


Εστιατόρια
Μυ Αθηνόραμα 

(<https://members.athinorama.gr/>)

αθηνόραμα

(/)

Ταυτότητα  (/tv/programme/simara)

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ (/RESTAURANTS/)

Για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, το ψωμί είναι τα πάντα

Μια συζήτηση με τη Γεωργία Κοτρέτσος, εικαστικό και ιδρύτρια της ΜΚΟ THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, με αφορμή τη σημερινή Παγκόσμια Ημέρα Αρτου.



ΓΡΑΦΕΙ: ΜΠΑΜΠΗΣ ΔΟΥΚΑΣ (/author/mpampis-doukas/)
16 Οκτωβρίου, 2024

f t/p
rer/sh t/twee taurar



BBF:

Νέο project bbf: Greece Exclusive
ρετιρέ με υπέροχη θέα!

ΜΑΘΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ >

Η εικαστικός και ιδρύτρια της αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>), **Γεωργία Κοτρέτσος**, προσεγγίζει το ψωμί με έναν τρόπο εξόχως οικουμενικό και συγκινησιακά προσωπικό, τοποθετώντας το στο επίκεντρο μίας έρευνας που ξεπερνά κατά πολύ την έννοια της παράδοσης αλλά διατηρεί τις ρίζες της βαθιά σε αυτήν.

Με αφορμή τη σημερινή Παγκόσμια Ημέρα Αρτου (16 Οκτωβρίου) μιλά για τη δράση και την ενασχόλησή της με το ψωμί στο 'α (<https://www.athinorama.gr/>)'.

Απόρρητο

> Ποια είναι η πρώτη ανάμνηση που έχετε από το ψωμί;

Εύλογο είναι να υποθέσει κανείς πως οι δυνατές θύμησες με συντροφεύουν σε αυτή τη διαδρομή από τα μέσα του 2022. Θα αναφερθώ μόνο στο ψωμί με το οποίο έχω μεγαλώσει, το Χριστόψωμο, ένα πλεκτό, στριφτό, μικρασιάτικο αριστούργημα που φιλοτεχνούσε τα Χριστούγεννα η γιαγιά μου. Ισως, παραμένει μέχρι και σήμερα το πιο νόστιμο ψωμί και το πιο όμορφο σαν φόρμα που έχω αντικρίσει, κόψει με τα χέρια μου και έχω γευτεί.

> Τι σήμαινε για εσάς τότε και πώς ακριβώς έχει εξελιχθεί αυτή η σχέση;

Σήμερα, το ψωμί το βλέπω εικαστικά, ατόφιο, όπως είναι - σε όλα του τα στάδια - από την παρασκευή, το ζύμωμα, το ψήσιμο, την όψη, τη φόρμα, την υφή και τη γεύση - το βλέπω ως ένα πλήρες γλυπτό.



Διαμάντω Ζαρκάδα, "BREAKING BREAD", δράση στη πλατεία της Βήσσανης σε συνεργασία με την "ΑΡΕΤΗ" Αδελφότητα Βησσαγιωτών Ηπείρου, στο πλαίσιο του πολιτιστικού ερευνητικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ", Βήσσανη, Δήμος Πωγωνίου. 28 Απριλίου, 2024.

Το 2022 καθόμουν αντικριστά από την ερμηνεύτρια Άννη Ονουφρίου σε φιλικό τραπέζι, και μου τραβά το μανίκι ο αγαπητός φίλος, Αντώνης-Μάριος Παπαγιώτης, γιός μυλωνά - που του είχα εκμυστηρευτεί την αγάπη μου για το ψωμί, λέγοντας: "*Γεωργία, άκου! Η Άννη μιλάει για το χωριό καταγωγής της, τη Βήσσανη, και την παράδοση του ψωμιού εκεί*".

Όλες οι ιστορίες έχουν ανάγκη τους ήρωες. Η Άννη έχει υπάρξει μία από αυτούς και τους πολύ σημαντικούς. Έχω σχέση ζωής με την τέχνη, και η τέχνη της αρτοποιητικής με έχει φέρει πιο κοντά σε αυτό που αγαπώ γιατί οι πρεσβευτές αυτής διακρίνονται από δημιουργική διαύγεια.



Ερμηνεύτρια, Αννη Ονουφρίου, καταγωγή από τη Βήσσανη, Δήμος Πλωγωνίου.

> Ποιος πιστεύετε πως είναι ο ρόλος του κοινωνικά;

Αυτό είναι το Α, το κεφαλαίο. Το 2022, 204 αρτοποιεία έκλεισαν τις πόρτες τους σε ολόκληρη την Ελλάδα, ενώ ταυτόχρονα σφραγίστηκαν 227 σχολεία. Μέχρι το 2023, οι απώλειες υπερβαίνουν στο σύνολο τους τα 300 αρτοποιεία, και η ίδια χρονιά είδε τη σιωπή να πέφτει σε 206 νηπιαγωγεία και σχολεία. Αυτή τη σχολική χρονιά, 203 εκπαιδευτικά ιδρύματα δεν άνοιξαν τις πόρτες τους.

Τα γράμματα χρειάζονται στόματα για να διατυμπανιστούν και το ψωμί απαιτεί παιδεία. Οι δύο βασικοί πυλώνες της κοινωνίας μας · ο ένας αφορά τη διατροφική μας πυραμίδα και ο άλλος τη διαμόρφωση του πνεύματός μας. Ο ορίζοντάς μας στενεύει μέρα με τη μέρα, και το Α γίνεται πια κάτι που φαντάζει νοσταλγικό, ή ακόμη χειρότερα, σπάνιο προνόμιο για λίγους και εκλεκτούς. Ποια ιστορία μπορεί να γραφτεί χωρίς το Α; Ποιος πολιτισμός μπορεί να ανθίσει ή να αναπτυχθεί δίχως τα θεμέλια που συνδέουν τη διατροφή με την πνευματική μας καλλιέργεια;

Πίσω από την παιδεία, κρύβεται η διατροφή, το θεμέλιο και η αληθινή βάση του πολιτισμού μας, που ξεπερνά τα γεωγραφικά και νοητά μας σύνορα.

Εάν μου επιτρέπεται, δε θα εστιάσω στην Αθήνα, η οποία έχει κάνει άλματα από το 2016, με την ένταξη του Betty's Bakery, και αρτοποιούς νέας γενιάς να συνυπάρχουν αρμονικά και συμπληρωματικά με τα παραδοσιακά αρτοποιεία. Η "σκηνή" της αρτοποιίας βρίσκεται εδώ και μία δεκαετία περίπου σε άνθηση, κυρίως από άποψη ποιότητας. Στα απόνερα της οικονομικής κρίσης, αναδύθηκε ξανά η ανάγκη για βαθύτερη μελέτη. Το αλφαβητάρι μας είναι το ψωμί, που έχει διαδραματίσει πρωταγωνιστικό ρόλο, συμβάλλοντας καταλυτικά στη σημερινή γαστρονομική μας κουλτούρα.

