

Η έρευνα που παρουσιάζεται αφορά χωρικά στην κοινότητα της Βλάστης Νομού Κοζάνης, η οποία από το 2011 υπάγεται στο Δήμο Εορδαίας. Πρόκειται για έναν ορεινό οικισμό που βρίσκεται περίπου στα 1200 μ. υψόμετρο, σε οροπέδιο, ανάμεσα στα βουνά Σινιάτσικο και Μουρίκι. Ο τόπος, όπως και άλλοι ορεινοί τόποι της χώρας, έχει κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση, η έρευνα όμως εστιάζει μόνο σε ένα είδος τυριού που παραδοσιακά παράγεται στην περιοχή, και είναι το περίφημο *μανούρι της Βλάστης*¹. Σκοπός της, η πρόταση για ένταξη της τυροκόμησης του μανουριού στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Σχετικά με το χαρακτηρισμό ενός είδους τυριού ως *Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά*, ασφαλώς δεν εννοούμε το ίδιο το προϊόν, το τυρί, στην υλική του διάσταση, αλλά τη διαδικασία και την τεχνογνωσία τυροκόμησής του, η οποία σχετίζεται άμεσα με την προφορική παράδοση του τόπου, τόσο ως προς τη μετάδοση της διαδικασίας αυτής, όσο και ως προς την κατανάλωση η οποία παίρνει ένα συμβολικό χαρακτήρα: καθώς επίσης και με το πεδίο των κοινωνικών πρακτικών αλλά και των γνώσεων που αφορούν τη φύση. Επομένως, το προτεινόμενο προς εγγραφή στο εθνικό ευρετήριο, στοιχείο, μπορεί να ενταχθεί σε αρκετούς από τους τομείς ή πεδία, σύμφωνα με την κατηγοριοποίηση των εκφράσεων και στοιχείων Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Τον Αύγουστο² του 2015 πραγματοποιήθηκε επιτόπια έρευνα – το κατεξοχήν εργαλείο της εθνογραφικής μεθόδου – με συνεντεύξεις και συζητήσεις με τους φορείς του στοιχείου που είναι εκτός από τους κτηνοτρόφους – παραγωγούς και τα μέλη της κοινότητας, όσοι κατάγονται από το χωριό, οι οποίοι, αν και ζουν σε αστικές περιοχές, επιστρέφουν εποχικά, τα καλοκαίρια, για τις θερινές τους διακοπές, για κάποιους μήνες ή έστω κάποιες ημέρες το χρόνο. Από την οπτική της λαογραφίας, το ενδιαφέρον δεν εστιάστηκε τόσο στην τεχνολογία παρασκευής του τυριού, αλλά κυρίως στα πολιτισμικά συμφραζόμενα που σχετίζονται μ' αυτό: νοσηματοδότηση, πεποιθήσεις και συμπεριφορές.

Πρέπει να υπογραμμιστεί η διεπιστημονική διάσταση αυτής της έρευνας, η οποία πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία λαογράφου και τεχνολόγου τροφίμων, οπότε έχει επιπλέον ενδιαφέρον να σημειωθούν τα σημεία που εστίαζε την προσοχή του ο καθένας και πόσο διαφορετικά «έβλεπε» και ερμήνευε την ίδια διαδικασία –της παρασκευής του τυριού. Κοινό θέμα σχολιασμού οι συνθήκες υγιεινή και ασφάλειας, η γνώση του κτηνοτρόφου και η συσσωρευμένη σοφία χρόνων, η μαστοριά στις κινήσεις, η αντίληψη (π.χ της θερμοκρασίας) μέσω της εμπειρίας και βέβαια η διαφορά στη γεύση του τυριού που παρασκευάζεται στη στάνη από αυτό που παράγεται στο αποστειρωμένο περιβάλλον του τυροκομείου.

¹ Από το μsn. *μαν(ός τυρός) `αραιό τυρί` -ούρι (αρχ. μανός `αραιός`) κατά το λεξικό Τριανταφυλλίδη. Η παλαιότερη, ίσως, βιβλιογραφική αναφορά στο μανούρι Βλάστης εντοπίζεται στα 1936, στον *Πρακτικό Οδηγό του Γεωργού* του Φιλοποίμενος Τζουλιάνη : «... τα πιο ονομαστά μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι της Μακεδονίας» (αναφέρεται στο *Κτηνοτροφική* 1994: 15). Η κοινότητα ονομάστηκε Βλάστη επίσημα στα 1930, παλαιότερες ιστορικές αναφορές της ονομασίας του χωριού – από το 18ο αι. – ως Μπλάτζι, Πλάτζι, Μπλάτση, Βλάτσι (Μπάγκαβος 2010: 15) συμφωνούν με την προφορική ονομασία που ακόμη χρησιμοποιείται από τους ντόπιους.

