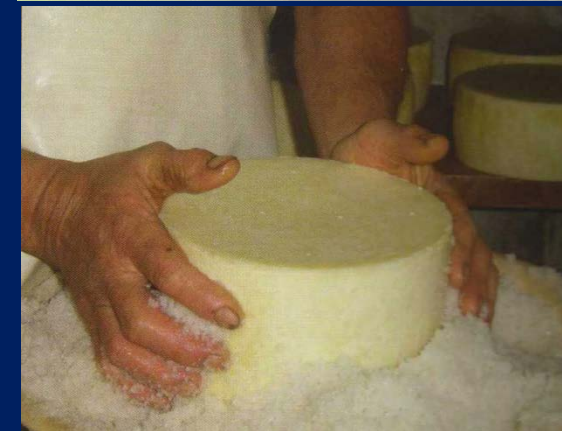
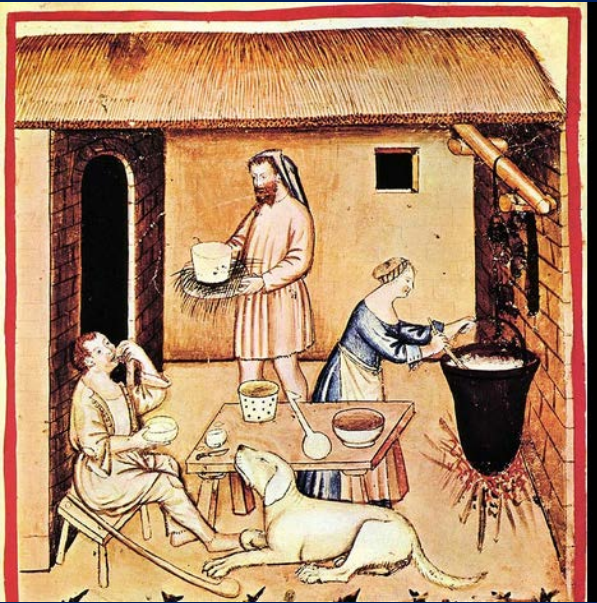


Η παραδοσιακή τυροκομία φορέας στοιχείων άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς



Μασούρας Θεόφιλος
Αναπλ. Καθηγητής Γαλακτοκομίας
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής
του Ανθρώπου
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

19/05/2017

Δομή εισήγησης

- Το τυρί στη Διατροφή του ανθρώπου
- Ιστορική αναδρομή
- Ελληνική τυροκομία
 - Εξέλιξη
 - Παραδοσιακά τυριά
 - Ελληνική τυροκομία ως πηγή άντλησης στοιχείων πολιτιστικής κληρονομιάς (παραδείγματα)

Η διατροφική αξία του Γάλακτος και των προϊόντων του

- Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντικό μέσο πρόσληψης πολλών θρεπτικών συστατικών που συμβάλλουν σε μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή, σε όλα τα στάδια της ζωής, Περιέχουν ένα ευρύ φάσμα θρεπτικών στοιχείων, όπως πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, ασβέστιο και πολλά άλλα θρεπτικά στοιχεία.
- Η σπουδαιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων δεν προσδιορίζεται μόνο από την περιεχόμενη ποσότητα αυτών.
- Σημαντικό παράγοντα, αποτελεί η βιοδιαθεσιμότητα τους, δηλαδή η δυνατότητα αξιοποίησής του από τον οργανισμό. Π.χ. Το ασβέστιο των γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζει αυξημένη βιοδιαθεσιμότητα σε σχέση με το ασβέστιο των υπολοίπων τροφίμων και ιδίως των φυτικής προέλευσης.

Το τυρί

- Το τυρί ή ο τυρός στην Αρχαία διάλεκτο, μπορεί να προέρχεται από το ρήμα **τορέω**, που σημαίνει διτρυπώ, τρυπώ και επομένως μπορεί να αναφέρεται στις τρύπες του προϊόντος. Ίσως όμως και να προέρχεται από το ρήμα **τορεύω**, που σημαίνει καλουπώνω επειδή μερικά τυριά απαιτούν καλούπια. Οποία κι αν είναι η ετυμολογία της φαίνεται να είναι γεγονός ότι ο άνθρωπος έφτιαχνε τυρί από τα πανάρχαια χρόνια, αφού ήταν ο μόνος τρόπος να διατηρηθεί μια αξιόλογη ζωική τροφή σ' εποχές χωρίς ψύξη.
- Τυρί είναι το προϊόν ου προέρχεται από τη συγκέντρωση με κάποια μέθοδο των στερεών του γάλακτος με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να διατηρηθεί μέσα στο χρόνο χωρίς να χάσει κανένα από τα θρεπτικά του συστατικά.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

- Τα τυριά αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής των Ελλήνων.
- Αν και με την εξέλιξη της τεχνολογίας στον τομέα των τροφίμων, η τυροκόμηση του γάλακτος πέρασε από το αρχικό της οικογενειακό και βιοτεχνικό στάδιο στη σημερινή της προηγμένη βιομηχανική μορφή, η διατροφική αξία των τυριών παρέμεινε η ίδια, με πολλές μάλιστα δυνατότητες επιλογής από τον καταναλωτή, τυριών με διαφορετική θρεπτική και διαιτητική αξία.
- Αυτό επιτεύχθηκε από την πληθώρα των παρασκευαζόμενων σήμερα ειδών τυριών (σε όλο τον κόσμο παρασκευάζονται πάνω από 2000 είδη τυριών), που είναι προσαρμοσμένα σε όλες τις σημερινές θρεπτικές και διαιτητικές απαιτήσεις των καταναλωτών.

Η διατροφική αξία των τυριών

- Ως τρόφιμο το τυρί, είναι εύπεπτο και άριστης θρεπτικής αξίας.
- Πιο συγκεκριμένα τα τυριά περιέχουν:
 - 1) Υψηλή αναλογία πρωτεϊνών (11-30%), με μεγάλη βιολογική αξία αφού περιέχουν σε ικανοποιητική αναλογία τα απαραίτητα για τη διατροφή του ανθρώπου αμινοξέα.
 - 2) Κυμαινόμενη ποσότητα λιπαρών ουσιών (10-40%), ανάλογα με την κατηγορία των τυριών, την ποιότητα τους κλπ. Οι λιπαρές αυτές ουσίες είναι οι φορείς των λιποδιαλυτών βιταμινών (Α-Δ-Ε-Κ) και περιέχουν αξιόλογες ποσότητες λιπαρών οξέων, χοληστερίνης κλπ.
 - 3) Καλή αναλογία αλάτων ασβεστίου, φωσφόρου και σημαντικό ποσοστό των υδατοδιαλυτών βιταμινών του γάλακτος (ομάδας Β, C κλπ).

