

Αιγοπροβατοτροφία: παραδοσιακή απασχόληση με μέλλον*

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: Η αιγοπροβατοτροφία στην Ελλάδα ασκήθηκε επί αιώνες, και εξακολουθεί να ασκείται, κατά το ποιμνιακό σύστημα (εδραία ή νομαδική) με χρήση βοσκής, υπό την επιτήρηση κατά κανόνα ποιμένων-βοσκών, σε κοινόχρηστους ή και ιδιωτικούς βοσκότοπους και δευτερευόντως σε τεχνητά λιβάδια. Συνδέεται με την μυθολογία, την εθιμολογία, τη λατρευτική ζωή και τις παραδόσεις, την τέχνη, τον διατροφικό κώδικα και την εξασφάλιση πρώτης ύλης για την κάλυψη των αναγκών σε ένδυση και ρυκοσκευή (υφαντική) των θρενών κυρίως πληθυσμών που την ασκούν ως κύρια ή συμπληρωματική απασχόληση. Σήμερα, η επιστροφή σε κάποια δοκιμασμένα από αιώνες πρότυπα φαίνεται απαραίτητη. Έτσι η έννοια της τοπικότητας - locality ως ταυτότητα γεωγραφικής ενδειξης ή ονομασία προέλευσης των προϊόντων αποτελεί μια σύνθεση, καθώς αποτυπώνει το αποτέλεσμα του κλίματος, του εδάφους και της βιοποικιλότητας σε συνάρτηση με τις παραδοσιακές γνώσεις, τις τεχνικές και τις δεξιότητες των παραγωγών, καθώς και τις χρήσεις τους σε διάφορες περιστάσεις της καθημερινής ζωής στον κύκλο του χρόνου.

Λέξεις κλειδιά: αιγοπροβατοτροφία, τοπικότητα-locality, παραδοσιακά τοπικά προϊόντα, ανάπτυξη

*«Αρνιά, κατσίκια, πιδιά, ν'φάδες, γαμπροί,
'γεια, δύναμη, γρόσια
κι απ'ούλα τα καλά. Κι τ'χρόν'....».*

* Ανακοίνωση στην ημερίδα με θέμα «Τεχνουργήματα με πρώτες ύλες από Αιγοπρόβατα. Παραδοσιακές Τεχνολογίες Τροφίμων από τα Αιγοπρόβατα» που πραγματοποιήθηκε στις 16 Οκτωβρίου 2013 στο Κέντρο Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος», Πειραιώς 254, Ταύρος. Η ημερίδα οργανώθηκε στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος «CANEPAL. Η Ευρωπαϊκή κληρονομιά της αιγοπροβατοτροφίας και του ποιμνικού βίου».

Με αυτή την απλή ευχή, αλλά με διαβαθμισμένη προτεραιότητα για το ζητούμενο, παιδιά και ενήλικες κτηνοτρόφοι σε όλη σχεδόν την Ελλάδα, υποδέχονταν το νέο έτος, το βράδυ της Πρωτοχρονιάς, στις ποιμενικές εγκαταστάσεις τους (*βλαχοκάλυβο, γρέκι, κατοικιά, κονάκι, κατούνα, ταρατάσα* κ.ά.)¹, καθώς έριχναν στην εστία *χλωρά πουρνάρια*. Αν αυτά «*πριτσιάναγαν*», δηλαδή καίγονταν με θόρυβο, προοιωνιζόταν καλή χρονιά για την αναπαραγωγή των κοπαδιών. Τότε συνόδευαν τον ευπρόσδεκτο θόρυβο με τα λόγια: *Όπως πηδάει το κλαρί να πηδάνε τ' αρνάκια και τα κατσίκια*². Να είναι δηλαδή ζωηρά και υγιή τα νεογέννητα αρνιά και κατσίκια και κατά προτίμηση να είναι θηλυκά, σε αντίθεση με τα παιδιά, που τα προτιμούν αρσενικά (*θηλυκά αρνιά και αρσενικά παιδιά*, κοινή παροιμιακή έκφραση). Μη μας διαφεύγει ότι ο μήνας που ξεκινάει είναι, παρετυμολογώντας το Ιανουάριος, ο Γενάρης (από το γεννώ), που φέρνει τα αρνιά και τα κατσίκια.

Με την ίδια μαγική αντίληψη, «*όταν σημάδευαν τα ζώα (τα πρόματα) στ' αυτιά για να ξεχωρίζουν και να αναγνωρίζονται, έπαρναν τ' αποκόμματα και τα έριχναν σε τρεχούμενο νερό (βρύση, ρέμα) με την ευχή: όπως τρέχει το νερό, να τρέχουν και τα πρόματα*» (τα γιδοπρόβατα)³.

Η αιγοπρόβατοτροφία⁴ στην Ελλάδα ασκήθηκε επί αιώνες, και εξακολουθεί

1. Στέφ. Δ. Ήμελλος - Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Αθήνα 1983, σ. 84-104. Βλ. και Δημ. Λουκόπουλος, *Ποιμενικά της Ρούμελης*, εν Αθήναις 1930, σ. 24.

2. Γ. Α. Μέγας, *Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας*, τεύχος 3, σ. 43). Ανατ. [τριών τευχών-ανατύπων από την *Επετηρίδα του Λαογραφικού Αρχείου*, 1939-1949], Αθήναι 1975. Στην περιοχή Παραμυθιάς Θεσπρωτίας της Ηπείρου πάνω στην κουλούρα της Πρωτοχρονιάς η νοικοκυρά «φτιάχνει είτε με τη βελόνα του πλεξίματος είτε με ξύλο το μαντρί, γίδα, πρόβατα, ακόμη και την αλαταριά... Αυτή την παίρνει ένα θηλυκό του σπιτιού, συνήθως η γυναίκα ή η κοπέλα του σπιτιού, ... ξεκινάει νύχτα πριν ακόμη ο τζομπάνης ανοίξει την ποριά (έξοδο) του μαντριού, την ανοίγει μόνη της, έχοντας στην αγκαλιά της τούφες πουρνάρι, που τις έκοψε μόνη της... Προχωρεί κατ' ευθείαν στην γωνιά της καλύβας, προς την φωτιά ακουμπάει, τις τούφες και φυσάει ν' ανάψουν... Μετά εύχεται: όσα πράτς-προντς, τόσα αρνιά και κατσίκια. Την κουλούρα την βάζει στο κέρατο του γκεσεμιού (του κριαριού, που οδηγεί το κοπάδι) και την τρώγει ο βοσκός» (Κέντρο Λαογραφίας, χειρόγραφο αρ. 3000, 1966, σ. 66-68).

3. Στέφ. Δ. Ήμελλος - Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού, ό.π.*, σ. 84-85.

4. Είναι ο σημαντικότερος κλάδος της ζωικής παραγωγής και συμμετέχει κατά 32% στην ακαθάριστη αξία της, ενώ 100.000 περίπου οικογένειες έχουν ως κύρια απασχόληση τον κλάδο αυτό. Στη χώρα μας εκτρέφονται 9 εκατομ. πρόβατα (10.0%) και 5.1 εκατομ. αίγες (45.0%). Στην Ε.Ε.-25 εκτρέφονται περίπου 90 εκατομμύρια προβατοειδών και 12

να ασκείται, κατά το ποιμνιακό σύστημα (εδραία ή νομαδική) με χρήση βοσκής, υπό την επιτήρηση κατά κανόνα ποιμένων-βοσκών⁵, σε κοινόχρηστους ή και ιδιωτικούς βοσκότοπους⁶ και δευτερευόντως σε τεχνητά λιβάδια. Προσαρμοσμένη στις εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες της χώρας μας, αξιοποιώντας ακαλλιέργητες εκτάσεις και υπολείμματα της φυτικής παραγωγής μετά την συγκομιδή, που άλλως θα έμεναν ανεκμετάλλευτα, η αιγοπροβατοτροφία αποτελεί τον πλέον παραδοσιακό κλάδο της ελληνικής κτηνοτροφίας⁷. Είναι φυσικό να συνδέεται με την μυθολογία, την εθιμολογία, τη λατρευτική ζωή και τις παραδόσεις, την τέχνη, τον διατροφικό κώδικα και την εξασφάλιση πρώτης ύλης για την κάλυψη των αναγκών σε ένδυση και οικοσκευή (υφαντική) των ορεινών κυρίως πληθυσμών, που την ασκούν ως κύρια ή συμπληρωματική απασχόληση⁸.

