

ΕΚΘΕΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΠΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΓΟ ROMA SOUL FOOD



Creative
Europe

Παραδοτέο D3.4. Έκθεση Αξιολόγησης



Το έργο αυτό έχει λάβει χρηματοδότηση από το πρόγραμμα Creative Europe της Ευρωπαϊκής Ένωσης (CREA), European Cooperation Projects Small Scale (CREA-CULT-2024-COOP), στο πλαίσιο της Συμφωνίας Επιχορήγησης αρ. 101174182.

Συγγραφείς: Αλέξανδρος Τουλουμτζίδης και Κλαίρη Μπακούρα

Table of Contents

Εισαγωγή.....	4
Παρουσίαση της σερβικής περίπτωσης	5
1. κ. Ivan Civrić	5
2. κα. Marija Mišković.....	5
3. κ. Aleksandar-Aca “Švaba” Petrović.....	6
4. κ. Ivica Mišković	6
5. κ. Saša Oršoš.....	7
6. κα. Ana Balog.....	7
7. κ. Šaban Alili	8
8. κα. Nazija Alili.....	8
9. κ. Željko Dimitrijević	8
10. κ. Goran Jovanović	9
11. κ. Goran Šišić.....	9
Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες σερβικές συνεντεύξεις.....	9
Παρουσίαση της ελληνικής περίπτωσης	11
1. κ. Αλέξανδρος Μπαντής.....	11
2. κ. Ραφαήλ Σραμαντάνης	11
3. κ. Βασίλειος Μπαντής	11
4. κα. Μαρία Μπαντή	11
5. κα. Ντίνα Μπαντή.....	12
6. κ. Χρυσοβαλάντης Μπαντής	12
7. κ. Ευάγγελος Πολύζος.....	12
8. κ. Παρασκευάς Πάγκαλος	12
9. κ. Νικόλαος Ζαφειρόπουλος.....	12
10. κα. Ευαγγελία Πολύζου	12
Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες ελληνικές συνεντεύξεις.....	12
Παρουσίαση της σλοβενικής περίπτωσης.....	14
1. κα. Monika Horvat	14
2. κ. Blaž Horvat.....	14
3. κ. Marcel Baranja	14
4. κα. Samanta Baranja	15
5. κα. Jožica Horvat	15
6. κα. Natalija Hahn.....	15

7. κ. Robert Hahn	15
8. κα. Sonja Horvat	15
9. κα. Nataša Horvat	15
10. κ. Darko Horvat	15
Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες σλοβενικές συνεντεύξεις	16

Εισαγωγή

Το Παραδοτέο 3.4 συνοδεύει το Παραδοτέο 3.3 και συζητά τη συνολική ποιότητα των συνεντεύξεων, καθώς και τυχόν προτεινόμενα μέτρα αντιμετώπισης, σε περίπτωση που η εργασία δεν είχε ολοκληρωθεί επαρκώς. Στην περίπτωση του συλλεχθέντος υλικού, δεν απαιτούνται τέτοια μέτρα, καθώς το υλικό που έχει συγκεντρωθεί είναι υπεραρκετό για την περαιτέρω προώθηση του έργου.

Το υλικό που συλλέχθηκε στη Σερβία, την Ελλάδα και τη Σλοβενία για το έργο ROMA SOUL FOOD συνιστά ένα ισχυρό, υψηλής ποιότητας εθνογραφικό σώμα τεκμηρίων, το οποίο προωθεί σημαντικά τους στόχους του έργου. Μέσα από περισσότερες από τριάντα συνεντεύξεις, οι ομάδες κατέγραψαν ένα ευρύ φάσμα γαστρονομικών πρακτικών, μνήμης, τελετουργιών, μουσικών παραδόσεων και καθημερινών εμπειριών στις κοινότητες των Ρομά. Το αρχείο που προέκυψε αποτυπώνει τόσο τη διαφορετικότητα όσο και τη συνέχεια της πολιτισμικής ζωής των Ρομά σε βάθος άνω των 100 ετών, προσφέροντας μια σπάνια, πολυεπίπεδη εικόνα για το πώς η τροφή, η οικογένεια, η μετακίνηση και η ταυτότητα διασταυρώνονται σε διαφορετικά εθνικά και περιφερειακά συμφραζόμενα.

Σε όλες τις χώρες, οι συνεντεύξεις ήταν πλούσιες σε περιεχόμενο και μεθοδολογικά τεκμηριωμένες, αν και σε ορισμένες περιπτώσεις η μεθοδολογική προσέγγιση χρειάστηκε να προσαρμοστεί ελαφρά, όπως στις περιπτώσεις συμμετοχής περισσότερων του ενός ατόμων στην ίδια συνέντευξη. Οι συμμετέχοντες μοιράστηκαν ανοιχτά αναμνήσεις από την παιδική τους ηλικία, αφηγήσεις για περιόδους έλλειψης ή αφθονίας τροφής, περιγραφές εορταστικών γευμάτων, διαγενεακές αλλαγές στις μαγειρικές συνήθειες και σκέψεις για τις κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες που διαμορφώνουν τις διατροφικές πρακτικές. Πολλοί συνεντευξιζόμενοι παρείχαν επίσης αναλυτικές συνταγές, όπως παστίσιο, στιφάδο, paprikaš, gulaš, φασολάδα και διάφορες παραδόσεις παρασκευής ψωμιού, συνδέοντας την προσωπική μνήμη με τη συλλογική γαστρονομική κληρονομιά.

Εξίσου σημαντική είναι η ισχυρή ηθική βάση του καταγεγραμμένου υλικού. Οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν πλήρως για τους στόχους του έργου, τη χρήση των ηχογραφήσεων και τα δικαιώματά τους όσον αφορά τη συναίνεση και την ανάκληση. Όλοι οι συνεντευξιζόμενοι και στις τρεις χώρες παραχώρησαν πλήρη άδεια για ερευνητική χρήση και δημόσια διάχυση, γεγονός που διασφαλίζει ότι οι αφηγήσεις μπορούν να ενσωματωθούν με ασφάλεια στα πολιτισμικά αποτελέσματα του έργου, συμπεριλαμβανομένων του ψηφιακού αρχείου, του ντοκιμαντέρ, της μουσικής παραγωγής και των ακαδημαϊκών δημοσιεύσεων.