Η διατροφική αξία των τυριών

- 4) Χλωριούχο νάτριο σε αναλογία 1-3%. Υπάρχουν όμως και τυριά που δεν περιέχουν καθόλου αλάτι.
- 5) Τέλος, τα τυριά δεν περιέχουν σάκχαρα, με εξαίρεση τα τυριά που δεν ωριμάζουν (όπως είναι τα φρέσκα τυριά τύπου mozzarella ή τα τυριά από τυρόγαλα τύπου μυζήθρας) καθώς και τα τηγμένα τυριά επειδή προστίθεται σε αυτά κατά την παρασκευή τους και γάλα σε σκόνη.

Ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας

- Στην Ελλάδα η αιγοπροβατοτροφία αποτελεί τον πιο παραδοσιακό κλάδο της κτηνοτροφίας και είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία και με την παράδοση του τόπου μας.
- Ο τομέας γαλακτοκομίας έχει ιδιαίτερη σημασία, τόσο για τη Γεωργική όσο και την Εθνική μας Οικονομία, γιατί εφοδιάζει τον πληθυσμό με προϊόντα υψηλής βιολογικής αξίας και δίνει απασχόληση σε χιλιάδες οικογένειες. Αυτό γίνεται αντιληπτό από τα στοιχεία που δείχνουν ότι περίπου 115.000 οικογένειες ασχολούνται με την κτηνοτροφία, αλλά πάνω από 300.000 άτομα βρίσκουν μερική ή ολική απασχόληση στον πρωτογενή τομέα της παραγωγής και αξιοποίησης γάλακτος.

Η Ελληνική γαλακτοκομία

- Έχουμε τη μεγαλύτερη κατά κάτοικο παραγωγή σε πρόβριο και σε γίδινο γάλα στον κόσμο
- Κατέχουμε την πέμπτη θέση, σε παγκόσμια κλίμακα, στην παραγωγή πρόβριου και γιδίνου γάλακτος, και τη δεύτερη στην Ευρωπαϊκή Ένωση.
- Το σύνολο σχεδόν της παραγωγής αυτής χρησιμοποιείται στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών και γιαούρτης.
- Παράγουμε μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών τυριών με πρωτότυπα χαρακτηριστικά
- Είμαστε οι μεγαλύτεροι καταναλωτές τυριών στον κόσμο, κατά βάση αιγοπρόβριων, με μέση ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση περί τα 29 κιλά

Ελληνική Τυροκομία

- Στην Ελλάδα η τυροκομία αποτελεί παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, καθώς η ενασχόληση με την παραγωγή τυριών αναφέρεται από πολλές ιστορικές πηγές ως μια από τις βασικότερες βιοτεχνικές δραστηριότητες. Με την πάροδο των χρόνων, ο κλάδος σημείωσε σημαντική ανάπτυξη με ταυτόχρονη αύξηση του βαθμού βιομηχανοποίησης, αποτελώντας δυναμική συνιστώσα του κλάδου των τροφίμων.

Η ιστορία της γαλακτοκομίας

- Κατά τους προϊστορικούς χρόνους η κτηνοτροφία βασιζόταν για πολλές χιλιετίες στην παραγωγή κρέατος και πολύ λιγότερο σε άλλα προϊόντα.
- Ωστόσο, από το τέλος της νεολιθικής εποχής συντελείται μία στροφή προς τα προϊόντα του ζώντος ζώου (γάλα και μαλλί), γνωστή στη διεθνή βιβλιογραφία ως «επανάσταση των δευτερογενών προϊόντων» (secondary products revolution).
- Πρόκειται για πραγματική επανάσταση, με τους οικονομικούς όρους της εποχής εκείνης, καθ' όσον καταγράφονται συστηματικά αλλαγές τόσο στη δομή των κοπαδιών όσο και στις ηλικίες σφαγής των ζώων που τα απαρτίζουν.
- Αργότερα, κατά τη διάρκεια των ιστορικών χρόνων, το γάλα και τα προϊόντα του όχι μόνο αποτελούσαν βασικό είδος διατροφής αλλά γινόταν και συστηματική εκτροφή ειδικών φυλών ζώων για συγκεκριμένα προϊόντα. Έτσι, λοιπόν, γνωρίζουμε ότι η αίγα της Σκύρου ήταν ονομαστή για το πολύ της γάλα και ότι από το γάλα του προβάτου της Κέας παρασκεύαζαν τυρί με ονομασία προέλευσης!

Η ιστορία της τυροκομίας

- Η ιστορία του τυριού αρχίζει το 8.000 π.χ. όταν εξημερώθηκαν τα πρώτα μηρυκαστικά, η κατσίκα και η προβατίνα. Περίπου το 4000 π.χ. εμφανίζεται η κατσίκα και η προβατίνα στις ακτές της Μεσογείου.
- Η ιστορία του τυριού ταυτίζεται αλλά και εξελίσσεται με αυτήν της Ευρώπης.
- Πρώτη μαρτυρία διατροφής με γάλα μηρυκαστικού είναι αυτή της ελληνικής μυθολογίας όταν ο Δίας κυνηγημένος από τον πατέρα του τρέφεται με γάλα από την κατσίκα Αμάλθεια.
- Ο Μύθος λέει ότι όταν ο Δίας θέλοντας να χαρίσει την τέλεια αθανασία στον γιο του Ηρακλή, ζήτησε από την ΗΡΑ να τον θηλάσει. Η ζηλιάρα σύζυγος αρνήθηκε. Τότε με διαταγή του Δία οι ουρανοί άρχισαν να τρέχουν γάλα για να θηλάσει το παιδί. Από τότε έμειναν στον ουρανό οι «Γαλαξίες».

Η ιστορία της τυροκομίας

- Ο Όμηρος στην «Οδύσσεια» περιγράφει λεπτομερώς τον βοσκό και τυροκόμο «Πολύφημο» και αναφέρει για τα τυριά που ωρίμαζαν μέσα στην σπηλιά.
- Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης έδωσαν τις πρώτες συνταγές για την παραγωγή τυριού. Στην ιστορική εποχή οι μαρτυρίες για την κατασκευή τυριού είναι πλέον πάμπολλες. Σε
- Στην αγορά των Αθηνών υπήρχε χώρος ειδικά αφιερωμένος στα τυριά. Τα φρέσκα πουλιόντουσαν με το βάρος και τα ώριμα με το κομμάτι.
- Το ημερήσιο σιτηρέσιο των στρατιωτών περιλάμβανε συχνά τυρί. Κι' αν κάποιος στρατιώτης συλλαμβάνετο να το πουλάει, τιμωρείτο πολύ αυστηρά.
- Επώνυμα τυριά της αρχαιότητας: Κείος ή Κύθνιος τυρός, Τρομλικός και Χερρονισίτης

Η ιστορία της τυροκομίας

- Στα της πολιτείας και λατρείας της Σπάρτης, εντοπίζεται μία υπέρμετρη κατανάλωση ποσοτήτων τυριού. Λόγου χάρη, η συμμετοχή στα «φιδίτια των ομοίων» Σπαρτιατών απαιτούσε σε εποχές ακμής τη μηνιαία παροχή περίπου 30 τόνων τυριού! Αποτελούσε σημαίνον συμβολικό έπαθλο για τους εφήβους στην εορτή της Ορθίας Αρτέμιδος.
- Οι Ρωμαίοι υπήρξαν σπουδαίοι τυροκόμοι αλλά και φίλοι του τυριού. Κατακτώντας την Ευρώπη και τον τότε γνωστό κόσμο εγκαθιστούσαν έμαθαν στους ντόπιους κατοίκους την τυροκομία.
- Κατά την διάρκεια της Βυζαντινής αυτοκρατορίας στον Ελληνικό χώρο η τυροκομία ήταν πολύ εκτεταμένη. Οι λίγες μαρτυρίες που έχουμε ομιλούν για το βλάχικο τυρί, τις μυζήθρες (απ' όπου πήρε το όνομά του και ο Μυζηθράς – Μιστράς). Τρωγόταν πολύ από τις κατώτερες κοινωνικές τάξεις μαζί με μαγειρεμένα λαχανικά.



