

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ «ΚΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ» ΣΤΟΥΣ ΑΠΟΓΟΝΟΥΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΗΤΙΚΩΝ ΤΟΥ BODRUM

Ελένη Ψαραδάκη

Περίληψη

Το παρόν άρθρο μελετά τις μνήμες των απογόνων Τουρκοκρητικών προσφύγων, σχετικά με τις προγονικές μαγειρικές πρακτικές και τους τρόπους που η μνήμη του φαγητού, η οποία παραπέμπει στην Κρήτη, διατηρείται στο παρόν. Οι αφηγητές επισημαίνουν τη διατήρηση μιας μαγειρικής παράδοσης μέσα από ένα πλήθος φαγητών, που για τους ίδιους αποτελεί μια ξεχωριστή κρητική ταυτότητα. Το υλικό που παρουσιάζεται βασίζεται σε αφηγήσεις Τουρκοκρητικών, κατοίκων του Bodrum (Αλικαρνασσό) της Τουρκίας, το οποίο συγκεντρώθηκε από επιτόπια παρατήρηση και συνεντεύξεις την περίοδο 2013 – 2016 στην περιοχή.

Λέξεις κλειδιά: Τουρκοκρητικοί, Ανταλλαγή, μνήμη, μαγειρικές πρακτικές, κρητική ταυτότητα



COOKING PRACTICES AND «CRETANISM» AT CRETAN TURKS DESCENDANTS OF BODRUM

Eleni Psaradaki

Abstract

This article constitutes an analysis of the memories of the descendants of Cretan Turks refugees, regarding the cooking practices of their homelands. It also focuses on the ways in which the memory of food, which refers to Crete, is preserved in the present. The narrators point out the preservation of a culinary tradition through a multitude of dishes, which for them represent a special cretan identity. The announcement is based on material collected from the case studies of Bodrum in Turkey and from field research and interviews between 2013-2016.

Keywords: Cretan Turks, Population Exchange, memory, cooking practices, cretan identity

Εισαγωγή

Η ελληνοτουρκική σύμβαση Ανταλλαγής Πληθυσμών επισφράγισε τη μικρασιατική εκστρατεία και την ήττα της Ελλάδας σε αυτήν, τον Αύγουστο του 1922. Ειδικότερα, η σύμβαση όριζε ότι οι ορθόδοξοι χριστιανοί της Τουρκίας θα μετοικούσαν στην Ελλάδα και οι μουσουλμάνοι της Ελλάδας, αντίστοιχα, θα εγκαθίστατο στην Τουρκία. Εξαιρέση αποτέλεσαν οι χριστιανοί της Ίμβρου και της Τενέδου, οι Έλληνες της Κωνσταντινούπολης και οι μουσουλμάνοι της Δ. Θράκης, οι οποίοι εξακολούθησαν να κατοικούν στις εν λόγω περιοχές. Όσον αφορά τα αριθμητικά αποτελέσματα της Ανταλλαγής, σύμφωνα με όσα όριζε, αναχώρησαν περίπου 380.000 Μουσουλμάνοι από την Ελλάδα και εγκαταστάθηκαν σε αυτήν περισσότεροι από 1.000.000 χριστιανοί πρόσφυγες (Mazower, 2009: 67, Morgenthau, 1994: 413).

Σύμφωνα με τις πηγές, από την Κρήτη αναχώρησαν συνολικά 23.821 Μουσουλμάνοι, οι πιο ευκατάστατοι από τους οποίους εγκατέλειψαν νωρίτερα το νησί χρησιμοποιώντας ιδιωτικά μέσα (Ανδριώτης, 2006, Λιμαντζάκης, 2015). Οι Μουσουλμάνοι που αναχώρησαν εκείνο το διάστημα από την Κρήτη ήταν εξισλαμισμένοι κάτοικοι του νησιού. Οι εξισλαμισμοί των κατοίκων είχαν ξεκινήσει με την οθωμανική κατάκτηση της Κρήτης, έπειτα από τον μακροχρόνιο πόλεμο με τους Βενετούς (1645-1669).¹ Οι εξισλαμισμοί γνώρισαν ιδιαίτερη έξαρση μετά το 1770, συνεχίστηκαν μέχρι και την έναρξη της επανάστασης του 1821 και ελάχιστοι σημειώθηκαν μετά το 1830.² Ο μεγάλος αριθμός εξισλαμισμένων Κρητικών, όπως παρατηρήθηκε σε σύγκριση με άλλες περιοχές του ελλαδικού χώρου, αποδόθηκε στη μεγάλη διάρκεια του πολέμου για την κατάκτηση της Κρήτης. Ανάμεσα στους σημαντικότερους λόγους εξισλαμισμού ήταν η οικονομική εξαθλίωση των κατοίκων και η ελπίδα βελτίωσης της κοινωνικής τους κατάστασης. Σύμφωνα με τη Greene, «ο πόλεμος από μόνος του, περισσότερο από κάθε άλλο παράγοντα, εξηγεί την έλξη που άσκησε ο εξισλαμισμός» (Greene, 2005: 95).

Ο όρος Τουρκοκρητικοί, όπως χρησιμοποιείται στο παρόν άρθρο, αναφέρεται στους απογόνους των μουσουλμάνων ανταλλάξιμων που αναχώρησαν από την Κρήτη με την Ανταλλαγή Πληθυσμών του 1923. Οι ίδιοι ζουν στο παρόν σε παραλιακές κυρίως περιοχές της Τουρκίας, συνεχίζουν να αποκαλούν τους εαυτούς τους “*Giritliler*” και αναφέρονται σε μια κρητική ταυτότητα, στην οποία δίνουν διάφορες διαστάσεις.³ Το φαγητό αποτελεί μια τέτοια πρακτική, όπου η κρητικότητα κάνει την εμφάνισή της και για αυτό και επιλέχθηκε να παρουσιαστεί ως μια ξεχωριστή μελέτη περίπτωσης στην ανάδειξη της σημασίας της μνήμης στη συγκεκριμένη κοινωνική ομάδα.

¹ Για μια αναλυτική επισκόπηση του πολέμου μέχρι και την κατάκτηση της Κρήτης, βλ. ενδεικτικά Greene, 2005.

² Βλ σχετ. και Kounaraki, 2014.

³ Βλ. ενδεικτικά, Ψαραδάκη 2020.

Η έρευνα

Η πόλη του Bodrum επιλέχθηκε ως πεδίο επιτόπιας έρευνας, επειδή ήταν τόπος καταγωγής των Μικρασιατών της Νέας Αλικαρνασσού Ηρακλείου, μιας περιοχής που μελετήθηκε σε προγενέστερη έρευνα.⁴ Η έρευνα στη Νέα Αλικαρνασσό είχε ως αντικείμενο μελέτης τους απογόνους των Μικρασιατών προσφύγων που είχαν ακολουθήσει την αντίστροφη από τους Τουρκοκρητικούς πορεία, από το Bodrum στην Κρήτη, την αντίστοιχη χρονική περίοδο. Κατά τη διάρκεια εκείνης της έρευνας, μελετήθηκε η μνήμη και η ιδιαίτερη ταυτότητα που αναπαράγεται στους Μικρασιάτες της Νέας Αλικαρνασσού Ηρακλείου και η γενικότερη ανάγκη των σύγχρονων γενεών να διατηρήσουν την ξεχωριστή τους παράδοση. Για το σκοπό αυτό μελετήθηκαν πρακτικές όπως η μουσική, ο χορός, το τραγούδι, το φαγητό, αλλά και η επιλογή του ονόματος «Νέα Αλικαρνασσός» για το νέο τόπο εγκατάστασής τους.

