



ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Οι επιλογές της παραδοσιακής τυροκομίας

Δρ Ευάγγελος Καραμανές

Ερευνητής του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας
της Ακαδημίας Αθηνών

Γαλόκαδος. Από το «Λαογραφικό Υλικό Συγκομισθέν την επορία Ελασσονός και εις Χώσιο κατά την λαογραφίην Αποστολήν του 1934 υπό Δ. Λουκουτσούλου», ΚΕΕΛ, χρ. 981, σ. 911.

Στο κείμενο αυτό θα εξετάσουμε κάποιες όψεις των τεχνικών της παραδοσιακής τυροκομίας στα Κοινωνικά χωριά των Γρεβενών. Θα προσπαθήσουμε να δείξουμε με ποιο τρόπο οι τεχνικές επιλογές των κτηνοτρόφων συνδέονται με την κοινωνική οργάνωση της παραγωγής στο τοπικό επίπεδο και με την ευρύτερη κοινωνία, αλλά και πώς μετασχηματίζονται οι τεχνικές αυτές υπό την πίεση ευρύτερων οικονομικών και κοινωνικών αλλαγών.

Για την τεχνολογία ως κοινωνική επιστήμη, όπως και για την κοινωνική ανθρωπολογία και την εθνολογία, δεν υπάρχει ένα φυσικό περιβάλλον από μόνο του. Υπάρχει αυτό που τα μέλη μιας κοινωνίας γνωρίζουν για τη φύση που τους περιβάλλει και εκείνο που χρησιμοποιούν, γνώσεις και τεχνικές. Οι τεχνικές δραστηριοτήτων αποτελούν συστατικό μέρος δια των σχέσεων μεταξύ των κοινωνιών και του φυσικού περιβάλλοντος τους. Η μελέτη των τεχνικών είναι λοιπόν απαραίτητη αν θέλουμε να εξετάσουμε αυτές τις σχέσεις. Ο François Sigaut έχει προτείνει η ταυτοποίηση των τεχνικών να αρχίξει με την αναγνώριση των τεχνικών πράξεων (opérations). Κάθε τεχνική πράξη, κάθε γεγονός που μπορεί να παρατηρηθεί είναι πράκτικα καπίσια που κάνει κάτι. Οι τεχνικές πράξεις οργανώνονται σε στάδια και φάσεις (séquences) κατά τη διαδοχή των οποίων το προϊόν της προπογύμενης χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την επόμενη. Επίσης μπορούν να διακλαδώνονται, αν υπάρχουν πολλά προϊόντα ή περισσότερα υλικά για επεξεργασία. Το σύνολο των παραγωγικών δράσεων που εκτελούνται τακτικά και κατά τρόπο συστηματικό από τα μέλη μιας κοινωνίας αποτελούν το τεχνικό της σύστημα. Το σύνολο αυτό είναι οργανώμενο σε ένα δίκτυο και αυτό που καθορίζει κάθε δράση είναι η θέση της μέσα στο δίκτυο.

Για να πούμε λοιπόν για μια δεδουλεύντη κοινωνία ότι μια τεχνική σχηματίζει σύστημα, πρέπει να επιμένουμε στην περιπλοκότητα των αλληλεπιδράσεων που δημιουργούνται μεταξύ των στοιχείων τα οποία η τεχνική αυτή επικαλείται

(συνδυασμοί τεχνολογικών αλυσίδων, ενεργοποίηση ειδικών γνώσεων κ.λπ.). Σύμφωνα με τον P. Lemonnier αυτό είναι ένα δεύτερο επίπεδο αλληλόδρασης των τεχνικών φαινομένων, αυτό δηλαδή που σχηματίζεται από τις διάφορες τεχνικές της ίδιας κοινωνίας. Το πρώτο επίπεδο ανάλυσης στο πλαίσιο της γαλλικής εθνολογίας αποτελούν τα «στοιχείωδη μέσα σε επέμβασης πάνω στην ύλη» (moyens élémentaires d'action sur la matière) και οι «δυνάμεις» που τα κινητοποιούν, σύμφωνα με την προσέγγιση του André Leroi-Gourhan². Το τρίτο επίπεδο, το οποίο πρέπει να εξετάζεται μια θεώρηση πολιτισμικής τεχνολογίας, σύμφωνα πάντα με τον P. Lemonnier, είναι αυτό των σχέσεων ανάμεσα σε ένα τεχνικό συστήμα και στο σύστημα κοινωνικής οργάνωσης στο οποίο συμμετέχει³.

Για την περιγραφή ενός μέρους κάποιου τεχνικού συστήματος απαιτείται μια προσέγγιση που συνίσταται στη μελέτη των σχέσεων μεταξύ τεχνικού συστήματος και κοινωνικής οργάνωσης η οποία αντιμετωπίζει, προς στηγμή τουλάχιστον, τα τεχνικά φαινόμενα αποκομιδένα, σαν ένα έχχωριστο δεδομένο. Ο Robert Cresswell έχει προτείνει να τροποποιηγραφήσει των τεχνικών διαδικασιών ο οποίος λαμβάνει υπόψη την τεχνική αλλά και την κοινωνική πλευρά του ζητήματος. Συγκεκριμένα, προτείνει να παρουσιέστε από τη μαρτυρία την έννοια της «τεχνολογίκης αλυσίδας» (chaîne opératoire)⁴ και από την άλλη τη μαρβιστική αντιλήψη ότι τα στοιχεία (εργαλεία, εργαζόμενοι, προϊόν) ενός συστήματος παραγωγής συνδυάζονται ταυτόχρονα σε μια εργασιακή διαδικασία αλλά και σε ένα

σύνολο κοινωνικών σχέσεων. Η έννοια της τεχνολογικής αλυσίδας καλύπτει νοητικά την τεχνική διάδρομη που διέτρεψε ένα υλικό από την κατάσταση της πρώτης ύλης έως αυτήν του τελικού προϊόντος. Οι εν λόγω αλυσίδες αποτελούνται από έναν ορισμένο αριθμό σταδίων και αποτελούν μέρος ενός τεχνικού συνόλου που χρησιμοποιεί μια δεδομένη ανθρώπινη κοινωνία⁵.

