

ΠΑΤΑΤΑ

12 Οκτωβρίου 2019

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΑΕΙ ΣΤΟ ΑΔΑΡΑΖΑΡΙ

Σήμερα στο κέντρο βρίσκονται η τροφή, η γεωργία, ο σπόρος, οι πολιτικές κτηνοτροφίας, η διατροφική κυριαρχία. Το βάρος που η βιομηχανική γεωργία επιβάλλει στη ζωή και στον πλανήτη, η εμπορευματοποίηση της τροφής, η αποκοπή μας από τις διαδικασίες παραγωγής τροφής, η δυσκολία επιβίωσης και η μετανάστευση – και τα εναλλακτικά μοντέλα που δημιουργούνται απέναντί τους, η αντίσταση της παραδοσιακής γεωργίας, η διαγενεαλογική μεταφορά γνώσης. Η πατάτα κρατάει όλες αυτές τις συζητήσεις μαζί.

Ένας αγρότης ανεβαίνει στη σκηνή – έτρεξε για να φτάσει, από το χωριό σε ταξί, από το ταξί με τα πόδια, δύο στάσεις τρέχοντας. «Η πατάτα μου θυμίζει τόσα πολλά πράγματα» αρχίζει. Η πατάτα φυτεύτηκε για πρώτη φορά στην Τουρκία στο Adarazari, και η παιδική του ηλικία πέρασε εκεί. Θυμάται τις πατάτες: δεν ήταν πολύ όμορφες, λίγο στραβές, άμορφες, αλλά άναβαν φωτιά, τις έχωναν στις στάχτες, έριχναν αλάτι από πάνω και τις έτρωγαν. Η νοστιμιά δεν ερχόταν από το σχήμα αλλά από το χύμα.

Αλλά αυτές οι πατάτες ως επί το πλείστον δεν υπάρχουν πια. Η βιομηχανική γεωργία σάρωσε τις τοπικές ποικιλίες. Οι σπόροι των εταιρειών δίνουν ομοιόμορφο προϊόν – το ότι όλες οι πατάτες στο σουπερ μάρκετ είναι του ίδιου μεγέθους δεν είναι τυχαίο, είναι αποτέλεσμα πολιτικής τυποποίησης. Οι αλλόκοτες πατάτες, οι άμορφες πατάτες μένουν εκτός αγοράς. Καθώς στενεύει η γενετική δεξαμενή, εξασθενεί και η αντοχή στις ασθένειες – η εξάρτηση από μία ποικιλία είναι συνταγή λιμού.

Ο αγρότης μιλάει για μια μηχανή διαχωρισμού σπόρων – απλό εργαλείο, έφτασε σε δεκαέξι μέρες, τώρα αρχίζουν να το αγοράζουν ακόμα και οι κοινότητες των χωριών. Από έναν σπόρο βγαίνουν τρεις-τέσσερις, μερικές φορές έξι-εφτά διαφορετικοί σπόροι. Με τοπικούς σπόρους η παραγωγικότητα αυξήθηκε τριάντα-τριάντα πέντε τοις εκατό. Και αυτή η αύξηση άρχισε να σπάει την πλάνη των αγροτών ότι «οι τοπικοί σπόροι είναι μη παραγωγικοί». Στη συνέχεια συνεχείς εκπαιδεύσεις, εθελοντές ειδικοί – τέσσερις-πέντε εκπαιδεύσεις τον χρόνο, χωρίς αποθάρρυνση.

«Είχαμε παρασυρθεί σε λανθασμένη οπτική. Λέγανε ότι ο σπόρος της εταιρείας είναι καλύτερος. Αρχίσαμε να χρησιμοποιούμε τη μηχανή, με τους τοπικούς σπόρους η παραγωγή εκτοξεύτηκε.»

ΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΤΟΥ ΑΛΛΟΚΟΤΟΥ: Η ΥΛΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Η δεύτερη φωνή ανήκει σε μια καλλιτέχνη και ανοίγει μια εντελώς διαφορετική όψη της πατάτας: την υλικότητά της. Αφηγείται ότι από το άμυλο της πατάτας μπορεί να φτιαχτεί πλαστικό. Το τρελό έργο ενός Άγγλου καλλιτέχνη: προσπάθησε να φτιάξει από την αρχή μια τοστιέρα – σε μια τοστιέρα υπάρχουν τετρακόσια κομμάτια, ατσάλι, χαλκός, μίκα, πλαστικό. Έχυσε το πλαστικό από άμυλο πατάτας αλλά όταν το άφησε να στεγνώσει τη νύχτα το έφαγαν τα σαλιγκάρια. Ακόμα και η αποτυχία κουβαλάει νόημα: η φύση κρατάει τον δικό της κύκλο, ό,τι κι αν κάνει ο άνθρωπος.

Αυτή η χημική μεταμόρφωση μοιάζει με τη γεωργία, λέει η καλλιτέχνη – να βάλεις σε σειρές το χύμα, και να βάλεις σε σειρές τα πολυμερή είναι κι αυτό παρόρμηση ελέγχου. Το ξύδι, σαν τον αγρότη που μαζεύει από το χωράφι τα ανεπιθύμητα χόρτα, μπαίνει ανάμεσα, απαλλάσσει από τα άτακτα πολυμερή· η γλυκερίνη, σαν το νερό που εμποτίζει το χύμα, εισχωρεί ανάμεσα στα πολυμερή και τα ενώνει, τα κάνει ελαστικά. Η καλλιτέχνη δοκίμασε στο σπίτι – με νερό, λευκό ξύδι, γλυκερίνη και άμυλο πατάτας παρήγαγε στην κουζίνα της πλαστικό.

Αλλά η πραγματική ιστορία της πατάτας είναι στην υλικότητά της: φυτό που ξεχωρίζει με την ανθεκτικότητα – στο σκοτάδι, σε ξηρό μέρος, μπορεί να διατηρηθεί τέσσερις-πέντε μήνες, μακρά ζωή σε σύγκριση με άλλα λαχανικά. Σήμερα μετατρεπόμενη σε βιο-πλαστικό, αναδεικνύεται με την προσωρινότητά της: στη φύση διαλύεται σε δύο μήνες. Από την ανθεκτικότητα στην προσωρινότητα – η πατάτα παίζει με τον ίδιο τον χρόνο.

Η ταινία «Gleaners and I» της Agnès Varda του 2000 μπαίνει σε αυτή τη συζήτηση. Η Varda παρακολούθησε ανθρώπους εκτοπισμένους από την κοινωνία που μαζεύουν τα αλλόκοτα προϊόντα που μένουν στο χωράφι μετά τη συγκομιδή – εμπνευσμένη από τον πίνακα συλλεκτών του Jean-François Millet του 1857. Οι πατάτες σε σχήμα καρδιάς έγιναν η υπογραφή της Varda: μεταφορά για ό,τι μένει έξω από την τάξη, μεγαλώνει με δύο άκρες, διαφορετικές μορφές ζωής. Η ίδια η Varda ήταν αλλόκοτη: σε προχωρημένη ηλικία πέρασε στη σύγχρονη τέχνη, λέγοντας «σε αυτή την ηλικία ποιος θα έρθει σε έκθεση», πήγε στη Μπιενάλε της Βενετίας με στολή πατάτας, παρουσίασε εγκατάσταση «Patatutoria». Μετά τον θάνατο της Varda το 2019, στον τάφο της αφήνονται αντί για λουλούδια πατάτες σε σχήμα καρδιάς – η κληρονομιά μιας καλλιτέχνιδας ζει μέσα από ένα κονδυλώδες φυτό.

«Κοιτάζουν την πατάτα, λένε ότι θα προκαλέσει λέπρα. Δεν αναφέρεται στη Βίβλο. Επιπλέον αναπτύσσεται κάτω από τη γη – ύποπτη. Αλλά όταν έρχεται ο λιμός, δεν μένει άλλη επιλογή.»