Παρότι προέκυψαν ορισμένες οργανωτικές δυσκολίες, όπως η περιορισμένη ιδιωτικότητα στις συνεντεύξεις εντός των νοικοκυριών ή διοικητικά εμπόδια στη φάση του σχεδιασμού, αυτές δεν υπονόμισαν τη συνολική ποιότητα του υλικού. Αντιθέτως, η παρουσία μελών της οικογένειας ή διαμεσολαβητών συχνά εμπλούτισε τις συνομιλίες, αντανakλώντας τον εγγενώς συλλογικό και σχεσιακό χαρακτήρα της κοινωνικής ζωής των Ρομά.

Δεδομένων του όγκου, του πλούτου και της θεματικής πληρότητας του συλλεχθέντος υλικού, οι ομάδες θεωρούν συλλογικά ότι το παρόν σύνολο δεδομένων είναι υπεραρκετό για να υποστηρίξει τις επόμενες φάσεις του έργου. Το αρχείο καλύπτει ήδη τους βασικούς θεματικούς άξονες: καθημερινές και εορταστικές διατροφικές πρακτικές, μουσικά και τελετουργικά συμφραζόμενα, κοινωνικές δυναμικές, διαγενεακές μεταβάσεις και τη βιωμένη εμπειρία των κοινοτήτων των Ρομά σε αγροτικά και αστικά περιβάλλοντα. Παρότι θα μπορούσαν στο μέλλον να γίνουν στοχευμένες συμπληρωματικές συνεντεύξεις, ιδίως αν αναδυθούν νέα θέματα κατά την ανάλυση, δεν υπάρχει άμεση ανάγκη συνέχισης της συλλογής. Το υπάρχον υλικό παρέχει μια ολοκληρωμένη και στέρεη βάση για έρευνα, ερμηνεία και διάχυση.

Παρουσίαση της σερβικής περίπτωσης

Χάρη στον ακριβή σχεδιασμό και την οργάνωση της έρευνας και της διαδικασίας καταγραφής, ο οργανισμός CEPOM συνέλεξε από τους συμμετέχοντες πληροφορίες απαραίτητες για τη συνέχιση του έργου, από αφηγήσεις για τις γαστρονομικές πρακτικές μέχρι τις μουσικές πρακτικές της δικής τους και της προγονικής καθημερινής ζωής.

Αφενός, η διαδικασία απομαγνητοφώνησης των συνταγών από τις γλώσσες που χρησιμοποιήθηκαν στις συνεντεύξεις βρίσκεται σε εξέλιξη, ώστε να αναρτηθούν στο ψηφιακό αρχείο του έργου ROMASOUL που φιλοξενείται στην ιστοσελίδα του έργου. Αφετέρου, κατά τη διαδικασία καταγραφής, ο οργανισμός CEPOM συνάντησε πολλά παραδείγματα θετικής διάθεσης από γυναίκες μέλη των οικογενειών που συμμετείχαν, οι οποίες προσφέρθηκαν να αποστείλουν αργότερα συνταγές από τη δική τους πρακτική. Το πρόσθετο αυτό υλικό συγκεντρώνεται ακόμη και θα αποδειχθεί πολύτιμο τόσο για την έμπνευση των μουσικών όσο και για το ευρύ κοινό του έργου.

κ. Ivan Civrić

Ο 31χρονος εκπρόσωπος των γηγενών οικογενειών Ρομά του Μόνοστορ, προπονητής κρίκετ και εργαζόμενος στον δημόσιο τομέα, γεννημένος στο κοντινό Άπατιν και μεγαλωμένος στο Μονοστόρ, αφηγείται ιστορίες για παλαιές και σύγχρονες πρακτικές που δεν έχουν αλλάξει πολύ. Τονίζει τη σύνδεση με τις καθολικές εορτές, ιδίως τα Χριστούγεννα και το Πάσχα. Από τα φαγητά που ετοιμάζει ο ίδιος και που αποτελούν χαρακτηριστικό γνώρισμα της δικής του πρακτικής και των γύρω οικογενειών, ξεχωρίζει τα πιάτα με ψάρι. Χρησιμοποιούν πρώτες ύλες που προμηθεύονται οι ίδιοι, όπως κυτρίνους από τους βραχιόνες του Δούναβη ή κρέας από ζώα που εκτρέφουν. Από τις σπιτικές θεραπείες, εκτιμά ιδιαίτερα τη χρήση του λεγόμενου φυτού “housekeeper”, του οποίου το εκχύλισμα στάζεται στο αφτί σε περίπτωση πόνου. Η μουσική και το φαγητό ενώνουν την κοινότητα των Ρομά του Μόνοστορ, κυρίως στο πανηγύρι του χωριού στις 29 Ιουνίου, όταν κάθε οικογένεια βγάζει το φαγητό έξω και ψήνει χοίρο, ενώ πριν από τη γιορτή παίζεται ο “τσιγγάνικος χορός” με παλιές παραδοσιακές μελωδίες και σύγχρονη λαϊκή μουσική. Αν και στο παρελθόν κύρια μαγείρισσα ήταν η γυναίκα, εξηγεί ότι σήμερα υπάρχουν πιάτα που ετοιμάζονται και από άνδρες και από γυναίκες της οικογένειας.

