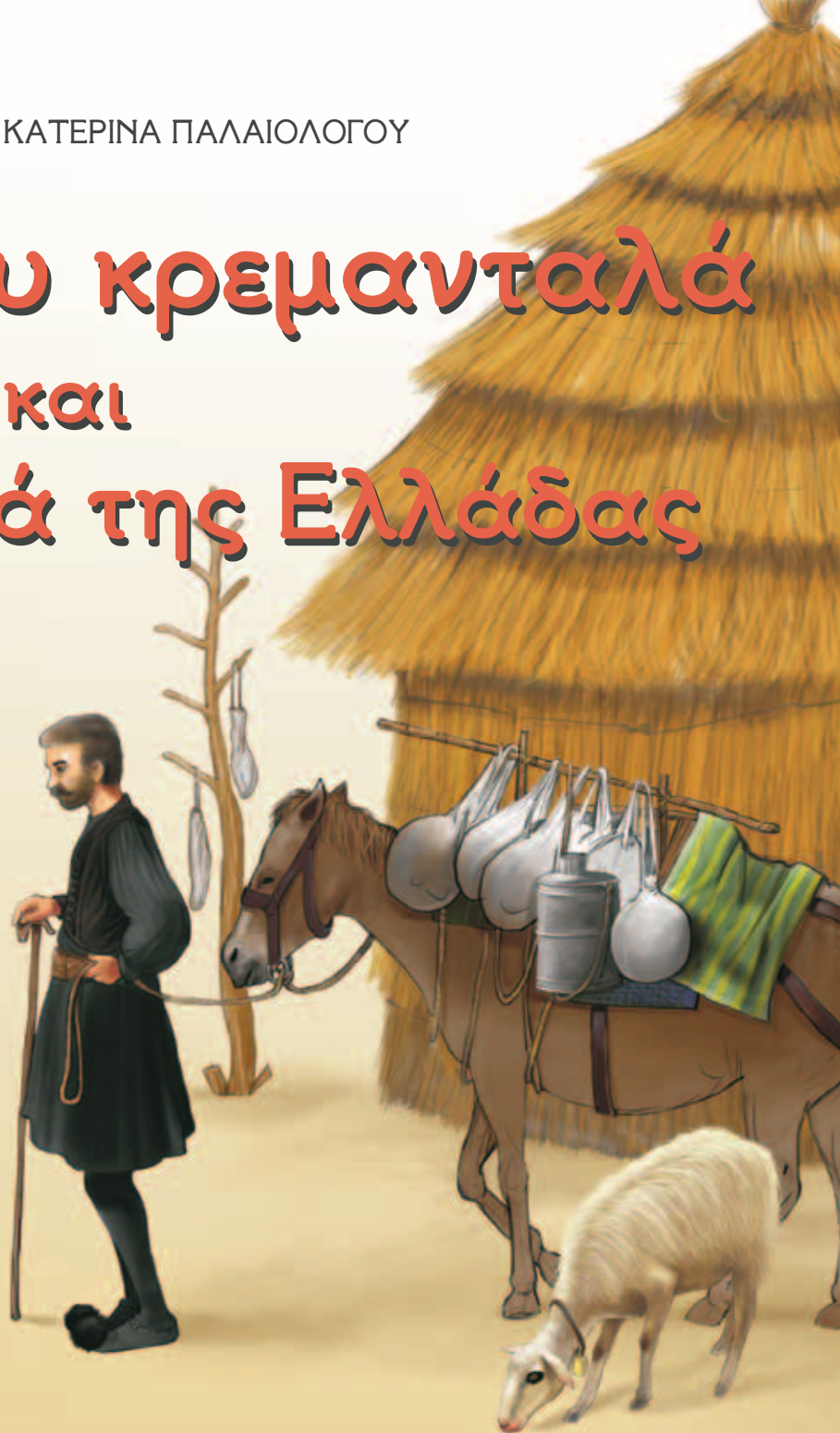


ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΠΕΗΣ - ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΥ

Οι φίλοι του κρεμανταλά και Τα ποιμενικά της Ελλάδας



Ένα βιβλίο περιβαλλοντικής εκπαίδευσης
Παιδαγωγική επιμέλεια: Γκέλη Μανούσου
Εικονογράφηση: Dranis
2012



Οι φίλοι του κρεμανταλά

Ήταν κάποτε ένα ελατόδασος, πάνω ψηλά στα βουνά της Ρούμελης. Αν τα κατάφερνες να φτάσεις εκεί τη βαρυχειμωνιά, θα το 'βρισκες όλο κάτασπρο και κρύο. Σιωπηλό κι ακίνητο.

Όμως, αν ήσουν άνθρωπος που αγαπάει και ψάχνει την αλήθεια, τότε εκπλήξεις σε περίμεναν. Κάτω από την παγωμένη του θωριά, κρύβονταν φύλλα τρυφερά και καταπράσινα, και μια ζεστή καρδούλα.

Και σαν έπιανε ο Απρίλης κι ο κυρ-Ήλιος έλιωνε τα χιόνια που το σκέπαζαν και αφαιρούσε το άσπρο του σεντόνι, τότε το ελατόδασος ξυπνούσε. Ανακλαδιζόταν, ρούφαγε το αεράκι της αυγής, κουνούσε απαλά τα φυλλαράκια του και χαμογελούσε ευτυχισμένο... Ωραία που είναι η ζωή!



Έλατο



Κέδρος: όταν καίγεται το ξύλο του, μυρίζει πολύ ωραία.

Και τα έλατα, μεγάλα και μικρά, σιγοτραγουδούσαν το τραγούδι τους, καθώς το αεράκι χωνόταν μέσα στα κλαδιά τους. Και το ένα στο άλλο έλεγε του κόσμου τις ιστορίες και του καθενός τα νέα έφταναν από τη μια άκρη του δάσους ως την άλλη, κι ήταν όλοι σαν μια μεγάλη οικογένεια.

Γιατί τώρα πια το δάσος δεν ήταν έρημο!

Ήρθαν ζουζούνια, πεταλούδες και μελίτσια. Ήρθαν πουλιά και κελαδήματα. Ήρθαν ζωάκια μικρά και μεγαλού-

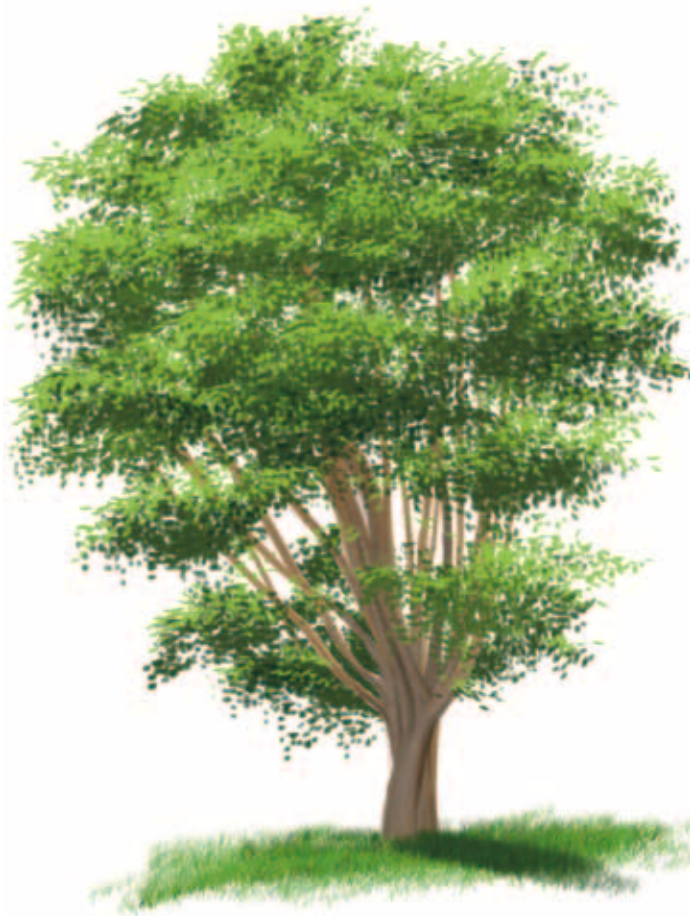
τσικα. Αλεπούδες, κουνάβια, λαγοί και ποντικοί ακόμα. Τώρα το δάσος γέμισε ζωή.