Μόνο μέσω της αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, Arts & Culture Research Lab Observatorium, που ίδρυσα στην Αττική, η οποία υλοποιεί ερευνητικές πολιτιστικές δράσεις και δραστηριοποιείται στην ελληνική περιφέρεια, στη νησιωτική Ελλάδα και στις ακριτικές περιοχές μπορώ να εκφέρω γνώμη για τι γίνεται εκτός Αθηνών. Τα τελευταία χρόνια, έχω ταξιδέψει σε πολλές δυσπρόσιτες γωνιές της χώρας μας για πολιτιστικές δράσεις και επιτόπια έρευνα, όπου ο απλός πολίτης δύσκολα έχει πρόσβαση ή ερέθισμα για να φτάσει εκεί. Από το Ορμένιο, μέχρι τη Στρόγγυλη, και από τα

Αντικύθηρα μέχρι τη Βήσσανη και ότι μεσολαβεί στο ενδιαμέσο είναι οι αποστάσεις που έχω καλύψει για να μάθω. Αυτή η πορεία με έφερε αντιμέτωπη με δυσβάσταχτες αλήθειες για τον τόπο μας πολλάκις.

Λόγω της ιδιότυπης μορφολογίας της χώρας μας, δεν μπορούμε να προσεγγίζουμε την κοινωνία ως έναν γενικευμένο όρο χωρίς να την οριοθετούμε. Στην Ελλάδα, έχουμε κοινωνίες στον πληθυντικό, έναν πλούτο κοινοτήτων που φέρουν απaráμιλλη σοφία και παράδοση. Σε πολλές από αυτές, το ψωμί έχει ύψιστη ιστορική και πολιτιστική σημασία όπως στην Ηπειρο, ενώ σε άλλες η απώλεια αυτού αποτελεί το προανάκρουσμα της αποδυνάμωσης του τόπου. Εκτεταμένες περιοχές που κάποτε ήταν πλούσιοι σιτοβολώνες, τώρα τις κατακαίει ο ήλιος, και οι μικροί μύλοι που υπήρχαν άλλοτε εκλείπουν. Το "trend" της εύκολης λύσης, η μαζική παραγωγή και τα τυποποιημένα προϊόντα, πλέον κυριαρχούν στα ράφια των σουπερμάρκετ, απομακρύνοντας τον σύγχρονο πολίτη από την αυθεντική και τοπική παραγωγή.



Η Γεωργία Κοτρέτσος συνομιλεί με τον κάτοικο Ορμενίου, Σταύρο Σωτηριάδη, πρώην κτηνοτρόφο, γεωργό και κρεοπώλη για τη ζωή στο Ορμένιο, στις 3 Σεπτεμβρίου, 2024. © Orki Productions για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, Arts & Culture Research Lab Observatorium

Σήμερα, ακούω με προσοχή τις ανησυχίες των επαγγελματιών του κλάδου, οι οποίες επικεντρώνονται σε δύο βασικούς άξονες: πρώτον, στην εύρεση νέων ανθρώπων για να εκπαιδευτούν και να παραμείνουν στον χώρο, και δεύτερον, στο αυξανόμενο κόστος του

ηλεκτρικού ρεύματος, που επηρεάζει το κόστος παραγωγής και άμεσα την κοστολόγηση των προϊόντων τους.

Όταν το ψωμί δε φτάνει στο τραπέζι, παύει να αποτελεί κοινό αγαθό μεταξύ των συνδαιτυμόνων. Και όταν του αφαιρείται αυτή η αποστολή, χάνεται η ευκαιρία να αναδειχθεί η αξία του, το έργο που διακριτικά αλλά σταθερά επιτελεί στην κοινωνία.

Πώς συνδέεται με αυτό η ειδικότητά σας ως εικαστικός;

Με το ψωμί δε βρεθήκαμε τυχαία, είναι εικαστικά μαζί μου από το 2002. Από τότε, καθηγητής μου ήταν οι πραγματικές ιδιότητες του ψωμιού και οι συνειρμοί που προκαλεί όταν χρησιμοποιείται απόφιο ως μέσο. Ήταν μια ιδιαίτερα έντονη περίοδος στις Ηνωμένες Πολιτείες, όπου ζούσα τότε, και όλοι είχαν αρχίσει αναπόφευκτα να ανασυντάσσουν τις απόψεις, τις ιδεολογίες, τις πολιτικές και τις στάσεις τους.

Υπάρχει μια λυτρωτική δύναμη όταν εκφράζουμε λόγια που έχουν προσωπική σημασία, και έτσι, εμπνευσμένη από τον μύθο του βασιλιά Μίδα, προχώρησα στην ενσάρκωση των σκέψεών μου μέσω προφορικού λόγου σε μπουκιές ψωμιού. Εκοβα μεγάλα κομμάτια με τα χέρια μου, γέμιζα το στόμα μου και καθώς μιλούσα, αποτύπωνα τις σκέψεις μου σε κάθε μπουκιά. Καθεμία από αυτές τις μπουκιές, τις φύλαγα προσεκτικά, και στη συνέχεια, η συλλογή αυτών θάφτηκε σε διάφορες περιοχές των ΗΠΑ, κυρίως στη Μεσοδυτική περιοχή, σαν να έκρυβα τις προσωπικές μου αφηγήσεις κάτω από τη γη.



Βλέπετε, ο βασιλιάς Μίδας ντρεπόταν βαθιά για τα αυτιά του και προσπαθούσε να τα κρύψει καλύπτοντας τα. Το μυστικό του το γνώριζε μόνο ο κουρέας του, ο οποίος όμως, μην αντέχοντας να το κρατήσει άλλο, πήγε σε ένα χωράφι, έσκαψε έναν λάκκο και ψιθύρισε την ιστορία. Επειτα σκέπασε τον λάκκο με χώμα και έφυγε. Σύντομα, όμως, φύτρωσαν καλάμια, που με το φύσημα του ανέμου διέδιδαν την ιστορία ότι ο βασιλιάς Μίδας είχε γαϊδουρινά αυτιά, και έτσι η αλήθεια έγινε γνωστή σε όλους.

Ετσι κάπως και εγώ πίστεψα πως τα παρακωμένα λόγια μου, ίσως μια μέρα μαρτυρήσουν με θάρρος τις σκέψεις μου εκείνης της έντονης περιόδου μέσω του αέρα, των χόρτων και φύλλων.

> Εχετε ταξιδέψει αρκετά στην Ελλάδα ώστε να εξερευνήσετε το σύμπαν του άρτου. Πώς αποφασίσατε να το κάνετε αυτό;

Αιτήθηκα με τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>), το 2023 μέσω του portal του Υπουργείου Πολιτισμού, στο τμήμα Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς υποστήριξη για την υλοποίηση του πολιτιστικού ερευνητικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΑ" 2023-2024. Το πρόγραμμα αυτό εστιάζει στο ψωμί στην Ελλάδα, φωτίζοντας αρτοποιούς που αναβιώνουν την τέχνη της αρτοποιητικής, ανακινώντας ένα παράλληλο διάλογο με σύγχρονους δημιουργούς και ανθρώπους του πολιτισμού.