κα. Marija Mišković

79 ετών και η γηραιότερη γυναίκα της οικογένειας, από γηγενή οικογένεια Ρομά του Μόνοστορ, με τη μητέρα της να κατάγεται από την Ουγγαρία. Εργάστηκε στη γεωργία με ημερομίσθιο σε ξένα χωράφια, κάτι που επιβάρυνε τη σπονδυλική της στήλη, ενώ εργάστηκε και στη Γερμανία ως μετανάστρια εργάτρια. Αφηγείται ιστορίες για το καθημερινό φαγητό — βραστάς και ψητές πατάτες, φασόλια, κομμάτια μπέικον και σάλτσα ντομάτας που τρωγόταν μόνο με ψωμί. Μιλά γενικά για τη φτώχεια πολλών μελών της κοινότητας και για την απλότητα τόσο στη μαγειρική όσο και στη διατροφή. Από τις γιορτές της παιδικής της ηλικίας θυμάται γλυκά σε μεγάλα ταψιά με παπαρουνόσπορο. Όσον αφορά τις θεραπευτικές πρακτικές, θυμάται γυναίκες που “ίσιωναν το στομάχι”, μια θεία που “έβαζε τα νεφρά στη θέση τους” και έναν πρακτικό που ίσιωνε τη σπονδυλική στήλη. Επίσης, πίστευαν ότι το νερό ήταν το σημαντικότερο φάρμακο. Στις γιορτές θυμάται χορούς με βάλς και κολό, με ακορντεόν και βιολιά, πολλά από τα οποία τα έπαιζαν Ρομά μουσικοί. Τα φασόλια και η “pagača” — σπιτικό ψωμί — ήταν τα πιο συνηθισμένα τρόφιμα τότε και τώρα. Θυμάται ακόμη ότι παλαιότερα δεν είχε κάθε οικογένεια χοίρο για να ψήσει στο πανηγύρι, ενώ ξεχωρίζει και τον “τσιγγάνικο φούρνο” ως διατηρημένη παλιά Ρομ πρακτική από λάσπη, έξω από το σπίτι.



κ. Aleksandar-Aca “Švaba” Petrović

Επαγγελματίας μάγιστρα με δικό του εστιατόριο στον Δούναβη. Η οικογένειά του έχει μακρινές ρίζες από το Μοχάτς και την Κροατία. Ο παππούς του ήταν κατασκευαστής ξύλινων σκευών και εμφανίστηκε στην ταινία *Skupljači perja* (I Even Met Happy Gypsies, 1967) του Aleksandar Petrović, από τον οποίο πήρε και το όνομά του ο συνεντευξιαζόμενος. Γενικά, όλα τα μέλη της οικογένειας ήταν κυρίως ψαράδες. Θυμάται ότι στο παρελθόν κυριαρχούσε η φτώχεια, κάτι που αποτυπωνόταν και στη διατροφή τους. Ως Καθολικοί, έτρωγαν γιορτινά κυρίως τα Χριστούγεννα και το Πάσχα. Ψάρευε από μικρός με άνδρες και γυναίκες της οικογένειας. Στις αγαπημένες του συνταγές περιλαμβάνονται η ψαρόσουπα και το ψητό ψάρι. Αναφέρει ότι υπήρχαν και εξακολουθούν να υπάρχουν διαγωνισμοί στην παρασκευή φασιλιών και ψαριών. Οι μνήμες του πηγαινούν και στις κηδείες, όπου ξεχωρίζει την κηδεία μουσικών ή ανθρώπων που επιθυμούσαν να έχουν μουσική στην κηδεία τους. Από τους Ορθόδοξους υιοθέτησαν την προετοιμασία φαγητού και την τέλεση μνημοσύνων στις 40 ημέρες και στον έναν χρόνο από τον θάνατο. Ως οικιακή θεραπεία θυμάται το χοιρινό λίπος για τον πόνο.

κ. Ivica Mišković

51 ετών, μέλος γηγενούς οικογένειας του Μόνοστορ, βιολιστής και επιχειρηματίας, δημιουργός του Τσιγγάνικου Εθνοσπιτιού στο Μόνοστορ και ιδιοκτήτης του εστιατορίου “Roma Soul”. Οι πρόγονοί του ασχολούνταν με την “koritarstvo” και με τη μουσική. Ο πατέρας του ήταν κορυφαίος παίκτης ταμπουρά και ο παππούς του βιολιστής. Θυμάται ότι παλαιότερα οι μουσικοί έπαιζαν κυρίως στα πανηγύρια του χωριού και αναφέρει την παράδοση του παιχνιδιού σε σπίτια κατά τις ονομαστικές εορτές, χαρακτηριστική των Καθολικών. Θυμάται ότι το παρελθόν των οικογενειών Ρομά χαρακτηριζόταν από την “rogača”, το σπιτικό ψωμί από τον “τσιγγάνικο φούρνο”, το λαρδί, την πάπρικα και το αλάτι — τροφές με τις οποίες μεγάλωσε η γενιά του. Εκφράζει υπερηφάνεια για την τσιγγάνικη ταυτότητά του και

αμφισβητεί τη χρήση του πολιτικά ορθού όρου Roma, καθώς στην πράξη ακόμη και το υπόλοιπο χωριό τους αποκαλεί Gypsies. Η αφοσίωσή του στην κοινότητα και στην επιβίωσή της εκφράζεται μέσα από την κατασκευή του εθνοσπιτιού από λάσπη, ξύλο, καλάμια και άλλα φυσικά υλικά, καθώς και του “τσιγγάνικου φούρνου” μπροστά από αυτό.



κ. Saša Oršoš

Ανήκει στη γενιά των Ρομά του Μόνοστορ που βρίσκεται περίπου στα σαράντα. Εξήγησε την εξαιρετική του αγάπη για το μαγείρεμα, ιδίως για συνταγές που προορίζονται για πολλούς συμμετέχοντες και συγκεντρώνουν όλη και την ευρύτερη οικογένεια γύρω από το τραπέζι. Κατά τη διάρκεια της συνέντευξης ετοιμάζει, με τη βοήθεια ενός μικρού παιδιού από άλλη οικογένεια, ψαρόσουπα, εξηγώντας με ακρίβεια την παρασκευή, το χρονοδιάγραμμα προσθήκης των υλικών και τον σκοπό κάθε βήματος για την ποιότητα του γεύματος. Εκτός από την ψαρόσουπα, μίλησε για φασολάδες, γκούλας και άλλα φαγητά, αλλά και για τα διατροφικά τελετουργικά της κοινότητας των Ρομά στο Μόνοστορ.