Η έρευνα, ο χώρος και η οργάνωση της παραγωγής

Η έρευνα πεδίου στα Κουπατσιάρικα χωριά αφορούσε κυρίως δύο κοινότητες, το Δοτοικό και το Μέγαρο, δημιρκετές ήταν περίπου χρόνο (1995-1996) και έγινε στο πλαίσιο της εκπόνησης της διδακτορικής μου διατριβής στην Κοινωνική Ανθρωπολογία στην École des Hautes Études en Sciences Sociales⁶. Το ζητούμενο της διατριβής ήταν η εξερεύνηση κάποιων οίκεων της οργάνωσης της ταυτότητας στο επίπεδο της μεσης κλίμακας, δηλαδή, στη συγκεκίνηση περιπτώσης, της έννοπτας των Κουπατσιάρικων χωριών των Γρεβενών. Η επιπόπτη έρευνα παρείχε το πιο ουσιαστικό μέρος του υλικού στο οποίο σπηλέρεια τις υποθέσεις εργασίας μου. Ειδικότερα για τη μελέτη των παραδοσιακών κτηνοτροφιών και γεωργικών τεχνών, τα κείμενα των λαογραφών, των ιστορικών, των γεωπόνων και των αγρονόμων που ασχολήθηκαν με την περιοχή πρόσφεραν πάρα πολλά στοιχεία που δεν ήταν δυνατό να ανασυρθούν μέσα από τις μνήμες, συζητώντας με τους κατοίκους⁷. Θέλω να πιστέψω ότι η γνώση της ένθυμαρικής πραγματικότητας, η έξικειώση με το χώρο, μου επενέψεψε σε πολλές περιπτώσεις να σταθμώσω στο ειδικό βάρος των πολυάριθμων, διάσπαρτων και συχνά ασαφών πληροφοριών που προσφέρουν τα κείμενα.

Τα Κουπατσιάρικα χωριά βρίσκονται στις ανατολικές πλαγιές της Βόρειας Πίνδου μέσα στα σύρια του νομού Γρεβενών, σε υψηλότερο ανάμεσα στα 800 και 1200 μέτρα⁸. Οι Κουπατσαραίοι ήταν αγροκτηνοτρόφοι και συνδύαζαν τη μεταβατική με τη μνήμη εγκατεστημένη κτηνοτροφία. Τα χωριά που ήταν χτισμένα σε υψηλό υψόμετρο, όπως το Δοτοικό και οι Φιλιππαί (1060 και 1220 μέτρα αντίστοιχα), είχαν μεγαλύτερα κοπαδιά και έμοιαζαν με τα γειτονικά τους Βλαχοχώρια του αυχένα της Πίνδου. Το σύνολο των κοπαδιών αυτών των χωριών (εκτός από ελάχιστα οικόσιτα ζώα) κατέβαινε στα πεδινά της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας κατά τη διάρκεια της χειμώνας. Τα Βλαχοχώρια, δηλαδή η Σαμαρίνα, η Σμήνη, η Αρδέλα και το Περιβόλι, ήταν πολύ ωπότερα από τα Κουπατσιάρικα χωριά και ο πληθυσμός τους ήταν μεγαλύτερος. Οι κτηνοτρόφοι των Κουπατσιάρικων χωριών που είναι χτισμένα χαμηλότερα, σε χαμηλότερο υψόμετρο, κατέβασαν στα χειμαδιά μόνο τα κοπαδιά που είχαν περισσότερα από 50 ζώα.

Ο επίτοικος κύκλος της εκμετάλλευσης του κοπαδιού άσσον αφορά την γαλάκτωπαραγωγή σχετίζεται με την αποκοπή των αρινών από το θηλασμό. Παραδοσιακά, δηλαδή πριν από το 1950, αυτό γινόταν σχετικά αργά. Επαν η γαλάκτωπαραγωγή και η τυροκόμηση άρχιζαν μετά της 23 Απριλίου, μέρα περιορτής του Αγίου Γεωργίου, με την εγκατάσταση των μεταβατικών κοπαδιών στη θερινά τους βοσκοτόπια. Η τυρ-

κόμηση, όπως και η συνολική διαχείριση του ζωακού κεφαλαίου στην περιοχή, γινόταν μέσα στα πλαίσια των φαλκαριών και των τσελιγκάτων. Κάθε τέτοιος σχηματισμός είχε μια στρούγκη, που ήταν η κατεξόχην κτηνοτροφική θέση και ο χώρος παρασκευής των τυριών.