Το 2023, το πρόγραμμα υλοποιήθηκε υπό την αιγίδα και οικονομική στήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού, με αφορμή τα είκοσι χρόνια από την υιοθέτηση της Σύμβασης για τη Διαφύλαξη της Αυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO 2003). Η έκδοση αυτής θα έρθει να αποκαλύψει και να φωτίσει ιστορίες που προδίδουν το έργο που επιτελεί το ψωμί στην κοινωνία.

Ηταν μέγιστης σημασίας να υπάρξει στήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού για την έναρξη του προγράμματος και του πλαισίου που αφορά τη Διαφύλαξη της Αυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Η κλιμάκωση της σύγκρουσης μεταξύ Ρωσίας και Ουκρανίας, τον Φεβρουάριο του 2022, προκάλεσε ένα ντόμινο επιπτώσεων στην αλευροβιομηχανία και την αρτοποιία. Ιστορικά, έχουμε δει πώς η έλλειψη αυτού του βασικού αγαθού προκαλεί αναταράξεις, φέρνοντας στο προσκήνιο τις πολιτικές διαστάσεις που μπορεί να λάβει η έλλειψη αυτού. Στο κεφάλαιο αυτό της ιστορίας φαίνεται πως, συλλογικά, κάναμε ένα "σκασιαρχείο", καθώς δεν έχουμε κατανοήσει βαθιά το μάθημά της.

Επιτρέψτε μου να εστιάσω σε τρία παραδείγματα, γυρνώντας τον χρόνο πίσω, στον Απρίλιο του 1775 στη Γαλλία, όταν ξέσπασε ο "Πόλεμος του Αλευριού". Περίπου 300 ταραχές σάρωσαν τη χώρα λόγω της αύξησης των τιμών του ψωμιού, με τις εξεγέρσεις να καταλαγιάζουν μόνο μετά την επέμβαση του στρατού και τις εκατοντάδες συλλήψεις. Αυτή ήταν από τις πρώτες ενδείξεις των κοινωνικών κρίσεων που οδήγησαν τελικά στη Γαλλική Επανάσταση.

Εξίσου σημαντική είναι και η εξέγερση του Ρίτσμοντ στις ΗΠΑ, κατά τη διάρκεια του Αμερικανικού Εμφυλίου Πολέμου. Στις 2 Απριλίου 1863, χιλιάδες γυναίκες, με ηγέτιδα τη Μαίρη Τζάκσον, έλαβαν την πρωτοβουλία. Με όπλα, τσεκούρια και οικιακά εργαλεία, φώναζαν: "Ψωμί ή αίμα!".

Παρόμοιες ταραχές έχουν αφήσει το σημάδι τους και στην Αίγυπτο. Οι Αιγύπτιοι ζουν πρωτόγνωρες συνθήκες εξαθλίωσης, ανάλογες των εξεγέρσεων του ψωμιού του 1977. Το 60% του πληθυσμού εξαρτάται από κάρτες τροφίμων, ενώ οι μισθοί μειώνονται και η ανεργία, ιδιαίτερα στους νέους, έχει εκτοξευθεί.



Στρατηγός, Γεωργία Κοτρέτσος, Γιώργος Ντόμπρας, Κώστας Κεβρεκίδης, Αντώνης-Μάριος Παπαγιώτης, Σταμάτης Παλάζης. "BREAKING BREAD", δράση στο Μουσείο Άρτου και Σίτου, στο πλαίσιο του πολιτιστικού ερευνητικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ", Λευκίμμη, Δήμος Σουφλίου. 16 Δεκεμβρίου 2023.

Η αρχική μου σκέψη, μετά τις δεσμεύσεις που καθορίστηκαν από το Υπουργείο, ήταν ότι δράσεις σε τοπικές πλατείες, όπως αυτή στη Βήσσανη του Δήμου Πωγωνίου ή στο Μουσείο Άρτου και Σίτου στη Λευκίμμη του Δήμου Σουφλίου, μαζί με τη συμμετοχή σε εκδηλώσεις όπως η Γιορτή του Ψωμιού στην Αμφίκλεια, σε συνδυασμό με την απαραίτητη έρευνα, θα επαρκούσαν για να καλύψουν το πεδίο του ενδιαφέροντός μου. Ωστόσο, το μοναδικό κονδύλι που έλαβα από το Υπουργείο για ένα τέτοιο εγχείρημα εξαντλήθηκε κατά τις πρώτες κιόλας δράσεις, πριν καν ολοκληρωθεί το 2023. Τα έξοδα καταγράφηκαν στη "Διαύγεια", και αλευρωμένη, βρέθηκα χωρίς λοιπούς πόρους.

Σε αυτό το σημείο, έκανα τη συνειδητή επιλογή να επενδύσω προσωπικά, αναλαμβάνοντας την κάλυψη των επόμενων δράσεων και των πολυάριθμων ταξιδιών που απαιτούνταν για την απόκτηση των γνώσεων που αναζητούσα. Μέχρι σήμερα, αυτό το εγχείρημα δεν ήταν μια φευγαλέα ιδέα, αλλά κάτι ζωντανό, που απαιτούσε χρόνο και συνέπεια. Επίσης, οι βιαστικές αλλαγές προγραμμάτων για τους μικρούς φορείς είναι επιφανειακές και δεν αποφέρουν τα αναμενόμενα αποτελέσματα. Ο χρόνος, όμως, έγινε ο πιο πολύτιμος φίλος και συνεργάτης μου, δίνοντάς μου τη δυνατότητα να προχωρήσω και να εμβαθύνω στο έργο της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>).

Πραγματοποιήθηκαν ως σήμερα 13 δράσεις σε 10 διαφορετικούς τόπους στη χώρα μας, με αναρίθμητους συμμετέχοντες. Διενεργήθηκαν πάνω από 60 συνεντεύξεις, καθώς και μελέτη δεκάδων βιβλίων, ταινιών και βίντεο. Επιπλέον, έχει συγκροτηθεί μια συλλογή δείγματος εργασιών που αφορά το ψωμί, περιλαμβάνοντας έργα 8 εικαστικών από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Στο πλαίσιο της έρευνας, συνεργαστήκε η TTS με 20 φορείς και δημιουργήσαμε αμέτρητα καρβέλια ψωμιού, και κόψαμε άλλα τόσα με το χέρι στο πλαίσιο των δράσεων "Breaking Bread" που σηματοδοτούν την έναρξη μιας καινούριας φιλίας.