Η ιστορία της τυροκομίας

- Πάμπολλες μαρτυρίες τόσο από Ευρωπαίους περιηγητές αλλά και Αραβικά κείμενα, αναφέρουν την Κρήτη ως σπουδαία παραγωγό τυριού και ιδιαίτερα τα Χανιά που έφεραν και το προσωνύμιο «Τυρόπολις».
Επίσης στον Τουρκικό εμπορικό κώδικα αναφέρονται αρκετά ελληνικά τυριά όπως το καλαθάκι Λήμνου.
- Στην περίοδο της Τουρκοκρατίας στα βουνά της Ηπειρωτικής Ελλάδας και των νησιών, η παράδοση συνεχίστηκε αμείωτα.
- Στο τέλος του 19ου αιώνα, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος αντελήφθη την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και κάλεσε από το εξωτερικό το διαπρεπή τυροκόμο Ραϋμόνδο Δημητριάδη, τον οποίο επιφόρτισε με το καθήκον να εκπαιδεύσει τους νέους τυροκόμους της χώρας. Λίγο αργότερα οι επίσης μεγάλοι τυροκόμοι Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης συνέχισαν το έργο του, διασχίζοντας τη χώρα και εκπαιδεύοντας νέους στην τέχνη.

Σταθμοί στην εξέλιξη της τυροκομίας

Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα στην ευρώπη:

- 1856 L.Pasteur (παστερίωση)
- 1880-1890 Emil Duclaux και άλλοι επιστήμονες πραγματοποίησαν τις πρώτες έρευνες επί των ζυμώνσεων των τυριών)
- Αρχές του 20^{ου} αιώνα : Ίδρυση των πρώτων γαλακτοκομικών σχολών, ιδρυμάτων και σταθμών, όπου διεξάγονται σημαντικές επιστημονικές και τεχνοοικονομικές ερευνητικές εργασίες.

Στη Ελλάδα από τις αναφορές αρκετών συγγραφέων συμπεραίνουμε ότι το κυριότερο τυροκομικό προϊόν που κατεξοχήν παρασκευάζονταν, ήταν ένα τυρί που περισσότερο μοιάζει με τη φέτα. Αργότερα παρασκευάζονται σκληρά τυριά όπως τα κεφαλοτύρια.

Τα παραδοσιακά τυριά

Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά αποτελούν για τη χώρα μας μια ανεκτίμητη πηγή πλούτου και σημαντικό κεφάλαιο της εθνικής οικονομίας



Τα παραδοσιακά τυριά, που παράγονται με τον ιδιαίτερο τρόπο κάθε περιοχής, με συγκεκριμένες συνταγές ή τεχνοτροπίες, αποτελούν στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε τόπου

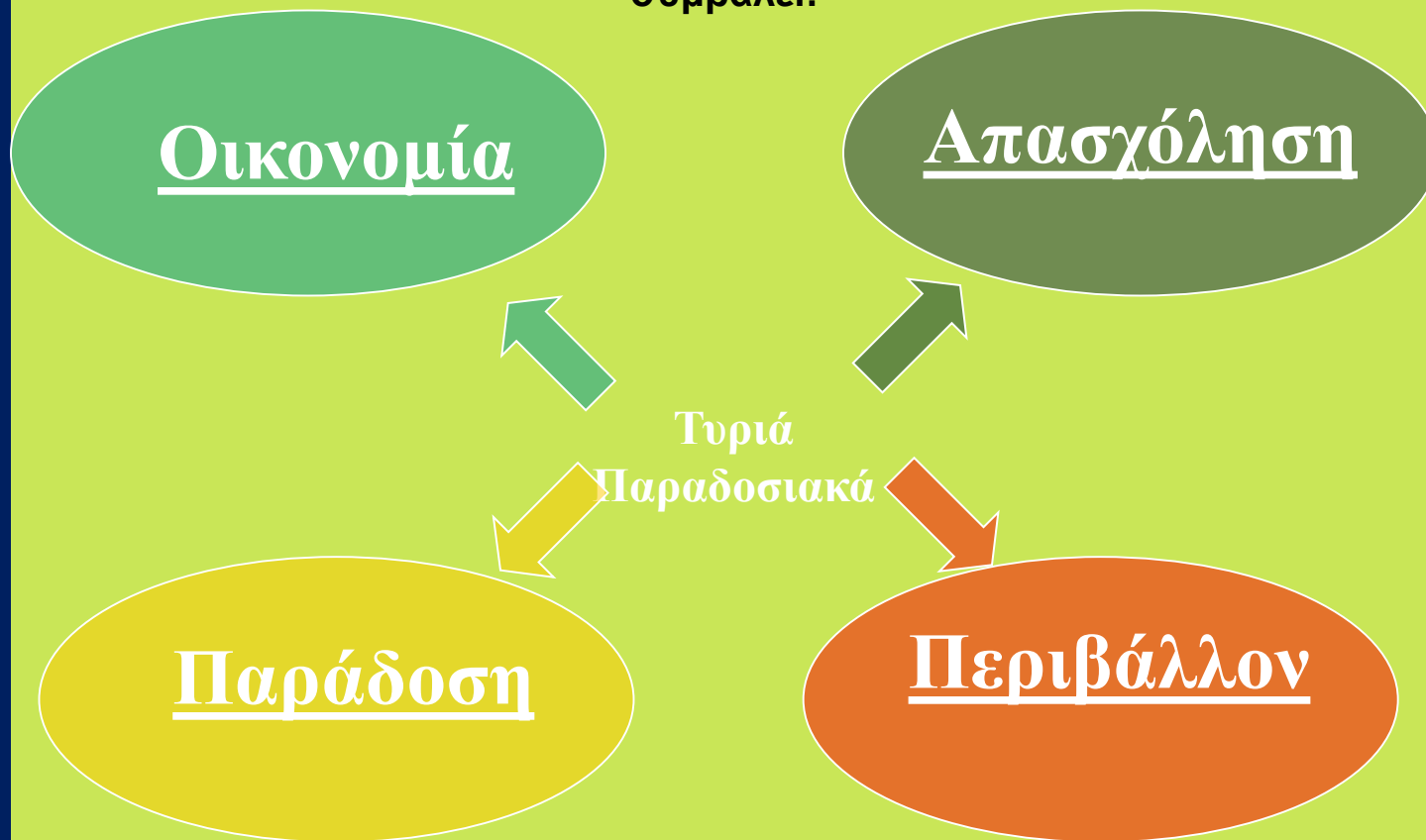
Απαιτείται συστηματική προσπάθεια για ανάδειξη κατοχύρωση και αξιοποίηση των ελληνικών παραδοσιακών τυριών