Στο Μέγαρο (υψόμετρο 950 μέτρα) με τον όρο φαλκαρί (φαλκαρά) εννοούσαν ένα σχηματισμό τριών έως πέντε μικρών κτηνοτρόφων αλλά και το κοινό κοπάδι που δημιουργούσαν για τη χειμερινή ή τη θερινή περίοδο. Συνήθως σε ένα τέτοιο κοπάδι κατά τη θερινή περίοδο προστίθεντο και άλλα μικρά κοπάδια που είχαν εικος ζώα το κοθέν και ανήκαν σε χωρικούς που ήταν μόνιμα εγκατεστημένοι στα ορεινά, έτσι ώστε το κοπάδι να φτάνει τα πεντακόσια ζώα. Με την οργάνωση σε φαλκάρια έξοικονομούνταν εργατικό δυναμικό και διευκολύνονταν η παρασκευή και η εμπορευματοποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Η τυροκόμηση στις στρούγκες έφτανε στο απόγειό της από τις αρχές Μαΐου ως τις 20 περίπου Ιουλίου, όταν η γαλάκτωπαραγωγή μειώνόταν και τα φαλκάρια διαλύνονταν. Μέσω της διαδικασίας που ονομάζοταν γαλομέτρημα, καθε οπτινοτρόφος, όσο μικρό κι αν ήταν το κοπάδι του, έπαιρνε το γάλα που του αναλογούσε μαζεύμενο, μια συγκεκριμένη μέρα, και μπορούσε έτσι να τυροκομηθεί⁹. Κάθε στρούγκα προσλάμβανε τον δικό της τυροκόμιο (μπάτζι), εξειδικεύεντον τεχνήτη που οποίου το επάγγελμα έχαιρε εκπιμητής δεδομένου ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα (μαζεύλια) ήταν πολύ σημαντικά για τους κατοίκους, καθώς αποτελούσαν την κύρια πηγή απόκτησης ρευστού χρήματος. Η διαδικασία της τυροκόμησης γινόταν μέσα στο φερζέτα ή μπατζέριο, μια καλύβα φτιαγμένη από κλαδιά βελανιδιάς και κέδρου.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου τυροκόμησης ακολουθούνταν μια συγκεκριμένη διαδικασία παραγωγής που θα συνομάσουμε «αλυσίδα παραγωγής του μπάτζου»¹⁰.

Η αλυσίδα παραγωγής του μπάτζου (1η εκδοχή)

Ο μπάτζος

Ο μπάτζος παρασκευαζόταν από μη παστεριώμενο πρόβειο ή κατασκιστό γάλα ή από μειγμά τους (σήμα 1)¹¹. Στο Μέγαρο οι τυροκόμοι χρησιμοποιούσαν ανάμικτο γάλα. Μετά το άρμεγμα, το σύνολο του γάλακτος αδειαζόταν στην καδή περνώντας μέσα από μια τσαντή (φτιαγμένη από λινό ύφασμα) για να καθαριστεί με φιλτράρισμα. Έπειτα πρόσθεταν μια ποσότητα πυτιάς (μαγάδι). Προτιμόυσαν την πυτιά από το στομάχι (abomasum) μη απογαλακτισμένου κατασκιού¹². Σύμφωνα με τον N. Ζυγούρη έβαζαν τόση ποσόστητα πυτιάς ώστε να επιτρέπει το πήξιμο σε πενήντα λεπτά της ώρας¹³. Η θερμοκρασία του γάλακτος ήταν μεταξύ 28 και 30 °C, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Ο τυροκόμος παρακολουθούσε το πήξιμο με προσοχή. Όταν το γάλα άρχισε να πήξει (τα διαπιστώντας πάροντας λίγο στο χέρι του και παρατηρώντας την πυκνότητά του) άρχισε να το χτυπάει με το φουρλέτακου¹⁴ (150-200 ίχτυπτα). Ακολούθως άρπηγε το γάλα «εξοκουράστε» για 35-40 λεπτά. Ο χρόνος της επόμενης επέμβασής του ήταν καθοριστικός για την επιτυχία της επιχείρησης. Όταν διαπι-

στώνε ότι άρχιζε η πήξη έδινε 300-350 χτυπήματα. Αν αργούσε λίγο και επέτρεπε να συνεχιστεί η πήξη, το γάλα θα γινόταν φέτα. Μετά σταθατούσε τη διαδικασία για μισή ώρα. Όταν το τυρόπιγμα φαινόταν να ξεχωρίζει από το τυρόγαλο, ο τυροκόμος χτυπούσε και πάλι. Χάρη στο χτυπήμα μεγάλο μέρος του βουτύρου αποχωρίζοταν από το τυρόπιγμα και παρέμενε στο τυρόγαλο. Η τυρομάζα (που από αυτό το σημείο της διαδικασίας ονομάζοταν πλέον μπάτζος από τους κτηνοτρόφους) ξεχωρίζει από το τυρόγαλο και σχηματίζει κομμάτια σε μεγέθους σπιριού. Τις κρύες μέρες, όταν ο διαχωρισμός της τυρομάζας από το τυρόπιγμα γίνοταν πιο δύσκολος, ο τυροκόμος πρόσθετε καυτό νερό στο μείγμα. Άφηνε το μείγμα να ξεκουραστεί για μια ώρα πριν μαζεψε το τυρόπιγμα που συγκεντρωνόταν στο βάθος της κάδης.

Ο τυροκόμος έσπρωχνε με μια σανίδα το τυρόπιγμα του μπάτζου στο κέντρο ή στα πλευρά της κάδης και το μάζευε με τον κούτλα για να το τοποθετηθεί σε μια τσαντή. Κατόπιν πιέζε την τσαντή με τα χέρια προκειμένου να επιταχύνει το στέγνωμα. Η τσαντή δενόταν σφράγι, ώστε ο μπάτζος να πιέζεται και να αποβάλει το τυρόγαλο, και κρεμώταν για 24 ώρες στις δοκούς του μπατζιού ή στα κλαδιά κάπαιον δέντρου. Την επόμενη μέρα έβγαζαν τον μπάτζο, τον έκοψαν σε φέτες και έβαζαν σε δοχεία (καδούλι ή κάδη) που περιείχαν άλμη. Ο μπάτζος δεν χρειαζόταν επιπλέον αλάτι. Τα δοχεία μπορούσαν να σφραγίστονταν την ίδια μέρα.

Συνήθως βέβαια ο μπάτζος πουλιόταν φρέσκος αμέσως μετά την παρασκευή του μέσα από την τσαντή ή μεταφέροταν στα παζάρια του Τσοτούλιου μέσω σε τουλούμια (ασκούς από δέρμα γιδας). Το αλάτιμα και η τοποθέτηση σε δοχεία γίνοταν από τους ίδιους τους αγοραστές.