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΑ ΙΧΝΗ ΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Η τρίτη παρουσίαση διευρύνει αμέσως το τραπέζι – ακολουθεί τα ίχνη της πατάτας μέσα από την παγκόσμια ιστορία. Ένας ερευνητής ξεκινά από τα ορυχεία αργύρου της Νότιας Αμερικής: οι Ισπανοί έχτισαν αυτοκρατορία με τον άργυρο που έβγαλαν από το Potosí, αλλά στα ίδια πλοία μετέφεραν την πατάτα στην Ευρώπη. Στην Ευρώπη η πατάτα αρχικά απορρίφθηκε – για τρεις λόγους: δεν αναφέρεται στη Βίβλο (κυκλοφορεί η αμαρτία), το ότι είναι φυτό που μεγαλώνει κάτω από τη γη γεννά υποψία, και η κονδυλώδης δομή της δημιουργεί φόβο λέπρας. Η μέθοδος γνώσης της εποχής δουλεύει με ομοιότητες – αν το καρύδι μοιάζει με τον εγκέφαλο, κάνει καλό στον εγκέφαλο. Με τι μοιάζει η πατάτα; Με τη λέπρα. Όπως αφηγείται ο Foucault, μόλις τον δέκατο όγδοο αιώνα άρχισαν να λένε «μάλλον δεν είναι έτσι αυτό».

Όμως οι πόλεμοι και οι λιμοί κάνουν την αποδοχή της πατάτας αναγκαία. Οι Προτεσταντικοί-Καθολικοί πόλεμοι κατέστρεψαν την Ευρώπη, εμφανίστηκε πείνα, οι άνθρωποι αναγκάστηκαν στην πατάτα. Και ένα χαρακτηριστικό της πατάτας αλλάζει τα πάντα: υψηλές θερμίδες σε μικρή γη. Δεν ανταγωνίζεται το σιτάρι – το σιτάρι μεγαλώνει σε υγρή, εύφορη γη, ενώ η πατάτα φυτρώνει σε ορεινές κορυφές, σε πετρώδη εδάφη, σε μέρη της Ιρλανδίας όπου «μόνο αγελάδα ζει». Σε κάθε γεωγραφία που μπαίνει, ξεκινά πληθυσμιακή έκρηξη: Ιρλανδία, Γερμανία, στην Κίνα η γλυκοπατάτα – κάθε κοινωνία που χρησιμοποιεί την πατάτα μεγαλώνει γρήγορα. Αυτή η πληθυσμιακή αύξηση κάνει δυνατή την αποικιοκρατία: η Αγγλία δεν καταλαμβάνει μόνο γη, εξάγει και ανθρώπους – στην Αυστραλία, στη Νέα Ζηλανδία, στην Αμερική. Στην υποδομή της εκεί δολοφονίας του γηγενούς πληθυσμού και της εγκατάστασης δικού της πληθυσμού βρίσκεται η θερμίδα της πατάτας. Ο ερευνητής προσθέτει «το απλοποιώ λίγο, το αφηγούμαι σαν να υπήρχε μία αιτία» αλλά χτίζει το επιχειρήμα του ισχυρά: τα σημεία πληθυσμιακής έκρηξης στον κόσμο συμπίπτουν με τον χάρτη εξάπλωσης της πατάτας.

«Αν πρόκειται να μιλήσουμε για την κλιματική αλλαγή, πρέπει να μιλήσουμε και για αυτό. Η πατάτα άλλαξε την παγκόσμια ιστορία – ανθεκτική, φαίνεται αθώα, αλλά είναι έγκυος στην αλλαγή της ζωής μας.»

Μια φωνή υπενθυμίζει την έννοια «καπιταλόκαινο»: όχι ανθρωπόκαινο, αλλά εποχή που πηγάζει από τον καπιταλισμό. Η αλυσίδα που συνδέει την πατάτα με την αποικιοκρατία, την αποικιοκρατία με τη βιομηχανική γεωργία, τη βιομηχανική γεωργία με την κλιματική κρίση βρίσκεται ακριβώς μέσα σε αυτή την έννοια.