κα. Ana Balog

Θεία και γιαγιά από το Bački Monoštor, θεωρείται μία από τις καλύτερες μαγείρισσες της οικογένειάς της. Είναι 55 ετών· οι γονείς της και η ίδια έζησαν στο Μόνοστορ και εργάστηκαν στο εξωτερικό. Σήμερα μεγαλώνει τα εγγόνια της. Από την παιδική της ηλικία θυμάται ότι τα παιδιά δεν ήταν τόσο επιλεκτικά όσο σήμερα. Θυμάται τη γιαγιά της να χρησιμοποιεί στάχτη δεμένη σε ύφασμα για τον πονόλαιμο των παιδιών. Το σιρόπι για τσάι γινόταν από λιωμένη ζάχαρη. Θυμάται επίσης τη χρήση χοιρινού λίπους που άλειφαν στο στήθος για τους πόνους και το σκέπαζαν με εφημερίδες. Η παραδοσιακή διατροφή περιλαμβάνει χειμερινά λαχανικά, γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες, καθώς και ξινολάχανο και ajvar. Ως διατηρημένο στοιχείο της παράδοσης αναφέρει τον τσιγγάνικο φούρνο από λάσπη, άχυρο, άμμο,

χαλίκι και κεραμίδια. Ψήνονται πίτες και ψωμί σε λαρδί, αλλά και κρεατόπιτες και πίτες με shir. Κατά τη συνέντευξη μοιράζεται πολλές συνταγές για ζύμες με χοιρινό λίπος.

κ. Šaban Alili

Οικοδεσπότης μεγάλης οικογένειας από την Padinska skela. Από τα παιδικά του χρόνια θυμάται απλά πιάτα όπως πουρές πατάτας και σιμιγδάλι, ενώ αργότερα θυμάται γελώντας τη φράση: «έτρωγες ό,τι είχες και δεν μπορούσες να φας ό,τι δεν είχες». Ξεχωρίζει τα φασόλια, το ρύζι και το κρέας ως βασικές τροφές από τη δεκαετία του 1990 και του 2000. Στις γιορτές, ιδιαίτερα στο Kurban Bayram, ετοιμάζονται κρέας, σαλάτες, γλυκά και πίτες, μπάρμπεκιου, σαρμάδες, γεμιστές πιπεριές και πάνω απ' όλα αρνί. Το λάχανο μαγειρεύεται εποχικά τον χειμώνα. Η μουσική συνοδεύει παραδοσιακά την προετοιμασία του φαγητού. Από τα λιπαρά πιάτα αναφέρει το "maas" στα ρομανί, που σημαίνει κρέας, και το "bakrano". Στις κηδείες ξεχωρίζει το χαλβά, τις πίτες, τα φρούτα και άλλα πιάτα. Εξηγεί ότι, σε αντίθεση με άλλες θρησκείες, το φαγητό δεν πηγαίνει στον τάφο· ύστερα από τρεις ημέρες, οι γυναίκες ρίχνουν νερό στους τάφους. Στα φαγητά που ετοιμάζει περιλαμβάνονται rargikash, λάχανο, φασόλια και αρνί. Σημαντική τοπική ιδιαιτερότητα για την Padinska skela είναι η πάπρικα και τα πιάτα που βασίζονται σε αυτήν.

κα. Nazija Alili

Μητέρα και γιαγιά, πρόσφυγας από το Κοσσυφοπέδιο. Σε μια αυθόρμητη συνέντευξη, κρατώντας στην αγκαλιά της τον 6 μηνών εγγονό της Omer, τον οποίο νανουρίζει, μιλά για τις γαστρονομικές και μουσικές πρακτικές της οικογένειας. Ιδιαίτερα εύγλωττη είναι στην εξήγηση του ρόλου των γυναικών και του φαγητού στις μουσουλμανικές κηδείες, όπου παραδοσιακά οι γυναίκες δεν παρευρίσκονται στο κοιμητήριο. Περιγράφει την παρασκευή του μοναδικού γλυκίσματος που προσφέρεται με ποτά στο σπίτι του θανόντος μετά την ταφή: χαλβάς από νερό, ζάχαρη, αλεύρι και λάδι.



κ. Željko Dimitrijević

47χρονος βιολιστής, επαγγελματίας μουσικός που έχει ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο αλλά παραμένει εγκατεστημένος στη γενέτειρά του, το Obrenovac. Ζει σε μικτό γάμο και η οικογένειά του είναι σε μεγάλο βαθμό αφομοιωμένη· ο πατέρας και η μητέρα του δεν μιλούσαν ρομανί στο σπίτι, οπότε αφηγείται αναμνήσεις από την παιδική ηλικία και το πώς έμαθε ρομανί από τη γιαγιά του. Θυμάται ότι η γλώσσα χρησιμοποιούνταν όταν η γιαγιά ήθελε να πει κάτι κρυφά από τα παιδιά. Με βάση τη μεγάλη του γνώση της μουσικής και της παράδοσης, λειτουργεί ως φορέας διατήρησης της ρομικής παράδοσης, παίζοντας κατά τη συνέντευξη με το βιολί του τα πιο γνωστά κομμάτια της ρομικής παράδοσης, το "Djelem, djelem" και το "Ederlezi". Η προσέγγισή του στη Ρομ μουσική και κουζίνα είναι κοσμοπολίτικη, καθώς έχει ζήσει και εργαστεί σε άλλες κοινότητες Ρομά, όπως στη Ρουμανία και στην Ολλανδία.



κ. Goran Jovanović

64χρονος βιολιστής και επιχειρηματίας, από μουσική οικογένεια με καταγωγή από το Obrenovac, που σήμερα ζει μεταξύ Βελιγραδίου και Obrenovac. Εξηγεί τη μεγάλη μουσική παράδοση της οικογένειάς του — συνθέτες και εκτελεστές — που προσέφερε κύρος και οικονομική άνεση σε ορισμένα μέλη. Αφηγείται επίσης την ισχυρή μουσική παράδοση και την αγορά για μουσικούς στο Obrenovac, στο παρελθόν και σήμερα. Από τα φαγητά που ετοιμάζει, ξεχωρίζει το gulaš και το κρέας κάτω από πατάτες, και τα δύο πιάτα που χρειάζονται πολλές ώρες μαγειρέματος για να αποκτήσουν καλή γεύση.