Πρέπει να παρατηρήσουμε ότι κατά την περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής του μπά-

τζου οι παιλιοί κτηνοτρόφοι χρησιμοποιούν το εκφραστή «τσάκαζμι» το γάλα κι φτιάχναν μπάτζο φρέσκο». Με αυτό το «πάσιμω» του γάλακτος εβγαίνει ο μπάτζος και έμεναν στο τυρόγαλο απαραίτητα λιπαρά για την παρασκευή του βούτυρου. Οταν αναφέρονται στην κρίσιμη επειβήση του τυροκούμου λένε: «για να μην πάρει ο μπάτζος το βούτυρο». Αντιλαμβάνονται την τεχνική διαδικασίας ως μία σταδιακή απομάκηση των λιπαρών στοιχείων του γάλακτος προκειμένου να παρασκευαστεί ο μπάτζος και στη συνέχεια τα υπόλοιπα προϊόντα¹⁵.

Το βούτυρο

Μετά το πρώιμο άρμεγμα, ο τυροκόμος άφηνε ένα μέρος του γάλακτος στην άκρη μέσα σε ανοικτές έξιλνα δοχεία (καρδάρια). Αυτό το γάλα ονομάζεται πρόσαγαλο. Το πρόσαγαλο αναμιγνύοταν το απόγευμα με το τυρόγαλο, που απέμενε από τη διαδικασία παρασκευής του μπάτζου (το τυρόγαλο αυτό το παπολούσαν μαγιά). Την επόμενη μέρα το μείγμα αυτό αναμιγνύοταν με το γάλα (πρόσαγαλο) και το τυρόγαλο (μαγιά) αυτής της μέρας. Το μείγμα περιείχε 50% γάλα και 50% τυρόγαλο. Με βάση αυτό το μείγμα, κάθε δύο μέρες (48 ώρες) ο τυροκόμος προχωρούσε στην παραγωγή του βούτυρου με χτύπημα στην κάδη¹⁶.

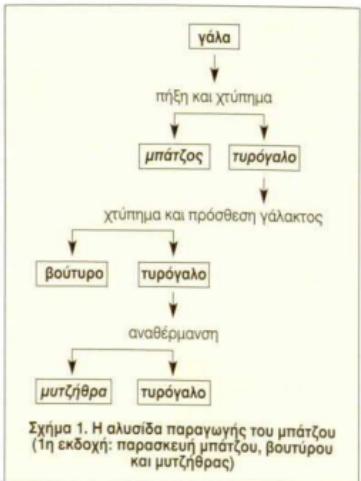
Όταν το βούτυρο με το χτύπημα διαχωρίζοταν από το τυρόγαλο μαζεύονταν με τη βοηθεία ενός έξιλνου πιάτου (πινάκι). Προχωρούσαν αμέσως στον καθαρισμό (πλύσιμο) του βούτυρου από το τυρόγαλο που περιείχε, καθώς ήταν ο κυριός παραγόντας για αλλοιώσεις στο μέλλον. Ειδικά όταν ο καιρός ήταν δροσερός, το βούτυρο σταθεροποιούνταν πολύ γρήγορα, πράγμα που δυσκολεύει την απομάκρυνση του τυρόγαλου. Ο τυροκόμος, ή ένας από τους βοηθών του, έπαιρε μια ποσότητα από ακάρματο βούτυρο και άρχιζε να το μαλάσσει πιεζόντας το πάνω σε μια επίπεδη πέτρα. Τις μέρες που έκανε πολύ ζεστή και το βούτυρο ήταν πολύ μαλακό το έβαζαν μέσα σε κρύο νερό για 12-24 ώρες για να σταθεροποιηθεί πριν αρχίσει το «πλύσιμο»¹⁷. Μετά τον καθαρισμό το βούτυρο τοποθετούνταν σε τουλούμια από κατοικίο δέρμα. Το βούτυρο συντρούνταν επίσης σε πήλινες στάμνες. Το στόμιο τους καλυπτόταν από ένα λεπτό στρώμα αλατού και κλεινόταν με ένα κομμάτι ύφασμα¹⁸.

Η μπτζήθρα (ούρδα)

Το τυρόγαλο που απέμενε από την παρασκευή του μπάτζου και τον βούτυρο τοποθετούνταν σε ένα καζάνι. Το έβαζαν στη φωτιά και όταν η θερμοκρασία του μεγιάτος έπερπανόσε τους 77°C η τυρομάζα ξεχωρίζει και επέλεγε πάνω στο μείγμα. Τη μάζευαν με τον κούτλα και την έβαζαν στην τσαντή. Οι τσαντήλες στέγνωναν για μια μέρα (24 ώρες) και μετά η ούρδα αλατίζοταν και τοποθετούνταν μέσα σε δοχεία¹⁹.

Το τυρόγαλο (τνάλα)

Το τυρόγαλο που προερχόταν από την παρασκευή της μπτζήθρας χρησιμοποιούνταν ως τραφή για τα γουρουνά. Μερικές φορές παιδιά και γυναίκες από τις φωτώχοτερες οικογένειες του χωριού πηγαίναν στις στρούγκες για να πάρουν αυτό το τυρόγαλο που το κατανάλων αως αναψυκτικό πιότο.