Όστόσο, ένα χαριτωμένο ελατάκι, νεαρό, γερό και καλοκαμωμένο, έχει ξεχωρίσει από τ' άλλα. Ήρθε και φύτεψε μοναχό του στην άκρη, άκρη στο φρύδι του γκρεμού, και αγναντεύει πέρα. Δεν ανακατεύεται

Το κουνάβι, όταν πιαστεί σε παγίδα τρώει το πόδι του και ξεφεύγει.



Ο λαγός: ήνε «σκόρπισαν σαν του λαγού τα παιδιά», γιατί τα παιδιά του λαγού δεν μένουν ποτέ μαζί.



Αριά: είναι ένα δέντρο που μοιάζει με ελιά, αλλά κάνει βελανίδια, ενώ το ξύλο του είναι πολύ γερό και το χρησιμοποιούσαν στη ναυπηγική.

διψούν όλα τα νεαρά πλάσματα του καλού Θεού.

Μα εκεί που τα σκεφτόταν όλα αυτά κι αναστέναζε, το δάσος ξαφνικά αντήχησε από παιδικές φωνές. Ούτε κατάλαβε από πού και πώς τα παιδιά έφτασαν εδώ πάνω.

Η πέρδικα είναι από τα πιο όμορφα πουλιά της Ελλάδας, γι' αυτό ήνε για μια όμορφη κοπέλα περδικόστηθη ή περδικομάτα ή περπατάει σαν πέρδικα.

Ο καρπός της αριάς



στις κουβέντες των άλλων. Δεν το ενδιαφέρουν οι ιστορίες τους. Δεν στήνει αυτί να τις ακούσει. Λαχταράει άλλα πράγματα. Θέλει να γνωρίσει το μεγάλο κόσμο.

Γιατί ακριβώς κάτω από τα πόδια του –συγγνώμη, κάτω από τις ρίζες του ήθελα να πω– απλώνεται κάμπος πλατύς, με περιβόλια και χωριά, με δρόμους και μ' ανθρώπους.

Όλος ο νους του κι η καρδιά είναι στραμμένα σ' αυτόν τον κάμπο.

Να μπορούσε, λέει, κάποτε να ξεκολλήσει από τον τόπο του και να ταξιδέψει! Να κατεβεί στον κάμπο τον όμορφο, να δει από κοντά αυτούς τους ανθρώπους, που ποτέ δεν μένουν σ' έναν τόπο ήσυχοι –οι τυχεροί!– κι όλο κουνιούνται κι όλο πηγαίνουν εδώ κι εκεί, κι όλα τα βλέπουν κι όλα τ' αγγίζουν. Αχ, ας μπορούσε κι αυτός να ακούσει τις κουβέντες τους, να μπει στα νοικοκυριά τους!

Όσο κι αν είναι όμορφα επάνω στο βουνό την άνοιξη, το ελατάκι μας διψάει για περιπέτεια, για αλλαγή, για γνώση. Έτσι ακριβώς όπως



Ήταν η Μελισσάνθη, η Ευγενία κι ο Παναγιώτης, τα τρία ξαδερφάκια, που όρμησαν κυνηγώντας πεταλούδες και τζιτζίκια. Όμως τα παιδιά δεν είναι μόνα. Ξωπίσω τους, πιο φρόνιμοι αυτοί, έρχονται ο Μήτρος κι ο Θανάσης, οι δυο βοσκοί από τα πέρα **κονάκια**. Κρατούν τις **γκλίτσες** τους και σαν κάτι να ψάχνουν.

Τα παιδιά σκαρφάλωσαν ως τα τσοπάνικα κονάκια από την κατασκήνωσή τους, που είναι στημένη στα μισά της βουνοπλαγιάς. Στην αρχή κινδύνεψαν από τα **τσοπανόσκυλα**, που όρμησαν κατά πάνω τους αγριεμένα. Κι αν οι δυο τσοπάνηδες δεν προλάβαιναν να τα συγκρατήσουν, θα την είχε πολύ άσχημα ο Παναγιώτης, που προχωρούσε μπροστά και το 'παιζε γενναίος.

Έπειτα από αυτή την περιπέτεια, ο Μήτρος κι ο Θανάσης πήραν τα παιδιά στο κονάκι τους και τα τρατάρισαν με όλα τα καλά της στάνης. **Φρέσκο ανθότυρο, ανθόγαλα** κι **ανάλατη μυζήθρα**. Έτσι άρχισε να στήνεται μεταξύ τους μια σπουδαία φιλία. Κι όταν ήρθε η ώρα να φύγουν, έγινε χαμός.

«Τώρα θα φύγετε, που ίσα ίσα γίναμε φίλοι; Δεν έχετε να πάτε πουθενά! Θα μείνετε μαζί μας όλη την ημέρα. Θα σας δείξουμε όλη τη **στάνη** κι όλα τα σύνεργα κι όλες τις δουλειές. Θα δείτε, θα δείτε... Μόνο που εμείς έχουμε να κάνουμε μια δουλίτσα, που δεν παίρνει αναβολή. Πρέπει να πάμε μια βόλτα ως το ελατόδασος. Αλήθεια, μήπως θέλετε να έρθετε κι εσείς μαζί μας;»

Ακούς εκεί. Και φυσικά θέλουν να πάν' στο ελατόδασος. Ναι, θα μείνουν! Πάει, αποφασίστηκε! Ενθουσιασμός. Ξεφωνητά. Παλαμάκια...

«Και τι είναι η δουλειά που έχετε στο ελατόδασος;» Η απορία είναι της Μελισσάνθης.

Πρέπει να βρούμε έναν **κρεμανταλά**.

Τι; Τι; Τι; Πέσαν απανωτές οι ερωτήσεις των παιδιών. Κρεμανταλά; Εμείς να σας φέρουμε. Έχουμε έναν στην κατασκήνωση. Κώστας είναι το όνομα του, αλλά όλοι τον φωνάζουμε «Κρεμανταλά», γιατί είναι ένα κεφάλι πιο ψηλός απ' όλους μας κι έχει κάτι χέρια μακριά σαν του Καραγκιόζη.



Καστανιά: από τον κορμό, τη φλούδα και τα φύλλα έκαναν χρώμα καφέ για βαφή.



«Όχι τέτοιον κρεμανταλά, βρε παιδιά», λέει ο Μήτρος, που είναι ο πιο ομιλητικός από τους δυο βοσκούς μας. «Ο κρεμανταλάς που ψάχνουμε εμείς είναι ομορφούλης κι έχει πολλά, πολλά μικρά και γερά χεράκια, που στέκουν απλωμένα. Χωρίς αυτόν δεν μπορεί να στηθεί κονάκι».

«Τι είναι πάλι αυτό;» ρωτάει ο Παναγιώτης. «Σαν αίνιγμα ακούγεται».

Κουμαριά: ένα από τα πιο παραμελημένα φρούτα της Ελλάδας, από το οποίο βγαίνει εξαιρετικό τσίπουρο.

«Λοιπόν, ξεκινάμε. Ελάτε μαζί μας και θα δείτε».