Τα παραδοσιακά τυριά

- Τα παραδοσιακά τυριά που παράγονται σήμερα στη χώρα μας είναι πολλά κυρίως από αιγοπρόβειο γάλα.
- Άλλα παράγονται σε μεγάλες ποσότητες και έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την εθνική οικονομία, και άλλα σε μικρές με σημαντική όμως σημασία για τις τοπικές κοινωνίες των περιοχών που παράγονται.
- Έχουν ιδιότυπα χαρακτηριστικά, που αποδίδονται στην επίδραση φυσικών και ανθρωπογενών παραγόντων.

Η ανάδειξη ,η πιστοποίηση και κατοχύρωση των παραδοσιακών
τυριών και η διασφάλιση της αυθεντικότητάς τους μπορεί να
συμβάλει:



Η αναγνώριση, πιστοποίηση και κατοχύρωση της ταυτότητας των παραδοσιακών τυριών δίνει τη δυνατότητα:

- **Ανάδειξης των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών** των παραδοσιακών προϊόντων αντιπροσωπευτικών της τοπικής παραγωγής.
- **Ενίσχυσης της αγροτικής οικονομίας.** (παραγωγοί γάλακτος, τα τυροκομεία, και οι φορείς εμπορίας του προϊόντος)
Ειδικότερα για τους παραγωγούς των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών
- **Ανάδειξη της τοπικής κτηνοτροφίας,** μέσω της παραγωγής αναγνωρισμένου ποιοτικού κτηνοτροφικού προϊόντος, το οποίο χαρακτηρίζεται από μια μακρά παράδοση και ιστορία και είναι άμεσα συνδεδεμένο με τον τόπο και τις διαδικασίες παραγωγής του.

Διατήρηση των συνθηκών και τεχνικών παραγωγής, πάντα με σεβασμό στην παράδοση.

Διατήρηση και προστασία του φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος.

Δυνατότητα καταναλωτών να αγοράζουν ποιοτικά προϊόντα, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

- Τη διατήρηση και περαιτέρω ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς. Η πολιτιστική κληρονομιά δεν είναι μουσειακό είδος, είναι ενεργό κεφάλαιο των ανθρώπων που τη συνεχίζουν.

-

Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων

- Φέτα
- Ασπρο τυρί, (Βλάχικο, βαρελίσιο.,.,.)
- Σκληρό τυρί Κεφαλοτύρι
 - Ρομανέλο
 - Μανούρα
 - Βιζέ ή βεζιά
- Ανθότυρο
- Κασσέρι/κασκαβάλι
- Τελεμέ /1908
- Βούτυρο/ κερκύρας
- Τυρί αγράφων /1889
- Γραβιέρα / Γαλακτοκομική σχολή Ιωαννίνων, Ν. Ρεθύμνου
- Κατασκευή ψυγείων/1912

Αντιπροσωπευτικά παραδοσιακά προϊόντα

- Φέτα
- Κεφαλοτύρι
- Κασέρι
- Σιτάκα
- Τουλομοτύρι
- Βούτυρο
- Ξυνόγαλο

Φέτα

- Η φέτα είναι ένα από τα δημοφιλέστερα, διεθνώς γνωστό, τυρί άλμης που παράγεται στην Ελλάδα από τους αρχαίους χρόνους.
- Η κατανάλωση του στην Ελλάδα φτάνει τα 12- 15 κιλά κατά κεφαλήν το χρόνο.
- Η Φέτα παράγεται από τα αρχαία χρόνια, όπως έχει ήδη αναφερθεί υπάρχουν πλήθος αναφορές από την εποχή του Ομήρου. Το όνομά της προέρχεται από την ιταλική λέξη «fette», η οποία σημαίνει φέτα και εδραιώθηκε στην Ελλάδα τον 17^ο αιώνα ,επειδή κοβόταν σε φέτες για να καταναλωθεί γι αυτό και επικράτησε το όνομα αυτό. Παλιότερα πολλά ονόματα χρησιμοποιούνταν για το τυρί που έμοιαζε με τη σημερινή φέτα, όπως **τουλουμοτύρι**, **βλαχοτύρι** που σιγά σιγά εγκαταλείφθηκαν και παρέμεινε η ονομασία με την οποία έγινε διεθνώς γνωστή.

Άποψη Ραϋνόλδου Δημητριάδη για το Κεφαλοτύρι του 1900

*«Εάν θέλη τις με μίαν λέξιν να χαρακτηρίση την βάρβαρον κατάστασιν της γαλακτομικής αναπτύξεως του τόπου, ας προφέρη την λέξιν **κεφαλοτύρι** εξάγεται εις την Ιταλίαν κατά μεγάλας ποσότητας, διότι μόνον η πτώχεια των εργατικών πληθυσμών της Νοτίου Ιταλίας και η χρήσις του τυρού τετριμμένου (δια τα μακαρόνια) εξηγούσι το θαύμα πως ευρίσκονται ακόμη θνητοί αγοράζοντες το φρομάτζιο γκρέκο...*

Το κεφαλοτύρι εξαγοράζει τας πολλάς αμαρτίας του δι' ενός μόνον πλεονεκτήματος, είναι, αφού ξηραθή, σχεδόν απρόσβλητον από οιανδήποτε ασθένειαν, μετακομίζεται μετά τόσης ευκολίας μεθ' ής μετακομίζονται τα ορυκτά, εις το βασίλειον των οποίων ούτως ειπείν ανήκει. Οικονομολογικώς δε έχει σχέσιν προς τον λευκόν τυρόν, οίαν ο ξηρός βακαλάος προς τους νωπούς ιχθύς...».

