



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Η παραδοσιακή τυροκομία των Κυκλάδων

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Παραδοσιακή τυροκομία των Κυκλάδων, κυκλαδίτικα τυριά, κυκλαδίτικο τυρί

γ. Σύντομη Περιγραφή (έως 100 λέξεις):

Η τυροκομία στις Κυκλάδες είναι άμεσα συνυφασμένη με τη διαχρονική ανάγκη των κατοίκων τους για αυτάρκεια σε είδη διατροφής και την αξιοποίηση των φυσικών πόρων και των κλιματικών συνθηκών για την ωρίμανση και συντήρηση των τυροκομικών προϊόντων. Οι Κυκλαδίτες συνεχίζουν να τυροκομούν, είτε οικιακά είτε σε σύγχρονες τυροκομικές μονάδες, αξιοποιώντας τον βόρειο - δίσως υγρασία - άνεμο, τον ήλιο, το αλάτι, το θαλασσινό νερό, φυσικές σπηλιές, κεραμικά δοχεία, τομάρια ζώων, νεροκολοκύθες, κατακάθια ελαιολάδου και κρασιού. Από την κοινή πολιτισμική εμπειρία, όπως ορίζεται από τις τυροκομικές παραδόσεις, γνώσεις και πρακτικές, προκύπτουν σε κάθε νησί του νησιωτικού αυτού συμπλέγματος σημαντικά τυριά και τυροκομικά προϊόντα, που αναδεικνύουν μέχρι σήμερα τη σχέση των Κυκλαδιτών με το ιδιαίτερο πολιτισμικό τους περιβάλλον.

δ. Πεδίο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

- ☐ προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις (π.χ. μύθος, παραμύθι, διήγηση κ.ά.)
- ☐ επιτελεστικές τέχνες (π.χ. λαϊκό θέατρο, μουσική, χορός κ.ά.)
- ☐ κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις (π.χ. πανηγύρια, δρώμενα, γιορτές, φεστιβάλ κ.ά.)

ν γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν (π.χ. πρακτικές για τη

διαχείριση των φυσικών πόρων, όπως το νερό κ.ά.)

✓ τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία (π.χ. παραδοσιακές

τέχνες και επαγγέλματα, όπως η αγγειοπλαστική κ.ά.)

✓ αγροδιατροφικές παραδόσεις, συνήθειες και πρακτικές

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο (100 λέξεις):

Η κυκλαδίτικη τυροκομία ως παραγωγική διαδικασία του δευτερογενούς τομέα ασκείται σε όλα τα κατοικημένα νησιά των Κυκλάδων, αλλά και σε μερικά που δεν έχουν μόνιμους κατοίκους. Είτε σαν οικιακή αγροτική δραστηριότητα, είτε σε οργανωμένα τυροκομεία, όπως και σε οικοτεχνικές εγκαταστάσεις, τα τυριά που για χρόνια παράγονταν προς ίδια χρήση και κατανάλωση, πλέον διατίθενται προς πώληση λιανική ή χονδρική. Η τυροκομία στις Κυκλάδες απαντάται στα εξής νησιά:

Αμοργό, Ανάφη, Άνδρο, Αντίπαρο, Δονούσα, Ηρακλεία, Θηρασία, Ίο, Κέα, Κίμωλο, Κουφονήσι, Κύθνο, Μήλο, Μύκονο, Νάξο, Πάρο, Ρήνεια, Σαντορίνη, Σέριφο, Σίκινο, Σίφνο, Σύρο, Σχοινούσα, Τήνο και Φολέγανδρο.

στ. Λέξεις-κλειδιά (50 λέξεις):

κυκλαδίτικο τυρί, κυκλαδίτικη μαγειρική, κυκλαδίτικη τυροκομία, τυρί, τυροκόμηση, ανθότυρο, αξιαλομυζήθρα, αρμεξιά, αρσενικό, αφρομυζήθρα, βολάκι, γραβιέρα, ζυμήθρα, ημίχλωρο, θηλυκοτύρι, καρίκι, κεφαλοτύρι, κοπανιστή, κρασοτύρι, λαδοτύρι, μαλαθούνι, μαλαχτό, μανούρα, μελίχλωρο, μηλείκο, μυζήθρα, μυζήθρα του λάινα, μυζήθρα του χαρανιού, νιαρή, ξινομυζήθρα, ξινότυρο, πέτρωμα, Σαν Μιχάλη, σκοτύρι, τουλουμοτύρι, τυρί του λάκκου, τυροβολιά σουρωτό, τρίμμα.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου; (200 λέξεις)

Στην κοινότητα των φορέων ανήκουν όσοι ασκούν τις κυκλαδίτικες τυροκομικές πρακτικές, απολαμβάνουν τα προϊόντα της κυκλαδίτικης τυροκομίας, δημιουργούν νέα διατροφικά προϊόντα με βάση τα τυριά των Κυκλάδων, «...που εξακολουθούν να φθάνουν στο τραπέζι μας και να συνοδοιπορούνται συναισθηματικά με ό,τι πιο εκλεπτυσμένα ωραίο μπορεί να απολαμβάνει η ψυχή μας, πέρα από την δεδομένη

ωφέλιμη σύσταση και νοστιμιά των» (Τζιώτης, χ.χ.). Στην κοινότητα φορέων επίσης ανήκουν:

Οι αγρότες, οι οποίοι ιδιαίτερα στις Κυκλάδες ασκούν παράλληλα και κτηνοτροφικές δραστηριότητες· οι αγρότισσες, που είναι αυτές που κυρίως τυροκομούν με όρους οικιακής παραγωγής και διαφυλάσσουν τις παραδοσιακές συνταγές· όσοι και όσες διακονούν τη μαγειρική, είτε την παραδοσιακή κουζίνα των Κυκλάδων είτε τη σύγχρονη γαστρονομία, που συχνά αντλεί έμπνευση από την παραδοσιακή κυκλαδίτικη κουζίνα· οι ασχολούμενοι με την εστίαση στον τουρισμό· οι καταναλωτές, ειδικά εκείνοι που αναζητούν συστηματικά τα σπάνια και ιδιαίτερα τοπικά τυριά. Και, φυσικά, οι ίδιοι οι Κυκλαδίτες, τόσο όσοι παραμένουν στα νησιά, όσο και οι Κυκλαδίτες της διασποράς, που επιλέγουν τα ξεχωριστά ντόπια τυριά για το καθημερινό τραπέζι, τις πίτες και άλλα εδέσματα, φροντίζοντας συχνά να τα προμηθευτούν από τους ίδιους τους παραγωγούς. Ανήκουν ακόμη οι συνεταιρισμοί αγροτών, το Επιμελητήριο Κυκλάδων, καθώς και τα μέλη του δικτύου Aegean Cuisine μιας πρωτοβουλίας για την προώθηση της οino-γαστρονομικής παράδοσης του Νοτίου Αιγαίου.

β. Στοιχεία Επικοινωνίας

Όνομα Φορέα: Επιμελητήριο Κυκλάδων

Διεύθυνση: Απόλλωνος και Λαδοπούλου, Ερμούπολη, Σύρος

ΤΚ: 84100

Τηλ. +30 22810 82346

e-mail: info@cycladescc.gr

url/ siteweb: <https://www.e-kyklades.gr>

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο πρόσωπο

Όνομα: Δημήτρης Ρουσούνελος

Ιδιότητα: Συγγραφέας, γευσιθήρας, ερευνητής γεύσης.

e-mail: rousounelosd@gmail.com

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, όπως απαντάται σήμερα (από 500 έως 1.000 λέξεις)

Οι Κυκλάδες λόγω της γεωγραφικής τους σύνθεσης αποτελούν ένα ιδιότυπο πολιτισμικό οχυρό, τόσο κλειστό όσο και ανοικτό στις έξωθεν παρεμβάσεις. Έτσι διαμόρφωσαν στην τυροκομία, όπως και στην αρχιτεκτονική, τη μουσική, τις καλλιέργειες, ιδιαίτερες πρακτικές και προϊόντα που προσαρμόζονται αλλά και αξιοποιούν τους διαθέσιμους στο περιβάλλον πόρους. Η τουριστική ανάπτυξη των τελευταίων δεκαετιών έχει επηρεάσει σε κάποιο βαθμό και την τυροκομία, ωστόσο παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον το γεγονός ότι οικογένειες, που παλιότερα ήταν αγροτικές και σήμερα ασχολούνται με τον τουρισμό, εξακολουθούν να κρατάνε ζωντανή την οικογενειακή παράδοση και της κτηνοτροφίας και της τυροκομίας, ακόμα και σε πρώτης γραμμής τουριστικά νησιά, όπως η Μύκονος (Νάζου, 2003), προσφέροντας μάλιστα με περηφάνια τα σπιτικά, δικά τους τυριά στα πρωινά των ξενοδοχείων και άλλων επιχειρήσεων που διατηρούν. Έτσι, δίπλα στην παραδοσιακή (οικιακή) κυκλαδίτικη τυροκομία, έχουμε μικρές οικοτεχνίες, αλλά και μεγαλύτερες τυροκομικές μονάδες που τηρούν όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές. Στα τυροκομεία των νησιών η νέα αυτή εποχή στηρίζεται στους νέους σε ηλικία αγρότες. Πρόκειται για δεύτερης και τρίτης γενιάς κτηνοτρόφους και τυροκόμους. Ακολουθούν συχνά ένα προσωπικό ή και οικογενειακό όνειρο και στηρίζονται στην οικογενειακή εμπειρία δεκαετιών είτε και στις γνώσεις που παίρνουν στη Γαλακτοκομική Σχολή των Ιωαννίνων.

Το Επιμελητήριο Κυκλάδων, με την έρευνα η οποία αποτυπώθηκε στο βιβλίο *Του άνεμου και της αρμύρας*, έχει καταγράψει περί τα 100 τυριά που παράγονται σήμερα στα νησιά. Αν και πολλά έχουν παρόμοια ονομασία, έχει ενδιαφέρον το γεγονός ότι πρόκειται για τυριά που διαφέρουν ως προς τον τρόπο παρασκευής, το είδος του γάλακτος, την υφή, τη γεύση, την ωρίμανση. Υπάρχουν επικαλύψεις σχετικά με παρόμοια ή και ίδια τυριά που παράγονται σε διαφορετικά νησιά με ίδια ή διαφορετική ονομασία. Κυρίως όμως υπάρχουν διαφορές που αναδεικνύουν τον γευστικό πλούτο, την επινοητικότητα και τη χρήση των ιδιαιτεροτήτων του κάθε τόπου για την παραγωγή τυριών.

Η τυροκόμηση –το πήξιμο του γάλακτος– για την παραγωγή τυριών στην περιοχή των κυκλαδίτικων νησιών αποτελεί ένα σύνολο τεχνικών και άλλων πολιτισμικών πρακτικών, που στο πέρασμα των αιώνων μεταδόθηκε από γενιά σε γενιά φτάνοντας ως τις μέρες μας. Ως τις αρχές της δεκαετίας του '60, οπότε άρχισε να χρησιμοποιείται η βιομηχανική πυτιά, τα νοικοκυριά έπηζαν το γάλα με το υλικό που έπαιρναν από το στομάχι (τον *προστόμαχο*, όπως λένε στα νησιά) αρνιών και κατσικιών που θήλαζαν. Δεν θα ήταν υπερβολή να υποστηρίξουμε ότι συνήθως η γυναίκα είναι που τυροκομεί και κυρίως ο άντρας που ασχολείται με τη βοσκή, το άρμεγμα και γενικότερα με το κοπάδι. Αυτό δεν σημαίνει ότι οι ρόλοι δεν αντιστρέφονται ή δεν

αλληλοσυμπληρώνονται, όπως και το ότι συχνά εμπλέκεται σε όλα τα στάδια όλη η οικογένεια.