Άρχισε η παρέα όλη να ανηφορίζει στην πλαγιά, για να φτάσει στο ελατόδασος, που βρίσκεται αρκετά ψηλότερα. Καθώς προχωρούν τα παιδιά,

που όλα τα βλέπουν, όλα τα παρατηρούν κι όλα τα σχολιάζουν, το μάτι τους πέφτει σε κάποιους μικρούς σωρούς από πέτρες, βαλμένες η μια πάνω στην άλλη σαν από χέρι ανθρώπινο. Δεν πρόλαβαν να το σχολιάσουν αυτό. Το μάτι του Θανάση τους πήρε καθώς κοιτούσαν απορημένοι και, πριν καν τον ρωτήσουν, τους εξήγησε:

«Αυτές οι πέτρες που βλέπετε, είναι τα κουκουέρια. Δηλαδή τα σημάδια που βάζει ο κάθε νοικοκύρης για να ορίσει τον τόπο του».

Κάθε τσοπάνος, το λοιπόν, δεν αφήνει τα ζώα του να πάν' πέρα από τα **κουκουέρια** του άλλου, για να μην καταπατήσουν τον ξένο τόπο κι έχουν μπελάδες. Καμιά φορά, όμως, έρχονται σε συνεννόηση με τους γειτόνους τους, κι αυτοί τους αφήνουν να πατήσουν τα χωράφια τους, με αντάλλαγμα (μαλλιά, τυριά, βούτυρο).

Με τούτα και με κείνα, πότε μαθαίνοντας καινούργια πράγματα πότε κυνηγώντας πεταλούδες και τζιτζίκια, κι ύστερα από μια ώρα ποδαρόδρομο, οι φίλοι μας χώθηκαν επιτέλους στο δάσος. Ο Μήτρος κι ο Θανάσης τους άφησαν να τριγυρνούν ανάμεσα στα δέντρα, ενώ



Σφεντάμι: έχει ξύλο που δουλεύεται εύκολα και το χρησιμοποιούν για κουτάλια, ρόκες, σφοντύλια και άλλα ξυλόγλυπτα.

οι ίδιοι κάτι ψάχνουν με πολλή φροντίδα. Εξετάζουν προσεχτικά το κάθε δέντρο, ψαχουλεύοντας τα κλαριά και τον κορμό του. Φαίνεται πως αυτό που ζητάν' δεν βρίσκεται τόσο εύκολα.

Έφταναν πια στην άκρη του δάσους, όταν ο Θανάσης ήρθε και στάθηκε δίπλα στο ελατάκι μας το μοναχικό, το ξεκομμένο από τα άλλα, εδώ στο φρύδι του γκρεμού.

Το κοιτάζει καλά καλά και το μάτι του αστράφτει. Χαϊδεύει το λείο του κορμό και ψαχουλεύει τα κλαριά του.

«Μήτηρ, για έλα εδώ. Πώς σου φαίνεται τούτο; Καλό δεν είναι;»

«Μόνο καλό; Τούτο είναι σκέτο τεφαρίκι. Πώς το ανακάλυψες;»

Αυτόν το λόγο σαν τον άκουσε το μικρό μας ελατάκι, κλότσησε η καρδιά του από συγκίνηση.

Λες να είναι τυχερό; Λες να το πάρουνε μαζί τους στο δικό τους κόσμο; Λες να είναι αυτή η ευκαιρία που ζητούσε; Όμως υπάρχει και κάτι άλλο, που του δαγκώνει την καρδιά. Κι αν... δεν μπορέσει να ζήσει έξω από το δάσος; Μήπως χάσει τη ζωή του τώρα δα που έχει τόσα πράγματα να δει και να μάθει;

Ξαφνικά ένας δυνατός αέρας σηκώνεται με μεγάλη βοή. Όλο το δάσος ανατριχιάζει. Ανεμοστρόβιλος! Σε μια στιγμή σηκώθηκε μπροστά τους στήλη αέρινη. Έχει σηκώσει ξεραμένα φύλλα, σύννεφα σκόνης, ζουζούνια, πεταλούδες κι ό,τι άλλο βρήκε στο διάβα της.

Το φαινόμενο δεν κράτησε πάνω από δυο λεπτά. Χάθηκε έτσι ξαφνικά όπως εμφανίστηκε. Για μια στιγμή έγινε μέσα στο δάσος ησυχία. Έμψυχα και άψυχα βουβάθηκαν.

Το ελατάκι μας ήταν το πρώτο που συνήλθε από την έκπληξη. Ανάδεψε χαρούμενο τα φύλλα του κι ήταν σαν να γελούσε ολόκληρο.

Ναι, γι' αυτό ήταν το μήνυμα κι αυτό το έπιασε πρώτο. Όχι, δεν θα έχανε τη ζωή του. Το αγαθό πνεύμα που πέρασε και το άγγιξε σαν ανεμοστρόβιλος, όποιο κι αν ήταν, του πέ-

Το ρίκι γεμίζει το Σεπτέμβριο τις πλαγιές με τα μοβ ρουθούδια του, που κάνουν το σκούρο χειμωνιάτικο μέλι.





Η οξιδιά έχει πολύ γερό ξύλο, το οποίο χρησιμοποιείται και για πολύ καλής ποιότητας ξυλοκάμβουο.

μόνο με πέτρες, μαστορικά ταιριασμένες. Έχει μόνο ένα άνοιγμα για πόρτα και μια ελαφριά στέγη.

Μπροστά απ' αυτόν το χώρο, που φωτίζεται μόνο από τούτο το άνοιγμα, την πόρτα, υπάρχει ένας άλλος περιφραγμένος, ξέσκεπος χώρος, όπου μαγειρεύουν, κοιμούνται και γενικά ζουν. Αυτό είναι το **φρετζάτο**.

Καθώς φτάνουν στο κονάκι, πρώτη τους δουλειά είναι να στερεώσουν το μουσαφίρη τους, το ελατάκι δηλαδή, κοντά στην πόρτα, δεξιά της. Το καθαρίζουν από περιττά φύλλα και κλαράκια αδύναμα, που δεν μπορούν να κρατήσουν βάρος. Αφήνουν μόνο τα γερά και καλοτεντωμένα μπράτσα. Κι αυτά δεν είναι λίγα. Σε λιγότερο από μισή ώρα, το Κονάκι έχει αποκτήσει μια γερή κι όμορφη κρεμάστρα.

«Και το όνομα αυτού: Κρεμανταλάς», λέει ο Παναγιώτης με επισημότητα, ενώ σκέφτεται πόση εντύπωση θα κάνει στα παιδιά της κατασκήνωσης όταν θα τους εξηγήσει πώς και από πού ξεκίνησε αυτή η λέξη.

Οι βοσκοί άρχισαν να κρεμούν στον κρεμανταλά διάφορα πράγ-

ρασε τη χαρούμενη πληροφορία: όποιος αποκτήσει μια φορά ψυχή, δεν γίνεται πια να τη χάσει.

Έτσι, σε λίγη ώρα το ελατάκι μας, πάνω στους ώμους του Μήτρου και του Θανάση, βρέθηκε να πορεύεται χαρούμενο προς την καινούργια του κατοικία. Μια περιπέτεια συναρπαστική μόλις άρχιζε.

Φτάσανε στο κονάκι. Έτσι λέγεται η θερινή κατοικία των βοσκών. Το κονάκι είναι πετρόχτιστο. Μια πελώρια κοτρύνα φαίνεται να είναι όλο το στήριγμα που διαθέτει αυτό το περίεργο κτίσμα. Από κάθε πλευρά αυτής της κοτρύνας ξεκινάει ξεροτοιχιά. Τοίχοι, δηλαδή, χτισμένοι



Πουρνάρι: το ξύλο του είναι πολύ σκληρό και τα αγκαθωτά του φύλλα συμβολίζουν το ακάνθινο στεφάνι του Χριστού.