Η τέχνη της Τυροκομίας

- Χώρος (Μάντρα, Μητάτο, μπατζαριό, καλύβα,)
- Μέσα (πρώτη ύλη , πυτιά, σκεύη..)
- Τυροκόμηση (διαδικασία, τέχνη της τυροκόμησης)
- Η διαδικασία τηροκόμησης είχε τεράστια σημασία τόσο πολιτιστική όσο και κοινωνική

Μάντρες, Μητάτα, μπατζαριά, καλύβες,



Το τσελιγκάτο

- Το τσελιγκάτο αποτελούσε την βάση της παραδοσιακής ζωής των νομάδων και ημινομάδων κτηνοτρόφων και ήταν μια άτυπη κοινωνική και οικονομική μονάδα- επιχείρηση, με το ζωικό της κεφάλαιο, το ανθρώπινο δυναμικό και τις πρόχειρες ή μόνιμες εγκαταστάσεις του. Ήταν μικρές κοινωνίες αποτελούμενες από 20-50 οικογένειες, βασισμένες στη δομή της πατριαρχικής οικογένειας, όπου ο πατέρας ήταν η κεφαλή.
- Το τσελιγκάτο θα μπορούσε επίσης να χαρακτηριστεί σαν ένας οικονομικός αυτόρκης συνεταιρισμός, όπου η τυροκομία και η κτηνοτροφία αποτελούσαν βασική πηγή εσόδων και όπου ιδιαίτερο γνώρισμά του ήταν η συγγένεια, η οποία όριζε σε μεγάλο βαθμό την οργάνωση των ανθρώπων σε γένη και όχι η εντοπιότητα, όπως συνέβαινε στο μεγαλύτερο τμήμα της ελληνικής κοινωνίας.



Αρμεγός

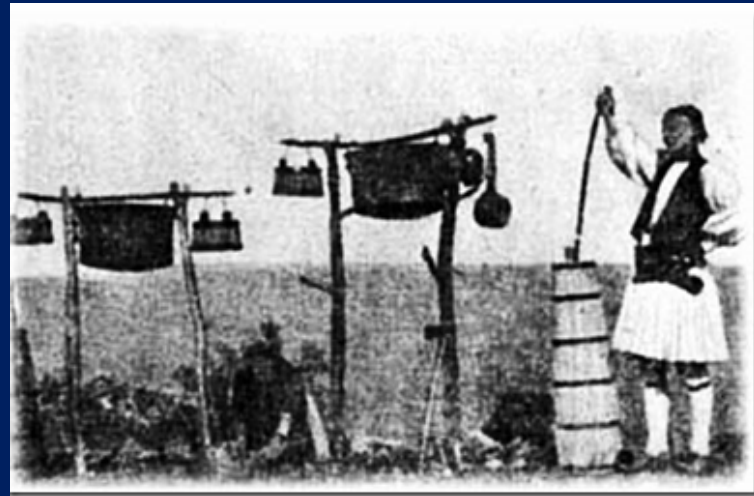


Τυροκόμιση στις μάντρες, μητάτα με «σμίξιμο»

«Χαράκι» η φιλοσοφία του δίκαιου δανεισμού

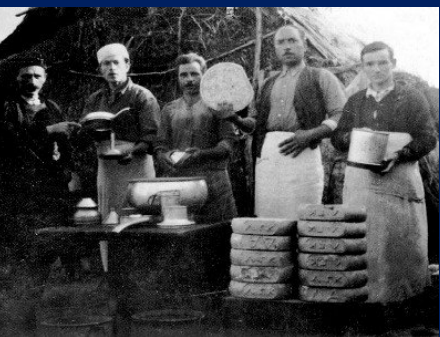
- Την άνοιξη, αφού κόβανε τα αρνιά και τα κατσίκια για το Πάσχα όλοι οι κτηνοτρόφοι μαζεύανε τα κοπάδια, τα σμίγανε και τα γαλομετρούσανε. Δηλαδή ανάλογα με τα πόσα πρόβατα ή γίδια είχε ο καθένας του αντιστοιχούσε το γάλα που θα δούλευε ο καθένας με την σειρά του. Υπήρχαν υπαίθρια τυροκομεία (μπατζιά) τρία με τέσσερα σε κάθε χωριό, όπου οι τυροκόμοι παρασκευάζανε το τυρί, το βούτυρο και το μπάτζιο. Όσες οικογένειες δεν θέλανε, δεν πηγαίνανε το γάλα στα μπατζιά, προτιμώντας να κάνουν δικό τους τυρί.
- *Τα ξέρουν αυτά οι τσοπάνηδες . Ανταμώνουν λοιπόν τα γαλάρια τους , ο ένας τα 20 , ο άλλος τα 30 , ο άλλος τα 50, ο άλλος τα 100 του . Παίρνει ο καθένας το γάλα αραδιάρικα, βάνουν σειρά , όπως λένε, και ιδές, τι σειρά έχουν.*
- *Στις πέντε προβατίνες παίρνει μιά καρδάρα γάλα ο καθένας , ανάλογα με τα γαλάρια πόχει . Η γαλαροκοπή , να πούμε , είναι 150 προβατίνες , οι σύντροφοι είναι τρεις , ο ένας έχει 30 γαλάρια , ο άλλος 50 κι ο τρίτος 70 . Επειδή που έχει 30 προβατίνες και κάνουν 6 πεντάρια , και σε κάθε πέντε θα παίρνει μιά καρδάρα στις δύο αρμεξίες , πήρε τις 6 καρδάρες , που του αναλογούσαν , πάει η αράδα του πρώτου , πήρε το γάλα του , έπηξε το τυρί .*

Μπατζαριό ή φρετζάτο, το τυροκομείο και βουτυροκομείο



Υπαίθρια





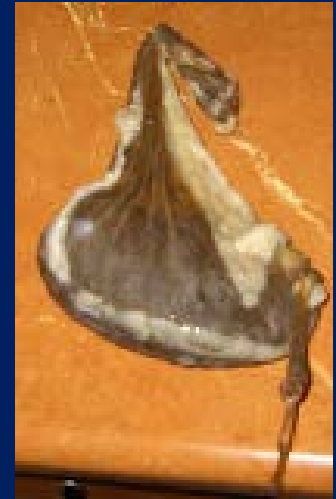
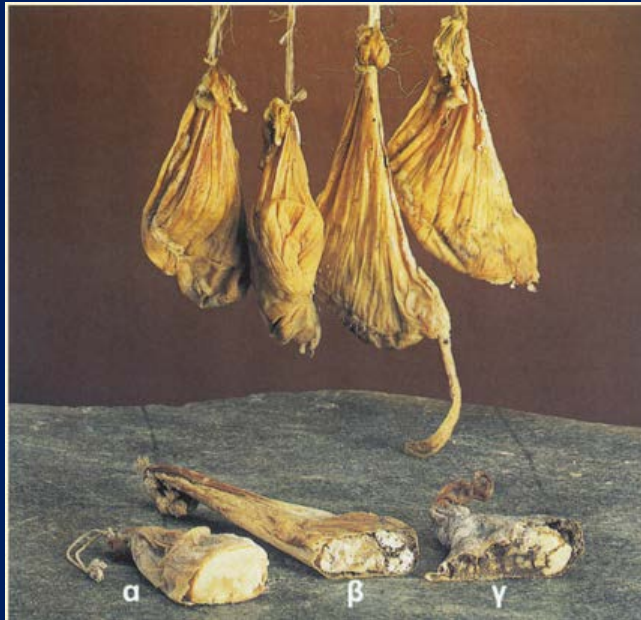
Σαρακατσάνοι

Οι Σαρακατσάνοι έσπηναν το **μπατζαριό** ή φρετζάτο, το τυροκομειό και βουτυροκομειό στον καιρό με τα γάλατα (Δεκέμβρη μέχρι τα τέλη του Αλωνάρη δηλ. Ιούλιο) κοντά στη στρούγκα. Τυροκομούσαν οι ίδιοι και αποθήκευαν τα τυριά στο **μπατζαριό** και τα πουλούσαν πάλι οι ίδιοι αργότερα. Πολλές φορές έρχονταν ειδικός τεχνίτης (μέσω ενός τυρέμπορου), ο **«Μπάτζος»**, μαζί με τον βοηθό του για την τυροκόμιση.