Τα ποίμνια-κοπάδια (*κοπή, νομή, ορδή, έχνη, κουράδι, αρνοκοπή, ζυγουρο-*

εκατομ. αιγοειδών. Είναι και η μεγαλύτερη παραγωγή, εισαγωγέας και καταναλωτής αιγοπροβείου κρέατος. Η παραγωγή γάλακτος περιορίζεται κυρίως στην Ελλάδα, την Ιταλία, την Πορτογαλία, την Ισπανία και την Γαλλία. Η αυτάρκεια της Ε.Ε. σε πρόβειο κρέας είναι περίπου στο 80%, ενώ της χώρας μας στο 86%. Στην χώρα μας παράγονται 700.000 τόνοι πρόβειου και 470.000 τόνοι γίδινου γάλακτος, από τους οποίους το 90 % του πρόβειου και το 80,0% του γίδινου προκομείται. Κατά 75% παράγονται μαλακά τυριά, δηλ. κυρίως φέτα, η παραγωγή της οποίας ανέρχεται στους 140.000 τόνους.

5. Ο βοσκός (*πιστικός, ρογιασμένος, βαλτός, τσοπάνος, τσοπάνος με ρόγα κ.ά.*) για την βοσκή του ποιμνίου (όταν ο ιδιοκτήτης είχε πολλά αιγοπροβάτα) προσλαμβάνονταν «από Σταυρού (14 Σεπτ.) και τελείωνε του άλλου Σταυρού» (Λουκόπουλος, *Ποιμενικά*, ό.π., σ. 13). Στην Ήπειρο η «ρόγα» (έμμισθη σχέση) διαρκούσε από «Αι Γιώργη σ' Αι Δημήτρη» (ΚΛ, χφ. 2030, σ. 20, 1953). Π.χ. στην Αιτωλία την ρόγα ο πιστικός την έπαιρνε «σε είδος ή σε χρήματα. Εκτός απ' τη ρόγα ο τσοπάνης έπαιρνε τη φάκνα (= τροφή) και την ποδεσιά του (υποδήματα). Η ποδεσιά κοστίζει το πιο πολύ στον αφεντικό» (Λουκόπουλος, *Ποιμενικά*, ό.π., σ. 13). Ως βοσκοί προσλαμβάνονταν φτωχοί, ορφανά, ξένοι και θεωρούνταν παρακατιανοί.

6. Η ενοικίαση βοσκότοπων (*πάχτωμα*), που ανήκαν στην κοινότητα, σε μοναστήρια ή σε ιδιώτες, γινόταν με αμοιβή του ιδιοκτήτη (*βόσκηστρο, βοσκιάτικα, νόμι, πάχτος, τοπιάτικο, χειμαδιάτικο κ.ά.*). Π.χ. στην Καλοσκοπή Παρνασσίδας «τα κοινοτικά λιβάδια μοιράζονταν σύμφωνα με τον αριθμό των προβάτων σε περιοχές, τα «τσιγγέκια» ή «μοιράδια». Σε καθένα τσιγγέκι ρίχνονταν μια στρουγγα από μια παρέα» (ΚΛ, χφ. 1488, σ. 45, 1928). Στη Βερδικούσα Ελασσόνας «όντα έρχονταν ου κίρς, ανταμωνομάσταν ούλοι οι τζιουμπαναράιοι σ' κοινότητα και μοιραζάμι τα μαντριά φαλκάρια-φαλκάρια» (ΚΛ, χφ. 2933 Α', σ. 57-58, 1964). Στη Λήμνο οι κοινότητες είχαν «κοινοτικούς μεράδες» και έκαστος αναλόγως του ποιμνίου του έδινε από ένα ή δύο «κουλμπάνια» (αρνιά) στην εκκλησία ή κοινότητα (ΚΛ, χφ. 2143, σ. 1954).

7. Ευάγγελος Θ. Καραμανές, *Οργάνωση του χώρου, τεχνικές και τοπική ταυτότητα στα Κοπατσαροχώρια των Γρεβενών*, υπεύθυνη έκδοσης-πρόλογος Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, επιμέλεια Παν. Ι. Καμηλάκης, από το Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα 2011, σελ. 432.

8. Στέφ. Δ. Ήμελλος - Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *ό.π.*, σ. 84-104 (Ποιμενική ζωή).

κοπή, κριαροκοπή, τραουκοπή, τσαγκαδοκόπαδο, γαλαροκόπαδο κ.ά.)⁹ είναι συνήθως μικτά με αναλογία περίπου 70% σε πρόβατα και 30% σε αίγες, χωρίς να αποκλείεται η συγκρότηση κοπαδιών μόνον από αίγες όπως συνέβαινε σε ορισμένες περιοχές, ενώ τα κοπάδια των προβάτων περιλαμβάνουν πάντοτε, έστω και ελάχιστο, αριθμό αιγών¹⁰, εν είδει οδηγού των προβάτων με μπροστάρη τον τράγο. Ο τράγος είναι εξ άλλου εκείνο το ζώο που αναζητούσε πηγή νερού για το πότισμα του ποιμνίου και την εγκατάσταση του μονίμου ή προσωρινού οικισμού των ποιμένων, σύμφωνα με τις καταγεγραμμένες παραδόσεις¹¹.

9. Ο.π., σ. 83.

10. Στον ευρωπαϊκό χώρο μικρός αριθμός αιγών χρησίμευε για την συγκράτηση ενωμένου του κοπαδιού αλόγων, τα οποία μπορούσαν να οδηγήσουν σε συγκεκριμένο μέρος. Η ευρέως διαδεδομένη αντίληψη μεταξύ των αγροτών ότι η διατήρηση αιγών σε ένα κοπάδι βοοειδών επενεργεί ευεργετικά στην γονιμότητά τους και αποτρέπει την αποβολή των εμβρύων δεν γνωρίζω ποιά εξήγηση μπορεί να έχει. Αίγες θεωρούνταν επίσης φύλακες θησαυρών, όπως αντιστοίχως στην ελληνική παράδοση μεγάλα ψίδια ή κότες με τα κλωσσόπουλα, καθώς και οιωνοί καλής τύχης. Έτσι η νύφη που θα συναντούσε, βγαίνοντας από την εκκλησία, μετά τη στέψη, κατσικά θεωρούνταν καλότυχη. Αλλά και για κάθε αρχή έργου, ταξίδι ή σημαντική συνάντηση, το συναπάντημα με κατσικά θεωρούνταν καλός οίονος.

11. Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμυλάκη, «Water Management in Myths and Legends of the Greek People», *Narratives across Space and Time. Transmissions and Adaptations, Proceedings of the 15th Congress of the International Society for Folk Narrative Research (June 21-27, 2009 Athens)*, vol. II, σ. 1-21. Ειδικότερα σ. 11. Βλ. η ίδια, «Πηγές, υδραγωγεία, οικισμοί. Βίοι παράλληλοι στην ιστορία και στις παραδόσεις». *Πρακτικά συνεδρίου «Το νερό πηγή ζωής, κίνησης, καθαρισμού»*, Μουσείον Ελληνικής λαϊκής Τέχνης, Αθήνα 1999, σ. 171-188. Αναφέρω ενδεικτικά παράδοση από τα Πράμαντα Ιωαννίνων: «Το χωριό μας ήταν χτισμένο πριν από το 1821 στη θέση “Χρηστούς” που λεγόταν μετόχι. Στη θέση που είναι σήμερα το χωριό από το μετόχι εβόσκουσαν τα γιδοπρόβατα. Εδώ στο δάσος. Μια μέρα ένα τραγί, καθώς βγήκε από την πατουλιά (λόχη), είχε τα γένεια του βρεγμένα κι αμέσως οι τζομπάνηδες βρήκαν το νερό των Πραμάντων. Αφού βρέθηκε το νερό, άρχισαν οι τζομπάνηδες σιγά-σιγά να χτίζουν καλύβες», Κέντρο Λαογραφίας, χειρόγραφο αρ. 2302, σ. 582-583 (Πράμαντα, Ήπειρος, 1959, Δημ. Β. Οικονομίδης). Επίσης Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμυλάκη, «Υδροκίνητες βιοτεχνίες στο Βελεστίνο», περ. *Υπέρεια, Πρακτικά του Α' συνεδρίου «Φεραί-Βελεστίνο-Ρήγας*, Αθήνα 1990, σ. 161-325. Στις σ. 297-299 πέντε σχετικές παραδόσεις. Η παλαιότερη, καταγεγραμμένη το 1881 είναι η εξής: «Εις τον καιρόν εκείνον, μοι διηγήθη ο συνοδεύων με αφελής ιερεύς, έβσκε ένας τσοπάνης το ποιμνιόν του εις τα βουνά εδω γύρω [στο Βελεστίνο]. Ήταν καλοκαίρι και διψούσαν τα ζώα. Έξαφνα βλέπει μίαν ημέραν ότι τα γίδια του εφαινοντο ποτισμένα. Πού και πώς δεν ήξευρεν. Επρόσεξε κι άλλην ημέραν και είδε τον τράγον να σκύφτη χαμηλά εις την γην. Είχε βρει νερό και έπινεν, έπινεν αχόρταγα. Βάζει τ' αυτί ο πιστικός στην γην, εκεί που είδε σκυμμένον τον τράγον και ακούει να κοχλάζει το νερό. Κανείς δεν ήξευρεν από πού ήρχονταν εκείνο το νερό το κρυμμένο και πού επήγαινε. Ήθελε να το κρατήσει κι εκείνος μυστικό. Αλλά εκεί που έσκυφε κι αυτός

