

Χάος και Θάψι

ΤΡΙΜΗΝΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ



ΚΩΣΤΑΣ ΑΓΓΕΛΗΣ: Από το γάλα στο γιαούρτι: όψεις της γαλακτοκομίας • **ΑΓΛΑΪΑ ΚΡΕΜΕΖΗ:** Γιαούρτι, από την Αρμενία σε μας, μέσω των Οθωμανών • **ΜΑΡΙΟΣ ΚΑΛΦΟΓΛΟΥ:** Συληβριανό γιαούρτι • **ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ Μ. ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ:** Κτηνοτροφικά της Κω κατά τα τελευταία 50 χρόνια •

ΗΛΙΑΣ ΓΙΑΝΝΙΡΗΣ: Ένα αξιοπρεπές γιαούρτι για τους κατοίκους της πόλης • **Ο ΓΙΑΟΥΡΤΟΛΟΓΟΣ:** Περί γιαουρτοβολών • **ΣΤΕΦΑΝΟΣ Μ. ΦΙΛΟΣ:** Μάνθος Ν. Καραμπούλας (1909-1940) • **Ο ΧΩΣΕΨΙΤΗΣ:** Ο μαστρο-Μήτσος και οι άλλοι Βαγενάιοι • **ΕΙΡΗΝΗ ΣΙΟΝΤΗ:** Από τη μητριαρχία στην πατριαρχία

Χάος και Θύμη

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ – ΕΚΔΟΣΗ: Σύλλογος Κυψελιωτών Άρτας (στην Αθήνα) «Ο Άγιος Κοσμάς». Συνεργάζεται η Αδελφότητα Κυψελιωτών Άρτας (στην Άρτα) «Ο Άγιος Γεώργιος».



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΣΥΜΦΩΝΑ
ΜΕ ΤΟ ΝΟΜΟ: Ειρήνη
Σιόντη

Διευθύνεται από ΣΥΝΤΑ-
ΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ: Κώ-
στας Αγγέλης, Μπάμπης
Καραλής, Γιάννης Καρα-
μπούλας, Νίκος Κουτσοκώ-
στας, Ευανθία Νταβαντζή.

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ: Κώστας Αγγέλης, Ευανθία Νταβαντζή

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ, ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ, ΕΜΒΑΣΜΑΤΑ, ΣΥΝΕΡ-
ΓΑΣΙΕΣ: Φαιδριάδων 129, 113 64, Αθήνα, τηλ. 86 22 703.

ΣΤΟΙΧΕΙΟΘΕΣΙΑ, ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗ-
ΣΗ: Ιδεότυπο, Ζ. Πηγής 48, τηλ. 33 03 991.

ΦΙΛΜ: Ίχνος, Ζαΐμη 30,
τηλ. 82 28 258

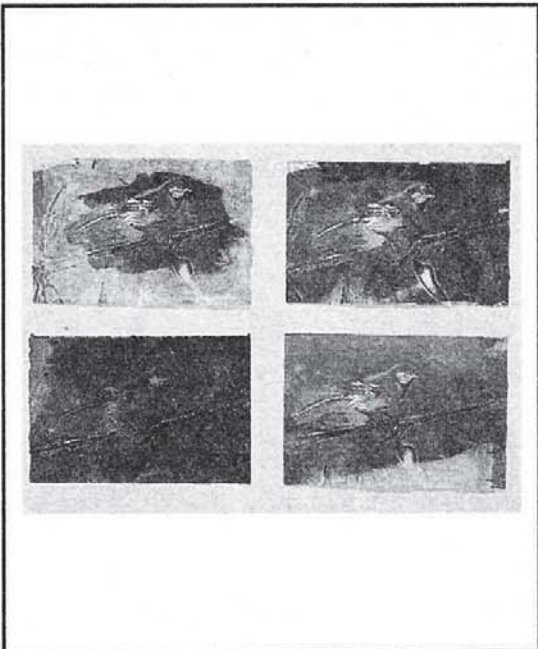
ΕΚΤΥΠΩΣΗ: «Τετραχρω-
μία», Ματζάκου 3, τηλ. 38 31
370.

ΣΥΝΔΡΟΜΗ (για 4 τεύχη)
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ: 2.000 δραχ.
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ: 3.500 δραχ.

ΤΙΜΗ ΤΕΥΧΟΥΣ: 500 δραχ.



ΔΙΑΘΕΣΗ: ΑΘΗΝΑ, Εκδόσεις-Βιβλιοπωλείο «Δω-
δώνη», Ασκληπιού 3, 106 79, Αθήνα, τηλ. 38 37 973 –
Βιβλιοπωλείο «Βιβλιογονιά», Ακαδημίας 57, 106 79
Αθήνα, τηλ. 38 34 550. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, Βιβλιοπωλείο
«Συνάντηση», Καμβουνίων 6, 54 621, τηλ. 231 384



Η Εύη Μελά γεννήθηκε στην Αθήνα το 1956. Σπούδασε στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών (1974-1980) με δάσκαλο τον Λ. Κανακάκι και τον Κώστα Γραμματόπουλο στη Χαρακτική. Από το 1979 έως το 1981 φοίτησε στο «φροντιστήριο τυπογραφίας και τέχνης του βιβλίου» της ΑΣΚΤ, με δάσκαλο τον Γ. Παπδάκη. Το 1981-82 παρακολούθησε σχέδιο και ζωγραφική στην ΑΣΚΤ του Παρισιού, με αφορμή μια υποτροφία του ΕΟΜ-MEX για βιβλιοδεσία. Από το 1985 ως το 1988 ήταν υπότροφος του ΙΚΥ στη χαρακτική. Για μεγάλο χρονικό διάστημα διδάχτηκε χαρακτική κοντά στο χαράκτη Γιώργη Βαρλάμο.

Το 1984 παίρνει το ένα από τα δύο πρώτα βραβεία για το σχεδιασμό γραμματοσήμου με θέμα «Αθήνα, 150 χρόνια Πρωτεύουσα» σε διαγωνισμό των ΕΛΤΑ. Το 1990 βραβεύεται από τη Στέγη Καλών Τεχνών και Γραμμάτων για τη συμμετοχή της στο διαγωνισμό σχεδιασμού του βιβλίου «Ο ύμνος εις την Ελευθερίαν» του Δ. Σολωμού. Ασχολείται με τη φιλοτέχνηση εντύπων και βιβλίων και έχει λάβει μέρος στις εκθέσεις ελλήνων εικονογράφων βιβλίων για παιδιά.

Ατομικές εκθέσεις: Αντήνωρ 1985, Χρυσόθεμις 1986, Αίθουσα Τέχνης Μαρία Παπαδοπούλου 1991 και 1995, Eurorakedemie-Weissenfels Γερμανίας 1992, «Τέχνη Βιβλίου» στο χώρο της Ε-ΠΑΣΚΤ, Πλάκα 1995, Τερρακόττα, Θεσσαλονίκη 1996, Αμυμώνη, Γιάννενα 1997 και σε πολλές ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

ΤΕΥΧΟΣ 19 - ΑΘΗΝΑ - ΧΕΙΜΩΝΑΣ 1998

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ❑ 5. Προλογικό σημείωμα
- ❑ 6. ΚΩΣΤΑΣ ΑΓΓΕΛΗΣ:
Από το γάλα στο γιαούρτι:
όψεις της γαλακτοκομίας
- ❑ 14. ΑΓΛΑΪΑ ΚΡΕΜΕΖΗ:
Γιαούρτι, από την Αρμενία σε μας,
μέσω των Οθωμανών
- ❑ 18. ΜΑΡΙΟΣ ΚΑΛΦΟΓΛΟΥ:
Συληβριανό γιαούρτι
- ❑ 22. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΚΑΡΑΝΑΝΑΣΤΑΣΗΣ:
Κτηνοτροφικά της Κω
κατά τα τελευταία 50 χρόνια
- ❑ 25. ΗΛΙΑΣ ΓΙΑΝΝΙΡΗΣ:
Ένα αξιοπρεπές γιαούρτι
για τους κατοίκους της πόλης
- ❑ 28. ΓΙΑΟΥΡΤΟΛΟΓΟΣ:
Περί γιαουρτοβολών
- ❑ 34. ΣΤΕΦΑΝΟΣ Μ. ΦΙΛΟΣ:
Μάνθος Ν. Καραμπούλας
- ❑ 37. Ο ΧΩΣΕΨΙΤΗΣ:
Ο μαστρο-Μήτσος και οι άλλοι Βαγεναίοι
- ❑ 40. ΕΙΡΗΝΗ ΣΙΟΝΤΗ:
Από τη μητριαρχία στην πατριαρχία

εξώφυλλο:
ΕΥΑ ΜΕΛΑ
Χαλκογραφία, 1995

Προλογικό σημείωμα

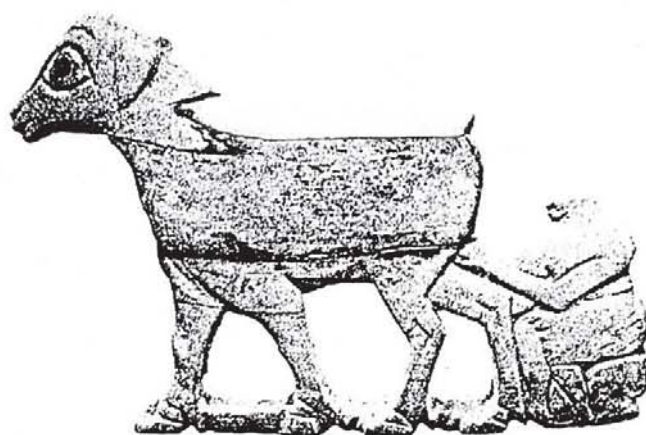
Το έχουμε γράψει αρκετές φορές σ' αυτήν εδώ τη θέση πως ένας από τους στόχους του περιοδικού μας είναι η ενασχόλησή του με θέματα καθημερινού πολιτισμού.

Η ποιότητα με την οποία ο άνθρωπος αντιμετωπίζει τις καθημερινές ανάγκες του (και τις διατροφικές) μαρτυρεί καθοριστικά (ασφαλώς όχι αποκλειστικά) περί του ανθρώπου ως ανθρώπου.

Η ιστορία της ανθρώπινης διατροφής δείχνει με σαφήνεια και ενάργεια από τη σκοπιά της την κίνηση του ανθρώπου προς την εξημέρωσή του και τον πολιτισμό.

Το παρόν τεύχος αναφέρεται στο γιαούρτι. Προσπαθήσαμε να δια φωτίσουμε διάφορες πτυχές της ιστορίας και της σύγχρονης παρουσίας του. Ίσως εν τέλει και εδώ η καλύτερη γνώση να αποτελέσει παράγοντα συνειδητής στροφής στην επιλογή του ακόμα και μεγαλύτερης απελευθέρωσης της γευστικής απόλαυσης.

Η Συντακτική Επιτροπή



Σουμεριακή παράσταση ακέρατου προβάτου
κατά το άρμεγμα. Τελλ ελ Οχεμίρ, Ιράκ.

Α' μισό της 3ης χιλιετίας π.Χ.

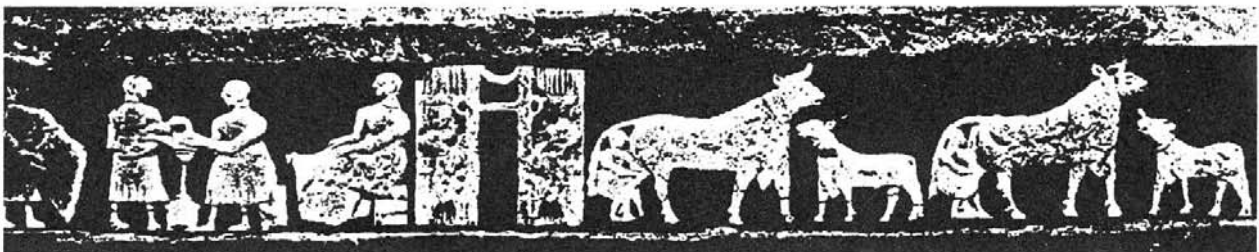
Κώστας Αγγέλης

Από το γάλα στο γιαούρτι: όψεις της γαλακτοκομίας

ΟΙ ΡΑΓΔΑΙΕΣ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΤΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ζωής είναι γνώρισμα του ιστορικού βίου του ανθρώπου. Αλλά ο άνθρωπος έζησε για εκατοντάδες χιλιάδες χρόνια ως κυνηγός άγριων θηρίων και ως συλλέκτης καρπών και φυτών. Αυτή την ασύλληπτα μεγάλη περίοδο τρεφόταν με ό,τι του πρόσφερε έτοιμο η φύση, τόσο σε καιρούς αφθονίας όσο και ένδειας. Ό,τι ο άνθρωπος συνέλεγε ή κυνηγούσε το έτρωγε σχεδόν αμέσως. Η εξάντληση των πόρων μιας περιοχής τον ωθούσε σε διαρκή αλλαγή του τόπου διαμονής προς εξασφάλιση καλύτερων συνθηκών για τη διατροφή του. Ακόμα και όταν βελτίωσε ο άνθρωπος τα κυνηγητικά του όπλα παρέμεινε έρμαιο των διαθέσεων της φύσης.

Η μόνιμη αβεβαιότητα στο κυνήγι της τροφής ήταν μία από τις αιτίες για την υψηλή παιδική θνησιμότητα και για τον μικρό μέσο όρο ζωής του. Οι κυνηγητικές και συλλεκτικές συνθήκες διαβίωσης πρόσφεραν ελάχιστο χώρο για την ανάπτυξη νέων δεξιοτήτων από μέρους του ανθρώπου· η τεχνική πρόοδος ήταν ακόμα μακριά.

Υπό το παραπάνω πρίσμα η μετάβαση από το κυνήγι και τη συλλογή στην παραγωγή διατροφικών αγαθών με τη φυτική καλλιέργεια και την εξημέρωση και συντήρηση ζώων είναι μεγάλη επανάσταση στη ζωή της ανθρώπινης κοινωνίας. Την εξημέρωση φυτών και ζώων που συντελέστηκε στη νεολιθική εποχή χαρακτηρίζουν πολλοί



Σκηνή από γαλακτοκομείο· δεξιά αρμέγονται οι αγελάδες και αριστερά γίνεται η επεξεργασία του γάλακτος. Ασβεστολιθικό διάζωμα από το ναό της Νινμπουρζάγκα στην πόλη Τελλ ελ Οβέδ (Ιράκ) γύρω στο 3.000 π.Χ. Από το βιβλίο του Benecke, N., (βλ. Βιβλιογραφία) σ. 129.

ιστορικοί του πολιτισμού ως «νεολιθική επανάσταση» και την παραλληλίζουν προς τη βιομηχανική επανάσταση των νεότερων χρόνων. Αντί ο άνθρωπος να συνεχίσει να ζει παρασιτικά, πήρε στα χέρια του την καλλιέργεια της γης και την προστασία των ζώων. Ό,τι ως τότε γινόταν ερήμην του ανέλαβε να το επιτελεί ο ίδιος. Άρχισε να γίνεται

έτσι πρωταγωνιστής του βίου του, επισπεύδοντας το σημείο έναρξης του ιστορικού χρόνου.

Η ζωή βρήκε στο χωράφι και το στάβλο τα ισχυρότερα βιολογικά της ερείσματα. Το άγχος για την εξασφάλιση της τροφής άρχισε να υποχωρεί. Ταυτόχρονα μπήκαν οι οικονομικές βάσεις για μια λιγότερο ή περισσότερο διαρκώς εξελισσόμενη κοινωνία από τους πρώτους οικισμούς και τις πρώιμες πόλεις στα αρχέγονα κράτη και τελικά, μέσω των μεγάλων πολιτισμών της αρχαιότητας, στη σύγχρονη πραγματικότητα.

Η μία καινοτομία έφερε την άλλη και στην κατοχή του ανθρώπου πέρασαν σταδιακά το αλέτρι, ο τροχός, η άμαξα, η σέλα, η σκάλα... Αυτά τα τόσο αυτονόητα για μας αντικείμενα είναι πολιτιστικές κατακτήσεις που εκκολάφθηκαν σε χρονικά μακρομεγέθη. Το εργαλείο ως προέκταση του ανθρώπινου χεριού αποτελεί εξαντικειμενίκευση του ανθρώπινου μυαλού· ακολουθεί δηλαδή και εκφράζει την εξέλιξή του. Από την άλλη μεριά και το προϊόν της επινόησης προσδιορίζει τη σκέψη. Δεν είναι λάθος υπό μία έννοια να ισχυρισθούμε ότι ο άνθρωπος σκέφτεται... και με τα χέρια του. Ο χειρισμός και η εφαρμογή καθιστούν ζήτημα χρόνου τη βελτίωση της λύσης και την επιχείρηση του επόμενου βήματος.

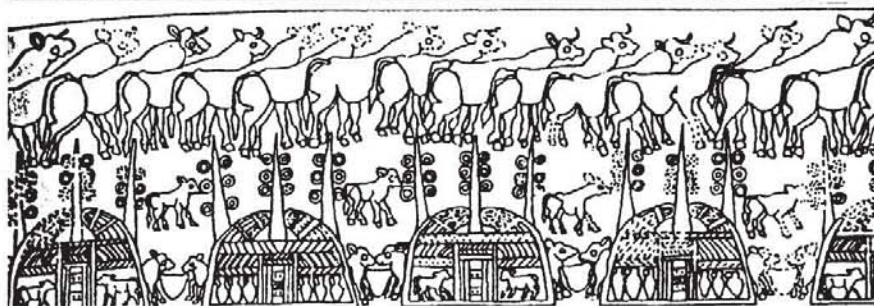
Στον σκύλο, το πρώτο ζώο που εξημερώθηκε, προστέθηκαν γρήγορα το πρόβατο, η κατσίκια, η αγελάδα και το γουρούνι. Με τον καιρό ο άνθρωπος άρχισε να επεμβαίνει στην αναπαραγωγή προκειμένου να βελτιώσει τις επιδόσεις των ζώων ως προς το γάλα, το κρέας, το μαλλί και τους απογόνους, αλλά και από αγάπη στα χρώματα και τη μορφή τους. (Οι μεταβολές προχώρησαν συχνά τόσο πολύ, ώστε αρκετά είδη ζώων στις μέρες μας είναι αδύνατο να επιζήσουν έξω από το τεχνητό περιβάλλον που ο άνθρωπος δημιούργησε ειδικά γι' αυτά).