> Ποιες και πού ήταν οι πιο δυνατές συγκινήσεις σε αυτά τα ταξίδια; Και πώς αυτές διαμόρφωσαν -εάν το έκαναν- την κοσμοθεωρία σας;

Εχω αναπτύξει μια βαθιά αγάπη για έναν τομέα που αρχικά δεν μου ήταν οικείος. Ξεκίνησα να συναντώ και να συνομιλώ με αρτοποιούς το καλοκαίρι του 2023. Το φθινόπωρο του ίδιου έτους, όταν συνάντησα τον Θανάση Σταμούδη και τον Περικλή Βούρθη στο Bread BC. ένιωσα μια βαθιά δικαίωση. Η πρώτη μου συγκίνηση προήλθε από την ευτυχία και την αίσθηση πληρότητας που εκπέμπανε καθώς άκουσα την ιστορία αυτών των δύο ανθρώπων. Από τότε, κάθε συνάντηση που ακολούθησε έκρυβε μια καινούρια συγκίνηση – ήταν ένας σταθμός. Δε θα αναφερθώ με χρονολογική σειρά, αλλά όπως καταγράφονται οι συγκινήσεις – συναισθηματικά ατίθασες.



Περικλής Βούρθης, BREAD B.C.

Η τέως επιμελήτρια της Εθνικής Πινακοθήκης, Γεωργία Κακούρου - Χρόνη, αγκάλιασε με αγάπη την έρευνα και κατέθεσε το δικό της κομμάτι, έναν ύμνο για το ψωμί στη ζωή μας, τη γλώσσα μας και τον πολιτισμό, 6000 λέξεων που τιμούν όλους μας, για το βιβλίο που επιμελούμαι. Η γνωριμία μου με τον γενικό γραμματέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος και πρόεδρο των αρτοποιιών του Εβρου, Κώστα Κεβρεκίδη, με συγκινεί βαθιά, γιατί η αρτοποιία είναι η ζωή του και πλημμυρίζει τους γύρω του γενναιόδωρα με αυτή την αγάπη. Είναι μια ανεκτίμητη και απρόσμενη φίλια, την οποία δεν είχα φανταστεί ποτέ. Ο Ιωάννης Μάνος, που έχει επιτελέσει για πολλά χρόνια Αντιπρόεδρος και Γενικός Γραμματέας των Αρτοποιιών, αντανakλαστικά και με ευκρίνεια, μου άνοιξε ορίζοντες.

Η συμβολή του στη διαδρομή που χαράξαμε με τον εικαστικό και στενό φίλο Γιώργο Μαραζιώτη στα παραδοσιακά αρτοποιεία της Αττικής τον Ιανουάριο του 2024 υπήρξε καταλυτική. Η ευγένεια του καλού μου φίλου για τους εργάτες πίσω από βιομηχανίες που ανθίζουν ή άλλοτε σβήνουν είναι τέχνη. Να πλησιάζεις τον άνθρωπο και να μαθαίνεις είναι η ανώτερη τέχνη και δε μπορούν να το κάνουν όλοι.

Αναφερόμενη στις συγκινήσεις, η αρθογράφος Ξένια Γεωργιάδου θα με συγκινεί για πάντα με τη διαχείριση και κάλυψη του προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ" στο K Magazine. Η γνωριμία μου με τον μελετητή του Παγωνιού, τον 90χρονο κύριο Κωνσταντίνο Κωστούλα, στο Olympic Hotel στα Ιωάννινα, και περαιτέρω συνεργασία μας μπορεί να ερμηνευτεί μόνο ως ένα δώρο.



4ο Πάνελ: "Breaking Bread: Ξαναχίζοντας σχέσεις στην Ψηφιακή Εποχή", ΣΕΒ - 5ο Ετήσιο Συμπόσιο Δημιουργικής Ηγεσίας: "Algorithms and Artisans / Αλγόριθμοι και Τεχνουργοί, Η Τεχνολογία στην υπηρεσία του Ανθρώπου". Φάρος του Κέντρου Πολιτισμού, Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Νίκος Μυλωνόπουλος συντονιστής συζήτησης, Μαρία Σαμπατακάκη, Νικόλαος Παρασκευάς, Λίνα Γριαγγέλου, Δημήτρης Δρίτσας, Γεωργία Κακούρου-Χρόνη, Περικλής Βούρθη, Γεωργία Κοτρέτσος. "BREAKING BREAD", δράση στο πλαίσιο του πολιτιστικού ερευνητικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ", Αθήνα, 28 Μαρτίου 2024.

Η άρτια προσέγγιση του Νίκου Χανδόλια, ως εικαστικός και αρτοποιός, είναι η επιτομή του καλλιτέχνη που κατανοεί σε βάθος όχι μόνο τη δομή του ψωμιού, αλλά και την εννοιολογική και αισθητική αξία του ως εργαλείου έκφρασης. Ο Γιώργος Σιφοστρατουδάκης, με την αφοσίωσή του στο ψωμί μέσω του περιοδικού "Αρτοποιός", ταυτίστηκα με την αγάπη του και με γαλήνεψε η πληρότητα της ενασχόλησής του με το ψωμί για άλλη μια φορά.

Η λαμπερή Ξανθή Σαραφianού του "Jesus Crust" έχει ήδη εντάξει στο πλαίσιο της τέχνης το αρτοποιείο της που κατανοεί σε βάθος τη δυναμική του κλάδου. Ο αρτοποιός Δημήτρης Λύτρας, που διστακτικά με εμπιστεύτηκε και μοιράστηκε μαζί μου την πορεία του, μου προσέφερε ανεκτίμητες εμπειρίες και νόστιμο ψωμί.



Η Ξανθή Σαραφιανού του Jesus Crust.

Ο Δημήτρης Δρίτσας, επαγγελματίας αρτοποιός και πρόσφατα ο επιχειρηματίας πίσω από το "Temps Perdu", είναι ένας γνώστης του κλάδου με αφοπλιστική ειλικρίνεια. Η πορεία της Ιάνθης Μιχαλάκη του "KORA Bakery" είναι έμπνευση και ίσως χρήσιμη για κάθε νέο να ακούσει πώς έφτασε να ασχολείται με αυτό που αγαπά. Μόνο τρεις συζητήσεις έχουν ηχογραφηθεί, όλες οι άλλες είναι εντυπώσεις, σημειώσεις, τετράδια και πρώτες εντυπώσεις που παραμένουν αλάνθαστες και ανεξίτηλες.

Επιπλέον, δεν μπορώ να παραλείψω τον Δημήτρη Φραγκογιάννη, έναν αφοσιωμένο μάστορα του ψωμιού, που σύντομα θα είναι ένας εκ των δύο bread sommeliers της χώρας μας παρέα με τον Νικόλα Παρασκευά. Ο Νικόλας σταθερά υποστηρίζει ερευνητικά το πρόγραμμα της TTS. Ο Φραγκογιάννης, τον Ιούλιο που μας πέρασε στη Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας των Μύλων Λούλη με τον Βαγγέλη Βασιλείου, παρέδωσε σε φίλους της "THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>)" μάθημα παρασκευής Απόρρητο

προζυμένου ψωμιού και κατόπιν εργαστήριο γευσιγνωσίας. Με την παρότρυνση του, κολλήσαμε μπουκιές ψωμιού στη μύτη μας, εμείς οι ετερόκλητοι συνδαιτημόνες, εκπροσωπώντας διαφορετικούς κλάδους - μας συνέδεαν όμως οι αξίες του ψωμιού.

