



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Εθνικόν και Καποδιστριακόν
Πανεπιστήμιον Αθηνών
— ΙΔΡΥΘΕΝ ΤΟ 1837 —

ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ & ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

της

Αναστασίας Βέλλιου

A.M.: 1342201600021

Για μια κοινωνιολογία της γαστρονομίας στην
Ελλάδα σήμερα: Επαγγελματική ταυτότητα και
τηλεοπτική αναπαράσταση

Επιβλέπων: Παναγής Παναγιωτόπουλος

Αθήνα, Οκτώβριος, 2020

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	3
Κεφάλαιο 1 Η Ιστορία του Γκουρμέ	5
1.1 Από τον Μεσαίωνα έως τον 21ο αιώνα	5
1.2 Η εμφάνιση της υψηλής κουζίνας στην Ελλάδα	12
1.3 Υψηλή κουζίνα και οικονομική κρίση.....	15
Κεφάλαιο 2 Επάγγελμα και σταδιοδρομία του σύγχρονου σεφ	21
2.1 Το κοινωνικό στάτους του σύγχρονου σεφ.....	21
2.1.2 Οι σχολές μαγειρικής	22
2.1.2 Η νομιμοποίηση της μαγειρικής καριέρας από την ελληνική οικογένεια.....	27
2.2 Η νέα ταυτότητα του σεφ ως παραγωγικού υποκειμένου	30
2.2.1 Η κουζίνα ως εργαστήριο	34
2.2.2 Η σχέση του σεφ με τα μαγειρικά σκεύη	37
2.2.3 Καλλιτέχνης ή Εργάτης.....	38
Κεφάλαιο 3 Προς έναν εκδημοκρατισμό της γεύσης;	40
3.1 Προς νέα μαγειρικά πρότυπα	40
3.1.1 Το μαγειρικό πρότυπο στην Ελλάδα μέσα από τις μαγειρικές εκπομπές.....	43
3.1.2 Το Masterchef ως μαγειρικό πρότυπο	45
3.2 Masterchef και κοινωνιολογία του φαγητού	48
3.2.1 Τα υλικά.....	48
3.2.2 Οι παρασκευές	48
Συμπεράσματα	50
Παράρτημα: Απομαγνητοφώνηση Συνέντευξης	52
Βιβλιογραφία	56

Εισαγωγή

Η συγκεκριμένη μελέτη εξετάζει την περίπτωση του ελληνικού Masterchef και στοχεύει στο να ερμηνεύσει όχι μόνο την κοινωνιολογία των συμμετεχόντων αλλά και τις κοινωνικές προσδοκίες που προκύπτουν καθώς και τις γεύσεις αυτές καθ' αυτές που έρχονται στο προσκήνιο. Τι σημαίνει να είσαι σεφ στην εποχή μετά το μάστερ σεφ, ποιο είναι πλέον το κοινωνικό στάτους που απορρέει από αυτό το επάγγελμα, πώς ένα ταξικό και χειρωνακτικό επάγγελμα απέκτησε κοινωνικό στάτους; Πώς βοήθησε το Masterchef σε αυτό; Επίσης θα εξεταστούν και ερωτήματα όπως: άμβλυσε το Masterchef τις γαστρονομικές αντιθέσεις των κοινωνικών τάξεων, έφτιαξε «μια gourmet κουζίνα για όλους»; Κι αν ναι με ποια υλικά, ποιες τεχνικές; Αλλά επίσης και ποιο είναι το μαγειρικό πρότυπο που προβάλλει και ποιες μαγειρικές πρακτικές προκρίνει; Όλα αυτά προφανώς δεν εξετάζονται ερήμην των κοινωνικών γεγονότων. Όλα αυτά τα ερωτήματα αναπτύσσονται μέσα στο ελληνικό πλαίσιο με υπόβαθρο ιστορικά και πολιτικά γεγονότα.

Για να απαντήσουμε σε αυτά τα ερωτήματα έγινε μια εκτενής βιβλιογραφική έρευνα, ακολουθήθηκε η μέθοδος ανάλυσης λόγου αλλά και χρήση ποιοτικών στοιχείων από συνέντευξη που διεξήχθη στα πλαίσια της έρευνας. Πιο συγκεκριμένα, για να εξαχθούν στοιχεία χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος του εντοπισμού θεμάτων στον λόγο του υποκειμένου. Εκτενής ήταν και η χρήση εμπειρικής παρατήρησης που αφορούσε το ριάλιτι αυτό καθ' αυτό αλλά και η χρήση του ηλεκτρονικού τύπου που αφορά την γαστρονομία στην Ελλάδα.

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια ιστορική αναδρομή της υψηλής κουζίνας στην Ευρώπη. Στόχος του κεφαλαίου είναι όχι μόνο να γίνει μια απλή ιστορική αναδρομή αλλά και να εντοπιστούν οι ταξικές και κοινωνικές συσχετίσεις που προκύπτουν μέσα από την διάκριση υψηλής κουζίνας και καθημερινών μαγειρικών πρακτικών. Από τις προνεωτερικές κοινωνίες του μεσαίωνα όπου η σωστή και ολοκληρωμένη σίτιση αποτελούσε προνόμιο των βασιλικών οικογενειών μέχρι την διεθνοποιημένη κουζίνα και την αναπαράσταση των σεφ ως στοιχείων της ποπ κουλτούρας και το comfort food. Στο συγκεκριμένο κεφάλαιο γίνεται ειδική μνεία για την υψηλή κουζίνα στην Ελλάδα η οποία ξεκίνησε από τη δεκαετία του 1990 και τα ακριβά εστιατόρια των βορείων προαστίων για να φτάσει στο πρόβλημα σίτισης που προέκυψε κατά την οικονομική κρίση και εν τέλει την αδυναμία της αστικής τάξης να συμβαδίσει με τους σύγχρονους

καπιταλιστικούς όρους και κατ'επέκταση την αντανάκλαση αυτού του γεγονότος στην υψηλή κουζίνα.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μια εκτενής ανάλυση του επαγγέλματος του σύγχρονου σεφ. Παρουσιάζεται η ιεραρχία στο επάγγελμα του σύγχρονου σεφ, της οποίας κορμός είναι το πολιτισμικό κεφάλαιο του σεφ, η τηλεοπτική προβολή αλλά και το κύρος των σχολών στο οποίο φοίτησε. Στην συνέχεια, ακολουθεί η ανάλυση εμπειρικών δεδομένων τα οποία εξάχθηκαν μέσα από ημιδομημένη συνέντευξη με έναν διευθυντή μαγειρικής σχολής. Μέσα από αυτά σε συνδυασμό με την βιβλιογραφική έρευνα, αναλύεται η στάση της ελληνικής οικογένειας και οι προσδοκίες που έχουν οι γονείς απέναντι στα παιδιά τους μέσα από την συγκεκριμένη σταδιοδρομία αλλά και η στάση των ιδίων των παιδιών. Επιπλέον, εξετάζεται και ο βαθμός επιρροής της τηλεοπτικής αναπαράστασης του συγκεκριμένου επαγγέλματος. Εξετάζεται ακόμα και η λειτουργία των μαγειρικών σχολών ως κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας πώς την ανατροφοδοτεί και την αναπαράγει αλλά και ποια είναι η λειτουργία ως ιδεολογικός μηχανισμός. Αφού αναλύεται η εκπαίδευση του παραγωγικού υποκειμένου, προχωράμε στην ανάλυση της ταυτότητάς του ως κομμάτι πλέον της ίδιας της παραγωγικής διαδικασίας. Στην τελευταία υποενότητα του κεφαλαίου αναλύεται η ταυτότητα του σύγχρονου σεφ και η σχέση του με τον χώρο εργασίας του δηλαδή η σχέση του με τα μαγειρικά σκεύη και την κουζίνα.

Στο τρίτο κεφάλαιο γίνεται λόγος για τα μαγειρικά πρότυπα τα οποία γίνονται κατανοητά μέσα από τις μαγειρικές πρακτικές. Ειδικότερα, παραθέτονται οι ερμηνείες που αφορούν τα μαγειρικά τηλεοπτικά σόου και γίνεται διάκριση ανάμεσα στα τηλεοπτικά σόου τα οποία αφορούν καθαρά την μαγειρική ως πρακτική και κοινωνική δεξιότητα και στα τηλεοπτικά σόου τα οποία αντιλαμβάνονται την μαγειρική ως αισθητική απόλαυση. Στην συνέχεια γίνεται μια εξειδίκευση και μια ιστορική αναδρομή για τα τηλεοπτικά μαγειρικά σόου της ελληνικής τηλεόρασης και για το πρότυπο τα οποία προάγουν. Ειδική μνεία γίνεται για το τηλεοπτικό πρότυπο του Masterchef στο οποίο γίνεται επακριβής περιγραφή του παιχνιδιού και των κανόνων του αλλά και τον κοινωνικό του συμβολισμό. Ακόμα περισσότερο γίνεται ανάλυση των μαγειρικών σκευών και τεχνικών των οποίων χρησιμοποιούνται στο Masterchef και τι σημαίνουν όλα αυτά κοινωνικά

Κεφάλαιο 1

Η Ιστορία του Γκουρμέ

Τα τελευταία χρόνια έχουν διεξαχθεί πολλές έρευνες που επικεντρώνονται στα διαφορετικά γαστρονομικά στυλ και τις γεύσεις με το πέρασμα των χρόνων. Ενδεικτικά θα αναφέρουμε την έρευνα του Mennell το 1985 που αφορά την ανάπτυξη του φαγητού στην Αγγλία και την Γαλλία από τον Μεσαίωνα και την έρευνα της Parsa το 1988 που αφορά την ανάπτυξη της Δυτικής κουζίνας στην Αμερική και τέλος την έρευνα του Scarpato ο οποίος ανέλυσε την γαστρονομία και την εμπλοκή της με τον τουρισμό. (Richards:2002). Ωστόσο η μεγαλύτερη και πιο συγκεντρωτική έρευνα διεξήχθη από τον Caliein Gillespie.

1.1 Από τον Μεσαίωνα έως τον 21ο αιώνα

Στον 11^ο αιώνα οι *rôtisseur*, δηλαδή οι μάγειρες που ήταν εξειδικευμένοι στο βράσιμο στο τηγάνισμα και στο ψήσιμο κάποιες φορές, και οι μάγειρες ήταν υπηρεσιακό προσωπικό του παλατιού και διέμεναν εντός του κάστρου. Οι βασιλικές κουζίνες αποτελούνταν από εξέχον προσωπικό ενώ οι λειτουργίες και οι παρασκευές ήταν σαφώς διαχωρισμένες η μία από την άλλη. Ο μετρ ήταν υπεύθυνος για το πρώτο πιάτο ενώ ο *rôtisseur* ήταν υπεύθυνος για το ψήσιμο.

Η λειτουργία του τελευταίου εντός της κουζίνας ήταν να διαλέγει το κρέας και να το παστώνει, να επιβλέπει την διαδικασία του ψησίματος και να βγάζει το λίπος από το κρέας. Είναι ενδιαφέρουσα πληροφορία να επισημανθεί ότι οι *rôtisseur* στις μεσαιωνικές κουζίνες ήταν πολύ περισσότεροι συνολικά από όλους τους μάγειρες σε σχέση με μια σύγχρονη κουζίνα!

Οι περίφημοι αυτοί *rôtisseur* των βασιλικών κουζινών δεν έμειναν όμως μέσα στα στενά όρια του παλατιού. Μέσα στο χρόνο ταλαντούχοι μάγειρες και μαγείρισσες που δούλευαν στις βασιλικές κουζίνες αυξάνονταν μέρα με τη μέρα και κατέληξαν στην δημιουργία συντεχνιών τις οποίες μάλιστα τις ονόμαζαν «αδελφότητες». Αυτές οι συντεχνίες είχαν δημιουργηθεί με σκοπό την τελειοποίηση των τεχνικών καθώς και για αμοιβαία βοήθεια. Στη συνέχεια επεκτάθηκαν και εκτός παλατιού και μπορούσαν αν

εξυπηρετήσουν και πελάτες εκτός παλατιού καταβάλλοντας στον άρχοντα ένα φόρο. Πλέον τα εργαστήρια βρίσκονταν έξω από την βασιλική αυλή και έκανα επιδείξεις ώστε να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Οι αδελφότητες εξελίχθηκαν ακόμα περισσότερο επιβάλλοντας συγκεκριμένους κανόνες στα μέλη τους.

Ο πρώτος όμως πραγματικός σεφ της Ιστορίας του Γκουρμέ ήταν ο Taillevent ο οποίος δούλευε για μια εξέχουσα αριστοκρατική οικογένεια του Παρισιού ενώ το 1326 προσλήφθηκε ως σεφ από την βασίλισσα Jeanne, γυναίκα του Καρόλου του τέταρτου. Είναι ευρέως γνωστός για το μαγειρικό του βιβλίο «Le Viandier» το οποίο ήταν το πιο σημαντικό βιβλίο μαγειρικής πάνω στο οποίο βασίστηκαν όλα τα βιβλία μαγειρικής μέχρι το 1412 οπότε το «Da Honesta Voluptate» το αντικατέστησε. Το «Le Viandier» περιείχε όλες τις κυρίαρχες συνταγές του 14^{ου} αιώνα οι οποίες ήταν κυρίως σούπες, πικάντικες σάλτσες, κρέας, πουλερικά και ψάρι. Η κύρια μέθοδος που χρησιμοποιούσε ήταν το ψήσιμο και το βράσιμο.

Μεταξύ 1341 και 1621 η αντίληψη για την κουζίνα και την υψηλή τροφή αλλάζει. Η «Αναγέννηση» δεν αλλάζει μόνο τις αντιλήψεις των ανθρώπων αλλάζει και το φαγητό τους. Η ανακάλυψη του «Νέου Κόσμου» έφερε και νέα υλικά όπως τη σοκολάτα και τις πατάτες. Επίσης εκείνη την περίοδο εμφανίζεται και ο καφές από την Μέση Ανατολή. Το εμπόριο μεταξύ Ιταλίας και Γαλλίας όπως και οι διπλωματικές συμφωνίες αύξησαν την παραγωγή των λαχανικών και φρούτων ενώ άρχισε να γίνεται γνωστή η ζάχαρη κυρίως για τις θεραπευτικές της ιδιότητες

Εκείνη την περίοδο μάλιστα εμφανίζονται τα πιρούνια και τα πιάτα τα οποία αντικαθιστούν τις ξύλινες πιατέλες. Ο εξοπλισμός της κουζίνας αρχίζει να γίνεται περισσότερο πολύπλοκος όπως και τα σκεύη σερβιρίσματος ενώ το φαγητό γίνεται εξίσου πιο περίπλοκο. Ωστόσο η σειρά σερβιρίσματος (πρώτο πιάτο, δεύτερο πιάτο) και το φαγητό που αντιστοιχεί σε αυτή παραμένει το ίδιο.

Από τις αρχές του 17^{ου} αιώνα και του 18^{ου} αρχίζει να εμφανίζεται αυτό που αποκαλούμε «υψηλή κουζίνα». Ήδη από τον 16^ο αιώνα οι «maîtres de cuisine» και οι «maîtres de table» της Γαλλίας έχουν ήδη αποκτήσει μεγάλη φήμη όσον αφορά τις γαστρονομικές τους ικανότητες. Αλλά η πραγματική μεταβολή της υψηλής κουζίνας συνέβη κατά τη διάρκεια του 17^{ου} και 18^{ου} αιώνα. Στο πέρασμα των δύο αυτών αιώνων, η υψηλή κουζίνα δεν απαιτούσε μόνο ικανότητες αλλά σαφώς εγγράμματους και εκπαιδευμένους τεχνικούς μαγειρικής τέχνης οι οποίοι εργάζονταν στις κουζίνες των

ευγενών, των νεοεισερχόμενων στην αστική τάξη και σε μεγάλα ξενοδοχεία. Στα σπίτια των λιγότερο προνομιούχων, τα γεύματα παράγονταν κυρίως από γυναίκες μαγειρίσσοι. Η υψηλή κουζίνα την περίοδο εκείνη σταμάτησε να διακρίνεται από παλαιές πτυχές της όπως η χρήση του κρέατος, των πουλερικών ή του ψαριού. Πλέον η υψηλή κουζίνα ενέταξε στο μενού περισσότερο «ταξικά» υλικά όπως οι φακές, τα κολοκύθια και οι ρίζες λαχανικών. Μάλιστα, ενώ στο παρελθόν θεωρούνταν ίδιοι της κουζίνας των χαμηλών κοινωνικών στρωμάτων πλέον έγιναν γαστρονομική μόδα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η τρούφα η οποία στο παρελθόν θεωρούνταν συστατικό το οποίο χρησιμοποιούσαν στην καθημερινή τους κουζίνα τα αγροτικά στρώματα πλέον είχε γίνει το κύριο συστατικό της κουζίνας της αστικής τάξης και των αριστοκρατών (Gillespie:2001). Υπενθυμίζεται ότι η τρούφα ακόμα θεωρείται υλικό της υψηλής κουζίνας.

Ένα άλλο νέο χαρακτηριστικό της νέα υψηλής κουζίνας είναι ότι εγκαταλείπεται η μέθοδος του παστώματος και αντικαθίσταται από το βούτυρο. Επίσης αλλάζει και η σύσταση των σαλτσών, πλέον η βάση δεν είναι το ξύδι αλλά άλλα υλικά.

Αυτές ήταν σε γενικές γραμμές οι βάσεις που θα βασιστεί όλη η υψηλή κουζίνα του 1800. Ο τελευταίος εξέχων μάγειρας του 1600, ο Francois Massialot έδωσε μία συνταγή προάγγελο αυτής της νέας τάσης που περιελάμβανε κομμάτια κρέατος μέσα σε ψωμί αρωματισμένο με πολλά βότανα. Επιπλέον, οι μέθοδοι με τις οποίες παρήγαγαν τα γεύματα ήταν αρκετά περίπλοκες καθώς δεν είχαν την απαιτούμενη τεχνολογία.

Η αριστοκρατία είχε καθορίσει πλέον το «υψηλό γούστο» στις γεύσεις ενώ έθεσε και συγκεκριμένα πρότυπα που το αφορούσαν. Το νέο αυτό αριστοκρατικό γαστρονομικό γούστο εκμεταλλεύτηκαν οικονομικά ορισμένοι συγγραφείς μαγειρικών βιβλίων. Τα μαγειρικά αυτά βιβλία ήταν πολυζήτητα από τα μέλη της νεοανερχόμενης αστικής τάξης. Η κύρια μαγειρική τάση της εποχής μπορεί να συμπυκνωθεί μέσα σε μία έκφραση που είχε ειπωθεί σε ένα βιβλίο μαγειρική που αφορούσε τις παρασκευές: «οι συνδυασμοί θα πρέπει να έχουν γεύση όπως η φύση, δηλαδή με την ικανότητα να διατηρούν την πλήρη γεύση τους».

Η Γαλλική Επανάσταση το 1789 αλλάζει εντελώς τα πρότυπα της κατανάλωσης και κατ'επέκταση το πρότυπο της υψηλής κουζίνας. Αξίζει να σημειωθεί ότι στις βασιλικές κουζίνες ήτα πολύ σύνηθες φαινόμενο το θεατρικό σερβίρισμα του φαγητού όχι μόνο σε επίσημους καλεσμένους αλλά και στην καθημερινότητα. Η βασική τάση του 18^{ου}

αιώνα ήταν η χρήση των μεθόδων και η πολυπλοκότητα του γεύματος. Υπήρξε τεράστια διαφωνία μεταξύ των μεγάλων σεφ για το αν θα πρέπει να διατηρηθούν οι παλαιές μέθοδοι ή χρησιμοποιηθούν νέες για τις παρασκευές των γευμάτων. Επιπλέον, η πολυπλοκότητα των παρασκευών αυξάνεται ακόμα περισσότερο την εποχή εκείνη καθώς απαιτούν περισσότερη ακρίβεια. Ο François Marin, γνωστός σεφ της εποχής, έγραψε το 1739: «η σύγχρονη κουζίνα είναι ένα είδος χημείας». Η μαγειρική τάση της εποχής στόχευε στην ακρίβεια και στην πολυπλοκότητα. Η τάση αυτή ενισχύθηκε ακόμα περισσότερο από την έκρηξη της Γαλλικής Επανάστασης. Η νεοανερχόμενη αστική τάξη δεν συμφωνούσε με την γαστρονομική θεατρικότητα που υιοθετούσε η αριστοκρατία της εποχής και αποφάσισε να προχωρήσει σε προσαρμογές. Έτσι η εθνική κουζίνα άρχισε να γίνεται ο νέος τρόπος γαστρονομικής διάκρισης της αστικής τάξης. Ωστόσο ένα κομμάτι της αριστοκρατίας επηρεάστηκε από αυτή την λιγότερο περίπλοκη κουζίνα και την υιοθέτησε κυρίως για λόγους υγιεινής διατροφής. Η νέα αστική τάξη υιοθέτησε ένα εντελώς διαφορετικό μαγειρικό πρότυπο σύμφωνα με τον οποίο θα έπρεπε να διατηρηθούν οι ιστορικές ρίζες του φαγητού.

Κατά τη μετεπαναστατική περίοδο εμφανίζονται και τα εστιατόρια. Η εμφάνιση των εστιατορίων δίνει μια νέα ώθηση στις αντιλήψεις για την υψηλή κουζίνα. Η περίοδος που η υψηλή κουζίνα οροθετούνταν μέσα στις κουζίνες των ευγενών είχε οριστικά παρόλθει. Το σημαντικό στοιχείο το οποίο θα πρέπει να σημειωθεί για αυτή την περίοδο είναι ότι επεκτάθηκε η έννοια του επαγγελματία σεφ και διαχωρίστηκε μια για πάντα από την οικιακή μαγειρική. Ο διαχωρισμός αυτός έχει παράλληλα και έμφυλη διάσταση καθώς οι γυναίκες συνδέθηκαν με την οικιακή μαγειρική ενώ οι άνδρες με την επαγγελματική διάσταση της μαγειρικής. Ένας άλλος λόγος που τα εστιατόρια αναπτύχθηκαν εκείνη την περίοδο είναι ότι οι μάγειρες των αριστοκρατών που είχαν εγκαταλείψει τη χώρα λόγω της Γαλλικής Επανάστασης έμειναν άνεργοι και είτε αναζήτησαν δουλειά σε εστιατόρια είτε άνοιξαν δικές τους επιχειρήσεις.