Για το πότε ξεκίνησε η ανθρώπινη αξιοποίηση και εκμετάλλευση του γάλακτος δεν έχουμε σαφείς πληροφορίες. Πάντως ο άνθρωπος πρέπει να κατάλαβε ήδη πολύ νωρίς, αφότου πήρε τα ζώα υπό την προστασία του, ότι η εισαγωγή της γαλακτοφαγίας είναι εξυπνότερη λύση από την άμεση θανάτωση της τροφής. Συνέδεσε έτσι την ανάγκη του να συντηρηθεί με τη σωστή διαχείριση της ζωντανής παρουσίας.

Η αρχαιότερη παράσταση η οποία μπορεί να συσχετισθεί με τη χρήση του (αγελαδινού) γάλακτος συναντάται σ' ένα κυλινδρικό σφραγιδόλιθο που βρέθηκε στα ερείπια της αρχαίας Μεσοποταμιακής πόλης Ουρούκ (σημερινό Ιράκ) και ανάγεται στο τέλος της 4ης π.Χ. χιλιετίας. Σαφείς σκηνές αρμέγματος και επεξεργασίας γάλακτος έχουμε σ' ένα διάζωμα ναού της πόλης Τελλ ελ Οβέδ, επίσης της ίδιας περιόδου και περιοχής. Βασίζόμενοι στη συνδυαστική αξιολόγηση αρχαιολογικών και αρχαιοζωολογικών ευρημάτων οι επιστήμονες μπορούν να ισχυρισθούν ότι το αργότερο κατά την 3η χιλιετία π.Χ. η αξιοποίηση του πρόβειου και του γίδινου γάλακτος ήταν ήδη διαδεδομένη στη Μεσοποταμία. Για την κεντρική Ευρώπη, η αρχαιοζωολογική έρευνα εμφανίζει ως χρόνο έναρξης της αξιοποίησης του γάλακτος τα μέσα, και για την

νοτιοανατολική το αργότερο τις αρχές της 5ης π.Χ. χιλιετίας.

Στην πρώτη φάση της εξημέρωσης των ζώων το γάλα των θηλαστικών επαρκούσε μόλις για τον θηλασμό των νεαρών απογόνων: τα θηλυκά παρήγαγαν όσο ακριβώς



Επάνω εικονίζονται αγελάδες σε σειρά και κάτω σταύλος με μοσχάρια και δοχεία γάλακτος(;). Σφραγίδα με παραστάσεις, Μεσοποτομία, Ουρούκ, γύρω στο 3.000 π.Χ. Από το βιβλίο του Benecke, N., (βλ. Βιβλιογραφία) σ. 129.

ήταν απαραίτητο για το σκοπό αυτό. Σ' αυτή τη φάση η αξιοποίηση κάποιας ποσότητας γάλακτος από τον άνθρωπο ήταν δυνατή είτε με το σφάξιμο των νεαρών ζώων είτε με τη στέρηση απ' αυτά ενός μέρους του. Αργότερα βελτιώθηκε η ποσότητα παραγωγής με επεμβάσεις στη ζωική αναπαρα-

γωγή και εκτροφή, πρωτόγονες στην αρχή πιο «εξελιγμένες» στη συνέχεια (ας θυμηθούμε εδώ τη σύγχρονή μας ιστορία με τις τρελλές αγελάδες...).

Στους περισσότερους προϊστορικούς πολιτισμούς της Ευρώπης ο σημαντικότερος προμηθευτής γάλακτος ήταν η αγελάδα. Η απόδοση του μάλλον μικροκαμωμένου τότε ζώου εξαρτιόταν από τη διατροφή του και από το βαθμό συμμετοχής του σε εργασίες (π.χ. έλξης)· πάντως κυμαινόταν μεταξύ 400-600 κιλών σε μια γαλακτοφόρο περίοδο 3-4 μηνών. Αν αφαιρέσει κανείς 250-350 κιλά που ήταν απαραίτητα προς θηλασμό των νεαρών ζώων έμεναν για την ανθρώπινη διατροφή 150-250 κιλά γάλακτος. Η αξία αυτής της ποσότητας σε θερμίδες πλησίαζε τη θερμιδική αξία του συνολικού κρέατος μιας αγελάδας και βέβαια το ζώο την παρείχε περισσότερες φορές στο χρονικό διάστημα της ζωής του.

Τα πρόβατα και οι κατσίκες προσέφεραν μεν λιγότερο γάλα, πλουσιότερο όμως σε διατροφικά συστατικά από το αγελαδινό και γι' αυτό καταλληλότερο για παραγωγή βουτύρου και τυριού. Σύμφωνα με υπολογισμούς η παραγωγή πρόβειου γάλακτος κατά την προϊστορική και την πρώιμη ιστορική περίοδο και για αρμεκτικό διάστημα τριών μηνών ανερχόταν, μετά την αφαίρεση του προς θηλασμού απαραίτητου γάλακτος, κατά μέσο όρο στα 20-25 κιλά ανά ζώο.

Στη νότια Ευρώπη οι σημαντικότεροι χορηγοί γάλακτος είναι τα μικρά μηρυκαστικά πρόβατο και κατσίκα. Αυτό ισχύει ήδη στη ρωμαϊκή περίοδο. Τα βοοειδή οι Ρωμαίοι τα χρησιμοποιούσαν κυρίως σε εργασίες και για το κρέας τους. Μόνο ένα μικρό μέρος του γάλακτος πινόταν φρέσκο· στη μεγάλη του ποσότητα έδινε γαλακτοκομικά προϊόντα -κυρίως τυρί.

Η γαλακτοκομία των γερμανικών φύλων, αντιθέτως, βασιζόταν στην εκτεταμένη

εκτροφή βοοειδών, ιδιαίτερα σε περιοχές με τεράστιες εκτάσεις λιβαδιών, όπως κοντά στη Βόρειο και την Ανατολική Θάλασσα. Το φρέσκο γάλα καταναλωνόταν εδώ ως επί το πλείστον αμέσως.

Για πιθανή χρήση του αλογίσιου γάλακτος κατά την προϊστορική και πρώιμη ιστορική περίοδο δεν γνωρίζουμε σχεδόν τίποτε. Ίσως να χρησιμοποιήθηκε στις στεπλώδεις περιοχές της ανατολικής Ευρώπης όπου η διατήρηση αλόγων ήταν από πολύ παλιά ευρύτατα διαδεδομένη. Ο Ιπποκράτης (Περί νόσων, Δ') αναφέρεται σε γαλακτοκομικό σκεύασμα που «οι Σκύθαι ποιέουσιν εκ του ιπλείου γάλακτος». Ο δε Στράβων μιλώντας γι' αυτούς (Γεωγραφικά Ζ, 311C) μας πληροφορεί: «νομάδες είναι τρεφομένους κρέασιν άλλοις τε και ιπλείους, ιπλείω δε τυρώ και γάλακτι...»^{*} Υπάρχει επίσης η παράδοση ότι οι Σκύθες παρασκεύαζαν αλκοολούχο ποτό (το *Kumys*) από μισοξινισμένο γάλα φοράδας. Αν εξαιρέσουμε λοιπόν πιθανές μεμονωμένες περιπτώσεις, το αλογίσιο γάλα δεν έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ανθρώπινη διατροφή.

Τοπικές ιδιαιτερότητες στην καταναλωτική αντιμετώπιση του γάλακτος και των προϊόντων του συναντάμε και σήμερα: αυτές μας βοηθάνε στη διαφώτιση πτυχών της χρήσης του και της ιστορίας της.

Το γάλα είναι η φυσική τροφή των νηπίων. Παρά ταύτα πολλοί λαοί χάνουν μετά το τέλος του θηλασμού και προοιούσης της ηλικίας την ικανότητα να το χωνεύουν. Αυτό αφορά κυρίως σε λαούς όπως οι ιθαγενείς της Αμερικής, της Μελανησίας και της Αυστραλίας καθώς επίσης σε πολλούς λαούς της Αφρικής και της νότιας Ασίας. Περιορισμένη ικανότητα πέψης του γάλακτος έχουν και οι λαοί της Εγγύς Ανατολής (με εξαίρεση τους Βεδουίνους της Σαουδικής Αραβίας). Η κατανάλωση γάλακτος οδηγεί στην περίπτωσή τους σε σπασμούς, φουσκώματα και διάρροιες. Η ανικανότητα αυτή για πέψη του γάλακτος οφείλεται στην απουσία του εντερικού ενζύμου λακτάζη που διαλύει το γαλακτοζάχαρο (λακτόζη). Και σ' αυτούς τους λαούς το παραπάνω ένζυμο δεν παράγεται πλέον μετά το τέλος του θηλασμού. Άνθρωποι λοιπόν μ' αυτή την αδυναμία διάσπασης της λακτόζης μπορούν να απολαύσουν το γάλα μόνον εμμέσως: υπό τη μορφή των προϊόντων του (τυριού, βουτύρου, μυζήθρας, γιαουρτιού...).

Οι κάτοικοι της μεσογειακής λεκάνης μπορούν να χωνεύουν το γάλα σ' ένα ποσοστό περίπου 50%. Όσο δυτικότερα προχωράμε τόσο υψηλότερα γίνονται αυτά τα ποσοστά: σε ευρύτατα μέρη της Ευρώπης η πλειονότητα των ενηλίκων είναι σε θέση να χωνεύει το γάλα. Αυτή τη διαφορά υπαινίσσεται ο Στράβων όταν αναφέρει ότι σε σύγκριση με τις περιοχές της Μεσογείου οι κάτοικοι της Βρετανίας, αν και παράγουν πολύ γάλα εντούτοις δεν φτιάχνουν τυρί («ώστ[ε]... γάλακτος ευπορούντας μη τυροποιείν διά την απειρίαν» -Στράβωνος Γεωγραφικά, βιβλ. Δ' κεφ. Ε', 2). Στην

* Στο Φ.Ι. Κουκουλέ, *Προδρομεία λαογραφικά ζητήματα*. Λαογραφία 5 (1915) σ. 318.

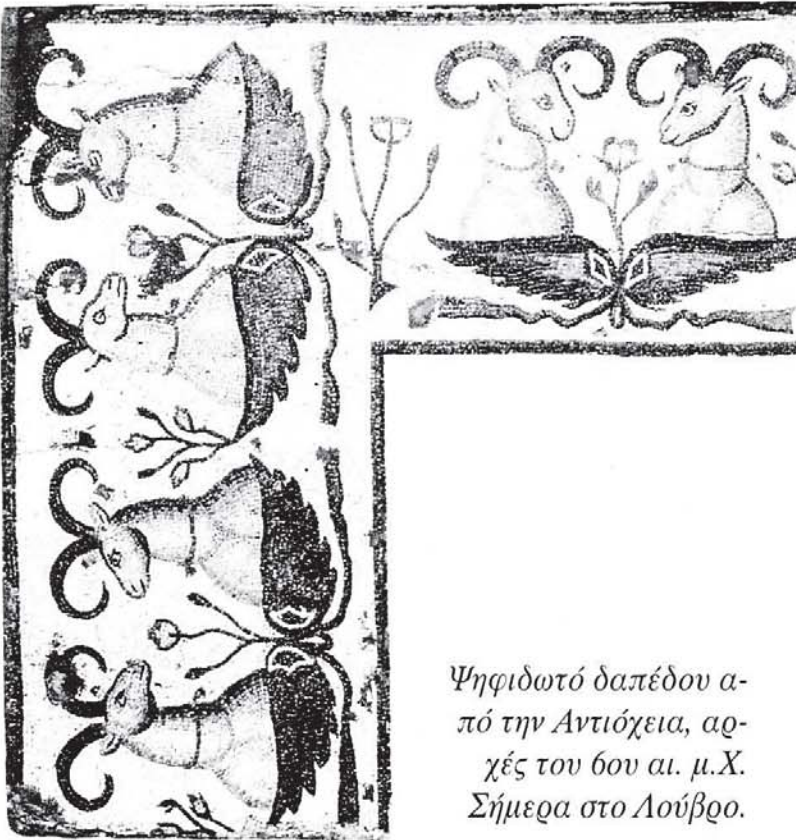
περιοχή της Μεσογείου το γάλα καταναλωνόταν ως επί το πλείστον υπό τη μορφή των προϊόντων, του τυριού και γιαουρτιού. (Στην Ελλάδα π.χ. και την Κύπρο μέχρι πριν από 5 χρόνια το 80% του γάλακτος γινόταν κυρίως τυρί και εν μέρει γιαούρτι, ενώ στη Φινλανδία και τη Μ. Βρετανία το ποσοστό αυτό κυμαίνεται μόλις στο 10%).

Οι λαοί της Βόρειας Ευρώπης έχουν την ικανότητα να καταναλώνουν, ακόμα και ως ενήλικες, απευθείας το γάλα χάρις σ' ένα γενετικό τρικ. Η λακτόζη που εμπεριέχεται στο φρέσκο γάλα επιτρέπει την απορρόφηση ασβεστίου από τον οργανισμό ακόμα κι αν απουσιάζει η βιταμίνη D. Και αυτή η βιταμίνη είναι σπάνια σε περιοχές με χαμηλή ηλιοφάνεια (όπως της Βόρειας Ευρώπης) η δε έλλειψή της έχει ως συνέπεια τη ραχίτιδα. Για τους λαούς λοιπόν αυτών των περιοχών η ικανότητα πέψης του γάλακτος εμφανίζεται ως ένα πλεονέκτημα της επιλογής και ως τέτοιο επιβλήθηκε γενετικά.

Ένα κορυφαίο προϊόν του γάλακτος που δεν προκαλεί πεπτικά προβλήματα παρά την όξινη γεύση του είναι το γιαούρτι. Πού και πότε πρωτοεμφανίζεται δεν είμαστε σε θέση να πούμε με σιγουριά. Πάντως αφότου ο άνθρωπος, πριν από αιώνες, το ανακάλυψε τυχαία κάπου στην ανατολική λεκάνη της Μεσογείου* δεν μπορούσε

παρά να μιμηθεί τις συνθήκες δημιουργίας του, ώστε να το παρασκευάζει πλέον κατά βούληση. Στη Βαλκανική Χερσόνησο το γιαούρτι διαδόθηκε ευρύτατα. Οι αγροτικοί πληθυσμοί της κατά την περίοδο της Οθωμανικής αυτοκρατορίας το γνωρίζουν και το καταναλώνουν καλά.

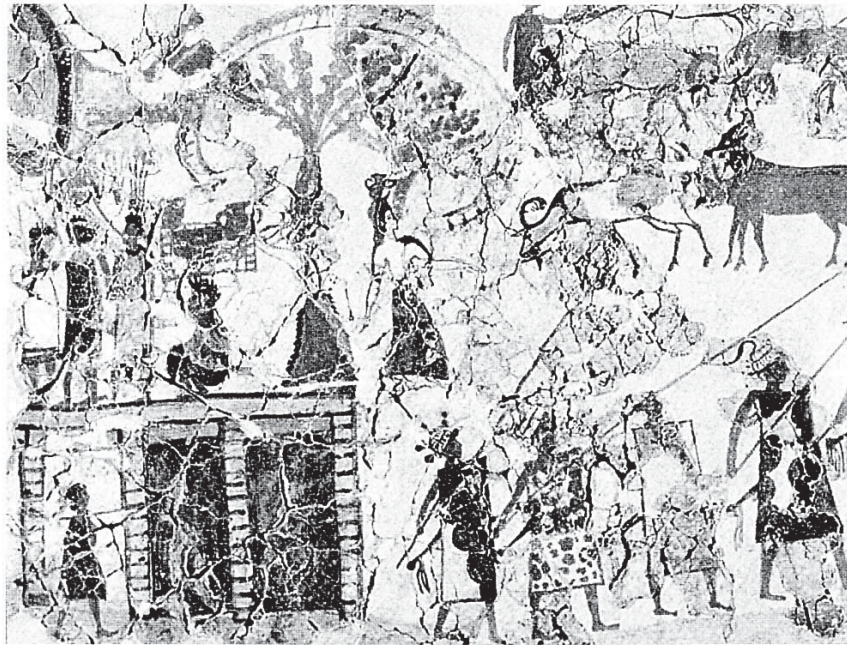
Αν και η συνταγή είναι απλή και παραμένει η ίδια από την πρώτη στιγμή της ανακάλυψής του, διάφοροι ερευνητές διέκριναν το γιαούρτι που παρασκευάζεται με παραδοσιακή τεχνολογία στην Ελλάδα, τη



Ψηφιδωτό δαπέδον από την Αντιόχεια, αρχές του βου αι. μ.Χ. Σήμερα στο Λούβρο.

* Οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής ασφαλώς ευνοούν τη ζύμωση του γάλακτος.

Βουλγαρία, την Τουρκία κ.λπ. από το παρασκευαζόμενο στην Ευρώπη, την Αμερική και αλλού με τη βοήθεια μιας πολυπλοκότερης βιομηχανικής τεχνολογίας. Η διαφορά αυτή συνδέεται με τη σύσταση του τελικού προϊόντος, την κατεργασία του γάλακτος και τη χρησιμοποιούμενη καλλιέργεια, της οποίας η σύνθεση, η θερμοκρασία επώασης και η ταχεία στη συνέχεια ψύξη ελέγχονται με αυστηρή ακρίβεια -κυρίως για να



Βουκολική σκηνή · λεπτομέρεια τοιχογραφίας από το δωμάτιο 5 της δυτικής οικίας στο Ακρωτήριο της Θήρας, 1650 π.Χ. περίπου.