Βεβαίως και εντός των ποιμνίων γίνεται χωρισμός των ζώων ανάλογα με την ηλικία, το είδος, τα χαρακτηριστικά. Η επιτήρηση ανατίθεται αναλόγως στον *προβατάρη*, τον *γιδάρη* και ειδικότερα στον *αρνάρη*, τον *ζυγουριάρη*, τον *γαλαριάρη*, τον *στερφάρη*, τον *κριαρά* ή τον *βετουλιάρη*, τον *τραγιάρη*, τον *κατσικάρη*. Την επιτήρηση των αιγών του μικτού κοπαδιού είχαν συχνά γυναίκες¹². Την κλασική εικόνα ενός κοπαδιού αιγοπροβάτων αξιοποιεί η παραβολή του Ευαγγελίου¹³, για να περιγράψει με παραστατικό τρόπο την αφηρημένη εικόνα της Μέλλουσας Κρίσης, τοποθετώντας τον Κριτή στη θέση του Ποιμένα-βοσκού, ο οποίος για πρακτικούς λόγους χωρίζει τα πρόβατα από τα ερίφια. Η σκηνή είναι οικεία για τους αγροτοποιμενικούς πληθυσμούς στους οποίους απευθύνεται, με τα ήμερα και αργοκίνητα πρόβατα και τα πάντοτε πονηρά, ζημιάρικα και φιλέρυνα γίδια. Οι μακάριοι-πράοι χριστιανοί (πρόβατα - οι αμνοί του Θεού) δεξιά και τα ανήσυχα διαβολεμένα γίδια (ερίφια) αριστερά, προκειμένου να αποδώσει στον καθένα δικαιοσύνη κατά τα έργα του. Δεν θα μπορούσε να βρεθεί καλύτερη εικόνα για την συγκεκριμένη παραβολή. Η τρέχουσα φράση «χωρίζει τα πρόβατα από τα ερίφια» σημαίνει τη διάκριση μεταξύ του καλού και του κακού.

Εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει η τεράστια ποικιλία ονομασιών των ζώων ανάλογα με την ηλικία, το χρώμα, τα αυτιά, τα μαλλιά, τις γεννήσεις και μια σειρά σωματικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες. Έτσι ανάλογα με την ηλικία

να πih του πέφτει στο νερό η φλογέρα. Σε λίγες ημέρες η φλογέρα του εφευρέθηκε κάτω στον πλάτανο (εις τον πλάτανον παρά την λίμνην της Υπερείας - σήμερα Κεφαλόβρυσο). Το μαθαίνει ο αγάς (=ο Τούρκος άρχοντας της περιοχής). Ζητά να μάθη ποιανού ήταν η φλογέρα και πώς ευρέθηκε εκεί. Μαθαίνει από τα πολλά πως η φλογέρα ήταν του τσοπάνη. Διατάζει να του τον φέρουν μπροστά του. Τον εξετάζει και μαθαίνει πως του έπεσεν η φλογέρα εκεί που έσκυψε να πih από το νερό που είχε εύρει το τραγί. Ο αγάς θέλησε να μάθη κι αυτός την πηγή, για να φέρη το νερό στο παλάτι του. Στέλνει τον τσοπάνη συντροφευμένο με δυό αράπηδες στο βουνό κι εκεί του δείχνει εκείνος την πηγή που είχε πέσει η φλογέρα. Οι αραπάδες έρχονται και το λένε του αγά, αφού πρώτα εσκότωσαν τον τσοπάνη, όπως τους είχε διατάξει ο αγάς. Σε λίγο βρέθηκαν και οι αραπάδες σκοτωμένοι, γιατί έτσι είχε διατάξει ο αγάς. Έμεινε κείνος μονάχος να το ξέρει πού ήταν το κεφαλάρι (= μεγάλη πηγή νερού). Έπειτα πέθανε χωρίς να το πih κανενός. Γι αυτό κανείς ακόμα ως τα σήμερα δεν το ξέρει πού πρωτοβγαίνει το νερό, που χύνεται από τους βράχους κοντά στον πλάτανο». (Σπυρίδων Λάμπρος, «Η πατρίς του Ρήγα», *Νέος Ελληνομνημίων*, τόμ. 15 (1921), σ. 36).

12. Στέφ. Δ. Ήμελλος - Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *ό.π.*, σ. 84-85.

13. Νικηφόρος Θεοτόκης, *Κυριακοδρόμιον των τεσσάρων Ευαγγελιστών*, 1840. (*Κατά Ματθαίον Ευαγγέλιο*, xxv, 31-46: «... αφοριεί αυτούς απ' αλλήλων, όπως ο ποιμήν αφορίζει τα πρόβατα απο των ερίφων και στήση τα μεν πρόβατα εκ δεξιών αυτού, τα δε ερίφια εξ ευωνύμων...»). Βλ. Ν. Γ. Πολίτης, *Μελέται περί του βίου και της γλώσσης του ελληνικού λαού. Παραοιμίαι*, τ. Β', Αθήνα 1900, λ. αρνί.

τα πρόβατα είναι: *αρνί, βυζασταρά, κοπάρι, κουζί, οψιμάρι, προβυζιαστό, ζυγούρι, αρνάδα (μάρωπο, μιλίора, τουκλί, τσερούλι κ.ά.), δευτέρι, τριτάρι, από δύο ψαλίδια, παλιομάρωπο, δευτεροπάλαιο, τριπάλαιο (7 ετών)*. Οι αίγες αντιστοιχώς: *αποβύζι, βετούλι, κακορίφι, βετούλα, εγκαίροτραγος, ρίφι, κατσίκι, μοσκούλα, αίγια, βεργάδι, βετούλι, ριφόγα, μιλίора, στειροπούλι, δευτέρι, γουλακούδι, κατσικά*¹⁴. Εκτός από το χρώμα, το μαλλί, τ' αυτιά, τα σημάδια, και τα γνωρίσματα του χαρακτήρα του ζώου αποτελούν βάση για την ονομασία του. Ιδιαίτερα η αίγα μπορεί να είναι: *αγρίμι, αλόγα, βεργή, κακόσειρη, λαγώπα, πονηρή, μόρφω, στολίδω, τσαγκάδα, φαλαρή*, προσωνύμια που αποδίδονται και στις γυναίκες για να χαρακτηρίσουν αντίστοιχα προτερήματα ή ελαττώματα.

Από την επίσημη ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων¹⁵ γνωρίζουμε ότι αυτόχθονες ελληνικές φυλές προβάτων, όπως το *βλάχικο*, το *σαρακατσάνικο*¹⁶, το *γραμμουστιανό*, του *Αγρινίου*¹⁷, του *Άργους*¹⁸, της *Ζακύνθου*¹⁹,

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

14. Στέφ. Δ. Ήμελλος- Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμηλάκη, *ό.π.*, σ. 84-85.

15. www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/animal.../sheep-and-goats

16. Στο νομό Ροδόπης το 2001 υπήρχε ένα ποίμνιο με μόλις 8 αρσενικά πρόβατα και 200 θηλυκά. Το 2009 υπήρχαν 1128 ζώα σε 4 ποίμνια.