Η πρόεδρος του Λαογραφικού Συλλόγου, Ελένη Γιαλούρη, στα εγκαίνια της Γιορτής του Ψωμιού στις 17 Νοεμβρίου του 2023, που διοργάνωσε το Μουσείο Αρτου Αμφικλειας, το Πνευματικό - Πολιτιστικό Κέντρο Αμφικλειας και ο Λαογραφικός - Χορευτικός Σύλλογος Αμφικελιας "Η Διαδιωτική Εστία", κατάφεραν μέσα σε ένα Σαββατοκύριακο να προσελκύσουν πάνω από 50 πούλμαν για χάρη του ψωμιού. Λάτρεις της παράδοσης ταξιδεύουν από όλη την Ελλάδα, και αυτή η παράμετρος που αγγίζει και προσελκύει κόσμο με "soft leadership" δεξιότητες υπήρξε μεγάλο μάθημα και φυσικά ανέλπιστα έκπληξη.



Νικόλαος Χανδόλιας, @frommydadsbakery

Απόρρητο

Δε μπορώ να μην αναφερθώ στους:

- Μιχάλη Νανόπουλο και Χρήστο Γκόγκο, Φούρνος Γκόγκος, Τσίλλερ 51, Ανω Πατήσια. Ο κύριος Γκόγκος αποτελεί κινηματογραφική ποιητική εκπροσώπηση του κλάδου και καταγράφεται ως σταθμός.
- Αντώνη Εξαρχο, Εξαρχος Bakery, Χριστιανουπόλεως 95, Γαλάτσι. Στην παρούσα φάση ανακαινίζει τον οικογενειακό αρτοποιείο, είναι νέος με όρεξη και αγάπη, προσδίδοντας μια "cool" διάσταση στην παράδοση που είναι αναζωογονητική.
- Μαρία Αλετρά, Αλετράς, Λεωφ. Ιωνίας 132, Αλιμος. Μια γυναίκα επιχειρηματίας με σαφείς στόχους.
- Ηλία Εξαρχο, Εξαρχος, Φιλικής Εταιρείας 29, Πειραιά. Μας εκμυστηρεύτηκε μια σχέση αγάπης με το αρτοποιείο – μια σχέση που κάποτε νεαρός, ορκίστηκε τάχα πως βγάζοντας την ποδιά του, δεν θα ξαναπατήσει το κατώφλι του. Σήμερα μετρά 40 χρόνια αρτοποιός.
- Άννα Αποστολίδου, Φούρνος Αποστολίδη, Ηρακλέους 56, Καλλιθέα. Η προσωπική και οικογενειακή της ιστορία είναι μαρτυρία που αποκαλύπτει τις θυσίες που επέλεξε να κάνει και τα όρια που ξεπέρασε για να βρει τις δικές της ισορροπίες ως γυναίκα αρτοποιός στον κλάδο.
- Γρηγόρης και Γιώργος Ρεμούνδος, Κυψέλης 37, Κυψέλη. Δύο άνθρωποι που εκπέμπουν. Η εικόνα του Γιώργου Ρεμούνδου, χαμογελαστού με μπόλικο σκούρο ζυμάρι στο πάγκο του, να πλάθει κριτσίνια από χαρουπάλευρο με τα χέρια του στις 10:30 π.μ., ενώ ήταν στο εργαστήριο από τις 3:30 π.μ., με συγκίνησε μέχρι σήμερα.
- Αλέξανδρος Ρίζος, Ρίζος Ελαία, Ματρόζου 12, Κουκάκι. Ένας απίθανος δημιουργός, που φέρνει την έμπνευση στην καρδιά του Κουκακίου. Το Κουκάκι φιλοξενεί τον Φούρνο του Τάκη, που αποτελεί σχολή από μόνος του, και το πιο πρόσφατο, Μαμά Ψωμί, τα οποία στο σύνολο τους εκπληρώνουν εκπαιδευτικό λειτουργήμα.
- Βαγγέλης και Κώστας Βάγγος, Βάγγος, Αίνου 73, Άγιος Δημήτριος. Αστείρευτη αγάπη και προσήλωση, μια οικογενειακή υπόθεση που συνιστά πομπή χαράς, ακούραστοι.
- Εξαιρετικά πολύτιμα είναι τα όσα μοιράστηκε μαζί μου ο Ηπειρώτης σεφ Παναγιώτης Σιαφάκας για το ψωμί που ψήνει στην ανοιχτή φωτιά και τις παραδόσεις με τις οποίες μεγάλωσε. Ο Κεφαλλονίτης ταξιδευτής Φώτης Βαλλάτος ήταν από τους πρώτους που τοποθετήθηκε σχετικά με την τάση των τελευταίων ετών, που εντάσσει το ψωμί ως ξεχωριστό πιάτο σε μενού fine dining ανά τον κόσμο, αλλά και στην Ελλάδα.
- Οι εικαστικές εγκαταστάσεις στο Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης Θεόδωρου Παπαγιάννη στο Ελληνικό, έξω από τα Ιωάννινα, έχουν σημειολογική βαρύτητα, καθώς βρίσκονται στο τόπο καταγωγής του εικαστικού. Έχει νόημα να το δει αυτός που ενδιαφέρεται στο μουσείο αυτό.

- Οι στενοί μου συνεργάτες, ο Γρηγόρης Αρμπυρος, Πρόεδρος της Αδελφότητας Βησσανιωτών Ηπείρου "Η ΑΡΕΤΗ", μαζί με τους κατοίκους του χωριού, ζυμώσαμε ψωμί κάτω από το πλάτανο της πλατείας παραδίδοντας τα ινία της ταπεινής τελετουργίας στη Διαμάντω Ζαρκάδα, και το ψήσιμο να ανατίθεται στον Βησσανιώτη αρτοποιό, Γεώργιο Γκορίτσα. Δεν μπορώ να μην αναγνωρίσω ως τιμή που παρευρέθησαν η αγαπημένη μου, Κάρολ Μπέκερ, Καθηγήτρια και Επίτιμη Πρύτανης της Σχολής Τεχνών του Πανεπιστημίου Κολούμπια, Νέα Υόρκη, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και ταξίδεψε παρά μου στη νοητή αφετηρία του πρότζεκτ, η Μαρία Ζεμπερίδου, Επιστημονικός Συνεργάτης Μονάδας Ερευνών Κοινής Γνώμης και Αγοράς ΕΠΙ-ΠαΜακ, Θεσσαλονίκη, και η Μαίρη Α. Σιραέφ, Μεταδιδακτορικός ερευνητής, Πανεπιστήμιο του Mannheim, Γερμανία & Υποψήφια διδάκτορας στο Πανεπιστήμιο του Notre Dame, ΗΠΑ. Επίσης, ο Γεώργιος Ντόμπρας, ιδρυτής του Μουσείου Αρτου και Σίτου στη Λευκίμμη, την πιο κρύα μέρα του χρόνου τον Δεκέμβριο του 2023, συγκέντρωσε τον σύλλογο Γυναικών Λευκίμμης για να φτιάξουμε ψωμί στον παραδοσιακό ξυλόφουρνο.
- Η συνεργασία μου με τον Δρ. Νίκο Μυλωνόπουλο, Καθηγητή Ψηφιακής Επιχειρηματικότητας στη Μεταπτυχιακή Σχολή Διοίκησης Επιχειρήσεων ALBA στο Αμερικανικό Κολλέγιο Ελλάδος και Διευθυντή του Κέντρου Αριστείας SEV στην Ηγεσία της Δημιουργικότητας, είναι πολύτιμη. Το ενδιαφέρον του να δώσει βήμα στην έρευνα της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>) και στους συμμετέχοντες του πρότζεκτ στο 5ο Ετήσιο Συμπόσιο Δημιουργικής Ηγεσίας: "Algorithms and Artisans / Αλγόριθμοι και Τεχνουργοί, Η Τεχνολογία στην Υπηρεσία του Ανθρώπου", που πραγματοποιήθηκε στις 28 Μαρτίου 2024 στο Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού, Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, με συγκινεί, καθώς διέκρινε το πολιτιστικό εύρος της έρευνας της TTS και δημιουργικό χώρο που ήρθε να καλύψει το ψωμί.
- Ο Νίκος Καραφλός, εμπνευστής του DEXAMENES seaside hotel (<https://www.athinorama.gr/restaurants/3031123/eikastiko-deipno-stis-dexamenes/>), ήταν από τις πιο χαρούμενες πρόσφατες συναντήσεις, καθώς συνομιλούμε στο ίδιο μήκος κύματος, γεγονός που οδηγεί στη δημιουργία. Είναι πολύ αναζωογονητικό όταν αυτό συμβαίνει, διότι εμπεριέχει την έννοια της ελευθερίας.