ματα, ενώ τα παιδιά ολόγυρα τα περιεργάζονται με πολύ ενδιαφέρον. Στα πίσω και πιο ψηλά κλαριά κρέμασαν τις κάπες τους. Σ' αυτό το υψόμετρο, βλέπετε, ακόμα και το καλοκαίρι, τη νύχτα το κρύο είναι τσουχτερό. Άσε πια τι γίνεται όταν πιάσουν εκείνες οι απότομες καλοκαιρινές μπόρες με το αστραπόβροντο και τους κεραυνούς! Τότε μόνο η κάπα σου σε σώζει.

Θυμάρι: οι αρχαίοι πίστευαν ότι τα λουλούδια του ήταν μυστικές κατοικίες των πνευμάτων των πεθαμένων.

για την κοιλιά και την κουζίνα.

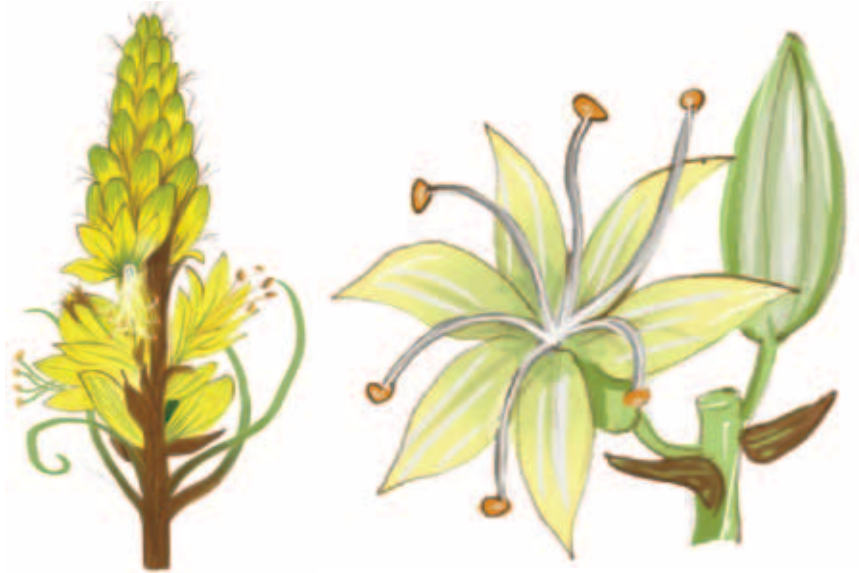
Μα στα παιδιά πιο μεγάλη εντύπωση κάνουν οι άδειες **τσαντίλες**, που κρέμονται εδώ. Η Μελισσόανθη απλώνει το χέρι της να τις αγγίξει κι αμέσως το τραβάει. Ο Μήτρος τη βλέπει και γελάει.

«Γιατί, Μελισσόανθη, τράβηξες το χέρι σου, σαν τρομαγμένη; Δαγκώνει η τσαντίλα;»

«Όχι, δεν δαγκώνει αυτή η... πώς την είπες, αλλά είναι άγρια και γρατσουνίζει. Τι είναι; Γιατί είναι έτσι;»

«Αυτή είναι μια τρίχινη σακούλα. Καμωμένη, δηλαδή, από άγριο, ακατέργαστο κατσικί-

Μπροστά και χαμηλά κρέμασαν το **κακάβι** τους. Αυτό είναι μια μεγάλη μπρούντζινη κατσαρόλα επικασσιτερωμένη (γανωμένη) που κρέμεται από ένα χερούλι, το **αρβάλι**. Στα πολλά μεσιανά κλαράκια κρεμάστηκαν τα διάφορα **τσοπανοσάκουλα**, δηλαδή υφαντά σακούλια, με το ψωμί, τις ελιές, τα κρεμμύδια κι άλλα απαραίτητα



Ασφεντηλιά ή ασφόδελλος ή σπερδούκλα: χαρακτηριστικό φυτό υποβαθμισμένου εδάφους, το λουλούδι των νεκρών. Κατά τον Όμηρο, σε χωράφι με ασφόδελλους μαζεύονταν οι ψυχές των νεκρών.

σιο μαλλί, μ' ένα σκοινί στην άκρη για να την κρεμάμε. Σ' αυτήν βάζουμε το τυρί για να στραγγίσει και να πήξει. Έλα να σου δείξω».

Την παίρνει μαζί του στον ανοιχτό χώρο έξω, στο φρετζάτο, κι εκεί της δείχνει μια σειρά τσαντίλες κρεμασμένες από ξύλα μπηγμένα μαστορικά στον εξωτερικό τοίχο. Αυτές οι τσαντίλες είναι καλογεμισμένες και μικρές σταγόνες νερού στάζουν στο χώμα.

«Το τυρί που έχουν αυτές οι τσαντίλες», εξηγεί ο Μήτρος, «είναι μαλακό, ακόμη ανάλατο».

Ωστόσο, τα κλαράκια του κρεμανταλά έχουν σχεδόν σκεπαστεί από ένα σωρό πράγματα. Το επιστέγασμα του όμως, δηλαδή το πράγμα που μπαίνει στην κορυφή, ξεσηκώνει μεγάλη βαβούρα. Είναι ένα στεφάνι. Ένα αληθινό στεφάνι! Όχι όμως και τόσο ευχάριστο. Είναι σιδερένιο κι ολόγυρα έχει αγκάθια σουβλερά.



Ο λύκος είναι πονηρός. Άμα πηγαίνει στη στάνη βαδίζει από το μέρος με αντίθετο αέρα για να μην τον πάρουν χαμπάρι τα σκυλιά. Λένε ότι όταν μπει ο λύκος στο κοπάδι σκοτώνει 99 και σκάζει το εκατοστό. Λένε, λοιπόν, «μήκε ο λύκος στο κοπάδι, αλλοιά πώ 'χει το ένα».

Καθώς ο Θανάσης το έβαλε πάνω πάνω, στο πιο ψηλό κλαράκι του κρεμανταλά, αυτός σαν να σφίχτηκε λιγάκι στο τσίμπημα του κρύου σίδηρου. Όμως αμέσως ξανατεντώθηκε με λεβεντιά και θάρρος. Το ελατάκι μας, ο κρεμανταλάς δηλαδή, για να μην ξεχνιόμαστε, ήταν αποφασισμένο να τα αντέξει όλα όσα θα του έφερνε η περιπέτεια που μόλις είχε ξεκινήσει.

«Βρε, τι είναι τούτο; Μ' αγκάθινο στεφάνι μοιάζει», μουρμουρίζει η Μελισσάνθη κι αποφεύγει να το αγγίξει. Ο Θανάσης κι ο Μήτρος κοιτιούνται στα μάτια με δισταγμό. Μόνο για μια στιγμή. Μετά ο Μήτρος λέει αποφασιστικά:

«Ακούτε, παιδιά. Μην τρομάξετε όμως. Αυτό δεν γίνεται συχνά».

«Ποιο; Για τι πράγμα μιλάς;» ανυπομονεί ο Παναγιώτης.

«Να, πού και πού, εδώ πάνω στα ψηλά, μας έρχεται το ζουλάπι».

«Το ντουλάπι; Περπατάει το ντουλάπι κι έρχεται εδώ;» αστειεύεται η Ευγενία, που δεν έχει ακούσει ποτέ ξανά αυτή τη λέξη. Ο Παναγιώτης όμως χάνει την υπομονή του.