Η εμπειρική γνώση που έχει κατακτηθεί και αφορά τη διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου αλλά και των δυνατοτήτων που δίνει ο τόπος είναι σημαντική. Ο κτηνοτρόφος των νησιών συχνά ασκεί πολλά επαγγέλματα μαζί: είναι αγρότης, κτηνοτρόφος, τυροκόμος, οικοδόμος και πολλές φορές μπορεί να είναι και ερασιτέχνης ψαράς και ιδιοκτήτης μιας μικρής επιχείρησης ενοικιαζόμενων καταλυμάτων. Γνωρίζει από πείρα ότι το πρώτο χορτάρι το τρυφερό (βλ. *ξυδάκι* ή *οξαλίδα* κ.ά.) δεν έχει σώμα και ουσία. Γι' αυτό επιλέγει να τυροκομάει τα καλύτερά του τυριά την περίοδο από τη Σαρακοστή και μετά, και κυρίως τους μήνες Μάρτη, Απρίλη και Μάη, που τα φυτά είναι ώριμα, με μίσχο, μεστά φύλλα και καρπό. Τότε δηλαδή που και το γάλα είναι καλύτερο (βλ. παροιμία: «Θες καλή κοπανιστή, κάμε τη Σαρακοστή»).

Ο κτηνοτρόφος στη Μύκονο, για παράδειγμα, γνωρίζει εκ πείρας τις περιοχές, όπως π.χ. τον Κούντουρο, τον Κούνουπα, το Μωροέργο, που έχουν βλάστηση με κλαδιά (αξάρια, θυμάρια, ασπάλαθρες, σκίνα, θρύμπη κ.ά. όπου τα ζώα την άνοιξη τρώνε τους τρυφερούς βλαστούς και τον ανθό) και δίνουν την πιο ενδεδειγμένη τροφή. Όταν είναι κοντά στη θάλασσα «ζητάνε να φάνε τροφή του βράχου, μάλιστα πολλές φορές γλείφουν τον ίδιο το βράχο» για τη νοστιμιά του αλατιού και από οργανική τους ανάγκη. Η διατροφή με χορτάρι κοντά στη θάλασσα δίνει πάντα καλύτερο κρέας, ανώτερης ποιότητας γάλα, βούτυρο με καλύτερο σώμα και, βέβαια, καλύτερα τυριά.

Ο τυροκόμος στην Κέα θα φτιάξει το καμάρι του, το *ξεροτύρι*, από τον Γενάρη έως τον Μάη, γιατί τότε είναι που τα ζώα του θα βοσκήσουν στην ύπαιθρο και το γάλα και το τυρί του θα έχουν ξεχωριστό άρωμα και ιδιαίτερο κίτρινο χρώμα. Για τον ίδιο λόγο θα κάνει ξινοτύρι τους ανοιξιάτικους μήνες. Για το κεφαλοτύρι του και ειδικά για τις γραβιέρες χρησιμοποιεί γάλα που αρμέγει Ιούνιο, Ιούλιο, Αύγουστο, όταν τα ζώα τρέφονται αναγκαστικά με ζωοτροφές. Αυτή η ποιότητα, η γνώση και η σοφή διαχείριση ήταν που έκαναν μέχρι το 2000 μεγάλες βιομηχανίες γάλακτος να έρχονται στην Κέα δύο φορές την εβδομάδα και να παίρνουν από 15 τόνους γάλα. Η κάθε αγροτική οικογένεια είχε από 15 γελάδια τότε.

Ο κτηνοτρόφος στην Ίο θέλει το καρδιοχείμωνο να βρεθεί με τα ζώα του στα νότια του νησιού, γι' αυτό και γύρω στον Απρίλιο μετακινεί το κοπάδι από τα νότια προς τα βόρεια και τον Σεπτέμβρη θα τα γυρίσει πίσω.

Με την ευκαιρία να σημειώσουμε εδώ μια μαρτυρία που έχει να κάνει με τον σεβασμό του περιβάλλοντος και την αειφορία. Τρεις επαγγελματίες τυροκόμοι στην Κέα, μέχρι και τη δεκαετία του '70, «πήζανε το μπασκί (από αγελαδινό γάλα) στην Κάτω Μεριά (Ατζερίτης κ.ά) και ελλείψει νερού το πηγαίνανε στην Ιουλίδα να το κάνουν Κασέρι». Αντίθετα ο σύγχρονος επενδυτής, θα χτίσει στα καλύτερα σημεία

των νησιών, αδιαφορώντας αν οι πισίνες του αντλούν νερό από μια περιοχή που δεν έχει υδάτινα αποθέματα.

Οι νησιώτες γνωρίζουν, μιας και τα νησιά είναι μικροί τόποι, ποιοι/ποιες παρασκευάζουν τα καλύτερα τυριά. Πολύ συχνά οι μερακλήδες έχουν επαφή με συγκεκριμένες οικογένειες αγροτοκτηνοτρόφων και προμηθεύονται τυριά κατευθείαν από τον παραγωγό. Απολαμβάνουν έτσι τυριά σπάνια, με εκλεκτά αρώματα και σωστή ωρίμανση, τυριά που δεν έχουν στερηθεί το χάδι του βοριά και όση χρειάζεται αγκαλιά του ήλιου, ελάχιστη συνήθως πλην όμως ζωογόνα.

Οι κάτοικοι των νησιών γνωρίζουν ότι το τυρί τους εκτιμάται δεόντως από όσους το δέχονται ως δώρο. Γι' αυτό και ανήκει στα τοπικά προϊόντα που συνήθως παίρνουν μαζί τους όταν επισκέπτονται φίλους και συγγενείς εκτός νησιού. Το ίδιο θα στείλουν και στους ξενιτεμένους τους.

Το τυρί στην ορθοδοξία συνδέεται με δύο γιορτές. Η πρώτη είναι της Τυρινής, λίγο πριν από την Σαρακοστή, κατά την οποία στις Κυκλάδες έχουν την τιμητική τους τα ζυμαρικά με τριμμένο τυρί και οι κάθε λογής τοπικές πίτες. Η δεύτερη είναι η γιορτή της Αναλήψεως, που παλιότερα ήταν πολύ σημαντική, κατά την οποία γιόρταζαν οι βοσκοί. Σήμερα γιορτάζεται σε ελάχιστες μάντρες. Εκείνη τη μέρα, που ονομαζόταν της Πληθερής, οι βοσκοί της ορεινής Νάξου πρόσφεραν σε όσα παιδιά επισκέπτονταν τη μάντρα τους *ξύαλα* ή *γλυκύαλα*. Σε ανταπόδοση τα παιδιά έδιναν δώρα στους βοσκούς: σαρδέλες, καφέ, τσιγάρα κ.ά. Της Πληθερής ήτανε από τις γιορτές που «...υμνούσαν το κοινοτιστικό πνεύμα και την κοινωνική αλληλεγγύη...» (Βάσιλας, 2018:109).

Προστάτης Άγιος των κτηνοτρόφων είναι ο Άγιος Μάμας, τον οποίο τιμούν οι Κυκλαδίτες στις 2 Σεπτέμβρη. Στη Σέριφο μάλιστα γίνεται ονομαστό πανηγύρι ψηλά στο βουνό, όπου υπάρχει και εκκλησιά αφιερωμένη στον Άγιο. Συμπληρωματικά να αναφέρουμε ότι η σχέση του του κτηνοτρόφου με τα ζώα του συχνά συνεχιζόταν ακόμα και όταν αυτά δεν ήταν πια εν ζωή, αφού συχνά το δέρμα και τα κέρατά τους τους γίνονταν εξαρτήματα μουσικών οργάνων, όπως η (τ)σαμπούνα, σκεύη επιτραπέζια (κουτάλια), ασκοί για παρασκευή τυριού (τουλούμια) και βέβαια το μαλλί τους αξιοποιούνταν για την παρασκευή πλεκτών πουλόβερ και υφασμάτων που υφαίνονταν στον αργαλειό.

4. Χώρος, εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

Στις Κυκλάδες ανθεί ακόμα η τυροκομία με τη μορφή της οικοτεχνίας. Κατά παράδοση οι αγρότες/κτηνοτρόφοι παράγουν τα δικά τους τυριά (κυρίως από

απαστερίωτο αιγοπρόβειο, αλλά συχνά και αγελαδινό γάλα). Η παραγωγή ωστόσο στα σημαντικά αυτά τυριά εξαιρετικής γεύσης, φθίνει κάθε χρόνο. Είναι γεγονός ότι τα ανέκαθεν σπάνια λόγω μικρής παραγωγής τυριά είναι πλέον δυσεύρετα και τείνουν να χαθούν λόγω της μειούμενης ενασχόλησης των ντόπιων και άλλων παραγόντων.

Η παραδοσιακή (οικιακή) κυκλαδίτικη τυροκομία, που κατά βάση χρησιμοποιούσε και χρησιμοποιεί μη παστεριωμένο γάλα, σήμερα ασκείται είτε στους *τυροκομειούς*, μικρούς χώρους (κελιά), συνήθως κοντά στα σημεία που αρμέγονται τα κοπάδια, είτε σε χώρους που προορίζονται για τυροκόμηση στα αγροτικά σπίτια. Συχνά συναντάμε οικιακού χαρακτήρα τυροκομήσεις, σε κουζίνες (κύριες ή βοηθητικές), σε αποθήκες, στεγασμένους ημιυπαίθριους χώρους, κ.ά.

Μόνο μικρές μονάδες οικοτεχνικής μορφής που βγαίνουν επίσημα στο εμπόριο διαθέτουν συνήθως καλύτερα οργανωμένους χώρους για την παραγωγή, ωρίμανση και συντήρηση των τυριών.

Στις μεγαλύτερες σύγχρονες τυροκομικές μονάδες ακολουθούνται κατά βάση οι παραδοσιακές διαδικασίες και παράγονται τυριά που, ενώ στηρίζονται στην παράδοση, αφήνουν με νέες δημιουργίες το δικό τους πολιτιστικό αποτύπωμα στα νησιά.

Τα χαρακτηριστικά που διέπουν τους χώρους τυροκόμησης είναι η καθαριότητα, η βέλτιστη αξιοποίηση των καιρικών συνθηκών (ήλιου, σκιάς, βόρειου ανέμου), και το γεγονός ότι τα τυριά συντηρούνται και ωριμάζουν σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους και συχνά με τα ίδια παραδοσιακά σκεύη: αρμεούς, ξύλινες σκάφες, τσουβάλια, τυροβόλια, κιούπια, φανάρια κλπ.

Στα αρχεία του Επιμελητηρίου Κυκλάδων βρίσκονται καταχωρημένα ως μέλη του δικτύου Aegean Cuisine 17 τυροκομικές μονάδες, από ένα σύνολο τουλάχιστον 30 μονάδων που λειτουργούν στα νησιά. Όλες τηρούν τις σύγχρονες προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής που αναφέρονται στα τρόφιμα με HASP και ISO. Κάποιες ακολουθούν αυστηρούς κανόνες που τους δίνουν το δικαίωμα να παράγουν τυριά Π.Ο.Π., όπως η κοπανιστή Κυκλάδων, η γραβιέρα Νάξου, το αρσενικό, το Σαν Μιχάλη της Σύρου.