Σε παρόμοιο πλαίσιο κινήθηκε και η επιτόπια έρευνα στο Bodrum, η οποία διήρκησε συνολικά επτά μήνες και πραγματοποιήθηκε σε διαφορετικές φάσεις, από το 2013 έως το 2016. Κατά την παραμονή στο Bodrum, η απασχόλησή μου σε φορέα της πόλης, μέσω του προγράμματος Erasmus Πρακτική, βοήθησε σημαντικά στην ταχύτερη επαφή με τους κατοίκους της. Χάρη σε αυτήν την εργασία, μάλιστα, απέκτησα άμεσα μια θέση στο χώρο και τη δυνατότητα εύκολης επικοινωνίας των κατοίκων μαζί μου. Η παραμονή στο Bodrum πέρα από συνεντεύξεις με Τουρκοκρητικούς περιλάμβανε, ακόμα, συμμετοχική παρατήρηση σε ποικίλες στιγμές της καθημερινότητάς τους στο δημόσιο και ιδιωτικό χώρο, αλλά και έρευνα σε αρχαιολογικό υλικό, σχετικά με το ζήτημα της Ανταλλαγής. Αν και οι συνεντεύξεις πραγματοποιήθηκαν στην τουρκική γλώσσα, ωστόσο, συχνά, έκανε την εμφάνισή της και η κρητική διάλεκτος, όπως θα φανεί και στα αποσπάσματα που ακολουθούν στην επόμενη ενότητα.

Η πρακτική του φαγητού

Πολλοί μελετητές έχουν ασχοληθεί με τις νοσηματοδοτήσεις του φαγητού και έχουν αναφερθεί στις ιδιαίτερες κοινωνικές περιστάσεις κατανάλωσης συγκεκριμένων τροφών, τους τρόπους μαγειρέματος, τις διατροφικές συνήθειες, αλλά και στους τρόπους συμπεριφοράς στη διάρκεια κατανάλωσής του. Ο Kaplan, κάνει λόγο για το φαγητό ως θρέψη, ως φύση, ως πολιτισμό, ως κοινωνικό αγαθό, αλλά και για το ρόλο του στη διαμόρφωση ταυτότητας. Ο ίδιος επισημαίνει πως το φαγητό

έχει κοινωνικό νόημα και σημασία πέρα από τη θρεπτική του λειτουργία· είναι επίσης εκφραστικό. Κάθε κοινωνία καθορίζει τι είναι το φαγητό, τι επιτρέπεται να φαγωθεί και πώς και τότε συγκεκριμένα πράγματα καταναλώνονται. [...] Η προετοιμασία και η κατανάλωση του φαγητού βασίζονται σε πεποιθήσεις, πρακτικές, και νόμους των εθνών και των πολιτισμών. Φαγητό και πολιτισμός καθορίζουν το ένα το άλλο (Kaplan, 2012: 3).

⁴ Βλ. Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασίας: «Μνήμες στους Μικρασιάτες πρόσφυγες της Νέας Αλικαρνασσού Ηρακλείου Κρήτης» (Ψαραδάκη, 2012).

Το φαγητό είναι συνδεδεμένο με τη μνήμη, καθώς, μέσω των αισθήσεων, συνδέει τα άτομα με το παρελθόν και σηματοδοτεί τις αναμνήσεις τους. Σύμφωνα με τη Lupton,

υπάρχει μια ισχυρή σχέση μεταξύ της μνήμης και της συναισθηματικής διάστασης του φαγητού. Δεδομένου ότι το φαγητό είναι ένα στοιχείο του υλικού κόσμου το οποίο ενσωματώνει και οργανώνει τη σχέση με το παρελθόν με κοινωνικά αποτελεσματικούς τρόπους, η σχέση μεταξύ των διατροφικών προτιμήσεων και της μνήμης μπορεί να θεωρηθεί ως συμβιωτική. Η μνήμη είναι ενσωματωμένη και συχνά υπενθυμίζεται μέσω των αισθήσεων της γεύσης και της όσφρησης (Lupton, 1996: 32).

Είναι επομένως γεγονός ότι το φαγητό είναι κεντρικής σημασίας στη διατήρηση και διαμόρφωση ταυτοτήτων.

Στην περίπτωση των Τουρκοκρητικών, η πρακτική του φαγητού περιλάμβανε στοιχεία «κρητικότητας», τα οποία, ωστόσο, τροποποιήθηκαν με το πέρασμα του χρόνου. Όπως διαπιστώθηκε, λόγω της οικονομικής ανάπτυξης των τελευταίων χρόνων στις παραλιακές περιοχές της Τουρκίας και της στροφής στον τουριστικό τομέα, η πρακτική του φαγητού των Τουρκοκρητικών χρησιμοποιήθηκε για την προσέλκυση τουριστών και η «κρητική κουζίνα» αλληλοεπίδρασε με την ντόπια και συνδέθηκε με την τοπική μαγειρική παράδοση. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα, στο Bodrum, συγκεκριμένα, η προβαλλόμενη ως «κρητική κουζίνα» να αποτελούσε ένα «κράμα επιρροών», μία σύνθεση μαγειρικών στοιχείων από τη μεσογειακή και τοπική κουζίνα, που μαρτυρούσε την ύπαρξη διαφορετικών ταυτοτήτων, πολλές φορές αντιφατικών και ανολοκλήρων.

Όπως διαπιστώθηκε, οι Τουρκοκρητικοί χαρακτηρίζονταν πιο «ευρωπαϊστές», πιο ανεκτικοί στο «μοντέρνο» και έτοιμοι να συγχρωτιστούν με τον τουρισμό και τις προοπτικές που τους πρόσφερε. Όπως έχει επισημάνει η Ρεράκη (2006), «κάθε κοινωνική ομάδα επενδύει σε αυτό που της προσδίδει μεγαλύτερο κύρος απέναντι στους έξω». Επομένως, η θέση που επιφυλάσσουν τα κοινωνικά υποκείμενα σε μια πολιτισμική πρακτική είναι άμεσα συνδεδεμένη με το τι είδους ανάγκες εξυπηρετούνται κάθε φορά και ποιες αξίες κυρώνονται μέσω αυτής (Ρεράκη, 2006: 247).