«Σταμάτα πια, Ευγενία. Δεν είπε “ντουλάπι”. “Ζουλάπι” είπε ο άνθρωπος. Τι είναι αυτό, Μήτηρ;»

«Ζουλάπι λέμε εμείς το λύκο, βρε παιδιά. Όταν, λοιπόν, τύχει κι έρθει το ζουλάπι, που θέλει να μας φάει τα πρόβατα, βαράει συναγεμός για όλους τους τσοπάνηδες. Στήνονται τα **λυκοσίδερα** (παγίδες) ή η **παγάνα** (ομαδικό κυνήγι) για να το πιάσουν. Κι αν τα καταφέρουν και το πιάσουν, τότε το γδέρνουν και παίρνουν το τομάρι του και το πάνε στη γύρα. Δηλαδή, σ' όλες τις στάνες και τα κονάκια, να το δει ο κόσμος και να θαυμάσει. Και τότε αρχίζουν τα κεράσματα κι είναι σαν πανηγύρι.

Βέβαια, το μερτικό τους σ' αυτό το κυνηγητό έχουν και τα λυκόσκυλα, που είναι οι πιο μεγάλοι εχθροί του λύκου. Αν όμως τύχει καμιά φορά το λυκόσκυλο να τρομάξει και να υποχωρήσει, τότε ο λύκος του ρίχνεται, και πάει το σκυλί. Γι' αυτό και 'μείς έχουμε αυτές τις λαιμαριές με τ' αγκάθια, τη **χανάκα**, που τις φοράμε στα σκυλιά μας σαν φανεί το ζουλάπι. Γιατί αν ο λύκος προσπαθήσει να πιάσει το σκύλο από το λαιμό, θα σπάσει τα δόντια του».

Η αλεπού φημίζεται για την πονηριά της και είναι εξαιρετικά καχύποπτη. Έτσι, οι βοσκοί βάζουν ένα κομμάτι πανί δίπλα στο μαντρί να κουνιέται και η αλεπού φαντάζεται παγίδα και δεν πησιάζει. Αν συναντήσει κοπάδι από μόνο του, προσποιείται ότι δεν μπορεί να το πιάσει. Κάνει λοιπόν διάφορες μανούβρες, δήθεν, και οδηγεί τα πρόβατα απόμερα για να τα κανονίσει με την ψυχία της.



«Αααχ!» ανακουφίστηκαν τα παιδιά. Έτρεξαν έξω να δουν τα τσοπανόσκυλα, που τούτη την ώρα ξάπλωναν με μακαριότητα στον ίσκιο, με τα μάτια κλειστά, κι έκλεβαν έναν πρωινό υπνάκο. Τα παιδιά πολύ θα ήθελαν να τα χαϊδέψουν, δεν τόλμησαν όμως. Η πρωινή τους περιπέτεια ήταν νωπή ακόμη. Τα σκυλιά, βέβαια, τους κούνησαν φιλικά την ουρά. Αλλά ποτέ δεν ξέρει κανείς. Άσ' το καλύτερα γι' αργότερα.

Η Ευγενία, όμως, έχει αρχίσει να ανυπομονεί.

«Καλά όλα αυτά, αλλά τα πρόβατα πού είναι;»

«Σήμερα το πρωί τα πήραν ο Βλάσης και ο Κόλιας στις **αλατερές** να τα αλατίσουν».

Τρία ζευγάρια μάτια στυλώθηκαν πάνω στο Μήτηρο, γεμάτα απορία.

«Τι να τα κάνουν;»

«Α καλά, κατάλαβα... Εσείς δεν ξέρετε τίποτα. Λοιπόν, πάμε να σας τα δείξω όλα. Μια ψυχή θα βγει που θα βγει. Τι τώρα, τι αργότερα...»

Ο Μήτηρος, λοιπόν, μπροστά και τα παιδιά κατόπι του προχωρούν προς το λιβάδι, όπως το λέει ο Μήτηρος. Αυτό το λιβάδι ήταν ένας χώρος που απλωνόταν μπροστά και πέρα από το κονάκι. Αλλού είναι ίσιος και ομαλός κι αλλού κατηφορίζει, ανάλογα με τις πτυχές της βουνοπλαγιάς.

Ο Μήτηρος τώρα τους οδηγεί σ' ένα πλάτωμα κι εκεί σταματάει και σκύβει κάτω.

«Ελάτε να δείτε τις αλατερές».

Σκόρπιες εδώ κι εκεί βρίσκονται ένα σωρό μεγαλούτσικες πέτρες πλακουτσές, που χέρι ανθρώπινο τις έχει σκορπίσει εκεί πέρα.

«Εδώ, παιδιά, σ' αυτές τις πέτρες, κάθε δυο τρεις βδομά-



**Ασφάκα ή αθισφακιά ή αγκάρα-
θος ή πιπιλιά: έχει πολύ και καλής
ποιότητας νέκταρ για τις μέλισσες.
Νωρίς την άνοιξη κιτρινίζουν οι
πληγιές με τα θουλούδια της.**

δες ερχόμαστε και βάζουμε μια χούφτα χοντρό αλάτι πάνω στην καθεμιά, και γι' αυτό τις λέμε αλατερές. Πρέπει να δείτε τα πρόβατα (πρόβατα) πώς τρέχουν να γλείψουν αυτό το αλάτι. Ακούς να το ροκανίζουν, γρουτς γρουτς, κι όταν τελειώσει γλείφουν και ξαναγλείφουν τις πέτρες. Τόσο πολύ τους αρέσει».

«Και γιατί τους δίνετε αλάτι;» Ο Παναγιώτης ρωτάει πρώτος αυτό που όλοι ήθελαν να ρωτήσουν.

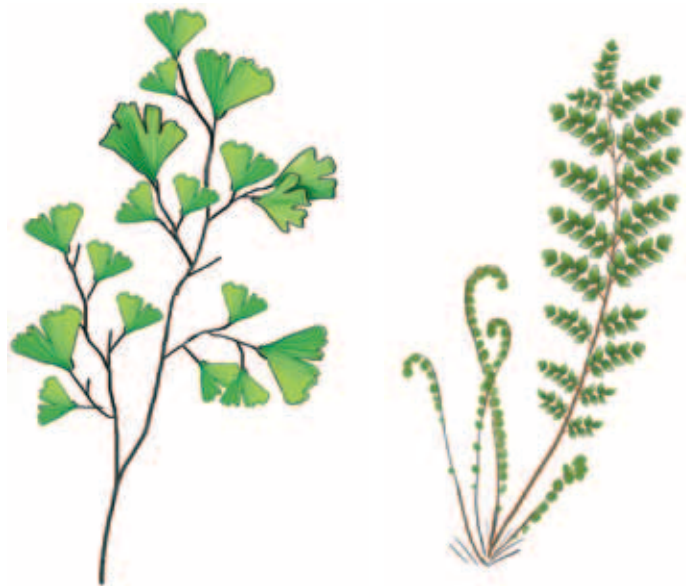
«Γιατί το έχουν ανάγκη. Όλο χορτάρι και νερό, χορτάρι και νερό, ξεπλένονται τα καημένα. Θέλουν, λοιπόν, να φάν' αλάτι πού και πού, για να διψάσουν, να πιουν πολύ νερό, να παχύνουν και να κατεβάσουν γάλα».

«Και πού τα πάτε να πιουν νερό; Ούτε ποτάμι ούτε λίμνη βλέπω εδώ πάνω», μур-μουρίζει η Μελισσάνθη.

«Ούτε ποτήρια ειδικά για πρόβατα», προσθέτει η Ευγενία και καλού κακού κρύβεται πίσω από τη Μελισσάνθη, γιατί καμιά φορά ο Παναγιώτης δεν συμμερίζεται τα κέφια της και χάνει την υπομονή του.

«Α, έτσι δεν θα τελειώσουμε ποτέ», λέει ο Μήτρος. «Ολοταχώς, λοιπόν, για τους ποτιστάδες». Και πρώτος ξεκινάει. Παίρνουν τώρα μια κατηφόρα στην άκρη του λιβαδιού. Από μια μικρούλα πηγή, που τη σκεπάζουν φτέρες καταπράσινες, ξεπηδάει και φεύγει τον κατήφορο ολοκάθαρο γάργαρο νεράκι, που όμως δεν τους φαίνεται αρκετό να ποτίσει ένα ολόκληρο κοπάδι.