μην ξυνίζει το γιαούρτι γρήγορα.

Η καλλιέργεια που προκαλεί την οξυγαλακτική ζύμωση είναι μικτή καλλιέργεια δύο μικροοργανισμών, ενός θερμοφίλου κόκκου και ενός επίσης θερμοφίλου γαλακτοβάκιλλου. Αυτοί προκαλούν το χαρακτηριστικό ξίνισμα του γάλακτος και την πήξη του. Και οι δύο μικροοργανισμοί είναι αερόβιοι και αναπτύσσονται σε συμβίωση. Η διαδικασία (την οποία δεν θα περιγράψουμε εδώ*) έχει αποτελέσει αντικείμενο πολλών ερευνών.

Αν και πολλές από τις ιδιότητες που ο Μεντσιώφ με τις περιφημες ανακοινώσεις του στις αρχές του αιώνα απέδωσε στο γιαούρτι αμφισβητήθηκαν αργότερα, η διαιτητική του αίγλη δεν έχει καθόλου αμαυρωθεί. Το γιαούρτι είναι εύπεπτο και θρεπτικό, κατάλληλο για όλες τις ηλικίες, για όλες τις καταστάσεις και όλες τις ώρες. Είναι ιδανική τροφή για παιδιά, ενήλικες και ηλικιωμένους, για υγιείς και αρρώστους, για

* Διεξοδική παρουσίασή της γίνεται στο βιβλίο του Κ. Μανωλκίδη (βλ. βιβλιογραφία) σ. 41 κ.ε.

το πρωί και το βράδυ και για όλες τις διαιτητικές φάσεις.

Στη χώρα μας η παραγωγή του γιαουρτιού ήταν πάντοτε πολύ διαδεδομένη. Λίγο-πολύ όλοι μας το ξέρουμε από προσωπική σπιτική εμπειρία. Παλιότερα, όταν κάθε σχεδόν σπίτι στην επαρχία είχε και κάποιο γαλακτοπαραγωγό ζώο, το γιαούρτι βρισκόταν συχνότατα στο τραπέζι μας. (Θυμάμαι -και πάντοτε με ενεργοποίηση των σιελογόνων- το γευστικότατο γιαούρτι της γιαγιάς μου που ως παιδί απολάμβανα· στη διαδικασία μάλιστα πήξης του, μου έκανε εντύπωση που η γιαγιά -για να το διατηρήσει ζεστό- βύθιζε τη μεγάλη παδέλα σκεπασμένη κατάλληλα στο αμπάρι με το σιτάρι· οι μικροί ξηροί σπόροι λειτουργούσαν ως θερμομονωτικό υλικό).

Την ευρεία διάδοση του γιαουρτιού διευκόλυνε η απλή παραγωγή του: Στο βρασμένο γάλα προστίθεται η μαγιά ή «γιαουρτάρι», όπως τη λέγαμε στο χωριό, (λίγο έτοιμο δηλαδή γιαούρτι προκειμένου να μπουν οι μύκητες) και μετά από 2-3 ώρες σε ζεστό περιβάλλον το γιαούρτι είναι έτοιμο. Βέβαια οι λεπτομέρειες είναι αυτές που του προσδίδουν την ιδιαίτερη ποιότητα. Αυτή φαίνεται, μεταξύ άλλων*, από το πάχος της κρούστας που σχηματίζεται στο πάνω μέρος του· ιδιαίτερα στο γιαούρτι σακούλας αυτή η κρούστα πρέπει να είναι παχιά. Καθοριστικά στοιχεία για την ποιότητα είναι το νοστιμότατο φρέσκο γάλα και η καλά διατηρημένη μαγιά.

Η καταπληκτική άνοδος της κατανάλωσης γιαουρτιού κατά τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας οφείλεται στην τεράστια διαφημιστική καμπάνια σε συνδυασμό με τη διαφώτιση του καταναλωτή για τις θετικές διατροφικές επιπτώσεις του καθώς και στις πολλαπλές εφαρμογές και χρήσεις του, τη βελτίωση της διάθεσης και την εύκολη συντήρησή του. Οι ελληνικές βιομηχανίες γάλακτος παράγουν σήμερα μεγάλες ποσότητες βιομηχανοποιημένου γιαουρτιού. Ιδιαίτερα οι δύο πρώτες του κλάδου μετέφεραν πριν από λίγα χρόνια με μεγάλη φασαρία τον ανταγωνισμό τους από το γάλα στο γιαούρτι (για να τον ξαναπάνε τελευταία στο γάλα...). Έτσι ξέσπασε ο «ζωντανός γιαουρτοπόλεμος» (εφημ. Τα Νέα, 22/2/1994) ή «η μάχη... της αγελάδας» (εφημ. Επενδυτής, 12-13/2/1994) με στόχο την εξασφάλιση της προτίμησης του κοινού και την απόκτηση του πλεονεκτήματος στην αγορά. Κυρίαρχη καμπάνια ήταν αυτή για το «ζωντανό» γιαούρτι που μπήκε και χιουμοριστικά στη ζωή μας: Ο δεύτερος στον τομέα του γιαουρτιού και αμφισβητίας της βασικής δύναμης της αγοράς, έρριξε στην κυκλοφορία μια παραλλαγή του βιομηχανοποιημένου γιαουρτιού «με ένζυμα που λειτουργούν θετικά στη δημιουργία του κατάλληλου εντερικού pH το οποίο με τη σειρά του ευνοεί την ανάπτυξη επιθυμητών μικροοργανισμών» (εφημ. Έθνος,

* Ο καθηγητής της Χημείας Τροφίμων στο Παν/μιο Αθηνών Σ. Γαλανός γράφει πριν από κάμποσες δεκαετίες στη Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια Π. Δρανδάκη, τ. 8ος, σ. 353: «Καλή γιαούρτη πρέπει να είναι συμπαγής, ουχί πορώδης, όψεως αλαβάστρου».

14/2/1994).

Αν ο καταναλωτής βγήκε ουσιαστικά κερδισμένος απ' αυτή τη διαμάχη, παραμένει ζητούμενο. Σίγουρο πάντως είναι ότι η κατανάλωση του βιομηχανοποιημένου γιαουρτιού παρουσίασε μια ραγδαία αύξηση ενώ του παραδοσιακού σημαντική μείωση. Οι διατροφικές μας συνήθειες μιμήθηκαν ξένες και στο γιαούρτι. Η διάθεση του προϊόντος στην αγορά απέκτησε ένα εντελώς νέο πρόσωπο. Έτσι βρίσκουμε πλέον στα ράφια των σούπερ μάρκετ, κάθε είδος γιαουρτιού: με 10% λιπαρά, λιγότερα ή και καθόλου. Στραγγιστό ή κλασικό. Λείο ή όχι. Περισσότερο ή λιγότερο «ζωντανό». Με κομματάκια ή χυμούς φρούτων. Με μέλι ή γλυκό. Παραδοσιακό ή ισορροπημένο. Παιδικό ή... να το πιείς στο ποτήρι. Με καρύδια, λοιπούς ξηρούς καρπούς και σπόρους κάθε είδους.

Η επιλογή έγινε και εδώ μια δύσκολη υπόθεση: όπως ακριβώς το θέλουν οι νόμοι της κατανάλωσης. Η μήπως όχι;



*Πήλινη λάρυνακα από το νεκροταφείο των Αρμενίων.
Υστερη Μινωική περίοδος (13ος αι. π.Χ.)
Αρχαιολογικό Μουσείο Ρεθύμνου.*

Βιβλιογραφία

Benecke Norbert, Der Mensch und seine Haustiere. Die Geschichte einer jahrtausendalten Beziehung. Stuttgart, 1994.

Ζυγούρη Νικολάου, Η βιομηχανία του γάλακτος. Εν Αθήναις, 1952.

Μανωλκίδη Κωνσταντίνου, Γαλακτομία. ΙΙ. Τεχνολογία των προϊόντων του γάλακτος. Θεσσαλονίκη, 1983.

Αγλαΐα Κρεμέζη

Γιαούρτι, από την Αρμενία σε μας, μέσω των Οθωμανών

«ΟΙ ΤΟΥΡΚΟΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΛΙΤΟΔΙΑΙΤΟΙ και σκέφτονται τόσο λίγο τις απολαύσεις του φαγητού, που αν έχουν ψωμί, αλάτι και λίγο σκόρδο ή ένα κρεμμύδι και κάποιου είδους ξυνισμένο γάλα που ονομάζουν «γιογκούρτ», δε ζητούν τίποτε περισσότερο. Διαλύουν αυτό το γάλα με πολύ κρύο νερό, ψιχουλιάζουν μέσα το ψωμί τους και το τρώνε όταν είναι πολύ ζεσταμένοι και διψασμένοι. Δεν είναι μόνο γευστικό και χωνευτικό, αλλά έχει μια εξαιρετική δυνατότητα να ξεδιψάει». Αυτά παρατηρούσε ο Φλαμανδός Οζιέ Ζισελέν ντε Μπουσμπέκ, περιγράφοντας το 1555 τις εντυπώσεις του από την Ανατολία.

Βασικό συστατικό της διατροφής των Περσών και των Αράβων, το γιαούρτι διαδόθηκε στα Βαλκάνια την Οθωμανική περίοδο. Είναι σίγουρο ότι οι περισσότερες συνταγές μαγειρικής της Μεσογείου που το περιέχουν ως υλικό, κατάγονται από τη Μέση Ανατολή, και έχουν φτάσει μέχρι εμάς από τους Τούρκους. Έτσι εξηγείται και η πολύ μεγαλύτερη χρήση του στα φαγητά της Μακεδονίας και της Κρήτης, περιοχών που έμειναν περισσότερα χρόνια κάτω από την τουρκική επιρροή.

Η κ. Αγλαΐα Κρεμέζη ανταποκρίθηκε με μεγάλη προθυμία και ευγένεια στην πρόσκληση του περιοδικού μας για κείμενό της σχετικό με το γιαούρτι. Η κ. Κρεμέζη είναι δημοσιογράφος, συγγραφέας και φωτογράφος και έχει τη μόνιμη στήλη «Κουβέντες του τραπεζιού» στην *Κυριακάτικη Ελευθεροτυπία*. Εργάστηκε στις εφημερίδες *Τα Νέα*, *Το Βήμα*, *Έθνος* και *Ελεύθερος Τύπος*, καθώς και σε πολλά περιοδικά (*Επίκαιρα*, *Εικόνες* κ.λπ.). Ανήκε στα στελέχη που αμέσως μετά τη δικτατορία έκαναν τον *Ταχυδρόμο* το πιο πετυχημένο ελληνικό περιοδικό.

Βιβλία της: *Foods of Greece*, Νέα Υόρκη 1994 (καλύτερο βιβλίο μαγειρικής της χρονιάς στις Η.Π.Α.), *Συνταγές και ιστορίες για μάγειρες με ανησυχίες*, Αθήνα 1993, *Σκόρδο, μέλι και μανδραγόρας*, Αθήνα 1994, *Mediterranean Pantry*, 1994 (ελλ. έκδοση, Μεσογειακό κελάρι, Αθήνα, 1995), *Mediterranean Hot (Τα καντερά μεσογειακά)*, 1996).

Άρθρα της έχουν δημοσιευθεί σε ξένες εφημερίδες ενώ τα τελευταία χρόνια περιοδεύει σε διάφορες πόλεις των Η.Π.Α., διδάσκοντας την ιστορία και την πρακτική της ελληνικής και της μεσογειακής μαγειρικής.

Για τη λέξη «γιαούρτι» πολλοί λαοί ερίζουν και ισχυρίζονται ότι ξεκινάει από το δικό τους λεξιλόγιο. Κατά την επικρατέστερη εκδοχή προέρχεται από την ινδοευρωπαϊκή ρίζα *yough* (που στα αρμενικά σημαίνει «λίπος») και τη λέξη *gurd* (που, στην ίδια γλώσσα, σημαίνει «τυρόπηγμα»). *Yough-gurd* λοιπόν, θα έπρεπε να είναι το λίπος του τυροπήγματος, δηλαδή το τυρόγαλα. Τώρα πώς έφτασε η λέξη αυτή να χαρακτηρίζει το γιαούρτι στις πιο πολλές γλώσσες του κόσμου, είναι άγνωστο. Από τη σανσκριτική λέξη *mast*, που σημαίνει «πηγμένο γάλα», γίνεται η λέξη που χρησιμοποιείται για το γιαούρτι στα περσικά και τα κουρδικά, ενώ η λέξη προσαρμοσμένη στα αρμενικά γίνεται *madzoon*. Από αυτή μάλλον θα προέρχεται και η λέξη «ματζούνι», που σημαίνει «πρακτικό φάρμακο», «γιατροσόφι» στα νέα ελληνικά.



Θεόφιλος Χατζημιχαήλ, Ποιμενικό.

Κάπου γύρω στα μέσα του 17ου αιώνα, ο βασιλιάς της Γαλλίας ήταν πολύ άρρωστος και κανένας από τους γιατρούς του παλατιού δεν μπορούσε να τον θεραπεύσει. Ακούστηκε τότε ότι στην Κωνσταντινούπολη υπήρχε κάποιος εξαιρετικός γιατρός που χρησιμοποιούσε δικά του περίεργα φάρμακα, τα οποία θεράπευαν όλες τις παθήσεις. Κατά μια εκδοχή ο γιατρός αυτός ήταν Εβραίος, κατά μια άλλη Τούρκος και σύμφωνα με μια τρίτη, και επικρατέστερη εκδοχή, ο θαυματουργός γιατρός ήταν Αρμένιος. Έστειλε λοιπόν ο Γάλλος βασιλιάς και του παράγγειλε να πάει στο Παρίσι για να τον κάνει καλά. Ο Κωνσταντινολίτης δέχτηκε, αλλά περνούσαν οι μήνες και στο παλάτι δεν έφτανε. Πήγαν κι άλλοι απεσταλμένοι, κι έφεραν τα μαντάτα, ότι ο γιατρός ερχόταν με τα πόδια, γιατί έφερε μαζί του και τα ζωντανά που ήταν απαραίτητα για να παράγει τα θαυματουργά του φάρμακα. Κάποτε, μετά από πολύ καιρό, έφτασε ο γιατρός στο Παρίσι, κατάκοπος, σκονισμένος και καταστενοχωρημένος, σέρνοντας

μαζί του τρεις ψωραλαίες κατσίκες. Όπως εξήγησε, είχε ξεκινήσει από την Πόλη με ένα κοπάδι, αλλά στο δρόμο ψοφήσαν οι περισσότερες κατσίκες του, όμως και με αυτές που μείναν θα προσπαθούσε να φτιάξει τα μαγικά του γιατροσόφια. Κι ενώ οι Γάλλοι παλατιανοί νόμιζαν πως θα έτριβε τα κέρατα των ζώων ή θα τα θυσίαζε τελετουργικά για να φτιάξει κάποια θαυματουργά ματζούνια, ο Κωνσταντινοπολίτης γιατρός άρμεξε τις κατσίκες, ανακάτεψε το γάλα με μαγιά που είχε φέρει μαζί του, κι έφτιαξε γιαούρτι. Με αυτό άρχισε να ταΐζει το βασιλιά, και μετά από κάμποσο καιρό η υγεία του καλυτέρευσε σημαντικά.

Έτσι, λέει η παράδοση, έφτασε το γιαούρτι στην Ευρώπη. Το από πού ακριβώς ξεκίνησε, όμως, είναι πολύ πιο περίπλοκο. Πολλοί υποστηρίζουν ότι η *πυριάτη* των αρχαίων Ελλήνων δεν ήταν ένα ακόμα φρέσκο τυρί, που το έφτιαχναν χτυπώντας το γάλα πάνω από μισοσβησμένη χόβολη, αλλά μια μορφή γιαουρτιού. Επίσης ο μεταγενέστερος όρος *οξύγαλα*, δεν ήταν εκείνο που σήμερα αποκαλούμε «ξυνόγαλα», αλλά το γιαούρτι, το οποίο, όπως λέει ο Γαληνός, άλλοι έτρωγαν με μέλι και άλλοι σκέτο. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι αλλά και οι Ισραηλίτες ξέραν να φτιάχνουν κάποιο είδος γιαούρτι, το οποίο θεωρούσαν τροφή με σημαντικές θεραπευτικές ιδιότητες. Το ίδιο πίστευαν και οι κάτοικοι του Καυκάσου. Στην Τυνησία και σε άλλες περιοχές της Βόρειας Αφρικής, θα βρούμε ακόμα γιαούρτι που πήζει με τη βοήθεια φυτών, όπως η αγριοαγκινάρα και το γαϊδουράγκαθο.

Στη δυτική Ευρώπη, μετά την πρώτη εκείνη ιστορία με το βασιλιά, το γιαούρτι μάλλον ξεχάστηκε. Όσπου, στην αρχή του 20ού αιώνα, ο ρωσικής καταγωγής Γάλλος βακτηριολόγος και νομπελίστας Ιλία Μέτσνικοφ το ξανάφερε θριαμβευτικά στην επικαιρότητα, μελετώντας τους πάμφτωχους χωρικούς της Βουλγαρίας. Οι άνθρωποι αυτοί, αν και ζούσαν μια εξαιρετικά στερημένη και βασανισμένη ζωή, δεν πέθαιναν προτού πατήσουν τα ογδόντα. Ζούσαν δηλαδή, πολύ περισσότερο από τους καλοζωισμένους Γάλλους. Ο Μέτσνικοφ συμπέρανε πως το μυστικό της μακροζωίας τους βρισκόταν σε ένα ποτό, που το έλεγαν γιαούρτι. Στο εργαστήριό του, ο Γάλλος επιστήμονας απομόνωσε τους βακίλλους που μετέτρεπαν το γάλα σε γιαούρτι, και βρήκε ότι το «καλλιεργημένο» μισοξυνισμένο γάλα, είχε την ικανότητα να καθαρίζει τον οργανισμό και να επαναφέρει τα ασθενή έντερα στη φυσιολογική τους κατάσταση. Παράλληλα βρήκε ότι το γιαούρτι, σε περισσότερο ή λιγότερο υγρή μορφή, ήταν τροφή ιδανική για ηλικιωμένους και μικρά παιδιά. Απέδειξε, δηλαδή επιστημονικά, αυτό που οι κάτοικοι των Βαλκανίων και της Μέσης Ανατολής γνώριζαν από αιώνες.