17. Στην περιοχή εντοπίσθηκαν τρία ποίμνια της φυλής Αγρινίου των οποίων ο συνολικός αριθμός των προβάτων είναι περίπου 650. Σήμερα σε πολλά ποίμνια της περιοχής συναντώνται άτομα καθαρόαιμα της φυλής Αγρινίου. Στις μέρες μας τείνει να εξαφανισθεί εξαιτίας της επικράτησης άλλων φυλών προβάτων, κυρίως του *φριζάρτα* Άρτας και του *καραγκούνικου*, που προτιμάται από αρκετούς προβατοτρόφους της περιοχής, δεδομένου ότι οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής ευνοούν τις δύο αυτές φυλές.

18. Στη περιοχή αυτή εκτρέφονται δύο κοπάδια με 100 περίπου καθαρόαιμα πρόβατα της φυλής. Πρίν όμως από την σχεδόν εξαφάνιση της φυλής στην περιοχή Αργολίδος, αρκετά πρόβατα της φυλής μεταφέρθηκαν σε ίδια εδαφοκλιματολογική περιοχή του νομού Μεσσηνίας, τη Μεσσήνη. Εκεί εκτρέφονται σήμερα 5 ποίμνια με 550 περίπου πρόβατα.

19. Το πρόβατο της φυλής Ζακύνθου διαφέρει σημαντικά των άλλων ελληνικών φυλών προβάτων στη σωματική διάπλαση, στο μαλλί του και στις αποδόσεις. Μοιάζει πολύ με την ιταλική φυλή Bergamasca και είναι πολύ πιθανόν οι δύο αυτές φυλές να έχουν κοινή προέλευση. Πιθανόν να εισήχθησαν πρόβατα στη Ζάκυνθο από τους Ενετούς, όταν το νησί βρισκόταν υπό κατοχή τους. Εκτρέφεται στο νησί σε 9 καθαρόαιμα ποίμνια με συνολικό αριθμό προβάτων 830 περίπου.

της *Θράκης*²⁰, της *Κύμης*²¹, της *Κοζάνης*²² και ο βελτιωμένος τύπος του *βλάχικου*, το ορεινό πρόβατο της Ηπείρου ή *μπούτσικο*²³, η πολυπληθέστερη φυλή της χώρας κατά το παρελθόν, μετά μεγάλης δυσκολίας επιβιώνουν σε ορεινές περιοχές

20. Υπάρχει ένα ποίμνιο με 200 ζώα στον νομό Ροδόπης (στοιχεία 2009).

21. Κοιτίδα της φυλής αυτής είναι η περιοχή της Κύμης στην Εύβοια όπου εκτρέφεται κατά το οικόσιτο σύστημα. Προσεκτική παρατήρηση του προβάτου αυτού οδηγεί στο συμπέρασμα ότι αυτό μοιάζει πολύ με εκείνο της φυλής Σκοπέλου και παρουσιάζει πολλές ομοιότητες με τα πρόβατα της φυλής Φλωρίνης και της εξαφανισθείσας φυλής Χαλκιδικής. Είναι πιθανό όλα αυτά να προέρχονται από την φυλή «τσιγγαία» και να εισήχθησαν στην χώρα μας από τα βόρεια σύνορά μας. Είναι πρόβατο γνωστό στο ευρύτερο κτηνοτροφικό κοινό για την πολυδουμία του και τις άλλες παραγωγικές ιδιότητες. Ωστόσο όμως κινδυνεύει σοβαρά να εξαφανισθεί. Ο κίνδυνος εξαφάνισης αυτού του προβάτου έρχεται από την προτίμηση την οποία δείχνουν οι εκτροφείς του προς τα πρόβατα των φυλών Φριζάρτα Άρτας, Χίου και Καραγκούνικης. Σήμερα ο εκτρεφόμενος πληθυσμός του προβάτου αυτού που έχει εντοπισθεί και ενταχθεί στο πρόγραμμα διάσωσής του είναι περίπου 680 διατηρούμενος σε 15 ποίμνια. Η φυλή αυτή λόγω του αριθμού των εκτρεφόμενων ατόμων έχει καταταχθεί στην κατηγορία «ευαίσθητη» στις προστατευόμενες από εξαφάνιση αυτόχθονες φυλές. Περιοχές που ενδείκνυνται ως κατάλληλες για εκτροφή είναι όλα τα χωριά της περιοχής Κύμης.

22. Πρόβατο Κοζάνης ονομάζεται σε μερικές περιοχές της βόρειας Ελλάδας το ορεινό πρόβατο της χώρας που δεν ανήκει σε μία συγκεκριμένη φυλή. Είναι πρόβατο με υψηλό ποσοστό γονιδίων ορεινών φυλών που έχουν εξαφανιστεί ή τείνουν να εξαφανιστούν, όπως το σαρακατσάνικο, το αρβανιτοβλάχικο, το γραμμουστιανό κ.ά. και με πολύ μικρό ποσοστό γονιδίων πεδινών φυλών, όπως της καραγκούνικης, Χίου κ.ά. Μερικές εκατοντάδες χιλιάδες πρόβατα με αυτό το γενετικό υλικό εκτρέφονται σήμερα στα ορεινά και ημιορεινά διαμερίσματα του μεγαλύτερου ηπειρωτικού τμήματος της χώρας. Πολλά απ' τα εκτρεφόμενα ποίμνια μετακινούνται κατά τους χειμερινούς μήνες σε πεδινές περιοχές, κυρίως της Θεσσαλίας.

23. Φυλή Ορεινό Ηπείρου (*μπούτσικο*): Είναι ο κύριος εκπρόσωπος της εγχώριας λεπτόουρης και αναμικτόμαλλης φυλής. Θεωρείται βελτίωση του γνήσιου βλάχικου προβάτου. Ανήκει στα μικρόσωμα, ανθεκτικά και λιτοδίαιτα πρόβατα.

των νομών Ιωαννίνων²⁴, Άρτας²⁵, Τρικάλων και της κεντρικής Πελοποννήσου²⁶. Το *μπούτσικο* παρουσιάζει στενή γενετική συγγένεια με το *καραγκούνικο*²⁷. Ο χρωματισμός ποικίλλει από το λευκό έως το μαύρο. Τα λευκά πρόβατα έχουν καφετιά σημεία στο πρόσωπο και τα πόδια, ενώ τα αρσενικά συνήθως έχουν μεγάλα διαμορφωμένα ελικοειδή κέρατα²⁸. Ωστόσο συναντάμε ακόμη φυλές μικρόσωμων υπερκινητικών κοκκινωπών προβάτων, όπως τα *κάτσιν* της Κε-

24. Η καλαρρύτεκη φυλή εκτρέφεται στους Καλαρρύτες και το Συρράκο της Ηπείρου σε 18 ποίμνια με 6413 ζώα (στοιχεία του 2009). Τα ποίμνια είναι μετακινούμενα. Σύμφωνα με μαρτυρία «Ο Μόκας κι ο Φασούλας στους Καλαρρύτες με τα δόντια κυριολεκτικά κρατάνε αμιγή τα κοπάδια τους με τα βραχύσωμα Καλαρρυτινά (τα λεγόμενα *μπούτσικα*), πρόβατα με τεράστια πλεονεκτήματα έναντι των άλλων». Στο Λεκανοπέδιο Ιωαννίνων και συγκεκριμένα στην κοινότητα Κατσικά δημιουργήθηκε η φυλή Κατσικά, από όπου πήρε και το όνομά της. Σύντομα διαδόθηκε σε ολόκληρο το λεκανοπέδιο Ιωαννίνων, όπου διατηρήθηκε αμιγώς στα ποίμνια της περιοχής. Προέρχεται από διασταυρώσεις του ορεινού ηπειρωτικού (βλάχικου) με το караμάνικο πεδινό πρόβατο.

