

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς
Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΔΙΝΕΠΟΚ)



Ύλη
Πολιτιστική
Κληρονομιά

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
~ Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ~

ΠΡΟΛΟΓΙΖΟΥΝ

Δρ Λίνα Μενδώνη
Υπουργός Πολιτισμού

Σταυρούλα-Βίλλυ Φωτοπούλου
Διευθύντρια Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Γιάννης Ν. Δρίνης
Θεόφιλος Μασούρας
Πηνελόπη Μπεμπέλη
Ιωσήφ Μπιζέλης
Ανδρομάχη Οικονόμου

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ

Οι φωτογραφίες στις οποίες δεν σημειώνεται ο/η δημιουργός/κάτοχος ανήκουν στον/στη συγγραφέα του κειμένου.
Οι απόψεις που εκφράζουν οι συγγραφείς είναι προσωπικές.

ΓΛΩΣΣΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΚΕΙΜΕΝΩΝ

Γ.Δ. Κορωνάιος και Μαρία Πέτρογλου

ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Εκδόσεις Ars Nova – Γιάννης Κορναράκης

ISBN: 978-960-386-623-7

© 2024 Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς
Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς
dnpk@culture.gr, ayla.culture.gr



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Πολιτισμού

Γενική Διεύθυνση Αρχαιοτήτων και Πολιτιστικής Κληρονομιάς
Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΔΙΝΕΠΟΚ)



Άυλη
Πολιτιστική
Κληρονομιά

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	11
Δρ Λίνα Μενδώνη Υπουργός Πολιτισμού	
ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	13
Σταυρούλα-Βίλλυ Φωτοπούλου Διευθύντρια Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ. ΥΛΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΨΛΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ.....	17
Γιάννης Ν. Δρίνης Ανδρομάχη Οικονόμου	
ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ.....	37
Θεόφιλος Μασούρας	
Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΩΣ ΘΕΜΕΛΙΟ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ.....	43
Ιωσήφ Μπιζέλης	
ΗΠΕΙΡΟΣ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑ	
ΜΟΡΦΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ.....	53
Ευθυμία Κονδύλη Ελένη Χ. Παππά	
Ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ ΚΑΙ ΣΤΑ ΤΖΟΥΜΕΡΚΑ.....	59
Νίκος Καρατζένης	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΚΑΙ Η ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΟΣΙΤΣΑ.....	69
Τατιάνα Αβέρωφ-Ιωάννου	
ΣΚΕΨΕΙΣ ΕΝ ΩΡΑ ΒΟΣΚΗΣ.....	75
Νίκος Κέλλας	
Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΤΩ ΟΛΥΜΠΟΥ ΚΑΙ ΚΙΣΣΑΒΟΥ.....	79
Χάιδω Πανταζή	
ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	
Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ.....	85
Λεωνίδας Αρβανίτης	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΥΣ ΔΥΟ ΑΙΩΝΕΣ.....	91
Νικόλαος Χ. Τέλωνας	
ΛΕΥΚΟ ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ Ή ΦΕΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ;.....	97
Δημήτρης Τουλιάτος	
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ, ΘΡΑΚΗ ΚΑΙ ΣΑΜΟΘΡΑΚΗ	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΘΡΑΚΗ.....	105
Αγγελική Γιαννακίδου	
ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗ ΣΑΜΟΘΡΑΚΗ.....	108
Ιωάννα Μαλτέζου	

ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΤΗΣ ΒΛΑΣΤΗΣ, ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΤΗ ΒΛΑΣΤΗ.....112
Ελένη Μπίντση | Θωμάς Μπίντσης

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗ ΔΗΜΗΤΣΑΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΓΥΡΩ ΧΩΡΙΑ.....119
Θοδωρής Γ. Ασημακόπουλος | Γιάννης Ν. Δρίνης

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ
ΤΟΥΛΟΥΜΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΟΝ ΖΑΡΑΚΑ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ.....128
Ιωάννα-Μαρία Γιακουμάκη

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟΝ ΤΣΑΚΩΝΙΚΟ
ΟΡΕΙΝΟ ΟΙΚΙΣΜΟ ΤΗΣ ΒΑΣΚΙΝΑΣ.....132
Ελένη Μάνου

ΚΥΚΛΑΔΕΣ
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ.....141
Κωνσταντίνα Αλιπράντη | Εμμανουέλα Θεοδωράκη

ΤΟ ΚΑΡΙΚΙ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ.....146
Κωνσταντίνα Μπαλαφούτη-Menarin

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΥΘΝΙΟ ΤΥΡΟ ΣΤΟ ΤΥΡΙ ΚΥΘΝΟΥ-ΘΕΡΜΙΩΤΙΚΟ ΤΥΡΙ.
ΜΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ 2.500 ΕΤΩΝ.....151
Γεώργιος Ι. Μπουρίτης

ΜΥΚΟΝΟΣ: ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΥΡΟΒΟΛΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ.....156
Δημήτρης Ρουσούνελος

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΤΑΒΟΛΕΣ ΣΤΗ ΝΑΞΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ.....162
Αντώνιος Γ. Τζιώτης

ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ
ΤΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΚΩ.....169
Μιχάλης Ποταμούσης

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ΚΑΡΠΑΘΟ.....173
Νίκος Μακρής | Θεόφιλος Μασούρας | Παύλος Καρανικόλας

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΟ ΑΓΑΘΟΝΗΣΙ.....180
Αναστασία Κοττόρου

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΛΕΡΟΥ.....185
Αναστάσιος Νταλλαρής

ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ ΚΑΙ ΣΚΥΡΟΣ
Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ.
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΕΣ.....195
Ραφαήλ Γιαννέλης | Ειρήνη Λυρατζάκη

ΤΟ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΣΤΟΝ ΜΑΝΤΑΜΑΔΟ ΛΕΣΒΟΥ.....	201
Μαρία Δουκακάρου	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΚΑΡΙΑ.....	204
Κυριακή Χρυσού-Καρατζά	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΣΚΥΡΟ.....	210
Ροδόπη Τραχανά	
ΚΡΗΤΗ	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ.....	217
Γιώργος Καλομοίρης	
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΘΑΛΑΣΣΙΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ. Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ.....	224
Αντωνέλλα Ψαρουδάκη	
ΤΟ ΤΥΡΙ ΩΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΠΛΟΥΤΟΣ	
Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΩΣ ΕΚΦΑΝΣΗ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ.....	233
Κίμων Γεωργίου	
«ΕΛΑ 'ΣΥ ΧΛΩΡΟ Μ' ΤΥΡΙ, ΜΥΖΗΘΡΟΥΛΑ ΤΡΥΦΕΡΗ» ΟΙ ΑΛΜΥΡΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΕΣ ΤΥΡΟΠΙΤΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ.....	238
Χρήστος Μαντίδης	
ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗΝ ΑΣΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΤΩΝ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΩΝ.....	245
Σούλα Μπόζη	
ΤΥΡΙ, ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ.....	250
Μαίρη Γιαννακούλια Ειρήνη Θεοδωράκη	
Η ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΚΑΙ Η ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ	
ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ ΚΑΙ Η ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ Aegean Cuisine.....	257
Χάρης Τζαννής	
«ΟΤΑΝ Ο PHILIPPE ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΤΟΝ ΣΗΦΗ...» ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ.....	262
Γιάννης Θυμιανός	
ΔΙΑΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΕΖΟΠΟΡΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΞΕΝΑΓΗΣΗΣ ΕΡΜΗΝΕΙΑΣ.....	265
Όλγα Καραγιάννη Βάλια Στεργιώτη	
ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ. ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ.....	272
Αθανάσιος Ράγκος Βασιλική Λάγκα	

ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΥΛΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ Ο ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ, Ο ΜΠΑΤΖΙΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΣΙΡΟΠΙΝΑΣ: ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΣΥΝΔΕΕΙ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΦΥΣΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.....	281
<i>Καλλιόπη Στάρα Ρήγας Τσιακίρης</i>	
ΤΑ ΦΥΤΑ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	287
<i>Πηνελόπη Μπεμπέλη</i>	
ΑΠΟΤΥΠΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΑΜΙΚΗ. ΑΓΓΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	290
<i>Νίκος Λιάρος</i>	
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ, ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΑΝΑΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ «ΦΕΤΑΝ Ή ΕΠΙ ΦΕΤΑΣ» ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΘΝΙΚΑ ΑΦΗΓΗΜΑΤΑ	299
<i>Έλια Πετρίδου</i>	
<i>ΕΥΠΝΗΤΥΡΙΑ, ΤΥΡΑΝΧΑΣ ΚΑΙ ΜΑΝΤΡΙΓΑΛ.</i> ΤΥΡΙ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΙΚΕΣ (ΑΥΤΟ)ΑΝΑΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΛΑΡΙΣΑΣ	305
<i>Κωνσταντίνα Κόντσα</i>	
ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙ: ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΖΩΗΣ ΖΥΜΩΜΕΝΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΕΤΑ	310
<i>Βασιλική Κράββα</i>	
ΓΙΑ ΜΙΑ ΓΕΩΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ	316
<i>Μυρτώ Πετσωτά</i>	
ΑΝΤΙ ΕΠΙΛΟΓΟΥ. ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ! Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	327
<i>Αλεξάνδρα Μέγα</i>	
ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΕΣ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΤΗΣ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΔΙΑΛΕΚΤΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ	335
<i>Γεωργία Κατσούδα</i>	

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Δρ ΛΙΝΑ ΜΕΝΔΩΝΗ
ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Ενώ η τροφή για τον άνθρωπο αποτελεί φυσική ανάγκη, η δια-τροφή, όπως έχει επισημανθεί ήδη από τον Ιπποκράτη, αποτελεί στοιχείο κυρίως επίκτητο. Η διατροφή αφορά στο σύνολο των προτιμήσεων, των συνηθειών και των διαδικασιών που σχετίζονται με την επιλογή, την παραγωγή, την παρασκευή και την προετοιμασία της τροφής. Σχετίζεται με το χωροχρονικό πλαίσιο κατανάλωσής της, και εν γένει το σύνολο των παραδεδομένων γνώσεων, αντιλήψεων, πεποιθήσεων, παγιωμένων κοινωνικών πρακτικών και καθιερωμένων τελετουργιών που συνδέονται με αυτή. Πρόκειται για ένα ανθρώπινο δημιούργημα στο πέρασμα του χρόνου, προϊόν της δυναμικής και διαρκούς αλληλεπίδρασης του φυσικού και του ανθρωπογενούς περιβάλλοντος, των εκάστοτε κλιματικών και ιστορικών συνθηκών, του παραγωγικού και οικονομικού μοντέλου και του ισχύοντος κοινωνικο-πολιτικού συστήματος, των διαμορφωμένων ιδεολογικών και θρησκευτικών πεποιθήσεων, των πατροπαράδοτων εθίμων και των βαθιά ριζωμένων δοξασιών.

Λαμβάνοντας υπόψη ότι τα ανωτέρω στοιχεία, τα οποία προσδιορίζουν τη διατροφή μιας ανθρώπινης κοινότητας, συγκαταλέγονται ανάμεσα σε εκείνα που διαμορφώνουν την ιδιαίτερη φυσιογνωμία και τη διακριτή ταυτότητά της, γίνεται αντιληπτό ότι η διατροφή συνιστά ένα κατεξοχήν σύνθετο πολιτισμικό φαινόμενο, οι δε συνιστώσες της συνδέονται άμεσα και άρρηκτα με τον ανθρώπινο πολιτισμό, τόσο στις υλικές όσο και στις άυλες εκφάνσεις του. Ειδικά η αγροτοκτηνοτροφική παραγωγή και οι διαχρονικά εμπεδωμένες και παραδεδομένες γνώσεις και μέθοδοι επεξεργασίας και μεταποίησης των προϊόντων της συνιστούν από τις πλέον χαρακτηριστικές πολιτισμικές εκφάνσεις, με βάσεις στον λεγόμενο «λαϊκό πολιτισμό», αλλά βαθιές και ιστορικά ισχυρές και διαρκείς επιδράσεις στο ευρύτερο οικονομικό, κοινωνικό, ιδεολογικό, ακόμη και θρησκευτικό φάσμα.

Η καταγραφή, η μελέτη, η διάσωση και η ανάδειξη του τεράστιου πλούτου των στοιχείων της υλικής και, κυρίως, της άυλης κληρονομιάς που συνδέονται με την αγροτοκτηνοτροφική παραγωγή, τις πρώτες ύλες, τις τεχνικές και τις

μεθόδους της, τα χαρακτηριστικά διατροφικά προϊόντα, τη διαμόρφωση και την εξέλιξη των στοιχείων της τοπικής διαίτας και της κουζίνας των επιμέρους περιοχών της πατρίδας μας –σε συνάρτηση με τη διακριτή φυσιογνωμία και την ιδιαίτερη ταυτότητά τους– αποτελεί ένα εξαιρετικά επίπονο και επωφελή πολυεπιστημονικό και πολυεπίπεδο αντικείμενο. Η Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού υλοποιεί συστηματικά πληθώρα ερευνητικών, εκπαιδευτικών και ενημερωτικών δράσεων, με κεντρικά σημεία αναφοράς τη διεθνή Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO 2003) και το Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, στο οποίο εδώ και δέκα χρόνια καταγράφονται και τεκμηριώνονται με ενιαίο και συστηματικό τρόπο οι ποικίλες εκφάνσεις της στην Ελλάδα. Ανάμεσα στις δράσεις αυτές είναι και η πραγματοποίηση ιδιαίτερα αξιόλογων εκδόσεων, από κοινού με την επιστημονική κοινότητα και τοπικούς φορείς έκφρασης, διαφύλαξης και διαχείρισης της άυλης κληρονομιάς μας.

Ο ανά χείρας τόμος αποτελεί τη νεότερη προσθήκη στο ειδικότερο αντικείμενο της παραδοσιακής αγροτοκτηνοτροφικής παραγωγής και διατροφής, που αφιερώνεται στις πρακτικές και τα προϊόντα της ελληνικής τυροκομίας. Ως γνωστόν, η ελληνική τυροκομική παράδοση, από τις αρχαιότερες στον κόσμο, χάνεται πραγματικά στα βάθη της ιστορίας. Στην Ιλιάδα και στην Οδύσσεια του Ομήρου διαφαίνονται ήδη βαθιά εδραιωμένες πρακτικές παραγωγής και κατανάλωσης τυριού, οι δε παλαιότερες γραπτές αναφορές σε τυροκομικά προϊόντα συναντώνται ήδη σε πινακίδες της Γραμμικής Γραφής Β΄ από το ανάκτορο του Νέστορος στην Πύλο. Οι βασικές αρχές και τεχνικές της ελληνικής τυροκομικής παράδοσης παραμένουν ισχυρές στο πέρασμα των αιώνων, παρότι εμπλουτίζονται στην πορεία από στοιχεία γειτονικών λαών και περιοχών, επιτρέποντάς της να διατηρήσει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα και τη διακριτή ταυτότητά της.

Τα συνθετικά στοιχεία αυτής της διακριτής ταυτότητας, ο μορφικός της πλούτος και οι κατά τόπους ιδιαιτερότητες

βρίσκονται στο επίκεντρο της παρούσας μελέτης, η οποία εντάσσεται στο πλαίσιο της ευρύτερης και ιδιαίτερα γόνιμης επιστημονικής συνεργασίας στο πεδίο των αγροδιατροφικών παραδόσεων ανάμεσα στα στελέχη της Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και ερευνητές από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών. Προς τους συντελεστές της συγκεκριμένης έκδοσης, αλλά και όλους τους συμμετέχοντες στην κοινή ερευνητική προσπάθεια, οφείλονται θερμές ευχαριστίες και συγχαρητήρια για την πρωτοβουλία και την πολύτιμη συμβολή τους.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ-ΒΙΛΛΥ ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΝΕΟΤΕΡΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Οι αγροδιατροφικές παραδόσεις είναι μια από τις σημαντικότερες εκφάνσεις του πολιτισμού της καθημερινότητας, του πολιτισμού του ταπεινής αλλά κάθε άλλο παρά ασήμαντης πολιτισμικής εμπειρίας όλων μας. Περιλαμβάνουν έναν εκπληκτικό πλούτο γνώσεων και πρακτικών για τη συλλογή, την προετοιμασία, τη συντήρηση και την κατανάλωση της τροφής αλλά και για τη φύση και το περιβάλλον. Η καλλιέργεια της γης και η κτηνοτροφία βασίζονται στη διαχείριση των οικοσυστημάτων και του αγροτικού τοπίου, με όλες τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει από περιοχή σε περιοχή, και όταν ασκούνται αξιοποιώντας την τοπική (και εμπειρική) γνώση που έχει αποκτηθεί σε βάθος χρόνου συμβάλλουν στη βιώσιμη αξιοποίηση των φυσικών πόρων, δηλαδή του νερού, του εδάφους, του αέρα. Οι αγροδιατροφικές παραδόσεις συνυφαίνονται τόσο με τις καθημερινές κοινωνικές πρακτικές της διατροφής, όσο και με τις πρακτικές της γιορτής, του τρόπου με τον οποίο οι κοινότητες αντιλαμβάνονται τη σχέση με το κοσμικό αλλά και με το ιερό. Συνοδεύουν εξίσου όμως και το πένθος της τελευταίας, όπως και την αναμνημόνευση των νεκρών.

Ο ανεκτίμητος αυτός θησαυρός γνώσεων και πρακτικών διαμορφώθηκε στο διάβα των αιώνων. Οι γνώσεις και πρακτικές συνιστούν την άυλη κληρονομιά που είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την τροφή ως υλική προϋπόθεση της επιβίωσης. Αποτελεί καρπό ποικίλων επιρροών και επιδράσεων, αλλά και επιλογών που έκαναν και κάνουν διαρκώς οι άνθρωποι. Ο θαυμαστός πλούτος των αγροδιατροφικών παραδόσεων της Ελλάδας είναι πάνω από όλα μια θριαμβευτική επιβεβαίωση της ανθρώπινης δημιουργικότητας, σε πείσμα των πολλών και ποικίλων περιορισμών (συχνά ασφυκτικών) που θέτει η γεωμορφολογία της χώρας. Μια κληρονομιά που συνδέεται άρρηκτα με τα ίδια τα παραδοσιακά αγροδιατροφικά προϊόντα. Σήμερα αυτά είναι μέρος της διατροφής μας αλλά και της συλλογικής μας ταυτότητας και αυτογνωσίας, των τοπικών παραγωγικών δικτύων και της παραγωγικής και δημιουργικής παρακαταθήκης των Ελλήνων.

Ο πυρήνας των γνώσεων αυτών δεν μεταδίδεται πλήρως μέσα από την τυπική εκπαίδευση, παρά το ότι αυτή είναι απολύτως απαραίτητη. Μεταδίδεται κυρίως άτυπα, μέσα από την άμεση, σωματική εμπλοκή σε όλες τις φάσεις της προετοιμασίας και κατανάλωσης της τροφής και μέσα από τις προφορικές οδηγίες και εξηγήσεις τού γιατί και πώς το κάνουμε. Μέσα από τα λόγια της γιαγιάς και του παππού, των μεγαλύτερων σε ηλικία, που μεταλαμπαδεύουν την ειδική, τοπική γνώση στους νεότερους ανθρώπους. Καθώς πρόκειται για γνώσεις που μεταδίδονται προφορικά, έχει σημασία να μπορεί κανείς να κατανοήσει πλήρως τις οδηγίες και τις ιδιαίτερες λέξεις ή εκφράσεις που χρησιμοποιούνται από τους φορείς τους. Για τον λόγο αυτό, περιλήφθηκε στην ανά χειρας έκδοση ένα εκτενέστατο και καλά τεκμηριωμένο γλωσσάρι για τις λέξεις και τις εκφράσεις που σχετίζονται με την τυροκομία και το τυρί και απαντώνται στα κείμενα του βιβλίου.

Ιδιαίτερη σημασία έχουν λοιπόν οι φορείς αυτής της κληρονομιάς, οι άνδρες και οι γυναίκες που καλλιεργούν, συλλέγουν, φροντίζουν τα ζώα, συντηρούν και προετοιμάζουν την τροφή για να καταναλωθεί στο πλαίσιο είτε της καθημερινότητας είτε των ξεχωριστών περιστάσεων στον κύκλο της ζωής και του χρόνου. Και ανάμεσά τους ξεχωρίζει ο ρόλος των γυναικών. Όχι μόνο διότι τα τελευταία στάδια της παρασκευής της τροφής (το μαγείρεμα και το σερβίρισμα) είναι σχεδόν πάντα στο δικό τους αποκλειστικό πεδίο. Ούτε διότι η τροφή παραπέμπει άμεσα στη μητέρα-τροφό. Κυρίως διότι οι γυναίκες, όπως έχει παρατηρηθεί και τεκμηριωθεί για την πλειονότητα των εκφράσεων του λαϊκού πολιτισμού, έχουν και εδώ τον κύριο ρόλο στη μετάδοση της γνώσης, τόσο προφορικά, όσο και μέσα από την πρακτική.

Για όλους αυτούς τους λόγους η Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς πάντοτε σε στενή συνεργασία με τις κοινότητες φορέων, την κοινωνία των πολιτών και τους ειδικούς επιστήμονες, συμβάλλει στον σχεδιασμό και εφαρμόζει δημόσιες πολιτικές που, αξιοποιώντας τις

δυνατότητες που παρέχει η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO, 2003) και η ανανεωμένη προσέγγιση που εισήγαγε, αποσκοπούν στην ανάδειξη:

- Των παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων ως μέρους της πολιτισμικής εμπειρίας των Ελλήνων, που είναι συνδεδεμένη με την παραγωγική ταυτότητα των τόπων, γνώσεις για την παραγωγή και την αειφόρο αξιοποίηση των φυσικών πόρων.
- Των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής, όπως της λιτότητας, της κοινωνικότητας, του εορταστικού γλεντιού κτλ., ως σημαντικών συστατικών της νεοελληνικής ταυτότητας, αλλά και ως διαχρονικών διαύλων επικοινωνίας με άλλους λαούς και πολιτισμούς σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης.
- Του ιστορικού αγροτικού τοπίου, όπως αυτό διαμορφώνεται κυρίως από την παραγωγική δραστηριότητα των αγροτικών κοινοτήτων, την καλλιέργεια της γης, την κτηνοτροφία, την αλιεία, τη συλλογή πρώτων διατροφικών υλών κτλ.

Έτσι, δεν είναι λίγα τα στοιχεία που σχετίζονται με διάφορες όψεις της αγροδιατροφικής πολιτιστικής κληρονομιάς της χώρας που έχουν εμπλουτίσει το Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας.

Πρόκειται για γνώσεις και καλλιεργητικές πρακτικές που σχετίζονται με την παραγωγή και επεξεργασία τοπικών παραδοσιακών αγροδιατροφικών προϊόντων, όπως η Καλλιέργεια της μαστίχας στη Χίο, Η αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού στην Κρήτη, Οι φακές Εγκλουβής στη Λευκάδα, Η καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας, Ο πολιτισμός της ελιάς και του ελαιολάδου, Η φιστικιά και το φιστίκι στην Αίγινα. Επίσης, πρόκειται για γνώσεις και πρακτικές σχετικές με τη συλλογή και συντήρηση της βρώσιμης χλωρίδας, των χόρτων και λαχανικών, που τόσο σημαντική θέση κατέχουν στην ελληνική παραδοσιακή διατροφή (Τα άγρια βρώσιμα χόρτα της Κρήτης-Εθνοβοτανικές Πρακτικές, Αρμαθιές: παρασκευή και κατανάλωση στον Ζάρακα Λακωνίας).

Μια ιδιαίτερη κατηγορία των καλλιεργητικών παραδόσεων αποτελούν αυτές που σχετίζονται με την αμπελοκαλλιέργεια και την οينوποίηση, παραδόσεις

που συνιστούν μιας ξεχωριστής σημασίας κατηγορία εγγραφών, που αναδεικνύουν τη σημασία όχι μόνο του αγροτικού τοπίου αλλά και μιας ιδιαίτερης έκφασής του, του αμπελοοινικού *terroir*, που στην περίπτωση της αμπελοκαλλιέργειας και της οينوποίησης είναι πολύ καλά θεμελιωμένο. Έτσι το Εθνικό Ευρετήριο έχει εμπλουτιστεί ήδη με τις εξής αμπελοοινικές παραδόσεις: Ο πολιτισμός του ξινόμαυρου οίνου της Νάουσας, Η αμπελοοινική κληρονομιά της Σαντορίνης, Η αγχιαλίτικη παράδοση καλλιέργειας του αμπελιού από την Αγχίαλο Ανατολικής Ρωμυλίας στη Νέα Αγχίαλο Μαγνησίας: ο Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός «Η Δήμητρα», Η αμπελοοινική παράδοση της Ραψάνης, Η Αμπελοοινική Παράδοση της Λήμνου, Ο Αμπελώνας και οι αμπελοοινικές παραδόσεις του Μετσόβου-Κατώγι Αβέρωφ.

Το ευρύτατο φάσμα της διατροφικής κληρονομιάς, όπως αυτή αντανakλάται στο Εθνικό Ευρετήριο, συμπληρώνεται από διάφορα παραδοσιακά έδεσματα, φαγητά και γλυκίσματα, που είναι συνυφασμένα με τις τοπικές ταυτότητες και τις κατά τόπους γαστρονομικές εκφάνσεις της: Το συριανό λουκούμι, Το Μελεκούνι Ρόδου, Η λευκαδίτικη λαδόπιτα, Η τέχνη του κεντημένου ψωμιού στον Βαρνάβα της Αττικής, το Μουούρι (Πασχαλιάτικο έδεσμα της Καλύμνου), το γαμήλιο έδεσμα Κουλουρία στον Αρχάγγελο Ρόδου κ.ά.

Εξίσου μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και οι χώροι εστίασης και συμποσιασμού, που είναι άρρηκτα συνδεδεμένοι με τη συλλογική μνήμη κυρίως των πόλεων και των κωμοπόλεων: π.χ. τα αστικά καφέ, τα τσιπουράδικα του Βόλου και της Νέας Ιωνίας Μαγνησίας, τα Πατσatzίδικα της Θεσσαλονίκης αποτελούν παραδείγματα τέτοιων χώρων εστίασης και συμποσιασμού που αποτελούν όχι μόνο τοπόσημα πολλών αστικών κέντρων αλλά και χώρους όπου αναδεικνύεται μια ιδιαίτερη κουλτούρα κατανάλωσης της τροφής και του ποτού.

Το Εθνικό Ευρετήριο επίσης έχει εμπλουτιστεί, και συνεχίζει να εμπλουτίζεται, και με τυροκομικές παραδόσεις από διάφορες περιοχές της Ελλάδας: είχε προηγηθεί η εγγραφή της Τέχνης της παρασκευής του τυριού Μελίπαστο στη Λήμνο, ενώ το 2024 ακολούθησε και η Τέχνη της παρασκευής του παραδοσιακού τουλουμίσιου τυριού στον Ζάρακα Λακωνίας. Στο πλαίσιο αυτό, η Ελλάδα υπέβαλε τον

Μάρτιο του 2024 φάκελο υποψηφιότητας για την εγγραφή της Παραδοσιακής Τυροκομίας των Κυκλάδων στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας, αφού βέβαια είχε προηγηθεί η εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Πρόκειται για υποψηφιότητα την οποία συντόνισε στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων της η Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς μαζί με την κοινότητα κληρονομιάς, όσους δηλαδή ασκούν τις τοπικές τυροκομικές πρακτικές των κυκλαδίτικων νησιών, την τοπική κοινωνία των Κυκλάδων και τους φορείς που την εκπροσωπούν.

Ο τόμος που με χαρά αλλά και περηφάνια παραδίδουμε στο αναγνωστικό κοινό αποτελεί μία από τις πολλές δράσεις που ανέλαβε τα τελευταία χρόνια η Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού, σε συνεργασία με τις κοινότητες φορέων άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, την κοινωνία των πολιτών και την επιστημονική κοινότητα για τη μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξη των ποικίλων όψεων του πολιτισμού της καθημερινότητας. Πρόκειται για πολιτισμικές πρακτικές που συνήθως παραμένουν στο περιθώριο των πολιτικών για την πολιτιστική κληρονομιά και πολύ συχνά δεν περιλαμβάνονται καν στην έννοια του «πολιτισμού».

Μαζί με πολλές άλλες δράσεις που τη συνοδεύουν, η έκδοση αυτή φιλοδοξεί να συμβάλει στην ανάδειξη της πολιτισμικής αξίας του τυριού και της τυροκομίας στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία. Κάτι τέτοιο δεν είναι πάντα αυτονόητο για πολλούς, ιδιαίτερα σε μια κοινωνία, όπως η ελληνική, που για διάφορους λόγους που σχετίζονται με τη συγκρότηση του νεότερου ελληνικού κράτους και την ιδεολογία που το θεμελίωσε, έχει μάθει να θεωρεί ως πολιτιστική κληρονομιά την αρχαιότητα, κατά κύριο λόγο, και το Βυζάντιο. Κάτω από αυτό το πρίσμα, στις σελίδες που ακολουθούν η τυροκομία και το τυρί θα εξεταστούν ως σύνθετες και πολυδύναμες πολιτισμικές πρακτικές που από διάφορες απόψεις έχουν επηρεάσει βαθιά την παραγωγική δομή, τον τρόπο διατροφής, τις κοινωνικές και πολιτισμικές ταυτότητες. Σήμερα αναδεικνύονται και σε αξιόλογους παράγοντες βιώσιμης τοπικής ανάπτυξης που εμπνέεται από την παράδοση και αξιοποιεί δημιουργικά καινοτομίες.

Παράλληλα, η παρούσα έκδοση επιδιώκει να συμβάλει στην ανάπτυξη ενός μόνιμου και σταθερού διαλόγου μεταξύ διοίκησης, ειδικών εμπειρογνομόνων και φυσικά των ίδιων των φορέων της κληρονομιάς και της κοινωνίας των πολιτών, προκειμένου η ανάδειξη και διαφύλαξη της πολυσήμαντης πολιτισμικής αξίας της τυροκομίας και του τυριού να αποτελέσουν αντικείμενο συντονισμένων, συμμετοχικών και δημοκρατικά σχεδιασμένων δράσεων.

Ο τόμος αυτός αποτελεί καρπό ομαδικής εργασίας και συνεργατικού πνεύματος, η εμπέδωση του οποίου σε ό,τι αφορά τη διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς είναι απαραίτητη προϋπόθεση. Ως εκ τούτου, ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλονται σε όλους εκείνους και εκείνες που από μεράκι, ενδιαφέρον και αγάπη για την τυροκομία και το τυρί συνεισέφεραν με κείμενα ή/και με φωτογραφίες στην ολοκλήρωση της έκδοσης αυτής, η οποία χωρίς τη δική τους ανιδιοτελή εργασία δεν θα μπορούσε να ολοκληρωθεί.

Τέλος, με την ευκαιρία του σύντομου αυτού Προλόγου θα ήθελα να εκφράσω τις ευχαριστίες της Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στην Ομάδα Εργασίας για τις Αγροδιατροφικές Παραδόσεις που δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία της Υπηρεσίας από κοινού με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Στην Ομάδα συμμετείχαν από πλευράς Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών η Καθηγήτρια Πηνελόπη Μπεμπέλη και οι Καθηγητές Θεόφιλος Μασούρας και Ιωσήφ Μπιζέλης. Σημαντική υπήρξε η συμβολή της Διευθύντριας Ερευνών στο Κέντρον Ερέυνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Ανδρομάχης Οικονόμου. Ο συντονισμός της Ομάδας Εργασίας (το πιο κρίσιμο έργο σε συλλογικά εγχειρήματα) υπήρξε άριστος και οφείλουμε ειδική αναφορά και ευχαριστίες στη συνάδελφο Ιωάννα Τζαβάρα, ενώ για την ολοκλήρωση της έκδοσης σημαντική βοήθεια προσέφερε η συνάδελφος Ειρήνη Γιοβάνοβιτς.

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ. ΥΛΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΨΗΛΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ.

ΓΙΑΝΝΗΣ Ν. ΔΡΙΝΗΣ¹ / ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ²

Το 1914 ο θεωρούμενος και πρωτεργάτης της ελληνικής τυροκομίας Νικόλαος Ζυγούρης εκδήλωνε τον προβληματισμό του για τα τυριά που παράγονταν στην Ελλάδα της εποχής εκείνης: «Καὶ ἐνῶ ἡ πρώτη ὕλη, ἤτοι τὸ γάλα εἶνε ἡ αὐτή, πῶς συμβαίνει ἀλλαχοῦ μὲν ἀπὸ τὸ γάλα τοῦτο νὰ παράγονται πρώτης ποιότητος τυροί, ἐνῶ ἐν Ἑλλάδι, πλὴν ἐλαχίστων ἐξαιρέσεων, κατασκευάζονται ἐκεῖνα τὰ ἀπαίσια ἀσβεστοτύρια τὰ ὅποια ὅλοι γνωρίζομεν;» (1914:13).

Οι διαπιστώσεις αυτές σήμερα φυσικά δεν αντανακλούν την υψηλή ποιότητα των τυροκομικών προϊόντων που παράγονται στην Ελλάδα. Από την εποχή του θεμελιωτή της σύγχρονης ελληνικής τυροκομίας Νικολάου Ζυγούρη, η ελληνική τυροκομία εξελίχθηκε συστηματικά, ως αποτέλεσμα ώσμωσης από τη μια μεριά των συσσωρευμένων γνώσεων και πρακτικών, όπως αυτές αποκρυσταλλώνονται στις τοπικές τυροκομικές παραδόσεις, και από την άλλη της επιστημονικής και τεχνολογικής εξέλιξης, που ειδικά μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο υπήρξε αλματώδης. Σήμερα δεν είναι τυχαίο ότι στον κατάλογο των ελληνικών προϊόντων που είναι αναγνωρισμένα ως προϊόντα Προστατευόμενης

Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) συγκαταλέγονται και είκοσι τρία τυριά, συνιστώντας μία από τις πιο ισχυρές ομάδες αγροδιατροφικών προϊόντων, μαζί με το ελαιόλαδο και το κρασί, που έχουν επίσημα αναγνωριστεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης από το ελληνικό κράτος σύμφωνα με τις αυστηρές προδιαγραφές που προβλέπουν οι κανονισμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ωστόσο, οι πικρές διαπιστώσεις του Νικολάου Ζυγούρη για την τυροκομία της εποχής του, τις οποίες είχαν διατυπώσει παλιότερα και άλλοι ειδικοί στην τυροκομία,³ μπορούν να αποτελέσουν αφορμή για να προσεγγίσουμε τις ευρέως διαδεδομένες, και μάλιστα όχι μόνο σε ό,τι αφορά την τυροκομία ή και την παραδοσιακή διατροφή, αναπαραστάσεις περί παράδοσης και κληρονομιάς. Και αν, λαμβάνοντας υπόψη τα λόγια του Νικολάου Ζυγούρη, η ελληνική τυροκομική παράδοση και τα ελληνικά τυριά είναι δύσκολο να αναχθούν σε ένα αυθεντικό παραδοσιακό παρελθόν, το οποίο καλούμαστε απλά να ανακαλύψουμε ή πολύ περισσότερο να επιστρέψουμε σε αυτό, τότε είναι

1 Ο Γιάννης Ν. Δρίνης είναι λαογράφος, έχει σπουδάσει Ιστορία, Λαογραφία και Κοινωνική Ανθρωπολογία στην Ελλάδα και στη Μεγάλη Βρετανία. Εκπόνησε τη διδακτορική διατριβή του με υποτροφία του ΙΚΥ στον τομέα Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με επιβλέποντα καθηγητή τον Βασίλη Νιτσιάκο. Εργάζεται στη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού ως προϊστάμενος του τμ. Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς και Διαπολιτισμικών Θεμάτων και διδάσκει στο Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.

2 Η Ανδρομάχη Οικονόμου σπούδασε Ιστορία και Αρχαιολογία στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και στη συνέχεια Εθνολογία και Κοινωνική Ανθρωπολογία με υποτροφία του ΙΚΥ στην Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (Παρίσι). Είναι Διευθύντρια Ερευνών στο Κέντρο Ερευνής της Ελληνικής Λαογραφίας (ΚΕΕΛ) της Ακαδημίας Αθηνών (από το 2003) και διδάσκει στο Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (από το 2007). Έχει εκδώσει τρεις μονογραφίες και έχει συνεπιμεληθεί πέντε συλλογικούς τόμους, έχει γράψει το σενάριο σε δύο εθνογραφικά ντοκιμαντέρ, έχει συνεργαστεί στη δημιουργία τεσσάρων εκπαιδευτικών προγραμμάτων και έχει συμμετάσχει στη δημιουργία τεσσάρων μουσείων με θέματα του ελληνικού λαϊκού πολιτισμού. Δημοσιεύσεις της είναι αναρτημένες στο academia.edu με ελεύθερη πρόσβαση mahioiko@academyofathens.gr

3 Μερικές δεκαετίες νωρίτερα, συγκεκριμένα το 1836, παρόμοια απογοήτευση είχε εκφράσει ο Γρηγόριος Παλαιολόγος σε ένα από τα πρώτα γεωπονικά εγχειρίδια που εκδίδονται στο νεότευκτο Βασίλειο της Ελλάδας με σκοπό τη διάδοση της αγροτικής εκπαίδευσης. Στο εγχειρίδιο αυτό τα τυριά που παράγονταν στην Ελλάδα χαρακτηρίζονταν ως «μετριωτάτης ποιότητας» (Παλαιολόγος, 1836: 341). Μέτρο σύγκρισης για την εκτίμηση της ποιότητας των ελληνικών τυριών ήταν τα ευρωπαϊκά τυριά, «εκείνα της Ολλάνδας, Ιταλίας, Ἑλβετίας και Ἀγγλίας». Η απορριπτική στάση του Παλαιολόγου στηριζόταν και στη διαπίστωση, όπως και η ανάλογη που διατύπωσε μεταγενέστερα ο Νικόλαος Ζυγούρης, ότι η ποιότητα της πρώτης ύλης, του γάλακτος, το οποίο παράγεται από γαλακτοφόρα ζώα που βόσκουν στην ελληνική φύση, είναι υψηλής ποιότητας σε αντίθεση με τα τυροκομικά προϊόντα που παρασκευάζονταν από αυτό: «τὸ χόρτον τῶν ὁρέων καὶ κοιλάδων μας δὲν εἶναι ὀλιγώτερον εὐχυλὸν ἀπὸ τὸ τῆς Ἀγγλίας, τῆς Ὀλλάνδας, καὶ ἄλλων τυροφόρων τόπων, τοὺς ὁποίους ἡ φύσις δὲν ἐπιδαψίλευσε μὲ τὰ χαρίσματά της, καθὼς τὸ ὥραϊον κλίμα μας». Ανάλογη απορριπτική στάση για την ποιότητα των ελληνικών τυριών της εποχής του (β' μισό 19ου-αρχές 20ού αι.) είχε και ο Ραϊνόλδος Δημητριάδης, ο οποίος υπήρξε από τους πρωτοπόρους της τυροκομικής, και εν γένει αγροτικής, εκπαίδευσης στην Ελλάδα (αναλυτικότερα για τις απόψεις του Δημητριάδη, βλ. Μασούρας στην παρούσα έκδοση).

βάσιμη η διερώτηση: κάτω από ποιες προϋποθέσεις διαμορφώθηκε, και από πολλές απόψεις συνεχίζει να διαμορφώνεται, ό,τι σήμερα αναγνωρίζεται ευρέως ως ελληνική τυροκομική παράδοση και τι περιλαμβάνεται σε αυτή; Και σε τελική ανάλυση, τι είναι εκείνο που καθιστά το τυρί και την τυροκομία πολιτιστική κληρονομιά, η οποία σήμερα αξίζει να μελετηθεί, να διαφυλαχθεί για τις επερχόμενες γενιές και να αναδειχθεί ως μέρος των αγροδιατροφικών παραδόσεων και της πολιτισμικής μας εμπειρίας;

Ο τόμος που κρατάτε στα χέρια σας μπορεί να θεωρηθεί μια συλλογική συμβολή στην ανάδειξη αφενός της τυροκομίας ως ζωντανής και παλλόμενης πολιτιστικής κληρονομιάς και αφετέρου των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων ως υλικών αντικειμένων και αγαθών που είναι φορείς πολλών και ποικίλων πολιτισμικών νοημάτων. Στο κείμενο αυτό επιδιώκουμε να θέσουμε επί τάπητος και υπό τη μορφή εισαγωγής στην παρούσα έκδοση ορισμένες από τις επιμέρους εκφάνσεις των πολιτισμικών αυτών νοημάτων και των μετασχηματισμών τους και να αναδείξουμε, στο μέτρο του εφικτού, το ιστορικό και κοινωνικό πλαίσιο στο οποίο εντάσσονται.

Η τυροκομία και το τυρί, τροφή για σκέψη

Οι αγροτικές καλλιέργειες και η εκτροφή ζώων με τα παραγόμενα αγροδιατροφικά προϊόντα (δημητριακά, λάδι, κρασί, γάλα, τυρί, κρέας κ.ά.) του ελληνικού και ευρύτερα του μεσογειακού χώρου αποτελούν μια διαχρονική παρακαταθήκη που συνδέεται με όλες τις εκδηλώσεις της ανθρώπινης ζωής, της κοινωνικής οργάνωσης, της πολιτισμικής συγκρότησης και της συμβολικής της έκφρασης. Τα αγροδιατροφικά προϊόντα και συγκεκριμένα οι πρακτικές που συνδέονται με την καλλιέργεια, τη συγκομιδή, τη μεταποίηση, τη συντήρηση και την κατανάλωσή τους δεν επηρεάζουν αποφασιστικά μόνο τους τρόπους με τους οποίους διατρεφόμαστε, αλλά επικαθορίζουν το αγροτικό τοπίο αφήνοντας βαθιά αποτυπώματα στο φυσικό και ανθρωπογενές περιβάλλον, νοηματοδοτούν με τρόπο πολυσήμαντο την οργάνωση των συμβολικών συστημάτων και των εθιμικών πρακτικών, συντελούν στην ανασυγκρότηση/δημιουργία πολιτισμικών ταυτοτήτων, και εντέλει αποτελούν σημαντικές εκφάνσεις της νεότερης πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στον πυρήνα της τυροκομίας ως πρακτικής βρίσκεται

μια φυσική διεργασία, εκείνη της ζύμωσης του γάλακτος, το οποίο στην Ελλάδα παράγεται κυρίως από αίγες, προβατίνες και αγελάδες. Ωστόσο, η τυροκομία αποτελεί μια πολύ πιο σύνθετη διαδικασία στην οποία επενεργούν αλληλεπιδρώντας πολλοί και διάφοροι παράγοντες. Κατ' αρχάς, η ίδια η δράση έμβιων οργανισμών: ανθρώπων, ζώων, γαλακτοπαραγωγών και μη, μικροοργανισμών και μικροβίων. Δεύτερον, το φυσικό περιβάλλον και το τοπίο (π.χ. το εδαφικό ανάγλυφο, η βοσκήσιμη χλωρίδα, η αφθονία ή η σπανιότητα των υδατικών πόρων, τα επίπεδα υγρασίας, το είδος και η ένταση των ανέμων κτλ.) θέτουν πολλούς και ποικίλους περιορισμούς και δυνατότητες σε ό,τι αφορά π.χ. τη διατροφή και τις συνθήκες ζωής των γαλακτοπαραγωγών ζώων, που με τη σειρά τους επηρεάζουν καθοριστικά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, του γάλακτος, και των τυροκομικών προϊόντων που παράγονται από αυτό. Τρίτον, το διαθέσιμο κάθε εποχή απόθεμα γνώσεων, τεχνικών και τεχνολογίας (π.χ. του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού σε όλα τα στάδια τυροκόμησης), που αποτελούν αποκρυστάλλωση μιας βαθύτατα ριζωμένης στον χώρο και τον χρόνο συσσωρευμένης εμπειρίας. Και τέλος, όπως συμβαίνει με κάθε πολιτισμική έκφανση, οι ευρύτερες συνθήκες, σε τελική ανάλυση, επενεργούν, αν δεν καθορίζουν, στον τρόπο και στον βαθμό με τον οποίο οι τυροκομικές πρακτικές εμπλουτίζονται ή απλοποιούνται, όχι σπάνια λησμονούνται ή ανακαλύπτονται εκ νέου, και σε ορισμένες περιπτώσεις απορρίπτονται συνειδητά, πάντα σε συνάρτηση με τις υλικές ανάγκες των ανθρώπων και των κοινωνιών τους, αλλά και τις ιδεολογικές αναπαραστάσεις, τις νοοτροπίες και τις ποικίλες έξεις.

Από την άλλη μεριά, το τυρί ως υλικό αγαθό εντάσσεται σε σύνθετα δίκτυα χρήσεων, ανταλλαγών και σημασιών. Αποτελεί διατροφικό αγαθό που παρασκευάζεται και (αυτο-)καταναλώνεται, εντάσσεται στις ή εξοβελίζεται από τις διατροφικές πρακτικές μόνιμα ή προσωρινά, νοηματοδοτείται με πολλούς και συχνά αντικρουόμενους τρόπους, άλλοτε ως εκλεκτό και πολυτελές διατροφικό αγαθό που η κατανάλωσή του προσπορίζει κύρος και διάκριση, άλλοτε όμως ως ευτελής και υποδεέστερης κατηγορίας τροφή που καταρρακώνει το πολιτισμικό γόητρο όσων κατ' ανάγκην την καταναλώνουν. Η παραγωγή, η κάθε είδους διακίνηση



Ο Βαγγέλης Μενδρινός στην Αμοργό κατασκευάζει από φυτικά υλικά δοχεία για τη στράγγιση του τυριού (*τυροβόλια*). Παρόμοιες τεχνικές κατασκευής τυροκομικού εξοπλισμού υπάρχουν παντού στις Κυκλάδες αλλά και αλλού (φωτογραφία Σίλας Μιχάλακας, Αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ).

και η κατανάλωση των τυριών συνυφαίνονται διαλεκτικά με συλλογικές ταυτότητες, τοπικές, εθνοτικές ακόμα και εθνικές· το τυρί γίνεται αντικείμενο εμπορικών συναλλαγών αλλά και ανταλλαγών, προσφέρεται ως δώρο, φέρνει σε επαφή ανθρώπους και πολιτισμούς, ενίοτε όμως βρίσκεται και στο επίκεντρο συγκρούσεων, ενώ άλλοτε αποκτά χρήσεις μετωνυμικές και συμβολικές που υπερβαίνουν κατά πολύ τη χρησιμότητά του ως διατροφικού αγαθού. Το τυρί επίσης αναδεικνύεται ως πολυδύναμη αισθητηριακή εμπειρία, κατ' αρχάς γευστική, αλλά και οσφρητική, οπτική, απτική· εντέλει γίνεται αντιληπτό και ως αισθητικό αγαθό, ως υλικό αντικείμενο που είναι αφορμή για τη βίωση μοναδικών εμπειριών, και μάλιστα όχι μόνο γευστικών· επίσης στο πλαίσιο των σύγχρονων διαιτητικών πρακτικών αξιολογείται και κατηγοριοποιείται ως τρόφιμο που προάγει ή βλάπτει

την υγεία, αλλά και αναδεικνύεται ως μέρος μαγειρικών και γαστρονομικών τάσεων, μόνο του ή σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα και ποτά.

Η σημασία του τυριού εξάλλου για την καθημερινή ζωή αντανακλάται και στον λαϊκό αφηγηματικό λόγο και ιδιαίτερα στις παροιμίες. Επίσης, αντανακλάται και στον πλούτο των ονομασιών με τις οποίες είναι γνωστά τα τοπικά τυροκομικά προϊόντα και στην ποικιλία των όρων που αναφέρονται στο τυρί και την τυροκομία στις γλώσσες και τις διαλέκτους του ελληνικού χώρου. Στις παροιμίες, για παράδειγμα, οι αναφορές στο τυρί είναι συχνές και φανερώνουν, με τρόπο μεταφορικό και αλληγορικό, τη σημασία του για τη διατροφή των αγροτικών πληθυσμών: *καλό τυρί σε σκύλινο τομάρι* (Ηπειρος 1906, Αρχείο Παροιμιών του ΚΕΕΛ)· *αφ' του διαβόλου το μαντρί ούτε μυζήθρα ούτε τυρί* (Νίσυρος 1962, Αρχείο Παροιμιών του ΚΕΕΛ). Φανερώνουν επίσης την πολιτισμική επίδραση της τυροκομίας ειδικά σε ό,τι αφορά τις εξειδικευμένες στην τυροκομία ομάδες πληθυσμού (*βλάχο βλέπεις, τυρί βαστάει*, Πάτρα 1910, Αρχείο Παροιμιών του ΚΕΕΛ). Φυσικά το εμβληματικό για τη λαϊκή διατροφή ψωμοτύρι, δηλαδή το καθαγιασμένο στη συνείδηση και την καθημερινότητα των λαϊκών στρωμάτων ψωμί με το τυρί ως προσφάι, έχει ιδιαίτερη θέση στον λαϊκό λόγο και ειδικά στις παροιμίες. Το ψωμοτύρι δεν υπήρξε κατά το παρελθόν απλά μια διατροφική συνήθεια, αλλά το έσχατο όριο, ένα διατροφικό καταφύγιο των φτωχών: *αν είχα τυρί, προσφά(γ)ι δεν ζητούσα* (Φιλιππούπολη 1922)· *απ' τα πολλά που χάλειψες μπέη μ', ψωμί και τυρί θα φάμ' απόψε* (Θεσπρωτία 1902, Αρχείο Παροιμιών του ΚΕΕΛ).

Ο κύκλος του τυριού, κύκλος του πολιτισμού

«Που ήκοβες το τυρί και ήκουες μια μυρωδιά του γαλάτου»
(Επάνω Μεραμπέλλου, Κρήτη)⁴

Οι τεχνικές παρασκευής των τυροκομικών προϊόντων διακρίνονται για την εκπληκτική ποικιλία σε ό,τι αφορά τη διαχείριση της πρώτης ύλης σε όλα τα στάδια παραγωγής. Η εκπληκτική αυτή ποικιλία τυροκομικών τεχνικών και

4 Στο Κοκολάκη, 2021 (187).



Σήμερα τα κυκλαδίτικα τυριά, πολλά από τα οποία παρασκευάζονται σε πολύ μικρές ποσότητες, αποτελούν αντικείμενο ιδιαίτερης γευστικής απόλαυσης και γαστρονομικής εμπειρίας. Στην εικόνα το τυρί *καρίκι* μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσής του (φωτογραφία Σίλας Μιχάλακας, Αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ).

συνακόλουθα τυροκομικών προϊόντων διαμορφώνεται, ωστόσο, στη βάση μιας αλυσίδας που παραμένει κοινή: συλλογή της πρώτης ύλης, του γάλακτος των γαλακτοπαραγωγών ζώων, διάφορες μορφές τυροκόμησης, δηλαδή της μετατροπής του γάλακτος σε τυρί με τη χρήση της πυτιάς, φυσικής ή τεχνητής, συχνά την ωρίμανση και τη συντήρηση του τυριού, τη διανομή ή/και την εμπορία του και, τέλος, την κατανάλωσή του.

Η τυροκομία στη μικρή κλίμακα, εκείνη δηλαδή που ασκείται σε επίπεδο νοικοκυριού και μικρών κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων, αξιοποιεί ένα ευρύτατο φάσμα πρακτικών, τεχνικών γνώσεων, δεξιοτήτων, που κυρίως μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Όλα αυτά, σε συνδυασμό πάντα με τις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούσαν κατά τόπους, συνθέτουν ιδιαίτερες στρατηγικές οι οποίες ποικίλλουν σημαντικά.

Το τυρί και τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι για λόγους ευνόητους συνυφασμένα με την κτηνοτροφική παραγωγή και γενικά τη ζωή των ποιμενικών πληθυσμών. Η τυροκο-

μική παραγωγή μικρής κλίμακας συμβαδίζει με τον κύκλο της κτηνοτροφικής παραγωγής και ανάλογα με τον τύπο της κτηνοτροφίας (π.χ. μετακινούμενη, χωρική, οικόσιτη, σταβλισμένη) διαφοροποιούνται και οι ποικίλες τυροκομικές πρακτικές. Ιδιαίτερα οι κτηνοτροφικές κοινότητες του ορεινού χώρου, που ακόμα τον χειμώνα μετακινούνται στα πεδινά, ταυτίστηκαν ιστορικά και με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων και συχνά και με την εμπορία και τη διακίνησή τους σε περιοχές πολύ ευρύτερες από τον χώρο διαβίωσης και μετακίνησής τους, με χαρακτηριστικότερη περίπτωση αυτή των Βλάχων της Πίνδου.

Ωστόσο, η τυροκομία περιλαμβανόταν πάντα στις παραγωγικές δραστηριότητες που βρίσκονταν στη βάση των ποικίλων στρατηγικών επιβίωσης των αγροτικών νοικοκυριών παντού, όχι μόνο στα βουνά, αλλά και στον πεδινό/καμπίσιο χώρο και στα νησιά. Με την οικόσιτη κτηνοτροφία που ασκούνταν και συνεχίζει να ασκείται με την εκτροφή λίγων αιγοπροβάτων (*μαρτίνια*), και κατά περίπτωση λίγων αγελάδων (π.χ. στα νησιά των Κυκλάδων), τα νοικοκυριά

έχουν τη δυνατότητα να εξασφαλίζουν μια μικρή ποσότητα γάλακτος και τυροκομικών για τις ανάγκες τους.

Το στημόνι πάνω στο οποίο υφαίνονται οι τοπικές τυροκομικές παραδόσεις, νήμα που συνδέει την πρώτη ύλη με το τελικό διατροφικό προϊόν, είναι οι γνώσεις και πρακτικές που μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά και βασίζονται στην παρατήρηση και την εμπειρική γνώση, με μαθητεία επί μακρόν δίπλα σε εμπειρότερους και εμπειρότερες. Πρόκειται για ένα σύνθετο πλέγμα γνώσεων, δεξιοτήτων και πρακτικών που σχετίζονται με τη διαχείριση των γαλακτοφόρων ζώων, ώστε να διασφαλίζονται οι βέλτιστες συνθήκες ευζωίας, με τις ευεργετικές ή βλαπτικές ιδιότητες της διαθέσιμης βοσκήσιμης χλωρίδας, με τις ιδιότητες του γάλακτος σε ό,τι αφορά την αξιοποίησή του στην τυροκομία ανάλογα με το ζώο που το παρήγαγε αλλά και την εποχή της άμεξης.

Περιλαμβάνονται επίσης γνώσεις που σχετίζονται με την παρασκευή ή/και τη βέλτιστη χρήση του πηκτικού παράγοντα, με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του γάλακτος κατά τη θέρμανσή του, με τη χρήση του αλατιού στις διάφορες φάσεις της τυροκόμησης, με τη μορφοποίηση της τυρομάζας και τη χρήση καλουπιών, με τη στράγγιση με τη χρήση βαρών που ασκούν πίεση στο τυρί, ώστε αυτό να αποβάλει την ανεπιθύμητη υγρασία, με τη συντήρηση, με τις ιδιότητες του εξοπλισμού και του τρόπου που αυτός επιδρά στη γεύση και την ποιότητα του τυριού κτλ. Πρόκειται επίσης για τεχνογνωσίες που διαμορφώνονται σε τοπική κλίμακα και σε συνάρτηση με το ιδιαίτερο παραγωγικό και πολιτισμικό υπόβαθρο κάθε τόπου και αφορούν την επεξεργασία των τυριών, τη δημιουργία ειδικών συνθηκών ωρίμανσης και συντήρησης, ακόμα και την ευφυή αξιοποίηση των υλικών περισσευμάτων από τη διαδικασία τυροκόμησης (π.χ. του τυρόγαλου) με την παρασκευή δευτερογενών τυροκομικών προϊόντων. Στις γνώσεις αυτές περιλαμβάνονται και εμπειρικές γνώσεις για τις καιρικές συνθήκες σε τοπική κλίμακα, π.χ. την υγρασία και τον άνεμο, παράγοντες που επηρεάζουν την τυροκομική διαδικασία ειδικά κατά τη φάση της ωρίμανσης του τυριού. Όλες αυτές οι γνώσεις και πρακτικές αποκτώνται με την εμπειρία και την άτυπη μαθητεία στην πράξη κοντά σε εμπειρότερους/εμπειρότερες την ώρα της τυροκόμησης και γι' αυτό συνήθως μαθαίνονται υπό τη μορφή σωματικών κινήσεων και δεξιοτήτων που αξιοποιούν όλες τις αισθήσεις.

Είναι ενδιαφέρον ότι φορείς των γνώσεων και των

δεξιοτήτων αυτών σε επίπεδο νοικοκυριού είναι συνήθως οι γυναίκες –ιδιαίτερα οι πιο ηλικιωμένες– των αγροκτηνοτροφικών οικογενειών και κοινοτήτων, που ήταν και σε μεγάλο βαθμό συνεχίζουν να είναι εκείνες που αξιοποιούν το γάλα για να εξασφαλίσουν το τυρί της οικογένειας. Είναι οι γυναίκες που κατά μείζονα λόγο επίσης γνωρίζουν να αξιοποιούν με τρόπο ευφάνταστο το τυρί και τα γαλακτοκομικά προϊόντα γενικότερα στη διατροφή, διαφυλάσσοντας αλλά και διαμορφώνοντας τοπικές γαστρονομικές παραδόσεις, που στηρίζονται πρωτίστως στα τοπικά αγροδιατροφικά προϊόντα. Αξίζει να σημειωθεί ότι σήμερα πολλά από αυτά τα εδέσματα, που παλιότερα υποστήριζαν την πολλές φορές οριακή επιβίωση των αγροκτηνοτροφικών πληθυσμών, έχουν ενταχθεί στη σύγχρονη ελληνική γαστρονομία και στη λεγόμενη Νέα Ελληνική Κουζίνα με διάφορες μορφές.

Παράλληλα, η τυροκομία ως παραγωγική πρακτική προϋποθέτει την κατάλληλη διαχείριση και οργάνωση του χώρου σε όλες τις χωρικές κλίμακες. Κάτι τέτοιο παραπέμπει, για παράδειγμα, σε ένα εξίσου σύνθετο φάσμα γνώσεων και πρακτικών που αφορούν τη χρήση της γης ως βοσκοτόπου και τη χωρική οργάνωση της κτηνοτροφίας σε σχέση με τις υπόλοιπες παραγωγικές δραστηριότητες των αγροτικών κοινοτήτων. Η άσκηση της τυροκομίας προϋποθέτει επίσης την οργάνωση κατάλληλων χώρων, που μπορεί να είναι μόνιμοι ή και εφήμεροι. Ο τρόπος με τον οποίο δομούνται και οργανώνονται ως αρχιτεκτονήματα οι χώροι αυτοί όπου ασκούνται οι τυροκομικές πρακτικές αλλά και ο τρόπος με τον οποίο οι κατασκευές αυτές ορίζουν και οργανώνουν τον ευρύτερο χώρο στον οποίο εγγράφονται παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Σε κάθε περίπτωση η οργάνωσή τους είναι κατάλληλη, ώστε να αξιοποιείται με τρόπο ευφάνταστο ο συνήθως λιγιστός διαθέσιμος χώρος, να διευκολύνεται ο κτηνοτρόφος κατά την επίπονη διαδικασία του αρμέγματος, να ευνοείται από τον άνεμο και την υγρασία η ωρίμανση και η αποθήκευση των τυροκομικών προϊόντων και, στη βάση ενός συγκινητικού πνεύματος λιτότητας, να διασφαλίζεται ο ελάχιστος απαραίτητος χώρος για τη διαβίωση του τυροκόμου και όσων συμμετέχουν στην τυροκόμηση.

Πρόκειται για χώρους οι οποίοι σήμερα επανεκτιμώνται ως άριστα παραδείγματα οικολογικών κατασκευών και συχνά ως υπέροχα δείγματα σοφής αξιοποίησης των δυνατοτήτων

αλλά και δημιουργικής υπέρβασης των αντιξοοτήτων του τοπίου και του περιβάλλοντος με σκοπό την οργάνωση των παραγωγικών δραστηριοτήτων (Βαλλιάνος, 2003· Τριανταφύλλου, 2009). Χαρακτηριστικά παραδείγματα: τα σύνθετα μέσα στην απλότητά τους αρχιτεκτονικά σύνολα όπου ασκείται η τυροκομία, όπως τα μητάτα στην Κρήτη και οι μάντρες στη Λήμνο. Σε άλλες περιπτώσεις οι τυροκομικές εγκαταστάσεις είναι εφήμερες και κατασκευασμένες από φθαρτά υλικά (ξύλα, καλάμια, χόρτα): τα μπατζαριά και οι κασερίες/τα τυροκέλλια των Βλάχων και των Σαρακατσάνων κτηνοτρόφων ήταν παλιότερα τέτοιες περιπτώσεις.

Ο εργαλειακός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα διάφορα στάδια της τυροκόμησης περιλαμβάνει δοχεία για τη συλλογή του γάλακτος, τη θέρμανσή του, την πήξη του τυριού, καζάνια/χαρασιά, διάφορα σκεύη για την ανάδευση του γάλακτος και τη διαίρεση του τυροπήγματος, δοχεία για τη στράγγιση του τυριού. Σήμερα ακόμα και σε επίπεδο οικιακής τυροκόμησης ο παραδοσιακός τυροκομικός εξοπλισμός, που παλιότερα κατασκευαζόταν από υλικά που κατά τεκμήριο βρίσκονταν διαθέσιμα στο άμεσο περιβάλλον, έχει στις περισσότερες περιπτώσεις αντικατασταθεί από πλαστικά ή και μεταλλικά σκεύη για όλες τις φάσεις της τυροκόμησης. Φυσικά τα οργανωμένα τυροκομεία έχουν υιοθετήσει όλες τις προβλεπόμενες από την εγχώρια και διεθνή νομοθεσία προδιαγραφές που απαιτούνται για να εξασφαλιστεί η υγιεινή των τροφίμων.

Ωστόσο, σε πολλές περιπτώσεις η χρήση του τυροκομικού εξοπλισμού που χρησιμοποιούνταν πριν από τη διάδοση του πλαστικού και του αλουμινίου όχι μόνο επιμένει, αλλά και ενίοτε ανακαλύπτεται εκ νέου, κυρίως για τη θετική επίδρασή του στην ποιότητα των τυριών αλλά συχνά και λόγω της αισθητικής του. Η χρήση των δοχείων στράγγισης και ωρίμανσης του τυριού που κατασκευάζονται με διάφορες τεχνικές από βούρλα, καλάμια και άλλα ξυλώδη είδη της τοπικής χλωρίδας (π.χ. στη Λήμνο, στην Τήνο) αλλά και η τεκμηρίωση της ιδιαίτερης σημασίας που επέχει για την τυροκόμηση και την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων η χρήση εξοπλισμού από ξύλο συνιστούν ορισμένα παραδείγματα επιστροφής και επαναξιολόγησης όψεων της παράδοσης με τρόπο που απαντά στις σημερινές ανάγκες και, ως εκ τούτου, αξιοποιείται και στη σύγχρονη τυροκομική παραγωγή.

Παράδοση και τοπικότητα

Η ανάδειξη της παράδοσης και της πολιτιστικής κληρονομιάς είναι συνυφασμένη με την ενίσχυση της σημασίας και την πολυεπίπεδη ενδυνάμωση των τόπων και των κοινοτήτων ως φορέων πολιτισμικών αξιών που αξίζει να διαφυλαχθούν και να αναδειχθούν ποικιλοτρόπως. Παράλληλα, η σύνδεση των τόπων με τρόφιμα και ποτά ιδιαίτερης ποιότητας που παράγονται σε αυτούς, αλλά και με την ιστορική διατροφική ταυτότητα των ανθρώπων που τους κατοικούν είναι μια ακόμα όψη της «παραγωγής της τοπικότητας» (production of locality/glocalisation) που χαρακτηρίζει όλο και πιο έντονα τον παγκοσμιοποιημένο κόσμο μας. Όσο και να φαντάζει παράδοξο και αντιφατικό σε μια εποχή που ο πλανήτης διασυνδέεται με παγκόσμιες ροές και μετακινήσεις πληθυσμών, υλικών αγαθών, εικόνων και συμβόλων, είναι σε ένα τέτοιο πλαίσιο που τα τοπικά αγροδιατροφικά προϊόντα αναδεικνύονται σε συμβολικά υλικά αγαθά μέσω των οποίων οι κοινότητες, οι τόποι, ακόμα και οι πιο μικροί, και οι ίδιοι οι άνθρωποι μπορούν να αναδειχθούν ως παραγωγοί υψηλής ποιότητας τεχνουργημάτων και όχι ως παθητικοί καταναλωτές προϊόντων μαζικής παραγωγής. Και σε τελική ανάλυση να διεκδικήσουν την περηφάνια για την κληρονομιά τους, αλλά και τη χαρά της δημιουργίας.

Τα ονόματα των ελληνικών τυριών ενσωματώνουν τον τόπο όπου παράγονται/από τον οποίο προέρχονται, τους τρόπους παρασκευής τους, τα συστατικά τους υλικά, μεταφέροντας και μεταβιβάζοντας στοιχεία ενός υλικού και άυλου πολιτισμού. Έτσι, δεν είναι τυχαίο ότι ο τοπικός προσδιορισμός είναι που αποδίδει την ιδιαίτερη ταυτότητα στα τυροκομικά αγαθά συνδέοντάς τα με τη στενή ή ευρύτερη περιοχή παραγωγής τους και προσδίδοντάς τους στοιχεία τοπικής ταυτότητας που τα καθιστά αναγνωρίσιμα όχι ως μόνο ως εμπορεύσιμα αντικείμενα αλλά ως πολιτιστικά αγαθά συνδεδεμένα με μια αφήγηση που έχει ως επίκεντρο τον τόπο: γραβιέρα Κρήτης, γραβιέρα Νάξου, μελίχλωρο Λήμνου, Σαν Μιχάλη Σύρου, ξύγαλο Σητείας, κοπανιστή Μυκόνου, αρσενικό Νάξου, καρίκι Τήνου, καλαθάκι Λήμνου, κρασοτύρι ή τυρί πόσας Κω, λαδοτύρι Μυτιλήνης, ξινομυζήθρα του λάηνα και τυρί του λάκκου Σερίφου, ανεβατό Γρεβενών, πηχτόγαλο Χανίων, βολάκι και πετρωτό Άνδρου, φορμαέλα Παρνασσού, βολακοτύρι Σαμοθράκης κ.ά.

Η τροφή και τα επιμέρους διατροφικά προϊόντα, ο τρόπος παραγωγής, μεταποίησης και κατανάλωσής τους συχνά αποτελούν στοιχεία συγκρότησης και προσδιορισμού της ταυτότητας μιας εθνοπολιτισμικής ομάδας: στην Ελλάδα τέτοια τυριά είναι όλα όσα συνδέονται, για παράδειγμα, με την πλούσια τυροκομική παράδοση των Ελλήνων Βλάχων (το κασκαβάλι, ο μπάτζος, το μανούρι κ.ά.), η αρβανιτοβλάχικη γκίτζα, τα τυριά των Ελλήνων Ποντίων τα οποία συνεχίζουν να παράγονται σήμερα στην Ελλάδα (γαΐς καπνιστό, παρχαροτύρ, πασικιτάν κ.ά.).

Η παραγωγή της πρώτης ύλης και η μεταποίησή της στον ίδιο τόπο είναι τα κριτήρια για τη συμπερίληψη τυριών στον κατάλογο των ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) προϊόντων που τα καθιστά αναγνωρίσιμα σε ένα ευρύτερο καταναλωτικό κοινό. Ωστόσο, ο λόγος περί τοπικότητας και αυθεντικότητας/αγνότητας συνοδεύει τα ελληνικά τυροκομικά προϊόντα –και όχι μόνο αυτά βέβαια– ανεξάρτητα από το αν είναι επίσημα αναγνωρισμένα ως ΠΟΠ. Η σύνδεση των αγροδιατροφικών προϊόντων με τις αξίες της τοπικότητας και της αυθεντικότητας/γνησιότητας προκύπτει από σύνθετες πολιτισμικές διαδικασίες, που υπερβαίνουν κατά πολύ ακόμα και ένα νομοθετικά προσδιορισμένο από τις εγχώριες και ευρωπαϊκές δημόσιες πολιτικές σύνολο αυστηρών προδιαγραφών: η τοπικότητα και η αυθεντικότητα/γνησιότητα συγκροτείται μέσα από ένα ευρύτατο πλέγμα ιδεολογικών και συμβολικών σημασιών, μνημών και ταυτοτήτων, προσωπικών σχέσεων και άτυπων κοινωνικών δικτύων που αποδίδουν νόημα και στα τυροκομικά προϊόντα ως βρώσιμα υλικά αγαθά ανεξάρτητα από το αν είναι επίσημα αναγνωρισμένα ως ΠΟΠ.

Εξάλλου, η παράδοση και η τοπικότητα αποτελούν περισσότερο συμβολικές δεξαμενές πολιτισμικών νοημάτων και εκφέρονται στον δημόσιο λόγο ως συνεκδοχές της υψηλής ποιότητας και της αγνότητας, έννοιες με τις οποίες νοηματοδοτείται συνήθως ό,τι αντιλαμβανόμαστε ως παράδοση και κληρονομιά σε κάθε πεδίο δημόσιου λόγου, ειδικά όμως σε εκείνο της διατροφής. Ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά τη φέτα, που αναμφισβήτητα αποτελεί το πιο εμβληματικό εθνικό διατροφικό προϊόν, έχει συγκροτηθεί ένα ισχυρότατο πλέγμα πολιτισμικών νοημάτων, που ανάγονται στην ελληνικότητα και στην Ελλάδα ως τόπο.

Βέβαια η σχέση της τυροκομίας και των τυριών με τους τόπους και τον πολιτισμό τους αλλά και η σημασία τους ως αγαθών που διακινούνται ευρύτατα μέσω πυκνών εμπορικών δικτύων έχει βαθιές ιστορικές ρίζες. Το τυρί είναι ένα από τα εμπορευματικά παραδοσιακά προϊόντα του ελλαδικού χώρου, όπως το λάδι, το κρασί, το σιτάρι, η σταφίδα και τα εσπεριδοειδή, τα οποία διακινούνταν μέσω πυκνών εμπορικών δικτύων τόσο στο εσωτερικό της χώρας όσο και στο εξωτερικό. Ανάλογα με το είδος του, φρέσκο ή ωρίμανσης, σκληρό ή μαλακό, το τυρί διοχετευόταν σε κοντινές ή μακρινές περιοχές με τους τυρέμπορους να εξειδικεύονται στη μεταφορά και διάθεσή του στο εμπόριο.

Τα ιστορικά στοιχεία για τον εμπορευματικό χαρακτήρα της τυροκομίας και του τυριού δεν είναι λίγα. Ο Βασίλης Κρεμμυδάς (1980: 141-167) παραθέτει στοιχεία για τη σημαντική θέση που επείχε το τυρί στο συνολικό εξαγωγικό εμπόριο που πραγματοποιούνταν από τα λιμάνια της Πελοποννήσου τις παραμονές της επανάστασης, στα τέλη του 18ου αι. Ο Ραϊνόλδος Δημητριάδης αναφέρεται στις εκτεταμένες εξαγωγές του ελληνικού κεφαλοτυριού προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες των φτωχών λαϊκών στρωμάτων της νότιας Ιταλίας. Το επιβεβαιώνουν οι A. Wace και M. Thompson (1989) το 1911, όταν και επισκέπτονται τη Σαμαρίνα στη Β. Πίνδο, όπου και παραγόταν κεφαλοτύρι, το οποίο εξαγόταν στην Ιταλία. Το περιορισμένο αρχικά χερσαίο δίκτυο μεταφοράς τυροκομικών προϊόντων διευρύνθηκε και η δυνατότητα μεταφοράς ενισχύθηκε με την εισαγωγή καινοτομιών, όπως το ψυγείο, και η εφαρμογή νέων τεχνολογιών στη συσκευασία και την αποθήκευση των τυροκομικών προϊόντων.

Η τυροκομία αποτέλεσε και πεδίο επαγγελματικής απασχόλησης, και μάλιστα ιδιαίτερα σκληρής και απαιτητικής, την οποία αναλάμβαναν ειδικευμένοι επαγγελματίες τεχνίτες και εργάτες διαφόρων ειδικοτήτων. Συχνά οι εργαζόμενοι στην τυροκομία συγκροτούσαν ομάδες οι οποίες σε πολλές περιπτώσεις μετακινούνταν κατόπιν συμφωνιών σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και συχνά στο εξωτερικό για την αναζήτηση εργασίας στην παρασκευή τυροκομικών προϊόντων, κυρίως εκεί όπου διαχειμάζαν τα κοπάδια αιγοπροβάτων. Παράδειγμα τέτοιας εποχικής μετακίνησης για εργασία είναι αυτό των Κεφαλονιτών τυροκόμων που μετακινούνταν για εποχική απασχόληση σε περιοχές της

Πελοποννήσου και της Δυτικής Ελλάδας, της Ηπείρου και της Αιτωλοακαρνανίας. Οι ίδιοι οι Κεφαλονίτες τυροκόμοι μετακινούνταν ακόμα και εκτός Ελλάδας, στη νότια Ιταλία για παράδειγμα, όπου εργάζονταν επίσης εποχικά (Γονατά-Μουστάκη, 2016).

Ενδεικτικό της ευρύτερης οικονομικής και κοινωνικής σημασίας της τυροκομίας και του ρόλου της ως παράγοντα εκσυγχρονισμού των οικονομικών δομών είναι το γεγονός ότι συχνά οικογένειες που ανήκαν σε κτηνοτροφικές κοινότητες με παράδοση στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων ήταν εκείνες που συγκρότησαν και τα εμπορικά δίκτυα που αναλάμβαναν και τη διακίνηση των προϊόντων αυτών στα αστικά κέντρα ή και στη διασπορά. Πρόκειται για εμπορικά δίκτυα τα οποία οργανώνονταν σε εθνοτοπική βάση. Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελούν τα εμπορικά καταστήματα τυροκομικών προϊόντων που αναπτύχθηκαν γύρω από την κεντρική αγορά των Αθηνών και τα οποία ανήκαν σε εμπόρους με καταγωγή από την περιοχή του Ασπροποτάμου Τρικάλων και από την Κεφαλονιά. Επίσης, ανάλογο παράδειγμα αποτελεί και η υπαίθρια αγορά τυροκομικών προϊόντων (και αμνοεριφίων) που μέχρι και σήμερα οργανώνουν με τρόπο ανεπίσημο και άτυπο οι Ναξιώτες τις παραμονές του Πάσχα στην περιοχή του Ψυρρή στην Αθήνα.

Το τυρί αποτέλεσε βασικό είδος στο πλαίσιο της ανταλλακτικής οικονομίας μεταξύ των αγροτικών και των ποιμενικών πληθυσμών, για παράδειγμα ως αντάλλαγμα για την ενοικίαση των βοσκοτόπων, πρακτική που βρίσκεται και σήμερα σε ισχύ. Παλαιότερα επισφράγιζε κοινωνικές και συγγενικές σχέσεις, καθώς προσφερόταν ως δώρο στις κουμπαριές, αλλά και στις τοπικές αρχές (δήμαρχο, παπά, δάσκαλο, γιατρό). Επέιχε σημαντική θέση και στον πρώιμο εκχρηματισμό της ελληνικής κοινωνίας και πολλές φορές χρησιμοποιούνταν για αγοραπωλησίες και την εξόφληση χρεών στους τοπικούς εμπόρους και παντοπώλες μέχρι τις αρχές του 20ού αι. Σήμερα συνεχίζεται η πρακτική της παραγωγής τυριού (συνήθως φέτας και μυζήθρας) από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους και η διάθεσή του, και μάλιστα ως περιζήτητου προϊόντος, γίνεται μέσα από ένα δίκτυο προσωπικών και οικογενειακών σχέσεων (για παραδείγματα τέτοιων δικτύων, βλ. ενδ. το κείμενο της Πανταζή αλλά και των Αλιπράντη, Θεοδωράκη στον ανά χείρας τόμο). Οι καταναλωτές του είναι κατά κύριο λόγο ντόπιοι και

αναζητούν «γνήσιες και αυθεντικές γεύσεις του παρελθόντος» στα προϊόντα που παράγονται σε τοπική κλίμακα.

Η θέση του τυριού στη σύγχρονη ελληνική κουζίνα

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει ο τρόπος με τον οποίο η υπό διαμόρφωση από τον 19ο αιώνα ελληνική εθνική κουζίνα ενσωμάτωσε τα τυροκομικά προϊόντα, καθώς δεν ήταν πάντα αυτονόητο ότι τα προϊόντα αυτά είχαν εξασφαλισμένη μια θέση σε έναν εθνικό γαστρονομικό κανόνα· σημειωτέον ότι κάτι τέτοιο φαίνεται να ισχύει και για τη φέτα. Τα μελανά χρώματα με τα οποία διαζωγράφιζαν τα τυροκομικά προϊόντα της εποχής τους –με λίγες πάντοτε εξαιρέσεις– ο Γρηγόριος Παλαιολόγος, ο Ραϊνόλδος Δημητριάδης και ο Νικόλαος Ζυγούρης μας προϊδεάζουν και για την υποδεέστερη θέση την οποία αυτά κατείχαν, τουλάχιστον στις αρχικές φάσεις συγκρότησης μιας ελληνικής εθνικής κουζίνας. Κάτι τέτοιο πιθανόν να αποτελεί και μια ετεροχρονισμένη απήχηση στην Ελλάδα όσων πειστικά υποστηρίζει ο Massimo Montanari (2010) ότι συνέβαιναν στην Ευρώπη κατά τον Μεσαίωνα και λίγο αργότερα: το τυρί ήταν ταυτισμένο, ως υποκατάστατο του κρέατος, με τη διατροφή των φτωχών λαϊκών στρωμάτων. Μάλιστα, δεν είναι και λίγες οι περιπτώσεις εκείνες αγροτικών κοινοτήτων που το τυρί έπρεπε να καταναλώνεται με σύνεση και πνεύμα οικονομίας (βλ. ενδ. Ασημακόπουλος και Δρίνης στον ανά χείρας τόμο). Στις δεκαετίες που ακολούθησαν η τυροκομία και το τυρί υπήρξαν μέρος των σχετικών γαστρο-πολιτικών, για να χρησιμοποιήσουμε τον όρο που εισήγαγε ο Arjun Appadurai (1981), που συμβαδίζουν με τη διαμόρφωση ή και αντανάκλουν τους μετασχηματισμούς της ελληνικής εθνικής ταυτότητας.

Αν επιχειρούσαμε μια σχετική αποτύπωση της σταδιακής ενσωμάτωσης των ελληνικών τυριών στην εθνική γαστρονομία, θα μπορούσαμε να επισημάνουμε τα εξής: Στην πρώτη φάση συγκρότησης μιας εθνικής κουζίνας, περίοδος που εν γένει ταυτίζεται με τη συγκρότηση και εδραίωση του ελληνικού έθνους-κράτους, τα τυροκομικά προϊόντα θεωρήθηκε ότι ήταν σε γενικές γραμμές απορριπτέα, αφενός γιατί δεν ανταποκρίνονταν στις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, αλλά και γιατί δεν θεωρούνταν γευστικά εξευγενισμένα, όπως τα αντίστοιχα ευρωπαϊκά. Ο στόχος που τέθηκε στο πλαίσιο αυτό και ο οποίος εκφράστηκε ξεκάθαρα από τους θεμελιωτές της σύγχρονης ελληνικής τυροκομίας ήταν ο

εκσυγχρονισμός της τελευταίας, που ταυτιζόταν με τον εξευρωπαϊσμό της, τη δημιουργία τυροκομικών προϊόντων ποιότητας ανάλογης με εκείνη των ευρωπαϊκών. Την ίδια περίοδο περίπου παρατηρείται και η εισαγωγή των γαλλικών γαστρονομικών προτύπων, κυρίως με την έκδοση βιβλίων μαγειρικής ξεκάθαρα επηρεασμένων από τη γαλλική κουζίνα, προκειμένου να εξυπηρετηθούν οι ίδιοι στόχοι: η δημιουργία μιας εθνικής κουζίνας που θα κατέτασσε την Ελλάδα μεταξύ των πολιτισμένων γαστρονομικά χωρών.

Είναι χαρακτηριστικό ότι σε ένα από τα παλιότερα βιβλία μαγειρικής που εκδόθηκαν στα ελληνικά, στο *Σύγγραμμα Μαγειρικής Περιεκτικόν καὶ Εὐμέθοδον εἰς τὴν Ἀπλοελληνικὴν* του Νικολάου Σαράντη, που εκδόθηκε το 1863 στην Κωνσταντινούπολη και περιλαμβάνει 500 συνταγές μαγειρικής οι περισσότερες με γαλλικό τίτλο, τυρί χρησιμοποιείται στο 2% των συνταγών (Ματάλα και Παλίδου, 2008:284). Αντιθέτως, το 16% των συνταγών που δημοσιεύονται στο μαγειρικό σύγγραμμα της Αντείας Παντούλη, που εκδίδεται το 1956, περιλαμβάνεται τυρί (Ματάλα και Παλίδου, 2008: 287-288). Οι Ματάλα και Παλίδου, σε ό,τι αφορά τα συγκεκριμένα τυριά που αξιοποιούνται στις συνταγές που δημοσιεύονται στα βιβλία⁵ μαγειρικής που μελετούν, επισημαίνουν τα εξής:

Η επιρροή της δυτικής κουζίνας στις παλιές μαγειρικές διαφαίνεται και από τους τύπους τυριών που χρησιμοποιούνται: της παρμεζάνας ως του μοναδικού είδους τυριού στο σύγγραμμα του 1863 και της γρουγιέρ, του τυριού της Σβιτσέρης, του ροκφόρ και άλλων ξενικών τυριών στα μεταγενέστερα. Στη μαγειρική του Κωνσταντινίδη αναφέρεται για πρώτη φορά η παρασκευή τυρόπιτας και μπομπότας με τυρί τουλουμίσιο, αλλά οι συνταγές αυτές είναι καταχωρισμένες στην ενότητα της Ζαχαροπλαστικής. Για πρώτη φορά βλέπουμε συνταγή για παρασκευή «σάντουιτς», στην οποία ως τυρί χρησιμοποιείται το τυρί της Σβιτσέρης στη

μαγειρική του Αλεξιάδη (1905). Η φέτα, το κασέρι και το κασκαβάλι εμφανίζονται για πρώτη φορά το 1925 στο βιβλίο του Βιτσικουνάκη. Στον Τσελεμεντέ (1938) συναντάμε επιπλέον το ροκφόρ, το τσέστερ, το ολλανδικό, το αμερικάνικο, το ελβετικό, το κασέρι, το τυρί των Αγράφων και της Κρήτης και τη μυζήθρα (Ματάλα και Παλίδου, 2008: 287-288).

Η σταδιακή εμπέδωση μιας ελληνικής εθνικής κουζίνας κυρίως τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια συμβάδισε με την εδραίωση της κοινωνικής και πολιτισμικής ταυτότητας των αστικών στρωμάτων. Τα, διευρυμένα πλέον, αστικά στρώματα αποκόπηκαν σταδιακά από την πρωτογενή αγροκτηνοτροφική παραγωγή και τα προϊόντα της, υιοθετώντας αστικές συνήθειες, νέα προϊόντα και τρόπους προετοιμασίας και κατανάλωσης της τροφής, αλλά και νέα ήθη εστίασης και συμποσιασμού, τόσο στον δημόσιο όσο και στον ιδιωτικό χώρο. Παράλληλα, επήλθε ένας «εξευγενισμός της γεύσης», στον οποίο ασφαλώς συνέβαλε και η επέκταση της διεθνούς βιομηχανίας τροφίμων και του δικτύου εμπορικής διάθεσης των προϊόντων της.

Τον απόηχο αυτής της μεταβατικής περιόδου σε ό,τι αφορά το κοινωνικό και πολιτισμικό πλαίσιο παρασκευής της φέτας, αλλά και τα χαρακτηριστικά της ως «εξευγενισμένου» διατροφικού προϊόντος, περιγράφει με τον χαρακτηριστικό τρόπο του ο Νίκος Καρατζένης (2023: 87), σύγχρονος μελετητής της τυροκομίας και γόνος κτηνοτροφικής οικογένειας της Ηπείρου:

Στην πενταετία 1990-1995 λήγει στην Ήπειρο και ίσως σε όλη την Ελλάδα ο ιστορικός ρόλος της παραδοσιακής φέτας, η οποία έχει εγγραφεί στη μακρά διάρκεια του πολιτισμού των ορεινών ποιμενικών κοινοτήτων της Ηπείρου· και αυτό γιατί έχει μεταβληθεί ο χαρακτήρας της, εξέλειπε δηλαδή εκείνη η αδρή και έντονη γεύση την οποία έδιναν σε αυτή το άβραστο γάλα, το βαρύ αλάτισμα και η παραδοσιακή πυτιά. Πέραν αυτών η παρασκευή της έπαυσε να συντελείται στις ορεινές στάνες των ποιμένων.

Η δεκαετία του 1980, όταν πια είχε αποκρυσταλλωθεί ένα κοινό περί ελληνικής κουζίνας αίσθημα, σημειώθηκαν και

5 Πρόκειται για τα εξής βιβλία: *Σύγγραμμα Μαγειρικής Περιεκτικόν καὶ Εὐμέθοδον εἰς τὴν Ἀπλοελληνικὴν* του Νικολάου Σαράντη (1863), η *Μεγάλη Οἰκογενειακὴ Μαγειρικὴ καὶ Ζαχαροπλαστικὴ* του Β. Αλεξιάδη (1905), η *Νέα Οἰκιακὴ Μαγειρικὴ* του Αλέξιου Βιτσικουνάκη (1925), ο *Ὁδηγὸς Μαγειρικῆς* του Νικολάου Τσελεμεντέ (1938), *Ἡ Νοικοκυρά τί πρέπει νά γνωρίζει*, του Γεώργιου Βασιλείου (1949), και *Ἡ Νέα καὶ Καλύτερη Μαγειρικὴ Ζαχαροπλαστικὴ* της Αντείας Παντούλη (1954).

οι πρώτες πρωτοβουλίες για την αναγνώριση και κατοχύρωση της φέτας ως εθνικού προϊόντος, η οποία έμελλε να αποδειχθεί μια μακρόχρονη και επίπονη διαδικασία, που κάθε άλλο παρά περιορίστηκε σε νομικά επιχειρήματα (Ανυφαντάκης, 2008). Η εδραίωση μιας κοινής αίσθησης περί ελληνικής εθνικής κουζίνας, η οποία είχε ενσωματώσει ποικίλες επιρροές και επιδράσεις, πιθανότατα συνδέεται και με τη σταδιακή ανάδειξη της φέτας στο πλέον αναγνωρίσιμο και εμβληματικό εθνικό προϊόν.

Με την αυγή του 21ου αιώνα η δημιουργία της λεγόμενης Νέας Ελληνικής Κουζίνας, που εμπνέεται από τις ανάλογες τάσεις στην υψηλή ευρωπαϊκή γαστρονομία την ίδια περίοδο, στηρίζεται σε μια δημιουργική και ευφάνταστη επαναπροσέγγιση της παράδοσης. Στο πλαίσιο της Νέας Κουζίνας ανακαλύπτονται εκ νέου και οι τοπικές αγροδιατροφικές παραδόσεις με ιδιαίτερη έμφαση στις τοπικές πρώτες ύλες, όπως αυτές παράγονται σε εποχική βάση, μεταξύ των οποίων ιδιαίτερη θέση κατακτούν και τα τυροκομικά προϊόντα. Οι τάσεις αυτές ευνοήθηκαν αφενός από τη βελτίωση του επιπέδου ζωής των πολιτών αλλά και από τις πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τον αγροτικό τομέα, τη δημιουργία των ευρωπαϊκών σημάτων ΠΟΠ και ΠΓΕ και κυρίως την ανάδειξη του αγροτικού χώρου όχι μόνο ως κατ' εξοχήν παραγωγού διατροφικών προϊόντων, αλλά και ως κιβωτού πολιτισμικών αξιών, αισθητικών και άλλων, που ήταν ή έπρεπε να καταστούν κοινό κτήμα όλων.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι στο ίδιο πλαίσιο του εκσυγχρονισμού και της αναβάθμισης της ελληνικής τυροκομίας και των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων εντάσσεται και η θαυμαστή έφεση στη δημιουργική καινοτομία την οποία επέδειξαν και οι Έλληνες τυροκόμοι όταν οι συνθήκες το ευνοούσαν. Ως ενδεικτικό παράδειγμα από τα πολλά που θα μπορούσαν να παρατεθούν αναφέρεται η πρωτοπόρα συνεισφορά του Ιδρύματος Τοσίτσα στο Μέτσοβο, το οποίο συνέβαλε σημαντικά στον εκσυγχρονισμό και την αναβάθμιση της ελληνικής τυροκομίας. Μία από τις πιο σημαντικές όψεις της συνεισφοράς του υπήρξε η πρωτοβουλία του τις δεκαετίες του 1960 και 1970 να αποστείλει στην Ιταλία νέους τυροκόμους για μετεκπαίδευση.

Έτσι, το Τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα αναδείχθηκε σταδιακά σε παράδειγμα γόνιμης αξιοποίησης της παράδοσης με τρόπο σύγχρονο και δημιουργικό, καθώς από

τους νέους τυροκόμους που εκπαιδεύτηκαν στην Ιταλία την περίοδο εκείνη δημιουργήθηκαν και τυριά που σήμερα θεωρούνται από τα πιο σημαντικά και σίγουρα από τα πιο εκλεκτά τοπικά παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα της χώρας. Οι τοπικές τυροκομικές παραδόσεις και τα τοπικά παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα αναδεικνύονται ως σύνθετο προϊόν δυναμικών μετασχηματισμών και πολιτισμικών νοηματοδοτήσεων που όχι μόνο δεν αποκλείουν την καινοτομία αλλά, υπό ορισμένες προϋποθέσεις, την προϋποθέτουν. Στον ίδιο δρόμο, αυτόν της δημιουργικής ανανέωσης της παράδοσης, εξακολουθεί να πορεύεται σήμερα και ο σημαντικότερος φορέας τυροκομικής εκπαίδευσης της χώρας, η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.

Η παραδοσιακή τυροκομία και τα τοπικά τυροκομικά προϊόντα σήμερα

Τα τυροκομικά προϊόντα συχνά πλέον αναδεικνύονται σε σπάνια και εκλεκτά προϊόντα, σε φορείς συμβολικών πολιτισμικών νοημάτων, σε υλικά αντικείμενα που προκαλούν τις αισθήσεις, γεννούν αισθήματα και συναισθήματα, εμπνέουν αξίες.

Όπου στον ελληνικό χώρο υπάρχει ζωντανή τυροκομική παράδοση, δηλαδή σε κάθε αγροτική κοινότητα, ορεινή, πεδινή, νησιωτική κ.ά., η τυροκόμηση δεν αποτελεί μόνο ιδιαίτερη έκφραση της παραγωγικής και διατροφικής ταυτότητας των τοπικών κοινωνιών που αξίζει να μελετηθεί, να διαφυλαχθεί και να αναδειχθεί ως πολιτιστική κληρονομιά· αποτελεί πολλές φορές και μια εκδήλωση κοινωνικότητας, σημαντική για τη συλλογική ταυτότητα και μνήμη.

Παράλληλα, η ανάδειξη ορισμένων τυροκομικών προϊόντων σε σπάνια και εκλεκτά τρόφιμα ενίσχυσε την εμπορική τους απήχηση και αξία, αλλά ανέδειξε και τους τόπους, τις κοινότητες και τους ανθρώπους, άνδρες και γυναίκες, που τα δημιουργούν, ενισχύοντας το αίσθημα υπερηφάνειας για την ταυτότητα και την κληρονομιά τους. Η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων στη μικρή κλίμακα ενισχύθηκε ειδικά τις τελευταίες δεκαετίες με τη δημιουργία μικρών ή και πολύ μικρών τυροκομικών μονάδων, πολλές από τις οποίες αξιοποιούν με σεβασμό τις τοπικές τυροκομικές παραδόσεις, που διαφυλάσσονται κατά κύριο λόγο στα νοικοκυριά και στα εποχικά τυροκομεία των κτηνοτρόφων.

Επίσης, η τυροκομία και το τυρί αναδεικνύεται πλέον



Ο Ζαννής Μ. Κοντιζάς παρασκεύασε για πρώτη φορά στη Σύρο και συγκεκριμένα στο τυροκομείο της ΒΙΟΣΥΡ το τυρί *Σαν Μιχάλη*, το οποίο σήμερα αποτελεί ένα από τα πιο εκλεκτά τοπικά τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ. Ο Ζαννής Κοντιζάς είχε εκπαιδευτεί στην Τυροκομική Σχολή Ιωαννίνων (φωτογραφία Ντίνα Συκουτρή).

και σε ένα δυναμικό πεδίο προώθησης εναλλακτικών μορφών τουριστικής εμπειρίας, που δίνουν την ευκαιρία στους ταξιδιώτες να εξοικειωθούν με μια πιο αντιπροσωπευτική εικόνα της ελληνικής πολιτιστικής κληρονομιάς ως ζωντανής πραγματικότητας. Το σήμα επισκέψιμου τυροκομείου που θεσπίστηκε το 2023 έχει δώσει ήδη την ευκαιρία σε μικρά τυροκομεία να αναδειχθούν σε πόλους έλξης επισκεπτών που ενδιαφέρονται να γνωρίσουν τις τοπικές τυροκομικές παραδόσεις και πρακτικές στο πλαίσιο δράσεων πολιτιστικού και εναλλακτικού τουρισμού. Η τυροκομία και το τυρί, δεδομένου ότι πάντα εντάσσονταν σε δίκτυα ανταλλαγών και εμπορίου, όπως αυτά τα οποία αναφέρθηκαν νωρίτερα, συνιστούν έναν διάυλο επικοινωνίας και ώσμωσης με άλλους λαούς και πολιτισμούς σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης που μοιράζονται τις πολλές και ποικίλες εμπειρίες, μνήμες και ταυτότητες που σχετίζονται με την παραγωγή αλλά και την απόλαυση του τυριού ως σύνθετου δημιουργήματος φύσης και ιστορίας, τοπικότητας και οικουμενικότητας.

Οι ποικίλες αφηγήσεις και οι λόγοι περί τυροκομίας και τυριού ως μέρος του πολιτισμού της καθημερινότητας, η μνήμη και τα γευστικά, αισθητικά, οπτικά και απτικά ερεθίσματα που την ανακαλούν, συνδέονται ασφαλώς με ένα αίσθημα νοσταλγίας για το βιωμένο ή και φαντασιακά κατασκευασμένο παρελθόν. Όλα αυτά όμως μπορούν να τροφοδοτήσουν δημιουργικά τη διαφύλαξη της παραγωγικής

πολιτιστικής κληρονομιάς των αγροτικών κοινοτήτων και την ανάδειξη της παραγωγικής μνήμης και ταυτότητάς τους με τρόπο βιώσιμο. Κάτι τέτοιο αποκτά ιδιαίτερη σημασία για τις ορεινές, νησιωτικές και εν γένει τις λιγότερο ευνοημένες περιοχές, εκείνες που παρέμειναν στο περιθώριο ή βίωσαν με ιδιαίτερα επώδυνο τρόπο αφενός τις αρνητικές συνέπειες των μεταπολεμικών εξελίξεων και τη δραματική πληθυσμιακή απίσχναση και αφετέρου την πρόσφατη οικονομική κρίση.

Σε πολλές περιπτώσεις κάτι τέτοιο μπορεί ή και πρέπει να συνοδεύεται και από μια συνειδητή προσπάθεια επανάκτησης/επανοικειοποίησης γνώσεων και πρακτικών οι οποίες σήμερα έχουν περιθωριοποιηθεί, χωρίς όμως και να έχουν διαγραφεί οριστικά και αμετάκλητα από την πολιτισμική μνήμη της κοινότητας, ή βρίσκονται σε μια κρίσιμη και μεταίχμιακή εποχή, ακροβατώντας μεταξύ ανασυγκρότησης και οριστικής απώλειας. Χαρακτηριστικό παράδειγμα μιας τέτοιας δημιουργικής επανοικειοποίησης/επανάκτησης τοπικής τυροκομικής πρακτικής οδήγησε στην αναγέννηση της παρασκευής του τυριού καρίκι στην Τήνο, το οποίο πλέον παράγεται σε μικρές ποσότητες στο νησί και τείνει να αναδειχθεί σε τυροκομικό του πρεσβευτή (για περισσότερα βλ. το κείμενο της Κωνσταντίνας Μπαλαφούτη-Menagin στον ανα χείρας τόμο).

Η φιλοκαλία των *μαιστόρων* τυροκόμων μας ως τρόπος ενατένισης όχι μόνο της τροφής και της διατροφής, αλλά και αυτής της ίδιας της ζωής ως δημιουργίας, μπορεί να εμπνεύσει μια νέα σχέση με τον τόπο, πιο συνειδητή αλλά και πιο βαθιά και αγαπητική, αλλά και μια νέα σχέση με την παράδοση και τη ζωντανή κληρονομιά, ως μέρος ενός νέου *ευ ζην* που απηχεί την πολιτισμική εμπειρία του λαού μας. Ο τόμος που κρατάτε στα χέρια σας ως είναι μια ελάχιστη απόδοση της προσήκουσας τιμής και ευγνωμοσύνης σε όλους εκείνους και εκείνες που με τον ιδρώτα του προσώπου τους και τα έργα των χειρών τους *φιλοκαλούν μετ' ευτελείας*, πλουτίζοντας το τραπέζι μας και κάνοντας τη ζωή μας καλύτερη.

Σκοπός και χαρακτήρας της έκδοσης

Η έκδοση αποτελεί τον δεύτερο τόμο της σειράς Διατροφική Πολιτιστική Κληρονομιά της Ελλάδας, ο πρώτος τόμος της οποίας εκδόθηκε το 2015 και είχε ως θέμα την ελληνική πίτα. Σκοπός της έκδοσης αυτής δεν είναι σε καμία περίπτωση να αποδώσει μια πλήρη και εξαντλητική εικόνα της τυρο-

κομίας, όπως ασκείται στην Ελλάδα σήμερα. Επίσης, δεν είναι μια έκδοση που απευθύνεται σε ένα κοινό με ειδικά ενδιαφέροντα, με οποιαδήποτε όψη της τυροκομίας και του τυριού και αν σχετίζονται αυτά.

Αντιθέτως, η έκδοση επιδιώκει να αναδείξει στο ευρύτερο κοινό, προς το παρόν εγχώριο και ελπίζουμε σύντομα διεθνές, τη σημασία της τυροκομίας και του τυριού για τις ίδιες τις κοινότητες που ασκούν τις τυροκομικές πρακτικές ή/και αντιλαμβάνονται την τυροκομία και το τυρί ως συστατικό στοιχείο της μνήμης και της ταυτότητάς τους. Έτσι, μεταξύ εκείνων που συνεισφέρουν με κείμενα στην έκδοση αυτή περιλαμβάνονται τυροκόμοι, επαγγελματίες αλλά και μη, ειδικοί επιστήμονες και μελετητές του τυριού, της τυροκομίας και της παραδοσιακής διατροφής, αλλά και μέλη της κοινωνίας των πολιτών, εκπρόσωποι τοπικών πολιτιστικών συλλόγων, φορέων πολιτιστικής διαχείρισης και μουσείων που αντιλαμβάνονται την τυροκομία ως σημαντική όψη της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς. Στους συγγραφείς συγκαταλέγονται επίσης επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ανάδειξη της τυροκομίας στο πλαίσιο ποιοτικών και εναλλακτικών γαστρονομικών και ταξιδιωτικών εμπειριών, όπως επίσης και λάτρεις του τυριού που προσεγγίζουν την τυροκομία και το τυρί ως μοναδική πηγή γαστρονομικής και αισθητικής απόλαυσης και συγκίνησης κάθε είδους.

Όλοι τους, ο καθένας από την πλευρά του και εκκινώντας από διαφορετικές διανοητικές αφετηρίες, ειδικότητες και εμπειρίες, συνέβαλαν ώστε ο αναγνώστης να μπορεί να αποκομίσει μια, ελπίζουμε, αντιπροσωπευτική εικόνα αφενός της πολιτιστικής κληρονομιάς που συνδέεται με την τυροκομία και το τυρί και της σημασίας που έχει για τις τοπικές κοινωνίες, και αφετέρου της σπουδαιότητας του τυριού ως διατροφικού στοιχείου που συνυφαίνεται με τις τοπικές αγροδιατροφικές παραδόσεις αλλά και την ελληνική κουζίνα, όπως αυτή διαμορφώνεται σήμερα. Όχι λιγότερο σημαντικό, όσοι συμμετέχουν στην έκδοση αυτή συνεισφέρουν στην ανάδειξη των βαθύτατων σχέσεων που συνδέουν το τυρί και την τυροκομία με συλλογικές μνήμες και ταυτότητες (προσωπικές, οικογενειακές, κοινοτικές κ.ά.), όλων όσων σε τελική ανάλυση διαμορφώνουν τη διατροφή ως σύνθετη πολιτισμική εμπειρία και ως καθολικό πολιτισμικό φαινόμενο. Τέλος, γίνεται απόπειρα να

αναδειχθούν οι δυνατότητες που έχουν οι τοπικές κοινωνίες να εντάξουν την τυροκομία και το προϊόν της, το τυρί, σε δράσεις και παρεμβάσεις για τη βιώσιμη ανάπτυξη (εναλλακτικό τουρισμό, εστίαση κτλ.)

Όπως θα διαπιστώσει κανείς ξεφυλλίζοντας τις σελίδες αυτής της έκδοσης, ένα από τα κριτήρια για την οργάνωση των κειμένων σε επιμέρους ενότητες είναι ο τόπος που ασκούνται οι τυροκομικές πρακτικές, και όχι τα ίδια τα προϊόντα που προκύπτουν καθ' εαυτά. Κάτι τέτοιο σε καμία περίπτωση δεν είναι μια τεχνικού χαρακτήρα επιλογή της επιμελητικής ομάδας, ούτε και υιοθετήθηκε χωρίς περίσκεψη. Αντιθέτως, αποτέλεσε αντικείμενο αναλυτικής συζήτησης και διερώτησης. Κατ' αρχάς, γιατί η ίδια η θεώρηση των πολιτισμικών φαινομένων ως σύμφυτων με έναν τόπο έχει υποστεί σοβαρή κριτική στο πλαίσιο των ευρύτερων ανθρωπολογικών σπουδών.⁶ Γι' αυτό, θα πρέπει να διευκρινιστεί κατ' αρχήν ότι η υιοθέτηση ενός τοποκεντρικού κριτηρίου για την κατάταξη των κειμένων σε ενότητες δεν υπονοεί ότι οι τυροκομικές πρακτικές και τα τυριά διαμορφώνονται ιστορικά στο πλαίσιο περικλειστων χωρικών-πολιτισμικών ενότητων αποστειρωμένων από επιρροές και επιδράσεις· κάθε άλλο μάλιστα. Γι' αυτό και πολλά από τα κείμενα επιδιώκουν να αναδείξουν την τυροκομία και το τυρί ως καρπούς σταθερής και γόνιμης πολιτισμικής διεπαφής.

Ωστόσο, για την επιλογή της συγκεκριμένης αρχής με βάση την οποία οργανώθηκαν οι επιμέρους ενότητες πρυτάνευσαν τρία κριτήρια: Πρώτον, όπως είχαμε την ευκαιρία να επισημάνουμε και νωρίτερα, θα ήταν λάθος να αγνοηθούν οι πολλές και ποικίλες σχέσεις που συνδέουν την τυροκομία και το τυρί με τον *τόπο* σε όλες τις κλίμακες: από την τοπική μικροκλίμακα που προσδίδει στο γάλα και τα τυροκομικά προϊόντα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά μέχρι την ανάδειξη των τυριών σε σύμβολα συλλογικών τοπικών, περιφερειακών, εθνοτοπικών, ακόμα και εθνικών ταυτοτήτων. Από την άλλη μεριά, στη βάση κοινωνικών και πολιτισμικών πρακτικών που σχετίζονται με την τυροκομία (π.χ. η μετακίνηση των κοπαδιών στα

6 Βλ. για παράδειγμα την κριτική των Gupta και Ferguson (1992·1997) σε αυτό που ονόμασαν «ισομορφισμό» (isomorphism) χώρου, τόπου και πολιτισμού, στην ταύτιση δηλαδή του πολιτισμού με έναν χώρο και τον πληθυσμό που τον κατοικεί.

πεδινά τον χειμώνα, οι εποχικές μετακινήσεις τεχνιτών τυροκόμων για την εποχική εργασία) συχνά συγκροτούνται πολιτισμικές χωρικές ενότητες, οι οποίες, πάντα στο μέτρο του δυνατού, αντανakλώνται στον τρόπο που οργανώνεται η παρούσα έκδοση.

Δεύτερον, ο τοπικός προσδιορισμός που συνοδεύει τα τυριά, ειδικά εκείνα που κατατάσσονται επίσημα ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, μπορεί να θεωρηθεί ως κατ' εξοχήν προϋπόθεση προκειμένου η τυροκομία και τα τυριά να καταστούν κάτι περισσότερο από διατροφικά προϊόντα: να καταστούν πολιτιστική κληρονομιά. Ιδιαίτερα αν λάβει κανείς υπόψη ότι η πολιτιστική κληρονομιά αποτελεί μια σύγχρονη πολιτισμική πρακτική, προϊόν συνειδητών επιλογών και στρατηγικών που συγκροτούνται σε πολλά επίπεδα, και ότι οι τοπικές κοινωνίες αναδεικνύονται σε ρόλο ενεργού πρωταγωνιστή που διεκδικεί την τοπικότητα ως δικαίωμα και όχι ως επιβαλλόμενη άνωθεν κατηγορία.

Τρίτον, οποιαδήποτε άλλη αρχή ταξινόμησης των κεφαλαίων, για παράδειγμα ανάλογα με το είδος του τυριού, (π.χ. μαλακά, ημίσκληρα και σκληρά τυριά) ή ανάλογα με την τεχνική παρασκευής τους (π.χ. τυριά πλαθόμενης τυρομάζας), θα αποτελούσε μια λίγο πολύ αυθαίρετη επιβολή μιας επείσασκτης ταξινομικής λογικής, η οποία δεν αναγνωρίζεται απαραίτητα από τους ίδιους τους φορείς της κληρονομιάς.

Έτσι, η έκδοση διαρθρώνεται σε δεκατέσσερις επιμέρους ενότητες. Ας μας επιτραπεί μια αδρομερής επισκόπηση καθεμιάς από αυτές.

Οι συνεπιμελητές του τόμου Θεόφιλος Μασούρας και Ιωσήφ Μπιζέλης επιχειρούν μια γενική εισαγωγή στην έκδοση, ο καθένας από τη μεριά του ειδικού επιστημονικού πεδίου που θεραπεύει. Ο Θεόφιλος Μασούρας μας εισάγει στο θέμα συνεισφέροντας μια γενική ιστορική αναδρομή στην τυροκομία και ειδικά στον τρόπο που εξελίχθηκε στο νεότερο ελληνικό κράτος. Ο Ιωσήφ Μπιζέλης επιχειρεί να αναδείξει τις ιστορικές διαστάσεις της ελληνικής παραδοσιακής κτηνοτροφίας σε συνάρτηση με την εξέλιξη και τους μετασχηματισμούς της ελληνικής κοινωνίας και οικονομίας, με ιδιαίτερη αναφορά στις αυτόχθονες φυλές αιγοπροβάτων και αγελάδων του ελληνικού χώρου.

Η πρώτη ενότητα τοπικών τυροκομικών παραδόσεων

είναι αφιερωμένη στην Ήπειρο και τη Θεσσαλία, περιοχές με έντονες αλληλεπιδράσεις σε ό,τι αφορά τις τυροκομικές πρακτικές. Η οροσειρά της Πίνδου, που ενώνει τις δύο περιφέρειες, αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους ιστορικούς χώρους στους οποίους αναπτύχθηκε η αιγοπροβατοτροφία και η σύμφυτη με αυτήν παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Η Ελένη Παππά και η Ευθυμία Κονδύλη στο κείμενό τους αποδίδουν μια αδρομερή εικόνα του μετασχηματισμού των τυροκομικών πρακτικών στην Ήπειρο κατά τις τελευταίες δεκαετίες. Ο βιωματικός γνώστης της κτηνοτροφικής ζωής αλλά και συστηματικός μελετητής της κτηνοτροφίας και της τυροκομίας Νίκος Καρατζένης περιγράφει το ιστορικό πλαίσιο της τυροκομικής παραγωγής στα Τζουμέρκα. Παραθέτει επίσης και σημαντικές πληροφορίες για την εμπορευματική οργάνωση της τοπικής παραγωγής και για τα δίκτυα που αναπτύχθηκαν με επίκεντρο την προώθηση του τυριού στην Ελλάδα και το εξωτερικό, ακόμα και την Αμερική, αλλά και τις μετακινήσεις των ειδικευμένων τεχνιτών τυροκόμων και τυρεργατών για εργασία. Η Τατιάνα Αβέρωφ-Ιωάννου μας δίνει την ευκαιρία να γνωρίσουμε τη συνεισφορά του Τυροκομείου Ιδρύματος Τοσίτσα στον εκσυγχρονισμό και την ανάδειξη της πλούσιας τυροκομικής παράδοσης του Μετσόβου, αλλά και της ελληνικής τυροκομίας γενικά. Ο κτηνοτρόφος Νίκος Κέλλας μοιράζεται μαζί μας τις εμπειρίες του και την αγωνία του για τη συνέχιση της σπουδαίας κτηνοτροφικής και τυροκομικής παράδοσης των Βλάχων της Πίνδου και για την ανάδειξη της παράδοσης αυτής σήμερα με σεβασμό αλλά και βιωσιμότητα. Τέλος, η Χάιδω Πανταζή μας μεταφέρει στα ριζά του Ολύμπου, στη Θεσσαλία, στην περιοχή της Ραψάνης, αναδεικνύοντας τη σημασία του τυριού και της τυροκομικής παραγωγής κυρίως σε επίπεδο νοικοκυριού, αλλά και τη σημασία του τυριού για τη συγκρότηση άτυπων τοπικών δικτύων μεταξύ χωριού και πόλης. Στο πλαίσιο των δικτύων αυτών διακινούνται τα τοπικά τυροκομικά προϊόντα και μαζί με αυτά μνήμες και συναισθήματα για τον τόπο καταγωγής ή/και το χωριό ως περιεκτική πολιτισμική κατηγορία.

Η επόμενη ενότητα επικεντρώνεται στην Αιτωλοακαρνανία και την Κεφαλονιά, δύο περιοχές με ιδιαίτερη παράδοση και ισχυρές αλληλεπιδράσεις σε ό,τι αφορά την τυροκομία. Ο Λεωνίδας Αρβανίτης αποπειράται να

κάνει μια γενική επισκόπηση της κτηνοτροφικής και τυροκομικής παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας αλλά και της σύγχρονης παραγωγικής ταυτότητάς της. Στην περιοχή της Αμφιλοχίας μάς μεταφέρει ο Νίκος Τέλωνας, ο οποίος επιχειρεί μια ιστορική κατά βάση προσέγγιση της διαμόρφωσης της Αμφιλοχίας ως σημαντικού τυροκομικού κέντρου της Ρούμελης αλλά και της ανάδειξης των τυριών της περιοχής σε εκλεκτό προϊόν για την ανερχόμενη αστική τάξη των Αθηνών κατά τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες. Ο Δημήτρης Τουλιάτος προσεγγίζει την τυροκομική ταυτότητα της Κεφαλονιάς τόσο στην ιστορική όσο και στη σύγχρονή της διάσταση, ως προϊόν αλληλεπίδρασης της μακρόχρονης εμπειρίας των Κεφαλονιτών στην τέχνη αλλά και του φυσικού περιβάλλοντος και της ιδιαίτερης χλωρίδας του νησιού. Η περίπτωση της Κεφαλονιάς είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα και σε ό,τι αφορά την πραγμάτευση των ορίων μεταξύ τοπικού και υπερτοπικού/εθνικού, αφού το νησί δεν περιλαμβάνεται στις περιοχές όπου παράγεται το εθνικό τυροκομικό προϊόν, η φέτα, παρά το γεγονός ότι η Κεφαλονιά είναι ένα από τα τυροκομικά προπύργια της Ελλάδας, με ιδιαίτερη παράδοση στην παραγωγή φέτας.

Τα κείμενα της επόμενης ενότητας αναφέρονται στη Μακεδονία, τη Θράκη και τη Σαμοθράκη. Η Αγγελική Γιαννακίδου παρουσιάζει αδρομερώς την ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα τυροκομική ταυτότητα της Θράκης, μιας περιφέρειας με πολυσχιδή πολιτισμική ταυτότητα, αλλά και έντονα αγροκτηνοτροφικό χαρακτήρα, όπου άκμασε η μετακινούμενη κτηνοτροφία. Μια περιοχή που, ας μην ξεχνάμε, διαμορφώθηκε ιστορικά κάτω από την ισχυρή επίδραση –μεταξύ άλλων διατροφική και γαστρονομική– της Κωνσταντινούπολης, τόσο κατά τη βυζαντινή και την οθωμανική εποχή όσο και κατά τα νεότερα χρόνια. Η Ιωάννα Μαλτέζου αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της τυροκομίας στη Σαμοθράκη, μια τυροκομία που και σε αυτό το ορεινό νησί διαμορφώθηκε κυρίως στη μικρή κλίμακα, αυτή του νοικοκυριού, κτηνοτροφικού ή μη. Η Ελένη και ο Θωμάς Μπίντσης γράφουν για την παρασκευή του τυριού μανούρι στη Βλάστη Κοζάνης, και μας εξηγούν μεταξύ άλλων πώς το συγκεκριμένο τυρί ταυτίζεται με τη συλλογική ταυτότητα της κοινότητας, μιας κοινότητας που διαμορφώθηκε κατά κύριο λόγο ως κτηνοτροφική.

Το κείμενο των Γιάννη Ν. Δρίνη και Θεοδωρή Ασημακό-

πουλου ανοίγει την ενότητα κειμένων που είναι αφιερωμένα στην τυροκομία της Πελοποννήσου. Το κείμενο αναφέρεται στην ορεινή περιοχή της πελοποννησιακής ενδοχώρας που έχει ως επίκεντρο την ιστορική Δημητσάνα. Η Αρκαδία, περιοχή ταυτισμένη με την κτηνοτροφία και με τον βουκολικό μύθο, μαζί με την περιοχή των Καλαβρύτων και της Αργολίδας, υπήρξαν τόποι όπου η τυροκομία δεν ασκούνταν μόνο σε επίπεδο οικιακής μονάδας αλλά υπήρξε από παλιά και αντικείμενο εμπορικών συναλλαγών. Σήμερα μάλιστα δείχνει να αναγεννιέται στο πλαίσιο της ανάδειξης της Ορεινής Αρκαδίας σε τουριστικό προορισμό. Η Ιωάννα-Μαρία Γιακουμάκη αναφέρεται στην παρασκευή του τουλουμίσιου τυριού στον Ζάρακα Λακωνίας, μια πρακτική που διατηρείται σε επίπεδο οικιακής παραγωγής και σήμερα, και είναι συνδεδεμένη με την ταυτότητα και τη μνήμη της κοινότητας. Στον τσακωνικό ορεινό κτηνοτροφικό οικισμό της Βασκίνας, μιας κοινότητας ταυτισμένης με την οικόσιτη αλλά και την εποχιακά μετακινούμενη κτηνοτροφία, αναφέρεται η συμβολή της Ελένης Μάνου. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον στη συγκεκριμένη περίπτωση έχει και η ανάδειξη του πολιτισμού της τυροκομίας, όπως διαμορφώνεται στην περιοχή και μάλιστα με τη χρήση της ιστορικής τσακωνικής διαλέκτου, στην *τσακωνίχο γρούσσα*.

Οι επόμενες τέσσερις ενότητες μας μεταφέρουν στον νησιωτικό χώρο και συγκεκριμένα στα νησιά του Αιγαίου, με πρώτη στάση τις Κυκλάδες. Κάθε κυκλαδονήσι διακρίνεται για τον δικό του τυροκομικό πλούτο, γέννημα της χλωρίδας, του ήλιου, του ανέμου και της αρμύρας, αλλά κυρίως της τυροκομικής τέχνης, της μαστοριάς, της συσσωρευμένης γνώσης αιώνων. Το κείμενο της Κωνσταντίνης Αλιπράντη και της Εμμανουέλας Θεοδωράκη για την παριανή τυροκομική παράδοση αναδεικνύει, μεταξύ άλλων, τη σημασία των παριανών τυριών για τη μνήμη και την ταυτότητα της παριανής κοινότητας της Αθήνας και του Πειραιά αλλά και τη λειτουργία τους ως δώρων «στα άτομα με ιδιαίτερο κοινωνικό κύρος, προσφορά που ήταν πάντα ευπρόσδεκτη και κοινωνικά αναγνωρίσιμη». Η Κωνσταντίνα Μπαλαφούτη-Menarin γράφει για το τυρί καρίκι, ένα από τα πιο ιδιαίτερα τοπικά τυριά των Κυκλάδων, που ωριμάζει μέσα σε κολοκύθα. Η παραγωγή του τυριού αυτού, όπως ήδη επισημάναμε, αναγεννήθηκε τα τελευταία χρόνια στην Τήνο, δίνοντας ένα αισιόδοξο μήνυμα για τη διαφύλαξη των τοπικών τυροκομικών τεχνικών και γνώσεων που τείνουν

να ξεχαστούν. Ο Γεώργιος Μπουρίτης στρέφει την προσοχή μας στην Κύθνο, όπου κατά την αρχαιότητα δημιουργήθηκε ένα από τα παλιότερα, ίσως και το πρώτο, τοπικό τυροκομικό προϊόν, ο ονομαστός *Κύθνιος τυρός*. Σήμερα στο νησί συνεχίζεται μια τοπική τυροκομική παράδοση μικρής κλίμακας. Ο Δημήτρης Ρουσούνελος κάνει αναφορά στη μυκονιάτικη τυροκομική τέχνη με ιδιαίτερη έμφαση στην παραγωγή της τυροβολιάς και της κοπανιστής, δύο τυριών που είναι ταυτόσημα με την τοπική αγροδιατροφική ταυτότητα και τη γευστική μνήμη των Μυκονιατών. Τέλος, στη Νάξο μας μεταφέρει ο Νικόλαος Τζιώτης αναφερόμενος στα ναξιώτικα τυριά ως πολύτιμα διατροφικά προϊόντα αλλά και ως «φορείς συναισθηματικής συγκίνησης και μνήμης που φέρνει συνειρμικά στον νου τόπους και παραδοσιακές συνθήκες παραγωγής».

Σε τέσσερα νησιά των Δωδεκανήσων είναι αφιερωμένα τα ισάριθμα κείμενα που ακολουθούν. Ο Μιχάλης Ποταμούσης κάνει αναφορά στις τυροκομικές πρακτικές της Κω αλλά και στη σημαντική θέση που κατέχει το τυρί στις τοπικές διατροφικές συνήθειες, με έμφαση στο *τυρί της πόσας*, που ωριμάζει στην οινολάσπη. Οι Νίκος Μακρής, Θεόφιλος Μασούρας και Παύλος Καρανικόλας παρουσιάζουν την περίπτωση της Βόρειας Καρπάθου, δηλαδή της ευρύτερης περιοχής γύρω από το χωριό Όλυμπος, που περιλαμβάνει και το γειτονικό νησί της Σαρίας, όπου η τυροκομία αναπτύχθηκε στο πλαίσιο μιας οικονομίας αυτοκατανάλωσης και επιβίωσης. Στο ακριτικό νησί του δωδεκανησιακού συμπλέγματος, το Αγαθονήσι, επικεντρώνεται το ενδιαφέρον της Αναστασίας Κοττόρου. Πρόκειται για μια περίπτωση τυροκομίας μικρής κλίμακας, παρά το γεγονός ότι παλιότερα δεν έλειψε και η εμπορική διακίνηση των αγαθονησιώτικων τυριών κυρίως στα γειτονικά νησιά, τη Λέρο και την Πάτμο αλλά και τη Σάμο. Ο Αναστάσιος Νταλλαρής παραθέτει στοιχεία για το νησί της Λέρου, όπου στο παρελθόν οι τυροκομικές πρακτικές ανθούσαν στα κτηνοτροφικά μητάτα του νησιού, ένα από τα πολλά παραδείγματα νησιών με διάσπαρτες στο τοπίο λιθοκτιστές κατασκευές, κυρίως ξερολιθικές, που αποσκοπούσαν κυρίως στην άσκηση της τυροκομίας. Σήμερα τα παραδοσιακά τυριά της Λέρου, όπως παντού, συνεχίζουν να παράγονται σε σύγχρονα τυροκομεία, τα οποία συνεχίζουν την τοπική τυροκομική παράδοση του νησιού.

Η επόμενη ενότητα περιλαμβάνει κείμενα για την τυροκομία στη Λήμνο, τη Λέσβο, την Ικαρία, νησιά του Βορείου Αιγαίου, αλλά και τη Σκύρο. Τον τυροκομικό πλούτο της Λήμνου αναδεικνύουν ο Ραφαήλ Γιαννέλης και η Ειρήνη Λυρατζάκη. Η τυροκομία στο νησί διαμορφώθηκε σε συνάρτηση με τη μάντρα, έναν τρόπο οργάνωσης της πρωτογενούς παραγωγής, μέρος της οποίας υπήρξε και η τυροκομία. Σήμερα και στη Λήμνο η παραγωγή των τυριών καλαθάκι και μελίχλωρο/μαλίπαστο έχει σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης και αξιοποίησης στο πλαίσιο μιας σύγχρονης οικονομίας, στην οποία φυσικά σημαντικό παράγοντα αποτελεί ο τουρισμός. Στη φημισμένη για τα τυροκομικά της προϊόντα Λέσβο και συγκεκριμένα στον Μανταμάδο, μία από τις πιο γνωστές λεσβιακές κτηνοτροφικές κοινότητες, αναφέρεται το κείμενο της Μαρίας Δουκακάρου. Η τέχνη της παρασκευής του τυριού *λαδοτύρι*, στην οποία εστιάζει το κείμενο, αποτελεί άριστο παράδειγμα τυροκομικής πρακτικής που αξιοποιεί την αγροδιατροφική παράδοση του τόπου και συγκεκριμένα το ελαιόλαδο, το άλλο τοπικό παραδοσιακό προϊόν.

Στην περίπτωση της Ικαρίας, για την οποία γράφει η Κυριακή Χρυσού-Καρατζά, η παραγωγή παραμένει κυρίως σε επίπεδο οικιακής παραγωγής και μάλιστα με το μεγαλύτερο μέρος της να προέρχεται από τους ορεινούς οικισμούς του βόρειου τμήματος του νησιού. Η συγγραφέας επισημαίνει ότι όσοι παρασκευάζουν τυρί εμπνέονται από την παράδοση ή/και στρέφονται στην κατανάλωση πιο αυθεντικών-υγιεινών διατροφικών προϊόντων. Στη Σκύρο μας μεταφέρει η Ροδόπη Τραχανά όπου μεταξύ άλλων παρασκευάζεται και το ιδιαίτερο κεφαλοτύρι που φυλάσσεται σε πιθάρια χωμένα μέσα στο έδαφος στις αυλές των σπιτιών. Τα πιθάρια, όπως σημειώνει η συγγραφέας, σφραγίζονται από πάνω με μια μεγάλη πέτρα και χρώμα μελανού χρώματος, με το οποίο τα παλαιότερα χρόνια στεγανοποιούνταν οι ταρατσες των σπιτιών. Πρόκειται για τυρί που δεν πωλείται, αλλά προσφέρεται σε εξαιρετικά ειδικές περιπτώσεις.

Στην τυροκομία σε δύο περιοχές της Κρήτης είναι αφιερωμένη η επόμενη ενότητα. Η πρώτη από αυτές είναι ο Ψηλορείτης, ο μεγαλύτερος και πολυπληθέστερος σε ποιμενικές κοινότητες ορεινός όγκος της Κρήτης, όπως αναφέρει και ο Γιώργος Καλομοίρης στο σχετικό κείμε-



Αρκετοί νέοι εκπαιδεύονται, προκειμένου να γίνουν επαγγελματίες τυροκόμοι, συνεχίζοντας συνήθως την οικογενειακή τυροκομική παράδοση. Ο Λεωνίδας Βλαβιανός έχει σπουδάσει στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και σήμερα ασκεί την τυροκομία στην οικογενειακή επιχείρηση στην Αμοργό (φωτογραφία Σίλας Μιχάλακας, Αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ).

νο. Στις κοινότητες του Ψηλορείτη και στον τρόπο που οργανώθηκαν οι παραγωγικές σχέσεις και μια ορεινή οικονομία που έχει ως επίκεντρο την κτηνοτροφία και το συνεργατικό πνεύμα, το τυρί αποτέλεσε ιδιότυπο νόμισμα. Αλλά και στη Σητεία, περιοχή παραθαλάσσια, στην οποία αναφέρεται το κείμενο που συνεισέφερε στον ανά χείρας τόμο η Αντωνέλλα Ψαρουδάκη, η τυροκομία αναπτύχθηκε στο πλαίσιο μιας τοπικής οικονομίας αυτοκατανάλωσης και επιβίωσης, καθώς οι περιβαλλοντικές συνθήκες έδιναν τη δυνατότητα για την ενασχόληση από *λίγους* με όλες τις αγροτικές δραστηριότητες. Σήμερα τα υψηλής ποιότητας τυροκομικά προϊόντα της περιοχής, όπως διαμορφώνονται από την καινοτομία που συχνά εμπνέεται από την παράδοση (π.χ. τα τυριά από οπός συκιάς, δηλαδή από το γαλακτώδες υγρό που εκρέει από τη συκιά) πλουτίζουν τη διατροφή

των Στειακών, αλλά και ενισχύουν την τοπική οικονομία.

Η ενότητα κειμένων που φέρει τον τίτλο «Το τυρί ως διατροφικός πλούτος» είναι αφιερωμένη στη θέση του τυριού στη σύγχρονη διατροφή και στην ελληνική κουζίνα. Ο Κίμων Γεωργίου επιχειρεί να τοποθετήσει την ελληνική τυροκομία στο ευρύτερο πλαίσιο μιας γενικής ιστορίας της διατροφής και προτείνει την ιστορική κατανόηση του όρου *τυροκόμος* σε αντίστιξη με τον όρο *τυροποίος*. Ο Χρήστος Μαντίδης αναδεικνύει την τόσο πλούσια γαστρονομική κληρονομιά του πιο δημοφιλούς εδέσματος με τυρί, της τυρόπιτας, με τις κυριολεκτικά αναρίθμητες τοπικές παραλλαγές, που συχνά εκπλήσσουν, άλλοτε με την απλότητα και τη διατροφική λιτότητα που αποπνέουν και άλλοτε με τον σύνθετο και περίπλοκο γευστικό χαρακτήρα τους. Η Σούλα Μπόζη στο επόμενο κείμενο της ενότητας γράφει για τη θέση του τυριού στην αστική πολιτική κουζίνα αλλά και για τις διάφορες εκδοχές των τοπικών γαστρονομικών παραδόσεων των Μικρασιατών. Το θέμα είναι σίγουρα ιδιαίτερα ενδιαφέρον, μιας και η γαστρονομική παράδοση των ελληνικών αστικών κοινοτήτων της Ανατολής επηρέασε καθοριστικά ό,τι σήμερα αναγνωρίζεται ως σύγχρονη ελληνική γαστρονομία. Στο τελευταίο κείμενο της ενότητας η Μαίρη Γιαννακούλια και η Ειρήνη Θεοδωράκη τεκμηριώνουν ότι το τυρί όχι μόνο έχει θέση σε μια ισορροπημένη διατροφή, αλλά και μπορεί να αναδειχθεί σε τροφή με ευεργετική επίδραση στην υγεία και την ευεξία.

Στο πολύ ενδιαφέρον θέμα της ανάδειξης της τυροκομίας και του τυριού ως παραγόντων που μπορούν να συμβάλουν στη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη είναι αφιερωμένο το κεφάλαιο με τίτλο «Τυρί, τυροκομία και βιώσιμη ανάπτυξη». Η πρωτοβουλία Aegean Cuisine του Επιμελητηρίου Κυκλάδων, την οποία παρουσιάζει ο Χάρης Τζαννής, είναι μια τέτοια δράση με διάρκεια και σημαντικά αποτελέσματα. Η πρωτοβουλία αυτή συνέβαλε στη συστηματική μελέτη και ανάδειξη της γαστρονομικής ταυτότητας των Κυκλάδων, και στο πλαίσιο αυτό και της τυροκομικής τους κληρονομιάς, σε μια περιοχή στην οποία περιλαμβάνονται ορισμένοι από τους πιο δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς σε παγκόσμια κλίμακα. Σχετικά με την ανάδειξη της τυροκομίας στο πλαίσιο της εμπειρίας των ταξιδιωτών είναι και τα δύο κείμενα που ακολουθούν στην ίδια ενότητα. Πιο συγκεκριμένα, ο Γιάννης Θυμιανός

περιγράφει τη βιωματική εμπειρία ενός ταξιδιώτη που γνωρίζει την Κρήτη μέσω του αγροδιατροφικού της πλούτου και ιδιαίτερα μέσω των τυριών και των κρασιών της, ενώ η Όλγα Καραγιάννη και η Βάλια Στεργιώτη παρουσιάζουν ένα πρόγραμμα εναλλακτικού και περιπατητικού τουρισμού στα μονοπάτια της Άνδρου (Andros Routes). Με βάση τις αρχές της ξενάγησης ερμηνείας, οι επισκέπτες της Άνδρου έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν την τυροκομία ως έκφραση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου αξιοποιώντας τα υλικά της αποτυπώματα: τις κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις, το τοπίο και, φυσικά, το ίδιο το τυρί. Το τελευταίο κείμενο της ενότητας είναι προσανατολισμένο στις δυνατότητες ανάδειξης και αξιοποίησης των τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας που παρασκευάζονται από γάλα μετακινούμενων κοπαδιών. Όπως σημειώνουν οι συγγραφείς Βασιλική Λάγκα και Αθάνασιος Ράγκος, στην Ευρώπη υπάρχουν παραδείγματα τυριών που βασίζουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους στα χαρακτηριστικά της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας ή άλλου τύπου εποχιακών μετακινήσεων, όπως το τυρί Idiazabal στη Χώρα των Βάσκων (Ισπανία).

Η επόμενη ενότητα, που φέρει τον τίτλο «Τυροκομία, φυσική και υλική κληρονομιά» επιχειρεί να αναδείξει ορισμένες από τις πολλές διαστάσεις της τυροκομίας ως πολιτισμικής πρακτικής. Στην ενότητα περιλαμβάνονται κείμενα που αναδεικνύουν τη συνεισφορά της τυροκομίας στην προστασία και ολιστική διαχείριση των διαθέσιμων φυσικών πόρων (φυτικού πλούτου, εδάφους) με τρόπο βιώσιμο. Πιο συγκεκριμένα, το κείμενο της Καλλιόπης Στάρα και του Ρήγα Τσιακίρη αποτελεί μια σύντομη αλλά πολύ κατατοπιστική αναφορά σε έναν εκπρόσωπο της ορνιθοπανίδας της χώρας μας η επιβίωση του οποίου συνδέεται με την κτηνοτροφία και τα υπαίθρια τυροκομεία. Το επίσημο όνομά του, όπως σημειώνουν οι συγγραφείς, «είναι ασπροπάρης, που σημαίνει μικρός άσπρος γύπας. Όπως όμως δηλώνουν τα τοπικά του ονόματα σε διάφορες περιοχές της χώρας (τυροκόμος, μπάτζος ή μπατζουντιέρα, τσιροπινάς, γαλαετός στον Όλυμπο), το πουλί αυτό συνήθιζε να εμφανίζεται κοντά σε εγκαταστάσεις παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων και να αναζητά τροφή στα υπολείμματά τους». Η Πηνελόπη Μπεμπέλη, από τις συνεπιμελήτριες του τόμου, στο κείμενό της μας δίνει την ευκαιρία να ανασκοπήσουμε τις διάσπαρτες αναφορές στις

πολυποίκιλες και παντοειδείς χρήσεις της χλωρίδας και του φυτικού κόσμου τόσο στην κτηνοτροφία (π.χ. τα άγρια φυτά και βότανα με τα οποία τρέφονται τα αιγοπρόβατα και τα βοοειδή) όσο και στην τυροκομία καθ' εαυτήν. Επίσης, εντοπίζει τους πολλούς τρόπους με τους οποίους ο φυτικός πλούτος αξιοποιείται για τη δημιουργία τεχνουργημάτων και εξοπλισμού για τα διάφορα στάδια τυροκόμησης. Στο ίδιο μήκος κύματος ο Νίκος Λιάρος αναφέρεται στα κεραμικά αγγεία που παλιότερα αξιοποιούνταν για τη συλλογή της πρώτης ύλης, την παρασκευή, τη συντήρηση και την κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων και κυρίως του τυριού. Σήμερα τα κεραμικά τέχνηρα μπορεί να έχουν παραγκωνιστεί, σίγουρα όμως αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο του υλικού βίου των παραδοσιακών κοινοτήτων και πολύτιμα για την πολιτισμική αυτογνωσία μας πολιτιστικά αγαθά που αξίζει να προστατεύονται και να αναδεικνύονται.

Τέλος, με τις ιδεολογικές διαστάσεις και τις συλλογικές αναπαραστάσεις της τυροκομίας και του τυριού καταπιάνεται η ενότητα με τίτλο «Τυροκομία και τυρί, αφηγήσεις και πολιτισμικές αναπαραστάσεις». Στην ενότητα αυτή περιλαμβάνονται κείμενα που δίνουν μια ιδέα για τον δυναμικό ρόλο του τυριού ως σημαίνοντος αντικειμένου στις κοινωνικές και πολιτισμικές σχέσεις, όπως αυτές διαμορφώνονται στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία. Η Έλια Πετρίδου ανατέμνει την πολιτική για τη διεκδίκηση της φέτας ως ελληνικού εθνικού προϊόντος υπό το πρίσμα της αναπαραγωγής ευρύτερων ιδεολογικών σχημάτων που διαπερνούν τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία. Η Κωνσταντίνα Κόντσα στη δική της συνεισφορά επιχειρεί να θέσει στη συζήτηση το ζήτημα των νέων πλαισιώσεων της τυροκομίας και του τυριού ειδικά σε ό,τι αφορά τις συλλογικές αναπαραστάσεις και αυτοαναπαραστάσεις της πόλης της Λάρισας και των κατοίκων της. Η Βασιλική Κράββα προσεγγίζει την τυροκομία ως μέρος των εθνικών πολιτικών αλλά και με μια διάθεση αυτοβιογραφική και αναστοχαστική. Το κείμενο, τέλος, της Μυρτώς Πετσωτά, γραμμένο από τη σκοπιά όχι απλά του καταναλωτή αλλά του τυρολάτρη, μας καλεί να σκεφτούμε για την απόλαυση του τυριού αλλά και τις αναπαραστάσεις του στη λογοτεχνία και στον κινηματογράφο. Σε τελική ανάλυση η κατανάλωση του τυριού, όπως κάθε μορφή κατανάλωσης, είναι μια πολιτισμική πρακτική που, κάθε άλλο παρά παθητική

και άβουλη, συμβάλλει στη βίωση του κόσμου μέσω των αισθήσεων και στη συγκρότηση των πολιτισμικών ταυτοτήτων των καταναλωτών ως κοινωνικών υποκειμένων.

Αντί επιλόγου προτιμήσαμε να παρατεθεί το κείμενο της Αλεξάνδρας Μέγα, διευθύντριας της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, της σημαντικότερης δομής συστηματικής εκπαίδευσης και μαθητείας στην τυροκομία. Αν σήμερα έχουμε κάθε δικαίωμα να ατενίζουμε με αισιοδοξία το μέλλον της ελληνικής τυροκομίας, το οφείλουμε και στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, για την ίδρυση και εδραίωση της οποίας αγωνίστηκε με αξιοθαύμαστο ζήλο και αφοσίωση ο Νικόλαος Ζυγούρης. Η Σχολή αυτή με υπερεκατονταετή προσφορά στην ελληνική κοινωνία, εκπαιδεύει νέους και νέες τυροκόμους, εκείνους και εκείνες που στηρίζουν έμπρακτα την παραγωγική ανασυγκρότηση της χώρας συνεισφέροντας στη βιωσιμότητα των τοπικών κοινωνιών, που σε πολλές περιπτώσεις είναι ορεινές, νησιωτικές, δυσπρόσιτες και απομονωμένες αγροτικές κοινότητες. Οι απόφοιτοι και οι απόφοιτες της Σχολής σήμερα αποτελούν τους κατ' εξοχήν φορείς της πολιτιστικής κληρονομιάς της ελληνικής τυροκομίας, μιας κληρονομιάς που έρχεται από πολύ μακριά. Είναι το δικό τους μεράκι που μας κάνει αισιόδοξους ότι θα πάει και πολύ μακριά.

Η έκδοση ολοκληρώνεται με το Γλωσσάρι τυροκομικών όρων και συναφούς λεξιλογίου της Νεοελληνικής Κοινής και των Νεοελληνικών Διαλεκτικών Ποικιλιών, το οποίο επιμελήθηκε με περισσή φροντίδα και επιστημονική επάρκεια η γλωσσολόγος Γεωργία Κατσούδα. Παρ' ότι πρόκειται για αποθησαύριση μόνο των όρων που απαντώνται στα κείμενα της έκδοσης που κρατάτε στα χέρια σας, πιστεύουμε ότι διευρύνει την αντίληψή μας σε ό,τι αφορά τη σημασία της τυροκομίας και του τυριού όχι μόνο για τη διατροφή αλλά για την ίδια μας τη ζωή και τον πολιτισμό μας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ανυφαντάκης, Ε. (2008) «Η Οδύσσεια της Φέτας», στο *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Ι΄ Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη 7-9 Οκτωβρίου 2002, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 25-38.
- Appadurai, A. (1981), «Gastropolitics in Hindu South Asia», *American Ethnologist*, 8, σ. 499-511.
- Βαλιάνος, Α. (2003), *Σφακιά. Παραδοσιακή Τυροκομία. Τα μητάτα των Κεντρικών Λευκών Ορέων*, Αθήνα: Μουσείο Μπενάκη.
- Brulitte, R.L. και Di Giovine, M.A. (επιμ.) (2014), *Edible identities: food as cultural heritage*, Ashgate.
- Γονατά-Μουστάκη, Σ. (2016), *Κεφαλλήνες Τυροκόμοι*, Αγία Ευφημία.
- Ζυγούρη, Ν. (1914), *Οι Ελληνικοί Τυροί*, Αθήνα: Μαντζαβελάκης.
- Gupta, A. και J. Ferguson, (1992), «“Beyond Culture”: Space, Identity and the Politics of Difference», *Cultural Anthropology*, 7(1), σ. 6-23.
- Gupta, A. και J. Ferguson, (1997), «Culture, Power, Place: Ethnography at the End of an Era», στο A. Gupta και J. Ferguson (επιμ.), *Culture, Power, Place: Explorations in Critical Anthropology*, Durham and London: Duke University Press.
- Καραμανές Ε. (2008), «Συστήματα Τυροκομίας της Πίνδου: συνέχειες και ασυνέχειες», στο *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Ι΄ Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη 7-9 Οκτωβρίου 2002, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 425-449.
- Καραμανές, Ε. (2016), «Τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και ανάπτυξη: οικολογία, τοπικά συστήματα, τοπικότητες», *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*, τόμ. 33-34 (2009-2013), Αθήνα, σ. 59-81.
- Καρατζένης, Ν.Β. (2023), «Ο πολιτισμός του τυριού στην Ήπειρο. Διαδικασίες τυροκόμησης στα Τζουμέρκα», *Τζουμερκιώτικα Χρονικά*, τεύχ. 24, Καλοκαίρι 2023, Περιφέρεια Ηπείρου-Ιστορική και Λαογραφική Εταιρεία Τζουμέρκων, σ.71-93.
- Κοκολάκη, Μ. (2021), «Η επίγευση του παρελθόντος. Νεωτερικότητα και επαναδιαπραγμάτευση της παράδοσης μέσα από την τοπική-παραδοσιακή διατροφική

- γνώση: η περίπτωση του Επάνω Μεραμπέλλου», στο Ε. Αλεξιάκης, Μ. Θανοπούλου, Α. Οικονόμου (επιμ.) *Πολιτισμικές και κοινωνικές διαστάσεις του περιβάλλοντος. Ελένης Κοβάνη αντιχάρισμα*, Αθήνα: Ελληνική Εταιρεία Εθνολογίας.
- Κρεμμυδάς, Β. (1980), *Συγκυρία και Εμπόριο στην Προεπαναστατική Πελοπόννησο 1793-1821*, Αθήνα: Θεμέλιο.
- Λαγουνδάκη-Χατήρη, Ε. (2020), *Τυροκομία, Σύγχρονη και Παραδοσιακή*, Σύλλογος Φίλων του Μουσείου Κρητικής Παράδοσης.
- Ματάλα, Α.Α. και Παλίδου, Α.Π. (2008), «Γαλακτοκομικά Προϊόντα στα Παλιά Ελληνικά Βιβλία Μαγειρικής», στο *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Ι΄ Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη 7-9 Οκτωβρίου 2002, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 283-292.
- Montanari, M. (2010), *Cheese, Pears and History in a Proverb*, New York: Columbia University Press.
- Παλαιολόγος, Γ. (1836), *Γεωργική καί Οίκιακή Οικονομία*, Ναύπλιο: Έκ τῆς Βασιλικῆς Τυπογραφίας.
- Τζεδάκη-Αποστολάκη, Λ. (2008), «Ο κύκλος του τυριού, Κρήτη 19ος-20ός αιώνας», στο *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Ι΄ Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη 7-9 Οκτωβρίου 2002, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 383-399.
- Τριανταφύλλου, Γ. (2009), *Αρχέτυπα. Από τις Καλύβες και τα Μαντριά στη Σύγχρονη Τέχνη και Αρχιτεκτονική*, Γραφείο Αρχιτεκτονικών Μελετών Γιώργος Τριανταφύλλου και Συνεργάτες.
- Wace, A. και Thompson M.S. (1989), *Οι Νομάδες των Βαλκανίων*, Θεσσαλονίκη: Κυριακίδης.

Το τυρί και ο πολιτισμός ξεκινούν από ένα ταξίδι που ξεκινάει από τη νεολιθική εποχή και ξετυλίγεται στους επόμενους αιώνες μέχρι και σήμερα.

Η περιήγηση στην ιστορία των τυριών διασταυρώνεται με μερικές από τις περιόδους της ανθρώπινης προϊστορίας, της αρχαίας, κλασικής, μεσαιωνικής, αναγεννησιακής και σύγχρονης ιστορίας που έχουν διαμορφώσει τον δυτικό πολιτισμό.

Πολύ νωρίς ανακαλύφθηκε ότι η επεξεργασία του γάλακτος προσφέρει διάφορα πλεονεκτήματα, που ήταν ακόμη και απαραίτητα για την επιβίωση του ανθρώπου. Έτσι αυτή η διεργασία επιτρέπει στο γάλα να αποθηκευτεί περισσότερο και να μεταφερθεί πιο εύκολα, ώστε να καταστεί δυνατή η προσφορά τροφίμων και να αποφευχθούν οι ελλείψεις στις κοινωνικές δομές των πρώτων πολιτισμών. Η επεξεργασία του γάλακτος για παραγωγή προϊόντων, όπως τυριά, γιαούρτι και άλλα οξυγάλατα, κατέστησε δυνατή τη μείωση της περιεκτικότητας σε λακτόζη, γεγονός που έκανε τα προϊόντα αυτά πιο εύπεπτα. Πολλοί ερευνητές ισχυρίζονται ότι οι προϊστορικοί άνθρωποι είχαν δυσανεξία στη λακτόζη. Η μεγαλύτερη ανεκτικότητα στο γάλα, αποτέλεσμα αυξημένης παραγωγής λακτάσης, αποτελεί εξέλιξη των τελευταίων μόλις χιλιετιών. Έτσι, η επεξεργασία του γάλακτος, ιδιαίτερα η παραγωγή τυριού, αποτέλεσε μια κρίσιμη εξέλιξη στην ανθρώπινη ιστορία.

Το τυρί παρήχθη από τους πρώτους πολιτισμούς, των Σουμερίων, της Αιγύπτου και της Κλασικής Ρώμης. Η τυροκομία εξαπλώθηκε σε όλη την Ευρώπη και τη Μέση Ανατολή και αργότερα στη Βόρεια και Νότια Αμερική και

την Ωκεανία. Τα παλαιότερα στοιχεία παραγωγής τυριού βρέθηκαν στο Coujanie, στα βόρεια της Πολωνίας. Η χημική ανίχνευση υπολειμμάτων γαλακτικού λίπους στα θραύσματα αγγείων δείχνει ότι το γάλα τύγγανε επεξεργασίας στην Ευρώπη ήδη κατά τη νεολιθική περίοδο, περίπου πριν από 7.500 χρόνια.

Η τυροκομία συνόδευε την εξάπλωση του πολιτισμού σε όλη τη Μέση Ανατολή, Αίγυπτο, Ελλάδα και Ρώμη. Γνωρίζουμε επίσης ότι ο ελληνικός, ο αιγυπτιακός, ο κελτικός και ο ρωμαϊκός πολιτισμός επεξεργάζονταν το γάλα. Πιστεύεται ότι οι Κέλτες χρησιμοποιούσαν το γάλα ως τροφή και έφτιαχναν τυριά με ξινόγαλο. Όσο για τη διαδικασία παρασκευής της τυτιάς, πιθανότατα εξαπλώθηκε χάρη στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία. Ωστόσο, οι πιο σημαντικοί συντελεστές στην ανάπτυξη της «τεχνολογίας» του τυριού και στην εξέλιξη των ποικιλιών τυριού κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα ήταν τα μοναστήρια, τα οποία συνέβαλαν σημαντικά στην πρόοδο της γεωργίας στην Ευρώπη, στην ανάπτυξη και τη βελτίωση των ειδών διατροφής, ιδίως του κρασιού, της μπίρας και του τυριού. Η διαμοναστηριακή μετακίνηση μοναχών πιθανότατα συνέβαλε στην ανάπτυξη και στη διάδοση νέων ποικιλιών τυριού.

Πίσω από κάθε τύπο τυριού υπάρχει μια συναρπαστική ιστορία. Με την εξέταση του ρόλου της τυροκομίας σε ολόκληρη την παγκόσμια ιστορία και την κατανόηση μερικών βασικών αρχών της επιστήμης και της τεχνολογίας του τυριού, μπορούμε να δούμε πώς τα διαφορετικά τυριά διαμορφώθηκαν και προσαρμόστηκαν στο περιβάλλον τους, όπως επίσης και πώς καθορίζονται από το κοινωνικό και πολιτιστικό τους πλαίσιο.

Οι περισσότερες ποικιλίες τυριού εξελίχθηκαν τυχαία λόγω συγκεκριμένων τοπικών συνθηκών, π.χ. το είδος ή τη φυλή γαλακτοπαραγωγών ζώων, ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του γάλακτος σε σχέση με τη χημική σύνθεση ή τη μικροχλωρίδα, ή ένα «ατύχημα» κατά την παρασκευή ή αποθήκευση του τυριού, π.χ. την ανάπτυξη μούχλας ή άλλων μικροοργανισμών. Πιθανώς εκείνα τα ατυχήματα που οδήγησαν σε επιθυμητές αλλαγές στην ποιότητα του

¹ Ο Θεόφιλος Μασούρας είναι Καθηγητής Γαλακτοκομίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Έχει πλούσιο διδακτικό, ερευνητικό και συγγραφικό έργο στον τομέα της Γαλακτοκομίας και στον ευρύτερο αγροδιατροφικό τομέα. Είναι μέλος επιστημονικών επιτροπών, κριτής βιβλίων και επιστημονικών περιοδικών. Συμμετέχει και συνεργάζεται ενεργά με Διεθνείς Οργανισμούς, ελληνικά και ξένα Πανεπιστήμια. Συνεργάζεται στενά με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς για την αντιμετώπιση και επίλυση προβλημάτων του αγροδιατροφικού τομέα, διατηρώντας μια δημιουργική σχέση μεταξύ Πανεπιστημίου, παραγωγικών τάξεων και κοινωνίας.

τυριού ενσωματώθηκαν στο πρωτόκολλο παρασκευής του, έτσι η κάθε ποικιλία έχει υποστεί μια σειρά από εξελικτικές αλλαγές και βελτιώσεις. Παραδοσιακά πολλές ποικιλίες τυριού παράγονταν σε περιορισμένες γεωγραφικές περιοχές, ιδιαίτερα στις ορεινές περιοχές. Η τοπική παραγωγή ορισμένων ποικιλιών είναι ακόμη εμφανής και διατηρείται για εκείνες τις ποικιλίες με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ).

Το τυρί είναι η γενική ονομασία για μια ομάδα προϊόντων διατροφής με βάση το γάλα που έχουν υποστεί ζύμωση. Παράγεται σε όλο τον κόσμο με μεγάλη ποικιλία γεύσεων και μορφών. Διάφοροι ερευνητές ισχυρίζονται ότι υπάρχουν περισσότερες από 1.000 ποικιλίες τυριού. Για την παρασκευή τυριού είχαν κυριαρχήσει δύο τύποι διεργασιών πήξης: η όξινη πήξη και η πήξη με πυτιά ή ενζυμική πήξη. Η πρώτη περιλαμβάνει τη χρήση βακτηρίων γαλακτικού οξέος, πριν από τον διαχωρισμό του ορού γάλακτος και καθιστά δυνατή την παραγωγή όλων των ειδών φρέσκων τυριών. Η δεύτερη διαδικασία πήξης περιλαμβάνει τη χρήση πυτιάς, ενός μείγματος ενζύμων που βρίσκεται στο στομάχι των μη απογαλακτισμένων μοσχαριών, αρνιών ή κατσικιών και χρησιμοποιείται για την παρασκευή μιας μεγάλης ποικιλίας μαλακών, ημίσκληρων και σκληρών τυριών. Στην περίπτωση αυτή, το πηγμένο γάλα ή τυρόπηγμα κόβεται, στραγγίζει, αναθερμαίνεται για περαιτέρω αποβολή της υγρασίας, με ή χωρίς πίεση, και τέλος ωριμάζει.

Η διαδικασία παρασκευής του τυριού δεν έχει αλλάξει πολύ τα τελευταία 2.000 χρόνια, όπως έγραψε ο Columella κατά τον 1ο αι. μ.Χ. σε μια λεπτομερή περιγραφή της τυροκομίας στην πραγματεία του για τη γεωργία *De Re Rustica*. Η παραγωγή τυριού μέχρι τα μέσα του 19ου αιώνα ήταν μια επιχείρηση με βάση το αγρόκτημα και μεγάλο μέρος του παραγόμενου τυριού εξακολουθεί να παράγεται σε βιοτεχνικό επίπεδο.

Πολλές από τις τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης σήμερα βασίζονται σε παραδοσιακές πρακτικές. Προς το τέλος του 19ου αιώνα, καθώς προχωρούσε η εκβιομηχάνιση, η τυροκομία, με τη σταδιακή απόκτηση γνώσεων στη χημεία και τη μικροβιολογία του γάλακτος και του τυριού, μεταφέρθηκε σε αυτοματοποιημένα σύγχρονα εργοστάσια χρησιμοποιώντας προηγμένη μηχανική και βιοτεχνολογία. Η πρόοδος στην επιλογή, τον πολλαπλασιασμό και τον

χειρισμό των καλλιιεργειών εκκίνησης, καθώς και στην αναγνώριση και τον χαρακτηρισμό των μικροοργανισμών που σχετίζονται με τη ζύμωση των γαλακτοκομικών ήταν ουσιαστικής σημασίας για να καταστεί δυνατή η βιομηχανοποίηση της τυροκομίας. Η αυξανόμενη κατανόηση της βιοχημείας, της φυσιολογίας και της γενετικής των βακτηρίων γαλακτικού οξέος επέτρεψε πιο στοχευμένη χρήση συγκεκριμένων καλλιιεργειών, που υπόσχεται ακόμη μεγαλύτερο έλεγχο στα χαρακτηριστικά του αρώματος και της γεύσης του τυριού.

Η πρώτη βιομηχανία τυριού δημιουργήθηκε το 1851 στην Αμερική. Από τότε άρχισε η αλματώδης πρόοδος της τυροκομίας. Η τεχνολογική πρόοδος που πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα επηρέασε και την τυροκομία. Στις εξελιγμένες γαλακτοκομικά χώρες οι μικρές βιοτεχνίες παρασκευής τυριών αντικαταστάθηκαν σε μεγάλο βαθμό από σύγχρονες βιομηχανίες πολύ μεγάλης δυναμικότητας, με πλήρως μηχανοποιημένη διαδικασία. Ωστόσο, οι κύριες ποικιλίες παράγονται τώρα σε πολύ μεγάλα εργοστάσια με πολύ ανεπτυγμένη τεχνολογία. Η τρέχουσα παραγωγή τυριού είναι περίπου 22×10^6 τόνοι ετησίως, κατά κύριο λόγο στην Ευρώπη, τη Βόρεια και Νότια Αμερική και την Ωκεανία. Περίπου το 35-40% του συνόλου του γάλακτος χρησιμοποιείται για την παραγωγή τυριού. Τους παραδοσιακούς τεχνίτες τυροκόμους αντικατέστησαν ειδικευμένοι χειριστές σύγχρονων μηχανημάτων με τη βοήθεια των οποίων σε έναν μεγάλο βαθμό είναι δυνατός ο έλεγχος όλων των σταδίων της τυροκόμησης. Ωστόσο, η παρασκευή τυριών υψηλής ποιότητας οποιουδήποτε τύπου είναι συνδυασμός πρακτικής εμπειρίας και επιστήμης.

Αν και η τέχνη της τυροκομίας είναι πολύ περίπλοκη και ελλιπώς κατανοητή, παρ' όλο που έχει αποτελέσει αντικείμενο συστηματικής μελέτης για περισσότερο από έναν αιώνα, πολλά από τα πρακτικά βήματα που ακολουθούνται από όλους τους τυροκόμους μπορούν να κατασταλάξουν σε μια χούφτα αρχές σε εξαιρετικά συμπυκνωμένη μορφή. Έτσι, παρ' όλο που το τυρί είναι ένα πολύ αρχαίο προϊόν διατροφής, είναι δυνατό κάποιος να εγγυηθεί πάντα την παραγωγή τυριού σταθερής ποιότητας. Ο τρόπος με τον οποίο ωριμάζει το τυρί και η ποιότητά του εξαρτώνται συχνά από πολύ μικρές διαφορές στα χαρακτηριστικά του. Τα περισσότερα τυριά είναι επίσης πολύ δυναμικά προϊόντα και

αλλάζουν ουσιαστικά κατά την ωρίμανση. Για τους λόγους αυτούς, απαιτείται περισσότερη επιστημονική γνώση για την επιτυχή παραγωγή του τυριού παρά για οποιοδήποτε άλλο προϊόν διατροφής.

Η τυροκομία στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα η τυροκομία αποτελεί παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας. Οι Έλληνες έχουν μακρά ιστορία στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και κυρίως τυριών. Πολλά από αυτά αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής τους κληρονομιάς, είναι συνδεδεμένα με τα ήθη, τα έθιμα, τις παραδόσεις, με τη διατροφική κουλτούρα κάθε περιοχής και καταλαμβάνουν σημαντική θέση στο διαιτολόγιό τους. Η παραγωγή των ελληνικών τυριών χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η μακρά ενασχόληση των Ελλήνων με την τυροκόμηση τους οδήγησε σταδιακά στη δημιουργία διαφόρων τύπων τυριών. Κατά την αρχαιότητα υπήρξαν πολλά επώνυμα τυριά, συνήθως με ονομασία προέλευσης, από τα οποία πιο γνωστά είναι ο *Τρομυλικός αίγιος* τυρός, ο *Κύθνιος κ.ά.*,

Το πιο σημαντικό ελληνικό παραδοσιακό τυρί είναι η φέτα, πρόγονος της οποίας θεωρείται το τυρί που παρασκεύαζε στη σπηλιά του ο κύκλωπας Πολύφημος τον 8ο π.Χ. αιώνα και περιγράφει ο Όμηρος στην Οδύσσεια. Στο πέραςμα των αιώνων το τυρί αυτό εξελίχθηκε σταδιακά από τους Έλληνες στη σημερινή φέτα. Επίσης, ο Αριστοτέλης, στο βιβλίο του *Των περί τα ζώα ιστοριών*, δίνει την πρώτη συνταγή για την παραγωγή τυριού. Συνταγή για την παραγωγή τυριού δίνουν και άλλοι σημαντικοί συγγραφείς, όπως ο Διοσκουρίδης.

Κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας στον ελληνικό χώρο η τυροκομία ήταν πολύ εκτεταμένη. Μαρτυρίες κάνουν λόγο για το βλάχικο τυρί, τις μυζήθρες, από τις οποίες πήρε το όνομά του και ο Μυζηθράς-Μιστράς. Επίσης υπάρχουν αναφορές και για άλλα τυριά, όπως *πρόσφατο*, ένα είδος φρέσκου τυριού, ίσως παραπλήσιου με το σημερινό *οψιμοτύρι*. Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας στα βουνά της ηπειρωτικής Ελλάδας και των νησιών, η παράδοση συνεχίστηκε αμείωτα.

Στο τέλος του 19ου αιώνα, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος αντιλαμβάνεται την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και καλεί τον ελληνικής καταγωγής διαπρεπή

τυροκόμο Ραϊνόλδο Δημητριάδη να εκπαιδεύσει τους νέους τυροκόμους της χώρας. Αργότερα οι επίσης μεγάλοι τυροκόμοι Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης συνέχισαν το έργο του, διατρέχοντας τη χώρα και εκπαιδεύοντας νέους στην τέχνη.

Εξέλιξη της ελληνικής τυροκομίας

Η τυροκόμηση στον ελληνικό χώρο, όπως φυσικά και αλλού, ήταν από τα παλαιά χρόνια η αποκλειστική μορφή μεταποίησης του γάλακτος. Με την πάροδο του χρόνου, μέχρι και τον 19ο αιώνα, δεν μπορεί να υποστηριχθεί ότι υπήρξε ιδιαίτερη τεχνική πρόοδος στην τυροκόμηση. Η βελτίωση της ποιότητας βασιζόταν μόνο στο μεράκι του τεχνίτη. Τα διάφορα πηγμάτα της αυτόματης οξίνισης αποτελούν τα βασικά τυριά, τα οποία, με την οξύτητά τους, διατηρούνται αρκετά καλά σε ασκούς από δέρματα ζώων.

Η φέτα θεωρείται προϊόν της πρώτης μορφής τυροκόμησης, η επεξεργασία της οποίας ξεκινά στο σπίτι του κτηνοτρόφου. Το γάλα πήζει στα αποξηραμένα στομάχια των αρνιών και κατσικιών και ξινίζει με τη φυσική χλωρίδα του γάλακτος, η οποία μαζί με τα άλλα ένζυμα, κυρίως λιπολυτικά και πρωτεολυτικά, προσδίδουν ιδιαίτερη γεύση στην πρωτόγονη μορφή της φέτας, αυτού του τυριού που θα αποτελέσει βασικό συστατικό της διατροφής του Έλληνα αγρότη και θα αποκτήσει τεράστια φήμη σε όλο τον κόσμο.

Από το τέλος του 19ου και αρχές του 20ού αιώνα η επεξεργασία του γάλακτος για παρασκευή τυριών παύει να αποτελεί αποκλειστικά δραστηριότητα του Έλληνα κτηνοτρόφου και παράλληλα με την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας χαράσσεται νέα πορεία στην τυροκόμηση με τη δημιουργία των πρώτων τυροκομικών εγκαταστάσεων κοντά στις οργανωμένες κτηνοτροφικές επιχειρήσεις.

Ο παραδοσιακός τρόπος παραγωγής της φέτας, λόγω και της μεγάλης υγρασίας της, δεν μπορεί να εξυπηρετήσει την αυξανόμενη παραγωγή. Επινόεται άλλος τρόπος, για να επιτευχθεί μεγαλύτερη αποβολή υγρασίας, που ξεκινά με το πήξιμο του γάλακτος, τη διαίρεση, ακολούθως την αναθέρμανση, ενώ μετά από πρόχειρη πίεση το πηγμάμα μετατρέπεται σε τυροκεφαλές. Έτσι δημιουργήθηκε το ελληνικό κεφαλοτύρι με τις διάφορες παραλλαγές του, που εκπροσωπεί τα λεγόμενα σκληρά αναθερμαινόμενα τυριά μας. Τα παραγόμενα κεφαλοτύρια, έπειτα από ένα

«πάστωμα» σε αλάτι προκειμένου να ανασταλεί η ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, με ειδικές περιποιήσεις για 1-2 μήνες, μπορούσαν να διατηρηθούν σε δροσερά υπόγεια για αρκετό διάστημα, ενίοτε και όλο τον χρόνο.

Ο Ραϊνόλδος Δημητριάδης έγραφε για τα κεφαλοτύρια:

Ἐὰν θέλῃ τις μὲ μιᾶν λέξιν νὰ χαρακτηρίσῃ τὴν βάρβαρον κατάστασιν τῆς γαλακτοκομικῆς ἀναπτύξεως τοῦ τόπου, ἃς προφέρῃ τὴν λέξιν «κεφαλοτύρι». Τὸ αὐτὸ γάλα τὸ ὁποῖον παράγει ἐκλεκτοὺς λευκοὺς τυροὺς καὶ ἐξάϊσια κασκαβάλια, παράγει καὶ τὰ οἰκτρὰ ἐκεῖνα σκληρὰ κεφαλοτύρια, τὰ ὁποῖα ἐξάγονται εἰς τὴν Ἰταλίαν κατὰ μεγάλας ποσότητος, διότι μόνον ἡ πτώχεια τῶν ἐργατικῶν πληθυσμῶν τῆς Νοτίου Ἰταλίας καὶ ἡ χρῆσις τοῦ τυροῦ τετριμμένου (διὰ τὰ μακαρόνια) ἐξηγοῦσι τὸ θαῦμα πὺς εὐρίσκονται ἀκόμη θνητοὶ ἀγοράζοντες τὸ φρομάτζιο γκρέκο.

Τὸ κεφαλοτύρι ἐξαγοράζει τὰς πολλὰς ἀμαρτίας τοῦ δι' ἑνὸς μόνον πλεονεκτήματος, εἶναι, ἀφοῦ ξηραθῇ, σχεδὸν ἀπρόσβλητον ἀπὸ οἰανδήποτε ἀσθένειαν, καὶ μετακομίζεται μετὰ τόσης εὐκολίας μεθ' ἧς μετακομίζονται τὰ ὀρυκτά, εἰς τὸ βασιλεῖον τῶν ὁποίων οὕτως εἰπεῖν ἀνήκει. Οἰκονομολογικῶς δὲ ἔχει σχέσιν πρὸς τὸν λευκὸν τυρόν, οἷαν ὁ ξηρὸς βακαλάος πρὸς τοὺς νωποὺς ἰχθῦς.

Παράλληλα με την παραγωγή των κεφαλοτυριών και με την αποβολή ποσότητας λίπους στον ορό (τυρόγαλο) προκύπτει μετά από συνεχιζόμενη θέρμανση και ενίοτε προσθήκη νωπού γάλακτος μια άλλη κατηγορία τυριών, τα εξαιρετα παραδοσιακά υποπροϊόντα, πλούσια σε λίπος και υψηλής βιολογικής σημασίας πρωτεΐνες, τα τυριά τυρογάλακτος: *η μυζήθρα, ο ανθότυρος και το μανούρι.*

Η φέτα, από τα μαλακά τυριά, με την παραλλαγή του τελεμέ στη Βόρεια Ελλάδα, τα κεφαλοτύρια και τα υποπροϊόντα (βούτυρο και τυριά τυρογάλακτος τύπου μυζήθρας) είναι τα κύρια προϊόντα των τυροκομείων, ενώ τα τουλουμοτύρια και ορισμένες μορφές φέτας συνεχίζουν να παράγονται σε οικιακή τυροκόμηση για διάθεση και ιδιοκατανάλωση.

Προς τα τέλη του 19ου αιώνα στα ορεινά χωριά της Θεσσαλίας και της Ηπείρου εμφανίζεται μια νέα μορφή

τυροκόμησης, αυτή των τυριών με αναθερμαινόμενη πάστα, που αποτελούν την ομάδα τυριών με τα ονόματα *κασκαβάλι ή κασέρι.*

Μπαίνοντας στον 20ό αιώνα ολόκληρη η σημερινή Ελλάδα απελευθερώνεται. Η κτηνοτροφία παίρνει εντατικότερη μορφή εκμετάλλευσης και η επεξεργασία του αιγοπρόβειου γάλακτος αναμορφώνεται. Τα πρώτα τυροκομεία άρχισαν να λειτουργούν ως ανεξάρτητες μορφές μεταποίησης.

Μέχρι τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο η τυροκόμηση χωρά με αργό ρυθμό και φθάνουμε τις 1.300 τυροκομικές μονάδες, που καλύπτουν όλη τη χώρα συγκεντρώνοντας η καθεμία από 100-2.000 κιλά γάλα την ημέρα.

Ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος και η Κατοχή βρίσκουν την ελληνική γαλακτοκομία και τυροκόμηση να κυριαρχεί στην εθνική προσπάθεια επίλυσης του μεγάλου προβλήματος διατροφής του ελληνικού πληθυσμού.

Όπως σε άλλους τομείς δραστηριοτήτων, η πρώτη μεταπολεμική περίοδος είναι η πραγματική αφετηρία εισαγωγής της μοντέρνας τεχνολογίας και των τεχνικών δυνατοτήτων στους διάφορους κλάδους μεταποίησης του γάλακτος. Φυσικά, ακόμα την περίοδο αυτή λέγοντας γάλα στην Ελλάδα εννοούμε το πλούσιο πρόβειο γάλα. Και λέγοντας τυρί εννοούμε την άσπρη παραδοσιακή φέτα από πρόβειο γάλα. Η αγελαδοτροφία και το αγελαδινό γάλα είναι ακόμα άγνωστα στην ελληνική ύπαιθρο.

Ο εκσυγχρονισμός στην επεξεργασία του γάλακτος εμφανίζεται αναγκαίος και οι πρώτες προσπάθειες αρχίζουν τη δεκαετία προ του πολέμου. Το ενδιαφέρον του ιδιωτικού εμπορίου παρουσιάζεται σαν άγρια εκμετάλλευση αλλά και μοναδική διέξοδος του χωρικού προβατοτρόφου, με την εγκατάσταση σε κάθε χωριό παραδοσιακού τυροκομείου με πρόχειρο εξοπλισμό. Ο τυρέμπορος εκμεταλλεύεται τους κτηνοτρόφους, τους δίνει προκαταβολές για το γάλα της επόμενης γαλακτικής περιόδου και μετά κάνει εκκαθαρίσεις σύμφωνα με τους δικούς του υπολογισμούς.

Στη συνέχεια την περίοδο αυτή η συνεταιριστική προσπάθεια περιορίζεται στη χρηματοδότηση, με πιστώσεις της Αγροτικής Τράπεζας, ανάλογων τυροκομείων χωρικού τύπου που επιβλέπονται από την τεχνική και συνεταιριστική υπηρεσία της τράπεζας. Πέραν αυτής της προσπάθειας, ιδρύονται με μεσοπρόθεσμα δάνεια της Αγροτικής Τράπεζας περί τα 10 και πλέον συνεταιριστικά τυροκομεία με

βελτιωμένες, για την εποχή, κτηριακές εγκαταστάσεις και τον συνηθισμένο εξοπλισμό.

Τη δεκαετία του 1960, για την εξυπηρέτηση της νέας κατεύθυνσης του αναπτυξιακού κτηνοτροφικού προγράμματος, ιδρύονται με την καθοδήγηση της ΑΤΕ και Συνεταιριστικών Οργανώσεων τα σύγχρονα συνεταιριστικά εργοστάσια δυναμικότητας 5-25 τόνων.

Ακολουθεί η ιδιωτική πρωτοβουλία που αναπτύσσει ανάλογη δραστηριότητα στην Κεντρική Ελλάδα και τη Μακεδονία, ασχολούμενη με την τυροκόμηση αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος.

Η σοβαρή προσπάθεια εκσυγχρονισμού στον τομέα της μεταποίησης αρχίζει τη μεταπολεμική περίοδο. Ήδη το 1980 το σύνολο των εγκαταστάσεων μεταποίησης γάλακτος στη χώρα φτάνει τις 1.250, πολλές από τις οποίες βελτιώθηκαν και αποτέλεσαν τις μεγάλες σύγχρονες βιομηχανίες και τα μεγάλα τυροκομεία.

Τυροκομική Έρευνα και Εκπαίδευση

Σε σύγκριση με τις προηγμένες γαλακτοπαραγωγές χώρες της Ευρώπης, οι προσπάθειες εκπαίδευσης γενικά στον τομέα του γάλακτος σε παλαιότερες εποχές και πριν το 1920 ήταν περιορισμένες, χωρίς να παραβλέπεται η σημαντική συμβολή, τόσο των πρακτικών γαλακτοκομικών και γεωργικών σχολών, αλλά και η προσπάθεια των γεωπόνων εφαρμογών, οι οποίοι συνέβαλαν αποτελεσματικά στην ανάπτυξη του κλάδου, δεδομένων των κοινωνικοοικονομικών συνθηκών που επικρατούσαν στη χώρα.

Μια ουσιαστική και επιτυχημένη προσπάθεια οφείλεται στον γαλακτολόγο Νικόλαο Ζυγούρη, ο οποίος το 1916 ίδρυσε στα Ιωάννινα την πρώτη Σχολή Τυροκομίας για τη μόρφωση τεχνιτών τυροκόμων και για τεχνολογική έρευνα στην επεξεργασία του πρόβειου γάλακτος. Οι τυροκόμοι της σχολής στελέχωσαν τα κυριότερα τυροκομεία χωρικού τύπου αντικαθιστώντας εμπειρικούς τυροκόμους και συνέβαλαν αποτελεσματικά στη βελτίωση της τεχνολογίας παραγωγής των σκληρών τυριών, της φέτας, καθώς και άλλων τοπικών παραδοσιακών τυριών στις διάφορες περιοχές της χώρας.

Παράλληλα με την ανάπτυξη δομών για μια στοιχειώδη γαλακτοκομική εκπαίδευση στη χώρα μας σε επίπεδο πανεπιστημιακής έρευνας και εκπαίδευσης δύο έδρες Γαλακτοκομίας πλαισιώνουν τις Ανώτατες Γεωπονικές

Σχολές της χώρας. Με μικρή χρονική διαφορά ιδρύθηκαν τα Εργαστήρια Γαλακτοκομίας των δύο Πανεπιστημιακών Σχολών: το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας της ΑΓΣΑ το 1960 και εκείνο του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης το 1963. Ακολούθησαν και άλλα Πανεπιστήμια, σχετικά Ινστιτούτα και Τεχνολογικά Ιδρύματα, ώστε σήμερα να μπορούμε να πούμε ότι η χώρα μας διαθέτει εκπαιδευμένο προσωπικό όλων των βαθμίδων που συμμετέχει ενεργά στην εξέλιξη της γαλακτοκομίας.

Επίσης, το 1978 ιδρύθηκε στην Αθήνα, στην τότε Γεωπονική, το πρώτο Μεταπτυχιακό Τμήμα Γαλακτοκομίας, απόφοιτοι του οποίου στελέχωσαν εργοστάσια και υπηρεσίες γάλακτος του υπουργείου Γεωργίας.

Σημαντική υπήρξε για τον γαλακτοκομικό τομέα της Ελλάδας η ίδρυση, με πρωτεργάτη τον αείμνηστο καθηγητή Β. Βεϊνόγλου, της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος (ΕΕΓ), με σκοπό την προώθηση των συμφερόντων των παραγωγών γάλακτος και της τυροκομίας στην Ελλάδα. Με την εικοσιπενταετή λειτουργία της συνέβαλε στην ανάπτυξη δραστηριοτήτων σε θέματα γαλακτοκομίας της χώρας, στην επίλυση επιστημονικών-τεχνολογικών προβλημάτων της ελληνικής γαλακτοκομίας και στην προώθηση και προστασία των δικαιωμάτων και συμφερόντων των ελληνικών βιομηχανιών γαλακτοκομικών προϊόντων τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Η ελληνική τυροκομία σήμερα

Στην Ελλάδα η τυροκομία αποτελεί παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας και αποτελεί μια από τις βασικότερες βιοτεχνικές και βιομηχανικές δραστηριότητες.

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων αποτελεί μέρος του ευρύτερου κλάδου των γαλακτοκομικών προϊόντων, η ανάπτυξη του οποίου τις τελευταίες δεκαετίες έχει οδηγήσει αφενός στην ανάπτυξη υψηλού παραγωγικού δυναμικού και αφετέρου στην επέκταση του εύρους των προσφερόμενων προϊόντων του. Στον παραγωγικό τομέα των τυροκομικών προϊόντων, η εγχώρια αγορά χαρακτηρίζεται από ευρεία διασπορά, με την ύπαρξη μεγάλου αριθμού μικρομεσαίων κυρίως επιχειρήσεων (οι περισσότερες τοπικής εμβέλειας), καθώς και ορισμένων μεγάλων βιομηχανιών. Ο αριθμός των επιχειρήσεων στην Ελλάδα που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων φτάνει περίπου

τις 600, οι περισσότερες από τις οποίες είναι μικρού μεγέθους (ετήσια παραγωγή κάτω των 100 τόνων), δείγμα της μεγάλης διασποράς και της χαμηλής συγκέντρωσης επιχειρήσεων στον κλάδο. Μόλις τρεις επιχειρήσεις έχουν ετήσια παραγωγή άνω των 10.000 τόνων.

Οι μεγάλες παραγωγικές μονάδες καλύπτουν συνολικά αξιόλογο μέρος της εγχώριας παραγωγής. Πρόκειται για μονάδες οι οποίες διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, τον οποίο ανανεώνουν διαθέτοντας σημαντικά ποσά για επενδύσεις. Επίσης, μέσω του οργανωμένου και εκτεταμένου δικτύου διανομής τους, έχουν κατορθώσει να καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της ελληνικής επικράτειας, ενώ αρκετές έχουν αναπτύξει και εξαγωγική δραστηριότητα.

Η χώρα μας έχει ισχυρά συγκριτικά πλεονεκτήματα, όπως το κλίμα, την τοπική ιδιομορφία της βλάστησης, τις φυλές ζώων, αλλά και την παρουσία ενός σημαντικού αριθμού παραδοσιακά εξειδικευμένων οικογενειακών εκμεταλλεύσεων, με την εμπειρία και τον δυναμισμό των Ελλήνων τυροκόμων. Σε διάφορες περιοχές ανάλογα με την πρώτη ύλη (γάλα πρόβειο, αίγιο, αγελαδινό, βουβαλίσιο), τις κλιματικές συνθήκες, την κοινωνικοοικονομική κατάσταση, τις παραδόσεις και τις διατροφικές συνήθειες, παράγεται μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών τυριών με πρωτότυπα χαρακτηριστικά και με τοπική και διεθνή φήμη. Η ποιότητά τους συνδέεται άμεσα με τη χλωρίδα και την πανίδα της χώρας, καθώς και με τους Έλληνες τυροκόμους αλλά και με τα ήθη, τα έθιμα, τις παραδόσεις και τις διατροφικές μας συνήθειες, αποτελούν δε σημαντικό μέρος του διαιτολογίου μας.

Οι διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων σχετικά με το τυρί διαφέρουν πολύ από αυτές των υπολοίπων Ευρωπαίων, ακόμη και αυτών των νοτίων περιοχών που έχουν παρόμοιες κλιματικές συνθήκες. Για τους Έλληνες το τυρί δεν είναι συμπλήρωμα φαγητού· είναι φαγητό. Οι άλλοι Ευρωπαίοι καταναλώνουν το τυρί κατά παράδοση μετά το κύριο φαγητό. Είμαστε από τους συστηματικότερους καταναλωτές τυριών στον κόσμο, με τη μέση ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση να ανέρχεται στα 27 κιλά.

Η ετήσια εγχώρια παραγωγή τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις κυμαίνεται στους 220-230 χιλ. τόνους, εκ των οποίων το 72% αποτελούν τα λευκά τυριά με κυρίαρχη τη

φέτα, το 15% τα σκληρά και ημίσκληρα (κασέρι, γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι), 12% τα τυριά τυρογάλακτος και λιγότερο από 1% άλλα τυριά. Αξιοσημείωτο είναι ότι το 63% των τυριών της ελληνικής παραγωγής είναι τυριά ΠΟΠ, εκ των οποίων σχεδόν το 90% είναι φέτα. Σημαντικό είναι ότι τα περισσότερα από τα τυριά παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα. Κατέχουμε τη δεύτερη θέση στην Ευρώπη στην παραγωγή μαλακών τυριών (165.000 τόνους) και την πρώτη θέση στην παγκόσμια παραγωγή τυριών από πρόβειο γάλα (125.000 τόνους).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Allen, T.G. (1936), *Egyptian Stelae in Field Museum of Natural History*, Chicago: Field Museum
- Ανυφαντάκης, Ε. (1998), *Ελληνικά τυριά, μια παράδοση αιώνων*, Αθήνα: Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας.
- Burger, J., Kirchner, M., Bramanti, B., Haak, W. και Thomas, M.G. (2007), «Absence of the lactase-persistence-associated allele in early Neolithic Europeans», *Proc. Natl Acad. Sci. USA* τόμ. 104, τεύχ. 10, σ. 3.736-3.741.
- Curry, A. (2013), «Archaeology: The Milk Revolution», *Nature*, τόμ. 500, σ. 20-22
- Evershed, R.P. κ.ά. (2008), «Earliest date for milk use in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding», *Nature*, τεύχ. 455, σ. 528-531.
- Ζυγούρης, Ν. (1956), *Ελληνική Τυροκομία*, Ιωάννινα: Ηπειρωτική Εστία.
- Kindstedt, P.S. (2012), *Cheese and Culture: a History of Cheese and its Place in Western Civilization*, Chelsea Green Publishing Company.
- Leonardia, M., Gerbault P., Thomas, M.G., Burger J. (2012), «The evolution of lactase persistence in Europe. A synthesis of archaeological and genetic evidence», *International Dairy Journal*, τόμ. 22, τεύχ. 2, σ. 88-97.
- Παππάς, Α., Καλαντζόπουλος Γ. (2007), *Η ιστορία της ελληνικής βιομηχανίας γάλακτος*, Αθήνα: Περιοδικός Τύπος Α.Ε
- Συλλογικό (2008), *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς.

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΩΣ ΘΕΜΕΛΙΟ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΙΩΣΗΦ ΜΠΙΖΕΛΗΣ¹

Το γάλα, η πρώτη ύλη για την παραγωγή όλων των παραδοσιακών τυριών, είναι προϊόν της κτηνοτροφίας και ειδικά στη χώρα μας της εκτροφής των προβάτων, των αιγών, των αγελάδων και των βουβάλων.

Η γεωργία και η κτηνοτροφία συνυπάρχουν εδώ και χιλιάδες χρόνια στην Ελλάδα. Οι πρώτες γραπτές πηγές, όπως τα έπη του Ομήρου και του Ησιόδου, αλλά και μετέπειτα τα έργα του Ηρόδοτου, του Ξενοφώντα, του Αριστοτέλη και άλλων αρχαίων συγγραφέων περιγράφουν τη μορφή της κτηνοτροφίας στην αρχαιότητα και με λεπτομέρειες την τέχνη της εκτροφής των μηρυκαστικών και της παραγωγής τυριών, κυρίως από το γάλα των προβάτων και των αιγών. Χαρακτηριστικά, ο Ξενοφών αναφέρει ότι «καί γάρ ἡ προβατευτική τέχνη συνήπται τῇ γεωργίᾳ» (*Οἰκονομικός*, V, 3)

Εκτός από παραδοσιακή ασχολία σε όλες τις περιοχές της ελληνικής υπαίθρου και αναπόσπαστο τμήμα του καθημερινού βίου του αγροτικού πληθυσμού, η εκτροφή των προβάτων και των αιγών συνδέθηκε στενά με τις θρησκευτικές και λαϊκές παραδόσεις του κάθε τόπου, ενώ τα προϊόντα της αποτελούσαν τη βάση της διατροφής του.

Η ελληνική κτηνοτροφία αποτελεί μια αρχέγονη παράδοση ενταγμένη στη μεσογειακή διάσταση, παρουσιάζοντας κοινά χαρακτηριστικά με τις άλλες βαλκανικές και μεσογειακές χώρες. Η γεωμορφολογία και το ορεινό ανάγλυφο της ηπειρωτικής χώρας και των νησιών σε συνδυασμό με τις κλιματικές συνθήκες, ευνοούσε ανέκαθεν την εκτροφή κυρίως προβάτων και αιγών, δηλαδή των μικρών λιτοδία-

των μηρυκαστικών, ενώ η εκτροφή μεγαλόσωμων ζώων, όπως ίππων και βοοειδών, ήταν πιο δύσκολη και λιγότερο διαδεδομένη, καθώς απαιτούσε περισσότερους φυσικούς πόρους (Χατζήολος, 1941).

Τα αιγοπρόβατα χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παραγωγή κρέατος και γάλακτος, αλλά πολύτιμο ήταν και το μαλλί, το δέρμα και η κόπρος. Τα βοοειδή, όπως και τα ιπποειδή, χρησιμοποιούνταν κυρίως ως ζώα εργασίας, και δευτερευόντως για την παραγωγή κρέατος, γάλακτος και άλλων παραπροϊόντων τους.

Ένα ποσοστό από το παραγόμενο γάλα καταναλωνόταν άμεσα, εντός ολίγων ημερών μετά την άμελξη. Το υπόλοιπο, ανάλογα με την εποχή, την παραγόμενη ποσότητα, τη διαθέσιμη εγκατάσταση και τον εξοπλισμό, και βέβαια τις ανάγκες που υπήρχαν, μετατρεπόταν σε διάφορα πολύτιμα προϊόντα, υψηλής βιολογικής και οικονομικής αξίας, όπως το βούτυρο, το γιαούρτι και διάφορα τυριά, τόσο για αυτοκατανάλωση όσο και για πώληση.

Είναι άξιο θαυμασμού ότι από την αρχαιότητα μέχρι και τα μέσα του προηγούμενου αιώνα η κτηνοτροφία στη χώρα μας παρουσίαζε τα ίδια βασικά χαρακτηριστικά.

Ο αριθμός των εκτρεφόμενων αγροτικών ζώων στον ελλαδικό χώρο κατά την αρχαιότητα μπορεί να προσδιοριστεί μόνο κατά προσέγγιση, από διάφορες ιστορικές πηγές σε συνδυασμό με τον πληθυσμό, τον τρόπο διαβίωσης του και τα ιστορικά γεγονότα. Εκτιμάται ότι εκτρέφονταν ένα εκατομμύριο ιπποειδή, τρία εκατομμύρια βοοειδή και τουλάχιστον δέκα εκατομμύρια αιγοπρόβατα. Κατά τη διάρκεια των επόμενων χρονικών περιόδων, ασφαλώς οι πληθυσμοί των κατοικίδιων ζώων γνώρισαν έντονες αυξομειώσεις ανάλογα με τις ιστορικές περιόδους ανάπτυξης και καταστροφών που εναλλάσσονταν.

Η κτηνοτροφία τον 19ο αιώνα

Στις αρχές του 19ου αιώνα η κτηνοτροφία σε όλη τη βαλκανική χερσόνησο ήταν πολύ περισσότερο ανεπτυγμένη από τη γεωργία. Οι κτηνοτρόφοι και ειδικά οι νομάδες απολάμβαναν περισσότερες ελευθερίες και είχαν μεγα-

¹ Ο Ιωσήφ Μπιζέλης είναι Ομότιμος Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Απόφοιτος του Τμήματος Χημείας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών και του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, όπου και ολοκλήρωσε το διδακτορικό του στη φυσιολογία του προβάτου. Εργάστηκε ως υπεύθυνος παραγωγής ή ποιοτικού ελέγχου σε βιομηχανίες τροφίμων και ζωοτροφών. Έχει δημοσιεύσει περισσότερες από 80 ερευνητικές εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά και έχει παρουσιάσει πάνω από 150 εργασίες και θέματα για όλα τα είδη αγροτικών ζώων σε συνέδρια στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Επιστημονικός υπεύθυνος ή μέλος της ερευνητικής ομάδας σε περισσότερα από 30 εθνικά και διεθνή ερευνητικά προγράμματα.

λύτερη ευχέρεια μετακίνησης από τους καλλιεργητές γεωργούς, που καταπιέζονταν από τους τσιφλικάδες και τους αξιωματούχους της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Ο τακτικός ποιμενικός φόρος (χαράτσι) έφθανε μέχρι το 11% (Ζωγράφος, 1923), αλλά οι γεωργοί βαρύνονταν συνολικά με μεγαλύτερη ετήσια και έκτακτη φορολογία. Επιπλέον, οι κτηνοτρόφοι είχαν δικαίωμα ελευθέρως βοσκής στις εκτάσεις που ήταν χέρσες ή προς αγρανάπαυση.

Με την ίδρυση του νεοελληνικού κράτους, η κτηνοτροφία εμφανίζεται ως ένας από τους σημαντικούς πλουτοπαραγωγικούς πόρους. Είναι χαρακτηριστικό ότι ο Ι. Καποδίστριας στις «Γενικές οδηγίες», ενόψει της διανομής των εθνικών κτημάτων, που υπολογίζονταν έως και το 50% της έκτασης της τότε Ελλάδας, τις οποίες απευθύνει προς τους «Έκτακτους Επιτρόπους του Κράτους», την 16ην Απριλίου 1828, ζητά εξακρίβωση των κατοίκων κατ' επάγγελμα, ήτοι 1) των Κτηματιών 2) των Γεωργών 3) των Ποιμένων 4) των Εργατών 5) των Ναυτών και 6) των Εμπόρων (Ζωγράφος, 1923). Την περίοδο αυτή, οι περισσότεροι Έλληνες αγρότες ήταν κυρίως νομάδες ποιμένες αιγοπροβάτων, ενώ οι σαφώς λιγότεροι γεωργοί διατηρούσαν μερικά αιγοπρόβατα και λίγα υποζύγια, κυρίως όνους, ημιόνους, βόες και ίππους για τις χρειαζούμενες εργασίες και μεταφορές (Δεκάζος, 1940). Οι ίδιοι οι ποιμένες παρασκεύαζαν τυρί από την περίσσεια του αιγοπρόβειου γάλακτος, ενώ σε λίγες περιοχές (Αιτωλία, Θεσσαλία) αμέλγονταν οι αγελάδες, με σκοπό κυρίως την παραγωγή βουτύρου (Παλαιολόγος, 1833).

Σταδιακά, κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα μετά τη δημιουργία του εθνικού κράτους, η κάθοδος των ορεινών πληθυσμών στις πεδινές εκτάσεις και η αύξηση του πληθυσμού σε κωμοπόλεις και πόλεις, σε συνδυασμό με τη διανομή των τσιφλικιών και την εκχέρσωση και αποξήρανση πολλών πεδινών γαιών, είχαν ως αποτέλεσμα την επέκταση της γεωργίας με αντίστοιχη μείωση των βοσκοτόπων και συνεπώς των νομαδικών πληθυσμών (Δεκάζος, 1940).

Η κτηνοτροφία τον 20ό αιώνα

Κατά τον 20ό αιώνα η κτηνοτροφία στην Ελλάδα δεν παρουσίασε ανάπτυξη ανάλογη με αυτήν της γεωργίας. Η εθνική πολιτική για την επίλυση του γεωργικού ζητήματος είχε ως στόχο την αυτάρκεια της χώρας σε βασικά γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα, μέσω της αύξησης των καλλι-

εργούμενων εκτάσεων, της εκμηχάνισης της γεωργίας, της αύξησης των αποδόσεων των ζώων και του περιορισμού της νομαδικής κτηνοτροφίας, κυρίως των αιγών, για την προστασία των δασών (Ανώτατον Οικονομικόν Συμβούλιον, 1939). Η επέκταση των καλλιεργειών πραγματοποιήθηκε σε βάρος των χέρσων εκτάσεων και των δασών καθώς και του περιορισμού των αγρاناπαύσεων. Χαρακτηριστικά, η καλλιεργηθείσα αροτριαία έκταση στο Παλαιό Βασίλειο αυξήθηκε από 3.162 χιλ. στρέμματα το 1860 σε 8.392 χιλ. στρέμματα το 1936 (αύξηση 265%). Ανάλογα ποσοστά αύξησης από 160 έως 240% σημειώθηκαν στο πρώτο μισό του 20ού αιώνα και στις νέες περιοχές της Θεσσαλίας, της Ηπείρου, των Νήσων, της Κρήτης και της Θράκης. Η εξάπλωση των καλλιεργειών πραγματοποιήθηκε παράλληλα με τη διαφοροποίηση της παραγωγής, αφού περιορίστηκε η καλλιέργεια των σιτηρών και αυξήθηκαν οι αμπελώνες, οι σταφιδαμπελώνες, οι δενδρώδεις καλλιέργειες, καθώς και άλλες περισσότερο αποδοτικές οικονομικά καλλιέργειες, όπως ο καπνός και το βαμβάκι.

Με την ενσωμάτωση των νέων χωρών στην ελληνική επικράτεια, η διαδεδομένη στις περιοχές της Βόρειας Ελλάδας εκτροφή μεγάλων ζώων σε αγέλες άρχισε να μειώνεται, ενώ ο συνολικός αριθμός αιγοπροβάτων στη χώρα παρουσίασε σχετική αύξηση, αφού τα ποίμνια εύρισκαν πλέον άφθονη τροφή στα ορεινά θέρετρα το καλοκαίρι και πλούσια βοσκή στα χειμαδιά, στις υπώρειες των βουνών, στις αγρاناπαύσεις και στους θερισθέντες αγρούς. Παράλληλα, άρχισε να αναπτύσσεται και η χωρική προβατοτροφία. Ειδικά μετά το 1922, η χωρική ποιμενική προβατοτροφία αυξήθηκε σημαντικά, δεδομένου ότι πολλοί γεωργοκτηνοτρόφοι με σχετικά μικρό κλήρο εκμεταλλεύθηκαν, στο πλαίσιο της εκτροφής προβάτων, όλες τις διαθέσιμες εκτάσεις με πτωχή βλάστηση, προκειμένου να παράγουν τροφή και άλλα χρειώδη, όπως γάλα, τυρί, βούτυρο, έριον, κρέας, δέρμα και κόπρο, απαραίτητα για την επιβίωσή τους (Χατζηόλος, 1941).

Η αύξηση του αριθμού των προβάτων είχε ως αποτέλεσμα και την ανάπτυξη της οικιακής τυροκομίας, και μάλιστα διαφόρων τύπων τυριών, αφού η παραγωγή γάλακτος δεν ήταν εποχικά ισοκατανεμημένη και η σύσταση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος παρουσίαζαν μεγάλη παραλλακτικότητα κατά τη διάρκεια του έτους.

Αν και τα μέσα για την παραγωγή και τη διατήρηση των τυριών ήταν πολύ περιορισμένα, η εφευρετικότητα και η μακρόχρονη εμπειρία των κτηνοτρόφων-τυροκόμων, σε συνδυασμό με τις κλιματικές συνθήκες και τη διαθεσιμότητα των τοπικών γεωργικών προϊόντων (λάδι, κρασί) της κάθε περιοχής, οδήγησε στη δημιουργία μιας ευρύτατης ποικιλομορφίας τύπων και διαφόρων παραλλαγών τυριών ή άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων που υπάρχουν σήμερα και θεωρούνται παραδοσιακά. Χαρακτηριστικά παραδοσιακά τυριά που παρασκευάζονταν από τους κτηνοτρόφους ήταν η φέτα, το γαλοτύρι, η ξινομυζήθρα, η τυρομυζήθρα, κλπ. (Ζυγούρης, 1956).

Την ίδια περίοδο παρουσίασε αύξηση και η αιγοτροφία, ιδίως στις ημιορεινές και ορεινές περιοχές της χώρας, όπου υπήρχαν θαμνώδεις και δασικές εκτάσεις κατάλληλες για τη διατροφή των αιγών. Η επέκταση της αιγοτροφίας ωστόσο μετριάστηκε λόγω των επιζωοτιών και της εφαρμογής προστατευτικών υπέρ των δασών μέτρων (Χατζηόλος, 1941). Στα χωριά της ορεινής Ελλάδας αλλά και σε πολλά νησιά, η κάθε οικογένεια διατηρούσε από μία έως τρεις αίγες (μαρτίνες) συνήθως ή πρόβατα, ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες της κυρίως σε γάλα και δευτερευόντως σε τυρί και κρέας (Λουκόπουλος, 1938). Στη Βόρεια Ελλάδα, σε περιοχές όπου ήταν ανεπτυγμένη η εκτροφή βοοειδών της εγχώριας φυλής για εργασία, πολλές αγελάδες απέδιδαν παράλληλα και γάλα σε ποσότητες έως και 1.400 λίτρα γάλακτος ετησίως μέσης λιποπεριεκτικότητας 5% (Δημητριάδης, 1933), το οποίο κατά ένα μέρος χρειαζόταν για την παραγωγή βουτύρου, γιαούρτης και τυριών.

Τα παραγόμενα ζωικά προϊόντα προορίζονταν για ιδιοκατανάλωση ή για πώληση στις τοπικές αγορές. Η εγχώρια παραγωγή αιγοπρόβειων τυριών, υπερκάλυπτε τις ανάγκες του πληθυσμού και η περίσσεια εξαγόταν σε Ιταλία, Αμερική και Αίγυπτο, σε σχετικά χαμηλές τιμές, αφού θεωρούνταν κατώτερης ποιότητας σε σχέση προς τα ευρωπαϊκά τυριά.

Τα παραγόμενα τυριά διακρίνονταν σε δύο κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία αφορούσε τα λευκά τυριά άλμης, φέτα και τουλουμοτύρι, που με το όνομα *εγχώριο ή ελληνικό τυρί* ήταν γνωστό από την αρχαιότητα. Μεγάλη ποσότητα από αυτό το τυρί εξαγόταν στην Αίγυπτο τους χειμερινούς μήνες. Στα λευκά τυριά ανήκαν και τα στεγνωμένα τυριά,



Εγχώρια Αίγα, Κάσος.

όπως η κοπανιστή, που παράγονταν στα νησιά. Στη δεύτερη κατηγορία ανήκαν οι *κεφαλοτύροι* ή *βραστοί τυροί*, με πιο αντιπροσωπευτικά τα κεφαλοτύρια, που ήταν γνωστά ανάλογα με τον τόπο παρασκευής τους ως Θεσσαλίας, Ηπείρου, Μακεδονίας, Εύβοιας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Νάξου κλπ. Τα κεφαλοτύρια είχαν σκληρή σύσταση, με μικρές ακανόνιστες τρύπες και δριμεία και αλμυρή γεύση. Τα κεφαλοτύρια θεωρούνταν τυριά χαμηλής αξίας, που λόγω της δυνατότητας διατήρησής τους εξάγονταν σε μεγάλες ποσότητες στη νότιο Ιταλία με το όνομα *φορμάτζιο γκρέκο*. Το 1895 αναφέρεται ότι εξήχθησαν 325.324 οκάδες. Όπως αναφέρει ο Δημητριάδης (1900), από 100 οκάδες πρόβειου γάλακτος παράγονταν 25 οκάδες λευκού τυριού ή 15 οκάδες κεφαλοτύρι. Ωστόσο, σε ορισμένες περιοχές παράγονταν και τυριά καλύτερης ποιότητας κατ' απομίμηση ιταλικών ή ελβετικών, όπως το κασκαβάλι, η γραβιέρα (παραλλαγή του ελβετικού Gruyere), ο τυρός Αγράφων και ο Κρητικός τυρός ως απομίμηση της παρμεζάνας, με μεθόδους που είχαν εισαχθεί ήδη από την εποχή της Ενετοκρατίας (Δημητριάδης, 1900).

Το συνολικό ισοζύγιο ζωικών προϊόντων διαχρονικά ήταν αρνητικό. Το 1900 η συνολική αξία των ζώντων ζώων, των γαλακτοκομικών, των ακατέργαστων δερμάτων και των άλλων ζωικών προϊόντων αποτελούσε μόνο το 2,9% των εισαγωγών αγροτικών προϊόντων, αλλά το 7,05% των εξαγωγών αγροτικών προϊόντων της χώρας (Decasos, 1904). Ωστόσο, η ακαθάριστη πρόσδοδος από το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα ήταν το 30,3% της συνολικής προσόδου από την κτηνοτροφία, που ανερχόταν στο ποσό

των 10,73 δισ. δραχμών το 1937 (Δεκάζος, 1937). Το δεδομένο αυτό δημιουργούσε την ανάγκη για σημαντικές εισαγωγές ζώωντων ζώων, γαλακτοκομικών προϊόντων (γάλα, τυρί, βούτυρο) και κρέατος, προκειμένου να καλυφθούν οι συνεχώς αυξανόμενες ανάγκες του ελληνικού πληθυσμού (μέση κατανάλωση κρέατος ανά κάτοικο 13,7 χλγ. το διάστημα 1911-1914 και 16,9 το διάστημα 1920-1936 [24%]).

Η αύξηση της φυτικής και ζωικής παραγωγής, καθώς και οι αλλαγές που σημειώθηκαν στη διάρκεια του προηγούμενου αιώνα οφείλονταν κυρίως στην αγροτική μεταρρύθμιση, στην ανάπτυξη της αγροτικής πίστης, στη βελτίωση των μέσων καλλιέργειας, στην αύξηση των αρδευόμενων εκτάσεων και στην αύξηση της ζήτησης των προϊόντων από τον αυξανόμενο συνεχώς πληθυσμό των πόλεων και τη βιομηχανία. Η ανάπτυξη της γεωργίας διευκολύνθηκε από την ίδρυση του Υπουργείου Γεωργίας (1917), την ίδρυση της Γεωπονικής Σχολής Αθηνών (1920) και του Γεωπονικού Τμήματος της Φυσικομαθηματικής Σχολής του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (1927), την ίδρυση κατά τόπους των Γεωργικών Σχολείων Μέσης Εκπαίδευσης (1928) καθώς και την ίδρυση της Αγροτικής Τράπεζας (1929). Την ανάπτυξη ειδικά της κτηνοτροφίας και της τυροκομίας ώθησαν η ίδρυση κτηνοτροφικών σταθμών, και ειδικών σχολείων, όπως η Γαλακτοκομική και Τυροκομική Σχολή Ιωαννίνων το 1916, τα Πρακτικά Γεωργικά Σχολεία στο Αμαρούσιον, την Κόνιτσα, τη Μεσσηρά, τους Ασωμάτους Κρήτης, τη Λάρισα κ.ά.

Το 1959 λειτουργούσαν στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη δύο Κτηνοτροφεία, με αναπαραγωγή ζώα (Αγελάδες των φυλών Φαϊά Άλπεων, Φριςλανδίας, Ζέρσεϋ), πέντε Γεωργοκτηνοτροφικοί Σταθμοί (Δράμα, Σέρρες, Ιωάννινα, Ρόδο και Χαλκιδική) και τρεις Κτηνοτροφικοί Σταθμοί (Γιαννιτσά, Κομοτηνή και Κοίλα Κοζάνης). Ο κύριος σκοπός τους ήταν η εκτροφή και η διάδοση των γενετικά βελτιωμένων ζώων, μέσω της διάθεσης αναπαραγωγών ζώων ή της τεχνητής σπερματέγχυσης, στους παραγωγούς σε όλες τις περιφέρειες της χώρας (Καραντουνιάς, 1959).

Σε όλες τις αναπτυγμένες γεωργικά χώρες η κτηνοτροφία κατατάσσεται μεταξύ των κυριότερων πλουτοπαραγωγικών πηγών. Ωστόσο, στην Ελλάδα η επέκταση και η βελτίωση της κτηνοτροφίας τα τελευταία 100 χρόνια ήταν σχετικά περιορισμένη και όχι ανάλογη με αυτή άλλων γεωργικών

τομέων. Στην Ελλάδα, σε αντίθεση με τις βόρειες ευρωπαϊκές χώρες, δεν υπήρξε παράλληλος συνδυασμός γεωργίας και κτηνοτροφίας. Η κτηνοτροφία θεωρούνταν ανέκαθεν πρόξενος ζημιών στην αγροτική παραγωγή. Μεταξύ των αιτιών επίσης στις οποίες οφείλεται η καθίζηση της ελληνικής κτηνοτροφίας πρέπει να σημειώσουμε τις ζημιές από ασθένειες, καθώς και την ανεπαρκή προμήθεια ζωοτροφών καλής ποιότητας σε χαμηλή τιμή.

Σύστημα εκτροφής

Όσον αφορά το σύστημα εκτροφής των αιγοπροβάτων, από την αρχαιότητα έως και τις αρχές του 20ού αιώνα, η μεγάλης κλίμακας εκτροφή αιγών και προβάτων αφορούσε κυρίως τη μετακινούμενη ή μη, χωρική και νομαδική ή ημινομαδική κτηνοτροφία, με μετακίνηση των ποιμνίων από τα ορεινά θέρετρα το καλοκαίρι στα χειμαδιά σε πεδινές περιοχές. Μικρό ποσοστό εκτρέφονταν ως οικόσιτο, για την κάλυψη των χειμώνα των αναγκών της κάθε αγροτικής οικογένειας. Ως θέρετρα επιλέγονταν αλπικές και υποαλπικές περιοχές με υψόμετρο άνω των 1.700 μέτρων, χωρίς μόνιμους οικισμούς με άφθονη αυτοφυή βλάστηση. Στη νομαδική κτηνοτροφία, ήταν δεσπόζουσα μια μορφή κοινωνικοοικονομικής οργάνωσης που απαρτιζόταν από μετακινούμενες συγγενικές ή μη οικογένειες, γνωστή ως *τσελιγκάτο*. Γνωστό ήδη από την εποχή της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, το τσελιγκάτο κυριαρχούσε στην Κεντρική και Βόρεια Ελλάδα, και απαντιόταν στους κόλπους ιδιαίτερων εθνοπολιτισμικών ομάδων, όπως οι Βλάχοι, οι Αρβανιτοβλάχοι, οι Σαρακατσάνοι κλπ. Το κάθε τσελιγκάτο αποτελούνταν από μεγάλο αριθμό αιγοπροβάτων (3.000 ως 5.000) και μικρό αριθμό (60 ως 100) υποζυγίων, τα οποία ανήκαν σε διάφορους ποιμένες - συνεταίρους (τους *σμίχτες*) συχνά με συγγενικούς δεσμούς μεταξύ τους, υπό την αρχηγία του *τσέλιγκα*, ο οποίος συνήθως είχε και τα περισσότερα ζώα. Ο τσελιγκας ήταν υπεύθυνος για τη διεύθυνση, τη μίσθωση των βοσκοτόπων, την προμήθεια τροφίμων και άλλων ειδών, καθώς και την πώληση των προϊόντων. Τα προϊόντα τους ήταν εμπορεύσιμα σε υψηλές τιμές (κρέας, γάλα, μαλλί, βούτυρο, τυρί, δέρματα) για άμεση κατανάλωση ή ως πρώτη ύλη για εμπορική ή βιοτεχνική επεξεργασία. Η εκτροφή των προβάτων και αιγών με το σύστημα αυτό παρούσαζε μεγάλα οικονομικά πλεονεκτήματα, αφού επέτρεπε τον σχηματισμό 6-12 ποιμνίων, καθένα από τα οποία είχε

ιδιαίτερη διαχείριση. Τα ποίμνια αυτά αποτελούνταν από ξεχωριστές ομάδες ζώων, ανάλογα με το είδος, την ηλικία και την παραγωγική φάση, επιβλέπονταν από έναν βοσκό με τον βοηθό του και φυλάσσονταν από δυο-τρία σκυλιά. Σε ένα μεγάλο τσελιγκάτο, για παράδειγμα, υπήρχαν ποίμνια για τα πρώιμα γεννημένα πρόβατα με τους αμνούς τους, για τα πρόβατα με τα αρσενικά αρνιά τους προς πάχυνση (*αρσενικογεννημένα*), τα πρόωρα αμελγόμενα πρόβατα που είχαν χάσει πρόωρα τους αμνούς τους (*τσαγγάδια*), τα πρόβατα με θηλυκούς αμνούς προορισμένους για εκτροφή (*θηλυκογεννημένα*), τα στέρφα πρόβατα, τις περυσινές αμνάδες (*ζυγούρια*), τις εγκυμονούσες αίγες, τις αίγες που είχαν γεννήσει, τις πρώιμα αμελγόμενες αίγες, τις υπόλοιπες αίγες (*στέρφες*, *ευνουχισμένα αρσενικά*, *βιτούλια κλπ.*), τους ίππους και τους ημιόνους (*σαμαριάρικα*) και σε ξεχωριστή ομάδα τις φορβάδες και τους πώλους τους (Δημητριάδης, 1900).

Κατά τη διάρκεια του προηγούμενου αιώνα, άρχισε να μειώνεται σταδιακά η νομαδική και να αναπτύσσεται η χωρική αιγοπροβατοτροφία, από κτηνοτρόφους που είχαν μόνιμη εγκατάσταση σε μία συγκεκριμένη τοποθεσία, οι οποίοι σε κάποιο βαθμό ασχολούνταν και με τη γεωργία για την παραγωγή κυρίως ζωοτροφών. Μικρό ποσοστό της χωρικής εκτροφής μετακινούνταν σε σχετικά μικρές αποστάσεις από τα χειμαδιά στα θέρετρα κάθε χρόνο. Στα νησιά, όπου οι μετακινήσεις των αιγοπροβάτων ήταν φυσικά περιορισμένες, αναπτύχθηκε ενωρίς περισσότερο η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη κτηνοτροφία, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν φυλές με υψηλές αποδόσεις (π.χ. πρόβατα Χίου και Γλώσσας Σκοπέλου, αγελάδες Κέας και Κέρκυρας).

Σήμερα στη χώρα μας ο πληθυσμός των μετακινούμενων αιγοπροβάτων υπολογίζεται στο 7% του συνολικού πληθυσμού, ενώ πριν από 50 χρόνια ήταν το 30% και πριν από τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο αποτελούσε την κύρια μορφή αιγοπροβατοτροφίας. Την τελευταία δεκαετία εκτιμάται ότι υπάρχουν μόνο 3.000 μετακινούμενες εκμεταλλεύσεις, εκ των οποίων οι περισσότερες διαχειμάζουν στη Θεσσαλία και τη Στερεά Ελλάδα, ενώ τους θερινούς μήνες μετακινούνται στις ορεινές περιοχές της Δυτικής Μακεδονίας και της Ηπείρου κυρίως, και σε μικρότερο βαθμό στη Φωκίδα, την Ευρυτανία και την Αρκαδία.

Οι αλλαγές αυτές οφείλονται στη συνεχή αύξηση των καλλιεργούμενων γαιών, στην απαλλοτρίωση των μεγάλων



Φυλή προβάτου Σφακίων, Σφακιά Κρήτης.

αγροκτημάτων (*τσιφλικίων*), για την αποκατάσταση των προσφύγων, οι οποίες είχαν ως συνέπεια τη μείωση των βοσκοτόπων, ενώ ταυτόχρονα λόγω και της αλλαγής των κοινωνικοοικονομικών συνθηκών και του τρόπου ζωής, ευνοήθηκε η μόνιμη εγκατάσταση ποιμνίων σε συγκεκριμένες περιοχές, για την παραγωγή γάλακτος και κρέατος σε μεγάλες ποσότητες με σκοπό την πώληση και τον εφοδιασμό του πληθυσμού των αστικών κέντρων.

Το γενετικό υλικό

Στη χώρα μας τα περισσότερα παραδοσιακά τυριά γίνονταν από πρόβειο και αίγαιο γάλα. Η ιδιαίτερη γεωγραφική μορφολογία και η ποικιλότητα του κλίματος σε συνδυασμό με τις διαφορετικές οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες, τα ήθη και τα έθιμα της κάθε περιοχής, είχαν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία με φυσική και ζωοτεχνική επιλογή σημαντικού αριθμού τοπικών φυλών ζώων. Οι φυλές αυτές, πολλές από τις οποίες θεωρούνται ως αυτόχθονες, ήταν πλήρως προσαρμοσμένες στην παραδοσιακή εκτροφή της κάθε περιοχής, και παρουσιάζουν ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά.

Το σύστημα εκτροφής των ζώων, ιδίως το νομαδικό, που εφαρμοζόταν στις διάφορες περιοχές, απαιτούσε ζώα σκληραγωγημένα και ανθεκτικά στις δυσμενείς συνθήκες περιβάλλοντος, με χαμηλές όμως αποδόσεις. Τα κύρια πλεονεκτήματά τους ήταν η δυνατότητά τους να αξιοποιούν τις πτωχές και άγονες εκτάσεις, αφού μπορούσαν και επιβίωσαν σε αντίξοο περιβάλλον με περιορισμένη ποσότητα

τροφής και νερού, ενώ παρουσίαζαν μεγάλη ανθεκτικότητα σε ασθένειες και παρασιτώσεις. Το κυριότερο όμως ήταν ότι παρήγαγαν γάλα (και κρέας) με μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, παρά τη μικρή συνολική παραγωγή, τα οποία ήταν αποτέλεσμα της γενετικής ταυτότητας της κάθε φυλής, σε συνδυασμό με την ηθολογία, τη διατροφή, την υγεία και τη διαχείριση των ποιμνίων στο συγκεκριμένο περιβάλλον (Μπιζέλης, 2021). Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος ήταν η βάση για τις ιδιαίτερες και μοναδικές οργανοληπτικές ιδιότητες, όπως η γεύση και το άρωμα, αλλά και η χημική σύνθεση (λιπαρά οξέα, πτητικές ουσίες) των παραδοσιακών τυριών της κάθε περιοχής.

Σήμερα, πολλά παραδοσιακά τυριά παράγονται από βιομηχανικού τύπου τυροκομεία, τα οποία ακολουθούν σύγχρονες μεθόδους που μιμούνται τις παλιές τεχνικές, οι οποίες εξελίσσονταν καθώς μεταδίδονταν από γενιά σε γενιά κτηνοτρόφων και παραδοσιακών τυροκόμων, στη διάρκεια πολλών δεκαετιών ή και αιώνων. Τα σύγχρονα τυροκομεία προμηθεύονται το γάλα από εντατικές εκτροφές, γεγονός που έχει ως συνέπεια τη διαφοροποίηση του προϊόντος, κυρίως ως προς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Στο διάστημα των τελευταίων 100 χρόνων έχουν καταγραφεί περίπου 40 αυτόχθονες ελληνικές φυλές προβάτων εκ των οποίων λιγότερες από 10 δεν διατρέχουν τον κίνδυνο άμεσης εξαφάνισης. Οι εγχώριες αίγες, παρά τη μεγάλη φαινοτυπική και γενετική παραλλακτικότητα που παρουσιάζουν, έχουν ελάχιστα μελετηθεί, με αποτέλεσμα οι τοπικοί πληθυσμοί να μη θεωρούνται ως ξεχωριστές φυλές.

Από πολύ νωρίς κατά τόπους έγιναν προσπάθειες βελτίωσης των αποδόσεων αυτών των ζώων, κυρίως μέσω των εισαγωγών και διασταυρώσεων με φυλές βελτιωμένων αποδόσεων, από πολλές ευρωπαϊκές χώρες.

Ήδη το 1900 αναφέρεται για τις αγελάδες ότι υπήρχε η αυτόχθονη ελληνική μικρόσωμη βραχυκερατική φυλή και η φυλή Κατερίνης κυρίως ως ζώα εργασίας, ενώ είχαν εισαχθεί και ζώα των φυλών Συρίας και Κριμαίας προς βελτίωση της γαλακτοπαραγωγής (Decasos, 1904). Έως τα μέσα του 20ού αιώνα εισήχθησαν αγελάδες των φυλών Angler, Oberinntal, Bretonne, Tarentaise, Iscar, Schwytz (Χατζηόλος, 1941) για τη βελτίωση της γαλακτοπαραγωγής και με στόχο την κάλυψη των αναγκών των πληθυσμών των μεγάλων αστικών κέντρων. Η βελτίωση των εγχώριων ζώων μέσω

διασταυρώσεων με ξένες φυλές γαλακτοπαραγωγών ζώων είχε ως αποτέλεσμα να δημιουργηθούν εγχώριες ελληνικές φυλές, όπως οι φυλές Κέας, Τήνου, Άνδρου, Κερκύρας και Χίου. Αν και οι αγελάδες αυτές χρησιμοποιούνταν και για εργασία και παραγωγή κρέατος, η αυξημένη ποσότητα γάλακτος έβρισκε διέξοδο στη παραγωγή τυριών τύπου γραβιέρας και μυζήθρας, που είναι χαρακτηριστικά των νησιών του Αιγαίου πελάγους.

Οι φυλές των προβάτων διακρίνονταν στις εγχώριες ορεινές και πεδινές φυλές, καθώς και στις πιο μικρόσωμες νησιωτικές φυλές, ενώ ήδη από το 1900, αναφέρεται η εισαγωγή των Καραμάνικων στεατόπυγων και των αλβανικών φυλών διασταυρωμένων με Μερινό (Decasos, 1904). Κατά τη δεκαετία του 1920 και μετά, εισήχθησαν πρόβατα των φυλών Friesland, Merinos, Bergamasque, Karakul με σκοπό τη βελτίωση της γαλακτοπαραγωγής, της κρεοπαραγωγής, της ποιότητας του ερίου και του δέρματος (Χατζηόλος, 1941).

Στις αίγες επικρατεί η εγχώρια αυτόχθονη αίγα, αλλά αναφέρεται και η εισαγωγή αιγών της φυλής Αβυσσηνίας και Μάλτας, της δεύτερης κυρίως για οικόσιτη εκτροφή, αφού η ετήσια γαλακτοπαραγωγή της φθάνει τα 320 λίτρα γάλακτος.

Από τη δεκαετία του 1930 ξεκινά η εισαγωγή από τους γεωργικούς σταθμούς ξένων φυλών, με αποτέλεσμα την αλλοίωση του αυτόχθονου γενετικού υλικού σε πολλές περιοχές. Το φαινόμενο επιταχύνθηκε ραγδαία μετά το 1970 με την εκβιομηχάνιση της γεωργίας και την εντατικοποίηση του συστήματος εκτροφής των αγροτικών ζώων, που είχε σκοπό τη σημαντική αύξηση των αποδόσεων, ώστε να καλυφθεί η συνεχώς διογκούμενη ζήτηση γαλακτοκομικών προϊόντων. Η συνεχής εισαγωγή από συνεταιρισμούς και ιδιώτες μεγάλου αριθμού ζώων διαφόρων βελτιωμένων φυλών με υψηλές αποδόσεις εκτόπισε μέχρι εξαφάνισης ή διάβρωσε γενετικά τις παλιές εγχώριες φυλές.

Προοπτικές της ελληνικής παραδοσιακής κτηνοτροφίας
Τις τελευταίες τέσσερις πέντε δεκαετίες η ελληνική κτηνοτροφία υπέστη σημαντικές αλλαγές. Η αύξηση του αστικού πληθυσμού και η άνοδος του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων της χώρας είχε ως αποτέλεσμα την αυξημένη ζήτηση τροφίμων υψηλής βιολογικής αξίας, μεταξύ των οποίων

περιλαμβάνονται και τα τυριά. Δημιουργήθηκαν πολλές μεγάλες συστηματικές μονάδες εκτροφής αγελάδων και προβάτων γαλακτοπαραγωγής, όπως επίσης και γαλακτοκομικές επιχειρήσεις για τη συσκευασία του γάλακτος ή τη μεταποίησή του σε διάφορα τυριά, κυρίως φέτα. Ταυτόχρονα, η παραδοσιακή εκτατική προβατοτροφία και αιγοτροφία, συρρικνώνονται δραματικά, ιδίως την τελευταία δεκαετία, καθώς δυσκολεύονται να προσαρμοστούν στις νέες συνθήκες που διαμορφώνονται με την επιβολή αυστηροποιημένων προτύπων και κανονισμών, που θεωρούνται αναγκαίες για τη διατροφική ασφάλεια και απαραίτητες για τη διακίνηση των προϊόντων στην τοπική και διεθνή αγορά.

Τα παραδοσιακά συστήματα εκτροφής ζώων έχουν το πλεονέκτημα ότι σε μεγάλο βαθμό εφαρμόζουν πρακτικές που εντάσσονται στις έννοιες της βιολογικής γεωργίας και της κυκλικής και αειφόρου βιο-οικονομίας, ενώ τα προϊόντα τους εκτιμώνται ως τρόφιμα υψηλής διατροφικής αξίας, απαραίτητα στο πλαίσιο μιας υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής. Ωστόσο, οι αλλαγές που έχουν συντελεστεί τα τελευταία 50 χρόνια στις κοινωνικοοικονομικές συνθήκες και στις χρήσεις γης, σε συνδυασμό με την κλιματική αλλαγή, έχουν αρνητικές επιδράσεις στη φέρουσα ικανότητα των οικοσυστημάτων των ορεινών και νησιωτικών περιοχών, με αποτέλεσμα να είναι σχεδόν αδύνατη η διατήρηση της παραδοσιακής κτηνοτροφίας, όπως εφαρμοζόταν για πολλές εκατονταετίες στο παρελθόν. Είναι χαρακτηριστικό ότι σε πολλές νησιωτικές περιοχές, όπως τα νησιά του Αιγαίου και της Κρήτης, η υπέρμετρη αύξηση των ζώων, ανεπιτήρητων ή μη, έχει προκαλέσει σημαντική υποβάθμιση των βοσκοτόπων ή ακόμη και ερημοποίηση σε ορισμένες περιπτώσεις. Παράλληλα, σε ορεινές περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας η εγκατάλειψη της υπαίθρου, η δραματική μείωση του πληθυσμού ανθρώπων και ζώων και η απουσία των παραδοσιακών στρατηγικών βόσκησης έχει ως αποτέλεσμα την υπερβόσκηση ή την υποβόσκηση και δάσωση πολλών περιοχών.

Η συνέχιση της παραδοσιακής κτηνοτροφίας στο άμεσο μέλλον αποτελεί ένα ερώτημα. Στο παγκοσμιοποιημένο αγροδιατροφικό σύστημα, στο οποίο εντάσσεται και η Ελλάδα, μέχρι σήμερα, ο αριθμός των εκτροφών καθώς και των μεταποιητικών επιχειρήσεων μειώνεται συνεχώς, ενώ αυξάνεται το μέγεθος όσων απομένουν. Αυτό έχει ως

αποτέλεσμα οι μικρές κλίμακας και πιο παραδοσιακοί κτηνοτρόφοι να αντιμετωπίζουν δυσκολίες στην πώληση των προϊόντων τους, όπως το γάλα και το κρέας, σε ικανοποιητικές γι' αυτούς τιμές, αφού συναντούν έναν μικρό αριθμό ενδιαφερόμενων αγοραστών και αδυνατούν να διαπραγματευτούν καλύτερες τιμές. Εξάλλου, η ελληνική κτηνοτροφία, τμήμα της οποίας είναι και η παραδοσιακή κτηνοτροφία, αντιμετωπίζει ήδη σημαντικές προκλήσεις και το μέλλον της είναι αβέβαιο, εξαρτώμενο από τον συνδυασμό πολλών και κυρίως αστάθμητων παραγόντων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ανώτατον Οικονομικόν Συμβούλιον (1939), *Επί του γεωργικού προβλήματος της χώρας*, Αθήνα: Πυρσός Α.Ε.Α.
- Δεκάζος, Π.Α. (1940), *Το Κτηνοτροφικόν Ζήτημα της Ελλάδος*, Αθήναι: Τύποις Ν. Απατζίδη.
- Decasos, A.P. (1904), *Landwirtschaft im heutigen Griechenland. Inaugural-Dissertation*, Hohen Philosophischen Fakultät der Universität Leipzig.
- Δημητριάδης, Ρ. (1900), *Ελληνική Κτηνοτροφία*, Αθήνα: Τυπογραφείο της Εστίας.
- Δημητριάδης, Ν.Ι. (1933), *Ο βους της δυτικής Μακεδονίας*, Θεσσαλονίκη
- Ζωγράφος Δ.Δ. (1923), *Ιστορία της Ελληνικής Γεωργίας*, τόμος Β' (1821-1833). Αθήνα: Τύποις Κατίνας Χ. Παπαδοπούλου.
- Ζυγούρης, Π.Ν. (1956), *Ελληνική Τυροκομία*, Ιωάννινα: Ηπειρωτική Εστία.
- Καραντουνία, Α. (1959), *Πρόγραμμα βελτίωσης της ελληνικής κτηνοτροφίας*, Υπουργείο Γεωργίας, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, Διευθύνσεις Κτηνοτροφίας-Τμήμα Ζωοτεχνίας
- Λουκόπουλος, Δ. (1938), *Γεωργικά της Ρούμελης*, Αθήνα: Βιβλιοπωλείο Σιδέρης.
- Μπιζέλης, Ι. (2021), *Η σημασία των Ελληνικών φυλών. Ελληνικές Φυλές Ζώων*, Αθήνα: Αμάλθεια.
- Παλαιολόγος, Γ. (1833), *Γεωργική και Οικιακή Οικονομία*, Ναύπλιο: Βασιλική Τυπογραφία.
- Χατζηόολος, Β. (1941), *Το πρόβλημα της κτηνοτροφίας εν Ελλάδι*, Αθήνα: Ελληνική Εκδοτική Εταιρεία.

~ ΗΠΕΙΡΟΣ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑ ~



Οι τσαντίνες στραγγίζουν στην κρεμαστάλα (Αρχείο Νίκου Καρατζένη).

ΜΟΡΦΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ

ΕΥΘΥΜΙΑ ΚΟΝΔΥΛΗ¹ | ΕΛΕΝΗ Χ. ΠΑΠΠΑ²

Η μορφολογία του εδάφους της Ηπείρου, η αφθονία των επιφανειακών υδάτων, οι κλιματικές συνθήκες αλλά και η γλωρίδα της συνέβαλαν στην ανάπτυξη της ορεινής ή/και μετακινούμενης (νομαδικής) κτηνοτροφίας και κυρίως της αιγοπροβατοτροφίας. Σχεδόν σε όλη την οροσειρά της Πίνδου υπήρξε έως και τη δεκαετία του 1970 μια άγραφη παράδοση σχετικά με την οργάνωση της κτηνοτροφίας, ιδιαίτερα όταν τα κοπάδια ήταν στα βουνά³. Ο τσέλιγκας, δηλαδή ο αρχιποιμένος, ήταν ο πλούσιος ιδιοκτήτης πολυάριθμου κοπαδιού, που αριθμούσε περισσότερα από 1.000 αιγοπρόβατα. Ο τσέλιγκας πολλές φορές έσμιγε το κοπάδι του με άλλους τσοπαναραίους (σμίχτες) που είχαν λιγότερα ζώα (50-100 πρόβατα). Διάλεγε για σμίχτες οικογένειες με πολλά παιδιά, προφανώς για να έχει τη μεγαλύτερη δυνατή βοήθεια. Τον χειμώνα ζούσε στα χειμαδιά όπου υπήρχαν λιβάδια με μεγάλη ποικιλία φυτών, κυρίως στη Θεσσαλία, στα πεδινά Άρτας, Πρέβεζας και Αιτωλοακαρνανίας, και το καλοκαίρι στα βουνά με τα πλούσια βοσκοτόπια.

Στους Καλαρρύτες Ιωαννίνων (ορεινό χωριό στο νοτιο-ανατολικό τμήμα της Περιφερειακής Ενότητας Ιωαννίνων με υψόμετρο 1.120 μ.) έως και το τέλος της δεκαετίας του 1960, όλοι οι κτηνοτρόφοι ξεχειμώνιαζαν στη Θεσσαλία

και το καλοκαίρι μετακινούνταν στα βουνά πάνω από τους Καλαρρύτες (Τζουμέρκα). Οι κτηνοτρόφοι του Μετσόβου διαχείμαζαν στη Θεσσαλία, κυρίως στην περιοχή Τρικάλων, ενώ στα χωριά Γότιστα, Κράνη, Περιστέρι κ.ά., που βρίσκονται στο ανατολικό τμήμα της Περιφερειακής Ενότητας Ιωαννίνων, οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι διατηρούσαν το ζωικό τους κεφάλαιο στα μέρη τους, κατά τους χειμερινούς μήνες, ενώ τους θερινούς ανέβαιναν στα βουνά της περιοχής τους, στο όρος Λάκμος ή Περιστέρι, στα 2.000 μ. υψόμετρο περίπου. Στα χωριά του Πωγωνίου, βορειοδυτικά της περιφερειακής ενότητας Ιωαννίνων, κοντά στα σύνορα με την Αλβανία, οι κτηνοτρόφοι διατηρούσαν μικρά οικόσιτα κοπάδια και παρασκεύαζαν τυριά κυρίως για οικογενειακή παραγωγή, υπήρχαν όμως και λίγοι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι προς τη Θεσπρωτία (Σαγιάδα). Τα χωριά του Πωγωνίου ευημερούσαν, κυρίως τον 19ο αιώνα, αλλά μετά τον εμφύλιο ερήμωσαν, αφού οι περισσότερες οικογένειες ξενιτεύτηκαν.

Ακόμα και στις αρχές της δεκαετίας 1970 οι τσοπάνηδες με τα πρόβατά τους μετακινούνταν τους θερινούς μήνες, δηλαδή από τα μέσα Μαΐου έως και τέλη Σεπτεμβρίου. Η μετακίνηση των κοπαδιών γινόταν με τα πόδια ακολουθώντας διαδρομές μέσα στα βουνά και χρειάζονταν πολλές ημέρες για να φτάσουν στον προορισμό τους. Υπήρχαν εθιμικοί κανόνες που τηρούνταν ευλαβικά από τους κτηνοτρόφους τόσο για το μοίρασμα των βοσκοτόπων όσο και για την τυροκόμηση του γάλακτος αλλά και γενικότερα για τον τρόπο ζωής τους το καλοκαίρι στο βουνό. Για παράδειγμα, στα βουνά πάνω από τους Καλαρρύτες υπήρχε επιτροπή που καταμετρούσε όλα τα ζώα που έφταναν εκεί και έλεγχε την υγεία τους. Δημιουργούνταν πέντε στάνες (στρούγκες) και σε αυτές μετά από κλήρωση, κατανέμονταν τα κοπάδια των κτηνοτρόφων, που όλα μαζί αριθμούσαν περίπου 10.000 πρόβατα και γίδια. Το γάλα τυροκομούνταν στη στρούγκα από τεχνίτη τυροκόμο που ερχόταν από τα Τρίκαλα και έφτιαχνε το *μπασκί*, το οποίο μετέφερε ο αγωγιάτης κάθε εβδομάδα στα τυροκομεία των Τρικάλων για να φτιάξουν το φημισμένο κασέρι τους. Κάθε κτηνοτρόφος έπαιρνε

- 1 Η Ευθυμία Σ. Κονδύλη έχει σπουδάσει Χημεία στο τμ. Χημείας του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών και εκπόνησε τη διδακτορική της διατριβή στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων. Διευθύντρια Ερευνών στον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό (ΕΛ.Γ.Ο.)- Δήμητρα, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων- Τμήμα Γάλακτος, με ερευνητικά ενδιαφέροντα τη χημεία και τεχνολογία τροφίμων με έμφαση στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- 2 Η Ελένη Χ. Παππά είναι γεωπόνος με διδακτορικό από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στην ειδικότητα της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και κατεύθυνση στη Γαλακτοκομία-Τυροκομία. Ερευνήτρια στον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό-Δήμητρα, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων- Τμήμα Γάλακτος, Ιωάννινα. Ειδικότητά της η μελέτη της τεχνολογίας παρασκευής παραδοσιακών και σύγχρονων τυριών και η ανάλυση των φυσικοχημικών και βιοχημικών χαρακτηριστικών τους.
- 3 Οφείλονται ευχαριστίες στους Ι. Δεκόλη, Σπ. Πόγια, Κ. Καράλη, Α. Μπίσα, Γ. Τσομπίκο, Χρ. Κωσταρά, Θ. Δερδεμέζη-Κονδύλη που μοιράστηκαν μαζί μας τη γνώση και την εμπειρία τους για την τυροκομία της Ηπείρου.

ποσότητα τυριού που αναλογούσε στον αριθμό των ζώων που είχε και στο γάλα που είχε παραδώσει στη στάνη. Λίγο έως πολύ το ίδιο μοντέλο οργάνωσης ακολουθούσαν οι νομάδες κτηνοτρόφοι σε όλη την Πίνδο.

Στα χωριά του όρους Λάκμος (Περιστέρι) ο κάθε κτηνοτρόφος τον χειμώνα έβοσκε το κοπάδι του (περίπου 150-250 ζώα) γύρω από τη στάνη του, αφού δεν υπήρχαν μεγάλοι βοσκότοποι και τα λιγιστά χωράφια που υπήρχαν έπρεπε να καλλιεργηθούν. Το καλοκαίρι μετέφεραν τα κοπάδια τους σε υψόμετρο έως 2.000 μέτρα στο όρος Λάκμος. Εκεί διαχειρίζονταν τους βοσκότοπους με ιδιαίτερη προσοχή και οικονομία. Για παράδειγμα, τα άλογα που χρησιμοποιούσαν για τις διάφορες μεταφορές δεν επιτρεπόταν να βοσκήσουν στα σημεία που βοσκούσαν τα πρόβατα, για να μην ξεριζώνουν το χόρτο που ήταν απαραίτητο για τη διατροφή τους. Τα άλογα μαζί με τα βοοειδή που χρησιμοποιούνταν για τις χειρωνακτικές εργασίες ήταν δεμένα γύρω από τη στρουγγα ή σε περιφραγμένη περιοχή, το αλογολίβαδο.

Οι δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, που είχαν ως αποτέλεσμα την απομόνωση των κτηνοτρόφων και την περιορισμένη πρόσβασή τους σε μεγάλα αστικά κέντρα, τους υποχρέωναν να κατέχουν και τη γνώση της τυροκομίας, ώστε να παράγουν τα προϊόντα για τις διατροφικές ανάγκες των οικογενειών τους αλλά και για να μπορούν να αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο το γάλα, ιδιαίτερα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Στη συνέχεια πολλοί κτηνοτρόφοι-τυροκόμοι άρχισαν να εμπορεύονται οι ίδιοι τα προϊόντα τους. Τα τυριά τα πωλούσαν ή τα αντάλλασσαν με άλλα προϊόντα, π.χ. αλεύρι.