Αυτές οι μονάδες τροφοδοτούν με τα ιδιαίτερης γεύσης και ποιότητας κυκλαδίτικα τυριά τους χώρους εστίασης των νησιών, ενώ κάποιες από αυτές διαθέτουν τα προϊόντα τους και σε πανελλήνια κλίμακα.

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Κύρια προϊόντα

Τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονται στα νησιά των Κυκλάδων είναι κυρίως τα εξής:

Αθούρα στη Σίφνο, *ανθότυρο* στην Ανάφη, τη Μύκονο, (*ανθότυρος*) στην Πάρο, (ή και *θηλυκοτύρι*) στη Νάξο, *αντριστής* (το φρέσκο ανθότυρο) στη Σίφνο, *αξιαλομυζήθρα* στη Δονούσα, *αρμεξιά* στην Άνδρο, *αρσενικό* στη Νάξο, *αφοτυριά* στη Μήλο

βολάκι (και *στρογγυλό*) στην Τήνο, (ή *καλαθάκι*) στην Άνδρο

βραστό στη Μύκονο, την Ανάφη

γραβιέρα στη Νάξο, την Τήνο, τη Σύρο, τη Μύκονο, την Ίο, την Πάρο, την Άνδρο

ημίχλωρο στην Κίμωλο

καρίκι (*τράχηλας*) στην Τήνο, *κεφαλοτύρι* στην Πάρο, την Ανάφη, τη Δονούσα, (ή και *νιώτικο τυρί*) στην Ίο, *κομμός* στη Νάξο, *κοπανιστή* στη Μύκονο, την Τήνο, τη Σύρο, τη Νάξο, την Κύθνο, την Κέα, την Αμοργό, την Ηρακλειά, τη Σχοινούσα, *κρασοτύρι* στην Άνδρο, (ή και *μελανοτύρι*) στη Νάξο, *λαδοτύρι* στην Πάρο, την Αμοργό, την Άνδρο, τη Δονούσα, την Ανάφη, την Αντίπαρο, τη Σίκινο

μαλαθούνη στην Τήνο, *μαλάκα* στην Αμοργό και την Ηρακλειά, *μαλακό* ή *μαλαχτό* στην Άνδρο, *μανούρα* στη Σίφνο, την Κίμωλο, (ή και *ξηρό μηλέικο*) στη Μήλο, *μανούρα γυλωμένη* στη Σίφνο, *μανούρι* στη Φολέγανδρο, (ή και *φρέσκια μανούρα*) στην Κίμωλο, *μανούρι γυλωτό* ή *γυλωμένο* στη Φολέγανδρο, *μανούσος* (ή και *τουλουμάκι*) στην Άνδρο, *μελίχλωρο* στη Σίκινο, τη Φολέγανδρο και (η μεσαίας ωρίμανσης μανούρα) στη Σίφνο, *μυζήθρα* στην Κίμωλο, την Πάρο, τη Φολέγανδρο, (ή και *γλυκιά μυζήθρα* ή *αφρομυζήθρα*) στη Νάξο, *μυζήθρα του λάινα* στη Σέριφο, *μυζήθρα του χαρανιού* (ή και *μυζήθρα πιπεράτη*) στη Σέριφο,

νιαρή στη Μύκονο

ξεροτύρι στην Κέα, στη Μήλο, την Πάρο, *ξερό* στη Φολέγανδρο, *ξινό* στην Κύθνο, την Κέα, την Κίμωλο, την Αντίπαρο, *ξινομυζήθρα* στη Μήλο, στην Ηρακλειά, στα Κουφονήσια, στη Σχοινούσα, την Αμοργό, τη Σέριφο, *ξινοτύρι* (ή και *ξινομυζήθρα*) στη Σίφνο, στη Μύκονο, τη Σύρο, τη Σχοινούσα, την Αμοργό, τη Νάξο, *ξινότυρο* στη Μύκονο, *ξυαλότυρο* στην Ανάφη,

πέτρωμα στην Τήνο, *πετρωτή* στην Άνδρο

Σαν Μιχάλη στη Σύρο, *σικινιώτικο τυρί* (*σκληρή μανούρα*) στη Σίκινο, *σκληρό* στην Ηρακλειά, την Αμοργό (όπου λέγεται και *αμοργιανό*), *σκοτύρι* στην Ίο, *σούρωμα* στην Πάρο, *σουρωτό* στη Φολέγανδρο

τουλουμοτύρι στην Αντίπαρο, την Κέα, τη Νάξο, (ή και τουλουμίσιο-τουλουμάκι σε ασκί από μικρό ζώο) στην Πάρο, (και σκοτύρι) στην Ίο, τη Μήλο), *τυρί της μπουρνιάς* στην Άνδρο, *τυρί του λάκκου* (ή και *μοσχοτύρι*) στη Σέριφο, *τυροβόλι* (το κεφαλοτύρι) στη Βόρεια Κύθνο, *τυροβολιά* στην Μύκονο και τη Σύρο, *τρίμμα* ή *τρίφτης* ή *ζυμωτό* στην Κύθνο, *τσιμισκάκι* στη Νάξο

φλέγκα στην Κέα

χλωρό στην Κέα ή και *χλωροτύρι* στη Σαντορίνη, *χλωρομανούρα* (η τεσσάρων ημερών μανούρα) στη Σίφνο, *χύμα* (ή και *ανάλατη*) στην Τήνο

Να σημειώσουμε εδώ ότι στο πρώτο βήμα της τυροκόμησης, παίρνουμε από το πήξιμο του γάλατος το *ξινόγαλο* (Μύκονος, Αντίπαρος) ή *ξυάλι* (Ανάφη) ή *αξυάλι*.

Κάποιες φορές για λόγους «εμπορικούς» αλλάζουν τα ονόματα. Για παράδειγμα, η κοπανιστή είναι τυρί που εμφανίζεται με αυτό το όνομα στον 20ό αι. Ως τότε στη Μύκονο λεγόταν *παλιά μυζήθρα* ή και *ζυμήθρα*, *μυζήθρα*. Στην Τήνο όπου συναντάται και ως *καυτερή μυζήθρα*, *τυρί της μπουρνιάς* ή *πατητό* ή *πατωμένο τυρί της μπουρνιάς* στην Άνδρο κ.ά.

Για τους ίδιους λόγους τελευταία το *ξινό* στην Κέα έγινε *τυρός*.

Σε κάποια νησιά το ίδιο τυρί έχει άλλο όνομα από χωριό σε χωριό, από περιοχή σε περιοχή ή και στις διαφορετικές κοινότητες Ορθοδόξων-Καθολικών.

Το *ξινό* στη Χώρα Κύθνου γίνεται *ανάλατο* ή *φρέσκο* στη Δρυοπίδα.

Το *τρίμμα* της Κύθνου γίνεται *ζυμωτό* στη Χώρα.

Στην Τήνο υπήρχε η παράδοση να κατηγοριοποιούνται τα τυριά της ως εξής:

Τα *στρογγυλά τυριά* ή *μπάλες*, που τα πλάθουν στρογγυλά και τα κρεμάνε στο δροσιό (χώρο καλά αεριζόμενο και σκιερό) τυλιγμένα σε τουλπάνι να στραγγίξουν από υγρασία. Αν τα θέλουν πλατιά, τα πλαταίνουν πιέζοντάς τα με ένα πιάτο, πριν τα κρεμάσουν.

Τα ονομαστά *σκληρότυρα* του Φαλατάδου (με υποκατηγορίες τα *τυροβόλια* και τα *τ'ς απαγγελιάς*), γίνονται όπως τα στρογγυλά, αλλά αντί για τουλπάνι μπαίνουν σε καλαθούνες ή μαλαθούνια. Το μαλαθούνι με πλατιά πατούρα μας δίνει *τυροβόλι*. Το μαλαθούνι με στρογγυλή πατούρα μας δίνει *τυρί τ'ς απαγγελιάς*.

Τα *βραστά τυράκια* ή *καλαθάτα* ξαναβράζονται, αφού πήξει το γάλα και μπαίνουν σε καλαθάκια όπου και αλατίζονται.

Η *μυζήθρα* ή *κοπανιστή*, που ωριμάζει σε μικρά ή μεγάλα κεραμικά δοχεία, τις *ζάρες* στα Μέσα Μέρη, τα *γλυνερά* στα Έξω Μέρη (Φλωράκης, 1971: 121).

Η κοπανιστή, όσο υφίσταται ζύμωση, ανεβάζει θερμοκρασία, γι' αυτό και στην Τήνο συναντάμε την έκφραση «θυμών' και γίνεται», ενώ στη Μύκονο λένε ότι «η κοπανιστή όσο παλιώνει κακιώνει».

Το *σκληρό* που απαντάται σε διάφορα κυκλαδονήσια είναι ένα είδος κεφαλοτυριού που μοιάζει με το αρσενικό της Νάξου.

Τα *λαδοτύρια* σε κάποια από τα νησιά είναι κεφαλοτύρια και σε άλλα γραβιέρες που μπαίνουν σε δοχεία με λάδι για προστασία και ωρίμανση.

Σε αρκετά νησιά παράγονται τυριά τύπου φέτας με διάφορα γάλατα, είτε παραδοσιακά με άλλο όνομα, όπως *φλέγκα* στην Κέα (από τις αρχές του 20ού αι.), είτε χωρίς ιδιαίτερη ονομασία, όπως συμβαίνει στη Μύκονο από το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, είτε τελευταία στην Κύθνο.

Υπάρχουν τυριά που μπήκαν ξαφνικά στη ζωή μας, παρά τη σχετικά μακρά διαδρομή τους στον χρόνο. Ένα τέτοιο είναι το *καρίκι* που συναντάμε στην Τήνο. Παρέμεινε άγνωστο σε πολλούς, ακόμα και στα όρια του ίδιου του νησιού, για να γίνει γνωστό σαν ένα από τα πιο ιδιαίτερα κυκλαδίτικα τυριά. Η Τήνος μάς χάρισε ένα τυρί που, ενώ έχει νησιωτική ταυτότητα, είναι συνάμα και πολύ ευρωπαϊκό, κάτι σαν στίλτον, γκοργκοντζόλα, ροκφόρ και κοπανιστή μαζί. Κοντολογίς, 4 σε 1. Δεδομένης της ζήτησης γεννήθηκε ένα οικοτεχνικό τυροκομείο στην περιοχή Τσικνιάς της Τήνου που παρήγαγε έως πρόσφατα καρίκι. Σήμερα, στη διαδικασία παραγωγής του από παστεριωμένο αγελαδικό γάλα μπήκαν τα δύο τυροκομεία του νησιού. Υπάρχει επίσης ένα, τουλάχιστον, εστιατόριο του νησιού, το οποίο διαθέτει καρίκι δικής του παραγωγής.

Σήμερα συναντάμε τυριά που, ενώ παλιότερα ήταν προϊόντα ενός σταδίου της τυροκόμησης πριν την ολοκλήρωση της διαδικασίας παρασκευής, αναβαθμίστηκαν σε ολοκληρωμένα τυριά, που πλέον στέκονται στο ράφι των ψυγείων με το παραδοσιακό τους όνομα. Παράδειγμα η *νιαρή* της Μυκόνου, που πάντα σήμαινε τη νεαρή, την «ανώριμη» κοπανιστή και άρεσε σε πολλούς, γιατί δεν είχε προλάβει να *κακιώσει*, να γίνει δηλαδή πικάντικη τόσο όσο μια καλή σπιτική κοπανιστή. Το προϊόν κυκλοφόρησε μόλις πριν από τέσσερα χρόνια από τυροκομείο στη Μύκονο.