² Παραδοσιακά το μανούρι στη Βλάστη παρασκευάζεται μόνο το καλοκαίρι, τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, γιατί μόνο αυτήν την περίοδο είναι κατάλληλη η σύσταση του κατσικίσου γάλακτος

Μιλώντας για γεύση, για αισθήσεις, μιλάμε – προφανώς – με υποκειμενικά κριτήρια. Παρόλα αυτά είναι γνωστό ότι οι αισθήσεις παράγουν και αναπαράγουν πολιτισμική ταυτότητα στο χρόνο και το χώρο. Η αισθητήρια μνήμη φέρνει το παρελθόν μέσα στο παρόν και οι γεύσεις συντηρούν τις σχέσεις των ανθρώπων με τον τόπο και την ιστορία, γιατί η εμπειρία της ιστορίας και η ικανότητα αφήγησής της συνδέονται με τις αισθήσεις. Παράλληλα, οικονομικοί και κοινωνικοί μετασχηματισμοί γίνονται αισθητοί σε εμπειρικά επίπεδα όταν καταδικάζουν γεύσεις, αρώματα και υφές στην εξαφάνιση.³

Όσον αφορά το μανούρι, έχουμε εδώ ένα προϊόν που σχετίζεται με την *τοπική παράδοση* άρα και με το τοπικό και ταυτόχρονα και το ατομικό παρελθόν.

Είναι πολύ σημαντικό να τονίσουμε τη σχέση της τοπικής κοινωνίας με το μανούρι, το οποίο επιδρά στην κατασκευή μιας τοπικής ταυτότητας – κατ' αναλογία, ίσως, με τη *φέτα* σε εθνικό επίπεδο⁴. Είναι, εξάλλου, κοινή διαπίστωση η σχέση της διατροφής με την εικόνα του εαυτού, τη διαμόρφωση της ταυτότητας και τη διεκδίκηση μιας θέσης στον πολιτισμικό χάρτη⁵.

Για τους ντόπιους, λοιπόν, το μανούρι είναι «ο βασιλιάς των τυριών»⁶, το πιστεύουν, πιστεύουν ότι το δικό τους μανούρι είναι καλύτερο από όλα τα άλλα, και το γιορτάζουν⁷. Η σχέση αυτή επηρεάζει άμεσα το αφήγημα που σχηματίζουν για τον εαυτό τους, το οποίο αποτελεί μια πολιτισμική κατασκευή σε σχέση με τον τόπο και σε χρονική σύνδεση με το οικογενειακό τους παρελθόν αλλά και με το παρόν, καθώς επιστρέφουν στον τόπο καταγωγής τους κάθε καλοκαίρι.

Στα αστικά κέντρα όπου διαμένουν οι περισσότεροι, η παρασκευή και η κατανάλωση του φαγητού αποτελεί πολιτισμικό κεφάλαιο όταν σχετίζεται με την παραδοσιακή εμπειρία⁸.

Για αυτούς που δεν ζουν πλέον στη Βλάστη, το μανούρι έχει έναν ακόμη λόγο να είναι *‘νόστιμο’*. Γιατί έχει τη γεύση του σπιτιού στο οποίο *‘νοσταλγικά’* επιστρέφουν κάθε καλοκαίρι.⁹

Είναι μάλλον αναμενόμενο, τόσο η τεχνολογική εξέλιξη όσο και η φυσική φθορά του χρόνου σύντομα να επιφέρουν τη διακοπή της παραγωγής του τυριού με τον παραδοσιακό τρόπο –γιατί δεν είναι εύκολη διαδικασία και απαιτεί δέσμευση του

³ Σερεμετάκη 1996: 32-34

⁴ Πετρίδου 2006

⁵ βλ. Πετρίδου 2006· Γιακουμάκη 2006· Yiakoumaki 2006· Ball 2003 κ.α.

⁶ Γιώργος Τριανταφύλλου, προφορική επικοινωνία, Αύγουστος 2015

⁷ Είναι καθιερωμένη η γιορτή του μανουριού κάθε χρόνο, κατά το μήνα Αύγουστο.

