

Η προϊστορία των φυτικών συστατικών της διατροφής στη σύγχρονη Ελλάδα: Η πρόσληψη της Αρχαιοβοτανικής από το ευρύ κοινό

Η αρχαιοβοτανική έρευνα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης έχει δώσει ιδιαίτερη έμφαση στη διερεύνηση των προϊστορικών μαγειρικών πρακτικών, έχοντας ως βάση τη μελέτη των απανθρακωμένων φυτικών καταλοίπων, καθώς και των υπολειμμάτων επεξεργασμένων τροφίμων. Τα αποτελέσματα αυτών των ερευνών έχουν δημοσιευτεί σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά, ενώ παράλληλα έχουν γνωστοποιηθεί στο ευρύ κοινό με ποικίλους τρόπους.

Την άνοιξη του 2005, στο πλαίσιο ενός προπτυχιακού μαθήματος διεπιστημονικής διερεύνησης της τροφής και των μαγειρικών πρακτικών παρελθόντων κοινωνιών, οι φοιτητές του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης προετοίμασαν αναρτημένες ανακοινώσεις με διαφορετικές θεματικές ενότητες και κατηγορίες αρχαιολογικών δεδομένων τα οποία παρουσιάστηκαν στην αρχαιολογική κοινότητα της βόρειας Ελλάδας. Η έκθεση αυτή συνοδεύτηκε από εκδήλωση γευσιγνωσίας στην οποία τα πιάτα που προσφέρθηκαν στους συμμετέχοντες ήταν βασισμένα σε φυτικά συστατικά διαθέσιμα στην προϊστορική Ελλάδα. Η εκδήλωση έτυχε σημαντικής προσοχής τόσο από τα Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης όσο και από τον Τύπο.

Επιμέρους θέματα, όπως η παραγωγή κρασιού ή η επεξεργασία δημητριακών για μακροπρόθεσμη αποθήκευση στη μορφή του τραχανά ή του πλιγουριού προσέλκυαν την προσοχή του Τύπου και των ΜΜΕ, σε τοπικό αλλά και διεθνές επίπεδο. Και στις δύο περιπτώσεις, η επιστημονική δημοσίευση σε έγκριτα διεθνή περιοδικά (Antiquity, Vegetation History and Archaeobotany) συνοδεύτηκε από παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας στο ευρύ κοινό. Είναι φανερό ότι η συνειδητοποίηση πως οι άνθρωποι ενδεχομένως έπιναν κρασί ή επεξεργάζονταν υλικά της διατροφής τους παρόμοια με τα σημερινά προκαλεί αυθεντικό και έντονο ενδιαφέρον. Παρόλο που οι αρχαιολογικές ερμηνείες είναι αβέβαιες και υποθετικές, η επιστημονική πληροφορία αποδίδεται με διαφορετικές διαστάσεις όταν αποκτά υπόσταση μέσα από τα μάτια ενός δημοσιογράφου. Κάποιες φορές ο ειδικός μελετητής, ίσως υποσυνείδητα σε κάποιο βαθμό, οδηγείται σε συγκεκριμένες ερμηνευτικές κατευθύνσεις, όπως για παράδειγμα στο να χαρακτηρίσει τα προ-επεξεργασμένα δημητριακά μέσω του βρασμού με νερό ή γάλα και τη μετέπειτα αποξήρανσή τους, ως το 'γρήγορο φαγητό της προϊστορίας'. Από τη στιγμή που τα νέα πάρουν δημόσια διάσταση, κυρίως μέσω της παρουσίασης και αναμετάδοσής τους στο διαδίκτυο, χρησιμοποιούνται και χειραγωγούνται με ποικίλους τρόπους, περιλαμβάνοντας ισχυρισμούς για το παρελθόν. Για παράδειγμα το πιθανό κρασί της 5^{ης} χιλιετίας π.Χ. γίνεται το κρασί των ανθρώπων που έζησαν χιλιετίες αργότερα, και πιο συγκεκριμένα των Μακεδόνων, ενώ παράλληλα τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα διεκδικούνται ως 'δικά μας' και από γειτονικές χώρες. Το φαγητό των προγόνων γίνεται το φαγητό των 'δικών μας προγόνων' αποκτώντας έτσι ιδιαίτερη σημασία στη διαμόρφωση σύγχρονων εθνικών ταυτοτήτων.

Ως αποτέλεσμα, τα αρχαιοβοτανικά κατάλοιπα μπορούν ενδεχομένως να αποτελέσουν πηγή ενδιαφέροντος στις σύγχρονες εναλλακτικές κοινωνίες, μέσω της ενεργής συμμετοχής τους στη διαφύλαξη παραδοσιακών σπόρων. Τέτοια είναι η περίπτωση του Πελίτι, για

παράδειγμα, ενός οργανισμού που διοργανώνει την ετήσια 'γιορτή των σπόρων και της ανταλλαγής σπόρων'. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, τα ντυμένα σιτηρά έχουν αποκτήσει ιδιαίτερη σημασία και συγκεκριμένοι παραγωγοί στην Ελλάδα τα καλλιεργούν και τα εμπορεύονται. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα το δίκοκκο σιτάρι να αποκτήσει 'μυθικές' διαστάσεις, και υπό την επωνυμία ζέα, ένα από τα πιθανά αρχαία Ελληνικά ονόματά του, να διατίθεται στο εμπόριο σε διάφορες μορφές. Φαίνεται ότι πολλοί είναι αυτοί που θέλουν να αγοράσουν ζέα, το 'μαγικό' σιτάρι που έθρεφε τους αρχαίους Έλληνες που δημιούργησαν έναν λαμπρό πολιτισμό. Η αρχαιοβοτανική έρευνα έχει εξελιχθεί ως ένα από τα πεδία ερευνητικής αναζήτησης που έχουν ενσωματωθεί στο άνοιγμα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου στο ευρύ κοινό. Εκδηλώσεις, όπου παιδιά μαθαίνουν για τις ομοιότητες και τις διαφορές των προϊστορικών φυτών και των σύγχρονων τροφών, όπου ο τραχανάς μαγειρεύεται σε ομοιώματα φούρνων της Εποχής του Χαλκού και το ντυμένο σιτάρι αποφλοιώνεται και αλέθεται, διοργανώθηκαν το 2012 με σημαντική προσέλευση του κοινού.

Η παρούσα εργασία διερευνά τα ποικίλα επίπεδα στα οποία η Αρχαιοβοτανική έρευνα μπορεί να αφορά το ευρύ κοινό, καθώς και των τρόπων που αυτή έχει προσληφθεί τόσο από τα ΜΜΕ όσο και από τους μη ειδικούς, προσφέροντας μια επισκόπηση των τελευταίων 20 χρόνων. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην πρόσφατη προσοχή των ΜΜΕ στο χρηματοδοτούμενο ερευνητικό πρόγραμμα από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Έρευνας (ERC) υπό τον τίτλο PLANTCULT, ένα Consolidator Grant που απονεμήθηκε στην Σ.-Μ. Βαλαμώτη και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης για να διερευνήσει τις φυτικές τροφές της Αρχαίας Ευρώπης. Μια επιπλέον διάσταση της αρχαιοβοτανικής έρευνας θα εξεταστεί στο πλαίσιο της εργασίας. Πρόκειται για τη σύνδεση των Μικρών και Μεσαίου μεγέθους Επιχειρήσεων με την Αρχαιοβοτανική, επικεντρώνοντας στην εξέλιξη μια καρποφόρας συνεργασίας ανάμεσα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο και σε Εταιρεία Αλευροποιίας.