Η αλισίδα παραγωγής του μπάτζου (2η εκδοχή)

Το μανούρι

Η διαδικασία παρασκευής του μανούριου αποτελεί τη δεύτερη εκδοχή της αλισίδας του μπάτζου (σχήμα 2). Για την παρασκευή του μανούριου το τυρόγαλο που απέμενε μετά την παρασκευή του μπάτζου που τοποθετούνταν σε ένα καζάνι και θερμαίνονταν. Ο τυροκόμος ανακάτευε το μέλιγμα συνέχως όταν η θερμοκρασία του ανέβαινε, για να μην καιεί, πράγμα που θα επιδρούσε αρνητικά στην ποιότητα του τυριού. Όταν έφτανε τους 70°C, λίγο πριν το τυρόπιταμα αρχίσει να χωρίζεται από το τυρόγαλο, έχουν φρέσκο γάλα στο μείγμα ακυρώντας έτσι την πήξη. Ο τυροκόμος επενεβάινε και πάλι λίγο αργότερα, όταν η θερμοκρασία του μείγματος έφτανε στο κρύσταλλο στημένο, και πρόσθετε γάλα την κατάλληλη στιγμή. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβανόταν αρκετές φορές. Όταν έκρινε ότι το μείγμα ήταν αρκετά πλούσιο, σταματούσε να το ανακατεύει και άφηνε την πήξη να ολοκληρωθεί. Τότε μάζευαν την τυρομάζα και την τοποθετούσαν μέσα σε κυλιδώρικους βαμβακερούς σάκους. Οι σάκοι κρεμούσανταν σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο για 15-20 μέρες, ώστε το μανούρι να σταργάγει και να στεγνωσει, ενώ κάθε μέρα πασπαλίζονταν με αλάτι.

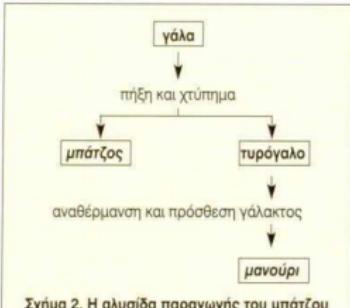
Το μανούρι ήταν ένα τυρί παραγωγής προοριζόταν για το εμπόριο. Πρέπει να παρατηρήσουμε ότι στην περιοχή τη παρασκευής περιορίσμενος μόνο αριθμός κτηνοτρόφων.

Τα άλλα οικιακά τυριά

Μετά τις 20 Ιουλίου η γαλακτοπαραγωγή μειωνόταν. Τα κοινά κοπίδια των φαλκαρίων διαλύνονταν και κάθε κτηνοτρόφος έτανον τα ζώα του. Εκείνη την περίοδο κάθε κτηνοτρόφος έφτανε μόνος του μπάτζο (χρησιμοποιώντας μια τεχνική διαδικασία που περιλαμβάνει αναθέμασην του μείγματος και διέφερε από αυτήν που περιγράφαμε), ουρδά, φέτα (γνωστή στην περιοχή ως μπατζούτιρο) και ανεβάτο, την παρασκευή των οποίων δεν θα περιγράψουμε στο παρόν κείμενο²⁰. Τα τυριά αυτά παρασκευάζονταν σε μικρές ποσότητες και προορίζονταν για την οικογενειακή κατανάλωση και για πωλήση μέσα στο χωριό. Έως σήμερα παρασκευάζονται από τους Μεγαρίτες στο οικιακό πλαίσιο, είτε είναι κτηνοτρόφοι είτε απλά διαθέτουν λίγα οικόπετα ζώα.

Η ανάπτυξη του εμπορίου και η αλλαγή προσανατολισμών της τυροκομίας

Ο μπάτζος ήταν το κύριο τυροκομικό προϊόν της περιοχής. Ακολουθώντας την πρώτη εκδοχή της αλισίδας παραγωγής οι κτηνοτρόφοι παρασκευάζαν την προϊόντα: μπάτζο, βουτύρο και μαζήθρα. Αν επέλεγαν τη δεύτερη, έβγαζαν μπάτζο και μανούρι, τυρί υψηλής ποιότητας προσφερούμενο για το εμπόριο. Ο φρέσκος μπάτζος συνήθως πουλιόταν αμέσως μετά την παρασκευή του, τις περισσότερες φορές στα πάζαρα του Τσατλιού²¹. Το περισσότερο εμπορικό προϊόν ήταν χωρίς αμφιβολία το βούτυρο. Ήταν επίσης πολύ ακριβό και κατά συνεπεία απλήσιστο για τα πιο φτωχά



Σχήμα 2. Η αλισίδα παραγωγής του μπάτζου (2η εκδοχή): παρασκευή μπάτζου και μανούριου

νοικοκυριά. Το βούτυρο στελνόταν στις αγορές των πόλεων, μακριά από την περιοχή της παραγωγής του. Από την εμπορευματοποίηση μπορούμε να επωφεληθούν και οι πιο μικροί κτηνοτρόφοι χάρη στην οργάνωση σε φαλκάρια.

Οι κατοίκοι των Κουπατσάρικων χωριών, όταν ερωτώνταν σχετικά, λένε ότι προτιμούσαν τον μπάτζο σε συγκριση με άλλα τυριά, όπως για παραδειγμα τη φέτα, γιατί καταναλωνόταν πολύ παραγέταις σε αρχαία εξαιτίας της σκληρότητάς του. Αυτό ήταν σημαντικό για τους κατοίκους μιας εξαιρετική φτωχής σε πόρους περιοχής, που δεν είχαν την πολυτέλεια να ενδιαφέρονται για τη διατροφική αξία του τυριού. Ο μπάτζος τρώγεται με ψωμί ή τηγανίζεται, ώστε να λώσει, ανακατεύεται με ψωμί. Το εδέσμα λέγεται σχοινοπάρα και εκτιμάται πολύ, όχι άδικα κατά τη γνώμη μου. Είναι χαρακτηριστικό ότι στην περιοχή παρασκευάζουν πολύ λίγη φέτα η οποία παρουσιάζει το μειονέκτημα ότι δεν μπορούσε να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, εκτός αν ήταν υπερβολικά αλατισμένη.