Σήμερα, με την αποδεδειγμένη πια ευεργετική του ιδιότητα, το γιαούρτι έχει γίνει σημαντικό στοιχείο της διατροφής όλων εκείνων που θέλουν να τρέφονται υγιεινά. Οι μάγειροι, αλλά και οι συγγραφείς βιβλίων μαγειρικής όλου του κόσμου, ανατρέχουν στις παραδοσιακές συνταγές της Μέσης Ανατολής για να αντλήσουν έμπνευση.

*Μερικές απλές
αλλά όχι και τόσο διαδεδομένες χρήσεις
του γιαουρτιού*



*Πάνος Βαλσαμάκης,
Πιάτο, 1932.*

- Αναμίξτε 2 μέρη γιαούρτι με ένα μέρος παγωμένο νερό, και χτυπήστε το στο μπλέντερ για να κάνετε «αϋράν», το γευστικό τουρκικό ρόφημα που ξεδιψάει και δροσίζει. Αν θέλετε, προσθέστε του και λίγο αλάτι καθώς και ψιλοκομμένο δυόσμο.

- Ανακατώστε δυο κεσέδες στραγγιστό γιαούρτι -ολόπαχο ή άπαχο- με μια σκελίδα σκόρδο, 1/2 κουταλάκι αλάτι, 1/2 - 1 κουταλάκι λευκό πιπέρι και 2 φλιτζάνια ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά χορταράκια (άνιθο, μάραθο και μαϊντανό). Βάλτε το μίγμα σε πετσέτα ή τουλπάνι, και κρεμάστε το να στραγγίσει 10-12 ώρες. Θα πάρετε έτσι ένα γευστικότερο φρέσκο γιαουρτότυρο.

- Σερβίρετε στραγγισμένο γιαούρτι, ανακατεμένο με λίγο αλάτι και μπόλικο πιπέρι Καγιέν ή μερικές σταγόνες καυτερή σάλτσα Ταμπάσκο, σαν συνοδευτικό με ομελέτες, πατάτες τηγανητές, ντολμαδάκια -με αμπελόφυλλα ή λαχανόφυλλα- φασολάκια και άλλα λαδερά φαγητά, όπως κάνουν στην Κρήτη.

- Για να κάνετε ζεστή σάλτσα γιαουρτιού, προσθέστε 1 1/2 κουταλάκι κορν φλάουερ για κάθε γιαούρτι και ζεστάνετέ το σε χαμηλή φωτιά, προσθέτοντας αλάτι, πιπέρι και ό,τι αρωματικό χορταράκι θέλετε.

- Αντί για μπεσαμέλ, καλύψτε το μουσακά με γιαούρτι, ανακατωμένο με κροκάδια αυγών. Χρειάζεται 1 κροκάδι για κάθε κεσέ γιαούρτι.

- Ανακατώστε γιαούρτι με φρούτα και ζάχαρη και φτιάξτε παγωτό, αντί να χρησιμοποιήσετε γάλα.

Μάριος Κάλφογλου

Συληβριανό γιαούρτι

ΠΡΟΤΟΥ ΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΓΙΝΕΙ ΕΘΝΙΚΟ μας ορεκτικό στο σπίτι μας το τρώγαμε στην αραιή του μορφή, πάντοτε το καλοκαίρι. Ερχόταν στο τραπέζι μέσα σε σουπιέρα απ' ευθείας από το ψυγείο με τις κολώνες του πάγου. Δεν ήταν αριάνι, το παχύρρευστο γαλάκτωμα με αλάτι που προσφέρεται αφειδώς στα τούρκικα εστιατόρια. Ήταν κρύα σούπα με σκόρδο και ψιλοκομμένο αγγούρι και μας δρόσιζε το λαρύγγι τις ζεστές θερινές μέρες. Επί πλέον μας άνοιγε την όρεξη -κάτι που δεν το χρειαζόμασταν, αφού έτσι κι αλλιώς τρώγαμε σαν λύκοι λόγω εφηβείας...

Το γιαούρτι είχε δύο άλλες εξαιρετικές μαγειρικές χρήσεις: συνόδευε το βραδυνό λαπαδάκι(!). Ρύζι βρασμένο ως ότου χυλώσει μας σέρβιραν σε βαθιά πιάτα. Ανοίγαμε μια τρύπα στη μέση του πιάτου και βάζαμε μέσα γιαούρτι σακούλας. Περνάγαμε από πάνω το ρύζι, ανακατεύαμε και τρώγαμε με κατάνυξη το νόστιμο, ξυνούτσικο, χυλό. Η άλλη χρήση του γιαουρτιού ήταν στην παρασκευή της γιαουρτόπιττας. Η συνταγή ήταν 1, 2, 3... Δηλαδή ένα μέρος ζάχαρη, δύο μέρη γιαούρτι (σακούλας) και τρία μέρη αλεύρι. Έμπαινε και λίγο ξύσμα πορτοκάλι ή λεμόνι για να γίνει η αφράτη πεντανόστιμη πίτα. Ήταν το αγαπημένο μου γλύκισμα. Κι η μητέρα, που με πολυαγαπούσε, την πακετάριζε και μου την έστελνε όπου κι αν βρισκόμουν εκείνο τον καιρό. Σπιτικιά γιαουρτόπιτα έφαγα στην Ιαπωνία και στην Αμερική. Αλλά και στη Σιβηρία να βρισκόμουν η Μητέρα θα μου την έστελνε.

Το γιαούρτι μας ήταν, λοιπόν, απαραίτητο. Αλλά μιλάμε για το γιαούρτι που ξέραμε από τα χώματα της πρώτης πατρίδας: της Συληβριάς. Ήταν ονομαστό μετά την προσφυγιά σε πολλές πόλεις της Ελλάδας. Ιδίως στη Θεσσαλονίκη -και μετά στην Αθήνα. Οι γιαουρτάδες το διαλαλούσαν στις αθηναϊκές γειτονιές, συμπεριλαμβανομένης της δικής μας, που ήταν η Παλαιά Σκοποβολή. Είναι η περιοχή που τώρα λέγεται Χίλτον, αν κι εγώ θα τη βάπτιζα "Κάραβελ".

Περίεργη γειτονιά: στρατιωτικών. Θύμιζε νησί καθώς ήταν ξεκομμένη με τα ρέματα του Ιλισού. Το ιστορικό ποτάμι σκεπάστηκε ανόητα για να γίνει ασφαλτοστρωμένη λεωφόρος. Για να βγούμε από το "νησί" έπρεπε να διασχίσουμε είτε την τσιμεντένια

Ο κ. Μ. Κάλφογλου είναι δημοσιογράφος. Ασχολήθηκε με το ραδιόφωνο και την τηλεόραση. Έχει τη μόνιμη στήλη *Γεύσεις* στην εβδομαδιαία εφημερίδα *Επενδυτής*. Στην πρόσκληση του περιοδικού μας για ένα άρθρο του ανταποκριθήκε με μεγάλη προθυμία και ευγένεια.

γέφυρα στο σημείο που τώρα ενώνεται η λεωφόρος Βασ. Κωνσταντίνου με την οδό Ριζάρη, απέναντι στη "χαβούζα" που μένει 30 χρόνια άδεια, εκεί που ήταν η "Πράσινη" πολυκατοικία των αξιωματικών, είτε την ξύλινη, προς τη μεριά του Νοσοκομείου Συγγρού.

Από το ύψος της Βασιλίσσης Σοφίας ακουγόταν η φωνή του γιαουρτά που διαλάλουσε το "Συληβριανό γιαούρτι", "γνήσιο, καλό, Συληβριανό γιαούρτι", όπως φώναζε ένας άντρακλας δυο μέτρα μπόι, καθώς κατηφόριζε το χωμάτινο, σκονισμένο δρόμο, έχοντας κρεμασμένους από τον ώμο δυο νταβάδες με πηχτό, κάτασπρο γιαούρτι. Οι νταβάδες ήταν σκεπασμένοι με ειδικό, τσίγγινο σκέπαστρο, για να μην σκονίζεται το γαλακτοκομικό. Λησμονώ το όνομά του, όμως ήταν ένας γερός, δυνατός άντρας, με ανοιγμένο στέρνο και τεράστια παπούτσια. Οι νοικοκυρές τον φώναζαν, σταματούσε μπροστά στις εξώθυρες των κήπων, άνοιγε ένα από τα δύο καπάκια και με μια σπάτουλα έκοβε το γιαούρτι φέτες, θυμόταν το απόβαρο και το ζύγιζε στο καντάρι, τη

Άποψη του λιμανιού της Συληβρίας. Οχυρό της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας μεταμορφώθηκε σε σύγχρονη πόλη πριν από 10 χρόνια. Από αυτό το σημείο έφευγαν τα καϊκια με το γιαούρτι για τις ανάγκες της Κωνσταντινούπολης.



ζυγαριά. Ανέβαινε την ανηφοριά της Αντήνορος κι έβγαινε από το "νησάκι" της Παλαιάς Σκοποβολής από το ξύλινο γεφυράκι προς τη μεριά του Νοσοκομείου και των Ιλισίων.

Ο πατέρας γέμιζε από χαρά όταν αγοράζαμε το συληβριανό γιαούρτι. Μας μιλούσε για το τσιφλίκι της Ανατολικής Θράκης, για τα εύφορα χώματά της, για τα κοπάδια τα πρόβατα και τα άλογα, για τον γιαουρτχανά πάνω στο λιμάνι της Συληβρίας. Κάθε φορά που η κατάσταση στο σπίτι δεν ήταν οικονομικά άνετη και η συζήτηση έφτανε σε αδιέξοδο, άναβε τσιγάρο από τη χάρτινη κασετίνα με την ένδειξη "Αρωμα", τραβούσε μιά-δυο γερές ρουφηξιές, άφηνε τον καπνό να βγαίνει θριαμβευτικά από το στόμα και τα δυο του πλατειά ρουθούνια και επαναλάμβανε την αγαπημένη του επωδό: "Όταν πήραμε το καράβι της προσφυγιάς δεν έπρεπε να

βγούμε στον Πειραιά... Έπρεπε να συνεχίσουμε για την Αμερική. Να φτιάχνουμε και να πουλάμε γιαούρτι στους Αμερικάνους, να γίνουμε εκατομμυριούχοι..."

Τον θυμόμουν συχνά -καθημερινά- τον πατέρα όταν πήγα για σπουδές στις Ηνωμένες Πολιτείες. Θα σπούδαζα, τέλη του '50, αρχές του '60, Τηλεόραση (άκου τρέλα!), θα γυρνούσα πίσω και θα ήμουν πρώτος του κλάδου. Στην ξένη γη ήταν φυσικό να νοσταλγώ τις οικογενειακές γεύσεις -όσπρια, φασουλάδα, τυρί φέτα, γιαουρτόπιτα και φυσικά γιαούρτι. Αλλά πού; Τα δύο πρώτα χρόνια το γιαούρτι στην Ουάσινγκτον ήταν άγνωστο είδος. Μετά ήρθε η Danon Yoghourt, σε πλαστικό κυπελλάκι, γιαούρτι με φρούτα. Σκέτη δηλαδή σάχλα. Αργότερα έβρισκα Plain Yoghourt για τζατζίκι και αριάνι. Τη γιαουρτόπιτα δεν την προσπάθησα ποτέ. Φοβόμουν ότι δε θα την έκανα σωστά και θα καταρράκωνα μέσα μου τη μνήμη της λαχταριστής κι αγαπημένης μου πίττας με γιαούρτι.

Αχ, το γιαούρτι. Το καλό, συληβριανό γιαούρτι, πόσο μου έλειπε. Επιστρέφοντας στην Ελλάδα έπειτα από τα δεκαπέντε χρόνια της ξενιτειάς ήξερα τι ακριβώς σημαίνει να σου λείπει ο γενέθλιος τόπος. Τώρα, καταλάβαινα καλύτερα τον πατέρα μου όταν μας μιλούσε για την "πατρίδα", τη Συληβρία. Για το λιμάνι και το μοτόρι που έσερνε πίσω του τα μικρά πλεούμενα, φορτωμένα με τις τσανάκες το γιαούρτι, διασχίζοντας τα 14 περίπου μίλια ως την Πόλη. Στην ήσυχη θάλασσα του Μαρμαρά τα σκαφάκια κουνιόντουσαν ελαφρά κι έκαναν το γιαούρτι να πήζει όμορφα, δημιουργώντας μια χοντρή, λαχταριστή πέτσα. "Όλη η Κωνσταντινούπολη έτρωγε το δικό μας γιαούρτι", θυμόταν, καυσιολογώντας όπως νομίζαμε, ο πατέρας. Και συνέχιζε τις περιγραφές τις λίγες φορές που τον παρέσυραν οι αναμνήσεις: "Το τσιφλίκι του παππού του Θεόφιλου Κάλφογλου (δηλαδή, του πατέρα του) δεν είχε όρια... Ήταν απέραντο... 24 χιλιάδες στρέμματα γης... Εύφορης γης... Κι άλλες τόσες χιλιάδες πρόβατα... Και δυο χιλιάδες άλογα...!"

Γυρνώντας απ' την Αμερική τον παρακάλεσα να πάρουμε το αυτοκίνητο και να πάμε στη Συληβρία. Δεν το αποφάσισε ποτέ του. Έλεγε πως δεν τον ένοιαζε να ξαναδεί το Χαρατσι, το τσιφλίκι. "Τίποτε δε θα έχει μείνει από τα παλιά", μουρμούριζε. Μάλλον φοβόταν πως θα πληγωνόταν για δεύτερη φορά. "Πάμε", τον παρακαλούσα. "Πάμε να μου δείξεις πού γινόταν το γιαούρτι... Πάμε να δοκιμάσουμε ντόπιο συληβριανό γιαούρτι".

Μετά που πέθανε πήγα τρεις φορές στη Συληβρία. Στην Ανατολική Θράκη, το σιτοβολώνα της Βαλκανικής, όπως τη λέγανε. Ούτε 30 χλμ. μακριά από την Πόλη, τη Βασιλεύουσα.

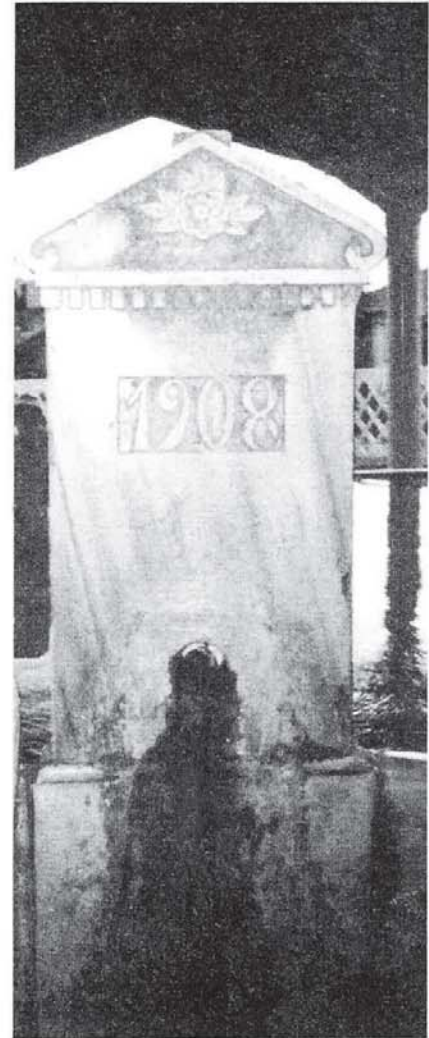
Την πρώτη φορά είδαμε από κοντά τις αποθήκες του παππού, κοντά στη θάλασσα, κάτω από το ύψωμα που προστατεύει το λιμάνι και τα παλιά αρχοντικά, με πρώτη θέα το σπίτι της οικογένειας Σταμούλη. Πέτρινα κτίσματα όπου έβαζαν τα σιτάρια και τα άλλα γεωργικά προϊόντα του τσιφλικιού και πιθανώς συγκέντρωναν τις τσανάκες τα γιαούρτια για το ταξίδι ως την Πόλη. Οι αποθήκες ήταν του παππού, αφού στη μετώπη,

σε μαρμάρινη πλάκα ήταν χαραγμένο το ονοματεπώνυμό του και η ημερομηνία της οικοδόμησης.

Τη δεύτερη φορά της επίσκεψης στη Συληβρία ήταν ένα ταξίδι-αστραπή. Η πόλη μέσα σε 10 χρόνια είχε αλλάξει ριζικά και πάρα πολλά ελληνικά σπίτια είχαν παραδώσει τη θέση τους σε πολυκατοικίες. Αλλά είχαμε πάλι την ευκαιρία να βρούμε όχι τώρα στο λιμάνι, αλλά προς τα μέσα κι άλλες αποθήκες με τη μαρμάρινη επιγραφή της ιδιοκτησίας.