Στο Bodrum, η εκάστοτε προβολή της «κρητικότητας» εξυπηρετούσε διάφορους οικονομικούς σκοπούς και ήταν αποτέλεσμα επιλογών (από ορισμένους Τουρκοκρητικούς) για την προβολή συγκεκριμένων χαρακτηριστικών τους. Στο Bodrum, όσοι αφηγητές παρουσίασαν παραδείγματα «κρητικότητας», μέσω παραδοσιακών συνταγών, ανήκαν σε οικογένειες που, είτε η γυναίκα είχε κρητική καταγωγή από τη μητέρα, είτε η τουρκοκρητικής καταγωγής πεθερά είχε μεταδώσει στη ντόπια νύφη της συνταγές «κρητικών φαγητών». Στις υπόλοιπες περιπτώσεις, όταν μόνο ο σύζυγος ήταν Τουρκοκρητικός, οι παραδόσεις, που αφορούσαν στο κρητικό φαγητό, δε μεταβιβάστηκαν και έδωσαν τη θέση τους στις τοπικές παραδόσεις.

«Η μαμά μου ήταν από το Bodrum. Δεν ήξερε να μαγειρεύει [κρητικά φαγητά]» (Συνέντευξη με Ali K, 15.06.13).

Όπως έγινε φανερό, η παρασκευή του φαγητού στον οικιακό χώρο ήταν ασχολία των γυναικών και, πέρα από εκείνους που εργάζονταν σε κάποιο εστιατόριο, οι Τουρκοκρητικοί κατά τη διάρκεια της έρευνας δεν ασχολήθηκαν καμία φορά με την παρασκευή του φαγητού εντός του σπιτιού. Οι γυναίκες

είναι εκείνες που πραγματοποιούν πολιτισμική αναπαραγωγή, είναι εκείνες που με τη μαγειρική τους και το σύστημα αξιών τους μεταβιβάζουν τον πολιτισμό τους.

Άρα το φαγητό ήταν μια από τις πρακτικές, που χρησιμοποιήθηκε από το γυναικείο φύλο για την αναπαραγωγή και τη μεταφορά της μνήμης στις επόμενες γενιές, καθώς «το φαγητό και οι μαγειρικές πρακτικές έχουν μια ξεχωριστή δύναμη να ορίζουν τα όρια ανάμεσα στο “εμείς” και το “αυτοί”» (Lupton, 1996: 26). Αν και στα φαγητά των Τουρκοκρητικών εντοπίστηκαν αρκετές ομοιότητες με αντίστοιχα κρητικά φαγητά, συχνά η αποκαλούμενη «κρητική παράδοση» αναμείχθηκε με στοιχεία της ευρύτερης ελληνικής ή/και ντόπιας τουρκικής κουζίνας. Πιο συγκεκριμένα, από επισκέψεις σε σπίτια Τουρκοκρητικών έγινε αντιληπτό, αρχικά, ότι το σπιτικό φαγητό δεν μπορούσε να αντικατασταθεί από έτοιμο, μαγειρεμένο εκτός σπιτιού φαγητό. Οι νοικοκυρές αφιέρωναν αρκετό χρόνο στην προετοιμασία του φαγητού και στην παρασκευή του θα λέγαμε ότι «χρησιμοποιούσαν στοιχεία του εαυτού τους», συνδυάζοντας γεύσεις, για να ικανοποιήσουν με τον καλύτερο τρόπο τα μέλη της οικογένειάς τους.⁵ Συνήθως, μάλιστα, δε μαγείρευαν μόνο ένα είδος φαγητού, αλλά συνόδευαν το κυρίως πιάτο με ξεχωριστά εδέσματα, αποδεικνύοντας και με τον τρόπο αυτόν τη νοικοκυροσύνη, τη φροντίδα και τη φιλοξενία τους.

Όπως διαπιστώθηκε, το μαγείρεμα αποτελούσε όχι μόνο προτεραιότητα για τις Τουρκοκρητικές (ξεκινούσαν την προετοιμασία του από νωρίς το πρωί, εφοδιάζοντας την κουζίνα με τα απαραίτητα υλικά και ολοκλήρωναν το μαγείρεμα πριν από τις υπόλοιπες δουλειές τους), αλλά και στοιχείο ενός επιτυχημένου γάμου. (Η απουσία φαγητού μπορούσε να αποτελέσει αιτία τσακωμού στο ζευγάρι). Ήταν κατανοητό πως «το μαγείρεμα δεν είναι απλώς μια διαδικασία κατά την οποία ζεσταίνουμε τα συστατικά προκειμένου να τα καταστήσουμε φαγώσιμα ή εύπεπτα, αλλάζοντας την υφή ή τη γεύση τους. Είναι μια πνευματική διαδικασία, καθώς μετατρέπουμε τα υλικά, μεταφέροντάς τα από την αρχική θέση της “φύσης” στη θέση του “πολιτισμού”» (Lupton, 1996: 2).

Όπως έχει επισημάνει η Hirschon για τους Μικρασιάστες της Κοκκινιάς, έτσι και στους Τουρκοκρητικούς, αντίστοιχα, έγινε φανερό ότι το κάθε γεύμα είχε τελετουργικό χαρακτήρα και το τραπέζι ενσωμάτωνε διάφορες αντιλήψεις, που υποδήλωναν τη σχέση με τις αξίες της φιλοξενίας⁶ (Hirschon, 2008: 196). Ο οικιακός, γυναικείος χώρος της κουζίνας είχε καθοριστική σημασία στη μεταφορά ενός συγκεκριμένου περιεχομένου μνήμης και είναι γεγονός ότι τα άτομα «θα υπακούσουν σε παραδοσιακούς κανόνες που έχουν μάθει ασυνείδητα στην οικογένειά τους, όπως θα τους μάθουν και τα παιδιά τους από τους ίδιους» (Halbwachs, 2013b: 179).

⁵ Ανάλογες διαπιστώσεις κάνει και η Hirschon (2008), η οποία σχολιάζει πως «στα Γερμανικά επαινούν πολύ τη μαγειρική ικανότητα, θεωρώντας την ένα από τα κύρια κριτήρια αξιολόγησης μιας γυναίκας. Η νοικοκυρά ξοδεύει πολύ από τον καθημερινό της χρόνο για την προμήθεια και την προετοιμασία του φαγητού» (Hirschon, 2008: 193, 2004: 273).

⁶ Σύμφωνα με τον Kaplan (2012), «το φαγητό ενέχει και ορισμένες οντολογικές ιδιότητες, που σημαίνει ότι στην τροφή αποδίδεται επίσης κάποιο εγγενές νόημα, το οποίο μας αποκαλύπτεται μέσα από την κατανάλωσή της» (Kaplan, 2012: 77).

Παράλληλα, κατά τις συνεντεύξεις, πολλές φορές οι γυναίκες θέλησαν να μάθουν αν και οι γυναίκες στην Κρήτη μαγείρευαν τα ίδια φαγητά και με τον ίδιο τρόπο, όπως εκείνα που μαγείρευαν οι ίδιες. Ήταν φανερό η ανάγκη αναγνώρισης και επιβεβαίωσης της «κρητικότητας» από τα άτομα, καθώς δεν ήταν μόνο το φαγητό αυτό που οριζόταν ως κρητικό, αλλά και ο τρόπος παρασκευής του. Ένα τέτοιο χαρακτηριστικό γνώρισμα «κρητικότητας» ήταν και η χρήση ελαιολάδου στο μαγείρεμα, καθώς όπως αναφέρθηκε στις αφηγήσεις, οι ντόπιες χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα κυρίως βούτυρο.