Έτσι, δημιουργήθηκαν οι γαστρονόμοι, επαγγελματίες σεφ που είχαν εξίσου φήμη και χρηματικό κεφάλαιο και πολιτιστικό κεφάλαιο ταυτόχρονα. Είχαν δηλαδή γνώσεις, αισθητική και ταυτόχρονα ήταν και πάτρονες. Οι πελάτες είχαν περισσότερες επιλογές και ξόδευαν αντίστοιχα ποσά για τις υπηρεσίες που ήθελαν. Την ίδια εποχή είναι σημαντικό να σημειωθεί πως ο καφές, το τσάι, το παγωτό έγιναν είδη ευρείας κατανάλωσης ενώ στο παρελθόν όλα αυτά αποτελούσαν αριστοκρατικές απολαύσεις.

Ένα αποτέλεσμα της Γαλλικής επανάστασης ήταν ότι τα παλιά προνόμια χάθηκαν και η δυνατότητα δημιουργίας ενός εστιατορίου ήταν προσιτή πια. Αυτοί που άνοιξαν αυτά τα εστιατόρια ήταν μάγειρες που εργάζονταν σε αριστοκράτες, οι οποίοι είτε πέθαναν κατά τη διάρκεια της επανάστασης είτε έφυγαν από την Γαλλία. Ωστόσο ακόμα κι αν επικρατούσε η αίσθηση της μη ύπαρξης προνομίων στην πραγματικότητα η υψηλή κουζίνα παρέμεινε μια απόλαυση αποκλειστικά για την νεοανερχόμενη αστική τάξη. Στην πραγματικότητα στα τέλη του 1700 οι πελάτες των εστιατορίων επρόκειτο για την εκάστοτε τοπική εγχώρια αστική τάξη. Πιο συγκεκριμένα, αποτελούσε συνήθεια της αγγλικής αστικής τάξης καθώς οι Γάλλοι έψαχναν πλέον έναν νέο τρόπο γαστρονομικής διάκρισης.

Την εποχή εκείνη έχουμε και την εμφάνιση του κριτικού-γαστρονόμου. Οι τελευταίοι κατέγραφαν την ιστορία της κουζίνας όπως και διάφορους αστικούς μύθους που την συνόδευαν.

Αυτό που άλλαξε κατά τον 18^ο αιώνα βασικά δεν ήταν μόνο η άνοδος της αστικής τάξης και η τοποθεσία της κατανάλωσης φαγητού, από την οικιακή κατανάλωση στην εστιατορική αλλά κατά βάση άλλαξε το φαγητό που επιζητούσε η αστική τάξη. Η κουζίνα ήταν πολύ περισσότερο πολύπλοκη απ' ότι στο παρελθόν. Επίσης, τα σπίτια της νεοανερχόμενης αστικής τάξης δεν τον εξοπλισμό των αυτοκρατορικών κουζινών, ούτε το αντίστοιχο υπηρετικό προσωπικό ώστε να καταφέρουν να παραγάγουν τα γεύματα των ευγενών. Ο Grimod de la Reyni`ere, σεφ της εποχής, δηλώνει ότι δεν ήταν δυνατόν ένα σπίτι να προσλάβει μάγειρες εξειδικευμένους στο ψήσιμο και το βράσιμο όπως στα μεσαιωνικά χρόνια. Επίσης, οι σεφ δεν ήταν εξαρτημένοι από τους πάτρωνες της μεσαιωνικής εποχής, όπως δηλώνει ο Mennell, αλλά εξαρτιόνταν για την ανέλιξή τους αποκλειστικά από το ταλέντο τους. (Gillespie:2001, 48-56). Θα μπορούσαμε εδώ να δούμε ένα συσχετισμό ανάμεσα στην κοινωνική ανοδικότητα της νεοανερχόμενης αστικής τάξης και του επαγγέλματος του μάγειρα καθώς η αστική τάξη της εποχής ανήλθε όχι μέσα από την ευγενική της καταγωγή ή από το πατρωνάρισμα ενός ευγενούς αλλά το νέο αυτό κοινωνικό στρώμα ανήλθε μέσα από την οικονομική του δραστηριότητα.

Τον 19^ο αιώνα έχουμε την χρυσή εποχή της υψηλής κουζίνας. Εκείνη την περίοδο θα εμφανιστούν πιάτα τα οποία σήμερα θεωρούνται κλασικά για την υψηλή κουζίνα. Επίσης στις αρχές αυτού του αιώνα συναντούμε για πρώτη φορά τον όρο γαστρονομία

στο βιβλίο «The school of good living» ενός ανώνυμου συγγραφέα ο οποίος περιέγραφε συνταγές και κατάλληλες συμπεριφορές κατά τη διάρκεια των γευμάτων. Ωστόσο τον όρο «γαστρονομία καθιέρωσε ο Brillat-Savarin στο βιβλίο του «Η φυσιολογία της γεύσης» στο οποίο περιέγραφε την γαστρονομία ως επιστήμη. (Barbara Santich: 2004, σελ 16-17).

Οι νέες τεχνολογίες επίσης επηρέασαν τις παρασκευές των γευμάτων. Τον 19^ο αιώνα ανακαλύπτεται ο φούρνος με τα κάρβουνα, ο οποίος αντικατέστησε τις σούβλες. Επιπλέον, πολλά γεύματα της υψηλής κουζίνας της περιόδου διατηρούνται και παρασκευάζονται ακόμα στις εστιατορικές κουζίνες. Αλλάζει ακόμα και ο ρόλος του σεφ. Πλέον ο σεφ απαιτείται να διαθέτει και ηγετικές ικανότητες ώστε να ελέγχει τις παρασκευές στην κουζίνα οι οποίες γίνονται ακόμα πιο κατακερματισμένες, κατηγοριοποιούνται και συνήθως εγγράφονται και σε καταλόγους. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι εκείνη την περίοδο έχουμε το πρώτο βιβλίο γραμμένο από επαγγελματία σεφ, τον Alexis Benoit Soyer, το οποίο όμως απευθύνεται σε γυναίκες της μεσαίας τάξης που ασχολούνται με οικοκυρικά (“The modern Housewife”, 1849) αλλά και ένα άλλο του ίδιου το οποίο απευθύνεται στα φτωχότερα στρώματα της εποχής και τα εισάγει στην υψηλή κουζίνα (“Shilling Cookery for the People, 1854).

Τα δείπνα κατά τον 19^ο αιώνα δεν ήταν πλέον οικιακά αλλά λάμβαναν χώρα σε εστιατόρια ενώ έχασαν πλήρως τον μυστηριακό και τελετουργικό χαρακτήρα του Μεσαίωνα. Είναι σημαντικό να επισημάνουμε ακόμα ότι τα δείπνα αυτά αποτελούνταν αποκλειστικά από άνδρες της αστικής τάξης.

Αυτό τον αιώνα παρατηρούνται ακόμα αλλαγές στις παρασκευές. Εκείνη την εποχή εμφανίζεται το ψήσιμο σε κεραμικό σκεύος και η μέθοδος μπραιζέ. Ορισμένα είδη κρέατος όπως και πουλερικά ήταν πολύ σύννηθες εκείνη την εποχή να παρασκευάζονται με αυτές τις δύο μεθόδους. Συνηθισμένη επίσης ήταν και η χρήση του βουτύρου και η παρασκευή σαλτσών οι οποίες είχαν ως βάση τους το τελευταίο ή την κρέμα γάλακτος ως συνοδευτικό με τα κρέατα.

Την ίδια εποχή άλλαξε και ο τρόπος σερβιρίσματος του φαγητού, επινοήθηκε το service `a la français και το service `a la russe.

Στο τέλος του 19^{ου} αιώνα άρχισε να αναπτύσσεται ο τουρισμός και η έννοια της φιλοξενίας. Οι εύποροι ταξιδιώτες επισκέπτονταν ακριβά ξενοδοχεία στα οποία δούλευαν φημισμένοι Γάλλοι σεφ, οι οποίοι ήταν πρόθυμοι να τους μυσήσουν στην

τέχνη της φιλοξενίας και να δημιουργήσουν μια πολυτελή εμπειρία για αυτούς. Τα νέα γαστρονομικά στυλ αλλά και συγκεκριμένες τελετουργίες οι οποίες αφορούσαν την συμπεριφορά κατά τη διάρκεια του γεύματος είχαν γίνει ευρέως γνωστά σε όλη την Ευρώπη.

Μέχρι τον 20^ο αιώνα η υψηλή κουζίνα είχε φτάσει στην κορυφή της. Η νέα τάση όμως που αναπτύχθηκε εκείνη την περίοδο ήταν η επιστροφή στην υγιεινή διατροφή. Έτσι οι σεφ άρχισαν να εργάζονται πάνω σε αυτή την τάση.

Έτσι φτάνουμε στην εποχή της nouvelle cuisine. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο ήρθαν ξανά στο προσκήνιο διαιτολόγοι, ειδικοί του φαγητού και υποστηρικτές του υγιεινισμού των οποίων ο λόγος έγινε κυρίαρχος. Η τάση ήταν η γαστρονομία να γίνει πιο επιστημονική και να επιτευχθεί ένας συνδυασμός «καλής κουζίνας» με «καλής διατροφής». Τα γνωστά πιάτα του 18^{ου} και του 19^{ου} αιώνα απορρίφθηκαν ως ανθυγιεινά, πολύπλοκα και πολύ πλούσια ενώ ταυτόχρονα απορρίφθηκαν και οι παλιές μέθοδοι παρασκευής. Οι λιπαρές σάλτσες απορρίφθηκαν εντελώς ενώ αντικαταστάθηκαν από πουρέ λαχανικών και γιαούρτι. Επιπλέον, οι παρασκευές πλέον άρχισαν να γίνονται λιγότερο πολύπλοκες χάρη στη νέα τεχνολογία παρασκευών φαγητού όπως ο ατμομάγειρας.

Οι νέοι γαστρονόμοι επέλεξαν την απλότητα και τα φυσικά παράγωγα για να διαμορφώσουν τη νέα κουζίνα. Σε αυτό το σημείο πρέπει να σημειωθεί ότι την ίδια περίοδο έχουμε την προώθηση της απλότητας και στην αρχιτεκτονική με το μινιμαλιστικό αρχιτεκτονικό στυλ, το οποίο είχε γίνει επίσης τρόπος διάκρισης της αστικής τάξης της εποχής. Επίσης η nouvelle cuisine καθιέρωσε τις μικρές ποσότητες στην υψηλή κουζίνα.

Η υψηλή κουζίνα άρχισε να συνοδεύεται και από πλούσιο και περιγραφικό λεξιλόγιο με το οποίο οι νέοι σεφ προσπαθούσαν να αποδώσουν κάθε λεπτομέρεια το εκάστοτε πιάτο.

Οι περισσότεροι σεφ της εποχής δήλωναν ότι αυτό είναι το ανώτατο στάδιο της γαλλικής κουζίνας ή ο «εξευγενισμός της γεύσης». (Gillespie, 2001, σελ 56-63)

Σήμερα η υψηλή κουζίνα πρόκειται για μια διεθνοποιημένη κουζίνα όπου γίνεται ένας συνδυασμός του μινιμαλισμού των πιάτων της nouvelle cuisine με τα ιδιαίτερα πολιτισμικά γευστικά χαρακτηριστικά του κάθε τόπου. Αυτό συνδέεται με μια

σύγχρονη αντίληψη για την κουζίνα ως κομμάτι της κοινωνίας παρά μία συγκεκριμένη τάση που επικρατεί παγκόσμια (Barbara Santich: 2004, σελ17-18)

Επιπλέον, σήμερα υπάρχει και μια νέα μορφή υψηλής κουζίνας το comfort food, το οποίο πρόκειται για μια νέα μορφή αστικής υψηλής κουζίνας. Το comfort food το οποίο συνδέθηκε άμεσα με την παιδική ηλικία έγινε πλέον μια ενήλικη διατροφική επιλογή με υψηλό γαστρονομικό πολιτισμικό κεφάλαιο. (Richards:2004)

1.2 Η εμφάνιση της υψηλής κουζίνας στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα η υψηλή κουζίνα δεν ακολούθησε την ίδια πορεία με την Ευρώπη. Αυτό δεν θα πρέπει να μας ξενίζει καθώς η ιστορία της υψηλής κουζίνας είναι άμεσα συνδεδεμένη με την ιστορική συγκρότηση της αστικής τάξης αλλά και την πτώση των αριστοκρατών. Στην Ελλάδα η συγκρότηση της αστικής τάξης από την δημιουργία του ελληνικού κράτους το 1830 μέχρι και σήμερα ακολουθεί μία εντελώς διαφορετική πορεία. Στην Ευρώπη η πτώση της αριστοκρατικής τάξης και η ανάπτυξη της αστικής τάξης σηματοδοτεί και διαφορετικές γαστρονομικές περιόδους.

Αντίθετα, όσον αφορά την περίπτωση της Ελλάδας θα πρέπει να λάβουμε στα υπόψιν μας δύο σημαντικά γεγονότα που αφορούν γενικά τη διατροφή. Το πρώτο είναι η διεξαγωγή του Β' παγκοσμίου πολέμου και ο λιμός του χειμώνα του 1941-42 και το δεύτερο η καθυστερημένη εμφάνιση της έννοιας της κατανάλωσης. Αν λάβουμε υπόψιν μας αυτά τα δύο μοιάζει πραγματικά σχεδόν ακατόρθωτο να συγκροτηθεί διάκριση με βάση την διατροφή.

Πιο συγκεκριμένα, οι καταναλωτικές κοινωνίες αναδύονται στην Ελλάδα κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1980 μέσα από τις στάχτες των κοινωνιών της θυσίας όπου η πολιτική ένταξη σηματοδοτούσε όλες τις πτυχές της κοινωνικής ζωής. Από τη δεκαετία του 1980 η ελληνική κοινωνία εκμοντερνίζεται ταχύτατα ακολουθώντας τα διεθνή πρότυπα κατανάλωσης. Το κοινωνικό αποτύπωμα αυτού του γεγονότος είναι η διασκέδαση. Οι χώροι εστίασης και διασκέδασης όπου και έρχονται να αντικαταστήσουν τους παλαιούς κοινωνικοποιητικούς χώρους. Στην Αθήνα ξεκίνησαν να γεννώνται νέες κοινωνικές ταυτότητες μέσα από τους διαφορετικούς τρόπους διασκέδασης από το 1970-1990 που είχαν σχέση με την εστίαση. Εκείνη την εποχή άρχισαν να εμφανίζονται οι καφετέριες, τα μπαρ και οι κρεπερί (Παπαδόγιαννης: 2014). Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι εκείνη την εποχή στην εστίαση έχουμε την

εμφάνιση των Goody's, τα οποία αντικαθιστούν τις ταβέρνες και γίνεται ένα νέο σημείο συνάντησης για τους νέους (Ζαφειρόπουλος:2014) και την εμφάνιση της πίτσας που επίσης σηματοδοτεί την μετάβαση των καταναλωτικών προτύπων. Οι πιτσαρίες ξεκίνησαν ως εναλλακτική επιλογή βραδινής εξόδου της οικογένειας για φαγητό αντί της ταβέρνας ενώ στη συνέχεια έγινε και επιλογή βραδινής εξόδου για φαγητό των νέων. (Παναγιωτόπουλος:2014)

Με βάση το παραπάνω αλλά και με βάση την παραδοχή του Παναγιωτόπουλου στο άρθρο του «Ιστορική Κοινωνιολογία της Ελληνικής Διατροφής»: «Θα μπορούσαμε να παραδεχτούμε ότι το 1980 είναι το σημείο εφόρμησης για πολλές εκδηλώσεις της κοινωνικής ζωής» (Παναγής Παναγιωτόπουλος: 2018 σελ 103) θα μπορούσαμε να πούμε ότι η κοινωνιολογική προσέγγιση της διατροφής θα μπορούσε να ξεκινήσει από εκείνη τη δεκαετία.

Αν λοιπόν οι κοινωνιολογικές προσεγγίσεις της διατροφής ξεκινάνε από το 1980, η μελέτη και η κοινωνική κατασκευή της υψηλής κουζίνας ξεκινά από την δεκαετία του 1990, εποχή που η Ελλάδα γνώρισε οικονομική ανάπτυξη.

Δυστυχώς στην Ελλάδα δεν έχει διεξαχθεί συγκροτημένη και συστηματική μελέτη που αφορά αποκλειστικά την κοινωνιολογία της υψηλής κουζίνας όπως αντίστοιχα και της ιστορικής της πορείας και ως εκ τούτου οι πηγές μας είναι πολύ περιορισμένες. Για την μελέτη της συγκεκριμένης υποεπότητας χρησιμοποιήθηκε κυρίως υλικό από τον διαδικτυακό ιστότοπο του «Αθηνόραματος» και την επίσημη ιστοσελίδα από των βραβείων των «Χρυσών Σκούφων».

Το Αθηνόραμα υπήρξε το πρώτο περιοδικό που καθιέρωσε την στήλη κριτικής εστιατορίων το 1976. Η στήλη αυτή δεν ήταν ιδιαίτερα πλούσια καθώς στη δεκαετία του 1980 λίγα εστιατόρια που προσέφεραν υψηλή μαγειρική υπήρχαν στην Αθήνα. Αυτό είναι λογικό επόμενο αν αναλογιστεί κανείς την πορεία και την εξέλιξη των καταναλωτικών προτύπων στην Ελλάδα. Προφανώς λοιπόν και η επιλογή της υψηλής κουζίνας αποτελούσε την δεκαετία του 1980 ακόμα προνόμιο λίγων εύπορων.

Οι συντάκτες του ιστορικού των «Χρυσών Σκούφων» διαπιστώνουν έντονη διαφοροποίηση ανάμεσα στην Ευρωπαϊκή γαστρονομία και την εγχώρια. ¹Αυτό διαπιστώνεται εύκολα καθώς όπως αναπτύξαμε και στο προηγούμενο κεφάλαιο η

¹ Χρυσοί Σκούφοι: η ιστορία του θεσμού των ελληνικών βραβείων γαστρονομίας, <https://www.xrysoiskoufoi.gr/about/timeline.aspx>

περίοδος μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και οι δεκαετίες που ακολούθησαν είναι η περίοδος της "Nouvelle Cuisine" για την Ευρώπη.

Έτσι το 1994 έχουμε την διεξαγωγή του πρώτου διαγωνισμού «Χρυσών Σκούφων» στην Ελλάδα όπου και βραβεύθηκαν τα 10 καλύτερα εστιατόρια της Αθήνας. Αυτό αποδεικνύει πως υπάρχει πλέον μια συγκροτημένη αντίληψη της υψηλής κουζίνας και κατ' επέκταση και ειδικοί οι οποίοι θα την κρίνουν. Το 1995 ο θεσμός τέθηκε υπό την αιγίδα του Δήμου Αθηναίων και στην συνέχεια υπό την αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης και Τουρισμού. Επίσης σιγά σιγά τα κριτήρια των «Χρυσών Σκούφων» ευθυγραμμίστηκαν με τα διεθνή γαστρονομικά κριτήρια βράβευσης. Το 1996 βραβεύονται και εστιατόρια τα οποία προσφέρουν «υψηλή» ελληνική κουζίνα όπως το «Βαρούλκο». Επιπλέον, πληροφορούμαστε από το άρθρο της Δάφνη Μοντεσάτου, στο οποίο ανακαλεί με ένα λογοτεχνικό τρόπο τις αναμνήσεις της από τα αρχικά βήματα της γαστρονομίας στην Ελλάδα, ότι το 1995-1996 «οι μάγειρες βγαίνουν από την ανωνυμία τους, γίνονται σεφ και συνδέουν το όνομα τους με κάποια εστιατόρια και γράφουν ιστορία». (Μοντεσάτου Δάφνη: 2011)

Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειωθεί ότι η επιφανέστερη σχολή μαγειρικής της Ελλάδας, η Le Monde ξεκινά την λειτουργία της το 1996. Αυτό σημαίνει πως ήδη υπάρχει ζήτηση για σπουδές στον γαστρονομικό κλάδο.

Μέσα από αυτές τις δύο πηγές αλλά και από την παρατήρηση των βραβευμένων εστιατορίων αντιλαμβανόμαστε ότι η ιστορία της υψηλής κουζίνας στην Ελλάδα δεν προήλθε μέσα από συγκρούσεις και σταδιακή εξέλιξη αλλά μέσα από το κύμα υιοθέτησης των δυτικών καταναλωτικών προτύπων της δεκαετίας του 1980. Η υψηλή κουζίνα πρόκειται για ένα καταναλωτικό πρότυπο το οποίο απλά υιοθετήθηκε από την εγχώρια ανώτερα κοινωνικά στρώματα ως τρόπος διάκρισης. Σε αυτό το καταναλωτικό πρότυπο κανείς δεν είχε πρόσβαση πέραν αυτής. Μπορεί τα μεσαία και ανώτερα ελληνικά στρώματα να ενοποιούνταν στο καταναλωτικό πρότυπο διατροφής που αφορούσε τις μεγάλες αλυσίδες των γρήγορων φαγητών και τις πιτσαρίες, τα οποία αντικατέστησαν παλιούς χώρους κοινωνικοποίησης όπως η καφετέρια και η ταβέρνα αναπληρώνοντας παράλληλα το κενό του οικογενειακού τραπέζιού, (Ζαφειρόπουλος: 2014). Όμως η εγχώρια αστική τάξη έπρεπε να διακριθεί αλλά και να μιμηθεί τον κυρίαρχο τρόπο διάκρισης των ομόλογων αστικών τάξεων στο Παρίσι, στο Λονδίνο και σε όλα τα σύγχρονα αστικά κέντρα. Η υψηλή κουζίνα έτσι κι αλλιώς πια όντας

διεθνοποιημένη δεν αποτελούσε πια προνόμιο της Γαλλικής ή της Αγγλικής αστικής τάξης αλλά προνόμιο όλων των ανώτερων κοινωνικά στρωμάτων παγκοσμίως.