Στην Ίο, κάποια χρονιά παραμονές Πάσχα, η ζήτηση της κλασικής μυζήθρας που παράγεται από τον τυρόγαλο με την προσθήκη γάλακτος ήταν σε έξαρση. Οπότε στο τυροκομείο τυροκόμησαν μεγάλη ποσότητα γάλακτος βάζοντας αναγκαστικά στο ίδιο καζάνι κασικίσιο, πρόβειο κι αγελαδινό, για να μπορέσουν να χρησιμοποιήσουν το τυρόγαλο για τις μυζήθρες. Αποτέλεσμα της συγκεκριμένης τυροκόμησης ήταν πολλά τυριά στα καλούπια που έπρεπε να ωριμάσουν. Πέρασαν μερικοί μήνες,

ακολουθήσαν οι πρώτες δοκιμές, κάποιες αλλαγές στη συνταγή και αφήνοντας εντέλει τα τυριά να ωριμάσουν για 10-12 μήνες, φτάσαμε στο τυρί με το ευρηματικό όνομα: τριλογία Ομήρου.

Στην Κύθνο συναντάμε και ένα τυρί που δεν τρώγεται σχεδόν ποτέ. Παράγεται μόνο για να ενωθεί με το ξινό και να «φτουρήσει» το τρίμμα.

Επίσης είναι τυριά που προέκυψαν, όπως πολλές φορές έχει συμβεί, από ένα λάθος. Τέτοιο είναι το delian blue, ένα «μπλε τυρί» που προέκυψε από ...κακοφομισμένη κοπανιστή στη Μύκονο. Τύχη αγαθή, βρέθηκε από λάτρη του τυριού τον Μάιο του 2019, παραπεταμένο στην άκρη του τυροκομείου, έτοιμο να πεταχτεί στις κότες ή στους χοίρους. Δυο τσουβάλια κακοφομισμένη κοπανιστή, με τα χαρακτηριστικά ρυάκια μπλε μούχλας (αυτά που δεν θες με τίποτα στο συγκεκριμένο τυρί). Γονάτισε, δοκίμασε, ζήτησε και από άλλους να πουν τη γνώμη τους και σιγά σιγά με πειραματισμούς και τεχνογνωσία, κατακτήθηκε το «λάθος» και σταθεροποιήθηκε η προϊούσα μπλε ...μούχλα. Έχουμε ένα τυρί που φωνάζει «Κυκλάδες». Που ναι μεν είναι καινούργιο, αλλά προέκυψε μέσα από την παράδοση και μάλιστα την περιλαμβάνει γευστικά, αφού κρατά τα βασικά στοιχεία των αρωμάτων και της γεύσης της κοπανιστής.

Τα παραπάνω παραδείγματα επιβεβαιώνουν την πεποίθηση ότι «η παράδοση είναι πέτρα που κυλά» και, αν αφεθεί με σεβασμό και γνώση, δεν χορταριάζει, ανθίζει και μοσχοβολά (Ρουσούνελος, Δ. 12/2018, περ. *Γαστρονόμος*, τ. 152)

β. Δευτερεύοντα προϊόντα

Πολύ σημαντική για τη διατροφή, την οικονομία, τον πολιτισμό είναι η χρήση των τυριών στην παραδοσιακή και στη σύγχρονη κυκλαδίτικη κουζίνα. Αναφέρουμε ενδεικτικά πιάτα και παρασκευές, που κάνουν χρήση κύρια ή και συμπληρωματική τοπικών τυριών κυρίως λευκών, αλλά και κίτρινων νωπών ή και σκληρών ακόμα: καρπουζένια, τυρένια, κρεμμυδόπιτα, μόστρα με κοπανιστή, κριθαροκουλούρα με ντομάτα και ξινό, σφουγγάτο, γαλαχτιά (τυρογάλι), πιταράκια, λαμπριάτης, μελιτίνια, σκαλτσούνια, μελόπιτα.

Επισκέψιμο τυροκομείο εγκατεστημένο στη Μύκονο προσφέρει στους επισκέπτες του μια γεύση καλωσορίσματος με ένα σφηνάκι τυρόγαλο εμπλουτισμένο με δυόσμο κ.ά.

Πολλές τυροκομικές μονάδες των Κυκλάδων διαθέτουν τον ορό, τυρόγαλα, για ζωοτροφή σε δικά τους ή άλλων τα κοπάδια ζώων. Παραδοσιακά μάλιστα ανακατεύονταν με την τροφή των χοίρων.

Το 2019 στη Μύκονο έγινε με επιτυχία χρήση ξινόγαλου, από απαστερίωτο μυκονιάτικο γάλα, για την πειραματική παραγωγή «ξινής μπίρας» στη μικροζυθοποιία του νησιού.

Έχει καταγραφεί η παραγωγή εμπνευσμένων αξεσουάρ μόδας κ.ά. με τη χρήση τυροβολιών, όπως για παράδειγμα από τη σχεδιάστρια ρούχων Φαίη Χατζή.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (έως 700 λέξεις)

Για την ιστορική διαδρομή της κυκλαδίτικης τυροκομίας θα ξεκινήσουμε από την ψηλότερη βουνοκορφή των Κυκλάδων (1004 μ.), στο όρος Ζας, της Νάξου, όπου σύμφωνα με μια αρχαία επιγραφή, είναι ΟΡΟΣ ΔΙΟΣ ΜΗΛΩΣΙΟΥ, δηλαδή λατρευόταν εκεί ο Δίας, ο προστάτης των «μήλων» (των προβάτων).

Για την Κυκλαδίτικη Τυροκομία έχουμε λίγες αλλά σημαντικές ιστορικές αναφορές. Οι αρχαιότερες που σώζονται, όπως του Λαέρτιου που αναφέρει (10,6) πως όταν ο Επίκουρος «ἤθελεν ἐπὶ τό πολυτελέστερον νά φάγη, ἐκόμιζεν εἰς τήν τράπεζαν αὐτοῦ Κύθνιον Τυρόν “πέμψον μοι τυροῦ Κυθνίου, ἵν’ ὅταν βούλωμαι πολυτελεύσασθαι δύνωμαι”» (Μηλιαράκης, 1991:45). Αλλά και στο *Περὶ Ζώων* του Αιλιανού (16,32) μαθαίνουμε ότι και η γειτονική Κέα φημιζόταν για το τυρί της. Μάλιστα δε, επειδή δεν υπήρχαν καλές νομές για τη διατροφή των ζώων, δημιουργούσαν τα ίδια μείγματα που χρησιμοποιούσαν οι Κύθνιοι από ελιόφυλλα, μηδική και άχυρα οσπρίων «...γίνεσθαι δέ ἐξ αὐτῶν γάλα καὶ τοῦτο τρεφόμενον τυρόν ἐργάζεσθαι κάλλιστον, καλεῖσθαι δέ αὐτόν Κύθνιον» (Μηλιαράκης, 1991:47, 48). Άρα το «εμπορικό σήμα» Κύθνιος τυρός απέκτησε ευρεία χρήση. Έτεινε να σημαίνει το νησιώτικο τυρί, έναν συγκεκριμένο τύπο τυριού. Αν ισχύει η πληροφορία από την Κύθνο, ότι δηλαδή ο Κύθνιος τυρός ταυτίζεται με το σημερινό *τρίμμα* (αλλιώς: *τρίφτη* ή *ζυμωτό*) (Βενετούλιας, 2011), τότε πιθανόν πρόκειται για είδος στραγγισμένης, παλαιωμένης, αλατισμένης, ζυμωμένης, ξινομυζήθρας-τυροβολιάς-ξινού-πετρώματος-αρμεξιάς. Με άλλα λόγια και με τον ένα ή τον άλλο τρόπο παραγόμενη, πιθανόν όπως συμβαίνει και σήμερα: μιας ήπιας κυκλαδίτικης κοπανιστής ή όπως λέγεται σε κάποια νησιά: μυζήθρας (παλιάς ή και σχετικά πικάντικης).

Οι περιηγητές που πέρασαν από τα νησιά σχημάτισαν καλή γνώμη για τα κυκλαδίτικα τυριά. Ανάμεσά τους ο Pitton de Tournerfort που ξεχωρίζει τα τυριά της Μήλου, της Νάξου, της Μυκόνου κ.ά. Αναφέρει για τη Μύκονο του 1700: «...le fromage mou¹ qu'on prépare en cette Isle est délicieux;» (το μαλακό τυρί που φτιάχνεται σε αυτό το νησί είναι νόστιμο [πολύ γευστικό]). Εκατό περίπου χρόνια μετά ο Μαρκάκης

¹ Ο Tournefort πλάι στο fromage mou έχει μια λέξη σε υποσημείωση: rouino. Το πιθανότερο είναι ότι αναφέρεται στην rouina, ένα τυροκομικό προϊόν που μοιάζει με την ιταλική ricotta.

Ζαλώνης θα αναφερθεί, πάλι στα γαλλικά, με τις ίδιες λέξεις στο fromage μου της Τήνου διευκρινίζοντας επιπλέον ότι πρόκειται για τυρί πολύ πικάντικο: «...du fromage frais, du fromage mou, plus fort et plus piquant au goût que celui de Roquefort vieux ou de Gémôme...» (φρέσκο τυρί, μαλακό τυρί, πιο δυνατό και πιο πικάντικο στη γεύση από αυτό του παλιού Ροκφόρ ή του Ζερομέ). Λίγο παρακάτω μας ενημερώνει ότι λέγεται μυζήθρα «...La nourriture des enfants consiste le matin en un morceau de pain d'orge avec du fromage mou du pays lequel est très piquant la langue appelé misithra...» (Το φαγητό των παιδιών αποτελείται το πρωί από ένα κομμάτι κριθαρένιο ψωμί με μαλακό ντόπιο τυρί που είναι πολύ πικάντικο στη γλώσσα που λέγεται μυζήθρα...).

Το 1947 ο διάσημος αρχιτέκτονας Άρης Κωνσταντινίδης σημειώνει: «Όποιος βρει τον καιρό να μείνει και να ζήσει μερικές μέρες στο νησί (σημ. τη Μύκονο) [...] θα γευτεί κι άλλες χαρές, και άλλες νοστιμάδες, και άλλες λιχουδιές: -το καλό χοιρινό κρέας [...] και το νόστιμο τυρί, την κοπανιστή (-που όταν είναι φρέσκια τηνε λένε νιαρή)...» (Κωνσταντινίδης, 1947).

Στις Κυκλάδες καταγράφεται μακρά παράδοση παραγωγής και αγελαδινών τυριών. Πολλά από τα νησιά και κυρίως η Τήνος, η Άνδρος και η Νάξος ήταν για πολλά χρόνια υπό φράγκικη και ενετική ηγεμονία. Λέγεται ότι οι Φράγκοι και Ενετοί μοναχοί και πρόκριτοι των νησιών εισήγαγαν αγελάδες, αρχικά για υποζύγια και διάφορες εργασίες στα κτήματα. Κάποιες τις άρμεγαν κιόλας. Κυρίως όμως από τον 20ό αιώνα και μετά άρχισε η τυροκόμηση αγελαδινών ή και μικτών γαλάτων. Στη Σύρο, για παράδειγμα, «...βελτιωμένες ράτσες γαλακτοφόρων αγελάδων έφτασαν τη δεκαετία του '60, χάρη στην επιμονή και τις προσπάθειες του τότε νομοκτηνιάτρου Αντωνίου Τσιπουράκη...» (Δαρειώτη, Τσιχλάκη, Ανδρουλιδάκης, 2015). Στη Νάξο συστηματική εισαγωγή γαλακτοπαραγωγών αγελάδων συντελείται στη δεκαετία του '50.

