Τυροκομικά προϊόντα Κυκλάδων: Και «συναισθηματικώς νόστιμα»!

Στις φυσικές ομορφιές της Πατρίδας μας, οι Κυκλάδες κατέχουν εξέχουσα θέση. Στα όμορφα αυτά νησιά του Αρχιπελάγους, το ελληνικό φως βρίσκει την αποθέωσή του, ως φυσική και πνευματική ακτινοβολία. Δεν είναι εξάλλου τυχαίο ότι αποτελούν τον αγαπημένο – ψυχαγωγικής αναζήτησης – προορισμό χιλιάδων επισκεπτών, Ελλήνων και ξένων.

Ανοίγοντας το μέγα κεφάλαιο του Κυκλαδικού Πολιτισμού, από την αρχαιότητα ως τις μέρες μας, θα διαπιστώσομε ότι στα κυκλαδονήσια κρατείται ακόμη, εν πολλοίς, ανόθευτος ένας τρόπος ζωής που δεν τον έχουν αλλοιώσει οι αιώνες, παρά την επί θύραις αλλοτριωτική απειλή του σύγχρονου πολιτισμού. Τούτο το τελευταίο σημαίνει ότι η όλη κατάσταση ευρίσκεται σ' ένα κρίσιμο μεταίχμιο ραγδαίων αλλαγών των καιρών μας, οπότε, αν δεν ληφθεί η κατάλληλη προστατευτική μέριμνα, ενδέχεται να οδηγηθούμε σε αλλαγές, όχι κατ' ανάγκην οικονομικώς καταστροφικές, οπωσδήποτε όμως ολέθριες για τη συνέχεια του ποιοτικού παραδοσιακού λαϊκού πολιτισμού.

Ευλόγως, αγαπητοί φίλοι, θα αναρωτηθείτε γιατί παραθέτω προτακτικά τις σκέψεις αυτές. Θα σας εξηγήσω. Υπακούοντας στο πνεύμα της ημερίδας μας, θα σταθώ στον τομέα της κυκλαδικής αγροτοκτηνοτροφικής ζωής, για να προσθέσω και τη φιλολογική φωνή σε όσα ωφέλιμα από τεχνοκρατικής θέσης ακουστούν από τους εκλεκτούς ομιλητές. Κρίνω δηλαδή σκόπιμο να εξετάσομε την γαλακτομική τυροκομική μας πάραγωγή, όχι απλώς ως προϊόν εντέχνου πρακτικής – συχνά βιομηχανικής – αλλά και ως δημιουργία που την συνοδεύει η συναισθηματική ατμόσφαιρα. Αυτή εκπηγάζει από τους τόπους παραγωγής – εν προκειμένω, τα βοσκοτόπια – με όλα εκείνα τα γεωφυσικά, κοινωνικά, λαογραφικά και ιστορικά γνωρίσματα που δομούν αυτήν την συναισθηματική συγκίνηση.

Είναι γνωστό ότι, οσάκις απολαμβάνομε στο τραπέζι μας τυροκομικά προϊόντα από τον τόπο της καταγωγής μας – εδώ, απ' τα νησιά μας – καταλαμβανόμαστε από έναν επιπρόσθετο ενθουσιασμό γιατί απολαμβάνομε ασφαλώς, γευστική

τέρψη αλλά και συνεγειρόμεθα συγχρόνως συναισθηματικά. Αυτό συμβαίνει γιατί συνειρμικά φέρνομε στο νου μας βοσκοτόπια, μητάτους, κατοικιές, κελιά, μάντρες, τυροβόλια, τυρόσκαμνους, κοπάδια, κουδούνια, λαγκάδια, τσαμπούνες, πλούσιες εικόνες, ήχους και οσμές αυθεντικού ποιοτικού βουκολικού μεγαλείου.

Όλα αυτά αποτυπώνουν μια κοινή εμπειρία που βιώνομε όλοι οι Κυκλαδίτες. Για να γίνω όμως πειστικός με πιο αναλυτική αναφορά, επιλέγω μια ιδιαιτέρως εύρωστη αγροτοκτηνοτροφική περιοχή των Κυκλάδων, αυτήν του Φιλωτίου της Νάξου, με τη βεβαιότητα ότι συνεκφράζει όλη την κυκλαδική πραγματικότητα της βοσκοσύνης. Από τα βοσκοτόπια αυτά, μας έρχονται τα περίφημα τυροκομικά προϊόντα όπως κεφαλοτύρι αρσενικό, μυζήθρες (γλυκιά και ξινή), α(ν)θότυρα, τουλουμοτύρια, ξινότυρα, ξινόγαλα ή ξίγαλα κ.λπ. Πρόκειται για λέξεις «ποιήματα» των χειρών ανθρώπων που έχουν διδαχθεί την τυροκομία από τους πατεράδες των, κατά διαδοχή γενεών και πρακτικών που η αρχή της ανάγεται στο βαθύ ομηρικό και ησιόδειο παρελθόν.