ΒΟΪΓΑΤΕΡΕ: ΑΛΛΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΥΠΑΙΘΡΟ

Η τέταρτη φωνή έρχεται από το χωριό Boğatepe του Kars και έφερε στην αίθουσα πραγματικό δώρο: βραστή πατάτα του Kars και τοπικά τυριά. Η διατροφική κυριαρχία παύει να είναι αφηρημένη έννοια και μετατρέπεται σε εμπειρία που αγγίζει την ουρανόσκη — η αίθουσα τρώει, γεύεται, μυρίζει. «Όταν τρώμε αυτή την πατάτα, τι θα γίνει; Σκεφτείτε την προηγούμενη παρουσίαση» λέει κάποιος. Ο αγρότης αμφισβητεί την πραγματική αιτία της μετανάστευσης: φαίνεται οικονομική αλλά κάτω από αυτή υπάρχει αδυναμία της κοινωνικής ζωής, απώλεια του αισθήματος του ανήκειν. Οι άνθρωποι δεν μπορούν να δουν τις αξίες του τόπου όπου γεννήθηκαν — οι εξακόσιες ποικιλίες φυτών νόμιζαν όλες ότι είναι «χορτάρι», ώσπου οι βοτανικές μελέτες αποκάλυψαν την ταυτότητα καθεμιάς.

«Ό,τι πυροδοτεί τη μετανάστευση φαίνεται οικονομικό, αλλά η βασική αιτία που κρύβεται από κάτω είναι η αδυναμία της κοινωνικής ζωής. Η αδυναμία του αισθήματος του ανήκειν.»

Στο Boğatepe έχει χτιστεί άλλο μοντέλο. Έγιναν βοτανικές και εθνοβοτανικές μελέτες — στην περιοχή ανακαλύφθηκαν πάνω από εξακόσιες ποικιλίες φυτών, όλες θεωρούνταν «χορτάρι» αλλά καθμία έχει ταυτότητα, πεδίο χρήσης, χρησιμότητα. Η παραδοσιακή γνώση που λέγεται «μέθοδοι της γριάς» έχει ενωθεί με την πανεπιστημιακή γνώση. Έχει αναζωογονηθεί η τοπική παραγωγή τυριού. Διατηρούνται οι ανατολικές ζωικές ράτσες: η Ανατολίτικη Κόκκινη μέλισσα, η Ανατολική Γκριζα αγελάδα — μία από τις βασικές γενετικές πηγές των ράτσων βοοειδών στον κόσμο — η Καυκασιανή Καπνιστή, ο Çildir Karasi. Το μοναδικό οικομυσείο της Τουρκίας έχει ιδρυθεί στο Boğatepe: το τουρκικό σκέλος ενός κινήματος που μετά τις δεκαετίες του 1950 ενάντια στην πίεση της βιομηχανοποίησης στις τοπικές κουλτούρες παραγωγής, λέει «θα ζήσω την κουλτούρα μου». Στον κόσμο υπάρχουν πεντακόσια εβδομήντα τρία οικομυσεία, στην Τουρκία ένα.

Στο πρόγραμμα συνένωσης πόλης-χωριού, τα παιδιά που έρχονται από την πόλη ψήνουν ψωμί στο χωριό, αρμέγουν αγελάδα, φτιάχνουν τυρί. Μια θεία είπε: «Σε αυτό το βουνό εκτός από εμάς δεν βλέπουμε άλλα πρόσωπα. Όταν έρχεστε εσείς, για μας είναι μεγάλο γεγονός. Σας παρακαλώ ελάτε μια φορά την εβδομάδα. Αλλά μη μας έρχεστε πιο συχνά, μη μας παίρνετε και τον χρόνο σας». Αλληλέγγυος τουρισμός: ο τουρίστας που δεν καταναλώνει αλλά παράγει, για μια εβδομάδα συμμετέχει στις φάρμινγκ εργασίες, σπέρνει, ξοδεύει κοινή εργασία. Έρχονται φοιτητές γεωργικών σχολών από το Βέλγιο, ζευγάρια από διάφορες χώρες.

Η απαγόρευση τροφίμων που βγήκε το 2005 αποσύρθηκαν τα τοπικά τυριά από τα ράφια. Τα μεγάλα σούπερ μάρκετ πέρασαν νόμο: για τα τοπικά προϊόντα 5 τοις εκατό μερίδιο ραφίου. Αλλά ο κόσμος αντιστάθηκε — σταματούσαν τα λεωφορεία στους δρόμους και τα έβγαζαν στους αποθηκευτικούς χώρους. Έρχονταν με τα πιο πολυτελή αυτοκίνητα και αγόραζαν αυτά τα προϊόντα. Μήνυμα στην αγορά: «Όσο κι αν απαγορευέτε, θέλουμε τις γεύσεις και τις θρεπτικά πλούσιες τροφές που έρχονται από τα καθαρά χώματα της Ανατολίας». Σήμερα στην Κωνσταντινούπολη υπάρχουν εννιακόσια εβδομήντα τρία σημεία πώλησης τοπικών, οργανικών, παραδοσιακών προϊόντων. Έχουν γεμίσει τη θέση των κλεισμένων μπακάλικων της γειτονιάς.

ΥΠΟΓΕΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ: ΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ

Δύο performance ανοίγουν την ποιητική διάσταση της πατάτας. Τρία μέλη μιας συλλογικότητας έγραψαν σε τρεις διαφορετικές πόλεις ανεξάρτητα μεταξύ τους κείμενα, παρήγαγαν βίντεο — τα έφεραν μαζί χωρίς να παρεμβαίνουν ο ένας στον άλλον, εμπιστευόμενοι ο ένας τα αισθήματα του άλλου. Συνέχεια της προηγούμενης συλλογικής δουλειάς τους για το πεπόνι: να επεξεργαστούν ένα φρούτο ή λαχανικό και ως μεταφορά και ως πραγματικότητα. Το υπόγειο και το υπέργειο, η ρίζα και το αστέρι, ο σπόρος και ο μετασχηματισμός μπλέκονται: «Οι πατάτες είναι και αστέρια και φυτά. Τα φυτά είναι και ρίζες και οργανισμοί». Από τη Δήμητρα έρχεται μια προειδοποίηση: «Το οικογενειακό δέντρο έχει διακλαδωθεί πολύ. Η ζωή που ζεις πάνω από τη γη είναι σε σωστή αναλογία με την αναζήτηση αστεριών κάτω από τη γη;»

«Δεν πρέπει να εξαφανιστούμε πολλαπλασιαζόμενοι. Δεν πρέπει να παραιτηθούμε ζεσταινόμενοι. Αν πρόκειται να πεθάνουμε, πρέπει να πεθάνουμε σαν αστέρια. Με αξιοπρέπεια σουπερνόβα.»

Ένα άλλο performance — ομάδα τεσσάρων ατόμων — έχτισε ιστορίες γύρω από την πατάτα: η νοικοκυρά υπηρετεί την οικογένεια, ο στρατιώτης υπηρετεί το κράτος και τιμωρείται με καθάρισμα πατάτας, ο πάπας υπηρετεί τη θρησκεία και απαγορεύει την πατάτα. Κάθε χαρακτήρας είναι κομμάτι μιας σχέσης υπηρεσίας, στο κέντρο καθενός βρίσκεται η πατάτα: αθώα και διαβολική,

ανθεκτική και προσωρινή, υπόγεια και υπέργεια. Η performer αφηγείται και τον δικό της δρόμο: μετά την πρώτη συνάντηση του birbuçuk για την πατάτα, αποφάσισε να ενώσει ποίηση και βίντεο, να βγάλει ιστορία από την έρευνα.

Στο κλείσιμο, σε ερωταποκρίσεις, ένας αγρότης παίρνει τον λόγο και η αίθουσα σταματάει για μια στιγμή: «Σε αυτή τη διαδικασία θυμήθηκα για άλλη μία φορά ότι η παραγωγή που κάνουμε, η μικρή γεωργία, είναι τέχνη, και η τέχνη στην ουσία της είναι τέχνη». Από τα δύο πιο επιτυχημένα στη συνέχιση του γένους είδη ζωντανών οργανισμών, το ένα είναι το σιτάρι, το άλλο η πατάτα — και μαζευτήκαμε γύρω από τα δύο τους, λέει μια άλλη φωνή, είμαστε γύρω τους, το αντιλαμβάνεστε; Το σημείο όπου η τέχνη ενώνεται με την πραγματική ζωή μας επιτρέπει να ονειρευόμαστε, ξέρουμε ότι δεν μπορούμε να πάμε πουθενά χωρίς να ονειρευόμαστε. Η συνάντηση για την πατάτα συνδέει τον καλλιτέχνη με τον αγρότη, τον αγρότη με τον ερευνητή, τον ερευνητή με τον performer. Η βραστή πατάτα του Kars πάνω στο τραπέζι έχει κρυώσει αλλά η γεύση της μένει στην αίθουσα.