25. Κατά την περίοδο 1960-1980 δημιουργήθηκε το πρόβατο φυλής φριζάρτα. Προήλθε από τη διασταύρωση του εγχώριου πεδινού προβάτου Άρτας με κριούς της φυλής Ανατολικής Φριζλανδίας, κυρίως όμως μετά το 1968 με τη χρήση της τεχνητής σπέρματέγχυσης και τη συνεχή εφαρμογή της επιλογής των ομοιομορφών και καλύτερων σε αποδόσεις προβατινών και κριών, προσαρμοσμένων καλά στις τοπικές, εδαφοκλιματικές συνθήκες. Το πρόβατο της φυλής Άρτας προήλθε από το ορεινό ηπειρωτικό πρόβατο με την επίδραση άλλων ελληνικών πεδινών φυλών όπως караμάνικου, κατσικά και Αγρινίου κατά κύριο λόγο αλλά και των Χίου, Ζακύνθου, караγκούνικης. Αρχικά ο πληθυσμός ενδημούσε στην περιοχή της Ηπείρου, αλλά με τον καιρό εξαιτίας των πολύ καλών του αποδόσεων εξαπλώθηκε και στην δυτική Πελοπόννησο και στον νομό Αιτωλοακαρνανίας. Είναι πολύ καλά προσαρμοσμένο σε πεδινές περιοχές με υγρό κλίμα αλλά απαιτεί κυρίως λόγω των υψηλών του αποδόσεων και της ευαισθησίας του σε μεγάλες θερμοκρασίες καλές συνθήκες σταβλισμού διατροφής και περιποίησης.

26. Στην κεντρική, ορεινή περιοχή της Πελοποννήσου, στα όρια των νομών Αρκαδίας, Αχαΐας, Ηλίας και Μεσσηνίας εκτρέφεται η κοκοβίτικη φυλή. Η περιοχή αυτή είναι ορεινή, δύσβατη και απομακρυσμένη από τα αστικά κέντρα και τις κεντρικές οδικές αρτηρίες. Πολλά ποίμνια εκτρέφονται σήμερα στο χωριό Κοντοβάζαινα του νομού Αρκαδίας. Η φυλή εκτρέφεται σε μικρά ποίμνια των 30 έως 70 προβατινών από εκτροφείς, των οποίων η οικονομική κατάσταση και γενικά το βιοτικό επίπεδο δεν είναι πολύ υψηλό. Πρόβατα της φυλής συναντώνται και σε ποίμνια της ορεινής, κεντρικής Πελοποννήσου με ετερογενές γενετικό υλικό.

27. Η караγκούνικη φυλή προβάτων εκπροσωπεί τον πεδινό τύπο της εγχώριας φυλής. Εκτρέφεται κυρίως στο δυτικό τμήμα της Θεσσαλίας. Υπάρχουν 200.000 καθαρόαιμα ζώα της φυλής αυτής.

28. ΕΘΙΑΓΕ, Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βόρειας Ελλάδας, Τράπεζα Γενετικού Υλικού.

φαλλονιάς²⁹-Ιθάκης, τα *κάτσενα* του Πηλίου³⁰ και τα *κόκκινα* της Καρύστου³¹. Με μικρές διαφορές στον σωματότυπο και μεγαλύτερες στη γαλακτοπαραγωγή και την πολυδημία (που φαίνεται ότι οφείλονται στον εγκλιματισμό τους στις περιοχές), τα πρόβατα αυτά φαίνεται ότι ανήκουν σε παμπάλαιες φυλές, που όπως όλες σχεδόν οι άλλες ελληνικές φυλές³², πλην των «καραμάνικων», φαίνεται ότι δεν αποτελούν απογόνους της εξαφανισμένης σήμερα αρχαίας συριακής

29. Το πρόβατο φυλής Κεφαλληνίας λέγεται ότι προέρχεται από την Ιθάκη, όπου συναντώνται μερικά πρόβατα της φυλής ακόμα και σήμερα. Παρουσιάζει πολύ μεγάλες ομοιότητες με το πρόβατο της Καρύστου που και αυτό δεν αναφέρεται σε παλαιότερη βιβλιογραφία. Τα δύο αυτά πρόβατα φαίνονται να έχουν κοινή καταγωγή, μολονότι γεωγραφικά οι περιοχές στις οποίες εκτρέφονται βρίσκονται σε πολύ μακρινή απόσταση μεταξύ τους και τις τελευταίες τουλάχιστον δεκαετίες, δεν φαίνεται οι δύο περιοχές να είχαν εμπορικές και κτηνοτροφικές συναλλαγές. Κάποια κοινά γνωρίσματα φαίνεται να έχει και με το πρόβατο Πηλίου που επίσης ήταν άγνωστο στους παλαιότερους συγγραφείς. Ο αριθμός των ζώων της φυλής μειώνεται συνεχώς, με αποτέλεσμα η φυλή να αγγίζει τα όρια των υπό εξαφάνιση φυλών. Η διατροφή τους στηρίζεται στις βοσκές. Βόσκουν σε ορεινά βοσκοτόπια.

30. Το πρόβατο αυτό εκτρέφεται στον νομό Μαγνησίας. Υπάρχουν 28 εκτροφείς με 10-200 πρόβατα ο καθένας (στοιχεία 2009).

31. Στην επαρχία Καρύστου εκτρέφονται περίπου 55.000 πρόβατα, από τα οποία ένα ποσοστό γύρω στο 90% ανήκει στην ομώνυμη φυλή. Τα πρόβατα Καρύστου είναι καλά προσαρμοσμένα στις δύσκολες συνθήκες της περιοχής. Οι παραγωγοί είναι ικανοποιημένοι από τις αποδόσεις τους και δεν προτίθενται, όπως δηλώνουν, να τα αντικαταστήσουν με ζώα άλλων φυλών. Οι κτηνοτρόφοι ονομάζουν «κοκκίνικα» όσα από τα πρόβατα έχουν ερυθρό χρώμα στα μη καλυπτόμενα από μαλλί μέρη του σώματος, (κεφαλή, αυτιά, κάτω κοιλιακή χώρα, τράχηλος και άκρα) και «βακρίνικα» όσα έχουν στα αντίστοιχα μέρη του σώματος μαύρο χρώμα. Περίπου το 70% των προβάτων της φυλής είναι κοκκίνικα και το 30% βακρίνικα, ενώ ένα πολύ μικρό ποσοστό φέρει άλλους χρωματισμούς.

32. Υπάρχουν ακόμη οι αυτόχθονες φυλές προβάτων, όπως του Ευδήλου Ικαρίας (υπάρχει μόνο ένα αμιγές ποίμνιο από 30 προβατίνες και 2 κριούς), η φυλή Αστερουσίων, νοτίως της πεδιάδας της Μεσσαράς Κρήτης (2.500 άτομα), η φυλή Ανωγειών (ψηλορειτική, μεταξόμαλλη). Εκτιμάται ότι ο αριθμός των αμιγώς εκτρεφόμενων ζώων κυμαίνεται από 4.500 έως 5.000 ζώα σε 19 ποίμνια. Η φυλή Λέσβου, που εκτρέφεται κυρίως στα νησιά Λέσβος και Λήμνος. Αριθμεί περίπου 300.000 πρόβατα στη Λέσβο. Η φυλή Σκοπέλου (Γλώσσας), με 2850 ζώα σε 20 ποίμνια (στοιχεία του 2009). Η φυλή Σφακίων εκτρέφεται στο δυτικό τμήμα της Κρήτης, κυρίως στον νομό Χανίων. Υπάρχουν περισσότερα από 60.000 καθαρόαιμα ζώα. Η φυλή Φλώρινας (Πελαγονίας) με 242 ζώα σε 2 εκτροφές (στοιχεία του 2009). Η φυλή της Χίου από το ομώνυμο νησί, όπου εκτρέφονται ακόμη μόλις 400 ζώα. Στην ηπειρωτική χώρα ο κύριος όγκος εκτροφής του Χιώτικου προβάτου συγκεντρώνεται στην Κεντρική Μακεδονία (νομοί Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Ημαθίας και Πέλλας). Μικρός αριθμός ποιμνίων της φυλής εκτρέφεται και σε άλλες περιοχές της χώρας, όπως π.χ. στη Μαγνησία, Αργολίδα, Θάσο και Δράμα.

φυλής. Αυτή ενδεχομένως εξελίχθηκε από κάποιες φυλές αγρίων προβάτων της Ανατολικής Μεσογείου, η οποία πρέπει να ήταν συγγενής με το «αγρινό», το κυπριακό αγριοπρόβατο, που έως σήμερα επιβιώνει στην Κύπρο σε μικρούς πληθυσμούς³³.