Η διατροφή στους αγροτικούς πληθυσμούς στις δεκαετίες πριν από το 1970 ήταν σε άμεση συνάρτηση με τις τοπικές συνθήκες: τις τοπικές παραγωγικές δυνατότητες, τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής κτλ. Ως εκ τούτου, οι αγροτικές οικογένειες κατανάλωναν κυρίως προϊόντα που παρήγαν οι ίδιες. Οι πληθυσμοί των ορεινών κοινοτήτων παρήγαν γαλακτοκομικά προϊόντα, π.χ. τυριά, βούτυρο, γιαούρτι από δικό τους πρόβειο ή γίδινο γάλα. Το τυρί το έτρωγαν συνήθως σκέτο ή με ψωμί ως συνοδευτικό του γεύματος ή ως λιτό γεύμα. Βεβαίως, αποτελούσε βασικό συστατικό σε πολλά εδέσματα, όπως οι πίτες.

Επειδή το γάλα είναι προϊόν που αλλοιώνεται εύκολα και η μεταφορά του ήταν δύσκολη, ήταν αναγκαία η μετατροπή

του σε τυρί, ώστε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, χωρίς να χάσει τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά του (Ανυφαντάκης, 2004: 17-73). Γενικά η τυροκόμηση είναι μια διαδικασία αφυδάτωσης του γάλακτος με κάποιο τρόπο, π.χ. με χρήση ενζύμων, δηλαδή πυτιάς, κατά την οποία το λίπος και η καζεΐνη, που είναι η κύρια πρωτεΐνη του γάλακτος, συμπυκνώνονται περίπου 6 με 10 φορές, ανάλογα με το είδος του τυριού που παρασκευάζεται (Fox, 1989: 1379-1400).

Η τυροκόμηση ακολουθούσε το τσελιγκάτο και γινόταν στην υπαίθρο, είτε από τεχνίτη-τυροκόμο του τσελιγκάτου



Το τυρόπηγμα έχει τοποθετηθεί σε τσαντίλες (φωτογραφία Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων-Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων).

είτε από έμπορο-τυροκόμο. Η τυροκόμηση γινόταν υπαίθρια, σε καζάνια χωρητικότητας 50, 100, 150 οκάδων, που ήταν χάλκινα και γανωμένα, δηλαδή επικασσιτερωμένα. Αφού έπηξε το γάλα, ακολουθούσε η διαίρεση (κόψιμο) του τυροπήγματος και η στράγγιση σε μάλλινες τσαντίλες.

Τη δεκαετία του 1960 στο όρος Λάκμος (Περιστέρι) φτιάχτηκαν από το κράτος πρόχειρα κτίσματα που χρησίμευαν ως τυροκομεία. Το τυροκομείο ήταν ένα πέτρινο κτήριο με λαμαρίνα για στέγη. Η φωτιά για το ζέσταμα του γάλακτος άναβε με ξύλα που τα έφερναν συνήθως από τα χειμαδιά, αφού στο όρος Περιστέρι δεν υπήρχε πάρα μόνο ποώδης βλάστηση (αλπική). Ο αγωγιάτης ανέβαζε δοχεία και αλάτι προς το τυροκομείο του βουνού και στην επιστροφή μετέφερε τα τυριά στον έμπορο.

Στα βλαχοχώρια της Ηπείρου τυροκομούσαν κυρίως σκληρά τυριά (κεφαλοτύρι) και ημίσκληρα τυριά (κασέρι

και κασκαβάλι). Για να παρασκευάσουν τα ημίσκληρα τυριά, χρησιμοποιούσαν νωπό γάλα και την τεχνολογία της πλαθόμενης τυρομάζας (pasta filata). Ο τυροκόμος έπηξε την τυρομάζα στα ορεινά υψόμετρα δημιουργώντας το μασκί και μετά από μερικές ημέρες, ανάλογα με το δρομολόγιο του αγωγιάτη, το μετέφερε στο τυροκομείο, στις παρακείμενες περιοχές. Εκεί γινόταν κοπή σε λωρίδες και εμβάπτιση της τυρομάζας σε θερμό νερό υπό συνεχή ανάδευση έως ότου αυτή αποκτήσει ελαστική δομή. Στο σημείο αυτό φαινόταν και η τέχνη του τυροκόμου, ο οποίος τάνιζε-τέντωνε την τυρομάζα σαν λάστιχο και, όταν αυτή είχε μήκος περίπου ενός μέτρου και δεν κοβόταν ούτε φθειρόταν στις άκρες, ήταν έτοιμη να μπει στο καλούπι. Με την εμβάπτιση στο θερμό νερό, το τυρί μερικώς εξυγιαινόταν (Ζερφυρίδης, 2001: 155-279). Σήμερα, το κασέρι, το οποίο είναι τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, δεν μπορεί να παρασκευαστεί με αυτό το όνομα στην περιοχή της Ηπείρου.

Στο Μέτσοβο τυροκομούσαν κυρίως κεφαλοτύρι, το οποίο λεγόταν και *μανούριο*, λέξη που πιστευόταν ότι προέρχεται από τη λέξη «μάννα», που στα βλάχικα σημαίνει χέρι, και τη λέξη «ούριο» που σημαίνει ευνοϊκός, εννοώντας την «τύχη του χεριού», δηλαδή την εμπειρία του τυροκόμου. Τη φέτα την έφτιαχναν τουλουμίσια ή βαρελίσια, την ωρίμαζαν μέσα σε ένα μεγάλο βαρέλι για περίπου 20 ημέρες και μετά τη συντηρούσαν σε ξύλινα βαρέλια από οξιά ή σε ασκούς (τουλούμια).

Τα χωριά του Πωγωνίου παρασκεύαζαν κυρίως μαλακά τυριά, όπως φέτα, αλλά και γιαούρτι, βούτυρο και γαλοτύρι.

Σε αντίθεση με τα βλαχοχώρια, που τυροκομούσαν σκληρά τυριά, στα χωριά του όρους Λάκμος παρασκευάζονταν μαλακά τυριά. Συνήθως τυροκομούσαν φέτα ή γαλοτύρι. Το γαλοτύρι το έφτιαχναν ως εξής: έριχναν το γάλα, συνήθως άβραστο με το αλάτι, σε ασκό, τον οποίο τοποθετούσαν σε δροσερό μέρος, π.χ. μέσα σε τρεχούμενο νερό πηγής ή ποταμού ή σπηλιά μέχρι να πήξει το γάλα. Εναλλακτικά έβαζαν το γάλα και το αλάτι μέσα σε ξύλινους κάδους (*τάλαρους*) και το ανακάτευαν κάθε μέρα. Αφού άρχιζε η πήξη του, σταματούσαν την ανάδευση και αυτό διαχωριζόταν σε δύο στρώσεις. Ο τάλαρος είχε στο κάτω μέρος μια οπή, την οποία άνοιγαν για να φύγει το υγρό και να μείνει μόνο το γαλοτύρι. Τα δοχεία με τα τυριά τα διατηρούσαν κυρίως στο βουνό και για να συντηρηθούν τα



Η ούρδα αλατίζεται (φωτογραφία Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων-Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων)

τοποθετούσαν είτε μέσα σε τρεχούμενο νερό πηγών ή σε σπηλιές ή κατασκεύαζαν καλύβες με το μεγαλύτερο μέρος τους μέσα στο χώμα (υπόγειο) και σε μέρος ανήλιο. Όταν μετέφεραν τα δοχεία από τα βουνά στα χειμαδιά, συνήθως στο τέλος Αυγούστου, τα αποθήκευαν στα υπόγεια των σπιτιών τους ή, αν υπήρχε η δυνατότητα, τα πήγαιναν στα ψυγεία δημόσιας χρήσης. Στην περιοχή της ορεινής Άρτας τυροκομούσαν κυρίως φέτα και κεφαλοτύρι. Παλαιότερα τη φέτα την ωρίμαζαν σε βαρέλια, ενώ από τη δεκαετία του 1960 και μετά κυρίως σε λευκοσιδηρά δοχεία.

Το τυρόγαλα που περίσσευε από την τυροκόμηση χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή της μυζήθρας ή *γκίζας*, δηλαδή άπαχης μυζήθρας. Αφού παραγόταν η μυζήθρα, το υπόλοιπο τυρόγαλα το έπαιρναν οι γυναίκες των κτηνοτρόφων, σε ποσότητα ανάλογη με την ποσότητα γάλακτος που παρέδιδαν στη στάνη, για να το χρησιμοποιήσουν ως ζωοτροφή στα οικόσιτα ζώα τους (γουρούνια κλπ.).

Σε πολλά χωριά κυρίως σε χαμηλό υψόμετρο, οι κάτοικοι που δεν είχαν δικά τους ζώα αγόραζαν *χλωρό τυρί*, δηλαδή το πήγμα μετά τη στράγγισή του, από τις στάνες του χωριού. Ο κτηνοτρόφος-τυροκόμος μετέφερε σε τσαντίλες το τυρόπηγμα στο υπόγειο κελάρι-κατώι του αγοραστή και στη συνέχεια το τοποθετούσε σε λευκοσιδηρά δοχεία με στρώσεις αλατιού, στα οποία και το άφηναν να ωριμάσει πριν το καταναλώσουν. Οι κάτοικοι που μετανάστευσαν στις πόλεις (στις πρωτεύουσες των νομών) και διατήρησαν επαφή με το χωριό τους, ακολουθούσαν την ίδια τακτική

έως και τα μέσα της δεκαετίας του 1960, μόνο που πλέον το τυρί το διατηρούσαν σε ψυγεία δημόσιας χρήσης.

Μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1960 η τυροκόμηση γινόταν εμπειρικά, σε αχυροκαλύβες ή στο ύπαιθρο, και δεν υπήρχαν αδειοδοτημένα τυροκομεία. Ουσιαστικά μετά τα μέσα της δεκαετίας του 1960 άρχισαν να αδειοδοτούνται τα τυροκομεία και να πληρούν τις προδιαγραφές της εποχής. Η μεταφορά των τυριών γινόταν παλαιότερα με τους αγωγιάτες και αργότερα με φορτηγά αυτοκίνητα, τα οποία μετέφεραν τα τυριά πολλές φορές σκεπασμένα με φύλλα φτέρης για να διατηρούνται σε δροσερή θερμοκρασία. Από τη δεκαετία του 1980 και μετά η μεταφορά γίνεται με φορτηγά ψυγεία.

Εκτός από τυριά σχεδόν όλοι οι κτηνοτρόφοι παρασκεύαζαν γιαούρτι και βούτυρο. Οι γυναίκες συνήθως παρασκεύαζαν το βούτυρο νωρίς το πρωί, όταν η θερμοκρασία του περιβάλλοντος ήταν χαμηλή, για να είναι πιο εύκολη η κατεργασία του. Άφηναν το γάλα να ξινίσει και το «χτυπούσαν» στο ειδικό ψηλό ξύλινο δοχείο, για να βγει το βούτυρο. Στη συνέχεια ξέπλεναν το βούτυρο σε κρύο νερό, το έλιωναν και το τοποθετούσαν σε βάζα, για να το χρησιμοποιήσουν στο μαγείρεμα αντί για λάδι, που γενικά ήταν λιγοστό στις ορεινές περιοχές.

Την πυτιά την παρασκεύαζαν μόνοι τους, από το τέταρτο τμήμα του στομάχου (ήνυστρο) των νεαρών μη απογαλακτισμένων αρνιών και των κατσικιών που έσφαζαν το Πάσχα. Έριχναν αλάτι στο στομάχι του ζώου και το κρεμούσαν για να ξεραθεί. Στη συνέχεια το έκοβαν και το βουτούσαν μέσα σε νερό για να ενυδατωθεί, το έστυβαν και έπαιρναν την πυτιά που χρησιμοποιούσαν για την τυροκόμηση.

Ένα μεγάλο πρόβλημα για τους νομάδες κτηνοτρόφους στα βουνά ήταν η έλλειψη νερού. Επειδή το νερό ήταν λιγοστό, καθάριζαν τα καζάνια που χρησιμοποιούσαν για την τυροκόμηση με χόρτα του βουνού, π.χ. τσουκνίδες. Με την πρώτη χεριά από τσουκνίδες έβγαζαν τα περισσότερα υπολείμματα, που είχαν και το περισσότερο λίπος, και με τη δεύτερη το καζάνι καθάριζε εντελώς. Άλλος τρόπος καθαρισμού των καζανιών ήταν με στάχτη. Στο όρος Λάκμος τα ζώα για να πουν νερό μετακινούνταν μέσα από δύσκολη διαδρομή κάθε δύο ημέρες από τα 2.000 μ. υψόμετρο στα 1.600 μ., όπου υπήρχαν πηγές.

Η βιοποικιλότητα της περιοχής παλαιότερα ήταν μεγάλη. Στις μέρες μας πολλά φυτά έχουν εξαφανιστεί από

την άναρχη βόσκηση. Ένας επιπρόσθετος λόγος μείωσης της βιοποικιλότητας της περιοχής είναι και ο διαφορετικός τρόπος βόσκησης των ζώων. Παλαιότερα ο τσοπάνος *γρέκιαζε* (δηλαδή διανυκτέρευε) τα ζώα μακριά από τη στάνη με αποτέλεσμα να υπάρχει φυσικό λίπασμα στα λιβάδια. Επίσης, φυτά ακατάλληλα για τη διατροφή των προβάτων φαίνεται να επικρατούν στις μέρες μας. Χαρακτηριστικά, ο πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου Γιάννης Δεκόλης αναφέρει ότι το φυτό βλασάνι (*Stiparpennata*, οικ. *Roaceae*) που το έτρωγαν μόνο τα άλογα και όχι τα πρόβατα, παλαιότερα το συναντούσε κανείς έως τα 1.200 μ. υψόμετρο, ενώ στις μέρες μας που πλέον δεν βόσκουν άλογα συναντάται σε όλο και μεγαλύτερο υψόμετρο (1.600 μ. περίπου).

Τα ζώα τα κούρευαν με το ψαλίδι και το μαλλί το έβαζαν σε μάλλινα υφαντά τσουβάλια και το μετέφεραν στο ποτάμι, για να το πλύνουν και να το επεξεργαστούν (λανάρισμα) για να φτιάξουν μάλλινα ρούχα (φανέλες, κάπες κτλ.). Τα ρούχα αλλά και τις υφαντές τσαντίλες για την τυροκόμηση τις έφτιαχναν χρησιμοποιώντας μαλλί που το είχαν επιλέξει (ως προς το μέγεθος, το πάχος της τρίχας κτλ.), ώστε να έχουν πρώτης ποιότητας ύφασμα.

Ο κτηνοτρόφος πριν το 1980 είχε και γνώσεις τυροκομίας και, στηριζόμενος στην εμπειρία του, ήξερε ποια είναι τα χαρακτηριστικά του γάλακτος ανάλογα με την περιοχή (είδος εδάφους) αλλά και με τη διατροφή (είδος χλωρίδας) που βοσκούσε το κοπάδι του, πόση θα ήταν η απόδοση του γάλακτος και πώς θα το επεξεργαστεί για να παρασκευάσει τυρί. Σύμφωνα με την περιγραφή του προέδρου της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Γιάννη Δεκόλη, η προβατίνα που έτρωγε τα ώριμα λουλούδια ενός τοπικού ενδημικού φυτού που οι κτηνοτρόφοι το ονόμαζαν *βούρτσα*, παρήγε γάλα με ιδιαίτερο άρωμα το οποίο μεταφερόταν και στο τυρί. Από την εμπειρία τους γνώριζαν ότι ο βοριάς ευνοούσε την καλή υγιεινή του ζώου άρα και τη σωστή μικροβιακή χλωρίδα, με αποτέλεσμα το γάλα να έχει καλύτερη ποιότητα, ενώ ο νοτιάς, αύξανε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και ευνοούσε την ανάπτυξη των μικροοργανισμών, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση του γάλακτος.

Ένα χαρακτηριστικό τυρί τυρογάλακτος είναι η *ούρδα*, που μοιάζει με το παραδοσιακό μανούρι ή την ξηρή μυζή-



Το κοσμερί.

θρα. Στον νομό Ιωαννίνων η ούρδα παραγόταν από παλιά στην κοινότητα της Αετομηλίσας, το βορειότερο χωριό του νομού στα ελληνοαλβανικά σύνορα που βρίσκεται σε υψόμετρο 1.430 μ. και που κατοικείται μόνο το καλοκαίρι, ενώ το χειμώνα οι οικογένειες των κτηνοτρόφων διαχειμάζουν με τα κοπάδια τους κυρίως στη Θεσσαλία και στη Μακεδονία.

Παραδοσιακά η παρασκευή του τυριού αυτού γινόταν το καλοκαίρι κατά το τέλος της γαλακτικής περιόδου, δηλαδή όταν σταματά το άρμεγμα των ζώων, από τυρόγαλα πλούσιο σε λίπος το οποίο λάμβαναν κατά την παρασκευή του σκληρού τυριού. Το τυρόπηγμα το έκοβαν σε μικρά κομμάτια και το χτύπαγαν μέσα στο καζάνι, ώστε μεγάλο ποσοστό του λίπους να μεταφερθεί στο τυρόγαλα. Σήμερα είναι δυνατόν το τυρί αυτό να παραχθεί σε βιομηχανική/

ημιβιομηχανική μορφή υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

Στα Τζουμέρκα, π.χ. στα Θεοδώριανα Άρτας, παρασκευαζόταν από παλιά και συνεχίζει να παρασκευάζεται ως τις μέρες μας το *τσαλαφούτι*, στο τέλος της γαλακτικής περιόδου, δηλαδή τους καλοκαιρινούς μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Το τσαλαφούτι Τζουμέρκων είναι ένα λευκό, αλειφώδες τυρί με χαμηλά λιπαρά, απαλή-κρεμώδη υφή, ήπιο άρωμα και ελαφρώς όξινη, πικάντικη και ευχάριστα αλμυρή γεύση. Μετά έβραζαν και αλάτιζαν το γάλα, το μετάγγιζαν σε δοχείο και το μετέφεραν στο ποτάμι σε σκιερές βραχώδεις όχθες (σαν σπηλιές) με τρεχούμενο νερό, για να κρυώσει. Στις μέρες μας οι σπηλιές έχουν αντικατασταθεί από τις υπογειοποιημένες κοίτες του ποταμού. Την επόμενη και τη μεθεπόμενη ημέρα επαναλάμβαναν την ίδια

διαδικασία και τοποθετούσαν το προϊόν στο ίδιο δοχείο έως ότου γεμίσει. Στη συνέχεια το ανάδευαν δύο φορές την ημέρα για είκοσι ημέρες περίπου, μέχρι να αποκτήσει τη χαρακτηριστική γεύση και την παχύρρευστη υφή του.

Με το χλωρό τυρί, δηλαδή στραγγισμένο τυρόπηγμα, στα χωριά της Λάκκας Σουλίου έφτιαχναν χλωρόπιτα. Μέσα σε χειροποίητα φύλλα έβαζαν γέμιση με χλωρό τυρί στο οποίο είχαν προσθέσει βούτυρο, αλάτι, αβγά και λίγο αλεύρι ή ρυζάλευρο ή σιμιγδάλι. Μερικές φορές παρασκεύαζαν και μια γλυκιά παραλλαγή της πίτας χωρίς τα χειροποίητα φύλλα ως εξής: Στην παραπάνω γέμιση πρόσθεταν λίγη ζάχαρη, έψηναν το μείγμα και του έριχναν σιρόπι ζάχαρης. Το γλυκό αυτό ονομαζόταν *κοσμερί* ή *κουσμερί* και το έβρισκε κανείς και στα παραδοσιακά μπουγατσοπωλεία των Ιωαννίνων, κάτι που σήμερα δεν συμβαίνει.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Fox, P.F. (1989), «Proteolysis during cheese manufacture and ripening», *Journal of Dairy Science*, 72, σ.1379-1400.
- Ανυφαντάκης, Ε.Μ. (2004), «Ιστορία της τυροκομίας», στο Ανυφαντάκης, Ε.Μ., *Τυροκομία. Χημεία- Φυσικοχημεία-Μικροβιολογία*. Β' Έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, σ. 17-73.
- Ζερφυρίδης, Γ.Λ. (2001), «Τεχνολογία τυριών», στο Ζερφυρίδης, Γ.Λ., *Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος. Τυροκομία*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη- Γιαπούλη, σ. 155-279.

Η Ήπειρος με τα δροσερά θερινά βοσκοτόπια της Πίνδου και τις ζεστές πεδιάδες της Θεσπρωτίας, της Πρέβεζας, της Άρτας και τη γειτνίασή της με τον θεσσαλικό κάμπο και την Αιτωλοακαρνανία υπήρξε από αιώνες προνομιακός χώρος για την ανάπτυξη της νομαδικής και ημινομαδικής κτηνοτροφίας, η οποία προσέφερε την πρώτη ύλη, το γάλα, για την ευόδωση της τυροκομίας. Το 1815 καταγράφονται στην Ήπειρο 1.700.000 αιγοπρόβατα και στην Αιτωλία και Ακαρνανία 2.400.000 (Rouqueville, 1826: 261· Κοκολάκης, 2003: 43· Τσαπάρας, 1961: 30, 184). Στους αριθμούς αυτούς δεν περιλαμβάνονται τα αιγοπρόβατα του Αλή πασά, που είχε στην κατοχή του 920 τσιφλικωχώρα, στα οποία τα μέλη της οικογένειάς του και οι προσκείμενοι σε αυτόν μπέηδες εξέτρεφαν 2.000.000 αιγοπρόβατα (Γιαννόπουλος, 1972: 135-158· Σιμόπουλος, 1975-1981, 3: 349· Leake 1835: 85), με κάποια επιφύλαξη για την ακρίβεια των πηγών. Έναν αιώνα αργότερα (1924) σε όλη τη χώρα έχουν καταγραφεί 909.000 αγελάδες, 35.000 βουβάλια, και 11.000.000 αιγοπρόβατα (Δεκάζος, 1940: 19-24). Περί το 1980 το σύνολο των μετακινούμενων αιγοπροβάτων στην Ελλάδα ανέρχεται στις 630.000, εκ των οποίων 360.000 έβοσκαν στον όγκο της Πίνδου, από τα Άγραφα ως τον Γράμμο (Ψυχογιός και Παπαπέτρου, 1984: 21-22).

Ο πολιτισμός του τυριού στην Ήπειρο εντάσσεται στον ευρύτερο πολιτισμό του βουνού και της στάνης, στον οποίο αναφέρεται και ο Β. Νιτσιάκος, (Νιτσιάκος, 2008: 148-149) υπογραμμίζοντας ότι, παρά τις αλλαγές που συνέβησαν κατά τη μεταπολεμική περίοδο στην άσκηση της παραγωγικής δραστηριότητας και στον τρόπο ζωής των ημινομάδων κτηνοτρόφων, διασώζονται πολλά από τα στοιχεία του ήθους των ποιμένων και της ξεχωριστής ποιμενικής ατμόσφαιρας,

η οποία προσδίδει έναν ιδιαίτερο τόνο στον πολιτισμό της στάνης και στην αισθητική της. Πάνω από όλα διασώζεται πλήθος στοιχείων του υλικού και πνευματικού πολιτισμού των ποιμένων μαζί με ένα απόθεμα γνώσεων γύρω από τη φύση, τα ζώα και τη σχέση ανθρώπων-ζώων (Καρατζένης, 2008: 149-150, 158) αλλά και στοιχεία που καταδεικνύουν την ουσιαστική επικοινωνία των ποιμένων με τα ζώα για την κατανόηση και κάλυψη των αναγκών τους. Όλα αυτά συνιστούν ένα συμβολικό πολιτισμικό κεφάλαιο της ποιμενικής κοινότητας που παραδίδεται από γενιά σε γενιά.

Ορισμένοι μεγαλοποιημένες από τα βλαχόφωνα χωριά των Τζουμέρκων, του Μετσόβου, της Σαμαρίνας, του Περιβολιού, οι οποίοι μετέτρεψαν από τις αρχές του 19ου αιώνα μέρος του ζωικού κεφαλαίου σε γη, σταδιακά εγκατέλειψαν τον πλάνητα βίο και ενεπλάκησαν με το εμπόριο γάλακτος και τυριού. Θα επιχειρήσουμε μια προσέγγιση του «ποιμενικού παραδόξου» με βάση τις ιστορικές πηγές και την προφορική παράδοση. Οι ποιμένες των Πραμάντων, των Μελισσουργών, των Αγνάντων, του Καταρράκτη, του Βουργαρελίου, του Αθαμανίου, των Θεοδωριάνων, οι οποίοι έχουν παγιώσει στη συνείδησή τους την παραγωγή φέτας στη μακρά διάρκεια του χρόνου ως δική τους παραγωγική προτεραιότητα, δύσκολα θα κατορθώσουν να εξετάσουν το ενδεχόμενο παρασκευής άλλου είδους τυριού, του μανουριού για παράδειγμα. Με βάση τα προαναφερθέντα σε περιοχές της Πίνδου παρατηρείται μια εξειδίκευση τρόπων τινά του τυριού που οι ποιμενόβιοι και οι έμποροι επέλεξαν να παράγουν.

Κατά τις υπάρχουσες πηγές, τη χρονική περίοδο 1850-1960 περίπου οι τυρέμποροι και οι τυροκόμοι του Συρράκου (Μουστάκης, 2008: 223-226) και του Ματσουκίου (Καλούσιος, 1994: 255-258) επικέντρωσαν το ενδιαφέρον τους στην παραγωγή κεφαλοτυριού· κεφαλοτύρι παρασκεύαζαν επίσης στις στάνες των Σαρακατσιανών στα Ζαγοροχώρια (Γιαννάκος, 2019: 6). Οι έμποροι γάλακτος, στα χωριά του Ασπροποτάμου Χαλίκι, Καλαμπάκα, Κρανιά (Καραμανές, 2008: 435-436) παράγουν κασέρι, στο Μέτσοβο (Wace και Thompson, 1989: 185) έμποροι και τυροκόμοι επέλεξαν

¹ Γεννήθηκε το 1952 στα Πράμαντα Τζουμέρκων Ιωαννίνων. Αποφοίτησε από τη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων το 1975. Την περίοδο 1979-2012 δίδαξε ως φιλόλογος σε σχολεία Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Είναι βιοματικός μελετητής του νομαδισμού ως γόνος ποιμενικής νομαδικής οικογένειας. Παράλληλα με το εκπαιδευτικό έργο, διατηρούσε νομαδικό κοπάδι προβάτων αυτόχθονης φυλής έως το 2020.

τυριά προοριζόμενα για εμπόριο μακρινών αποστάσεων, όπως κασκαβάλι (κεφαλοτύρι), μανούρι, μυζήθρα, και τα προωθούνταν στους εμπορικούς τους οίκους στην Αλεξάνδρεια, στη Θεσσαλονίκη, στην Κωνσταντινούπολη, στη Βενετία, στη Νεάπολη, στην Τεργέστη, στη Μασσαλία, στη Βιέννη, στη Μόσχα, στην Οδησσό. Οι τυρέμποροι της Ηπείρου διοχετεύουν μεγάλες ποσότητες φέτας στην Αθήνα, της οποίας ο πληθυσμός αυξάνει με ασύλληπτους ρυθμούς.

Την περίοδο 1936-1995 (Καλούσιος, 1994: 255-258) δεκαπέντε γόνοι κτηνοτροφικών οικογενειών από το Ματσούκι Τζουμέρκων Ιωαννίνων με ειδίκευση στη φέτα ιδρύουν μικρές τυροκομικές μονάδες στα χωριά Χαλκιάδες και Ράχη Άρτας, στη Φιλιπιάδα, στην Κλεισούρα Πρέβεζας, στο Αμπελάκι και στον Κρίκελλο Βάλτου και στα χωριά της Ακαρνανίας: Καραϊσκάκη, Πρόδρομο, Πηγάδια και Παλαιομάνινα. Παράγουν φέτα σε μεγαλύτερες ποσότητες, κεφαλοτύρι, γραβιέρα, μυζήθρα σε μικρότερες, με προορισμό την Πάτρα και την Αθήνα. Την ίδια εποχή 10-12 έμποροι από το Ματσούκι τυροκομούσαν το γάλα των 20.000 αιγοπροβάτων των ημινομάδων του χωριού τη θερινή γαλακτοκομική περίοδο, ενώ 51 Ματσουκιώτες τυροκόμοι εργάζονταν ως αρχιτεχνίτες σε τυροκομεία της Θεσσαλίας.

Οργάνωση της παραγωγής (χρόνος και χώρος)

Σχηματικά ο κύκλος του τυριού περιλαμβάνει τις ακόλουθες δράσεις: άρμεγμα ζώων, τυροκόμηση, μεταφορά τυριού, ωρίμανση (συντήρηση, αποθήκευση) εμπορία και διακίνηση. Έως το 1960 περίπου, που τα πρόβατα και οι κατσίκες γεννούσαν το διάστημα από 15 Δεκεμβρίου έως 15 Ιανουαρίου, τα γαλακτοφόρα (γαλάρια) ζώα αρμέγονταν ως τον Αύγουστο. Οι ποιμένες έσμιγαν τα αρσενικά του κοπαδιού (κριάρια επιβήτορες) με τα θηλυκά στις 20 Ιουλίου, οπότε άρχιζε η περίοδος οχείας, η οποία ολοκληρωνόταν στις 15 Αυγούστου. Με την παρέλευση κύησης πέντε μηνών, 15 Δεκεμβρίου περίπου άρχιζε η γέννηση των αρνιών και των κατσικιών. Η γαλακτοκομική περίοδος στα χειμαδιά έως τα μέσα του 20ού αιώνα διαρκούσε τρεις περίπου μήνες (15 Φεβρουαρίου-15 Μαΐου). Το εαρινό ποιμενικό εξάμηνο οι ποιμένες της Πίνδου άρμεγαν τα ζώα δύο φορές την ημέρα από 1η Ιουνίου έως 26η Ιουλίου, το διάστημα από 27 Ιουλίου μέχρι 15 Αυγούστου μία φορά την ημέρα, έκτοτε ως τα τέλη Αυγούστου, μία φορά στις

τρεις μέρες (τριτοήμερα).

Στο σύνολο των θερινών βοσκοτόπων της Ηπείρου οι έμποροι του τυριού έστηναν πρόχειρα τυροκομεία (μπατζαριά) όπου και επεξεργάζονταν το γάλα. Βασική προϋπόθεση ήταν η κάθε στάνη να παράγει ημερησίως 400 οκάδες (513 κιλά) γάλα. Οι ποιμένες από 1η Ιουνίου έως 10 Ιουλίου παρέδιδαν στους τυροκόμους 80 γάλατα, όπως έλεγαν, ενώ της επόμενης περιόδου το γάλα το χρησιμοποιούσαν για δικές τους ανάγκες. Οι τσελιγκάδες, οι οποίοι είχαν μεγάλα πλεονάσματα τυριού, το διέθεταν κατά βούληση σε συγγενείς ή πελάτες τους. Σε ορισμένα ξεκαλοκαιριά, που η συγκέντρωση του γάλακτος σε ένα κεντρικό σημείο ήταν αδύνατη λόγω του δύστροπου ανάγλυφου (βαθείς χαράδρες, απροσπέλαστα μονοπάτια, απομονωμένες στρουγγες), όπως στα Πράμαντα, στον Καταρράκτη και σε ορισμένες στάνες των Θεοδωριάνων, οι ποιμένες τυροκομούσαν οι ίδιοι καθ' όλη τη διάρκεια του θερινού εξαμήνου. Το πρόχειρο αυτό τυροκομείο απαιτούσε δύο συνεχόμενες καλύβες, σαν αυτές που κατασκεύαζαν όλοι οι νομαδικοί ή ημινομαδικοί πληθυσμοί στις χώρες των Βαλκανίων.

Στα χειμαδιά οι καλύβες ήταν αχυροσκέπαστες, στα βουνά πέτρινες ή κλαδόπλεκτες. Η μία εξ αυτών ήταν όρθια, τουρλωτή και λειτουργούσε ως προσωρινή αποθήκη του τυριού, η άλλη ήταν μακρόστενη με πόρτα μεγάλη, ανοιχτή σαν καμάρα, για να φέρνουν οι βοσκοί το γάλα με ευκολία. Αυτή αποτελούσε το εργαστήριο του τυροκόμου. Στο μέσον ήταν τοποθετημένο ένα μεγάλο τσίγκινο καζάνι, στο οποίο έριχναν το γάλα, στηριγμένο σε δύο



Τράγος με τρανή κουδούνα. Κοπάδι Βάιου Νάκα, Αφεντική Ματσουκίου, Σεπτέμβριος 2013.



Το τυρί, ο «λευκός χρυσός» για τους ανθρώπους των κοπαδιών, καθώς κρέμεται στις φλώρες τσαντίλες θερμαίνει τις ελπίδες τους για την πόρεψη των πολύτεκνων οικογενειών τους. Στη στρούγκα Πλέκουζα των βουνών του Βουργαρελίου Τζουμέρκων, όπου βόσκουν τα κοπάδια των Στέλιου Γιαννέλου και Κώστα Καραγιώργου, Ιούλιος 1992.

μεγάλες πέτρες. Ανάμεσα από αυτές ήταν σκαμμένη μια λακκούβα για τη φωτιά με την οποία ζέσταιναν το γάλα σε ορισμένη θερμοκρασία, έριχναν στη συνέχεια την πυτιά για να αρχίσει η τυροκόμηση. Τα εργαλεία του τυροκόμου ήταν ένας μεγάλο καρδάρι ή κάδος, που ονομαζόταν *μέτρος*, με το οποίο μετρούσε την ποσότητα του γάλακτος, αλλά και άλλα σκεύη-μονάδες μέτρησης του γάλακτος, χωρητικότητας μίας οκάς, πέντε οκάδων. Ο μέτρος στα μέσα του 20ού αιώνα αντικαταστάθηκε από το καντάρι. Μέσα στο εργαστήρι του τυροκόμου υπήρχαν επίσης: μια μηχανή χειροκίνητη με την οποία *τραβούσε*, αφαιρούσε το βούτυρο από μια ποσότητα γάλακτος, στη συνέχεια το αποβουτυρωμένο γάλα το έσμιγε στο καζάνι με το υπόλοιπο για να γίνει τυρί, οι φόρμες για το τετραγώνισμα της φέτας, ο σφιγκτήρας για την πίεση του κεφαλοτυριού για να φύγει το τυρόγαλο, η σπάτουλα, ξύλινη κουτάλα για το ανακάτεμα του γάλακτος, ο τρίφτης για το *τσάκισμα* του τυριού, κόφτες, κουτάλες ρηχές, κουτάλες τρυπητές, καλούπια, τσαντίλες, μπουκάλες με πυτιές, σακιά με αλάτι, το θερμόμετρο για τη μέτρηση της θερμοκρασίας του γάλακτος, ο σαλίγκαρος για το κρύωμα του γάλακτος, το γαλόμετρο (γράδο) για να διαπιστώνει αν το γάλα είναι νερωμένο ή όχι.

Παραγωγή φέτας, κεφαλοτυριού και μυζήθρας με παραδοσιακές τεχνικές

Η παραγωγή γάλακτος και μαλλιού ήταν ο κύριος στόχος των νομαδικών και ημινομαδικών πληθυσμών της χώρας,



Το τυρόγαλο σταμάτησε να ρέει, το τυρί έσφιξε στις τσαντίλες και είναι έτοιμο για αλάτισμα. Πραμαντιώτες ποιμένες στη στρούγκα Ασφακούλα. Από αριστερά: Δημήτρης Ι. Σιαπασούρας, Βασίλης Γ. Τσιλιγιάννης, Γιαννακούλας Γ. Τσιλιγιάννης. Ιούνιος 1986. Στο βάθος η Στρογγούλα των Πραμάντων με τα σπαράγματα του χρόνου στο κορμί της.

ενώ η παραγωγή κρέατος ήταν σχεδόν αδιάφορη, γιατί στις αγροτοποικιμενικές κοινότητες το κρέας καταναλωνόταν σε ελάχιστες περιπτώσεις, όπως σε οικογενειακές εορτές, σε γάμους ή σε πανηγύρια. Από αιώνες οι ποιμενόβιοι μετέτρεπαν το γάλα σε λευκό τυρί (φέτα), διότι η παραγωγή της από τεχνικής πλευράς ήταν εύκολη, δεν απαιτούσε εξειδικευμένες γνώσεις, ούτε εργαλεία. Ακόμη κατά τις εαρινές μετακινήσεις των κοπαδιών, που διαρκούσαν 15-25 ημέρες, οι ποιμένες παρασκεύαζαν τη φέτα στους μεσημβρινούς και βραδινούς σταθμούς της πορείας τους και την πωλούσαν «στις τσαντίλες», καθ'οδόν ως *χλωρό τυρί*. Η φέτα όμως είχε τις ιδιαιτερότητές της. Η συντήρησή της μέσα σε ασκούς (τομάρια ή τουλούμια), σε δοχεία πετρελαίου (τενεκέδες, παφίλια) ή σε ξύλινους κάδους (βαρέλια) με την άλμη καθιστούσε δύσκολη τη μεταφορά της, ο ασκός αύξαινε το κόστος και η συντήρησή της εντός αυτού επί μακρόν ήταν επισφαλής, οπότε κατέληξε προϊόν τοπικής εμβέλειας, κατάλληλο για τις ανάγκες των νοικοκυριών στο πλαίσιο της κοινότητας.

Όταν εμφανίστηκαν στο προσκήνιο τα σκληρά τυριά, κεφαλοτύρι, μανούρι, κασέρι, τα οποία είχαν υψηλό επίπεδο εμπορικότητας, ανατράπηκαν τα τυροκομικά και εμπορικά δεδομένα στη χώρα, γιατί τα τυριά αυτά και άλλα παρόμοια ήταν προορισμένα για πώληση και εμπορική εκμετάλλευση, αφού ήταν εύκολο να συντηρηθούν, να αποθηκευτούν και να

μεταφερθούν σε μεγάλες αποστάσεις. Πολλοί τυρέμποροι από τα Ιωάννινα, την Πρέβεζα, το Συρράκο, το Μέτσοβο, τη Σαμαρίνα, οι οποίοι είχαν εμπορικές διασυνδέσεις με αγορές των Βαλκανίων, της Ιταλίας, της ανατολικής Ευρώπης, της Αμερικής, προέβησαν σε εξαγωγές των σκληρών τυριών αποκομίζοντας κέρδη.

Αρχικώς όσα αναφέρονται στην παραγωγή της φέτας έχουν χαρακτήρα προσωπικής μαρτυρίας, διότι κατά τα έτη 1963-1977 συμμετείχα ο ίδιος στην παρασκευή της στον θερινό βοσκότοπο των Πραμάντων Τζουμέρκων Κάτω Νταλά, στον οποίο ξεκαλοκαίριαζε το κοπάδι της οικογένειάς μου. Είκοσι δύο ουσιαστικά ουδετέρου γένους αποδίδουν λεπτομερώς και με απόλυτη χρονική ακολουθία την πορεία της φέτας από την ώρα παρασκευής της ως την ημέρα κατανάλωσής της, ακολουθία η οποία έχει ως εξής: άρμεγμα προβάτων, στράγγισμα γάλακτος, πήξιμο, ιδρώμα τυροπήγματος, σταύρωμα και «τσάκισμα», τυρογάλιασμα, βρέξιμο τσαντίλας, μάζεμα τυρομάζας (τσαντίλιασμα), κρέμασμα τσαντιλών σε φούρκα ή σε δέντρο, στράγγισμα τυρόγαλου, γύρισμα τυριού, κρέμασμα αυτού εκ νέου, γύρισμα και τρύπημα, κρέμασμα τελικό, σφίξιμο τυριού, αλάτισμα, γύρισμα, άργασμα (ωρίμανση), δερμάτιασμα, πούλημα. Το γάλα για τη φέτα είναι πρόβειο με μικρή πρόσμειξη γίδινου, 70-75% πρόβειο, 25-30% γίδινο.

Στις στάνες (τσελιγκάτα) της Ηπείρου, μετά τις 10 Ιουλίου, όταν έληγε η περίοδος παράδοσης του γάλακτος στον τυρέμπορο, οι ποιμένες που είχαν ενώσει τα κοπάδια τους έπαιρναν με την αράδα το γάλα ανάλογα με τον αριθμό των έγγαλων (γαλαριών) προβάτων που είχε ο καθένας και το τυροκομούσαν οι ίδιοι. Μόλις τελείωνε το άρμεγμα, όποιος είχε σειρά, στράγγιζε το γάλα μέσα στο μεγάλο καζάνι και το έπηξε την ίδια στιγμή, κάλυπτε το άνοιγμα του καζανιού με μεγάλη τσαντίλα ή με πανί (τυροπάνι) για να προφυλάξει το γάλα από σκόνες, σκουπίδια, έντομα και έριχνε πάνω από το καζάνι μια κάπα ή μάλλινη κουβέρτα για να κρατάει σταθερή τη θερμοκρασία του τυροπήγματος. Σε καζάνι ή καρδάρι χωρητικότητας 50 κιλών έριχνε τρεις κουταλιές πυτιά με ξύλινη κουτάλα και το ανάδευε ήπια. Μετά το 1980 οι Έλληνες ποιμένες έπαυσαν να χρησιμοποιούν την παραδοσιακή πυτιά, παρασκευασμένη από το περιεχόμενο του στομάχου κατσικιού ή αρνιού, αλλά μια βιομηχανική πηκτική ουσία ισχυρή, οπότε το πήξιμο του

γάλακτος ήταν απολύτως βέβαιο. Αν ο καιρός ήταν ψυχρός, ο τυροκόμος ζέσταινε το γάλα σε σιγανή φωτιά, ώστε να φτάσει στους 30-32 βαθμούς που έχει αυτό τη στιγμή που αρμέγεται. Πρόσεχε ιδιαίτερα, διότι το υπέρ το δέον ζέσταμα, αλλοίωνε τα συστατικά του, οπότε η ποιότητα της φέτας θα ήταν αμφίβολη. Αν το γάλα ήταν ελαφρώς ξινό, το έπηξαν στους 33 βαθμούς.

Με την παρέλευση μίας ώρας και δεκαπέντε λεπτών το γάλα έπηξε. Ο ποιμένας το διαπίστωνε αγγίζοντας το υπό διαδικασία πήξεως γάλα με την ανάστροφη πλευρά του χεριού του· αν κολλούσε στο χέρι λεπτό στρώμα τυροπήγματος, το σκέπαζε και παρέτεινε τον χρόνο. Όταν το τυρί γινόταν, *ιδρώνε*, εμφάνιζε δηλαδή υγρό (τυρόγαλο) στην επιφάνειά του, δείγμα της ολοκλήρωσης της πήξεως του. Ο ποιμένας με μια ξύλινη ξύστρα (κόφτη) σχημάτιζε το σχήμα του σταυρού (*σταύρωνε*) στην τυρομάζα σε όλο της το βάθος, περίμενε δυο τρία λεπτά και εν συνεχεία την έκοβε σε μικρότερα κομμάτια (*τσάκισμα*), την άφηνε πέντε έξι λεπτά για να τυρογαλιάσει, να επιπλεύσει δηλαδή το τυρόγαλο και το τυρόπηγμα να μαζευτεί προς τον πυθμένα του καζανιού. Στο μεταξύ βύθιζε τις λευκές μάλλινες τσαντίλες σε κρύο νερό, για να μην κολλάει το τυρί σε αυτές και, αφού στέγνωσαν κάπως, το *μάζευε*, έριχνε δηλαδή με ένα καπάκι στις τσαντίλες το φρεσκοπηγμένο τυρί. Κάθε τσαντίλα που γέμιζε την κρεμούσε σε φούρκα ή σε κλαδί δέντρου για να στραγγίσει, πάντοτε σε σκιερό μέρος. Στα αλπικά τοπία της Πίνδου, όπου δεν φύτεωναν δέντρα, οι ποιμένες κατασκεύαζαν τεχνητή *κρεμαστάλα*, έστηναν δύο γερές φούρκες από κέδρο ή οξιά σε απόσταση δυο τριών μέτρων τη μία από την άλλη και στερέωναν σε αυτές ευθύγραμμο ένα μακρύ και ίσιο κλωνάρι από όποιο δέντρο έβρισκαν, από το οποίο κρεμούσαν τις τσαντίλες και τις κάλυπταν με μάλλινες κουβέρτες ή με κάπες για να τις προφυλάξουν από τον ήλιο. Το υγρό του τυριού (τυρόγαλο ή ορός) έρεε μέσα σε κάδους ή σε μεταλλικά δοχεία (κακάβια αρμέγματος).

Όταν γέμιζε και η τελευταία τσαντίλα, άρχιζε το «πρώτο» γύρισμα του τυριού. Ο ποιμένας άπλωνε μέσα στο καζάνι ή σε καρδάρι κάθε τσαντίλα με τη σειρά, το τυρί συνήθως χωριζόταν σε δυο τρία κομμάτια, το τυρόγαλο έφευγε και ο τυροκομών χτυπούσε με τα δάχτυλά του τυχόν υπολείμματα τυριού που είχαν κολλήσει στην τσαντίλα.

Αν το τυρί δεν είχε κομματιαστεί από μόνο του, το έσπαγε αυτός και κρεμούσε τις τσαντίλες στην κρεμαστάλα. Με την παρέλευση δεκαπέντε λεπτών γινόταν δεύτερο γύρισμα του τυριού με ιδιαίτερη προσοχή, γιατί αυτό είχε πλέον αποβάλει μεγάλη ποσότητα από τα υγρά του και είχε πάρει το σχήμα της τσαντίλας. Στο στάδιο αυτό άνοιγαν μια δυο τρύπες στο κέντρο του τυριού, το κρεμούσαν εκ νέου και το άφηναν επί τρεις περίπου ώρες να στραγγίσει πλήρως, για να στερεοποιηθεί (να *σφίξει*). Όταν από τις τσαντίλες δεν στάλαζε καθόλου τυρόγαλο, ο ποιμένας αλάτιζε το τυρί ακουμπώντας το επάνω σε μια άσπρη πλάκα, αφού αφαιρούσε με προσοχή την τσαντίλα. Έκοβε φέτες φέτες το κατάλευκο και ευωδιαστό από τα άπειρα βοτάνια της Πινδίας φύσης *χλωρό τυρί*, τον λευκό χρυσό των ποιμενόβιων, και το τοποθετούσε σε ξύλινα δοχεία (*ταλάρους* ή *ταλάρια*) ή *παφίλια* (τενεκέδες) ρίχνοντας με το χέρι του σε κάθε σειρά αλάτι χοντρό, όπως το αγόραζε από τα μονοπώλια.

Τρεις τέσσερις ημέρες μετά το αλάτισμα της φέτας, ο ποιμένας τη *γύριζε*, την τοποθετούσε σε άλλο δοχείο ελέγχοντας μήπως κάποια κομμάτια κολλήσουν μεταξύ τους και γίνουν ένα σώμα. Φρόντιζε επίσης να είναι καλυμμένη με άλμη η πρώτη σειρά στην επιφάνεια του δοχείου, διαφορετικά το τυρί κιτρινίζει και αλλοιωνόταν η γεύση και η ποιότητά του. Στους ταλάρους και στα παφίλια γινόταν το *άργασμα* του τυριού (το *ψήσιμο*), η ωρίμανσή του, η οποία διαρκούσε έως τις 20 Αυγούστου. Τότε στα βουνά της Πίνδου άρχιζε να κρύνει κάπως ο καιρός και η φέτα, η οποία δεν είχε πωληθεί, έπρεπε να μπει σε *τομάρια* ή *τουλούμια*, διαδικασία γνωστή με την ονομασία *δερμάτιασμα* ή *τουλούμιασμα* τυριού. Κάποιοι τσελιγκάδες διέθεταν μεγάλους ξύλινους κάδους, οι οποίοι χωρούσαν από πενήντα έως εκατό οκάδες τυριού, στους οποίους άφηναν το τυρί όλο το καλοκαίρι για να ψηθεί, να ωριμάσει. Στον κάμπο δεν θα μπορούσε να γίνει αυτό, γιατί από τη ζέστη το τυρί θα φούσκωνε, θα αποκτούσε ανυπόφορη μυρωδιά και θα ήταν επιβλαβές και ακατάλληλο για κατανάλωση.

Για να γίνει το δέρμα (προβιά) προβατίνας ή κριαριού κατάλληλος ασκός για το δερμάτιασμα (τουλούμιασμα) της φέτας, απαιτούσε τεχνική επεξεργασία, κύριο χαρακτηριστικό της οποίας ήταν η εν χρώ κουρά της προβιάς και το γύρισμά της από την ανάποδη, ώστε η εξωτερική της όψη, η κουρεμένη, να αποτελέσει την εσωτερική πλευρά του

ασκού, η οποία θα ερχόταν σε άμεση επαφή με το τυρί. Όταν οι ποιμένες επιθυμούσαν να κατασκευάσουν *γαλοτόμαρο* (ασκό) για να μεταφέρουν υγρά κτηνοτροφικά προϊόντα, γάλα, γιαούρτι, ξινόγαλο, ξύριζαν επιμελώς δέρμα γίδας, το άφηναν τρεις τέσσερις ημέρες σε νερό, το οποίο είχαν βράσει μαζί με φλοιούς από πικραμυγδαλιά ή πουρνάρι. Το δέρμα *άργαζε*, δηλαδή γινόταν σκληρό και έκλειναν οι πόροι του, ώστε να μην υπάρχει ούτε υπονία διαρροής του υγρού περιεχομένου του. Ο ασκός που προοριζόταν για τη φέτα δεν έπρεπε να είναι αργασμένος, για να επιτρέπει σε κάποια ποσότητα υγρών του τυριού να αποβάλλονται.

Ο ποιμένας έκοβε σε στενόμακρα κομμάτια τις μονοκόμματα λευκές φέτες (*μπλάνες*) και τις έσπρωχνε από το στόμιο του ασκού (*γούλη*) στο εσωτερικό του, ώσπου να γεμίσει. Για να αντικαταστήσει την άλμη (αρμύρα), προσέθετε στον ασκό μυζήθρα αλατισμένη, αραιωμένη σε κρύο νερό. Αν η φέτα ήταν πολύ αλμυρή, ο τυροκόμος έριχνε γάλα πρόβειο ή γίδινο, βρασμένο χωρίς αλάτι για να τη «γλυκάνει» κάπως. Καθώς περνούσε ο καιρός, ο ασκός (τομάρι) έβγαζε από τους πόρους του κάποια υγρά, οπότε μυζήθρα και φέτα γίνονταν ένα σώμα. Στο στόμιο του ασκού, δεμένο πάντα με σκοινί, τοποθετούσαν ένα ξύλινο σουβλάκι 10-15 εκ., το οποίο κάθε δύο μέρες τραβούσαν προς τα έξω για να βρίσκει διέξοδο ο αέρας που μαζευόταν στον ασκό από τη ζύμωση του τυριού, καθώς συνεχιζόταν η ωρίμανσή του (άργασμα). Το τυρί αυτό, το οποίο στα Τζουμέρκα ονόμαζαν *τομαρίσιο*, *ασκίσιο* ή *τουλουμοτύρι*, είχε ιδιαίτερη εξαιρετική γεύση με απόκλιση προς την υπόξινη. Η ασκοί (τα τομάρια) μεταφέρονταν στα σπίτια των ποιμένων με τα μουλάρια και τοποθετούνταν σε δροσερά υπόγεια επάνω σε λείες πλάκες, ένας δίπλα στον άλλο. Δυο τρεις φορές την εβδομάδα κάποιοι γύριζε τους ασκούς από την άλλη μεριά, για να στεγνώνουν από τα υγρά που έβγαιναν από το τυρί. Το βάρος κάθε ασκού ποίκιλλε, οι συνηθισμένοι περιείχαν 15 έως 20 κιλά τυριού, οι πιο μεγάλοι, κατασκευασμένοι από δέρμα κριαριού, έφταναν τα 25 κιλά. Το τυρί στους ασκούς, όπως και στους τενεκέδες, οι ποιμένες το διέθεταν σε συγγενείς και γνωστούς στο πλαίσιο της κοινότητας. Κατά τον Ν.Χ. Παπακώστα (1967: 196), το τουλουμοτύρι Μελισσουργών βραβεύτηκε το 1889 στη διεθνή έκθεση τυριών των Παρισίων.

Η παραγωγή γάλακτος από τα νομαδικά αιγοπρόβατα ως

το 1960 ήταν χαμηλή, γιατί τα ζώα τρέφονταν αποκλειστικά με το φυσικό χόρτο των χειμερινών και θερινών λιβαδιών. Η απόδοση μιας προβατίνας καθ' όλη τη γαλακτοκομική περίοδο διάρκειας 150 ημερών (Μάρτιος-Ιούλιος) στην άριστη των περιπτώσεων ήταν 25 οκάδες γάλα, δηλαδή 100 δράμια (320 γραμμάρια) ημερησίως (150 ημέρες x 320 γραμμάρια = 48 κιλά). Η συνήθης απόδοση της προβατίνας ήταν 150- 200 γραμμάρια την ημέρα, (150 x 200 = 30 κιλά). Σύμφωνα με μαρτυρία του κτηνοτρόφου Β.Σ. Καρατζένη (1907-1994) από τα Πράμαντα Ιωαννίνων, κατά τα έτη 1937 έως 1959 στον βοσκότοπο Κούτσουρα Ασπροποτάμου (κοινότητα Κότορης) από 3.000 γαλάρια πρόβατα αυτόχθονης φυλής (μπούτσικα και κάλλισια) αρμέγονταν ημερησίως 600 κιλά γάλα (3.000 x 200 γραμμάρια = 600), τα οποία έδιναν 200 κιλά φέτα ή 135 κιλά κεφαλοτύρι, αναλογίες ένα προς τρία και ένα προς τέσσερα και μισό αντίστοιχα. Με πιο πρακτικό υπολογισμό: με 50 κιλά γάλα οι ποιμένες γέμιζαν με φέτα έναν τενεκέ βάρους 16 κιλών. Σύμφωνα με δήλωση τυροκόμου (20 Μαρτίου 2020) εργαζόμενου σε μονάδα παραγωγής φέτας και κεφαλοτυριού στην περιοχή Άρτας, η οποία επεξεργάζεται ημερησίως 20 τόνους γάλα προερχόμενο από κοπάδια της Ηπείρου, της Ακαρνανίας και της Αιτωλίας, για την παραγωγή ενός κιλού φέτας απαιτούνται τέσσερα κιλά γάλα και έξι κιλά για κεφαλοτύρι ενός κιλού.

Η παραγωγή κεφαλοτυριού ήταν η πιο υπεύθυνη και περίπλοκη διαδικασία βιοτεχνικής μεταποίησης του γάλακτος. Εξαιρετική τεχνογνωσία επ' αυτής διέθεταν οι τυροκόμοι του Συρράκου (Μουστάκης, 2008:223), του Ματσουκίου Ιωαννίνων και της Σαμαρίνας Γρεβενών (Wace και Thompson, 1989: 78-80). Οι πληροφορίες για την παρασκευή του κεφαλοτυριού προέρχονται από ποιμένες και τυροκόμους του Ματσουκίου και της Σαμαρίνας (Ιούλιος 2012). Ο τυροκόμος βράζει πρόβειο γάλα στους 62-63 βαθμούς και το αφήνει να πέσει η θερμοκρασία στους 35 βαθμούς, οπότε το πήζει ρίχνοντας σε ποσότητα 100 κιλών μια κουταλιά πυτιά και το αναδεύει, προσθέτοντας στο γάλα μία χούφτα αλάτι. Σε μία ώρα και δεκαπέντε λεπτά το γάλα έχει γίνει τυρόπηγμα, το οποίο ο τυροκόμος *σπάει* με την ξύστρα (κόφτη) και το μετατρέπει σε τρίμματα. Το κατακερματισμένο τυρόπηγμα μαζί με το τυρόγαλο βράζουν σε σιγανή φωτιά ως τους 47-48 βαθμούς. Η φωτιά

τότε αφαιρείται και η τυρομάζα αφήνεται 5-10 λεπτά (να *στρώσει*) να γίνει σαν ζυμάρι. Ο τυροκόμος με τα χέρια του παίρνει τη μάζα και τη μορφοποιεί πρόχειρα σε κυλινδρικό σχήμα. Σε σκάφη πλάτους ενός και μήκους δύο μέτρων με πλαϊνά ύψους 6-8 εκ. γίνεται το ζύωμα της μάζας του τυριού. Στη σκάφη τοποθετούνται τα στεφάνια, ξύλινα στρογγυλά καλούπια, το καθένα εκ των οποίων καλύπτεται με τσαντίλα. Εκεί γίνεται το ζύωμα κάθε κομματιού μάζας το οποίο κόβεται από το σώμα του κυλίνδρου. Το κάθε κομμάτι σφίγγεται γερά με την τσαντίλα για να στραγγίσει.

Αφήνεται επί πέντε λεπτά και κατόπιν τοποθετείται με την τσαντίλα σε σανίδες κάτω από βάρος. Για να φύγει και άλλο τυρόγαλο, ο τυροκόμος πιέζει απαλά το τυρί, το αφήνει δέκα λεπτά να ξεκουραστεί, στη συνέχεια το βγάζει από τις σανίδες, αφαιρεί την τσαντίλα, το γυρίζει ανάποδα μέσα στη σκάφη, το τοποθετεί σε στρογγυλό καλούπι (*στεφάνι*) και το γυρίζει εκ νέου ανάποδα, για να κλείσουν οι πόροι (*γούρνες*), όσο είναι ακόμη ζεστό. Οι ποιμένες στο στάδιο αυτό ονομάζουν το τυρί: κεφαλοτύρι. Μετά από 20-30 λεπτά ο τυροκόμος ρίχνει σε κάθε κεφάλι τυριού κρύο νερό για να το ψύξει. Με μελανό μολύβι γράφει σε κάθε κεφαλοτύρι ημερομηνία παρασκευής για να ξέρει επί πόσες ημέρες θα το αλατίζει. Στο στρογγυλό καλούπι (*στεφάνι*) το τυρί παραμένει τέσσερις πέντε μέρες για να σταθεροποιηθεί το συγκεκριμένο σχήμα, σαν κεφάλι, από όπου έλαβε και το όνομά του. Το σχήμα αυτό διευκόλυνε αφάνταστα στην αποθήκευση, την περιποίηση και προπάντων τη μεταφορά του. Ο τυροκόμος για να πετύχει το απόλυτο σχήμα έδενε με σκοινί το καλούπι από την εξωτερική του πλευρά για να κρατήσει σφιχτά το τυρί. Όταν το κεφαλοτύρι έβγαине από το καλούπι, ο έμπορος το μετέφερε με μουλάρια στο πλησιέστερο αστικό κέντρο για να συντηρηθεί.

Επί μία εβδομάδα το κεφαλοτύρι φυλάσσεται σε ανήλιο υπόγειο με βορεινό παράθυρο για να αερίζεται πλήρως. Κάθε πρωί ο τυροκόμος γυρίζει τα κεφάλια, τα πλένει και τρίβει απαλά με άλμη τις δύο πλευρές τους για να αλατιστούν επαρκώς. Εν συνεχεία, το τυρί τοποθετείται στην αποθήκη σε ξύλινα ράφια κατασκευασμένα από οξιά, κέδρο ή ρόμπολο, για να πάρει ουσίες από τα δέντρα αυτά και να γίνει ευωδιαστό. Στην αποθήκη τα κεφαλοτύρια μπαίνουν ανά τρία το ένα επάνω στο άλλο, ώστε να κρατούν την ανάλογη υγρασία, για να μη στεγνώνουν υπέρ

το δέον. Τα σανίδια στα ράφια πρέπει να αστράφτουν από καθαριότητα, να μη μένει σε αυτά ούτε σταγόνα νερού από το πλύσιμο των κεφαλιών, ούτε ξύσματα ή τρίμματα από τυρί. Το κεφαλοτύρι είναι ευαίσθητο προϊόν και εύκολα παίρνει μυρωδιά άσχημη, αν δεν προσεχθεί. Το σύνθηδες βάρος ενός κεφαλιού ήταν 5-6 κιλά και απαιτούσε 22,5 και 27 κιλά γάλα αντίστοιχα από αυτόχθονες φυλές προβάτων (1 x 4,5 κιλά). Η ωρίμανσή του διαρκούσε μέχρι σαράντα μέρες. Στις αποθήκες των πόλεων το κεφαλοτύρι το φρόντιζαν ειδικοί τεχνίτες μέχρι να δοθεί από τους παραγωγούς τυρεμπόρους στους εμπόρους, οι οποίοι επιχειρούσαν εξαγωγές στο εξωτερικό.

Στα Τζουμέρκα, τα χωριά Συρράκο και Ματσούκι άφησαν εποχή στα τυροκομικά χρονικά. Σε εκατοντάδες ανέρχονται οι Συρρακιώτες (Μαγκλάρας, 2011: 36-39) οι οποίοι κατά τον 19ο και 20ό αι. εργάστηκαν ως τυροκόμοι, τυρεργάτες και τυρέμποροι σε περιοχές της χώρας αλλά και στην Αλβανία, Βουλγαρία, Ρουμανία, Ιταλία, Σαρδηνία κυρίως. Στην Ιταλία παρασκεύαζαν φέτα και κεφαλοτύρι. Σε κάθε τυροκομείο ο αρχιτεχνίτης Συρρακιώτης είχε ως βοηθούς 3-4 Ιταλούς και μια Ιταλίδα, αρμόδια για την καθαριότητα του τυροκομείου. Παρά το κοπιώδες ταξίδι διά ξηράς και θαλάσσης διάρκειας 40 ωρών (Πρέβεζα-Ηγουμενίτσα-Κέρκυρα-Πρίντεζι-Ρώμη-Σαρδηνία), οι τολμηροί και πείσμονες Συρρακιώτες τυροκόμοι συνέχιζαν ως το 1969 να πηγαиноέρχονται στη Σαρδηνία, γιατί η τυροκομική περίοδος εκεί ήταν μεγάλη (Δεκέμβριος-Ιούνιος), διαρκούσε επτά μήνες με αμοιβή εννιά (9) λίρες τον μήνα και ένα επιμίσθιο για αγορά ειδών διατροφής και ένδυσης. Κατατοπιστική είναι η μαρτυρία του Συρρακιώτη τυροκόμου Σταύρου Ψόχιου (Αυδίκος, 1991: 330): «Ήμουν τυροκόμος στην Ελλάδα μέχρι το 1955, τότε πήγα και δούλεψα 13 χρόνια στην Ντόλμπια της Σαρδηνίας. Είχαμε συμφωνία για επτά μήνες τον χρόνο από το Δεκέμβριο. Πήγαινε πρώτα ο παππούς μου. Αυτός είχε ξεκινήσει προπολεμικά στην Αλβανία. Το αφεντικό του ήταν Βορειοηπειρώτης και ξανοίχτηκε στη Σαρδηνία, επειδή έβρισκε πολύ γάλα εκεί. Δούλευε με παραγγελία για Αμερική και τώρα τελευταία με Γερμανία, Αυστραλία, όπου είναι πολλοί Έλληνες. Καλαντζής Θόδωρος ήταν το όνομά του».

Το τυρόγαλο που έβγαине από το γάλα μετά την τυροκομηση οι ποιμένες το στράγγιζαν και το έβραζαν σε δυνατή

φωτιά. Όταν ζεσταινόταν πολύ, το ανάδευαν με μακριά ξύλινη κουτάλα ή ξύστρα, γιατί η μυζήθρα κολλούσε εύκολα στη βάση του καζανιού. Μετά το βράσιμο μίας ώρας περίπου (77 βαθμούς), το τυρόγαλο κόχλαζε και *κόβονταν*, δηλαδή ξεχώριζε η τυρομάζα και επέπλεε στην επιφάνειά του. Ο τυροκόμος τη μάζευε με ένα καπάκι στην τσαντίλα, την οποία έσφιγγε πολύ για να πάρει στρογγυλό σχήμα (σαν κεφαλάκι), και την κρεμούσε για να στραγγίσει. Μετά από 24 ώρες η μυζήθρα αλατιζόταν και έμπαινε σε ασκούς (τομάρια) ή μεταλλικά δοχεία. Η αξία της ήταν μισή από εκείνη της φέτας γι' αυτό και ονομαζόταν *τυρί του φτωχού*. Στα τυροκομεία οι τυρεργάτες τοποθετούσαν τη μυζήθρα σε δίχτυ, την αλάτιζαν βαριά και την άφηναν στον αέρα να ξεραθεί. Κάθε κεφαλάκι ζύγιζε 2 κιλά περίπου. Οι τυρέμποροι της Πρέβεζας την πωλούσαν ως σκληρό τυρί για τρίψιμο στις μακαρονάδες και τη μετέφεραν στην Ιταλία μέσα σε ειδικά καλάθια. Οι ποιμένες τοποθετούσαν σε ένα σκεύος χλωρή μυζήθρα, μόλις έβγαине από το καυτό τυρόγαλο, της έριχναν λίγο αλάτι, έτριβαν ψωμί και την απολάμβαναν. Επειδή η μυζήθρα περιείχε μικρή ποσότητα βουτύρου, ήταν δύσκολη στην κατάποση και συχνά *κόμπιαζε*, σταματούσε στον λαιμό γι' αυτό την ονόμαζαν *μυζήθρα κομπιάρα* και είχαν πάντα δίπλα τους δοχείο με νερό για να *ξεκομπιάζουν*, να μην πνίγονται. Στη Στερεά Ελλάδα ονομάζουν (Καραμανές, 2008: 447) την πρέντζα (γκίτζα) *τεντομάτα* και *λαιομπνίχτρα* για τον ίδιο λόγο. Το τυρόγαλο περιέχει από 0,5 έως 2,5% λιπαρά, ανάλογα με το τυρί από το οποίο συλλέγεται.

Η μυζήθρα που παράγεται από τυρόγαλο σκληρών τυριών, όπως κεφαλοτύρι, κασέρι, γραβιέρα είναι καλύτερης ποιότητας, γιατί το τυρόγαλο είναι πιο πλούσιο σε λιπαρά, σε αντίθεση με τη μυζήθρα την οποία δίνει το τυρόγαλο που προέρχεται από λευκά τυριά. Από γίδινο γάλα οι ποιμένες παρασκεύαζαν βούτυρο και ξινόγαλο, το βράσιμο του οποίου έδινε την *πρέντζα* ή *γκίτζα*. Η περιεκτικότητά της σε λιπαρά ήταν μεγαλύτερη από εκείνη της μυζήθρας. Η πρέντζα παραγόταν σε οικιακό πλαίσιο, ουδέποτε ήταν εμπορεύσιμο προϊόν, γιατί η ποσότητα του διαθέσιμου ξινόγαλου ήταν μικρή, καθώς προερχόταν από γάλα περιορισμένου αριθμού αιγών, που κατείχε κάθε ποιμενική οικογένεια. Στα χωριά των Τζουμέρκων (Καρατζένης, 1991: 64,67,68,71,81), από το Βαθύπεδο έως τα Θεοδώριανα, κατά τον 20ό αιώνα έχουν

καταγραφεί μόνο 25 κτηνοτρόφοι που έτρεφαν αποκλειστικά γίδια, στο σύνολό τους οι ημινομάδες της περιοχής ήταν και είναι προβατοτρόφοι. Κάποια τυροκομεία στον νομό Πρεβέζης παρασκεύαζαν πρέντζα από γίδινο γάλα, την οποία αγόραζαν οι οικονομικώς αδύνατοι τυροκόμοι για τις οικογένειές τους (Μουστάκης, 2008: 223).

Η ποιότητα των τυριών κατά τους ποιμένες

Οι ποιμένες της Ηπείρου, όσοι έζησαν νομαδικό ή ημινομαδικό βίο, από τη μακρόχρονη εμπειρία τους ήταν σε θέση να αξιολογούν αξιόπιστα το γάλα και τα προϊόντα του. Οι παράγοντες που καθορίζουν κατ' αυτούς την ποιότητα των τυριών που παρασκεύαζαν (κυρίως φέτα, κεφαλοτύρι, κασέρι, μυζήθρα) ήταν:

- α) Οι φυλές των αιγοπροβάτων. Θεωρούσαν πως το τυρί είναι πρώτης ποιότητας, αν προερχόταν από γάλα αυτοχθόνων φυλών προβάτων, όπως του μπούτσικου (καλαρρύτικου), του κάλλισιου των Τζουμέρκων, του λάιου (σαρακατσιάνικου), του караμάνικου (Κατσικά) και του караγκούνικου (Θεσσαλίας).
- β) Η φυσιогνωμία του λιβαδιού. Το γάλα που παράγεται από ζώα που νέμονται ήμερα, προσήλια και *στραγγερά* (στεγνά) βοσκοτόπια δίνει τυρί εύγευστο και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, ενώ το τυρί που παρασκευάζεται από γάλα αιγοπροβάτων που βόσκουν σε *αγριδερά* (όχι ήμερα), *ανήλια* (*ζερβά*) και *υγρά* (*βαρκά*) λιβάδια, υστερεί στα εν λόγω χαρακτηριστικά και είναι πιο «φτωχό» σε βούτυρο. Σημειωτέον ότι η χλωρίδα των ελληνικών βουνών, η οποία αποτελεί τη διατροφή των μετακινούμενων κοπαδιών, προσδίδει ποιοτικά και βιολογικά χαρακτηριστικά στα γαλακτοκομικά προϊόντα της κατηγορίας αυτής.
- γ) Η καλή υγεία των ζώων. Αν τα ζώα υποφέρουν από ασθένειες, όπως αβδέλλιασμα (διστομίαση), φυματίωση, μαστίτιδα, αφθώδη πυρετό, βρουκέλλωση, ψώρα, παρμάρια (μελιταίο πυρετό, κουτσαμάρια, μερική τύφλωση), παράγουν γάλα με μικρόβια, οπότε το τυρί είναι επιβαρυνμένο με φορτίο βλαπτικό για τον καταναλωτή. Στα Τζουμέρκα είναι γνωστή η παροιμία: «όποια αρρώστια έχει η προβατίνα στο γάλα θα τη βγάλει».
- δ) Η εποχή παρασκευής του τυριού. Από 25 Μαρτίου έως

30 Απριλίου, χρόνος κατά τον οποίο στα χειμαδιά ανθίζουν τα λουλούδια, οι θάμνοι και τα δέντρα, το γάλα των παραγωγικών ζώων έχει έντονο άρωμα, μοναδική γεύση και άφθονες ουσίες, που μεταφέρονται στα τυριά που παρασκευάζονται τότε. Η αφθονία της χλόης και των λουλουδιών την εποχή αυτή δεν ενισχύει μόνο την ποιότητα του γάλακτος, αλλά και τις προσδοκίες των ποιμένων για καλή σοδειά, σύμφωνα με την παροιμία: «τον Απρίλη γάλα-γάλα και το Μάη γαλατάκι».

- ε) Εαρινές μετακινήσεις. Οι ποιμένες αναφέρουν ότι κατά τις μετακινήσεις των κοπαδιών από τα χειμερινά σταθερινά λιβάδια διάρκειας 15-25 ημερών γίνονταν καθ' οδόν τα καλύτερα τυριά για δύο λόγους. Τα πρόβατα *άλλαζαν χορτάρια* κάθε μέρα. Έβοσκαν δηλαδή σε διαφορετικά λιβάδια, που είχαν διαφορετική σύσταση χρώματος και χόρτου. Ο τόπος *αλλάζει με την πιθανή* έλεγαν οι ποιμένες και συμπλήρωναν: *άλλος τόπος, άλλα χορτάρια, άλλο γάλα, άλλο τυρί*. Ο δεύτερος λόγος σχετίζεται με την ψυχολογία των ζώων, την οποία είχαν μελετήσει σε βάθος οι νομάδες, οι οποίοι υποστηρίζουν ότι τα νομαδικά αιγοπρόβατα με το υψηλό τους ένστικτο αισθάνονται ευφορία ψυχική, γιατί εγκαταλείπουν τους κάμπους με τις ανυπόφορες ζέστες και πορεύονται για τα ξεκαλοκαιριά με τις ιδανικές κλιματικές συνθήκες, τη νιόβλαστη χλόη και τα διαυγή και κρύα νερά. Αυτή η ψυχική ευδαιμονία των αιγοπροβάτων επηρέαζε θετικά το γάλα τους και αποτυπωνόταν στο τυρί. Κάποιοι ποιμένες προσέθεταν και έναν επιπλέον παράγοντα - συντελεστή του ποιοτικού τυριού, τη διαρκή κίνηση τις μέρες εκείνες των ζώων, τα οποία παρά την κόπωση της οδοιπορίας, έδιναν γάλα κορυφαίας ποιότητας.
- στ) Οι καιρικές συνθήκες την ημέρα παρασκευής του τυριού καθόριζαν την ποιότητά του. Ο νότιος άνεμος (όστρια) ήταν καθοριστικός για τους τυρεμπόρους, γιατί από την υψηλή θερμοκρασία και την υγρασία το τυρί έβγαινε με ξινίζουσα γεύση, δεν γινόταν συμπαγής μάζα, συνήθως φούσκωνε και κοβόταν σε μικρά κομμάτια. Εκτός αυτών τις μέρες που έπνεε όστρια για ένα κιλό φέτας απαιτούνταν 4,5 κιλά γάλακτος και όχι 3 κιλά που χρειαζόνταν υπό κανονικές συνθήκες (μαρτυρία Κώστα Σ. Νάκα τυροκόμου και ποιμένα από το Ματσούκι

- Ιωαννίνων, Ιανουάριος 2020). Όταν η θερμοκρασία της ημέρας έπεφτε σε χαμηλά επίπεδα λόγω ψυχρών ανέμων ή καταιγίδων, τα πρόβατα έπεφταν σε γάλα, μείωναν δηλαδή δραματικά την ποσότητα γάλακτος, κατάσταση επιζήμια για τους ποιμένες. Εκείνων των ημερών το γάλα περιείχε πυκνότητα σε λιπαρά και παρήγαγε ικανοποιητική ποσότητα τυριού προς όφελος των εμπόρων. Εκ των συγκυριών αυτών προέκυψε η παροιμία στα Τζουμερκα: «όταν είναι όστρια, κλαίνε οι γαλατάδες (έμποροι γάλακτος), όταν έχει παγωνιά γελάν(ε) οι γαλατάδες και κλαίν(ε) οι τσελιγκάδες».
- ζ) Η κατάσταση των προβάτων από άποψη εγκυμοσύνης. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι ως το 1960 η θερινή γαλακτοκομική περίοδος διαρκούσε από 1 Ιουνίου έως τις 10 Ιουλίου. Το γάλα αυτών των ημερών είχε τα ίδια και επιπλέον θετικά χαρακτηριστικά με εκείνα της περιόδου Μαρτίου-Απριλίου, γιατί τα αιγοπρόβατα έπαιρναν *δεύτερη και τρίτη άνοιξη*, όταν ανέβαιναν στα υψηλά βοσκοτόπια (υψόμετρο 2.000 και άνω), τα οποία ήταν πεντακάθαρα, καταπράσινα και ανθισμένα. Το σημαντικότερο όμως ήταν το γεγονός ότι οι γαλακτοφόρες προβατίνες δεν είχαν ακόμη γονιμοποιηθεί, οπότε το γάλα τους ήταν ιδανικό για τυροκόμηση. Οι ποιμένες έσμιγαν τα αρσενικά του κοπαδιού με τις προβατίνες στις 20 Ιουλίου («ανήμερα τ' Αϊ-Λιά ρίξαμε τα κριάρια και τον δεκαπενταύγουστο ξεσκόλασε ο μαρκάλος» [ζευγάρισμα], Κ. Κρυστάλλης, Ο Γέννος). Σήμερα στα κοπάδια των μετακινούμενων ποιμένων οι προβατίνες ανεβαίνουν στα θερινά βοσκοτόπια διανύοντας τον δεύτερο ή τρίτο μήνα της εγκυμοσύνης τους, οπότε το γάλα τους αρχίζει να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της θρέψης του κυοφορούμενου εμβρύου.
- η) Η καθαριότητα. Το τυρί είναι ευαίσθητο προϊόν, εύκολα παίρνει βαριά μυρωδιά, αν δεν προσεχθεί σε όλα τα στάδια της παραγωγής του. Οι μύγες ήταν ο εφιάλτης ποιμένων και τυροκόμων, γιατί ορμούσαν μετά βουλιμίας στο γάλα και στο τυρόγαλο, αν τα έβρισκαν ακάλυπτα. Για να προφυλάξουν το τυρί από οποιεσδήποτε επιδράσεις, οι τυροκόμοι ζεμάτιζαν δύο φορές την ημέρα όλα τα σκεύη αρμέγματος και τυροκόμησης (καρδάρια, κακάβια, καζάνια) με καυτό τυρόγαλο, που έβγαине από τη φωτιά μετά τη συλλογή της μυζήθρας. Η φροντίδα τους ήταν μεγάλη, ώσπου να αλατισθεί το τυρί, διότι γνώριζαν πως το αλάτισμα και η ωρίμανση (ψήσιμο) του τυριού, το καθιστούσαν πλέον άτρωτο στα μικρόβια.
- θ) Η «νοθεία» του γάλακτος. Συχνά κάποιοι ποιμένες, για να αυξήσουν την ποσότητα του γάλακτος που παρέδιδαν στους γαλατάδες, έριχναν σε αυτό νερό, με αποτέλεσμα τη μείωση της πυκνότητας σε λιπαρά συστατικά και κατά συνέπεια την υποβάθμιση της ποιότητας του παραγόμενου τυριού.
- ι) Η ποιοτική πυτιά. Πολλές φορές οι πυτιές, τα στομάχια δηλαδή των αρνιών ή κατσικιών είχαν μαύρο χρώμα και περιείχαν κόπρανα, βρόμικα μαλλιά προβάτων, οπότε η υγρή πυτιά, που παρασκεύαζαν οι ποιμένες και οι τυροκόμοι από αυτά, είχε ανυπόφορη μυρωδιά αλλά και επιζήμιες ουσίες, που μεταφέρονταν στο τυρί. Τα παραδοσιακά τυριά απαλλάχτηκαν από τις οσμές αυτές μετά το 1970, που γενικεύτηκε στη χώρα η χρήση της βιομηχανικής πυτιάς. Σημειωτέον ότι πρώτη η Δανία παρασκεύασε (1872) ποιοτική πυτιά, της οποίας η χρήση γενικεύτηκε στην Ευρώπη. Στην Ελλάδα πυτιά σε υγρή μορφή παρασκευάστηκε το 1932 στον Πύργο Ηλείας (Ζυγούρης, 1952).
- ια) Η βαθιά γνώση των Ελλήνων ποιμένων στην παρασκευή του τυριού, την οποία διδάχθηκαν από προβατάρηδες προγόνους τους με σοφία εμπειρική αιώνων, με ιερή αφοσίωση στα αιγοπρόβατα και με μεράκι στη δημιουργία τυροκομικών αγαθών αυθεντικών και ποιοτικών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Αυδίκος, Β. (1991), *Πρέβεζα 1945-1990, όψεις της μεταβολής μιας επαρχιακής πόλης*, Πρέβεζα.
- Γιαννάκος, Ν.Μ. (2019), «Η στάνη της Καλουτάς και το μπατζιαριό της στο Μιτισκέλι Ιωαννίνων», εφ. *Τα Σαρακατσάνικα Χαιρετήματα*, φύλ. 79.
- Γιαννόπουλος, Ι.Γ. (1972), «Τα τσιφλίκια του Βελή πασά, υιού του Αλή», *Μνήμων* 2.
- Δεκάζου, Π.Α. (1940), *Τό κτηνοτροφικόν Ζήτημα τῆς Ἑλλάδος, Εἰσηγήσεις εἰς Ἀνώτατον Οἰκονομικόν Συμβούλιον καὶ ἡ Ἐπίσημος γνωμοδότηση τοῦ Α.Ο.Σ.* Αθήνα: Απατσίδης.

- Ζυγούρης, Ν. (1952), *Η Βιομηχανία του Γάλακτος*, Αθήνα: Κεντρικό Ταμείο Γεωργίας Κτηνοτροφίας και Δασών.
- Καλούσιος, Δ.Γ. (1994), *Το Ματσούκι Ιωαννίνων, Βλαχοχώρι στα Τζουμέρκα της Πίνδου*, τόμ. Α΄.
- Καραμανές, Ε. (2008), «Συστήματα τυροκομίας στην Πίνδο: συνέχειες και ασυνέχειες», στο *Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του*, Ι΄ Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς και Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, σ. 425-449.
- Καρατζένης, Ν.Β. (1991), *Οι νομάδες κτηνοτρόφοι των Τζουμέρκων: Οι άνθρωποι των Αετοκορφών, της Αυγής του Ήλιου και των Καταγίδων*, Άρτα.
- Καρατζένης, Ν.Β. (2008), «Βοσκοί και αιγοπρόβατα στα Τζουμέρκα, τρόποι επικοινωνίας και συμπεριφορά», *Πρακτικά Α΄ Επιστημονικού Συνεδρίου*, Ιωάννινα: Ιστορική Λαογραφική Εταιρεία Τζουμέρκων, σ. 150-159.
- Κοκολάκης, Μ. (2003), *Το ύστερο Γιαννιώτικο πασαλίκι: χώρος, διοίκηση και πληθυσμός στην τουρκοκρατούμενη Ήπειρο (1820-1913)*, Αθήνα: Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών Ε.Ι.Ε.
- Leake, W.M. (1835), *Travels in Northern Crece*, Λονδίνο: Rodwell.
- Μουστάκης, Γ.Ι. (2008), *Τυροκόμηση και εμπορία του κεφαλοτυριού, Πρέβεζα και Συρράκο*, Πρέβεζα.
- Μουστάκης, Γ.Ι. (2008), *Πρέβεζα και Συρράκο*, Πρέβεζα: Δημοτική Βιβλιοθήκη Πρέβεζας.
- Μαγκλάρας, Μ. (2011), «Συρρακιώτες τυροκόμοι», περ. *Τζουμερκιώτικα Χρονικά*, τχ.12.
- Νιτσιάκος, Β. (2008), *Η Κόνιτσα και τα χωριά της, πολιτισμού ανατομή*, Γιάννινα: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ιωαννίνων.
- Παπακώστας, Ν.Χ. (1967), *Ηπειρωτικά*, Αθήνα.
- Pouqueville, F.C.H.L. (1826), *Voyage de la Grece*, τόμ. 4, Παρίσι: Firmin Didot.
- Σιμόπουλος, Κ. (1999), *Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα*, τόμ. 3, Αθήνα: Στάχυ.
- Τσαπάρια, Α. (1961), *Η πατρίδα μου μπορεί και θέλει να ζήσει. Αιτωλοακαρνανία-Ευρυτανία. Οικονομικά προβλήματα, οικονομική ανασυγκρότηση*, Αθήνα: Αναγέννηση.
- Wace, A. και Thompson, M. (1989), *Οι νομάδες των Βαλκανίων περιγραφή της ζωής και των εθίμων των Βλάχων της Βόρειας Πίνδου*, Θεσσαλονίκη: Κυριακίδης.
- Ψυχογιός, Δ. και Παπαπέτρου, Γ. (1984) «Οι μετακινήσεις των νομάδων κτηνοτρόφων», *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, τεύχ. 53, σ. 3-23.

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΚΑΙ Η ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΟΣΙΤΣΑ

ΤΑΤΙΑΝΑ ΑΒΕΡΩΦ-ΙΩΑΝΝΟΥ¹

Η περιοχή του Μετσόβου, με τα διάσπαρτα μικρά χωριά της σκαρφαλωμένα στις απότομες πλαγιές του ορεινού όγκου της Πίνδου, βρίσκεται γεωγραφικά στο μεταίχμιο των ορίων Ηπείρου, Θεσσαλίας και Δυτικής Μακεδονίας. Εύκολα προσβάσιμη σήμερα, χάρη στους νέους αυτοκινητόδρομους και τους επαρχιακούς δρόμους που οδηγούν στα περισσότερα χωριά, αν όμως γυρίσουμε λίγες μόνο δεκαετίες πίσω, μπορούμε να αγγίξουμε τις ρίζες της παράδοσης που παραμένει ακόμα ζωντανή στη μνήμη και στην καθημερινότητα των κατοίκων².

Ας φανταστούμε ένα χωριό χαμένο μες στα βουνά, χωρίς τις σύγχρονες ανέσεις, χωρίς ηλεκτρικό, τηλέφωνο, ίντερνετ. Πυκνά δάση σκεπάζουν τις πλαγιές, λιγοστές οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις. Συγκοινωνίες δύσκολες, έως ανύπαρκτες τον χειμώνα, που είναι βαρύς και δύσκολος, το χωριό απομονώνεται από τον έξω κόσμο για κάμποσους μήνες τον χρόνο. Η επιβίωση απαιτεί διαρκή αγώνα και βασίζεται κυρίως στην εκμετάλλευση των δασικών προϊόντων και στην κτηνοτροφία.

Η μετακινούμενη κτηνοτροφία αποτέλεσε επί αιώνες μια από τις βασικότερες ασχολίες των κατοίκων της περιοχής. Από τον Οκτώβριο ως τον Μάιο τα χωριά ερήμωναν, καθώς οι άντρες και τα κοπάδια μεταφέρονταν στις πεδιάδες της Θεσσαλίας, για να ξεχειμωνιάσουν. Οι οικογένειες χωρί-

ζονταν, οι χαρές και οι λύπες, οι παραδόσεις, ακόμα και οι θρησκευτικές τελετές καθορίζονταν από την εποχικότητα και τις δύσκολες συνθήκες διαβίωσης. Η οικόσιτη κτηνοτροφία κατείχε επίσης σημαντική θέση στην καθημερινότητα όσων έμεναν πίσω: Δύο αγελάδες, μία κατσίκα ή ένα πρόβατο στο κατώγι του κάθε σπιτιού εξασφάλιζαν στα γυναικόπαιδα το γάλα για τον τραχανά και τις χυλοπίτες, για τη μυζήθρα που χρησιμοποιούσαν στις πίτες, για το γιαούρτι, τη φέτα.

Η τυροκομική παράδοση της περιοχής χάνεται στα βάθη των αιώνων και διατηρείται λίγο πολύ αναλλοίωτη ως τα μέσα του 20ού αιώνα. Το γάλα το τυροκομούσαν μόνοι τους οι κτηνοτρόφοι, σε μικρά τυροκομεία των δυο-τριών αφεντάδων, που βρίσκονταν κοντά στα στανοτόπια όπου έβοσκαν τα ζώα. Ήταν αυτοσχέδιες πολλές φορές καλύβες καλυμμένες με κλαδιά οξιάς και φτέρες, για όσο το δυνατόν πιο σταθερή θερμοκρασία, και προσανατολισμένες προς τον βορρά για περισσότερη δροσιά.

Το τυρί που κυρίως έβγαζε η περιοχή, ίσως και από την αρχαιότητα ακόμα, ήταν το κεφαλοτύρι. Παρασκευαζόταν από ανάμεικτο γάλα, πρόβειο και κατσικίσιο, σε αναλογία περίπου 80%-70% προς 20%-30%, από το οποίο αφαιρούσαν πρώτα μέρος του λίπους. Το αποτέλεσμα ήταν ένα τυρί σκληρό με χαμηλή θρεπτική αξία, αλλά μεγαλύτερη αντοχή στη δομή του και άρα ανθεκτικότερο στον χρόνο και στις θερμοκρασίες, πράγμα ζωτικής σημασίας για τις συνθήκες της εποχής. Το αλάτιζαν και το συντηρούσαν για 3 μήνες περίπου και ύστερα το πουλούσαν στους εμπόρους της Θεσσαλίας και στα τοπικά νοικοκυριά. Με το λίπος που είχε αφαιρεθεί από το γάλα έφτιαχναν το βούτυρο, ένα προϊόν υψηλότερης διατροφικής αξίας που απέδιδε και μεγαλύτερο κέρδος.

Από τα πολύ παλιά χρόνια παράγεται επίσης και η φέτα, τόσο από τους κτηνοτρόφους στις στάνες, όσο και από τις νοικοκυρές στα σπίτια. Η τυροκόμηση γινόταν τους καλοκαιρινούς μήνες και το τυρί διατηρούνταν όλο τον χρόνο σε άλμη πολύ υψηλής αλατότητας, μέσα σε βαρέλια ή ασκούς ζώων.

Αργότερα, προστέθηκαν στην τυροκομική παράδοση

- ¹ Γεννήθηκε το 1954 στην Αθήνα. Σπούδασε Φιλοσοφία και Ψυχολογία στο Deree College στην Αθήνα και Κοινωνική Ψυχολογία στο London School of Economics and Political Science. Εργάστηκε είκοσι χρόνια στον χώρο της ιδιωτικής εκπαίδευσης ως σχολική ψυχολόγος. Από το 1995 αφιερώθηκε αποκλειστικά στη διεύθυνση της Πινακοθήκης Ε. Αβέρωφ στο Μέτσοβο, στο πλαίσιο του Ιδρύματος Ε. Αβέρωφ-Τοσίτσα, του οποίου είναι πρόεδρος. Είναι αντιπρόεδρος του Ιδρύματος Βαρόνου Μιχαήλ Τοσίτσα, το οποίο από τη δεκαετία του 1950 συνέβαλε αποφασιστικά στην οικονομική διάσωση και πολιτιστική ανάπτυξη της περιοχής Μετσόβου. Είναι συγγραφέας δύο βιβλίων για την εκπαίδευση και επτά μυθιστορημάτων.
- ² Οι προφορικές μαρτυρίες κατοίκων της περιοχής αποτέλεσαν πολύτιμη πηγή πληροφοριών. Ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλω στον Απόστολο Μπίσα, τον πρώτο Μετσοβίτη τυροκόμο που σπούδασε στην Ιταλία και διηύθυνε μετέπειτα το τυροκομείο Τοσίτσα, καθώς και στον άξιο συνεχιστή του και νυν διευθυντή, Γιώργο Τσομπάκο, που μου διέθεσαν ώρες από τον πολύτιμο χρόνο τους.

της περιοχής και δύο ακόμα τυριά: η κεφαλογραβιέρα, τυρί αντίστοιχο με το κεφαλοτύρι ως προς τη σύστασή του σε ποσοστά πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος, αλλά με λιγότερα λιπαρά τραβηγμένα από το γάλα, και η γραβιέρα που παρασκευάζεται με γάλα πλήρες λιπαρών.

Το 1881, με την ενσωμάτωση της Θεσσαλίας στο ελληνικό κράτος, ξεκινάει μια δύσκολη περίοδος για την ημινομαδική κτηνοτροφία. Η περιοχή της Ηπείρου παραμένει στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, ενώ τα θερινά βοσκοτόπια που βρίσκονται στη Θεσσαλία ανήκουν πλέον στην ελληνική επικράτεια. Οι κτηνοτρόφοι με τα κοπάδια τους αναγκάζονται να περνούν τα σύνορα δύο φορές τον χρόνο, δημιουργούνται εντάσεις, τα έξοδα αυξάνονται, και παράλληλα τους ασκούνται πιέσεις είτε να δηλώσουν μόνιμη κατοικία στη Θεσσαλία, είτε να νοικιάσουν λιβάδια από τα εθνικά βοσκοτόπια της Ελλάδας. Η αγροτική μεταρρύθμιση του 1917, με την κατάτμηση των τσιφλικιών και τη διανομή μικρότερων γεωργικών κλήρων στους αγρότες, επιφέρει νέο πλήγμα στην κτηνοτροφία, που οδηγείται σταδιακά στην περαιτέρω συρρίκνωσή της.

Το τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα

Το τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα στο Μέτσοβο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1958. Δημιουργήθηκε από τον Ευάγγελο Αβέρωφ-Τοσίτσα –εμπνευστή και ισόβιο πρόεδρο του Ιδρύματος Βαρώνου Μιχαήλ Τοσίτσα– στο πλαίσιο ενός πολύ ευρύτερου έργου για την οικονομική ανάπτυξη και τη διατήρηση της πολιτισμικής κληρονομιάς της περιοχής. Το έργο αυτό πραγματοποιήθηκε από τον Ευάγγελο Αβέρωφ κατά τη δεκαετία 1955-65 με χρήματα που άφησε ο ξενιτεμένος βαρόνος Μιχαήλ Τοσίτσας, απόγονος της παλιάς οικογένειας των ευεργετών. Εκτός του τυροκομείου, περιλάμβανε και τη δημιουργία ξυλουργικού εργοστασίου, χιονοδρομικού κέντρου, λαογραφικού μουσείου, πρατηρίου λαϊκής τέχνης, ιατρικού κέντρου, εκατό μονοθέσιων σχολείων σε όλο τον νομό, φοιτητικής εστίας Ηπειρωτών φοιτητών στην Αθήνα, αναστυλώσεις μοναστηριών, παραδοσιακών κτηρίων, δημόσιων κρηνών και καλντεριμιών, τη μελέτη και εκτέλεση αντιδιαβρωτικών έργων με φυτεύσεις χιλιάδων δέντρων στις βουνοπλαγιές, κ.ά.

Σκοπός του τυροκομείου ήταν να δώσει ώθηση στην κτηνοτροφία και να λειτουργήσει παράλληλα ως πρακτική

τυροκομική σχολή. Το όραμα ήταν ευρύ και υπηρετήθηκε με συγκεκριμένα βήματα: την καθημερινή αγορά γάλακτος από όλους τους μικρούς παραγωγούς σε επιδοτημένες τιμές· τη δημιουργία δύο μικρών τυροκομείων στα θερινά βοσκοτόπια για δωρεάν χρήση από τους παραδοσιακούς κτηνοτρόφους-τυροκόμους· τη δημιουργία πρότυπου βουστάσιου με αγελάδες και ταύρους υψηλών αποδόσεων· τη δωρεάν προσφορά μοσχίδων στους κατοίκους και τη διάθεση του ταύρου για γονιμοποίηση, ώστε να βελτιωθεί η ράτσα των οικόσιτων ζώων· την εκπαίδευση νέων Μετσοβιτών σε τυροκομικές σχολές της Ιταλίας και, τέλος, την παραγωγή παραδοσιακών και νέων τύπων τυριών ελεγχμένης ποιότητας.

Το 1958, σε μια εποχή δύσκολη για την κτηνοτροφία της περιοχής, η ίδρυση του τυροκομείου Τοσίτσα συνέβαλε στην τόνωση της τυροκομίας και στη διατήρηση μιας παράδοσης αιώνων. Τα κίνητρα που προσέφερε εξασφάλιζαν στους κτηνοτρόφους ένα σίγουρο εισόδημα και μια υπόσχεση καλύτερης ζωής. Οι νεαροί Μετσοβίτες τυροκόμοι, επιστρέφοντας από τις σπουδές τους στην Ιταλία, πάντρευαν τις θεωρητικές γνώσεις με τις μνήμες και τα βιώματά τους από παιδιά στις στάνες των πατεράδων και των παππούδων τους. Σιγά σιγά το Μέτσοβο έγινε ονομαστό για τα τυριά του, που έφταναν πλέον στις αγορές της Αθήνας και του εξωτερικού.

Σήμερα, πάνω από μισό αιώνα αργότερα, πολλά βέβαια έχουν αλλάξει. Η σκληρή ζωή των μετακινούμενων κτηνοτρόφων εγκαταλείπεται σιγά σιγά, καθώς η εξέλιξη της κοινωνίας προσφέρει καινούργιες ευκολίες και σύγχρονες ανέσεις. Η οικόσιτη κτηνοτροφία έχει απαγορευτεί πλέον εντός κατοικημένης ζώνης για λόγους δημόσιας υγείας. Βρισκόμαστε ίσως στο μεταίχμιο μιας νέας εποχής, όπου τα παραδοσιακά επαγγέλματα του Μετσόβου είτε χάνονται οριστικά, είτε μεταλλάσσονται και εντάσσονται με νέο τρόπο στη σύγχρονη πραγματικότητα.

Στα χρόνια αυτά, πολλοί Μετσοβίτες δημιούργησαν δικά τους τυροκομεία, άλλοι άνοιξαν καταστήματα στην πλατεία, όπου πωλούνται τυροκομικά και άλλα παραδοσιακά προϊόντα. Στη γύρω περιοχή δημιουργήθηκαν δύο μονάδες εκτροφής ζώων που παραμένουν χειμώνα-καλοκαίρι στον ίδιο τόπο. Το τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα άλλαξε και αυτό. Οι εγκαταστάσεις εκσυγχρονίστηκαν, οι



Εξαγωγή τυροπήγματος (φωτογραφικό αρχείο Ιδρύματος Τοσίτσα).



Ζύμωση τυροπήγματος (φωτογραφικό αρχείο Ιδρύματος Τοσίτσα).

διαδικασίες συστηματοποιήθηκαν και πιστοποιήθηκαν με HASP-ISO 2000, σύμφωνα με τους σύγχρονους κανόνες υγιεινής και ποιοτικού ελέγχου. Ο στόχος παραμένει πάντα η τόνωση της παραδοσιακής τυροκομίας, με τις αναπόφευκτες διαφοροποιήσεις και προσαρμογές που επιβάλλει η πραγματικότητα του 21ου αιώνα.

Σήμερα, το πρώτο και πιο σημαντικό βήμα είναι ίσως η επιμονή στην ποιότητα και ιδιαιτερότητα του γάλακτος και των τυριών. Η αγορά του γάλακτος σε επιδοτημένες τιμές, που εξακολουθεί να προσφέρει το Ίδρυμα, δεν αποβλέπει πια τόσο στην επιβίωση των πολλών μικρών κτηνοτρόφων όσο μάλλον στη δέσμευση των εναπομεινάντων παραγωγών να τηρούν τις άριστες συνθήκες διαβίωσης και υγιεινής των ζώων.

Οι ανάγκες του τυροκομείου σε αγελαδινό γάλα καλύπτονται αποκλειστικά από τις δύο μεγάλες μονάδες που δραστηριοποιούνται στην περιοχή, ενώ το πρόβειο και κατσικίσιο γάλα συγκεντρώνεται από σαράντα περίπου παραγωγούς.

Το γάλα παραλαμβάνεται δύο φορές την ημέρα με το φορτηγό-ψυγείο του Ιδρύματος και ελέγχεται στο χημείο του τυροκομείου. Αφού ελεγχθεί και ζυγιστεί, ανάλογα με το τυρί που θα παρασκευαστεί, προωθείται μέσα από ανοξείδωτους σωλήνες στα καζάνια που βρίσκονται στον κάτω όροφο. Η υψομετρική διαφορά διασφαλίζει τη φυσική ροή και αποφεύγεται έτσι η άντληση που επηρεάζει την ποιότητα του γάλακτος.

Αξίζει να αναφέρουμε δύο ακόμα «μυστικά» του τυροκο-

μείου που σχετίζονται με τον στόχο να διατηρηθεί η παράδοση και η πολιτισμική κληρονομιά της περιοχής: Τα παλαιότερα χρόνια, πολλά από τα τυριά παρασκευάζονταν από γάλα απαστεριώτο ή ημι-παστεριωμένο, διαδικασία ασφαλής, εφόσον το ζώο είναι υγιές και η καθαριότητα δεδομένη. Η σύγχρονη τυροκομία απαιτεί την πλήρη παστερίωση του γάλακτος στους 72 βαθμούς Κελσίου για 18 δευτερόλεπτα, μια διαδικασία που εξαλείφει μεν τα μικρόβια, αλλά μαζί και το 85% της φυσικής χλωρίδας του γάλακτος, που δίνει τη φυσική γεύση στο τυρί. Αυτό σημαίνει πως είναι απαραίτητο να προστεθούν μετά καλλιέργειες με μικροοργανισμούς, που μπορεί κανείς να προμηθευτεί στο εμπόριο. Αν και το κόστος των καλλιιεργειών αυτών είναι χαμηλότερο, η τυποποίηση λειτουργεί αναπόφευκτα σε βάρος της ιδιαιτερότητας. Για να αποφευχθεί αυτό, το τυροκομείο Τοσίτσα χρησιμοποιεί αποκλειστικά καλλιέργειες δικής του παραγωγής, συλλέγοντας δηλαδή τους θρεπτικούς μικροοργανισμούς από το φρέσκο γάλα και επαναπροσθέτοντάς τους μετά την παστερίωση για να προσδώσει ξανά στο γάλα τα θρεπτικά του στοιχεία. Αλλά εδώ ας μας επιτραπεί να μην αποκαλύψουμε περισσότερες λεπτομέρειες.

Κάτι αντίστοιχο συμβαίνει και με την πυτιά που χρησιμοποιείται για την πήξη του γάλακτος. Σύμφωνα με έναν πολύ παλιό μύθο, η μέθοδος με την πυτιά ανακαλύφθηκε από έναν Άραβα έμπορο, που ξεκίνησε μακρινό ταξίδι στην έρημο μεταφέροντας πάνω στην καμήλα του γάλα μέσα σε ασκό κατασκευασμένο από στομάχι αρνιού. Φτάνοντας στον προορισμό του, αντί για γάλα, στον ασκό του βρήκε



Τοποθέτηση τυροπήγματος σε καλούπι (φωτογραφικό αρχείο Ιδρύματος Τοσίτσα).

τυρί. Κατά τη διαδρομή, η θερμότητα και τα ένζυμα από το ξεραμένο στομάχι του ζώου είχαν πήξει το γάλα.

Η πυτιά είναι στην ουσία πηγμένο γάλα που βρίσκεται στα στομάχια μικρών ζώων, όταν είναι ακόμα στο στάδιο του θηλασμού. Περιέχει δύο ένζυμα, τη χυμοζίνη και την πεψίνη, τα οποία, αφού αποξηρανθούν, αρκούν σε ελάχιστες ποσότητες για να προκαλέσουν την πήξη του γάλακτος. Στο εμπόριο κυκλοφορεί έτοιμη επεξεργασμένη πυτιά, η τιμή της οποίας ποικίλλει ανάλογα με το αν προήλθε από ζώο που τρεφόταν αποκλειστικά από μητρικό γάλα ή από λίγο μεγαλύτερο ζώο που είχε αρχίσει να τρέφεται και με άλλες τροφές, οπότε και χάνεται εν μέρει η σωστή δομή του πήγματος. Η πυτιά που προμηθεύεται το τυροκομείο Τοσίτσα, αν και ακριβότερη, είναι τοπικής παραγωγής Ηπείρου και προέρχεται από ζώα που τρέφονται αποκλειστικά με μητρικό γάλα.

Ένα ακόμα στοιχείο που είναι σημαντικό στην παραδοσιακή τυροκομία είναι και ο ανθρώπινος παράγοντας. Ο τυροκόμος που παράγει τυρί σε ανοιχτού τύπου καζάνια έχει οπτική επαφή με το γάλα και ο χειρισμός του μπορεί να διαφέρει ανεπαίσθητα μέρα με τη μέρα, ανάλογα με τις συνθήκες. Ο καιρός, η ψυχολογία του ζώου, ο τρόπος άμελξης, όλα αυτά επηρεάζουν τη συμπεριφορά του γάλακτος. Η κάθε μέρα είναι καινούργια, δεν είναι μια αυτοματοποιημένη διαδικασία. Ο παραδοσιακός τυροκόμος το γνωρίζει αυτό και μεταφέρει την εμπειρία του στην όλη διαδικασία.



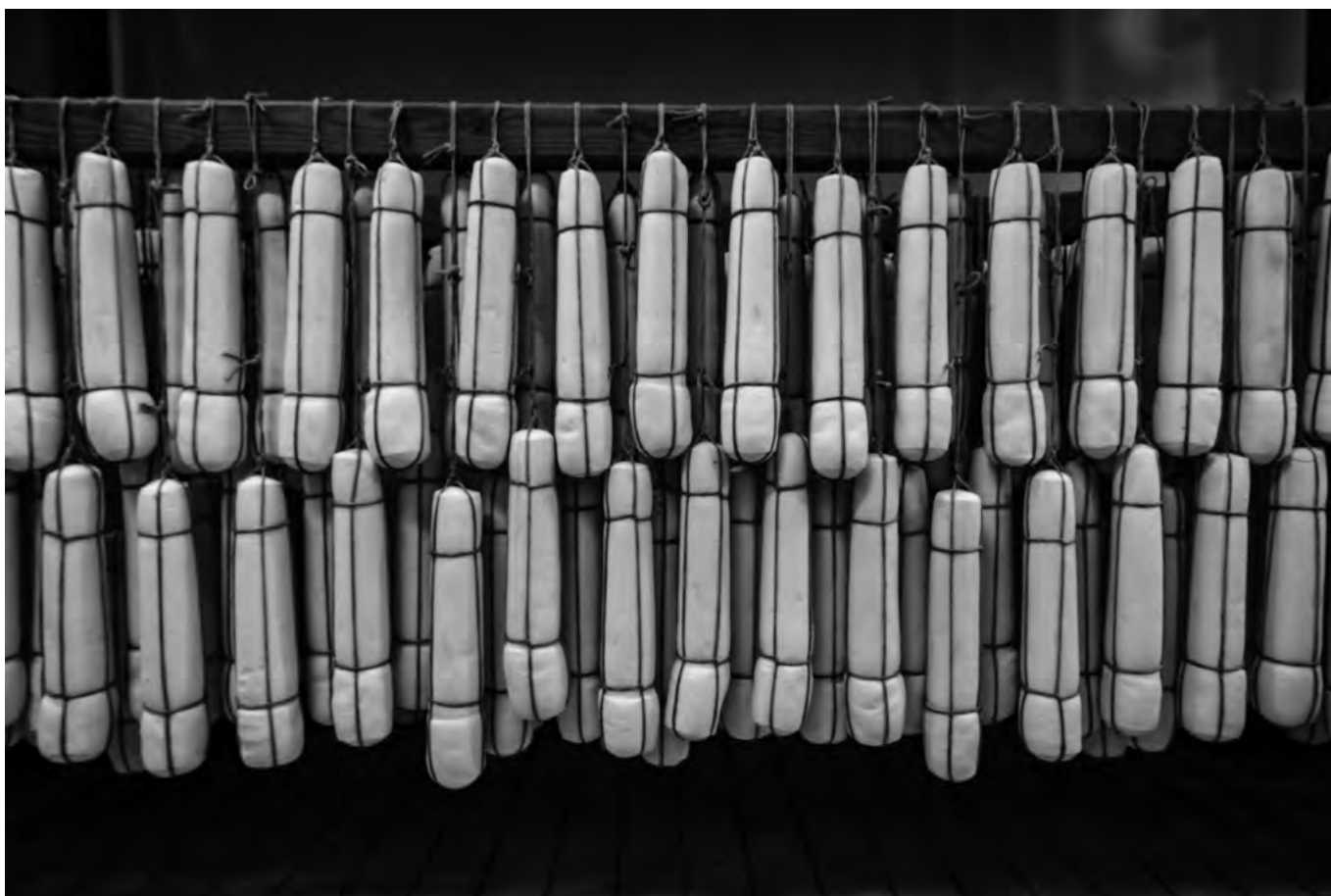
Ωριμαντήριο τυριού Rezzana (φωτογραφία Δημήτρη Ζιάννη).

Παράδοση και καινοτομία: τα τυριά του τυροκομείου του Ιδρύματος Τοσίτσα

Τα κυριότερα τυριά που παράγονται στο τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα, τα περισσότερα από τα πρώτα χρόνια λειτουργίας του έως και σήμερα, είναι τα εξής:

Το *μετσοβόνε*, το γνωστό πλέον καπνιστό τυρί, εμπνευσμένο από τυριά με πλαθόμενη τυρομάζα, είναι ένα τυρί που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο. Παράγεται όλο τον χρόνο, από αγελαδινό και αιγοπρόβειο (έως 20%) γάλα. Είναι ένα ημίσκληρο τυρί, καπνιστό με υγρό αλάτισμα. Χαρακτηριστικό του μετσοβόνε είναι η όξυνση της τυρομάζας με φυσικές καλλιέργειες. Τυρί επιτραπέζιο με γεύση και άρωμα που στην αρχή είναι ήπια (γλυκιά) και με την πάροδο του χρόνου γίνεται πιο έντονη (πικάντικη). Ο χρόνος ωρίμανσής του είναι οι 3 μήνες, σε ελεγχόμενους χώρους θερμοκρασίας και υγρασίας. Το κάπνισμα γίνεται στο τέλος της ωρίμανσης από φυσικό καπνό που προέρχεται από κληματόβεργες και αρωματικά χόρτα της περιοχής. Παράγεται σε πέντε μεγέθη (1, 1½, 2½, 4½, 5 και 25 κιλών). Συντηρείται στους 2 έως 4 βαθμούς Κελσίου.

Η *γραβιέρα*, το παραδοσιακό ελληνικό τυρί, παράγεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, αποκλειστικά στο διάστημα από 20 Μαΐου έως 20 Ιουλίου, εποχή που τα πρόβατα του Μετσόβου επιστρέφουν στην περιοχή, βόσκουν ελεύθερα και τρέφονται με φρέσκο χορτάρι. Ανήκει στην κατηγορία των σκληρών τυριών. Έχει συμπαγή μάζα και η γεύση του είναι γλυκιά στην αρχή και όσο προχωράει η διεργασία της ωρίμανσης καταλήγει να είναι πικάντικη, αφήνοντας στη στόμα μια βουτυρώδη επίγευση. Ο χρόνος



Οριμαντήριο τυριού Μετσοβόνη (φωτογραφία Δημήτρη Ζιάννη – φωτογραφικό αρχείο Ιδρύματος Τοσίτσα).

ωρίμανσής του είναι οι 4 μήνες, σε ελεγχόμενους χώρους θερμοκρασίας και υγρασίας. Παράγεται σε κεφάλι των 12 κιλών. Συντηρείται στους 2 έως 4 βαθμούς Κελσίου.

Η *μετσοβέλλα* είναι ένα τυπικό ημίσκληρο τυρί που παράγεται την άνοιξη και τον χειμώνα από ανάμεικτο πρόβειο-αγελαδινό-κατσικίσιο παστεριωμένο γάλα. Ξεχωρίζει για το πλούσιο χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση. Το σχήμα του είναι κυλινδρικό και το βάρος του 1,4 κιλά. Ο χρόνος ωρίμανσής του είναι οι 3 μήνες, σε ελεγχόμενους χώρους θερμοκρασίας και υγρασίας. Συντηρείται στους 2 έως 4 βαθμούς Κελσίου.

Το *γιδίσιο* ημίσκληρο επιτραπέζιο τυρί που παρασκευάζεται από παστεριωμένο 100% γιδίσιο γάλα. Παράγεται με παραδοσιακό τρόπο, νωρίς την άνοιξη, εποχή που οι γίδες τρέφονται με το πρώτο τρυφερό φύλλο των πουρναριών. Η πήξη γίνεται με φυσική πυτιά, γεγονός που του προσδίδει πικάντικη γεύση σε συνδυασμό με το χαρακτηριστικό

άρωμα του μαύρου πιπεριού. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι ότι ωριμάζει σε συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας και υψηλής υγρασίας για 3 μήνες. Το χρώμα του είναι λευκό με μαύρους κόκκους πιπεριού, το σχήμα του κυλινδρικό με λευκή παραφίνωση και ζυγίζει 1,5 κιλό. Συντηρείται στους 2 έως 4 βαθμούς Κελσίου.

Το τυρί *Rezzanna Tossizza*, ανάλογο της ιταλικής παρμεζάνας ρετζιάνο, παράγεται στο τυροκομείο του Ιδρύματος από το 1959. Πρόκειται για σκληρό τυρί, με λίγη υγρασία, λίγο λίπος και πολλές πρωτεΐνες. Παρασκευάζεται από τον Μάιο ως τον Σεπτέμβριο, από 100% αγελαδινό γάλα. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα δύσκολο και κοστοβόρο τυρί, καθώς απαιτούνται 16 κιλά γάλα για κάθε κιλό τυριού. Για την ωρίμανσή του χρειάζονται τουλάχιστον δύο χρόνια σε ειδικές συνθήκες.

Το *γελαδίσιο* είναι ημίσκληρο τυρί από 100% παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Πρόκειται για επιτραπέζιο τυρί, πιο

εκλεπτυσμένο, με γλυκιά γεύση, την οποία προτιμούν οι σημερινοί καταναλωτές. Παράγεται από πλαθόμενη τυρομάζα και έχει συμπαγή δομή. Έχει λευκό χρώμα και λευκή παραφίνωση. Το σχήμα του είναι μακρόστενο κυλινδρικό και το βάρος του 1 κιλό. Ο χρόνος ωρίμανσής του είναι οι 3 μήνες. Συντηρείται στους 2 έως 4 βαθμούς Κελσίου.

Αντί επιλόγου

Δεν είναι εύκολο να επιμένει κανείς κόντρα στο ρεύμα της βιομηχανοποίησης. Η κοινωνία προοδεύει, ο κόσμος αλλάζει. Η επανάσταση της επιστήμης και της τεχνολογίας ανοίγουν καινούργιες ευκαιρίες, αλλά και κινδύνους. Τα τελευταία πενήντα εξήντα χρόνια η κτηνοτροφία στην περιοχή έχει δραματικά συρρικνωθεί και όλα δείχνουν πως θα συρρικνωθεί και άλλο στα επόμενα χρόνια. Όμως τα έθιμα παραμένουν ζωντανά σε πείσμα των καιρών. Παραδόσεις που πήγαζαν παλιά από τις μετακινήσεις των κτηνοτρόφων αναβιώνουν σήμερα ως ευκαιρία για αντάμωμα και γιορτή. Οι θρησκευτικές γιορτές επίσης, άρρηκτα συνδεδεμένες και αυτές με την εποχικότητα της ζωής του κτηνοτρόφου, κρατούν ζωντανό το νήμα με το παρελθόν. Σημαντική γιορτή του αγίου Δημητρίου (26 Οκτωβρίου), σηματοδοτούσε παλιά την αναχώρηση των κτηνοτρόφων για τα χειμαδιά και όλο το χωριό έβγαινε για να τους κατευοδώσει. Ακόμα μεγαλύτερη γιορτή του αγίου Κωνσταντίνου (21 Μαΐου), όταν τα κοπάδια επέστρεφαν στα ψηλά λιβάδια και οι οικογένειες αντάμωναν με γλέντια και χαρές. Ξεχωριστής σημασίας για τους κτηνοτρόφους και οι γιορτές των αγίων Αποστόλων (29 Ιουνίου) και της αγίας Παρασκευής (26 Ιουλίου), όταν πλησίαζε το τέλος της γαλουχίας, τα αρμέγματα αραιώναν και οι άντρες είχαν τον χρόνο για να γιορτάσουν.

Η διατήρηση της παράδοσης δεν μπορεί βέβαια να είναι αυτοσκοπός. Είναι όμως ένδειξη πως παραμένει ζωντανή η ιστορική μνήμη ως άυλη πολιτισμική κληρονομιά. Και αυτό ίσως είναι το πιο σημαντικό, καθώς η ισχυρή αίσθηση ταυτότητας, μαζί με την ανοιχτότητα στις αλλαγές που συντελούνται, αποτελούν την καλύτερη πυξίδα για πλοήγηση στις νέες εποχές.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Αβέρωφ, Α. (1993), *Το γάλα, το τυρί και τα δικά μας τυριά*, Μέτσοβο: Τυροκομείο Ιδρύματος Τοσίτσα.
- Αβέρωφ-Ιωάννου, Τ. (1994), «Κοινωφελή ιδρύματα: Η σπουδαία τους προσφορά στην ανάπτυξη του Μετσόβου», *Η Καθημερινή-Επτά ημέρες*, 20 Νοεμβρίου, σ. 20-23.
- Αράπογλου, Μ. (1998), «Ο χώρος και ο άνθρωπος», στο Β. Νιτσιάκος (επιμ.), *Νομός Ιωαννίνων: Σύγχρονη πολιτισμική γεωγραφία*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ιωαννίνων, σ. 19-66.
- Αράπογλου, Μ. και Νιτσιάκος, Β. (1998), «Το Μέτσοβο και τα γύρω Βλαχοχώρια», στο Αράπογλου, Μ., Καραναστάσης, Κ., Νιτσιάκος, Β. (επιμ.), *Νομός Ιωαννίνων: Σύγχρονη πολιτισμική γεωγραφία*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ιωαννίνων, σ. 437-466.
- Μπούμπα, Σ. (2018), *Το ξεχειμώνισμα των Βλάχων του Μετσόβου: Αφηγήσεις και βιοϊστορίες*, Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Τρίτος, Μ. (1995), *Το Μέτσοβο: Ιστορία, αξιοθέατα, σύγχρονη ζωή*, Ιωάννινα.

ΝΙΚΟΣ ΚΕΛΛΑΣ¹

Πήγαينا από μικρός στα κοπάδια στα βουνά, μου άρεσε. Ενθουσιαζόμουν με τις ιστορίες των ηλικιωμένων βοσκών, τα βοσκούσαν οι ίδιοι, και ας είχαν από χίλια πρόβατα. Τότε δεν γνώριζα ότι υπήρχε και άλλη παράλληλη κτηνοτροφία, η εντατική, η ενσταβλισμένη. Συνειδητοποίησα ότι αυτό που έχουμε χάνεται, τα πρόβατα, η μετακινούμενη παραδοσιακή κτηνοτροφία, τα χωριά μας, τα βουνά μας, οι τόποι μας, η γλώσσα μας, όλα είναι ακόμα ζωντανά γιατί ακόμα βγαίνουν πρόβατα στα βουνά, αυτά τα τελευταία κοπάδια, αυτοί οι τελευταίοι περήφανοι, οι τελευταίοι ρομαντικοί, οι τελευταίοι ίσως των Βλάχων. Επέλεξα να γίνω βοσκός. Πώς θα γίνω βοσκός; Ούτε πρόβατα, ούτε βοσκότοπος, ούτε στάβλος, ούτε γνώσεις, παρά μόνο ενθουσιασμός. Πώς θα μάθω τη δουλειά; Κανένας συγγενής με πρόβατα, όλοι «αστοί». Στα χειμαδιά λοιπόν, ψάχνοντας «τα δικά μας πρόβατα», τα μπούτσικα, τα βλάχικα της Πίνδου, τα καλαρρύτικα. Κάθε πρωί στον γέννο των προβάτων, να μάθω πώς ξεγεννάς ένα κοπάδι πρόβατα, να δω τις δύσκολες περιπτώσεις. Αργότερα στο κούρεμα, να πιάνω πρόβατα και μετά να κουρεύω, με ψαλίδι στην αρχή, με μηχανή μετά και ο συγχωρεμένος ο μπαρμπα-Γιωργούλας να μου λέει «ξέρεις τι κάνεις εσύ, η τέχνη κλέβεται, δεν μαθαίνεται». Στη μετακίνηση στα βουνά την άνοιξη με τα φορτηγά να βοηθήσω να φορτώσουμε, από κοντά και εγώ, μικρός *σμίχτης* με τα λίγα πρόβατά μου. Στη στράτα το φθινόπωρο, με τα πόδια τα πρόβατα στα χειμαδιά, βράδια μαγικά, δίπλα στη φωτιά, στην κάπα.

Λα όι, στα πρόβατα.

Έγινα και εγώ βοσκός, με το δικό μου μικρό κοπάδι, επιμένοντας στη βόσκηση και στα δικά μας πρόβατα, ακολουθώντας τη φύση και τις εποχές. Αυτή η αγάπη που βάζεις για το καλύτερο καθημερινά, αυτές οι όμορφες συγκινήσεις, που

σε κάνουν να μην αναφέρεις ποτέ την έκφραση «είμαι στη δουλειά», αλλά «είμαι στα πρόβατα». Όταν ξεκίνησα ως κτηνοτρόφος, γνώριζα τις δυσκολίες, άλλωστε μόνο αυτές μου λέγαν όλοι, μετά από δέκα χρόνια ενασχόλησης με την κτηνοτροφία, δεν θέλω να μιλήσω παρελθοντικά. Θέλω να μιλήσω γράφοντας, για όλα αυτά που προβληματίζουν έναν νέο κτηνοτρόφο, να επικοινωνήσω και να κοινωνήσω τις ανησυχίες μου για το μέλλον της παραδοσιακής μετακινούμενης εκτατικής κτηνοτροφίας.

Επέλεξα να βόσκω πρόβατα για πολλούς όμορφους λόγους. Τα πρόβατα καταλαβαίνουν περισσότερα από όσα νομίζουμε εμείς, αντιλαμβάνονται την αύρα του ανθρώπου, έχουν τον άνθρωπο θεό. Αν δεν ήταν τα πρόβατα, τα βουνά και αυτό το *έξω* τελοςπάντων, δεν θα είχαμε τόσες αφορμές να ξαπλώνουμε στο χορτάρι, να νυχτοβοσκάμε με ατελείωτες αληθινές κουβέντες, να παλεύουμε με τα χιόνια, να τραγουδάμε και τα τραγούδια να έχουν νόημα, να τα ζεις, να μιλάμε (μαθαίνοντας) βλάχικα, να κάνουμε παρέα στη φωτιά, να γίνουμε καλύτεροι άνθρωποι, να υπάρξει συνέχεια, όπως την ονειρευτήκαμε. Εξάλλου, τι παραπάνω είναι παράδοση, εκτός από ό,τι συγκινεί, συνεπαίρνει, ενθουσιάζει και έχει νόημα σήμερα;

Πόσο σημαντικό που στην παρούσα έκδοση του Υπουργείου Πολιτισμού, μου δίνεται η δυνατότητα να γράψω για την προσπάθειά μας, να διασωθεί και να αναδειχθεί το καλαρρύτικο (μπούτσικο) πρόβατο, το δικό μας πρόβατο, το πρόβατο των Βλάχων στα βουνά της Πίνδου, που είναι συνυφασμένο με το πολιτισμό των Βλάχων. Πόσο τιμητικό για μένα, που στο πρόσωπό μου κάνετε τόσους παραδοσιακούς κτηνοτρόφους που επιμένουν να βόσκουν τα πρόβατά τους περήφανους. Περήφανους για όλα αυτά που μας ρίζωσαν τόσο γερά, μας κάνουν να είμαστε ταγμένοι, να νιώθουμε τα βουνά τόπο μας, κρατώντας τις μνήμες ζωντανές και δημιουργώντας καινούργιες. Η ετήσια μετακίνηση των προβάτων στα βουνά της Πίνδου, η μετακινούμενη κτηνοτροφία, η σημασία της οποίας έχει αναγνωριστεί από την UNESCO ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά, είναι βαθιά ριζωμένη στον πολιτισμό των Βλάχων.

1 Ο Νίκος Κέλλας σπούδασε Οικονομικά και Μάρκετινγκ στη Φιλανδία και στην Ελβετία. Το 2010 επέστρεψε στα Τρίκαλα, για να ασχοληθεί με το καλαρρύτικο πρόβατο και τη βλάχικη κτηνοτροφική κληρονομιά, δημιουργώντας μια βιώσιμη επιχείρηση βασισμένη αρχικά στο κρέας, που προέρχεται από τα κοπάδια που μετακινούνται στα βοσκοτόπια της Πίνδου. Στα σχέδιά του είναι και η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από γάλα που παράγουν τα κοπάδια αυτά.

Η πολιτισμική αξία της κτηνοτροφίας και της τυροκομίας.

Εκτός της οικονομικής αξίας του ζωικού κεφαλαίου, που ας πούμε ότι είναι μετρήσιμη, υπάρχει και η πολιτισμική αξία της κτηνοτροφίας, όλα αυτά που είναι συνδεδεμένα μαζί της: τα πανηγύρια μας, τα τραγούδια μας, οι διατροφικές μας παραδόσεις, οι γνώσεις για τη φύση, τα τοπωνύμια, η βλάχικη γλώσσα, οι διάλεκτοι, οι ντοπιολαλιές. Όλα αυτά που κάνουν εκείνους που ζούνε στην πόλη να καμαρώνουνε και να λένε ότι *ακόμα βγαίνουν πρόβατα*· δεν βγαίνουν μόνο τους, κάποιοι τα βγάζουν.

Με στεναχωρεί που δεν μας λαμβάνουνε υπόψη, που δεν πιστεύουν στη δυναμική μας, για να μην πω ότι μας θεωρούν ανύπαρκτους. Σε όλους τους σχεδιασμούς της αγροτικής πολιτικής οι ιδιαιτερότητές μας δεν αναγνωρίζονται και μας ονομάζουν όλους «κτηνοτρόφους». Δεν είμαστε όλοι οι κτηνοτρόφοι ίδιοι. Δεν μπορούνε να διανοηθούν ότι ο τόπος μας αδυνατεί να αντιγράψει παραγωγικά μοντέλα άλλων χωρών. Οι φυσικοί βοσκότοποι με την πλούσια ενδημική χλωρίδα σε συνδυασμό με τις υπερπολύτιμες ντόπιες φυλές, δίνουν γεύσεις φυσικές, υγιεινές, νόστιμες και μοναδικές. Ο τόπος μας έχει μοναδικά, ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, μια προοπτική, βασισμένη στην ποιότητα και στην αλήθεια. Και αυτό το τόσο απλό που ίσως να νομίζουμε ότι είναι δεδομένο, γιατί πολύ απλά το βλέπουμε στις όμορφες διαφημίσεις και στις ετικέτες, όχι απλά δεν είναι δεδομένο, αλλά εντέχνως απαξιώνεται κοινωνικά και οικονομικά. Ίσως να μπορέσουμε κάποια στιγμή να μιλήσουμε για ποιότητα και για προστιθέμενη αξία. Ως τότε, ας αρκεστούμε στη στενάχωρη διαπίστωση της πραγματικότητάς μας, με φόντο εννοείται, τους όμορφους φυσικούς βοσκοτόπους της χώρας και εμάς, τους λίγους εναπομείναντες βοσκούς, που επιμένουμε στη βόσκηση και στην όμορφη, κατά τα άλλα, καθημερινότητά μας. Αποτελώντας ταυτόχρονα το άλλοθι και μια πολύ μικρή δόση αλήθειας του γενικότερου μάρκετινγκ της παραγωγής τροφίμων αλλά και της διατροφικής και κατ' επέκταση αγοραστικής πειθούς.

Η φέτα ΠΟΠ

Προσπαθούμε μάταια να καλύψουμε τη ζήτηση της φέτας και να μεγαλώσουμε το μερίδιό της στις αγορές του κόσμου κάνοντας προσφορές και ρίχνοντας εξευτελιστικά τις τιμές. Θα μπορούσαμε να συνεργαστούμε και να βασίσουμε τη



Το κοπάδι του Νίκου Κέλλα στη βοσκή, λίγο έξω από τα Τρίκαλα.

στρατηγική μας στην αυθεντική φέτα, που δεν μπορεί να είναι φθηνή για συγκεκριμένους λόγους. Όλος ο κόσμος παράγει πλέον τυρί τύπου φέτας· είναι το πιο εύκολο τυρί και το τυρί με τη μεγαλύτερη απόδοση γάλακτος/τυριού και δεν χρειάζεται ιδιαίτερη ωρίμανση. Προφανώς όλοι παράγουν φέτα από αγελαδινό γάλα, αφού αγελάδες έχουν και δεν θα σταματήσει αυτό, ούτε θα αλλάξει. Παρ' όλα αυτά, η φέτα αρέσει, ακόμα και στην Κίνα την παράγουν και οι Ασιάτες τρώνε πλέον γαλακτοκομικά. Ας την ονομάσουν όπως θέλουν, πάλι εμείς θα έχουμε την καλύτερη, όχι όμως όπως παράγεται τώρα.

Πριν λίγα χρόνια από την πρεσβεία μας στο Τόκιο, διοργανώθηκε μια εκδήλωση προώθησης της φέτας στην αγορά της Ιαπωνίας, στο πλαίσιο της οποίας πραγματοποιήθηκε και μια συνάντηση των Ελλήνων παραγωγών με τους τοπικούς εισαγωγείς τροφίμων. Παρουσιάστηκαν φωτογραφίες από τα ψηλά βουνά της Πίνδου και τα όμορφα βοσκοτόπια της, ενώ τονίστηκε ιδιαίτερα η πλούσια ενδημική χλωρίδα τους. Τοπία που εξέπληξαν ευχάριστα τους Ιάπωνες, που είδαν μια διαφορετική Ελλάδα από εκείνη που συνήθως εικονίζεται στις φωτογραφίες του ΕΟΤ, μια Ελλάδα που δεν γνώριζαν ότι υπάρχει. Φωτογραφίες από το μικρό μου κοπάδι με τα καλαρρύτικα πρόβατα στον Ασπροπόταμο, στα βουνά της Πίνδου. Αυτό ακριβώς «τρώει» όποιος αγοράζει φέτα, αυτό και μόνο αυτό είναι φέτα. Αυτό είναι το μάρκετινγκ της φέτας και προφανώς όλοι οι καταναλωτές πιστεύουν ότι τρώνε αυτή τη φέτα, που παράγεται από προβατάκια που βόσκουν σε όμορφα καταπράσινα λιβάδια γεμάτα λουλούδια και βότανα της

ελληνικής φύσης, όπως αυτά που παρουσιάζονται στις διαφημίσεις και στις ετικέτες των προϊόντων.

Δυστυχώς η υφιστάμενη κατάσταση της εντατικής ενσταβλισμένης κτηνοτροφίας είναι ξένες ράτσες προβάτων που βελτιώθηκαν ως προς τη γαλακτοπαραγωγή τους για άλλο περιβάλλον και για άλλα τυριά. Μια αντιγραφή μοντέλων παραγωγής που δεν γίνεται εκ των πραγμάτων να είναι βιώσιμα εδώ, εισαγωγή ζωοτροφών που στόχο έχουν να καλύψουν ποσοτικά κριτήρια παραγωγής και μόνο. Απέχουμε από τους αρχικούς όρους που θέσαμε για τη φέτα ως προϊόν ονομασίας προέλευσης, με την ανοχή όλων των εμπλεκόμενων. Η παραγωγή του πρόβειου γάλακτος της φέτας δεν συνάδει με κανένα περιβαλλοντικό και αειφορικό πρότυπο παραγωγής, ευζωίας και ηθικής των ζώων, καταναλωτικής τάσης και υγιεινής διατροφής. Εντέλει, γευστικά και ουσιαστικά, απέχουμε πολύ από την αυθεντική φέτα που όλοι ευαγγελιζόμαστε ότι πουλάμε και προσπαθούμε να αναδείξουμε ως ένα μοναδικό ΠΟΠ τυρί. Όσο εμείς κρατάμε ελληνικές φυλές προβάτων, βοσκάμε και ταΐζουμε συμπληρωματικά όταν ο καιρός δεν μας επιτρέπει να βοσκήσουμε, τροφές που παράγονται στον τόπο μας, το μάρκετινγκ της φέτας θα έχει μια δόση αλήθειας.

Βοσκώντας τα όνειρα. Η Πίνδος ως προστιθέμενη αξία.

Όταν οι πλέον καταξιωμένοι μάγεις επιδιώκουν τη συνεργασία με τους παραγωγούς, είναι λογικό να απευθυνθούν στους παραγωγούς, στους βοσκούς που διαφέρουν. Οι βοσκοί της χώρας μας που είναι στη φύση με τα κοπάδια τους, έχουν «σειρά», υπάρχει μια εποχικότητα στο προϊόν τους που εξαρτάται και προσδιορίζεται από τη διαθέσιμη βοσκή. Από αυτή την εποχικότητα των παραγόμενων προϊόντων θα πρέπει να ξεκινήσει η οποιαδήποτε προσπάθεια συνεργασίας. Εμείς είμαστε εδώ, καθημερινά στον βοσκότοπό μας και ευελπιστούμε να επιτύχουν αυτές οι όμορφες προσπάθειες για την ποιότητα και την αλήθεια της ελληνικής φιλοξενίας. Είμαστε εδώ να τροφοδοτήσουμε τη νέα ελληνική κουζίνα με γεύσεις φυσικές και μοναδικής διατροφικής αξίας. Εμείς είμαστε εδώ και με πολλή αγάπη γι' αυτό που κάνουμε, θιασώτες μιας κτηνοτροφίας που ζει σε φυσικούς βοσκότοπους, που παράγει προϊόντα αειφορικά, ηθικά και προφανώς νόστιμα. Η γευστική εμπειρία που θα ζήσει κάποιος σε μια χώρα με τόσο πράσινο και τόσα λουλούδια, με τόσο καθαρό

αέρα και τόσο όμορφο ουρανό, «με αυτό το φως που δεν υπάρχει σ' άλλη γη», θα πρέπει να χαρακτηρίζει όλα μας τα προϊόντα, αυτή είναι η ταυτότητά μας, αυτή είναι η πρότασή μας, αυτή είναι η αλήθεια μας.

Η Ελλάδα δημιουργεί τόσο όμορφους συνειρμούς σε όλους τους καταναλωτές του κόσμου και η δυναμική των ελληνικών τυροκομικών, και όχι μόνο αυτών, προϊόντων είναι μοναδική. Εδώ στην Ελλάδα που μοσχοβολάει ο τόπος, που έχουμε όλες τις προϋποθέσεις για να τροφοδοτήσουμε την αγορά με προϊόντα μοναδικής διατροφικής αξίας και γεύσης και να υποστηρίξουμε την ελληνική φιλοξενία. Η γευστική εμπειρία που θα ζήσει κάποιος σε μια χώρα με τόσα φυσικά και ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, με τόσο καθαρό αέρα και τόσο όμορφο ουρανό είναι μοναδική. Αυτά θα πρέπει να χαρακτηρίζουν όλα μας τα προϊόντα, αυτή είναι η ταυτότητά μας, αυτή είναι η ποιότητά μας, αυτή είναι η πρότασή μας, αυτή είναι η αλήθεια μας.

Τα τυροκομικά και ευρύτερα γαλακτοκομικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ δεν μπορούν να παραχθούν με τις προδιαγραφές μαζικής παραγωγής, θα πρέπει να έχουν και άλλους περιορισμούς, ώστε να έχει νόημα η ένταξη των προϊόντων αυτών σε μια σύγχρονη αγορά, που αναζητά το ιδιαίτερο και το μοναδικό. Καινοτομία επίσης θα ήταν να στηριχτούν οι τελευταίοι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι, οι οποίοι μπορούν να παραγάγουν ιδιαίτερα τυροκομικά προϊόντα: για παράδειγμα, μόνο από καλοκαιρινό γάλα για ευνόητους λόγους, προϊόντα από ντόπιες φυλές από ζώα που βόσκουν στους φυσικούς βοσκοτόπους. Αυτό θα ήταν καινοτομία, αυτό θα δημιουργούσε προστιθέμενη αξία στην Πίνδο και θα ενθάρρυνε τους κτηνοτρόφους να συνεχίσουν το επάγγελμά τους, αυτοί και τα παιδιά τους και, γιατί όχι, θα ενθάρρυνε και άλλους να ασχοληθούν με τις ελληνικές φυλές και με τη μετακινούμενη κτηνοτροφία. Η διαφύλαξη της μετακινούμενης κτηνοτροφίας ως πολιτιστικής κληρονομιάς θα μπορούσε να δημιουργήσει ακόμα και τουριστικό ενδιαφέρον, να διασυνδέσει την παραγωγή με την προσφερόμενη φιλοξενία, τον τουρισμό εμπειρίας, πραγματικής και όχι φοκλορικής. Θα μπορούνε όλοι όσοι δήθεν μας νοιάζονται και όσοι είναι περήφανοι για εμάς να σταματήσουν να παρελθοντολογούν.

Είχα την τύχη να μάθω από τον κυρ-Νίκο, παλιό κασερομάστορα, τόσα πράγματα για την παρασκευή του κασεριού με τον παραδοσιακό τρόπο. Τελικά εγώ δεν ξανασχολήθη-

κα με το γάλα, ίσως στο μέλλον με λιγότερα πρόβατα και προφανώς με δυνατότητα τυροκόμησης. Δυστυχώς ακόμα κανένας σύγχρονος τυροκόμος δεν έχει εκμεταλλευτεί (και πληρώσει) τον θησαυρό που λέγεται καλοκαιρινό γάλα! Πόσο μάλλον το γάλα που παράγουν τα καλαρρύτικα πρόβατα. Ο κυρ-Νίκος μου θυμίζει τον παππού μου, τον Νίκο. Αυτοί οι άνθρωποι δημιούργησαν με τα χέρια τους πλούτο, αυτή τη σχετική άνεση και ασφάλεια που απολαμβάνουμε εμείς σήμερα. Έφτιαξαν μια καλύτερη Ελλάδα, δουλεύοντας περισσότερο και μιλώντας λιγότερο. Μεγάλος άνθρωπος ο κυρ-Νίκος, ο Νίκο Κασκαβάλη, όπως τον φωνάζαν οι κτηνοτρόφοι (κασκαβάλι στα βλάχικα είναι το κασέρι), μεγάλη εμπειρία, μεγάλο σχολείο, όπως και μεγάλη η προοπτική της Ελλάδας στα ωριμασμένα σκληρά τυριά. Μέρα με τη νύχτα εκείνο το κασέρι που φέρναν να πουλήσουν ωριμασμένο από τις κασαρίες της Πίνδου μέχρι το φθινόπωρο, από το καλοκαιρινό γάλα στην Πίνδο με αυτό που γίνεται όλο τον χρόνο από τα πρόβατα του κάμπου και ωριμάζει επίσης στον κάμπο. Προφανώς το καλοκαιρινό γάλα των προβάτων στα βουνά της Πίνδου κάνει τη διαφορά, αλλά το σημαντικότερο είναι το κλίμα στα βουνά. Οι κασαρίες ήταν σε μέρη ανήλια και κοντά σε ρέματα, με την αύρα του ρέματος και την κατάλληλη υγρασία, τα κασέρια ωριμάζαν ιδανικά.

Τσι πασίμ, πασίμ.

Τσι βα πασίμ, νου στιμ.

Τι πάθαμε, πάθαμε.

Τι θα πάθουμε, δεν ξέρουμε.

Ξαναζωντανεύουν αναμνήσεις και βιώματα, από τους παλιότερους που ζήσανε τον τρόπο ζωής κοντά στα πρόβατα. Ίσως και ευθύνη αλλά και ενθάρρυνση ταυτόχρονα, για τα παιδιά του σήμερα, που δεν είχαν ανάλογα βιώματα και αναμνήσεις, να μπορούν να έχουν, όσο εμείς συνεχίζουμε. Συνεχίζουμε εκτός από τη μνήμη και την παράδοση, να κρατάμε, να κρατάμε ζωντανή τη μόνη υγιή και λογική κτηνοτροφία που πλεονεκτεί και μπορεί να υπάρξει στη χώρα μας.

Γιατί δεν είναι μόνο το καλύτερο γάλα και το καλύτερο κρέας που μας δίνουν τα πρόβατά μας, είναι πολλά παραπάνω που κρατάνε τα χωριά μας ζωντανά και τα βουνά μας ήμερα. Είναι η βλάχικη γλώσσα και τα τραγούδια μας που έχουν νόημα να τραγουδιούνται, όσο βγαίνουν πρόβατα στα

βουνά και υπάρχει ακόμα ζωντανό κάτι από τον πολιτισμό των Βλάχων. Φαντάσου το τραγούδι «πότε θα 'ρθει η άνοιξη, να 'ρθει το καλοκαίρι... να βγουν τα μπούτσκα πρόβατα...» να τραγουδιέται χωρίς να υπάρχουν πρόβατα στα βουνά, χωρίς να ακούγεται η βλάχικη γλώσσα στα χωριά. Τότε ναι, θα έχουν τελειώσει όλα, θα τα διαβάζουμε στα βιβλία, θα τα βλέπουμε στα μουσεία, θα ακούμε ιστορίες και θα συγκινούμαστε.

«Τέλος εποχής», μου είπε κάποιος πρόσφατα, αναφερόμενος στην όμορφη κατά τα άλλα ζωή κοντά στα πρόβατα. Ακόμα δεν τελείωσε τίποτα του απάντησα, μπορεί να είναι και η αρχή μιας άλλης εποχής. Δένεσαι και θυμάσαι εικόνες, φέρνεις στο μυαλό σου όμορφες ιστορίες και στιγμές, που τις λένε βουκολικές, μα είναι η καθημερινότητά μας, η επιλογή μας, ένας τρόπος ζωής. Σας ευχαριστώ για άλλη μια φορά που μου δώσατε τη δυνατότητα, να επικοινωνήσω τις απλές μου σκέψεις, πιστεύω και ευελπιστώ πως θα εισακουστούμε για να υπάρξουμε. Ή θα γίνει κάτι τώρα ή δεν θα γίνει ποτέ, φοβάμαι. Δεν θα μπορέσει να γίνει, γιατί πολύ απλά θα είναι αργά.

Τελειώνοντας, να σας προτείνω να επιλέγετε τυροκομικά προϊόντα με ημερομηνία παραγωγής από τον Μάιο μέχρι τον Ιούλιο, έχετε περισσότερες πιθανότητες το γάλα να είναι από ζώα που βόσκουν. Το περίφημο καλοκαιρινό γάλα και η τυροκόμησή του, όπως και η σωστή ωρίμανσή του, δίνει μοναδικά τυριά, είναι η παράδοση, η αυθεντικότητα, η ποιότητα και η αλήθεια που πρεσβεύουμε. Αυτό και μόνο αυτό, μπορεί να ονομασθεί τυροκομική ποιότητα στη χώρα μας. Σε αυτό μόνο μπορεί η χώρα μας να δημιουργήσει υπεραξία που να επιστρέφει σε μας. Εύχομαι να αλλάξει κάτι άμεσα και να δημιουργηθεί μια προοπτική για τη μετακινούμενη κτηνοτροφία, ώστε να μην τη θυμόμαστε ως μια ακόμα άυλη πολιτιστική κληρονομιά μας, αλλά να συνεχίσει υπό προϋποθέσεις να αποτελεί το καμάρι του τυροκομικού μας πλούτου.

Όσο υπάρχουν ακόμα επίμονοι βοσκοί, που βόσκουν. Όσο υπάρχουν ακόμα υγιή ζώα, που ζουν φυσικά. Όσο υπάρχουν ακόμα κανονικά τυριά, που ωριμάζουν. Όσο υπάρχουν ακόμα άνθρωποι που το πιστεύουν και όσο υπάρχουν άνθρωποι που τους στηρίζουν.

Χερετίματι ντι Τρικόλου.

Χαιρετισμούς από τα Τρίκαλα.

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΤΩ ΟΛΥΜΠΟΥ ΚΑΙ ΚΙΣΣΑΒΟΥ

ΧΑΪΔΩ ΠΑΝΤΑΖΗ¹

Στην ευρύτερη περιοχή του Κάτω Ολύμπου, στα ριζά του Κισσάβου υπάρχουν διάσπαρτες κτηνοτροφικές μονάδες και οργανωμένα ποιμνιοστάσια. Στο παρελθόν η κτηνοτροφία κυριαρχούσε στις παραγωγικές δραστηριότητες του τόπου. Όπως αναφέρεται στα *Θεσσαλικά Χρονικά*, το 1961 σε όλο τον νομό Λάρισας υπήρχαν 1.600.000 πρόβατα, τα μετακινούμενα ήταν 1.000.000, ενώ τα υπόλοιπα ήταν οικόσιτα ή ημιοικόσιτα. Υπήρχαν επίσης 503.00 αίγες εκ των οποίων οι 300.000 ανήκαν σε μετακινούμενα κοπάδια. Η πλειονότητα των μονάδων έχει αιγοπρόβατα και παράγει τυρί σε μικρή κλίμακα. Υπάρχουν και κοπάδια βοοειδών ελευθέρως βοσκής. Τα περισσότερα κοπάδια διαχειμάζουν στα πεδινά χωριά του Δήμου Τεμπών, Μακρυχώρι, Παραπόταμο, Πουρνάρι, Συκούριο, Γόννους, και το καλοκαίρι μετακινούνται στα βλαχοχώρια της Ηπείρου, από τα οποία κατάγεται μεγάλος αριθμός κατοίκων των χωριών αυτών. Γύρω από τα συγκεκριμένα χωριά έχει αναπτυχθεί ένα μεγάλο δίκτυο μονάδων τυροκόμησης, οι οποίες δημιουργήθηκαν από οικογένειες που τυροκομούσαν με τον παραδοσιακό τρόπο στις αρχές του αιώνα. Οι επόμενες γενιές εξέλιξαν τις διαδικασίες και προχώρησαν στη δημιουργία μεγάλων και επικερδών επιχειρήσεων, με εξαγωγές και διεθνή βραβεία ποιότητας για τη φέτα που παράγουν. Παράλληλα, δεν λείπει και η οικιακή παραδοσιακή τυροκόμηση, που έχει επικρατήσει σε μικρή κλίμακα όμως, καθώς οι παραγωγοί διοχετεύουν μεγαλύτερες ποσότητες γάλακτος στις βιομηχανίες, εξασφαλίζοντας έτσι ένα μικρό εισόδημα.

Στα ορεινά του Δήμου υπάρχουν λιγότερες μονάδες, που λειτουργούν εξ ολοκλήρου σε οικογενειακή βάση, οι οποίες τυροκομούν με τον παραδοσιακό τρόπο. Οι μονάδες αυτές έχουν αναπτύξει ένα δίκτυο πελατών από τις γύρω

πόλεις, οι οποίοι αναζητούν πιο αυθεντικά προϊόντα, ειδικά την παραδοσιακή γίδινη φέτα της περιοχής, τα οποία και προμηθεύονται κατευθείαν από τον παραγωγό. Οι πληροφορίες για το καλό τυρί μεταφέρονται από στόμα σε στόμα και διατηρούνται από γενιά σε γενιά. Υπάρχουν νοικοκυριά που προμηθεύονται τυρί για χρόνια από συγκεκριμένες οικογένειες κτηνοτρόφων, μεταβιβάζοντας ευλαβικά τη γευστική μνήμη και την εμπιστοσύνη στον παραγωγό-κτηνοτρόφο από τους παππούδες στα εγγόνια.

Περπατώντας κοντά στα γραφικά ορεινά χωριά του Δήμου Τεμπών θα αντικρίσεις σήμερα λίγα κοπάδια από αιγοπρόβατα. Στα ημιορεινά μέρη του Κισσάβου και του Κάτω Ολύμπου τα κοπάδια βόσκουν ελεύθερα στους βοσκότοπους που άλλοτε έσφυζαν από ζωή ή καλλιεργούνταν για την παραγωγή κριθαριού ή σιταριού, προορισμένου για οικιακή κατανάλωση, καλύπτοντας τις διατροφικές ανάγκες των νοικοκυριών και των ζώων τους. Όπως αναφέρεται: «Προσέτι είχαν πολλά ποιμνία μικρών ζώων αιγοπροβάτων εκ πολλών χιλιάδων αποτελούμενα, διατηρούντες προς τούτο διωρισμένους ποιμένας. Έντεϋθεν ἀπολάμβανον τὸν τυρόν, τὸ βούτυρον καὶ τὰ ἔρια...» (Παρίσης, 1998). Από τη δεκαετία του '70 και έπειτα λίγες οικογένειες άντεξαν να ασχοληθούν με την κτηνοτροφία και τον δύσκολο τρόπο ζωής του βοσκού, τα περισσότερα κοπάδια είναι ελευθέρως βοσκής, σε δύσκολα προσβάσιμα μέρη, απομακρυσμένα από τον οικισμό. Οι κοπριές και οι μυρωδιές των ζώων δημιουργούν πλέον πρόβλημα στους κατοίκους, έτσι τα κοπάδια μεταφέρθηκαν στους ορεινούς όγκους μακριά από το χωριό. Συγκεκριμένα στη Ραψάνη στο παρελθόν στις αυλές μπορούσες να δεις τις νοικοκυρές να απλώνουν τις παραδοσιακές τσαντίλες (πανιά από γάζα), να στραγγίζουν το τυρί, μπορούσες να μυρίσεις τον γάρο, να σε φιλέψουν το φρέσκο τυρί, που είναι μαλακό στην αρχή, με ζεστό ψωμί από τον φούρνο. Στις μέρες μας ελάχιστες οικογένειες ασχολούνται με όλες τις παραπάνω διαδικασίες.

Η διαδικασία της τυροκόμησης γινότανε και γίνεται στα μαντριά αλλά και στα σπίτια σε οργανωμένους χώρους που είχε ο κάθε κτηνοτρόφος, ο οποίος και φρόντιζε για

¹ Η Χάιδω Πανταζή είναι βιβλιοθηκονόμος MSc και εργάζεται στη Δημοτική Βιβλιοθήκη Ραψάνης του Δ.Τεμπών από το 2003. Είναι απόφοιτη του Τμήματος Βιβλιοθηκονομίας και Συστημάτων Πληροφόρησης, της Σ.Δ.Ο. ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και κάτοχος μεταπτυχιακού διπλώματος του ΕΑΠ στη Διοίκηση Πολιτιστικών Μονάδων. Μέλος του δικτύου Future library από το 2012.



Μετά το άρμεγμα των προβάτων στη Ραψάνη στη δεκαετία του 1950 (Αρχειό Δημοτικής Βιβλιοθήκης Ραψάνης).

την υγιεινή τους. Η τυροκόμηση ήταν μια ασχολία των γυναικών κυρίως κάθε οικογένειας, οι οποίες πέρα από τις άλλες δουλειές ήταν υπεύθυνες για την παρασκευή και φύλαξη του τυριού, κυρίως γίδινου, με την προσθήκη σε κάποιες περιπτώσεις πρόβειου γάλακτος σε ποσοστό 10%.

Η τυροκόμηση ξεκινούσε τον Φεβρουάριο και συνεχιζόταν μέχρι τέλη Ιουλίου, που σταματούσαν και σταματάνε και στις μέρες μας, γιατί τα γίδια αρχίζουν να εγκυμονούν. Η μεγαλύτερη παραγωγή τυριού λαμβάνει χώρα τους ανοιξιάτικους μήνες κυρίως, που υπάρχει άφθονο γάλα, καθώς αρμέγουν δύο ή τρεις φορές τη μέρα. Τα κατσίκια που ταΐζονταν από τις γίδες έχουν σφαγεί και έτσι περισσεύει αρκετό γάλα.

Παλιά το κάθε σπίτι διέθετε τη δική του *π'τία* (πυτιά), που την παρασκεύαζε με το στομάχι μικρού κατσικιού που είχε εναπομείναντα κομμάτια γάλα. Αφού τη γέμιζαν με αλάτι χοντρό, την αποξηραίνανε στον ήλιο για κάποιες μέρες και στη συνέχεια τη θρυμμάτιζαν σε γουδί για να γίνει μικρά κομμάτια, να πάρει μια μορφή στερεού μείγματος. Την τοποθετούσαν σε ένα μπουκάλι και τη χρησιμοποιούσαν στο πήξιμο, με αναλογία μία κουταλιά για πέντε κιλά γάλα. Σήμερα οι κτηνοτρόφοι χρησιμοποιούν την πυτιά του εμπορίου, σπάνια φτιάχνουν τη δική τους. Οι γυναίκες, για να φτιάξουν τις τσαντίλες, αγόραζαν ένα ειδικό ύφασμα σαν γάζα από τα μπακάλικα. Έραβαν τις τσαντίλες σε τετράγωνο σχήμα με τρύπες, για να στηριχτεί η τσαντίλα στο παλούκι και να στραγγίσει το τυρόγαλο.

Σήμερα δεν κυκλοφορεί αυτό το ύφασμα, αγοράζουν τις τσαντίλες έτοιμες και τις τροποποιούν ελάχιστα.

Η διαδικασία της τυροκόμησης γίνεται πλέον όλο τον χρόνο εντατικά στα μεγάλα τυροκομεία, παλιά ακολουθούσε τους ρυθμούς του κοπαδιού, τις γέννες, τις μετακινήσεις. Η φήμη λέει ότι το καλύτερο τυρί είναι το *μαϊσίο*, εκείνο δηλαδή που παρασκευάζεται τον Μάιο, γιατί η γη έχει λουλούδια λογής λογής και φρέσκο χορτάρι, γεγονός που αποδεικνύει τη σημασία που αποδίδεται στη διατροφή του ζώου για την ποιότητα της παραγόμενης φέτας.

Η όλη παρασκευή του γίδινου τυριού ξεκινούσε μετά το πρωινό άρμεγμα και το στράγγισμα του γάλακτος με ένα τουλπάνι για να φύγουν οι τυχόν τρίχες ή οι βουινιές των ζώων που έπεφταν στο γάλα κατά το άρμεγμα. Οι νοικοκυρές, συγκέντρωναν τα καρδάρια με το γάλα σε γκιούμια, τα φορτώνανε στο μουλάρι και τα δίνανε για πώληση στον γαλατά. Ένα μέρος το συγκέντρωναν για βράσιμο και πήξιμο. Αποθηκευόταν στα σκιερά και δροσερά του υπόγειου για να διατηρηθεί κρύο. Όσο πιο φρέσκο ήταν το γάλα, τόσο καλύτερο γινόταν το τυρί. Σήμερα το συγκεντρώνουν σε δεξαμενές αλουμινίου και φορτώνεται σε φορτηγά ψυγεία, για να μεταφερθεί στα εργοστάσια παρασκευής τυριού στα πεδινά. Οι χώροι παρασκευής του τυριού είναι πάντα στην αυλή του σπιτιού, με επέκταση στο υπόγειο της κατοικίας. Στην περίπτωση των μετακινούμενων κτηνοτρόφων υπάρχει πάντα δίπλα από το μαντρί ένα μικρό καλύβι με τσίγκο όπου γίνεται η τυροκόμηση. Σήμερα που όλοι διαθέτουν αυτοκίνητα μέρα παρά μέρα μεταφέρουν το τυρί στο σπίτι.

Το γάλα το βράζουν σε μεγάλα καζάνια στην αυλή. Πιο παλιά το ζεσταίνανε δοκιμάζοντας τη θερμοκρασία με το χέρι, σήμερα το βράζουν για τον φόβο των μικροβίων και περιμένουν να πέσει η θερμοκρασία του, την οποία μετρούν με θερμόμετρο, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για να μην πιάσει το σκεύος γάλα στον πάτο. Η θερμοκρασία του γάλακτος καθορίζει και την ποιότητα στις περισσότερες παρασκευές τυριού.

Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το αφαιρούν από τη φωτιά. Μετά βάζουνε την πυτιά, το σκεπάζουν και το αφήνουν να πήξει σε σταθερή θερμοκρασία. Παλιότερα το σκεπάζανε με προκόβες και άλλα μάλλινα του σπιτιού. Αφού το γάλα πήξει και πάρει ενιαία μορφή, το κομματιάζουν με ένα μαχαίρι και όχι με τα χέρια γιατί

χαλάει το σχήμα. Παλιά το τοποθετούσαν στις τσαντίλες με κουτάλες. Σήμερα υπάρχουν ξύλινα καλούπια στα οποία τοποθετείται και στραγγίζει.

Σε ένα σκιερό μέρος του υπογείου τοποθετούνταν χοντρά ξύλα από κρυνιά, που είναι ανθεκτικό ξύλο, δεμένα με σύρματα από την οροφή. Εκεί τοποθετούνταν οι τσαντίλες με το πηγμένο τυρί, για να στραγγίσει από το τυρόγαλο. Από κάτω τοποθετούνταν μεγάλες τσίγκινες λεκάνες για να πέφτει το τυρόγαλο. Είναι χαρακτηριστικός ο ήχος που έκανε η σταγόνα όταν έσκαγε στο τσίγκινο σκεύος. Η όλη διαδικασία θέλει μία με δύο ώρες. Στη συνέχεια τις ίδιες τσαντίλες, όταν είχε φύγει σχεδόν όλο τυρόγαλο, τις δένανε σφιχτά και τις πλακωνανε με μια πέτρα για να φύγουν και τα τελευταία υγρά. Όταν τελείωνε και αυτή η διαδικασία, το τυρί έπαιρνε το γνωστό σε όλους μας σχήμα, τα κεφάλια, όπως τα λέγανε οι κτηνοτρόφοι, και έτσι μαλακό όπως ήταν τοποθετούνταν σε επίπεδα σκευή, ταψιά ή σε σκάφη ξύλινη με μπόλικο χοντρό αλάτι, για να ψηθεί και να αποκτήσει σκληρή υφή με λίγες τρύπες. Σε αυτή τη διαδικασία, που διαρκεί δεκαπέντε τουλάχιστον μέρες, το τυρί το γυρίζουν πολλές φορές για να πάρει αλάτι και από τις δύο μεριές και να ψηθεί, να σκληρύνει από το αλάτι.

Μετά το πέρας της διαδικασίας δημιουργούν τον γάρο με το τυρόγαλο και την προσθήκη αλατιού, που βοηθάει τη διατήρηση του τυριού και την αποθήκευσή του μέχρι να καταναλωθεί έως και τέσσερις μήνες μετά την παρασκευή του, περίοδος κατά την οποία ωριμάζει. Το αλάτισμα βοηθάει να φεύγει η υγρασία και να διατηρείται καλύτερα το προϊόν μέχρι να καταναλωθεί. Γι' αυτό και το ντόπιο γίδινο τυρί είναι και τόσο σκληρό και αλμυρό. Παλιά η αποθήκευση γινόταν σε ξύλινα βαρέλια μικρού σχετικά μεγέθους που κατασκευάζονταν γι' αυτό τον σκοπό, στα οποία τοποθετούνταν με σειρά τα κομμάτια της φέτας. Όπου δημιουργούνταν κενά τα συμπληρώνανε με κομμάτια τυριού. Δημιουργούνταν πολλές στρώσεις τυριού, τα κομμάτια τοποθετούνταν σταυρωτά και στο τέλος ρίχνανε τον γάρο. Τα βαρέλια κάθε δύο βδομάδες τα κυλούσαν για να αλατίζεται καλά η φέτα. Στις μέρες μας χρησιμοποιούν δοχεία από λευκοσίδηρο για αποθήκευση, τους γνωστούς στα χωριά ως γκαζοτενεκέδες.

Το τυρόγαλο που απόμεινε από την τυροκόμηση το βράζανε και το έκαναν μυζήθρα για οικιακή κατανάλωση ή



Ο Κωνσταντίνος Γκκλίδος στο πρωινό άρμεγμα, Ραψάνη, χειμώνας 1984 (Αρχειό Δημοτικής Βιβλιοθήκης Ραψάνης).

το δίνανε στα γουρούνια που είχαν στο σπίτι ή στα σκυλιά που φύλαγαν το κοπάδι.

Η τοπική διατροφή περιλαμβάνει πολλά εδέσματα με τυρί. Κατ' αρχάς, το ίδιο το τυρί καθ' εαυτόν δεν λείπει από κανένα τραπέζι. Όταν μικροί πεινούσαμε λίγο πριν από το μεσημεριανό φαγητό, για να «σπάσει» η πείνα, μας έδιναν ψωμί με τυρί. Οι νοικοκυρές το χρησιμοποιούν σχεδόν σε όλες τις αλμυρές πίτες που φτιάχνουν με φύλλα που ανοίγουν οι ίδιες. Το τυρί χρησιμοποιείται κατεξοχήν στην τυρόπιτα, στη μελιτζανόπιτα, στην μπομπότα, που γίνεται με καλαμποκάλευρο, στη σπανακόπιτα, στην κολοκυθόπιτα. Επίσης στην περιοχή μας είναι γνωστό το σαγανάκι, που το φτιάχνουν γίδινη φέτα, την οποία πασπαλίζουν με αλεύρι, την τηγανίζουν σε δυνατή φωτιά με ελαιόλαδο, έτσι που το τυρί παραμένει μαλακό στο εσωτερικό, ενώ εξωτερικά σχηματίζει μια ρόδινη κρούστα. Απαραίτητη είναι η φέτα στο πρωινό, που περιλαμβάνει αβγά κτυπημένα με τυρί, ντομάτα, πιπεριά, τη γνωστή σε όλους στραπατσάδα, η οποία στη Ραψάνη είναι γνωστή ως «αβγά με τυρί».

Το τυρί αποτελούσε καθημερινό κολατσιό για τους γεωργούς και κτηνοτρόφους, μαζί με κρεμμύδι ωμό και ψωμί ζυμωτό. Για να το διατηρήσουν, το αποθήκευαν σε ένα ξύλινο σκεύος, το πνάκι μαζί με τον γάρο του. Έτσι το διατηρούσαν δροσερό, δεν χαλούσε από την εξωτερική θερμοκρασία της υπαίθρου και το κουβαλούσαν για εβδομάδα στον τρουβά τους. Το τυρί φέτα, πασπαλισμένη με ρίγανη ή μαύρο πιπέρι και ελαιόλαδο, αποτελεί μεζέ για το

τσίπουρο. Επειδή το γίδινο τυρί είναι σκληρό σε σύγκριση με τη φέτα από πρόβειο γάλα, βάζουμε κομμάτια αυτού του τυριού σε γάλα ώστε να μαλακώσουν αρκετά και να καταναλώνονται ευχάριστα μαζί με ελιές και παξιμάδια.

Στην περιοχή του Κάτω Ολύμπου και του Κισσάβου παράγεται κυρίως φέτα από πρόβειο γάλα, άλλα στα ορεινά χωριά παράγεται και κατσικίσιο που αποθηκεύεται σε τενεκέδες με γάρο. Υπάρχουν και μία σειρά άλλων τυριών που παράγονται όπως μπάτζιος, μανούρι, ανθότυρο, γαλοτύρι.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Παρίσης, Γ. (1998), *Η Ραψάνη και η γειτονική προς αυτήν περιοχή του Κάτω Ολύμπου*, Λάρισα.

Ίστορική καὶ λαογραφικὴ ἐταιρεία τῶν Θεσσαλῶν, *Θεσσαλικά χρονικά*, Ἑκτακτος ἔκδοσις ἐπ' εὐκαιρίᾳ τῆς πεντηκονταετηρίδος (1881-1931) ἀπὸ τῆς ἀπελευθερώσεως τῆς Θεσσαλίας καὶ ἐνώσεως μετὰ τῆς μητρὸς Ἑλλάδος, Ἀθῆναι, 1935.

Ίστορική καὶ λαογραφικὴ ἐταιρεία τῶν Θεσσαλῶν, *Θεσσαλικά χρονικά*, Ἑκτακτος ἔκδοσις ἐπ' εὐκαιρίᾳ τῆς ὀγδοηκονταετηρίδος (1881-1961) ἀπὸ τῆς ἀπελευθερώσεως τῆς Θεσσαλίας καὶ ἐνώσεως μετὰ τῆς μητρὸς Ἑλλάδος, Ἀθῆναι, 1965.

Ανάσης, Ε.Σ. (1963), *Γαλακτοκομία, βουτυροκομία, τυροκομία*, Αθήνα: Σαλίβερου.

Δ.Τεμπών -Αρχεῖο Δημοτικῆς Βιβλιοθήκης Ραψάνης - Αρχεῖο προφορικῶν μαρτυριῶν -καταγραφῶν Δ.Β.Ραψάνης -Φωτογραφικὸ ἀρχεῖο Δ.Β.Ραψάνης -Αρχεῖο Κοινότητος Ραψάνης.

~ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ και ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ ~



Λιβάδι στο Ξηρόμερο (φωτογραφία Λεωνίδας Αρβανίτης).

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ¹

Όπως είναι γνωστό, οι Έλληνες είμαστε από τους πιο συστηματικούς καταναλωτές τυριού της υφής. Ο δεσμός μας αυτός με τα γαλακτοκομικά αποδίδεται στο γεγονός ότι αυτά παρασκευάζονται στην Ελλάδα αδιάλειπτα επί πολλούς αιώνες και έχουν συνδεθεί με τα ήθη, τα έθιμα και τις διατροφικές μας συνήθειες.

Η Αιτωλοακαρνανία είναι «ένας τόπος βουνίσιος, σχηματισμένος με πραγματική δημιουργική μαστοριά, μια πολύμορφη φύση, που δεν έχει χάσει ακόμη την παρθενία της», αναφέρει ο Ι.Μ. Παναγιωτόπουλος (1937). Είναι αποδεδειγμένα ο νομός με το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο στην Ελλάδα (οι καταγεγραμμένοι κτηνοτρόφοι ξεπερνούν τις 12.000) και με εκπληκτικό φυσικό πλούτο, με πανύψηλα βουνά, με λίμνες, ποτάμια και γενικότερα με ένα πολύ έντονο ανάγλυφο που ευνοεί την εκτατική κτηνοτροφία. Η πλειονότητα του ζωικού κεφαλαίου της περιοχής αποτελείται κυρίως από αιγοπρόβατα, ιδιαίτερα ντόπιων φυλών. Αυτό κάνει σαφές ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Αιτωλοακαρνανίας είναι πολύ κοντά στην παράδοση, μια παράδοση που φροντίζουν να συντηρούν οι κτηνοτρόφοι-τυροκόμοι, εφαρμόζοντας τεχνικές και μεθόδους που χάνονται στα βάθη της ιστορίας.

Όπως είναι γνωστό σε όλους, ανάμεσα στους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του γάλακτος και κατά συνέπεια και των γαλακτοκομικών προϊόντων, ιδιαίτερα των παραδοσιακών, είναι οι εδαφοκλιματικές συνθήκες κάθε

τόπου. Επίσης η διατροφή των ζώων που παράγουν το γάλα της τυροκόμησης επηρεάζει την ποιότητα των τυριών. Στην Αιτωλοακαρνανία τα γαλακτοπαραγωγά ζώα εκτρέφονται κατά τρόπο κυρίως εκτατικό και στηρίζουν τη διατροφή τους στη βόσκηση σε φυσικούς ορεινούς και ημιορεινούς λειμώνες που είναι συνήθως φτωχοί σε βλάστηση, χαρακτηρίζονται όμως από τη μεγάλη ποικιλία των φυτών που αναπτύσσονται σε αυτούς, πολλά από τα οποία είναι γηγενή. Η Ελλάδα ως χώρα, και η Αιτωλοακαρνανία ειδικότερα, θεωρείται ότι έχει πάρα πολλά γηγενή φυτά και κατά συνέπεια παρουσιάζει από την άποψη αυτή μια ιδιαιτερότητα που έχει αντανάκλαση και στην ποιότητα του αιγοπρόβειου γάλακτός της.

Οι εκτρεφόμενες φυλές ζώων γαλακτοπαραγωγής είναι επίσης παράγοντας που επηρεάζει τόσο τη σύσταση του γάλακτος όσο και την ποιότητα των τυριών που παρασκευάζονται από αυτό. Στην Αιτωλοακαρνανία οι εκτρεφόμενες φυλές αιγοπροβάτων είναι κυρίως εγχώριες, μικρόσωμες, ανθεκτικές, προσαρμοσμένες στις δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, έχουν όμως μικρή απόδοση, περίπου 95 κιλά γάλα τον χρόνο, το οποίο είναι ιδιαίτερα πλούσιο σε στερεά και αρωματικά συστατικά.

Τέλος, η μακρόχρονη εμπειρία των Ελλήνων τυροκόμων σε συνδυασμό με την τεχνολογία που ανέπτυξαν στο πέρασμα των αιώνων είναι παράγοντες που οπωσδήποτε συνέβαλαν και συμβάλλουν στη διαρκή αναβάθμιση των παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων και ιδιαίτερα του τυριού φέτα, για το οποίο πολύς λόγος γίνεται τα τελευταία χρόνια.

Τα παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα της Αιτωλοακαρνανίας είναι η φέτα, το γιδοτύρι, η μυζήθρα, και το τσιαλαφούτι. Κατόπιν πολλών διεξοδικών συνομιλιών με κτηνοτρόφους-τυροκόμους από κάθε γωνιά της Αιτωλοακαρνανίας, καταφέραμε να συλλέξουμε τις παρακάτω πολύτιμες τυροκομικές πρακτικές, που αποτελούν έκφραση της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Στην Αιτωλοακαρνανία παρασκευάζονται πολλών ειδών τυριά και με πολλούς τρόπους. Παρασκευάζονται τυριά τόσο με βιομηχανικό όσο και με παραδοσιακό τρόπο. Τυριά που παρασκευάζονται από

1 Ο Λεωνίδας Αρβανίτης γεννήθηκε στον Γαλατά Αιτωλοακαρνανίας το 1973, από αγρότες γονείς. Σπούδασε Χημεία στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Διαχείριση Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων στο Πανεπιστήμιο Πατρών, πήρε επίσης Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στις Περιβαλλοντικές Επιστήμες από το Πανεπιστήμιο Πάτρας και Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Ειδική Αγωγή και Εκπαίδευση από τα Πανεπιστήμια Πατρών και Λευκωσίας. Έχει διδάξει σε όλες τις βαθμίδες της τυπικής και μη τυπικής εκπαίδευσης. Είναι πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων μη Τυπικής Εκπαίδευσης του ΕΟΠΠΕΠ και πιστοποιημένος εκπαιδευτής του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.). Τα τελευταία χρόνια εργάζεται ως Εκπαιδευτικός Ειδικής Αγωγής στη Δημόσια Εκπαίδευση, ενώ παράλληλα διαχειρίζεται την οικογενειακή αγροτική εκμετάλλευση παραγωγής εσπεριδοειδών, βρώσιμης ελιάς και λαδοελιάς.

νωπό-άβραστο γάλα αλλά και τυριά που παρασκευάζονται από παστεριωμένο γάλα. Τα τυριά που παρασκευάζονται με βιομηχανικό τρόπο και σε μεγάλες ποσότητες είναι η φέτα, η μυζήθρα, η γραβιέρα, η κεφαλογραβιέρα, το κεφαλοτύρι. Με παραδοσιακό τρόπο και κυρίως από νωπό γάλα παρασκευάζονται ακόμη από τους κτηνοτρόφους του τόπου μας τυριά, όπως η φέτα, το γιδοτύρι, η μυζήθρα, το *κατίκι* ή *τσιλαφούτι* και η *αρτυμή* ή *πρέντζα* ή *κλοτσοτύρι*.

Τυριά από νωπό γάλα που παρασκευάζονται με τον παραδοσιακό τρόπο

Η φέτα είναι είδος τυριού στην άλμη, οι ρίζες του οποίου χάνονται στον χρόνο. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα κατσίκας ή πρόβειο. Η γεύση της φέτας είναι αλμυρή και αποθηκεύεται σε υγρό άλμης ή ξινόγαλου για περίπου τρεις μήνες. Από τη στιγμή που απομακρυνθεί από την άλμη, η φέτα χάνει όλα τα υγρά της και γίνεται πιο συμπαγής. Τα οργανοληπτικά της χαρακτηριστικά αλλάζουν και ανάλογα αλλάζει και η σκληρότητα. Έτσι λοιπόν μπορούμε να τη βρούμε από σκληρή έως και πολύ μαλακή και ανάλογα διαφέρει και η γεύση.

Όσον αφορά κάποια χημικά χαρακτηριστικά, κατά μέσο όρο έχει 16,7% πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, 26,2% λίπος, 52,9% νερό, 2,9% χλωριούχο νάτριο, 1,3% άλλα συστατικά και έχει pH 4,4. Συνδυάζει πρωτότυπα ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής της, η οποία γίνεται σε άλμη, συνήθως μέσα σε ξύλινα βαρέλια και διαρκεί τουλάχιστον δύο μήνες.

Η φέτα από περιγραφές και συνταγές που πήραμε από παλιούς κτηνοτρόφους- τυροκόμους στην Αιτωλοακαρνανία παρασκευαζόταν ως εξής: το γάλα στραγγιζόταν με πανιά, για να φύγουν τα ξένα σώματα. Αμέσως μετά στο νωπό γάλα έβαζαν την πυτιά (η οποία είχε φτιαχτεί από στομάχια κατσικιών με ειδική διαδικασία) και, αφού ανακατευόταν για λίγο, αφηνόταν μετά να πήξει. Όταν είχε αρχίσει να πήξει, το σταύρωναν κόβοντάς το με ένα μαχαίρι για να φύγει το τυρόγαλο και το άφηναν για κάποιο χρόνο. Έπειτα ξανατεμαχιζόταν, ώστε να στεγνώσει καλά από τα τυρόγαλα και αφηνόταν πάλι. Αφού είχε στραγγίξει, το τοποθετούσαν στην τσαντίλα και το κουνούσαν ώστε να στεγνώσει καλά και έπειτα κρεμούσαν την τσαντίλα

από ψηλά και το άφηναν για κάποιες ώρες. Όταν είχε στραγγίξει πια τελείως το έβγαζαν από την τσαντίλα και το έκοβαν κατά μήκος στα τέσσερα σε σφήνες, το αλατίζανε καλά και το τοποθετούσαν σε στρώσεις σε ειδικό ξύλινο βαρέλι για να ζυμωθεί. Παλιότερα το τυρί αποθηκευόταν σε ειδικά ξύλινα δοχεία που λέγονταν *ταλάρια*. Κάποιες φορές χρησιμοποιούσαν σαν αποθηκευτικό μέσο δέρματα από κατσίκες, τα *τομάρια*, που τα έφτιαχναν το Πάσχα, και, όπως έλεγαν οι παλιοί, σε αυτά το τυρί γινόταν πιο νόστιμο και δεν χάλαγε εύκολα.

Το γίδινο τυρί γινόταν όπως και η φέτα, μόνο που το γάλα που χρησιμοποιούνταν ήταν αποκλειστικά κατσικίσιο γάλα. Η μυζήθρα είναι παραδοσιακό είδος τυριού που απαντάται με διάφορες μορφές. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή/και κατσικίσιο γάλα, τυρόγαλο με προσθήκη γάλακτος. Η γεύση της είναι παρόμοια με αυτή που έχει το μανούρι, συνήθως υφάλμυρη, υπάρχουν όμως και γλυκές παραλλαγές, όπως η κρητική μυζήθρα. Συνήθως, για να πήξει, το μείγμα μπαίνει μέσα σε ένα ειδικό πανί (*τσαντίλα*) που κρεμιέται από ψηλό σημείο από τις τέσσερις άκρες του. Έτσι συνήθως τα κεφάλια μυζήθρας έχουν σχήμα αχλαδιού. Οι δύο κύριες μορφές της είναι η χλωρή (μαλακιά) και η σκληρή. Παραλλαγές της υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα (π.χ. ξινομυζήθρα στην Κρήτη).

Για να παρασκευαστεί η μυζήθρα, το τυρόγαλο που έβγαине από το τυρί, συλλεγόταν και βραζόταν σε μεγάλο δοχείο, γιατί φούσκωνε. Κατά το βράσιμο ανακατευόταν σιγά σιγά. Όταν κόχλαζε, έβγαине στην επιφάνεια η μυζήθρα. Σταματούσε τότε ο βρασμός, αφήνονταν λίγο να κρυώσει και η μυζήθρα συλλεγόταν και τοποθετούνταν σε τσαντίλα, η οποία κρεμόταν από ψηλά για να στεγνώσει και να φύγουν τα τυρόγαλα. Όταν στέγνωνε καλά την έκοβαν σε σφήνες, όπως και το τυρί, και την τοποθετούσαν σε ειδικά ξύλινα δοχεία, αφού πρώτα την αλάτιζαν πολύ καλά.

Η *αρτυμή* ή *πρέντζα* ή *κλοτσοτύρι* φτιαχνόταν από το ξινόγαλο που περισσεύε κυρίως την περίοδο του Μαΐου. Το ξινόγαλο προερχόταν από τη διαδικασία παρασκευής του βουτύρου από κατσικίσιο γάλα. Βραζόταν σε καζάνι, όπως η μυζήθρα, και η πρέντζα έβγαине σε μικρά κομματάκια στην κορφή του καζανιού, συλλεγόταν με ξύλινη κουτάλα και τοποθετούνταν στην τσαντίλα για να στεγνώσει. Όταν στέγνωνε και κρύωνε, αλατιζόταν και τοποθετούνταν σε



Κρεμανταλός για να στραγγίζει το τυρί στις τσαντίλες.

δέρμα. Είχε στυφή γεύση και ήταν στεγνό, γι' αυτό το λέγανε οι παλιοί *κλωτσοτύρι*, δηλαδή ήταν για κλωτσιά, για πέταμα. Μόνο που εκείνες τις εποχές τίποτα δεν θεωρούνταν απόρριμμα, σε αντίθεση βέβαια με την εποχή μας.

Το *τσιαλαφούτι* φτιαχνόταν κατ' εξοχή τον Δεκαπενταύγουστο, όταν και περίσσευε το γάλα λόγω της νηστείας της Σαρακοστής. Κυρίως πρόβειο γάλα, αλλά και γίδινο, βραζόταν και αφηνόταν να κρυνώσει. Έριχναν μια σταγόνα πυτιά για να πήξει λίγο και το άφηναν περίπου μία μέρα. Αφού έπηξε μερικώς, προσέθεταν και άλλο βρασμένο γάλα σε αυτό που είχε ήδη πήξει και ανακατεύονταν. Παλιά το φύλασσαν σε δέρμα.

Τα παραπάνω παραδοσιακά τυριά που παρασκευάζονται στην Αιτωλοακαρνανία από νωπό αιγοπρόβειο γάλα, παρασκευάζονται και με βιομηχανικό τρόπο με παστεριωμένο γάλα. Σε βιομηχανική μορφή από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα παρασκευάζονται και άλλοι

τύποι τυριών. Τα τυριά αυτά είναι η γραβιέρα Αμφιλοχίας, η κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, το κεφαλοτύρι Αγρινίου και το πεκορίνο Αγρινίου.

Η κτηνοτροφία στην Αιτωλοακαρνανία

Η Αιτωλοακαρνανία διαθέτει πολύ μεγάλο ζωικό κεφάλαιο αιγοπροβάτων, συγκεκριμένα το 10% του συνολικού πληθυσμού αιγοπροβάτων της χώρας, σε εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης κυρίως. Κατέχει την τρίτη θέση σε παραγωγή τυριού. Υπάρχει ένα σύνολο από 11.000 εκμεταλλεύσεις με το ζωικό κεφάλαιο να ξεπερνάει τα 1.500.000 κεφάλια. Οι μονάδες αυτές διατηρούν τους παραδοσιακούς τρόπους διαχείρισης και εργασίας. Οι εγκαταστάσεις στο σύνολό τους είναι από τσίγκο και ξύλα, λιγότερο από τσιμεντόλιθους και τούβλα. Οι σύγχρονες μονάδες με σύγχρονα αμελκτήρια δεν ξεπερνούν τις 25.

Οι φυλές των προβάτων στην Αιτωλοακαρνανία είναι

κυρίως ντόπιες. Ο μεγαλύτερος όγκος του ζωικού κεφαλαίου έχει αναβαθμιστεί με Φριζλανδίας Γερμανικά, με σπέρμα από την Ειδική Υπηρεσία Σπερματέγχυσης μέχρι το 1985. Επίσης εισήχθησαν άρρενες γεννήτορες της γερμανικής φυλής Φριζάρτα. Η φυλή αυτή κυριαρχεί στα πεδινά του νομού. Τα πρόβατα της φυλής αυτής αποτελούν το 30% του ζωικού δυναμικού των προβάτων στον νομό και βρίσκονται κυρίως ενσταβλισμένα ή ημιενσταβλισμένα. Στα ορεινά του νομού στο ζωικό κεφάλαιο κυριαρχούν ντόπιες φυλές διασταυρωμένες με το Καραγκούνικο Καρδίτσας. Οι διασταυρώσεις αυτές ξεκίνησαν το 1985 από το Κέντρο Γενετικής Βελτίωσης Ζώων της Καρδίτσας και το Καραγκούνικο πρόβατο έγινε ευρύτερα γνωστό και διαπιστώθηκε ότι αποτελεί το κατάλληλο γενετικό υλικό για αναβάθμιση των ντόπιων φυλών των ζώων. Έχει επίσης διαπιστωθεί ότι το Καραγκούνικο πρόβατο έχει αξιοποιηθεί από τους κτηνοτρόφους του νομού με διάφορα σχήματα διασταύρωσης. Σε ποσοστό περίπου 30% και αποκλειστικά στις ορεινές περιοχές της Αιτωλοακαρνανίας υπάρχει αυτή η φυλή, είναι ζώα ελευθέρως βοσκής ή μετακινούμενα και έχει αποδειχτεί ότι έχει πάρα πολύ καλή προσαρμογή και έχει εγκλιματιστεί πλήρως.

Στην περιοχή, επίσης υπάρχει επίσης μια πλειάδα ξένων φυλών, όπως τα γαλλικά Λανκόν σε ποσοστό 2-3%, τα οποία έχουν μια πάρα πολύ καλή προσαρμογή με πολύ καλές αποδόσεις. Σε μικρό ποσοστό υπάρχει και η ράτσα Σαρακατσάνικο όπως επίσης και η ντόπια φυλή Καραμάνικο (περί τα 10 κοπάδια). Στην Αιτωλοακαρνανία υπάρχουν σε πάρα πολύ μικρό ποσοστό ζώα που ανήκουν στην φυλή Ιωαννίνων Κατσικά καθώς και το Ζακυνθινό, το οποίο παρουσίασε κακή προσαρμογή, ήταν ευάλωτο σε ασθένειες και ήταν κυρίως οικόσιτο, καθώς επίσης και η φυλή Λέσβου σε πολύ μικρό ποσοστό (ζώο λιτοδίαιτο και ανθεκτικό). Επίσης, υπάρχει και η φυλή Χίου σε μικρό ποσοστό σαν καθαρόαιμα, ενώ σε μεγάλο ποσοστό ημίαιμα είτε με Φριζλανδίας είτε με Καραγκούνικο. Σύμφωνα με τους κτηνοτρόφους, η διασταύρωση Φριζάρτα με Χίου δίνει ένα ζώο με τις καλύτερες δυνατές αποδόσεις.

Όσο αφορά τις φυλές των αιγών στην Αιτωλοακαρνανία σε μικρό ποσοστό είναι καθαρόαιμες Αλπιν (1-2%) και Ζάαν επίσης 2% περίπου. Οι φυλές αυτές είναι κυρίως ενσταβλισμένες και οικόσιτες. Σε μικρό ποσοστό υπάρχει η

φυλή Σκοπέλου σαν καθαρόαιμα. Μεγάλο ποσοστό υπάρχει σε εγχώριες φυλές διασταυρωμένες με τη φυλή Σκοπέλου (10% περίπου). Το μεγαλύτερο ποσοστό (80% περίπου) του ζωικού δυναμικού των αιγών της Αιτωλοακαρνανίας είναι η ντόπια φυλή, η οποία είναι μικρόσωμη και ανθεκτική στις δύσκολες κλιματικές συνθήκες και στις απόκρημνες πλαγιές των βουνών του τόπου μας.

Ένα γεγονός που θα πρέπει να τονιστεί είναι ότι στην Αιτωλοακαρνανία το μεγαλύτερο ποσοστό γάλακτος που παράγεται είναι αιγοπρόβειο. Αυτό το καταδεικνύει και ο συνολικός αριθμός των εκμεταλλεύσεων βοοειδών και ο συνολικός αριθμός των βοοειδών που υπάρχουν στην περιοχή. Ο συνολικός αριθμός εκμεταλλεύσεων των βοοειδών στην Αιτωλοακαρνανία ανέρχεται στις 1.514 και από αυτές οι 16 είναι γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης και άλλες 28 είναι μεικτής κατεύθυνσης. Το σύνολο των βοοειδών ανέρχεται στα 60.240 ζώα, με αριθμό βοοειδών γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης 878, και μεικτής κατεύθυνσης 645. Είναι λοιπόν εμφανές ότι στο ζωικό δυναμικό της Αιτωλοακαρνανίας κυριαρχούν τα αιγοπρόβατα και ότι παράγεται αιγοπρόβειο γάλα εξαιρετικής ποιότητας, σε μεγάλες ποσότητες, που διασφαλίζει και την ποιότητα των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων.

Διατροφή των αιγοπροβάτων στον νομό Αιτωλοακαρνανίας

Η Αιτωλοακαρνανία είναι ένας νομός με το 46,3% του εδάφους να αποτελείται από βοσκότοπους, δημοτικούς ή ιδιωτικούς. Πιο συγκεκριμένα, από τα 5.460,9 τετραγωνικά χιλιόμετρα της έκτασης του νομού τα 2.532,3 είναι οι βοσκότοποι. Αυτοί οι βοσκότοποι κατατάσσονται σε χορτολίβαδα που καλύπτονται από ποώδη βλάστηση, φρυγανότοπους με βλάστηση φρυγανώδη, θαμνότοπους, και δασολίβαδα. Η ποιότητα του γάλακτος και κατά συνέπεια των τυροκομικών προϊόντων οφείλεται στη μεγάλη ποικιλότητα των φυτών που φύονται στην Αιτωλοακαρνανία σε σχέση με τους άλλους νομούς της Ελλάδας. Αυτή η διαφοροποίηση βρίσκεται στο 5% του συνόλου της χλωρίδας.

Στον νομό υπάρχουν 1.300-1.700 ενδημικά είδη φυτών. Από αυτά το 80% φύονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 2.000 μέτρα. Συνολικά υπάρχουν 6.000 διαφορετικά είδη φυτών. Η χώρα μας και η Αιτωλοακαρνανία ειδικότερα είναι

από τις πιο πλούσιες περιοχές στην Ευρώπη από πλευράς χλωρίδας. Λόγω του ανάγλυφου του εδάφους που είναι πάρα πολύ έντονο παρατηρείται έντονη διαφοροποίηση στην ποικιλότητα των φυτών σε πολύ μικρό πεδίο.

Σε ό,τι αφορά τη διατροφή των αιγοπροβάτων στην Αιτωλοακαρνανία παρατηρούνται τα εξής: Οι αίγες έχουν προτίμηση στα ξυλώδη είδη (μαλακά αρωματικά φυτά: π.χ. αγριομέντα, που φύεται παντού στην Αιτωλοακαρνανία), τα οποία δεν παρουσιάζουν καμιά διαφοροποίηση στις μεσογειακές χώρες. Έχουν προτίμηση στους τρυφερούς βλαστούς και σε λειμώνες που δεν είναι ομοιόμορφοι. Επίσης προτιμούν τη θαμνώδη βλάστηση και τις κορυφές των αγρωστωδών, πλατύφυλλες πόες, κέδρους, βατόμουρα. Τα πρόβατα όμως έχουν προτίμηση στα ποώδη είδη και λιγότερο στα αγρωστώδη. Στα είδη αυτά παρουσιάζονται οι μεγάλες διαφοροποιήσεις στον νομό μας λόγω του πολύ έντονου ανάγλυφου.

Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η βλάστηση στη χώρα μας και ειδικότερα στην Αιτωλοακαρνανία έχει τις ρίζες της στην τριτογενή περίοδο, αφού κατά το μεγαλύτερο μέρος της δεν υπέστη την επίδραση της εποχής των πάγων που εξαφάνισε τη χλωρίδα από πολλές περιοχές της Ευρώπης. Η προσηλιακή και αρωματική βλάστηση του νομού μας προσδίδει ιδιαίτερα εύγευστη ιδιότητα στην παραγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης (κρέας, γάλα, τυριά) που δεν μπορεί να συγκριθεί με άλλων περιοχών.

Για το *κουσ'μάρ'* αφήναμε ένα κεφάλι χλωρό τυρί και ξίνιζε 3-4 μέρες. Το βάζαμε μετά σ' ένα χαλκωματένιο και το ζεσταίναμε στη φωτιά. Αυτό σιγά σιγά έπαιρνε και έλιωνε. Πριν λιώσει καλά καλά, ρίχναμε λίγο αλεύρι, ψιλό καλαμποκίσιο. Τ' ανακατεύαμε και έδενε το αλεύρι με το τυρί. Το βγάζαμε, τ' αφήναμε λίγο να κρυώσει και το τρώγαμε. Κουσ'μάρ' φτιάχναμε τ'ς Αναλήψεως που ήταν η γιορτή για τους τσοπαναραίους (μαρτυρία Γεωργίας Αρβανίτη).

Όταν λιγότευε το γάλα απ' τα πράματα και δεν έφτανε να το φκιάσουμε τυρί, το κάναμε *πυτόγαλο* ή *σιαλποτύρι* για να το 'χουμε να το προσφαΐζουμε. Πήζαμε το λίγο γάλα με πυτιά, όπως πήζαμε το γάλα για το τυρί. Αφού ήταν έτοιμο, το στραγγάγαμε λίγο να φύγουν τα τυρόγαλα και το βάζαμε στο τομάρι ή στην καρδάρα και από πάνω το ασπρατίζαμε για να μη χαλάσει. Αυτό τράβαγε το αλάτι μέσα για μέσα. Μετά από κανα δυο τρεις μέρες ήταν έτοιμο για φαΐ. Κόβαμε κομματάκια κομματάκια με το κουτάλι και προσφαΐζαμε. Προτού όμως τελειώσει, άμα είχαμε γάλα, ξαναπήζαμε και ρίχναμε στο τομάρι (μαρτυρία Γεωργίας Αρβανίτη).



Σιαλποτύρι.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Διεύθυνση Κτηνιατρικής Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης
Αιτωλοακαρνανίας.

Ευσταθίου, Λ. (1993), *Η Αίγα*, Αθήνα: Πελεκάνος.

Ζώγας, Π. (2003), *Από τη Μητρόπολη Αρχαίας Ακαρνανίας
μέχρι την Παλαιομάνινα-Μια ιστορική περιήγηση από
την πανάρχαια έως τη σύγχρονη εποχή*, Αθήνα: Εκδόσεις
Ατραπός.

Κατσαούνης, Ν. και Ζυγογιάννης, Δ. (1992), *Γιδοτροφία*,
Θεσσαλονίκη.

Κατσαούνης, Ν. (1996), *Η Προβατοτροφία*, Θεσσαλονίκη:
εκδ. Κυριακίδη.

Κυριακόπουλος, Π. (1995), *Η τυροκομία στην πράξη*,
Αθήνα: Τρίαίνα εκδοτική.

Λαμνάτος, Β. (2005), «Η Βλαχοζωή στα βουνά και στους
Κάμπους», Αθήνα: Δωδώνη.

Λουκόπουλος, Δ. (1930), *Ποιμενικά της Ρούμελης*, Αθήνα:
Σύλλογος προς Διάδοσιν Ωφέλιμων Βιβλίων.

Οικονόμου, Μ. και Παπαστάθη, Π. (2004), *Αγροτοποιμε-
νική διατροφή Φλωριάδας Αιτωλοακαρνανίας*, Αθήνα:
Βιβλιοθήκη Τράπεζας Αττικής.

Παναγιωτόπουλος, Ι.Μ. (1937), *Μορφές της Ελληνικής Γης*,
Αθήνα: Γραφείο Πνευματικών Υπηρεσιών.

Παππάς, Β. και Ζωιόπουλος, Π. (2003), «Η κτηνοτροφική
μνήμη του τόπου: Το υπό εξαφάνιση πρόβατο Αγρινίου»,
στο Μπάδα, Κ. (επιμ.), *Η μνήμη του επαρχιακού αστικού
τόπου και τοπίου: Το Αγρίνιο μέχρι τη δεκαετία του '60*,
Πρακτικά Ημερίδας (23 Σεπτεμβρίου 2001), Αθήνα:
Μεταίχμιο-Δήμος Αγρινίου, σ. 175-179.

Στεργίου, Δ. (2001), *Τα βλάχικα έθιμα της Παλαιομάνινας
με αρχαιοελληνικές ρίζες*, Αθήνα: Παπαδήμας.

Οι εκ πολλών χιλιάδων στρεμμάτων χορτολιβαδικές εκτάσεις που περιβάλλουν την πόλη της Αμφιλοχίας, όπως του οροπεδίου Πλατός, της παραλίμνιας Ταβέρνας ή Παραζαριάς, της όμορης με την κοινότητα Σπάρτου περιοχής Τσιμόραχο, καθώς και οι παραθαλάσσιες εκτάσεις της Βλύχας (Μπούκας), όλες με χαμηλή βλάστηση, χορτάρι, πόες και θάμνους μεταξύ των οποίων και πολλά βότανα, καθώς και η ανεκτίμητη πρασινάδα, η ονομαζόμενη *αρμύρα*, που προσδίδει σε γάλα και κρέας μοναδική νοστιμιά, ανέδειξαν αυτό τον τόπο από αρχαιοτάτων χρόνων ως ιδανική περιοχή ποιμενικής δραστηριότητας.

Στο πέρασμά του από εδώ κατά το έτος 1668 ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή χαρακτηρίζει αυτό τον χώρο ως τιμάριο το οποίο εκμεταλλευόταν ο Απτί Πασάς (Τσελεμπή, 2010: 220-224), το οποίο αργότερα οι πρόγονοι των σημερινών Αμπρακιωτών (τα ίδια πρόσωπα με τους πρώτους κατοίκους του Καρβασαρά) «έξηγόρασαν επί τουρκοκρατίας δι' αγοράς καὶ κατόπιν (σς. την περίοδο της ελληνικής επανάστασης) διά τῆς χύσεως τοῦ αἱματός των» (Αρχεῖον Ειρηνοδικείου Βάλτου, έγγραφο της 14/3/1893 και 7/4/1896). Και από τότε «οὐδέποτε ἔπαυσαν νὰ διαχειρίζονται τὴν κοινοτικὴν ιδιοκτησίαν τῶν βοσκῶν διαδοχικῶς καὶ κληρονομικῶς, ὡς νόμιμοι κάτοχοι μέχρι σήμερον» (Αρχεῖον Ειρηνοδικείου Βάλτου, έγγραφο της 18/2/1895).

Σύμφωνα με έγγραφα προερχόμενα από το Αρχεῖο του Αλή Πασά, ο τύραννος των Ιωαννίνων είχε ξεχωρίσει στον Καζά (Επαρχία) του Βάλτου εννέα συνολικά εκτάσεις προς βόσκηση των ποιμνίων του και τούτο για να αποτελέσουν μια ακόμη πρόσοδο προς ενίσχυση του απύθμενου ταμείου του. Οι οκτώ εξ αυτών βρίσκονταν στον πεδινό Βάλτο, ως ιδιαίτερα δε σημαντικές εμφανίζονται οι περιοχές Αμπρα-

κιάς και Βλύχας, από τις οποίες εισέπραττε ετησίως περί τα 11.000 γρόσια (Φερεντίνου, 2019: 167-168).

Πλήθος εγγράφων και άλλων ιστορικών κειμένων ομιλούν με ιδιαίτερη ακρίβεια περί της κτηνοτροφικής δραστηριότητας του αναφερόμενου χώρου. Κατά τη διάρκεια της μεγάλης πολιορκίας του Μεσολογγίου τα έτη 1825-1826, οι Αμπρακιώτες μεγαλοκτηνοτρόφοι Παναγής Ζαράγκας και Αθανάηλ Σμεράιδος, έστειλαν ο μεν πρώτος 430 γιδοπρόβατα «ἵνα χρησιμεύσωσι πρὸς τροφήν τῶν στρατιωτῶν» ο δε δεύτερος 247 γίδια και 300 οκάδες τυρί «διὰ τῶν ὁποίων ὁ στρατὸς καὶ ἡ φρουρὰ ἐτρέφησαν» (Εθνική Βιβλιοθήκη, Τμήμα Ομοιοτύπων και Χειρογράφων, φάκ. Κερολίβανος και Αθανάηλ). Οι αριθμοί εκφράζουν την τότε δυναμική κτηνοτροφική δραστηριότητα.

Εκτός των μεγάλων κοπαδιών, ὅλοι σχεδόν οι κάτοικοι της μικρῆς πολίχνης από την περίοδο της απελευθέρωσης και μέχρι τον πόλεμο του 1940 διατηρούσαν –σε μικρούς βέβαια αριθμούς– οικόσιτα ζῶα για τις ανάγκες της κάθε οικογένειας. Ήταν δε τόσα πολλά αυτά τα ζῶα, που καθημερινά δημιουργούνταν τριβές και διαπληκτισμοί μεταξύ των κατοίκων που σε αρκετές περιπτώσεις κατέληγαν στο Ειρηνοδικείο: «Τὰ ἀνεπιτήρητα ἀγελάδια τοῦ Γ. Φίλου εἰσῆλθον εἰς τὸν κῆπον του καὶ κατέστρεψαν ὅλα τὰ ἐν αὐτῷ πεφυτευμένα ἥτοι κουκιά, κρόμμαια καὶ μαϊντανό...» (Τέλωνας, 2017: 697).

Οι παραχειμάζοντες

Μετά την απελευθέρωση (1829) και τον προβιβασμό του Καρβασαρά σε πρωτεύουσα του νεοσύστατου Δήμου Αμβρακίας, κάθε χρόνο γινόταν διανομή των πέριξ της πολίχνης βοσκομένων εκτάσεων μεταξύ των αυτόχthonων κτηνοτρόφων. Την ὅλη ὅμως ομαλή πορεία ἦλθε να διαταράξει ἓνα οθωνικό Βασιλικό Διάταγμα του 1833, σύμφωνα με το οποίο ὅλες οι βοσκήσιμες περιφέρειες χαρακτηρίστηκαν ως Εθνικές. Έτσι, δινόταν επισήμως η ευχέρεια εισχώρησης σε βλαχοποιμένες που κατέβαιναν από τις ορεινές περιοχές να εγκαθίστανται ως παραχειμάζοντες στις πεδινές. Μετά την εκθρόνιση του Όθωνα (1862) εκδόθηκε ο νόμος ΚΘ',

1 Ο Νίκος Χ. Τέλωνας γεννήθηκε το 1949 στην Αμφιλοχία και είναι απόγονος ποιμένων και κτηνοτρόφων. Από το 1992 ασχολήθηκε συστηματικά με την ιστορική έρευνα εντυφλώντας στα τοπικά αρχεία και στα Γενικά Αρχεία του Κράτους. Δημοσίευσε άρθρα σε περιοδικά και εφημερίδες και συμμετείχε σε ημερίδες και συνέδρια ως εισηγητής επί θεμάτων τοπικού ενδιαφέροντος. Από το 2002 εξέδωσε 12 βιβλία.

που κατήργησε μεν το Βασιλικόν Διάταγμα του 1833, αλλά περιείχε κενά, που δημιουργούσαν συνεχώς διενέξεις μεταξύ αυτοχθόνων και παραχειμαζόντων, όπως συνέβησαν με τον «ἐκ τοῦ Ὁθωμανικοῦ Ἀθανάσιον Μπιστιτζάνον, παραχειμάζοντα ἐνταῦθα ἀπὸ τοῦ ἔτους 1845» και αργότερα με τους εκ Σακαρετσίου Δημήτριο Σφέτσα, τον Λεωνίδα Σαλαγιάννη από Τυροβάτο, τον Αγραφιώτη Φλώρο Χαρδαλιά, που «ἔξι βίον πλανόδιον καὶ πλανόβιον καὶ εἶχε μιὰ καλύβην ἐδῶ καὶ μίαν εἰς τὰ ὄρεινά» (Τέλωνας, 1887: 694-695), τους σκηνίτες Καραγκούνη Κατσούλα και άλλους.

Κατά το έτος 1897, ἑξὶ οικογένειες ἀπὸ τὴν Εὐρυτανία οἱ ὁποῖες «μηδὲν δικαίωμα ἔχουσιν κοινοτικόν, ἐκ συστάσεως καὶ ἀπὸ κοινοῦ εἰσηλθόν ἐν τῇ θέσει “Τούμπανος” κατασκευάσαντες καλύβας καὶ εἰσέβαλον τὰ ἡνωμένα ζῶα τῶν εἰς τὰς βοσκὰς» (Τέλωνας, 2017:697). Ὅλοι αὐτοὶ καὶ πολλοὶ ἄλλοι ἀκόμα θὰ ρίζωναν αργότερα σὲ τοῦτο τὸν τόπο. Πότε ὡς παραχειμάζοντες, πότε ὡς συσμίχτες καὶ μέσω ἄλλων διευκολύνσεων, που προέκυπταν ἀπὸ τὴν προστασία τῶν νόμων, ἄρχισαν σιγὰ σιγὰ νὰ ἀπολαμβάνουν καὶ οἱ ξένοι τὰ δικαιώματα τοῦ δημότη, επικαλούμενοι τὴν πολυετή τους ἐδῶ διαμονή ὡς «σταθερῶς καὶ πρὸ ἀμνημονεύτων χρόνων εἰς Καρβασαρὰν κατοικήσαντες».

Στὰ τέλη τῆς δεκαετίας τοῦ 1920, σύμφωνα με τὸ πόνημα τῆς Ἀγγελικῆς Χατζημιχάλη «Σαρακατσάνοι» (2017), δύο ἀπὸ τοὺς μόνιμους αὐτοὺς κατοίκους τῆς Ἀμφιλοχίας, οἱ ἐξ Ηπείρου ἀδελφοὶ Μπιστιτζάνου καὶ ὁ σκηνίτης Πάνος Κατσούλας, μετέφεραν τὰ μεγάλα κοπάδια τους σὲ θερινές βοσκές. Οἱ ἀδελφοὶ Μπιστιτζάνου με 1.500 πρόβατα καὶ δέκα οικογένειες στὴν Κωστηλάτα τῶν Τζουμέρκων καὶ ὁ Πάνος Κατσούλας με 35 οικογένειες καὶ 4.500 πρόβατα, στὸ Γάβροβο.

Ἡ σημαντικὴ αὐτὴ πληροφορία μάς εξασφαλίζει τὴ δυνατότητα νὰ κατανοήσουμε τὴν ευχέρεια σὲ ἐξαγωγές ἀπὸ τὸ λιμάνι μας μεγάλου ἀριθμοῦ ζόντων ζώων, ὅπως: Τὸ 1896, ὅπου κατὰ τὴν τέλεση τῶν Ὀλυμπιακῶν Ἀγῶνων στὴν Ἀθήνα, παρουσιάστηκε ἔλλειψη κρεάτων καὶ οἱ υπεύθυνοι, διὰ τηλεγραφημάτων ἀπευθύνθηκαν σὲ κάποιες κτηνοτροφικὲς περιοχὲς προκειμένου νὰ εξασφαλίσουν τὶς ἀπαιτούμενες ποσότητες, ἀπὸ τὸν Καρβασαρά, τοὺς ἐστάλῃ ἐκ μέρους τῆς αστυνομικῆς ἀρχῆς ἡ διαβεβαίωση, ὅτι θὰ σταλὺν ατμοπλοϊκῶς 2.000 ἀμνοὶ (εφ. *Καιροί*, 11.3.1896, σ. 3). Ομοίως κατὰ τὴν 11ῃ καὶ 20ῇ τοῦ μηνὸς Σεπτεμβρίου

τοῦ ἔτους 1919 «ἐξήχθησαν ἐκ τοῦ λιμένος Ἀμφιλοχίας διάφορα εἶδη σφαγίων καὶ εἰς παραλαβὴν τῶν Στρατιωτικῶν βάσεων Θεσσαλονίκης καὶ Ἐλευθερῶν ἤτοι ἐν συνόλῳ: 194 βοῖδογέλαδα, 1.632 αἰγότραγοι, 851 πρόβατα, 251 βόδια καὶ 1.001 αἰγοπρόβατα» (Ἀρχεῖον Λιμενικῆς Επιτροπῆς Ἀμφιλοχίας, πράξη 13 τῆς 31/10/1922).

Τὸ ὅτι ἡ κτηνοτροφικὴ δραστηριότητα οὐδέποτε διεκόπη στὴν πόλῃ μας ἀποδεικνύεται καὶ ἀπὸ τὸ γεγονὸς ὅτι κατὰ τὴ δύσκολη περίοδο τῆς ἰταλογερμανικῆς κατοχῆς 1943-1944, ὅταν εἶχε ἀποδεκατισθεῖ κυριολεκτικὰ καὶ ἡ κτηνοτροφία, δηλώθηκαν στοὺς φορολογικοὺς καταλόγους τῆς κοινότητος Ἀμφιλοχίας 5.879 πρόβατα καὶ 1.582 γίδια.

Οἱ τυροκόμοι

Τὸ 1885 παρουσιάζεται ὁ πρῶτος ἐκ Κεφαλληνίας τυρέμπορος Στεφανῆς Πνευματικάτος καὶ στήνει ἓνα μικρὸ τυροκομεῖο. Τὸν ἀκολουθεῖ ὁ Στυλιανὸς Γερακάρης καὶ ἀμέσως μετὰ τὸ 1890 ὁ Χαρ. Μακρῆς ἢ Γερολυμάτος. Ἀπὸ τὸ 1900 καὶ μετὰ ἔχουμε κυριολεκτικὴ ἐπέλαση τυροκόμων, ὅλοι Κεφαλλονῖτες, με τὴν ἐξῆς χρονολογικὴ σειρά: Ἀργύρης Ἀυγερινός, Παναγῆς Ἀλεξανδράτος, Ἰωάννης Σταθάτος, Σπ. Γρηγοράτος, Παναγῆς Πετράτος, Στέφανος Τουλιάτος, καὶ μετὰ τὸ 1915, Μπερδεμπές καὶ Ἀριστοτέλης Δελαπόρτας. Προπολεμικά, οἱ Κίμων Ἀυγερινός καὶ Κοτσιλίνης καὶ ἀμέσως μετὰ οἱ ἀδελφοὶ Καρούσου.

Τὰ τυροκομεῖα ἐκείνης τῆς περιόδου –*στάνες* ἢ *μπατζαριά* ὅπως ἦταν γνωστά– δὲν εἶχαν βέβαια καμία σχέση με τὶς σημερινές σύγχρονες ἐπιχειρήσεις. Υπαίθριες κλαδοκαλύβες ἦταν ἢ μικροὶ χώροι, κατασκευασμένοι με τὴ μέθοδο τῆς ξηρολιθιάς, με ἓνα μεγάλο καζάνι στὴ μέση, ὅπου ἐβράζαν τὸ γάλα με ξύλα καὶ τοὺς *μπατζῶνους* –ὅπως ἔλεγαν τοὺς ἐργαζόμενους στὰ μπατζαριά– νὰ σκουπίζουν τὰ μάτια ἀπὸ τὸν καπνὸ που γέμιζε τοὺς μικροὺς χώρους. Ἐνα τέτοιο χαλκωματένιο καζάνι, χωρητικότητος 140 οκάδων (175 κιλά) δάνεισε κατὰ τὸ 1907 ὁ Κεφαλλονίτης τυροκόμος Παναγῆς Πετράτος στὸν συμπατριώτη τοῦ Σπύρο Γρηγοράτο «πρὸς κατασκευὴν τυριοῦ, ἀλλὰ πολλὰκις πρὸς τοῦτο ὀχληθεῖς, δὲν τοῦ τὸ ἐπέστρεψε...».

Τὰ κεφαλοτύρια, τὰ σκέπαζαν, ὅπως θυμάται ὁ γιος τοῦ τυρέμπορα Ερωτόκριτου Κοτσιλίνη καὶ ἀγαπητὸς φίλος Σπύρος Κοτσιλίνης, με φύλλα ἀπὸ *μπότσικες* καὶ με *σπερδούκλια* κατὰ τὶς ζεστές μέρες γιὰ νὰ μὴ χαλάσουν. Ἄλλα



Κεφαλοτύρια ωριμάζουν σε υπόγειο χώρο ωρίμανσης, Αμφιλοχία, 1960.

μπατζαριά λειτουργούσαν μέσα στην πόλη, σε ανήλιαγα ισόγεια με τα απόβλητα να πέφτουν κατ' ευθείαν στη θάλασσα, όπου συνάζονταν κοπάδια τα κεφαλόπουλα, το δε πολύτιμο υπόλειμμα, το ονομαζόμενο *καπέτι*, να γίνεται καθημερινά αντικείμενο διαπληκτισμών από τη φτωχολογιά, που περιρίμενε με τα μεταλλικά δοχεία να το πάρει για τροφή των οικόσιτων χοιριδίων, που μέχρι και τα τέλη του 1960 ήταν αμέτρητα μέσα στην πόλη. Μέσα σε εκείνα τα υγρά υπόγεια, όπως οι οικίες Βήτου και Γούση –που όταν είχε «μπασά» η θάλασσα, περπάταγες μέσα στα νερά–, τοποθετούσαν τα κεφαλοτύρια, που τα γύριζαν κατά συχνά διαστήματα, μια εργασία πολύ κουραστική, που έμεινε στην πόλη μας ως τοπική παροιμία: *Ας 'τον πάει να γυρίσ' τα κεφαλοτύρια...*

Οι κτηνοτρόφοι έφερναν το γάλα φορτωμένο σε ζώα και πολλές φορές και στην πλάτη τους, όπως «ο γέρο Κώτσο

Σάκος, που το πήγαινε από τον Φαλαγγιά στο μπατζαριό του Ρέτου» (Ερωτόκριτου Κοτσιλίνη). Αγώνας αδυσώπητος εκείνα τα χρόνια για κτηνοτρόφους αλλά και τυροκόμους. Ξηρασίες, σαν εκείνη του 1927, όταν η στάνη των Καραγκουναίων από 3.500 πρόβατα έμεινε με 700, παγωνιές, ακατάπαυστες βροχές όλο το σαρανταήμερο προ των Χριστουγέννων, «παλεύοντας τη μέρα με το καπλάνι και το τσακάλι και τη νύχτα με τον λύκο» (μαρτυρία Γεωργίου Χρ. Σαγανά εκ Κεχρινιάς). Θεομηνίες σαν εκείνη που πήρε τα τυροβάρελα από το μπατζαριό του Νίκου Νάκα και τα πήγε στη θάλασσα, με το χρήμα δυσεύρετο και την απόδοση σε γάλα περιορισμένη, αφού δεν υπήρχαν τότε ζωοτροφές, όπως και την απαιτούμενη εκ μέρους των τυρεμπόρων προσοχή, προκειμένου να αποφεύγεται νόθευση του προϊόντος με προσθήκη νερού.

Παρ' όλα αυτά, ήταν τόσα τα κοπάδια, που υπήρχε σημαντική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων, γεγονός που μας γίνεται γνωστό από ένα προσφάτως ερευνώμενο αρχείο, εκ των βιβλίων αποφάσεων του Λιμενικού Ταμείου Αμφιλοχίας, όπου μεταξύ άλλων παρέχονται και οι εξής πληροφορίες: «Έντεθεν κατ' έτος εξάγεται άρκούντως σεβαστή ποσότης μυζήθρας ώστε σπουδαίως έπηρεάζει τὰ συμφέροντα τοῦ Λιμένος εάν δέν εισπράττεται Λιμενικός φόρος. Αὐτή όμως, κατασκευάζεται εκ γλυκοῦ γάλακτος, όποτε υπάγεται εις τήν κατηγορίαν τοῦ τυροῦ (καί πρέπει νά φορολογεῖται) καί οὐχί ως τὸ λεγόμενον “πατσοτύρι” (κλωτσοτύρι) ὅπερ κατασκευάζεται εξ ὀξυγάλακτος» (Αρχεῖον Λιμενικῆς Επιτροπῆς Αμφιλοχίας, πράξη 34 της 28/3/1909 και πράξη 109 του 1920). «Ἡ έσοδεία ἡ έφετεινή (1916) προμηνύεται πλουσία εξαγομένων ειδῶν τυροῦ, βουτύρου κλπ.».

Με άλλη απόφαση του Λιμενικού Ταμείου «έπεβλήθη φόρος επί τῶν εξαγομένων δια τοῦ Λιμένος μυζήθρας, αἰλωτου βουτύρου καί πατσοτύρου». Την ίδια περίοδο, σε εφημερίδα του Μεσολογγίου καταχωρείται η παρακάτω αγγελία: «Πωλεῖται ἐν Καρβασαρά 3.000 ὀκάδες καθαρὸν βούτηρον· Πληροφορίας παρὰ τῷ κυρίῳ Δημήτρ. Ἀντωνίου» (Αρχεῖον Λιμενικῆς Επιτροπῆς Αμφιλοχίας, πράξη 168 της 4/4/1916).

Ένορκη μαρτυρία του έτους 1948 μας παρέχει σημαντικές πληροφορίες για την ετήσια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων μιας μικρῆς στάνης ιδιοκτησίας των εκ Κεφαλληνίας Αφών Καρούσου: «α) 2.100 ὀκάδας τυροῦ β) 345 ὀκάδας βουτύρου γ) 375 ὀκάδας μυζήθρας. Ἡ τιμὴ τοῦ τυροῦ ἀνήρχετο εις 16.000 δραχμὰς κατ' ὀκάν, τοῦ βουτύρου εις 22.000 καί τῆς μυζήθρας εις 7.000 κατ' ὀκάν. Ἐπομένως τὰ κέρδη ἐκάστης στάνης (15.000 ὀκάδων γάλακτος) κατὰ τὸ έτος αὐτὸ ἀνῆλθον εις δραχμὰς 3.000.000-4.000.000» (Αρχεῖον Εἰρηνοδικείου Βάλτου, απόφαση αριθμ. 134, έτους 1948).

Ἡ ποιότητα

Ἡ ποικιλία των κάθε λογῆς χόρτων και ιδιαίτερα της αρμύρας είναι γνωστό ότι προσδίδει τόσο στα γαλακτοκομικά προϊόντα, όσο και στα κρέατα ιδιαίτερη νοστιμιά. Αὐτό ήταν που έκανε και στην Αμφιλοχία ασυναγώνιστα τα οικιακά εδέσματα, όπως τυροκουλούρες, γαλατόπιτες,

χλωρόπιτες, τραχανόπιτες μέχρι και τυρογαλόπιτες και κλωτσοτυρόπιτες καθώς και το πρόχειρο για έκτακτες ανάγκες τυροτηγανόψωμο. Ἡ τοπική παράδοση, ότι ο Αλή Πασάς προμηθευόταν για το Σεράι του από τα ονομαστά αρνιά Πλατού, παραμένει ακόμα ζωνρή και στις μνήμες των σημερινών κτηνοτρόφων. Ἡ αείμνηστη Ελένη Γιαννακοπούλου-Τριανταφυλλίδη (2002) γράφει μεταξύ άλλων: «Ας θυμηθούμε ότι ο Αλή Πασάς ήθελε αρνιά από τον Πλατό και κρασί από την Μπαμπίνη». Είναι άλλωστε ευρέως γνωστό μέχρι και σήμερα, ότι στην κρεαταγορά των Αθηνών, δύο ρεκλάμες –περί άρίστης ποιότητος κρεάτων–, κατόρθωσαν να διατηρηθούν ασυναγώνιστες: η Γίδα Νάξου και τα Αρνιά Πλατού.

Πρώτη γραπτή μαρτυρία για το εξαίρετο γάλα της περιοχής είναι του έτους 1815 και προέρχεται από τις σημειώσεις του Γάλλου περιηγητή Φραγκίσκου Πουκεβίλ, ο οποίος στις 3 Ιουλίου αυτής της χρονιάς, βρέθηκε στη Βλύχα (Μπούκα) Αμφιλοχίας, όπου οι φτωχοί κάτοικοι, που διέμεναν σε καλύβες, του προσέφεραν γάλα που έσπευσε να το χαρακτηρίσει ως «το νοστιμότερο του κόσμου»! (Πουκεβίλ, 1999: 272-277).

Το 1932 ήταν η χρονιά της μεγάλης διάκρισης. Ἡ Διεθνῆς Έκθεση Θεσσαλονίκης απένειμε «Εἰς τὴν Κοινότητα Αμφιλοχίας Βάλτου Χρυσοῦν Βραβεῖον διὰ τὸ παρ' αὐτῆς ἐκτεθὲν βούτυρον». Και ήταν η βράβευση εκείνη το προανάκρουσμα των χρυσών διακρίσεων που θα ακολουθούσαν αρκετά χρόνια αργότερα...

Το τυρί...τυράκι

Την δεκαετία του 1960, λειτουργούσαν εντός της πόλεως και σε εντατικούς ρυθμούς πέντε τυροκομεία με συχνές μάλιστα προστριβές με τις υγειονομικές υπηρεσίες, διότι «ἤνοιγον χάνδακα ἀπὸ τοῦ ἐργαστηρίου τυροκομικῶν προϊόντων πρὸς τὴν θάλασσαν, μέχρι τοῦ πλακοστρώτου τοῦ κρηπιδώματος πρὸς διοχέτευσιν τῶν ὑγρῶν ὑπολειμμάτων εις τὴν θάλασσαν» (Αρχεῖον Λιμενικῆς Επιτροπῆς Αμφιλοχίας, πράξη 8 της 17/3/1960).

Οι συνθήκες διαβίωσης στην περιοχή μας είχαν σχετικά βελτιωθεί, πλην όμως η ακαταλληλότητα των δρόμων δεν επέτρεπε να φθάνουν στην Αμφιλοχία επιπλέον ποσότητες γάλακτος από απόσταση μεγαλύτερη των 10 περίπου χιλιομέτρων, πράγμα που γνώριζαν πέραν των τυρεμπόρων και

οι κάτοχοι των τότε οχημάτων μεταφοράς, των γνωστών με το όνομα *καρναβάλια*.

Ως εκ τούτου, η όλη επεξεργασία βασιζόταν στην παραγωγή της Αμφιλοχίας και των πέριξ αυτής κοινοτήτων, που βρίσκονται μεταξύ του βόρειου σκέλους της λίμνης Αμβρακίας (Στάνου) και κατά μήκος της ακτής του Αμβρακικού καταλήγουν στο Ανοιξιάτικο· τις κοινότητες δηλαδή που τα δυτικά τους όρια βρέχονται από τα νερά του κόλπου, καθώς και της υπερκείμενης Κεχρινιάς.

Τα τυροκομικά προϊόντα, που παράγονται κατά την περίοδο αυτή μέσα στην πόλη της Αμφιλοχίας, δεν καταναλώνονται απλώς, αλλά φεύγουν· εξαφανίζονται... Την άνοιξη του 1965 οι κάτοικοι της πόλεως που ζούσαν από κοντά την όλη αυτή δραστηριότητα δεν μπορούσαν να καταλάβουν για ποιον λόγο δεν έβρισκαν στα τότε μπακάλικα ούτε μισό κιλό τυρί! Παραδόξως μόνο σε ένα μαγαζί υπήρχε λίγη φέτα μέσα σε μεταλλικά δοχεία, που έφεραν την επιγραφή: «Τυρί Διαβατών Θεσσαλονίκης». Τι ακριβώς συνέβαινε;

Από το 1960 και μετά, η βελτίωση των συνθηκών της ζωής είχε αρχίσει να γίνεται αισθητή στην ελληνική κοινωνία. Το κράτος προόδευε σε όλους σχεδόν τους τομείς (εμπόριο, ναυτιλία, έργα υποδομών κλπ.) και ήδη η νέα αστική τάξη είχε σχηματισθεί. Οι νεόπλουτοι δεν περιορίζονταν μόνο στην αγορά ρολογιών Ελβετίας, κοσμημάτων Λαλαούνη ή κασμηριών Σκωτίας, αλλά αναζητούσαν και τις διαφημιζόμενες ρεκλάμες των βρώσιμων αγαθών. Μάθανε τώρα για τα μήλα Ζαγοράς, τα δαμάσκηνα Σκοπέλου, τη γίδα Νάξου, τα αρνιά Πλατού, τις γάμπες Αμβρακικού και κοντά σε αυτά και τα τυριά Αμφιλοχίας, που είχαν αρχίσει να εισχωρούν δυναμικά στην αγορά της πρωτεύουσας. Τούτο γίνεται καταφανέστατο από τις διαμαρτυρίες του εκδότη της τότε *Φωνής του Βάλτου*, αείμνηστου συμπολίτη μας Ανδρέα Γ. Γιώτη, που συνέλαβε τι ακριβώς γινόταν, και στο υπ' αριθμόν 123 φύλλο της 18ης Μαΐου 1965 έγραφε: 'Η πόλις της Αμφιλοχίας, ούσα πόλις κτηνοτροφική είχε πάντοτε τυρί φέτα, τὸ ὁποῖον ὡς γνωστὸν ἀποτελεῖ βασικὴν τροφήν τῶν μεσαίων καὶ τῶν κατωτέρων τάξεων. Νῦν καὶ ἀπὸ μηνὸς περίπου, ἡ βασικὴ αὐτὴ λαϊκὴ τροφή ἐξηφανίσθη ἀπὸ τὴν πόλιν μας, μεταναστεύσασα προφανῶς πρὸς τὰ κέντρα, ἔνθα καὶ εὐρίσκονται τὰ πλούσια βαλάντια, ποὺ πληρώνουν τὴν τιμὴν της ὅσο

ὅσο... Ποιὸς ἐφαντάζετο ποτέ, ὅτι ἡ Αμφιλοχία καὶ ἡ περιοχὴ της, περιφέρειες πλουσιότατες εἰς κτηνοτροφίαν καὶ ὑπερμέτρως παραγωγικὲς εἰς γάλα καὶ ἐκ γάλακτος προϊόντα, θὰ μετέφερε τυρὶ φέτα ἐκ τοῦ χωρίου Διαβατὰ Μακεδονίας πρὸς μερικὴν ἱκανοποίησιν τῶν ἀναγκῶν τῶν κατοίκων της; (εφ. *Φωνὴ του Βάλτου*, αριθμ. φύλ. 123, 18/5/1965).

Το προβάδισμα λοιπόν των γαλακτοκομικών προϊόντων του τόπου μας ήταν τώρα ορατό. Τα τυριά της Αμφιλοχίας είχαν εισέλθει στις λίστες των εκλεκτών προϊόντων· σε λίγα χρόνια θα ακολουθούσε ο θρίαμβος...

Από το 1975 και μετά όλα άρχισαν να τρέχουν σε ρυθμούς ξέφρενους. Και μόνο το τυροκομείο του Βασίλη Αυγερινού είχε φθάσει να επεξεργάζεται περί τους 30 τόνους γάλα ημερησίως. Τα τυροκομικά προϊόντα εκτοξεύτηκαν και άρχισαν να καταλαμβάνουν καίριες θέσεις στα μεγάλα καταστήματα της πρωτεύουσας και όχι μόνο, το δε καταναλωτικό κοινό δεν προλαβαίνει να μαθαίνει τις νέες επιτυχίες: φέτα Αμφιλοχίας τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, χρυσή γραβιέρα Αμφιλοχίας, ανοιξιάτικη γραβιέρα, κατσικίσιο, κεφαλογραβιέρα, κεφαλοτύρι, μυζήθρα ξηρή, ανθότυρος, κεφαλογραβιέρα γλυκάλμυρης γεύσης, σκληρό τύπου πεκορίνο και ακόμα βούτυρο φρέσκο, γιαούρτι, ρυζόγαλο, τσαλαφούτι, ξινόγαλο, παγωτό.

Έτσι, με την πάροδο των χρόνων, τα υπερσύγχρονα τυροκομεία μας άρχισαν να απολαμβάνουν τους κόπους των έργων τους με χρυσά βραβεία και βραβεία γεύσης, ελληνικής αυθεντικής γεύσης και άλλες διακρίσεις. Τα τυριά της περιοχής του Αμβρακικού κατέστησαν τόσο περιζήτητα, που υποχρέωσαν τυρεμπόρους άλλων μακρινών περιοχών, να κάνουν χρήση των ατελειών της νομοθεσίας και να σπεύδουν να ακολουθήσουν την επιτυχία, δίδοντας στα προϊόντα τους παρόμοια ονομασία, διά της γνωστής πλαγίας οδού. Μεγάλα και φανταχτερά γράμματα στη λέξη Αμφιλοχία, μικρά και δυσδιάκριτα στη λέξη «τύπου».

Αντί Επιλόγου

Οι αυτόχθονες δεν είχαν καμία απολύτως δυνατότητα να μετατρέψουν από μόνοι τους την επεξεργασία του γάλακτος σε μια δυναμική επιχείρηση. Οπωσδήποτε υπήρξαν η ζύμη

η οποία «όλον το φύραμα ζυμοί», αλλά τα της μεγάλης επιτυχίας οφείλονται στον ίδιο τον τόπο, που με τα προνόμιά του, συνεκάλεσε τόσους και τόσους παραχειμάζοντες—στη συντριπτική τους πλειονότητα Ηπειρώτες—καθώς και στους εκ Κεφαλληνίας τυροκόμους, που ως κάτοικοι των Φραγκοκρατούμενων Επτανήσων είχαν παραλάβει τα μυστικά της τέχνης από τους Βενετσιάνους και τα μετέφεραν εδώ στη νότια ακτή του Αμβρακικού, όπου μεταφυτεύοντάς τα, βλάστησαν, άνθησαν και γιγαντώθηκαν· και είναι γεγονός πως αυτοί όλοι τους αιμοδότησαν με ανθρώπινο δυναμικό τη μικρή τούτη πολίχνη. Πλήθος επωνύμων ως μονίμων εδώ κατοίκων—τουλάχιστον από το 1880 και μετά—μαρτυρούν του λόγου το αληθές.

Όλοι αυτοί, ήταν—και κάποιοι συνεχίζουν να είναι—εκείνοι που από κοινού εργάστηκαν, μόχθησαν, ξενύχτησαν, πάλεψαν, κέρδισαν, ζημιώθηκαν και που κατόρθωσαν με σύμμαχό τους τον ίδιο τον τόπο και τις ιδανικές κλιματικές του συνθήκες να οδηγήσουν τα τυροκομικά μας προϊόντα από επιτυχία σε επιτυχία. Κοντά σε όλους αυτούς και ένας μεγάλος ακόμη κύκλος από τεχνίτες, τυροκόμους, εργάτες, μεταφορείς, χημικούς, λογιστές, πωλητές, —κάτοικοι οι περισσότεροι Αμφιλοχίας— που από κοινού συμπορεύονται στον δρόμο της προόδου.

Προς ενίσχυση των όσων μέχρι εδώ αναφέρθηκαν θα επικαλεστούμε την αψευδή γλώσσα των αριθμών, οι οποίοι κάθε φορά που χρησιμοποιούνται με την απαιτούμενη σύνεση θωρακίζουν δυνατά και τα παρατεθέντα επιχειρήματα. Τον Ιούνιο του 2022 σε τούτη την παράκτια περιοχή που περιγράψαμε εκτρέφονται συνολικά περί τις 51.000 αιγοπρόβατα. Εξ αυτών δε τα 10.000 περίπου εντός της περιοχής που ανήκει διοικητικά στην πόλη της Αμφιλοχίας. Αυτά είναι τα κοπάδια του Αμβρακικού· και παράγουν χιλιάδες τόνους γάλακτος ετησίως, που η εξαιρετική ομολογουμένως ποιότητά του προσδίδει στα παρασκευαζόμενα τυροκομικά μας προϊόντα ιδιαίτερη γεύση.

Αυτή η γεύση, που κάνει και τη διαφορά, ευχόμαστε να διατηρηθεί για να παραμείνουν έτσι τα προϊόντα μας ανταγωνιστικά και αξιόπιστα.

Όλα τα παραπάνω, που ανακαλέσαμε από την προσωπική μνήμη και τεκμηριώσαμε από την αρχαική έρευνα και τα επίσημα στοιχεία, τα κλείνουμε με λίγα σημαντικά λόγια προερχόμενα από τη γραφίδα ενός δυνατού πνεύ-

ματος της εποχής μας, του Μιχάλη Χαραλαμπίδη (2017: 56): «Οι διαδικασίες του περάσματος στην οικονομία της γνώσης, αναδεικνύουν ένα μεγάλο σύμμαχό της, τον βιότοπό της θα λέγαμε, τα εδάφη και τους τόπους. Οι τόποι και τα εδάφη, αποτέλεσαν αντικείμενο ενδιαφέροντος των ακαδημαϊκών πολιτών και οικονομικών θεσμών, σε όλη την Ευρώπη, εκτός από την Ελλάδα. (...) Οι καταναλωτές δεν αρκούνται στην κατανάλωση τετριμμένων μαζικών προϊόντων. Αναζητούν στα προϊόντα τον μύθο, την ιστορία, την ταυτότητα ενός τόπου. Οι οικονομικές, οι πολιτικές, οι θεσμικές οργανώσεις, οι πόλεις, οι τόποι, έχουν ανάγκη την ανάκτηση της ψυχής τους, για να γίνουν δημιουργικές, ευαίσθητες, επόμενα αποδοτικές. Το ποσοτικό, το μαζικό, το τετριμμένο, το άψυχο “δεν πουλάει”».

Ας τα έχουμε και εμείς κατά νου για κάθε ενδεχόμενο, για να μη βρεθούμε στη δυσάρεστη εκείνη θέση της απώλειας, όσων ο χρόνος, ο κόπος και το μεράκι, με τόση επιτυχία συνέθεσαν.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Τέλωνας, Ν.Χ. (2017), *Ταξίδι σε χρόνια λησμονημένα. Αμφιλοχία (Καρβασαράς) 1829-1944*, Αμφιλοχία.
- Τέλωνας, Ν.Χ. χρονολογία Αρχείον Ειρηνοδικείου Βάλτου.
- Τσελεμπή, Ε. (2010), *Ταξίδι στην Ελλάδα*, Αθήνα: Εκάτη.
- Τριανταφυλλίδη-Γιαννακοπούλου, Λ.(2002), «Από Βραχωρίου εις Καρβασαράν: Δρόμοι και Επικοινωνίες στη Δυτική Ρούμελη (19ος-αρχές 20ού αι.)», διαθέσιμο στο <https://agriniostories.gr/vrachorioy-eis-karvasaran-dromoi/>
- Πουκεβίλ, Φ. (1999), *Ταξίδι στην Ελλάδα. Στερεά-Αττική-Κόρινθος*, Αθήνα: εκδ. αφών Τολίδη.
- Φερεντίνου Γ. (2019), *Αρχείον Ακαρνανίας*, Αθήνα, σελ. 167-168
- Χαραλαμπίδη, Μ. (2017), *Νέα Αναπτυξιακή Παιδεία. Η Ανάκτηση του Ελληνικού Τρόπου*, Αθήνα: Στράβων.
- Χατζημιχάλη, Α. (2007), *Οι Σαρακατσάνοι*, Αθήνα: Ίδρυμα Αγγελικής Χατζημιχάλη.

Πολλές φορές, η ουσία έχει ως προϋπόθεση την τήρηση του τύπου, αλλιώς δεν μπορεί να γίνει επίκλησή της. Στην περίπτωση του λευκού τυριού άλμης το οποίο παράγεται παραδοσιακά επί αιώνες στην Κεφαλονιά, παρατηρείται το εξής παράδοξο: ενώ πληρούνται όλες οι εκτροφικές, τεχνικές και νομικές προϋποθέσεις τυροκόμησης του γάλακτος, συνεπώς τηρείται και το τυπικό σκέλος και το ουσιαστικό, η Κεφαλονιά παράγει λευκό βαρελίσιο τυρί και όχι τη διεθνώς αναγνωρισμένη ΠΟΠ φέτα.

Ας συνθέσουμε όμως επιγραμματικά το παζλ μέχρι το γάλα να αρχίσει να τυροκομείται παραδοσιακά στην Κεφαλονιά, ξεκινώντας από το τρίπτυχο: α) εκτατικές πεδινές, ημιορεινές και ορεινές βοσκές σχεδόν δώδεκα μήνες τον χρόνο, β) αμιγώς ελληνική κεφαλονίτικη φυλή προβάτων και αιγών και γ) παραδοσιακή μέθοδος τυροκόμησης.

Η εκτροφή προβάτων και αιγών στην Κεφαλονιά διαχρονικά είναι εκτατική σε πεδινά, ημιορεινά και ορεινά βοσκοτόπια. Το πρόβατο φυλής Κεφαλονιάς είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό, μικρού σωματικού βάρους (35-40 κιλά) και καθόλου φιλάσθενο. Εξαιτίας των χαμηλών αποδόσεων του, τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτός του είναι εξαιρετικά για τυροκόμηση, καθώς έχει περιεκτικότητα σε λίπος 7,5-8%. Το πρόβατο Κεφαλονιάς φαινοτυπικά ως επί το πλείστον είναι *κάτσενο* (ή κόκκινο) ή *κάλεσο*, το οποίο προσομοιάζει στο κάτσενο, με τη διαφορά ότι φέρει μαύρες κηλίδες γύρω από τα μάτια, ενώ κάποιες φορές συνεχίζει από τα μάτια μία μαύρη γραμμή έως τα χείλη. Επίσης, εμφανίζονται άτομα *κούγια*, που σημαίνει

χωρίς αυτιά, *τσούλα*, που σημαίνει ότι έχουν μικρά αυτιά και κάποια *λάγια*, δηλαδή μαύρα. Σε μικρότερο ποσοστό, εμφανίζονται κάποιες παραλλαγές, όπως ασπρόμαυρα πρόβατα (*πιστρολάγια*).

