βιώματα και πολύτιμες οικογενειακές στιγμές. Η παρασκευή των γλυκών αυτών είναι μία διαδικασία που προσφέρει στα άτομα τα οποία ασχολούνται με αυτή, στην πλειοψηφία τους γυναίκες, ευκαιρίες επικοινωνίας, συνεργασίας αλλά και την αίσθηση του ανήκειν.

«Η παρασκευή των εδεσμάτων αυτών είναι ευκαιρία συνάντησης, συνεργασίας, ανταλλαγής απόψεων και δημιουργικότητας των ατόμων που ασχολούνται με αυτά. Η διαδικασία παρασκευής των γλυκών αυτών συμβάλλει στην πνευματική ανάπτυξη των ατόμων και στη σύσφιξη των σχέσεων μεταξύ των μελών της τοπικής κοινότητας... Η προβολή των στοιχείων αυτών σε εορταστικές εκδηλώσεις και πανηγύρια δημιουργεί συναισθήματα χαράς και υπερηφάνειας για τους δημιουργούς και υπογραμμίζει την κοινή πολιτισμική τους ταυτότητα» (ΠΠΑ Σ08 2020).

Ηλικιακά οι γυναίκες αυτές είναι πάνω από τριάντα πέντε χρόνων και φτάνουν έως μετά τα εξήντα πέντε. Οι νεότερες είναι πάντα ευπρόσδεκτες στην διαδικασία εκμάθησης της τέχνης της δημιουργίας των γλυκών αυτών και συμμετέχουν ως βοηθοί. Αυτό είναι άλλωστε και το βασικότερο χαρακτηριστικό της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, ότι βασίζεται στην κοινότητα όπου τα μέλη την αναγνωρίζουν ως κληρονομιά, την διατηρούν και την μεταβιβάζουν στις επόμενες γενιές ως πολύτιμο στοιχείο του τόπου και της ιστορίας τους (www.ayla.culture.gr). Τα παραδοσιακά αυτά εδέσματα θεωρούνται από την σαμιακή κοινότητα τα βασικά συστατικά της ταυτότητάς της, της μοναδικότητάς της και της ιδιαιτερότητάς της. Η στέρηση των δύσκολων χρόνων του παρελθόντος

μεταλλάσσεται σε μαγειρικό οίστρο που εμπνέει την νοικοκυρά να δημιουργήσει επινοώντας ποικιλία γεύσεων, για να πληθύνει το τραπέζι και να χορτάσει η οικογένειά της. Κατά την παρασκευή των εδεσμάτων αυτών «παντρεύεται» το αλεύρι και σμίγουν ακόμη και παράταιρα υλικά ώστε να προκύψει το θελκτικό αποτέλεσμα, που μεγάλωσε γενιές και γενιές, «...Οι σαμιώτικες τηγανίτες και οι σαμιώτικοι λουκουμάδες είναι πράγματα απλά.... Δεν είναι πολύπλοκα εδέσματα και δεν είναι σπάταλα.... Καλοπιασμένο αλεύρι με λάδι ευωδιαστό, να βαρύνει αργά αργά κι ύστερα να αφρατέψει με μαγιά στη μύτη του κουταλιού και να νοστιμίσει με λίγο αλάτι. Νεράκι χλιαρό να σμίξει η ζύμη κι αυτό είναι όλο...» (ΠΠΑ Σ06 2020).

Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες δίνουν ιδιαιτερότητα και χρώμα στην σαμιώτικη γαστρονομία η οποία ξετρελαίνει σήμερα τους ξένους επισκέπτες κι αποκτά φανατικούς οπαδούς όλους όσους δοκιμάσουν τα τοπικά αυτά εδέσματα γεγονός το οποίο επαναβεβαιώνεται τόσο από την επαγγελματική ενασχόληση της γράφουσας πάνω στην παρασκευή των συγκεκριμένων εδεσμάτων αλλά και από τις απαντήσεις των συνεντευξιαζόμενων. Τι πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα και πιο μεγάλη απόδειξη της γυναικείας αγάπης και έγνοιας για το σπιτικό της από την επιστημοσύνη της χημείας των γεύσεων με σκοπό όχι μόνο την καλαίσθητη εμφάνιση των γλυκών αυτών αλλά και την ικανοποίηση του πιο απαιτητικού γευσιγνώστη.

«Απλά υλικά τα οποία τα βρίσκουμε και στο πιο φτωχό καλύβι...Γι αυτό λέγονται και «καλυβόπιτες» οι Σαμιώτες αυτές λιχουδιές και τις έχουν περι πολλού....» (ΠΠΑ Σ10 2020).

Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες της Σάμου αποτελούν ένα πραγματικό γαστρονομικό οδοιπορικό σε γευστικά μονοπάτια κατά τη διάρκεια του οποίου θησαυρίστηκαν με σεβασμό και αυστηρότητα, μαζί με την ιστορία τους παμπάλαιες διατροφικές συνήθειες που αντέχουν ως τις μέρες μας, αντικρούοντας πεισματικά νέες ξενόφερτες γεύσεις, άγνωστης πολύ συχνά προέλευσης και κατασκευής «...Κι ίσως γι αυτό αιώνες τώρα νοστιμίζουν τις μέρες τις καλές και τις μεγάλες. Το νόστο του ξενιτεμένου και την επάνοδο, το νυχτέρι και το γλέντι, τη μεγάλη σχόλη και την επίσημη καθημερινή διαγωνίζοντας την παλιά τη φήμη που έχει να κάνει με το ωραίο πλακουντοποιο

νησί.....» (ΠΠΑ Σ05 2020). Μέσα από τα γλυκά αυτά ξαναζωντανεύουν νοσταλγικά οι μνήμες που καταγράφηκαν όχι μόνο γύρω από το καθημερινό ή το επίσημο τραπέζι αλλά και πάνω στην τάβλα των πανηγυριών μέσα στον περίβολο της εκκλησίας, στον περίπατο του βουνού που γίνονταν αφορμή για να προκύψουν γευστικότερα εδέσματα. Τα παραδοσιακά αυτά γλυκά καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα πρακτικών, παραδόσεων, τρόπων ζωής και αντιλήψεων, πολύτιμα στοιχεία για την πολιτιστική και βιώσιμη ανάπτυξη της κοινωνίας της Σάμου και λειτουργούν συνεκτικά για τα μέλη κάθε ομάδας και κοινότητας που ασχολούνται με την παραδοσιακή κληρονομιά. «...Δίπλα απ τις μυλόπετρες που άλεθαν το στάρι, στην κορφή των κυμάτων και την απανεμιά των κάβων, όπου τη χρηστική ιδιότητα του μαγειρικού σκεύους αντικαθιστούσε πολύ απλά, πολύ σοφά ένα κεραμίδι.....» (ΠΠΑ Σ06 2020). Μικρές ιστορίες αποσπώνται στην κυριολεξία μέσα σε οικεία ατμόσφαιρα κατά την ώρα της φιλοξενίας και τα πάντα μοιάζουν να συνεργούν για την «καλή επιτυχία». Κι αυτό το κλίμα που τόσο πετυχημένα απαθανατίζεται, αποτελεί σπουδαίο ερέθισμα και πρόκληση για την απόπειρα της εκτέλεσης των συνταγών που συνήθως αναφέρουν τα υλικά τους χωρίς να παραπέμπουν σε μεζούρες, αφήνοντας τη δοσολογία ελεύθερη στη βούληση και τη φαντασία του παρασκευαστή, αφού τίποτα δεν μοιάζει να κινδυνεύει αν δεν ζυγιστούν με ακρίβεια οι ποσότητες.

