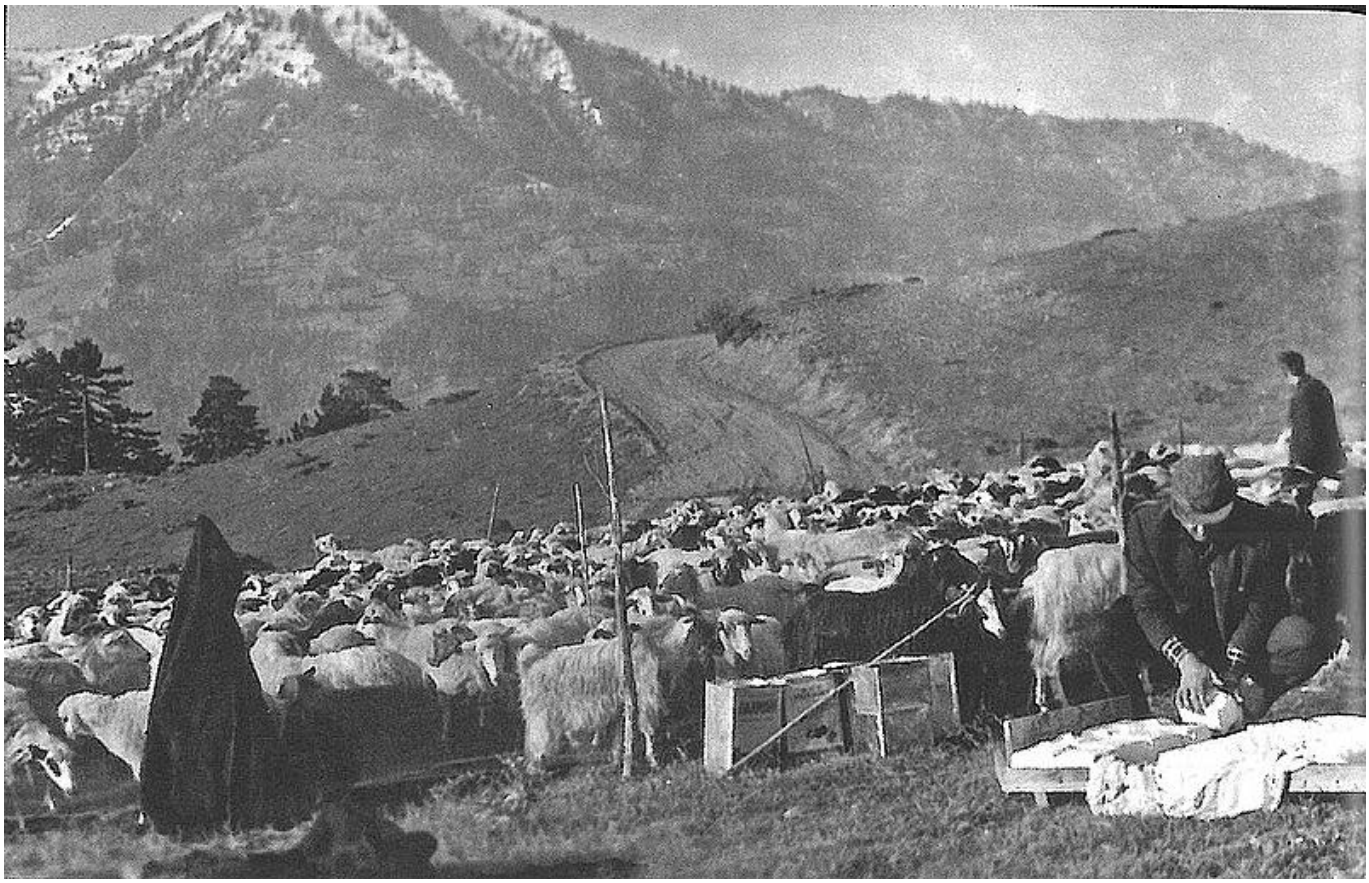
20/02/2020

Η Τυρινή και η ιστορία της ελληνικής τυροκομίας

/ Παιδεία και Πολιτισμός



«Ύστερα γονατίζοντας (ο Κύκλωπας Πολύφημος) πήρε να αρμέγει πρόβατα και γίδια που βελάζουν, όλα με τη σειρά/ Μετά μαζεύοντας πυκνώνει το μισό λευκό τους γάλα γρήγορα/και το αποθέτει σε πλεχτά πανέρια· το άλλο μισό το κένωσε σε κάδους, να ‘χει να πίνει παίρνοντας, την ώρα που δειπνούσε…» (Ομήρου Οδύσσεια ραψωδία ι’ στίχοι 245-250 (μετάφραση Δημήτρης Μαρωνίτης).