Οι αίγες μπορεί να είναι μαύρες με άσπρες ή καφέ γραμμές κατά μήκος της κεφαλής (*γκέσα*), καφέ χρώματος (*κάρμπενο*), ασπρόμαυρες (*πιστρό*), κόκκινες (*ρόσα*), χωρίς κέρατα (*σούτα*) κλπ. Οι αίγες βόσκουν αποκλειστικά στα βοσκοτόπια, είναι επίσης ζώα ανθεκτικά, όχι όμως όσο τα κεφαλονίτικα πρόβατα, είναι χαμηλής γαλακτοπαραγωγής δίνοντας όμως γάλα με εξαιρετικά τυροκομικά χαρακτηριστικά. Στα ημιορεινά και ορεινά της Κεφαλονιάς φύεται σε μεγάλο ποσοστό *περνάρι*, το οποίο τρέφει τις γίδες και τα κατσίκια σε συνδυασμό με τεράστια ποικιλία αγριολούλουδων και βοτάνων. Το πρόβειο και γίδινο γάλα, ανάλογα με τη γαλακτική περίοδο, μεταβάλλεται πολύ, ως προς κάποια χαρακτηριστικά του, όπως η ποσότητα και η λιποπεριεκτικότητα.

Ο Joseph Partsch για την τυροκομία στο νησί

Ο Γερμανός γεωγράφος Joseph Partsch (Ιωσήφ Παρτς), καθηγητής Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο της Βρεσλαβίας, στο βιβλίο του *Κεφαλληνία και Ιθάκη-Γεωγραφική Μονογραφία* αναφέρει ότι «... Καί τῆς Κεφαλληνίας δὲ τὰ ξηρὰ ἀσβεστολιθικὰ βουνὰ ἐξωγοῦντο ὑπὸ ἀναρριχωμένων μικρῶν κτηνῶν, ἐνῶ οἱ βόδες ἐνέμοντο εἰς τοὺς καλλιτέρους λειμῶνας τῶν κοιλάδων. Πᾶσα πολεμικὴ περίοδος ἔφερε φυσικῶς μεγάλην ἐλάττωσιν τῶν κτηνῶν, ἀλλ' εὐνοϊκῆς οὔσης τῆς φύσεως τῶν πετρωδῶν τούτων νήσων ἀεὶποτε ἀνεπληροῦντο ταῦτα ἐκ νέου. Ὡρισμένους ἀριθμοὺς εὐρίσκομεν, ἐὰν παρίδωμεν τὴν ὑπερβολικὴν ἐκτίμησιν τῶν Ἑνετῶν (1548 ὑπὲρ τὰς 100.000 προβάτων καὶ αἰγῶν), μόλις ὑπὸ τὴν Ἀγγλοκρατίαν, εἶνε δὲ οἱ ἐπόμενοι:

¹ Ο Δημήτρης Τουλιάτος είναι γεωπόνος, απόφοιτος του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και μέλος του ΓΕΩΤ.Ε.Ε. Επίσης είναι δικηγόρος, μέλος του Δικηγορικού Συλλόγου Αθηνών και ασκεί γενική δικηγορία. Ως γεωπόνος ζωοτέχνης έχει εντυπώσει στον τομέα ζωικής παραγωγής με έμφαση στα αιγοπρόβατα και στη στήριξη παραγωγών που εκτρέφουν αυτόχθονες φυλές. Έχει ασχοληθεί ερευνητικά με την καταγραφή και ανάδειξη του κτηνοτροφικού πλούτου της Κεφαλονιάς. Το ενδιαφέρον του αυτό αποτυπώνεται και στη βιβλιογραφική και επιτόπια έρευνα για την ιστορία και τις μεθόδους παρασκευής του λευκού βαρελίσιου τυριού Κεφαλονιάς.

Κεφαλληνία

	Ίπποι - ήμιονοι	Όνοι	Κερασφόρα ζώα	Πρόβατα	Αἴγες	Χοίροι
1823 (Νάπιερ)	725 1412	2454	2574	21835	19810	3542
1834 (Δάβυ)	3753 ;	-	1416	26493	14274	-
1835 (Δάβυ)	2405	-	1348	28200	16920	-
1860 (Άνστεδ)	3310	-	1760	53980	33400	-

Ἡ πλήρης ἐπικράτηση τῶν μικρῶν κτηνῶν καταφαίνεται ἐκ τῶν ἀριθμῶν τούτων, εἰς τοὺς ὁποίους δυστυχῶς δὲ δύναμαι νὰ προσθέσω νεωτέρους. Πρότερον αἱ νῆσοι αὐταὶ οὐ μόνον παρήγον ἱκανὸν τύρον πρὸς ἰδίαν χρῆσιν, ἀλλὰ καὶ ἐξήγον ἱκανὸν ποσόν. Σήμερον φαίνεται ὅτι ἡ εἰσαγωγὴ γαλακτικῶν προϊόντων (1888: 73.200 δρ) ὑπερτερεῖ τῆς ἐξαγωγῆς (20.620 δρ.). Καὶ πρὸς τούτοις πολλὰ τῶν πρὸς σφαγὴν ζώων εἰσάγονται ἀπὸ τῆς ἡπείρου (1888: 710.000 δρ.). Ἐν τῇ παρασκευῇ τῶν διαφόρων εἰδῶν τοῦ τυροῦ (τυρί, πρέντζα, μιζήθρα) τινὰ μέρη τῆς νήσου ἰδιαιτέρως φημίζονται. Ἰδίως ἡ κοιλὰς τῆς Πυλάρου παράγει καλὸν τυρὸν καὶ ἐκ τῶν κατοίκων αὐτῆς πολλοὶ μεταβαίνουν εἰς Πελοπόννησον, ὅπως ἀγοράσωσιν ὅλον τὸ γάλα μεγάλων ποιμνίων, διευθύνωσι τὴν παρασκευὴν τοῦ τυροῦ καὶ ἔπειτα ἐμπορευθῶσιν αὐτὸν εἰς διάφορα μέρη» (Partsch, 1892: 237-241).

Στον ἀκόλουθο πίνακα ὁ Partsch παραθέτει στοιχεῖα γιὰ τὴν ποσότητα τυριοῦ σε οκάδες ποὺ παρήγε κάθε δήμος τοῦ νησιοῦ, βάσει στοιχείων τοῦ Υπουργείου Εσωτερικῶν (Partsch, 1892: 241).

ΔΗΜΟΙ	
Δουλίχιον	2.000
Ἄσσοι	6.000
Πύλαρος	28.000
Σάμη	24.850
Προννοί	-
Ἑλειός	5.000
Ἄνω Λιβαθώ	6.500
Κάτω Λιβαθώ	5.000
Κράνιοι	-
Όμαλά	-
Φαρακλάτα	-
Δηληνάτα	-
Θηνέα	10.000
Ἄνωγή	-
Κατωγή	-
Ληξούριον	-

Η τυροκόμηση του λευκού βαρελίσιου τυριού Κεφαλονιάς²

Πριν γίνει περιγραφή όλων των σταδίων από τη λήψη γάλακτος έως και τη δημιουργία τυριού αξίζει να αναφερθεί ότι οι τυροκόμοι ως μονάδα βάρους χρησιμοποιούσαν την *πίντα*, η οποία αντιστοιχούσε σε μισό κανάτι, συνεπώς δύο πίντες αντιστοιχούσαν σε ένα κανάτι. Το ένα κανάτι ισοδυναμούσε με ένα κιλό. Συνεπώς, μία πίντα αντιστοιχούσε σε πεντακόσια γραμμάρια. Πλέον βέβαια ως μονάδα βάρους χρησιμοποιείται το κιλό ή το λίτρο.

Η τυροκόμηση γινότανε κοντά στο ορεινό μαντρί, σε πέτρινο συνήθως καλυβάκι με τσίγκινο σκέπαστρο. Ακόμα και σήμερα η τυροκόμηση σε ορισμένες περιπτώσεις γίνεται σε τέτοιο περιβάλλον αλλά και σε σύγχρονες εγκαταστάσεις. Το άρμεγμα των προβάτων και των αιγών γινότανε χειρωνακτικά, ενώ πλέον κάποιοι κτηνοτρόφοι έχουν επενδύσει σε αμελκτικές μηχανές. Αρμέγανε κυρίως δύο φορές την ημέρα, ενώ ένα μικρότερο ποσοστό κτηνοτρόφων άρμεγε τρεις φορές την ημέρα, κάτι που συμβαίνει και σήμερα. Η τυροκόμηση γινότανε και γίνεται κυρίως με πρόβειο γάλα, ενώ για την παρασκευή του λευκού βαρελίσιου τυριού Κεφαλονιάς κάποιες φορές χρησιμοποιείται συμπληρωματικά σε ποσοστό έως 30% και γίδινο γάλα. Οι προβατίνες είχαν μέση ημερήσια γαλακτοπαραγωγή μισή πίντα περίπου. Πλέον οι προβατίνες, λόγω της βελτίωσης των ζωοτεχνικών χειρισμών και της καλύτερης διατροφής τους, παράγουν κατά μέσο όρο από 0,8 κιλά έως 1,4 κιλά γάλα την ημέρα.

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχημένη τυροκόμηση είναι οι κατάλληλες καιρικές συνθήκες. Οι Κεφαλονίτες ποτέ δεν πήζουμε τυρί όταν ο καιρός είναι όστρια (νοτιά), παρά μόνο στον μαΐστρο (βοριά). Τα παλαιότερα χρόνια η περίοδος τυροκόμησης δεν ξεπερνούσε τους δύο με τρεις μήνες, ενώ σήμερα από τον Δεκέμβριο έως και τις αρχές Ιουνίου το γάλα τυροκομείται. Μέχρι και στις μέρες μας συνηθίζεται όσοι τυροκομούν για τις οικογένειές τους και για έναν στενό κύκλο συγγενών και οικείων να αξιοποιούν

τα γάλα που παράγεται τέλη Μαΐου με αρχές Ιουνίου. Την πρότερη περίοδο, Δεκέμβριο έως τέλη Μαΐου, το δίνουν στο τυροκομείο.

Το βραδινό γάλα αποθηκεύεται σε *σίκλο* (καρδάρα) ή παλιότερα σε *χάλκινες πινιάτες*, στρογγυλά χάλκινα καζάνια ποικίλων διαστάσεων, που χαμηλά ήταν φαρδύτερα, ενώ στένευαν στο ανώτερο μέρος τους, και τα οποία κάθε δύο με τρία χρόνια τα γανώνανε. Οι πινιάτες κρεμιόνται σε δέντρο, για να παραμένει δροσερό το γάλα. Καπάκι δεν συνηθίζεται να τοποθετείται. Τον ρόλο καπακιού παίζει η πέτσα, που κάνει κρούστα στο γάλα. Το πρωινό γάλα το σμίγουν με το βραδινό προκειμένου να ξεκινήσει η τυροκόμηση. Έχει προηγηθεί δύο τρεις ημέρες νωρίτερα η προετοιμασία της πυτιάς, η οποία προέρχεται από το στομάχι αρνιού ή κατσικιού γάλακτος. Λέγεται *γουλιάστρα* και έχει κιτρινωπό χρώμα. Τα αρνάκια ή τα κατσικάκια είναι προστατευμένα, για να τρέφονται αποκλειστικά με γάλα. Όταν σφάζεται το αρνάκι/κατσικάκι γάλακτος, δένεται το στομαχάκι του με δύο σπάγκους από τη μία πλευρά στην άλλη και κρεμιέται στον ήλιο να ξεραθεί καλά, ιδανικά για δύο τρεις μήνες, σε καμία περίπτωση όμως λιγότερο από είκοσι ημέρες. Αφού ξεραθεί, κόβεται σε μικρά κομματάκια, τοποθετείται σε καθαρό κρύο ή χλιαρό νερό με πολύ αλάτι χονδρό, τουλάχιστον μισό κιλό, για μία βραδιά. Το πρωί αφαιρείται η πέτσα του στομαχιού και μένει η πηχτή γουλιάστρα, ουσιαστικά το εσωτερικό του στομαχιού. Αμέσως μετά η πηχτή γουλιάστρα τρίβεται, είτε με το χέρι είτε σε αναμείκτη (μπλέντερ) μαζί με το αλατόνερο. Σε τέσσερις πυτιές αναλογεί ενάμισι κιλό αλατόνερο από αυτό που αναφέρθηκε παραπάνω, προκειμένου με την ανάδευση να ομογενοποιηθεί. Η καλή πυτιά πρέπει να είναι πηχτή.

Το γάλα σουρώνεται προσεκτικά με τσαντήλες (λευκό αραιό ύφασμα), για να είναι καθαρό. Σε καζάνι περίπου εκατό λίτρων προστίθενται περίπου δύο φλιτζάνια του καφέ πυτιά. Έπειτα από 45 λεπτά περίπου έχει γίνει η πήξη. Το τυρί έχει μετατραπεί στο λεγόμενο *πηχτόγαλο*, το οποίο κόβεται με μαχαίρι σε μικρά κομματάκια. Πλέον το τυρί κατακάθεται στο χαμηλότερο μέρος του καζανιού και αναδύεται το τυρόγαλο. Όταν αρχίζει να βγαίνει το τυρόγαλο, τότε χρησιμοποιούνται ανοξείδωτα καλούπια, που διευκολύνουν την εξαγωγή του. Το τυρόγαλο μεταφέρεται με τον *κούτουλα*, ξύλινη κουτάλα με λαβή,

2 Τις γνώσεις και την εμπειρία τους σχετικά με την παραδοσιακή τυροκόμηση λευκού βαρελίσιου τυριού Κεφαλονιάς μοιράστηκαν μαζί μου η οικογένεια Κωνσταντίνου Γ. Σταμούλη (Μακρυώτικα Πυλάρου Δήμου Σάμης), η οικογένεια Γεράσιμου Ραφτόπουλου (Μεσοβοούνια Δήμου Σάμης) και ο Γεράσιμος Γιακουμάτος (Πυργί Δήμου Σάμης). Τους ευχαριστώ όλους θερμά.

χωρητικότητα 0,5 λίτρων περίπου, σε καζάνι να βράσει στους 90 βαθμούς, προκειμένου να παραχθεί η μυζήθρα. Σε μια τσαντίλα αδειάζεται το περιεχόμενο του καζανιού, με αποτέλεσμα η τσαντίλα να συγκρατεί το στερεό υπόλειμμα, ενώ το τυρόγαλο διαφεύγει. Η τσαντίλα δένεται σφιχτά και για περίπου δώδεκα ώρες αφήνεται το τυρί να δέσει, να σφίξει. Ακολούθως αφαιρείται η τσαντίλα και η μυζήθρα αλατίζεται και τοποθετείται σε δίχτυ για να ξεραθεί στον αέρα και να μη μουχλιάσει.

Σε έναν πάγκο τοποθετούνται καλούπια, τα οποία γεμίζονται με το πηχτόγαλο. Από τις οπές των καλουπιών γίνεται επιπλέον στράγγισμα του τυρόγαλου. Στην επάνω πλευρά των καλουπιών, με το τυρόγαλο να έχει ήδη στραγγιστεί, προστίθεται ένα λεπτό στρώμα χοντρό αλάτι νούμερο δύο. Μετά από δυόμιση ώρες περίπου, το καλούπι αναποδογυρίζεται στον πάγκο και το πήγμα κόβεται σε τρία τριγωνικά μέρη, τις σφήνες. Οι τρεις σφήνες επανατοποθετούνται με τα χέρια στο καλούπι και επαναλαμβάνεται το αλάτισμα στην ανώτερη επιφάνεια, η οποία μετά την αναστροφή στα καλούπια έρχεται από κάτω. Ουσιαστικά αλατίζονται και οι δύο πλευρές. Μετά από 24 ώρες τα καλούπια αναστρέφονται ξανά. Παραπλεύρως ήδη είναι τοποθετημένα ξύλινα βαρέλια που χωράνε περίπου 60 κιλά τυριού. Μαζί με τα υγρά (άλμη) η χωρητικότητά τους ανέρχεται στα 80 περίπου κιλά.

Σε αυτό το στάδιο, το καλούπι με το τυρί αναστρέφεται πάλι, για να εξαχθεί το τυρί και να τοποθετηθεί στο ξύλινο βαρέλι. Σε κάθε καλούπι τυριού που τοποθετείται στο βαρέλι προστίθεται μία στρώση αλατιού στην ανώτερη πλευρά. Συνήθως, σε κάθε βαρέλι αντιστοιχούν έξι στρώσεις (καλούπια). Να σημειωθεί ότι η διάμετρος του καλουπιού είναι ακριβώς ίδια με τη διάμετρο του ξύλινου βαρελιού, οπότε δεν δημιουργούνται κενά κατά την τοποθέτηση της κάθε στρώσης τυριού από το καλούπι στο ξύλινο βαρέλι. Παλαιότερα το ξύλινο βαρέλι το αφήνανε ανοιχτό με μόνη προστασία την άλμη.

Μετά από δέκα ημέρες οι τριγωνικές σφήνες του τυριού βγαίνουν από το βαρέλι, τοποθετούνται σε καθαρό πάγκο και πλένονται με νερό. Σε αυτό το στάδιο παρασκευής της φέτας οι Κεφαλονίτες τυροκόμοι βάζουν σε ένα σκεύος με νερό μέρος της μυζήθρας, την αναδεύουν να αποκτήσει υφή πηχτής κρέμας και συμπληρώνουν αποξηραμένο θρούμπι

ή θυμάρι. Ακολούθως αλείφουν μια λεπτή στρώση αυτής της κρέμας στις εσωτερικές πλευρές του ξύλινου καθαρού βαρελιού, στον πάτο του αλλά και πάνω από κάθε στρώση τυριού που επανατοποθετείται μετά το πλύσιμο. Αυτή η τεχνική προσδίδει μια γλυκιά γεύση και ένα ιδιαίτερο άρωμα στο τυρί, ενώ δίνει και τη δυνατότητα να ξεχωρίζουν οι στρώσεις (σφήνες) του λευκού βαρελίσιου τυριού όταν το βγάζουν προς κατανάλωση. Η άλμη που βρισκότανε στο βαρέλι σουρώνεται νωρίτερα και μόλις ξανατοποθετηθεί το πλυμένο τυρί στο καθαρό βαρέλι, το ήδη αλειμμένο με την αρωματική μυζήθρα, προστίθεται εκ νέου η άλμη, για να καλύψει τελείως το τυρί.

Στη συνέχεια το ξύλινο βαρέλι σφραγίζεται με το ξύλινο καπάκι του για δέκα ημέρες εκτός ψυγείου, προκειμένου να κόψει λίγα υγρά ακόμα, και αμέσως μετά μπαίνει σε ψυγεία. Παλαιότερα τοποθετούσαν τα ξύλινα βαρέλια σε υπόγεια και γενικότερα σε δροσερά μέρη, όπως για παράδειγμα σε στέρνες. Ακόμα και σήμερα κάποιοι εφαρμόζουν την πρακτική αυτή. Κάθε τρεις τέσσερις μέρες τουμπάρουνε τα ξύλινα βαρέλια και τα κυλάνε γύρω από τον κάθετο άξονά τους, προκειμένου τα υγρά εντός του βαρελιού να κατανεμηθούν ομοιόμορφα. Αμέσως μετά, το βαρέλι τοποθετείται στην όρθια θέση του και ανοίγεται μια μικρή τρύπα στην επιφάνεια για να διαπιστωθεί η στάθμη των υγρών. Αν χρειάζεται, γίνεται συμπλήρωση. Παλιότερα, αν η τυροκόμηση γινότανε καλοκαίρι, λόγω της ζέστης, τοποθετούσαν το βαρέλι σε οριζόντια θέση και πάνω του άπλωναν ένα τσουβάλι «καναβατσένιο», από μάλλινο ύφασμα, βρεγμένο, για να διατηρεί την επιθυμητή θερμοκρασία και υγρασία στο βαρέλι και κατ' επέκταση στο τυρί. Πλέον όμως, η πλειονότητα χρησιμοποιεί ψυγεία. Όσο διάστημα το τυρί βρίσκεται στο ψυγείο, πρέπει να παρακολουθείται για να μη στεγνώσει. Σε αυτή την περίπτωση συμπληρώνεται άλμη. Άλλοι το καταναλώνουν χλωροτύρι και άλλοι τρίμηνης και τετράμηνης ωρίμανσης.

Πλέον αρκετοί τυροκόμοι συλλέγουν το γάλα, το φιλτράρουν, το παστεριώνουν στους 63 βαθμούς επί 30 λεπτά (βραδεία ή ασυνεχής παστερίωση) ή στους 68 βαθμούς για 15 δευτερόλεπτα, είτε σε φωτιά από ξύλα είτε σε σύγχρονα μηχανήματα θερμικής επεξεργασίας γάλακτος. Επίσης, παστερίωση γίνεται στους 72 βαθμούς για 15 δευτερόλεπτα (ταχεία ή συνεχής). Μόλις η θερμοκρασία φτάσει τους

63, 68 ή στους 72 βαθμούς, τότε το γάλα μεταφέρεται σε δεύτερο καζάνι μέχρι η θερμοκρασία να υποχωρήσει στους 38-39 βαθμούς, αν έχει κρύο, και στους 34 βαθμούς αν έχει ζέστη. Προστίθεται πυτιά ή οξυγαλακτικά βακτήρια για να πήξει και παράλληλα αναδεύεται για λίγα λεπτά. Όσο πιο ζεστό πήζεται το γάλα, τόσο πιο πολύ φεύγουν τα υγρά του και τόσο το τυρί γίνεται *σέκο*, δηλαδή πιο σκληρό, πιο καλό. Όσο χαμηλότερα γίνεται η πήξη του γάλακτος (π.χ. 32 βαθμούς), τόσο λιγότερα υγρά χάνει, με αποτέλεσμα να μη χαρακτηρίζεται σέκο (συμπαγές, σφιχτό), με συνέπεια να αυξάνεται η παραγωγή του σε κιλά.

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς: μια γιορτή

Η τυροκόμηση του γάλακτος για τον κάθε Κεφαλονίτη δεν είναι εργασία, αλλά ιεροτελεστία. Μετά το πέρας κάθε τυροκομικής περιόδου ήδη στη σκέψη έρχεται η μέρα που θα ξεκινήσει η επόμενη τυροκόμηση την επόμενη χρονιά. Η όλη διαδικασία από το άρμεγμα έως και το τελευταίο στάδιο, ανεξάρτητα από το κατά πόσο αξιοποιείται η σύγχρονη τεχνολογία, παραμένει αναπόσπαστο μέρος του πολιτισμού του Κεφαλονίτη. Ο Κεφαλονίτης αναφέρεται στο τυρί του σαν να είναι κτήμα του, πνευματική του ιδιοκτησία, γνήσιο τέκνο του. Μάλιστα περί τα τέλη Ιουλίου, στο χωριό Δηληνάτα διοργανώνεται εδώ και χρόνια γιορτή Βαρελίσιου Τυριού Κεφαλονιάς. Σε αυτή τη γιορτή τυροκομείται γάλα, πραγματοποιείται έκθεση παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων της κεφαληνιακής γης, ενώ χοροί και τραγούδια συνοδεύουν τη γιορτή. Το βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς στη συνείδηση του Έλληνα αλλά και ευρύτερα έχει «καθιερωθεί στο τραπέζι» διαχρονικά ως φέτα, ως ένα τρόφιμο το οποίο απολαμβάνεται είτε μόνο του είτε σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα, είτε ενσωματωμένο σε άλλα τρόφιμα. Μπορεί να καταναλωθεί σκέτο ή με λάδι και ρίγανη ή θρούμπι ή ενσωματωμένο στη διάσημη χωριάτικη σαλάτα. Ένας γευστικός συνδυασμός ο οποίος εναλλάσσει το όξινο με το γλυκό, είναι βαρελίσιο τυρί (φέτα) με καρπούζι ή πεπόνι. Επίσης, το βαρελίσιο τυρί αποτελούσε το βασικό συστατικό της παραδοσιακής τυρόπιτας, όπως και μέρος των συστατικών της σπανακόπιτας. Άλλες φορές, λεπτές φέτες βαρελίσιου τυριού πασπαλίζονται με αλεύρι και τηγανίζονται μέχρι να κάνει κρούστα το αλεύρι και έτσι προκύπτει σαγανάκι φέτας. Φασολάκια λαδερά ή φακές συνδυάζονται εξαιρετικά

με φέτα. Μικρές μπουκίτσες φέτας γαρνίρονται με γλυκό κυδώνι ή περγαμόντο ή σταφύλι και αποτελούν επίσης έναν εξαιρετικό συνδυασμό.

Σε κάθε περίπτωση πάντως οι γαστριμαργικές προσεγγίσεις γύρω από τη φέτα είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με τον αρχικό ρόλο της φέτας ιστορικά, από τα αρχαία χρόνια έως και τις δύσκολες για την επιβίωση εποχές του περασμένου αιώνα, τότε που το λεγόμενο *ψωμοτύρι* αποτελούσε ένα γευστικό και θρεπτικό γεύμα, προσφέροντας ενέργεια και γενικότερα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά, όπως αμινοξέα, υδατάνθρακες, φυτικές ίνες, βιταμίνες, μέταλλα και την αίσθηση μηχανικού κορεσμού. Τέλος, η φέτα θα μπορούσε να «αναλάβει» και τον διατροφικό ρόλο θερμορυθμιστικού παράγοντα. Η διατροφή του ανθρώπου σχετίζεται και με τις κλιματικές συνθήκες. Για παράδειγμα, σε βόρειες χώρες με ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες διαπιστώνεται αυξημένη κατανάλωση σε λίπη. Στις χώρες της Άπω Ανατολής αυξημένη κατανάλωση ρυζιού. Το θερμό κλίμα στην Ελλάδα –μάλιστα κατά τα τελευταία χρόνια έχουν παρατηρηθεί ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες– έχει ως αποτέλεσμα ο άνθρωπος να αποβάλλει μέσω του ιδρώτα του πολλά άλατα. Η όξινη γεύση της φέτας προσδίδει αίσθηση δροσιάς και ευεξίας κυρίως κατά τις θερμές περιόδους, μια αίσθηση θερμоруθμισης. Κυρίως όμως, η φέτα συμβάλλει και στην αναπλήρωση της απώλειας αλάτων, αποκαθιστώντας το ισοζύγιο αλάτων και οσμωτικής πίεσης στον οργανισμό.

Μια φράση λέει πως «ό,τι τρώμε είμαστε». Αν αυτό το παραφράσουμε, μπορούμε να πούμε ότι και τα γαλακτοφόρα ζώα «ό,τι τρώνε παράγουν». Η παλέτα αγριολούλουδων, βοτάνων, φρυγανών και λοιπών φυτών στο ανάγλυφο της Κεφαλονιάς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως η ιδανική διατροφή για το πιο αρωματικό γάλα.

Ενδεικτικά παρατίθενται κάποιες από τις βοσκές αυτές που προσδίδουν στο κεφαλονίτικο γάλα τα ιδιαίτερα γευστικά του χαρακτηριστικά: η *ασπροκούκουλα*, που είναι τριφύλλι με άσπρο μίσχο και άσπρο κουκούλι και φύεται από τον Μάρτιο μέχρι τον Ιούνιο. Το *αγγουράκι*, που φύεται την ίδια περίοδο, είναι τριφύλλι μυρωδάτο και χαμηλό. Η *αγριόβριζα*, που μοιάζει με σιτάρι και φύεται την άνοιξη. Η *αγριοβρόμη*, που φύεται Φεβρουάριο-Μάρτιο,

το θρούμπι ή ημερόθρουμπο, που ανθίζει τέλη καλοκαιριού αρχές φθινοπώρου, το αγριόθρουμπο ή αλλιώς θυμάρι, που ανθίζει από τα τέλη Μαΐου έως τον Ιούνιο, το χαμοσκίδι, που είναι χαμηλό πλατύφυλλο χορτάρι και προσδίδει έντονο άρωμα στο γάλα, η καυκαλήθρα, ποώδες φυτό και βότανο, οι πικραλίδες, που φύονται την άνοιξη, τα αγριοράδικα, που φύονται Οκτώβριο-Δεκέμβριο, η αγριόβρουβα, με τους σφαιρικούς σπόρους και γεύση που μοιάζει με του σιναπιού, η λαψάνα, που τα πρόβατα την προτιμούν όταν ξεραθεί (Ιούνιο-Ιούλιο), τα βελάνια (Οκτώβριο έως τέλος Μαρτίου), που, όπως και τα αγριοαγραπίδα ή αγριοαπίδια, τα αιγοπρόβατα τα τρώνε όταν είναι πεσμένα στη γη (Οκτώβριο-Δεκέμβριο). Τέλος, το τζίζιφο, που είναι μικρός κόκκινος σφαιρικός καρπός (Οκτώβριος-Φεβρουάριος).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ζερφυρίδης, Γ. (2001), *Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος, Τυροκομία*, εκδ. Γιαχούδη-Γιαπούλη, σ. 68-69.
- Πανέτσος, Α. (1969), *Γαλακτοκομία*, Θεσσαλονίκη, σελ. 104.
- O' Mahony, J.A., Fox, P.F. (2013), «Milk proteins: Introduction and historical aspects», στο McSweeney, P.L.H. και Fox, P.F (επιμ.), *Advanced Dairy Chemistry*, τόμ. 1A, Proteins: Basic Aspects 4η έκδ. New York: Springer, σ. 43-85.
- Partsch, J. (1892), *Κεφαλληνία και Ίθάκη: γεωγραφική μονογραφία*, συγγραφέϊσα μὲν ὑπὸ Δρος Ἰωσήφ Πάρτς, ἐξελληνισθεῖσα δὲ ὑπὸ Λ. Γ. Παπανδρέου προλεγόμενα, εὐρετήρια Γεωργίου Μοσχοπούλου, σ. 237-241.

~ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ, ΘΡΑΚΗ ΚΑΙ ΣΑΜΟΘΡΑΚΗ ~



Φρέσκα μανούρια και μπάτζος που κρέμονται για να στραγγίσουν στο κατώι του Γιώργου Τριανταφύλλου στη Βλάστη (φωτογραφία Κώστας Τζιώλας).

Η Θράκη, ένας τόπος με πλούσια υδρογραφία, εδάφη προσχωσιγενή και αργιλώδη, μεγάλες εύφορες πεδινές εκτάσεις και στεπώδεις περιοχές, υπήρξε πάντα τόπος ιδανικός για τις γεωργικές καλλιέργειες και την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας. Το 12% της μείζονος Θράκης, η ελληνική Θράκη, από το ορεινό σύστημα της Ροδόπης, την πεδιάδα της Ξάνθης και της Κομοτηνής βάθους πενήντα χιλιομέτρων στα νότια έως την αιγαιακή ακτογραμμή, και από την απόληξη της Ροδόπης στα ανατολικά, τα Ζωναία όρη μέχρι τις θάλασσες του Νότιου Έβρου και της Μάκρης όπου αυτά καταλήγουν, η Δυτική Θράκη, εξακολουθεί έως σήμερα να είναι τόπος πλουτοφόρος.

Μια ευλογημένη γη με ένα φυσικό περιβάλλον μεγάλης αισθητικής και οικολογικής σημασίας, που έχει διατηρηθεί ως έναν μεγάλο βαθμό στα όρια του «ανέγγιχτου», αφού δεν δέχτηκε έντονες πιέσεις από «εκσυγχρονιστικές» δραστηριότητες, καθώς είναι από τις τελευταίες περιοχές που προσχώρησαν στην τουριστική και βιομηχανική ανάπτυξη. Η περιβαλλοντική πολυμορφία και η βιοποικιλότητα του τόπου έχει καθορίσει σε έναν μεγάλο βαθμό τον αγροκτηνοτροφικό χαρακτήρα της περιοχής με τις ανάλογες οικονομικές και κοινωνικές δραστηριότητες, από την προϊστορία μέχρι σήμερα. Τεκμήρια αυτών των δραστηριοτήτων ανιχνεύονται στις βραχογραφίες που συναντάμε στα Ζωναία όρη, καταγράφονται από τον Όμηρο, τον Παπαδιαμάντη και στο πρόσφατο παρελθόν απαντώνται στην κοινωνική ζωή των νομάδων κτηνοτρόφων, των Σαρακατσάνων της Θράκης.

Με βάση τα αρχαιολογικά δεδομένα η ανάπτυξη της κτηνοτροφίας στην αρχαία Θράκη καταγράφεται από το τέλος της Ύστερης εποχής του Χαλκού. Στα βόρεια της

Αλεξανδρούπολης, στα Ζωναία όρη, υπάρχουν σε βραχογραφίες σημάδια πρώιμων αστρονομικών παρατηρήσεων, τα οποία, σύμφωνα με τους αρχαιολόγους, έγιναν είτε για να κατανοήσουν τότε οι άνθρωποι τη φύση είτε για να υπολογίσουν τις μετακινήσεις των κοπαδιών ή τον αριθμό των ζώων. Γνωστές είναι οι αναφορές του Ομήρου στην Οδύσσεια οι οποίες περιγράφουν τον κτηνοτρόφο και τυροκόμο Πολύφημο, ο οποίος έφτιαχνε στη σπηλιά του, κάπου στην αιγαιακή ακτή, τυρί από πρόβειο γάλα. Το τυρί αυτό πιστεύεται ότι είναι ο πρόγονος της φέτας: «...Μισό ἄπ' τὸ γάλα τὸ ἄσπρο βάλθηκε μετὰ γοργὰ νὰ πήξει,/κι ὅπως τὸ μάζωξε, τὸ ἀπίθωσε στὰ τυροβόλια μέσα·/το ἄλλο μισὸ σὲ κάδους τὸ ἔβαλε νὰ τὸ ἔχει γιὰ τὴν ὥρα ποὺ θὰ δειπνοῦσε ...» (Ομήρου Οδύσσεια, ι, στ. 216-249). Οι Θράκες επίσης αναφέρονται ως «γαλατοπόται» και «βουτυροφάγοι» σε κείμενα του Αθήναιου (IV,131) αλλά και του Στράβωνα (Z, 296) «μέλιτι δὲ χρῆσθαι, καὶ γάλακτι, καὶ τυρῷ».

Ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης στα 1892, στο διήγημά του «Στὸ Χριστὸ στὸ Κάστρο», περιγράφοντας ένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι, μιλάει για τα κασκαβάλια της Αΐνου (Ενέζ στην Τουρκία). Επίσης, στο διήγημα του 1904 «Χαραμάδο» γράφει: «...Τὴν ἄλλην χρονιάν, μεσοῦντος τοῦ Δεκεμβρίου, ὁ καπετὰν Ἡρακλῆς, προερχόμενος ἀπὸ τὰ Μπογάζια καὶ τὸ Δεδεαγάτς, φέρων καὶ τινα ἐξαιρετα κασκαβάλια τῆς Αΐνου, ἐπλησίασεν εἰς τὴν Λήμνον...»

Στην τοπογραφία της περιοχής, αναγνωρίζεται η παράλληλη πορεία της φύσης και του ανθρώπινου πολιτισμού που είναι συνυφασμένος με όλες τις παραγωγικές οικονομικές και κοινωνικές δραστηριότητες που βασίζονται στην κτηνοτροφία. Στα φυσικά περάσματα που διασχίζουν διαγώνια τον όγκο της Ροδόπης μέχρι τον κάτω Έβρο, και στους ορεινούς αγροτικούς δρόμους που διακλαδίζονταν μετά το πέρασμα του ποταμού Έβρου στην πεδιάδα της Ανατολικής Θράκης, αναγνωρίζονται ως σήμερα οι δρόμοι που ακολουθούσαν οι νομάδες κτηνοτρόφοι με τα ποίμνιά τους. Όταν κάθε χρόνο μετακινούνταν τα κοπάδια από τα πεδινά στα ορεινά την άνοιξη και αντιστρόφως το φθινόπωρο, εκατομμύρια ζώα έπαιρναν τα μονοπάτια και περνούσαν τον Έβρο με

1 Η Αγγελική Γιαννακίδου γεννήθηκε στον Άγιο Νικόλαο Χαλκιδικής το 1947. Είναι απόφοιτος της Παιδαγωγικής Ακαδημίας Αλεξανδρούπολης, έχει δύο παιδιά και έξι εγγόνια. Το 2002 ίδρυσε το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης, το οποίο το 2005 έλαβε εύφημο μνεία από τον Πανευρωπαϊκό Οργανισμό Μουσείων, ενώ το 2015 τιμήθηκε από το Μουσείο Μπενάκη για τη συμβολή του στην έρευνα και την προβολή του πολιτισμού της Θράκης. Η ίδια έχει βραβευτεί από την Ελληνική Εθνική Επιτροπή της UNESCO το 2021 για το σύνολο του έργου της.

μαούνες από όχθη σε όχθη στο ύψος του Διδυμοτείχου, για να χωθούν στα χλωρά βοσκοτόπια της Ροδόπης. Λένε ότι πριν από τη διχοτόμηση και τριχοτόμηση της Θράκης, όταν έφταναν οι μπροστάρηδες κριοί στις κορυφές, το τελευταίο κοπάδι στο τέλος της μακράς γραμμής βρισκόταν ακόμα στα χειμαδιά του Εύξεινου Πόντου.

Οι περισσότεροι τσελιγκάδες ήταν Σαρακατσάνοι και Βλάχοι, αυτοί υπήρξαν πρωτοπόροι στην τέχνη της τυροκομίας από τα πανάρχαια χρόνια. Η διαδικασία της τυροκόμησης, η οποία ήταν από τις σημαντικότερες δραστηριότητες και στην οποία στηριζόταν η οικονομική τους ευμάρεια, ήταν ιεροτελεστία. Η ανάγκη να τυροκομούν, για να μπορέσουν να διατηρήσουν το γάλα που παρήγαγαν, τους έκανε απaráμιλλους μάστορες της τυροκομικής τέχνης, κληρονόμους και φορείς μιας μεγάλης παράδοσης που παραμένει ζωντανή μέχρι σήμερα, είτε στις τυροκομικές μονάδες τις οποίες λειτουργούν τα εγγόνια τους είτε στους μαθητές τους, που έμαθαν δίπλα τους την τέχνη και έγιναν περιζήτητοι για τη μαστοριά που κληρονόμησαν.

Μέχρι και τη δεκαετία του '60 η κτηνοτροφία και η τυροκόμηση συνεχιζόταν με βάση τις παραδοσιακές διαδικασίες παραγωγής και εμπορίας. Παρά τις ραγδαίες πολύπλευρες αλλαγές που επισυνέβησαν τη δεκαετία του '60 και τη βαριά σκιά του δημογραφικού προβλήματος που προξένησε η μετανάστευση, ο χάρτης της κτηνοτροφίας και των γαλακτοκομικών προϊόντων άλλαξε χάρη στη βελτίωση των βοοειδών, με ζώα που δεν προορίζονταν μόνο για κρεατοπαραγωγή αλλά ήταν και μεγάλης γαλακτοπαραγωγικής δυνατότητας. Επίσης αναπτυγμένη σημαντικά εκτός από την αιγοπροβατοτροφία ήταν και η βουβαλοτροφία με τα παράγωγα προϊόντα της. Στα μέσα της δεκαετίας του '70 ο νομός Έβρου είχε μεγαλύτερο ζωικό πληθυσμό από ό,τι κατοίκους. Τότε «δίνανε δέρματα, κρέας και γάλα και ήμασταν αφεντάδες...», λένε οι κτηνοτρόφοι. Οι νέες αγροτικές καλλιέργειες, όπως αυτή του καλαμποκιού, που εισήχθησαν τις δεκαετίες του '80-'90 σε μεγάλες αρδευόμενες εκτάσεις, δημιουργούσαν καλύτερες συνθήκες διαβίωσης: απαιτούσαν λιγότερο κόπο και πρόσφεραν τη δυνατότητα για μεγαλύτερο εισόδημα. Οι κοινωνικές και οι οικονομικές συνθήκες όμως για τους αγροκτηνοτρόφους της Θράκης αντιστράφηκαν και η κτηνοτροφία άρχισε να φθίνει. Μετά δε και τον αφθώδη πυρετό του 1995 και την

υποχρεωτική σφαγή των ζώων, όλα άλλαξαν.

Στα νέα δεδομένα που είχαν διαμορφωθεί για τη χώρα και με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία, από το 1999-2000 ξεκίνησαν οι προσπάθειες για την ανάπτυξη των γαλακτοκομικών επιχειρήσεων. Μετά από τις πολιτικές που εφαρμόστηκαν για την ενίσχυση αυτού του εξαιρετικά σημαντικού κλάδου για την οικονομία της χώρας, σήμερα στη Θράκη φαίνεται ότι μικρές και μεγάλες μονάδες διεκδικούν τη θέση που τους αξίζει στα εγχώρια και διεθνή δίκτυα διακίνησης και κατανάλωσης των τυροκομικών προϊόντων.

Σε επίπεδο μικρής παραγωγής τοπικής εμβέλειας στη Θράκη, η τυροκόμηση γίνεται σε πολλούς αγροτοκτηνοτροφικούς οικισμούς όπου είχαν εγκατασταθεί οι νομάδες Σαρακατσάνοι, αλλά και στα Πομακοχώρια των νομών Ξάνθης, Ροδόπης και Έβρου. Άλλωστε στις μειονεκτικές αυτές περιοχές του ορεινού όγκου της Ροδόπης έχουν διατηρηθεί ζωντανοί οι ρυθμοί μιας πολιτιστικής κληρονομιάς που συνδέεται και με τις διαδικασίες της τυροκόμησης. Για την περιοχή αυτή, στην οποία συναντάμε και αυτόχθονες φυλές προβάτων, όπως η φυλή Θράκης ή το Σαρακατσάνικο, αλλά και τα σπάνια βοοειδή της «βραχυκερατικής φυλής», η κτηνοτροφία και η τυροκόμηση εξακολουθεί να αποτελεί βασική πηγή του αγροτικού εισοδήματος.

Η τέχνη της τυροκόμησης είναι αξιοθαύμαστη και συμβάλλει καθοριστικά στην αξιοποίηση αυτού του πολύτιμου διατροφικού προϊόντος. Εξίσου εντυπωσιακή είναι η γνώση και η ευρηματικότητα των αγροτών της Θράκης για την πλήρη αξιοποίηση του γάλακτος στο επίπεδο της οικιακής οικονομίας. Μέχρι το τέλος της δεκαετίας του 1960 η τυροκόμηση για τα αγροτικά νοικοκυριά ήταν καθημερινότητα, καθώς αυτή η συσσωρευμένη γνώση της διαχείρισης του γάλακτος εξασφάλιζε την επιβίωση της οικογένειας, ενισχύοντάς την οικονομικά και κοινωνικά.

Από τα συνήθη τυροκομικά παρασκευάσματα ήταν το *κουσμέρι*, το οποίο θύμιζε το κατίκι μεν αλλά είχε πιο εντυπωσιακή γεύση. Στο βρασμένο πρόβειο γάλα πρόσθεταν δυο τρεις κουταλιές αλεύρι και λίγο αλάτι. Καθημερινό επίσης παρασκεύασμα το *νόρι* (από το ορός-νορός), το απότυρο των Βυζαντινών, η μυζήθρα ή το ανθότυρο που γνωρίζουμε. Άλλοτε στέγνωναν τη μυζήθρα στον ήλιο ή στον φούρνο και αποξηραμένη, τη *μανόρια*, όπως την έλεγαν, τη χρησιμοποιούσαν όταν τη χρειαζόνταν, αφού

τη μούλιαζαν στο νερό. Με τη μυζήθρα επίσης από το βουβαλίσιο γάλα, που γινόταν από το *ντρουβανόγαλο* (αριάνι), έκαναν τουλούμισιο τυρί.

Το ντρουβανόγαλο, δηλαδή το *αριάνι*, το *ξινόγαλο* των Βυζαντινών, το έβραζαν και, όταν έπηξε, το αλάτιζαν λίγο και το στράγγιζαν στην τσαντίλα. Αυτό το στραγγισμένο μείγμα, το *ντρουβαν'τύρι* ή *ξιμίκι* ή *μυζήθρα*, το έριχναν στο *τουλούμι*, στο ειδικά κατεργασμένο δέρμα του ζώου, πρόσθεταν πρόβειο γάλα και κομμάτια από τυρί πρόβειο. Το έκλειναν ερμητικά έως ότου το δέρμα από την αφυδάτωση συρρικνωνόταν. Το *αλιτσάκι* ή και *αχτσάκι* συνηθιζόταν πάντα στον Βόρειο Έβρο. Έχει την ίδια υφή με το γιανούρτι σακούλας και μας θυμίζει το *τυρίτσιν*, των Βυζαντινών, το χλωρό ή ξηρό, το οποίο διατηρούσαν σε πήλινα δοχεία με αλάτι. Το πρόβειο γάλα ή και το βουβαλίσιο το έβραζαν με αλάτι. Το μείγμα έμπαινε κρύο στο τουλούμι ή στην *μπαντιά*, στο πήλινο κιούπι, το οποίο ήταν αγνάλωτο στο εσωτερικό, για να αφυδατώνεται το μείγμα σιγά σιγά. Η γεύση εμπλουτιζόταν με την προσθήκη της καυτερής πιπεριάς.

Όταν μιλάμε για τυροκομία στη Θράκη, η μνήμη της γεύσης μάς συνδέει με τις μυρωδιές από το βουβαλίσιο γάλα που το χτυπούσαν για ώρες στην *ντρουβάνα* και έπαιρναν εκείνο το θεσπέσιο βούτυρο. Μας συνδέει με το περίφημο τυρί, της Θράκης, αυτό το μαλακό τυρί που ήταν γεμάτο υγρασία και, με την προσθήκη καυτερής πιπεριάς και σκόρδου, γινόταν ένα από τα πλέον πικάντικα κρεμώδη παρασκευάσματα, τα οποία σήμερα είναι γνωστά ως ντιπ. Μιλάμε για τυροκομία στη Θράκη και μας κατακλύζουν εικόνες που μας παραπέμπουν σε έναν τεράστιο φυσικό πλούτο και μας συνδέουν με την ευζωία των ζώων και την πολύτιμη πολιτιστική μας κληρονομιά. Εικόνες που σήμερα μας καλούν να διατηρήσουμε την οικολογική ισορροπία, να ενισχύσουμε την τοπική οικονομία και την παραγωγή προϊόντων με ταυτότητα, ποιότητα και υπεραξία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Αλμπανίδου, Ε. (2014), «Αρχαίων και Βυζαντινών γεύσεις μέσα από διαφορετικές οπτικές, Οι αντιλήψεις των Βυζαντινών για τη διατροφή», (Β' μέρος), περ. *Αρχαιολογία*, διαθέσιμο στο <http://www.archaiologia.gr/blog>

Κορομηλά, Μ. (2003), «Το πέταγμα του αετού», Σεμινάριο Θρακικής Τοπογραφίας, Αρχείο ΕΜΘ.

Κούγκουλος, Θ. (1992-1994), «Προϊστορική έρευνα στη Νίσα Ν. Έβρου», *Θρακική Επετηρίδα*, 9, σ. 135.

Παπαδιαμάντης, Α. (1892), *Στο Χριστό, στο Κάστρο*, Αθήνα: Εστία.

Τσατσοπούλου-Καλούδη, Π. (2001), *Μεσημβρία Ζώνη*, Αθήνα: Υπουργείο Πολιτισμού, Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων.

Χατζόπουλος, Κ.Κ. (2015), «Η Θράκη από την οθωμανική κατάκτηση ως τη συνθήκη της Λωζάνης (1352-1923)», στο Σέργης, Μ. κ.ά. (επιμ.), *Ώψεις της Ιστορίας και του Πολιτισμού της Θράκης*, Κομοτηνή: Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης και Περιφερειακή Διεύθυνση και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Μακεδονίας-Θράκης.

Αρχαίες Πηγές

Στράβων (1994), *Άπαντα 7, Γεωγραφικά Ζ'*, Ανατολική Ευρώπη, Βόρεια Ελλάδα, Αθήνα: Κάκτος.

Αθήναιος (1997), *Δειπνοσοφιστής Δ'*, Αθήνα: Κάκτος.

Κακριδής, Ι. και Καζαντζάκης, (μετ.) (2015), *Ομήρου Οδύσσεια*, Θεσσαλονίκη: Ίδρυμα Τριανταφυλλίδη.

ΙΩΑΝΝΑ ΜΑΛΤΕΖΟΥ¹

Στην άκρη του βορειοανατολικού Αιγαίου πριν από χιλιάδες χρόνια γεννήθηκε από τη λάβα ενός ηφαιστείου η Σαμοθράκη. Δεσπόζει στην περιοχή, όχι τόσο με την έκτασή της (180 τετραγωνικά χιλιόμετρα) όσο με το ύψος του ορεινού όγκου. Πολλοί μελετητές υποστηρίζουν ότι το πρώτο συνθετικό της ονομασίας του νησιού Σάμος είναι αρχαιοελληνική λέξη και σημαίνει ύψος². Η εναλλαγή και η φύση των πετρωμάτων, σε συνδυασμό με την τεκτονική και τις κλιματικές συνθήκες του νησιού έχουν ως αποτέλεσμα τα βουνά του νησιού να λειτουργούν ως φυσικές δεξαμενές που συγκρατούν το νερό της βροχής. Έτσι το νησί αυλακώνεται από αμέτρητα ρυάκια που πηγάζουν από τις βουνοκορφές (700-1.550 μέτρα υψόμετρο). Τα ρυάκια αυτά στην πορεία δημιουργούν γραφικούς καταρράκτες και βάθρες, όπως λένε οι ντόπιοι τις λίμνες των ρυακιών, ενώ οι όχθες τους με τις δασοσκεπαστες ζώνες ενώνουν τις ράχες του όρους Σάος με το Αιγαίο πέλαγος. Τα ρυάκια του νησιού και οι αμέτρητες πηγές του δημιουργούν και συντηρούν μια βιοποικιλότητα, οικότοπους με 962 είδη φυτών, μεταξύ των οποίων οκτώ ενδημικά φυτά, δεκατέσσερα ελληνικά ενδημικά και είκοσι σπάνια φυτά που προστατεύονται από την ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία. Στη Σαμοθράκη έχουν καταγραφεί δεκαέξι οικότοποι. Σε νέα μελέτη του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, που δημοσιεύτηκε σε έγκυρο διεθνές επιστημονικό περιοδικό, εντοπίζονται στην Ελλάδα έξι παγκόσμιας σημασίας περιοχές προστασίας

της βιοποικιλότητας, επειδή έχουν μείνει χωρίς δρόμους, ανάμεσά τους και το βουνό Σάος της Σαμοθράκης. Όλα αυτά δημιουργούν ένα ιδανικό περιβάλλον για την πανίδα του τόπου.

Στην καλή ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων συμβάλλει το γεγονός ότι τα ζώα *αρμυρίζουν*, πίνουν δηλαδή αρμυρό νερό της θάλασσας. Από τους προϊστορικούς χρόνους η κτηνοτροφία, κυρίως των προβάτων και των αιγών, αποτελούσε βασικό παράγοντα της οικονομικής ζωής της Σαμοθράκης. Ο ιατροφιλόσοφος του νησιού Νικόλαος Φαρδύς, που έζησε το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, αναφέρει στο έργο του *Νομισματικά*, ότι «και σήμερα ολόκληρος τάξις ανθρώπων αποζεί εκ της κτηνοτροφίας ιδίως των προβάτων και των αιγών. [...] οὕτω δε ἐπὶ τῶν νομισμάτων τύποι, κεφαλὴ κριοῦ καὶ προτομή κριοῦ, εἶναι ἀναμφιβόλως τὸ σύμβολον τῆς συντεχνίας τῶν ποιμένων, ἧτις ὡς ἐστὶν εἰκάσαι ἐκ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν νομισμάτων τῶν τύπων τούτων, ἦτο καὶ ἡ ἰσχυροτέρα πασῶν» (Φαρδύς, 1898).

Περιγηγτές διαφόρων εθνοικοτήτων που επισκέπτονταν το νησί από τον 17ο αιώνα αναφέρονται στα καλής ποιότητας κτηνοτροφικά προϊόντα και ιδιαίτερα στα τυριά και το ξινόγαλο, τα οποία όπως αναφέρει ο Φαρδύς (1898: 253) είναι: «τυρός καὶ ἀνθότυρος λίαν περιζήτητα ἐν ταῖς πέριξ χώραις καὶ πόλεσιν». Ο Γιαννιώτης γιατρός Μ. Μελίρρυτος (1871: 59) αναφέρεται «στὸ ἐμπόριον αἰγοδερμάτων τυριῶν ἐξαισίων, ὡς αἱ λεγόμεναι οὐρδαὶ τῶν Ἰωαννίνων». Η βράβευση των τυριών του τυροκομείου του νησιού³ δεν αποτελεί έκπληξη, γιατί είναι πολύ καλής ποιότητας το γάλα, λόγω της πλούσιας βιοποικιλότητας του νησιού.

Παραδοσιακή τυροκομία της Σαμοθράκης

Παλιά η τυροκόμηση γινόταν με φρέσκο άβραστο γάλα. Το *μάγιασμα*, το *τύτιασμα* δεν γινόταν με μαγιά αλλά με το *μ'λί*, δηλαδή με το υλικό που βρισκόταν στο στομάχι του μικρού κατσικιού όσο αυτό τρεφόταν μόνο με γάλα.

1 Η Ιωάννα Μαλτέζου γεννήθηκε στη Σαμοθράκη. Είναι πτυχιούχος της Θεολογικής σχολής του Α.Π.Θ. Υπηρέτησε ως Γυμνασιάρχης Σοφικού Έβρου και του Γυμνασίου Σαμοθράκης και Λυκειάρχης του Λυκείου Σαμοθράκης. Εκλέχθηκε Δημοτική Σύμβουλος του Δήμου Σαμοθράκης. Εκλέχθηκε και υπηρέτησε για πολλά χρόνια Πρόεδρος του Πολιτιστικού Συλλόγου Σαμοθράκης. Ορίστηκε Πρόεδρος του Πνευματικού Κέντρου του Δήμου Σαμοθράκης και μέλος του Δ.Σ. του Κ.Α.Π.Η Σαμοθράκης. Η σχέση της με την τυροκομία είναι βιωματική, καθώς η οικογένειά της ζούσε από το κοπάδι των ζώων (κατσικιών και προβάτων).

2 Στράβων, *Γεωγραφικά*, X, 2.17 «πιθανώτεροι δ' εἰσὶν οἱ ἀπὸ τοῦ Σάμου καλεῖσθαι τὰ ὕψη φήσαντες εὐρῆσθαι τοῦτο τοῦνομα τὴν νῆσον», καὶ Εὐστάθιος εἰς Διονυσίου, *Οἰκουμένης περιήγησις*. Παρεκβάσεις, στίχ. 536.

3 Τυροκομείο Σαμοθράκης-Βραβεία Ποιότητας 2013, περιοδικό *Γαστρονόμος*, <https://www.youtube.com/watch?v=omgH8pfg5G8>



Παρασκευάζοντας μυζήθρα.

Η μαγιά φυλασσόταν σε μπουκάλι και τη διατηρούσαν σε δροσερό μέρος.

Οι κεχαγιάδες έκαναν άτυπους συνεταιρισμούς κάτι που τους βοηθούσε, γιατί παράλληλα ήταν και γεωργοί και έτσι μπορούσαν να ανταποκριθούν σε όλες τις εργασίες τους. Στις *ζτουουφιές* (συντροφικές) που αποτελούνταν από πέντε έως και δέκα άτομα, δυο τρεις από αυτούς, εναλλάξ κάθε μέρα, είχαν τη φροντίδα του κοπαδιού και φρόντιζαν την τυροκόμηση. Οι Σαμοθρακίτες *κιαχαγιάδεις* ήταν προληπτικοί, φοβούνταν τη βασκανία για το κοπάδι τους. Γι' αυτό δεν έλεγαν ποτέ τον αριθμό των ζώων τους. Δεν ήθελαν την παρουσία ξένων στο μαντρί, ιδιαίτερα όταν άρμεγαν ή τυροκομούσαν. Στην τυροκόμηση σταύρωναν το γάλα.

Ένας από τους *κιαχαγιάδες* που ήταν στο μαντρί έπαιρνε τα τυριά και τις μυζήθρες της ημέρας και έλεγαν πως ήταν η ημέρα του, η *μία τ'*. Οι *αρμεχτάδεις* κάθονταν στην είσοδο του *στεγαδιού*, στην *αμπατή*. Στην αμπατή υπήρχαν κορμοί δένδρων ή πέτρες πάνω στις οποίες κάθονταν αυτοί που άρμεγαν. Ένας άλλος οδηγούσε τα ζώα στους *αρμεχτάδες*. Αυτοί άρμεγαν το γάλα μέσα στα *καρδάρια* (ξύλινα δοχεία σαν κοντοί και πλατείς κουβάδες). Από τα καρδάρια έριχναν το γάλα στο καζάνι. Ένας από αυτούς *πύτγιαζε*, δηλαδή μάγιαζε, το γάλα. Από όσους έμεναν στα ζώα, αφού τα είχαν αρμέξει, ένας *τσιοπάνευε* τα ζώα και οι άλλοι τυροκομούσαν στο *στεγάδι*, το μαντρί, που ήταν πάντα κοντά στο ρυάκι, για να έχουν πρόσβαση στο νερό για την καθαριότητα όλων των αντικειμένων που χρησιμοποιούσαν στην τυροκόμηση.



Παρασκευάζοντας κεφαλοτύρι.

Το *ατσάκ'στού* τυρί, αφού το πύτιαζαν και έπηξε, γινόταν *γυαλί* και το έριχναν στην τσαντίλα, την οποία έδεναν σταυρωτά και σφιχτά. Για να στραγγίσει καλά το τοποθετούσαν πάνω σε ένα κασόνι που ήταν μέσα σε μια ξύλινη σκάφη και το πέτρωναν με μια καθαρή πέτρα από τη θάλασσα. Την επόμενη μέρα το αλάτιζαν, το έκοβαν μεγάλα κομμάτια, φέτες, το έβαζαν σε καινούργιους καθαρούς τενεκέδες και το σκέπαζαν με άλμη με τυρόγαλο για να συντηρηθεί. Πιο πολύπλοκη ήταν η διαδικασία για το *τσακ'στό* τυρί ή *κιφαλουτύρ'*. Αυτό αφού έπηξε, το ανακάτευαν με τον *τσιρνιά*, ένα κλαδί που κατέληγε σε διακλάδωση. Στη συνέχεια ο *κεχαγιάς* μάζευε τους σβώλους του τυριού με τα χέρια και το έβαζε στο *τυ'ιβόλ'*, ένα μακρόστενο καλαθάκι που το έπλεκε ένας τεχνίτης με βούρλα. Τα τριβόλια με τα φρέσκα κεφαλοτύρια τα τοποθετούσαν στα καρδάρια. Αρκετούς από τους σβώλους που έμεναν στο τέλος στο καζάνι τούς μάζευε ο τυροκόμος με τα χέρια του, τους έσφιγγε μέσα στη χούφτα του και, αν υπήρχαν παιδιά στο μαντρί, τους το έδινε να το φάνε φρέσκο. Το τυρί αυτό το έλεγαν *απομούτσ'*.

Τη δεύτερη μέρα που είχαν στραγγίσει αρκετά, τα αλάτιζαν καλά και τα έβαζαν στο *τυ'ουσάν'δο*. Πρόκειται για ένα σανίδι που το έδεναν από τη μια και την άλλη άκρη στο κλωνάρι ενός δένδρου και το προστάτευαν από τις γάτες και άλλα ζώα γύρω γύρω με κλαδιά παλιουριού. Όταν ξεραίνονταν, τα αποθήκευαν για τον χειμώνα μέσα σε κοφίνια φτιαγμένα από λυγαριά ή καλάμι.

Το τυρόγαλο από το τυρί αυτό το έβραζαν, για να κάνουν τη μυζήθρα, ή *αθότυ'ου*. Άναβαν φωτιά στο καζάνι και έριχναν



Κεφαλοτύρι Σαμοθράκης.

λίγο γάλα, το πρόσγαλα ή *πόοσγαλα*. Καθ' όλη τη διάρκεια του βρασμού έτριβαν το περιεχόμενο του καζανιού με τον *τίφτ*, ένα ξύλο με γωνία ορθή και τσακισμένο στο άκρο. Τέλος μάζευαν τον *αθότ* 'ου ή μυζήθρα μέσα στο τριβόλι, την άφηναν μία μέρα να στραγγίσει και να πάρει το σχήμα της, και στη συνέχεια την ξέραιναν, όπως το κεφαλοτύρι. Η μυζήθρα φρέσκια με μέλι είναι εξαιρετική λιχουδιά.

Με τις φρέσκοιες μυζήθρες έφτιαχναν το βούτυρο. Για την παρασκευή του βούτυρου οι κιαχαγιάδες του νησιού στη μέρα τους, *μία τσ*, έπαιρναν όλα τα τυριά και τις μυζήθρες. Αν οι μυζήθρες ήταν λίγες, έπαιρναν και της επόμενης. Αλάτιζαν τις πρώτες σε μια ξύλινη σκάφη και, αφού έπαιρναν και της άλλης ημέρας, πήγαιναν σε ένα ρυάκι, εκεί κατά διαστήματα έριχναν λίγο κρύο νερό και δούλευαν με τις παλάμες τις μυζήθρες. Με τον τρόπο αυτόν το λίπος έβγαινε στο νερό το μάζευαν και έριχναν όλο το υλικό στο καζάνι. Αφού δούλευαν όλο το υλικό, το διάλυμα το έβραζαν και ξεχώριζε το αγνό βούτυρο.

Ό,τι έμενε από τις δουλεμένες μυζήθρες το έβραζαν και το απάνθισμα που ανέβαινε στην επιφάνεια το μάζευαν και το έκαναν μια μικρή μπάλα. Το έτρωγαν φρέσκο ή το ξέραιναν και το έβαζαν στα μαγειριά τον χειμώνα. Το έλεγαν *αμπατζίνα* και ήταν πολύ κατώτερης ποιότητας από το βούτυρο.

Το νερό των ρυακιών και των πηγών του νησιού είναι και το καλοκαίρι πολύ κρύο. Στον οικισμό των Καριωτών μάλιστα υπάρχει πηγή με παγωμένο νερό που λέγεται *Βούττους*, γιατί εκεί συνήθιζαν οι κιαχαγιάδες της περιοχής να κάνουν τα μαντριά τους και να τυροκομούν. Το βούτυρο το αποθήκευαν σε πήλινα δοχεία για τον χειμώνα και τον έβαζαν στα μαγειριά όταν έβραζαν (χυλοπίτες, τραχανά, κους-κους, *ψιούκι*), στον μπακλαβά και όπου αλλού χρειαζόταν βούτυρο. Στα ίδια φαγητά, όχι βέβαια στον μπακλαβά, έβαζαν αντί για βούτυρο *αμπατζίνα*, που την ξέραιναν, όπως το κεφαλοτύρι και τη μυζήθρα, στον ήλιο για τον χειμώνα.

Άλλο τυρί της Σαμοθράκης είναι το *τυκοούλλ 'κου*. Το τυρί αυτό γινόταν από το τσακιστό. Το φρέσκο κεφαλοτύρι δεν το αλάτιζαν, αλλά το τοποθετούσαν μέσα στον τυρόγαλο μία ημέρα. Τη δεύτερη μέρα που ξίνιζε λίγο το έβραζαν μέσα στο τυρόγαλα και αποκτούσε ελαστικότητα. Ο τυροκόμος το τραβούσε και μάκραινε, το έφτιαχνε στεφανάκια, το αλάτιζε και ή το ξέραινε λίγο και γινόταν το πολύ νόστιμο *μιλίχλουου τυκοούλλ 'κου*, που το κατανάλωναν σε σύντομο χρονικό διάστημα ή το ξέραιναν για τον χειμώνα.

Η διαδικασία της αποξήρανσης όλων αυτών των τυριών ήταν ιδιαίτερα απαιτητική, διότι τα τυριά αυτά έπρεπε καθημερινά κατά τακτά χρονικά διαστήματα να τα γυρίζουν για να μη μουχλιάσουν. Από εδώ προέκυψαν και οι εκφράσεις:

Αα τα γύισουμ 'τα τυκοούλλ 'κα.

Αα τσ 'γύισουμ 'τσ αθουτύρ.

Οι δύο εκφράσεις είναι αυτοσαρκαστικές και σημαίνουν ότι δεν έχω να κάνω καμιά σοβαρή δουλειά, όπως το να ξηράνουμε τα τυριά.

Νοστιμότατο τυρί είναι το *μ' τσί*, το τουλουμοτύρι, όπως το λένε αλλού. Και αυτό το τυρί είναι κεφαλοτύρι, ατσάκιστο και τσακιστό, που βάζουν οι τυροκόμοι στο δέρμα κατσικιού, αφού πρώτα το αλατίσουν και αφού το αφήσουν λίγες μέρες να τραβήξει, να στεγνώσει, χωρίς να ξεραθεί. Το δέρμα το αλάτιζαν πριν το χρησιμοποιήσουν. Το

άφηναν για πέντε έξι μέρες μετά το έπλεναν για να φύγει το αλάτι, το γύριζαν από την πλευρά της τρίχας και το ξύριζαν, προσεκτικά για να μη το κόψουν. Μετά το φούσκωναν και το έπλεναν πρώτα με θαλασσινό και ύστερα με γλυκό νερό. Με δερμάτινο κορδόνι, το *απανωθέλ'*, έδεναν καλά τα τέσσερα πόδια και άφηναν άνοιγμα μόνο στον λαιμό. Γύριζαν τον λαιμό, έβαζαν μέσα το τυρί και έριχναν περίπου δύο κιλά βρασμένο γάλα.

Και το ξινόγαλο αναφέρεται από πολλούς περιηγητές σαν εξαιρετική τροφή. Το ξινόγαλο γίνεται μέσα στο δέρμα το οποίο επεξεργάζονταν, όπως και στο *μ'τσί*. Στη συνέχεια ρίχνανε βρασμένο ή ωμό γάλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα. Σήμερα πολλοί κάνουν ξινόγαλο με την ίδια διαδικασία. Δεν χρησιμοποιούν όμως δέρμα, αλλά σάκο από ύφασμα *κάμποτο*, που το τρυπούν με χοντρό βελόνι.

Σήμερα λίγοι κάνουν τυρί και τυροκομούν στα σπίτια. Υπάρχει τυροκομείο που απορροφά το περισσότερο κατσικίσιο και πρόβειο γάλα που παράγεται στο νησί. Το τυρί που κάνουν σήμερα οι κτηνοτρόφοι στο νησί είναι το ατσάκιστου τυρί, λίγο τσακιστό και πολύ λιγότερη μυζήθρα. Δυστυχώς έχει ξεχαστεί το τυκούλλ'κου και κανείς δεν κάνει βούτυρο.

Το τυρί για τους Σαμοθρακίτες είναι σημαντικό στην καθημερινή διατροφή, παλιότερα ήταν ακόμα σημαντικότερο. Τον χειμώνα που δεν υπήρχε γάλα, το πρωινό των παιδιών ήταν ψωμί με τυρί. Στα περισσότερα γεγονότα του κύκλου της ζωής, στα έθιμα του τόπου και στις γιορτές το τυρί ήταν παρόν. Τα βράδια του χειμώνα που δεν υπήρχε γάλα έτρωγαν με τυρί τα *μαγειριά* (χυλοπίτες, κουσ-κουσ, *π'σιρούκ'*). Στους γάμους πήγαιναν γαμήλιο δώρο σιτάρι, κριθάρι, κρασί, κεφαλοτύρια και μυζήθρες. Στην κηδεία έδιναν το *ζιστό*, φρέσκο ψωμί με τυρί. Στα μεγάλα μνημόσυνα στον εσπερινό του Σαββάτου έδιναν την *ψ'χόπτα* με μυζήθρα και τη Σαρακοστή σκέτη. Του Σταυρού, παραμονή των Θεοφανείων, ο νουνός έστελνε στο βαφτιστήρι τη λαμπάδα, που ήταν ρούχα και παπούτσια για το παιδί, και μία λαμπάδα από μελισσοκέρι. Οι γονείς του παιδιού έστελναν στον νουνό μια πιατέλα με μπακλαβά ή μελαχρινό, έναν κόκορα, κεφαλοτύρια και μυζήθρες.

Την εβδομάδα της Τυρινής το τυρί είχε την τιμητική του. Οι Σαμοθρακίτισσες έφτιαχναν τις *μακαόνις*, τις μακαριές, όπως είναι γνωστές στην υπόλοιπη Θράκη,

για να μακαριστούν και να συγχωρεθούν οι νεκροί της οικογένειας. Οι μακαόνις ήταν χυλοπίτες με βούτυρο, κεφαλοτύρι και δυόσμο. Επίσης, έτρωγαν και μοίραζαν για *σχώρεση* των νεκρών τους την *τυρνόπ'τα*, πίτα με πρωτόγαλα, αβγά, μυζήθρα και δυόσμο. Με την ίδια γέμιση έφτιαχναν *συριγλιά*. Η συχνή έλλειψη χρήματος ευνοούσε το ανταλλακτικό εμπόριο, δηλαδή την ανταλλαγή των προϊόντων. Οι Σαμοθρακίτες πολλές φορές, αντί για χρήματα πληρώνονταν με τυρί ή μυζήθρα ή αντάλλασσαν λάδι με τυριά ή μυζήθρες. Ακόμη και σήμερα νοικιάζουν χωράφια, περιβόλια και βοσκοτόπια με το ενοίκιο να καταβάλλεται με κεφαλοτύρια και μυζήθρες.

Είναι χαρακτηριστική η απάντηση ενός Τούρκου με το όνομα Μουσταφά, όταν ο περιηγητής Franz Loher, που επισκέφθηκε το νησί, τον ρώτησε «ποιος πάει στη Σαμοθράκη;». «Κανείς από τους Τούρκους μας δεν πάει στη Semendrek, όπως λένε τη Σαμοθράκη, μολονότι την έχουν μπροστά τους σ' όλη τους τη ζωή. Εκεί κατοικούν άγριοι βοσκοί, φτωχοί σαν ποντίκια της εκκλησίας, που τρώνε μόνο κατσικίσιο τυρί» (Παπαγεωργίου, 1982:138).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Μελιρρύτου, Μ. (1871), *Περιγραφή Ιστορική και Γεωγραφική υπ'έκκλησιαστικήν έποψιν τής θεοσώστου έπαρχίας Μαρωνείας*, εκ του τυπογραφείου καί Λιθογραφείου Ε. Καϊόλ, Μεγάλη Όδός του Πέρα 312, Εν Κωνσταντινουπόλει.
- Παπαγεωργίου, Σ.Ν. (1982), *Σαμοθράκη, Ιστορία του Νησιού από τα Πρώτα Χριστιανικά Χρόνια ως το 1914*, Αθήνα: Σύλλογος προς Διάδοσιν των Ελληνικών Γραμμάτων.
- Φαρδύς, Ν. (1898), «Νομισματικά Σαμοθράκης», *Διεθνής Εφημερίς τής Νομισματολογικής Αρχαιολογίας του Ι.Ν Σβορώνου*, τ. Α', Αθήνα, σελ. 253-62.

ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΤΗΣ ΒΛΑΣΤΗΣ, ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΤΗ ΒΛΑΣΤΗ

ΕΛΕΝΗ ΜΠΙΝΤΣΗ | ΘΩΜΑΣ ΜΠΙΝΤΣΗΣ¹

Η πλούσια και διευρυμένη τυροκομική παράδοση της Ελλάδας καλύπτει σχεδόν όλες τις κατηγορίες τυριών που παράγονται παγκόσμια. Το μανούρι είναι τυρί που ανήκει στην κατηγορία των τυριών τυρογάλακτος και παρασκευάζεται από υψηλής λιποπεριεκτικότητας πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Συχνά χαρακτηρίζεται «το εκλεκτότερο ελληνικό τυρί τυρογάλακτος» (Κτηνοτροφική, 1994:17), με πλούσια γεύση και εξαιρετικές οργανοληπτικές ιδιότητες.

Η τυροκόμηση είναι η διαδικασία συμπίκνωσης των συστατικών του γάλακτος, της πήξης με χρήση πυτιάς ή με άλλα πηκτικά μέσα. Με την πήξη δημιουργείται το τυρόπηγμα, το οποίο στη συνέχεια μετατρέπεται σε τυρί, ενώ συγχρόνως αποβάλλεται το τυρόγαλο. Το τυρόγαλο έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες ορού (β-λακτογλοβουλίνη, α-λακταλβουμίνη, ανοσογλοβουλίνες κ.ά.) (Ανυφαντάκης, 2004: 421-422). Οι πρωτεΐνες αυτές πήζουν σε υψηλές θερμοκρασίες και αυτή τους η ιδιότητα αξιοποιείται για την παρασκευή των τυριών τυρογάλακτος. Γνωστά τυριά τυρογάλακτος είναι η ιταλική ρικότα και η κυπριακή αναρή, ενώ για τον ελλαδικό χώρο τα πιο γνωστά τυριά αυτής της κατηγορίας είναι ο ανθότυρος, η μυζήθρα και το μανούρι.² Ο Ν. Ζυγούρης (1952: 576-580) αναφέρει ότι «ή [...] μυζήθρα εις πολλὰς περιφερείας φέρει ιδιαιτέρως ὀνομασίας· οὕτως, ἐν Ἡπείρῳ καλεῖται οὐρδα, ἐν Κρήτῃ ἀνθότυρος, ἢ κοινῶς ἀθότυρος, ἐν Νάξῳ ἀνθότυρον ἢ κοινῶς ἀθότυρο, ἢ θηλυκό τυρί, ἐν Μακεδονίᾳ δὲ καὶ πολλὰς ἄλλες περιφερείας τῆς Ἑλλάδος, μανούριον».

Το μανούρι ΠΟΠ

Το μανούρι έχει από το 1994 αναγνωριστεί ως τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, σύμφωνα με τον

κανονισμό 2081/92 ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, για την «Προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων». Σύμφωνα με τη σχετική Υπουργική Απόφαση (αρ. 313028-8, ΦΕΚ 8/Β/11-1-94), η ονομασία «μανούρι» αναγνωρίζεται ως ΠΟΠ για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται στις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μειγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλο, καθώς και το πρόσγαλο και η κρέμα πρέπει να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «μανουρίου» και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

Η αίτηση 95/30/10-1-94 περί αναγνώρισης ΠΟΠ του τυριού «μανούρι», η οποία συντάχθηκε από τη Συνεταιριστική Οργάνωση «Κτηνοτροφική ΣΥΝ.ΠΕ», αναφέρει πως «αρχικά το τυρί αυτό παρασκευάζονταν από τυρόγαλα κατσικίσιου γάλακτος ή μιγμάτων του με πρόβειο, που λαμβανόταν κάτω από ειδικές συνθήκες τυροκόμησης» (Κτηνοτροφική, 1994:16). Στο ίδιο κείμενο γίνεται αναφορά στο μανούρι Βλάστης, ως το πλέον ονομαστό. Επίσης, παρατίθεται χωρίο από τον *Πρακτικό Οδηγό του Γεωργού* του Φιλοποίμενος Τζουλιάδη, έκδοσης 1936, όπου εντοπίζεται η παλαιότερη ίσως βιβλιογραφική αναφορά για το μανούρι Βλάστης: «... τα πιο ονομαστά μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι³ της Μακεδονίας» (Κτηνοτροφική, 1994:15).

Την ίδια χρονιά, το 1936, εντοπίζεται αναφορά στην «οὐρδα από το Μουρίκι» ως την καλύτερη από όλες, στο σύγγραμμα Αn. N. Hâciu, *Aromânii. Comerț-Industrie-Arte-Expansiune-Civilizație*. Focșani 1936 (ed. aII-a, Constanța 2003) (στο Παράσχος, 2019:32).

1 Η Ελένη Μπίντση εργάζεται στο Λαογραφικό και Εθνολογικό Μουσείο Μακεδονίας-Θράκης και ο Θωμάς Μπίντσης στο Εργαστήριο Ασφάλειας και Ποιότητας του Γάλακτος και των Προϊόντων του, Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

2 Σχετικά με την κατηγοριοποίηση των τυριών, βλ. Μπίντσης και Παπαδήμας (2013:57-59).

3 Να σημειωθεί ότι η κοινότητα ονομάστηκε Βλάστη επίσημα στα 1930, παλαιότερες ιστορικές αναφορές της ονομασίας του χωριού –από τον 18ο αι.– ως Μπλάτζι, Πλάτζι, Μπλάτσι, Βλάτσι συμφωνούν με την προφορική ονομασία που ακόμη χρησιμοποιείται από τους ντόπιους (Μπάγκαβος, 2010:15).

Το μανούρι της Βλάστης

Σύμφωνα με τον Φώτη Βίττη, τοπικό λαογράφο της Βλάστης, την τέχνη του μανουριού και των άλλων τυροκομικών στην παρασκευή των οποίων επιδίδονται οι κάτοικοι της Βλάστης, έφεραν πρόσφυγες διωγμένοι από τη Μοσχόπολη που εγκαταστάθηκαν στην περιοχή γύρω στο 1754 (Βίττης, 1981:181).

Το μανούρι Βλάστης εξακολουθεί να παράγεται παραδοσιακά σε οικοτεχνική κλίμακα. Η τυροκόμησή του γίνεται από τους κτηνοτρόφους που κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού διατηρούν τα κοπάδια τους στον ορεινό και ημιορεινό χώρο που ορίζεται από τα βουνά Άσκιο και Μουρίκι. Η παραδοσιακή παρασκευή του μανουριού Βλάστης γίνεται αποκλειστικά εποχικά, μόνο κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, γιατί τότε το γάλα έχει την απαραίτητη ποσότητα λίπους για να γίνει το τυρί.

Για το μανούρι Βλάστης χρησιμοποιείται γίδινο γάλα. Προηγείται η παρασκευή του μπάτζου, που είναι τυρί χαμηλών λιπαρών, αλλά πλούσιο σε πρωτεΐνες. Η τυροκόμηση του μπάτζου γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αφήνει όλο το λίπος του γάλακτος στο τυρόγαλο από το οποίο προκύπτει το μανούρι. Το λίπος είναι το συστατικό που του δίνει την ιδιαίτερη γεύση του.⁴

Η τυροκόμηση του μανουριού Βλάστης, όπως και του μπάτζου, γίνεται αμέσως μετά το άρμεγμα των ζώων, στη στάνη, δύο φορές την ημέρα, πρωί και απόγευμα. Γίνεται από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους, με απλό εξοπλισμό, καζάνι, ξύλινη κουτάλα, υφασμάτινες τσαντίλες (*τσαντ'λά-ρια*), ραμμένες με τέτοιο τρόπο, ώστε να δίνουν στα τυριά το χαρακτηριστικό σχήμα τους. Για κάθε δύο τυριά χρησιμοποιείται μία μακρόστενη υφασμάτινη βαμβακερή θήκη, στις άκρες της οποίας μπαίνει το νωπό τυρί, ώστε να κρέμονται ανά δύο τα τυριά, προκειμένου να στραγγίσουν (βλ. εισαγωγική φωτογραφία της ενότητας).

Τα φρέσκα τυριά κρέμονται σε κατώγια δροσερά και με παροχή αέρα, με φυσικό ή και με τεχνητό πλέον τρόπο, αποβάλλουν σταδιακά την υγρασία. Το μανούρι τρώγεται είτε νωπό είτε ξερό, αποδίδοντας διαφορετική γεύση και



Κατά την τυροκόμηση του μανουριού παρασκευάζεται και μπάτζο, τυρί με περισσότερη πρωτεΐνη και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος. Εδώ, ο Γιώργος Τριανταφύλλου καθώς στραγγίζει την τσαντίλα με τον μπάτζο.

υφή σε κάθε στάδιο ωρίμανσης, μέρα με τη μέρα. Λόγω του τρόπου στραγγίσματος του τυριού με τη βοήθεια του αέρα, πολλοί παραγωγοί το αποκαλούν και *αερομάνουρο*. Πρόκειται για νεολογισμό που επινοήθηκε για να διαφοροποιηθεί το τελικό προϊόν από το χαρακτηρισμένο ως ΠΟΠ.

Η ιδιαιτερότητα του μανουριού Βλάστης είναι ότι στην περιοχή αυτή εξακολουθεί να παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή: α) γίνεται αποκλειστικά εποχικά, το καλοκαίρι, καθώς μόνο τότε είναι κατάλληλο το γάλα, β) παρασκευάζεται από κατσικίσιο γάλα κοπαδιών που βόσκουν σε βοσκότοπους ορεινών περιοχών, γ) η τυροκόμηση γίνεται καθημερινά, αμέσως μετά το άρμεγμα των ζώων, στη στάνη και δ) η τυροκόμηση γίνεται από το τυρόγαλο που μένει μετά την τυροκόμηση του μπάτζου.

Τα τυποποιημένα τυριά με την αναγνώριση ως ΠΟΠ μανούρι είναι υποπροϊόντα της τυροκόμησης της φέτας

⁴ Αναλυτικά η τυροκόμηση μπάτζου και μανουριού στο παραδοσιακό πλαίσιο στα Κοπατσάρικα χωριά των Γρεβενών, περιγράφεται από τον Ε. Καραμανέ (2008: 429-432).



Μανούρια στη διαδικασία της ξήρανσης στο κατώι του Γιώργου Τριανταφύλλου (φωτογραφία Κώστας Τζιώλας).

ή άλλων σκληρών ή ημίσκληρων τυριών και γίνονται με την προσθήκη φρέσκιας κρέμας γάλακτος στο τυρόγαλα (Ανυφαντάκης, 1998:123), σε τυροκομεία, οποιαδήποτε εποχή του χρόνου. Αντίθετα, στη Βλάστη το κύριο προϊόν της αλυσίδας παρασκευής είναι το μανούρι, με τον μπάτζο να αποτελεί το υποπροϊόν (Καραμανές, 2008: 442), γιατί, αν και προηγείται χρονικά στη διαδικασία τυροκόμησης, είναι τυρί με χαμηλά λιπαρά και ανάλογη εμπορική αξία.

Το τυποποιημένο προϊόν με την ΠΟΠ μανούρι παρασκευάζεται σε τυροκομεία που οφείλουν να πληρούν τους κανόνες και τις προϋποθέσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και μπορεί να παραχθεί όλο τον χρόνο. Το μανούρι της Βλάστης, που παράγεται με την παραδοσιακή διαδικασία, διαφοροποιείται από αυτό, τόσο ως προς την τεχνολογία παρασκευής, όσο και ως προς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Η διαφορά ως προς την υφή και τη γεύση είναι εμφανής και αναγνωρίσιμη, με κριτήρια αισθήσεων, ενώ θα μπορούσε να ερευνηθεί και με σύγχρονες τεχνικές αναλύσεων και οργανοληπτικών ελέγχων, ώστε να προκύψει και επιστημονικά.

Το μανούρι Βλάστης ως πολιτιστική κληρονομιά

Αξιοσημείωτη είναι η σχέση της τοπικής κοινωνίας με το μανούρι, το οποίο επιδρά στην κατασκευή μιας τοπικής ταυτότητας, κατ' αναλογία, ίσως, με τη φέτα σε εθνικό επίπεδο (Πετρίδου, 2006). Εξάλλου η σχέση της διατροφής με την εικόνα του εαυτού, τη διαμόρφωση της ταυτότητας και τη διεκδίκηση μιας θέσης στον πολιτισμικό χάρτη, είναι κοινή διαπίστωση (βλ.

Πετρίδου, 2006· Γιακουμάκη, 2006· Yiakoumaki, 2006· Ball, 2003 κ.α.). Για τους ντόπιους το μανούρι είναι «ο βασιλιάς των τυριών»,⁵ το πιστεύουν και το γιορτάζουν με την καθιερωμένη Γιορτή του Μανουριού, που πραγματοποιείται κάθε χρόνο το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου. Είναι ένας ζωτικός μύθος που επηρεάζει άμεσα το αφήγημα που σχηματίζουν για τον εαυτό τους και τους συνδέει τόσο με τον τόπο όσο και με το οικογενειακό τους παρελθόν και παρόν, καθώς επανασυνδέονται με τον τόπο καταγωγής τους μερικούς μήνες ή ημέρες τον χρόνο, κατά τις θερινές τους διακοπές. Στα αστικά κέντρα όπου διαμένουν οι περισσότεροι, η παρασκευή και η κατανάλωση του φαγητού αποτελεί πολιτισμικό κεφάλαιο όταν σχετίζεται με την παραδοσιακή εμπειρία (Sutton και Vournelis, 2009:164). 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 (βλ. Petridou, 2001:89· Σερεμετάκη, 1996:35). Για τους πιο θρησκευόμενους που τηρούν τη νηστεία κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου η κατανάλωση μανουριού τη μέρα του Δεκαπενταύγουστου επιτελείται με σχεδόν τελετουργικό τρόπο.

Ο Φ. Βίττης (1981:181-183), με όλη την υπερβολή και τον ενθουσιασμό του ερασιτέχνη λαογράφου, αναφερόμενος στο μανούρι της Βλάστης, γράφει: «το μανούρι έχει την παράξενη ιδιότητα να αποτοξινώνει τον οργανισμό μας, να αφαιρεί περιττά και επιβλαβή λίπη, να προστατεύει ακόμα και τα δόντια από την καταστρεπτική τερηδόνα, προς μεγάλη λύπη των οδοντιάτρων (sic). Είναι ένα από τα πιο εκλεκτά, ευγενή και περιζήτητα εδέσματα». Ο ίδιος αναφέρει τοπικό θρύλο για το πώς έσωσε Βλατισιώτης μεγαλοτσέλιγκας τον καταδικασμένο σε θάνατο γιο του, ανταλλάσσοντας τη ζωή του με μανούρια που πήγε δώρο στον Βαλή πασά (Γενικό Διοικητή) στα Μπίτολα, την έδρα του βιλαετίου όπου υπαγόταν η Βλάστη κατά την περίοδο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Επίσης, μεταφέρει τη συνήθεια να προσφέρονται μανούρια ως δώρο, ως συνοδευτικό της προίκας, ως αντάλλαγμα για κάποια εξυπηρέτηση. Η προσφορά μανουριού ως δώρο αποτελεί ακόμη και σήμερα μια εκδήλωση κοινωνικότητας που συνδέεται με την

5 Γιώργος Τριανταφύλλου, κτηνοτρόφος (Αύγουστος 2015, προσωπική επικοινωνία).

τοπική παράδοση και το τοπικά παρασκευασμένο προϊόν.

Η Γιορτή του Μανουριού λαμβάνει χώρα κάθε χρόνο στην κεντρική πλατεία του χωριού, όπου στήνεται μια πρόχειρη εγκατάσταση –προσομοίωση στάνης– με κλαδιά δέντρων και παρασκευάζεται μανούρι, που στη συνέχεια μοιράζεται στους συμμετέχοντες και τις συμμετέχουσες. Για την ημέρα αυτή νέα παιδιά μαζεύουν κλαδιά από το δάσος και διαμορφώνουν στις εισόδους της πλατείας αψιδωτές κατασκευές με αυτά, ορίζοντας τον χώρο της γιορτής. Στα σημεία αυτά πληρώνεται και ένα συμβολικό αντίτιμο ως εισιτήριο για τους επισκέπτες της γιορτής.⁶

Ανάδειξη και διαφύλαξη της παραδοσιακής παρασκευής

Αν και η κατανάλωση του μανουριού είναι ευρέως διαδεδομένη στους κατοίκους της Βλάστης και της γύρω περιοχής, το παρασκευάζουν ελάχιστα πλέον άτομα. Έτσι, η μετάδοση της τέχνης της παραδοσιακής παρασκευής του μανουριού καθίσταται ιδιαίτερα προβληματική, καθώς δεν υπάρχουν νέοι μικροπαραγωγοί που να μπορούν να ασχοληθούν με την οικοτεχνική παραγωγή και οι μεγάλοι κτηνοτρόφοι διαθέτουν το γάλα που παράγουν σε τυροκομεία. Εξάλλου, η διαδικασία δεν είναι καθόλου εύκολη, απαιτεί δέσμευση του παραγωγού, χειρωνακτική εργασία, γνώση της διαδικασίας παραγωγής και παρακολούθησή της σε όλα τα στάδια. Καθώς το γάλα περιέχει ζωντανούς μικροοργανισμούς, είναι πιθανό να έχει και παθογόνα βακτήρια. Γι' αυτό είναι πολύ σημαντικό ο παραγωγός του τυριού να παρακολουθεί προσεκτικά τα στάδια παραγωγής, να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και τη σχετική νομοθεσία, να ακολουθεί τη διαδικασία, ώστε το προϊόν να είναι κατάλληλο για κατανάλωση.

Για τους λόγους αυτούς καθίσταται σημαντικό να διαφυλαχθεί η τεχνογνωσία και να αναδειχθεί η παρασκευή και διάθεση του μανουριού Βλάστης. Η αξία του για τα μέλη της κοινότητας είναι πολύ μεγάλη, κυρίως γιατί αποτελεί στοιχείο της πολιτιστικής τους ταυτότητας και δευτερευόντως γιατί η τυποποιημένη μορφή του τυριού

διαφοροποιείται αισθητά από αυτό που γνωρίζουν ως παραδοσιακό μανούρι Βλάστης. Η παραδοσιακή παρασκευή του μανουριού αποτελεί εθιμική διαδικασία που σχετίζεται με τη γεωγραφική περιοχή και το πολιτισμικό τοπίο, ενώ η κατανάλωση επιτελείται τελετουργικά ως εκδήλωση κοινωνικότητας και συνδέεται με εθιμικές και κοινωνικές πρακτικές. Επιπλέον, καθώς το ευρύ καταναλωτικό κοινό έχει τη δυνατότητα να γευτεί το μανούρι μόνο στην τυποποιημένη του μορφή, αγνοεί την ιδιαιτερότητα του τυριού που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο τυροκομίας.

Η ανάδειξη της τέχνης της τυροκομίας του μανουριού Βλάστης σε στοιχείο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και η εγγραφή της στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας τον Μάρτιο 2022 αποτελεί το πρώτο βήμα για την αναγνωρισιμότητα και τη διαφοροποίηση των δύο προϊόντων, του τυποποιημένου μανουριού του εμπορίου και του μανουριού Βλάστης, που καταναλώνεται σε τοπική κλίμακα. Δεν εξασφαλίζει όμως σε καμία περίπτωση τη διαφύλαξή της, για την οποία απαιτούνται περαιτέρω ενέργειες, όπως ίσως η ένταξη της παραδοσιακής παρασκευής ως πειραματική διαδικασία σε Σχολές Τυροκομίας ανά την Ελλάδα, ώστε να καταγραφεί, να βελτιωθεί και να διατηρηθεί η τεχνογνωσία. Το περιορισμένο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του οποίου μπορεί να παρασκευαστεί το μανούρι Βλάστης δεν επιτρέπει την οικονομική του εκμετάλλευση σε μεγάλο βαθμό και επομένως δεν αποτελεί σε καμία περίπτωση ανταγωνιστικό προϊόν με το αναγνωρισμένο ως ΠΟΠ τυρί με την ονομασία μανούρι. Ο μικρός αριθμός ανθρώπων που κατέχουν την τεχνογνωσία παρασκευής του μανουριού Βλάστης καθιστά επιτακτική την ανάγκη καταγραφής και κυρίως μεταλαμπάδευσής της τεχνικής στην πράξη.

Επιπλέον, πρόκειται για ένα τυρί που εξασφαλίζει ένα χαμηλό ενεργειακό αποτύπωμα, πολύ χαμηλότερο του βιομηχανικού, επειδή παράγεται χωρίς χρήση ηλεκτρικού ρεύματος· επίσης παρασκευάζεται με γάλα από τοπικές φυλές αιγών, οι οποίες τρέφονται, το διάστημα που παράγεται το μανούρι, με την ορεινή βλάστηση των βοσκότοπων της περιοχής. Έτσι, το μανούρι σχετίζεται με την περιοχή που παράγεται, αλλά και με τους ανθρώπους που το παράγουν. Εξάλλου, εκτός από στοιχείο πολιτιστικής ταυτότητας για τους Βλατισιώτες, αποτελεί μια αξιοπρόσεκτη γευστική εμπειρία για όλες και όλους.

⁶ Η Γιορτή του Μανουριού ξεκίνησε στη δεκαετία του 1960 με αρχικό διοργανωτή την κοινότητα Βλάστης, ενώ στις αρχές της δεκαετίας του '70 τη διοργάνωση ανέλαβε ο Κτηνοτροφικός Σύλλογος Βλάστης (Νίκος Βλαχοδήμος, Νοέμβριος 2020, προσωπική επικοινωνία).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ανυφαντάκης, Ε. (1998), *Ελληνικά Τυριά. Μια παράδοση αιώνων*, Αθήνα: Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος.
- Ανυφαντάκης, Ε. (2004), *Τυροκομία*, Αθήνα: Σταμούλης.
- Ball, E.L. (2003), «Greek Food After Mousaka: Cookbooks, “Local” Culture, and the Cretan Diet», *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 21, τεύχ. 1, σ. 1-36.
- Βίττης, Φ. (1981), *Σταχυολογήματα. Λαογραφικά-Παραδοσιακά-Θρυλικά, Εκκλησιαστικά-Αρχαιολογικά-Ιστορικά της Βλάστης και της Επαρχίας Εορδαίας*, Πτολεμαΐδα.
- Γιακουμάκη, Β. (2006), «Περί (Δια)τροφής και Εθνικής Ταυτότητας. Οι διαστάσεις μιας νέας “πολιτισμικής ποικιλότητας” στη σημερινή Ελλάδα», στο Παπαταξιάρχης, Ε. (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας-Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 105-138.
- Ζυγούρης, Ν.Π. (1952), *Η Βιομηχανία του Γάλακτος*, Αθήνα: Υπουργείον Γεωργίας, Γενική Διεύθυνσις Γεωργίας.
- Καραμανές, Ε. (2008), «Συστήματα τυροκομίας της Πίνδου: συνέχειες και ασυνέχειες», στο *Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του*, Αθήνα: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 425-449.
- «Κτηνοτροφική», Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Κτηνοτροφικών Προϊόντων, (1994), *Αίτηση για αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το τυρί «ΜΑΝΟΥΡΙ*», Αθήνα.
- Μπάγκαβος, Δ. (2010), «Βλάστη. Το ιστορικό πλαίσιο», στο Τζιώλας, Κ.Μ. (επιμ.), *Βλάστη, Μια ιστορική και φωτογραφική περιήγηση*.
- Μπίντσης, Θ. και Παπαδήμας, Φ. (2013), *Φτιάχνω μόνος μου τυρί και γιαούρτι*, Αθήνα: Ψύχαλος.
- Παράσχος, Δ.Γ. (2019), *Βλάστη (Μπλάτσι)-Νάματα (Πιπιλίστα). Ταυτότητα, μύθοι και πραγματικότητες*, Αθήνα: Ταξιδευτής.
- Πετρίδου, Έ. (2006), «Τυρί και Έθνος. Εθνικές διεκδικήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση», στο Παπαταξιάρχης, Ε. (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας- Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 139-158.
- Petridou, E. (2001), «The taste of Home», στο Miller, D. (επιμ.), *Home Possessions*, Oxford: Berg.
- Σερεμετάκη, Κ.Ν. (1996), *Παλιννόστηση Αισθήσεων*:

Αντίληψη και Μνήμη ως Υλική Κουλτούρα, Αθήνα: Νέα Σύνορα-Λιβάνης

- Sutton, D. και Vournelis, L. (2009), «Vefa or Mamalakis: Cooking Up Nostalgia in Contemporary Greece», *South European Society and Politics*, τόμ. 14, τεύχ. 2, Ιούνιος 2009, σ. 147-166.
- Yiakoumaki, V. (2006), «“Local”, “Ethnic”, and “Rural” Food: On the Emergence of “Cultural Diversity” in Post-EU-Accession Greece», *Journal of Modern Greek Studies*, τόμ. 24, τεύχ. 2, Οκτώβριος 2006, σ. 415-445.

- ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ -



Ο Νίκος Ροβάτσος στον Ζάρακα Μονεμβασιάς κρεμάει τη μυζήθρα για να στραγγίσει (φωτογραφία Ιωάννα-Μαρία Γιακουμάκη).

Η κτηνοτροφία παντού στην Ελλάδα διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του τοπίου και των τοπικών ταυτοτήτων με πολλούς τρόπους. Αυτό συνέβη και στην Πελοπόννησο: κατ' αρχάς, στο επίπεδο της επιχώριας κοινότητας και του αγροκτηνοτροφικού τοπίου της με την αποφασιστική συμβολή των μηρυκαστικών ζώων, των προβάτων και των γιδιών, στη διαμόρφωση της φυτικής κάλυψης των περιοχών όπου έβοσκαν, αλλά και των περιοχών όπου λίκαιναν με το πολύτιμο, ειδικά για μια εποχή όπου δεν ήταν διαθέσιμα τα χημικά λιπάσματα, φυσικό λίπασμά τους. Επίσης, η διαχείριση των κοινοτικών και άλλων λιβαδιών από κτηνοτρόφους διαφορετικών κοινοτήτων πολλές φορές αποτυπώνει και τις χωρικές σχέσεις που αναπτύσσονταν μεταξύ των κοινοτήτων, ειδικά στο επίπεδο της μέσης κλίμακας, που μεσολαβεί μεταξύ της επιχώριας κοινότητας και της περιφέρειας. Τέλος, η μεταβατική κτηνοτροφία αποτέλεσε και στην Πελοπόννησο μία από τις πιο σταθερές οδούς επαφής –όχι πάντα χωρίς εντάσεις– μεταξύ ορεινού και πεδινού χώρου.

Την περίοδο από την έναρξη της Β' Τουρκοκρατίας (1715) και ύστερα η κτηνοτροφία, υπό τη μορφή κυρίως της μεταβατικής/μετακινούμενης εκτατικής προβατοτροφίας και αιγοτροφίας, υπήρξε μια από τις σημαντικότερες

παραγωγικές δραστηριότητες του πελοποννησιακού χώρου. Οι φτωχοί βοσκότοποι, το ορεινό και δύσβατο του εδάφους, οι αναγκαστικές μετακινήσεις από τα ορεινά στα πεδινά, το ξηρό και θερμό κλίμα συνεπέδρασαν, ώστε να αναπτυχθεί η κτηνοτροφία μικρών ζώων και όχι βοοειδών. Άμεσα συνυφασμένη με την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας υπήρξε και η τυροκομία.

Στην περιοχή της Γορτυνίας ήταν ιδιαίτερα αναπτυγμένη η κτηνοτροφία ήδη από τον 18ο αιώνα. Στους μοναστηριακούς κώδικες της περιοχής μνημονεύεται η εκτροφή οικόσιτων ζώων (Τσοτσόρος, 1986: 89). Μάλιστα, στις αρχές του 19ου αιώνα συμπεραίνουμε ότι η κτηνοτροφική παραγωγή ενισχύεται, κρίνοντας από τον αυξημένο αριθμό αφιερώσεων ζώων στα μοναστήρια της περιοχής σε σχέση με τα λοιπά αφιερώματα. Μάρτυρες της κτηνοτροφικής ακμής της Δημητσάνας είναι και τα πολλά ταμπάκια –εργαστήρια επεξεργασίας δερμάτων– που βρίσκονταν στην περιοχή· μόνο η μονή Αιμυαλών φέρεται να κατέχει την περίοδο αυτή πέντε.

Ο Leake³ όταν περνάει από την περιοχή διαπιστώνει με τα μάτια του «ότι τυρί και βούτυρο παράγονται σε μεγάλες ποσότητες στα πιο ορεινά χωριά» (Γιανναροπούλου, 1978: 271). Πραγματικά, τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, βούτυρο, γιαούρτι και κυρίως τυρί) όχι μόνο αποτέλεσαν είδη διατροφής για τον τοπικό πληθυσμό αλλά και εξαγωγίμα προϊόντα (Κρεμμυδάς, 1980: 154 [σχετικό χάρτη]). Η τάση ενίσχυσης της κτηνοτροφίας, σίγουρα ευνοημένη και από το ανάγλυφο των ορεινών γορτυνιακών κοινοτήτων με το μεγάλο ποσοστό γαιών κατάλληλων για βόσκηση, συνεχίζεται σε όλον τον 19ο αιώνα. Στα τέλη του αιώνα ο Κανδηλώρος (1903: 334) αναφέρει πως η Γορτυνία διαθέτει 184.178 ζώα.

1 Ο Θοδωρής Γ. Ασημακόπουλος γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Δημητσάνα Αρκαδίας σε ένα σπίτι που μετρά τρεις γενιές κτηνοτρόφων. Έχει φοιτήσει στο τμ. Γεωπονίας, Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Ενδιαφέρεται για τον κλάδο της Αμπελουργίας. Έχει καταπιαστεί με τη μελέτη των τοπικών ποικιλιών που φύονται γύρω από τον Λούσιο ποταμό. Ασχολείται ενεργά με το παραδοσιακό τραγούδι, τον παραδοσιακό χορό και τις λαϊκές παραδόσεις. Είναι μέλος της Λαογραφικής Εστίας Τρίπολης. Τα τελευταία χρόνια αναπτύσσει επιχειρηματική δραστηριότητα στον κλάδο της εστίασης στη Δημητσάνα μέσα από την οποία συνδυάζει τις αρκαδικές παραδόσεις με τον σύγχρονο τρόπο ζωής.

2 Ο Γιάννης Ν. Δρίνης είναι λαογράφος και εργάζεται στη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του ΥΠΠΟ. Έχει διεξαγάγει μακροχρόνια επιτόπια λαογραφική έρευνα στη Δημητσάνα, στην οποία βασίζεται και το παρόν κείμενο. Τέλος, είναι μέλος της Ομάδας Εργασίας που επιμελείται επιστημονικά το Λαογραφικό Μουσείο Δημητσάνας στο Αρχοντικό Αντωνόπουλου και το Αρχείο Προφορικών Μαρτυριών και Ιστοριών Ζωής Δημητσάνας. Είναι ένας από τους επιμελητές της ανά χειράς έκδοσης.

3 Αξίζει στο σημείο αυτό να σημειωθεί ότι ο Leake στην περιήγησή του στην Αρκαδία συνάντησε νομάδες κτηνοτρόφους, οι οποίοι του παραπονέθηκαν για το μεγάλο τους πρόβλημα: την έλλειψη ψωμιού. «Θυμίζουν τους βελανοφάγους προγόνους τους» γράφει ο περιηγητής (Σιμόπουλος, 2001, Γ1: 370). Το πρόβλημα της σιτάρκειας θα απασχολήσει την Πελοπόννησο, αλλά και το σύνολο του ελλαδικού χώρου, ολόκληρο τον 19ο αιώνα.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η σύνθεση του κτηνοτροφικού κεφαλαίου της Γορτυνίας. Τα στοιχεία που έχουμε για ολόκληρο τον 19ο αιώνα δείχνουν ότι η περιοχή κατείχε το υψηλότερο ποσοστό αιγών ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο σε ολόκληρο τον τότε ελλαδικό χώρο, επιβεβαιώνοντας την άποψη ότι η αιγοτροφία χαρακτηρίζει τις ορεινές αγροτικές οικονομίες και τα φτωχότερα κοινωνικά στρώματα (Πετμεζάς, 2003: 266).

Η Δημητσάνα και τα μετακινούμενα κοπάδια

Ως μετακινούμενη κτηνοτροφία (transhumance) εννοούμε τη μετακίνηση των κοπαδιών από το βουνό, όπου βρίσκονται οι θερινοί βοσκότοποι/λιβάδια, στον κάμπο,⁴ όπου βρίσκονται τα χειμαδιά. Όπως ισχύει παντού στην Ελλάδα, και στην Πελοπόννησο οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι θεωρούν βάση τους την ορεινή κοινότητα. Ειδικά στην περίπτωση της Δημητσάνας, ακόμα και σήμερα οι Δημητσανίτες μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι περιγράφουν την κίνηση των κοπαδιών στα χειμαδιά χρησιμοποιώντας το ρήμα «κατεβαίνω» για να περιγράψουν τη μετάβαση στα πεδινά για το ξεχειμώνασμα (π.χ. «η στάνη κατεβαίνει στον κάμπο»), ενώ όταν θέλουν να μιλήσουν για την αντίστροφη κίνηση μιλούν για «γυρισμό»: π.χ. «η στάνη γυρίζει στη Δημητσάνα».

Βέβαια, η προεπαναστατική Πελοπόννησος γνώρισε και νομαδική κτηνοτροφία Σαρακατσάνων κτηνοτρόφων που πέραναν στην Πελοπόννησο, κυρίως στη νότια Αργολίδα, μέσω των νησιών του Αργοσαρωνικού ή και του Ισθμού της Κορίνθου, και την άνοιξη επέστρεφαν στη Ρούμελη. Ο Συράκης στη γνωστή απογραφή της κτηνοτροφίας που δημοσίευσε το 1926, όχι απλά μνημονεύει την παρουσία Σαρακατσάνων κτηνοτρόφων στην Πελοπόννησο, αλλά, όπως επισημαίνεται σε σχετικές μελέτες (Ψυχογιός και Παπαπέτρου, 1983: 36· Ψυχογιού, 2000: 164), παραθέτει και υπερβολικούς αριθμούς κοπαδιών και οικογενειών⁵. Πληροφορίες, πάντως, για την



Μαντρί σε σπηλιά στην περιοχή Παπαμπούρη (Δημητσάνα)

ύπαρξη Σαρακατσάνων νομάδων κτηνοτρόφων μάς δίνει και η Χατζημιχάλη⁶ (1957: νβ', νγ', νε', μδ', ογ', πίνακες Α'), ο Φέρμορ (1991: 59), αλλά και ο Η.Α. Koster που έκανε έρευνα στην περιοχή της Αργολίδας τη δεκαετία του '70⁷ (1977: 76-77, όπου παρατίθεται και χάρτης με τη διασπορά τους στον χώρο της αργολικής χερσονήσου, τα χειμαδιά της οποίας μοιράζονταν με Αρβανίτες και Βαλτετσιώτες ή, όπως λέγονταν στο συγκεκριμένο εθνοτικό περιβάλλον, Μοραΐτες κτηνοτρόφους).

Η μελέτη των Ψυχογιού και Παπαπέτρου αποτυπώνει την κίνηση της μεταβατικής κτηνοτροφίας από τον Χελμό, την Κυλλήνη αλλά και τον Κτενιά, κοντά στα σύνορα Αρκαδίας-Αργολίδας, στις πεδινές περιοχές της Επιδαύρου, της Ερμιονίδας, του Άργους και της Κορινθίας. Ανάλογες εποχιακές κινήσεις των κοπαδιών της Αρκαδίας, από τα βουνά του Μαινάλου και του Ρεζενίκου, πραγματοποιούνται προς τον νότο, τις πεδινές εκτάσεις της Μεσσηνίας, του Γυθείου και της Σπάρτης. Οι Γορτύνιοι κτηνοτρόφοι πιο

4 Στην πραγματικότητα, το ξεχειμώσισμα δεν γίνεται σε κάμπους αλλά στις υπώρειες των βουνών ή σε λοφώδεις, ακόμα και ορεινές περιοχές (Ψυχογιός και Παπαπέτρου, 1983: 41).

5 Αναφέρει ότι το 1923 στην Πελοπόννησο υπήρχαν 1.160 οικογένειες Σαρακατσάνων νομάδων κτηνοτρόφων. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παραθέτει, επρόκειτο για τη μεγαλύτερη συγκέντρωση Σαρακατσάνων στην Ελλάδα, μαζί με αυτή της Μακεδονίας. Το νούμερο αυτό σημαίνει επίσης ότι οι Σαρακατσάνικες κτηνο-

τροφικές οικογένειες ήταν υπερδιπλάσιες από αυτές των «μωραϊτών», των «χωρικών», που τις υπολογίζει στις 500. Πάντως, καμιά λαογραφική ή άλλη πληροφορία δεν στηρίζει την εκτίμησή του για τον αριθμό τους (Ψυχογιός και Παπαπέτρου, 1983: 36).

6 Η Χατζημιχάλη αναφέρει ότι το 1955 στην Πελοπόννησο υπήρχαν 174 τσελιγκάτα με 355 οικογένειες και 70.770 γιδοπρόβατα (Χατζημιχάλη, 1957: ΙΑ' Παράρτημα).

7 Ο Καραβίδας (1991: 55-56), επίσης, αναπαράγει τα στοιχεία του Συράκη για τους Σαρακατσάνους, αναφέροντας ότι στην Πελοπόννησο είναι γνωστοί ως Ρουμελιώτες, πράγμα που ισχύει μέχρι και την εποχή που κάνει έρευνα ο Koster στην Αργολίδα.



Ταγίστρες ή κορύτες φτιαγμένες από πρόχειρα υλικά στον Δρυμώνα (Δημητσάνα).

συχνά είχαν τα χειμαδιά τους στις περιοχές της Μεσσηνίας, αλλά και της Ηλείας, στην περιοχή της Αγουλινίτσας. Από το Ζυγοβίστι ξεχειμώνιαζαν στη Λάμπαινα (Λέξι), στην Αρσινόη (Μαυρομάτι), στη Βαλύρα (Τζεφερεμίνι), στη Θουρία (Φρουτζάλα) και στη Μερόπη. Από του Βλαχόρραφη είχαν χειμαδιά στην Εύα (Ναζήρι), ενώ από το ορεινό μαινάλιο χωριό του Ράδου στην Αρσινόη, στη Μερόπη και στη Μεσσήνη. Στη Μεσσηνία επίσης ξεχειμώνιαζαν και πολλές στάνες από το Πυργάκι, τη Νεμνίτσα και τη Γρανίτσα (Νυμφασία) (Χαραλαμπίδης, 1999: 257-258).

Το δρομολόγιο που ακολουθούσαν τα κοπάδια από το γειτονικό στη Δημητσάνα Ζυγοβίστι που ξεχειμώνιαζαν στη Μεσσηνία διαρκούσε δύο μέρες. Όσπου να φτάσουν στα χειμαδιά, διανυκτερεύανε δύο βράδια, το πρώτο στα Καλυβάκια, τοποθεσία πριν από τη Μεγαλόπολη, ενώ το δεύτερο βράδυ στα σύνορα Αρκαδίας και Μεσσηνίας, στο Μακρυπλάι, πιο κάτω από του Τουρκολέκκα. Το αργότερο στα μέσα Νοεμβρίου τα κοπάδια του Ζυγοβιστίου έπρεπε να βρίσκονται στα κατώμερα καθώς τότε γένναγαν τα πρώιμα πρόβατα (Γιαννοπούλου, 1975).

Η παρασκευή του τυριού στη Δημητσάνα

Στις ψηλές αρκαδικές βουνοκορφές της Δημητσάνας και της ευρύτερης περιοχής, στα ασβεστολιθικά και φλυσχώδη εδάφη της με τον μεγάλο όγκο επιφανειακών υδάτων και τον ποταμό Λούσιο να τη διαπερνά, αναπτύχθηκαν η κτηνοτροφία και η τυροκομία ως μια από τις κύριες ασχολίες των κατοίκων. «Έζηγε πολύ ο κόσμος με την

κτηνοτροφία τότε κι έβλεπες μόλις πηγαίνανε τα πρόβατα για την ποτισιώνα, έβλεπες χιλιάδες πρόβατα κάτω, ας είμαστε βουνό».⁸

Το έντονο ορεινό ανάγλυφο που δικαιολογεί τους μεγάλους όγκους επιφανειακών υδάτων και κατ' επέκταση την πλούσια βλάστηση, συνέβαλαν στη δημιουργία μιας εξαιρετικά ποιοτικής πρώτης ύλης για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Το γάλα και τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονταν στη Δημητσάνα ήταν πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και διακρίνονταν για τη μεστή και ιδιαίτερη γεύση τους.

Πολλά νοικοκυριά κατάφεραν να επιβιώνουν συνδυάζοντας την τυροκομία με την κτηνοτροφία ως βασική επαγγελματική ασχολία. Ωστόσο, μέχρι και πενήντα χρόνια πριν, το τυρί στη Δημητσάνα ήταν είδος πολυτελείας, ένα έδεσμα για τους ευκατάστατους και για την οικογένεια του κτηνοτρόφου, που με κόπο το παρήγε. Τη σημασία του τυριού ως πολύτιμου διατροφικού αγαθού που έπρεπε να καταναλώνεται με προσοχή και φειδώ ακόμα και από όσα νοικοκυριά το παρήγαν αντανάκλα και η έκφραση το «τυρί το λένε τήρα», δηλαδή είναι «για να το “τηράς” (κοιτάς) μόνο και όχι να απλώνεις το χέρι να το φας» (Διαμαντοπούλου-Τρουπή, 2022:306).

Το γάλα στη Δημητσάνα και στην ευρύτερη περιοχή της ήταν πάντα εξαιρετικής ποιότητας και μοναδικής γεύσης. Τα *πράματα*, δηλαδή τα πρόβατα και τα γίδια, βοσκούσαν ελεύθερα και τρέφονταν με ό,τι είχε η φύση να προσφέρει την κάθε εποχή. Σήμερα που η επαγγελματική κτηνοτροφία της περιοχής συνδυάζει τις παλιές τεχνικές με τη σύγχρονη τεχνολογία και την επιστήμη, τα αιγοπρόβατα παράγουν γάλα διαφορετικής υφής –περισσότερο παχύρρευστο– και γεύσης, εμβολιάζονται και συχνά τρέφονται με καρπούς, φυράματα, βαμβακόπιτα και αραποσίτι και η ζωή τους συμμορφώνεται με επιβεβλημένους κανόνες.

Για την τυροκόμηση παλιότερα το φρέσκο γάλα θερμαινόταν σε ένα μεγάλο καζάνι, το λεβέτι, επάνω στη *σιδερωσιτιά* ή κρεμασμένο στο *λεβετόζυλο*, ανάμεσα σε δύο φούρκες, οι οποίες σε μεταγενέστερο στάδιο της τυροκο-

⁸ Προφορική μαρτυρία Σπύρου Σεργόπουλου, η οποία απόκειται στο Αρχείο Προφορικών Μαρτυριών και Ιστοριών Ζωής Δημητσάνας.



Το εξωκλήσι του Μανηκόλα στον Δρυμώνα.

μικής αλυσίδας θα χρησιμοποιούνταν για να στραγγίξει το τυρί. Όταν το γάλα έφτανε στους 60 περίπου βαθμούς, ο τυροκόμος το έπηξε με φυσική πυτιά, *συγυρίζοντάς το*. Έριχνε μέσα στο γάλα δηλαδή μια μικρή ποσότητα ζωικής πυτιάς και το ανάδευε ώσπου να πήξει. Το πηγμένο κομμάτι έμπαινε σε ειδικό ύφασμα γι' αυτό τον σκοπό, την *τσαντίλα* ή *στραγκοπάνι*, και το άφηναν να στραγγίσει μέσα σε δοχεία. Όταν στράγγιζε το τυρί μέσα στην τσαντίλα, πασπαλιζόταν με αλάτι. Όπως ήταν μαλακό και πορώδες, απορροφούσε το αλάτι και έπαιρνε αλμυρή γεύση. Τότε η φέτα που όλοι γνωρίζουμε ήταν έτοιμη και τοποθετούνταν στα δρύινα βαρέλια.

Το υπόλειμμα γάλακτος που απελευθερωνόταν στο δοχείο καθώς στράγγιζε η φέτα μέσα στην τσαντίλα, είναι το *τυρόγαλο*. Το τυρόγαλο, μόλις ολοκληρωνόταν η αποστράγγιση, αξιοποιούνταν στην παραγωγή μυζήθρας ως εξής. Ο τυροκόμος το έβαζε πάλι στο λεβέτι και το έβραζε. Στο τυρόγαλο προσέθεταν το *πρόσγαλο*, 10% του γάλακτος που είχαν κρατήσει στην άκρη μόλις ξεκινούσαν την τυροκόμηση, και λίγο νερό κάποιες φορές. Συγύριζαν για ώρα και από τον βαθύ ήχο της κουτάλας στο καζάνι, καταλάβαιναν ότι *χόντραινε* και ότι *θα φέρει μυζήθρα*. Τοποθετούσαν το *μυτζηθροπάνι* μέσα στο καλούπι, μάζευαν τη μυζήθρα με την *κεψέ* (διάτρητη κουτάλα) και την έριχναν μέσα στο καλούπι. Όπως επισημαίνει η Ε. Αγγελακοπούλου⁹,

«ακουμπούσαμε τη μυζήθρα στο τεζάχι· έπρεπε να είναι όλα καθαρά. Την ανοίγαμε και τη σφίγγαμε ξανά να γίνει σφιχτή. Την επόμενη μέρα την αλατίζαμε, το ίδιο και τη φέτα». Σε παραλλαγή της ίδιας τεχνικής που εφαρμόζεται σήμερα αφήνεται η μυζήθρα στο αλάτι για 24 ώρες και, όπως είναι ακόμα τρυφερή, ρουφάει και παίρνει αλμυρή γεύση. Με το τυρόγαλο που στράγγιζε μετά την παρασκευή μυζήθρας, συνήθως τάζαν τα γουρούνια.

Η παρασκευή της πυτιάς

Οι γνώσεις και οι πρακτικές που σχετίζονται με την τυροκομία περιλαμβάνουν και τη γνώση για την παρασκευή της πυτιάς, του μέσου δηλαδή που χρησιμοποιείται για την εκκίνηση της διαδικασίας πήξης του γάλακτος, διαδικασία που είναι και η βάση της τυροκόμησης. Η πυτιά αποτελεί σύμπλεγμα πηκτικών ενζύμων που χρησιμοποιούνται στην πήξη γάλακτος για την παραγωγή τυριού. Η παραδοσιακή πυτιά εμφανίζεται στο γαστρικό υγρό νεαρών ζώων (μοσχαριών, αρνιών, κατσίκιών) στο τέταρτο στομάχι των μηρυκαστικών, το ήνυστρον. «Παίρναμε την πυτιά ή αλλιώς *μουλί* ή *πρωτόγαλα*, το τυράκι δηλαδή από το στομαχάκι του ζώου που δεν είχε φάει ακόμη χορτάρι παρά μόνο γάλα, και ρίχναμε ένα κομμάτι στο γάλα να πήξει».

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι τρόποι με τους οποίους συντηρούσαν την πυτιά παλιότερα. Στο *μουλί*, ένα κομμάτι από *πατσίτσα*, έβαζαν αλάτι και τσίπουρο και το κρεμούσαν να στεγνώσει και να ξεραθεί. Όταν ερχόταν η εποχή για τυροκομείο, έκοβαν ένα μικρό κομμάτι και το έριχναν στο γάλα να πήξει και να δώσει τυρί. Εναλλακτικά, κρεμούσαν το πετσί του κατσίκισιου στομαχιού στο πατερό, στην καπνιά που έβγαινε από τα τζάκι, να ξεραθεί. Κρεμούσαν και με μια κλωστή μια *σπαραγγιά*, δηλαδή ένα κλαδί με αγκάθια από το οποίο βγαίνουν τα σπαράγγια, για να μην πάνε τα ποντίκια και φάνε την πυτιά. Όταν ήθελαν να τυροκομήσουν, έβαζαν ένα κομμάτι με λίγο γάλα στο πανί και το *συγυρούσανε*, για να πήξει. Αργότερα που απέκτησαν πλαστικά μπουκάλια, έβαζαν την πυτιά σε αυτά με

μυτσάνα. Το κοπάδι που διαχειρίζεται με την οικογένειά της αγγίζει και ενίοτε ξεπερνά τα 300 αιγοπρόβατα. Τη δεκαετία του '90 ξεκίνησε το εμπόριο τυριού και κρέατος σε πελάτες στην Αττική. Σήμερα έχει γύρω στα δέκα ζωντανά και προμηθεύει γάλα και κρέας την παραδοσιακή ταβέρνα του γιου της, στο χωριό Μάρκου.

9 Η Ελένη Αγγελακοπούλου τυροκομάει από τότε που θυμάται τον εαυτό της στο χωριό Μάρκου, λίγα μόλις χιλιόμετρα μετά τη Δη-

αλατόνερο για να συντηρηθεί, γι' αυτό και μετατρεπόταν σε λευκό υγρό που θύμιζε κρασί. Όταν τυροκομούσαν, χρησιμοποιούσαν αυτό το υγρό ως πηκτικό παράγοντα.

Στο χωριό Ελληνικό, όπως μας είπε ο Β. Κουρουνιώτης¹⁰, προκειμένου να πετύχουν τη συντήρηση της κατσικίσιας πυτιάς για όσο το δυνατόν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, την επεξεργάζονταν ως εξής: Κρεμούσαν σε μέρος με αέρα τα κατσικίσια στομαχάκια να αποξηρανθούν. Όταν ξεραίνονταν, τα έκαναν πολτό. Ζύμωναν δηλαδή τον πολτό με αλατόνερο και με το υγρό που στράγγιζε, έπηζαν το γάλα. Ο συγκεκριμένος τύπος πυτιάς προσέδιδε στο τυρί μια χαρακτηριστική πικάντικη γεύση.

Σήμερα η παραδοσιακή πυτιά, που συχνά χρησιμοποιείται ακόμα στην περιοχή για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας, περνά από χημικό έλεγχο και υφίσταται εργαστηριακές εξετάσεις, συνδυάζοντας έτσι την παραδοσιακή γνώση με την ακρίβεια της σύγχρονης επιστήμης.

Οι μπακάληδες και το «λιβαδιάτικο»

Τα μπακάλικα της Δημητσάνας παλιότερα αποτελούσαν εμπορικά καταστήματα με σημαντική λειτουργία για την αγορά της περιοχής, καθώς, μεταξύ άλλων, ήταν εκείνα που απορροφούσαν και διέθεταν την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από τους κτηνοτρόφους της περιοχής και σε αντάλλαγμα τους προμήθευαν με διάφορα απαραίτητα, κυρίως τρόφιμα (μακαρόνια, ζάχαρη, ρύζι κ.ά.). Ο Χαραλαμπίδης (1995: 125), στηριγμένος στα στοιχεία των Οδηγών της Ελλάδας υπολογίζει ότι το 1920 η Δημητσάνα είχε γύρω στα δέκα παντοπωλεία. Δεν είναι τυχαίο ότι ακόμα και σήμερα οι επαγγελματίες τυροκόμοι που αγοράζουν το γάλα από τους κτηνοτρόφους της περιοχής συχνά αποκαλούνται *μπακάληδες*. Οι μπακάληδες παλιότερα αγόραζαν γάλα από τους



Τυροκομείο στη στάνη, 27 Αυγούστου 1949. Οι οικογένειες Ασημακόπουλου και Λαγού είχαν σμίξει τα κοπάδια τους στον Νερολύκο Στεμνίσας. Πρώτος από αριστερά εικονίζεται ο Αθανάσιος Ασημακόπουλος και δεύτερος ο Παναγιώτης (Τάκης) Ι. Λαγός, ενώ ακολουθούν άλλα μέλη των δύο οικογενειών (Αρχείο Ιωάννη Π. Λαγού).

κτηνοτρόφους προκειμένου να τυροκομήσουν, από τον Φεβρουάριο έως τον Μάιο.

Ελλείψει ψυγείων, το τυρί συντηρούνταν στους υπόγειους δροσερούς θόλους που είχαν τα σπίτια της περιοχής μέσα σε δρύινα κλειστά βαρέλια. Ιδανική ήταν η συντήρηση σε αποθήκες κοντά στον ποταμό Λούσιο, στη δροσιά και στις επιθυμητές συνθήκες υγρασίας που επικρατούν στις παρυφές του ποταμού. Όπως μας λέει η Ελένη Αγγελακοπούλου, «δεν είχαμε ψυγεία. Το τυρί το φυλάγαμε στο υπόγειο. Μόνο αργότερα το πήγαινα σε επαγγελματικά ψυγεία στην Τρίπολη, όπου πληρώναμε για να το φυλάμε. Από εκεί το έπαιρνα με το αγροτικό μου όχημα και το πουλούσα σε φίλους και πελάτες στην Αθήνα».

Τους υπόλοιπους μήνες του χρόνου την τυροκόμηση αναλάμβαναν οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι που τυροκομούσαν και πουλούσαν τα προϊόντα του γάλακτος, κυρίως τη φέτα, τη μυζήθρα, το βούτυρο και τη γραβιέρα, απευθείας στους εύπορους της περιοχής ή στον μπακάλη για να τα εμπορευτεί.

Εδώ είχαμε μεγάλους μπακάληδες τους λέγαμε, οι παντοπώλες εδωπέρα... το κάθε μπακάλικό έκοβε και τυρί, είχε τους πελάτες του, τους τσοπάνηδες, γιατί οι τσοπάνηδες αυτοί τους είχε και πελάτες το μαγαζί ο κάθε παντοπώλης, επείρνανε τη ζάχαρη, τα μακαρόνια, το ρύζι, ό,τι παίρνανε, και του πηγαίνανε το τυρί, το πηγαίνανε σε τσαντίλα όμως, το πήζανε οι

10 Ο Βασίλης Κουρουνιώτης, έμαθε να παρασκευάζει τυρί από τους παππούδες του στο Ελληνικό (Μουλάτσι) Αρκαδίας. Σήμερα είναι ιδιοκτήτης μιας υπερσύγχρονης τυροκομικής μονάδας, τα τελευταία 20 χρόνια προμηθεύει με εξαιρετικά τυριά ολόκληρη την Αρκαδία, πολλές περιοχές ανά την Ελλάδα, ενώ εμφανίζει και σπουδαίο αριθμό εξαγωγών σε Αγγλία και Γερμανία. Παράγει φέτα, μυζήθρα, γραβιέρα, γραβιέρα με τέσσερα πιπέρια, γραβιέρα με μυρωδικά, καπνιστό τυρί, συνδυάζοντας με επιτυχία την παράδοση και την καινοτομία.

ίδιοι οι τσοπάνηδες, το πηγαίνανε σε τσαντίλα στον μπακάλη και ο μπακάλης με τη σειρά του το αλάτιζε και το 'βανε στα βαρέλια του και το πούλαγε τον άλλο καιρό όλο στο παντοπωλείο του.

Οι μπακάληδες πουλούσαν το τυρί στη γύρω περιοχή, όπου η αγορά ήταν συγκεκριμένη και περιορισμένη. Ο Γιάννης Ασημακόπουλος¹¹ επισημαίνει: «Πήγαίνες το τυρί, έπαιρνες ένα τσουβάλι αλεύρι και στο τέλος σε χρέωναν κιόλας, έμπαινες μέσα. Σαν μαυραγορίτες. Τους έδινες το τυρί, για να πάρεις άλλα πράγματα, ζάχαρη, αλεύρι».¹²

Σπανιότερα το τυρί διακινούνταν σε ευρύτερη κλίμακα και συνήθως κατ' εφαρμογή συμφωνιών που διέπονταν από το πνεύμα της ανταλλακτικής οικονομίας. Πάντα όμως τα τυροκομικά προϊόντα και το γιαούρτι ήταν περιζήτητα φιλέματα που αποστέλλονταν στους Δημητσανίτες της Αθήνας από τους συγγενείς και οικείους τους στο χωριό, συνήθως την περίοδο του Πάσχα.

Παράλληλα, τα μοναστήρια του Λούσιου ποταμού ήταν ανέκαθεν σημαντικά κέντρα με οικονομική δύναμη και μεγάλη περιουσία, στην οποία περιλαμβάνονταν και κοπάδια αιγοπροβάτων. Τη βόσκηση και εν γένει την εκ-

μετάλλευση των κοπαδιών αυτών και των προϊόντων τους, κυρίως τυριού, αναλάμβαναν στο πλαίσιο συμφωνίας κτηνοτρόφοι της περιοχής. Τα κέρδη από την πώληση γάλακτος στο πλαίσιο της συμφωνίας διανεμόνταν συνήθως κατά 75% στους κτηνοτρόφους και κατά 25% στο μοναστήρι. Το μοναστήρι προσέφερε επίσης τα χειμερινά λιβάδια, τους στάβλους και τα μαντριά και έπαιρνε φρέσκα τυριά τσαντίλας, κρέατα και το μερίδιο του από τα κέρδη.

Όμως η άλλοτε κραταιά κτηνοτροφία της περιοχής έχει πλέον περιοριστεί πολύ, γεγονός που σε συνδυασμό με την άφθονη διαθέσιμη για βόσκηση γη και την πλήρη εξαφάνιση της καλλιέργειας σιτηρών καθιστά τελείως περιττές τις εντάσεις που παλιότερα υπήρχαν τόσο μεταξύ των κτηνοτρόφων, όσο και μεταξύ των κτηνοτρόφων και των καλλιεργητών. Παρά το γεγονός ότι η κτηνοτροφία πλέον για τη Δημητσάνα δεν έχει τη σημασία που είχε άλλοτε, τα αποτυπώματα της μακράς κτηνοτροφικής παράδοσης είναι ακόμη διάχυτα στον χώρο. Για παράδειγμα, η χρησιμοποίηση των πολλών σπηλαίων –ακριβέστερα σπηλαιωδών κοιλωμάτων– ως μαντριών για τα γιδοπρόβατα είναι βέβαιο ότι αποτελεί μια παλαιότητα, ίσως και αρχαία, μορφή χρήσης του χώρου, που ακόμα παραμένει ζωντανή. Παράδειγμα το κοίλωμα στην περιοχή Παπαμπούρη, που ακόμα χρησιμοποιείται ως μαντρί, η σπηλιά στην περιοχή Κουρτάκη στο Παλιοχώρι, καθώς και η σπηλιά στην περιοχή του Δρυμώνα, πολύ κοντά στα τελευταία σπίτια της Δημητσάνας.

Αλλά και διάφορες άλλες κατασκευές διάσπαρτες στον χώρο αποτελούν καρπό γνώσεων και δεξιοτήτων που έχουν αναπτυχθεί στην περιοχή από τη μακροχρόνια άσκηση της κτηνοτροφίας. Για παράδειγμα: οι διάσπαρτες στρούγκες κατασκευασμένες στο μεγαλύτερο μέρος τους από φυσικά υλικά, κυρίως πέτρες, ξερόκλαδα, πουρνάρια, γκορτσιές και διάφορα είδη της τοπικής μακίας, που αφθονεί στην περιοχή· οι λιτές κατασκευές που διευκολύνουν την κτηνοτροφία, όπως οι *ταγίστρες* ή *κορύτες*, στην περιοχή του Δρυμώνα· το εξωκλήσι του Μαηνικόλα επίσης στην περιοχή του Δρυμώνα, που γιορτάζει τον Μάιο (για ανάλογο παράδειγμα από το Ζαγόρι, βλ. Στάρα, 2009: 211). Σήμερα στη Δημητσάνα το συγκεκριμένο εξωκλήσι δεν συνδέεται με τους κτηνοτρόφους, όπως σε άλλες περιοχές. Πιθανόν όμως η ύπαρξή του στα βοσκοτόπια του χωριού

11 Ο Γιάννης Ασημακόπουλος γεννήθηκε και μεγάλωσε σε κτηνοτροφική οικογένεια. Πλάι στον πατέρα του, γύρω από τη Στεμνίτσα και τη χαράδρα του Λούσιου ποταμού, μυήθηκε στο επάγγελμα του κτηνοτρόφου και έμαθε να τυροκομάει.

12 Με προτροπή του Υποκαταστήματος της Αγροτικής Τράπεζας και των γεωπόνων τη δεκαετία του 1950 οι κτηνοτρόφοι της Δημητσάνας, του Παλιοχωρίου, της Καρκαλούς και του Ράδου συνεταιρίστηκαν και ίδρυσαν Γαλακτοκομικό Συνεταιρισμό, στον οποίο προσχώρησαν και οι κτηνοτρόφοι της Ζάτουνας και άλλων χωριών της περιοχής. Ο Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός αποτέλεσε μια πρώιμη προσπάθεια για την αποφυγή της πίεσης που ασκούσαν στους κτηνοτρόφους από τους τυρεμπόρους/μπακάληδες. Όπως μας μετέφερε ο Α. Καλογερόπουλος σε προφορική μαρτυρία, το τυροκομείο παρήγε εξαιρετικής ποιότητας τυρί και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα. Τα αποτελέσματα ήταν θαυμαστικά και όταν έγινε η εκκαθάριση και η διανομή του μερίσματος, οι κτηνοτρόφοι έλαβαν τουλάχιστον 1,5 δραχμή περισσότερο ανά οκά, από την τιμή που προσέφεραν οι τυροκόμοι. Οι τυροκόμοι βέβαια δεν είδαν με καλό μάτι τον συνεταιρισμό και φρόντισαν να σπείρουν τη διχόνοια ανάμεσα στους εταίρους κτηνοτρόφους. Με την πάροδο του χρόνου, τη μείωση των κτηνοτρόφων και την αποχώρηση ορισμένων, στο τέλος έμειναν τρεις ή τέσσερις κτηνοτρόφοι, που είχαν συγκεντρώσει το σύνολο την μεριδίων. Ο συνεταιρισμός και κυρίως το τυροκομείο δεν μπορούσε να λειτουργήσει λόγω ελλείψεως γάλακτος και έτσι διαλύθηκε.



Τυροκομείο της οικογένειας Ασημακόπουλου στη Δημητσάνα.

να απηχεί μια παλιότερη σχέση με την κτηνοτροφία που ξεθώριασε.

Η τυροκομία στη Δημητσάνα και την ευρύτερη περιοχή της σήμερα

Η ανάδειξη της Δημητσάνας σε ορεινό τουριστικό προορισμό από τα μέσα της δεκαετίας του 1990 και έπειτα δημιούργησε και αρκετές εντάσεις μεταξύ άλλων και σε ό,τι αφορά τη διαχείριση του χώρου. Πρόκειται για τις νέες χρήσεις γης και τις νέες αισθητικές αποτιμήσεις του χώρου και του τοπίου ως αντικειμένου οπτικής απόλαυσης, οι οποίες σε ορισμένες περιπτώσεις επηρέασαν και τις κτηνοτροφικές δραστηριότητες (π.χ. οδήγησαν τον εξοβελισμό των κτηνοτροφικών δραστηριοτήτων από τα όρια του οικισμού).

Εντούτοις η ανάδειξη της Δημητσάνας και της Ορεινής Αρκαδίας¹³ σε σημαντικό τουριστικό προορισμό δίνει την ευκαιρία να αναδειχθούν τα τοπικά αγροδιατροφικά προϊόντα, με σημαντικότερα όλων τα τυροκομικά, σε ένα σύμβολο της τοπικότητας και της παράδοσης με υλική υπόσταση, που μπορεί να καταναλωθεί: να τα δοκιμάσει κανείς στις παραδοσιακές ταβέρνες και στους ξενώνες της περιοχής ως βρώσιμη εκδοχή της τοπικότητας, να ανακαλέσει τις γευστικές του μνήμες, να το πάρει μαζί του ως ενθύμιο του τόπου¹⁴ κ.ά. Τα αρκαδικά τυριά αναδεικνύονται

13 Συνήθως ως Ορεινή Αρκαδία θεωρούνται η Βυτίνα, η Δημητσάνα, η Στεμνίτσα, η Καρίταινα, τα Λαγκάδια και τα υπόλοιπα μικρότερα χωριά της περιοχής. Πρόκειται για όρο που γεννήθηκε και διαδόθηκε στο πλαίσιο της τουριστικής ανάπτυξης.

14 Είναι χαρακτηριστικό ότι, αφού ο επισκέπτης της περιοχής εισέλ-

σε έναν υλικό πυρήνα μνήμης που αντλεί νοήματα από την τυροκομική παράδοση της περιοχής, αξιοποιώντας τις συλλογικές αναπαραστάσεις περί αυθεντικότητας και ποιότητας, που ειδικά στο πεδίο της διατροφής ταυτίζονται με τα τοπικά προϊόντα.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η οικογενειακή ατμόσφαιρα που δημιουργείται στους τοπικούς παραδοσιακούς ξενώνες, χώρους στους οποίους συγκροτείται σε μεγάλο βαθμό η εμπειρία της παράδοσης και της τοπικότητας, όπως τη βιώνουν οι επισκέπτες, σχετίζεται σχεδόν πάντα με τη συγκέντρωση γύρω από το κοινό τραπέζι για το πρωινό, το οποίο ετοιμάζεται από τους «οικοδεσπότες» με αγνά τοπικά προϊόντα. Το πρωινό που προσφέρεται στους ξενώνες είναι πάντα «σπιτικό» και περιλαμβάνει «σπάνιες γευστικές επιλογές από αγνά προϊόντα της Αρκαδικής Γης» ή «παραδοσιακά χειροποίητα εδέσματα, φτιαγμένα από τις ιδιοκτήτριες ειδικά για τους φιλοξενούμενους τους με αγνές πρώτες ύλες και τοπικά προϊόντα: Από λαχταριστό ζυμωτό μαύρο πολύσπορο ψωμί με φρέσκο βούτυρο και τυριά της περιοχής, μέχρι πίτες και τηγανίτες για το ξεκίνημα της ημέρας» (βλ. ιστότοπο του παραδοσιακού ξενώνα «Θεονύμφη» στη Δημητσάνα, www.theonimfi.gr).

Η εκρηκτική άνοδος του τουρισμού και η ανάδειξη της Ορεινής Αρκαδίας σε τουριστικό προορισμό από αυτή την άποψη όχι μόνο ευνόησε την τυροκομία, αλλά και συνέβαλε όσο τίποτα άλλο στην αναζωογόνησή της και, γιατί όχι, στην αναγέννησή της και την ανανέωσή της. Όπως επισημαίνει ο επαγγελματίας τυροκόμος Βασίλης Κουρουνιώτης (Ελληνικό) «έχουν ανέβει οι πωλήσεις εξαιτίας του τουρισμού. Τα προϊόντα πωλούνται πιο γρήγορα. Οι τουρίστες τα βρίσκουν στην πηγή. Εκεί που φτιάχνονται, παραδίδονται κιόλας». Μάλιστα, η έκρηξη του τουρισμού στην περιοχή ευνόησε τη μικρή υπάρχουσα τυροκομία,

θελ με το αυτοκίνητό του στην εθνική οδό Τριπόλεως-Πύργου, καθοδόν για τη Δημητσάνα και τους άλλους τουριστικούς προορισμούς της Ορεινής Αρκαδίας, διασταυρώνεται με πλήθος εκδοχών της τοπικότητας, ειδικά σχεδιασμένων για τον ταξιδιώτη-οδηγό. Τέτοια είναι, για παράδειγμα, τα καταστήματα εξυπηρέτησης και ανάπαυσης των επισκεπτών στα οποία πωλούνται και τοπικά προϊόντα, αλλά και τα υπαίθρια σημεία πώλησης τοπικών προϊόντων, γαλακτοκομικών και κυρίως τυροκομικών, αλλά και μελιού, καρυδιών, ζυμαρικών, ζυμωτού ψωμιού ψημένου σε φούρνο με ξύλα, που αναδεικνύονται σε βρώσιμες εκδοχές της τοπικότητας και της αγροτικότητας (Caton κ.ά., 2007· Merriman, 2005).

οδηγώντας μάλιστα και στην παραγωγή νέων τυριών. Πρόκειται για τυριά που δεν παράγονταν στην περιοχή παλιότερα, εντούτοις αποτελούν καρπό της δημιουργικής ανανέωσης της παράδοσης και κυρίως της αξιοποίησης της τοπικότητας και του συμβολικού φορτίου που φέρει η Αρκαδία και σε ό,τι αφορά τα τυροκομικά προϊόντα της.

Το βούτυρο, είδος πολυτελείας.

Αρμέγαμε το κοπάδι το βράδυ, βάζαμε το γάλα στο καζάνι και το καζάνι πάνω σε ξύλα, δίχως να το βράσουμε. Το αφήναμε έξω στο υπαίθρο ξεσκεπαστο να το φυσάει ο αέρας να μη βρομίσει. Το πρωί το γάλα κόρφιαζε, έπιανε μια πέτσα, την κορφή. Μαζεύαμε την κορφή και τη βάζαμε στην τέσα, στην τζονάκα, στον τέτζερη ή αλλιώς καρδάρα (κουβάς) χωρητικότητας 4-5 λίτρων περίπου. Το αφήναμε 10-15 μέρες μέσα εκεί να ξινίσει καλά. Όταν ξίνιζε έβραζαν την κορφή στο καζάνι και έβγαине το βούτυρο στο επάνω μέρος και το μάζευαν. Με τον βρασμό, ξεχώριζε το βούτυρο (σαν κίτρινο λάδι) από το υπόλοιπο υλικό και το βάζαμε σε γυάλινα βάζα. Από κάτω έμενε το *ζυγκάθι* (σαν πίτουρο), άλλοι το έτρωγαν άλλοι το πετούσαν. Το βούτυρο το έπαιρναν οι Αθηναίοι, ήταν το καλύτερο βούτυρο αυτό, εμείς δεν το τρώγαμε. Τρώγαμε ξύγκι από το γουρούνι.

(Μαρτυρία Γιάννη Ασημακόπουλου)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Γιανναροπούλου, Ι. (1978), «Αί Περιγηγικαὶ Ἐντυπώσεις τοῦ Ἄγγλου Leake ἀπὸ τὴν Ἀρκαδίαν (1805-1806)», *Γορτυνιακά*, τόμ. 2, σ. 241-294.
- Γιαννοπούλου Π. (1975), *Ζυγοβίστι Αρκαδίας*, χφ. αριθμ. 03808, Κέντρο Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.
- Caton, K. και C.A. Santos (2007), «Heritage Tourism on route 66: Deconstructing Nostalgia», *Journal of Travel Research*, σ. 371-386.
- Διαμαντοπούλου-Τρουπή, Μ. (2022), *Μνήμες και Γεύσεις της Γορτυνίας*, Γορτυνία.
- Κανδηλώρος, Τ. (1903), «Στατιστική της Κτηνοτροφίας

- των Δήμων της Αρκαδίας», *Αρκαδική Επετηρίς*, Β΄.
- Καραβίδας, Κ. (1991 [1931]), *Αγροτικά, Μελέτη Συγκριτική*, Αθήνα: Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος.
- Koster, H.A. (1977), *The ecology of Pastoralism in Relation to Changing Patterns of Land Use in the Northeast Peloponnese*, University of Pennsylvania.
- Κρεμμυδάς, Β. (1972), *Το Εμπόριο της Πελοποννήσου στο 18ο αιώνα με βάση τα Γαλλικά Αρχεία*, Αθήνα: Θεμέλιο.
- Κρεμμυδάς, Β. (1980), *Συγκυρία και Εμπόριο στην Προεπαναστατική Πελοπόννησο, 1793-1821*, Αθήνα: Θεμέλιο.
- Κωνσταντινόπουλος, Χ. (1987), *Η Μαθητεία στις Κομπανίες των Χτιστών της Πελοποννήσου*, Αθήνα: Ιστορικό Αρχείο Ελληνικής Νεολαίας.
- Merriman, P. (2005), «Driving Places: Marc Augé Non-Places, and the Geographies of England's M1 Motorway», στο M. Featherstone, N. Thrift, J. Urry (επιμ.), *Automobilities*, Sage: London, σσ. 145-168.
- Πετμεζάς, Σ. (2003), *Η Ελληνική Αγροτική Οικονομία κατά τον 19ο αιώνα. Η Περιφερειακή διάσταση*, Ηράκλειο: ΠΕΚ.
- Σιμόπουλος, Κ. (2001), *Ξένοι Ταξιδιώτες στην Ελλάδα*, τόμ. Α-Γ2, Αθήνα: Στάχυ.
- Στάρα, Κ. (2009), *Μελέτη και Καταγραφή Ιερών Δασών και Δασυλλίων στον Εθνικό Δρυμό Βίκου-Αώου. Παραδοσιακές Μορφές Διαχείρισης, Αντιλήψεις και Αξίες των Τοπικών Κοινωνιών για τη Διατήρηση του Φυσικού τους Περιβάλλοντος*, Ιωάννινα, αδημ. διδακτ. διατριβή.
- Τσοτσόρογ, Σ.Ν. (1986), *Οικονομικοί και Κοινωνικοί Μηχανισμοί στον Ορεινό Χώρο, Γορτυνία (1715-1828)*, Αθήνα: Ιστορικό Αρχείο Εμπορικής Τράπεζας της Ελλάδος.
- Φέρμορ, Λ.Π. (1991), *Ρούμελη, Ταξίδια στη Βόρεια Ελλάδα*, Αθήνα: Ωκεανίδα.
- Χαραλαμπίδης, Β. (1995), «Τὰ Ἐπαγγέλματα τῶν Δημητσανιτῶν στὸ 18ο καὶ 19ο καὶ κυρίως στὶς Ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰῶνα», *Πελοποννησιακά*, τόμ. 21, σσ. 119-127.
- Χαραλαμπίδης, Β. (1999), «Ἡ Μετανάστευση Γορτυνίων ἀνὰ τὴν Πελοπόννησο, 19ος-20ός αἰ.», *Γορτυνιακά*, τόμ. 4, σσ. 243-260.
- Χαραλαμπίδης, Β. (2007), *Θέματα Ιστορίας της Δημητσάνας (Επιλογή άρθρων και Μελετών)*, Αθήνα: Αδελφότητα Δημητσανιτῶν «Ο Γρηγόριος Ε΄».
- Χατζημιχάλη, Α. (1957), *Σαρακατσάνοι*, Αθήνα.
- Ψυχογιός, Δ. (1995), *Προίκες, Φόροι, Σταφίδα και Ψωμί, Οικονομία και Οικογένεια στην Αγροτική Ελλάδα του 19ου αιώνα*, Αθήνα: ΕΚΚΕ.
- Ψυχογιός, Δ. και Γ. Παπαπέτρου (1983), «Οι Μετακινήσεις των Νομάδων Κτηνοτρόφων», στο *Σαρακατσάνοι, Ένας Ελληνικός Νομαδικός Κτηνοτροφικός Πληθυσμός*, Αθήνα, σσ. 27-47.
- Ψυχογιού, Ε. (2000), «Οι δρόμοι των Νερών και των Κοπαδιών: Οι τελευταίοι Νομάδες Κτηνοτρόφοι στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο», στο Β. Νιτσιάκος και Χ. Κασίμης (επιμ.), *Ο Ορεινός Χώρος της Βαλκανικής, Συγκρότηση και Μετασχηματισμοί*, Αθήνα: Πλέθρον-Δήμος Κόνιτσας, σσ. 163-183.

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΤΟΥΛΟΥΜΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΟΝ ΖΑΡΑΚΑ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

ΙΩΑΝΝΑ-ΜΑΡΙΑ ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗ¹

Το τουλουμίσιο τυρί οφείλει το όνομά του στο γεγονός ότι ωριμάζει μέσα σε τουλούμια-τομάρια ζώων. Παράγεται από μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος, το χρώμα του είναι υπόλευκο ως κιτρινωπό και στην ώριμή του μορφή έχει σκληρή υφή. Η παρασκευή του τουλουμίσιου τυριού απαιτεί δύο αλληλένδετες τεχνικές διαδικασίες: α) την κατασκευή του τουλουμιού, δηλαδή του ασκού μέσα στον οποίο θα τοποθετηθεί το τυρί και β) την παρασκευή του ίδιου του τυριού, την τυροκόμηση.

Η διαδικασία κατασκευής του τουλουμιού ξεκινάει συνήθως το Πάσχα, περίοδο που σφάζονται τα κατσίκια ή τα αρνιά. Τα ζώα που έχουν επιλεγεί προκειμένου το δέρμα τους να γίνει τουλούμι, γδέρνονται με προσοχή, ώστε να μην τρυπήσει το δέρμα. Αμέσως μετά τα τομάρια αλατίζονται σχολαστικά μέχρι να ψηθούν καλά με το αλάτι. Παραμένουν έτσι μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Όταν επιτυγχάνεται το καλό ψήσιμο του τομαριού, το τομάρι βυθίζεται σε νερό ώστε να μαλακώσει και κρεμιέται να στραγγίσει. Μετά δένουν τα δύο μπροστινά πόδια της προβιάς και εν συνεχεία με σκοινί κλείνουν τον ασκό πλέκοντάς τον. Συγκεκριμένα, διπλώνουν με μικρές πιέτες το κάτω μέρος της προβιάς, κάνουν μια μικρή τρύπα με ένα καρφί και περνούν ένα μικρό ξύλο ελιάς που έχουν πελεκήσει σαν σουβλί μέσα από την τρύπα δένοντας γύρω του σφιχτά ένα σκοινί. Αφήνουν μόνο ένα άνοιγμα, αυτό του λαιμού, από το οποίο θα γεμίσει το τουλούμι με τυρί.

Όταν όλες οι τρύπες κλειστούν, ο ασκός φουσκώνεται από το στόμιο του λαιμού και δένεται σφικτά με ένα σχοινί. Το τομάρι κουρεύεται αφήνοντας περίπου τρία χιλιοστά μαλλί. Μετά ξεπλένεται με τρεχούμενο νερό ή στη θάλασσα, ώστε να απομακρυνθούν οι πολλές τρίχες. Πλένεται πολλές φορές με σαπούνι ελαιολάδου και ξεβγάζεται. Κρεμιέται και όταν στεγνώσει χτυπιέται με ένα ξύλο, ώστε να αποκολληθούν

και οι τελευταίες τρίχες από τον ασκό. Ο ασκός μετά γυρίζεται, ώστε οι τρίχες να είναι προς την εσωτερική πλευρά του ασκού που θα μπει το τυρί. Το μαλλί είναι αυτό που θα λειτουργήσει ως μόνωση ανάμεσα στο δέρμα και στο τυρί. Ο ασκός είναι πλέον έτοιμος για να δεχθεί το τυρί, το οποίο θα μετατραπεί σε τουλουμοτύρι.

Η τυροκόμηση του τουλουμίσιου τυριού

Η τυροκόμηση γίνεται στις μάντρες-στάνη, στις οικίες των κτηνοτρόφων και σε μικρά παραδοσιακά τυροκομεία. Το τουλουμίσιο τυρί αρχίζει να παρασκευάζεται προς το τέλος του Μαΐου και σταματάει όταν σταματά και το άρμεγμα των ζώων. Η περίοδος αυτή ευνοεί την παρασκευή του συγκεκριμένου τυριού λόγω της περιεκτικότητας του γάλακτος σε λίπος και πρωτεΐνη. Επίσης, το γάλα είναι πολύ εύγευστο αυτή την εποχή, επειδή τα ζώα τρέφονται με το βλαστάρι και το κίτρινο λουλουδάκι της αφάνας αλλά και το πλούσιο χορτάρι.

Το γάλα μετά το άρμεγμα σουρώνεται με την τσαντίλα και μεταφέρεται στο λεβέτι, στο οποίο θα γίνει η τυροκόμηση. Η ιδανική θερμοκρασία είναι η φυσική θερμοκρασία του γάλακτος κατά το άρμεγμα, 33-35 βαθμούς Κελσίου. Στη συνέχεια, προστίθεται λίγο γιαούρτι και τοποθετείται η πυτιά (βλ. παρακάτω).

Αναθερμαίνουμε μέχρι τους 38 βαθμούς Κελσίου και μετά από μία περίπου ώρα, αφού το γάλα έχει πήξει, σπάζεται με τον τaráκτη. Το πηγμένο γάλα πρέπει να σπάσει σε όσο πιο μικρά κομμάτια γίνεται (περίπου στο μέγεθος του τραχανά ή του ρυζιού).

Αφήνεται να ξεκουραστεί από σαράντα πέντε λεπτά έως μία ώρα και να διαχωρισθεί. Το τυρόγαλο ανεβαίνει στην επιφάνεια, ενώ το τυρόπηγμα κάθεται κάτω στο λεβέτι. Αμέσως μετά, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε τσαντίλες για αποστράγγιση για ένα εικοσιτετράωρο σε χώρο που αερίζεται καλά. Την επόμενη μέρα το τυρί βγαίνει από τις τσαντίλες, το κόβουμε σε σβώλους και το αλατίζουμε με ημίχοντρο ή χοντρό τυροκομικό αλάτι. Κάθε τυροκόμος χρησιμοποιεί διαφορετική ποσότητα αλατιού. Στη συνέχεια

¹ Η Ιωάννα-Μαρία Γιακουμάκη είναι εικαστικός, συνταξιούχος καθηγήτρια, MSc στη Διαχείριση Γήρανσης. Τα τελευταία χρόνια, διαμένει μόνιμα στη Μονεμβασία και με εργαλείο την τέχνη ερευνά, καταγράφει και παρουσιάζει στοιχεία της πολιτιστικής κληρονομιάς του Ζάρακα Λακωνίας.

για δύο ημέρες γυρίζονται οι σβώλοι δύο με τρεις φορές την ημέρα και αλατίζονται πάλι. Το τυρί είναι πλέον έτοιμο για να τοποθετηθεί στον ασκό. Πρέπει όμως να φτιαχτεί και η μυζήθρα που θα καλύψει το τυρί μέσα στον ασκό.

Η μυζήθρα φτιάχνεται από το τυρόγαλο που έχει περισσέψει στο λεβέτι από την αποστράγγιση: Αναθερμαίνουμε το τυρόγαλο προσθέτοντας γάλα περίπου το 1/10 του τυρόγαλου που έχουμε. Συνεχίζουμε να θερμαίνουμε μέχρι να αρχίσει να βράζει, στους 90 με 95 βαθμούς Κελσίου, μέχρι να βγει η μυζήθρα στην επιφάνεια. Συλλέγουμε τη μυζήθρα με την τρυπητή κουτάλα και την αφήνουμε να κρυώσει.

Τώρα πρέπει να γεμίσει κάθε ασκός-τουλούμι με το τυρί και τη μυζήθρα μέχρι να φουσκώσει καλά και να μη χωράει άλλο. Το τυρί είναι το αρσενικό, ενώ η μυζήθρα είναι το θηλυκό: μπαίνει για δροσιά, διατηρεί το τυρί και καλύπτει τα κενά, διώχνοντας πλήρως τον αέρα, διατηρώντας αεροστεγή τον ασκό.

Στη συνέχεια αφαιρείται σχολαστικά όλος ο αέρας, δένεται σφιχτά το άνοιγμα και τοποθετείται σε δροσερό μέρος με καλό αερισμό. Κάθε δύο ημέρες ο ασκός γυρίζεται, τότε από τη μία, τότε από την άλλη μεριά, ώστε η υγρασία, που επιτυγχάνεται με τη χρήση της μυζήθρας, να διαχέεται σε όλο τον ασκό. Εάν ο παραγωγός αντιληφθεί ότι δεν έχει αρκετή υγρασία, ανοίγει το τουλούμι, ρίχνει νερό και ξαναδένει σφιχτά αφαιρώντας πάλι τον αέρα. Το τυρί θα παραμείνει στο τουλούμι για δύο με τρεις μήνες. Έτσι, το τυρί αποκτά μια ξεχωριστή, έντονη και ελαφρώς πικάντικη γεύση.

Η φυσική παραδοσιακή πυτιά φτιάχνεται ως εξής. Όταν γεννηθεί ένα ζώο από το οποίο πρόκειται να παρασκευαστεί πυτιά για το τυρί, το αφήνουν να θηλάσει κανονικά. Μετά από σαράντα περίπου μέρες αφήνουν το μικρό να θηλάσει για τελευταία φορά και λίγο πριν αρχίσει να χωνεύει το σφάζουν. Από το στομάχι του μικρού κατσικιού αποκόπτεται το τέταρτο στομάχι, το λεγόμενο ήνυστρον. Το ήνυστρο με το περιεχόμενό του (πηγμένο γάλα), αλατίζεται καλά και τοποθετείται για ξήρανση. Μετά την πλήρη αποξήρανσή του φυλάσσεται στο ψυγείο και μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποτεδήποτε ως πυτιά για την πήξη του τυριού ως εξής: Κόβεται ένα κομμάτι από το αποξηραμένο προϊόν (5 γραμ. περίπου για 100 κιλά γάλα), τοποθετείται μέσα σε ένα τουλπάνι το οποίο βυθίζεται σε δοχείο που περιέχει νερό και



Παρασκευάζοντας το τουλουμοτύρι. Η Παρασκευή Γιακουμάκη γεμίζει το τουλούμι με το τυρί.

προστίθεται και λίγο αλάτι. Αυτό μαλακώνει και τα ένζυμα που χρειάζονται για την πήξη του τυριού βγαίνουν από το τουλπάνι και διαχέονται στο νερό. Το νερό αυτό ρίχνεται στο γάλα και ξεκινάει η διαδικασία της τυροκόμησης.

Το τουλουμοτύρι παρασκευάζεται για να καλύψει τις ανάγκες του ευρύτερου οικογενειακού και φιλικού περιβάλλοντος των αγροκτηνοτρόφων, μιας και δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι, συνεχίζοντας την παράδοση της τυροκόμησης αυτού του ιδιαίτερα πικάντικου τυριού.

Τα τελευταία χρόνια σε κάποια από τα ορεινά χωριά του Ζάρακα αλλά και σε χωριά του Δήμου Μονεμβασίας λειτουργούν μικρά τυροκομεία από επαγγελματίες κτηνοτρόφους, εγκατεστημένα είτε στις μάντρες τους είτε σε άλλο παρακείμενο χώρο, ειδικά διαμορφωμένο για τον σκοπό αυτό.

Επίσης, κάποια νοικοκυριά συνήθως αγρότες-κτηνοτρόφοι με μικρό αριθμό ζώων, τυροκομούν μικρές ποσότητες γάλακτος στις οικίες τους ή σε διαμορφωμένο χώρο στις μάντρες τους και παρασκευάζουν το τυρί τους για οικιακή κατανάλωση. Υπάρχει και ένα σύγχρονο μεγάλο παραδοσιακό τυροκομείο στο χωριό Συκέα που παράγει διάφορα παραδοσιακά προϊόντα, μεταξύ αυτών και το τουλουμοτύρι. Στην πλειονότητά τους ακολουθούν με μικρές παραλλαγές τον παραδοσιακό τρόπο τυροκόμησης. Οι κυριότερες διαφορές στην παρασκευή του τουλουμίσιου τυριού στα επαγγελματικά τυροκομεία έναντι των παραδοσιακών είναι



Η Μαρία Μπέλεση ετοιμάζει τις γκόγκες, το παραδοσιακό έδεσμα της περιοχής με παραδοσιακό τουλουμιστό τυρί.

ότι στα επαγγελματικά τυροκομεία το γάλα πριν από την παρασκευή του τυριού παστεριώνεται υποχρεωτικά, με τη χρήση μηχανημάτων παστερίωσης και δεν χρησιμοποιείται ο παραδοσιακός ασκός.

Ιστορικά στοιχεία για το τουλουμοτύρι του Ζάρακα Μονεμβασιάς

Τα παλαιότερα χρόνια, όπως μας πληροφόρησαν οι γεροντότεροι, τους ασκούς από τα τομάρια των ζώων τους χρησιμοποιούσαν για τη μεταφορά και αποθήκευση του λαδιού, του μούστου και του κρασιού αλλά και για να πίνουν τυρί. Επειδή δεν υπήρχαν ψυγεία, η χρήση του ασκού βοηθούσε στη συντήρηση του τυριού.

Η ιστορία του τουλουμίσου τυριού του Ζάρακα χάνεται πολλά χρόνια πίσω. Το χωριό Ζάραξ, το σημερινό λιμάνι του Γέρακα, και η αρχαία πόλη Κύφанта, το σημερινό Κυπαρίσσι, ήκμασαν στους ιστορικούς χρόνους, ενώ αιώνες αργότερα, κατά την περίοδο των σλαβικών επιδρομών (6ος και 7ος μ.Χ. αιώνες) Λάκωνες της ενδοχώρας κατέφυγαν και κατοίκησαν σε διάφορες τοποθεσίες του Ζάρακα. Λόγω των επιδρομών, η μεταναστευτική ροή συνεχίστηκε και στα βυζαντινά χρόνια.

Έτσι, δημιουργήθηκαν στον Ζάρακα μικρά χωριά, οι λεγόμενες σήμερα Παλαιοχώρες ή Παλιόκαστρα. Ο Ζάρακας αναφέρεται ως μέλος του Κοινού των Ελευθερολακώνων και κατά τους βυζαντινούς χρόνους στον χρυσόβουλο λόγο του Ανδρόνικου του Β'. Την εποχή που δεσπότης του Μυστρά ήταν ο Θεόδωρος Παλαιολόγος (1407-1443) εποιήθηκε

από Αλβανούς. Οι Αλβανοί ήταν κυρίως κτηνοτρόφοι και είχαν πολυάριθμα κοπάδια αιγοπροβάτων. Για τους λόγους αυτούς αρκετοί κάτοικοι των οικισμών του Ζάρακα μέχρι και σήμερα, πολλοί περισσότεροι μέχρι πριν από κάποια χρόνια, μιλούσαν την αρβανίτικη γλώσσα παράλληλα με την ελληνική.

Επίσης, κατά την Τουρκοκρατία, πολλοί ελληνικοί πληθυσμοί εγκαταστάθηκαν στα δύσβατα, απομονωμένα και απρόσιτα υψώματα του Ζάρακα. Έτσι, δημιουργήθηκαν οι σημερινοί οικισμοί του Ζάρακα, με μια διατροφική και ευρύτερα πολιτισμική ταυτότητα που προκύπτει ως αποτέλεσμα αυτής της ώσμωσης των εθνοτικών ομάδων κατά το παρελθόν. Πολλά από τα ονόματα των σημερινών εκλεκτών εδεσμάτων του Ζάρακα αντανακλούν αυτή την πολιτισμική ποικιλία.

Οι παλιοί Ζαρακίτες παρασκεύαζαν το τουλουμοτύρι όλο τον χρόνο, γιατί το γάλα δεν δινόταν σε μεγάλα τυροκομεία όπως σήμερα. Επομένως, καθόλη τη διάρκεια του χρόνου οι κτηνοτρόφοι έφτιαχναν όλα τα προϊόντα διατροφής τους, όπως το τουλουμοτύρι, τους τραχανάδες, τις χυλοπίτες και πολλά άλλα. Το πρώτο τουλουμοτύρι της νέας σοδειάς άνοιγε την παραμονή της Τυρινής. Οι τυροκόμοι τύλιγαν σε μια άσπρη πετσέτα έναν σβώλο τυρί και το έστελναν δώρο στα σπίτια του χωριού που δεν ασχολούνταν με την κτηνοτροφία και δεν είχαν τέτοιο τυρί. Όταν δε έφτιαχναν τουλουμοτύρι, για φυλαχτό του τυροκομείου από το «κακό το μάτι», έβαζαν και συνεχίζουν να βάζουν σε κάποιο κρυφό σημείο του χώρου τυροκόμησης, λιβάνι, σκόρδο ή κερί της εκκλησίας. Το ίδιο φυλαχτό έβαζαν και στο κουδούνι του τράγου που έμπαινε μπροστά από όλο το κοπάδι.

Κατά το ψήσιμο του ψωμιού στον φούρνο πρώτα έβγαине η προπύρα, δηλαδή το πρώτο ψωμάκι μετά την πυρά του φούρνου, που ήταν λεπτό σαν τη σημερινή λαγάνα. Μόλις το έβγαζαν έτσι ζεστό το προσέφεραν στους γείτονες ή στους καλεσμένους με ένα κομμάτι τουλουμοτύρι και τρώγανε οι ίδιοι και τα παιδιά τους.

Το τουλουμοτύρι συνεχίζει, όπως και παλαιότερα να είναι σημαντικό τμήμα της διατροφής των ντόπιων, δεν λείπει σχεδόν ποτέ από το καθημερινό τραπέζι του ζαρακίτικου σπιτιού και μαζί με ένα ποτήρι ντόπιο κρασί συντελεί στην εξάλειψη της κούρασης από τις εργασίες της ημέρας. Επίσης, μαζί με το ψωμί ή το χοντροπαξιμάδο

αποτελεί και σήμερα συνηθισμένο γεύμα των αγροτών και των τσοπάνηδων.

Παλαιότερα στα ορεινά χωριά του Ζάρακα υπήρχαν αρκετοί κτηνοτρόφοι με πολλά ζώα και πολυμελείς οικογένειες. Το τουλουμοτύρι ανταλλασσόταν με άλλα απαραίτητα για τη ζωή της οικογένειας προϊόντα που δεν παράγονταν στο πλαίσιο του νοικοκυριού. Επίσης, με έναν σβώλο τουλουμοτύρι ευχαριστούσαν τους φίλους και τους συγγενείς ή ανταποκρίνονταν σε κάποια σημαντική υποχρέωση. Το τουλουμοτύρι ήταν ένα κοινωνικό αγαθό υψηλής αξίας. Και σήμερα, συνεχίζει να ανταλλάσσεται με άλλα προϊόντα, τις περισσότερες φορές όμως προσφέρεται ως δώρο. Επιπλέον, το τουλουμοτύρι χρησιμοποιείται και ως μέσο συναλλαγής από τους κτηνοτρόφους. Συνήθως, αντί χρηματικού αντιτίμου για τη γη που χρησιμοποιούν ως βοσκότοπο για τις ανάγκες του κοπαδιού τους, δίνουν τουλουμοτύρι.

Το τουλουμοτύρι είναι συνδεδεμένο με τη διατροφική ταυτότητα των κατοίκων της περιοχής του Ζάρακα και της Μονεμβασίας. Αποτελεί έκφραση της πολιτιστικής τους κληρονομιάς και οι Ζαρακίτες είναι περήφανοι για το γεγονός ότι έχει εξαπλωθεί σε όλη την περιοχή του Δήμου Μονεμβασίας, μέχρι το νοτιότερο άκρο του Μαλέα, και σερβίρεται στις περισσότερες παραδοσιακές ταβέρνες και τα μεγάλα ξενοδοχεία της περιοχής.

Σήμερα, είναι το ακριβότερο τυρί στην περιοχή του δήμου Μονεμβασίας και οι μικροί παραγωγοί βελτιώνουν ή και ενισχύουν το εισόδημά τους, ιδιαίτερα τον Αύγουστο που πλημμυρίζουν τα χωριά του Ζάρακα από τους ξενιτεμένους (από την Αμερική, την Αυστραλία, τον Καναδά αλλά και από την Αθήνα) οι οποίοι ζητούν να αγοράσουν τουλουμοτύρι. Το τουλουμοτύρι αποτελεί δε και βασικό συστατικό άλλων παραδοσιακών εδεσμάτων της περιοχής, όπως οι γκόγκες και τα καλτσούνια, που σερβίρονται πάντα με τριμμένο τουλουμίσιο τυρί.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Αλεξάκη, Ε. (1985), «Ζάρακας», *Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική*, Αθήνα.
- Δούκας, Β.Θ. (2017), *Λαμπόκαμπος-Πιστάματα Ζάρακα, Διαδρομή μέσα στο χρόνο*, Αθήνα.
- Κατσώρης, Α.Δ. (1972), *Επαρχία Επιδαύρου Λιμηράς, η*

άγνωστος χερσόνησος του Μαλέα, Ιστορία, αρχαιολογία, γεωγραφία, Αθήνα.

- Κόκκορης, Θ.Κ. (2016), *Ρηχιά, ήθη και έθιμα, Μια εξαφανιζόμενη κουλτούρα*, Αθήνα.
- Μπέλεσης, Γ.Χ. (2011), *Στα Αχνάρια των προγόνων*, Ρηχιά.
- Πετρολέκας, Κ. (1960), *Ζάραξ, ιστορικά και λαογραφικά σημειώματα του τόπου*, Αθήνα.
- Πέππας, Κ. (1985), *Χάρακας Λακωνίας, (απ'όσα θυμάμαι)*, Θεσσαλονίκη.
- Ρουμελιώτη, Π.Γ. (1996), *Λαογραφία των χωριών του Ζάρακα της Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας*.
- Λυχνάρι*, περιοδικό του Χάρακα, τεύχος 15ο, Μάρτιος 1994.

Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

- Χρήστος Καραλώλος, τυροκόμος <https://www.dairynews.gr/2018/12/31/πτυτιά-φυσική-ζωική-φυτική-μικροβιολ/>
- Κυριαζάκος, τυροκόμος, <https://laviogal.gr/τουλουμοτύρι-νέα-παραγωγή/>
- <https://www.thegreektraveller.com/kati-myrizei-gerakas/>

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟΝ ΤΣΑΚΩΝΙΚΟ ΟΡΕΙΝΟ ΟΙΚΙΣΜΟ ΤΗΣ ΒΑΣΚΙΝΑΣ

ΕΛΕΝΗ ΜΑΝΟΥ¹

Η Βασκίνα Αρκαδίας, τσακωνιστί² *Βαστσίνα*, είναι χωριό της Κυνουρίας, χτισμένο στις πλαγιές του Πάρνωνα, σε υψόμετρο 800 μέτρων, 15 χιλιόμετρα βορειοδυτικά του Λεωνιδίου, στον νομό Αρκαδίας. Είναι τόπος της θερινής κατοικίας των ποιμένων του Λεωνιδίου. Σύμφωνα με την απογραφή του 2011, έχει 63 κατοίκους. Αποτελείται από δύο οικισμούς, την Άνω Βασκίνα και την Κάτω Βασκίνα.

Το φυσικό περιβάλλον του οροπεδίου της Βασκίνας χαρακτηρίζεται από ξηρικούς λειμώνες και βοσκοτόπους με ποώδη χαμηλή θαμνώδη ή και αραιή υψηλή ξυλώδη βλάστηση. Ο τόπος είναι ιδιαίτερα τραχύς με χαρακτηριστική έντονη ξηρασία κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών και έντονες χιονοπτώσεις κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Εξίσου έντονες ωστόσο είναι και οι βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου και της άνοιξης, ιδιαίτερα ευεργετικές για την ανάπτυξη της χλωρίδας και κυρίως των αρώσιμων χωραφιών. Οι ανάγκες σε νερό για τον άνθρωπο και τα ζώα καλύπτονται από τα όμβρια ύδατα με την κατασκευή πέτρινων δεξαμενών, στερνών. Τα δέντρα που ευδοκιμούν εδώ είναι οι *αλιοχράε*³ (αγριοαχλαδιές), ο *πρίνε* (ο πρίνος), τα *σφοντάμια* (οι σφένδαμοι), η *κράτσα* (η σβέντζα), ο *κούμαρε* (η κουμαριά), ο *φύλιτσε* (η γλαντινιά). Θάμνοι

πολυετείς χαρακτηριστικοί είναι ο *τσίνε* (ο σκίνος), με τις βέργες του οποίου έπλεκαν κοφίνια παλιά και με τη στάχτη του έφτιαχναν σαπούνη, *α απάλια* (ο ασπάλαθος), το *θυμάζι* (το θυμάρι), *α ζιούγανη* (η ρίγανη), το *ζέϊτσι* (το ρείκι), ο *βάρσαμο* (το βάλσαμο), το *τσάι του σίνα* (το τσάι του βουνού), οι *αφάνε* (η ξυλαφάνα, η λεκαφάνα, η μαυραφάνα), *α μπαμπατσία* (η ασφάκα, άγρια φασκομηλιά).

Οι κάτοικοι της περιοχής έχουν μια μακραίωνη παράδοση στην κτηνοτροφία, οικόσιτη και νομαδική. Το φαινόμενο της μετακίνησης των κατοίκων από τα πεδινά προς τα ορεινά άλλαξε τον τρόπο ζωής της ελληνικής υπαίθρου και έφερε ριζικές μεταβολές. Καθαρά λόγοι επιβίωσης συνετέλεσαν σε αυτό: πρώτον, οι ανεξέλεγκτες ελώδεις εκβολές των ποταμών δημιουργούσαν ασφυκτικές ανθυγιεινές συνθήκες διαβίωσης ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες· δεύτερον, οι κάτοικοι ένιωθαν μεγαλύτερη ασφάλεια στους δυσπρόσιτους ορεινούς όγκους. Έτσι, εκεί αναπτύχθηκαν ισχυρές και ακμάζουσες κοινότητες, όπου η συνήθως πολύτεκνη ελληνική οικογένεια αφοσιώθηκε στην κτηνοτροφία, για να εξασφαλίσει την επιβίωσή της. Ο καθημερινός βίος ήταν σκληρός, η ζωή του γεωργού-κτηνοτρόφου ήταν απαιτητική σε ανθρώπινα χέρια και ιδρώτα. Τα μέλη αυτών των κοινοτήτων διατήρησαν συγκινητικά έθιμα αλληλοβοήθειας, όπως η *σεμπριά*, αλληλοβοήθεια κατά τη σπορά, τον θέρο, τον τρύγο, τον κούρο, κάποτε για την καταδίωξη των λύκων και των κλεφτών (Θανόπουλος, 2002: 80-83).

Η χλωρίδα της περιοχής, τα οικονομικά και κοινωνικά δεδομένα του τόπου αποτελούν τη βάση για την αποκλειστική ανάπτυξη της άμεσης οικογενειακής κτηνοτροφικής μονάδας. Η κτηνοτροφία είναι κυρίως μετακινούμενη. Τα δύο τρίτα των κτηνοτρόφων του οικισμού τον χειμώνα κατεβαίνουν στα χειμαδιά, στη Λακωνία, στο Γεράκι, τον Βρονταμά, την Απιδιά, το Έλος, το Αστέρι (παλιά Βίρνικο) και στα ρέματα της Ελώνης, στο Μάκρος (παλαιά Λεωνιδίου), στον κάμπο του Λεωνιδίου, όσοι έχουν πρόβατα, και ανεβαίνουν στα ορεινά στα μέσα της άνοιξης. Οι ημερομηνίες σταθμοί του νομαδικού αυτού βίου ορίζονται από τις γιορτές των δύο καβαλάρηδων αγίων, του αγίου

1 Η Ελένη Μάνου κατάγεται από το Λεωνίδιο Αρκαδίας, όπου και ζει. Είναι εκπαιδευτικός και συγγραφέας. Διδάσκει Ιστορία και Υλικό Πολιτισμό σε Σ.Δ.Ε. και γράφει βιβλία στην τσακωνική διάλεκτο. Στο τελευταίο της πόνημα *Γεύσεις Τσακώνων* κατέγραψε τις διατροφικές συνήθειες των Τσακώνων συλλέγοντας πληροφορίες με επιτόπια έρευνα. Μέσα από αυτή την εμπειρία, είχε την ευκαιρία να καταγράψει ενδιαφέρουσες πληροφορίες όχι μόνο για την παραγωγή των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων αλλά γενικά για την κτηνοτροφία στην ευρύτερη περιοχή της Τσακωνιάς και για τον τρόπο ζωής των αγροτοποιμένων.

2 Τσακωνική Διάλεκτος, *α τσακώνιχο γρούσσα*, η τσακωνική γλώσσα, ελληνογενής γλώσσα προήλθε από τη δωρική διάλεκτο της Αρχαίας Ελληνικής, σε αντίθεση με τη Νέα Ελληνική Γλώσσα, η οποία προήλθε από την Ελληνιστική Κοινή, αττικοϊωνικής συστάσεως. Η Τσακωνική ομιλείται στα εννέα κύρια τσακωνοχώρια και σε ορισμένους οικισμούς στην περιοχή της νότιας επαρχίας Κυνουρίας του νομού Αρκαδίας.

3 Παραθέτω του όρους στην τσακωνική διάλεκτο και εντός παρενθέσεως τον όρο στην κοινή νεοελληνική.

Δημητρίου, στις 26 Οκτωβρίου, και του αγίου Γεωργίου στις 23 Απριλίου.

Τα παιδιά των κτηνοτρόφων κατά τους μήνες, Σεπτέμβριο-Οκτώβριο και Μάιο-Ιούνιο φοιτούσαν στο μονοθέσιο Δημοτικό Σχολείο Βασκίνης, το οποίο στεγαζόταν σε λιθόκτιστο μονώροφο κτήριο, στο οποίο υπήρχε δωμάτιο για τη διαμονή του δασκάλου. Το σχολείο έκλεισε οριστικά στα μέσα της δεκαετίας του '90. Οικονομικοί και κοινωνικοί λόγοι συνετέλεσαν σε αυτό: η σταδιακή εγκατάλειψη της κτηνοτροφίας και η εσωτερική μετανάστευση. Κατά τους μήνες Νοέμβριο έως και Απρίλιο φοιτούσαν στο Δημοτικό Σχολείο Βασκίνης, στο Λεωνίδιο.⁴

Σήμερα υπάρχουν περί τις 27 οικογένειες αγροτοποιμένων εκ των οποίων οι μισές μετακινούνται, η διάνοιξη δρόμων και η διάδοση της αυτοκίνησης καθιστά πλέον ευκολότερη τη μετακίνηση για τους κατοίκους, μικρούς και μεγάλους. Η χρήση του αυτοκινήτου μείωσε τις αποστάσεις, τα παιδιά πλέον δεν χρειάζεται να περπατήσουν, όπως παλαιότερα, και οι κάτοικοι δεν χρειάζονται τρεις ώρες με τα ζώα να φθάσουν στο Λεωνίδιο, για να προμηθευτούν τα απαραίτητα από την τοπική αγορά. Η κύρια ασχολία αυτών των οικογενειών είναι η καλλιέργεια των χωραφιών με δημητριακά, κριθάρι, βίκο, βρόμη για τα κοπάδια τους κυρίως, η συγκομιδή των καρπών, η βόσκηση και η εκτροφή των κοπαδιών. Η καλλιέργεια των δημητριακών στο οροπέδιο της Βασκίνας άρχισε να φθίνει από τα μέσα της δεκαετίας του '50, αφού το σιτάρι της αργολικής πεδιάδας έγινε ανταγωνιστικό εξαιτίας της εκμηχάνισης της παραγωγής (Ντόγκας, 1986). Σήμερα πολύ λίγοι σπέρνουν δημητριακά για προσωπική χρήση και κατανάλωση.

Στα καλλιεργημένα χωράφια ασκείται βόσκηση των στελεχών του σταριού (καλαμιά) ή των παρεδάφιων ποωδών φυτών μετά τον θερισμό. Την καλοκαιρινή περίοδο τα κοπάδια τρέφονται έξω με κλαρί και αγριάδα, με *μελιγκάρι*, ένα είδος αγριόχορτου που τρώγεται ιδιαίτερα ευχάριστα από τα ζώα. Η βοσκή της Βασκίνας δίνει εξαιρετικής ποιότητας και

γεύσης γάλα, εξαιτίας των ενδημικών αρωματικών φυτών που τρώνε τα ζωντανά. Τη χειμερινή περίοδο οι νομείς, *ο νομία-οι νομίες*, αγοράζουν καλαμπόκι, χοντρό πίτουρο, τριφύλλι, ξερό σανό. Ενδιάμεσα βόσκουν τα κοπάδια τους στα σπαρμένα χωράφια το φθινόπωρο. Κατά την περίοδο της άνοιξης, όταν δηλαδή καλαμώνουν τα σπαρτά, οι ποιμένες φροντίζουν να μην μπουν τα ζωντανά σε αυτά τα χωράφια. Τον Μάιο, όταν πια έχουν ξεσταχυάσει, τα θερίζουν και αποθηκεύουν τους καρπούς.

Αξίζει να σημειωθεί εδώ ένα ποιμενικό έθιμο, το *λιβαδιάτικο*. Οι κτηνοτρόφοι νοικιάζουν λιβάδια για τα ζωντανά τους και έναντι ενοικίου προσφέρουν στον ιδιοκτήτη τυρί, συνήθως τη Λαμπρή, τον Δεκαπενταύγουστο και τα Χριστούγεννα, κοπριά, έρια (μαλλιά προβάτου), αρνιά. Αυτή η πρακτική εφαρμόζεται ακόμη και σήμερα. Οι κτηνοτρόφοι πριν κατέβουν στα χειμαδιά τους και πριν ανέβουν πάλι στα ορεινά διαπραγματεύονται τις μισθώσεις των κατάλληλων λιβαδιών για τα βοσκήματά τους. Αυτές οι συμφωνίες εξυπηρετούν τα μέλη και των δύο κοινοτήτων στο πλαίσιο της αμοιβαίας ωφέλειας, οι παραχειμάζοντες κτηνοτρόφοι βρίσκουν λιβαδότοπο για τα ζώα τους και οι πεδινοί κάτοικοι της κώμης του Λεωνιδίου, οι οποίοι ασχολούνται με τη γεωργία, έχουν άφθονη κοπριά, απαραίτητη για τις καλλιέργειές τους, το τυρί της χρονιάς τους και όλα τα άλλα προϊόντα, η ποιότητα των οποίων δεν συγκρίνεται με τα αντίστοιχα βιομηχανικά. Παραδοσιακά οι πληρωμές των λιβαδιάτικων, όταν επρόκειτο για χρήματα και όχι σε είδος, διεκπεραιώνονταν στο μεγαλύτερο πανηγύρι της περιοχής, του Αγίου Παντελεήμονος του *κσάνιδα*, στις 27 Ιουλίου. Στην Τσακωνική *κρανίδα*, *κριανίδα* και *κσάνιδα* λέμε τον μικρό κλάδο που έχει τα παρακλάδια του, συνήθως χωρίς φύλλα. Προφανώς ο τόπος είχε αρκετή βλάστηση και θα ήταν γεμάτος κλάδους, *κσάνιδε*, *κριανίδες*, οι οποίες ήταν απαραίτητες σε κάθε σπίτι για το άναμμα του φούρνου.

Το άγριο φυσικό περιβάλλον του ορεινού οικισμού της Βασκίνας ευνόησε κατά το παρελθόν την αιγοτροφία, σήμερα όμως μόνο πέντε οικογένειες τρέφουν πρόβατα. Επίσης υπάρχουν λίγα βοοειδή, περίπου τριάντα τον αριθμό, στο πλαίσιο της οικιακής οικονομίας για παραγωγή κρέατος. Τα παλαιά ντόπια μικρόσωμα αγριοκάτσικα, οι *γκιόσες*, με χρώμα καστανό και κέρατα προς τα πίσω, ζωηρά και ευκίνητα, δεν αποτελούν πλέον τον κύριο όγκο του κοπαδιού.

4 Πρόκειται για διώροφο, λιθόκτιστο, κεραμοσκεπές, τυπικό δείγμα αστικής διώροφης κατοικίας στο Λεωνίδιο, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή της Τσακωνιάς, που συναντάται το τέλος του 19ου αιώνα, περίοδο εμπορικής ακμής της περιοχής. Σήμερα φιλοξενεί το Κέντρο Πληροφόρησης για τη Χλωρίδα του Πάρνανα και οι εξωτερικοί χώροι έχουν μετατραπεί σε βοτανικό κήπο.



Υπόγεια αποθήκη τυριών.

Το ίδιο ισχύει και για την κοινή, *βλάχικη γίδα*, αναστήματος 44-60 πόντων. Η γίδα αυτή με διάφορα χρώματα, μαύρο, καστανό, ξανθό, λευκό και παρδαλό, αφτιά μικρά και όρθια και μικρά κέρατα, δίνει ελάχιστο γάλα. Οι ποιμένες υιοθέτησαν νέες ράτσες με κριτήριο την αποδοτικότητα. Χαρακτηριστικά μια κοινή γίδα έδινε περί τα 300 γραμμάρια γάλα (70 λίτρα τον χρόνο), ενώ σήμερα μια γίδα *μαλτέζα*, *αλπίνα*, *τζάνα*, δίνει ένα με ενάμισι λίτρο γάλα την ημέρα. Η *μαλτέζικη γίδα* που έχει πλέον αναμειχθεί με τις δικές μας ράτσες αποτελεί ένα ξεχωριστό σύνολο. Έχει μεγάλα μαστάρια και αποδίδει περισσότερο από τρία τέσσερα λίτρα την ημέρα επί 5-6 μήνες συνέχεια. Οι μεγάλοι τσελιγκάδες αρμέγουν ως τρεις φορές την ημέρα, αφού όσο αδειάζουν οι γαλακτοφόροι πόροι των αιγών, τόσο πιο πολύ γάλα παράγουν. Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι έχουν ανάμεικτες ράτσες προσέχουν όμως πολύ να αλλάζουν το πολύ κάθε δύο χρόνια, κάποτε και κάθε χρόνο, αρσενικά-πατεράδες. Αγοράζουν τράγους και κριάρια από άλλα μέρη, ώστε να ανανεώνεται η ράτσα.

Ο πληθυσμός των προβάτων στη Βασκίνα είναι ολιγομελής. Οι λόγοι πολλοί. Τα πρόβατα συνήθισαν να τα τρέφουν με το σύστημα της ελευθέρως βοσκής. Η βοσκή όμως από τη στιγμή που κομματιάστηκαν τα μεγάλα χωράφια, χάθηκε, διότι τα χωράφια δόθηκαν στην καλλιέργεια. Παράλληλα δεν υπάρχουν τεχνητά λιβάδια, και επειδή το πρόβατο ζει πάντοτε στα πεδινά, τα ορεινά είναι καταλλη-

λότερα για τα κατσίκια, είναι ευνόητο πως ο πληθυσμός τους ελαττώθηκε. Δεν μπορεί ο τόπος να διαθέσει πολλές βοσκές και το πρόβατο για να ευδοκιμήσει δεν μπορεί να συντηρηθεί με τη βοσκή. Συνάμα το πρόβατο δεν αντέχει τις μεγάλες ζέστες και χρειάζεται σκιά κατά τη διάρκεια της ημέρας, την οποία το φυσικό περιβάλλον του οικισμού δεν προσφέρει. Σήμερα οι οικογένειες που εκτρέφουν πρόβατα για παραγωγή γάλακτος έχουν υιοθετήσει το πρόβατο ανατολικής Φριςλανδίας, κοινώς, το γερμανικό πρόβατο, και το χιώτικο πρόβατο, την κατ' εξοχήν γαλακτοπαραγωγική φυλή προβάτων. Η μέση απόδοση μπορεί να είναι 500-600 λίτρα γάλα επί έξι μήνες τον χρόνο.

Τα μαντριά τους, *κατούνε*,⁵ είναι ακόμη και σήμερα κυκλικά ή τετράγωνα φτιαγμένα με μάντρα από πέτρες με την τεχνική της ξερολιθιάς, στρωμένα κάτω με πλάκες. Για να μη βγαίνουν έξω τα ζώα, φτιάχνουν φράχτη με κλαριά από γκορτσιές, πουρνάρια και σκίντα. Φροντίζουν να είναι σε προσηλιακό μέρος, απάγκιο, να μην το πιάνει ο βοριάς, και *ρόβολο*, δηλαδή κατωφερές. Τον χειμώνα έχουν τρία χωρίσματα, ένα για τα στέρφα, ένα για τα γαλάρια, ένα για τα αρνιά. Οι παλαιοί τσοπάνηδες τον χειμώνα φύλασσαν τα ζώα τους σε σπηλιές, σήμερα μόνο μία οικογένεια χρησιμοποιεί την ίδια σπηλιά ακολουθώντας τη μακραιώνη παράδοσή της. Σήμερα οι περισσότεροι έχουν χτίσει με τσιμεντόλιθους στεγασμένα κτήρια για τη φύλαξη των αιγοπροβάτων. Δίπλα στο μαντρί την άνοιξη, όταν αρχίζει το άρμεγμα, φτιάχνουν τη στρούγκα, από τα ίδια υλικά, αλλά με δύο πόρτες, μια φαρδιά για να μπαίνει το κοπάδι και μια στενή για να πιάνουν ένα ένα τα ζώα για το άρμεγμα. Το γάλα φυλάσσεται μέσα σε μεγάλους πλαστικούς ή σε μεταλλικούς ανοξείδωτους κάδους στα ψυγεία.

Το γάλα που προορίζεται για μεταποίηση και προσφέρεται προς πώληση μεταφέρεται κάθε πρωί μέσα σε πλαστικά βαρέλια και παραδίδεται στον γαλατά οργανωμένων τυροκομικών μονάδων. Το υπόλοιπο, όσο η κάθε οικογένεια θέλει για προσωπική χρήση και κατανάλωση, μεταποιείται στο πλαίσιο του νοικοκυριού. Οι περισσότεροι, όταν τελειώνει η περίοδος που πωλούν το γάλα (Νοέμβριος-Ιούνιος), αρχίζουν να φτιάχνουν τυρί για τις υποχρεώσεις τους, τα λιβαδιάτικα. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, όσο λιγοστεύει η παρα-

5 Συνώνυμα: *μαντρί*, *μονή*, *σαράγι* (Κωστάκης, 1986: 62 και 214).

γωγή γάλακτος φτιάχνουν τραχανά, και στο τέλος φτιάχνουν χυλοπίτες, π.χ. με 20 λίτρα γάλα φτιάχνουν τις χυλοπίτες όλης της χρονιάς. Όσο πιο κοντά στη γέννα, τόσο το γάλα είναι πιο λιπαρό και έχει μεγαλύτερη απόδοση σε τυρί, τα 100 λίτρα γάλα αποδίδουν 25 κιλά τυρί και 7 κιλά μυζήθρα. Το καλοκαίρι, όσο απομακρύνονται από τη γέννα, το γάλα γίνεται πιο αδύνατο με λιγότερα λιπαρά και μικρότερη απόδοση σε τυρί, τα 100 λίτρα γάλα θα αποδώσουν 10 κιλά τυρί.

Η τυροκόμηση γίνεται ακόμη και σήμερα από το σύνολο των κτηνοτρόφων κάθε πρωί με τον πατροπαράδοτο τρόπο, άλλοτε στη στάνη, στις κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις κατά περίπτωση, σε ειδικά διαμορφωμένα κτήρια, και άλλοτε σε ξηρολιθικές κατασκευές πάντοτε μέσα στον ευρύτερο χώρο της ποιμενικής εγκατάστασης, χρησιμοποιώντας μεγάλα χαλκωματένια καζάνια επάνω σε φωτιά με ξύλα. Η τοποθέτηση των προϊόντων για την ωρίμανσή τους γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους συνήθως υπαίθριους, το κλίμα της Βασκίνας είναι ιδανικό για αυτή τη διαδικασία, αλλά και υπόγειους. Η φρέσκια μυζήθρα, το κατσίκισιο τυρί, το κεφαλοτύρι, η κεφαλογραβιέρα γίνεται σε ψυγεία. Οι αλατισμένες ξηρές μυζήθρες κρεμιούνται ψηλά μέσα σε πετρόκτιστες αποθήκες και το βούτυρο τοποθετείται σε ράφια.

Γαλακτοκομικά προϊόντα και σκεύη

Το τυρί στα τσακωνικά λέγεται και *άρτουμα*, λέξη που προκύπτει από το ρήμα *αρτύζω*,⁶ *αρτέγγου*,⁷ που σημαίνει καταργώ τη νηστεία. Η λέξη *άρτουμα* σημαίνει και ό,τι προστίθεται στο φαγητό και το νοστιμίζει (μπαχαρικά, ξύδι κτλ.), όπως επίσης και η τροφή που δεν έπρεπε να φάει κανείς κατά τη διάρκεια της νηστείας. Με την κατανάλωση τυριού οι Τσάκωνες αρτεύονταν.

Το *άρτουμα χωρέ με λειμόνι νή γλυκάιδι* είναι το χλωρό τυρί, που γινόταν με λεμόνι ή ξύδι, μια μέθοδο πανάρχαια που αναφέρεται στον Αριστοτέλη (*Περί Ζώων*, III, 522b, 21) και τον Διοσκουρίδη (*Περί ύλης Ιατρικής*).

Το *αρμόγαλε* (το αρμόγαλο) είναι ένα νόστιμο έδεσμα

που παίρνουμε στραγγίζοντας μέσα σε ασκί βρασμένο γάλα. Έβραζαν γάλα και το έβαζαν μέσα σε γιδοτόμαρο κατεργασμένο με ανάλογη ποσότητα αλατιού. Το κρεμούσαν και με μια βελόνα το τρυπούσαν σε μεριές μεριές, στραγγίζε σιγά σιγά και έμενε το αρμόγαλο, που ήταν σαν γιαούρτι.

Άλλα προϊόντα ήταν: *α αφόκιουρη*, δηλαδή η μυζήθρα, το ανθότυρο, ο «ανθίνης τυρός»· το *βούκιουρε ντουτέ*, δηλαδή το βούτυρο που έπαιρναν με συνεχές χτύπημα του γάλακτος· το *γιουργούκι*, το πρόβειο και κατσίκισιο γιαούρτι· ο *κιουρέ*, το κεφαλοτύρι με 90% πρόβειο γάλα και 10% κατσίκισιο· *α συβουκύρα*, η συβουκύρα, ένα παραπροϊόν της τυροκόμησης, που είναι ό,τι μένει μετά την εξαγωγή του βουτύρου από το γάλα.

Για την τυροκόμηση χρησιμοποιούσαν και συχνά συνεχίζουν να χρησιμοποιούν τα εξής δοχεία για τη συλλογή και την επεξεργασία του γάλακτος: ένα ξύλινο δοχείο χωρητικότητας 6-8 λίτρων, *α γαομέτρα*, που ακόμη και σήμερα χρησιμοποιείται από τους τσοπάνηδες για ποικίλες χρήσεις· το *ιμάνι* ή το *κακάβι*, που ήταν ένας κάδος χάλκινος για άντληση ή μεταφορά υγρών χωρητικότητας 3-20 λίτρων και σήμερα έχει μουσειακή αξία· *α καρδόρα* είναι ξύλινο ποιμενικό δοχείο χωρητικότητας 10-20 λίτρων, σε χρήση ακόμη και σήμερα. Επίσης, στα σκεύη αυτά περιλαμβανόταν *α κάδη* (η κάδη) ή το *τσαλκάνι*, το ξύλινο κυλινδρικό δοχείο, μέσα στο οποίο χτυπούν το γάλα, για να αφαιρέσουν το βούτυρο και το οποίο σήμερα έχει μουσειακή αξία. Το *καδόξυλε* είναι το ξύλο της κάδης, που στη μία άκρη του έχει προσαρμοσμένο στρογγυλό σανίδι με μεγάλες τρύπες και χρησιμεύει για την αποβουτύρωση του γάλακτος· σήμερα έχει μουσειακή αξία. Το ίδιο σκεύος ήταν γνωστό και ως *α φρούα*. Ο *λεβέτα*, το λεβέτι, είναι το μεγάλο χάλκινο καζάνι στο οποίο ζεσταίνουν το γάλα για να πήξουν τυρί, σκεύος το οποίο χρησιμοποιείται και σήμερα.

Σε ό,τι αφορά τη στράγγιση του τυριού και τη μορφοποίηση/ωρίμανσή του χρησιμοποιούσαν τα εξής: το *κυροβόλι*, το ξύλινο καλούπι το οποίο χρησιμοποιούνταν για να πάρει το κεφαλοτύρι το σχήμα του, σήμερα έχει αντικατασταθεί από καλούπια μεταλλικά. Για το στράγγισμα του τυριού χρησιμοποιούσαν και συνεχίζουν να χρησιμοποιούν *α τσαντίλα*, ένα πανί με δεμένες ανά δύο τις άκρες του, ώστε να σχηματίζεται κοιλότητα, στην οποία τοποθετείται η μάζα του τυριού, ώστε να κρεμαστεί από ψηλά και να στραγγίσει.

6 Βόρειο ιδίωμα τσακωνικής διαλέκτου, Καστάνιτσας-Σίταινας, που είναι όμορα χωριά της ορεινής Τσακωνιάς.

7 Νότιο ιδίωμα τσακωνικής διαλέκτου, Πραστού-Λεωνιδίου. Οι κάτοικοι του Πραστού, πρωτεύουσας της Τσακωνιάς, τα χρόνια της Τουρκοκρατίας διέμεναν στο Λεωνίδιο τους χειμερινούς μήνες και στον Πραστό τους θερινούς μήνες.

Το *ασκόπουλε* ήταν το ασκί από κατεργασμένο τομάρι ζώου, σήμερα έχει εγκαταλειφθεί η χρήση του.

Για το ανακάτεμα του γάλακτος κατά τη διάρκεια του βρασμού προορίζεται ο *κόφτα* (ο κόφτης), αντικείμενο χειροποίητο φτιαγμένο από πουρνάρι. Α *σιδερόμυσα* είναι η τρυπητή κουτάλα, ο *κεψές*, που βρίσκεται σε χρήση και σήμερα. Ο *τυροσίφτα*, είναι ο τρίφτης, ένα φτιαγμένο από πουρνάρι εργαλείο, πλατύ στο άκρο του για το ανακάτεμα της μυζήθρας, το οποίο χρησιμοποιείται και σήμερα.

Η *πυτιά*, η μαγιά για το πήξιμο του τυριού, είναι γνωστή ως *α τάνη*. Πρόκειται για το περιεχόμενο του στομαχιού των μικρών ζώων 10-15 ημερών, τα οποία είναι στο στάδιο του θηλασμού και δεν έχουν ακόμη ξεκινήσει να τρώνε χόρτα.

Το τυρί στη Βασκίνα: ανταλλακτική χρήση και συμβολική σημασία άλλοτε και τώρα

Το έθιμο του αντιπραγματισμού είναι πλέον ξεχασμένο, αν και ενίοτε λαμβάνει χώρα με άλλο χρώμα και πρόσωπο. Το έθιμο έσβησε τρόπον τινά στα μέσα της δεκαετίας του '80, έως τότε ήταν σύνηθες να ανταλλάσσουν οι κάτοικοι του κάμπου με τους κατοίκους των ορεινών τα προϊόντα τους. Συγκεκριμένα αναφορικά με το τυρί κατέγραψα τις ακόλουθες ανταλλαγές: μία μυζήθρα-μία κάσα πατάτες, ένα κεφάλι τυρί-μία κλούβα κρεμμύδια, ένα ντενεκέ τυρί-ένα ντενεκέ λάδι. Αόριστα, χωρίς ακριβείς αναλογίες μού είπαν γενικά πως έδιναν φουσκί/κοπριά και έπαιρναν πατάτες και πελτέ ντομάτας, λεμόνια και πορτοκάλια.

Η συμβολική αξία του τυριού και των άλλων προϊόντων του γάλακτος, ως κυρίαρχων καταναλωτικών προϊόντων εξαιρετικής θρέψης στο τσακόνικο οικογενειακό τραπέζι, στις οικογενειακές επετείους, στις επίσημες γιορτές, στις εκδρομές, στις γιορτές της υπαίθρου, στις μεταβατικές στιγμές της ζωής, στη βάφτιση, στον γάμο, στον θάνατο δεν έχει φθαρεί από την πάροδο του χρόνου, αλλά εξακολουθεί να είναι δεμένη άρρηκτα με την οικογενειακή και κοινωνική ζωή. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα με οποιονδήποτε τρόπο ή μορφή θα παρατεθούν στο τραπέζι και θα καταναλωθούν από την οικογένεια, τους φίλους, τους συγγενείς, τους καλεσμένους.

Δεν νοείται τσακόνικο αποκριάτικο τραπέζι χωρίς μακαρόνια σκαστά, *σφοντύλια* και *κράτσούνια*, με ντόπιο βούτυρο γάλακτος και ξερή μυζήθρα, χωρίς κολοκυθόπιτα

γλυκιά ή αλμυρή με κόκκινη κολοκύθα και μυζήθρα ξερή· δεν νοείται τσακόνικο επίσημο τραπέζι χωρίς σαγανάκι με κεφαλοτύρι, γκιούλμπασι με τσακόνικο κεφαλοτύρι, στιφάδο με ντόπιο βαρελίσιο τυρί, μελιτζάνες τσακόνικες στο φούρνο με τυρί και επιδόρπιο γιαούρτι στραγγιστό με μέλι ή γλυκό βύσσινο, κυδώνι και ό,τι άλλο ο καθένας επιθυμεί· δεν νοείται τσακόνικο καλοκαιρινό τραπέζι χωρίς μελιτζάνες, κολοκύθι, πατάτες με τραχανά γλυκό, βρασμένο γάλα με κομμένο στάρι, *μπουλουγούρι* και πληθώρα άλλων επιλογών. Το τσακόνικο *προσφάι* (δεκατιανό), το *δειλινιάτσιχο* (απογευματινό), περιλαμβάνει απαραίτητα τυρί. Το τυρί, που υπάρχει πάντα στο σπίτι, θα μας βγάλει ασπροπρόσωπους στον ξαφνικό επισκέπτη του οποίου τη συντροφιά θέλουμε να μοιραστούμε, μαζί με λίγο ψωμί ή ντόπιο παξιμάδι, μια ντομάτα, ελιές και τυρί, με λίγο κρασί ή τσίπουρο. Μάλιστα, ο κάθε παραγωγός θα παινευτεί για την τέχνη του και η κάθε νοικοκυρά θα παινευτεί για την επιλογή της να αγοράσει τυρί από συγκεκριμένη οικογένεια κτηνοτρόφων, με τους οποίους συνδέονται με δεσμούς αίματος, κουμπαριάς ή φιλίας.

Επιπρόσθετα το τυρί και όλα τα προϊόντα του γάλακτος ως *φίλεμα* έχει ιδιαίτερη αξία αναλλοίωτη μέσα στον χρόνο. Η πράξη της προσφοράς προϊόντων γάλακτος σε συγγενείς και φίλους είναι ευρέως διαδεδομένη. Μάλιστα είναι εξαιρετικά επιθυμητά από όλους καθώς όλοι αναγνωρίζουν τη θρεπτική τους αξία στην καθημερινή διατροφή και είναι πλέον καθολικά παραδεκτό πως η νοστιμιά τους και η ποιότητά τους δεν συγκρίνεται με τα προϊόντα του εμπορίου. Ακόλουθα με αυτές τις ριζωμένες συνήθειες στην τσακόνικη διάλεκτο εκφέρονται συγκεκριμένες ιδιωματικές φράσεις σε σχέση με το τυρί: *δι μι λίγο λεκό* (δώσε μου λίγο άσπρο), σημαίνει: δώσε μου τυρί. Επίσης, σκωπτικά, σε μορφή διαλόγου, *τον κιουρέ, κουμπάρε!* (το τυρί κουμπάρε!) και η αντιλαβή *θα νι φέρει ο βάχο* (θα το φέρει ο βλάχος), λέγεται για να επικρίνουμε κάποιον που μας έταξε κάτι άλλα δεν το έκανε ή δεν το πρόσφερε και κυρίως να δώσουμε έμφαση σε συμπεριφορές χειρισμού και κουτοπονηριάς.

Μαζεύουν το γάλα από τα ζωντανά το βράδυ και το βάζουν στο ιμάνι. Άμα κρυώσει θα κάνει μια πέτσα πάνω-πάνω, την κορφή. Έπειτα βάζουν σε ένα σκεύος την κορφή με ψιλό αλάτι να παστωθεί για λίγο καιρό έξω από το ψυγείο. Αφήνουν για έναν μήνα περίπου. Μετά βάζουν την κορφή σε τέντζερο και το βράζουν πολλές ώρες (2-3) σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια. Αυτή τη δουλειά την κάνουν σε ημέρα με ζέστη, 25-30 βαθμούς Κελσίου. Καθώς βράζει, αρχίζει να χωρίζει το βούτυρο από τη *συβουκύρα*, το βγάζουν από τη φωτιά και η *συβουκύρα* θα μείνει κάτω κάτω και το βούτυρο επάνω. Παίρνουν το βούτυρο και το βάζουν σε βάζα όπως είναι καυτό.

Τη *συβουκύρα*, ότι μένει κάτω κάτω και μοιάζει με ταχίνι το τρώνε, το αλείφουν πάνω στο ψωμί αλλά είναι πολύ αλμυρό. Είναι ένας εξαιρετικό ορεκτικό με καβουρντισμένο ψωμί και ελαιόλαδο το οποίο ενισχύει και απογειώνει τη γεύση του. Τα γίδια γεννούσαν το Γενάρη-Φλεβάρη και το βούτυρο το έφτιαχναν τον Απρίλιο-Μάιο.

Τα παλιά χρόνια το βούτυρο το είχαν για γιατρικό. Όταν έσπαζε κανένας το πόδι του ή το χέρι του, το άλειφαν με βούτυρο και το τύλιγαν με μαλλί από πρόβατο απέξω να θρέψει το κόκκαλο.

Προφορική μαρτυρία
(*Σταματίνα Πουτσελά, Λεωνίδιον*)

Για την παρασκευή γιαουρτιού στη Βασκίνα χρειάζονται 1 κιλό γάλα, κατά προτίμηση πρόβειο, και μία κουταλιά της σούπας πυτιά, μαγιά για το πήξιμο του γιαουρτιού. Ζεσταίνουν το γάλα στους 90 βαθμούς, όταν πάει να φουσκώσει το βγάζουν από τη φωτιά και το αφήνουν να κρυώσει. Βάζουν το δαχτυλάκι τους και αν μπορούν να το αφήσουν μέσα ώσπου να μετρήσουν ως το είκοσι είναι έτοιμο (45 βαθμούς). Ανακατεύουν την πυτιά με λιγάκι γάλα και ρίχνουν το μείγμα στο γάλα, ανακατεύουν και σκεπάζουν για τέσσερις ώρες με ένα μικρό μάλλινο χοντρό κλινοσκέπασμα. Δεν το μετακινούν, δεν το ανακατεύουν καθόλου, γιατί δεν θα πήξει, θα κόψει. Μετά όταν πήξει το αφήνουν μία ημέρα μέσα στο ψυγείο. Την άλλη ημέρα μπορεί να καταναλωθεί. Μπορεί να μείνει στο ψυγείο για 10-12 ημέρες. Τα παλιά χρόνια στα βουνά που είχαν τα ζωντανά τους το άφηναν έξω για δύο ημέρες, δεν πάθαινε τίποτα έκανε κρύο τις νύχτες εκεί και τα καλύβια τους ήταν φτιαγμένα με πέτρες και κρατούσαν δροσιά μέσα. Έπειτα το έτρωγαν, δεν πρόφτανε να μείνει πολλές ημέρες, οι οικογένειες είχαν πολλά στόματα να χορτάσουν. Αν το γιαούρτι αφεθεί σε τουλπάνι να στραγγίσει καλά, μπορεί να φυλαχθεί περισσότερο καιρό στο ψυγείο, ως 20 ημέρες.

Προφορική μαρτυρία
(*Ματίνα Τσουκάτου, το γένος Κυρίου, 1974, Λεωνίδιον-Βασκίνα*)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Θανόπουλος, Γ. (2002), «Αγροτική και Ποιμενική Ζωή», στο Δημόσιος και Ιδιωτικός Βίος στην Ελλάδα II: Οι Νεότεροι Χρόνοι, Ο Νεότερος Λαϊκός Βίος, τόμος Α', ΕΑΠ
- Κωστάκης, Θ. (1986), *Τσακωνικό Λεξικό*, Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, τόμ. Β'.
- Ντόγκας, Η. (1986), «Οικονομικές αλλαγές και πολιτισμικές αλλαγές», *Χρονικά των Τσακωνικών*, Πρακτικά Α' Τσακωνικού Συνεδρίου, τόμ. Ζ, σ. 186-192.

~ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ~



Σε μια γωνιά, στον παραδοσιακό τυροκομειό της Ζαμπέτας Ασημο-
μύτη στην Κουκουλού της Άνω Μέρας Μυκόνου, ο τυρόγαλος έχει
ήδη στραγγίξει στο πήλινο δοχείο. Το πρώτο στάδιο παραγωγής
τυροβολιάς θα ολοκληρωθεί με πέτρωμα (βάρος από πλατιές πέτρες)
για να αποβάλει λίγα υγρά ακόμα ανάλογα με τη χρήση: λιγότερα για
επιτραπέζιο τυρί, περισσότερα για τις πίτες, ακόμα περισσότερα για
την κοπανιστή (φωτογραφία Βιβή Χανιώτη).

Τα μυστικά της τυροκομίας στην Πάρο πέρασαν από γενιά σε γενιά, καθώς μέχρι τη δεκαετία του 1960 όλα σχεδόν τα νοικοκυριά είχαν λίγα γαλακτοφόρα ζώα και η τυροκόμηση γινόταν κυρίως για αυτοκατανάλωση. Οι Παριανοί συνήθιζαν να προσφέρουν πάντα τυρί ως δώρο σε ανθρώπους στους οποίους είχαν κάποια υποχρέωση στην Αθήνα ή στον Πειραιά, στα συγγενικά τους πρόσωπα,² αλλά και στα άτομα με ιδιαίτερο κοινωνικό κύρος, προσφορά που ήταν πάντα ευπρόσδεκτη και κοινωνικά αναγνωρίσιμη. Σύμφωνα με αρχειακές πηγές του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών που αφορούν την Πάρο, οι μαθητές πήγαιναν στις μεγάλες γιορτές μεταξύ άλλων και τυρί ως δώρο στους δασκάλους τους³ (Χρύσου-Καρατζά, 2006).

Οι μικροπαραγωγοί διακινούσαν καθημερινά μεταξύ τους το γάλα της παραγωγής τους, ώστε να συγκεντρώνεται ικανή ποσότητα και καθένας εκ περιτροπής αναλάμβανε να τυροκομήσει για τον εαυτό του και την οικογένειά του.⁴ Λίγες οικογένειες είχαν τυροκομείο⁵, δηλαδή μικρής κλίμακας

κτίσμα από λιθοδομή ή ξερολιθιά, δίπλα από τις μάντρες με τα ζώα. Το δωμάτιο του τυροκομείου είχε πρόχειρη παροστιά για φωτιά, με θέση για ένα ή περισσότερα καζάνια. Σε πεζούλι τοποθετούσαν μαρμάρινη πλατιά πλάκα με αυλάκι, όπου στράγγιζαν τα τυροβόλια,⁶ για να ρέει και να φεύγει ο *απότσιρος*. Εκτός από το άρμεγμα, το πρώτο που έπρεπε να μάθει ο καλός βοσκός ήταν η καθαριότητα.⁷ «Μέσα στο τυροκομείο, όλα πρέπει να λάμπουν, που λέει ο λόγος. [...] Οι αρμεοί, τα καζάνια, τα πανιά, τα τυροβόλια πρέπει να είναι όλα καλά πλυμένα» (Ναυπλιώτης, 1933).

Για την πίστωση του γάλακτος που παρέδιδαν οι μικροπαραγωγοί χρησιμοποιούσαν το *χαράκι* ή *χαράτσι*, ένα ευθύγραμμο ξυλάκι μήκους είκοσι-τριάντα εκατοστών, συνήθως από κλαδί λυγαριάς, αμυγδαλιάς ή ελιάς (Ραγκούση, 1995). Αφού έριχνε ο καθένας το γάλα του στο δοχείο του αγρότη που θα έκανε την τυροκόμηση, βύθιζε σε αυτό κάθετα το χαράκι και σημείωνε με μαχαίρι μία εγκοπή στο σημείο όπου έφθανε το ίχνος της επιφάνειας του γάλακτος (Ραγκούση, 1995). Τα χαράκια είχαν σημειωμένα και το όνομα του κάθε παραγωγού και τα φυλούσαν, ώστε το επόμενο χρονικό διάστημα, ο αγρότης που είχε λάβει το γάλα από τους άλλους και είχε τυροκομήσει, να επιστρέψει στον καθένα, την ημέρα που θα ήταν η δική του σειρά για τυροκόμηση, την αντίστοιχη ποσότητα γάλακτος και να ξεχρεωθεί (Αλιπράντης, Τσιγώνιας, προφορική μαρτυρία, 2021).

Για την τυροκόμηση, το γάλα έμπαινε στο καζάνι ή χαρανί πάνω από χαμηλή φωτιά, αφού πρώτα το περνούσαν από σίτα (τουλουπάνι), για να απομακρυνθούν τυχόν ακαθαρσίες και τρίχες, και στη συνέχεια έριχναν πυτιά και με τον *ταράχτη*⁸ ανακάτευαν το *πήμα* του. Το πήμα ήταν

1 Ιδρυτικά μέλη του Μη Κερδοσκοπικού Σωματείου «Διαδρομές στη Μάρπησσα», που έχει ως κύριο σκοπό την ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς της Πάρου μέσα από βιωματικές δράσεις. Ευχαριστούμε θερμά την κ. Ιωάννα Περάκη, την κ. Αικατερίνη Μόσχου και τους κυρίους Νικήτα Αλιπράντη και Αγγελο Τσιγώνια που μοιράστηκαν μαζί μας τη γνώση και την εμπειρία τους σχετικά με την παριανή τυροκομία και εν γένει την παριανή διατροφή.

2 «[Σ]τέλναμε στην Αθήνα, στον μΠειραιά, τυργιά. Τότε που έτανε ο Κωσταδάρας ταχυδρόμος κουβαλούσε τα μπισόδια στους κωστανούς και σε άλλους παργιανούς της Αττικής, ή και εμπορευότανε τυργιά, κρασί και ότι άλλο θα μπορούσε να μεταφέρει από την μΠάρο. Ευτός για να θ' μάται τη φρεσκάδα δω, ήγραφε πάνου δους με μελανί βολύμι "1 τορνιά", άλλες μέρες ήγραφε 5 τορνιά ή 12 τορνιά. Τα' ευτό 'τανε το μερομήνι τσαί ο μήνας που τα έπαιρε: μια ή πέντε ή δώδεκα του Ρ'νιαστή ή του Ρινιαστή δ'λα'ής του Γιούνη μήνα». (Στέλλας, 2002:174)

3 Αλλά και την ημέρα της Αναλήψεως (Πληθερής) παλαιότερα ο δάσκαλος έπαιρνε τόση ποσότητα γάλατος, ώστε αναγκάζταν και έκανε *ξινόγαλο* (είδος γιαουρτιού), για να το συντηρήσει και στη συνέχεια το αποξήρηνε και έκανε *ξινότυρα* (εκλεκτό είδος τυριού) (Χρύσου-Καρατζά, 2006: 334).

4 «Αντι Γεμ να πλίνις του χαρανί να τρουκουμίσουμι. Να πλινς του ταραχτ κι του τριφτ» (Στέλλας, 2000: 8).

5 «Στο μητάτο, στο τρο-ή δροκομνείο» (Στέλλας, 2002: 168).

6 Μικρά καλαθάκια, πλεγμένα από βούρλα, στα οποία μπαίνει η μανούρα ή η μυζήθρα για να στεγνώσουν και να γίνουν ξερό τυρί και ανθότυρο.

7 «Τολμάγανε οι παλαιοί να 'ναι ακάθατοι από βρωμιές και μάγαροι (μαγαρισμένοι) από συζυγικά, όταν πλησίαζαν μελίσσι ή «σε πάτο σταφλιώ» ή σε τυροκομνείο [...] Όλα, πιστεύανε, χαλάγανε. [...] το τυρί σκουλίκιαζε». (Στέλλας, 2004:16).

8 «Ο ταράχτης. Κ και Λ δράχτ'ς. Και Κ και καταταράχτ'ς, επειδή



Τυρόσκαμνος σε κατοικιά της Πάρου. Πρόκειται για μαρμαρίνη πλάτια πλάκα με αυλάκι, όπου έβαζαν τα τυροβόλια για να στραγγίξουν και να φύγει ο οπότερος.

έτοιμο όταν ο τaráχτης μπορούσε να σταθεί όρθιος, οπότε άρχιζε και το *τάραμα* της *μανούρας*⁹ για να πήξει καλά. Με τρυπητή κουτάλα γύριζαν τα πήματα μέχρι να γίνουν μεγάλα κομμάτια, μπάλες ή μία μπάλα και στη συνέχεια τα έβγαζαν και τα τοποθετούσαν στα *τυρ'βόλια* (τυροβόλια), τα πατήκωναν καλά, ώστε να πετρώσουν και να στραγγίξουν. Η διαδικασία αυτή γινόταν πάνω στη μαρμαρίνη πλάκα. Τα τυροβόλια τα έβαζαν σε καλαμωτή κρεμασμένη από το ταβάνι, ψηλά να αερίζονται, για δεκαπέντε μέρες. Στη συνέχεια, είτε κατανάλωναν το τυρί άμεσα είτε το έβαζαν στην άλμη, για να διατηρηθεί για περισσότερους μήνες. Για την άλμη, έβαζαν σε ξύλινο βαρέλι νερό και έριχναν αλάτι τόσο όσο χρειάζεται ένα αβγό να επιπλέει με την επιφάνειά του που βρίσκεται πάνω από το νερό να έχει

“το καταταράζουμε, το τaráζουμε καλά το γάλα”. (για να κυριολεχτούμε, τaráζουμε το πήμα του). Είναι ένα λουμί (μια βέργα από κλαδί από θάμνο ή δέντρο π' έχει, οπωσδήποτε, στη μια του άκρια πολλά μικρά και κλαδωτά (διακλαδωτά) κλαδάκια.[...] Διαλέγεται να είναι από σκινάρι, συνηθέστερα είναι από κατσαγρίλα τω βουναλιώ (από σκληρή και ατίθαση αγρελιά), κάποτε, σπανιότερα, είναι και από απίλιρα (από τον Παλιούρο τον ακανθώδη) γιατί κι αυτός είναι σκληρός κι έχει και μύτερο τ' ατζύλι, μακρουλο, κατάλληλο για να τaráζει» (Στέλλας, 2002: 167-168).

- 9 «Τότε θα αρχίσει το τάραμα, το σπάσιμο, το “σκότωμα” του πημένου αγγίστρητα. Η αρχή του δεύτερου μέρους της πρώτης φάσης, που καθορίζεται με τη λεγέδα “ώρα να τον σκοτώσουμε”. [...] Από τότε που θ' αρχίσει το τάραμα, το σκότωμα, λέγεται “μανούρα”. Από τη στιγμή “τ' όρτου τaráχτη”, από την ώρα τη στιγμή που άρχιζε να γίνεται το τάραμα. “π' αρχίζω να τη σπώ τσαί να τ' ν ανεκατεύω”. Και μετά..., με το βάλσιμο της μέσα στα τυρβόλια, μέχρι και πριν από το ξέραμα της (το ξέραμα τού, τελικά, τυριού). Ευτό ‘ναι, τσ’ ευτό λέεται μανούρα» (Στέλλας, 2002: 167).



Ανθότυρα ωριμάζουν (Τυροκομείο Πάριον).

μέγεθος μιας πεντάρας (Αλιπράντης, Τσιγώνιας, προφορικές μαρτυρίες, 2021).

Λαδοτύρι ήταν το τυρί που μετά την άλμη το έβαζαν στο λάδι ή, όταν δεν είχαν λάδι εξαιτίας της φτώχειας, το άλειφαν με μούργα, ώστε να σχηματιστεί μια προστατευτική επιφάνεια και να διατηρηθεί περισσότερο το τυρί. Σήμερα το τοποθετούν σε δοχείο με ελαιόλαδο για τουλάχιστον 45 ημέρες και έτσι το τυρί παραμένει μαλακό, καθώς δεν έρχεται σε επαφή με τον αέρα.

Όταν έβγαине η μανούρα από το χαρανί για να γίνει τυρί, έμεναν τριμματάκια, ο λεγόμενος *αζγκάθουρας*,¹⁰ τον οποίο συνήθιζαν να τρώνε, ιδιαίτερα το καλοκαίρι που οι ημέρες ήταν μεγάλες και οι δουλειές ήταν πολλές και ασταμάτητες. Ο *αζγκάθουρας* τρωγόταν με αλάτι, και θεωρείτο μάλιστα πολύ ωραίο φαγητό, γιατί γινόταν τραγανιστός, αλλά τρωγόταν και με αβγά. Αφού τυροκομούσαν οι βοσκοί την Καθαρή Δευτέρα, τον *αζγκάθουρα*, τον άφηναν να τον έχουν για τη Λαμπρή. Τον έβαζαν στην άρμη να σταθεί, να διατηρηθεί και τον έτρωγαν το βράδυ του Μ. Σαββάτου (Χρύσου-Καρατζά, 2006).

- 10 «Ο *αζγκάθουρας* *Αζγκάθουρας*, *αζγκάθρας*, (η) *αζγκάθρα* *αζγκάθρος*, *αζγκάθρας*, *ζγκάθρας*, *ζκάθουρας*, *ασυγκάθουρας*, *συγκάθουρας*, (τα) *συμάνουρα*, (τα) *αζμάνουρα*. Τα τριμματάκια, τα ψιχουλάκια, που (μετά το βγάλσιμο της μανούρας) ξεφεύγουν και μένουμε αιωρούμενα στο χαρανί. Με το (νέο) ζομάτισμα του τ'ρό'άλου, σκληραίνουν, “καθίζ'νε κατακάτ'ς” (κατακάθια) και “κολιάζουνε” (κατασταλάζουνε στο γκόλο του χαρανιού). Τα μαζεύουνε με το τυρβόλι και τα στίφουνε στο μονόγροφο (στη χούφτα). Είναι τραγανιστά και μπορούν να φαγωθούν. Όσοι έχουνε μπόλικά τα αγαθά “δε γερεύουνε τ'ς *αζ γκαθούρ*”, δεν τους τιμούνε, δεν τους τρώνε, τους πετάνε...” (Στέλλας, 2000: 9).



Γραβιέρες ωριμάζουν (Τυροκομείο Πάριον).

Για την παραγωγή της μυζήθρας, αφού έβγαине η μανούρα από το χαρανί, έβαζαν νέο κλαδί στη φωτιά για να γίνει πιο δυνατή και έριχναν νέο γάλα, μία ποσότητα περίπου 20% από τη συνολική ποσότητα του παραγόμενου γάλακτος, ίση με ένα *βεντούρι*. Έριχναν λίγο αλάτι και ανέβαινε σιγά σιγά στην επιφάνεια η μυζήθρα¹¹ (Αλιπράντης, προφορική μαρτυρία, 2021). Για να γίνει τρυφερή και αφράτη η μυζήθρα, έριχναν στο χαρανί και ένα λεμόνι. Η φρέσκια μυζήθρα έπρεπε να καταναλωθεί άμεσα. Αν ήθελαν να τη διατηρήσουν, την έτριβαν με αλάτι τριγύρω και την έβαζαν σε φανάρι να αερίζεται, ώστε να αποξηρανθεί και να γίνει α(ν)θότυρο.

Το καλοκαίρι που η ποσότητα του γάλακτος ήταν μικρή

και δεν ήταν κατάλληλο για τυροκόμηση, έφτιαχναν την *ξινόμυζήθρα* ή *σούρωμα*, ένα μαλακό παρασκεύασμα με ξινή γεύση, για την παραγωγή του οποίου ανακάτευαν γάλα, κυρίως κατσικίσιο ή πρόβειο, με τσίρο μέχρι να πήξει (χωρίς φωτιά). Την ίδια περίοδο, έφτιαχναν και το *τουλουμοτύρι*. Έκοβαν σε μια λεκάνη κομμάτια τυρί και σε μια άλλη τη μυζήθρα. Τα αλάτιζαν καλά και τα έβαζαν ανακατεμένα σε τουλούμι (ειδικά επεξεργασμένο δέρμα ζώου). Μετά από είκοσι ημέρες περίπου, αν είχε σκληρύνει πολύ το μείγμα, άνοιγαν το τουλούμι, πρόσθεταν γάλα και το ανακάτευαν για να μαλακώσει. Το τουλουμοτύρι ήταν έτοιμο σε δύο μήνες.

Το τυρί (κεφαλοτύρι), η μυζήθρα, η ξινόμυζήθρα, το α(ν)θότυρο, το λαδοτύρι, το τουλουμοτύρι αποτελούν βασικά συστατικά στοιχεία της παριανής αγροδιατροφικής παράδοσης. Τα άρθρα στις τοπικές εφημερίδες του πρώτου μισού του 20ού αιώνα συμβούλευαν τους αγροκτηνοτρό-

11 «[Μ]ε το που παίρνει βράσιμο ο τυρόγαλος με το υπόλοιπο λιγοστό γάλα, που το λένε βράση, τσαι τ' αμανιστεύγει η ζ'μήθρα (τα ξεπεταχτεί σαν αμανίτ' απάνω) πρώτα τσ' απάν' απάνου στον αφρό» (Στέλλας, 2002: 172).

φους, τόσο για τη ζήτηση των ειδών που εμπορεύονταν, όσο και για τις ποικιλίες των ζώων και τη φροντίδα τους. Σε άρθρο του 1934 ο συντάκτης που υπογράφει ως Παρονάξιος παροτρύνει για την παρασκευή ξινομυζήθρας και ξινότυρου, προϊόντα που προτιμούν οι ντόπιοι και οι ξένοι, σε αντίθεση με τα υπόλοιπα τα οποία δεν ξεβουτυρώνονται (*Φως Παροναξίας*, φ. 28, 1934). Όσο για τις μυζήθρες της Παροναξίας, για τις οποίες θεωρεί ότι μπορούν να υπερηφανεύονται οι τυροκόμοι, οι μανάβηδες συχνά τις καταστρέφουν περιτυλίγοντάς τις με κηρόχαρτο, το οποίο προσδίδει μια έντονη οσμή και επιβάλλεται να απαγορευτεί (*Φως Παροναξίας*, φ. 28, 1934).

Σύμφωνα με τον Ναυπλιώτη, όλη η βάση της τέχνης της τυροκόμησης είναι το γάλα. Μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα χρησιμοποιούσαν γάλα προβάτων και κατσικιών, «γι' αυτό και τα τυριά και οι περίφημες μυζήθρες των είναι λεπτές στην γεύση, με ανάλογο πάχος» (Ναυπλιώτης, 1933). Υπήρχαν κυρίως ντόπιες φυλές αιγοπροβάτων, προσαρμοσμένες στις περιβαλλοντικές συνθήκες των Κυκλάδων (Μόσχου, προφορική μαρτυρία, 2021). Η γαλακτοπαραγωγή τους και η γαλακτική περίοδος (μέρες άμελης) ήταν μικρή, αλλά το γάλα τους πλούσιο σε λιπαρά και αρωματικά, δίνοντας ένα τυρί υψηλής ποιότητας, πλούσιο σε γεύση και άρωμα.

Οι Παριανοί είχαν την ιδέα ότι, εφόσον η αγελάδα εργάζεται στο αλέτρι, δεν κάνει να αρμέγεται, γιατί, όπως είναι αδυνατισμένη και κουρασμένη, δεν παράγει καλό γάλα (Ναυπλιώτης, 1933). Τη δεκαετία του 1950 και με τη σταδιακή είσοδο της μηχανής στις αγροτικές εργασίες, η εικόνα αυτή αλλάζει. Η αγροτική πολιτική προωθεί όλο και περισσότερο την εκτροφή γαλακτοφόρων αγελάδων. Ο Ποπολάνος το 1954 επισημαίνει στην τοπική εφημερίδα ότι «η σημασία του ζητήματος κατενοήθη από τους γεωργούς μας, οι οποίοι είτε εκ πιστώσεων της Τραπέζης είτε εξ ιδίων κεφαλαίων κινούνται προς την κατεύθυνση αυτή, με ελπίδα επεκτάσεως της αγελαδοτροφίας προς ισορρόπηση του ελλείμματος που αφίνει πλέον το αμπέλι και τα κηπαία».

Αν και οι αγροκτηνοτρόφοι δεν γνώριζαν το επιστημονικό υπόβαθρο που υπήρχε πίσω από κάθε διεργασία και μετασχηματισμό από τον οποίο προέκυπτε το τελικό προϊόν, από τα τέλη του 19ου αιώνα οργανώθηκαν σε συνεταιρισμούς, μέσα από τους οποίους προωθούσαν τα συμφέροντα και τη βελτίωση των προϊόντων τους και εκπαιδευόνταν σε νέες

μεθόδους και τεχνικές. Το πρώτο οργανωμένο τυροκομείο της Πάρου ιδρύθηκε το 1957 από τον Γαλακτοκομικό Συνεταιρισμό Αρχιλόχου στον Πρόδρομο, με τυροκόμο τον Γεώργιο Βασιλαρά από τα Ιωάννινα, και βοηθό τον Ιάκωβο Ρίτσο από τα Μάρμαρα Πάρου. Το 1965 ιδρύθηκε στην Παροικιά τυροκομείο από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών με ενίσχυση της Αγροτικής Τραπέζης και κρατική επιχορήγηση. «Τό εν λόγω έργον τό όποιον χαρακτηρίζεται ως εν των πλέον αξιόλογων τής Ένώσεως, εγγυάται τήν ανάπτυξιν καί προστασίαν τής αγελαδοτροφίας τής νήσου μας, διότι ή άρτια όργάνωσις του τυροκομείου εξασφαλίζει πλήν άλλων πλήρη τήν εξυπηρέτησιν των κτηνοτρόφων οί όποιοι θά παραδίδουν τό γάλα τους εις κινητόν συνεργείον παραλάβης άνευ ύποχρεώσεώς των νά τό μεταφέρουν εις τό τυροκομείον καί ικανοποιητικήν τιμήν» (*Φωνή της Πάρου*, φ. 185, 1965).

Σήμερα, η τυροκόμηση γίνεται σε οργανωμένα και αδειοδοτημένα τυροκομεία σύμφωνα με τα προβλεπόμενα μέτρα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων. Η παραγωγή των τυροκομείων παραμένει σε επίπεδα που καλύπτει κυρίως τις καταναλωτικές ανάγκες του νησιού, οι οποίες είναι ιδιαίτερα αυξημένες λόγω της τουριστικής ανάπτυξης. Σύμφωνα με επίσημα στοιχεία, εκτρέφονται περίπου 800 αγελάδες, που αποδίδουν πάνω από 600 τόνους γάλα, ενώ τα αιγοπρόβατα, που ξεπερνούν τις 9.000 κεφάλια, προορίζονται κυρίως για κρεατοπαραγωγή (Δαρειώτη κ.ά., 2016: 185). Σύμφωνα με τα στοιχεία του Επιχειρησιακού Σχεδίου Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020, η Πάρος κατά το 2012 παρήγαγε την παρακάτω ποσότητα γαλακτοκομικών προϊόντων (σε κιλά): γραβιέρα: 44.853, λευκό τυρί: 1.719, κεφαλοτύρι: 16.331, τουλουμοτύρι: 0, μυζήθρα: 3.171, σούρωμα: 4.019, γιαούρτι: 218,20, κρέμα: 3.060, βούτυρο: 870, αγελαδινό γάλα: 672.079, αίγαιο γάλα: 14.151.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Δαρειώτη, Ν., Τσιχλάκη, Θ. και Ανδρουλιδάκης, Α.Ν. (2016), *Του Άνεμου και της Αρμύρας*, Σύρος: Εταιρεία Ανάπτυξης και Προβολής Κυκλάδων.
- Ναυπλιώτης, Κ.Γ. (1933), «Γαλακτοκομία-τυροκομία», *Φως Παροναξίας*, φ. 11.
- Παρονάξιος (1934), «Ζητήματα», *Φως Παροναξίας*, φ. 28.

-
- Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, *Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020*, Πάρος.
- Ποπολάνος, Σ. (1954), «Γεωργοοικονομικά ζητήματα», *Φωνή της Πάρου*, φ. 88.
- Ραγκούση, Β. (1995), «Παλιότερες μονάδες μέτρησης και συναλλαγών στην Πάρο», *Παριανά*, Αθήνα, τεύχ. 56, σ. 43-52.
- Σκιαδά-Σακελλάρη, Π. (2015), «Οι κατσίκες μας», *Παριανά*, Αθήνα, τεύχ. 139, σ. 372-377.
- Στέλλας, Ζ. (2000), *κάποια γλωσσικά και λαογραφικά ζμπάλματα στις «φράσεις παλαιών παριανών» του (όπως το 'γραψε σε άλλο χειρόγραφό του) Μηχάλης Ιωάννου Μπητζηλαίος (ο με το παραβόλι Γιαννούλης) και με το τραδαπεδεσέλδο ατσούμπαλο λεξάρι τους*, Αθήνα.
- Στέλλας, Ζ. (2002), *της ΠάΡΟΣ, ζουγραφιές ατσούμπαλες – τα ΠΑΡΑΒΟΛΙΑ τ'ν ΑΓΙΩ και άλλα λαογραφικά και γλωσσικά*, Αθήνα.
- Στέλλας, Ζ. (2004), *της ΠάΡΟΣ, ζουγραφιές ατσούμπαλες' αστραφταλιές, ζαβολογιές, τω μπαρναντιπαργιώ λογιές, ΑΗΘΕΙΕΣ και άλλα λαογραφικά και γλωσσικά*, Αθήνα.
- Χρυσού-Καρατζά, Κ. (2006), *Τροφή και διατροφή στις Κυκλάδες 19ος-20ός αι.*, διδακτορική διατριβή, Αθήνα.

ΤΟ ΚΑΡΙΚΙ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ-MENARIN¹

Το καρίκι είναι ένα ξεχωριστό αγελαδινό μπλε τυρί, που παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στο νησί της Τήνου. Η όλως εξαιρετική τεχνική τυροκόμησής του και η διαδικασία ωρίμανσής του μέσα σε νεροκολοκύθα καθιστούν το καρίκι ένα μοναδικό και ιδιαίτερα ενδιαφέρον τυρί. Καρίκι αποκαλείται στο τοπικό ιδίωμα η ξερή νεροκολοκύθα (*Lagenaria siceraria*), η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δοχείο διαφόρων χρήσεων, αφού βέβαια καθαριστεί το εσωτερικό της.

Μέχρι σήμερα δεν έχουν εντοπιστεί γραπτές πηγές που να κάνουν αναφορά σε αυτό το τυρί. Οι πληροφορίες που θα δώσουμε στο σύντομο αυτό κείμενο αποτελούν μέρος του υλικού που συλλέξαμε κατά την επιτόπια έρευνά μας στην Τήνο, τον Μάιο του 2019.

Γνωρίζουμε ότι στο βιβλίο *Voyage a Tine* (1809), που έγραψε ο ιατροφιλόσοφος Ζαλώνης Μαρκάκης, δεν γίνεται καμία αναφορά στο καρίκι. Ο συγγραφέας αναφέρει ως μέρος της διατροφής των Τηνιακών ένα μαλακό τυρί που βρίσκει πιο δυνατό και πιο πικάντικο από τα γαλλικά τυριά ροκφόρ και ζερομέ. Το τυρί αυτό έχει ταυτιστεί με την κοπανιστή.

Σύμφωνα με μαρτυρίες κατοίκων της Τήνου, η παραγωγή του καρικιού ήταν επικεντρωμένη στα Πάνω Μέρη, στα ορεινά χωριά του νησιού Φαλατάδος, Στενή, Μυρσίνη, Μέση, Ποταμιά και Τζάδος. Είχε οικιακό χαρακτήρα και προοριζόταν για αυτοκατανάλωση. Πιθανώς έτσι εξηγείται το γεγονός ότι το καρίκι δεν ήταν ευρέως γνωστό στα υπόλοιπα μέρη του νησιού.

Παρότι εντατική τις προηγούμενες δεκαετίες, γύρω στις αρχές της δεκαετίας του '80, με τη βιομηχανοποίηση της

ελληνικής κοινωνίας, την εγκατάλειψη της υπαίθρου και την ανάπτυξη του τουρισμού, η παραγωγή του καρικιού εγκαταλείφθηκε. Η γνώση της τυροκόμησής του θα είχε περάσει στον κόσμο της λήθης και της ανυπαρξίας εάν η Αγγέλα Ρουγγέρη από τη Στενή δεν το είχε κυριολεκτικά αναστήσει εκκινώντας εκ νέου την παραδοσιακή διαδικασία παρασκευής του. Άλλωστε, στην οικογένειά της υπήρχε μακρά παράδοση παρασκευής αυτού του τυριού· σύμφωνα με αναφορά της, ο προπάππος της τυροκομούσε το καρίκι, το οποίο τότε μάλιστα ήταν γνωστό ως *τράχηλας*.

Η κ. Ρουγγέρη ανέσυρε από τη μνήμη της και ενεργοποίησε τη γνώση και εμπειρία που είχε αποκομίσει βλέποντας, ρωτώντας και βοηθώντας τη γιαγιά της, όταν τυροκομούσε. Έτσι, το 2016 αναβίωσε το καρίκι στο τυροκομείο της, μια μικρή οργανωμένη μονάδα ιδιοπαραγωγής τυροκομικών προϊόντων, που βρίσκεται στην ανατολική πλευρά του ψηλότερου βουνού της Τήνου, τον Τσικινιά.

Ακολουθώντας, καταγράφουμε τα στάδια τυροκόμησης του καρικιού σύμφωνα με την κ. Ρουγγέρη, όπως ακριβώς οργανώνονται προκειμένου να παρασκευαστεί το τυρί αυτό. Η τυροκόμησή του γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, όπως και στο παρελθόν.

Το γάλα για την παρασκευή του τυριού προέρχεται από αγελάδες φυλής Holstein, ιδιοκτησίας της τυροκόμου. Η διατροφή τους στηρίζεται στη βόσκηση σε βοσκοτόπια με πλούσια χλωρίδα. Ωστόσο, επειδή η φυσική τροφή δεν επαρκεί, συμπληρώνεται με αποξηραμένη τροφή και ζωοτροφές.

Στάδια τυροκόμησης

Το καρίκι παρασκευάζεται από την ωρίμανση του φρέσκου τυριού που σήμερα οι ντόπιοι αποκαλούν *πέτρωμα*. Η διαδικασία παραγωγής προβλέπει τα εξής δύο στάδια: Το πρώτο στάδιο είναι η παρασκευή του τυριού-βάση πέτρωμα. Το γάλα δύο αμέλξεων (βραδινής και πρωινής) περνάει από ψιλή σίτα για να καθαριστεί από τυχόν ξένα σώματα και στη συνέχεια παστεριώνεται στους 64 βαθμούς Κελσίου για 30 λεπτά. Μετά την παστερίωση, στα τοιχώ-

¹ Η Κωνσταντίνα Μπαλαφούτη-Menarin είναι πτυχιούχος Αγγλικής Γλώσσας και Γλωσσολογίας του Πανεπιστημίου Ca' Foscari Βενετίας και κάτοχος μεταπτυχιακού διπλώματος στην Ιστορία και τον Πολιτισμό της Διατροφής του Πανεπιστημίου της Bologna. Θεματικές ενδιαφέροντος είναι τα βιβλία μαγειρικής, food heritage, food waste. Είναι maestro γευσιγνώστης τυριού και μέλος της Ιταλικής Εθνικής Οργάνωσης Γευσιγνώστων Τυριού (ONAF). Συμμετέχει ως κριτής σε διεθνείς διαγωνισμούς τυριών και είναι συνεργάτης των περιοδικών *Dairy News* και *Γαστρονόμος*.



Στον Τσικνιά, στο τυροκομείο της Α. Ρουγγέρη, αγναντεύοντας το Αιγαίο με ένα κομμάτι καρίκι στο χέρι.

ματα του αναδευτήρα εισάγεται κρύο νερό για να κατέβει η θερμοκρασία στους 33 βαθμούς Κελσίου. Στη συνέχεια, το γάλα μεταφέρεται στην πήχτρα, ανακατεύεται και, αφού προστεθεί ζωική πυτιά εμπορίου σε σκόνη, παραμένει ακίνητο για 24 ώρες μέχρι να πήξει. Παλαιότερα, αντί για ζωική χρησιμοποιούσαν παραδοσιακή πυτιά, από στομάχι μικρού μοσχαριού.

Την επόμενη ημέρα βάζουν το τυρόπηγμα σε τσαντίλες ή *τουλπάνια* (λεπτό ύφασμα με αραιή ύφανση) και το κρεμάνε για να στραγγίσει για 24 ώρες. Μετά την πάροδο των 24 ωρών, ακολουθεί η διαδικασία του «πετρώματος». Βάζουν το στραγγισμένο τυρόπηγμα σε υφασμάτινους σάκους (μεγέθους ενός μεγάλου τραπεζομάντιλου, δηλαδή περίπου 2x3 μέτρα) και επάνω τους τοποθετούν μεγάλες μαρμάρινες πλάκες για άλλες 24 ώρες. Με την πίεση επιδιώκεται η περαιτέρω αποστράγγιση του τυροπήγματος και η αποβολή του τυρογάλακτος. Το φρέσκο λευκό τυρί που λαμβάνουμε στο πέρας αυτής της διαδικασίας ονομάζεται «πέτρωμα».

Όπως και παλιά, τίποτε δεν πάει χαμένο· τα υποπροϊόντα της τυροκόμησης δίδονται ως τροφή στους χοίρους.

Στο παρελθόν που το κάθε νοικοκυριό τυροκομούσε

το δικό του πέτρωμα και η παραγόμενη ποσότητα ήταν μικρή, εκτός από πλάκες χρησιμοποιούσαν εναλλακτικά και το *πετρωτήρι* που ήταν φτιαγμένο από μάρμαρο. Το πετρωτήρι αποτελείται από ένα μαρμάρينو, στρογγυλό, κοίλο δοχείο με χαμηλά τοιχώματα και περιμετρικό αύλακα με οπή και από ένα βαρύ πέτρινο μαρμάρينو καπάκι. Έβαζαν το τυρόπηγμα στο κοίλο δοχείο και στη συνέχεια το σκέπαζαν με το μαρμάρينو καπάκι. Σκοπός ήταν με την πίεση να αποβληθεί το τυρόγαλα και το τυρόπηγμα να στραγγίσει καλά.

Το πέτρωμα είναι το τυρί-βάση από το οποίο, ανάλογα με την επεξεργασία που υπόκειται, παράγονται άλλα τηνιακά τυριά, όπως το *στρογγυλό* ή *βολάκι*, το *μαλαθούνι* και η *κοπανιστή*. Χρησιμοποιείται επίσης ως γέμιση σε πίτες της τοπικής κουζίνας και στη ζαχαροπλαστική, στα γλυκά τυροπιτάκια και στη σκεπαστή, που αποτελούν τα παραδοσιακά γλυκά του Πάσχα.

Κατά το δεύτερο στάδιο, το πέτρωμα κόβεται σε κομμάτια και αλέθεται στη μηχανή του κιμά. Στο αλεσμένο πέτρωμα προσθέτουν αλάτι και μαγιά, η οποία δεν είναι τίποτα άλλο από υπολείμματα παλαιού καρικιού.



Οι σφραγισμένες με αλευρόκολλα νεροκολοκύθες στο εσωτερικό των οποίων ωριμάζει το πέτρωμα.

Πριν βάλουν το πέτρωμα στη νεροκολοκύθα, έχουν προηγηθεί οι ακόλουθες εργασίες: (α) η ξερή κολοκύθα κόβεται με οριζόντια τομή κάτω από το λαιμό (αυτό το κομμάτι θυμίζει καπάκι κατσαρόλας)· (β) προτού δεχτεί το πέτρωμα, το κάτω μέρος, δηλαδή η βάση της κολοκύθας, έχει καθαριστεί καλά, έχουν αφαιρεθούν οι σπόροι και οι ίνες και στη συνέχεια έχει περαστεί το εσωτερικό της με ένα γυαλόχαρτο, ώστε τα τοιχώματά της να είναι λεία. Μάλιστα η κ. Ρουγγέρη καλλιεργεί η ίδια στο μποστάνι της τις κολοκύθες στις οποίες βάζει το καρίκι να ωριμάσει.

Στη συνέχεια, τοποθετείται το αλατισμένο πέτρωμα στο εσωτερικό της νεροκολοκύθας και πιέζεται καλά, ώστε να μην υπάρχουν θύλακες αέρα. Στο τέλος τοποθετείται το καπάκι και σφραγίζεται η ένωση με κόλλα από αλεύρι και νερό.

Η διάρκεια της ωρίμανσης του τυριού κυμαίνεται από 3 έως 6 μήνες, ανάλογα με το μέγεθος της νεροκολοκύθας και κατά συνέπεια το βάρος του τυριού. Όταν το καρίκι ωριμάσει, θα έχει αναπτύξει στο εσωτερικό του μπλε ή γκριζοπράσινες φλέβες με εντελώς φυσιολογικό τρόπο, χωρίς να έχει προηγηθεί εμβολιασμός με καλλιέργεια μυκήτα της οικογένειας *Penicillium*.

Το καρίκι μπορεί να ανοιχθεί κατά το στάδιο της διαδικασίας ωρίμανσης, προκειμένου να ελεγχθεί η πορεία της.

Η τηνιακή αγελάδα

Όπως αναφέρθηκε, σήμερα το καρίκι παρασκευάζεται από



Η πρώτη εικόνα του τυριού μετά το άνοιγμα της νεροκολοκύθας.

πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, ενώ στο παρελθόν τυροκομούσαν με νωπό αγελαδινό, στο οποίο μερικές φορές πρόσθεταν και μικρό ποσοστό κατσικίσιου γάλακτος.

Το αγελαδινό γάλα προερχόταν από τη λεγόμενη τηνιακή αγελάδα, η οποία δυστυχώς έχει πλέον εξαφανιστεί, αφού στην πορεία του χρόνου εκτοπίστηκε από άλλες φυλές. Σύμφωνα με στοιχεία που παραθέτει σε άρθρο του στην εφημερίδα *Κυκλαδικόν Φως* το 1953 ο γεωπόνος-ζωοτέχνης Παπαργύρης, η «τήνια αγελάδα» αποτελούσε απόγονο της γαλακτοπαραγωγικής φυλής «Ταραντέζ», που εισήχθη από τη Γαλλία στο νησί επί Ενετοκρατίας και ύστερα από επανειλημμένες διασταυρώσεις με εγχώριες αγελάδες, εγκλιματίστηκε και τυποποιήθηκε στις συνθήκες της νήσου.

Η αγελάδα της Τήνου ήταν μια φυλή σκληραγωγημένη, λιτοδίαιτη, ανθεκτική στις κακοκαιρίες και στα άγονα εδάφη του νησιού. Χρησιμοποιούνταν σε πολλές αγροτικές εργασίες (όργωμα, σβάρνισμα, αλώνισμα) και είχε μικρή παραγωγή γάλακτος.

Η κ. Ρουγγέρη διαθέτει προς πώληση το καρίκι στο τυροκομείο της ή προμηθεύει εστιατόρια καθώς και καταστήματα με παραδοσιακά τηνιακά προϊόντα στην πρωτεύουσα του νησιού. Χάρη στην ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού και στην προβολή του νησιού και των διατροφικών προϊόντων του σε τουριστικά και γαστρονομικά περιοδικά, το καρίκι είναι πλέον γνωστό στους γαστρονομικούς τουρίστες Έλληνες και ξένους. Η Τήνος έχει αναδειχτεί σε γαστρονομικό προορισμό, πολλοί επισκέπτονται το τυροκομείο της κ.

Ρουγγέρη, για να το γευτούν και να μάθουν την ιστορία του, ή το δοκιμάζουν στα εστιατόρια του νησιού που προσφέρουν παραδοσιακά τοπικά προϊόντα.

Το καρίκι ως διατροφικό προϊόν χθες και σήμερα

Εύκολο στη μεταφορά, το καρίκι καταναλωνόταν με ψωμί και ντομάτα στο χωράφι στην ανάπαυλα από τις αγροτικές εργασίες. Πολύ περισσότερο, χωρίς αμφιβολία, τα παλαιωμένα τυριά αποδείχτηκαν μια ιδανική λύση για την καταπολέμηση της πείνας, αφού σε περιόδους αφθονίας γάλακτος αποτρεπόταν, με τη μετατροπή του σε τυρί, η αλλοίωση και κατά συνέπεια η σπατάλη του γάλακτος εξαιτίας της έλλειψης ψυγείων.

Σύμφωνα με άλλη μαρτυρία, το καρίκι ή, για να είμαστε πιο ακριβείς ο τράχηλας, δεν έλειπε ποτέ από το χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Ο αρχηγός της οικογένειας, ο πατέρας, ήταν αυτός που το άνοιγε και το πρόσφερε στα μέλη της οικογένειάς του. Η όλη διαδικασία λάμβανε χαρακτήρα ιεροτελεστίας.

Σύμφωνα με τη γευστική μνήμη του πληροφορητή μας, η τυροπάστα εκείνη ήταν ημίσκληρη, σαν χαλβάς· το τυρί δεν ήταν εύκολο να κοπεί σε ακέραιες φέτες και η γεύση του ήταν πικάντικη.

Είναι ενδιαφέρον ότι, στο παρελθόν στην Τήνο, η ύπαρξη της μούχλας στο εσωτερικό του τυριού δεν θεωρείτο ένα θετικό χαρακτηριστικό που εμπλούτιζε τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τη γευστική πολυπλοκότητα του τυριού, όπως ισχύει σήμερα διεθνώς με τα μπλε τυριά. Η μούχλα, οι γκριζοπράσινες φλέβες, θεωρούνταν κάτι βρώμικο, κάτι για το οποίο θα έπρεπε να ντρέπεται κάποιος που το τρώει ή που το παράγει! Αυτός ήταν ίσως ένας ακόμη λόγος που συνέτεινε, ώστε το τυρί αυτό να μην είναι γνωστό σε όλη την Τήνο. Σήμερα βεβαίως το καρίκι θεωρείται ένα γκουρμέ, ακριβό, ιδιαίτερο τυρί, το οποίο προσφέρεται συνήθως μόνο του ή σε ένα πλατό τυριών. Μπορεί επίσης να συνοδευτεί με την κατάλληλη μαρμελάδα και το κατάλληλο κρασί.

Ως προς τις γκριζοπράσινες φλέβες του, η πλατιά αποδοχή τους αποτελεί μια ακόμα απόδειξη του ότι τα γευστικά κριτήρια του τι είναι υγιές ή θελκτικό προς βρώση και τι όχι δεν παραμένουν ίδια αλλά καθορίζονται κοινωνικά, ιστορικά και πολιτισμικά.

Οργανοληπτική αξιολόγηση

Τον Ιούνιο του 2019 στο Noale του νομού Βενετίας έλαβε χώρα ένας έλεγχος τεχνικής γευσιγνωσίας κατά τον οποίο αποτυπώθηκαν και αξιολογήθηκαν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καρικιού. Ο υπεύθυνος της αντιπροσωπείας ONAF Βενετίας (Εθνική Οργάνωση Γευσιγνωστών Τυριών Ιταλίας) κ. Maurizio Mazzarella αποδέχτηκε την πρότασή μας και συνέστησε την ομάδα των 20 Ιταλών γευσιγνωστών τυριού (maestri assaggiatori), στην οποία συμμετείχαμε με την ιδιότητα της γευσιγνώστριας και μέλους της ONAF Βενετίας. Στο τέλος της τεχνικής γευσιγνωσίας συμπληρώθηκε το τεχνικό δελτίο για το καρίκι, σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τα κριτήρια που έχει θέσει η ONAF Ιταλίας. Το καρίκι αξιολογήθηκε ως «πολύ καλό τυρί» και βαθμολογήθηκε με 90/100.

Πιστεύουμε ότι το καρίκι είναι ένα τυρί με μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης, ικανό να σταθεί επάξια δίπλα σε σπουδαία τυριά της Ευρώπης. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι να αρχίσει, έστω σε πειραματικό στάδιο, η τυροκόμησή του με μη παστεριωμένο γάλα, όπως γινόταν παραδοσιακά. Αυτό θα είχε αδιαμφισβήτητα θετική επίδραση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιαίτερα στην αρωματική πολυπλοκότητα του τυριού. Προκειμένου όμως να γίνει αυτό, χρειάζεται η στήριξη του τυροκόμου από ειδικούς επιστήμονες. Επιβάλλεται επίσης να ληφθεί μέριμνα, ώστε να μη χαθεί η γνώση τυροκόμησης του καρικιού, που, εκτός των άλλων, αποτελεί ένα σπουδαίο κεφάλαιο της πολιτισμικής μας κληρονομιάς.

Στο βιβλίο του *Palomar* ο Ίταλο Καλβίνο περιέγραφε το 1983 με εξαιρετική μαεστρία τον δεσμό που υπάρχει μεταξύ ενός διατροφικού προϊόντος, όπως το τυρί, και του τόπου που παράγεται. Γι' αυτόν, ο τόπος με την ιστορία του και τους ανθρώπους του περικλείεται σε ένα τρόφιμο: «... πίσω από κάθε τυρί υπάρχει ένα βοσκοτόπι, το κάθε ένα έχει διαφορετικό πράσινο χρώμα, το κάθε ένα βρίσκεται κάτω από έναν διαφορετικό ουρανό. Λιβάδια καλυμμένα με την κρούστα του αλατιού που η παλίρροια της Νορμανδίας εναποθέτει κάθε βράδυ. Λιβάδια που μοσχοβολούν αρώματα κάτω από τον ανεμοδαρμένο ήλιο της Προβηγκίας. Υπάρχουν πολλά και διαφορετικά ζώα άλλα στάσιμα στους στάβλους κι άλλα μετακινούμενα την άνοιξη και το φθινόπωρο. Υπάρχουν μυστικά για παρασκευές που

μεταδίδονται από γενιά σε γενιά ανά τους αιώνες. Αυτό το κατάστημα είναι ένα μουσείο: ο κύριος Πάλομαρ όταν το επισκέπτεται αισθάνεται ότι είναι στο Λούβρο: σε κάθε έκθεμα η παρουσία του πολιτισμού που του έδωσε αυτή τη μορφή, κάθε έκθεμα είναι αυτό που δίνει μορφή στον πολιτισμό».

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΥΘΝΙΟ ΤΥΡΟ ΣΤΟ ΤΥΡΙ ΚΥΘΝΟΥ-ΘΕΡΜΙΩΤΙΚΟ ΤΥΡΙ. ΜΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ 2.500 ΕΤΩΝ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ι. ΜΠΟΥΡΙΤΗΣ¹

Η Κύθνος, γνωστή και με το όνομα Θερμιά, ανήκει στο δυτικό τμήμα του νησιωτικού συμπλέγματος των Κυκλάδων, έχει έκταση 99,4 τετραγωνικά χιλιόμετρα και πληθυσμό 1.608 κατοίκους. Η μορφολογία της νήσου χαρακτηρίζεται από λοφώδεις προς ορεινό ανάγλυφο με χαμηλά βουνά. Η Κύθνος διατηρεί την αγροτική της οικονομία. Στο νησί υπάρχουν 206 αγροτικές εκμεταλλεύσεις και εκτρέφονται συνολικά 10.257 αιγοπρόβατα². Περισσότερο από το 70% της συνολικής έκτασης του νησιού έχει γεωργική χρήση. Οι βοσκότοποι είναι ιδιωτικοί και υπερβαίνουν τα 50.000 στρ., οι καλλιέργειες και οι αγραναπαύσεις καλύπτουν 20.000 στρ. Η μέση αγροτική εκμετάλλευση ανέρχεται στα 248 στρ. και η μέση έκταση ανά αγροτεμάχιο στα 34 στρ.

Η κατοίκηση του νησιού της Κύθνου χάνεται στα βάθη της προϊστορίας. Συστηματική ανασκαφή στον μεσολιθικό οικισμό του Μαρουλά ανέδειξε ένα μικρό χωριό του 8.800-8.700 π.Χ. Όλες οι σημαντικές μεσογειακές καλλιέργειες της αρχαιότητας παρατηρούνται στο νησί, προσφέροντας έτσι σε μεγάλο βαθμό μια μορφή αγροτικής αυτονομίας και τη δυνατότητα εξαγωγών του πλεονάσματος (Brun, 1998).

Από την κλασική αρχαιότητα έως και τους ρωμαϊκούς χρόνους γίνεται αναφορά στην εξαιρετική ποιότητα του κύθνιου τυρού³. Ήταν δε ο κύθνιος τυρός τόσο ονομαστός,

ώστε και το τυρί της Κέας, το οποίο παρασκευαζόταν με τον ίδιο τρόπο, ονομαζόταν κύθνιος τυρός⁴.

Στην Κύθνο, που κατά την αρχαιότητα είχε περισσότερο ανεπτυγμένη κτηνοτροφία από την Κέα, υπήρχαν όλες οι προϋποθέσεις για την παραγωγή εκλεκτού τυριού, το οποίο ήδη στον 4ο αι. π.Χ. θεωρείται είδος πολυτελείας, είναι πολύ ακριβό, καταναλώνεται στα τραπέζια των πλούσιων Αθηναίων και μαρτυρείται ενταγμένο στα δίκτυα εξαγωγών του νησιού. Συνοδεύει τα δείπνα των αριστοκρατών στην Αίγυπτο των Πτολεμαίων στα μέσα του 3ου αι. π.Χ., ενώ κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους όλη σχεδόν η παραγόμενη ποσότητα εξάγεται στην πρωτεύουσα Ρώμη. Φαίνεται λοιπόν ότι η Κύθνος είχε καταφέρει με την ονομασία Κύθνιος Τυρός να εξασφαλίσει ένα είδος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το προϊόν της (Μενδώνη, 2005).

Η γεωργοκτηνοτροφική παραγωγή οργανώθηκε στο πλαίσιο της μικρής γεωργικής εκμετάλλευσης-νοικοκυριού (Μαρτίνος, 2008). Η διατροφή των ζώων στηρίζεται στη βόσκηση σε ιδιόκτητα ή ενοικιασμένα ιδιωτικά, αγροτεμάχια. Σε κάθε αγρόκτημα υπάρχουν τα *μαντρόκελλα*, μικρά κτίσματα χτισμένα με ξερολιθιά που αποτελούνται από το κελλί (μικρή αγροικία για την τυροκόμηση), και τις *μάντρες*, μικρές σταβλικές εγκαταστάσεις.

Για την οικονομία του χώρου και την ορθολογική διαχείριση των χορτονομών, οι αγρότες της Κύθνου εφήρμοσαν ένα προαιώνιο παραδοσιακό σύστημα αμειψισποράς, προ-

1 Ο Γεώργιος Ιωάν. Μπουρίτης γεννήθηκε το 1965 και κατάγεται από την Κύθνο. Σπούδασε Κοινωνιολογία και ειδικεύτηκε στην τοπική ανάπτυξη. Εργάζεται στο ΥΠΑΑΤ και έχει διατελέσει δημοτικός σύμβουλος στο Δήμο Κύθνου, πρόεδρος της Δημοτικής Επιχείρησης και των Επιτροπών Πολιτισμού και Γεωργίας - Κτηνοτροφίας του δήμου. Έχει αναπτύξει μακροχρόνια δραστηριότητα, σε συνεργασία με την τοπική κοινωνία της Κύθνου και την επιστημονική κοινότητα, για την ανάδειξη και διατήρηση των τοπικών φυλών αγροτικών ζώων καθώς και των τοπικών ποικιλιών και καλλιεργειών της Κύθνου.

2 Τα στοιχεία παρατίθενται στο Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου-Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Επιχειρησιακό Σχέδιο Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 «Κύθνος».

3 «Επί παραδείγματι, ο Στέφανος ο Βυζάντιος μνημονεύει τὸν Κυθνιακὸν τυρὸν εἰς τὴν ὑπ' ἀριθ. 392 σελ. καὶ εἰς τὰς λέξεις “Ἀλέξης ὁ κωμικός”. Ὁ Ἀθηναῖος (12,519) εἰς τὴν κωμωδίαν Πανυχιδα ἀναφέρει “Τυροῦ Τροφάλια γλωρὰ Κυθνίου περιτεμών”. Ὁ Πολυδεύκης 6,62 “εὐδοκιμεῖ δὲ ὁ τυρὸς ὁ Κύθνιος”, ὁ Πλίνιος τὸν ἀναφέρει ἐπίσης (13,47,4). Ὁ Ἀριστοτέλης ὡσαύτως εἰς τὴν Ἱστορία

τῶν ζώων (3,20). Ὁ δὲ Διογένης ὁ Λαέρτιος λέγει (10,6) “Πέμψον μοὶ τυροῦ Κυθνίου, ἵν', ὅταν βούλωμαι πολυτελεύσασθαι, δύνωμαι”» (Γούναρης, 1938:38).

4 «Ἦν δ' ὁ κύθνιος τυρὸς τόσο ὀνομαστός, ὥστε καὶ ὁ ἐν Κέα κατὰ τὸν αὐτὸν τρόπο παρασκευαζόμενος κύθνιος ἐκαλεῖτο, περὶ οὗ Αἰλιανὸς ἐν τῷ περὶ ζώων ιδιότητος λέγει (16,32) ἀρυόμενος ἐκ τῶν περὶ γεωργίας τοῦ Κεῖου Βακχυλίδου “Κατὰ τὴν Κεῖον γῆν πρόβατα γίνεσθαι ὀλίγα ἐκάστῳ τῶν γεωργῶν τὸ δὲ αἷτιον λεπτόγεων τε εἶναι τὴν Κέω ἰσχυρῶς καὶ νομὰς οὐκ ἔχειν, κύτισον δὲ καὶ θρία ἐμβάλλειν καὶ τῆς ἐλαίας τὰ ρεύσαντα φύλλα καὶ μὲν τοῖ καὶ τῶν ὀσπρίων ἄχυρα ποικίλων, παρασπείρειν δὲ καὶ ἀκάνθας, καὶ ἐκείνοις ἀγαθὸν εἶναι τοῦτο τὸ δειπνον, γίνεσθαι δ' ἐξ αὐτῶν γάλα, καὶ τοῦτο τρεφόμενον τυρὸν ἐργάζεσθαι κάλλιστον, καλεῖσθαι δ' αὐτὸν κύθνιον”» (Βάλληνδης, 1882: 26).



Ο Γιάννης Λαουτάρης (Κοντός) σουρώνει το γάλα με το οποίο στη συνέχεια θα τυροκομήσει στην αγροικία (κελλί) του Δημήτρη Βλαστάρη (Φαλάκη) (φωτογραφία Γιάννης Σπηλιόπουλος).



Στην αγροικία (κελλί) του Δημήτρη Βλαστάρη (φωτογραφία Γιάννης Σπηλιόπουλος).

σαρμωμένο στα εδαφικά και ιδιοκτησιακά δεδομένα του νησιού. Διαχωρίζοντας τα κτήματά τους, όλοι οι αγρότες σε *πάνω* και *κάτω γκαιριά* (βόρεια και νότια χωράφια), αποκαλούσαν *εγκαιριά* (Βάλληνδας, 1887) το έτος της σποράς του αγρού, ενώ της αγρανάπαυσης το έλεγαν *παραγκαιριά*. Τη μία χρονιά καλλιεργούσαν τα χωράφια της εγκαιριάς με κριθάρι ή όσπρια, ενώ έβαζαν τα κοπάδια τους να βοσκήσουν τη *ζωή* (στην Κύθνο σημαίνει και την καλαμιά των σιτηρών η οποία χρησιμεύει για τη νομή των ζώων) (Βάλληνδας, 1887) στα χωράφια της παραγκαιριάς. Έτσι διαχειρίζονταν με σύνεση τους φυσικούς πόρους και συνάμα, με την εφαρμογή του συστήματος αυτού από όλα τα μέλη της κοινότητας, ελαχιστοποιούσαν το ενδεχόμενο να προκληθούν ζημιές στις καλλιέργειες από τα κοπάδια, εφόσον αυτά βρίσκονταν στα απομακρυσμένα, περιφραγμένα, χωράφια της παραγκαιριάς.

Από την κλασική αρχαιότητα έως τις ημέρες μας, το ετήσιο σιτηρέσιο των γαλακτοπαραγωγών ζώων στην Κύθνο διαμορφώνεται πρωταρχικά από τη χορτολιβαδική χλωρίδα του νησιού και συμπληρωματικά από ζωοτροφές που παράγονται στο νησί και αποτελούνται από τον καρπό και τα άχυρα του κριθαριού, τα σανά των ψυχανθών, τα τρυφερά βλαστάρια της ελιάς και της συκιάς και δευτερεύοντως από το εμπόριο.

Οι Θερμιώτες αγρότες διατηρούν κοπάδια αιγοπροβάτων από τα οποία παρασκευάζουν και το τυρί τους. Ανέκαθεν όμως είχαν σε ιδιαίτερη εκτίμηση τα πρόβατα, λέγοντας χαρακτηριστικά ότι «είναι του Θεού», ενώ τα κατσίκια «είναι του διαβόλου». Το πρόβατο της Κύθνου είναι λιτοδίαιτο και

δυνατής ιδιοσυγκρασίας, με πολύ καλή προσαρμογή και αντοχή στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του νησιού. Ανήκει στις ομοιόμαλλες παχύρρους φυλές, παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το προσδιορίζουν ως ξεχωριστή ελληνική φυλή και μάλιστα αξιόλογη. Το χαρακτηριστικό της φυλής είναι η πολυδυμία. Ποτέ δεν γεννάει λιγότερο από δύο αμνούς και συνήθως η τοκετοομάδα απαρτίζεται από 3-4 αρνιά, ενώ έχουν αναφερθεί και πολλοί τοκετοί με 6 αρνιά, τα οποία και επιζούν. Η φυλή αξίζει να μελετηθεί, όπως και ο Κύθνιος τυρός (Μενεγάτος, 2007).

Βασικό προϊόν της Κύθνου διαχρονικά είναι το τυρί. Η τυροκομία στην Κύθνο (Θερμιά), με τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής διατήρησε για αιώνες τα βασικά χαρακτηριστικά της, που αναγνωρίζονται μέχρι σήμερα (Μπουρίτης, 2007). Το θερμιώτικο τυρί είναι λευκό, μαλακό, υπόξινο, διατηρημένο σε αλάτι μέσα σε πήλινα δοχεία. Η χαρακτηριστική ιδιαιτερότητα, τόσο στη γεύση όσο και στην υφή, το έχει αναδείξει σε φημισμένο έδεσμα και στο πλαίσιο της σύγχρονης γαστρονομίας. Ο Κύθνιος λόγιος και δημοδιδάσκαλος Αντώνιος Βάλληνδας το 1882 περιγράφει με ενδιαφέρουσες λεπτομέρειες τον τρόπο με τον οποίο παρασκεύαζαν το τυρί οι σύγχρονοί του Κύθνιοι: «Παρασκευάζεται δ' ο κύθνιος τυρός κατ' ίδιον τινά και παραλλαγμένον τρόπον, διότι ούτε εις κεφάλια ξηροῦ τυροῦ μορφοῦται οὔτε ἐντὸς ἀσκῶν διατηρεῖται, ἀλλὰ χλωρὸς καὶ ἄβραστος ὢν καὶ πῶς ὑπόξυνίζων ἀλιζερίζεται καὶ ἐν ἀγγείοις πηλίνοις κατατίθεται καὶ καλῶς πιεζόμενος ἀναστρέφεται, μέχρις οὐ στραγγίση ὁ ὀρός. Λευκότετος δὲ διατηρούμενος ἐπὶ τινὰ χρόνον ἔχει γεῦσιν νοστημω-

τάτην, οὐ μόνον διότι ἐμπεριέχει ὅλον τὸ βούτυρον, ἀλλὰ καὶ διὰ τινὰ λόγον ἴδιον, ὃν δύναται νὰ ἀποδώσῃ τις εἰς ἰδίαν τροφήν, ἐξ ἧς τρέφονται τὰ ποίμνια, ὅπερ ὁ Πλίνιος τὸ ἀρχαῖον ἀνεγνώρισεν, ὅτι δηλαδὴ ἡ καλὴ ποιότης τοῦ κυθνίου τυροῦ προήρχετο ἐκ τοῦ ἐν τῇ νήσου φυομένου κυτίσου τοῦ ἄλλως καλουμένου ἀρνοφλλύου (ἀγριοτριφυλλίου κατάτινα πιθανολογίαν)» (Βάλληνδας, 1882: 25-26). Παρόμοια περιγραφή για την παρασκευή του θερμιώτικου τυριού παραθέτει και ο Αντώνιος Γούναρης (1938: 38): «...νωπὸς καὶ ἄβραστος ἀλατίζεται δὲ εἰς ὑπόξινον ἀκόμη κατάστασιν. Τίθεται δὲ ἐντὸς πηλίνων βάζων (μπруνιές), ἀφοῦ δὲ πιεσθῇ καλῶς, ἀναποδογυρίζονται τὰ βάζα μέχρις ὅτου ἀποστραγγισθεῖ τελείως ὁ γαλακτώδης ὁρός».

Μέχρι περίπου τα μέσα της δεκαετίας του '70, η εισαγωγή τεχνολογικών καινοτομιών στο παραγωγικό σύστημα της Κύθνου γινόταν με βραδεῖς ρυθμούς (Μαρτίνο, 2008). Οι μνήμες είναι ζωντανές στους απόμαχους κτηνοτρόφους του νησιού, που περιγράφουν με νοσταλγία την παρασκευή του θερμιώτικου τυριού στα χρόνια τους.

Η διαδικασία της τυροκόμησης στην Κύθνο ακολουθούσε τις πατροπαράδοτες μεθόδους. Οι κτηνοτρόφοι ἐπήζαν το γάλα με δική τους πυτιά. Ἐθρεφαν ἓνα *ριφάκι* (κατσικάκι), το λεγόμενο *της τρύπας*. Από την πρώτη μέρα της γέννησής του μέχρι να το σφάξουν ἐπινε μόνο γάλα από τη μάνα του και το ἔβαζαν σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο μέσα στη μάντρα, την *τρυπόριφα*, την οποία ἐστρωναν με λίγα ἄχυρα ἢ χόρτα ξερά, για να εἶναι ζεστά. Αυτό διαρκούσε περίπου ἓνα μήνα. Όταν το ἐσφάζαν, παίρνανε την *πυτιά* (ξεχωριστό στομαχάκι), της ἔβαζαν γάλα πρόβειο ἢ *κλόστρα* (πρωτόγαλα), την πασπάλιζαν με χοντρό αλάτι, την ἔδεναν στο ἐπάνω μέρος και την τοποθετούσαν σε μια πήλινη σκουτέλα (λεκάνη) ἢ σε βαζάκι. Αυτὴ ἔβγαζε υγρό, το *ζουμί* και με αυτό πῆζανε το γάλα.

Αρμέγανε τα ζωντανά πρωί και βράδυ στην *οζώμαντρα*, τον περίβολο της μάντρας, τη στρούγκα, και μετέφεραν το γάλα στο κελλί, την αγροικία δίπλα στη μάντρα. Δεν το βράζανε, ἦταν ἀκόμα ζεστό ἀπὸ τη θερμοκρασία των ζώων. Σε ἓνα *τσουκάλι* του *ξινού* βάζανε περίπου 5-6 οκάδες γάλα και μία κουταλιά της σούπας ζουμί (πυτιά). Το ταράζανε καλά. Μετά σκεπάζανε το τσουκάλι με καθαρὸ πανί της *κρεβαταριάς* (υφαντό), βάζανε μία ἴσια πέτρα για καπάκι και το τοποθετούσαν μέσα σε ἄχυρα για να διατηρεῖται

ζεστό. Τις κρύες μέρες του χειμῶνα, σκέπαζαν το τσουκάλι του *ξινού* με μάλλινο ρούχο. Πῆζανε το γάλα το πρωί και το σουρώνανε μετὰ ἀπὸ 5-6 ὥρες. Το βραδινὸ γάλα το πῆζανε το βράδυ και το σουρώνανε το πρωί, το ἄφηναν να πῆξει καλά και να γίνῃ το *ξινό*. Το *ξινό*, παρ' ὅλο που εἶναι φρεσκοπηγμένο-ἀνάλατο τυρί και ὄχι γιαούρτι, ἔχει την υφή και την ὄψη του γιαουρτιοῦ.

Ὅταν τελείωνε το ζουμί της πυτιάς, ἀνοίγανε το ἐπάνω μέρος και ἐπαιρναν το ἐσωτερικὸ μείγμα, τον *βόλο*. Σε ἓνα κουτάλι με γάλα ἔβαζαν μέσα μικρὴ ποσότητα ἀπὸ τον βόλο, το ἀνακάτευαν ὥσπου να λιώσει και να γίνῃ πολτός. Το ἐρίχναν μέσα στο τσουκάλι, το τάραζαν καλά και με αυτό τον τρόπο το *ξινό* γινόντανε πιο σφικτό.

Στη μέση του κελλιού εἶχαν κρεμάσει στην οροφή την *καντζουρίδα*, ἓνα ξύλο ἀπὸ ἐλιά ἢ λυγαριά με δύο ἢ τρεῖς γάντζους ἀπὸ τους οἰοῦς κρεμούσαν το *σακούλι* (μάλλινο υφαντὸς κωνικὸς σάκος). Ἀπὸ κάτω ἀπὸ την *καντζουρίδα* ἔβαζαν μια *γλάστρα*, δηλαδὴ μια λεκάνη πήλινη, για να πέφτει μέσα ο τυρόαλας (ὁρός του γάλακτος). Ἐπαιρναν το τσουκάλι με το *ξινό*, το τοποθετούσαν δίπλα ἀπὸ το *σακούλι* και με την *αγκλιά* (μισὸ φλασκί) ἐρίχναν το *ξινό* μέσα στο *σακούλι* να στραγγίσει τελείως ο *τυρόαλας*. Τον τυρόαλα που ἐπέφτε στη λεκάνη μετὰ το σούρωμα του *ξινού* στο *σακούλι* τον ἔβραζαν σε μεγάλα καζάνια, στην καμινάδα (τζάκι) του κελλιού με φωτιά ἀπὸ φρύγανα. Ὅταν ο τυρόαλας ἔβραζε, ἀνέβαζε στην ἐπιφάνεια κομμάτια τυρί. Το ἄφηναν να κρυνώσει και μετὰ το σούρωναν στο *σακούλι*, ὅπως το *ξινό*. Αυτό το τυρί που ἔμενε ἦταν η *μυζήθρα*. Τον ὀρό ἀπὸ το σούρωμα της *μυζήθρας* με ξερά σύκα και πίτουρα τον ἔδιναν τροφή στους χοίρους. Για τρεῖς ἡμέρες γινόταν ἡ ἴδια διαδικασία.

Δύο φορές την εβδομάδα οἱ *ζωτάρηδες* πῆγαιναν το φρέσκο τυρί στο χωριό. Εκεί, συνέχιζε τη διαδικασία της τυροκόμησης ἡ νοικοκυρά. Ἐβαζε το τυρί μέσα σε λεκάνη πήλινη αλειφωτή (γυαλωμένη ἐσωτερικά). Το ἔκοβε κομμάτια, το αλάτιζε με αλάτι *αφρίτη* (ντόπιο θαλασσινὸ) που εἶχε τρίψει με χοντρό βότσαλο και το τοποθετούσε στην *μπруνιά*, πῆλινο δοχεῖο αλειφωτό, βάζοντας μεγάλα τυροβόλια και μικρά τρίμματα που κάλυπταν κάθε κενό. Το πίεξε με το χέρι σχολαστικά, το σκέπαζε και περίμενε ἕως ὅτου ἔρθῃ και ἄλλο *σακούλι*. Ὅταν γέμιζε ἡ *μπруνιά*, ἡ οἰοῦς χώραγε περίπου 20-25 οκάδες, το πίεξε γερὰ με το χέρι και με ἓνα πανί καθαρὸ κάλυπτε το τυρί. Ἀπὸ πάνω ἐρίχνε μία

χούφτα αλάτι χοντρό, για να μη *γλισιάσει*, και χαλάσει με τη ζέστη. Το στόμιο της μπρουνιάς το σκέπαζε με ένα πανί και τοποθετούσε μια πέτρινη πλάκα για καπάκι. Έτσι διατηρούσαν το τυρί όλο τον χρόνο, χωρίς ψυγείο, στη δροσερή και ασβεστωμένη αποθήκη του σπιτιού, τον *μαγαζέ*. Όταν άνοιγαν την μπρουνιά, στο επάνω μέρος του τυριού είχε ανέβει το βούτυρο, και μοσχοβόλαγε! Το τυρί αυτό ήταν το *τυρί τση μπρουνιάς*. Τη μυζήθρα την αλάτιζαν και αυτή, όπως το τυρί, σε πήλινα δοχεία. Όταν ψηνόταν (ωρίμαζε) στην μπρουνιά, έπαιρνε ένα ερυθρώπο χρώμα και πιπέριζε.

Ένα ακόμα τυροκομικό προϊόν της Κύθνου είναι η κοπανιστή, που προκύπτει από το ζύμωμα του θερμιώτικου τυριού από τη νοικοκυρά, όταν είναι ανάλατο ή λίγο αλατισμένο και έχει αρχίσει να γλισιάζει. Μετά από τέσσερις πέντε μέρες ζυμώματος αρχίζει και παίρνει τη χαρακτηριστική ρόδινη όψη και την πιπεράτη γεύση της, που γίνεται περισσότερο έντονη όσο παλαιώνει.

Σήμερα τα πράγματα έχουν αλλάξει ριζικά. Οι κτηνοτρόφοι της Κύθνου έχουν τη δυνατότητα να μεταφέρουν σε σύντομο χρονικό διάστημα το γάλα που αρμέγουν στον χώρο τυροκόμησης, που καλύπτει τις απαιτήσεις της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων. Όμως οι βασικές αρχές της θερμιώτικης τεχνικής στις κτηνοτροφικές πρακτικές και στην τυροκόμηση εξακολουθούν να υφίστανται, με το τελικό προϊόν, το τυρί, να διατηρεί αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του στην υφή και στη γεύση του.

Ευτυχές γεγονός είναι ότι τα τελευταία χρόνια λειτουργούν στο νησί ένα οργανωμένο τυροκομείο, αυτό της οικογένειας Μάνεση, που συγκεντρώνει σημαντικές ποσότητες θερμιώτικου γάλακτος, και μία οικοτεχνική μονάδα της οικογένειας Φίλιππα. Και οι δύο μονάδες είναι καθετοποιημένης παραγωγής, που διαθέτουν στην αγορά πιστοποιημένα, εκλεκτά, παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα Κύθνου. Στο νησί καταναλώνονται αξιόλογες ποσότητες θερμιώτικου τυριού, κυρίως στα τοπικά εστιατόρια αλλά και για οικιακή κατανάλωση. Το θερμιώτικο τυρί καλύπτει όλες τις προϋποθέσεις για να πιστοποιηθεί ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) (Μπουρίτης, 2007) κάτι που αναμένεται να συμβάλει στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας.

Το τυρί αποτελούσε διαχρονικά το βασικότερο ίσως στοιχείο στη διατροφή του Θερμιώτη. Η αγροτική οικονομία

ήταν μέχρι πριν από μερικές δεκαετίες έτσι οργανωμένη, ώστε και το πιο φτωχό νοικοκυριό να έχει στη διάθεσή του κάποια ποσότητα τυριού που μπορούσε να καταναλωθεί κατά τη διάρκεια όλου του χρόνου. Μαζί με το κρίθινο ψωμί αποτελούσαν σταθερό είδος διατροφής για όλο τον χρόνο, με εξαίρεση τις περιόδους των νηστειών. Η εργασία στα χωράφια ήταν κοπιαστική. Το φαγητό τους ξεκίναγε με λίγο *γαλόζινο* την αυγή. Κατά τις 8 έτρωγαν το *μπούκωμα*, δηλαδή ψωμί και τυρί. Έπειτα, κατά τις 10 με 11, ήταν το *δάκωμα*: πήγαιναν στο κελλί έτριβαν κριθαρένιο ψωμί στις σκουτέλες (πήλινες γαβάθες) και, αφού πρόσθεταν γάλα, το έτρωγαν με κεράτινα κουτάλια. Το απόγευμα, περίπου στις 3 η ώρα, ήταν το λεγόμενο *γιώμα*, έτρωγαν το *ζινό*, και ανάλογα την εποχή ετοίμαζαν πρόχειρο φαγητό, όπως τα *ταραχτά* (τυρί με αβγά και ντομάτα ή κολοκύθια).

Το τυρί συνόδευε μέχρι το τέλος της δεκαετίας του '60 και τους Θερμιώτες που έβρισκαν απασχόληση ως εποχικοί εργάτες στα κεραμοποιεία του λεκανοπεδίου. Ακόμα και σήμερα στα περισσότερα σπίτια των Θερμιωτών της Αθήνας πάντα υπάρχει κάποια μικρή ποσότητα τυριού από το νησί. Γι' αυτό δεν είναι τυχαίο που οι Θερμιώτες αποκαλούνται *Τυρογαλάδες*.

Τα εδέσματα που έχουν ως βάση το τυρί είναι πολλά, το *τυροζούμι*, το *τυρογάλι*, το *πιταρό*, οι *πίτες της Λαμπρής*, οι *κουκουλόπιτες*, τα *ταραχτά*, τα *σφουγγάτα*. Το τυροζούμι τρώγεται τους χειμωνιάτικους μήνες. Σε μια κούπα βάζουμε ζεστό νερό, τυρί ώριμο της μπρουνιάς και κομμάτια ψωμί, και το τυροζούμι είναι έτοιμο. Το τυρογάλι το τρώνε το καλοκαίρι. Διαφέρει από το τυροζούμι μόνο στο ότι χρησιμοποιείται κρύο νερό αντί για ζεστό. Το πιταρό φτιάχνεται με ζυμάρι για ψωμί και *παλιό* (ώριμο) τυρί. Θυμίζει τυρόπιτα σε σχήμα μισοφέγγαρο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Βάλληνδας, Α. (1882), *Κυθνιακά, ήτοι τῆς Νήσου Κύθνου Χωρογραφία καὶ Ἱστορία Μετὰ τοῦ Βίου τῶν Συγχρόνων Κυθνίων, Ἐνῶ Ἡθῇ καὶ Ἔθῃ καὶ Γλῶσσα καὶ Γένῃ κλπ.* Ερμούπολη Σύρου: εκδ. Πρόδοος αδελφών Καμπάνη.

- Βάλληνδης, Α., (1887), *Πάρεργα φιλολογικά πονημάτια*, Ερμούπολη Σύρου: εκδ. Πρόδος Αδελφών Καμπάνη.
- Brun, P. (1998), «Pauvreté et impuissance de Kythnos: Essai pour un jugement équilibré», στο Μενδώνη, Λ. και Μαζαράκης-Αινιάν, Α. (επιμ.), *Κέα-Κύθνος: Ιστορία και Αρχαιολογία*, Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Κέα-Κύθνος, 22-25 Ιουνίου 1994, σ. 657-668.
- Γούναρης, Α. (1938), *Κύθνος, Γεωγραφία-Ιστορία-Ήθη-Έθιμα*, Αθήνα: Σύνδεσμος Δρυοπιδέων Κύθνου.
- Ζερλέντης, Κ. (1952), *Συμβολή εις την φυτογεωγραφίαν των Κυκλάδων*, Διδακτορική Διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Καλόξυλος, Α. (2008), «Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης στην Κύθνο», στο Μαρτίνο, Ν. (επιμ.), *Αναπτυξιακά προβλήματα και διαγραφόμενες πολιτικές στην Κύθνο*, Δήμος Κύθνου - Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα: Αρμός.
- Μαρτίνο, Ν. (2008), «Οι βασικές συνιστώσες της ανάπτυξης στην Κύθνο», στο Μαρτίνο, Ν. *Αναπτυξιακά προβλήματα και διαγραφόμενες πολιτικές στην Κύθνο*, Δήμος Κύθνου και Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, εκδόσεις Αρμός.
- Μενδώνη, Λ. (2005), «Κείος ή Κύθνιος ο τυρός;», στο *Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του*, 1ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, σ. 127-138.
- Μενεγάτος, Ι. (2007), «Οι ελληνικές φυλές προβάτων και η σημασία της διατήρησής τους», Συνέδριο με θέμα «Η προστασία της ελληνικής παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων και η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητάς τους στην ελληνική και διεθνή αγορά», Φεστιβάλ Ελληνικού Γάλακτος και Τυριού, Οκτώβριος 2007.
- Μπουρίτης, Γ. (2007), «Θερμιώτικο Τυρί. Παρελθόν, Παρόν και Μέλλον», εφ. *Θερμιώτικα Νέα*, Ιούνιος.
- Sampson, A., Kaczanowska, M., Kozłowski, J.K., Giannouli, B. (2002), «The Mesolithic settlement at Maroulas, Kythnos», *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, τόμ. 2, τεύχ. 1, σ. 45-67.

Η ιλιγγιώδης τουριστική ανάπτυξη δεν χαρακτηρίζει πάντα το νησί της Μυκόνου². Πέρασαν σχεδόν εκατό χρόνια από το πρώτο οργανωμένο ταξίδι περιηγητών, το 1928. Η αυγή όμως της νέας χιλιετίας βρήκε το νησί απροστάτευτο, παραδομένο στο κυνήγι του κέρδους και στην τουριστική μονοκαλλιέργεια. Αυτό σημαίνει κατά βάση: οικοδομική δραστηριότητα, ξενοδοχεία, εστιατόρια, τουριστικά μαγαζιά. Οτιδήποτε συμβαίνει περιστρέφεται γύρω από –και με στόχο– τη θερινή σεζόν³. Μπορούμε ίσως να παρομοιάσουμε την τουριστική σεζόν με την αρμεχτική περίοδο στα αιγοπρόβατα που αρχίζει τέλος Ιανουαρίου και τελειώνει

το καλοκαίρι. Στη συνέχεια τι συμβαίνει; Τα αιγοπρόβατα ζευγαρώνουν, το άρμεγμα σταματά, ώσπου νέα ζώακια να έρθουν στο φως σε λίγους μήνες. Το νησί πρασινίζει τον χειμώνα και ως το τέλος της άνοιξης διακρίνουμε στο περιβάλλον μια κινητικότητα που ετοιμάζει τον νέο κύκλο στην αέναη ροή των πραγμάτων. Παρόμοιος ο κύκλος και στον τουρισμό: σεζόν, ξεκούραση, οικοδομικός οργανισμός, νέες αφίξεις...

Την τελευταία δεκαετία κάποιοι νέοι άνθρωποι συνειδητοποίησαν ότι ο τουρισμός θα μπορούσε να «τραφεί» με τοπικό προϊόν. Έτσι άρχισε κάπως να αναστρέφεται μια δυσοίωση πορεία. Σήμερα λειτουργούν δύο σύγχρονα τυροκομεία που παράγουν παραδοσιακά τυριά: Πρόκειται για το τυροκομείο Mykonos Farmers, το οποίο είναι και επισκέψιμο και διοργανώνει παράλληλα γευστιγνωσίες και μαθήματα τοπικής μαγειρικής, και για το Τυροκομείο Μυκόνου, που δεν είναι επισκέψιμο, διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις σταβλισμού 120 και πλέον αρμεγόμενων αγελάδων. Πριν διευρύνει τη δική του παραγωγή, έστειλε έναν τόνο γάλα καθημερινά στον Συνεταιρισμό Τήνου, που συμμετείχε στην παραγωγή τοπικής γραβιέρας. Παράλληλα, συναντάμε περί τα δέκα θερμοκήπια, μία μονάδα παραγωγής μανιταριών, ένα μικροζυθοποιείο, ένα μικροοινοποιείο και τρεις μονάδες παραγωγής ντόπιων αλλαντικών.

Αντιλαμβανόμαστε ότι είναι σημαντικό οι επισκέπτες του νησιού να απολαμβάνουν γιαούρτι και φρέσκο γάλα τοπικής παραγωγής, οι μάγειρες των 400 περίπου εστιατορίων του νησιού αφενός να έχουν επαφή με τις τοπικές διατροφικές συνήθειες και αφετέρου να τους δίνεται η ευκαιρία να διαχειρίζονται πρώτες ύλες που παράγονται στο νησί.⁴ Μέσα από ένα δίκτυο επισκέψιμων χώρων⁵ του δευτερογενούς και του πρωτογενούς τομέα ο επισκέπτης της Μυκόνου μπορεί να γνωρίσει στοιχεία της παράδοσης.

- 1 Ο Δημήτρης Ρουσούνελος σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων στην Ανώτατη Βιομηχανική Σχολή Πειραιά (ΠΑ.ΠΕΙ.) Συνιδρυτής και μέλος της συντακτικής επιτροπής της εφημερίδας *Η Μυκονιάτικη* (1988-2001). Ερασιτέχνης αμπελουργός-οινοποιός, οικιακός μάγειρας, γευστήρας, καταγράφει τις σκέψεις του από το 2006 στην ιστοσελίδα του karvouna.wordpress.com. Από το 2012 δραστηριοποιείται στο πλαίσιο της Λέσχης Γαστρονομίας Μυκόνου. Αρθρογραφεί σε εφημερίδες και περιοδικά. Συνεργάτης του περιοδικού *Γαστρονόμος*. Συγγραφέας ανάμεσα σε άλλα βιβλία και της μονογραφίας για το τυρί κοπανιστή με τίτλο: *Η Κοπανιστή, το χθεσ, το αύριο και 43 συνταγές* (2015).
- 2 Η Margaret Anne Stott στο πλαίσιο των ανθρωπολογικών της ερευνών και κυρίως στη βασική της έρευνα με θέμα *Κοινωνική και Οικονομική δομή της Μυκόνου 1860-1978* (London School of Economics) διαπιστώνει ότι τον 19ο αιώνα εντοπίζονται τρεις βασικοί τομείς που στηρίζουν την τοπική οικονομία: το θαλάσσιο εμπόριο, το οποίο άκμαζε μέχρι τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, η γεωργοκτηνοτροφία και τα επαγγέλματα που σχετίζονταν με τις δημοτικές υπηρεσίες. Από το 1950 και μετά η οικονομία του νησιού εξαρτήθηκε από τον τουρισμό, που επέδρασε καταλυτικά σε όλους τους τομείς της τοπικής οικονομίας και άλλαξε ριζικά τις ισορροπίες μεταξύ του πρωτογενούς και τριτογενούς τομέα παραγωγής του νησιού.
- 3 Στην ανθρωπολογική έρευνα της Δέσποινας Νάζου (2003) είναι πλέον εμφανής η παγιωμένη και άκρως δυναμική αλλά και ανισόρροπη τουριστική ανάπτυξη της Μυκόνου, που μεταβάλλει δραστικά την παραγωγική βάση του νησιού και τη μετατρέπει σταδιακά και αποκλειστικά σε τουριστική οικονομία, με την ανάδειξη των επιχειρηματιών ως μιας νέας κοινωνικο-οικονομικής κατηγορίας. Σταδιακά εγκαταλείπεται η αγροτοκτηνοτροφική παραγωγή και μετατρέπεται η γη σε επενδυτικό-εμπορευματικό εργαλείο. Η Μύκονος συμμετέχει ήδη από τη δεκαετία του 1990 σε υπερτοπικά δίκτυα οικονομίας και κινητικότητας κεφαλαίων και ο αξιακός κώδικας της τοπικής κοινωνίας όλο και περισσότερο ενσωματώνει νεωτερικές αντιλήψεις και ιδέες, όπως και κοσμοπολίτικες πρακτικές.

4 Σχετικά με την έρευνα και την καταγραφή στοιχείων που αφορούν τις διατροφικές συνήθειες των Μυκονιατών βλ. Ρουσούνελος, 2001· 2002· 2015.

5 Tour in Mykonian Land, Mykonian Spiti, Mykonos Vioma, Πίξες Μύκονος, με αναφορές στην παράδοση και την τοπική κουζίνα.

Η μυκονιάτικη τυροκομία από τεχνική άποψη με γυρίζει στις απαρχές της τυροκόμησης. Ωστόσο, μέσα από τις τοπικές περιβαλλοντικές ιδιαιτερότητες, τον ξηρό βοριά, το ελάχιστο χάδι του ήλιου, την εποχικότητα και μέχρι πρόσφατα το «τυχαίο», που διαφέρει από σπίτι σε σπίτι παραγωγού, τη σύνθεση του ζωικού κεφαλαίου, τις γευστικές επιλογές και συνήθειες των κατοίκων, συναντάμε αναγνωρίσιμα και πολύ ιδιαίτερα τυριά. Ας τα πάρουμε όμως από την αρχή. Οι Μυκονιάτισσες στις αγροτικές περιοχές –ειρήσθω εν παρόδω, κυρίως γυναίκες είναι αυτές που παράγουν τα οικιακά τυριά της Μυκόνου– δεν χρησιμοποιούν το ρήμα *τυροκομώ*, αλλά *πήζω*. Πολύ απλά *πήζουν το γάλα*, με όποιον τρόπο επιλέξουν, και φτιάχνουν τυρί. Χρησιμοποιούν κυρίως πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Κάποιες οικογένειες έθρεφαν πάντα και συνεχίζουν να θρέφουν και ελάχιστες αγελάδες, το γάλα των οποίων είτε προοριζόταν να καταναλωθεί στην υγρή του μορφή, είτε πήγαινε για πήξιμο.

Μέχρι και τη δεκαετία του '60 στα περισσότερα σπίτια το πήξιμο ξεκινάγε με πυτιά ζωικής προέλευσης, από τον προστόμαχο νεογέννητων αμνοεριφίων. Κάπου εκεί, από τα μέσα της δεκαετίας του '60, άρχισε και στο νησί να επικρατεί η πυτιά βιομηχανικής προέλευσης.

Η τ'ροβολιά (τυροβολιά)

Η Λέσχη Γαστρονομίας Μυκόνου διοργάνωσε τριήμερα αφιερώματα στην τυροβολιά (Μάιος 2019) και στην κοπανιστή (Οκτώβριος 2014), δύο εμβληματικά τυριά του νησιού. Φορείς πολιτισμού, πανεπιστημιακοί, τοπικές συλλογικότητες, ερασιτέχνες και επαγγελματίες μάγειρες, εστιατορές, ξενοδόχοι, παραγωγοί συνέβαλαν, υπό την αιγίδα του Δήμου, στην παρουσίαση των τριήμερων εκδηλώσεων «Γεύση από Μύκονο» σε ομάδα προσκεκλημένων δημοσιογράφων και bloggers από τον χώρο της γαστρονομίας και του ταξιδιού. Αναλυτικές παρουσιάσεις και επισκέψεις στα κτήματα και τα τυροκομεία της Μυκόνου αποκάλυψαν ένα άλλο πρόσωπο ενός νησιού που συνεχίζει να εκπλήσσει. Από την εκδήλωση για την τυροβολιά παραθέτω την αναφορά του κτηνίατρου Γ. Ρόζου:⁶

6 Ο Γεώργιος Ι. Ρόζος είναι κτηνίατρος και εργάζεται στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, Τμήμα Κτηνιατρικής Κυκλάδων. Η διδακτορική του διατριβή (Σεπτέμβριος 2012) στο Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης είχε τίτλο *Συμβολή στη μελέτη της βιοποι-*



Η Λίζα Ζουγανέλη δείχνει τα τυράκια της και μια τυρόπιτα που έφτιαξε με τα χέρια της (φωτογραφικό αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ, φωτογράφος Σίλας Μιχάλακας).

...Η τυροβολιά Μυκόνου είναι ένα φρέσκο (χλωρό) τυρί, το οποίο παρασκευάζεται στη Μύκονο από γάλα βοοειδών και αιγοπροβάτων [...] Το τελικό γευστικό αποτέλεσμα καθώς και τα υπόλοιπα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (άρωμα, υφή, χρώμα) παρουσιάζουν μεγάλη διακύμανση από παραγωγό σε παραγωγό παρά τον σχετικά απλό και γρήγορο τρόπο παρασκευής του τυριού. Το παράδοξο αυτό είναι απόλυτα ερμηνεύσιμο. Οι διαφορές στη σύνθεση και στη διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου (ποια ζωικά είδη, σε ποια πληθυσμιακή αναλογία, διατροφή, βόσκηση, σταβλισμός κλπ.) καθορίζουν την ποιότητα και τη σύσταση της πρώτης ύλης (γάλα). Η τεχνική της τυροκόμησης επίσης διαφέρει από παραγωγό σε παραγωγό (χρόνοι αναμονής, θέρμανση του γαλακτος, ποσότητα αλατιού, χειρισμός τυροπήγματος κλπ.). Τέλος, το μικροκλίμα του τυροκομείου είναι ένας απόλυτα καθοριστικός παράγοντας...

Την πιο παλιά μαρτυρία για την ποιότητα των μυκονιάτικων τυριών και πιθανότατα για την τυροβολιά μάς δίνει ο Joseph Pitton de Tournefort: «Το μαλακό τυρί που παράγουν στο νησί είναι θαυμάσιο». Στο πλάι της έκδοσης υπάρχει

κilotητας και της μικροβιακής αντοχής των στελεχών του γένους Lactobacillus που απομονώθηκαν από τα παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα της Μυκόνου Κοπανιστή και Τυροβολιά.

η αδιευκρίνιστη ακόμα σημείωση «Rouïno» (Tournefort, 1982).⁷ Αρκετά αργότερα, το 1854, ο Ιάκωβος Ραγκαβής κάνει μια μικρή αναφορά στο «πρόσφατο τυρίον»: «Ἡ ἐν Μυκόνῳ διατριβὴ εἶναι εὐάρεστος... σταφυλαὶ καὶ σῦκα ἐξαίρετα, λάχανα παντοδαπά, κάλλιστα, τὸ πρόσφατο τυρίον θαυμάσιον, μεγίστη δὲ σπάνις ξύλων» (Ραγκαβής, 1854: 121-124). Και ο Εμμανουήλ Ι. Καννέλης (1884) θα επιβεβαιώσει: «Ἡ νῆσος Μύκονος, ἔχουσα ξηρὸν ἔδαφος δὲν παράγει πολλὰ προϊόντα [...] ἐκ τῆς μικρᾶς δὲ ἐν τῇ νήσῳ κτηνοτροφίας παράγεται καὶ τυρὸς πεφημισμένος».

Η τυροβολιά είναι λευκό και μαλακό τυρί, με σπυρωτή υφή και ήπια οξύτητα, χωρίς ιδιαίτερο σχήμα, ανάλατο, μικρής ωρίμανσης, από γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο παλιότερα, περισσότερο αγελαδινό στις μέρες μας. Αποτελεί βασικό συστατικό της παραδοσιακής μυκονιάτικης διατροφής. Το όνομά της το πήρε από τα πλεκτά καλάθια στα οποία στράγγιζε μερικώς όταν ήταν να καταναλωθεί ως φρέσκο επιτραπέζιο τυρί. Ανήκει στις κυκλαδίτικες ξινομυζήθρες. Παρόμοια τυριά είναι η *αρμεζιά* στην Άνδρο, το *πέτρωμα* στην Τήνο κ.ά.

Στην παραδοσιακή διαδικασία παρασκευής της τυροβολιάς το γάλα είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία για πήξιμο όταν είναι φρεσκοαρμεγμένο. Γι' αυτό και ο παραδοσιακός *τυροκομείος* πολλές φορές δεν ήταν κοντά στην κατοικία των αγροτών-κτηνοτρόφων, αλλά στην απομακρυσμένη περιοχή της βόσκησης, όπου οι αγρότες-κτηνοτρόφοι έμεναν για μέρες σε πρόχειρα καταλύματα.

Για την παρασκευή τυροβολιάς σήμερα σουρώνουμε με τουλπάνι την ποσότητα γάλακτος που έχουμε να διαχειριστούμε. Πρέπει να είναι γύρω στους 32 βαθμούς Κελσίου. Διαλύουμε σε ένα ποτήρι νερό την πυτιά και τη διπλάσια ποσότητα αλατιού. Για παράδειγμα, στα 18 λίτρα γάλα χρησιμοποιούμε 20 γραμμάρια πυτιά και 40 γραμμάρια αλάτι.⁸ Το προσθέτουμε στο γάλα μας και ανακατεύουμε καλά. Στη συνέχεια το αφήνουμε στην *πήχτρα*, το δοχείο πηξίματος, σε κατάσταση απόλυτης ηρεμίας σκεπασμένο

με μια κουβέρτα για να πετύχουμε σταθερή θερμοκρασία.⁹

Τον χειμώνα η ζητούμενη θερμοκρασία στον χώρο είναι το λιγότερο 16 βαθμούς Κελσίου. Αργότερα που φτιάχνει ο καιρός δεν πρέπει στον χώρο η θερμοκρασία να ανέβει πάνω από τους 28 βαθμούς Κελσίου, επειδή έχουμε πολλά λιπαρά και δεν θέλουμε να διαχωριστούν και να ανέβουν στη επιφάνεια. Ένας γενικός κανόνας είναι κατά το πρώτο δωδεκάωρο να μην πέσει η θερμοκρασία στο γάλα κάτω από 20 βαθμούς Κελσίου.

Στο εικοσιτετράωρο μεταφέρουμε όσο τυρόπηγμα θέλουμε σε μικρά σκεύη. Σε αυτό το στάδιο το λέμε *ξινόγαλο*. Έχει ελαφρά υπόξινη γεύση, είναι στεκόμενο μεν, αλλά ιδιαίτερα υδαρές. Η διαβάθμιση στην οξύτητα εξαρτάται από τον χρόνο που παραμένει στην πήχτρα. Για παράδειγμα, αν παραμένει τον μισό χρόνο, δηλαδή 12 ώρες, το τυρόπηγμα έχει γλυκύτητα, παραμένει ενδιαφέρον για βρώση αλλά δεν έχει τη δυναμική και την αψάδα του ξινόγαλου. Διατηρείται 1-2 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου ή 3-4 μέρες στο ψυγείο.

Συνεχίζοντας την παρασκευή τυροβολιάς, σπάμε το τυρόπηγμα σε μικρά κομμάτια με μια τρυπητή κουτάλα για να φύγει κατά τη στράγγιση πιο εύκολα ο *τυρόγαλος* (ορός γάλακτος). Αδειάζουμε με προσοχή το περιεχόμενο της πήχτρας σε ένα *τσουβαλάκι*, αυτό που αλλού ονομάζεται *τσαντίλα*. Το δένουμε και το κρεμάμε από γάντζο αφήνοντας να στραγγίσει για 24 ώρες. Τον χειμώνα μπορεί να χρειαστεί έως και 36 ώρες. Το καλοκαίρι το τυρόπηγμα αποβάλλει τα υγρά του με μεγαλύτερη ταχύτητα και πιθανόν να είναι αρκετές λιγότερες από 24 ώρες, αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 20 με 22 βαθμούς Κελσίου. Καλό θα είναι πάντως η θερμοκρασία στον χώρο να μην ανέβει πάνω από 18 βαθμούς Κελσίου, για να μην «ξινίσει» παραπάνω από το επιθυμητό η τυροβολιά.

Μετά τις 48 ώρες (πήξιμο και στράγγιση) η τυροβολιά είναι έτοιμη για κατανάλωση. Διατηρείται σε θερμοκρασία 3 βαθμών Κελσίου για τέσσερις πέντε μέρες σε οικιακό ψυγείο, έως και οχτώ μέρες σε επαγγελματικό ψυγείο σταθερής ψύξης. Σε κατάψυξη διατηρείται για τρεις μήνες και σε βαθιά κατάψυξη επαγγελματική έως έξι μήνες.

7 Ο Τournefort έφτασε στο νησί στις 22 Οκτωβρίου του 1700 και παρέμεινε ως το τέλος του χειμώνα του 1701.

8 Για οικιακή τυροκόμηση, σύμφωνα με μαρτυρία του Γιώργου Ελ. Συριανού, για ένα πλαστικό δοχείο συσκευασίας γιαουρτιού μεγέθους 18-20 kg γεμάτο γάλα, η αναλογία είναι ¼ κουταλάκι του γλυκού πυτιά, ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι.

9 Για πήχτρα συνήθως χρησιμοποιούσαν τον *τενεκέ* εμπορικής συσκευασίας της φέτας.



Η Ζαμπέτα Ασημομύτη, όπως και οι μεγαλύτερες σε ηλικία γυναίκες, που συνήθως αναλαμβάνουν την παρασκευή τυριού για την οικογένεια, είναι φορέας ανεξάντλητης τυροκομικής εμπειρίας και γνώσης (φωτογραφικό αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ, φωτογράφος Σίλας Μιχάλακας).

Η τυροβολιά αποτελεί την πρώτη ύλη για τις παρακάτω παραδοσιακές συνταγές: μελόπιτα με μέλι και κανέλα, τσιμπητά (μελιτίνια, ραβιόλια, πιτάκια) ραβιόλια στο τηγάνι (μεγάλα κλειστά μισοφέγγαρα με μέλι και κανέλα), κρεμμυδόπιτα (με κρεμμύδι, άνηθο και ενίοτε παστό λαρδί).

Ως επιτραπέζιο τυρί τρώγεται σκέτη, με ή χωρίς προσθήκη αλατιού, σε σαλάτες, στο τηγάνι με αβγά, σε πίτες αλμυρές, γλυκές και σε πιάτα σύγχρονης μαγειρικής που δημιουργούν οι μάγειρες στο νησί. Χαρακτηριστική η αναφορά της Νένας Ισμυρνόγλου στο περιοδικό *Γαστρονόμος*: «...βουτυράτο, διακριτικά υπόξινο, είναι το ελληνικό μασκαρπόνε, αλλά πιο δροσερό. Ιδανικό σε μαύρο ψωμί με ψητά σύκα, γλυκό σταφύλι ή φρέσκα φρούτα» (Ισμυρνόγλου, 2018).

Η κοπανιστή

Από την τυροβολιά –με τη βοήθεια ενός πολύτιμου συμμάχου, του αλατιού– ως προϊόν ζύμωσης, προέρχεται το ΠΟΠ Κυκλάδων τυρί κοπανιστή. Είναι, από γευστική άποψη, το πιο δυνατό σήμα κατατεθέν της τυροκομίας της Μυκόνου.

Κατά την αφήγηση του πατέρα μου Αντώνη Θ. Ρουσουνέλου, στην παλιά επαγγελματική (χονδρική) παραγωγή της η κοπανιστή ήταν αποτέλεσμα τυροβολιάς που προερχόταν από διαφορετικούς παραγωγούς με γάλα που προερχόταν από διάφορα ζώα. Η τέχνη που έμαθε από τους γονείς του στην κορυφή του Κούνουπα περιλάμβανε άρμεγμα, πήξιμο με πυτιά και σε 24 ώρες στράγγισμα από το τυρόγαλο και πέρασμα σε τσουβάλι τρίχινο με αραιά πλέξη. Για κάθε 20 κιλά τυροβολιά έβαζαν 1 κιλό αλάτι. Ο ίδιος παραλάμβανε κάθε Σάββατο τυροβολιά από τους παραγωγούς, αλατισμένη

και στραγγισμένη. Η τυροβολιά αδειάζοταν σε ξύλινες σκάφες, ζυμωνόταν καλά με τα χέρια, έμπαινε πάλι σε μεγάλα τσουβάλια και πετρωνόταν για μία βδομάδα με σταδιακή αύξηση του βάρους πίεσης μέχρι να αποβάλει τα υγρά της. Στη συνέχεια έμπαινε πάλι στη σκάφη, έσπαγε σε κομμάτια και την έτριβαν μέχρι να γίνει *θρύβουλο*, να πάρει δηλαδή μια μορφή που θυμίζει τυρί τριμμένο στον τρίφτη. Εκεί, απλωμένη στη σκάφη σκεπαζόταν με καθαρό πανί για μία εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποίας η μάζα ανέβαζε θερμοκρασία και μαλάκωνε. Ακολουθούσε πολύ καλό ζύμωμα και στη συνέχεια έμπαινε σε πήλινες *βουτίνες* και πιεζόταν καλά, ώστε να μην αφήσει κενά και μουχλιάσει στο ενδιάμεσο. Εκεί έμενε για 15 έως 20 μέρες, ώσπου έκανε μια επιφανειακή κεφαλή.

Τυχόν λάδι που έβγαζε το ζεσταμένο από τη ζύμωση τυρί έβγαине από μικρή τρύπα που είχε λίγο πάνω από τη βάση της η βουτίνα. Ακολουθούσε ένα ακόμα ζύμωμα και στη συνέχεια έμπαινε πάλι στη βουτίνα ή σε βαρέλια της φέτας ή σε κάποια άλλα πράσινου χρώματος πιο ελαφριά που έπαιρναν μέχρι 100 οκάδες κοπανιστής και έφευγαν κατευθείαν για την αγορά της Αθήνας και κυρίως του Πειραιά. Η όλη διαδικασία κρατούσε μαζί με την παραγωγή τυροβολιάς τουλάχιστον 45 ημέρες.

Στη Μύκονο λέμε, ξεκινώντας από το στάδιο της *νι-αρχής*, της νεαρής και ολόφρεσκιας και πολύ πιο φιλικής στον καταπιώνα κοπανιστής, πως όσο μένει και ωριμάζει, *κακιώνει*. Στα αλληπάλληλα στάδια που περνά μέχρι την πλήρη ωρίμανσή της η αίσθηση που σου αφήνει αλλάζει συνεχώς. Τα σπάνια αρώματα της κοπανιστής είναι δύσκολο να τα διακρίνεις με τη μύτη. Στην ουσία η έντονη οσμή – αποτέλεσμα της ζύμωσης – προηγείται και καλύπτει κάθε ευγενές χαρακτηριστικό, που την καθιστά ένα πλούσιο τυρί με γεύσεις που σε καθηλώνουν. Για να αναδείξει τα αρώματα, την πολυδιάστατη γεύση και τα πλούσια στοιχεία που τη χαρακτηρίζουν, πρέπει να τη βάλεις στο στόμα. Εκεί, η άκρη της γλώσσας θα αντιδράσει στον έντονα πικάντικο και επιθετικά αδρύ εισβολέα. Η αίσθηση είναι πως κάτι έρχεται να παραβιάσει ανοικτές θύρες. Ένας προσκεκλημένος καταληψίας που διαχέει την απόλυτη εξουσία του σε όλη την επιφάνεια της στοματικής μας κοιλότητας. Το στόμα μυρμηγκιάζει, αμύνεται όπως όπως. Και όμως, πολύ σύντομα η αίσθηση θα αλλάξει, γιατί η κοπανιστή είναι ένας εισβολέας φιλικός.

Σύντομα θα ακολουθήσει η δεύτερη φάση της επαφής μας μαζί της, καθώς αυτοσυστήνεται με τα παλαιά, τα πιο φιλικά και συνηθισμένα στις έντονες γεύσεις τμήματα της γλώσσας. Εκεί που είναι ανεπτυγμένη η αίσθηση αναγνώρισης του όξινου και του αλμυρού, θα αρχίσει να μας κερδίζει με τη βουτυράτη, κρεμώδη, αλειφωτή μορφή της, την πικάντικη, πιπεράτη γεύση της. Έχει προηγηθεί μια έντονη αναστάτωση στους σιελογόνους. Εκκρίσεις υγρών σπεύδουν από παντού σαν να πρόκειται να αμυνθούν. Ο ουρανίσκος δεν ξέρει τι τον περιμένει. Είναι η στιγμή που την αψάδα της κοπανιστής έρχεται να ημερέψει η ντομάτα με το λαδάκι ή το φρέσκο ζυμωτό ψωμί με μια αλειψιά γλίνα μυρωδάτη ή ένα φρούτο καλοκαιρινό: καρπούζι, σταφύλι, σύκο...

Εκεί, σε συνδυασμό με τα αιώνια ταίρια της, φιλιώνει και αγαπιέται. Η κοπανιστή μοιάζει πολύ με το περιβάλλον στο οποίο γεννήθηκε και αγαπήθηκε περισσότερο. Τον αισθάνεσαι έντονα τον βράχο που ταλαιπώρησε τα ζωντανά που αρμέχτηκαν. Διακρίνεις μέσα της τον λυτρωτικό βοριά, το φως που λούζει τις Κυκλάδες ολόχρονες, τον πλούτο και τη νοστιμιά της χλωρίδας τους. Αισθάνεσαι την αναγκαιότητα που τη δημιουργήσε: να διατηρηθεί το πλεονάζον τυρί, να αρτυθεί η ζωή των ανθρώπων που στερούνται τη δυνατότητα να αντλούν από το κέρας της Αμάλθειας (Ρουσούνελος, 2015).

Η κοπανιστή, που στη Μύκονο παλιά λεγόταν και *μυζή-θρα* ή *ζυμήθρα*, είναι το τυρί που συνοδεύει στα πανηγύρια και στο *χοιροσφάι* τα δυνατά γλυκά μυκονιάτικα κρασιά από λιαστή κουντούρα (ερυθρή μαντηλαριά). Σήμερα τη συναντάμε περισσότερο σαν μεζέ για το ούζο και το τσίπουρο, αλειμμένη πάνω σε βρεγμένο παξιμάδι, με ελαιόλαδο, ντομάτα, ρίγανη (βλ. μόστρα με κοπανιστή).

Για να παρασκευάσουμε κοπανιστή στο σπίτι μας σήμερα, αλατίζουμε την τυροβολιά, με μια αναλογία μισό κιλό αλάτι για δέκα κιλά τυροβολιάς περίπου. Τη μεταφέρουμε σε πάνινο λευκό τσουβαλάκι και την πετρώνουμε για λίγες μέρες, ώστε να στραγγίσουν τα υγρά της. Στο επόμενο στάδιο αδειάζουμε το τυρί μας σε ξύλινη σκάφη και το τρίβουμε καλά, ώστε να έχουμε αρχικά ένα σώμα κοκκώδες. Τη σκεπάζουμε, την αφήνουμε να ανεβάσει θερμοκρασία και ζυμώνουμε ξανά και ξανά, ώστε να έχει μια ομοιόμορφη πορεία ζύμωσης σε όλο το σώμα. Στο τέλος θα έχει αλοιφώδες σώμα και υπόλευκο χρώμα, ελαφρώς



Μυκονιάτικη κρεμμυδόπιτα με λαρδί της Μαρίκας Σαντοριναίου.

ροδίζον. Όλες οι καταγραφές, όπως και η Μυκονιάτισσα Μαρία Ι. Χανιώτη από την Άνω Μερά, που μοιράστηκε μαζί μας την τυροκομική της εμπειρία, επιμένουν στη μόνιμη επωδό: Προσοχή, πεντακάθαρα σκεύη και πανιά!

Επίλογος

Η διαδρομή των τοπικών τυριών ως προϊόντων μικρών μονάδων παραγωγής μπορεί να χαρακτηρίζεται από ανισότητα στις ευκαιρίες. Δεν είναι εύκολο για τα μυκονιάτικα, όπως και για όλα τα τυριά μικρών παραγωγών, να βρουν τη θέση τους στο ράφι. Η επιλογή της ποιότητας και της φροντίδας για τη διαφορετικότητα στη γεύση είναι μονόδρομος. Όπως επίσης είναι μονόδρομος η ανάγκη, όσοι αγαπάμε αυτά τα προϊόντα, να τα επιδοτούμε, στην ανάγκη πληρώνοντας κάτι παραπάνω, για να μπορέσουν να αντέξουν στον χρόνο και να συνεχίσουν να υπάρχουν.¹⁰ Ευτυχώς για το νησί, υπάρχει κάποιο ενδιαφέρον τουριστικό που δίνει χρώμα τοπικότητας στην εστίαση και μια ανάσα που επιτρέπει στην παραδοσιακή τυροκομία να προσβλέπει σε ευοίωνα μέλλον.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ισμυρνόγλου Ν. (2018), «Η Νένα δοκιμάζει τυροβολιά Μυκόνου», περ. *Γαστρονόμος*, τεύχ. 147, Ιούλιος, σ. 24.
- Κανέλλης, Ε.Ι. (1884), *Οκταήμερος περιήγησις εν τη νήσω Μυκόνω*, κεφ. Θ': «Προϊόντα της Νήσου», Αθήναι: Τυπ. Π.Δ. Σακελλαρίου.
- Νάζου, Δ. (2003), *Οι Πολλαπλές Ταυτότητες και οι Αναπαραστάσεις τους σ' ένα Τουριστικό Νησί των Κυκλάδων: «Επιχειρηματικότητα» και «εντοπιότητα» στη Μύκονο*, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, αδημ. Διδακτορική Διατριβή.
- Ραγκαβής Ι.Ρ. (1854), *Τα Ελληνικά*, τόμ. Γ', Εν Αθήναις, σ. 121-124.
- Ρουσούνελος, Δ. (2001), *Μυκονιάτικη Μαγειρική: Ψηφίδες Πολιτισμού*, Αθήνα: Ίνδικτος.
- Ρουσούνελος, Δ. (2002), *Τα χοιροσφάγια στη Μύκονο: Γεύσεις Θυσίας*, Αθήνα: Ίνδικτος.
- Ρουσούνελος, Δ. (2015), *Η Κοπανιστή, το χθες, το αύριο και 43 συνταγές*, Μύκονος: Scala Gallery.
- Ρουσούνελος, Δ. (2021) «Τσιμπολογήματα», περ. *Γαστρονόμος*, τεύχ. Μαΐου, σ. 135.
- Stott, M.A. *The Social and Economic Structure of the Greek Island of Mykonos, 1860-1978*.
- Tournefort, J.P. de (1982), *Voyage d'un botaniste. I, L'Archipel grec*, Παρίσι: Francois Maspero.

¹⁰ Μνημονεύω τα λόγια της μαγείρισσας Αντωνίας Ζάρπα από την Τήνο: «άρα για να αντέξει ο προμηθευτής μου, ο γεωργός, ο κτηνοτρόφος στο νησί, πρέπει να πληρώνουμε (εμείς που μπορούμε) κάτι παραπάνω ακόμα και από την τιμή που μας ζητά. Να τον επιδοτούμε οικειοθελώς, να τον στηρίζουμε ουσιαστικά!» (Ρουσούνελος, 2021).

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΤΑΒΟΛΕΣ ΣΤΗ ΝΑΞΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΑΝΤΩΝΙΟΣ Γ. ΤΖΙΩΤΗΣ¹

Ευλογημένο νησί η Νάξος, εκτείνεται σε 430 τετραγωνικά χιλιόμετρα πλούσιας γης κατάλληλης για γεωργική και κτηνοτροφική αξιοποίηση. Η αγροτοποιμενική της ιστορία έρχεται αυτούσια από πολύ παλιά, από τα χρόνια της προκλασικής αρχαιότητας, και φθάνει ως τις μέρες μας, με τις ευνοήτες επιδράσεις που έχει δεχθεί από τον σύγχρονο πολιτισμό. Πάντως, μέχρι και το τρίτο τέταρτο του περασμένου αιώνα, μπορούμε να κάνουμε λόγο για συνθήκες ποιμενικού βίου, όμοιες με εκείνες των ησιόδειων χρόνων. Πάρα πολλοί από τους βοσκούς που έχουν βιώσει αυτόν τον τρόπο ζωής ζουν ακόμη. Πολλοί, μάλιστα από αυτούς εξακολουθούν εργαζόμενοι στα βοσκοτόπια, βοηθώντας τα παιδιά τους, τα οποία τους διαδέχθηκαν. Μόνο που τώρα, με την αρωγή της τεχνολογίας, τα πράγματα παρουσιάζουν εμφανείς διαφορές από τον παρελθόντα τρόπο τυροκομικής. Ασφαλώς, η πρακτική πορεία είναι η ίδια, καθώς και τα αποτελέσματά της: εκτρέφονται ζώα, συλλέγεται γάλα, παράγονται τυροκομικά προϊόντα. Στο τρίπτυχο αυτό, που σήμερα τείνει να πάρει μια μορφή άψυχης διαδικασίας, μπορούμε να σταθούμε με διάθεση κοινωνική, οικονομική και λαογραφική και να δούμε πόσα και ποια σώζονται από την παραδοσιακή τυροκομία, τα οποία έδιναν ουσία στην εκ των ενόντων προσπάθεια των βοσκών να διεκπεραιώσουν το έργο τους, ζώντας επί πολύ μόνοι στις απόμακρες αγροικίες των.

Το ευτύχημα είναι ότι στην ημιορεινή και ορεινή Νάξο τα βοσκοτόπια απλώνονται σε μεγάλες εκτάσεις και συγχρόνως διατηρούν εν πολλοίς αναλλοίωτο το «χρώμα» της φυσικής τους συνέχειας, με ανεπαίσθητα αλλοιωτική την παρουσία του σύγχρονου πολιτισμού. Πρόκειται για ένα σκηνικό απαραίτητο προς αφόρμηση συναισθηματικής αναφοράς στη βοσκοσύνη του χθες, η οποία ασφαλώς και

δεν πρέπει να απωθηθεί, ως μνήμη, στο παρελθόν της, αλλά να εξακολουθεί ζώσα, κατά το μέτρο που τούτο είναι εφικτό και ωφέλιμο.

Όπως προαναφέρουμε, οι βοσκοί παλαιότερα διέμεναν για πολλές μέρες στους τόπους των, όπως αποκαλούνται τα επιμέρους βοσκοτόπια. Οι περιοχές μάλιστα αυτές ταυτίζονταν και με το όνομα της οικογένειας στην οποία ανήκαν. Για παράδειγμα, τ' Ατζέου είναι περιοχή των Μανιούδων (επιθ. Μανιός), ο Χείμαρρος των Μουστάκηδων (Μουστάκης), ο Αϊ-Θεός των Βλασεράδων (Βλασερός) κ.ο.κ. Ζούσαν λοιπόν εκεί στα βοσκοτόπια επί πολύ χρόνο, μόνοι και αποκομμένοι από τον κόσμο και τις οικογένειές των. Εκεί πάλευαν με τις δυσκολίες των βιοτικών και πρακτικών ελλείψεων, καλλιεργώντας εκ των πραγμάτων πνεύμα οξύ και ευρηματικό, σε μια προσπάθεια έντιμης επιβίωσης. Εκεί διαμόρφωναν ήθος και φιλοσοφία ζωής, δίνοντας με το παίξιμο της τσαμπούνας διέξοδο στην ποικιλία των συναισθημάτων που βίωναν κατά τις περιστάσεις. Εκεί, ο καθείς και το μικρό του κοπάδι. Ο μητάτος του. Αυτό, βέβαια, δεν σημαίνει ότι τους διέιπε κάποια εσωστρεφής διάθεση. Ήταν φυσικό, η γειτνίαση να προκαλούσε διενέξεις μεταξύ τους, όπως και συμπράξεις, τις οποίες κυρίως επέβαλλαν πρακτικοί λόγοι.

Το γενικό αυτό πλαίσιο θεώρησης της ναξιακής ποιμενικής ζωής συνιστά πολύτιμο αντικείμενο, οι λεπτομερείς αναλύσεις του οποίου απαιτούν ευρύτατη συγγραφική έκταση για να το καλύψουν. Θα σταθούμε όμως στο τυροκομικό του κεφάλαιο, εμπλουτίζοντας την αναφορά σε αυτό και με τα στοιχεία εκείνα που το «χρωματίζουν» με πρακτικές και αντιλήψεις παραδοσιακού προσανατολισμού.

Τα κατσίκια και τα πρόβατα, στην τοπική ποιμενική αποδίδονται συγκεφαλαιωτικά με τον όρο *ζα*, παρ'όλο που η λέξη κλίνει περισσότερο προς τα κατσίκια, τα οποία αποκαλούν επίσης και *ζούσινα*. Τα πρώιμα *ζα* γεννιώνται «(από) τ' Αϊ-Φιλίππου ως τα μέσα του Δεκέμβρη», τα δε όψιμα από τα μέσα του Γενάρη ως τα μέσα του Φλεβάρη. Τα πρώιμα τα χωρίζουν από τα μικρά τους κατά την πρώτη εβδομάδα της Σαρακοστής. Τα μικρά έτσι αυτονομούνται

¹ Ο Αντώνης Γ. Τζιώτης είναι πτυχιούχος της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών (Τμήμα Κλασικής Φιλολογίας). Υπηρέτησε επί 35ετία στη Μέση Εκπαίδευση (Κέα, Σύρος, Άλιμος, στο 3ο Λύκειο, του οποίου υπήρξε Λυκειάρχης). Είναι μέλος της Εταιρείας Κυκλαδικών Μελετών, της Ελληνικής Ονοματολογικής Εταιρείας και της Ένωσης Κυκλαδικού Τύπου. Έχει δημοσιεύσει πλήθος εργασιών με κύριο αντικείμενο τη μελέτη και προβολή του τοπικού (ναξιακού και κυκλαδικού) λαϊκού πολιτισμού.



Ο Γιάννης Βάβουλας (Νάξος) γυρίζει το τυρί μέσα στο καλαθάκι (τυροβόλι) για να ολοκληρωθεί η διαδικασία της πήξης (φωτογραφικό αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ, φωτογραφία Σίλας Μιχάλακας).

ως προς την τροφή και τα οδηγούν σε τόπους, όπου βόσκουν τα *αργά ζα* (πρβλ. την αρχαία ελληνική λέξη *ἀργός*). Πρόκειται για τα ζα που δεν έχουν γεννήσει και επομένως δεν φέρουν γάλα. Στα ζώα αυτά περνούσαν τα κουδούνια που αφαιρούσαν από τις μάνες, έτσι ώστε τα μικρά να τα ακολουθούν προσελκυσμένα από τον γνώριμο σε αυτά –από τις μανάδες τους– ήχο. Στις μάνες φορούσαν νέα κουδούνια. Το γεγονός αυτό συνδέεται και με μια εθιμική πράξη που εκδηλώνεται κάθε χρόνο με το ξημέρωμα της Καθαράς Δευτέρας. Πρωί πρωί βγαίνουν οι βοσκοί στις ταρατσες τους και χτυπούν με ζωντάνια τα κουδούνια. Σήμερα, ελάχιστοι συνεχίζουν το έθιμο, κυρίως οι ρέκτες της παράδοσης. Πρόκειται για πράξη που έχει σχέση ιδιαίτερα με τις λαϊκές πεποιθήσεις απομακρύνσεως κάθε κακού. Συγχρόνως εκφράζεται η χαρά για τη μεταφορά των κουδουνιών στην εξοχή, όπου το αυξημένο κοπάδι.

Εδώ, ανιχνεύουμε ακόμη και διονυσιακή διάθεση, με την επί θύραις άνοιξη να διεγείρει διαθέσεις ενθουσιώδους αισιοδοξίας. Τα κουδούνια γενικώς ανήκουν στα ιδιαίτερα αγαπημένα και πολύτιμα εργαλεία του βουκολικού πλούτου.

Παλαιότερα που τα κοπάδια ήταν μικρά εφάρμοζαν την πρακτική του *σμιζίματος* (σμίγω). Κατ' αυτήν, τρεις ή τέσσερις βοσκοί της ίδιας περιοχής έσμιγαν, με συμφωνία λόγου, κατά τούτο: Μάζευαν το γάλα της ημέρας στο μητάτο-τυροκομείο του ενός, κατά προτίμηση εκείνου που λόγω *εγκαιρίας* (αγρανάπαυσης) διέθετε ελεύθερο κτηματικό χώρο. Εκεί μάζευαν τα κοπάδια τους σε πρωινή και βραδινή *αρμεά* (άρμεγμα). Το άρμεγμα γινόταν στον *αρμεό*, ένα ειδικό δοχείο, πήλινο παλαιότερα, που είχε άνοιγμα στο πάνω μισό μέρος του, ενώ το άλλο ήταν κυλινδρικός λαιμός για να το αδειάζουν. Τον γαλαταγωγό αυτόν έφραζαν με μικρό κοτσάνι φρυγάνου, για να βγαίνει καθαρό το γάλα κατά το άδειασμα. Τη συμβολή του καθενός από τους *σμίχτες* τη μετρούσαν με το *χαράκι*, το οποίο βύθιζαν στον αρμεό ενός εκάστου. Επρόκειτο για λεπτή βέργα ξύλου, συνήθως από πικροδάφνη, την οποία χάραζαν κάθε φορά στο ύψος της στάθμης του αρμεγμένου γάλακτος.

Κατά τη διάρκεια του –κατά παράταξη– αρμέγματος, δεν επιτρεπόταν να κοιτάξει ο ένας τον αρμεό του άλλου. Το είχαν σε κακό! Πιθανότατα για να μη *μαθιάσει* τα ζωντανά και την παραγωγή τους. Το μάτι πολύ το φοβούνται οι βοσκοί. Για να αποτρέψουν τη γλωσσοτρογιά, την κακή δηλαδή και γρουσουζική γλώσσα, κάποιοι στήνουν κεφαλές από σφαγμένους τράγους στον περιβόλο του *μαζωμού* των, όπου ο μητάτος και η μάντρα. Μερικοί, *πάλι*, «για το καλό», προβαίνουν στο *άχνισμα* του κοπαδιού των. Πρόκειται για λιβάνισμα με κάρβουνα από την εστία του μητάτου, σε ευρύ τάσι, με την προσθήκη ξερών ρόδων που έχουν κρατήσει από τον επιτάφιο. Η συμφωνία των βοσκών για «σμίξιμο» γινόταν την ημέρα της γιορτής της αγίας Μαρίνας.

Κατά την τυροκόμηση, τα κύρια εργαλεία του βοσκού είναι ο *ταραχτής*, ξύλινη ράβδος με μικρές απολήξεις κλαδιών στο κάτω άκρο, για να τaráσσουν το γάλα στο καζάνι, ανακατεύοντάς το με γοργό ρυθμό. Πότε ήταν έτοιμο, το καταλάβαιναν με το να βάζουν κάθετα στον πάτο τον *ταραχτή*. Μόλις διαπίστωναν ότι αυτός έστεκε όρθιος, ήταν βέβαιοι ότι όλα βαίνουν καλώς. Επίσης, για το επόμενο στάδιο, που απαιτεί πιο αργό ανακάτεμα, χρησιμοποιούσαν



Ο χώρος ωρίμανσης στο τυροκομείο του Νικόλα Πιτταρά στη Νάξο (φωτογραφικό αρχείο ΔΙΝΕΠΟΚ, φωτογραφία Σίλας Μιχάλακας).

και το *μουντί*, μια επιμήκη ράβδος, συνήθως από το φυτό αθάνατος, με διογκωμένο το κάτω άκρο.

Το κύριο υλικό πήξης του γάλακτος είναι η *πυθιά* (πυτιά), η οποία σήμερα διατίθεται στο εμπόριο. Παλαιότερα την εξασφάλιζαν οι ίδιοι οι βοσκοί από ένα όργανο του πεπτικού συστήματος των γαλακτοτρεφόμενων κατσικιών, το *μουλί*, όπως το αποκαλούν. Αυτό, το πασπάλιζαν λίγο με αλάτι και το έβαζαν σε ένα πήλινο βάζο, τον *πυτιδά*. Το υγρό που εξέρρεε στο αγγείο ήταν η φυσική τυροκομική πυθιά.

Το πηγμένο πια γάλα, η λεγόμενη *μανούρα*, τοποθετείται ακολούθως στα τυροβόλια, για να δοθεί σταθερή φόρμα τυριού. Τα τυροβόλια αυτά σήμερα είναι πλαστικά. Οι παλαιότεροι τα κατασκεύαζαν από βούρλα, και άλλα προορίζονταν για τα κεφαλοτύρια, τα περίφημα *αρσενικά*, άλλα για τα *αθότυρα*, άλλα για τα *ξινότυρα* κτλ. Τα μικρά τυροβόλια τα έλεγαν και *τσημίσκια*. Δυστυχώς εκλείπουν ανησυχητικά, λόγω γηρατειών, όσοι γνωρίζουν να κατασκευάζουν τυροβόλια.

Τα αποτρίμματα της μανούρας που μένουν στο καζάνι καλούνται *κομμός* και τα μάζευαν παλαιότερα με ένα πεπαλαιωμένο τυροβόλι, τον *αποκομμιστή*. Το προϊόν αυτό

το προσέφεραν, όταν έσμιγαν, στον *συρτάτορα*, τον βοσκό δηλαδή στη μάντρα του οποίου γινόταν η σμίξη.

Για την παρασκευή του αθότυρου και της μυζήθρας ρίχνουν στον, έτοιμο από την προηγούμενη φάση, τυρόγαλο, λίγο νωπό γάλα, το *βράσμα*, για να δέσει καλύτερα. Αφού ανάψουν φωτιά για να βράσει, το γάλα αυτό το ρίχνουν όταν, βάζοντας το δάκτυλό τους μέσα, αντέχουν να το κρατούν μετρώντας ως το τρία. Αυτή την πρακτική την τηρούν ακόμη οι παλαιότεροι. Στη συνέχεια, παρασκευάζουν τη γλυκιά μυζήθρα (τη *χλωρή*) και, μετά από πολύ βράσιμο, το αθότυρο. Το υγρό που απομένει στο καζάνι είναι ο τσίρος. Για την ξινομυζήθρα έχουν ως βάση τον τσίρο, τον οποίο έχουν αφήσει πρώτα να ξινίσει (*ξινότσιρος*). Το πηγμένο γάλα, το έβαζαν ακολούθως σε τσιμίσκια και το πίεζαν με κεράτινο κουτάλι, που ήταν δηλαδή καμωμένο από κέρατο κριού.

Ένα από τα είδη της ναξιακής τυροκομίας, που χρόνο με τον χρόνο εκλείπει ως προϊόν, είναι το *τουλουμοτύρι*. Το παρασκεύαζαν κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, τότε που το γάλα ήταν πιο αδύνατο. Σήμερα, το φτιάχνουν σε δοχεία εμπορίου. Παλαιότερα, όπως το δηλώνει και η λέξη, το παρασκεύαζαν μέσα σε τουλούμι, σε ακέριο

δηλαδή δέρμα-ασκί κατσικιού. Χρησιμοποιούσαν «γάλα από ζούσινα ζα, γιατί τα πρόβατα αργούσαν» την εποχή της παρασκευής του εν λόγω τυριού.

Στα παλαιότερα και δύσκολα χρόνια της απομόνωσης στα βοσκοτόπια, οι βοσκοί στήριζαν τις ελπίδες για τη διάθεση των προϊόντων τους στους περιφερομένους στις περιοχές των εμπούρων, με τα καφάσια στα μουλάρια έτοιμα για φόρτωμα. Στα καφάσια αυτά εναπέθεταν τα τυριά, προστατεύοντάς τα με βλαστάρια της γης, τις *κουβαροσκέλες* με τα μακριά τους πράσινα και δροσερά φύλλα.

Η ωρίμανση των τυριών γινόταν στο εσωτερικό του ημισκότεινου μητάτου, πάνω σε πέτρινες πλάκες, τις *σουάτζες*, σφηνωμένες για τον σκοπό αυτό στους τοίχους από την εποχή του κτισίματος της αγροικίας (μητάτου). Βοηθούσε ασφαλώς και το αεράκι, που έφερνε τη δροσιά του μέσα από τα κενά της ξερολιθιάς. Τα τυριά, πριν τα αποθέσουν εκεί, τα είχαν ήδη αλείψει με *αμούργη* λαδιού, αφού προηγουμένως τα είχαν αφήσει στον *τυρόσκαμνο* να στραγγίσουν πασπαλίζοντάς τα με αλάτι. Τα *(γ)υρόπλαθαν*, όπως έλεγαν το πασάλειμμα με το αλάτι. Το θαλασσινό αλάτι το εξασφάλιζαν από τους παράκτιους λάκκους της περιοχής. Το έτριβαν με βώλους σε ειδική πλάκα, την *α'ατσόπετρα* (αλατόπετρα).

Ανακεφαλαιώνοντας, η ναξιακή βουκολική ιστορία των ορεινών περιοχών του νησιού σώζει ακόμη πνεύμα, χρώμα και οσμή μιας αυθεντικής συνέχειας από τους αρχαίους χρόνους. Ο πλούτος της ναξιακής πανίδας για την τροφή των ζώων, με εκλεκτά διατροφικά συστατικά, καθιστά τα τυροκομικά προϊόντα πολύτιμες και περιζήτητες τροφικές αξίες. Τα προϊόντα όμως αυτά δεν είναι απλώς τροφικοί θησαυροί. Είναι και φορείς συναισθηματικής συγκίνησης και μνήμης. Η απόλαυσή τους φέρνει συνειρμικά στον νου τόπους και παραδοσιακές συνθήκες παραγωγής, γεγονός που τα καθιστά ιδιαίτερα αγαπημένα εδέσματα. Επιβάλλεται, επομένως, ο τομέας αυτός της βουκολικής ναξιακής ζωής και ιστορίας να τύχει της δέουσας προσέγγισης, ώστε να λειτουργούν συμπληρωματικά το «νέο» (οικοτεχνίες, κάθετες μονάδες κλπ.) με το «παλαιό» (παραδοσιακοί τρόποι). Προς τούτο, πιστεύουμε ότι θα συμβάλει η ίδρυση ενεργών υπαίθριων αγροτοποικιμικών μουσείων, όπως αυτό για το οποίο υπάρχει συγκεκριμένη πρόταση να οργανωθεί στο Φιλώτι και στον Δαμαρίωνα της Νάξου.

~ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ ~



Παραδοσιακό μαντρί στο Αγαθονήσι (φωτογραφία Αναστασία Κοττόρου).

ΤΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΚΩ

ΜΙΧΑΛΗΣ ΠΟΤΑΜΟΥΣΗΣ¹

Από αρχαιοτάτων χρόνων το νησί της Κω είχε μια πολύ καλά οργανωμένη πολιτεία. Χάρη σε μια κωακή επιγραφή (Χατζηβασιλείου, 2014) των αρχών του 2ου π.Χ. αιώνα μαθαίνουμε πώς η κωακή πολιτεία αντιμετώπιζε από άποψη φορολογική τις δημόσιες δαπάνες της και ποια ήταν τα κυριότερα εδέσματα και ποτά που καταναλάωναν οι πολίτες της Κω, αντιμετωπίζοντας τις καθημερινές τους ανάγκες και μετατρέποντας έτσι την κάλυψη των βιοτικών τους αναγκών σε γαστρονομική απόλαυση.

Ανάμεσα λοιπόν στις 26 απαριθμούμενες στην επιγραφή προσόδους που εισέπραττε η Κωακή Πολιτεία από τους κατοίκους της, ήταν και η φορολογία ερίων, που αναφερόταν στο μαλλί των προβάτων και τετραπόδων και επιβαλλόταν κατά την πώληση προβάτων, βοδιών και αλόγων. Δεν πρέπει δε να ξεχνούμε ότι η λέξη Κως πιθανόν προέρχεται από την καρική λέξη «κοῖος», δηλαδή το πρόβατο (Χατζηβασιλείου, 2013), εξαιτίας των πολλών και πλούσιων σε μαλλί προβάτων του νησιού, στα οποία οφείλεται και ο χαρακτηρισμός που του δόθηκε «Κῶς ἢ πολυθρέμμων» (Ossan, 1847).

Θυμίζω ακόμη τόσο τη μυθολογική πάλη για την απόκτηση ενός κριαριού που έγινε ανάμεσα στον ρωμαλέο Κώο βοσκό Ανταγόρα και τον Ηρακλή όσο και τον «πολυθρέμματον» (πλούσιο κτηνοτρόφο) Κρίσαμη τον Κώο. Άλλωστε και το ομηρικό Κῶας-Κως σημαίνει το μαλακό δέρμα προβάτου. Σε ένα τέτοιο λοιπόν νησί με τόσο πλούσια κτηνοτροφία είναι εύκολο να καταλάβει κανείς γιατί υπάρχει αξιόλογη παραγωγή τυριών μέχρι σήμερα.

Το πρώτο τυρί που έχει καταγραφεί από την αρχαιότητα και παράγεται μέχρι και σήμερα, κατά τον ιστορικό

συγγραφέα Βασίλειο Χατζηβασιλείου, είναι το *τυρί της τυργιάς*. «Από τη λάσπη, λοιπόν, δηλ. το κατακάθι αυτού του υπέροχου κρασιού, (της Κω) οι κάτοικοι παρήγαγαν την περίφημη “πόσα” (λέξη προερχόμενη ίσως από το λατινικό ρήμα possum = μπορώ) ή “τυργιά” (λέξη προερχόμενη από το ουσιαστικό η τυργία = «προϊόν του τρύγου») μέσα στην οποία οι κτηνοτρόφοι του νησιού βύθιζαν τα τυριά και τις μυζήθρες τους, για να μπορούν όχι μόνο να τα διατηρούν για μεγάλα χρονικά διαστήματα, αλλά και ν’ απολαμβάνουν τη μοναδική γεύση ενός καταπληκτικού κρασοτυριού, του λεγόμενου “τυριού της πόσας” ή “τυριού της τυργιάς”». Ίσως από αυτό να προέκυψε αιώνας αργότερα και το λαϊκό αίνιγμα «πόσα τυριά είναι η τυργιά;».

Τα παλιά χρόνια οι βοσκοί της Κω πουλούσαν το τυρί με την τυργιά, η οποία ήταν η μονάδα πώλησης του τυριού. Μία τυργιά είχε εξήντα κεφάλια τυρί. Μία οικογένεια θα αποθήκευε μία με δύο τυργιές για να περάσει τη χρονιά της, ανάλογα βέβαια και με τον αριθμό των μελών της.

Οι βοσκοί στη μάντρα, σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, έχουν χτιστά καζάνια μέσα στα οποία ρίχνουν το γάλα σουρωμένο με ένα ειδικό πανί, την *τσαντίλα* ή *τουλουπάνι*.² Μετά θερμαίνουν το γάλα στους 35 βαθμούς Κελσίου, και μετά ρίχνουν την πυτιά. Η φυσική πυτιά προέρχεται από το στομάχι των αμνοεριφίων πριν από τον απογαλακτισμό, η οποία «ξεραίνεται» στον ήλιο για αρκετό χρονικό διάστημα και την οποία διατηρούν όλο τον χρόνο.

Μετά την πρόσθεση της πυτιάς αφήνουν για λίγο και μετά αλατίζουν ελαφρώς. Το αφήνουν και πάλι για λίγο και μετά το ανακατεύουν και το τοποθετούν σε καλούπια κυλινδρικά των 800 γραμμαρίων, τα οποία ή θα είναι πλεγμένα με βούρλα ή θα είναι πλαστικά.

Την επόμενη μέρα βγάζουν το τυρί από τα *τυροβόλια* το αλατίζουν και το τοποθετούν σε κουβάδες, τους οποίους κλείνουν καλά. Αφήνουν το τυρί να ωριμάσει για τουλάχιστον

¹ Ο Μιχάλης Ποταμούσης είναι Executive Chef-Ferreter. Γεννήθηκε το 1951 στη Χίο και μετά το λύκειο σπούδασε μαγειρική τέχνη στη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών Θεσσαλονίκης. Μετεκπαιδεύτηκε με υποτροφία στη Γαλλία και αργότερα στην Αγγλία, όπου ολοκλήρωσε τον κύκλο σπουδών γύρω από τα τρόφιμα και τα ποτά. Εργάστηκε ως καθηγητής μαγειρικής στις Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών και ως αρχιμάγειρας, κυρίως σε ξενοδοχεία 5 αστέρων. Τώρα ασχολείται επιχειρηματικά με την εστίαση και ερευνά την υποκρατική διατροφή.

² Θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές ευχαριστίες μου στις κτηνοτροφικές οικογένειες της Σταματίας Τσαγκάρη και της Κικής Μαντούκου, που μοιράστηκαν μαζί μου την εμπειρία και τις γνώσεις τους για την παραδοσιακή τυροκομία του νησιού μας, της Κω.

χιστον 45 ημέρες και μετά είναι έτοιμο για κατανάλωση. Τα τυροβόλια είναι τα καλούπια στα οποία τοποθετούν το τυρόπηγμα, για να πάρει το σχήμα που θέλουν, στην Κω σχεδόν όλα τα τυριά έχουν επίμηκες κυλινδρικό σχήμα. Το τυρί όταν μπει στο δοχείο και σκεπαστεί καλά ωριμάζει με τον τσίρο του. Ένα μέρος του τσίρου παραμένει στο καλουπωμένο τυρί και αποβάλλεται όταν το τυρί μπει στο δοχείο του. Ο τσίρος βοηθάει τόσο στη συντήρηση όσο και στην ωρίμανση του τυριού.

Τα σκεύη τυροκόμησης στις μάντρες είναι από ανοξείδωτο μέταλλο. Κυρίως όμως είναι κτιστά καζάνια που με έναν έξυπνο τρόπο διευκολύνουν τόσο την εξαγωγή του τσίρου από αυτά όσο και το σχολαστικό τους πλύσιμο και σκούπισμα. Η καθαριότητα στις μάντρες που επισκέφθηκα ήταν πολύ σχολαστική και άξια θαυμασμού.

Ένα άλλο αξιόλογο τυρί που παράγουν οι βοσκοί είναι το λεγόμενο *τυρί της πόσας*, στο οποίο αναφερθήκαμε παραπάνω. Η διαδικασία τυροκόμησης είναι η ίδια, αλλά η διαφορά είναι

ότι το στεγνώνουν για μία ημέρα και μετά το τοποθετούν σε δοχεία, μέσα στα οποία βάζουν τη λεγόμενη *πόσα*, και το αφήνουν για να ωριμάσει. Σήμερα πόσα οι βοσκοί, και όχι μόνο, ονομάζουν την οινολάσπη, την οποία εμπλουτίζουν με γλυκό κρασί. Μάλιστα κάθε κτηνοτρόφος βάζει και τη δική του πινελιά για καλύτερα γευστικά αποτελέσματα. Πολλοί τοποθετούν για λίγες ημέρες μέσα στο δοχείο με το τυρί και την οινολάσπη και ένα χόρτο, το *κρασόχορτο*, το οποίο το αφαιρούν μετά από μερικές ημέρες. Άλλοι πάλι τοποθετούν λίγο φλοιό πεύκου, ώστε εξωτερικά να πάρει ένα εντονότερο χρώμα κλπ. Πρόκειται για ένα πολύ αξιόλογο παραδοσιακό προϊόν, για το οποίο θα μας δοθεί η ευκαιρία να μιλήσουμε ακολούθως.

Το επόμενο τυρί στο οποίο θα κάνουμε αναφορά είναι η *μυζήθρα της μάντρας*. Η μυζήθρα παράγεται με τον εξής τρόπο. Όταν αφαιρεθεί το τυρί από το καζάνι βρασμού, τότε προσθέτουν στον τσίρο –το υγρό το οποίο μένει στο καζάνι μετά την αφαίρεση του τυροπήγματος– γάλα σε



Ψυγείο ωρίμανσης της γραβιέρας του τυροκομείου της «Κωακής Γης» της οικογένειας Ιπποκράτη Κουρούνη.



Θάλαμος ωρίμανσης της κασικίσιας γραβιέρας της οικογένειας Παν. Γιάννου.

αναλογία περίπου 15%, κάνουν δηλαδή το λεγόμενο γαλάτισμα, και προσθέτουν και το αλάτι που αναλογεί στην ποσότητα γάλακτος. Θερμαίνουν το μείγμα στους 78-80 βαθμούς Κελσίου, μέχρι που κόβει και γίνεται η μυζήθρα. Το συγκεκριμένο τυρί καταναλώνεται φρέσκο. Αν το ίδιο τυρί ξεραθεί, τότε είναι κατάλληλο για να τριφτεί στα ζυμαρικά.

Ένα άλλο τυρί που παράγουν κάποιοι βοσκοί του νησιού είναι το *ξιδάτο*. Η διαδικασία του ξιδάτου, όπως μου την έχουν περιγράψει, είναι η εξής: θερμαίνουν το γάλα στους 78 βαθμούς Κελσίου, προσθέτουν ελάχιστη πυτιά και μια ανάλογη ποσότητα ξιδιού ανακατωμένου με ξινό. Το ανακατεύουν και τοποθετούν το τυρί σε καλούπια. Την επόμενη ημέρα το βγάζουν, το στεγνώνουν, το τυλίγουν σε μεμβράνες, το τοποθετούν στο ψυγείο και το καταναλώνουν εν καιρώ.

Παλαιότερα οι κάτοικοι της περιοχής του Ασφενδιού έκαναν και ένα άλλο είδος τυριού, που σήμερα λόγω της τεχνολογίας δεν παράγεται πλέον. Το τυρί αυτό ήταν μυζήθρα, την οποία τοποθετούσαν για λίγες ημέρες στον ήλιο και όταν έβγαζε από την ηλιακή θερμότητα το βούτυρό της, τότε την «τύλιγαν» με κριθαρένιο αλεύρι και το κρατούσαν για τις *μακαρούνες* όλου του χρόνου. Οι μακαρούνες είναι σπιτικά ζυμαρικά τα οποία έφτιαχναν οι γυναίκες του νησιού με βάση το αλεύρι και το γάλα. Τις άνοιγαν σε φύλλο, το οποίο έκοβαν σε λεπτές λωρίδες, όπως τα σημερινά λαζάνια, τις οποίες στέγνωναν στον ήλιο. Στις μακαρούνες λοιπόν ήταν απαραίτητο το συγκεκριμένο τυρί, το οποίο σήμερα έχει αντικατασταθεί από την ξερή μυζήθρα.

Το τυρί σήμερα, όπως και παλαιότερα, κατέχει σημαντική θέση στη διατροφή των Κώων σε καθημερινή βάση. Χαρακτηριστική είναι η φράση που λέγονταν τα παλιά χρόνια: *φάε χόρτα να χορτάσεις και τυρί ν-να λιμακιάσεις*. Τα τυριά καταναλώνονται κυρίως στο πρωινό, αλλά περιλαμβάνονται και στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως στη σαλάτα. Όταν γιορτάζουν τα εξωκλήσια και οι κάτοικοι μαγειρεύουν προς τιμήν του αγίου, το τυρί της πόσας είναι απαραίτητο: δεν νοείται κοινό γεύμα στο πανηγύρι χωρίς το συγκεκριμένο είδος τυριού. Επίσης, σημαντική θέση έχει και στη γιορτή των βοσκών, που γίνεται κάθε χρόνο στην Αντιμάχεια. Τα τυριά που καταναλώνουν είναι κυρίως το κρασοτύρι, η τοπική «φέτα», οι μυζήθρες, φρέσκες και σκληρές. Οι ξερές μυζήθρες χρησιμοποιούνται κυρίως

τριμμένες στην κατανάλωση των ζυμαρικών. Τα τελευταία χρόνια τα τυροκομεία του νησιού παράγουν και σκληρά τυριά, τα οποία έχουν ευρεία κατανάλωση και έχουν γίνει αποδεκτά σε τοπική κλίμακα αλλά και ευρύτερα.

Το τυρί πέρα από την ημερήσια κατανάλωση σε ωμή μορφή στα τραπέζια των κατοίκων, αξιοποιείται ιδιαίτερα στη μαγειρική αλλά και στη ζαχαροπλαστική παράδοση του νησιού. Στη μαγειρική, για παράδειγμα, το έδεσμα *πασά μακαρούνα* έχει ως βασικό συστατικό το τυρί μαζί με τον κιμά και διάφορα μυρωδικά. Το όνομα του εδέσματος δόθηκε γιατί, κατά την παράδοση, γινόταν με ακριβιά για την εποχή υλικά και το παρασκεύαζαν στα πλούσια σπίτια των κατοίκων. Άρα λοιπόν ήταν ένα φαγητό για τους πλούσιους, τους πασάδες, από τους οποίους πήρε το όνομα *πασά μακαρούνα*.

Άλλο παράδειγμα είναι τα *κώτικα κατιμέρια*, ρολά ζύμης τα οποία γεμίζονται με μυζήθρα φρέσκια τριμμένη στα χέρια, αβγό, αλάτι, πιπέρι, λίγο μοσχοκάρυδο. Εναλλακτικά γεμίζονται με σπανάκι ή άγρια χόρτα ή μικρά κομματάκια καβουρδιστού χοιρινού. Στην τοπική γαστρονομία καβουρδιστό είναι το χοιρινό κρέας που αρχικά καβουρδίζεται με το λίπος του, το οποίο ακολούθως αφαιρείται για να μείνει μόνο το κρέας. Φυσικά απαραίτητο συστατικό της γέμισης είναι η φρέσκια μυζήθρα.

Οι *κώτικες λαμπρόπιτες* έχουν επίσης ως κύριο συστατικό τους το τυρί, φρέσκια μυζήθρα τριμμένη στα χέρια, κώτικη «φέτα» και κώτικο μανούρι, αλλά και κοπανισμένη μαστίχα Χίου και λίγη κανέλλα, προκειμένου να σχηματιστεί ένα «τρυφερό μείγμα», όπως λένε οι νοικοκυρές του νησιού, δηλαδή αφράτο. Οι λαμπρόπιτες είναι πασχαλιάτικο έδεσμα, φαγητό της Λαμπρής, από την οποία παίρνουν βέβαια και το όνομά τους.

Οι ιδιαιτερότητες των τυριών της Κω οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στη βοσκή των αιγοπροβάτων, τα οποία τρέφονται στους βοσκότοπους του νησιού, που είναι πλούσιοι σε αρωματικά φυτά και βότανα. Οι βοσκοί συμπληρώνουν το διαιτολόγιο των ζώων στις στάνες με καλαμπόκι ή βαμβάκόπιτα. Στις αγελαδοτροφικές μονάδες το διαιτολόγιο των ζώων συμπληρώνεται από ενσίρωμα καλαμποκιού, το οποίο παράγεται συνήθως σε ιδιόκτητες ή ενοικιασμένες εκτάσεις. Τα τυροκομεία της Κω είτε συνεργάζονται με τους τοπικούς κτηνοτρόφους για την απορρόφηση του γάλακτος

των αιγοπροβάτων είτε διαθέτουν ιδιόκτητους στάβλους αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και προβάτων. Χάρη στις προσπάθειες της οικογένειας Παναγιώτη Γιάννου και με τη βοήθεια της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου το κρασοτύρι της Κω πιστοποιήθηκε ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Σήμερα τα τυροκομεία του νησιού παράγουν πλήθος τυροκομικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων, εκτός φυσικά από το μοναδικό κρασοτύρι προϊόν ΠΓΕ, τυροβολάκι, κατσικίσια γραβιέρα τρίμηνης ωρίμανσης, κεφαλοτύρι πεντάμηνης ωρίμανσης, φρέσκια μυζήθρα, το τυρί άρμης «κώτικη φέτα», ανθότυρο, αγελαδινό τυρί άρμης, γραβιέρα, γραβιέρα με πιπέρι, γραβιέρα με τρούφα, γραβιέρα ωρίμανσης 24 μηνών, γραβιέρα με μελάνι σουπιάς, κεφαλοτύρι, μαρμάρι (ένα είδος μαστιχωτού τυριού), μυζήθρα σε όλους τους τύπους, ανθότυρο και πλήθος ακόμη γαλακτοκομικών προϊόντων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Χατζηβασιλείου, Β. (2013), Ανακοίνωση στην 4η Αμφικτιονία Εταιρειών, Συλλόγων και Πανεπιστημιακών Τμημάτων Ιστορίας, Ιατρικής και Ηθικής Δεοντολογίας του Διεθνούς Ιπποκρατείου Ιδρύματος της Κω, 29 Ιουνίου 2013.
- Χατζηβασιλείου, Β. (2014), «Οι Διατροφικές Συνήθειες στην Αρχαία Κω σύμφωνα με επιγραφή του 2ου π.Χ. αιώνα και σε συνάρτηση με την ιπποκρατική διαιτητική». Διαθέσιμο στο <https://www.istorikathemata.com/2014/05/2.html> (πρόσβαση 4 Δεκεμβρίου 2023)
- Ossan, F. (1847), «Ueber eine Inschrift aus Kos», *Philologus*, 2, σ. 757.
- Ζάρακας, Ν. (1983), *Ιστορία των λεσπέριδων της Κω των Χρόνων της Δουλείας*, Αθήνα: Πνευματικός Όμιλος Κώων, σ. 112.

Η Κάρπαθος, μαζί με τη Νίσυρο, την Τήλο και την Αστυπάλαια, ανήκει στην κατηγορία των Δωδεκανήσων τα οποία στο μεγαλύτερο μέρος της ιστορίας τους ήταν προσανατολισμένα στην οικονομία της επιβίωσης (Kasperson, 1966). Από πλευράς μεγέθους και επάρκειας φυσικών πόρων, η Κάρπαθος βρίσκεται σε μια ενδιάμεση θέση ανάμεσα στα μικρά εμπορικά και ναυτιλιακά νησιά και στα πλούσια σε φυσικούς πόρους νησιά της Ρόδου και της Κω. Ως ένα από τα νησιά με πρωταρχικό προσανατολισμό την αυτοκατανάλωση και την επιβίωση, ιστορικά ήταν η λιγότερο ενσωματωμένη σε αγορές νησιωτική οικονομία της περιοχής. Το ορεινό ανάγλυφο και η όλη διαμόρφωση του τοπίου δημιουργούν πολλές διαφοροποιήσεις στο εσωτερικό του νησιού και πολύ έντονες ανισότητες. Το βόρειο τμήμα του νησιού (η περιοχή της Ολύμπου) ήταν πάντα η πιο απομονωμένη περιοχή.

Στο πλαίσιο της αυτοκαταναλωτικής αυτής οικονομίας και σε συνθήκες σπανιότητας των φυσικών πόρων αναπτύχθηκε σπουδαία γεωργική και κτηνοτροφική δραστηριότητα. Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο Μανωλακάκης (1896), στην Κάρπαθο στα τέλη του 19ου αιώνα εκτρέφονταν 10.230 ποιμενικά πρόβατα και 20.200 ποιμενικές αίγες, ενώ οι πρόσοδοι του βουτύρου και του τυριού ανέρχονταν σε 45.000 γρόσια και 30.000 γρόσια αντίστοιχα. Συστηματική γραπτή αναφορά στην τυροκομία της Καρπάθου έγινε για πρώτη φορά το 1934 (Μιχαηλίδης-Νούαρος, 1934: 89-96).

Η παρούσα εργασία αποτελείται από τρία μέρη. Στο πρώτο μέρος αναφέρονται πολύ συνοπτικά ορισμένα βασικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού γεωργοκτηνοτροφικού συστήματος της Βόρειας Καρπάθου, δηλαδή της ευρύτερης περιοχής γύρω από το χωριό Όλυμπος, που περιλαμβάνει και το γειτονικό νησί της Σαρίας. Ακολουθεί ο τρόπος παρασκευής βασικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων της περιοχής και η εργασία ολοκληρώνεται με αναφορά στα προβλήματα και τις προοπτικές ανάπτυξης της κτηνοτροφίας και τυροκομίας στη Βόρεια Κάρπαθο.

Το παραδοσιακό γεωργοκτηνοτροφικό σύστημα

Ένα από τα πιο ισχυρά στοιχεία της «αρχέγονης» ή «παραδοσιακής» κοινωνίας και οικονομίας της Ολύμπου ήταν το μεικτό γεωργοκτηνοτροφικό παραγωγικό σύστημα (ΓΠΣ). Το σύστημα αυτό είχε τρία θεμελιώδη χαρακτηριστικά: καθορισμό χρήσεων γης, αμειψισπορές τριετούς διάρκειας και αυξημένη συμπληρωματικότητα μεταξύ γεωργίας και κτηνοτροφίας. Λόγω της ύπαρξης έντονων κοινωνικών διαχωρισμών εντός και μεταξύ των νοικοκυριών, η πρόσβαση στους πόρους ήταν άνιση, παρ' όλα αυτά το ΓΠΣ λειτούργησε αποτελεσματικά και εξασφάλισε σε μεγάλο βαθμό τη βιολογική αναπαραγωγή ενός μεγάλου πληθυσμού. Μέσω των ζωτικών λειτουργιών που επιτελούσε, κάθε νοικοκυριό εξασφάλιζε ένα μεγάλο εύρος προϊόντων, διατροφικών και μη, όπως βασικά δημητριακά, λάδι, γάλα, κρέας, τυρί και άλλα γαλακτοκομικά, λαχανικά, φρούτα, όσπρια, μαλλί, δέρματα κλπ. Ταυτόχρονα εξασφάλιζαν τις

- 1 Ο Νίκος Μιχ. Μακρής γεννήθηκε το 1948 στην Όλυμπο Καρπάθου. Τελείωσε το Δημοτικό και το Γυμνάσιο στην Κάρπαθο και το τμήμα Κλασικής Φιλολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών το 1971. Μετά τη στρατιωτική του θητεία υπηρέτησε σε σχολεία της Δωδεκανήσου. Συνταξιοδοτήθηκε το 2010. Το 2013 εκδόθηκε το βιβλίο του *Λαογραφικά Ολύμπου Καρπάθου. Θέματα υλικού και κοινωνικού βίου*. Τις πληροφορίες του κεφαλαίου «Ποιμενικά» συγκέντρωσε από τους βοσκούς (και τυροκόμους) της Ολύμπου.
- 2 Ο Θεόφιλος Μασούρας είναι Καθηγητής Γαλακτοκομίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Έχει πλούσιο διδακτικό, ερευνητικό και συγγραφικό έργο στον τομέα της Γαλακτοκομίας και στον ευρύτερο αγροδιατροφικό τομέα. Είναι μέλος επιστημονικών επιτροπών, κριτής βιβλίων και επιστημονικών περιοδικών. Συμμετέχει και συνεργάζεται ενεργά με Διεθνείς Οργανισμούς, ελληνικά και ξένα Πανεπιστήμια. Συνεργάζεται στενά με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς για την αντιμετώπιση και επίλυση προβλημάτων του αγροδιατροφικού τομέα, διατηρώντας μια δημιουργική σχέση μεταξύ Πανεπιστημίου, παραγωγικών τάξεων και κοινωνίας.
- 3 Ο Παύλος Καρανικόλας είναι Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και Διευθυντής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Επιχειρηματικότητα και Συμβουλευτική στην Αγροτική Ανάπτυξη». Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα και το δημοσιευμένο επιστημονικό του έργο περιλαμβάνουν την Πολιτική Οικονομία της γεωργίας και του αγροτικού χώρου, τον σχεδιασμό και την εφαρμογή πολιτικών αγροτικής ανάπτυξης, τη μετάβαση προς τη βιωσιμότητα και την ανθεκτικότητα των αγροδιατροφικών συστημάτων.

απαραίτητες ζωτροφές για τα γεωργικά και τα οικόσιτα ζώα. Το ΓΠΣ θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ο «σειμογράφος» που καταγράφει με απόλυτη ακρίβεια όλες τις δονήσεις του μετασχηματισμού της παραδοσιακής αυτής κοινωνίας τους τελευταίους αιώνες (βλ. Μακρής, 2014· Καρανικόλας, 2009).

Στο πλαίσιο του ΓΠΣ η γεωργική γη χωριζόταν σε έξι διαφορετικές ζώνες, στις οποίες εφαρμόζονταν συγκεκριμένες αμειψισπορές, με εναλλαγή καλλιεργειών και αγρανάπαισης, καθώς και συνδυασμούς καλλιέργειας-βόσκησης. Μετά τον θερισμό των δημητριακών, κατά κανόνα, οι θερισμένες εκτάσεις χρησιμοποιούνταν ως κοινόχρηστοι βοσκότοποι για την εξυπηρέτηση των ποιμενικών ζώων. Τα γεωργικά ζώα, κυρίως τα βοοειδή, έβοσκαν και σε ειδικές εκτάσεις, τα *παράκαιρα*, σε συγκεκριμένες περιόδους του έτους. Στις λίγες σχετικά πεδινές εκτάσεις (στα οροπέδια της Αιολίδας, της Αχολοφίας και της Πύλας στη Σαρία), όπως επίσης στα αμπέλια και στις ελαιοκομικές περιοχές, απαγορευόταν η βόσκηση. Η σημαντική παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος αξιοποιούνταν για την παραγωγή ποικίλων γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, τόσο σε οικιακή βάση, όσο και από τους βοσκούς της περιοχής.

Παρότι το σύστημα αυτό στην πλήρη παραδοσιακή μορφή του σταδιακά αποδιαρθρώθηκε τις πρώτες μεταπολεμικές δεκαετίες, εξακολουθεί και σήμερα να υπάρχει κτηνοτροφία και τυροκόμηση σε πολύ πιο περιορισμένη κλίμακα, σε σχέση με το παρελθόν.

Παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα⁴

Η αξιοποίηση του γάλακτος για παρασκευή προϊόντων του «είναι ή σπουδαιότερα εργασία τοῦ *μητάτου* καί εἰς αὐτήν καταγίνεται ὁ *πρωτο(β)οσκός* ἢ ὁ *πρωτο(β)όσκισσα*, ἔχει δε πολύ ἐνδιαφέρον καί διά τὰς μεθόδους πού μεταχειρίζονται καί διά τὰ διάφορα προϊόντα πού παράγουν ἀπό τό γάλα, ὡς εἶναι ἡ δρύλλα, τό βούτυρο, τό τυρί, ἡ μυζήτρα, ἡ σιτάκα καί ἄλλα. Ἡ βάση τῆς τυροκομικῆς τοῦ βοσκού εἶναι ἡ παραγωγή βουτύρου, διότι τό προϊόν τοῦτο τῆς Καρπαθιακῆς μάνδρας εἶναι περιζήτητον καί ὑλικῶς περισσότερον ἀποζημιῶνον



Τουβράς για τη μεταφορά τροφής του βοσκού/τυροκόμου και ασκούλι, ασκός από επεξεργασμένο δέρμα κατσικιού, αλειμμένο με πίσσα από δαδί, για τη μεταφορά νερού. Καθώς τα μητάτα κατά κανόνα βρίσκονταν σε απομακρυσμένες περιοχές και συχνά δεν διέθεταν *λατασία* (υπόγεια μικρή στέρνα με νερό), οι βοσκοί χρησιμοποιούσαν το νερό από το ασκούλι για να πίνουν, να μαγειρεύουν, να καθαρίζουν.

τόν βοσκόν ἀπό κάθε ἄλλο εἶδος» (Μιχαηλίδης-Νουάρος, 1934: 89-90).

Στο αρχικό βράσιμο του γάλακτος η φωτιά είναι μέτρια, ενώ σε όλες σχεδόν τις άλλες φάσεις είναι χαμηλή. Ο βοσκός *σειρώννει* το γάλα στο χάλκωμα που έχει τοποθετήσει στη *χαρκοματοφωτιά*. Σε μια συνηθισμένη μάντρα, το χάλ-

4 Στο τμήμα αυτό του κειμένου περιλαμβάνονται εκτενή αποσπάσματα από το Μακρής (2014), σ. 436-442. Διατηρείται η γλώσσα του πρωτότυπου κειμένου, με τους ιδιοματισμούς της τοπικής διαλέκτου.

κωμα χωρά όλο το γάλα της *αελίας*, δηλαδή τη συνολική ποσότητα του γάλακτος από ένα άρμεγμα του κοπαδιού. Προνοούν πάντοτε να είναι καλά στερεωμένο στη φωτιά. Το γάλα *σειρώννεται* μέσα από ένα αυτοσχέδιο *σειρωτούρι* (σουρωτήρι). Αυτό αποτελείται κυρίως από ένα λεπτό ύφασμα (*τεγρεμί*) που το έχουν ράψει σε έναν *ύσκλο* μεταλλικό ή από ευλύγιστο ξύλο (αμυγδαλιά, σκίνο, λυαρέα κ.ά.). Το σουρωτήρι αυτό συγκρατεί τις τρίχες που πέφτουν κατά το άρμεγμα ή οποιοδήποτε άλλο ξένο σώμα περιέχεται στο γάλα (*κολλιθρίες*, *χόρτα* κτλ.). Μόλις το χάλκωμα γεμίσει γάλα (πρέπει να αφήνεται περιθώριο τουλάχιστον πέντε εκατοστά από τα χείλη για να μπορεί ο τυροκόμος να το *ανεσκύλλει*) και μπει στην αναμμένη φωτιά, ο βοσκός αρχίζει να *τριαϊντζει* (να ανακατεύει το γάλα με το *τριαί*). Το *τριαί* είναι ένα ελαφρό κλαδί από συκιά συνήθως, όχι εντελώς ίσιο αλλά καμπύλο, για να είναι ευκολότερος ο χειρισμός του. Στην κάτω άκρη του ανοίγουν με ψιλό τρυπάνι μια τρύπα όπου στερεώνουν ένα *φουντί* (μικρό φουντωτό κλαδί) από *μεραθύμαο* ή *νιάκι*. Το *τριαί* πρέπει να αγγίζει ελαφρά στον πυθμένα και να περιστρέφεται αδιάκοπα, γιατί το γάλα *πιάννει* εύκολα, δηλαδή κολλά στον πυθμένα του δοχείου και καίγεται. Ο χρόνος κατά τον οποίο πρέπει να βράζει το γάλα είναι μισή ώρα περίπου, εξαρτάται όμως και από την ποσότητα του γάλακτος. Το δοκιμάζει κάθε τόσο βυθίζοντας το μικρό δάχτυλο του χεριού στο γάλα. Όταν διαπιστώσει ότι έχει ζεσταθεί, σταματά τη φωτιά (αν στη φωτιά υπάρχουν μεγάλα ξύλα, τα παίρνει και τα βγάζει από το *μητάτο*), το σταυρώνει τρεις φορές, γεμίζει το *αγλητήρι* (ξύλινο σκεύος στο σχήμα της κατσαρόλας με χερούλι) με γάλα από το χάλκωμα τρεις φορές, το σηκώνει ψηλά και το ξαναχύνει στο χάλκωμα «για ν' ανεκατωθεί το 'άλα». Στη συνέχεια το *μονιάντζει* με το αγλητήρι στα *σκαφία*. Κατά τη μεταφορά κρατά κάτω από το αγλητήρι το *φριάι* (πλατύ και χαμηλό ξύλινο κουτάλι), για να μη στάζει το γάλα στο πάτωμα.

Το γάλα, μετά το βράσιμό του στο χάλκωμα, τοποθετείται στα *σκαφία*, επιμήκη ρηχά ξύλινα δοχεία σαν σκάφες, με μεγάλη επιφάνεια και μικρό βάθος. Τα *σκαφία* είναι τοποθετημένα πάνω στην *πεντζούλα*, που βρίσκεται στον βορινό ή δυτικό (*αερινό*) τοίχο και κάτω ακριβώς από τις παλαθύρες. Ο τυροκόμος χρησιμοποιεί *σκαφία* ανάλογα με την ποσότητα του γάλακτος: από 2-3 μέχρι και 10 στις



Σιτάκα, βότυρος και ρόδι.

μεγάλες μάντρες. Στα *σκαφία* το βραδινό γάλα μένει από το βράδυ μέχρι το πρωί. Το πρωινό μπορεί να μείνει μέχρι την άλλη μέρα το πρωί. Ο αέρας που έμπαινε από τις παλαθύρες κρύωνε το γάλα και σχηματιζόταν στην επιφάνειά του μια κρούστα από *δρίλλα* (καϊμάκι), που τη μάζευαν το πρωί με το *φριάι*, μέσα στο αγλητήρι και το έβαζαν στο *λαήνι*. Με τους δροσερούς βόρειους καιρούς (μαΐστρο, δραμουντάνα και προπάντων γραίο) γίνεται καλή *δρίλλα*. Αντίθετα, οι υγροί νότιοι καιροί δεν βοηθούν και η *δρίλλα* είναι πολύ λεπτή. Το γάλα το ξεδριλλώνουν μία ή το πολύ δύο φορές. Σε 4-5 μέρες, ανάλογα με την ποσότητα του γάλακτος και τους καιρούς που επικρατούν, το *λαήνι* έχει γεμίσει με *δρίλλα*. Η *δρίλλα* χρησιμοποιείται ως τροφή και μάλιστα από τις εκλεκτότερες και ακριβότερες και δεν έλειπε από το πασχαλινό τραπέζι και τα εορταστικά συμπόσια. Διατηρείται μόνο για μία βδομάδα περίπου, μετά αλλοιώνεται. Συνήθως όμως την επεξεργάζονταν και παρασκεύαζαν από αυτήν τον *βότυρο* και τη *σιτάκα* και σπανιότερα το *μεριαρένο* τυρί.

Στις μεγάλες μάντρες την εποχή της γαλακτοπαραγωγής, άνοιξη και αρχές καλοκαιριού, οι ποσότητες του γάλακτος ήταν μεγάλες και ο βοσκός έπρεπε να πήζει τυρί κάθε μέρα. Στις μικρότερες μάντρες και γενικά κατά την εποχή που μειώνεται η παραγωγή (μέσα του καλοκαιριού), το *ξεδριλλωμένο* (αποβουτυρωμένο) γάλα της προηγούμενης μέρας το ξανάβραζαν στο χάλκωμα μαζί με το γάλα της επόμενης και έβγαζαν πάλι τη *δρίλλα*. Τυρί έκαναν κάθε δεύτερη μέρα με τέσσερις αελίες (βράδυ, πρωί, βράδυ, πρωί). Για την παρασκευή του τυριού συγκέντρωναν ξανά από τα *σκαφία* το ξεδριλλωμένο γάλα μέσα στο χάλκωμα και το ζέσταιναν λίγο, *ίσια ίσια να χλιαρίσει*. Μετά έπαιρναν λίγη



Τάισμα κοπαδιού κατοικιών στην περιοχή της Ολύμπου.

βαστέρα (τυτιά), την έβαζαν στο φριάι και ρίχνοντας λίγο γάλα τη διέλυαν σε αυτό με ένα κουτάλι. Αν η βαστέρα είναι δυνατή και το γάλα πολύ ζεστό (κανονικά πρέπει να είναι απλώς χλιαρό), πρέπει να κατεβάσουν το χάλκωμα από τη φωτιά ή, αν ο τυροκόμος είναι μόνος του στο μητάτο και δεν έχει βοηθό, να σβήσει τη φωτιά απομακρύνοντας τα ξύλα για να κρυώσει το γάλα. Αν δεν γίνει αυτό, το τυρί γίνεται πολύ σκληρό και εντελώς άχρηστο. Τότε λένε: *το τυρίν εκατσοχοίριασε* ή *το τυρίν εἶνη κατσόχοιρος*. Και σε κάθε περίπτωση, μόλις προστεθεί η βαστέρα, πρέπει να σταματήσει η φωτιά. Ο τυροκόμος το τριαίντζει μία φορά δυνατά στην αρχή για να ανακατευτεί η βαστέρα στο γάλα, μετά το σκεπάζει με μια λεκάνη και το αφήνει να ησυχάσει. Το γάλα *πήτσει* (πήξει) σε διάστημα που κυμαίνεται από δέκα λεπτά μέχρι μία ώρα, κάποτε και περισσότερο. Το γλυκό γάλα πήξει γρηγορότερα, ενώ το ξινό το επηρεάζει δυσκολότερα η βαστέρα. Οι καιρικές συνθήκες δεν επηρεάζουν το πήξιμο του γάλακτος. Μετά πιάνει τον *ταράλλη*,

κλαδί από θάμιγγα (αγριελιά) που έχει στην άκρη του πολλές διακλαδώσεις προς διάφορες κατευθύνσεις, και το ανακατεύει καλά. Όταν πήξει το γάλα, ο *τσίρος* (δηλαδή το υγρό που απομένει μετά το πήξιμο του γάλακτος) είναι στο κάτω μέρος, ενώ με το *ταράλλισμα* ο *τσίρος* ανεβαίνει στην επιφάνεια και το *μανούλι* (το πηγμένο γάλα) κατεβαίνει στον πυθμένα.

Μετά τοποθετεί τρία *τουπία* μέσα στο χάλκωμα (ή μόνο ένα ή δύο) και μέσα από αυτά αντλεί τον *τσίρο* με ένα κατσαρόλι και τον βάζει σε ντενεκέ. Όταν αφαιρεθεί ο *τσίρος*, ο τυροκόμος *πυριάντζει* το πηγμένο γάλα, δηλαδή το πιέζει προς τα κάτω με τον *αγλήτη*, που είναι ένα τουπί μικρότερο από τα άλλα, βαθύ και επίμηκες, με στενή βάση και φαρδύτερο στόμιο. Ύστερα βγάζει λίγο λίγο το *μανούλι* με τον *αγλήτη* και το τοποθετεί στα *τουπία* που βρίσκονται μέσα σε μια σκάφη ή άλλο κατάλληλο σκεύος, και τα συμπιέζει από πάνω πάλι με τον *αγλήτη* για να γίνει η μάζα τους πιο συμπαγής. Μέσα στο χάλκωμα απομένει μόνο λίγος *τσίρος*. Τα *τουπία* μένουν λίγο μέσα στη σκάφη, περίπου ένα τέταρτο της ώρας, για να στραγγίσουν. Όταν στερεοποιηθούν αρκετά, τα *μεταϋρύντζου* για να *πλουμιστεί* και η άλλη μεριά. Μετά τοποθετούνται στην *τυρόπλακα* ή *τυρόπετρα*, μian επίπεδη πέτρα που προεξέχει στην εξωτερική πλευρά του τοίχου του μητάτου (χωρά ένα, δύο ή τρία *τυριά*) ψηλά, για να μην μπορούν να φτάσουν στα *τυριά* οι σκύλοι ή άλλα οικιακά ζώα. Τα προσέχουν όμως από τους κοράκους και δεν τα αφήνουν ποτέ στην *τυρόπλακα* όταν φεύγουν από το μητάτο κατά τη διάρκεια της ημέρας. Εκεί τα αφήνουν ως το βράδυ (τα *τυριά* μπαίνουν στα *τουπία* γύρω στο μεσημέρι) και σειρώνουν. Τα βάζουν έπειτα μέσα στο μητάτο και τα αραδιάζουν πάνω στο *τυροτάβλι* (ξύλινο ράφι στηριγμένο σε παλούκια μπηγμένα στον τοίχο ή κρεμαστό από τα δοκάρια της οροφής) *πίκουπα* (μπρούμντα, με το στόμιο προς τα κάτω), για να βγαίνουν ευκολότερα και να μη σπάνε.

Τη δεύτερη και τρίτη μέρα, ενώ βρίσκονται ακόμη στο *τουπί*, τα βυθίζουν για λίγο σε ζεματιστό *χουμά*, για να σχηματιστεί στο εξωτερικό τους το *φλώμι*, δηλαδή η κρούστα, που τα προστατεύει από το μούχλιασμα. Μετά από δύο τρεις μέρες έχουν πια στεγνώσει και σκληρύνει αρκετά. Τα βγάζουν από το *τουπί* και τα *αλατσοϋρύντζου*, δηλαδή τρίβουν με αλάτι την εξωτερική τους επιφάνεια,



Χώρος φύλαξης μικρού κοπαδιού κατσικιών στην περιοχή της Ολύμπου.

καθώς είναι ακόμη υγρά. Τότε είναι πια έτοιμα για να καταναλωθούν ή να πουληθούν. Όταν ένα κανονικό τυρί στραγγίσει εντελώς, ζυγίζει από ένα ως ενάμισι κιλό. Στα σπίτια τα τυριά τα αποθηκεύουν σε λαήνια με *αλάρμη* (άλμη). Προσθέτουν αλάτι στο νερό και το ανακατεύουν ώσπου να διαλυθεί. Όταν ένα άψητο αβγό επιπλέει, σημαίνει ότι η αλάρμη είναι καλή. Στην επιφάνεια της αλάρμης βάζουν ένα στεφάνι από κληματόβεργες και πάνω από αυτό μια βαριά πέτρα, για να μην επιπλέουν τα τυριά. Αν η αλάρμη βγει «αδύνατη», βάζουν επιπλέον αλάτι σε ένα δεμένο σακούλι και το βυθίζουν στο λαήνι.

Ο *βότυρος* ήταν το βασικό γαλακτοκομικό προϊόν, γιατί η ποιότητά του ήταν εξαιρετική και λόγω της υψηλής τιμής του απέφερε αξιόλογο κέρδος. Η παρασκευή του ξεκινά με το *σεισμα* της δρίλλας, δηλαδή το ανακάτεμα, με τα δάχτυλα του χεριού ανοιχτά, μέσα στη *λακάνη* ή σε *μουντζούρα* (μεγάλη κυκλική σκάφη από μονοκόμματο ξύλο σε σχήμα πιάτου), όπου πρόσθεταν και λίγο νερό. Αυτό γίνεται για να ξεχωρίσει το *οξύ 'αλο*, δηλαδή το ξινόγαλα, που απομένει στο βάθος του δοχείου, ενώ ο *βότυρος* επιπλέει. Διάλεγαν μέρα που φυσούσε βόρειος ή δυτικός άνεμος (δραμουντάνα, μαΐστρος, μπονέντης) και απέφευγαν τους υγρούς νοτιάδες (όστρια και σορόκκο). Μετά το *σεισμα* η δρίλλα

μπαίνει στο χάλκωμα και ανάβουν χαμηλή φωτιά. Την τριαίντζουν συνεχώς και γρήγορα, ώσπου να αρχίσει να ξεχωρίζει και να επιπλέει στην επιφάνεια ο βότυρος. Τον μαζεύουν λίγο λίγο με το φριάι και τον βάζουν σε ξύλινο ή μεταλλικό δοχείο (όχι σε πήλινο γιατί λόγω της μεγάλης θερμοκρασίας μπορεί να σπάσει). Στο μεταξύ εξακολουθούν να τριαίντζουν για όσο διάστημα βγάζει βότυρο. Ο βότυρος αυτός λέγεται *σιτακιάρης*, επειδή βγαίνει μαζί με τη *σιτάκα*. Κατεβάζουν από τη φωτιά το χάλκωμα, όπου έχει μείνει η *σιτάκα* (*δρίλλινη σιτάκα*, είναι πιο ελαφριά από τη *(β)αλατερή σιτάκα*) που έχει χρώμα κοκκινωπό.

Για την παρασκευή της *(β)αλατερής σιτάκας* χρησιμοποιούν γάλα από το οποίο δεν έχουν αφαιρέσει τη δρίλλα, είναι δηλαδή πλήρες. Ανάβουν χαμηλή φωτιά και το τριαίντζουν μέσα στο χάλκωμα. Μαζεύουν τον βότυρο από την επιφάνεια και στο χάλκωμα μένει η *σιτάκα*. Αυτός ο τρόπος παρασκευής *σιτάκας* δίνει λιγότερο βότυρο. Η δρίλλινη *σιτάκα* είναι *μαγλινή* (ομοιόμορφης υφής), ενώ η *(β)αλατερή* είναι *χοντροαλλιαστή*, δηλαδή έχει σύσταση κοκκώδη.

Βότυρος και *σιτάκα* αποθηκεύονται σε πήλινα λαήνια. Διατηρούνται περισσότερο από ένα έτος, αν δεν παίρνουν αέρα. Το ίδιο και η *ελαϊκή*.

Τα προϊόντα αυτά παρασκευάζονται μετά τον Μάη και μέχρι τον Αύγουστο, που τελειώνει η γαλακτοπαραγωγή. Κατά το διάστημα αυτό το γάλα είναι λιγότερο σε ποσότητα και έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Για την παρασκευή του *τροφάλλη* βάζουν το γάλα αμέσως μετά το άρμεγμα, χωρίς να το βράσουν, στο *τροφαλλολάηνο*. Αυτό είναι μικρό λαήνι με μια οπή εκροής, τον *ξετσιρίστη*, στο κάτω μέρος του, που κλείνει με *πίρο* (πώμα) από *ασπέτιλλο*.⁵ Κατά διαστήματα ανοίγουν τον ξετσιρίστη και τρέχει ο *τσίρος*, ενώ στο λαήνι μένει ο *τροφάλης*, πρόχειρο γαλακτοκομικό προϊόν που το έτρωγαν με το ψωμί. Τροφάλλη παρασκεύαζαν και οι νοικοκυρές από το γάλα των *θλουμαριών* (οικόσιτων αιγοπροβάτων) σε μικρότερο λαήνι.

Για να παρασκευάσουν τα *όξινα* βάζουν τον τροφάλλη

⁵ Ο *ασπέτιλλος*, το αποξηραμένο στέλεχος της *ψιλής ασκελλαρίας* (*Asphodelus aestivus*), έχει ελαστικότητα και διογκώνεται όταν απορροφήσει νερό ή άλλο υγρό, γι' αυτό τον χρησιμοποιούσαν όπως τον φελλό, που ήταν δυσεύρετος.

στο χάλκωμα με χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας με το τριάι και καθώς βράζει ρίχνουν το γάλα λίγο λίγο και επιταχύνουν το τριάισμα, ώσπου να αρχίσει να πήζει, να ξεκολλά από την περιφέρεια του χαλκώματος και το χρώμα του να γίνεται κοκκινωπό. Το δοκιμάζουν αν στέκεται στο τριάι. Όλα αυτά σημαίνουν ότι τα όξινα έχουν ψηθεί, οπότε τα κατεβάζουν από τη φωτιά και τα αποθηκεύουν.

Η ελαϊκή γίνεται με επεξεργασία της χλωρής μυζήθρας. Μόλις τη μαζέψουν από το χάλκωμα, την πλάθουν στο χέρι και την κάνουν μικρά κομμάτια σαν μπιφτέκια, που τα αφήνουν στο τυροτάβλι να στεγνώσουν μία βδομάδα περίπου. Μετά τα βάζουν σε *λαήνι* το ένα κοντά στο άλλο και ρίχνουν από πάνω λιωμένο βούτυρο⁶ που γεμίζει όλα τα ενδιάμεσα κενά. Έτσι η ελαϊκή δεν μουχλιάζει. Στη γεύση καίει λίγο αλλά είναι πολύ νόστιμη.

Προβλήματα και προοπτικές ανάπτυξης της κτηνοτροφίας και της τυροκομίας στη Βόρεια Κάρπαθο

Κατά τη διάρκεια επιτόπιας έρευνας από τον Καθηγητή του ΓΠΑ Θεόφιλο Μασούρα στη Βόρεια Κάρπαθο τον Οκτώβριο του 2015, έγινε εκτεταμένη ενημέρωση για την υφιστάμενη κατάσταση της κτηνοτροφίας και της γαλακτοκομίας του νησιού και ιδιαίτερα της Βόρειας Καρπάθου, καταγράφηκαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παραδοσιακά παράγονται στο νησί. Μετά από επιτόπιες επισκέψεις καταγράφηκαν οι φυλές κυρίως των αιγών αλλά και των προβάτων που εκτρέφονται στη περιοχή, ενώ έπειτα από προσωπικές συνεντεύξεις με παραγωγούς κτηνοτρόφους, οι οποίοι παράλληλα με την ποιμενική δραστηριότητα παρασκεύαζαν γαλακτοκομικά προϊόντα, εντοπίστηκαν τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν, κυρίως στην παρασκευή και διάθεση προϊόντων, καθώς και την έλλειψη κατάλληλων εγκαταστάσεων για την παραγωγή τους.

Σήμερα, στην περιοχή υπάρχει ζωικό κεφάλαιο, κυρίως αίγες, για το οποίο όμως δεν υπάρχει το κίνητρο συστηματικής εκμετάλλευσής του, λόγω της αδυναμίας μεταποίησης του γάλακτος. Διαπιστώθηκε ότι η άμελη δεν γίνεται συστηματικά, αλλά είτε μία φορά την ημέρα ή και

καθόλου, με αποτέλεσμα να μένει αναξιοποίητη σημαντική ποσότητα γάλακτος.

Υπάρχουν μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις από κτηνοτρόφους που τυροκομούν μόνοι τους (επισκεφθήκαμε δύο από αυτές), οι οποίες, με μικρές παρεμβάσεις τόσο στον χώρο τυροκόμησης όσο και στον εξοπλισμό, θα μπορούσαν να αδειοδοτηθούν και να εμπορεύονται νόμιμα τα προϊόντα τους, τόσο στην τοπική αγορά, όσο και έξω από αυτή.

Παρότι σήμερα υπάρχουν τρόποι συντήρησης των τυριών σε ψυγεία, αυτό δεν γίνεται, με αποτέλεσμα να προστίθεται μεγάλη ποσότητα αλατιού, το οποίο επιβάλλεται από διατροφικής σκοπιάς να μειωθεί. Αυτό είναι εύκολο να γίνει χωρίς αλλαγές στην παραδοσιακή τεχνολογία παρασκευής των τυριών, ούτε στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Διαπιστώθηκε επίσης το σοβαρό πρόβλημα έλλειψης σφαγείων για τη σωστή σφαγή και εμπορία του κρέατος, με αποτέλεσμα να πλήττεται η παραγωγή και εμπορία και κατά συνέπεια και το εισόδημα των κτηνοτρόφων.

Αξίζει να σημειωθεί ότι μετά την κατάρρευση του παραδοσιακού γεωργοποιημένου συστήματος και των αυστηρών κανόνων λειτουργίας του, σήμερα πολλές φορές η βόσκηση των ζώων είναι ανεξέλεγκτη, με αποτέλεσμα τα ζώα να προκαλούν ζημιές σε καλλιέργειες.

Τέλος, κατά τη διάρκεια σχετικού σεμιναρίου που πραγματοποιήθηκε στο Διαφάνι Καρπάθου τον Οκτώβριο του 2015, υπήρξε έντονο ενδιαφέρον από πολλούς κατοίκους για παραγωγή, τόσο σε οικιακή κλίμακα, όσο και σε επίπεδο μικρής μεταποιητικής μονάδας (τυροκομείου) γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως τυριών, γιαουρτιού, κ.ά.

Λαμβάνοντας υπόψη τις παραπάνω διαπιστώσεις προτείνονται τα εξής: να εκπαιδευτούν από ειδικευμένους επαγγελματίες όσοι/ες ενδιαφέρονται να ιδρύσουν και να λειτουργήσουν μικρές μονάδες αξιοποίησης του γάλακτος της περιοχής, με σκοπό την παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων του νησιού, ασφαλών και κατάλληλων να διακινηθούν στην τοπική αγορά· να ενημερωθούν για θέματα σχετικά με τον εκσυγχρονισμό των υφιστάμενων μικρών οικογενειακών εγκαταστάσεων, με σκοπό την αδειοδότησή τους· να καταρτιστούν οι κτηνοτρόφοι στη διαχείριση των ζώων (διατροφή, ζωνόσοι), στη βελτιστοποίηση της παραγωγής γάλακτος (συχνότητα άμελης) και σε ό,τι αφορά τις ορθές πρακτικές τυροκόμησης.

6 Φαίνεται ότι παλιότερα αντί βουτύρου πρόσθεταν λάδι, από όπου προέρχεται και η ονομασία. Βλ. Μιχαηλίδης-Νουάρος, *Σύμμεκτα*, Β' σ. 96 και Μηνάς, ΔΙΚ, σ. 277.

Να διερευνηθεί η δυνατότητα παραγωγής τυριών από νωπό γάλα μετά από συστηματικό έλεγχο του ζωικού κεφαλαίου του νησιού για απουσία βρουκέλωσης (μελιταίου πυρετού) και άλλων ζωνοδόσων και να δημιουργηθεί μικρό σφαγείο που να καλύπτει τις βασικές απαιτήσεις για τη σφαγή και νόμιμη διακίνηση και εμπορία του κρέατος. Τέλος, να εντατικοποιηθούν οι έλεγχοι για τη βόσκηση των ζώων, ώστε να αποφεύγεται η πρόκληση ζημιών σε καλλιέργειες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Καρανικόλας, Π. (2009), «Κοινωνική αναπαραγωγή, ενσωμάτωση στην αγορά και στρατηγικές επιβίωσης σε μια νησιωτική αγροτική κοινωνία», *Καρπαθιακά*, Περιοδική Επιστημονική Έκδοση του Κέντρου Καρπαθιακών Ερευνών, τόμ. 3, σ. 443-494, Ρόδος.
- Kasperson, R. (1966), *The Dodecanese: Diversity and unity in island politics*, Chicago: University of Chicago Press.
- Μακρής, Ν. (2014), *Λαογραφικά Ολύμπου Καρπάθου-Θέματα υλικού και κοινωνικού βίου*, 2η Έκδοση, Πειραιάς: Αδελφότητα των Απανταχού Ολυμπιτών Καρπάθου «Η Δήμητρα».
- Μανωλακάκης, Ε. (1988 [1896]), *Καρπαθιακά*, Αθήνα.
- Μηνάς, Κ. (2006), *Λεξικό των Ιδιωμάτων της Καρπάθου*, Κάρπαθος.
- Μιχαηλίδης-Νουάρος, Μ.Γ. (1934), *Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου*, τόμ. Β', Αθήναι.

Στο Αγαθονήσι, το βορειότερο νησί του δωδεκανησιακού συμπλέγματος, κύριες ασχολίες των κατοίκων είναι η αλιεία και η κτηνοτροφία και κατ' επέκταση η τυροκομία. Στις μέρες μας υπάρχουν αρκετοί κάτοικοι που συνεχίζουν την παράδοση που κληρονόμησαν από τους παλαιότερους, ενώ παράλληλα την εμπλουτίζουν με νέες τεχνικές.²

Το τυρί ήταν σημαντικό για τη ζωή του νησιού από τα παλιά χρόνια. Παρασκευαζόταν κυρίως από κατσικίσιο γάλα και λιγότερο από αιγοπρόβειο. Επίσης, παρασκευαζόταν παραδοσιακό γιαούρτι, αλλά σε περιορισμένη παραγωγή, που κάλυπτε κυρίως τις ανάγκες της οικογένειας και δεν επαρκούσε για πώληση. Οι κτηνοτρόφοι δούλευαν για έξι με επτά μήνες, ενώ τους υπόλοιπους μήνες ετοιμάζαν τα χωράφια για να σπείρουν τον Οκτώβρη και τον Νοέμβρη προκειμένου να έχουν τροφή τα ζώα τους. Τα περισσότερα ζώα ήταν κατσίκια, ενώ τα πρόβατα και τα μοσχάρια λιγότερα. Η ράτσα των ζώων ήταν πάντα ντόπια. Τα τελευταία χρόνια όμως έχουν φέρει και κατσίκια ισπανικής προέλευσης, τα λεγόμενα *μούρτια*, τα οποία θεωρούνται ότι έχουν μεγαλύτερη παραγωγή γάλακτος. Ωστόσο, αποδείχτηκαν υποδεέστερα των ντόπιων. Το γάλα των ντόπιων κατσικιών είναι πιο νόστιμο και *καρπίζει* περισσότερο στο τυρί, δίνει δηλαδή μεγαλύτερη ποσότητα τυριού, ίσως λόγω διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρά. Παλαιότερα είχαν φέρει στο νησί κριάρι γερμανικής προέλευσης, το οποίο έδινε αρνιά μεγάλης παραγωγής γάλακτος, αλλά λόγω μεγαλύτερης σωματοδομής δεν κατάφερναν να αναπτυχθούν όλα τα αρνιά στη μήτρα και να γεννηθούν υγιή. Συγκεκριμένα, από δυο τρία έμβρυα γεννιόταν μόνο ένα αρνί. Τα ζώα βοσκούσαν ελεύθερα στο βουνό ή στα

χωράφια που έσπερναν οι κτηνοτρόφοι. Επιπλέον, οι κτηνοτρόφοι θέριζαν ή αλώνιζαν τα χωράφια και τάζαν με άχυρα τα ζώα. Τους καρπούς (στάρι, κριθάρι και φάβα) τους χρησιμοποιούσαν οι ίδιοι και τους άλεθαν στον μύλο, για να βγάλουν το αλεύρι.

Τα ζώα και ο τρόπος που εκτρέφονται παίζουν καθοριστικό ρόλο στην ποιότητα του τυριού που παράγεται, καθώς το γάλα αποκτά πλούσιο άρωμα και υψηλή λιπαρότητα. Παλιότερα τα ζώα έτρωγαν ό,τι έβγαζε η γη και όχι ζωοτροφές, όπως στη σύγχρονη εποχή. Τα ζώα ήταν ελεύθερα στα χωράφια σχεδόν όλο τον χρόνο και έτρωγαν ποικιλία κλαδιών στο βουνό. Οι κτηνοτρόφοι είχαν μοιράσει το νησί με φράχτες από πέτρα και κλαδιά και με αυτό τον τρόπο βοσκούσαν τα ζώα σε συγκεκριμένη έκταση. Έτρωγαν, μεταξύ άλλων, *αλιφασκιά*, *σχίνο* και *χινοπόδι*. Έτσι, το τυρί ήταν πολύ νόστιμο. Σήμερα συνεχίζεται η ελεύθερη βόσκηση, αν και έχει περιοριστεί. Τους καλοκαιρινούς μήνες που ξεραίνεται η βλάστηση τα ζώα τρέφονται κυρίως με καλαμπόκι, βαμβακόπιτες και άλλες ζωοτροφές, με αποτέλεσμα να αλλοιώνεται και η γεύση του τυριού. Την τελευταία εικοσαετία με τους συνεταιρισμούς οι κτηνοτρόφοι προμηθεύονται φθηνές ζωοτροφές. Αξίζει να σημειώσουμε, επίσης, ότι η παρατεταμένη ξηρασία των τελευταίων ετών έχει συντελέσει στην αλλαγή της χλωρίδας και στην έλλειψη τροφής των ζώων. Οι κτηνοτρόφοι δεν έχουν μεγάλες μονάδες για να τα κρατούν κλειστά ούτε αποθέματα χόρτων, όπως έκαναν οι παλιοί που φύτευαν και είχαν τροφή και για τον χειμώνα.

Η εποχή της τυροκόμησης ξεκινάει με τη γέννα των ζώων, αρχές Νοέμβρη με τέλος Δεκέμβρη. Έξι μήνες πριν από τον χειμώνα, δηλαδή την περίοδο της άνοιξης, έβαζαν τα ζώα να αναπαραχθούν, έτσι ώστε όταν θα γεννήσουν να μπορέσουν να βοσκήσουν. Τα τελευταία χρόνια, από αρχές Μαρτίου αρχίζουν να τυροκομούν, ενώ παλιότερα άρχιζαν από αρχές Γενάρη μέχρι και τον Ιούλιο. Έβαζαν τα ζώα να διασταυρωθούν νωρίτερα, ώστε να γεννηθούν τα μικρά αρχές Νοέμβρη. Τα άφηναν να θηλάσουν έναν μήνα περίπου και μετά τα χώριζαν, τα άρμεγαν το πρωί

1 Η Αναστασία Κοττόρου είναι βιολόγος, διδάκτωρ του Πανεπιστημίου Πατρών και κατάγεται από το Αγαθονήσι.

2 Ευχαριστώ τη Μαρίνα Μόγλη, που διενήργησε τις συνεντεύξεις, και τις Κατερίνα Χριστοπούλου και Βασιλική Χαντζή, που επιμελήθηκαν το κείμενο. Τέλος, ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλω στους κτηνοτρόφους-τυροκόμους Σταύρο Γιαμαίο, Νικόλα Κόττορο και Μιχάλη Καρύδη για τις συνεντεύξεις και τις φωτογραφίες που παραχώρησαν. Χωρίς τη συμβολή τους το παρόν κείμενο δεν θα μπορούσε να ολοκληρωθεί.

και μετά τα έβαζαν ξανά μαζί για να θηλάσουν και πάλι. Κοντά στο Πάσχα που έσφαζαν τα κατσικάκια, τα άρμεγαν πρωί και απόγευμα, γιατί το γάλα δεν έπρεπε να μείνει στο μαστό της κατσίκας.

Η διαδικασία της τυροκόμησης ξεκινάει αρχικά με το άρμεγμα των ζώων. Γενικά, οι κτηνοτρόφοι προτιμούν να αρμέγουν τα ζώα πολύ πρωί, για να έχουν χρόνο στη διάθεσή τους να βγουν για βοσκή και να παραγάγουν ξανά γάλα μέσα στην ίδια μέρα. Ένας άλλος λόγος που προτιμάται το πρωινό άρμεγμα των ζώων είναι ότι όσο ζεσταίνει ο καιρός, δηλαδή κατά τους ανοιξιάτικους και τους καλοκαιρινούς μήνες, αποφεύγεται να είναι το γάλα πολλή ώρα στους μαστούς των ζώων για να μην *μπαγιατεύει*, όπως έλεγαν οι παλιοί. Το γάλα για την τυροκόμηση είναι κυρίως κατσικίσιο και σε μικρότερη ποσότητα αιγοπρόβειο. Με έξι κιλά κατσικίσιο γάλα μπορείς να φτιάξεις ένα κιλό τυρί, ενώ με το προβατίσιο με τέσσερα κιλά φτιάχνεις ένα κιλό τυρί, δηλαδή το προβατίσιο γάλα *καρπίζει* περισσότερο.

Το άρμεγμα των ζώων γίνεται συνήθως δίπλα, στο τυροκομείο ή *καζαναριό* που βρίσκεται το καζάνι με τα ξύλα. Μετά το άρμεγμα γίνεται η πήξη του τυριού. Αρχικά το γάλα σουρώνεται δύο φορές και το βάζουν στο καζάνι. Παλιότερα το σουρωτήρι αποτελούνταν από ένα μακρύ ξύλο με διχάλα στο οποίο έραβαν το πανί, τουλουπάνι, που λεγόταν *μαχραμάς*, για να σουρώσουν το γάλα. Η διαδικασία της πήξης γίνεται σε μικρό χρονικό διάστημα μετά το άρμεγμα, για να μη μείνει το γάλα πολλή ώρα εκτός ψυγείου και κόψει. Σημαντικό είναι ότι το γάλα για το τυρί δεν βράζει, άρα και δεν παστεριώνεται. Για τον λόγο αυτό χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα. Το γάλα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία 37 βαθμών Κελσίου, όπως βγαίνει από τον μαστό της κατσίκας. Σε περίπτωση που χαθεί χρόνος και μειωθεί η θερμοκρασία, το βάζουν στη φωτιά ώστε να έρθει και πάλι στους 37 βαθμούς Κελσίου. Το τυρί παλιά γινόταν σε μπακιρένια καζάνια τα οποία τα γάνωναν με *καλάι* και γίνονταν σαν ανοξείδωτα. Σήμερα χρησιμοποιούν τα ανοξείδωτα καζάνια.

Η πήξη του τυριού γίνεται με πυτιά, την οποία φτιάχνουν από το στομάχι του ζώου. Η παραδοσιακή πυτιά δίνει άλλη γεύση στο τυρί και το κάνει πιο ανθεκτικό στα μικρόβια. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια αρκετοί χρησιμοποιούν την έτοιμη μαγιά του εμπορίου, με αποτέλεσμα να υπάρχει διαφορά στη γεύση. Η πυτιά παρασκευάζεται με συγκεκριμένο

τρόπο και είναι χρονοβόρα διαδικασία. Όταν γεννιέται ένα κατσίκι, το θηλάζει η μάνα του και το κλείνουν στον στάβλο για να μην τρώει χόρτα ή χώμα. Όταν γίνει 8-10 ημερών το σφάζουν, βγάζουν το στομάχι που έχει μέσα το γάλα, το αλατίζουν, το κρεμάνε για να ξεραθεί και το αναδιαλύουν με τυρόγαλο (τον τσίρο που περισσεύει μετά την πήξη του τυριού). Το βάζουν σε μπουκάλια γυάλινα με αλάτι και το χρησιμοποιούν για την παρασκευή του τυριού.

Το τυρί πήζει περίπου στα τρία τέταρτα με μία ώρα. Ωστόσο, ο χρόνος της πήξης του τυριού εξαρτάται από την ποσότητα της πυτιάς που βάζουν. Όση περισσότερη βάλουν, τόσο πιο γρήγορα θα πήξει. Ωστόσο, αν βάλουν περισσότερη πυτιά από αυτή που δέχεται η ποσότητα του γάλακτος που έχει το καζάνι, τότε το τυρί φουσκώνει υπερβολικά και συνεχίζει να πήζει ακόμα και όταν το βάλουμε μέσα στο *τυροβόλι* ή το *φουκάδι*, ανάλογα με το είδος του τυριού. Αφού πήξει το τυρί, με ένα εργαλείο που ονομάζεται *ταράχτη* το διασπούν μέσα στο καζάνι, ώστε να το επαναφέρουν σε μορφή γάλακτος. Ενώ έχει πήξει το τυρί και έχει πάρει τη μορφή γιαουρτιού, με γρήγορες και μεθοδικές κινήσεις με μια κουτάλα το στριφογυρίζουν μέσα στο καζάνι. Αν έχει κρυώσει εντελώς, το θερμαίνουν λίγο στους 35 βαθμούς Κελσίου και με τη βοήθεια μιας κουτάλας το ομογενοποιούν και το κάνουν μια μπάλα. Στη συνέχεια, αφού το μαζέψουν και γίνει μια μπάλα, το πιέζουν στα τοιχώματα του καζανιού όσο πιο πολύ μπορούν –αρκεί να μην κρυώσει– για να φύγει ο τσίρος και να ομογενοποιηθεί, να γίνει ενιαίο. Μετά το μοιράζουν σε τεμάχια και το βάζουν γρήγορα στα καλούπια για να μην παγώσει το τυρί, γιατί αν παγώσει δεν θα κολλάνε τα κομμάτια μεταξύ τους.

Αφού βάλουν το τυρί στα τυροβόλια, προσθέτουν στο καζάνι με τον τσίρο που περισσεύει επιπλέον γάλα –*υπέργαλο* ή *πρόσγαλο* το λένε– το οποίο ζεσταίνουν στους 60 βαθμούς Κελσίου και δίνει και πάλι τυρί, αλλά σε πιο ρευστή μορφή, τη λεγόμενη μυζήθρα. Η διαδικασία αυτή είναι γνωστή ως *γαλάτισμα*. Για να βγει η μυζήθρα προσθέτουν μέσα στο καζάνι το ένα τέταρτο του βάρους του γάλακτος που χρησιμοποιείται αρχικά για το τυρί μαζί με ένα έως ενάμισι κιλό θαλασσινό νερό, το οποίο το διαλέγουν από όσο το δυνατόν πιο καθαρή θάλασσα. Το θαλασσινό αλάτι βοηθάει τη μυζήθρα να πλέει στο καζάνι. Κατά τον βρασμό

η φωτιά πρέπει να είναι σταθερή, ούτε πολύ υψηλή ούτε πολύ χαμηλή, και διαρκώς ανακατεύεται το καζάνι, γιατί η μυζήθρα ξεκινάει να γίνεται από τον πάτο του καζανιού προς τα πάνω. Το ανακάτεμα γίνεται με ένα εργαλείο που λέγεται *διόνιστρο* και είναι φτιαγμένο από κλαδιά φοίνικα, τα οποία προμηθεύονταν από άλλα μέρη, ενώ σήμερα υπάρχουν και στο νησί. Όσο ανακατεύεται και ανεβαίνει η μυζήθρα προς τα πάνω, αυτή *ψήνεται*. Στο τέλος, η μυζήθρα μαζεύεται όλη στην επιφάνεια του καζανιού σαν ένα πάπλωμα παχύ, το οποίο ψήνεται στο κάτω μέρος που είναι ο τσίρος και όχι στο πάνω μέρος. Γι' αυτό τον λόγο το γυρίζουν δυο τρεις φορές, ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα η μυζήθρα. Το ψήσιμο της μυζήθρας εξαρτάται από τη μετέπειτα χρήση της. Όταν είναι να καταναλωθεί φρέσκια, την ψήνουν λιγότερο για να είναι πιο ρευστή και τρυφερή. Αντίθετα, για κατανάλωση σε ξηρή μορφή, την ψήνουν παραπάνω για να αντέξει στον χρόνο. Αφού τελειώσει η μυζήθρα, μένει στο καζάνι ο καθαρός τσίρος. Αυτός δεν χρησιμοποιείται για τίποτα άλλο, παρά σαν ένα ωραίο ρόφημα για τις κατσίκες.

Τα καλαθάκια στα οποία βάζουν το τυρί παλιά ήταν βούρλινα και τα ονόμαζαν *τυροβόλια*, ενώ εκείνα που έβαζαν τη μυζήθρα τα έλεγαν *φουκάδια* και είχαν διαφορετικό σχήμα. Η κατασκευή τους ακολουθούσε μια ιεροτελεστία: έπρεπε να κόψουν τα βούρλα με καλό φεγγάρι –έτσι έλεγαν–, δηλαδή όταν το φεγγάρι άρχιζε να αδειάζει μετά την πανσέληνο, και το έπλεκαν όσο πιο γρήγορα μπορούσαν, για να μην ξεραθεί πολύ και δεν μπορούν να το επεξεργαστούν. Από εκεί και ύστερα ξεραινόταν και έπαιρνε τη μορφή του καλαθιού και συντηρούνταν μόνο του, καθώς δεν χαλούσε με το πέρασμα του χρόνου. Τα βούρλινα καλάθια τα καθάριζαν με αλάτι και ζεμάτισμα στον τσίρο στο τέλος του καζανιού. Χρησιμοποιούνταν πολλές φορές για χρόνια μέχρι να χαλάσουν από την πολλή χρήση. Σήμερα τα περισσότερα καλαθάκια είναι πλαστικά ή ανοξείδωτα.

Για να ωριμάσει το τυρί ή για να ξεραθεί η μυζήθρα, τα βάζουν πάνω σε ξύλινες τάβλες εκτεθειμένα στον αέρα και από τη δεύτερη μέρα τα αλατίζουν συστηματικά με ημίχονδρο αλάτι για να τα *τυροπάσουν*. Παλαιότερα, το αλάτι το μάζευαν από τη θάλασσα, καθώς υπήρχαν φυσικές γούρνες στα βράχια που μάζευαν το θαλασσινό νερό από τις φουρτούνες και το καλοκαίρι που τις στέγνωνε ο ήλιος έμενε μόνο το αλάτι. Σήμερα, λόγω της ευρείας κυκλοφο-

ρίας σκαφών και πλοίων, οι γούρνες γεμίζουν συνεχώς με θαλασσινό νερό με αποτέλεσμα να μην προλαβαίνει να πήξει και να στεγνώσει το αλάτι. Όσες καταφέρνουν να πήξουν, λερώνονται από τα πολλά πτηνά και δεν είναι κατάλληλες για χρήση. Αφού αλατιστεί το τυρί, τη δεύτερη μέρα αρχίζει να παστώνεται εξωτερικά και δημιουργεί την *τσίπα*, και αλατίζεται και δεύτερη και τρίτη φορά. Αυτό γίνεται τις τρεις πρώτες μέρες. Μετά τα αφήνουν να ξεραθούν στην τάβλα και τα γυρίζουν κάθε μέρα, ώστε να στεγνώνουν από παντού, και αναλόγως τη χρήση τα αφήνουν στην τάβλα περισσότερο ή λιγότερο χρόνο. Για παράδειγμα, αν θέλουν να καταναλωθεί το τυρί ως γραβιέρα, το χρησιμοποιούν μέσα στην εβδομάδα. Αν όμως το θέλουν να γίνει πιο ξερό, το αφήνουν περισσότερες μέρες να ξεραθεί, ανάλογα με τις συνθήκες. Τους πρώτους μήνες της άνοιξης απαιτείται μεγαλύτερο διάστημα για να ξεραθεί, γιατί υπάρχει αρκετή υγρασία. Επειδή η μυζήθρα είναι πιο ευαίσθητη, μπορεί να αλλοιωθεί πιο εύκολα, γι' αυτό πρέπει να παστώνεται περισσότερο. Ο χρόνος που απαιτείται για να ξεραθεί η μυζήθρα είναι περισσότερος σε σχέση με τα άλλα τυριά. Μπορεί να χρειάζεται και δύο μήνες περισσότερο. Οι ξερές μυζήθρες γίνονται συνήθως κατά παραγγελία και πληρώνονται με το κιλό, παρ' όλο που ζυγίζουν λιγότερο μετά την αποξήρανση.

Παλιότερα τα τυριά του νησιού τα αγόραζαν από τη Λέρο και την Πάτμο με καϊκια, ενώ μετά την ενσωμάτωση των Δωδεκανήσων στην Ελλάδα τα πουλούσαν και στη Σάμο. Τα ξερά τυριά τα έπαιρναν με τα τσουβάλια. Η κάθε οικογένεια έκανε την *κουμπάνια* της. Συγκεκριμένα, έκανε παραγγελία τα τυριά που θα χρειαζόταν για έναν χρόνο και συνήθως τα φυλούσαν σε άλμη την οποία έφτιαχναν μόνοι τους από βρόχινο νερό και θαλασσινό αλάτι. Η δύναμη της άλμης ελεγχόταν με τη μέθοδο του αβγού. Αφού πρόσθεταν το αλάτι στο νερό και το ανακάτευαν, στη συνέχεια πρόσθεταν ένα αβγό. Το αβγό στην αρχή βούλιαζε αλλά σιγά σιγά όσο έβαζαν αλάτι αυτό ανέβαινε προς τα πάνω. Το ιδανικό ήταν το αβγό να βγαίνει λίγο πάνω από το νερό. Ωστόσο, όταν το τυρί δεν είναι αλατισμένο σωστά, όσο αλμυρή και να είναι η άλμη, το τυρί θα μυρίσει και θα χαλάσει σύντομα. Στην αρχή τα τυριά τοποθετούνταν στην άλμη σε βαρέλια ξύλινα και μετά σε πλαστικά. Η διατήρηση σε ξύλινα και πλαστικά βαρέλια σίγουρα παίζει ρόλο και στη γεύση

του τυριού. Το τυρί αυτό ήταν αλμυρό και πικάντικο. Τις τελευταίες δεκαετίες που υπάρχουν ψυγεία τα τυριά διατηρούνται με διαφορετικό τρόπο, τα κλείνουν αεροστεγώς σε νάιλον, διατηρούνται στο ψυγείο για μήνες σε άριστη κατάσταση, δεν χρειάζονται περισσότερο αλάτισμα και τρώγονται πολύ ευχάριστα.

Μεγάλη παραγωγή έχει στο νησί και η *ξινομυζήθρα*, αν και δεν υπήρχε από την αρχή η πρόθεση να παραχθεί. Η *ξινομυζήθρα* γίνεται κατά τους θερινούς μήνες, τέλος Ιουνίου με αρχές Ιουλίου. Εκείνη την περίοδο το γάλα μειώνεται σημαντικά στα ζώα. Η *ξινομυζήθρα*, όπως και τα άλλα παραδοσιακά είδη τυριού, ακολουθεί συγκεκριμένη διαδικασία παραγωγής. Λίγο πριν αρχίσει να αλλοιώνεται το γάλα, το αφήνουν έξω εκτεθειμένο, αλλά προστατευμένο, στο καζαναριό. Αφού βάλουν μέσα την πυτιά, την άλλη μέρα το γάλα όχι μόνο δεν χαλάει, αλλά γίνεται ένα αρωματικό τυρί με υφή κρέμας. Αφού το βγάλουν από το δοχείο που έχει πήξει, αυτό αρχίζει να σκληραίνει. Προσθέτουν αλάτι και το δουλεύουν με κουτάλι πολλές φορές και μπορεί να διατηρηθεί και μία εβδομάδα. Παραπάνω από μία βδομάδα δεν αντέχει ούτε στο ψυγείο. Για να μείνει σε κρεμώδη μορφή και να υπάρχει σε απόθεμα για διάθεση, χρειάζεται αλάτι. Η ανθεκτικότητα του γάλακτος δεν είναι ίδια τα τελευταία χρόνια και επίσης το γάλα για την *ξινομυζήθρα* δεν παστεριώνεται. Μπορεί, όμως, να διατηρηθεί στην κατάψυξη μέχρι και έναν χρόνο. Μετά την κατάψυξη αποψύχεται στο ψυγείο και καταναλώνεται σε 2-3 μέρες. Η ποσότητα της παραγόμενης *ξινομυζήθρας* είναι μικρή, γιατί η ποσότητα του γάλακτος είναι μικρότερη τα τελευταία χρόνια.

Άλλο ένα είδος τυριού είναι ο *τάκος*. Μοιάζει πολύ με τη φέτα σε σχήμα και σε μέγεθος όχι όμως και σε υφή, γιατί ο αγαθονησιώτικος *τάκος* είναι σκληρός και σε γεύση πικάντικος και αλμυρός. Υπήρχαν ειδικά τυροβόλια μεγάλα που το έβαζαν και δεν το πίεζαν για να έχει *ρουθούνια*, τρύπες. Μετά το έκοβαν, το αλάτιζαν, το έβαζαν στον *τάλαρο* για να στεγνώσει και το έκοβαν. Τα γευστικά χαρακτηριστικά του θα τα βρούμε κυρίως τους ανοιξιάτικους μήνες, που πρασινίζει το νησί και ανθίζουν τα φυτά. Επομένως, τα ζώα έχουν μεγαλύτερη ποικιλία σε διατροφή και αρωματικούς θάμνους, σχίνο, φασκόμηλο, θυμάρι, αγριόχορτα της χλωρίδας του νησιού και χινοπόδι.

Τέλος, ένα άλλο παραδοσιακό τυρί που έφτιαχναν κυρίως

παλιότερα και λιγότερο σήμερα είναι και το *τουλουμοτύρι* ή *δερματοτύρι*. Αυτό είχε συγκεκριμένη διαδικασία, διαφορετική από τα άλλα τυριά. Έπρεπε να σφάξουν το ζώο με καλό φεγγάρι, δηλαδή μετά την πανσέληνο, όταν το φεγγάρι άρχιζε να αδειάζει, τις επόμενες τρεις τέσσερις μέρες, γιατί τότε το δέρμα έχει περισσότερη αντοχή στον χρόνο. Το έπαιρναν και το μούλιαζαν στη θάλασσα, το κούρευαν με ψαλίδι να κοντύνει η τρίχα σε λιγότερο από μισό εκατοστό. Μετά από πολλά πλυσίματα άφηναν μόνο το σημείο του λαιμού και αφαιρούσαν τα άκρα για να μη στάζει. Στη συνέχεια, αποξήρηναν το *δερμάτι* 15-20 μέρες στο αλάτι, ούτως ώστε να μην πλησιάσει κάποιο έντομο. Το πολύ αλάτι δεν άφηνε τις τρίχες από το *δερμάτι* να μαδήσουν, γιατί όπως είναι αναμενόμενο άρχιζαν να πέφτουν από τη στιγμή που το *δερμάτι* είχε αφαιρεθεί από το ζώο.

Μετά έβαζαν τα τυριά μέσα στο *δερμάτι*, κυρίως το τυρί *τάκο*. Ο *τάκος* ήταν ιδανικός για το *τουλουμοτύρι*, καθώς ήταν ήδη παστωμένος σε *τενεκέδες* και από τη στιγμή που το έβαζες στο *δερμάτι* άρχιζε να ψήνεται, να *αργάζει*, όπως έλεγαν οι παλιοί. Επειδή ήταν πολύ αλμυρό, κάθε δεκαπέντε μέρες πρόσθεταν φρέσκο γάλα. Πριν προσθέσουν το γάλα, αφαιρούσαν τον τσίρο και όλα τα υγρά που υπήρχαν. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβανόταν αρκετές φορές μέχρι να είναι έτοιμο στο αλάτι και να γίνει μαλακό. Το γάλα που προσέθεταν έπηξε και γινόταν γευστική κρέμα. Το *τουλουμοτύρι* είχε μεγάλη φήμη λόγω της ιδιαίτερης γεύσης του, αλλά τα τελευταία χρόνια, λόγω του εκμοντερνισμού και εξαιτίας της χρονοβόρας διαδικασίας που απαιτείται για την παρασκευή του, το παραδοσιακό *τουλουμοτύρι* δεν παράγεται συχνά. Αυτό που γίνεται στις μέρες μας είναι κυρίως σε πλαστικά δοχεία και λιγότερο σε *δερμάτι* του ζώου, έχει όμως διαφορετική γεύση σε σχέση με το αυθεντικό.

Το γάλα και το τυρί, μαζί με το ψάρι και το κρέας, υπήρχαν στο καθημερινό τραπέζι και ανάθρεψαν γενιές και γενιές. Στον πόλεμο έτρωγαν τυρί, καθώς δεν υπήρχε ψωμί. Τα τυριά και οι *μυζήθρες* εκτός από τα μακαρόνια συνόδευαν και συνεχίζουν να συνοδεύουν παραδοσιακά τον ελληνικό καφέ, ενώ καταναλώνονται ευχάριστα όλες τις ώρες της ημέρας με ψωμί ή παξιμάδι. Με τη χλωρή *μυζήθρα* οι ντόπιοι βράζουν κοφτό μακαρονάκι και τη λιώνουν μέσα. Το καλοκαίρι η *ξινομυζήθρα* τρώγεται ευχάριστα με τον καφέ, με φρούτα, καρπούζι, μέλι και άλλα εδέσματα.



Αγαθονησιώτικη λαμπρόπιτα, πίτα του Πάσχα.

Ξεχωριστή θέση έχουν τα τυριά και στις γιορτές του νησιού. Για παράδειγμα, τη Μεγάλη Πέμπτη ή το Μεγάλο Σάββατο φτιάχνουν στο νησί τις λεγόμενες *λαμπρόπιτες*. Ανοίγουν ζυμάρι και το βάζουν σε μικρές φόρμες, τις οποίες φτιάχνουν από τενεκέ. Οι πίτες είναι σαν τάρτες και τις γεμίζουν με *μπατούδο*, ένα μείγμα τυριού, μυζήθρας και αβγών. Είναι ανοιχτές από πάνω και τις ψήνουν σε ξυλόφουρνο. Το Μεγάλο Σάββατο έπαιρναν τη λαμπρόπιτα μαζί στην εκκλησία για να τη λειτουργήσουν. Όταν έτρωγαν την πίτα της λαμπής, έλεγαν «πάσχασα», ότι δηλαδή έκαναν Πάσχα, μετά από τη νηστεία της Σαρακοστής, δείχνοντας πόσο συνυφασμένες ήταν οι πίτες με τη γιορτή του Πάσχα. Επίσης, υπήρχε το έθιμο να φτιάχνουν ρυζόγαλο τις απόκριες, την εβδομάδα της Τυρινής, και μάλιστα, επειδή δεν είχαν όλοι οι κάτοικοι του νησιού ζώα, όλοι οι κτηνοτρόφοι αρμέγανε τα ζώα και έδιναν δυο τρία μπουκάλια σε αυτούς που δεν είχαν ζώα, για να φτιάξουν το ρυζόγαλο.

Όλα τα παραπάνω τυριά παράγονται στα παραδοσιακά τυροκομεία του νησιού, τα λεγόμενα *καζαναριά*. Σε αυτά υπήρχε παλαιότερα μια βάση από πέτρα και πηλό, όπου στεκόταν το καζάνι και από κάτω είχε φωτιά με ξύλα. Τα τελευταία χρόνια έχουν καμινέτα με υγραέριο. Τα τυροκομεία ήταν μικρά και απλά, πρόχειρα με τράβες από πάνω, φύκια και ξύλα. Σήμερα είναι περιποιημένα και πιο οργανωμένα. Σιγά σιγά όμως χάθηκε ο παραδοσιακός χαρακτήρας της τυροκομίας, καθώς δεν υπάρχει κατάλληλη στήριξη για τη διατήρηση της τυροκομικής παράδοσης. Αυτό δεν οφείλεται μόνο σε οικονομικούς λόγους αλλά σε πρακτικούς, όπως είναι για παράδειγμα οι κακές συγκοινωνίες που δεν επιτρέπουν την άμεση διάθεση των προϊόντων, η δυνατότητα εξασφάλισης ζωοτροφών σε χαμηλότερες τιμές, όπως σε άλλες περιοχές, και η απουσία στοχευμένης προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων. Το παραδοσιακό τυρί έχει δυνατότητες ανάδειξης και χρειάζεται μεγαλύτερο αγοραστικό κοινό. Η διάθεση των προϊόντων είναι αρκετά δύσκολη στο νησί, όπως ισχυρίζονται οι ντόπιοι παραγωγοί. Αν δεν υπάρχουν παραγγελίες από τον προηγούμενο χρόνο, πρέπει να βγουν οι έμποροι εκτός νησιού για να τα πουλήσουν, συνήθως μέσω γνωστών. Πολλά από τα μαγαζιά του νησιού, μίνι μάρκετ, εστιατόρια, έχουν τη δική τους παραγωγή.

Η αλλαγή του καιρού είναι ένας επιπλέον ανασταλτικός παράγοντας στη μείωση της παραγωγής. Οι βροχοπτώσεις έχουν περιοριστεί πολύ τα τελευταία χρόνια και αυτό έχει επιπτώσεις στη βλάστηση. Παλαιότερα τον Σεπτέμβρη ξεκινούσαν τα πρωτοβρόχια, ενώ σήμερα οι πρώτες βροχές ξεκινάνε τον Νοέμβρη. Αυτό σημαίνει ότι τα ζώα τρώνε περισσότερη ζωοτροφή παρά βόσκουν ελεύθερα. Με την κλιματική αλλαγή και τις καταστροφές ακριβαίνουν οι ζωοτροφές και έρχονται από τη Βόρεια Ελλάδα πολύ ακριβές. Και όπως είναι αναμενόμενο, τα τελευταία χρόνια όσο ακριβαίνουν οι τροφές, τόσο ακριβαίνει και το τυρί.

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΛΕΡΟΥ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΝΤΑΛΛΑΡΗΣ¹

Η κτηνοτροφική δραστηριότητα του νησιού αποτελούσε ανέκαθεν έναν από τους κύριους πυλώνες της τοπικής οικονομίας και βασιζόταν κυρίως στη μεικτή εκτροφή αιγοπροβάτων και λιγότερο των αγελάδων. Η στενή σχέση των κατοίκων με την κτηνοτροφία αντανακλάται στο τοπικό ρητό: «έχεις ζα, έχεις ζωή».²

Η αιγοπροβατοτροφία αποτελείται κατά 90% από εκτατικές εκτροφές στις οποίες υπερτερούν οι αίγες, ενώ ο συνολικός πληθυσμός των αιγοπροβάτων ανέρχεται στα 7.000 ζώα. Τα αιγοπρόβατα ήταν και παραμένουν οργανωμένα στα λεγόμενα μαντριά, χώρους περιφραγμένους συνήθως με συρματοπλέγμα ή ξύλινες παλέτες και σπανιότερα με ψηλή ξερολιθιά, πάνω στην οποία τοποθετούν τον ονομαζόμενο *φραμό*. Κατασκευάζεται από ξερά κλαδιά από το φυτό *αστοιβή* (*sarcopoterium spionosum*) και από *κατσαργέλια* (κλαδιά αγριελιάς) πλακωμένα με μεγάλες πέτρες, για να εμποδίζεται η διάβρωση των ξερολιθικών τοίχων αλλά και η εύκολη έξοδος των ζώων από το μαντρί. Στο παρελθόν κοντά στο μαντρί συναντούσαμε και το *παλάμαντρο*, χώρο περιφραγμένο με ξερολιθιά, όπου φυλάσσονταν τα *γεννήματα* (νεογέννητα ζώα), έως ότου αρμέξει ο κτηνοτρόφος τις μητέρες. Στον εσωτερικό χώρο των μαντριών δεν υπήρχε χώρος για τη στέγαση των ζώων. Μοναδικό σημείο προστασίας των ζώων από τις καιρικές

συνθήκες ήταν η ψηλή ξερολιθιά με όσα από τα ξερά κλαδιά προεξείχαν από αυτήν. Σε μία από τις γωνίες του μαντριού υπήρχε και η *παλαϊστρα*, η οποία αποτελούνταν από δύο μεγάλες πλάκες σε σχηματισμό μικρής σπηλιάς στην οποία απομόνωναν τη μάνα με το μικρό της, για να μονιάσουν σε περίπτωση που η μητέρα δεν το άφηνε να βυζάξει.

Στη σημερινή εποχή στον εσωτερικό χώρο του μαντριού υπάρχουν στις περισσότερες περιπτώσεις πρόχειρες κατασκευές (στέγαστρα) φτιαγμένες από λαμαρίνες, ξύλα, ξερολιθιές, χτιστούς τσιμεντόλιθους ή και συνδυασμό όλων αυτών για την προστασία των ζώων από τις καιρικές συνθήκες. Βέβαια, υπάρχουν και οι πιο οργανωμένες κατασκευές από σκυρόδεμα και τσιμεντόλιθο με πόρτες και παράθυρα. Σπανιότερα στις μέρες μας συναντάμε τα ντόπια παραδοσιακά ξερολιθικά κτίσματα, τα *ντάμια*, τα οποία ήταν χώροι σταβλισμού των αιγοπροβάτων που ήταν οικόσιτα. Τα ντάμια ήταν χαμηλού ύψους ορθογώνια κτίσματα που διέθεταν σκεπή από ξύλινες σανίδες ή καλάμια πάνω σε κορμούς-δοκούς, πάνω από τα οποία στοιβάζονταν φύκια με αστοιβή και τοπικό αργιλώδες χώμα, την *πατελιά*. Δεν πρέπει να παροράται πως μεταπολεμικά έως και στις μέρες μας πολλά εγκαταλειμμένα στρατιωτικά ιταλικά κτήρια του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου χρησιμοποιούνται για τη στέγαση των ζώων ειδικά κατά τους δύσκολους χειμωνιάτικους μήνες, γεγονός αρκετά ιδιότυπο αφού δεν το συναντάμε σε άλλα νησιά.

Οι ντόπιοι κτηνοτρόφοι πάντα έδιναν και εξακολουθούν να δίνουν μεγάλη σημασία στο σιτηρέσιο των κοπαδιών τους. Γι' αυτόν τον λόγο δεν ασχολούνται μόνο με την εκτροφή των αιγοπροβάτων αλλά πολλοί από αυτούς αφιερώνουν χρόνο και κόπο για την άνυδρη καλλιέργεια κτηνοτροφικών σιτηρών, όπως κριθάρι και βρώμη, και σπανιότερα φάβα, κέχρο και καλαμπόκι.

Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειωθεί πως, πριν από λίγες δεκαετίες στο νησί τηρούνταν πιστά ένα σύστημα αγρανάπαυσης για τη διατήρηση των βοσκοτόπων και παράλληλα την προστασία των σπαρτών μεγάλης καλλιέργειας. Σύμφωνα με αυτό το σύστημα, αναφορές στο οποίο γίνονται

1 Ο Αναστάσιος Νταλλάρης γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Λέρο. Σπούδασε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, στο τμήμα Φυτικής Παραγωγής και με το πέρασ των φοιτητικών του χρόνων εγκαταστάθηκε ξανά στη νησί του, στο οποίο πλέον εργάζεται διατηρώντας γεωπονικό κατάστημα.

2 Ευχαριστώ πολύ όλους εκείνους που με περίσσεια αγάπη και έντονο ενδιαφέρον με βοήθησαν προκειμένου να συγκεντρώσω σε ένα κείμενο την τυροκομική παράδοση του νησιού μας. Συγκεκριμένα στην προσπάθεια αυτή συμμετείχαν η οικογένεια Παναγιώτας Κοντογιωργάκη, η οικογένεια Φώτη Λίνδου (τυροκομείο Άννας Λίνδου), η οικογένεια Μιχάλη Χαρινού (τυροκομείο Κατσικάς), η οικογένεια Γιάννη Πλατή, η οικογένεια Νικόλαου Δράκου, η οικογένεια Ρόζας Ορφανού, η οικογένεια Γιακουμή Μιχελή, οι κτηνίατροι Μιχάλης Κοντραφούρης και Κώστας Ψυχογιός, οι συνταξιούχοι ερασιτέχνες τυροκόμοι Βασίλης και Μαρία Σκιτζί, Γιάννης και Ευδοκία Νταλλάρη, Παντελής Γιαννουκάς, Κώστας Φασόλης και Νικόλας Λίνδος.



Κάτοψη παραδοσιακού μαντριού. Οι δύο χώροι δεξιά και αριστερά ενώνονται με το στενό πέρασμα του μητάτου. Οι προσθήκες υποστέγων από λαμαρίνες είναι μεταγενέστερες.

είδη από το 1888, το νησί ήταν χωρισμένο σε δύο ζώνες βόσκησης, το βόρειο τμήμα και το νότιο, εφαρμόζοντας σπορά τη μία χρονιά στο ένα τμήμα και αγρανάπαυση στο άλλο. Έτσι, εξασφάλιζαν την προστασία των καλλιεργειών από τη βόσκηση, και κατά συνέπεια, τον εμπλουτισμό του ακαλλιέργητου τμήματος με πλούσια οργανική ύλη από τα περιττώματα των ζώων.

Σήμερα το σύστημα αυτό έχει εκλείψει λόγω της συνεχούς αυξανόμενης οικιστικής ανάπτυξης του νησιού, και πλέον η καλλιέργεια των σιτηρών και ψυχανθών για κτηνοτροφική χρήση γίνεται μόνο σε ιδιόκτητα ή μισθωμένα αγροκτήματα.

Λόγω του εκτατικού χαρακτήρα της αιγοπροβατοτροφίας, τα ζώα βόσκουν καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας ελεύθερα σε ιδιόκτητα κτήματα ή στους δημοτικούς βοσκότοπους που κατά τόπους έχουν οριστεί. Σε αυτούς, όταν οι μήνες του έτους το επιτρέπουν, τα κοπάδια μπορούν να γευθούν σε αφθονία την καθ' όλα γευστική και θρεπτική μεσογειακή βλάστηση. Κατά τους βροχερούς και ανοιξιάτικους μήνες, η βλάστηση του νησιού είναι σαφώς πλουσιότερη και ποικίλλει, σε αντίθεση με τους καλοκαιρινούς μήνες της ξηρασίας. Φυτά στα οποία αρέσκονται είναι ο *γαϊδουρόστοιφας* (λαδανιά), ο *αρατσούναχας* (*Euphorbia acanthothamnus*), το *στραγγούρι* (*Teucrium brevifolium*), ο *μαζάς* και *σιταρομαζάς* (*Hiparrhenia hirta*), καθώς και η *αργανιά* (άγρια ρίγανη), το *θυμάρι*, η *αστοιβή* (*Sarcopoterium*

spinsum), ο *σχίνος*, το *πουρνάρι*, η *χαρουπιά*, η *αγριελιά*, η *αλουσφακιά* (ελελίφασκος). Τα φυτά αυτά προσδίδουν στο γάλα και κατ' επέκταση στο τυρί ιδιαίτερο άρωμα και πλούσια γεύση, σύμφωνα με τις περιγραφές των ντόπιων. Υπάρχουν περιπτώσεις κοπαδιών τα οποία μπορεί να βόσκουν επί ώρες στα βουνά έως και τους *κάβους*, δηλαδή τα απόκρημνα βράχια κοντά στη θάλασσα, να ξεκουράζονται και να ξεδιψούν από τα γλυφά νερά των παραθαλάσσιων πηγών και κατά το σούρουπο να επιστρέφουν στα μαντριά μόνα τους γνωρίζοντας την ώρα για να *κοιτιστούν*, δηλαδή να σταβλιστούν, όπως λένε οι ντόπιοι. Τους μήνες αυτούς το σιτηρέσιο έχει σαφώς άμεση επίδραση στη γαλακτοπαραγωγή, η οποία αυξάνεται με αντίκτυπο στην ποιότητα και ποσότητα του παραγόμενου τυριού. Ωστόσο, όσο πλησιάζουμε προς τα μέσα καλοκαιριού, η καθημερινή τροφή υποβαθμίζεται ποιοτικά λόγω ξηροθερμικών συνθηκών, αν και τα ζώα συνεχίζουν να βόσκουν στα βουνά, ακόμα και στα θερισμένα αγροτεμάχια, τις *ττα' ές*, τα υπολείμματα δηλαδή των καλλιεργειών του βίκου, του κριθαριού, της φάβας. Αν τα κτήματα ανήκουν σε κάποιον γεωργό, τότε γίνεται συμφωνία με τίμημα ενοικίου τυρομυτζήθρες ή κατσίκια, ανάλογα πάντα και με την ποσότητα *ττα'ών* που υπάρχουν στα αγροτεμάχια. Κατά το φθινόπωρο πια η υποβαθμισμένη βλάστηση δεν αφήνει περιθώρια για βόσκηση, οπότε το σιτηρέσιο των ζώων περιορίζεται σε άχυρα ή σανό (τοπικής παραγωγής ή εμπορίου), ενώ αρκετοί προσθέτουν και φύλλα αμπελιού, χαρούπια τεμαχισμένα, *συκοφύλλες* (φύλλα συκιάς ελαφρώς αφυδατωμένα), βελανίδια ή και σύκα αποξηραμένα και κομματιασμένα. Παράλληλα, οι κτηνοτρόφοι συμπληρώνουν έτοιμες τροφές εμπορίου, όπως καλαμπόκι, βαμβακόπιτα, κριθάρι σπόρο, πίτουρο, τριφύλλι, pellet σανό.

Τα κοπάδια των αιγοπροβάτων στο νησί κατά το παρελθόν απαρτίζονταν μόνο από εγχώριες φυλές. Σήμερα αυτό έχει αλλάξει. Κατά κύριο λόγο τα αιγοπρόβατα είναι μεικτού τύπου, αφού οι παλιές φυλές έχουν διασταυρωθεί με ξένες ή άλλες ελληνικές φυλές, όπως η Saanen, Alpine, Damascus, Murcia, Σκοπέλου στις αίγες και η Χίου, Σάμιου κ.ά. στα πρόβατα. Ο πληθυσμός του κάθε κοπαδιού ποικίλλει. Υπάρχουν κοπάδια των 300 αιγοπροβάτων, των 150 ή των 60 ζώων στους επαγγελματίες κτηνοτρόφους. Ωστόσο, δεν πρέπει να παραλειφθεί πως υπάρχουν σε αρκετά μεγάλο



Το στενό πέρασμα του μητάτου. Στο έδαφος υπάρχει κυκλική εσοχή, σημείο τοποθέτησης του αρμεγού.

αριθμό και τα οικοσύτητα ζώα των 10 ή 20 μονάδων, τα οποία προορίζονται μόνο για ιδιοκατανάλωση κρέατος, τυριού και γάλακτος. Σύμφωνα με τις μαρτυρίες των ντόπιων, τόσο οι ξένοι όσο και οι γηγενείς πληθυσμοί των αιγοπροβάτων θεωρούνται ζώα αρκετά παραγωγικά, ιδίως εάν τρέφονται σωστά και πλούσια και εφόσον τηρούνται πιστά οι αρχές ιατροφαρμακευτικής τους φροντίδας. Στην πραγματικότητα όμως οι φυλές αυτές απαρτίζονται από ζώα χαμηλής γαλακτοπαραγωγής αλλά παράλληλα σκληροτράχηλα, πολύ ανθεκτικά στις αντίξοες συνθήκες του νησιού (μεσογειακή βλάστηση, ξηροθερμικές συνθήκες, γλυφό νερό), τα οποία δίνουν πολύ γευστικό και θρεπτικό γάλα.

Ο κύριος όγκος της τυροκόμησης ξεκινά κυρίως από τον μήνα Μάρτιο έως και τον Ιούλιο. Αφού τα θηλυκά γεννήσουν, οι ντόπιοι παραγωγοί εκμεταλλεύονται μικρές ποσότητες γάλακτος για τυροκόμηση, ενώ οι περισσότερες δίνονται στα αμνοερίφια έως και λίγο πριν από την περίοδο

του Πάσχα, οπότε θα πωληθούν. Αμέσως μετά την πώλησή τους, όλη η παραγωγή γάλακτος προσανατολίζεται στην τυροκομία.

Κατά το παρελθόν τα τυριά παρασκευάζονταν στα μαντριά, τα οποία διέθεταν συνήθως δύο ξερολιθικά δωμάτια, το *μητάτο* και το *παραμητάτο*. Το μητάτο βρισκόταν ακριβώς στη μέση δύο σχεδόν κυκλικών μαντριών, τα οποία ενώνονταν μεταξύ τους μέσω του μητάτου. Τα αιγοπρόβατα ξεκινούσαν κατά σειρά από το ένα μαντρί, διέρχονταν μέσω του μητάτου για το άρμεγμα και εισέρχονταν στο άλλο. Η τυροκόμηση γινόταν στο παραμητάτο, στο οποίο τυροκομούσε μόνος του ο ιδιοκτήτης του κοπαδιού, χωρίς παρουσία άλλου, προσπαθώντας να αποφύγει τυχόν βασκανία. Το παραμητάτο διέθετε ένα μέρος για το άναμμα της φωτιάς (*παραδιά*) με ξύλα, πάνω από την οποία θα τοποθετούνταν το σχολαστικά γανωμένο καζάνι από μπακίρι για το βράσιμο του γάλακτος. Πάνω από το σημείο της φωτιάς, στη στέγη, υπήρχε μια στενή καπνοδόχος, η *τσιμνιοδόχος*, για να βρίσκουν δίοδο οι καπνοί της φωτιάς. Η στέγη ήταν εξίσου πρόχειρης κατασκευής με ξύλινους δοκούς πάνω στις οποίες πολλές φορές τοποθετούσαν καλάμια, φύλλα φοινικιάς ή φύκια και πατελιά. Τα καζάνια είχαν ποικίλα μεγέθη ανάλογα με την ποσότητα του γάλακτος που άρμεγε ο τυροκόμος. Υπήρχαν και τεράστια καζάνια τα οποία διέθεταν οι τσοπάνηδες που είχαν έως 1.000 αιγοπρόβατα, το λεγόμενο *χιλιομάντρι*. Τα καζάνια αυτά είχαν μεγάλα χερούλια μέσα από τα οποία περνούσε ένα μακρύ ξύλο, για να μπορέσουν δύο άτομα να το μεταφέρουν. Ο κάτοχος χιλίων αιγοπροβάτων βραβευόταν από τον δήμο με αργυρή κουδούνα.

Το μητάτο και το παραμητάτο διέθεταν και ένα πολύ μικρό άνοιγμα-παράθυρο σε έναν από τους ξερολιθικούς τοίχους τους για τον καλύτερο αερισμό του χώρου, ενώ επικοινωνούσαν μαζί με ένα εσωτερικό άνοιγμα. Στον χώρο τυροκόμησης υπήρχε και μια εσοχή, το *παραστομίδι*, για να τοποθετούν τις κουτάλες και τα σύνεργα τυροκόμησης. Βασικό εργαλείο του τυροκόμου ήταν το *διόνιστρο*, μακρύ ξύλο από το κεντρικό νεύρο φύλλου *βαγιάς* (φοινικιάς), το οποίο διαθέτει πλατιά, σχεδόν τριγωνική κατάληξη, για να ανακατεύει ξεκούραστα ο τυροκόμος το μείγμα γάλακτος και τσίρου στο καζάνι. Επιπλέον, διέθεταν τις θήκες-φόρμες στις οποίες έβαζαν το τυρί, τα λεγόμενα *τ'ροβόλια*, τα οποία



Κλουβί από ξύλο φοινικιάς για την ωρίμανση των τυριών.

φτιάχονταν από βούρλα. Αμέσως μετά το γέμισμά τους τοποθετούνταν στο *τυρόσκαμνο*. Το τυρόσκαμνο ήταν μια σκάμνα φτιαγμένη από μία μακριά τάβλα ξύλου με κλίση, η οποία στηριζόταν σε δύο πέτρες πελεκητές και διέθετε δύο σκαμμένα αυλάκια, τα οποία ενώνονταν στο τέλος, ώστε να στραγγίζει ο τσίρος από τα τ'ροβόλια. Στο σημείο στράγγισης υπήρχε ένα μεταλλικό δοχείο για τη συλλογή του τσίρου, το υγρού που στραγγίζει κατά την παρασκευή του τυριού δηλαδή.

Απαραίτητα εργαλεία για την τυροκόμηση ήταν μια ξύλινη ή αλουμινένια κουτάλα και ένα μικρό *κατσαργέλλι*, που ήταν ένα κομμάτι ξύλου από αγριελιά σκληρό με πολλές και μικρές διακλαδώσεις, με το οποίο έκοβαν το τυρί μέσα στο καζάνι, διέλυναν δηλαδή την επιφανειακή πηχτή μάζα του τυριού. Δεν πρέπει να παραληφθεί το *πηδιακό* δοχείο, που ήταν κεραμικό δοχείο επιγυαλωμένο (*αλειμμένο*) για αποθήκευση της φυσικής πυτιάς. Επιπλέον, ο *αρμεός*, δοχείο κεραμικό για τη μεταφορά του γάλακτος από το άρμεγμα έως το παραμητάτο. Στο τέλος της τυροκόμησης, αφού τα τυριά στράγγιζαν και στέγνωναν ελαφρώς στα τ'ροβόλια, ο κτηνοτρόφος τα τοποθετούσε με προσοχή σε πλεκτά καλάθια και τα μετέφερε σπίτι του με τα ζώα. Εκεί, χωρίς τα τ'ροβόλια πια, τα αποθήκευε στο λεγόμενο *κλουβί*,



Καζάνι τυροκόμησης κτιστό και δίσκος στράγγισης των τυριών. Τα τυριά είναι τοποθετημένα στα παραδοσιακά τ'ροβόλια και σε σύγχρονα πλαστικά δοχεία.

μια ξύλινη τετράγωνη κατασκευή όμοια με κλουβί, προς ωρίμανση των τυριών, το οποίο και κρεμούσε σε μεγάλο ύψος σε σημείο δροσερό και σκιερό. Μετά την ωρίμανση τα τυριά αποθηκεύονταν στους *γαβανούς*, πήλινα δοχεία με επιγυάλωση, ή σε τενεκέδες.

Οι σημερινοί χώροι τυροκόμησης δεν θυμίζουν σε τίποτα εκείνους τους παλιούς ξερολιθικούς χώρους. Οι χώροι αυτοί είναι κατασκευασμένοι με σύγχρονα υλικά σκυροδέματος ή προκάτ κατασκευές και βρίσκονται είτε σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους σε κοντινή απόσταση από τις στάνες, είτε κοντά στα σπίτια των κτηνοτρόφων. Διαθέτουν παραπάνω από μία εισόδους, παράθυρα μεγάλα με σήτες για τον καλό αερισμό του χώρου, επιφάνειες στρωμένες με πλακάκια και σύγχρονο εξοπλισμό. Ο εξοπλισμός αυτός διαφέρει μεν από τον παλιό αλλά έχει και πολλές ομοιότητες με αυτόν. Συγκεκριμένα, ο χώρος απαρτίζεται από το σημείο της φωτιάς είτε με ξύλα είτε με υγραέριο. Έχει όμως επικρατήσει ακόμα και σήμερα η φωτιά με ξύλα, διότι θεωρούν πως προσδίδει ποιοτικότερα χαρακτηριστικά στο τυρί κατά την παρασκευή του. Ωστόσο, η φωτιά πια βρίσκεται στον εξωτερικό χώρο του τυροκομείου και οι τυχόν αναθυμιάσεις δεν εισέρχονται στον χώρο όπως παλιά. Το καζάνι είναι πλέον από ανοξείδωτο

υλικό ανώτερης ποιότητας, ενώ αυτό που έχουν διατηρήσει οι ντόπιοι ως κόρη οφθαλμού είναι το διόνιστρο, το οποίο όπως αναφέρουν δεν το αντικαθιστούν με οποιοδήποτε άλλο εργαλείο, αφού τους εξυπηρετεί στο ανακάτεμα του γάλακτος μέσα στο καζάνι. Τα σύγχρονα τυροκομεία διαθέτουν ανοξείδωτες κουτάλες, αντί διονίστρου αρκετές φορές χρησιμοποιείται ανοξείδωτο αναδευτήρι, ανοξείδωτοι πάγκοι εργασίας, πλαστικές λεκάνες-σκάφες για αλάτισμα των τυριών, ανοξείδωτο τυρόσκαμνο ή ανοξείδωτα ράφια στράγγισης των τυριών, ψυγεία αποθήκευσης και συντήρησης, πάγκος πλύσης των σκευών τυροκόμησης. Τα τ'ροβόλια παραμένουν τα ίδια, αλλά πλέον πολλοί χρησιμοποιούν και πλαστικά. Τέλος, διαθέτουν και αποχετευτικό χώρο για τα λύματα. Βέβαια οι κτηνοτρόφοι μικρών κοπαδιών, λόγω και μικρής γαλακτοπαραγωγής, μπορούν και τυροκομούν στον χώρο της κουζίνας του σπιτιού τους.

Τα είδη των τυριών που παρασκευάζονται από αιγοπρόβριο γάλα έως και σήμερα στο νησί της Λέρου είναι το *τυρί*, η *φρέσκια* και η *ξερή μυτζήθρα*, και η *τσίτσιρη*.

Τα στάδια παρασκευής των τυριών στο νησί έχουν μείνει σχεδόν αναλλοίωτα έως σήμερα. Τα μόνα συστατικά τα οποία έχουν αλλάξει είναι η *πυδιά*, δηλαδή η πυτιά, και το αλάτι. Κατά το παρελθόν, την πυδιά την έπαιρναν από το στομάχι νεαρού αμνοεριφίου, το οποίο τρεφόταν μόνο με το μητρικό γάλα. Όταν το έσφαζαν, του έπαιρναν την πυδιά, της πρόσθεταν λίγο γάλα και αλάτι και μαζί με το πηχτό γαλατάκι του στομάχου, τα κρέμαγαν σε τούλι για να ξεραθούν. Περίπου δύο μήνες χρειαζόταν για να ξεραθεί. Με αυτόν τον τρόπο η πυδιά ψηνόταν. Την αποθήκευαν σε ένα δοχείο και, όταν έπρεπε να τυροκομήσουν, έκοβαν ένα μέρος της και το τοποθετούσαν σε ειδικό δοχείο, το *πυδιακό*. Πρόσθεταν λίγο τσίρο του τυριού ή λίγο γάλα ξανά και η πυδιά έλιωνε πάλι. Τότε ήταν έτοιμη να χρησιμοποιηθεί την ίδια μέρα ή την αποθήκευαν στο πυδιακό δοχείο έως και μία εβδομάδα, κλείνοντας το στόμιο με το φυτό αρατσούναχα ή με θυμάρι ή με τούλι. Τώρα πια την πυδιά οι τυροκόμοι την προμηθεύονται από τα καταστήματα τροφίμων, όπως βέβαια και το αλάτι που προσθέτουν στα τυριά. Στο παρελθόν το αλάτι ήταν μόνο θαλασσινό, το οποίο συνέλεγαν από τις λεγόμενες *αλατσόγουρνες*, κοιλότητες βράχων κοντά στις ακτές.

Η τυροκόμηση των παραδοσιακών τυριών της Λέρου
Προκειμένου να παρασκευαστεί το τυρί ακολουθείται η εξής διαδικασία: το γάλα αρμέγεται και σουρώνεται με τσαντίλες/τυρόπανα γάζες, για να απομακρυνθούν ξένα σώματα. Στη συνέχεια τοποθετείται στο καζάνι όπου και ζεσταίνεται. Κατόπιν το αφήνουμε να γίνει χλιαρό στους 35 βαθμούς και τότε βάζουμε την πυδιά. Μετά από μισή ώρα αρχίζει το μείγμα να *σφίγγει*, να πήζει δηλαδή σαν γιαούρτι. Στο παρελθόν, εάν η τυροκόμηση γινόταν αμέσως μετά το άρμεγμα, εκμεταλλεύονταν τη θερμοκρασία του γάλακτος από το ζώο και έριχναν τη φυσική πυδιά κατευθείαν. Τότε αρχίζουμε να σπάμε την πηχτή επιφάνεια του τυριού με το αναδευτήρι και να ανακατεύουμε με το διόνιστρο, έως ότου πάψει να υπάρχει πηγμένο υλικό. Ρίχνουμε τα τροβόλια μέσα στο καζάνι και βυθίζονται σταδιακά. Ο τσίρος επιπλέει και το τυρί πάει στον πάτο. Έτσι γεμίζουμε με τυρί τα τ'ροβόλια. Αφαιρούνται τα γεμισμένα τ'ροβόλια και τοποθετούνται στο τυρόσκαμνο μέχρι να στραγγίσουν καλά, ενώ τα υπολείμματα του τσίρου καταλήγουν πάλι στο καζάνι. Έως το βράδυ βγάζουν τα τυριά από τα τ'ροβόλια, για να αλατιστούν σε λεκάνη. Την επόμενη μέρα είναι έτοιμο το φρέσκο τυρί. Εάν προορίζεται για ωρίμανση, μετά από τρεις μέρες το *τυρί* τοποθετείται για έναν μήνα, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, στα κλουβιά ή στις σχάρες ωρίμανσης.

Για την τυροκόμηση της μυτζήθρας παίρνουμε τον τσίρο που αφαιρέσαμε από την προηγούμενη διαδικασία και προσθέτουμε θάλασσα. Όταν το μείγμα μας γίνει χλιαρό και μόλις εμφανιστεί το *αρόψυχο*, τα υπολείμματα του *τυριού* δηλαδή, το αφαιρούμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και *διονίζουμε* (ανακατεύουμε σιγά σιγά) μέχρι να επιπλεύσει η μυτζήθρα στους 95 βαθμούς. Όταν δέσει το μείγμα, ανακατεύουμε πολύ σιγά και σταθερά με το διόνιστρο και με τον *νεσύρτη*, δηλαδή την τρυπητή κουτάλα, *νεσέρνουμε* τη μυτζήθρα στα τροβόλια. Μόλις γεμίσει το κάθε τ'ροβόλι, το χτυπάμε ελαφρώς στον πάτο για να γεμίσει ομοιόμορφα. Κατόπιν, αφήνουμε να στραγγίσει το τ'ροβόλι, το *μεταγυρίζουμε* (μετακινούμε), για να φύγει όλο το υγρό που έχει και να γίνει η μυτζήθρα συμπαγής. Την ίδια μέρα περίπου μετά από πέντε έξι ώρες η μαλακή, φρέσκια μυτζήθρα είναι έτοιμη προς κατανάλωση. Εάν προορίζεται για ωρίμανση, πρέπει να αλατιστεί. Τη βάζουμε

στο ξηραντήριο/ωριμαντήριο για είκοσι με τριάντα μέρες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες (ξηρή μυτζήθρα). Μετά το διάστημα αυτό η ξερή μυτζήθρα πλένεται με θαλασσινό νερό με ειδική βούρτσα και αλείφεται με τη λεγόμενη *τυριά*, δηλαδή τη λάσπη του γλυκού κρασιού μαζί με θρούμπι και ελαιόλαδο, και γίνεται *λειφτή* ή *λειμμένη* μυτζήθρα. Ακολούθως, κλείνεται αεροστεγώς σε πλαστική συσκευασία.

Για την παρασκευή της τσίτισρης βράζουμε το γάλα και, αφού κρυνώσει, προσθέτουμε λίγο αλάτι, και προαιρετικά *θρούμπι* (θρούμπι) και το *τυρί* σε κύβους ή θρυμματισμένο. Για παράδειγμα, σε 10 κιλά γάλα θρυμματίζονται 3-4 τυριά. Το μείγμα αυτό τοποθετείται σε ένα τσουβάλι από ύφασμα κάμποτο-χασέ σε λεκάνη για μία μέρα, για να «δέσει» και να στραγγίσει καλά. Την επόμενη μέρα το τσουβάλι τοποθετείται σε ένα δέντρο σε σκιά και λίγο ήλιο, για να συνεχίσει η στράγγιση από τον τσίρο. Έπειτα από τέσσερις μέρες, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, οπότε οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν, η τσίτισρη είναι έτοιμη προς κατανάλωση. Τοποθετείται σε πλαστικά δοχεία μίας χρήσεως με καπάκι προσθέτοντας και θρούμπι εάν χρειάζεται.

Η μόνη διαφορά συγκριτικά με τον παρελθόν είναι πως οι παλαιότεροι τοποθετούσαν το μείγμα σε τουλούμι από δέρμα κατσικιού. Αρχικά αλάτιζαν την προβιά από την εσωτερική λεία πλευρά, ενώ η πλευρά με το τρίχωμα παρέμενε ως έχει εξωτερικώς. Την άφηναν για είκοσι μέρες κρεμασμένη να ψηθεί στον ήλιο με τούλι και την αποθήκευαν στην αποθήκη. Όταν ξεκινούσε η προετοιμασία για την τσίτισρη, έβρεχαν την προβιά με θάλασσα για να μαλακώσει και μόλις στέγνωνε τη φούσκωναν και την ξύριζαν. Η ξυρισμένη επιφάνεια γινόταν η εσωτερική του τουλουμιού.

Ωστόσο, δεν πρέπει να παραλειφθούν και οι αξιόλογες προσπάθειες των ντόπιων παραγωγών, οι οποίοι προσπαθούν να προσθέσουν ολοένα και νέα προϊόντα στον κατάλόγό τους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα το *λαδοτύρι*. Αφού στεγνώσει το τυρί, μετά από δύο-τρεις μέρες το κόβουν σε φέτες μακρόστενες, το τοποθετούν σε γυάλινα βάζα με σπορέλαιο, πιπέρι, καυτερή πιπεριά, θρούμπι και θυμάρι. Το κρασοτύρι, αφού ωριμάσει το τυρί στο κλουβί-ωριμαντήριο, βυθίζεται για μία μέρα σε κόκκινο κρασί, μαρινάρεται με πιπέρι, καυτερή πιπεριά, θρούμπι και θυμάρι και συσκευάζεται αεροστεγώς σε νάιλον συσκευασία.

Η αγελαδοτροφία στη Λέρο

Η αγελαδοτροφία σαφώς είναι λιγότερο διαδεδομένη σε σχέση με την αιγοπροβατοτροφία, συνθήκη η οποία ίσχυε πάντα. Κατά το παρελθόν γεωργοί και κτηνοτρόφοι διέθεταν έναν μικρό αριθμό οικόσιτων αγελάδων, οι οποίες εξυπηρετούσαν κατά βάση τις ανάγκες οργώματος στα κτήματα. Η παραγωγή γάλακτος ήταν μικρή και προσανατολιζόταν κυρίως στην εμπορία του γάλακτος στην τοπική αγορά, με ένα μόνο μικρό μέρος από αυτήν να καταλήγει στην παρασκευή τυριών.

Σήμερα περιλαμβάνει μικρές οικόσιτου τύπου εκτροφές, σαράντα τον αριθμό, με μέγιστο αριθμό ζώων περίπου δεκαπέντε με είκοσι ανά κτηνοτρόφο. Φυλές ντόπιες δεν υπάρχουν πια, αφού τα τελευταία χρόνια ολοένα διασταυρώνονται ετησίως με εισαγόμενες. Η εκτροφή τους προορίζεται και για γαλακτοπαραγωγή, με κύριο προσανατολισμό την τυροκομία, και για κρεατοπαραγωγή.

Οι κτηνοτρόφοι ανέκαθεν στην πλειονότητά τους διέθεταν στάβλους για τη φύλαξη των αγελάδων. Οι στάβλοι ή τα *καλύβια*, όπως τα έλεγαν, ήταν κτισμένοι από πέτρα με την παραδοσιακή στέγη από φύκια, καλάμια και πατελιά. Τις περισσότερες φορές ήταν πολύ στενά και χαμηλά κτίσματα με μικροσκοπικά παράθυρα και χωματένιο δάπεδο. Σε αντίθεση με τα μαντριά, πάντα οι στάβλοι βρίσκονταν στον αύλειο χώρο του σπιτιού. Πολλοί από αυτούς μάλιστα βρίσκονταν μεσοτοιχία με τα σπίτια των νοικοκύρηδών τους, ώστε να υπάρχει διαρκής έλεγχος των ζώων. Σε αυτά τα καλύβια γινόταν το άρμεγμα των ζώων, ενώ η τυροκόμηση πραγματοποιούνταν στα σπίτια, σε μικρούς βοηθητικούς χώρους, τα λεγόμενα *παρακούτζινα*. Οι χώροι αυτοί ουσιαστικά ήταν σαν μικρές κουζίνες με ένα σημείο για τη φωτιά, την *παρασιά*, στην οποία έβραζαν σε κατσαρόλα το γάλα.

Στις μέρες μας οι στάβλοι αποτελούνται από κτίσματα με σύγχρονα υλικά σκυροδέματος, με στέγη από μπετόν ή λαμαρίνα και δάπεδο από μπετόν. Διαθέτουν μεγάλα παράθυρα και πόρτες για τον σωστό αερισμό του χώρου, αλλά συνήθως κτίζονται σε μακρινές αποστάσεις από τους οικισμούς. Οι ντόπιοι εξακολουθούν, λόγω των μικρών ποσοτήτων γάλακτος που παράγουν, να τυροκομούν στο σπίτι τους διατηρώντας τους κανόνες υγιεινής που χρειάζονται για να διασφαλιστεί η ποιότητα του τυριού.

Η περίοδος τυροκόμησης δεν περιοριζόταν σε κάποιους

μήνες αλλά διαρκούσε σχεδόν όλο τον χρόνο, αφού οι παραγωγοί οργάνωναν τις γέννες έτσι ώστε τα θηλυκά να γεννούν σε διαφορετικούς χρόνους και όχι όλα μαζί.

Η βόσκηση των αγελάδων ανέκαθεν δεν ήταν συστηματική. Τις περισσότερες φορές τα ζώα έβγαιναν από τους στάβλους, όχι τόσο για να βοσκήσουν αλλά για να οργώσουν (*ζευγάρι*) τα χωράφια με το αλέτρι. Σήμερα αυτό έχει εκλείψει, τα ζώα παραμένουν στους στάβλους σχεδόν όλο τον χρόνο και όταν βοσκήσουν, κυρίως την άνοιξη, αρέσκονται στο πολύ τρυφερό θυμάρι, τη *γαϊδουρόστοιφα* (λαδανιά) και στον *ματζά*.

Το κύριο σιτηρέσιό τους απαρτιζόταν κυρίως από το φυτό ρόβη σε πολύ μικρές ποσότητες και κυρίως πριν το όργωμα, η οποία έδινε πολύ ενέργεια στα ζώα, αλλά και από *στενοκούκι-φούλι*, *καλαμπόκι*, *κριθάρι*, *πίτουρο* ανακατεμένο (*ψιλό* και *χοντρό*) και *φάβα* *καμπύλα*. Όλοι αυτοί οι καρποί βέβαια δίνονταν σπασμένοι και ελαφρώς βρεγμένοι με νερό για καλύτερη πέψη. Επιπροσθέτως, έτρωγαν και *άχυρο* ή *ξερονόμι* (σανό) από *κριθάρι*, *βρώμη*, *φάβα* *καμπύλα*, όλα από τα θερίσματα και αλωνίσματα των ντόπιων ποικιλιών του νησιού. Δεν ήταν λίγοι και αυτοί οι οποίοι μάζευαν τα τρυφερά φύλλα της *φραγκοσυκιάς*, της *συκιάς* και της *αμπέλου* για συμπλήρωμα του καθημερινού σιτηρεσίου.

Σήμερα πια τις τροφές ως επί το πλείστον τις προμηθεύονται από τα καταστήματα ζωοτροφών και περιλαμβάνουν *βαμβακόπιτες*, *αλεσμένο καλαμπόκι*, *πίτουρο*, *σανό*, *ενσίρωμα* και *άχυρο*. Βέβαια οι ντόπιοι σπέρνουν κάποια κτήματα με *κριθάρι* και *βρώμη* για παρασκευή *σανού*, αλλά όχι πια από ντόπιους σπόρους.

Τα τυριά που παρασκευάζονται από αγελαδινό τυρί στο νησί είναι όμοια με αυτά της αιγοπροβατοτροφίας, δηλαδή το *τυρί*, η *μυτζήθρα* (*μαλακή* και *ξηρή*) και η *τσίτσιρη*. Ομοίως, τα τελευταία χρόνια φτιάχνουν *λαδοτύρι*, *κρασοτύρι* και ελάχιστα *τυρί άλμης*, ενώ παλαιότερα παρασκεύαζαν σε μικρές ποσότητες *ξινομυτζήθρα*, *γιαούρτι* και *κοπανιστή*. Οι διαδικασίες παρασκευής είναι όμοιες με των τυριών της αιγοπροβατοτροφίας.

Το νησί σήμερα διαθέτει δύο τυροκομεία αιγοπρόβειου γάλακτος για ιδιοπαραγωγή (οικοτεχνικές μονάδες) και δύο τυροκομεία βιομηχανικού τύπου, που επεξεργάζονται όμως μικρή ποσότητα γάλακτος καθημερινά.

Τα ντόπια τυριά του νησιού ανέκαθεν αποτελούσαν

αναπόσπαστο μέρος της διατροφής των Λερίων, ειδικά των γεωργοκτηνοτροφικών οικογενειών, οι οποίες, αφού τα παραγάγουν, τα καταναλώνουν στο πρωινό, στο δεκατιανό, στο μεσημεριανό και το βραδινό φαγητό, ακόμα και στον απογευματινό καφέ. Το ίδιο βέβαια ίσχυε και συνεχίζει να ισχύει και για τις αστικές οικογένειες, αν και πλέον σε μικρότερο βαθμό, λόγω της πληθώρας εισαγόμενων τυριών στα μεγάλα εμπορικά καταστήματα τροφίμων.

Τα ντόπια τυριά στο παρελθόν διανεμόνταν από τους ίδιους τους παραγωγούς, οι οποίοι τα μετέφεραν σε κοφίνια με τα *γαϊδούρια* ή *μουλάρια* κατ' οίκον στις γειτονιές, στα καφενεία, στα ταβερνάκια κατόπιν παραγγελίας του πελάτη τους. Επίσης, ο κάθε τυροκόμος διοχέτευε τα τυριά του και σε γνωστά μπακάλικα της εποχής από τα οποία είτε πληρωνόταν σε χρήμα, είτε συμφωνούσαν με τον ιδιοκτήτη του καταστήματος για δίκαιη ανταλλαγή προϊόντων. Επιπροσθέτως, πολλά από τα παραγόμενα τυριά έως και στις μέρες μας καταλήγουν ως ενοίκιο στους ιδιοκτήτες των αγροτεμαχίων που καλλιεργούν-σπέρνουν οι κτηνοτρόφοι.

Σήμερα, με τα σύγχρονα μέσα επικοινωνίας και κοινωνικής δικτύωσης καθώς και με τα ιδιωτικά μέσα μεταφοράς που διαθέτουν οι παραγωγοί, καθίσταται πιο εύκολη η πώληση του τυροκομικού προϊόντος, παρά τον μεγάλο ανταγωνισμό που έχουν να αντιμετωπίσουν από τα ξένα τυριά. Αντίστοιχα λοιπόν σήμερα οι παραγωγοί προσπαθούν να κτίσουν ένα αξιόλογο πελατολόγιο που περιλαμβάνει απλούς ιδιώτες, χώρους εστίασης και καταστήματα τροφίμων. Πρέπει να σημειωθεί πως οι παραγωγοί διαθέτουν στο πελατολόγιό τους και πολλούς πελάτες εκτός νησιού, Λέριους της διασποράς ή τακτικούς παραθεριστές, οι οποίοι κάθε χρόνο, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, ενημερώνουν εγκαίρως τους παραγωγούς για τις ποσότητες που θα χρειαστούν πριν αναχωρήσουν από το νησί.

Το γεγονός αυτό και μόνο δηλώνει τη ζήτηση αλλά και τη δυναμική την οποία διαθέτουν τα ντόπια τυριά, τα οποία, όπως λένε οι παραγωγοί και οι καταναλωτές, «δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από τα άλλα τυριά του εμπορίου».

Τα τελευταία χρόνια και μέσα από την κατασκευή των σύγχρονων τυροκομείων αναγνωρίζεται η προσπάθεια των κτηνοτρόφων για αύξηση της παραγωγής και βελτίωση της ποιότητας του τυριού και των συνθηκών παρασκευής του, ώστε να είναι το ντόπιο προϊόν ανταγωνιστικό. Η

προσπάθειά τους όμως προσκρούει σε παράγοντες όπως: η έλλειψη βοσκοτόπων και οι ακραίες θερμοκρασιακές συνθήκες το καλοκαίρι, σε συνδυασμό με τη μειωμένη βροχόπτωση τον χειμώνα· το υψηλό κόστος ζωοτροφών και τα φθηνότερα επώνυμα τυριά, που έχουν ως συνέπεια αυξημένο ανταγωνισμό στη διαμόρφωση της τελικής τιμής του τοπικού προϊόντος· η δυσπιστία πολλών καταναλωτών στον τρόπο παραγωγής των τυριών (συστατικά, συνθήκες υγιεινής, μεταδιδόμενες ασθένειες), λόγω έλλειψης των απαραίτητων πιστοποιήσεων· η έλλειψη διαφήμισης και προώθησης του προϊόντος σε κεντρικά σημεία πώλησης.

Χαρακτηριστικά είναι τα γευστικά παντρέματα των τυριών με άλλες τροφές, τα οποία συνηθίζουν οι Λέριοι μέχρι σήμερα. Οι γευστικοί αυτοί συνδυασμοί συνιστούν μια γαστρονομική κουλτούρα για μικρούς και μεγάλους, η οποία παραμένει κοινή κληρονομιά όλων. Οι κάτοικοι του νησιού συνοδεύουν τον ελληνικό τους καφέ και όλα τα ντόπια αφεψήματα, κυρίως τοπική αλουσφακιά, σάψιχο (ματζουράνα) και φλισκούνι, με τα παραδοσιακά τους τυριά. Μάλιστα τα λέρικα τυριά τα συνοδεύουν στο πρωινό τους με μέλι ή τα καταναλώνουν σαν γλύκισμα πασπαλισμένα με ζάχαρη. Επίσης τα συνοδεύουν και με τα ντόπια αρτοσκευάσματα, όπως κρίθινο ψωμί ή παξιμάδι, εφτάζυμο παξιμάδι από ρεβίθι, αλλά και σχινόψωμο.

Τους καλοκαιρινούς μήνες οι Λέριοι απολαμβάνουν το γευστικό ζευγάρωμα των τυριών του νησιού με τα ντόπια κυρίως κηπευτικά. Συγκεκριμένα, στη χωριάτικη σαλάτα αντί της συνηθισμένης φέτας κομματιάζουν μυτζήθρα, αλλά κυρίως σε συνδυασμό με τη λέρικη αρωματική ποικιλία αγγουριού και ντομάτας, κυρίως βιομηχανικής (*κουρμάς*). Οι Λέριοι ξέρουν και συνδυάζουν τα τυριά τους με τα φρούτα της εποχής, όπως το καρπούζι ή το πεπόνι αλλά και με τα σύκα, νωπά ή αποξηραμένα. Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε πως τα τυριά της Λέρου οι μερακλήδες πότες τα απολαμβάνουν με ουζάκι, λέρικο *τραπεζίσο* (επιτραπέζιο) κόκκινο κρασί και καλή ρετσίνα.

Κατά το παρελθόν στις καθημερινές *ποσπερίδες* (αποσπερίδες) ή και στα *κλειτούρια*, τις γιορτές δηλαδή, τα φτωχικά καλούδια στο τραπέζι δεν ήταν άλλα από σαρδέλες παστές, τυρί, μυτζήθρα, τσίτσιρη, ντομάτα, ελιές *κλουμπάτες* ή *χαμάδες*, παλαμίδες λιόκαφτες και τσαρούγκια. Όλες αυτές οι εικόνες συνοδεύουν μικρούς και μεγάλους έως σήμερα

και είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με την καθημερινότητα των ντόπιων, οι οποίοι προσπαθούν να τις συντηρούν όχι μόνο ως μνήμες αλλά και να τις αναβιώνουν μόλις τους δίνεται η ευκαιρία με συγγενείς και φίλους.

Στη μαγειρική μέχρι και σήμερα στη Λέρο φτιάχνουν νοστιμιές χρησιμοποιώντας μόνο τα λέρικα τυριά. Ξεχωρίζουν οι λέρικες παραδοσιακές τυρόπιτες του Πάσχα με γέμιση τυριού και μαλακής μυτζήθρας δύο ημερών, το τηγανητό τυρί ή τηγανητή μυτζήθρα, το οποίο, αφού το βρέξουν ελάχιστα και το αλείψουν με κουρκούτι ή σκέτο αλεύρι, το τηγανίζουν. Επίσης, η παραδοσιακή ομελέτα, η οποία παρασκευάζεται με ντομάτα και μαλακή, φρέσκια μυτζήθρα κομμένη σε φέτες, που έχει παραμείνει στο ψυγείο για τρεις με τέσσερις μέρες: τη ρίχνουν στο τηγάνι και, μόλις ροδίσει, ρίχνουν τα αβγά. Επίσης, η μακαρονάδα με την παραδοσιακή σάλτσα, την *ψευτόσσαρσα*, την οποία συνοδεύει η τριμμένη μυτζήθρα (ξερή), μαζί με το κοφτό μακαρονάκι, το οποίο, αφού βράσει και στραγγίσει από το νερό, ανακατεύεται στην κατσαρόλα με τη μυτζήθρα η οποία λιώνει σιγά σιγά δίνοντας όλα τα αρώματα του τυριού μαζί με λίγο τριμμένο αποξηραμένο δυόσμο. Τέλος, το ονομαζόμενο *γλιστρόγαλο*, που παρασκευάζεται μόλις το τυρί αρχίζει να σχηματίζει την πηχτή επιφάνειά του. Την επιφάνεια αυτή τη σπάνε με ένα τ'ροβόλι και με μια κουτάλα τρυπητή παίρνουν το «σπασμένο» τυρί, το βάζουν σε πιάτο και προσθέτουν ζάχαρη.

~ ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ ΚΑΙ ΣΚΥΡΟΣ ~



Τυρί σε παραδοσιακό τυρ'βόλι στη Λήμνο (φωτογραφία Γιώργος-Ρα-
φαήλ Γιαννέλης).

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΕΣ

ΡΑΦΑΗΛ ΓΙΑΝΝΕΛΗΣ¹ | ΕΙΡΗΝΗ ΛΥΡΑΤΖΑΚΗ²

Η τυροκομία στη Λήμνο

Η Λήμνος, νησί του Βορειοανατολικού Αιγαίου, έχει μεγάλη παράδοση στον τομέα της γεωργίας και της κτηνοτροφίας. Πρόκειται για νησί με μεγάλες πεδινές εκτάσεις που απο-τελούσε από την αρχαιότητα τον σιτοβολώνα της Αττικής (Μοσχίδης, 1907:122-123), ενώ στα βορειοδυτικά, στη Βίγλα, δεσπόζει ένας μεγάλος ορεινός όγκος στον οποίο ακμάζει η παραδοσιακή κτηνοτροφία.

Στη Λήμνο για πολλά χρόνια στον τομέα της γεωργο-κτηνοτροφίας κυριαρχούσε το σύστημα της *μάντρας*, ένας τρόπος οργάνωσης της πρωτογενούς παραγωγής που είχε στον πυρήνα του τη μάντρα, ένα σύνολο εγκαταστάσεων, καλλιεργειών και βοσκοτόπων. Η γη στη Λήμνο μέχρι πρόσφατα βρισκόταν στα χέρια λίγων, των λεγόμενων *αφεντικών*, οι οποίοι νοίκιαζαν στους ακτήμονες *κεχαγιάδες*, τους γεωργο-κτηνοτρόφους, τα *ζευνάρια* του νησιού, εκτάσεις των οποίων η καλλιέργεια παραδοσιακά απαιτούσε ένα ζευγάρι βόδια. Το αντίτιμο για την ενοικίαση της γης ήταν το ήμισυ της παραγωγής και ένα σύνολο υποχρεώσεων του κεχαγιά προς το αφεντικό, μεταξύ των οποίων η εβδομαδιαία προσφορά γάλακτος και τυριού (Γιαννέλης,



Ορεινό τοπίο της Λήμνου (φωτογραφία: MedINA - Στέφανος Δοδουράς).

2018: 24-26). Από τα μέσα του 20ού αιώνα όμως, εξαιτίας της εκτεταμένης μετανάστευσης, η Λήμνος έχασε περισσότερο από το μισό περίπου εργατικό δυναμικό της και η γη άρχισε οικονομικά να φθίνει (Φραγκέλλης, 2000:240-242, 246-248). Πλέον, όσοι δεν έχουν καταφέρει να αποκτήσουν δική τους γη νοικιάζουν με λογικό αντίτιμο, το οποίο τις περισσότερες φορές είναι σε είδος, κυρίως σε τυρί, γεγονός που αποδεικνύει τη σημασία της κτηνοτροφίας και των προϊόντων της στο νησί.

Τα παραδοσιακά τυριά της Λήμνου είναι το *καλαθάκι*, το οποίο είναι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) (ΦΕΚ, 1994:124-125), το *μελίπαστο* ή *μελίχλωρο* και το *μ'τσι*. Παραδοσιακά, παρασκευάζονται από τα μέσα της άνοιξης έως και το τέλος της γαλακτικής περιόδου (περίπου μέχρι το τέλος του καλοκαιριού), ενώ σήμερα στα τυροκομεία του νησιού, όπου φτάνει γάλα σχεδόν όλο τον χρόνο, η παρασκευή τους ξεπερνάει τη διάρκεια των θερμών μηνών (μέσα άνοιξης-τέλος καλοκαιριού).

Πρακτικές τυροκόμησης

Το τυρί καλαθάκι ή *σαλαμούρα*, όπως αποκαλείται από τους ντόπιους, είναι τυρί ΠΟΠ, φτιαγμένο με αιγοπρόβριο γάλα (με μέγιστη αναλογία 70% πρόβριο-30% κατσικίσιο) και παίρνει το όνομά του από τα καλαθάκια αποστράγγισης, παραδοσιακά από βούρλα, σήμερα πλέον και από πλαστικό, που του δίνουν το χαρακτηριστικό ανάγλυφο σχήμα στην

- 1 Ο Ραφαήλ Γιαννέλης είναι απόφοιτος Μεσαιωνικής και Νέας Ελληνικής Φιλολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, κάτοχος μεταπτυχιακού διπλώματος στην Κοινωνική Λαογραφία, με έμφαση στις Κοινωνικές και Οικονομικές Δομές της Παραδοσιακής Κοινωνίας. Ασχολείται με θέματα που άπτονται του λαϊκού πολιτισμού τόσο της αγροτικής όσο και της αστικής ανθρωπογεωγραφίας. Ανάμεσα στα ενδιαφέροντά του η καθαθοπλεκτική του αιγαιακού χώρου και η καταγραφή των τεχνικών που σχετίζονται με την κατασκευή χειροποίητων τυριβολιών. Ο ίδιος είναι από τους τελευταίους κατασκευαστές τέτοιων καλαθιών (τυρεβάνας) στο νησί της Λήμνου. Παράλληλα διαχειρίζεται τη μικρή οικογενειακή του γεωργοκτηνοτροφική εκμετάλλευση τυροκομώντας τόσο το λημνιό καλαθάκι όσο και το μελίχλωρο.
- 2 Η Ειρήνη Λυρατζάκη με σπουδές στα Οικονομικά, την Κοινωνική Ανθρωπολογία και το Περιβάλλον, έχει εκτενή επαγγελματική εμπειρία στους τομείς του τουρισμού, της έρευνας στο πεδίο, της διαχείρισης πολιτιστικού περιεχομένου και της διαχείρισης έργων. Εργάζεται στην επιστημονική ομάδα του MedINA ως ειδικός πολιτιστικής κληρονομιάς και τα τελευταία χρόνια μελετά την παραδοσιακή γνώση του πρωτογενούς τομέα, με έμφαση στο νησί της Λήμνου.

επιφάνειά του. Είναι τυρί άλμης, με γεύση πλουσιότερη από της φέτας.

Το μελίπαστο ή μελίχλωρο είναι και αυτό ένα τυρί που παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα, με την ακριβή αναλογία πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος να εξαρτάται από τις διαθέσιμες ποσότητες γάλακτος κατά την περίοδο παρασκευής του, μπορεί να γίνει δηλαδή αποκλειστικά από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή από ανάμειξή τους. Στο παρελθόν που το τυρί δεν συσκευαζόταν σε κενό αέρος (συσκευασία vacuum) και δεν φυλασσόταν στο ψυγείο, μετά την ωρίμανσή του αποθηκευόταν σε μεγάλα πλεκτά καλάθια με καπάκι, τα λεγόμενα *τυροκόφ'να*, κατασκευασμένα επιτούτου, και διατηρούνταν για πολλούς μήνες. Επειδή με τον χρόνο σκλήραινε πολύ, χρησιμοποιούνταν μόνο τριμμένο σε πολλά παραδοσιακά εδέσματα της Λήμνου (ΥΠΠΟ, 2020).

Το μ'τσι είναι ένα φρέσκο τυρί που παρασκευάζεται στο τέλος της γαλακτοφορίας των ζώων. Φτιάχνεται κυρίως στα τέλη Αυγούστου με μέσα Σεπτέμβρη και είναι ένα κρεμώδες τυρί, παρόμοιο με τουλουμοτύρι.

Παραδοσιακά, η παρασκευή των τυριών καλαθάκι και μελίπαστο/μελίχλωρο ξεκινά με τον ίδιο τρόπο. Το γάλα μετά το άρμεγμα μεταφέρεται στον χώρο παρασκευής του, συνήθως σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στη μάντρα, και σουρώνεται με την *τσαντίλα*, ύφασμα με πυκνή ύφανση, σε καζάνι, το π'θάρ', όπου γίνεται η τυροκόμηση. Προστίθεται προαιρετικά λίγο γιαούρτι ως οξυγαλακτική καλλιέργεια και για καλύτερη στράγγιση και στη συνέχεια μπαίνει η πυτιά, ο πηκτικός παράγοντας. Μετά από περίπου μία ώρα το *γυαλί*, το πηγμένο γάλα, κόβεται με μια κουτάλα ή ακόμη και με τα χέρια σε όσο πιο μικρά κομμάτια γίνεται. Το τυρόγαλο, ο τσίρος, διαχωρίζεται και αφαιρείται και το τυρόπηγμα μπαίνει στα *τυρ'βόλια* ή *τερ'βόλια*, στα καλαθάκια από βούρλο ή πλαστικό για αποστράγγιση, τα οποία τοποθετούνται στον *τυροκόμο*, μια ξύλινη ή και ανοξείδωτη μεταλλική επιφάνεια (τυροτράπεζα). Στη συνέχεια, το τυρί αναποδογυρίζεται μερικές φορές, ώστε να διαμορφωθεί το χαρακτηριστικό του σχήμα, και αλατίζεται σε λεκάνες. Το καλαθάκι τοποθετείται σε άλμη, ενώ το μελίπαστο-μελίχλωρο, αφαιρείται από τα τυρβόλια και τοποθετείται στα *καφάσια*, τα ξηραντήρια, ξύλινες ή και μεταλλικές στις μέρες μας κατασκευές προστατευμένες με σήτες για να

αερίζονται αλλά ταυτόχρονα και να προστατεύονται από τα έντομα και την υγρασία. Εκεί μένουν από τέσσερις μέχρι δέκα ημέρες, σε σκιερό αλλά καλά αεριζόμενο εξωτερικό χώρο και αναποδογυρίζονται δύο με τρεις φορές την ημέρα ανάλογα τις καιρικές συνθήκες. Όταν ο τυροκόμος κρίνει ότι είναι έτοιμα, κάτι που συνήθως εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, αποθηκεύονται, παλιότερα στα καλάθια και σήμερα σε κενό αέρος σε ειδική πλαστική συσκευασία, και συντηρούνται στο ψυγείο. Συνηθισμένη πρακτική αποτελούσε το πλύσιμο των μελίπαστων στη θάλασσα μετά την ωρίμανσή τους, η μεταφορά τους δηλαδή στη θάλασσα, το μούλιασμα μέσα σε μεγάλα πανέρια και κατόπιν το πλύσιμό τους, πρακτική που τους έδινε ξεχωριστή γεύση και έχει επιβιώσει και στις μέρες μας (Θάνου-Κουκλάκη, 2017:25).

Το μ'τσι είναι ένα ακόμη τυρί που παρασκευαζόταν τους φθινοπωρινούς μήνες και γνωρίζει μια αναβίωση στις μέρες μας. Φτιάχνεται κατά κανόνα τέλος Αυγούστου με μέσα Σεπτέμβρη από γίδινο κυρίως και ελάχιστο πρόβειο γάλα από τους κεχαγιάδες και τους μικροκτηνοτρόφους του νησιού. Είναι ένα κρεμώδες, γλυκόξινο και πιπεράτο τυρί που καταναλώνεται σε εύλογο χρόνο από την παρασκευή του. Το γάλα αφού πήξει με την πυτιά, χωρίς προσθήκη οξυγαλακτικής καλλιέργειας, τοποθετείται σε υφασμάτινο τουρβά και αφήνεται να στραγγίξει συνήθως σε σκιερό



Μελίπαστα που στεγνώνουν στο καφάσι.

μέρος, κάτω από δέντρο. Κάθε δεύτερη μέρα βράζεται μια μικρή ποσότητα γάλακτος χωρίς πυτιά και, αφού κρυώσει, αλατίζεται ελάχιστα, προστίθεται στο προϋπάρχον μείγμα στον τουρβά και ανακατεύεται ελαφρά με ξύλινη κουτάλα. Ο αέρας στεγνώνει το μείγμα που βρίσκεται στα τοιχώματα του υφάσματος και αφήνει μαλακό το εσωτερικό του. Το καλά στραγγισμένο τυρί τοποθετείται σε γυάλες ή βάζα και καταναλώνεται ως συνοδευτικό με παξιμάδια ή σαλάτες. Η παραγωγή του σταματά όταν η πηκτική ικανότητα του αρχικά πηγμένου γάλακτος ατονήσει, μετά από περίπου μία εβδομάδα. Η μικρή οικιακή κτηνοτροφία αξιοποιούσε πλήρως τις πρώτες της ύλες: το λιγοστό γάλα που παρήγαν κατά βάση οι γίδες του κάθε σπιτιού αξιοποιούνταν κυρίως για την παραγωγή αυτού του τυριού ή για τη θρέψη μικρών αμνών που ορφάνευαν.

Τα τυροκομεία της Λήμνου ακολουθούν σε γενικές γραμμές αυτόν τον παραδοσιακό τρόπο τυροκομίας, ακόμα και όταν η παραγωγή γίνεται σε πολύ μεγαλύτερη κλίμακα από την παραγωγή των κεχαγιάδων. Οι κυριότερες διαφορές κατά την παρασκευή όλων των γαλακτοκομικών προϊόντων στα τυροκομεία είναι η υποχρεωτική παστερίωση του γάλακτος και οι χώροι που γίνεται η ξήρανση του μελίπαστου/μελίχλωρου. Ενώ οι μικροί παραγωγοί τοποθετούν τα καφάσια συνήθως κάτω από δέντρα ή σε άλλα σκιερά σημεία σε εξωτερικό χώρο, οι επαγγελματίες τυροκόμοι χρησιμοποιούν και κλειστούς, ειδικά διαμορφωμένους χώρους με ανεμιστήρες για να στεγνώσουν το μελίπαστο, κάτι που τους επιτρέπει να ελέγχουν απόλυτα την παραγωγή όλο τον χρόνο.

Διάθεση των τυριών

Οι κάτοικοι της Λήμνου θεωρούν ότι τα παραδοσιακά τυριά του νησιού αποτελούν μέρος της πολιτιστικής τους κληρονομιάς και όχι απλά ένα διατροφικό προϊόν. Οι κεχαγιάδες, οι οποίοι παράγουν τυρί σε μικρές ποσότητες, το διαθέτουν συνήθως για αυτοκατανάλωση και σε συγγενείς και φίλους. Ειδικά το μελίπαστο, προϊόν με υψηλή οικονομική και συμβολική σημασία και δείγμα της γεμάτης μεράκι τέχνης του παραγωγού, θεωρείται ένα από τα καλύτερα δώρα που μπορεί να προσφέρει κάποιος, δείγμα εκτίμησης και σεβασμού προς τον δωρολήπτη. Στο παρελθόν, στο πλαίσιο της ανταλλακτικής οικονομίας, το τυρί χρησιμοποιούνταν



Μελίπαστο αντί άρτου.

αντί χρηματικού αντιτίμου για την πληρωμή των ενοικίων της καλλιεργήσιμης γης και των βοσκοτόπων. Δείκτη της συνεχιζόμενης μεγάλης σημασίας των τυριών αποτελεί το γεγονός ότι ακόμη και σήμερα συνηθίζεται το αντίτιμο των ενοικίων να υπολογίζεται σε ποσότητες τυριού αντί για χρήματα (Μασούρας, 2020).

Τα επαγγελματικά τυροκομεία του νησιού διαθέτουν την παραγωγή τους τόσο εντός Λήμνου όσο και σε άλλες αγορές. Η ζήτηση από σημεία λιανικής πώλησης και από τα εστιατόρια του νησιού είναι διαχρονικά υψηλή. Η ζήτηση όμως των τυριών και κυρίως του τυριού καλαθάκι είναι υψηλή και εκτός Λήμνου. Το καλαθάκι διατίθεται πλέον, πέραν από επιλεγμένα σημεία πώλησης παραδοσιακών και εκλεκτών προϊόντων στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη, και από μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου και ταξιδεύει σε όλη την Ελλάδα. Τα τυροκομεία του νησιού λαμβάνουν μέρος σε εκθέσεις παραδοσιακών προϊόντων που γίνονται στη Λήμνο, όπως το Lemnos Philema, αλλά

και σε μεγάλες εκθέσεις τροφίμων, όπως η Exprotrorf στην Αθήνα, με σκοπό την περαιτέρω προώθηση των παραδοσιακών τους προϊόντων.

Παράγοντας τυρί και ταυτότητες στη σύγχρονη Λήμνο

Πριν από την κατασκευή του οδικού δικτύου του νησιού, οι περισσότεροι από όσους ασχολούνταν με τη γεωργία και την κτηνοτροφία ζούσαν σχεδόν αποκομμένοι στη μάντρα τους, με την αυτάρκεια να αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την επιβίωση. Σε αυτό το πλαίσιο, η παρασκευή των τυριών επέτρεπε στους κατοίκους να αξιοποιήσουν με τον καλύτερο τρόπο τις ποσότητες γάλακτος που έπαιρναν από τα ζώα τους, μεταποιώντας το γάλα σε ένα προϊόν που μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε μια περίοδο που δεν είχαν ακόμη ανακαλυφθεί οι σύγχρονοι τρόποι συντήρησης των τροφίμων. Επιπλέον, το τυρί αποτελούσε είδος πολύτιμης τροφής που κάλυπτε τις διατροφικές ανάγκες των ανθρώπων σε πρωτεΐνη. Με δεδομένη τη μεγάλη ανάπτυξη της κτηνοτροφίας στο νησί και την ύπαρξη μεγάλων ποσοτήτων γάλακτος που έπρεπε να αξιοποιηθούν, η τέχνη της τυροκομίας και τα προϊόντα της, πέραν της οικονομικής απέκτησαν και κατέχουν ακόμη υψηλή συμβολική και πολιτισμική αξία και θεωρούνται τμήμα της πολιτιστικής κληρονομιάς της Λήμνου.

Κάθε κεχαγιάς, είτε διέθετε μικρό ή μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο, έπρεπε να ξέρει να τυροκομάει. Οι νέοι μάθαιναν συνήθως από τους γονείς τους παρακολουθώντας τους στην πράξη και αναλάμβαναν καθήκοντα από πολύ νεαρή ηλικία, στο παρελθόν ακόμα και πριν από τα δέκα τους χρόνια. Οι περισσότεροι ήξεραν να πλέκουν και τα *τυρ'βόλια* ή *τερ'βόλια*, τα πλεκτά καλαθάκια από βούρλα που χρησιμοποιούνταν κατά την παρασκευή των τυριών μελίπαστο και καλαθάκι. Μάλιστα, κάθε περιοχή είχε και τη δική της, χαρακτηριστική τεχνοτροπία πλεξίματος των βούρλων, που αποτυπωνόταν στα σχέδια των *τυρ'βολιών*. Η τέχνη αυτή τείνει να εξαφανιστεί στις μέρες μας, γιατί είναι πλέον σε ευρεία χρήση τα πλαστικά καλαθάκια, εξαιτίας της ευκολίας της χρήσης τους.

Κάθε παραγωγός έχει τα δικά του μικρά μυστικά κατά την παραγωγή του τυριού: την αναλογία των ειδών γάλακτος, το είδος της πυτιάς, τη χρήση ή μη γιαουρτιού, τους χρόνους που ακολουθούνται σε κάθε στάδιο της

διαδικασίας, το πλύσιμο ή μη με θαλασσινό νερό, με αποτέλεσμα ο κάθε παραγωγός να παράγει τυρί με τη δική του ξεχωριστή γεύση και χαρακτηριστικά. Ο ρόλος του ως καλού τυροκόμου αποτελεί μέρος της πολιτιστικής του ταυτότητας και η χαρακτηριστική ποιότητα τυριού που παράγει αποτελεί στοιχείο που τον διαφοροποιεί από το σύνολο των τυροκόμων του νησιού και τον κάνει περήφανο για την τέχνη και τις ικανότητές του. Έτσι, το τυρί, ειδικά το μελίπαστο, θεωρείται ένα από τα πιο αξιόλογα δώρα που μπορεί να προσφέρει κάποιος στο πλαίσιο των κοινωνικών του υποχρεώσεων. Δείγμα της μεγάλης οικονομικής και συμβολικής σημασίας των τυριών στη Λήμνο αποτελεί και το γεγονός ότι προσφέρονται στην εκκλησία αντί για τον καθιερωμένο άρτο από τους κεχαγιάδες, κυρίως στις γιορτές του Προφήτη Ηλία και της Αγίας Παρασκευής, αλλά και τον Δεκαπενταύγουστο και στα εννιάμερα της Παναγίας.

Εκτός από τους παραγωγούς όμως των παραδοσιακών τυριών της Λήμνου, στους οποίους περιλαμβάνονται ακόμη και όσοι εξακολουθούν να διαιωνίζουν την τέχνη από τις κουζίνες των σπιτιών τους, όπου τυροκομούν μικρές ποσότητες γάλακτος για να καλύψουν ανάγκες του νοικοκυριού τους, και οι καταναλωτές-κάτοικοι της Λήμνου θεωρούν ότι τα τυριά αυτά αποτελούν τμήμα της γαστρονομικής τους κληρονομιάς και της πολιτιστικής τους ταυτότητας. Τα χρησιμοποιούν σε μια πληθώρα παραδοσιακών εδεσμάτων: στο περίφημο μελίπαστο σαγανάκι, το οποίο μπορεί να συνοδεύεται από πετιμέζι, μέλι ή κάποια μαρμελάδα, στα παραδοσιακά ζυμαρικά, τα *φλωμάρια*, τα *αυτούδια* και τις *βαλάνες*, πάνω στα οποία τρίβουν μελίπαστο, στους *λαλαγίτες*, τις παραδοσιακές λημνιές τηγανίτες, στα *κ'λίκια*, τα τυρόψωμα της Λήμνου, και στις διάφορες πίτες που φτιάχνουν στο νησί και στις οποίες χρησιμοποιείται το καλαθάκι ως συστατικό. Το φρέσκο τυρί, που δεν έχει υποστεί ωρίμανση, το χρησιμοποιούν για να φτιάξουν το περίφημο *κασπακ'νό*, αρνί στον φούρνο με ρύζι και φρέσκο τυρί (Λυρατζάκη-Δόδουρας, 2022).

Παραδοσιακή τυροκομία και βιώσιμη ανάπτυξη στη Λήμνο

Οι σύγχρονοι κτηνοτρόφοι της Λήμνου συνεχίζουν μια τυροκομική παράδοση αιώνων, μεταφέροντας από τη μια γενιά στην άλλη μέσω της προφορικής παράδοσης



Κ'λίκια, τα τυρόψωμα της Λήμνου.

την τέχνη της τυροκομίας. Μεταφέρουν όμως επίσης και τον σεβασμό για το φυσικό περιβάλλον, χωρίς το οποίο η τυροκομία δεν θα ήταν η ίδια. Η ελεύθερη βόσκηση, κατά μεγάλες τουλάχιστον χρονικές περιόδους του έτους, επιτρέπει στα ζώα να μεταφέρουν στο γάλα τους όλες τις γεύσεις και τα αρώματα της τοπικής χλωρίδας, που δίνουν τη χαρακτηριστική γεύση στα τυριά που παράγονται στο νησί. Ο σεβασμός και η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος γίνεται μονόδρομος για να διατηρηθεί στα υψηλά επίπεδα που βρίσκεται σήμερα η παραδοσιακή τυροκομία, η οποία με τη σειρά της στηρίζει την τοπική οικονομία, τον πρωτογενή τομέα αλλά και τον τουρισμό. Ο ποιοτικός πολιτιστικός τουρισμός και η γαστρονομία που αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του, κερδίζουν έδαφος με τα χρόνια και αποτελούν ένα από τα δυνατά χαρτιά του τουρισμού στην Ελλάδα. Τα προϊόντα της λημνιακής γης ταξιδεύουν ήδη σε όλη την Ελλάδα αλλά και μακρύτερα και βρίσκουν τη θέση τους στα μενού σημαντικών εστιατορίων που προωθούν ποιοτικά, παραδοσιακά προϊόντα από όλη την επικράτεια.

Το γάλα που παράγεται άφθονο, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά (περιεκτικότητα λίπους και πρωτεΐνης), για να μετατραπεί στα παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα που παράγονται το θέρος. Η πρακτική αυτή επέτρεπε στους κτηνοτρόφους

στο παρελθόν να αξιοποιήσουν την πρώτη ύλη τους με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, σε εποχές που το γάλα δεν μπορούσε να διατηρηθεί με τα σύγχρονα μέσα. Η διατήρηση και συνέχιση της παραδοσιακής τυροκομίας, ακόμη και από την πλειονότητα των επαγγελματιών τυροκόμων, υπηρετεί τις αρχές της αειφορίας και επιτρέπει τη μέγιστη δυνατή εκμετάλλευση των φυσικών πόρων του νησιού, χωρίς να διαταράσσεται η οικολογική ισορροπία.

Ένας τρόπος να διατηρηθεί η τυροκομική παράδοση της Λήμνου με τις υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές που υφίστανται σήμερα είναι η ανακήρυξή τους σε προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Το καλαθάκι είναι ήδη τέτοιο και γίνονται προσπάθειες να επιτευχθεί το ίδιο και με το μελίπαστο/μελίχλωρο, του οποίου η παραδοσιακή γνώση παραγωγής έχει ήδη ενταχθεί στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Η υλοποίηση τέτοιων δράσεων αναμένεται να αναδείξει περαιτέρω την τοπική πρωτογενή παραγωγή ενός προϊόντος που συνδέεται άρρηκτα με τη διατροφική κουλτούρα των κατοίκων της Λήμνου, να διατηρήσει τις συνθήκες και τεχνικές παραγωγής σε υψηλά επίπεδα, να ενισχύσει την αγροτική οικονομία της περιοχής και να προστατεύσει το φυσικό και ανθρωπογενές περιβάλλον του νησιού.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Γιαννέλης, Ρ. (2018), *Ανιχνεύοντας μνήμες, εργασιακές σχέσεις και ταυτότητες: το παράδειγμα των κεχαγιάδων στη Λήμνο τον 20ό αιώνα*, Ιωάννινα: Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Τομέας Λαογραφίας, ΠΜΣ Λαογραφίας, σ. 24-26.
- Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, Τεύχος Β', Αρ. Φύλλου 16, 14 Ιανουαρίου 1994. http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/fek16_1994.pdf
- Θάνου, Ι. και Κουκλάκη, Μ. (2017), *Αξιολόγηση αντιοξειδωτικής δράσης σε ελληνικά τυριά*, Λήμνος: Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σχολή Περιβάλλοντος, Τμήμα Τροφίμων και Διατροφής, σ. 25.
- Λυρατζάκη, Ε. και Δόδουρας, Σ. (2022), *Στις μάντρες της Λήμνου. Ένα ταξίδι από το χθες στο σήμερα*, Terra Lemnia Project, Αθήνα: Μεσογειακό Ινστιτούτο για τη Φύση

και τον Άνθρωπο (υπό έκδοση).

Μασούρας, Θ. (2020), «Το Μελίχλωρο Λήμνου στη νέα εποχή του», *News Dairy*, Δεκέμβριος 2020. <https://www.dairynews.gr/2020/11/22>.

Μοσχίδης, Α. (1907), *Ἡ Λήμνος, ἥτοι ἱστορικόν δοκίμιον τῆς νήσου ταύτης μέχρι τῶν καθ' ἡμᾶς, εἰς δύο τεύχη, ἀπό τῶν ἀρχαιοτάτων χρόνων μέχρι τοῦ 1770*, Βιβλίον δεύτερον, Μεσαιωνικοί και Νεώτεροι Χρόνοι, Αλεξάνδρεια: Ταχυδρόμος, σ. 192-206.

ΥΠΠΟ, (2020), *Η τέχνη της παρασκευής του τυριού Μελίπαστο στη Λήμνο*, Εθνικό Ευρετήριο Ἀυλῆς Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, <http://ayla.culture.gr/melipasto-melixlwro-tyri/>.

Φραγκέλλης, Λ.Π. (2000), *Λήμνος η Φίλτατη*, τόμ. Δ΄ Τουρκοκρατία, Αθήνα: Ελεύθερη Σκέψη, σ. 240-242 και 246-248.

ΤΟ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΣΤΟΝ ΜΑΝΤΑΜΑΔΟ ΛΕΣΒΟΥ

ΜΑΡΙΑ ΔΟΥΚΑΚΑΡΟΥ¹

Η Λέσβος είναι ιδιαίτερα γνωστή για τα τυροκομικά προϊόντα της. Η ιδιαίτερη γεύση και η νοστιμιά τους οφείλονται σε παράγοντες που σχετίζονται αφενός με τη σύσταση και τη μορφολογία του εδάφους, το κλίμα και τη χλωρίδα του νησιού και αφετέρου με τις ιδιαίτερες πρακτικές τυροκόμησης που αναπτύσσονται στην περιοχή στη διάρκεια των χρόνων. Το έδαφος της Λέσβου είναι πυριγενές, με πολλές ορεινές εκτάσεις. Επικρατούν ξηροθερμικές συνθήκες και η βλάστηση είναι εξαιρετικά πλούσια σε ποικιλία, με πολλά γηγενή φυτά και βότανα, που δίνουν στο γάλα ιδιαίτερη ποιότητα και νοστιμιά. Αντίστοιχα, η κτηνοτροφία στη Λέσβο ήταν ιδιαίτερα ανεπτυγμένη ήδη από την εποχή της οθωμανικής κυριαρχίας, κυρίως στο βόρειο και στο δυτικό τμήμα της. Ως επάγγελμα λειτουργούσε στο πλαίσιο της οικογενειακής παράδοσης και μεταφερόταν από γενιά σε γενιά. Ο πατέρας φρόντιζε να μεταδώσει από πολύ νωρίς στους γιους του γνώσεις που αφορούσαν τρόπους βόσκησης, αρμέγματος και φυσικά τυροκόμησης.

Ένας από τους πλέον φημισμένους κτηνοτροφικούς οικισμούς του νησιού είναι ο Μανταμάδος. Εκεί, η ενασχόληση των κατοίκων με την κτηνοτροφία έχει τόσο βαθιές ρίζες στον χρόνο, ώστε σύμφωνα με την επικρατούσα ερμηνεία το ίδιο το τοπωνύμιο Μανταμάδος προέρχεται από τη λέξη *μαντά*, που δηλώνει το γέρικο βόδι. Ήδη από τον 18ο αιώνα ο Μανταμάδος καταγράφει μεγάλη παραγωγή σε γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέας, που σταδιακά μετατρέπονται σε βασική πηγή εισοδήματος των κατοίκων του, ενώ στις αρχές του 20ού αιώνα τα γαλακτοκομικά του προϊόντα είναι φημισμένα μέχρι την Κωνσταντινούπολη

(Γιαννοπούλου και Δεμέστιχα, 1998:18). Παράλληλα με την κτηνοτροφία, άλλη βασική πηγή πλούτου του Μανταμάδου και των κατοίκων του είναι η καλλιέργεια της ελιάς. Παραθέτοντας τα μανταμαδιώτικα προϊόντα το 1909, ο Σ. Τάξης (1909: 126) αναφέρει χαρακτηριστικά: «κουμάρια, έλαιον, γεννήματα, σάπωνα, τύρον».

Γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως το τυρί και το γιαούρτι, κατέχουν ως εκ τούτου ξεχωριστή θέση στις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων του οικισμού μέχρι και σήμερα. Είναι παρόντα στο καθημερινό τραπέζι και ταυτόχρονα βασικά συστατικά τροφών που καταναλώνονται σε γιορτές και πανηγύρια, σε γάμους και βαφτίσεις. Σήμερα στον Μανταμάδο λειτουργούν πέντε τυροκομεία, που παράγουν διαφορετικά είδη τυριών, όπως φέτα, μυζήθρα, γραβιέρα και λαδοτύρι, και συνεχίζουν την πλούσια παράδοση τυροκομίας στον οικισμό. Ένα από αυτά είναι το Τυροκομείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μανταμάδου.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Μανταμάδου δημιουργήθηκε τη δεκαετία του '80 και αποτελεί συνένωση του Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Μανταμάδου, που ιδρύθηκε το 1929, και του Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Μανταμάδου, που συστήθηκε μεταγενέστερα, συγκεκριμένα το 1956. Σήμερα ο Συνεταιρισμός παράλληλα με το τυροκομείο λειτουργεί ελαιολαδοποιείο και αποθήκη ζωοτροφών. Ειδικά στο τυροκομείο συμμετέχουν 30 κτηνοτρόφοι/παραγωγοί, στο σύνολό τους Μανταμαδιώτες, οι οποίοι δίνουν σε ετήσια βάση περίπου 500 τόνους γάλακτος. Από την παραπάνω ποσότητα γάλακτος παράγονται περίπου 40 τόνοι φέτας, 30 τόνοι λαδοτυριού και 30 τόνοι γραβιέρας, που καταναλώνονται σε ποσοστό περίπου 30% στο νησί και το υπόλοιπο εξάγεται, κυρίως στην εγχώρια αγορά.

Από τα διαφορετικά είδη τυριών που παράγονται στον Μανταμάδο, το λαδοτύρι αξίζει ιδιαίτερης μνείας, κυρίως γιατί αποτελεί το κατεξοχήν είδος τυριού που παραγόταν στον οικισμό μέχρι και τα μέσα του προηγούμενου αιώνα. Πρόκειται για σκληρό τυρί που φτιάχνεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος και ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες σε δροσερό μέρος.

¹ Η Μαρία Δουκακάρου σπούδασε Φιλοσοφία, Παιδαγωγική και Ψυχολογία στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών και έκανε μεταπτυχιακές και διδακτορικές σπουδές στην Κοινωνική Ανθρωπολογία στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Έχει εργαστεί σε ερευνητικά προγράμματα του Πανεπιστημίου Αιγαίου, ενώ από τον Μάρτιο του 2020 μέχρι και τον Αύγουστο του 2021 συμμετείχε ως συμβασιούχος του Υπουργείου Πολιτισμού σε έργο που αφορούσε την καταγραφή και ανάδειξη στοιχείων της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του Βορείου Αιγαίου. Από τον Σεπτέμβριο του 2021 εργάζεται στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση.

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του, από το οποίο άλλωστε λαμβάνει και το όνομά του, είναι ο τρόπος συντήρησής του, σε πήλινα κιούπια (δοχεία) με λάδι. «Στα σπίτια παλιά», εξηγεί ο Γρηγόρης Θεοδοσίου, κάτοικος του Μανταμάδου και μέλος του Αγροτικού Συνεταιρισμού, «όλοι κάνανε λαδοτύρι γιατί είχανε κιούπια με λάδι και ρίχνανε μέσα τα τυριά». Γάλα και ελιές, τυρί και λάδι, κτηνοτροφία και ελαιοκαλλιέργεια με άλλα λόγια συναντώνται και δένουν αρμονικά στο λαδοτύρι, πιστοποιώντας με τον πιο εύγλωττο τρόπο τον αγροκτηνοτροφικό χαρακτήρα της ζωής των κατοίκων του Μανταμάδου. «Ο Μανταμάδος», συνεχίζει ο ίδιος παραγωγός, «είναι από τα χωριά που έχουν μεικτή οικονομία, και ελιές και κτηνοτροφία. Και η εκμετάλλευσή του ελαιώνα είναι ας πούμε διώροφη. Κάτω βόσκουν τα ζώα και πάνω κάνουν τις ελιές. Γι' αυτό και τα δέντρα, την μπολάδα την μπολιάζαν ψηλά, για να μην τη φτάνει το ζώο να τη φάει». Στον Μανταμάδο επομένως, πέρα από τους αμιγώς βοσκοτόπους που εκτείνονται γεωγραφικά σε μεγάλη έκταση γύρω από τον οικισμό, συχνά και ο ίδιος ο ελαιώνας αποτελεί τόπο βόσκησης των προβάτων. Γεγονός που είναι ιδιαίτερα εποικοδομητικό τόσο στην ελαιοκαλλιέργεια, αφού τα λιοχώραφα καθαρίζουν μέσω της βόσκησης, όσο και στην κτηνοτροφία, δεδομένου ότι τα ζώα βόσκουν διαφορετικά είδη φυτών και χόρτων, τα οποία δίνουν ιδιαίτερα αρώματα στο παραγόμενο γάλα.

Γυρνώντας αρχικά πίσω στον χρόνο, μέχρι και τις αρχές του προηγούμενου αιώνα βλέπουμε τους Μανταμαδιώτες κτηνοτρόφους, που στην πλειονότητά τους είναι ταυτόχρονα και ελαιοκαλλιεργητές, να αρμέγουν τα κοπάδια τους και ταυτόχρονα να επεξεργάζονται το γάλα μέσα στα λιοχώραφα και τους τόπους βοσκής. Εκεί στήνουν *πυρομάχια*, τοποθετούν πάνω τους μεγάλα χάλκινα καζάνια, τα οποία γανωματήδες της περιοχής επαλείφουν με κασσίτερο, και ανάβουν φωτιές για να τυροκομήσουν. Όσο για την ακριβή διαδικασία τυροκόμησης, αυτή έχει συγκεκριμένα στάδια. Αρχικά το γάλα θερμαίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία, γύρω στους 30 βαθμούς Κελσίου. Στη συνέχεια προστίθεται η μαγιά, που την περίοδο εκείνη είναι η πυτιά, κατάλοιπα δηλαδή γάλακτος που βρίσκονται στο στομάχι των μικρών αρνιών, που έχουν έχουν τραφεί αποκλειστικά με γάλα.² Στο

επόμενο στάδιο η μαγιά ανακατεύεται με το γάλα ωσότου αυτό πήξει. Σειρά έχει το *χτύπημα* του πηγμένου μείγματος με τον *κόφτη* (πρόκειται για μακρύ ξύλο με κλαδωτή άκρη), η πολτοποίηση του και κατόπιν η αφαίρεση του τυριού από το καζάνι, με προσεκτικό τρόπο ώστε να γίνει ο διαχωρισμός από το τυρόγαλα, και η τοποθέτησή του σε τυρβόλια, όπου αλατίζεται συστηματικά μέχρι να στεγνώσει και να ξεραθεί καλά. Αφού το τυρί ξεραθεί, πλένεται καλά και μπαίνει σε μεγάλα κιούπια (πήλινα δοχεία) με λάδι, για τουλάχιστον τρεις μήνες προτού καταναλωθεί.

Η ωρίμανση του τυριού μέσα στο λάδι είναι αναπόσπαστο στάδιο της διαδικασίας παρασκευής του τυριού. Αφενός η εμβάπτιση σε λάδι υποκαθιστά την απουσία υψηλής θερμοκρασίας στο αρχικό στάδιο επεξεργασίας του γάλατος. Το λάδι *δαμάζει* το τυρί, συντελώντας τελικά στην αντιμετώπιση των βλαπτικών μικροοργανισμών, όπως τα βακτήρια. Αφετέρου μέσω του λαδιού το τυρί αναδεικνύει τα αρώματά του. «Το τυρί έπαιρνε πράγματα από το λάδι. Προκαλείται μια επιθυμητή οξείδωση και αρχίζει και έχει αυτή την πιπεράδα που είναι μέχρι έναν βαθμό ευχάριστη» (Γ. Θεοδοσίου). Βέβαια, στο ιδιαίτερο άρωμα του τυριού συνδράμει το φυσικό τοπίο του Μανταμάδου και η ιδιαίτερη φυλή προβάτων Μυτιλήνης. Η γεωγραφική θέση του οικισμού, ο συνδυασμός βουνού και θάλασσας, και η πλούσια χλωρίδα με την παρουσία πολλών ειδών χόρτων, όπως ρείκια, αβγαριανοί, αγριολεβάντες και ρίγανη, δίνουν τελικά αρώματα στο γάλα και κατ' επέκταση στο τυρί.

Το τυρί που έφτιαχναν στο παρελθόν οι Μανταμαδιώτες κτηνοτρόφοι έχει διπλό ρόλο: αφενός καλύπτει τις διατροφικές ανάγκες των οικογενειών τους και αφετέρου δίνεται ως αντίτιμο (εν είδει ενοικίου) για την εκμετάλλευσή των βοσκοτόπων που δεν ανήκαν στους κτηνοτρόφους. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι μέχρι σήμερα και παρά τη λειτουργία σύγχρονων τυροκομικών μονάδων ο όρος *βοσκή* εξακολουθεί να αποτελεί τον τοπικό τρόπο εκτίμησης και απόδοσης του αντιτίμου για την ενοικίαση των βοσκοτόπων. «Παλιά ήταν δεδομένο και όλοι οι κτηνοτρόφοι τυροκομούσαν και για τη δική τους παραγωγή αλλά υπήρχε και το καθεστώς

στομάχι αφαιρείται, αλατίζεται και κρεμείται για μεγάλο χρονικό διάστημα μέχρι να ξεραθεί πλήρως. Στη συνέχεια ανοίγεται και από το εσωτερικό του αφαιρείται το ξεραμένο γάλα, που διαλύεται με νερό για να πάρει τη μορφή της μαγιάς.

2 Η αφαίρεση του γάλακτος προϋποθέτει τη σφαγή των ζώων. Το

της βοσκής. Όλες οι βοσκές (ενοίκιο) πληρώνονταν με τυριά, οπότε ο κάθε παραγωγός έπρεπε να τυροκομήσει για να πληρώσει τη βοσκή του. Και φυσικά για τη δική του ιδιοκατανάλωση» (Γ. Θεοδοσίου).

Οι πρώτες αλλαγές στους τρόπους τυροκόμησης στον Μανταμάδο σημειώνονται σταδιακά από τα μέσα περίπου του 20ού αιώνα, οπότε η διαδικασία παραγωγής του τυριού περνάει από τα χέρια των ανδρών σε αυτά των γυναικών. Οι αιτίες είναι πολλές και αφορούν τόσο την αριθμητική αύξηση των κοπαδιών όσο και τη λειτουργία περισσότερων σύγχρονων τυροκομείων. Τα πυρομάχια μεταφέρονται λοιπόν από τα χωράφια στον οικιακό χώρο και η σοδειά της οικογένειας σε τυρί, αλλά και σε άλλα βασικά προϊόντα που έχουν ως πρώτη ύλη το γάλα, όπως για παράδειγμα ο τραχανάς, γίνεται σε μεγάλο βαθμό γυναικεία μέριμνα. Βέβαια, σταδιακά αλλάζει και η ζωή των κτηνοτρόφων. Εισάγονται σύγχρονα αρμεκτήρια και σε έναν βαθμό σταματά και η περιοδική μετακίνηση των κοπαδιών. Ωστόσο, αξίζει να σημειωθεί ότι παρά τις όποιες αλλαγές η ζωή των κτηνοτρόφων παραμένει δύσκολη και επισφαλής. Συγκρίνοντας το παρελθόν με το παρόν ο Γ. Θεοδοσίου αναφέρει χαρακτηριστικά: «Στον Μανταμάδο υπάρχουν ακόμα οικογένειες που κρατάνε κτηνοτροφικά, αλλά είναι δύσκολο να έρθει κάποιος καινούργιος. Συνήθως η δουλειά πάει από πατέρα σε γιο. Προσπαθούν να εκσυγχρονιστούν οι άνθρωποι, να μούνε σε προγράμματα. Παλιά οι άνθρωποι είχαν 30 πρόβατα, πίναν καφέ, πίναν και ούζο. Μεγαλώναν και σπουδάζαν παιδιά, παντρεύαν, τα κάνανε όλα. Με 30 πρόβατα. Τώρα έχουν 300 πρόβατα και ούτε καφέ ούτε ούζο ξέρουν, και είναι καταχρεωμένοι». Παράλληλα, αλλαγές σημειώνονται και στη διαδικασία συντήρησης του τυριού. Σήμερα, περισσότερο για λόγους εμπορικής διακίνησης, το λαδοτύρι πέρα από τα δοχεία λαδιού, στα οποία συνεχίζει να συντηρείται κυρίως στο οικιακό επίπεδο, συχνά συσκευάζεται με πιο σύγχρονους τρόπους, όπως για παράδειγμα σε συσκευασίες παραφίνης και κενό αέρος.

Αξίζει ωστόσο να σημειωθεί πως, παρά τις όποιες μεταβολές, μεγάλο μέρος της διαδικασίας τυροκόμησης εξακολουθεί να γίνεται με τα χέρια. Τόσο από μεμονωμένους κατοίκους, κυρίως γυναίκες, που εξακολουθούν να τυροκομούν για να καλύψουν τις διατροφικές ανάγκες των

οικογενειών τους, όσο και από τις οργανωμένες τυροκομικές μονάδες, που λειτουργούν στον οικισμό και συνεχίζουν να τυροκομούν με τον παραδοσιακό τρόπο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Γιαννοπούλου, Μ., Δεμέστιχα, Σ. (1998), *Τσκαλαριά: Τα εργαστήρια αγγειοπλαστικής της περιοχής Μανταμάδου Λέσβου*, Κέντρο Μελέτης Νεώτερης Κεραμικής & Κοινότητα Μανταμάδου.
- Τάξης, Ο.Σ. (1909), *Συνοπτική ιστορία και τοπογραφία της Λέσβου*, Κάιρο: Τυπογραφείο Ι. Πολίτου.

Η Ικαρία ή Ικαριά ή Νικαριά ανήκει γεωγραφικά στο σύμπλεγμα των νησιών του Ανατολικού Αιγαίου. Μαζί με τα νησιά Φούρνοι αποτελεί την επαρχία Ικαρίας, του νομού Σάμου, με πρωτεύουσα τον Άγιο Κήρυκο. Η Ικαρία είναι αραιοκατοικημένη (8.555 κάτοικοι, σύμφωνα με την απογραφή του 2021), σε σχέση με την έκτασή της (255 τετραγωνικά χιλιόμετρα) και το σύνολο των οικισμών της (80), γεγονός που σχετίζεται με το έντονο ορεινό ανάγλυφο που τη χαρακτηρίζει. Έχει οροπέδια, λεκανοπέδια αλλά και βαθιές χαράδρες, τις οποίες διασχίζουν ποταμοί και χείμαρροι. Η οικονομία του νησιού στηρίζεται σε έναν βαθμό, ακόμα και στις μέρες μας, στην αυτοκατανάλωση και στην εμπορία καταναλωτικών αγαθών στο πλαίσιο της κοινότητας. Πιο συγκεκριμένα, η γεωργία ασκείται σε όλα τα μέρη που μπορούν να καλλιεργηθούν, ενώ η κτηνοτροφία εντοπίζεται περισσότερο στην περιφέρεια της Β. Ικαρίας, που έχει μεγάλο υψόμετρο και οι κάτοικοί της παραδοσιακά ήταν στην πλειονότητά τους κτηνοτρόφοι. Εκείνο που διακρίνει τους Καριώτες είναι ότι έχουν οργανώσει από παλιά την κτηνοτροφία με τέτοιο τρόπο, ώστε να έχουν την περισσότερη απόδοση με τη λιγότερη φροντίδα και απασχόληση. Αυτή η τακτική σε συνδυασμό με το καθεστώς των μη ελεγχόμενων επιδοτήσεων από την Ευρωπαϊκή Ένωση συνετέλεσε στη δημιουργία ενός τεράστιου πλήθους ανεπιτήρητων αμνοειδών, *ρασκών* όπως λέγονται στην Ικαρία, ο οποίος συνεχώς αυξάνεται ανεξέλεγκτα. Κατά μαρτυρία πολλών πληροφορητών «θα έπρεπε [ενν. η Ευρωπαϊκή Ένωση] να επιδοτεί βάσει της παραγωγής, δηλαδή θα έπρεπε να πληρώνει ανάλογα με το είδος που πουλάς. Στις μέρες μας επιδοτεί τη μονάδα ζώου με μειωμένη τιμή».² Το πρόβλημα έγινε μεγαλύτερο από τη στιγμή που οι εμπλεκόμενοι φορείς δεν συμφώνησαν στη δημιουργία σφαγείου. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να

μην μπορούν οι κάτοικοι να εμπορευτούν νόμιμα το κρέας, πέραν του νησιού. Κατά συνέπεια, καταναλώνεται κυρίως στην κάλυψη των αναγκών του ντόπιου πληθυσμού, στα πανηγύρια, ενώ ένα τμήμα της παραγωγής διακινείται μέσω προσωπικών δικτύων εντός του νησιού αλλά και με γνωστούς και συγγενείς στην Αθήνα.

Αντίθετα, υπάρχει μεγάλη φροντίδα για τα οικόσιτα ζώα (πρόβατα,³ κατσίκια,⁴ χοίρους, κότες), που στην τοπική διάλεκτο έχουν την ονομασία *τσίτσα*, και τα οποία υπάρχουν σχεδόν σε όλα τα νοικοκυριά. Οι περισσότεροι λοιπόν Καριώτες έχουν τη δική τους παραγωγή, τόσο σε αγροτικά όσο και σε ζωικά προϊόντα. Επιπλέον, αγοράζουν από τους γείτονές τους όσα είδη δεν μπορούν να τα ανταλλάξουν, οπότε τα είδη που προσπορίζονται από το εμπόριο είναι αρκετά περιορισμένα.

Από την κτηνοτροφία οι Καριώτες εμπορεύονται μόνο το κρέας, αφού η κατανάλωση περιορίζεται μόνο στην ντόπια παραγωγή, αλλά δεν εμπορεύονται το γάλα. Και αυτό παρά το γεγονός ότι η τυροκομία και η διακίνηση του γάλακτος γενικά θα τους απέδιδε πολύ περισσότερο από ό,τι η αξιοποίηση του κρέατος, όπως μαρτυρεί ο μοναδικός κτηνοτρόφος που έχει επαγγελματικό τυροκομείο στο νησί. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το κέρδος από το κρέας είναι εύκολο,⁵ ενώ η επαγγελματική τυροκόμηση απαιτεί χρόνο και κόπο.

1 Κύρια Ερευνήτρια του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών.

2 «Για να πάρεις επιδότηση απαιτείται να έχεις ένα συγκεκριμένο αριθμό ζώων, το ανάλογο βοσκοτόπι και να είσαι εγγεγραμμένος στο μητρώο αγροτών. Εγώ έχω 300 λιανοζώα, 30 βόδια. Τα έχω σε μάντρα μέσα, τα βγάζω για βόλτα έξω και τα αρμέγω πρωί-βράδυ».

3 Στην Ικαρία υπάρχει μια «ντόπια» ράτσα προβάτου που καταγράφηκε από έναν τότε (στην επιτόπια έρευνα του 2014) φοιτητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο οποίος μου είπε τα εξής: «Έστειλα μια φωτογραφία στον καθηγητή μου από κάποια πρόβατα που είχαμε και εκείνος επισκέφθηκε το νησί και έκανε την ταυτοποίηση. Αυτά τα πρόβατα, τα καριώτικα, τα μπισταρδέψανε με τα χιώτικα, που είναι για το γάλα. Εκφυλίστηκε αυτή η ράτσα και έχει εξαφανιστεί. Το καριώτικο είναι με παχιά ουρά που κρατάει λίπος στην ουρά του και είναι πολύ ανθεκτικό, γιατί άμα δεν τρώει, τρέφεται από το λίπος της ουράς του. Τώρα έχω μερικά και όλο τα αυξάνω».

4 Τα κατσίκια ήταν τριών ειδών. Τα *σπιτίσια του σκιοινιού*, αυτά δηλαδή που τα έδεναν, τα *κοπαδίσια* και τα *ρασκά*, δηλαδή αυτά που ήταν ελεύθερα (Πουλιανός, τ. Α', 1976: 29-30).

5 Οι περισσότεροι σφάζουν μοσχάρι, αφού έχουν βρει πενήντα υποψήφιους αγοραστές.

Παραγωγή-Κατανάλωση

Η οικιακή παραγωγή τυριού, και όχι μόνο, σε παλαιότερες περιόδους ήταν αναγκαία, γιατί «αν δεν φτιάχναμε τυρί, δεν βρίσκαμε να φάμε». Στις μέρες μας είναι γεγονός ότι οι άνθρωποι που φτιάχνουν μόνοι τους τυρί στο σπίτι είναι δύο κατηγοριών. Η μία περιλαμβάνει όλους εκείνους, που εκτός από την αυτοκατανάλωση, εμπνέονται και από την παράδοση, η οποία ενέχει στοιχεία μνήμης και ταυτότητας. Οι άνθρωποι έχουν «τη νοσταλγία των γεύσεων των παλιών» (Levi Stauss, 1983[1964]:153) μέσω της αισθητηριακής πρόσληψης και πιο συγκεκριμένα της υφής, της θερμοκρασίας και άλλων οπτικών στοιχείων (Douglas, 1982:97), προκειμένου να κατασκευάσουν αφηγήσεις σχετικά με τις τροφές του παρελθόντος και να καταστήσουν αξιωματικώς την κατανάλωση συγκεκριμένων «συνηθισμένων» τροφών (Sutton, 2001). Η άλλη κατηγορία αφορά αυτούς οι οποίοι στρέφονται στην κατανάλωση πιο αυθεντικών-υγιεινών διατροφικών προϊόντων, μιας και δεν επιθυμούν να καταναλώνουν βιομηχανικά προϊόντα, αντίληψη που στις μέρες μας κερδίζει συνέχεια έδαφος, με αποτέλεσμα να έχει διαμορφώσει καινούργιες οικονομικές συμπεριφορές, οι οποίες σχετίζονται και με την εγγενή υλικότητα της ανθρώπινης υπόστασης (Miller, 2012:345).

Οι ορεινοί οικισμοί έχουν τη μεγαλύτερη παραγωγή τοπικών τυριών, ενώ στους πιο αστικοποιημένους οικισμούς, όπως στον Άγιο Κήρυκο, υπάρχει ελάχιστη οικιακή παρασκευή τυριού, και το μεγαλύτερο ποσοστό των αναγκών καλύπτεται από τα τοπικά καταστήματα. Αυτό πιθανόν να οφείλεται στο γεγονός ότι, ως πρωτεύουσα του νησιού, αποτελεί και την έδρα δημόσιων υπηρεσιών και κατά συνέπεια εκεί κατοικεί και το μεγαλύτερο μέρος των δημοσίων υπαλλήλων, που κατά τεκμήριο δεν είναι ντόπιοι. Ως εκ τούτου, όσοι θέλουν να προμηθευτούν τοπικό τυρί, συνήθως το προμηθεύονται από κοντινά αγροτικά χωριά, των οποίων οι κάτοικοι εμπορεύονται το προϊόν τους. Είναι γεγονός ότι οι αστικοποιημένες περιοχές δίνουν μεγαλύτερη έμφαση στην αξία των τοπικών προϊόντων και στις ταυτότητες που σχετίζονται με αυτά, μέσα από τις έννοιες της εντοπιότητας ή της γεύσης ενός συγκεκριμένου τόπου.

Το γεγονός ότι ο ντόπιος πληθυσμός, και όχι μόνο, αρνείται σταθερά να καταναλώσει άλλο τυρί από «το δικό του» έχει ως αποτέλεσμα αρκετοί κάτοικοι αγροτικών πε-

ριοχών του νησιού να ασχολούνται με την τυροκόμηση, σε οικογενειακή βάση. Η παρασκευή τυριού δίνει την ευκαιρία σε κάποια νοικοκυριά, πέραν της αυτοκατανάλωσης, να συμπληρώσουν το εισόδημά τους.

Παρά τη μεγάλη ζήτηση στο νησί υπάρχει μόνο ένα επαγγελματικό τυροκομείο, το οποίο λειτουργεί από το έτος 2000 εναρμονισμένο με όλους τους κανονισμούς και το οποίο βρίσκεται στην περιοχή Κοσοίκια, στη Μεσσαριά.⁶ Το τυρί παρασκευάζεται μόνο από το γάλα των ζώων του ιδιοκτήτη, και αυτό γιατί κανένας σχεδόν κτηνοτρόφος δεν αρμέγει αλλά και αυτοί που αρμέγουν δεν πουλάνε γάλα. Για τον λόγο αυτό η ημερήσια παραγωγή κυμαίνεται από 30 μέχρι και 200-300 κιλά, ανάλογα με την εποχή και το πώς γεννούν τα ζώα. Όλη η παραγωγή καταναλώνεται από τους ντόπιους. Πολλοί Καριώτες ζήτησαν την αποστολή των προϊόντων του εν λόγω τυροκομείου στην Αθήνα, χωρίς κάτι τέτοιο να είναι δυνατόν, εξαιτίας της πολύ μικρής παραγόμενης ποσότητας τυριού. Το γεγονός ότι δεν υπάρχει άλλο τυροκομείο στην Ικαρία οφείλεται σε πολλούς παράγοντες. Οι σημαντικότεροι είναι: η μεγάλη δυσκολία απόσβεσης του κόστους κατασκευής, η μη ύπαρξη επαρκούς ποσότητας πρώτης ύλης, αφού ελάχιστοι κτηνοτρόφοι αρμέγουν τα ζώα τους, αλλά και το ότι οι ζωοτροφές είναι πολύ ακριβές. Επιπλέον, η κατανάλωση δεν είναι σταθερή όλο τον χρόνο, εξαιτίας της κυμαινόμενης παραγωγής, του μεταβαλλόμενου ανάλογα με την εποχή πληθυσμού του νησιού αλλά και του μεγάλου αριθμού νοικοκυριών που εμπορεύονται το δικό τους τυρί. Στη συγκεκριμένη επιχείρηση δουλεύει όλη η οικογένεια,⁷ ενώ το μαγαζί το οποίο λειτουργεί ως κρεοπωλείο βρίσκεται στον Εύδηλο, το δεύτερο λιμάνι του νησιού. Στο κατάστημα, εκτός από το κρέας, διατίθενται και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (τυριά, γιαούρτια και ρυζόγαλα) της οικογενειακής επιχείρησης. Ο συγκεκριμένος επαγγελματίας, πέραν της ατομικής πελατείας, έχει πολύ περιορισμένη δυνατότητα να προμηθεύσει την αγορά με τυροκομικά προϊόντα. Αν και αυξάνει συνέχεια την παραγωγή σε ζώα, δεν μπορεί να

⁶ Η Μεσσαριά βρίσκεται στο μέσον του νησιού, όπως δηλώνει και το όνομά της. Αποτελείται από πολλά μικρότερα ορεινά χωριά: την Ακαμάτρα, τη Δάφνη, το Στελί, τα Κοσοίκια, το Πετροπούλι.

⁷ Δηλαδή η γυναίκα του, και από τα τέσσερα παιδιά που έχει, δουλεύουν όλα με τις γυναίκες τους, εκτός από μία του κόρη, η οποία σπουδάζει στην Αθήνα.

συναγωνιστεί τα σούπερ μάρκετ που δραστηριοποιούνται στο νησί, τα οποία καλύπτουν τις ανάγκες των τουριστών με πολύ μεγαλύτερες ποσότητες και χαμηλότερες τιμές.⁸

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να επισημανθεί ότι, ακόμα και οι παραγωγικές δραστηριότητες στην Ικαρία, συνδέονται με τις έννοιες της κοινότητας και της συλλογικότητας, οι οποίες δεν περιορίζονται μόνο στο οικιστικό, κοινωνικο-οικονομικό και διοικητικό πλαίσιο. Αντίθετα, φέρουν αυξημένο ιδεολογικό κύρος και συμβολική αξία, που αφορούν την αίσθηση και την ιδέα ενός κοινού «ανήκειν», ακόμα και των νέων που δεν διαμένουν μόνιμα στο νησί.⁹ Το γεγονός αυτό διαμορφώνει συγκεκριμένες κοινωνικο-οικονομικές δομές και σχέσεις, οι οποίες αντιστοιχούν σε ένα συγκεκριμένο ήθος που διέπει την κοινοτική, εν γένει, ζωή των Καριωτών: «σου χτυπάει την πόρτα και σε ρωτάει, “έχει τυρί;” Έχει. “Δώσ’ μου δυο κεφαλάκια”. Ή παίρνει τηλέφωνο και σου λέει “μου στέλνεις δυο κεφαλάκια;” Το τυρί αυτό είναι πιο ακριβό από το εμπόριο αλλά μπορείς και να το ανταλλάξεις».¹⁰

Η αλληλοβοήθεια και η συλλογικότητα είναι χαρακτηριστικά στοιχεία των Καριωτών, τα οποία εντάσσονται σε ένα πλαίσιο αξιών και κανόνων συμπεριφοράς, που διαμορφώνουν το ήθος (ethos) όχι μόνο της κοινωνίας αλλά και του νοικοκυριού, και μάλιστα με τη διευρυμένη έννοια. Αυτό παρατηρείται σε διάφορες παραγωγικές εργασίες, όπως εν προκειμένω στην τυροκόμηση αλλά και σε άλλες εργασίες που σχετίζονται με το νοικοκυριό, όπως καταγράφεται στην παρακάτω μαρτυρία: «Όλα τα παιδιά βοηθάνε. Ο γιος μου είναι 30 ετών μένει μόνιμα εδώ και είναι ναυτικός και έχει οικογένεια δική του. Άμα είναι ξέμπαρκος ασχολείται και

με τη γη και με τα ζωντανά. Η κόρη μου η μία έχει σπουδάσει στη Γαλακτοκομική Σχολή στα Γιάννενα και μένει και αυτή εδώ με την οικογένειά της, αλλά και οι άλλες κόρες που σπουδάζουν, όταν είναι εδώ κάνουν δουλειές. Μόνο η μεγάλη βοηθάει στην τυροκόμηση, οι άλλες μπορεί να πάνε στα ζώα να τα ταΐσουν, μπορεί και να βοηθήσουν αλλά μόνο η μεγάλη ξέρει από τυροκόμηση. Οι άλλες που σπουδάζουν η μία είναι στο Γεωπονικό στην Κρήτη και η άλλη πέρασε πέρυσι στο Ιστορικό-Αρχαιολογικό Αθήνας. Βοηθάνε σε όλες τις δουλειές, από τη λάτρα, από το πότισμα, να πάνε στον κήπο, να τρυγήσουνε. Τον χειμώνα πάλι, να βοηθήσουν με τα ξύλα, να πάνε στις ελιές. Το καλοκαίρι δεν πάω εγώ να ποτίσω. Πάνε εκείνες τα ζώα ή κάποια ρίφια που τα έχω ξεκόννει».

Όταν η τυροκόμηση περιορίζεται στο στενό πλαίσιο των εργασιών του νοικοκυριού, διεκπεριώνεται σχεδόν αποκλειστικά από γυναίκες. Όταν όμως το προϊόν γίνεται εμπορεύσιμο, τότε συμμετέχουν οι άνδρες αλλά οπωσδήποτε συμπράττουν και οι γυναίκες, σύζυγοι, μητέρες αλλά και κόρες, που γνωρίζουν την τέχνη. Αυτό αποδεικνύει τη σχέση τροφής και μαγειρικής με τη γυναικεία εξουσία. Άλλωστε οι γυναίκες μπορούν μέσα από τον έλεγχο της τροφής να αποκτήσουν υπολογίσιμη κοινωνική δύναμη, ιδιαίτερα σε κοινωνίες μικρής κλίμακας στις οποίες δεν υπάρχει σαφής διάκριση μεταξύ δημόσιας και ιδιωτικής σφαίρας (Adapon, 2008· Counihan, 1999· Williams, 1984). Η απόκτηση τεχνογνωσίας, εν προκειμένω της τυροκομίας, γίνεται μέσω του οικογενειακού περιβάλλοντος, ενίοτε και επαγγελματικού (Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων) και σχετίζεται με την απόκτηση κοινωνικών γνώσεων, αξιών, κοσμοθεωρίας και ηθικών κανόνων που χαρακτηρίζουν τη συμμετοχή και την απόκτηση κύρους (Marchand, 2008: 246).

Η κατανάλωση του τυριού στην Ικαρία είναι μεγάλη, μιας και σχετίζεται με πολλές καθημερινές διατροφικές συνήθειες. Όλη την περίοδο του καλοκαιριού καταναλώνουν τη φρέσκια καθούρα. Όταν σταματήσει η τυροκόμηση ή μειωθεί αισθητά η ποσότητα της καθούρας, καταναλώνουν το λευκό τυρί, δηλαδή την καθούρα της άρμης. Οι Καριώτες καταναλώνουν την καθούρα τόσο στο πρωινό μαζί με ελιές όσο και στο κολατσιό μαζί με ψωμί. Το παραδοσιακό αυτό τυρί, που χαρακτηρίζει την καριώτικη διατροφή, περιλαμβάνεται απαραίτητα στο μεσημεριανό

8 Ο τυροκόμος πουλάει την καθούρα και το λευκό τυρί προς 10 ευρώ, ενώ τα εισαγόμενα τυριά έχουν τη μισή τιμή.

9 Εδώ μπορούμε να αναφέρουμε το διαδίκτυο και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, στα οποία το «ανήκειν στις κοινότητες» παίζει ένα σημαντικότερο ρόλο, αν δει κανείς για παράδειγμα το πόσο δημοφιλείς είναι οι σελίδες των χωριών και κοινοτήτων στο facebook, σε blogs, σε διαδικτυακά περιοδικά κλπ. Φαίνεται πως διαδικτυακά αναπτύσσεται «ένα πνεύμα κοινότητας» με νέα μορφολογικά χαρακτηριστικά, αυτά της ψηφιακής εποχής (βλ. Κατσαρού, 2010: 38).

10 Ο ίδιος πληροφορητής ανέφερε «Εγώ επειδή έχω και ταμειακή μηχανή το δίνω 11 ευρώ το κιλό. Δεν είμαι ευχαριστημένος με την τιμή αλλά πρέπει να πουλάς και στην τιμή που μπορεί και ο άλλος να αγοράσει. Τη φέτα τη δίνω στην ίδια τιμή αλλά επειδή τη δίνω σε τενεκεδάκι των 7,5 κιλών έχει περίπου 80 ευρώ. Την κοπανιστή τη δίνουμε 12 ευρώ».

αλλά και στο βραδινό φαγητό. Επιπλέον, είναι το αναγκαίο συνοδευτικό του κρασιού της παρέας, τόσο στο σπίτι όσο και στο καφενείο. Στις πίτες χρησιμοποιούν το λευκό τυρί, γιατί «δεν χαραμίζουν» την καθούρα. Όταν αφήσουν να ξεραθεί, τη χρησιμοποιούν στα μακαρόνια. Η *αλειφτή* ή *τριφτή* προορίζεται αποκλειστικά ως συνοδευτικός μεζές για την παρέα.

Παρασκευή τυριού

Το παραδοσιακό τυρί της Ικαρίας είναι το χλωρό από κατσικίσιο γάλα με την ονομασία *καθούρα*. Το ίδιο τυρί μέσα στην άρμη λέγεται *λευκό τυρί*. Επιπλέον, φτιάχνουν την *κοπανιστή*, επειδή όμως με αυτήν την ονομασία έχει κατοχυρωθεί ως ΠΟΠ προϊόν από τις Κυκλάδες, εδώ έχει την ονομασία *τριφτή* ή *αλειφτή*. Πιο παλιά έφτιαχναν και το *τουλουμοτύρι*, αλλά τώρα έχουν σταματήσει, επειδή η επεξεργασία του είναι πολύπλοκη και χρονοβόρα.

Η καθούρα είναι το τυρί το οποίο καταναλώνουν όλοι οι ντόπιοι αλλά και οι επισκέπτες. Η παρασκευή του γίνεται ακολουθώντας την πιο απλή μορφή τυροκόμησης. Επειδή οι ποσότητες του τυριού που παρασκευάζουν είναι συνήθως μικρές, χρησιμοποιούν την κουζίνα του κάθε νοικοκυριού με τα σκεύη που η καθεμία διαθέτει. Όταν οι ποσότητες είναι μεγαλύτερες, χρησιμοποιούν την αποθήκη του σπιτιού τους. Η νοστιμιά της καθούρας, κατά τους ντόπιους, οφείλεται στη διατροφή των ζώων, που σε μεγάλο βαθμό σχετίζεται με την ιδιαίτερη νησιωτική χλωρίδα¹¹ αλλά και την εποχή τυροκόμησης. «Εδώ στα νησιά, σε σχέση με τη στεριά, τα ζώα μας είναι πιο έψημα, γιατί ξέρω ότι σε άλλα μέρη τα τυροκομεία είναι κλειστά τον Αύγουστο. Ο Αύγουστος είναι ο καλύτερος μήνας για όσους τυροκομούν στη Νικαριά, γιατί έχει πολύ κόσμος. Γι' αυτό και εγώ βάζω τα ζώα στο λατό έψημα, δηλαδή τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη». Η παραγωγή του τυριού ποικίλλει, γιατί υπάρχει αρκετή ζήτηση και φρέσκου γάλακτος για μωρομάνες και παιδιά. Οι ποσότητες τυριού που μπορούν να παραχθούν ημερησίως την περίοδο του καλοκαιριού στο σπίτι είναι 5-7 κιλά.

11 Οι κάτοικοι το αποδίδουν στο ότι το νησιωτικό έδαφος και οι κλιματικές συνθήκες δημιουργούν μια ιδιαιτερότητα στα συστατικά της τοπικής χλωρίδας η οποία αντανακλάται ποιοτικά στο κρέας, στο γάλα και κατ' επέκταση στο τυρί.

Μετά το άρμεγμα περνούν το γάλα από τουλουπάνι, για να απομακρυνθούν τα ξένα σώματα και το βράζουν στους 35 βαθμούς. Στη συνέχεια προσθέτουν *την πιτέ* (την πυτιά), για να επιτευχθεί η πήξη. Οι Καριώτες είναι ανοικτοί σε βελτιώσεις και επιστημονικές γνώμες,¹² με αποτέλεσμα οι μέθοδοι παρασκευής να εξελίσσονται με απώτερο στόχο το καλύτερο αποτέλεσμα. Μετά την πήξη αφήνουν το μείγμα μισή ώρα, ανάλογα με την εποχή, και στη συνέχεια το βάζουν στη φωτιά, το κόβουν και το περνούν στα καλούπια.¹³ Αυτό τρώγεται κατευθείαν, μόλις βγει από το καλούπι. Παλαιότερα, δεν έβραζαν το γάλα, αλλά το τοποθετούσαν απευθείας στην άρμη και έπρεπε να το καταναλώσουν σε σύντομο χρονικό διάστημα, προκειμένου να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων, τα οποία θα μπορούσαν να είναι νοσογόνα για τον άνθρωπο. Σήμερα όσοι τυροκομούν προτιμούν να πουλήσουν την καθούρα μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, γιατί το κέρδος είναι μεγαλύτερο, και όχι να την αφήσουν στην άρμη. Η άρμη είναι μια λύση για την εποχή που έχει λίγο γάλα και κατά συνέπεια δεν έχει τυρί, δηλαδή μέχρι τον Μάιο-Ιούνιο, όταν και ανοίγει η αγορά.

Είναι γεγονός ότι οι τεχνικές της τυροκόμησης συγκροτούν αλληλουχίες ενεργειών κατά τις οποίες το προϊόν που προκύπτει από μία φάση ενεργειών ή μία πράξη αποτελεί την πρώτη ύλη για την επόμενη πράξη, με στόχο τη μεγαλύτερη διάρκεια συντήρησης, προκειμένου τίποτα να μην πάει χαμένο.

Το λευκό τυρί φτιάχνεται από την ποσότητα καθούρας που δεν έχει καταναλωθεί μέσα σε 2-3 μέρες από την παρασκευή της. Κόβεται σε κομμάτια και τοποθετείται σε δοχείο με χοντρό αλάτι και από τις δύο πλευρές. Το τυρί το γυρίζουν για 2-3 ημέρες, ενώ παράλληλα προστίθεται αλάτι, προκειμένου να στραγγίσει για να βγάλει *τους τσίρους* και να σφίξει. Μετά φτιάχνουν άρμη, τη ρίχνουν μέσα στο μείγμα, το οποίο σφραγίζουν και γράφουν την ημερομηνία που το έκλεισαν. Όσο περισσότερο καιρό το αφήνουν να *κοιμάται*, όπως λένε, τόσο πιο καλό γίνεται το λευκό τυρί.

Η αλειφτή είναι το παλιό τυρί της άρμης, δηλαδή το λευ-

12 Αρκετοί στέλνουν τα παιδιά τους να σπουδάσουν στη Γαλακτοκομική Σχολή στα Ιωάννινα

13 Στο σπίτι το μείγμα το ρίχνουν σε τουλουπάνι, το οποίο τοποθετούν μέσα σε ένα τρυπητό και το δένουν. Το κρεμούν μέχρι να στεγνώσει.

κό τυρί, το οποίο αν δεν καταναλωθεί μέχρι να ξαναρχίσει η τυροκόμηση, δηλαδή όλη την περίοδο του χειμώνα, το χρησιμοποιούν στην επόμενη μεταποίηση. Αυτό γίνεται μόνο από γυναίκες, οι οποίες «πρώτα το ξύνουν, μετά το ζυμώνουν και προσθέτουν μέσα λάδι, αθρίμπη, μπορεί να βάλουν και αρίγανη και το πιέζουν μέσα στο δοχείο, στο οποίο παραμένει για αρκετό καιρό». Πολλές φορές μπορεί να το ξαναζυμώσουν ή μπορεί να έχουν παλιά αλειφτή, η οποία όταν παραμένει πολύ καιρό κοκκινίζει και *τσιμπάει* πολύ, δηλαδή είναι πικάντικη, με την οποία μπορεί να *ρινιάσουν* την καινούργια αλειφτή για πιο γρήγορη και καλή ζύμωση. Αλειφτή κάνουν σε πολύ περιορισμένη ποσότητα και διατηρείται ακόμα και για χρόνια.

Το τουλουμοτύρι θέλει μεγάλη διαδικασία και για τον λόγο αυτό έχουν σταματήσει να το φτιάχνουν στο νησί. «Δεν το φτιάχνει κανείς στην Ικαρία. Οι παλιοί το φτιάχνανε. Σιγά σιγά θα ξεχαστεί η τεχνική του και για τον λόγο αυτό πρέπει να καταγράφεται, γιατί πρέπει να διασωθεί. Αυτό άμα πετύχει είναι κάτι διαφορετικό, άλλο πράγμα».¹⁴

Ο τρόπος παρασκευής του τουλουμιού προϋποθέτει το ζώο να είναι κατσίκι μέχρι 10-12 κιλά. Μετά τη σφαγή, αφαιρούν το δέρμα, το οποίο πρέπει αμέσως να αλατιστεί πολύ, για να μη μαδάει η τρίχα του. Μετά από 6-10 ημέρες κόβεται η τρίχα προσεκτικά με ψαλίδι και όχι με ξυράφι. Στη συνέχεια πρέπει να δεθεί, τόσο από το πίσω μέρος όσο και από τα μπροστινά πόδια. Για να έχουν τη δυνατότητα να δεθούν τα μπροστινά πόδια, πρέπει να κοπούν από το γόνατο και κάτω. Τον λαιμό δεν τον σχίζουν, γιατί λειτουργεί ως χωνί. Μετά αναποδογυρίζουν το δέρμα, έτσι που να παραμένουν δεμένα τα πίσω και τα μπροστινά πόδια αλλά κάθε ζεύγος χωριστά. Στη συνέχεια το φουσκώνουν και το κρεμούν στον αέρα προκειμένου να στεγνώσει. Έχουν ετοιμάσει, σε μικρά κομμάτια, τυρί αλατισμένο (καθούρα), το οποίο μπορεί να είναι πρόβειο, κατσικίσιο ή αγελαδινό, και το ρίχνουν μέσα από τον λαιμό μέχρι να γεμίσει. Καλό είναι να γεμίσει με την πρώτη. Αν δεν έχουν τόση ποσότητα, μπορούν να το επαναλάβουν μέσα σε δυο τρεις μέρες,

όχι παραπάνω. Επειδή υπάρχουν κενά, το γεμίζουν όσο παίρνει με τυρί και μετά του προσθέτουν γάλα βρασμένο. Μπορεί να πάρει 2-5 κιλά γάλα. «Το ποτίζουν συνέχεια με γάλα. Έρχεται μια στιγμή που δεν χρειάζεται άλλο γάλα. Το μυστικό του είναι να ποτίζεται με γάλα». Όταν γίνει ένα μείγμα, στην ουσία δεν είναι, αλλά φαίνεται, δένουν το τουλούμι και το βάζουν πάνω σε ένα σανίδι και το γυρίζουν τότε από την κοιλιά τότε από τη ραχοκοκαλιά κάθε δυο τρεις μέρες. Μετά από ορισμένο διάστημα ξεραίνεται, οπότε είναι ώριμο. Μπορεί να κάνει έναν μήνα, μπορεί και σαράντα ημέρες. Ελέγχεται από τον λαιμό με ένα κουτάλι και, αν θέλει και άλλο, το ξαναδένουν, αν δεν θέλει, το αφήνουν. Το τυρί αυτό παίρνει τελικά σφαιρική μορφή, η οποία έχει το μέγεθος πορτοκαλιού ή μανταρινιού.

Είναι γεγονός ότι οι τεχνικές πράξεις, οι οποίες συγκροτούν τις τεχνολογικές αλυσίδες παρασκευής ενός προϊόντος, σχετίζονται ποικιλοτρόπως με την κοινωνική κατασκευή της πραγματικότητας. Κατά συνέπεια, θα μπορούσαμε να πούμε ότι η διερεύνηση του τρόπου παραγωγής, κατανάλωσης και εμπορίας του τυριού, αλλά και γενικότερα όλων των υλικών προϊόντων κάθε κοινωνίας και πολιτισμού συνιστά ενδιαφέρον πεδίο έρευνας, καθόσον επηρεάζεται από τις επικρατούσες κοινωνικοοικονομικές συνθήκες και ιδεολογικές αντιλήψεις του εκάστοτε υπό μελέτη τόπου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Adapon, J. (2008), *Culinary Art and Anthropology*, Νέα Υόρκη: Berg.
- Γιαγουρτάς, Γ. (2004), *Η οικονομική ζωή της Ικαρίας. Από τα μέσα του 19ου ως τα μέσα του 20ού αιώνα. Η παραγωγή και εμπορία σταφίδας*, Αθήνα: Μαϊστρος.
- Counihan, C. (1999), *The Anthropology of food and Body: Gender, Meaning and Power*, Λονδίνο: Routledge.
- Douglas, M. (1982), *In the Active Voice*, Λονδίνο: Routledge.
- Κατσαρού, Χ. (2011), *Το καριώτικο γλέντι. Μια βιογραφική προσέγγιση*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Τμήμα Δημοτικής Εκπαίδευσης, ΕΚΠΑ, μεταπτυχιακή εργασία.
- Κονταξοπούλου, Α. (2012), «Ο θεσμός των κοινοτήτων», περ. *Εταιρεία Ικαριακών Μελετών*, Ιούλιος 2011- Οκτώβριος, αρ. φύλλου 17, έτος 6ον, Αθήνα, σ. 5-8.
- Levi-Strauss, C. (1983 [1964]), *The Raw and the Cooked*:

14 «Είμαι κτηνοτρόφος-αγρότης. Έχω βόδια, γίδια. Τα βόδια τα έχω στο σπίτι τα γίδια στο βουνό. Ελευθέρας βοσκής. Παλιά, όταν έφτιαχνα τυρί, είχα κάποια γίδια τα είχα στο σπίτι. Τώρα δεν αρμέγω γιατί δεν συμφέρει. Για το λόγο αυτό δεν κάνω και τυρί. Είμαι 80 ετών. Τα ζώα τα έχω εγώ, τυριά και τέτοια δεν κάνω πια».

- Mythologiques, vol.1.*, Σικάγο: University of Chicago Press.
- Marchand, T.J. (2008), «Mucles, Morals and Mind: Craft Apprenticeships and the formation of Person», *British Journal of Educational Studies*, τόμ. 56, τεύχ. 3, σ. 245-271.
- Miller, D. (2012), «Κατανάλωση», *Υλικός Πολιτισμός. Η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, στο Γιαλούρη, Ε. (επιμ.), Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 319-353.
- Νιτσιάκος, Β.Γ. (1991), *Παραδοσιακές Κοινωνικές Δομές*, Αθήνα: Οδυσσέας.
- Παλαιστή, Α. (2016 [2009]), *Ανεξερεύνητη Ικαρία και Φούρνοι*, Αθήνα: Πρωτοπορία.
- Παπαγιαννάκης, Σ. (2010), *Η ιστορική-κοινωνική-γεωγραφική διάσταση του ιδιότυπου διαχρονικού μετασχηματισμού της Ικαρίας*, Μεταπτυχιακή εργασία, Αθήνα: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών.
- Παπαϊωάννου, Β. (1993), «Η πολιτιστική προσωπικότητα της αιγαιοπελαγίτικης κοινότητας- Η περίπτωση της Ικαρίας», στο *Ικαρία 17-21 Ιουλίου 1980. Η Ικαρία μέσα από τα Πρακτικά. Πρακτικά ΣΤ' Διεθνούς Συμποσίου του Αιγαίου*, Πανικαριακή Αδελφότητα Αθηνών, Αθήνα, σ. 234-245
- Παπαλάς, Α.Ι. (2003), «Μία σύντομη ιστορία της Ικαρίας», στο Δεπόλλας, Γ. (επιμ.), *Ικαρία*, Αθήνα: Φεστιβάλ Ικαρίας, Εκδόσεις Fotorama, σ. 63-65.
- Πουλιανός, Α. Ι. (1976-1977), *Λαογραφικά Ικαρίας: της στεριάς και της θάλασσας*. Τόμος Α' Γλωσσολογικά-Αγροτικά-Θαλασσινά. Τόμος Β' Ποιμενικά-Γλωσσολογικά - λατρευτικά- δοξασίες- Διάφορα. Τόμος Γ': Θαλασσινά, Αθήνα: Εταιρεία Λαογραφικών και Ιστορικών Μελετών Ικαρίας.
- Sutton, D.E. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Οξφόρδη: Berg.
- Williams, B. (1984), «Why Migrant Women Feed Husbands Tamales A Revisionist View of Tejano Family Life», στο Brown, L. και Mussell, K. (επιμ.), *Ethnic and Regional Foodways in the United States the Performance of Group Identity*. Νόξβιλ: University of Tennessee Press, σ. 113-126.

Η Σκύρος είναι ένα νησί ποικιλόμορφο με μικρούς εύπορους κάμπους, πλούσια χλωρίδα και πανίδα, μικρές προσβάσιμες οροσειρές και δύσβατους ορεινούς όγκους. Το μεγαλύτερο μέρος του βορείου τμήματος του νησιού είναι πευκόφυτο, ενώ το νότιο καλύπτεται από χαμηλή ποώδη βλάστηση και συστάδες σφενταμιών. Στο νότιο τμήμα διαβιεί εδώ και αιώνες η σπάνια σκυριανή φυλή αλόγων και στους απόκρημνους βραχώδεις όγκους του απαντάται η μεγαλύτερη παγκοσμίως αποικία του μαυροπετρίτη. Σε αυτό τον προνομιούχο τόπο αναπτύχθηκαν πολλά επαγγέλματα, όπως η γεωργία, η κτηνοτροφία, η μελισσοκομία, η αλιεία κ.ά.²

Το κυρίαρχο όμως όλων μέχρι και τα τέλη του 1990, όταν το νησί άρχισε να αναπτύσσεται τουριστικά, ήταν η κτηνοτροφία και πρωταγωνιστής της ο σκυριανός τσοπάνης. Η τάξη των τσοπάνηδων θα επικρατήσει για αιώνες στην οικονομική και πολιτιστική ζωή της Σκύρου και αυτό αποτυπώνεται σε όλες τις εκφάνσεις της παράδοσης και της καθημερινής ζωής των κατοίκων έως και σήμερα.

Η επίσημη ανδρική ενδυμασία της Σκύρου είναι η τσοπάνικη, η οποία φοριέται στους παραδοσιακούς γάμους αλλά και σε όλες τις επίσημες εκδηλώσεις. Η σκυριανή αποκρία έχει ως κυρίαρχη μορφή τον γέρο. Πρόκειται για έναν κτηνοτρόφο ζωσμένο με τα κουδούνια από τα ζώα που έχασε σε μια θεομηνία, όπως λέει η παράδοση, ο οποίος καλύπτει το πρόσωπό του με δέρμα πρόωρα γεννημένου νεκρού κατσικιού. Ακόμη και ο προστάτης του νησιού άγιος Γεώργιος έχει δικό του κοπάδι και στη γιορτή του

προσφέρονται στους πιστούς φαγητά και τυριά από προσφορές των κτηνοτρόφων. Ο άγιος Μάμας, ο προστάτης των τσοπάνηδων, γιορτάζεται με μεγάλη λαμπρότητα και οι επίτροποί του είναι επί το πλείστον τσοπάνηδες.

Σκύρος, μια ιστορική αναδρομή

Η Σκύρος ήταν διάσημη στους αρχαίους χρόνους για τις αίγες της, οι οποίες φημίζονταν για τη νοστιμιά τους αλλά και για τον δύστροπο χαρακτήρα τους. Οι αναφορές αυτές δείχνουν πως το νησί είχε ανεπτυγμένη κτηνοτροφία αλλά ήταν και σημαντική ναυτική δύναμη.

Το νησί συνδέθηκε με τα ονόματα δύο μυθικών βασιλιάδων, του Θησέα και του Αχιλλέα. Κατακτήθηκε από τους Δόλοπες, λαό ναυτικό, και η οικονομία του στηριζόταν στη ναυτιλία και το ναυτικό εμπόριο. Το 470 π.Χ. καταλαμβάνεται από τον Κίμωνα και τα εδάφη της μοιράζονται σε κληρούχους Αθηναίους. Συμμετέχει ενεργά με ναυτικό στόλο για να εκκαθαρίσει το Αιγαίο από την περσική κυριαρχία και κατά τη διάρκεια του Πελοποννησιακού πολέμου είναι με το μέρος της Αθήνας. Στα βυζαντινά χρόνια μνημονεύεται ως ιδιαίτερη ναυτική βάση με δικό της στολίσκο που ανήκει στο θεματικό πλόιμο και έχει ως σκοπό την αστυνόμευση της περιοχής από τις επιδρομές Αράβων, Ενετών και Γενοβέζων αργότερα. Κατά την πτώση της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας μένει ανυπεράσπιστα σε κάθε λογής επιδρομείς, Σαρακηνούς, Σλάβους και Λατίνους. Αρχές του 1534 καταλαμβάνεται από τον Τούρκο πειρατή Βαρβαρόσα και λεηλατείται άγρια. Μέχρι και την ανεξαρτησία της Ελλάδας, η Σκύρος, όπως και άλλα νησιά, θα λεηλατείται ανελέητα.

Οι κάτοικοι της Σκύρου βρίσκουν τον τρόπο να επιβιώνουν μακριά από τη θάλασσα. Αναπτύσσουν σε μεγάλο βαθμό την κτηνοτροφία, τη γεωργία και τη μελισσοκομία και κρύβουν μέσα στο απόρθητο κάστρο της Σκύρου σε ειδικά διαμορφωμένα σπιτάκια τις σοδειές τους και ό,τι πολύτιμο έχουν. Έτσι, όταν το μένος των πειρατών περνά, ξαναβγαίνουν έχοντας σώσει μεγάλο μέρος του κόπου τους.

1 Η Ροδόπη Τραχανά γεννήθηκε στην Αθήνα το 1972. Διετέλεσε γραμματέας και πρόεδρος του πολιτιστικού συλλόγου της Σκύρου ΣΣΟΠΠΑ. Το 2013 δημιούργησε τις Εκδόσεις Κόχυλας και εξέδωσε τα παραδοσιακά παραμύθια της Σκύρου. Το 2016 ήταν υπεύθυνη υλοποίησης της δράσης «Η βιοποικιλότητα της Σκύρου στη λαϊκή της τέχνη» στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος Life για τη βιοποικιλότητα της νήσου Σκύρου. Συμμετέχει στις δράσεις του κτήματος Μουριές για τη διάσωση και διατήρηση της σπάνιας φυλής του σκυριανού αλόγου.

2 Ευχαριστώ θερμά τους τυροκόμους Δημήτρη (Τζάνο) Μαυρίκο, Τζάνο Γ. Μαυρίκο, Δημήτριο Μαυρίκη, Μαρία Ξανθούλη και Ευθύμιο Μικέ, καθώς και τον Κωστή Μανωλάκη για τις πολύτιμες πληροφορίες που προσέφεραν και για το φωτογραφικό υλικό που διέθεσαν.

Στα τέλη Φεβρουαρίου του 1828 οι πληρεξούσιοι της Σκύρου παρουσιάζουν στον Καποδίστρια στον Πόρο το μέγεθος της καταστροφής που υπέστησαν από την πειρατεία τα επτά χρόνια που είχαν προηγηθεί. Παράλληλα, παρουσιάζουν και τι πρόσφεραν στον αγώνα: μεταξύ άλλων αναφέρουν χιλιάδες αιγοπρόβατα, μελίσσια, άλογα, σιτάρι, ριζάρι κ.ά., κάτι που δείχνει πως η κτηνοτροφία την περίοδο εκείνη ήταν πολύ ανεπτυγμένη.

Σκύρος, ένα νησί κατά βάση κτηνοτροφικό

Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού της Σκύρου ασχολείται με την κτηνοτροφία, είτε ως κύριο επάγγελμα είτε ως δευτερεύον. Τα τελευταία χρόνια οι νέοι κτηνοτρόφοι του νησιού κάνουν τις πρώτες τους προσπάθειες να παντρέψουν την παραδοσιακή τυροκομία με πιο πρωτοποριακές και πιστοποιημένες μεθόδους, ώστε το προϊόν τους να μπορεί με ασφάλεια και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής να καταναλωθεί αλλά και να διατεθεί εκτός νησιού. Αυτό γίνεται με τη δημιουργία μικρών τυροκομείων και οικοτεχνιών. Σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία του ΟΠΕΚΕΠΕ για το 2020 το σύνολο των αιγοπροβάτων ανέρχεται σε 31.414 άτομα.

Για να αναγνωρίζουν τα δικά τους ζώα ανάμεσα σε χιλιάδες που διαβιούν στο νησί, οι κτηνοτρόφοι έχουν οικογενειακά σημάδια τα οποία κάνουν στα αφτιά των ζώων: Κάποια από αυτά είναι: *μπροστοφύλλaro, πέτσα, πιστοφύλλaro, στίσιμα, καλον'δάρι, ανάποδο, κόμμα, τρεκάνι, κοτσ'νολάσ'μο*. Από τα παραπάνω και με συνδυασμό δύο ή τριών μαζί προκύπτουν νέα σημάδια, όπως *μπροστοφύλλaro τσαι πίστα τσαι τ' άλλο πιστοφύλλaro*. Με τη μέθοδο αυτή, όταν τα ζώα μαζεύονται στις μάντρες, μπορούν οι τσοπάνηδες να τα ξεχωρίσουν.

Υπάρχουν όμως και περιγραφές των ζώων που αφορούν το χρώμα όπως: *μελίσό, μελισοχέλεδο, φερρό, μουργούσ'κο, τσουπνό, φερακάτο, φερολάμπουρο, φεγγαράτο, μ'λό*.

Στο νησί της Σκύρου το μεγαλύτερο ποσοστό των κτηνοτρόφων συνεχίζει να τυροκομεί με τον παραδοσιακό τρόπο που περιγράφεται πιο κάτω. Για τους παραδοσιακούς τυροκόμους το μεγάλο στοίχημα είναι να προσεγγίσουν όσο είναι δυνατόν την ιδιαίτερη υφή και γεύση των σκυριανών τυριών.

Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια πραγματοποιείται μια μεγάλη αλλαγή από νέους παραγωγούς που εκσυγχρονί-

ζουν τις εγκαταστάσεις τους δημιουργώντας οικοτεχνίες και τυροκομικές μονάδες. Ένα τελείως διαφορετικό περιβάλλον στο οποίο η εφαρμογή και η τήρηση της προβλεπόμενης διαδικασίας, με μια σειρά προληπτικών μέτρων που εφαρμόζονται όχι μόνο στα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, αλλά και στην παραλαβή των πρώτων υλών, καθώς και στη συσκευασία, αποθήκευση και διανομή των τελικών προϊόντων, δίνουν ένα ασφαλές υγειονομικά τρώσιμο στον καταναλωτή.

Η τυροκομία στη Σκύρο

Τέσσερα είναι τα είδη τυριών που παράγονται σήμερα στο νησί. Η γραβιέρα (στη Σκύρο άλλοτε αποκαλείται *γραβιέρα*, άλλοτε *κασέρι* και άλλοτε *κεφαλοτύρι*), η *φέτα*, η *μυζήθρα* και το *ξινότυρι*.

Οι κτηνοτρόφοι κρατούν μέρος της παραγωγής τους για οικιακή κατανάλωση και το υπόλοιπο το πωλούν σε Σκυριανούς και επισκέπτες του νησιού.

Βασικά χρηστικά σκεύη που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τυριών έως και σήμερα είναι το *χαρανί* (καζάνι), το οποίο σήμερα έχει αντικατασταθεί κυρίως από ανοξείδωτα σκεύη, και η μεγάλη ξύλινη κουτάλα, ο *κουπιάς*. Επίσης, το *καρδάρι*, το *πλεχτό*, η *τεροτράπεζα*, η *τσαντίλα*. Η *κάνα* είναι τα ξύλινα ράφια στα οποία τοποθετούν τα έτοιμα τυριά. Το *παραβούτι* είναι το ξύλινο βαρέλι με άλμη μέσα στο οποίο τοποθετούσαν τη φέτα για να διατηρηθεί. Σήμερα χρησιμοποιούνται ειδικά δοχεία αποθήκευσης.

Μέχρι και τη δεκαετία του 1950 οι τσοπάνηδες παρήγαν βούτυρο αλλά και κάποια άλλα είδη τυριού κατώτερης ωστόσο ποιότητας για οικιακή κατανάλωση ή πώληση σε χαμηλότερη τιμή, προσπαθώντας προφανώς να αξιοποιήσουν στο έπακρο ό,τι μπορούσε να τους δώσει η πρώτη τους ύλη, το γάλα.

Το μαγειρικό βούτυρο προέρχεται από γάλα που ξίνισε ή έκοψε, διότι δεν τυροκομήθηκε στην ώρα του. Από το γάλα αυτό αφαιρούν το βούτυρο και μένει το τυρόγαλο. Το φρέσκο βούτυρο παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα. Η ελαφριά και φίνα γεύση του το έκανε ιδανικό για την παρασκευή γλυκών. Στο μαγείρεμα χρειαζόνταν μεγάλες ποσότητες, οπότε οι σκυριανές γυναίκες το απέφευγαν. Με την εμφάνιση των εμπορικών σκευασμάτων βουτύρου σταμάτησε τελείως και η παρασκευή του.



Η Ολυμπία Βασιλού-Ορφανού θερμαίνει το γάλα στη φ' γού (τζάκι) με ξύλα. Στη Σκύρο οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι παρασκευάζουν τυρί με παραδοσιακές μεθόδους (φωτογραφία Νατάσα Σκρίνη).

Στη Σκύρο παρασκευαζόταν κεφαλοτύρι δύο ειδών: σκυριανό τυρί και ευρωπαϊκό τυρί. Ο τρόπος τυροκόμησης ήταν πανομοιότυπος, μόνο που στην πρώτη περίπτωση το γάλα δεν βραζόταν και γινόταν χρήση παραδοσιακής πυτιάς, που τα παλαιότερα χρόνια έφτιαχναν οι ίδιοι οι τσοπάνηδες από το στομάχι μικρού αμνοεριφίου. Από νεογέννητο ζώο που συνήθως απεβίωνε και που μέχρι εκείνη τη στιγμή έπαιρνε το πρωτόγαλα αφαιρούν το στομάχι. Μέσα στο στομάχι του ζώου υπάρχει το πρωτόγαλα της μητέρας του. Αφού το αλατίσουν εξωτερικά και εσωτερικά το κρεμούν σε σκιερό μέρος μέχρι να στεγνώσει. Όταν ολοκληρωθεί η αποξηήνωση του στομαχιού, παίρνουν το περιεχόμενό του, το γάλα, που έχει γίνει ένα σώμα, και το κάνουν σκόνη. Αυτή είναι η πυτιά. Ανάλογα με την ποσότητα γάλακτος

που έχουν να πήξουν θα πάρουν πυτιά, θα τη διαλύσουν σε νερό και θα την προσθέσουν στο γάλα. Από τη στιγμή που εμφανίστηκε η ευρωπαϊκή πυτιά, επικράτησε ο δεύτερος τρόπος παραγωγής των τυριών, ο οποίος ακολουθείται έως και σήμερα.

Για την παρασκευή σκυριανού τυριού, αφού πρώτα αφαιρεθεί το 10% του γάλακτος (*πίχυμα*), το γάλα θα μπει στο χαρανί (καζάνι) και η θερμοκρασία του θα φτάσει στους 35 περίπου βαθμούς. Στη συνέχεια θα προστεθεί η παραδοσιακή πυτιά. Με τον κουπιά ανακατεύουν το *πηχτογιάλι* το οποίο γίνεται μικρά-μικρά κομμάτια, που από το βάρος βυθίζονται στον πάτο του καζανιού. Με τα χέρια βγάζουν το τυρί, το τοποθετούν στα ειδικά πλεκτά πιέζοντάς το και το αφήνουν να στραγγίσει οχτώ με δέκα ώρες. Ακολουθώς

αλατίζονται πολύ καλά και τοποθετούνται στην κάνα για να στεγνώσουν. Καθημερινά τα τυριά αλατίζονται και αναποδογυρίζονται, έως ότου στεγνώσουν εξωτερικά.

Όταν στο καζάνι έμενε μια μικρή ποσότητα που δεν μπορούσε να γίνει ένα ολοκληρωμένο σε μέγεθος τυρί, το έβαζαν στο πλεκτό της μυζήθρας και έφτιαχναν ένα μικρότερο το οποίο ωρίμαζε πολύ γρήγορα και καταναλωνόταν σχεδόν στο πρώτο δεκαήμερο από τους ίδιους τους παραγωγούς. Το τυρί αυτό ονομάζεται *θηβαίος*. Με την ίδια διαδικασία και για τον ίδιο λόγο φτιάχνεται και σήμερα. Δεν υπάρχει κάποια γνωστή εξήγηση για την συγκεκριμένη ονομασία. Οι παραγωγοί σήμερα εικάζουν πως ίσως η ονομασία αυτή, η οποία τους κληροδοτήθηκε από τους προγόνους τους, να υιοθετήθηκε από κάποιο είδος τυριού τέτοιου μεγέθους που παρασκευαζόταν στη Θήβα τα παλιότερα χρόνια ή ακόμη και να υπέδειξε τον τρόπο παρασκευής του κάποιος τυροκόμος που επισκέφθηκε το νησί και είχε καταγωγή από τη Θήβα.

Στο ευρωπαϊκό τυρί η διαφορά είναι πως για την πήξη του γάλακτος χρησιμοποιείται ευρωπαϊκή πυτιά και το πηχτογιάλι αυτή τη φορά θα βράσει σε ορισμένη θερμοκρασία και χρόνο, ανακατεύοντάς το μέχρι να γίνει μικρά κομμάτια, τα οποία θα βυθιστούν στον πάτο του καζανιού. Το μαζεύουν με τα χέρια και το τοποθετούν σε πλεκτά μεγαλύτερα σε μέγεθος, που είναι εσωτερικά επενδυμένα με τσαντίλα.

Η πίεση στα τυριά δεν γίνεται με τα χέρια αλλά με ειδικό πιεστήριο. Τα τυριά θα παραμείνουν στα πλεκτά 8-10 ώρες και κατόπιν θα τοποθετηθούν στα *στελετά* (τις σανίδες της κάνας) ελαφρώς αλατισμένα. Ένα μέρος από τα κεφαλοτύρια τα διατηρούν σε ειδικά πιθάρια χωμένα μέσα στο έδαφος στις αυλές των σπιτιών και ανάμεσά τους τοποθετούν θυμάρι. Τα πιθάρια σφραγίζονται από πάνω με μια μεγάλη πέτρα και *μελάγι*. Πρόκειται για ειδικό χώμα μελανού χρώματος με το οποίο τα παλαιότερα χρόνια στεγανοποιούνταν οι ταράτσες των σπιτιών. Αυτή η μέθοδος συνεχίζεται σε πολλά σπίτια τσοπάνηδων έως και σήμερα. Το εξαιρετικό όμως αυτό σε γεύση και αρώματα τυρί δεν πωλείται, αλλά βγαίνει και προσφέρεται σε εξαιρετικά ειδικές περιπτώσεις.

Στη Σκύρο τα παλαιότερα χρόνια παράγονταν δύο διαφορετικών ποιοτήτων είδη φέτας. Η φέτα η *αβάριστη*

και η φέτα η *βαρισμένη*. Αβάριστη ονομάζεται η φέτα η οποία περιέχει όλο το βούτυρό της, ενώ βαρισμένη αυτή που προκύπτει από το τυρόγαλα που μένει μετά την αφαίρεση του φρέσκου βούτυρου. Σήμερα στη Σκύρο δεν χρησιμοποιούνται οι δύο κατηγοριοποιήσεις, αβάριστη και βαρισμένη. Παράγεται ένα είδος φέτας που περιέχει όλο το βούτυρό της.

Άλλα σκυριανά τυριά είναι η *καζάρα*, ένα είδος τυριού κατώτερης ποιότητας, το οποίο δεν παρασκευάζεται πια. Στο τυρόγαλα που έχει απομείνει από την εξαγωγή ξινού βουτύρου προσθέτουν πυτιά. Μόλις δημιουργηθεί το πηχτογιάλι, το βάζουν μέσα σε τσαντίλες και το σουρώνουν. Αμέσως μετά το τοποθετούν σε παραβούτια χωρίς αλατάρμη και το πουλούν σε πολύ χαμηλή τιμή, γιατί είναι τελείως άπαχο και άγευστο. Επίσης, η *απάλη*, που είναι φέτα νωπή, φρέσκια και ανάλατη, και το *μάμαθο*. Το μάμαθο είναι ένα μικρού μεγέθους τυρί, όσο περίπου οι παλάμες των δύο χεριών, το οποίο προέρχεται από τα υπολείμματα που μένουν στον πάτο του καζανιού από την παρασκευή γραβιέρας, φέτας ή μυζήθρας. Καταναλωνόταν από τους ίδιους τους παραγωγούς ή έμπαινε στην κάνα μπροστά από όλα τα τυριά, ώστε, αν εισέβαλλε στον χώρο κάποιο τρωκτικό, να ήταν το πρώτο που θα έβρισκε να φάει, για να μην τους καταστρέψει τα υπόλοιπα.

Η μυζήθρα παρασκευάζεται καθ' όλη τη διάρκεια της τυροκομικής περιόδου, αφού για την παρασκευή της χρειάζεται μόνο τυρόγαλο και ένα 10% γάλακτος (πίχυμα). Όταν κάψει καλά το τυρόγαλο, ρίχνουν μέσα το πίχυμα και αρχίζουν να το κινούν με το *τσινητήρι*, μακρύ ξύλινο εργαλείο σαν κουτάλα, που στην άκρη του δεν είναι στρογγυλό αλλά πεπλατυσμένο και τριγωνικό. Όταν η μυζήθρα ανέβει στην επιφάνεια, θα τη μαζέψουν και θα μπει σε μικρά μακρόστενα πλεκτά όπου και θα μείνει για κάποιες ώρες. Οι στεγνές μυζήθρες είναι πολύ σημαντικές για τη σκυριανή οικογένεια, γιατί με αυτές αρτύζουν τα μακαρόνια και τις χρησιμοποιούν σε πίτες και ειδικότερα στις πίτες της αποκριάς και στις *μαρμαρίτες*, ειδικές τριγωνικές πίτες με κολοκύθι που ψήνονται επάνω σε κεράμι στο τζάκι έως και σήμερα και που, σύμφωνα με την παράδοση, γίνονται παραμονές των Φώτων. Τα παλαιότερα χρόνια λόγω έλλειψης νερού τις πήγαιναν στο ποτάμι ή στη θάλασσα για να τις πλύνουν και αφού τις στέγνωσαν τις πασπάλιζαν με



Το σουρώμα του γάλακτος στο καζάνι με τσαντίλα (φωτογραφία Νατάσσα Σκρίνη).

αλεύρι και τις έβαζαν στην κάνα μαζί με τα κεφαλοτύρια.

Αγαπημένο γλύκισμα έως και σήμερα αποτελεί η φρέσκια μυζήθρα, στην οποία, όπως έχει βγει καυτή από το καζάνι, προσθέτουν ζάχαρη ή μέλι. Το όνομα του γλυκίσματος είναι *ματζαμόρα*.

Το ξινοτύρι είναι ένα κρεμώδες τυρί εξαιρετικής γεύσης με την παρασκευή του οποίου ολοκληρώνονται και οι τυροκομικές εργασίες στο νησί. Τα παλιά χρόνια φτιαχνόταν μέσα σε δέρματα ζώων, ενώ μέχρι σήμερα για οικιακή κατανάλωση παρασκευάζεται σε πάνινη σακούλα. Καθημερινά η σακούλα ανοίγεται και με κουτάλα ανακατεύουν το τυρί, αφαιρούν όση ποσότητα χρειάζεται, προσθέτουν ξανά φρέσκο γάλα, και αυτό γίνεται καθημερινά έως το τέλος του καλοκαιριού. Παλιότερα το τυρί αυτό προοριζόταν για την οικογένεια. Σήμερα υπάρχει αυξημένη ζήτηση του προϊόντος αυτού από τα εστιατόρια του νησιού, τα ξενοδοχεία και τους τουρίστες. Αλείφεται σαν κρέμα πάνω σε μια φέτα ψωμί, συνοδεύει τις παραδοσιακές λαδόπιτες

και πολλοί το βάζουν αντί για φέτα στη χωριάτικη σαλάτα. Έχει ενταχθεί, όπως και τα υπόλοιπα τυριά, στα πρωινά των ξενοδοχείων μαζί με τα άλλα παραδοσιακά προϊόντα που παράγει το νησί.

Η κτηνοτροφία και εν συνεχεία η τυροκομία αποτελούν ακόμη και σήμερα ένα μεγάλο κεφάλαιο στην οικονομική και πολιτιστική ζωή της Σκύρου. Είναι άμεσα συνδεδεμένες με τις παραδόσεις του νησιού και αποτελούν τρόπο επιβίωσης για μεγάλο μέρος του πληθυσμού. Οι πρώτες προσπάθειες εκσυγχρονισμού των παραγωγικών μονάδων ξεκίνησαν. Για τη βιωσιμότητα των μικρών οικογενειακών τυροκομικών μονάδων απαιτείται ένας στρατηγικός σχεδιασμός προώθησης των σκυριανών τυριών και ιδανικά η ίδρυση μιας συνεταιριστικής μονάδας με τη συνεργασία όλων των κτηνοτρόφων, ώστε να αποκτήσει η Σκύρος μια δυναμική παρουσία στον χώρο της τυροκομίας εντός και εκτός των εθνικών συνόρων. Πολύ σημαντικό είναι επίσης να βρεθεί τρόπος ώστε στην αλλαγή που πραγματοποιείται από την παραδοσιακή προς τη σύγχρονη τυροκόμηση να αξιοποιηθούν οι παραδοσιακές τεχνικές, ώστε να μη χαθεί η γευστική ταυτότητα των σκυριανών τυριών, που τα καθιστά ξεχωριστά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

- Βαμβακερίδη, Ε. (2008), *Λαογραφική και Γλωσσική Συλλογή Σκύρου 1933-1937*, επιμ. Ν.Γ. Λάμπρος, Αθήνα: Σύλλογος Σκυριανών Αθήνας.
- Κωνσταντινίδη, Α.Κ. (1988), *Η ληστεία και η πειρατεία στη Σκύρο, Σκιάθο και Σκόπελο κατά τη διάρκεια της επανάστασης του 1821 μέχρι και της αντιβασιλείας του Όθωνα. Ιστορική Μελέτη βασισμένη αποκλειστικά επί εγγράφων*, τόμ. Α', Αθήνα: Σύλλογος Σκυριανών Αθήνας.

~ КРҲТН ~



Τυροκόμηση σε μητάτο στο οροπέδιο Ομαλός Βιάννου, νομός Ηρακλείου (φωτογραφία Έφη Παρούτσα, Photography).

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ¹

Ο Ψηλορείτης και οι κοινότητες της Ίδας, τις οποίες σήμερα συναπαρτίζουν οι Δήμοι Ανωγείων, Αμαρίου, Μυλοποτάμου, Μαλεβιζίου, Γόρτυνας, Φαιστού καθώς και μέρος του Δήμου Ρεθύμνης, βασίζουν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγικής τους δραστηριότητας στην κτηνοτροφία, και συγκεκριμένα στη γαλακτοκομία, την τυροκομία και την παραγωγή κρέατος.²

Από τον διαχωρισμό των αιγοπροβάτων, την κατασκευή και τη χωροθέτηση των ποιμνιοστασίων μέχρι και τον καταμερισμό των εργασιών σε ομάδες βοσκών, το γάλα και η διαδικασία τυροκόμησης καθορίζει μέχρι και σήμερα τη δομή, την ιεραρχία, την εξέλιξη και τις προοπτικές της κτηνοτροφίας του Ψηλορείτη, του μεγαλύτερου και πολυπληθέστερου σε ποιμενικές κοινότητες ορεινού όγκου της Κρήτης.

Η τυροκομία στον Ψηλορείτη, εκτός από την αρχιτεκτονική των ξηρολιθικών κατασκευών, των μητάτων, και τη μεγάλη ποικιλία τυροκομικών προϊόντων με τις διαφορετικές τεχνικές παρασκευής και ωρίμανσής τους, διαμόρφωσε κατά το παρελθόν ένα σύστημα κοινής μοιρασιάς και κυκλικής οικονομίας για όλους όσους εμπλέκονταν στις εργασίες ενός βοσκότοπου. Αυτό το σύστημα μοιρασιάς του λεγόμενου «κοινού γάλακτος» ανάμεσα στους βοσκούς του Ψηλορείτη

αποτελέσει προπομπό του συνεταιρίζεσθαι με τους μεγάλους συνεταιρισμούς των περασμένων δεκαετιών, φθάνοντας στις σημερινές δραστηριότητες μεμονωμένων παραγωγών ή και ομάδων παραγωγών για την αξιοποίηση των προϊόντων ή/και υποπροϊόντων του «λευκού διατροφικού χρυσού» της περιοχής, του γάλακτος του Ψηλορείτη.

Μια σύντομη αναδρομή στην ιστορία του τυριού του Ψηλορείτη

Η τυροκομία, η ξερολιθιά και η υφαντική αποτελούν τρεις τέχνες και τεχνικές των οποίων κοινή απαρχή είναι η βοσκική ή ποιμενική ζωή: είναι το κέντρο γύρω από το οποίο αναπτύχθηκαν αυτές οι κληρονομίες ως θεμέλια του κόσμου του βοσκού.

Η βοσκική άλλωστε στον Ψηλορείτη, ως όρος προερχόμενος από τους ίδιους τους βοσκούς/σημερινούς κτηνοτρόφους της περιοχής για την ποιμενική ζωή και δραστηριότητα, προσδιορίζει ένα ευρύ πλαίσιο αποτελούμενο από στοιχεία αυτοοργάνωσης και εθιμικού δικαίου, τεχνικές και πρακτικές της παραγωγικής διαδικασίας, οι οποίες έχουν διαμορφώσει διαχρονικά ένα σύνολο πολιτισμικών δεδομένων που συν-δημιουργούν τον κόσμο του βοσκού και τη ζωή του σημερινού κτηνοτρόφου.

Το γεωγραφικό εύρος των ποιμενικών κοινοτήτων του Ψηλορείτη σχηματικά αποτυπώνεται σε τρεις ζώνες: Βόρεια Κορυφογραμμή-Ψηλά χωριά, Νότια Κορυφογραμμή και ζώνη των χαμηλών ή κάτω χωριών του Ψηλορείτη, που με τα ειδικά τους χαρακτηριστικά διαμορφώνουν και τον τρόπο που αναπτύσσεται η κτηνοτροφία σε σχέση με το φυσικό και πολιτιστικό περιβάλλον.

Η ποιμενική ζωή στον Ψηλορείτη αποτελεί τον συνδυασμό στοιχείων που συνθέτουν τόσο την κτηνοτροφική δραστηριότητα, όσο και την κουλτούρα που αναπτύσσεται στις ποιμενικές κοινότητες και έχει διαχρονικά καθοριστική επίδραση στο σύστημα αξιών, την οικονομική δομή, την κοινωνική οργάνωση, τη συνοχή καθώς και τον πολιτισμικό χαρακτήρα των ορεινών κοινοτήτων που περιβάλλουν το βουνό της Ίδας.

1 Ο Γιώργος Α. Καλομοίρης είναι αρχαιολόγος-πολιτιστικός διαχειριστής και επιμελητής του Πολιτιστικού Οργανισμού Androidus-Argastiri στην Κρήτη (<https://www.androidus.gr/gr>). Είναι υποψήφιος διδάκτορας στο τμήμα Πολιτισμικής Τεχνολογίας και Επικοινωνίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου με αντικείμενο διατριβής την ανάπτυξη μεθοδολογίας πολιτιστικού σχεδιασμού για τις ορεινές κοινότητες του Ψηλορείτη. Συμμετέχει στον σχεδιασμό και την υλοποίηση ανασκαφών, ευρωπαϊκών προγραμμάτων (Interreg, Horizon, Erasmus+), πολιτιστικών παραγωγών και εφαρμογών ψηφιακού πολιτισμού. Παράλληλα, ως επιστημονικός υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα IDAology είχε την επιμέλεια της πρότασης «Η Βοσκική και ο Κόσμος του Βοσκού στον Ψηλορείτη». Το συγκεκριμένο στοιχείο εντάχθηκε στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας το 2021.

2 Το άρθρο βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στη μελέτη που διενεργήθηκε για την ένταξη στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας του στοιχείου με τίτλο «Η Βοσκική και ο Κόσμος του Βοσκού του Ψηλορείτη» (Μάρτιος 2022) <https://ayla.culture.gr/i-voskiki-kai-o-kosmos-tou-voskou-ston-psiloreiti-2021/>

Ο Ψηλορείτης, ως μια γεωγραφική και πολιτισμική ενότητα στη μέση της κρητικής γης, αποτελεί μέχρι και σήμερα το σημαντικότερο πληθυσμιακά κτηνοτροφικό σύνολο του νησιού. Για τον βοσκό του Ψηλορείτη και την οικογένειά του, το τυρί, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και η τυροκομία μπορεί να αποτελέσει σήμερα ένα «ιδιότυπο κρυπτονόμισμα» με πλήθος υποπροϊόντων.

Η τυροκομία της ορεινής Κεντρικής Κρήτης με επίκεντρο τον Ψηλορείτη έρχεται άλλωστε ως σημαντική πολιτιστική κληρονομιά σε μια περιοχή που για χρόνια το γάλα και το τυρί ήταν το «άτυπο νόμισμα» για τον κύκλο εργασιών στον κόσμο του βοσκού.

Ξετυλίγοντας τον μίτο της τυροκομίας από την αρχαιότητα και τη μινωική Κρήτη, δεν έχουν βρεθεί ακόμα με βάση τις γραπτές πηγές κάποιες ξεκάθαρες αναφορές ή λέξεις που να παραπέμπουν στο τυρί, σε αντίθεση με το κρέας ή το γάλα, σε ένα κατά τα άλλα ιδιαίτερα ανεπτυγμένο σύστημα κτηνοτροφίας ήδη από την αρχαιότερη Νεολιθική Περίοδο.

Η λέξη για το τυρί εμφανίζεται στη Γραμμική Β γραφή και στις πινακίδες των Μυκηναίων ως προϊόν της ανακτορικής οικονομίας της ΥΜΙΙ περιόδου και μαρτυρά την ύπαρξη τυροκομίας στις περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας. Ωστόσο, κατά τη μελέτη των οστών στο ΥΜ ΙΙΙ νεκροταφείο των Αρμένων στο Ρέθυμνο και τους πρόποδες του Ψηλορείτη, εντοπίστηκε εκτεταμένη βρουκέλλωση, ασθένεια που η μετάδοσή της σχετίζεται με μολυσμένο γάλα ή τυρί (Rackham και Moody, 2008).

Ο Ψηλορείτης σε όλη την αρχαιότητα αποτελεί ένα κυρίαρχο κτηνοτροφικό κέντρο με σημαντικούς χώρους (κεντρικά κτήρια, αγρεπαύλεις, καταλύματα), οι οποίοι σχετίζονταν με τη διαχείριση των κοπαδιών του βουνού, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τη Μινωική Ζώμινθο στα 1.200μ. υψόμετρο, η οποία κράτησε ενεργή ανθρώπινη δραστηριότητα μέχρι και τη Ρωμαϊκή περίοδο.

Κατά την περίοδο του Μεσαίωνα όσο και κατά τη Βενετοκρατία στην Κρήτη, η κτηνοτροφία, όπως φαίνεται και από τα νοταριακά έγγραφα (Πανοπούλου: 2015), δεν εκλείπει καθώς πολλές υποθέσεις νομικής φύσεως αφορούν βοσκούς και εμπορία κρέατος και γάλακτος στην περιοχή του Ψηλορείτη. Είναι εμφανές τόσο στις λογοτεχνικές πηγές, όπως στον Ερωτόκριτο του Β. Κορνάρου, όσο και στα ίδια τα μνημεία (βενετσιάνικα τυροκομεία Ζωμίνθου)

ότι ο πρωτογενής τομέας αναπτύσσεται, με το τυρί να αναδεικνύεται μέχρι και την ύστερη ενετική περίοδο στο δεύτερο σημαντικότερο εξαγωγίμο προϊόν του νησιού.

Κατά την οθωμανική περίοδο στην Κρήτη έχουμε ίσως τα περισσότερα καταγεγραμμένα στοιχεία αναφορικά με τη ζωή του βοσκού τόσο στον Ψηλορείτη όσο και στην Κρήτη συνολικά, γεγονός που αποτυπώνει πιο ολοκληρωμένα την εξέλιξη της τυροκομίας και στον ορεινό όγκο της Ίδας (Ψηλορείτης). Είναι εμφανές ότι προς το τέλος της οθωμανικής περιόδου η κτηνοτροφία στον Ψηλορείτη περιορίζεται δραστικά λόγω και της εμπόλεμης κατάστασης που κυριαρχεί, με τη νόμιμη εξαγωγή τυριού από τις κοινότητες του Ψηλορείτη να εμφανίζεται πολύ σπάνια στις πηγές ως εμπορική παραγωγική δραστηριότητα.

Στα νεότερα χρόνια η τυροκομία λαμβάνει χώρα αρχικά σε μικρής οικογενειακής ή συνεργατικής κλίμακας τυροκομεία, τα λεγόμενα *τυροκομεία*, τα οποία συναπαρτίζονταν από ομάδες βοσκών με διακριτούς ρόλους στον κύκλο εργασιών του κοπαδιού, ιεραρχία και αρμοδιότητες. Συνέχεια των παραπάνω ήταν οι μικρές και έπειτα οι μεσαίου και μεγάλου μεγέθους συνεταιριστικές δομές, οι οποίες επλήγησαν στις αρχές του αιώνα μας από την κρίση των συνεταιρισμών. Σήμερα λειτουργούν ιδιωτικές οικογενειακές επιχειρήσεις και ομάδες μικρών παραγωγών, ενώ παράλληλα γίνονται σημαντικά βήματα προόδου προς την κατεύθυνση της δημιουργίας νέου τύπου συνεταιριστικών δομών.

Γεγονός είναι πως, παρά την προϊούσα κρίση της κτηνοτροφίας στο σύνολό της, η γαλακτοκομία και η τυροκομία με την ενεργή συμμετοχή ανδρών και γυναικών θεωρούνται μέχρι και σήμερα οι σημαντικότερες παραγωγικές δραστηριότητες των κτηνοτρόφων του Ψηλορείτη. Τα προϊόντα τους μεταπωλούνται σε μεγάλες μονάδες της Ελλάδας είτε διακινούνται από μεσαίες και μικρού μεγέθους οικογενειακού τύπου επιχειρήσεις, γεγονός που καθιστά την τυροκομία στον Ψηλορείτη παράδειγμα για την ανασυγκρότηση του παραγωγικού μοντέλου σε ολόκληρη την Κρήτη.

Το άγραφο μοίρασμα του «κοινού γάλακτος», η ιεραρχία και δομή στους βοσκότοπους του Ψηλορείτη

Μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας του 1970 η ζωή του βοσκού στον Ψηλορείτη στηριζόταν σε μια δομή ομαδοποιήσεων με συγκεκριμένους ρόλους και σαφή ιεραρχία στη διαχείριση



Άρμεγμα στο βουνό, στο κοπάδι των Κώστα και Νίκου Κονιού (φωτογραφία Αντώνης Νταγιαντάς για τον Πολιτιστικό Οργανισμό Androidus-Argastiri).

ενός βοσκότοπου, στον οποίο το γάλα και τα παράγωγά του αποτελούσαν τον καθοριστικό παράγοντα κίνησης του κύκλου των ποιμενικών εργασιών.

Αρχικά οι ξερολιθικές κατασκευές είχαν κυρίαρχο ρόλο στον ποιμενικό κύκλο και τις δραστηριότητες των βοσκών, που σε μεγάλο βαθμό οργανώνονταν σε ιδιότυπες κοινότητες του βουνού με τους βοσκούς να διαμένουν στους βοσκότοπους για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Οι *μητατόσπηλιοι* (ξερολιθικές κατασκευές σε φυσικές κοιλότητες, κυρίως σπηλιές), οι *κούμοι* (τα μικρότερα θολωτά κτίσματα με είσοδο πολλές φορές στην κορυφή τους για την απομόνωση, το *κούμιασμα* των ζώων), οι *μάντρες*, οι *καλύβες* (το σπίτι του βοσκού), τα *τυρόσπιτα* (χώροι για την αποθήκευση του τυριού), τα *τυροκέλλια*, τα *κλειδόσπιτα* (χώροι των οποίων η είσοδος κλείδωνε και δεν είχαν αεραγωγό), και οι *σπιτάλες* (μεγαλύτερα τυρόσπιτα) συγκροτούσαν μέχρι και τις αρχές της δεκαετίας του 1980 ένα δίκτυο παραγωγής

για τον βοσκό του Ψηλορείτη με βάση το γάλα και το τυρί (Σμπώκος, 2015α).

Οι παραπάνω χώροι ξερολιθιάς σχετίζονται εξ ολοκλήρου με την παραγωγή, την αποθήκευση και την κατανάλωση του τυριού. Στη μάντρα ξεκινάει η αρχή του γάλακτος μέσω του αρμέγματος των αιγοπροβάτων, τα τυρόσπιτα, τα τυροκέλλια, οι σπιτάλες και τα κλειδόσπιτα σχετίζονται με την ωρίμανση, την ασφαλή αποθήκευση και διατήρηση του τυριού και των υποπροϊόντων που παρήγαγε ο βοσκότοπος, ενώ η κατανάλωσή του γινόταν στην καλύβα του βοσκού. Η καλύβα είναι το σπίτι του βοσκού και σε αυτήν υποδεχόταν φιλοξενούμενους.

Για να γίνει κατανοητός ο σημαίνοντας ρόλος του τυριού και του γάλακτος κατά το πρόσφατο παρελθόν, έχει σημασία να αναφερθούν οι ρόλοι διαχείρισης ενός βοσκότοπου, οι οποίοι βασίζονταν στο ομαδοσυνεργατικό πνεύμα. Παλαιότερα, και σε ορισμένες περιπτώσεις μέχρι

και σήμερα, η κτηνοτροφία στον Ψηλορείτη στηριζόταν σε ένα σύστημα εταίρων-βοσκών, οι οποίοι συγκροτούσαν τη λεγόμενη *ορταγιά* ή *ορτακλίκι*³ ορίζοντας με αυτόν τον τρόπο τη λειτουργία του μητάτου- ποιμνιοστασίου σε μια συντροφικότητα βοσκών με διακριτούς ρόλους και συγκεκριμένη ιεραρχία, τη λεγόμενη *πατούλια*.⁴

Σε αυτή την ιεραρχία ρόλων στην κορυφή ήταν ο αφεντικός, ο οποίος ήταν και ο ιδιοκτήτης του μεγαλύτερου μέρους αιγοπροβάτων σε έναν βοσκότοπο. Στη συνέχεια υπήρχαν οι *προβατονόμοι*, που είχαν την επίβλεψη των προβάτων, οι *γιδάρηδες*, που είχαν την επίβλεψη των αιγών, οι *εγγαλονόμοι* ή *γγαλονόμοι*, με την ευθύνη των έγγαλων/γαλακτοπαραγωγικών ζώων στο άρμεγμα και την επεξεργασία του γάλακτος, οι *στειρονόμοι*, που ήταν υπεύθυνοι αποκλειστικά για τα στείρα ζώα, οι *κονόμοι*, με αποκλειστική ευθύνη τη τυροκόμηση του γάλακτος, οι *τραγονόμοι* και *κριγιαρονόμοι* ή *βαρβατονόμοι*, για τη βόσκηση των τράγων και των κριαριών κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι, και τέλος το *παρχέρι* και ο *μαντρατζής*, που ήταν συνήθως οι μικρότεροι σε ηλικία και βοηθούσαν τους βοσκούς στο σύνολο του κύκλου εργασιών της ποιμενικής ζωής (Σμπώκος, 2015β και 2015γ).

Αυτή η δομή, της οποίας οι ρίζες χάνονται στον χρόνο και η οποία διατηρήθηκε μέχρι πρόσφατα στον Ψηλορείτη, στηρίχθηκε στο λεγόμενο *κοινό γάλα*, μια διαδικασία μοιρασιάς του κύριου προϊόντος της κτηνοτροφίας, η οποία καθόρισε την ίδια την εξέλιξη της βοσκικής στο βουνό της Ίδας.

Η μοιρασιά του κοινού γάλακτος αποτέλεσε μια κομβικής σημασίας λειτουργία για την οργάνωση του βοσκότοπου, ώστε να λάβουν όλοι οι εργαζόμενοι σε ένα ποιμνιοστάσιο το γάλα που τους αναλογούσε ως αμοιβή από το άρμεγμα των αιγοπροβάτων.

Αυτή η διαδικασία σχετίστηκε με τους ρόλους και τα σκεύη τυροκόμησης, τα οποία συνήθως είχε στην κατοχή

του ο αφεντικός στο μητάτο-ποιμνιοστάσιο, ορίζοντας την αμοιβή ανάμεσα στους εργαζόμενους από το κοινό γάλα, ως την πρώτη ύλη για την παρασκευή τυριού, ανθότυρων και λοιπών τυροκομικών υποπροϊόντων.

Ουσιαστικά δημιουργούνταν ένα κοινό τυροκομείο, ώστε μέσα από τη λεγόμενη *μοιρασιά* (μοίρασμα) της παραγωγής γάλακτος κατά την περίοδο του αρμέγματος των ζώων να ανταμειφθούν όλοι οι συμμετέχοντες-εργαζόμενοι σε έναν βοσκότοπο με βάση την εργασία τους, τα σκεύη που παραχωρούσε ο καθένας για την επεξεργασία του τυριού και φυσικά το μέγεθος και τις ειδικές συνθήκες της παραγωγής.

Με τον όρο *χαρκομηνιάτικα* οριζόταν η αμοιβή σε γάλα γι' αυτούς που είχαν τα *χαρκώματα*, δηλαδή τα κατασκευασμένα από χαλκό αντικείμενα, που εκτός από ακριβότερα σε παλαιότερες εποχές ήταν και τα απολύτως αναγκαία για την παρασκευή του τυριού, όπως ο *πίνακας* (άλλοτε ξύλινος άλλοτε μεταλλικός, όπου μέσα χύνονταν το γάλα κατά τη διαδικασία αρμέγματος), η κουτάλα και το καζάνι.

Αν τα αντικείμενα αυτά ανήκαν εξ ολοκλήρου στον ιδιοκτήτη του κοπαδιού, τότε αυτός έπαιρνε την παραγωγή γάλακτος μίας επιπλέον ημέρας (δηλαδή και τις δύο φάσεις αρμέγματος, πρωί και απόγευμα), ενώ αν τα σκεύη ανήκαν σε διαφορετικούς ιδιοκτήτες, τότε το γάλα μοιραζόταν ανά ώρα αρμέγματος (δηλαδή η μία από τις δύο ημερήσιες φάσεις) σε καθένα από τους κατόχους του απαραίτητου σκεύους για την παρασκευή του τυριού.

Επίσης, σε περίπτωση που ο βοσκότοπος δεν ήταν στην ιδιοκτησία των βοσκών, τότε το γάλα που προέκυπτε από μία ημέρα (δύο φάσεις αρμέγματος, πρωί και μεσημέρι) ισοδυναμούσε με την πληρωμή στον ιδιοκτήτη ενοικίου, του λεγόμενου *μητατοκαθίσματος*.⁵

Με βάση το ιδιότυπο αυτό σύστημα πληρωμής του κοινού γάλακτος η μοιρασιά-πληρωμή στηριγμένη στην παραγωγή γάλακτος γινόταν ως εξής: Ο ιδιοκτήτης και οι συνιδιοκτήτες του κοπαδιού (αφεντικός και ορτάκηδες) έπαιρναν το γάλα μίας ημέρας (δύο φάσεις αρμέγματος πρωί και απόγευμα) και ανά μία μέρα γάλα για κάθε 40 γαλακτοπαραγωγικά

3 Ορταγιά ή ορτακλίκι: Ορτάκης ορίζεται ως ο συνέταιρος και συνεργάτης βοσκός σε ένα κοπάδι αποτελούμενο από μια ομάδα εργαζομένων με διακριτούς ρόλους. Επίσης, μεταφορικά νοείται ο σύντροφος και ο φίλος.

4 Πατούλια: μικρή ή μεσαία ομάδα και ομαδοποίηση ανθρώπων, συνήθως βοσκών αλλά και ζώων.

5 Μητατοκάθισμα ή αποστροφή: Είναι η συνολική εγκατάσταση του ξηρολιθικού συγκροτήματος του μητάτου μαζί με τη μάντρα και την περιοχή του βοσκότοπου.

ζώα. Οι δεύτεροι στην ιεραρχία εγγαλονόμοι, κονόμοι, στειρονόμοι κλπ. (υπεύθυνοι για την επιστασία βοσκότοπου, την επεξεργασία του τυριού και των γαλακτοπαραγωγικών ζώων του κοπαδιού) έπαιρναν από δύο μέρες γάλα ο καθένας κατά την περίοδο του αρμέγματος. Οι βοηθοί, παραχέρι και μαντρατζής, που βρίσκονται στη βάση της ποιμενικής πυραμίδας, λάμβαναν από μία μέρα γάλα ο καθένας.

Αυτό το σύστημα αμοιβής καθόριζε τη λειτουργία του βοσκότοπου μέχρι πρόσφατα, αναδεικνύοντας τη σημασία της γαλακτοκομίας και της τυροκομίας ως της κύριας παραγωγικής δραστηριότητας στη ζωή και τον κόσμο του βοσκού του Ψηλορείτη. Η διαδικασία τυροκόμησης αποτέλεσε ένα ιδιότυπο σύστημα αμειβόμενης εργασίας για το βουνό, με το τυρί και το γάλα να ανάγονται σε ανταλλάξιμα προϊόντα και άτυπα νομίσματα μιας κυκλικής οικονομίας.

Με απαρχή αυτή την εθιμική πρακτική αναπτύχθηκε στη συνέχεια το συνεταιριστικό πνεύμα της περιοχής αλλά και οι οικογενειακές πρωτοβουλίες που είχαν στόχο να εξελίξουν την τυροκομία, αναδεικνύοντας παράλληλα τα προϊόντα και υποπροϊόντα του τυριού.

Πέρα από τα μητάτα και τα τυροκομεία, τα προϊόντα παρασκευάζονται τόσο σε μικρές όσο και σε μεσαίες γαλακτοκομικές και τυροκομικές μονάδες. Στην περιοχή των Ανωγείων και του Μυλοποτάμου (Πέραμα), του Δήμου Φαιστού και Γόρτυνας την τελευταία πεντηκονταετία αναπτύχθηκαν αξιολογες συνεταιριστικές προσπάθειες, παρουσιάζοντας σημαντικά αποτελέσματα συνοδευόμενα όμως από περιόδους εσωτερικών κρίσεων και παρακμής.

Σήμερα έχουν ξεκινήσει σημαντικές πρωτοβουλίες επανεκκίνησης από τις νέες γενιές κτηνοτρόφων σε μια σύγχρονη βάση συνεταιριστικής δομής με την κτηνοτροφία-βοσκική να βρίσκεται στην κόψη του ξυραφιού ανάμεσα στον δομικό μετασχηματισμό ή τον δραστικό περιορισμό της. Από τις οικογενειακές παραδόσεις και το συνεταιριστικό πνεύμα των μεγάλων μεγεθών που κυριάρχησαν τα περασμένα χρόνια, πλέον η τυροκομική εντάσσεται σε ένα πλέγμα παραγωγικών δραστηριοτήτων του Ψηλορείτη, μαζί με την υφαντουργία και την τέχνη της ξερολιθιάς.

Τα τυροκομικά προϊόντα του Ψηλορείτη σήμερα

Η κτηνοτροφία στον Ψηλορείτη παράγει μια ποικιλία γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Με βάση

την τελευταία μελέτη με τίτλο *Η Τυροκομία στην Περιοχή του Γεωπάρκου Ψηλορείτη*,⁶ αναπτύχθηκε ο παρακάτω τυροκομικός χάρτης των δεκατεσσάρων προϊόντων και υποπροϊόντων που παράγονται σήμερα στα τυροκομεία του Ψηλορείτη. Τα προϊόντα αυτά είναι:

Η *γραβιέρα* Κρήτης ΠΟΠ, ένα σκληρό, υποκίτρινο τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν, συνήθως, διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης. Έχει υπογλυκή γεύση και συναντάται σε κεφάλια διαφόρων μεγεθών, ενώ πλέον συναντάται και με προσθήκη αρωματικών και βοτάνων. Η *ξινόμυζήθρα* Κρήτης ΠΟΠ, ένα μαλακό στην υφή τυρί τυρογάλακτος με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή. Το *κεφαλοτύρι*, που ανήκει στη κατηγορία των σκληρών τυριών τύπου pecorino και χρονολογείται από την εποχή της ενετικής κυριαρχίας. Πρόκειται για τυρί με συνεκτική μάζα με διάσπαρτες οπές και υποκίτρινο χρώμα, το οποίο παραδοσιακά παρασκευάζεται με πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος. Γίνεται επίσης και με αγελαδινό γάλα. Διατίθεται στην αγορά μετά από τρεις ή τέσσερις μήνες ωρίμανσης.

Η *φρέσκια μυζήθρα* προέρχεται από τυρόγαλα της τυροκόμησης πρόβειου γάλακτος ή μείγματος πρόβειου γάλακτος με γίδινο, στο οποίο προστίθεται φρέσκο πρόβειο ή και γίδινο γάλα σε ποσοστό 10-20% και ζεσταίνεται μαζί με πυτιά. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα μαλακό φρέσκο τυρί σχεδόν άπαχο με απαλή και ουδέτερη γεύση και αλειφώδη υφή.

Ο *ξηρός ανθότυρος*, που παράγεται από τυρόγαλα με προσθήκη φρέσκου γάλακτος. Στην ουσία είναι η μυζήθρα αποξηραμένη και ώριμη. Είναι σκληρό τυρί με ελάχιστο αλάτι, συνεκτική μάζα, χωρίς επιδερμίδα και οπές. Το χρώμα είναι λευκό έως υπόλευκο. Η γεύση του είναι πλούσια, πικάντικη και βουτυράτη. Διατίθεται σε «κεφάλια» με σχήμα κόλλουρου κώνου. Επίσης, συναντάται και με προσθήκη αρωματικών και βοτάνων.

Το *τυροζούλι* αποτελεί χαρακτηριστικό τυροκομικό προϊόν της οικόσιτης αιγοπροβατοτροφίας. Παράγεται από ελαφρώς αλατισμένο ή και εντελώς ανάλατο πρόβειο

6 MADE για ΑΚΟΜΜ-Γεωπάρκο Ψηλορείτη, Η τυροκομία στην περιοχή του Γεωπάρκου Ψηλορείτη, Υφιστάμενη Κατάσταση, προβλήματα, προοπτικές, Α΄ Φάση, Σεπτέμβριος 2021.



Το τυρόπηγμα έχει αρχίσει να σχηματίζεται (φωτογραφία Μανόλης Παπαδάκης για τον Πολιτιστικό Οργανισμό Androidus-Argastiri).

γάλα ή μείγμα πρόβειου γάλακτος με γίδινο. Έχει συμπαγή ελαστική μάζα, χωρίς οπές. Το χρώμα είναι υποκίτρινο. Έχει γεύση ήπια και γλυκιά και συναντάται με προσθήκη αρωματικών και βοτάνων.

Το λευκό τυρί άλμης παράγεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου με γίδινο. Είναι μαλακό τυρί του οποίου η μάζα είναι συμπαγής με λίγες ή καθόλου ακανόνιστες σχισμές και οπές. Το χρώμα είναι καθαρό λευκό. Έχει γεύση ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Συναντάται σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία διαφόρων μεγεθών, πληρωμένα με άλμη καθώς και σε συσκευασία υπό κενό. Η υγρασία του ανέρχεται σε 56% και η λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού σε 43%.

Το τουλουμοτύρι παράγεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου γάλακτος με γίδινο. Είναι μαλακό τυρί του οποίου η μάζα είναι συμπαγής με λίγες ή καθόλου ακανόνιστες σχισμές και οπές. Το χρώμα είναι καθαρό λευκό και η γεύση του ελαφρά όξινη με πλούσιο άρωμα. Έχει σχήμα ακανόνιστο και συναντάται σε διάφορα μεγέθη.

Η *γαλομυζήθρα* παράγεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου γάλακτος με γίδινο. Είναι μαλακό τυρί με μαλακή αλειφώδη μάζα χωρίς επιδερμίδα και οπές. Το χρώμα είναι λευκό, υπόλευκο. Έχει πλούσια και υπόξινη γεύση, ακανόνιστο σχήμα και συναντάται σε πλαστικούς περιέκτες ή σε συσκευασία υπό κενό. Η υγρασία του ανέρχεται σε 65% και η λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού σε 50%.

Το *τυρομάλαμα* ή *μαλάκα* είναι μια τυρομάζα, που προκύπτει στο πρώτο στάδιο της τυροκόμησης της γραβιέρας. Είναι δηλαδή ωμή γραβιέρα ελαστική και ομοιογενής και

χρησιμοποιείται αποκλειστικά σε πίτες. Η παρασκευή του πραγματοποιείται στα ορεινά του Ψηλορείτη.

Το παραδοσιακό γιαούρτι παράγεται από πρόβειο και γίδινο γάλα. Είναι γαλακτοκομικό προϊόν, αλειφώδους υφής, με υπόξινη έως ξινή, δροσερή γεύση. Το χρώμα είναι λευκό έως υπόλευκο. Συναντάται σε πλαστικούς, γυάλινους και πήλινους περιέκτες διαφόρων ειδών.

Η κρέμα γάλακτος ή ανθόγαλο παράγεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου γάλακτος με γίδινο. Είναι προϊόν αλειφώδους υφής, με λιπαρή και πλούσια γεύση. Το χρώμα είναι υποκίτρινο έως υπόλευκο. Έχει σχήμα ακανόνιστο και συναντάται σε πλαστικούς, γυάλινους και πήλινους περιέκτες διαφόρων ειδών, καθώς και σε συσκευασία κενού. Η *στάκα* και το *στακοβούτυρο* είναι προϊόντα παραδοσιακά της Κρήτης που παράγονται από την κρέμα γάλακτος μετά από παρατεταμένη θέρμανση και χρήση αλεύρου καλαμποκιού ή σιμιγδαλιού.

Η *στάκα* παράγεται από την κρέμα πρόβειου ή γιδίνου γάλακτος ή μείγμα πρόβειου και γιδίνου γάλακτος. Είναι προϊόν ζυμώδους υφής, με λιπαρή και πλούσια γεύση. Το χρώμα είναι κίτρινο έως ελαφρύ καφέ. Συσκευάζεται σε πλαστικούς, γυάλινους και πήλινους περιέκτες διαφόρων ειδών. Η λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού της στάκας κυμαίνεται σε περίπου 25-40%.

Το *στακοβούτυρο* παράγεται από την κρέμα πρόβειου ή γιδίνου γάλακτος ή μείγματος πρόβειου και γιδίνου γάλακτος. Είναι προϊόν αλειφώδους υφής, με λιπαρή και πλούσια γεύση. Το χρώμα είναι υποκίτρινο. Συσκευάζεται σε πλαστικούς, γυάλινους και πήλινους περιέκτες διαφόρων ειδών.

Ο *ξινόχοντρος* παράγεται από πρόβειο γάλα ή μείγμα πρόβειου γάλακτος με γίδινο και χονδροαλεσμένο σιτάρι. Είναι προϊόν αποξηραμένο, με ξινή, ευχάριστη γεύση και άρωμα. Το χρώμα είναι κίτρινο έως υποκίτρινο. Έχει σχήμα ακανόνιστο και συναντάται σε πλαστικούς ή γυάλινους περιέκτες διαφόρων ειδών.

Τα παραπάνω συνθέτουν τον διαχρονικό διατροφικό θησαυρό του βουνού, ο οποίος σε μια περίοδο αναζήτησης πυξίδας και διεξόδου για τον βοσκό, τη βοσκή-κτηνοτροφία της περιοχής και τις κοινότητες που περιβάλλουν το βουνό, αποτελεί αναγκαιότητα να διαφυλάξουμε και να αξιοποιήσουμε.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Καλομοίρης, Γ. (επιμ.), *χ.χ., Ερευνητικό Πρόγραμμα, IDAology- Το ποιμενικό βίωμα. Το ποιμενικό βίωμα στις κοινότητες της Ίδας (Γεωπάρκο Ψηλορείτη) ως εμπειρία επανζημένης πραγματικότητας και ψηφιακό αποθετήριο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του βουνού, Κοινοπραξία: ΙΤΕ- Πανεπιστήμιο Κρήτης, Πολιτιστικός Οργανισμός Androidus στο πλαίσιο της Δράσης Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, <https://idaology.gr/>*
- Καλομοίρης, Γ., Γεροντή, Μ., Τσαντηρόπουλος, Α. (2021), «Η βοσκική και ο κόσμος του βοσκού στον Ψηλορείτη», Δελτίο Στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Υπουργείο Πολιτισμού, <https://ayla.culture.gr/i-voskiki-kai-o-kosmos-tou-voskou-ston-psiloreiti-2021/>
- Πανοπούλου, Α. (επιμ.) (2015), *Πέτρος Καστροφύλακας, Νοτάριος Χάνδακα Πράξεις 1558-1559*, Βενετικές Πηγές της Κρητικής Ιστορίας-11, Βικελαία Βιβλιοθήκη και Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών / Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ηράκλειο και Αθήνα.
- Rackham, O. και Moody, J. (1997), *The Making of the Cretan Landscape*, Manchester University Press.
- Σμπώκος, Γ. (2015α), *Η ποιμενική ζωή των Ανωγειανών, Ανώγεια*, Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στο πλαίσιο προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013.
- Σμπώκος, Γ. (2015β), *Οι τόποι μας διηγούνται την Ιστορία τους, τα Τοπωνύμια των Ανωγείων*, Ανώγεια, Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στο πλαίσιο προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013.
- Σμπώκος, Γ. (2015γ), *Τα Μητάτα των Ανωγειανών*, Ανώγεια, Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στο πλαίσιο προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013.
- Συλλογικό (2021), Μελέτη εταιρείας MADE για την ΑΚΟΜΜ-Γεωπάρκο Ψηλορείτη, *Η τυροκομία στην περιοχή του Γεωπάρκου Ψηλορείτη, Υφιστάμενη Κατάσταση, προβλήματα, προοπτικές*, Α΄ Φάση, Σεπτέμβριος 2021.

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΘΑΛΑΣΣΙΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

ΑΝΤΩΝΕΛΛΑ ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ¹

Η κτηνοτροφική παραγωγή στην επαρχία Σητείας (πλέον Καλλικρατικός Δήμος Σητείας) και στις άλλες παραθαλάσσιες περιοχές του Λασιθίου χαρακτηρίζεται κατά κύριο λόγο από τη μικρή παραγωγή σε γαλακτοκομικά προϊόντα εξαιτίας των περιοριστικών περιβαλλοντικών συνθηκών αλλά και της ενασχόλησης των κατοίκων με πολλές άλλες δραστηριότητες, γεωργικές και μη (ελαιοκομία, οινοπαραγωγή, παραγωγή κηπευτικών, αλιεία, εμπόριο, τουρισμός, κατασκευές).

Η δομή του αγροτοδιατροφικού συστήματος στην περιοχή πήρε τη μορφή της από την ανάγκη να εξασφαλιστούν απαραίτητα διατροφικά είδη από όλες τις ομάδες των τροφίμων, καθώς η από ξηράς σύνδεση με την υπόλοιπη Κρήτη υπήρξε ιδιαίτερα προβληματική ως και τα μέσα του προηγούμενου αιώνα. Έτσι ένας αγρότης της περιοχής μπορούσε να διατηρεί και αμπέλια και κάποιο μικρό κοπάδι αιγοπρόβατα αλλά και να ψαρεύει και να έχει και κήπο με λαχανικά και φρούτα.

Οι περιβαλλοντικές και μικροκλιματικές συνθήκες (ορεινοί όγκοι, όπως το Ορνό κ.ά., λιμένες Σητείας, μικρός κλήρος, υψηλές θερμοκρασίες, υψηλός ηλιομετρικός δείκτης) έδιναν τη δυνατότητα για την ενασχόληση από *λίγου* με όλες αυτές τις αγροτικές δραστηριότητες, αλλά και την ανάπτυξη του θαλάσσιου εμπορίου με τα γειτονικά νησιά (Δωδεκάνησα).

Ο περιορισμένος αριθμός ζώων και γενικότερα η περιορισμένη ενασχόληση με την κτηνοτροφία στη Σητεία σηματοδότησε την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων,

η οποία χαρακτηριζόταν από τη χρηστή διαχείριση των πρώτων υλών. Η οικονομία στους διατροφικούς πόρους και η βέλτιστη αξιοποίησή τους, που βέβαια αποτελεί ένα σημαντικό στοιχείο του διατροφικού πολιτισμού της Ελλάδας, στη Σητεία εκφράστηκε περίτεχνα και αποδοτικά.

Με την αρχή του «δεν πετάμε τίποτα», η τυροκομία στην περιοχή χρησιμοποιεί και την τελευταία σταγόνα γάλακτος αλλά και ορού γάλακτος και δημιουργεί προϊόντα με εξαιρετική γαστρονομική και θρεπτική αξία. Δεν είναι τυχαίο ότι στην περιοχή παράγεται εκτός από την ονομαστή ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης και το ΠΟΠ Ξύγαλο Σητείας.

Έτσι λοιπόν με το κυρίως τυρόπηγμα θα παραχθούν γραβιέρες και κεφαλοτύρια, αλλά και ο ορός που θα απομείνει θα γίνει ανθότυρος, ξινομυζήθρα, γαλομυζήθρα και ξύγαλο. Τα καϊμάκια θα φτιάξουν ανθόγαλο και στάκες και όλα τα προϊόντα με τη σειρά τους θα χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή πλήθους παρασκευασμάτων (κύρια πιάτα, συνοδευτικά κυρίων πιάτων, γλυκά, πίτες) τα οποία πλουτίζουν τη διατροφή των κατοίκων με γεύση, ποικιλία, ικανοποίηση για την οικονομία και χαρά για τη δημιουργία.

Αξίζει να δούμε τον τρόπο που οι άνθρωποι της περιοχής κατάφεραν και καταφέρνουν να εναρμονίζονται με το περιβάλλον, τις συνθήκες και τους διατροφικούς πόρους και, ενώ παράγουν προϊόντα για να καλύψουν τις διατροφικές ανάγκες τους, ταυτόχρονα παράγουν ουσιαστικά τέχνη.

Στον νομό Λασιθίου στις μέρες μας διατηρούνται περίπου 200.000 κοπαδιάρικα αιγοπρόβατα καθώς και 4.000 περίπου οικόσιτα ζώα από ντόπιους κτηνοτρόφους. Παράγονται δε περίπου 10.000 τόνοι γάλα και περίπου 1.000 τόνοι τυρί διαφόρων τύπων (ΕΛΣΤΑΤ, απογραφή 2020). Παράλληλα, κτηνοτρόφοι από τη δυτική Κρήτη έχουν έρθει με τα κοπάδια τους στην περιοχή του νομού Λασιθίου νοικιάζοντας γη (νομαδική κτηνοτροφία), ώστε να εξασφαλίσουν στα ζώα τους μη βιομηχανοποιημένη τροφή. Υπάρχουν δε δύο βιοτεχνικές μονάδες τυροκομίας και αρκετές οικοτεχνίες, όπου οι ίδιοι οι βοσκοί τυροκομούν και διαθέτουν τα προϊόντα τους.

Είναι ενδιαφέρον ότι οι κτηνοτρόφοι είναι κατά τεκμήριο

¹ Η Αντωνέλλα Ψαρουδάκη σπούδασε γεωπόνος στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών όπου ειδικεύτηκε στη Φυτική Παραγωγή. Συνέχισε μεταπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Κρήτης. Εκπόνησε τη διδακτορική διατριβή της στο Εργαστήριο Βελτίωσης και Γεωργικού Πειραματισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Είναι Επίκουρη Καθηγήτρια Υγιεινής Διατροφής και Τροφίμων στο τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου. Σημαντικός πυλώνας της ερευνητικής της δραστηριότητας είναι η μελέτη του παραδοσιακού διατροφικού προτύπου με έμφαση στο κρητικό παραδοσιακό διατροφικό πρότυπο. Στο πλαίσιο αυτό μελετά και την παραγωγή και κατανάλωση τυριού στην Κρήτη.

νέοι σχετικά σε ηλικία και ασχολήθηκαν με αυτήν τη δραστηριότητα συνεχίζοντας οικογενειακή παράδοση πολλών γενεών. Μεγάλο μέρος της γης που εκμεταλλεύονται ως βοσκοτόπια τους ανήκει. Ωστόσο, νοικιάζουν και γη για να αυξήσουν την έκταση, ώστε η διατροφή των ζώων να εμπλουτίζεται από τα ντόπια φυτικά είδη κατά τη διαδικασία της βόσκησης. Το ενοίκιο για τη γη καταβάλλεται με κεφάλια τυριού. Τρέφουν ιδιαίτερη αγάπη για τα ζώα τους και, παρ' όλο που αναγνωρίζουν τις δυσκολίες του επαγγέλματός τους, διαπνέονται από αίσθημα χαράς για τη δραστηριοποίησή τους στην κτηνοτροφία.

Οι περισσότεροι παράγουν μόνο γάλα και δεν τυροκομούν, αλλά πουλούν το γάλα τους στις τοπικές βιοτεχνίες. Όσοι τυροκομούν παράγουν κυρίως *γραβιέρα*, *γαλοτύρι* (λέγεται και *λαδοτύρι*, καθώς διατηρείται παραδοσιακά στο λάδι), *μυζήθρες*, *ξύγαλο*, *ανθόγαλο* και *στάκα*. Ακολουθούν τις παραδοσιακές διαδικασίες αλλά έχουν επίσης εισαγάγει νέες πρακτικές, είτε ακολουθώντας τη σχετική νομοθεσία (ειδικά ψυγεία γάλακτος ως την τύρευση), είτε εξαιτίας της ευκολίας της σύγχρονης μεθόδου (τυποποιημένη τυτία).

Ταυτόχρονα οι νεότεροι κτηνοτρόφοι, ευαίσθητοποιημένοι από τη γενικότερη ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς στην περιοχή, η οποία σχετίζεται και με την συνειδητοποίηση της αξίας της παραδοσιακής διατροφής, επιλέγουν να πειραματιστούν με κάποιες παλιές μεθόδους τυροκόμησης, όπως είναι η χρήση οπού συκιάς, ή να προσεταιριστούν νέα δεδομένα της επιστήμης της διατροφής, όπως είναι η χρήση φυτών με αντιοξειδωτικές και άλλες ιδιότητες στη διατροφή των ζώων, ώστε να παράγουν προϊόντα με πρόσθετες ευεργετικές ιδιότητες για τον άνθρωπο που θα τα καταναλώσει (Litoroulou κ.ά., 2014· Lortal κ.ά., 2014· Giannenas κ.ά., 2020· Provenza κ.ά., 2019· Prache κ.ά., 2020).

Υπάρχουν δύο βιοτεχνίες παράγωγης τυροκομικών προϊόντων που διατηρούν και γαλακτοπωλεία στην πόλη της Σητείας, οι οποίες λειτουργούν από τη δεκαετία του 1970 και είναι οικογενειακές επιχειρήσεις. Δεδομένου ότι οι Στειακοί ζητούν συγκεκριμένα γαλακτοκομικά προϊόντα για τη μαγειρική (γαλοτύρι, στάκα, ξινομυζήθρα) και τη ζαχαροπλαστική (ανθότυρος, φρέσκο βούτυρο) και έχουν συνηθίσει να έχουν στο τραπέζι τους το ξύγαλο, οι δύο βιοτεχνίες συνδυάζουν την παράδοση με τις προδιαγραφές της

σύγχρονης τυροκομίας. Έχουν φροντίσει να πιστοποιήσουν τις διαδικασίες παραγωγής τους και να τηρούν όλες τις προδιαγραφές της σύγχρονης γαλακτοκομίας-τυροκομίας.

Τα τυροκομικά προϊόντα της Σητείας

Πολλοί είναι οι κάτοικοι της περιοχής που διατηρούν ένα δυο πρόβατα ή κατσίκες και χρησιμοποιούν το γάλα τους για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων μόνο για ιδία χρήση. Επίσης, αρκετοί είναι και αυτοί που αγοράζουν γάλα και παρασκευάζουν τα τυροκομικά προϊόντα που επιθυμούν να καταναλώνουν.

Τα προϊόντα που παράγονται στη Σητεία είναι από φρέσκο πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα καθώς και από ανάμειξή τους. Η γραβιέρα είναι τυρί τυροπήγματος με τη χρήση πυτιάς (παραδοσιακής από πρόβατο ή κατσίκι που θηλάζει ή πυτιάς βιομηχανικής), το οποίο ωριμάζει και χρησιμοποιείται κυρίως ως επιτραπέζιο. Η ονομασία Γραβιέρα Κρήτης αποτελεί ενωσιακή ένδειξη ποιότητας (ΠΟΠ) (ΦΕΚ 16/14.01.94, Ε.Ε. L148/1996). Το γαλοτύρι είναι τυρί τυροπήγματος το οποίο θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία πάνω από 90 βαθμούς και όταν η θερμοκρασία κατέβει περίπου στους 35-40 βαθμούς Κελσίου πραγματοποιείται η προσθήκη πυτιάς. Ανάλογα με το αλάτι που θα μπει, γίνεται λιγότερο ή περισσότερο αλμυρό και καταναλώνεται είτε σαν επιτραπέζιο είτε τριμμένο στα μακαρόνια.

Η μυζήθρα-ανθότυρος και η ξινομυζήθρα είναι τυριά τυρογάλακτος τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με προσθήκη γάλακτος (*ανάχυμα*). Ο ανθότυρος ή αλλιώς γλυκιά μυζήθρα είναι η πρώτη ύλη για τα καλιτσούνια, το ξεχωριστό γλυκό της Σητείας, που φτιάχνεται παραδοσιακά το Πάσχα. Τότε είναι και η κατάλληλη εποχή να παραχθούν και οι μυζήθρες, καθώς τα μικρά αιγοπρόβατα είναι αρκετά μεγάλα για να τρώνε και στερεά τροφή, οπότε περισσεύει γάλα. Είναι η εποχή που τα τυροκομεία δουλεύουν «μέρα-νύχτα», καθώς η ζήτηση στην περιοχή για ανθότυρο είναι μεγάλη εξαιτίας της παρασκευής των καλιτσουνιών από όλα σχεδόν τα νοικοκυριά. Καταναλώνεται επίσης ως επιτραπέζιο συνοδευτικό γευμάτων αλλά και ως επιδόρπιο με περίχυμα μελιού.

Από την ξινομυζήθρα, που αποτελεί επίσης ενωσιακή ένδειξη ποιότητας (ΠΟΠ Ξινομυζήθρα Κρήτης (ΦΕΚ 18/14.01.94, Ε.Ε. L148/1996), παρασκευάζονται οι *μυ-*



Το πήγμα είναι έτοιμο να κοπεί με τον κόφτη, για να παρασκευαστεί η γραβιέρα.

ζηθρόφτες, τα κατουμέρια και οι νεράτες, που είναι είδη πίτας με τυρί.

Το *ανθόγαλο* ή *τσίπα* είναι το λιπαρό και αφρώδες στρώμα που εμφανίζεται στο γάλα μετά από παραμονή σε ηρεμία καθώς και κατά τον βρασμό του. Για την παραγωγή του συνήθως χρησιμοποιείται αργό βράσιμο και μετά παραμονή του γάλακτος τουλάχιστον για 12 ώρες σε συνθήκες θερμοκρασίας δωματίου. Ακολουθεί η αποκορύφωσή του. Το προϊόν θεωρείται εξαιρετικής ποιότητας από τους λάτρεις του είδους και τρώγεται ως επιδόρπιο ή ενδιάμεσο γεύμα (σνακ) σκέτο ή με γλυκά περιχύματα. Στις μέρες μας δεν διατίθεται εύκολα από τους τυροκόμους, καθώς χρησιμοποιείται για παρασκευή άλλων προϊόντων με μεγαλύτερη ζήτηση και εμπορική αξία (κρέμα γάλακτος, στάκα κ.ά.).

Η στάκα παρασκευάζεται κυρίως από πρόβειο γάλα και ειδικά από την τσίπα του. Για να φτιάξουμε στάκα μαζεύουμε την τσίπα κάθε μέρα, τη βάζουμε σε βάζο και τη φυλάμε στο ψυγείο για να μην ξινίσει. Όταν μαζέψουμε αρκετή ποσότητα, τη βάζουμε σε ένα τσουκάλι, την ανακατεύουμε με αλεύρι και λίγο αλάτι και την αφήνουμε σε σιγανή φωτιά



Μυζήθρες λίγο πριν τη διαδικασία της πίεσης.

ανακατεύοντας. Στην επιφάνεια θα βγει ρευστό βούτυρο το οποίο συλλέγεται και θα αποτελέσει το λεγόμενο στακο-βούτυρο. Αυτό που μένει είναι η στάκα. Χρησιμοποιείται στο μαγείρεμα, για να δώσει χαρακτηριστική επίγευση σε διάφορα φαγητά, ενώ τα τελευταία χρονιά προσφέρεται και ως ορεκτικό (μεζές) στα εστιατόρια με αβγά χτυπημένα.

Το φρέσκο βούτυρο στις μέρες μας παράγεται από λίγους παραγωγούς και κυρίως για ίδια χρήση. Είναι ένα προϊόν που πρέπει να καταναλωθεί άμεσα καθώς δεν μπορεί να συντηρηθεί επί μακρόν. Παράγεται από το προϊόν αποκορύφωσης, ακολουθεί γαλακτική ζύμωση και τέλος χτύπημα (βουτυροποίηση, απόδραση).

Το γιαούρτι παράγεται με θέρμανση του γάλακτος και μαγιά γιαουρτιού. Φτιάχνεται από φρέσκο πρόβειο, μη ομογενοποιημένο γάλα το οποίο εμπεριέχει και την πέτσα του πρόβειου γάλακτος (λιπαρά 5-6,2%). Στην αγορά διατίθεται και γιαούρτι μειωμένων λιπαρών.

Το τυρί άλμης είναι λευκό τυρί χωρίς επιδερμίδα που διατηρείται στην άλμη. Έχει εύθραυστη μάζα με ακανόνιστες οπές, ειδικό άρωμα και χαρακτηριστική γεύση. Παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα προβάτου ή από αιγοπρόβειο γάλα. Ο όρος τυρί άλμης χρησιμοποιείται εμπορικά καθώς οι παράγωγοι αλλά και οι καταναλωτές το αναφέρουν ως φέτα, παρ' όλο που η ονομασία φέτα αφορά ενωσιακή ένδειξη ποιότητας για τυρί με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά τα οποία δεν φέρει το παραπάνω τυρί. Ωστόσο, προτιμάται από τους ντόπιους καταναλωτές καθώς η γεύση του θεωρείται ιδιαίτερα αξιόλογη.

Η ονομασία Ξύγαλο Σητείας αποτελεί την πιο πρόσφατη ενωσιακή ένδειξη ποιότητας στην περιοχή και αναφέρεται σε ένα προϊόν που όλοι οι κάτοικοι της περιοχής το θεωρούν «εκ των ουκ άνευ» του τραπεζιού τους. Το ξύγαλο Σητείας είναι προϊόν οξίνισης του γάλακτος και παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα τους. Το γάλα προέρχεται από ζώα που εκτρέφονται στην περιοχή με παραδοσιακό τρόπο και ανήκουν στην αυτόχθονα φυλή Σητείας καθώς και στις φυλές της δυτικής Κρήτης ή σε διασταύρωση των παραπάνω φυλών. Έχει χρώμα λευκό, υφή αλοιφώδη ή/και κοκκώδη, χωρίς επιδερμίδα. Η γεύση του είναι δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή και έχει ευχάριστο χαρακτηριστικό άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 75% και λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού που κυμαίνεται από 33% έως 46% (Επίσημη Εφημερίδα Ε.Ε. 17.11.2010).

Οι τυροκομικές μονάδες της περιοχής παράγουν όλα τα προϊόντα που αναφέρονται παραπάνω καθώς και άλλα προϊόντα, όπως κρέμες και ρυζόγαλα, καθώς και προϊόντα μειωμένων λιπαρών. Διαθέτουν τα προϊόντα τους και εντός και εκτός Κρήτης. Οι βοσκοί που τυροκομούν παράγουν κυρίως τα τυροκομικά προϊόντα που διατηρούνται και μεταφέρονται εύκολα, όπως είναι η γραβιέρα, το γαλοτύρι καθώς και οι μυζήθρες, οι οποίες έχουν άμεση κατανάλωση σε συγκεκριμένη εποχή. Τα υπόλοιπα είδη τα παράγουν μόνο για ιδία χρήση.

Στα μητάτα: δύο παραδείγματα

Με τον όρο μητάτα στην περιοχή του Λασιθίου αναφερόμαστε στις κτηνοτροφικές μονάδες οι οποίες περιλαμβάνουν την έκταση της βοσκής, χώρους προφύλαξης των ζώων κατά τους χειμερινούς μήνες αλλά και χώρους τυροκόμησης. Δυστυχώς, οι οποίες πριν από μερικά χρόνια ήταν οι (κτηνοτρόφοι) βοσκοί, οι οποίοι είχαν ζώα άμελης (εγγαλοβοσκοί), να τυροκομούν οι ίδιοι. Αυτό στις μέρες μας έχει περιοριστεί πολύ και είναι λίγα πλέον τα μητάτα στα οποία γίνεται τυροκόμηση.

Για τις ανάγκες της παρούσας μελέτης επισκεφτήκαμε δύο μητάτα της Σητείας, το πρώτο στην περιοχή της Τουρλωτής και το δεύτερο στην περιοχή της Δάφνης, όπου οι κτηνοτρόφοι, ακολουθώντας την παράδοση των οικογενειών τους, τυροκομούν το γάλα που παράγουν. Και οι δύο μοιράστηκαν μαζί μας τις τεχνικές τους, αλλά και το

μεράκι και την αγάπη τους για την πολύτιμη τέχνη τους.

Στη Δάφνη Σητείας συναντήσαμε τους κτηνοτρόφους Γιάννη και Μανόλη Γαδανάκη (πάτερα και γιο). Το τυροκομείο τους είναι στο μητάτο τους, το οποίο βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα έξω από το χωριό, άλλα η έκταση την οποία εκμεταλλεύονται για βόσκηση είναι περίπου 4.000 στρέμματα.

Τα ζώα τους είναι της σητειακής φυλής με ανάμειξη με σφακιανή (*καμπουρομύτικα*) καθώς και κάποια από τους πληθυσμούς *κοκκινόματα* που προέρχονται από την περιοχή Αστερουσίων και Ανωγείων. Τα ζώα είναι *γαλατερά*, παράγουν δηλαδή μεγάλη ποσότητα γάλακτος και μάλιστα με λίγη συγκριτικά τροφή και είναι ανθεκτικά στις συνθήκες που επικρατούν στην ανατολική Κρήτη. Κατά τους χειμερινούς μήνες, αν υπάρξει περίπτωση χιονόπτωσης, τα ζώα μαζεύονται στη στάνη, μια διαδικασία ιδιαίτερα επίπονη για τον βοσκό, καθώς θα πρέπει σε σύντομο χρονικό διάστημα να μαζέψει ζώα τα οποία βόσκουν σε 4.000 στρέμματα μη προσιτού βουνού. Το εγχείρημα δυσκολεύει περισσότερο καθώς συνήθως οι κακοκαιρίες εμφανίζονται όταν τα ζώα βρίσκονται στην περίοδο που γεννούν ή θηλάζουν και οι βοσκοί μεριμνούν ιδιαίτερα μη μείνει κανένα μικρό πίσω.

Ο Μανόλης Γαδανάκης είναι νέος στην ηλικία και είναι ευτυχής με το επάγγελμά του. Παρ' όλο που δεν παραβλέπει τις δυσκολίες και παρ' όλο που χρειάζεται να διατηρεί και αμπέλια και ελιές για να έχει αξιοπρεπές εισόδημα, μιλά με μεγάλη αγάπη για τα ζώα του και τη διαδικασία της τυροκόμησης. Τις γνώσεις του τις απέκτησε από την παράδοση της οικογένειας, υιοθέτησε όμως και σύγχρονες ευκολίες για την ανάπτυξη της επιχείρησής του (ψυκτικές δεξαμενές, βιομηχανική πυτιά). Δεν δίστασε να βάλει σε εφαρμογή μια παλιά τεχνική τυροκόμησης και να παράγει το γαλοτύρι του με τον όπο της συκιάς. Επίσης δεν διστάζει να μεταδώσει τις γνώσεις και τις τεχνικές του σε όσους του το ζητάνε. Ο κύριος Γιάννης (πατέρας) βοηθά στη διαδικασία της τυροκόμησης φροντίζοντας τη φωτιά η οποία θα ζεστάνει το γάλα. Τα ξύλα μπαίνουν σε ιδιαίτερη κατασκευή που βρίσκεται στον εξωτερικό χώρο του τυροκομείου. Η μεγάλη πείρα του τον οδηγεί να χρησιμοποιεί ακριβώς τα ξύλα που χρειάζεται για να φτάσει το γάλα στην απαιτούμενη θερμοκρασία και να ολοκληρωθεί η διαδικασία της τυροκόμησης. Έτσι δεν ξοδεύεται ούτε παραπάνω ξύλο.



Λιτό τυροκομείο στο μητάτο του Μανόλη Γαδανάκη στη Δάφνη Σητείας.

Το άναμμα και το σβήσιμο της φωτιάς ήταν μια δουλειά στην οποία κατά το παρελθόν ειδικευόταν ένας από τους βοσκούς, ο οποίος λεγόταν *παραχέρι*.

Για να παρασκευαστεί το γαλοτύρι με οπό συκιάς στη Δάφνη Σητείας, το γάλα σουρώνεται και βράζει στους 90-92 βαθμούς Κελσίου. Κατά τον βρασμό προστίθεται και νερό για να μην *πιάσει* και ακολούθως αφήνεται να κρυώσει ως τους 71 βαθμούς Κελσίου. Προετοιμάζουμε το κλαδί συκιάς με το οποίο πρόκειται να αναδευτεί το γάλα, αφαιρώντας 24 μάτια (για 50-60 κιλά γάλα). Ο οπός οδηγεί σε πήξη. Το τυρί που παράγεται αλατίζεται και μένει μέχρι να στεγνώσει. Μετά είναι έτοιμο για κατανάλωση. Δεν χρειάζεται ωρίμανση καθώς έχει προηγηθεί ο βρασμός του γάλακτος, σε αντίθεση με τη γραβιέρα η οποία χρειάζεται ωρίμανση καθώς έχει προηγηθεί απλή θέρμανση του γάλακτος. Ο *χουμάς* (τυρόγαλα) που απομένει χρησιμοποιείται για τροφή στα ζώα, κυρίως σε χοίρους.

Η Ντίνα Ψιμικού στην Τουρλωτή Σητείας τυροκομάει το γάλα που παράγεται από τα πρόβατα που διατηρεί ο

σύζυγος και ο γιος της. Φτιάχνει μυζήθρα και γαλοτύρια, τα οποία εμπορεύεται, καθώς επίσης και ανθόγαλο την εποχή που υπάρχει επάρκεια γάλακτος. Για τη θέρμανση του γάλακτος χρησιμοποιεί φλόγιστρο και επίσης τυποποιημένη πυτιά. Οι τυροκομικές της γνώσεις προέρχονται από την πεθερά της, η οποία και εκείνη χρησιμοποιούσε συκιά για την πήξη του γάλακτος, ωστόσο η ίδια χρησιμοποιεί μόνο τυποποιημένη πυτιά, την οποία αγοράζει από το φαρμακείο, όπως αναφέρει. Θεωρεί ότι η γεύση στα τυριά της προέρχεται από την ποικιλία των χόρτων που καταναλώνουν τα πρόβατα που αρμέγει. Η παραγωγή της είναι μικρή και οι καταναλωτές της είναι οι συγχωριανοί της καθώς και οι κάτοικοι των γύρω χωριών.

Τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονται στη Σητεία προέρχονται από φρέσκο γάλα, πρόβειο ή γίδινο. Περιέχουν πλήθος θρεπτικών συστατικών αλλά και δευτερογενών φυτικών μεταβολιτών, εξαιτίας κυρίως της διατροφής τους στη φύση της περιοχής. Ακόμα και οι μυζήθρες, καθώς χρησιμοποιείται ανέχυμα γάλακτος, περιέχουν επαρκείς ποσότητες ασβεστίου. Καταναλώνονται με πολλούς τρόπους τόσο στη μαγειρική όσο και στη ζαχαροπλαστική καθώς και ως επιτραπέζια (Danezis et al 2019· Renner, 1993· López-Exposito, 2012· Alvarez-León, 2006). Αξιοποιείται πλήρως όλη η ποσότητα γάλακτος, παρ' όλο που η χρήση του και η χρήση των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι λελογισμένη στο διατροφολόγιο των κατοίκων (Kafatos κ.ά., 2000· Psaroudaki κ.ά., 2013).

Οι παραγωγοί συνδυάζουν την παράδοση και τις σύγχρονες τεχνικές και ευκολίες με μέριμνα να παράγουν προϊόντα θρεπτικά και ταυτόχρονα αρεστά στους εκλεπτυσμένους ουρανίσκους των κατοίκων της περιοχής. Οι κτηνοτρόφοι, είτε σαν παραγωγοί γάλακτος είτε σαν παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων, είναι δεμένοι με τα ζώα τους και τη γη τους και θεωρούν το επάγγελμά τους σημαντικό και ενδιαφέρον.

Ο συνδυασμός των πρώτων υλών διατροφής των ζώων (σητειακή φύση), η μέριμνα και η αγάπη των κτηνοτρόφων για τα ζώα τους και οι πατροπαράδοτες τεχνικές τυροκόμησης που συνδυάζονται με τα πορίσματα της επιστήμης αντανakλώνται στην εξαιρετική γεύση των τυροκομικών προϊόντων της περιοχής, που αποτελούν μέρος του τυροκομικού πλούτου της Κρήτης και ολόκληρης της Ελλάδας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Alvarez-León, E., Roman-Viñas B., Serra-Majem L. (2006), «Dairy products and health: a review of the epidemiological evidence», *British Journal of Nutrition*, 96, Suppl. 1, σ. 94-99.
- Danezis G., Theodorou C., Massouras T., Zoidis E., Hadjigeorgiou I., Georgiou C. A. (2019), «Greek Graviera Cheese Assessment through Elemental Metabolomics- Implications for Authentication, Safety and Nutrition», *Molecules*, τόμ. 24, τεύχ. 4.
- ΕΛΣΤΑΤ ΑΠΟΓΡΑΦΗ 2020 <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPK33/->
- Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996) Γραβιέρα Κρήτης (ΠΟΠ) (313047/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94)
- Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Ξυνομυζήθρα Κρήτης (ΠΟΠ) 313051/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94)
- Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C312/2010 Ξύγαλο Σητείας
- Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L200/2011 Ξύγαλο Σητείας
- Kafatos, A., Verhagen H., Moschandreas J., Apostolaki I., Van Westerop J. J. (2000) «Mediterranean diet of Crete: foods and nutrient content», *J Am Diet Assoc.*, 100 (12), σ. 1487-93.
- Litopoulou-Tzanetaki, E., Tzanetakis, N. (2014), «The Microfloras of Traditional Greek Cheeses», *Microbiol Spectr*, 2, CM-0009-2012.
- López-Expósito, I., Amigo, L., Recio, I. (2012) «A mini-review on health and nutritional aspects of cheese with a focus on bioactive peptides», *Dairy Science & Technology*, τεύχ. 92, σ. 419-438.
- Lortal, S., Licitra, G., Valence, F., (2014), «Wooden Tools: Reservoirs of Microbial Biodiversity in Traditional Cheesemaking», *Microbiol Spectr*, τόμ. 2, τεύχ. 1.
- Prache, S., Martin B., Coppa M. (2020), «Review: Authentication of grass-fed meat and dairy products from cattle and sheep», *Animal*, τόμ. 14, τεύχ. 4, σ. 854-863.
- Provenza, F.D., Kronberg, S.L., Gregorini, P. (2019), «Is Grassfed Meat and Dairy Better for Human and Environmental Health?», *Frontiers in Nutrition*, τόμ. 6, τεύχ. 26.
- Psaroudaki, A., Grigoroudis, E., Diakaki, Ch. (2013), «Towards a food-serving services quality management system for compliance with the mediterranean dietary model», *Ecology of Food and Nutrition*, τόμ. 52, σ. 267-293.
- Renner, E. (2012), *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, General Aspects*, τόμ. 1, Springer, σ. 557-579.
- Florou-Paneri, P., Christaki, E., Giannenas, I. (2019), *Feed Additives: Aromatic Plants and Herbs in Animal Nutrition and Health*, Academic Press Paperback.

~ ΤΟ ΤΥΡΙ ΩΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΠΛΟΥΤΟΣ ~



Κοπανιστή στη Σχοινούσα (φωτογραφία από την έκδοση *Του Ανέμου και της Αλμύρας - Προϊόντα και Μαγειρικές των Κυκλάδων*, 2015, Επιμελητήριο Κυκλάδων).

Στο κεφάλαιο αυτό επιχειρούμε να προσεγγίσουμε την ελληνική τυροκομία μέσα από τους βασικούς πυλώνες της θεωρίας της Γαστρονομίας.

Ορίζουμε ως Γαστρονομία τη μελέτη, την τέχνη και την επιστήμη που ασχολείται με την τροφή –την προέλευση, την κουλτούρα και την ιστορία της– είτε όταν ο άνθρωπος τρέφεται για να επιβιώσει ή όταν γευματίζει για ευχαρίστηση, υγεία, κοινωνικό γόητρο ή άλλους λόγους.

Στην προσπάθειά μας να αναλύσουμε τον κοινωνικό και ανθρωπογεωγραφικό ιστό της ελληνικής τυροκομίας δεν θα πρέπει σε καμιά στιγμή να ξεχάσουμε τον λόγο για τον οποίο το τυρί, χιλιετίες πριν, παράχθηκε στην περιοχή της Μεσοποταμίας από τον ίδιο τον άνθρωπο.

Η ανάγκη και η αγωνία του ανθρώπου να βρει τρόπους να σώσει το γάλα της ημέρας τον οδήγησε να επινοήσει την τεχνική της παραγωγής του τυριού. Με το πέρασμα του χρόνου η τεχνική αυτή μεταφέρθηκε από τη Μεσοποταμία στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου και έφτασε στον ελληνικό χώρο. Στις χιλιετίες που πέρασαν, ο άνθρωπος, ταξιδευτής και έμπορος, αναγκάστηκε να προσαρμόσει την τεχνική της παραγωγής του τυριού στις ανάγκες των κοινωνιών και των οικονομιών. Ανάγκες οι οποίες ορίστηκαν από το εμπόριο, τη μετανάστευση, τον πόλεμο, τη χαρά, τη θρησκεία και τη φτώχεια. Οι νέες αυτές προσαρμογές της συγκεκριμένης τεχνικής στις εκάστοτε συνθήκες εξε-

λίχθηκαν με τα χρόνια σε τεχνοτροπίες που με τη σειρά τους δημιούργησαν σημαντικές σχολές στην παραγωγή του τυριού. Σε όλη αυτή την εξέλιξη οι τυροκόμοι που έζησαν και εργάστηκαν στον ελληνικό χώρο, είτε με τη μορφή των βοσκών και των τσοπαναράιων είτε με την επιχειρηματική μαεστρία των Βλάχων και των Σαρακατσαναίων, επινόησαν και ανέπτυξαν μια σειρά από διάφορες τεχνοτροπίες.

Στην προσπάθειά μας να θεμελιώσουμε την εξέλιξη της τυροκομίας μέσα από τον κοινωνικό και ανθρωπογεωγραφικό γαστρονομικό παράγοντα οδηγούμαστε στην ανάγκη να την αποδομήσουμε, για να ανακαλύψουμε ορισμένες αδιόρατες με την πρώτη ματιά όψεις της μέσα από τους βασικούς πυλώνες που στηρίζουν τη Γαστρονομία.

Της φτώχειας και της ανάγκης

Για την ελληνική τυροκομία ίσως ο πιο χαρακτηριστικός πυλώνας. Στο πέρασμα των αιώνων η Ελλάδα δεν υπήρξε ποτέ πλούσια χώρα, ούτε και είχε ποτέ επαρκείς κτηνοτροφικούς και γεωργικούς πόρους. Συγκρίνοντας τη γαστρονομία της Ελλάδας με τη γαστρονομία άλλων χωρών, όπως της Γαλλίας και της Ιταλίας, αντιλαμβανόμαστε ότι η ελληνική γαστρονομία και η τυροκομία ουδέποτε εξελίχθηκαν με βάση τις επιθυμίες και τις προσταγές του πλούτου. Αντιθέτως, η ανάγκη για επιβίωση και η φτώχεια καθόρισαν την εξέλιξη αλλά και τη χρησιμότητα του τυριού. Τυριά όπως η φέτα δημιουργήθηκαν από την ανάγκη των βοσκών να παραγάγουν ένα τυρί που θα μπορούσε να ωριμάσει μόνο του σε άλμη και να αφηθεί να παλαιώσει σε φυσικά κελάρια. Από κάποια παρόμοια και βασική ανάγκη ξεκίνησε και η παραγωγή τυριών η τεχνοτροπία των οποίων είναι παραπλήσια με εκείνη της φέτας, όπως το βλαχοτύρι, η σφέλα, το καλαθάκι Λήμνου και κάποια άλλα.

Η ανάγκη επίσης καθόρισε και τον τρόπο με τον οποίο το τυρί αξιοποιείται σε συνταγές σε διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας. Το πιο τρανό παράδειγμα στην προσέγγιση του τυριού μέσα από τη «γαστρονομία της ανάγκης» αποτελούν οι πίτες, ένα πιάτο εμβληματικό, που σε μύριες παραλλαγές απαντάται σε όλες τις περιοχές της χώρας. Η ανάγκη της

¹ Ο Κίμων Γεωργίου γεννήθηκε στην Κόρινθο το 1964. Σπούδασε Μαθηματικά στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και συνέχισε τις μεταπτυχιακές του σπουδές στο Ηνωμένο Βασίλειο, αποκτώντας το μεταπτυχιακό του στη Διοίκηση Επιχειρήσεων (MBA). Έχει αφιερώσει τη ζωή του στην έρευνα και την καταγραφή της γαστρονομίας. Έχει περάσει σχεδόν όλη του τη ζωή ταξιδεύοντας σε γνωστά και άγνωστα μέρη, για να καταλάβει πώς η ιστορία, η ανθρωπογεωγραφία και η κοινωνιολογία έχουν διαμορφώσει τη γαστρονομία. Τα τελευταία 25 χρόνια έχει συνεργαστεί με διάφορα κράτη και σημαντικούς διεθνείς οργανισμούς σε όλο τον κόσμο, αναλαμβάνοντας σημαντικές προκλήσεις που αφορούν τη δημιουργία και διαμόρφωση στρατηγικών που συνδέουν τον άνθρωπο, το φαγητό, την οικονομία, το περιβάλλον και τη γαστρονομία. Ο Κίμων Γεωργίου έχει εκδώσει βιβλία με αντικείμενο τη γαστρονομία αλλά και με πιο ιδιόζουσες πτυχές της ίδιας της γαστρονομίας, όπως το στρατηγικό μάνατζμεντ και την ηγεσία.

νοικοκυράς να χρησιμοποιήσει τυριά που είτε έτεινε να παρέλθει ο χρόνος ζωής τους είτε δεν ήταν κατάλληλα για φύλαξη την οδήγησε να φτιάξει την πίτα, η οποία καθορίζει με μοναδικό τρόπο τις ανθρωπογεωγραφικές συντεταγμένες της ελληνικής γαστρονομίας.

Εδώ θα πρέπει να αντιληφθούμε ότι, ενώ ένα τυρί όπως η φέτα ξεκίνησε να παράγεται με μια συγκεκριμένη τεχνική που καθόρισε και τα γευστικά χαρακτηριστικά του, κατά τη διάρκεια των χρόνων το τυρί αυτό άλλαξε και εξελίχθηκε σε αυτό που σήμερα ορίζουμε ως φέτα. Είναι σημαντικό να αντιληφθούμε ότι κατά τη διάρκεια των αιώνων οι κανόνες της ελληνικής αλλά και της παγκόσμιας αγοράς καθώς και οι κανονισμοί και οι ονομασίες προέλευσης έχουν επηρεάσει αυτό που ιστορικά αναγνωρίζεται ως «κύρια τεχνική» και έχουν σε κάποιες περιπτώσεις αναπτύξει την ανάγκη δημιουργίας τεχνοτροπιών. Βλέπουμε δηλαδή ένα τυροκομικό προϊόν που δημιουργήθηκε από την ανάγκη του παραγωγού και της κοινωνίας να αλλάζει και να μεταμορφώνεται σε ένα προϊόν το οποίο καθορίζεται από τους περιορισμούς της νομοθεσίας αλλά και την πραγματικότητα του εμπορίου. Η Κεφαλονιά με το περίφημο λευκό τυρί της αποτελεί ίσως το καλύτερο παράδειγμα. Οι Κεφαλονίτες, δεινοί μάστορες που στο πέρασμα των αιώνων έμαθαν να τυροκομούν τη φέτα, εξέλιξαν την τέχνη αυτή και απέκτησαν εξαιρετική φήμη, έχασαν το δικαίωμα να παράγουν και να εμπορεύονται τυρί φέτα εξαιτίας νομοθετικών προβλέψεων και πολιτικών συγκυριών.

Της ανταλλαγής ή και του δανεισμού

Το τυρί άλλαξε και εξελίχθηκε ως προϊόν εμπορικής πράξης ή ανταλλαγής μεταξύ νοικοκυριών ή ακόμα και μεταξύ κοινωνιών και περιοχών. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας το τυρί έγινε το μέσο ανταλλαγής με τους ψαράδες και τους ψαροπούλιδες, που συχνά διακινούσαν τα προϊόντα τους στις ορεινές περιοχές. Το ωριμασμένο τυρί γίνεται μονάδα δανεισμού και σε κάποιες κοινωνίες στον ελληνικό και τον ιταλικό κόσμο γίνεται προίκα και μέρος της εμπορικής πράξης του συννοικοεσίου και του γάμου. Όσο οι κοινωνίες εξελίσσονταν και οι επιλογές στα τυροκομικά προϊόντα γίνονταν περισσότερες, η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που ανταλλάσσονταν άρχισαν να παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην ίδια την ανταλλαγή και την εμπορική

πράξη. Σε αυτή την καινούργια επιχειρηματική λογική, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά όρισαν την τιμή ανταλλαγής του τυριού: η ποσότητα του αλατιού, ο χρόνος ωρίμανσης των τυριών και το γευστικό τους προφίλ άρχισαν να αποκτούν ιδιαίτερη αξία και να καθορίζουν την ίδια την εμπορική πράξη. Τυριά ωρίμανσης, όπως το κασκαβάλι, που στο πέρασμα των αιώνων ξεκίνησε να παράγεται σε διαφορετικά μέρη της Ελλάδας, άρχισαν να αποκτούν εξαιρετική εμπορική φήμη, να καθίστανται μέρος δανειακών συμφωνιών και να χρησιμοποιούνται σε αποπληρωμές οικονομικών υποχρεώσεων. Τυριά, όπως το καλαθάκι της Λήμνου, για παράδειγμα, χρησιμοποιήθηκαν για την αποπληρωμή ενοικίων αγροτικών περιοχών που ήταν στην κυριότητα του κλήρου και της Εκκλησίας.

Του πολέμου και των κατακτήσεων

Σε μια περιοχή του κόσμου όπου οι πολεμικές συρράξεις και οι εξορμήσεις αποτέλεσαν αναπόσπαστο μέρος της ιστορίας και της γεωπολιτικής εξέλιξης του ίδιου του τόπου, το τυρί, ως κύριο αγαθό, δεν θα μπορούσε να μην είχε παίξει πρωταρχικό ρόλο. Στον ελληνικό αλλά και τον ευρύτερο μεσογειακό και αραβικό κόσμο το τυρί ορίστηκε ως νόμισμα το οποίο μπόρεσε να υποστηρίξει πολεμικές επιχειρήσεις και να καθορίσει εκστρατείες. Ταυτόχρονα, το ωριμασμένο τυρί, ένα αγαθό με σημαντικότητα διατροφική αξία, αποτέλεσε την απαραίτητη τροφή των πολεμιστών και στη θάλασσα και στη στεριά. Το κεφαλοτύρι έγινε νόμισμα, φορτώθηκε στα πολεμικά πλοία και ταξίδεψε σε μακρινούς προορισμούς για να χρησιμοποιηθεί είτε σαν νόμισμα σε οικονομικές διευθετήσεις είτε ως τροφή για τον ίδιο τον στρατό, είτε ακόμα σε κάποιες άλλες περιπτώσεις ως μισθός για τους πολεμιστές. Με το πέρασμα των χρόνων κάποιες νέες τεχνοτροπίες που εφαρμόστηκαν στην παραγωγή του κεφαλοτυριού, όπως η επάλειψή του με ελαιόλαδο ή το τύλιγμά του με ύφασμα από λινάρι, μπόρεσαν να το θωρακίσουν στα μακρινά ταξίδια του στη στεριά και τη θάλασσα και να το προστατεύσουν στις αντίξοες καιρικές συνθήκες που επικρατούσαν κατά τη διάρκεια των μακρών πολεμικών εξορμήσεων. Κάποιες άλλες σημαντικές αλλαγές στην τεχνοτροπία παραγωγής του κεφαλοτυριού οδήγησαν τους τυροκόμους να κόβουν το τυρόπηγμά του στο μέγεθος του κόκκου της άμμου, να

το τοποθετούν σε καλούπια και να αντέχει βάρος πολλών οκάδων, να το στεγνώνουν πολύ καλά και να μπορεί να ταξιδεύει στον χρόνο, να μη χάνει ούτε την αξία του ως νόμισμα αλλά ούτε και την αξία του ως επισιτιστικό αγαθό για τον στρατό και τους πολεμιστές.

Του πλούτου και της αριστοκρατίας

Φειδωλή η συνεισφορά της αριστοκρατίας στην ελληνική τυροκομία. Ιστορικά, κρίνεται φτωχή η επίδραση που είχε ο πλούτος και η άρχουσα τάξη στην παραγωγική και πολιτισμική εξέλιξη του τυριού στην Ελλάδα. Όμως κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα καταγράφεται η προσφορά κάποιων ισχυρών οικογενειών στη γενικότερη πορεία της τυροκομίας στον ελληνικό χώρο. Το μετσοβόνο, ένα από τα πιο σημαντικά ελληνικά τυριά, είναι το δημιούργημα του πάθους της οικογενείας Τοσίτσα να στηρίζει την ελληνική τυροκομία και να δημιουργήσει κοιτίδες γνώσης που με τη σειρά τους μπόρεσαν να προαγάγουν τεχνικές και τεχνотροπίες. Τη δεκαετία του '60 με υποτροφίες της Σχολής Τυροκομίας Τοσίτσα Έλληνες τυροκόμοι θα ταξιδέψουν στην Ιταλία και θα επιστρέψουν φέρνοντας τη βαθιά γνώση της τυροκόμησης με την τεχνική της *πάστα φιλάτα*, μιας τυροκομικής τεχνικής που οι Ιταλοί εξέλιξαν σημαντικότερα τον 20ό αιώνα. Με την επιστροφή τους οι Έλληνες τυροκόμοι θα μεταλαμπαδεύσουν σε νέους τυροκόμους την τεχνотροπία της παραγωγής του προβολόνο αφουμικάτο (Provolone Affumicato), ενός εξαιρετικά σημαντικού ιταλικού τυριού, που φτιάχνεται με αγελαδινό γάλα και με την τεχνотροπία της *πάστα φιλάτα*. Ως αποτέλεσμα της μαθητείας αυτής θα ξεκινήσουν να παράγουν, με αγελαδινό κυρίως γάλα, το μετσοβόνο, ένα τυρί φτιαγμένο με παραπλήσια τεχνотροπία με αυτή του προβολόνο. Σήμερα το μετσοβόνο αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικότερα ελληνικά τυριά.

Της χριστιανικής Εκκλησίας και του κλήρου

Η χριστιανική θρησκεία και πίστη, είτε έμμεσα είτε άμεσα, επηρέασαν την εξέλιξη της τυροκομίας στον ελληνικό χώρο. Αγροτικές και κτηνοτροφικές κοινωνίες ανέπτυξαν πολλές φορές σχέσεις οικονομικής, κοινωνικής και πολιτισμικής εξάρτησης με την Εκκλησία και πολλές φορές με τα μοναστήρια των περιοχών. Πλούσια βοσκοτόπια που

ανήκαν στα μοναστήρια και την Εκκλησία νοικιάστηκαν από τους κεχαγιάδες, που πλήρωναν τα ενοίκια σε τυροκομικά προϊόντα. Σε πολλά μέρη της Ελλάδας η Εκκλησία διακίνησε το μαλλί των προβάτων με αποτέλεσμα, μέσα από ένα υποπροϊόν που με τον χρόνο απέκτησε εξαιρετικά υψηλή χρηματική αξία, να καθορίζει και την εμπορική αξία του τυριού που παραγόταν από τους κτηνοτρόφους που προμήθευαν στην Εκκλησία το μαλλί.

Η πιο σημαντική όμως επιρροή που είχαν η Εκκλησία και η θρησκεία στην τυροκομία αντικατοπτρίζεται στην Κυριακή της Τυρινής. Είναι χαρακτηριστικό ότι με το δείπνο της Κυριακής της Τυρινής κλείνει ένας γαστρονομικός κύκλος, που είναι σε απόλυτη συσχέτιση και αρμονία με τη χριστιανική Εκκλησία και την πίστη. Για να τηρήσουν την καθορισμένη νηστεία, την Κυριακή της Τυρινής οι νοικοκυρές σε διαφορετικά σημεία της Ελλάδας φτιάχνουν μια σειρά από πίτες, είτε αλμυρές είτε γλυκές, που έχουν ως κύριο συστατικό το τυρί. Η μυζήθρα, το κεφαλοτύρι, η φέτα, το κασέρι και το ανθότυρο είναι τα τυριά που κατεξοχήν χρησιμοποιούνται σε πολλά μέρη της Ελλάδας στις συνταγές αυτής της ημέρας.

Του εμπορίου

Το εμπόριο έχει παίξει σημαντικότερο ρόλο στην οικονομική, ποιοτική αλλά και πολιτισμική εξέλιξη του ελληνικού τυριού. Οι Έλληνες, από τα αρχαία χρόνια δεινοί έμποροι, δεν άφησαν ανεκμετάλλευτη καμιά ευκαιρία που τους δόθηκε να κάνουν το ελληνικό τυρί γνωστό σε παγκόσμια κλίμακα. Με ορόσημο τη φέτα, που τις τελευταίες δεκαετίες έχει αποκτήσει ξεχωριστή θέση στη συνείδηση της παγκόσμιας αγοράς, το ελληνικό επιχειρηματικό δαιμόνιο μετέφερε το ελληνικό τυρί αλλά και το στραγγιστό γιαούρτι στις πιο απόμακρες αγορές του κόσμου.

Ταξιδεύοντας στην ιστορία του ελληνικού τυριού μαθαίνουμε ότι η ονομασία «φέτα» χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας στην Ελλάδα, τον 17ο αιώνα και πιθανά προέρχεται από τη λατινική λέξη *fetta*, που αναφέρεται στην πρακτική κοπής του τυριού σε φέτες προκειμένου να εισαχθεί σε ξύλινα βαρέλια. Η ονομασία φέτα, από τον 17ο αιώνα και μετά, άρχισε να διαδίδεται, για να επιβληθεί τελικά τον 19ο δηλώνοντας ένα τυρί που παρασκευάζεται επί αιώνες στη γεωγραφική περιοχή της Ελλάδας (Κανο-

νισμός ΕΟΚ 208X/9 2 Φέτα προστατευόμενη ονομασία προέλευσης – 59998) (europa.eu).

Είναι αξιοσημείωτο επίσης το γεγονός ότι η πρώτη γραπτή αναφορά στην ονομασία της φέτας εντοπίζεται, σύμφωνα με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, στο κατάστημα του Συριανού τοκιστή Στέφανου Δ. Ρήγα, όταν στις 23 Απριλίου 1892 αγοράζει φέτα προς 1,80 δρχ. την οκά. Την εποχή εκείνη η Ερμούπολη της Σύρου ήταν ένα από τα σημαντικότερα λιμάνια της Μεσογείου και τόπος διακίνησης προς την Ιταλία της Φέτας αλλά και άλλων προϊόντων από την περιοχή των Κυκλάδων.

Του μετανάστη

Η πορεία και η εξέλιξη του ελληνικού τυριού έχει επηρεαστεί σημαντικά από τα κύματα προσφυγιάς και μετανάστευσης που έλαβαν χώρα τον 20ό αιώνα, είτε αυτά που είχαν ως προορισμό την Ελλάδα, όπως συνέβη με τη Μικρασιατική Καταστροφή και την Ανταλλαγή, είτε αυτά που είχαν προορισμό την Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική. Οι Έλληνες που έφτασαν από τη Μικρά Ασία το 1922 έφεραν μαζί τους τεχνοτροπίες παραγωγής τυριού που ήταν άγνωστες στον τότε ελληνικό χώρο. Τυριά όπως ο τελεμές, που ανήκει στην κατηγορία των λευκών τυριών σε άλμη, κάνουν την εμφάνισή τους στον ελληνικό χώρο. Συνταγές μαγειρικής που βασίζονται στο τυρί και που έχουν τις ρίζες τους στη Μικρά Ασία, όπως το μπουγιουντί, αποκτούν ιδιαίτερη φήμη σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. Οι Πόντιοι φέρνουν κάποια νέα τυριά, όπως το *παρχαρί* και το *ραγιάν*, τα οποία με τη σειρά τους τα χρόνια που ακολουθούν γίνονται γνωστά σε διάφορες περιοχές της χώρας.

Δεδομένου ότι οι Έλληνες που τον 20ό αιώνα μεταναστεύουν στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική δεν είχαν στη διάθεσή τους ελληνικό τυρί, ξεκινούν να παράγουν στους τόπους όπου έχουν μεταναστεύσει κάποια από τα διάσημα ελληνικά τυριά. Τυριά σε άλμη, όπως η φέτα, ή κίτρινα τυριά, όπως το κασκαβάλι και το κεφαλοτύρι, καθώς και το στραγγιστό γιαούρτι παράγονται πλέον χιλιάδες χιλιόμετρα μακριά από τον τόπο όπου ξεκίνησαν αιώνες πριν να παράγονται. Οι νέες γενιές που μεγαλώνουν στη διασπορά μαθαίνουν το ελληνικό τυρί, το εκτιμούν και το εντάσσουν στην καθημερινότητά τους κρατώντας με αυτό τον τρόπο ζωντανή την πολιτισμική και γαστρονομική τους

μνήμη. Και όταν νέοι κανονισμοί έρχονται να προστατέψουν ονομασίες όπως της φέτας, που ήταν εκτεθειμένες για δεκαετίες, οι νέες γενιές μαθαίνουν και αυτές με τη σειρά τους την πραγματική γαστρονομική διάσταση των τυριών αυτών.

Τυροκόμος ή τυροποιός;

Στην Κεντρική Ευρώπη και την Ιβηρική Χερσόνησο, περίπου τον 17ο αιώνα, εμφανίζεται ο *affineur*, ο επαγγελματίας που ωριμάζει τυριά, είτε πρόκειται για ένα συγκεκριμένο είδος είτε για αριθμό διαφορετικών τυριών. Ο *affineur* δεν παράγει τυρί, και συνήθως η προσέγγισή του έχει ισχυρή οικονομική και εμπορική βάση. Συχνά, ο *affineur* είναι ο επιχειρηματίας που έχει ενοικιάσει τον βοσκότοπο στον βοσκό, παραγωγό των τυριών, και του επιβάλλει την αποκλειστική πώληση της παραγωγής του. Ο *affineur*, ως εκ τούτου, γίνεται ο επιχειρηματίας που φέρνει τα τυριά στην αγορά. Στις εμπορικές συνθήκες, ο *affineur* είναι ταυτόσημος με τη βαθιά ετυμολογική έννοια της λέξης *τυροκόμος*, η οποία σημαίνει εκείνον που *κομεί*, φροντίζει το τυρί.

Με το πέρασμα των χρόνων, το επάγγελμα του *affineur* κερδίζει υψηλό οικονομικό και κοινωνικό κύρος, επεκτείνοντας την επιρροή του σε διάφορες περιοχές της Ευρώπης. Ωστόσο, από το 1960 και έπειτα, ειδικά με την εισαγωγή επαγγελματικών ψυγείων που συμβάλλουν στη φυσική ωρίμανση των τυριών, το επάγγελμα του *affineur* αρχίζει να εξαφανίζεται. Το τυρί τώρα πωλείται στην αγορά από τους ίδιους τους παραγωγούς, αντικαθιστώντας την παραδοσιακή διαδικασία. Στη σύγχρονη πραγματικότητα, ιδίως στην ελληνική αγορά, το επάγγελμα του *affineur*, ουσιαστικά του «φροντιστή του τυριού», δεν υπάρχει πλέον, και αντίστοιχα, ο όρος «τυροκόμος» δεν θα έπρεπε να χρησιμοποιείται.

Η λέξη που θα έπρεπε να υιοθετηθεί στην ελληνική γλώσσα για να περιγράψει με τον πιο σωστό τρόπο το επάγγελμα του παραγωγού τυριού, όπως έχει διαμορφωθεί τον τελευταίο μισό αιώνα, θα έπρεπε να είναι η λέξη *τυροποιός* και όχι τυροκόμος. Εξάλλου, η αντίστοιχη λέξη στην αγγλική γλώσσα, *cheese maker*, έχει την ετυμολογία του τυροποιού και όχι του τυροκόμου.

Θα πρέπει εδώ να σημειωθεί ότι σύμφωνα με το εγκυρότατο λεξικό της αρχαίας ελληνικής γλώσσας Liddell-

Scott-Jones (LSJ), η λέξη τυροποιός μαρτυρείται από τον 1ο αιώνα (Ιώσηπος) και τον 2ο αιώνα (Γαληνός) μ.Χ., ενώ ο όρος τυροκόμος εμφανίζεται μόλις στον 19ο αιώνα, κατά την εποχή που το επάγγελμα του *affineur* εξαπλώνεται με γοργούς ρυθμούς στην Ευρώπη.

Επίλογος

Πριν τελειώσουμε την προσέγγιση του ελληνικού τυριού μέσα από το πρίσμα της Γαστρονομίας θα πρέπει να αναφερθούμε στον τυροκόμο, τον άνθρωπο που παράγει το τυρί. Η ζωή ποτέ δεν ήταν εύκολη για τον Έλληνα τυροκόμο, για τη φιγούρα αυτή που μας φέρνει πίσω στον χρόνο, μας ταξιδεύει στο παρελθόν και μας γεμίζει με νοσταλγία.

Για τον Έλληνα τυροκόμο οι μέρες ήταν διαφορετικές από τις νύχτες. Τις μέρες οι τυροκόμοι γίνονταν βοσκοί, έβοσκαν τα αιγοπρόβατά τους φροντίζοντας τα ζωντανά. Τις νύχτες στις στάνες, γύρω από τις μεγάλες φωτιές, έπηζαν το γάλα, του έδιναν ζωή κάνοντάς το γιαούρτι και τυρί.

Κατά τη διάρκεια των αιώνων που πέρασαν ο Έλληνας τυροκόμος έγινε ο μεγάλος πρωταγωνιστής της ελληνικής γαστρονομίας, συνέδεσε το ελληνικό τυρί με το φτωχικό γεύμα της μέρας και κατάφερε να περάσει στη συνείδηση του απλού ανθρώπου τη σχέση του τυριού με τον πολιτισμό ενός ολόκληρου λαού, ενός λαού που για κάθε τυρί έχει ανακαλύψει, ταιριάζει και αναπτύξει τουλάχιστον έναν τρόπο να το σερβίρει και να το απολαμβάνει.

«ΕΛΑ Ή ΧΛΩΡΟ Μ' ΤΥΡΙ, ΜΥΖΗΘΟΥΛΑ ΤΡΥΦΕΡΗ...»
ΟΙ ΑΛΜΥΡΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΕΣ ΤΥΡΟΠΙΤΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΝΤΙΔΗΣ¹

Η ελληνική γαστρονομία συναπαρτίζεται από πολλές τοπικές διατροφικές παραδόσεις. Στο πλαίσιο των παραδόσεων αυτών οι αγροτικοί και κτηνοτροφικοί πληθυσμοί εξασκηθήκαν στην οικιακή τυροκόμηση και μεγαλούργησαν. Σε όλη την Ελλάδα δημιουργήθηκε μια μεγάλη ποικιλία τυριών με απλές και εξέχουσες τεχνικές, μερικές από τις οποίες είναι γνωστές ακόμη και από την αρχαιότητα. Είναι βέβαιο όμως ότι, ακόμη και εκεί που εφαρμόζονται παρόμοιες ή ίδιες τεχνικές, το αποτέλεσμα είναι διαφορετικό, μια και η διαφορά της χλωρίδας από τόπο σε τόπο δίνει ξεχωριστή γεύση στο γάλα των ζώων και κατ' επέκταση στο τυρί.

Η αξιοποίηση των τυριών, κυρίως της φέτας, της νωπής μυζήθρας, του ανθότυρου αλλά και του φρεσκοπηγμένου ανάλατου στραγγισμένου τυριού, είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας από τις πιο διαδεδομένες εκδοχές πίτας, αυτήν της τυρόπιτας, αλμυρής και γλυκιάς. Η φέτα έχει τον πρώτο λόγο σε τυρόπιτες με φύλλα της ηπειρωτικής Ελλάδας, πολλές φορές αναμειγμένη με ανθότυρο, σε αντίθεση με τις βλάχικες πίτες που παλιότερα παρασκευάζονταν μόνο με φέτα. Στα πιο πρόσφατα χρόνια με τη μεγαλύτερη επάρκεια αγαθών, τα αβγά που ενίσχυαν τη φέτα ήταν, κατά περίπτωση, αρκετά. Σε αρκετές περιοχές και το φρεσκοπηγμένο ανάλατο τυρί πρωτοστατούσε σε πίτες, ανακατεμένο κυρίως με αβγά, αλεύρι και λάδι ή βούτυρο. Οι τοπικές μυζήθρες όμως και κάποια ξεχωριστά τοπικά τυριά των νησιών αξιοποιούνται σε γιορτινά πιτάκια ή και, λιγότερο, σε πίτες. Οι ξινομυζήθρες, οι φρέσκιες μανούρες, η χλωρή (ντόπια φρέσκια μυζήθρα), η κοπανιστή, το χαλούμι αξιοποιούνται σε πιτάκια κλειστά ή ξεσκεπάστα, δίνοντας ιδιαίτερη γεύση και συνιστώντας την επιτομή της απλότητας. Πολλές φορές στις αλμυρές τους εκδοχές έμπαινε κρεμμύδι και δυόσμος, ενώ στις γλυκές κατά κύριο λόγο ζάχαρη, αβγά και κανέλα.

Η τυρόπιτα ως καθημερινό έδεσμα

Οι τυρόπιτες με φύλλα χωρίζονται σε *μισιακές* πίτες, που έχουν τη γέμιση στη μέση, και *ρεντιστές*, των οποίων η γέμιση μοιράζεται σε δύο η περισσότερα σημεία. Αλλιώς μπορούν να είναι και *στριφτόπιτες*, τις οποίες οι Βλάχοι λένε *κοθουρόπιτες*. Οι περισσότερες τυρόπιτες της ηπειρωτικής Ελλάδας περιείχαν φέτα ή φέτα και ανθότυρο και αβγά. Κάποιες όμως ευφάνταστες εκδοχές εμπλέκουν μοναδικά και πρωτότυπα υλικά στον βασικό κορμό τους.

Στον βόρειο Έβρο τις λένε *μλίνες* (μ'λίνες) και γίνονται με αγελαδινό, βουβαλίσιο ή πρόβειο τυρί και χοιρινή λίγδα στα φύλλα. Εντυπωσιακές στριφτόπιτες της ευρύτερης περιοχής είναι η *κλωστή* (με φέτα, μυζήθρα, αβγά και λάδι), η τυρόπιτα με μπόλικο σουσάμι της περιοχής και, τέλος, μία ακόμη πίτα με μυζήθρα, πλιγούρι, αβγά και βούτυρο.

Και η Ήπειρος όμως είναι μια περιοχή που φημίζεται για τις εξαιρετικές τυρόπιτές της, πολλές από τις οποίες έχουν μεγάλο ενδιαφέρον τόσο τεχνικό, όσο και ως προς τον συνδυασμό των υλικών. Η *κοφτόπιτα* γίνεται με χοντροκομμένο σιτάρι που ανακατεύεται με τα βασικά υλικά, ενώ σε άλλη ρεντιστή το ρύζι ανακατεύεται με κρέμα από σμιγδάλι και γάλα. Η *εικοσάφυλλη* είναι μια ρεντιστή πίτα που το κάθε φύλλο της πασπαλίζεται με βούτυρο και φέτα ανακατεμένη με μπόλικο αβγά. Στη σουλιώτικη τυρόπιτα τα πέντε φύλλα της ραντίζονται με μείγμα από φέτα, αβγά, καλαμποκάλευρο και λίγο γάλα, με το βούτυρο να υπογράφει τον αζεπέραστο γευστικό της χαρακτήρα.

Σε παλιακές πίτες αυτής της κατηγορίας τα ενδιάμεσα φύλλα ήταν συχνά προψημένα και σε κάποιες περιπτώσεις τοποθετούνταν εναλλάξ με κάποια άψητα. Σε μια τέτοια ξεχωριστή ηπειρώτικη εκδοχή, σπασμένα προψημένα φύλλα ήταν μέρος της γέμισης μαζί με φέτα και αβγά.

Στον Ορεινό Μυλοπόταμο Κρήτης, όταν αρχίσουν να αρμέγουν τα πρόβατα, κάνουν τυρόπιτες με τυρί από το πρώτο γάλα, που το λένε *τυρεύτη*. Οι τυρόπιτες αυτές, που μοιάζουν με τα καλιτσούνια, τηγανίζονται και μοιράζονται στη γειτονιά.

Ο Ψιλάκης παραθέτει τη μαρτυρία της κυρίας Χατζηδη-

¹ Ο Χρήστος Μαντίδης γεννήθηκε στο Ψυχικό Σερρών τον Δεκέμβριο του 1972. Ασχολείται με τη μαγειρική από το 2008. Σε αυτά τα χρόνια κατέγραψε τα σερραϊκά παραδοσιακά μαγειρέματα και ολοκλήρωσε την έρευνα για τη μαγειρική των Βλάχων του Ασπροποτάμου, η οποία πρόκειται να εκδοθεί. Σήμερα το ενδιαφέρον του στρέφεται στην έρευνα της ελληνικής πίτας.

μητρίου, η πεθερά της οποίας είχε φτιάξει μια γαλατόπιτα για τον Ελευθέριο Βενιζέλο, την οποία δοκίμασε όταν βρέθηκε στην πόλη. Η γεύση της, σύμφωνα με τη μαρτυρία, τον ενθουσίασε. Ήταν μια σπάνιας τεχνικής αλμυρή γαλατόπιτα με φέτα. Πάνω σε κάποια στρωμένα φύλλα λαδωμένα μπαίνει ένα τηγανισμένο σπασμένο φύλλο, γάλα, αβγά και φέτα. Η πίτα είχε κόθρο, που περιχυνόταν με γάλα και ψηνόταν.

Στο σημείο αυτό επιτρέψτε μου να παραθέσω τη μαρτυρία του Βασίλη και της Μαργαρίτας Ζαχαρή από τα Κονάκια Απροποτάμου, μαρτυρία την οποία συνέλεξα στο περιθώριο της έρευνάς μου για τη μαγειρική παράδοση των Βλάχων του Ασπροποτάμου: «Εμείς κάνουμε και μια άλλη πίτα, τη λέμε *ψαρόπ'τα*. Γιατί τη λέμε έτσι... Ανοίγουμε φύλλο λεπτό. Φουσκώνουμε λίγο τραχανά γλυκό και βάζουμε τυρί και λάδι. Ρίχνουμε το μείγμα στο μισό φύλλο, το τυλίγουμε σε ρολό και το στρίβουμε στο ταψί. Μόλις ψήνονταν, βράζαμε λίγο νερό με λίγη ζάχαρη. Κι αφού έπαιρνε χρώμα, τη ζεματούσαμε με βραστό νερό. Γιατί τη λέγαμε *ψαρόπ'τα*. Γιατί την τυλίγαμε σαν ψάρι».

Μια τεχνική κοινή σε διάφορες περιοχές σε όλη την Ελλάδα είναι οι τυρόπιτες που παρασκευάζονται με το στρίψιμο της ζύμης, τεχνική που δίνει μια πολύ τραγανή νόστιμη πίτα. Μικρά πιτάκια ζύμης αρχικά αλείφονται με λίπος και τυρί ανάμεσα. Στρίβονται όλα μαζί σε ρολό και μετά από περίτεχνα στριψίματα πατιούνται, ώστε να καλυφθεί το ταψί. Τα στριψίματα αυτά είναι πολύ διαφορετικά από περιοχή σε περιοχή, όπως και τα ονόματα της πίτας: *γιαγλίδικη μπουγάτσα* στον βόρειο Έβρο, *κουλούρα* στα Χορτάτα Λευκάδας, *γυφτόπιτα* στους Τσιγγάνους της Καρδίτσας, *στσίτ(ε)* στους Βλάχους στον Ασπροποτάμο Τρικάλων, *τυροκλούρι* στους Σαρακατσάνους στα Κονάκια Ασπροποτάμου. Η ίδια τεχνική στριψίματος έχει καταγραφεί και στη Δαδιά Έβρου, μόνο που η ζύμη γίνεται με ζεμάτισμα του αλευριού με βραστό νερό, γι' αυτό και η πίτα είναι γνωστή ως *ζεματιστή πίτα*.

Οι τυρόπιτες ενιαίου μείγματος συνιστούν μια ιδιαίτερη κατηγορία. Σε αυτήν την κατηγορία ανακατεύονται όλα μαζί τα υλικά σε ένα μείγμα, που έχει τη μορφή χυλού ή απαλού ζυμαριού, και το οποίο απλώνεται σε ταψί. Το αλεύρι μπορεί να είναι σταρένιο ή μπομποτά και το μείγμα προζυμένιο ή σκέτο. Οι Βλάχοι του Ασπροποτάμου τις λένε *κόντρι*.

Άλλες τέτοιες γνωστές είναι η *αλευρόπιτα* Ζαγορίου, που παρασκευάζεται με γάλα, νερό, αλεύρι, λάδι και τυρί, αλλά και η *προζυμόπιτα* Ηλείου, ένας προζυμένιος χυλός με τα ίδια υλικά και επιπλέον υλικό το αβγό. Ίδια φιλοσοφία έχει και η *μπατζίνα* των καμπίσιων της Θεσσαλίας, μόνο που ο σταρένιος χυλός διανθίζεται και με κολοκύθη τριμμένο. Η *χυλωμένη τυρόπιτα* της Ηλείου είναι πηχτός καλαμποκίσιος χυλός στον οποίο προστίθενται φέτα, μπόλικα αβγά και ο οποίος ψήνεται με βούτυρο. Η *ζαρκόπιτα* Ηλείου είναι χυλός σταρένιου αλευριού με γάλα, τυρί και βούτυρο, που ψήνεται σε λεπτή στρώση.

Σε κάθε γωνιά της Ελλάδας υπάρχουν τυρόπιτες που παρασκευάζονται με τρόπο τόσο ευφάνταστο, που πραγματικά εντυπωσιάζει. Μια τέτοια έχει καταγραφεί από την αείμνηστη Εύη Βουτσινά στην Εύβοια. Το μείγμα της αποτελείται από φέτα, μυζήθρα, αβγά, γάλα και ρύζι, το οποίο, αφού ψηθεί, σκεπάζεται με σάλτσα ντομάτας και ψήνεται λίγο ακόμη. Στα χωριά της Έδεσσας κάνουν τηγανιτές τυρόπιτες με ζύμη ψωμιού που τις λένε *μπίμπλες*.

Άλλο παράδειγμα εντυπωσιακής μαγειρικής φαντασίας είναι τα *κεζαδίκας* και η *γκβίνα*, δύο γλυκάκια με το χαρακτηριστικό αποτύπωμα του ανθότυρου, που παρασκευάζουν στην εβραϊκή κοινότητα του Βόλου. Το πρώτο, που αποτελείται από ζύμη και γέμιση από ανθότυρο με αβγά, σιροπιάζεται. Οι *τζεβριμέδες* Κρήτης είναι κάτι παρόμοιο, αλλά με φύλλο αντί για ζύμη. Το δεύτερο, η *γκβίνα*, είναι στην ουσία ψητό τσιζκέικ με ανθότυρο γιαούρτι, αβγά, αλεύρι, ζάχαρη.

Αγνόπιτες ανεβατές λέγονται τα κρητικά τηγανητά πιτάκια με γέμιση από ξινομυζήθρα που κλείνεται σε ζύμη με τη μορφή μπάλας, η οποία πατιέται, τηγανίζεται και σερβίρεται με μέλι. Οι σφακιανές πίτες παρασκευάζονται με απλή ζύμη και διέπονται από την ίδια φιλοσοφία με τις αγνόπιτες. Τηγανίζονται σε ελάχιστο βούτυρο και σερβίρονται με μέλι ή ζάχαρη. Οι *ανεβατές νερόπιτες* από την περιοχή της Σητείας έχουν ένα παραπάνω τεχνικό ενδιαφέρον, καθώς με βρεγμένα χέρια ανοίγεται ένα μικρό κομμάτι ζύμης με γέμιση ξινομυζήθρας. Και αυτές σερβίρονται με μέλι. *Μηλέικα πιταράκια* είναι το όνομα που έχουν τα τηγανητά πιτάκια που παρασκευάζονται με το ξερό μηλείκο τυρί, κρεμμύδι και δυόσμο, ενώ οι *καλασούνες* στη Φολέγανδρο έχουν ζύμη προζυμένια γεμισμένη με ντόπιο σουρωτό τυρί, αβγά και κρεμμύδι.

Με ζύμη ψωμιού παρασκευάζονται οι ξακουστές *χαλουμεόπιτες* Κύπρου με το χαρακτηριστικό άρωμα δυόσμου που αναδίδουν, αλλά και το *πιταρό* Κύθνου που παρασκευάζεται με τυρί τρίμμα. Στην Κω οι τυρόπιτες με κοκκινoturί και κρεμμύδι είναι άλλη μια ξεχωριστή λιχουδιά που παρασκευάζεται με ζύμη ψωμιού. Το κοκκινoturί από πλήρες κατσικίσιο γάλα είναι τυρί που, αφού πήξει, στραγγιστεί και αλατιστεί, ωριμάζει μέσα σε μείγμα από ίζημα κόκκινου κρασιού, λίγη άρμη και λίγη φλούδα πεύκου. Η ανοιχτή *τυρένια* Κιμώλου γίνεται με ανάλαφρη ανεβατή ζύμη και σκέτη φρέσκια μαρούρα και μάραθο. Οι λεπτές τηγανητές *κοπανιστόπιτες* Χίου με άλειμμα μικρής ποσότητας ντόπιας κοπανιστής έχουν γευστική ένταση που τις κάνει να ξεχωρίζουν. Στη Μύκονο η κρεμμυδόπιτα, μια πίτα με πολλές παραλλαγές, είναι ίσως από τις λίγες περιπτώσεις απλωτής πίτας των Κυκλάδων που μπορεί να βασίζεται στο κρεμμύδι, αλλά χαρακτηρίζεται από την ντόπια υπόξινη τυροβολιά και τον γευστικό χαρακτήρα του ντόπιου μάραθου. Τέλος, οι *κουκουλόπιτες* που κάνουν στην Κύθνο έχουν πάρει το όνομά τους από το κουκούλωμα των τυριών από τη ζύμη, η οποία τυλίγει μια πρωτότυπη γέμιση από φρέσκο ανάλατο τυρί, αβγά, κρεμμυδόφυλλα και κανέλα.

Εθιμική κατανάλωση της τροφής: η τυρόπιτα ως γιορτινό έδεσμα

Όσο η τυρόπιτα σχετίστηκε με ένα μέρος της διατροφικής καθημερινότητας, άλλο τόσο συνδέθηκε και με την εθιμική κατανάλωση της τροφής ορισμένες γιορτινές ημέρες του χρόνου.² Η περίοδος του Δωδεκαήμερου, με ιδιαίτερη έμφαση στην πρωτοχρονιάτικη βασιλόπιτα, η αποκριά, το Πάσχα, η γιορτή του αγίου Γεωργίου, οι μέρες της Αναλήψεως και της Πεντηκοστής και ο Δεκαπενταύγουστος είναι μερικές γιορτινές περιόδους που, λιγότερο ή περισσότερο, συνδέθηκαν με τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα και τις πίτες που βασίστηκαν σε αυτά.

2 Η παρασκευή και η κατανάλωση της τυρόπιτας είναι συνδεδεμένη και με τις μεταβατικές περιόδους της ζωής του ανθρώπου. Για παράδειγμα, σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, μόλις περπατήσει το παιδί, η μητέρα του πρέπει να φτιάξει *περπατόπιτα*. Στα Κόμαρα Έβρου τη λένε και *γιαγλόπιτα* και αλλού *στρατούλα*, *στρατόπιτα*, *περπατούσα* κτλ. Βάζανε μέσα ένα νόμισμα και όποιος το έβρισκε, έπρεπε να πάρει στο παιδί παπούτσια. Η μητέρα μοίραζε την πίτα αυτή σε νονά, συγγενείς και γείτονες. Σε άλλα χωριά του βόρειου Έβρου τη μοίραζαν νεαρά παιδιά, προσέχοντας να μην πέσουν.

Στα Χορτάτα Λευκάδας κάνουν μια ρεντιστή τυρόπιτα με φύλλα χειροποίητα αλειμμένα με μείγμα από πολλά αβγά, λίγο γάλα και λάδι, ενώ η φέτα μπαίνει σκορπιστά σε κάθε δεύτερο φύλλο. Η πίτα περιχύνεται με το ίδιο μείγμα αβγών και ψήνεται. Παρά το γεγονός ότι την πίτα αυτή την κάνουν και άλλες μέρες, τη μέρα των Χριστουγέννων ήταν μέρος του τραπέζιού συνοδεύοντας απαραίτητα τη σούπα από σπιτική κότα.

Κύριο χαρακτηριστικό της ελληνικής βασιλόπιτας είναι το ενιαίο εθιμικό πλαίσιο που συνοδεύει την τελετουργική κατανάλωσή της και η πρακτική αναζήτησης του τυχερού της νέας χρονιάς. Αλλού η βασιλόπιτα ήταν γλυκιά και αλλού έδεσμα προσαρμοσμένο στις τοπικές διατροφικές πρακτικές ή και στις ιδιαίτερες συνήθειες των οικογενειών. Δεν είναι καθόλου τυχαίο ότι στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και τη Θράκη, περιοχές με παράδοση στις πίτες, η βασιλόπιτα ήταν το φαγητό της μεγάλης αυτής γιορτής.

Στην πλειονότητα των αγροτικών και κτηνοτροφικών νοικοκυριών η βασιλόπιτα ήταν τυρόπιτα με φύλλα. Οι μετακινούμενοι Βλάχοι του Ασπροποτάμου στα ξεχειμωνίσματά τους συνήθιζαν κατά κύριο λόγο τυρόπιτα χωρίς αβγά, ενίοτε και με λίγη ζάχαρη, και οι Σαρακατσάνοι από τα Κονάκια της ίδιας περιοχής, τυρόπιτα με σταφίδες. Οι Πομάκοι της Ξάνθης παρασκεύαζαν μια ρυζόπιτα με γάλα, αβγά και τυρί, ενώ στο Πωγώνι Ηπείρου η πρωτοχρονιάτικη τυρόπιτα περιείχε τυρί, χόντρο, αβγά και βούτυρο. Η βασιλόπιτα της Αγιάσου Λέσβου είναι από τις πιο ξεχωριστές, μια και σε κάθε φύλλο πασπαλιζόταν με τριμμένη τοπική ξερή μυζήθρα, ζάχαρη και πολλά μπαχαρικά.

Στα χωριά του βόρειου Έβρου κάνουν διάφορες ιδιαίτερες βασιλόπιτες με τυρί. Αξιοσημείωτες είναι η *μ'λίνα* της πρωτοχρονιάς, μια τυρόπιτα με εβρίτικο κους κους, και ο *γιασλαμάς*, μια ρεντιστή πίτα με *ντρουβανoturί* και φύλλα αλειμμένα με αβγό. Στα χωριά της Έδεσσας την Πρωτοχρονιά σέρβιραν το περίφημο *γκαρκλάν*, μια στριφογυριστή τυρόπιτα με φύλλο από ζύμη μαγιάς. Την ίδια πίτα παρασκεύαζαν και τις απόκριες. Εναλλακτικά, έκαναν το *μπούρικ*, μια απλωτή τυρόπιτα. Σε κάποια χωριά της περιοχής έκαναν το *μπάνικ*, μια τυρόπιτα με προψημένα φύλλα και γέμιση από βρασμένο ρύζι και τυρί εναλλάξ. Παλιότερα στην Άρνισσα Έδεσσας έκαναν το *μάζνικ*, μια πίτα ψημένη στο *σάτσι*. Ήταν απλωτή τυρόπιτα με προψημένα φύλλα, καθένα από

τα οποία πασπαλιζόταν με φέτα αραιωμένη με γάλα, λίγο νερό και λιωμένο λίπος.

Συμβολικό χαρακτήρα έχει η τυρόπιτα που παρασκευαζόταν την περίοδο της αποκριάς στην Αιτωλία. Γινόταν με σαράντα φύλλα, αριθμός που σχετίζεται με την περίοδο της Σαρακοστής, οι οποία ακολουθεί τις απόκριες. Λεγόταν *πετ'ρόπιτα*, από τα *πίτουρα*, που είναι τα φύλλα. Στα χωριά της Έδεσσας το δεύτερο ψυχοσάββατο της Αποκριάς έκαναν *πρισκάνα μπάνικ*, μια πίτα κάθε φύλλο της οποίας ήταν ραντισμένο με ρύζι και τυρί, ενώ την Κυριακή της Αποκριάς παρασκεύαζαν γκαρκλάν, μπουρέκι και *μλέτσνικ* (γαλατόπιτα).

Η *νινιότα* είναι μια απλωτή τυρόπιτα με ρύζι και βούτυρο που τη συνηθίζουν σε όλα τα σπίτια την Κυριακή της Τυρινής στην Άσσηρο Θεσσαλονίκης. Στα χωριά της Λευκάδας οι αλμυρές σκεπαστές γαλατόπιτες γεμίζονταν με κατσικίσια φέτα και αβγά και γίνονταν με κρέμα ή ρύζι ή κοφτό μακαρόνι. Η αξιοθαύμαστη *ρυζόπιτα* Θεσπρωτίας παρασκευάζεται με γάλα και νερό, αβγά, γκίζα και λίγο δυόσμο. Παρόμοια είναι και η *τυρινόπιτα* Σαμοθράκης. Η *πλακιά* Άνω Ορεινής Σερρών είναι μια γυριστή πίτα που παρασκευάζεται με ρύζι, πλιγούρι, αβγά και φέτα σπιτική την εβδομάδα της Τυρινής. Παρόμοια είναι και η *τραχανορυζόπιτα* με φέτα, που έχει καταγραφεί στην Ευκαρπία Σερρών και αποτελεί άλλο ένα δείγμα σύνθετης και ιδιαίτερα νόστιμης τυρόπιτας. Τα *πουτζά* Αστυπάλαιας είναι χαρακτηριστικά πιτάκια απλής ζύμης με κοπανιστή, κρεμμύδι και δυόσμο που συνήθιζαν αυτή την περίοδο. Στο Σταυροχώρι Πρεβέζης η Εύη Βουτσινά κατέγραψε μια τυρόπιτα με πολύ ιδιαίτερη τεχνική. Πρόκειται για ρεντιστή πίτα το κάθε φύλλο της οποίας ραντίζεται με φέτα τριμμένη. Στη μέση όμως έμπαινε μια κρέμα από γάλα και άσπρο καλαμποκάλευρο, που είναι εκλεκτό είδος αλεύρου.

Η σημαντική ερευνήτρια της ελληνικής παραδοσιακής διατροφής, Εύη Βουτσινά, κάνει αναφορά στην τυρόπιτα που φτιάχνουν στον Σοχό: «Στον Σοχό της Κεντρικής Μακεδονίας την Κυριακή της Τυροφάγου τρώνε τυρόπιτα μαζί με χαλβά. Την πληροφορία αυτή μου έδωσε η γνωστή συγγραφέας Ζυράννα Ζατέλη, που κατάγεται από εκεί. Το εξεζητημένο αυτό συφάι ήταν εκ των ων ουκ άνευ της Τυρινής Αποκριάς. Από κανένα σπίτι δεν έλειπε».

Άλλες γνωστές περιπτώσεις είναι οι *γκιουζλεμέδες* Μυτιλήνης (τηγανητά πιτάκια με κεφαλογραβιέρα και αβγά).

Η απλή ζύμη με τσίπουρο ή ούζο και γέμιση από ανάλατη μυζήθρα Μανταμάδου και δυόσμο σερβιριζόταν με τριμμένη αλμυρή μυζήθρα. Τα *πουρέκια* Κύπρου παρασκευάζονταν με χαλούμι, αβγά και δυόσμο, καθώς επίσης και με *αναρή* (γλυκιά μυζήθρα), ζάχαρη και κανέλα, διαμορφώνονταν σε ρολό και ψήνονταν ή τηγανίζονταν.

Την περίοδο αυτή πολλές πίτες γίνονται με φρέσκο ανάλατο τυρί και φυσικά μπορούν να είναι αλμυρές ή γλυκές. Συνήθως στις αλμυρές πίτες το τυρί αυτό ανακατεύεται με αβγά, αλεύρι και βούτυρο, ενώ στην Ήπειρο απαντάται μια παραλλαγή της με κρεμμύδι. Ξακουστή είναι και η *κασιάτα* Μετσόβου. Πρόκειται για μια τυρόπιτα με φύλλο πλούσιο το οποίο ανοίγεται, πασπαλίζεται με γέμιση, κλείνει από τις τέσσερις πλευρές και αναποδογυρίζεται σε ταψί.

Οι *νεράτες μυζηθρόπιτες* Κρήτης διακρίνονται για την πλούσια ζύμη μαγιάς, που παρασκευάζεται με αβγά και λάδι, και για τη γέμισή τους από ξινομυζήθρα και λίγο γάλα. Με βρεγμένα χέρια ανοίγουν τη ζύμη και στο κέντρο βάζουν τη γέμιση. Κλείνουν και με βρεγμένα χέρια πιέζουν την μπάλα από το κέντρο προς την περιφέρεια, να ανοίξει όσο ο πάτος του τηγανιού.

Οι γλυκές πίτες της αποκριάς πολύ συχνά βασίζονται στη μυζήθρα ή το ανθότυρο, που εμπλουτίζονται με αβγά, ζάχαρη και κανέλα. Παράδειγμα η *χλωρόπιτα* Ηπείρου, που γίνεται με φύλλο πασπαλισμένο με κανελοζάχαρη και μείγμα από φρέσκο τυρί με τα παραπάνω υλικά και βούτυρο. Η Κρήτη έχει να επιδείξει πολλές τέτοιες, όπως η γαλατόπιτα με ανθότυρο. Η *σκεπαστή μυζηθρόπιτα* Κρήτης περιέχει αβγά, γλυκιά και ξινή μυζήθρα, ζάχαρη, αλεύρι και καρύδια. Πολλές φορές αρωματίζεται με ξύσμα λεμονιού. Μόλις ψηθεί, περιχύνεται με γάλα. Παρόμοιο είναι και το *μυζηθρομπούρεκο* με τα ίδια υλικά, χωρίς όμως αλεύρι, καρύδια και κανέλα. Άλλες εκδοχές της μυζηθρόπιτας είναι αρωματισμένες με κανέλα ή δυόσμο και δεν έχουν καρύδια. Άγνωστο γιατί, τις μυζηθρόπιτες φούρνου με ανεβατό ζυμάρι στο χωριό Ζωφόρο πεδιάδας Κρήτης τις έλεγαν *παρθενόπιτες*. Χαρακτηριστικά πιτάκια βασισμένα στη μυζήθρα με μέλι και ζάχαρη είναι και τα *ραβιόλια* Αντιπάρου. Τα *κατσιά* Σαντορίνης είναι τηγανητά πιτάκια της Τυρινής εβδομάδας με απλή ζύμη και γέμιση ανθότυρου πιο σύνθετη, αφού σουσάμι, γαρίφαλο, φρυγανιά τριμμένη, χυμός και ξύσμα πορτοκαλιού ενισχύουν το βασικό υλικό.



Η 9η Μαρτίου, ημέρα κατά την οποία η ορθόδοξη εκκλησία τιμά τη μνήμη των αγίων Σαράντα, σχετίζεται με την ιερότητα του αριθμού σαράντα. Ο συγκεκριμένος αριθμός ασκεί μια περίεργη έλξη στον λαϊκό άνθρωπο: η μεγαλύτερη και πιο αυστηρή νηστεία του χρόνου, η νηστεία της Σαρακοστής, παίρνει το όνομά της από τον αριθμό σαράντα, ο αριθμός σαράντα είναι σημαντικός για την ανάμνηση του θανάτου των νεκρών (σαρανταήμερο μνημόσυνο). Η γιορτή των αγίων Σαράντα συμπίπτει με την εποχή που αναγεννάται η φύση. Τα εθιμικά φαγητά της μέρας αυτής σχετίζονται πάλι με τον αριθμό σαράντα: οι πίτες παρασκευάζονται με σαράντα φύλλα, σαράντα χόρτα. Μεταξύ αυτών κυριαρχούν οι λεγόμενες *σ'ραντόπιτες*, αλλού γλυκές, αλλού χορτόπιτες. Στα χωριά της Καστοριάς έφτιαχναν σαράντα πιτάκια με μυζήθρα ή τυρί ή τυρόπιτες.

Παρασκευάσματα με γάλα αλλά και με διάφορα τυριά, κατά κύριο λόγο ανάλατη τοπική μυζήθρα, καθιστούν το πασχαλιάτικο τραπέζι πολύ ιδιαίτερο. Οι γαλατόπιτες και οι τυρόπιτες της ηπειρωτικής Ελλάδας και οι «τετυρωμένοι πλακούντες», που έχουν σχήμα στρογγυλό ή τετράγωνο,

των νησιών μας είναι χαρακτηριστικά παραδείγματα. Σε κάποιες περιοχές που συνηθίζεται η πίτα, το πασχαλινό γλύκισμα έχει μορφή πίτας. Πασχαλινά γλύκισμα με φρεσκοπηγμένο ανάλατο τυρί συναντάμε στην ηπειρωτική Ελλάδα, τις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα και την Κύπρο.

Η τυρόπιτα της Λαμπρής στον Κάλαμο Λευκάδας παρασκευαζόταν με λίγα φύλλα και γέμιση από φρεσκοπηγμένο ανάλατο τυρί με γάλα, σιμιγδάλι, λίγη ζάχαρη και λίγο μάραθο ή άνηθο. Η πίτα ήταν απαραίτητη, όσο και το αρνί. Μάλιστα, ήταν τόσο νόστιμη που, όταν κάποιος ήταν δύστροπος, έλεγαν ότι «αυτός ούτε τη λαμπρή τυρόπιτα δεν ευχαριστείται». Μια άλλη της εκδοχή, ξεσκεπάστη, γινόταν με παραπάνω αβγά και ζάχαρη αλλά χωρίς σιμιγδάλι και γάλα. Στα Χορτάτα Λευκάδας τη μέρα της Λαμπρής τρώγανε τυρόπιτα και όχι σούπα, όπως σε άλλα χωριά του νησιού. Στο Νυδρί την ίδια πίτα τη λένε *γαλατόπιτα*.

Στις Κυκλάδες το Πάσχα το γεμιστό κρέας ψήνεται σε ξυλόφουρνο. Ο λαμπριάτης Άνδρου είναι ένα εξαιρετικό γεμιστό αρνί στο οποίο, εκτός από τη συκωταριά, τα σέ-



Η τυρόπιτα αποτελεί μια από τις πιο χαρακτηριστικές ελληνικές πίτες. Στις φωτογραφίες δύο χαρακτηριστικές εκδοχές του αγαπημένου εδέσματος.

σκουλα, τα φρέσκα κρεμμύδια της εποχής, τον δυόσμο, τα πολλά αβγά και το λίγο βούτυρο μπαίνει και το τυρί: η *πετρωτή* Άνδρου ή το *μαλακό*. Το ακόμη πιο εντυπωσιακό είναι ότι το ίδιο μείγμα της γέμισης πολύ καιρό μετά το Πάσχα το κάνουν πίτα στο ταψί χωρίς φύλλα, την οποία λένε *γέμιση*.

Οι πασχαλινές πίτες της Κύθνου είναι ανοιχτές με φρέσκο ανάλατο τυρί, αβγά και άνηθο. Στα χωριά της Έδεσσας δεν έλειπε ποτέ από το τραπέζι του Πάσχα η γαλατόπιτα γνωστή ως *μλέτσνικ* και το *γκαρκλάν*. Οι λαμπρόπιτες στην Κω είναι μεγάλες στρογγυλές τυρόπιτες με *προσφά*, δηλαδή φρέσκα ανάλατα τυριά ζυμωμένα με αβγά. Μοιράζονται σε συγγενικά σπίτια, στον νεοκόρο και τους φτωχούς. Παρασκευάζεται με ζύμη ανεβατή που περιείχε βούτυρο, μυρωδικά και αλουσιά. Η γέμιση περιέχει φρέσκια ανάλατη μυζήθρα, ξερό τυρί τριμμένο και αβγά.

Στις λαμπρόπιτες, όπως και σε άλλα πασχαλινά κυρίως τρόφιμα στην Αστυπάλαια, συνηθίζουν να χρησιμοποιούν τη ζαφορά (σαφράν). Στην προζυμμένα βουτυράτη ζύμη που ανοίγεται σε τετράγωνα κομμάτια μπαίνει η γέμιση και διπλώνονται οι πλευρές, ώστε η γέμιση να φαίνεται. Στην επιτυχία της γέμισης παίζει ρόλο η αστυπαλίτικη χλωρή, φρέσκια μυζήθρα, η οποία ενισχύεται με ζαφορά, πιπέρι, μπαχάρι, γαρίφαλο, αβγά.

Οι αναφιώτικες τυρόπιτες παρουσιάζουν ίσως το πιο μεγάλο τεχνικό ενδιαφέρον, μια και θα μπορούσαν να περιγραφούν ως αφράτα ζαφοριστά τυρόψωμα τυλιγμένα σε φύλλο. Πρόκειται για ζύμη με ζαφορά, μαστίχα, μοσχοκά-

ρυδο, *χλωρή αναφιώτικη*, γάλα και λάδι. Ένα κομμάτι της τοποθετείται μέσα σε τετράγωνο φύλλο ζύμης και κλείνει, με τρόπο ώστε να μένει ακάλυπτη η γέμιση. Το πασάλισμα με σουσάμι και γλυκάνισο δίνει επιπλέον τόνο. Τις κάνουν μέτριες ή μεγάλες και σε αυτή την περίπτωση τις κόβουν σε κομμάτια. Μια από τις τούρτες που συνήθιζαν στα Δωδεκάνησα, η *συμιακή τούρτα*, παρασκευάζεται με ανεβατή ζύμη αρωματική χωρίς ζάχαρη και αλάτι. Η γέμισή της είναι από φρέσκια μυζήθρα, ξερό τυρί τριμμένο, αβγά και δυόσμο.

Τα *μελιτίνια* Σαντορίνης παρασκευάζονται με λεπτό φύλλο απλής ζύμης με γέμιση από φρέσκο ανάλατο τυρί με αβγά, ζάχαρη, σιμιγδάλι ή αλεύρι και μαστίχα. Μέχρι πριν από τον πόλεμο γίνονταν με μέλι που κάθε νοικοκυριό παρήγαγε μόνο του. Τα αράδιαζαν κρύα σε ξύλινη κασέλα στρωμένη με λεμονόφυλλα. Γίνονται ξεσκεπάστα με τσιμπητή ζύμη.

Τα πασχαλινά *καλιτσούνια* της Κρήτης στην απλή τους εκδοχή παρασκευάζονται από ζύμη με αβγό, γάλα, λίγο βούτυρο και ξινομυζήθρα στη γέμιση. Οι παραλλαγές όμως από τόπο σε τόπο είναι πολλές. Τα *λυχνάρια* στην Κρήτη παρασκευάζονται με ζύμη πιο πλούσια και γέμιση από μυζήθρα, αβγά, ζάχαρη και ξερό βάλσαμο. Τα γεραπετρίτικα *λυχνάρια* (περιοχή Σητείας) έχουν πλούσια ζύμη αμμωνίας και γέμιση από μυζήθρα με λιγοστή ζάχαρη και αβγά. Πολλά είναι *ανεβατά*. Τα ανεβατά *καλιτσούνια* Ηρακλείου παρασκευάζονται με πλούσια ζύμη τσουρεκιού και γέμιση από μυζήθρα, μέλι, ζάχαρη, αβγά, κανέλα, ενώ μορφοποιούνται σε σχήμα φάκελου ή τριγωνικό. Τα ανεβατά *καλιτσούνια* με γιαούρτι στη Σητεία έχουν ζύμη προζυμμένα με λάδι, ζάχαρη, αβγά, γιαούρτι, ίδια γέμιση. Τα βάζανε πάνω σε νεραντζόφυλλα.

Οι κασιώτικες *τούρτες*, έδεσμα της Λαμπρής και αυτό, είναι μικρές σε διάφορα σχήματα με πλούσια ανεβατή γλυκιά ζύμη και γλυκιά γέμιση από μυζήθρα με αβγά, μαστίχα, κανέλα. Οι *μελόπιτες* είναι ένα χαρακτηριστικό γλυκό των Κυκλάδων, με πιο γνωστή αυτή της Σίφνου. Η μελόπιτα της Μυκόνου είναι ανοιχτή με τυροβολιά και λουσμένη με θυμαρίσιο μέλι, ενώ στην Κίμωλο την κάνουν με φρέσκο μανούρι, ζάχαρη, αβγά, κανέλα, μέλι.

Το φρεσκοπηγμένο τυρί είναι δημοφιλές υλικό για την παρασκευή αλμυρών και γλυκών σε όλη την Ελλάδα, κυρίως τη Λαμπρή. Τα *κιτρινοκούλουρα* Αστυπάλαιας, το

χουσμάρι των Σαρακατσάνων και αμέτρητα άλλα γιορτινά παρασκευάσματα γίνονται με αυτό. Η νοστιμιά του τυριού αυτού και η εγγραφή του στη συλλογική γευστική μνήμη αντανακλάται σε ένα ρουμελιώτικο δίστιχο που απευθύνει ο βοσκός στην αγαπημένη του: «Έλα 'σύ χλωρό μ' τυρί, μυζηθρούλα τρυφερή». Στην Ήπειρο κάνουν μια πίτα με λίγα φύλλα και σιρόπι. Στη γέμιση το τυρί ζυμώνεται με αβγά, σιμιγδάλι, ζάχαρη, σόδα και λίγο βούτυρο.

Στο Κεφαλόβρυσο Μεσσηνίας ένα μείγμα από τέτοιο φρέσκο τυρί, αλεύρι, αβγά, ζάχαρη (προαιρετικά) και δυόσμο πλάθεται σε μπάλες, οι οποίες αραδιάζονται σε λαδόχαρτο πατημένες ελαφρά στο κέντρο και ψήνονται με λίγο βούτυρο.

Το χουσμάρι είναι έδεσμα που οι Σαρακατσάνοι κάνουν την ημέρα της Αναλήψεως και το μοιράζουν στα σπίτια. Αφήνουν το φρεσκοπηγμένο τυρί στην τσαντίλα να ξινίσει ελαφρά και το ανακατεύουν στη φωτιά με μπομποτά ή σταρνέιο αλεύρι και αλάτι μέχρι να γίνει μαστιχωτό, σαν χαλβάς. Στα Κονάκια Ασπροποτάμου, που αποτελεί τον πιο παλιό συνοικισμό τους στη Θεσσαλία, το κάνουν συχνά. Το έχω διασταυρώσει μέσα από αφηγήσεις τους εκεί. Όπως και πολλοί Βλάχοι, εκτός από το χουσμάρι, έκαναν και τη *χουσμαρόπ'τα*. Έριχναν το χουσμάρι στο ταψί και το ψήνανε μέχρι να ροδοκοκκινίσει, οπότε ρίχνανε από πάνω λίγη ζάχαρη. Μια άλλη όμως εκδοχή περιείχε τη ζάχαρη μέσα στο μείγμα, οπότε γινόταν σαν χαλβάς. Η Μικρασιάτισσα γιαγιά μου το έκανε πολύ συχνά με τυρί φρέσκο που έκανε με αγελαδινό γάλα δικό μας. Άλλες γιαγιάδες έβαζαν και αβγό.

Σε κάθε περίπτωση όμως ήταν το ίδιο νόστιμη!

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Βουτσινά, Ε. (2010), *Αυθεντική Ελληνική Κουζίνα*, Αθήνα: Fagotto.

Βουτσινά, Ε. (2005), *Ημερολόγιο 2006, Της γης το χρυσάφι*, Αθήνα: Καλειδοσκόπιο,

Βουτσινά, Ε. *Γεύση Ελληνική*, τόμος πρώτος, δεύτερος και τρίτος, Αθήνα: Καστανιώτη.

Βουτσινά, Ε. (2000), *Όσες γεύσεις φέρνει ο χρόνος*, Αθήνα: Καθημερινή.

Βουτσινά, Ε. (2003), *Αστεων γεύσεις*, Αθήνα: Καλειδοσκόπιο.

Μαντίδη, Χ. (2015), *Ο Χρήστος Μαντίδης αναβιώνει το Σερραϊκό τραπέζι*, Αθήνα: iWrite.

Μαντίδη, Χ., *Η κουζίνα των Βλάχων του Ασπροποτάμου* (Υπό έκδοση).

Ψιλάκη, Ν. και Ψιλάκη, Μ. (2001), *Τα ψωμιά των Ελλήνων και τα γλυκίσματα της λαϊκής μας παράδοσης*, Ηράκλειο: Καρμάνωρ.

Βουτσινά, Ε. (2004), *Κρόκος-Σαφράν, Ιστορία και μαγειρική*, Έκδοση του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης.

Βουτσινά, Ε. (2008), *Λευκαδίτικα μαγειρέματα*, Αθήνα: Fagotto.

Τζώγα-Βέττα, Κ. (2002), *Η γευστική παράδοση της Έδεσσας και της περιοχής*, Έδεσσα: Δήμος Έδεσσας.

ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗΝ ΑΣΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΤΩΝ ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΩΝ

ΣΟΥΛΑ ΜΠΟΖΗ¹

Σχολιάζοντας τη θέση της φέτας στο τραπέζι των Ρωμίων της Πόλης, πρέπει να κάνουμε μια μικρή ιστορική αναφορά στη γευστική παράδοση της φέτας στα βυζαντινά χρόνια, όπως μνημονεύεται στους πτωχοπροδρομικούς στίχους:

*...καί διάβα καί εἰς τό Πέραμαν γοργάν ὡς ἐξηφτέριν
Ἐρώτησε στό διάβα σου κι ἐπὶ τούς Βενετικούς
Τό πώς πουλεῖται το τυρίν, τί ἔχει τό κεντηνάριν.*

Γνωρίζουμε ότι η Βενετσιάνικη αγορά βρισκόταν στο Πέραμα του Κεράτιου, όπου στεγάζονταν τα τυροπωλεία, ο *αρτοτυριανός οίκος* και τα εργαστήρια που παρασκεύαζαν τον *αρτοτυρίτη* πλακούντα. Επίσης, οι πλανόδιοι πωλητές οι *πλακουντάριοι* και *πλακουντάδες* πουλούσαν πάνω σε τάβλες *εντυρίτες* ή *τετυρωμένους* πλακούντες στους δρόμους και στις αυλές των εκκλησιών.

Όπως αναφέρεται στη μελέτη του Hans-Georg Beck (1988), το τραπέζι των γηραιότερων μεγαλόσχημων μοναχών και το τραπέζι των πλουσίων και ευγενών είχε μεγάλη ποικιλία από εκλεκτά εδέσματα. Από τις ιδιαίτερες προτιμήσεις των ηγουμένων ήταν το περίφημο *μονόκυθρον*, το οποίο έτρωγαν και οι λαϊκοί, και περιείχε τυρί κρητικό, τυρί βλάχικο, λάδι, πιπέρι, σκόρδο, τσίρους, παστό ξιφία, χαβιάρι και αβγά, μια συνταγή πολύπλοκη που μνημονεύεται σκωπτικά από τον Πτωχοπρόδρομο.

Την οθωμανική περίοδο το επισιτιστικό χονδρεμπόριο και εμπόριο αναπτύχθηκε και εδραιώθηκε στους ίδιους χώρους, όπως στο Βυζάντιο, παράδοση που συνεχίστηκε ως τις μέρες μας. Ο ταξιδιώτης Antoine Olivier (1807) μας

δίνει σημαντικές πληροφορίες για τον ανεφοδιασμό της πρωτεύουσας, της Κωνσταντινούπολης, ως προς τα προϊόντα κατανάλωσης και τον τόπο παραγωγής τους στα τέλη του 18ου αιώνα: «...το καλύτερο τυρί της αγοράς είναι αυτό που έρχεται από την Κρήτη. Ακολουθούν η φέτα Βουλγαρίας και το τυρί της Βλαχίας. Το τυρί της Προποντίδας δεν είναι πρώτης ποιότητας, αφού παρασκευάζεται από αποβουτυρωμένο γάλα...».

Η πολυπληθής Κωνσταντινούπολη, πρωτεύουσα της κατανάλωσης, χρειαζόταν μεγάλο αριθμό βασικών αγαθών και σε προσιτές τιμές, ενώ η ντόπια παραγωγή από το Βυζάντιο ως τις μέρες μας ουδέποτε επαρκούσε να θρέψει τους κατοίκους της. Στο μεγάλο φυσικό λιμάνι του Κεράτιου άραζαν νύχτα μέρα πάμπολλα εμπορικά πλοία και ξεφόρτωναν τα προϊόντα τους.

Η περιοχή της κεντρικής αγοράς ζούσε επί αιώνες έναν εμπορικό οργανισμό, με τις διάφορες σκάλες και αποβάθρες στην παραλία, τις αποθήκες των χονδρεμπόρων, από όπου γινόταν η διανομή εμπορευμάτων στους λιανοπωλητές και τους πλανόδιους.

Σε αυτή την αποβάθρα κατέφθαναν με πλοίαρια τα τυριά από την Πάνορμο και την Μπίγκα. Τα ξεφόρτωναν στην πλατιά αποβάθρα που ήταν στρωμένη με λαμαρίνες, ώστε οι μεταλλικοί τενεκέδες με τα τυριά να γλιστρούν εύκολα από τον έναν στον άλλο εκφορτωτή πάνω στις λαμαρίνες. Ανάλογα μάλιστα με τους παραγωγούς, τα στοιβαζαν σε διαφορετικά σημεία της πλατείας.

Τα πρωινά οι χονδρέμποροι τυράδες, πριν ανοίξουν τα καταστήματά τους, επισκέπτονταν τους πωλητές στην πλατεία και, αφού άνοιγαν τους τενεκέδες, έλεγχαν την ποσότητα και δοκίμαζαν την ποιότητα των τυριών δίνοντας μεγάλη σημασία στη λιπαρότητα και στο σχήμα τους. Μετά το 1955-1960 άρχισαν να εφοδιάζονται με ψυγεία για να εκθέτουν τα τρόφιμά τους. Μέχρι το 1950 το χονδρεμπόριο των τυριών της Θράκης γινόταν στην περιοχή του σιδηροδρομικού σταθμού του Σίρκετζι. Έφερναν με τα τρένα από τη Θράκη, κυρίως από την Αδριανούπολη, τους τελεμέδες. Οι Εβραίοι της Αδριανούπολης ήταν οι

1 Η Σούλα Μπόζη γεννήθηκε στην Πόλη. Αποφοίτησε από το Ζάππειο Παρθεναγωγείο και τη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου της Κωνσταντινούπολης. Συνέχισε τις σπουδές της στη Θεατρολογία και την Ενδυματολογία. Από το 1980 ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Από το 1990 παρουσίασε λαογραφικές εργασίες στο Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης, στο Λαογραφικό και Ιστορικό Μουσείο Λάρισας, στο Πανεπιστήμιο Κύπρου, στην Ένωση Σμυρναίων, στο Πνευματικό Κέντρο Κωνσταντινουπολιτών κ.ά. Παρέδωσε κύκλους σεμιναρίων για την ιστορία των παραδοσιακών γεύσεων στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών, στη Σχολή Le Monde, στα Πανεπιστήμια Αιγαίου, Ιταλίας και Κωνσταντινούπολης.

ειδικοί στην παραγωγή του τελεμέ, η ποιότητά του ήταν αξεπέραστη.

Ποικιλία τυροκομικών προϊόντων αποστέλλονταν από τον Πόντο και την Ανατολική Θράκη στη Μεγάλη Αγορά του Εμίνονου. Σε μικρή απόσταση από την Πλατεία πίσω από την Αιγυπτιακή Αγορά στεγάζονταν οι τυρέμποροι και οι τυροκόμοι στο Πεϊνιρτζί σοκάκι (στην οδό των τυράδων), οι οποίοι είχαν καταγωγή από την Καππαδοκία, κυρίως από τη Νίγη και τις γύρω κωμοπόλεις (Μπόζη, 1994).

Τη δεκαετία του 1930, σε απόσταση διακοσίων μέτρων από την ακτή του Κεράτιου, στο Ταχτάκαλε, ο Καππαδόκης μεγαλέμπορος Στυλιανός Κιομουρτζούογλου σε συνεργασία με τον μεγαλέμπορο Δημητρώ Καπουσούζογλου δημιούργησαν το μεγάλο συγκρότημα ψυγείων-αποθηκών «Τζουμχουριγέτ», όπου οι χονδρέμποροι τυράδες και βουτυράδες συντηρούσαν στην ψύξη με παγοκολόνες τα εμπορεύματά τους, τον τελεμέ, τη φέτα, τα κασέρια, τα αβγά, τις λακέρδες, πριν διοχετευτούν στο εμπόριο.

Στην Ανατολική Θράκη οι νοικοκυρές στο εσωτερικό τοίχωμα της καπνοδόχου κρεμούσαν τα αποξηραμένα στομάχια των εριφίων τα οποία χρησιμοποιούσαν ως πυτιά για το πήξιμο του τυριού. Η καλή νοικοκυρά έπρεπε να γνωρίζει να ζυμώνει, να μαγειρεύει, να κεντάει, να κλώθει, να υφαίνει, να ράβει και να βοηθά στις γεωργικές εργασίες. Μια από τις κόρες της οικογένειας έπρεπε να ειδικευτεί στις πίτες. Το καλοκαίρι που το γάλα ήταν άφθονο και παχύ παρασκεύαζαν τις γαλατόπιτες. Οι νοικοκυρές κάθε εβδομάδα ζύμωναν την απαραίτητη ποσότητα ψωμιού για την οικογένεια. Μαζί με τα καρβέλια συνήθιζαν να ζυμώνουν και πλατιές λαγάνες, τις *φλαγούνες*, που συχνά τις γέμιζαν με τυρί, κάνοντας ένα είδος τυρόψωμου. Το ψωμί και τα ζυμωτά παρασκευάσματα τα έψηναν στους ξυλόφουρνους. Με τυρί που είχαν άφθονο από την παραγωγή τους παρασκεύαζαν το γλύκισμα *χοσμερί*: έβαζαν κομμάτια ανάλατο τυρί με βούτυρο πάνω στη φωτιά ώσπου να ροδίσει. Πασπάλιζαν με ζάχαρη και έτρωγαν το γλύκισμα ζεστό.

Η περιφέρεια της Σηλυβρίας ήταν γνωστή για τις βιοτεχνίες γιαουρτιών, από γάλα προβάτου της περιοχής, παράδοση που συνεχίζεται ως τις μέρες μας. Η Ραιδεστός και τα γύρω χωριά φημίζονταν για την κτηνοτροφία τους. Στις μάντρες της περιοχής παρασκεύαζαν από βουβαλίσιο και αγελαδινό γάλα τυρί φέτα, τουλουμοτύρι, μυζήθρα,



Η καλύτερη φέτα ήταν αυτή από την Αδριανούπολη, η οποία παρασκευαζόταν από τους Εβραίους που διαβιούσαν στην πόλη αυτή (Αρχείο Σούλα Μπόζη, φωτογράφος Λίζα Έμπερτ).

κατίκι. Οι νοικοκυρές με φέτα ετοιμάζαν το περίφημο *χοσμερί* και τον *τυροχαλβά*.

Ο Πόντος είχε πλούσια ποικιλία γεωργικών και κτηνοτροφικών προϊόντων, αφθονία παραγωγής σε βούτυρο και ποικιλία τυριών και ανεπτυγμένο εμπόριο. Φημιζόταν για τη γραβιέρα, το κασέρι, τα τουλουμοτύρια (*σιφίδ*), τις μυζήθρες (*μιντζίν* ή *τσικαλίκ*), το ξινόγαλα (*ταν*), με τα οποία παρασκεύαζαν τοπικά εδέσματα. Ταυτόχρονα έστελναν στις αγορές της Πόλης τα εκλεκτά προϊόντα τους, κυρίως το κασέρι, τη γραβιέρα, το τουλουμοτύρι.

Όπως αναφέρεται στο βιβλίο του Θ.Μ. Παπαθεοδωρίδη (1953) *Αξέχαστα από τον Πόντον*, κάθε άνοιξη με την άνθιση των δενδρόκηπων, οι κτηνοτρόφοι μετέφεραν τα ζώα στα οροπέδια, στα βοσκοτόπια που ονόμαζαν *παρχάρια* ή *γιαγιλάδες*. Εκεί έφτιαχναν *αρνοστάλια* (μάντρες για τα αρνιά), *μοσικάρια* (μάντρες για τα μοσχάρια), ειδικούς χώρους για το άρμεγμα και καταλύματα για την παραμονή τους. Με την παρασκευή των γαλακτοκομικών προϊόντων ασχολούνταν συνήθως οι ενήλικες γυναίκες (οι *κοτζακείβανούδες*). Η περίοδος της τυροκομίας διαρκούσε ως τα τέλη του Ιούνη. Προτιμούσαν να παράγουν τυριά που τα διατηρούσαν μέσα σε τουλούμια που έφτιαχναν από δέρματα προβάτων και γιδιών. Από τον Ιούλη άρχιζε το *δρουβάνισμα*, η εξαγωγή βουτύρου, καθώς τότε ωρίμαζαν τα χόρτα και το γάλα γινόταν

πυκνότερο και πιο αποδοτικό. Στις αρχές του Σεπτεμβρίου άρχιζε η επιστροφή. Τόσο το ομαδικό ξεκίνημα από το χωριό όσο και η επιστροφή έπαιρναν πανηγυρικό χαρακτήρα. Όλα σχεδόν τα ζώα είχαν στον λαιμό τους κουδούνια. Τα κουδουνίσματα και τα βελάσματα των ζώων, τα σφυρίγματα των βοσκών, ο θόρυβος των μεταγωγικών, οι φωνές των παιδιών, οι αποχαιρετισμοί και τα καλωσορίσματα ξεσήκωναν την περιοχή. Τα παλαιότερα χρόνια, μάλιστα, στο ξεπροβόδισμα συμμετείχαν και λυράρηδες.

Τα τοπικά προϊόντα διακινούνταν στις λαϊκές αγορές και στα εμπορικά πανηγύρια. Οι γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής λειτούργησαν καταλυτικά στη διαμόρφωση των διατροφικών παραδόσεων στο λαϊκό και αγροτικό ποντιακό νοικοκυριό. Στα χωριά και στις κωμοπόλεις, τα τοπικά προϊόντα αποτελούσαν τη βάση της διατροφής. Τα γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα του Πόντου οδήγησαν τις νοικοκυρές στη δημιουργία συνταγών που προέκυψαν κυρίως από την ανάμειξη γαλακτοκομικών προϊόντων με τα παράγωγα των σιτηρών.

Στα φαγητά μεταχειρίζονταν το μοσχομυρωδάτο και εύγευστο αγελαδινό βούτυρο, γνωστό ως *βούτυρο της Τραπεζούντας*, από τα βοσκοτόπια του Καρς και τα εύφορα παρχάρια του Πόντου, όπου παρασκεύαζαν επίσης κασέρια και γραβιέρες, όλα περιζήτητα στις αγορές της Κωνσταντινούπολης. Πιστεύω ότι πρέπει να μνημονεύσω τη γραβιέρα και το κασέρι της περιοχής Καρς που ξεκίνησε να παράγεται το 1880 στη διάρκεια των ρωσο-οθωμανικών πολέμων. Το 1893 όλη η περιοχή έως και την Τραπεζούντα παρέμεινε στην κυριαρχία της Ρωσίας. Τότε έφεραν από την Ελβετία ειδικευμένους παραγωγούς γραβιέρας, οι οποίοι έστησαν στην ευρύτερη περιοχή μάντρες και δίδαξαν στους ντόπιους κτηνοτρόφους να παρασκεύαζουν, όπως στην Ελβετία, γραβιέρα και κασέρι. Από το 1923 οι ντόπιοι παραγωγοί με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο που είχαν διδαχτεί συνέχισαν να παράγουν στις ίδιες μάντρες στην ευρύτερη περιοχή του Καρς ως τις μέρες μας γραβιέρα και κασέρι, τα οποία πωλούνται πανάκριβα στα λιγοστά ντελικατέσεν μαγαζιά των καλών συνοικιών στις μεγάλες πόλεις.

Στον Πόντο η κουζίνα των λαϊκών τάξεων και του αγροτικού χώρου, απλή και ανεπιτήδευτη, ιδιαίτερα στον νομό της Τραπεζούντας, είχε έντονο τοπικό χαρακτήρα, που διαμόρφωσαν οι γηγενείς Έλληνες και Αρμένιοι. Τα

τουλουμοτύρια (σιφίδ), οι μυζήθρες (μιντζίν ή τσικαλίκ), το ξινόγαλα (ταν), το ανθόγαλα (καϊμάκι) και το γιαούρτι ήταν σπιτικής παραγωγής. Με τις γεύσεις αυτές, που διατηρήθηκαν επί αιώνες, αργότερα θα γνωριστούν και οι Τούρκοι και θα διατηρήσουν ως τις μέρες μας τα περισσότερα φαγητά με τις παλιές τοπικές ποντιακές ονομασίες τους, όπως διαπίστωσα στην επιτόπια έρευνα (Μπόζη, 1997).

Στη μελέτη του Στάθη Αθανασιάδη (1970) βρίσκουμε διάφορες πληροφορίες για τις επισιτιστικές συνθήκες που επικρατούσαν στην κωμόπολη της Σάντας, η οποία ανήκε διοικητικά στον νομό της Τραπεζούντας και πριν από το 1922 αριθμούσε 5.000 κατοίκους. Σύμφωνα με τον συγγραφέα, οι κάτοικοι της περιοχής ήταν γεωργοί και κτηνοτρόφοι. Οι γυναίκες συμμετείχαν στις κτηνοτροφικές εργασίες στα παρχάρια και στα μαντριά. Κάθε χωριό είχε το δικό του παρχάρι: στο οροπέδιο της ανατολικής οροσειράς ήταν τα παρχάρια του χωριού Ζουρνάτσαντα, των άλλων χωριών ήταν στο οροπέδιο της δυτικής οροσειράς. Στα οροπέδια η βλάστηση ήταν καλή με άφθονα αγριολούλουδα, αυτός ήταν ο λόγος που το φρέσκο βούτυρο είχε κίτρινο χρώμα και άριστη ποιότητα. Στα παρχάρια (στα βοσκοτόπια), όταν άρμεγαν τις αγελάδες, έβραζαν το γάλα, το μετέφεραν με ξύλινους κάδους και το άδειαζαν στο δρουβάνι για να το δρουβανίσουν: καθισμένοι καταγής κουνούσαν επί μία ώρα το δρουβάνι παλινδρομικά, όπως την κούνια. Έτσι, ξεχώριζε το βούτυρο και ανέβαινε στην επιφάνεια. Αυτό που απέμενε, το *υλιστόν*, που θυμίζει το αϊράνι, το αλάτιζαν και το χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή φαγητών.

Στη Σάντα –που την αποτελούσαν επτά ενορίες, γι' αυτό την ονόμαζαν και Επτάκωμο– οι λαϊκές τάξεις αγόραζαν κρέας μόνο στις μεγάλες γιορτές. Επειδή βρισκόταν μακριά από τη θάλασσα, φρέσκα χαμψία έφερναν μόνο του Ευαγγελισμού και των Βαΐων. Η κύρια πρωτεϊνούχος τροφή των κατοίκων ήταν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, που αφθονούσαν στην περιοχή: το γάλα, το αγελαδινό βούτυρο, το μιντζίν (μυζήθρα σπιτική), το *θόγαλα* (καϊμάκι) και τα *τσορντάνια* (αποξηραμένο γιαούρτι). Κάθε σπίτι έψηνε ψωμί για δεκαπέντε ή και περισσότερες μέρες στον φούρνο του, χρησιμοποιώντας σιτάρι, σίκαλη ή και τα δύο μαζί. Από καλαμποκάλευρο έφτιαχναν λεπτές πίτες, τα *λάβασα*, και ατομικά μικρά ψωμιά.

Τα κυριότερα φαγητά με βάση τα γαλακτοκομικά προϊ-

όντα ήταν το *χαβίτζς*, η *τυροκλωστή*, τα *γιαγλία*, ο *παζλαμάς*, τα *ωτία*, το *περέκ*, τα *βαρκόπα* (Μπόζη, 1997).

Για το χαβίτζς έκαιγαν βούτυρο, έριχναν νερό ή γάλα και φουρνισμένο καλαμποκίσιο αλεύρι, *φούρνικον* αλεύρι, όπως έλεγαν. Ανακάτευαν συνέχεια το μείγμα μέχρι να πήξει. Το κατέβαζαν από τη φωτιά και το σέρβιραν. Όταν ήθελαν να γίνει υπόξινο, πρόσθεταν ταν. Τυροκλωστή ονόμαζαν το χαβίτζς, στο οποίο πριν το αποσύρουν από τη φωτιά πρόσθεταν τυρί.

Γιαγλία ήταν οι πίτες σε σχήμα βάρκας, τα γνωστά μας *πεινιρλί*. Όταν γέμιζαν το βαθούλωμά τους στο κέντρο με τυρί τουλουμίσιο ή φέτα, τις ονόμαζαν *πεινιρλιά*. Όταν το γέμιζαν με αβγά, τις ονόμαζαν *γιουμουρταλούγια* (γιουμουρτά στα τουρκικά είναι το αβγό). Όταν έβαζαν κιμά τις ονόμαζαν *κουιμαλούγια*. Όταν πρόσθεταν καβουρμά τις ονόμαζαν *γαβουρμαλούγια*. Μόλις έβγαζαν τις πίτες ζεστές από τον φούρνο, τις άλειφαν με βούτυρο Τραπεζούντας. Στις νηστείες γέμιζαν τις πίτες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, καρυδόπιχα ή φουντούκια κοπανισμένα και λίγο μαύρο πιπέρι, και τις έψηναν στο φούρνο. Οι πίτες αυτές λέγονταν *σογανλούγια*.

Για τον παζλαμά έφτιαχναν ζύμη από φουρνισμένο καλαμποκίσιο αλεύρι. Έκαιγαν βούτυρο και τηγάνιζαν τη ζύμη και από τις δύο πλευρές. Πασπάλιζαν τον παζλαμά με τυρί τριμμένο, ζάχαρη, πετιμέζι ή μέλι. Τα ωτία ήταν πιτάκια από ζύμη, γεμισμένα με τυρί ή κιμά· έστριβαν τα πιτάκια στη μέση σαν φιόγκο, έτσι που θύμιζαν αφτιά, και τα τηγάνιζαν. Το περέκ ήταν είδος τυρόπιτας που φτιαχνόταν με *φυλλωτά*, λεπτά φύλλα ζύμης. Τα βαρκόπα τα μαγείρευαν στη Χαλδία. Ήταν παραλλαγή του *πεινιρλί*: βαρκούλες από ζύμη, γεμισμένες με τυρί και αγνό βούτυρο, ψημένες στον φούρνο.

Στο πολίτικο σπίτι, όπως και στην Ελλάδα, η φέτα-τελεμές καταναλώνεται κυρίως στο πρωινό και το απογευματινό κολατσιό. Στα γεύματα και στα δείπνα δεν συνηθίζεται η χωριάτικη, αυτή είναι σπεσιαλιτέ της Ελλάδας. Η φέτα, όπως και το κασέρι και άλλα τυριά, κοσμούν τα γιορτινά τραπέζια –το χριστουγεννιάτικο, το πρωτοχρονιάτικο, το τραπέζι των Θεοφανίων, στις ονομαστικές γιορτές της οικογένειας– δίπλα στη μεγάλη ποικιλία ορεκτικών. Από τους ζεστούς μεζέδες ξεχωρίζουν τα τηγανητά τρίγωνα τυροπιτάκια (μπουρεκάκια), μικρά και κομψά, πάντα με γέμιση φέτας και αβγού, με λεπτό αγοραστικό φύλλο, που δηλώνουν την επιτηδειότητα της οικοδέσποινας. Το

φουρνιστό μακαρόνι ή μακαρόνι ογκρατέν, ένα πιάτο της γαλλικής κουζίνας, το οποίο παρουσιάζεται από τις αρχές του 20ού αι., στην Πολίτικη κουζίνα και στα καλά εστιατόρια της Πόλης, το παρασκευάζουν πάντα με φέτα και κασέρι, όπως και τη μελιτζάνα παπουτσάκι. Το καλοκαίρι, μετά το γεύμα και το δείπνο, συνοδεύει συχνά τα εποχιακά φρούτα, καρπούζι, πεπόνι και σταφύλι. Συχνά οι νοικοκυρές ετοίμαζαν σπιτικά ζυμωτά πιτάκια με φέτα, σε σχήμα μισοφέγγαρου, για κέρασμα δίπλα στον καφέ.

Στην Πολίτικη κουζίνα ως τις μέρες μας παρατηρούμε ότι οι πίτες, οι μπουγάτσες, τα μπουγατσάκια, τα μπουρέκια, τα μπουρεκάκια είναι διαφορετικές ονομασίες του ίδιου εδέσματος, που παρασκευάζεται σε διάφορες παραλλαγές. Εκτός από μεζέ, αποτελούν και κυρίως πιάτο. Ποικίλλουν ως προς τη γέμισή τους: με μαλακά ή σκληρά τυριά, τυρόπιτες, κασερόπιτες, γραβιερόπιτες, μυζηθρόπιτες, τις οποίες με μεγάλη μαεστρία ετοίμαζαν οι νοικοκυρές και την περίοδο των αποκριών. Το πολίτικο σφουγγάτο ετοιμάζεται πάντα με αβγό, λεπτοκομμένες φετούλες πράσινης πιπεριάς και ντομάτας και αρκετή φέτα. Στα καπηλειά και στις ταβέρνες ως τις μέρες μας η φέτα σερβίρεται σχεδόν πάντα με φετούλες πεπόνι ή ντομάτα, καθώς θεωρείται άριστος ουζομεζές ή κρασομεζές.

Παρουσιάζοντας εν συντομία το τυρί στον ετήσιο κύκλο της γέυσης, στη ζωή του Πολίτη, θα παραθέσω ένα απόσπασμα από χρονογράφημα της πολιτικής εφημερίδας *Νεολόγος* (1897), για τους τακτικούς θαμώνες των καπηλειών: «Η ρακοποσία τῶν βραδυνῶν ὥρῶν ἢ τῶν μεσημεριῶν τῆς Κυριακῆς ἔλαβε τὴν προσωινίαν ἄκσμητζίλικι, τὴν ὁποίαν διατηρεῖ μέχρι σήμερον... Ὅταν τό καπηλειό ἔπρεπε νά κλείσῃ, ὁ κάπηλος ἐπῆγαινε τόν τελευταῖον μεζέ, ὁ ὁποῖος συνήθως ἦτο παστοурμάς ἢ τυρί κασέρι σαχάνι. Αὐτό ἐσήμαινε ὅτι πρέπει ἡ πελατεία νά φύγῃ...». Από το 1980 που ζω στην Αθήνα, στο τραπέζι μας γευόμαστε καθημερινά την πλούσια ποικιλία της ελληνικής τυροκομίας.

Στις ημέρες μας πάρα πολλές ομάδες από χώρες της Ευρώπης και της Αμερικής ταξιδεύουν αποκλειστικά, για να γνωρίσουν και να ζήσουν τη γαστρονομία κάποιου τόπου, μέσα σε έναν κύκλο δραστηριοτήτων που περιλαμβάνει: α) Επιτόπου επίσκεψη και γνωριμία με ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα, τους παραγωγούς και μικρή γευστική δοκιμή. β) Επίσκεψη σε τοπικά μουσεία σχετικά με διατροφικά

προϊόντα, όπως το Μουσείο Ελαιολάδου, το Μουσείο Τυροκομίας κ.ά. Εκεί, σε μικρά ποτηράκια ή σε μικρά πιτάκια δοκιμάζουν τα προϊόντα και συζητούν. γ) Μαθήματα μαγειρικής με βάση τις τοπικές συνταγές, κατά τα οποία οι συμμετέχοντες μαγειρεύουν όλοι μαζί και γεύονται τα τοπικά φαγητά που μαγείρεψαν και έχουν την ευκαιρία να συζητήσουν με ειδήμονες τη γευστική ιστορία του τόπου.

Τα τελευταία χρόνια βρέθηκα καλεσμένη σε ειδικά γευστιγνωστικά/γαστρονομικά ταξίδια στην Πόλη και την Καππαδοκία. Μαζί με ομάδες τουριστών μαγειρεύαμε φαγητά, μεζέδες και γλυκά που είχα επιλέξει αξιοποιώντας τα τοπικά προϊόντα. Συζητούσαμε για τα τοπικά προϊόντα, τη γευστική ιστορία του τόπου που είχαν επισκεφτεί και στο τέλος έπαιρναν ως δώρο και τις πολιτικές και μικρασιατικές συνταγές που είχαμε μαγειρέψει. Εύχομαι να ξεκινήσουν ανάλογα γευστιγνωστικά/γαστρονομικά ταξίδια και στην Ελλάδα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Αθανασιάδη, Σ. (1970), *Ιστορία και λαογραφία της Σάντας*, Θεσσαλονίκη.
- Beck, H.-G. (1988), *Ιστορία της Βυζαντινής δημόδους λογοτεχνίας*, Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης.
- Καλλιγά-Μακρίδου, Α. (1983), «Η Ποντιακή μαγειρική», *Αρχαίον Πόντου*, τόμ. 38.
- Μανουηλίδης, Φ. (1955), «Πόλις και Νομός Ραιδεστού», *Θρακικά*, τόμ. 24.
- Olivier, A. (1807), *Voyage dans l'Empire Ottoman, l'Egypte et la Perse*. Paris: H. Agasse.
- Παπαθεοδωρίδης, Θ. Μ. (1953), *Αξέχαστα από τον Πόντον, Κερασούντος και Περιφέρειας (Ανατολικής Τζενικίας)*, Αθήνα: Ελλάς.
- Παπαμιχαλόπουλος, Κ. (1903), *Περιήγησις εις τον Πόντον*, Αθήνα: Τυπογραφία του «Κράτους».
- Μπόζη, Σ. (1994-2008), *Πολίτικη κουζίνα, Παράδοση αιώνων* (9η έκδοση), Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα.
- Μπόζη, Σ. (1997-2008), *Μικρασιατική Κουζίνα*, Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα.

ΤΥΡΙ, ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

ΜΑΙΡΗ ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΛΙΑ¹ | ΕΙΡΗΝΗ ΘΕΟΔΩΡΑΚΗ²

Το τυρί κατέχει σημαντική θέση στη διαίτα των ανθρώπων στον ελληνικό χώρο. Αν και υπάρχουν διαφοροποιήσεις από περιοχή σε περιοχή, τα τυριά αποτελούν σημαντικό κομμάτι της παραδοσιακής διαίτας, αυτής που έχει μελετηθεί ως Μεσογειακή Δίαιτα (Trichopoulou και Lagiou 1997). Τα διάφορα είδη τυριών εντάσσονται στο καθημερινό διαιτολόγιο με διάφορους συνδυασμούς και συνοδεύουν τα γεύματα ή/και τα σνακ όλων των ηλικιακών ομάδων. Μεταξύ αυτών η φέτα κατέχει πρωτεύοντα ρόλο, μιας και συχνά προστίθεται στη σαλάτα ή συνοδεύει τη μαγειρεμένη εκδοχή των λαχανικών, δηλαδή τα λαδερά φαγητά, ή άλλα πιάτα.

Από τα στοιχεία της Έρευνας Οικογενειακών Προϋπολογισμών φαίνεται ότι η μηνιαία κατανάλωση τυριών ανά νοικοκυριό στην Ελλάδα στην περίοδο 2013-2020 κυμαίνεται από 1,6 έως 3,1 κιλά, με μια πτωτική τάση μεταξύ 2013 και 2019 και μια ανάκαμψη το 2020, χρονιά στην οποία δηλώθηκε κατανάλωση περίπου 2,7 κιλών ανά νοικοκυριό (Ελληνική Στατιστική Αρχή 2021). Αντίστοιχα είναι και τα στοιχεία της κλαδικής μελέτης της ICAP (ICAP 2019), σύμφωνα με την οποία το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης καλύπτεται διαχρονικά από τα τυριά ελληνικής παραγωγής (>60%), με τη φέτα να καλύπτει το μεγαλύτερο ποσοστό τόσο στην κατανάλωση ελληνικών τυριών όσο και στο σύνολο της κατανάλωσης τυροκομικών. Από την άλλη, καταγράφεται αύξηση στην κατανάλωση εισαγόμενων τυριών. Δεδομένα από επιστημονικές μελέτες της ομάδας μας που έχουν ως στόχο να διερευνήσουν τη σχέση μεταξύ διατροφής και υγείας σε ενήλικες >40 ετών υποδεικνύουν κατανάλωση περίπου 40-50 γραμμαρίων τυριών/ημέρα (μελέτες ALBION και HELIAD, αδημοσίευτα στοιχεία). Και πάλι η φέτα είναι το πιο συχνά αναφερόμενο τυρί, και ακολουθεί η γραβιέρα και το κεφαλοτύρι, αλλά και μια σειρά από εισαγόμενα προϊόντα.

Αρχικά η διαδικασία παρασκευής του τυριού ήρθε να εξυπηρετήσει την ανάγκη να παραχθεί από το γάλα ένα τρόφιμο πιο σταθερό, το οποίο μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Στις μέρες μας, η κατανάλωση του τυριού βασίζεται στην απόλαυση και προσφέρει παράλληλα ποικίλα θρεπτικά συστατικά. Μέσω αυτών των βιοδραστικών συστατικών και των αλληλεπιδράσεων μεταξύ τους, η συστηματική κατανάλωση τυριών ασκεί πολλαπλές δράσεις στην υγεία.

Τα περισσότερα τυριά, βασικά τα τυριά τυροπήγατος, έχουν σημαντική περιεκτικότητα σε ασβέστιο (από 400-1.200 mg/100g τυριού) (Holland, Welch κ.ά., 1991). Περίπου 2-3 κομμάτια/φέτες τυριών, από 30-40g το καθένα, μπορούν να καλύψουν τις απαιτήσεις των περισσότερων ανθρώπων σε ασβέστιο και επομένως να συνεισφέρουν στη βέλτιστη υγεία των οστών. Τα τυριά περιέχουν επίσης σημαντική ποσότητα πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας: η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κυμαίνεται μεταξύ 4-40% (Verruck, Balthazar κ.ά., 2019) και η διατροφική τους αξία δεν επηρεάζεται από τις διαδικασίες τυροκόμησης. Όσον αφορά τους υδατάνθρακες, με εξαίρεση τα τυριά τυρογάλακτος (φρέσκα τυριά), τα τυριά δεν έχουν καθόλου λακτόζη, μιας και αυτή ζυμώνεται σε γαλακτικό οξύ κατά τη διαδικασία παρασκευής του τυριού, επομένως μπορούν να καταναλωθούν άνετα από τα άτομα που έχουν δυσανοχή στη λακτόζη. Η λιποπεριεκτικότητα στα τυριά διαφέρει σημαντικά από είδος σε είδος, ανάλογα με το γάλα που χρησιμοποιήθηκε, αλλά και τη διαδικασία επεξεργασίας. Τελικά, μπορεί να ξεπεράσει και το 40%, με το μεγαλύτερο μέρος αυτών να είναι κορεσμένα λιπαρά οξέα. Η υψηλή περιεκτικότητα σε λιπίδια και σε κορεσμένα λιπαρά οξέα, μαζί με την επίσης σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε χοληστερόλη, είναι τα διατροφικά χαρακτηριστικά των τυριών τα οποία οδήγησαν τον επιστημονικό κόσμο τις προηγούμενες δεκαετίες σε προβληματισμό και ανησυχία για την επίδραση της κατανάλωσης των τυριών στην υγεία του καρδιαγγειακού συστήματος (βλ. παρακάτω). Τέλος, δεν θα μπορούσαν να μην αναφερθούν τα τυριά ως σημα-

1 Η Μαίρη Γιαννακούλια είναι Καθηγήτρια Διατροφής και Διαιτητικής Συμπεριφοράς, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.

2 Η Ειρήνη Θεοδωράκη είναι Δρ. Διαιτολόγος-Διατροφολόγος.

ντικές πηγές των υδατοδιαλυτών βιταμινών ριβοφλαβίνης και B₁₂, καθώς και των λιποδιαλυτών βιταμινών Α και D.

Όσον αφορά τη σχέση της κατανάλωσης των τυριών με την υγεία, τα τελευταία χρόνια έχουν προκύψει αρκετά επιστημονικά δεδομένα για τα καρδιαγγειακά και μεταβολικά νοσήματα, ενώ ως ζυμωμένα τρόφιμα με ζωντανούς μικροοργανισμούς, μελετώνται και για την πιθανή επίδρασή τους στον εντερικό μικροβιόκοσμο και στη συνέχεια σε διάφορους τομείς της υγείας. Αναλυτικότερα, σε σχέση με την καρδιαγγειακή υγεία, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε λιπίδια και βασικά κορεσμένα λιπαρά οξέα, τα τυριά θεωρήθηκαν αρχικά ως τρόφιμα με πιθανά επιβαρυντική δράση. Για τον λόγο αυτό και οι κατευθυντήριες οδηγίες πρότειναν, ακόμα και μέχρι πρόσφατα, την κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων, άρα και τυριών, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπίδια, ως μέρος μιας ισορροπημένης δίαιτας για την πρόληψη της καρδιαγγειακής νόσου (Perk, De Backer κ.ά., 2012· Eckel, Jakicic κ.ά., 2014). Όμως νεότερα ευρήματα υποδεικνύουν ότι τα κορεσμένα λιπαρά οξέα έχουν διαφορετική επίδραση ανάλογα με το τρόφιμο από το οποίο προέρχονται και άρα δεν θα πρέπει όλα τα ζωικά τρόφιμα να αντιμετωπίζονται με τον ίδιο τρόπο στις συστάσεις.

Δύο μετα-αναλύσεις³ προοπτικών μελετών ανέφεραν αρνητική συσχέτιση ανάμεσα στην κατανάλωση τυριών και στον κίνδυνο για στεφανιαία νόσο και εγκεφαλικό επεισόδιο (Hu, Huang κ.ά., 2014· Qin, Xu κ.ά., 2015). Σε μια ακόμη πιο πρόσφατη μετα-ανάλυση 15 καλά σχεδιασμένων προοπτικών μελετών η κατανάλωση 50 γρ. τυριού την ημέρα σχετίστηκε με 10-14% μικρότερο κίνδυνο για καρδιαγγειακά νοσήματα (Chen, Wang κ.ά., 2017). Όσον αφορά την επίδραση των τυριών στα λιπίδια του αίματος, οι περισσότερες μελέτες παρατήρησης καταλήγουν ότι η κατανάλωσή τους δεν επιβαρύνει τα επίπεδα της LDL («κακής») χοληστερόλης, ενώ από την άλλη φαίνεται να βελτιώνει τα επίπεδα της HDL («καλής») χοληστερόλης (Hjerpsted και Tholstrup, 2016). Οι μελέτες παρέμβασης από την άλλη, οι οποίες συνήθως καταλήγουν και σε πιο ασφαλή αποτελέσματα για την κλινική πράξη, υποδεικνύουν

ότι η πρόσληψη λιπιδίων από τυριά οδηγεί σε μείωση των επιπέδων της ολικής και LDL χοληστερόλης, συγκριτικά με την πρόσληψη ίδιας ποσότητας λιπιδίων από βούτυρο, γεγονός που αναδεικνύει την πιθανή συνεργιστική δράση συστατικών που υπάρχουν στα τυριά, πέρα από τα λιπίδια (Hjerpsted, Leedo κ.ά., 2011· de Goede, Geleijnse κ.ά., 2015· Brassard, Tessier-Grenier κ.ά., 2017). Πράγματι, διάφοροι μηχανισμοί έχουν προταθεί, για να εξηγήσουν πώς η συστηματική κατανάλωση τυριών ενδεχομένως μειώνει τον καρδιαγγειακό κίνδυνο (Hjerpsted και Tholstrup, 2016):

- α) Έχουν μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα μικρής και μέσης αλύσου, συγκριτικά με άλλα ζωικά τρόφιμα (τα οποία έχουν κυρίως παλμιτικό και στεαρικό οξύ ως λιπαρά οξέα). Αυτά τα λιπαρά οξέα φαίνεται να έχουν διαφορετικές φυσιολογικές δράσεις και ενδεχομένως πιθανά οφέλη στον μεταβολικό κίνδυνο, στην παχυσαρκία και στο εντερικό μικροβίωμα.
- β) Είναι ζυμωμένα προϊόντα, περιέχουν μικροοργανισμούς, οι οποίοι επίσης ασκούν καρδιοπροστατευτικές δράσεις.
- γ) Η περιεκτικότητα των τυριών σε ασβέστιο είναι υψηλή και γνωρίζουμε ότι η υψηλή πρόσληψη ασβεστίου βελτιώνει τα λιπίδια του αίματος, την αρτηριακή πίεση και τελικά μειώνει το καρδιαγγειακό κίνδυνο.
- δ) Περιέχουν σημαντικές ποσότητες συζευγμένου λινελαϊκού οξέος, το οποίο έχει φανεί ότι μειώνει την αρτηριακή πίεση και προλαμβάνει την πρόοδο της αθηροσκλήρωσης, καθώς και ότι ασκεί αντιφλεγμονώδεις δράσεις στον ανθρώπινο οργανισμό.
- ε) Η χωροταξική διαμόρφωση των σφαιριδίων λίπους μέσα στα τυριά, τα οποία «παγιδεύονται» στη μήτρα που δημιουργεί η καζεΐνη (πρωτεΐνη), επηρεάζει τη διαδικασία της απορρόφησής τους και ενδεχομένως τα επίπεδα λιπιδίων στο αίμα.

Σχετικά με το σωματικό βάρος και την παχυσαρκία, τα τυριά έχουν επίσης κατά καιρούς κατηγορηθεί ότι μάλλον συμβάλλουν στην αύξηση του βάρους και άρα ίσως να μην πρέπει να κατέχουν σημαντικό ρόλο στο διαιτολόγιο ατόμων που προσπαθούν να ελέγξουν το βάρος τους. Δεν αναδεικνύεται όμως κάτι τέτοιο, αν κοιτάξει κανείς προσεκτικά τα αποτελέσματα της επιστημονικής βιβλιογραφίας. Σε μια μεγάλη προοπτική μελέτη στην οποία συμμετείχαν πάνω από 120.000 μη παχύσαρκα άτομα που

3 Δηλαδή αναλύσεις που συγκεντρώνουν τα αποτελέσματα πολλών μικρότερων μελετών.

παρακολουθήθηκαν για συνολικά 24 χρόνια, η κατανάλωση τυριών φάνηκε να μη συμβάλλει στην αύξηση του βάρους που παρατηρείται με την πάροδο των ετών (Mozaffarian, Hao κ.ά., 2011). Το εύρημα αυτό έχει ενδιαφέρον, καθώς η μικρή αλλά σταθερή αύξηση βάρους που παρατηρείται σε επίπεδο πληθυσμού είναι σημαντική στην εμφάνιση της παχυσαρκίας και το τυρί μάλλον δεν ανήκει στα τρόφιμα που προάγουν την αύξηση αυτή. Επίσης, μαζί με τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα, έχει φανεί να σχετίζεται με καλύτερη διαχείριση του βάρους και καλύτερη σύσταση σώματος: σε μια μετα-ανάλυση 37 κλινικών δοκιμών σε περισσότερα από 180.000 άτομα η κατανάλωση τυριών και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων σχετίστηκε, σε άτομα που δεν ήταν σε θερμιδικό περιορισμό, με αύξηση του σωματικού βάρους, αλλά λόγω αύξησης της άλιπης μάζας σώματος (Geng, Qi et al. 2018). Από την άλλη, σε συνθήκες θερμιδικού περιορισμού, σχετίστηκε με μείωση του σωματικού βάρους, της λιπώδους μάζας και της περιφέρειας μέσης (Geng, Qi κ.ά., 2018).

Η κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων μελετάται τα τελευταία χρόνια και σε συνάρτηση με την εμφάνιση του σακχαρώδους διαβήτη τύπου 2 και τον γλυκαιμικό έλεγχο. Συγκεκριμένα το τυρί έχει προστατευτική επίδραση στην εμφάνιση του διαβήτη σύμφωνα με τα αποτελέσματα δύο μετα-αναλύσεων μελετών παρατήρησης (Aune, Norat κ.ά., 2013· Gao, Ning κ.ά., 2013). Ενδιαφέρον έχουν και τα ποσοτικά αποτελέσματα: στην πρώτη μετα-ανάλυση καταγράφηκε μια μείωση 8% του κινδύνου εμφάνισης της νόσου με κάθε αύξηση στην κατανάλωση τυριών κατά 50 γρ/ημέρα, ενώ στη δεύτερη η μείωση του σχετικού κινδύνου ήταν 20% για κατανάλωση 30 γρ/ημέρα. Οι μελέτες παρέμβασης που έχουν γίνει στο πεδίο αυτό έχουν μελετήσει τα γαλακτοκομικά προϊόντα ως σύνολο, σχετικά με την επίδρασή τους σε δείκτες που σχετίζονται με τον διαβήτη. Είναι σαφές ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντικό κομμάτι ενός διατροφικού προτύπου το οποίο επηρεάζει με ευεργετικό τρόπο την αντίσταση στην ινσουλίνη, καθώς συνδέεται με βελτιωμένες μεταγευματικές συγκεντρώσεις γλυκόζης και ινσουλίνης στο αίμα (Kratz, Marcovina κ.ά., 2014· Turner, Keogh κ.ά., 2015). Όσον αφορά συγκεκριμένα το τυρί, έχει φανεί ότι η περιεκτικότητά του σε λιπίδια δεν επηρεάζει την πιθανή

επίδραση που μπορεί να έχει η κατανάλωση τυριών στη γλυκόζη και την ινσουλίνη νηστείας και στην ευαισθησία στην ινσουλίνη (Raziani, Tholstrup κ.ά., 2016).

Στην επιστημονική βιβλιογραφία μέχρι σήμερα τα τυριά συχνά εξετάζονται μαζί με όλα τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα σε σχέση με τις επιδράσεις τους στην υγεία. Τελικά όμως φαίνεται ότι τις περισσότερες ευεργετικές επιδράσεις έχουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, μεταξύ αυτών και τα τυριά (Mozaffarian 2019). Οι επιδράσεις αποδίδονται εν μέρει στις πιθανές αλλαγές στον εντερικό μικροβιόκοσμο και στα μεταβολικά του προϊόντα, ειδικότερα στα βραχείας αλυσού λιπαρά οξέα. Επίσης, η διαδικασία της ζύμωσης οδηγεί σε δομικές αλλαγές σε λιπίδια και πρωτεΐνες που περιέχονται στα τυριά, οι οποίες ευθύνονται για κάποιες από τις ευεργετικές μεταβολικές τους δράσεις (Lordan και Zabetakis, 2017). Όσο πιο ώριμο το τυρί, τόσο περισσότερα φαίνεται να είναι τα μεταβολικά οφέλη, και αυτό εξηγείται από την παραγωγή προϊόντων από τα εντερικά βακτήρια τα οποία επηρεάζουν τόσο την ευαισθησία στην ινσουλίνη όσο και τον καρδιαγγειακό κίνδυνο (Petyaev και Bashmakov, 2012).

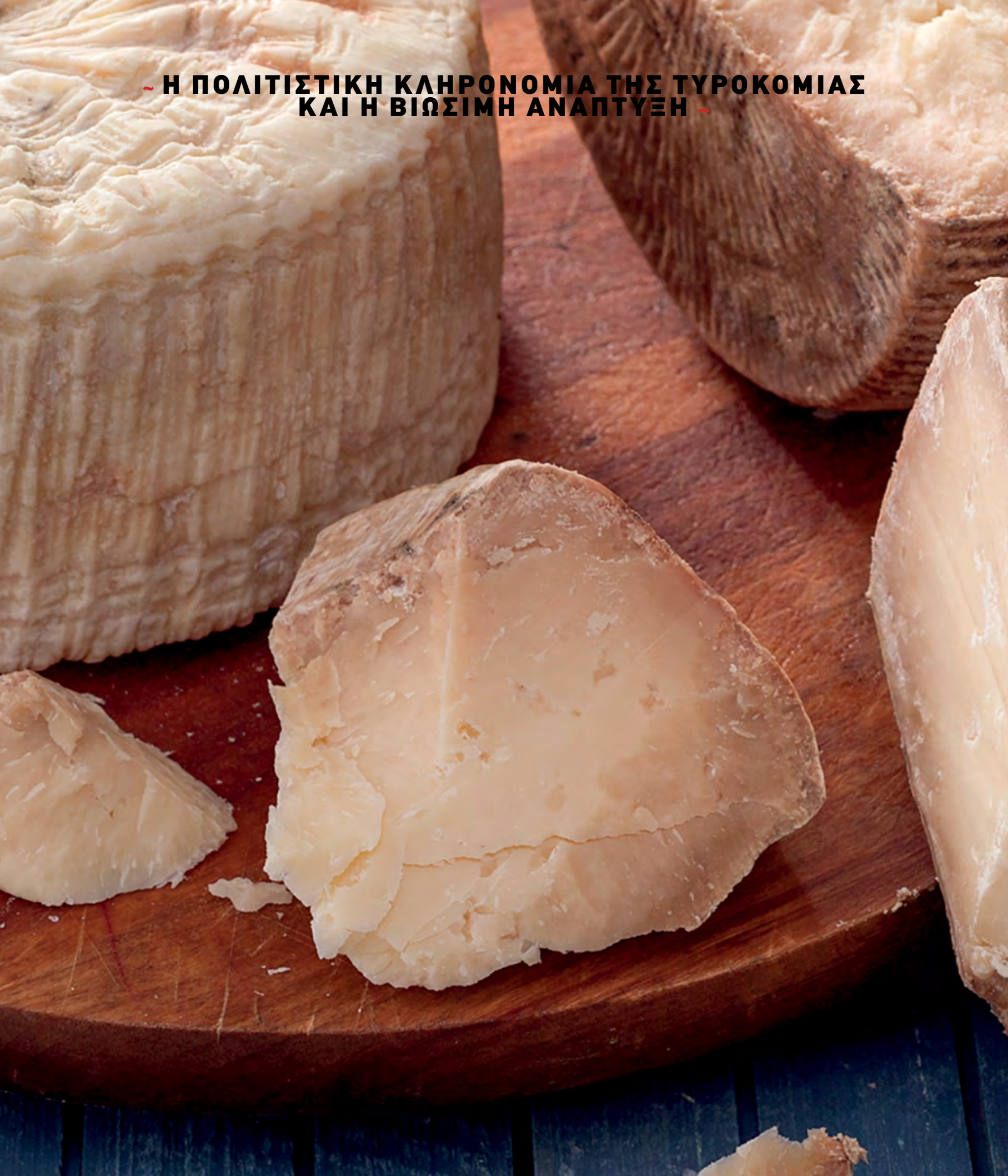
Συμπερασματικά, τα τυριά είναι ένα τρόφιμο το οποίο παραδοσιακά αποτελεί σημαντικό τμήμα της δίαιτας των ανθρώπων σε αυτή τη χώρα, με μια διακύμανση στην κατανάλωση ανάλογα με τις τοπικές ιδιαιτερότητες. Ταυτόχρονα, τα διαθέσιμα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν την ευεργετική επίδραση της κατανάλωσης των τυριών στην υγεία. Στο κείμενο τονίστηκε η σχέση των τυριών με την καρδιαγγειακή και μεταβολική υγεία, αλλά αναμένεται τα επόμενα χρόνια να αναδειχθούν επιδράσεις και σε άλλα συστήματα και φυσιολογικά μονοπάτια. Από την άλλη, στην υπάρχουσα βιβλιογραφία δεν έχουν επαρκώς καταγραφεί πιθανές διαφορετικές επιδράσεις των διαφορετικών ειδών τυριών, σε συνάρτηση όχι μόνο με τη διαδικασία τυροκόμησης αλλά και σε σχέση με τον τρόπο και το πλαίσιο κατανάλωσής τους. Αν και το ταξίδι των τυριών στη δίαιτα των ανθρώπων είναι μακρόχρονο, η επιστημονική κοινότητα πρόσφατα κατέγραψε μια στροφή στη στάση της απέναντί τους, η οποία εκτιμάμε ότι τα επόμενα χρόνια θα βασίζεται σε όλο και περισσότερες αποδείξεις.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Aune, D., T. Norat, P. Romundstad και L. J. Vatten (2013), «Dairy products and the risk of type 2 diabetes: a systematic review and dose-response meta-analysis of cohort studies», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 98, τεύχ. 4, σ. 1066-1083.
- Brassard, D., M. Tessier-Grenier, J. Allaire, E. Rajendiran, Y. She, V. Ramprasath, I. Giguere, D. Talbot, E. Levy, A. Tremblay, P. J. Jones, P. Couture και B. Lamarche (2017), «Comparison of the impact of SFAs from cheese and butter on cardiometabolic risk factors: a randomized controlled trial», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 105, τεύχ. 4, σ. 800-809.
- Chen, G. C., Y. Wang, X. Tong, I. M. Y. Szeto, G. Smit, Z. N. Li και L. Q. Qin (2017), «Cheese consumption and risk of cardiovascular disease: a meta-analysis of prospective studies», *Eur J Nutr*, τόμ. 56, τεύχ. 8, σ. 2565-2575.
- de Goede, J., J. M. Geleijnse, E. L. Ding και S. S. Soedamah-Muthu (2015), «Effect of cheese consumption on blood lipids: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials», *Nutr Rev*, τόμ. 73, τεύχ. 5, σ. 259-275.
- Eckel, R. H., J. M. Jakicic, J. D. Ard, J. M. de Jesus, N. Houston Miller, V. S. Hubbard, I. M. Lee, A. H. Lichtenstein, C. M. Loria, B. E. Millen, C. A. Nonas, F. M. Sacks, S. C. Smith, Jr., L. P. Svetkey, T. A. Wadden, S. Z. Yanovski, K. A. Kendall, L. C. Morgan, M. G. Trisolini, G. Velasco, J. Wnek, J. L. Anderson, J. L. Halperin, N. M. Albert, B. Bozkurt, R. G. Brindis, L. H. Curtis, D. DeMets, J. S. Hochman, R. J. Kovacs, E. M. Ohman, S. J. Pressler, F. W. Sellke, W. K. Shen και G. F. Tomaselli (2014), «2013 AHA/ACC guideline on lifestyle management to reduce cardiovascular risk: a report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Practice Guidelines», *Circulation*, τόμ. 129, τεύχ. 25, παρ. 2, σ. 76-99.
- Gao, D., N. Ning, C. Wang, Y. Wang, Q. Li, Z. Meng και Y. Liu (2013), «Dairy products consumption and risk of type 2 diabetes: systematic review and dose-response meta-analysis», *PLoS One*, τόμ. 8, τεύχ. 9, e73965.
- Geng, T., L. Qi και T. Huang (2018), «Effects of Dairy Products Consumption on Body Weight and Body Composition Among Adults: An Updated Meta-Analysis of 37 Randomized Control Trials», *Mol Nutr Food Res*, τόμ. 62, τεύχ. 1.
- Hjerpsted, J., E. Leedo και T. Tholstrup (2011), «Cheese intake in large amounts lowers LDL-cholesterol concentrations compared with butter intake of equal fat content», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 94, τεύχ. 6, σ. 1479-1484.
- Hjerpsted, J. και T. Tholstrup (2016), «Cheese and Cardiovascular Disease Risk: A Review of the Evidence and Discussion of Possible Mechanisms», *Crit Rev Food Sci Nutr*, τόμ. 56, τεύχ. 8, σ. 1389-1403.
- Holland, B., A. A. Welch, I. D. Unwin, D. H. Buss, A. A. Paul και D. A. T. Southgate (1991), *McCance and Widdowson's The Composition of Foods*, Cambridge, UK, The Royal Society of Chemistry and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.
- Hu, D., J. Huang, Y. Wang, D. Zhang και Y. Qu (2014), «Dairy foods and risk of stroke: a meta-analysis of prospective cohort studies», *Nutr Metab Cardiovasc Dis*, τόμ. 24, τεύχ. 5, σ. 460-469.
- ICAP (2019), Κλαδική Μελέτη ICAP «ΤΥΠΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ», Ανάκτηση 25 Νοέμβρη 2021, 2021.
- Kratz, M., S. Marcovina, J. E. Nelson, M. M. Yeh, K. V. Kowdley, H. S. Callahan, X. Song, C. Di και K. M. Utzschneider (2014), «Dairy fat intake is associated with glucose tolerance, hepatic and systemic insulin sensitivity, and liver fat but not beta-cell function in humans», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 99, τεύχ. 6, σ. 1385-1396.
- Lordan, R. και I. Zabetakis (2017), «Invited review: The anti-inflammatory properties of dairy lipids», *J Dairy Sci*, τόμ. 100, τεύχ. 6, σ. 4197-4212.
- Mozaffarian, D. (2019), «Dairy Foods, Obesity, and Metabolic Health: The Role of the Food Matrix Compared with Single Nutrients», *Adv Nutr*, τόμ. 10, τεύχ. 5, σ. 917S-923S.
- Mozaffarian, D., T. Hao, E. B. Rimm, W. C. Willett και F. B. Hu (2011), «Changes in diet and lifestyle and long-term weight gain in women and men», *N Engl J Med*, τόμ. 364, τεύχ. 25, σ. 2392-2404.
- Perk, J., G. De Backer, H. Gohlke, I. Graham, Z. Reiner, W. M. Verschuren, C. Albus, P. Benlian, G. Boysen, R. Cifkova, C. Deaton, S. Ebrahim, M. Fisher, G. Germano, R. Hobbs, A. Hoes, S. Karadeniz, A. Mezzani, E. Prescott, L. Ryden, M. Scherer, M. Syvanne, W. J. Scholte Op Reimer, C. Vrints, D. Wood, J. L. Zamorano και F. Zannad

- (2012), European Guidelines on cardiovascular disease prevention in clinical practice (version 2012): The Fifth Joint Task Force of the European Society of Cardiology and Other Societies on Cardiovascular Disease Prevention in Clinical Practice (constituted by representatives of nine societies and by invited experts), *Atherosclerosis*, τόμ. 223, τεύχ. 1, σ. 1-68.
- Petyaev, I. M. and Y. K. Bashmakov (2012), «Could cheese be the missing piece in the French paradox puzzle?», *Med Hypotheses*, τόμ. 79, τεύχ. 6, σ. 746-749.
- Qin, L. Q., J. Y. Xu, S. F. Han, Z. L. Zhang, Y. Y. Zhao and I. M. Szeto (2015), «Dairy consumption and risk of cardiovascular disease: an updated meta-analysis of prospective cohort studies», *Asia Pac J Clin Nutr*, τόμ. 24, τεύχ. 1, σ. 90-100.
- Raziani, F., T. Tholstrup, M. D. Kristensen, M. L. Svanegaard, C. Ritz, A. Astrup και A. Raben (2016), «High intake of regular-fat cheese compared with reduced-fat cheese does not affect LDL cholesterol or risk markers of the metabolic syndrome: a randomized controlled trial», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 104, τεύχ. 4, σ. 973-981.
- Trichopoulou, A. και P. Lagiou (1997), «Healthy traditional Mediterranean diet: an expression of culture, history, and lifestyle», *Nutr Rev*, τόμ. 55, τεύχ. 11 Pt 1), σ. 383-389.
- Turner, K. M., J. B. Keogh and P. M. Clifton (2015), «Red meat, dairy, and insulin sensitivity: a randomized cross-over intervention study», *Am J Clin Nutr*, τόμ. 101, τεύχ. 6, σ. 1173-1179.
- Verruck, S., C. F. Balthazar, R. S. Rocha, R. Silva, E. A. Esmerino, T. C. Pimentel, M. Q. Freitas, M. C. Silva, A. G. da Cruz και E. S. Prudencio (2019), «Dairy foods and positive impact on the consumer's health», *Adv Food Nutr Res*, τόμ. 89, σ. 95-164.
- Ελληνική Στατιστική Αρχή (2021), *Συνθήκες διαβίωσης στην Ελλάδα*, Αθήνα, Ελληνική Στατιστική Αρχή.

**- Η ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ Η ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ -**



Μήλος, Ημίχλωρη Μανούρα και Ξερό Μηλείκο (φωτογραφία από
το βιβλίο *Του Άνεμου και της Αρμύρας - Προϊόντα και Μαγειρικές των*
Κυκλάδων, 2015, Επιμελητήριο Κυκλάδων).

ΧΑΡΗΣ ΤΖΑΝΝΗΣ¹

Η ιστορία της τυροκομίας, της τέχνης της παραγωγής δηλαδή τυριών από γάλα, χάνεται στα βάθη των αιώνων με πολλές αναφορές σε αρχαία κείμενα ήδη από την εποχή του Ομήρου. Στον ελληνικό χώρο το τυρί συνδέθηκε με τους θεούς, καθώς αποτελούσε το «δώρο τους προς τους ανθρώπους». Η τυροκομία κατείχε ξεχωριστή θέση ανάμεσα στις παραγωγικές διαδικασίες με τη δημιουργία γευστικών, κυρίως λευκών τυριών, που έβρισκαν τη θέση τους στην καθημερινή διατροφή των Ελλήνων, ενώ αποτελούσαν και σημαντικό εμπορικό προϊόν που διακινούνταν στην ευρύτερη περιοχή της Μεσογείου.

Η κυκλαδίτικη τυροκομία κατέχει εξέχουσα θέση στη συνολική ελληνική τυροκομική παραγωγή, καθώς παρουσιάζει μοναδικά τοπικά χαρακτηριστικά, τα οποία προσδίδουν αναγνωρίσιμη ταυτότητα στα προϊόντα. Η περιοχή των Κυκλάδων, με την ποικιλομορφία στο ανάγλυφο των νησιών, τη δυναμική συμμετοχή των ανέμων και την καταλυτική επίδραση της θάλασσας, αποτελεί μορφολογικά ένα ιδιαίτερο *terroir*, δηλαδή περιβαλλοντικό οικοσύστημα, που διαμορφώνει ανεξίτηλα τον χαρακτήρα των τοπικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων και τα τυροκομικά. Είναι σημαντικό πριν αναφερθούμε στη σημασία της κυκλαδίτικης τυροκομίας να κατανοήσουμε αυτή την ιδιαιτερότητα.

Η πολυποίκιλη μορφολογία των νησιών, όπου συναντάμε περιοχές άνυδρες με χαμηλή βλάστηση, υψηλούς ορεινούς όγκους, κτήματα που καταλήγουν στη θάλασσα, ηφαιστειογενή εδάφη, αμμώδη εδάφη, σπηλαιώδεις όγκους κ.ά., διαμορφώνουν ένα ιδιότυπο γεωγραφικό παζλ κάθε κομμάτι του οποίου ευνοεί την ανάπτυξη προϊόντων που διαθέτουν ξεκάθαρο τοπικό χαρακτήρα.

Ο ξερικός χαρακτήρας των βοσκοτόπων διαμορφώνει συνθήκες γευστικής συμπύκνωσης που διαφοροποιεί την πρώτη ύλη σε σημαντικό βαθμό και προσδίδει ένταση και διάρκεια στη γεύση. Η επίδραση των ανέμων ενισχύει τον ξερικό χαρακτήρα των νησιών, ενώ διαμορφώνει συνθήκες ωρίμανσης που στην τυροκομία είναι καθοριστικές για το γευστικό προφίλ του τελικού προϊόντος.

Τέλος, το αναζωογονητικό άγγιγμα της θάλασσας επιδρά καταλυτικά στη γευστική πολυπλοκότητα ρυθμίζοντας παράγοντες, όπως είναι η υγρασία και η αλμυρότητα ενός προϊόντος.

Δεν είναι παράτολμο λοιπόν να προσδιορίσουμε το νησιωτικό σύμπλεγμα των Κυκλάδων ως ένα μοναδικό *terroir* που συνδυάζει ιδανικές συνθήκες περιβάλλοντος και γεωγραφική ποικιλία, που σε συνδυασμό με τον ανθρώπινο παράγοντα, την πανίδα και κυρίως την παράδοση, διαμορφώνουν έναν διακριτό και συνάμα δυναμικό χαρακτήρα που προσδίδει αναγνωρίσιμη ταυτότητα στα τυριά των Κυκλάδων.

Είναι σημαντικό να μην ξεχνάμε πως η τυροκομία στις Κυκλάδες ήταν αρχικά και πρωτίστως οικιακή, δηλαδή κάθε νοικοκυριό διαχειριζόταν το γάλα των οικόσιτων ζώων ανάλογα με τα διαθέσιμα μέσα και συνθήκες.

Δοχεία από βούρλα, καλαμωτές, πέτρινα εργαλεία, καλαθάκια, επάλειψη με λάδι, φύλαξη σε κρασί ή οινολάσπη έδωσαν πολλούς και διαφορετικούς τύπους τυριών που μέσα από την παράδοση διασώθηκαν, εξελίχθηκαν και σήμερα πολλά από αυτά αποτελούν προϊόντα οργανωμένων μονάδων, που αναδεικνύουν τον τυροκομικό πλούτο των κυκλαδίτικων νησιών.

Τυριά ΠΟΠ

Μιλώντας για πλούτο είναι σημαντικό να προσδιορίσουμε πως αυτή τη στιγμή στις Κυκλάδες παράγονται περισσότερα από 100 διαφορετικά τυριά, πολλά από αυτά καταγεγραμμένα και ταυτοποιημένα, δημιουργώντας ένα υπερπολύτιμο μωσαϊκό γεύσης που κάθε ψηφίδα του συμβάλλει ισάξια στην τράπεζα της γευστικής μας μνήμης και ταυτόχρονα

¹ Ο Χάρης Τζαννής είναι ειδικός ψηφιακών εφαρμογών με μεταπτυχιακό στο Παρίσι για την παραγωγή και διαχείριση ψηφιακού περιεχομένου. Είναι ο εκδότης του πρώτου ελληνικού γαστρονομικού λεξικού με τίτλο *Η γλώσσα της γεύσης*. Σχεδίασε εκπομπές και περιεχόμενο για το Pathfinder.gr, το FNL και το *Αθηνόραμα Utami*. Σήμερα ασχολείται με τη διανομή προϊόντων μικρών Ελλήνων παραγωγών στην εστίαση και είναι εισηγητής στα «Σχολεία Τουρισμού» και σε σεμινάρια γαστρονομικού τουρισμού και γαστρονομικού μάρκετινγκ του INSETE.



Γυλωμένη μανούρα Σίφνου (φωτογραφία από την έκδοση *Του Ανεμού και της Αρμύρας - Προϊόντα και Μαγειρικές των Κυκλάδων*, 2015 Επιμελητήριο Κυκλάδων).

γίνεται φορέας του χρόνου, της παράδοσης και του τρόπου της.

Δεν υπάρχει κυκλαδίτικο νησί που να μην έχει τυρί, και μάλιστα τυρί με ονοματεπώνυμο και έντονη έκφραση τοπικότητας. *Γυλωμένη μανούρα* στη Σίφνο, *του λάκκου* στη Σέριφο, *Σαν Μιχάλη* στη Σύρο, *βολάκι* στην Άνδρο, *πετρωτό* στην Τήνο, *κοπανιστή* στη Μύκονο, *αρσενικό* στη Νάξο, *χλωρό* στη Σαντορίνη, *μανούρα* στη Μήλο, *σκοτούρι* στην Ίο, *αγουργιανό* στη Γυάρο, *βραστό* στην Ανάφη, *κυθνέικο τυρί* και *τζιώτικο σκοτούρι* είναι μόνο ελάχιστα από τα δεκάδες τυριά που παράγονται στα νησιά μας.

Είναι όμως σημαντικό να σταθούμε σε τρία από αυτά, την κοπανιστή Κυκλάδων, το Σαν Μιχάλη Σύρου και το αρσενικό Νάξου, που φέρουν τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ. Η ένδειξη ΠΟΠ σημαίνει Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και αποτελεί την ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις από μια χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον, που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Αναφερθήκαμε ήδη παραπάνω στους παράγοντες εκείνους που διαμορφώνουν το σύμπλεγμα των κυκλαδίτικων νησιών ως ένα ιδιόμορφο και γευστικά δυναμικό *terroir*, γεγονός που αποδεικνύεται και από την ύπαρξη τριών διαφορετικών μεταξύ τους τυριών με ένδειξη ΠΟΠ.



Σαν Μιχάλη Σύρου (Τυροκομείο Ζωζεφίνος, φωτογράφος Αντωνία Κατή).

Η ανάδειξη αυτών των τυριών ως τοπικά τυριά σε καθεστώς προστασίας αποτελεί ίσως ένα από τα ισχυρότερα όπλα στη φαρέτρα της ελληνικής παραγωγής, καθώς τα κατατάσσει σε μια κλειστή σε παγκόσμιο επίπεδο ομάδα προϊόντων, η ποιότητα παρασκευής των οποίων συνδέεται άρρηκτα με τον τόπο στον οποίο παράγονται και την ιστορική παράδοσή του. Μέσω αυτής της διαδικασίας, μικρές οικοτεχνίες των Κυκλάδων διεκδικούν το δικαίωμα για μια θέση στην παγκόσμια αγορά προσφέροντας προϊόντα υψηλής ποιότητας, μοναδικής γεύσης και τοπικής ταυτότητας, ως πρεσβευτές μιας σημαντικής γαστρονομικής και κατ'επέκταση πολιτισμικής κληρονομιάς. Συμπερασματικά, καταλήγουμε στη διαπίστωση πως ένα τοπικό προϊόν αποκτά υπεραξία, την οποία μπορεί να εξαργυρώσει σε διαφορετικά επίπεδα δημιουργώντας βιώσιμες οικοτεχνίες και συμβάλλοντας στη γενικότερη οικονομική ανάπτυξη του τόπου.

Είναι σημαντικό επίσης να αναφέρουμε πως η ανάπτυξη της γαστρονομίας στις Κυκλάδες αποτελεί έναν σημαντικό μοχλό ανάπτυξης και εμπλουτισμού του τουριστικού προϊόντος της περιοχής, προσελκύοντας επισκέπτες που αναζητούν την ποιότητα και τη γνωριμία ενός τόπου μέσω των πολιτισμικών του αγαθών, όπως είναι τα προϊόντα και η κουζίνα του, συμβάλλοντας έτσι στη διαμόρφωση ενός βιώσιμου μοντέλου τουρισμού εμπειρίας.

Η τυροκομία, μαζί με την οινοποιία, αποτελούν τους δύο βασικούς τομείς παραγωγής γαστρονομικών προϊόντων των Κυκλάδων που ταξιδεύουν την τοπική μας ταυτότητα σε ολόκληρο τον κόσμο συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας, στη στήριξη και τους δεσμούς μεταξύ των μελών της τοπικής κοινωνίας και εντέλει στη δημιουργία πολιτισμού.

Η παραγωγή τοπικών προϊόντων υψηλής ποιότητας με υπεραξία συμβάλλει ουσιαστικά στη διαμόρφωση συνθηκών ανάπτυξης, που δίνουν την ευκαιρία στους νέους να παραμείνουν στον τόπο τους αναπτύσσοντας ισχυρούς δεσμούς με τις τοπικές κοινωνίες. Ολοένα και περισσότεροι νέοι παραγωγοί αναλαμβάνουν τα τυροκομικά εργαστήρια των προγόνων τους στις Κυκλάδες, εφαρμόζουν καινοτόμες μεθόδους τυροκόμησης, εμπλουτίζουν την γκάμα των παραδοσιακών τυριών, βελτιώνουν την ποιότητα, ακολουθούν σύγχρονες τεχνικές μάρκετινγκ και αναπτύσσουν τις οικοτεχνίες τους δημιουργώντας προϊόντα ακόμη υψηλότερης ποιότητας και δημιουργώντας ένα σπινάλι ανάπτυξης και εξέλιξης.

Η συμβολή της πρωτοβουλίας Aegean Cuisine

Η παραγωγή τυριών στις Κυκλάδες, αν και παραμένει μικρότερης κλίμακας σε σχέση με άλλες τυροπαραγωγούς περιοχές της Ελλάδας, όπως η Θεσσαλία, η Κρήτη ή η Πελοπόννησος, εντούτοις έχει να επιδείξει προϊόντα υψηλής ποιότητας που είναι περιζήτητα στις αγορές τροφίμων καθώς συνδυάζουν σημαντικά χαρακτηριστικά, όπως γεύση, θρεπτική αξία, τοπικότητα, χαρακτήρα, ταυτότητα. Η καταγραφή αυτής της παραγωγής, η πληροφόρηση και η εκπαίδευση των επαγγελματιών του κλάδου της εστίασης και του τουρισμού καθώς και η ενθάρρυνσή τους να εντάξουν τα τοπικά προϊόντα στα μενού τους αποτελούν τα κύρια σημεία δράσης για την προώθηση των τυροκομικών προϊόντων σε ευρύτερο κοινό, τη βελτίωση της παραγωγής και την ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας.

Σημαντικό ρόλο σε αυτή την προσπάθεια διαδραματίζει η πρωτοβουλία Aegean Cuisine, η οποία ξεκίνησε μετά από συντονισμένες ενέργειες του Κέντρου Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (Κ.Ε.Τ.Α) Νοτίου Αιγαίου σε συνεργασία με τα Επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσου. Το Aegean Cuisine είναι ένα σύστημα

μελών-επιχειρήσεων των νησιών του Νοτίου Αιγαίου, οι οποίες επιθυμούν και υπόσχονται να προσφέρουν στους επισκέπτες αιγαιοπελαγίτικο συναίσθημα και εμπειρία. Γεννήθηκε με σκοπό την αξιοποίηση της ιδιαίτερα πλούσιας αιγαιοπελαγίτικης οινο-γαστρονομίας, προς όφελος της ανάδειξης και προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, αλλά και της δημιουργίας και προώθησης του θεματικού τουρισμού των νησιών του Αιγαίου. Σήμερα, συνεχίζει να σχεδιάζει και να αναπτύσσει ενέργειες και δράσεις προς όφελος αφενός των μελών-επιχειρήσεων και αφετέρου της παροχής ποιοτικών υπηρεσιών στους επισκέπτες των νησιών του Νοτίου Αιγαίου.

Είναι αλήθεια όμως πως το μεγάλο πλεονέκτημα του ιδιαίτερου *terroir* των Κυκλάδων, όπως το περιγράψαμε παραπάνω, αποτελεί ταυτόχρονα και το σημαντικότερο εμπόδιο για την ανάπτυξη των πωλήσεων. Το σύμπλεγμα των νησιών και η εξάρτησή τους από τις θαλάσσιες μεταφορές, καθώς και το απαρχαιωμένο δίκτυο των εταιρειών που προσφέρουν υπηρεσίες μεταφορών στην Ελλάδα αποτελούν τροχοπέδη στην ανάπτυξη μιας αξιόπιστης εμπορικής διαδικασίας που θα επιτρέψει στα τυριά των Κυκλάδων να φτάσουν ευκολότερα στο τραπέζι του κοινού στο οποίο απευθύνονται.

Παρότι το πρόβλημα της εφοδιαστικής αλυσίδας (logistics) στην Ελλάδα αποτελεί ένα αγκάθι που δημιουργεί «οικονομική φλεγμονή» στη γενικότερη ανάπτυξη της μη βιομηχανικής παραγωγής, στην οποία συγκαταλέγεται η πλειονότητα των τυροκομείων των νησιών, στις Κυκλάδες γίνεται εντονότερο λόγω του ανάγλυφου της περιοχής, του δύσβατου οδικού δικτύου αλλά και των καιρικών συνθηκών στις οποίες έχουν ευαισθησία τόσο η παραγωγή, όσο και οι μεταφορές από τα νησιά.

Για τον λόγο αυτό είναι ανάγκη η συνεργασία με σημαντικούς κόμβους διανομής, εξειδικευμένους σε προϊόντα μικρών οικοτεχνιών, που θα ενδυναμώσουν την εφοδιαστική αλυσίδα από και προς τα νησιά των Κυκλάδων, και θα δώσουν τη δυνατότητα για την αειφόρα ανάπτυξη της παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών τοπικών προϊόντων.

Η θέση τους στη σύγχρονη γαστρονομία

Η σύγχρονη γαστρονομία χαρακτηρίζεται ολοένα και περισσότερο από μια ορμητική φυγή προς το παρελθόν,



Κοπανιστή στη Σχοινούσα (φωτογραφία από την έκδοση *Του Άνεμου και της Αρμύρας - Προϊόντα και Μαγειρικές των Κυκλάδων*, 2015 Επιμελή-τήριο Κυκλάδων).

δηλαδή την αξιοποίηση όσο δυνατόν καλύτερης ποιότητας πρώτης ύλης με όσο το δυνατόν λιγότερες τεχνικές. Μια τάση επιστροφής στις πρωταρχικές νότες της γεύσης, που ερεθίζουν τις αισθήσεις, ανακαλούν μνήμες και δημιουργούν εμπειρίες. Η υπερανάπτυξη του τουρισμού, η πανδημία και η υπερκατανάλωση τροφίμων οδήγησε τη γαστρονομία να αναζητήσει νέους τρόπους έκφρασης, εισάγοντας τις έννοιες της αειφορίας, της ηθικής παραγωγής, του slow food –σε αντιδιαστολή με το fast food– και του υγιεινού τρόπου ζωής που οδηγεί στην προσωπική ευεξία.

Έτσι, πολλοί σεφ ανά τον κόσμο που αναζήτησαν δημιουργικές μούσες στην πρωτογενή παραγωγή, επέστρεψαν στην ύπαιθρο, βύθισαν τα χέρια τους βαθιά στο χώμα, για να νιώσουν τον δημιουργικό οίστρο της φύσης, αφουγκράστηκαν τη γη και αναζήτησαν τη γεύση στην πρωταρχική

της ουσία, στη δύναμη της αυθεντικής πρώτης ύλης.

Είναι αλήθεια πως η ανάπτυξη της μαγειρικής τέχνης στο παρελθόν έδωσε τη δυνατότητα στους επαγγελματίες να παρουσιάσουν εξαιρετικές γαστρονομικές δημιουργίες βασισμένες σε εντυπωσιακές τεχνικές, που έκαναν την τροφή μας νόστιμη, ελκυστική και συνεπή, βοηθώντας στην παροχή καλύτερων υπηρεσιών στην εστίαση. Σε αυτή τη «συνεπή» μαγειρική η πρώτη ύλη είχε σημαντικό ρόλο, όχι όμως καθοριστικό στην τελική γεύση και τη δημιουργία «νόστου».

Σήμερα, στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή κυριαρχούν στοιχεία, όπως είναι η αυθεντικότητα, η τοπικότητα, η εποχικότητα, η αναζήτηση της καλύτερης πρώτης ύλης, η μελέτη της παράδοσης και της ιστορίας του τόπου. Η ελληνική κουζίνα, κατεξοχήν αειφόρα και λιτή, αναζητούσε τα υλικά της στην εποχή τους, μαγείρευε με ό,τι της έδινε

ο τόπος, δεν πετούσε τίποτα, παρέμενε βαθιά θρεπτική και πάντα, μα πάντα, σεβόταν την ιστορία της.

Στα νησιά των Κυκλάδων η παράδοση αυτή διατηρείται σχεδόν αναλλοίωτη, η πρώτη ύλη διαθέτει δύναμη γεύσης και θρεπτικής αξίας, η εποχικότητα καθορίζει ακόμη τις ζωές και τις συνήθειες των ανθρώπων και η αυθεντικότητα βρίσκει τον εκφραστή της αλήθειας της και τον ξενιστή της. Οι σεφ για τις κουζίνες τους αναζητούν στις Κυκλάδες τα χρώματα εκείνα που θα τους επιτρέψουν να δημιουργήσουν ανυπέρβλητους γευστικούς καμβάδες, και τα κυκλαδίτικα τυριά κατέχουν πρωταγωνιστικό ρόλο σε αυτή την παλέτα.

Τα τυριά των Κυκλάδων αποτελούν για τη σύγχρονη γαστρονομία στοιχεία διαφοροποίησης και υπεροχής. Τόσο τα τυριά ΠΟΠ όσο και τα υπόλοιπα τοπικά τυριά των Κυκλάδων αποτελούν για τους επαγγελματίες της εστίασης των νησιών βασικά συστατικά στις σύγχρονες λίστες τους διαφοροποιώντας το προσφερόμενο προϊόν στους τουρίστες. Τα τυριά και οι εφαρμογές τους αποτελούν ένα μέσο μετάφρασης της τοπικής κοινωνίας και επικοινωνίας της με τους επισκέπτες του τόπου. Οι επισκέπτες κατανοούν καλύτερα την πολιτισμική και κοινωνική ταυτότητα των Κυκλάδων μέσω της γαστρονομίας, δημιουργώντας γευστικές εικόνες και εμπειρίες που τους συνοδεύουν ακόμη και μετά την επιστροφή τους στη χώρα τους.

Και εάν οι ντόπιοι επαγγελματίες βρίσκουν στα κυκλαδίτικα τυριά το μέσο για να αναπτύξουν τον γευστικό διάλογο με τους επισκέπτες, οι επαγγελματίες σε ολόκληρη τη χώρα βρίσκουν έναν σημαντικό σύμμαχο στις κουζίνες τους, για να αναδείξουν αυθεντικές γεύσεις με τοπικό χαρακτήρα, απaráμιλλη γευστική δύναμη και θρεπτική αξία σε μια σύγχρονη ελληνική κουζίνα.

Ταυτόχρονα, το καταναλωτικό κοινό αναζητά συχνότερα τοπικά προϊόντα στα ράφια των καταστημάτων πώλησης εκλεκτών τροφίμων (delicatessen), καθώς η ανάγκη για ποιοτικότερες επιλογές έχει περάσει πλέον και σε επίπεδο νοικοκυριού.

Η χρήση τοπικών προϊόντων, όπως είναι τα τυριά των Κυκλάδων, στα μενού των εστιατορίων βοηθάει στην εκπαίδευση των καταναλωτών, οι οποίοι με τη σειρά τους αναζητούν τα συγκεκριμένα προϊόντα για να τα εντάξουν στην καθημερινή διατροφή τους.

Οι Κυκλάδες αποτελούν ένα μοναδικό και ιδιόμορφο

terroir που βοηθά στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, εξαιρετικής νοστιμιάς με τοπική ταυτότητα και ουσιαστική κοινωνική, πολιτισμική, ιστορική και οικονομική σημασία.

Η παραγωγή τυροκομικών στις Κυκλάδες συμβάλλει στην οικονομική ανάπτυξη του τόπου, δημιουργεί ισχυρούς δεσμούς μεταξύ των μελών της κοινότητας και αναβαθμίζει το προσφερόμενο τουριστικό προϊόν προσελκύοντας ποιοτικότερους επισκέπτες, με τρόπο που να ευνοεί την αειφορία και την κοινωνική ευημερία.

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας των κυκλαδίτικων τυριών δημιουργεί ένα μοναδικό σε παγκόσμιο επίπεδο γευστικό πορτφόλιο που διαθέτει ήδη τρεις τύπους τυριών με ένδειξη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και δυναμική για ανάπτυξη και άλλων δημιουργώντας «επώνυμα» προϊόντα και υπεραξία.

Πρωτοβουλίες εκπαίδευσης, προβολής και προώθησης των τοπικών προϊόντων (Aegean Cuisine, Tinos Food Paths, Φεστιβάλ κ.ά.) που οργανώνονται από τοπικούς φορείς, όπως το Επιμελητήριο Κυκλάδων, δήμους και επαγγελματίες, συμβάλλουν τα μέγιστα στη διάδοση της τοπικής κουλτούρας και στην ανάπτυξη αυτών των προϊόντων.

Οι ουσιαστικές και αποδοτικές συνέργειες για την αντιμετώπιση προβλημάτων σε παθογόνους τομείς, όπως η εφοδιαστική αλυσίδα (logistics), αποτελούν μονόδρομο για την περαιτέρω ανάπτυξη αυτών των προϊόντων.

Η σύγχρονη γαστρονομία έχει ανάγκη από τοπικά προϊόντα υψηλής ποιότητας και τα τυριά των Κυκλάδων αποτελούν ένα ισχυρό χαρτί για την ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας, την αναβάθμιση του τουριστικού προϊόντος και την παροχή ιδιαίτερων γευστικών εμπειριών προς τους καταναλωτές/επισκέπτες.

«ΟΤΑΝ Ο PHILIPPE ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΤΟΝ ΣΗΦΗ...» ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΘΥΜΙΑΝΟΣ¹

Η ανάπτυξη των εναλλακτικών μορφών τουρισμού παγκοσμίως έχει οδηγήσει τους επισκέπτες ενός προορισμού πιο κοντά στον γηγενή πληθυσμό. Ο τρόπος διεξαγωγής του ταξιδιού, με τον ταξιδιώτη να προσεγγίζει βιωματικά τον τόπο που επισκέπτεται, φέρνει τον τριτογενή μια ανάσα από τον πρωτογενή και τον δευτερογενή τομέα παραγωγής της εγχώριας οικονομίας. Ο νέος τύπος ταξιδευτή έρχεται σε αρμονία με την αιεφόρα ανάπτυξη ενός προορισμού και «γεύεται» οφέλη που ο συμβατικός τουρίστας αγνοούσε για δεκαετίες. Πλησιάζει τον παραγωγό και γίνεται ένα με τη διαδικασία παραγωγής. Κάθεται στο ίδιο τραπέζι με μια ντόπια οικογένεια και συνομιλεί για πράγματα καθημερινά και απλά. Μαθαίνει, αγγίζει, μυρίζει, γεύεται και απολαμβάνει πλέον το ταξίδι του αξιοποιώντας περισσότερες αισθήσεις από ποτέ.

Το ταξίδι του εναλλακτικού επισκέπτη στην παραδοσιακή κρητική τυροκομία ξεκινά από τον βοσκότοπο, το μητάτο, τη γη, εκεί που χτυπάει η καρδιά της Κρήτης. Αφουγκράζεται τους ήχους του βουνού και μαθαίνει τον τρόπο που οι άνθρωποι του χωριού και οι πρόγονοί τους ανέπτυξαν την τέχνη της τυροκομίας. Αγγίζει με τα χέρια του τα εργαλεία και μεταχειρίζεται τα μέσα που ο ίδιος ο παραγωγός αξιοποιεί κατά τη διαδικασία της τυροκόμησης. Συμμετέχει στην παραγωγή και την παραδοσιακή διαδικασία τυροκόμησης. Έτσι η γνώση μεταλαμπαδεύεται και οι μνήμες, οι τεχνικές, τα σκεύη που προέρχονται από τα σπλάχνα της Κρήτης συνεχίζουν το ταξίδι τους στον χρόνο.

Η σύνδεση των τομέων παραγωγής που επιτυγχάνεται με τον τρόπο αυτό αποτελεί υψίστης σημασίας ενέργεια. Η συνεργασία μεταξύ των φορέων του τουρισμού και των παραγωγών, βιοτεχνών, των ανθρώπων της υπαίθρου, ωφελεί στο έπακρο την οικονομία του τόπου και αναπτύσσει ένα απόλυτα βιώσιμο οικονομικό μοντέλο. Τα στοιχεία

της παραδοσιακής κρητικής τυροκομίας και η τουριστική ανάπτυξη του νησιού αποτελούν δύο φαινομενικά ασύνδετες συνθήκες. Είναι όμως τόσο αρμονική η σύνδεση των δύο, που τα μακροπρόθεσμα αλλά και άμεσα αποτελέσματα μπορεί να αποδειχθούν θεαματικά.

Για να κατανοήσουμε καλύτερα τα παραπάνω, θα ακολουθήσουμε το ταξίδι του Philippe, ενός Γάλλου ταξιδιώτη, στην Κρήτη. Ο Philippe μαζί με την οικογένειά του έφτασαν στην Κρήτη για τις καλοκαιρινές τους διακοπές τον Αύγουστο του 2018. Οι στιγμές χαλάρωσης στα κοσμοπολίτικα Χανιά ήταν γι' αυτόν και τους ανθρώπους του πολύτιμες, καθώς είχε διοργανώσει ένα επετειακό αντάμωμα έπειτα από πολλά χρόνια. Η δουλειά και οι ρυθμοί της καθημερινότητας δεν επέτρεψαν στους ανθρώπους εκείνους να πραγματοποιήσουν ένα τέτοιο ταξίδι νωρίτερα και η ανάγκη για ποιοτικό οικογενειακό χρόνο ήταν εμφανής. Ο Philippe λάτρευε από μικρός τα ελληνικά τυριά καθώς είχε από την πλευρά της μητέρας του μακρινές ρίζες στην Κρήτη. Γεννημένος στη Βουργουνδία, η άλλη του μεγάλη αγάπη ήταν φυσικά το κρασί. Ο συνδυασμός μιας δυνατής παλαιωμένης γραβιέρας με ένα Cabernet Sauvignon ήταν ό,τι καλύτερο κατά τον Philippe. Ζήτησε κατά τη διάρκεια των διακοπών του να επισκεφθεί τυροκομεία και οινοποιεία, έτσι ώστε να γευτεί όσο περισσότερους συνδυασμούς ποικιλιών κρασιού και τυριών μπορούσε. Άλλοτε με την οικογένειά του και άλλοτε μόνος του μέσα σε 17 μέρες κατάφερε να γευτεί τις περισσότερες κρητικές ποικιλίες κρασιού και όλα τα είδη τυριού σε διαφορετικές παραλλαγές. Ο ενθουσιασμός του όσο ανακάλυπτε τις παραδοσιακές τεχνικές της κρητικής τυροκομίας τόσο μεγάλωνε. Και όσο πετυχημένος ήταν ο συνδυασμός τους με τα τοπικά κρασιά, τόσο εξέπληττε τον ουρανίσκο του.

Η περιήγηση του Philippe ξεκίνησε από ένα τυροκομείο στο χωριό Εμπρόσνερος, στην επαρχία Αποκορώνου Χανίων. Η οικογενειακή επιχείρηση που περνούσε εδώ και τέσσερις γενιές από γονείς σε παιδιά ήταν το εφελτήριο για ένα μεγάλο ταξίδι στις κρητικές γεύσεις και τους τρόπους τυροκόμησης. Την ώρα που μπαίναμε στον χώρο

¹ Ο Γιάννης Θυμιανός είναι πτυχιούχος Διοίκησης Επιχειρήσεων του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου και κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου στη Νεότερη και Σύγχρονη Ελληνική Ιστορία, του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου. Owner & CEO της GS Tours Chania Ltd (travel agency) και της Nuez IKE (weddings, events & more).

του τυροκομείου, ο Σήφης στράγγιζε κουτάλα κουτάλα το ζεστό ανθότυρο μέσα στα διάτρητα καλούπια. Έτσι καυτή καθώς ήταν από το καζάνι, βγάζει σε ένα πήλινο πιάτο μια γεμάτη κουταλιά και με ένα γνώριμο καλοσυνάτο βλέμμα καλωσόρισε τη συντροφιά μας. Με ένα νεύμα προς τον πάγκο στον οποίο είχε μόλις πριν αποθέσει το πήλινο με το αχνιστό παρασκεύασμα, πήγαμε κοντά και όρθιοι καθώς ήμασταν βρεθήκαμε να κρατάμε ένα ποτήρι ξέχειλο από τσικουδιά. Με αστραπιαίες κινήσεις ο Σήφης και ο αδελφός του ο Γιάννης εμφάνισαν ένα σωρό άλλα κεράσματα και τυριά. Γλυκά παραδοσιακά παξιμάδια με σουσάμι, γραβιέρα, μυζήθρα και φυσικά αγνό κρητικό θυμαρίσιο μέλι. Τα μάτια των Γάλλων είχαν λάμψει από ενθουσιασμό μόνο από το καλωσόρισμα και πριν καν γευτούν όλες εκείνες τις λιχουδιές που τους περίμεναν στο τραπέζι. Όταν δε το κουτάλι με το ζεστό ανθότυρο έφτασε κοντά στα χείλη και οι πρώτοι γευστικοί κάλυκες ενεργοποιήθηκαν, τότε η γευστική αυτή εμπειρία χαράχτηκε στη μνήμη τους, όπως εκείνες που έρχονται από τα παιδικά χρόνια και δύσκολα λησμονούνται όσα χρόνια και αν περάσουν.

Ο Philippe και η οικογένειά του επισκέφθηκαν μεταξύ άλλων και ένα μητάτο, όπου και έζησαν πρωτόγνωρες εμπειρίες. Το άρμεγμα και έπειτα η παραδοσιακή διαδικασία της τυροκόμησης τους έδωσαν μια ολοκληρωμένη εικόνα για το τι σημαίνει κρητικό τυρί. Έμαθαν ποιες είναι οι εποχές του κάθε τυριού, τη σημασία που έχει ο τρόπος που τρέφονται τα αιγοπρόβατα, το άρμεγμα και έπειτα η τυροκόμηση αλλά και η περίοδος της ωρίμανσης. Εκεί είχαν την ευκαιρία να γευτούν και τη «γραβιέρα της τρύπας» αλλά και κατσικίσιο τυρί διατηρημένο σε ελαιόλαδο, προϊόντα που δύσκολα τα βρίσκεις σε ράφια σούπερ μάρκετ και πόσο μάλλον εκείνων της Γαλλίας. Η οικογένεια έζησε την κρητική φιλοξενία καθώς η επίσκεψη συνοδεύτηκε από τραγούδι, χορό και σωστό γλέντι. Εκεί διαφαίνονταν και η αγνότητα του Κρητικού της υπαίθρου αλλά και του ταξιδευτή, που ενώ με τις λέξεις δεν μπορούσαν να επικοινωνήσουν, η γλώσσα του σώματος και τα μάτια τα κατάφεραν μια χαρά. Έτσι λοιπόν, στο μητάτο γλεντούσε για ώρα μια ιδιόμορφη και όμως ζηλευτή διευρυμένη πολυσυλλεκτική οικογένεια που την ένωσε η αγάπη και το μεράκι, του μεν Κρητικού να συνεχίσει την παράδοση και να τυροκομεί, και του δε ταξιδιώτη που επέλεξε να ζήσει σε βάθος και να γνωρίσει

την αυθεντική πλευρά του προορισμού που επισκέφθηκε.

Ο Philippe λάτρεψε και τις κρητικές ποικιλίες κρασιού που δοκίμασε σε διάφορα οινοποιεία του νομού. Το κοτσιφάλι και το μαντηλάρι τον τράβηξαν ιδιαίτερα, καθώς βρέθηκε να ταυτίζεται γευστικά περισσότερο με τα κόκκινα κρασιά μας. Αυτό δεν σημαίνει ότι τον άφησαν αδιάφορο το βιδιανό και η βιλάνα, ποικιλίες που κατάφερε να ταιριάξει άψογα με φρέσκια γραβιέρα και μάλιστα με μια παραλλαγή της με μπούκοβο. Δοκίμασε διάφορους συνδυασμούς με μυζήθρα, ανθότυρο φρέσκο και ξηρό καθώς και πολλά είδη γραβιέρας. Στα γεύματα δοκίμαζε όλες εκείνες τις κρητικές νοστιμιές που περιέχουν τυρί, όπως τα καλιτσούνια, τον ντάκο και άλλες πολλές και κάθε φορά δήλωνε και πιο σίγουρος ότι εκείνος ήταν τελικά ο πιο γευστικός συνδυασμός. Κάθε επόμενη βέβαια τον διέψευδε.

Η περίπτωση του παραπάνω ταξιδιώτη είχε να διδάξει πολλά τους εκπροσώπους του πρωτογενούς και του τριτογενούς τομέα παραγωγής του νησιού αλλά σίγουρα και τις αρχές που φροντίζουν για την ανάπτυξη και προβολή του κρητικού τουριστικού προϊόντος διεθνώς. Γενικότερα, σε κάθε γωνιά του κόσμου ο τουρισμός αλλάζει, γίνεται πιο ανθρωποκεντρικός και στρέφεται στη βιωματική εμπειρία. Ξένοι μεταξύ τους άνθρωποι που ίσως να μην έχουν καν τη δυνατότητα να επικοινωνήσουν στην ίδια γλώσσα, έρχονται κοντά, γίνονται φίλοι και αναπτύσσουν σχέσεις. Η μια κουλτούρα επηρεάζει την άλλη, ανοίγονται νέοι ορίζοντες στις σκέψεις και ο δρόμος για νέα καινοτόμα εγχειρήματα είναι πιο ανοιχτός από ποτέ. Ο Philippe κατάφερε να αλληλεπιδράσει με τον Σήφη, τον Γιάννη και τόσους άλλους γνωρίζοντας τις πτυχές της ιστορίας, της κουλτούρας και της παράδοσής τους. Έζησε μοναδικές ανθρώπινες στιγμές με κέφι, χορό και τραγούδι, που αποτυπώθηκαν ανεξίτηλα στη μνήμη του. Για να επιτευχθεί η παραπάνω συνθήκη, έπαιξαν τον ρόλο τους διαφορετικοί άνθρωποι από διαφορετικούς κλάδους παραγωγής, ο τουριστικός πράκτορας με τον τυροκόμο. Όσο το τουριστικό προϊόν εμπλουτίζεται και συμπεριλαμβάνει τη γνωριμία και την αλληλεπίδραση με τον πρωτογενή τομέα, τόσο διανθίζεται η εμπειρία του ταξιδιώτη.

Οι τυροκομικές μονάδες και τα καταστήματα διάθεσης χρειάζονται αναβάθμιση για την υποδοχή και την εξυπηρέτηση επισκεπτών. Φυσικά, χωρίς να χάνεται ο

παραδοσιακός χαρακτήρας και να εκβιομηχανίζεται όλη η παραγωγή, πρώτα από όλα για λόγους διατήρησης της παράδοσής μας, και δευτερευόντως για μια συνολική αυθεντική εμπειρία/ξενάγηση στους χώρους αυτούς. Η καλή συνεργασία των φορέων που απασχολούνται επαγγελματικά στον τουρισμό, της πολιτείας και των παραγωγών είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη ενός σύγχρονου τουριστικού προϊόντος που θα συνδέει τον επισκέπτη με τον ντόπιο σε ένα βιώσιμο περιβάλλον, δίνοντας την ευκαιρία σε όλες τις πλευρές να αποκομίσουν ποικίλα οφέλη. Η δημιουργία ειδικά διαμορφωμένων χώρων γευστιγνωσίας εντός των μονάδων παραγωγής/τυροκομείων θα φέρει το επίπεδο της προσφερόμενης υπηρεσίας πολλά σκαλιά πάνω και σε συνδυασμό με την καλή ποιότητα των προϊόντων η γευστική εμπειρία θα αγγίζει την τελειότητα. Φυσικά πολύ σημαντικό ρόλο θα διαδραματίσει και ο τρόπος επεξήγησης όλων των διαδικασιών και η ξενάγηση στις μονάδες. Και σε αυτή την περίπτωση ο άνθρωπος που θα αναλάβει να φέρει σε επαφή τον ταξιδιώτη με τον παραγωγό σε πραγματικό χρόνο θα πρέπει να διαθέτει τις ανάλογες γνώσεις, αλλά κυρίως να διαθέτει αγάπη και πολύ μεράκι για τον τόπο του, έτσι ώστε να καταφέρει να μεταλαμπαδεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στους επισκέπτες τις πληροφορίες για το ιδιαίτερο αυτό προϊόν του νησιού μας.

Οι συνεργασίες αποτελούν το κλειδί για μια αειφόρο ανάπτυξη και ένα άνευ προηγουμένου «πάντρεμα» των τομέων παραγωγής. Οι Κρητικοί, τιμώντας τους πανάρχαιους νόμους της φιλοξενίας, θα υποδέχονται τον σύγχρονο ταξιδευτή και θα του προσφέρουν ένα ανανεωμένο, ποιοτικό και μοναδικό τουριστικό προϊόν. Προϊόν που ο ταξιδευτής θα έχει την τύχη να βρίσκει μόνο σε αυτό τον τόπο με έναν τέτοιο συνδυασμό. Ο παραγωγός θα έχει τη δυνατότητα να υποδεχτεί στη μικρή του οικογενειακή επιχείρηση μια μικρή οικογένεια ταξιδευτών, την οποία θα γνωρίσει και με την οποία θα αναπτύξει σχέσεις. Το σφιχταγκάλισμα του Phillipe με τον Σήφη, φεύγοντας από το τυροκομείο είναι το καλύτερο έναυσμα για να ξεκινήσει αυτός ο νέος τύπος τουρισμού, που θα διασυνδέει τους τομείς παραγωγής.

ΔΙΑΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΕΖΟΠΟΡΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΞΕΝΑΓΗΣΗΣ ΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΟΛΓΑ ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ¹ | ΒΑΛΙΑ ΣΤΕΡΓΙΩΤΗ²

Η παραδοσιακή τυροκομία της Άνδρου υπήρξε για αιώνες άρρηκτα συνδεδεμένη με την τοπική κτηνοτροφία και γεωργία. Όπως και σε πολλές άλλες περιοχές, όσοι είχαν λίγα ζώα συνήθιζαν να τα κρατούν κοντά στην κατοικία ή στα χωράφια τους, ενώ όσα νοικοκυριά διέθεταν μεσαία ή μεγάλα κοπάδια τα βοσκούσαν στα ορεινά το καλοκαίρι και στα πεδινά ή και παραθαλάσσια μέρη του νησιού τον χειμώνα. Η καθημερινότητα του κτηνοτρόφου και της οικογένειάς του απαιτούσε να βαδίζει νωρίς το πρωί πολλά χιλιόμετρα καθημερινά προς την περιοχή βόσκησης, να μαντρίζει και να αρμέγει τα ζώα και στη συνέχεια να μεταφέρει το γάλα για τυροκόμηση. Τη σύντομη μεσημεριανή ξεκούραση τη διαδεχόταν δεύτερος γύρος μετακίνησης στον βοσκότοπο, εκ νέου μάντρισμα και άρμεγμα. Η καλλιέργεια της γης με το σύστημα των αναβαθμίδων για την παραγωγή ζωοτροφής, ο θερισμός και η φύλαξη μέρους της τροφής αυτής για τις δύσκολες χειμερινές μέρες ήταν μερικές ακόμη κτηνοτροφικές εργασίες. Για να προστατευτούν δε τα ζώα σε περίπτωση κακοκαιρίας, οι κτηνοτρόφοι έχτιζαν τοίχους από ξερολιθιά στα εκτεθειμένα μέρη μικρών κοιλωμάτων σε βράχια αξιοποιώντας τους φυσικούς σχηματισμούς των σχιστολιθικών πετρωμάτων. Οι παλαιοί δρόμοι, οι μάντρες, οι αγροικίες ήταν οι κα-

τασκευές που για αιώνες υπηρετούσαν τις καθημερινές πρακτικές των κτηνοτρόφων.

Τα ίχνη των κατασκευών αυτών τα συναντά σήμερα κανείς σχεδόν όπου και αν σταθεί στην Άνδρο, ακόμη και στις πιο δυσπρόσιτες και απόκρημνες περιοχές. Οι κατασκευές αυτές μαρτυρούν τη χρήση της πέτρας ως μοναδικού διαθέσιμου και ανθεκτικού υλικού που αξιοποιήθηκε με κάθε δυνατό τρόπο για την επιβίωση. Δύσκολο να συλλάβει κανείς σήμερα τον ανθρώπινο μόχθο που απαιτούσε το στοίβαγμα ή το χτίσιμο των ξηρολιθικών κατασκευών για καλλιέργεια και κτηνοτροφία. Τη σωματική δύναμη και τις ώρες που απαιτούνταν προκειμένου να παραχθεί η τροφή των ζώων, το αίσιμά τους, η προστασία και ο περιορισμός τους, αλλά και για να κατασκευαστεί το οδικό δίκτυο, οι περίφημες στενές, οι περιτοιχισμένοι μουλαρόδρομοι ή αλλιώς ημιονικές οδοί της Άνδρου, σε μια εποχή που δεν υπήρχε δυνατότητα μηχανοκίνησης.

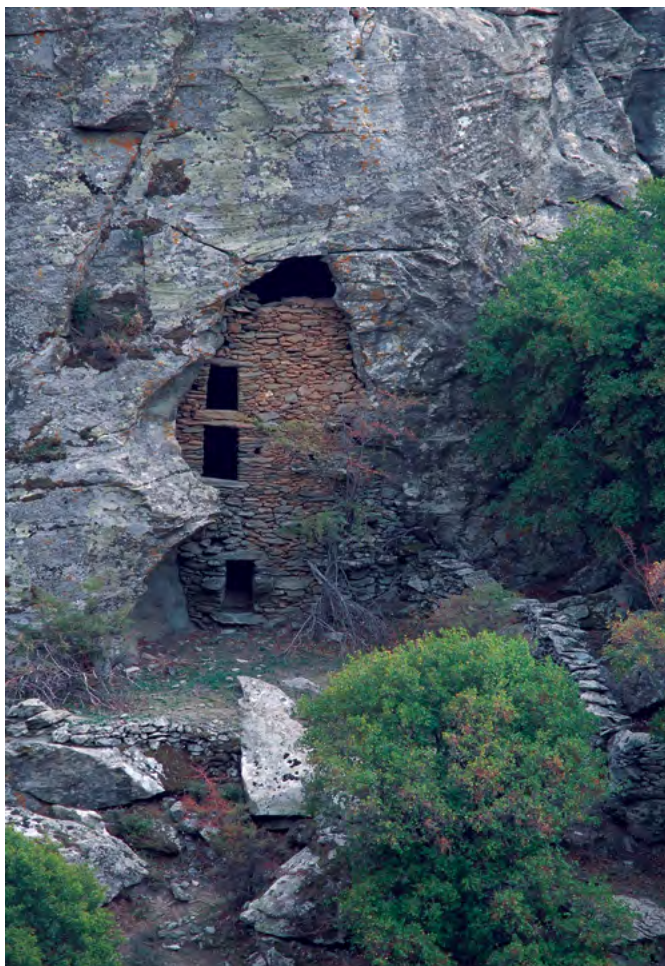
Ποιος άραγε, εκτός από τον κτηνοτρόφο και την οικογένειά του, συνειδητοποιούσε πως, για να φτάσει ένα κομμάτι τοπικού ανδριώτικου τυριού, *αρμεξιάς* ή *πετρωτής*, *μαλακού* ή *μαλαχτού* τυριού, ένα *βολάκι*, μια *κοπανιστή* ή ένα *τουλουμίσιο* τυρί, στο πιάτο ενός νοικοκυριού στη Χώρα

1 Η Όλγα Καραγιάννη σπούδασε Οικονομικά, Διοίκηση Τουρισμού και εκπόνησε διδακτορική διατριβή για το φαινόμενο της εξοχικής κατοικίας στην Άνδρο μελετώντας τις επιδράσεις του στην τοπική βιωσιμότητα. Εργάστηκε σε ποικίλες θέσεις στον ιδιωτικό τομέα. Από το 2009 συντονίζει τις δράσεις του μη κερδοσκοπικού φορέα «Ερευνητικό Κέντρο Άνδρου», επιδιώκοντας τη μετουσίωση έρευνας σε καλές πρακτικές για την προστασία και ανάδειξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς της Άνδρου. Το εγχείρημα του φορέα Andros Routes (2010- σήμερα) αναβιώνει τη χρήση πεζοπορικού δικτύου 240 χιλιομέτρων, με εθελοντική εργασία και οφέλη για την τοπική κοινωνία.

2 Η Βάλια Στεργιώτη είναι ειδική στην ερμηνεία φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς, δηλαδή στον τρόπο με τον οποίο παρουσιάζουμε τη φύση και τον πολιτισμό μας. Τα τελευταία 20 χρόνια υλοποιεί εκπαιδεύσεις και συνδράμει σε σχέδια ερμηνείας στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Έχει βοηθήσει τοπικούς παραγωγούς (μεταξύ των οποίων και τυροκόμους) από την Άνδρο, τον Έβρο, τα Κύθηρα κ.ά να παρουσιάσουν τη δουλειά τους ως μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου τους.



Παραδοσιακή στενή, περιτοιχισμένη παλαιά πεζοπορική διαδρομή που οδηγεί στη γεωμετρική πόλη της Ζαγοράς (10ος-8ος αιώνας π.Χ.). ένα φυσικά οχυρωμένο οροπέδιο στη δυτική ακτογραμμή της Άνδρου.



Αγροτικά κονάκια και στάνες για αιγοπρόβατα στην περιοχή της κεντρικής Άνδρου, στα Αποίκια και στους Γερακώνες. Διακρίνεται η περίτεχνη αξιοποίηση φυσικών βραχωδών σχηματισμών σε συνδυασμό με τοίχους ξηρολιθιάς που δημιουργούν τους στεγασμένους χώρους.

της Άνδρου, χρειάζονταν ατελείωτα χιλιόμετρα βαδίσματος και ώρες σκληρής εργασίας;

Η ξενάγηση ερμηνείας υιοθετεί ακριβώς αυτή την ερωτηματική στάση απέναντι σε κάθε είδος κληρονομιάς. Στην περίπτωση του κτηνοτροφικού τοπίου της Άνδρου, αξιοποιεί τις πέτρινες κατασκευές που περιγράψαμε σαν ένα κλειδί, για να μυήσει κάθε επισκέπτη στα βιώματα εκείνων που τις δημιούργησαν και να τον βοηθήσει να συνδέσει το παρόν του με το παρελθόν του τόπου. Έτσι ο επισκέπτης συνειδητοποιεί τη διαχρονικότητα των ανθρώπινων αναγκών, την οικουμενικότητα της κληρονομιάς και καλείται να νοιαστεί και να δράσει γι' αυτή.



Αγροτικό κονάκι στους Γερακώνες.

Ανδριώτικη κτηνοτροφία και τυροκομία, η εξέλιξη στο παρόν

Μολονότι σήμερα η Άνδρος είναι γνωστή ως νησί της ναυτοσύνης και της ευμάρειας που προέρχεται από αυτή, αλλά και ως προορισμός πολιτιστικού τουρισμού, χάρη στα μουσεία αρχαιοτήτων και σύγχρονης τέχνης, από το 4.000 π.Χ., όταν και τεκμηριώνονται τα πρώτα ίχνη ανθρώπινης κατοίκησης στο νησί, η οικονομία της υπήρξε κυρίως αγροτική και κτηνοτροφική.

Η ανακάλυψη του αυτοκινήτου και η εκτεταμένη διάνοιξη αμαξιών οδών άλλαξαν με τα χρόνια ριζικά τις κτηνοτροφικές πρακτικές. Τα μουλάρια αντικαταστάθηκαν με αγροτικά αυτοκίνητα και οι ατελείωτες ώρες βαδίσματος έδωσαν τη θέση τους σε λίγη ώρα οδήγησης. Ο μόχθος και οι ώρες που απαιτούνταν για την επιτόπια παραγωγή ζωοτροφών υποκαταστάθηκαν από την εισαγωγή ζωοτροφών από άλλα μέρη της Ελλάδας. Η παράλληλη μείωση του πληθυσμού της Άνδρου μεταπολεμικά και η εγκατάλειψη, σε μεγάλο βαθμό, της αγροτικής δραστηριότητας σήμανε και την εγκατάλειψη των καλλιεργειών στις αναβαθμίδες. Ωστόσο, θα μπορούσε κανείς να πει πως αυτή καθ' εαυτήν η φροντίδα των ζώων και οι βασικές τεχνικές παρασκευής ανδριώτικων τυριών σε μεγάλο βαθμό διατηρήθηκαν, ενώ μερικά πολύ παλαιά εργαλεία παραδοσιακής τυροκομίας χρησιμοποιούνται ακόμη.

Μερικά σχετικά πρόσφατα στοιχεία για την κτηνοτροφία και την τυροκομική δραστηριότητα στην Άνδρο δείχνουν πως από το 2006 ως το 2021 σημειώνεται μείωση στον



Πέτρα με αυλάκια-λίθινο εργαλείο οικιακής κυρίως παρασκευής τυριών που από γενιά σε γενιά χρησιμοποιείται ακόμη σήμερα για την παρασκευή του τυριού *πετρωτή*. Εντοπίστηκε σε αγροτικό εργαστήριο στον οικισμό των Κατακαλαίων, στην ορεινή κεντρική Άνδρο. Παρόμοια πέτρα ανεξакρίβωτης χρήσης βρίσκεται στον οργανωμένο αρχαιολογικό χώρο Ύψηλης (9ος π.Χ. αιώνας).

αριθμό των βοοειδών (κατά 26%), αλλά και στις μονάδες εκμετάλλευσής τους (κατά 51%). Πολύ μικρότερη είναι η μείωση των μονάδων εκμετάλλευσης αιγοπροβάτων (25%), ενώ ο αριθμός των ίδιων των ζώων έχει παραμείνει σταθερός.³

Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι από το 2000 ως το 2021 έχουν δημιουργηθεί τρία τυροκομεία, καθώς

3 Τα στοιχεία που παρατίθενται προέρχονται από το Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Κτηνιατρικής (Ο.Π.Σ.Κ.) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων καθώς και από τα αρχεία της υπηρεσίας του Τμήματος Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Άνδρου. Τα στοιχεία μάς παραχώρησε ευγενικά η αρμόδια κτηνίατρος Αικατερίνη Μανούσου, την οποία και ευχαριστούμε.

και έξι οικοτεχνίες παραγωγής τυριού, εκ των οποίων μόνο μία αξιοποιεί το κατσίκισιο γάλα. Η εξέλιξη αυτή είναι ενδεικτική της διατήρησης και τυποποίησης της ανδριώτικης τυροκομικής παράδοσης. Τα τυριά που παράγονται, κυρίως αγελαδινά, είναι το μαλακό, η πετρωτή ή αρμεξιά, τα βολάκια σκληρά και χλωρά, η κοπανιστή, το ανθότυρο, το λαδοτύρι, η γραβιέρα, ενώ γίνονται και κάποιες απόπειρες δημιουργίας τυριών με αρωματικά βότανα της Άνδρου. Το παλαιότερο τυροκομείο παράγει επίσης βούτυρο, γιαούρτι και ρυζόγαλο.

Πέραν ωστόσο των επίσημων στοιχείων που αποτυπώνουν την τυποποιημένη παραγωγή, σε διάφορες περιοχές του νησιού επιβιώνει ακόμη μια τυροκομία οικιακής κλίμακας, στο πλαίσιο της οποίας νοικοκυριά τυροκομούν με τον πατροπαράδοτο τρόπο και κυρίως με αιγοπρόβειο γάλα. Συχνά βρίσκει κανείς σε νοικοκυριά κτηνοτρόφων που κατοικούν στους ορεινούς οικισμούς παλαιά εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα για την παρασκευή τυριών, περνώντας από γενιά σε γενιά.

Όμως το αγροκτηνοτροφικό τοπίο αλλάζει καθρεφτίζοντας τις μη βιώσιμες όψεις της σύγχρονης κτηνοτροφίας της Άνδρου, όπως φαίνεται και στις φωτογραφίες.

Το εγχείρημα Andros Routes: αναβίωση πεζοπορικών διαδρομών του αγροτικού χώρου με στόχο την αειφορία

Το εγχείρημα Andros Routes (<https://www.androsroutes.gr/>) γεννιέται το 2010 με βασικό στόχο την καταγραφή, μελέτη, αναβίωση και ανάδειξη του παλαιού δικτύου οδοιπορίας της Άνδρου με τη συμμετοχή των τοπικών κοινοτήτων του νησιού. Ζητούμενο η βαθύτερη κατανόηση του εγκαταλελειμμένου αγροτικού χώρου και η αύξηση της επισκεψιμότητάς του. Το δίκτυο μονοπατιών επιλέγεται ως σημαντικό πεδίο αφενός ως το κατ' εξοχήν υλικό αποτύπωμα του αγροτικού πολιτισμού στον χώρο, αφετέρου ως συνδεδετικός ιστός που μας βοηθά να κατανοήσουμε τη μακραίωνη παράδοση παραγωγής της τροφής μέχρι τις μέρες μας. Το δίκτυο οδοιπορίας είναι μάρτυρας ενός διαφορετικού τρόπου οργάνωσης του χώρου, αποκαλύπτει τις κρυμμένες όψεις της αγροτικής ζωής, συνδέει τόπους, ανθρώπους, μνήμες, δραστηριότητες. Αποτελεί πολύτιμο βοήθημα και ίσως μοναδικό εργαλείο για την κατανόηση και ερμηνεία του συχνά κατακερματισμένου και «δυσανάγνωστου» πλέον αγροτικού χώρου της Άνδρου.

Στο πλαίσιο του εγχειρήματος σταδιακά έως σήμερα δημιουργείται ένα δίκτυο πλήρως σηματοδοτημένων και σταθερά συντηρούμενων διαδρομών περίπου 200 χιλιομέτρων, τμήμα του οποίου είναι η συνεχόμενη διαδρομή 100 χιλιομέτρων Andros Route. Η συγκεκριμένη διαδρομή το 2015 έλαβε και έκτοτε διατηρεί την Ευρωπαϊκή Πιστοποίηση Ποιότητας Leading Quality Trails-Best of Europe από την Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία Πεζοπόρων (European Ramblers Association).

Η διασύνδεση πρωτογενούς τομέα και πεζοπορικής δραστηριότητας αποτελεί εξ αρχής μια σημαντική επιδίωξη του εγχειρήματος Andros Routes. Και αυτό γιατί οι παραγωγοί τοπικών προϊόντων, κυρίως στις απομονωμένες ορεινές περιοχές της Άνδρου, αποτελούν κρίσιμους θεματοφύλακες του φθίνοντος αγροτικού τοπίου, αλλά και γιατί οι επισκέπτες που πεζοπορούν χαρακτηρίζονται από ενεργό ενδιαφέρον για τη φύση, τους ανθρώπους, τις τοπικές γεύσεις και τις ιδιαιτερότητες του τόπου που περπατούν. Η διαμονή σε απομονωμένους οικισμούς της Άνδρου που βρίσκονται κοντά στα μονοπάτια, σε συνδυασμό με τη δυνατότητα που δίνεται στους πεζοπόρους να δοκιμάσουν τοπικά προϊόντα αποτελεί μια διαρκή επιδίωξη που τα τελευταία χρόνια εφαρμόζεται και εξελίσσεται. Τα δύο πολυήμερα Φεστιβάλ πεζοπορίας με τίτλο Andros on Foot Festivals (2018 και 2019) αποτέλεσαν δράσεις εφαρμογής αυτής της ιδέας. Εκτός από τις πεζοπορίες, η δυνατότητα να δοκιμάσουν και να προμηθευτούν τοπικά τυριά και άλλα προϊόντα, αλλά και να συνομιλήσουν με τους παραγωγούς, υπήρξε συστατικό κομμάτι της εμπειρίας.

Συναφής δράση που βρίσκεται σε εξέλιξη την περίοδο δημοσίευσης του άρθρου (Μάρτιος 2024) είναι η καταγραφή τοπικών παραγωγών της Άνδρου και η αποτύπωσή τους σε ψηφιακό χάρτη, όπου και αποτυπώνεται το σηματοδοτημένο πεζοπορικό δίκτυο του νησιού. Ομάδα τοπικών παραγωγών είχαν την ευκαιρία να εκπαιδευτούν τον Δεκέμβριο του 2023 στην παρουσίαση και προβολή των προϊόντων τους, αξιοποιώντας τις αρχές της ερμηνείας. Στο σεμινάριο που υλοποιήθηκε⁴ συμμετείχαν παραγωγοί τυροκομικών προ-



Δοκιμές τοπικών προϊόντων, τυριών, μελιού, ζυμαρικών κ.ά. στον ορεινότερο οικισμό της Άνδρου, τη Βουρκωτή, στα 600 μ. υψόμετρο, στο πλαίσιο του 1ου Φεστιβάλ Πεζοπορίας, 1st Andros on Foot Festival (www.androsfootfestival.gr) τον Οκτώβριο του 2018. Οι επισκέπτες δοκιμάζουν τυριά, συνομιλούν με τους παραγωγούς και αγοράζουν.

4 Το σεμινάριο διοργανώθηκε από τον μη κερδοσκοπικό φορέα και διαχειριστή του εγχειρήματος Andros Routes, «Ερευνητικό Κέντρο Άνδρου», στο πλαίσιο υλοποίησης δράσης για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά, με την αιγίδα και επιχορήγηση του Υπουργείου Πολιτισμού (2021).

ϊόντων, προϊόντων μελιού, τοπικών αλλαντικών, αλλά και νωπών λαχανικών και φρούτων. Τα τοπικά προϊόντα παρουσιάζουν εξαιρετικό ενδιαφέρον για όσους πεζοπορούν και η δυνατότητα να τα γευτούν καθώς εξερευνούν βαδίζοντας στα εντυπωσιακά αγροτικά τοπία της Άνδρου αναμένεται να ενισχύσει όχι μόνο οικονομικά αλλά και ηθικά τους τοπικούς παραγωγούς κυρίως στις απομονωμένες περιοχές του νησιού. Η δυνατότητα άμεσης αλληλεπίδρασης παραγωγών και επισκεπτών αναμένεται να προσδώσει σημαντική προστιθέμενη αξία στην υπάρχουσα πεζοπορική υποδομή αλλά και ζωή στον αγροτικό χώρο της Άνδρου.

Ξενάγηση ερμηνείας για την τυροκομία της Άνδρου στον αγροτικό χώρο και τις παλιές στράτες

Η τυροκομία είναι έκφραση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου. Μπορούμε, ωστόσο, να μιλήσουμε γι' αυτήν αξιοποιώντας το υλικό της αποτύπωμα: τις κτηνοτροφικές κατασκευές, την αλλαγή του τοπίου και φυσικά το ίδιο το τυρί. Τα στοιχεία αυτά της πολιτιστικής και φυσικής μας κληρονομιάς, κατάλληλα παρουσιασμένα από έναν ξεναγό ερμηνείας, θα βοηθήσουν τον επισκέπτη να καταλάβει πως η τυροκομία αποτελεί τμήμα μιας ευρύτερης εικόνας, με ίχνη διάσπαρτα στο τοπίο της Άνδρου.

Ένας ξεναγός ερμηνείας μπορεί να μετατρέψει την επαφή του ανθρώπου με τη φύση και την πολιτιστική μας κληρονομιά σε ζωντανή, αξιομνημόνευτη εμπειρία. Αν μάλιστα ο ξεναγός ερμηνείας, είτε αυτός είναι επαγγελματίας ξεναγός, είτε ένας ντόπιος που θα μιλήσει για τον τόπο του, ακολουθήσει κάποιες βασικές αρχές, τότε μπορεί να προσδώσει στην εμπειρία αυτή βαθύτερη ουσία, ακόμη και να κάνει τον επισκέπτη να αλλάξει στάση ζωής.

Πιο συγκεκριμένα, η ξενάγηση ερμηνείας καταφέρνει να μετατρέψει την κληρονομιά μας σε εμπειρία: να συνδέσει τους ανθρώπους με την κληρονομιά και να προ(σ)καλέσει τη συμμετοχή τους: να αναδείξει το βαθύτερο νόημα της κληρονομιάς και να εμπνεύσει την προστασία της (Ludwig, 2015).

Όμως πώς μπορούμε να τα εφαρμόσουμε όλα αυτά στην περίπτωση της τυροκομίας; Ας τα δούμε αναλυτικότερα, παίρνοντας ως δεδομένο ότι ο ξεναγός ερμηνείας συνεργάζεται στενά με τον ίδιο τον τυροκόμο στην οργάνωση της ξενάγησης ή ακόμη και κατά τη διάρκειά της.

Σημαντικό ρόλο εδώ παίζουν διάφοροι παράγοντες, όπως ο διαθέσιμος χώρος, ο αριθμός των επισκεπτών, ο χρόνος παραμονής τους και φυσικά η διάθεση του ίδιου του παραγωγού να παίξει έναν διαφορετικό ρόλο, εκείνον του ερμηνευτή παραγωγού/οικοδεσπότη, σε συνεργασία με τον ξεναγό ερμηνείας. Επιπλέον, ο στόχος αυτός μπορεί να επιτευχθεί αν η παρουσίαση γίνεται με τρόπο τέτοιο, ώστε να ενεργοποιούνται όλες οι αισθήσεις των επισκεπτών, ακόμη και η όσφρηση, η αφή, η γεύση· οι επισκέψεις γίνονται στα μέρη όπου ασκούνται (ή ασκούσαν) κτηνοτροφικές και τυροκομικές δραστηριότητες, μια που για τους παραγωγούς τα δύο αυτά στάδια ήταν και είναι ακόμη εξ ολοκλήρου υπό τη δική τους φροντίδα· αξιοποιηθούν στην ξενάγηση στοιχεία που παίζουν καίριο ρόλο στην κτηνοτροφία και την τυροκομία, όπως οι ξερολιθικές κατασκευές, ο εξοπλισμός των τυροκόμων, το τοπίο, όπως έχει διαμορφωθεί από τις κτηνοτροφικές πρακτικές ή την εγκατάλειψη των πρακτικών αυτών· οι επισκέπτες δοκιμάσουν το τελικό προϊόν.

Συνδέοντας τους ανθρώπους με την κληρονομιά και προκαλώντας τη συμμετοχή τους

Στην ξενάγηση ερμηνείας ο ξεναγός καλείται όχι απλώς να παρουσιάσει σε μονόλογο, αλλά κυρίως να συζητήσει με τους επισκέπτες, ακόμη δε και να προσκαλέσει τον ίδιο τον παραγωγό να συμμετάσχει στη συζήτηση αυτή. Έτσι, δεν ενημερώνει απλά, αλλά προσαρμόζει σε μεγάλο βαθμό την παρουσίασή του σε προηγούμενες εμπειρίες των επισκεπτών και συμβάλλει στη βαθύτερη κατανόηση των ζητημάτων που σχετίζονται με την τυροκομία και κατ' επέκταση την κτηνοτροφία σήμερα. Με τον τρόπο αυτό η παρουσίαση όχι μόνο γίνεται πιο ευχάριστη για όλους, αλλά αποκτά και ένα στοιχείο μοναδικότητας, χτίζοντας ιδιαίτερες σχέσεις μεταξύ των επισκεπτών και των ντόπιων.

Οι επισκέπτες που επιλέγουν την Άνδρο για πεζοπορία στο εκτεταμένο σηματοδοτημένο δίκτυο μονοπατιών που δημιουργήθηκε και συντηρείται στο πλαίσιο του εγχειρήματος Andros Routes έχουν ένα πιο συγκεκριμένο προφίλ. Πρόκειται για ανθρώπους ήδη ευαισθητοποιημένους που έχουν συνειδητά επιλέξει μια ήπια μορφή τουρισμού. Ανήκουν στην κατηγορία των «εξερευνητών» (explorers): επιθυμούν να γνωρίσουν τον τόπο και τις συνήθειες των ντόπιων, έχουν διαθέσιμο χρόνο και διάθεση να τον ξοδέ-

ψουν σε κάτι που θα είναι «έξω από την πεπατημένη» και επιπλέον κυκλοφορούν κυρίως σε μικρές ομάδες (Falk και Sheppard, 2006). Όλα αυτά τα χαρακτηριστικά τους κάνουν ιδανικούς υποψήφιους για να λειτουργήσουν ως συνομιλητές και όχι ως απλό ακροατήριο, ακριβώς αυτό δηλαδή που προτείνει η ερμηνεία.

Ο ξεναγός δεν αρκεί να παρουσιάσει απλώς το προϊόν και τη διαδικασία παραγωγής του, ακόμη και αν το κάνει με τον πλέον ευφάνταστο, διαδραστικό και διασκεδαστικό τρόπο. Η ερμηνεία ζητά κάτι παραπάνω. Ζητά δηλαδή να εξηγήσει τον τρόπο με τον οποίο η τυροκομία συνδέεται με το φυσικό περιβάλλον (π.χ. ποια γαλακτοφόρα ζώα αξιοποιούνται; μήπως ανήκουν σε κάποια τοπική φυλή;), τα μέρη και τις συνθήκες υπό τις οποίες βόσκουν (πώς έχει προσαρμοστεί η κτηνοτροφία στις φυσικές συνθήκες της Άνδρου μέσα στον χρόνο και πώς εξελίσσεται σήμερα;). Χωρίς ωραιοποιήσεις, αλλά με ρεαλισμό, ο ξεναγός με τη βοήθεια του παραγωγού μπορεί να παρουσιάσει τόσο τα προβλήματα, όσο και τις ευκαιρίες που προσφέρει η τυροκομία στον 21ο αιώνα στην Ελλάδα.

Εξάλλου, το τυρί μπορεί να γίνει αφορμή, για να παρουσιάσει κανείς και άλλες εκφράσεις της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς, όπως οι διατροφικές συνήθειες, στοιχεία αγροτικής και κτηνοτροφικής ζωής, κτλ. Και τέλος, μπορεί να εξηγήσει πώς ο παραγωγός, οι συνεργάτες και οι πελάτες του παίζουν έναν πολύ σημαντικό ρόλο στην αλυσιδωτή αντίδραση που ξεκινά με την κτηνοτροφία και την τυροκομία, για να καταλήξει στην προστασία του περιβάλλοντος και την πολιτιστική μας κληρονομιά.

Αν συμβούν όλα όσα περιγράψαμε, είναι σίγουρο ότι με το κλείσιμο της ξενάγησης ο επισκέπτης θα έχει καταλάβει τι σημαίνει να είσαι τυροκόμος στην Άνδρο σήμερα. Αλλά θα έχει επιπλέον νιώσει ότι η προσπάθεια του παραγωγού αφορά και τον ίδιο, ως επισκέπτη, ως πολίτη, ως καταναλωτή. Και είναι σίγουρο ότι την επόμενη φορά που θα αποφασίσει να αγοράσει τυρί, θα το κάνει με πολύ πιο ενημερωμένο και συνειδητό τρόπο, χάρη στην ξενάγηση ερμηνείας που του πρόσφερε ένας τυροκόμος στην Άνδρο.

Πώς μπορούμε να συμβάλουμε ώστε να γίνουν όλα αυτά πραγματικότητα;

Μια βασική αρχή της ερμηνείας είναι η εμπλοκή της τοπικής κοινωνίας σε όλα τα στάδια των ξεναγήσεων ερμηνείας: από τη δημιουργία, την οργάνωση αλλά και την εφαρμογή και την αξιολόγησή τους. Στην πράξη αυτό σημαίνει ότι:

- Μέλη της τοπικής κοινότητας καταγράφουν την υφιστάμενη κατάσταση: τους παραγωγούς, τους τρόπους παραγωγής, τα ίδια τα προϊόντα κτλ. Η δουλειά αυτή μπορεί να γίνει, για παράδειγμα, από έναν τοπικό πολιτιστικό σύλλογο, με τη στήριξη κάποιων ειδικών στον σχεδιασμό ερμηνείας (interpretive planner).
- Ένας ειδικός στην ξενάγηση ερμηνείας βοηθά τους παραγωγούς να αποφασίσουν ποια στοιχεία θα προβάλουν στους επισκέπτες. Είναι σημαντικό το στάδιο αυτό να γίνει συνεργατικά, με τον ειδικό ερμηνείας να βοηθά τους παραγωγούς να υλοποιήσουν τις ιδέες τους και όχι να επιβάλλει τις δικές του.
- Η παρουσίαση γίνεται από εκπαιδευμένους στην ερμηνεία ξεναγούς, σε συνεργασία με τους ίδιους τους παραγωγούς. Η ξενάγηση βοηθά τους παραγωγούς να αντιληφθούν την αξία του έργου τους και να νιώσουν περήφανοι γι' αυτό.
- Υλοποιείται αξιολόγηση των ξεναγήσεων ερμηνείας σε τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε να αποφασίζουν από κοινού οι ξεναγοί, οι παραγωγοί και οι τοπικές ομάδες που στηρίζουν τις ξεναγήσεις τούς τρόπους βελτίωσης και ανανέωσής τους.

Βασική προϋπόθεση για την άρτια υλοποίηση όλων των παραπάνω είναι η εκπαίδευση όλων των εμπλεκόμενων, ώστε να μπορούν να εφαρμόσουν στην πράξη τις αρχές της ερμηνείας. Για την εκπαίδευση αυτή μπορεί κανείς να απευθυνθεί σε εκπαιδευτές ερμηνείας, όπως αυτοί του Interpret Europe-European Heritage Association for Interpretation, που εφαρμόζουν το δικό τους πρόγραμμα επαγγελματικής κατάρτισης (<https://interpret-europe.net/training/>). Εναλλακτικά, ο εκπαιδευτής ερμηνείας θα μπορούσε να δημιουργήσει εξ αρχής ένα σεμινάριο ειδικά διαμορφωμένο στις ανάγκες της Άνδρου και των παραγωγών της.

Εγχειρίσματα συντήρησης, ανάδειξης και αναβίωσης στοιχείων του αγροτικού χώρου, όπως το Andros Routes,



Ξενάγηση ερμηνείας για τα τοπικά προϊόντα της Άνδρου με δοκιμή τοπικών τυριών, στο πλαίσιο άσκησης σεμιναρίου για ξεναγούς ερμηνείας στη Σύρο, το φθινόπωρο του 2017.

σε συνέργεια με τη μεθοδολογία και τα εργαλεία ερμηνείας της κληρονομιάς, έχουν τη δυνατότητα να συνδράμουν στο ζωντάνεμα του αγροτικού χώρου και των αγροδιατροφικών παραδόσεων, όπως η τυροκομία, με φρέσκο, δημιουργικό και ανθρώπινο τρόπο. Μπορούν να λειτουργήσουν εκπαιδευτικά και αφυπνιστικά τόσο για τους οικοδεσπότες του αγροτικού χώρου όσο και για τους επισκέπτες. Εντέλει μπορούν να στηρίξουν όχι μόνο οικονομικά αλλά και ηθικά τις πολύτιμες κοινότητες παραγωγών που διαβιούν στον αγροτικό χώρο και αποτελούν σήμερα κρίσιμους θεματοφύλακες της αγροδιατροφικής μας κληρονομιάς.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Falk, H.J. και Sheppard, K.B. (2006), *Thriving in the Knowledge Age: New Business Models for Museums and Other Cultural Institutions*, Lanham: AltaMira Press.
- Ludwig, T. (2015), *The Interpretive Guide*, Witzenhausen: Bildungswerk Interpretation.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ. ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΡΑΓΚΟΣ | ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΛΑΓΚΑ¹

Ως μετακινούμενη κτηνοτροφία ορίζουμε την ετήσια κυκλική κίνηση των ζώων μεταξύ συγκεκριμένων χειμερινών και θερινών βοσκοτόπων. Τα κοπάδια εγκαταλείπουν τα πεδινά την άνοιξη και περνούν 4-6 μήνες βόσκοντας σε ορεινές περιοχές, προκειμένου να επωφεληθούν από τη φυσική βλάστηση και να αποφύγουν τις ακραίες υψηλές θερμοκρασίες (Ragkos κ.ά., 2014). Ειδικότερα η μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία ήταν η δραστηριότητα που κράτησε ζωντανές πολλές αγροτικές περιοχές της χώρας, ενώ η πολιτιστική κληρονομιά της υπήρξε ένας από τους παράγοντες που διαμόρφωσαν τη διαδικασία κοινωνικοοικονομικής ανάπτυξης αυτών των περιοχών. Το 2017 η μετακινούμενη κτηνοτροφία εγγράφηκε στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, ενώ το 2019 στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO, 2003).

Ως προς τις οικονομικές επιδόσεις των μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων στην Ελλάδα, διάφορες έρευνες έχουν δείξει ότι οι περισσότερες λειτουργούν με καθαρές ζημιές (Ragkos κ.ά., 2014, www.pactores.eu), αν και αυτό διαπιστώθηκε και για εντατικά συστήματα (Ragkos κ.ά., 2016). Αυτό οφείλεται κυρίως στη χαμηλή παραγωγικότητα και τις χαμηλές τιμές προϊόντων, παρά το γεγονός ότι οι μετακινούμενες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις επιτυγχάνουν σημαντικά χαμηλότερες δαπάνες διατροφής των ζώων, σε σύγκριση με εντατικού τύπου εκμεταλλεύσεις (Ragkos κ.ά., 2014), λόγω της αξιοποίησης των φυσικών

βοσκοτόπων. Για τη στήριξη της οικονομικότητας των μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων έχουν εισαχθεί στοχευμένα πλαίσια ενίσχυσης, όπως οι «Πληρωμές για τις υπηρεσίες του οικοσυστήματος» στην Ισπανία (Varela κ.ά., 2018) ή ακόμα πιο γενικά μέτρα του Πυλώνα II της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) και αφορούν ενισχύσεις για προστατευόμενες περιοχές, ορεινές περιοχές, βιολογική παραγωγή κλπ.

Εναλλακτικά προς τα μέτρα εισοδηματικής και διαρθρωτικής στήριξης έχει προταθεί η παραγωγή και αξιοποίηση στην αγορά καινοτόμων προϊόντων της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας ως μοχλός βελτίωσης της βιωσιμότητας των εκμεταλλεύσεων. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας έχουν συχνά εξαιρετικής ποιότητας οργανοληπτικά χαρακτηριστικά· ειδικά το γάλα που παράγεται το καλοκαίρι είναι υψηλότερης ποιότητας, καθώς έχει διαπιστωθεί ότι έχει υψηλή συγκέντρωση συζευγμένου λινολεϊκού οξέος και χαμηλή αναλογία ω6/ω3 λιπαρών (Ioannidou κ.ά., 2017), λόγω της βόσκησης σε ορεινούς βοσκοτόπους με σημαντική βιοποικιλότητα.

Εντούτοις, τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων –ιδίως από το καλοκαιρινό γάλα υψηλής ποιότητας– είναι λιγοστά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι περισσότερες γαλακτοβιομηχανίες αλλά και τα τοπικά τυροκομεία συνήθως δεν συνεργάζονται αποκλειστικά με μετακινούμενες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, έτσι αναμειγνύουν αυτό το γάλα με γάλα άλλων εκμεταλλεύσεων για την παραγωγή συμβατικών προϊόντων. Κατά συνέπεια, δεν υπάρχουν αντιπροσωπευτικά γαλακτοκομικά προϊόντα που να συνδέονται άμεσα με τη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία. Οι καταναλωτές έτσι αγνοούν τα οφέλη και τη σημασία της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας, το σύστημα αποκόπτεται από την αγορά και οι παραγωγοί πληρώνονται με ποσά αντιστρόφως ανάλογα προς την υψηλή ποιότητα του προϊόντος τους.

Στην Ευρώπη υπάρχουν παραδείγματα τυριών που συνδέονται εν μέρει με τη μετακινούμενη αιγοπροβατο-

¹ Η Βασιλική Λάγκα είναι Ομότιμη Καθηγήτρια του τμήματος Γεωπονίας ΔΙ.ΠΑ.Ε. (Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος). Απόφοιτος της Γεωπονικής Σχολής του ΑΠΘ, κάτοχος δύο μεταπτυχιακών διπλωμάτων (Ελλάδα-Γαλλία) και διδακτορικού (Γαλλία). Για περισσότερα από 40 χρόνια βασικό αντικείμενο της ερευνητικής της δραστηριότητας αποτέλεσε η μελέτη της μετακινούμενης κτηνοτροφίας από πλευράς βιωσιμότητας του συστήματος, παραγωγής ιδιαίτερων γαλακτοκομικών προϊόντων ποιότητας, διατήρησης της βιοποικιλότητας αλλά και ως φορέα σημαντικών πολιτιστικών στοιχείων (ήθη-έθιμα, χοροί, τραγούδια, ιδιαίτερων κατά περιοχές μεθόδων τυροκόμησης, συνταγών μαγειρικής κ.ά.). Το 2015 με δική της πρωτοβουλία ιδρύθηκε το Δίκτυο των Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων του οποίου είναι πρόεδρος του Δ.Σ.

τροφία ή άλλους τύπους εποχιακών μετακινήσεων, όπως το τυρί Idiazabal στη Χώρα των Βάσκων (Ισπανία). Οι καταναλωτές αναγνωρίζουν αυτά τα προϊόντα και τη σαφή διασύνδεσή τους με το παραγωγικό σύστημα και αναζητούν συνειδητά τα συγκεκριμένα τυριά. Έχει αναφερθεί ότι οι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερα για τυριά πιστοποιημένης προέλευσης (Monjardino de Souza Monteiro και Raquel Ventura Lucas, 2016) και επίσης ότι οι Έλληνες καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερο για πιστοποιημένα προϊόντα (Botonaki κ.ά., 2006· Stachtiaris κ.ά., 2012). Ως εκ τούτου, τα γαλακτοκομικά προϊόντα της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας θα μπορούσαν να είναι επιτυχημένα στις αγορές. Έτσι, τίθεται το ερώτημα: ποιες προσεγγίσεις θα μπορούσαν να συμβάλουν στην αξιοποίηση των ποιοτικών προϊόντων της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας και ποια οφέλη θα είχε καθεμία για το σύστημα;

Αυτή η εργασία παρουσιάζει μια ποιοτική συγκριτική αξιολόγηση τριών διαφορετικών προσεγγίσεων στην αξιοποίηση του υψηλής ποιότητας θερινού γάλακτος μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων. Καθεμία από αυτές τις προσεγγίσεις συνδέεται με μια συγκεκριμένη αλυσίδα αξίας. Η αξιολόγηση βασίζεται σε μελέτη περίπτωσης στη Βόρεια Πίνδο, σε περιοχή η οποία έχει μεγάλη παράδοση στη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία αλλά και διαθέτει ικανοποιητικές υποδομές μεταποίησης και εμπορίας γαλακτοκομικών προϊόντων, επιτρέποντας την ταυτόχρονη παρουσία και των τριών αλυσίδων αξίας. Πραγματοποιήθηκαν εις βάθος συνεντεύξεις με τρεις μετακινούμενους κτηνοτρόφους, οι οποίοι επελέγησαν ώστε να είναι αντιπροσωπευτικοί καθεμίας από τις τρεις προσεγγίσεις, και με δύο τυροκομεία, ένα μικρό ορεινό και ένα μεγαλύτερο, περιφερειακής εμβέλειας.

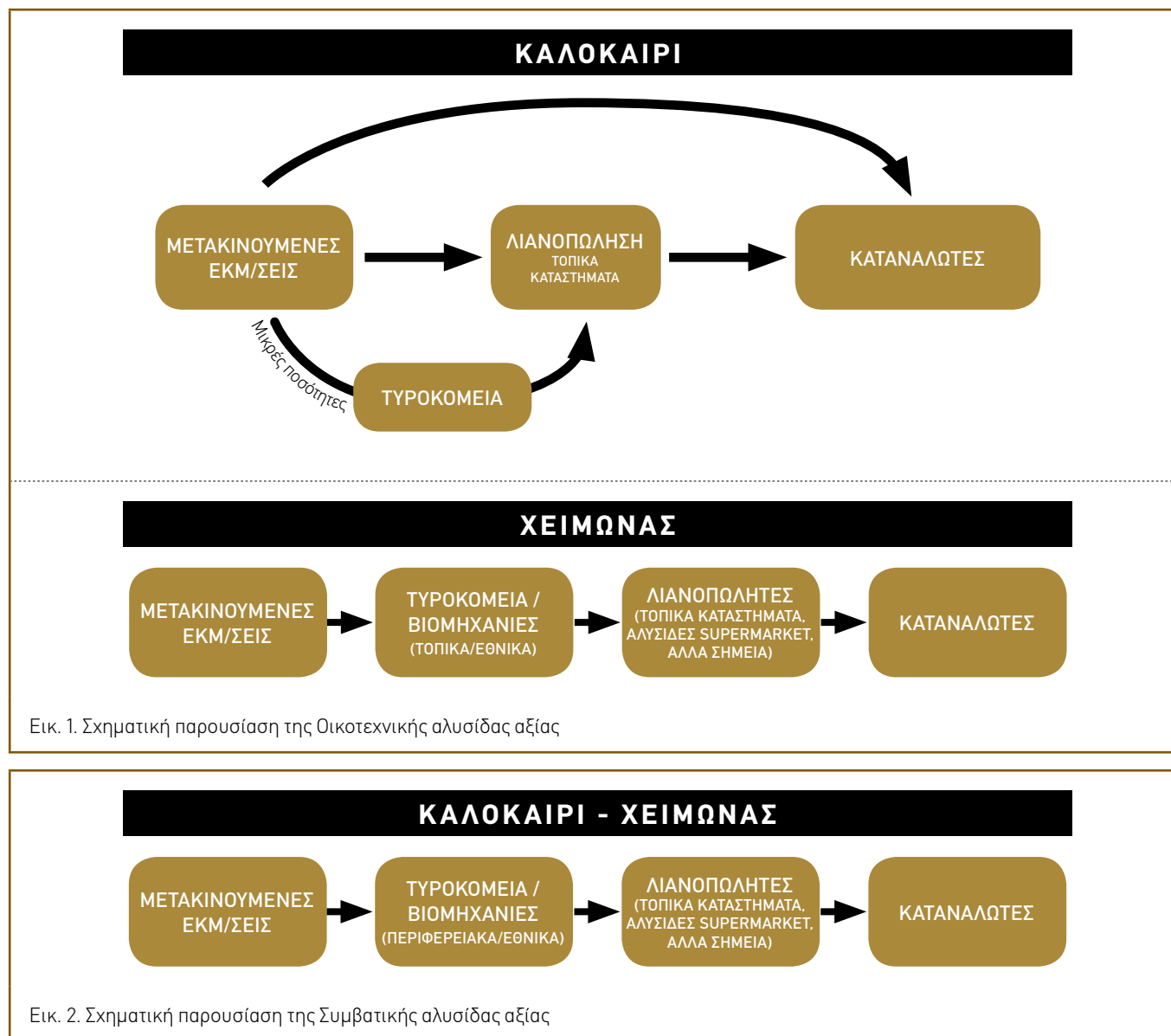
Επικρατούσες μορφές αλυσίδων αξίας στη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία

Οι τρεις προσεγγίσεις που εξετάστηκαν στο πλαίσιο της έρευνας αντιστοιχούν σε τρεις διαφορετικούς τύπους αλυσίδας αξίας, οι οποίοι παρουσιάζονται στη συνέχεια.

Αλυσίδα Αξίας 1. Οικοτεχνική (εικ. 1). Αυτή η αλυσίδα αξίας περιλαμβάνει την παραγωγή τυριού και άλλων γα-

λακτοκομικών προϊόντων στην εκμετάλλευση και πώληση απευθείας στους καταναλωτές. Πρόκειται για μια συνηθισμένη και μάλλον παραδοσιακή δραστηριότητα και αφορά σε (ημι-)εκτατικές αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις γενικότερα, καθώς ακόμα και πριν από μερικές δεκαετίες οι κτηνοτρόφοι τυροκομούσαν καθημερινά οι ίδιοι το γάλα, ειδικά κατά τη μετακίνησή τους, και το πουλούσαν οι ίδιοι σε μεγάλα χωριά και πόλεις κατά μήκος των διαδρομών τους. Σήμερα, αυτή η αλυσίδα αξίας αφορά την παραγωγή τυριού ως μία συστηματικά οργανωμένη δραστηριότητα που είναι προσανατολισμένη στην αγορά, πέραν της τυροκόμησης μικρών ποσοτήτων που χρησιμοποιούνται για αυτοκατανάλωση ή ως μέσο οικονομικών συναλλαγών (για παράδειγμα, ως ενοίκιο για βοσκοτόπους ή αγροτεμάχια) η οποία απαντάται και στις υπόλοιπες αλυσίδες αξίας. Η συμμετοχή άλλων δρώντων (π.χ. τυροκομεία, γαλακτοβιομηχανίες) είναι πολύ περιορισμένη. Μέχρι πριν από λίγα χρόνια η υιοθέτηση αυτής της δραστηριότητας ήταν περιορισμένη, καθώς το νομικό πλαίσιο ήταν περίπλοκο. Η θέσπιση όμως του νόμου 4056/2012 απλοποίησε τη διαδικασία αδειοδότησης μικρών οικιακών τυροκομείων, τυροκομείων δηλαδή που επεξεργάζονται μέχρι 500 κιλά γάλακτος ημερησίως. Συνήθως οι τυροκόμοι είναι γυναίκες, οι οποίες έχουν παραδοσιακή τεχνογνωσία που προέρχεται από τα πρεσβύτερα μέλη της οικογένειας, ενώ τα τελευταία χρόνια νεαρά μέλη των οικογενειών ακολουθούν μαθήματα τυροκομίας σε σχολές προκειμένου να αναβαθμίσουν την τυροκομική δραστηριότητα στην εκμετάλλευση.

Αλυσίδα Αξίας 2. Συμβατική (εικ. 2). Είναι η πιο συνηθισμένη για τις ελληνικές μετακινούμενες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, όπως και για τις υπόλοιπες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις της χώρας, ενώ αποτελεί και την κύρια επιλογή για διάθεση του γάλακτος κατά τη χειμερινή περίοδο. Αφορά την πώληση του γάλακτος σε τυροκομεία και γαλακτοβιομηχανίες καθ' όλη τη διάρκεια της γαλακτικής περιόδου. Το γεγονός όμως ότι τόσο οι παραγωγοί όσο και οι μεταποιητές διαφέρουν σημαντικά ως προς τις πρακτικές και τη στόχευσή τους, δημιουργεί μια τεράστια ποικιλία επιμέρους αλυσίδων αξίας με διαφορετικά χαρακτηριστικά. Ένα από αυτά τα χαρακτηριστικά είναι το μέγεθος των εμπλεκόμενων. Στην Ελλάδα υπάρχουν περισσότερες από

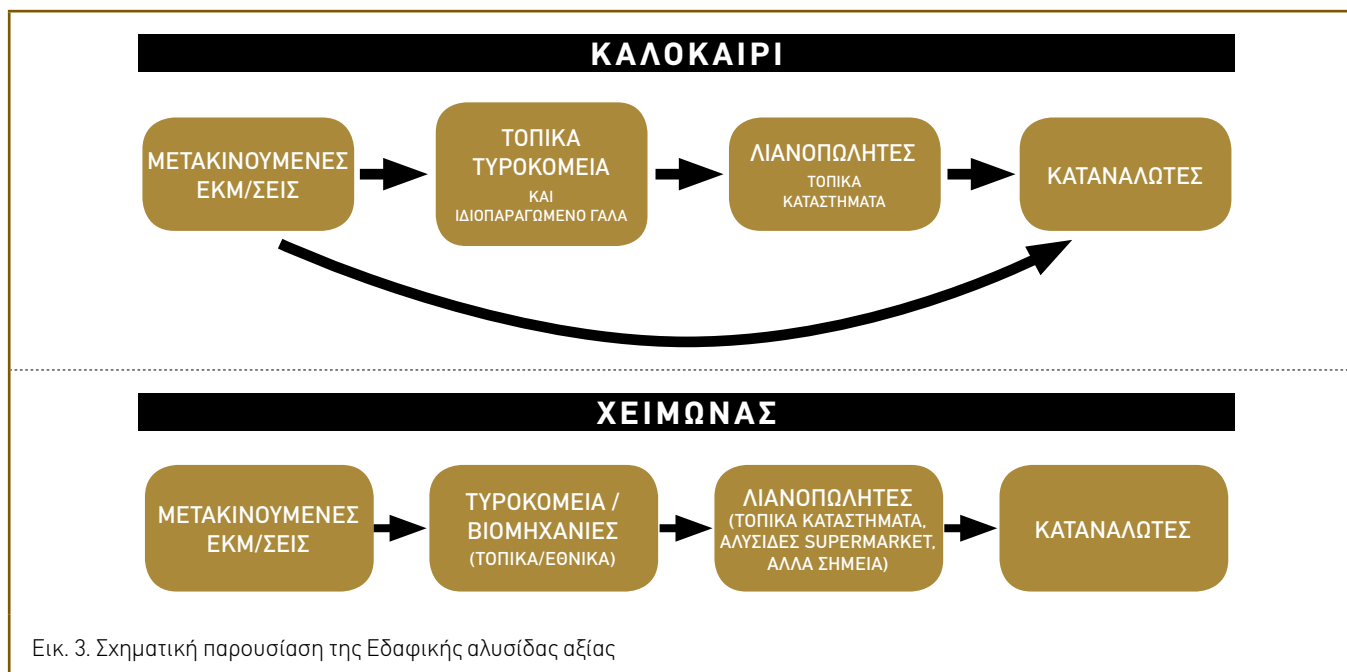


500 επιχειρήσεις που παράγουν τυροκομικά προϊόντα, οι περισσότερες από τις οποίες επεξεργάζονται αιγοπρόβειο γάλα. Καθεμία έχει αναπτύξει τα δικά της δίκτυα διανομής και στοχεύει σε συγκεκριμένους λιανοπωλητές και συγκεκριμένα ή ευρύτερα τμήματα της αγοράς. Ένα άλλο σημαντικό χαρακτηριστικό είναι ο βαθμός επισημοποίησης των επαγγελματικών σχέσεων. Τα γραπτά συμβόλαια μεταξύ παραγωγών και μεταποιητών αποτελούν συνήθη πρακτική αλλά, ακόμα και όταν δεν υπάρχουν τέτοιες συμβάσεις, οι συμφωνίες βασίζονται στην αμοιβαία εμπιστοσύνη. Όλο και περισσότερες βιομηχανίες σε αυτή την αλυσίδα αξίας

υιοθετούν εξαγωγικό προσανατολισμό και πιστοποιούν τα προϊόντα και τις πρακτικές παραγωγής τους. Αυτή η αλυσίδα αξίας παρέχει στους μετακινούμενους αιγοπροβατοτρόφους τα ίδια οφέλη με τους μη μετακινούμενους.

Αλυσίδα αξίας 3. Εδαφική² (εικ. 3). Αυτός ο τύπος δεν είναι ιδιαίτερα συνηθισμένος στην Ελλάδα, αλλά συνιστά

² Η επιλογή του όρου «εδαφική» αποδίδει τον αγγλικό όρο territorial, ο οποίος περιγράφει μια περιοχή με ομοιογενή κοινωνικά και φυσικά χαρακτηριστικά, η οποία δεν συμπίπτει με τα όρια μιας διοικητικής περιοχής (π.χ. Δήμου, Περιφερειακής Ενότητας, Περιφέρειας).



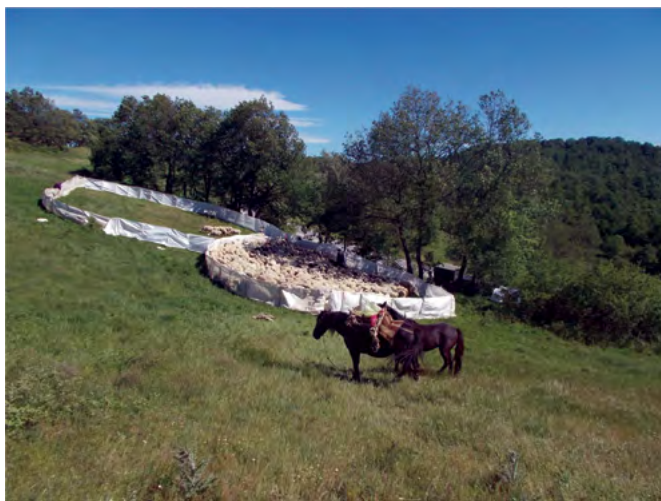
ένα ενδιαφέρον παράδειγμα βραχείας αλυσίδας αξίας. Περιλαμβάνει την πώληση γάλακτος σε μικρά τοπικά τυροκομεία με περιορισμένη δυναμικότητα, υποδομή και διαθέσιμους πόρους. Τέτοια τυροκομεία βρίσκονται σε ημιορεινές ή ορεινές περιοχές και λειτουργούν κυρίως την άνοιξη/καλοκαίρι, όταν τα κοπάδια βρίσκονται στην περιοχή τους. Παράγουν μια ποικιλία τοπικών τυριών, διατηρώντας συνήθως την παραδοσιακή τεχνογνωσία. Λόγω της χαμηλής δυναμικότητάς τους, τυροκομούν το γάλα λίγων μόνο μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και αναλαμβάνουν εκ των ενόντων τη μεταφορά και τις πωλήσεις προϊόντων. Έτσι, συνήθως πωλούν απευθείας στους καταναλωτές ή σε μικρά καταστήματα και άλλους λιανοπωλητές σε κοντινά κυρίως αστικά κέντρα.

Σύνθεση των κυριότερων ευρημάτων

Η ποιοτική και ποσοτική ανάλυση των πληροφοριών που συγκεντρώθηκαν στο πλαίσιο της έρευνας έδειξε ότι και οι τρεις αλυσίδες αξίας έχουν πλεονεκτήματα, χωρίς να μπορεί να υποστηριχθεί ότι η μία υπερτερεί των άλλων σε απόλυτο βαθμό. Οι τρεις μετακινούμενες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις που μελετήθηκαν διέθεταν κοινά χαρακτηριστικά, όπως την αξιοποίηση οικογενειακής κυρίως εργασίας, τη χαμηλή εξάρτηση από το πάγιο κεφάλαιο (κτήρια και μη-

χανήματα) και σχετικά χαμηλές απαιτήσεις σε μεταβλητό κεφάλαιο, λόγω της κάλυψης μεγάλου μέρους των αναγκών των ζώων από τη βόσκηση. Καθεμία όμως είχε διαφορετικές οργανωτικές απαιτήσεις και διέφερε ως προς τη στρατηγική και την καθημερινή λειτουργία της. Αντίστοιχες διαφορές διαπιστώθηκαν και στα δύο τυροκομεία, οι οποίες καθόριζαν σε μεγάλο βαθμό τον στρατηγικό σχεδιασμό τους.

Ένα σημαντικό εύρημα ήταν ότι υπήρχαν σημαντικές αντισταθμίσεις μεταξύ της επιλογής μιας αλυσίδας αξίας και της μορφής της διαχείρισης των μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και ότι απαιτείται πιο εμπειριστατωμένη εξέταση προκειμένου να επιλεγεί η κατάλληλη προσέγγιση. Για παράδειγμα, η Οικοτεχνική προσέγγιση εξασφάλιζε υψηλή προστιθέμενη αξία για το θερινό γάλα καθώς και άμεση και πιο αποτελεσματική επικοινωνία με τους καταναλωτές. Εντούτοις, αυτό δεν αποτυπωνόταν επαρκώς στα οικονομικά αποτελέσματα, όταν δεν υπήρχε αρκετή οικογενειακή ή μισθωμένη εργασία, για να ικανοποιήσει αυτήν την επιλογή, ή όποτε η παραγωγική διαδικασία δεν ήταν συστηματικά οργανωμένη, ώστε να υποστηρίξει και την προσθήκη λειτουργιών προώθησης και πώλησης προϊόντων. Η μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφική εκμετάλλευση στη Συμβατική αλυσίδα αξίας επιτύχανε τις χαμηλότερες αποδόσεις και τις χαμηλότερες μεσοσταθμικά



Πρόχειρη κατασκευή (στρούγκα) για άρμεγμα των προβάτων κατά τη διάρκεια της ανοιξιάτικης μετακίνησης προς τους ορεινούς βοσκοτόπους.

τιμές γάλακτος. Επιπλέον, η αντίστοιχη αλυσίδα αξίας είχε επιπτώσεις στη συνολική αναγνωρισιμότητα του συστήματος, ειδικά όταν η παρεμβολή σχετικά μεγάλου αριθμού δρώντων μεταξύ των εκμεταλλεύσεων και των καταναλωτών απομάκρυνε τις εκμεταλλεύσεις από τις αγορές. Ωστόσο, αυτή η προσέγγιση είχε σημαντική συμβολή στη διασφάλιση οικονομικής σταθερότητας και στη μείωση του κινδύνου και της αβεβαιότητας, όπως διαπιστώθηκε μέσα από τις συνεντεύξεις. Αυτή η οικονομική σταθερότητα, εντούτοις, θα είχε επιπτώσεις ως προς τη μετάβαση μιας Οικοτεχνικής εκμετάλλευσης στη Συμβατική αλυσίδα αξίας, καθώς η διακοπή της τυροκόμησης στην εκμετάλλευση θα μετέβαλλε την αγρο-ποιμενική ταυτότητά της. Αντιστρόφως, η μετάβαση μιας Συμβατικής μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφικής εκμετάλλευσης στην Οικοτεχνική αλυσίδα αξίας θα μπορούσε να διαταράξει την οργάνωσή της, καθώς ο κτηνοτρόφος θα μπορούσε να κληθεί να εντοπίσει νέα οργανωτικά πρότυπα, τα οποία ενδέχεται να μην είναι συμβατά με το προφίλ, τις συνήθειες και τις γνώσεις της κτηνοτροφικής οικογένειας. Η Εδαφική αλυσίδα αξίας δεν ήταν απλώς ένας συμβιβασμός μεταξύ των δύο άλλων, αλλά υποδείκνυε τον τρόπο με τον οποίο η διαφοροποίηση της δραστηριότητας μπορεί να βελτιστοποιήσει την αποδοτικότητα της πρωτογενούς παραγωγικής διαδικασίας. Πράγματι, μια συγκριτική τεχνικοοικονομική ανάλυση μεταξύ των τριών μετακινούμενων αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων αποκάλυψε ότι η



Το τυρόπηγμα στραγγίζει στις τσαντίλες μετά το πήξιμο του γάλακτος για παρασκευή φέτας.

Εδαφική εκμετάλλευση επιτύγχανε τα καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα, κυρίως λόγω καλύτερης οργάνωσης της εργασίας, ενώ διατηρούσε μια σαφέστερη αγρο-ποιμενική ταυτότητα, στο πλαίσιο μιας αλυσίδας αξίας που παράγει προϊόντα αντιπροσωπευτικά του συστήματος.

Εξετάζοντας τις αλυσίδες αξίας από την πλευρά της μεταποίησης, το μέγεθος των βιομηχανιών στη Συμβατική αλυσίδα αξίας και η ικανότητά τους να προσεγγίζουν ευρύτερο κοινό, τις καθιστά ιδανικές για να λειτουργούν ως φορείς του αγρο-ποιμενικού μηνύματος στους καταναλωτές, συμβάλλοντας έτσι στην αύξηση της ευαισθητοποίησής τους. Ως εκ τούτου, τα Συμβατικά τυροκομεία μπορούν να εξασφαλίσουν σημαντικά οφέλη για τη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία. Από την άλλη πλευρά, η Εδαφική και η

Οικοτεχνική αλυσίδα αξίας θα μπορούσαν να μεταδώσουν το αγρο-ποιμενικό μήνυμα με μεγαλύτερη ακρίβεια, ενώ η αποτελεσματικότητά τους θα μπορούσε να βελτιωθεί μέσω παρεμβάσεων σε κεντρικό/περιφερειακό επίπεδο (συμβουλευτικές υπηρεσίες, οικονομικά κίνητρα, δραστηριότητες προβολής).

Η επιλογή μεταξύ των τριών προσεγγίσεων αποτελεί ένα πολύπλοκο ζήτημα. Τα προϊόντα της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας θα μπορούσαν να έχουν σημαντική δυναμική στην αγορά στο πλαίσιο της Οικοτεχνικής και της Εδαφικής αλυσίδας αξίας, εάν πληρούνται θεσμικές και οργανωτικές απαιτήσεις για πιο συστηματική παραγωγή τους. Από την άλλη πλευρά, η Συμβατική αλυσίδα αξίας είναι αυτή που μπορεί να προσεγγίσει ευρύ κοινό και να αυξήσει την ευαισθητοποίηση σχετικά με το σύστημα. Επομένως, η επιχειρηματολογία υπέρ της μιας ή της άλλης αλυσίδας αξίας δεν είναι μονοσήμαντη και θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τα χαρακτηριστικά των διαφορετικών περιοχών (υφιστάμενη υποδομή, στρατηγικές άλλων παραγωγικών συστημάτων, τοπικά/περιφερειακά/εδαφικά αναπτυξιακά πρότυπα και δίκτυα κλπ.) αλλά και των παραγωγών και των εκμεταλλεύσεών τους (διαθεσιμότητα μέσων, κουλτούρα κλπ.).

Συμπεράσματα

Τα χαρακτηριστικά της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας, που εν μέρει καθορίζουν την οικονομικότητα και την ανταγωνιστικότητά της, περιγράφουν ένα παραγωγικό σύστημα που με κατάλληλες διαρθρωτικές προσαρμογές μπορεί να βελτιώσει περαιτέρω τη θέση του στην οικονομία και να αποτελέσει πηγή εισοδήματος και απασχόλησης σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές. Ένα παράδειγμα αυτού του είδους είναι η συστηματική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων χαρακτηριστικών του συστήματος, ως μια εναλλακτική στην παραγωγή συμβατικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Σε αυτό το πλαίσιο, η έρευνα αυτή εξέτασε τις συνέπειες διαφορετικών προσεγγίσεων αξιοποίησης του θερινού γάλακτος των μετακινούμενων κοπαδιών και τις πιθανές επιδράσεις τους στη βιώσιμη ανάπτυξη της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας.

Τα ευρήματα της έρευνας υποδεικνύουν πιθανές ωφέλειες που σχετίζονται με τα προϊόντα της μετακινούμενης

αιγοπροβατοτροφίας. Ορισμένες βασικές κατευθυντήριες γραμμές προς την επίτευξή τους, αλλά και προς την άμβλυνση πιθανών προβλημάτων, περιλαμβάνουν:

- Άμεση διασύνδεση του συστήματος με το προϊόν μέσω εκστρατειών ευαισθητοποίησης, προκειμένου να ενημερωθεί η κοινωνία σχετικά με τη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία. Βελτίωση της αναγνωρισιμότητας του συστήματος και του επαγγέλματος του μετακινούμενου κτηνοτρόφου θα μπορούσε να οδηγήσει σε αύξηση της ζήτησης για τα προϊόντα αυτά.
- Δίκαιη τιμολόγηση του υψηλής ποιότητας θερινού γάλακτος προκειμένου να βελτιωθεί η οργάνωση και η αποδοτικότητα των εκμεταλλεύσεων.
- Ανάπτυξη προϊόντων ως μέρος μιας ευρύτερης εδαφικής στρατηγικής, συμβάλλοντας στη διαφοροποίηση της τοπικής οικονομίας και στην ανάπτυξη καινοτόμων δραστηριοτήτων.
- Προσφορά υποστηρικτικών και συμβουλευτικών υπηρεσιών προς τους εμπλεκόμενους. Ο ρόλος τους είναι ουσιαστικός για την παροχή καθοδήγησης, κυρίως στους παραγωγούς, προκειμένου να κάνουν ορθολογικές επιλογές ως προς την οργάνωση των εκμεταλλεύσεων και τη διάθεση των προϊόντων. Στη Συμβατική προσέγγιση, ο κλάδος παρέχει τέτοιου είδους υπηρεσίες στους παραγωγούς, γεγονός που αναμφίβολα συμβάλλει στην ενίσχυση της συνολικής απόδοσης της αλυσίδας αξίας. Στις άλλες δύο προσεγγίσεις, η διαθεσιμότητα τέτοιων υπηρεσιών είναι διάσπαρτη.

Οι παρατηρήσεις και τα συμπεράσματα που προκύπτουν από αυτή την έρευνα δεν περιορίζονται μόνο στη μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία, αλλά μπορούν να βρουν εφαρμογή και σε άλλα συστήματα κτηνοτροφίας με παρόμοια χαρακτηριστικά, καθώς καταδεικνύουν ότι η διασύνδεση των προϊόντων με την προέλευσή τους (εδαφική περιοχή, σύστημα, φυλή αιγοπροβάτων) είναι σημαντική για την αναγνωρισιμότητα και την αποδοχή τους. Επιπλέον, τα συμπεράσματα αυτά μπορούν να παρέχουν κατευθύνσεις στους παραγωγούς, ώστε να βελτιώσουν την οικονομική βιωσιμότητα των εκμεταλλεύσεών τους. Αυτές περιλαμβάνουν κυρίως λύσεις που βασίζονται στην αγορά (σχεδιασμός νέων προϊόντων, σύνδεση με αγορές και καταναλωτές) και λιγότερο μέτρα εισοδηματικής υποστήριξης, καθώς και

βελτίωση των ικανοτήτων υιοθέτησης καινοτομιών και της διαδικασίας λήψης αποφάσεων.

Varela, E., Górriz-Mifsud, E., Ruiz-Mirazo, J. και López-i-Gelats, F., «Payment for Targeted Grazing: Integrating Local Shepherds into Wildfire Prevention». <http://www.pactores.eu/results/#27526aed053faba4e>

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Botonaki, A., Polymeros, K., Tsakiridou, E. και Mattas, K. (2006), «The role of food quality certification on consumers' food choices», *British Food Journal*, 108(2), σ. 77-90.
- Ioannidou, M., Karatassiou, M., Ragkos, A., Parissi, Z., Mitsopoulos, I., Sklavou, P., Lagka, V. και Samouris, G. (2017), «Variation in fatty acids profile of transhumant small ruminants milk related to the floristic composition of rangelands in Greece», *Joint Seminar of the Sub-Networks on Production Systems and on Nutrition «Innovation for Sustainability in Sheep and Goats»*, 3-5 October 2017, Vitoria-Gasteiz, Spain.
- Karatassiou, M., Galidaki, G., Ragkos, A., Stefopoulos, K. και Lagka, V. (2015), «Transhumant sheep and goat farming and the use of rangelands in Greece», *Options Mediterranneens*, Series A, 115, σ. 655-659.
- Monjardino de Souza Monteiro, D. και Raquel Ventura Lucas, M. (2001), «Conjoint measurement of preferences for traditional cheeses in Lisbon», *British Food Journal*, 103(6), σ. 414-424.
- Ragkos, A., Siasiou, A., Galanopoulos, K. και Lagka, V. (2014), «Mountainous grasslands sustaining traditional livestock systems: The economic performance of sheep and goat transhumance in Greece», *Options Mediterranneennes*, 109, σ. 575-579.
- Ragkos, A., Koutsou, S. και Manousidis, T. (2016), «In search of strategies to face the economic crisis: Evidence from Greek farms», *South European Society and Politics*, 21(3), σ. 319-337. DOI: 10.1080/13608746.2016.1164916
- Stachtiaris, S., Drichoutis, A. C. και Klonaris, S. (2012), «Comparison of different methodologies for eliciting consumer willingness to pay for quality agricultural products. In Sustainable agriculture and food production: adaptations to a changing social, economic and institutional environment», 11th biannual conference of the Hellenic Association of Agricultural Economists, Thessaloniki, Greece, 26-27 November 2010, Hellenic Association of Agricultural Economists, σ. 235-248.

~ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΥΛΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ~



Το παραδοσιακό τυράκι της Τήνου, το καρίκι, που ωριμάζει σε νερο-
κολοκύθα (φωτογραφία Αγγέλα Ρουγγέρη).

Ο ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ, Ο ΜΠΑΤΖΙΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΣΙΡΟΠΙΝΑΣ: ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΣΥΝΔΕΕΙ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΦΥΣΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΣΤΑΡΑ¹ | ΡΗΓΑΣ ΤΣΙΑΚΙΡΗΣ²

Υπάρχει ένας εκπρόσωπος της ορνιθοπανίδας της χώρας μας που συνδέεται άμεσα με την κτηνοτροφία, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα μικρά υπαίθρια τυροκομεία.³ Το επίσημο όνομά του είναι *ασπροπάρης*, που σημαίνει μικρός άσπρος γύπας, αλλά, όπως δηλώνουν τα τοπικά του ονόματα σε διάφορες περιοχές της χώρας (*τυροκόμος* στη Θεσσαλία, *μπάτζος* ή *μπατζουτιέρα* στα Βλαχοχώρια της Πίνδου, *τσιροπινάς* στη Χίο, από το τσίρος, που είναι ο ορός γάλακτος, και *γαλαετός* στον Όλυμπο), το πουλί αυτό

συνήθιζε να απαντά κοντά σε εγκαταστάσεις παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων και να αναζητά τροφή στα υπολείμματά τους.

Ο ασπροπάρης (*Neophron percnopterus*) είναι ένα από τα τέσσερα είδη γυπών που απαντούν στη χώρα μας, τα οποία είναι όλα πτωματοφάγα. Επιδεικνύοντας εξαιρετική εξειδίκευση, τα πουλιά αυτά προσφέρουν πολύτιμες οικοσυστημικές υπηρεσίες αποτελώντας τους «καθαριστές» της υπαίθρου από τα νεκρά ζώα πριν αυτά προλάβουν να γίνουν βορά σαρκοφάγων θηλαστικών, συμβάλλοντας έτσι στη μείωση της εξάπλωσης μολυσματικών ασθενειών. Οι

- 1 Η Δρ Καλλιόπη Στάρα (MSc Οικολογία, PhD Λαογραφία) είναι ερευνήτρια Πολιτισμικής Οικολογίας με έμφαση στους Ιερούς Φυσικούς Τόπους και την Εθνοβιολογία. Από το 2012 απασχολείται ως εξωτερική συνεργάτιδα και διδάσκουσα στο τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Έχει πλούσιο επιστημονικό συγγραφικό έργο και έχει συντάξει επίσης υλικά περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και βιβλία για το ευρύ κοινό. Η μονογραφία της *Τα δέντρα του τόπου μας. Μια συναρπαστική περιήγηση στα δέντρα της ελληνικής φύσης και στον πολιτισμό μας* (εκδ. Αρτέον 2021) βραβεύτηκε το 2022 από την Ακαδημία Αθηνών.
- 2 Ο Δρ Ρήγας Τσιακίρης είναι δασολόγος του Δασαρχείου Ιωαννίνων. Με μεταπτυχιακές σπουδές στη Μ. Βρετανία και διδακτορικό στον τομέα Οικολογίας του τμήματος Βιολογίας του ΑΠΘ, έχει εργαστεί στο Ινστιτούτο Δασικών Ερευνών και σε περιβαλλοντικές οργανώσεις σε περιοχές του δικτύου Φύση 2000 σε όλη τη χώρα. Έχει συγγράψει δεκάδες επιστημονικές εργασίες, άρθρα κ.ά., ενώ διετέλεσε επιστημονικός συνεργάτης των αν. υπουργών και υφυπ. ΥΠΕΝ και αν. υπ. ΥΠΑΑΤ. Το ενδιαφέρον του εστιάζεται στη μελέτη και την αειφορική διαχείριση του μεσογειακού αγροδασικού τοπίου.
- 3 Ευχαριστούμε τους Λαυρέντη Σιδηρόπουλο, Γιάννη Γαστεράτο, Χάρη Κουρουζίδη και Στρατή Μπουρδάκη για τη συμβολή τους στη συλλογή των τοπικών ονομάτων, καθώς και τη Ρούλα Τρίγκου και τον Δημήτρη Βαβύλη (Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία) για τη βοήθειά τους στην επικαιροποίηση των πληθυσμιακών στοιχείων και την παροχή φωτογραφιών. Όταν γράφτηκε αυτό το άρθρο, η Ελλάδα συμμετείχε στο πρόγραμμα LIFE «Ζωή για τον Ασπροπάρη» (2017-2022) μαζί με οργανώσεις και φορείς από 14 χώρες στα Βαλκάνια, τη Μέση Ανατολή και την Αφρική με σκοπό τη διάσωση των τελευταίων ζευγαριών ασπροπάρη στα Βαλκάνια και τη διασφάλιση ασφαλούς μεταναστευτικής διαδρομής γι' αυτά. Στην Ελλάδα οι δράσεις υλοποιήθηκαν από την Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία και το WWF Ελλάς, με τη συνεισφορά του χρηματοδοτικού μέσου LIFE της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τη συγχρηματοδότηση του Ιδρύματος Α.Γ. Λεβέντη, του Πράσινου Ταμείου και του Ιδρύματος ΜΑΥΑ. Περισσότερα στο www.lifeneophron.eu



Φωλιά τυροκόμων πάνω από στάνη στα Μετέωρα (φωτογραφία Δημήτρης Βαβύλης / Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία).



Μία από τις τελευταίες τυροκόμους των Μετεώρων (φωτογραφία Δημήτρης Βαβύλης / Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία).

μαυρόγυπες σκίζουν το νεκρό κουφάρι και τρέφονται με το σκληρό δέρμα και τους τένοντες, τα όρνια με τον μακρύ λαιμό τους εισχωρούν στο εσωτερικό του ψοφισμού αναζητώντας τα εντόσθια, και ακολουθούν οι μικρόσωμοι ασπροπάρηδες που ξεκοκαλίζουν τα υπολείμματα, ενώ τελευταίος καταφθάνει ο μοναχικός γυπαετός, που τρέφεται αποκλειστικά με τα κόκαλα. Ο ασπροπάρης τρέφεται επίσης με προνύμφες εντόμων, χελώνες, βατράχια και σαύρες, τα οποία πιάνει ζωντανά, αλλά και περιττώματα από τα οποία μάλιστα αντλεί ουσίες που ευθύνονται για το έντονο κίτρινο χρώμα του δέρματος στο γυμνό μέρος του κεφαλιού του.

Οι ασπροπάρηδες είναι μεταναστευτικοί γύπες και ταξιδεύουν σε μικρές ομάδες για να φτάσουν από τα Βαλκάνια όπου φωλιάζουν σε μέρη τόσο μακρινά όσο η Νιγηρία, το Σουδάν και η Αιθιοπία, περνώντας πάνω από την Τουρκία, τη Συρία, τις ακτές του Λιβάνου, του Ισραήλ, της Παλαιστίνης και της Ιορδανίας και την ενδοχώρα της Αιγύπτου. Στις περιοχές της Αφρικής όπου ξεχειμωνιάζουν είναι μάλιστα γνωστοί, διότι χρησιμοποιούν πέτρες για να σπάσουν τα αβγά της στρουθοκαμήλου με τα οποία επίσης τρέφονται, αποτελώντας ένα από τα ελάχιστα είδη πουλιών που χρησιμοποιούν εργαλεία. Μετά από αρκετούς μήνες

στις ζεστές αυτές χώρες, οι ασπροπάρηδες επιστρέφουν κάθε άνοιξη στις περιοχές όπου γεννήθηκαν διανύοντας πάνω από 5.000 χιλιόμετρα, σε ένα ταξίδι που διαρκεί τριάντα με σαράντα μέρες.

Σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση, ο ασπροπάρης, ως *άλογο του κούκου*, *κουκάλογο* ή *αλογόκουκο*, φέρνει τον κούκο και μαζί του την άνοιξη στα βουνά της πατρίδας μας. Οι κάτοικοι των βουνών της Πίνδου περιμένουν να τον πρωτοδούν γύρω στις 20 του Μάρτη, όταν, όπως λένε, «έρχεται για να ελέγξει τον καιρό και αν είναι καλός γυρίζει πίσω, στο μέρος όπου ξεχειμώνιασε, παίρνει τον αφέντη του τον κούκο στη ράχη του, τον περνάει από τις μεγάλες θάλασσες και τον φέρνει μαζί με την άνοιξη στα βουνά». Ο ερχομός του από την Αφρική κατά την εαρινή ισημερία σηματοδοτεί τη σημαντικότερη για τις αγροτικές κοινωνίες αρχή της άνοιξης και η πρώτη φορά που θα τον δει κανείς συνδέεται με μαντικές πράξεις. Έτσι πιστεύουν πως, αν τον πρωτοδούν νηστικοί, θα τους «κουμπώσει» ή θα τους «τσακίσει», όπως και το λάλημα του κούκου, και φροντίζουν να βγαίνουν έξω φαγωμένοι το πρωί για να τον «τσακίσουν» εκείνοι, εξασφαλίζοντας καλή υγεία ως την επόμενη χρονιά (Μπόγκας, 1956: 65).

Άλλες ευχές και μαντέματα συνδέουν τον τυροκόμο ή μπατζιο αυτή τη φορά με την προκοπή του κοπαδιού και την επιτυχία των γαλακτοκομικών προϊόντων. «Τυροκόμος και χοντρή μαρκάτ'» εύχονται στην Καλαμπάκα μόλις τον πρωτοδούν. Μάλιστα θεωρούν ότι αν δουν πρώτα τη λευκή πλάτη του το γιαούρτι τους θα πήξει, ενώ αν αντίθετα δουν πρώτα την κοιλιά του θα «κόβει». Επίσης, γυρνάνε μια πέτρα και, αν βρουν από κάτω μυρμήγκια ή άλλα έντομα, πετυχαίνουν μαγικά ευημερία και προκοπή για τα ζωντανά τους (Μπόγκας, 1956: 55). Αντίστοιχα στα Γρεβενά τραγουδούν όταν τον πρωτοδούν «Μπατζο, μπατζουτιέρα, φτιάξε μια φλογέρα, να λαλούν τα γίδια, να ξυπνούν τα πρόβατα», στη Μάζια Ιωαννίνων λένε «Τ' άλογο του κούκου σέλα με σαμάρι κόκκινα παπούτσια, παρδαλά τσερέπια» και στους Νεγάδες Ζαγορίου αντίστοιχα «Για τ' κούκ' τ' άλογο με σέλα με σαμάρι, με κόκκινα ποδήματα με πράσινες ζωνίτσες» (Στάρα, 2017: 9). Πιθανότατα τα δύο τελευταία συνδέονταν με τα καινούργια ρούχα και παπούτσια της Λαμπρής. Άλλωστε δεν είναι τυχαίο ότι το *άλογο του κούκου* στο Ζαγόρι λέγεται και *άλογο της Πασχαλιάς*. Ο ερχομός του στην εαρινή ισημερία ή για άλλους στην ημερομηνία σταθμό για τους Έλληνες, την 25η Μαρτίου, δηλώνει μια εξαιρετικά θετική στάση προς το είδος. Για τον λόγο αυτό και σε αντίθεση με τους υπόλοιπους γύπες, ο ασπροπάρης δεν διαμεσολαβεί στον κύκλο της ζωής και του θανάτου, παρά στον κύκλο του χρόνου και συγκεκριμένα στο μεταίχμιο της μετάβασης από τον χειμώνα στην άνοιξη (Στάρα και Τσιακίρης, 2008: 399). Εκτός από τα τραγουδάκια και τις ευχές, στη Μεγαλόχαρη της Άρτας ένα φτερό κουκάλου και μια λουρίδα ύφασμα που μέσα της έραβαν δέρμα από ασβό κρυμμένα στο κουδούνι προφύλασσαν τα ζώα από το κακό μάτι.

Σε αντίθεση με τους «επιζήμιους» αετούς που απειλούσαν να αρπάξουν τα νεογέννητα μικρότερα ζώα του κοπαδιού, οι ασπροπάρηδες, όπως και οι υπόλοιποι γύπες, πάντα θεωρούνταν άκακοι και χρήσιμοι, καθώς «καθάριζαν» τον τόπο και όντας πολυάριθμοι και κοινοί βοηθούσαν τους κτηνοτρόφους να εντοπίσουν τα χαμένα ζώα τους, νεκρά ή τραυματισμένα. Η στενή σχέση των γυπών και των αετών με την κτηνοτροφία αποτυπώνεται θαυμάσια στην παρακάτω ιστορία που αφηγήθηκε ένας βοσκός από τα Καρδάμυλα της Χίου στον καθηγητή Γ. Μαδιά, ο

οποίος τη δημοσίευσε στο περιοδικό *Λαογραφία* (1915: 638-639). Σε αυτή πρωταγωνιστούν τέσσερις ιδιότυποι βοσκοί μεταμορφωμένοι σε πουλιά: δύο γύπες, ο Σκανίτης (Όρνιο) και ο Τσιροπινάς (Ασπροπάρης), και δύο αετοί, ο Ατός (Χρυσαιτός) και ο Φιλάδελφος (Σπιζαιτός). Όταν καταγράφηκε η ιστορία, πάνω από 100 χρόνια πριν, και τα τέσσερα είδη ήταν κοινά στα Καρδάμυλα, όπως σημειώνει ο αφηγητής. Σήμερα όμως μόνο ο Σπιζαιτός συνεχίζει να φωλιάζει στη Χίο.

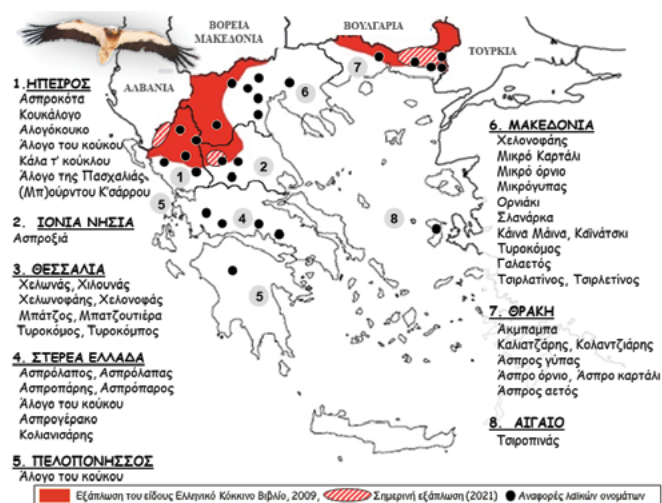
«Ὁ Σκανίτης, ὁ Ἀτός, καὶ Φιλάδελφος κι ὁ Τσιροπινάς ἦσαν σύντροφοι καὶ ἦσαν τσουμπάνουδες. Ὁ Φιλάδελφος ἦτο στὴν μάνδραν νὰ τυροκομήσει, νὰ ἀγάγει γιὰ νερό, νὰ φέρει ξύλα, νὰ μαγειρέψει. Ὁ Ἀτός νὰ φυλάγει τὰ ρίφια. Ὁ Σκανίτης νὰ φυλάγει τὰ ζά. Ὁ Τσιροπινάς νὰ πλύνει τὸ καζάνι. Βραδὺ ἔφερνε νὸ ἄτος τὰ ἐρίφια ἐκεῖ καὶ ὁ Σκανίτης τὰς αἶγες. Λοιπὸν ἐκεῖ παρατήρη ὁ Φιλάδελφος καὶ ἔκλαιγεν μιὰ αἶγα. Λέγει τοῦ Σκανίτη “Πῶς κλαὶ ἡ αἶγα εὐτή;” Λέγει τοῦ ὁ Σκανίτης “Γιατί λείπει τὸ ρίφι της.” Λέγει τοῦ Ἀτοῦ, “Πῶς λείπει τὸ ρίφιν εὐτό, πῶς ἐχάθει;” Λέγει τοῦ ὁ Ἀτός “Ἐκρέμησεν. Ἐπῆγε εἰς ἕναν φοῦνθος καὶ ἐσκοτώθηκεν.” Λέγει τοῦ ὁ Σκανίτης. “Δὲν ἐσκοτώθηκε, μόνον τὸ ’βαλε ὁ ἄτος κ’ ἔβγαλε τὸ συκῶτι τοῦ καὶ τὸ ’φαγε. ” Ἐλείπαν καὶ μερικὲς αἶγες καὶ λέγει τοῦ ὁ Φιλάδελφος “Ποῦ πῆγαν οἱ αἶγες καὶ χάθησαν;” Λέγει τοῦ ὁ Σκανίτης “Στὴν βοσκιάν μου πομείνα.”- “Καὶ γιατί δὲν ἐπρόσεχες νὰ μὴν τὰς χάσεις;” Λέγει τοῦ ὁ Τσιροπινάς “Γιατί ἔφαγεν τὸ συκῶτι τοῦ ριφιοῦ ὁ Ἀτός καὶ πῆγε καὶ ’φαγε ὁ Σκανίτης τὸ ρίφι!”- “Τώρα τί νὰ κάνωμε παιδιά; Τὸν ἕνα στέλλω στὰ ρίφια καὶ τρῶ τα, τὸν ἄλλον στέλλω στὰς αἶγες καὶ χάριν τοῦ ψοφίμιου χάνει τὰς αἶγες.” Ἐπῆγε νὰ δεῖ τὸ σικλὶ καὶ ἦτον ἄπλυτον. Λέγει τοῦ Τσιροπινά. “Γιατί δὲν ἔπλυνες τὸ σικλί;”- “Γιατί εἶδα τὸν Σκανίτην νὰ πὰ στὸ ψοφίμιον νὰ φά, κι’ ἄφηκα τὸ σικλὶ ἄπλυτον”» (Μαδιάς, 1915).

Κατὰ τον 19ο αἰώνα ο ασπροπάρης φημολογούνταν ότι ήταν τόσο κοινός, που δυνητικά κάθε βραχώδης σχηματισμός που γειτνίαζε με ανοιχτές εκτάσεις κατάλληλες για ανεύρεση τροφής φιλοξενούσε ένα ζευγάρι του (Handrinos και Akriotis, 1997: 131). Μέχρι τη δεκαετία του 1960 απο-

τελούσε εξαιρετικά κοινό και ευρύτατα διαδεδομένο είδος που αριθμούσε εκατοντάδες ζευγάρια που φώλιαζαν σε πεδινές και ημιορεινές βραχώδεις πλαγιές, συχνά κοντά σε ανθρωπίνους οικισμούς ή ακόμη και δίπλα σε κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις, έχοντας σε κάθε περιοχή και ένα τοπικό όνομα (Stara κ.ά., 2016: 754). Ως τη δεκαετία του 1980 αποτελούσε το κοινότερο είδος γύπα της χώρας αριθμώντας πάνω από 200-250 ζευγάρια, τα περισσότερα στην περιοχή των Μετεώρων (Σιδηρόπουλος και Τσιακίρης, 2009: 250).

Από το 2009 το είδος βρίσκεται πλέον στον εθνικό Κόκκινο Κατάλογο των Απειλούμενων ειδών ως «Κρισίμως Κινδυνεύον», ανήκει δηλαδή στη δυσμενέστερη κατηγορία διατήρησης. Επιπλέον αναγνωρίζεται διεθνώς ως είδος παγκοσμίως απειλούμενο με εξαφάνιση με ραγδαιότατη μείωση σε ολόκληρη την περιοχή εξάπλωσής του. Ο πληθυσμός του έχει μειωθεί περισσότερο από 90% μόνο την τελευταία δεκαετία στη Δυτική Αφρική και την Ινδία, ενώ αντίστοιχα 50-79% στην Ευρώπη τα τελευταία 40 χρόνια (BirdLife International, 2019) με τον βαλκανικό πληθυσμό του να έχει μειωθεί κατά 80% τις τελευταίες τρεις δεκαετίες (Velevski κ.ά., 2015: 4). Στην Ελλάδα φιλοξενούνται σήμερα μόνο 5 αναπαραγωγικά ζευγάρια στη Θράκη, ενώ την άνοιξη του 2024 παρατηρήθηκε μετά από απουσία χρόνων ένα νέο ζευγάρι στα Μετέωρα. Μοναχικά άτομα παρατηρούνται ωστόσο και στη διασυνοριακή περιοχή των Ιωαννίνων, όπως ο *Αώος*, ένα πουλί που φέρει δορυφορικό πομπό που τοποθετήθηκε από την Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία το 2015, φωλιάζει στο αλβανικό κομμάτι της κοιλάδας του ποταμού Αώου και έρχεται συχνά για να τραφεί στην ταϊστρα που λειτουργεί στην περιοχή της Κόνιτσας, όπου έχει παρατηρηθεί και ένα ακόμη τουλάχιστον ανήλικο άτομο (Πρόγραμμα LIFE «Ζωή για τον Ασπροπάρη», 2021).

Οι απειλές που θέτουν σε κίνδυνο την επιβίωση του ασπροπάρη δεν είναι ίδιες σε όλες τις χώρες. Η παράνομη χρήση δηλητηριασμένων δολωμάτων φαίνεται ότι είναι η κύρια απειλή στους τόπους αναπαραγωγής του στα Βαλκάνια, ενώ το παράνομο κυνήγι, οι συγκρούσεις με ανεμογεννήτριες και γραμμές μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας, οι αλλαγές στη νομοθεσία που επιφέρουν αλλαγές στη διαχείριση των νεκρών ζώων, η υποβάθμιση του βιοτόπου του, καθώς και η μειωμένη διαθεσιμότητα τροφής



Τα λαϊκά ονόματα του ασπροπάρη και η εξάπλωση του είδους στην Ελλάδα.

λόγω της μείωσης της εκτατικής κτηνοτροφίας σε κάποιες περιοχές, επηρεάζουν αρνητικά τους πληθυσμούς του και σε όλες τις άλλες περιοχές που τον φιλοξενούν. Τέλος, στην Αφρική όλοι οι γύπες απειλούνται επίσης από τη χρήση τμημάτων του σώματός τους για μαγικές θεραπευτικές ή άλλες πρακτικές (BirdLife International, 2019).

Σήμερα, παρατηρείται μια μεγάλη μείωση των περισσότερων ειδών πουλιών που συνδέονται άμεσα με την εκτατική κτηνοτροφία στη χώρα μας και την Ευρώπη. Αυτή αφορά κυρίως σε μικρόσωμα στρουθιόμορφα είδη και έχει θορυβήσει την επιστημονική κοινότητα, καθώς τα πουλιά είναι άριστοι δείκτες της κατάστασης των οικοσυστημάτων όπου ζουν. Ιδιαίτερα όμως η καταστροφική μείωση των γυπών σε ολόκληρο τον πλανήτη, κυρίως λόγω δραστικών φυτοφαρμάκων που χρησιμοποιούνται παράνομα ως δηλητηριασμένα δολώματα και κτηνιατρικών σκευασμάτων που περιέχουν χημικές ουσίες, όπως η δικλοφενάκη (diclofenac), που ευθύνεται μετά το 1990 για τον θάνατο εκατοντάδων χιλιάδων γυπών στην Ασία και την Αφρική, έχει φέρει τα χρήσιμα και άκακα αυτά είδη στο χείλος της εξαφάνισης (Ogada, 2012). Ταυτόχρονα, η εγκατάλειψη των ορεινών περιοχών, τα διατροφικά σκάνδαλα των εντατικών σταβλισμένων εκτροφών και κάποιες σύγχρονες κατασκευές, όπως οι πυλώνες υψηλής τάσης και οι ανεμογεννήτριες, δημιουργούν πρόσθετα προβλήματα στην ανάκαμψη των πληθυσμών τους. Έτσι διαχειριστικές δράσεις, όπως ειδικό Χώροι Τροφοληψίας Πτωματοφάγων Αρπακτικών Που-

λιών (Χ.Τ.Α.Π. ή «ταΐστρες»), η ενδυνάμωση ή ακόμη και η επανεισαγωγή πρόσφατα εξαφανισμένων ειδών γυπών και η ενίσχυση της εκτατικής κτηνοτροφίας, συνδυασμένες με εκστρατείες ευαισθητοποίησης του κοινού, έχουν ήδη αρχίσει να υλοποιούνται σε δεκάδες χώρες και σχεδόν σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες της Μεσογείου για την αποτροπή της εξαφάνισης των γυπών. Μακροχρόνιες κοινές και συχνά διακρατικές προσπάθειες για την αποκατάσταση της «φυσικής υγιεινής της υπαίθρου» και των οικοσυστημικών λειτουργιών που προσφέρουν «ατελώς» οι γύπες έχουν χρηματοδοτηθεί τα τελευταία χρόνια μέσω δεκάδων προγραμμάτων για τη διατήρηση και αποκατάσταση των πληθυσμών τους. Στην Ευρώπη την περίοδο 1993-2014 δαπανήθηκαν για τους γύπες 121,9 εκατομμύρια ευρώ, τα 59,7 εκ των οποίων προήρθαν από ευρωπαϊκούς πόρους με αποτέλεσμα όλα τα είδη, εκτός ακόμη από τον ασπροπάρη, να παρουσιάζουν σημαντική αύξηση, ιδιαίτερα στην Ιβηρική χερσόνησο, καθιστώντας την Ευρώπη, αντί της Αφρικής που παραδοσιακά διατηρούσε αυτό το προνόμιο, «ήπειρο των γυπών» (Margalida και Oliva-Vidal 2017: 1050).

Ο ασπροπάρης, το εμβληματικό αυτό πουλί που τόσο καίρια συνδέεται με την πολιτιστική μας κληρονομιά, βρίσκεται σήμερα σε άμεσο κίνδυνο εξαφάνισης, όπως ακριβώς και ο κόσμος της εκτατικής κτηνοτροφίας μικρής κλίμακας της οποίας αποτελεί μέρος. Η επιβίωσή του αποκτά έτσι μια ιδιαίτερη σημασία καθώς μπορεί να λειτουργήσει ως ισχυρό σύμβολο της ανάγκης διατήρησης της πολιτιστικής και της φυσικής κληρονομιάς της υπαίθρου και να μεταδώσει μηνύματα για τις συνεργασίες και τις συμμετοχικές πρακτικές που είναι απαραίτητες για την προστασία και αειφορική διαχείριση της φύσης (Stara κ.ά., 2022: 735). Ταυτόχρονα μπορεί να αποτελέσει επίσης σύμβολο ανάδειξης οικονομικά βιώσιμων παραδοσιακών πρακτικών, όπως η μετακινούμενη και εκτατική κτηνοτροφία και η παραγωγή ποιοτικών τοπικών γαλακτοκομικών προϊόντων, από ντόπιες φυλές κτηνοτροφικών ζώων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- BirdLife International (2019), *Neophron percnopterus*. *The IUCN Red List of Threatened Species* 2019: e. T22695180A154895845, <http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2019-3.RLTS.T22695180A154895845.en>, Ημερομηνία πρόσβασης 2/9/2021.
- Handrinos, G. και Akriotis, T. (1997), *The Birds of Greece*, London: A & C Black.
- Margalida, A. και Oliva-Vidal, P. (2017), «The shadow of diclofenac hangs over European vultures», *Nature Ecology and Evolution*, 1, σ. 1050.
- Ogada, D.L., Keesing, F. και Virani, M.Z. (2012), «Dropping dead: causes and consequences of vulture population declines worldwide», *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1249, σ. 57-71.
- Stara, K., Sidiropoulos, L. και Tsiakiris, R. (2016), «Bound Eagles, Evil Vultures and Cuckoo Horses. Preserving the Bio-Cultural Diversity of Carrion Eating Birds», *Human Ecology*, τεύχ. 44, σ. 751-764.
- Stara, K., Saravia-Mullin, V., Tsiakiris, R., Adefolu, S., Akyol, A., Akyol, R. I., Asswad, N. G., Çetin, T., Dayyoub, M., Dushi, G., Ivande, S. T., Kordopatis, P., Kret, E., Özusul, S., Petroopivski, N., Simeonova, I., Spassova, Y., Qaneer, T. E., Pourchier, C., Saad, L. J., ElSafoury, H., Topi, M., Trajçe, A., Ziu, D. και Nikolov, S. C. (2022), «Following the White Vulture: Ethno-ornithology along the Flyway of the Egyptian Vulture (*Neophron percnopterus*)», *Human Ecology*, τεύχ. 50, σελ. 725-738.
- Velevski, V., Nikolov, S.C., Hallman, B., Dobrev, V., Sidiropoulos, L., Saravia, V., Tsiakiris, R., Arkumarev, V., Galanaki, A., Kominos, Th., Stara, K., Kret, E., Crubac, B., Lisicatec, E., Kastritis, Th., Vavylis, D., Topi, M., Hoxha, B. και Oppel, S. (2015), «Population decline and range contraction of the Egyptian Vulture *Neophron percnopterus* in the Balkan Peninsula», *Bird Conservation International*, τόμ. 25, τεύχ. 4, σ. 440-450.
- Μαδιάς, Γ. (1915), «Αιτιολογικά παραδόσεις. Τα Φιλαδέρφια (Καρδάμυλα Χίου)», *Λαογραφία*, τόμ. Ε, σ. 638-639.
- Μπόγκας, Ε. (1956), «Τα ζώα και τα πουλιά στους ηπειρωτικούς θρύλους», *Ανάτυπο από τους Γ', Δ', Ε' τόμους της Ηπειρωτικής Εστίας*, Ιωάννινα
- Πρόγραμμα LIFE «Επείγουσα Δράση για την Ενδυνά-

μωση του Βαλκανικού Πληθυσμού του Ασπροπάρη και τη Διασφάλιση της Μεταναστευτικής του Διαδρομής» (LIFE16 NAT/BG/000874), <https://lifeneophron.eu/>, Ημερομηνία πρόσβασης 2/9/2021.

Σιδηρόπουλος, Λ. και Τσιακίρης, Ρ. (2009), «Neophron percnopterus (Linnaeus, 1758) Ασπροπάρης, Egyptian Vulture», στο Λεγάκις, Α. και Μαραγκού, Π. (επιμ.), *Το Κόκκινο Βιβλίο των Απειλούμενων Ζώων της Ελλάδας*, Αθήνα: Ελληνική Ζωολογική Εταιρεία, σ. 260-261.

Στάρα, Κ. (2017), «Μαγικοί κόμποι για επίζημους αετούς, φλογέρες από του όρνιου το κόκαλο και άλογα του κούκου», *Οιωνός*, τεύχ. 57, σ. 8-9.

Στάρα, Κ. και Τσιακίρης, Ρ. (2008), «Παραδοσιακή κτηνοτροφία και πουλιά», στο Μεράντζας, Χ.Δ. (επιμ.), *Πρακτικά Α' Επιστημονικού Συνεδρίου για τα Τζουμέρκα: Ο τόπος, η κοινωνία, ο πολιτισμός. Διάρκεια και τομές*, Ιωάννινα: Ιστορική και Λαογραφική Εταιρεία Τζουμέρκων, σ. 393-408.

Τα φυτά καταναλώνονται από τα ζώα κατά τη βόσκηση ως άγρια αυτοφυή, ως καλλιεργούμενα σε χωράφια που έχουν σπαρθεί (τεχνητοί λειμώνες), είτε ως ζωοτροφή σε μορφή σπερμάτων (σπόρων) ή χορτομάζας (σανό), που προέρχεται από καλλιέργεια κτηνοτροφικών ειδών. Η βοσκή συνιστά την ιδανική διατροφή των αιγοπροβάτων και των βοοειδών, αλλά και εκείνη με το μικρότερο κόστος. Η τροφή που καταναλώνει το ζώο επηρεάζει την ποιότητα του γάλακτος και τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονται από αυτό, αν και υπάρχουν και άλλοι παράγοντες που επιδρούν στις οργανοληπτικές ιδιότητές τους. Η άποψη αυτή τεκμηριώνεται όχι μόνο από επιστημονικές έρευνες αλλά και από την εμπειρία των ίδιων των κτηνοτρόφων, όπως μάλιστα αποτυπώνεται και στα κείμενα του ανά χειράς τόμου.

Έτσι, η ιδιαιτερότητα των τυριών κάθε τόπου διαμορφώνεται από τη βιοποικιλότητα της χλωρίδας του και βέβαια από την τοπική γνώση παρασκευής τους. «Άλλος τόπος, άλλα χορτάρια, άλλο γάλα, άλλο τυρί» αναφέρεται στο κεφάλαιο για τον πολιτισμό του τυριού στην Ήπειρο και τα Τζουμέρκα στον παρόντα τόμο. Στον τόμο επίσης γίνονται συχνές μνείες στο *terroir*, λέξη που δεν χρησιμοποιείται μόνο για τις αμπελοοινικές περιοχές αλλά και για τις τυροκομικές. Πρόκειται για έναν όρο που επιχειρεί να συνδέσει τη γεύση με τον τόπο μέσω της μοναδικής χλωρίδας του και των κλιματικών συνθηκών που επικρατούν σε αυτόν, προσδιορίζοντας εντέλει τη μοναδικότητα ενός τοπικού προϊόντος. Η ξεχωριστή γεύση των τυριών προέρχεται από τη χαρακτηριστική τοπική χλωρίδα των

περιοχών όπου διαβιούν τα γαλακτοφόρα ζώα και από τις ιδιαιτερότητες των παραδοσιακών τεχνικών τυροκόμησης που εφαρμόζονται κατά τόπους. Η Ελλάδα, χώρα νησιωτική και ορεινή με μικρές πεδινές εκτάσεις, με μια μεγάλη ποικιλία κλιματικών τύπων και μικροπεριβαλλόντων, με σκληρές συνθήκες διαβίωσης, παρώθησε τους ανθρώπους να γίνουν ευρηματικοί, να προσαρμοστούν στις συνθήκες και να δημιουργήσουν έναν μοναδικό γεωργοκτηνοτροφικό και διατροφικό πολιτισμό μέρος του οποίου είναι και η τυροκομία.

Η ιδιαίτερα ευρεία γεωμορφολογική ποικιλομορφία και τα μωσαϊκά μικροκλίματων διαμόρφωσαν οικοσυστήματα που φιλοξενούν μια τεράστια ποικιλότητα φυτικών ειδών που εξασφάλισε την παραγωγή βοσκήσιμης ύλης στα φυσικά λιβάδια, τα οποία καλύπτουν σχεδόν το 40% περίπου της έκτασης της Ελλάδας (Παπαναστάση και Νοϊτσάκη, 1992). Η διατροφή των αιγών και των προβάτων καλύπτεται ακόμα και σήμερα σε πολλές περιοχές σε μεγάλο βαθμό από τον φυτικό πλούτο, την πλούσια τοπική χλωρίδα. Τα αυτοφυή είδη βόσκονται, ανάλογα βέβαια με το ζώο, σε διάφορα στάδια ανάπτυξης και συνήθως όταν είναι νεαρά και τρυφερά, πριν ξυλοποιηθούν. Τα φυτικά αυτά είδη ανήκουν κυρίως στις οικογένειες των αγρωστωδών και των ψυχανθών, οι ονομασίες τους μπορεί να είναι ίδιες ή να αλλάζουν από τόπο σε τόπο. Ανάμεσα στα αγρωστώδη περιλαμβάνονται τα εξής: η αγριάδα (*Cynodon dactylon*), η δακτυλίδα (*Dactylis glomerata*), το λόλιο (*Lolium* spp.), ο βρόμος (*Bromus* spp.), οι αιγίλοπες (*Aegilops* spp.), τα αγριοκρίθαρα (*Hordeum* spp.), οι αγριοβρόμες (*Avena* spp.), το τριχοκρίθαρο (*Dasyphyrum villosum*). Ανάμεσα στα ψυχανθή βρίσκει κανείς τα τριφύλλια (*Trifolium* spp.), τις μηδικές (*Medicago* spp.), τα λαθούρια (*Lathyrus* spp.) και τους βίκους (*Vicia* spp.). Σε διαφορετικούς τόπους η σύνθεση του φυσικού χλοοτάπητα αλλά και η παρουσία θαμνωδών φυτών μπορεί να είναι διαφορετική. Έτσι, κάθε τόπος έχει τα δικά του φυτά που είναι διαθέσιμα για βοσκή.

Οι γνώσεις που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά κτηνοτρόφων για τη διαχείριση των ζώων περιλαμβάνουν

¹ Η Πηνελόπη Μπεμπέλη είναι Καθηγήτρια Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού και Διευθύντρια του ομώνυμου εργαστηρίου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Είναι Διευθύντρια του Ινστιτούτου Φυτογενετικών Πόρων και μέλος της τριμελούς συντονιστικής επιτροπής του Ινστιτούτου Σχεδιασμού και Ανάλυσης Πειραμάτων. Έχει πλούσιο δημοσιευμένο έργο και συμμετοχή σε πολλά ερευνητικά προγράμματα. Έχει πραγματοποιήσει έρευνα σε υψηλού επιπέδου Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Ιδρύματα της αλλοδαπής, συνεργαζόμενη με επιστήμονες διεθνούς κύρους. Υπήρξε υπότροφος του Ιδρύματος Fulbright και έχει τιμηθεί από την Ακαδημία Αθηνών με το Βραβείο Εμμανουήλ Μπενάκη.

και την εμπειρική γνώση σε ό,τι αφορά τις ιδιότητες των αυτοφυών φυτών για τη διατροφή αλλά και την υγεία των ζώων, ποια φυτά μπορούν να βοσκήσουν αλλά και όσα είναι επιβλαβή για τα ζώα.

Στην έκδοση αυτή είναι πολλές οι αναφορές στα άγρια φυτά και βότανα με τα οποία τρέφονται τα αιγοπρόβατα. Έτσι στην Κεφαλονιά οι γίδες και τα κατσίκια τρέφονται με περνάρι και άγρια βότανα, στη Λέρο με τρυφερό θυμάρι και *γαϊδουρόστοιφα* (λαδανιά). Η τοπική χλωρίδα με την οποία τρέφονται τα ζώα ενισχύει τη ζήτηση και την προστιθέμενη αξία των τυροκομικών προϊόντων μέσω της ανάδειξης της τοπικότητας και της μοναδικότητάς τους, αφού τα αρώματα της τροφής μεταφέρονται στο γάλα.

Αλλά και η ποιότητα του κάθε τυριού και όχι μόνο αυτών με το σήμα ποιότητας ΠΟΠ ή ΠΓΕ ενισχύεται από τη βόσκηση στα φυσικά λιβάδια, που χαρακτηρίζονται από μεγάλη χλωριδική ποικιλότητα με αυτόχθονα είδη, στα οποία βόσκουν τα κοπάδια των αιγοπροβάτων και των βοοειδών. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Νίκος Καρατζένης στην εργασία του για τις τυροκομικές παραδόσεις των Τζουμέρκων που δημοσιεύεται στον ανά χείρας τόμο, «τα άπειρα βοτάνια της Πίνδιας γης ευωδιάζουν το χλωρό τυρί». Για την Αμφιλοχία αναφέρεται ότι η βόσκηση με αρμύρα προσδίδει στο γάλα μοναδική νοστιμιά. Η βοσκή της Βασκίνας δίνει εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης γάλα, εξαιτίας των ενδημικών αρωματικών φυτών που τρώνε τα ζωντανά. Μελέτες δείχνουν ότι από τη βόσκηση σε ορεινούς βοσκοτόπους με σημαντική βιοποικιλότητα παράγεται γάλα με ανώτερη ποιότητα (βλ. στο παρόν Ράγκος και Λάγκα).

Άλλες χρήσεις των φυτών είναι για την κατασκευή τεχνουργημάτων που χρησιμοποιούνται στην τυροκομία: τα βαρέλια από ξύλο οξιάς για τη συντήρηση της φέτας στην Ήπειρο ή τα καλαθάκια από βούρλα για την αποστράγγιση του τυριού, τα *τυρ'βόλια* (Λήμνος) ή *τ'ροβόλια* (Λέρος). Στην Τήνο επίσης χρησιμοποιούν βούρλα για να φτιάξουν το καλαθάκι του τυριού, το *μαλαθούνι*. Αλλά το ίδιο γίνεται και για το τυρί καλαθάκι της Άνδρου. Δυστυχώς σήμερα όλα αυτά τα καλάθια από φυτικά υλικά έχουν σχεδόν αντικατασταθεί από τα πλαστικά.

Για το ανακάτεμα του γάλακτος στην Κάρπαθο χρησιμοποιείται κλαδί από αγριελιά, το ίδιο και στη Λέρο (*κατσααγγέλι*). Για την ωρίμανση και αποθήκευση του κεφαλοτυριού

χρησιμοποιούνται ξύλινα ράφια κατασκευασμένα από οξιά, κέδρο ή ρόμπολο, που χαρίζουν στο τυρί μια ιδιαίτερη ευωδιά, ή κοφίνια φτιαγμένα από λυγαριά ή καλάμι. Μια άλλη χρήση είναι τα φυτά που χρησιμοποιούνται για να καθαρίζουν τα καζάνια στα οποία τυροκομούν, όπως οι τσουκνίδες στην Ήπειρο.

Άμεση χρήση καρπών γίνεται για την παρασκευή ιδιαίτερων τυριών, όπως το καρίκι της Τήνου, για την παρασκευή του οποίου αξιοποιούν τη νεροκοκοκύθα. Σε άλλες περιπτώσεις χρησιμοποιούνται πρόσθετα αρωματικά φυτικά είδη, όπως το θρούμπι ή το θυμάρι στην Κεφαλονιά. Σήμερα όλο και περισσότερα τυριά, όπως η γραβιέρα Κρήτης, ο ξηρός ανθότυρος, παρασκευάζονται εμπλουτισμένα με αρωματικά. Σε άλλες περιπτώσεις τυριά παρασκευάζονται με βότανα: ανθότυρο με τσάι του βουνού, τουλουμοτύρι με ρίγανη και ελαιόλαδο κ.ά.

Στην Κω μέσα στο δοχείο με το τυρί και την οινολάσπη-πόσια, όπως αποκαλείται στην τοπική διάλεκτο του νησιού, ωριμάζει το Κρασсотύρι Κω ή το Τυρί της Πόσιας, ενώ στην εμβάπτιση σε ελαιόλαδο ή ακόμα και στη μούργα οφείλεται η δημιουργία μιας προστατευτικής επιφάνειας που διατηρεί το λαδοτύρι στη Μυτιλήνη, τη Ζάκυνθο και την Πάρο. Άλλα φυτικά είδη μπορούν να αξιοποιηθούν, για να βελτιώσουν την οσμή του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως το είδος *Echinophora tenuifolia* (*φτόσμος*).

Ο κτηνοτρόφος ήταν και είναι σε πολλές περιοχές και γεωργός. Καλλιεργεί τη γη για να εξασφαλίσει προϊόντα διατροφής για τον ίδιο και τα ζώα του. Σε αυτό το μοντέλο της γεωργοκτηνοτροφίας σημαντικό ρόλο έπαιξαν και παίζουν σε μειονεκτικές και δυσπρόσιτες περιοχές οι τοπικές γεωργικές φυτικές ποικιλίες.

Με την εξημέρωση των φυτών και των ζώων ξεκινά η γεωργία και η κτηνοτροφία. Δημιουργήθηκαν οι πρωτόγονες ποικιλίες από τις οποίες προήλθαν με την επιλογή των γεωργών και της φύσης οι τοπικές για κάθε περιοχή ποικιλίες. Πολλές, αν όχι όλες, χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή διατροφικών προϊόντων που καταναλώνονταν από τον άνθρωπο αλλά και από τα ζώα του. Στα φυτά που εξημερώθηκαν πιο νωρίς δεν ήταν μόνο το σιτάρι και το κριθάρι από τα σιτηρά, αλλά και η φακή, το μπιζέλι και η ρόβη από τα ψυχανθή.

Σε πολλές περιοχές αυτές οι τοπικές ποικιλίες καλλιερ-

γούνται ακόμα και σήμερα και αποτελούν κύρια ζωτροφή: για παράδειγμα, το *κριθάρι Παναγιάς*, μια τοπική ποικιλία προσαρμοσμένη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Λήμνου, το οποίο δεν καταναλώνεται μόνο από τον άνθρωπο αλλά χρησιμοποιείται και ως ζωτροφή. Το ίδιο συμβαίνει και με το παριανό κριθάρι, ενώ ίσως στο παρελθόν σε πολλά νησιά καλλιεργούνταν και άλλα κριθάρια για τη διατροφή των ζώων· δυστυχώς όμως χάθηκαν. Η πρακτική που ακολουθούν οι κτηνοτρόφοι είναι να επιτρέπουν τη βόσκηση όταν τα φυτά σχηματίσουν έναν χλοοτάπητα (τα λεγόμενα *γρασίδια* ή *τσαγίδια*) από τον Ιανουάριο μέχρι τον Μάρτιο. Τα ντόπια αυτά κριθάρια έχουν τη δυνατότητα να αναβλαστάνουν μετά τη βόσκηση, ένα χαρακτηριστικό φυσικής επιλογής, αφού μόνο αυτά που είχαν τη δύναμη να αναβλαστήσουν επιβίωναν και σποροπαρήγαγαν. Συνήθως η βόσκηση γίνεται μία φορά και μετά αφήνουν τα φυτά να μεγαλώσουν προκειμένου να τα θερίσουν για παραγωγή καρπού και σανού. Τα κριθάρια αυτά άντεχαν και σε άλλες δύσκολες καταστάσεις, όπως είναι τα άγονα εδάφη και τα μικροκλίματα (π.χ. κοντά στη θάλασσα με ανθεκτικότητα στην αλατότητα).

Παλιά καλλιεργούσαν σε πολλές περιοχές και ρόβη, μια πανάρχαια καλλιέργεια της οποίας η χρήση στην αρχαία Ελλάδα τεκμηριώνεται από αρχαιοβοτανικά ευρήματα, ενώ ιστορικές πηγές την αναφέρουν ως *όροβο*. Σήμερα έχει σχεδόν εξαφανιστεί από την καλλιέργεια, αν και δείγματα που έχουν συλλεχθεί διατηρούνται στις τράπεζες γενετικού υλικού. Η ρόβη αποκτά και πάλι ενδιαφέρον λόγω της διατροφικής της αξίας, ως συμπλήρωμα πρωτεΐνης στα σιτηρέσια των αιγοπροβάτων, αλλά και λόγω της ανθεκτικότητάς της στην ξηρασία και στο ψύχος. Επίσης και λόγω του ότι ευδοκίμει σε πτωχά εδάφη με χαμηλές εισροές, έχει χαμηλό κόστος παραγωγής και είναι αξιοποιήσιμη σε συνθήκες κλιματικής αλλαγής (Μπεμπέλη και Θανόπουλος, 2020). Γενικότερα, η καλλιέργεια των τοπικών ποικιλιών μπορεί να αποτελέσει ένα πλεονέκτημα για τη σήμανση τόσο του κρέατος όσο και των τυροκομικών προϊόντων.

Η συνέχιση της κτηνοτροφίας αιγοπροβάτων και βοοειδών στην Ελλάδα χρειάζεται τόσο τα λιβάδια με την ποικιλόμορφη χλωρίδα τους όσο και ζωτροφές με μεγάλη θρεπτική αξία. Οι τοπικές ποικιλίες, που διακρίνονται για την προσαρμοστικότητά τους στις τοπικές εδαφοκλιματικές

συνθήκες και την ανθεκτικότητά τους σε καταπονήσεις (ξηρασία, αλατότητα κλπ.), μπορούν να αποτελέσουν πηγή συμπληρωματικής ζωτροφής που ενισχύει την τοπικότητα και τη μοναδικότητα του τελικού προϊόντος.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Μπεμπέλη, Π.Ι. και Θανόπουλος, Ρ. (επιμ.) (2020), *Ο φυτικός πλούτος της Λήμνου - Πηγή ευημερίας για την τοπική κοινωνία*, Αθήνα: MedINA.
- Παπαναστάσης, Β. και Νοϊτσάκης, Β. (1992), *Λιβαδική Οικολογία*, Θεσσαλονίκη: Γιαχούδης-Γιαπούλης Ο.Ε.

ΑΠΟΤΥΠΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΡΑΜΙΚΗ. ΑΓΓΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΝΙΚΟΣ ΛΙΑΡΟΣ¹

Η αφθονία της αργίλου σε όλο σχεδόν τον ελληνικό χώρο καθώς και η πλαστικότητα της επέτρεπαν την εύκολη παραγωγή διαφορετικών κεραμικών αγγείων. Η ποικιλομορφία των αγγειοπλαστικών σκευών καθοριζόταν επίσης από τις διαφορετικές ανάγκες και το γούστο της κάθε εποχής. Συγκεκριμένες διαδικασίες και έθιμα στην παραγωγή και στην κατανάλωση τροφής επιδρούσαν στην αγγειοπλαστική παραγωγή και απαιτούσαν την κατασκευή ειδικών αγγείων. Για τους παραπάνω λόγους τα κεραμικά σκεύη ήταν πάντα ένας τομέας του υλικού πολιτισμού άμεσα συνυφασμένος με την άυλη πολιτιστική κληρονομιά. Στο παρακάτω κείμενο παρουσιάζονται συνοπτικά τα πήλινα αγγεία που χρησιμοποιήθηκαν στην τυροκομία, από τη συλλογή του γάλακτος έως την ωρίμανση και την αποθήκευση του τυριού, καθώς και τα σκεύη τα οποία σχετίζονται με την κατανάλωση του τυριού. Το χρονικό πλαίσιο είναι από τα τέλη του 19ου έως το πρώτο μισό του 20ού αιώνα, όταν ακόμα πολυάριθμα αγγειοπλαστεία ανά την Ελλάδα παρήγαν ποικίλα χρηστικά σκεύη λειτουργώντας με προβιομηχανικές μεθόδους. Μετά τα μέσα του 20ού αιώνα η διάδοση των βιομηχανικών μεταλλικών και πλαστικών σκευών οδήγησαν στο κλείσιμο των μικρών εργαστηρίων και εξοβέλισαν τα τοπικά πήλινα σκεύη από τις κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις και τα νοικοκυριά (Βογιατζόγλου-Σακελλαροπούλου, 2009:58-62). Συμπερασματικά, η μελέτη αυτή αναδεικνύει τη σημασία του τυριού, σημασία τόσο ώστε να επηρεάσει την κεραμική παραγωγή και να οδηγήσει στην παραγωγή μιας πλειάδας τυροκομικών, αποθηκευτικών και επιτραπέζιων σκευών για την κατανάλωσή του.²

Ο αρμεός

Αναμφίβολα το πιο χαρακτηριστικό πήλινο σκεύος στην περισυλλογή και επεξεργασία του γάλακτος είναι ο *αρμεός*. Το αγγείο αυτό ήταν μια κυλινδρική λεκάνη με δύο λαβές, μερικώς καλυμμένο χείλος και προχοή στη μία πλευρά. Το σχήμα του εξυπηρετούσε και στη συλλογή του γάλακτος στο άρμεγμα και στη μετάγγισή του σε κλειστά αγγεία. Το γάλα συλλεγόταν από το ευρύ άνοιγμα και το καλυμμένο μέρος του στομίου εμπόδιζε τα κόπρανα του ζώου να εισέλθουν στο γάλα κατά τη διαδικασία του αρμέγματος. Το γάλα στη συνέχεια μεταγγιζόταν στους κάδους από την *προχοή*, στην οποία προσάρμοζαν ένα σουρωτήρι, ένα ύφασμα ή ένα πυκνό κομμάτι θάμνου, ώστε να γίνεται ταυτόχρονα η μετάγγιση και ο καθαρισμός (Ξανθουδίδη, 1980: 350· Τρούλος, 1991: 28-29· Γιαννούλης, 2006: 66-67). Η δια-



Πήλινος αρμεός κατασκευασμένος στη Σίφνο από τον Ιωάννη Φύσσα το 1948, ύψος 25 εκ.

1 Ο Νίκος Λιάρος είναι αρχαιολόγος και κεραμίστας. Σπούδασε Αρχαιολογία και Ιστορία της Τέχνης στην Αθήνα. Έκανε μεταπτυχιακές σπουδές στο Πανεπιστήμιο της Κρήτης. Εργάζεται στην Αρχαιολογική Υπηρεσία από το 2004, πραγματοποιώντας ανασκαφές και εκθέσεις μουσείων. Από το 2017 εργάζεται στη Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του ΥΠΠΟ. Από το 2008 είναι επιμελητής και δάσκαλος κεραμικής στο Κέντρο Μελέτης Νεώτερης Κεραμικής και από το 2023 αντιπρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου του. Μελετά τη νεότερη κεραμική της Μεσογείου και έχει συγγράψει άρθρα και βιβλία γι' αυτήν.

2 Θα ήθελα να ευχαριστήσω τη διευθύντρια της ΔΙΝΕΠΙΟΚ, Σταυρού-

λα-Βίλλυ Φωτοπούλου, και τον προϊστάμενο του τμήματος Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Γιάννη Ν. Δρίνη, για την πρόσκληση να συνεισφέρω στη δημιουργία του ανά χείρας τόμου και για τη βοήθειά τους στην έρευνα και στον εντοπισμό βιβλιογραφίας. Σημαντικά στοιχεία αντλήθηκαν από τα αρχεία του Ντίνου Κόγια, ο οποίος μου παραχώρησε και τις φωτογραφίες με αρ. 1,3,5,7. Ευχαριστώ επίσης τον Βαγγέλη Βλάχο, τον Άγγελο Τσομπανίδη και τον Αλέκο Φλωρίδη για τις πληροφορίες σχετικά με τη χρήση πήλινων σκευών στην τυροκομία. Ιδιαίτερες ευχαριστίες οφείλω στην καθηγήτρια Sevim Cizer για τις πληροφορίες και τις φωτογραφίες που μου επέτρεψε να δημοσιεύσω στο παρόν κείμενο.



Άρμεγμα κατσίκας στη Σίφνο με χρήση αρμεού. Φωτογραφία των αρχών της δεκαετίας του 1960.

δικασία του αρμέγματος και της μετάγγισης θεωρούνταν μείζονος σημασίας, γι' αυτό και στους αρμεούς συχνά χάραζαν αποτρεπτικούς σταυρούς, για να εξασφαλίσουν δηλαδή την επάρκεια και την καλή ποιότητα του γάλακτος (Γιαννούλης, 2006:68). Το ιδιότυπο σχήμα αυτού του σκεύους ανταποκρινόταν τόσο καλά στη διαδικασία του αρμέγματος, που η ύπαρξή του μαρτυρείται αδιάλειπτα από τους βυζαντινούς χρόνους, ενώ και αρχαία αγγεία με παρόμοιο σχήμα μπορεί να είχαν επίσης τέτοια χρήση (Yangaki, 2016). Ανάλογη με την παλαιότατη χρήση του είναι και η μεγάλη διάδοσή του σε όλο το Αιγαίο μέχρι και την Κύπρο καθώς και οι ποικιλία των τοπικών ονομασιών του: *αρμούρτζι*, *αμούρ(κ)ι*, *αμούργι*, *αμόργειος* και *αμούργειος* στα Δωδεκάνησα, *αρμεγώνας* και *αρμεγός* στη Χίο και *αρμέγαρος* και *αρμεγάρι* στην Κρήτη, *γαλευτήρι* στην Κύπρο (Σπέης, 1995: 94,97).

Εκτός από τον ειδικά κατασκευασμένο αρμεό, ευρύστομες λεκάνες με προχοή επίσης χρησιμοποιούνταν για την περισυλλογή του γάλακτος. Στην Κρήτη η λεκάνη αυτή



Γάστρα του τυρόλα, Κύθνος, α' μισό 20ού αι. Συλλογή Ντ. Κόγια, ύψος: 18 εκ.

ονομαζόταν *πίνακας* (Ξανθουδίδης, 1980: 349-350), στη Χίο *μα(ν)τρόσικλον* (αναφορά στο όνομα: Καββάδας, 1956: 152, το σκεύος: Λιάρος, 2021: 176) στη Ρόδο *μαντρολακάνη* (Παπαχριστοδούλου, 1969: 178). Στην Κύθνο μια μεγάλη λεκάνη με δύο λαβές και προχοή, η *γλάστρα του τυρόλα*, τοποθετούνταν κάτω από το σακούλι του τυριού για να συγκεντρώνεται το τυρόγαλο (Βενετούλιας, 2004: 48).

Η πήξη του γάλακτος και η παρασκευή βούτυρου

Για την πήξη του γάλακτος μπορούσε να χρησιμοποιηθεί μια απλή πήλινη ευρύστομη λεκάνη. Στη Θεσσαλία, στην περιοχή του Φαναρίου η λεκάνη αυτή ονομάζεται *λίμπα* (προσωπική πληροφόρηση Α. Φλωρίδης), ενώ στην Κρήτη *γαλαύτα* (Ξανθουδίδης, 1980: 351). Σε κάποιες περιοχές υπάρχει η μαρτυρία ότι την πυτιά για την τυροκόμηση τη φύλασσαν σε μικρό πήλινο σφαιροειδές σκεύος. Στην Κρήτη αυτό το μικρό αγγείο ονομαζόταν *αγαστερικό* ή *κουνενός* (Ξανθουδίδης, 1980: 351,389), στη Νάξο *πυτιδάς* (Γιαννούλης, 2006:69), στη Ρόδο *πυτιαστήρι* (Παπαχριστοδούλου, 1969: 178).

Όταν από το γάλα επιθυμούσαν να εξαγάγουν το βούτυρο και να χρησιμοποιήσουν μετά το άπαχο γάλα για τυροκόμηση, τότε χρησιμοποιούσαν ψηλά, στενά κυλινδρικά αγγεία μέσα στα οποία το χτυπούσαν μέχρι να διαχωριστεί το βούτυρο. Στην περιοχή της Θεσσαλίας τα δοχεία αυτά ονομάζονταν *μπούτνοι* ή *βουτινέλα*. Τα αγγεία αυτά ήταν κατά κανόνα ξύλινα, ωστόσο σε περιοχές που υπάρχουν αγγειοπλαστεία χρησιμοποιούνται και πήλινα (Κορρέ-Ζω-



Πήλινο σκεύος για την εξαγωγή βούτυρου και χρήση αυτού του σκεύους στο χωριό Muş-Gökyazi (Τουρκία) (φωτογραφίες Sevim Cizer).

γράφου, 1995:184· Βογιατζόγλου-Σακελλαροπούλου, 2009:117). Αν και δεν εμπίπτει στον ελληνικό χώρο, αξίζει να σημειωθεί πως στην περιοχή της Καππαδοκίας για την ίδια εργασία χρησιμοποιούσαν πήλινα αγγεία, ονομαζόμενα *yayik*, ατρακτοειδούς σχήματος με κυλινδρικό λαιμό και οπή στο κέντρο της ατράκτου και ανάγλυφες ταινίες στα δύο άκρα, ώστε να προσδένεται το αγγείο σε σκοινί και να το κινούν με ευκολία παλινδρομικά (προσωπική πληροφόρηση της Sevim Cizer, βλ. και Güner, 1988:56, 84).

Η ωρίμανση του τυριού

Τα πήλινα σκεύη έχουν πολλά πλεονεκτήματα στη διαδικασία ωρίμανσης του τυριού. Ο πηλός είναι θερμομονωτικό υλικό και όταν τα αγγεία βρίσκονται σε σκιερά μέρη, η θερμοκρασία και η υγρασία στο εσωτερικό των αγγείων διατηρείται σταθερή. Επιπλέον είναι πορώδες υλικό και ειδικά στα αγνάλατα σκεύη αυτό βοηθά στην κυκλοφορία του αέρα και στην ανάπτυξη μικροοργανισμών που είναι απαραίτητοι στην ωρίμανση κάποιων τυριών. Μια ευρεία κατηγορία

μαλακών τυριών στις Κυκλάδες ωρίμαζαν σε πήλινα σκεύη. Το πιο γνωστό από αυτά είναι η κοπανιστή Μυκόνου. Το κρεμώδες αυτό τυρί με το ρόδινο χρώμα και την πιπεράτη γεύση παρασκευάζεται με ειδική διαδικασία ζύμωσης του τυροπήγματος. Αποθηκεύεται για πάνω από έναν μήνα σε κλειστά πήλινα αγγεία, που συχνά είχαν στη βάση τους έναν μικρό κρουνό, για να στραγγίζει το λάδι που προερχόταν από τη ζύμωση (Ρουσούνελος, 2015: 29-31). Παρόμοιοι τρόποι ωρίμανσης απαντούν και στη *μυζήθρα της λαίνας*, που παρασκευάζεται στη Σέριφο (Μαμαλάκης, 2022:86) και στο *τυρί της μπουρνιάς* που φτιάχνουν στην Άνδρο (Σπέης, 2009: 148· Μαμαλάκης, 2022:80-82). Αναμφισβήτητο το πιο ιδιαίτερο αγγείο για την ωρίμανση και αποθήκευση τυριών είναι η *τυρομεθύρα* της Νάξου. Το ανώτερο τμήμα και κάποιες φορές όλο το σώμα του αγγείου ήταν διάτρητο, με μικρές οπές που είχαν γίνει από την κατασκευή, έτσι ώστε τα κεφαλοτύρια που αποθηκευόταν εντός του να αερίζονταν καλά και παράλληλα να προφυλάσσονταν από τα τρωκτικά (Ψαροπούλου, 2005: 59, 69-70). Τέλος, αξίζει να σημειωθεί πως στην Κύπρο για την ωρίμανση και αποθήκευση των χαλουμιών χρησιμοποιούνταν ειδικά κατασκευασμένα πήλινα σκεύη που ονομάζονταν *χαλουμόκουζες* ή *κουρελλοί* (Ιονας, 2001: 63,121)

Για την ωρίμανση των τυριών δεν χρησιμοποιούνταν απαραίτητα αγγεία που έχουν κατασκευαστεί εξ αρχής γι' αυτή τη χρήση. Κλειστά σφαιρικά ή κυλινδρικά αγγεία, λαήνες, μπουρνιές και ζάρες που είχαν ποικίλες χρήσεις μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για αποθήκευση και ωρίμανση αυτών των τυριών. Στην Κρήτη επίσης μαρτυρείται η ωρίμανση μυζήθρας σε πήλινα αγγεία, τις *κουρούπες*, τις οποίες μάλιστα, αφού τους κλείσουν το στόμιο με αμπελόφυλλα, αποθηκεύουν ανεστραμμένες, ώστε να στραγγίζει το τυρί (Ξανθουδίδης, 1980: 384).

Ένας άλλος τρόπος ωρίμανσης του τυριού είναι σε πιθάρια που θάβονταν μέχρι τα χείλη στο δάπεδο του σπιτιού ή της αποθήκης. Επρόκειτο συνήθως για σκληρά τυριά με πιο γνωστό από αυτά το *π'θαρίσιο τυρί* της Σκύρου. Σε πιθάρι που είχαν παραχωμένο στην κουζίνα του σπιτιού τοποθετούσαν στρώσεις από θυμάρι και πάνω σε αυτό κεφαλοτύρια. Στη συνέχεια σφράγιζαν πολύ καλά το πιθάρι. Η διαδικασία αυτή γινόταν συνήθως την ημέρα της εορτής της Αγίας Μαρίνας στις 17 Ιουλίου και τα πιθάρια



Τυρομεθύρα στο λαογραφικό μουσείο Νάξου, ύψος ~ 70 εκ.

ανοίγονταν μετά από μήνες, συνήθως τα Χριστούγεννα. Παρόμοια διαδικασία γίνονταν και στη Σέριφο και την Άνδρο. Και εκεί τα κεφάλια του τυριού ωρίμαζαν καλά κλεισμένα σε πήλινα πιθάρια, επίσης αρωματισμένα με θυμάρι και θρούμπι (Μαμαλάκης, 2022:86).

Η αποθήκευση του τυριού

Η πλειονότητα των κεραμικών σκευών που σχετίζονται με το τυρί είναι αγγεία αποθήκευσης. Τα αγγεία αυτά ήταν ποικίλων σχημάτων, κατασκευής και μεγέθους ανάλογα με τις αγγειοπλαστικές και τυροκομικές παραδόσεις. Μεγάλα πιθάρια για την αποθήκευση όλης της παραγωγής, μικρά αγγεία για την καθημερινή κατανάλωση, σφαιρικά, ωσειδή, κυλινδρικά, κάθε λογής σχήμα και μέγεθος θα μπορούσε δυνητικά να χρησιμοποιηθεί για τη φύλαξη τυριού. Ο κανόνας είναι ωστόσο πως τα αγγεία για αποθήκευση τυριού



Αγγεία που χρησιμοποιούνταν συχνά για αποθήκευση τυριού. α. Μεσσηνία 19ος αιώνας, ύψος: 46 εκ. β. Κως, μέσα 20ού αιώνα, ύψος: 32 εκ. γ. Αττική, Μεσοπόλεμος, ύψος: 34 εκ. δ. Σίφνος, εργαστήριο Αντ. Αργυρίου, δεκαετία 1930, ύψος: 39 εκ. Συλλογή Ν. Λιάρου.

ήταν καλύτερα να είναι κλειστά ή κυλινδρικά, ώστε να μπορεί να καλύπτεται το προϊόν από την άλμη, το τυρόγαλο ή το έλαιο ανάλογα με την περιοχή και τον τύπο του τυριού. Στον Αρχάγγελο της Ρόδου για παράδειγμα, στα αγγειοπλαστεία του χωριού, κατασκεύαζαν ένα κυλινδρικό αγγείο ειδικά για την αποθήκευση τυριών που ονομαζόταν *πήλινος* ή *πίθος*. Η κάλυψη του προϊόντος από το υγρό ήταν βαρύνουσας σημασίας και συχνά καθόριζε το σχήμα του σκεύους. Συχνά χρησιμοποιούνταν πέτρες ως βάρος για να κρατούν το τυρί κάτω από τη στάθμη της άλμης, ωστόσο σε κάποιες περιοχές, όπως στη Ρόδο, κατασκεύαζαν κεραμικά βάρη γι' αυτό τον σκοπό.

Συνήθως τα αγγεία αποθήκευσης ήταν εφυσωμένα εσωτερικά. Η εφυσάλωση δημιουργούσε στεγανότητα και καθιστούσε εύκολο το πλύσιμο του σκεύους κάθε φορά που χρειαζόταν να επαναχρησιμοποιηθεί. Όταν η εφυσάλωση δεν ήταν εύκολη, τα αποθηκευτικά αγγεία μπορούσαν να στεγανοποιηθούν με επάλειψη των εσωτερικών τοιχωμάτων από κερί (Ψαροπούλου, 2005:64-65).



Πήλινος ή πίθος. Ειδικό κεραμικό σκεύος που κατασκευαζόταν στον Αρχάγγελο της Ρόδου ειδικά για την αποθήκευση τυριών. Ιδιωτική συλλογή Ρόδος, ύψος μεγαλύτερου 40 εκ.



Πήλινα βάρη για τη διατήρηση των τυριών κάτω από την άλμη. Ρόδος, δεκαετία 1960-1970. Συλλογή Ν. Λιάρου. Διάμετρος μεγαλύτερου: 16 εκ.

Η κατανάλωση του τυριού

Στους αγροτικούς και ποιμενικούς πληθυσμούς η κατανάλωση τυριού δεν γινόταν σε ειδικό σκεύος, άλλωστε γενικά τα επιτραπέζια σκεύη σε αυτά τα σπίτια ήταν ελάχιστα, πολλές φορές μόλις ένα ή δύο, κοινά για όλη την οικογένεια. Αντίθετα, ευκατάστατα νοικοκυριά, κυρίως στις πόλεις, είχαν ιδιαίτερες συνήθειες στην προσφορά και κατανάλωση της τροφής στο τραπέζι. Ιδιαίτερα σκεύη

ανάλογα με το είδος και την κατάσταση υπήρχαν σε αυτά τα σπίτια ήδη από τους προηγούμενους αιώνες, ωστόσο από τα τέλη του 20ού αιώνα όλο και περισσότερα αστικά και μεσοαστικά νοικοκυριά υιοθετούν ευρωπαϊκές συνήθειες εστίασης, χρησιμοποιούν ψηλό τραπέζι και καρέκλες, ατομικά πιάτα και προμηθεύονται ανάλογα σερβίτσια. Σε αυτά τα σερβίτσια περιλαμβανόταν και το ειδικό σκεύος για τυρί, που αποτελούνταν από ένα ορθογώνιο πιάτο και ένα τριγωνικό καπάκι. Τέτοια σκεύη παρήχθησαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα από το εργοστάσιο Κεραμικός Α.Ε. Τα εξειδικευμένα αυτά σκεύη αποτυπώνουν τις αλλαγές στην κατανάλωση του τυριού στα αστικά σπίτια, που προσφέρεται πλέον και καταναλώνεται ως ξεχωριστό έδεσμα σε ειδικό σκεύος.

Σύνοψη

Η ποικιλία των κεραμικών σκευών για την παραγωγή, αποθήκευση και κατανάλωση τυριού στην Ελλάδα μαρτυρά τη σημασία του αγαθού αυτού για τις ελληνικές κοινότητες, αγροτικές και αστικές. Πήλινα σκεύη χρησιμοποιούνταν σε όλες τις διαδικασίες για την παραγωγή τυριού, από τη συλλογή γάλακτος με τον αρμεό, το πανάρχαιο σκεύος που χρησιμοποιείται αδιάλειπτα τουλάχιστον από τα βυζαντινά χρόνια, έως την ωρίμανση και αποθήκευση τυριών σε αγγεία. Παράλληλα, η σύντομη αυτή μελέτη διαπιστώνει πως ειδικές τυροκομικές πρακτικές οδηγούσαν σε παραγωγή εξειδικευμένων σκευών, όπως οι λεκάνες με προχοή για τη συλλογή του τυρόγαλου, η τυρομεθύρα για την ωρίμανση των κεφαλοτυριών, τα αγγεία με οπή στη βάση για την παραγωγή κοπανιστής.

Ωστόσο, πρέπει να τονιστεί ότι η παρούσα επισκόπηση εστιάζει αποκλειστικά στα πήλινα σκεύη τυροκομίας και δεν εξετάζεται η χρήση σκευών από άλλα υλικά. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας ωστόσο, κυρίως νομαδικοί ποιμενικοί πληθυσμοί, όπως οι Σαρακατσάνοι, αν και παρήγαν μεγάλες ποσότητες τυριών, δεν χρησιμοποιούσαν καθόλου κεραμικά αγγεία. Τα πήλινα σκεύη ήταν βαριά και κυρίως εύθραυστα και, ως εκ τούτου, δύσκολο να τα κουβαλούν στις μετακινήσεις τους. Αυτοί οι τυροκόμοι και τα νοικοκυριά χρησιμοποιούσαν σκεύη από μέταλλο, ξύλο ή δέρμα. Αντίθετα, πήλινα τυροκομικά και αποθηκευτικά αγγεία τυριού αφθονούν σε κοινότητες που είχαν τη δυνατότητα προσπορισμού και



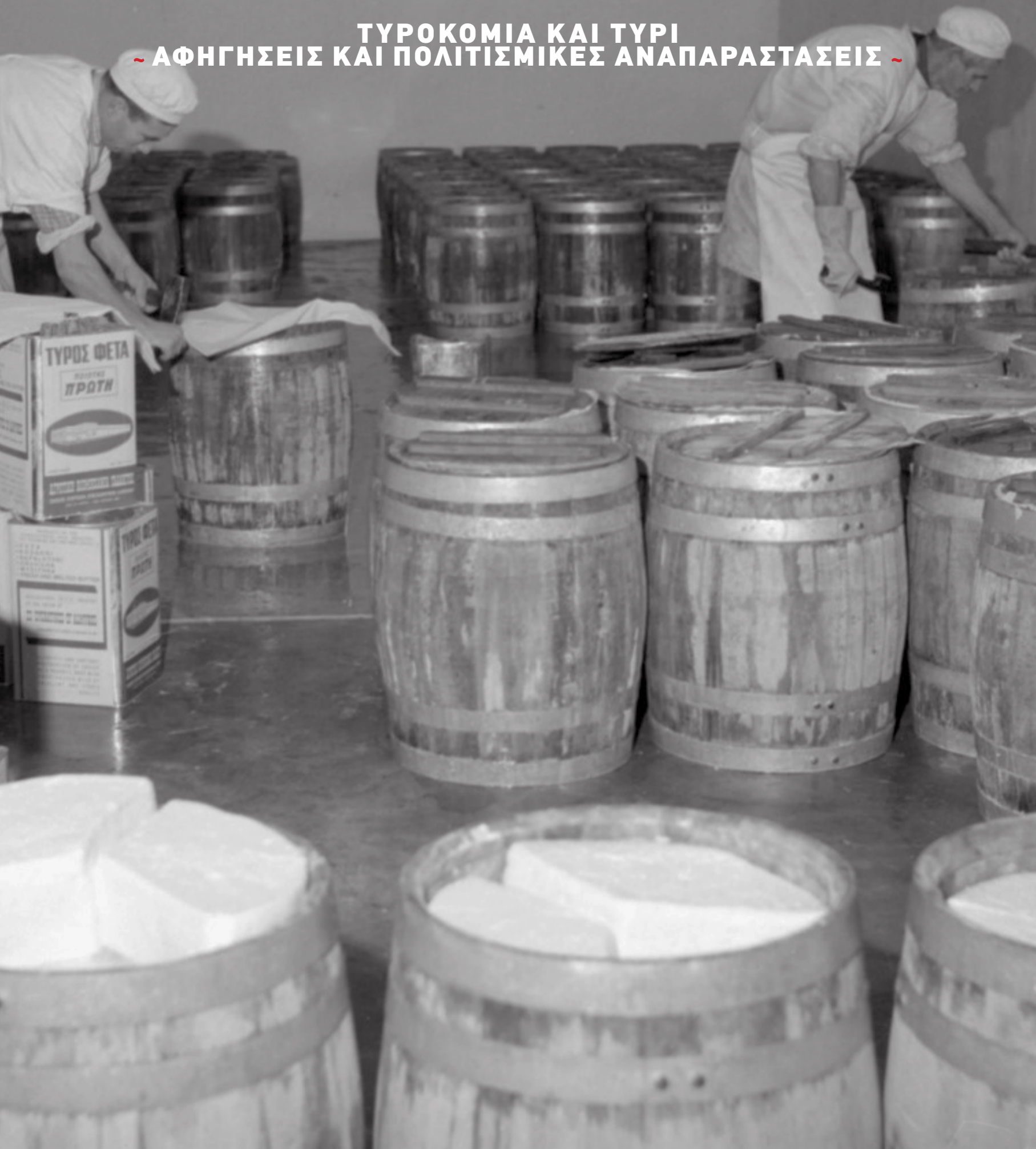
Πιατάκι και καπάκι τυριέρας. Κατασκευασμένο στις αρχές της δεκαετίας του 1910 στο εργοστάσιο του Κεραμεικού στο Ν. Φάληρο. ύψος: 16 εκ. Συλλογή Ν. Λιάρου.

χρήσης κεραμικών σκευών. Εδραίες αγροτικές κοινωνίες, όπως αυτές των Κυκλάδων, που ζούσαν κοντά σε αγγειοπλαστικά κέντρα, χρησιμοποιούσαν μια πλειάδα από κεραμικά σκεύη, ειδικά κατασκευασμένα για τυροκομικές χρήσεις. Το ζήτημα της αφθονίας ή σπανιότητας των κεραμικών σκευών στις προβιομηχανικές κοινωνίες του ελληνικού χώρου είναι ευρύτερο και δεν μπορεί να εξαντληθεί εδώ (Liaros, 2020: 556-557). Ωστόσο, ακόμα και η απλή αναφορά στις μεγάλες διαφορές στη χρήση ή μη χρήση κεραμικών σκευών για το τυρί αποκαλύπτει πως οι απαντήσεις στις ανάγκες δεν ήταν πανομοιότυπες στις προβιομηχανικές κοινωνίες. Είναι γενική διαπίστωση και προκύπτει γλαφυρά και από τη σύντομη αυτή επισκόπηση πως τα τέχνεργα και ο υλικός πολιτισμός ήταν άμεσα εξαρτημένα από ευρύτερους ανθρωπογεωγραφικούς, κοινωνικούς και περιβαλλοντικούς παράγοντες. Η τυροκόμηση και η κατανάλωση τυριού ήταν ευρύτατα διαδεδομένες, αλλά τα πήλινα σκεύη που συναρτώνται με τον πολιτισμό του τυριού, όταν αυτά υπήρχαν, ήταν ποικίλα, όπως και τα είδη των τυριών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Βογιατζόγλου-Σακελλαροπούλου, Μ. (2009), *Παραδοσιακή κεραμική της νεότερης Ελλάδας*, Αθήνα: Παπαζήση.
- Γιαννούλης, Γ. (2006), *Ο πολιτισμός της Νάξου. Το παράδειγμα της Απειράνθου*, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων,
- Διδακτορική διατριβή: Ιωάννινα.
- Güner, G. (1988), *Anadolu'da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*, Istanbul: Akbank.
- Ξανθουδίδης, Σ. (1980), *Μελετήματα*, επιμέλεια: Παναγιωτάκης, Ν.-Δετοράκης, Θ., Ηράκλειο: Δήμος Ηρακλείου.
- Ionas, I. (2001), *Traditional Pottery and Potters in Cyprus: The Disappearance of an Ancient Craft Industry in the 19th and 20th Centuries*, Aldershot: Ashgate, Birmingham Byzantine and Ottoman Monographs, 6
- Καββάδας, Δ. Σ. (1956), *Θυμιανούσικα έγγραφα*, Χίος.
- Κορρέ-Ζωγράφου, Κ. (1995), *Τα κεραμικά του ελληνικού χώρου*, Αθήνα: Μέλισσα.
- Liaros, N. (2020), «An Archipelago of Pots. New data on pottery production in the Aegean during the first half of the 19th century», *Journal of Greek Archaeology*, τόμ. 5, σ. 542-571.
- Λιάρος, Ν. (2021), *Κεραμικά της Χίου, 17ος-19ος αιώνας. Συλλογή Άγγελου Βλαστάρη*, Αθήνα: Καπόν και Ίδρυμα Ιωάννη Σ. Φαφαλιού.
- Μαμαλάκης, Η. (2022), *Τα τυριά της Ελλάδας. Προέλευση, Ιστορία, Γεύσεις*, Αθήνα: Αρμός.
- Παπαχριστοδούλου, Ι.Χ. (1969), *Λεξικογραφικά και λαογραφικά Ρόδου*, Αθήνα: Δελτίο της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρείας.
- Ρουσούνελος, Δ. (2015), *Η Κοπανιστή. Το χθες, το αύριο και 43 συνταγές*, Μύκονος: Scala Gallery.
- Σπέης, Γ. (1995), *Παραδοσιακές τέχνες και επαγγέλματα. Συλλογή Εταιρείας Λαογραφικών Μελετών*, Αθήνα: Υπουργείο Πολιτισμού-Διεύθυνση Λαϊκού Πολιτισμού.
- Σπέης, Γ. (2009), *Οι Σίφνιοι της Άνδρου. Η αγγειοπλαστική στην Άνδρο τον 20ό αιώνα*, Άνδρος: Καίρειος Βιβλιοθήκη.
- Τρούλος, Γ.Α. (1991), *Η αγγειοπλαστική στο νησί της Σίφνου*, Σίφνος.
- Yangaki, A. (2016), «On clay milking vessels in Byzantium. Evidence and preliminary observations», στο Anagnostakis, I. και Pellettieri, A. (επιμ.), *Latte a latticini. Aspetti della produzione e del consume nelle società mediterranee dell'Antichità e del Medioevo*, Grafica Zaccara: Lagonegro, σ. 223-247.
- Ψαροπούλου, Μ. (2005), *Η χρηστική κεραμική του χθες στη Νάξο*, Ρέθυμνο: Κέντρο Μελέτης Νεώτερης Κεραμικής.

~ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΑΝΑΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ~



Τυροκομείο στην Τερψιθέα Λάρισας, 1958 (φωτογραφία Τάκη Τλούπα, No. 6744).

Η κατοχύρωση της φέτας ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στην Ευρωπαϊκή Ένωση είχε μεγάλη οικονομική σημασία για την Ελλάδα και θεωρήθηκε σωτήρια για την ελληνική κτηνοτροφία. Από πολιτισμική άποψη, η κατοχύρωση της φέτας προβλήθηκε αντίστοιχα ως κατοχύρωση της εθνικής πολιτιστικής κληρονομιάς, μέσα από την αντίληψη ενός πολιτισμού που προϋπάρχει, είναι δεδομένος και αμετάβλητος, και ενίοτε χρήζει προστασίας, για να συνεχίσει να υπάρχει ως τέτοιος. Αν όμως θεωρήσουμε τον πολιτισμό ως δυναμική διαδικασία και την πολιτιστική κληρονομιά ως ένα παρελθόν που λαμβάνει περιεχόμενο μέσα από το παρόν, η κατοχύρωση της φέτας ανέδειξε άλλες πολιτισμικές δυναμικές, τις οποίες θα επιχειρήσω εδώ να αναπτύξω.

Νομοθετικά πλαίσια που θεσπίζονται από διεθνείς οργανισμούς, όπως αυτό της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης που ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, αποτελούν πλατφόρμες διαμόρφωσης της πολιτιστικής κληρονομιάς και ταυτότητας, εθνικής, τοπικής ή άλλης. Η διαμόρφωση αυτή συντελείται μέσα από μια διαδικασία «κατοχύρωσης», η οποία, αν και διακατέχεται από μια αύρα «διάσωσης» του πολιτισμού και αναμφίβολα της τοπικής οικονομίας, αφήνει χώρο για επιλογές και κανονιστικές παρεμβάσεις που προσδίδουν εκ νέου περιεχόμενο στην πολιτιστική κληρονομιά.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η κατοχύρωση της φέτας αποτελεί μια μη συνηθισμένη περίπτωση ένταξης στο

πλαίσιο ΠΟΠ, τουλάχιστον στον κλάδο της τυροκομίας, καθώς η παραγωγή της αφορά το μεγαλύτερο τμήμα μιας χώρας, και όχι μια συγκεκριμένη περιοχή, όπως συμβαίνει στη συντριπτική πλειονότητα των 187 ευρωπαϊκών τυριών που εντάσσονται στη λίστα ΠΟΠ.³ Σύμφωνα με τον ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, η φέτα παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα με πρόσμειξη κατσικίσιου μέχρι 30% του βάρους του, στις περιοχές της Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας και Πελοποννήσου καθώς και στον Νομό Λέσβου.⁴ Συνεπάγεται ότι, με εξαίρεση τα νησιά (εκτός του Νομού Λέσβου), προβλεπόμενη περιοχή για την παρασκευή φέτας αποτελεί όλη η εθνική επικράτεια. Άρα η πολιτισμική ταυτότητα με την οποία συνδέεται η κατοχύρωση της φέτας δεν είναι η πολιτισμική ταυτότητα μιας περιοχής, αλλά η ελληνική εθνική ταυτότητα στο σύνολό της.

Ποιο ήταν, όμως, το περιεχόμενο που έλαβε η ελληνική εθνική ταυτότητα στην περίπτωση της φέτας; Ποιο ήταν το εθνικό αφήγημα που αναδύθηκε στο πλαίσιο της κατοχύρωσης και πώς συνδέθηκε με άλλα εθνικά αφηγήματα, δανείστηκε στοιχεία από αυτά και τους προσέδωσε νέο περιεχόμενο;

Ένα πρώτο στοιχείο ελληνικότητας που αναδείχθηκε ως θεμελιώδες στην κατοχύρωση της φέτας ήταν η αιγοπροβατοτροφία. Όπως δηλώνεται επίσημα στον ιστότοπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

Λόγω των δυσπρόσιτων ορεινών όγκων και του θερμού και ξηρού κλίματος, δεν απομένει μεγάλη

1 Το υλικό για το παρόν κείμενο αντλήθηκε εν μέρει από προγενέστερη δημοσίευση με τίτλο «Τυρί και Έθνος», η οποία δημοσιεύτηκε στο Παπαταξιάρχης (2006).

2 Η Έλια Πετρίδου είναι Επίκουρη Καθηγήτρια Κοινωνικής Ανθρωπολογίας με ειδίκευση στη μελέτη του υλικού πολιτισμού στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Στο πλαίσιο της διδακτορικής της διατριβής (University of London, 2001) μελέτησε τη σχέση πολιτισμού και οικονομίας, εστιάζοντας στις διαδικασίες παραγωγής, κυκλοφορίας και κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα. Έχει επίσης δημοσιεύσει το άρθρο «What's in a place-name? Branding and labeling cheese in Greece» στον αφιερωμένο στην τυροκομία τόμο του επιστημονικού περιοδικού *Food, Culture and Society* (2012, τόμ. 15, τεύχ. 1, σ. 28-34).

3 Τα περισσότερα τυριά από τα 187 που περιλαμβάνονται στη λίστα ΠΟΠ φέρουν ονόματα δηλωτικά των περιοχών από όπου προέρχονται. Κάποια από αυτά παράγονται σε παραπάνω από μία περιοχές, όπως π.χ. η γκοργκοντζόλα. Σε καμία περίπτωση όμως η έκταση παραγωγής δεν αντιστοιχεί στην έκταση μιας χώρας, όπως συμβαίνει με τη φέτα. Το μόνο αντίστοιχο παράδειγμα «εθνικού» τυριού αποτελεί το χαλούμι. Η φέτα εντάσσεται σε μια μειονότητα τυριών που το όνομά τους δεν είναι δηλωτικό μιας περιοχής αλλά άλλων χαρακτηριστικών τους, όπως ο τρόπος κοπής τους.

4 Απόφαση 313025/11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)

έκταση κατάλληλη για εκτεταμένη εκτροφή βοοειδών. Έτσι, οι Έλληνες στράφηκαν στην εκτροφή ανθεκτικών αιγοπροβάτων τα οποία μπορούν να εκτραφούν σε αυτές τις δύσκολες συνθήκες [...] το τυρί φέτα αποκτά την ιδιαίτερη γεύση του μόνο όταν τα αιγοπρόβατα βόσκουν στη μοναδική χλωρίδα της Ελλάδας.⁵

Η εικόνα του φυσικού περιβάλλοντος των αιγοπροβάτων έρχεται σε αντιδιαστολή με αυτή των εύφορων καταπράσινων πεδιάδων της Βόρειας Ευρώπης. Με την ταυτοτική σύνδεση της Ελλάδας με την ημι-ορεινή βραχώδη γη, και κατ' επέκταση την παραδοσιακή αιγοπροβατοτροφία, υποδηλώνεται η αντιπαράθεση με τις βιομηχανικές αγελαδοτροφικές μονάδες του ευρωπαϊκού Βορρά.

Η έμφαση στην αιγοπροβατοτροφία εξηγείται από το γεγονός ότι η ένταξη της φέτας στη λίστα των τυριών ΠΟΠ προσέκρουε σε συμφέροντα άλλων βορειοευρωπαϊκών χωρών-μελών, όπως η Γερμανία και η Δανία, που παρήγαν παρόμοια τυριά αλλά από αγελαδινό γάλα. Το γεγονός αυτό σηματοδότησε την έναρξη σειράς προσφυγών, ακυρώσεων και αποφάσεων, μετατρέποντας την κατοχύρωση της φέτας σε μια μακρόχρονη διαδικασία,⁶ κατά την οποία απαιτήθηκαν πολλές σελίδες τεκμηρίωσης από ελληνικής πλευράς και αρκετά χρόνια για την οριστικοποίησή της. Οι αμφισβητή-

σεις και οι καθυστερήσεις έδωσαν περιθώριο στα ελληνικά μέσα ενημέρωσης να αναφέρονται στις εξελίξεις για τη φέτα υιοθετώντας έναν εθνικό αγωνιστικό λόγο ενάντια σε ξένα συμφέροντα. Έτσι, οι διαδικασίες κατοχύρωσης της φέτας λειτούργησαν ως πλαίσιο για την ανάδειξη μιας ελληνικής εθνικής ταυτότητας που χαρακτηριζόταν από την ανάγκη προάσπισής της απέναντι στα συμφέροντα των ξένων βιομηχανιών. Το αφήγημα που ευρέως υιοθετείται από τον ημερήσιο πολιτικό και οικονομικό Τύπο το 1996 περιέχει πολεμικές αναφορές, καθώς παρουσιάζει τις εξελίξεις στο «μέτωπο» της φέτας με όρους όπως «μάχη», «κατάκτηση», «αντίπαλος», «όπλα», «εκστρατεία», κοκ.:

Δανική... εκστρατεία κατά της φέτας. «Μάχη επιβίωσης» στις διεθνείς αγορές δίνει η ελληνική φέτα στην αυριανή συνεδρίαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στις Βρυξέλλες... Εάν κερδίσει η ελληνική φέτα την αυριανή «μάχη», τότε έχει μεγάλες ελπίδες να κερδίσει και τον «πόλεμο» (*Ναυτεμπορική*, 20/2/96).

Όπως επίσης:

Άλλη μια κρίσιμη «μάχη» για την ελληνική φέτα θα δώσει η Ελλάδα στην εβδομαδιαία συνεδρίαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής αύριο. Βασικοί «αντίπαλοι» οι Δανοί, που έχουν αρχίσει πανευρωπαϊκή εκστρατεία για να «κατακτήσουν» το ελληνικό όνομα της φέτας (*Κέρδος*, 20/2/96).

Η αναφορά στην «κατάκτηση του ονόματος» δεν αφορούσε βέβαια αποκλειστικά το όνομα του τυριού, ειδικά σε μια χρονική στιγμή όπου το αποκαλούμενο «Μακεδονικό ζήτημα» κυριαρχεί στην ελληνική πολιτική σκηνή και ειδησεογραφία. Η αναφορά στο «όνομα» είναι ενδεικτική του τρόπου που μια εθνική διεκδίκηση δανείζεται στοιχεία από άλλα εθνικά αφηγήματα, στα οποία προσδίδεται νέο περιεχόμενο. Στις αναφορές στην κατοχύρωση της φέτας όχι μόνο υιοθετήθηκε ένας εθνικός πολεμικός λόγος, αλλά εντάχθηκαν σε αυτόν στοιχεία, όπως η διεκδίκηση του ονόματος. «Κερδίσαμε την ονομασία “φέτα” και χάνουμε την ονομασία “Μακεδονία”! Πώς λέμε, ακριβοί στα πίτουρα...» αναφέρεται χαρακτηριστικά στην εφημερίδα *Ελευθεροτυπία*

5 Φέτα ΠΟΠ, επίσημος ιστότοπος της Ευρωπαϊκής Ένωσης https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eu-quality-food-and-drink/feta_el, Τελευταία πρόσβαση 23/03/2022.

6 Η ιστορία της κατοχύρωσης της ονομασίας φέτα συνίσταται σε μια μακρά σειρά καταγγελιών, προσφυγών και αποφάσεων που ξεκίνησαν στα τέλη της δεκαετίας του 1980 με την προσφυγή της Δανίας κατά της απαγόρευσης της Ελλάδας να εισάγει «φέτα» από αγελαδινό τυρί. Στις 12/6/1996 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή κατοχυρώνει τη φέτα ως ΠΟΠ (Κανονισμός 1107/96) και ορίζει για τα υπόλοιπα κράτη-μέλη περίοδο προσαρμογής πέντε ετών. Η Γερμανία, η Δανία και η Γαλλία προσφεύγουν στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο, το οποίο, αμφισβητώντας τη νομιμότητα της διαδικασίας κατοχύρωσης της φέτας που ακολούθησε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 1996, ακύρωσε την κατοχύρωση της ονομασίας το 1999. Με βάση τον νέο Κανονισμό 1070/99 αφαιρείται προσωρινά η φέτα από τον κατάλογο προϊόντων ΠΟΠ. Τον Οκτώβριο του 2002 αποφασίζεται η εκ νέου κατοχύρωση της φέτας στα προϊόντα ΠΟΠ (Κανον. 1829/2002). Ακολούθησε προσφυγή των κυβερνήσεων της Δανίας και της Γερμανίας στο Δικαστήριο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, η οποία τελικά απορρίφθηκε το 2005.



Η αναγνώριση της ονομασίας αποτελεί κοινό στοιχείο εθνικού αφηγήματος τόσο στην κατοχύρωση της φέτας όσο και στο Μακεδονικό ζήτημα.

(7/3/96), ενώ γελοιογραφία του Ηλία Σκουλά τονίζει την ανάγκη η Ευρωπαϊκή Ένωση να υποστηρίξει τα ελληνικά συμφέροντα όχι μόνο στο Μακεδονικό ζήτημα αλλά και στο ζήτημα της φέτας.

Ένα άλλο αφήγημα εθνικής ταυτότητας που επιστρατεύεται εκ νέου ως απόδειξη για την ελληνικότητα της φέτας είναι η σύνδεση με την αρχαιότητα. Τόσο στα κείμενα του καθηγητή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Ε.Μ. Ανυφαντάκη (1991α και 1991β), ο οποίος πρωτοστάτησε στις προσπάθειες της Ελλάδας για την κατοχύρωση του τυριού, όσο και σε δημοσιεύματα του τύπου αλλά ιδιαίτερα του περιοδικού *Γαλακτοκομία*, αναφέρονται πηγές από την αρχαία ελληνική γραμματεία που τεκμηριώνουν την παρουσία της φέτας στην αρχαιότητα. Σύμφωνα με αυτές, στην Οδύσσεια (Ι, 218-250) αναφέρεται η παρασκευή φρέσκου τυριού από αιγοπρόβριο γάλα με τον ίδιο τρόπο που παρασκευάζεται η σημερινή φέτα, ενώ στους Ιππείς του Αριστοφάνη (132,128) εμφανίζονται οι όροι *χλωρόν τυρόν* και *τροφαλίδα*. Επιπρόσθετα, αναφέρεται η συμμετοχή του τυριού στο διαιτολόγιο των αρχαίων Ελλήνων τόσο στον Αριστοτέλη (*Περί ζώων Ιστορία* ΙΙΙ) όσο και τον Αθήναιο (*Δειπνοσοφιστές* ΙΙΙ. 110).⁷

Πέρα όμως από αυτές τις αναφορές, οι αρχαιότητες επιστρατεύτηκαν από τις διαφημιστικές εταιρείες τόσο σε καμπάνιες της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας όσο και του

Ως εθνικά αφηγήματα, η αρχαιοελληνική κληρονομιά και η φέτα έχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά.

Υπουργείου Γεωργίας. Για παράδειγμα, σε έντυπη διαφήμιση της γαλακτοκομικής εταιρίας ΦΑΓΕ τα γαλακτοκομικά προϊόντα που εξάγει η εταιρεία, μεταξύ των οποίων και η φέτα, συνδέονται νοηματικά με τα μάρμαρα του Παρθενώνα μέσα από τη λευκότητά τους. Χρησιμοποιώντας ως επικεφαλίδα τη φράση «Βρήκαμε τον τρόπο να κάνουμε πάλι διάσημη την Ελλάδα» και χαρακτηρίζοντας τη φέτα και το γιαούρτι ως «νοστιμότερα και από τα Ελγίνεια», η εταιρεία αξιοποιεί, για την προβολή των εξαγωγών της ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό του αρχαιοελληνικού πολιτισμού: αυτό της υπέρβασης των εθνικών συνόρων ως συμβολή της Ελλάδας στον παγκόσμιο πολιτισμό.

Αντίστοιχα, στην ενημερωτική καμπάνια του Υπουργείου Γεωργίας για τη φέτα το 1994 τονίζεται σε τηλεοπτικό σποτ η διαφορά μεταξύ της «αυθεντικής» φέτας από πρόβριο γάλα και του «μη αυθεντικού» λευκού τυριού από αγελαδινό γάλα. Μεταξύ των εικόνων που διαδέχονται η μία την άλλη, αιγοπρόβατα και γαλακτοκομικές εγκαταστάσεις εναλλάσ-

7 Βλ. περ. *Γαλακτοκομία*, 1996, σ. 54.

σονται με τους κίονες του Παρθενώνα. Το διαφημιστικό σποτ κλείνει με τη φράση: «Εδώ και από μάρμαρα ξέρουμε και από ασβέστη, και τη φέτα ξεχωρίζουμε από το λευκό τυρί». Η δήλωση αυτή αναφέρεται στο βασικό επιχείρημα υπέρ της κατοχύρωσης της φέτας που αφορά την αποκλειστική χρήση πρόβειου ή αιγοπρόβειου γάλακτος. Όπως αναφέρεται σε επιστολή της ελληνικής κυβέρνησης προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η χρήση πρόβειου γάλακτος προσδίδει στη φέτα λευκό χρώμα, σε αντίθεση με το αγελαδινό γάλα που προσδίδει χρώμα κιτρινωπό και απαιτούνται αποχρωστικές ουσίες για τη λεύκανσή του:

Εάν το τυρί που παρασκευάζεται από αμνημονεύτων χρόνων προερχόταν από αγελαδινό γάλα, όπως πιθανόν να ισχυρίζονται οι παρασκευαστές του, τότε, λόγω της φυσικής ιδιοσυστασίας του γάλακτος αυτού, το χρώμα του τυριού «φέτα» θα έπρεπε να ήταν κιτρινωπό, αυτό θα έπρεπε να ήταν το χρώμα του αυθεντικού τυριού φέτας και έτσι θα αναγνωριζόταν από το καταναλωτικό κοινό. Γι' αυτό επινοήθηκε η λεύκανση του τυριού αυτού, ώστε να μιμείται το πραγματικό τυρί «φέτα»... (Γαλακτοκομία, 1992:18-19)

Η ανάγκη προστασίας της αρχαίας ελληνικής κληρονομιάς από ξένες επιβουλές και απομιμήσεις αποτελεί κεντρικό στοιχείο του εθνικού αφηγήματος και σχολιάζεται επανειλημμένα, τότε με την άρνηση του Βρετανικού Μουσείου για επιστροφή των μαρμάρων, τότε με την απόρριψη της ελληνικής διεκδίκησης των Ολυμπιακών Αγώνων του 1996 και τότε με την απόπειρα του Βρετανικού Μουσείου τη δεκαετία του 1930 να λευκανθούν οι ελληνικές αρχαιότητες με τη χρήση χημικών ουσιών (Yalouri, 2001). Η λεύκανση των μαρμάρων εκλήφθηκε από τους Έλληνες αφενός ως απόπειρα απομίμησης του αυθεντικού χρώματος των «ξενιτεμένων» αρχαιοτήτων, που μόνο το φυσικό ελληνικό τοπίο μπορεί να τους προσδώσει (ό.π.:179-180), ενώ ταυτόχρονα λειτούργησε και υπονομευτικά ως προς το επιχείρημα των Βρετανών ότι οι ελληνικές αρχαιότητες φυλάσσονται σε καλύτερες συνθήκες στο Βρετανικό Μουσείο.

Το εθνικό αφήγημα της ανάγκης προστασίας των αρχαιοτήτων βρήκε αντίστοιχη εφαρμογή στο ζήτημα της φέτας,

όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται σε σχόλιο δημοσιευμένο στον ημερήσιο τύπο τον Οκτώβριο του 1996, με αφορμή την προσφυγή της Γερμανίας, της Γαλλίας και της Δανίας κατά της ελληνικής κατοχύρωσης:

Οι Γερμανοί ξανάρχονται... Και από κοντά Δανοί και Γάλλοι. Θέλουν να φάνε, λέει, τη φέτα μας και για την ακρίβεια την κατοχύρωση που εξασφάλισε η χώρα μας ... Και το πιο εκπληκτικό [των ισχυρισμών τους είναι] ότι οι Δανοί φτιάχνουν φέτα εδώ και 50 χρόνια, αλλά από αγελαδινό γάλα (που για ν' ασπρίσει...) ... Ναι, τα αρχαία (μας) της Περγάμου είναι πάντα σε μουσείο στο Βερολίνο. Ναι, τα φυλάνε... (Τα Νέα, 11/10/96)

Η χρησιμοποίηση αποχρωστικών ουσιών για τη λεύκανση του αγελαδινού τυριού εμφανίζεται στον ελληνικό Τύπο με όρους μιμητισμού, όπως «δήθεν-φέτα», «φέτα-μαϊμού», «φέτα από γάλα μαϊμούς» κ.ο.κ. Πολλές, επίσης, και οι αναφορές στην επιτακτική ανάγκη εξάλειψης της νοθείας για την προστασία της κατοχύρωσης. Τίτλοι άρθρων όπως «Εξυγίανση του κυκλώματος γάλακτος-φέτας από την πολιτεία»⁸ ή «Να προφυλάξουμε την καθαρότητα της φέτας όπως τα μάτια μας»⁹ είναι δηλωτικοί ενός λόγου καθαρότητας, τόσο της φέτας από τα στοιχεία που την καταστούν μη αυθεντική, όσο και του έθνους από τα ξένα μιανρά στοιχεία που το μολύνουν. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 1994, όταν απαγορεύτηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση –στο πλαίσιο του περιορισμού της χρήσης βελτιωτικών ουσιών στα τρόφιμα– η λευκαντική ουσία Patent Blue V, η οποία ήταν μία από τις ουσίες που χρησιμοποιούσαν στη Δανία για τη λεύκανση της φέτας, άρθρα στον ελληνικό τύπο έφεραν τίτλους, όπως «φέτα δηλητήριο», τονίζοντας την επικινδυνότητα της δανέζικης «φέτας» για την υγεία των καταναλωτών.¹⁰

Επίλογος

Προσεγγίζοντας τον πολιτισμό και την πολιτιστική κληρονομιά ως μια διαρκή διαδικασία συγκρότησης και ανα-

⁸ Απογευματινή της Κυριακής, 7/4/96.

⁹ Γαλακτοκομία, 1996, σ. 54.

¹⁰ Βλ., μεταξύ άλλων, Οικονομικός Ταχυδρόμος 24/11/1994, σ. 94.

συγκρότησης, η ένταξη της φέτας στα προϊόντα ΠΟΠ δεν αποτελεί απλά μια οικονομική και πολιτισμική κατοχύρωση, αλλά ένα δυναμικό πλαίσιο διαμόρφωσης του πολιτισμού και επαναποδιορισμού της εθνικής ταυτότητας. Για να στηριχθεί η διαδικασία της κατοχύρωσης, συγκροτήθηκε και προβλήθηκε από τα μίντια ένα εθνικό αφήγημα στο οποίο υιοθετήθηκαν και προσαρμόστηκαν στοιχεία από άλλα εθνικά ζητήματα.

Στην περίπτωση της φέτας κεντρικό χαρακτηριστικό του αφηγήματος ήταν ο πολεμικός λόγος ενός έθνους που αγωνίζεται να προστατεύσει αυτά που δικαιωματικά του ανήκουν, όπως χαρακτηριστικά τονίζει ο γελοιογράφος Γιάννης Καλαϊτζής, παραφράζοντας τη γνωστή φράση των Αρχαίων Σπαρτιατών «ἢ τὰν ἢ ἐπὶ τὰς». Οι ξένες επιβουλές και η ανάγκη προστασίας του ελληνικού πολιτισμού προϋπάρχουν ως μορφή εθνικού αφηγήματος και εφαρμόζονται ανάλογα με την περίπτωση. Είτε πρόκειται για τις αρχαιότητες είτε για τη φέτα, κοινός παρονομαστής είναι μια ευαίσθητη ισορροπία ανάμεσα στην αναγνώριση της παγκόσμιας προσφοράς του ελληνικού πολιτισμού και την ανάγκη προστασίας του από απόπειρες ιδιοποίησης ή απομίμησής του. Όπως ο Παρθενώνας, έτσι και η φέτα, ναι μεν συμβάλλουν στον παγκόσμιο πολιτισμό αλλά υπό την προϋπόθεση ότι διατηρεί σε αυτά η Ελλάδα τα κυριαρχικά της δικαιώματα.

Επιπρόσθετα, όπως κάποτε το Βρετανικό Μουσείο στέρησε από τα μάρμαρα του Παρθενώνα το φυσικό λευκό τους χρώμα, έτσι και η απομίμηση της φέτας τής στερεί την αυθεντική της λευκότητα και την καθιστά μιανή και, ως εκ τούτου, επικίνδυνη. Η προσπάθεια απομίμησης της αυθεντικής λευκότητας της ελληνικής φέτας με τη χρήση αγελαδινού γάλακτος συνδέεται, επίσης, με την προβολή ενός άλλου εθνικού χαρακτηριστικού: την έμφαση στην παραδοσιακή αιγοπροβατοτροφία ως μορφή της ελληνικής κτηνοτροφικής παραγωγής, η οποία προβάλλεται σε αντίθεση με τη βιομηχανική παραγωγική οργάνωση των χωρών του ευρωπαϊκού Βορρά. Η έμφαση αυτή συνάδει γενικότερα με μια ρομαντική, ιδεαλιστική προσέγγιση της ταυτότητας, προσανατολισμένη προς την τοπικότητα. Συνοδεύεται δε με επιχειρήματα περί αυθεντικότητας, αγνότητας και καθαρότητας των παραγόμενων αγαθών που προκύπτουν από τη «φυσική» γη, τη στιγμή που βορειοευρωπαϊκές χώρες καταφεύγουν στον κόσμο των



Η φέτα συνέβαλε στην ανάδειξη ενός εθνικού αφηγήματος βασισμένου στην ιδέα ότι απαιτούνται διαρκείς αγώνες για την προστασία της εθνικής κληρονομιάς.

«συνθετικών χημικών ουσιών», με «βλαβερές» συνέπειες ακόμη και για την ανθρώπινη υγεία.

Τέλος, δανειζόμενη φόρμες από άλλα εθνικά ζητήματα επιβουλής του ελληνικού πολιτισμού, το εθνικό αφήγημα για τη φέτα περιέλαβε και το θέμα της ονοματοδοσίας. Κατ' αναλογία με την ονοματοδοσία των παιδιών, που συνδέεται με μεταβίβαση περιουσίας,¹¹ η ονοματοδοσία της φέτας μέσα από τη διαδικασία κατοχύρωσής της ως ΠΟΠ, συνδέθηκε, αυτή τη φορά σε εθνικό επίπεδο, με ζητήματα ιστορικής συνέχειας, κατοχύρωσης της γης και κυρίως των προσηκουσών πρακτικών ενασχόλησης με αυτήν. Στο πλαίσιο αυτό, η Ελλάδα καλείται να δώσει «μάχη για το όνομα», το οποίο σε κάθε περίπτωση δεν νοείται ανεξάρτητο από οικονομικές και πολιτικές πρακτικές μεταβίβασης περιουσίας και εξουσίας.

Στο χρονικό διάστημα που έχει ακολουθήσει την κατοχύρωση, η φέτα εξακολουθεί κατά περιόδους να απασχολεί τον ελληνικό τύπο. Οι δημοσιογραφικές αναφορές σε αυτήν φέρουν τίτλους όπως «Προϊόντα-μαϊμού και παράνομες ελληνοποιησεις υποθηκεύουν το μέλλον του εμβληματικού ελληνικού προϊόντος»¹² και αφορούν τη διακίνηση

11 Βλ. Sutton (1997) για τη σύνδεση της ονοματοδοσίας με μια αντίληψη ιστορικής συνέχειας και μια πρακτική περιουσιακής μεταβίβασης που εκτείνεται από το επίπεδο της συγγένειας σε επίπεδο κράτους.

12 Δήμητρα Σκούφου (25/10/21) «Τυρί φέτα- προβληματισμός για τα κρούσματα νοθείας» στο in.gr (<https://www.in.gr/2021/10/25/economy/oikonomikes-eidiseis/tyri-feta-provlimatismos-gia-ta-krouσματα-notheias/>)

νοθευμένης φέτας και τις σοβαρές επιπτώσεις που έχουν τέτοιες πρακτικές για τη διασφάλιση της αποκλειστικής παραγωγής φέτας που κατοχύρωσε η Ελλάδα. Μέσα από έναν λόγο αυτοκριτικό, με αναφορές σε ζητήματα ηθικής αλλά και στην (αν)ικανότητα της Πολιτείας, μέσω επαρκών και αποτελεσματικών ελέγχων, να προστατέψει την πολιτιστική της κληρονομιά, η φέτα συγκροτείται και πάλι ως εθνικό ζήτημα, πατώντας σε δεδομένες αφηγηματικές μορφές που λαμβάνουν νέο περιεχόμενο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ανυφαντάκης, Ε.Μ. (1991α), *Ελληνικά τυριά, μια παράδοση αιώνων*, Αθήνα: Εθνική Επιτροπή Γάλακτος.
- Ανυφαντάκης, Ε. Μ. (1991β), «Η κατοχύρωση της φέτας στην Ελλάδα και το εξωτερικό», *Τρόφιμα και Ποτά*, Σεπ.-Οκτ., σ.114-120.
- Παπαταξιάρχης, Ε. (επιμ.) (2006), *Περιπέτειες της Ετερότητας*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια.
- Sutton, D. E. (1997), «Local names, foreign claims: family inheritance and national heritage on a Greek island», *American Ethnologist*, τόμ. 24, τεύχ.2, σ. 415-437.
- Yalouri, E. (2001), *The Acropolis: global fame, local claim*, Oxford: Berg.

ΞΥΠΝΗΤΥΡΙΑ, ΤΥΡΑΝΧΑΣ ΚΑΙ ΜΑΝΤΡΙΓΑΛ. ΤΥΡΙ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΣΥΛΛΟΓΙΚΕΣ (ΑΥΤΟ)ΑΝΑΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΛΑΡΙΣΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΚΟΝΤΣΑ¹

Η πόλη της Λάρισας είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την αγροτική οικονομία της ευρύτερης περιοχής και αποτελεί κέντρο μιας γεωγραφικής επικράτειας με παράδοση στην παρασκευή τυροκομικών προϊόντων.² Η τυροκόμηση είναι συνδεδεμένη, σε μεγάλο βαθμό, με τη νομαδική και ημι-νομαδική κτηνοτροφία, η οποία βρίσκεται στα χέρια ειδικευμένων πληθυσμών (Sevignon, 1992: 319).³ Ο πολιτισμός του τυριού είναι συνυφασμένος με το ορεινό τοπίο και τον ποιμενικό τρόπο ζωής. Ωστόσο, στο δεύτερο μισό του 20ού αι. η τυροκομική παραγωγή μετατοπίζεται στις παρυφές των αστικών κέντρων ως επακόλουθο ευρύτερων

μετασχηματισμών. Η εξασθένηση της μετακινούμενης κτηνοτροφίας, που έχει ξεκινήσει ήδη από τη δεκαετία του 1950, οδηγεί πολλούς κτηνοτρόφους σε μόνιμη εγκατάσταση στα *χειμαδιά*, τους τόπους όπου διαχειμάζουν στην πεδιάδα ή σε γειτονικά αστικά κέντρα (Τρίκαλα, Λάρισα, Ελασσόνα, Τύρναβο κ.ά.) και σταδιακά στην ενασχόληση είτε με τη γεωργία είτε με συναφή με την κτηνοτροφία επαγγέλματα (Sevignon, 2001· Γουργιώτη, 2008). Έτσι, εκτός από τα ήδη υπάρχοντα τυροκομεία των θεσσαλικών πεδινών και ημιορεινών περιοχών, ιδρύονται πολλά νέα σε περιοχές γύρω από τη Λάρισα. Παράλληλα έχουν διαμορφωθεί δίκτυα μεταξύ κτηνοτρόφων-παραγωγών γάλακτος και τυροκόμων που απηχούν μακροχρόνιες συνεργασίες μεταξύ τους.

Ήδη από τα τέλη της δεκαετίας του 1960 τα τυροκομεία σταδιακά εκσυγχρονίζονται και αυτοματοποιούν πολλές από τις λειτουργίες τους προκειμένου να εναρμονιστούν με τις νομοθετικές ρυθμίσεις και να διατηρήσουν την ανταγωνιστικότητά τους. Η παστερίωση γάλακτος με σύγχρονες μεθόδους, η χρήση βιομηχανικής πυτιάς, η διάδοση των ηλεκτρικών ψυγείων, η χρήση αυτόματων ζυγαριών, η τυποποίηση των προϊόντων είναι ενδεικτικά μερικά από τα νέα δεδομένα που διαμορφώνουν την τυροκομική παραγωγή από τη δεκαετία του 1970 και μετά. Εκτός από την τοπική αγορά, πολλά τοπικά τυροκομεία τροφοδοτούν και την αθηναϊκή αγορά.

Η δομή των περισσότερων τυροκομείων είναι οικογενειακή και η τυροκομική δραστηριότητα ασκείται συνήθως για δύο ή και τρεις γενιές. Η τεχνογνωσία μεταδίδεται κατά κύριο λόγο εμπειρικά από γενιά σε γενιά, ενώ αργότερα αρκετοί από τους επιγόνους των ιδρυτών σπουδάζουν σε σχετικές τεχνικές σχολές προτού αναλάβουν τη διεύθυνση των επιχειρήσεων. Οι ίδιοι οι τυροκόμοι αναφέρονται στην παράδοση της τυροκομίας, την οποία ακόμα διατηρούν στις βιοτεχνίες τους. «Παρά τις αλλαγές και τις εξελίξεις, τα τυριά τα φτιάχνουμε με τη γνώση που κληρονομήσαμε

- 1 Η Κωνσταντίνα Κόντσα έχει σπουδάσει Αρχαιολογία στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και έχει κάνει μεταπτυχιακές σπουδές στην Κοινωνική Ανθρωπολογία. Εργάστηκε επί σειρά ετών ως επιμελήτρια στο Λαογραφικό Ιστορικό Μουσείο Λάρισας. Έχει συνεργαστεί ως ανεξάρτητη ερευνήτρια με διάφορα μουσεία και φορείς σε ποικίλα ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα. Ως διπλωματούχος ξεναγός έχει σχεδιάσει και εκπονήσει θεματικές πολιτιστικές διαδρομές και εκπαιδευτικές δράσεις για παιδιά και ενήλικες. Από το 2018 εργάζεται ως επιστημονική υπεύθυνη στο Μουσείο Σιτηρών και Αλεύρων στη Λάρισα. Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα εστιάζουν στο πολυδιάστατο πεδίο της τροφής και τον πολιτισμό της διατροφικής εμπειρίας, οργανική συνιστώσα του οποίου αποτελεί η τυροκομία ως εγγενές στοιχείο της θεσσαλικής ανθρωπογεωγραφίας.
- 2 Θερμές ευχαριστίες για την πολυσιδή συνδρομή τους στην ολοκλήρωση του κειμένου αυτού οφείλω στη Σοφία Αγορογιάννη, συνιδιοκτήτρια του τυροκομείου «Αγορογιάννης» (Λάρισα), στον Τάκη Αγορογιάννη, ιδιοκτήτη του τυροκομείου «Αγορογιάννης» (Λάρισα), στον Κώστα Γκιάστα, δημοσιογράφο, στην Κατερίνα Μούτου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Τμήμα Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στον Πάνο Σάπκα, τ. Αντιδήμαρχο Πολιτισμού και Επιστημών Δήμου Λαρισαίων, στη Βάνια Γλούπα, φωτογράφο, στον Πέτρο Χατζήνα, πολιτικό μηχανικό, τ. Δήμαρχο Ελασσόνας, στον Γιάννη Χώτο, ιδιοκτήτη του τυροκομείου «Χώτος» (Φαλάνη Λάρισας).
- 3 Οι Βλάχοι, οι Σαρακατσάνοι και οι Κουπατσαράιοι είναι ως επί το πλείστον οι τρεις εθνοτικές ομάδες οι οποίες ασχολούνταν με τη μετακινούμενη κτηνοτροφία. Η εποχιακή μετακίνηση ανθρώπων και κοπαδιών ανιχνεύεται σε βάθος πολλών αιώνων, ενώ εξακολουθεί να ακμάζει μέχρι και τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα. Παράλληλα με τους μετακινούμενους κτηνοτρόφους, όλοι οι γηγενείς μόνιμοι πληθυσμοί των ορεινών θεσσαλικών χωριών εξέτρεφαν κατά παράδοση αιγοπρόβατα και ασκούσαν γαλακτοκομία μικρής κλίμακας, ωθούμενοι από την αίγλη των τσελγκάτων αλλά και από την πρόκληση του φυσικού περιβάλλοντος (Γουργιώτη, 2008: 366).

από τους πατεράδες μας».⁴ «Ό,τι κάνουμε, το κάνουμε με μεράκι και την εμπειρία του παρελθόντος».⁵

Μέχρι και τις αρχές του 1980 τα τυροκομεία παρήγαγαν κυρίως κασέρι, κεφαλοτύρι και τυρί τύπου γραβιέρας.⁶ Το τοπίο αλλάζει ραγδαία μετά την είσοδο της Ελλάδας στην ΕΟΚ, την κατάργηση των δασμών και την εισαγωγή των λεγόμενων «ξένων» τυριών, τα οποία πωλούνταν μάλιστα σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές (Καραμανές, 2016: 78).⁷ Η παγίωσή τους στην αγορά και η ένταξή τους στις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών οδηγεί πολλούς τυροκόμους να μειώσουν την παραγωγή σκληρών τυριών ή και να τη σταματήσουν τελείως. Πολλά τυροκομεία στρέφονται πλέον στην παραγωγή φέτας και τυριών τυρογάλακτος, της μυζήθρας και του ανθότυρου.⁸ Η σταδιακή μετατόπιση στην παραγωγή φέτας συμπίπτει με τη ρητορική και τις πρακτικές κατοχύρωσης της φέτας ως «εθνικού τυριού» (Πετρίδου, 2006).

Σύμφωνα με τα επίσημα ποσοστά της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής για το 2021, η Θεσσαλία διαθέτει το 47%

νομαδικών προβάτων της χώρας και το 42% αρμεγόμενων ζώων. Σε ό,τι αφορά την τυροκομία, η Θεσσαλία παράγει το 41% των μαλακών τυριών και δη φέτας και το 36% της μυζήθρας. Είναι φανερό ότι η συστηματική εκμετάλλευση του νομαδικού κτηνοτροφικού κεφαλαίου και η υψηλή τυροκομική παραγωγή χαρακτηρίζουν τη σύγχρονη θεσσαλική οικονομία.⁹ Στην περιοχή της Λάρισας, σύμφωνα με το αρχείο του Εμπορικού Επιμελητηρίου Λάρισας για το έτος 2021, δραστηριοποιούνται περίπου 50 τυροκομεία, ενώ μεγάλος είναι ο αριθμός καταστημάτων με τυροκομικά είδη μέσα στην πόλη. Ενδεικτικό είναι δε το γεγονός ότι ακόμη και στις λαϊκές αγορές της πόλης θα βρει κανείς πάγκους με προϊόντα μικρών τυροκομείων. Η σχέση της πόλης με το τυρί ως καταναλωτικό προϊόν ενισχύεται τόσο σε επίπεδο προσφοράς όσο και ζήτησης: μικρές βιοτεχνίες, αρκετές βιομηχανίες και τυροκομικά προϊόντα που μπορεί κανείς να βρει εύκολα παντού, από τα σούπερ μάρκετ, τα καταστήματα τυροκομικών προϊόντων μέσα στην πόλη μέχρι και τις συνοικιακές λαϊκές αγορές.

4 Μαρτυρία τυροκόμου Γιάννη Χώτου, Φαλάνη Λάρισας, Απρίλιος 2021.

5 Μαρτυρία τυροκόμου Τάκη Αγορογιάννη, Ελιά Γόννων, Μάρτιος 2021.

6 Οι τυροκόμοι αναφέρουν ότι τα τυριά αυτά (κασέρι, κεφαλοτύρι, γραβιέρα), μετά την πολύμηνη ωρίμανσή τους σε κατάλληλους χώρους, διοχετεύονταν στο εμπόριο εξαιτίας της ανθεκτικότητάς τους.

7 Ως «ξένα» τυριά οι τυροκόμοι ανέφεραν κυρίως τα ολλανδικά τυριά γκούντα και ένταμ και λιγότερο άλλα ευρωπαϊκά τυριά, όπως μοτσαρέλα ή τσένταρ.

8 Τυρόγαλο ή ορός γάλακτος είναι η πρώτη ύλη για μια κατηγορία τυριών, τα τυριά τυρογάλακτος: τη μυζήθρα και τον ανθότυρο, πλούσια σε θρεπτικές αξίες, με χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι και μετά το β' μισό του 20ού αι. πολλά τυροκομεία διατηρούν τη μακραίωνη πρακτική αλατίσματος των τυριών ως βελτιωτικό της γεύσης, κυρίως όμως ως τρόπο διατήρησής τους. Αυτό αλλάζει με την εισαγωγή σύγχρονων μεθόδων συντήρησης, κάτι που επηρεάζει και την τελική γεύση των τυριών. Η παραδοσιακή προσέγγιση θεωρεί την υψηλή περιεκτικότητα των τυριών σε λιπαρά ως δείκτη υψηλής ποιότητας. Ωστόσο, αυτό έρχεται σε αντιδιαστολή με επιστημονικές μελέτες που αναδεικνύουν τα τυριά τυρογάλακτος σε προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, ακριβώς λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε λιπαρά, που θεωρείται επωφελής για τον ανθρώπινο οργανισμό. Στο παρελθόν η φέτα και τα μαλακά τυριά (μυζήθρα, ανθότυρο, μανούρι) ήταν εκείνα που παρασκευάζονταν κατά τους μήνες της μεγάλης γαλακτοφορίας των αρμεγόμενων ζώων. Σε πολλές περιπτώσεις τυροκομοούνταν και από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους –και όχι μόνο από τους επαγγελματίες τυροκόμους– προκειμένου να μην πάει χαμένο το γάλα.

«Ο καθένας στη δουλειά του και ο Βλάχος στα τυριά του!».¹⁰ Τυρί για σκέψη, τροφή για σκέψη.

Ύπαιθρος και πόλη αποτελούν ένα αλληλένδετο πλέγμα οικονομικών, κοινωνικών και πολιτισμικών σχέσεων και ανταλλαγών που δεν περιορίζεται μόνο στην προσφορά διατροφικών προϊόντων εκ μέρους του αγροτικού πόλου και τη ζήτηση για τα προϊόντα αυτά εκ μέρους του αστικού πόλου. Αυτός ο σύνθετος δεσμός περιλαμβάνει επίσης μηχανισμούς διαμόρφωσης ταυτοτήτων και αναπαραστάσεων.

Από τα τέλη του 1970 η Λάρισα διανύει περίοδο οικονομικής ανάπτυξης, αύξησης πληθυσμού και πολεοδομικής ανασυγκρότησης. Και ενώ μπαίνει στον χάρτη των μεγάλων περιφερειακών πόλεων, βρίσκεται συνάμα υπό την επί-

9 Στο παρελθόν και ειδικά μέχρι τις αρχές του 20ού αι., πολλοί μεγαλοκτηνοτρόφοι ήταν παράλληλα τυροκόμοι και έμποροι τυριών. Στην περίπτωση των Βλάχων κτηνοτρόφων, τα τυροκομεία συνήθως ήταν ενταγμένα στα τσελγκάτα, από τα οποία γινόταν και η εκμετάλλευση του γάλακτος. Αυτό είναι κάτι που έχει αλλάξει σήμερα και η τυροκομία σε μεγάλο βαθμό έχει αποδεσμευτεί από την κτηνοτροφία.

10 Αυτό είναι το λογότυπο οικογενειακής τυροκομικής επιχείρησης, το οποίο αναγράφεται στην επιγραφή του καταστήματος σε κεντρικό πεζόδρομο της Λάρισας από τη δεκαετία του 1980.

δραση της αγροτικής ζωής, κάτι που διαφαίνεται και στην εποχικότητα της βιοτεχνικής και βιομηχανικής παραγωγής, προφανώς λόγω της αδιάρρηκτης σχέσης με την πρωτογενή παραγωγή και τις άμεσα μεταποιητικές δραστηριότητες. Σταδιακά αποκρυσταλλώνεται μια στερεοτυπική εικόνα για την πόλη ως αγροτική επαρχία-μεγαλόπολη που τη διακρίνει η ευμάρεια και ένας φανταχτερός τρόπος ζωής και διασκέδασης,¹¹ μία από τις πόλεις τις «ταυτισμένες με παρωχημένες νοοτροπίες επαρχιακής ζωής» (Γιακουμάκη, 2006: 129). Την ίδια περίοδο, με επίκεντρο την πρωτεύουσα, διαμορφώνονται μηχανισμοί συλλογικών ταξινομήσεων και διακρίσεων που με τη σειρά τους οδηγούν στη διαμόρφωση ενός αξιακού συστήματος αναφορικά με τα μητροπολιτικά αστικά κέντρα ως βασικά κύτταρα της κοινωνικής ζωής. Η ελληνική «επαρχία» ή η «περιφέρεια» μπαίνουν κάτω από μια ομογενοποιητική ομπρέλα που διεμβολίζει κάθετα τη νεοελληνική κοινωνία με στερεότυπα για τους «πρωτεύουσ-άνους», τους «χωριάτες», τον «επαρχιωτισμό» κλπ.

Στην περίπτωση της Λάρισας, εκτός από την πρωτεύουσα, που λειτουργεί ως γενικό σημείο αναφοράς, η αντίστιξη επεκτείνεται σε ένα ακόμη δίπολο: τον ανταγωνισμό και την αντιπαλότητα με τη βιομηχανική πόλη-λιμάνι, τον Βόλο. Το φαινόμενο αυτό είχε ξεκινήσει ήδη από τα τέλη του 19ου αι., αλλά εντείνεται από το β' μισό 20ού αι., όταν οι δύο πόλεις διεκδικούν για λογαριασμό τους τον χαρακτήρα της σημαίνουσας πόλης και τη θέση της πρωτεύουσας της Περιφέρειας (Sevignon, ό.π.: 663).

Στον μακροσκελή κατάλογο τοπωνυμικών σκωμμάτων και ανεκδότων (Καμηλάκη κ.ά., 2015: 265) αναφέρεται: «Οι Λαρισαίοι αποκαλούνται *τυρόγαλα* λόγω κτηνοτροφίας, οι Βολιώτες *Αυστριακοί*, εξαιτίας της αυστριακής προστασίας που ζητήθηκε εκ μέρους των κατοίκων από το τοπικό αυστριακό προξενείο, όταν οι Τούρκοι ανακατέλαβαν την πόλη κατά τον πόλεμο του 1897»¹² (έμφ. προσθ.). Στο πλαίσιο

μιας ιεραρχίας γοήτρου, επιμέρους ζητήματα οικονομικά, δημοσιονομικά και πολιτικά εξακολουθούν να πυροδοτούν την αντιπαλότητα μεταξύ των δύο πόλεων και να συνδέονται με τη διαδικασία επαναπροσδιορισμού της ταυτότητας των πόλεων και των ανθρώπων: οι περιφερειακές εκλογές και η καταγωγή των υποψηφίων, η έδρα νευραλγικών δημόσιων δομών, υπηρεσιών και συγκοινωνιακών κόμβων μπορεί κατά καιρούς να είναι διάφορες αφορμές που θα επαναφέρουν αυτή την για τους πολλούς ξεχασμένη «έχθρα».¹³

Εκεί όμως που θα κορυφωθεί το φαινόμενο είναι στον προνομιακό κόσμο των γηπέδων, στη λεγόμενη «αργκό των γηπέδων». Από τη δεκαετία 1980 μέχρι και σήμερα, οι οπαδοί της ΑΕΛ αποκαλούνται υποτιμητικά από τους αντιπάλους *τυριά* και *τυρογαλάδες*. Παροιμιώδης η εικόνα αντιπάλων της ΑΕΛ στο γήπεδο να φωνάζουν σύσσωμοι «ΑΕΛ τυρί, ΑΕΛ τυρί» διασκευάζοντας δημοφιλές τραγούδι που συνόδευε τηλεοπτική διαφήμιση τυριού. Αργότερα το νεόδημο γήπεδο της ΑΕΛ, καμάρι της «βασίλισσας του κάμπου», όπως ευρέως αποκαλείται η ποδοσφαιρική ομάδα, βαφτίζεται κοροϊδευτικά από τους αντιπάλους «Μαντριγάλ» (μαντρί-γάλα), παραλλάσσοντας το όνομα του ποδοσφαιρικού γηπέδου Ελ Μαδριγάλ της ισπανικής ομάδας Βιγιαρεάλ.¹⁴ Πολλά τα περιστατικά και τα σχετικά συνθήματα που διαμορφώνονται τότε, πολλά από τα οποία

οποία αποτελούσαν επίσης βασικό μέσο εμπορικής διακίνησης αλλά και μεταφοράς του τοπικού πληθυσμού. Υποστηρίζεται επίσης, στα όρια του αστικού μύθου, η ύψωση της αυστριακής σημαίας που επέλεξαν τα πλοία του Βόλου (και κατά άλλους και τα εμπορικά καταστήματα) προκειμένου να αποφύγουν με αυτόν τον τρόπο την υψηλή φορολογία που επιβλήθηκε από το νεοσύστατο κράτος, μετά την προσάρτηση της Θεσσαλίας το 1881. Οι Λαρισαίοι, από την άλλη, αποκαλούνται επίσης «πλατύποδες», γιατί περπατούν ξυπόλητοι στον κάμπο και έτσι το πόδι τους δεν έχει καμάρα.

11 Ο Sivignon (1992: 545), σκιαγραφώντας τη δεκαετία του 1970 στη Θεσσαλία, αναφέρει: «Σε σύγκριση με τον αστικό και βιομηχανικό Βόλο, η Λάρισα είναι μια πόλη νεόπλουτων. Η περιουσία που απέχτησαν τελευταία οι κάτοικοί της δεν τους βοηθάει να κρύψουν την αγροτική καταγωγή τους».

12 Άλλες ερμηνείες σχετικά με την προέλευση του προσωνύμιου «Αυστριακοί» υποστηρίζουν ότι πιθανόν να σχετίζεται με την τακτική παρουσία αυστριακών ατμόπλοιων στο τουρκοκρατούμενο λιμάνι του Βόλου των αρχών του 19ου αι, τα

13 Είναι χαρακτηριστικό ότι τα Τρίκαλα είναι η πόλη όπου εγκαταστάθηκε μεγάλος αριθμός Βλάχων, οι οποίοι εξειδικεύονται στην παραγωγή κασεριών, γι' αυτό προέκυψε και ο τοπωνυμικός χαρακτηρισμός *κασεράδες*. Ταυτόχρονα, όπως αναφέρει ο Sevignon (ό.π.: 577), τα Τρίκαλα τις δεκαετίες 1950 και 1960 αποτελούν μείζον τυροκομικό κέντρο. Παρ' όλα αυτά, όπως και η κωμόπολη της Ελασσόνας, η οποία μέχρι και σήμερα διαθέτει μια ισχυρή τυροκομική παρουσία, δεν συνδέονται με τις αναπαραστάσεις που αφορούν τη Λάρισα.

14 Το 2006 σε αγώνα Νίκης Βόλου-ΑΕΛ στον Βόλο, μπαίνοντας οι φιλοξενούμενοι στο γήπεδο, οι οικοδεσπότες τους υποδέχτηκαν με το δημοτικό τραγούδι «Μπήκαν τα γίδια στο μαντρί, τα πρόβατα στη στρουγκά» να ακούγεται στα μεγάφωνα.



Τυροκομείο στην Τερψιθέα Λάρισας, 1959. Ανέκδοτη φωτογραφία του Τάκη Τλούπα (φωτογραφικό Αρχείο Βάνιας Τλούπα).

εξακολουθούν να αναπαράγονται, έχοντας χάσει ωστόσο την ένταση του παρελθόντος. Παράλληλα, στη δεκαετία του 1980 κυκλοφορούν από στόμα σε στόμα περιπαικτικά ανέκδοτα που αναπαράγονται από τους ίδιους τους Λαρισαίους σχεδόν αυτοσαρκαστικά. «Πώς λέγονται τα έξυπνα παιδιά των Λαρισαίων; *Ξυπνητύρια!*» αλλά και «Τι ψάρια έχει ο Πηνειός; *Τυράνχας!*».

Αναζητώντας τη σημειολογία του τυριού στα τέλη της δεκαετίας του 1970, είναι ενδεικτικό ότι ορισμένοι πληροφορητές που υπηρέτησαν εκείνη την περίοδο στον στρατό αναφέρουν ότι οι νεοσύλλεκτοι αποκαλούνταν από τους παλαιότερους στρατιώτες *τυριά* αναφορικά με τη διαδικασία της *αργής ωρίμανσης*, αντίστοιχης με εκείνης ορισμένων τυριών, όπου ο φαντάρος θα πήξει, όπως το τυρί! Ο χαρακτηρισμός χρησιμοποιήθηκε επίσης υποτιμητικά, με την έννοια του *πρωτάρη*, αντίστοιχα με τον προσδιορισμό *ψαρούκλες*. Αργότερα, το 1987, ο στιχουργός-συνθέτης Νικόλας Άσιμος στο δημοφιλές τραγούδι «Καταρρέω» γράφει: «Ένας αλλά Λέων, κι όλοι εσείς τυριά...», αντανakλώντας τις αρνητικές συνδηλώσεις του τυριού στον δημόσιο λόγο.

Τι είναι λοιπόν αυτό που εργαλειοποιεί το αποτύπωμα της τυροκομίας και οδηγεί στη δημιουργία αυτών των αρ-

νητικών αναπαραστάσεων; Ο Bourdieu (2002), μιλώντας για τις ταξινομικές διαδικασίες της γεύσης με την έννοια της «διάκρισης», αναφέρει ότι συχνά οι άνθρωποι ως δρώντα υποκείμενα διακρίνονται με βάση τις γεύσεις σε διάφορες κατηγορίες, μεταξύ αυτών ως «εκλεπτυσμένοι» και «ακατέργαστοι» (απόδοση του vulgar). Γύρω από το τυρί και την τυροκομία ενεργοποιούνται αρνητικές συνδηλώσεις που παραπέμπουν στη μυρωδιά, *τυρίλα*, ως κάτι μη ευχάριστο και στη δραστηριότητα της τυροκόμησης ως κάτι που συνδέεται με κάτι πιθανόν τραχύ, μη εξυγενισμένο. Επιπλέον, η Θεσσαλία και ειδικά η Λάρισα ως τόπος αφομοίωσης πολλών ημινομάδων κτηνοτρόφων συχνά συσχετίζονται με έναν κακώς εννοούμενο «επαρχιωτισμό». Αυτό συχνά αποτυπώνεται στην αναπαράσταση των Βλάχων ως «ορεσίβιων με έλλειψη αστικής κοινωνικότητας» (Γιακουμάκη, 2006· Κουρδής, 2008) και «χοντροκομμένη συμπεριφορά» (Καμηλάκη κ.ά., 2015).¹⁵ Δημιουργούνται λοιπόν αναπαραστάσεις με βάση ένα «κυρίαρχο σχήμα ταξινόμησης και κοινωνικής διάκρισης» (Γκέφου-Μαδιανού, 2006: 49-50) που συνδέουν όλα τα παραπάνω (τυρί, ανθρώπους, τρόπο ζωής) με την οπισθοδρομικότητα στον αντίποδα της νεωτερικότητας και του εκσυγχρονισμού, κατά τις δεκαετίες 1980 και 1990 κυρίως.

Ωστόσο, από τα τέλη της δεκαετίας 1990 υπάρχει σταδιακή πολιτισμική μετατόπιση στο πεδίο της διατροφής και ανάδυση λόγων που αφορούν την ανάδειξη των τοπικών χαρακτηριστικών ως μέρος μιας διευρυμένης αντίληψης περί πολιτιστικής κληρονομιάς. Οι έννοιες *τοπικό* και *αγροτικό* ανασημασιοδοτούνται όχι μόνο στο εθνικό αλλά και στο επίπεδο της ΕΕ (Γιακουμάκη, 2006). Η αναστοχαστικότητα περί διατροφικών και καταναλωτικών πρακτικών επηρεάζει βέβαια και την πρόσληψη της τυροκομικής παράδοσης στην περιοχή της Λάρισας. Έτσι, η τυροκομία αναδεικνύεται ως εγγενές στοιχείο της τοπικής, αστικής διατροφικής κουλτούρας, ενώ τείνει να αναδειχθεί σε χαρακτηριστικό μιας νέας πολιτιστικής-τουριστικής ταυτότητας. Στελέχη της τοπικής αυτοδιοίκησης

¹⁵ Στον ιστότοπο www.slang.gr αναφέρεται ο *τυρόβλαχος* ως ο βλάχος (με τη σημασία του αμόρφωτου επαρχιώτη), ο οποίος παράγει γαλακτομικά προϊόντα και δη τυριά. Υπογραμμίζεται ότι χρησιμοποιείται ως υποτιμητικός χαρακτηρισμός με σημασία απαξιωτικότερη από το κοινό «βλάχος».

κάνουν λόγο για «προσπάθειες ανάδειξης της σημασίας του τυριού ως πολιτιστικού προϊόντος και κεφαλαίου της πόλης, το οποίο πρέπει να γίνει ευρέως γνωστό ως μέρος της πολιτιστικής μας παράδοσης».¹⁶ Οι τυροκομικές επιχειρήσεις, από τη δική τους πλευρά, επιστρατεύουν στις ηλεκτρονικές σελίδες και σε κάθε είδους διαφημιστικά έντυπα παλιές φωτογραφίες και αναφορές στην ιστορία της επιχείρησης, καθώς πλέον προέχει η ανάδειξη της οικογενειακής συνέχειας στην τυροκομία, η σύνδεση με την ημινομαδική κτηνοτροφία και η έμφαση στην τοπική προέλευση των πρώτων υλών.

Φαίνεται λοιπόν ότι το κοινωνικό και πολιτισμικό πλαίσιο είναι εκείνο που διαμεσολαβεί και ορίζει τι είναι κοινωνικά ορατό, αυθεντικό, ελκυστικό και τι όχι. Σε ό,τι αφορά το τυρί και τις συλλογικές αναπαραστάσεις σχετικά με αυτό, οι αρνητικές συνδηλώσεις που προκύπτουν κάποτε ως απόρροια διχοτομήσεων και αντιπαλοτήτων στο πλαίσιο διαμόρφωσης τοπικών ταυτοτήτων αλλάζουν: νοηματοδοτούνται διαφορετικά μέσα από ένα νέο πεδίο αναστοχαστικής νοσταλγίας και λόγων περί αυθεντικότητας και συνδέονται με μια διευρυμένη αντίληψη περί πολιτιστικής κληρονομιάς. Έτσι, πλέον τυρί και τυροκομία εντάσσονται σε ένα νέο πλαίσιο, στο οποίο ο πάλαι ποτέ υποτιμητικός χαρακτηρισμός *τυριά* αποκτά «μυθική» διάσταση, που είναι πιθανόν να λειτουργήσει ως αναγνωρίσιμη επωνυμία (brand name) ακόμη και ως πόλος ανάπτυξης για την πόλη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Bourdieu, P. (2002 [1979]), *Η Διάκριση. Κοινωνική κριτική της καλαισθητικής κρίσης*, Αθήνα: Πατάκης.
- Γιακουμάκη, Β. (2006), «Περί διατροφής και εθνικής ταυτότητας: Οι διαστάσεις μιας νέας “πολιτισμικής ποικιλότητας” στη σημερινή Ελλάδα», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Οι περιπέτειες της ετερότητας: Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 105-138.
- Γκέφου-Μαδιανού, Δ. (2006), «Εννοιολογήσεις του Εαυτού και του “Άλλου”: ζητήματα ταυτότητας στη σύγχρονη Ανθρωπολογική θεωρία», στο Δ. Γκέφου-Μαδιανού

(επιμ.), *Εαυτός και «Άλλος». Εννοιολογήσεις, ταυτότητες και πρακτικές στην Ελλάδα και την Κύπρο*, Αθήνα: Gutenberg.

- Γουργιώτη, Λ. (2008), «Παραγωγή και διαχείριση γαλακτοκομικών προϊόντων στα θεσσαλικά τσελιγκάτα (1850-1960)», στο *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Πρακτικά Συνεδρίου Ι΄ Τριήμερο Εργασίας (Ξάνθη 7-9/10/2005), Αθήνα, Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σ. 365-382.
- Καμηλάκη, Μ., Κατσούδα, Γ., Βραχιονίδου, Μ. (2015), *Πιπέρι στο στόμα! Όψεις των λέξεων-ταμπού στη νέα ελληνική*, Αθήνα: Καλλιγράφος.
- Καραμανές, Ε. (2016), «Τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και ανάπτυξη: οικολογία, τοπικά συστήματα, τοπικότητες», στο *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνες Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*, τόμ. 33-34 (2009-2013), Αθήνα, σ. 59-81.
- Κουρδής, Ε. (2008), «Η γλώσσα του αστείου. Λεκτικό χιούμορ και τοπικές προφορές στα ανέκδοτα για Θεσσαλούς», στο Ε. Λεονταρίδη και Κ. Σπανοπούλου (επιμ.), *Η γλώσσα σ'έναν κόσμο που αλλάζει*, Πρακτικά 1ου Διεθνούς Συνεδρίου (Αθήνα 9-11-2005), ΕΚΠΑ, Αθήνα, σ. 287-293.
- Παπαταξιάρχης, Ε. (2006), «Τα άχθη της ετερότητας: Διαστάσεις της πολιτισμικής διαφοροποίησης στην Ελλάδα του πρώιμου 20ού αι.», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Οι περιπέτειες της ετερότητας: Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 1-86.
- Πετρίδου, Ε. (2006), «Τυρί και έθνος: εθνικές διεκδικήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση» στο Ε. Παπαταξιάρχης, *Οι περιπέτειες της ετερότητας: Η παραγωγή της πολιτισμικής διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 139-158.
- Sevignon, M. (1992), *Θεσσαλία. Γεωγραφική ανάλυση μιας ελληνικής περιφέρειας*, Αθήνα: Μορφωτικό Ίδρυμα Αγροτικής Τράπεζας.

¹⁶ Απόσπασμα από συζήτηση με τον Αντιδήμαρχο Πολιτισμού και Επιστημών του Δήμου Λαρισαίων Π. Σάπκα (Λάρισα, 2021).

Στον πατέρα μου

Κάπου εκεί στην πορεία της ζωής, μετά του δρόμου τα μισά που θα έλεγε και ο Ελύτης, τολμάς να κοιτάξεις πίσω, το παρελθόν, τους ανθρώπους που σε σημάδεψαν, οι οποίοι άφησαν τα χνάρια τους στις επιλογές και στη δική σου πορεία, στον προσωπικό χωροχρόνο του καθενός. Οι ιστορίες ζωής, ένα μεθοδολογικό εργαλείο στα χέρια των κοινωνικών επιστημόνων στο σύντομο αυτό κείμενο συναντούν την αυτοβιογραφική μέθοδο και περνούν μέσα από ιστορίες που αφορούν το τυρί και την τυροκόμηση. Πρόκειται για μια τροφή και μια διαδικασία που αποτελούν σήματα κατατεθέντα όχι μόνο της ελληνικής ταυτότητας αλλά και της δικής μου πορείας, του παρελθόντος και του παρόντος, των επιλογών μου τότε και τώρα. Περί γαστρο-πολιτικής και γαστρο-εθνικισμού έχουν κάνει λόγο σημαντικοί ανθρωπολόγοι και πολιτικοί επιστήμονες. Εμείς θα προσπαθήσουμε να μιλήσουμε για τυρο-πολιτικές και τυρο-εθνικισμό, αλλά και για την παράδοση της τυροκομίας που προκύπτει ως ανάγκη και επιθυμία. Άλλωστε η παράδοση αποτελεί ζωντανή, εν εξελίξει, παραδοτέα διαδικασία. Η παράδοση της παράδοσης κοντολογίς.

Το τυρί και η τυροκόμηση είναι μια τροφή και μια διαδικασία που σε μεγάλο βαθμό αποτελούν καταστασιακές

συνθήκες της ελληνικότητας. Η παραμονή μου πριν από χρόνια στο Λονδίνο συνοδεύτηκε από μια ανακάλυψη: η ελληνικότητα, η ελληνική ταυτότητα και ταυτόχρονα η φαντασιακή πρόσδεση με την Ελλάδα περνούσε κυρίως μέσα από τον ουρανίσκο και τα ελληνικά φαγητά και προϊόντα. Πρωταγωνιστική θέση ανάμεσά τους κατείχε η ελληνική φέτα, το κατεξοχήν τυρί με άρωμα και γεύση Ελλάδας, το καύχημα της μικρής χώρας μου απέναντι στις αδυσώπητες οικονομικές πραγματικότητες της Δυτικής Ευρώπης και την επαιλούμενη πολιτισμική αφομοίωση. Η φέτα λοιπόν λειτουργεί ως μια άλλη ελληνική σημαία ή εθνικός ύμνος για τον εν λόγω διασπορικό ελληνισμό και υποθέτω αντίστοιχο συμβολικό φορτίο έχει το λευκό αυτό τυρί για όλες τις ελληνικές κοινότητες της διασποράς.

Θα εκθέσω παρακάτω εν συντομία την ιστορία ανταγωνισμού των ευρωπαϊκών κρατών για την κατοχύρωση της παραγωγής φέτας, ώστε να κατανοηθεί καλύτερα πόσο κομβικός υπήρξε ο χαρακτηρισμός αυτού του τυριού ως ΠΟΠ για τη χώρα μας. Η κατοχύρωση λοιπόν της φέτας ως «αυθεντικού» ελληνικού τυριού και συνεπώς η κατοχύρωσή του ως ελληνικού ΠΟΠ προϊόντος πέρασε μέσα από αντιπαλότητες, αντιξοότητες, ανταγωνισμούς. Το 1984 η Δανία αναλαμβάνει διάφορες πρωτοβουλίες για την ονομασία διαφόρων τυριών. Την εποχή εκείνη επικρατούσαν στην ΕΕ δύο αντικρουόμενες απόψεις: η βορειοευρωπαϊκή (Δανίας, Νορβηγίας, Σουηδίας, Βρετανίας, Γερμανίας και Ολλανδίας), που ήθελε τη φέτα να παράγεται από αγελαδινό γάλα, και η άποψη της Ελλάδας, Ισπανίας, Ιταλίας, Πορτογαλίας, Γαλλίας και Ελβετίας, σύμφωνα με την οποία η φέτα παράγεται μόνο από αιγοπρόβειο γάλα. Αυτή η διαφωνία σε πρώτη φάση οδηγήθηκε σε αδιέξοδο. Στην Ελλάδα το 1988 στον τροποποιημένο κώδικα τροφίμων και ποτών ορίζεται ότι η φέτα παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα με αναλογία 70-30%. Επόμενο βήμα ήταν να απαγορευτεί η εισαγωγή «φέτας» από τη Δανία, ενώ η χώρα αυτή προσέφυγε αρκετές φορές στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, για να ακυρώσει και να θέσει ως παράνομη την ελληνική απαγόρευση. Το 1996 η ΕΕ κατοχυρώνει τη φέτα ως ελληνικό προϊόν ΠΟΠ, αλλά η Γερμανία, η Δανία και η Αγγλία

1 Η Βασιλική Κράββα είναι Επίκουρη Καθηγήτρια Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Ανθρωπολογίας της Κατανάλωσης στο Τμήμα Ιστορίας και Εθνολογίας του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης. Σπούδασε στο Πανεπιστήμιο του Κάλιαρι (Σαρδηνία) και ολοκλήρωσε τις μεταπτυχιακές και διδακτορικές της σπουδές στο Goldsmiths College (Πανεπιστήμιο του Λονδίνου), όπου και εργαζόταν ως part-time lecturer. Επίσης, έχει διδάξει στο τμήμα Ιστορίας, Αρχαιολογίας, Κοινωνικής Ανθρωπολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στο Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο και σε άλλα τριτοβάθμια ιδρύματα και πανεπιστήμια. Συμμετείχε στο ερευνητικό πρόγραμμα CENTROPA που ασχολείται με την προφορική ιστορία των Εβραίων σε χώρες της Ανατολικής Ευρώπης και των Βαλκανίων. Έλαβε μέρος σε διεθνή συνέδρια, ενώ οι μέχρι τώρα δημοσιευμένες μελέτες της (σε ξενόγλωσσους τόμους, ξενόγλωσσα και ελληνόγλωσσα επιστημονικά περιοδικά) άπτονται των εξής θεμάτων: η τροφή και η διατροφή ως «αποθήκες» παρελθοντικού υλικού, η πείνα και η στέρηση, οι καταναλωτικές πρακτικές, οι μειονοτικοί πληθυσμοί και η Ελλάδα, η σημασία των ιστοριών ζωής ως μεθοδολογικών και ερμηνευτικών εργαλείων.

το ίδιο έτος προσφεύγουν στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο με το επιχείρημα ότι πρόκειται για κοινή ονομασία. Έτσι, το 1999 το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο ακυρώνει την απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και η φέτα παύει να αποτελεί ελληνικό προϊόν ΠΟΠ. Η Ελλάδα αντεπιτίθεται και το 2003 η φέτα κατοχυρώνεται εκ νέου ως προϊόν ΠΟΠ με βάση τα εξής επιχειρήματα: η φέτα παράγεται στην Ελλάδα από την αρχαιότητα με αιγοπρόβριο γάλα, οι Ευρωπαίοι ταυτίζουν το προϊόν αυτό με την Ελλάδα, η παραγωγή φέτας καλύπτει το 60% της παραγωγής τυριών στην Ελλάδα και η κωδικοποίηση των πρακτικών επεξεργασίας της φέτας στη χώρα προηγείται των άλλων χωρών.

Είναι ενδιαφέρον ότι η φέτα αναδείχθηκε σε εθνική διεκδίκηση, παρουσιάστηκε από τα ΜΜΕ και έλαβε σχεδόν εθνικές διαστάσεις. Αμφισβήτηση της ελληνικότητας της φέτας ισοδυναμούσε με αμφισβήτηση της αυθεντικότητας του ελληνικού πολιτισμού και του δικαιώματος της Ελλάδας να διεκδικεί τον πολιτισμό της ως μοναδικό και διαφορετικό από των άλλων Ευρωπαίων. Άρα οι βασικές παράμετροι οι οποίες συνηγορούσαν υπέρ της ελληνικότητας της φέτας ήταν: η σύνδεσή της με τον αρχαιοελληνικό πολιτισμό, η μοναδικότητα του γεωγραφικού χώρου αλλά και η λευκότητα του τυριού σε συμβολικό επίπεδο (σύνδεση με την αυθεντικότητα και την αγνότητα). Πρέπει να σημειωθεί ότι το 1990 ήταν μια δύσκολη δεκαετία για την Ελλάδα, γιατί ήρθε στην επιφάνεια το ζήτημα της ονομασίας της ΠΓΔΜ, η οποία χρησιμοποιούσε τον προσδιορισμό «Μακεδονία» πυροδοτώντας σειρά αντιπαράθεσεων για την εθνική κυριαρχία αλλά και τα εθνικά σύνορα. Η φέτα λοιπόν, ως εθνικό προϊόν εισήχθη δυναμικά στον χορό των εθνικών διεκδικήσεων αλλά και της διεκδίκησης τοπικής ιδιαιτερότητας, όπως προκύπτει στη συνέχεια.

Μια εθνογραφική έρευνα της συγγραφέως την άνοιξη του 2011 σε γαλακτοβιομηχανία της Β. Ελλάδας είναι αποκαλυπτική όσον αφορά τις χρήσεις της έννοιας «παράδοση» στις παραγωγικές στρατηγικές της εταιρίας, τόσο εντός όσο και εκτός Ελλάδας. Η έρευνα αυτή αφορούσε τόσο υλικό που προέκυψε από συνεντεύξεις με εργαζόμενους όσο και συγκέντρωση έντυπου υλικού, διαφημιστικών και προωθητικών φυλλαδίων και εφημερίδων της εταιρίας που διανέ-

μονται στους εργαζόμενους. Η ιστορία λοιπόν, αυτής της Μακεδονικής βιομηχανίας, όπως αναφέρεται στην εφημερίδα *Ο κόσμος της ΜΕΒΓΑΛ* στο τεύχος 6, Οκτώβρης 2008, είναι «ζυμωμένη με το γάλα». Το τεύχος ήταν αφιερωμένο στον θάνατο του ιδρυτή της βιομηχανίας το 1952 Κωνσταντίνου Χατζάκου. Παραθέτω ένα δημοσιευμένο απόσπασμα συνέντευξης του ιδίου:

Είναι στο πετσί μου κάθε τι που έχει σχέση με το γάλα και το γιαούρτι, αφού αυτή ήταν η δουλειά του πατέρα μου και του παππού μου... Ο παππούς μου είχε έρθει στη Θεσσαλονίκη πρόσφυγας από το Σχολάρι της Ανατολικής Θράκης, μέρος φημισμένο για τα γιαούρτια του όπως η γειτονική Σηλυβρία... (*Τα Νέα της ΜΕΒΓΑΛ*, τεύχ. 1, Μάρτιος 1987).

Σε άλλο πολυσέλιδο ενημερωτικό βιβλιαράκι με τον τίτλο «Το γάλα είναι η ζωή μας» διαβάζουμε πως οι αξίες που τα ίδια τα ανώτερα στελέχη της εταιρίας προβάλλουν είναι η αγνότητα και παραδοσιακότητα των προϊόντων και ταυτόχρονα ο σεβασμός στις απαιτήσεις για ποιοτική διατροφή του σύγχρονου καταναλωτή και για διασφάλιση της υγείας του. Ο τότε πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος, ο οποίος μάλιστα τελούσε την ίδια περίοδο και πρόεδρος του ΣΕΒ, γράφουν:

Γνωρίζουμε πώς να αξιοποιούμε την παράδοση και να προσαρμόζουμε τα προϊόντα μας με τη βοήθεια της υψηλής τεχνολογίας στις σύγχρονες απαιτήσεις και διατροφικές ανάγκες της ελληνικής οικογένειας. Νιώθουμε τυχεροί γιατί, αυτή μας η ουσία –η αγνότητα, η αυθεντικότητα, η ποιότητα, η ισορροπία μεταξύ παλιού και σύγχρονου, μεταξύ μικρού και μεγάλου– αποτελεί σήμερα, βασικό ζητούμενο της καθημερινής ζωής και της φιλοσοφίας του σύγχρονου, πολυάσχολου ανθρώπου... Με σεβασμό στην παράδοση και αφοσίωση στην ποιότητα δεσμευόμαστε να συνεχίσουμε να παραδίδουμε καθημερινά στους καταναλωτές μας, σύγχρονα προϊόντα από φρέσκο ελληνικό γάλα, υψηλής διατροφικής αξίας με την παραδοσιακή, αυθεντική γεύση τους.

Λόγοι περί παράδοσης, τυροκομικής κληρονομιάς και συνέχειας έρχονται και επανέρχονται στο έντυπο υλικό. Η φέτα αναφέρεται ως «το κατ' εξοχήν παραδοσιακό ελληνικό τυρί, που παράγεται στη χώρα μας από την εποχή του Ομήρου». Αλλού αναγράφεται πως «τα προϊόντα μας είναι γεμάτα Ελλάδα», και είναι «100% Ελληνικά». Πρόσφατα η εταιρία επισφράγισε μια εμπορική συμφωνία με μια Κρητική, βιολογική παραγωγική μονάδα. Ο πρόεδρος της ΜΕΒΓΑΛ, με καταγωγή από την Κρήτη, αναφέρεται ως εξής στη συνεργασία:

Το νησί της Κρήτης φημίζεται για την παράδοσή του στα γαλακτοκομικά προϊόντα από κατσικίσιο γάλα. Δεν είναι τυχαίο που η μυθολογία θέλει τον Δία, πατέρα των θεών, να έχει μεγαλώσει στα βουνά της Κρήτης τρεφόμενος από το γάλα της κατσίκας Αμάλθειας. Οι Κρήτες είναι γνωστοί πρέσβεις της ευεργετικής μεσογειακής διατροφής και θα θέλαμε να συμπεριλάβουμε τα γαλακτοκομικά τους προϊόντα στην γκάμα των προϊόντων που διανέμει η ΜΕΒΓΑΛ.

Οι εξαγωγές φέτας στο εξωτερικό σημαντικές. Εξαγωγές που γίνονται κυρίως στη Δυτική Ευρώπη. Τη χρονιά που ξεκίνησα την έρευνά μου η ΜΕΒΓΑΛ έκανε εξαγωγή φέτας στο Ισραήλ. Όπως χαρακτηριστικά μου είχε πει ο τότε υπεύθυνος παραγωγής:

Έρχεται ο Ραβίνος στις εγκαταστάσεις μας, επιβλέπει τα ζώα και δίνει την έγκρισή του για να παραχθεί γάλα που θα δώσει τυρί φέτα. Αυτή πωλείται στο Ισραήλ σε συσκευασία που αναγράφει K, δηλαδή kosher, επιτρεπτή τροφή για τους Εβραίους.

Ας περάσουμε όμως στις ιστορίες ανθρώπων που είναι ζυμωμένες με τη φέτα. Η πρώτη ιστορία ζωής αφορά τον πατέρα μου, ο οποίος μπλέχτηκε στον χώρο της πώλησης γαλακτοκομικών και τυριών (φέτα, κασέρι, μανούρι, ανθότυρο) δουλεύοντας για τη ΜΕΒΓΑΛ από το 1991 μέχρι το 2002. Για την ακρίβεια, υπήρξε διευθυντής πωλήσεων της ΜΕΒΓΑΛ επί σειρά ετών και οι μνήμες από την εποχή εκείνη γυρίζουν γύρω από

το όνομα του ιδρυτή της εταιρίας, του Κωσταντίνου Χατζάκου, και κυρίως τον μύθο της ανόδου του που από το μηδέν και από πλανόδιος πωλητής γάλακτος κατάφερε να στήσει μια εταιρία υπολογίσιμη στην εσωτερική και την εξωτερική αγορά. Ένας άνθρωπος που ο πατέρας μου συνήθιζε να λέει πως, αν και αγράμματος, ήταν πανέξυπνος, διορατικός και είχε την ικανότητα να διαλέγει καλούς και πιστούς συνεργάτες. Ο πατέρας μου με σπουδές στο εξωτερικό και προϋπηρεσία στην ποτοποιία ΜΕΤΑΞΑ στην Αθήνα φάνταζε ο ιδανικότερος συνεργάτης για να πάει την εταιρία μπροστά και να την οργανώσει. Θυμάμαι ώρες ατέλειωτες μαζί με τον ιδρυτή της να καταστρώνουν την πολιτική της τοπικής αυτής βιομηχανικής μονάδας. Και ακολουθούσαν ταξίδια στο εξωτερικό με τις συζύγους ως ανταμοιβή για την αποδοτική δουλειά. Ο πατέρας μου σε μια πρόσφατη συνέντευξη μου είπε:

Το τυρί μας, η φέτα και το κασέρι κυρίως, πουλούσαν, γιατί γινόταν με βάση την εμπειρία αλλά και τη γνώση. Αν ο τυροκόμος με τον οποίο ερχόμασταν σε επαφή έφτιαχνε παραδοσιακό τυρί, τότε αυτό πουλούσαμε και εμείς. Ξέρεις η φέτα της ΜΕΒΓΑΛ ήταν η δικιά της φέτα, ένα τυρί με προσωπικότητα. Έχει άλλωστε κατοχυρωθεί επίσημα.

Αναρριγώ καθώς αναμετρίεμαι με το παρελθόν μου και συνειδητοποιώ πως αυτός ο άνθρωπος των πωλήσεων και του επιχειρηματικού πνεύματος μετέδωσε σε μένα την αγάπη για την τροφή που υπηρετώ όσο πιο πιστά μπορώ μέσα από την επιστήμη της Κοινωνικής Ανθρωπολογίας. Δεν θα ξεχάσω την επίσκεψή μου στο πολυτελές γραφείο του κάπου το 2000 και το βιβλίο που ανακάλυψα στη βιβλιοθήκη του *Η Ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος* του Αμερικανού Marvin Harris, εκπροσώπου του ρεύματος της πολιτισμικής οικολογίας, που υποστήριζε πως οι άνθρωποι τρώνε ό,τι τους παρέχει το περιβάλλον που ζούνε, άρα οι οικολογικές συνθήκες είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με τις διατροφικές επιλογές μας.

Η δεύτερη ιστορία ζωής μάς υπενθυμίζει ότι η παράδοση της τυροκομίας είναι παλλόμενη, ζωντανή, απαιτεί μεράκι,

πάθος και επιμονή. Ανταμείβει αυτόν που ξέρει να πειραματίζεται και να περιμένει γιατί η παράδοση είναι συχνά μια επίπονη διαδικασία που όμως αποζημιώνει και αποτελεί πηγή ικανοποίησης και έμπνευσης. Λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη σε ένα ημιορεινό χωριό του Λαγκαδά μπορούμε να βρούμε ένα αγρόκτημα, μια οργανωμένη φάρμα, όπου υπάρχουν στρέμματα με ελιές, αμπέλια, αρκετά πρόβατα και άλλα ζώα. Το αγρόκτημα αυτό, ένας πραγματικός αγροτικός μικρόκοσμος, δημιουργήθηκε από έναν κάτοικο της Θεσσαλονίκης, διαπρεπή επιστήμονα και επαγγελματία, περίπου είκοσι χρόνια πριν, αρχικά ως πάρεργο, ρομαντική αποκοτιά και όαση καταφυγής, αλλά τώρα πια ως ένα εγχείρημα με όραμα και πολλή προσωπική δουλειά, χρόνο και μόχθο. Ένα εγχείρημα που αποφέρει καρπούς: λάδι το φθινόπωρο, τσίπουρο και κρασί αλλά και γάλα και τυρί, αβγά, κυδώνια, κεράσια και τόσα άλλα. Όπως ο ίδιος εξήγησε, η βασική αρχή λειτουργίας ενός αγροκτήματος είναι η αυτοδιαχείριση, δηλαδή η χρησιμοποίηση, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση όσων παράγει ένα αγρόκτημα. Θεωρεί πως η φύση σε ολοκληρώνει, λειτουργεί ως αντίβαρο στο μονοδιάστατο του σύγχρονου ανθρώπου της πόλης και μέσα από την ενασχόληση μαζί της μαθαίνεις να αγαπάς και να καταλαβαίνεις την αξία της παράδοσης. Συνειδητοποιείς τελικά πως η παράδοση δεν έχει σβήσει και ανακαλύπτεις πως είναι ακόμη ζωντανή και εσύ την ψάχνεις, τη συνεχίζεις. Για παράδειγμα, οι αυθεντικές κάπες βοσκών που νόμιζε πως υπήρχαν μόνο στην Αλβανία διαπίστωσε πως υπάρχουν ακόμη και στην ορεινή Ελλάδα. Και γυρεύει να αγοράσει μία παρότι δεν τη «χρειάζεται».

Ο ιδιοκτήτης της φάρμας ξεκίνησε πριν από τρία χρόνια περίπου να φτιάχνει τυρί φέτα και εξακολουθεί μέχρι σήμερα:

Πειραματίστηκα πολύ με το τυρί, έκανα πολλές δοκιμές, απέτυχα στις πρώτες. Τελικά κατάφερα να φτιάξω καλή φέτα. Πήγα και σε παραγωγούς, είδα πώς γίνεται. Διάβασα και βιβλία για την τέχνη της τυροκομίας. Έψαξα και στο ίντερνετ. Επισκέφτηκα και πολλές γυναίκες στην επαρχία και τσομπαναριά που έφτιαχναν τυρί. Όμως η δική τους τέχνη είναι εμπειρική, εγώ ήθελα έναν λόγο πιο επιστημονικό, όχι μόνο πώς γίνεται αλλά και γιατί γίνεται. Και τελικά δεν έφαγα σχεδόν καθόλου, το χάρισα σε φίλους και

γνωστούς, το μοίρασα. Ξέρεις τι χρειάζεται για να γίνει καλή φέτα; Μεράκι και καλή πρώτη ύλη. Α και πρόβατα ευτυχισμένα. Να μη φοβούνται, να βόσκουν άφοβα, να τρώνε καλά. Θυμάμαι την πρώτη φορά που κατάφερα να φτιάξω τυρί. Έμεινα μ' ανοιχτό το στόμα, η πυτιά που βάζεις μέσα, ένα ένζυμο, η ζύμωση, ο χρόνος που δένει το τυρί. Είναι η ίδια η διαδικασία του κύκλου της ζωής. Α, και κάτι ακόμη: το τυρί θέλει αγάπη και συντροφικότητα...

Ο ίδιος επισκέπτεται τη φάρμα, παρά τις πολλαπλές και χρονοβόρες επαγγελματικές του υποχρεώσεις στην πόλη, τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Μαζί με τον επιστάτη της φάρμας, φροντίζουν τα ζώα, τα ταΐζουν, κλαδεύουν, ραντίζουν τις ελιές, τα κλήματα και τα διάφορα δέντρα. Τα πρόβατα είναι το καμάρι του ιδιοκτήτη:

Είναι караγκούνικα, σπάνια ράτσα. Έψαξα όλη της Β. Ελλάδα για να τα βρω και να τα αγοράσω. Τελικά βρήκα μερικά στην Καρδίτσα, σε έναν κτηνοτροφικό συνεταιρισμό. Ήθελα να διατηρήσω την καθαρότητα της φυλής αυτής που είναι σε μαρasmus. Και βέβαια το γάλα που δίνουν τα караγκούνικα είναι μεν λιγότερο αλλά πιο παχύ, πιο πλούσιο. Τώρα έχω 30 πρόβατα θηλυκά και 2 κριάρια.

Στη σύντομη αυτή μελέτη προσπάθησα να θέσω ζητήματα τοπικότητας και παραδοσιακότητας, θέτοντας στο επίκεντρο του προβληματισμού την έννοια της παράδοσης ως κάτι που σε καμιά περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί στατικό, συμπαγές και αναλλοίωτο, το οποίο αφορά αποκλειστικά το παρελθόν και παραδίδεται συμπαγές και αδιαπραγμάτευτο στο παρόν. Μέσα από τις συγκεκριμένες μελέτες περίπτωσης η παράδοση της τυροκομίας αναλύεται ως επιθυμία και ως ανάγκη αλλά κυρίως ως γιατρικό απέναντι σε έναν κόσμο αδυσώπητα γρήγορο με φρενήρεις ρυθμούς και απώλεια της έννοιας του τόπου και του χρόνου. Ένα τυρί βάλαμο και λησμονιά, ένα λευκό τυρί που δωρίζεται σε φίλους και συγγενείς ως δώρο ενισχύοντας τους κοινωνικούς δεσμούς. Μια τέχνη, η τέχνη της τυροκομίας, που ισχυροποιεί τους δεσμούς με μνήμες, λειτουργεί ως στρατηγική επιβίωσης

μέσα σε μian ανώνυμη, ιλιγγιώδη μετανεωτερική συνθήκη, μια τεχνογνωσία που φέρνει την παράδοση στο παρόν ως ανάγκη, επιθυμία, όραμα και ως καταφύγιο. Και ένα προϊόν που ακόμη και ως βιομηχανικό προϊόν διατηρεί την παραδοσιακότητά του, νοσηματοδοτεί την ελληνικότητα και τονώνει την ελληνική ταυτότητα. Οι κοινωνικοί επιστήμονες θα έκαναν λόγο για οικειοποίηση της παράδοσης. Ίσως απλά θα μπορούσαμε να περιγράψουμε τη δύναμη της παραδοσιακής τυροκομίας ως λυτρωτική διαδικασία, ως γιατρικό και θεραπεία σε μοντέρνους, σκληρούς καιρούς. Οι διατροφικές παραδόσεις παραδίδονται, εμπνέουν και συνεχίζουν να συ-νεγείρουν ανθρώπους με όραμα και πίστη, που παράγουν και αναπαράγουν παραδοσιακές τεχνογνωσίες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Appadurai, A. (2014), *Νεωτερικότητα χωρίς Σύνορα: Πολιτισμικές Διαστάσεις της Παγκοσμιοποίησης*, μτφρ. Κ. Αθανασίου, επιμ. Α. Αθανασίου, Αθήνα: Αλεξάνδρεια.
- Barthes, R. (1998), «Για μια ψυχοκοινωνιολογία της σύγχρονης Διατροφής», στο Α. Ματθαίου (επιμ.), *Ιστορία της Διατροφής: Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, Αθήνα: Μνήμων, σ. 141-156.
- Butler, B. και Rowlands, M. (2012), «Πολιτισμική Κληρονομιά», στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.), *Υλικός Πολιτισμός. Η Ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 125-150.
- Γιακουμάκη, Β. (2006), «Περί (δια)τροφής και εθνικής ταυτότητας. Οι διαστάσεις μιας νέας “πολιτισμικής ποικιλότητας” στη σημερινή Ελλάδα», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 105-138.
- Γιακουμάκη, Β. (έρευνα) και Τσιμπιρίδου, Φ. (επιστημονικά υπεύθυνη), (2007), *Έκθεση για το ερευνητικό πρόγραμμα «Ελληνικά παραδοσιακά τρόφιμα και η εκβιομηχάνιση της παραγωγής τους»*. Θέμα: *Ευρωπαϊκές πολιτικές για τα τρόφιμα και ο ορισμός της παράδοσης*, σ. 1-34.
- Γκέφου-Μαδιανού, Δ. (1998), «Η χώρα του πνεύματος και η χώρα του οίνοπνεύματος: παράδοση και πολιτισμική ταυτότητα στην Αττική», *Σύγχρονα Θέματα*, 20 (66), σ. 104-111.
- Giddens, A. (1991), *Modernity and Self-Identity*, London: Polity Press.
- Grasseni, C. (2011), «Re-inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Globalisation», *Anthropology of Food*, διαθέσιμο στο: <https://doi.org/10.4000/aof.6819>.
- Κράββα, Β. (2010), «Οι Σεφαραδίτες Εβραίοι της Θεσσαλονίκης: Διατροφή και Συλλογική Μνήμη», στον συλλογικό τόμο *Ο Πολιτισμός στο Τραπεζί*, Θεσσαλονίκη: Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης, σ. 133-145.
- Κράββα, Β. (2018), «Οι λαογράφοι, τα πράγματα και ο υλικός βίος: θεωρητικές και μεθοδολογικές διαδρομές στη μακρά λαογραφική διάρκεια», στο Β. Νιτσιάκος και Π. Ποτηρόπουλος (επιμ.), *Λαογραφία και Ανθρωπολογία: μια συμβολή στον διάλογο*, Αθήνα: Σιδέρης, σ. 231-262.
- Κράββα, Β. (2018), «Η τροφή ως δείκτης ανάγνωσης της προσφυγικότητας: χρονικές τομές, αποκλίσεις και συγκλίσεις», στο Μ. Γ. Βαρβούνης, Χ. Γ. Τσιγάρας και Ε. Βόγλη (επιμ.), *Διεπιστημονικές Διαδρομές από το Παρόν στο Παρελθόν*, αφιερωματικός τόμος για τα 25 χρόνια του ΤΙΕ, ΔΠΘ, Θεσσαλονίκη: Σταμούλης, σ. 162-180.
- Κράββα, Β. (2020), *Καταναλώνοντας τον Πολιτισμό: Διαδρομές Κατανάλωσης, Ιστορίες τροφής και στέρησης*, Αθήνα: Πατάκης.
- Kravva, V. (2010), *Tell me what you eat and I'll tell you if you are Jewish: Food and discourses of identity*, Σάαρμπρίκεν: VDM-Verlag.
- Kravva, V. (2015), «Eating in the European Way: Interpretations of Food Production and Consumption in Greece», στο H. Von Klaus Roth, W. Hopken και G. Schubert (επιμ.), *Europaisierung- Globalisierung- Tradition. Herrschaft and Alltag in Sudosteuropa (Yearbook of the Organization of the Study of South Eastern Europe)*, Μόναχο: Verlag Otto Sagner, σ. 343-359.
- Kravva, V. (2008), «The Taste of Belonging: An ethnographic approach to the study of commensality and collectivity», στο V. Nitsiakos, I. Manos, G. Angelopoulos, A. Angelidou, V. Dalkavoukis (επιμ.), *First Annual of the Konitsa Summer School*, Berlin: LIT Verlag, σ. 202-251.
- Kravva, V. (2011), «The Personal, The Local and the Political: Oral histories as valid analytical and methodological tools», στο V. Nitsiakos, I. Manos, G. Agelopoulos, A. Angelidou και V. Dalkavoukis (επιμ.), *Second Annual*

-
- of the Konitsa Summer School*, Βερολίνο: LIT Verlag, σ. 85-102.
- Lowental, D. (1985), *The Past is a Foreign Country*, Κέιμπριτζ: Cambridge University Press.
- Μπάρτ, Ρ. (1978), *Μυθολογίες, μάθημα*, Αθήνα: Κέδρος.
- Παπαταξιάρχης, Α. (2006) (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια.
- Πετρίδου, Ε. (2006), «Τυρί και Έθνος. Εθνικές διεκδικήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση», στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας. Η Παραγωγή της Πολιτισμικής Διαφοράς στη σημερινή Ελλάδα*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 139-158.
- Πλάντζος, Δ. (2016), *Το Πρόσφατο Μέλλον. Η κλασική αρχαιότητα ως βιοπολιτικό εργαλείο*, Αθήνα: Νεφέλη.
- Sutton, D. (2012), «Τροφή και αισθήσεις» στο Ε. Γιαλούρη (επιμ.) *Υλικός Πολιτισμός: η ανθρωπολογία στη χώρα των πραγμάτων*, Αθήνα: Αλεξάνδρεια, σ. 391-426.
- Vitrolles, D. (2011), «When Geographical Indication Conflicts with Food Heritage Protection: The case of Serrano Cheese from Rio Grande do Sul, Brazil», *Anthropology of Food*, διαθέσιμο στο: <https://doi.org/10.4000/aof.6809>.
- Zubaida, S. and Tapper, R. (επιμ.), (1994), *Culinary Cultures of the Middle East*, Λονδίνο: Tauris.

ΜΥΡΤΩ ΠΕΤΣΩΤΑ¹

Ο λάτρης του τυριού, όπως και ο λάτρης του κρασιού, ξεκινά συνήθως την πορεία του ως συλλέκτης εμπειριών και γνώσεων και σιγά σιγά χτίζει γύρω από το τυρί μια... κοσμοθεωρία. Η χρήση της λέξης δεν είναι υπερβολική. Έτσι και εγώ κατέληξα, μέσα από την αγάπη για το τυρί, να κατοικώ αισθητικά, πολιτικά, ακόμη και ποιητικά τον κόσμο. Άρχισα να ενδιαφέρομαι για τις παραδοσιακές πρακτικές και την επιστημονική μελέτη της τυροκομίας. Προσπάθησα να διευρύνω το λεξιλόγιό μου, για να χωρέσω όλον αυτόν τον καινούργιο κόσμο που μου αποκαλύπτεται με αφορμή το τυρί. Πολύ γρήγορα έγινα εχθρός των τυποποιημένων γεύσεων που είναι αποτέλεσμα της μαζικής χρήσης ζυμώσεων και της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος στην τυροκόμηση. Σήμερα με απασχολεί και το νομοθετικό πλαίσιο παραγωγής και διακίνησης του τυριού. Όπως όλοι οι λάτρες του τυριού, έχω έντονη συνείδηση ότι το τυρί είναι φορέας πολιτιστικής ταυτότητας, μνήμης και κληρονομιάς, αλλά και ότι μπορεί να γίνει συμβολικό πεδίο γεωπολιτικών συγκρούσεων, πολιτισμικών αντιθέσεων, ακόμη και υπαρξιακών αναζητήσεων.

Με άλλα λόγια, μέσα από τις αναζητήσεις μου κατέληξα σε μια γεωποιοητική¹ του τυριού, δηλαδή σε μια σύνθετη προσέγγιση της σχέσης του ανθρώπου με τη γη που στοχεύει στην καλλιέργεια μιας οικολογικής κοσμοθεωρίας ενσωματώνοντας γνώσεις από διάφορους τομείς, όπως τη βιοχημία, τη γεωγραφία, τη φιλοσοφία αλλά και την τέχνη. Στόχος είναι, μέσα από την πολυ-αισθητηριακή πρόσληψη του τυριού (εκτός, φυσικά, από τη γεύση, το τυρί κινητοποιεί και την όραση, την όσφρηση, την αφή),

μια αναζήτηση που ξεπερνάει την καθημερινή εμπειρία και αποζητάει τη βαθιά συγκίνηση – αυτήν ονομάζω *ποιοητική*. Μια συγκίνηση που οφείλεται στη συνείδηση ότι πίσω από την απόλαυση βρίσκεται ένας πολύπλοκος ιστός σχέσεων μεταξύ έμβιων οργανισμών, ζώων και μικροοργανισμών, φυτών, χόρτων και βοτάνων, και βέβαια ανθρώπων: κτηνοτρόφων και παραγωγών τυροκόμων, συγγενών και φίλων, καταναλωτών, ακόμη και χωρών. Μια ανανεωμένη προσέγγιση του ελληνικού τυριού θα επιδίωκε να κάνει αυτές τις συνδέσεις αισθητές, βάζοντάς τες στην υπηρεσία πιο ουσιαστικών, αλλά και πιο ποιητικών τρόπων διαβίωσης.

Είτε γράφουμε γι' αυτό είτε το απολαμβάνουμε, το τυρί μπορεί να γίνει ένας κόμβος στο ευρύτερο πολιτισμικό τοπίο της Ελλάδας. Η γεωποιοητική σκέψη με βοήθησε να ανακαλύψω ένα μικρό μέρος το πλούσιου πολιτισμικού μωσαϊκού που συγκροτείται από το ελληνικό τυρί, εμπλουτίζοντας την κατανόησή μου όσον αφορά την τροφή και τη δημιουργική θέση του ανθρώπου σε έναν ζωντανό πλανήτη. «Το οικουμενικό είναι το τοπικό χωρίς τους τοίχους»² έλεγε ο Πορτογάλος συγγραφέας Miguel Torga (1990). Πώς θα μπορούσαμε να σκεφτούμε τα θέματα οικουμενικότητας και τοπικότητας ξεκινώντας από το τυρί; Το κείμενο αυτό είναι μια χαρτογράφηση των προσωπικών μου διαδρομών στη λογοτεχνία, στην τέχνη, και στο ταξίδι μέσα από το τυρί.

Τυρί και τοπικότητα

Το τυρί παράγεται στην Ελλάδα σήμερα είτε σε σύγχρονες εγκαταστάσεις που δημιουργήθηκαν τα τελευταία χρόνια και πληρούν τις διεθνείς προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων είτε σε μικρές οικογενειακές μονάδες και στο πλαίσιο της οικοτεχνίας για αυτοκατανάλωση. Εκτός εμπορίου, η φήμη του τυριού κυκλοφορεί ακόμα από στόμα σε στόμα και ο τυρόφιλος φτάνει «μιλημένος» στον τυροκόμο, τον βοσκό ή στην οικογένεια που θα του δώσει να δοκιμάσει ένα τυρί το οποίο δεν θα μπορούσε να βρει αλλού. Τοπικότητα μπορεί να σημαίνει και *γεωγραφική*

1 Ο όρος αυτός είναι του Σκωτσέζου Kenneth White. Ο White θεωρούσε ότι μεγάλο μέρος της σύγχρονης δυτικής σκέψης, ιδιαίτερα στον ακαδημαϊκό χώρο, βασίζεται σε απλουστευτικές δυαδικές αντιθέσεις και ανταγωνισμούς. Η γεωποιοητική στοχεύει στην υπέρβαση της δυαδικής σκέψης. Ο White ασκεί κριτική σε πεδία όπως η γεωπολιτική και η γεωφιλοσοφία (των Deleuze και Guattari) για το γεγονός ότι επιμένουν σε περιοριστικές θεωρήσεις για τις κοινωνίες, τα περιβάλλοντα κλπ. Η γεωποιοητική εξετάζει πιο θεμελιώδη οντολογικά ζητήματα. Αντλεί από μη συμβατικές πηγές και θεωρεί ότι οι ποιητές είναι πιο ικανοί να ωθήσουν πραγματικά τη σκέψη προς νέες κατευθύνσεις (White, 2019).

2 «Ο universal é o local sem muros».

αποκλειστικότητα. Πέρα από την ιδιαιτερότητα κάθε τυριού, η οποία συνδέεται με τις ντόπιες φυλές αιγοπροβάτων και τη μοναδική χλωρίδα του κάθε τόπου, η τοπικότητα του τυριού έχει ιδιαίτερη σημασία, λόγω της μικρής κλίμακας παραγωγής του και της χειροποίητης φύσης του. Αυτό εξηγεί γιατί τα περισσότερα ελληνικά τυριά όχι μόνο δεν εξάγονται, αλλά δεν ταξιδεύουν και πολύ εντός της χώρας. Τα τελευταία χρόνια έχουν εμφανιστεί περισσότερα τυριά αγελαδινού γάλακτος στην Ελλάδα, ωστόσο, μέχρι πολύ πρόσφατα, τυριά αγελαδινού γάλακτος έβρισκε κανείς κυρίως στο Αιγαίο, στις Κυκλάδες. Πρόκειται για τους ζωντανούς φορείς ιστορικής μνήμης των νησιών και της σχέσης τους με την Ενετοκρατία. Με δεκάδες καταγεγραμμένα τυριά στα νησιά αυτά του Αιγαίου γίνεται ακόμη πιο εμφανές *το παλίμψηστο της τοπικότητας*, που έχει ένα σημαντικό ιστορικό βάθος.

Με φίλους τυρόφιλους συχνά σχολιάζουμε τη δυσκολία να βρούμε κάποια τυριά στα μεγάλα αστικά κέντρα. Κάποιοι από εμάς όμως κυνηγούν δυσεύρετους θησαυρούς και καυχούνται για όλα αυτά τα τυριά που δοκίμασαν και τα οποία δεν μπορεί να βρει κανείς στο εμπόριο. Δώρο πολύτιμο φέρνουμε μετά από ένα ταξίδι, πάντα με το ίδιο χαμόγελο: «αυτό εδώ, δεν το έχεις ξαναφάει». Μαζί με το τυρί έρχεται και μια ιστορία από τον τόπο, αφηγήσεις και μνήμες. «Στην Αίγινα, μου το έδωσε ένας βοσκός. Τον γνωρίσαμε μια μέρα που κάναμε πεζοπορία και περάσαμε από τον αρχαίο ελαιώνα. Λίγα ζώα τού έχουν απομείνει. Ποιος ξέρει πόσο καιρό θα αντέξει ακόμα». Μήνυμα κινδύνου φέρνει το τυρί. Απειλείται. Υπάρχουν κάποια σημεία της χώρας που μπορείς να βρεις μόνο πεζοπόρους, ορειβάτες ή βοσκούς. Στο ίσωμα πριν την κορυφή της Γκιώνας, στην κορυφή του Ταΰγετου, και σε πολλά άλλα τέτοια μέρη... Έχω σκεφτεί πολλές φορές ότι ο ορειβάτης σήμερα πάει στο βουνό να βρει κάτι που έχει χάσει, κάτι που λείπει από την καθημερινή του ζωή. Ίσως και εμείς οι τυρόφιλοι να κυνηγάμε ένα χαμένο νήμα που συνδέει τον άνθρωπο με έναν τόπο και με τον κόσμο.

Στην καρδιά της Ρούμελης τώρα, στην ορεινή Φωκίδα, η γιαγιά μου, όπως πολλές άλλες γιαγιάδες, έφτιαχνε το καλοκαίρι *ψιμοτύρι* (όψιμο τυρί). Λίγο το γάλα τους καλοκαιρινούς μήνες για να φτιάξει κανείς φέτα... Έπηζαν το γάλα με πυτιά και ύστερα το άφηναν να «ψηθεί» δύο τρεις

μέρες στις καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Άλλο ένα τυρί που δύσκολα ταξιδεύει είναι ευαίσθητο και κοστίζει πολύ η παραγωγή του, αφού οι τυροκόμοι εκτιμούν ότι τα 2/3 της τιμής του αντιστοιχούν σε έξοδα. Το γεγονός ότι ακόμα συνεχίζεται η παραγωγή του είναι ένα θαύμα. Με τα χρόνια, σε κάποια μέρη άλλαξε και λίγο ο τρόπος παραγωγής του. Τώρα, λοιπόν, στρώνουν πλούσιο πρόβειο γιαούρτι, καλά αλατισμένο, αφού έχει στραγγίξει σε τσαντίλα πάνω σε χοντροκομμένη νωπή μυζήθρα ή φέτα, και το αφήνουν να κάνει ζύμωση, όπως παλιά. «Ζόρικο και δροσερό» λένε. Τώρα πια βρίσκεις ψιμοτύρι και εκτός καλοκαιριού σε λίγα τυροκομεία της περιοχής. Αλλά ίσως το καλύτερο να βρίσκεται στη Βουνιχώρα. Η γιαγιά μου έφτιαχνε κι ένα μεγάλο ψωμί στον ξυλόφουρνο. Δεν είναι περίπλοκες οι συνταγές της Ρούμελης: το ψιμοτύρι τρωγόταν σε μια φέτα ψωμιού. Το περασμένο καλοκαίρι καθόμουν μπροστά στο παλιό σπίτι των παππούδων μου στη Στρώμη, που βρίσκεται στην είσοδο του χωριού, πάνω στον δρόμο. Πάντα σταμάταγαν αμάξια και ζητούσαν πληροφορίες. «Συγγνώμη, από δω για Λευκαδίτι; Που έχει τη γιορτή ψωμοτυριού;» «Ναι, όλο ευθεία». Και πρόσθεσα: «Ψιμοτύρι...». Αλλά δεν πρόλαβα. Είχαν κιόλας φύγει.

Η τοπικότητα των τυριών δεν είναι μόνο ένα ζήτημα γεωγραφικής προέλευσης, αλλά και δημιουργική έκφραση που συνδέεται με τη μετακίνηση των κτηνοτρόφων. Λίγα λόγια και για το κασκαβάλι Πίνδου. Η εποχιακή μετακίνηση των Βλάχων βοσκών και των κοπαδιών διαμορφώνει τα τοπία της Πίνδου στη Δυτική Μακεδονία, τη Θεσσαλία και την Ήπειρο, μέσα από τις μεταναστευτικές διαδρομές



Τάισμα της βρύσης Πρωτοχρονιά (2003).



Δοκιμή καπνίσματος γραβιέρας με αυτοσχέδιο καπνιστήρι.

και τους εποχιακούς ρυθμούς της περιοχής. Η τυροκομία συνδέεται με αυτή την κινητικότητα και αντανακλά τη ρευστή σχέση μεταξύ της γης και των προσωρινών κατοίκων της. Οι γνώσεις των βοσκών γεννιούνται από τη μετακίνηση επί γενεές. Τα μονοπάτια που ακολουθούν οι βοσκοί συνδέουν τα ψηλά ορεινά βοσκοτόπια με τις κοιλάδες και τις πεδιάδες, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη ταυτότητα στην ευρύτερη περιοχή. Το γάλα και το τυρί από αιγοπρόβατα που εκτρέφονται σε διαφορετικές περιοχές, με διαφορετική βλάστηση, αποκτούν πολύπλοκη γεύση, αποτελώντας έτσι δημιουργική σύνθεση τόπων. Το τυρί μεταφέρει τη *βιογραφία* της κινητικότητας, ενώ οι βοσκοί λειτουργούν ως ζωντανοί αγωγοί της βιοποικιλότητας, των ιστοριών, των τραγουδιών και της κληρονομιάς των περιοχών που διασχίζουν.

Οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι αναπτύσσουν υψηλά επίπεδα δεξιοτήτων, αυτοσχεδιασμού και πρακτικής ευφυΐας, συνδεδεμένα με τη γη και τα ζώα τους. Τα παραδοσιακά εργαλεία και οι πρακτικές αντικατοπτρίζουν αυτή τη σοφία. Η κινητικότητα επιτρέπει στις τυροκομικές γνώσεις και πρακτικές να εξαπλώνονται και να αναμειγνύονται, με τους μετακινούμενους τυροκόμους να μεταφέρουν τη γνώση από χωριό σε χωριό. Η απαιτήσις της ζωής των μετακινούμενων κτηνοτρόφων αποτυπώνεται στον χαρακτήρα των τυριών. Σε αντίθεση με άλλα τυριά, το κασκαβάλι φτιάχτηκε για να μπορεί να αντέχει τη μεταφορά πάνω σε άλογα, όπως λέει και το όνομά του στα βλάχικα. Η τοπικότητα στην παραγωγή τυριού δεν είναι στατική, αλλά μια δυναμική διαδικασία που συμβάλλει στη δημιουργία διακριτών και ποικίλων τυριών, που η κάθε μορφή τους είναι αποτέλεσμα της συνεχούς αλληλεπίδρασης με το περιβάλλον και την κοινότητα.

Όλες αυτές οι εμπειρίες και οι σκέψεις με βοήθησαν να διαμορφώσω τη δική μου ιδιοσυγκρασιακή σχέση με την Ελλάδα και να εμβαθύνω, να διευρύνω την ταυτότητα μου μέσα από το τυρί· να ανακαλύψω ότι, το τυρί μπορεί να με κάνει κάτι περισσότερο από απλό καταναλωτή.

Μια νομαδική³ προσέγγιση της μνήμης και της ταυτότητας του τυριού

Όταν ήμουν φοιτήτρια στο Ηνωμένο Βασίλειο θυμάμαι πολλούς φίλους εδώ στην Ελλάδα να με ρωτάνε αν το φαγητό ήταν καλό. Εγώ τους έλεγα ότι είχα δοκιμάσει πολλά ωραία τυριά εκεί. Το Stinking Bishop και το Stilton ήταν από τα αγαπημένα μου. Εκεί ήρθα και για πρώτη φορά σε επαφή με το έργο του G.K. Chesterton. Γνωστός εχθρός της προοδευτικής νεωτερικότητας, στο δοκίμιο «Η Αμέλεια του Τυριού στην Ευρωπαϊκή Λογοτεχνία» είχε εκφράσει τη λύπη του για το γεγονός ότι οι ποιητές στα έργα τους δεν κάνουν αναφορές στο τυρί, με ελάχιστες εξαιρέσεις μία από τις οποίες είναι ο Βιργίλιος (Chesterton, 1991:70-71). Με το γνωστό του χιούμορ, αλλά και με τρυφερότητα, μας θυμίζει ότι το τυρί διαφέρει θεαματικά από τόπο σε τόπο. Μέσα από ένα προσωπικό ταξίδι που περιλαμβάνει γεύματα σε δρόμους της Αγγλίας, ο συγγραφέας τονίζει τη μοναδικότητα και την ποικιλομορφία των τυριών της. Ο Chesterton ονομάζει «καλό πολιτισμό» εκείνον που αναγνωρίζει και εκτιμά την ποικιλομορφία και την τοπικότητα των προϊόντων της, και εκείνον που αντιστέκεται στην ομογενοποίηση και τη βιομηχανική μαζική παραγωγή. Η στοχαστική και καθόλα γήινη απόλαυση του τυριού συνδέει τον άνθρωπο με μια γεωγραφία και έναν πολιτισμό, ενώ εκφράζει το έδαφος, φέροντας τις «αποχρώσεις της διάθεσης» της βιοπεριφέρειας⁴ του (Chesterton, 1991:73). Αυτός

ο εντοπισμός είναι για εκείνον «η ψυχή του τραγουδιού» (Chesterton, 1991: 74). Η κατανάλωση του τυριού μπορεί να ανοίξει τον άνθρωπο στην ποίηση: στην *τυρωδή* στο τοπίο!· υπονοώντας ότι κάθε τυρί μπορεί να αντικατοπτρίζει ένα στοιχείο του τοπικού ήθους και περιβάλλοντος. Αυτή είναι η σχέση και η αλληλεπίδραση μεταξύ του ανθρώπου και της γης που απειλείται από την αδιαφορία ενός ψυχισμού που μεταφέρεται ασυνείδητα και με ορμή σε ένα άσκοπο και, εντέλει, άτοπο «μπροστά».

Πόση εκτίμηση έχει επιδείξει άραγε η δική μας λογοτεχνία, η δική μας τέχνη, για το ελληνικό τυρί; Πού και με ποιον τρόπο συναντάει αυτήν την έκφραση του πολιτισμού μας; Σίγουρα βρίσκουμε διάσπαρτες αναφορές στο *ψωμοτύρι* που τάισε τα παιδιά από άκρη σε άκρη της χώρας, η λαϊκότητα του οποίου λειτουργεί ως στερεοτυπικό χαρακτηριστικό του λαϊκού πολιτισμού, με τον τρόπο που συνήθως τον αντιλαμβανόμαστε. Αντ' αυτού, σήμερα επικαλούμαστε τις στατιστικές κατανάλωσης και λέμε ότι οι Έλληνες είναι από τους συστηματικότερους, ίσως και οι πιο συστηματικοί, καταναλωτές τυριού στην Ευρώπη. Αλλά ούτε αυτό λέει πολλά από μόνο του. Πόσοι ποιητές και πεζογράφοι μάς έχουν μιλήσει για την τοπική ιδιομορφία που σφραγίζει τη γεύση του κάθε τυριού, πόσοι έχουν ενδιαφερθεί για την απέραντη γνώση που συνοδεύει αυτήν την τοπικότητα; Μια γνώση συλλογική και ανεπίγνωστη, που μαρτυράει την πολιτισμική ετερογένεια στη σύγχρονη ελληνική κοινωνία. Στο μυαλό πολλών το ντόπιο τυρί δεν αξίζει ιδιαίτερης σημασίας. Στα μεγάλα σουπερμάρκετ βρίσκει κανείς τα γνωστά ελληνικά τυριά, αλλά τίποτε περισσότερο, ενώ στα λεγόμενα ντελικατέσεν συνήθως διατίθενται κυρίως γαλλικά και ιταλικά τυριά.

Ας δούμε τι γράφει ο Βασίλης Βασιλικός για την εμπειρία του τυριού στα ξένα:

Δεν είχε κανένα ιδιαίτερο πάθος με το κασέρι. Του άρεσε σαν τυρί, τίποτα περισσότερο. Μπροστά στη συντριπτική υπεροχή των υπέρογκων και, πράγματι –γιατί να το κρύψει;–, υπέροχων γαλλικών τυριών, το βαλκανικό κασέρι δεν ηχούσε καλύτερα απ' ό,τι ο κασσίτερος σε μια συνεστίαση χρυσοχών. «Κασσίτερος-κασέρι», τι μπάζα έπιανε μπρος στα σεβρ, τα καντάλ, τα καμαμπέρ, «μπιεν φε» και όχι.

3 Η νομαδική σκέψη, όπως την ανέπτυξε ο Kenneth White, είναι μια φιλοσοφική στάση που δίνει έμφαση στην κίνηση, τη ροή και τη δημιουργικότητα έναντι της στασιμότητας και των περιοριστικών δομών. Φαίνεται να συνδέεται με τις έννοιες της αποεδαφοποίησης και του ριζωματικού νομαδισμού των Deleuze και Guattari. Ωστόσο, ο White τονίζει τη σχέση με τον γεωγραφικό χώρο και το τοπίο ως πηγή έμπνευσης, δημιουργώντας την έννοια της «γεωποιητικής». Πιστεύει ότι η σωματική κίνηση μέσα από διαφορετικά τοπία συνεπάγεται νοητική/φαντασιακή απελευθέρωση. Έτσι, η νομαδική σκέψη του White είναι άμεσα συνδεδεμένη με μια γεωγραφική δυναμική και την αλληλεπίδραση με φυσικούς χώρους. Δίνει ως ένα από τα χαρακτηριστικά παραδείγματα νομαδικής σκέψης το έργο του Νίκου Καζαντζάκη που μέσα από τη γεωγραφική κινητικότητα του συγγραφέα και τα ταξίδια του σε διαφορετικούς τόπους και πολιτισμούς δίνει αξία στη σωματική και πνευματική περιπλάνηση ως μέσο πνευματικής και φαντασιακής απελευθέρωσης (White, 2018: 106-119).

4 Μια οικολογική και γεωγραφική περιοχή, όπου το φυσικό περιβάλλον, οι κοινότητες και οι παραγωγικές δραστηριότητες συνυπάρχουν αρμονικά, διατηρώντας τη μοναδικότητα και τη βιολογική ποικιλομορφία της περιοχής.

Χιλιάδες τυριά. Τα 'χαν δει, με τη γυναίκα του, σε μια τυροκομική έκθεση στο Πορτ ντε Βερσάιγ στο Παρίσι, σε κάποιο προδικτατορικό ταξίδι τους και πέρασαν ώρες να τα χαζεύουν, να τα δοκιμάζουν, μην πιστεύοντας στα ίδια τους τα μάτια· τόσο η ποικιλία τους ήταν αφάνταστη και το πάθος που κάθε παραγωγός διαφήμιζε το δικό του επιμένοντας στους επισκέπτες να το δοκιμάσουν, ώστε κατά το «οι Έλληνες είναι λαός ποδοσφαιρικός», για τους Γάλλους λέγαν τότε, καλαμπουρίζοντας, «λαός τυροκομικός» (Βασιλικός, 2007:100).

Το κασέρι αντιπαράβάλλεται αρχικά με την τεράστια ποικιλία διάσημων γαλλικών τυριών, θέτοντας επιτακτικά το ζήτημα της ταυτότητας του αφηγητή, η οποία στη μεγάλη πρωτεύουσα γίνεται αντιληπτή ως μειονεξία. Αλλά η υπεράσπιση του ελληνικού τυριού δεν γίνεται βάσει του γνωστού «οὐκ ἐν τῷ πολλῷ τὸ εὖ, ἀλλ' ἐν τῷ εὖ τὸ πολὺ» – άλλωστε, τα γαλλικά τυριά είναι και πολλά και καλά.

Το κασέρι είναι πολύτιμο γιατί είναι δυσεύρετο, και αντιπαράβάλλεται επίσης με την πιο διαδεδομένη φέτα. Ο αφηγητής θα βρει παρηγοριά στηνπραμάτεια του Αρμένιου παντοπώλη, του Αγκόπ, ο οποίος πουλάει κασέρι και άλλα τρόφιμα σε μια αγορά του Παρισιού, ενσαρκώνοντας με τη μελαγχολική του φύση το κλίμα και τη γεωγραφία της Ανατολίας και της οθωμανικής περιόδου. Το κασέρι προερχόταν από την πατρίδα του Αγκόπ κοντά στην Κωνσταντινούπολη, κομίζοντας μια αίσθηση του τόπου. Ο πόθος του αφηγητή για το άφαντο κασέρι στην εξορία και η θλίψη του για την απώλεια της πρόσβασης σε αυτό, δείχνουν πώς η τροφή ενσωματώνει την ψυχή του τόπου. Λεπτομέρειες, όπως το μαγαζί του Αγκόπ στριμωγμένο ανάμεσα σε πάγκους, τα μελαγχολικά του μάτια και τα κρεμασμένα λουκάνικα προκαλούν μια αίσθηση βύθισης σε ένα τοπίο, ενώ το κασέρι και το μαγαζί του Αγκόπ λειτουργούν σαν αγωγοί για τη βίωση της ουσίας του ανατολίτικου πολιτισμού και της γεωγραφίας. Το απόσπασμα τονίζει την έννοια *του τόπου ως προσωπικότητα* και ο αφηγητής του Βασιλικού δίνει αξία στο κασέρι μέσα από μια πεισματική, θα έλεγε κανείς, νοσταλγία.

Παρ' όλο που το τυρί έχει αντιμετωπιστεί με κάποιο σκεπτικισμό ως ποιητικό θέμα, η εξέταση συγκεκριμένων



Πασχαλινό τραπέζι με γραβιέρα Νάξου, ανεβατό, χορτόπιτα με φέτα.

παραδειγμάτων από την ελληνική λογοτεχνία και τον κινηματογράφο αποκαλύπτει τα περίεργα παράδοξα του τρόπου με τον οποίο απεικονίζεται η εκτίμηση για το τυρί.

Και του σαλονιού και της στάνης: η παράδοση εμπειρία της τυροφιλίας

Το 1969, στην ταινία «Ξύπνα Βασίλη» του Γιάννη Δαλιανίδη, εμφανίζεται ένας γελοίος παθιασμένος ποιητής, ο Τιμολέοντας Φανφάρας (Γιώργος Μιχαλακόπουλος). Στην ταινία ακούγεται και το «Κόκκινο τυρί»:

Κόκκινο τυρί μας δώσαν
το τραπέζι όταν μας στρώσαν
κόκκινο τυρί το κοιτάμε το συζητάμε
αλλά τέτοιο δεν μαςάμε
χρώμα ωραίο, ευωδία
κι από μέσα αηδία.

Η κωμική διάσταση της σκηνής είναι πολλαπλή: βασίζεται στο ίδιο το πρόσωπο του Φανφάρα ως παρωδία της μορφής του ποιητή, και στην έλλειψη κρίσης του συνομιλητή του, του Βασίλη Βασιλάκη (Γιώργος Κωνσταντίνου): «Ολη η σάτιρα για την κομμουνιστική ιδεολογία εκεί μέσα βρίσκεται» (Δαλιανίδης, 1969). Ο Βασίλης αναλύει το ποίημα, προσπαθώντας να δώσει περιεχόμενο στη δήλωση του ίδιου του ποιητή ότι πρόκειται για ένα «βαθιά συμβολικό ποίημα». Το γέλιο που προκαλεί η σκηνή βασίζεται όμως

και στην παραδοχή ότι το τυρί δεν μπορεί να στηρίζει την «υψηλή ποίηση» ως κεντρικό συμβολικό μέσο έκφρασης. Παραδόξως, ωστόσο, το τυρί γίνεται σατιρικό εργαλείο, προσγειώνοντας τις καλλιτεχνικές βλέψεις του Φανφάρα και τον κοντόφθαλμο θαυμασμό του Βασιλάκη για το πνεύμα του ποιητή.

Σε άλλες περιπτώσεις το τυρί φαίνεται να μην είναι μόνο ακατάλληλο ως ποιητικό θέμα και εργαλείο, αλλά και ακατάλληλο προς κατανάλωση για τους ποιητές! «Ένα πρωινό, βρέθηκα στον μπακάλη στη γειτονιά μου, περιμένοντας να με εξυπηρετήσουν, ενώ μπροστά μου έστεκε αγέρωχος ο Κωστής Παλαμάς, ο ποιητής-θύλος» διηγείται σε μια συνέντευξή του το 1993 ο Δημήτρης Χορν. «Ένοιωσα εκστασιασμένος. Κοίταξα την πλάτη του και ήθελα να τον ακουμπήσω. Ήταν για μένα θεός. Κάποια στιγμή ο Παλαμάς ρώτησε τον παντοπώλη: Έχετε τελεμέ; Βεβαίως, του απάντησε, θέλετε να δοκιμάσετε; Και ο μυθικός ποιητής άπλωσε το χέρι του και έπιασε ένα μικρό κομμάτι φέτα τελεμέ και το έφερε στο στόμα του. Ε, αυτό ήταν... γκρεμίστηκε ο Παλαμάς!» (1993). Όλα αυτά φυσικά αναπαράγουν γύρω από το τυρί τη διάκριση μεταξύ υψηλής τέχνης και λαϊκού πολιτισμού. Αλλά για τον Παλαμά το τυρί είναι πολιτισμική τροφή.

Τα καλύβια του βλάχου

Τα καλύβια του βλάχου στο Μισόκαμπο
μας καρτεράνε, σύντροφε, σαν πρώτα,
πάμε να φάμε το χλωρό τυρί
και να γευτούμε τη σκληρή μπομπότα.
Πάμε, το γάλα να το πιούμε αγνό,
κι από δροσιά κι από χαρά χορτάτοι,
να νιώσουμε ξανά μια πείνα αχόρταγη
στο πλάι σου, βλαχοπούλα εσύ γιομάτη (1912: 7)

Στον Παλαμά βρίσκεται μια ζωντάνια που δεν συναντάει κανείς στην καθαρά βουκολική ποίηση. Είναι δύσκολο να διαβαστεί σήμερα ο Παλαμάς χωρίς κάποια ιδεολογική φόρτιση, αλλά ίσως θα βοηθούσε μια πιο εμπειρική ανάγνωση η οποία επιβάλλει μια αμεσότητα που ξεπερνάει κάθε ιδεολόγημα. «Μας καρτεράνε» λέει ο Παλαμάς τα καλύβια. Ρηχή ανθρωπομορφία; Όχι. Ποιητικό αντι-καρτεσιανό μανιφέστο. Άρνηση του δίπολου υποκείμενο-αντι-

κείμενο, που επιτάσσει μια αποκλειστικά ερμηνευτική και χρηστική σύνδεση με το περιβάλλον και πρόταση σχέσης από υποκείμενο σε υποκείμενο. Ας κάνουμε μια σύγκριση με ένα απόσπασμα από το *Palomar* του Italo Calvino. Στο κεφάλαιο «Το μουσείο των τυριών», ο κ. Palomar περιμένει στην ουρά σε ένα ειδικό κατάστημα τυριών στο Παρίσι που διαθέτει μια απίστευτη ποικιλία τυριών από όλη τη χώρα. Η ουρά προχωράει ενώ ο κ. Palomar μελετάει νέα τυριά. Δυσκολεύεται όμως να αποφασίσει αν θέλει να δοκιμάσει όλα τα τυριά του μαγαζιού για να αποκτήσει μια εγκυκλοπαιδική γνώση ή αν θέλει να διαλέξει ένα αγαπημένο τυρί που να του ταιριάζει απόλυτα. Αντιλαμβάνεται ότι κάθε τυρί έχει τη δική του ιστορία, το δικό του *terroir* και μέθοδο παραγωγής. Το κατάστημα είναι σαν ένα μουσείο που καταγράφει την ιστορία και την κουλτούρα της τυροκομίας. Ο κ. Palomar προσπαθεί να σημειώσει τα ονόματα των τυριών, τις ιδιότητές τους, κάνει κάποια σκίτσα σε ένα σημειωματάριο για να τα θυμάται αργότερα. Όταν έρχεται η σειρά του, η πωλήτρια τον φωνάζει επειδή στέκεται και γράφει αντί να παραγγείλει. Αναστατωμένος, ξεχνάει τις περίτεχνες ιδέες του για την παραγγελία και ζητάει κάτι συνηθισμένο. Ο Palomar ενσαρκώνει το καρτεσιανό μοντέλο παρατήρησης στο οποίο ασκεί κριτική ο Kenneth White, και παρουσιάζει μια χιουμοριστική, υπερανalyτική προσέγγιση στην παρατήρηση των τυριών, χάνοντας την ουσία στη λεπτομέρεια.

Από την άλλη πλευρά, άλλος ένα λογοτεχνικός πυλώνας του πολιτισμού μας, με την πιο άμεση και βιωματική προσέγγισή του, εκφράζει τον τρόπο με τον οποίο η νεωτερικότητα κόβει το νήμα της ανθρωπότητας με τον κόσμο.

Ὅσον ἀφορᾷ τὸ περὶ καθαριότητος τῆς κοιλίας ζήτημα, τὸ «οὐ τὰ εἰσερχόμενα κοινοὶ τὸν ἄνθρωπον» ποῖαν ἄλλην ἔννοιαν ἔχει; Ἀλλὰ καὶ ἂν τὰ πλεῖστα εἶδη πλύνωνται, τὰ τυριά λ.χ. πόσων ἑκατοντάδων μυιῶν φέρουν τὰ ἴχνη; Δι' αὐτὸ ἴσως μερικοί, καθ' ὑπερβολὴν σιχασιάρηδες, τρώγουν πάντοτε ψημένο τὸ τυρί (Παπαδιαμάντης, 1985 [1906]: 119).

Καθαριότητα και υγιεινή. Αρετές, το δίχως άλλο. Δεν είναι δυνατόν να το αρνηθούμε: οι σύγχρονες προδιαγραφές παραγωγής προστατεύουν τον καταναλωτή από το ρίσκο.



Μάθημα πηξίματος με τσαντίλα.

Τι λέει τότε εδώ ο Παπαδιαμάντης; Πού είναι το κακό; Στο μέτρο φυσικά: και στον βαθμό που η καθαριότητα και η υγιεινή γίνονται εμμονές που πλήττουν τη σχέση μας με τους άλλους, με το περιβάλλον και με την πραγματικότητα. Κοινά σημεία ανάμεσα στον Παλαμά και τον Παπαδιαμάντη, η ζωντάνια, το χειροπιαστό, η αισθητική δυναμική σχέση με το περιβάλλον, και το θάρρος της διάγνωσης ενός σύγχρονου υπαρξιακού κενού, χωρίς να εγκλωβίζεται σε μια στείρα νοσταλγία. Και έτσι σκέφτομαι: αν παραμείνω απλά μια καταναλώτρια τυριού, είμαι καταδικασμένη στη νοσταλγία αυτή, όπως ο Βασιλικός. Αντίθετα, αν προσπαθήσω να χωνέψω το τυρί ποιητικά, δεν αναπολώ προνεωτερικές χαμένες πολιτείες, αναζητάω τον ζωντανό πυρήνα αντίστασης που θα μου επιτρέψει να ενισχύσω και να εμπλουτίσω τη σχέση μου με την πραγματικότητα. Μια γεωποιοητική σκέψη για το ελληνικό τυρί δεν επιδιώκει μια ρομαντική στάση. Δίνει έμφαση στην πνευματική διάυγεια, τη λογική και την ακριβή γλώσσα. Βάζει την ποίηση

να συνομιλήσει με τη γεωλογία, την οικολογία, χωρίς να αναπολεί το παρελθόν, αλλά πεπεισμένη ότι πρέπει να πετάξει από πάνω της τις προκαταλήψεις του προοδευτικού προτάγματος, δηλαδή την ιδέα ότι η κοινωνία και οι παραδόσεις πρέπει να εξελίσσονται συνεχώς προς το καινούργιο και το σύγχρονο, αγνοώντας ή απορρίπτοντας παλαιότερες πρακτικές και αξίες, μόνο και μόνο γιατί είναι παλιές. Στο πλαίσιο της τυροκομίας, αυτό σημαίνει την απόρριψη των παραδοσιακών μεθόδων και την υιοθέτηση νέων τεχνολογιών ή προσεγγίσεων, παραγνωρίζοντας την αξία και τη βαθύτερη σημασία των παλαιότερων τεχνικών.

Το τυρί ως ποιητική αντίσταση

Την έννοια αυτής της αντίστασης τη βρήκα στη μικροϊστορική μελέτη *Το τυρί και τα σκουλήκια* του Carlo Ginzburg (1976) για τον μυλωνά Menocchio. Το βιβλίο προσφέρει την ευκαιρία να εξεταστεί το πώς η τυροκομία και η κατανάλωση εντάσσονταν στα ευρύτερα κοσμολογικά οράματα και τις πολιτιστικές συνέργειες των αγροτών του 16ου αιώνα. Ο βιοπορισμός του Menocchio, ως μυλωνάς που ήταν, είχε τις ρίζες του στο τοπικό περιβάλλον, στους εποχιακούς κύκλους και στη γνώση των γενεών της περιοχής του Ούντινε. Το ομώνυμο τυρί του βιβλίου παραπέμπει στο καθημερινό, γήινο σκηνικό μέσα στο οποίο ο Menocchio διαμόρφωσε τη μοναδική κοσμοθεωρία του συνθέτοντας την προφορική παράδοση, την «υψηλή» λογοτεχνία, τη μεσαιωνική φιλοσοφία και τις σύγχρονες του επιρροές. Ακριβώς όπως η τυροκόμηση στηρίζεται στη μετασχηματιστική πήξη του γάλακτος, που προκύπτει ως αποτέλεσμα πολλαπλών φυσικών διαδικασιών, η κοσμολογία του Menocchio ένωσε τόσο την κυρίαρχη όσο και την υποτελή γνώση σε δημιουργική ζύμωση, δικαιώνοντας την υπόθεση του Μπαχτίν περί αμοιβαίας επιρροής μεταξύ κυρίαρχης και υπάλληλης κουλτούρας. Το εκλεκτικό του σύστημα αμφισβήτησε την ορθοδοξία της Εκκλησίας, όπως οι ποικίλες μικροβιακές καλλιέργειες στα τυριά από νωπό γάλα αμφισβήτησαν την τυποποίηση στο πλαίσιο της νεοεμφανιζόμενης νεωτερικότητας.

Η βίαιη καταστολή του Menocchio από την Ιερά Εξέταση απηχεί τη συντριβή των παραδοσιακών πρακτικών τυροκομίας και της σύνδεσης των αγροτών με τη γη. Ταυτόχρονα, τα ίχνη της κοσμοθεωρίας του Menocchio επιβί-

ώνουν, όπως ακριβώς τα παραδοσιακά τυριά καινοτομούν δημιουργικά, ενσωματώνοντας γενεές σιωπηρής γνώσης. Αντί για ένα κατάλοιπο του παρελθόντος, το τυρί παρέχει ένα μοντέλο για μια πιο ελεύθερη σκέψη που επιτρέπει την αμφισβήτηση της προοδευτικής ιδεολογίας. Η γεωποιητική του τυριού το αναγνωρίζει ως τροφή και ως καταλύτη για νέες φαντασιώσεις που αναδύονται από τα κάτω.

Δεν είναι τυχαίο ότι ο Γιάννης Κιουρτσάκης, που τόσο έχει εντυπώσει στον Μπαχτίν, αναφέρεται στη συλλογική δημιουργία και τη συνομιλία μεταξύ λόγιου και λαϊκού πολιτισμού στις λαϊκές πολιτιστικές δημιουργίες:

Δεν μιλάω για «αισθητική απόλαυση». Μιλάω για χαρά: αυτήν που μπορεί να αναβρύζει ακόμα και μέσα από την οδύνη, μετουσιώνοντας τις εμπειρίες της ζωής σε δημιουργία. Αυτό ονομάζω νόημα. Κι αν οι εμπειρίες του trader είναι ικανές να γεννήσουν καλλιτεχνική δημιουργία, αυτή θα αποκαλύπτει μάλλον την α-νοησία της ζωής του – της ζωής αναρίθμητων από εμάς. Να γιατί επιμένω να μιλάω αξιολογικά.

Στα δικά μου μάτια ο ψαράς που απλώνει τα δίχτυα, ο βαρκάρης που τραβάει κουπί, ο γεωργός που οργώνει το χωράφι, ο βοσκός που αρμέγει το κοπάδι και πηίζει τυρί, ο τρυγητής που πατάει τα σταφύλια για να φτιάξει κρασί, καθένας από αυτούς επιτελεί μια πράξη πολιτισμού· το ίδιο και ο δάσκαλος, ο δικαστής, ο γιατρός, ο αρχιτέκτονας, ο μηχανικός – κάθε επαγγελματίας που κάνει τη δουλειά του με μεράκι και αυταπάλη. Εννοώ πράξεις που εξανθρωπίζουν τον άνθρωπο ως σώμα προικισμένο με ψυχή. Ενώ η πράξη του trader, ως αναπόσπαστο τμήμα του υπερροθολογικού, υπερμοντέρνου – ή μεταμοντέρνου – πολιτισμού μας, που έχει αναγάγει μιαν αυτονομημένη από τις άλλες δραστηριότητες της ζωής τεχνοοικονομία σε μοναδικό αυτοσκοπό, οδηγεί μοιραία σε έναν κόσμο δίχως πνευματικές αξίες και δίχως νόημα, που γλιστράει ανεπαίσθητα στη βαρβαρότητα.

Ιδού πώς ανατρέπεται ειρωνικά η αντίληψη που ταυτίζει τον πολιτισμό με τις «ανώτερες αξίες» – ανώτερες από τη «γήινη» κουλτούρα. Ή, για να το πω πιο αιχμηρά: ιδού πώς ο πολιτισμός σκοτώνει και

την κουλτούρα και τον πολιτισμό (Κιουρτσάκης, 2015: 356-357)

Ο χώρος και ο χρόνος που χρειάζεται όμως κανείς για να επιτελέσει μια πράξη πολιτισμού, στενεύει. Διάβαζα τυχαία ένα άρθρο πρόσφατα που εξηγούσε πώς οι τσοπάνηδες εκδιώχθηκαν από το αττικό αστικό τοπίο με σκοπό να καθάρσει ο χώρος για την πόλη. Η επιμονή των ελάχιστων πια αγροτοκτηνοτρόφων της Αττικής δεν αποτελεί άραγε μία από τις μεγαλύτερες ποιητικές αντιστάσεις; Αρνόυμαι να δεχτώ η αντίσταση αυτή να χαρακτηριστεί ως δονκιχωτισμός. Πρόκειται για διαύγεια. Εξετάζοντας το ελληνικό τυρί μέσα από τον φακό της κοσμολογίας του Menocchio και την αποτίμηση του Κιουρτσάκη σχετικά με τον πολιτισμό, αντιλαμβανόμαστε τον ρόλο που διαδραματίζει το τυρί στο να προσγειώνει τους ανθρώπους στη γη και τον τόπο τους, πυροδοτώντας ταυτόχρονα εικασίες, συζητήσεις και αντισυμβατικές ιδέες κατά των θεσμικών δογμάτων.⁵ Το τυρί, όπως όλες οι συλλογικές δημιουργίες, βρίσκεται στο μεταίχμιο του παγκόσμιου και του τοπικού, του ορθόδοξου και του ετερόδοξου, ενσαρκώνοντας τις βαθιές πολυπλοκότητες του πολιτισμού. Η διάσταση αυτή όμως απαιτεί ο τυρόφιλος να είναι κάτι άλλο πέρα από απλός καταναλωτής, κάτι παραπάνω από συλλέκτης εμπειριών: να δεχθεί να αναρωτηθεί για το πώς, μέσα από το τυρί, μπορεί να γνωρίσει όχι μόνο την ιστορία, αλλά και τη γεωλογία και τη γεωγραφία της Ελλάδας, αλλά και πώς αυτό μπορεί να τον βοηθήσει στην καλλιέργεια μιας οικολογικής συνείδησης και μιας ποιητικής σχέσης με τον τόπο του.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Βασιλικός, Β., (2007), *Poste Restante 1967-1974*, Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα.
 Δαλιανίδης, Γ., (1969), «Ξύπνα Βασίλη», Φίνος Φιλμ.
 Κιουρτσάκης, Γ., (2015), *Γυρεύοντας στην εξορία την πατρίδα σου*, Αθήνα: Πατάκης.
 Παλαμάς, Κ., (1912), *Οι καημοί της λιμνοθάλασσας*, Αθή-

⁵ Όπως η έμφαση στη μαζική, βιομηχανική παραγωγή τροφίμων, ή η τάση προς την ομογενοποίηση των τροφίμων και τη βελτιστοποίηση της παραγωγής.

να: Φέξης.

Παπαδιαμάντης, Α., (1985), «Το “νάμι” της» [1906], *Άπαντα*, Αθήνα: Δόμος.

Χορν, Δ., (1993), συνέντευξη στην εκπομπή «Άνθρωποι» της Σεμίνας Διγενή, ANT1.

Calvino, I., (1992), *Palomar* [1983], *Romanzi e racconti* II, I Meridiani Mondadori.

Chesterton, G.K. (1911), *Alarms and Discussions*, New York, Dodd, Mead and Company.

Ginzburg, C., (1976), *Il formaggio e i vermi: il cosmo di un mugnaio del '500*, Piccola Biblioteca Einaudi.

White, K., (12/08/2019), «Le grand projet de la géopoétique», <https://www.institut-geopoetique.org/fr/articles/267-le-grand-projet-geopoetique>

White, K., (2018), *Le plateau de l'albatros—Introduction à la géopoétique*, Le mot et le reste.

Torga, M., (1990), *Diário XV*, Coimbra, Ed. do Autor.

**ΑΝΤΙ ΕΠΙΛΟΓΟΥ
~ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ! ~**



Τυροκομείο Πιτταρά στη Νάξο (φωτογραφία Δημήτριος Γαβαλάς).

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ.

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΜΕΓΑ¹

Ιδρυτής και πρώτος Διευθυντής της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων υπήρξε ο Ηπειρώτης γεωπόνος Νικόλαος Ζυγούρης. Επιστρέφοντας από τις σπουδές του στη Γαλλία και παρά τις δελεαστικές προτάσεις που είχε να υπηρετήσει στο Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας στην Αθήνα, προτίμησε να υπηρετήσει στην επαρχία, συγκινημένος από την απόλυτη ένδεια της πλειονότητας των αγροτών.

Ο Νικόλαος Ζυγούρης αγωνίστηκε με πάθος για την ίδρυση μιας εξειδικευμένης Γαλακτοκομικής Σχολής στην οποία θα διδασκόταν η τέχνη της γαλακτοκομίας με έμφαση στην τυροκομία. Με το ίδιο πάθος αγωνίστηκε για τη σύσταση γαλακτοκομικών συνεταιρισμών με σκοπό την αξιοποίηση του γάλακτος από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους, αλλά και για την εγκατάσταση στη χώρα μας των επαγγελματικών ψυγείων, απαραίτητων για τη συντήρηση των τυριών και των βουτύρων, κάτι που άλλαξε τους όρους στην ποιότητα και την ασφάλεια των ελληνικών τυριών.

Το Τυροκομικό Σχολείο Ιωαννίνων, όπως ονομάστηκε, άρχισε να λειτουργεί τον Μάρτιο του 1917 με πολλές δυσχέρειες. Ο Νικόλαος Ζυγούρης, δαπανώντας μέρος του πενιχρού μισθού του, αγόρασε ένα καζάνι και λίγο γάλα. Σε πρόχειρες εγκαταστάσεις σε ανοιχτό χώρο οργάνωσε την πρώτη ομάδα μαθητών, στους οποίους δίδαξε την τυροκομία (Παππάς, 1997).

Το 1932 με τον Νόμο 5318 θεσπίστηκε ο πρώτος εσωτερικός κανονισμός και το Τυροκομικό Σχολείο μετονομάστηκε σε Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Σκοπός της «ή μόρφωσης τεχνιτών τυροκόμων, ή εκτέλεσις πειραμάτων καί έρευνών προς βελτίωσιν τής ποσότητος τών γαλακτοκομικών εν γένει προϊόντων καί ή μελέτη παντός ζητήματος σκοποῦντος τήν ανάπτυξιν τής βιομηχανίας τοῦ

γάλακτος ἐν Ἑλλάδι».

Το 1934 άρχισε η ανέγερση των νέων εγκαταστάσεων που ολοκληρώθηκαν το 1937, ενώ το 1949 ολοκληρώθηκε η ανέγερση του Οικοτροφείου στο οποίο διέμεναν οι μαθητές. Εκτός από ένα μικρό χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του Β΄ Παγκόσμιου Πολέμου, η Σχολή λειτουργεί ανελλιπώς μέχρι τις μέρες μας.

Στο πόνημά του «Οι Ελληνικοί Τυροί», που δημοσιεύτηκε το 1913 στο *Γεωργικό και Δασικό Δελτίο του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας*, ο Νικόλαος Ζυγούρης τονίζει: «Απατώνται όσοι νομίζουν ότι όπως ο ξυλουργός με την τέχνη του και μόνο μετατρέπει ένα κομμάτι ξύλο σε αντικείμενο έτσι και ο τυροκόμος με την τέχνη του μετατρέπει το υγρό γάλα σε στερεή μάζα τυριού. Αυτό αποδεικνύεται και μόνο από το γεγονός ότι τα συστατικά του γάλακτος διαφέρουν σε μεγάλο βαθμό από τα συστατικά του τυριού. Οί χημικές αυτές μεταβολές είναι το αποτέλεσμα της δράσης μικροοργανισμών στο γάλα και ο τυροκόμος καλείται με τις γνώσεις του να προσφέρει στους ωφέλιμους μικροοργανισμούς τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, την καλής ποιότητας πυτιά, την καθαριότητα του γάλακτος, ώστε να πολλαπλασιαστούν και να φέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα στην τυροκόμηση. Διαφορετικά θα υπερισχύσουν οί επιβλαβείς μικροοργανισμοί και ή ζύμωση θα πάρει



Οι σπουδαστές της Σχολής κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσής τους το έτος 1954 (φωτογραφικό Αρχείο Γαλακτοκομικής Σχολής).

1 Η Αλεξάνδρα Μέγα είναι απόφοιτη και διδάκτορας της Κτηνιατρικής Σχολής του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Εργάστηκε στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ Ηπείρου, ως προϊσταμένη στην Εποπτεία Ελέγχων. Έχει εκπαιδευτική εμπειρία στην επαγγελματική αγροτική κατάρτιση ως πιστοποιημένη εκπαιδευτρια ενηλίκων. Από το 2015 ανέλαβε Διευθύντρια της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, η οποία σήμερα λειτουργεί ως Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ).

άνεπιθύμητη πορεία με αποτέλεσμα την καταστροφή του τυριού» (Ζυγούρης, 1913: 13).

Σε ένα άλλο βιβλίο, με τον τίτλο *Βιομηχανία του Γάλακτος*, εξηγεί γιατί ήταν λανθασμένη η άποψη πως μια μικρής διάρκειας εκπαίδευση, «δι' ὀλίγων θεωρητικῶν μαθημάτων καὶ διὰ τυροκομίας ὀλίγων ὁκάδων γάλακτος ἐπὶ δύο ἢ τρεῖς μῆνες γιὰ πρακτικὴ ἐξάσκηση τῶν μαθητῶν» αρκούσε για την κατάρτιση τυροκόμων ικανών να συμβάλουν στην ανάπτυξη της τυροκομίας της χώρας. Αυτό διότι «ἡ τέχνη τῆς τυροκομίας εἶναι ἀρκούντως περίπλοκος καὶ δύσκολος... ἀπαιτεῖ δὲ πρὸς ἐκμάθησίν της συνεχῆ ἄσκησιν τῶν μαθητευομένων καὶ προσεκτικὴ ἐκ μέρους αὐτῶν παρακολούθησιν ὅλων τῶν φάσεων τῆς κατεργασίας τοῦ γάλακτος καὶ τῆς περιποιήσεως τῶν προϊόντων του, ἀναλόγως τῶν ἐκάστοτε μεταβολῶν τοῦ καιροῦ, τῶν ἐποχῶν κλπ.» (Ζυγούρης, 1932: 33-34).

Το 1989 η Σχολή μετατράπηκε σε Τεχνική Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης με ειδικότητα Τυροκομίας-Γαλακτοκομίας, το 1998 μεταφέρεται υπηρεσιακά από το τότε Υπουργείο Γεωργίας στον εποπτευόμενο από αυτό Οργανισμό ΟΓΕΕΚΑ-Δήμητρα, το 1999 μετατρέπεται σε Τεχνική Επαγγελματική Σχολή (ΤΕΕ), ενώ το 2007 σε Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΕΠΑΣ) με την επωνυμία «Γαλακτοκομική ΕΠΑΣ Ιωαννίνων». Από τον Οκτώβριο του 2011 η Σχολή υπάγεται στον ΕΛΓΟ Δήμητρα, το 2021 μετεξελίχθηκε σε Δημόσιο ΙΕΚ και το 2024, όπως όλα τα ΙΕΚ, μετονομάστηκε σε ΣΑΕΚ (Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης).

Η διάρκεια φοίτησης είναι 5 εξάμηνα (4 εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης και 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης). Οι απόφοιτοι μπορούν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης από τον ΕΟΠΠΕΠ για την απόκτηση του τίτλου επιπέδου πέντε (5) του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων. Η φοίτηση, η διαμονή και η σίτιση παρέχονται δωρεάν. Διαχρονικά, οι νέοι που προτιμούν τη Γαλακτοκομική Σχολή προέρχονται από οικογένειες αγροτών ή τυροκόμων. Δεν είναι σπάνιο να έχουν φοιτήσει στη Γαλακτοκομική Σχολή δύο ή και τρεις γενιές της ίδιας οικογένειας. Τα τελευταία χρόνια προστέθηκε στο σύνολο των καταρτιζόμενων και ένας αριθμός σπουδαστών και σπουδαστριών που είναι ήδη απόφοιτοι ΑΕΙ, οι οποίοι, έχοντας επιλέξει να εργαστούν στον κλάδο της γαλακτοβιο-

μηχανίας, θεωρούν σκόπιμο να συμπληρώσουν τις γνώσεις τους φοιτώντας στη Γαλακτοκομική Σχολή.

Η Γαλακτοκομική Σχολή στεγάζεται σε ένα σύγχρονο κτηριακό συγκρότημα με άρτιες εκπαιδευτικές δομές στον Κατσικά, σε απόσταση λίγων χιλιομέτρων από τα Ιωάννινα. Τα μαθήματα είναι θεωρητικά και πρακτικά. Στο ιδιόκτητο εγκεκριμένο τυροκομείο της Σχολής οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες παραλαμβάνουν καθημερινά φρέσκο γάλα από τις γειτονικές φάρμες και εκπαιδεύονται στις αρχές και στα πρότυπα της ειδικότητας Τεχνικός Γαλακτοκομίας-Τυροκόμος.

Στη διδακτέα ύλη περιλαμβάνεται η παραγωγή παραδοσιακών και ΠΟΠ τυριών από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο γάλα ή/και μείγματά τους, με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ταυτότητα και η ποιότητά τους. Στο πλαίσιο αυτό οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες της Σχολής μαθαίνουν να παρασκευάζουν τυριά, όπως η φέτα, τα τυριά άλμης, το βαρελίσιο τυρί, ημίσκληρα τυριά πλαθόμενης τυρομάζας (pasta filata), όπως το κασέρι και το κασκαβάλι, σκληρά τυριά, όπως η γραβιέρα και το κεφαλοτύρι, παραδοσιακά τυριά, όπως ο μπάτζος και η σφέλα, τυριά με μπαχαρικά και βότανα, τυριά που ωριμάζουν στο λάδι ή στην οινολάσπη, αλοιφώδη τυριά, όπως το γαλοτύρι, το ανεβατό, το τσαλαφούτι, το κατίκι και η κοπανιστή, τυριά τυρογάλακτος, όπως το ανθότυρο, η μυζήθρα και το μανούρι, τυριά για σχάρα, όπως το ταλαγάνι και το χαλούμι, τυριά αποκλειστικά από γίδινο γάλα, όπως το γίδινο κεφαλοτύρι, τη διαδικασία παραγωγής του οποίου αξίζει να σημειωθεί ότι περιέγραψε ο Γεώργιος Λάλος, Διευθυντής της Γαλακτοκομικής Σχολής μέχρι το 2009, στη διδακτορική του διατριβή.

Σημαντική θέση στο πρόγραμμα σπουδών καταλαμβάνει η εκμάθηση της παρασκευής και άλλων, εκτός από το τυρί, γαλακτοκομικών προϊόντων. Έτσι, οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες διδάσκονται να παρασκευάζουν παραδοσιακό και στραγγιστό γιαούρτι, επιδόρπια γάλακτος, όπως ρυζόγαλο και κρέμα, παγωτό, κεφίρ, αριάνι, ξινόγαλο, βούτυρο κ.ά.

Η εκπαίδευση επίσης περιλαμβάνει διδασκαλία στα Εργαστήρια της Σχολής, όπου πραγματοποιούνται καθημερινά, φυσικοχημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις στο γάλα και στα έτοιμα προϊόντα. Μαζί με την πήξη και τη μεταποίηση του γάλακτος, οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες αποκτούν



Παρασκευή φέτας στο τυροκομείο της Σχολής.

γνώσεις και δεξιότητες απαραίτητες για κάθε επαγγελματία τυροκόμο, όπως να διενεργούν εξετάσεις καταλληλότητας του γάλακτος, να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν καλλιέργειες εκκίνησης, να παρακολουθούν και να περιποιούνται τα τυριά κατά την ωρίμανση, να φροντίζουν για την εξωτερική παραφίνωσή τους, να καθαρίζουν σχολαστικά τον χώρο και τα σκεύη, να καταγράφουν και να τηρούν την ιχνηλασιμότητα της παραγωγής, να συσκευάζουν και να αποθηκεύουν τα προϊόντα τους κ.ά. με αποτέλεσμα να εξοικειώνονται με την καθημερινότητα του τυροκομείου.

Το πρόγραμμα εκπαίδευσης επικαιροποιείται παρακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και εντάσσοντας στο πρόγραμμα τη διδασκαλία νέων προϊόντων, όπως αυτά με λιγότερα λιπαρά ή με λιγότερο αλάτι, λειτουργικά τρόφιμα με χρήση προβιοτικών πληθυσμών ή ουσιών, όπως η μαστίχα, η σπιρουλίνα, η κάνναβη κλπ., που διαθέτουν τεκμηριωμένα ωφέλιμες για τον άνθρωπο ιδιότητες.

Μεγάλη σημασία δίνεται στη διδασκαλία και εμπέδωση των κανόνων Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων καθώς, εκτός του θεωρητικού μέρους, οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες εξοικειώνονται βιωματικά με την καθημερινή τήρηση των αρχών των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας, ενόσω δουλεύουν στους χώρους παραγωγής.



Σπουδαστής αλατίζει κεφαλογραβιέρα. Η πρακτική εξάσκηση είναι σημαντικό μέρος του προγράμματος σπουδών στην τυροκομία.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου στις ιδιαίτερες συνθήκες ενός μικρού παραδοσιακού τυροκομείου, ώστε να εξασφαλίζεται η ομαλή εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας και η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων χρησιμοποιώντας παραδοσιακά μέσα, όπως ξύλινα ράφια, ξύλινα βαρέλια, τυρόπανα, τσαντίλες στράγγισης κλπ.

Η αποστολή της Σχολής να εκπαιδεύσει σύγχρονους τυροκόμους δεν σταματά με την παροχή γνώσεων που αφορούν την παραγωγή. Πρέπει τα προϊόντα που θα παράγουν ως επαγγελματίες πια, όταν οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες γυρίσουν στον τόπο τους, να φτάσουν με επιτυχία στον καταναλωτή. Έτσι, το πρόγραμμα σπουδών συμπληρώνεται με μαθήματα και σεμινάρια στα θέματα του μάρκετινγκ, της ορθής συσκευασίας και της σήμανσης των παραγομένων προϊόντων. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να κατανοήσουν οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες ότι τα εκλεκτά και σπάνια τυριά τους, που παράγονται π.χ. από γάλα αποκλειστικά των ντόπιων φυλών ή από γάλα ορεινής βόσκησης ή με πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, πρέπει να βγουν στην αγορά έχοντας την κατάλληλη επισήμανση και συσκευασία, ώστε ο καταναλωτής να λάβει εύκολα τη σχετική πληροφορία.

Οι έννοιες της ευζωίας, της βιοποικιλότητας, της βιώσιμης παραγωγής είναι αναπόσπαστο μέρος των γνώσεων που παίρνουν οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες από τη Σχολή. Πρόκειται για γνώσεις τις οποίες θα κληθούν να εφαρμόσουν εναρμονίζοντας τις πρακτικές τους με την

απαίτηση για «πράσινη» αγροτική παραγωγή και μεταποίηση.

Τα επιμορφωτικά σεμινάρια από κρατικούς φορείς, ειδικούς επιστήμονες και επαγγελματίες του κλάδου, συμπληρώνουν το πρόγραμμα σπουδών της Σχολής και αφορούν ένα μεγάλο εύρος θεμάτων που πρέπει να γνωρίζει ο αυριανός επαγγελματίας τυροκόμος. Έτσι, οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες ενημερώνονται για θέματα, όπως ο εξοπλισμός και τα μηχανήματα που θα χρειαστούν για την παραγωγή, οι προϋποθέσεις αδειοδότησης ενός μικρού τυροκομείου, η υγιεινή και η ασφάλεια των εργαζομένων και πολλά άλλα. Πολλές φορές οι επαγγελματίες του κλάδου που απευθύνονται στους σπουδαστές και τις σπουδάστριες είναι και οι ίδιοι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής και η ενημέρωση γίνεται «οικογενειακή υπόθεση».

Παράλληλα, οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες πραγματοποιούν εκπαιδευτικές επισκέψεις σε κτηνοτροφικές μονάδες, τυροκομεία και γαλακτοβιομηχανίες, εργαστήρια γαλακτοκομικών προϊόντων και άλλες επιχειρήσεις του στενού ή ευρύτερου επαγγελματικού χώρου. Η αξιοποίηση του προγράμματος Erasmus+ παρέχει την ευκαιρία εκπαιδευτικών επισκέψεων σε χώρες της ΕΕ, κατά τις οποίες οι συμμετέχοντες και οι συμμετέχουσες, προσωπικό και σπουδαστές/σπουδάστριες, λαμβάνουν γνώσεις, ιδέες και εικόνες από τις τυροκομικές τεχνικές άλλων χωρών, αλλά και από επιχειρηματικές δραστηριότητες, όπως π.χ. αγροτουρισμό, τυροκόμηση στο αγρόκτημα κλπ.

Η Γαλακτοκομική Σχολή συμμετέχει σε εκθέσεις, όπως ΔΕΘ, AGROTICA, DairyExpo, και σε μικρότερες τοπικές εκδηλώσεις, με την ευκαιρία των οποίων προσφέρονται στους επισκέπτες προϊόντα που παράγονται κατά την εκπαίδευση των σπουδαστών και των σπουδαστριών, δίνοντας αφενός την ευκαιρία να προβληθεί το έργο της Γαλακτοκομικής Σχολής και αφετέρου να παρουσιαστούν προϊόντα με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Για παράδειγμα, τα προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά με το γάλα αιγοπροβάτων από ντόπιες φυλές που βόσκουν στα ορεινά της Ηπείρου (Κατσικάς, Καλαρρύτεκο, Ορεινό Ηπείρου) αποσπών θετικά σχόλια από το κοινό, αφού συνδυάζουν την υψηλή ποιότητα και την ιδιαιτερότητα στη γεύση με την προέλευση του γάλακτος και την παραδοσιακή τυροκομική τέχνη. Για τους ίδιους λόγους τα ιδιαίτερα αυτά προϊόντα στάλθηκαν σε διαγωνισμούς και αξιολογήσεις αποσπώντας μετάλλια



Οι γραβιέρες που παρασκεύασαν οι εκπαιδευόμενοι/ες ωριμάζουν σε ξύλινα ράφια.

και διακρίσεις. Σημαντική για την υλοποίηση αυτών των πρωτοβουλιών είναι η συνεργασία που έχει η Σχολή με την Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου.

Η Γαλακτοκομική Σχολή αποτελεί μέλος του Ευρωπαϊκού Δικτύου FACEnetwork των μικρών παραδοσιακών τυροκομείων. Η συμμετοχή αυτή δίνει την ευκαιρία πρόσβασης του προσωπικού και των σπουδαστών και των σπουδαστριών σε διάφορα εκπαιδευτικά προγράμματα προσαρμοσμένα στο περιβάλλον της παραδοσιακής χειροτεχνικής τυροκομίας και της ιδιοπαραγωγής στο αγρόκτημα καθώς και στην ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών με όσους ασκούν παρόμοιες δραστηριότητες και με ομόλογες σχολές σε άλλες χώρες της Ευρώπης.

Η Σχολή συνεργάζεται με φορείς του διατροφικού τομέα που πρεσβεύουν τη στήριξη-προβολή των τοπικών προϊόντων υλοποιώντας κοινές δράσεις. Επιπλέον η Σχολή, με σκοπό τη στήριξη της τοπικής κτηνοτροφίας και την ενίσχυση της ιδιοπαραγωγής στο αγρόκτημα, παρέχει δωρεάν σεμινάρια παρασκευής σκληρών και μαλακών τυριών και γιαούρτης σε ομάδες κτηνοτρόφων.

Ένας μεγάλος αριθμός επισκεπτών έρχεται κάθε χρόνο στους χώρους της Γαλακτοκομικής Σχολής. Πρόκειται συνήθως για μαθητές που φοιτούν σε σχολεία όλων των

βαθμίδων, ταξιδιώτες από διάφορες χώρες που ενδιαφέρονται για την ελληνική τυροκομία, σπουδαστές επαγγελματικών σχολών κλπ. Όλοι οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν και να ξεναγηθούν στους χώρους της Γαλακτοκομικής Σχολής, αλλά αυτό που προκαλεί το μεγαλύτερο ενδιαφέρον είναι η παρακολούθηση του σταδιακού μετασχηματισμού του γάλακτος σε τυρί, σε γιαούρτι, σε παγωτό. Οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν από τη μεγάλη ποικιλία τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται από τους σπουδαστές και τις σπουδάστριες. Σε πιο ειδικές περιπτώσεις φοιτητών ή ερευνητών, πόλος έλξης είναι η σύγχρονη και άρτια ενημερωμένη βιβλιοθήκη της Σχολής, στη συλλογή της οποίας περιλαμβάνονται και παλιές σπάνιες εκδόσεις.

Σημαντικό αρχειακό υλικό για την τυροκομική παράδοση όλης της Ελλάδας και της Κύπρου αποτελούν τα κείμενα και οι φωτογραφίες που συναντά κανείς στις πτυχιακές εργασίες που έχουν συντάξει και καταθέσει οι σπουδαστές και οι σπουδάστριες της Σχολής, περιγράφοντας τα παραδοσιακά προϊόντα του τόπου τους, τα τυροκομεία της περιοχής τους αλλά και τα τυριά που έφτιαχναν οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι.

Είναι ιδιαίτερα σημαντικό και πρέπει να αναφερθεί το γεγονός ότι οι νέοι και οι νέες που έρχονται να φοιτήσουν στη Γαλακτοκομική Σχολή φέρνουν μαζί τους την τυροκομική παράδοση του τόπου τους, του νησιού τους, του χωριού τους, της προσφυγικής τους καταγωγής, την οποία μοιράζονται με τους άλλους σπουδαστές και με τους δασκάλους τους. Η γνώση αυτή, που ανακυκλώνεται και ζυμώνεται κάθε χρονιά με τους νέους εισακτέους, αποτελεί μοναδική κληρονομιά της Σχολής και είναι αυτή που την καθιστά κιβωτό της ελληνικής παραδοσιακής τυροκομίας. Η ομαδική ζωή στην εστία αλλά και η καθημερινή συνύπαρξη στους χώρους εκπαίδευσης προάγουν τη συνεργασία, την ομαδικότητα και τη συναδελφικότητα μεταξύ των σπουδαστών και των σπουδαστριών.

Μελλοντικό στόχο της Γαλακτοκομικής Σχολής αποτελεί η συντήρηση ενός σημαντικού αριθμού παλιών μηχανημάτων και συσκευών που χρονολογούνται από τα πρώτα ακόμα χρόνια λειτουργίας της Σχολής με σκοπό την τοποθέτησή τους σε έναν κατάλληλο εκθεσιακό χώρο.

Με την ολοκλήρωση του κύκλου κατάρτισης, έχοντας αποκτήσει οργανωτικές και διοικητικές ικανότητες πέρα

από την τυροκομική γνώση, οι απόφοιτοι είναι έτοιμοι εξειδικευμένοι επαγγελματίες που έχουν τη δυνατότητα να απασχοληθούν σε τυροκομεία και γαλακτοβιομηχανίες ή ως ελεύθεροι επαγγελματίες με δική τους επιχείρηση, σε έναν από τους πιο δυναμικούς πυλώνες της ελληνικής μεταποιητικής δραστηριότητας.

Πραγματικά, η πλειονότητα των αποφοίτων της Σχολής, με τις γνώσεις και την πείρα που αποκτούν, επιστρέφουν στον τόπο τους και μεταφέρουν την τέχνη της τυροκομίας, συνδυάζουν την παράδοση με την επιστημονική κατάρτιση και τις νέες τάσεις, μετατρέποντας τις μικρές οικογενειακές μονάδες σε επιχειρήσεις ιδιοπαραγωγής, σε σύγχρονα τυροκομεία ή σε συνεταιριστικές επιχειρήσεις. Η συμβολή αυτών των μονάδων στη διατήρηση της κτηνοτροφίας και των ντόπιων φυλών ζώων, όπως και στην ενίσχυση της γαστρονομικής παράδοσης και της τοπικής οικονομίας, είναι σημαντική.

Υπάρχουν και άλλες δυνατότητες απασχόλησης ενός αποφοίτου της Γαλακτοκομικής Σχολής, όπως στα εξειδικευμένα τυροπωλεία, αναλαμβάνοντας τον εφοδιασμό, την εξυπηρέτηση και την ενημέρωση των πελατών. Επίσης, οι απόφοιτοι της Σχολής μπορούν να εργαστούν ως εμπορικοί αντιπρόσωποι σε επιχειρήσεις που εμπορεύονται εξοπλισμό και αναλώσιμα τυροκομείων, σε εργαστήρια Ελέγχου Ποιότητας Γάλακτος κ.α.

Γενικότερα, η φοίτηση στη Γαλακτοκομική Σχολή είναι σημαντικό βήμα επαγγελματικής αποκατάστασης. Οι απόφοιτοι παραμένουν σε επαφή με τη Σχολή μετά την ολοκλήρωση των σπουδών τους, ζητούν και λαμβάνουν υποστήριξη και συμβουλές, ενημερώνουν για την εξέλιξή τους και αποτελούν παράδειγμα επιτυχίας για τους νεότερους. Άλλωστε οι εργοδότες απευθύνονται στη Σχολή όταν ζητούν εξειδικευμένο και έμπειρο προσωπικό και οι απόφοιτοι ενημερώνονται για τις θέσεις εργασίας που προσφέρονται.

Η καθιέρωση μιας Πανελλήνιας Έκθεσης με τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται τόσο στη Γαλακτοκομική Σχολή όσο και στις επιχειρήσεις των αποφοίτων της Σχολής σε όλη τη χώρα θα είναι μια δράση που θα αποδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τη μακρόχρονη προσφορά της Σχολής στην εθνική τυροκομία-γαλακτοκομία και θα αποτελεί μια σπουδαία ευκαιρία, ώστε το

καταναλωτικό κοινό να έρθει σε επαφή με την ποικιλία, τον πλούτο και την ποιότητα των ελληνικών τυριών καθώς και να γνωρίσει αυτούς που τα παράγουν.

Η Γαλακτοκομική Σχολή αποτελεί ένα επιτυχημένο παράδειγμα Αγροτικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης. Με χιλιάδες αποφοίτους σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, η Γαλακτοκομική Σχολή συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην επίτευξη ενός ευρύτερου στόχου, που είναι η παραμονή των νέων στον τόπο τους και η ενασχόληση με την αγροτική παραγωγή και μεταποίηση, από επιλογή και όχι από ανάγκη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ζυγούρης, Ν. (1913), «Οι Ελληνικοί Τυροί», *Γεωργικό και Δασικό Δελτίο του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας*, τεύχ. Δ', σ. 13.
- Ζυγούρης, Ν. (1932), *Βιομηχανία του Γάλακτος*, Αθήνα: Ερμής.
- Λάλος, Γ. (2002), *Μελέτη τυριών από ψυγμένο αγελαδινό πρόβειο γίδινο γάλα*, Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- Παππάς, Χ. (1997), «Νικόλαος Ζυγούρης (1882-1968). Ο θεμελιωτής της γαλακτοκομίας στην Ελλάδα», *Αγροτικός Συνεργατισμός*, τεύχ. 7-8, σ. 56-57.

~ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

~ ΟΡΟΛΟΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΟΡΩΝ ~

ΓΛΩΣΣΑΡΙ: ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΕΣ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΤΗΣ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΔΙΑΛΕΚΤΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΤΣΟΥΔΑ¹

Α

αβαγιανός (ο): άγρια λεβάντα (Μανταμάδος Λέσβου). ETYM.: προθετικό α- *βάγ(ιο)* -ιανός, πβ. *IANE*, λ. *βάγιο* 1.

αβάριστος (επίθ.): για τη φέτα, που δεν έχει αποβουτυρωθεί (Σκύρος). ETYM.: < α- *βαρισ-* (ν.ε. διαλεκτ. *βαρίζω* < αρχ. *βαρέω-ω*) -τος, βλ. *IANE*, λ. *άβάρετος* (II)1. Πβ. *βαρισμένος*.

αβδέλλιασμα (το): η νόσος διστομίαση ή διστομίτιδα, παρασίτωση του ήπατος των αιγοπροβάτων (Ηπειρος). ETYM.: < *αβδελλιασ-* (ν.ε. διαλεκτ. *αβδελλιάζω* < μεσν. *άβδέλλ(α)* (< αρχ. *βδέλλα*) -ιάζω) -μα, βλ. *IANE*, λ. *άβδελλιάζω* 2, *άβδελλιασμα* 2.

αγαστερικό (το): σφαιροειδές δοχείο όπου φυλάσσεται η γαστέ-

ρα, δηλ. η πυτιά (Κρήτη). ETYM.: ν.ε. διαλεκτ. *αγαστέρ(α)* < μεσν. *γαστέρα* ‘1. κοιλιά 2. φιάλη’ (< αρχ. *γαστήρ*) -ικό, βλ. *IANE*, λ. *γαστερικό*.

αγγουράκι (το): είδος αγριόχορτου, η υποχοιρίς η Κρητική (*Hypochaeris cretensis*) (Κεφαλονιά), βλ. *IANE*, λ. *άγγουράκι* 3. ETYM.: < νεότ. *άγγουράκι* < μεσν. *άγγούρ(ιον)* -άκι.

αγελαδινός (επίθ.): αυτός που προέρχεται από την αγελάδα ή σχετίζεται με αυτήν. ETYM.: < νεότ. επίθ. *άγελαδινός* < μεσν. *άγελάδ(α)* -ινός.

αγελαδίσιος (και *γελαδίσιος*) (επίθ.): 1. αυτός που προέρχεται από αγελάδα ή σχετίζεται με αυτήν 2. το ουδ. ως ους., ημίσκληρο τυρί από παστεριωμένο 100% αγελαδινό γάλα (Μέτσοβο). ETYM.: < μεσν. *αγελάδ(α)* -ίσιος.

αγκλιά (η): κουβάς για την άντληση νερού και συνεκδ. η ποσότητα υγρού που χωράει σε ένα τέτοιο δοχείο (Κύθνος). ETYM.: < αρχ. *άντλία* (βλ. *IANE*, λ. *άγκλιά*).

αγκύλι (το): ό,τι έχει τη μορφή άγκιστρου. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ατζύλι* (Πάρος). ETYM.: < μεταγν. *άγκύλιον* (βλ. *IANE*, λ. *άγκύλι*).

αγλήτης (ο): μικρό καλάθι, πλεγμένο από βούρλα για το στράγγισμα των τυριών (Κάρπαθος). ETYM.: < *αγλη-* (ν.ε. διαλεκτ. *αγλίω*, *αγλιώ* ‘αντλώ’, Κάρπαθος) -της. Πβ. λ. *αγκλιά*.

αγνόπιτα (η): τηγανητή πίτα με γέμιση από ξινομυζήθρα που σερβίρεται με μέλι (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *αγν(ιά)* ‘ζύμη από απλά υλικά’ -ο- *πίτα*, πβ. ν.ε. διαλεκτ. *αγνό* ‘σταρένιο ψωμί’, βλ. *IANE*, λ. *άγνός* 5.

αγριαπιδιά (η): άγρια ποικιλία *αχλαδιάς*, βλ. *IANE*, λ. *άγριαπιδέα* (Κεφαλονιά). ETYM.: < μεσν. *άγριαπιδέα* < αρχ. *άγρι(ος)* μεταγν. *άπιδέα* ‘αχλαδιά’.

αγριδερός (επίθ.): για βοσκοτόπι, άγριος (Ηπειρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *αγρίδ(ι)* ‘για τόπο, άγριος’ (< επίθ. *άγρι(ος)* -ίδι) -ερός, βλ. *IANE*, λ. *άγρίδι* (I)3.

αγριόβριζα (η): άγρια σίκαλη (Κεφαλονιά). ETYM.: < *άγρι(ος)* -ο- *βρίζα* ‘σίκαλη’.

αγριοβρόμη (η): το φυτό *βρόμη* η *γενειοφόρος* (*Avena sp.*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < *άγρι(ος)* -ο- *βρόμη*, βλ. *IANE*, λ. *άγριοβρόμη* 1.

αγριόβρουβα (η): το φυτό *σίναπι* τὸ *λευκόν* (*Sinapis sp.*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < *άγρι(ος)* -ο- *βρούβα*, βλ. *IANE*, λ. *άγριόβρουβα*.

αγριόθρουμπο (το): το φυτό *θύμος* (*Thymus sp.*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < *άγρι(ος)* -ο- *θρούμπ(ι)* -ο.

αγριοράδικο (το): άγριο λαχανικό που μοιάζει με το ραδίκι (Κεφαλονιά). ETYM.: < *άγρι(ος)* -ο- *ραδίκ(ι)* -ο, πβ. *IANE*, λ. *άγριοραδίκι*.

αελία (η): το γάλα που συγκεντρώνεται από το άρμεγμα γαλα-

1 Η Γεωργία Κατσούδα είναι Διευθύντρια Ερευνών στο Κέντρον Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών και ανήκει στη συντακτική ομάδα του *Ιστορικού Λεξικού της Νέας Ελληνικής* της Ακαδημίας Αθηνών. Ειδικεύεται στη διαλεκτική λεξικογραφία και διαλεκτολογία με ιδιαίτερη έμφαση σε θέματα ετυμολογίας και μορφολογικής μεταβολής. Διδάσκει γλωσσολογία (μορφολογία, διαλεκτολογία) σε μεταπτυχιακά προγράμματα. Έχει συγγράψει πληθώρα επιστημονικών άρθρων και αρκετά βιβλία, ανάμεσα στα οποία και μονογραφίες για τη διαλεκτική ποικιλία των Κυθήρων (*The Dialect of Kythera. Description and Analysis*, Society of Kytherian Studies 32, Athens 2020) και της Σκύρου (*Στσειριανή. Συγχρονική περιγραφή και ανάλυση του γλωσσικού ιδιώματος της Σκύρου*, Θεσσαλονίκη, εκδ. Αντ. Σταμούλη, 2021).

2 Τα λήμματα συντάχθηκαν βάσει του λεξιλογικού υλικού που αποδελτιώθηκε αποκλειστικά και μόνο από τα κείμενα που περιλαμβάνονται στον ανά χείρας τόμο. Χρησιμοποιούνται οι συντομογραφίες: *αγγλ.* = αγγλικός, *αιγυπτ.* = αιγυπτιακός, *αμάρτ.* = αμάρτυρος, *αναλογ.* = αναλογικός, *ανθρώπων.* = ανθρωπώνυμο, *αρμ.* = αρμενικός, *αρσ.* = αρσενικός, *βεν.* = βενετικός, *βλ.* = βλέπε, *βλαχ.* = βλαχικός, *βουλγ.* = βουλγαρικός, *γαλλ.* = γαλλικός, *γερμ.* = γερμανικός, *διαλεκτ.* = διαλεκτικός, *επίθ.* = επίθετο, *ετυμ.* = ετυμολογία, *ηχομμ.* = ηχομημητικός, *θ.* = θέμα, *θηλ.* = θηλυκός, *ισπαν.* = ισπανικός, *ισπανοεβρ.* = ισπανοεβραϊκός, *ιταλ.* = ιταλικός, *κατωιταλ.* = κατωιταλικός, *κοπτ.* = κοπτικός, *λ.* = λέξη, *λαϊκ.* = λαϊκό, *λατ.* = λατινικός, *μτχ.* = μετοχή, *ν.ε.* = νεοελληνικός, *ομηρ.* = ομηρικός, *ουδ.* = ουδέτερος, *ους.* = ουσιαστικό, *ουσιαστικοπ.* = ουσιαστικοποίηση, *παλ.* = παλαιός, *παρετυμ.* = παρετυμολογία, *παρετυμολογικός.* πβ. = παράβαλε, *περσ.* = περσικός, *πιθ.* = πιθανόν, *ποντ.* = ποντιακός, *πρώιμ.* = πρώιμος, *ρ.* = ρήμα, *ρουμ.* = ρουμανικός, *ρωσ.* = ρωσικός, *σ.* = σελίδα, *σλαβ.* = σλαβικός, *σλαβομακεδ.* = σλαβομακεδονικός, *σλοβ.* = σλοβενικός, *συνεκδ.* = συνεκδοχικά, *τοπων.* = τοπωνύμιο, *τουρκ.* = τουρκικός, *τσακων.* = τσακωνικός, *τύπ.* = τύπος/τύποι, *υποκορ.* = υποκοριστικός. Επίσης, χρησιμοποιούμε τις παρακάτω συντομογραφίες για την περιοδολόγηση του ετυμολογικού προγόνου: *αρχ.* = αρχαίος, *μεταγν.* = μεταγενέστερος (3ος αι. π.Χ.-4ος αι. μ.Χ.), *μεσν.* = μεσαιωνικός (5ος αι.-15ος αι.), *νεότ.* = νεότερος (16ος-18ος αι.).

κτοφόρου ζώου (Κάρπαθος). ETYM.: ν.ε. διαλεκτ. *αελ(αία)* ‘αγελάδα’ (Κάρπαθος) (< αρχ. *ἀγελαῖος*) -ία.

αερομάνουρο (το): το μανούρι που στραγγίζεται με τη βοήθεια του αέρα. ETYM.: < *αέρ(ας)* -ο- *μανούρ(ι)* -ο.

αίγα (η): κατσίκα. ETYM.: < μεσν. *αἶγα* < αρχ. *αἴζ*.

αιγοπρόβειος (επίθ.): αυτός που προέρχεται από πρόβατα και αίγες. ETYM.: < *αἶγ(α)* -ο- *πρόβειος*.

αἰράνι (το): γιαούρτι αραιωμένο με νερό. ETYM.: < μεσν. ουσ. *αἰράνιν* < τουρκ. *ayran*.

ακσαμτζιλίκι (το): ρακοποσία κατά τις βραδινές ώρες ή το μεσημέρι της Κυριακής (Κωνσταντινούπολη). ETYM.: < *aksamcılık* ‘απογευματινό γεύμα’.

αλάρμη (η): άλμη (Κάρπαθος). ETYM.: < *άλ(ας)* *άρμη* ‘άλμη’, βλ. *LANE*, λ. *αλάρμη*.

αλατάρμη (η): άλμη (Σκύρος). ETYM.: < *αλάτ(ι)* *άρμη* ‘άλμη’, βλ. *LANE*, λ. *αλατάρμη*.

αλατογούρνα (η): αλυκή. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αλατογούρνα* (Λέρος). ETYM.: *αλάτ(ι)* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αλάτσι*) -ο- *γούρνα*.

αλατόπετρα (η): ειδική πλάκα πάνω στην οποία τρίβουν το θαλασσινό αλάτι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *α’ ασόπετρα* (Νάξος). ETYM.: < *α(λ)άτ(ι)* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αλάτσι*) -ο- *πέτρα*.

αλατότητα (η): η περιεκτικότητα της άλμης σε αλάτι. ETYM.: < *αλάτ(ι)* -ότητα. Η λ. ως απόδοση του αγγλ. *salinity* ή του γαλλ. *salinité*.

αλατσο’υρίντζω (ρ.): τρίβω με αλάτι την εξωτερική επιφάνεια του τυριού (Κάρπαθος). ETYM.: < *αλάτ(ι)* ‘αλάτι’ -ο- *γυρίζω*, όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *’υρίντζω*. Πβ. λ. *γυροπλάθω*.

αλειμμένη (η): μυζήθρα που αλείφεται εξωτερικώς με οινόλασπη. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *’λειμμένη* (Λέρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. της μεσν. *μτχ. αλείμμενος* (< αρχ. *αλείφω*).

αλειφτή (η): 1. μαλακό πικάντικο τυρί ανάλογο με την κοπανιστή (Ικαρία) 2. μυζήθρα που αλείφεται εξωτερικώς με οινόλασπη (Λέρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *’λειφτή* (Λέρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεταγν. επιθ. *άλειπτός* ‘αυτός που μπορεί να αλειφθεί’.

αλευρόπιτα (η): πίτα από χυλό που φτιάχνεται από νερό, αλεύρι, λάδι και τυρί (Ζαγόρι). ETYM.: < *αλεύρ(ι)* -ο- *πίτα*.

αλιοχρά (η): άγρια αχλαδιά (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *άγρι-αχράς* ‘άγρια αχλαδιά’, πβ. *LANE*, λ. *άγριαχλάδα*.

αλιτσάκι (το): χλωρό ή ξηρό τυρί που διατηρείται σε αλάτι (Εβρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *αχτσάκι* (Εβρος). ETYM.: < μεταγν. *άλοσάχνη* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αλισάχιν, αλτσάχιν*) ‘λεπτή κρούστα αλατιού μετά την εξάτμιση του θαλασσινού νερού’, βλ. *LANE* λ. *άλοσάχνη*.

αλιφασκιά (η): το φασκόμηλο και το αφένημα που παρασκευάζεται από το βράσιμο των φύλλων του. ETYM.: < μεσν. *άλισφακιά* < αρχ. *ἐλελίσφακος*.

άλμη (και *άρμη*) (η): διάλυμα από μαγειρικό αλάτι μέσα στο οποίο

συντηρούνται τρόφιμα. ETYM.: < αρχ. *ἄλμη* (και μεσν. *ἄρμη*).

αλοιφωτός (επίθ.): για αγγείο, αυτός που έχει επαλειφθεί με ειδική χημική ουσία (Κύθνος). ETYM.: < *αλοιφω-* (ν.ε. διαλεκτ. *αλοιφώνω*) -τός, βλ. *LANE*, λ. *αλοιφώνω* 1.

αμανιτεύγω (ρ.): πετάγομαι σαν τον αμανίτη, παίρνω το σχήμα μανιταριού (Πάρος). ETYM.: < *αμανίτ(ης)* ‘μανιτάρι’ -εύω, όπου και διαλεκτ. τύπ. -εύγω.

αμανίτης (ο): μανιτάρι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αμανίτ’ς* (Πάρος). ETYM.: < μεταγν. πληθ. *άμανίται*.

αμειψισπορά (η): η εναλλαγή καλλιέργειας διαφορετικών ειδών στο ίδιο χωράφι κατά τη διάρκεια δύο διαδοχικών καλλιεργητικών περιόδων, με σκοπό την καλύτερη απόδοση του εδάφους. ETYM.: < μεταγν. *άμειψι(ς)* ‘εναλλαγή’ *σπορά*.

αμούργη, βλ. *μούργα*.

αμούργι (το): κυλινδρικό δοχείο με λαβές και προχοή για τη συλλογή του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Κως, Ρόδος). Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *αμούρκι, αμούρτζι, αμούρι, αμούργιο, αμούργιος* (Δωδεκάνησα). ETYM.: < μεταγν. *άλμόγιον* ‘δοχείο για τη συλλογή γάλακτος’, βλ. *LANE*, λ. *άρμέγι* και *άρμεγίος*, πβ. και αρχ. *άμολγαῖος* ‘φτιαγμένος από γάλα’.

αμουργιανός (επίθ.): 1. σχετικός με την Αμοργό 2. το ουδ. ως ουσ., είδος τοπικού τυριού, παρόμοιο με το αρσενικό Νάξου (Γυάρος). ETYM.: < *Αμοργ(ός)* -ιανός.

αμπατή, βλ. *εμπατή*.

ανάποδο (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιοποροβάτων σε σχήμα Λ (Σκύρος) (Κατσούδα, 2021: 285). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του νεότ. επιθ. *ανάποδος* < *άνα-* *πόδ(ι)* -ος.

αναρή (η): νωπή ανάλατη μυζήθρα (Κύπρος). ETYM.: α. < *αναδ-* (*αναδίνω*, όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αναδώ*) -ερός (Χατζιδάκις 1905-1907: Α’, 135 και *LANE*, λ. *αναδερός* Β και *αναδίνω* Α5) β. < *αν-* *ορρός* (Παπαγγέλου, 2001) γ. < *αν(ά)* *αραιή* (Μηνάς, 2014) δ. κατά τη γνώμη μας ίσως από τουρκ. *lor* ‘μυζήθρα’, όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *nor* και *nar* με μορφολογική επίδρ. του τουρκ. *ağartı*, όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *ağarı* ‘1. λευκότητα, 2. διαλεκτ. σημ., γαλακτοκομικά είδη, τυρί, γιαούρτι, αἰράνι’.

ανασέρνω (ρ.): βγάζω προς τα έξω. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *’νεσέρνω* (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *ανασέρνω* < μεταγν. *ανασύρω*.

ανασύρτης (ο): τρυπητή κουτάλα με την οποία βάζουν τη μυζήθρα στα τυροβόλια. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *’νεσύρτης* (Λέρος). ETYM.: < *ανασυρ-* (*ανασύρω*, όπου και διαλεκτ. τύπ. *’νεσέρνω*) -της. Πβ. και νεότ. *ανασυρτής* ‘αυτός που βγάζει νερό, κουτάλα’. Βλ. και *LANE*, λ. *ανάσερμα* 1, *ανασυρτήρι* 3.

ανάχυμα (το): προσθήκη γάλακτος. ETYM.: < μεταγν. *ανάχυμα* ‘υπερχείλιση υγρού’.

ανεβατός (επίθ.): αυτός που ζυμώνεται με μαγιά, για να φουσκώσει. ETYM.: < νεότ. *άνεβατός* < αρχ. *άναβατός*.

ανεσκύλλω (ρ.): ανακατεύω, αναταράσσω (Κάρπαθος). ETYM.: < *ανα-* αρχ. *σκύλλω* ‘ξεσκίζω’ με μεταγν. σημ. ‘ταράζω, ενοχλώ’.

ανθόγαλο (το): το λιπαρό και αφρώδες στρώμα στην επιφάνεια του γάλακτος μετά τον βρασμό του. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *αθόγαλο* (σε πολλές περιοχές της Ελλάδας), *θόγαλο* (Πόντος). ETYM.: < νεότ. *ἀθόγαλον* < *ἀ(ν)θ(ός)* -ο- *γάλ(α)* -ο(ν).

ανθότυρο (το): είδος ελληνικού παραδοσιακού τυριού τυρογάλακτος, που παρασκευάζεται με προσθήκη αιγοπρόβειου γάλακτος. Η λ. απαντά και υπό τους τύπ. *αθότυρο* (σε πολλά μέρη της Ελλάδας), *αφόκιουρη* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. ουσ. *ἀνθότυρον*.

ανθότυρος (ο): το ανθότυρο (Κρήτη). ETYM.: < μεσν. ουσ. *ἀνθότυρος*.

απάλη (η): είδος νωπού ανάλατου τυριού (Σκύρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *απαλός*. Για τον αναβιβασμό του τόνου βλ. Χατζιδάκις (1935: 3) και *LANE*, λ. *ἀπαλός* B2.

απανωθήλι (το): δερμάτινη λωρίδα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *απανωθέλ* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *απάνω* ν.ε. διαλεκτ. *θελί* 'θηλύκι', όπου και διαλεκτ. τύπ. *θελί*.

απαστερίωτος (επίθ.): αυτός που δεν έχει παστεριωθεί, δεν έχει υποστεί *παστερίωση* (βλ. λ.). ETYM.: < α- *παστεριω-* (*παστεριώνω*) -τος.

αποδοσίδι (το): το δώρο που στέλνεται σε κάποιον. Η λ. απαντά και ως *μποδοσίδι* (Πάρος). ETYM.: < αρχ. *ἀπόδοσις* -ιδί, βλ. *LANE*, λ. *ἀποδοσίδι*.

αποκομμιστής (ο): τυροβόλι όπου βάζουν τον κομμό (βλ. λ.) (Νάξος). ETYM.: < *αποκομμισ-* (ν.ε. διαλεκτ. *αποκομμίζω*) -τής, πβ. *LANE*, λ. *ἀπόκομμα*, *ἀποκομμή*, *ἀποκομμά*, *ἀποκομμίζω*.

απομούτσι (το): το τυρί που ανεβαίνει στην επιφάνεια, καθώς βράζει το τυρόγαλο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *απομούτσ* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *απο-* ν.ε. διαλεκτ. *μουτσι* 'είδος κρεμώδους τυριού' (βλ. λ.).

αποσπερίδα (η): η βραδινή επίσκεψη. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ποσπερίδα* (Λέρος). ETYM.: < *απο-* (ε) *σπερίδα* 'βραδινή συγκέντρωση' (πβ. νεότ. ρ. *ἀποσπερίζω*).

αποστροφή (η): το μητάτο μαζί με τη μάντρα και την περιοχή του βοσκότοπου (Κρήτη). ETYM.: < αρχ. *ἀποστροφή*, βλ. *LANE*, λ. *ἀποστροφή* 2.

απότσιρος (ο): το υγρό που απομένει μετά την πήξη του γάλακτος (Πάρος). ETYM.: < *απο-* *τσίρος* 'ορός γάλακτος' (βλ. λ.).

αρατσούνακας (ο): είδος θάμνου (Λέρος). ETYM.: Πβ. διαλεκτ. *αρατσίνακας* και *αλατσίνακας* < ν.ε. διαλεκτ. *γαλατσίν(α)* 'το φυτό γαλατσίδα' (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αλατσίνα*) -ακας.

αργάζω (ρ.): για δέρμα, κλείνουν οι πόροι μου και σκληραίνω (Ηπειρος). ETYM.: < πρώιμ. μεσν. *ἐργάζω* 'επεξεργάζομαι κυρίως το δέρμα', πβ. *LANE*, λ. *ἀργάζω* A2 και A3).

άργασμα (το): η ωρίμανση της φέτας μέσα στο τουλούμι (Ηπειρος). ETYM.: < *αργασ-* (ν.ε. διαλεκτ. ρ. *αργάζω* 'υφίσταμαι ζύμωση' < αρχ. *ὀργάζω* 'ζυμώνω') -μα, βλ. *LANE*, λ. *ἀργάζω* B4 και B5.

αργός (επίθ.): ως χαρακτηρισμός για θηλυκό γαλακτοπαραγωγικό ζώο που δεν έχει γεννήσει και γι' αυτό δεν παράγει γάλα

(Νάξος). ETYM.: < αρχ. *ἀργός*.

αρμεγάρι (το): ό,τι ο *αρμεγός* (βλ. λ.) (Κρήτη). ETYM.: < *αρμεγ(ός)* ή *αρμέγ(ω)* -άρι (πβ. *LANE*, λ. *ἀρμεγάρι*). Βλ. και *αρμέγαρος*, *αρμεγόνας*.

αρμέγαρος (ο): ό,τι ο *αρμεγός* (βλ. λ.) (Κρήτη). ETYM.: < *αρμεγ(ός)* -αρος. Βλ. και *αρμεγάρι*, *αρμεγόνας*.

αρμεγιά (η): άρμεγμα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αρμεά* (Νάξος). ETYM.: < μεσν. *αρμέγ(ω)* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *αρμέω*) -(ι)ά.

αρμεγός (ο): κυλινδρικό δοχείο με λαβές και προχοή για τη συλλογή του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Χίος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *αρμεός* (Κρήτη, Λέρος, Νάξος, Πάρος, Σίφνος). ETYM.: < μεσν. *ἀρμέγ(ω)* -ός ή αρχ. *ἀμολγός*, βλ. *LANE*, λ. *ἀρμεγός*. Βλ. και *αρμεγάρι*, *αρμέγαρος*, *αρμεγόνας*.

αρμεγόνας (ο): ό,τι ο *αρμεγός*, βλ. λ. (Χίος). ETYM.: < *αρμεγ(ός)* -ώνας, πβ. και νεότ. *ἀρμεγιόν* (το) 'κάδος αρμέγματος'. Βλ. και *αρμεγάρι*, *αρμέγαρος*.

αρμεξιά (η): νωπό τυρί από πρόβειο ή γίδινο γάλα που παράγεται στην Άνδρο. ETYM.: < *αρμεξ-* (μεσν. *ἀρμέγω*) -ιά.

αρμεχτής (ο): αυτός που αρμέγει ζώα (Σαμοθράκη). ETYM.: < *αρμεκ-* (μεσν. *αρμέγω*) -τής με ανομοίωση του [kt] > [xt].

αρμύρα (η): το αρμυρίκι, αλόφυτο που φύεται σε παραθαλάσσιες περιοχές. ETYM.: < νεότ. *άλμύρα* < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *άλμυρός*, όπου και μεσν. τύπ. *ἀρμυρός*, βλ. *LANE*, λ. *ἀρμύρα* 7.

αρνοστάλιν (το): ξεχωριστό διαμέρισμα στη στάνη για τα αρνιά (Πόντος). ETYM.: < *αρν(ίν)* -ο- ποντ. *σταλίν* 'στάβλος' (< μεσν. *σταλίν*).

αρνόφυλλο (το): θάμνος της κυκλαδίτικης χλωρίδας, ο κύτισος (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *ἀρνόφιλος* 'κύτισος' με παρετυμ. σύνδεση προς το ουσ. *φύλλο*.

αρσενικό (το): 1. τυρί που φυλάσσεται σε αεροστεγή ασκό (Ζάρακας Μονεμβασιάς) 2. κεφαλοτύρι (Νάξος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *ἀρσενικός*, βλ. και *LANE*, λ. *ἀρσενικός* A4. Πβ. και *θηλυκό*.

άρτουμε (το): τυρί (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *ἄρτυμα*.