κ. Goran Šišić

Νεαρός σεφ, στο σταυροδρόμι ανάμεσα στην παλιά Ρομ παράδοση και τους εύπορους πόρους της επιχειρηματικής οικογένειάς του, ο οποίος επέλεξε να γίνει ειδικός της γαστρονομίας και να διευθύνει την κουζίνα του οικογενειακού εστιατορίου. Αφηγείται ιστορίες για τις μαγειρικές του πρακτικές και τη σημασία της μουσικής κατά το μαγείρεμα. Από τα γεύματα που του αρέσει να ετοιμάζει για την οικογένεια, ξεχωρίζει κρεατικά όπως το “sarma” από λάχανο, ρύζι και κιμά. Από την άλλη πλευρά, ως προς τα γλυκά, τονίζει κυρίως σύγχρονες συνταγές όπως το σουφλέ σοκολάτας και το τρίλετσε.



Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες σερβικές συνεντεύξεις

Pasulj i “pogača”: παραδοσιακή σερβική φασολάδα που σερβίρεται συχνά με σπιτικό ψωμί.

Paprikash: σπιτάδο με κρέας και σάλτσα αρωματισμένη με πάπρικα.

Fish stew: πλούσια ψαρόσουπα ή ψαρόβραστο, συνήθως με ψάρια γλυκού νερού και λαχανικά.

Goulash: πλούσιο κρεατό-λαχανικό μαγειρευτό με πάπρικα.

Sarma: φύλλα λάχανου γεμισμένα με ρύζι και κιμά, μαγειρεμένα αργά.

Παρουσίαση της ελληνικής περίπτωσης

Η ελληνική ερευνητική ομάδα θεωρεί ότι το υλικό που συγκεντρώθηκε από τις συνεντεύξεις είναι εξαιρετικά πλούσιο και υπεραρκετό για να υποστηρίξει τους στόχους του έργου ROMA SOUL FOOD. Οι συνεντεύξεις προσφέρουν λεπτομερή αποτύπωση των παιδικών διατροφικών συνηθειών, των μαγειρικών πρακτικών και των εορταστικών διατροφικών παραδόσεων σε πολλούς οικισμούς Ρομά της Θεσσαλίας, αναδεικνύοντας τόσο ιστορικές πρακτικές όσο και σύγχρονες προσαρμογές. Οι αφηγήσεις προσφέρουν όχι μόνο καταγραφή της Ρομ γαστρονομικής κληρονομιάς, αλλά και πολύτιμες ενδείξεις για τη μεταβολή των πρακτικών ανά γενιά.

κ. Αλέξανδρος Μπαντής

Γεννήθηκε στη Λάρισα και πέρασε τα πρώτα παιδικά του χρόνια ζώντας σε τσαντίρια, πρόχειρες σκηνές, εξαιτίας των συχνών μετακινήσεων της οικογένειάς του. Αφού εγκαταστάθηκαν μόνιμα στον Τύρναβο, η οικογένεια μετακινήθηκε σε κανονικά σπίτια που χτίστηκαν τη δεκαετία του 2010. Στα πρώτα του χρόνια, όλο το μαγείρεμα γινόταν σε ανοιχτή φωτιά. Το πρωινό αποτελούνταν συνήθως από κονσέρβα γάλακτος βρασμένη με νερό, που μοιραζόταν σε όλα τα παιδιά του σπιτιού. Περιέγραψε έναν ιδιαίτερο τρόπο σερβιρίσματος στα γλέντια: πρώτα σερβίρονταν μοσχάρι στη σχάρα και κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας, ενώ οι σαλάτες έρχονταν στο τέλος. Μίλησε επίσης για παραδόσεις γύρω από τους γάμους των Ρομά, για δεισιδαιμονίες και καφεμαντεία, ενώ ως αγαπημένο φαγητό ανέδειξε το κεμπάπ από πρόβατο.

κ. Ραφαήλ Σραμαντάνης

Γεννήθηκε και μεγάλωσε στον οικισμό Κριτήρι του Τυρνάβου ως το μικρότερο παιδί της οικογένειάς του. Η οικογένειά του έχει μόνιμο σπίτι με κουζίνα στο εσωτερικό. Αγαπημένο του φαγητό είναι το σπιφάδο, με κρεμμύδια, ντομάτα και κοτόπουλο, το οποίο περιέγραψε αναλυτικά μαζί με τη συνταγή. Τα Χριστούγεννα η οικογένεια τρώει χοιρινό με πράσα, ενώ το Πάσχα περιλαμβάνει ψητό αρνί και βραστά αυγά. Είναι σύνηθες να συγκεντρώνεται η οικογένεια σε ένα σπίτι και στη συνέχεια να επισκέπτεται άλλα σπίτια για 2–3 ημέρες.

κ. Βασίλειος Μπαντής

Ο 72χρονος πατριάρχης της οικογένειας και δια βίου παίκτης κλαρίνου μοιράστηκε ζωντανές μνήμες που συνδέουν τη μουσική, το φαγητό και την οικογενειακή ζωή. Θυμάται ότι οι γιορτές περιστρέφονταν γύρω από άφθονα κρεατικά, ιδίως παιδάκια, ενώ στο σπίτι το αγαπημένο του πιάτο παραμένει μοσχάρι με αρακά, μαγειρεμένο από τη σύζυγό του. Τόνισε ότι το φρεσκομαγειρεμένο φαγητό ήταν σταθερά παρόν στην οικογένειά του. Μία από τις πιο χαρακτηριστικές ιστορίες του αφορά τη συλλογή και το βράσιμο του φρέσκου γάλακτος για το πρωινό των παιδιών.