⁸ Σε αντίθεση με την ύπαιθρο όπου το ζητούμενο είναι ο εκμοντερνισμός με κοσμοπολίτικη διάθεση και όπου η τοπική «αυθεντικότητα» πολλές φορές συνδέεται με τον αναχρονισμό και τη στασιμότητα (Sutton & Vournelis 2009: 164)

⁹ βλ. Petridou 2001: 89 και Σερεμετάκη 1996: 35

παραγωγού, χειρωνακτική εργασία, γνώση της διαδικασίας παραγωγής και παρακολούθησή της σε όλα τα στάδια¹⁰.

Επομένως, όταν μιλάμε για *ανάδειξη* της τυροκομικής παράδοσης ως στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς πρέπει να οργανώσουμε και μέτρα *διαφύλαξης* του. Ως τέτοια προτείνονται η περαιτέρω έρευνα, πιθανόν με την αξιοποίηση των εργαλείων της οπτικής ανθρωπολογίας, την παραγωγή ενός εθνογραφικού ντοκιμαντέρ, ή ακόμη και καταγραφή των κινήσεων του σώματος ανθρώπων που κατέχουν μια παραδοσιακή τεχνική και θεωρούνται «ζωντανοί θησαυροί», με αισθητήρες πολυεστιακής τεχνολογίας¹¹.

Εκτός από την καταγραφή, βέβαια, το σημαντικότερο μέτρο για τη διαφύλαξη αποτελεί η ενίσχυση της γνώσης, η μεταφορά της εμπειρίας αυτών των ανθρώπων, σε σχετικές σχολές που περιλαμβάνουν θέματα κτηνοτροφίας και τυροκομίας, ώστε να είμαστε σε θέση να μιλάμε για πολιτιστική *κληρονομιά* και όχι μόνο για αισθητικές εμπειρίες, οι οποίες είναι αναμφισβήτητα *άυλες*, αλλά δεν μεταβιβάζονται.

¹⁰ Το γάλα έχει ζωντανούς οργανισμούς και είναι πολύ σημαντικό ο παραγωγός του τυριού να ακολουθήσει προσεκτικά τα στάδια παραγωγής και να παρακολουθεί τη διαδικασία, ειδάλλως το προϊόν μπορεί να αποβεί επικίνδυνο για κατανάλωση.

¹¹ βλ. <http://www.i-treasures.eu/>

Βιβλιογραφία

Ball, Eric L. 2003. 'Greek Food After Mousaka: Cookbooks, "Local" Culture, and the Cretan Diet', *Journal of Modern Greek Studies*, vol. **21**, No 1, May 2003, pp.1–36.

Γιακουμάκη, Βασιλική. 2006. «Περί (Δια)τροφής και Εθνικής Ταυτότητας. Οι διαστάσεις μιας νέας «πολιτισμικής ποικιλότητας» στη σημερινή Ελλάδα», στο Ευθύμιος Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας – Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*. Αθήνα: Αλεξάνδρεια.

«Κτηνοτροφική», Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Κτηνοτροφικών Προϊόντων. 1994. *Αίτηση για αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το τυρί «ΜΑΝΟΥΡΙ»*. Αθήνα.

Μπάγκαβος, Δημήτρης. 2010. «Βλάστη. Το ιστορικό πλαίσιο», στο Κ.Μ. Τζιώλας (επιμ.), *Βλάστη, Μια ιστορική και φωτογραφική περιήγηση*.

Πετρίδου, Έλια. 2006. «Τυρί και Έθνος. Εθνικές διεκδικήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση», στο Ευθύμιος Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας– Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*. Αθήνα: Αλεξάνδρεια.

Petridou, Elia. 2001. 'The taste of Home', στο D. Miller (επιμ.), *Home Possessions*. Oxford: Berg.

Σερεμετάκη, Κ. Νάντια. 1996. *Παλινόστηση Αισθήσεων: Αντίληψη και Μνήμη ως Υλική Κουλτούρα στη Σύγχρονη Εποχή*. Αθήνα: Ν. Σύνορα-Λιβάνης.

Sutton, David & Leonidas Vournelis. 2009. 'Vefa or Mamalakis: Cooking Up Nostalgia in Contemporary Greece', *South European Society and Politics*, vol. **14**, No 2, June 2009, pp. 147–166.

Yiakoumaki, Vassiliki. 2006. "'Local", "Ethnic", and "Rural" Food: On the Emergence of "Cultural Diversity" in Post-EU-Accession Greece', *Journal of Modern Greek Studies*, vol. **24**, No 2, October 2006, pp. 415–445. __