Η δημιουργία των συγκεκριμένων γλυκών ανήκει στο πεδίο της τεχνογνωσίας και οι γνώσεις μεταβιβάζονται προφορικά κι εμπειρικά στις νεότερες γενιές. Το τρίπτυχο «προφορική μετάδοση, παρατήρηση και σωματική επαφή με τα στοιχεία» παραμένει ο σταθερός τρόπος μετάδοσης (www.unescochair.uom.gr). Εκτός από την τεχνογνωσία, περιέχει στοιχεία προφορικών παραδόσεων κι εκφράσεων που πρέπει να διαφυλαχτούν. Συγκεκριμένα, κατά τη διαδικασία της μεταβίβασης των γνώσεων της παρασκευής των γλυκών αυτών από γενιά σε γενιά, χρησιμοποιείται τοπική ορολογία, στην οποία επιβιώνει η ιδιαίτερη μουσική εκφορά της γλώσσας και καταγράφονται τοπικές ιδιοματικές εκφράσεις οι οποίες μεταβιβάζονται, κυρίως από γυναίκες αλλά και προφορικές λαϊκές διηγήσεις και τραγούδια σχετικά με τα γλυκά αυτά και την παράδοση της Σάμου. Στη συγκεκριμένη διαδικασία, εκτός από τη μεταβίβαση της τεχνικής, οι γυναίκες αναπαράγουν και αναδιατάσσουν τη συλλογική μνήμη της κοινότητας μέσα

από διηγήσεις προφορικών παραδόσεων, ανεκδότων, υπαρκτών περιστατικών που από στόμα σε στόμα έχουν προσλάβει διαστάσεις τοπικών μύθων.

«.....Θέλουν και τη γλύκα του μελιού κι όλα τα αρώματα και τα ανθοιάματα όλα... Και το πετιμέζι το λιαστό και του κρασιού την φρουτώδη γεύση.....» (ΠΠΑ Σ05 2020).

Οι σαμιώτικες τηγανίτες και λουκουμάδες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της σαμιακής κουζίνας χωρίς αυτό να σημαίνει αναγκαστικά ότι με το πέρασμα των χρόνων διατηρήθηκε αμιγής. Η επαφή με τους διάφορους άλλους πολιτισμούς, είχε σαν φυσική συνέπεια την αμοιβαία επιρροή από άλλες χώρες και κυρίως από γειτονικές, οι οποίες εμπλούτισαν τις υπάρχουσες συνήθειες. Οι ομοιότητες για παράδειγμα με την Τουρκία, είναι πασίγνωστες, αλλά δεν περιορίζονται μόνο στη γεύση, αλλά και στην αντίληψη και στους τρόπους παρασκευής. Λέμε για παράδειγμα, «να ξεκουραστεί ή να ξελαχανιάσει η ζύμη ή να ροδίσουν στο τηγάνισμα». Οι Τούρκοι υιοθέτησαν από τους Βυζαντινούς την αγάπη για τα γλυκίσματα αυτά τα οποία προσφέρονταν σε κάθε ξεχωριστή περίπτωση (Dalby 2001). Αυτή η συνήθεια η οποία πέρασε σε μας έχει θρησκευτική και κοινωνική διάσταση αφού τα εδέσματα αυτά τα οποία προσφέρονται στις θρησκευτικές εκδηλώσεις αγιάζονται πρώτα και προσφέρονται με το πέρας της θείας λειτουργίας, φέρνουν τους ανθρώπους κοντά στην εκκλησία και τους σμίγουν στο ίδιο τραπέζι. Τα σαμιώτικα αυτά εδέσματα αποτελούν μέρος της ζωής των σαμιωτών η οποία αναπαράγεται διαρκώς και συνδέεται άρρηκτα με την κοινωνία και την ιστορία της.

«...Τα «βάρβαρα», όπως αποκαλούν τα εδέσματα αυτά στο Άνω Βαθύ, προς τιμή της Αγίας Βαρβάρας που προστάτευε τα παιδιά από την ευλογία, με ρίζες που είναι πολύ βαθιές..... σ ένα δίστρατο έβαζαν να βράζει ένα χαρανί με σιτάρι και βρώμη, και ότι άλλο σέρνει το αλέτρι..... Οι άνθρωποι ξενυχτούσαν όλη νύχτα γύρω από τη φωτιά και το πρωί πρόσθεταν αλεύρι και ζάχαρη για να χυλώσει το μείγμα, το τηγάνιζαν σε καυτό λάδι και στο τέλος της Θείας Λειτουργίας, το μοίραζαν στον κόσμο. Αυτή η λατρευτική διαδικασία είναι η επιβίωση της λατρείας της «κουροτρόφου» θεάς Εκάτης η οποία ονομαζόταν και «τριοδίτις» επειδή καθόταν στα σταυροδρόμια..... οι αρχαίοι απόθεταν στα πόδια των αγαλμάτων της και στους βωμούς της τρόφιμα που λέγονταν Εκαταία δείπνα ή Εκάτης δείπνα.... Η Εκάτη λατρεύονταν στη Μ. Ασία, θεά της μαγείας

που καταδίωκε τα φαντάσματα προστατεύοντας τους ανθρώπους.....» (ΠΠΑ Σ06 2020).

Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούν προϊόντα της σαμιακής παράδοσης αλλά και ζωντανό κομμάτι μιας διαρκώς εξελισσόμενης πολιτιστικής πραγματικότητας που αναπαράγεται και μεταδίδεται δια της προφορικής οδού. Η συνεχής αναπαραγωγή του σημαντικού αυτού κομματιού της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού, την καθιστά σημαντικό παράγοντα ενίσχυσης της κοινωνικής συνοχής και της ανθρώπινης δημιουργικότητας, αφού τα μέλη της κοινωνίας συνεργάζονται και συμμετέχουν στην παραγωγή και την διατήρηση των άυλων πολιτιστικών στοιχείων του τόπου τους. Στη σύγχρονη κοινωνία με τις ραγδαίες κοινωνικές και πολιτιστικές αλλαγές, της εγκατάλειψης των αξιών και των παραδοσιακών στοιχείων του πολιτισμού, της αναζήτησης και αποδοχής νέων τρόπων ζωής και έκφρασης, ελλοχεύει ο κίνδυνος υποβάθμισης και εξαφάνισης των στοιχείων αυτών γι αυτό αποτελεί προτεραιότητα η διαφύλαξη τους.

4.2.3. Η συνεισφορά των Τηγανίτων και Λουκουμάδων στην Τοπική Ανάπτυξη του Νησιού

Από την δεκαετία του 1980 και μετά παράλληλα με τον μαζικό τουρισμό αρχίζει να αναπτύσσεται και ο εναλλακτικός τουρισμός (Μαυροδόνητος, 2008). Κατά τον Jarriluoma (1992) «ο εναλλακτικός τουρισμός είναι το αντίθετο του μαζικού τουρισμού, είναι ποιοτικός, τοπικά σχεδιαζόμενος, εμπεριέχει αξίες και είναι ελεγχόμενος» (Woodcock - France, 1994). Οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού χαρακτηρίζονται από κοινό με ειδικά ενδιαφέροντα με βασικό στόχο ο τουρίστας να συμμετέχει ενεργά και να αλληλεπιδρά με την κοινωνία. Να μην είναι απλά ένας παθητικός δέκτης και οι δράσεις του να αποτελούν τμήμα των ειδικών μορφών τουρισμού (Κοκκώσης-Τσάρτας, 2001). Μια από τις κατηγορίες εναλλακτικού τουρισμού είναι και ο γαστρονομικός τουρισμός. Για τη σύνδεση της γαστρονομίας με τον τουρισμό έχουν χρησιμοποιηθεί διαφορετικοί όροι όπως «γαστρονομικός τουρισμός», «μαγειρικός τουρισμός», «τουρισμός τροφίμων» κ.α. (Καλπίδης, 2014).

