

AFRICAN FOOD

Ο χάρτης της γεύσης

Τι τρώει κανείς στην Γκάνα; Στο Μπενίν, στη Ναμίμπια ή στο Τσαντ; Χμ, ούτε κι εσείς θα απαντούσατε μάλλον εν ριπή οφθαλμού. Με αυτήν τη σχετικώς άγνωστη πλευρά της Αφρικής καταπνίεται η κινηματογραφίστρια Τουλέκα Πρα στο φιλόδοξο πρότζεκτ της «My African Food Map», παρουσιάζοντας τις εθνικές κουζίνες της Μαύρης Ηπείρου.

ΤΗΣ ΜΕΛΙΝΑΣ ΣΙΑΔΡΟΠΟΥΛΟΥ (m.sidiropoulou@eleftherotyria.net)



Ε 54

Τα ταξίδια είναι τρόπος ζωής για την Τουλέκα Πρα. Γεννημένη στο Κέμπριτζ της Βρετανίας, η Τουλέκα έζησε τα παιδικά της χρόνια στην Αφρική: στο νότιο Σουδάν, στη Μπνταουάνα, στην Κένια, στη Ναμίμπια, στη Νότιο Αφρική.

«Ήταν έχω υπέροχος τρόπος να μεγαλώνεις. Έχω ζήσει τόσες αλλοότερες εμπειρίες, ασταίες και θλιβερές καταστάσεις. Στάθικα τυχερή καθώς προαναμύνομον συχνά σε διαφορετικές πραγματικότητες» λέει στο ΕΦΙΛΟΝ η Τουλέκα, από το Βερολίνο, όπου ζει και εργάζεται. Τι διαφορετικότητας και τον πλούτο της ηπείρου σκέφτηκε να αναδείξει καταγράφοντας τις γεύσεις της αφρικανικής ηπείρου με το φακό της

«My African Food Map» ονομάζεται το πρότζεκτ και το ομώνυμο μπλογκ της όπου η κινηματογραφίστρια αναρτά τα βίντεο της από τις χώρες που επισκέπτεται.

Η αρχή έχει γίνει με την Γκάνα και τη συνταγή Kontomire, ενός αγαπημένου μαγειρευτού πιάτου που γίνεται με μοσχάρι, κοτόπουλο, ακόμα και με ψάρι. Οσοι επισκέπτονται το blog μπορούν να δουν το σχετικό βίντεο με τη συνταγή και ένα ακόμη φιλμάκι υπό τον τίτλο «My voice», στο οποίο δίνεται η ιστορική ή πολιτισμική διάσταση του συγκεκριμένου πιάτου.

Πώς προέκυψε η ιδέα του «My Africa Food Map»; «Ήθελα να δημιουργήσω ένα αρχείο με τα πιο δημοφιλή αφρικανικά πιάτα και να μοιραστώ αυτή τη γνώ-

ση με όλο τον κόσμο. Η διαδικτυακή παρουσίασή τους επιτρέπει σε όποιον ενδιαφέρεται να τα γνωρίσει μέσω των βίντεο και των φωτογραφιών να δοκιμάσει να τα μαγειρέψει και ο ίδιος. Οποιοδήποτε άλλος τρόπος (ε.σ. όπως τηλεοπτική εκπομπή ή βιβλία) δημιουργεί φραγμούς και ενέχει το στοιχείο της οικονομικής εκμετάλλευσης».

Μπορεί να μιλήσει κανείς για «κοινά χαρακτηριστικά» στις τοπικές κουζίνες των χωρών, όταν η αφρικανική ηπείρος μετρά 61 κράτη; «Ξήγωρα υπάρχουν κάποιες ομοιότητες, ιδιαίτερα σε περιοχές με παρόμοιο κλίμα. Για παράδειγμα, στις χώρες της δυτικής Αφρικής με το τροπικό τους κλίμα βρίσκει κανείς κοινές πρώτες ύλες και ομοιότητες στο μαγειρέμά τους, αν και κάθε

Η Τουλέκα Πρα βάλθηκε να καταγράψει τα αγαπημένα πιάτα των Αφρικανών συσπινόντας το σε όλο τον κόσμο.