Οι τυρεμπόροι άρχισαν να αγοράζουν γάλα για να τυροκομήσουν οι ίδιοι στη δεκαετία του 1950. Η εξέλιξη αυτή προκάλεσε τη διάλυση των φαλκαρίων που ήταν η βάση της τυροκομήσης στο παραδοσιακό πλαίσιο. Οι έμποροι αυτοί συχνά γκαμβιστούσαν τα τυροκομεία τους κάτω από μια σκηνή κοντά σε κάποιο χωριό ή στην πόλη της Γρεβενών. Έπαιρναν το γάλα από τις στρούγκες και το μετέφεραν εκεί με φορτηγό αυτοκίνητο. Υστέρα από αυτή την εξέλιξη η παραγωγή του μπάτζου μειώνεται προς όφελος της φέτας που απεύθυνεται στην εθνική αγορά. Παράλληλα, τα τοπικά δίκτυα ανταλλαγών αναδιαμορφώνονται και αποδυναμώνονται, ως συνέπεια του εμφυλίου πολέμου (1946-1949) που προκάλεσε εκατόμβες θυμάτων, της αγροτικής εξόδου και της μετανάστευσης προς το εξωτερικό. Πρέπει άλλωστε να παρατηρήσουμε ότι από το τέλος της δεκαετίας του 1930 η παραγωγή μαλακών λευκών τυριών σε εθνικό επίπεδο αυξάνεται (εν μέρει σε βάρος των στηληρών τυριών) χάρη στην εισαγωγή ψυγέλιων για τη συντήρηση τους²².

Η ιδιαιτερότητα των επιλογών των κατοίκων των Κουπατσάρικων χωριών γίνεται πιο ευδιάκριτη όταν συγκρίνουμε τους στόχους της τυροπαραγωγής τους με αυτούς των γειτονικών Βλάχο-

ANIFANTAKIS E. M., Greek Cheeses, a Tradition of Centuries, Εθνική Επιτροπή Γελάκων, Αθήνα 1991, σ. 95.

BONTE P., «Fats techniques et valeurs sociales: quelques directions de recherche», Techniques et culture 5 (1985), σ. 19-48.

CRESSWELL R., Prométhée ou Pandore? Propos de technologie culturelle, Editions Kimé, Παρίσι, 1996, σ. 393.

—, «Transferts de techniques et chaînes opératoires», Techniques et culture 2 (juillet-décembre 1983), σ. 145-163.

CRESSWELL R. / GODEIER M., Outils d'analyse et d'interprétation anthropologiques, Messier, Παρίσι, 1976, σ. 291.

ZEFYRINOS I. G., Τεχνολογία προϊόντων γαλακτών, Ι. Τυροκομία, Θεσσαλονίκη 1994, σ. 277.

ZYGOURIS N. Η Βιομηχανία του γαλακτού, Υπουργείο Γεωργίας - Γενική Διεύθυνση, Έγγραφο, Αθήνα 1995, σ. 625.

ZYGOULI PH., «L'autre ou la même? Le bœuf et les baratines dans l'orient ancien», Techniques et culture 28 (1996), σ. 153-192.

KARAPATAKIS K., «Ρημόπι, τόπες και μαντίνια». Πρακτικά της 5^{ης} Συμποζίου λαογραφίας του Βορεαλιαδικού Ήπειρου (Ηπειρο-Μακεδονία-Θράκη), ΙΜΧΑ, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 103.

KARAMANES E., Les techniques et l'espace: la construction identitaire des Koupartsiaka (Département de Grevena, Macédoine occidentale, Grèce), Thèse de Doctorat à l'ΕΕΗΣΣ, Παρίσι 1999.

KARAMANES E., «Πλούσιακή κατανομή της εργασίας και οργάνωση της τουτοποίησης της Κουπαρτσιάκη στην Ελλάδα», Τεχνολογία των γαλακτών στην Ελλάδα, από την Χαροκόπεια-Καραϊσκάνη (επμ.), Ελλήνικος παραδοσιακός πολιτισμός: λαογραφία και λατρεία, Συνέργεια στη μητρά της Αιγαίου Κυριακούδη-Νεόπατρος, Θεσσαλονίκη 2001, σ. 73-83.

LEMMONIER P., «L'étude des systèmes techniques: une urgence en technologie culturelle», Techniques et culture 1 (janvier 1989), σ. 11-26.

LEROI-GOURHAN ANDRE, Evolution et techniques, L'Homme et la Matière, Παρίσι 1971 (πρώτη έκδοση 1943), σ. 248.

—, Evolution et techniques: Millieu et Techniques, Albin Michel, Παρίσι 1979 (πρώτη έκδοση 1945), σ. 475.

SCHLANGER L., «Le fait technique total. La raison pratique et les raisons de la pratique dans l'œuvre de Marcel Mauss», Terrain 16 (Mars 1991), σ. 114-120.

SIGAUT F., «Ethnoscience et Technologie: les tâches de la technologie. Un exemple: l'identification des formes de consommation des céréales», Techniques et culture 5 (1985), σ. 1-18.

SIVIGNON M., Les pasteurs du Pinde septentrional, Centre des Sciences Sociales d'Athènes, Επίκεντρο d'Etudes et de Recherches sur la Géographie de l'Europe (Lyon), Αθήνα 1969, σ. 43.

WACE A. J. B. / THOMPSON M. S., Οι νούραδες των βοοκούνων, Κυριακόποιος, Θεσσαλονίκη 1989, σ. 346, (πρώτη έκδοση The Nomads of the Balkans, Ανδρίδιο 1914).

ΦΩΔΡΑΚΗΣ Α., «Η κατασκευή του μαρμένου φεγγιτή», Εθνογραφική Η/Ν 6 (1989), σ. 11-30.