Ο ΣΕΤΕ (2009), αναφέρει ότι η γαστρονομία σχετίζεται όχι μόνο με το φαγητό αλλά και με το γλυκό και δεν αναφέρεται μόνο στη μαγειρική διαδικασία και τις συνταγές αλλά σε όλο το σύνολο του γαστρονομικού ενδιαφέροντος. Εκτός από τα υλικά σημαντικό ρόλο παίζει και ο τρόπος μαγειρέματος για τη δημιουργία της συνθήκης της απόλαυσης του φαγητού που δημιουργεί τις αναμνήσεις. Η τεχνογνωσία της δημιουργίας του εδέσματος, η συνειδητή επιλογή των πρώτων υλών, οι μέθοδοι διατήρησης, ο τρόπος κοπής και η τεχνοτροπία του ψησίματος, αλλά και ο τρόπος σερβιρίσματος, χαρακτηρίζονται ως τρόπος μαγειρέματος (Μπόσκου - Παλησίδης, 2001). Η χώρα προέλευσης του επισκέπτη κρίνει και τις προτιμήσεις του σχετικά με τον τρόπο μαγειρέματος (ΣΕΤΕ, 2009) και μπορεί να χαρακτηριστεί ως πολιτιστική γαστρονομία που σαν όρος χρησιμοποιείται για να χαρακτηρίσει την αισθητική του πιάτου, την διακόσμηση του πιάτου και του τραπέζιού αλλά και την τεχνική του σερβιρίσματος (Μπόσκου - Παλησίδης, 2001). Έχοντας σαν δεδομένο την ταυτότητα και την κουλτούρα της Σάμου μπορούμε να προωθήσουμε μέσα από την κατανάλωση του φαγητού-γλυκού και συγκεκριμένα των τηγανίτων και λουκουμάδων την βελτίωση της εικόνας του νησιού και την προσέλκυση περισσότερων επισκεπτών (Quan-Wang, 2004).

Ο Keller (Keller, K., Ailawadi K., 2004) ορίζει μια μάρκα (brand) ως ένα προϊόν στο οποίο προστίθενται άλλες διαστάσεις που το διαφοροποιούν κατά κάποιο τρόπο από άλλα προϊόντα που έχουν δημιουργηθεί για να ικανοποιήσουν την ίδια ανάγκη. Η επωνυμία (brand) είναι αυτό που οι άνθρωποι πιστεύουν και αποτελεί το σύνολο των εντυπώσεων που υπάρχει στο μυαλό τους. Σύμφωνα με τους Baker και Cameron (2008) ο στόχος του branding είναι να δημιουργήσει μία «συναισθηματική σύνδεση με τους καταναλωτές μέσα από την ανάπτυξη μιας μοναδικής προσωπικότητας ή εικόνας για ένα προϊόν ή υπηρεσία», και ότι πρόκειται για μια «αμφίδρομη διαδικασία που αναπτύσσεται με τον καταναλωτή». (Νικολοπούλου, Ε., Χέλμης, Χ., 2012). Με αυτό το σκεπτικό και με τον τρόπο που παρουσιάζονται τα τοπικά αυτά εδέσματα και οι υπηρεσίες οι οποίες προσφέρονται κατά την διάρκεια των σαμιώτικων φεστιβάλ, αναδεικνύονται και τα μοναδικά χαρακτηριστικά της Σάμου ως τουριστικός προορισμός. Τόσο η ταυτότητα όσο και η εικόνα της επωνυμίας (brand image) είναι συστατικά για μια επιτυχημένη επωνυμία προορισμού (destination brand).

Καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση της τοπικής ταυτότητας διαδραματίζουν οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες όπου σύμφωνα με την Μπούμπα Σταματία (2010) η έννοια του τοπικού προϊόντος περιλαμβάνει «τα φυσικά αγαθά ή τις υπηρεσίες που παράγονται και παρέχονται από διαφορετικές επιχειρήσεις υπαίθριων περιοχών και έχουν μία αναγνωρισμένη κοινωνικοοικονομική ταυτότητα». Οι δεσμοί που δημιουργούνται μεταξύ των τοπικών αυτών προϊόντων, του τοπίου και των στοιχείων πολιτισμού γενικότερα της Σάμου διατηρούν την τοπική γαστρονομική και όχι μόνο κληρονομιά και συνεισφέρουν στη δημιουργία της ταυτότητας της περιοχής. Σύμφωνα με τον Γ. Σωτηρίου (2012) «Ο σκοπός του place marketing και του branding είναι συχνά να προσελκύσει κάτι, όπως για παράδειγμα τουρίστες και γενικά επισκέπτες οι οποίοι αναζητούν την ουσία μέσα από τα φυσικά πλεονεκτήματα, τους ανθρώπους, την κουλτούρα, την ποιότητα και ζωτικότητα του χώρου[...]». Τα παραδοσιακά γλυκά της Σάμου κατέχουν μέσα από την παρασκευή τους ένα μεγάλο πλούτο παραδοσιακής γνώσης και η γνώση αυτή μπορεί να αποτελέσει πηγή έμπνευσης για την ανάπτυξη των προϊόντων αυτών. Με την κατάλληλη διαχείριση και προώθηση τόσο από την τοπική κοινωνία όσο και από τους εγχώριους φορείς, προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις της

σύγχρονης εποχής και σε συνδυασμό με την ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας μπορούν να καταστούν τα τοπικά αυτά προϊόντα ελκυστικά στο ευρύ κοινό δίνοντας προστιθέμενη αξία στην ανάπτυξη του τουρισμού στο νησί.

Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες έχουν ταυτιστεί με το διατροφικό και το γαστρονομικό πολιτισμό της Σάμου. Η Σάμος «σημαδεύει και σφραγίζει με το όνομά της τα τοπικά αυτά εδέσματα αναδεικνύοντας τη δύναμη του τοπικού ονόματος και γίνονται αναγνωρίσιμα από τη φήμη που αποκτούν τα τοπικά αυτά προϊόντα, όπως για παράδειγμα «τηγανίτες Σάμου» (Οικονόμου, 2012). Αξίζει να αναφέρουμε ορισμένα πολύ γνωστά τοπικά προϊόντα όπου το όνομα του τόπου έχει γίνει ταυτόσημο με το προϊόν όπως η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης, το κουμκουάτ Κερκύρας, το φιρίκι Πηλίου, το φιστίκι Αιγίνης, τα μήλα Ζαγοράς, κ.ά. Έτσι προκρίνεται η μικρή τοπική παραγωγή, η υψηλή ποιότητα και η ιδιαίτερη γεύση, η περιορισμένη ποσοτικά κατανάλωση και η μικρή εμπορευματοποίηση, ...» (Οικονόμου, 2012).

Ο τοπικός πολιτισμός μπορεί να αποτελέσει μοχλό διαδικασίας ανάπτυξης και οι σαμιάτικες τηγανίτες και λουκουμάδες ως πολιτιστικός πόρος να αποτελέσουν τους βασικούς συντελεστές διότι είναι προϊόντα που συνδυάζονται με την τοπική ιστορία, αποτελούν πολιτιστικά σύμβολα και έχουν ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη συμβολική ποιότητα και αύξηση της τελικής τους αξίας. Σύμφωνα με τον Σαμαρά (2013) «Ως πολιτισμικοί ή πολιτιστικοί πόροι νοούνται οι πρωταρχικές πηγές που παράγουν πολιτισμό, δημιουργούν πολιτιστικό απόθεμα και το διοχετεύουν στην κοινωνία το οποίο εν συνεχεία κληροδοτείται στις επόμενες γενιές». «Οι πολιτισμικοί πόροι είναι τα απαραίτητα εργαλεία με τα οποία μια κοινωνία τροφοδοτεί και ενισχύει την παραγωγή πολιτισμού σε ένα δομημένο τόπο και χρόνο» (Σαμαράς 2013) Οι πολιτισμικοί πόροι αφορούν κυρίως στην υλική υποστήριξη με χρηματοδοτικά ή αλλά μέσα που είναι αναγκαία για τη συντήρηση και τη διατήρηση μιας πολιτιστικής δραστηριότητας, μιας παράδοσης, μιας διαδικασίας του παρελθόντος που πρέπει να μεταφερθεί στην επομένη γενιά». Δηλαδή οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες Σάμου ως πολιτιστικοί πόροι αποτελούν πολιτισμικό πλούτο της περιοχής που με κατάλληλη διαχείριση μπορεί να μετατραπεί σε προϊόν με οικονομικά οφέλη και κέρδη για τους κατοίκους και για τον ίδιο τον τόπο.