Το τυρί, όμως, καταγράφεται στην ελληνική γραμματεία και πριν από τον Όμηρο, στη γραμμική Β'(την πρώτη γραφή της ελληνικής γλώσσας που χρησιμοποιήθηκε από τον 17ο ως τον 12ο αιώνα π.Χ κυρίως για την τήρηση λογιστικών αρχείων στα ανάκτορα). Έτσι, «tu-ro’» φέρεται πως πρόσφερε ο ηγεμόνας της Πύλου στον θεό Ποσειδώνα, σύμφωνα με πινακίδα που εντοπίστηκε στο ανάκτορο του Νέστορος στην Πύλο και χρονολογείται περί το 1.200 π.Χ.

Αρχαιολογική …τυρογνωσία καλούνται να κάνουν οι ρέκτες του είδους (της αρχαιολογίας και των τυριών) μεθαύριο, Σάββατο των Απόκρεω και ενόψει της εβδομάδας της Τυροφάγου, στο Αρχαιολογικό Μουσείο Αβδήρων (στο νομό

Ξάνθης).

Εκεί, με οικοδεσπότη τον …γρύπα (μυθικό ον με σώμα λιονταριού, κεφάλι και φτερά αετού και ουρά φιδιού που αποτελούσε από τον 6ο π.Χ αιώνα το έμβλημα της αρχαίας πόλης των Αβδήρων και πρόσφατα, μάλιστα, στο πλαίσιο του «Νομισματικού Προγράμματος 2020», το Υπουργείο Οικονομικών- Γενική Γραμματεία Δημοσιονομικής Πολιτικής συμπεριέλαβε την έκδοση συλλεκτικού αναμνηστικού νομίσματος των 2 ευρώ με την απεικόνιση του γρύπα των Αβδήρων για να τιμήσει τα 100 χρόνια από την ενσωμάτωση της Θράκης στον εθνικό κορμό), ο προϊστάμενος του Τμήματος Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων και Μουσείων της Εφορείας Αρχαιοτήτων Ροδόπης Ματθαίος Κουτσουμανής θα μιλήσει για …αρχαία και νέα τυριά!

«Τυριά και τυροκόμοι: από τις μυτζήθρες του Πολύφημου στα κασκαβάλια της Αίνου» είναι ο τίτλος της διάλεξης που θα ξεκινήσει το τυροκομικό ταξίδι της από το «tu-ro’» της Γραμμικής Β’ και τη μυθολογική στάνη του Κύκλωπα Πολύφημου, θα διασχίσει την τυροκομική ελληνική και ρωμαϊκή αρχαιότητα, στη συνέχεια τη γαλακτοκομική παραγωγή του Βυζαντίου και θα καταλήγει στην έκρηξη τύπων και γεύσεων των νεότερων χρόνων.

«Όλα με τη βοήθεια των ιστορικών και αρχαιολογικών πηγών. Η αρχαιολογία δεν εξάγει συμπεράσματα μόνο με τα ευρήματα. Τα ευρήματα όμως “κουμπώνουν” συχνά με τις ιστορικές (επιγραφικές, ιστοριογραφικές, λογοτεχνικές) πηγές και τα συμπεράσματα εξάγονται μόνα τους», λέει χαρακτηριστικά στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο αρχαιολόγος κ. Κουτσουμανής, προσφέροντάς μας γοητευτικά αποσπάσματα της αρχαίας και νεώτερης ελληνικής γραμματείας με αναφορές:

– στα κλασσικά χρόνια: Ο Λυσίας (5ος π.Χ) στον «Κατά Παγκλέωνος» δικανικό λόγο του αναφέρει περιοχή στις Πλαταιές ως «χλωρόν τυρόν»,

– στα ρωμαϊκά χρόνια με πηγές που αναφέρουν τα τυριά με τον τόπο παραγωγής τους («τα τυρού τροφάλια χλωρά Κυθνίου»)