Αξίζει να σημειωθεί ότι δύο ράτσες αγελάδων, η μια της Τήνου και η άλλη της Κέας, έχουν με τα χρόνια και τις «βελτιώσεις» εξαφανιστεί.

Η τυροκομία στις Κυκλάδες άρχισε να αλλάζει χαρακτήρα, σχετικά αργά σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδας, όταν πέρασε από την εποχή της πυτιάς από στομάχια ζώων, στην περίοδο της βιομηχανοποιημένης πυτιάς. Η δεύτερη μεγάλη αλλαγή επήλθε, όταν πέρασε στην περίοδο της χρήσης παστεριωμένου γάλακτος. Τελευταίο χρονικό ορόσημο του μετασχηματισμού της υπήρξε η δημιουργία των πρώτων οργανωμένων τυροκομείων: στη Νάξο το 1961, στη Σύρο το 1964, στην Τήνο το 1981, στην Ίο το 2007, στη Μύκονο κ.ά.

Τα τελευταία χρόνια λόγοι οικονομικοί (η εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση, αλληπάλληλες οικονομικές κρίσεις) ανέστειλαν ή μείωσαν αισθητά την ενασχόληση των Κυκλαδιτών με την τυροκομία.

Η τουριστική ανάπτυξη από ανασταλτικός παράγοντας τις πρώτες δεκαετίες, τα τελευταία χρόνια συμβάλλει σε μια νέα άνθηση της κυκλαδίτικης τυροκομίας. Δημιουργήθηκαν αξιόλογες τυροκομικές μονάδες, ενεργοποιήθηκαν νέοι άνθρωποι, παιδιά κτηνοτρόφων, που αποφάσισαν να επενδύσουν διαφορετικά μέσα στην μονοκαλλιέργεια του τουρισμού. Ήταν εκείνοι που ανέδειξαν προϊόντα που έτειναν προς εξαφάνιση και βελτιώνοντας τις συνθήκες παραγωγής συμμετέχουν δυναμικά στην τουριστική αγορά των Κυκλάδων και όχι μόνο.

7. Η σημασία του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του; (όχι λιγότερες από 100- όχι περισσότερες από 300 λέξεις)

Το τυρί ήταν και παραμένει στοιχείο ποιότητας στην κυκλαδίτικη διατροφή, την υγεία και τη γευστική απόλαυση ενός γεύματος (πρωινό, κολατσιό, μεζέ, δείπνο, street food, σάντουιτς). Δεν είναι μόνο οι πίτες, και τα πολλά πιάτα με τυρί στο τραπέζι της κυκλαδίτικης οικογένειας. Στην Τήνο, για παράδειγμα, κάποιος απολαμβάνουν τον ελληνικό τους καφέ με *κοπανιστή*. Στην Άνω Μερά της Μυκόνου ο απογευματινός ελληνικός καφές συνοδεύεται με ώριμο *ξινότυρο*. Στη Μήλο, η φασκομηλιά και το φλισκούνη συνοδεύονται με *λαδοτύρι*. Στη Φολέγανδρο, το *γυλωμένο ξηρό* δεν μπαίνει στο ψυγείο. Παραμένει, σκεπασμένο συνήθως με μια πετσέτα, μόνιμα στο τραπέζι της κουζίνας κι ένα μαχαίρι δίπλα του. Μια εξαιρετικά σπάνια χρήση, του πολύ ξερού πλέον τυριού *μαλαθούνι*, συναντήσαμε στην Τήνο: στην κατσαρόλα βράζει ολόκληρο με νερό, κρεμμύδι καρότα, πατάτες κ.ά. επιλεγμένα λαχανικά εποχής, σερβίρεται σε φέτες ενώ στο φαγητό συχνά προστίθεται και ψάρι.

Οι Κυκλαδίτες γνωρίζουν και εκτιμούν τα τυριά του κάθε νησιού ξεχωριστά. Το γεγονός αυτό, στο πέρασμα των χρόνων στάθηκε αφορμή και αιτία να αναπτυχθούν εμπορικές σχέσεις μεταξύ των νησιών, αλλά και να χτιστούν κοινωνικές σχέσεις που άντεξαν στον χρόνο και τις, πολλές φορές δύσκολες, συνθήκες της ζωής. Η τυροκομία στο ιδιαίτερο αυτό νησιωτικό σύμπλεγμα ήταν και παραμένει παράγοντας ενίσχυσης της κοινωνικής συνοχής.

Κι αυτό γιατί, το τυρί για τους Κυκλαδίτες αποτελεί σημαντικό στοιχείο γευστικής μνήμης. Δεν είναι κυρίαρχο στη θρέψη και τη χόρταση. Είναι κρίκος στην αλυσίδα των στοιχείων που αναγνωρίζονται σαν αντιπροσωπευτικά της γεύσης των νησιών μας μαζί με το κρασί, τα αλλαντικά, το μέλι, τα βότανα και τα μυρωδικά. Αυτά επιθυμούμε να πάρει στις αποσκευές του, ως αναμνηστικά αλλά και σαν ανάμνηση, ο επισκέπτης. Στις Κυκλάδες μας δίνεται αυτή η δυνατότητα, λόγω τουριστικής ανάπτυξης. Προσπάθειες που δίνουν σημασία στο καλό τοπικό προϊόν, το τυρί, το κρασί, τα φρέσκα εποχικά λαχανικά κ.ά. αντέχουν στον χρόνο, αγαπιούνται από ένα ιδιαίτερο κοινό, αναγνωρίζονται από τον ελληνικό και διεθνή Τύπο, ανταμείβονται

με σημαντικές διακρίσεις. Η κυκλαδίτικη γαστρονομία είναι εδώ. Θεμελιώνεται στην κουζίνα της παράδοσης του κυκλαδίτικου σπιτιού και το τυρί είναι από τα δυναμικά στοιχεία, που σηματοδοτούν μέσα σε ένα δύσκολο διεθνές περιβάλλον την ελληνικότητα και την κυκλαδικότητά της.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία; (όχι λιγότερες από 100- όχι περισσότερες από 200 λέξεις)

Η ελληνική γαστρονομία διαμορφώνεται από διατροφικές συνήθειες παγιωμένες σε όλη τη χώρα, αλλά και από στοιχεία από τις τοπικές κουζίνες και τα προϊόντα της κάθε περιοχής.

Η τυροκομία των Κυκλάδων είναι στοιχείο της γαστρονομίας του Αιγαίου από τα πιο σημαντικά και χαρακτηριστικά. Τέσσερα τυριά Π.Ο.Π. (κοπανιστή Κυκλάδων, Σαν Μιχάλη της Σύρου, γραβιέρα και αρσενικό Νάξου) και άλλα τοπικά τυριά που βρίσκει κανείς πλέον σήμερα, όχι μόνο σε εξειδικευμένα καταστήματα ντελικάτέσεν, αλλά σε κάθε κατάστημα τροφίμων, αποδεικνύουν την ολοένα αυξανόμενη ζήτηση. Συνεχώς αυξανόμενη είναι και η συμμετοχή των κυκλαδίτικων τυριών στα μενού εστιατορίων σε όλη την Ελλάδα, ενώ τα λεγόμενα «πλατώ τυριών» που προσφέρονται στα εστιατόρια, μπαρ, ξενοδοχεία και σε διάφορες εκδηλώσεις θα ήταν φτωχότερα και σε ουσία και σε ποικιλία αν έλειπαν τα εξαιρετικά κυκλαδίτικα τυριά.

Η ανάδειξη μιας σειράς τυριών και τυροκομικών προϊόντων από τις Κυκλάδες, μεταξύ άλλων και με αφορμή την εγγραφή της Τυροκομίας των Κυκλάδων στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, αναμένεται να κινήσει περισσότερο το ενδιαφέρον του Έλληνα καταναλωτή για μια σειρά τυριά τοπικής παραγωγής, που ως τώρα δεν είναι ευρύτερα γνωστά. Ευχής έργο θα ήταν να αναδειχθεί η ποιότητά τους και η σπάνια γευστική τους ιδιαιτερότητα που είναι συνυφασμένη με την παραδοσιακή τυροκόμηση. Ο καταναλωτής, ο λάτρης του τυριού, έχει ανάγκη όχι από μία ακόμα γραβιέρα, αλλά από μια γραβιέρα που να τον ταξιδεύει στις ξερολιθιές του Αιγαίου, να του θυμίζει «...αντένα μύλου, αλέτρι, τυροβόλι και κουπί, κατσίκι, ραδίκι, και ντομάτα ξερική...» (Μαμαλάκης και Ρουσούνελος, 2015).

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας; (όχι λιγότερες από 200- όχι περισσότερες από 300 λέξεις)

Για τη συγκέντρωση υλικού, καθώς και πληροφοριών, προτάσεων κτλ. συμμετείχαν από την κοινότητα θεσμικοί φορείς, πολίτες, ερευνητές και επαγγελματίες από πολλά

νησιά των Κυκλάδων. Επιπλέον, με πρωτοβουλία του Επιμελητηρίου Κυκλάδων διοργανώθηκε συνάντηση ενημέρωσης και ανταλλαγής απόψεων της κοινότητας φορέων σχετικά με την προετοιμασία του δελτίου. Η συνάντηση ήταν υβριδική τόσο με φυσική παρουσία στη συνεδριακή αίθουσα του Επιμελητηρίου Κυκλάδων στη Σύρο, όσο και διαδικτυακά αξιοποιώντας το σύγχρονο σύστημα τηλεδιάσκεψης που διαθέτει το Επιμελητήριο με δυνατότητα ταυτόχρονης συμμετοχής και διάδρασης από κάθε ένα από τα 24 νησιά των Κυκλάδων.