Στις αφηγήσεις έγινε, επίσης, φανερό η ποικιλία της διατροφής των Τουρκοκρητικών και η σημασία που δινόταν στις πρώτες ύλες. Γενικότερα, παρουσιάστηκε από τους ίδιους ένας υγιεινός τρόπος ζωής, που συνδύαζε χόρτα, όσπρια, ψάρια και σε λιγότερη ποσότητα κρέας. Παράλληλα, δόθηκαν πληροφορίες για συγκεκριμένα παραδείγματα φαγητών, αλλά και έμφαση στο γεγονός ότι η γνώση των φαγητών μεταβιβάστηκε⁷:

«Κρητικά φαγητά φυσικά ξέρω. Από τη μητέρα μου έμαθα. Για παράδειγμα κάνω καλαμάρια. Κάνω πολύ ωραία φαγητά όπως μπάμιες, μαραθο. Εμείς χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο σε όλα. Είμαστε Κρητικοί» (Συνέντευξη με Ahmet, 15.06.13),

«Όλοι **μαγειρεύανε** στο σπίτι κρητικά φαγητά. Εμείς από τη φτώχεια που 'χαμε ήθελε να πάρει η μάνα μου ένα μαχαίρι στα χέρια **ντης**, να πάρει κι ένα καλαθάκι να βγει στο βουνό να **μαζώξει** χόρτα να 'ρθει να μαγειρέψει. Να **εβράσει** χόρτα, να βάλει **λιόλαδο** πάνω, να σφίξει κι ένα λεμόνι πάνω, να κάτσουμε να το φάμε. Να ψήσει κι **ανέ** μπορέσει μια **φασουλάδα**, ακόμα καλύτερα. Έτσι ήτανε. Όλα τα φαγητά τα ψήναμε με τα ζύλα» (Συνέντευξη με Ali, 12.06.13),

«Στο σπίτι έκαναν κρητικά φαγητά. Σουπιές, σαλάτα. Δούλευα σε καράβια παλιά και όταν πήγαινα στην Κω είδα ότι έκαναν τα ίδια φαγητά όπως η μητέρα μου [...] Στην κουλουρά του φαγητού υπήρχε τεράστια διαφορά. Τότε τα ξερά φασόλια, τη φάβα οι ντόπιοι δεν τα έτρωγαν. Από εμάς τα έμαθαν [...] Στα μπαϊράμια έκαναν κρητικά **κουλουράτσια**» (Συνέντευξη με Hakan, 12.08.15),

«**Μαγειρεύω** τα κρητικά φαγητά που έμαθα από τη μητέρα μου, από την οικογένειά μου. Όλοι λένε ότι τα κρητικά φαγητά είναι πολύ ωραία. [...] **Φασουλόρυζο**, κρέας με γιαούρτι, στιβάδο, **μαραθος με τσι φασόλες**. Όλα τα φαγητά που κάνω είναι από αυτούς. Αγκινάρες» (Συνέντευξη με Güler, 23.07.13),

«**Η γυναίκα μου από τη μαμά μου έμαθε**. [...] Όλα τα χόρτα κάνει. Ασκολίμπρους, κεντανέ, μαϊζάνες (μελιτζάνες), **κολοτσύθια** (κολοκύθια) [...] **κρίας κατσίστικο** (κρέας κατσικίσιο) [...] **Η μάνα μου [έλεγε] “κατσίκι να πάρεις ένα κιλό να το κάμουμε με το γιοούρτι.”** Η

⁷ Να σημειωθεί στο σημείο αυτό ότι τα αποσπάσματα συνεντεύξεων στα κρητικά γράφονται σε πλάγια γραφή και οι λέξεις της κρητικής διαλέκτου σημειώνονται με έντονη γραφή.

Περισσότερα αποσπάσματα συνεντεύξεων:

«Η μητέρα μου μαγείρευε πολύ ωραία. Μαγείρευε συχνά κατσικίσιο κρέας με χόρτα» (Συνέντευξη με Yücel D., 09.08.13),

«Ο γιος μου λέει ότι είναι Κρητικός. Από μένα. Ο πατέρας του είναι ντόπιος. Μια μέρα του έφτιαξα **yoğurtlu et** (κρέας με γιαούρτι) και μου είπε ‘μαμά, αυτό είναι δικό μας φαγητό, κρητικό’» (Συνέντευξη με Dilek, 17.07.15),

«Δεν ήξεραν οι ντόπιοι να τρώνε χταπόδι, καλαμάρι, ραδίκια. Εκείνοι τους τα έμαθαν» (Συνέντευξη με Ahmet A., 02.07.13),

«Έμαθαν από εμάς, ο τρόπος που τα μαγειρεύουν όμως συνεχίζει να είναι διαφορετικός. Εμείς σάλτσα δε χρησιμοποιούμε, είναι άσπρα τα φαγητά μας, πιο ελαφριά» (Συνέντευξη με Nurcan, 22.07.15).

γυναίκα μου και κιοφτέδες κάνει με το γιοούρτι. Κρίας, κιοφτέδες» (Συνέντευξη με Mehmet O., 26.07.13),

«Ασκολύμπρους, μάραθα, βρούβες, στίφνο – στρούφυγα [το συγκεκριμένο χόρτο αναφερόταν ως *Giritli otu*], πράσα, κεντανέ. [...] Ήντα ψήνεις και μυρίζει κεντανέ με κερεβίτζι [...] Μαγειρεύω όπως τα είδα από τη μητέρα μου. Κάνω γλυκό με **μπουρνέλες**, κυδώνι, μαρμελάδες με περγαμόντο. Η μητέρα μου είχε ένα δίσκο με δύο ποτήρια. Στο ένα είχε τα κουτάλια και στο άλλο νερό για να βάζουν τα χρησιμοποιημένα κουτάλια και στη μέση το γλυκό κουταλιού» (Συνέντευξη με Güler, 05.09.15),

«Η μαμά μου έκανε **λαζουρίδες**. Ζύμωνε ψωμί με τη μαγιά. [...] Η μητέρα μου έκανε πεντανόστιμα φαγητά. Πολλά χόρτα εμείς, αυτοί δεν έτρωγαν [...] Το ξέρεις **χοχλιούς**; Χοχλιούς δεν τρώνε οι γεργλήδες [τουρκικά *yerli*= ντόπιοι]. Ένα εβδομάδα αλεύρι το δίνει να φάνε κι ένα εβδομάδα κι ύστερα το κάνει τομάτες με ρύζι. Εμείς και τώρα άμα βρίσκουμε τρώμε»⁸ (Συνέντευξη με Bayram, 22.07.15),

«Τότε ζύμωναν κάθε μέρα ψωμί στο φούρνο [...]. Εγώ δεν ξέρω πολλά. [...] Φαγητά ξέρω [...] Τα φαγητά τους ήταν διαφορετικά. Μαγείρευαν ψάρια, καλαμάρια, χταπόδια [...] Αυτή η κουλούρα διατηρείται, συνεχίζεται [...] Όταν ήμασταν μικροί η μητέρα μου έβαζε σε τενεκιά χοχλιούς και τους τρώγαμε. Τους έδινε αλεύρι, δε θυμάμαι καλά» (Συνέντευξη με Nesrin, 14.07.15),