Από την άλλη η αίγα, γίδα ή κατσίκα και ο αρσενικός τράγος ως εγχώρια (ντόπια) ποικιλία³⁴ έχει παραχωρήσει τη θέση της, κυρίως στην οικόσιτη αιγο-τροφία, σε ξένες ποικιλίες (μαλτέζικη, ελβετική κ.ο.κ.) πιο αποδοτικές, λιγότερο ωστόσο, ανθεκτικές. Το νεαρό άτομο των δύο φύλων καλείται *κατσίκι*, *ρίφι*, *-άκι*, ως την ηλικία του ενός έτους και *βετούλι* από τον πρώτο ως το δεύτερο χρόνο του. Η εγχώρια (ντόπια) ελληνική κατσίκα έχει διάφορα ονόματα ανάλογα με τα χρώματά της. Έτσι, η μαύρη κατσίκα λέγεται *κόρμπα*, η μαύρη με κοιλιά κίτρινη *γκιόσα*, η κοκκινωπή *κάμπινα*, η ασπρόμαυρη *μπάρτσα*, η σταχτιά *κανούτα*, η καφετί *κανέλλα* και η άσπρη *φλώρα*.

Η γίδα, χρήσιμη για το γάλα της, ως τροφός του Δία και των νηπίων, το κρέας και το μαλλί της (γιδόμαλλο, τραγόμαλλο για αδιάβροχα υφαντά, σακιά), το δέρμα της για την αποθήκευση και μεταφορά τυριών και υγρών (ασκός), την κατασκευή υποδημάτων και επιδαπέδιων στρώματων, την *κοπριά* για λίπανση των αγρών, αποτελεί παράλληλα την προσωποποίηση της αποκοτιάς και ανεξαρτησίας, καθώς σκαρφαλώνει στα πιο απόκρημνα σημεία, για να αναζητήσει την τροφή της και καταστρέφει την θαμνώδη αλλά και δενδρώδη βλάστηση. Έτσι πρακτικά η παρουσία κοπαδιού αγών σε μια περιοχή σημαίνει αποψίλωση από κάθε είδος βλάστησης. Πολλές φορές τρώει ακόμα και πικρά και ακανθώδη φυτά, που δεν τρώνε τα άλλα ζώα, όπως το πρόβατο. Η παροιμία «ό,τι κάνει η γίδα στο πουρνάρι, κάνει και το πουρνάρι στις γίδας το τομάρι» δείχνει την ριψοκίνδυνη, σχεδόν εκδικητική, σχέση της προς τη χλωρίδα, που φθάνει μέχρι να αυτοτραυματισθεί, προκειμένου να φάει ένα αγκαθερό πουρνάρι. Έτσι, σύμφωνα με ευρέως (Θεσσαλία, Πελοπόννησος, Κρήτη, νησιά του Αιγαίου) διαδεδομένη αντίληψη³⁵, η οποία απηχεί ανάλογες αντιλήψεις από την αρχαιότητα: «Άμα φάει γάιδαρος τ' αμπέλι δεν καταστρέφεται, ενώ άμα φάει κατσίκα κατα-

33. Θ. Σφουγγάρης, *Διαχειριστικό Σχέδιο για το Αγρινό της Κύπρου (Ovis orientalis orphion)*. Αυτοτελής έκδοση του Έργου «Ετοιμασία Ολοκληρωμένου Διαχειριστικού Σχεδίου για το Δάσος Πάφου», Ιανουάριος 2011, Τμήμα Δασών, Λευκωσία 2011, σ. 77.

34. Η αίγα φυλής Σκοπέλου εκτρέφεται σήμερα στα νησιά Σκόπελος, Αλόνησος, Σκιάθος, ενώ συναντάται και στα γειτονικά τους ερημονήσια Κυρά Παναγιά, Περιστερά, Γιούρα, Σκάτζουρα, Πιπέρι και Ψαθούρα.

35. Στ. Δ. Ήμελλος, «Όνος, αίξ και κλάδευσις αμπέλου», *Επετηρίς Κέντρου Ερεύνες Ελληνικής Λαογραφίας*, τ. ΚΒ' (1969-72), σ. 3-16 κ.εξ.

στρέφεται. Η κατσίκα έχει φαρμακερό δόντι». Γι' αυτό και το παροιμιακό γνωμικό, «ο φρόνιμος ο άνθρωπος δε βάζει την κατσίκα του να φυλάει τ' αμπέλι». Η απαγόρευση της αιγοτροφίας αποτελεί χαρακτηριστική ακραία προσπάθεια περιορισμού της ζημίας στην βλάστηση³⁶. Παράδοση, που διασώζει ο Νικ. Πολίτης από την κτηνοτροφική περιοχή Καλαβρύτων, αναφέρεται στην δημιουργία της γίδας και δικαιολογεί τον χαρακτήρα της: «Τη γίδα την έφτειασε ο διάβολος, αλλ' επειδή δεν ελύγαγαν τα πόδια της, εστέκετο όλο ορθή και εψοφούσαν όλα τα γίδια. Μια ημέρα την έδειξε του Χριστού και του λέει: “Έφτιασα ένα πράμα, αλλά δεν μπορώ να το βάλω να κάτσει και μου ψοφάει”. Τότε ο Χριστός έβγαλε τη βούλλα του και την εβούλλωσε εις τα γόνατα, και αμέσως εκάθησε. Για τούτο τα γίδια έχουν εις τα δύο μπροστινά πόδια βούλλες εις τα γόνατα»³⁷.

Είναι γνωστό ότι ο διάβολος είναι ο δημιουργός όλων των ενοχλητικών και βλαπτικών ζώων, όπως ο λύκος, αλλά και των μειονεκτημάτων ορισμένων ζώων, όπως ο λαγός που βγαίνει τη νύχτα, ο γάιδαρος, που πεισμώνει και κάθε-ται κάτω, η ατίθαση αίγα κ.ο.κ. Ωστόσο, ο ίδιος είναι δημιουργός και μεγάλων και δύσκολων τεχνικών έργων, που απαιτούν ιδιοφυΐα από τον κατασκευαστή τεχνίτη, προηγμένη τεχνολογική γνώση, όπως είναι ο μύλος (ανεμόμυλος και νερόμυλος), τα τοξωτά πέτρινα γεφύρια και ο τρούλος ναού, η ατίθαση και αεικίνητη γίδα με τις ιδιαίτερες δυνατότητές σε σχέση με τα υπόλοιπα εζημερωμένα ζώα³⁸.

36. Τρώει τα πάντα, γιατί την καταράστηκε ο Χριστός να τρέχει, γιατί ο γιδάρης αρνήθηκε να του δώσει νερό. Μια άλλη παράδοση αναφέρει ότι η γίδα πρόδωσε το Χριστό στους Εβραίους. Κρύφτηκε ανάμεσα στα γίδια ενός κοπαδιού κι εκείνα τον πρόδωσαν με τα μπροστινά τους πόδια.

37. Ν. Γ. Πολίτης, *Παραδόσεις*, τ. Α', εν Αθήναις 1904, αρ. 842.

38. Παρά τους ενδοιασμούς για την προσφυγή στην βοήθεια του διαβόλου ως προς ορισμένες θεραπευτικές πρακτικές, όπως το βελόνιασμα, που οι άνθρωποι του λαού θεωρούν «διαβολικές», εν τούτοις προστρέχουν σ' αυτές, επειδή πιστεύουν ότι προστατεύουν τα ζώα από κάθε κακό και «αυγαταίνουν κιόλας, φτάνει να τα βελονιάσουν». Βελόνιασμα είναι η εξής διαδικασία: «Σουβλερεύουν σκύλινο κόκκαλο. Το ξυούν, λιαναίνει και γίνεται ίσια με βελόνι. Τρυπούν το μπουτί του κριαριού απ' το πίσω ποδάρι και το μπήγουν βαθειά στο κρέας, να μη φαίνεται. Ύστερα παραδίνουν το νταμάρι. Λένε δηλαδή: να σε πάρει ο διάολος! Να σου πάρει ο διάολος τον κούτουλα σ'! τον κόφτη σου! την καρδάρ! όλα όσα έχει το βλαχοκόνακο, τα παραδίνουν στο Δαίμονα. Έρχεται ο καιρός στο μαρκάλο. Το βελονιασμένο περάει τις προβατίνες. Όλα τ' αρνιά που γεννιώνται, βγαίνουν βελονιασμένα στο μπουτί. Έχουν δηλαδή κι' αυτά στο μπουτί το σκυλοκοκκαλάκι, πόχει το κριάρι. Μαγαρισμένα είναι, σου λένε, τα φυλάει ο Δαίμονας. Όλες οι αστένιες και τ' άλλα κακά τα διώχνει ο Δαίμονας, που φυλάει τα βελονιασμένα. Ένα μονάχα ελάττωμα έχουν αυτά τα πράματα, είναι το κρέας τους άνοστο» (Ν. Γ. Πολίτης, *Παραδόσεις*, τ. Α', ό.π.).