χωρίων. Η εμπορική εκμετάλλευση των γαλακτοκομικών προϊόντων στους Βάλκους είχε προχωρήσει πολύ περισσότερο, καθώς είχαν πρόσβαση στης αγορές των πόλεων, αλλά και είχαν αναπτύξει εκτεταμένα δίκτυα ανταλλαγών πολύ νωρίτερα. Το 1911, στα επισκέπτοντα τη Σαμάρινα οι βρετανοί αρχαιολόγοι A. Wace και M. Thompson, συγγραφείς του κλασικού έργου *The Nomads of the Balkans*, οι κάτοικοι της παρήγαν σχέδον αποκλειστικά κασκαβάλι (καστερί)²³ το μεγαλύτερο μέρος του οποίου διοιχετούσαν στα Γιαννένα και μετά στην Ιταλία, όπου πουλάνταν με το όνομα *caccio cavollo*²⁴. Η παραγωγή τυριών που συντρόπουν, όπως τα κεφαλότυρα, κυριαρχεί στα βάλκικα χωριά σε όλη τη διάρκεια του 20ού αιώνα έως τις μέρες μας και αποτελεί μία από τις οψίες της πολιτισμικής κατανομής της εργασίας μεταξύ των κατοικών της περιοχής²⁵.

Σημειώσεις

1. Για μια επιπλοκογόη προσέγγιση της τεχνολογίας, βλ. F. Sigaut, «Ethnoscience et Technologie: les tâches de la technologie. Un exemple: l'identification des formes de consommation des céréales», Techniques et culture 5 (1985), σ. 1-18. Για μια σύνοψη των κατευθύνσεων της έργων, στο μέλλον της γαλακτοκομίας στη δεκαετία του 1980, βλ. B. P. Bonne, «Fats techniques et valeurs sociales: quelques directions de recherche», Techniques et culture 5 (1985), σ. 19-48.

2. B. BA, André Leroy-Gourhan, Evolution et techniques. L'Homme et la Matière, Παρίσι 1971 (πρώτη έκδοση 1943) et Evolution et techniques. Millieu et Techniques, Παρίσι 1973 (πρώτη έκδοση 1945).

3. B. BA, P. Lemmonier, «L'étude des systèmes techniques, une urgence en technologie culturelle», Techniques et culture 1 (janvier 1989), σ. 11-26.

4. Ακολούθη την απόσυρση του όρου στα ελληνικά -πράγμα που ισχεύει για το σύνολο των γαλακτών ορυκ- από τον Άλκιβις Φωράκη, τον οποίο και ευρυπορεύεται ότι διαβέβαιο μας και απήντησης σε όλες μεταξύ των εργασιών, βλ. Α. Ε. Φωράκης, Πρωτόγνωτη επιλογικά και σύγχρονη χειροτεχνία. Η περίπτωση της Τήνου (Εθνογραφική συμπλοκή), τόμ. Α, Αθήνα 2004, σ. 131, 161-164, 235-236, και -Η κατασκευή του μαρμένου φεγγιτή-, Εθνογραφική ΠΛ 8 (1988), σ. 2. Η έρευνα αυτή αποτελεί καταγραφή μιας διάδοσης παραγωγής σύμφωνα με τη μέθοδο της γαλακτοκομίας εθνολογίας σχολής, βλ. επίσης την πρόταση κατασκευής του Στέλιου Παπαδόπουλου. «Η τεχνική καταγραφής του φερμάτου χαλκού: κατασκευή του καζανού (πρόταση τεχνολογίας κατασκευής)», Εθνογραφική ΠΛ 4-5 (1983-85), σ. 85-116.

5. Ο τρόπος που αφράνωνται τα σταδια μιας αλιωδίας και οι αλιωδές μεταξύ τους σε ένα σύνολο αποτελεί τις τεχνικές δομές της κουνιών. Για την εισαγωγή και τη χρήση της έννοιας της τεχνολογίας αλιωδών, βλ. R. Cresswell, «Transfers of techniques et chaînes opératoires», Techniques et culture 2 (juillet-décembre 1983), σ. 147. Επίσης το ώρμα του R. Cresswell, Prométhée ou Pandore? Propos de technologie culturelle, Παρίσι 1996, σ. 43-67. Για την ίδια έννοια στον M. Mauss και στον A. Leroy-Gourhan, βλ. N. Schlanger, «Le fait technique total. La raison pratique et les raisons de la pratique dans l'œuvre de Marcel Mauss», Terrain 16 (Mars 1991), σ. 114-130.

6. Η επιπλοκή έρευνα μου στην περιοχή άρχισε με δύο σύντομες περιόδους παραδοσίας στο πέδιο του 1992 και το 1994 για τις ανάγκες μεταπτυχιακών εργασιών μου στη Φλωριάκη Σχολή του ΑΠΘ και στην ΕΕΗΣΣ.

7. Για την επόμενη έρευνα είδικά για τις κτηνοτροφικές κουνιών, βλ. J.-P. Digard, «Techniques de l'élevage», στο R. Cresswell / M. Godet (επμ.), Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques, Παρίσι 1976, σ. 165-168.

8. Πρόκειται για τρίτη περίοδο χωριό από το οποίο ποι γνωστό είναι το Πολύνερη, η Λιδόβια, η Αλαπέτρα, το Στήλιο, το Δοτούκι, ο Φιλιππαίο και το Μέγαρο. Για μια αναλυτική περιγραφή της οικολογίας, της ιστορίας των διοικητικών διαίρεσεων και του οικού δικτύου της περιοχής, βλ. E. Karamanes, «Les techniques et l'espace: la construction identitaire des Koupartsiaka» (Département de Grevena, Macédoine occidentale, Grèce), Thèse de Doctorat à l'ΕΕΗΣΣ, Παρίσι 1999, σ. 68-113.

9. Για μια αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας του γαλοκαρπαρίτη, βλ. K. Karapatisakis, «Ρημόπι, τόπες και μαντίνια». Πρακτικά της 5^{ης} Συμποζίου λαογραφίας του Βορεαλιαδικού Ήπειρου (Ηπειρο-Μακεδονία-Θράκη), ΙΜΧΑ, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 301-323 και Karamanes, σ. π. 239-253.