Ο Νίκος Καραφλός και η Γεωργία Κοτρέτσος, εντός του χώρου του θεματικού δείπνου "ΖΥΜΩΣΙΣ".
DEXAMESES seaside hotel, Κουρούτα, Ηλεία. 5 Σεπτεμβρίου, 2024.

> Φτιάχνετε η ίδια ψωμί; Αν ναι, τι συναισθήματα σας προκαλεί η διαδικασία;

Έχω φτιάξει στα πλαίσια των δράσεων που διοργανώνει η TTS, αλλά στο σπίτι όχι, δεν φτιάχνω. Στις δράσεις στις οποίες έχω συμμετάσχει, ιδιαίτερα όταν αυτές πραγματοποιούνται συλλογικά, είναι μια ξεχωριστή εμπειρία που με τροφοδοτεί με χαρά. Τα χέρια του αρτοποιού είναι μαγικά· εγώ δεν γνωρίζω από αυτά.

Θα ξεχωρίσω τη παρασκευή ψωμιού Προπύρα, υπό την καθοδήγηση της κυρίας Λασκαρίνας Μπούρλου στις Σπέτσες, γιατί υπήρξε μια μοναδική εμπειρία.

Η κυρία Μπούρλου είναι γνήσια Σπετσιώτισσα, νοικοκυρά και δραστήριο μέλος της εθελοντικής κοινότητας, προσφέροντας στο νησί της. Συγκεκριμένα, παρασκευάζει γλυκά και πίτες ως ανταμοιβή για όσους προσφέρουν αίμα στην Τράπεζα Αίματος του Δήμου Σπετσών, μια χειρονομία που αποπνέει αγάπη και αφοσίωση. Μας υποδέχτηκε στο σπίτι της την Κυριακή, 9 Ιουνίου, 2024 με ένα τραπέζι γεμάτο σπιτικές μαρμελάδες, γλυκά και το ψωμί που είχε φτιάξει με τα χέρια της.



Η Γεωργία Κοτρέτσος ζυμώνει προπύρα. Η δράση έλαβε χώρα στις 9 Ιουνίου 2024, στις Σπέτσες στο σπίτι της κα. Λασκαρίνας Μπούρλου και συμμετείχαν η κα. Γαρυφαλιά Γιαννακούλια και η Cathryn Drake.

Στο ίδιο σπίτι όπου μεγάλωσε και έζησαν οι γονείς της, δυο στενά από το Μουσείο της Μπουμπουλίνας, μοιραστήκαμε τις ιστορίες μας και τα ταξίδια μας. Η προσφορά της προς τον τόπο της θεωρείται απόλυτα φυσική, και διαφυλάσσει με κάθε κόστος τις παραδόσεις των Σπετσών. Μας μίλησε για τα ψωμένα κακομούτσουνα βατραχάκια, τα οποία κρατούν στο στόμα τους ένα κόκκινο αυγό, και τα δίνουν στα παιδιά το Πάσχα.

Διαβάστε Επίσης



Fine baking: Η υψηλή τέχνη της αρτοποιίας στους "μπουτίκ" φούρνους δυο τριάστερων σεφ (/restaurants/3024891/fine-baking-i-upsili-texni-tis-artopoiias)

Σημαντικός συνδετικός κρίκος ήταν η Γαρυφαλιά Γιαννακούλια, ιδρυτικό μέλος της ομάδας προώθησης της Αιμοδοσίας από το 2014 και προϊσταμένη της Αναργύρειας και Κοργιαλένειας Σχολής Σπετσών (Α.Κ.Σ.Σ.). Με σπασμένο πόδι και ένα πλατύ χαμόγελο, κρατώντας τα παραδοσιακά γλυκίσματα στα χέρια της, "χτύπησε το κουδούνι της κυρίας Λασκαρίνας" φωνάζοντας το όνομά της από το στενό. Καλεσμένη της ΤΤΣ ήταν και η Cathryn Drake, Αμερικανίδα συγγραφέας και κριτικός τέχνης.

Η Cathryn, που ζει στην Ελλάδα εδώ και 13 χρόνια, ζύμωσε μαζί μου το ψωμί και πρόσθεσε τις τελικές πινελιές. Ο μεγάλος γιος της κυρίας Λασκαρίνας εντάχθηκε στη παρέα μας, μοιράζοντας πολλές θαυμαστές πληροφορίες για τον άρτο. Κάναμε αναφορά στον καλύτερο αρτοποιό του νησιού, τον Τάσο Μπούφη, με τον οποίο είχα μιλήσει τηλεφωνικά, αλλά δεν κατάφερα να τον συναντήσω. Με 50 χρόνια εμπειρίας στο ψωμί, μου είπε σοβαρά: "Το καλό ψωμί είναι απλό."

Το ψωμί που παρασκευάσαμε λέγεται Προπύρα και είναι πασπαλισμένο με άφθονο πιπέρι. Όταν το βγάλαμε από το φούρνο, το συνοδεύσαμε με τυρί, ελιές, ουζάκι και τσίπουρο. Καθώς κόβαμε το ψωμί με το χέρι, μοιραζόμασταν ιστορίες και, όπως συμβαίνει πάντα σε κάθε δράση "BREAKING BREAD" του ερευνητικού πολιτιστικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ" της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>), φιλιώσαμε.