Πιο συγκεκριμένα, στη συμπλήρωση του δελτίου και στην τεκμηρίωση συμμετείχαν με διάφορους τρόπους:

Το Επιμελητήριο Κυκλάδων, το Tinos Food Paths, η Λέσχη Γαστρονομίας Μυκόνου, το Delicious Milos

Τα τυροκομεία/τυροκόμοι: Γιάννης Περής-Τυροσύρα (Σύρος), Συριανός Γεώργιος-Mykonos Farmers (Μύκονος), Κατερίνα Μόσχου-Πάριον (Πάρος), Μυκονιάτης Αλέξανδρος-Τυράκειον (Κέα), Βιδάλη Λ.-Μανταλένα (Τήνος), Βλαβιανός Γιώργος (Αμοργός), Σιδεράς Δημήτρης, (Φολέγανδρος), Πιτταράς Νικόλαος (Νάξος), Δημήτρης Ζακχαίος και Έλενα Ζακχαίου (Ιος)

Τα εστιατόρια/μάγειρες-μαγειρίσες: Βάσιλας Γιάννης (Νάξος), Γαβαλάς Γιάννης (Ηρακλεία), Γιγίνης Δημήτρης (Άνδρος), Αλβέρτης Κώστας, Σουράνης Μαρίνος, Ψάλτης Αντώνης, Ζάρπα Αντωνία (Τήνος), Παπικινός Βασίλης (Μήλος), Βενιέρης Γιώργος (μάγειρας και αντιδήμαρχος Πολιτισμού στη Φολέγανδρο), Ζουγανέλη Ειρήνη (Μύκονος)

Οι ερευνητές, φίλοι του τυριού: Αλέκος Φλωράκης, λαογράφος-συγγραφέας (Τήνος), Φραγκίσκος Μιχαήλ (Νάξος), Αντώνης Αλβέρτης, σπουδαστής (Τήνος), Παλαμάρης Μάρκος, εκπαιδευτικός (Τήνος), Αντώνιος Τζιώτης, φιλόλογος, Γεώργιος Ρόζος, κτηνίατρος Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, διδάσκων στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Νικολέττα Μακρυωνίτου, δημοσιογράφος γεύσης (Σύρος), Αλεξάνδρα Μέγα, διευθύντρια Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στις νεότερες γενιές σήμερα; (όχι λιγότερες από 200, όχι περισσότερες από μέχρι 300 λέξεις)

Η μια γενιά εξακολουθεί να μεταφέρει την τυροκομική της γνώση και εμπειρία στην επόμενη. Το συμπέρασμα που συνάγεται από την προφορική έρευνα είναι ότι η μετάδοση των εμπειρικών τεχνικών και των γνώσεων τυροκόμησης μεταδίδεται από στόμα σε στόμα και στην πράξη, στο τυροκομείο. Κυρίως αυτό συμβαίνει από τους

γεροντότερους στους νεότερους: η γιαγιά, ο παππούς, οι γονείς μεταβιβάζουν τις γνώσεις και τις πρακτικές στο εγγόνι και το παιδί, σε άλλους συγγενείς ή πρόσωπα από το ευρύτερο περιβάλλον, από την ευρύτερη κοινότητα. Πρόκειται για γνώσεις που αφορούν στη φροντίδα των ζώων (π.χ. τη βόσκηση, την αποτροπή και την αναγνώριση των ασθενειών, την αναπαραγωγή, το άρμεγμα) και όλα τα στάδια της τυροκόμησης. Επίσης, πρόκειται για εμπειρίες που σχετίζονται με την κατανάλωση του τυριού, την αναγνώριση των ιδιοτήτων του, το μοίρασμα των αναμνήσεων και της γευστικής μνήμης, αλλά και με την παρασκευή εδεσμάτων με βάση το τυρί, τη μετάδοση της σημασίας του τυριού ως δώρου. Όλα είναι καταγεγραμμένα στη συλλογική μνήμη υπό τη μορφή βιωμένης εμπειρίας που μπορεί να μεταδοθεί επί τόπου, στην πράξη.

Σε μερικά νησιά γίνονται γαστρονομικού περιεχομένου δράσεις που περιλαμβάνουν τυροκομήσεις παραδοσιακών τυριών², επισκέψεις τυροκόμων και μαγείρων σε σχολεία αλλά και μαθητών σε χώρους εργασίας που σχετίζονται με την τυροκομία και τη διατροφή.

Σήμερα πολλοί τυροκόμοι, νέοι άνθρωποι που έχουν τα δικά τους οικογενειακά τυροκομεία στα νησιά, δεν είναι μόνο φορείς της οικογενειακής παράδοσης αλλά και των γνώσεων που αποκόμισαν από τις συστηματικές σπουδές στην τυροκομία, κυρίως στη Γαλακτοκομική Σχολή των Ιωαννίνων. Τα αποτελέσματα είναι πολύ καλά και ίσως η μόνη (σημαντική) διαφορά είναι ότι πλέον γίνεται χρήση παστεριωμένου γάλακτος, με ό,τι μπορεί αυτό να σημαίνει για τη γεύση ή καλύτερα την μνήμη της γεύσης που απολαμβάναμε παλαιότερα.

Για τη δημιουργία σύγχρονων τυριών, προκειμένου η παράδοση να αποτελέσει πηγή έμπνευσης και στέρεα αφετηρία, ώστε το προϊόν να αποκτήσει ανταγωνιστικότητα και εμπορικότητα, σημαντικός είναι ο παράγοντας της γνώσης που έρχεται να συμπληρώσει και να διευκολύνει τους πειραματισμούς, τις περισσότερες φορές ακολουθώντας παραδοσιακούς δρόμους τυροκόμησης. Συχνά αυτό συμβαίνει είτε με την ανταλλαγή πληροφοριών και τη βοήθεια έμπειρων τυροκόμων, είτε μέσω αναζητήσεων στη βιβλιογραφία και άλλες πηγές πληροφόρησης.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε

² Η Λέσχη Γαστρονομίας Μυκόνου αφιέρωσε τον χειμώνα του 2016 τέσσερις συνεχόμενες δράσεις με τη μορφή σεμιναρίων και θέμα την παραγωγή τοπικών παραδοσιακών τυριών (ξινόγαλο, τυροβολιά, ξινότυρο και κοπανιστή), αλλά και τυριών από την Ήπειρο (φέτα, γαλοτύρι, ανθότυρο) με συμμετοχή περισσότερων από εκατό ατόμων. Διοργάνωσε επίσης δύο μεγάλες εκδηλώσεις με προσκεκλημένους δημοσιογράφους και επιστήμονες: για την κοπανιστή το 2014 με την αρωγή της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου και για την τυροβολιά το 2019 με την αρωγή του Δήμου Μυκόνου.

τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα) (όχι λιγότερες από 200, όχι περισσότερες από 300 λέξεις)

Η αναγνώριση τοπικών τυριών ως Π.Ο.Π., όπως η *κοπανιστή* Κυκλάδων, η *γραβιέρα* και το *αρσενικό* από τη Νάξο, το Σαν Μιχάλη από τη Σύρο, ενισχύει το καλό όνομα και την ανάδειξη των κυκλαδίτικων τυριών. Περαιτέρω, η νομοθεσία που επιτρέπει την παραγωγή τυριών από μη παστεριωμένο γάλα, είναι ένα θετικό βήμα. Με την έλλειψη, όμως, υποδομών εργαστηριακών ελέγχων στο γάλα, είναι δώρον άδωρον. Στην ουσία δεν μπορεί να γίνει κτήμα των μικρών κατά βάση παραγωγών των νησιών.

Κοινή επίσης είναι η αντίληψη ότι η μόλις πρόσφατα (28 Δεκεμβρίου 2023) θεσμοθέτηση κανόνων για τα επισκέψιμα τυροκομεία με σήμα Ε.Ο.Τ., αναμένεται να συμβάλει στην ανάδειξη της τοπικής τυροκομίας³.

Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί και η σημασία της συμμετοχής ντόπιων chef στα προγράμματα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου είτε αφορούν σε μαγειρέματα στο εξωτερικό είτε στη συμμετοχή σε οργανωμένες παρουσιάσεις δημιουργικών πιάτων με κυκλαδίτικα τυριά και άλλα τοπικά προϊόντα.

Η εγγραφή στο Μητρώο των «Aegean Cuisine Recommended Products» 108 τυριών και 7 άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων, από δεκαοκτώ παραγωγούς σε εννιά νησιά των Κυκλάδων είναι μια ακόμα πολύ σημαντική κίνηση για την ανάδειξη του χαρακτήρα και της ποιότητας των κυκλαδίτικων τυροκομικών προϊόντων.

Παράλληλα, το Ελληνικό Πρωινό, μια πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, δημιούργησε ελπίδες ότι θα αναδειχθούν τα τοπικά προϊόντα, ιδιαίτερα τα τυριά και τα γαλακτοκομικά, που είναι εκ των ων ουκ άνευ στη δημιουργία ενός πρωινού γεύματος. Η κοινότητα των άμεσα ενδιαφερομένων φορέων (παραγωγοί, τοπικές συλλογικότητες) εργάστηκαν δίνοντας ψυχή και υλικό για τη σύστασή του. Οι ξενοδόχοι, στη συντριπτική τους πλειονότητα, δεν ακολούθησαν. Αξίζει όμως η προσπάθεια, με διαφορετική προσέγγιση, οργανωμένη δομή, πιο μελετημένη σύσταση για ουσιαστική συμμετοχή και ανάδειξη της τοπικότητας στο Ελληνικό Πρωινό.

Εκτός όμως από τα προαναφερθέντα μέτρα διαφύλαξης, αρκετές είναι οι δράσεις ανάδειξης της κυκλαδικής τυροκομίας κυρίως μέσα από αντίστοιχες τηλεοπτικές παραγωγές. Ενδεικτικά αναφέρονται οι εξής:

- Η εκπομπή «Μπουκιά και συγχώριο» του Mega Channel με τον Ηλία Μαμαλάκη, ανέδειξε την τοπική μαγειρική και τα τοπικά προϊόντα, με ιδιαίτερη αγάπη προς το τυρί, για πολλά χρόνια. Ακόμα παίζονται επεισόδια σε επαναλήψεις.

³ <https://www.nomotelia.gr/photos/File/7470b-23.pdf>

- Η εκπομπή «Π.Ο.Π. Μαγειρική» στην ΕΤ1, με τον Μανώλη Παπουτσάκη πιο παλιά και με τον Ανδρέα Λαγό σήμερα, αναδεικνύουν στην πράξη τα τοπικά τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

- Η σειρά ντοκιμαντέρ της Ελένης Ψυχούλη «Τοπικές Κουζίνες» που παίχτηκε στην τηλεόραση της ΕΡΤ2, μας χάρισε τουλάχιστον μια εξαιρετική καταγραφή της τυροκομίας της Νάξου και όχι μόνο.

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα) (όχι λιγότερες από 300 όχι περισσότερες από 500 λέξεις)

Πολλοί αγρότες και αγρότισσες εγκαταλείπουν τον πρωτογενή τομέα, είτε λόγω της οικονομικής κρίσης και της αύξησης των τιμών στο ηλεκτρικό ρεύμα, στα καύσιμα, στις ζωοτροφές, στα λιπάσματα, είτε ως συνέπεια προβλημάτων υγείας, κούρασης κτλ. Η κτηνοτροφία φθίνει και τα μικρά αυτά διαμαντάκια, τα τυριά που έβγαζαν μέχρι πολύ πρόσφατα οι γιαγιάδες μας, κινδυνεύουν με εξαφάνιση. Είναι γεγονός ότι κάθε παλιός αγρότης/τυροκόμος που φεύγει από τη ζωή παίρνει μαζί του και μια μικρή ή και μεγάλη, σίγουρα δυσαναπλήρωτη, χαρά για τους λάτρεις των ιδιαίτερων τυριών.

Δεδομένων των προβλημάτων, τα μέτρα διαφύλαξης της παραδοσιακής τυροκομίας πρέπει να στοχεύουν στην υπεράσπιση της τυροκομικής μας κληρονομιάς και στην ενίσχυση/προστασία των τοπικών προϊόντων (π.χ. δραστική μείωση των αντικειμενικών αξιών στην αγροτική γη, επαναφορά του καθεστώτος χαμηλού Φ.Π.Α. λόγω νησιωτικότητας κτλ.)

Επίσης, οι πολιτικές προστασίας της ευζωίας των ζώων, καθόλα συμβατή με την τυροκομία, όπως ασκείται στις Κυκλάδες, πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις ειδικές συνθήκες που επικρατούν στα κυκλαδίτικα νησιά, π.χ. τη διαμόρφωση των γαιών, με τις ειδικές καλλιέργειες, τις προστατευόμενες ξερολιθιές και αναβαθμίδες.

Σημαντικό μέτρο διαφύλαξης είναι και η συντήρηση και προστασία του δικτύου των μονοπατιών, που δημιουργήθηκαν από αγρότες για αγρότες και κοπάδια αιγοπροβάτων και είναι τα ίδια αυτά μονοπάτια που περπατά και χαίρεται σήμερα και ο τουρίστας περιπατητής.