Ο μετασχηματισμός του τουρισμού μέσω της αξιοποίησης των τηγανίτων και λουκουμάδων αλλά και τα αναπτυξιακά σχέδια για να έχουν θετικές επιπτώσεις στην τοπική ανάπτυξη είναι απαραίτητο να λαμβάνουν υπ' όψιν ορισμένους σημαντικούς παράγοντες, όπως την συμμετοχή της τοπικής κοινωνίας στον προγραμματισμό σχεδίων για τουριστική ανάπτυξη ώστε αυτά «να πάρουν την έγκριση και στήριξη της τοπικής κοινωνίας αλλά και να διασφαλιστεί ότι τα σχέδια αυτά θα λειτουργούν προς όφελος αυτής» (Smith & Robinson, 2005). Η επιτυχία και βιωσιμότητα των αναπτυξιακών σχεδίων τα οποία στηρίζονται στην αξιοποίηση πολιτιστικών πόρων όπως είναι τα παραδοσιακά γλυκά της Σάμου καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τη συμμετοχή και συναίνεση της τοπικής κοινωνίας. Η συγκατάθεση και συμμετοχή των τοπικών κοινοτήτων στον αναπτυξιακό σχεδιασμό ευνοεί:

- Επενδύσεις
- Κινητοποίηση εθελοντών
- Βιωσιμότητα του τουρισμού (Smith & Robinson, 2005).

Σε πάρα πολλά ορεινά χωριά της Σάμου όπως η Άμπελος οι Σταυρινήδες, οι Μανωλάτες διοργανώνονται κάθε καλοκαίρι γιορτές και φεστιβάλ τηγανίτας και λουκουμάδων που προσφέρονται στους επισκέπτες δωρεάν. Οι γιορτές αυτές διοργανώνονται κάθε χρόνο από τις ενορίες - μητροπόλεις των χωριών, του συλλόγου εστίασης και την βοήθεια του Δήμου Σάμου έχει καθιερωθεί η γιορτή τηγανίτων και λουκουμάδων σε θεσμό, μια πραγματική γιορτή που γίνεται κάθε χρόνο τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, μήνες οι οποίοι θεωρούνται ως υψηλή σεζόν για την τουριστική κίνηση στο νησί έχοντας ως κύριο στόχο την επαφή των επισκεπτών με την τοπική ιστορία και πολιτισμό. Η επαφή των τουριστών – επισκεπτών με τα τοπικά εδέσματα, τους ωθεί μακριά από τα γνωστά τρόφιμα και τα πρότυπα κατανάλωσης προς νέα και συναρπαστικά είδη και αυτό είναι άλλωστε και το βασικό τους κίνητρο. Η γαστρονομία αποτελεί το κυριότερο στοιχείο στη συγκεκριμένη γιορτή, που στο επίκεντρό της έχει τα πιο εύγευστα εδέσματα. Άνθρωποι των γραμμάτων και των τεχνών που κατοικούν είτε μόνιμα στη Σάμο είτε έρχονται για διακοπές δίνουν τον καλύτερο τους εαυτό για την υλοποίηση και την επιτυχία της γιορτής. Η γράφουσα συμμετείχε ως εκπρόσωπος του συλλόγου εστίασης φτιάχνοντας τηγανίτες και λουκουμάδες οι οποίοι προσφέρονταν στους επισκέπτες δωρεάν. Τα μέλη

του συλλόγου εστίασης είναι τα μόνα που συνεχίζουν τις δραστηριότητες τους κατά τη διάρκεια όλης της χρονιάς και έχουν ξεκινήσει μία προσπάθεια για την ένταξη των παραδοσιακών αυτών γλυκών σε μεγάλο αριθμό εστιατορίων του νησιού όπου μπορεί πλέον ο επισκέπτης να δοκιμάσει κάτι το διαφορετικό, κάτι που δε μπορεί να το γευτεί σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και να ταυτίσει τη γεύση αυτή με την Σάμο. Γι αυτό είναι σημαντική η ανάδειξη και η προώθηση των παραδοσιακών αυτών εδεσμάτων που αποτελούν μέρος των διατροφικών συνηθειών των σαμιωτών χρόνια τώρα.

Καταλαβαίνουμε λοιπόν ότι οι τοπικοί φορείς οι οποίοι αναλαμβάνουν την κατάρτιση σχεδίων ανάπτυξης πρέπει να ενθαρρύνουν τις τοπικές κοινότητες να συμμετέχουν στο σχεδιασμό και στην εφαρμογή των αναπτυξιακών σχεδίων. Συγκεκριμένα «είναι απαραίτητο οι Σαμιώτες να αντιμετωπίσουν οι ίδιοι τα προβλήματα τους και να βελτιώσουν τον τρόπο ζωής τους γιατί αυτοί είναι υπεύθυνοι για το μέλλον τους» (Smith & Robinson, 2005). Η ενθάρρυνση των τοπικών κατοίκων επιτυγχάνεται μέσω της ενημέρωσης. Οι τοπικές κοινότητες μέσω της ενημέρωσης (όχι μόνο μέσω του διαδικτύου αλλά και με την έκδοση έντυπου υλικού), συνειδητοποιούν τη σημασία της πολιτιστικής κληρονομιάς και συγκεκριμένα των τοπικών σαμιώτικων εδεσμάτων για το παρόν και το μέλλον τους καθώς και τις αναπτυξιακές δυνατότητες που κρύβει η αξιοποίηση τους. Πρώτο βήμα για την αξιοποίηση τους είναι η διαφύλαξη και προστασία τους για αυτό το λόγο σύμφωνα με τη Χάρτα του Πολιτιστικού Τουρισμού πρέπει «να προσφέρονται κίνητρα στις κοινότητες να φροντίζουν και να διατηρούν την κληρονομιά και τις παραδόσεις τους» (ICOMOS, 1999). Κρίνεται απαραίτητη λοιπόν, «η ενδυνάμωση των τοπικών κοινοτήτων ως προς την ανάληψη πρωτοβουλιών για τη διαφύλαξη της πολιτιστικής κληρονομιάς» (Πούλιος, 2015). Αυτό συνεπάγεται την διασφάλιση της βιωσιμότητας τόσο του τουρισμού όσο και της πολιτιστικής κληρονομιάς παράλληλα με την τοπική ανάπτυξη.

Βασικά Συμπεράσματα Ανάλυσης Δεδομένων

Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες αποτελούν βασικό στοιχείο ανάδειξης της ταυτότητας της Σάμου καθώς αποτελούν βασικούς συντελεστές προϊόντων τα οποία συνδυάζονται με την τοπική ιστορία και αποτελούν πολιτιστικά σύμβολα. Τα γλυκά αυτά έχουν ταυτιστεί με το διατροφικό και το γαστρονομικό πολιτισμό της Σάμου και αποτελούν τρόπο ζωής για τους Σαμιώτες αφού είναι ενταγμένα απολύτως στις διατροφικές συνήθειες ολόκληρου του νησιού.

Οι Τηγανίτες και οι Λουκουμάδες αποτελούν κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού γιατί αποτελούν το χαρακτηριστικό γνώρισμα του συνόλου των μελών των κοινοτήτων του νησιού, μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και μεταδίδονται στους νεότερους προφορικά και με πρακτική χειροτεχνική διδαχή. Οι τοπικές κοινότητες της Σάμου μέσα από δράσεις που πραγματοποιούν συνεισφέρουν στην διατήρηση και την προστασία των γλυκών αυτών.