Ωστόσο με την πάροδο των χρόνων η υψηλή κουζίνα σταδιακά άρχισε να μετατρέπεται από προνόμιο των ανώτερων κοινωνικά στρωμάτων σε κυρίαρχη μαγειρική τάση. Ο μινιμαλισμός, οι περίπλοκες παρασκευές και συνδυασμοί υλικών κατάφεραν να επικρατήσουν σαν τάση. Αυτό αποδεικνύεται εύκολα αν κοιτάξουμε τον οδηγό εστιατορίων του Αθηνοράματος. Συναντάμε εστιατόρια τα οποία μιμούνται το υψηλό γούστο στην κουζίνα τα οποία είναι προσιτά και σε μεσαία κοινωνικά στρώματα. Παρ' όλα αυτά τα λεγόμενα «βραβευμένα με χρυσό σκούφο» εστιατόρια παραμένουν και θα παραμείνουν αποκλειστικό προνόμιο των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων.

1.3 Υψηλή κουζίνα και οικονομική κρίση

Καθώς λοιπόν τα χρόνια περνούσαν οι κυρίαρχες τάσεις της υψηλής κουζίνας διαχέονταν με κάθετο τρόπο και προς μεσαία κοινωνικά στρώματα με ποικίλους τρόπους όπως τα εστιατόρια που ακολουθούσαν τα αισθητικά βήματα του υψηλού γούστου, οι εκπομπές του Στέλιου Παρλιάρου στις οποίες ο ίδιος παρασκεύαζε γλυκά με περίπλοκες μεθόδους και υλικά αλλά και η γκουρμέ μαγειρική απασχόληση ανδρών και γυναικών συνδυασμένη με το art de la table ως καλλιτεχνική έκφραση δηλώνει τη διάχυση του υψηλού γαστρονομικού γούστου στα μεσαία στρώματα (Παναγιωτόπουλος; 2018, σελ 107). Τον εκδημοκρατισμό αυτό θα έρθει να αναχαιτίσει η κρίση του 2009 καθώς την περίοδο αυτή έχουμε μια συμπίεση των μεσαίων κοινωνικών στρωμάτων συνολικά προς τα κάτω. Με αυτή τη συνθήκη οι διατροφικές επιλογές για ένα μεγάλο κομμάτι της μεσαίας τάξης περνά από το πολιτισμικό κεφάλαιο στο κεφάλαιο της επιβίωσης.

Πιο συγκεκριμένα το 2008 ξεσπά μια τεράστια οικονομική κρίση στις χώρες της ΟΝΕ. Στην Ελλάδα η κρίση γίνεται ορατή με την υπογραφή της πρώτης δανειακής σύμβασης το 2010 οπότε και εφαρμόζονται πολιτικές οι οποίες έχουν στόχο να πλήξουν τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα της Ελλάδας. Ο λόγος που ξεσπά η κρίση αφορά την αδυναμία του ελληνικού καπιταλισμού να ενταχθεί στον διεθνή καταμερισμό εργασίας. Ο ελληνικός καπιταλισμός απέτυχε να υιοθετήσει ένα τεχνολογικά και κλαδικά αναδιαρθρωμένο νέο μοντέλο που θα συντελούσε στην αύξηση της

ανταγωνιστικότητας στην Ελλάδα. Έτσι το κόστος του προβλήματος μετακινήθηκε στα λαϊκά στρώματα. (Σακελλαρόπουλος:2010). Οι επιπτώσεις ήταν πολύ σοβαρές. Η ανεργία άγγιξε το 27%, ένα μεγάλο μέρος του παραγωγικού ιστού της χώρας καταστράφηκε ενώ ένα μεγάλο μέρος του κεφαλαίο λόγω της μείωσης του εργασιακού κόστους μετέτρεψε την κρίση σε ευκαιρεία. Έτσι ξεκινά ένας νέος συγκρουσιακός κύκλος για την Ελλάδα με πανελλαδικές απεργίες, κίνημα πλατειών, καταλήψεις υπουργείων, το κίνημα υποστήριξης στην ΕΡΤ, ποικίλες πρακτικές κοινωνικής αλληλεγγύης και τελικά την κατάρρευση του δικομματισμού στις Ευρωεκλογές το 2014. Από το 2009 έως το 2014 έχουμε συρρίκνωση της παραδοσιακής μικροαστικής τάξης όπως και της νέας μικροαστικής, που μέχρι εκείνη την στιγμή βίωνε συνεχή άνοδο. Η κοινωνική καθοδικότητα μετατράπηκε σε κοινωνικό φαινόμενο το οποίο επηρέασε όλες τις κοινωνικές τάξεις. (Σακελλαρόπουλος: 2014)

Όσον αφορά τώρα πιο συγκεκριμένα τον χώρο της εστίασης: από το 2009 έχουμε πτώση στην εστίαση συνολικά 35% ενώ τα επώνυμα εστιατόρια παρουσίασαν πτώση 23% ενώ μικρή αύξηση γνώρισαν οι επιχειρήσεις εστίασης γρήγορης εξυπηρέτησης (καφές, σουβλάκια, σάντουιτς) όχι μόνο ως καταναλωτική επιλογή αλλά και σαν χώρος εργασίας των νέων ανέργων. Παράλληλα το 88% των Ελλήνων μείωσε τις εξόδους για γεύμα εκτός οικείας. Το 2015 η ζήτηση στα καταστήματα εστίασης συνεχώς μειωνόταν. Η πιο έντονη τάση ήταν η μείωση της ζήτησης της υψηλής κουζίνας. Η μετατόπιση αυτή δεν αφορούσε μόνο τα χαμηλά και μεσαία εισοδήματα αλλά και τα υψηλότερα. (Φώτη: 2018, σελ 31-36)

Ακόμα περισσότερα μπορούμε να κατανοήσουμε μέσα από την έρευνα που διεξήγαγε το Εθνικό Κέντρο Κοινωνικών το 2013 που αφορά τις κοινωνικοοικονομικές τάξεις, την κοινωνική θέση και τα καταναλωτικά πρότυπα. Στην έρευνα αυτή αναλύονται υπό νεοβεμπериανό πρίσμα δημογραφικά στοιχεία τα οποία συγκέντρωσαν οι ερευνητές και οι ερευνήτριες του ΕΚΚΕ. Μάλιστα ένα κομμάτι αναλύει τις επιλογές

Μια ενότητα της έρευνας αυτής επικεντρώνεται στην επιλογή εξόδου για βραδινό φαγητό. Στην έρευνα αυτή πέραν της κλασικής διάκρισης του γούστου χαμηλό-υψηλό και λαϊκό - ελιτίστικο γίνεται και μία άλλη διάκριση «παμφαγία-μονοφαγία» δηλαδή ευρύτητα επιλογών και περιορισμός. Από αυτό προέκυψαν 4 ομάδες οι οποίες προέκυψαν από τον συνδυασμό των τύπων χώρων, ειδών κουζίνας και την θέση τους στην κοινωνική ιεραρχία του γούστου.

Πίνακας 1: 4 Ομάδες Καταναλωτών εστίασης

I.class 1:	Λαϊκοί	754	29,9%
I.class 2:	Μονοφάγοι & Ανενεργοί	1228	48,8%
I.class 3:	Παμφάγοι	254	10,1%
I.class 4:	Μέτριοι Παμφάγοι	282	11,2%
Σύνολο		2518	100,0%

Πηγή: Τελική έκθεση Αποτελεσμάτων: Κοινωνικο-οικονομική τάξη, κοινωνική θέση και κατανάλωση, σελ 223

Με βάση αυτές τις ομάδες η ερευνητική ομάδα έφτιαξε έναν πίνακα ο οποίος κάλυπτε τα κοινωνικά χαρακτηριστικά αυτών των κατηγοριών.

10.2 Κοινωνικά χαρακτηριστικά των καταναλωτικών ομάδων εξόδου για βραδυνό

ΠΙΝΑΚΑΣ 3: ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ - ΕΞΟΔΟΣ ΠΙΑ ΒΡΑΔΥΝΟ

	Λαϊκοί	Μονοφάγοι & Ανενεργοί	Παμφάγοι	Μέτριοι Παμφάγοι	ΣΥΝΟΛΟ
ΦΥΛΟ					
Άνδρες	52,3%	45,8%	52,8%	41,8%	48,0%
Γυναίκες	47,7%	54,2%	47,2%	58,2%	52,0%
ΗΛΙΚΙΑ					
18-24	14,5%	4,3%	9,1%	5,0%	7,9%
25-34	22,1%	12,9%	31,1%	23,4%	18,7%
35-44	26,7%	23,5%	31,5%	27,7%	25,7%
45-54	19,2%	23,8%	20,5%	22,3%	21,9%
55-64	15,6%	30,6%	7,5%	19,5%	22,6%
65	1,9%	5,0%	0,4%	2,1%	3,3%
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ					
Πρωτοβάθμια-Μερική Μέση	8,4%	26,9%	0,8%	1,4%	15,8%
Πλήρης Μέση	37,0%	36,6%	20,1%	22,7%	33,5%
Μεταλυκειακή & ΑΤΕΙ	26,7%	19,3%	21,7%	25,9%	22,5%
ΑΕΙ	28,0%	17,3%	57,5%	50,0%	28,2%
ΜΗΝΙΑΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ					
<700	18,5%	30,2%	14,0%	10,5%	22,9%
701-1100	26,6%	30,5%	17,4%	25,6%	27,4%
1101-1550	23,8%	18,7%	20,2%	18,8%	20,4%
1551-2300	20,2%	14,5%	22,7%	24,8%	18,2%
2301+	11,0%	6,0%	25,6%	20,3%	11,1%
Κ/Ο ΤΑΞΕΙΣ (ESeC5)					
Διευθυντική-Επαγγελματική	38,1%	24,7%	65,6%	56,5%	36,7%
Ενδιάμεση	20,4%	14,9%	11,2%	20,3%	16,7%
Μικροαστική	12,8%	20,5%	10,4%	8,9%	15,8%
Μη χειρώνακτες εργάτες	15,8%	12,8%	9,1%	8,9%	12,8%
Χειρώνακτες εργάτες	12,9%	27,2%	3,7%	5,5%	18,0%
ΣΤΡΩΜΑΤΑ STATUS					
1. Ανώτερο	24,5%	15,9%	51,5%	44,6%	25,6%
2	28,4%	22,6%	28,2%	32,1%	26,0%
3	14,1%	12,9%	11,2%	12,9%	13,1%
4	22,7%	26,4%	7,5%	9,2%	21,3%
5. Κατώτερο	10,4%	22,3%	1,7%	1,1%	14,1%

Πηγή: Τελική έκθεση Αποτελεσμάτων: Κοινωνικο-οικονομική τάξη, κοινωνική θέση και κατανάλωση, σελ 226

Και τέλος η ερευνητική ομάδα δημιούργησε και άλλον έναν πίνακα ο οποίος διασταύρωνε την διάκριση λαϊκός – μονοφάγος- παμφάγος με την επιλογή των εστιατορίων

Πίνακας 2: Ομάδες καταναλωτών και ποσοστά επιλογής είδους καταστήματος

	Είδος καταστήματος εστίασης	Λαϊκοί	Μονοφάγοι & Ανενεργοί	Παμφάγοι	Μέτριοι Παμφάγοι
1	Ρεστοράν με σύγχρονη & κλασσική διεθνή κουζίνα	2,1%	0,1%	73,4%	28,0%
2	Ρεστοράν με σύγχρονη & κλασσική ελληνική κουζίνα	7,4%	1,6%	87,2%	39,0%
3	Ρεστοράν με εθνικές κουζίνες (π.χ. κινέζικη, ινδική, αραβική, ρώσικη κλπ.)	8,9%	0,7%	67,4%	31,4%
4	Ρεστοράν για ψάρι	2,9%	0,2%	64,1%	19,5%
5	Ρεστοράν-μπαρ & ρεστοράν-οινοθήκες	4,6%	0,1%	58,2%	24,1%
6	Μπυραρίες	37,3%	0,9%	73,0%	37,6%
7	Μοντέρνες ταβέρνες - μοντέρνα ψητοπωλεία	35,5%	6,4%	81,1%	30,4%
8	Καφέ-ρεστοράν	40,3%	4,1%	80,2%	23,4%
9	Παραδοσιακές ταβέρνες - Οινομαγειρεία	55,8%	20,8%	83,4%	48,4%
10	Ψαροταβέρνες	32,7%	5,5%	80,7%	33,0%
11	Μεζεδοπωλεία - ουζάδικα - τσιπουράδικα	68,0%	17,2%	84,7%	54,8%
12	Ψητοπωλεία - Σουβλάκι - Fast Food	90,1%	29,5%	91,5%	37,6%
13	Πιτσαρία	48,4%	5,5%	74,2%	3,5%
14	Σπαγκετερία (μακαρονάδικο)	20,3%	0,8%	64,5%	11,2%

Πηγή: Τελική έκθεση Αποτελεσμάτων: Κοινωνικο-οικονομική τάξη, κοινωνική θέση και κατανάλωση, σελ 226

Ο συσχετισμός ο οποίος μας ενδιαφέρει στην συγκεκριμένη μελέτη είναι οι επιλογές των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων. Αν παρατηρήσουμε τους πίνακες θα αντιληφθούμε ότι η κατηγορία των παμφάγων (10,1%), δηλαδή εκείνοι οι οποίοι θα έχουν πολλαπλές επιλογές βραδινής εξόδου για δείπνο, είναι εκείνοι οι οποίοι ανήκουν εισοδηματικά και κοινωνικά (status) στις ανώτερες κοινωνικές τάξεις και παράλληλα είναι εκείνοι οι οποίοι θα προτιμήσουν ένα εστιατόριο με υψηλή κουζίνα αλλά θα κινηθούν και σε άλλες επιλογές. Αντίθετα, οι μονοφάγοι/ανενεργοί (48,8%) είναι εκείνοι οι οποίοι βρίσκονται σε χαμηλή εισοδηματική κατηγορία, σε μεσαία κοινωνική ιεραρχία με βάση τον πίνακα 3 και επίσης είναι εκείνοι οι οποίοι θα προτιμήσουν την επιλογή των fast food. Από αυτές τις διασταυρώσεις συμπεραίνουμε δύο πράγματα για τις επιλογές των ανθρώπων την περίοδο που διεξήχθη η έρευνα το 2013. Το πρώτο είναι ότι δεν υπάρχει μια συγκροτημένη ανώτερη κοινωνικά τάξη η οποία να προκρίνει συστηματικά την επιλογή του υψηλού γούστου στην κουζίνα. Το δεύτερο είναι ότι η

μεγαλύτερη κατηγορία της έρευνας, οι μονοφάγοι/ανενεργοί, οι οποίοι εντάσσονται σε σχετικά χαμηλά οικονομικά στρώματα επιλέγουν το γρήγορο φαγητό προφανώς λόγω οικονομικής κατάστασης.

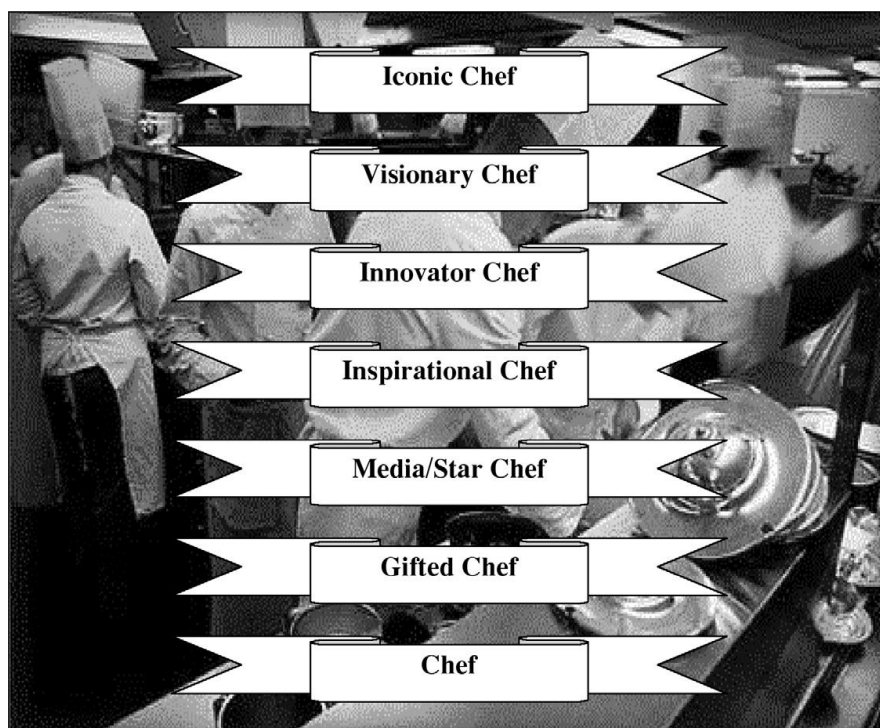
Στο σημείο αυτό θέλοντας να κάνουμε ένα άλμα από τα οικονομικά και πολιτικά φαινόμενα στο πεδίο των πολιτισμικών φαινομένων θα μπορούσαμε να προτείνουμε ως ερμηνεία ότι η δυσκολία της ελληνικής αστικής τάξης να ενταχθεί στα σύγχρονα καπιταλιστικά πλαίσια αντανακλάται και στους τρόπους γαστρονομικής διάκρισης. Η «παμφαγία» και η μη συγκροτημένη συνειδητή επιλογή της αστικής τάξης να πάει σε εστιατόρια υψηλής κουζίνας συνδέεται άμεσα και αντανακλάται στην αδυναμία της να ακολουθήσει εν γένει τα σύγχρονα καπιταλιστικά πρότυπα

Κεφάλαιο 2

Επάγγελμα και σταδιοδρομία του σύγχρονου σεφ

2.1 Το κοινωνικό στάτους του σύγχρονου σεφ

Το κοινωνικό στάτους του σύγχρονου σεφ είναι αρκετά διαφοροποιημένο καθώς υπάρχει μια έντονα ιεραρχική κατάταξη. Στην παρακάτω εικόνα γίνεται πιο καθαρή η ιεραρχική δομή όσον αφορά το στάτους



Πηγή: Cailein Gillespie, *European Gastronomy into the 21st Century*, σελ. 56-63

Στο τελευταίο σκαλί της ιεραρχίας βρίσκεται η πλειονότητα των σεφ οι οποίοι απασχολούνται σε κάποια επιχείρηση. Πολλοί από αυτούς λόγω ελλειπών καθοδήγησης και δυσκολιών δεν καταφέρνουν ποτέ να ανέβουν στην κοινωνική ιεραρχία. Για αυτούς η κοινωνική ανοδικότητα δύσκολα επιτυγχάνεται

Στην συνέχεια έχουμε τον «προικισμένο σεφ» ο οποίος είναι καθοδόν προς την άνοδο στην κοινωνική ιεραρχία. Ωστόσο λόγω διάφορων συνθηκών ίσως να μην τα καταφέρουν.

Ακολουθούν οι τηλεοπτικοί σεφ οι οποίοι απολαμβάνουν αρκετά μεγάλη φήμη και αναγνωρισιμότητα. Διαθέτουν επικοινωνιακό χάρισμα και γι' αυτό διαθέτουν δική

τους τηλεοπτική εκπομπή ή κανάλι στο YouTube ή προφίλ στο ινσταγκραμ με πολλούς ακόλουθους.

Μετά ακολουθούν ο σεφ ο οποίος εμπνέει και λειτουργεί ως πρότυπο και ως συνδετικός κρίκος για μια μπριγάδα εργασίας σε μια κουζίνα και ο εφευρετικός σεφ ο οποίος ανανεώνει τις μαγειρικές πρακτικές και ενδεχομένως να ανέβει ακόμα περισσότερο στην γαστρονομική ιεραρχία.

Τέλος έχουμε τους οραματιστές σεφ οι οποίοι έχουν ένα συγκεκριμένο στυλ το οποίο ξεφεύγει από τα τυπικά δεδομένα και γνωρίζουν επίσης και πώς να το προμοτάρουν.

Στην κορυφή όμως τις ιεραρχίας έχουμε τους εικονικούς σεφ. Είναι σπάνιο είδος. Διαθέτουν υψηλότατο πολιτισμικό κεφάλαιο και διαθέτουν πολύ υψηλές θέσεις όπως πρεσβευτές γαστρονομίας και είναι διεθνώς γνωστοί και εμπνέουν όλο τον κόσμο.

Ωστόσο δεν θα πρέπει να ξεχνάμε ότι μια σύγχρονη κουζίνα λειτουργεί με έναν μεγάλο αριθμό προσωπικού οι οποίοι καλούνται καθημερινά να ανταπεξέλθουν σε δύσκολες συνθήκες εργασίας ενώ πολλές φορές καλούνται να εκπληρώσουν καθήκοντα τα οποία δεν τους αναλογούν λόγω της μη καλής στελέχωσης της κουζίνας. Παρ' όλα αυτά συνήθως την φήμη την καρπώνεται ο ιδιοκτήτης του εστιατορίου ή ο κύριος σεφ.

Επίσης, σήμερα υπάρχουν σεφ που χρησιμοποιούν ομάδες δημοσίων σχέσεων, εκδότες ή ιδιωτικούς γραμματείς ώστε να προωθήσουν τα βιβλία τους και τις επιχειρήσεις τους στα μέσα ενημέρωσης ή χρησιμοποιούν έναν άλλο ανώτερο σεφ στην γαστρονομική ιεραρχία ώστε να τους προωθήσει. (Gillespie, 2001, σελ. 161-165)

2.1.2 Οι σχολές μαγειρικής

Οι σχολές μαγειρικής είναι το φυτώριο των νέων σεφ. Σε γενικές γραμμές εγγράφουν συγκεκριμένες αντιλήψεις στα μαθητευόμενα υποκείμενα μέσω συγκεκριμένων πρακτικών και καθοδήγησης από τα διοικητικά στελέχη και το ακαδημαϊκό προσωπικό. Επίσης είναι έντονα συνδεδεμένες με την αγορά εργασίας οπότε δεν διαμορφώνουν αποκλειστικά ένα υποκείμενο το οποίο είναι φορέας επιστημονικών γνώσεων αλλά λόγω της αλληλεξάρτησης και της αλληλοτροφοδοσίας καθίστανται αυτόματα και φορείς διαμόρφωσης της πρακτικής των παραγωγικών υποκειμένων όχι μόνο σε ιδεολογικό επίπεδο αλλά και σε επίπεδο καθαρής πρακτικής.