Στις περιοχές αυτές αιωρείται περιρρέον το βουκολικό κλέος, με τους βοσκούς αναπόσπαστα εμπιστευομένους τα ραβδιά-σκήπτρα της κυριαρχικής παρουσίας των στους δικούς των τόπους και στέρεα ακροπατώντας στα κορφάρια με τα ιδιότυπα υποδήματα, τα ξώραφα, που μακριά από τις μορφοπλαστικές επεμβάσεις της μόδας, ικανοποιούν εδώ και πολλές δεκαετίες τις χρηστικές ανάγκες της βοσκοσύνης.

Μιλάμε, λοιπόν, για περιοχές που ευτυχώς κρατούν ακόμη. Αυτό το «κρατούν ακόμη», όπως προείπαμε, είναι «εύθραυστον» καθόσον ο σύγχρονος πολιτισμός, που ευλόγως ικανοποιεί τις σύγχρονες ανάγκες, με τους αυτοκινητόδρομους, τις ηλεκτροφόρες κολόνες και τις τσιμεντένιες κατασκευές, έχει ήδη αρχίσει να κάνει εκτενώς ορατή την παρουσία του και, ασφαλώς, προβλέψιμες τις εξελίξεις.

Αυτό, πάντως, που μπορώ από προσωπική γνώση να καταθέσω, ως οδοιπόρος επί πολλά χρόνια των βοσκοτόπων, είναι ότι οι τόποι αυτοί, όπου παράγονται τα εκλεκτά τυροκομικά προϊόντα, διατηρούν ακόμη όλην εκείνη την σκηνική – θα λέγαμε – και ουσιαστική ταυτότητα, που καθιστά τα εκεί παραγόμενα προϊόντα

γνήσια και περιζήτητα. Τα υλικά απομεινάρια της βοσκοσύνης, με κύριο υλικό την πέτρα, όπως οι μητάτοι, οι μάντρες, οι τράφοι (ξερολιθιές) και τα αλώνια, σήμερα κείνται ανενεργά μεν, ιστορικά δε. Το χειρότερο είναι ότι καταρρέουν, χρόνο με το χρόνο αφημένα στην μοίρα τους. Δίπλα τους χτίζονται άλλα, με κύριο υλικό το τσιμέντο. Κι όμως, αυτά τα ταπεινά κτίσματα συνιστούν – κατ' εμέ – μνημεία εθνικής κληρονομιάς. «Μεγάλη κουβέντα», θα πείτε. Κι όμως είναι τα τελευταία απομεινάρια ενός πανάρχαιου, ακραιφνώς ελληνικού, τρόπου ζωής, που έφθασε ως τα χρόνια μας με τη σκυτάλη μιας πολιτιστικής συνέχειας στο χέρι, και που ζητεί να την αποθέσει σε χέρια όμοιας αυθεντικής συνέχειας. Τουλάχιστον, ως τα χρόνια της «προτουριστικής εποχής» – βάλτε την δεκαετία του '60 – αυτός ο τρόπος ζωής, με κυρίαρχα τα παραδοσιακώς δεδομένα, διετηρείτο εν πολλοίς αλώβητος. Αν προτείνομε την – κατά το δυνατόν βέβαια – συνέχειά του, δεν το κάνομε για μουσειακούς λόγους. Η λειτουργική αξιοποίηση των παραδοσιακών δομών και πρακτικών, προσδίδει ποιοτικό περιεχόμενο στην τυροκομία. Έτσι, διασώζονται μνήμες και καλλιεργούνται ευγενή συναισθήματα. Συμβαίνει αυτό που είπαμε αρχικά: Τα τυροκομικά προϊόντα να εξακολουθούν να φθάνουν στο τραπέζι μας και να συνοδοιπορούνται συναισθηματικά με ό,τι πιο εκλεπτυσμένα ωραίο μπορεί να απολαμβάνει η ψυχή μας, πέρα από την δεδομένη ωφέλιμη σύσταση και νοστιμιά των.