κα. Μαρία Μπαντή

Περιέγραψε μια καθημερινότητα οργανωμένη γύρω από τη φροντίδα του νοικοκυριού μέσω του φαγητού. Ξυπνά νωρίς και πηγαίνει για ψώνια κρέατος και ειδών παντοπωλείου, ώστε η οικογένεια να έχει πάντα ό,τι χρειάζεται. Αγαπημένο της φαγητό είναι τα μακαρόνια με κιμά. Ένα από τα φαγητά που μαγειρεύει συχνότερα είναι φασόλια κοκκινιστά με φρέσκο ψωμί, συνταγή που της μεταδόθηκε από συγγενικό πρόσωπο και αποτελεί πλέον βασικό πιάτο του σπιτιού της. Στις γιορτές δεν φτιάχνει ποτέ η ίδια γλυκά· προτιμά να τα αγοράζει.

κα. Ντίνα Μπαντή

Παρά το ότι δεν αισθανόταν καλά λόγω του ζαχάρου της, μοιράστηκε γενναιόδωρα τη γνωστή συνταγή της για ψωμί, πρακτική στενά δεμένη με την καθημερινότητα της οικογένειάς της. Περιέγραψε πώς αναμειγνύει μαγιά, νερό, αλεύρι, αλάτι και λίγο γάλα, αφήνει τη ζύμη να ξεκουραστεί και στη συνέχεια τη σχηματίζει σε καρβέλια. Από την ίδια ζύμη ανοίγει και πολύ λεπτά φύλλα για απλά σνακ των παιδιών. Επέμενε στη σημασία του σπιτικού φαγητού για τα παιδιά και στη φροντίδα που συνδέεται με τη σίτιση του σπιτιού.

κ. Χρυσοβαλάντης Μπαντής

40 ετών, τόνισε ότι ο ίδιος και η οικογένειά του δεν βίωσαν ποτέ πείνα μεγαλώνοντας. Εξήγησε ότι στην παράδοσή τους, οι γυναίκες της οικογένειας αναλαμβάνουν πλήρως το μαγείρεμα στους γάμους και δεν προσλαμβάνουν catering. Σημείωσε επίσης ότι κατά τους αρραβώνες δεν προσφέρεται φαγητό, αλλά συνήθως μόνο ξηροί καρποί και φρούτα. Αγαπημένο του φαγητό είναι οι πατάτες γιαχνί, που συνδέει έντονα με τη μητέρα του.

κ. Ευάγγελος Πολύζος

Γεννήθηκε και μεγάλωσε στους Σοφάδες. Η οικογένειά του εργαζόταν στη γεωργία και ζούσε στην ύπαιθρο σε πρόχειρες σκηνές, συχνά υπερβολικά φτωχή για να έχει πρωινό. Θυμάται με αγάπη το ζυμωτό ψωμί, το λεγόμενο μπερζεμέ. Όλο το μαγείρεμα γινόταν έξω σε γκαζιέρα και η μητέρα του ήταν η μοναδική μαγείρισσα. Σήμερα απολαμβάνει το ψήσιμο σε ανοιχτή φωτιά. Αγαπημένο του φαγητό είναι η φασολάδα.

κ. Παρασκευάς Πάγκαλος

22 ετών, γεννήθηκε στα Φάρσαλα, μεγάλωσε στη Θράκη έως τα οκτώ του χρόνια και αργότερα εγκαταστάθηκε στη Νέα Ζωή Σοφάδων. Θυμάται ότι στα πρώτα παιδικά του χρόνια το μαγείρεμα γινόταν κυρίως σε γκαζιέρα, ενώ το πρωινό αποτελούνταν συνήθως από τoστ ή κοτόσουπα. Μετά τη μετακόμιση στη Νέα Ζωή, η οικογένεια άρχισε να χρησιμοποιεί ηλεκτρική κουζίνα. Αγαπημένα του πιάτα είναι το αρνί και το μοσχάρι, ενώ προτιμά πάνω απ' όλα το ψήσιμο στα κάρβουνα.

κ. Νικόλαος Ζαφειρόπουλος

Γεννήθηκε στην Καρδίτσα και πέρασε τα πρώτα του παιδικά χρόνια μετακινούμενος με την οικογένειά του σε όλη τη Θράκη, πριν εγκατασταθεί μόνιμα στα Τρίκαλα στην ηλικία των έντεκα ετών. Τα περισσότερα γεύματα της παιδικής του ηλικίας μαγειρεύονταν σε γκαζιέρα και το πρωινό δεν ήταν καθημερινή συνήθεια. Θυμάται τα δύσκολα πρώτα χρόνια στα Τρίκαλα τη δεκαετία του 2000, όταν η οικογένεια στερούσαν βασικές υποδομές όπως ηλεκτρικό ρεύμα και τρεχούμενο νερό. Περιγράφει με ζωντάνια τις εορταστικές διατροφικές παραδόσεις της κοινότητας και το πασχαλινό σφάξιμο και προετοιμασία των αρνιών στο σπίτι.

κα. Ευαγγελία Πολύζου

Γεννήθηκε στη Λάρισα, μεγάλωσε στους Σοφάδες και εγκαταστάθηκε αργότερα στον Τύρναβο μετά τον γάμο της. Αναπολεί την παιδική της ηλικία με ευγνωμοσύνη, σημειώνοντας ότι ήταν «τυχερή» που είχε μητέρα η οποία φρόντιζε πάντα να έχει ένα απλό αλλά θρεπτικό πρωινό. Ως μητέρα παραδέχεται ότι συχνά ετοιμάζει ό,τι ζητήσουν τα παιδιά της. Αν και βρίσκεται στα τέλη της δεκαετίας των 30, είχε υπηρεσίες catering στον γάμο της, κάτι συχνότερο στις νεότερες γενιές. Μοιράστηκε θερμά το αγαπημένο της φαγητό, το παστίσιο, περιγράφοντας τη συνταγή και τις μνήμες που το συνοδεύουν.

Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες ελληνικές συνεντεύξεις
Μπερζεμές: ζυμωτό Ρομ ψωμί.

Κεμπάπ: ψητά κομμάτια πρόβειου κρέατος στη σούβλα, διαφορετικό από το κεμπάπ των περισσότερων ελληνικών περιοχών, που αφορούν τον κιμά σε μικρή σούβλα. Μπορεί να γίνει και με κομμάτια χοιρινού ή κοτόπουλου.

Φασολάδα: φασόλια βραστά με σάλτσα ντομάτας.