10. Με τον όρο αλιωδά εννοούμε έναν αριθμό σταδίων επεξεργασίας του γάλακτος έως την κατάσταση του τελικού προϊόντος

που είναι το τυρί. Βέβαια η περιγραφή των τεχνικών διαδικασιών στο παρόν κείμενο δεν αποτελεί καταγραφή «τεχνολογιών αλιωδών», καθώς οι λόγοι διαδικασίας επενδύονται σε εφαρμοστέα σημειώσεις.

11. Συμμέρια με τον N. Ζυγούρη, ο μπάτζης παρασκευάζεται στην Μακεδονία με κατοικικό γάλα ή με μένιμα όπου το προβατοτάινα γάλα δεν έπειρνες στο 30% όταν η διαδικασία είχε στόχο την παραγωγή μανιούρι. Οταν στόχευεν στην παραγωγή τυριού, το τυρόδαλο έπειρε να προστέλλεται από πρώτο γάλα. Με 4,5-5 οκτώρες πρόβεια γάλα παραγόταν μία μίκη μπάτζη, ενώ χρειαζόταν καταλόηξη για την παρασκευή φέτας. Βλ. Γ. Κ. Ζερφιδίδη, Τεχνολογία προϊόντων γαλακτού: Ι. Τυροκομία, Θεσσαλονίκη 1994, σ. 50-51.

12. Πρόκειται για το ηνητόριο, το τέταρτο πόδι του στοιχείου των πρωταρχικών, το οποίο περιέχει ένα άνευ σημείου στερεό με ακτίνες.

13. Βλ. Ζυγούρης, σ. π.

14. Για την καρδιά και το φουρέλακον στο χώρο της Ελλάδας και τη Μεσόγειο Ανατολής κατά την αρχαιότητα, βλ. Ph. Gouini, «L'autre ou la même? Le beurre et les baratines dans l'orient ancien», Techniques et culture 28 (1996), σ. 153-192. Το φουρέλακον ήταν ένα μαρκό ξύλο, σινιάρος από πεύκο, που κατέληγε στην μάρκη σε ένα ξύλινο στερεό σε ακτίνες.

15. Ο παραδοσιακός τρόπος παρασκευής των μπάτζων από τη δεκαετία του 1940. Οι πρώτοι μηχανικοί κυριολεκτικοί είχαν τότε εισαγάγει στην περιοχή από ορισμένους κηποτρόφους στη δεκαετία του 1930. Με αυτούς αφοράντων τη κρέμα από το γάλα για την παρασκευή του βουτύρου και με το φτυάρι τυρόδαλο που απένειν παντούνταν ένα τυράνι πολύ πιο σκληρό από τον μπάτζη, από την κατανάλωση του οποίου πάντα ήταν καρκινικός.

16. Η βερμοκαρά που μετέγεινε στην περιοχή μετά την αρχή της διαδικασίας έπειρνε να είναι μεταξύ 10 °C και 12 °C. Βλ. Ζυγούρης, σ. π. 246-251.

17. Ένας επιδειξις τυροκόμων πυρούσας μπορεί να παρασκευάζεται ένα μέρος βουτύρου από δεκάδες μέρη γάλατος. Για παρασκευή βουτύρου στον ελληνικό χώρο, βλ. σ. π. 213-276.

18. Ένας επιδειξις τυροκόμων πυρούσας μπορεί να παρασκευάζεται ένα μέρος βουτύρου από δεκάδες μέρη γάλατος, σε αντίθεση με αυτό που προσέρχεται από την παρασκευή λευκών τυριών. Η ποιότητα της πόντιας μπορεί να βελτιωθεί από την προσθήκη λευκών τυριών. Η ποιότητα της πόντιας μπορεί να βελτιωθεί από την προσθήκη μεταστάσεων στην περιοχή από την επιβάτηση των μεταναστών στην Ημαθίανες Πολιτείες.

21. Τα χωριά της γειτονιάς επαρχίας Βούλων είναι επιλογικές οικονομικές διανοτάσεις καθώς οι κατοίκοι ήταν φημαρούσες χτίστες. Υπήρχε επίσης σημαντική εργατική κρατήση πάντα στην περιοχή από τα εμβαύλια των μεταναστών στην Ημαθίανες Πολιτείες.

22. Βλ. συγκριτική Ζυγούρης, σ. π. 27-41.

23. B. A. J. W. B. και M. S. Thompson, Οι νομάδες των βαλκανίων, Βερολίνο 1989, σ. 77-80. Για το κασκαβάλι, βλ. Ζυγούρης, σ. π. 444-459 και M. E. Anilantakis, Greek Cheeses, a Tradition of Centuries, Αθήνα 1991, σ. 63-66.

24. Από τη δεκαετία του 1890 και μετά τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο αλιωδά καρκοτέρηα και κερατούρια εξάγονται, εκτός από την Ηλαία, προς την Ημαθίανες Πολιτείες και απευθύνονται στους Ελλήνες και τους Νοτιοανατολικούς μεταναστές.

25. B. M. Silvignon, Les pasteurs du Pindé septentrional, Αθήνα 1969, σ. 16-17 και E. Karapatisakis, «Πλούσια κατανομή της εργασίας και οργάνωση της τουτόπτησης: τα Κουπαρτσιάκια χωριά των Γρεβενών», σ. Χαροκόπειο-Καμαριώνη (επμ.). Ελληνικός παραδοσιακός πολιτισμός: Αστραγάλια και λατρεία. Συνέδριο στη μητρώη της Αγκιάς Κυριακούδη-Νεόπατρος, Θεσσαλονίκη 2001, σ. 73-83.

Society and Techniques. The Choice of the Traditional Cheese-making

Evangelos Karamanes

Some aspects of the traditional cheese-making techniques applied in the Koupartsiaka villages of the Grevena region, relevant to the making of the "batziko" cheese, are examined in this article. Furthermore, the relation of the stockbreeders' choice of technique to the social organization of production in local and broader level is analyzed. Finally, the modification of these techniques, which is receptive to the pressure of broader economic and social changes, is presented.