Αυτά μόνον ενδεικτικά για την συνύπαρξη προβάτων και αιγών σε ένα ενιαίο σύστημα αιγοπροβατοτροφίας με μακρά διάρκεια στον παρελθόντα χρόνο.

Η σταδιακή κατάρρευση της νομαδικής κτηνοτροφίας, που προκλήθηκε με τη διανομή των τσιφλικιών διαδοχικά μετά τους μεγάλους πολέμους του 20ού αιώνα, και τον εμφύλιο για μας, και η αντικατάσταση του ζωικού κεφαλαίου από ημιεντατικής εκτροφής βελτιωμένα ζώα υψηλής παραγωγικότητας ξένων φυλών (Γερμανική φυλή προβάτων, Ιταλικές φυλές αιγών κ.λπ.), αποτελούν την επιφανειακή αιτία της συρρίκνωσης των πληθυσμών αυτών των ζώων. Η πραγματική αιτία όμως ήταν και εδώ η «ανωνυμία» του προϊόντος των ζώων και η ανυπαρξία έως πρόσφατα πολιτικών παραγωγής και προώθησης μοναδικών προϊόντων.

Το γεγονός ότι αργήσαμε να κατανοήσουμε, τι αξία θα είχε να πουλήσουμε π.χ. φέτα, σφέλα και γιαούρτι από κόκκινο βλάχικο, караγκούνικο κ.λπ. πρόβατο, κρέας από κατσικάκι και αρνάκι Ελασσόνας (σήμερα ΠΟΠ), ή από κατσίκες της Κύμης, μαλλί από χιώτικο πρόβατο και γίδινο τυρί από κατσίκια της ουλοκερατικής φυλής, γραβιέρα Κρήτης ή Αγράφων (σήμερα ΠΟΠ), είναι η βασική αιτία που επέτρεψε στις αμφίβολης παραγωγικότητας και ασφάλειας «βελτιωμένες» ξένες φυλές να εκτοπίσουν αυτά τα πανάρχαια ζώα από τις εκτροφές τους και τους περισσότερους κτηνοτρόφους από το επάγγελμα.

Σήμερα, που βοηθάει κι ο καιρός με τα γυρίσματά του, όπως λέει η λαϊκή σοφία, και το επιτρέπουν και οι ευρωπαϊκές επιταγές, η επιστροφή σε κάποια δοκιμασμένα από αιώνες πρότυπα φαίνεται απαραίτητη. Έτσι η έννοια τοπικότητα-locality ως ταυτότητα γεωγραφικής ένδειξης ή ονομασία προέλευσης, (ΠΟΠ, ΠΓΕ, Αγρόκτημα, Οικοτεχνία), που τις τελευταίες δεκαετίες μας έχουν και στην Ελλάδα απασχολήσει ιδιαίτερος, είναι μια σύνθεση, καθώς αποτυπώνει το αποτέλεσμα του κλίματος, του εδάφους και της βιοποικιλότητας σε συνάρτηση με τις παραδοσιακές γνώσεις, τις τεχνικές και τις δεξιότητες των παραγωγών, καθώς και τις χρήσεις τους σε διάφορες περιστάσεις της καθημερινής ζωής στον κύκλο του χρόνου.

Με την τοπικότητα συνδέεται ο όρος *παράδοση*, κατ' εξοχήν αντικείμενο των κοινωνικών επιστημών και ιδιαίτερα της Λαογραφίας και Κοινωνικής Ανθρωπολογίας. Έχει οριστεί με ποικίλους ορισμούς, οι οποίοι συνήθως δεν αποδίδουν τη δυναμικότητα και ιστορικότητα της έννοιας. Ωστόσο, στη συγκεκριμένη περίπτωση ο ευρωπαϊκός ορισμός φαίνεται ότι λαμβάνει υπ' όψιν τη δυναμικότητά της και τη διάστασή της στην κοινωνική πραγματικότητα (ανάγκες της ευρωπαϊκής υπαίθρου, ανάγκες καταναλωτών κ.λπ.)³⁹.

39. Βλ. τον συλλογικό τόμο *Περί εντοπιότητας και ιδιοσυμπίας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών*, εκδ. Παπαζήση, επιμέλεια Θεοδοσία

Μια τέτοια οπτική για τη δυναμικότητα της παράδοσης σε τοπικό επίπεδο συμβάλλει στον συγκερασμό της θεωρίας με την πράξη, ώστε να υπάρξουν εφαρμόσιμα αποτελέσματα (επιλογή κατάλληλων προϊόντων και τεχνικών παραγωγής για κατοχύρωση). Παράλληλα, στο επίπεδο κατανάλωσης των προϊόντων, συμβάλλει στη διαμόρφωση σωστών καταναλωτών, αναδεικνύοντας διατροφικές παραγωγές και πολιτισμικές καταβολές, αλλά και παραδοσιακά καταξιωμένα ποιοτικά προϊόντα στην αγορά, πράγμα που οδηγεί στην κοινοτική οικονομία και την τοπική ανάπτυξη.

Πρόκειται για βασική έννοια στις παραδοσιακές ελληνικές κοινωνίες, οι οποίες στηρίζονταν στην παραγωγή προϊόντων περιορισμένης εμπορικής εμβέλειας, άρα και αναγνωρίσιμων αυτομάτως, και στην ανταλλαγή τους με άλλα, μέσω των εμπορικών αγορών (παζάρια εβδομαδιαία ή ετήσια) ή των μονίμων αγορών των αστικών κέντρων. Εκεί διαμορφώνονταν τα κύρια χαρακτηριστικά ονομαστών προϊόντων, ορισμένα από τα οποία γίνονταν περιζήτητα έναντι άλλων λιγότερο ονομαστών.

Τις τελευταίες, λοιπόν, δεκαετίες γίνεται πολύ λόγος για την ανάδειξη της τοπικότητας, ιδιαίτερα των τοπικών παραδοσιακών τροφών και του διατροφικού πολιτισμού. Πρόκειται, βεβαίως, για μια ευρύτερη τάση, η οποία υπερβαίνοντας τα εθνικά όρια, αφορά πολιτικοοικονομικές προτεραιότητες σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο. Εδώ ακροθιγώς παραπέμπω στην UNESCO και στην Σύμβαση του 2006 για την Άυλη Πολιτισμική Κληρονομιά (Intangible Heritage), η οποία αναφέρεται πρωτίστως στην προστασία των τοπικών πολιτισμικών στοιχείων και μάλιστα της διατροφής. Η χώρα μας έχει άλλωστε κατοχυρώσει την τοπικότητα της διατροφής της ως μεσογειακής. Ανεξαρτήτως αν συμφωνεί κάποιος με την ένταξη αυτή, καθώς θυσιάσαμε αμαχητί τους όρους ελληνική διατροφή, κρητική διατροφή, αιγαιακή-νησιωτική διατροφή ή κάτι άλλο, η ελληνική διατροφή αποτελεί ως μεσογειακή ένα αντικείμενο προστατευόμενο από την UNESCO ως Άυλη Πολιτισμική Κληρονομιά. Αντί να διαφωνούμε, μπορούμε να χτίσουμε πάνω σ' αυτή την πραγματικότητα με φαντασία και μεθοδικότητα.

Η έμφαση στη μικρή γεωργική και ποιμενική εκμετάλλευση και μεταποίηση τροφίμων, στην ανάπτυξη τοπικών αγορών και δικτύων διανομής τοπικών προϊόντων και κυρίως στην προβολή της ταυτότητας αγροτικών περιοχών προσιδάζει στην φυσιογνωμία των μικροδομών, η οποία ίσχυε πάντοτε στον ελληνικό

χώρο, με την μικρής κλίμακας παραγωγή, και χάρη στην οποία διασώθηκε το πλούσιο αγροδιατροφικό κεφάλαιο, το οποίο μπορούμε ακόμη να διαχειριζόμαστε, με τον ανεξάντλητο, παρά τη μικρή και φτωχή μας γεωγραφική έκταση, την λειψυδρία των νησιών μας, κατάλογο των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων και τροφίμων (ΠΟΠ, ΠΓΕ) και τους δυνατούς πολιτισμικούς και οικογενειακούς δεσμούς των αστών με τον αγροτικό χώρο. Το σύγχρονο πλαίσιο υπαγορεύει πρακτικές, έστω και για λόγους ανάγκης, που ενισχύουν την βιώσιμη παραγωγή με διαχείριση των φυσικών πόρων, της βιοποικιλότητας και των δεδομένων της κλιματικής αλλαγής.