Στιφάδο: στιφάδο με κρεμμύδια, που μπορεί να περιέχει κοτόπουλο, μοσχάρι ή κουνέλι.

Χοιρινό με πράσα: λευκό μαγειρευτό χοιρινό με πράσα και άλλα λαχανικά.

Παρουσίαση της σλοβενικής περίπτωσης

Η παρούσα έκθεση αξιολογεί την ποιότητα και τη συνάφεια των δέκα συνεντεύξεων προφορικής ιστορίας που πραγματοποιήθηκαν στη Σλοβενία στο πλαίσιο του έργου Roma Soul Food. Η εστίαση των συνεντεύξεων ήταν η τροφή, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές και τους πολιτισμικούς στόχους του έργου. Οι συνεντεύξεις πραγματοποιήθηκαν το καλοκαίρι του 2025 στην περιοχή Prekmurje και συντονίστηκαν από τον Ρομά δημοσιογράφο Sandi Horvat και έναν συνοδό ερευνητή. Στόχος ήταν η τεκμηρίωση γαστρονομικών παραδόσεων, προσωπικών αναμνήσεων και πολιτισμικών πρακτικών γύρω από την παρασκευή, διατήρηση και μοίρασμα της τροφής.

Και οι δέκα συνεντεύξεις καταγράφηκαν με βίντεο και ήχο, με επαγγελματικό εξοπλισμό, και πραγματοποιήθηκαν σε άνετο περιβάλλον που επέλεξαν οι ίδιοι οι συνεντευξιαζόμενοι. Οι ερωτήσεις αντλήθηκαν από τον επίσημο οδηγό συνέντευξης, γεγονός που διασφάλισε θεματική συνοχή ανάμεσα στις μαρτυρίες, ενώ ταυτόχρονα άφηνε χώρο για προσωπική αφήγηση και συναισθηματικό βάθος. Οι συμμετέχοντες επέδειξαν υψηλό βαθμό εμπλοκής και ανοιχτότητας. Κάθε συνέντευξη άγγιξε παιδικά γεύματα, εορταστικές παραδόσεις, οικογενειακές δυναμικές γύρω από το φαγητό και το ευρύτερο κοινωνικό και ιστορικό πλαίσιο των ρομικών γαστρονομικών πρακτικών.

Το συλλεχθέν υλικό περιλαμβάνει πολύτιμες πρωτογενείς αφηγήσεις που μπορούν να λειτουργήσουν ως πρώτη ύλη για τις επόμενες φάσεις του έργου: την προετοιμασία ενός μουσικού άλμπουμ εμπνευσμένου από ιστορίες τροφής και κοινοτικής ζωής και την ανάπτυξη εργαλείων πολιτισμικής τεκμηρίωσης. Πολλές συνεντεύξεις αναφέρουν συγκεκριμένα φαγητά — όπως nokelen, gomboci, maučike και kotloskri rogauča — ενώ παράλληλα αναστοχάζονται τις συναισθηματικές και συμβολικές διαστάσεις της τροφής.

κ. Monika Horvat

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε σε δωμάτιο μελέτης κατόπιν επιθυμίας της, όπου διατηρεί και μια σημαντική συλλογή Ρομ λογοτεχνίας. Ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα ήταν η σύγκρισή της ανάμεσα στη διατροφή στον οικισμό Ρομά όπου μεγάλωσε και στο πώς αυτή άλλαξε αλλά και διατηρήθηκε μετά τη μετακόμισή της στην πόλη, όπου ζει μέχρι σήμερα. Πολύτιμες ήταν οι αναμνήσεις της από τα φαγητά που ετοίμαζε η γιαγιά της. Δεν χρειάστηκαν περαιτέρω διευκρινίσεις και δεν έδειξε άγχος μπροστά στην κάμερα.

κ. Blaž Horvat

Η συνέντευξη έλαβε χώρα στην τραπεζαρία της προσωρινής κατοικίας του. Η μόνιμη διεύθυνσή του βρίσκεται στην Αυστρία, όπου εργάζεται, αλλά η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε σε οικισμό Ρομά στη Σλοβενία. Ίσως λόγω κάποιας αμηχανίας, ήταν κάπως συγκρατημένος, αλλά έδωσε μεγάλη έμφαση στη σημερινή διατροφή και στον τρόπο που αυτή διαφέρει από την παιδική του ηλικία.

κ. Marcel Baranja

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στον διάδρομο του σπιτιού του, κατόπιν επιθυμίας του. Η μαρτυρία του έμοιαζε με εκείνη των περισσότερων συνεντευξιαζομένων που μεγάλωσαν σε οικισμό Ρομά αλλά σήμερα ζουν στην πόλη. Τόνισε ότι μετά την απομάκρυνσή του από τον οικισμό δεν ετοιμάζει πια τα φαγητά που μαγείρευαν οι γονείς του στην παιδική του ηλικία, αλλά επιστρέφει συχνά στον τόπο καταγωγής του ακριβώς για τα φαγητά που εξακολουθεί να ετοιμάζει η μητέρα του.

κα. Samanta Baranja

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στο σπίτι της. Ήταν ιδιαίτερα ομιλητική και δεν έδειξε άγχος μπροστά στην κάμερα. Ζήτησε εκ των προτέρων γενικές ερωτήσεις και λέξεις-κλειδιά. Εξέφρασε την επιθυμία να απαντήσει στα σλοβενικά, ενώ στα ρομανί απλώς απαρίθμησε και ανέφερε τα φαγητά που ετοιμάζονταν παλαιότερα. Δεν υπήρξαν προβλήματα κατά την καταγραφή.

κα. Jožica Horvat

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στη βεράντα μπροστά από το σπίτι της, καθώς εξέφρασε την επιθυμία να μη βιντεοσκοπηθεί σε εσωτερικό χώρο. Πριν από τη συνέντευξη έγινε συζήτηση για να αποσαφηνιστούν ορισμένα σημεία, ιδίως η σχέση υγείας και διατροφής. Απάντησε στα σλοβενικά, και πιο συγκεκριμένα στη διάλεκτο του Prekmurje. Ήταν η μόνη που ανέφερε ένα παιδικό φαγητό που λεγόταν “jajčni bak”, μείγμα σαν πηχτός χυλός για τηγανίτες, που ψηνόταν σε ξυλόφουρνο.