Η συνεισφορά των τηγανίτων και λουκουμάδων στην τοπική τουριστική ανάπτυξη του νησιού είναι αδιαμφισβήτητη αλλά χρειάζεται περαιτέρω ενίσχυση προβολή και διαφύλαξη των στοιχείων αυτών αφού αυτά τα παραδοσιακά εδέσματα δίνουν ιδιαιτερότητα και χρώμα στην σαμιώτικη γαστρονομία η οποία ξετρελαίνει σήμερα τους ξένους επισκέπτες. Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες έχουν ταυτιστεί με το διατροφικό και το γαστρονομικό πολιτισμό της Σάμου και αποτελούν μια εναλλακτική μορφή τουρισμού με πολλαπλά οφέλη για το νησί. Η επιτυχία και βιωσιμότητα των αναπτυξιακών σχεδίων τα οποία στηρίζονται στην αξιοποίηση των τηγανίτων και λουκουμάδων Σάμου καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από τη συμμετοχή και συναίνεση της τοπικής κοινωνίας σε συνεργασία πάντα με τους εγχώριους φορείς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

5.1 Επίλογος

Στόχος της εργασίας που προηγήθηκε ήταν να παρουσιάσουμε κατά πόσο οι Σαμιώτικοι λουκουμάδες και τηγανίτες αποτελούν έκφανση της αυλής πολιτιστικής κληρονομιάς της Σάμου, πώς συνδέονται με την τοπική ταυτότητα και πώς μπορούν να συνεισφέρουν στην τοπική ανάπτυξη του νησιού. Τα ερευνητικά ερωτήματα της παρούσας εργασίας προσεγγίστηκαν μέσα από τη μελέτη των παραδοσιακών χειροποίητων γλυκών της Σάμου, των τηγανίτων και των λουκουμάδων. Η έρευνα επικεντρώθηκε στο να διερευνήσει αν τα παραδοσιακά γλυκά της Σάμου αποτελούν πολιτιστική κληρονομιά και πρέπει με την τήρηση των εθίμων να υπάρχει και να είναι ζωντανή για να μεταφερθεί αυτούσια στις νεότερες γενιές. Το σημείο το οποίο τονίστηκε ιδιαίτερα είναι ότι οι τουρίστες επισκέπτες, ερχόμενοι στην Ελλάδα, αναζητούν κάτι το οποίο είναι αυθεντικό, ανεπιτήδευτο και την εμπειρία να ζήσουν την δημιουργία όλων όσων γεύονται από τους πραγματικούς δημιουργούς.

Από τις απαντήσεις στα ερωτήματα των συνεντεύξεων διαπιστώσαμε ότι τα παραδοσιακά γλυκά όπως οι λουκουμάδες και οι τηγανίτες της Σάμου, πράγματι αποτελούν έκφανση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού αφού περικλείουν μέσα τους όλα τα χαρακτηριστικά της τοπικής παράδοσης του νησιού. Τα παραδοσιακά σαμιώτικα γλυκά παρουσιάζουν ενδιαφέρον στο τελικό από αποτέλεσμα της δημιουργίας τους με τις ιδέες που μεταφέρουν, τις αξίες και τις αντιλήψεις των ατόμων που ασχολούνται με αυτά, αφού συνδέονται με κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες εορταστικές εκδηλώσεις και την τεχνογνωσία της παραδοσιακής χειροτεχνίας. Η παρασκευή των τηγανίτων και λουκουμάδων ασκείται «ευλαβικά» από τις ντόπιες οικογένειες και ιδιαίτερα από τις γυναίκες μπαίνοντας σταδιακά εκτός από τις κουζίνες των σπιτιών και στις κουζίνες των εστιατορίων και των ξενοδοχείων. Οδηγούμαστε λοιπόν στο συμπέρασμα ότι οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούν ζωντανό κομμάτι της ιστορίας και του χαρακτήρα του νησιού και συγκεντρώνουν το ενδιαφέρον

και την αγάπη των κατοίκων του Δήμου, που τα θεωρούν στοιχείο της πολιτιστικής τους ταυτότητας, τα κρατούν ζωντανά με διάφορες εκδηλώσεις, όπως θρησκευτικές γιορτές, κοινωνικές εκδηλώσεις αλλά και φεστιβάλ. Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες αποτελούν κομμάτι της διατροφικής συνήθειας του νησιού. Η διατροφική αυτή παράδοση αποκαλύπτει τον χαρακτήρα της κοινωνίας και τις συνήθειες των κατοίκων της Σάμου. Είναι η ζωντανή κληρονομιά αυτών που έζησαν στο παρελθόν και μαρτυρούν προηγούμενες διατροφικές συνήθειες. Με τον τρόπο αυτό αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της δημιουργίας ατομικής και συλλογικής. Η προώθηση του συγκεκριμένου γαστρονομικού προϊόντος μέσα από τη διατήρηση δεξιοτήτων και τεχνικών οδηγεί στη δημιουργία, την καινοτομία και την επιχειρηματικότητα.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται έντονο ενδιαφέρον για την προβολή των συγκριμένων εδεσμάτων το οποίο εκδηλώνεται με δράσεις των πολιτιστικών συλλόγων πολλών κοινοτήτων του νησιού, από το Δήμο αλλά και από τις επιχειρήσεις οι οποίες τα έχουν τοποθετήσει στα μενού τους και αποτελεί δέλεαρ για τους επισκέπτες. Οι τηγανίτες και οι λουκουμάδες της Σάμου συνεισφέρουν στην προβολή και στην ανάπτυξη του τόπου αφού αποτελούν πόλο έλξης επισκεπτών κυρίως από το εξωτερικό και συνεισφέρουν στην οικονομική ενίσχυση της τοπικής κοινωνίας. Αυτό συμβαίνει διότι μέσα τους εμπεριέχουν όλα τα γνωρίσματα που τα κατατάσσουν στην κατηγορία των στοιχείων της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς αφού δημιουργούνται από τις κοινότητες, μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και μεταδίδονται στους νεότερους προφορικά και με πρακτική χειροτεχνική διδαχή. Την περίοδο των καλοκαιρινών διακοπών και ιδιαίτερα τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο παρατηρείται λόγω του τουρισμού σημαντική αύξηση των οικονομικών κερδών των επιχειρήσεων και των τοπικών καταστημάτων σε σύγκριση με την υπόλοιπη χειμερινή περίοδο. Όμως, τα οφέλη για την τοπική κοινότητα από την «εκμετάλλευση» αυτών των στοιχείων είναι πρόσκαιρα, καθώς διαρκούν μόνο την περίοδο του καλοκαιριού. Κρίνεται απαραίτητο λοιπόν για την ανάπτυξη του πολιτισμικού τουρισμού και την οικονομική ανάπτυξη ενός τόπου μέσω της «εκμετάλλευσης» της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του, πέρα από την κοινωνική συμμετοχή από την επικοινωνία και την συνεργασία μεταξύ των εμπλεκόμενων ομάδων – φορέων να υπάρχει και συντονισμός των προσπαθειών τους.

5.2 Προτάσεις Διαφύλαξης και Προβολής των Στοιχείων

Η σημαντικότητα των τηγανίτων και λουκουμάδων ως παραδοσιακά τοπικά εδέσματα και η αναγνώριση της προσφοράς τους στην τοπική κοινωνία φαίνεται από τις δράσεις στις οποίες έχουν προβεί φορείς του νησιού σε μια προσπάθεια για τη διαφύλαξη και την προβολή των γλυκών. Τα μικρά ορεινά χωριά της Σάμου με την δημιουργία τοπικών φεστιβάλ έχουν στηρίξει τις προσπάθειες τόσο του Δήμου, της Περιφέρειας όσο και των φορέων για την προβολή των τηγανίτων και των λουκουμάδων όσον αφορά τον πολιτισμό και στην αξιοποίηση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

Συγκεκριμένα, όσον αφορά τη διαχείριση και προβολή των γλυκών αυτών και την αξιοποίηση τους ώστε να συνεισφέρουν στην οικονομική ενίσχυση του νησιού, οι εγχώριοι φορείς θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν περαιτέρω τα δυνατά σημεία των εδεσμάτων αυτών τα οποία είναι η μοναδικότητα κι η αυθεντικότητα τους, η συμμετοχή των μελών της κοινότητας στη διαφύλαξη και προβολή τους η οποία εκδηλώνεται σε κάθε ευκαιρία και μέσα από τις πολιτιστικές εκδηλώσεις που διοργανώνονται, σε μια προσπάθεια διατήρησης ηθών και εθίμων του νησιού. Τα παραδεισιακά αυτά εδέσματα σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη κουλτούρα και την πολιτιστική κληρονομιά της Σάμου, την σημαντικότητα και μοναδικότητα του πολιτιστικού περιβάλλοντος της θα ενισχύσουν περισσότερο το συγκριτικό της πλεονέκτημα.