Ο τυρέμπορος τον πλήρωνε, μπορούσε όμως και ο Μπάτζος να είναι και τυρέμπορας. Ο τσέλιγκας έδινε όλο το γάλα με συμφωνία στον τυρέμπορα, υπήρχαν όμως φορές που, εάν ο τσέλιγκας ήταν πλούσιος, έφερνε ο ίδιος τον τεχνίτη-Μπάτζιο με δικά του έξοδα για λογαριασμό όλης της στάνης. Όλα γινότανε ανάλογα με το συμφέρον του Μπάτζου και το συμφέρον της στάνης.

Πως πήζουν το τυρί οι τσοπάνηδες (από το λαογράφο Δημ. Λουκόπουλο)

- *«Ένα λεβέτι (μεγάλο καζάνι χαλκωματένιο) δε λείπει από κάθε στρούγκα . Ε, λοιπόν ανάβουν φωτιά χύνουν το γάλα στο λεβέτι και τ' απιθώνουν στα κακαβολίθαρα, να ζεσταθεί λίγο . Αστράγγιγο ; Όχι , ξαπλώνουν μιά μάλλινη αγανή τσαντήλα από πάνω , και χύνουν το γάλα . Περνάει αυτό μένουν οι σαβούρες , τρίχες χάχαλα , κακαράντζες , ό,τι κι' αν είναι , στραγγισμένο έτσι ζεσταίνεται .*
- *Ζεστάθηκε λίγο , το κατεβάζουν , παίρνουν την πιτυά απ' τον πιτολόο .*
- *Πιτυές κρατούν απ' αρνάκια που τάσφαζαν μικρά, βυζαστάρια, η αγοράζουν κιόλας, αν τύχει και μη σφάξουν . Και τι είναι οι πιτυές ; η κοιλιούλα τ' αρνιού , του κατσικιού , σφάζοντάς τα , κρατούν αυτές τις κοιλιές γιομάτες , καθώς είναι , γαλατάκι , τις δένουν με σκοινί απ' το ένα μέρος όπου το άνοιγμα , και τις κρεμούν σε μέρος ξηρό να στεγνώσουν . Παρά δε τις βλέπεις κρεμασμένες πάνω από γωνία για να τις παίρνει η φωτιά η φωτιά και ο καπνός , να τις ξεραίνει . Με μια καλή πιτυά κάνει τη δουλειά του ο τσοπάνης .»*



Στομάχια αρνιών που έχουν τραφεί: α) αποκλειστικά με γάλα, β) κυρίως με γάλα και χορτάρι και γ) κυρίως με χορτάρι και γάλα (Ανυφαντάκης, 1998)



Πήξιμο με πυτιά

- Ανοίγει λοιπόν τον πιτολόο , όταν πρόκειται να πήξει τυρί , κόβει τη σακουλίτσα την ξερή , γβάνει ένα κομματάκι πιτυά και την τρίβει με τα χέρια στο λεβέτι πόχει το γάλα .
- Όλη η πετυχιά κρέμεται στη ζέστα που πρέπει νάχει το γάλα . Αν είναι πολύ ζεστό , δεν πήζει , γι' αυτό πριν ρίξει την πιτυά , ανακατεύει με τον τρίφτη , και χώνει το δάχτυλο μέσα , γιά να καταλάβει , πότε θάναι η ζέστη εκεί που πρέπει .
- Ανακατώματα λοιπόν και δοκίμασμα γίνεται γιά κάμποση ώρα και καταλαβαίνει , ας μην έχει και θερμόμετρο , πότε είναι η ώρα . Τότε πιτώνει το γάλα .
- Σκεπάζει το λεβέτι με τσαντήλα , τ' αφήνει ακούνητο μιά δυό ώρες, το ξεσκεπάζει ύστερα , κοιτάζει , έχει πήξει το τυρί και πλέει κομμάτια κομμάτια μεσ' στο γάλα. Ξαρμίζεται , το παίρνει χούφτες χούφτες και το βάζει στην τσαντήλα . Γεμίζει μιά , δυό τσαντήλες , όσες , τις δένει με τα σκοινιά , πόχουν στις άκρες και τις κρεμάει απ' τις κρεμάστρες , πόχει μπημένες στα τοίχια απ' το κονάκι η απ' τα τσαρπόλια στον κρεμανταλά .



Στραγγισμα αλάτισμα

(Δημ. Λουκόπουλος λαογράφος)

- “Στραγγάει , στραγγάει , κάμποση ώρα , κάποτε βγάζει απ' την τσαντήλα χλωρό (χλωροτύρι) και τρώει, φιλεύει κιόλας . Όσο έχει γι' αλάτισμα , τ' αφήνει να ξυνίσει λίγο (να ξυνοφέρνει) . Ύστερα το παίρνει , απλώνει πισκίρι , τ' απιθώνει κεφάλια , κεφάλια καθώς τα βγάνει απ' την τσαντήλα . Το χαράζει με το μαχαίρι , το φλεγγιάζει , παίρνει φλέγγα , φλέγγα την αλατίζει και τη βάνει στην τυροκάδη .
- Προστιάζει όσο που κρύβονται τα φουντώματα , κιαπέ ρίχνει μπόλικο αλάτι από πάνω . Βάνει άλλη πόστα , πάλι τα ίσια , έτσι σιγά-σιγά γεμίζει η κάδη του , χύνει μέσα και νερό γιά να γίνει άρμη και χώνει το τυρί , το πλακώνει με μιά στρογγυλή βαριά πέτρα από πάνω και τ' αφήνει να σφίξει . Γένεται τυρί , παίρνει άργαση απ' τ' αλάτι .”

ΚΑΣΕΡΙ (τυρί θερμαινόμενης τυρομάζας)

■)

■

Το κασέρι είναι προϊόν ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) από το 1996 και παράγεται αποκλειστικά στη Μακεδονία, τη Θεσσαλία, τη Θράκη και τη Λέσβο. Είναι ημίσκληρο τυρί με συμπαγή μάζα, χωρίς τρύπες, σε κυλινδρικά κεφάλια διαμέτρου 30 και ύψους 10εκ., με χαρακτηριστικό επίπεδο κόψιμο της κυλινδρικής επιφάνειας.