«Ε, βέβαια», εξηγεί ο Μήτρος, «από αυτό το μικρό ρεματάκι δεν μπορούν να ποτιστούν όλα μαζί τα πρόβατα. Γι' αυτό κι εμείς κάναμε τα κανάλια». Τους δείχνει συγχρόνως κα-



Πολυτρίχι

Κοινή φτέρη

Υπάρχουν πολλά είδη φτέρας. Ειδικά το πολυτρίχι, που βρίσκεται σε ηηγές ή πολύ υγρά μέρη με τρεχούμενο νερό, το χρησιμοποιούσαν για να τονώσουν τα μαλλιά εκείνων που τους έπεφταν.



Η ρίγανη δεν είναι μόνο ωραία στο φαγητό, αλλά έχει διεγερτικές ιδιότητες σε εξουθενωμένους οργανισμούς.

μιά δεκαριά κορμούς δέντρων που κείτονταν γύρω από την πηγή. Είναι σκαμμένοι και βαθουλωμένοι έτσι που μοιάζουν με ξύλινα λούκια. Κλειστοί στις δυο τους άκρες, είναι γεμάτοι καθαρό νεράκι. Εδώ, βέβαια, υπάρχει και αρκετός χώρος και νερό για να ποτιστεί όλο το κοπάδι.

Όμως στ' αυτιά τους τώρα φτάνουν, πού και πού, ήχοι από αραιά κουδουνίσματα.

«Σαν να τα ακούω, μα δεν τα βλέπω», λέει η Ευγενία, που δεν έπαψε στιγμή ν' αναρωτιέται πού στο καλό είναι τα πρόβατα.

«Για δεξ πέρα κει μακριά, στον απέναντι όχτο. Τα ξεχωρίζεις;»

«Ααα, ναι, να 'τα! Μα αυτά έχουν μαζευτεί όλα μαζί σ' έναν ίσκιο και μοιάζουν να κοιμούνται. Γιατί δεν βόσκουν;»

«Τέτοια ώρα που ψηλώνει ο ήλιος κι αρχίζει το κάμα, τα πράματα σταλιάζουν. Δηλαδή, γυρεύοντας λίγη δροσιά, μαζεύονται όλα σ' έναν καλό ίσκιο, το στάλο όπως τον λέμε, και ξαπλώνουν. Άλλα κοιμούνται, άλλα αναχαράζουν με την ησυχία τους. Πού και πού κάποιο αλλάζει θέση ή πλευρό, και τότε ακούς το κουδουνάκι του μέσα στην ησυχία του μεσημεριού. Μαζί τους παίρνει κανέναν υπνάκο κι ο τσοπάνος, αλλά και τα τσοπανόσκυλα, που τα συνοδεύουν και φροντίζουν να μην ξεστρατίσουν και αποκοπούν απ' το κοπάδι. Γιατί, καθώς λέει κι η παροιμία, "όποιος χωρίζει από την κοπή, ή του λύκου ή του μαχαιριού"».

«Δηλαδή;»

«Δηλαδή, όποιο αποκοπεί απ' το κοπάδι και ξεμοναχιαστεί, ή θα το αρπάξει ο λύκος ή θα πέσει στα χέρια κανενός ζωοκλέφτη, που θα το σφάξει και θα το κάνει μπριζολάκια».

«Και πότε, λοιπόν, βόσκουν τα πρόβατα;»

«Το πιο πολύ βόσκημα γίνεται τη νύχτα. Κι ακούστε πώς...»

Πριν όμως συνεχίσει την κουβέντα του, ο ήχος από τα **κουδούνια** περίσσεψε, απλώθηκε, γέμισε τη μεσημεριάτικη σιωπή. Λες και σήμανε συναγεμμός. Όλη η πέρα πλαγιά αντήχησε από μια μουσική αλλιώςτική και χαρούμενη. Στο πι και φι, τα πρόβατα σηκώθηκαν, άφησαν τον ίσκιο τους και πήραν σχεδόν τρεχάτα το δρόμο προς τη στάνη. Κι εκεί χωρίστηκαν από μόνα τους. Μερικά τράβηξαν ίσια προς το **σταλό** ή τσαρδάκι, όπως το λέει ο Μήτρος.

Το τσαρδάκι μοιάζει λιγάκι με κληματαριά. Όρθιοι πάσσαλοι σε απόσταση ο ένας από τον άλλο, με διχαλωτά αντιστήλια, κι από πάνω πυκνά φουντωτά κλαριά κάνουν έναν παχύ ίσκιο, όπου καταφεύγουν τα πρόβατα για να συνεχίσουν τη μεσημεριάτικη ανάπαυση.

Τσακάλι. Υπάρχει η παροιμία «η ζημιά εδώ και ο τσάκαλος στο χωριό», για να δείξει την πονηριά αυτού του ζώου. Τσακάλι μαζί με λύκο κάνει το λυκοτσάκαλο, ζώο πολύ πιο επικίνδυνο από το λύκο. Αλίμονο στο κοπάδι που θα επιτεθεί. Μια λαϊκή παράδοση λέει πως το τσακάλι ήταν κάποτε άνθρωπος που έκανε το χασάπη και αγόραζε γιδοπρόβατα από τους ντόπιους κτηνοτρόφους για το κρεοπωλείο του. Έπεσε όμως αρρώστια στα κοπάδια και αναγκάστηκε να ταξιδέψει σε μακρινούς τόπους για να βρει σφαχτά. Εκεί, λοιπόν, αγόρασε από κάποιον τσέλιγκα μια γερή παρτίδα από ζώα και γύρισε στον τόπο του. Στο δρόμο τον συνόδεψαν δυο τσοπάνοι που του διέθεσε ο τσέλιγκας, εκείνοι όμως σκέφτηκαν να τον ληστεύουν. Σε μια ερημιά που στάθηκαν να ξαποστάσουν του ρίχτηκαν με τις χατζάρες τους. Ο άτυχος χασάπης άρχισε τότε να ουρλιάζει και πριν πεθάνει παρακάλεσε το Θεό να τον βοηθήσει. Κι εκείνος τον έκανε αγρίμι, τσακάλι, που ξέφυγε από τα χέρια τους, και από τότε το έχει συνήθειο να ουρλιάζει και εκδικείται τους τσοπάνηδες, σφάζοντας σαν χασάπης τα γιδοπρόβατα.





Ο καρπός

Ασπάλαθρος: αγκάθι πολύ σκληρό που το βάζουν στους φράχτες. Με αυτό έφτιαχναν και σκούπες.

Αλλά είπαμε, όχι όλα. Μόνο τα στέρφα, αυτά δηλαδή που δεν έχουν γάλα. Τα άλλα, που έχουν γάλα και τα λεν «γαλάρια», ξεκόβουν προς τη στρούγκα, που είναι κι αυτή κοντά στο κονάκι.

Η στρούγκα είναι ένας ξερότοιχος, άλλοτε στρογγυλός κι άλλοτε μακρόστενος, ψηλός ως ένα μέτρο το πολύ, όπου περιορίζουν τα γαλάρια για να τα αρμέξουν.

Από το ένα μέρος υπάρχει ένα άνοιγμα απ' όπου μπαίνουν τα γαλάρια, κι αντίκρυ ένα άλλο άνοιγμα, που μπροστά του, από την εξωτερική πλευρά, υπάρχουν δυο ή τρεις πέτρες. Σ' αυτές τις πέτρες κάθονται οι τσοπάνηδες και καθώς βγαίνουν οι προβατίνες τις πιάνουν από το πόδι και τις αρμέγουν μια μια πάνω από την **καρδάρα**.