Η μέρα μας ξεκίνησε με καφέ και μια συζήτηση μεταξύ αγνώστων, και αποχωρήσαμε με την Προπύρα και το πιο πλατύ χαμόγελό μας. Αγκαλιαστήκαμε σαν να γνωριζόμασταν μια ζωή. Μετά από δύο χρόνια πορείας με το ψωμί, ανακαλύπτω τη μαγεία του: μια μπουκιά, όταν τη μοιράζεσαι, μετατρέπεται σε μαγικό ραβδί και αλλάζει τα πάντα γύρω μας. Ομολογώ πως, μετά από τόσο καιρό, αυτή η Προπύρα ήταν το πρώτο ψωμί που έφτιαξα από την αρχή έως το τέλος, με την καθοδήγηση της κυρίας Λασκαρίνας και τη βοήθεια της Cathryn. Εχω φτιάξει πολλά πράγματα στη ζωή μου, και η Cathryn έχει γράψει αμέτρητα, αλλά για αυτό το ψωμί νιώθουμε ιδιαίτερα περήφανες.



Κώστας Κεβρεκίδης, Γεν. Γραμματέας Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας, και Πρόεδρος Αρτοποιιών Εβρου στο "Φούρνο της Ευγενίας" στην Αλεξανδρούπολη με την εικαστικό, Γεωργία Κοτρέτσος. © Orki Productions για τη THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY, Arts & Culture Research Lab Observatorium

Επίσης, πρόσφατα, στην Ελληνική Σχολή Αρτοποιίας, στους Μύλους Λούλη στο Κερατσίνι, επιδίωξα να καλέσω φίλους της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>) για πρώτη φορά από διαφορετικούς κλάδους, προκειμένου να συμμετάσχουν σε ένα εργαστήριο παρασκευής προζυμμένου ψωμιού και γευσιγνωσίας.

Ήταν μια ιδιαίτερη ημέρα, συνδυασμένη με την επίσκεψη στο Μουσείο Λούλη, έναν χώρο με πλούσια συλλογή και αξιολογικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα. Είδα στα πρόσωπα αγαπημένων ανθρώπων εκφάνσεις πληρότητας. Ο,τι έχει να κάνει με το ψωμί, αν δεν το μοιράζεσαι, το αναιρείς.

> Πώς αξιολογείτε την άνθιση των bakeries στην Αθήνα τα τελευταία χρόνια αλλά και το γεγονός πως ο παραδοσιακός φούρνος τείνει να εκλείψει - ειδικά στην επαρχία, που κάποτε ήταν ο κανόνας;

Η δεκαετία της κρίσης, από το 2008 έως το 2018, είχε άμεσο αντίκτυπο στην ποιότητα των τροφίμων μας. Θυμάμαι χαρακτηριστικά τον Ηλία Μαμαλάκη στο ραδιόφωνο, που επέμενε πως αυτή η έκπτωση της ποιότητας θα έχει αρνητικές συνέπειες για τις μελλοντικές γενιές. Η υποβάθμιση αυτή ήταν ιδιαίτερα ανησυχητική, ειδικά για τους νέους που μεγάλωναν μέσα σε αυτή την περίοδο.

Και το 2020 ήρθε ο εγκλεισμός λόγω της πανδημίας, ο οποίος μας έδωσε πάλι τον χρόνο και τον χώρο να επικεντρωθούμε στις διατροφικές μας επιλογές. Δύο μεγάλες κρίσεις λοιπόν: Η πρώτη, από το 2008, μας έδειξε ποια αρτοποιεία μπορούσαν να αντέξουν την πίεση, ενώ η δεύτερη, μετά την πανδημία, έφερε μια ουσιαστική αναγέννηση στην αρτοποιία. Πολλά παραδοσιακά αρτοποιεία κράτησαν σταθερά τη θέση τους, ενώ νέα λαμπρά παραδείγματα ξεχώρισαν μέσα από αυτή την περίοδο ήδη από το 2016.

Αναζητώντας το παραδοσιακό αρτοποιείο, χρειάζεται να έχουμε αναφορές σε αυτό. Τι σημαίνει όμως "παραδοσιακό" σήμερα; Ποιοι το ζητούν και ποιοι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν για αυτή την παράδοση; Πολλοί με τους οποίους έχω μιλήσει θυμούνται χαρακτηριστικά παραδείγματα καλού ψωμιού από την παιδική τους ηλικία.



Κώστας Κεβρεκίδης, Γεν. Γραμματέας Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδας, και Πρόεδρος Αρτοποιιών Εβρου.

Ως κάτοικοι της Αθήνας, χάνουμε σταδιακά ολοένα και περισσότερα στοιχεία της βαθιά ριζωμένης και πολυδιάστατης παράδοσής μας. Η υπόλοιπη Ελλάδα, ωστόσο, με τη μεγάλη ακτογραμμή της και τα ιδιαίτερα μικροοικοσυστήματα που την χαρακτηρίζουν, έχει να προσφέρει βιώσιμες πρακτικές και εργαλεία ζωής. Η ορεινή γεωγραφία της χώρας, που την καθιστά την τρίτη πιο ορεινή στην Ευρώπη, σε συνδυασμό με τα νησιά μας, δημιουργεί διαφορετικές ανάγκες και συνθήκες διαβίωσης. Αυτή η γεωγραφική ποικιλομορφία, ωστόσο, συνοδεύεται από σημαντικές προκλήσεις: η τοπική ευημερία, η γνώση και η τεχνογνωσία σταδιακά εκλείπουν, και μαζί τους χάνεται και η τέχνη της αρτοποιίας.

Οι μικρές κοινότητες της υπαίθρου, με τις βασικές δομές τους όπως η πλατεία, ο αγροτικός γιατρός, το ταχυδρομείο, η εκκλησία, το σχολείο, το αρτοποιείο και ο σταθμάρχης, διαμόρφωναν ένα κοινωνικό περιβάλλον στο οποίο όλοι οι κάτοικοι ήταν ανεξάρτητοι και ισότιμοι. Σήμερα, όμως, πολίτης θεωρείται αυτός που μπορεί να οδηγήσει και να φτάνει πέρα από τις κάποτε ζωντανές, αλλά πλέον ήσυχες πλατείες.

Σήμερα, σε πολλές περιοχές, οι κάτοικοι αναγκάζονται να διασχίσουν τρία ή τέσσερα χωριά για να βρουν φρέσκο ψωμί, ή αλλιώς να αρκεστούν σε καταψυγμένο. Αυτή η απομάκρυνση από την παραδοσιακή αρτοποιία συνδέεται άμεσα με την ερήμωση πολλών περιοχών της υπαίθρου, όπου τα αρτοποιεία, αλλά και άλλα παραδοσιακά επαγγέλματα, τείνουν να εξαφανιστούν.

Ευτυχώς, θεμελιώδη παροχές για τους συνανθρώπους μας σε απομακρυσμένα μέρη μέσω ιδιωτικών πρωτοβουλιών εξακολουθούν να διατηρούνται όπως αυτές των φαρμακείων.