Η τελευταία, η τρίτη μας επίσκεψη, η φετεινή -στην καρδιά του καλοκαιριού- ήταν η πιο ολοκληρωμένη. Με τη βοήθεια του αντιδημάρχου κι ενός χειρουργού καθηγητή του Κρατικού Νοσοκομείου της Ισταμπούλ, με σπουδές στις ΗΠΑ, ξεναγηθήκαμε όσο το δυνατόν καλύτερα. Και το σπουδαιότερο, βρήκαμε το Χαρατσι (μόλις 7 χλμ Β.Δ. της Συληβρίας). Το απέραντο τσιφλίκι (διάφορες αναφορές σε τόμους της περιοδικής έκδοσης «Θρακικά Χρονικά») τεμαχίστηκε με την ανταλλαγή των πληθυσμών κι έγινε μια πλειάδα 40 χωριών και κοινοτήτων. Στο ίδιο το Χαρατσι εγκαταστάθηκαν τούρκικες οικογένειες από την Ξάνθη, την Κομοτηνή, την Καβάλα και τη Θεσσαλονίκη. Όταν φτάσαμε με το αυτοκίνητο όλο το χωριό μας περίμενε στο καφενείο και μας υποδέχτηκε μιλώντας μας (!) ελληνικά! Μπροστά στο νεόδμητο τζαμί -εκεί που βρισκόταν το "εξοχικό" οίκημα της οικογένειας- από μια κρήνη, έτρεχε σε μια γούρνα το νερό της πηγής, όπου στα χρόνια του παππού πήγαιναν τα ζωντανά να ξεδιψάσουν. Στη μαρμάρινη στήλη ήταν σκαλισμένα αριστουργηματικά σε ένα όμορφο σύμπλεγμα τα αρχικά ΘΕΚ -Θεόφιλος Εμμανουήλ Κάλφογλου. Ήταν επόμενο, να γεμίσουν δάκρυα συγκίνησης τα μάτια μας.

Επιστρέψαμε στο καφενείο κι άρχισαν τα τραταρίσματα. Κορυφαία στιγμή όταν μας πρόσφεραν από ένα πήλινο σκεύος με ξύλινο κουτάλι γιαούρτι από το Χαρατσι. Έπειτα από τρία-τέταρτα αιώνια οι Κάλφογλου δοκιμάσαμε το ίδιο γιαούρτι που ο παππούς μας έφτιαχνε με το μοναδικό πρόβειο γάλα της Ανατολικής Θράκης και τη μαστοριά του καιρού του, το περίφημο Συληβριανό γιαούρτι. Λευκό, πλούσιο, ελαφρά υπόξινο, με ένα δάκτυλο πέτσα μαστιχωτή. Τέλεια, υγιεινή τροφή.



Η κρήνη του Θεόφιλου Κάλφογλου στο Χαρατσι Τσιφλίκ, ενενήντα χρόνια αφότου άρχισε να προσφέρει νερό στα ζωντανά του τσιφλικιού.

Αναστάσιος Μ. Καραναστάσης

Κτηνοτροφικά της Κω κατά τα τελευταία 50 χρόνια*

ΝΗΣΙ ΓΕΩΡΓΙΚΟ Η ΚΩΣ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ τις πιο ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας...

Όταν μιλάμε για συστηματική κτηνοτροφία στην Κω, εννοούμε μόνο την κτηνοτροφία των αιγοπροβάτων, γιατί γι' αυτά μόνο υπάρχουν ειδικές εγκαταστάσεις.

Τα λοιπά κατοικίδια: βόδια, γαϊδουρομούλαρα, χοίροι και πουλερικά τρέφονται σε μια ορισμένη αναλογία, όσο για να εξυπηρετούνται οι γεωργικές και επισιτιστικές ανάγκες του νησιού.

Αγελαδινά τυροκομικά είδη δεν υπάρχουν, γιατί δεν τρέφονται για το σκοπό αυτό αγελάδες. Ελάχιστες αγελάδες τρέφονται μονάχα στη Χώρα, την πρωτεύουσα του νησιού, για να εξοικονομούν γάλα στην περίοδο που στερεύουν οι κατσίκες και οι προβατίνες, δηλαδή Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο.

Σήμερα όλα τα κοπάδια των γιδοπροβάτων, που τρέφονται στο νησί, είναι ιδιοκτησία των κατοίκων του. Αυτό όμως δε συνέβαινε πριν από πενήντα χρόνια. Σ' όλο το χρονικό διάστημα της τουρκοκρατίας τα κοπάδια όλα, όπως και τα κτήματα ανήκανε στους αγάδες...

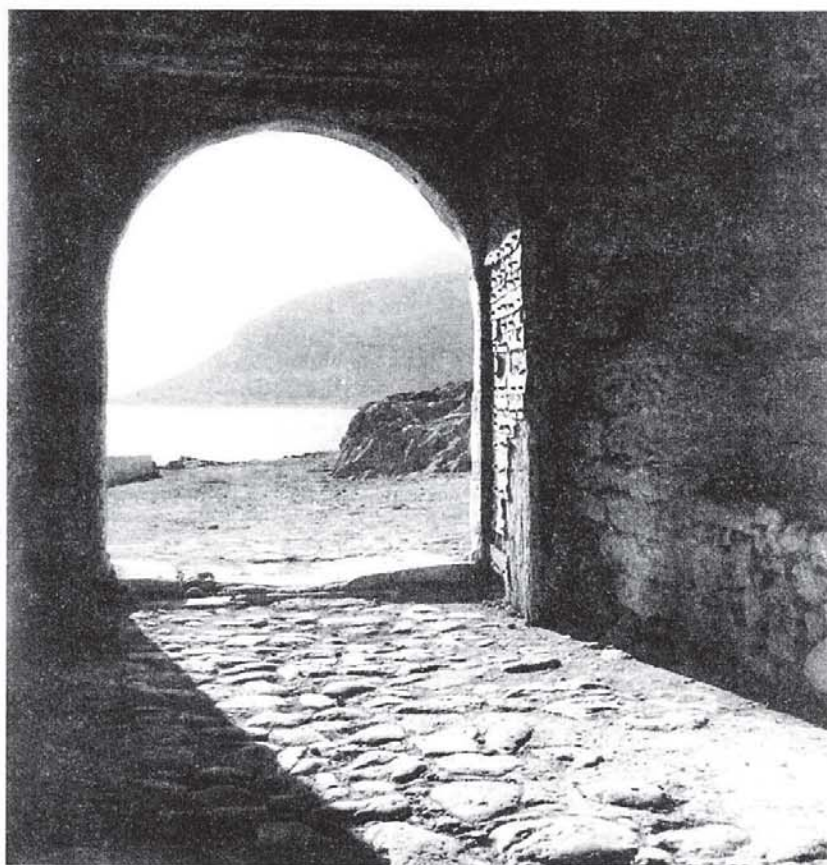
Το άρμεμα

Μόλις μπει ο Μάρτης, μάλιστα την πρώτην ημέρα, οι πιστικοί διαλύουν τα ζα, δηλαδή αποχωρίζουν τα μικρά από τις μάνες τους, γιατί πρέπει να αρχίσει το άρμεμα.

Τα ζα που αρμέγονται λέγονται *έγγαλα* και κατά τους πιστικούς της Χώρας *απαλλαγά*. Το άρμεγμα πρέπει να αρχίσει καλόφεγγα, να είναι δηλαδή το φεγγάρι καινούργιο ή στη γεμισή του και ακόμη να είναι ημέρα Τετάρτη ή Παρασκευή. Αρμέγουν δυο φορές την ημέρα, πρωί και βράδυ. *Πρωινό άρμεμα, βρα(δ)ινό άρμεμα. Ταχινό*

* Από: Λαογραφία, τ. ΣΤ' (1956) σ. 25, 64-71.

Με την κτηνοτροφία δεν ασχολούνται μόνον οι κάτοικοι της ηπειρωτικής Ελλάδας· τη γνωρίζουν εξίσου καλά και οι κάτοικοι των νησιών μας. Τα νησιώτικα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι γνωστά για την ποιότητά τους και τα βρίσκουμε σήμερα παντού. Στο κείμενο παρουσιάζονται όψεις από την κτηνοτροφική ζωή και τις γαλακτοκομικές δραστηριότητες της νήσου Κω.



Φωτογραφία: Δημήτρης Χαρισιάδης, 1955.

λένε το γάλα από το πρωινό άρμεγμα και 'ποσπεριμνιό το γάλα από το βραδινό. Πριν αρχίσουν ν' αρμέγουν, συγκεντρώνουν τα έγγαλα στην πάνω μάντρα του σώμαντρου και τα μικρά στην κάτω μάντρα. Το βοσκαρί οδηγεί τα έγγαλα στο ποροστάσι, όπου στέκουν ο πιστικός και ο βοσκός, με το αμούργι κάτω από τα σκέλη τους. Φορούν ρασόβρακες, για να μη λερώνονται από τα μαλλιά των ζώων και να μην αγκυλώνονται από τα τρι(β)όλια, που είναι μπερδεμένα μέσα στο τρίχωμα των ζώων. Στο κεφάλι φορούν σαρίκι και, όπως σκύβουν γυρισμένοι προς τον τοίχο,

ακουμπούν το κεφάλι τους στους φυλάκους ή κουτελλίτες, που είναι κρεμασμένοι στον τοίχο, για να μην πληγιάζουν στις πέτρες. Τραβούν στα σκέλη τους ένα-ένα έγγαλο, για να χύνεται το γάλα από το μαστάρι στο αμούργι. Πριν αρχίσουν οι βοσκοί ν' αρμέγουν, σταυροκοπιούνται και λένε: Έλα Χριστέ και Παναγιά.

Κάθε προβατίνα ή κατσίκα που αρμέχτηκε, περνάει στην κάτω μάντρα, δηλαδή στο άλλο διαμέρισμα του σώμαντρου, όπου την περιμένει το μικρό της να βυζάξει όσο γάλα απόμεινε στο μαστάρι της. Όταν γεμίσουν τ' αμούργχα γάλα, τ' αδειάζουν μέσα στο μεγάλο καζάνι, που είναι το τυροκομειό, σουρώνοντας το γάλα μ' ένα τουλουπάνι, για να φύγουν οι τρίχες, τα χώματα και λοιπές ακαθαρσίες. Όποιος από τους βοσκούς που αρμέγουν τελειώσει πρώτος το άρμεγμα, λέει στον άλλον: σύντροφε, εγώ πονήσα, δηλαδή τελείωσα. Το έχουν σε κακό να μεταχειριστούν τη λέξη τελειώνω τόσο στο άρμεγμα όσο και σ' οποιαδήποτε άλλη εργασία της στάνης.

Το τυροκόμημα

Τα γάλα των δύο ή τριών πρώτων ημερών από τη γέννα των γιδοπροβάτων δεν τυροκομείται, γιατί είναι πολύ λιποτερό, πολύ παχύ. Όταν το ζεστάνουν στη φωτιά,

πήξει αμέσως και γίνεται *πρωτούαλη*, που είναι πολύ νόστιμη και τρώγεται περίφημα με ζάχαρη. Αν την βάλουν στα τυροβόλια να σουρώσει, γίνεται πολύ ωραία μυζήθρα. Από την τρίτη ημέρα αρχίζουν τα τυροκομούν το γάλα για τυριά, βούτυρα, μυζήθρες και άλλα.

Απαραίτητο υλικό, που μπαίνει στο γάλα και το πήζει, για να γίνει τυρί, είναι η *πυτιά*.

Η *πυθγιά* ή *πυθκιά* είναι το γάλα και γενικά το υγρό, που περιέχεται στο στομάχι μικρού βυζανιάρικου αρνιού ή ριφιού. Σφάζουν επίτηδες ένα νεογέννητο αρνί ή ρίφι, που δεν έχει ακόμη τσιμπήσει κλαρί, και του αφαιρούν την *γουλ-λιάν* (*κοιλιά*) -λένε οι πιστικοί και εννοούν το στομάχι- όχι όλο, «*όχι κεινούα που πάει μέσα το φαϊ*», αλλά «*κεινούα το μακρύμ που μοιάζει σαν άνδερσ*», δηλαδή από τους δύο σάκκους του στομάχου τον μακρύτερο. Ρίχνουν μέσα λίγο αλάτι, για να μη ξινίσει. Άλλοι μάλιστα ρίχνουν μέσα και λίγο φύλλο λεμονιού ή νεραντζιού, για να μη μυρίζει. Για να διατηρείται η *πυτιά*, την κλείνουν μέσα σ' ένα βάζο και σκεπάζουν ερμητικά το στόμιό του με προβιά, για να μην εισέρχεται αέρας.

Το γάλα που έχουν για να κάμουν τυριά, αν είναι χειμώνας, το *χλιαίνουν*, δηλαδή το ζεσταίνουν μέσα στο καζάνι. Αν πάλι είναι καλοκαίρι, όπως βγαίνει από το μαστάρι του ζώου είναι όσο χρειάζεται *χλιαρό* για να τυροκομηθεί.

Κάθε φορά που παίρνουν *πυτιά* από το βάζο, για να τυροκομήσουν, χύνουν στην υπόλοιπη λίγο *τσιρο* ή γάλα για να μην χαλάσει, αλλά και να μην ολιγοστεύει...

Το γιαούρτι

Όπως χρειάζεται η *πυτιά* για να γίνει το τυρί, έτσι για να γίνει γιαούρτι χρειάζεται η *μαγιά*^{*}, το προζύμι. Η *μαγιά* είναι γιαούρτι που διατηρούν οι πιστικού(δ)αινες και το ανανεώνουν κάθε φορά που θα κάμουν φρέσκο γιαούρτι, όπως ακριβώς οι γυναίκες των γεωργών διατηρούν και ανανεώνουν το προζύμι. Όσο γάλα προορίζεται να γίνει γιαούρτι, το ζεσταίνουν, το αφήνουν να κρυώσει λίγο και ρίχνουν έπειτα μέσα τη *μαγιά* διαλυμένη σε κρύο νερό. Γεμίζουν μ' αυτό τη *γιαουρτολαήνα* και την ακουμπούν κοντά στην *πυροσκιάν*^{**} για να διατηρήσει μια ορισμένη θερμοκρασία γιατί αλλιώς δεν πήζει.

* Λέξη τουρκική *κιαγα* = αρχή. Την *πυτιά* τη λένε και *αρμυρίτη*, επειδή την αλατίζουν για να διατηρείται.

** *Πυροστιά* (*πυρ*+*εστία*), λέγεται και *παρασκιά* (*παραστιά*).

Ηλίας Γιαννίρης

Ένα αξιοπρεπές γιαούρτι για τους κατοίκους της πόλης

«ΒΑΛΕ ΜΕΣΑ ΤΟ ΔΑΧΤΥΛΟ ΣΟΥ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΩΣ ΤΟ 12», έλεγε η γιαγιά μου στη μητέρα μου όταν έφτιαχναν γιαούρτι.



Φωτογραφία: Κώστας Μπαλάφας

Εγώ ήμουν μικρός για να καταλάβω.

Αργότερα η μητέρα μου μού εξήγησε, έχοντας το δάχτυλο τεντωμένο διδακτικά, όπως συνήθιζε:

«Για να φτιάξεις γιαούρτι πρέπει να βράσεις το γάλα για είκοσι λεπτά. Πρέπει να είσαι πάνω από την κατσαρόλα και να φυσάς για να μη σου χυθεί. Μετά κατεβάζεις

την κατσαρόλα από τη φωτιά και περιμένεις να μισοκρυώσει. Κάθε τόσο βάζεις μέσα το δάχτυλό σου και αρχίζεις να μετράς. Αν το δάχτυλό σου καίγεται πριν φτάσεις στο δώδεκα, το βγάζεις και περιμένεις. Όταν κρυώσει τόσο ώστε να αντέχεις να έχεις το δάχτυλό σου μέσα στο γάλα μέχρι το 12, τότε είναι η κατάλληλη στιγμή για να ρίξεις τη μαγιά. Κατάλαβες;»

Κατάλαβα. Αλλά γιαούρτι δεν είχα αποπειραθεί ποτέ να φτιάξω. Η φαντασία μου το είχε σαν μαγικό. Φωτιές, αλχημείες, μάγια, δάχτυλα, μαγγανείες. Και όταν το έφτιαχναν το σκέπαζαν και δεν το κουνούσαν καθόλου. Και επειδή το πάτωμα ήταν ξύλινο, κάθε φορά που πλησίαζαν προς τα σκεπασμένα γιαούρτια ακροπατούσαν. Λες και θα τα ξύπναγε ο κακός δράκος και δε θα άφηνε να πήξει το γάλα! Πού να διανοηθώ να φτιάξω γιαούρτι μετά από τέτοιες «μαγικές» διαδικασίες. Άσε που φοβόμουν μην καώ. Πάντοτε όμως, όποτε πήγαινα στο χωριό και τύχαινε να έχει η μητέρα μου γιαούρτι, το περιδρόμιαζα για τα καλά. Σας διαβεβαιώνω ότι το γιαούρτι της μητέρας μου με μέλι Ικαρίας δεν έχει δεύτερο στον κόσμο.

Πριν μερικές ημέρες μου τηλεφωνεί ο υπεύθυνος του «Χάος και Όψη», και με ρωτάει αν μπορώ να γράψω κάτι σχετικό με το γιαούρτι για το επόμενο τεύχος του περιοδικού. Αμέσως ο νους μου πήγε στο «μέτρα ως το 12» της γιαγιάς. Είπα: «θα δω». Μετά πήγα για Χριστούγεννα στο νησί. Μια από τις ερωτήσεις που έκανα σε όλους ήταν το πώς έφτιαχναν οι παλιοί το γιαούρτι στο νησί. Ρωτώντας από δω κι από κει κατέληξα ότι, παλιά, σπάνια περίσσευε το γάλα. Αλλά, κι όταν περίσσευε το έκαναν τυρί (καθούρα). Πολύ πολύ σπάνια έφτιαχναν γιαούρτι.

Ήμουν όμως τυχερός, γιατί η μητέρα μου πήρε γάλα από τις γελάδες της παπαδιάς και ετοιμαζόταν να φτιάξει γιαούρτι. Έκατσα από πάνω της και παρακολουθούσα. Μου φάνηκαν όλα όπως τα ήξερα, δηλαδή το ίδιο μαγικά και δύσκολα. Ξάφνου γυρίζει και μου λέει:

– Μπορείς να φτιάξεις γιαούρτι και με γάλα από το σούπερ-μάρκετ. Αρκεί να πάρεις φρέσκο, πλήρες γάλα.