■

Σήμερα παρασκευάζεται από το γάλα εκ ολοκλήρου στα σύγχρονα τυροκομεία. Παλιότερα παρασκευάζονταν σε κασερίες, όπου οι κτηνοτρόφοι ή οι μπασκιτζήδες, αντί για το γάλα, προσκόμιζαν το μπασκί.



Μπασκί για κασέρια

- Πολλά ήταν τα τυροκομεία το καλοκαίρι, στα οποία υπήρχαν εξαίρετοι μάστορες και τεχνίτες στην παραγωγή τυριών.
- Το μπασκί είναι πηγμένο γάλα, που προορίζεται για τον τυρέμπορα και τα σύγχρονα τυροκομεία, όπου αυτό (γίνεται κυρίως κασέρι. Υπάρχουν και κτηνοτρόφοι, που κάνουν δικό τους τυρί και το εμπορεύονται μόνοι τους ή δίνουν μόνοι τους το γάλα στον γαλατά.



Κασέρι



Σήμερα τα πράγματα είναι διαφορετικά γιατί όλοι οι κτηνοτρόφοι είναι πλέον ημινομάδες (μένουν μόνιμα σε χωριά), δεν υπάρχουν μπατζαριά στην παραδοσιακή τους μορφή, κάνουν κάποιες παράγκες για την τυροκόμιση, αλλά οι περισσότεροι δίνουν το γάλα τους ή το **μπασκί** στους τυρεμπόρους και στους τυροκόμους με οργανωμένα τυροκομεία.

Τουλούμια τουλομοτυρι



Τουλούμια τουλουμοτύρι

Τ' ασκιά ή δερμάτια ή τομάρια, ή τομαράκια, ή «**τουλούμια**», **οι τουλουμτζήδες** τα έφτιαχναν από ζωτόμαρα (αρνοτόμαρα ή κατσικοτόμαρα) στα πολύ παλιά χρόνια για να αποθηκεύουν και να μεταφέρουν το λάδι ή το κρασί, αλλά και για πήζουν τα τυριά.

Τα σημερινά τουλούμια με την τραχιά, ακτέργαστη όψη τους θυμίζουν τους παλιούς ασκούς, ωστόσο έχουν υποστεί την κατάλληλη επεξεργασία.

Μερικά από αυτά έχουν και ειδικές ονομασίες. Το γαλατσάκι είναι το τομαράκι για το γάλα ή το ξυνόγαλο του τσοπάνου. Το τυρολόϊ είναι ένα μικρό τομαράκι για να φυλάει ο τσοπάνος το καλό το τυρί του. Η τραγατσίκα ή ταργατσίκα γινόταν από κατσικοτόμαρο, την χρησιμοποιούσαν οι τσοπάνηδες για τρουβά, εκεί έβαζαν το ψωμί, το τυρί, τον καπνό, το μαχαίρι κλπ.

Η Λέσβος 'συγκαταλέγεται στις ελάχιστες περιοχές της Ελλάδας που παράγεται ακόμη αυτό το ..πρωτόγονο τυρί με την τόσο γεμάτη και έντονη γεύση.

ΣΙΤΑΚΑ



Αναλόγως της εποχής παρασκευάζεται διαφορετικό είδος τυροκομικού προϊόντος.

Για παράδειγμα το καλοκαίρι που τα αιγοπρόβατα τρώνε κυρίως χορτάρι που έχει πια ξεραθεί, το γάλα που παράγουν λιγοστεύει και είναι πιο χοντρό. Έτσι το γάλα που παράγεται αυτή την εποχή δεν προσφέρεται για την παρασκευή βουτύρου, τυριού και μυζήθρας. Προσφέρεται όμως για την παρασκευή **σιτάκας**, μάλιστα λέγεται πως το καταλληλότερο γάλα είναι το γάλα της προβατίνας γιατί είναι πλούσιο σε λιπαρά και ψήνεται γρήγορα.

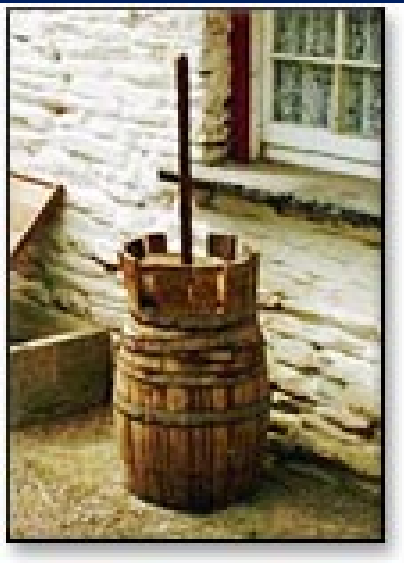


Βούτυρο

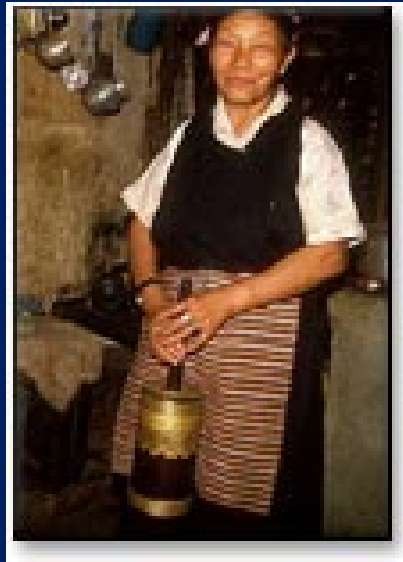


Βούτυρο ούτε για δοκιμή δε βάζουν στο στόμα τους , δεν τόχουν για φαγί , ούτε και για φρούτο , όταν το βγάλουν φρέσκο . Κι αν δουν κανέναν να το τρώει αισθάνονται αηδία . Το βούτυρο αυτοί μονάχα για το άρτυμα του φαγιού το θεωρούν χρήσιμο , και τίποτες άλλο . Το διατηρούν πολύν καιρό φρέσκο με το νερό . Γεμίζουν ως την κορφή την κάδη και σκεπάζεται καλά το βούτυρο . Στις δύο, στις τρεις τ' αλλάζουν , χύνουν το παλιό νερό και βάνουν φρέσκο απ' τη βρύση. Έτσι διατηρείται όσο θέλεις , και το διατηρούν ώσπου να βρεθεί ο αγοραστής . Αν δεν πουληθεί στον καιρό του , τ' αλατίζουν στην κάδη , παίρνουν κουταλιά κουταλιά και βάνουν στο μαγείρεμα . Λειωμένο βούτυρο δεν συνηθίζουν οι χωριάτες .