Ωστόσο, η ανάγκη για αποκέντρωση της εκπαίδευσης και επαναπροσδιορισμό των τοπικών κοινοτήτων είναι πιο επιτακτική από ποτέ, αν επιθυμούμε να δώσουμε ξανά ζωή και προοπτική στην ελληνική επαρχία.

> Πείτε μας μερικά λόγια για το βιβλίο που ετοιμάζετε.

Είναι ένα διαφορετικό βιβλίο για το ψωμί, καθώς εστιάζει στις αξίες του επιτραπέζιου ψωμιού ως αγαθού και το έργο που επιτελεί στην κοινωνία, συνδέοντας το έμμεσα με τον πολιτισμό. Παντρεύει την άυλη κληρονομιά και την παράδοση με τη σύγχρονη τέχνη, εμβαθύνοντας στην ευρύτερη έννοια της πολιτιστικής του αξίας. Καταγράφει ιστορίες που έχουν διαμορφώσει χαρακτήρες ευτυχισμένων ανθρώπων, κάτι που δεν είναι εύκολο να βρεις στην Ελλάδα. Η Ελλάδα το 2023 κατέκτησε την πρωτοκαθεδρία ως η πιο στρεσογόνα χώρα της Ευρώπης.

Αρχικά, δεν ήξερα τι θα συναντούσα - το ψωμί με ενδιέφερε εικαστικά, ως ένα επιτραπέζιο γλυπτό, αναζητώντας να μου αποκαλύψει όλες τις πτυχές του σε διαφορετικούς χρόνους και χώρους.

Δεν μελετώ την ιστορία του ψωμιού ούτε την παράδοση του στην Ελλάδα, ούτε καταγράφω συνταγές · ακολουθώ την πορεία ανθρώπων που διαμορφώνουν τον χώρο της τέχνης της αρτοποιητικής στην Ελλάδα.

Ούτε θέλω να σας αποκαλύψω τα έργα και τα ονόματα των εικαστικών, γιατί πραγματικά είναι μια συλλογή που θα εκπλήξει ευχάριστα. Αρχικά, η πρώτη επιλογή ήταν συγκεντρωτική, αλλά η τελική επιλογή αφορά μόνο έργα που διατηρούν τις βασικές ιδιότητες του ψωμιού: εφήμερη, βρώσιμη, και από τη μορφή του αναδομούν κόσμους. Είναι μια κυκλική πρακτική, όχι επιβαλλόμενη, αλλά εμπνευσμένη από την ίδια του την αρχή. Αφετηρία είναι το επιτραπέζιο ψωμί, και το βιβλίο "Breaking Bread" αφορά μόνο ό,τι έχει τη δυνατότητα να κοπεί και να μοιραστεί εκτός αν πρόκειται για έρευνα.

Με τη βιβλιογραφία που μου παραχώρησε από το αρχείο του το Μουσείο Λούλη, η εταιρεία Shape, εκδότης του περιοδικού "Αρτοποιός", και τα βιβλία της προσωπικής συλλογής του Αλκη Ράφτη, Προέδρου του Θεάτρου Ελληνικών Χορών Δόρας Στράτου, ανακάλυψα έναν παράλληλο δημιουργικό κόσμο, όπως αυτόν των εικαστικών που καταπιάνονται με τη γλυπτική σε όλα τα μήκη και πλάτη της. Η συμβολή των βιβλίων του ψωμιού της Modern Cuisine αποτελεί τη βίβλο του ψωμιού - μια έκδοση πέντε τόμων που με κόπο στοιχίζονται στα ράφια της βιβλιοθήκης μου.

Διαβάστε Επίσης



Η αθηναϊκή αρτιότητα του εστιατορικού ψωμιού
(/restaurants/3013069/psomi-sta-estiatoria)Απόρρητο



Η εθελοντική ομάδα της THE ΤΕΛΟΣ SOCIETY (<https://www.thetelossociety.com/>) συμβάλλει ακούραστα στη διαδικασία αυτή, μεταφράζοντας, απομαγνητοφωνώντας, φωτογραφίζοντας και κατηγοριοποιώντας. Αποτελείται από τις Νεφέλη Καούτσκη, Σουζάνα Φάις, Διαλεκτή Βαλσάμου, Άννα-Ρόζα Χατζησταυράκη και Ελενα Βογιατζή.

Ολοκληρώνοντας, τίποτα δεν μπορούμε να κάνουμε αποκλειστικά μόνοι μας. Ο κλάδος της αρτοποιίας μου έχει προσφέρει απλόχερα την ύλη για μια έκδοση που αγαπώ, και κάθε λεπτό που έχω αφιερώσει σε αυτή είναι πολύτιμο. Για να ολοκληρωθεί, εκκρεμεί η εύρεση χρηματοδότησης ώστε να εκδοθεί άρτια στην Ελληνική και Αγγλική γλώσσα. Είναι η αφήγηση μέσω των εικόνων που όσο τις κοιτώ τόσο πιο πολύ λαχταρώ να το μοιραστώ με τους αναγνώστες των βιβλίων της TTS.



Γεωργία Κοτρέτσος και ο μελετητής Πωγωνίου, Κωνσταντίνος Κωστούλας στο Olympic Hotel, Ιωάννινα, 9 Δεκεμβρίου, 2023.

> Ποια πιστεύετε είναι τα βήματα που πρέπει να ακολουθηθούν ώστε η άυλη κληρονομιά του ψωμιού και της αρτοποιίας στην Ελλάδα, να αναγνωριστεί σε ευρύτερο πλαίσιο;

Η άυλη κληρονομιά είναι κάτι ζωντανό που χρειάζεται να το διαφυλάξουμε και θέλει να αρχίσει από το σχολείο. Τα παιδιά και η νέοι να έρθουν κοντά σε αυτό που καταλώνουν. Νέοι να γίνουν πρεσβευτές κλάδων και τεχνών άυλης κληρονομιάς σε όλη την Ελλάδα. Ένας παράγοντας που είναι αλληλένδετος με την άυλη κληρονομιά είναι η περηφάνια και χρειάζεται να ενεργοποιηθεί.

> Τι σημαίνει πια για εσάς το ψωμί;

Πλέον, φιλία και ψυχική ευφορία. Πνευματική ανάταση και εσωτερική ηρεμία. Έχω απaráμιλλο θαυμασμό για όλους τους συνεργάτες, συμμετέχοντες και συνομιλητές του πολιτιστικού ερευνητικού προγράμματος "ΨΩΜΙ & ΚΑΡΒΟΥΝΟ" και της προέκτασης του "BREAKING BREAD".

Info

thetelossociety.com (<https://www.thetelossociety.com/>)

georgiakotretsos.com (<https://georgiakotretsos.com/>)

Instagram: @thetelossociety (<https://www.instagram.com/thetelossociety/>)

Ακολουθήσε το Αθηνόραμα (<https://www.athinorama.gr/>) στο Facebook (<https://www.facebook.com/athinorama.gr>) και το Instagram (<https://www.instagram.com/athinoramagr/>).