– Και η μαγιά; τη ρώτησα σαστισμένος.

– Δε χρειάζεται ειδική μαγιά. Παίρνεις ένα κεσεδάκι γιαούρτι, πλήρες, τύπου τοτάλ. Αυτό χρησιμοποιώ κι εγώ.

Πριν προφτάσω να αντιδράσω βάζει στο γάλα το δάχτυλό της, μετράει ως το δώδεκα και βιαστικά βιαστικά ρίχνει μέσα το γνωστό μας γιαούρτι, ανακατεύει γρήγορα και βάζει το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε ποτήρια και μπολάκια. Τα σκεπάζει με κουβέρτες και... φύγαμε. Όταν γυρίσαμε από το καφενείο, το γιαούρτι ήταν έτοιμο.

Με την επιστροφή μου στην Αθήνα πήγα κατ' ευθείαν στο σούπερ-μάρκετ. Οι οδηγίες που είχα ποτέ δεν ήταν σαφέστερες. Ενάμισι κουτί γάλα φρέσκο, μεγάλο, πλήρες και ένα κεσεδάκι γιαούρτι, πλήρες. Έβαλα το γάλα στη φωτιά ώστε να βράσει

λίγο. Δε χρειαζόταν βέβαια βράσιμο επί είκοσι λεπτά, γιατί αυτό το 'καναν οι παλιοί για απολύμανση και τούτο εδώ είναι παστεριωμένο. Είχα αρχίσει να ανησυχώ, γιατί μια σημαντική απομυθοποίηση συνόδευε τις πράξεις μου. Χιλιάδες γνωμικά και μύθοι για βοσκοπούλες, τσελιγγάτα, συνταγές της γιαγιάς και παραδοσιακό τρόπο ζωής είχαν αρχίσει να καταρρέουν. Τρόμος με είχε πιάσει μπροστά στη σκέψη ότι τελικά το να φτιάξεις γιαούρτι είναι πολύ -μα πολύ- απλό. Απλούστατο.

Πήρα θάρρος. Ετοιμάζοντας τα μπολάκια μαζί με την κόρη μου, βάλαμε σε δύο από αυτά Καοτόνικ, σε άλλα δύο μικρά κομματάκια μήλο, σε άλλα δύο μπανάνα. Τα υπόλοιπα μπολάκια τα αφήσαμε σκέτα.

Ύστερα ήρθε η μαγική στιγμή. Η κόρη μου παρακολουθούσε από κοντά, και είμαι σίγουρος ότι θα πίστευε ότι κάνω μάγια, όταν έβαλα το δάχτυλό μου μέσα στο γάλα και μέτρησα «ένα, δύο, τρία, τέσσερα, πέντε, έξι, επτά... άου! Δεν είναι έτοιμο ακόμη». Άνοιξα το γιαούρτι για να το έχω έτοιμο. Ξανά το δάχτυλο μέσα, ξανά μέτρημα. Τελικά, όταν μπόρεσα να φτάσω στο δώδεκα, ανακάτεψα το γιαούρτι με το γάλα και γεμίσαμε τα μπολάκια. Τα σκεπάσαμε με κουβέρες, πετσέτες και κουζινόπανα και τα αφήσαμε ήσυχα ήσυχα να κρυώσουν. Μετά από τέσσερις περίπου ώρες πλησιάζουμε και ξεσκεπάζουμε σιγά σιγά τα καλύμματα. Ω του θαύματος! Το γάλα είχε πήξει!

Ο καινούργιος χρόνος μάς βρήκε στην πόλη να τρώμε γιαούρτι φτιαγμένο από τα χεράκια μας. Αστικό γιαούρτι, χειροποίητο, δεν είχα ποτέ μου φανταστεί ότι θα υπήρχε. Και τώρα, όχι μόνο υπάρχει αλλά το φτιάχνω εγώ ο ίδιος. Η κόρη μου έτρωγε τέσσερα μπολάκια τη μέρα. Σχεδόν αρχίσαμε να τσακωνόμαστε για το ποιος θα πρωτοφάει. Την τελευταία φορά που έφτιαξε γιαούρτι η γυναίκα μου, η κόρη μου τη μάλωσε, γιατί δεν είχε βάλει σε κανένα γιαούρτι Καοτόνικ.

Κάποια στιγμή χτύπησε το τηλέφωνο. Μαζί με τα χρόνια πολλά, ο υπεύθυνος του περιοδικού με ρώτησε αν έχω γράψει κάτι σχετικά με το γιαούρτι για το περιοδικό.

– Έχω, του λέω, αλλά δεν είναι αυτό που φαντάζεσαι. Είναι σχετικό με το πώς μπορεί ο καθένας μας στην πόλη να φτιάξει γιαούρτι μόνος του. Αρκεί να βάλεις το δάχτυλο μέσα στο γάλα και να μετρήσεις ως το δώδεκα.

– Μη μου πεις ότι το «Χάος και Όψη» στάθηκε η αιτία για να κάνεις ο ίδιος γιαούρτι; με ρώτησε

– Ναι, βέβαια, του απάντησα.

– Στείλε μου το κείμενο, μου είπε.

Και νάτο! Τώρα που το διαβάσατε δεν έχετε παρά να δοκιμάσετε. Είμαι σίγουρος ότι θα διασκεδάσετε και εσείς όπως κι εμείς. Ίσως όμως, μαζί με τη διασκέδαση, θλιφτείτε και εσείς, όπως και εμείς, από τον τόσο ρεαλισμό και την τόση απομυθοποίηση του πράγματος.

Βέβαια, αν βρείτε μαγιά... θα γίνει καλύτερο!

Περί γιαουρτοβολών

Λόγος περιγραφικός και κριτικός

του Γιαουρτολόγου

*Χαρά να σε γιαούρτωνα
εκεί που ρητορεύεις
Διον. Σαββόπουλος*

Η ΙΣΤΟΡΙΑ -ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟΝ Η ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗ- δείχνει ότι το γιαούρτι διαγράφει περισσότερες τροχιές. Εκτός από την κάθετη κίνησή του προς το στομάχι μας υπάρχει και η... οριζόντια.

Η εναέρια πορεία του κεσέ διαγράφηκε αρχικά ως έκφραση χλευαστικής προσβολής για να καταλήξει στη συνέχεια ως μορφή κοινωνικής διαμαρτυρίας. Σ' ένα αρμόδιο λεξικό (Ζάχου, Λεξικό της Πιάτσας. Αθήνα, 1981) διαβάζουμε: «Γιαούρτωμα: Είδος δημόσιας προσβολής και διαπόμπευσης που έκανε θραύση στο κέντρο της Αθήνας στη δεκαετία του '50 και στην αρχή της δεκαετίας του '60 και εξαφανίσθηκε σιγά-σιγά με το νόμο 4000 περί τεντυμποϊσμού. Συνίσταται στο πέταγμα στο πρόσωπο του προς γελοιοποίηση ατόμου του περιεχομένου ενός κεσέ γιαουρτιού ή σακουλίσιου γιαουρτιού στο χαρτί... Στη δεκαετία του '50 το γιαούρτωμα στάθηκε η πρώτη... ένοπλη επίθεση κατά του κατεστημένου που δεν συμμορφωνόταν με τα ήθη της πιάτσας. Ακόμα σήμερα έμεινε η έκφραση "αυτός θέλει γιαούρτωμα" (=είναι εκνευριστικά και γελοία σοβαροφανής)».

Πιένες γνώρισε πάντως ως... όπλο το γιαούρτι στις αρχές της δεκαετίας του '80 με τον περιβόητο παραπάνω νόμο εκτός ισχύος πια, με το φοιτητικό κίνημα ισχυρό και τις ιδεολογικές αντιπαραθέσεις στους κόλπους του έντονες. Ο γιαουρτοπόλεμος και οι γιαουρτομαχίες ήταν συχνό φαινόμενο στα αμφιθέατρα. Στόχος, τότε, ήταν φοιτητές αντίπαλων παρατάξεων. Οι πολιτικοί δεν είχαν μπει ακόμα στο στόχαστρο.

Το προφίλ όσων προβαίνουν σε κεσεδορίψεις στη δεκαετία του '90 έχει ελαφρώς μεταβληθεί. Στους νεαρούς φοιτητές που παραμένουν... μάχιμοι προστέθηκαν αγανακτισμένοι άνεργοι πολίτες μέσης ηλικίας. Πολύ συχνά η εκτόξευση γιαουρτιών από βιοπαλαιστές έχει το χαρακτήρα μιας πράξης απόγνωσης. Με τον τρόπο αυτό πι-

στεύουν ότι θα ακουστεί η φωνή τους και ενδεχομένως θα εξετασθεί το πρόβλημά τους που μπορεί να είναι προσωπικό ή συλλογικό-κλαδικό.

Η πείρα δείχνει ότι οι λευκές διαμαρτυρίες δεν γνωρίζουν κομματικές ταυτότητες ή ιδεολογίες. Υπάρχουν πολιτικοί που ενώ κάποτε εκτόξευαν γιαούρτια αντιτιθέμενοι μ' αυτό τον τρόπο στο θεωρούμενο αυταρχικό καθεστώς, τα δέχονται οι ίδιοι αργότερα, όταν πια κινούν τα γρανάζια της εξουσίας. Στην απονομή των... λευκών ευσήμων έχουν προτιμηθεί επικεφαλής των υπουργείων Εργασίας, Παιδείας και Δικαιοσύνης, αρκετοί από τους οποίους έχουν φτιάξει τα τελευταία χρόνια... επιδερμίδα.

Γιαούρτια πετάνε ακόμα και οι καθηγητές. Αν κάποτε τα εκτόξευαν μαθητές προς καθηγητές που δεν συμπαθούσαν, στις μέρες μας οι ρόλοι έχουν αντιστραφεί. Τα γιαούρτια «φεύγουν» πλέον και από τα χέρια καθηγητών. Στις κινητοποιήσεις τους της περασμένης χρονιάς είδαμε λειτουργούς της μέσης εκπαίδευσης να... ασπρίζουν τους μαυροκιτρινισμένους τοίχους και την είσοδο του υπουργείου Παιδείας, διαμαρτυρόμενοι μ' αυτόν τον τρόπο για την κυβερνητική πολιτική απέναντί τους.

Πριν από τρία περίπου χρόνια παλιά μέλη πολιτικής οργάνωσης που συγκεντρώ-



Φωτογραφία: Κώστας Μπαλάφας

θηκαν στα γραφεία μεγάλης εφημερίδας «βαθιά προσβεβλημένα» από χιουμοριστική στήλη της αλλά και γενικότερα από τον «κυνισμό της μιντιακής δημοσιογραφίας», αφού αξίωσαν μάταια την τιμωρία του συντάκτη της, τον φιλόδοξησαν... έναν κεσέ. Το επεισόδιο φρόντισε να μεταδώσει έγκαιρα στα πέρατα του κόσμου το Ασοσιέιτεντ Πρες σε μακροσκελή του ανταπόκριση από την Αθήνα.

Τέτοιες ειδήσεις βέβαια τα ειδησεογραφικά πρακτορεία θα μπορούσαν να αναζητήσουν και σε άλλες χώρες, αφού το γιαούρτωμα δεν είναι αποκλειστικά ελληνικό φαινόμενο. Δυτικοευρωπαίος πολιτικός, για χρόνια επικεφαλής της κυβέρνησης στη χώρα του είναι ο ρέκορντμαν των γιαουρτολουσμένων πολιτικών σχεδόν πάντα -στην περίπτωση του μάλιστα το γιαούρτι συνοδεύτηκε και από άλλα υλικά που θα μπορούσαν να αποτελέσουν πρώτες ύλες για ένα πλούσιο παντεσπάνι. Επίσης απέναντι μιας ελέω Θεού εστεμμένης γιαουρτοβόλοι της χώρας που επισκεπτόταν δεν αισθάνθηκαν το παραμικρό έλεος.

Ο εθνικισμός είναι προφανώς η συνηθέστερη αφορμή για παρόμοια διεθνή επεισόδια. (Δικός μας ύπατος πολιτειακός φορέας έγινε αποδέκτης ιπτάμενων ζαρζαβατικών κατά την επίσκεψή του σε ξένη χώρα από τους εκεί εθνικιστές μετανάστες νεόκοπης γειτονικής μας Δημοκρατίας).

Ως φιλόδοξοι ανταγωνιστές του γιαουρτιού στην έκφραση της διαμαρτυρίας φιγουράρουν οι ντομάτες (δεν επιλέγονται προφανώς με κριτήρια σαλάτας), άλλα οπωροκηπευτικά, τα νεράντζια, τα αυγά, νερά και μπογιές. Την πρωτοκαθεδρία του όμως δεν μπορούν να την κλονίσουν. Μικρά γιαουρτοπωλεία απέναντι από πανεπιστημιακές σχολές έχουν κατά τις παραμονές φοιτητικών εκλογών εξασφαλισμένο τον υψηλό τζίρο. Ιδιοκτήτες τους αναφέρουν ότι αν οι φοιτήτριες και οι φοιτητές επιλέγουν τα φρουτογιαούρτια και τα γιαούρτια χαμηλών λιπαρών για φάγωμα, όταν πρόκειται για γιαούρτωμα η νεαρή πελατεία τους δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση και αδυναμία στα βαριά γιαούρτια με πλούσια λιπαρά. Ζωντανό ή όχι, με λιπαρά ή χωρίς, απλό ή στραγγιστό, το γιαούρτι παραμένει το προσφιλέστερο υλικό για βολές διαμαρτυρίας και αντίδρασης.

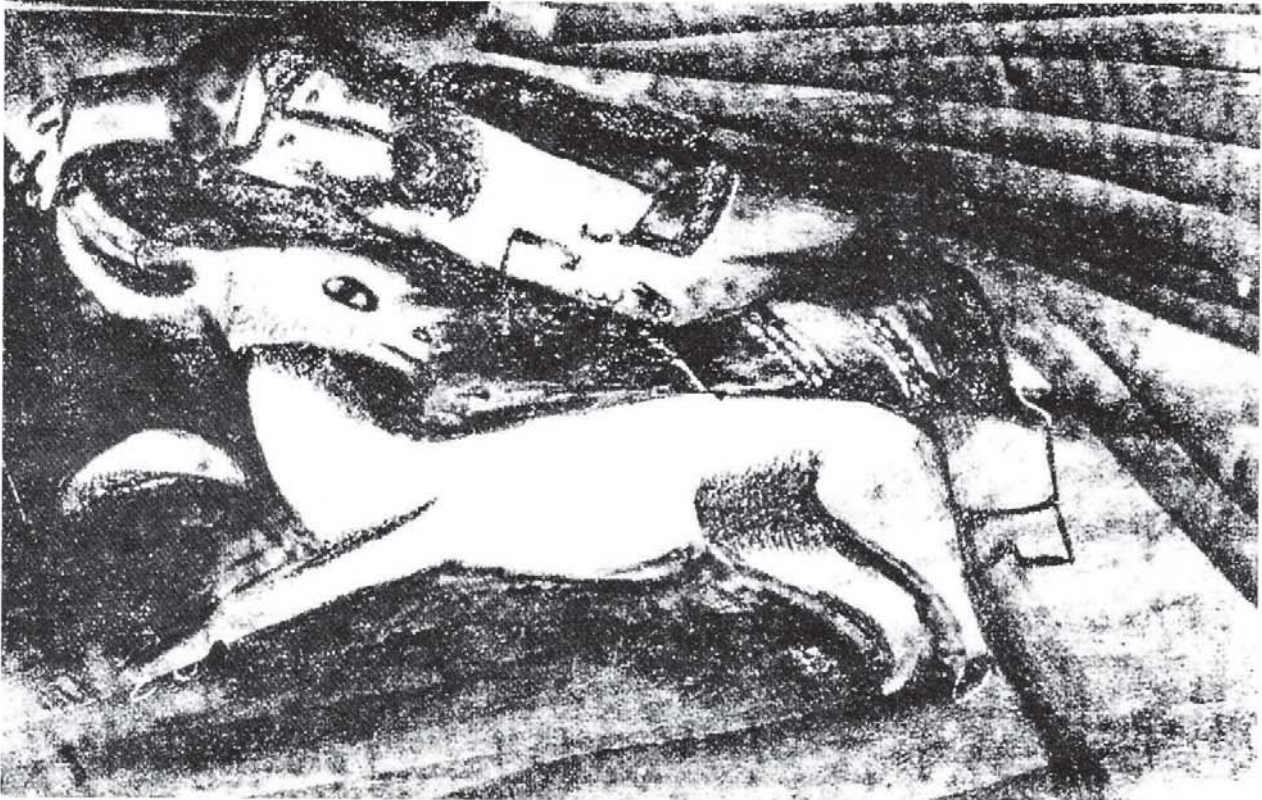
Οι συμπαθώς διακείμενοι στο γιαουρτοπόλεμο φαίνεται πως είναι αρκετοί. Πολλά σχετικά γκράφιτι επιδοκμασίας έχουν κοσμήσει κατά καιρούς τους τοίχους. Χαρακτηριστικότερα: «Μην περιμένεις να χιονίσει για να δεις άσπρη μέρα, ρίξε και κανένα γιαούρτι» και «το τιμημένο βελουτέ». Εξάλλου οι στίχοι του Διονύση Σαββόπουλου «χαρά να σε γιαούρτωνα εκεί που ρητορεύεις» παραμένουν πάντοτε μελωδικές προτροπές για μελλοντικές ρίψεις.