«Φαγητά υπάρχουν πολλά. Ακόμα τα συνεχίζουμε. Σάλτσα χρησιμοποιούσαν λίγο. Το χταπόδι, το ψάρι τα έψηναν άσπρα. *Kereviz, kenker* δεν τα ήξεραν καθόλου οι ντόπιοι. Η μητέρα μου έκανε χταποδοπίλαφο. *Silofia* ξέρεις τι είναι; Οι Κρητικές το έκαναν πολύ αυτό το γλυκό.. Οι εδώ δεν ήξεραν. Οι Κρητικοί τα έμαθαν αυτά. *Lor tatlisi* κάνουμε. **Πιταράτσι**. Με μυζήθρα. Γλυκό ντοματάκι. Δεν γεννήθηκα εκεί [στην Κρήτη] αλλά μεγάλωσα με αυτές τις γεύσεις» (Συνέντευξη με Canan, 05.06.13),

«Εφτιαχναν τσουρέκια με κόκκινα αυγά. Η γιαγιά μου, το κάναμε κι εμείς με ελαιόλαδο» (Συνέντευξη με Dilek, 17.07.15),

«Καλιτσούνια με μυζήθρα, με το αβάρσαμο (δυόσμος), λιγάκι ζάχαρη, κανέλα. [...] μυζηθρόπιτες με το προζύμι, τηγανιτόπιτες, κουλούρια με μαγιά να φουσκώσουνε, με το γάλα. Στο μπαϊράμι. Με τα **κρομμύδια** τα βράζανε, τα μπογιάζαν κι από και ζύμη το γυρίζανε **επαέ** βάζανε το αυγό και στο φούρνο [...]. Η γιαγιά μου έκανε κρητικά κουλουράκια. Με το τσάι είναι πολύ ωραία» (Συνέντευξη με Güler, 05.09.15).

Στα παραπάνω αποσπάσματα είναι φανερή η ποικιλία των φαγητών και των γλυκών που ανακάλεσαν οι Τουρκοκρητικοί. Οι ξεχωριστές γεύσεις τους δεν περιορίστηκαν στα υλικά και το διαφορετικό τρόπο μαγειρέματός τους, αλλά συνδυάστηκαν με ένα πλήθος νοσημάτων, με τις αναμνήσεις των ατόμων για τις εκάστοτε γεύσεις. Οι αναφορές στο φαγητό συνδυάστηκαν με τις αισθήσεις και, ειδικότερα, με την «οσφρητική μνήμη». «Η οσφρητική μνήμη λειτουργεί στο να αναγνωρίζουμε και να ανακαλούμε μυρωδιές που συνδέουμε με διαφορετικά περιβάλλοντα, αλλά μας δίνει επίσης την ικανότητα να ανακαλέσουμε πολύ συγκεκριμένες αναμνήσεις» (Brady, 2012: 81). Η οσφρητική μνήμη ήταν εκείνη που βοήθησε τους Τουρκοκρητικούς να θυμηθούν τις κρητικές ονομασίες για πολλά από τα υλικά, αλλά και τα ονόματα των ίδιων των φαγητών.

«Κι εγώ ήξερα πολλά κρητικά. Για παράδειγμα κάποιες λέξεις για το φαγητό δεν τις ήξερα στα τουρκικά, μόνο στα κρητικά. Μόνο στο σπίτι μιλούσα όμως, έξω μιλούσα τουρκικά.

⁸ Αναφορές στους «χοχλιούς μπουμπουριστούς» συναντάμε και στο βιβλίο του Κεφαλάκη, 2010: 381.

[...] Λέξεις όπως “φακί,” “κιοντανέ,” “πράσο,” δεν τις ήξερα στα τουρκικά. Όμως με τα χρόνια τα ξέχασα. Θα ήθελα να μην τα ξεχνούσα. Αλλά με ποιον να μιλήσω;». (Συνέντευξη με Güler, 23.07.13).

Συνοψίζοντας, οι παραπάνω αναφορές των φαγητών συγκεντρώθηκαν σε δύο πίνακες. Στον πρώτο πίνακα είναι οι ονομασίες των φαγητών και των γλυκών στα τουρκοκρητικά, ενώ στο δεύτερο πίνακα οι ονομασίες στα τουρκικά, με τη μετάφρασή τους:

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΓΛΥΚΩΝ (στα τουρκοκρητικά)			
ΜΕ ΚΡΕΑΣ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΟΣΠΡΙΑ	ΑΛΛΟ	ΓΛΥΚΑ
κιοφτέδες	αγκινάρες	χοχλιοί*	κουλουράτσια (=κουλουράκια)
κατσίκι με γιοούρτι	φακί		
στιβάδο	φασουλάδα		
	φασουλόρυζο		
	μαϊζάνες (=μελιτζάνες)		
	ασκολίμπρους		
	κολοτσύθια (=κολοκύθια)		
	μάραθος με τσι φασόλες		
	σέλινο		
	χόρτα		
	πράσο-κεντανέ/κιοντανέ		
	λαζουρίδες		
	φάβα		

*Αναφέρθηκε ως φαγητό από ορισμένους αφηγητές

Πίνακας 1

Στις αφηγήσεις στα τουρκοκρητικά, στις λέξεις «μάραθος» και «ασκολύμπρους» ήταν διακριτή η χρήση του αρσενικού γένους αντί του ουδέτερου, η οποία αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα της κρητικής διαλέκτου. Σύμφωνα με τον Χαραλαμπίκη, «η υπεροχή του αρσενικού γένους, εκεί όπου η κοινή νεοελληνική χρησιμοποιεί το ουδέτερο είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακή στην κρητική διάλεκτο» (Χαραλαμπίκης, 2001: 87). Από τις αφηγήσεις, διαπιστώθηκε ακόμη ότι οι ανταλλάξιμοι πρώτης γενιάς και ορισμένοι απόγονοί τους έτρωγαν «χοχλιούς» (σαλιγκάρια), μεξέ που οι ντόπιοι Μουσουλμάνοι δε δοκίμαζαν. Στην πρακτική του φαγητού, επομένως, αποτυπώθηκαν πολιτισμικές προκαταλήψεις.⁹

⁹Ανάλογες αναφορές στις πολιτισμικές προκαταλήψεις παρουσιάζει για το Bodrum και η Mansur: «οι Κρητικοί έμαθαν τους ντόπιους να τρώνε διάφορα, τα οποία δεν έτρωγαν νωρίτερα ή επειδή δεν τα γνώριζαν ή επειδή είχαν θρησκευτικές και διάφορες προλήψεις. [...] Οι ντόπιοι δεν έτρωγαν ώριμες ντομάτες γιατί νόμιζαν ότι προκαλούν πυρετό. Δεν έτρωγαν και προϊόντα της θάλασσας γιατί το θεωρούσαν αμαρτία» (Mansur, 1972: 10).