Ας δούμε όμως αναλυτικότερα αυτό το γεγονός. Το συνεντευξιαζόμενο υποκείμενο το οποίο συνέβαλε στην έρευνά μας είναι διευθυντής μιας από τις πιο γνωστές σχολές στην Ελλάδα και μας ενημέρωσε σχετικά με την λειτουργία των σχολών. Στον λόγο του υποκειμένου εντοπίζουμε έντονα τρία συγκεκριμένα θέματα: το πρώτο είναι η αντίληψη των σχολών μαγειρικής για την μαγειρική ως ένα κομμάτι του τουριστικού τομέα, το δεύτερο είναι η σημασία στην ποιότητα της ίδιας της σχολής και την ποιότητα των καθηγητών-μεντόρων και το τρίτο η θέληση των σχολών να δημιουργήσουν ανταγωνιστικά παραγωγικά υποκείμενα.

Όσον αφορά το πρώτο θέμα είναι ξεκάθαρο για τις σχολές μαγειρικής πως αντιλαμβάνονται την μαγειρική πρακτική ως ένα κομμάτι του τουριστικού τομέα ενώ την διαχωρίζουν πλήρως από την οικιακή μαγειρική.

«Είμαστε από τις πρώτες σχολές στην Ελλάδα που θεωρήσαμε ότι η μαγειρική ως ένα κομμάτι του τουριστικού τομέα»

«Η φιλοσοφία μας είναι ότι η μαγειρική είναι ένα τουριστικό επάγγελμα, μια υπηρεσία που προσφέρεται από τον άνθρωπο στον άνθρωπο...»

«...αποτελείται από καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου και σκοπό έχουν στο Α' εξάμηνο να αγαπήσουν την μαγειρική και μάθουν να μαγειρεύουν σωστά γιατί όλοι μαγειρεύουμε σπίτι μας. Για να αρχίσει όμως να μαγειρεύει κάποιος επαγγελματικά πρέπει να αναγνωρίσει την αξία της πρώτης ύλης, να αναγνωρίσει την αξία της τεχνικής... Εμείς αυτό προσπαθούμε να μεταδώσουμε στα παιδιά...»

Η αντίληψη αυτή βέβαια των σχολών προέρχεται όχι μόνο από την ίδια την θέληση τους να αποτελέσουν ένα στιβαρό κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας το οποίο θα την τροφοδοτεί με νέους εργαζόμενους αλλά και με την γενικότερη σύγχρονη αντίληψη που θέλει την μαγειρική πρακτική ως μια απολαυστική διαδικασία του ελεύθερου χρόνου με έντονα κοινωνικοποιητικά χαρακτηριστικά. Δηλώνει με λίγα λόγια την μετάβαση από την αντίληψη για την μαγειρική ως μια αναγκαία διαδικασία που αφορά την επιβίωση σε ένα καταναλωτικό αγαθό.

Ο τουρισμός συνδέεται άμεσα με την γαστρονομία, στο επίπεδο δόμησης της ταυτότητας του σύγχρονου υποκειμένου. Στο παρελθόν υπήρχαν τουριστικά θέρετρα τα οποία προσέφεραν ποικίλες πολυτέλειες στους τουρίστες («all inclusive») με τη μορφή πακέτων διακοπών στα οποία συμπεριλαμβανόταν η διατροφή, τα ξενοδοχεία

και οι επισκέψεις σε μουσείας και χώρους πολιτισμικού ενδιαφέροντος. Το φαινόμενο αυτό ονομάστηκε Εκμακτονατλντισμός (Mcdonalization). Η τάση αυτή τα τελευταία χρόνια αρχίζει και εξασθενεί καθώς την θέση της έχει πάρει το φαινόμενο του «δημιουργικού τουρισμού». Σύμφωνα με αυτό το μοντέλο κάθε τουριστική εμπειρία θα πρέπει να είναι μοναδική για τον επισκέπτη ή την επισκέπτρια. Εδώ ο γαστρονομικός τουρισμός έρχεται να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο. Το μοντέλο του γαστρονομικού τουρισμού περιλαμβάνει την ανάπτυξη του πολιτισμικού κεφαλαίου των επισκεπτών και επισκεπτριών παρουσιάζοντάς τους τεχνικές, υλικά και κυρίως νέες γεύσεις οι οποίες πιθανόν έχουν και μια εναλλακτική παραδοσιακή μορφή.(Richards: 2002). Η σύνδεση της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι αυτό που το σύγχρονο μεταμοντέρνο υποκείμενο επιζητά. Ο γαστρονομικός τουρισμός αποτελεί ένα «πακέτο ατομικών εμπειριών» έτοιμο προς κατανάλωση κατά τον ελεύθερο χρόνο του. Είναι ένα πακέτο το οποίο θα το βοηθήσει να δομήσει την ταυτότητα του και θα το οδηγήσει σε στην ανακάλυψη των εσωτερικών του χαρακτηριστικών, πράγμα το οποίο θα κάνει το ίδιο ακόμα παραγωγικότερο. Οι σχολές μαγειρικής μέσα από αυτή την αντίληψη έρχονται να αποτελέσουν μοχλό αναπαραγωγής και παραγωγής αυτού ακριβώς του μοντέλου τουρισμού το οποίο το μεταμοντέρνο και βαθιά ναρκισστικό υποκείμενο επιζητά.

Ο Baume διδακτορικός ερευνητής στην Αυστραλία υποστήριξε στην διδακτορική του διατριβή το ιδανικό πρόγραμμα σπουδών για την γαστρονομία. Το ιδανικό πρόγραμμα σπουδών θα πρέπει να διαμορφώνει σπουδαστές ώστε να είναι έτοιμοι να ανταποκριθούν στις ανάγκες της τουριστικής βιομηχανίας κατανοώντας παράλληλα και το σύνολο των κοινωνικών, οικονομικών και πολιτισμικών επιρροών που αφορούν τον τουρισμό και παράλληλα να αναπτύξουν ικανότητες διοίκησης. Με αυτό το πλαίσιο συμφωνεί απόλυτα και η Barbara Santich, διευθύντρια προπτυχιακού προγράμματος σπουδών στη γαστρονομία στο Πανεπιστήμιο του Adelaide.(Barbara Santich, 2004)

Και οι δύο δηλώσεις των διευθυντών των σχολών επιβεβαιώνουν την υπόθεση ότι ο σύγχρονος μάγειρας οφείλει να είναι ένα παραγωγικό υποκείμενο απόλυτα συμβιβασμένο με τις αρχές της αγοράς εργασίας.

Το δεύτερο θέμα αφορά την ποιότητα των σχολών η οποία γίνεται σαφής μέσα από την ποιότητα των καθηγητών οι οποίοι θα είναι και μέντορες για τους μαθητευόμενους και

τις μαθητευόμενες και θα αποτελέσουν ένα παράδειγμα το οποίο θα συμβάλλει στην παραγωγικότητα των εξερχόμενων από τη σχολή υποκειμένων.

«Έτσι το πρόγραμμα σπουδών γίνεται εργαστηριακό, πιο διαδραστικό... αποτελείται από καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου»

«Για να πετύχει πρέπει να σπουδάσει σε μια πολύ καλή σχολή και θα πρέπει να ξεκινήσει από την αρχή είτε ξέρει είτε δεν ξέρει... Στην συνέχεια πρέπει να εμπιστευθεί την σχολή του που θα του προτείνει μια καλή θέση εργασίας να ξεκινήσει την καριέρα του, να ακολουθήσει βήμα βήμα να μην εντυπωσιαστεί από μια υψηλή αμοιβή από ένα τουριστικό θέρετρο το οποίο μπορεί να δουλεύει ατελείωτες ώρες... Να προτιμήσει μια στιβαρή, σταθερή επιχείρηση όπου σέβεται το πλαίσιο εργασίας στην οποία να υπάρχει μια μπριγκάδα εργασίας σχεδόν ολοκληρωμένη από τους οποίους θα μπορέσει να βρει στα ανώτερα στελέχη άτομα να ταυτιστεί και να τους δει ως μέντορες επαγγελματικούς...»

Ερευνήτρια: Εσείς δίνεται τέτοια παραδείγματα (επιτυχημένων σεφ) στα παιδιά;

«Ναι εμείς τρέχουμε κάθε χρόνο 4 διαφορετικές σειρές από εκθέσεις που προσκαλούμε σεφ από όλο τον κόσμο. Είμαστε σε επαφή με μεγάλα πανεπιστήμια του κόσμου και σχολές μαγειρικής και της Ισπανίας και της Γαλλίας και τις Ελβετίας που ανταλλάσσουν φοιτητές, καθηγητές...»

Το πρότυπο είναι αυτό που συνεισφέρει στην αναπαραγωγή υποκειμένων και οι σχολές μαγειρικής είναι αυτές που το εξασφαλίζουν αυτό. Είναι αυτό το οποίο θα λειτουργήσει μιμητικά για το μαθητευόμενο υποκείμενο και θα του εγγράψει και μια συγκεκριμένη πορεία και πρακτική.

Τα παραδείγματα λειτουργούν ως μια μορφή “story-telling”, το οποίο αποτελεί διαχειριστικό εργαλείο στα χέρια της βιομηχανίας του τουρισμού και της φιλοξενίας. Μάλιστα, δύο ανθρωπολόγοι, ο Bochner και ο Goodall, υποστηρίζουν πως ο σύγχρονος άνθρωπος είναι homo narrans, δηλαδή ένα πλάσμα το οποίο διαμορφώνεται μέσα από τις ιστορίες. Πιο συγκεκριμένα, θεωρούν ότι οι άνθρωποι εκ φύσεως κινητοποιούνται μέσα από ιστορίες άλλων ανθρώπων. (O’Gorman, Kevin D. and Gillespie, Cailein H.: 2008)

Επίσης, οι μαγειρικές σχολές στόχο έχουν να καταστήσουν τα υποκείμενα ανταγωνιστικά και παράλληλα ταλαντούχα και εργατικά ακόμα κι αν το εργασιακό περιβάλλον είναι δυσχερές.

«Πρέπει μια σχολή να ευαισθητοποιήσει και τα παιδιά για να μπορούν να αναδειχθούν οι αυριανοί ηγέτες του χώρου. Δηλαδή μέσα σε όλα αυτά τα χρόνια πρέπει να δώσουμε αυτά τα ερεθίσματα σε όλους τους σπουδαστές μας έτσι ώστε αν κάποιος θέλει και μπορεί να διακριθεί να προσπαθήσει να διακριθεί»

«Ξεκινάμε με όλους τους νέους ανθρώπους που θέλουν να ασχοληθούν με την μαγειρική να τους διδάσκουμε όλες τις πρώτες ύλες. Φυσικά την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, την διεθνή και την γαστρονομική σειρά των προϊόντων έτσι ώστε να προσφέρονται αυτά με σκοπό την απόλαυση. Παράλληλα όμως για να γίνει κάποιος καλός επαγγελματίας δεν αρκεί. Πρέπει να έχει και την αίσθηση του κόστους λειτουργίας μιας επιχείρησης, πρέπει να ξέρει βασικές αρχές διαιτολογίας, να γνωρίζει κάποιες αρχές μάρκετινγκ για να μπορεί να είναι πιο ανταγωνιστικός με το συνάδελφο ανταγωνιστή που είναι στο διπλανό μαγαζί κτλ»

Παράλληλα το συνεντευξιαζόμενο υποκείμενο δηλώνει ότι το MasterChef δεν επηρέασε τις εγγραφές στις σχολές, ούτε την ποσόστωσή των συνειδητοποιημένων υποψηφίων σεφ. Αυτό είναι λογικό καθώς το MasterChef αποτελεί απλά μια εξιδανικευμένη αναπαράσταση της πραγματικότητας. Τα μαγειρικά αυτά σόου επηρεάζουν διαθέσεις προς συγκεκριμένους τύπους διακρίσεων και δεν επηρεάζουν άμεσα την μαγειρική πρακτική ή επαγγελματική επιλογή.

«Το Masterchef έσπρωξε πολύ κόσμο να δοκιμάσει κάτι. Αλλά αυτό δεν άλλαξε την ποσόστωση των συνειδητοποιημένων υποψηφίων που έχουν τα χαρακτηριστικά που σας ανέφερα... Δεν σημαίνει ότι επειδή έχει υψηλή τηλεθέαση ο κόσμος θα πάει να σπουδάσει σοβαρά μαγειρική»

Εάν ένα αγόρι ή ένα κορίτσι εντυπωσιαστεί από το masterchef και ξαφνικά πει τώρα τον Οκτώβριο πήρα την απόφασή μου και θα πάω στη ... και θα γίνω μάγειρας στα τέλη Οκτωβρίου που θα καθαρίζει μπαρμπούνια και θα βγάζει έντερα από γαρίδες εάν δεν είναι συνειδητοποιημένος θα του μυρίζουν τα χέρια του, θα χαλάει το μανικιούρ του, θα είναι πάρα πολύ ώρα από το ζεστό λάδι και θα φύγει.... Το λέω έτσι γιατί λειτουργούν πολλά χρόνια αυτά τα σόου και φαίνεται ότι δεν κάνουν την διαφορά»

2.1.2 Η νομιμοποίηση της μαγειρικής καριέρας από την ελληνική οικογένεια

Έχει σημασία να αναζητήσουμε την στάση της ελληνικής οικογένειας απέναντι στην μαγειρική καριέρα καθώς είναι γνωστό ότι από μέρους της ελληνικής οικογένειας ασκείται έντονος έλεγχος όσον αφορά την επαγγελματική σταδιοδρομία. Πιο συγκεκριμένα, από τη δεκαετία του 1980 και μετά η ελληνική οικογένεια δομείται επάνω στο μοντέλο της μεταβιομηχανικής παιδαγωγικής του οποίου επίκεντρο είναι το παιδί και η αυτοπραγμάτωσή του. Ακριβώς αυτή η ιδέα αποτυπώνεται στην διαδικασία εισαγωγής των εφήβων στην τριτοβάθμια εκπαίδευση. Αυτό αποτελεί βέβαια εξαίρεση καθώς οι Δυτικοευρωπαίοι και οι Αμερικάνοι γονείς δεν έχουν τέτοιες απαιτήσεις από τα παιδιά τους. Οι μεγάλες προσδοκίες που έχουν τα παιδιά από τους γονείς οφείλεται στην αντίληψη ότι με την εισαγωγή στην τριτοβάθμια θα αναβαθμιστεί κοινωνικά όλη η οικογένεια (Ζαγκλαρά: 20014, σελ 54-55). Οι γονείς επενδύουν ηθικά και οικονομικά ηθικά σε αυτή με στόχο την μακροπρόθεσμη κοινωνική ανοδικότητα των παιδιών τους. Η επιλογή των σπουδών διαμορφώνεται εξίσου από γονείς και παιδιά με ένα μεγαλύτερο βάρος στους γονείς οι οποίοι εγκρίνουν τις σπουδές, το επάγγελμα και την σταδιοδρομία. Οι Έλληνες γονείς θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως υπερ-εμπλεκόμενοι σε αυτή την διαδικασία. Δεδομένου ότι οι εισαγωγικές εξετάσεις έτσι όπως υφίστανται στην Ελλάδα δεν υφίστανται σε άλλες χώρες (Ζαγκλαρά: 20014, σελ 55). Τα κριτήρια επιλογής προφανώς είναι κοινωνικά καθορισμένα ενώ ταυτόχρονα δεν λαμβάνονται καθόλου υπόψιν τα ταλέντα και οι κλήσεις των παιδιών. Η απόκτηση πτυχίου στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και η παρεπόμενη σταδιοδρομία στην δημοσιοϋπαλληλία είναι αυτή που προκρίνεται από τους γονείς και αποτελεί την επαγγελματική έξοδο μέσα από την οποία θα αναπαραχθεί η κοινωνική θέση της οικογένειας. (Παναγιωτόπουλος: 2018) Σε αυτό το σημείο πρέπει να επισημανθεί ότι η προσδοκία των γονιών για σπουδές στην τριτοβάθμια εκπαίδευση στην Ελλάδα είναι προσδοκία όχι μόνο των χαμηλότερων κοινωνικών στρωμάτων αλλά και των υψηλότερων, φαινόμενο αποκλειστικά ελληνικό (Ζαγκλαρά: 20014, σελ 55).

Στον κανόνα αυτόν αποτελεί εξαίρεση ο χώρος του θεάματος στον οποίο η ελληνική οικογένεια διαφαίνεται να έχει μια ανοχή. Αυτό είναι και το κεντρικό σημείο αυτής της

ενότητας. (Παναγιωτόπουλος: 2018). Άραγε οι γονείς αντιλαμβάνονται την μαγειρική καριέρα ως μια πιθανή σταδιοδρομία στον χώρο του θεάματος;

Αλλά και τα ίδια τα παιδιά αντιλαμβάνονται την εισαγωγή τους στην τριτοβάθμια εκπαίδευση ως κοινωνική άνοδο, προσωπική ολοκλήρωση, γεγονός το οποίο θα φέρει ευχαρίστηση στην οικογένεια και θα φέρει καταξίωση στο οικογενειακό και φιλικό περιβάλλον (Ζαγκλαρά: 20014, σελ 55)

Αρχικά, το συνεντευξιαζόμενο υποκείμενο μας πληροφόρησε για την κοινωνική σύνθεση της μαγειρικής σχολής:

«Όταν είχαμε πρωτοξεκινήσει, οι τάξεις ήταν σα να επισκεπτόσυνα θαλάμους στρατιωτικούς ξέρω ‘γω 15 αγόρια, 1 κορίτσι. Αυτό λέμε τώρα προ του 2000. Να συνυπολογίσουμε ότι πραγματοποιήθηκαν οι Ολυμπιακοί το 2004 όπου εκεί έγινε ένα μεγάλο άνοιγμα... Αυτή η έμπνευση είχε μια διάρκεια στις αποφάσεις του κόσμου. Στις μέρες μας θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένα 40% αποτελείται από κορίτσια και ένα 60% από αγόρια και αυτό αντιστρέφεται στα ζαχαροπλαστικά τμήματα»

Είναι ενδιαφέρον το γεγονός ότι στο παρελθόν η επαγγελματική μαγειρική καριέρα ήταν ταυτισμένη με ανδρικές ταυτότητες ενώ η οικιακή μαγειρική ήταν ταυτισμένη με την γυναικεία ταυτότητα. Εδώ βέβαια θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτό δεν έχει εξαλειφθεί εντελώς καθώς η ταυτότητα του σεφ αποτελεί μια έκφραση ανδρισμού (masculinity) για ορισμένες περιπτώσεις. Είναι εντυπωσιακό επίσης το γεγονός ότι η ζαχαροπλαστική είναι επίσης έμφυλα διαχωρισμένη! Η ζαχαροπλαστική στο συλλογικό φαντασιακό αντιστοιχεί με έννοιες όπως η γλυκύτητα, η αισθητική και η λεπτότητα. Έννοιες οι οποίες στο συλλογικό φαντασιακό ταυτίζονται με τις γυναικείες ταυτότητες.

Τα στατιστικά στοιχεία στην Ευρώπη δείχνουν ότι ακόμη οι νέοι επιλέγουν με βάση έμφυλα στερεότυπα την καριέρα που θα ακολουθήσουν. Η κοινωνικοποίηση των παιδιών με βάση το φύλο συντελείται και σε μεγάλο βαθμό μέσα στην οικογένεια. Σύμφωνα με την έρευνες, η ελληνική οικογένεια η οποία έχει ενσωματώσει πολύ έντονα τους έμφυλους ρόλους, καθοδηγεί τα αγόρια προς την τεχνική εκπαίδευση ώστε να έχουν σύντομα οικονομική ανεξαρτησία και άνεση ενώ κατευθύνει τα κορίτσια προς ακαδημαϊκές σπουδές ώστε να αποκτήσουν κοινωνικό κύρος. (Ζαγκλαρά: 2014, σελ 68)

Ωστόσο όταν το συνεντευξιαζόμενο υποκείμενο ρωτήθηκε για την στάση γονιών και παιδιών η απάντηση ήταν εντυπωσιακή για τα ελληνικά δεδομένα.

«Μέχρι στιγμής τουλάχιστον με τον κόσμο που μιλάμε εμείς αισθανόμαστε ότι ερχόμενος στη σχολή υπηρετεί το όνειρό του. Είναι μια απόφαση συνειδητή. Εμείς έχουμε και μια πολύ λεπτομερή ενημέρωση που εξηγούμε τα θετικά και τα αρνητικά του επαγγέλματος και έτσι καταλαβαίνουμε ότι ο κόσμος το έχει σκεφτεί σοβαρά... Οι περισσότεροι υπηρετούν το όνειρό τους. Στα τέλη της δεκαετίας του 90 οι γονείς ήταν απογοητευμένοι από την απόφαση των παιδιών «Α τι συνέβη τώρα! Θα γίνει το παιδί μου σεφ τώρα!». Ήταν πραγματικά απογοητευμένοι εκτός από τους γονείς που ήταν ήδη μέσα στον χώρο, είχαν εστιατόρια, ξενοδοχεία είναι πολύ πρακτικό αφού του αρέσει κιόλας γιατί όχι. Αυτό όμως από την Ολυμπιάδα και μετά άρχισε να αλλάζει λιγάκι»

«Τώρα ας φτάσουμε στο 2020 για παράδειγμα έχουμε πάρα πολλά παιδιά των οποίων οι γονείς μπορεί να είναι έγκριτοι νομικοί, καθηγητές πανεπιστημίων, καθηγητές ιατρικής και οι ίδιοι είναι πολύ περήφανοι που τα παιδιά τους είναι φοιτητές μας. Άλλοι επιχειρηματίες, από τον χώρο των επιστημών των τεχνών που τώρα αισθάνονται πολύ άνετα που ο γιος τους ή η κόρη τους θα γίνει σεφ»

Η μεταστροφή αυτή συνέβη για πολλούς λόγους. Αρχικά από την δεκαετία του 1990 η υψηλή κουζίνα αρχίζει να επεκτείνεται στην Ελλάδα. Με την έλευση της υψηλής κουζίνας και την παρεπόμενη αντίληψη της μαγειρικής ως μιας «αισθητικής απόλαυσης», το κοινωνικό στάτους του σεφ αναβαθμίζεται. Το υποδηλώνει άλλωστε και η ίδια η γλώσσα καθώς από έχει αρχίσει να επικρατεί η λέξη «σεφ» αντί της λέξης «μάγειρας». Η αντίληψη της μαγειρικής ως καταναλωτικού αγαθού αλλά ως αισθητικής απόλαυσης αναδεικνύει το συγκεκριμένο επάγγελμα κοινωνικά καθώς πλέον παρά τις δυσκολίες της εργασιακής καθημερινότητας οι υποψήφιοι σεφ εργάζονται σε εργασιακούς χώρους με υψηλό κύρος όπως ξενοδοχεία ή πολύ ακριβά εστιατόρια. Το κύρος του εργασιακού χώρου είναι αυτό το οποίο τροφοδοτεί την ίδια την ταυτότητα των νέων σεφ αλλά και την κοινωνική αναπαραγωγή της. Οι αντιφάσεις βέβαια σε αυτό το πλαίσιο είναι ιδιαίτερα φανερές. Πρόκειται για ένα επάγγελμα με σχετικά χαμηλές απολαβές και ιδιαίτερα σκληρή εργασιακή καθημερινότητα το οποίο όμως βρίσκεται εντός πολυτελών εργασιακών χώρων από τους οποίους αντλεί το κοινωνικό στάτους. Οι μαγειρικές εκπομπές έρχονται να νομιμοποιήσουν αυτή την

αντίφαση επικαλύπτοντάς την με την έννοια του ταλέντου και της ικανότητας. Η ελληνική οικογένεια παρακάμπτει την σκληρή εργασιακή καθημερινότητα δίνοντας έμφαση στην έννοια της ικανότητας. Το παιδί πλέον δεν στιγματίζεται από την αποτυχία της εισαγωγής στην τριτοβάθμια εκπαίδευση στα μάτια της οικογένειας. Η επιλογή της μαγειρικής καριέρας δηλώνει την ικανότητα και το ταλέντο του παιδιού σε ένα συγκεκριμένο τομέα ο οποίος έχει κοινωνικό κύρος και δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από την εισαγωγή στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και την απόκτηση πτυχίου. Όπως ακριβώς συμβαίνει και στα επαγγέλματα που αφορούν τον χώρο του θεάματος. Εκεί βρίσκουμε επίσης την έννοια της ικανότητας, του ταλέντου το οποίο αυτό καθ' αυτό δίνει κοινωνικό κύρος.