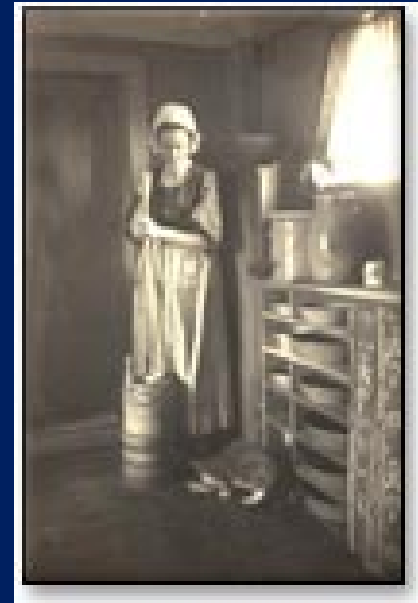
Τύποι παραδοσιακών τύπων βουτυροκάδης



Δανέζικη βουτυροκάδης



Γυναίκα από το Θιβέτ

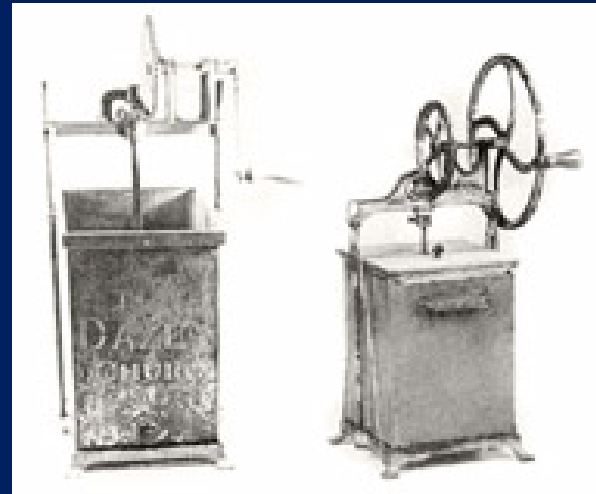


Αμερική (Massachusetts)

Χειροκίνητες (ξύλινες και μεταλλικές) βουτυροκάδες



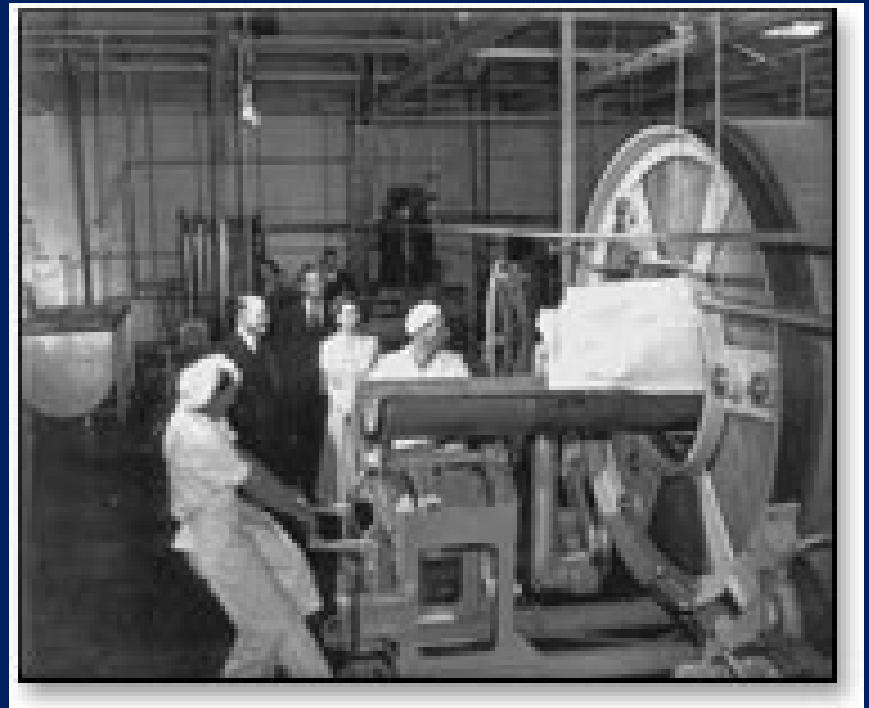
«Ξύλινη βαρέλα, 1800"



Μεταλική βουτυροκάδη, 1907



Βουτυροκάδη σε εργοστάσιο παραγωγής βουτύρου Δανίας, 1960



Καλούπια (φόρμες) και σφραγίδες

Καλούπια (φόρμες) και σφραγίδες για
συσκευασία και διάθεση βουτύρου



Ξυνόγαλο

- «Ξυνόγαλο είναι το αποβουτυρωμένο το γάλα , που απομένει ύστερα απ' το κοπάνισμα , προτού βγάλουν τη βοστίνα . Πίνεται φρέσκο κι' είναι η λεμονάδα που πίνεις στα ψηλά βουνά το καλοκαίρι. Αν τ' αφήσουν άβραστο κάνα δυό μέρες, γίνεται χοντρόγαλα κι είναι νόστιμο στο φαί. Τρίβουν, οι τσοπαναράιοι, μπομπούτα και τρώνε.

Στους τσοπάνηδες της Ρούμελης θα βρεις και το **σταλποτύρι η τσαλαφούτι** , το τυρί που πήζει μόνο του, όντας χοντραίνει το γάλα. Χωρίς να βάλεις πιτυά, παρουσιάζεται κάτι σαν γιαούρτι, σαν τυρί , όπως θέλεις πάρτο , μα πολύ γλυκό . Το στραγγίζουν και δεν το διακρίνεις από τυρί .

Φκιάνουν και **κατίκι**, είδος τυρικό λασπερό. Βράζουν το γάλα το τσακάν (το ανακατεύουν) με τον τρίφτη και τ' αφήνουν να κρυώσει . Πήζει κάπως, τ' αδειάζουν ύστερα σε σκόπουλο τρυπητό . Με βελόνι δηλαδή, κάνουν το τομάρι ρεμόνι από τρυπούλες . Στραγγάει... στραγγάει από κει, κι ύστερα τ' αλατίζουν. Τρως απ' αυτό κι' αιστάνεσαι μιά νοστιμάδα, που δε λέγεται.»

Παρασκευή σιτάκας στο μητάτο

Η *παρνεστιά* είναι κολλημένη στον τοίχο και δεξιά κι αριστερά της υπάρχουν μικρές πεζούλες για να ακουμπάνε το καζάνι και τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούν για την παρασκευή της σιτάκας



Τυριά παραδοσιακά σε στάδιο υποβολής (δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

- Λαδοτύρι Ζακύνθου



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από
το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής
(Δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από
το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής (δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

- Αρσενικό Νάξου



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από
το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)



Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής

(Δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

- Γραβιέρα Πάρου



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής

(δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

- Τυράκι Τήνου



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από
το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής

(δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.)

- Καθούρα Ικαρίας



(Έχει προετοιμαστεί ο φάκελος, από το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής

(δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.).

- Ξινοτύρι Νάξου



(Έχει μελετηθεί και υπάρχουν στοιχεία για το φάκελο κατοχύρωσης από το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ & Ινστ. Γάλακτος Ιωαννίνων)

Τυριά που βρίσκονται σε στάδιο υποβολής

(δεν έχει γίνει αίτημα κατοχύρωσης ως Π.Ο.Π/Π.Γ.Ε.).

- Μελίχλωρο Λήμνου



ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΠΟΛΥ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