Όπως προαναφέρθηκε, το Δίκτυο Aegean Cuisine έχει αναδείξει ως τώρα 108 τυριά από 18 παραγωγούς σε 9 νησιά των Κυκλάδων. Η δυναμική και ουσιαστική ενίσχυση εκ μέρους της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου των τοπικών παραγωγών, προκειμένου να συμμετάσχουν σε εμπορικές εκθέσεις, μπορεί να αναδείξει στο σύνολό της την τυροκομία των νησιών και τις προοπτικές των κυκλαδίτικων τυριών. Εδώ στην Ελλάδα

δίνεται η μάχη. Εδώ είναι που το ελληνικό και κατ' επέκταση το κυκλαδίτικο τυρί δυσκολεύεται να αντεπεξέλθει στον ανταγωνισμό με τα φτηνά εισαγόμενα.

Τι θέλουμε σήμερα;

- Καταρτισμένους μάγειρες με γνώση σύγχρονων τεχνικών και σεβασμό στην παράδοση.
- Επιχειρηματίες εστιάτορες, ξενοδόχους, παραγωγούς, που να σκέφτονται με ανοιχτούς ορίζοντες, χωρίς να απαξιώνουν τις διαχρονικές διατροφικές μας συνήθειες.
- Καλλιεργημένο κοινό, έτοιμο να δεχτεί και να πληρώσει την ποιότητα και την σπανιότητα, προϊόντων και πιάτων που γεννιούνται σε έναν τόπο με ιδιαιτερότητες, καλλιεργητικές, παραγωγικές, κλιματικές, γεωγραφικές, οικονομικές.

Καλό θα ήταν κάποιος φορέας να αναλάβει σειρά εκδηλώσεων για το κρασί από κοινού με τον απόλυτο σύντροφό του, το τυρί. Πρόκειται για προϊόντα που είναι ψηλά στις εκτιμήσεις των ειδικών και βρίσκονται σε δυναμική άνοδο τα τελευταία χρόνια. Ευκαιρία να δονήσουν και τις καρδιές των καταναλωτών.

Σημαντικό κρίνεται επίσης το ότι η κατακτημένη γνώση και πείρα συλλογικοτήτων δεν πρέπει να πάει χαμένη. Tinos Food Paths, Taste of Mykonos, Delicious Milos, οι δράσεις της Σαντορίνης με πρωτοπόρο τον αείμνηστο Γιώργο Χατζηγιαννάκη, το Syros Greatings, το Φεστιβάλ Κυκλαδικής Γαστρονομίας «Νικόλαος Τσελεμεντές» στη Σίφνο, το φεστιβάλ Γραβιέρας στη Νάξο και παλιότερα το Φεστιβάλ Μεσογειακής Γαστρονομίας της Άνδρου, είναι η παρακαταθήκη, ο οδηγός σε μια νέα εποχή.

Συμπερασματικά, αν πρέπει κάτι να διασωθεί -τόρα που υπάρχει και το νομικό πλαίσιο- είναι ο πλούτος της εμπειρίας, οι τεχνικές τυροκόμησης και ωρίμανσης των μη παστεριωμένων τυριών, έστω και περιορισμένης παραγωγής.

Το τοπικό τυρί είναι βαθιά ριζωμένο στη γαστρονομική καθημερινότητα και στις διατροφικές συνήθειες των Κυκλαδιτών. Γι αυτό και παραφράζοντας το ιταλικό: *«Una tavola senza formaggio è una tavola senza radici culturali»*, θα μπορούσαμε να προβάλουμε σαν μότο μιας προσπάθειας ανάδειξης των τοπικών μας τυριών, το: **«Ένα νησί χωρίς τυρί, είναι ένα νησί αποκομμένο από τις πολιτιστικές του ρίζες».**

9. Βασική Βιβλιογραφία

Ανυφαντάκης, Εμ. (1998), *Ελληνικά Τυριά. Μια παράδοση αιώνων*, Αθήνα: Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος

Βάσιλας, Γ. (2018), *Γύρω από τη μαρμίτα της Αξιώτισσας*, Νάξος: αυτοέκδοση

- Βενάρδου, Φ. (2001), *Η κουζίνα της Κιμώλου*, Αθήνα: Στάχυ
- Βενετούλιας, Γ. (2011), *Το μυριστικό κυδώνι, η παραδοσιακή κουζίνα της Κύθνου*, Αθήνα: Εν πλώ
- Γιακουμάκη, Β. (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
- Dalby, A. (2000) *Σειρήνια δείπνα, Ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας στην Ελλάδα*, Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης
- Δαρειώτη, Ν., Τσιχλάκη, Θ., Ανδρουλιδάκης, Α. (2015), *Του άνεμου και της αρμύρας*, Σύρος: ΕΤΑΠ Κυκλάδων, Επιμελητήριο Κυκλάδων
- Δελατόλα-Φωσκόλου, Ν. (2006) *Κυκλάδων γεύσεις*, Τήνος: αυτοέκδοση
- Δημητριάδου, Ρ. (1911) *Το γάλα*, Εν Αθήναις: Σύλλογος προς διάδοσιν ωφελίμων βιβλίων.
- Δημητρόπουλος, Δ. (1997) *Η Μύκονος τον 17ο αιώνα, γαιοκτητικές σχέσεις και οικονομικές συναλλαγές*, Αθήνα: εκδ. Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε.
- Zallony, Marcaky (1809) *Voyage a Tine, l'une des îles de l'Archipel de la Grèce*, Paris Τόμος 1
- Ζερλέντης, Π. (1923) *Μαντροκάθισμα, Βουδόμαντρες, Θεμωσιά, Μιτάτο (εκ του γεωργικού και ποιμενικού βίου των Συρίων)*, Εν Ερμούπολει: Τύποις Νικολάου Γ. Φρέρη
- Ζευγώλης, Γ. (1953) *Ποιμενικά της Ορεινής Νάξου, Λαογραφία/Δελτίο της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας*, τόμος ΙΕ'
- Καβρουλάκη, Μ. (2011) *Η γλώσσα της γεύσης*, Αθήνα: asprimera publications
- Κουσαθανάς, Π. (1996) *Χρηστικό Λεξικό του Ιδιώματος της Μυκόνου*, Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης
- Κουσαθανάς, Π. (2002, 2018-2023) *Παραμιλητά, Κείμενα για τον πολιτισμό και την ιστορία της Μυκόνου*, τόμοι Α'-Η', Αθήνα: Ίνδικτος
- Κουσαθανάς, Π. (2010) *Μυζήθρα, ζυμήθρα (ένα αληθινό παραμύθι)*, Αθήνα: Κ.Δ.Ε.Π.Α.Μυκόνου, Εκδ. Στεφανίδη
- Μαμαλάκης, Η. (2022) *Τα τυριά της Ελλάδας, προέλευση, ιστορία, γεύσεις*, Αθήνα: Αρμός
- Μάνεσης, Στ. (1981), *Ο κύκλος του χρόνου (εθιμικά-λατρευτικά-μετεωρολογικά)*, Αθήνα: αυτοέκδοση

Μάνεσης, Στ. (2001), *Ιστορικό Λεξικό του Μυκονιάτικου Ιδιώματος*, τόμοι Α' και Β' Μύκονος: Δήμος Μυκόνου

Νάζου, Δ. (2003), *Οι πολλαπλές ταυτότητες και οι αναπαραστάσεις τους σε ένα τουριστικό νησί των Κυκλάδων: «Επιχειρηματικότητα» και «εντοπιότητα» στη Μύκονο*, Μυτιλήνη: Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Σχολή Κοινωνικών Επιστημών. Τμήμα Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Ιστορίας. Διδακτορική διατριβή.

Ντούμα, Χρ. (2014) *Από την ανάγκη στην απόλαυση. Οι διατροφικές συνήθειες στο Ακρωτήριο της Εποχής του Χαλκού*, Αθήνα: Εταιρεία Στήριξης Σπουδών Προϊστορικής Θήρας

Μηλιαράκης, Α. (1991 [1874]), *Κυκλαδικά, ήτοι γεωγραφία και ιστορία των Κυκλάδων νήσων από των αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι της καταλήψεως αυτών υπό των Φράγκων*, Εν Αθήναις: Τύποις Ελληνικής Ανεξαρτησίας (Αναστατικές εκδόσεις Διον. Νότη Καραβία)

Μπίντσης, Θ., Παπαδήμας, Φ. (2009). *Τυρί. Τεχνολογία Γάλακτος, Τυροκομία, Παρουσίαση Τυριών*, Αθήνα: Ψύχαλος

Μπίντσης, Θ., Παπαδήμας, Φ. (2013). *Φτιάχνω μόνος μου τυρί και γιαούρτι*, Αθήνα: Ψύχαλος

Παγώνης, Γ. (2007), *Γλωσσικά της Μήλου*, Μήλος: αυτοέκδοση

Παρασκευοπούλου-Γεροντάρη, Μ. (2004), *Παραδοσιακά φαγητά-γλυκά Σερίφου*, Σύρος: αυτοέκδοση

Ρόζος, Γ. (2012), *Συμβολή στη μελέτη της βιοποικιλότητας και της μικροβιακής αντοχής των στελεχών του γένους *Lactobacillus* που απομονώθηκαν από τα παραδοσιακά προϊόντα της Μυκόνου “κοπανιστή” και “τυροβολιά”*, διδακτορική διατριβή: Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

Ρούσσου, Υ., Μένεγος, Λ., *Της Πάρου οι νοστιμιές*, Αθήνα: Μουσικοχορευτικό Συγκρότημα «Νάουσα Πάρου»

Ρουσούνελος, Δ. (2015), *Η κοπανιστή, Το χθεσ, το αύριο και 43 συνταγές*, Μύκονος: Scala gallery

Ρουσούνελος, Δ. (2011), *Κυκλάδες: Γαστρονομικό οχυρό, Τέσσερα κείμενα για τη γεύση στα νησιά*, Μύκονος: Scala gallery

Ρουσούνελος, Δ. (2001), *Μυκονιάτικη Μαγειρική, ψηφίδες πολιτισμού*, Αθήνα: Ίνδικτος

Σιμόπουλος, Κ. (1973), *Ξένοι Ταξιδιώτες στην Ελλάδα τ. Β' 1700-1800*, Αθήνα

Ταμπάκης, Α. (1996), *Το ελληνικό γάλα και τα παραδοσιακά προϊόντα και υποπροϊόντα του*, Αθήνα: αυτοέκδοση

Τασιόπουλος, Ν. (2022), *Η Μύκονος μέσα από τη ματιά των περιηγητών 1100-1955*, Κυκλαδικά Ιστορικά Μελετήματα, Αθήνα: ΗVNT

Tournefort, J, P, de. (1717) *Relation d' un voyage au Levant*. A Lyon: chez Anisson et Posuel