Ε 55



«Kontomire» λένε με μια φωνή οι κάτοικοι της Γκάνα. Κεντρικό συστατικό είναι τα φύλλα του ομώνυμου φυτού, το Kontomire, που μπορεί να αντικατασταθεί από το σπανάκι. Στη σάλτσα συνήθως βάζουν παστέ ή κλωνιστά φάρη, γαρίδες, κοτόπουλο ή μοσχαρί.



Ε 56



Δύσκολα μπορεί να μιλήσει κανείς για «ομοιότητες» στις τοπικές κουζίνες... 61 χωρών. «Υπάρχουν κοινά, ιδιαίτερα σε περιοχές με παρόμοιο κλίμα. Οπώς στις χώρες της δυτικής Αφρικής με το τροπικό τους κλίμα βρίσκεις κοινές πρώτες ύλες και ομοιότητες στο μαγειρέμά τους, αν και κάθε χώρα βάζει τη δική της πινελιά στο φαγητό δίνοντάς του διαφορετικό όνομα».

χώρο βάζει τη δική της πινελιά στο φαγητό βραβιζοντάς το με διαφορετικό όνομα. Από την άλλη, υπάρχουν μεγάλες διαφορές στον τρόπο μαγειρέματος και στις γεύσεις της Αιθιοπίας και της Κένιας, μιλονότι και οι δύο βρίσκονται στην ανατολική πλευρά της Αφρικής».

Πώς χρηματοδοτείτε το πρότζεκτ; «Προς το παρόν είναι αυτοχρηματοδοτούμενο. Εργάζομαι και ως καθηγήτρια αγγλικών, για να μπορώ να πραγματοποιώ τα ταξίδια, όμως μου είναι δύσκολο να επισκεφθώ τις χώρες που θέλω όσο θα έπρεπε. Τα αρχικά μου σχέδια είναι να καλύψω 4 χώρες ανά έτος. Ομως, κάτι τέτοιο προϋποθέτει οικονομική υποστήριξη».

Όλες αυτές οι μετακινήσεις που κάνετε ως παιδί πώς διαμορφώνουν τη γεύση και την προσωπικότητά σας; «Αυτές οι ενάλλαγες υπήρξαν καταλυτικές. Για παράδειγμα, είμαι αρκετά καλή στο να χρησιμοποιώ κοινωνικές καταστάσεις και μέρη που δεν γνωρίζω καθόλου ή που με κάνουν ανείδημο και να αισθάνομαι αμύηχνα. Το ίδιο ισχύει και για το φαγητό: μπορώ να φάω ή να πιω με αρνητικό να δοκιμάσω φαγητό που δεν θέλω, χωρίς να προσβάλλω τον οικοδομητή μου. Οι μετακινήσεις με βοήθησαν να αντιμετωπίσω τις δυσκολίες. Κάθε φορά που εγώ και τα αδέρφια μου συναντούσαμε κακούς δασκάλους ή δύσκολα παιδιά, σκεφτόμασταν «πρέπει να αντιμετωπίσω λίγο περισσότερο. Μη δίνεις σημασία και επικεντρώσου».

σε άλλα πράγματα». Αυτό είναι πολύ καλό πολυμορφία για τη ζωή. Είμαι, ενώ πάντα είμαι ανοχή σε νέες εμπειρίες, ξέρω τι θέλω και τι δεν θέλω».

Τι σημαίνει το φαγητό για εσάς προσωπικά; «Ευτυχώς, είμαι τυχερή, γιατί είμαι σε θέση να μην το θεωρώ μόνο μέσο επιβίωσης. Το βέβαο είναι πως κάποιες φορές δεν έχω όσο χρειάζομαι ούτε τρώω ό,τι θέλω όσο πάρα σπλην. Είπα, έχω μάθει να το σβήνω. Εξάλλου, καταλαβαίνω αμέσως το χαρακτήρα ενός ανθρώπου από τον τρόπο που αντιμετωπίζει το φαγητό και από τον τρόπο που μιλάει γι' αυτό».

• www.africanfoodmap.com

Ε 57