Η διαφύλαξη και η προβολή των τηγανίτων και των λουκουμάδων ως παραδοσιακά γλυκά θα έχει ως αποτελέσματα την δημιουργία μιας ταυτότητας για το τόπο, την προσέλκυση επισκεπτών από όλο τον κόσμο, με το νησί να αποκτά παγκόσμια φήμη. Η παγκόσμια προβολή του νησιού μέσα από τις τουριστικές εκθέσεις και την προώθηση των γλυκών αυτών θα συνεισφέρει στην ακόμη μεγαλύτερη ανάπτυξη του τουρισμού τους καλοκαιρινούς μήνες και στην επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου. Θα συμβάλλει ακόμη στο να ανοίξουν νέες θέσεις εργασίας από τις επιχειρήσεις οι οποίες

δραστηριοποιούνται πάνω στη δημιουργία των συγκεκριμένων εδεσμάτων. Εκτός από το τουρισμό η προβολή των στοιχείων αυτών θα συμβάλλει στην ανάπτυξη της τοπικής παραγωγής, καθώς τα εδέσματα αυτά περικλείουν κατά την παρασκευή τους πολλά παραδοσιακά προϊόντα τα οποία παράγονται από ντόπιους παραγωγούς και με την προβολή τους θα ανέβει η ζήτησή τους.

Σημαντικό στοιχείο ενίσχυσης και προβολής των στοιχείων αυτών μπορεί να αποτελέσει η προβολή τους στο διαδίκτυο και η διοργάνωση εκδηλώσεων με κεντρικό θέμα τα παραδοσιακά αυτά γλυκά και εκτός της τουριστικής περιόδου. Τα παραδοσιακά σαμιώτικα γλυκά αποτελούν σημαντικό κομμάτι του σύγχρονου σαμιώτικου πολιτισμού συνυφασμένο με κάθε από πολιτιστικό δημιούργημα. Αποτελούν τμήμα και έκφραση της σύγχρονης ζωής η οποία συνδέεται με την παράδοση και συνεχώς εξελίσσεται και αναπαράγεται σύμφωνα με τις ανάγκες του κοινωνικού πλαισίου που την παράγει. Τα παραδοσιακά αυτά γλυκά αποτελούν σημαντικό στοιχείο της τοπικής τουριστικής ανάπτυξης, με την ανάπτυξη αδιαμφισβήτητα να είναι ουσιαστικής σημασίας για την ικανοποίηση των ανθρώπινων αναγκών και τη βελτίωση της ποιότητας της ανθρώπινης ζωής.

Για την περεταίρω διαφύλαξη και προβολή των συγκεκριμένων γλυκών θα μπορούσε να οριστεί ένας ή περισσότεροι επίσημοι φορείς που θα έχουν ως βασικό σκοπό την διαφύλαξη και την προβολή των στοιχείων. Κύριος στόχος των φορέων θα πρέπει να είναι η αύξηση της αναγνωρισιμότητας των στοιχείων αυτών, η ανάπτυξη συνεργασιών με φορείς και συλλόγους εορταστικών εκδηλώσεων από την Ελλάδα και το διεθνή χώρο και η αύξηση της επισκεψιμότητας του νησιού μέσω της προβολής αυτών των εδεσμάτων. Οι κατηγορίες του κοινού που θα πρέπει να στοχεύσουν οι φορείς είναι οι νέοι άνθρωποι κυρίως οι γυναίκες διότι παραδοσιακά αυτές ακόμα και στις μέρες μας ασχολούνται με την δημιουργία των γλυκών αυτών και από αυτές εξαρτάται η βιωσιμότητα τους και η μετάδοση σε επόμενες γενιές. Οι εγχώριοι φορείς όπως πολιτιστικοί σύλλογοι θα μπορούσαν να διοργανώσουν βιωματικά εργαστήρια εκμάθησης της τέχνης των τηγανίτων και λουκουμάδων με προσέλκυση ατόμων κάθε ηλικίας. Από την πλευρά του Δήμου Σάμου θα μπορούσε να δημιουργηθεί

εμπεριστατωμένη πρόταση ένταξης των συγκεκριμένων δεσμών στον ενδεικτικό κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ουνέσκο με πολλαπλά οφέλη για το νησί. Το όνομα της Σάμου θα καταστεί ταυτόσημο στους τουριστικούς οδηγούς με τα εδέσματα αυτά όπως αντίστοιχα έγινε με την προώθηση του σαμιώτικου κρασιού .

Μία προσπάθεια ανάπτυξης που ξεκινά εκ των άνω χωρίς να λαμβάνει υπ' όψιν τις ανάγκες της τοπικής κοινωνίας είναι καταδικασμένη σε αποτυχία. Συνεπώς πρέπει να υπάρχει συντονισμός ενεργειών μεταξύ των εμπλεκόμενων φορέων στην τοπική ανάπτυξη. Δηλαδή ο Δήμος Σάμου, «ως πρωτοβάθμια μορφή δημοκρατίας και γνήσιος εκφραστής της λαϊκή παράδοσης μπορεί να διαδραματίσει πρωταρχικό ρόλο στη σύνθεση πολιτισμών, στην προστασία της πολιτιστικής κληρονομιάς και στη διατήρηση και προβολή των τοπικών ιδιαιτεροτήτων» (Μπιτσάνη, 2004). Σε συνεργασία με τους πολιτιστικούς συλλόγους, τους πολίτες, τον ιδιωτικό τομέα, όπως, επιχειρήσεις, ξενοδοχεία κτλ, θα υπάρξουν τα προσδοκώμενα αποτελέσματα. Απαιτείται λοιπόν «μια οργανωμένη προσπάθεια συνομιλίας των φορέων σε ένα ευρύτερο πνευματικό και πρακτικό επίπεδο» (Πούλιος, κ.α, 2015). Με την τοπική αυτοδιοίκηση να «αποτελεί τον πυρήνα που θα εμπνεύσει και θα συσπειρώσει» (Μπιτσάνη, 2004). Ο Δήμος Σάμου γνωρίζοντας τις αναπτυξιακές δυνατότητες των τηγανίτων και λουκουμάδων ως κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού οφείλει να «προσπαθήσει να ενσωματώσει και να κάνει τα γλυκά αυτά αναπόσπαστο στοιχείο στον αναπτυξιακό ρόλο που έχει και να συμβάλλει δημιουργικά σε ένα νέο μοντέλο ανάπτυξης που θα βάζει στο κέντρο τον άνθρωπο και τις ανάγκες του στον οικονομικό, κοινωνικό, πολιτιστικό μορφωτικό και ψυχαγωγικό τομέα» (Μπιτσάνη, 2004).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ

Α) ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- 1) Φύλο
- 2) Ηλικία
- 3) Κατοικία
- 4) Τόπος καταγωγής
- 5) Επάγγελμα
- 6) Μορφωτικό επίπεδο

Β) ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

- 1) Γνωρίζετε πως γίνεται η παρασκευή των λουκουμάδων και των τηγανίτων και από που μάθατε γι' αυτή;
- 2) Πότε παραβρεθήκατε τελευταία φορά σε εκδήλωση κατά την οποία προσφέρονταν τα συγκεκριμένα εδέσματα;
- 3) Από ποιους γίνεται η παρασκευή των συγκεκριμένων εδεσμάτων, πότε και γιατί και αν ακολουθείται κάποια συγκεκριμένη διαδικασία;
- 4) Πιστεύετε ότι τα συγκεκριμένα παραδοσιακά εδέσματα αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της πολιτισμικής ταυτότητας της Σάμου και γιατί;

Γ) ΣΥΛΛΟΓΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

- 1) Ποιά είναι η σημασία της παρασκευής των παραδοσιακών ατών εδεσμάτων για την τοπική κοινότητα;
- 2) Γνωρίζετε εκδηλώσεις που έγιναν στο Δήμο Σάμου κατά τις οποίες προσφέρθηκαν λουκουμάδες και τηγανίτες;
- 3) Γνωρίζετε αν κάποιοι πολιτιστικού σύλλογοι αναπτύσσουν δράσεις σχετικές με τα στοιχεία αυτά;
- 4) Γνωρίζετε αν κάποιοι δραστηριοποιούνται επαγγελματικά σχετικά με την παρασκευή αυτών των εδεσμάτων;
- 5) Θεωρείτε ότι τα στοιχεία αυτά είναι «ζωντανά» και εξελίσσονται ή βρίσκονται σε φθίνουσα πορεία και πως οδηγήστε σε αυτό το συμπέρασμα;
- 6) Τι νομίζεται ότι πρέπει να γίνει σε επίπεδο οικογενειών, τοπικών κοινοτήτων,

Δήμου και επαγγελματιών για την ενίσχυση και τη διαφύλαξη των συγκεκριμένων παραδοσιακών γλυκών;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β



Παρασκευή παραδοσιακών σαμιώτικων λουκουμάδων (οι φωτογραφίες προέρχονται από το φωτογραφικό αρχείο της γράφουσας)



παρασκευή παραδοσιακών σαμιώτικων τηγανίτων, (οι φωτογραφίες προέρχονται από το φωτογραφικό αρχείο της γράφουσας)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αγοραστάκης Γ., (2012), «Περιβάλλον και τοπική ανάπτυξη», 3η έκδ. ηλ. Βιβλίο Διαθέσιμο στο: <http://www.istologos.gr/ebooks/peribalonatoripikianartici>
- Αλιβιζάτου Μ., Πούλιος Ι., Παπαδάκη Μ., (2015) «Διαχείριση άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς», στο «Πολιτισμική διαχείριση, τοπική κοινωνία και βιώσιμη ανάπτυξη», Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
- Διεθνής Σύμβαση για την Προστασία της Παγκόσμιας Πολιτιστικής και Φυσικής Κληρονομιάς) κύρωση από την Ελλάδα με το Ν.1126/1981(ΦΕΚ 32/Α/10-02-1981).
- Καραμπέκου, Λ. κ. συν, (2012), «Ο Τοπικός πολιτισμός ως μοχλός ανάπτυξης: Η περίπτωση της περιφέρειας Ηπείρου», διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο http://www.citybranding.gr/2012/07/blog-post_25.html
- Καραχάλης Ν., (2015) «Στρατηγικές διαχείρισης της εικόνας και της προβολής των πόλεων (city branding) και πολιτιστική αναζωογόνηση» κεφ.7 στο Πολιτισμική διαχείριση, τοπική κοινωνία και βιώσιμη ανάπτυξη. [ηλεκτρ. βιβλ.] Αθήνα.
- Καραχάλης Ν., (2007), «Πολιτισμός και Τοπική Ανάπτυξη: Ο Ρόλος των Πολιτιστικών και Τουριστικών Περιοχών στη Σύγχρονη Πόλη», Διδακτορική Διατριβή.
- Κύρκος Σ. (2008), «Η προστασία των πολιτιστικών αγαθών και της πολιτιστικής κληρονομιάς στον 21ο αιώνα», Εναλλακτικό Διδακτικό Υλικό, κεφ. 5, στο Πολιτισμική Διαχείριση και Πολιτική στην Εποχή της Κοινωνίας των Πληροφοριών και της Γνώσης για τη Θεματική Ενότητα:ΔΠΜ51: Πολιτισμική Πολιτική και Διοίκηση, Πάτρα: ΕΑΠ
- Λέανδρος, Νίκος (2012),«Οικονομική Κρίση και Σύγχρονη Ανάπτυξη», Η Οπτική της Πολιτικής Οικονομίας, Εκδόσεις Διόνικος, Αθήνα.
- Μπιτσάνη Ε., (2008), «Πολιτιστικές Δραστηριότητες και Περιφερειακή Ανάπτυξη στην Κοινωνία των Πληροφοριών και της Γνώσης», Εναλλακτικό Διδακτικό Υλικό, κεφ. 3, στο Πολιτισμική Διαχείριση και Πολιτική στην Εποχή της Κοινωνίας των Πληροφοριών και της Γνώσης για τη Θεματική Ενότητα:ΔΠΜ51: Πολιτισμική Πολιτική και Διοίκηση, Πάτρα: ΕΑΠ.
- Ματάλα Α., Λήδα (2015), «Διατροφή και Πολιτισμός – Βιοπολιτισμικές προσεγγίσεις της επιλογής τροφής».

- Μαυροδόντης Θ. (2008), «Ειδικές μορφές τουρισμού: Εννοιολογική αποσαφήνιση και προοπτικές ανάπτυξης για την ευρύτερη περιφέρεια Θεσσαλονίκης», Ενημερωτική Ημερίδα στο πλαίσιο του προγράμματος Ανάπτυξη Δικτύων Συνεργασίας, Ενημέρωση και Εμπλουτισμός του Υπό Ίδρυση Ενιαίου Φορέα Ανάπτυξης Τουριστικής Προβολής σε Τοπικό Επίπεδο Νομού Θεσσαλονίκης, Πέμπτη 30 Οκτωβρίου & Κυριακή 2 Νοεμβρίου 2008, PORTO PALACE HOTEL.
- Μπούμπα, Σ. (2010), «Ο Οίνος ως Στοιχείο Ταυτότητας και Παράγων Ανάπτυξης. Η περίπτωση του Οινοποιείου Κατώγι Αβέρωφ», Πάτρα: ΕΑΠ.
- Μπούνια, Α., (2015). «Έρευνα επισκεπτών και αξιολόγηση: η «φωνή» του κοινού», Στο: Ν. Νικολάου, κ.ά. (Επιμ.), Μουσειακή μάθηση και εμπειρία στον 21ο αιώνα (σελ. 150-169), Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
- Μυλωνά Ι., (χ.χ.), «Ποιοτικοί μέθοδοι έρευνας».
- Νικολοπούλου, Ε., Χέλμης, Χ. (2012), «Branding Destinations: Η Σημασία της Ενιαίας Ταυτότητας Επικοινωνίας και η Μεθοδολογία για την Οικοδόμηση της. Η Περίπτωση της Θεσσαλονίκης», Ομιλία στο 1ο Πανελλήνιο συνέδριο Place Branding στο Βόλο, διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο <http://www.citybranding.gr/2012/04/branding-destinations-h.html>
- Οικονόμου, Α. (2012), «Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών ποικιλιών. Σε αναζήτηση της ταυτότητας ενός τοπικού διατροφικού πολιτισμού στη νεότερη ελληνική περίοδο», Περιοδικό Τριπτόλεμος Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, τεύχος 33,
- Παππάς, Θ., (2002), «Η μεθοδολογία της επιστημονικής έρευνας στις ανθρωπιστικές επιστήμες». Εκδόσεις Καρδαμίτσα.
- Παπαδοπούλου, Γ., (χ.χ.) «Αξιοποίηση της Πολιτιστικής Κληρονομιάς», Εκπαιδευτικό υλικό για τα Κέντρα Διά Βίου Μάθησης. Διαθέσιμο στο: <http://kdvm.gr/Media/Default/Pdf%20enotites/6.9.pdf>
- Παλισίδης, Γ., Μπόσκου Γ., (2011) «Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα», Ι.Μ.Ε., Αθήνα.
- Προβατάς, Δ. (2003), *Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη της Υπαίθρου. Ο Ρόλος της Τοπικής Αυτοδιοίκησης*. Αθήνα: Παπαζήσης

- Σαμαράς, Ν., (2013), «Η ανάδειξη και η διαχείριση του πολιτιστικού κεφαλαίου και των πολιτισμικών πόρων μιας περιοχής και η συμβολή τους στην κοινωνικοοικονομική της ανάπτυξη και ευημερία. Η περίπτωση του Δήμου Ξηρόμερου – Αστακού», Πάτρα: ΕΑΠ,
- Σηφάκη Ε., Σηφάκης Γ. (2007), «Πολιτιστικό μάρκετινγκ και νέες τεχνολογίες στην υπηρεσία των πολιτιστικών οργανισμών», Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου Νέες Τεχνολογίες και Μάρκετινγκ, Τμήμα Εμπορίας και Διαφήμισης ΤΕΙ Κρήτης
- ΣΕΤΕ, (2009), «Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού τουρισμού», Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων.
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, (ΣΕΤΕ), (2009), «Μελέτη: Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού», http://sete.gr/_fileuploads/gastro_files/100222gastronomy_f.pdf
- Τσομπάνογλου, Γ. (2007), «Ηθική και Κοινωνική Όψη της Ανάπτυξης», στο: Γ. Τσομπάνογλου (επιμ.) *Κοινωνική Ανάπτυξη και Κοινωνική Συνοχή. Κοινωνιολογικές Προσεγγίσεις*. Αθήνα: Παπαζήσης.
- ΦΕΚ 275/Α/22-12-2006, ΝΟΜΟΣ ΥΠ ΑΡΙΘΜ.3521/2006, «Κύρωση της Σύμβασης για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς».
- Φίλιας, Β. (2001). «Εισαγωγή στη Μεθοδολογία και τις τεχνικές των Κοινωνικών Ερευνών», Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg.