Ως προς τον τρόπο μαγειρέματος, τα φαγητά που αναφέρθηκαν ήταν κυρίως μαγειρεμένα σε κατσαρόλα ή φούρνο, με εξαίρεση ορισμένες πίτες ή κάποια ψάρια, που ήταν τηγανιτά. Επίσης, δεν υπήρχαν καθόλου αναφορές σε χοιρινό κρέας, παρά μόνο σε αρνί (μαγειρεμένο με χόρτα και λαχανικά) και πιο σπάνια κοτόπουλο. Γενικά, το κρέας δε φάνηκε να είχε κυρίαρχη θέση στη διατροφή των Τουρκοκρητικών στο Bodrum. Αυτό πιθανόν σχετίζεται με το γεγονός πως ούτε στην Κρήτη των αρχών του 20ού αιώνα το κρέας είχε συχνή θέση στην κρητική κουζίνα, καθώς ήταν δύσκολο να συντηρηθεί, για αυτό και καταναλωνόταν κυρίως σε τελετές και γιορτές.

Σε κάποιες περιπτώσεις κατά τη διάρκεια της έρευνας, οι νοικοκυρές μαγείρεψαν ορισμένα φαγητά, για να δείξουν στην πράξη τις μαγειρικές τους ικανότητες. Τα φαγητά τους ήταν έντονα σε γεύση, με τη χρήση αρκετών μπαχαρικών. Πολλά από αυτά συνοδεύονταν ξεχωριστά με ρύζι. Σε καμία επίσκεψη σε σπίτι Τουρκοκρητικών δεν προσφέρθηκε αλκοόλ, παρά μόνο νερό ή αναψυκτικό. Η γνωστή *Yeni Raki* (παρόμοια με το ελληνικό ούζο, αλλά με γλυκάνισο και 45% αλκοόλ) φάνηκε πως καταναλωνόταν σε εστιατόρια και όχι σε ιδιωτικούς χώρους. Δεν παρατηρήθηκε η κατανάλωσή της στους Τουρκοκρητικούς που μελετήθηκαν.

ΜΕ ΚΡΕΑΣ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ/ ΟΣΠΡΙΑ	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΓΛΥΚΑ
Κρέας με γιαούρτι/ Yoğurtlu et	Φάβα / Fava	Καλαμάρι – καλαμάρι γεμιστό/ Kalamar- Kalamar Dolması	Καλιτσούνια/ Kalitsunya (lorla tatlısı)
Ντολμάδες (με κιμά)/ Dolma (kiymalı)	Κουκιά /Bakla (kuçi)	Χταπόδι/ Ahtapot	Τσουρέκια με αυγά/ Yumurtalı Çörekler (βαμμένα κόκκινα, την Πρωτομαγιά)
	Σέλινο /Kereviz	Χταποδοπίλαφο/ Ahtapot pilavı	Τσουρέκια / Çörekler
	Φασόλια ξερά /Kuru fasulye	Ψαρόσουπα /Balık çorbası	Τσουλαμά / Çulama
	Κολοκυθοκεφτέδες/ Mücver (kabakla)	Ψάρι πλακί /Balık pilaki	Κουλουράκια / Girit halkası
	Ασκολύμπρους/ Kenker (şevketi bostan)	Σουπιές /Sübye	Γλυκό κουταλιού νεράντζι/ Turunç reçeli
	Arap sacı (sıra)/ μαυρομάτικα φασόλια		Γλυκό κουταλιού περγαμόντο /Bergamot reçeli
			Γλυκό κουταλιού ντοματάκι/ Domates reçeli
			Χαλβά με αλεύρι / Un helvası
			Κουραμπιέδες με αλεύρι /Un kurabiyesi
			Μυζηθρόπιτες/τηγανιτόπιτες
			Σιλόφτα /Şilofta

Πίνακας 2

Από τον παραπάνω πίνακα (2), γίνεται φανερό πως τα περισσότερα παραδείγματα φαγητών δόθηκαν στα τουρκικά, καθώς ήταν πιο εύκολη η περιγραφή τους σε αυτήν τη γλώσσα. Από τη διατροφή των Τουρκοκρητικών του Bodrum, διαπιστώνεται ότι το κρέας ήταν λιγότερο συχνό, σε αντίθεση με το ψάρι, τα όσπρια και τα λαχανικά, που εμφανίζονταν συχνότερα. Το ψάρι, μάλιστα, απαντάται κατά βάση σε εστιατόρια της γειτονιά Kumbahçe, απ' όπου και ξεκίνησε η κατανάλωσή του από τους Τουρκοκρητικούς ψαράδες. Τα γλυκά, επίσης, είχαν ιδιαίτερη θέση στις γιορτές, με ορισμένα να ξεχωρίζουν, όπως τα καλιτσούνια, τις μυζηθρόπιτες και τα τσουρέκια με το αυγό.

Τουρκοκρητικοί αναφέρθηκαν ξεχωριστά στη συνήθεια να φτιάχνουν τσουρέκια με κόκκινο αυγό στη μέση, συνήθως την Πρωτομαγιά, για να γιορτάσουν την Άνοιξη ή τη δική τους θρησκευτική γιορτή, το Μπαϊράμι. Ο Φουρναράκης έχει επισημάνει το γεγονός πως οι μουσουλμάνοι της Κρήτης, εκτός από τις δικές τους θρησκευτικές γιορτές, γιόρταζαν και κοινές με τους χριστιανούς γιορτές, όπως την Πρωτομαγιά, την Πρωτοχρονιά, τον Κλήδονα κ.ά. (Φουρναράκης, 1929: 7-8). Η υιοθέτηση συνηθειών από τη χριστιανική παράδοση, γενικότερα, αξίζει ιδιαίτερης προσοχής, καθώς συνδεόταν με το ζήτημα της θρησκείας και εντοπίστηκε και σε άλλες περιοχές, όπου εγκαταστάθηκαν πρόσφυγες. Η Κουφοπούλου, μελετώντας την περίπτωση των Τουρκοκρητικών στην Cunda, αναφέρεται εξίσου στο γεγονός ότι οι ίδιοι έφτιαχναν τσουρέκια και έβαφαν κόκκινα αυγά (Kouforoulou, 2003: 215).

Στο Bodrum, η κουζίνα των Τουρκοκρητικών φάνηκε πως είχε δεχτεί την αλληλεπίδραση της ελληνικής κουζίνας, ιδιαιτέρως της κοντινής νησιωτικής. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η μνήμη περιλαμβάνει πάντα στοιχεία του παρόντος, καθώς η ανάμνηση δεν μπορεί να αποσυνδεθεί από τις συνθήκες, μέσα στις οποίες παράγεται (Fernandez, 2005: 19). Έτσι, παρατηρήθηκε ότι από τους αφηγητές γίνονταν αναφορές, αφενός στα καλιτσούνια (ένα φημισμένο παραδοσιακό γλυκό της κρητικής παράδοσης) και, αφετέρου στο γλυκό κουταλιού ντοματάκι (ένα φημισμένο, παραδοσιακό γλυκό της Κω).