Η καρδάρα είναι ένα μεγάλο ξύλινο δοχείο φτιαγμένο από όρθιες δούγκες (σανίδες) και δεμένες ολόγυρα με ξύλινα στεφάνια. Όταν γεμίσει μια καρδάρα, ακολουθεί άλλη κι

άλλη, μέχρι να αρμεχτεί κι η τελευταία προβατίνα. Αυτές πάλι, οι προβατίνες, μετά το άρμεγμα τραβούν για το σταλό, ώσπου να δροσίσει η ημέρα.

Ο Θανάσης κι ο Κόλιας κουβαλούν τώρα τις καρδάρες γεμάτες γάλα στο κονάκι. Εκεί στη μέση, στο φρετζάτο, έχουν τη γωνιά τους. Που δεν είναι παρά δυο μεγάλα λιθάρια, τα **κακαβολίθαρα**, βαλμένα αντικριστά, κι ανάμεσά τους ανάβουν φωτιά με κλαριά και ξερά φρύγανα.

Ακουμπούν επάνω στα κακαβολίθαρα το **λεβέτι**, ένα μεγάλο χαλκωματένιο καζάνι, και αδειάζουν μέσα το γάλα. Για να αποφύγουν σκουπιδάκια, τρίχες, φυλλαράκια κι ό,τι άλλο μπορεί να πέσει στην καρδάρα κατά το άρμεγμα στο ύπαιθρο, απλώνουν πάνω από το λεβέτι μια τσαντίλα. Ένα μάλλινο ύφασμα, δηλαδή, αραιά υφασμένο, που χρησιμεύει σαν σουρωτήρι. Πάνω από αυτό κενώνουν το γάλα στο λεβέτι. Μόλις πάρει να ζεσταίνεται το γάλα, ανακατεύουν συνέχεια με τον **τρίφτη** για να μην τσικνώσει. Άμα φουσκώσει το γάλα, θα πει πως έβρασε. Τότε κατεβάζουν το λεβέτι απ' τη φωτιά κι αδειάζουν το γάλα στα βεδούρια.

Βεδούρα ή βεδούρι είναι ένα ξύλινο δοχείο, παρόμοιο με την καρδάρρα, αλλά συνήθως μικρότερο και έχει ξύλινο χερούλι. Μέσα στη βεδούρα προσθέτουν **γιαουρτοπυτιά**, που δεν είναι παρά γιαούρτι παλιότερο και το αφήνουν να πήξει, αφού φυσικά το κατεβάσουν από τη φωτιά.

Στη συνέχεια ανεβαίνει στα κακαβολίθαρα άλλο λεβέτι, γιατί το γάλα συνεχίζει να καίει. Προσθέτουν το υπόλοιπο γάλα στο καινούργιο λεβέτι, στραγγίζοντάς το κι αυτό στην αραιοϋφασμένη τσαντίλα, κι αρχίζει η ίδια διαδικασία.

Τώρα όμως δεν το αφήνουν να βράσει. Δοκιμάζουν συνεχώς τη θερμοκρασία, βάζοντας μέσα το μικρό τους δαχτυλάκι. Σύντομα ο Θανάσης δίνει το σήμα και το λεβέτι κατεβαίνει απ' τη φωτιά.

«Γιατί αυτό δεν το αφήσατε να βράσει;» Η απορία είναι της Μελισσάνθης.

«Γιατί αυτό θα γίνει τυρί. Και το τυρί δεν πήζει αν είναι καυτό το γάλα. Θέλει τη δική του θερμοκρασία».

«Και σε πόσους βαθμούς πήζει;» ρωτάει ο Παναγιώτης. «Γιατί δεν έχετε ένα θερμόμετρο;» Ο Μήτρος κι ο Κόλιας έσκασαν στα γέλια.

«Θερμόμετρο; Τι να το κάνουμε; Το καλύτερο θερμόμετρο είναι το χέρι μας. Αυτό ξέρει. Εμείς δεν ξέρουμε».

«Και πώς δεν κάνετε λάθος;»

«Ε, αυτό πια είναι το μυστικό μας». Γελώντας ο Μήτρος με το θαυμασμό που βλέπει να ζωγραφίζεται στα πρόσωπα των παιδιών, βάζει μια φωνή στο Βλάση να του φέρει τον **πυτολόο**.



Ο Βλάσης έρχεται με ένα τσίγκινο κουτί, που κλείνει καλά με ένα καπάκι. Μέσα σ' αυτό φυλάνε την πυτιά, το υλικό, δηλαδή, που κάνει το γάλα να πήζει και να γίνεται τυρί.

Κυπαρίσσι: το ξύλο του είναι εξαιρετικά ανθεκτικό και σκληρό. Με αυτό έφτιαχναν τα κατάρτια των ιστιοφόρων και τα δοκάρια στο πάτωμα των σπιτιών.

«Χωρίς τυριά δεν γίνεται τυρί», εξηγεί ο Βλάσης καθώς ανοίγει το καπάκι. Δείχνει στα παιδιά κάτι ασπροκίτρινα περιέργα μπαλάκια που βρίσκονταν εκεί μέσα.

«Αυτά», τους εξηγεί, «είναι στομαχάκια από αρνάκι ή ρίφι (κατσικάκι), που τα έσφαξαν πριν προλάβουν να βοσκήσουν χορτάρι. Αυτά που τρέφονται ακόμη μόνο με το γάλα της μάνας τους. Δεν έχετε ακούσει το χασάπη, που λέει ότι πουλάει αρνάκι του γάλακτος; Αυτό είναι. Μόλις σφάξουν το ζώο, παίρνουν το στομαχάκι του, το δένουν από το ένα μέρος που είναι ανοιχτό και το κρεμούν σε μέρος ξερό, συχνά κοντά σε φωτιά, για να στεγνώσει».

«Δείτε τώρα τι κάνουμε». Παίρνει μια τυτιά, κόβει ένα κομμάτι με το μαχαίρι του, ξαναδοκιμάζει ακόμα μια φορά με το δαχτυλάκι να δει αν το γάλα έχει σωστή θερμοκρασία, κι ύστερα αρχίζει να τρίβει την τυτιά πάνω απ' το λεβέτι. Ανακατεύει πολύ καλά με τον τρίφτη για να πάει παντού η τυτιά και, τέλος, σκεπάζει το λεβέτι με τσαντίλα και το αφήνει ακίνητο για λίγες ώρες.

«Όμως», λέει ο Μήτρος, «τώρα μπορούμε να δούμε τι έγινε με το τυρί που πήξαμε με το πρωινό άρμεγμα, πριν φτάσουν τα παιδιά». Ξεσκεπάζει ένα άλλο λεβέτι που βρίσκεται κοντά στον τοίχο απ' όπου κρέμονται οι τσαντίλες. Τα παιδιά σκοτώνονται ποιο θα δει πρώτο.

«Τι θαύμα!» φωνάζει η Ευγενία, ενώνοντας τα χέρια. Είναι έτοιμη να χειροκροτήσει.

Μεγάλα ακανόνιστα σε σχήμα κομμάτια τυριού πλέουν μέσα στο γάλα. Ο Βλάσης φέρνει άδειες τσαντίλες κι ο Μήτρος μαζεύει το τυρί με τον **τσεπτσέ** (ένα βαθουλό χαλκωματένιο δοχείο με τρύπες, σαν σουρωτήρι) και μ' αυτό γεμίζει τις τσαντίλες. Ύστερα τις δένει με το σκοινί που καθεμιά έχει στην άκρη της και τις κρεμάει από τα ξύλα που 'ναι μπηγμένα στον εξωτερικό τοίχο του κонаκιού.



Βοηβός ή ποσπόρδιλος: πολύ κοινό ανοιξιότακο λουλούδι, που ο βοηβός του γίνεται τουρσί.