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

- Aykan, B., (2015), ‘*Patenting Karagöz: UNESCO, nationalism and multinational intangible heritage*’, *International Journal of Heritage Studies* vol.21 (10).
- Bessière, J. (1998). ‘Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas», *European Society for Rural Sociology*’ 38(1):21-34. Διαθέσιμο στο: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/1467-9523.00061>, ημερομηνία ανάκτησης 06-12-2019.
- Babbie E. (2011), ‘Εισαγωγή στην Κοινωνική Έρευνα’, επιμ. Ζαφειρόπουλος Κ., μεταφ. Βογιατζής, Γ. Αθήνα: Κριτική.

- Cowan Jane K., Dembour M.-B., Wilson R.A. (2001), (επιμ.), *Culture and rights: anthropological perspectives*, Cambridge / New York: Cambridge University Press.
- Dalby Andrew (2003) 'Food in the ancient world from A to Z', Routledge, London.
- Francioni F. (2012), 'Public and Private in the International Protection of Global Cultural Goods', *European Journal International Law*, vol.23 (3), pp. 719-730 <https://academic.oup.com/ejil/article/23/3/719/399807/Public-and-Private-in-the-International-Protection?searchresult=1>
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003), «The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An introduction to the tourism of taste», In *Food tourism around the world*. Elsevier Butterworth-Heinemann, Oxford, pp. 1-24.
- Hernandez-Mogollon, J-M., Di Clemente, E., Lopez-Guzman, T. (2015), 'Culinary tourism as a cultural experience. The case study of the city of Cáceres (Spain)', *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* N° 68, 549-553.
- Keller, K., Ailawadi K. (2004) 'Understanding retail branding: conceptual insights and research priorities', *Journal of Retailing*, Volume 80, Issue 4, Pages 331–342, διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022435904000648>
- Kisman Z., Tasar I. (2014) '*The Key Elements of Local Development*', *Procedia economics and finance*, Vol.15, pp. 1689-169, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S221256711400642X> (23/11/2019).
- Kivela, J., & Crotts, C., (2006), 'Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination', *Journal of Hospitality and Tourism Research*, (30), 354-377.
- Lenzerini, F., (2011), 'Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples', *European Journal of International Law*, vol.22 (1) <https://academic.oup.com/ejil/article/22/1/101/436591/Intangible-Cultural-Heritage-The-Living-Culture-of>.
- Naguib Saphinaz-Amal (2013) 'Museums, Diasporas and the Sustainability of Intangible Cultural Heritage', *Sustainability*, vol. 5. www.mdpi.com/2071-1050/5/5/2178/pdf.

- Reguant-Aleix J., Sensat F, (2012) ‘The Mediterranean Diet, Intangible Cultural Heritage of Humanity In: Mediterra’ - ‘The Mediterranean Diet for Sustainable Regional Development’, International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM). Paris: Presses de Sciences Po, 2012, pp.m465-484
- ICOMOS (2002), ‘Γενικές αρχές της Χάρτας’ μτφρ. Αικ. Δημητσάντου - Κρεμέζη. Διαθέσιμο στο: http://www.icomos.org/charters/tourism_greek.pdf.
- UNWTO (2012). ‘Global Report on Food Tourism’. Διαθέσιμο στο: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>, ημερομηνία ανάκτησης, 06-12-2019
- UNESCO (2001) ‘Universal Declaration on Cultural Diversity’, Records of the General Conference, Paris, 15 October - 3 November.
- Schmitt, (2008), ‘The UNESCO Concept of Safeguarding Intangible Cultural Heritage: Its Background and Marrakchi Roots, International journal of heritage studies’, vol. 14(2).
- Smuka, I., (2016), ‘Intangible cultural heritage in promotion of development of location’, Economic science for rural development, vol.42. http://lufb.llu.lv/conference/economic_science_rural/2016/Latvia_ESRD_42_2016-157-163.pdf, ημερομηνία ανάκτησης 12/11/2019.
- Salomonsson, K., (2002), ‘The E-economy and the Culinary Heritage’, Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology. 32(2)
- Sage C., (2003), ‘Social embeddedness and relations of regard’, Alternative good food, networks in south-west Ireland, Journal of rural studies.

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

- Ανακοίνωση της Επιτροπής προς το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, το Συμβούλιο, την Ευρωπαϊκή Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή και την Επιτροπή των Περιφερειών, «Προς μια ολοκληρωμένη προσέγγιση της πολιτιστικής κληρονομιάς της Ευρώπης» <http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2014/EL/1-2014-477-EL-F1-1.Pdf>
- Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ελλάδας, <http://ayla.culture.gr/category/elements-inscribed-in-the-national-inventory-of-ich>, ημερομηνία ανάκτησης, 26/11/2019.

- Εφημερίδα της Κυβερνήσεως (1981), «Ευρωπαϊκή Σύμβαση για την Προστασία της Αρχαιολογικής Κληρονομιάς»
<http://www.ypeka.gr/LinkClick.aspx?fileticket=CjoM4mUNfKs%3d&tabid=567>
- Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο – Ευρωπαϊκή Γαστρονομική Κληρονομιά:
<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2014-0211+0+DOC+XML+V0//EL> ημερομηνία ανάκτησης, 05-12-2019
- «Διεθνής Σύμβαση για την Προστασία της Παγκόσμιας Πολιτιστικής και Φυσικής Κληρονομιάς», Κύρωση από την Ελλάδα με το Ν.1126/1981(ΦΕΚ 32/Α/10-02-1981).
- Ίδρυμα Μαριάννας Βαρδινογιάννη (2018). «Η προστασία της παγκόσμιας πολιτιστικής και φυσικής κληρονομιάς» Ανακτήθηκε στις 20/11/2019 από <http://www.mvvnfoundation.gr/el/η-προστασία-της-παγκόσμιας-πολιτιστικής>.
- Κυπριακή Εθνική Επιτροπή Unesco, (χ.χ. α), «Σύμβαση Παγκόσμιας Πολιτιστικής και Φυσικής Κληρονομιάς», Ανακτήθηκε στις 17/11/2019, από http://www.unesco.org.cy/ProgrammesSymbasi_Pagkosmias_Politistikis_kai_Fysikis_Klironomias,GR-PROGRAMMES-04-01-01,GR.
- ΥΠΠΟ (χ.χ.β) «Τμήμα Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και Διαπολιτισμικών Θεμάτων» Διαθέσιμο στο: http://www.yppo.gr/1/g1540.jsp?obj_id=97937, ημερομηνία ανάκτησης 15/11/2019.
- Σύμβαση για την προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς <http://unescochair.uom.gr/?p=31>, ημερομηνία ανάκτησης 5/4/2020
- http://my-samos.blogspot.com/p/blog-page_3186.html, ημερομηνία ανάκτησης 5/4/2020
- www.visitgreece.gr/el/greek_islands/northeastern_aegean_islands/samos, ημερομηνία ανάκτησης 07/04/2020
- Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού, http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj_id=2366, ημερομηνία ανάκτησης 7/4/2020
- www.ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884, ημερομηνία ανάκτησης 7/4/2020