– τα βυζαντινά χρόνια: Σύμφωνα με τον Λέοντα ΣΤ’ τον Σοφό (9ος μΧ αιώνας) «ο τυρός» και τα γαλακτοκομικά προϊόντα εισάγονταν στη βασιλεύουσα από τον Παφλαγονικό Πόντο, περιοχή της αυτοκρατορίας, την οποία υμνεί για τη γαλακτοκομική παραγωγή της και ο μεταγενέστερος (11ος μ.Χ αιώνας) λόγιος Μιχαήλ Ψελλός. Στα βυζαντινά χρόνια, το τυρί της εποχής και οι παραλλαγές του ονομάζονταν: «ασβεστότερος», «απότυρος», «τυρίν», «Τυρίτζιν», «τυροτάριχος» ως και τον 12ο μ.Χ αιώνα, οπότε ο Πτωχοπρόδρομος (ο δημώδης χρονικογράφος της εποχής) αναφέρεται στο δυνατό «βλάχικο» τυρί που …«εκδείρει το λαιμό»

(γδέρνει το λαιμό) αλλά και τον κρητικό τυρό – υλικό απαραίτητο για την παρασκευή του «Μονόκυθρου» (πολυτελούς εδέσματος της εποχής με κρασί, κρεμμύδια, ψάρια και βλάχικο τυρί.

– Αλλά και στα νεότερα χρόνια, (η εισήγηση φτάνει μέχρι και τα τέλη του 19ου αιώνα), οπότε και φτάνουμε στο κασκαβάλι της Αίνου (πόλη στις ανατολικές όχθες του Έβρου, η οποία διατήρησε ένα μικρό εμπόριο, όταν ο πληθυσμός της διέρρευσε προς το Δεδεαγάτς, τη σημερινή Αλεξανδρούπολη, χάρη στην παρασκευή ενός εξαιρετικού τυριού.

Γράφει ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης στο διήγημά του «Ο Χαραμάδος»: «…Την άλλην χρονιάν, μεσούντος του Δεκεμβρίου, ο καπετάν Ηρακλής, προερχόμενος από τα Μπογάζια και το Δεδεαγάτς, φέρων και τινά εξαίρετα κασκαβάλια της Αίνου, επλησίασεν εις την Λήμνον, εφόρτωσεν ωραία κοκκινωπά κρασιά, κι έπλευσεν εις Θεσσαλονίκην.

»Άμα εξημέρωσε, και έπαυσεν ο άνεμος, εξεφόρτωσε τα είκοσι κεφάλια αρνία κ’ ερίφια, τα εξαίρετα τυριά της Αίνου, κ’ επώλησε προς είκοσι λεπτά την οκάν το κοκκινοπών αφρώδες ποτόν».

Και στα 1892, στο διήγημά του «Στο Χριστό στο Κάστρο», περιέγραψε ένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι στη Σκιάθο, στο οποίο συμπεριελήφθη και κασκαβάλ της Αίνου: «Έφεξεν ο Θεός την χαρμόσυνον ημέρα, και οι αιπόλοι εφιλοτιμήθησαν να σφάξωσι δύο τρυφερά ερίφια, ενώ οι δύο υλοτόμοι είχαν φέρει από το βουνόν πολλάς δωδεκάδας κοσσύφια αλατισμένα· και ο καπετάν Κωσταντής ανεβίβασεν από το γολετί δύο ασκούς γενναίου οίνου και εν καλάθιον με αυγά και κασκαβάλι της Αίνου, και ημίσειαν δωδεκάδα όρνιθες και μικρόν βυτίον με σκομβρία. Και έφαγον πάντες και ηυφράνθησαν, εορτάσαντες τα Χριστούγεννα μετά σπανίας μεγαλοπρεπείας επί του ερήμου εκείνου βράχου».

Η γοητευτική ομιλία του αρχαιολόγου κ. Κουτσουμανή θα πραγματοποιηθεί στις 7.30 το απόγευμα, στο Αρχαιολογικό Μουσείο Αβδήρων. Θα ακολουθήσει γευσιγνωσία τυριών- προσφορά του Γρύπα των Αβδήρων και τυροκόμων της περιοχής.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