Εξ άλλου η κυρίαρχη τάση στις αγροτικές αγορές είναι το αυξημένο ενδιαφέρον και των καταναλωτών για τα παραδοσιακά προϊόντα τοπικής προέλευσης. Και στις ανεπτυγμένες και στις αναπτυσσόμενες χώρες οι τελικοί καταναλωτές ενδιαφέρονται να αγοράσουν προϊόντα, που έχουν βαθιές ρίζες στους πολιτισμούς των λαών, παρά το γεγονός ότι είναι πιο ακριβά. Το ενδιαφέρον για ότι είναι αυθεντικό και γνήσιο είναι μια αντίδραση στις ριζικές αλλαγές που έφερε η παγκοσμιοποίηση. Η αύξηση του διεθνούς εμπορίου, η εξάπλωση των πολυεθνικών εταιρειών με τα τυποποιημένα προϊόντα και η βαθμιαία ομογενοποίηση της παραγωγής αγαθών έχει στρέψει μεγάλο αριθμό καταναλωτών πίσω στο παρελθόν. Είναι διατεθειμένοι να καταναλώσουν προϊόντα που είναι αληθινά, εξασφαλίζουν την ποιότητα και δεν έχουν μολυνθεί από αυτό που οι πολλοί άνθρωποι υπολήπτονται ως εκσυγχρονισμό.

Για τις μικρές ή μικρομεσαίες αγροτοποικιστικές επιχειρήσεις που υπηρετούν την μικρή διατροφική βιομηχανία, αυτή η νέα τάση σηματοδοτεί μια μεγάλη ευκαιρία, καθώς τις απελευθερώνει από την σύγκριση τιμών με γενικής χρήσεως και τυποποιημένα προϊόντα. Αυτό τις ανταμείβει να κάνουν καλά αυτό που έκαναν πάντα γενιές πριν σε συγκεκριμένη έκταση και ποσότητα χρησιμοποιώντας αιωνόβιες μεθόδους για την παραγωγή και μεταποίηση παραδοσιακών προϊόντων, που σίγουρα έχουν διανύσει μακρά πορεία στην περιοχή και έχουν συγκεκριμένες ιδιότητες. Οι νότιες χώρες της Ευρώπης, ευνοημένες τουλάχιστον από τις κλιματικές και εδαφικές συνθήκες, αλλά και με μεγάλο πολιτισμικό απόθεμα, αναγνώρισαν γρήγορα τις εμπορικές δυνατότητες που υπόσχεται η θεσμοθέτηση των παραδοσιακών προϊόντων ονομασίας προέλευσης.

Αυτό, που για τον εικοστό κυρίως αιώνα ήταν το σύνθημα ζωής και οδήγησε στην αποδιοργάνωση της αγροτοποικιστικής ζωής, την εξαφάνιση της τοπικότητας των παραδοσιακών δομών και πολιτισμών και τη δημιουργία υδροκέφαλων αστικών κέντρων και μονοκαλλιιεργειών, αποτελεί στον 21ο αιώνα παράδειγμα προς αποφυγήν. Η ενδυνάμωση των δεσμών ανάμεσα στους αγρότες και τον τόπο τους, τα έθιμα και τις εκδηλώσεις που συνδέονται με την οικογενειακή και

συλλογική κατανάλωση τροφών, και συνακόλουθα την παραγωγή προϊόντων και τροφίμων αποτελεί σημαντικό βήμα για μια αγροτική ανάπτυξη, η οποία θα ενσωματώνει όχι μόνον τις φυσικές πηγές, αλλά και τους πολιτισμικούς πόρους για όλη την κοινωνία, αγροτική και αστική.

Ο πολιτισμικός θησαυρός, που ενσωματώνει με την μακρά θητεία του στους αιώνες ο ποιμενικός βίος ως διαχρονική αξία, είναι καιρός να μελετηθεί και να αξιοποιηθεί για ένα καλύτερο μέλλον.

Ενδεικτική λαογραφική κυρίως βιβλιογραφία

Πολίτης Ν. Γ., *Παραδόσεις*, τ. Α', εν Αθήναις, 1904.

Ξανθουδίδης Στεφ., «Ποιμενικά Κρήτης», *Λεξικογραφικόν Αρχεῖον της Μέσης και Νέας Ελληνικής* 5, 1918 [1920], σ. 267-323.

Λουκόπουλος Δημ., *Ποιμενικά της Ρούμελης*, εν Αθήναις 1930.

Χατζηιωάννου Κ. Π., «Γεωργικά και ποιμενικά της Κύπρου», *Λαογραφία* 11 (1934), σ. 67-111.

Ηλιόπουλος Κ.Ν., «Ποιμενικά της Ηλείας», *Λαογραφία* 12 (1938-48), σ. 253-285.

Ζευγώλης Γ. Δ., «Ποιμενικά της ορεινής Νάξου», *Λαογραφία* 15 (1953-54), σ. 61-110.

Καρανιστάσης Αναστ. Μ., «Ποιμενικά της Κω», *Λαογραφία* 16 (1956), σ. 21-104.

Χατζημιχάλη Αγγ., *Οι Σαρακατσάνοι*, τόμος Α', Αθήνα 1957.

Κωστάκης Θαν., «Τα ποιμενικά της Τσακωνιάς», *Λαογραφία* 30 (1975-76), σ. 45-160.

Μέγας Γ. Α., *Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας*, (τεύχος 3). Ανατύπωση [τριών τευχών-ανατύπων από την *Επετηρίδα του Λαογραφικού Αρχείου*, 1939-1949], Αθήνα 1975.

Ήμελλος Στέφ. Δ. - Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικατερίνη, *Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Αθήνα 1983, σ. 84-104 (Ποιμενική ζωή).

Polymerou-Kamilaki Aikaterini, «Water Management in Myths and Legends of the Greek People», *Narratives across Space and Time. Transmissions and Adaptations, Proceedings of the 15th Congress of the International Society for Folk Narrative Research (June 21-27, 2009 Athens)*, vol. II, Athens 2014, σ. 1-21.

Περί εντοπιότητας και ιδιαιτεριότητας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών, εκδ. Παπαζήση, επιμέλεια: Θεοδοσία Ανθοπούλου, Αθήνα 2013.

SUMMARY

AIKATERINI POLYMEROU-KAMILAKI

Sheep and goat husbandry. A traditional Occupation with a Future

Sheep and goats are often mentioned in sayings of shepherds; wishes of prosperity and good luck include pastoral references and use sheep and goats in a symbolic way. Herds are usually mixed and make use of each species characteristics such as the ability of the goats who lead the herd while grazing by exploring the terrain and the male goats' skill for searching water. In the Gospel of Mathew (xxv 31-46) the separation of the herd in calm and obedient sheep from the restless malevolent goats is a strong symbolic reference about distinguishing good from evil for the pastoral populations – in Greek, the phrase “separating the lambs from the goats” actually means separating the good from the evil. There are many sayings that still survive about the fierce force of the goats on the landscape and vegetation as well such as “a wise man never makes his goat guard the vineyard”. All these traditional sayings that carry on until nowadays are a proof of the close connection of these two species in a common farming system in the past.

A complex nomenclature for sheep and goats adds to the strong connection between the animals and their shepherds; age, color, ears' shape, number of birth and physical characteristics result in a long list of names and adjectives. Several indigenous breeds of sheep still exist in different parts of Greece in small populations, although goats in Greece come mainly from Italian and Maltese milk producing breeds.

The value of the designation of origin for Greek products has only recently been recognised by stakeholders. The production of local products by specific breeds is however a priority today. The field of ethnology and folklore studies can provide a connection between pastoral economy, the notion of locality in sheep and goat based products and the term “intangible heritage” as defined by UNESCO. Focus is drawn on the potential of local economies and small units in areas that a special micro-climate can provide distinguished characteristics to the products. By using traditional methods and techniques sheep based products gain added value that is rewarded by consumers in search for quality and cultural content defying globalization trends. The countries of south Europe favoured by the climate and soil conditions have a great potential concerning locality. Pastoral heritage can be a guide for the future development of pastoral economy and policy making based on the incorporation of tradition in the methods of production.