κα. Natalija Hahn

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στην τραπεζαρία του σπιτιού της. Παραδέχθηκε ανοιχτά ότι δεν μιλά ρομανί, αν και τα καταλαβαίνει πλήρως. Η συνέντευξη ήταν ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα επειδή ανέδειξε την αντίθεση ανάμεσα στη δική της ανατροφή και διατροφή και σε εκείνες των μεγαλύτερων σε ηλικία συνεντευξιαζομένων.

κ. Robert Hahn

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στο καθιστικό του σπιτιού του. Αν και νεότερος, περιέγραψε ανοιχτά την έλλειψη τροφής και τη ζωή σε συνθήκες λιτότητας, κάτι που αποτυπωνόταν τόσο στη διατροφή του τότε όσο και σήμερα. Επίσης δεν απάντησε στα ρομανί, καθώς, όπως πολλοί νέοι, δεν τα χρησιμοποιεί πλέον στην καθημερινότητα, παρότι τα κατανοεί.

κα. Sonja Horvat

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στην κουζίνα του σπιτιού της. Η συνομιλία ήταν εκτενέστερη, με ιδιαίτερη έμφαση στο παλιό φαγητό και στην παρασκευή του. Ήταν η μόνη από όλους τους συνεντευξιαζόμενους που πραγματικά διατηρεί μέχρι σήμερα την παράδοση των ρομικών φαγητών. Από αγάπη για τη μαγειρική, δίνει και μια σύγχρονη πινελιά στη ρομική κουζίνα και διοργανώνει εργαστήρια μαγειρικής.

κα. Nataša Horvat

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στην τραπεζαρία του σπιτιού της. Ήταν η μόνη συνεντευξιαζόμενη που πέρασε την παιδική της ηλικία εκτός οικισμού Ρομά, επιστρέφοντας σε ηλικία δεκαοκτώ ετών στον οικισμό καταγωγής του πατέρα της. Εξήγησε πώς άρχισε αργότερα να ανακαλύπτει τα Ρομ φαγητά και την παρασκευή τους. Σε αντίθεση με τους περισσότερους, δεν βίωσε έλλειψη τροφής στην παιδική ηλικία. Ξεχώρισε ιδιαίτερα ως προς τα γιορτινά φαγητά, καθώς θυμάται το steak tartare.

κ. Darko Horvat

Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε στην κουζίνα του σπιτιού του. Μεγάλωσε σε ένα λιτό σπίτι σε οικισμό Ρομά, ζώντας κυρίως μέσα στη φτώχεια. Ενδιαφέρον στοιχείο της συνέντευξης ήταν η αφήγησή του για την πρώτη φορά που πήγε στο εξωτερικό για δουλειά, όπου γνώρισε για πρώτη φορά ορισμένα φρούτα και λαχανικά που δεν γνώριζε στην παιδική του ηλικία. Αν και εξακολουθεί να μιλά ρομανί, επέλεξε να δώσει τη συνέντευξη στη σλοβενική διάλεκτο του Prekmurje.

Παραδοσιακά Ρομ φαγητά που αναφέρονται στις περισσότερες σλοβενικές συνεντεύξεις

Nokelen: μαγειρευτό με ζυμαρένια ντάμπλινγκ και φασόλια.

Gomboci: μικρά ντάμπλινγκ.

Maučike: ντάμπλινγκ με πατάτες.

Pharado humer: ντάμπλινγκ με αυγά.

Kotloskri pogauča: Ρομ ψωμί.

Συμπεράσματα

Οι συνεντεύξεις που συλλέχθηκαν παρέχουν μια στέρεη, υψηλής ποιότητας βάση για τη συνέχιση του έργου ROMA SOUL FOOD σε όλες τις συμμετέχουσες χώρες. Κάθε μαρτυρία διατηρεί πολύτιμη πολιτισμική, γλωσσική και γαστρονομική γνώση, ενώ παράλληλα εμβαθύνει στην κατανόηση του κεντρικού ρόλου της τροφής στη ταυτότητα των Ρομά. Οι συνεντεύξεις καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα κοινοτήτων από τη Σερβία, την Ελλάδα και τη Σλοβενία, τεκμηριώνοντας διαφορετικές εμπειρίες παιδικών γευμάτων, εορταστικών φαγητών, εποχικών διατροφικών πρακτικών και διαγενεακών μετατοπίσεων στις μαγειρικές συνήθειες.

Οι συνεντεύξεις ήταν ειλικρινείς, κατατοπιστικές και θεματικά πλούσιες, χωρίς σημαντικά τεχνικά ή ηθικά προβλήματα. Όλοι οι συμμετέχοντες παραχώρησαν πλήρη πρόσβαση για ερευνητική χρήση και δημόσια διάχυση, γεγονός που διασφαλίζει ότι το υλικό μπορεί να υποστηρίξει πολλαπλά αποτελέσματα, συμπεριλαμβανομένων δημοσιεύσεων, οπτικοακουστικών παραγωγών και εκπαιδευτικών πόρων. Οι αφηγήσεις αποτυπώνουν προσωπικές μνήμες, σκέψεις γύρω από τη σπανιότητα και την αφθονία της τροφής, εορταστικές και τελετουργικές πρακτικές, αστικές-αγροτικές διαφορές και εξελισσόμενες γαστρονομικές παραδόσεις, προσφέροντας έναν ολοκληρωμένο πόρο που θα καθοδηγήσει και θα εμπλουτίσει την επόμενη φάση του έργου.

Όλο το πρωτογενές υλικό μπορεί να βρεθεί στον παρακάτω σύνδεσμο και, κατόπιν αιτήματος πρόσβασης, η διαδικασία πρέπει να διεκπεραιωθεί από τον διαχειριστή της κοινότητας ROMA SOUL FOOD στο Zenodo:

<https://zenodo.org/communities/romasoul/records?q=&l=list&p=1&s=10&sort=newest>