Τι εκφράζει όμως πραγματικά το γιαούρτωμα και κατά πόσο μπορεί να συνιστά μορφή διαμαρτυρίας;

Πολιτικοί ψυχολόγοι βλέπουν σ' αυτό μια πράξη έντονης αποδοκμασίας που εμπεριέχει το στοιχείο της γελοιοποίησης. Το γιαούρτωμα αποτελεί πλέον θέαμα και

αυτός είναι ο λόγος που προβάλλεται από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης. Αν οι δυσαρεστημένοι αντιμετώπιζαν τον αντίπαλό τους με σοβαρότητα κανένας δεν θα τους έδινε σημασία. Καταφεύγουν λοιπόν στο γιαούρτωμα αφενός για να τον απαξιώσουν και αφετέρου για να κερδίσουν μια θέση στην παράσταση της επικαιρότητας.

Υπάρχουν βέβαια και θύματα που κερδίζουν όχι μόνο τις εντυπώσεις αλλά και τη μάχη με τον ιπτάμενο κεσέ· αδιαφιλονίκητα αντίδοτα-αντιόπλα (όπως και σε τόσες άλλες δύσκολες στιγμές της ζωής άλλωστε) αποδεικνύονται το χιούμορ και το χαμόγελο. Που βέβαια προϋποθέτουν ψυχραιμία και επίγνωση ότι το γιαούρτωμα μπορεί



Μαρκ Σαγκάλ, Αυτοπροσωπογραφία με Κατσίκα, 1922-23.

να έχει... ιστορία αλλά δεν μπορεί να έχει μέλλον. Ότι δεν είναι δυνατόν να επιδοκιμάζεται από την ώριμη κοινωνία. Ότι δεν μπορεί η μάχη των εντυπώσεων (και μάλιστα των σαθρών) να υποκαθιστά την αντιπαράθεση των επιχειρημάτων. Υπάρχει προσφορότερος τρόπος για να εκφραστούν τα «σαφή πολιτικά μηνύματα» που το γιαούρτι προσπαθεί να εκπέμψει. Η τακτική αντιπολιτευόμενων το θύμα εφημερίδων να δικαιώνουν ενίοτε ή και να παροτρύνουν με το είδος των σχολίων τους το γιαούρτωμα ως πολιτική πρακτική (κάτι που ούτε οι παρασκευάστριες εταιρείες δεν διανοήθηκαν) δεν μπορεί να τύχει επιδοκιμασίας.

Κατανόηση, επιείκεια και δίσσημες τοποθετήσεις δεν χωρούν απέναντι σε αντιδημοκρατικά φαινόμενα. Και τέτοιο είναι στην πράξη το γιαούρτωμα. Όποιος γιαουρ-



σφεύγει σε ρίψεις. Του αρκεί η τεκμηριωμένη κατάθεσή της. Η απάντηση της εφημερίδας (κατά το περιστατικό που αναφέραμε) στους εξαγριωμένους «ενηλικιωθέντες»... νεολαίους που γιαούρτωσαν το συντάκτη της θα μπορούσε να είναι έσχατο δημοκρατικό μάθημα: «Η ελευθερία του λόγου και του χιούμορ δεν έχει νόημα εάν εκφράζεται μόνο στις απόψεις με τις οποίες συμφωνούμε. Εφαρμόζεται κυρίως προς τις απόψεις με τις οποίες διαφωνούμε».

Μπορεί, βέβαια, ν' αντιπαρατηρήσει κανένας ότι πέρα από τους φυσικούς αντουρ-γούς υπάρχουν και οι άτυποι, οι ηθικοί· ότι πίσω από το πραγματικό γιαούρτωμα

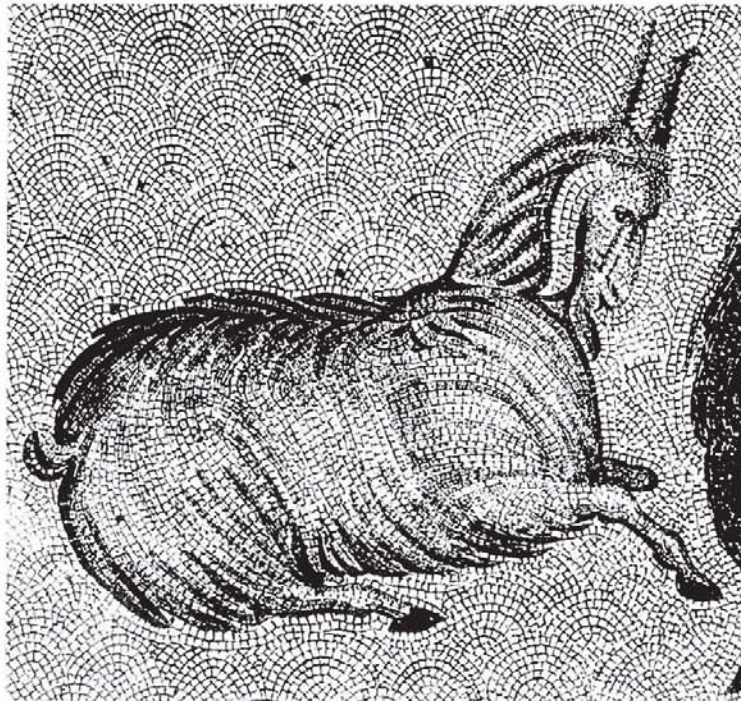


τώνει δεν είναι φορέας δημοκρατικής συνείδησης, ίσως δεν έχει καν στοιχειώδη αγωγή. Το γιαούρτωμα είναι έκνομη και αντιδημοκρατική εκδήλωση και μορφή χουλιγκανισμού· ως μέθοδος προβολής προβλημάτων ή έκφρασης αντίθετης γνώμης ανήκει στο χθες. Η δημοκρατία δεν μπορεί ποτέ να είναι υπόθεση του κεσέ, να είναι λευκή. Είναι υπόθεση του λόγου και πάντοτε πολύχρωμη και πολυφωνική. Η δημοκρατία ζει με το διάλογο όχι με το στιγματισμό (:φασισμός). Όποιος έχει το θάρρος της γνώμης του δεν προ-

κρύβεται συνήθως ένα «άλλο» γιαούρτωμα που συχνά το δέχονται (και μάλιστα κατάμουτρα) όσοι στη συνέχεια προσφεύγουν στη λύση του κεσέ -αδύναμα θύματα αλαζονικών προθέσεων, ανάλητων πρακτικών, εσφαλμένων επιλογών, εγκληματικών παραλείψεων ή σκανδαλωδών αντιμετώπισεων. Στη σύγχρονη κοινωνία υπάρχουν έλλογοι και έννομοι τρόποι καταγγελίας τέτοιων πρακτικών. Όσοι αισθάνονται εγκλωβισμένοι και σε απόγνωση δεν μπορούν να απαλλαγούν από το

πρόβλημά τους με γιαουρτοβολές. Ποτέ αυτές δεν έλυσαν προβλήματα. Η όποια ατομική ή λαϊκή οργή έχει άλλες διόδους έκφρασης και βαλβίδες διαφυγής. Υπάρχουν στη δημοκρατία θεσμικά κατοχυρωμένοι τρόποι διαδήλωσης της διαφωνίας, κοινοποίησης αιτημάτων και διεκδίκησης δικαιωμάτων. Πάντως ο σύγχρονος πολίτης μοιάζει τραγικά εγκλωβισμένος ανάμεσα στις συμπληγάδες του φαντασμαγορικού, ψεύτικου κόσμου της γυάλινης οθόνης και της γκριζας πραγματικότητας των ανταγωνιστικών συμφερόντων και των παιχνιδιών της εξουσίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη σύνταξη του παραπάνω κειμένου χρησιμοποίησα ρεπορτάζ και σχόλια από τις εξής εφημερίδες: Απογευματινή 8.4.1997, Ελεύθερος Τύπος 8.4.1997, Ελευθεροτυπία 13.5.1995, Εξουσία 8.4.1997, Κυριακάτικη Ελευθεροτυπία 15.10.1995, Τα Νέα 7.3.1997.



*Λεπτομέρεια ψηφιδωτού δαπέδου,
από το Μέγα Παλάτιον, Κων/πολη, 6ος αι.,
γραμμαμική απόδοση.*

Στέφανος Μ. Φίλος

Μάνθος Ν. Καραμπούλας (1909-1940)

ΤΟΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΟ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΗΚΑΝ 57 χρόνια από τη σφοδρή μάχη στις Ποντικάτες Πωγωνίου κατά την οποία έπεσε ηρωικά μαχόμενος ο μόνιμος υπολοχαγός Μάνθος Ν. Καραμπούλας από τη Χώσεψη (1909-1940).

Τις συνθήκες κάτω από τις οποίες έπεσε ο παραπάνω αξιωματικός, μας τις περιγράφει με κάθε δυνατή λεπτομέρεια ο αυτόπτης μάρτυρας της μάχης, εύζωνος τότε στο λόχο του Καραμπούλα, Λάμπρος Απ. Τατσιόπουλος, δάσκαλος από το Κομπότι, με δημοσίευσμά του που καταχωρίστηκε στην εφημερίδα «Ηπειρωτικός Αγών, αρ. φύλλ. 7.928, 1958, το οποίο και παραθέτουμε αυτούσιο παρακάτω.

Κατ' επανάληψη μου είχε διηγηθεί ο αείμνηστος αδελφός μου Αριστείδης για τη μάχη στις Ποντικάτες, που έλαβε μέρος κι αυτός ως τυφεκιοφόρος καθώς και για τον ηρωικό θάνατο του λοχαγού του Μάνθου Καραμπούλα.

Ο Μάνθος Νικ. Καραμπούλας γεννήθηκε το 1909 στη Χώσεψη. Τα πρώτα γράμματα τα διδάχτηκε στο Δημοτικό σχολείο του χωριού του. Ακολούθως, κατόπιν εξετάσεων, εισήχθη στο Ελληνικό σχολείο Αγνάντων, από το οποίο αποφοίτησε το 1923. Στη συνέχεια έδωσε εξετάσεις στο Γυμνάσιο Άρτας, στο οποίο φοίτησε τέσσερα έτη. Μετά την αποφοίτησή του από το Γυμνάσιο Άρτας, κατετάγη στη Σχολή Υπαξιωματικών του στρατού. Το 1934 εισήχθη κατόπιν εξετάσεων στη Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων και το 1937 εξήλθε αυτής ως ανθυπολοχαγός Πεζικού, μαζί με τους ακόλουθους Αρτινούς:

1. Δημήτρης Γ. Ζώης, από τη Φτέρη
2. Κων/νος Χ. Γκίζας, από τους Μελισσουργούς
3. Γεράσιμος Α. Μαλτέζης, από την Άνω Πέτρα
4. Γεώργιος Ζ. Λαλαγιάννης, από την Άρτα
5. Κων/νος Ε. Σαλούρος, από την Άρτα
6. Γεώργιος Σ. Ζέρβας, από την Άρτα

Ο πόλεμος του '40 βρήκε τον αείμνηστο Μάνθο Καραμπούλα διοικητή του 2ου λόχου του 1ου τάγματος του 40ού συντάγματος ευζώνων Άρτας. Κι έπεσε ηρωικά μαχόμενος τη νύχτα της 24-25 Νοεμβρίου του '40 στις Ποντικάτες Πωγωνίου.

Λάμπρος Α. Τατσιόπουλος

Η μάχη στις Ποντικάτες

ΕΙΝΑΙ ΜΕΣΗΜΕΡΙ ΤΗΣ 24ης ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1940. Δύο λόχοι ευζώνων του 1/40 Συν/τος Άρτας με την πυροβολαρχία τους και ο 1ος Λόχος Πεζών του 15ου Συν/τος Ιωαννίνων είναι έτοιμοι για την κατάληψη των υψωμάτων των Ποντικατών Πωγωνίου



Ιωαννίνων. Ο 3ος Λόχος του 1/40 υπό το Λοχαγό Α. Δασκαλόπουλο κατέχει το αριστερό της παράταξης. Ο 2ος Λόχος του 1/40 υπό το Λοχαγό Μ. Καραμπούλα το κέντρο και ο 1ος Λόχος του 15ου Συν/τος υπό το Λοχαγό Βασιλά το δεξιό. Η πυροβολαρχία ακολουθεί. Ο Ταγματάρχης Α. Χρυσόχου δίνει το σύνθημα και τα τμήματα εξορμούν με το συνηθισμένο πολεμικό ενθουσιασμό τους.

Σε λίγο δημιουργείται κόλαση πυρός και σιδήρου. Ο 3ος Λόχος έχοντας μπροστά του το εχθρικό ύψωμα, σύρεται με δυσκολία μέσα στα αγκάθια και τα δέντρα του λακκώματος, γιατί σφυροκοπείται άγρια από τους Ιταλούς. Αλλά ο 2ος Λόχος διαβαίνει ορμητικά τον Ξηροπόταμο και το φράγμα των πυρών του εχθρού, χάνεται για λίγο στη δασώδη έκταση της πλαγιάς του

ψηλότερου λόφου και φαίνεται στην κορυφή, για να δεχθεί τα λίγα βλήματα του δικού μας πυροβολικού, έως ότου ο Λοχαγός Μ. Καραμπούλας διατάξει το Λοχία Βαβά, να ρίξει τη φωτοβολίδα των τριών πράσινων αστέρων. Οι τσολιάδες βρίσκονται τώρα στην κορυφή και οι Ιταλοί φεύγουν για τα άλλα υψώματα, τα χαμηλότερα. Ο ταγματάρχης καταφτάνει ικανοποιημένος και ο όλμος μας πετά το μοναδικό του βλήμα σε φάλαγγα του εχθρού πέρα προς το δάσος της Μπούνας. Η μάχη όμως δεν τελείωσε. Οι εχθροί βρίσκονται ακόμα στη Μπούνα και στο Μπουράτο επάνω. Ο 1ος Λόχος του 15ου μάχεται στο δεξιό για να εκτοπίσει τον εχθρό από το εκκλησάκι της πλαγιάς του μεγάλου βουνού της Βοστίνας και να φθάσει στις Ποντικάτες. Η εχθρική δύναμη εκεί είναι ισχυρή αλλά ο έφεδρος Ανθ/γός Δ. Ιωάννου (δάσκαλος από το Τέροβο), την εκτοπίζει και κυριεύει πολλά οπλοπολυβόλα και πολυβόλα του εχθρού, αν και τραυματίστηκε σοβαρά. Η νύχτα πλησιάζει. Στην κορυφή του ψηλότερου λόφου ο εύζωνας δάσκαλος από το Κομπότι μεταφράζει οδηγία ιταλικού εντύπου για τον τρόπο χρήσης

ιταλικών χειροβομβίδων και μοιράζει στους ευζώνους κόκκινες χειροβομβίδες από εγκαταλελειμμένο κιβώτιο του ιταλικού στρατού, λέγοντας: «Πάρτε αυγά κόκκινα, παιδιά, για τα κεφάλια των Ιταλών». Ο Λοχαγός Μ. Καραμπούλας κάτι λέει θυμωμένος στον Ανθ/γό Σακελλαρόπουλο, δίνει οδηγίες στους ευζώνους να οχυρωθούν πρόχειρα για τυχόν αντεπίθεση και σταματάει στο πιο ευαίσθητο σημείο της Γραμμής, το οποίο κατέχει η διμοιρία του Ανθ/γού Ηλιόπουλου. Ο ταγματάρχης με εφεδρεία τη διμοιρία του εφέδρου Ανθ/γού (και δασκάλου) Ν. Παπαβασιλείου, μένουν πίσω. Το εχθρικό πυροβολικό και οι όλμοι σφυροκοπούν τις θέσεις μας. Η Γραμμή μας δεν απαντά. Ο όλμος μας έχασε το λοχία του και βουβάθηκε κι αυτός. Περνάνε έτσι μόνο λίγες ώρες ως την ώρα του κακού. Η διμοιρία του Ηλιόπουλου φλέγεται τότε. Πυροβόλα, τουφέκια, χειροβομβίδες μηνάνε εχθρική επίθεση εναντίον της. Δεν κράτησε πολύ και η είδηση διαδόθηκε σαν αστραπή: «Χτυπήθηκε ο λοχαγός!». Ο λοχίας Βαβάς τρέχει στον ταγματάρχη. Όλοι οι εύζωνοι πάγωσαν, γιατί ο Καραμπούλας ήταν παληκάρι και πολεμούσε ορθός, όπως την ώρα που τον βρήκε η σφαίρα στην καρδιά και έπεσε. Ποιος θα διοικήσει τώρα το 2ο Λόχο; Αλλά και ο ταγματάρχης κλαίει. Κλαίει πικρά και λέει με λυγμούς: «Μάνθο μου τι μου έκανες... με ποιον θα κάνω τον πόλεμο...» Και κλαίγοντας δίνει ο ταγματάρχης τη διοίκηση του λόχου στον Ανθ/γό Σακελλαρόπουλο με την εντολή να εκδικηθεί το θάνατο του ήρωα λοχαγού.

Το πρωί της 25ης Νοεμβρίου, ενώ το εχθρικό πυροβολικό και οι όλμοι σπέρνουν αφθονία οβίδων στις θέσεις των τμημάτων μας, η διμοιρία του εφέδρου Ανθ/γού Ν. Παπαβασιλείου (δασκάλου από το Θεσπρωτικό) με μια ακόμη ομάδα, καταλαμβάνει διά των όπλων και κρατάει -παρ' όλες τις εχθρικές αντεπιθέσεις- χαμηλό ύψωμα μπροστά από το χωριό Ποντικάτες, όπου κυριεύει ένα οπλοπολυβόλο FIAT, δύο κανόνια των 6,5, οπλοπολυβόλα, κουβέρτες και τρόφιμα.

Τέλος, την 27η του μηνός, με αιφνιδιαστική επίθεση της διμοιρίας του Ηλιόπουλου ελευθερώνεται η Μπούνα και τα τμήματά μας προχωρούν προς το Ορεινόν-Ξηρόβαλτον, συνοδευόμενα από την ενθουσιώδη ιαχή της σάλπιγγας: «προχωρείτε, προχωρείτε... προχωρείτε».