Φλωράκης, Α. (1971), *Τήνος, Λαϊκός Πολιτισμός*, Αθήνα: Ελληνικό Βιβλίο,

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

Α. Διαδικτυακοί σύνδεσμοι

- Video «Περί κοπανιστής» του Δημήτρη Καλφάκη, 2014 με αφορμή την 3ήμερη εκδήλωση για την Κοπανιστή (Μύκονος 2014)
<http://www.tasteofmykonos.gr/2014-kopanisti.html>
- «Τυριά Νάξου», επεισόδιο σειράς ντοκιμαντέρ ταξιδιωτικού και γαστρονομικού περιεχομένου με τίτλο «Τοπικές Κουζίνες», προβλήθηκε στην ΕΡΤ2 το Σάββατο 5 Μαΐου 2017 <https://youtu.be/oIBJxkER2gc?si=VTPn1AV0DNDxaNWP>
- «Μια γεωγραφία των ιδιαίτερων τυριών του Αιγαίου», Μικρά τυριά από Φολέγανδρο, Λέρο, Μύκονο, Δήλες, Μήλο, Κάσο μας ταξιδεύουν στα τοπία της καταγωγής τους. Από τον Νίκο Μαστροπαύλο, 6 Απριλίου 2023.
https://www.travel.gr/food_and_drink/mia-geografia-ton-idiaiteron-tyrion-t/
- «Τα παλαιωμένα», Νικολέτα Μακρυωνίτου, π.Γαστρονόμος, 17/12/2019
<https://www.kathimerini.gr/k/gastronomos/1056063/ta-palaiomena/?fbclid=IwAR1-O7-1nZDH7NDHo-UcMa4eIDFnLpwZL-ZDwNLLujn0Geh3pgj44EJsuU>
- «Το βουνίσιο Αρσενικό Νάξου έγινε ΠΟΠ». Ακόμα ένα Ελληνικό τυρί που μπαίνει στην Ευρωπαϊκή λίστα με προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.
19.05.2020 | Updated: 23.06.2022
<https://www.gastronomos.gr/agora/proionta/to-voynisio-arseniko-naxoy-egine-pop/55432/>
- Τα τυριά των Κυκλάδων, Νικολέτα Μακρυωνίτου, π.Γαστρονόμος, 31/08/2016
<https://www.kathimerini.gr/k/gastronomos/872210/ta-tyria-ton-kykladon/>
- «Ούτε 1, ούτε 2 αλλά 27 κυκλαδίτικα τυριά», Μάρω Σενετάκη, Olive Magazine, 26/05/2015
<https://www.olivemagazine.gr/chrisima/themata-chrisima/oute-1-oute-2-alla-27-kykladitika-tyria/>

- «Πολιτισμός, Παράδοση, Γαστρονομία και Αναπτυξιακές Προοπτικές μέσα από τη σύνθεση ελληνικού πρωινού γεύματος με τοπικά προϊόντα σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις: Η περίπτωση της Τήνου», Μαρία - Αναστασία Φιλήρη, Διπλωματική Εργασία, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας
<https://estia.hua.gr/file/lib/default/data/16358/theFile>

B. Γραπτές μαρτυρίες και αρχειακά τεκμήρια

Το πόσο σημαντικό ήταν το τυρί μαρτυρείται και από διάφορες καταγραφές, όπως:

- «...Το 1687, οι Ζωρζέτος Σοφιανός και Αλέξανδρος Καλαμαράς απαιτούν το μερίδιό τους από πρέζα (κουρσάρικη λεία), που πραγματοποίησε ο καπετάν Αύγουστος Παξιμάδης σε πλοίο φορτωμένο με 75 καντάρια τυρί...»⁴ (βλ. Γ.Α.Κ. κ.60 φ. 12, 20.1.1687)
- Σε ιβεντάριο (λίστα αγαθών και αντικειμένων που καταγράφονται μετά θάνατον με σκοπό την διαφύλαξη κληρονομουμένων αγαθών) «...εις ένα βαρέλη, τηρή κομμάτια οκτώ...»⁵
- Όπως προκύπτει από Σιγίλλιο του 1653 η Μονή Ταξιαρχών της Πατριαρχικής Εξαρχίας Σερίφου «όφειλε να δίνει στον πατριάρχη “υποταγής χάριν τρεις οκάδες τυρί” ...»⁶
- Για λόγους προστασίας και αυτάρκειας αγαθών, την 30.12.1827 η Δημογεροντία Μυκόνου ορίζει, τα πρώτα μετεπαναστατικά χρόνια, μεταξύ άλλων τα εξής: «[...] η πρόσφατος -φρέσκια- μυζήθρα να πωλήται εις την οκάν παράδες 40 και η τυροβολιά 60. Αν δε τις μεταπράτης ήθελε τολμήσει να στείλει τυροβολιά, έξω, ήθελε πληρώνει ανά γρ. εν δι’ εκάστην εις το Κοινόν. Κρέατα και μυζήθρες να φυλαχθή καθείς να μη βγάξη έξω, διότι εκτός της παιδείας υπόκειται προσδιορισμένως και εις χρηματικήν ποινήν [...]» (Ρουσούνελος, 2001)
- Ενδεικτικά να αναφέρουμε από τις εξαγωγές προϊόντων της Μυκόνου⁷:
- το 1841: Νωπόν τυρί, οκάδες 8.000

⁴ Δημητρόπουλος, Δημήτρης (1997) Η Μύκονος τον 17ο αιώνα, γαιοκτητικές σχέσεις και οικονομικές συναλλαγές, Αθήνα: εκδ. Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε.

⁵ Δημητρόπουλος, Δημήτρης. (1998) Κυκλάδες, ιστορία του τοπίου και τοπικές ιστορίες, Αθήνα: Κέντρο Ελληνικής και Ρωμαϊκής Αρχαιότητας, Ε.Ι.Ε. και Τμήμα Περιβάλλοντος Πανεπιστήμιο Αιγαίου, [https://www.academia.edu/5666528/...](https://www.academia.edu/5666528/)

⁶ Ανωμερίτης, Γιώργος. (2020) Πατριαρχικά Σιγίλλια προς τα Αγιονήσια των Κυκλάδων 1553-1821, Αθήνα: εκδ. Μίλητος

⁷ Κωνσταντινίδης, Α. (1047), *Δυο χωριά απ’ τη Μύκονο*, Αθήνα

- το 1842: Νωπόν τυρί, οκάδες 3.800

ενώ

το 1933: κοπανιστή, οκάδες 10.285

- Στην Κύθνο το βράδυ της Ανάστασης, «πηγαίνοντας στην εκκλησιά, έπαιρναν μαζί τους και λίγο τυρί ή ακόμη μια πίτα...»⁸ να ευλογηθούν με το Χριστός Ανέστη.
- Στην Κύθνο «το γάλα της αηλάδας μέχρι τον 19ο αιώνα ούτε το έτρωγαν, ούτε το έπηζαν σε τυρί»⁹ τους ήταν, κυρίως τα καματερά, χρήσιμα στο όργωμα και το αλώνισμα.
- Το θερμώτικο τυρί, γνωστό από την αρχαιότητα ως “κύθνιος τυρός” αναφέρεται σε αρκετές γραπτές πηγές¹⁰ (Αριστοτέλης, Στέφανος ο Βυζάντιος, Αθήναιος, Πολυδεύκης, Διογένης ο Λαέρτιος, Πλίνιος, Αιλιανός) που μιλούν για την εξαιρετική του γεύση και την εξακτίνωσή του, μέσω της εξαγωγής, ακόμη και μέχρι τη Ρώμη. Πρόκειται για το τυρί που παράγεται ως τις μέρες μας με το όνομα: τρίμμα ή ζυμωτό (στη Χώρα), παράγεται χωρίς βράσιμο, αλατίζεται, ζυμώνεται και τοποθετείται στη μπруνιά και σε δέκα μέρες αναποδογυρίζεται για να στραγγιστούν τα υγρά του τυριού.

Γ. Παροιμίες - εκφράσεις

Αναφέρονται ενδεικτικά κάποιες μαρτυρίες, αινίγματα, τραγούδια, παροιμίες και παροιμιώδεις εκφράσεις που αντλούνται από την κυκλαδίτικη παράδοση για το τυρί και την τυροκομία.

- Σε ντοπιολαλιά η προτροπή προς νεότερο, για να μάθει βλέποντας τον γονιό και δοκιμάζοντας: «...μάθε να κουρεύεις, μάθε να τυροκομάς, κι ας χαλάσεις ένα τυρί. Ετσά μαθαίνανε αλλότες [...]. Άμα -ν- είσαι προσεκτικός, άμα κόβει το μάτι σου μια ‘υχιά, άμα θωρείς το ‘ονιό μαθαίνεις» (προφορική μαρτυρία Μανόλης Κρητικός)
- Θηλυκά αρνιά και
αρσενικά παιδιά

⁸ Βενετούλιας, Γ.(2011) *Το μυριστικό κυδώνι, η παραδοσιακή κουζίνα της Κύθνου*, Αθήνα: εκδ. Εν πλω

⁹ ό.α.

¹⁰ Βάλληνδης Α., (1882) *Κυθνιακά* 22-23 και Μηλιαράκη Α. (1874), *Κυκλαδικά*, σ.45, 47

(κοινή παροιμιακή έκφραση)

- Καλή είν' η βοσκοσύνη, άμα είναι καλοσύνη.

Άμα είναι κακοσύνη, χέσε μεσ' στη βοσκοσύνη. (Μήλος)¹¹

- Το πρόβατο ήβγαλε τη φτώχεια απ' το χωριό. (Μύκονος)

- Το γάλα δράκον ήθρεψε. (Μύκονος)

- Ο που καεί στην αλευρογαλιά,
φυσά και το ξινόγαλο. (Μύκονος)

- Κάλλια έχω δράφη του βουνού
και μέσα κώλος,
παρέ τυρί κι α'θότυρα
και έξω κώλος (Μύκονος)

(λέει ο ποντικός των χωραφιών κι αναφέρεται στον κίνδυνο που αντιμετωπίζει να πιαστεί στη φάκα και να μείνει έξω από τη φωλιά του)¹²

- «Χαλάσανε τα ξινότυρα. Πή'ανε πυρ-πυριού, καθάρια τραμουντάνα». (Ο δυνατός Βόρειος άνεμος φέρνει συχνά καταστροφές. Μια τέτοια μεγάλη καταστροφή είναι και να σου χαλάσουν τα ξινότυρα).

- Περιπαικτική για τους Μυκονιάτες φράση:

«Τον τρωσ τον κόκλανο και την παλιά μυζήθρα».

¹¹ Παγώνης, Γ., (2007), *Γλωσσικά της Μήλου*, Μήλος

¹² Ρουσούνελος Δ., (2001), *Μυκονιάτικη Μαγειρική, ψηφίδες πολιτισμού*, Δημήτρης Ρουσούνελος, Ίνδικτος, Αθήνα

(τον μπακαλιάρo δηλ. και την κοπανιστή, τα αγαπημένα των Μυκονιατών)

- Τώρα, σκατά στο τυροβόλι μας.

(έκφραση μεγάλης απογοήτευσης από διάψευση προσδοκιών μας), (Μήλος) ό.α.

- Ένα αίνιγμα Απεραθίτικο (Νάξος), από τα πολλά που συνηθίζονται στις αγροτικές κοινωνίες των νησιών:

«Πέτρα στον κώλο,

μούρη στον κώλο,

δέκα τραβούνε

και δυο πετούνε»

(Ερμηνεία: ο βοσκός που αρμέγει κάθετα στην πέτρα, έχει το πρόσωπό του στα πιασινά της κατσίκας, τραβάει τις ρώγες της και με τα δέκα δάχτυλα και πετούνε οι δυο ρώγες το γάλα). Αφήγηση: Φλώριος Κρητικός

- Ένα παραδοσιακό τραγούδι από τη Νάξο:

«Όμορφος που είναι ο βοσκός

όταν βραχεί και αλλάξει

και πάρει και τον αρμεό

στο σταύρωμα να κάτσει...»

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου και ημερομηνία υποβολής

α. Όνομα Συντάκτη: Ρουσουνέλος Δημήτρης

β. Ιδιότητα Συντάκτη: συγγραφέας, γευσιθήρας, ερευνητής γεύσης

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου: Μύκονος 20 Ιανουαρίου 2024

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου