

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΕΣ

Τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και ανάπτυξη: οικολογία, τοπικά συστήματα, τοπικότητες*

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: Τα ζητήματα των τοπικών διατροφικών προϊόντων προσεγγίζονται καταρχήν μέσω της ανάλυσης των τεχνικών παρασκευής τους και των μετασχηματισμών τους. Ερευνώνται οι αναλογίες των τεχνικών με τα κοινωνικά φαινόμενα και οι σχέσεις των τοπικών κοινωνιών με το οικολογικό περιβάλλον. Τέλος ο ρόλος της λαογραφικής έρευνας στην δημόσια συζήτηση για τα θέματα της διατροφής.

Λέξεις κλειδιά: τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, προϊόντα ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ), τοπικότητα, διατροφή

* Μέρος του κειμένου δημοσιεύεται επίσης, σε πιο αναπτυγμένη μορφή, στο συλλογικό έργο *Celebrating Pastoral Life. Heritage and Economic Development. Proceedings of International Conference (CANEPAL), September 11-13, 2014, Athens 2014*, σ. 26-39.

Το θέμα παρουσιάστηκε εκτενώς σε δύο ωριαίες εκπομπές (10.03.2013 και 17.03.2013) στο ραδιοφωνικό σταθμό ΣΚΑΙ στην σειρά «Η ελληνική διατροφή από την προϊστορία έως σήμερα» με θέμα τα ελληνικά παραδοσιακά κτηνοτροφικά προϊόντα με συνομιλητή τον διευθυντή του σταθμού Άρη Πορτοσάλτε.

[<http://www.skai.gr/player/Radio/?MMID=237673>

<http://www.skai.gr/player/Radio/?mmid=237911>]

Επίσης στο πλαίσιο μαθημάτων στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο του Δήμου Περιστερίου (κυρίως στο μάθημα της 30ης Οκτωβρίου 2013 αλλά και σε παλαιότερα). http://www.peristeri.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=1950&Itemid=185, <http://www.youtube.com/watch?v=CkmohmoofEA>, επίσκεψη ιστοσελίδων στις 1/11/2015).

Επίσης σε μαθήματα στην Εταιρεία Φίλων του Λαού στην Αθήνα (<http://www.etfil.com/>, 24/11/2013). Ορισμένα από τα ζητήματα που τίγονται εδώ συζητήθηκαν σε μια πιο περιορισμένη εκδοχή τους στην ημερίδα με θέμα «Τεχνουργήματα με πρώτες ύλες από Αιγοπρόβατα. Παραδοσιακές Τεχνολογίες Τροφίμων από τα Αιγοπρόβατα» που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 16 Οκτωβρίου 2013 στο Κέντρο Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος», Πειραιώς 254,

Δεν είναι εύκολο να μορφοποιηθεί άποψη ή ακόμη περισσότερο μία πρόταση για την αξιοποίηση των στοιχείων του λαϊκού πολιτισμού, υλικών όπως τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και ιδίως τα διατροφικά ή πνευματικών, ειδικά στη σημερινή κοινωνικοπολιτική συγκυρία¹. Οι περισσότεροι θα συμφωνούσαν καταρχήν ότι η ενίσχυση της τοπικής παραγωγής διατροφικών προϊόντων και η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας είναι η κατεύθυνση προς την οποία πρέπει να κινηθούμε. Με ποιο τρόπο όμως θα αντιμετωπιστούν τα συνακόλουθα προβλήματα αυτής της επιλογής, δηλ. το υψηλό κόστος παραγωγής, η υψηλή τιμή διάθεσης, τα προβλήματα διάθεσης των προϊόντων των μικρών και μεσαίων παραγωγικών μονάδων, ιδιαιτέρως στο εξωτερικό; Ειδικά στη σημερινή συγκυρία που χαρακτηρίζεται από την αστάθεια και την αβεβαιότητα σε διεθνές επίπεδο, η έλλειψη ενός στοιχειωδώς αξιόπιστου σχεδιασμού για το μέλλον σε εθνικό επίπεδο (συμβάλλει σε αυτό η άγνοια της ιστορικής πορείας, της φυσιγνωμίας και της εσωτερικής δυναμικής της ελληνικής παραγωγής) και η άκριτη επιπλέον φορολόγηση των παραγωγικών αγροτικών μονάδων και των επιχειρήσεων μεταποίησης των διατροφικών προϊόντων οδηγούν την τοπική παραγωγή διατροφικών προϊόντων σε ολισθηρούς ατραπούς.

Στο κείμενο εξετάζεται η λογική της διαμόρφωσης των επιλογών των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων όσον αφορά τα προορισμένα για την διατροφή προϊόντα της κτηνοτροφίας σε σχέση με παράγοντες όπως το οικολογικό περιβάλλον, η τοπική οικονομία, τα δίκτυα ανταλλαγών, η οργάνωση του χώρου και οι ακτίνες δράσης των κατοίκων μέσα στο χώρο, η κοινωνική οργάνωση της παραγωγής στο παραδοσιακό πλαίσιο. Γίνεται επίσης μια προσπάθεια αποτίμησης του ραγδαίου μετασχηματισμού, κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα, του συνόλου σχεδόν των εν λόγω συνιστωσών της παραδοσιακής τεχνολογίας των γαλακτοκομικών προϊόντων. Βάση της ανάλυσής μας αποτελούν κυρίως τα δεδομένα προσωπικών επιτόπιων ερευνών αλλά και η υπάρχουσα λαογραφική και άλλη βιβλιογραφία.

Θα αναφερθούμε καταρχήν στην ιστορική φυσιγνωμία της ελληνικής κτηνοτροφίας και στη συνέχεια θα παρουσιάσουμε ορισμένα παραδείγματα τυροκό-

Ταύρος. Η ημερίδα οργανώθηκε από το Εργαστήριο Κοινωνικής και Πολιτισμικής Ψηφιακής Τεκμηρίωσης του Τμήματος Κοινωνιολογίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος «CANEPAL. Η Ευρωπαϊκή κληρονομιά της αιγοπροβατοτροφίας και του ποιμενικού βίου». Βλ. <http://www.prismanet.gr/canepal/>, επίσκεψη στις 1/11/2015.

1. Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, «Αρνιά και κατσίκια. Αιγοπροβατοτροφία. Επιτροπή στην τοπικότητα», *Celebrating Pastoral Life. Heritage and Economic Development...*, ό.π., σ. 11-19.

μησης στο ελληνικό πλαίσιο, κυρίως από την ηπειρωτική Ελλάδα και λιγότερο από τα νησιά παρότι ο νησιωτικός χώρος, οι Κυκλάδες (κυρίως η Νάξος), η Σκύρος στο κεντρικό Αιγαίο, η Κεφαλονιά στο Ιόνιο πέλαγος, διαθέτουν αξιόλογη κτηνοτροφία και η δραστηριότητα αυτή είναι σημαντική για τον τοπικό πολιτισμό. Τα μεγάλα νησιά της Κρήτης και της Κύπρου έχουν, το καθένα, ιδιαίτερη και εξαιρετικά ισχυρή φυσιογνωμία όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των γαλακτοκομικών προϊόντων τους. Στην συνέχεια θα προσεγγίσουμε την έννοια της τοπικότητας των διατροφικών προϊόντων αναφερόμενοι στην διαμόρφωση του συστήματος των ονομασιών προέλευσης στην Γαλλία από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα και στο εξής. Τέλος θα απαριθμήσουμε μια σειρά από παράγοντες που επέδρασαν στην διαμόρφωση της σύγχρονης φυσιογνωμίας της ελληνικής τυροκομίας, ο ρόλος των οποίων χρήζει, κατά την γνώμη μας, περαιτέρω μελέτης.

Θεωρούμε ότι η ανάλυση των τεχνικών παρασκευής των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, των μετασχηματισμών τους, η αποκάλυψη των αναλογιών τους με τα κοινωνικά φαινόμενα όπως και η μελέτη των πολλαπλών σχέσεων μεταξύ της τοπικής κοινωνίας και του οικολογικού περιβάλλοντος από την Λαογραφία και την Εθνολογία μπορεί να προσφέρει θετικές υπηρεσίες στη δημόσια συζήτηση των εμπλεκόμενων φορέων (παραγωγών, θεσμικών εκπροσώπων, επιστημόνων) και του κοινού για τα θέματα της διατροφής. Ιδιαίτερος σήμερα που έχει τεθεί υπό αμφισβήτηση η οικονομική αποτελεσματικότητα της παγκοσμιοποιημένης κλίμακας των ανταλλαγών, υπό το βάρος των προβλημάτων που θέτουν το κόστος των μεταφορών και η συνεπαγόμενη από αυτές περιβαλλοντική επιβάρυνση, οι ανάγκες δημιουργίας μεγάλων υποδομών, οι μεγάλες πληθυσμιακές συγκεντρώσεις κ.ά., αναπτύσσεται το ενδιαφέρον για την τοπικότητα, την ιδιαιτερότητα, που όμως δεν αρνείται την επικοινωνία με τον υπόλοιπο κόσμο.

Η Ελλάδα είναι μια χώρα με πλούσιο γεωγραφικό διαμελισμό. Υπάρχουν πάρα πολλά μικρά αλλά και μεγάλα νησιά με εξαιρετικά πλούσιο γεωγραφικό ανάγλυφο. Τα μεγαλύτερα από αυτά (η Κρήτη καταρχήν αλλά και άλλα όπως η Νάξος στις Κυκλάδες και η Κεφαλονιά στο Ιόνιο) διαθέτουν αρκετά ψηλά βουνά που δεν απέχουν πολύ από την θάλασσα. Η οροσειρά της Πίνδου που διασχίζει την ηπειρωτική Ελλάδα με τις διακλαδώσεις της, την Δυτική Μακεδονία στον βορρά, την Ήπειρο και την Θεσσαλία και στη συνέχεια την Στερεά Ελλάδα, υπήρξε εδώ και αιώνες προνομιακός χώρος για τους νομάδες και ημινομάδες κτηνοτρόφους της κυρίως (ηπειρωτικής) Ελλάδας². Η απουσία συνόρων, στο ευρύτατο γεωγραφικό

2. Δημοσθένης Συράκης, «Νομαδική, μόνιμος και γεωργική κτηνοτροφία εν Ελλάδι», *Γεωργικόν Δελτίον της Ελληνικής Γεωργικής Εταιρείας*, τόμ. XII, τεύχ. 169 (Μάρτιος-Αύγουστος 1925), σ. 651-778.

πλαίσιο της οθωμανικής αυτοκρατορίας, διευκόλυνε τη μετακίνηση των κοπαδιών κυρίως προς τις πεδιάδες της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας, τη Χαλκιδική αλλά και τις πεδιάδες της Αιτωλοακαρνανίας, Άρτας και Θεσπρωτίας στην Δυτική Ελλάδα και την Ήπειρο. Το γεωγραφικό ανάγλυφο της ευρύτερης περιοχής με τα σχετικά ψηλά βουνά να ευρίσκονται σε απόσταση όχι απαγορευτικά μακρινή από τις πεδιάδες και τα παράλια ευνόησε την ανάπτυξη μιας μεταβατικής κτηνοτροφίας, που αποτελεί άριστο μέσο εκμετάλλευσης των ορεινών βοσκών κατά την θερμή θερινή περίοδο και χρησιμοποιεί τους σχετικά κοντινούς κάμπους, όπου τα διαθέσιμα βοσκοτόπια και οι ηπιότερες θερμοκρασίες επιτρέπουν την επιβίωση των κοπαδιών κατά τους δριμείς χειμώνες. Η κτηνοτροφική δραστηριότητα, εδραία ή μετακινούμενη, συνυπήρχε συχνά με την γεωργική καλλιέργεια της γης ακόμα και σε οικισμούς που ήταν χτισμένοι σε υψηλό υψόμετρο. Η σπουδαιότητα της μιας ή της άλλης δραστηριότητας στο πλαίσιο επιμέρους περιοχών ή οικισμών ή ακόμα και στο εσωτερικό της ίδιας κοινότητας γνώρισε σημαντικές μεταβολές ανάλογα με τις γενικότερες ιστορικές και οικονομικές περιστάσεις³.

Η κινητικότητα μέσα στον χώρο που χαρακτηρίζει την κτηνοτροφική δραστηριότητα θα επηρεάσει ποικιλοτρόπως τη φυσιογνωμία των περιοχών στα νεώτερα χρόνια. Επίσης η ποικιλία του γεωγραφικού αναγλύφου, οι βαθιές κοιλάδες που χωρίζονται από ψηλά βουνά δημιουργούν επιμέρους οικολογικές περιοχές και ενισχύουν την διαμόρφωση τοπικών παραγωγικών συστημάτων για την εδραία αλλά και την μεταβατική (transhumant) κτηνοτροφία. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό της κτηνοτροφίας της ηπειρωτικής Ελλάδας είναι η ύπαρξη εξειδικευμένων πληθυσμών (Βλάχοι, Σαρακατσάνοι, Αρβανιτόβλαχοι, Κοπατσαραιόι, κ.ά). Στον νησιωτικό χώρο η ποικιλομορφία της κτηνοτροφικής παραγωγής είναι επίσης σημαντική, αν και ίσως περισσότερο αναμενόμενη, μεταξύ των διαφορετικών νησιών.

Στις δεκαετίες του 1920 και του 1930 η γεωργική μεταρρύθμιση με την απαλλοτρίωση των τσιφλικιών αφαίρεσε από τα μεγάλα κοπάδια των τσελινγκάτων τον, ζωτικής σημασίας για εκείνα, χώρο των χειμερινών πεδινών βοσκών οδηγώντας τα στην εξαφάνιση⁴. Η κατάσταση στο σύνολο της ευρύτερης περιοχής

3. Ευάγγελος Καραμανές, «Η κτηνοτροφία της περιοχής Κοζάνης Γρεβενών: μια διαχρονική παραγωγική δραστηριότητα και οι κοινωνικές και πολιτισμικές της διαστάσεις», *Κοζάνη, 600 χρόνια Ιστορίας. Γένεση και Ανάπτυξη μιας Μακεδονικής Μητρόπολης, Πρακτικά Β' Συνεδρίου Τοπικής Ιστορίας, Κοζάνη 27-30 Σεπτ. 2012. 100η επέτειος της απελευθέρωσης της Κοζάνης*, επιμ. Χαρ. Καρανάσιος, Κ. Ντίνας, Δημ. Μυλωνάς, Δημ. Σκρέκας, σ. 189-216.

4. Δημητρίου Α. Ζωγράφου, *Ο κτηνοτροφικός πλούτος της Ελλάδος υπό ιστορικήν έποψιν*, Αθήναι 1928. Για την προβατοτοτροφία βλ. κυρίως τόμ. Α', σ. 126-160 και τόμ. Β'.

της Πίνδου μεταβλήθηκε βέβαια ριζικά μετά τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο και τον Εμφύλιο (1946-1949). Στην ευρύτερη περιοχή έλαβαν χώρα ορισμένα από τα πιο δραματικά γεγονότα του αδελφοκτόνου πολέμου. Μεταπολεμικά, μέσα από τις στάχτες των καμένων από τους Γερμανούς χωριών και τα ανείπωτα δεινά του Εμφυλίου πολέμου, δημιουργήθηκε μια νέα πραγματικότητα και οι εναπομείναντες πλέον ποιμένες διαχειρίζονταν συνήθως τα κοπάδια τους σε στενότερα οικογενειακή βάση. Η μορφή της εποχικής μετακίνησης των κοπαδιών, για όσους κτηνοτρόφους εξακολουθούν να ασχολούνται με την κτηνοτροφία, έχει αντιστραφεί. Οι κτηνοτρόφοι έχουν εγκατασταθεί μόνιμα πλέον στα πεδινά χωριά της Θεσσαλίας και μεταβαίνουν στα βοσκοτόπια του ορεινού χωριού τους κατά το θέρος.

Η μόνιμα εγκαταστημένη (εδραία) κτηνοτροφία ήταν αδιαχώριστα συνδεδεμένη με την γεωργική καλλιέργεια. Εκτός από τη μικροκτηνοτροφία, που αφορά κοπάδια που δεν αριθμούν περισσότερα από πενήντα ζώα, μία άλλη μορφή αναπτύσσεται κατά τις μεταπολεμικές δεκαετίες, με κοπάδια που αριθμούν από εκατό έως διακόσια ζώα. Οι ιδιοκτήτες αυτών των κοπαδιών ασχολούνται αποκλειστικά και μόνο με την εκτροφή των ζώων τους. Η εξέλιξη αυτή υπήρξε αποτέλεσμα αφενός του εκσυγχρονισμού της κτηνοτροφίας και αφετέρου της κυβερνητικής πολιτικής των δεκαετιών 1960-1970, που ευνοήσε τα δάνεια με εξαιρετικά χαμηλό επιτόκιο. Στις δύο επόμενες δεκαετίες, 1980 και 1990, οι κτηνοτρόφοι αυτοί κατάφεραν να συνεχίσουν την επαγγελματική τους ενασχόληση χάρη στις υψηλές τιμές του γάλακτος, τις επιδοτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθώς επίσης και στην ύπαρξη φτηνών εργατικών χεριών μετά την άφιξη των Αλβανών οικονομικών μεταναστών το 1991. Στην σημερινή συγκυρία οι επιδοτήσεις τίθενται υπό αμφισβήτηση και η εύρεση βοσκών αποτελεί σοβαρό πρόβλημα για την ελληνική κτηνοτροφία λόγω της ένταξης των μεταναστών στην ελληνική κοινωνία και της συνακόλουθης διεύρυνσης των επαγγελματικών προοπτικών και προσδοκιών τους⁵.

Η ελληνική κτηνοτροφία προσαρμόστηκε στην ένταξη της χώρας μας στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα (μετέπειτα Ευρωπαϊκή Ένωση) πριν από τρεις περίπου δεκαετίες αποκομίζοντας οφέλη αλλά και διαιωνίζοντας, ελέω της όποιας σχετικής οικονομικής ευημερίας, παλαιά προβλήματα. Σήμερα στην εποχή της παγκοσμιοποίησης, αντιμετωπίζει την κρίση, καταρχήν ως οικονομι-

5. Χαρακτηριστικό το πρόσφατο δημοσίευμα στην εφημερίδα «Θεσσαλία» του Βόλου. Φώτης Σπανός «Στερεύει η δεξαμενή για την εύρεση βοσκών. Οι Έλληνες εγκατέλειψαν, ενώ κι ο αριθμός των Αλβανών στο επάγγελμα φθίνει», εφημ. *Θεσσαλία*, Κυριακή 27 Σεπτ. 2015, σ. 16.

κή και ασφαλώς κρίση του εθνικού κράτους, αλλά και των ευρωπαϊκών θεσμών όπως τους γνωρίσαμε τις τελευταίες δεκαετίες. Η διατήρηση αυτής της παραγωγικής δραστηριότητας αλλά και του συγκεκριμένου τρόπου ζωής από τους νέους κτηνοτρόφους είναι κάθε άλλο παρά δεδομένη και χρήζει σχεδιασμού και φροντίδας από την πολιτεία.

Παραδείγματα τυροκόμησης

Κύριος στόχος της κτηνοτροφίας στο παραδοσιακό πλαίσιο – μετακινούμενης και εδραίας και όχι μόνο της περιοχής μας – ήταν η παραγωγή γάλακτος και των προϊόντων του, μαλλιού και πολύ λιγότερο η παραγωγή κρέατος (και δερμάτων). Είναι γνωστό ότι η παραδοσιακή διαίτα των αγροτικών πληθυσμών δεν περιλάμβανε το κρέας παρά σε εξαιρετικές περιπτώσεις σημαντικών εορτών και γεγονότων της κοινωνικής και οικογενειακής ζωής. Το γάλα και τα θηλυκά ζώα που το παρήγαν ήταν πολύτιμα διότι με αυτό θρέφονταν τα μικρά ζώα για 40 μέρες κατ' ελάχιστον ή και για αρκετά περισσότερο χρόνο και φτιαχνόταν τυρί και βούτυρο. Γενικά οι κτηνοτρόφοι προσπαθούσαν μέσω της παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων να υπερεκμεταλλεύουν τις βιοτικές ανάγκες των μελών της οικογένειας τους πουλώντας τα στην αγορά, ώστε να αγοράζουν τις απαραίτητες προμήθειες για το κοπάδι, όπως το αλάτι, να ανταποκρίνονται στο κόστος των ενοικίων των θερινών κυρίως βοσκοτόπων κ.ά.

Το 1925 δηλ. μετά το τέλος της μακράς πολεμικής περιόδου 1912-1922 και με δρομολογημένη την αγροτική μεταρρύθμιση ο Γενικός Επιθεωρητής Γεωργίας Δημοσθένης Συράκης σκιαγραφεί τα δεδομένα της ελληνικής τυροπαραγωγής της ηπειρωτικής Ελλάδας, που ήταν και η πιο σημαντική περιοχή από απόψεως παραγομένων ποσοτήτων και εμπορικότητας, και αναφέρει ως συνήθως παρασκευαζόμενα τυριά από τους τυρέμπορους, την φέτα, το κεφαλοτύρι, το κασέρι, την γραβιέρα και την μυζήθρα και βεβαίως το βούτυρο⁶. Ο τυρέμπορος εγκαθιστούσε πρόχειρο τυροκομείο σε κάποιο τσελιγκάτο που διέθετε τουλάχιστον 400 οκάδες ημερήσια παραγωγή γάλακτος. Το βούτυρο παραγόταν από ανθόγαλα (κρέμα). Η παραγόμενη φέτα τοποθετούνταν σε «δοχεία πετρελαίου» (τενεκέδες) ή σε βαρέλια για την μεταφορά της στα κέντρα κατανάλωσής της ή στα ψυγεία. Παρασκεύαζαν επίσης τυρομάζα (μπασκί) για να ολοκληρώσουν, στην συνέχεια, την παρασκευή του κασεριού σε οργανωμέ-

6. Δημοσθένους Συράκη, «Νομαδική, μόνιμος και γεωργική κτηνοτροφία εν Ελλάδι», *Γεωργικόν Δελτίον της Ελληνικής Γεωργικής Εταιρείας*, τόμ. XII, τεύχ. 169 (Μάρτιος-Αύγουστος 1925), σ. 704-725.

νο τυροκομείο. Από το εναπομείναν τυρόγαλο από όποιο τυρί παρασκεύαζαν παρήγαν μικρή ποσότητα μυζήθρας. Η λειτουργία αυτών των τυροκομείων στα χειμαδιά διαρκούσε από τον Ιανουάριο έως τον Μάιο όταν τα κοπάδια αναχωρούσαν για τα ορεινά βοσκοτόπια. Εκεί συνεχιζόταν η τυροκομική περίοδος με την παραγωγή κασεριού, κεφαλοτυριού και τυριών τύπου γραβιέρας από τον Μάιο έως τα μέσα ή το τέλος του Ιουλίου. Στη συνέχεια με την μείωση του γάλακτος τα ζώα αρμέγονταν μία φορά την ημέρα και παραγόταν βούτυρο ή και τυρί για τις ανάγκες των ίδιων των κτηνοτρόφων.

Το 1911, όταν οι βρετανοί αρχαιολόγοι A. Wace και M. Thompson, συγγραφείς του κλασικού για την μελέτη των μετακινούμενων (transhumant) ποιμνικών πληθυσμών των Βαλκανίων έργου *The Nomads of the Balkans*, επισκέφθηκαν το περίφημο βλαχοχώρι της Σαμαρίνας χτισμένο σε ύψος 1450 μέτρων στην Βόρεια Πίνδο, στα σύνορα της Δυτικής Μακεδονίας με την Ήπειρο, βρήκαν ότι οι τυροκόμοι παρασκεύαζαν αποκλειστικά το σκληρό εμπορικό τυρί *κεφαλοτύρι* (το οποίο αποκαλούσαν *κασκαβάλι*)⁷. Χάρη στην σύντομη περιγραφή της παρασκευής του από τους A. Wace και M. Thompson αλλά και από προφορικές μαρτυρίες είναι φανερό ότι πρόκειται για κεφαλοτύρι, τυρί το οποίο εξακολουθεί να παράγεται μέχρι σήμερα στη Σαμαρίνα (και όχι για *κασκαβάλι-κασέρι*). Σύμφωνα με τον ακολουθούμενο ετήσιο κύκλο εκμετάλλευσης των κτηνοτροφικών προϊόντων στη Σαμαρίνα αλλά και στα γειτονικά Βλαχοχώρια και Κοπατσαροχώρια των Γρεβενών, η παραγωγή γάλακτος και κατά συνέπεια και η τυροκόμηση ήταν επικεντρωμένη στην θερινή περίοδο και διαρκούσε ως το τέλος Ιουλίου.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα οι τυρέμποροι αγόραζαν όλη την παραγωγή και την προωθούσαν στο μεγαλύτερο μέρος της στα Γιάννενα και από εκεί στην Ιταλία όπου διατίθενταν με το όνομα *caccio cavallo*. Οι A. Wace και M. Thompson αναφέρουν ότι λόγω του σταθερού προσανατολισμού στην παραγωγή κεφαλοτυριού το οποίο διοχετευόταν στην αγορά, η φέτα και το βούτυρο ήταν σπάνια στη Σαμαρίνα και κατά συνέπεια αρκετά ακριβά. Εκτιμούσαν πολύ το μανούρι (στα βλάχικα *urdu*). Η μυζήθρα (στα βλάχικα *γκίτζα*, λέξη μάλλον αλβανικής προέλευσης), η οποία παρασκευαζόταν βράζοντας το τυρόγαλο και αποτελούσε υποπροϊόν της τυροκόμησης ήταν πολύ δημοφιλής, κυρίως μεταξύ των φτωχών. Ο προσανατολισμός της Σαμαρίνας στην παραγωγή κεφαλοτυριού κυρίως, παραμένει κατά κάποιο τρόπο σταθερός μέχρι τις μέρες μας. Το κεφαλοτύρι και το κασέρι ήταν τα κατεξοχήν εμπορευματοποιημένα τυριά στο παραδοσιακό

7. Βλ. A. J. B. Wace και M. S. Thompson, *Οι νομάδες των Βαλκανίων*, Θεσσαλονίκη 1989 (τίτλος πρωτοτύπου *The Nomads of the Balkans*, Λονδίνο 1914), σ. 76-77.

πλαίσιο και προορίζονταν να μεταφερθούν σε μεγάλες αποστάσεις.

Αντιθέτως στα γειτονικά Κοπατσαροχώρια των Γρεβενών κυριαρχούσε η παραγωγή του τυριού μπάτζος (ένα σκληρό τυρί άλμης, αρκετά αποβουτυρωμένο) που προοριζόταν για τοπική κατανάλωση και αντιστοιχούσε σε ένα χαμηλό επίπεδο εμπορικότητας. Η αλυσίδα παραγωγής του μπάτζου μέσα από την επεξεργασία του γάλακτος προέβλεπε την ταυτόχρονη παραγωγή είτε βουτύρου είτε μανουριού που προορίζονταν και τα δύο για το εμπόριο⁸.

Η αύξηση της ζήτησης για το αρνάκι γάλακτος και ο πρόωρος απογαλακτισμός των αμνών επέτρεψαν την καλύτερη οικονομική εκμετάλλευση του γάλακτος.

8. Η προσωπική μας ερευνητική πρόταση για την μελέτη του θέματος της πολιτισμικής κατανομής της εργασίας και της σημασίας της στην οργάνωση των τοπικών ταυτοτήτων των Βλαχοχωρίων και των Κοπατσαροχωρίων των Γρεβενών μελετά:

α) τις διαφορές στο τεχνικό σύστημα της κτηνοτροφίας, το οποίο διαφοροποιούσε τους Κοπατσαραιούς από τους Βλάχους, στα πλαίσια της πολιτισμικής κατανομής της εργασίας στην περιοχή: μεγάλη ημινομαδική κτηνοτροφία στα Βλαχοχώρια, ενώ στα Κοπατσαροχώρια έχουμε τον συνδυασμό ημινομαδικής και εδράιας κτηνοτροφίας με εκτεταμένη χρήση κλαδαριών - δηλ. ξηρού φυλλώματος βελανιδιάς ως χειμερινής ζωτροφής - και μικρής γεωργικής καλλιέργειας, παραγωγή διαφορετικών τυριών και γαλακτοκομικών προϊόντων, διαφορές στις στρατηγικές των κτηνοτροφικών και άλλων μετακινήσεων.

β) τις σχέσεις μεταξύ αυτών των πληθυσμών - δηλαδή την σημαντική διαφοροποίηση του κοινωνικού και οικονομικού status τους - σχέσεις οι οποίες εγγράφονται σε μια σχετικά μακρά διάρκεια του ιστορικού χρόνου,

γ) την αποτύπωση των σχέσεων αυτών στον χώρο, καθώς τα χωριά των υποδεέστερων οικονομικά Κοπατσαραιών βρίσκονται σε χαμηλότερο υψόμετρο, στη ζώνη της βελανιδιάς, και διασχίζονται από τις εμπορικές και κτηνοτροφικές στράτες των Βλάχων.

Προϊόν αυτής της ερευνητικής προσπάθειας, στο πλαίσιο της εκπόνησης μεταπτυχιακών εργασιών και της διδακτορικής μας διατριβής (στον τομέα της Λαογραφίας και Κοινωνικής Ανθρωπολογίας στη Φιλοσοφική Σχολή του Α.Π.Θ. και στον τομέα της Εθνολογίας στην Ε.Η.Ε.Σ.Σ. Παρισίων) αλλά και εντεταλμένης επιτόπιας έρευνας για το Κέντρο Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, υπήρξε η δημοσίευση άρθρων σε ελληνικές και ξένες συλλογικές εκδόσεις (π.χ. Evangelos Karamanes, "Changes in Cheese Production Among the Koupatsaréi: the Cheese Batzos" in Lysaght, P. (ed.) *Food from nature. Attitudes and Culinary Practices, (Proceedings of the 12th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Umeå and Frostviken, Sweden, 8-14 June, 1998)*, Uppsala 2000, The Royal Gustavus Adolphus Academy for Swedish Folk Culture, pp. 287-296), και μιας αυτοτελούς έκδοσης, που κυκλοφορήθηκε στη σειρά των Δημοσιευμάτων του Κέντρου Λαογραφίας: Ευάγγελος Καραμανές, *Οργάνωση του χώρου, τεχνικές και τοπική ταυτότητα στα κοπατσάρικα χωριά των Γρεβενών*, υπεύθ. έκδοσης Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, επιμέλεια Παναγιώτης Ι. Καμηλάκης, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, αρ. 25, Αθήνα 2011, σ. 430. [Χρηματοδότηση: Νομαρχική Αυτοδιοίκηση Γρεβενών, Εγνατία Οδός Α. Ε.]

Σήμερα οι κτηνοτρόφοι στοχεύουν κυρίως στην γαλακτοπαραγωγή. Με λίγα λόγια η πώληση των αρνιών γάλακτος είναι σημαντική από οικονομικής άποψης αλλά η κύρια πηγή εσόδων τους είναι η παραγωγή γάλακτος. Το γάλα πωλείται σχεδόν στο σύνολό του σε τυροκόμους. Σε ορισμένες περιπτώσεις κτηνοτρόφοι που μένουν στα ορεινά για μια σύντομη περίοδο και δεν έχουν συνεργασία με κάποιο τοπικό τυροκόμο τυροκομούν οι ίδιοι το λιγοστό γάλα της θερινής περιόδου. Στην περίπτωση αυτή επιλέγεται η παραγωγή φέτας που είναι πιο απλή τεχνικά. Ακόμη και εκείνοι που παραδίδουν το γάλα σε κάποιο τυροκόμο μέχρι τα μέσα Ιουλίου στη συνέχεια τυροκομούν μόνοι τους. Στην περιοχή Γρεβενών παρασκευάζουν φέτα την οποία πωλούν αλλά και μπάτζο. Ο μπάτζος παραμένει το τυρί που προτιμούν οι μόνιμα εγκατεστημένοι μικροκτηνοτρόφοι του Μεγάλου Γρεβενών: όλοι τους εμπιστεύονται τα ζώα τους σε έναν «επαγγελματία» κτηνοτρόφο κατά τη θερινή περίοδο και παίρνουν το γάλα που τους αναλογεί σύμφωνα με το γαλομέτρημα. Μετά τα μέσα ή τα τέλη του Ιουλίου η γαλακτοπαραγωγή μειώνεται και παραδοσιακά τα κοινά κοπάδια των *φαλκαριών* διαλύονται και κάθε κτηνοτρόφος παρελάμβανε το δικό του. Τότε οι Κοπατσαραιίοι των Γρεβενών παρήγαν τη φέτα (γνωστή στην περιοχή ως *μπατζιοτύρι*) και το *ανεβατό*. Η φέτα και το *ανεβατό* προορίζονταν για οικογενειακή κατανάλωση ή για πώληση στα πλαίσια της κοινότητας.

Τα τυροκομεία της περιοχής Ασπροποτάμου του Νομού Τρικάλων στην Κεντρική Πίνδο γνωστά ως *κασαρίες*, ήταν προσανατολισμένα στην παραγωγή του τυριού κασέρι σχεδόν αποκλειστικά. Το κασέρι είναι τυρί αναπλαθόμενης μάζας (*à pâte filée*), προορισμένο να μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις. Η τεχνική διαδικασία της παρασκευής του κασεριού μπορούσε να ανασταλεί, όταν ολοκληρωνόταν το στάδιο της παρασκευής του τυροπήγματος (*μπασκί*). Στο χωριό Χαλίκι Ασπροποτάμου, συχνά το τυρόπηγμα παρασκευαζόταν στις *στρούγκες*, ορισμένες από τις οποίες βρισκόταν αρκετές ώρες μακριά από το χωριό. Το φόρτωναν στα ζώα και το μετέφεραν στα τυροκομεία της Κρανιάς ή της Καλαμπάκας για την περαιτέρω επεξεργασία. Η πρακτική αυτή ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη. Για παράδειγμα οι Σαρακατσάνοι που ξεχείμαζαν στην περιοχή Αλμυρού και ξεκαλοκαίριαζαν στην περιοχή του Πετρίλου στα Άγραφα (Ν. Καρδίτσης) ενώ τυροκομούσαν κυρίως φέτα, σε ορισμένες περιπτώσεις, κατά τη θερινή περίοδο παρασκεύαζαν *μπασκί* το οποίο μετέφεραν μέσα σε τσουβάλια στις *κασαρίες* των Τρικάλων και του Βόλου⁹. Στο Χαλίκι Ασπροποτάμου μετά το τέλος της γαλακτοκομικής περιόδου στα τέλη Ιουλίου, παρασκευάζουν σε οικιακή βάση φέτα και σπανιότερα κεφαλοτύρι.

9. Γιάννης Αλ. Μποτός, *Οι Σαρακατσαναίοι*, Αθήνα 1982, σ. 54, 132-136.

Στη Βλάστη Κοζάνης, παρότι η γεωργία είχε πρωτεύουσα σημασία για τους μόνιμα εγκατεστημένους κατοίκους (καλλιεργούσαν βρίζα, σιτάρι, κριθάρι, αμπέλια), διατηρούσαν μικρά αλλά υπολογίσιμα για την οικογενειακή οικονομία οικοδοίτα κοπάδια από 30-40 αιγοπρόβατα, όπως είδαμε ήδη ότι συμβαίνει σε όλη την ευρύτερη περιοχή, και μια ή δύο αγελάδες κατά νοικοκυριό. Η κτηνοτροφική φυσιογνωμία της κοινότητας ολοκληρωνόταν από την παρουσία μεγάλων μετακινούμενων κοπαδιών, που ξεκαλοκαίριαζαν στα λιβάδια της και ανήκαν σε Σαρακατσάνους, Βλάχους αλλά και Κοπατσαραιούς κτηνοτρόφους¹⁰. Η τυροκομία της Βλάστης οφείλει τη φήμη της στη μεγάλη αυτή κτηνοτροφία. Η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, που προορίζονται για πώληση και εμπορική εκμετάλλευση, όπως το κασέρι, το βούτυρο και το μανούρι, εξομοιώνει την τυροκομία της Βλάστης – όσον αφορά τους στόχους του «τεχνικού συστήματος» που ακολουθούνταν – με εκείνες των Βλαχοχωριών των Γρεβενών που αναφέραμε ήδη (παραγωγή κεφαλοτυριού, βουτύρου κ.λπ.), της περιοχής Ασπροποτάμου Τρικάλων (κασέρι) και των Αγράφων (κασέρι και γραβιέρα)¹¹. Το σύστημα αυτό διαφοροποιείται από εκείνα της μικρότερης κτηνοτροφίας, τα οποία στόχευαν στην παραγωγή τυριών τοπικής εμβέλειας που προοριζόταν για τις ετήσιες ανάγκες των νοικοκυριών (μπάτζος, ανεβατό, βούτυρο κ.ά.). Σε σχετική μελέτη μου έχω αναφερθεί και σε άλλες επιμέρους περιπτώσεις κτηνοτροφικών χωριών της Δυτικής Μακεδονίας όπως η Γαλατινή Βοΐου και η Κλεισούρα Καστοριάς¹².

Τα τυροκομικά συστήματα των νησιών παρουσιάζουν αξιοθαύμαστη σταθερότητα μέσα στον χρόνο. Στη Νάξο το κύριο παραδοσιακό τυρί είναι το λεγόμενο *αρσενικό* ή *κεφαλήσο*, ένα σκληρό τυρί. Το λεγόμενο *θηλυκό* τυρί, δηλ. η μυζήθρα και ο *αθότυρος*, τυροκομείται μετά το αρσενικό με βρασμό του τυρόγαλου και προσθήκη γάλακτος. Μετά το τέλος της γαλακτοκομικής περι-

10. Μιχ. Αθ. Καλινδέρης, *Ο βίος της κοινότητας Βλάστης επί τουρκοκρατίας εις το πλαίσιον του δυτικομακεδονικού περιβάλλοντος*, Θεσσαλονίκη 1982. Ο Καλινδέρης υπολογίζει σε πάνω από 120.000 τον αριθμό των αιγοπροβάτων των κτηνοτρόφων της Βλάστης στις αρχές του 20ου αιώνα.

11. Το κασέρι ή κασκαβάλι είναι ιδανικό, προκειμένου να χρησιμοποιηθούν ελαφρώς ξυσιμμένα γάλατα και διατηρείται, όταν μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις. Ευάγγ. Καραμανές, «Τα συστήματα τυροκομίας της Πίνδου: συνέχειες και ασυνέχειες», *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005*, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς - Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς, Αθήνα 2008, σ. 425-449.

12. Ευάγγελος Καραμανές, «Η κτηνοτροφία της περιοχής Κοζάνης Γρεβενών: μια διαχρονική παραγωγική δραστηριότητα και οι κοινωνικές και πολιτισμικές της διαστάσεις», ό.π.

όδου όταν η ποσότητα του γάλακτος δεν ήταν πλέον επαρκής για να φτιάξουν ένα τουλάχιστον κεφαλοτύρι έφτιαχναν *ξινότυρα* και τουλουμοτύρι¹³.

Στην Δυτική Κρήτη τα κύρια προϊόντα ήταν τα σκληρά τυριά κεφαλοτύρι και γραβιέρα. Σημαντικά ήταν επίσης το τουλουμοτύρι και τα μαλακά τυριά αθότυρος, μαλάκα, μυζήθρα τα οποία παρασκευάζονται σε ποικίλες εκδοχές. Από την τσίπα του γάλακτος κάνουν επίσης το περίφημο στακοβούτυρο. Υπάρχει επίσης μια ποικιλία άλλων μικρών τυριών που παρασκευάζονται ως υποπροϊόντα της παρασκευής των κύριων τυριών. Για παράδειγμα το *κατσοχοίρι*, ένα τυράκι σε σχήμα ακανθόχοιρου (*κατσόχοιρου*) που γίνεται από το αραιό υπόλοιπο της τυρομάζας (*μαλάκας*) που μαζεύεται όταν αρχίζει και ζεσταίνεται ο αφρός¹⁴.

Στην Σκύρο στο κεντρικό Αιγαίο παρασκευάζουν το σκυριανό *τσεφαλοτύρι*. Στην παραδοσιακή του εκδοχή το γάλα ήταν απαστερίωτο, η τυρομάζα τοποθετούνταν στα *πλεχτά* (δηλ. τα καλούπια από βούρλα) και δεν χρησιμοποιούσαν πιεστήριο παρά μόνο την πίεση των χεριών. Παραλλήλως κρατούσαν χωριστά ένα μέρος του γάλακτος για την εκ παραλλήλου παρασκευή μυζήθρας. Παρασκευάζουν επίσης φέτα σε δύο εκδοχές, *αβάριστη* (δηλ. από γάλα *αβάριστο*, μη αποβουτυρωμένο) και *βαρισμένη* δηλ. αποβουτυρωμένη που μένει μετά την αφαίρεση του φρέσκου βούτυρου.

Από το τυρόγαλο μετά από την παρασκευή του λεγομένου ξινού βούτυρου (αυτό που φτιάχνεται από ξινισμένο γάλα) παρασκευάζουν με την πρόσθεση λίγης πυτιάς την *καζάρα* ένα φτωχό τουλουμίσιο αποβουτυρωμένο τυρί. Την τυρομάζα της φέτας την καταναλώνουν και φρέσκια και την ονομάζουν *απάλη*. Το βούτυρο και κυρίως το φρέσκο δεν συνηθίζονταν στη Σκύρο διότι χρησιμοποιούσαν το γάλα για την παρασκευή των τυριών. Ένα μικρό τυρί κακής ποιότητας, υποπροϊόν του κεφαλοτυριού, ήταν το *μάμαθο* που φτιάχνονταν από τα υπολείμματα της πήξης που έμεναν στον πάτο του βαρελιού¹⁵.

Στην Άνδρο, νησί όπου τα τυροκομικά προϊόντα προοριζόταν για την τοπική κυρίως κατανάλωση, συναντάμε τυριά που είχαν την δυνατότητα να παρασκευαστούν και με μικρές ποσότητες γάλακτος στο οικογενειακό πλαίσιο. Το τυρί *αρμεξιά* ή μαλακό ή μαλαχτό τυρί παρασκευάζεται παραδοσιακά με το γάλα

13. Γιάννης Βερόνης, *Βοσκοί και βοσκοσύνη στην ορεινή Νάξο*, Αθήνα 2009, σ. 157-172. Στεφ. Δ. Ήμελλος, «Άρσενικός και θηλυκός (Μερικές παρατηρήσεις και σχόλια)», *Λαογραφικά Ποικίλα*, τόμ. Γ', Αθήνα 1994, (Πρώτη δημοσίευση, *Επετηρίς Εταιρείας Κυκλαδικών Μελετών*, τόμ. ΙΒ', 1994).

14. Γιάννη Ι. Μαυρακάκη, *Ποιμενικά Δυτικής Κρήτης*, Χανιά 1948, σ. 64-76.

15. Εμμανουήλ Βαμβακερίδης, *Λαογραφική και γλωσσική ύλη Σκύρου, 1933-1937*, (επιμ. Νίκου Γ. Λάμπρου), Αθήνα 2008, σ. 91-99.

ενός αρμέγματος των ζώων. Μετά την πήξη κρεμούσαν το τυρί σε τσαντήλα, το πίεζαν με τα χέρια για να φύγει το τυρόγαλο και το αλάτιζαν. Η πετρωτή φτιαχνόταν με πίεση με μια πέτρα πάνω στην τσαντήλα και είναι πιο σκληρό τυρί. Τα *βολάκια*¹⁶ είναι ένα σκληρό τυρί μεγαλύτερης διάρκειας και φτιαχνονται με το τυρόπηγμα από πολλές αρμεξίες. Μετά από μάλαξη του τυροπήγματος αποξηραινόταν μέσα σε φανάρι σε ξηρό και δροσερό μέρος. Τα στεγνά βολάκια που έχουν στεγνώσει ζυμώνονται σε λεκάνη και αλατίζονται. Τοποθετούνται σε πήλινο δοχείο (*μπουρνιά*) που σφραγίζεται με ελαιόλαδο και τοποθετείται σε δροσερό μέρος προφυλαγμένο από τον ήλιο. Το τυρί της μπουρνιάς ή κοπανιστή ωρίμαζε επί 2-4 μήνες είναι πικάντικο και είχε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Στα κατώγια των ορεινών χωριών διατηρούνταν έως και δύο χρόνια. Στραγγισμένο έφτασε και τα 10 κιλά και μεταφερόταν σε τουλούμια στην Αθήνα. Πρόκειται για τυριά που εντάσσονται σε ενιαία τεχνολογική αλυσίδα ξεκινώντας από την αρμεξιά και φτάνοντας στο τυρί της μπουρνιάς/κοπανιστή.

Έχουμε δείξει σε σχετικές εργασίες μας ότι η τεχνολογία που χρησιμοποιούνταν στο παραδοσιακό πλαίσιο στην ευρύτερες περιοχές της Ελλάδας παρουσίαζε σχετική ομοιογένεια, υπήρχε δηλ. ένα κοινό απόθεμα τεχνικών γνώσεων όσον αφορά τις τεχνικές διαδικασίες με την ευρύτερη έννοια (διαχείριση των κοπαδιών, ζωοτροφές, ασθένειες, προστασία από απειλές, παρασκευή προϊόντων του γάλακτος κ.λπ.), αλλά οι στρατηγικές, ωστόσο, που είχαν αναπτυχθεί σε κάθε επιμέρους περιοχή στο πλαίσιο μιας εφευρετικής οικονομικής πολυπραγμοσύνης, την οδηγούσαν σε μια διαφορετική σύνθεση, η οποία ακολουθούσε τις επιταγές που έθετε το φυσικό περιβάλλον και οι ευρύτερες οικονομικές συνθήκες δίνοντας έμφαση σε διαφορετικές παραγωγικές προτεραιότητες και επιμέρους τεχνικά συστήματα περί την κτηνοτροφία, την γεωργία και τον συνδυασμό τους¹⁷. Σε τελική ανάλυση –παρ’ όλες τις μεγάλες και δραματικές

16. Το «βολάκι» είναι υποκορ. του βόλος και σημαίνει κάθε σφαιρικό αντικείμενο. Βόλακας στις Κυκλάδες και άλλα νησιά αποκαλείται ο ογκόλιθος, *Ιστορικό Λεξικό της Νέας Ελληνικής*, τόμ. Δ', τεύχ. Α', Ακαδημία Αθηνών, εν Αθήναις 1953. Τα «βωλιά» είναι τεράστιοι στρογγυλοί υφαιστιογενείς γρανιτόλιθοι που κυριαρχούν στο τοπίο στο χωριό Βώλαξ της Τήνου στο Αλέκος Φλωράκης, *Βωλαξίανοί καλαθοπλέκτες. Ένα μονοτεχνικό χωριό στην Τήνο / Volaxian Basketweavers. A monotechnic village in Tinos*, Τήνος 2010, σ. 14.

17. Ευάγγ. Καραμανές, «Τα συστήματα τυροκομίας της Πίνδου: συνέχειες και ασυνέχειες», *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005*, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπέζης Πειραιώς - Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπέζης Πειραιώς, Αθήνα 2008, σ. 425-449. Επίσης *Οργάνωση του χώρου, τεχνικές και τοπική ταυτότητα στα Κοπατσαροχώρια των Γρεβενών*, υπεύθυνη έκδοσης-πρόλογος Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, επιμέλεια Παν. Ι. Κα-

κοινωνικές και οικονομικές αλλαγές που γνώρισαν οι επιμέρους περιοχές μεταπολεμικά— διαπιστώνουμε συχνά αξιοθαύμαστη σταθερότητα των συστημάτων της τυροκομίας, που οδηγεί στην παραγωγή συγκεκριμένων τοπικών τυριών: κυρίως κεφαλοτυριού στην περίπτωση της Σαμαρίνας Γρεβενών, κασεριού στον Ασπροπόταμο Τρικάλων, γραβιέρας στην Κρήτη, βολάκια στην Άνδρο, κεφαλήσο ή αρσενικό τυρί στη Νάξο, κασέρι και βούτυρο στην Βλάχη Κοζάνης, κασέρι και γραβιέρα στα Άγραφα κ.λπ. Το είδος του τυριού που επιλέγεται να παραχθεί έχει σχέση με την κοινωνική συγκρότηση της ομάδας που το παράγει, την τοπική οικονομία και τον τρόπο που αυτή συνδέεται με την ευρύτερη κοινωνία και τα εμπορικά δίκτυα. Τα οικολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά κάθε περιοχής επηρεάζουν το τελικό προϊόν.

Βεβαίως, στα σημερινά πιστοποιημένα τυροκομεία χρησιμοποιείται σύγχρονος τεχνικός εξοπλισμός και λαμβάνονται πρόνοιες για την τήρηση των κανόνων υγιεινής επίσης ενώ έχουν αλλάξει και ορισμένες τεχνικές πράξεις. Μεταβλήθηκε επίσης ο χαρακτήρας ορισμένων τοπικών τυριών. Συγκεκριμένα επιπροσθέτως σε εκείνα που ήταν παραδοσιακά προορισμένα για το εμπόριο, παρουσιάστηκαν και άλλα τοπικά τυριά που έγιναν ευρύτερα γνωστά σε εθνικό και διεθνές επίπεδο όπως το ανεβατό Γρεβενών και Ελασσόνας, το κατίκι Δομοκού, η κοπανιστή των Κυκλάδων, η πετρωτή και τα βολάκια της Άνδρου, το καλαθάκι Λήμνου κ.ά.

Τα κυριότερα ελληνικά τυριά αλλά και αρκετά τοπικά (συνολικά 21) έχουν αποκτήσει Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης στον πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης μετά την θέσπιση του κανονισμού 2081/1992 (που αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό 510/2006) την σημασία της οποίας θα αναλύσουμε στην συνέχεια. Πρόκειται για το ανεβατό, το γαλοτύρι, τη γραβιέρα Αγράφων, τη γραβιέρα Κρήτης, τη γραβιέρα Νάξου, το καλαθάκι Λήμνου, το κασέρι, το κατίκι Δομοκού, την κεφαλογραβιέρα, την κοπανιστή, το λαδοτύρι Μυτιλήνης, το μανούρι, το μετσοβόνο, τον μπάτσο, το ξύγαλο ή ξίγαλο Σητείας, την ξυνομυζήθρα Κρήτης, το πηχτόγαλο Χανίων, το Σαν Μιχάλη της Σύρου, τη σφέλα, την φέτα, την φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού.

Οι αντιλήψεις περί την τοπικότητα των διατροφικών προϊόντων έχουν διανύσει μία ενδιαφέρουσα για τον μελετητή ιστορική διαδρομή στον ευρωπαϊκό χώρο από την εποχή που πρώτα στην Γαλλία κατά τις τελευταίες δεκαετίες του 19ου αιώνα διαμορφώθηκαν οι έννοιες «τοπικό προϊόν» ή «προϊόν ονομασίας προέλευσης» έως τη σταδιακή διαμόρφωση του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου που διέπει την κατοχύρωση των Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης στο πλαίσιο

της Ευρωπαϊκής Ένωσης¹⁸. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα τα ονόματα χωριών, νομών, περιφερειών ή επαρχιών της Γαλλίας χρησιμοποιούνταν συχνά για να προσδιορίσουν αγροτικά προϊόντα που θεωρούνταν ως τοπικής παραγωγής. Πρόκειται για μια πρακτική εφαρμοζόμενη και στα προϊόντα του ελληνικού χώρου (π.χ. ο οίνος της Σάμου) ήδη από την αρχαιότητα (γνωστός ήταν ο *Κύθνιος τυρός*, ο *νησιωτικός τυρός* που αναφέρεται στο τυρί των μικρών νησιών των Κυκλάδων φτιαγμένο από γάλα αιγοπροβάτων – συχνά σε αντιδιαστολή με τον *βαρβαρικό τυρό* από γάλα βοοειδών–, ο *Μαρώνειος*, ο *Βίβλινος*, ο *Κρητικός*, ο *Πράμνιος* οίνος, κ.ά.)¹⁹. Η ανάπτυξη των μεταφορών και της μεταποίησης όπως και η μείωση του κόστους παραγωγής στη Γαλλία του β' μισού του 19^{ου} αιώνα κατέστησε δυνατή την εμπορευματοποίηση τους τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Ορισμένα από τα προϊόντα αυτά όπως τα τυριά ροκφόρ και μπρι, η σαμπάνια, το κονιάκ απέκτησαν μεγάλη φήμη διεθνώς για τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά και έγιναν σημεία αναφοράς για τους γαστρονόμους.

Καθώς τα προϊόντα αυτά πέρασαν στην μαζική κατανάλωση κινδύνεψαν να χάσουν την σχέση τους με τον τόπο παραγωγής τους. Το όνομα της περιοχής προέλευσής τους έτεινε να μετατραπεί σε μια γενική ονομασία ενός τύπου τροφίμου ή ποτού. Αποκομμένη από την τοπική της προέλευση η ονομασία θα προσδιόριζε μια κατηγορία προϊόντων. Για παράδειγμα, η ονομασία *γκρυγιέρα* (*grygière*) έτεινε να προσδιορίζει εν είδη γενικής ονομασίας έναν τύπου τυριού που περιελάμβανε σκληρά, κίτρινα τυριά και όχι αποκλειστικά το υψηλής ποιότητας τυρί της συγκεκριμένης περιοχής *γκρυγιέρα* της Σαβοΐας. Το ίδιο φαινόμενο έχει καταγραφεί και σε άλλες περιπτώσεις. Για παράδειγμα το γλυκό κρασί που παραγόταν είτε από λιασμένα σταφύλια είτε από υπερώριμα που είχαν μείνει να ψηθούν πάνω στα κλήματα, ονομαζόταν κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους *Κρητικός οίνος*, δηλ. το γεωγραφικό όνομα *Κρητικός οίνος* είχε μεταπέσει σε γενική επωνυμία (*denomination generic*) που υποδήλωνε το γένος του οίνου²⁰.

18. Kolleen M. Guy, «Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque» στο Peter Scholliers (ed.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking since the Middle Ages*, Berg, 2001, Oxford – New York, σ. 127-138.

19. Λίνα Μενδώνη, «Κείος ή Κύθνιος ο τυρός;», *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005*, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς - Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς, Αθήνα 2008, σ. 425-449.

20. Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα «Ισμαρικός και Πράμνιος: φιλολογική και οινολογική διερεύνηση των ομηρικών οίνων» στο *Τέχνη και τεχνική στα αμπέλια και τους οινεώνες της Β. Ελλάδας, Θ' τριήμερο εργασίας, Αδριανή Δράμας, 25-27 Ιουνίου 1999*, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 2002, σ. 36-77.

Το πιο γνωστό παράδειγμα επιτυχημένης αντίδρασης των εμπλεκομένων παραγωγών και διακινητών στην υποβάθμιση συγκεκριμένου τοπικού προϊόντος είναι αυτό των οινοπαραγωγών της περιοχής της Καμπανίας (Champagne). Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα ο αφρώδης οίνος είχε πρακτικά ταυτιστεί με την συγκεκριμένη περιοχή της Βορειοδυτικής Γαλλίας χάρη στις προσπάθειες του Syndicat du Commerce des Vins de Champagne. Η ισχυρή αυτή Ένωση παραγωγών ιδρύθηκε το 1882 από ορισμένους ισχυρούς εξαγωγείς γαλλικού αφρώδους οίνου και έχοντας στην διάθεσή της τα απαραίτητα οικονομικά μέσα αγωνίστηκε από κοινού με άλλους γάλλους εξαγωγείς και εμπόρους κρασιού για να καταγγελθούν τα παραγόμενα στο εξωτερικό κρασιά με γαλλικές ονομασίες (labels). Ας σημειώσουμε ότι ενώσεις παραγωγών και έμποροι που διέθεταν οικονομικά μέσα και πολιτική επιρροή πρωτοπόρησαν στην κατοχύρωση των τοπικών προϊόντων. Κατά την πρώτη δεκαετία του 20^{ου} αιώνα ψηφίστηκαν νόμοι για την αντιμετώπιση της νοθείας στα γεωργικά προϊόντα βάση των οποίων τα κρασιά συνδέθηκαν με την ονομασία τους (appellation). Στη συνέχεια οι ονομασίες προέλευσης (appellations d'origine) θεμελιώθηκαν στον καθορισμό γεωγραφικών ορίων ώστε να νομιμοποιηθεί αλλά και να περιχαρακωθεί το δικαίωμα χρήσης της εθνικής κληρονομιάς.

Αυτό το σύστημα προστασίας της τοπικής προέλευσης των διαφόρων αγροτικών προϊόντων (appellations d'origine) αποτέλεσε το υπόδειγμα για τη σχετική νομοθεσία της δεκαετίας του 1930 όσον αφορά την appellation d'origine controlee (AOC) (το 1935 στη Γαλλία ιδρύεται το Institut National des Appellations d'Origine, INAO η δικαιοδοσία του οποίου αρχικά περιοριζόταν στα κρασιά ενώ αργότερα επεκτάθηκε στα γαλακτοκομικά και άλλα αγροτικά προϊόντα) και πρότυπο για την ευρωπαϊκή νομοθεσία των τελευταίων δεκαετιών. Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε την Προστασία Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) [Protected Destination of Origin (PDO)] και Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ) [Protected Geographical Indication (PGI) products] καθώς και τα σχετικά πιστοποιητικά για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα με τον Κανονισμό 2081/1992. Ο Κανονισμός έχει ενημερωθεί έκτοτε με νέους²¹. Σήμερα περί τα 600 προϊόντα έχουν κατοχυρωθεί ως ΠΟΠ στον ευρωπαϊκό χώρο και άλλα τόσα ως ΠΓΕ. Σε επιστημονικό επίπεδο συνεχίζεται η συζήτηση για την προ-

21. Για τα ελληνικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ενδείξης βλέπε την δικτυακή πύλη του αρμόδιου οργανισμού πιστοποίησης Agrocert: <http://www.agrocert.gr/pages/content.asp?cntID=26&catID=15>. Επίσης για τα ελληνικά τρόφιμα βλ. στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Γεωργίας: <http://greekfood.minagric.gr/>

τεραιότητα και την βαρύτητα του παράγοντα του φυσικού περιβάλλοντος ή των ανθρώπινων γνώσεων και τεχνικών στην διαμόρφωση των αγροτικών προϊόντων που συνδέονται με ένα *terroir*²².

Στο σημείο αυτό πρέπει να επισημάνω ότι η μελέτη της μετάβασης από τις παραδοσιακές τεχνικές τυροκόμησης σε αυτές της σύγχρονης τυροκομίας είναι ένα ζητούμενο για την εθνογραφία του ελληνικού χώρου όπως και η σχέση τους με τον τόπο παραγωγής, την οικολογία του, τον πολιτισμό του, αυτό που αποκαλούμε τοπικότητα εν ολίγοις. Το θέμα αυτό έχει απασχολήσει στην ιστορική του διάσταση ευρωπαίους κυρίως ερευνητές που μελέτησαν την διαφορετική κατά χώρα πορεία εκβιομηχάνισης της τυροκομίας (σχετική αποτυχία της βιομηχανικής τυροκομίας κατά τον 19^ο αιώνα στην Αγγλία και επικράτησή της μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, επικράτηση μικρότερων μονάδων (και κατοχύρωση τυριών ως ΠΟΠ με πρώτο το ροκφόρ το 1925) στην Γαλλία, πράγμα που συνέβη εν μέρει και στην περίπτωση της Ολλανδίας²³. Αναφέρω στο σημείο αυτό τα μαθήματα του καθηγητή της πολιτισμικής τεχνολογίας Francois Sigaut στην EHESS Παρισίων που ενθάρρυνε τους φοιτητές στην πραγματοποίηση ερευνών στο, συχνά αφιλόξενο για τους εθνογράφους, πλαίσιο των σύγχρονων βιομηχανικών μονάδων παραγωγής τροφίμων. Στην Ελλάδα, η Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη μελετά τα λαογραφικά δεδομένα της παραδοσιακής διατροφής και συμμετέχει στο δημόσιο διάλογο με προτάσεις για το οργανωμένο και σχεδιασμένο «πέρασμα» της παραγωγής των τοπικών παραδοσιακών τροφίμων στο σύγχρονο πλαίσιο²⁴. Η σύγχρονη ελληνική τυροκομία αφιέρωσε πολύ κόπο και χρόνο στην προσπάθεια να αφομοιώσουν οι Έλληνες τεχνίτες τον τρόπο λειτουργίας του τεχνικού εξοπλισμού που εισάγεται από την Δυτική Ευρώπη αλλά

22. Matthew J. Rippon, «What is the geography of Geographical Indications? Place, production methods and Protected Food Names», Area, 2014, doi: 10.1111/area.12085 (πηγή: www.academia.edu)

23. Richard Blundel and Angela Treger (2006), «From artisans to “factories”: the interpretation of craft and industry in English cheese-making, c1650-1950», *Entreprise and Society*, 7(4), σ. 705-739. [Πηγή: www.academia.edu.]

24. Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Ελληνικά επώνυμα τοπικά προϊόντα*, έκδοση του Ελληνικού Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ) σε τρεις γλώσσες (ελληνική, αγγλική υπό τον τίτλο *Greek Typical Local Foods*, γαλλική υπό τον τίτλο *Grèce: Produits de Terroir*) [Ερευνα σε συνεργασία με τους οικονομολόγους Δημ. Σύριγγα και Βασιλική Μπουγά], Αθήνα 2000, σ. 300. Στέφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύννης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 17, Αθήνα 1983, όπου και ειδικά κεφάλαια για τις τροφές και τα ποτά (σ. 50-73) και την ποιμενική ζωή (σ. 74-104).

και οι ξένοι τεχνολόγοι να μνηθούν στα θέματα παρασκευής των ελληνικών τυριών. Οι απόψεις των κτηνοτρόφων και των τοπικών τυροκόμων για τα προϊόντα της σύγχρονης τυροκομίας αποτελούν ενδιαφέρον πεδίο μελέτης. Κατά τις επιτόπιες έρευνές μας κυρίως στο πλαίσιο των εντεταλμένων λαογραφικών αποστολών του Κέντρου Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών έχουμε συναντήσει και συζητήσει αρκετούς τυροκόμους σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Παρότι κανείς τους δεν εξέφρασε αντιρρήσεις για τις τεχνολογικές βελτιώσεις (κυρίως όσον αφορά τον τομέα της υγιεινής) πολλοί είναι εκείνοι που αντιλαμβάνονται τις διαδικασίες επεξεργασίας του γάλακτος και των προϊόντων του ως όχι θεμιτές και ορισμένες φορές οδηγούνται στο να μην αναγνωρίζουν τα νέα γαλακτοκομικά προϊόντα σαν «πραγματικά τυριά». «Δεν είναι τυριά, είναι χαλβάς» μου είπε ένας συνταξιούχος τυροκόμος που συνάντησα στην Ανθούσα Ασπροποτάμου πριν λίγα χρόνια. Τα διαιτητικά προϊόντα είναι τα πρώτα που γίνονται αντιληπτά σαν τέτοια. Οι άνθρωποι που διαδραμάτισαν κάποιο ρόλο στην διαδικασία παραγωγής του τυριού έχουν συνείδηση των αλλαγών στον τρόπο ζωής και περιγράφουν μια εποχή που το τυρί ήταν πιο αλμυρό, η γεύση του πιο δυνατή και καταναλωνόταν σε μικρές ποσότητες δεδομένης της σπανιότητάς του. Από αυτή την άποψη, τα λεγόμενα παραδοσιακά τυριά των οποίων οι παραγωγοί κάνουν πολλές και ποικίλες συνθηκολογήσεις σύμφωνα με διάφορα κριτήρια, οικονομικά, γενικές προτιμήσεις των καταναλωτών κ.λπ. φαίνονται λιγότερο παραδοσιακά. Πιστεύω πως ο λαογράφος, ο εθνολόγος ή ο κοινωνικός ανθρωπολόγος²⁵, που προσκαλείται σε κάποιες περιπτώσεις να προσφέρει τη γνώση του για τα παραδοσιακά προϊόντα διατροφής μπορεί να προσφέρει θετικές υπηρεσίες στη δημόσια συζήτηση των εμπλεκόμενων φορέων και του κοινού αναλύοντας τις τεχνικές διαδικασίες παρασκευής των προϊόντων, τους μετασχηματισμούς τους και αποκαλύπτοντας τις αναλογίες τους με τα κοινωνικά φαινόμενα.

Σημαντικό κεφάλαιο μελέτης για την έρευνα θα πρέπει να αποτελέσουν οι εξαγωγές τυριών προς το εξωτερικό που επηρεάζουν σημαντικά την ελληνική γαλακτοκομία: Το ελληνικό κασκαβάλι-κασέρι όπως και το κεφαλοτύρι από το 1890 και ως τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο εξαγόταν στην Ιταλία και στις

25. Για παράδειγμα οι εργασίες της Έλιας Πετρίδου για το τυρί φέτα και την αντίληψη της ελληνικότητας στους Έλληνες του εξωτερικού και ιδιαιτέρως στο ευρωπαϊκό πλαίσιο σε σχέση με την «μάχη» για την κατοχύρωση της «φέτας» ως προϊόν ονομασίας προέλευσης: Έλια Πετρίδου, «Au pays de la feta: négociation de la grécité dans le contexte européen», *Ethnologie française*, 35 (2), 2005, σ. 255-265. «Τυρί και έθνος» στο Ε. Παπαταξιάρχης (επιμ.), *Περιπέτειες της Ετερότητας*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 2006, σ. 139-158.

Η.Π.Α. όπου καταναλωνόταν από τους ιταλούς και τους έλληνες μετανάστες. Καθώς κατά τη διάρκεια του Μεγάλου Πολέμου οι εξαγωγές απαγορεύτηκαν από το κράτος, η Ελλάδα δεν ξαναπήρε την θέση της ως εξαγωγέα τυριών, κύρια προς την αμερικανική αγορά κατά τον Μεσοπόλεμο. Βεβαίως τα κύρια ελληνικά τυριά η φέτα, το κεφαλοτύρι, το κασέρι (κασκαβάλι), η γραβιέρα, η μυζήθρα όπως και το βούτυρο συνεχίζουν να προτιμούνται από την ελληνική διασπορά η οποία αποτελεί μόνιμο πρεσβευτή των ελληνικών τροφίμων και πόλο διάδοσής τους στο εξωτερικό.

Επίσης σημαντικό ρόλο στην διαμόρφωση της σύγχρονης ελληνικής τυροκομίας έπαιξαν οι ειδικές Σχολές που δημιουργήθηκαν από το κράτος, κυρίως χάρη στην πρωτοβουλία σημαντικών προσωπικοτήτων που αφιέρωσαν τον βίο τους στην προώθηση της ελληνικής τυροκομίας. Μία σοβαρή ανασκόπηση της πορείας διαμόρφωσης της σύγχρονης ελληνικής τυροκομίας θα όφειλε να εγκύψει στην μελέτη τους. Συνοπτικά αναφέρουμε εδώ ότι από την δημιουργία του ελληνικού κράτους κατεβλήθη προσπάθεια από τον Κυβερνήτη Ιωάννη Καποδίστρια για την παροχή γεωργικής εκπαίδευσης με την ίδρυση Γεωργικής Σχολής στην Τίρυνθα η οποία λειτούργησε με από το 1829 έως το 1872 (με μία διακοπή κατά τα έτη 1838-1846). Η Σχολή αντιμετώπισε πολλά προβλήματα κατά το διάστημα λειτουργίας της και δεν είναι σαφές αν περιλάμβανε κάποια εκπαίδευση στη γαλακτοκομία. Η αποτυχία της Σχολής λειτούργησε αρνητικά για ανάλογες προσπάθειες.

Το 1887 αποφασίστηκε η ίδρυση, μετά από χρόνια αναβολών και καθυστερήσεων, τριών γεωργικών σχολών από τις οποίες ευδοκίμησε ουσιαστικώς μόνο η «Κασσαβέτειος και Τριανταφυλλίδειος Σχολή Αϊδινίου» που εγκαταστάθηκε στο κτήμα Αιδίν στον Αλμυρό Μαγνησίας που δωρίθηκε για το σκοπό αυτό από την οικογένεια του Αλεξ. Δ. Κασσαβέτη. Αυτό οφείλεται σε μια σημαντική μορφή της γεωργικής εκπαίδευσης, του Ραϊνόλδου Δημητριάδη (1863-1922), γεωπόνου, ιδρυτή έδρας Τυροκομίας στη Σχολή και διευθυντή της (1893-1900), ο οποίος το 1889 παρασκεύασε το πρώτο βελτιωμένο σκληρό ελληνικό τυρί στην περιοχή των Αγράφων από πρόβειο γάλα προερχόμενο από μετακινούμενα κοπάδια Σαρακατσάνων ποιμένων²⁶. Το 1916 ιδρύθηκε η Γαλακτοκομική Σχο-

26. Ο Ρ. Δημητριάδης σπούδασε γεωπονία και κτηνοτροφία στο Montpellier και το Grignon της Γαλλίας με υποτροφία καθώς πρότευσε στο διαγωνισμό των Ολυμπίων για το Κληροδότημα Ζάππα (1883). Μετά τις σπουδές του πραγματοποίησε πρακτική άσκηση στην τυροκομία και την εκτροφή ζώων στο Μιλάνο και στη Ζυρίχη. Από το 1889 έως το 1892 έστησε κινητά τυροκομεία στα Άγραφα (νομός Καρδίτσας), στο Μαλακάσι και στο όρος Δοκίμι στην περιοχή Ασπροποτάμου (νομός Τρικάλων). Ραϊνόλδος Δημητριάδης, *Ελληνική κτηνοτροφία*, εν Αθή-

λή Ιωαννίνων. Ο γεωπόνος διευθυντής της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων από την ίδρυσή της το 1916 ως τη δεκαετία του 1950, Νικόλαος Π. Ζυγούρης, μπορεί να θεωρηθεί ως ο πατέρας της σύγχρονης ελληνικής τυροκομίας καθώς οι επιστημονικές του εργασίες και τα συγγράμματά του αποτελούν τη βάση στην οποία στηρίχθηκαν μεταγενέστεροι επιστήμονες ενώ το συστηματικό εκπαιδευτικό και επιμορφωτικό του έργο, μέσω των συγγραμμάτων του και της διδασκαλίας, συνέβαλε καθοριστικά στην παροχή κατάλληλης κατάρτισης στους νέους τυροκόμους²⁷. Στην γαλακτοκομική εκπαίδευση συνέβαλε και η Αβερύφειος Γεωργική Σχολή Λάρισας που ιδρύθηκε το 1911²⁸.

Με την ίδρυση του Υπουργείου Γεωργίας το 1917 λαμβάνεται σοβαρότερη μέριμνα και για τα θέματα της εκπαίδευσης και ιδρύονται ανώτερες Σχολές: καταρχήν η Ανωτέρα Γεωπονική Σχολή στην Αθήνα το 1920 (στην οποία δημιουργήθηκε εργαστήριο Γαλακτοκομίας το 1962) και το Τμήμα Γεωπονίας στην Φυσικομαθηματική Σχολή του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης το 1927 (ειδικό Εργαστήριο Γαλακτοκομίας το 1987). Στην συστηματοποίηση των γαλακτοκομικών σπουδών συνέβαλαν τα μέγιστα και η ίδρυση της Κτηνιατρικής Σχολής του ΑΠΘ (1950) της Σχολής Τεχνολόγων Τροφίμων (ΚΑΤΕΕ Θεσ/ικης, 1974) και του Ειδικού Ινστιτούτου Γάλακτος Ιωαννίνων (1984)²⁹.

ναις 1900, σ. 273-275. Επίσης Ραϊνόλδος Δημητριάδης, *Ο μικρός κτηνοτρόφος*, εν Αθήναις 1905. Βλ. Λάμπρος Βαρελάς «Ο Ραϊνόλδος Δημητριάδης και οι αφηγήσεις του για τη ζωή των βοσκών στην Πίνδο», *Τρικαλινά*, 35 (2015), σ. 47-56 όπου και εργογραφία του Ρ. Δημητριάδη. Επίσης Χαράλαμπος Χαρίτος – Ιουλία Κανδήλα, *Κασσαβέτεια Γεωργική Σχολή Αιδινίου, 1884-1914, Συμβολή στην ιστορία της γεωργικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα*, Βόλος 1997.

27. Νικόλαος Π. Ζυγούρης, «Οι ελληνικοί τυροί», *Γεωργικόν και Δασικόν Δελτίον*, Νοεμ.-Δεκ. 2014, τεύχος Δ', Εκ του Τυπογραφείου Μιχαήλ Μαντζεβελάκη, Εν Αθήναις 1914, σ. 152, *Πρακτική τυροκομία ήτοι Περιγραφή των ελληνικών τυρών και των κυριωτέρων ευρωπαϊκών τοιούτων. Περί ασθeneιών των τυρών και της θεραπείας αυτών. Περί γαλακτοκομικών συνεταιρισμών κ.τλ.*, Παράρτημα του *Γεωργικού Δελτίου* Φεβρ. 1930, Εν Αθήναις 1930, σ. 106 και Β' έκδοση επηυξημένη και διορθωμένη Παράρτημα του *Γεωργικού Δελτίου* Δεκεμβρίου 1938, Εν Αθήναις 1938, σ. 139, *Πρακτική Γαλακτοκομία*, Ελληνική Γεωργική Εταιρεία, 1937, *Το βούτυρον*, Παράρτημα του *Γεωργικού Δελτίου* Μαρτίου 1929, Εν Αθήναις 1928, σ. 45, *Το γάλα και η γιαούρτη*, Παράρτημα του *Γεωργικού Δελτίου* Φεβρ. 1928, Αθήναι 1928, σ. 64. Επίσης το κύριο έργο του, *Η βιομηχανία του γάλακτος*, εν Αθήναις 1952, σ. 582.

28. Ιουλία Κανδήλα, *Η Αβερύφειος Γεωργική Σχολή Λάρισας. Συμβολή στην ιστορία της γεωργικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα*, Έλλα, Λάρισα 2004.

29. Βλ. αναλυτικά Ευστάθιος Αληχανίδης, Εμμανουήλ Μ. Ανυφαντάκης, «Η γαλακτοκομική εκπαίδευση και έρευνα στην Ελλάδα κατά τον 19^ο και 20^ό αιώνα», *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας*, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς - Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς, Αθήνα 2008, σ. 483-490.

Σημαντικός και άξιος μελέτης είναι ο ρόλος των κατά τόπους, μικρότερων ή μεγαλύτερων, βιομηχανιών παραγωγής τυροκομικών. Το 1950 με το τέλος του Εμφυλίου κατεγράφησαν στην Ελλάδα 2000 μικρά τυροκομεία, συχνά εποχικά, τις υποδομές των οποίων ο Νικόλαος Ζυγούρης σκιαγραφεί με μελανά χρώματα. Όσον αφορά τις συστηματικές βιομηχανικές μονάδες πρέπει να αναφερθεί η ίδρυση το 1934 της βιομηχανίας ΕΒΓΑ για την παραγωγή παστεριωμένου αγελαδινού γάλακτος μετά από πρωτοβουλία ελληνοαμερικανών. Σημαντικός υπήρξε και ο ρόλος της Αγροτικής Τραπεζής της Ελλάδος που διέθετε και ειδικές Τεχνικές Υπηρεσίες για την στήριξη των εργοστασίων Γάλακτος.

Μετά το 1950 εμφανίζονται τα πρώτα, συνεταιριστικά κυρίως, εργοστάσια χάρη και στην αμερικανική βοήθεια: ΑΣΠΡΟ (Συνετ. αγελαδοτρόφων Ασπροπύργου), ΑΣΤΥ (συνεργασία Αγροτικής Τραπεζής της Ελλάδος και συνεταιρισμών με έδρα την Αθήνα), ΑΓΝΟ (Θεσσαλονίκη), ΕΒΟΛ (Βόλος) και ΠΡΩΤΟ (Πάτρα). Την δεκαετία του 1960 ιδρύονται πολλά συνεταιριστικά εργοστάσια με στόχο την αύξηση της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος. Επίσης αξιόλογα ιδιωτικά εργοστάσια ΜΕΒΓΑΛ (1952), ΦΑΓΕ (1964) ΔΕΛΤΑ (1968) προώθησαν το αγελαδινό γάλα. Με το κλείσιμο της ΕΒΓΑ η ΔΕΛΤΑ αποκτά μεγάλο μερίδιο αγοράς στο παστεριωμένο γάλα σταθεροποιώντας την θέση της για τις δεκαετίες που ακολουθούν. Το 1974 η ΜΕΒΓΑΛ αρχίζει την παραγωγή παραδοσιακού τύπου γιαουρτίς ενώ το ίδιο έτος η ΦΑΓΕ κάνει την είσοδό της στην παραγωγή γιαουρτιού όπου θα καταλάβει πρώτη θέση. Κατά τη δεκαετία του 1970 η χώρα φτάνει σε μια εξαιρετικά παραγωγική περίοδο ως προς το γάλα. Το Υπουργείο Εμπορίου εφαρμόζει διατίμηση στα γαλακτοκομικά προϊόντα θεωρώντας τα ως λαϊκής κατανάλωσης, ουσιώδη και σε ανεπάρκεια για να δαμάσει τον πληθωρισμό.

Από το 1982 με την είσοδο της χώρας στην ΕΟΚ εγκαταλείπονται οι δασμοί στα εισαγόμενα προϊόντα και αρχίζει η αύξηση των εισαγωγών ξένων τυριών και αγελαδινού γάλακτος. Ο άνισος ανταγωνισμός με τα ξένα προϊόντα δημιουργεί ένα τεράστιο έλλειμμα στο ισοζύγιο γάλακτος-γαλακτοκομικών προϊόντων (ήδη το 1983 ανέρχεται σε 530 χιλ. τόνους γάλα ενώ το 2000 σε 1 εκ. 530 χιλ. τόνους³⁰).

Η μελέτη του ποιμενικού βίου και των τροφών έχει μια μακρά παράδοση

30. Αλέκος Παππάς, Κωνσταντίνος Τσαντίλης, Γεώργιος Καλαντζόπουλος, «Ιστορία της ελληνικής βιομηχανίας γάλακτος μέχρι την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα», *Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005*, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς - Ίδρυμα Αρτισειδής Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπεζής Πειραιώς, Αθήνα 2008, σ. 517-526.

στο πλαίσιο της ελληνικής Λαογραφίας ήδη από τις επιστημονικές απαρχές της και τις κατευθύνσεις του Νικολάου Γ. Πολίτη. Χαρακτηριστικές είναι οι εργασίες του Δημ. Λουκόπουλου, με την υποστήριξη του Στίλπ. Κυριακίδη πρώτου διευθυντή του Λαογραφικού Αρχείου μετά την ίδρυσή του (1918-1926) και μετέπειτα καθηγητή στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, που εγκαινιάζουν μια σχετικώς συστηματική μελέτη του υλικού βίου στον ελληνικό χώρο. Δεν θα αναφερθούμε εδώ στις εργασίες για τον ποιμενικό βίο στο πλαίσιο της ελληνικής Λαογραφίας, καθώς αυτό έχει γίνει σε άλλη μελέτη μας³¹. Το ειδικό ερωτηματολόγιο του Κέντρου Λαογραφίας για τον υλικό βίο (Στέφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, Αθήνα 1983) αφιερώνει ειδικό κεφάλαιο στην ποιμενική ζωή (σελ. 74-104) και στις τροφές (σελ. 50-73) συστηματοποιώντας τις λαογραφικές εργασίες που προηγήθηκαν.

Ειδικότερα για την μελέτη του υλικού βίου και της ποιμενικής ζωής οι ερευνητές που στηρίζονται στις μεθόδους της εθνογραφικής επιτόπιας έρευνας ή της προφορικής ιστορίας, καταγράφουν σημαντικές πληροφορίες και προσεγγίζουν παλαιά ζητήματα υπό το πρίσμα των νεότερων επιστημονικών οπτικών ή θέτουν νέα, που προκύπτουν από τις σύγχρονες ανάγκες και την ανάπτυξη της τεχνολογίας, στηριζόμενοι και στην αρκετά εμπλουτισμένη, σε σχέση με παλαιότερα, βιβλιογραφία. Όπως αναφέρθηκε και στην αρχή του κειμένου μας, η ανάλυση των τεχνικών παρασκευής των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, των μετασχηματισμών τους, η αποκάλυψη των αναλογιών τους με τα κοινωνικά φαινόμενα όπως και η μελέτη των πολλαπλών σχέσεων μεταξύ της τοπικής κοινωνίας και του οικολογικού περιβάλλοντος από την Λαογραφία και την Εθνολογία αποκαλύπτει τις πολιτισμικές διαστάσεις της διαμόρφωσης της ποικιλίας –δυσανάλογα μεγάλης σε σχέση με τον περιορισμένο γεωγραφικό χώρο της Ελλάδας– των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Πρόκειται για ένα σημαντικό εθνικό πολιτισμικό κεφάλαιο, μια παρακαταθήκη, που μπορεί να αξιοποιηθεί στο σύγχρονο πλαίσιο.

31. Ευάγγ. Καραμανές, *ό.π.*, σ. 90-99.

Βιβλιογραφία

- Δημητριάδης Ραϊνόλδος, *Ελληνική κτηνοτροφία*, εν Αθήναις 1900.
- Η ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του. 10ο Τριήμερο Εργασίας, Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005, οργάνωση: Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπέζης Πειραιώς - Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος, Πολιτιστικό Ίδρυμα Τραπέζης Πειραιώς, Αθήνα 2008.
- Ήμελλος Στέφ. Δ. -Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικ., *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας αρ. 17, Αθήνα 1983.
- Καραμανές Ευάγγελος, «Η κτηνοτροφία της περιοχής Κοζάνης Γρεβενών: μια διαχρονική παραγωγική δραστηριότητα και οι κοινωνικές και πολιτισμικές της διαστάσεις», *Κοζάνη, 600 χρόνια Ιστορίας. Γένεση και Ανάπτυξη μιας Μακεδονικής Μητρόπολης, Πρακτικά Β' Συνεδρίου Τοπικής Ιστορίας, Κοζάνη 27-30 Σεπτ. 2012. 100η επέτειος της απελευθέρωσης της Κοζάνης*, επιμ. Χαρ. Καρανάσιος, Κ. Ντίνας, Δημ. Μυλωνάς, Δημ. Σκρέκας, σ. 189-216.
- Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, *Ελληνικά επώνυμα τοπικά προϊόντα*, έκδοση του Ελληνικού Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών (ΟΠΕ) σε τρεις γλώσσες (ελληνική, αγγλική υπό τον τίτλο *Greek Typical Local Foods*, γαλλική υπό τον τίτλο *Grèce: Produits de Terroir*) [Έρευνα σε συνεργασία με τους οικονομολόγους Δημ. Σύριγγα και Βασιλική Μπουγά], Αθήνα 2000.
- Συράκης Δημοσθένης, «Νομαδική, μόνιμος και γεωργική κτηνοτροφία εν Ελλάδι», *Γεωργικών Δελτίων της Ελληνικής Γεωργικής Εταιρείας*, τόμ. XII, τεύχ. 169 (Μάρτιος-Αύγουστος 1925), σ. 651-778.
- Wace J. B. και Thompson M. S., *Οι νομάδες των Βαλκανίων*, Αφοί Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1989 (τίτλος πρωτοτύπου *The Nomads of the Balkans*, Λονδίνο 1914).
- Ζυγούρης, Νικόλαος Π. *Η βιομηχανία του γάλακτος*, εν Αθήναις 1952.

SUMMARY

EVANGELOS KARAMANES

Local traditional products and development: ecology, local systems, localities

Analysis of the technology of making local traditional products, their transformations, the disclosure of proportions with social phenomena such as the study of multiple relations between the local community and the ecological environment from Folklore and Ethnology can provide positive services in the public debate of specialized persons (producers, institutional representatives, scientists) and the general public on matters of nutrition.

Particularly now that has been put into question the economic efficiency of a globalized scale exchange, under the weight of the problems posed by the cost of transport and the resultant of these environmental burdens, the needs of major infrastructures, the large population concentrations, etc., we mark a growing interest for locality and particularity, that do not refuse communication with the rest of the world. History of food production in industrial scale and elaboration of the status of Protected Destination of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI) products in Europe and in Greece are put into research.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