Όσον αφορά στα χόρτα, εκτός από βασικό είδος διατροφής των Τουρκοκρητικών, αποτέλεσαν για αρκετό διάστημα αιτία υποτιμητικών σχολιασμών από τους ντόπιους.¹⁰ Χαρακτηριστικές ήταν οι φράσεις που ειπώθηκαν στις συνεντεύξεις:

«Επειδή οι Κρητικοί τρώνε περισσότερα χόρτα από τα ζώα για αυτό έλεγαν καλύτερα να αφήσεις ένα ζώο στο χωράφι παρά έναν Κρητικό» (Συνέντευξη με Ali, 12.06.13),

«Ήταν σε ένα χωράφι ζώα και μπήκανε και Τουρκοκρητικοί να μαζέψουν χόρτα. Τότε ο ιδιοκτήτης του χωραφιού είπε να αφήσετε τα ζώα και να βγάλετε τους Κρητικούς» (Συνέντευξη με Mustafa, 07.06.13),

¹⁰ Στη συγκεκριμένη συνήθεια των Τουρκοκρητικών με τα χόρτα και του αστεϊσμού με τα ζώα έχει αναφερθεί και η Κουφοπούλου (2003). Η ίδια επισημαίνει, επίσης, ότι οι Τουρκοκρητικοί έφεραν στη διατροφή των ντόπιων τα χόρτα, τα βότανα, τα φασόλια, τις αγκινάρες και το ελαιόλαδο (Kouforoulou, 2003: 216). Στη θέση που είχαν στο καθημερινό τραπέζι των Τουρκοκρητικών τα χόρτα αναφέρθηκαν και πολλοί από όσους ερωτήθηκαν στο βιβλίο «Κρήτη και Τουρκοκρητικοί». Στο βιβλίο σχολιάζεται ότι οι Τουρκοκρητικοί όφειλαν την καλή τους υγεία στα χόρτα (Πεκίν, 2014: 64, 105, 113). Αναφορές στα χόρτα ως διατροφή των Τουρκοκρητικών συναντάμε και στο βιβλίο του Κεφαλάκη, 2010: 242, 381.

«Όταν ήρθαν [οι Τουρκοκρητικοί] στο Bodrum, οι ντόπιοι δεν έτρωγαν χόρτα. Ήταν κτηνοτρόφοι και έτρωγαν κρέας. Μετά συνήθισαν και άρχισαν να τρώνε χόρτα κι οι ντόπιοι. Μετά που ήρθαν τα φαγητά άλλαξαν, έγιναν πιο μεσογειακά. [...] Τότε έλεγαν ότι οι Τουρκοκρητικοί έτρωγαν τόσα χόρτα που δεν έμεναν για τα ζώα» (Συνέντευξη με Nilay, 05.06.13).

Σε κάθε περίπτωση, οι γυναίκες είχαν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση και ενδυνάμωση των δεσμών μέσα στην κοινότητα, καθώς η τροφή και τα γεύματα είχαν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της ταυτότητας και της υποκειμενικής αίσθησης του ανήκειν. Μέσα από την παρασκευή των φαγητών, οι ίδιες μπορούσαν να εκφράσουν την ταυτότητα τους, μιας και τα φαγητά αποτελούσαν συμβολική έκφραση των δεσμών με την πατρίδα.

Στο Bodrum, η «τουριστικοποίηση» της μνήμης και της «κρητικής» ταυτότητας, ειδικότερα, οδήγησε στην εμπορευματοποίησή της. Η «κρητικότητα» ήταν, επίσης, φανερή στους καταλόγους τουριστικών εστιατορίων, όπου αναφέρονταν ορισμένα φαγητά ως «κρητικά». Υπήρχαν εστιατόρια που προσέφεραν συγκεκριμένους «κρητικούς» μεζέδες, τους οποίους συναντάει κανείς και στον ελλαδικό χώρο (όπως κολοκύθια τηγανητά, τζατζίκι, χόρτα), αλλά και ορισμένα φαγητά (όπως ψαρόσουπα, ψάρι με σάλτσα) που ονοματίζονταν «κρητικά». Κάθε εστιατόριο πραγματοποιούσε παρεμβάσεις και τροποποιούσε συνταγές, προσθέτοντας υλικά της επιλογής του και παρουσιάζοντάς τες ως «κρητική κουζίνα».

«Στα εστιατόρια υπάρχει στο μενού το κρητικό φαγητό. Έχουν ακούσει ότι είναι πιο νόστιμα τα φαγητά και γράφουν “κρητικοί μεζέδες.” Παλιότερα δεν το έγραφαν [...] Οι Κρητικοί μαγειρεύουν διαφορετικά» (Συνέντευξη με Bayram S., 06.08.15),

«Τα κρητικά φαγητά είναι πολύ ωραία. [...] Οι Τούρκοι οι άλλοι αγαπούνε τα φαγά μας. [...] Έχει εστιατόρια με κρητικά φαγά» (Συνέντευξη με Hüseyin, 01.06.13).

Γενικά, παρατηρείται ότι στα εστιατόρια η κρητική κουζίνα συνυπήρχε με τη ντόπια και τη μεσογειακή κουζίνα και μελετώντας την «κρητικότητα» στον τουριστικό τομέα, σημάδια «κρητικότητας» εντοπίστηκαν και στις ονομασίες των επιχειρήσεων, οι οποίες παρέπεμπαν στην Κρήτη. Ένα τέτοιο παράδειγμα ήταν το εστιατόριο «*Malades*» (Μαλάδες). Το όνομα του εστιατορίου παρέπεμπε στον τόπο καταγωγής του παππού του ιδιοκτήτη, όπως μαρτυρούσε και στην ιστοσελίδα του εστιατορίου η σύντομη αναφορά στην καρτέλα «*Malades'in hikayesi*» (Η ιστορία του «Μαλάδες»). Συγκεκριμένα, αναφερόταν ότι: «*Διαλέξαμε το όνομα Μαλάδες για το εστιατόριό μας ως ένα ενθύμιο από την Ελλάδα, για να διατηρήσουμε τη μνήμη του παππού μας και τη σημασία που είχε για την οικογένεια το χωριό Μαλάδες, στο οποίο ο ίδιος άφησε τους ελαιώνες του με την Ανταλλαγή*».¹¹

Στο μενού των εστιατορίων το κρητικό - ελληνικό στοιχείο εντοπιζόταν σε φαγητά όπως: *Girit mezesi* (κρητικοί μεζέδες), *bouyiourdi* (μπουγιουρντί), *Horiatiki-Yunan köy salatası*, χωριάτικη-

¹¹<http://www.maladesrestaurant.com/maladesinhikayesi.aspx>. Πρόσβαση 26.08.2016

ελληνική σαλάτα), αλλά και σε πιάτα θαλασσινών ή ψαρόσουπες, τα οποία επισημάνθηκαν ως φαγητά Τουρκοκρητικών.

Συμπεράσματα

Συνοψίζοντας, παρατηρήθηκε ότι οι τρόποι, που η «κρητική» ταυτότητα «επιβίωσε» στο Bodrum, καθορίστηκαν από τις κοινωνικές συνθήκες στο πέρασμα του χρόνου. Στο Bodrum αλληλεπίδρασαν διαφορετικές ταυτότητες, οι οποίες αναδιαμορφώνονταν συνεχώς. Στην κατασκευή ταυτοτήτων σημαντική θέση είχε το κοινωνικό περιβάλλον και οι επιδράσεις που δέχτηκαν τα άτομα από αυτό. Οι μνήμες, με το πέρασμα των χρόνων, μετασχηματίστηκαν και, παράλληλα, τροποποιήθηκαν και οι ταυτότητες, που προωθούνταν από τις εκάστοτε κοινωνικές ομάδες.