Η μάχη των Ποντικατών τελείωσε και το δάκρυ τ' ουρανού σμίγει με το αίμα της γης για να φυτρώσουν απ' τ' άγια χώματα πολύχρωμα λουλούδια της ελευθερίας, στολίδια μυρωμένα ολόδροσα στους τάφους των ηρώων.

Ο μαστρο-Μήτσος και οι άλλοι Βαγεναίοι

του Χωσεψίτη

ΣΤΑ 100 ΧΡΟΝΙΑ ΕΦΥΓΕ ΦΕΤΟΣ από τη ζωή ο Μήτσος ο Βαγενάς. Γεννήθηκε στο τέλος του περασμένου αιώνα στη Χώσεψη και ήταν ο μεγαλύτερος από τα έξι (στη ζωή) παιδιά του Γιώργου και της Γιαννούλας.

Δεν είναι ο στόχος να αναφερθούμε με λεπτομέρειες στη ζωή του για την οποία θα χρειαζόταν ολόκληρο βιβλίο. Όμως θα αναφερθούμε σε κάποια χαρακτηριστικά σημεία και στοιχεία που σηματοδοτούν τη σκληρή ζωή όλης της φάρας κι όλου του χωριού.

Ήταν τελείως αγράμματος κι έλεγε γι' αυτό ο ίδιος: «Ο μακαρίτης ο πατέρας μου μάς έλεγε να μην πάμε στο σχολείο για να φυλάμε τα πρόβατα. “Θα σας φάνε τα σκυλιά του Μπαλάφα άμα πάτε στο σχολείο”, έλεγε. Αν ήξερα λίγα γράμματα θα ήμουν μεγάλος και τρανός».

Έγινε μάστορας-χτίστης από εκείνους που σημάδεψαν με την παρουσία τους πρώτα και με τη δουλειά τους ύστερα πολλά χωριά της βόρειας λωρίδας της Πελοποννήσου. Μαζί με άλλους μαστόρους από το χωριό έφευγαν με την άνοιξη και γύριζαν με το χειμώνα. Αρκετοί από τους Λυκαίους, Κουτσοπαναίους, Αλπουγιανναίους, Πουρναραίους, Κατσαναίους, Ροβαίους, Τσιτσαίους, Παπαδαίους, Καραλαίους, Ντζιαδμαίους, Νταβαντζαίους, Σχαλεκαίους ήταν συνεργάτες του. «Εγώ δεν ήμουν ο καλύτερος μάστορας», έλεγε αυτοκριτικά ο ίδιος, «αλλά έκανα κουμάντο γιατί μ' ήξερε όλος ο κόσμος και μ' αγαπούσαν αφεντικά και μαστόροι και μου 'χαν εμπιστοσύνη. Έπιανα δουλειές σε δύσκολους καιρούς κι όταν καλύτεροι μαστόροι από εμάς δεν είχαν».

Τραυματίστηκε στον εμφύλιο κι έμεινε κουτσός με ακαμψία και με συρίγγιο στο πόδι. Δεν είχε ούτε σύνταξη ούτε βοήθεια από πουθενά κι έπρεπε να μεγαλώσει τα τέσσερα παιδιά του¹. «Μ' ένα πόδι τα μεγάλωσα και τα σπούδασα», έλεγε. «Πόναγα και δούλευα και πολλές φορές στη μεγάλη ζέστη η πληγή έπιανε πδούλια². Τι να έκανα; Κατέβαινα στη θάλασσα κι έπλενα την πληγή κι έφευγαν τα πδούλια για να

1 Γιάννης, Σοφία, Ελευθερία, Κώστας.

συνεχίσω. Κι όταν το χειμώνα οι άλλοι γύριζαν στα σπίτια εγώ γύριζα στα νοσοκομεία για να περιορίσω την πληγή, για να μπορέσω να ξαναπάω για δουλειά την άλλη χρονιά».

Είχε ψύχωση με το χωριό. Του δόθηκαν πολλές ευκαιρίες και δυνατότητες να μείνει στην Πελοπόννησο ο ίδιος και η οικογένειά του. Όμως δεν ήθελε ούτε να το σκέφτεται. Και δεν ήταν μόνο ο ίδιος. «Δεν είχαμαν μυαλό», έλεγε, υπονοώντας ότι δεν τους άφηνε το συναισθηματικό δέσιμο, η ψύχωση με το χωριό.

Το 1995 έχασε απρόσμενα τη συντροφίσσα της ζωής του, την Παρασκευή, αρχοντοπούλα της εποχής εκείνης, αλλά πάνω απ' όλα ασυναγώνιστα οργανωτικό και κυβερνητικό νου της οικογένειας. Εξήντα χρόνια μαζί είχαν ταυτιστεί απόλυτα. Ένα χρόνο αργότερα έχασε τον αγαπημένο μικρότερο απ' αυτόν αδελφό, Νίκο (στα 96 χρόνια εκείνος) που αποτελούσε την προσωποποίηση του φιλότιμου και της καλής καρδιάς για όλη τη φάρα. Ύστερα απ' αυτά ο αιωνόβιος μπαρμπα-Μήτσος έφτασε στο σημείο να λέει: «Θέλω να πεθάνω. Αρκετά ζήσαμε, καλά ζήσαμε, φτάνει».

Είχε τα λογικά του ως την τελευταία στιγμή. Αυτός ο άνθρωπος ο τσιλικένιος, όπως τον έλεγαν, όσοι τον γνώρισαν από κοντά, άφησε την τελευταία του πνοή αφού πρώτα πλύθηκε και ντύθηκε τα καλά του. Ήταν η τελευταία του επιθυμία.

Για την ιστορία της φάρας των Βαγεναιών έλεγε: «Εμείς ήρθαμε από τη Λάκκα Σούλι. Ο προπάππος μου ο Αποστόλης ήρθε απ' εκεί. Έμειναν απάνω στα Κριθάρια και στα Κουκιά. Έσπερναν εκεί κριθάρι και κουκιά γι' αυτό και η ονομασία».

Αργότερα το χωριό πήρε απόφαση και τους ζήτησε να κατεβούν από το Σπυρδουκλάκι και κάτω, γιατί απ' εκεί και πάνω αφού το φράξαν βοσκούσαν τα γελάδια όλου του χωριού. Αυτό το χωράφι στη Γκορτσιά φτάνει ως πάνω από τη Λάκκα στο Σπυρδουκλάκι κι από τη ράχη του Πλίτσα ως τη ράχη στα Πλατανάκια που κατεβαίνει στον Αβουρό. «Μας είπε ο πατέρας μας να μην το πουλήσουμε ποτέ ολόκληρο για να μπορούμε όταν βγαίνουμε στον Αη Γιώργη να κοιτάμε απάνου αλλιώς θα κοιτάμε κάτω και δεν είναι καλό».

«Ο Αποστόλης λένε ότι άλλαξε και το όνομα για να μην τον βρίσκουν οι Τούρκοι κι είχε ένα γιο τον Αλέξη (Αλέξιο). Αυτός είχε δύο παιδιά, το Γιώργο και το Σπύρο. Ο Σπύρος πέθανε νέος και έμεινε μόνο ο Γιωργάκης που είχε και τρεις αδελφές, την Παρασκευή, που πήρε το Φώτη Λιώτα, τη Φώτω που πήρε το Μήτρο Καραλή και τη Βαγγελιώ που πήρε το Θαν. Κουτσοσπύρο. Ο παπούς μου ο Αλέξης έζησε 107 χρόνια. Είχε πάει με τα πόδια στην Αθήνα να ιδεί το παλάτι. Κι όταν κάποτε πήγε στον κομματάρχη στο Βουργαρέλι μπροστά από τις εκλογές κι εκείνος τον ρώτησε τι ψήφους να περιμένει του απάντησε ορθά κοφτά: “Μαύρη ψήφο σαν τις ελιές που μου έδωσες να φάω”. Το χωριό από το όνομά του μας φωνάζει κι Αλεξαίους».

Ο πατέρας μου ο Γιωργάκης έζησε 100 χρόνια. Κάθε πρωί έπινε κι ένα παγούρι

νερό για να καθαρίσει το σώμα από μέσα, έλεγε. Παντρεύτηκε τη Γιαννούλα του Κ. Λιάκου κι έκανε πολλά παιδιά. Απ' αυτά έζησαν τρία αγόρια, εγώ, ο Νίκος κι ο Βασίλης και τρεις κοπέλες, η Φώτω, η Κυριακούλα κι η Βάγγιω».

Όμως ας κλείσουμε εδώ με την πεποίθηση ότι δώσαμε κάποια μηνύματα υπομονής, καρτερικότητας, αισιοδοξίας και πάλης για τη ζωή, αλλά και κάποια στοιχεία για το ιστορικό των Βαγεναίων που επιβεβαιώνουν και οι επιζώντες.



Περικλής Πανταζής, Προσωπογραφία γέρον που διαβάζει, υδατογραφία.

Από τη μητριαρχία στην πατριαρχία

ΟΠΩΣ ΕΙΝΑΙ ΓΝΩΣΤΟ Η 8η ΤΟΥ ΜΑΡΤΗ έχει θεσπισθεί παγκόσμια ως ημέρα της γυναίκας. Με αφορμή αυτό το γεγονός θα προσπαθήσουμε να σκιαγραφήσουμε την παρουσία και το ρόλο που διαδραμάτισε η γυναίκα στα αρχικά στάδια της οργανωμένης κοινωνίας.

Στην πρωτόγονη κοινωνία της παλαιολιθικής εποχής η γυναίκα έπαιξε σπουδαίο ρόλο, ήταν ο πρώτος πυρήνας της οικογένειας όπως αναλύουν, ιστορικοί, ερευνητές, ανθρωπολόγοι.

Την εποχή που οι άνθρωποι ζούσαν στις σπηλιές το τρομερό κρύο των παγετώνων άλλαξε τον τρόπο ζωής των έμβιων όντων. Οι άνθρωποι συνειδητοποίησαν ότι μονάχα με το συστηματικό κυνήγι και με τη διατήρηση των καταλυμάτων τους θα μπορούσαν να σωθούν από τον αφανισμό. Έτσι συντελέστηκε ο πρώτος στην ιστορία των ανθρώπων καταμερισμός εργασίας, χωρίς να προηγηθεί κάποια συμφωνία. Οι άνδρες ανέλαβαν την εξασφάλιση της επιβίωσης με το κυνήγι και οι γυναίκες τη φρούρηση της σπηλιάς, τη φροντίδα των παιδιών, τη συντήρηση της φωτιάς, το σκάλισμα της γης.

Αντίθετα με ό,τι θα μπορούσε κανείς να φανταστεί ο καταμερισμός αυτός της εργασίας που βιολογικοί παράγοντες επέβαλαν, όχι μόνο δεν υποβάθμισε αλλά ενίσχυσε τη θέση της γυναίκας. Απελευθερωμένη κατά το μεγαλύτερο μέρος από τη συλλογή καρπών –αφού ελάχιστοι υπήρχαν– η γυναίκα γρήγορα εξελίχθηκε σε μια ντε φάκτο «ιδιοκτήτρια» της σπηλιάς έστω κι αν ακόμα η ατομική ιδιοκτησία δεν είχε επινοηθεί.

Η μη ύπαρξη ιδιοκτησίας (ο μοναδικός «πλούτος» των ανθρώπων ήταν το κατάλυμα, τα ρούχα και τα εργαλεία ή όπλα για την προμήθεια της τροφής) συνέβαλε στο γεγονός να ζουν άνδρες και γυναίκες αρμονικά, ισότιμα, με τη γυναίκα όχι μόνο σεβαστή αλλά και μερικές φορές σε θέση ανώτερη από τον άνδρα. Οι άνδρες, που τον περισσότερο καιρό τριγυρούσαν έξω κυνηγώντας την τροφή τους κι επέστρεφαν στη σπηλιά μόνο όσο διαρκούσε η κατανάλωσή της, οι γυναίκες γρήγορα αναβαθμίστηκαν στη θέση ενός σταθερού πόλου, που γύρω του ήταν δυνατόν να στηθεί ακόμα και μια «οικογένεια».

Για την εξιχνίαση των σταδίων που πέρασε ο άνθρωπος ώσπου να καταλήξει στο σχήμα της σημερινής οικογένειας, μελέτες εθνολόγων, κοινωνιολόγων, ιστορικών και αρχαιολόγων αναφέρουν ότι του μοναγαμικού συστήματος προηγήθηκε μια περίοδος

πολυγαμίας. Πρόκειται για το σύστημα της αγελαίας συμβίωσης και του ομαδικού γάμου, που πέρα από τις όποιες αμφισβητήσεις, ήταν αποτέλεσμα της ανάγκης των πρώτων ανθρώπων για ομαδική άμυνα –επίθεση στις επιθέσεις των θηρίων. Ακόμα η ανάγκη της ζωής σε αγέλη πρέπει να υπαγορεύτηκε για να εξασφαλιστεί η απαραίτητη ενότητα των μελών της γιατί θα δυναμιτιζόταν αν κάθε άνδρας διεκδικούσε αποκλειστικά για τον εαυτό του μια γυναίκα. Έτσι μπροστά στον αγώνα επιβίωσης το αίσθημα της ζήλειας παραμερίστηκε για να καθιερωθεί το ελεύθερο ζευγάρι.

Το σύστημα του ομαδικού γάμου συνδέεται με το διαχωρισμό της αγέλης σε γένη και συνίσταται στη συμφωνία ορισμένων ομάδων ανδρών και γυναικών να διατηρούν σεξουαλικές σχέσεις μονάχα μεταξύ τους. Ο τρόπος αυτός της συμβίωσης καθιστούσε αδύνατο τον εντοπισμό του γεννήτορα αλλά το σπουδαιότερο, οι προϊστορικοί πρόγονοί μας δε γνώριζαν τη βιολογική λειτουργία στην παραγωγή ενός νέου ανθρώπου.



Φωτογραφία: Δημήτρης Χαρισιάδης

Ο όρος «πατέρας» δεν χρησιμοποιείται, αντίθετα με τη μητέρα, όπου τα έκδηλα σημάδια της εγκυμοσύνης και η έξοδος του παιδιού από το σώμα της καθιστούσαν την ιδιότητά της αδιαμφισβήτητη. Έτσι τα παιδιά ανήκαν αποκλειστικά στη μητέρα, η οποία τα θήλαζε και τα φρόντιζε μέχρι να μεγαλώσουν. Από το γεγονός αυτό ξεκίνησε το κοινωνικό φαινόμενο της μητριαρχίας ως σύστημα αναγνώρισης της συγγένειας

και της κοινωνικής οργάνωσης η οποία κλονίστηκε με την εμφάνιση της ατομικής ιδιοκτησίας.

Οι κλιματολογικές αλλαγές, η σταθεροποίηση μετά την εποχή των παγετώνων ενός κλίματος καλύτερου για τις συνθήκες της ζωής έφερε και κοινωνικές αλλαγές. Ο άνθρωπος αρχίζει την καλλιέργεια της γης συστηματικά, ημερεύει ζώα, φτιάχνει τα κοπάδια του. Γίνεται γεωργός και κτηνοτρόφος, αποκτά δική του περιουσία. Τώρα ασχολείται περισσότερο με την κατασκευή όπλων και εργαλείων, γίνεται «τεχνίτης». Το κοινόβιο μετατρέπεται σε ιδιωτική οικονομική μονάδα, οπότε «η γυναίκα χάνει σιγά σιγά τον έλεγχο στα οικογενειακά πλέον προϊόντα που με τη συσσώρευσή τους παίρνουν τη μορφή της ατομικής ιδιοκτησίας και ιδιοκτήτης τους γίνεται ο άνδρας».

Ο ιδιοκτήτης χρειάζεται εργατικά χέρια για την καλλιέργεια της γης. Από αυτό γεννήθηκε η δουλεία. Το πρώτο θύμα του δουλοκτητικού συστήματος υπήρξε η γυναίκα-σύζυγος του άνδρα αγρότη.

Ο άνδρας όχι από κάποια ιδιαίτερο φυσικό χάρισμα –στα πρώτα στάδια της παρουσίας του ανθρώπινου γένους τα δύο φύλα διέθεταν την ίδια μυική δύναμη και αντοχή– με τη διαρκή άσκηση ισχυροποιεί το σώμα και οξύνει το μυαλό του, έτσι ώστε να εξελιχθεί σ' αυτό που οι κατοπινοί αιώνες θα γνωρίσουν ως «ισχυρό φύλο». Αντίθετα η γυναίκα από τη διαρκή παραμονή, πρώτα στη σπηλιά και μετά στο σπίτι, έχασε βαθμιαία τη μυική της δύναμη αλλά και τη διανοητική της ευστροφία για να μετατραπεί εκ των πραγμάτων σε «ασθενές φύλο».

Παρ' όλο που η γυναίκα είχε τώρα λιγότερη μυική δύναμη από τον άνδρα, εκείνος τη φόρτωσε με βάρη ίδια με τα δικά του και πολλές φορές περισσότερα.

Άσχετα από τα αίτιά της, το βέβαιο είναι ότι στη νεολιθική εποχή πραγματώνεται η «κοσμοϊστορική ήττα του γυναικείου φύλου» και την ανατροπή της μητριαρχίας διαδέχεται το πατριαρχικό σύστημα της οικογένειας.

Για το Διοικητικό Συμβούλιο

Η πρόεδρος

Ειρήνη Σιόντη

Πηγές

1. Φ. Ένγκελς, Η καταγωγή της οικογένειας, της ατομικής ιδιοκτησίας και του κράτους, Αθήνα, 1996, Θεμέλιο.
2. Π. Δαράκη, Το όραμα της ισοτιμίας της γυναίκας, Αθήνα, 1995, Καστανιώτης.
3. Θ. Καρζή, Η γυναίκα στην αρχαιότητα, Αθήνα, 1987, Φιλιππούτης.