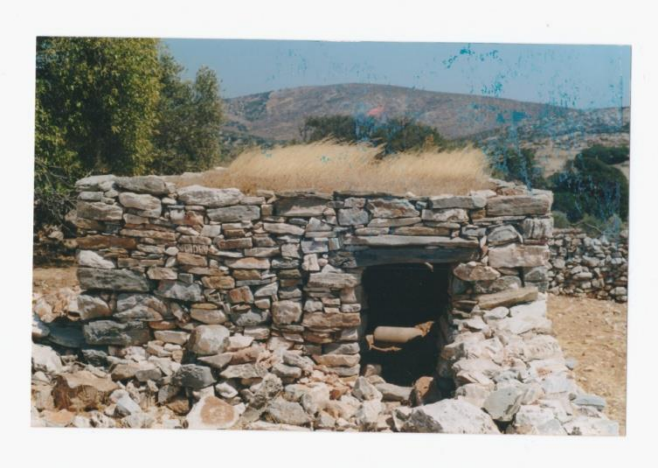
Ας προβούμε όμως σε μια σύντομη οπτική διαδρομή στα μέρη εκείνα, όπου ο ποιμενικός βίος ήκμασε κατά τον τρόπο της πολυαιώνιας συνέχειάς του, ζητώντας και σήμερα να βαδίσει στα ποιοτικώς δοκιμασμένα ίχνη, που οδηγούν σ' ένα εξίσου ανθρώπινο μέλλον τους.

«ΟΡΟΣ ΔΙΟΣ ΜΗΛΩΣΙΟΥ»: Αρχαία επιγραφή χαραγμένη σε βράχο προς την κορυφή του όρους Ζας (Ζευς), θυμίζει στους διαβάτες ότι εκεί αρχίζουν τα όρια του Δία που προστατεύει την βοσκοσύνη

(μῆλον, το = πρόβατο, μηλώσιος < μηλωτή = προβιά προβάτου).

Οι μητάτοι στα βοσκοτόπια. Αγροικίες από ξερολιθιά και οροφή («δώμα») αποτελούμενη από ξύλινα δοκάρια και χώμα.

Σήμερα, τα κατάλοιπα αυτά της βουκολικής ζωής, δημιουργήματα μιας λαϊκής αρχιτεκτονικής πρακτικής που έρχεται από το βαθύ πολυαιώνιο παρελθόν, καταρρέουν αφημένα στη μοίρα τους. Γυμνά δοκάρια, χορτιαριασμένα δώματα και τα κύλιντρα ριγμένα στο εσωτερικό από την υποχώρηση της αποδυναμωμένης χωμάτινης οροφής.

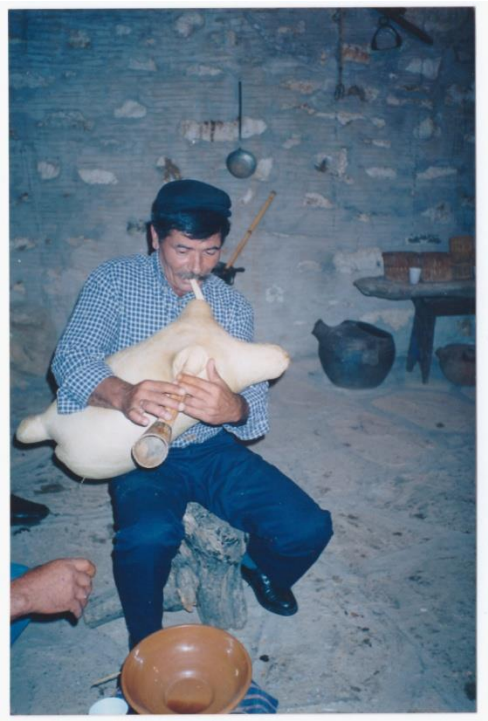


Κάποιοι μητάτοι, όπως αυτός του Ωγιάννη, σχετίζονται και με ιστορικές παραδόσεις πειρατείας.

Χειροποίητα τυροβόλια (τσιμίσκια)

Τα υποδήματα των βοσκών (τα ξώραφα), ένας τύπος υπόδησης, που εδώ και δεκαετίες φοριέται ανελλιπώς από τους βοσκούς.

Οι βοσκοί με την τραγιάσκα, το ραβδί, τα ξώραφα και το σύντροφο σκύλο τους, ενεργοί στα βοσκοτόπια ή απόμαχοι στο χωριό, εκπέμπουν πάντα τη δική τους λεβέντικη παρουσία.