Η πρώτη γενιά ήταν εκείνη που είχε βιώματα από την Κρήτη. Οι παροντικές γενιές Τουρκοκρητικών μετέφεραν αυτές τις αναφορές «φιλτραρισμένες» στο παρόν, μέσα από μια σειρά επιλογών και διαγραφών, που εξυπηρετούσαν (και ήταν ανάλογες με) τις συνθήκες του παρόντος. Δεν ήταν τυχαία, ούτε η έμφαση, ούτε ο χρόνος που η έμφαση δινόταν σε «κρητικά» στοιχεία, όπως οι διατροφικές συνήθειες των Τουρκοκρητικών, που συνθέτουν γέφυρες με το προγονικό παρελθόν. Διαπιστώθηκε ότι η δημιουργία μιας πολιτιστικής κληρονομιάς επιτυγχάνεται μέσω της μνήμης και της ταυτότητας και κατασκευάζεται από πολύπλοκες και αντιφατικές διαλογικές πρακτικές, που παράγονται από αμφισβητήσεις και συγκρούσεις (Robertson και Hall, 2007: 20).

Στους Τουρκοκρητικούς έγινε φανερή μια στροφή προς το δυτικό τρόπο ζωής και διαπιστώθηκε μια τάση προς τη δημόσια προβολή της κρητικής μαγειρικής παράδοσης. Η «κρητικότητα» που υποδήλωναν το όνομα του εστιατορίου ή και ορισμένα προσφερόμενα πιάτα αποτελούσαν σύγχρονες εκδοχές της μνήμης των Τουρκοκρητικών και προσπάθειες να γεφυρώσουν την απόσταση ανάμεσα στο αποκατεστημένο πλέον παρελθόν και το παρόν που επιδίωκαν να συνδέσουν μεταξύ τους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ανδριώτης, Ν. (2006). *Πληθυσμός και οικισμοί της ανατολικής Κρήτης (16ος-19ος αι.)*. Ηράκλειο: Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη.
- Brady, E. (2012). Smells, Tastes and Everyday Aesthetics. Στο D. Kaplan (επιμ.), *The Philosophy of Food*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press, σσ. 69-86
- Greene, M. (2005). *Κρήτη. Ένας κοινός κόσμος: Χριστιανοί και Μουσουλμάνοι στη Μεσόγειο των Πρώιμων νεότερων Χρόνων*. Ε. Γκαρά & Θ. Γκέκου (μετ.). Ε. Γκαρά (επιμ.). Αθήνα: Εκδόσεις του Εικοστού Πρώτου.
- Kaplan, D. (2012). Introduction. Στο D. Kaplan (επιμ.), *The Philosophy of Food*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press, σσ. 1-23
- Koufopoulou, S. (2003). The Reformulation of Ethnic Identity in an Aegean Community. Στο R. Hirschon (επιμ.), *Crossing the Aegean. An appraisal of the 1923 Compulsory Population Exchange between Greece and Turkey*. Studies in Forced Migration 12. New York: Berghahn Books, σσ.209-220.
- Kouvaraki, A. (2014). *Historical and Cultural Dimensions of the Muslims Cretans in Turkey*. Διδακτορική διατριβή. Istanbul: Istanbul Bilgi University.

- Lupton, D. (1996). *Food the Body and the Self*. London, Thousand Oaks, New Delhi: SAGE Publications.
- Λιμαντζάκης Γ. (2015). *Οι Τουρκοκρήτες και το Κρητικό Ζήτημα: από την Ύστερη Τουρκοκρατία έως την Ένωση*. Χανιά: Έρεισμα, Κέντρο Μικρασιατικών και Ποντιακών Ερευνών.
- Mansur, F. (1972). *Bodrum: A town in the Aegean*. Leiden: Netherlands.
- Mazower, M. (2009). *Η Ελλάδα και η οικονομική κρίση του μεσοπολέμου*, (μετάφραση Μαρκέτος Σπύρος). Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης.
- Morgenthau, H. (1994). *Η Αποστολή μου στην Αθήνα: 1922 το έπος της εγκατάστασης* (μετάφραση Κασεσιάν Σήφης). Αθήνα: Τροχαλία.
- Περάκη, Φ. (2006). Οι αναπαραστάσεις του εαυτού στα Ανώγεια Μυλοποτάμου Ρεθύμνης: ο ρόλος και η θέση της μουσικής παράδοσης. *Πεπραγμένα Διεθνούς Συνεδρίου «Ο Μυλοπόταμος από την Αρχαιότητα ως Σήμερα»*, Τόμος VIII: Νεότεροι Χρόνοι. Λαϊκός Πολιτισμός. Ρέθυμνο: Ιστορική και Λαογραφική Εταιρία Ρεθύμνου, σσ. 247-258.
- Robertson, I., Hall T. (2007). Memory, Identity and the Memorialization of Conflict in the Scottish Highlands. Στο N. Moore & Y. Whelan (επιμ.), *Heritage, Culture and Identity. New Perspectives on the Cultural Landscape*. Aldershot, Burlington: Ashgate Publishing, σσ. 19-36
- Φουρνάρης, Κ. (1929). *Τουρκοκρήτες*. Χανιά: εκδόσεις Γιαννουδάκι.
- Ψαραδάκη, Ε. (2012). *Μνήμες στους Μικρασιάτες πρόσφυγες της Νέας Αλικαρνασσού Ηρακλείου Κρήτης*. Μεταπτυχιακή εργασία. Ρέθυμνο: Πανεπιστήμιο Κρήτης.
- Ψαραδάκη, Ε. (2020). *Μνήμες “πατρίδων” στους Τουρκοκρητικούς του Bodrum (Αλικαρνασσό) της Τουρκίας*. Διδακτορική Διατριβή. Ρέθυμνο: Πανεπιστήμιο Κρήτης.

Διαδικτυακές Πηγές

<http://www.maladesrestaurant.com/maladesinhikayesi.aspx>. Πρόσβαση 26.08.2016

Σύντομο Βιογραφικό

Η Ελένη Ψαραδάκη είναι Διδάκτωρ Φιλοσοφικών και Κοινωνικών Σπουδών. Έχει σπουδάσει στο Πανεπιστήμιο Κρήτης και έχει κάνει μεταπτυχιακές σπουδές στον Πολιτισμό και την Ανθρώπινη Ανάπτυξη. Έχει πραγματοποιήσει επιτόπια έρευνα στην Ελλάδα και την Τουρκία αναφορικά με τους πρόσφυγες της Ανταλλαγής, γνωρίζει αγγλικά, τουρκικά και γερμανικά και τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν την κοινωνική μνήμη και την ταυτότητα προσφυγικών ομάδων, όπως και τους τρόπους αναπαραγωγής τους.

Short CV

Eleni Psaradaki holds a PhD in Philosophy and Social Studies. She has studied at the University of Crete and has done postgraduate studies in Culture and Human Development. Her field research in Greece and Turkey includes interviews with refugees of Population Exchange, she speaks English, Turkish and German and her research interests include the social memory and identity of refugee groups, as well as the ways in which they reproduce.