αρτυμή (η): είδος κατώτερης ποιότητας μαλακού τυριού με σπυρωτή υφή (Αιτωλοακαρνανία), πβ. *κλοτσοτύρι*, *πρέντζα*. ETYM.: < νεότ. *άρτυμή* 'μη νηστίσιμο φαγητό' < νεότ. *ἀρτύ(νω)* (< αρχ. *ἀρτύω* 'καρυκεύω') -μή. Πβ. αρχ. *ἄρτυμα*, βλ. και *LANE* (λ. *ἀρτυμιά* 2).

ασκίσιος (επίθ.): 1. αυτός που παράγεται μέσα σε τουλούμι, βλ. *LANE*, λ. *ἀσκήσιος* 2. το ουδ. ως ουσ., το τουλουμοτύρι (Τζουμέρκα Ηπείρου). ETYM.: < *ασκ(ί)* -ίσιος. Βλ. και *τουλουμίσιος*.

ασκόπουλε (το): τουλούμι (Τσακωνιά). ETYM.: < νεότ. *ἀσκόπουλον* (< *ἀσκ(ός)* -όπουλον).

ασκός (ο): δοχείο για υγρά από ακατέργαστο δέρμα ζώου. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *ακό* (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *ἀσκός*.

ασπέτιλ-λος, λ. *ασφόδελος*.

ασπραλατίζω (ρ.): καλύπτω μια επιφάνεια με αλάτι (Αιτωλοα-

καρνανία). ETYM.: < άσπρ(ος) αλατίζω.
ασπροκούκουλο (το): είδος τριφυλλιού με λευκό μίσχο (Κεφαλονιά). ETYM.: < άσπρ(ος) -ο- κουκούλ(ι) -α.
ασπροπάρης (ο): το αποδημητικό πουλί Νεόφρων ο Περκνόπτερος (*Neophron percnopterus*) του γένους των γυπών (Gypaceae) που πετά πάνω από τυροκομεία, αναζητώντας εκεί την τροφή του. ETYM.: < άσπρ(ος) -ο- αμάρτ. (γυ)πάρ(ι) (< γύπ(ας) -άρι) -ης. Βλ. και γαλαετός.
ασφόδελος (ο): ο Ασφόδελος ο πολύκλαδος (*Asphodelus ramosus*), η κοινώς ονομαζόμενη σπερδούκλα. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *ασπέτιλ-λος* (Κάρπαθος). ETYM.: < αρχ. *άσφοδελός/άσφόδελος*, πβ. και νεότ. τύπ. *άσπόνδιλος* (Μηνάς, 2012: 217).
ατσάκιστος (επίθ.): αυτός που δεν έχει τσακιστεί, χτυπηθεί (Σαμοθράκη). ETYM.: < μεσν. *άτζάκιστος* < *ά- τζακισ-* (μεσν. *τζακίζω*) -τος.
αφεντικό (το): ιδιοκτήτης του μεγαλύτερου τμήματος κοπαδιών σε μια περιοχή, ο γαιοκτήμονας (Λήμνος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *αφεντικός* (Κρήτη). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεσν. επιθ. *άφεντικός* < μεταγν. *αύθεντικός*.
αφεντικός βλ. *αφεντικό*.
αφθώδης (επίθ.): για ασθένεια που συνοδεύεται από την εμφάνιση αφθών. ETYM.: < αρχ. *άφθώδης*.
αφόκιουρη, βλ. λ. *ανθότυρο*.
αφρίτης (ο): θαλασσίνο αλάτι (Κύθνος). ETYM.: < *αφρ(ός) -ίτης*.
αφτούδια (τα): είδος ζυμαρικού που έχει σχήμα αφτιού (Λήμνος). ETYM.: < *αφτ(ι) -ούδι* (πληθ. -ούδια). Πβ. λ. *ωτίν*.
άχνισμα (το): το λιβάνισμα (Νάξος). ETYM.: < νεότ. *άχνισμα* < *άχνισ-* (νεότ. *άχνίζω*) -μα.

B

βαγιά (η): φοίνικας (Λέρος). ETYM.: < νεότ. *βαγιά* < μεσν. *βαγ(ίν)* ‘βάγιο’ -ιά.
βαλάνες (οι): χειροποίητα ζυμαρικά (Λήμνος). ETYM.: < αρχ. *βάλαν(ος) -α* (πληθ. -ες), πβ. *LANE*, λ. *βαλάνα*.
βαλατερή, βλ. *γαλατερός*.
βαρβατονόμος (ο): υπεύθυνος για τη βόσκηση των μη ευνουχισμένων αρσενικών αιγοπροβάτων κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < *βαρβάτ(ος)* ‘μη ευνουχισμένο ζώο’ -ο- νόμος.
βαρισμένος (επίθ.): ως χαρακτηρισμός για φέτα, που έχει αποβουτυρωθεί (Σκύρος). ETYM.: < μτχ. του ν.ε. διαλεκτ. *βαρίζω* < αρχ. *βαρέω-ω*, βλ. *LANE*, λ. *βαρῶ* Δ3. Πβ. και *αβάριστος*.
βαρκός (επίθ.): υγρός (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. επίθ. *βαρικός* ‘υγρός’ < *βαρ(ύς) -ικός*.
βαρκόπον (το): η βαρκούλα, το πεϊνιρλί (Χαλδία, Πόντος). ETYM.: *βάρκ(α) -όπον*.
βαστέρα (η): το στομάχι μικρού κατσικιού ή αρνιού από το οποίο αφαιρούν την πυτιά και συνεκδ. η ίδια η πυτιά (Κάρπαθος).

ETYM.: < μεσν. *γαστέρα* (< αρχ. *γαστήρ*) με τροπή του [γ] > [ν].
βεδούρι (το): ξύλινος κάδος που χρησιμοποιούν οι κτηνοτρόφοι και κατ’ επέκτ. μέτρο χωρητικότητας δημητριακών. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *βεντούρι* (Πάρος). ETYM.: < μεσν. *βεδούρι(ο)* ν < σλαβ. *vědro*.
βελάνι (το): βελανίδι (Κεφαλονιά). ETYM.: < μεσν. *βελάνιον* < αρχ. *βαλάνιον*.
βιδιανό (το): λευκή ποικιλία σταφυλιού που παράγεται στην Κρήτη. ETYM.: < τοπων. (πβ. ναωνύμιο σε έγγρ. του 1866 *Ιερά Μονή τοῦ Βιδιανοῦ*, βλ. Τσατσαρωνάκη 1954: 34).
βιλάνα (η): ποικιλία λευκού σταφυλιού με μεγάλες ρώγες και το παραγόμενο από αυτό κρασί (Κρήτη). ETYM.: < μεσν. *βιλάνος* ‘αγρότης’ (< μεσν. λατ. *villanus*), βλ. και *LANE*, λ. *βιλλᾶνος* 2.
βλασάνι (το): το φυτό *Stipa pennata*, της οικογένειας των Poaceae. ETYM.: < πρώιμ. μεσν. *βλήσαν(ον)* ‘είδος φυτού που μοιάζει με σχίνο’ -ι.
βλαχοτύρι (το): υποκίτρινο σκληρό τυρί που παράγεται κυρίως στο Μέτσοβο από πρόβειο ή και αγελαδινό γάλα. ETYM.: *Βλάχ(ος) -ο- τυρί*.
βολάκι, βλ. *βωλάκι*.
βολακοτύρι, βλ. *βωλακοτύρι*.
βολύμι (το): μολύβι (Πάρος). ETYM.: < μεσν. *μολύβι(ν)* < μεταγν. *μολίβιον* (υποκορ. του αρχ. *μόλιβος*, τύπ. του *μόλυβδος*).
βοσκή (η): το αντίτιμο για την ενοικίαση των βοσκότοπων (Ματαμάδος Λέσβου). ETYM.: < αρχ. *βοσκή*.
βουτίνα, βλ. *βυτίνα*.
βουτινέλο, βλ. *μπουτινέλο*.
βούτυρο (το): λευκή ή υποκίτρινη εδώδιμη ουσία, η οποία παράγεται από το γάλα μετά από την επεξεργασία του. Η λ. απαντά και υπό τους τύπ. *βότυρος* (Κάρπαθος), *βούκιουρε* (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *βούτυρον*.
βουτυροποίηση (η): η διαδικασία παραγωγής βούτυρου. ETYM.: < *βούτυρ(ο) -ο- ποίηση*.
βουτυρώδης (επίθ.): αυτός που είναι γεμάτος με βούτυρο ή που μοιάζει στην υφή με βούτυρο. ETYM.: < *βούτυρ(ο) -ώδης*.
βράσμα (το): μικρή ποσότητα νωπού γάλακτος (Νάξος). ETYM.: < μεταγν. *βράσμα*.
βραστός (επίθ.): 1. αυτός που βράζει 2. το ουδ. ως ουσ., τοπικό τυρί της Ανάφης από ορό τυρογάλακτος και φρέσκο κατσικίσιο ή γίδινο γάλα, το οποίο αρχικά βυθίζουν σε βραστό αλατισμένο νερό και στη συνέχεια αφήνουν να στεγνώσει και να σκληρύνει (Ανάφη). ETYM.: < μεσν. *βραστός*.
βρουκέλλωση (η): μολυσματική ασθένεια που προκαλείται από το βακτήριο της βρουκέλλας. ETYM.: < αγγλ. *brucellosis* < *brucella* (< *David Bruce* ‘όνομα μικροβιολόγου ο οποίος ανακάλυψε το βακτήριο’ -ella) -osis.
βυτίνα (η): πήλινο δοχείο για αποθήκευση υγρών και στερεών τροφών. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *βουτίνα* (Μύκονος). ETYM.: < πρώιμ. μεσν. *βυτίνη* < μεταγν. *πυτίνη*. Πβ. λ. *μπούτινος*.

βωλάκι (το): τυρί από αγελαδινό γάλα με βάση το *πέτρωμα* (βλ. λ.), το οποίο πλάθεται σε σχήμα αγλαδιού (Άνδρος, Τήνος). ETYM.: < νεότ. *βωλάκι* ‘σφαιρίδιο’ < αρχ. *βῶλ(ος) -άκι*. Πβ. και *σβώλος*.

βωλακοτύρι (το): είδος τυριού κατάλληλου για σαγανάκι (Σαμοθράκη). ETYM.: < *βωλάκ(ι) -ο- τυρί*.

βώλος, βλ. *σβώλος*.

Γ

γαβανός (ο): αποθηκευτικό πήλινο υαλωμένο δοχείο (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *γάβενον*, βλ. *LANE*, λ. *γάβανο*.

γαβουρμαλούγια (τα): πίτες σε σχήμα βάρκας, στο κέντρο των οποίων βάζουν καβουρμά (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *kavurmalı* ‘που περιέχει καβουρμά’.

γαϊδουρόστοιφας (ο): το φυτό λαδανιά (Λέρος). ETYM.: < *γαϊδούρ(ι) -ο- (α)στοιφ(ή) ‘αστοιβή’ -άς*, βλ. *LANE*, *άστοιβή*.

γαλαετός (ο): το πουλί *ασπροπάρης* (βλ. λ.) (Όλυμπος). ETYM.: < *γάλ(α) αετός*.

γαλάρι (το): γαλακτοφόρο ζώο (Ηπειρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *γαλάρης* (< *γάλ(α) -άρης*, βλ. και *LANE*, λ. *γαλάρης*).

γαλατερός (επίθ.): 1. ως χαρακτηρισμός για γαλακτοφόρο ζώο, αυτός που παράγει πολύ γάλα (Κρήτη) 2. υπό τους τύπ. *βαλατερή* και *‘αλατερή*, ως χαρακτηρισμός της στάκας (βλ. *στάκα* 2), που έχει κοκκώδη σύσταση, σε αντιδιαστολή προς τη *δρίλινη* (βλ. λ. *δρίλινος*) (Κάρπαθος). ETYM.: < *γαλατ-* (γάλα) -ερός, πβ. μεσν. *γαλατερός*. Για τους τύπ. *βαλατερή* και *‘αλατερή*, πβ. *γάλα* όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *βάλα* και *‘άλα* αντιστοίχως (Κάρπαθος).

γαλάτισμα (το): η προσθήκη γάλακτος και του ανάλογου αλατιού στον ορό του γάλακτος (τσίρος), αφού αφαιρεθεί το τυρί από το καζάνι (Αγαθονήσι, Κως). ETYM.: < *γαλατισ-* (ν.ε. διαλεκτ. *γαλατίζω* ‘ασπρίζω’) -μα.

γαλατόπιτα (η): είδος πίτας με μυζήθρα (Κρήτη, Γιαννιτσά Πέλλας). ETYM.: < *γαλατ-* (γάλα) -ο- *πίτα*.

γαλαύτα (η): ευρύστομη λεκάνη για την περισυλλογή του γάλακτος (Κρήτη). ETYM.: < αμάρτ. **γαλεύτα* < ν.ε. διαλεκτ. *γαλευτής* < μεσν. *γαλεύ(ω)* ‘αρμέγω’ -τής με αναβιβασμό του τόνου αναλογ. προς το *λεκάνη*, βλ. *LANE*, λ. *γαλαύτα*. Πβ. νεότ. *γαλαντιά* ‘δοχείο για το γάλα’.

γαλευτήρι (το): πήλινο δοχείο για τη συγκέντρωση του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Κύπρος). ETYM.: < μεσν. *γαλευτήριν* < μεσν. *γαλεύ(ω)* ‘αρμέγω’ -τήρι(ο)ν, βλ. και *LANE*, λ. *γαλευτήριν*.

γαλομέτρα (η): ξύλινο δοχείο των κτηνοτρόφων με ποικίλες χρήσεις. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *γαομέτρα* (Τσακωνιά). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- μέτρ(ο) -α*, βλ. *LANE*, λ. *γαλομέτρα*. Για τον τύπ. *γαομέτρα*, πβ. *γάλα* όπου και τσακων. τύπ. *γάα*.

γαλόμετρο (το): όργανο με το οποίο μετρούν την πυκνότητα υγρών, συνήθ. του γάλακτος (Ηπειρος). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- μέτρ(ο) -ο*. Βλ. και *γράφδο*.

γαλομυζήθρα (η): μαλακό αλειφωτό τυρί από γίδινο γάλα (Κρήτη). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- μυζήθρα*.

γαλόξινο (το): το φρεσκοπηγμένο τυρί που έχει την υφή γιαουρτιού (Κύθνος). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- ξινό(ς)*.

γαλοτόμαρο (το): ασκός για τη μεταφορά γάλακτος, ξινόγαλο ή γιαουρτιού (Ηπειρος). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- τομάρ(ι) -ο*.

γαλοτύρι (το): παραδοσιακό τυρί από πολύ λιπαρό πρόβειο γάλα (Ηπειρος, Θεσσαλία, Κρήτη). ETYM.: < *γάλ(α) -ο- τυρί*.

γάρος (ο): άρμη. ETYM.: < αρχ. *γάρος*.

γέμιση (η): 1. το σύνολο των υλικών με τα οποία γεμίζουν ένα φαγητό. 2. είδος πίτας χωρίς φύλλα που τρώγεται το Πάσχα (Άνδρος). ETYM.: < νεότ. *γέμιση* < *γεμι(σ)-* (αρχ. *γεμίζω*) -ση. **γεμιστός** (επίθ.): αυτός που περιέχει γέμιση. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *γιομιστέ* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *γεμιστός*.

γέννος (ο): η εποχή κατά την οποία γεννούν τα αιγοπρόβατα (Τρίκαλα). ETYM.: < ρ. *γεννώ* υποχωρητικώς, βλ. *LANE*, λ. *γέννος* 2.

γιαγιάς (ο): βοσκοτόπι (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *yayla* ‘θερινό βοσκοτόπι’, βλ. *LANE*, λ. *γιαϊλάς*.

γιαγλίν (το): πίτα σε σχήμα βάρκας που ψήνεται με βούτυρο (Πόντος). ETYM. < τουρκ. *yağlı* ‘1. λιπαρός 2. διαλεκτ., πίτα’.

γιαγλίδικος (επίθ.): αρτυσμένος με λιπαρή ουσία και κατ’ επέκτ. νόστιμος || Φρ. *Γιαγλίδικη πίτα* ‘είδος πίτας αποτελούμενη από φύλλα, πάνω από τα οποία απλώνουν μείγμα αβγών και τα οποία πασπαλίζουν με φέτα’ (Εβρος). ETYM.: < *γιαγλ(ής)* ‘λιπαρός’ (< τουρκ. *yağlı*) -ιδικός, *LANE*, βλ. λ. *γιαγλίδικος*.

γιαγλόπιτα (η): είδος τυρόπιτας αποτελούμενη από τέσσερα χοντρά φύλλα από ζύμη σόδας, με βούτυρο και τυρί, την οποία φτιάχνουν μόλις το παιδί αρχίζει να περπατά (Εβρος). ETYM.: < διαλεκτ. *γιαγλ(ί)* ‘άλειμμα’ -ο- *πίτα* (βλ. *LANE*, λ. *γιαγλής* B1).

γιαούρτι (το) (και η *γιαούρτη*): κρεμώδης τροφή με υπόξινη γεύση που παράγεται από γάλα το οποίο έχει υποστεί ζύμωση. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *γιοργούκι* (Τσακωνιά). ETYM.: νεότ. *γιαργούτι* (Λεζ. Σομ.) < τουρκ. *yoğurt*.

γιασλαμάς (ο): είδος τυρόπιτας που αποτελείται από φύλλα αλειμμένα με αβγό και δρουβανιστό τυρί (βλ. λ. *δρουβανίζω*) (Εβρος). ETYM.: < πθ. από το τουρκ. *yağlama* ‘1. επάλειψη’ 2. διαλεκτ., είδος πίτας που σκεπάζεται με γιαούρτι 3. πίτα με φύλλα αλειμμένα με βούτυρο’. Πβ. και *γκιουζλεμές*.

γιδάρης (ο): υπεύθυνος για την επίβλεψη των αιγών κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *γιδάρης* < νεότ. *γίδ(α) -άρης*.

γίδινος (επίθ): αυτός που προέρχεται από γίδα. ETYM.: < νεότ. *γίδινος* < νεότ. *γίδ(α) -ινος*.

γιδίσιος (επίθ.): 1. αυτός που προέρχεται από γίδα 2. το ουδ. ως ουσ., ημίσκληρο επιτραπέζιο τυρί από παστεριωμένο πλήρες γίδινο γάλα (Μέτσοβο). ETYM.: < *γίδ(α) -ίσιος*.

γιδοτύρι (το): τυρί από γιδίσιο γάλα (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < *γίδ(α) -ο- τυρί*.

γίωμα (το): το φαγητό που τρώγεται μεταξύ μεσημεριού και απο-

γεύματος (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *γιόμα(ν)* ‘μεσημεριανό φαγητό’ (< αρχ. *γεῦμα*).

γιοργότανη (η): η πυτιά, η μαγιά για το πήξιμο του γιαουρτιού (Τσακωνιά). ETYM.: < τσακων. *γιοργ(ούκι)* ‘γιαούρτι’ -ο-τσακων. *τάνη* ‘πυτιά’, βλ. λ. *τάνι*.

γιουμουρταλούγια (τα): πίτες σε σχήμα βάρκας, στο κέντρο των οποίων βάζουν αβγό (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *yumurtalı* ‘που περιέχει αβγό’.

γκαρκλάν (το): στριφογυριστή τυρόπιτα με φύλλο από ζύμη μαγιάς (Εδεσσα). ETYM.: < ίσως από το ν.ε. διαλεκτ. *γάγγλ(α)* ‘στροφή, πτυχή’ (όπου και διαλεκτ. τύπ. *γκάγγλα*) -άν(ι), βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γάγγλα* II, *γαγγλάδα*, *γαγγλᾶτος*, *γαγγλωτός*.

γκβίνα (η): είδος γλυκού που θυμίζει ψητό τσιζκέικ από ανθότυρο, γιαούρτι, αβγά, αλεύρι και ζάχαρη (ισραηλινή κοινότητα, Βόλος). ETYM.: < ισπανοεβρ. *gviná*.

γκίτζα (η): είδος άπαχης μυζήθρας (Ηπειρος, Στερεά Ελλάδα). ETYM.: < αλβαν. *gjizë* μέσω της βλαχ.

γκιόσα (η): αίγα με άσπρο τρίχωμα και μεγάλους σκούρους λεκέδες ή με μαύρο τρίχωμα και άσπρες γραμμές στο πρόσωπο (Τσακωνιά). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *γκέσα* (Κεφαλονιά). ETYM.: < βλάχ. *ghes(ũ)* μαύρη γίδα με καστανές ρίγες’, πβ. αλβ. *gjosë*, *ΙΛΝΕ*, λ. *γκιόσα*.

γκιουζλεμές (ο): τηγανητό τυροπιτάκι (Μανταμάδος Λέσβου). ETYM.: < τουρκ. *gözleme* ‘είδος γεμιστής πίτας’. Πβ. και *γιασλαμάς*.

γκιούλμπασι (το): κρέας με λαχανικά και κεφαλοτύρι στη λαδόκολλα. ETYM.: < τουρκ. *külbasti* ‘ξεκοκκαλισμένο κρέας που ψήνεται στη σχάρα’ (Κατσούδα & Κωνσταντινίδου υπό έκδ. [β]).

γκιούμι (το): είδος μεταλλικού δοχείου για τη μεταφορά υγρών, κυρ. νερού ή γάλακτος (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος). ETYM.: < τουρκ. *güçüm* < πρώιμ. μεσν. *κουκούμιον* ‘δοχείο’ (ως υποκορ. του μεταγν. *κουκ(κ)ούμα* < λατ. *cucuma*).

γκόγκες (οι): είδος χειροποίητου παραδοσιακού ζυμαρικού της Αργολίδας και της Λακωνίας, το οποίο έχει σχήμα κοχυλιού (Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < νεότ. *κόγκος* ‘κοχύλι’ < αρχ. *κόγχος*.

γκοργκοντζόλα (η): είδος τυριού από πλήρες αγελαδινό γάλα με πρασινωπές-μπλε ραβδώσεις το οποίο παράγεται στην ομώνυμη ιταλική περιοχή. ETYM.: < ιταλ. *Gorgonzola* ‘ονομασία περιοχής του Μιλάνου’.

γλάστρα (η): πήλινη γαβάθα με προχρή για την περισυλλογή του γάλακτος (Κύθνος) || Φρ. *Γλάστρα του τυρόλα* ‘γαβάθα που τοποθετούν κάτω από την τσαντίλα για τη συγκέντρωση του τυρόγαλου’ (Κύθνος). ETYM.: < νεότ. *γλάστρα* < αρχ. *γάστρα*.

γλίνα (η): ζωικό λίπος (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < αρχ. *γλίνη*. Ο τύπ. *γλίνα* νεότ.

γλιστρόγαλο (το): νωπό τυρί, του οποίου ο ορός δεν έχει ακόμη στραγγιχτεί (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *γλιστρ(ό)* ‘νωπό τυρί’ -ο- *γάλ(α)* -ο, βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γλιστρό*, *γλιστρόγαλο*.

γουλάστρα βλ. λ. *κολάστρα*.

γούλη (η): το στόμιο του ασκού (Ηπειρος). ETYM.: < μεταγν. *γούλα* ‘οισοφάγος’ (< λατ. *gula*), πβ. ν.ε. διαλεκτ. *γούλα* ‘στόμα, λαιμός’ (βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γούλα* (I) 2, 3).

γούρνα (η): ο πόρος του τυριού (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. *γούρνα* < μεταγν. *γρώνη* ‘1. τρύπα 2. κοίλο δοχείο’.

γραβιέρα (η): είδος ελληνικού σκληρού κίτρινου τυριού || Φρ. *Γραβιέρα της τρύπας* ‘γραβιέρα που ωριμάζει μέσα σε σπηλιά για έξι μήνες’ (Χανιά). ETYM.: < ιταλ. *groniera* ή *gruniera* (< *Gruyère* ‘περιοχή της γαλλόφωνης Ελβετίας’).

γραβιερόπιτα (η): πίτα με γραβιέρα. ETYM.: < *γραβιέρ(α)* -ο-πίτα.

γράδο (το): ό,τι και το *γαλόμετρο*. ETYM.: < νεότ. ουσ. *γράδο* ‘αξίωμα, βαθμό’ < βεν. *grado*, βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γράδο* 4.

γρέγος (ο): βορειοανατολικός άνεμος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *γρέο* (Κάρπαθος). ETYM.: νεότ. ουσ. *γρέγος* < βεν. (*vento*) *grego* ‘βορειοδυτικός άνεμος, ο οποίος προέρχεται από την Ελλάδα’, πβ. ιταλ. *Greco* (< λατ. *Graecus* < αρχ. *Γραικός*).

γρεκιάζω (ρ.): διανυκτερεύω (Ηπειρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *γρέκ(ι)* ‘πρόχειρη ποιμενική καλύβα’ < σλαβ. *igrek* ‘μέρος όπου οδηγείται το κοπάδι για να ξεκουραστεί’, βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γρέκι* και *γρεκιάζω*.

γρέος, βλ. λ. *γρέγος*.

γυλωμένη (μτχ.): ως χαρακτηρισμός της μανούρας Σίφνου, η οποία αφού ωριμάσει, μπαίνει στη *γύλη*, δηλ. σε οινολάσπη για περαιτέρω ωρίμανση (Σίφνος). ETYM.: < μτχ. του ν.ε. διαλεκτ. *γυλώνω* ‘αλείφω εξωτερικά το τυροβόλι με το κατακάθι του κρασιού’ (Κυκλάδες) < ν.ε. διαλεκτ. *γύλ(η)* ‘λάσπη’ (< αρχ. *ύλη* ‘ίζημα’) -ώνω.

γυροπλάθω (ρ.): πασπαλίζω με αλάτι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *υροπλάθω* (Νάξος). ETYM.: < *γύρ(ω)* ή *γύρ(ος)* *πλάθω*, βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *γυροπλάθω*. Πβ. λ. *αλατσο* ‘υρίντζω’.

γυφτόπιτα (η): είδος πίτας φτιαγμένη από ζεματιστό ζυμαρί (βλ. *ζεματιστός*) (Καρδίτσα). ETYM.: < *γύφ(ος)* -ο- *πίτα*.

Δ

δάγκωμα (το): το δεκατιανό που αποτελείται από τριμμένο κριθαρένιο ψωμί μέσα σε γάλα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *δάκωμα* (Κύθνος). ETYM.: < νεότ. *δάγκωμα* < *δαγκω-* (μεσν. *δαγκώνω*) -μα.

δερμάτι (το): ασκός από κατεργασμένο δέρμα ζώου (Αγαθονήσι). ETYM.: < μεσν. *δερμάτιν* < αρχ. *δερμάτιον*, βλ. *ΙΛΝΕ*, λ. *δερμάτι*.

δερμάτιασμα (το): η τοποθέτηση του τυριού στο *δερμάτι*, στο τουλούμι (βλ. λ.) (Ηπειρος). Πβ. και *τουλούμιασμα*. ETYM.: < *δερματιασ-* (ν.ε. διαλεκτ. *δερματιάζω* ‘βάζω τη φέτα στο τουλούμι’ < *δερμάτ(ι)* ‘ασκός από κατεργασμένο δέρμα ζώου’ -ιάζω) -μα.

δερματοτύρι (το): τουλουμοτύρι (Αγαθονήσι). ETYM.: < *δερμάτ(ι)* ‘ασκός από κατεργασμένο δέρμα ζώου’ -ο- *τυρί*.

δονίζω (ρ.): ανακατεύω. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *διονίτζω* (Λέρος).

ETYM.: < μεσν. *δονίζομαι* < αρχ. *δονέω-ω*.

δόνιστρο (το): μακρύ ξύλο με πλατιά απόληξη για το ανακάτεμα του γάλακτος στο καζάνι κατά την τυροκόμησή του. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *διόνιστρο* (Αγαθονήσι, Λέρος). ETYM.: < *δονισ-* (*δονίζω*, όπου και διαλεκτ. τύπ. *διονίτζω*) -*τρο*.

δραμουντάνα, βλ. *τραμουντάνα*.

δρύλα (η): καϊμάκι, κρούστα στην επιφάνεια πηγμένου γάλακτος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *δρίλ-λα* (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *γρίλα* '1. ρυτίδα 2. καϊμάκι, κρούστα' < πιθ. *γρι(ά)-ίλα* με τροπή του [γ] > [δ], βλ. *ΛΙΝΕ*, λ. *γριίλα*.

δρύλινος (επίθ.): αυτός που σχετίζεται με τη *δρύλα*. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *δρίλ-λινος* (Κάρπαθος) || Φρ. *Δρίλ-λινη σιτάκα* 'ως χαρακτηρισμός της στάκας (βλ. λ. *στάκα* 2), που έχει ομοιόμορφη σύσταση σε αντιδιαστολή προς τη *βαλατερή* (βλ. λ. *γαλατερός* 2)' (Κάρπαθος). ETYM.: < *δρίλ(α)* 'καϊμάκι, κρούστα' -*ινος*.

δρουβάνι (το): ο κάδος μέσα στον οποίο χτυπούν το οξύγαλα για να εξαγάγουν το βούτυρο (Πόντος). ETYM.: Πβ. τουρκ. διαλεκτ. *turvan* 'κάδος για το χτύπημα του γιαουρτιού'.

δρουβανίζω (ρ.): χτυπώ το γάλα για να εξαγάγω βούτυρο (Πόντος). ETYM.: < αμάρτ. μεσν. *δουρβανίζω*, πβ. μεσν. *δρουβανιστός*.

δρουβάνισμα (το): η εξαγωγή βουτύρου (Πόντος). ETYM.: < *δουρβανισ-* (*δουρβανίζω*) -*μα*.

δρουβανόγαλο (το): αϊράνι (βλ. λ.). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ντρουβανόγαλο* (Εβρος). ETYM.: < *δρουβάν(ι)* (όπου και διαλεκτ. τύπ. *ντρουβάνι*) -*ο- γάλ(α)* -*ο*.

δρουβανούρι (το): τυρί από δρουβανόγαλο. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *ντουβανούρι*, *ντρουβαν'ούρι* (Εβρος). ETYM.: < *δρουβάν(ι)* (όπου και τύπ. *ντρουβάνι*) -*ο- τυρί*.

Ε

εγγαλοβοσκός (ο): βοσκός έγγαλων (γαλακτοπαραγωγικών) ζώων (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *έγγαλ(ο)* (< μεσν. *έγγαλον* 'πρόβατο που παράγει γάλα') -*ο- βοσκός*.

εγγαλονόμος (ο): υπεύθυνος για τη βόσκηση των έγγαλων (γαλακτοπαραγωγικών) ζώων κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *γγαλονόμος* (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *έγγαλ(ο)* 'γαλακτοπαραγωγικό ζώο' (< μεσν. *έγγαλον* 'πρόβατο που παράγει γάλα') -*ο- νόμος*.

εγκαιριά (η): το έτος της σποράς του αγρού (Νάξος) Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *γκαιριά* (Κύθνος). ETYM.: < αρχ. *έγκαιρία* 'κατάλληλες συνθήκες'.

ελαϊκή (η): είδος τυροκομικού προϊόντος από ξηρή μυζήθρα η οποία διαποτίζεται με βούτυρο (Κάρπαθος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεταγν. επίθ. *έλαϊκός*. Η σημ. ως αποτέλεσμα της παλαιότερης χρήσης λαδιού αντί για βούτυρο (βλ. Μηνάς 2006: λ. *ελαϊκή*).

εμπατή (η): είσοδος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αμπατή* (Σαμοθράκη). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεταγν. επίθ. *έμβατός*

'προσβάσιμος'.

ενσίρωση (η): μέθοδος για την επεξεργασία φυτών ή άλλων προϊόντων προκειμένου να συντηρηθούν και να χρησιμοποιηθούν ως ζωοτροφή. ETYM.: < εν- αρχ. *σιρ(ός)* 'αποθήκη σιτηρών, σιλό' -*ωση*. Η λ. ως απόδοση του γαλλ. *ensilage* ή *silotage* (*ΧΑΝΤ*) ή του αγγλ. *ensilage*.

ερινιάζω (ρ.): 1. μπολιάζω (επικονιάζω) ήμερη συκιά με άγρια σύκα 2. αναμειγνύω παλιά *αλειφτή* (βλ. λ.) με καινούργια. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ρινιάζω* (Ικαρία). ETYM.: < μεταγν. *έρινάζω* 'κρεμώ ερинеούς σε ήμερη συκιά για να γονιμοποιηθεί'.

ερινιαστής (ο): ο μήνας Ιούνιος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ρινιαστής* (Πάρος). ETYM.: < *ερινιασ-* (ν.ε. διαλεκτ. *ερινιάζω* (βλ. λ.)), όπου και διαλεκτ. τύπ. *ρινιάζω*) -*τής*.

εριφάκι (το): κατσικάκι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ριφάκι* (Κύθνος). ETYM.: νεότ. *έριφάκι* (*Λεξ. Σομ.*) < μεσν. (*έριφ(ιν)*) -*άκι*.

ερίφι (το): κατσίκι. Η λ. απαντά και υπό τους τύπ. *ρίφι* (Ικαρία, Χίος), *ρίφιν* (Χίος). ETYM.: < μεσν. *έριφιν* < μεταγν. *έριφιον*. Ο τύπ. *ρίφι* νεότ.

Ζ

ζα (τα): αιγοπρόβατα. ETYM.: < μεσν. πληθ. *ζά* < μεσν. *ζῶ* < αρχ. *ζῶον*.

ζάρα (η): πήλινο δοχείο για την ωρίμανση ή φύλαξη τυριών (Ανδρος). ETYM.: < βεν. *zara* 'μεγάλο πήλινο δοχείο' (Katsouda 2020: 273) (πβ. ιταλ. *giara/ giarra* < αραβ.), πβ. ν.ε. διαλεκτ. *τζάρα* 'πήλινο δοχείο' (Κύθηρα, Κυκλάδες, Πελοπόννησος κ.α.).

ζαρζαβάτι (το): το καλλιεργήσιμο χορταρικό, λαχανικό που μαγειρεύεται (Τσακωνιά). ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *zarzavat*, πβ. και τουρκ. *zerzevat*.

ζαρκόπιτα (η): πίτα χωρίς φύλλο που γίνεται από χυλό σταρένιου αλευριού με γάλα, τυρί και βούτυρο (Ηπειρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *ζάρκ(ος)* 'γυμνός' (< νεότ. *ζόρκος* 'γυμνός' < πιθ. μεσν. *ζαργός/ζάργος* 'ξυπόλυτος') -*ο- πίτα*.

ζαφοριστός (επίθ.): αυτός που περιέχει ζαφορά || Φρ. *Ζαφοριστό τυρόγλωμο* 'πίτα με ζαφορά' (Ανάφη). ETYM.: < μεσν. *ζαφορ(ά)* (< αραβ. *zāfaran*) -*ιστός*.

ζεματιστός (επίθ.): 1. αυτός που έχει ζεματιστεί 2. ειδικότερα, για ζυμάρι, αυτό που φτιάχτηκε από αλεύρι σε ζεματιστό νερό (Εβρος) || Φρ. *Ζεματιστή πίτα* 'είδος πίτας που φτιάχνεται με ζυμάρι που έχει φτιαχτεί από αλεύρι σε καυτό νερό' (Εβρος). ETYM.: < *ζεματισ-* (μεσν. *ζεματίζω*) -*τός*.

ζερός (επίθ.): 1. αριστερός 2. ανήλιαγος (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. επίθ. *ζερός* 'αριστερός'.

ζεστός (επίθ.): 1. αυτός που έχει υψηλή θερμοκρασία 2. το ουδ. ως ουσ., το φρέσκο ψωμί με τυρί. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ζιστό* (Σαμοθράκη). ETYM.: < μεταγν. επίθ. *ζεστός*.

ζενγάρι (το): δύο βόδια που δένονται μαζί για να σύρουν το άροτρο. ETYM.: < μεσν. *ζενγάριν* < αρχ. *ζενγάριον*.

ζ'μήθρα, βλ. *μυζήθρα*.

ζουμί (το): ορός της πυτιάς με το οποίο πήζουν το γάλα (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *ζουμίν* < μεταγν. *ζωμίον*.

ζούσινα (τα): κατσίκια (Νάξος). ETYM.: < ίσως από ν.ε. διαλεκτ. *σίσα* ‘κατσικά’ (Μύκονος) (< ηχομιμ. λ., βλ. Μάνεσης 1997-2001: λ. *σίσα*.) -ινα, πβ. τουρκ. διαλεκτ. *cuş* ‘επιφώνημα σε κατσίκι’. Για την ετυμολόγηση λ. με σημ. ‘κατσίκι’ από επιφώνημα, πβ. Καραναστάσης (1984-2001: λ. *κούσα*).

ζυμαροκολόκυθο (το): είδος πίτας χωρίς φύλλο από χυλό που φτιάχνεται από καλαμποκίσιο αλεύρι, γάλα, αβγά, τυρί και ξυσμένο κολοκύθι (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < *ζυμάρι(ι)* -ο- *κολοκύθ(ι)* -ο-.

ζυμαρόπιτα (η): είδος πίτας από υδαρή ζύμη πάνω στην οποία ρίχνουν τσιγαρισμένα κρεμμύδια ή και κομμάτια κρέατος (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < *ζυμάρι(ι)* -ο- *πίτα*.

ζωντανό (το): ζώο (σε πολλές περιοχές της Ελλάδας). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεσν. επίθ. *ζωντανός*.

Η

ημερόθρουμπο (το): ό,τι και το *θρούμπι*, βλ. λ. (Κεφαλονιά). ETYM.: < μεσν. *ήμερόθρυμβον*.

ημίσκληρος (επίθ.): χαρακτηρισμός για τυρί που δεν είναι ιδιαίτερα σκληρό. ETYM.: < ημι- *σκληρός*. Η λ. ως μεταφρ. δάνειο από το γαλλ. *semi dur* (βλ. *ΕΛΝΕΓ, ΧΑΝΓ*) ή από το αγγλ. *semi-hard*.

ήνυστρο (το): το τέταρτο τμήμα του στομάχου των μηρυκαστικών ζώων. ETYM.: < αρχ. ουσ. *ήνυστρον*.

Θ

θάμινγας (ο): αγριελιά (*Olea oleaster*) (Κάρπαθος). ETYM.: < ίσως αρχ. *θῶμιγξ* ‘σχοινί’ (λόγω των εύκαμπτων κλαδιών της), βλ. Μηνάς (2006: λ. *θάμινγας*).

θερμιώτικος (επίθ.): σχετικός με τη Θερμιά, δηλ. την Κύθνο || Φρ. *Θερμιώτικο τυρί* ‘λευκό, μαλακό, υπόξινο τυρί, διατηρημένο σε αλάτι’. ETYM.: < *Θερμ(ιά)* ‘Κύθνος’ -ιώτικος.

θηλυκό (το): χαρακτηρισμός της μυζήθρας που φυλάσσεται στη δροσιά (Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *θηλυκός*. Πβ. και *αρσενικό*.

θλουμάριν (το): οικόσιτη γίδα ή πρόβατο (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *θρεμμάρι* ‘ζώο που εκτρέφεται’ (< αρχ. *θρέμμι(α)* -άρι), βλ. Μηνάς (2006: λ. *θλουμάριν*).

θρούμπι/θρούμπι (το): αρωματικό φυτό το οποίο συγγενεύει με τη ρίγανη και το θυμάρι. ETYM.: < μεσν. *θρούμπη/θρούμβη/θρύμβη* < αρχ. *θύμβρα*.

θρύβουλο (το): το τρίμμα (Μύκονος). ETYM.: < νεότ. *θρούβουλο* ‘κομματάκι’ (*Λεξ. Σομ.*) < μεταγν. *θρύβ(ω)* ‘θρύπτω’ -ουλο αναλογ. προς το νεότ. *ψίχουλον*.

Ι

ικαριώτικος (επίθ.): 1. αυτός που κατάγεται από την Ικαρία ή διαμένει σε αυτήν ή σχετίζεται με αυτήν 2. το ουδ. ως ουσ.,

φυλή προβάτου με παχιά ουρά που εκτρέφεται στη Βόρεια Ικαρία (φυλή Ευδήλου Ικαρίας). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. ‘*καριώτικο* (Ικαρία). ETYM.: < *Ικαριώτ(ης)* -ικος.

ιμάνι (το): κάδος με τον οποίο αντλούν νερό (Τσακωνιά). ETYM.: < πρώιμ. μεσν. *ιβάνη* και *ιβανος* ‘κάδος νερού’ (βλ. Κωστάκης 1975: 62) ή αρχ. ρ. *ιμάω* ‘αντλώ νερό από πηγάδι’ (βλ. Κωστάκης 1986-1987: λ. *ιμάνι*).

Κ

κάδη (η): ξύλινο δοχείο για την αποβουτύρωση του γάλακτος (Τσακωνιά). ETYM.: < πρώιμ. μεσν. *κάδη*, πβ. αρχ. *κάδος*, πλθθ. *κάδοι*.

καδόξυλο (το): το ξύλο της κάδης, στην κάτω άκρη του οποίου είναι προσαρμοσμένη μικρή στρογγυλή σανίδα με μεγάλες τρύπες. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *καδόξυλε* (Τσακωνιά). ETYM.: < *κάδ(η)* -ο- *ξύλο* (όπου και τσακων. τύπ. *ξύλε*).

καζαναρείο (το): χώρος όπου βρίσκεται η εστία και το καζάνι για την τυροκόμηση (Αγαθονήσι). ETYM.: < *καζάν(ι)* -αρείο.

καζάρα (η): είδος τυριού κατώτερης ποιότητας (Σκύρος). ETYM.: < βλαχ. *casare* ‘τυροκομείο’ (< ιταλ. *casara* ‘τυροκομείο’), πιθ. με επίδρ. του ιταλ. διαλεκτ. *casora* ‘είδος τυριού’, βλ. Κατσούδα (2021: 282).

καθούρα (η): 1. ίζημα 2. παραδοσιακό χλωρό τυρί της Ικαρίας από γίδινο γάλα (Ικαρία). ETYM.: < *καθ-* (*κάθομαι*) -ούρα (Ανδριώτης 1941: 61).

καϊμάκι (το): η κρέμα, το λιπαρό και αφρώδες στρώμα στην επιφάνεια του γάλακτος, μόλις αυτό βράσει. ETYM.: < νεότ. *καϊμάκι* < τουρκ. *kaymak*.

κακκάβι (το): δοχείο για την άντληση νερού (Ηπειρος, Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *κακκάβιν* < μεταγν. *κακκάβιον* ως υποκορ. του αρχ. *κακκάβη* ‘τρίποδο δοχείο’.

καλαθάκι (το): 1. μικρό καλάθι 2. τυρί από αιγοπρόβειο γάλα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.), το οποίο παράγεται στη Λήμνο. ETYM.: < νεότ. *καλαθάκι* < αρχ. *κάλαθ(ος)* -άκι.

καλαρρύτικο (το): ελληνική φυλή προβάτων που εκτρέφεται σε ορεινές περιοχές της Ηπείρου. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *καλαρρύτικός* < *Καλαρρύτ(ες)* ‘ορεινό χωριό του νομού Ιωαννίνων’ -ικος. Πβ. *μπούτσικο*.

καλασούνα, βλ. *καλτσούνα*.

κάλεσιο (το): χαρακτηρισμός προβάτων διαφόρων φυλών, τα οποία φέρουν μεγάλες μαύρες κηλίδες στο πρόσωπο. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *κάλεσο* (Κεφαλονιά), *κάλισιο* (Τζουμέρκα Ηπείρου). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *καλέσιο* ‘πρόβατο με μαύρα στίγματα στο πρόσωπο’, *καλέσης* ‘στικτός’ < βλάχ. *caleşu* ‘λευκό πρόβατο με μαύρα στίγματα στο πρόσωπο’ (< αλβ. *kalësh* ‘τριχωτός’ (Çabej 1976-2014: 5ος τόμος, σ. 19, πβ. Κυριαζής 2017: 259). Για τη σημ. πβ. και αλβ. διάλεκτ. *kaleshe* ‘τσιμπούρι’.

καλον'δάρι (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγοπροβάτων σε σχήμα V στην εξωτερική επάνω όψη του αφτιού (Σκύρος). ETYM.: < πιθ. *καλ(ός) (γ)ων(ι)δ(ι)* 'γωνία' -άρι (για διαλεκτ. 'ωνίδι και 'ωνίδα, βλ. *LANE*, λ. *γωνίδι, γωνίδα*).

καλτσούνα (η): μεγάλο καλτσούνι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *καλα-σούνα* 'πίτα από ζύμη μαγιάς με τοπικό τυρί (βλ. λ., *σουρωτό*), αβγά και κρεμμύδι' (Φολέγανδρος). ETYM.: < *καλτσούν(ι) -α*.

καλτσούνι (το): έδεσμα που μοιάζει με τυροπιτάκι. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *καλιτσούνι* (Κρήτη) || Φρ. *Καλιτσούνια ανεβατά* 'καλτσούνι σε σχήμα φάκελου ή τρίγωνου με πλούσια ζύμη τσουρεκιού και γέμιση από μυζήθρα, μέλι, ζάχαρη, αβγά και κανέλα' (Ηράκλειο Κρήτης). ETYM.: < ιταλ. *calzone* 'είδος σκεπαστής πίτας'.

κάμποτ (το): είδος χοντρού βαμβακερού υφάσματος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κάμποτο* (Λέρος, Σαμοθράκη). ETYM.: < αγγλ. *Cabot* (σήμα κατατεθέν) (βλ. *XANF*, λ. *κάμποτο*).

καμπουρομύτικο (το): χαρακτηρισμός πολλών φυλών προβάτων. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *καμπουρομύτικος* < *καμπούρ(ης) -ο- μύτ(η) -ικος*.

κάνα (η): ξύλινη ραφιέρα όπου τοποθετούν τα έτοιμα τυριά (Σκύρος). ETYM.: < αρχ. *κάννα* 'καλάμι, καλαμένιο στρώμα, καλαμένιος φράκτης'.

καντζουρίδα (η): ξύλο με γάντζους το οποίο κρεμιέται από την οροφή (Κύθος). ETYM.: < *γάντζ(ος)* (όπου και διαλεκτ. τύπ. *κάντζιος*, βλ. *LANE*, λ. *γάντζος*) -ούρ(ι) -ίδα.

καπέτι (το): το υγρό που απομένει από το στράγγισμα του τυριού, το υπόλειμμα τυρώδους ουσίας (Αμφιλοχία). ETYM.: < ίσως αρχ. *κάπετ(ος)* 'τάφρος, σκαμμένος λάκκος, ληνός' -ι.

καραγκούνικο (το): ελληνική φυλή πρόβατου, που εκτρέφεται κυρίως στη Θεσσαλία. ETYM.: < *Καραγκούν(ης)* 'γεωργοκτηνοτρόφος των πεδινών τμημάτων της Δυτικής Θεσσαλίας' -ικο.

καραμάνικο (το): χαρακτηρισμός προβάτων με μαύρο κεφάλι που ανήκουν σε διάφορες φυλές (Αιτωλοακαρνανία, Ήπειρος). ETYM.: < νεότ. *Καραμάν(ης)* 'που προέρχεται από την Καραμανία' (< τουρκ. *Karaman* 'περιοχή της Κεντρικής Ανατολίας') -ικο.

καρδάρι (το): κυλινδρικό δοχείο με λαβές για το αρμεγμένο γάλα. ETYM.: < μεσν. *καρδάρ(ον)/καλδάρ(ον)* (< μεσν. λατ. *caldarium*). Ο τύπ. *καρδάρ(ι)* ήδη νεότ.

καρδάρα (η): μεγάλο κυλινδρικό δοχείο με λαβές για το αρμεγμένο γάλα. ETYM.: < νεότ. *καρδάρα* < μεσν. *καρδάρ(ον)/καλδάρ(ον) -α*.

καρίκι (το): αγελαδινό μπλε τυρί, το οποίο παράγεται στην Τήνο και του οποίου η ωρίμανση γίνεται μέσα σε νεροκολοκύθα (Τήνος). ETYM.: πβ. διαλεκτ. *καρίκι* (ή *καρύκι*) 'αγγείο για γάλα ή κρασί φτιαγμένο από νεροκολοκύθα' (Τήνος) < πιθ. μεταγν. *κωρύκιον*, υποκορ. του αρχ. *κώρυκος* 'δερμάτινο αγγείο παρόμοιο με ασκί', λόγω ομοιότητας στο σχήμα και στη χρήση. Πβ. λ. *τράχηλας*.

κάρμπενο (το): ως χαρακτηρισμός αίγας, καφέ χρώματος (Κεφαλονιά). ETYM.: < πιθ. βλαχ. *galbinu* 'κίτρινο' (Paparagi 1963: λ. *galbin*).

κασέρι (το): είδος ημίσκληρου κίτρινου τυριού από πρόβειο γάλα. ETYM.: < τουρκ. *kaşar/kaşer*.

κασερόπιτα (η): πίτα με κασέρι. ETYM.: < *κασέρ(ι) -ο- πίτα*.

κασιάτα (η) είδος πίτας με πλούσιο φύλλο που πασπαλίζεται με γέμιση, κλείνεται και από τις τέσσερις πλευρές της και αναποδογυρίζεται στο ταγιά (Μέτσοβο). ETYM.: < βλαχ. *caşeat* 'φτιαγμένος από τυρί'.

κασκαβάλι (το): κίτρινο ημίσκληρο τυρί από αγελαδινό ή/και πρόβειο γάλα (Ήπειρος [Μέτσοβο], Θεσσαλία [Τρίκαλα], Θράκη). ETYM. < νεότ. < ιταλ. *caciocavallo*, πβ. ρουμ. *caşcaval*, βουλγ. *кашкавал*, σερβ. *качкавал*, αλβ. *kaşkavalli*, ρωσ. *кашкавал*, τουρκ. *kaşkaval*, αραβ. *قاشقاول / qashqawān*.

κασπακινό (το): αρνί στον φούρνο με ρύζι και φρέσκο τυρί όπως φτιάχνεται στο χωριό Κάσπακας της Λήμνου. ETYM.: < τοπων. *Κάσπακ(ας)* 'χωριό της Λήμνου' (< μεσν. ανθρωπων. *Κατάκαλος Κάσπακας*) -ινός.

καταράκτης (ο): ό,τι και ο *ταράκτης*. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *καταράχτ'ς* (Πάρος). ETYM.: < *καταρακ-* (αρχ. *καταράσσω* 'σπάω σε κομμάτια') -της.

κατίκι (το): είδος φρέσκου ελαφρού τυριού από αιγοπρόβειο γάλα. ETYM.: < τουρκ. *katik* 'προσφάι, είδος γιαουρτιού χωρίς λιπαρά'.

κατιμέρι (το): είδος γλυκού του ταγινιού από φύλλο ζύμης (Κως). Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *κατουμέρια* (Κρήτη). ETYM.: < τουρκ. *katmer* 'φύλλο, είδος δίπλας'.

κατούνα (η): περιφραγμένος χώρος που στεγάζει το κοπάδι (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *κατούνα* '1. οικισμός, κώμη 2. σκηνή 3. δωμάτιο 4. στρατόπεδο' (< παλ. γαλλ. *canton*, πβ. ιταλ. *cantone* < μεγεθυντ. του λατ. *canto* 'τμήμα χώρας').

κατσαγρέλα (η): σκληρή αγριελιά. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *κατσαγρίλα* (Πάρος). ETYM.: < *κατσ(ά)* (< *κακιά*) *αγρέλα* 'αγριελιά', βλ. *LANE*, λ. *άγριέλα*.

κατσαγρέλι (το): ξύλο από σκληρή αγριελιά (Λέρος). ETYM.: < *κατσαγρέλ(α) -ι*, πβ. *LANE*, λ. *άγρέλλιν*.

κάτσενο (το): πρόβατο με κόκκινο πρόσωπο (Κεφαλονιά). ETYM.: < βλαχ. *coatîn* 'πρόβατο με κοκκινωπά στίγματα στο πρόσωπο' < λατ. *coccinus* (Paparagi 1963: λ. *coatîn*).

κατσί (το): τηγανητή μικρή πίτα που φτιάχνεται την εβδομάδα της Τυρινής από απλή ζύμη με γέμιση από ανθότυρο, σουσάμι, γαρύφαλο, χυμό και ξύσμα πορτοκαλιού και τριμμένη φρυγανιά (Σαντορίνη). ETYM.: < πιθ. διαλεκτ. *κατσί* 'θυμιατό' (Σίφνος) < μεσν. *κατζίον* 'θυμιατό' (< μεσν. λατ. *cattia* 'τηγάνι, αγγείο' < lat. *capsa*). Για τη σημ. πβ. και λ. *λυχνάρακι*.

κατσοχοίρι (το): τυρί από τα υπολείμματα του ορού κατά την επεξεργασία της *μαλάκας* (βλ. λ.), τα οποία ζυμώνονται και παίρνουν σχήμα σκατζόχοιρου (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ.

κατσόχοιρ(ος) ‘σκατζόχοιρος’ (Κρήτη) (< μεσν. *κατζόχοιρος*) -ι. **κατσοχοιριάντζει** (ρ. γ’ εν.): (για το τυρί) γίνεται σκληρό και δεν τρώγεται (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κατσόχοιρος* ‘1. σκατζόχοιρος 2. υπόλειμμα γάλακτος που κολλά στα τοιχώματα του καζανιού κατά την επεξεργασία του’ (Κάρπαθος) -ιάντζει. Πβ. και *κατσόχοιρος*.

κατσόχοιρος (ο): (για τυρί) σκληρό, που δεν τρώγεται (Κάρπαθος). ETYM.: ν.ε. διαλεκτ. *κατσόχοιρος* ‘σκατζόχοιρος’ < μεσν. *κατζόχοιρος*.

καυκαλήθρα (η): είδος χόρτου, το *Torphylium* sp. ETYM.: < *καν-καλ(ίδα)* (< μεταγν. *κανκαλ(ίς)* -ήθρα).

κεξαδίκας (τα): είδος σιροπιαστού γλυκού από ζύμη με γέμιση από ανθότυρο και αβγά (ισραηλινή κοινότητα, Βόλος). ETYM.: < ισπανοεβρ. *kexadika*, πβ. ισπαν. *quesadilla*.

κελλί (το): αγροίκια δίπλα στη στάνη (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *κελλίν* (< πρώιμ. μεσν. *κελλίον*).

κεφαλογραβιέρα (η): είδος παραδοσιακού σκληρού και αλμυρού τυριού από αιγοπρόβειο γάλα. ETYM.: < *κεφαλ(ο)τύρι* -ο- *γραβιέρα*.

κεφαλοτύρι (το): είδος σκληρού και αλμυρού τυριού που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα και το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως τριμμένο. ETYM.: < *κεφάλ(ι)* -ο- *τυρί*.

κεχαχιάς (ο): ιδιοκτήτης μεγάλου κοπαδιού (Λήμνος). ETYM.: < νεότ. *κεχαχιάς* < τουρκ. διαλεκτ. *kehaya* (πβ. και τουρκ. *kâhya* ‘επικεφαλής σε συντεχνία’).

κεψές (ο): τρυπητή κουτάλα (Ζάρακας Μονεμβασιάς, Τσακωνιά). ETYM.: < τουρκ. *kerçe* (< περσ. *kefçe*).

κηρόχαρτο (το): λεπτό φύλλο χαρτιού επαλειμμένο με κηρώδη ουσία ως μήτρα αντιγράφων. ETYM.: < *κηρ(ός)* ‘κερί’ -ο- *χαρτ(ι)* -ο. Η λ. ως απόδοση του αγγλ. *wax paper*.

κλάστρα βλ. *κολάστρα*

κλειδόσπιτο (το): χώρος, η είσοδος του οποίου κλειδώνει και ο οποίος δεν διαθέτει αεραγωγό (Κρήτη). ETYM.: < *κλειδ(ώνω)* -ο- *σπίτ(ι)* -ο.

κλητούρι (το): η γιορτή (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *κλητόριον* ‘δεξίωση, γιορτή’.

κλωτσούρι (το): είδος μαλακού τυριού από γίδινο ή πρόβειο γάλα με σπυρωτή υφή και όξινη γεύση (Αιτωλοακαρνανία). Πβ. *αρτυμή, πρέντζα*. ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κλότσ(ος)* ‘βρασμένο αποβουτυρωμένο γάλα’ -ο- *τυρί*.

κλουβί (το): ξύλινη κατασκευή που κρεμούν σε σκιερό χώρο και μέσα στην οποία αποθηκεύουν τα *τυροβόλια* (βλ. λ. *τυροβόλι*) (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *κλουβίν* < μεταγν. *κλουβίον* ως υποκορ. του αρχ. *κλωβός*.

κλωστή (η): είδος στριφτής πίτας (Εβρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του ν.ε. διαλεκτ. επιθ. *κλωστής* ‘που κλώθεται, περιελίσσεται’ < μεταγν. *κλωστός*.

κοθουρόπιτα (η): είδος στριφτής πίτας (Βλάχοι). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κόθρ(ος)*, *κόθορ(ος)* ‘η ξεροψημένη περιφέρεια της

πίτας που γίνεται με πτύχωση της ζύμης’ (πβ. βλαχ. *cothur/cothur*) -ο- *πίτα*. Βλ. λ. *κόθρος*.

κόθρος (ο): η ξεροψημένη περιφέρεια της πίτας που γίνεται με πτύχωση της ζύμης. ETYM.: < μεσν. *κόδρα* ‘φέτα ψωμιού’, βλ. Τζιτζιλής (1981) (< λατ. *quadra*). Πβ. λ. *κόντρι*.

κοιμάμαι (ρ): 1. βρίσκομαι σε κατάσταση ύπνου 2. γ’ εν., για τυρί, μένει σφραγισμένο (Ικαρία). ETYM.: < αρχ. *κοιμῶμαι*.

κοιτίζω (ρ.): σταβλίζω ζώο (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κοίτ(η)* ‘φωλιά, κλίνη’ -ίζω, πβ. αρχ. *κοιτάζω* ‘βάζω στο κρεβάτι, ξεκουράζω’.

κοκκινόματο (το): χαρακτηρισμός προβάτων με κόκκινες-κα-στανές κηλίδες γύρω από τα μάτια από τα Αστερούσια και τα Ανώγεια της Κρήτης. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του νεότ. επιθ. *κοκκινόματος* < *κόκκιν(ος)* -ο- *μάτ(ι)* -ος.

κοκκινότυρι (το): είδος λευκού τυριού το οποίο παρασκευάζεται από κατσικίσιο γάλα και το οποίο ωριμάζει μέσα σε οινόλασπη (Κως). Πβ. και *κρασοτύρι, τυρί της πόσας* (βλ. λ. *πόσα*). ETYM.: < *κόκκιν(ος)* -ο- *τυρί*.

κολάστρα (η): το πρωτόγαλα. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *κλόστρα* (Κύθνος), *γουλάστρα* (Κεφαλονιά). ETYM.: < βεν./ιταλ. *colostro* ‘πρωτόγαλα’ (< λατ. *colostrum*), πβ. και βλαχ. *culastra* ‘πρωτόγαλα’.

κολληθρία (η): το φυτό κολλητσίδα (Κάρπαθος). ETYM.: < αμάρτ. *κολλήθρ(α)* (< *κολλη-* (κολλώ) -ήθρα) -ία.

κολλητός (επίθ.): αυτός που εφάπτεται πάνω σε κάτι άλλο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κόλλητέ* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *κολλητός*.

κολλίκι (το): τυρόψωμο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κ’λλίκ’* (Λήμνος). ETYM.: < μεσν. *κολλίκιον* ‘καρβέλι’ ως υποκορ. του αρχ. *κόλλιζ* ‘μικρός τροχός’.

κολοκυθολούλουδο (το): ο ανθός του κολοκυθιού, τον οποίο τηγανίζουν αφού τον γεμίζουν με τυρί (Σαμοθράκη). ETYM.: < *κολοκύθ(ι)* -ο- *λουλούδ(ι)* -ο.

κολυμπάδα (η): είδος ελιάς που παράγει μεγάλους καρπούς πράσινου χρώματος που διατηρούνται σε άλμη. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. πληθ. *κ’λουμπάτες* (Λέρος). ETYM.: < μεταγν. *κολυμβάς* (-άδος) ‘ελιά σε άλμη’.

κόμμα (το): το κόψιμο των αφτιών των αιγοπροβάτων ως διακριτικό ιδιοκτησίας (Σκύρος). ETYM.: < αρχ. *κόμμα* με τη μεταγν. σημ. ‘κομμένο τμήμα’ (Κατσούδα 2021: 285).

κομμός (ο): τα τρίμματα πήγματος που μένουν στο καζάνι αφού αφαιρεθεί το πήγμα (Νάξος). ETYM.: < αρχ. *κομμός* ‘κοπετός’ με μεσν. σημ. ‘κόψιμο’.

κομπιάζω (ρ.): προκαλώ δυσκολία στην κατάποση (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. *κόμπ(ος)* -ιάζω.

κομπιάρη (η): ως χαρακτηρισμός της μυζήθρας, επειδή είναι δύσκολη στην κατάποση (Ηπειρος). Βλ. και *λαιμοπνίχτρα, τεντομάτα*. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αμάρτ. επιθ. *κομπιάρης* < *κόμπ(ος)* -ιάρης.

κονόμος (ο): ο αποκλειστικός υπεύθυνος για την τυροκόμηση (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. 'κονόμος < αρχ. οίκονόμος 'διαχειριστής του νοικοκυριού'.

κόντρι (το): είδος πίτας από χυλό (Ασπροπόταμος). ETYM.: < βλαχ. *codru/codur* (πληθ. *codri*) 'κομμάτι ψωμί, πίτα' < μεσν. *κόδρα* 'φέτα ψωμιού' (< λατ. *quadra*). Πβ. λ. *κόθρος*.

κοπαδίσιο (το): ως χαρακτηρισμός ζώου που ζει σε κοπάδι (Ικαρία). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του ουδ. τύπ. του επιθ. *κοπαδίσιος* < *κοπάδ(ι) -ίσιος*.

κοπανιστή (η): είδος μαλακού πικάντικου τυριού με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) το οποίο παράγεται στις Κυκλάδες. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεσν. επιθ. *κοπανιστός* 'αυτός που μπορεί να κοπανιστεί'.

κοπανιστόπιτα (η): είδος πίτας με άλειμμα λίγης ντόπιας κοπανιστής (Χίος). ETYM.: < *κοπανιστή* -ο- *πίτα*.

κόρμπε (επιθ.): για γίδα ή μουλάρι, μαύρος (Τσακωνιά). ETYM.: < αλβ. *korbe* 'μαύρος' < βλαχ. *corbu* 'μαύρος'.

κοσμερί, βλ. *χοσμερί*.

κοτζακείβανούδες (οι): ενήλικες γυναίκες που ασχολούνται με την τυροκομία (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *koca* 'μεγάλος' και τουρκ. διαλεκτ. *kegnan* 'νοικοκυρά, γυναίκα επιδέξια στο μαγείρεμα, ηλικιωμένη γυναίκα'.

κοτσ'νολάσ'μο (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγοπροβάτων σε σχήμα ημικυκλίου στο επάνω τμήμα του αφτιού (Σκύρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κότσ 'ν(ος)* 'κόκκινος' (Σκύρος) -ο- ν.ε. διαλεκτ. *(ε)λασ(ία)* 'άνοιγμα' -*(ι)μο*.

κοτσυφάλι (το): ποικιλία μαύρου σταφυλιού της Κρήτης. ETYM.: < νεότ. *κοτζυφάλι* < *κότσυφ(ας)* -άλι, βλ. *Λεξ. Κριαρά*, λ. *κοτσυφάλι* και Πάγκαλος (1955-1983: λ. *κοτσυφάλι*).

κούγιο (το): για πρόβατο ή αίγα που δεν έχει αφτιά (Κεφαλονιά). ETYM.: < διαλεκτ. *κούφιος* 'κουφός' (βλ. Φιλήντας 1924-1927: Α', σ. 31, πβ. *κουφός* '1. κουφός 2. διαλεκτ., ζώο χωρίς αφτιά γ. ανόητος') ή ιταλ. *cuio* 'ανόητος', με σημασιολογική επίδραση του *κουφός*.

κουιμαλούγια (τα): πίτες με γέμιση κιμά (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *kıymalı* 'που περιέχει κιμά'.

κουκουλόπιτα (η): είδος σκεπαστής τυρόπιτας (Κύθνος). ETYM.: < *κουκούλ(α)* -ο- *πίτα*.

κουλούρα (η): 1. στρογγυλό ψωμί με άνοιγμα στη μέση. 2. είδος στριφτής πίτας (Χορτάτα Λευκάδας). ETYM.: < μεσν. *κουλούρα* < μεταγν. *κολλούρα* < αρχ. *κολλύρα*.

κουλουρόπιτα (η): είδος στριφτής πίτας (Σαρακατσάνοι). ETYM.: < *κουλούρ(ι)* -ο- *πίτα*.

κούμιασμα (το): εγκλεισμός ζώου στον *κούμο* (Κρήτη). ETYM.: < *κουμιασ-* (νεότ. *κουμιάζω* 'εγκλείω ζώο στον κούμο') -μα.

κούμος (ο): μικρό θολωτό χτίσμα, όπου εγκλείονται τα ζώα (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *κοῦμος* 'ορνιθώνας' < διαλεκτ. τουρκ. *küim, kōm* 'στάβλος' (πβ. τουρκ. *küme* 'υπόστεγο,

κοτέτσι' < περσ. *koma* 'καλύβα φύλακα σε αγρούς'), βλ. Καραποτόσογλου (1984: 10-16), πβ. και Ορφανός (2020: λ. *κούμος*) ή μεσν. *κοῖμος* 'ο συγκοιμώμενος' < αρχ. *κοιμῶ* υποχωρητικώς (πβ. *κουμάσι* ορνιθώνας < μεσν. *κουμάσιον* < αμάρτ. *κοιμάσιον*, βλ. Κοραής 1832: 372-373 και Nişanyan 2002-2023: λ. *küimes*).

κουμπάνια (η): προμήθειες (Αγαθονήσι). ETYM.: < μεσν. *κουμπανία* (< μεσν. λατ. *compania*).

κουενός (ο): μικρό αγγείο για τη φύλαξη της πυτιάς (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *κουενός* < μεσν. *κουενόν* (< πθ. αραβ. *qannina*, βλ. Καραποτόσογλου 1984: 45).

κουντούρα (η): ερυθρή ποικιλία σταφυλιού (Μύκονος). ETYM.: < μεσν. επιθ. *κούντουρος* 'κοντός, κολοβός', όπου και τύπ. θηλ. *κουντούρα* και ουδ. *κουντούρι* (πβ. και τουρκ. διαλεκτ. *kundur* '1. κοντός 2. ως ουσ., κοτσάνι').

κουτιάς (ο): μεγάλη ξύλινη κουτάλα, εργαλείο με πλατιά απόληξη για την κοπή του πηγμένου τυριού (Σκύρος). ETYM.: < μεταγν. *κοπεύς* 'σμίλη, ό,τι κόβει'.

κουρελλός (ο): μεγάλο πήλινο δοχείο με στενό λαιμό για την ωρίμανση και τη φύλαξη τυριών (Κύπρος). ETYM.: < μεγεθυντ. του ν.ε. διαλεκτ. *κουρέλλ(ιν)* 'πήλινο δοχείο με στενό λαιμό' (Κύπρος) (< μεταγν. *κυρίλλιον* 'πήλινο δοχείο με στενό λαιμό') -ός (βλ. Χατζηιωάννου 2000: λ. *κουρέλλιν*).

κουρκούτι (το): βρασμένος χυλός από αλεύρι. ETYM.: < μεσν. *κουρκούτιν*.

κουρμάς (ο): τοπική ποικιλία ντομάτας (Λέρος). ETYM.: < νεότ. *κουρμάς* 'χουρμάς < τουρκ. *hurma* 'χουρμάς', όπου και τουρκ. διαλεκτ. *kurma*, πβ. ν.ε. διαλεκτ. *χουρμάς* 'εύγευστος'.

κούρος (ο): η εποχή και η διαδικασία του κουρέματος των προβάτων (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *κοῦρος* (< αρχ. *κείρω* 'κόβω, κουρεύω').

κουρούπα (η): είδος αγγείου (Κρήτη) || Φρ. *Μυζήθρα κουρούπας* 'ξινή μυζήθρα που φυλάσσεται στο ομώνυμο αγγείο' (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *κουρούπα* < μεσν. *κουρούπ(ι)* 'είδος δοχείου' -α.

κουσιμάρι, βλ. *χοσμερί*.

κους κους (το): είδος ζυμαρικού σε μορφή κόκκων. ETYM.: < τουρκ. *kuskus*.

κουσμάρι, βλ. *χοσμερί*.

κούτουλο (το): ξύλινη κουτάλα χωρητικότητας περίπου μισού λίτρου (Κεφαλονιά). ETYM.: < αρχ. *κότυλος* '1. κύπελλο 2. μέτρο υγρών και στερεών 3. οτιδήποτε είναι κοίλο', πβ. και μεσν. *κότυλον* 'κοίλο μέρος του κρανίου'.

κόφτης (ο): εργαλείο για το ανακάτεμα του τυριού όσο αυτό βράζει (Ηπειρος, Μανταμάδος Λέσβου, Ζάρακας Μονεμβασίας). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κόφτα* (Τσακωνιά). ETYM.: < *κοπ-* (κόβω) -της με ανομοίωση του [pt] > [ft].

κοφτόπιτα (η): πίτα από χοντροκομμένο σιτάρι, αβγά, φέτα και γάλα (Ηπειρος). ETYM.: < διαλεκτ. *κοφτό* 'χοντροκομμένο σιτάρι' -ο- *πίτα*.

κρανίδα (η): μικρό κλαδί μαζί με τα παρακλάδια του και συνήθως χωρίς φύλλα. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *κράνίδα*, *κρίανίδα* και *κσάνίδα* (Τσακωνιά). ETYM.: < *κραν(ιά)* (< μεσν. *κρανέα* < αρχ. *κράνεια* ‘το φυτό *Cornus mas*’) -*ίδα*.

κρασοτύρι (το): είδος τυριού το οποίο παρασκευάζεται από πρόβειο ή γίδινο γάλα και το οποίο ωριμάζει μέσα σε οινολάσπη (Κως, Λέρος). Πβ. και *κοκκινοτύρι*, *τυρί της πόσας* (βλ. λ. *πόσα*). ETYM.: < *κρασ(ι)* -ο- *τυρί*.

κρατσούνια (τα): χειροποίητα μακαρόνια. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. και *κράτσούνε* και *κράτσούνια* (Τσακωνιά). ETYM.: < *κράτ*- (*σκάζω*, όπου τσακων. τύπ. *κράντου*) -*ούνε*/ -*ούνια*. Πβ. λ. *σκαστά*.

κρεβαταριά (η): αργαλειός (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *κρεβάτ(ιν)* -*αριά*.

κρεμαστάλα (η): κρεμάστρα αποτελούμενη από διχαλωτά ξύλα σε ένα οριζόντιο δοκάρη, στην οποία κρεμούν τις τσαντίλες (Ηπειρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κρεμαστάλ(ι)* ‘κρεμάστρα’ (< *κρεμαστ(ός)* -*άλι*) -α (βλ. *LINE*, λ. -*άλι*).

κρεμμυδόπιτα (η): πίτα με κρεμμύδι και μυκονιάτικη στραγγισμένη *τυροβολιά* (βλ. λ.) (Μύκονος). ETYM.: < *κρεμμύδ(ι)* -ο- *πίτα*.

κριαγιαρονόμος (ο): υπεύθυνος για τη βόσκηση των κριαριών κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κριγιάρ(ι)* ‘κρίαρι’ -ο- *νόμος*.

κςύνημα, βλ. *ζύνημα*.

κωλιάζω (ρ.): κατακάθεται (Πάρος). ETYM.: < *κώλ(ος)* ‘πάτος’ -*ιάζω*.

Λ

λαγήνα (η): πήλινο δοχείο για υγρά. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *λαίνα* (Σέριφος) || Φρ. *Μυζήθρα της λαίνας* ‘μυζήθρα που ωριμάζει σε πήλινο αγγείο’ (Σέριφος). ETYM.: < μεσν. *λαγήνα*.

λαγήνι (το): πήλινο δοχείο για υγρά, κυρ. νερό. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *λαήνι* (Κάρπαθος). ETYM.: < μεσν. *λαγήνιν* (ως υποκορ. του μεσν. *λαγήνα*) ή μεταγν. *λαγύνιον* (ως υποκορ. του αρχ. *λάγνος*).

λάγιο (το): χαρακτηρισμός προβάτου με μαύρο χρώμα (Ηπειρος, Κεφαλονιά). Βλ. και *σαρακατσάνικο*. ETYM.: < βλαχ. *laŭi* ‘μαύρος’, πβ. και αλβ. *llajë*.

λαδοτύρι (το): τυρί, το οποίο συντηρείται στο λάδι (Κρήτη). ETYM.: < *λάδ(ι)* -ο- *τυρί*.

λαζάνια (τα): είδος πλατιών μακαρονιών. ETYM.: < νεότ. *λαζάνια* < ιταλ. *lasagna* (< μεσν. λατ. *lasanía* < πιθ. λατ. *lasanum* ‘κατσαρόλα’ < αρχ. *τὰ λάσανα* ‘στήριγμα κατσαρόλας’).

λαιοπνίχτρα (η): ως χαρακτηρισμός της μυζήθρας (πρέντζας), επειδή είναι δύσκολη στην κατάποση (Στερεά Ελλάδα). ETYM.: < *λαιμ(ός)* -ο- *πνίχτρα* (< *πνικ-* του *πνίγω* -*τρα* με ανομοίωση του [kt] > [xt]). Βλ. και *κομπιάρια*, *τεντομάτα*.

λαλαγγίτα (η): τηγανίτα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *λαλαγίτα* (Λή-

μνος). ETYM.: < μεσν. *λαλάγγιον* ‘τηγανίτα’ ή μεσν. *λαλάγγη* αναλογ. προς το ουσ. *τηγανίτα*.

λαμπριάτης (ο): το αρνί που τρώγεται ανήμερα το Πάσχα και συνεκδ. το πασχαλινό φαγητό το οποίο φτιάχνεται από αρνί στον φούρνο το οποίο γεμίζεται με μυρωδικά και το τυρί *πετρωτή* (βλ. λ.) (Άνδρος). ETYM.: < *Λαμπρ(ή)* -*ιάτης*.

λαμπρόπιτα (η): πίτα για το τραπέζι της Κυριακής του Πάσχα (Αγαθονήσι, Κως). ETYM.: < *Λαμπρ(ή)* -ο- *πίτα*.

λατός (ο): περίοδος αναπαραγωγής των ζώων (Ικαρία). ETYM.: < αρχ. *έλατός*, πβ. αρχ. ρ. *ελαύνω* με σημ. ‘γαμώ’.

λαψάνα (η): το φυτό *σινάπι* (*Sinapis arvensis*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < μεταγν. *λαψάνη/λαμψάνη* ‘σινάπι’.

λεβέτα (η): μεγάλο λεβέτι (Τσακωνιά). ETYM.: < *λεβέτ(ι)* -α.

λεβέτι (το): χάλκινο καζάνι κυρίως για το ζέσταμα του γάλακτος ώστε αυτό να πήξει (Ζάρακας Μονεμβρασιάς). ETYM.: < μεσν. *λεβέτι(ν)* (και μεσν. *λεβήτιν* < μεταγν. *λεβήτιον* ως υποκορ. του αρχ. *λέβης*).

λευκός (επίθ.): 1. άσπρος. 2. ως ουσ. υπό τον τύπ. *λεκό*, τυρί (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *λευκός*.

λιάρος (επίθ.): χαρακτηρισμός αίγας ασπρόμαυρης ή μαύρης με άσπρα μπαλώματα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *λιάρε* (Τσακωνιά). ETYM.: < αλβ. *larë* ‘στίγμα, λεκές’, πβ. βλαχ. *leär*; *leärä* ‘για ζώο, ποικιλόχρωμος’.

λιβαδιάτικο (το): τα είδη (κοπριά, τυρί, μαλλιά κτλ.) που δίνει ο ιδιοκτήτης κοπαδιού εν είδει ενοικίου στον ιδιοκτήτη ενός λιβαδιού, για να βοσκήσουν τα ζώα του πρώτου (Τσακωνιά). ETYM.: < *λιβάδ(ι)* -*ιάτικο*.

λιμακιάζω (ρ.): πεινώ πολύ (Κως). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *λίμακας* ‘πεινασμένος, αχόρταγος’ (< μεσν. *λίμ(α)* ‘πεινά’ -*ακας*) -*ιάζω*.

λίμπα (η): ευρύστομη λεκάνη για την περισυλλογή του γάλακτος (Φανάρι Καρδίτσας). ETYM.: < διαλεκτ. ιταλ. *limpa* ‘μεγάλος λάκκος, λακκούβα’ (< μεσν. λατ. *lembus* < αρχ. *λέμβος*), πβ. αρβανίτικο *lembë* ‘λεκάνη’. Για τις ετυμολογικές προτάσεις της λ., βλ. Τζιτζιλής (2017: 69-70).

λιπάση (η): ένζυμο το οποίο λειτουργεί ως καταλύτης για την υδρόλυση του λίπους σε λιπαρά οξέα και γλυκερόλη. ETYM.: < αγγλ. ή γαλλ. *lipase*.

λιποπεριεκτικότητα (η): περιεκτικότητα μιας τροφής σε λίπος. ETYM.: < *λίπ(ος)* -ο- *περιεκτικότητα*. Η λ. ως απόδοση του γερμ. *Fettgehalt* (*XANE*) ή του αγγλ. *fat content*.

λουμί (το): βέργα από θάμνο ή δέντρο (Πάρος). ETYM.: < νεότ. *λουμάκι* ‘τρυφερό νέο κλαδί’ < αμάρτ. *λειμάκιον* (< αρχ. *λείμαξ*), όπου το τεμάχιο -*ακ-* του θ. επαναναλύθηκε ως υποκορ. επίθημα.

λυχνάρaki (το): πασχαλινό *καλτσούνι* (βλ. λ.) από πλούσια ζύμη και γέμιση από μυζήθρα, αβγά και ζάχαρη (Κρήτη) || Φρ. *Λυχνάρakia γεραπετρίτικα* ‘το πασχαλινό καλτσούνι που φτιάχνεται στην Ιεράπετρα’ (Σητεία Κρήτης). ETYM.: μεταγν. *λυχνάρ(ιον)* -*άκι*.

Μ

μαγαζές (ο): αποθήκη του σπιτιού (Κύθνος). ETYM.: < νεότ. *μαγαζές* ‘αποθήκη’ < βεν. *magazén* (< αραβ. *مَحْزَنٌ mahzan*), πβ. και μεσν. *μαγατζᾶς* και *μαγαζῖον* ‘αποθήκη’.

μάγαρος (επίθ.): βρόμικος (Πάρος). ETYM.: < μεσν. *μαγάρος* ‘βρόμικος’.

μαγλινός (επίθ.): λείος, μαλακός, ομοιόμορφος στην υφή του (Κάρπαθος). ETYM.: < αμάρτ. *μαγαλινός* < αμάρτ. *μαλαγινός* < μεσν. *μαλαγ(ή)* ‘μάλαξη’ -ινός, βλ. Μηνάς (2006: λ. *μαγλινός*). Πιο πιθανή η ετυμολόγηση από το επιθ. (ο) *μαλ(ός)* -ινός, πβ. Πάγκαλος (1955-1983: λ. *μαγλινίζω*).

μαζάς (ο): είδος χόρτου που τρώνε τα αιγοπρόβατα (Λέρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *ματζάς* (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μαζ(ιά)* ‘1. είδος φυτού ως ζωοτροφή 2. θάμνος, πουρνάρι’ -άς (πβ. ν.ε. διαλεκτ. *μαζῖ* ‘είδος φυτού, αστοιβή’ < τουρκ. *mazi* ‘κυπαρισσοειδές δέντρο’, βλ. Χατζηπιερίης & Καπατάς 2015: λ. *μαζῖν*) ή *μάζ(α)* (με νεότ. σημ. ‘συστάδα θάμνων ή δέντρων’) -άς (πβ. και Σκανδαλίδης 2013: λ. *μαζάς*).

μάζνικ (το): είδος πίτας με ψητά απλωμένα φύλλα τα οποία πασπαλίζουν με τυρί το οποίο έχουν αραιώσει σε γάλα (Εδεσσα). ETYM.: < σλαβομακεδ. *мазник* (*maznik*) ‘είδος στριφτής πίτας’ (πβ. και αλβ. *maznik*).

μαΐσιος (επίθ.): 1. μαγιάτικος 2. για τυρί, που παράγεται τον Μάιο και είναι άριστης ποιότητας λόγω της διατροφής των αιγοπροβάτων (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος). ETYM.: < *Μά(ης)* -ίσιος.

μακαρούνα (η): είδος ζυμαρικού (Κως). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μακαόνες* (Σαμοθράκη) || Φρ. *Πασά μακαρούνα* ‘είδος πίτας με μεγάλα φύλλα ανάμεσα στα οποία βάζουν εναλλάξ κιμά και τυρί’ (Κως). ETYM.: < νεότ. *μακαρούνα* < νεότ. *μακαρούν(ι)* -α.

μαλαθούνι (το): 1. καλάθι πλεγμένο από βούρλα 2. παραδοσιακό τηνιακό τυρί, με βάση το *πέτρωμα* (βλ. λ.), το οποίο για μία μέρα παραμένει μέσα στο ομώνυμο καλαθάκι (Τήνος). ETYM.: < μεσν. ουσ. *μαλαθούνιον* ‘καλάθι’.

μαλάκα (η): φρέσκο τυρί με ελαστική μάζα (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *μαλάκα* ‘είδος μαλακού τυριού’ < αρχ. επίθ. *μαλακός* με αναβιβασμό του τόνου, βλ. Λεξ. Κριαρά, λ. *μαλάκα*.

μαλακό (το): ό,τι και το *μαλαχτό* (Άνδρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *μαλακός*.

μαλαχτό (το): αλοιφωτό τυρί που παράγεται στην Άνδρο. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *μαλακός*.

μάμαθο (το): υπολείμματα που μένουν στον πάτο του καζανιού κατά την παρασκευή τυριών (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *μάμμα* (πληθ. *μάμματα*) ‘τροφή’ (πβ. και Πάγκαλος 1955-1983: λ. *μάμμαδο*).

μανούρα (η): είδος άσπρου μαλακού τυριού (Μήλος, Πάρος, Σίφνος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *μανόρια* (Εβρος). ETYM.: < μεσν. ουσ. *μανούρα* ‘είδος μαλακού τυριού’.

μανούρι (το): τυρί από πρόβειο ή γίδινο τυρόγαλα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.), το οποίο παράγεται στην Ήπειρο, Θεσσαλία και την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία.

Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *μανούλι* (Κάρπαθος). ETYM.: < *μανούρ(α)* -ι.

μανηλάρι (το): τοπική ερυθρή ποικιλία σταφυλιού που απαντά στην Κρήτη και στα αιγαιοπελαγίτικα νησιά. ETYM.: < ίσως *μαντήλ(ι)* -άρι, βλ. Πάγκαλος (1955-1983: λ. *μαδηλάρι*).

μανηλαριά (η): τοπική ερυθρή ποικιλία σταφυλιού. ETYM.: < *μανηλάρ(ι)* -ιά.

μάντρα (η): περιφραγμένος χώρος που στεγάζει το κοπάδι (Άνδρος, Κύθνος, Λήμνος, Ζάρακας Μονεμβασιάς, Νάξος). ETYM.: < αρχ. *μάνδρα*. Ο τύπ. *μάντρα* νεότ.

μαντρατζής (ο): υπεύθυνος για τη σωστή λειτουργία της μάντρας (Κρήτη). ETYM.: < *μάντρ(α)* -ατζής.

μαντρί (το): περιφραγμένος χώρος που στεγάζει το κοπάδι. ETYM.: < μεσν. *μαντρί* < μεσν. *μανδρί(ο)* ν ως υποκορ. του ουσ. *μάνδρα*.

μαντρόκελλο (το): μικρή αγροικία για την τυροκόμηση (Κύθνος). ETYM.: < *μάντρ(α)* -ο- *κελλ(ι)* -ο.

μαντρολακάνη (η): πήλινη λεκάνη με προχοή για την περισυλλογή του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Ρόδος). ETYM.: < *μάντρ(α)* -ο- ν.ε. διαλεκτ. *λακάνη* ‘λεκάνη’ (< μεταγν. *λακάνη*).

μαντρόσικλον (το): πήλινη λεκάνη με προχοή για την περισυλλογή του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Χίος). ETYM.: < *μάντρ(α)* -ο- ν.ε. διαλεκτ. *σικλί* ‘μικρός κάδος’ -ον. Βλ. λ. *σικλί*.

μάρκαλος (ο): το ζευγάρι των αιγοπροβάτων (Ήπειρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μαρκαλίζω* ‘για ζώα, ζευγαρώνω’ υποχωρητικώς < σερβ. *mrkati* ‘μηνυκάζω, οργώ’, *mrkatu* ‘για πρόβατο, βατεύω’, βλ. Meyer (1894: 39). Λιγότερο πιθανή η ετυμολογική πρόταση του Ανδριώτη (1983: λ. *μαρκαλῶ*) από το αλβ. *marr-kal* ‘παίρνω άλογο’.

μαρκάτι (το): η πυτιά. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μαρκάτ* (Καλαμπάκα Τρικάλων). ETYM.: < βλαχ. *mārkatu* ‘οξύγαλα’ < αρμ. *makart* ‘πυτιά’, βλ. Καρολίδης (1885: 188), Καραποτόσογλου (1982: 222-223).

μαρμάρι (το): είδος μαστιχωτού τυριού (Κως). ETYM.: < τοπων. *Μαρμάρι* ‘χωριό της Κω’.

ματζαμόρα (η): γλυκό από φρέσκια μυζήθρα, στην οποία, μόλις βγει από το καζάνι, προσθέτουν ζάχαρη ή μέλι (Σκύρος). ETYM.: < νεότ. *μαντζαμόρα* (17ος αι.) < ιταλ. *mazzamurro* ‘έδεσμα από θρυμματισμένο μπισκότο’ < ισπαν. *mazamorra* (βλ. Κατσούδα 2021: 279).

μαχραμάς (ο): είδος μαντηλιού που το χρησιμοποιούν και ως *τουλπάνι* (βλ. λ.) (Αγαθονήσι). ETYM.: < τουρκ. *mahrma* ‘κεφαλομάνηλο’.

μελάγγι (το): ειδικό χρώμα μελανού χρώματος με το οποίο στεγανοποιούν τις ταράτσες των σπιτιών (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *Μελάγγη* (ως τοπων.) (< μεταγν. *μελάγγειος* ‘που έχει μαύρο χρώμα’, βλ. Κατσούδα 2021: 266).

μελιγκάρι (το): είδος αγριόχορτου που τρώνε τα αιγοπρόβατα (Τσακωνιά). ETYM. < νεότ. *μελιγκάρι* < βεν. *melenger* ‘το φυτό σόργο, το ζαχαρόχορτο’ (πβ. και παλ. ιταλ. *meligario*/

melegario).

μελίπαστο (το): ό,τι και το *μελίχλωρο* (βλ. λ.) (Λήμνος). ETYM.: < μέλ(ι) ‘μίσό’ -ο- παστό(ς) ‘αλατισμένος’, πβ. ν.ε. διαλεκτ. *μελίπαστη* ‘ελαφρώς αλατισμένο τυρί’ (Θράκη, Πόντος, Σαμοθράκη). Για τη σημ. *μέλι* ‘μίσός’, βλ. Βαγιακάκος (1954: 117).

μελισσό (το): χαρακτηρισμός μαύρης αίγας με κόκκινα μάγουλα (Σκύρος). ETYM.: < από μεσν. σύνθετα *μελισσο-*, π.χ. *μελισσόθριζ* ‘που έχει ξανθά μαλλιά’ (Κατσούδα 2021: 238).

μελισσογέλεδο (το): χαρακτηρισμός μαύρης αίγας με δύο κάθετες ερυθρές-καστανές λωρίδες στο πρόσωπο (Σκύρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μελισσ(ό)* ‘μαύρο κατσίκι με κόκκινα μάγουλα’ -ο- ν.ε. διαλεκτ. *χελεδό* ‘μαύρο κατσίκι με άσπρα πόδια’.

μελίτινι (το): είδος πασχαλινού γλυκίσματος που θυμίζει το *καλτσούνι* (βλ. λ.) από ζύμη με γέμιση από μυζήθρα (Μύκονος, Σαντορίνη). ETYM.: < μεταγν. επιθ. *μελίτιν(ος)* -ι.

μελίχλωρο (το): παραδοσιακό τυρί της Λήμνου από πρόβειο γάλα, με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.), το οποίο αρχικά έχει κρεμάδη υφή μεταξύ χλωρού και ξηρού, αλλά εν συνεχεία στραγγίζεται μέχρι να αφυδατωθεί. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του διαλεκτ. επιθ. *μελίχλωρος* ‘ημίχλωρος’ < αρχ. *μελίχλωρος* ‘κίτρινος όπως το μέλι’ με τη μεσν. σημ. ‘χλωρός’. Για τη σημ. του *μέλι* ‘μίσός’, βλ. Βαγιακάκος (1954: 117).

μελόπιτα (η): είδος ανοικτής πίτας με τυρί και μέλι (Μύκονος, Σίφνος, Κίμωλος). ETYM.: < μέλ(ι) -ο- πίτα.

μεραθύμαο (ουσ.): ήμερο θυμάρι (Κάρπαθος). ETYM.: < (ή) *μερ(ος)* -ο- *θυμά(ρ)*(ι) -ο-.

μεριαρένιος (επιθ.): για τυρί, κυρίως μυζήθρα, αυτός που έχει παρασκευαστεί από γάλα που δεν έχει αποβουτυρωθεί (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μεριάρ(ιν)* ‘1. άβραστο γάλα ημέρας 2. τυρί από γάλα που δεν έχει αποβουτυρωθεί’ (Κάρπαθος) (< (η)μέρ(α) -ιάρι) -ένιος.

μεταγυρίζω (ρ.): αλλάζω θέση σε κάτι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μετα-υρίντζω* (Κάρπαθος). ETYM.: *μετα-γυρίζω*, όπου ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *υρίντζω* (Κάρπαθος).

μετσοβέλα (η): ημίσκληρο τυρί που παράγεται στο Μέτσοβο από ανάμεικτο πρόβειο -αγελαδινό -γίδινο, παστεριωμένο γάλα. ETYM.: < *Μέτσοβ(ο)* -έλα, αναλογ. προς ονόματα ιταλικών τυριών, πβ. *casatella*, *formaggella*, *mozzarella*.

μετσοβόνη (το): ημίσκληρο, καπνιστό τυρί που παράγεται στο Μέτσοβο. ETYM.: < *Μέτσοβ(ο)* -όνε, αναλογ. προς ονόματα ιταλικών τυριών, πβ. *provolone*.

μητάτο (το): η στάνη (Κάρπαθος, Κρήτη, Λέρος, Πάρος). ETYM.: < μεσν. ουσ. *μητάτον* ‘κατάλυμα, στάνη’ (< λατ. *metatum*).

μητατοκάθισμα (το): το μητάτο μαζί με τη μάντρα και την περιοχή του βοσκότοπου (Κρήτη). ETYM.: < *μητάτ(ο)* -ο- *κάθισμα*.

μητατόσπηλιος (ο): ξερολιθική κατασκευή πάνω σε φυσική κοιλότητα, κυρίως σε σπηλιά (Κρήτη). ETYM.: < *μητάτ(ο)* -ο- ν.ε. διαλεκτ. *σπήλιος* ‘σπηλιά’ (Κρήτη) (< μεσν. *σπήλαιος*).

μιλίνα (η): τυρόπιτα στην οποία, αφού ψηθεί, περιχύνεται μείγμα

από χτυπημένα αβγά με γάλα (Εβρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *μ’λίνα* (Εβρος). ETYM.: < βουλγ. *милина* (*milina*) ‘είδος πίτας’.

μλέτσνικ (το): η γαλατόπιτα (Εδεσσα). ETYM.: < σλαβομακεδ. *млечник* (*mlecnik*) ‘γαλατόπιτα’.

μ’λό (το): χαρακτηρισμός κατσικιού με ανοικτό καφέ τρίχωμα (Σκύρος). ETYM.: < πιθ. *μελ(ής)* -ός.

μονή (η): περιφραγμένος χώρος που στεγάζει το κοπάδι (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *μονή* ‘παραμονή’.

μονιάντζω (ρ.): αφήνω το γάλα στο *σκαφί* (βλ. λ.) ώστε να κινώσκει και να σχηματιστεί η *δρίλα* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μονιάζω* ‘1. οδηγώ ζώο στο μαντρί για διανυκτέρευση 2. ησυχάζω’ < ν.ε. διαλεκτ. *μον(ή)* ‘1. περιφραγμένος χώρος 2. στρώμα, κατάλυμα’ < μεταγν. *μον(ή)* ‘παραμονή’ -ιάζω, όπου ν.ε. διαλεκτ. τύπ. -ιάντζω, βλ. Μηνάς (2006: λ. *μονιάντζω*). Πβ. και μεταγν. ρ. *μονάζω* ‘εγκαταλείπομαι, μένω μόνος’.

μουσικάριν (το): διαμέρισμα της στάνης για το άρμεγμα και την παραμονή των μοσχारीων (Πόντος) ETYM.: < ποντ. *μουσκενάριν* < *μουσκαροκενάριν* < ποντ. *μουσκάρ(ιν)* ‘μοσχάρι’ -ο- *κενάριν* ‘γωνία’, βλ. Παπαδόπουλος (1958-1961: λ. *μουσκέναριν*).

μόστρα (η): έδεσμα από παξιμάδια και κοπανιστή Μύκονος (Μύκονος). ETYM. < ιταλ. *mostra*.

μοτσαρέλα (η): είδος μαλακού ιταλικού τυριού το οποίο στην αυθεντική του μορφή παράγεται από γάλα βούβαλου. ETYM.: < ιταλ. *mozzarella*.

μουλί (το): τμήμα στομαχιού του ζώου, το *ήνυστρο* (Νάξος). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μ’λί* (Σαμοθράκη). ETYM.: < νεοτ. *μουλί* < τουρκ. διαλεκτ. *mulu* ‘τμήμα του στομαχιού του προβάτου’. Κατά άλλους από αρχ. *μύλη* ‘όγκος στην μήτρα’ ή από αλβ. *mulle* (βλ. Λεξ. Κριαρά, λ. *μουλί*).

μουντζούρα (η): μεγάλο ξύλινο αγγείο ως μέτρο χωρητικότητας δημητριακών (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μουντζούρ(ι)* (Κάρπαθος) (< μεσν. *μουζούριον* ‘δοχείο ως μέτρο χωρητικότητας’ < λατ. *mensura*) -α.

μουντί (το): ξύλινη επιμήκης ράβδος με στρογγυλή απόληξη με την οποία ανακατεύουν το γάλα (Νάξος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *μουντί* ‘πινέλο, σκούπα, μπατανόβουρτσα’ < μεσν. *μουντίον* ‘πανά περιτυλιγμένο σε ξύλο πάνω στο οποίο βάζουν φάρμακο για τη θεραπεία ζώου’.

μούργα (η): το κατακάθι λαδιού. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αμούργη* (Νάξος). ETYM.: < λατ. *amurga* < αρχ. *άμόργη*. Πβ. και μεσν. *άμούργιον*.

μουργούσικο (το): χαρακτηρισμός αίγας, που έχει άσπρο τρίχωμα στο εμπρόσθιο σώμα και μαύρο στο οπίσθιο τμήμα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μουργούσ’κο* (Σκύρος). ETYM.: < *μούργ(ος)* ‘σκουρόχρωμος’ -ούσ(ι)κο(ς).

μούρθια (η): γαλακτοπαραγωγική φυλή αίγας ισπανικής προέλευσης. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τα μούρθια* (Αγαθονήσι). ETYM.: < αγγλ. *Murcia-Granada* ή *Murcian* (< ισπαν. *Murcia*

‘περιοχή της νοτιοανατολικής Ισπανίας, όπου και εκτρέφεται η συγκεκριμένη φυλή’ (βλ. Porter et al. 2016: λ. *Murcia-Granada, Murcian*).

μούσκουρε (επίθ.): χαρακτηρισμός για αίγα που έχει μαύρο κεφάλι και άσπρες κηλίδες στο πρόσωπο (Τσακωνιά). ETYM.: < αλβ. *muşkür*.

μουτσι (το): κρεμώδες τυρί παρόμοιο με το τουλουμοτύρι (βλ. Παπαδόπουλος 1950: 130). Η λ. απαντά υπό τους *μιντζίν* (Πόντος), *μ’τσι* (Λήμνος, Σαμοθράκη). ETYM.: < μεσν. *μουτζίν/μοτζίν* ‘κρεμώδες τυρί’ (*LBG*, λ. *μουτζίν*) < αρμ. *minci* (ἄηδη), από το οποίο και τουρκ. διαλ. *minci*, *minzi* ‘είδος τυριού από αποβουτυρωμένο γάλα’, βλ. και Dankoff (1995:189). Κατά τον Οικονομίδη (1958: 126) από το *μυζίν*, ενώ κατά τον Συμεωνίδη (Symeonidis 1973: 186) από τη *μυζήθρα*.

μπαζέ (το): στρογγυλός δίσκος μεγάλου διαμετρήματος με τον οποίο σκεπάζουν το καζάνι (Τσακωνιά). ETYM.: < ίσως αλβ. *bazë* ‘βάση’ < ελλ. *βάση*.

μπάνικ (το): είδος πίτας από προψημένα φύλλα γεμισμένα με εναλλάξ στρώσεις βρασμένου ρυζιού και τυριού (Εδεσσα). ETYM.: < σλαβομακεδ. *Баник* (*banik*).

μπάντια (η): πηλίνο κιούπι (Εβρος). ETYM.: < τουρκ. *badya* ‘πλατύ δοχείο’.

μπάρτσε (επίθ.): χαρακτηρισμός για αίγα, υπόλευκη με σταχτιά στίγματα (Τσακωνιά). ETYM.: < βλαχ. *barza* ‘λευκός’ και *bardzu* ‘ξανθός’ (< αλβ. *bardhë*).

μπασά (η): είσοδος, σημείου εισόδου, φούσκωμα (της θάλασσας) (Αμφιλοχία). ETYM.: < μεσν. *έμπασά* < μεσν. *έμβασία* ‘είσοδος’.

μπασκί (το): πιεστήριο. ETYM.: < τουρκ. *baski* ‘πιεστήριο’.

μπατζαρειό (το): τυροκομείο (Αμφιλοχία). ETYM.: < *μπατζ(ος)* -*αρειό*.

μπατζίνα (η): 1. είδος πίτας που φτιάχνεται από σταρένιο χυλό (Θεσσαλία) 2. δευτέρας ποιότητας βούτυρο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *αμπατζίνα* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *μπατζ(ος)* -*ίνα*.

μπατζος (και *μπατζιος*) (ο): 1. τυρί χαμηλών λιπαρών αλλά πλούσιο σε πρωτεΐνες (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος, Κοζάνη) 2. το πουλί *ασπροπάρης* (Ηπειρος). ETYM.: < βλαχ. *baciu* ‘τυροκόμος’, πβ. και αλβ. *baxho/ baxhë* ‘τυροκομείο’.

μπατζοτύρι (το): είδος αποβουτυρωμένου τυριού. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *πατσοτύρι* (Αμφιλοχία). ETYM.: < *μπατζ(ος)* -*ο- τυρί*.

μπατζουτιέρα (η) το πουλί *ασπροπάρης* (βλ. λ.) (Ηπειρος). ETYM.: < ίσως *μπατζοτύρι(ι)* -*α*. Για τον τύπ. πβ. και *παλιοντέρ* ‘παλιότερι’ (Ηπειρος, βλ. Μπόγκας 1964-1966: Α’, λ. *τυρί*).

μπατούδο (το): μείγμα τυριού μυζήθρας και αβγών με το οποίο γεμίζουν τις πίτες (Αγαθονήσι). ETYM.: < διαλεκτ. ιταλ. *battudo* / ιταλ. *battuto* ‘τυπικό καρύκευμα της ιταλικής κουζίνας, μείγμα ψιλοκομμένων λαχανικών συνήθως με λαρδί (ή τυρί σε κάποιες περιοχές της Ιταλίας)’.

μπετσίνιε (επίθ.): χαρακτηρισμός για κατσίκι, υπόλευκο (Τσακωνιά). ETYM.: < βλαχ. *besciu* ‘υπόλευκος, ξανθός’, πβ. και

αλβ. *bejkë* ‘λευκό πρόβατο’.

μπίμπλα (η): τηγανητή τυρόπιτα με ζύμη ψωμιού (Εδεσσα). ETYM.: ίσως από το νεότ. *μπιμπίλα* ‘είδος δαντέλλας’.

μπλάνα (η): μονοκόμματο κομμάτι φέτας (Ηπειρος). ETYM.: < βλαχ. *blană* ‘κομμάτι ξύλου ή τυριού’ (< αλβ. *blanë*).

μπουγατσάκι (το): μικρή μπουγάτσα. ETYM.: < *μπουγάτσ(α)* (< μεσν. *πογάτσα* < τουρκ. *boğaza, roğaza* < βεν. *fogacia*, πβ. ιταλ. *focaccia*, μεσν. *φουκάτζα*) -*άκι*.

μπουγιουρντί (το): μεζές της σύγχρονης ελληνικής κουζίνας από φέτα και ψιλοκομμένες ντομάτες και πιπεριές, που ψήνεται σε μικρό πήλινο σκεύος. ETYM.: < νεότ. *μπουγιουρντί* < τουρκ. *buğurtlu* και *buğurtlu* ‘έγγραφο διαταγή’, όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *buğurtu*.

μπούκωμα (το): πρωινό φαγητό αποτελούμενο από τυρί και ψωμί (Κύθνος). ETYM.: < *μπουκω-* (μεσν. *μπουκώνω*) -*μα*.

μπουρεκάκι (το): το μικρό μπουρέκι. ETYM.: < *μπουρέκ(ι)* -*άκι*.

μπουρέκι (το): είδος γεμιστής πίτας. Η λ. απαντά και υπό τους τύπ. *μπουρέκι* (Κωνσταντινούπολη), *μπουρίκ* (Εδεσσα), *πουρέκι* (Κύπρος). ETYM.: < νεότ. *μπουρέκι* (Λεξ. Σομ.) < τουρκ. *börek*.

μπούρικ, βλ. *μπουρέκι*.

μπουρνιά (η): είδος πηλίνου δοχείου για την ωρίμανση και αποθήκευση του τυριού (Άνδρος). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μπρουνιά* (Κύθνος) || Φρ. *Τυρί της μπουρνιάς* (Άνδρος) ή *τυρί της μπρουνιάς* (Κύθνος) ‘μυζήθρα που φυλάσσεται σε πηλίνο δοχείο’. ETYM.: < μεσν. *μπουρνιά* (< αραβ. *barnīya - barnīye*).

μπουτινέλο (το): ψηλό κυλινδρικό δοχείο μέσα στο οποίο χτυπούν το γάλα για να διαχωριστεί από το βούτυρο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *βουτινέλο* (Θεσσαλία). ETYM.: < βλάχ. *butinel* ‘μικρή καρδάρα’ (βλ. Parahagi 1963: λ. *butinel*). Πβ. *μπούτινος*.

μπούτινος (ο): ψηλό κυλινδρικό αγγείο μέσα στο οποίο χτυπούν το γάλα για να διαχωριστεί από το βούτυρο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μπούτ’νος* (Θεσσαλία). ETYM.: < βλάχ. *butin* ‘καρδάρα’ < πρώιμ. μεσν. *βυτίνη* ‘λαγήνη’ και αρχ. *πυτίνη* ‘φλασκή καλυμμένο με πλέγμα από λυγαριά’ (βλ. Parahagi 1963: λ. *butin*). Πβ. *βυτίνα*, *μπουτινέλο*.

μπούτσικο (το): χαρακτηρισμός προβάτων με ερυθρό-καστανό χρωματισμό πολλών ορεινών κυρίως ελληνικών φυλών. Η ονομασία αποδίδεται συχνά στη φυλή Ορεινό Ηπείρου, που κατάγεται από τη Βλάχικη φυλή. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μπούτσ’κο* (Ηπειρος, Τρίκαλα). ETYM.: < βλάχ. *bučicu* ‘πρόβατο με κόκκινο τρίχωμα στην περιοχή των ματιών’, βλ. Κατσούδα (2021: 283).

μπροστοφύλλαρο (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγοπροβάτων στην εσωτερική γωνία του αφτιού (Κατσούδα 2021: 285) (Σκύρος). ETYM.: < *μπροστ(ά)* -*ο- φυλλάρ(ι)* ‘μικρό φύλλο’ (< μεταγν. *φυλλάριον*) -*ο*.

μυζήθρα (η): είδος μαλακού τυριού το οποίο παρασκευάζεται κυρίως από *τυρόγαλο* (βλ. λ.). Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *μυζήθρα* (Κάρπαθος), *μυτζήρα* (Λέρος), *ζ’μήθρα* (Πάρος). ETYM.: <

μεσν. *μυζήθρα*.

μυζηθρομπούρεκο (το): μπουρέκι με γέμιση από γλυκιά και ζινή μυζήθρα (Κρήτη). ETYM.: < *μυζήθρ(α) -ο- μπουρέκ(ι) -ο*.

μυζηθρόπιτα (η): είδος πίτας με μυζήθρα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *μυζηθρόφτα* (Κρήτη). ETYM.: < *μυζήθρ(α) -ο- π(ι)τα*.

μυζηθρόφτα, βλ. *μυζηθρόπιτα*.

N

νεράτος (επίθ.): ως χαρακτηρισμός πίτας της οποίας η ζύμη είναι υγρή καθώς πλάθεται με βρεγμένα χέρια (Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *νεράτος* ‘υδαρής’ (Λεξ. *Βλάχ.*) < μεσν. *νερ(όν) -άτος*.

νερόπιτα (η): πίτα της οποίας η ζύμη είναι υγρή καθώς πλάθεται με βρεγμένα χέρια (Κρήτη). ETYM.: < *νερ(ό) -ο- πίτα*.

‘νεσύρτης, βλ. *ανασύρτης*.

νιάκι (το): το ακανθώδες φρύγανο Ανθυλλίς η ερμάννιος (*Anthyllis hermanniae*) (Κάρπαθος). ETYM.: < Κατά τον Μηνά (2006: λ. *νιάκιν*) από αμάρτ. *νεάκιον* < αρχ. *νεάκης* ‘πρόσφατα ακονισμένος’. Ίσως όμως η λ. σχετίζεται με το φυτώνιο *νυχάκι*.

νινιότα (η): είδος απλωτής τυρόπιτας με βραστό ρύζι (Θεσσαλονίκη). ETYM.: < πιθ. ισπανοεβρ. λ.

νομέας (ο): ο βοσκός. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *νομία* (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *νομεύς* ‘βοσκός’.

νόρι (το): μυζήθρα (Εβρος). ETYM.: < τουρκ. *lor* ‘μυζήθρα, ανθότυρο’ (< περσ. *lor* لور), όπου και τουρκ. διαλεκτ. *nor* ‘μυζήθρα’.

ντάμι (το): χώρος σταβλισμού των αιγοπροβάτων και οικόσιτων ζώων (Λέρος). ETYM.: < τουρκ. *dam* ‘1. στέγη 2. διαλεκτ., αχυρώνας’.

ντουτέ (επίθ.): χτυπητός (Τσακων.). ETYM.: < μεταγν. *δοτός*, πβ. ρ. *δίνω* ‘χτυπώ’ (βλ. *LANE*, λ. *δίνω* A6).

ντρουβανόγαλο, βλ. *δρουβανόγαλο*.

ντρουβανοτύρι, βλ. *δρουβανοτύρι*.

Ξ

ξεδριλωμένος (επίθ.): αποβουτυρωμένος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ξεδριλ-λωμένος* (Κάρπαθος). Βλ. και λ. *δρίλα*. ETYM.: < μτχ. του ν.ε. διαλεκτ. *ξεδριλώνω* ‘αποβουτυρώνω, αφαιρώ τη δρίλα’ (Κάρπαθος) (< *ξε- δρίλ(α) -ώνω*). Πβ. και ν.ε. διαλεκτ. *δριλ-λώνω* ‘τρώω πολύ δρίλα’ (Κάρπαθος).

ξεκαλοκαιριό (το): τόπος, στον οποίο ο βοσκός με το κοπάδι του περνά το καλοκαίρι (Ηπειρος). ETYM.: < νεότ. *ξεκαλοκαιρέω* ‘ξεκαλοκαιριάζω’ υποχωρητικώς και τονισμένο αναλογ. προς το *χειμαδιό*.

ξεκομπιάζω (ρ.): καταπίνω (Ηπειρος). ETYM.: < *ξε- κομπιάζω*. Πβ. λ. *κομπιάρα*.

ξέραμα (το): η αφαίρεση της υγρασίας από το τυρί (Πάρος). ETYM.: < *ξερα-* (*ξεραίνω*) -μα.

ξερονόμι (το): ξερό χόρτο, σάνος (Λέρος). ETYM.: < αμάρτ. *ξηρονόμιον*, πβ. μεταγν. επίθ. *ξηρονομικός* ‘που τρέφει ζώο σε ξηρή γη’.

ξετσιρίστης (ο): τρύπα στη βάση ενός δοχείου από την οποία εξέρχεται ο *τσίρος* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < *ξετσιρισ-* (ν.ε. διαλεκτ. *ξετσιρίντζω* ‘αφήνω τρύπα στο δοχείο για να φύγει ο τσίρος’ Κάρπαθος) -της.

ξηρολιθιά (και *ξερολιθιά*) (η): τοίχος φτιαγμένος από πέτρες χωρίς κονίαμα (Ηπειρος, Άνδρος, Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *ξηρόλιθ(ος)* ‘ξηρολιθιά’ -ιά.

ξηροτοίχι (το): ξηρολιθιά (Ηπειρος). ETYM.: < *ξηρ(ός) -ο- τοίχ(ος) -ι*.

ξιδάτο (το): είδος τυριού που παράγεται με ελάχιστη πυτιά και με την προσθήκη ξιδιού (Κως). ETYM.: < μεσν. *ξιδάτον* ‘κρέας μαγειρεμένο με ξίδι’ (< *ξίδ(ι) -άτον*).

ξιμίκι (το): μυζήθρα (Εβρος). ETYM.: < τουρκ. *eksimik* ‘τυρί από αποβουτυρωμένο γάλα’.

ξινό (το): το φρεσκοπηγμένο τυρί που έχει την υφή γιαουρτιού (Κύθνος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του νεότ. επίθ. *ξινός* < μεταγν. *όξινος*.

ξινόγαλο (το): γάλα το οποίο μετά από ζύμωση γίνεται παχύρρευστο και υπόξινο. ETYM.: < νεότ. *ξινόγαλον* (Λεξ. Σομ.) < μεσν. *ξινόγαλ(α) -ο*.

ξינוμυζήθρα (η): είδος τυριού το οποίο παράγεται από στραγγισμένο τυρόγαλο με μερική προσθήκη πρόβειου ή/και γίδινου γάλακτος και το οποίο αποτελεί μια ξινή παραλλαγή της μυζήθρας. ETYM.: < *ξιν(ός) -ο- μυζήθρα*.

ξινότσιρος (ο): ο *τσίρος* (βλ. λ.) τον οποίο έχουν αφήσει να ξινίσει, ώστε να τον χρησιμοποιήσουν για την παραγωγή της ξινομυζήθρας (Νάξος). ETYM.: < *ξιν(ός) -ο- τσίρος*.

ξινότυρι (το): είδος κρεμώδους τυριού που παρασκευάζεται σε πάνινη σακούλα (ενώ παλαιότερα σε ασκί) (Σκύρος). ETYM.: < *ξιν(ός) -ο- τυρί*.

ξινόχοντρος (ο): αλεσμένο σιτάρι με πρόβειο ή και γίδινο γάλα με ξινή γεύση (Κρήτη). ETYM.: < *ξιν(ός) -ο- χόντρος* (< αρχ. *χόνδρος*, η σημ. ‘πλιγούρι’ ήδη μεταγν.).

ξύγαλο, βλ. *οξύγαλο*.

ζύνημα (το): το τρίμμα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κόσνημα* (Τσακωνιά). ETYM.: < *ζύν-* (*ζύνω*) -ημα, πβ. Κωστάκης (1986-1987: λ. *τσούνω* ‘1. ζύνω 2. τρίβω’).

ξωτάρης (ο): αυτός που μένει στην εξοχή (Κύθνος). ETYM.: < νεότ. επίθ. *έξωτάρης* < μεταγν. επίθ. *έξωτ(ικός)* ‘εξωτερικός’ -άρης.

O

οινολάσπη (η): το ίζημα που απομένει στο βαρέλι, αφού ολοκληρωθεί η ζύμωση του μούστου. ETYM.: < *οίν(ος) -ο- λάσπη*. Η λ. ως μεταφρ. δάνειο από το γαλλ. *boue de vin* ‘λάσπη του κρασιού’ ή το αγγλ. *wine mud* ‘λάσπη του κρασιού’.

οξίνιση (η): η μετατροπή της λακτόζης σε γαλακτικό οξύ μούστου. ETYM.: < *οξίνισ-* (< μεσν. *όξινίζω*) -ση. Η λ. ως απόδοση του αγγλ. ή γαλλ. *acidification*.

οξύγαλο (το): 1. το ξινόγαλο (βλ. λ.) (Κάρπαθος) 2. ειδικότερα, είδος αλοιφωτού τυριού με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) το οποίο παράγεται στη Σητεία. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *οξύ'αλο* (Κάρπαθος) και *ξύγαλο* (Σητεία). ETYM.: < αρχ. *ὀξύγαλ(α)* (όπου και μεσν. τύπ. *ξύγαλα*) -ο.

οξύμαντρα (η): ο περίβολος της μάντρας (Κύθνος). ETYM.: < ὄξω 'έξω' μάντρα.

οπός (ο): ο γαλακτώδης χυμός φρούτου. ETYM.: < αρχ. *ὀπός* 'χυμός'.

ορταγιά (η): ο συνεταιρισμός κτηνοτρόφων (Κρήτη). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *ορτάκ(ης)* 'συνεταιρισμός' (Κρήτη) (< τουρκ. *ortak* 'συνεταιρισμός') -ιά.

ορτακλίκι (το): ο συνεταιρισμός κτηνοτρόφων (Κρήτη). ETYM.: < τουρκ. *ortaklık* 'συνεταιρισμός'.

ούρδα (η): τυρί παρόμοιο με το παραδοσιακό μανούρι ή την ξηρή μυζήθρα (Ηπειρος). ETYM.: < βλαχ. *urdă* < αλβαν. *urdhë / hurdhë*.

όψιμος (επίθ.): για αιγοπρόβατα, αυτός που γεννιέται στα μέσα της άνοιξης (Νάξος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *έψιμος* (Ικαρία). ETYM.: < αρχ. *ὄψιμος*, όπου και νεότ. τύπ. *έψιμος*.

Π

παλαϊστρα (η): χώρος στο μαντρί όπου απομονώνουν τα θηλυκά αιγοπρόβατα μαζί με τα μικρά τους (Λέρος). ETYM.: < *παλαϊσ-* (ν.ε. διαλεκτ. *παλαϊζω* 'απομονώνω αιγοπρόβατα με τα μικρά τους') -τρα.

παλάμαντρο (το): περιφραγμένος χώρος όπου φυλάσσονται τα νεογνά των αιγοπροβάτων (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *παρμάντρ(ι)* 'χωριστό μέρος στο μαντρί' -ο με ανομοίωση του [r] > [l].

παλιβό (το): αίγα υπόλευκου χρώματος (Τσακωνιά). ETYM.: < αλβ. *balë* '1. λευκό στίγμα στο κεφάλι ή στο σώμα ζώου 2. διαλεκτ., λευκή κατσίκά', βλ. και Κωστάκης 1986-1987: λ. *παλιό*). Πβ. βλαχ. *baliu*. και αρχ. *βαλιός* 'με στίγματα' και *φαλιός* 'που έχει ένα λευκό μπάλωμα'.

παναθύρα (η): μεγάλη, διαμπερής ή μη, τρύπα στον τοίχο (Κάρπαθος). ETYM.: < μεταγν. *παραθύρα* 'παραπόρτι'.

παραβούτι (το): ξύλινο βαρέλι με άρμη μέσα στο οποίο συντηρούν τη φέτα (Σκύρος). ETYM.: < *παρα-βουτί* 'μικρό βαρέλι' (< μεσν. *βουτ(τ)ιον* < μεταγν. *βοϋτ(τ)ις*), βλ. Κατσούδα (2021: 215).

παραγκαιριά (η): το έτος της αγρανάπαυσης (Κύθνος). Βλ. και λ. *εγκαιριά*. ETYM.: < *παρα-(ε)γκαιριά*.

παράκαιρον (το): περιτοιχισμένο χωράφι το οποίο σπέρνεται για να βόσκουν τα ζώα (Κάρπαθος). ETYM.: < αρχ. *παράκαιρος* (Μηνάς 2006: λ. *παράκαιρον*) ή *παρ(α)-αρχ. έγκαιρος*. Πβ. *εγκαιριά*, *παραγκαιριά*.

παρακούτζινο (το): βοηθητικός χώρος για την τυροκόμηση (Λέρος). ETYM.: < *παρα-κουζίν(α)* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *κουτζίνα*) -ο.

παραμητάτο (το): χώρος όπου γίνεται η τυροκόμηση (Λέρος). ETYM.: < *παρα-μητάτο*.

παραστομίδι (το): εσοχή στο τυροκομείο όπου τοποθετούν τα τυροκομικά σύνεργα (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *παράστομ(α)* 'κατώφλι, οριζόντια δοκός στο παράθυρο ή την πόρτα' -ίδι.

παραφίνωση (η): χρήση παραφίνης, ειδικού κεριού για την παρασκευή τυριών μακράς ωρίμανσης. ETYM.: < *παραφίν(η)-ωση*, πβ. αγγλ. *parafinng*.

παραχέρι (το): 1. βοήθεια 2. βοηθός βοσκού που είναι υπεύθυνος για το άναμμα και το σβήσιμο της φωτιάς κατά την τυροκόμηση (Κρήτη). ETYM.: < *παρα-χέρι*.

παρθενόπιτα (η): είδος μυζηθρόπιτας φούρνου με ανεβατό ζυμάρι (Κρήτη). ETYM.: < *παρθέν(ος)-ο-πίτα*. Πβ. λ. *αγνόπιτα*.

παρμάρα (η): ασθένεια των αιγοπροβάτων που οδηγεί στην παράλυση των άκρων και στην παύση παραγωγής γάλακτος, η λοιμώδης αγκαλαξία (Ηπειρος). ETYM.: < νεότ. ουσ. *παρμ(ός)* 'πάρσιμο' -άρα.

παρμεζάνα (η): είδος σκληρού τυριού από αγελαδινό γάλα που παράγεται στην Ιταλία. ETYM.: < αγγλ. ή γαλλ. *parmesan* (< *Parma* 'επαρχία της Ιταλίας'), πβ. και ιταλ. *parmigiano*.

παροστιά (η): τρίποδας ο οποίος μπαίνει πάνω από τη φωτιά και στον οποίο τοποθετείται κάποιο μαγειρικό σκεύος, πυροστιά (Πάρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *παραδιά* (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *παρεστιά* 'φωτιά, τζάκι', πβ. και μεσν. *πυρεστιά* 'εστία με αναμμένη φωτιά'.

παρχάριν (το): 1. βοσκότοπος σε χλοερό οροπέδιο (Πόντος) 2. υπό τον τύπ. *παρχαρί*, είδος τυριού (Πόντος). ETYM.: < νεότ. *παρχάρης* < τουρκ. διαλεκτ. *parak, parah* 'μέρος κοντά στο χωριό όπου αρμέγονται τα ζώα το καλοκαίρι' (πβ. αρμ. *parakh* 'μάντρα προβάτων', βλ. Καραποτόσογλου 1982: 231). Κατά τον Παπαδόπουλο (1958-1961: λ. *παρχάριν*) ίσως από το *παραχώριον*. Για τις ποικίλες ετυμ. προτάσεις, βλ. Λεξ. Κριαρά, λ. *παρχάρης*.

πασκιά (η): είδος κρεατόπιτας με αρνίσιο κρέας που τρώγεται ανήμερα το Πάσχα (Κύπρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *Πάσκ(α)* 'Πάσχα' -ιά.

πασλαμάς (ο): είδος πρόχειρης πίτας (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *bazlama* 'είδος στρογγυλού ζυμωτού ψωμιού', όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *pazlama*.

παστεριωμένος (μτχ.): αυτός που έχει υποστεί παστερίωση. ETYM.: < γαλλ. *pasteuriser* (από το όνομα του Γάλλου γιατρού L. Pasteur).

παστερίωση (η): μέθοδος βραχείας συντήρησης ορισμένων υγρών προϊόντων με θερμική επεξεργασία, ώστε να καταστραφούν ή να ελαττωθούν οι βλαπτικές μορφές των μικροοργανισμών που περιέχονται σε αυτά. ETYM.: < *παστεριω-(παστεριώνω)-ση*.

παστουρμάς (ο): κομμάτι παστού κρέατος το οποίο αρωματίζεται με καρυκεύματα και καλύπτεται με τσιμένι. ETYM. < τουρκ. *pastirma*.

πατελλιά (η): αργιλόδες χώμα ως μονωτικό υλικό στις οικίες

(Λέρος). ETYM.: < α. ν.ε. διαλεκτ. *πατελλία* ‘πεταλίδα’ < μεσν. *πάτελλ(ον)* ‘είδος μυδιού’ ή *πατέλ(ιν)* ‘πεταλίδα’ -ία, βλ. Μιχαηλίδης-Νουάρος (1932: Β’, 348), Τσομπανάκης (1979: 123), Μηνάς (2006: λ. *πατελλία* και *πατελλιά*) β. αμάρτ. **πατελλέα* (< αρχ. *πέταλ(ον)* -έα), βλ. Τσομπανάκης (1979: 124) γ. ίσως από τη ν.ε. διαλεκτ. *πατέλλ(α)* ‘λεκάνη, λεκανοπέδιο, πλάκα’ (< μεταγν. *πάτελλα* ‘λεκάνη, πιάτο’ < λατ. *patella*) -ιά.

πατούλια (η): ομάδα βοσκών (Κρήτη). ETYM.: < βεν. *batugia/patugia* ‘ομάδα στρατιωτών που περιπολούν’, πβ. ιταλ. *pattugia* ‘περιπολία’.

παφίλι (το): τενεκές, τσίγκινο δοχείο (Ηπειρος). ETYM.: < βλαχ. *rafil* και αλβ. *rafillë* ως δάνεια από τη νεότ. λ. *πάφυλλος/πάμφυλλος* ‘ορείχαλκος’ (16ος αι., πβ. και ν.ε. διαλεκτ. *πάφιλας/πάφυλλας*), η οποία σύμφωνα με το Λεξ. Κριαρά, (λ. *πάμφυλλος* I) και τον Ανδριώτη (1983: λ. *πάφυλλας*) προέρχεται από το τουρκ. *rafia* ‘μεταλλικό στοιχείο, βιδωτή πλάκα’ με επίδρ. του ουσ. *φύλλο*. Κατά τη γνώμη μας, η λ. πρέπει να προέρχεται από το αρχ. *πομφόλυξ* με τη μεταγν. σημ. ‘οξειδίο του ψευδάργυρου, τσίγκος’.

πεινιρλί (το): είδος πίτας σε σχήμα βάρκας, στο κέντρο της οποίας βάζουν τυρί (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *peynirli*.

πεκορίνο (το): είδος σκληρού τυριού από πρόβειο γάλα. ETYM.: < ιταλ. *pecorino* ‘1. πρόβειος 2. ως ουσ., σκληρό τυρί που παρασκευάζεται στην κεντρική Ιταλία’.

πεντζούλα (η): πεζούλα, τοίχος ύψους 1,50 μέτρων που εφάπτεται στον τοίχο του τυροκομείου όπου ακουμπούν τις σκάφες (Κάρπαθος). ETYM.: < νεότ. *πεζούλα* < μεσν. *πεζούλ(ιν)* -α.

περπατόπιτα (η): είδος τυρόπιτας την οποία φτιάχνουν μόλις το παιδί αρχίζει να περπατά (Εβρος). ETYM.: < *περπατ(ώ)* -ο- *πίτα*.

περπατούρα (η): ό,τι και η *περπατόπιτα* (Εβρος). ETYM.: < *περπατ(ώ)* -ούρα.

περπατούσα (η): ό,τι και η *περπατόπιτα* (Εβρος). ETYM.: < *περπατ(ώ)* -ούσα.

πετιμέζι (το): παχύρρευστο γλυκό υγρό από βρασμένο μούστο. ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *petmez*, πβ. τουρκ. *rekmez* (Κατσούδα & Κωνσταντινίδου υπό έκδ. [α]).

πέτουρο (το): το φύλλο πίτας. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. πληθ. *πέτ’ρα* (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < βλαχ. *petur* (< αμάρτ. λατ. **pittula*, βλ. Papahagi 1963: λ. *petur*).

πετουρόπιτα (η): είδος τυρόπιτας με σαράντα φύλλα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *πετ’ρόπιτα* (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < *πέτουρ(ο)* -ο- *πίτα*.

πετουρόφυλλο (το): το φύλλο ζύμης. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. πληθ. *πετ’ρόφυλλα* (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < *πέτουρ(ο)* -ο- *φύλλο*.

πετ’ρόπιτα, βλ. *πετουρόπιτα*.

πετ’ρόφυλλο, βλ. *πετουρόφυλλο*.

πέτρωμα (το): 1. η διαδικασία στράγγισης του τυροπήγματος και η αποβολή του τυρογάλακτος, η οποία γίνεται με την τοποθέ-

τηση μαρμάρινης πλάκας πάνω σε αυτό (Τήνος) 2. το φρέσκο αγελαδινό τυρί που παράγεται με την παραπάνω διαδικασία (Τήνος). ETYM.: < αρχ. *πέτρωμα*.

πετρώνω (ρ.): πλακώνω το τυρί με πέτρα για να στραγγίξει (Άνδρος, Πάρος). ETYM.: < μεσν. *πετρώνω* (< μεταγν. *πετρόω/αρχ. πετροῦμαι*).

πετρωτή (η): φρέσκο αγελαδινό τυρί της Άνδρου και της Τήνου, το οποίο πλακώνουν με πέτρα για να στραγγίξει. Απαντά και υπό τον ουδ. τύπ. *πετρωτό* (Τήνος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεσν. επιθ. *πετρωτός*.

πετρωτήρι (το): μαρμάρινο στρογγυλό δοχείο με χαμηλά τοιχώματα και με περιμετρική αύλακα με οπή και βαρύ πέτρινο καπάκι για το στράγγισμα του τυροπήγματος (Τήνος). ETYM.: < *πετρω-* (*πετρώνω*) -τήρι.

πέτσα (η): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγοπροβάτων ημικυκλικού σχήματος λίγο πιο κάτω από την άκρη του αφτιού (Κατσούδα 2021: 286) (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *πέτσα*.

πεψίνη (η): ένζυμο του γαστρικού υγρού το οποίο διασπά και μετατρέπει τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα. ETYM.: < αγγλ. *pepsin* (γερμ. *Pepsin*, ένζυμο, του οποίου η ανακάλυψη και ονοματοδοσία έγιναν από τον Theodor Schwann το 1836 < αρχ. *πέψ(ις)* -in).

πήγμα (το): ό,τι και η πυτιά. ETYM.: < αρχ. *πήγμα* ‘πυτιά’.

πήζω (ρ): 1. για υγρά, αποκτώ στερεή μορφή 2. τυροκομώ. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *πήτσω* (Κάρπαθος). ETYM.: < νεότ. *πήζω* < αρχ. *πήγνυμι*.

πήλινος (επίθ.): 1. φτιαγμένος από πηλό 2. το αρσ. ως ουσ., κυλινδρικό δοχείο για την αποθήκευση του τυριού (Αρχάγγελος Ρόδου). ETYM.: < αρχ. *πήλινος*.

πήμα, βλ. *πήγμα*.

πηχτόγαλο (το): τυρόπηγμα (βλ. λ.) (Κεφαλονιά). ETYM.: < νεότ. *πηκτόγαλον* ‘τυρόπηγμα’ (17ος αι., Λεξ. Σομ.) < *πηκτ(ός)* -ο- *γάλ(α)* -ο(ν).

πηχτογάλι (το): τυρόπηγμα, είδος αλειφωτού τυριού (Σκύρος). ETYM.: < *πηχτόγαλ(ο)* ‘τυρόπηγμα’ (βλ. λ.) -ι με επίδρ. της λ. *γυαλί* ‘πηγμένο γάλα, καϊμάκι’, βλ. *LANE*, λ. *γυαλί* B2, πβ. και Κατσούδα (2021: 222).

πήχτρα (η): δοχείο για το πήξιμο του γάλακτος. ETYM.: < *πηκ-* (*πήζω*) -τρα με ανομοίωση του [kt] > [xt].

πιθάρι (το): το καζάνι. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *π’θάρ* (Λήμνος). ETYM.: < μεσν. *πιθάρι(ον)* (< αρχ. *πίθ(ος)* ‘πιθάρι’ -άριον).

πιθαρίσιος (επίθ.): σχετικός με το πιθάρι. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. ουδ. *π’θαρίσο* (Σκύρος) || Φρ. *Π’θαρίσο τυρί* ‘σκληρό τυρί που ωριμάζει μέσα σε πιθάρι το οποίο παραχώνεται μέχρι τα χείλη στο δάπεδο της αποθήκης ή του σπιτιού’ (Σκύρος). ETYM.: < *πιθάρ(ι)* -ίσιος.

πίθος (ο): κυλινδρικό δοχείο για την αποθήκευση του τυριού (Αρχάγγελος Ρόδου). ETYM.: < αρχ. *πίθος*.

πίκουπα (επίρρ.): ανάποδα, μπρούμυτα (Κάρπαθος). ETYM.: < νεότ. επίρρ. *έπίκουπα* ‘μπρούμυτα’ (16ος αι.).

πικραλίδα (η): είδος χόρτου με πικρή γεύση. ETYM.: < μεταγν. *πικραλίζ*.

πίνακας (ο): 1. ξύλινη επιφάνεια πάνω στην οποία γράφουν 2. λεκάνη για την περισυλλογή του γάλακτος κατά το άρμεγμα (Κρήτη). ETYM.: < αρχ. *πίναξ*.

πινιάτα (η): στρογγυλό χάλκινο καζάνι (Κεφαλονιά). ETYM.: < βεν. *pignata* ‘κατσαρόλα, χύτρα’, πβ. και ιταλ. *pignatta*.

πίρος (ο): ξύλινο πώμα. ETYM.: < νεότ. *πίρος* (16ος αι.) (< ιταλ. *piro*).

πιστοφύλλαρο (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγο-προβάτων στην εξωτερική γωνία του αφτιού (Σκύρος) (βλ. Κατσούδα 2021: 285). ETYM.: < *πίστ(α)* ‘πίσω’ -ο- *φυλλάρι(ο)* ‘μικρό φύλλο’ (< μεταγν. *φυλλάριον*) -ο.

πιστρό (το): χαρακτηρισμός αίγας με παρδαλά χρώματα (Κεφαλονιά). ETYM.: < βλαχ. *pistru* ‘παρδαλό’ (< βουλγ. *пъстро, пъстры* ‘στικτός’ < παλ. σλαβ.), βλ. Δούγα-Παπαδοπούλου & Τζίτζλης 2006: 91).

πιστρολάγιο (το): χαρακτηρισμός προβάτου που είναι ασπρόμαυρο (Κεφαλονιά). ETYM.: < *πιστρ(ό)* ‘παρδαλό’ -ο- *λάγιο* ‘μαύρο’.

πίτα (η): έδεσμα (γλυκό ή αλμυρό) που ψήνεται στον φούρνο και αποτελείται συνήθως από φύλλο ζύμης και διάφορα υλικά. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *κίτά* (Τσακωνιά) και *πίτε* (πληθ.) (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *πίτα*.

πιταρό (το): είδος τυρόπιτας σε σχήμα μισοφέγγαρου (Κύθνος). ETYM.: < ουσιαστικ. του αμάρτ. επιθ. *πιταρός* < *πίτ(α)* -αρός.

πιτουρισιά (η): το σκόρπισμα κάποιου τριμμένου υλικού πάνω σε επιφάνεια (Τσακωνιά). ETYM.: < *πιτουρισ-* (ν.ε. διαλεκτ. *πιτουρίζω* ‘σκορπώ κάτι τριμμένο’) -ιά.

πίχυμα (το): μικρή ποσότητα γάλακτος που προστίθεται στο τυρόγαλο κατά την παρασκευή της μυζήθρας (Σκύρος). ETYM.: < μεταγν. *ἐπίχυμα* ‘πρόσθετη ποσότητα υγρού’ με επίδρ. του αρχ. ουσ. *πῆγμα* ‘ό,τι χρησιμοποιείται ως πυτιά’ (Κατσούδα 2021: 267).

πλακιά (η): τυρόπιτα με ρύζι, φέτα και πλιγούρι που καταναλώνεται την εβδομάδα της Τυρινής (Σέρρες). ETYM.: < μεσν. *πλάκ(α)* (< αρχ. *πλάξ*) -ιά.

πλεχτό (το): μικρό καλάθι, πλεγμένο από βούρλα για το στράγγισμα των τυριών (Σκύρος). ETYM.: < μεταγν. *πλεκτόν* ‘καλάθι’ < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *πλεκτός*.

Πληθερή (η): η ημέρα της Αναλήψεως (Πάρος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του νεότ. επιθ. *πληθερός* ‘άφθονος’ < αρχ. *πλήθ(ος)* -ερός.

πλιγούρι (το): χοντροαλεσμένο σιτάρι. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *μπλουγούρι* (Τσακωνιά), *μπουλουργούρι* (Τσακωνιά). ETYM.: < τουρκ. *bulgur*, όπου και διαλεκτ. τύπ. *bulgur*.

πλουμίζω (ρ.): στολίζω, δημιουργώ σχέδια στην επιφάνεια πράγματος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *πλουμίντζω* (Κάρπαθος). ETYM.: < μεσν. *πλουμίζω* < μεσν. *πλουμ(ίον)* ‘κέντημα’ -ίζω.

Π.Ο.Π.: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. ETYM.: < απόδοση της αγγλ. φρ. *Protected Designation of Origin*.

πόσα (η): η οινολάσπη (Κως) || Φρ. *Τυρί της πόσας* ‘το κρασοτύρι’ (βλ. λ.) (Κως). ETYM.: < τουρκ. *posa* ‘πολτός, κατακάθι, ίζημα’.

πουγγί (το): τυροπιτάκι γεμισμένο με κοπανιστή (Αστυπάλαια). Η λ. απαντά υπό τον πληθ. τύπ. *πουτζά*. ETYM.: < μεσν. *πουγγίν/πουγγίον* (< μεσν. λατ. *punga*).

πουτζά, βλ. *πουγγί*.

πρέντζα (η): είδος μαλακού τυριού από γίδινο ή πρόβειο γάλα με όξινη γεύση και με μορφή τριμμάτων τα οποία συλλέγονται με την κουτάλα από την επιφάνεια του ξινόγαλου καθώς αυτό βράζει (Αιτωλοακαρνανία, Κεφαλονιά). Πβ. *αρτυμή, κλοτσσ-τύρι*. ETYM.: < αλβ. *prezë* ‘τρίμμα’.

προβατονόμος (ο): υπεύθυνος για τη βόσκηση των προβάτων κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < *πρόβατ(ο)* -ο- -νόμος.

προβολόνη (το): είδος αγελαδινού τυριού από πλήρες γάλα που παράγεται στην Ιταλία. ETYM.: < ιταλ. *provone* (< ιταλ. *provone(a)* ‘είδος αγελαδινού ή βουβαλίσσιου τυριού’ -one).

προζυμένιος (επίθ.): φτιαγμένος από προζύμι (Ηπειρος). ETYM.: < *προζύμ(ι)* (< μεταγν. *προζύμιον*) -ένιος.

προζυμόπιτα (η): πίτα η οποία φτιάχνεται από χυλό προζυμιού (Ηπειρος). ETYM.: < *προζύμ(ι)* (< μεταγν. *προζύμιον*) -ο- *πίτα*.

προκόβα (η): μάλλινο κλινοσκέπασμα (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος). ETYM.: < παλ. σλαβ. *rokronj* ‘κάλυμμα’, σερβ. και σλοβ. *rokron* (πβ. και αλβ. *rokrove/prokove*), βλ. Meyer (1894: 52).

προπύρα (η): λαγόνα (Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεσν. επιθ. *πρόπυρος*. Πβ. και μεσν. *πρόπυρο* ‘τζάκι’ και μεταγν. *προπυρώ-ω* ‘θερμαίνω κάτι εκ των προτέρων’.

πρόσγαλα (το): πρόσθετη ποσότητα γάλακτος που βάζουν στο τυρόγαλο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *πόσγαλα* (Σαμοθράκη) και *πρόσγαλο* (Αγαθονήσι) ETYM.: < *προσ-* *γάλα*.

προσφάς (το): μείγμα τυριού και αβγών ως γέμιση για την τυρόπιτα (Κως). ETYM.: < μεσν. *προσφάν* (το) ‘επιπλέον φαγητό’ < μεταγν. *προσφάγιον*.

πρότδουμμα (το): τυρόψωμο ως προσφάι (Τσακωνιά). ETYM.: < *προ-* τσακων. *τσόδουμμα* ‘ξύσμα’.

πρώμιος (επίθ.): 1. πρόωρος 2. για αιγοπρόβατα, αυτός που γεννιέται από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τα μέσα Δεκεμβρίου (Νάξος). ETYM.: < αρχ. *πρώμιος*.

πρωτοβοσκός (ο): ο βοσκός που προϊσταται των υπολοίπων και αναλαμβάνει την τυροκομία. Η λ. απαντά υπό τον αρσ. τύπ. *πρωτο’οσκός* (Κάρπαθος) και θηλ. τύπ. *πρωτο’όσκισσα* (Κάρπαθος). ETYM.: < *πρώτ(ος)* -ο- μεταγν. *βοσκός*, όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *’οσκός* και *πρώτ(ος)* -ο- νεότ. *βόσκισσα*, όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *’όσκισσα*.

πρωτόγαλα (το): κιτρινωπό γαλακτώδες υγρό το οποίο εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες θηλαστικών τις πρώτες μέρες μετά τον τοκετό. ETYM.: < μεταγν. *πρωτόγαλα*.

πρωτο’όσκισσα, βλ. *πρωτοβοσκός*.

πρωτο’οσκός, βλ. *πρωτοβοσκός*.

π'σιρούκι (το): είδος γλυκίσματος σε μορφή κρέμας από γάλα και αλεύρι (Σαμοθράκη). ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *püşürük* 'είδος σούπας από αλεύρι'.

πυριάντζω (ρ.): πιέζω το πηγμένο τυρί προς τα κάτω με τον *αγλήτη* (βλ. λ.) για να διαχωρίσω την πηκτή ουσία από τον ορό του γάλακτος (*ταίρος*, βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < αρχ. *πῦαρ* 'πρωτόγαλα' και *-ιάζω*, όπου και διαλεκτ. τύπ. *-ιάντζω*.

πυρομάχι (το): πέτρα της εστίας πάνω στην οποία στηρίζεται το καζάνι (Μανταμάδος Λέσβου). ETYM.: < μεσν. *πυρομάχιν* 'πέτρα της εστίας για το καζάνι'.

πυτιά (η): φυσική ή τεχνητή μαγιά που βάζουν στο γάλα για να πήξει, ώστε να γίνει τυρί ή γιαούρτι. Η λ. απαντά υπό τους τύπους *πυτέ* (Ικαρία), *πυθιά* (Νάξος), *πυδιά* (Λέρος), *π'τία* (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος). ETYM.: < αρχ. *πυετία* και *πυτία* 'πηγμένο γάλα από το στομάχι ζώου'. Ο τύπ. *πυτιά* νεότ.

πυτιάζω (ρ.): βάζω πυτιά στο γάλα ώστε αυτό να πήξει (Σαμοθράκη). ETYM.: < νεότ. *πυτιάζω* < *πυτ(ιά)* *-ιάζω*, πβ. και μεσν. *έμπυτιάζω*.

πύτιασμα (το): η ενέργεια και το αποτέλεσμα του ρ. *πυτιάζω* (βλ. λ.) (Σαμοθράκη). ETYM.: *πυτιασ-* (ν.ε. διαλεκτ. *πυτιάζω*) *-μα*.

πυτιαστήρι (το): δοχείο όπου φυλάσσουν την πυτιά (Ρόδος). ETYM.: *πυτιασ-* (ν.ε. διαλεκτ. *πυτιάζω*) *-τήρι*.

πυτιδάς (ο): δοχείο όπου φυλάσσουν την πυτιά (Νάξος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *πυτίδ(ι)* 'πυτιά' *-άς*.

πυτόγαλο (το): πηγμένο γάλα του οποίου ο ορός δεν έχει ακόμη αφαιρεθεί, και το οποίο, αφού αλατιστεί, καταναλώνεται μετά από δυο τρεις ημέρες (Αιτωλοακαρνανία). Βλ. και *σταλποτύρι*. ETYM.: < *πυτ(ιά)* *-ο* *-γάλ(α)* *-ο*.

P

ραβιόλι (το): μικρό τριγωνοειδές γλύκισμα γεμισμένο με νωπή μυζήθρα (Αντίπαρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *ραφιόλι* (Μύκονος, Πάρος). ETYM.: νεότ. *ραβιόλι* < ιταλ. πληθ. *ravioli*, όπου και βεν. *rafiol* (πληθ. *rafioli*, *rafioli*).

ραγιάν (το): είδος τυριού (Πόντος). ETYM.: < *Ραγιάν* 'η παλαιότερη ονομασία του χωριού Βάθη στο Κιλκίς, όπου σήμερα έχει την έδρα της η φάρμα Ραγιάν' < αλβ. τοπων. *Rayan* 'Ραγιάδες' (< τουρκ. *raya*), βλ. Συμεωνίδης (2010: λ. *Ραγιάν*).

ρασκό (το): αίγα της αυτόχθονης ελληνικής φυλής που ζει ελεύθερα όλο τον χρόνο στις ορεινές κυρίως περιοχές της Ικαρίας (Ικαρία). ETYM.: < αρχ. *όρεσκάω* 'αυτός που ζει στα βουνά, ο άγριος'.

ρεντιστός (επίθ.): αραιός, σκόρπιος. ETYM.: < νεότ. *ραντιστός* < *ράντισ-* (μεταγν. ρ. *ράντιζω*) *-τός*.

ρετάγια (η): κομμάτι ανθότυρου (Κρήτη). ETYM.: < βεν. *retagio/retajo* 'κομμάτι', πβ. και ιταλ. *ritaglio* (βλ. και μεσν. *ρετάλιν*).

Ρετζιάνα Τοσίτσα (η): σκληρό τυρί από 100% αγελαδινό γάλα αντίστοιχο της ιταλικής παρμεζάνας. ETYM.: < θηλ. τύπ. του ιταλ. επιθ. *reggiano* 'που προέρχεται από την επαρχία του

Ρέτζο-Εμίλια' (αναλογ. προς το *παρμεζάνα*) και το όνομα του βαρόνου Μιχαήλ Τοσίτσα.

ριζάρι (το): είδος φυτού (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *ριζάριν* 'η Ρουβία η βαφική' (Κατσούδα 2021: 184).

ρικότα (η): ιταλικό τυρί από αγελαδινό, βουβαλίσιο, πρόβειο ή γίδινο γάλα. ETYM.: < ιταλ. *ricotta*.

ρίφι, βλ. *ερίφι*.

ρόμπολο (το): είδος πεύκου, η λευκόδερμη πεύκη (*Pinus leucodermis*) (Ηπειρος). ETYM.: < αλβ. *rrobull* (< λατ. *robur* 'δρυς').

ρούσο (το): χαρακτηρισμός για αίγα, πυρόξανθος. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *ρόσα* (Κεφαλονιά), *ρούσε* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. επιθ. *ρούσιος* 'ξανθός' (< λατ. *russus*), πβ. και ιταλ. *rosso*, αλβ. *rus*, βλαχ. *arosu/rozu*.

ρυζόγαλο (το): γλύκισμα το οποίο φτιάχνεται από ρύζι σε βρασμένο γάλα. ETYM.: < νεότ. *ρυζόγαλον* (Λεξ. Σομ.) < *ρύζ(ι)* *-ο* *-γάλα*.

Σ

σαβόρι (το): φαγητό γιαχνί από λαχανικά (Τσακωνιά). ETYM.: < βεν. *savor/saor*, ιταλ. *savore / sapore* 'είδος σάλτσας που συνοδεύει κυρίως το ψάρι'. Πβ. και νεότ. *σαβού* 'σάλτσα' (Λεξ. Σομ.)

σαγανάκι (το): 1. τρόπος μαγειρέματος 2. είδος τυριού. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *σαχανάκι* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *σαγάν(ι)* *-άκι*.

σαγάνι (το): το σαγανάκι. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *σαχάνι* (Κωνσταντινούπολη). ETYM.: < νεότ. *σαχάνι* (18ος αι.) < τουρκ. *sahan*, όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *sağan*.

σαλαμούρα (η): η άλμη. ETYM.: < νεότ. *σαλαμούρα* < βεν. *salamora*.

σαλίγκαρος (ο): 1. ανεμιστήρας για το κρύωμα του γάλακτος σε σχήμα κοχλία, σαλιγκαριού. ETYM.: < νεότ. *σαλίγκαρος* (Λεξ. Κριαρά, λ. *σαλίγκαρος*, *σαλίγκαρος*) < νεότ. *σαλίγγ(ας)* (< μεσν. *σαλίακας*) *-αρος*.

Σαν Μιχάλη (το): πικάντικο τυρί με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) που παράγεται από αγελαδινό γάλα στο νησί της Σύρου. ETYM.: < τοπων. *Σαν Μιχάλης* (ή *Αι-Μιχάλης*), χωριό στη βόρεια Σύρο.

σαράγι (το): περιφραγμένος χώρος που στεγάζει το κοπάδι (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *σαράγιον/σεράγιον* (< τουρκ.-περσ. *saray* '1. παλάτι 2. διαλεκτ., στέγη, σκέπαστρο', βλ. Κωστάκης (1986-1987: λ. *σαράγι*).

σαρακατσάνικο (το): σπάνια φυλή προβάτων κυρίως μαύρου χρώματος που εκτρεφόταν παλαιότερα από τους μετακινούμενους Σαρακατσάνους στα ορεινά των Τζουμέρκων, του Σμόλικα και των Αγράφων, στις πεδινές περιοχές της Θεσσαλίας κ.α. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *σαρακατσιάνικο*. Πβ. και *λάγιο*. ETYM.: < *Σαρακατσάν(ος)* (όπου και διαλεκτ. τύπ. *Σαρακατσιάνος*) *-ικος*.

σάτσι (το): μεγάλος μεταλλικός δίσκος για ψήσιμο (Άρνησσα Έδεσσας) ETYM.: < τουρκ. *sac* 'λαμαρίνα'.

σάψυχο (το): μαντζουράνα (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *σάψυχο(ν)*

(< μεταγν. *σάμπουχον/σάμπουχον* ‘μαντζουράνα’).

σβώλος (ο): 1. κομμάτι τυριού (Ζάρακας Μονεμβασιάς) 2. υπό τον τύπ. *βώλος*, το εσωτερικό μείγμα της πυτιάς (Κύθνος, βλ. λ.). ETYM.: < αρχ. *βῶλος* ‘μάζα, όγκος’ με ανάπτυξη αρκτ. [s].

σεΐσμα (το): το ανακάτεμα (Κάρπαθος). ETYM.: < μεταγν. *σεΐσμα* ‘κούνημα’.

σεμπριά (η): η αλληλοβοήθεια κατά τις αγροτικές εργασίες (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *σέμπρ(ος)* ‘αυτός που κατόπιν συμφωνίας καλλιεργεί χωράφια ή βόσκει ζώα τα οποία δεν του ανήκουν κρατώντας μέρος της σοδειάς’ (< σλαβ. *sebrŭ*) -ιά.

σιδερόμυσα (η): η τρυπητή κουτάλα (Τσακωνιά). ETYM.: < τσακων. *σίδερ(ε)* ‘σίδηρο’ -ο- τσακων. *μύσᾱ* ‘κουτάλι’ (< μεσν. *μύστρα* < μεταγν. *μύστρ(ον)* ‘κουτάλι’ -ι).

σικλί (το): μικρός κάδος (Χίος). ETYM.: < νεότ. *σικλί* < νεότ. *σίκλ(ος)* ‘κάδος’ -ί, πβ. και μεταγν. *σίτλιον*.

σίκλος (ο): κάδος, καρδάρα (Κεφαλονιά). ETYM.: < νεότ. ουσ. *σίκλος* ‘κουβάς’ < νεότ. *σίκλ(α)* ‘κάδος’ (< μεταγν. *σίτλα* < λατ. *situla*) -ος.

σιούτος (επίθ.): χαρακτηρισμός αρσενικών κυρίως αιγών ή προβάτων που δεν έχουν κέρατα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *σούτα* (Κεφαλονιά). ETYM.: < αλβ. *shyt* ‘που δεν έχει κέρατα’, πβ. και βλαχ. *șut* (Parahagi 1963: λ. *șut* 1).

σιριγλί (το): είδος γλυκού (Σαμοθράκη). ETYM.: < τουρκ. *saraylı* ‘1. αυτός που ανήκει στο σαράι 2. διαλεκτ., είδος μπακλαβά’, πβ. *σαραγλί*.

σιτάκα, βλ. *στάκα*.

σιτακιάρης (επίθ.): χαρακτηρισμός βουτύρου το οποίο βγαίνει μαζί με τη *στάκα* (βλ. λ. *στάκα* 2) (Κάρπαθος). ETYM.: < *σιτάκ(α)* (διαλεκτ. τύπ. του *στάκα*) -ιάρης.

σιταρομαζάς (ο): είδος άγριου χόρτου (Λέρος). ETYM.: < *σιτάρ(ι)* -ο- *μαζάς* (βλ. λ.).

σκαστιά (τα): χειροποίητα μακαρόνια (Τσακωνιά). ETYM.: < *σкас-* (*σκάζω*) -τός (πληθ. -τά). Πβ. λ. *κρατσούνια*.

σκαφίν (το): μικρή σκάφη (Κάρπαθος). Η λ. απαντά υπό τον πληθ. τύπ. *σκαφία* (Κάρπαθος) ETYM.: < μεσν. *σκαφίδι* (< μεταγν. *σκαφίδιον*) με αποβολή του μεσοφωνηεντικού [ð].

σκελετά (τα): σανίδες της *κάνας* (βλ. λ.) (Σκύρος). ETYM.: < *σκελετά* (τα) ‘σκελετοί’ < αρχ. *σκελετός*.

σκεπαστή (η): είδος γλυκιές πασχαλινής τυρόπιτας, η γέμιση της οποίας περιέχει *πέτρωμα* (βλ. λ.) (Τήνος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεταγν. επιθ. *σκεπαστός*.

σκοτύρι (το): τοπικό μαλακό τυρί της Ίου, παρόμοιο με μυζήθρα, από αιγοπρόβειο γάλα που φτιαχνόταν σε ασκούς (Ιος), πβ. *ΙΑΝΕ*, λ. *άσκοτύρι*. ETYM.: < (α)σκ(ός) -ο- *τυρί*. Πβ. *τουλουμοτύρι*.

σκότωμα (το): ανακάτεμα του γάλακτος (Πάρος). ETYM.: < μεταγν. *σκότωμα* ‘σκοτοδίνη, ίλιγγος’.

σκουτέλα (η): γαβάθα (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *σκουτέλα* (< λατ. *scutella*).

σμίξιμο (το): η κατόπιν συμφωνίας συνεργασία βοσκών της

ίδιας περιοχής για την παραγωγή και συνεκμετάλλευση κτηνοτροφικών προϊόντων (Νάξος). ETYM.: < νεότ. *σμίξιμον* < *σμιξ-* (*σμίγω*) -ιμον.

σμίχτης (ο): ο τσοπάνος που ενώνει το κοπάδι του με τα κοπάδια άλλων για συνεκμετάλλευση (Ηπειρος, Νάξος). ETYM.: < *σμικ-* (*σμίγω*) -της με ανομοίωση του [kt] > [xt].

σογανλούγια (τα): πίτες σε σχήμα βάρκας, στο κέντρο των οποίων βάζουν ψιλοκομμένο κρεμμύδι (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *soğanlı* ‘που περιέχει κρεμμύδι’.

σουάτζα (η): πέτρινο χτιστό ράφι στο μητάτο όπου τοποθετούν τα τυριά για να ωριμάσουν (Νάξος). ETYM.: < βεν. *soaza/soanza* ‘κορνίζα, πλαίσιο, επιτοίχια ραφιέρα’.³

σουβλί (το): εργαλείο με οξύ άκρο για το άνοιγμα τρυπών. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *σουφλί* (Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < μεσν. ουσ. *σουβλίον* (< λατ. *subula*). Ο τύπ. *σουφλί* νεότ.

σούρωμα (το): 1. στράγγισμα 2. οξύγαλα (Πάρος). ETYM.: < *σουρω-* (*σουρώνω*) -μα. Πβ. και μεταγν. *σίρωμα/σειρωμα* ‘κατακάθι’.

σουρώνω (ρ.): διυλίζω, στραγγίζω. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *σειρών-νω* (Κάρπαθος). ETYM.: < μεταγν. *σειρώω* ‘διυλίζω’.

σουρωτήρι (το): διάτρητο σκεύος για το στράγγισμα υγρών. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *σειρωτούρι* (Κάρπαθος). ETYM.: < *σουρω-* (*σουρώνω*, όπου και διαλεκτ. τύπ. *σειρών-νω*) -μα.

σουρωτό (το): παραδοσιακό μαλακό, πικάντικο τυρί από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα που παράγεται στη Φολέγανδρο. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *σουρωτός* < *σουρω-* (*σουρώνω*) -ωτός.

σούτα, βλ. *σιούτος*.

σπάω (όπου και τύπ. *σπάζω*) (ρ.): 1. χτυπώ και χωρίζω κάτι σε μικρά κομμάτια 2. ειδικότ., κόβω το τυρί σε μικρά κομμάτια (Ηπειρος, Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < μεταγν. *σπάζω* < αρχ. *σπάω-ᾶ*.

σπιτάλα (η): μεγάλο τυρόσπιτο (Κρήτη). ETYM.: < μεσν. (ό) *σπιτάλ(ιον)* -α.

σπιτίσιο (το): ως χαρακτηρισμός πρόβατου ή αίγας, οικόσιτος (Ικαρία). ETYM.: < *σπίτ(ι)* -ίσιο(ς).

στάκα (η): 1. γαλακτομικό προϊόν από την *τσίπα* πρόβειου ή και γίδινου γάλακτος (Κρήτη) 2. η μαλακή ουσία που μένει αφού αφαιρεθεί το βούτυρο από τη *δρίλα* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *σιτάκα* (Κάρπαθος). Πβ. και λ. *σιτακιάρης*. ETYM.: < ιταλ. *staccare* ‘διαχωρίζω’, βλ. Πάγκαλος (1955-1983: λ. *στάκκα*) και Μηνάς (2006: λ. *σιτάκα*)

στακοβούτυρο (το): βούτυρο από στάκα (Κρήτη). ETYM.: < *στάκ(α)* -ο- *βούτυρο*.

σταλοτύρι (το): πηγμένο γάλα του οποίου ο ορός δεν έχει ακόμη αφαιρεθεί και το οποίο, αφού αλατιστεί, καταναλώνεται μετά από δυο τρεις ημέρες. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *σιαλοτύρι*

3 Ευχαριστώ θερμά τον κ. Gianluca Beraldo ο οποίος μου επιβεβαίωσε ότι ακόμη και σήμερα στη βενετική διάλεκτο η λ. *soaza* σημαίνει «επιτοίχια ραφιέρα».

(Αιτωλοακαρνανία). Βλ. και *πυτόγαλο*. ETYM.: < *στάλπ(η)* ‘τυρόπηγμα’ -ο- *τυρ(ί) -ο*, πβ. και αλβ. *gjalpëto* ‘ξινόγαλο’. Για τη λ. *στάλπη*, βλ. αλβ. *gjalpë* ‘βούτυρο που εξάγεται από το γάλα βοοειδών’ και αλβ. *shtalpë / shtarpë* ‘τυρόγαλο’ (βλ. Tzitzilis 1987: 127-128).

σπάνη (η): ο περιφραγμένος χώρος για τη φύλαξη των αιγοπροβάτων. ETYM.: < νεότ. *σπάνη*, πβ. μεταγν. *βουσπάνη*.

στανοτόπι (το): σπάνη (Μέτσοβο). ETYM.: < *σπάν(η) -ο- τόπ(ος) -ι*.

στεγάδι (το): σπάνη (Σαμοθράκη). ETYM.: < νεότ. *στεγάδι* < αρχ. *στέγ(η) -άδι*.

στειρονόμος (ο): υπεύθυνος για τη βόσκηση στείρων αιγοπροβάτων κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < *στείρ(ος) -ο- νόμος*.

στενή (η): περιτοιχισμένος μουλαρόδρομος (Άνδρος). ETYM.: < αρχ. ουσ. *στενή* ‘στενή λωρίδα γης’ με ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *στενός*.

στενοκούκκι (το): είδος κουκκιού (Λέρος). ETYM.: < *στεν(ός) -ο- κουκί*.

στεφάνι (το): στρογγυλό καλούπι μέσα στο οποίο παραμένει το τυρί για να σταθεροποιηθεί (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. *στεφάνιν* < μεταγν. *στεφάνιον*.

στιφάδο (το): τρόπος παρασκευής φαγητού με ολόκληρα κρεμμύδια και μπαχαρικά. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *σουφάτο* (Τσακωνιά). ETYM.: < ιταλ. *stufato*, πβ. γαλλ. *estouffade*.

στρατόπιτα (η): είδος τυρόπιτας που φτιάχνουν μόλις το παιδί αρχίζει να περπατά (Εβρος). Πβ. *περπατόπιτα*. ETYM.: < *στράτ(α) -ο- πίτα*.

στρατούλα (η): ό,τι και η στρατόπιτα (Εβρος). ETYM.: < *στράτ(α) -ούλα*.

στριφτή (η): πίτα που τυλίγεται σε μορφή σωλήνα και τοποθετείται περιμετρικά στο ταψί σε σχήμα σπείρας. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του θηλ. τύπ. του μεσν. επιθ. *στριφτός*.

στρογγυλό (το): παραδοσιακό κρεμώδες τυρί με βάση το *πέτρωμα* (βλ. λ.), που φτιάχνεται από φρέσκο πρόβειο ή αγελαδινό γάλα (Τήνος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *στρογγυλός* (< αρχ. *στρογγύλος*, όπου μεσν. τύπ. *στρογγυλός*).

στρούγκα (η): σπάνη. ETYM.: < μεσν. *στρούγα* < σλαβ. *struga*, πβ. και βλαχ. *strungă*.

στσίσμα (το): μικρή εγκοπή στο αφτί των αιγοπροβάτων ως διακριτικό σημάδι (Σκύρος). ETYM.: < *σκίσμα* (με σιτακισμό) < αρχ. *σχίσμα*.

στσίτε (η): στριφτή πίτα (Βλάχοι, Αστροπόταμος Τρικάλων). ETYM.: < βλαχ. μτχ. *s'isute* ‘στριμμένος, στριφτός’ του βλαχ. *sutsu* ‘στρίβω’.

συβουκύρα (η): το αλμυρό ίζημα κατά το βράσιμο του γάλακτος μετά την αφαίρεση του βούτυρου (Τσακωνιά). ETYM.: < *συ(ν)-βούτυρ(ο)* (όπου τσακων. τύπ. *βούκιουρε*) -α.

συγκάθουρας (ο): τα υπολείμματα της *μανούρας* (βλ. λ.) στο καζάνι,

τα οποία τρώνε αλατισμένα με αβγά. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *σ'γάθουρας* (Πάρος), *σ'γάθ'ρας* (Πάρος), *ασυγάθουρας* (Πάρος), *ασ'γάθουρας* (Πάρος), *ασ'γάθορας* (Πάρος), *ασ'γάθ'ρας* (Πάρος), *ασ'γάθ'ρος* (Πάρος), *ασ'γάθ'ρα* (η) (Πάρος). ETYM.: *συν-* ν.ε. διαλεκτ. *καθούρ(α)* ‘1. χλωροτύρι 2. κατακάθι’ -ας.

συμάνουρα (τα): ό,τι και ο *συγκάθουρας*. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *ασ'μάνουρα* (Πάρος). ETYM.: < *συν-μανούρ(ι) -α*.

συρτάτορας (ο): 1. ο βοσκός που οδηγεί τα ζώα για άρμεγμα 2. ο βοσκός στη μάντρα του οποίου γινόταν το *σμίξιμο* (βλ. λ.). (Νάξος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *σύρτ(α)* ‘δίοδος, σειρά’ -άτορας.

συφίδι (το): τουλουμοτύρι. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *συφίδ'* (Πόντος). ETYM.: < ποντ. *συφίδι* ‘ασκός’ < μεσν. *σκυφίδιον* (< αρχ. σκύφ(ος) ‘1. κούπα 2. ξύλινο δοχείο για το γάλα’ -ίδιον).

σφέλλα (η): είδος ημίσκληρου λευκού τυριού άλμης με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) από αιγοπρόβειο γάλα με πολλές μικρές τρύπες στη μάζα του. ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *φέλλα* ‘κομμάτι ψωμιού ή τυριού’ με ανάπτυξη αρκτικού [a] < λατ. *ofella* ‘μπουκιά’, πβ. και μεσν. *όφέλλιον* ‘μπουκιά, κομμάτι’.

σφήνα (η): καθένα από τα τριγωνικά μέρη στα οποία κόβεται το τυρόπηγμα (Κεφαλονιά). Πβ. *σφήνα* ‘σκληρό, αλμυρό λευκό τυρί άλμης από αιγοπρόβειο γάλα που παρασκευάζεται στη Λευκάδα’. ETYM.: < μεσν. *ή σφήν* (< αρχ. *ό σφήν*). Ο τύπ. *σφήνα* νεότ.

σφοντύου (τα): χειροποίητα μακαρόνια χωρίς τρύπες (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *σφόντυλος*.

σφουγγάτο (το): είδος ομελέτας (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *σφουγγάτον* και *σφογγάτον* ‘ομελέτα’.

σχινόψωμο (το): είδος ψωμιού στη ζύμη του οποίου προσθέτουν αρωματικούς σχινόκοκκους (Λέρος). ETYM.: < *σχίν(ος) -ο- ψωμ(ί) -ο*.

Τ

ταγή (η): τα υπολείμματα των καλλιεργείων που τα χρησιμοποιούν ως ζωοτροφή. Η λ. υπό τον τύπ. *τα'ή* (Λέρος). ETYM.: < αρχ. *ταγή* με μεσν. σημ. ‘τροφή ζώου’.

τάκος (ο): είδος τυριού το οποίο μοιάζει με τη φέτα αλλά είναι πιο σκληρό και πιο αλμυρό από αυτή (Αγαθονήσι). ETYM.: < τουρκ. *takoz* ‘σφήνα, τάπα’ < νεότ. *τάκος* < βεν. *taco*/ ιταλ. *tacco* ‘κομμάτι ξύλου’ (πβ. και ισπαν. *taco* ‘κομμάτι τυριού ή άλλης τροφής ως κολατσιό’ και ντάκος ‘παξιμάδι’. Για την ετυμολογική σύνδεση της λ. ντάκος με το βεν. *taco*, βλ. ANEF, λ. *τάκος*). Για τη σημ. πβ. και λ. *σφήνα*.

ταλάρι (το): ξύλινο δοχείο όπου τοποθετούν το φρέσκο τυρί (Ηπειρος). ETYM.: < μεταγν. *ταλάριον* ‘μικρό καλάθι’.

τάλαρος (ο): ξύλινο δοχείο όπου τοποθετούν το φρέσκο τυρί (Ηπειρος). ETYM.: < αρχ. (ήδη ομηρ.) *τάλαρος* ‘ψάθινο καλάθι όπου έβαζαν το φρέσκο τυρί για να στραγγίξει’.

τάνι (το): 1. το ξινόγαλα που μένει μετά την αφαίρεση του βούτυρου (Πόντος) 2. πυτιά (Τσακωνιά). Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *ταν* (Πόντος), *τάνη* (Τσακωνιά). ETYM.: < αρμ. *t'an* (ʃəwí) 'χυλός, αποβουτυρωμένο γάλα, αϊράνι', πβ. αρχ. *τάμισος* 'πυτιά'.

τάραγμα (το): το ανακάτεμα του γάλακτος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τάραμα* (Πάρος). ETYM.: < αρχ. *τάραγμα* 'αναστάτωση'.

ταράλ-λης (ο): κυλινδρικό ξύλο, συνήθως κλαδί από αγριελιά, το οποίο καταλήγει σε πολλές διακλαδώσεις και με το οποίο ανακατεύουν το γάλα (Κάρπαθος). ETYM.: Σύμφωνα με τον Μηνά (1970: 78) από μεταγν. *ταλάρ(ιον)* 'καλάθι' -ης, ενώ κατά τον Μηνά (2006: λ. *ταράλλης*) από το ρ. *ταράζω*.

ταράλ-λισμα (το): η ανάδευση του γάλακτος με τον *ταράλ-λη* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < *ταραλ-λίσ-* (ν.ε. διαλεκτ. *ταραλ-λί-ντζω* 'αναδεύω το γάλα', Κάρπαθος) -μα.

ταραχτός (ο): πρόχειρο φαγητό από τυρί με αβγά και ντομάτα ή κολοκύθια (Κύθνος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *ταραχ(ός)* 'τρόπος μαγειρικής, χτυπημένος, ανακατεμένος' < *ταρακ-* του *ταράζω* -τός με ανομοίωση του [kt] > [xt]) -άς.

ταράχτης (ο): βέργα από κλαδί θάμνου ή δέντρου με το οποίο ανακατεύουν το γάλα (Αγαθονήσι, Ζάρακας Μονεμβασιάς, Νάξος, Πάρος). ETYM.: < μεταγν. *ταράκτης* 'αυτός που ταραίζει' με ανομοίωση του [kt] > [xt].

ταρκάσι (το): είδος πίτας χωρίς φύλλο από χυλό που φτιάχνεται από καλαμποκίσιο αλεύρι, γάλα, αβγά, τυρί και ξυσμένο κολοκύθι (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: πβ. ν.ε. διαλεκτ. *ταρκάσι* 'γυμνός, φτωχός' καθώς η συγκεκριμένη πίτα θεωρείται 'φτωχική, σκέτη' < ν.ε. διαλεκτ. *καρκάσι* 'γυμνός' (< ίσως ιταλ. *carcassa* 'σκελετός', πβ. βλαχ. *cărcașină* 'κουρέλι, ράκος', αλβ. *karkashinë* 'υποσιτισμένο αρνί', βλ. Papahagi 1963: λ. *cărcașină* και Topalli (2017: λ. *karkashinë*). Βλ. και *ζαρκόπιτα*.

τεργεμί (το): είδος πολύ λεπτού υφάσματος (Κάρπαθος). ETYM.: < τουρκ. *değirmi* '1. για ύφασμα, ισόπλευρος, 2. διαλεκτ., μαντήλι, τουλπάνι', όπου και διαλεκτ. τύπ. *değermi*.

τελεμές (ο): είδος λευκού τυριού, παρόμοιου με τη φέτα (Θράκη). ETYM.: < τουρκ. *teleme*.

τέντζερης (ο): χάλκινο σκεύος. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τέντζερο* (Τσακωνιά). ETYM.: < νεότ. *τέντζερης* < τουρκ. *tencere*.

τεντομάτα (η): ως χαρακτηρισμός της μυζήθρας λόγω της δυσκολίας στην κατάποση (Στερεά Ελλάδα). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του θηλ. τύπ. του αμάρτ. επιθ. *τεντομάτης* < *τεντ(ώνω)* -ο- -μάτης. Βλ. και *κομπιόρα*, *λαιμοπνίχτρα*.

τζιτζίφο (το): ο μικρός σφαιρικός και κόκκινος καρπός της τζίτζιφιάς (*Ziziphus jujuba*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < μεσν. *ζίντζυφον* < μεταγν. *ζίζυφον*, πβ. και μεσν. *τζιτζιφία*.

τίφτης, βλ. *τρίφτης*.

τομάρι (το): 1. δέρμα από γδαρμένο ζώο 2. ασκός, τουλούμι (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. *τομάρι* < μεταγν. *τομάριον* < αρχ. *τόμος* 'κομμάτι' -άρι(ο)ν.

τορβάς (και *τουρβάς*) (ο): πάνινη σακούλα, ταγάρι. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *τρουβά* (Κάτω Όλυμπος-Κίσσαβος). ETYM.: < νεότ. *τουρβάς* < τουρκ. *torba*.

τουλούμι (το): ασκός. ETYM.: < νεότ. *τουλούμιον* < τουρκ. *tulum*.

τουλούμισμα (το): η τοποθέτηση της φέτας μέσα στο *τουλούμι* (Ηπειρος). ETYM.: < *τουλουμισα-* (*τουλουμιάζω* με τη διαλεκτ. σημ. 'βάζω τη φέτα στο τουλούμι' < *τουλούμι(ι)* -ιάζω) -μα. Πβ. και λ. *δερμάτισμα*.

τουλουμίσιος (επίθ.): 1. αυτός που παράγεται μέσα σε τουλούμι 2. το ουδ. ως ουσ., το τουλουμοτύρι (Τζουμέρκα Ηπείρου). ETYM.: < *τουλούμι(ι)* -ίσιος.

τουλουμοτύρι (το): είδος φέτας από γίδινο γάλα, η οποία διατηρείται μέσα σε *τουλούμι*. Πβ. *σκοτύρι*. ETYM.: < *τουλούμι(ι)* -ο- *τυρί*.

τουλπανάκι (το): το μικρό τουλπάνι. (Τσακωνιά). ETYM.: < *τουλπάνι(ι)* -άκι.

τουλπάνι (και *τουλουπάνι*) (το): η σήτα από την οποία διωλίζουν το γάλα, ώστε να απομακρυνθούν τυχόν ακαθαρσίες. ETYM.: < νεότ. *τουλπάνι* < ιταλ. *tolpan* (< τουρκ. *tülbent* < περσ. *dolband*). Ο τύπ. *τουλουπάνι* νεότ. (πβ. ιταλ. τύπ. *tulombante*, *tulopante*, *dolorapano*, *dolipano* (15ος αι.), βλ. Zaccaria 1919: 210-211 και Siekiera 1994: 194).

τουπί (το): μικρό καλάθι, πλεγμένο από βούρλα για το στράγγισμα των τυριών. Η λ. απαντά υπό τον πληθ. τύπ. *τουπία* (Κάρπαθος). ETYM.: μεταγν. *τυπίον* (ως υποκορ. του αρχ. *τύπος*).

τούρτα (η): έδεσμα, κυρίως γλυκό, που έχει συνήθως στρογγυλό σχήμα και αποτελείται από αρκετές στρώσεις υλικών. ETYM.: < μεταγν. *τοῦρτα* 'ψωμί ψημένο στη στάχτη' με μεσν. σημ. 'είδος ζύμης με φρούτα' (< λατ. *torta*).

τραγονόμος (ο): ο υπεύθυνος για τη βόσκηση των τράγων κατά την περίοδο του διαχωρισμού τους από το υπόλοιπο κοπάδι (Κρήτη). ETYM.: < *τράγ(ος)* -ο- -νόμος.

τραμουντάνα (η): βοριάς. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *δραμουντάνα* (Κάρπαθος). ETYM.: < μσν. *τραμουντάνα* < βεν. *tramontana*.

τραχανάς (ο): ζυμαρικό σε μορφή κόκκων που φτιάχνεται από γάλα. ETYM.: < νεότ. *ταρχανάς* < τουρκ. *tarhana* (< μεταγν. επίθ. *τραχανός*).

τραχανορۇζόπιτα (η): είδος πίτας με τραχανά και ρύζι (Σέρρες). ETYM.: *τραχαν(άς)* -ο- *ρύζ(ι)* -ο- *πίτα*.

τράχηλας (ο): παλαιότερη ονομασία του τυριού *καρίκι* (βλ. λ.) (Τήνος). ETYM.: < αρχ. *τράχηλος* '1. σβέρκος 2. λαιμός αγγείου και ειδικώς της νεροκολοκύθας'.

τρεκάνι (το): είδος σημαδέματος των αφτιών των αιγοπροβάτων το οποίο γίνεται στην άκρη του αφτιού με δύο μικρές εντομές ώστε τα εναπομείναντα τμήματα να θυμίζουν γλωσσίδι (Σκύρος) (Κατσούδα 2021: 286). ETYM.: ηχομμ. λ. *τροκάν(α)* -ι αναλογ. προς το *ροκάνι* (Ανδριώτης 1983: λ. *τροκάνα*, *ΛΚΝ*, λ. *τροκάνι*, *τροκάνα*, *ΕΛΝΕΓ*, λ. *τροκάνι*) ή *τρόκαν(ο)* (< αμάρτ. *κρότανο*) -ι (Τζίτζιλής 1982-1983: 116-117).

τριάν (το): ξερό κλαδί στην άκρη του οποίου περνούν μικρό κλαρί θυμαριού και με το οποίο ανακατεύουν το γάλα για να μην κολλήσει στα τοιχώματα του καζανιού (Κάρπαθος). ETYM.: < αριθμ. *τρί(α)* -άδι με αποβολή του μεσοφωνηεντικού [δ]. Κατά τον Μηνά (2006: λ. *τριάν*) από αμάρτ. *τριβάδι* (Μηνάς 2006: λ. *τριάν*), πβ. μεσν. *τριβαδί* (< μεσν. *τριβίδιν* ‘γουδοχέρι’).

τριάιντζω (ρ.): ανακατεύω το γάλα με το *τριάι* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *τριάι(ν)* -ίζω, όπου ν.ε. διαλεκτ. τύπ. -ίντζω.

τριτοήμερα (επίρρ.): μια φορά ανά τρεις ημέρες (Ηπειρος). ETYM.: < *τρίτ(ος)* -ο- *ημέρ(α)* -α.

τριφτή (η): μαλακό πικάντικο τυρί παρόμοιο με την κοπανιστή (Ικαρία). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *τριπτός* ‘αυτός που μπορεί να τριφθεί’.

τρίφτης (ο): 1. μεταλλικό εργαλείο για το τρίψιμο τροφών, το οποίο έχει τρυπημένες προεξοχές στην επιφάνειά του 2. τυροκομικό εργαλείο με το οποίο ανακατεύουν το πηγμένο γάλα. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *τρίφτ’ς* (Πάρος), *τίφτης* (Σαμοθράκη). ETYM.: < μεταγν. *τρίπτης*. Ο τύπ. *τρίφτης* ήδη νεότ.

τροφάλης (ο): γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζεται από πηκτό ξινόγαλο. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τροφάλ-λης* (Κάρπαθος). ETYM.: < μεταγν. *τροφάλιον* ως υποκορ. του αρχ. *τροφαλ(λ)* *ίς* ‘χλωρό τυρί’, πβ. και μεσν. *τράφαλ(λ)ος* ‘χλωρό τυρί’.

τροφαλόλαηνο (το): λαγήνη όπου βάζουν το αρμεγμένο γάλα για να παρασκευαστεί ο *τροφάλης* (βλ. λ.). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τροφαλ-λολάηνο* (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *τροφάλ(ης)* -ο- *λα(γ)ήν(ι)* -ο.

τροχάδια (τα): είδος χειροποίητων υποδημάτων από καουτσούκ και δέρμα που φορούν οι κτηνοτρόφοι (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *τροχάδια* ‘υποδήματα’, βλ. Κατσούδα (2021: 271).

τρογία (η): οινόλασπη. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *τρογιά* (Λέρος), *τρογκιά* (Κως) || Φρ. *Τυρί της τρογκιάς* (Κως) ‘ό,τι και το τυρί της πόσας’ (βλ. λ. *πόσα*). ETYM.: < μεταγν. ουσ. *τρογία* ‘οινόλασπη, ίζημα’.

τροπητό (το): σουρωτήρι (Ικαρία). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του αρχ. επιθ. *τροπητός*.

τροπόριφα (η): ειδικά διαμορφωμένος χώρος μέσα στη μάντρα όπου διαμένει το ερίφι από τη γέννησή του μέχρι να το σφάξουν (Κύθνος). ETYM.: < *τρώπ(α)* -ο- (ε)*ρίφ(ι)* -α.

τσακίσμα (το): 1. σπάσιμο 2. ο διαχωρισμός του τυρόγαλου σε μικρότερα κομμάτια (Ηπειρος). ETYM.: < μεσν. *τζάκισμα* < *τσακισ-* (μεσν. ρ. *τσακίζω/τζακίζω*) -μα.

τσακιστός (επίθ.): αυτός που τσακίζεται, που διαχωρίζεται σε κομμάτια (Σαμοθράκη). ETYM.: < *τσακισ-* (μεσν. *τσακίζω/τζακίζω*) -τός. Πβ. νεότ. επίρρ. *τζακιστά* (Λεξ. Σομ.)

τσαλαφούτι (το): λευκό, αλειφώδες τυρί με χαμηλά λιπαρά και ελαφρώς πικάντικη γεύση (Ηπειρος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *τσιαλαφούτι* (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < ίσως

από ν.ε. διαλεκτ. *τσαλαβούτι* < ρ. *τσαλαβουτώ* υποχωρητικώς (επειδή το τυρί φτιάχνεται από δεύτερης ποιότητας γάλα). Πιθανότερο όμως η λ. να συνδέεται με το αλβ. *gjalpë* ‘βούτυρο που εξάγεται από το γάλα βοοειδών’ με παρετυμ. επίδραση του ρ. *τσαλαβουτώ*.

τσαλκάνι (η): ξύλινο δοχείο για την αποβουτύρωση του γάλακτος (Τσακωνιά). ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *çalkak* ‘καρδάρα’ με μορφολογική επίδρ. της λ. *λεκάνη*, όπου και ν.ε. διαλεκτ. *το λεκάνι* (πβ. τουρκ. *çalkamak* ‘χτυπώ το γάλα’ και τουρκ. διαλεκτ. *çalkan* ‘λακούβα’).

τσαντίλα (η): υφασμάτινη θήκη αραϊκής ύφανσης για το στράγγισμα των τυριών. ETYM.: < νεότ. *τζαντίλα* < σλαβ. *čedilo*.

τσαντιλάρι (το): μεγάλη υφασμάτινη θήκη. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τσαντ’λάρ’* (Βλάστη Κοζάνης). ETYM.: < *τσαντίλ(α)* -άρι.

τσαντιλίσμα (το): η τοποθέτηση της τυρόμαζας στην τσαντίλα για να στραγγίξει (Ηπειρος). ETYM.: < *τσαντιλίσ-* (ν.ε. διαλεκτ. *τσαντιλιάζω* ‘βάζω την τυρόμαζα στην τσαντίλα’ < *τσαντίλ(α)* -ιάζω) -μα.

τσέλιγκάτο (το): 1. κοινωνικοοικονομική οργάνωση των τσοπάων με αρχηγό τον τσέλιγκα, οι οποίοι ζούσαν με νομαδικό ή ημινομαδικό τρόπο και μετακινούνταν μαζί με τα κοπάδια τους, αναζητώντας βοσκοτόπια (Ηπειρος, Θεσσαλία, Θράκη) 2. κοπάδι αιγοπροβάτων (Ηπειρος). ETYM.: < *τσέλιγκ(ας)* -άτο.

τσένταρ (το): είδος ημίσκληρου τυριού από αγελαδινό γάλα. ETYM.: < αγγλ. *Cheddar* ‘περιοχή στο Σόμερσετ της Αγγλίας’.

τσερνιάς (ο): διχαλωτό κλαδί με το οποίο κόβουν το πηγμένο γάλα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τσιρνιάς* (Σαμοθράκη). ETYM.: < Σύμφωνα με τον Κατσάνη (1996: 112) από τουρκ. διαλεκτ. *cirnak* ‘νύχι, χηλή ζώου’ (όπου και διαλεκτ. τύπ. *cernak*). Η λ. ίσως από το ν.ε. διαλεκτ. *τσέρν(ο)* ‘δρυς’ -ιάς.

τσημίσκι (το): κυλινδρικό καλαθάκι πλεγμένο από βούρλα για το στράγγισμα του τυριού (Νάξος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *κημίσκι* < αρχ. *κημός* ‘φίμωτρο, πλεκτό καλάθι’ -ίσκι(ον), βλ. Χατζιδάκις (1905-1907: Α’, 78).

τσιακαλίκ (το): μυζήθρα (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. *çökelek* ‘τυρί από αποβουτυρωμένο γάλα’, όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *çokalik*.

τσιμινοδόχος (η): καπνοδόχος (Λέρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *τσιμ(ι)νι(ά)* ‘τζάκι’ -ο- -δόχος.

τσιμπητά (τα): για πίτες, αυτός που φτιάχνεται από ζύμη η οποία έχει περιμετρικές πτυχώσεις (οι οποίες γίνονται με το χέρι ή με τη βοήθεια πιρουνιού ή οδοντογλυφίδας) (Μύκονος). ETYM.: < *τσιμπη-* (*τσιμπώ*) -τός. Με την ίδια σημ. βλ. και τουρκ. διαλεκτ. *çimbita*. Πβ. νεότ. επίρρ. *τζιμπητά* ‘με ράμφισμα’.

τσιμπώ (ρ.): 1. ραμφίζω 2. στο γ’ εν. για τροφή που έχει πολύ πικάντικη γεύση (Ικαρία). ETYM.: < μεσν. *τσιμπώ*.

τσινητήρι (το): μακρύ ξύλο με πεπλατυσμένη άκρη για το ανακάτεμα του γάλακτος (Σκύρος). ETYM.: < μεσν. *κινητήριον* ‘αναδευτήρας’, βλ. Κατσούδα (2021: 271).

τσίπα (η): ό,τι και το *ανθόγαλο* (βλ. λ.) (Αγαθονήσι, Κρήτη). ETYM.: < μεσν. *τζίπα* ‘πέτσα, κρούστα’.

τσιροπινάς (ο): το πουλί *ασπροπάρης* (βλ. λ.), που σύμφωνα με τις λαϊκές δοξασίες πίνει τον τσίρο (Χίος). ETYM.: < νεότ. *τζιροπινάς* ‘πελαργός’ (Λεξ. Σομ., λ. *λεϊλέκι*) < *τσίρ(ος)* ‘ορός γάλακτος’ -ο- *πίν(ω)* -άς.

τσίρος (ο): ο ορός του γάλακτος (Αγαθονήσι, Κάρπαθος, Κως, Λέρος, Λήμνος, Νάξος). ETYM.: < νεότ. *τζίρος* < πρώιμ. μεσν. *κίρρος* ‘ορός’, πβ. τουρκ. διαλεκτ. *cir* ‘κρέμα άβραστου γάλακτος’.

τσίτσα (τα): τα οικόσιτα ζώα (πρόβατο, αίγα, χοίρος, όρνιθα) (Ικαρία). ETYM.: < ίσως από το ν.ε. διαλεκτ. *τσίκα* ‘1. κατσίκα 2. αναδιπλασιαζόμενο, επιφώνημα με το οποίο καλούν τα κατσίκια’ (πβ. και τουρκ. διαλεκτ. *τσιζί* ‘επιφώνημα με το οποίο καλούν κατσίκια ή όρνιθα να πλησιάσει’). Πβ. και ν.ε. διαλεκτ. *σίσα* ‘κατσίκια’ (Μύκονος) (βλ. λ. *ζούσινα*). Για την ετυμολόγηση ζώων από επιφωνήματα, πβ. Καραναστάσης (1984-2001: λ. *κούσᾶ*).

τσίτσιρη (η): είδος αλμυρού τυριού, παρόμοιο με κοπανιστή (Λέρος). ETYM.: η λ. απαντά και υπό τον τυπ. *τσιτσίρι* < ίσως τουρκ. διαλεκτ. *τσισερ* ‘αλατισμένος’ ή τουρκ. διαλεκτ. *civcer/cicer* ‘μικρό τουλούμι’.

τσοπαναρεϊό (το): στάνη. ETYM.: < *τσοπάν(ης)* -αρεϊό.

τσοπάνος (και ο *τσοπάνης*) (ο): βοσκός. Η λ. απαντά και υπό τον πληθ. τύπ. *τσουμπάνουδες* (Χίος). ETYM.: νεότ. *τζοπάνης* < τουρκ. *zoban*.

τσορντάνιν (το): αποξηραμένο γιαούρτι (Πόντος). ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *cortan* ‘το ίζημα του αϊρανιού’. Κατά τον Καραποτόσογλου (1982: 253) άμεσα από το αρμ. *chor* ‘ξηρός’ και το αρμ. *t’an* ‘χυλός, αποβουτυρωμένο γάλα’.

τσούλο (το): ως χαρακτηρισμός αίγας ή προβάτου με πολύ μικρά αφτιά (Κεφαλονιά). ETYM.: < αλβ. *çullë* ‘ πρόβατο με κοντά αυτιά’, πβ. και βλαχ. *çiul*. Κατά τον Papahagi (1963: λ. *çiul* 2) από το αρχ. *κυλλός* ‘παραμορφωμένος’.

τσουν’πό (το): ως χαρακτηρισμός μαύρης αίγας με άσπρα αφτιά (Σκύρος). ETYM.: < πθ. αρχ. *κυανωπός* ‘σκουρός, σκοτεινός’.

τυράς (ο): έμπορος τυριών. ETYM.: < *τυρ(ί)* -άς.

τυρένια (η): πίτα από ανεβατή ζύμη (βλ. λ. *ανεβατός*) σε τετράγωνα κομμάτια που περιέχει φρέσκια μανούρα (Κίμωλος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του επιθ. *τυρένιος* < *τυρ(ί)* -ένιος.

τύρευση (η): η παρασκευή τυριών. ETYM.: < αρχ. *τύρευσις*.

τυρεύτης (ο): πρωτόγαλα (Κρήτη). ETYM.: < αρχ. *τυρεύ(ω)* -της.

τυρί (το): 1. τροφή η οποία παρασκευάζεται από πηγμένο γάλα που υφίσταται ζυμώσεις στα διάφορα στάδια παρασκευής του 2. ειδικότ., κεφαλοτύρι (Τσακωνιά) 3. (στον πληθ.), υποτιμητική προσφώνηση των νεοσύλλεκτων φαντάρων. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *κιουρέ* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *τυρίν* < αρχ. *τυρίον* ως υποκορ. του αρχ. *τυρός*.

τυρινόπιτα (η): είδος πίτας που περιέχει μυζήθρα ή φέτα, ρύζι

και γάλα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυρνόπ’τα* (Σαμοθράκη). ETYM.: < νεότ. *τυρν(ός)* (βλ. *Λεξ. Σομ., λ. τυρινός*) -ο- *πίτα*.

τυροβολάκι (το): είδος λευκού τυριού το οποίο παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα (Κως). ETYM.: < *τυροβόλ(ι)* -άκι.

τυροβόλι (το): μικρό καλάθι, πλεγμένο από βούρλα για το στράγγισμα των τυριών. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυρ’βόλι* (Πάρος), *τυρ’βόλ’* (Λέσβος, Λήμνος), *τερ’βόλ’* (Λήμνος), *τ’ροβόλι* (Λέρος), *κυροβόλι* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεταγν. *τυροβόλιον* ‘καλάθι για το τυρί’. Ο τύπ. *τυροβόλι* ήδη νεότ.

τυροβολιά (η): είδος φρέσκου τυρού από αιγοπρόβειο γάλα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τ’ροβολιά* (Μύκονος). ETYM.: < *τυροβόλ(ι)* (όπου και διαλεκτ. τύπ. *τ’ροβόλι*) -ιά.

τυρόγαλα (το): 1. το υγρό το οποίο απομένει μετά το στράγγισμα του τυριού και το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή της μυζήθρας 2. παρωνύμιο για τους Λαρισαίους. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *τ’ρόγαλα* (Αιτωλοακαρνανία), *τ’ρόγαλας* (Πάρος, Μύκονος), *τυρόαλας* (Κύθνος), *τυρόλα* (Κύθνος). ETYM.: < μεσν. *τυρόγαλα*.

τυρογαλάς (Ι) (ο): παρωνύμιο για τους οπαδούς της Α.Ε.Λ. (Αθλητική Ένωση Λάρισας) (Λάρισα). ETYM.: < *τυρόγαλ(α)* -άς.

τυρογαλάς (ΙΙ) (ο): παρωνύμιο των κατοίκων της Κύθνου γιατί έχουν στα σπίτια τους πάντα *τυρογάλι*. ETYM.: < *τυρογάλ(ι)* -άς.

τυρογάλι (το): φαγητό, όπως το *τυροζούμι* (βλ. λ.), το οποίο όμως φτιάχνεται με κρύο νερό (Κύθνος). ETYM.: < *τυρόγαλ(ο)* -ι.

τυρόγαλο (το): ό,τι και το *τυρόγαλα* (βλ. λ.). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυρόγαλος* (Πάρος, Μύκονος). ETYM.: < μεσν. *τυρόγαλον*.

τυρόγλυκο (το): είδος γλυκού από ανάλατο τυρί (Ηπειρος). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- *γλυκό*.

τυροζούλι (το): είδος παραδοσιακού υποκίτρινου τυριού που παράγεται από πρόβειο ή και γίδινο γάλα και έχει συμπαγή ελαστική μάζα (Κρήτη). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- *ζουλ(ώ)* -ι.

τυροζούμι (το): είδος σουπας που φτιάχνεται με μυζήθρα και κομμάτια ψωμιού τα οποία ρίχνουν μέσα σε ζεστό νερό (Κύθνος). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- *ζουμί*.

τυροκέλλι (το): χώρος για την αποθήκευση του τυριού (Κρήτη). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- *κελί*.

τυροκλωστή (η): φαγητό παρόμοιο με το *χαβίτζιν* (βλ. λ.) στο οποίο προσθέτουν τυρί, το οποίο περιστρέφουν μέσα στο τηγάνι (Πόντος). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- ποντ. *κλωστ(ός)* ‘αυτός που περιστρέφεται για να ψηθεί και από τις δύο πλευρές’ -ή.

τυροκόλλικο (το): τυρί σε σχήμα στεφανιού. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυικολλά ’κου* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *τυρ(ί)* -ο- *κολλάικ(ι)* ‘στρογγυλό ψωμί’ -ο.

τυροκομείο (το): μικρό κτίσμα δίπλα από τη μάντρα με τα ζώα, όπου παρασκευάζεται το τυρί. Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *τυροκομειό* (Αγαθονήσι, Πάρος), *τ’ροκομειό* (Πάρος), *ντ’ροκομειό* (Πάρος). ETYM.: < νεότ. *τυροκομειό* ‘χώρος τυροκόμησης’ < μεταγν. *τυροκομειόν* ‘καλάθι τυριού’.

τυροκόμηση (η): η επεξεργασία του γάλακτος για την παρασκευή

τυριού. ETYM.: < *τυροκομη-* (*τυροκομώ*) -ση
τυροκόμος (ο): 1. αυτός που τυροκομεί 2. η τυροτράπεζα (Λήμνος) 3. το πουλί ασπροπάρης (βλ. λ.) (Θεσσαλία). ETYM.: < μεσν. *τυροκόμος* (η λ. απαντά ως ανθρωπων.) < μεταγν. *τυροκομῶ* υποχωρητικώς κατά τα ουσ. σε -κόμος.
τυροκομώ (ρ.): επεξεργάζομαι το γάλα για να παρασκευάσω τυρί. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *τ'ρουκουμίζου* (Πάρος). ETYM.: < μεταγν. ρ. *τυροκομέω-ῶ*.
τυροκόφινο (το): μεγάλο πλεκτό καλάθι για την αποθήκευση του τυριού. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυροκόφ'νο* (Λήμνος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- κοφίν(ι) -ο*.
τυρόμαζα (η): μαλακή μάζα τυριού. ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- μάζα*.
τυρομαλάκα (η): η μαλάκα (βλ. λ.) (Κρήτη). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- μαλάκα* 'είδος γραβιέρας'.
τυρομεθύρα (η): πήλινο δοχείο με διάτρητο το ανώτερο τμήμά του για την ωρίμανση και αποθήκευση τυριών (Νάξος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- ν.ε. διαλεκτ. μεθύρα* 'είδος πήλινου αγγείου' (Νάξος) (ήδη από τον 1606). Για τις ετυμολογήσεις της λ., βλ. Ήμελλος (2016).
τυρομυζήθρα (η): ξερή μυζήθρα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυρομυτζήθρα* (Λέρος). ETYM.: < μεσν. *τυρομυζήθρα* < *τυρ(ί) -ο- μυζήθρα*.
τυροπάνι (το): 1. η *τσαντίλα* (βλ. λ.) 2. ειδικότερα, το πανί με το οποίο καλύπτουν το καζάνι με το στραγγισμένο γάλα (Ηπειρος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- πανί*.
τυρόπετρα (η): επίπεδη πέτρα που προεξέχει στην εξωτερική πλευρά του μητάτου όπου τοποθετούν τα τυριά για να στραγγίζουν (Κάρπαθος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- πέτρα*.
τυρόπηγμα (το): το γάλα που μόλις έχει πήξει και έχει γίνει τυρί. ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- πήγμα*.
τυρόπιτα (η): είδος πίτας με γέμιση τυρί. ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- πίτα*.
τυρόπλακα (η): ό,τι και η *τυρόπετρα* (Κάρπαθος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- πλάκα*.
τυροσάνιδο (το): σανίδα πάνω στην οποία τοποθετούν το στραγγισμένο τυρί. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυ'ουσανίδου* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- σανίδ(ι) -ο*.
τυρόσκαμνο (το): επιμήκης ξύλινη τάβλα με αυλακώσεις για το στράγγισμα του τυριού (Λέρος, Νάξος). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- ν.ε. διαλεκτ. σκάμν(α)* 'μεγάλο σκαμνί' -ο.
τυρόσπιτο (το): χώρος για την αποθήκευση του τυριού (Κρήτη). ETYM.: < *τυρ(ί) -ο- σπít(ι) -ο*.
τυροτάβλι (το): ξύλινο ράφι (επιτοίχιο ή κρεμαστό από την οροφή), όπου τοποθετούν τα τυριά για να στραγγίζουν (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *τυρόταβλ(α)* (Κάρπαθος) (< *τυρ(ί) -ο- τάβλα*) -ι.
τυροτράπεζα (η): ξύλινη ή ανοξείδωτη μεταλλική επιφάνεια για την τυροκόμηση (Λήμνος, Σκύρος). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τεροτράπεζα* (Σκύρος). ETYM.: < *τυρ(ί)* (όπου και ν.ε. διαλεκτ. τύπ. *τερí*) -ο- *τράπεζα* 'τραπέζι'.

τυροτρίφτης (ο): 1. τρίφτης τυριού 2. ξύλινο εργαλείο με πλατιά απόληξη για το ανακάτεμα της μυζήθρας' (Τσακωνιά). Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *τυροτσίφτα* (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *τυροτρίπτης*.

τυροχαλβάς (ο): είδος γλυκού από ανάλατο τυρί, αβγά, βούτυρο, λάδι και ζάχαρη (Α. Θράκη). ETYM.: *τυρ(ί) -ο- χαλβάς*. Η λ. ως απόδοση του τουρκ. *peynir helvası*.

Υ

υλιστόν (το): το στραγγιστό γιαούρτι σακούλας (Πόντος). ETYM.: < ουσιαστικοπ. του μεταγν. επιθ. *ύλιστὸς* 'στραγγισμένος'.

υπέργαλο (το): πρόσθετη ποσότητα γάλακτος που βάζουν στο τυρόγαλα, πρόσγαλα (Αγαθονήσι) ETYM.: < *υπερ- γάλ(α) -ο*.

ύσκλος (ο): το ξύλινο στρογγυλό πλαίσιο του κόσκινου (Κάρπαθος). ETYM.: < μεσν. *ὕσκλος* 'κρίκος για τα υποδήματα' (Μηνάς 2006: λ. *ύσκλος*).

Φ

φ'γού (η): τζάκι (Σκύρος). ETYM.: < βεν. *fogon* 'μεγάλη φωτιά' (Κατσούδα 2021: 281).

φεγγαράτο (το): χαρακτηρισμός πρόβατου που έχει φεγγαρόσχημο μαύρο στίγμα στα οπίσθιά του (Σκύρος). ETYM.: < *φεγγάρ(ι) -άτο(ς)*.

φερακάτο (το): χαρακτηρισμός πρόβατου που έχει κοκκινωπό τρίχωμα στην περιοχή από τα μάγουλά του και κάτω (Σκύρος). ETYM.: < μεταγν. *πυρράκ(ης)* 'κόκκινος' -άτο(ς).

φερό (το): χαρακτηρισμός αίγας με κοκκινωπό τρίχωμα (Σκύρος). ETYM.: < αρχ. *πυρρός* 'κοκκινόξανθος', βλ. Χατζιδάκις (1905-1907: Β', 422), πβ. και μεταγν. *φυρός* (και *φυρόχρωμος*) 'χαρακτηρισμός βοδιού', βλ. Κατσούδα (2021: 271).

φερολάμπουρο (το): χαρακτηρισμός λευκής αίγας με φεγγαρόσχημα κόκκινα στίγματα σε όλο το σώμα (Σκύρος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *φερ(ό)* 'κοκκινωπό' -ο- ν.ε. διαλεκτ. *λαμπούρ(ης)* 'πολύχρωμος' -ο.

φέτα (η): είδος λευκού τυριού από πρόβειο ή και αιγοπρόβειο γάλα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.), το οποίο διατηρείται μέσα σε άλμη. ETYM.: < νεότ. *φέτα* < ιταλ. *fetta*.

φλαγούνα (η): είδος λαγάνας που γεμίζουν με τυρί (Α. Θράκη). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *φλαούνα* (Κύπρος). ETYM.: < παλ. γαλλ. *flaon* 'είδος γλυκιάς πίτας με γέμιση' (< λατ. *flado -onis*, πβ. αρχ. *παλάθη* 'είδος κέικ με αποξηραμένα φρούτα', βλ. Hadjioannou 1970).

φλωμί, βλ. *φλώμι*.

φλωμάρια (τα): χυλοπίτες (Λήμνος). Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *φλουμάρια* (Σαμοθράκη). ETYM.: < πθ. *φ(ύ)λλωμ(α) -άρια* (βλ. Τζαβάρας 2011: λ. *φ'λλουμάρι*), πβ. λ. *φωλλωτά*.

φλώμι (το): η προστατευτική κρούστα που σχηματίζεται έξω από το τυρί και το προστατεύει από το μούχλιασμα (Κάρπαθος). ETYM.: < ν.ε. διαλεκτ. *βλώμιν* 'κόρα ψωμιού, κρούστα' (Κάρ-

- παθος) < αμάρτ. *φλώμιον/βλώμιον* ως υποκορ. του μεσν. *φλωμός* < μεταγν. *βλωμός* ‘μπουκιά’, βλ. Μηνάς (2006: λ. *φλωμίν*).
- φορμαέλα** (η): είδος σκληρού κιτρινωπού τυριού από γίδινο ή πρόβειο γάλα (Βοιωτία). ETYM.: < βεν. *formagela*/ διαλεκτ. ιταλ. *formagella*.
- φουκάδι** (το): μικρό καλάθι, στο οποίο τοποθετείται η μυζήθρα για να στραγγίξει μέχρι να αφυδατωθεί (Αγαθονήσι). ETYM.: < μεσν. *φωκάδιον* ‘είδος δοχείου’ < μεσν. *φωκ(ός)* ‘αγγείο’ -*άδιον*.
- φουκός** (ο): η γέμιση της φλαούννας, κυρίως από τυρί και αβγά (βλ. λ.) (Κύπρος). ETYM.: < α. αρχ. *φύσκη* ‘είδος γεμισμένου λου-κάνικου’, βλ. Κυπρή (1979: λ. *φουκός*) β. < αρχ. *φύκος* ‘φύκι’, βλ. Κυπρή (1989, λ. *φουκός*, επειδή με φύκια παραγεμίζουν μαξιλάρια κτλ.) γ. < λατ. *focis* ‘έστια’, βλ. Καραποτόσογλου (2008: 464-465) δ. ίσως μεσν. *φωκός* ‘αγγείο’.
- φούλι** (το): είδος κουκκιού (Λέρος). ETYM.: < τουρκ. *ful* ‘είδος μικρού κουκκιού’.
- φουντί** (το): μικρό φουντωτό κλαδί (Κάρπαθος). ETYM.: < μεσν. ουσ. *φούντ(α)* ‘θύσανος’ (< μεταγν. *φούνδα* < λατ. *funda*) -*ί*.
- φουρνικόν** (το): το αλεύρι (Πόντος). ETYM.: < ποντ. *φουρν(ίν)* ‘φούρνος’ -*ικό(ν)*.
- φραμός** (ο): περιφραγή από τα κλαδιά του φυτού αστοιβή (Λέρος). ETYM.: < αρχ. *φραγμός*.
- φριάν** (το): ξύλινη ρηχή σέσουλα (Κάρπαθος). ETYM.: < διαλεκτ. *φρεάν* (Κάρπαθος) < αμάρτ. *φρεγάδιν* < νεότ. *φρεγάδ(α)* -*ιν*, βλ. Μηνάς (2006: λ., *φρεάν*).
- φρούα** (η): ποιμενικό εργαλείο για το χτύπημα του γάλακτος και την αφαίρεση του βούτυρου (Τσακωνιά). ETYM.: < μεσν. *φλοῦδα* κατά τον Κωστάκη (1986-1987: λ. *φλοῦδα*). Η λ. όμως πιθ. προέρχεται από αμάρτ. **φρούσα* (< βούρτσα ‘εργαλείο για το χτύπημα του γάλακτος’ όπου και διαλεκτ. τύπ. *φούρ-τσα*, *φούρσα*, *βούρσα*, *βρούσα*, βλ. *IANE*, λ. *βούρτσα* 4) ή ν.ε. διαλεκτ. *φούρλα* ‘εργαλείο για το χτύπημα του γάλακτος’ (< βλαχ. *furla* ‘σβούρα’) με αποβολή του [l] και μετάθεση του [r].
- φυλλωτά** (τα): λεπτά φύλλα ζύμης (Πόντος). ETYM.: < *φυλλω-* (αμάρτ. *φυλλώνω*, πβ. αρχ. ρ. *φυλλόω*) -*τός*.

X

- χαβίτζιν** (το): είδος εδέσματος από μείγμα καλαμποκίσσιου αλευριού και βούτυρου σε γάλα ή νερό. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *χαβίτς*’ (Σάντα Πόντου). ETYM.: < τουρκ. διαλεκτ. *havic* ‘φαγητό από καϊμάκι’ (Καραποτόσογλου 1985: 176).
- χαλούμι** (το): είδος ημίσκληρου λευκού τυριού από κατσικίσιο ή/και πρόβειο γάλα που παρασκευάζεται κατεξοχήν στην Κύπρο. ETYM.: < αιγυπτ. αραβ. *حلاّيم halīm* (< κοπτ. *εαλωμ halōm* ή *αλωμ alōm* ‘τυρί’).
- χαλουμόκουζα** (η): πήλινο σκεύος για την ωρίμανση και αποθή-κευση του χαλουμιού (Κύπρος). ETYM.: < *χαλούμ(ι)* -*ο*- ν.ε. διαλεκτ. *κούζα* ‘στάμνα’ (Κύπρος) (< αραβ. *kūza*, πβ. και μεσν. *κουζίν* ‘σταμνί’).

- χαλουμόπιτα** (η): πίτα από ζύμη ψωμιού, χαλούμι και δυόσμο (Κύπρος). ETYM.: < *χαλούμ(ι)* -*ο*- *πίτα*.
- χαμάδα** (η): η ελιά που έχει πέσει κάτω στη γη. ETYM.: < επίρρ. *χάμ(ω)* -*άδα*.
- χαμοσκίδι** (το): είδος βοτάνου, η Ψωραλέα η ασφάλτοσμος (*Bituminaria bituminosa*) (Κεφαλονιά). ETYM.: < πιθ. από αμάρτ. *χαμοσκίδι* < μεταγν. *χαμαισ(ύ)κ(η)* ‘το φυτό γαλατσίδα (*Euphorbia chamaesyce*) -*ίδι* ή από το μεταγν. επίθ. *χαμαισχιδής* ‘ως χαρακτηρισμός φυτών με βλαστούς που ξεκινούν από τη γη προς τα πάνω’.
- χαμψί** (το): ο γαύρος (Πόντος). ETYM.: < νεότ. *χαψί*, πβ. τουρκ. *hamsi*, τουρκ. διαλεκτ. *hapsi* και ρωσ. *хамса*. Κατά τον Γεωργακά (Georgakas 1978: 326- 327) από συγκοπή του αμάρτ. τύπ. **χαψογαύριν* < *χαψ-* (*χάφτω*) -*ο*- *γαυρίν*. Πβ. και αρχ. *χρέμψ/χρέψ* ‘είδος ψαριού, πιθανόν το μυλοκόπι’.
- χαράκι** (το): μικρός χάρακας (Νάξος, Πάρος). ETYM.: μεταγν. *χαράκιον* ως υποκορ. του αρχ. *χάραξ* ‘στήριγμα αμπελιού, ξύλινος πάσσαλος’.
- χαρανί** (το): το καζάνι (Πάρος, Σύρος). ETYM. < νεότ. *χαρανί* (*Λεξ. Σομ.*) < τουρκ. διαλεκτ. *harani* (< περσ. *harānī*).
- χαρκομηνιάτικο** (το): η αμοιβή σε γάλα που έπαιρνε ο ιδιοκτήτης των χαρκωμάτων, τα οποία ήταν απαραίτητα για την τυροκομία (Κρήτη). ETYM.: < μεσν. *χαρκ(ός)* ‘χαλκός’ -*ο*- *μηνιάτικο*.
- χάρκωμα** (το): σκεύος φτιαγμένο από χαλκό (Κάρπαθος, Κρήτη). ETYM.: < νεότ. *χάρκωμα* (16ος αι.) < αρχ. *χάλκωμα*, πβ. και μεσν. επίθ. *χαρκός* ‘χαλκός’.
- χαρκωματοφωτία** (η): τζάκι με μεγάλες υποδοχές για το *χάρκωμα* (βλ. λ.) (Κάρπαθος). ETYM.: < *χαρκωματ-* (*χάρκωμα*) -*ο*- *φωτία* ‘φωτιά’.
- χειμαδιό** (το): τόπος, συνήθ. πεδινός, όπου ξεχειμωνιάζει ο βοσκός με το κοπάδι του. ETYM.: < μεσν. *χειμαδεῖον* < αρχ. *χειμάδιον*.
- χιώτικο** (το): φυλή προβάτου με υψηλή γαλακτοπαραγωγή, η οποία δημιουργήθηκε στη Χίο και εκτρέφεται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. ETYM.: < ουσιαστικοπ. του νεότ. επίθ. *χιώτικος* (< *Χιώτ(ης)* -*ικος*).
- χλωρή**, βλ. *χλωρός*.
- χλωρόπιτα** (η): πίτα από χειροποίητα φύλλα ανάμεσα στα οποία βάζουν γέμιση φτιαγμένη από χλωρό τυρί (Αιτωλοακαρνανία, Ήπειρος). ETYM. < *χλωρ(ός)* -*ο*- *πίτα*.
- χλωρός** (επίθ.): 1. φρέσκος, νωπός 2. το θηλ. ως ουσ., η φρέσκια μυζήθρα (Ανάφη, Αστυπάλεια) 3. το ουδ. ως ουσ., φρέσκο, λευκό, μαλακό πρόβειο ή γίδινο τυρί της Σαντορίνης. Η λ. απαντά και υπό τον τύπ. *χωρέ* (Τσακωνιά). ETYM.: < αρχ. *χλωρός* ‘ανοιχτός πράσινος, αυτός που ανθίζει, φρέσκος’.
- χοιροσφάι** (το): η τελετουργική σφαγή των χοίρων κατά τις παρα-μονές των Χριστουγέννων (Μύκονος). ETYM.: < νεότ. πληθ. *χοιροσφάγια* < πρώιμ. μεσν. ή *χοιροσφαγία*.
- χοντροπαξίμαδο** (το): το παξιμάδι που δεν περιέχει λάδι (Ζάρακας Μονεμβασιάς). ETYM.: < *χοντρ(ός)* -*ο*- *παξιμάδ(ι)* -*ο*.

χοντροαλ-λιαστός (επίθ.): αυτός που έχει κοκκώδη σύσταση (Κάρπαθος). ETYM.: < χοντρον 'αλιασ- (αμάρτ. χοντρον 'αλιάζω, πβ. ν.ε. διαλεκτ. χουντρογαλιάζον 'για γάλα, γίνομαι πολύ πηκτός', Στερεά Ελλάδα) -τός. Πβ. ν.ε. διαλεκτ. χοντρογάλα '1. πηκτό και ξινό γάλα 2. τραχανάς'.

χοσμερί (το): είδος χαλβά από ανάλατο τυρί και βούτυρο (Α. Θράκη). Η λ. απαντά υπό τους τύπ. *χοσμάρι* (Σαρακατσάνοι), *κοσμερί* (Ηπειρος), *κουσμερί* (Εβρος), *κουσμερί* (Ηπειρος), *κουσιμάρι* (Αιτωλοακαρνανία). ETYM.: < τουρκ. *hösmerim* 'είδος γλυκίσματος', όπου και τουρκ. διαλεκτ. τύπ. *hösmer*, *hösmeri*.

χουμάς (ο): τυρόγαλο (Κάρπαθος, Κρήτη). ETYM. < νεότ. *χουμά* < ίσως αρχ. *χυμ(ός) -άς* (Λεξ. Δουκ., λ. *χουμά*) ή αρχ. *χύμ(α) -άς* (Κοραΐς 1832: λ. *χουμάς*, πβ. Πάγκαλος 1955-1983: λ. *χουμάς*).

χοσμαρόπιτα (η): χαλβάς που ψήνεται σε ταψί. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *χοσμαρόπ'τα* (Σαρακατσάνοι). ETYM.: < *χοσμάρι(ι)* (βλ. λ. *χοσμερί*) -ο- *πίτα*.

χυμοσίνη (και *χυμοζίνη*) (η): ένζυμο που βρίσκεται στην πυτιά και παράγεται από το τοίχωμα του ήνυστρου (βλ. λ.) των νεογέννητων μηρυκαστικών θηλαστικών ζώων. ETYM.: < αγγλ. *chymosin*.

Ψ

ψαρόπιτα (η): είδος στριφτής πίτας με γέμιση από γλυκό τραχανά, τυρί και λάδι, την οποία ζεματίζουν με βραστό νερό με ζάχαρη. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ψαρόπ'τα* (Σαρακατσάνοι, Ασπροπόταμος Τρικάλων). ETYM.: < πιθ. *ψάρ(ι) -ο- π(ι)τα* (επειδή η πίτα ζεματιζόταν σε βραστό νερό). Ίσως όμως από *π(ι)σαρόπιτα* < ν.ε. διαλεκτ. *π(ι)σάρ(α)* 'λαθούρι' (< μεσν. *πισάρ(ι)* 'λαθούρι' -α) -ο- *πίτα* (σε περίπτωση που το αλεύρι προερχόταν από λαθούρι) με παρετυμ. προς το ουσ. *ψάρι*.

ψιρούκι, βλ. *π'σιρούκι*.

ψυχόπιτα (η): ψωμί ή πίτα που μοιράζεται στα μνημόσυνα. Η λ. απαντά υπό τον τύπ. *ψ'χόπ'τα* (Σαμοθράκη). ETYM.: < *ψυχ(ή) -ο- πίτα*.

ψώρα (η): μεταδοτική δερματοπάθεια των αιγοπροβάτων. ETYM.: < αρχ. *ψώρα*.

Ω

ωτίν (το): μικρή πίτα γεμισμένη με τυρί ή κιμά (Πόντος). ETYM.: < μεταγν. *ώτίον* 'αφτάκι'. Πβ. λ. *αφτούδια*.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ανδριώτης, Ν.Π. (1941), «Ετυμολογικά και σημασιολογικά», *Λεξικογραφικὸν Δελτίον* 3, σ. 57-91.
- Ανδριώτης, Ν.Π. (1983), *Ετυμολογικὸ λεξικὸ τῆς κοινῆς Νεοελληνικῆς*, γ' ἔκδ., Θεσσαλονίκη: ΙΝΣ.
- Βαγιακάκος, Δ. (1954), «Χλωρός-μέλι χλωρόν-μελίχλωρος και τινὰ σύνθετα», *Ἀθηνᾶ*, 58, σ. 98-118.
- Çabej, E. (1976-2014), *Studime etimologjike në fushë të shqipes*, 7 τόμ., Τίρανα: Akademia e Shkencave.
- Dankoff, R. (1995), *Armenian Loanwords in Turkish* (Turcologica 21), Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Δούγα-Παπαδοπούλου, Ε. και Χρ. Τζιτζιλής (2006), *Τὸ γλωσσικὸ ἰδίωμα τῆς ορεινῆς Πιερίας*, Θεσσαλονίκη: Εταιρεία Μακεδονικῶν Σπουδῶν.
- ΕΛΝΕΓ=Μπαμπινιώτης, Γ. (2009), *Ετυμολογικὸ Λεξικὸ τῆς Νέας Ἑλληνικῆς Γλώσσας*, Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας.
- Georgakas, D. (1978), *Ichthyological Terms for the Sturgeon and Etymology of the International Terms Botargo, Caviar, and Congeners: A Linguistic, Philological, and Culture-historical Study*, Πραγματεῖα τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν τόμ. 43, Ἀθῆναι Γραφεῖον Δημοσιευμάτων τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν.
- Hadji Ioannou, K. (1970), «Παλάθη-flado > flado -onis > flaon > φλαούνα. Their historical background and etymology», *Orbis*, 19, σ. 483-491.
- Ἡμελλος, Στ. (2016), «Μεθύρα», *Ἐπετηρὶς τοῦ Κέντρου Ἑρευνῆς τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφίας* 33-34 (2009-2013), Ἀθῆναι: Ἀκαδημία Ἀθηνῶν, σ. 7-22.
- ΙΛΝΕ= Ἀκαδημία Ἀθηνῶν, *Ἱστορικὸν Λεξικὸν τῆς Νέας Ἑλληνικῆς τῆς τε κοινῆς ὁμιλουμένης καὶ τῶν ἰδιωμάτων*, 7 τόμ. (Α - δόγης), Ἀθῆναι, 1933 κ.εξ.
- Καραναστάσης, Α. (1984-1992), *Ἱστορικὸν λεξικὸν τῶν ἑλληνικῶν ἰδιωμάτων τῆς Κάτω Ἰταλίας*, 5 τόμ., Ἀθῆναι: Ἀκαδημία Ἀθηνῶν.
- Καραποτόσογλου, Κ. (1982), «Δυσετυμολόγητες ποντιακές λέξεις», *Ἀρχεῖον Πόντου*, 37, σ. 185-268.
- Καραποτόσογλου, Κ. (1984), «Κυπριακά ἔτυμα: Ετυμολογικά σε δημόδη ονόματα αγγείων καὶ ἄλλα», *Κυπριακαὶ σπουδαί*, 48, σ. 1-45.
- Καραποτόσογλου, Κ. (1985), «Ποντιακά ἔτυμα», *Ἀρχεῖον Πόντου*, 40, σ. 143-180.
- Καραποτόσογλου, Κ. (2008), *Ετυμολογικὰ Κυπριακὰ Μελετήματα*, Κυπριολογικὴ Βιβλιοθήκη ἐκδομένη ἐπιμελείᾳ Θεόδωρου Παπαδόπουλλου 17. Λευκωσία: Ἰδρυμα Σ.Ο.Φ.Ι.Α.
- Καρολίδης, Π. (1885), *Γλωσσάριον συγκριτικὸν ἑλληνοκαπαδοκικῶν λέξεων, ἧτοι ἡ ἐν Καπαδοκίᾳ λαλουμένη ἑλληνικὴ διάλεκτος καὶ τὰ ἐν αὐτῇ σωζόμενα ἔχνη τῆς ἀρχαίας καπαδοκικῆς γλώσσης*, Σμύρνη.
- Κατσάνης, Ν.Α. (1996), *Τὸ γλωσσικὸ ἰδίωμα τῆς Σαμοθράκης*, Θεσσαλονίκη: Δήμος Σαμοθράκης.
- Katsouda, G. (2020), *The dialect of Kythera. Description and*

- analysis* (Prologue Aggeliki Ralli), Society of Kytherian Studies 32, Athens.
- Κατσούδα, Γ. (2021), *Στυριανά. Συγχρονική περιγραφή και ανάλυση του γλωσσικού ιδιώματος της Σκύρου*, Θεσσαλονίκη: Εκδ. Κ. & Μ. Σταμούλης.
- Κατσούδα, Γ. και Μ. Κωνσταντινίδου (υπό έκδ. [α]). «Ετυμολόγηση και γλωσσικές επαφές στη λεξικογραφία: συνήθειες πρακτικές και προβλήματα», στο *Proceedings of the Second International Conference on Language Contact in the Balkans and Asia Minor* (Telloglion Fine Arts Foundation, November 8th-10th, 2019, Thessaloniki).
- Κατσούδα, Γ. και Μ. Κωνσταντινίδου (υπό έκδ. [β]). *Ετυμολογώντας*.
- Κοραΐς, Α. (1832), *Άτακτα, ἤγουν παντοδαπὼν εἰς τὴν ἀρχαίαν καὶ τὴν νέαν ἑλληνικὴν γλῶσσαν αὐτοσχεδίων σημειώσεις, καὶ τινων ἄλλων ὑπομνημάτων, αὐτοσχέδιος συναγωγή*, 4ος τόμος. Παρίσι.
- Κυπρῆ, Θ.Δ. (1979), *Υλικά διὰ τὴν σύνταξιν Ἱστορικοῦ Λεξικοῦ τῆς κυπριακῆς διαλέκτου. Μέρος Α' Γλωσσάριον Γεωργίου Λουκά* [Δημοσιεύματα τοῦ Κέντρου Ἐπιστημονικῶν Ἑρευνῶν Κύπρου VII], Λευκωσία.
- Κυπρῆ, Θ.Δ. (1989), *Υλικά διὰ τὴν σύνταξιν Ἱστορικοῦ Λεξικοῦ τῆς κυπριακῆς διαλέκτου, Μέρος Γ' Γλωσσάριον Ἰωάννου Ἐρωτοκρίτου* [Δημοσιεύματα τοῦ Κέντρου Ἐπιστημονικῶν Ἑρευνῶν Κύπρου XIV], Λευκωσία.
- Κυριαζής, Δ. (2017), «Αλβανική και ελληνική. Επισκόπηση της ετυμολογικής έρευνας, προβλήματα, προοπτικές», στο Χρ. Τζίτζλης και Γ. Παπαναστασίου (επιμ.), *Ελληνική Ετυμολογία. Ελληνική Γλώσσα: Συγχρονία και Διαχρονία*, Θεσσαλονίκη: ΙΝΣ, σ. 344-366..
- Κωστάκης, Θ.Π. (1975), *Τὰ ποιμενικά τῆς Τσακωνιάς, Λαογραφία*, 30, σ. 45-160.
- Κωστάκης, Θ.Π. (1986-1987), *Λεξικό τῆς τσακωνικῆς διαλέκτου*, Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών.
- LBG = Trapp, E. (επιμ.), *Lexikon zur Byzantinischen Gräzität*, Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften 1994-2017.
- Λεξ. Βλάχ. = Βλάχος Γεράσιμος, *Θησαυρὸς τῆς ἐγκυκλοπαιδικῆς βάσεως τετράγλωσσος, μετὰ τῆς τῶν ἐπιθέτων ἐκλογῆς καὶ διτοῦ τῶν λατινικῶν τε καὶ ἰταλικῶν λέξεων πίνακος*, Βενετία 1659.
- Λεξ. Δουκ. = Du Cange Carolus du Fresne, dominus, *Glossarium ad Scriptores Mediae & Infimae Graecitatis*, τόμ. I-II, Lugdunum 1688.
- Λεξ. Κριαρά = Κριαράς, Ε. (1968), *Λεξικό τῆς Μεσαιωνικῆς Ἑλληνικῆς Δημόδους Γραμματείας, 1100-1669*, τόμ. Α-ΚΒ, Θεσσαλονίκη 1968 κ. έξ.
- Λεξ. Σομ. = Somavera Alessio da, *Θησαυρὸς τῆς Ρωμαϊκῆς καὶ τῆς Φραγκικῆς γλώσσας [...]* Παρίσι 1709.
- ΛΚΝ = Ἰδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη, *Λεξικό τῆς Κοινῆς Νεοελληνικῆς*, Θεσσαλονίκη: ΙΝΣ 1998.
- ΛΝΕΓ = Μπαμπινιώτης, Γ. (1998), *Λεξικό τῆς Νέας Ἑλληνικῆς Γλώσσας, με σχόλια για τη σωστή χρήση των λέξεων*, Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας [β' έκδ. 2005, γ' έκδ. 2008, δ' έκδ. 2012, ε' έκδ. 2019].
- Μάνεσης, Σ. (1997-2001), *Ιστορικό λεξικό του μυκονιάτικου ιδιώματος*, 2 τόμ., Μύκονος: Δήμος Μυκονίων.
- Meyer, G. (1894). *Die slavischen, albanischen und rumänischen Lehnworte im Neugriechischen. Neugriechische Studien II. Sitzungsberichte der kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Wien, Philosophisch-Historische Klasse*.
- Μηνάς, Κ. (1970), *Τὰ ιδιώματα τῆς Καρπάθου*, Αθήνα.
- Μηνάς, Κ. (2006), *Λεξικό των ιδιωμάτων της Καρπάθου*, Κάρπαθος: Τυπωθήτω - Γ. Δαρδανός.
- Μηνάς, Κ. (2012), *Ιατροσόφιον του δεκάτου ογδόου αιώνα*, Ρόδος: Εκδόσεις Βερέττα.
- Μηνάς, Κ. (2014), «Σημειώσεις στη μελέτη της κυπριακής διαλέκτου», *Επετηρίς της Κυπριακής Εταιρείας Ιστορικών Σπουδών*, 11, σ. 6-15.
- Μιχαηλίδης-Νουάρος, Μ.Γ. (1932-1934), *Λαογραφικά σύμμεικτα Καρπάθου*, τόμ. Α'-Β'. Αθήναι.
- Μπόγκας, Ευ. (1964-1966), *Τὰ γλωσσικά ιδιώματα τῆς Ἠπείρου (βορείου, κεντρικῆς καὶ νοτίου)*, Α' τόμος (1964): *Γιαννιώτικο καὶ ἄλλα λεξιλόγια*, Β' τόμος (1966): *Γλωσσάρια Βορ. Ἠπείρου, Θεσπρωτίας, Κόνιτσας κ.ἄ., Ἰωάννινα*: Ἐκδόσεις Ἐταιρείας Ἠπειρωτικῶν Μελετῶν.
- Nisanyan, S. (2002-2023), *Nisanyan Sözlük Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*, Διαθέσιμο στο: <http://nisanyansozluk.com>
- Οἰκονομίδης, Δ.Η. (1958), *Γραμματικὴ τῆς ἑλληνικῆς διαλέκτου τοῦ Πόντου*, Αθήναι: Ἀκαδημία Αθηνῶν [Λεξικογραφικὸν Δελτίον Παράρτημα 1].
- Ορφανός, Β. (2020), *Τουρκικά δάνεια στα ελληνικά της Κρήτης. Συναγωγή ἀπὸ λεξικά, κείμενα καὶ προφορικὸ λόγο*, Propyleum. Heidelberg University Library.
- Πάγκαλος, Γ.Ε. (1955-1983), *Περὶ τοῦ γλωσσικοῦ ιδιώματος τῆς Κρήτης*, τόμ. Α'-Ζ'. Αθήναι.
- Παπαγγέλου, Ρ. (2001), *Τὸ Κυπριακὸ ἰδίωμα. Μέγα κυπρο-ἑλληνο-ἀγγλικὸ (καὶ με λατινικὴ ὀρολογία) λεξικό*, Αθήνα: Ἰωλκός.
- Παπαδόπουλος, Α.Α. (1950), «Κρίσις Ἑτυμολογικοῦ Λεξικοῦ Ν.Π. Ἀνδριώτη», *Λεξικογραφικὸν Δελτίον*, 5, σ. 129-147.
- Παπαδόπουλος, Α.Α. (1958-1961), *Ἱστορικὸν Λεξικὸν τῆς Ποντικῆς Διαλέκτου*, Αθήναι: Ἐπιτροπὴ Ποντιακῶν μελετῶν.
- Papahagi, T. (1974), *Dictionarul Dialectului Aromin General și Etimologic*, București.
- Porter et al.: Porter, V., L. Alderson, St. J.G. Hall, D. Ph. Sponenberg (2016), *Mason's World Encyclopedia of Livestock Breeds and Breeding* (sixth edition), Wallingford: CABI.
- Siekiera, A.M. (1994), «Una disputa di fine Cinquecento intorno alla questione dei forestierismi (due lettere inedite di Lorenzo Giacomini a Scipione Bargagli)», *Studi Linguistici Italiani*, 20, σ. 166-195.

- Σκανδαλίδης, Μ.Ε. (2013), *Λεξικό του ιδιώματος της Καλύμνου*, Κάλυμνος: Αναγνωστήριο Καλύμνου «Αι Μούσαι».
- Symeonidis, Ch. (1973), «Griechische Lehnwörter im Türkischen», *Balkan Studies*, 14, σ. 167-200.
- Συμεωνίδης, Χ. (2010), *Ετυμολογικό λεξικό των νεοελληνικών οικωνυμίων*, Λευκωσία/Θεσσαλονίκη: Κέντρο Μελετών Ιεράς Μονής Κύκκου.
- Τζαβάρας, Ξ. (2011), *Λεξικό του Ιμβριακού Ιδιώματος*, Αθήνα: Σύλλογος Ιμβρίων.
- Τζιτζιλής, Χρ. (1981), «Μία βαλκανική λέξη λατινικής προέλευσης (κόρθος, cothur, kothere, kotra)», *Ελληνικά*, 33(1), σ. 184-190.
- Τζιτζιλής, Χρ. (1982-1983), «Ανάλεκτα Έτυμολογικά», *Ελληνικά*, 34, σ. 101-118.
- Τζιτζιλής, Χρ. (2017), «Εισαγωγή (στην Ελληνική Ετυμολογία)», στο Χρ. Τζιτζιλής και Γ. Παπαναστασίου (επιμ.), *Ελληνική Ετυμολογία. Ελληνική Γλώσσα: Συγχρονία και Διαχρονία*, Θεσσαλονίκη: ΙΝΣ, σ. 33-83.
- Tzitzilis, Chr. (1987), *Griechische Lehnwörter im Türkischen (mit besonderer Berücksichtigung der Anatolischen Dialekte)*, Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Topalli, K. (2017), *Fjalor etimologjik i gjuhës Shqipe*. Tiranë: Qendra e Studimeve Albanologjike: Instituti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë.
- Τσατσαρωνάκη, Κ. (1954), «Μία έκθεσις ὁμοτήτων τοῦ 1866», *Κρητικά Χρονικά*, 8, σ. 7-43.
- Τσοπανάκης, Α. (1979), «Λεπίδα-Πατελλιά-Πατέλλα-Ζόμιθος», *Κρητολογία*, 9, σ. 119-133.
- Φιλήντας, Μ. (1924-1927), *Γλωσσογνωσία καὶ γλωσσογραφία ἑλληνική*, τόμ. Α΄-Γ΄, Ἀθήνα.
- Χατζιωάννου, Κ. (2000), *Ετυμολογικό λεξικό της ομιλουμένης κυπριακής διαλέκτου. Ιστορία, ερμηνεία και φωνητική των λέξεων με τοπωνυμικό παράρτημα*, Λευκωσία: Εκδόσεις Ταμσός.
- Χατζηπιερής, Ι. και Ο. Καπατάς (2015), *Κοινό Λεξικό Ελληνοκυπριακής και τουρκοκυπριακής διαλέκτου (Ιστορικό-Ετυμολογικό). Kıbrıs Rum ve Türk diyalektlerinin ortak sözlüğü (tarihi ve etimolojik)*, Δίγλωσσο-İki dilli. Λευκωσία.
- Χατζιδάκις, Γ.Ν. (1905-1907), *Μεσαιωνικά καὶ Νέα Ἑλληνικά*, τόμ. Α΄ (1905) και τόμ. Β΄ (1907), Ἀθῆναι [Βιβλιοθήκη Μαρασλή].
- Χατζιδάκις, Γ.Ν. (1935), «Υπολείμματα», *Ἀθηνᾶ*, 46, σ. 3-8.
- ΧΑΝΓ = *Χρηστικό λεξικό της νεοελληνικής γλώσσας*, Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2014.
- Zaccaria, E. (1919), *Raccolta di voci affatto sconosciute o mal note ai lessicografi ed ai filologi*, Marradi: Ravagli.

Η έκδοση του δεύτερου τόμου της εκδοτικής σειράς *Διατροφική Πολιτιστική Κληρονομιά της Ελλάδας*, ο οποίος είναι αφιερωμένος στην *Τυροκομία και το Τυρί*, αποτελεί μία από τις πολλές πρωτοβουλίες που ανέλαβε τα τελευταία χρόνια η Διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού σε συνεργασία με τις κοινότητες φορέων άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, την κοινωνία των πολιτών και την επιστημονική κοινότητα για τη μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξη των αγροδιατροφικών παραδόσεων, αξιοποιώντας τις δυνατότητες που παρέχει η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO, 2003) και την ανανεωμένη προσέγγιση που εισήγαγε.

Η έκδοση φιλοδοξεί να αναδείξει τη σημασία της τυροκομίας και του τυριού για τις κοινότητες που ασκούν τις τυροκομικές πρακτικές ή/και αναγνωρίζουν την τυροκομία και το τυρί ως συστατικό στοιχείο της μνήμης και της ταυτότητάς τους. Μεταξύ εκείνων που συνεισφέρουν με κείμενα στην έκδοση αυτή περιλαμβάνονται τυροκόμοι, επαγγελματίες αλλά και μη, ειδικοί επιστήμονες και μελετητές του τυριού, της τυροκομίας και της παραδοσιακής διατροφής, αλλά και μέλη της κοινωνίας των πολιτών, εκπρόσωποι τοπικών πολιτιστικών συλλόγων, φορέων πολιτιστικής διαχείρισης και μουσείων. Όλοι τους, ο καθένας από την πλευρά του και εκκινώντας από διαφορετικές διανοητικές αφετηρίες, ειδικότητες και εμπειρίες, συμβάλλουν ώστε ο αναγνώστης να αποκομίσει μια αντιπροσωπευτική εικόνα αφενός της πολιτιστικής κληρονομιάς που συνδέεται με την τυροκομία και το τυρί και της δυναμικής που έχει για τις τοπικές κοινωνίες, και αφετέρου της σημασίας του τυριού ως διατροφικού στοιχείου που συνυφαίνεται με τις τοπικές αγροδιατροφικές παραδόσεις αλλά και την ελληνική κουζίνα, όπως αυτή διαμορφώνεται σήμερα.