Τελικά, θα μπορούσαμε να πούμε ότι η συγκεκριμένη σταδιοδρομία αποτελεί μια ξεκάθαρη εξαίρεση καθώς όχι μόνο οι γονείς εγκρίνουν την συγκεκριμένη επαγγελματική σταδιοδρομία αλλά και τα ίδια τα παιδιά δηλώνουν ότι είναι το ιδανικό επάγγελμα για αυτά. Σε έρευνα που έγινε στα πλαίσια διδακτορικής διατριβής το μεγαλύτερο μέρος των ερωτηθέντων απάντησε ότι οι μαθητές που δεν επιτυγχάνουν στις πανελλήνιες εξετάσεις είναι πιο πιθανό να είναι άνεργοι στο μέλλον, εξαίρεση αποτελούν όσοι ήδη εργάζονται, ενώ δεν θεωρούν ότι είναι λιγότερο έξυπνοι από εκείνους που έχουν πτυχίο. (Ζαγκλαρά: 2014, σελ 134)

2.2 Η νέα ταυτότητα του σεφ ως παραγωγικού υποκειμένου

Η εκπομπή του Masterchef προβάλλεται τα τελευταία μόνο χρόνια στην Ελλάδα και ήδη έχει αποκτήσει τεράστια ακροαματικότητα με μεγάλες κοινωνιολογικές επεκτάσεις. Σε αυτό το κεφάλαιο θα εξετάσουμε τον τρόπο με τον οποίο η αναπαράσταση του Masterchef λειτουργεί ως πρότυπο νέου εργαζομένου στο χώρο της εστίασης. Το Masterchef μετέτρεψε τους χειρώνακτες μάγειρες σε σταρ της τηλεόρασης προωθώντας το συγκεκριμένο επάγγελμα ως απόρροια μιας προσωπικής ικανότητας, ταλέντου το οποίο δεν το κατέχουν όλες και όλοι αλλά μόνο κάποιοι «χαρισματικοί/ες». Η σωματική εξάντληση, το άγχος, η κόπωση παρουσιάστηκαν ως «πειθαρχία». Εκείνοι και εκείνες που δεν άντεχαν υπό αυτές συνθήκες παρουσιάστηκαν ως απείθαρχοι/ες, ανίκανοι/ες, μη χαρισματικοί/ες. Αντίθετα, όσοι και όσες κατάφεραν να ανταπεξέλθουν στις συνθήκες που υποβλήθηκαν από το παιχνίδι παρουσιάστηκαν ως χαρισματικοί/ες και εκλεκτοί/ες. Οι εκλεκτοί/ες βέβαια

επιλέχθηκαν από επίσης «εκλεκτούς» το οποίο έχει επίσης την σημασία του. Πέραν όλων αυτών σε αυτό το σημείο θα πρέπει να σημειωθεί ότι ως επί το πλείστον οι συμμετέχοντες/ουσες ήταν κυρίως νέοι και νέες σε ηλικία οι οποίοι δεν ακολούθησαν την γνωστή σταδιοδρομία που προδιαγράφεται από την ελληνική οικογένεια μέσω της διαδικασίας των πανελλαδικών εξετάσεων και της εισαγωγής στην ανώτατη εκπαίδευση. Αντίθετα, επέλεξαν να σταδιοδρομήσουν σε μια καριέρα διαφορετική. Νομιμοποιημένη όμως πια από την ελληνική οικογένεια λόγω του ίδιου αυτού του τηλεοπτικού παιχνιδιού. Το Masterchef μετέτρεψε ένα κατά τ' άλλα ταξικό και χειρωνακτικό επάγγελμα χωρίς ιδιαίτερο κοινωνικό στάτους σε ένα επάγγελμα υψηλού κύρους το οποίο το ασκούν όσοι είναι προικισμένοι να το ασκήσουν. Η νέα αυτή ταυτότητα του σεφ, όπως προβάλλεται από το τηλεοπτικό σόου, όχι μόνο τον ανέβασε στην κοινωνική ιεραρχία αλλά ενέγραψε ξανά και την ταυτότητά του ως εργαζόμενο υποκείμενο.

Η Tania Lewis υπερθεματίζει επί του εν λόγω ζητήματος λέγοντας ότι το Masterchef εντάσσεται εντός μιας νεοφιλελεύθερης λογικής την οποία εγγράφει και στους παίκτες. Δημιουργεί ένα οικονομικό επιτελεστικό εαυτό. Επικεντρώνεται δηλαδή στους διαγωνιζόμενους ως επιχειρηματικά θέματα και ως πιθανά επιχειρηματικά «brands» όπως άλλωστε συνέβη και με την περίπτωση του Άκη. Στην ίδια λογική εμπίπτουν και οι κριτές οι καλεσμένοι που έρχονται στο Masterchef. Παρουσιάζονται δηλαδή ως επωνυμίες που έχουν να προσφέρουν κάτι διαφορετικό στην γαστρονομική αγορά. Αυτό γίνεται εύκολα αντιληπτό αν παρατηρήσουμε την εισαγωγή του Masterchef στην οποία παρουσιάζονται όλοι/ες οι παίκτες και οι παίκτριες με ένα αναδύμενο μήνυμα στο οποίο αναγράφεται το μικρό τους όνομα και η ηλικία και δίπλα το λόγγο του Masterchef. Σε αυτά τα καρέ μάλιστα ο καθένας διεξάγει μια συγκεκριμένη ενέργεια η οποία τον χαρακτηρίζει. Το πρότυπο το οποίο αναπαράγεται επικεντρώνεται στην παραγωγή. Πρόκειται για έναν εξειδικευμένο εργαζόμενο ο οποίος είναι παράλληλα και ένα εμπορεύσιμο προϊόν. Επιπλέον, γίνεται ιδιαίτερος λόγος για τις γνωριμίες, την προσωπική σχέση των παικτών με τους κριτές και τα κοινωνικά δίκτυα τα οποία θα προκύψουν μέσα από το τηλεπαιχνίδι. Όχι μόνο αυτό αλλά και οι γνώσεις και το πολιτισμικό κεφάλαιο το οποίο θα συσσωρεύσουν. Έτσι μέσα από το Masterchef εμπεδώνεται χρηστικότητα του πολιτισμικού κεφαλαίου ως προσόν στην αγορά εργασίας.

Όπως μας πληροφόρησε και το συνεντευξιαζόμενο υποκείμενο στο συγκεκριμένο για μια επιτυχημένη σταδιοδρομία στο χώρο της εστίασης και του τουρισμού είναι ο μέντορας ή όπως θα λέγαμε εμείς ένα «success story». Η αναπαράσταση των κριτών συμβολίζει αυτό ακριβώς. Οι τρεις κριτές είναι τρεις νέοι άνθρωποι, με υψηλό πολιτισμικό κεφάλαιο και σπουδές μαγειρικής ή πρακτική άσκηση της μαγειρικής στο εξωτερικό, οι οποίοι έχουν το δικό τους μαγειρικό στυλ και είναι ιδιοκτήτες εστιατορίων. Ο/Η παίκτης/τρια αντιμετωπίζει τους κριτές ως αυθεντίες, φέρεται με σεβασμό απέναντί τους και στόχος είναι η μίμηση αυτών. Πρόκειται για μια ακριβή αναπαράσταση της σύγχρονης μαγειρικής καριέρας. Η σκληρή εργασιακή πραγματικότητα όμως έρχεται να επισκιάσει κάθε καλαίσθητο success story. Οι περισσότεροι νέοι εργαζόμενοι/ες στο χώρο της εστίασης δεν ανεβαίνουν πιθανόν ποτέ στην μαγειρική ιεραρχία όχι μόνο λόγω έλλειψης αντίστοιχων πόρων για σπουδές και κεφάλαια προς επένδυση αλλά και λόγω πολιτισμικού κεφαλαίου συνολικά και οικογενειακού background. Στην πλειονότητά τους, ειδικά στην Ελλάδα, δουλεύουν σε εξαντλητικά ωράρια, είναι χαμηλόμισθοι και συνήθως συμβασιούχοι ορισμένου χρόνου. Αυτό αποδεικνύεται και από έρευνα η οποία διεξήχθη στις αρχές της κρίσης το 2009 και δημοσιεύθηκε λίγα χρόνια αργότερα.

Πίνακας Π-3: Ποσοστό (%) φτώχειας και συνεισφορά (%) στη φτώχεια των μισθωτών με βάση τον κλάδο δραστηριότητας του υπεύθυνου του νοικοκυριού, Ελλάδα, 2009 (εισοδήματα 2008)

Μισθωτοί	Φτώχεια	
	Ποσοστό (%)	Συνεισφορά (%)
Κλάδος δραστηριότητας		
Γεωργία, δασοκομία, αλιεία	56	9
Βιομηχανία	11	15
Κατασκευές	36	29
Χονδρικό και λιανικό εμπόριο	16	14
Μεταφορά και αποθήκευση	8	4
Παροχή καταλύματος και εστίαση	21	6
Ενημέρωση και επικοινωνία	11	3
Χρηματοοικονομικές και ασφαλιστικές δραστηριότητες	2	0
Επιστημονικές και μεσιτικές υπηρεσίες	13	4
Δημόσια διοίκηση και άμυνα	4	5
Εκπαίδευση	4	3
Υγεία και κοινωνική μέριμνα	6	2
Άλλες υπηρεσίες	19	6

Πηγή: Επεξεργασία μικροδεδομένων της EU-SILC

Πηγή: Εργαζόμενοι και όμως φτωχοί: Διαστάσεις της φτώχειας των εργαζομένων στην Ελλάδα, ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Έκθεση Αποτελεσμάτων, σελ 66

Όπως μπορούμε να παρατηρήσουμε στον πίνακα οι μισθωτοί στην παροχή καταλύματος και εστίασης το 2009 αγγίζουν το 21% του ποσοστού της φτώχειας. (Αλέξης Ιωαννίδης, Χρίστος Παπαθεοδώρου, Δημήτρης Σουφτάς: 2012). Θα πρέπει να επισημάνουμε σε αυτό το σημείο ότι ο βίαιος τρόπος με τον οποίο επήλθε η κρίση υποβίβασε κοινωνικά τη νέα και παραδοσιακή μικροαστική τάξη η οποία αποτελούνταν ως επί το πλείστον από ιδιοκτήτες μικρών επιχειρήσεων διαρρηγνύοντας την παραδοσιακή συμμαχία τους με την αστική τάξη. Ακόμα η το ποσοστό των ανθρώπων που άνηκαν στην εργατική τάξη αυξήθηκε από 49,1% το 2009 σε 55,3% το 2014 (Σακελλαρόπουλος:2014).

Το Masterchef είναι άλλο ένα αφήγημα της νεοφιλελεύθερης λογικής του «success story», το οποίο θέλει τον νέο εργαζόμενο μέσα από τις θυσίες και την φυσική εξόντωση να του εξασφαλίζουν αυτόματα και την επιτυχία. Οι δοκιμασίες στην πραγματικότητα αντανakλούν την αγορά εργασίας. Το άγχος, η ανασφάλεια, η πιθανότητα πτωτικής κινητικότητας, η «εξάλειψη» από άλλους εργαζόμενους που είναι πιο ευέλικτοι είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά του Masterchef και ταυτόχρονα της νεοφιλελεύθερης αγοράς.

Ακόμα, η ικανότητα αυτή καθαυτή παίζει ένα πολύ σημαντικό ρόλο στο συγκεκριμένο αφήγημα. Το Masterchef δεν πρόκειται για ένα παιχνίδι αυστηρά για επαγγελματίες σεφ. Στο παιχνίδι έχουν την δυνατότητα να συμμετάσχουν και ερασιτέχνες. Μέσα από αυτούς τους παίκτες δομείται ο μύθος της ικανότητας τον οποίο θα αναλύσουμε και σε παρακάτω κεφάλαιο. (Lewis:2011). Σε αυτή την περίπτωση εμπίπτει και η Κατερίνα που συμμετείχε στο Masterchef του 2020. Η συγκεκριμένη παίκτρια επρόκειτο για μια ερασιτέχνη η οποία κατάφερε μέσα από τις ικανότητές της να φτάσει στην τελική δεκάδα.

Ένα άλλο ενδιαφέρον χαρακτηριστικό του Masterchef είναι οι δοκιμασίες. Οι δοκιμασίες είναι είτε ομαδικές είτε ατομικές ενάντια στον χρόνο. Στις πρώτες οι παίκτες διαχωρίζονται σε δύο ομάδες (μπλε και κόκκινη). Οι ομαδικές διαδικασίες πρόκεινται εξίσου για μια προσομοίωση της εργασιακής πραγματικότητας. Η πίεση του χρόνου, το στρες των παικτών αλλά και ο έντονος διαχωρισμός των λειτουργιών εντός της κουζίνας είναι μερικά από αυτά τα χαρακτηριστικά της εργασιακής καθημερινότητας του σεφ. Έχουμε τον «αρχηγό», τον «υπαρχηγό» και τους υπόλοιπους μάγειρες οι οποίοι εκτελούν εντολές. Ιδιαίτερα όσον αφορά την θέση του

«αρχηγού» γίνεται αντιληπτό ότι οφείλει να διαθέτει «ηγετικές ικανότητες» όπως συχνά ζητείται από νέους εργαζόμενους στον χώρο αυτό αλλά και υψηλή ικανότητα δημιουργικότητας. Η τελευταία ζητείται από τον καθένα ξεχωριστά επίσης μέσω των «τεστ δημιουργικότητας». Ακόμα η σύγχυση μεταξύ ερασιτέχνη και επαγγελματία μάγειρα οι οποίοι εξίσου μαγειρεύουν με εστιατορικό τρόπο μυεί με έναν τρόπο τις πλατιές μάζες στο υψηλό γούστο διαμορφώνοντας με έναν συγκεκριμένο τρόπο το πολιτισμικό τους κεφάλαιο και παράλληλα δίνοντας μια ψευδή εικόνα ταύτισης με το υψηλό γούστο.

Αν εντάξουμε όλα αυτά στο γενικότερο πλαίσιο της ελληνικής κοινωνίας θα δούμε ότι το Masterchef δεν είναι παρά η εισαγωγή του νέου καπιταλιστικού παγκοσμιοποιημένου μοντέλου στην Ελλάδα μέσα από μια τηλεοπτική αναπαράσταση. Την περίοδο που προβάλλεται το Masterchef, η ελληνική αστική τάξη προσπαθεί να ενταχθεί σε ένα οξυμμένα ανταγωνιστικό πλαίσιο εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της ΟΝΕ. Προσπαθώντας λοιπόν να ξεπεράσει τις ενδογενείς αντιφάσεις του εγχώριου παραγωγικού μοντέλου της Ελλάδας και να προσαρμοστεί στο νέο αποτυγχάνει. Οι αστικές τάξεις της Ευρώπης όμως ήδη έχουν επενδύσει σε ελληνικούς τίτλους χρηματοπιστωτικού κεφαλαίου και κινδυνεύουν να έχουν σημαντικές απώλειες. Η χρυσή τομή βρίσκεται στο μνημόνιο. Μια λίστα καθηκόντων που περιλαμβάνει σημαντική μείωση του κοινωνικού κράτους, μειώσεις σε μισθούς, ελαστικοποίηση των σχέσεων εργασίας εκχώρηση κρατικής περιουσίας στον ιδιωτικό τομέα και άλλα. Το Masterchef μέσα από το εργασιακό πρότυπο που προβάλλει μας εισάγει μέσα στην «νέα κανονικότητα» των εργασιακών σχέσεων.

2.2.1 Η κουζίνα ως εργαστήριο

Όπως αναφέραμε και παραπάνω ο σύγχρονος σεφ δεν έχει τα χαρακτηριστικά που διατηρούσαν οι προκάτοχοί του γι' αυτό τον λόγο διαμορφώνει και μια διαφορετική σχέση με το εργασιακό του χώρο. Η αναπαράσταση του Masterchef μας προσφέρει ακριβώς εκείνη την αναπαράσταση η οποία μας βοηθά να αντιληφθούμε τον ιδεότυπο του νέου μάγειρα όσον αφορά τόσο το status με βεμπεριανούς όρους όπως και την ταυτότητα του ως παραγωγικό υποκείμενο. Η ταυτότητα αυτού του παραγωγικού υποκειμένου μας θυμίζει έντονα την ταυτότητα του νεωτερικού τεχνίτη ως παραγωγικού υποκειμένου όπως έχει περιγράψει από τον Richard Sennet. Η κουζίνα του Masterchef και κατ' επέκταση η σύγχρονες κουζίνες των εστιατορίων

προσιδιάζουν με τα πρώιμα νεωτερικά εργαστήρια των τεχνιτών. Όπως θα έλεγε και ο Richard Sennet «Το εργαστήριο είναι το σπίτι του τεχνίτη». Αυτό ακριβώς θα μπορούσαμε να πούμε και για τον σεφ-μάγειρα. Στην κουζίνα του Masterchef δημιουργούνται σχέσεις οικειοθελούς εξουσίας. Η ιεραρχία στην κουζίνα του Masterchef είναι εμφανής όχι μόνο από την καθημερινή διάδραση παικτών και κριτών όπου παρατηρούμε ότι δημιουργείται μια σχέση αυθεντίας ανάμεσά τους με ό,τι αυτό συνεπάγεται. Διαφαίνεται όμως και μέσα από την ενδυματολογία. Εντός της κουζίνας του Masterchef οι παίκτες φορούν ποδιές ενώ οι κριτές είναι ντυμένοι με επίσημα ρούχα όπως κουστούμια ή έστω ρούχα τα οποία διακρίνονται για το υψηλό τους γούστο. Επίσης στην δοκιμασία του τελικού οι δύο φιναλίστ αλλάζουν ποδιές εναλλάσσοντας την απλή ποδιά με μια περισσότερο εστιατορική, πράγμα το οποίο συμβολίζει την ανάβαση στην ιεραρχική κλίμακα της κουζίνας.

Όσον αφορά την συμπεριφορά των κριτών διατηρούν την αυθεντία τους εμπνέοντας φόβο, δέος και υποταγή στους παίκτες. Χαρακτηριστική έκφραση στα πρώτα επεισόδια:

Κριτής: Η.! Γιατί τόσο χαλαρός;

Η: Έτσι νομίζω ότι πρέπει να κινούμαι λίγο πιο άνετα

Κριτής: Σε ενδιαφέρει να πάρεις την ποδιά; Γιατί αν είσαι τόσο χαλαρός δεν πρόκειται να την πάρεις

Άλλο σημείο:

Κριτής: Θες να αλλάξεις τους κανόνες;... Αν θα είναι προτεινόμενος, ή αν θα είναι το καλύτερο πιάτο ή αν θα πάει στον εξώστη, θα το κρίνουμε εμείς γιατί μάντεψε ποιος είναι εδώ για να το κάνει!

Η: Εσείς σεφ!

Κριτής: Ευχαριστώ!!! Πάρε το πιάτο σου και πήγαινε!

Μέσα από αυτούς τους διαλόγους, ιδιαίτερα τον τελευταίο είναι εμφανής και ξεκάθαρη η ιεραρχία που επικρατεί στην κουζίνα. Όπως στο εργαστήριο υπήρχαν οι αρχιτεχνίτες και οι μαθητευόμενοι το ίδιο ακριβώς συναντούμε και στην κουζίνα: υπάρχουν οι παίκτες-μαθητευόμενοι και οι κριτές-αρχιτεχνίτες. Μέσα από αυτή την έκφραση

γίνεται επίσης ξεκάθαρο ότι αυτός ο οποίος καθορίζει τα όρια της δουλειάς των άλλων είναι ο κριτής-αρχιτεχνίτης.

Βέβαια τα όρια μεταξύ υπακοής στην αυθεντία και της πρωτοτυπίας συχνά συγχέονται τόσο στις εργαστηριακές συνθήκες όσο και στις συνθήκες της κουζίνας. Στο Masterchef υπάρχουν δοκιμασίες που εξετάζουν τόσο την πειθαρχία όσο και την δημιουργικότητα του εκάστοτε παίκτη.

Μια άλλη ενδιαφέρουσα λεπτομέρεια του παράλληλου βίου του πρώιμου νεωτερικού εργαστηρίου και της κουζίνας είναι η μίμηση. Στην κουζίνα του Masterchef υπάρχει η δοκιμασία αντιγραφής στην οποία οι παίκτες καλούνται να αναπαράγουν με απόλυτη ακρίβεια το πιάτο που θα τους δοθεί. Η δοκιμασία αυτή συνήθως πρόκειται και για δοκιμασία αποχώρησης κατά την οποία ο παίκτης με την χαμηλότερη απόδοση αποχωρεί. Το ίδιο ακριβώς συναντούμε και στα εργαστήρια παλαιών τεχνιτών. Ο αρχιτεχνίτης έδινε στον μαθητευόμενο ένα έργο το οποίο ήταν υποχρεωμένος να αναπαράγει δημιουργώντας ένα πιστό αντίγραφο του. Ο μελλοντικός τεχνίτης και Masterchef μπορούσαν να αποδείξουν μέσα από αυτή την δοκιμασία την δεξιότητά τους, την ικανή διαχείριση του χρόνου αλλά και την κατανόηση της γενικότερης φιλοσοφίας του αντικειμένου. Χαρακτηριστικά τα οποία είναι απαιτούμενα για να ανέβεις είτε στην εργαστηριακή είτε στην γαστρονομική ιεραρχία.

Ένα τελευταίο στοιχείο το οποίο πρέπει να αναφερθεί είναι η έμφυλη όψη στις κουζίνες. Στα νεωτερικά εργαστήρια γυναίκες τεχνίτες τυπικά αποκλείονταν από την συγκεκριμένη εργασία. Ωστόσο στην κουζίνα του Masterchef η έμφυλη ταυτότητα και ο σεξουαλικός προσανατολισμός είναι πλήρως σεβαστά και ενσωματώσιμα. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι η μαγειρική δεξιότητα δεν χρησιμοποιείται από τους άνδρες παίκτες ως μια έκφανση και έκφραση ανδρισμού σε συνδυασμό με τα χέρια γεμάτα τατουάζ.

Χαρακτηριστικό της νεωτερικότητας αποτελεί η αντίδραση απέναντι σε κάθε αυθεντία. Κι όμως στην πραγματικότητα αυτό εντός της κουζίνας γίνεται ασαφές καθώς απαιτείται όχι μόνο η υπακοή στην αυθεντία αλλά και η ανάδειξη προσωπικού ύφους το οποίο εντάσσεται μέσα σε ένα πλαίσιο «μάρκετινγκ» του ίδιου του εαυτού. Τα απαιτούμενα αυτά χαρακτηριστικά αποκτούν ουσία και νόημα εντός τους μεταμοντέρνου πλαισίου στο οποίο αναπτύσσονται και δομούνται τα υποκείμενα. Η κουζίνα του Masterchef δεν πρόκειται για την νεωτερική σύγκρουση πρωτοτυπίας και

αυθεντίας. Αλλά πρόκειται για νέα μορφή διαντίδρασης στην οποία το παραγωγικό υποκείμενο καλείται να υπακούσει στην αυθεντία και παράλληλα να εντάξει τον εαυτό του στο πλαίσιο του θεάματος, της κατανάλωσης και της αυτό-προβολής. Η ισορροπία αυτή είναι τόσο συγκεκριμένη που αν παραβεί τους κανόνες του μεταμοντέρνου παιχνιδιού θα καταλήξει στον πάτο της κοινωνικής ιεραρχίας. (Sennet: 2011)

2.2.2 Η σχέση του σεφ με τα μαγειρικά σκεύη

Στην ιστορία της υψηλής κουζίνας τα μαγειρικά σκεύη πάντα έπαιζαν ρόλο στις παρασκευές. Σημαντική στιγμή για την ιστορία της υψηλής κουζίνας και όχι μόνο αποτελεί η αναγέννηση. Κατά την περίοδο της αναγέννησης αρχίζουν και εμφανίζονται διάφορα καταναλωτικά είδη που αφορούν την κουζίνα όπως ποτήρια και πιάτα αλλά και μαγειρικά σκεύη. Ακόμα κι αν αυτά δεν είναι ακόμα προσβάσιμα συνολικά στην κοινωνία δεν μπορούμε να παραλείψουμε την εμφάνισή τους. Ωστόσο στην περίοδο της Βιομηχανικής Επανάστασης κατά την οποία η μαζική παραγωγή είχε καθιερωθεί το ερώτημα το οποίο βασάνιζε τους τεχνίτες ήταν η στάση απέναντι στην μηχανή. Συνήθως οι τελευταίοι ήταν αρκετά φοβικοί ως προς τις μηχανές καθώς αφαιρούσε το προσωπικό ύφος. Μάλιστα εκείνη την εποχή ο τεχνίτης έγινε έμβλημα της ανθρώπινης ατομικότητας κόντρα στην μαζική παραγωγή. Ο Sennet αφού κάνει μια εκτενή ανάλυση επάνω στην φοβική στάση των τεχνιτών της εποχής και τα ρομαντικά κατάλοιπα αυτής της διαμάχης καταλήγει στο ότι η εργασία με τις μηχανές είναι εκείνη που μπορεί να εξυψώσει την παραγωγή πετυχαίνοντας αυτά τα οποία το ανθρώπινο χέρι ή ανθρώπινο μάτι δεν μπορεί να δει. (Sennet: 2011)

Στις κουζίνες που διέθεταν υψηλή γαστρονομία ωστόσο είτε εστιατορικές είτε οικιακές ο συγκεκριμένος προβληματισμός δεν είχε επικύψει ποτέ. Αν διατρέξουμε στην ιστορία της υψηλής κουζίνας τα μαγειρικά σκεύη πάντοτε αποτελούσαν ένα εργαλείο στα χέρια των μαγείρων. Αυτό μάλλον, βέβαια, συνέβη γιατί δεν διέτρεχαν τον ίδιο κίνδυνο τυποποίησης με τους υπόλοιπους τεχνίτες ενώ παράλληλα μπορούσαν να διατηρήσουν έναν μεγάλο βαθμό αυτονομίας.

Στην περίπτωση των σύγχρονων σεφ τα μαγειρικά σκεύη όχι μόνο δεν απειλούν την αυτονομία και πρωτοτυπία του μάγειρα αλλά τον βοηθούν να αυξήσει την πολυπλοκότητα της εκάστοτε συνταγής.

Η αναπαράσταση του Masterchef μας βοηθά ακόμα περισσότερο να αντιληφθούμε την σχέση ανάμεσα στον σεφ και τα μαγειρικά του σκεύη. Ειδικότερα, σε όλες τις δοκιμασίες είτε είναι δοκιμασίες αποχώρησης, δημιουργικότητας, αντιγραφή πιάτου κτλ γίνεται χρήση διαφόρων σκευών τα οποία έχουν την ικανότητα να πετύχουν θερμοκρασίες και αποτελέσματα τα οποία το ανθρώπινο χέρι ή το ανθρώπινο μάτι θα ήταν αδύνατο να πετύχει. Παραδείγματα τέτοιων σκευών είναι οι μετρητές θερμοκρασίας, οι ζυγαριές ακριβείας, αφυγραντήρες, μίξερ με εναλλασσόμενες λαβές είναι εξειδικευμένα για συγκεκριμένες κοπές κρέατος και ψαριού. Χαρακτηριστικό είναι εκείνο το επεισόδιο στο οποίο περιγράφεται η επεξεργασία κομματιών του κρέατος ώστε να προορίζονται για πολλαπλές παρασκευές.

Τα μαγειρικά σκεύη προάγουν την πολλαπλότητα και αυξάνουν την τεχνική δυσκολία ενός πιάτου. Οι μάγειρες όχι μόνο είναι συμβιβασμένοι με τα μαγειρικά σκεύη και τις μηχανές που υποβοηθούν τις παρασκευές αλλά επιζητούν όλα αυτά τα επιπλέοντα αντικείμενα. Το γεγονός αυτό δημιουργεί μια νέα σχέση με τα μηχανήματα. Δεν δημιουργείται μια σχέση αλλοτρίωσης αντίστοιχης με εκείνης των εργατών κατά την Βιομηχανική Επανάσταση. Δημιουργείται μια σχέση εργαλειοποίησης της μηχανής ώστε να παράξει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα το οποίο η ανθρώπινη ισχύ είναι αδύνατο να πετύχει. Ίσως θα μπορούσαμε να πούμε ότι αυτή η νέα σχέση με τη μηχανή πρόκειται για μια νέου τύπου αλλοτρίωση η οποία στην μεταμοντέρνα εποχή που διανύουμε βιώνεται ως επέκταση των δυνατοτήτων.

2.2.3 Καλλιτέχνης ή Εργάτης

Εν τέλει ποια είναι η ταυτότητα του σύγχρονου σεφ; Είναι καλλιτέχνης ή εργάτης. Η απάντηση είναι σύνθετη καθώς στο συγκεκριμένο ζήτημα εμπλέκονται οι οικονομικές απολαβές του κάθε σεφ, η θέση του στην γαστρονομική ιεραρχία αλλά και το πολιτισμικό κεφάλαιο το οποίο φέρει.

Η πραγματικότητα είναι ότι ο σύγχρονος σεφ είναι κοντά στον σεννετικό πρότυπο του τεχνίτη. Ο καλλιτέχνης στα έργα του εκθέτει τις περισσότερες φορές βιωματικές εμπειρίες ή τουλάχιστον προσωπικές αντιλήψεις ενώ το κάθε έργο είναι ανεπανάληπτο. Αντίθετα ο τεχνίτης έχει έναν περισσότερο συλλογικό συντελεστή καθώς ενώ μπορεί να παράγει ένα πρωτότυπο έργο οφείλει να το αναπαράγει στην εργασιακή του καθημερινότητα πολλές φορές. Ένα άλλο διαφοροποιητικό στοιχείο είναι ο χρόνος. Ο

τεχνίτης και πόσο μάλλον ο σεφ οφείλει να διαθέτει ταχύτητα στην εργασία του. Να αναπαράγει το έργο του πολλές φορές και ανά τακτά χρονικά διαστήματα σε αντίθεση με την καλλιτεχνική δραστηριότητα η οποία είναι χρονοβόρα, δεν έχει ωράριο και μπορεί να ολοκληρωθεί σε ένα βάθος χρόνου. (Sennet: 2011)

Κεφάλαιο 3

Προς έναν εκδημοκρατισμό της γεύσης;

3.1 Προς νέα μαγειρικά πρότυπα

Πριν προχωρήσουμε στην ανάλυση των τηλεοπτικών μαγειρικών προτύπων είναι καλό να δημιουργήσουμε μια συνέχεια και να τα τοποθετήσουμε τόσο επί της γαστρονομικής ιστορίας όσο και της κοινωνικής και πολιτικής. Δεν είναι τυχαίο ότι τα τηλεοπτικά μαγειρικά αυτά πρότυπα κάνουν την τηλεοπτική τους εμφάνιση την δεκαετία του 1960. Την εποχή εκείνη έχουμε τη διαμόρφωση νέων καταναλωτικών προτύπων ενώ ταυτόχρονα οι παλαιές πολιτικές ταυτότητες, μετά την εξέγερση των φοιτητών στο Παρίσι το 1968 αλλά και την επέκτασή του σε όλη την Ευρώπη, αρχίζουν να υποχωρούν και το νέο ρεύμα του ατομικισμού αρχίζει να αναπτύσσεται. Μέσα σε όλα αυτά την ίδια εποχή αρχίζει να αναπτύσσεται η *nouvelle cuisine* στην Γαλλία σύμφωνα με την οποία τα πιάτα αρχίζουν να γίνονται πιο σύνθετα ενώ ταυτόχρονα απαιτείται να έχουν και έντονα αισθητικό χαρακτήρα. Παράλληλα με αυτό το νέο γαστρονομικό ρεύμα αναπτύσσεται στην Αγγλική τηλεόραση το φαινόμενο του σεφ-σελέμπριτυ. (B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, *Food and Cultural Studies*: 2004, σελ 176)

Ο πρώτος σεφ-σελέμπριτυ εμφανίστηκε στην Βρετανική τηλεόραση στα τέλη του 1950 και ονομαζόταν Philip Harben. Χαρακτηρίστηκε έτσι καθώς διέθετε ένα δικό διακριτό στυλ με το οποίο δημιούργησε το δικό του brand, εμφανιζόταν σε διαφορετικές τηλεοπτικές εκπομπές διαθέτοντας τον ρόλο του μάγειρα ενώ διεύρυνε τις μαγειρικές γνώσεις του κοινού εισάγοντας πιάτα της διεθνούς κουζίνας και μεθόδους απόψυξης και ψύξης των φαγητών. Ακολουθεί η Delia Smith με την μαγειρική της εκπομπή στο BBC «How to cook». Το κόνσεπτ της εκπομπής ήταν να διδάξει στους Άγγλους τηλεθεατές καθημερινές συνταγές. Η Dalia Smith προωθούσε ένα το μητρικό γυναικείο πρότυπο της γυναίκας-μητέρας-μαγειρίσσας το οποίο κιόλας δεν δίσταζε να προμοτάρει λέγοντας : «Θα σας διδάξω όλα όσα δεν σας δίδαξε η μητέρα σας!». Ακολούθησαν πολλές άλλες τέτοιου τύπου μαγειρικές εκπομπές στις οποίες ο κεντρικός πρωταγωνιστής, ο σεφ, προωθούσε το δικό του brand και στην συνέχεια

επεκτεινόταν στην έκδοση βιβλίων μαγειρικής και CD-ROM. Μέχρι τη στιγμή που μία μαγειρική εκπομπή έμελλε να αλλάξει συνολικά τα μαγειρικά πρότυπα της εποχής. Το 1999 εμφανίστηκε στην βρετανική τηλεόραση ο Jamie Oliver. Ο τελευταίος ήταν ένας νέος 23 χρονών από το Έσσεξ ο οποίος διέφερε απόλυτα από τους προκατόχους του. Ήταν νέος, φορούσε σύγχρονα ρούχα, διέθετε κινητό τηλέφωνο, βέσπα ενώ κατά τη διάρκεια της εκπομπής του ο νεανικός του ενθουσιασμός γέμιζε την εκπομπή του. Κύριο σλόγκαν της εκπομπής ήταν: «Το φαγητό δεν είναι μόνο φαγητό, σε κοινωνικοποιεί και σε κάνει να γελάς». Το οπτικό στυλ της εκπομπής συμβάδιζε με το προσωπικό στυλ του Jamie Oliver συνδυάζοντας τον ρεαλισμό του ντοκιμαντέρ με την ποπ αισθητική (B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, Food and Cultural Studies: 2004, σελ 170-176). Κάπως έτσι ο Jamie Oliver απέκτησε το πιο ισχυρό brand που είχε ποτέ ένας μάγειρας.

Δύο είναι οι κυρίαρχες ερμηνείες που αφορούν αυτά τα σόου. Η πρώτη θέλει τα τηλεοπτικά σόου μαγειρικής να λειτουργούν ως «γαστρονομικοί οδηγοί» κάνοντας προτάσεις και παράλληλα διαμορφώνοντας «το φαντασιακό της γεύσης». Μπορεί να μην έχουν άμεση επιρροή στην καθημερινή μαγειρική πρακτική αλλά διαμορφώνουν την διάθεσή μας απέναντι σε καινούρια υλικά, στην επιλογή εστιατορίων και στο νόημα του φαγητού στην καθημερινή ζωή. Η δεύτερη ερμηνεία ανήκει στον David Bell ο οποίος υποστηρίζει ότι οι τηλεοπτικοί σεφ λειτουργούν ως «ενδιάμεσοι» εκδημοκρατίζοντας τις γνώσεις που αφορούν την υψηλή κουζίνα ενώ παράλληλα αναβαθμίζουν το γαστρονομικό πολιτισμικό κεφάλαιο. Ωστόσο, ο τρόπος με τον οποίο γίνεται αυτό διαφέρει ανάλογα με την μαγειρική εκπομπή. Η Niki Strange υποστηρίζει ότι υπάρχει διαφορά ανάμεσα στις μαγειρικές εκπομπές στις οποίες η μαγειρική παρουσιάζεται ως μια «πρακτική και κοινωνική δεξιότητα» και σε αυτές οι οποίες η μαγειρική παρουσιάζεται ως μια «αισθητική απόλαυση». Η πρώτη μάλιστα τα τελευταία χρόνια έχει επισκιαστεί ιδιαίτερα προς χάριν των τηλεοπτικών σεφ οι οποίοι προτάσσουν την μαγειρική ως ένα είδος lifestyle και ευγενούς δραστηριότητας για τον ελεύθερο χρόνο. Επίσης, τα τηλεοπτικά σόου τα οποία προβάλλουν την μαγειρική ως μια κοινωνική και πρακτική δεξιότητα συνήθως περιορίζονται στις παρασκευές που αφορούν το οικιακό φαγητό και συνδέονται με το ηθικό «καθήκον» της μεσαίας τάξης να εξάγει την απόλαυση και την διασκέδαση από κάθε πτυχή του καθημερινού βίου. Από την άλλη πλευρά τα τηλεοπτικά σόου που αντιμετωπίζουν την μαγειρική ως μια «αισθητική απόλαυση» δίνουν έντονη σημασία στις γεύσεις ενώ παράλληλα τονίζουν

ότι η μαγειρική δεν είναι μορφή εργασίας αλλά απόλαυση και ευγενές χόμπι. Ακόμα στα σόου αυτά πρωταγωνιστούν κυρίως άνδρες οι οποίοι διακρίνουν τον εαυτό τους από την προηγούμενη κατηγορία μαγειρικών εκπομπών προβάλλοντας την επαγγελματική τους ιδιότητα ως σεφ σε αντίθεση με την «οικιακή μαγειρική» των γυναικών παρουσιαστριών.

Όπως αναφέραμε και πριν η Nouvelle Cuisine είναι αυτή η οποία νομιμοποιεί τη διάκριση των νέων τηλεοπτικών σεφ. Οι ίδιοι διακρίνουν τον εαυτό τους από τους οικιακούς μάγειρες. Οι νέοι τηλεοπτικοί σεφ δημιουργούν περίτεχνα πιάτα στα οποία κάθε λεπτομέρεια συμβάλλει ώστε να δημιουργηθεί ένα γαστρονομικό αποτέλεσμα που αγγίζει τα όρια του καλλιτεχνικού έργου.

Ανάμεσα στα παλαιού τύπου μαγειρικά προγράμματα και στα καινούρια υπάρχει μια βασική διαφοροποίηση. Στα πρώτα η μαγειρική πρακτική είχε μια κοινωνικοποιητική όψη και μια όψη φροντίδας και ευχαρίστησης των άλλων. Αντίθετα, τα τηλεοπτικά μαγειρικά σόου τα οποία παρουσιάζονται από άντρες επαγγελματίες σεφ έχουν να κάνουν με την ανάδειξη του εαυτού και την ευχαρίστησή του. Το παρασκευαζόμενο γεύμα δηλαδή δεν είναι οικιακή εργασία αλλά αισθητική αναψυχή. Ο Mike Featherstone αναλύει την συγκεκριμένη μαγειρική πρακτική ως μια έκφανση του «επιτελεστικού εαυτού», ο οποίος δίνει περισσότερη έμφαση στην έκθεση και την διαχείριση των εντυπώσεων. Ο συγκεκριμένος τύπος εαυτού συνδέεται κατά τον Featherstone με την εμφάνιση της μεσαίας τάξης. Ειδικότερα, η συζήτηση για την μαγειρική ως «αισθητική αναψυχή» συνδέεται με την θεωρητική συζήτηση του πώς οι ταυτότητες και οι διακρίσεις επιτελούνται μέσα από τον ελεύθερο χρόνο, τα πρότυπα κατανάλωσης, την τέχνη ως δραστηριότητα του ελεύθερου χρόνου. Το Naked Chef του Jamie Oliver είναι μια εφαρμογή της παραπάνω θεωρητικής συζήτησης. Δεν προτείνει απλώς μαγειρικές συνταγές αλλά προτάσσει συνολικά έναν νέο τρόπο ζωής. Μέσα από τις καθημερινές διαντιδράσεις, την ενδυματολογία, τα αντικείμενα που χρησιμοποιεί και την προσέγγιση που αφορά την μαγειρική δίνει προσβασιμότητα στη μεσαία τάξη για έναν νέο τρόπο ζωής η οποία οφείλει να αντιλαμβάνεται την οικιακή ζωή στα πλαίσια του ελεύθερου χρόνου παρά της εργασίας (B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, Food and Cultural Studies: 2004) όπως γινόταν στα προνεωτερικά χρόνια όπου το σπίτι αποτελούσε παράλληλα και εργασιακό χώρο.

Εν κατακλείδι, οι παλαιού τύπου μαγειρικές εκπομπές πρότειναν απλώς συνταγές. Αντίθετα, μαγειρικές εκπομπές όπως αυτή του Jamie Oliver δεν δίνουν οδηγίες για το πώς να μαγειρεύει κανείς αλλά για το πώς να ζει. Λειτουργώντας ως πολιτισμικοί διαμεσολαβητές οι τηλεοπτικοί σεφ δίνουν πρόσβαση σε ένα είδος πολιτισμικού κεφαλαίου που παλαιότερα ήταν συνδεδεμένα με συγκεκριμένες κοινωνικές και πνευματικές ελίτ. Με αυτή την έννοια όντως δίνουν εξίσου πληροφόρηση αλλά για την επιτέλεση των διάφορων διακρίσεων.

3.1.1 Το μαγειρικό πρότυπο στην Ελλάδα μέσα από τις μαγειρικές εκπομπές

Το φαινόμενο αυτό δεν παρατηρείται μόνο στην Βρετανική τηλεόραση και στην Αμερικάνικη αλλά εξίσου και στην ελληνική. Λόγω της καθυστερημένης βέβαια ενσωμάτωσης των διεθνών καταναλωτικών προτύπων στην Ελλάδα μαγειρικού τύπου εκπομπές εμφανίζονται πολύ αργότερα δεδομένου ότι η τηλεόραση ως καταναλωτικό προϊόν έγινε διαθέσιμη στο κοινό το 1960. Πιο συγκεκριμένα, η ιστορία της τηλεόρασης στην Ελλάδα το 1960 βρισκόταν σε πολύ πρώιμα στάδια. Στην βιβλιογραφία εντοπίζονται τέσσερις περίοδοι: (Georgia Aitaki: 2018, σελ 244-245)

- 1967-1974, περίοδος ελεγχόμενη από την στρατιωτική δικτατορία
- 1974-1981, η περίοδος μετά την πτώση του καθεστώτος
- 1981-1989, η περίοδος κυβέρνησης του ΠΑΣΟΚ
- 1989- σήμερα, εμφάνιση και κυριαρχία της ιδιωτικής τηλεόρασης

Οι μαγειρικές εκπομπές εμφανίζονται κατά την τελευταία περίοδο της ελληνικής τηλεόρασης δηλαδή κατά την εποχή της εμφάνισης της ιδιωτικής τηλεόρασης. Αυτό είναι λογικό γιατί αφενός η τηλεόραση έχει γίνει ένα καταναλωτικό αγαθό προσιτό στην μεσαία τάξη αφετέρου εκείνη είναι η περίοδος κατά την οποία η Ελλάδα προσπαθεί να εισαχθεί στα σύγχρονα τότε καπιταλιστικά πρότυπα. Επιπλέον, την περίοδο εκείνη αρχίζει και διεμβολίζεται ο αυστηρός χαρακτήρας της δημόσιας τηλεόρασης με τη νέα αισθητική, περισσότερο ψυχαγωγική και εμπορική, της ιδιωτικής τηλεόρασης, την οποία η ελληνική κοινωνία φαίνεται να προτιμά. (Πασχαλίδης:2018, σελ 27-28)

Την δεκαετία του 1990 εμφανίζεται για πρώτη φορά στην τηλεόραση η Βέφα Αλεξιάδου στην εκπομπή «Πρωινός Καφές». Πρόκειται για μία μεσήλικη γυναίκα, μια

μητρική φιγούρα, η οποία παρασκευάζει γεύματα τα οποία προορίζονται για την οικιακή κατανάλωση. Πρόκειται για μία παρόμοιου τύπου εκπομπή όπως της Dalia Smith στην βρετανική τηλεόραση. Η Βέφα Αλεξιάδου στις εκπομπές της απευθύνεται συνήθως στις «ελληνίδες νοικοκυρές» ενώ χαρακτηριστική είναι και η προσφώνηση της σε κάθε αρχή εκπομπής «Φίλες και φίλοι». Παρασκευάζει πιάτα προερχόμενα από την ελληνική κουζίνα με υλικά και μεθόδους τα οποία μπορούν να εκτελεστούν εντός του οικιακού χώρου. Αυτή η εκπομπή αντιστοιχεί και στην πρώτη ερμηνεία που αναφέραμε στο προηγούμενο κεφάλαιο η οποία θέλει αυτού του τύπου τις μαγειρικές εκπομπές να εντάσσονται σε ένα πλαίσιο απλής πρότασης του τρόπου με τον οποίο παρασκευάζεται το φαγητό. Η ιδιαιτερότητα βέβαια της Βέφα Αλεξιάδου σε αντίθεση με την ομόλογη της Βρετανίδα είναι ότι επιμένει στην παρασκευή φαγητών ελληνικού χαρακτήρα. Αυτό ίσως βέβαια συμβαίνει και λόγω του κοινωνικού χώρου και του κοινού στο οποίο απευθύνεται.

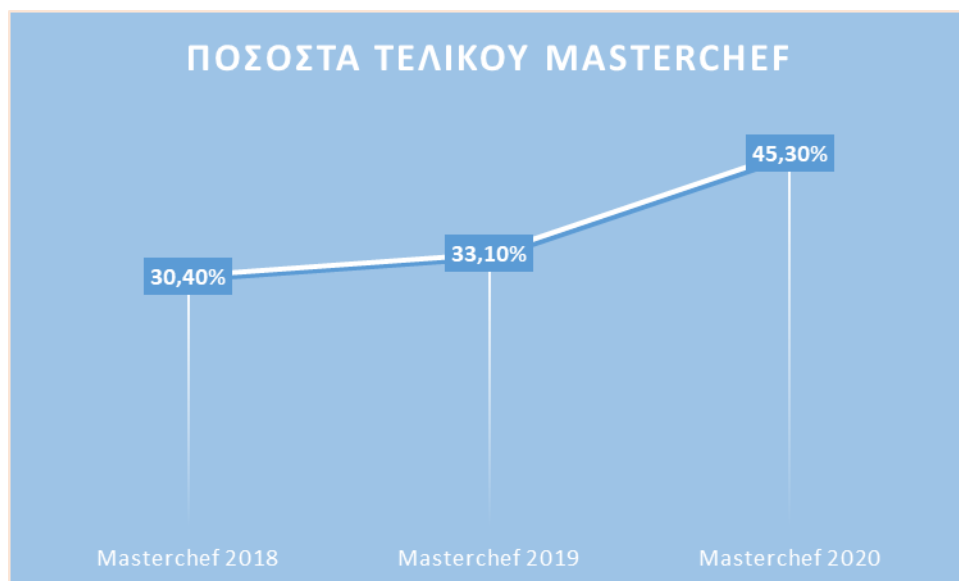
Μετά το 1990 ακολουθούν κι άλλες εκπομπές όπως της Βέφα Αλεξιάδου αλλά σταθμός για την ιστορία των μαγειρικών εκπομπών στην Ελλάδα είναι η μαγειρική εκπομπή του Ηλία Μαμαλάκη «Μπουκιά και Συγχώριο». Πρόκειται για μια μαγειρική και παράλληλα ταξιδιωτική εκπομπή. Σε αυτήν αρχίζει να εισάγεται η έννοια του Lifestyle στις μαγειρικές εκπομπές. Ο Ηλίας Μαμαλάκης ταξιδεύει στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό εξερευνώντας την γαστρονομική κουλτούρα της εκάστοτε περιοχής. Η εκπομπή μπορεί να μην έχει αναφορά την μαγειρική ως δραστηριότητα του ελεύθερου χρόνου αμιγώς αλλά προτάσσει το πρότυπο του ταξιδευτή με γαστρονομικά ενδιαφέροντα. Πρόκειται για μια εκπομπή που ως ένα βαθμό προτείνει μαγειρικές συνταγές οι οποίες παρασκευάζονται εντός του οικιακού χώρου αλλά παράλληλα προτείνει και ένα συγκεκριμένο πρότυπο τουρισμού και διακοπών τα οποία δίνουν έμφαση στα γαστρονομικά ενδιαφέροντα. Αυτό θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι το στοιχείο lifestyle που εισάγει η συγκεκριμένη μαγειρική εκπομπή.

Το 2010 εμφανίζεται για πρώτη φορά στην πρωινή εκπομπή του Mega, ο πρώτος τηλεοπτικός σεφ στην ελληνική τηλεόραση, ο Άκης Πετρετζίκης. Στη συνέχεια, ακολούθησε μια αποκλειστικά δική του εκπομπή του «Καν'το όπως ο Άκης» όμοια με εκείνη του Jamie Oliver. Η συγκεκριμένη εκπομπή δεν αποτελούσε μόνο μια εκπομπή μαγειρικών προτάσεων αλλά μια συνολική lifestyle πρόταση. Εντός μιας σύγχρονης σε αρχιτεκτονικό σχεδιασμό κουζίνας βρίσκεται ένας νέος σε ηλικία μάγειρας μόλις 30 ετών ο οποίος με νεανικό ενθουσιασμό παρασκευάζει φαγητά προς οικιακή

κατανάλωση για τα οποία δίνει και συμβουλές σερβιρίσματος ώστε να καταναλωθούν μαζί με άλλους/ες. Είναι η πρώτη εκπομπή στην ελληνική τηλεόραση, η οποία διαθέτει ένα ολοκληρωμένο πρότυπο ζωής το οποίο προτάσσει την μαγειρική όχι ως μια οικιακή εργασία στα χέρια της νοικοκυράς, όπως η Βέφα Αλεξιάδου, αλλά ως μια ευχάριστη δραστηριότητα του ελεύθερου χρόνου από την οποία οι άνθρωποι αποκομίζουν ευχαρίστηση. Επιπλέον, λειτουργεί παράλληλα και ως μια νέα κοινωνικοποιητική πρακτική αφού συνήθως η δραστηριότητα αυτή προτείνεται από τις μαγειρικές εκπομπές να διεξάγεται «με φίλους».

3.1.2 Το Masterchef ως μαγειρικό πρότυπο

Το Masterchef ξεκίνησε να προβάλλεται στην τηλεόραση το 2010 και συνεχίζει μέχρι σήμερα (2020) και ήδη έχει αποκτήσει πολλούς τηλεθεατές. Ειδικότερα τα ποσοστά τηλεθέαςής του από τότε που μεταφέρθηκε από το κανάλι του Star στο κανάλι του Mega αγγίζουν ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό. Ο παρακάτω πίνακας αναδεικνύει το ποσοστό τηλεθέαςης του τελικού των τριών τελευταίων κύκλων.



Όπως βλέπουμε και από την εικόνα τα ποσοστά των τελικών επεισοδίων του MasterChef κάθε χρόνο αυξάνονται.²

² Τα δεδομένα του πίνακα ανακτήθηκαν από τις παρακάτω ιστοσελίδες:

<https://www.news247.gr/media/masterchef-4-espase-kathe-rekor-i-tiletheasi-toy-megaloy-telikoy.7663774.html>

<https://www.zappit.gr/psychagogia/tiletheasi-sarotikos-o-telikos-tou-masterchef-angixe-605/2655517>

Πρόκειται για ένα μαγειρικό ριάλιτι στην ουσία όπου οι διαγωνιζόμενοι περνούν από οντισιόν μαγειρεύοντας ένα πιάτο, εκείνοι οι οποίοι ολοκληρώνουν με επιτυχία αυτό το στάδιο περνούν στην επόμενη φάση του διαγωνισμού όπου τους δίνονται υλικά με τα οποία πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο δικής τους έμπνευσης. Στο στάδιο αυτό γίνεται η τελική επιλογή 20 παικτών οι οποίοι θα περάσουν τους υπόλοιπους μήνες στο λεγόμενο «Σπίτι του MasterChef». Εκεί ξεκινά και ο αγώνας για την πρωτιά, οι διαγωνιζόμενοι εμπλέκονται σε διαφορετικού τύπου δοκιμασίες (τεστ δημιουργικότητας, ομαδικές δοκιμασίες, δοκιμασία αντιγραφής πιάτου κ.α) και από αυτές οι ξεχωρίζουν οι πιο αδύναμοι παίκτες οι οποίοι είναι προτεινόμενοι προς αποχώρηση. Οι συγκεκριμένοι αφού υποβάλλονται σε μια δοκιμασία, συνήθως είναι 2 παίκτες, ο ένας αποχωρεί. Με αυτό τον τρόπο συνεχίζει το παιχνίδι μέχρι τον τελικό. Θα πρέπει εδώ να σημειωθεί ότι το MasterChef εμφανίζεται 10 χρόνια μετά από εξάπλωση του Γκουρμέ στην Ελλάδα.

Αφού αναλύσαμε σε προηγούμενο κεφάλαιο την αναπαράσταση του MasterChef που αφορά την ταυτότητα του νέου εργαζομένου στις κουζίνες θα περάσουμε τώρα στην ανάλυση του μαγειρικού προτύπου, δηλαδή του τον τρόπο με τον οποίο τα μαγειρικά σόου συμβάλλουν διαμόρφωση των αντιλήψεων που αφορούν το φαγητό αυτό καθ' αυτό αλλά και συνολικότερα το lifestyle.

Το MasterChef διαφέρει συνολικά απ'όλες τις προηγούμενες μαγειρικές εκπομπές στην Ελλάδα. Οι τελευταίες αφορούσαν την μαγειρική ως πρακτική δεξιότητα. Ειδικότερα, η πρώτη μαγειρική εκπομπή στην Ελλάδα με την Βέφα Αλεξιάδου αφορούσε την μαγειρική ως πρακτική δεξιότητα προσανατολισμένη αποκλειστικά στη «νέα νοικοκυρά». Ήταν, δηλαδή, πολύ κοντά στην αντίληψη για την μαγειρική ως οικιακή εργασία. Οι μετέπειτα εκπομπές άρχισαν να είναι περισσότερο κοντά στην αντίληψη της μαγειρικής ως δραστηριότητα του ελεύθερου χρόνου που δεν συνδέεται άμεσα την οικιακή εργασία αλλά με τον ελεύθερο χρόνο.

Το MasterChef από την άλλη πλευρά προτάσσει έναν εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα. Δεν αφορά άμεσα την καθημερινή μαγειρική πρακτική καθώς τα υλικά αλλά και οι παρασκευές οι οποίες διεξάγονται δεν μπορούν να παρασκευαστούν σε μια οικιακή κουζίνα. Το MasterChef διαμορφώνει περισσότερο μια διάθεση προς συγκεκριμένα υλικά και επιλογές εστιατορίων. Διαμορφώνει μια ψευδή αίσθηση «εκδημοκρατισμού» της υψηλής γεύσης, ένα κοινωνικό φαντασιακό. Γεφυρώνει με επιφανειακότητα το

ταξικό χάσμα, δίνοντας την αίσθηση προσβασιμότητας σε αυτή την πρακτική. Πρόκειται όμως απλά για μια αίσθηση, καθώς η πρακτική αυτή συνδέεται όχι μόνο με μια συγκεκριμένη διαθεσιμότητα κεφαλαίου και αγοραστικής δύναμης αλλά κυριότερα με ένα συγκεκριμένο τύπο πολιτισμικού κεφαλαίου. Το πολιτισμικό κεφάλαιο είναι κυρίαρχα αυτό που απομακρύνει την πλατιά μεσαία τάξη από αυτή την πρακτική. Ειδικά όταν αναφερόμαστε στην μεσαία ελληνική τάξη. Δεν πρόκειται για ουσιαστική αναβάθμιση του πολιτισμικού κεφαλαίου όπως υποστήριξε ο David Bell, ούτε οι τηλεοπτικοί σεφ παίζουν ρόλο «διαμεσολαβητή». Στην πραγματικότητα, το MasterChef αναπαράγει ένα συγκεκριμένο lifestyle το οποίο είναι ουσιαστικά προσβάσιμο μόνο σε ορισμένες κοινωνικές ελίτ.

Σε αυτή την κατεύθυνση συμβάλλει έντονα η φύση των Μέσων Μαζικής Ενημέρωσης και των ριάλιτι ως φόρμα. Σε γενικές γραμμές για την ερμηνεία της επιρροής των ΜΜΕ προκρίνεται εδώ η νεομαρξιστική και Φρανκφουρτιανή ερμηνεία σύμφωνα με την οποία τα ΜΜΕ εκτός από επιχειρήσεις με σκοπό το κέρδος αποτελούν και ιδεολογική μηχανισμοί (Καλογηράτου: 2014, σελ 97). Τα ριάλιτι αναπαριστούν φόβους, ανησυχίες και τάσεις της εποχής. Αναπαριστούν θεμελιώδη ζητήματα της καθημερινής ζωής, στην περίπτωση του MasterChef τίγονται ζητήματα που αφορούν την εργασία και την μαγειρική, δίνοντας έμφαση στις εσωτερικές τριβές των παικτών/τριων αποσπώντας με αυτό τον τρόπο την προσοχή του τηλεθεατή/τριας. Επίσης, κάθε ριάλιτι δημιουργεί χαρακτήρες με τους οποίους ο/η τηλεθεατής/τρια μπορεί εύκολα να ταυτιστεί. Εν τέλει τα ριάλιτι δεν αναπαριστούν μόνο σύγχρονα προβλήματα αλλά παράλληλα τα διαμορφώνουν. (Leigh H. Edwards: 2013). Μια άλλη ερμηνεία θέλει την επιρροή των ριάλιτι να εμπλέκει το συναίσθημα της «εμπιστοσύνης» και της αλήθειας το οποίο λείπει από την μεταμοντέρνα περίοδο που διανύουμε και γι' αυτό τον λόγο είναι τόσο δημοφιλής (Anita Biressi and Heather Nunn: 2005). Εμείς θα υποστηρίξουμε την πρώτη ερμηνεία καθώς το Masterchef επιτελεί αυτό ακριβώς που προκρίνει η Edwards. Μέσα από το ριάλιτι δημιουργούνται χαρακτήρες με τους οποίους εύκολα ο/η τηλεθεατής/τρια μπορεί να ταυτιστεί. Δεν ταυτίζεται όμως ως προς την επαγγελματική επιλογή αλλά ως προς την επαγγελματική επιτυχία. Στους παίκτες και στις παίκτριες βλέπει το δικό του/της «success story». Παράλληλα, λόγω της φύσης του ριάλιτι οικειοποιούνται και συγκεκριμένες γαστρονομικές επιλογές.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό που διαφοροποιεί έντονα το Masterchef από τις άλλες εκπομπές είναι ότι η μαγειρική δεν αντιμετωπίζεται ως πρακτική δεξιότητα αλλά

γίνεται αντιληπτή ως «αισθητική απόλαυση». Ο τηλεθεατής/τρια που θα δει το MasterChef δεν θα αναπαράξει αυτό που βλέπει σπίτι του αλλά θα αναζητήσει κάτι αντίστοιχο σε ένα εστιατόριο. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι το ίδιο ακριβώς θα συνέβαινε με τις εκπομπές τέχνης. Δεν θα αναπαραγάγαμε σπίτι μας αυτό που ζωγραφίζει ο εκάστοτε καλλιτέχνης αλλά θα πηγαίναμε σε ένα μουσείο τέχνης ώστε να παρακολουθήσουμε το αντίστοιχο έργο τέχνης που προβάλλεται στην τηλεόραση. Το ίδιο ακριβώς συμβαίνει και με το MasterChef. Η αντίληψη της μαγειρικής ως «αισθητική απόλαυση» είναι και αυτή που οδηγεί τα υποκείμενα προς μια συγκεκριμένη κατεύθυνση που αφορά τον ελεύθερο χρόνο.

3.2 Masterchef και κοινωνιολογία του φαγητού

3.2.1 Τα υλικά

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο Masterchef είναι απλά αλλά οι τεχνικές παρασκευής και τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται είναι εκείνα που κάνουν τα πιάτα του Masterchef πιάτα εστιατορικής παρασκευής γκουρμέ κυρίως ύφους. Τα υλικά που συναντούμε ως επί το πλείστον είναι εύκολα αναγνωρίσιμα από το ευρύ κοινό: φουντούκια, αρνί, σκουμπρί, σολωμός, μήλο, μάνγκο είναι μερικά παραδείγματα. Είναι υλικά χρησιμοποιούνται στην οικιακή κουζίνα εκτός ορισμένων μπαχαρικών. Ακόμα όμως και τα πιο σύνθετα υλικά τα οποία είναι δυσεύρετα αρχίζουν και γίνονται αναγνωρίσιμα αλλά και πιο οικεία στο ευρύ κοινό μέσω του MasterChef. Πιο συγκεκριμένα, σύνθετα υλικά τα οποία δεν χρησιμοποιούνταν ούτε καν ήταν αναγνωρίσιμα από συγκεκριμένες κοινωνικές ομάδες οι οποίες δεν διέθεταν το απαιτούμενο γαστρονομικό πολιτισμικό κεφάλαιο πλέον με το Masterchef είναι αναγνωρίσιμα ενώ παράλληλα εγχαράσσουν μια συγκεκριμένη αντίληψη για το φαγητό.

3.2.2 Οι παρασκευές

Σε προηγούμενο κεφάλαιο έχει γίνει ήδη λόγος για τις παρασκευές. Οι παρασκευές που παρουσιάζονται στο MasterChef δεν επρόκειτο για οικιακές παρασκευές καθώς είναι ιδιαίτερα σύνθετες, με πολλές ειδικές τεχνικές αλλά και μηχανήματα που υποστηρίζουν την ακόμη περισσότερο συνθετότητα και λεπτομέρεια των πιάτων. Οι παρασκευές είναι καθαρά εστιατορικές και δεν εγγράφουν μια συγκεκριμένη μαγειρική πρακτική.

Αντίθετα, νομιμοποιούν περισσότερο τις επιλογές υψηλού γαστρονομικού τύπου δίνοντας μια ψευδή αίσθηση ότι κάθε άνθρωπος έχει πρόσβαση σε αυτή την επιλογή και μπορεί να κατασκευάσει την ταυτότητα του με βάση την συγκεκριμένη διάκριση.

Συμπεράσματα

Σε αυτή τη μελέτη έγινε μια προσπάθεια κοινωνιολογικής ανάλυσης της υψηλής κουζίνας τόσο όσον αφορά την ιστορική εξέλιξη σε ευρωπαϊκό επίπεδο όσο και σε εγχώριο.

Η υψηλή κουζίνα αποτελεί ένα τεράστιο κεφάλαιο του σύγχρονου κοινωνικού κόσμου το οποίο αντανakλά συγκρούσεις, συναινέσεις και μορφές εξουσίας μεταξύ των κοινωνικών τάξεων. Στην πραγματικότητα η υψηλή κουζίνα ενώ ξεκίνησε ως τρόπος διάκρισης της αστικής τάξης πλέον φαίνεται να διαχέεται στα κατώτερα και μεσαία κοινωνικά στρώματα. Το γεγονός αυτό βέβαια δεν αποτελεί παρά ένα ψευδεπίγραφο εκδημοκρατισμού. Η υψηλή κουζίνα εργαλειοποιείται, γίνεται ένα μέσο το οποίο δίνει την ψευδαίσθηση κοινωνικής ανοδικότητας και πρόσβασης σε ανώτερα κοινωνικά στρώματα. Βέβαια στην περίπτωση της Ελλάδας τα πράγματα αλλάζουν. Η αποτυχία προσαρμογής της ελληνικής αστικής τάξης στο νέο καπιταλιστικό μοντέλο παραγωγής αντανakλάται και στο επίπεδο της πολιτισμικής πρακτικής με την αδυναμία της να συγκροτήσει συγκεκριμένες γαστρονομικές πρακτικές όπως αυτές των ομόλογων τους στην Ευρώπη

Το MasterChef αναπαράγει αυτό ακριβώς το φαινόμενο, της εργαλειοποίησης της υψηλής κουζίνας. Παράγει μια αίσθηση οικειότητας που αφορά την υψηλή γαστρονομική πρακτική τα οποία τα μεσαία στρώματα δεν θα έχουν πραγματική πρόσβαση ποτέ. Αντίθετα βιώνουν αυτή την ψευδεπίγραφη κοινωνική ανοδικότητα ως αισθητική απόλαυση.

Η αντίληψη του φαγητού ως καταναλωτικό αγαθό επέφερε αλλαγές ακόμα και στο ίδιο το επάγγελμα του σεφ. Πρόκειται για ένα επάγγελμα με σκληρή κοινωνική και ως ένα βαθμό ταξική ιεραρχία. Οι σχολές μαγειρική προκρίνουν ένα υποκείμενο ελαστικό, πειθαρχημένο και ανταγωνιστικό το οποίο οφείλει να ανταποκρίνεται πλήρως στα νέα δεδομένα της αγοράς εργασίας. Παράλληλα, η σύγχρονη ελληνική οικογένεια υποστηρίζει την συγκεκριμένη επιλογή σταδιοδρομίας αδιαφορώντας για τις σκληρές εργασιακές συνθήκες επικεντρώνοντας την προσοχή της στο κύρος, στην αισθητική αλλά και στην πιθανότητα διάκρισης του παιδιού λόγω ενός εξέχοντος ταλέντου στον συγκεκριμένο τομέα. Σε όλα αυτά έρχεται να αναπαράγει το πρότυπο της εξαντλητικής και πειθαρχημένης εργασίας η τηλεοπτική αναπαράσταση του MasterChef. Όλα αυτά

βέβαια υπό το πρίσμα μιας νέας κανονικότητας που αφορά την εργασία στην οποία η ελαστικότητα, οι βραχυπρόθεσμες συμβάσεις εργασίας και τα εξαντλητικά ωράρια για χάρη της επιτυχίας και της κοινωνικής καταξίωσης γίνοντας ατζέντα της κρατικής πολιτικής σταθερά από το 2009. Και όλα αυτά ντυμένα με μια καλή αισθητική και περίτεχνα πιάτα βαλμένα στη σειρά σε ένα τηλεοπτικό τραπέζι, τα οποία βλέπουμε αλλά δεν θα γευτούμε ποτέ. Ίσως και το μοναδικό αληθινό στοιχείο.

Η υψηλή κουζίνα είναι και θα παραμείνει άλλος ένας τρόπος διάκρισης των ανώτερων κοινωνικών στρωμάτων ενώ ρόλος των μεσαίων και κατώτερων κοινωνικών στρωμάτων απέναντι σε κάθε γαστρονομική πρακτική θα είναι στην καλύτερη περίπτωση ρόλος παρατηρητή αν όχι υπηρέτη.

Παράρτημα: Απομαγνητοφώνηση Συνέντευξης

Ερευνήτρια: Από πότε λειτουργεί η σχολή;

N.B: Εμείς είμαστε από το 1996. Έχουμε σταθερά εξειδίκευση στα τουριστικά επαγγέλματα. Είμαστε από τις πρώτες σχολές στην Ελλάδα που θεωρήσαμε ότι η μαγειρική ως ένα κομμάτι του τουριστικού τομέα. Τοποθετηθήκαμε έτσι εξ αρχής λόγω του ότι πάντα το κομμάτι της γαστρονομίας εξυπηρετούσε πάντα πληθυσμιακά περισσότερους τουρίστες ταξιδιώτες παρά απ'ότι καταναλωτές στην καθημερινότητα

Ερευνήτρια: Μπορείτε να μου περιγράψετε λίγο το πρόγραμμα σπουδών και τη φιλοσοφία του;

Το δικό μας mission είναι να προσφέρουμε στους νέους ανθρώπους προγράμματα τουριστικής εκπαίδευσης τα οποία θα διακρίνονται για της σχεδιαστική τους ικανότητα από άποψη ακαδημαϊκή όσο όμως και από την πρόσβαση που προσφέρουν στους φοιτητές σε εργαστήρια με εξαιρετικό εξοπλισμό και καθηγητές με πολύ υψηλό επίπεδο εκπαίδευσης και ικανότητα μετάδοσης έτσι ώστε να διαμορφώσουν τους επαγγελματίες του αύριο που θα συνεισφέρουν στην αειφόρο τουριστική ανάπτυξη και στον κόσμο όλο. Η φιλοσοφία μας είναι ότι η μαγειρική είναι ένα τουριστικό επάγγελμα, μια υπηρεσία που προσφέρεται από τον άνθρωπο στον άνθρωπο... Ένα πρόγραμμα δεν αρκεί να τον εκπαιδεύσει, πρέπει να τον ευαισθητοποιήσει σε σχέση με το αγαθό που προσφέρεται στον κάθε συνάνθρωπό μας... Ξεκινάμε με όλους τους νέους ανθρώπους που θέλουν να ασχοληθούν με την μαγειρική να τους διδάσκουμε όλες τις πρώτες ύλες. Φυσικά την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, την διεθνή και την γαστρονομική σειρά των προϊόντων έτσι ώστε να προσφέρονται αυτά με σκοπό την απόλαυση. Παράλληλα όμως για να γίνει κάποιος καλός επαγγελματίας δεν αρκεί. Πρέπει να έχει και την αίσθηση του κόστους λειτουργίας μιας επιχείρησης, πρέπει να ξέρει βασικές αρχές διαιτολογίας, να γνωρίζει κάποιες αρχές μάρκετινγκ για να μπορεί να είναι πιο ανταγωνιστικός με το συνάδελφο ανταγωνιστή που είναι στο διπλανό μαγαζί κτλ Έτσι το πρόγραμμα σπουδών γίνεται εργαστηριακό, πιο διαδραστικό... αποτελείται από καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου και σκοπό έχουν στο Α' εξάμηνο να αγαπήσουν την μαγειρική και μάθουν να μαγειρεύουν σωστά γιατί όλοι μαγειρεύουμε σπίτι μας. Για να αρχίσει όμως να μαγειρεύει κάποιος επαγγελματικά

πρέπει να αναγνωρίσει την αξία της πρώτης ύλης, να αναγνωρίσει την αξία της τεχνικής... Εμείς αυτό προσπαθούμε να μεταδώσουμε στα παιδιά

Ερευνήτρια: Τι πρέπει να έχει ένας νέος σεφ σήμερα για να ενταχθεί στην αγορά εργασίας

Ένας υποψήφιος δεν πρέπει να αποθαρρυνθεί από αυτό το περιβάλλον. Αν τον συγκινεί η ένταση, αν είναι δραστήριος, αν είναι δυναμικός, να έχει στοιχεία στην προσωπικότητά του όπως είναι η έκρηξη, να έχει επιμονή, να έχει πειθαρχία ή να είναι πρόθυμος να ενταχθεί σε ένα πειθαρχημένο περιβάλλον έχει πιθανότητες να πετύχει. Για να πετύχει πρέπει να σπουδάσει σε μια πολύ καλή σχολή και θα πρέπει να ξεκινήσει από την αρχή είτε ξέρει είτε δεν ξέρει... Στην συνέχεια πρέπει να εμπιστευθεί την σχολή του που θα του προτείνει μια καλή θέση εργασίας να ξεκινήσει την καριέρα του, να ακολουθήσει βήμα βήμα να μην εντυπωσιαστεί από μια υψηλή αμοιβή από ένα τουριστικό θέρετρο το οποίο μπορεί να δουλεύει ατελείωτες ώρες... Να προτιμήσει μια στιβαρή, σταθερή επιχείρηση όπου σέβεται το πλαίσιο εργασίας στην οποία να υπάρχει μια μπριγκάδα εργασίας σχεδόν ολοκληρωμένη από τους οποίους θα μπορέσει να βρει στα ανώτερα στελέχη άτομα να ταυτιστεί και να τους δει ως μέντορες επαγγελματικούς... Να ταξιδέψει, να ζήσει στο εξωτερικό πάλι σε έναν χώρο με μια ολοκληρωμένη μπριγκάδα εργασίας και όχι σε ένα εστιατόριο που όλοι τρέχουν να κάνουν τα πάντα... Να έχει υπομονή, να μπορεί να δικτυώνεται με νέους ανθρώπους και φίλους

Ερευνήτρια: Το masterchef πόσο πολύ επηρέασε την εγγραφή νέων μαθητών/τριων; Μετά το masterchef δηλαδή παρατηρήσατε μεγαλύτερη ζήτηση; Ή πιο πολλές εγγραφές;

N.B: Το Masterchef έσπρωξε πολύ κόσμο να δοκιμάσει κάτι. Αλλά αυτό δεν άλλαξε την ποσόστωση των συνειδητοποιημένων υποψηφίων που έχουν τα χαρακτηριστικά που σας ανέφερα... Δεν σημαίνει ότι επειδή έχει υψηλή τηλεθέαση ο κόσμος θα πάει να σπουδάσει σοβαρά μαγειρική. Εμείς δεν βρίσκουμε τέτοια συσχέτιση. Το Masterchef μπορεί να λειτουργήσει σε κάποιους για να δούνε κάτι αλλά και πάλι δεν θα τους οδηγήσει να είναι συνειδητοποιημένοι υποψήφιοι.... Εξαρχής αναζητούμε κι εμείς συνειδητοποιημένους υποψηφίους... Εάν ένα αγόρι ή ένα κορίτσι εντυπωσιαστεί από το masterchef και ξαφνικά πει τώρα τον Οκτώβριο πήρα την απόφασή μου και θα πάω στη Le Monde και θα γίνω μάγειρας στα τέλη Οκτωβρίου που θα καθαρίζει

μπαρμπούνια και θα βγάξει έντερα από γαρίδες εάν δεν είναι συνειδητοποιημένος θα του μυρίζουν τα χέρια του, θα χαλάει το μανικιούρ του, θα είναι πάρα πολύ ώρα από το ζεστό λάδι και θα φύγει. Δηλαδή καταλυτικά μπορεί να λειτουργήσει σε ένα μικρό μέρος αλλά αυτό δεν αλλάζει την αξία των πραγμάτων σε καμία περίπτωση. Το λέω έτσι γιατί λειτουργούν πολλά χρόνια αυτά τα σόου και φαίνεται ότι δεν κάνουν την διαφορά

Ερευνήτρια: Οι μαθητευόμενοι/ες είναι πιο πολλά αγόρια ή κορίτσια; Και σε τι ηλικίες βρίσκονται περίπου

N.B: Όταν είχαμε πρωτοξεκινήσει, οι τάξεις ήταν σα να επισκεπτόσυνα θαλάμους στρατιωτικούς ξέρω 'γω 15 αγόρια, 1 κορίτσι. Αυτό λέμε τώρα προ του 2000. Να συνυπολογίσουμε ότι πραγματοποιήθηκαν οι Ολυμπιακοί το 2004 όπου εκεί έγινε ένα μεγάλο άνοιγμα. Για παράδειγμα αυτό ήταν κάτι που βοήθησε πολύ την απόφαση των νέων ανθρώπων να ασχοληθούν με τα τουριστικά επαγγέλματα. Αυτή η έμπνευση είχε μια διάρκεια στις αποφάσεις του κόσμου. Στις μέρες μας θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένα 40% αποτελείται από κορίτσια και ένα 60% από αγόρια και αυτό αντιστρέφεται στα ζαχαροπλαστικά τμήματα

Οι μαθητευόμενοι/ες έρχονται στη σχολή γιατί το επέλεξαν, ήταν δηλαδή το όνειρό τους ή αναγκαστικά; Έχετε μήπως παρατηρήσει την στάση των γονιών τους απέναντι σε αυτή την επιλογή

Μέχρι στιγμής τουλάχιστον με τον κόσμο που μιλάμε εμείς αισθανόμαστε ότι ερχόμενος στη σχολή υπηρετεί το όνειρό του. Είναι μια απόφαση συνειδητή. Εμείς έχουμε και μια πολύ λεπτομερή ενημέρωση που εξηγούμε τα θετικά και τα αρνητικά του επαγγέλματος και έτσι καταλαβαίνουμε ότι ο κόσμος το έχει σκεφτεί σοβαρά... Οι περισσότεροι υπηρετούν το όνειρό τους. Στα τέλη της δεκαετίας του 90 οι γονείς ήταν απογοητευμένοι από την απόφαση των παιδιών «Α τι συνέβη τώρα! Θα γίνει το παιδί μου σεφ τώρα!». Ήταν πραγματικά απογοητευμένοι εκτός από τους γονείς που ήταν ήδη μέσα στον χώρο, είχαν εστιατόρια, ξενοδοχεία είναι πολύ πρακτικό αφού του αρέσει κιόλας γιατί όχι. Αυτό όμως από την Ολυμπιάδα και μετά άρχισε να αλλάζει λιγάκι. Αυτό οφείλεται στο ότι αναβαθμίστηκε πολύ το ξενοδοχειακό δυναμικό της χώρας μας, οι χώροι απασχόλησης και εργασίας άρχισαν να φαίνονται πιο ελκυστικοί. Επίσης πάρα πολλά ξενοδοχεία σε συνδυασμό με μεγάλους φορείς του εξωτερικού... Πολύς κόσμος θεωρεί τώρα ως φτάσουμε στο 2020 για παράδειγμα έχουμε πάρα πολλά

παιδιά των οποίων οι γονείς μπορεί να είναι έγκριτοι νομικοί, καθηγητές πανεπιστημίων, καθηγητές ιατρικής και οι ίδιοι είναι πολύ περήφανοι που τα παιδιά τους είναι φοιτητές μας. Άλλοι επιχειρηματίες, από τον χώρο των επιστημών των τεχνών που τώρα αισθάνονται πολύ άνετα που ο γιος τους ή η κόρη τους θα γίνει σεφ

Ερευνήτρια: Εσείς δίνεται τέτοια παραδείγματα στα παιδιά

N.B: Ναι εμείς τρέχουμε κάθε χρόνο 4 διαφορετικές σειρές από εκθέσεις που προσκαλούμε σεφ από όλο τον κόσμο. Είμαστε σε επαφή με μεγάλα πανεπιστήμια του κόσμου και σχολές μαγειρικής και της Ισπανίας και της Γαλλίας και τις Ελβετίας που ανταλλάσσουν φοιτητές καθηγητές... Πρέπει μια σχολή να ευαισθητοποιήσει και τα παιδιά για να μπορούν να αναδειχθούν οι αυριανοί ηγέτες του χώρου. Δηλαδή μέσα σε όλα αυτά τα χρόνια πρέπει να δώσουμε αυτά τα ερεθίσματα σε όλους τους σπουδαστές μας έτσι ώστε αν κάποιος θέλει και μπορεί να διακριθεί να προσπαθήσει να διακριθεί

Βιβλιογραφία

Ελληνική Βιβλιογραφία:

Δήμητρα Μακρυνιώτη, Μικροί μάγειρες στη μικρή οθόνη (Αθήνα: Νήσος, 2014)

Παναγής Παναγιωτόπουλος, Παίζοντας με τη γνώση την απόλαυση και τον κοινωνικό έλεγχο, Επιστήμη και Κοινωνία, τεύχος 32

Richard Sennet, Ο τεχνίτης (Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Νησίδες, 2011)

Παναγής Παναγιωτόπουλος, Βασίλης Βαμβακάς, Η έλευση της μεσαίας τάξης: υλικά και συμβολικά αποτυπώματα, GR80S Κατάλογος έκθεσης (Αθήνα, Ιανουάριος 2017)

Παναγής Παναγιωτόπουλος, Ιστορική Κοινωνιολογία της Ελληνικής Διατροφής (Αθήνα: Athens Biennial, 2018)

Χρυσοί Σκούφοι: η ιστορία του θεσμού των ελληνικών βραβείων γαστρονομίας, τελευταία τροποποιημένο στις 12 Σεπτέμβρη, <https://www.xrysoiskoufoi.gr/about/timeline.aspx>

Μοντεσάτου Δάφνη, Σεφ και εστιατόρια: Αυτοί που έγραψαν ιστορία στην Ελλάδα, τελευταία τροποποιημένο στις 12 Σεπτέμβρη, <https://www.fnlguide.com/gr/el/restaurant-topics/estiatoria-chef-istoria-a-meros/>

Χ. Ζαφειρόπουλος, «Goody's» , Η Ελλάδα στη δεκαετία του 80: Κοινωνικό και πολιτισμικό λεξικό, Παναγής Παναγιωτόπουλος, Βασίλης Βαμβακάς, (Αθήνα: Επίκεντρο, 2014)

Παναγής Παναγιωτόπουλος, Πίτσα, Χ. Ζαφειρόπουλος, «Goody's» , Η Ελλάδα στη δεκαετία του 80: Κοινωνικό και πολιτισμικό λεξικό, Παναγής Παναγιωτόπουλος, Βασίλης Βαμβακάς, (Αθήνα: Επίκεντρο, 2014)

Δήμητρα Φώτη, Η αγορά της εστίασης στην Ελλάδα μέσα στην κρίση: Δυνατότητες και προοπτικές, (Λήμνος, 2018)

Παναγιωτόπουλος Παναγής, Οικογενειακή Μηχανική: Μια κοινωνιολογία της διαγενεακής συναίνεσης στη Μεταπολίτευση, *Κουλτούρα, Ιστορία, Δημοκρατία*, (Αθήνα: Παπαδόπουλος, 2018)

Pierre Bourdieu, Η διάκριση κοινωνική της καλαισθητικής κριτικής (Αθήνα: Πατάκης, 2013)

Εμμανουήλ Δημήτρης, Κοινωνικοοικονομική τάξη, στρώμα status και κοινωνική καταγωγή στην Αθήνα του 2013 –Ένα δομικό σχήμα για την ανάλυση της αστικής Κατανάλωσης, *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, Τομ. 146, 2016

Δημήτρης Εμμανουήλ, Φραϊή Καμούτση, Ρωξάνη Καυταντζόγλου, Νίκος Σουλιώτης, Τελική έκθεση Αποτελεσμάτων: Κοινωνικο-οικονομική τάξη, κοινωνική θέση και κατανάλωση, (Αθήνα, ΕΚΚΕ, 2013)

Καλογηράτου Ανδρονίκη, Διδακτορική Διατριβή: Η έννοια της πραγματικότητας και τα μέσα μαζικής επικοινωνίας: Μια φιλοσοφική προσέγγιση (Θεσσαλονίκη: 2004)

Σπύρος Σακελλαρόπουλος, Κρίση και κοινωνική διαστρωμάτωση στην Ελλάδα του 21^{ου} αιώνα στην Ελλάδα, (Αθήνα: Τόπος, 2014)

Παρασκευή Ζαγκλαρά, «Κοινωνιοψυχολογικές διαστάσεις διαμόρφωσης εκπαιδευτικής πολιτικής: η πρόσβαση στην Τριτοβάθμια εκπαίδευση» (Αθήνα, 2014)

Βασίλης Βαμβακάς, Γρηγόρης Πασχαλίδης, επιμ. 50 χρόνια ελληνική τηλεόραση: Πρακτικά συνεδρίου, (Θεσσαλονίκη: Επίκεντρο, 2018)

Αλέξης Ιωαννίδης, Χρίστος Παπαθεοδώρου, Δημήτρης Σουφτάς, Εργαζόμενοι και όμως φτωχοί: Διαστάσεις της φτώχειας των εργαζομένων στην Ελλάδα, (Αθήνα: ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΣΕΕ, Παρατηρητήριο Οικονομικών και Κοινωνικών Εξελίξεων, 2012)

MasterChef 4: Έσπασε κάθε ρεκόρ η τηλεθέαση του μεγάλου τελικού, Τελευταία τροποποιημένο 12/10/20, <https://www.news247.gr/media/masterchef-4-espase-kathe-rekor-i-tiletheasi-toy-megaloy-telikoy.7663774.html>

Τηλεθέαση: Ο τελικός του MasterChef 3 εκτοξεύθηκε στο 61%!, Τελευταία τροποποιημένο 12/10/20, <https://www.zappit.gr/psychagogia/tiletheasi-sarotikos-o-telikos-tou-masterchef-angixe-605/2655517>

Κοινωνικές όψεις της κρίσης στην Ελλάδα, επιμ. Στέλλα Ζαμπαρλούκου Μαρία Κούση, (Αθήνα: Πεδίο, 2014)

Ξενόγλωσση Βιβλιογραφία

Cailein Gillespie, *European Gastronomy into the 21st Century* (Oxford: Butterworth-Heinemann, 2001)

B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, *Food and Cultural Studies* (New York: Routledge, 2004)

Georgia Aitaki, «The academic study of Greek television: Mapping a scattered field», *Critical Studies in Television: The International Journal of Television Studies* 2018, Vol. 13(2) 244–253, DOI: 10.1177/1749602018765496

Tonia Lewis, ‘You’ve put yourselves on a plate’: The Labours of Selfhood on MasterChef Australia, *Reality and Television and Class*, (London: British Film Institute, 2011)

Signe Rousseau, *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of everyday interference* (London: Berg, 2012)

Josee Johnston, Shyon Baumann, *Foodies : democracy and distinction in the gourmet foodscape* (New York: Routledge, 2015)

Denise Gigante, *Taste: a literary history*, (USA: Yale University Press, 2005)

Michel de Certeau, *The Practice of every day life*, (Minnesota: University Press of Minnesota, 1998)

Annechen Bahr Bugge, *Cooking as identity work*, ESA conference at Murcia, 2003

Treena Delormier, Katherine L. Frohlich and Louise Potvin, *Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for*

public health, *Sociology of Health & Illness* Vol. 31 No. 2 2009: σελ 215-225, doi: 10.1111/j.1467-9566.2008.01128.x

Claude Fischler, Food, Self and Identity, *Social Science Information*, 27:275-293

Sociology on the Menu: an invitation to the study of food and society, (London: Routledge, 1997)

Leigh H. Edwards, *The triumph of reality TV: The revolution of American Television*, (USA: Praeger, 2013)

Anita Biressi and Heather Nunn, *Reality tv realism and revelation*, (New York: A Wallflower Press Book, 2005)

Spiros Sakellariopoulos, The recent economic crisis in Greece and the strategy of the Capital, *Journal of Modern Greek Studies*, Volume 28, Number 2, October 2010, σελ. 321-348

Barbara Santich, The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, *Hospitality Management* 23 (2004), σελ 15-24

Greg Richards, Anne-Mette Hjalager ed. *Tourism and Gastronomy* (London & New York: Routledge, 2002)

O'Gorman, Kevin D. and Gillespie, Cailein H. (2008) Leadership and Storytelling: Perspectives from senior hospitality management. In: EuroCHRIE 2008 Congress, 11-14 October 2008, Dubai, United Arab Emirates.