Η τσαμπούνα και το τουμπάκι, πολύτιμα μουσικά όργανα, εκπέμπουν ακούσματα λυρικού διονυσιασμού!

Τα βοσκοτόπια με την αγροτοκτηνοτροφική ζωή, με τα γαίδούρια, τις παρθένες παραλίες, τα «ησιόδεια» άροτρα και τα αλώνια ανήκουν πια στο παρελθόν. Κι όμως οι τόποι αυτοί της παραδοσιακής ποιμενικής ζωής εξακολουθούν να διασώζουν μιαν ομορφιά αυθεντικής ποιότητας, που δυναμώνει την αξία των τυροκομικών πορίόντων και με την αίγλη της «συναισθηματικής νοστιμιάς».

Σήμερα, οι βοσκοί-παραγωγοί διαθέτουν τα τυροκομικά προϊόντα τους στο εμπόριο ή πωλούν και οι ίδιοι. Κι όταν κρίνουν ότι πλήττονται τα συμφέροντά τους, γίνονται ιδιαιτέρως αγωνιστικοί στο να τα προστατεύσουν!

Δια ταύτα: Μιλώντας σήμερα για τα τυριά των Κυκλάδων, και μάλιστα προσεγγίζοντας την ευαίσθητη πτυχή της ευπάθειάς των, θα γίνομε γνώστες

ιδιαιτέρως ενδιαφερόντων στοιχείων που συνιστούν την ποιοτική υγιεινή των εξαίσιων αυτών προϊόντων. Έχω ήδη προϊδεασθεί από άλλες συναντήσεις, για το περιεχόμενο των εισηγήσεων των άλλων δύο εκλεκτών φίλων ομιλητών.

Είναι ωφέλιμο και πρέπει να γνωρίζομε πολλά από τα μυστικά που συνέχουν την αξία των εξαισίως γευστικών αυτών προίόντων της κυκλαδικής γης.

Χωρίς να υπεισέρχομαι σε θέματα τεχνικής περί τις οικονομικές και επιστημονικές συνιστώσες του θέματος, στάθηκα «απ' έξω», στον «εξωτερικό χώρο» και κατέγραψα όλον εκείνο τον συναισθηματικό κόσμο που εμπλουτίζει τη συνολική αξία των τυροκομικών ως δημιουργημάτων ύλης και ψυχής. Κάπως ρομαντική, κάπως ποιητική, θα έλεγε κανείς, η προσέγγιση αυτή, αλλά αρκετά αληθής και αναγκαία, θα έλεγα εγώ. Γιατί, αυτά που ο άνθρωπος, το λογικό αυτό ον, απολαμβάνει ως ύλη, δεν τα αντιμετωπίζει ως ποσοτικά υλικά μεγέθη, με χημικούς τύπους και γραμμάρια περιεχομένων. Ο άνθρωπος δεν ζει για να τρώει. Το νερό δεν τον τέρπει ως H_2O αλλά ως νάμα ζωής, και μάλιστα, αν το απολαμβάνει πηγαίο, όπως, για παράδειγμα, υπό την σκιά πλατάνων και κελαηδισμούς πτεροέντων, η ωφελιμότητά του νερού γίνεται πολλαπλασίως ποικίλη. Και ξεδιψά το σώμα ως ύλη και ενθουσιάζει την ψυχή στο ευγενές της περιεχόμενο. Έτσι και με τα τυρικά προϊόντα. Δεν συνιστούν μόνο μεγέθη υλικώς μετρήσιμης ύλης και ιατρικώς πλούσιων τροφο-στοιχείων, όπως οι πρωτεΐνες, οι υδατάνθρακες, τα ακόρεστα λιπαρά κ.λπ.. Είναι και τέρψη ψυχής, ποιήματα χειρών, όπως είπαμε, ανθρώπων, οι οποίοι σε συνθήκες παραδοσιακής αγνότητας και δοκιμασμένης ποιότητας, εμφυσούν στην ύλη την χάρη μιας τερψιλαρύγγιας νοστιμιάς αλλά και τον ενθουσιασμό της ψυχικής ευφροσύνης. Αυτοί οι όμορφοι τόποι των βοσκοτόπων, αποδεικνύονται γεννήτορες υψηλών συγκινήσεων και οι άνθρωποι που ζουν εκεί και κάνουν πράξη την τυροκομική τέχνη, δημιουργούν προϊόντα ζηλευτής αξίας, γιατί σ' αυτά καθρεφτίζεται η ίδια η ψυχή τους!

Αντώνης Τζιώτης

Φιλόλογος