Δυο τρεις, που ήταν κρεμασμένες εκεί από το πρωί και έχουν πια πάψει να στάζουν, τις μεταφέρει και τις κρεμάει από τα ελεύθερα χεράκια του κρεμανταλά. Όμως, δεν τελείωσε ακόμη η δουλειά τους. Μέσα στο λεβέτι έχει απομείνει ένα σωρό γάλα, το τυρόγαλο. Ο Μήτρος και ο Βλάσης ξαναβάζουν το λεβέτι στη φωτιά, που την τροφοδοτούν με καινούργια φρύγανα. Αυτή τη φορά το αφήνουν να κάψει καλά.

Τα παιδιά μαζεύονται γύρω από το λεβέτι και περιμένουν γεμάτα περιέργεια. Τι άλλο θα γίνει άραγε; Η φωτιά τους ζεσταίνει τα πόδια κι αυτό δεν τους είναι καθόλου δυσάρεστο. Το απογευματάκι αρχίζει ψυχρούλα στο βουνό. Σε λίγο πάνω στο καυτό τυρόγαλο αρχίζει και πλέει ένα άλλο είδος τυριού, πιο άσπρο και πιο αφράτο: η μυζήθρα.

Η Μελισσάνθη σκουντάει την Ευγενία με νόημα. «Εμείς από αυτό το τυρί θα τρώμε, Ευγενία. Βλέπεις τι άσπρο είναι; Δεν έχει βούτυρο και δεν παχαίνει». Ο Παναγιώτης τις ακούει και κάνει έναν κοροϊδευτικό μορφασμό: «Αχ, αυτά τα κορίτσια!»

Στη συνέχεια ο Μήτρος παίρνει τις τσαντίλες, που δεν στάζουν πια, γιατί το τυρί έμεινε σ' αυτές αρκετά ώστε να στραγγίσει όλο το υγρό του, και βγάζει από μέσα το τυρί κεφάλια κεφάλια. Το βάζει πάνω σε σανίδι, που έχει στρώσει καθαρό πισκίρι (υφαντή πετσέτα) και το αφήνει για λίγο. Μετά το κόβει με το μαχαίρι του σε μεγάλα κομμάτια κι ένα ένα τ' αλατίζει και τα ποστιάζει μέσα στον **τάλαρο**. Αυτό είναι ένα δοχείο καμωμένο με τον ίδιο τρόπο που είναι καμωμένη και η καρδάρα, αλλά πολύ μεγαλύτερο από αυτήν. Αφού βάλει μια στρώση τυρί, προσθέτει μια δεύτερη από πάνω, πάντοτε αλατίζοντάς το. Όταν γεμίσει ο τάλαρος, χύνει από πάνω του νερό κι άλλο αλάτι, να γίνει άρμη. Το πλακώνει στο τέλος με μια βαριά πέτρα, το πετρώνει δηλαδή, και το αφήνει να γίνει και να ψηθεί με το αλάτι.

Καθώς όμως η ώρα προχωρεί και το κάμα φεύγει από το βουνό, τα πρόβατα αφήνουν το σταλό κι αρχίζουν να τραβούν προς το λιβάδι. Ο ήχος από τα κουδούνια τους γεμίζει όλο το χώρο γύρω. Αυτή είναι η ώρα του **σκάρου**.



Λυχναράκι ή Ρουμίνι ή καλλάθρωνος: χρησιμοποιούσαν τον κάλυκα του φυτού για φτιίλι στο καντήλι.



«Τα πρόβατα σκαρίζουνε», φωνάζει του Μήτρου ο Θανάσης.

«Άσε τα να σκαρίσουνε, θα πεινάσανε τα καημένα. Είναι πέρα ο Κόλιας κι ο Βλάσης».

Όμως η Ευγενία, που είναι περίεργη και θέλει όλα να τα μαθαίνει, πλησιάζει ένα ψηλόλιγνο δοχείο, που στέκει καλά στερεωμένο όρθιο σε μια γωνιά, εκεί στο φρετζάτο. Είναι σκεπασμένο με μια τσαντίλα και μέχρι τώρα κανείς δεν μίλησε γι' αυτό.

«Αυτό πάλι τι είναι;»

«Α, ναι. Ξεχάσαμε να πούμε για το βούτυρο», μίλησαν μαζί ο Μήτρος κι ο Θανάσης.

Το βούτυρο; Η Ευγενία σηκώνει την τσαντίλα και κοιτάζει μέσα.

Το γεράκι. Λένε «γερακίσιο μάτι» ή «ζύγισε σαν γεράκι», γιατί όταν βάλει κάτι στόχο, ποτέ δεν του ξεφεύγει.

«Αυτό μοιάζει σαν γάλα που χάλασε. Όλο σβόλους είναι».

«Ναι, ναι. Αυτό είναι το **χοντρόγαλα**. Είναι σχεδόν έτοιμο για χτύπημα». Τα παιδιά τούς κοιτούν με απορία.

«Ακούστε, λοιπόν», αρχίζει τις εξηγήσεις ο Μήτρος. «Όταν θέλουμε να κάνουμε βούτυρο, μαζεύουμε γάλα μέσα στη **βούρτσα**». Έδειξε το ψηλόλιγνο δοχείο που τράβηξε την προσοχή της Ευγενίας. Αυτό είναι καμωμένο από όρθιες δούγκες (σανίδες) και ξύλινα ή σιδερένια στεφάνια ολόγυρα. Το κάτω μέρος είναι πιο στενό και προς τα επάνω ανοίγει.

Η βούρτσα», συνεχίζει ο Μήτρος, «λέγεται και καράμπα. Σ' αυτή, λοιπόν, μαζεύουμε κάμποσο γάλα και το αφήνουμε δυο τρεις μέρες να γίνει. Δηλαδή, να ξινίσει και να γίνει χοντρόγαλα, όπως αυτό εδώ. Ύστερα παίρνουμε το **βουρτσόξυλο** και το

Το κοράκι, όπως και το γεράκι, τυφλώνει τα ζώα, ιδιαίτερα τα μικρά, για να πέσουν σε γκρεμό και να τα φάει.



χτυπάμε για μισή ώρα τουλάχιστον ώσπου να βγει όλο το βούτυρο επάνω. Τότε το βγάζουμε και το βάζουμε σε μια κάδη».

Φέρνει ένα μακρύ ξύλο, ψηλότερο από τη βούρτσα, που στο κάτω μέρος έχει ένα στεφάνι σαν πλεγμένο από το ίδιο ξύλο. «Να, δείτε και το βουρτσόξυλο. Είναι καμωμένο από μικρό ελατάκι».

Μετά αρχίζει να το ανεβοκατεβάζει με δύναμη μέσα στη βούρτσα. Δεν πέρασε πολλή ώρα και στην επιφάνειά της απλώθηκε ένα στρώμα από απαλό κιτρινόλευκο, ευωδιαστό βούτυρο. Ωστόσο, ο Μήτρος συνέχισε να το χτυπάει, να το χτυπάει...

Οι φίλοι μας σκορπίζουν γύρω ευχαριστημένοι. Το έμαθαν κι αυτό. Νιώθουν σαν γεμάτοι από γνώση. Σίγουρα στην κατασκήνωση θα γυρίσουν πιο σοφοί.

Στην κατασκήνωση; Καλά που τη θυμήθηκαν κι έχει κιόλας αρχίσει η μέρα να γέρνει. Ο ήλιος ετοιμάζεται να βασιλέψει πίσω από τις βουνοκορφές. Σε λίγο το βουνό θα γεμίσει ίσκιους. Ώρα να του δίνουν οι φίλοι μας για την κατασκήνωσή τους. Άργησαν κιόλας. Ο αρχηγός θα τους κατσαδιάσει σίγουρα. Μα δεν τους κάνει καρδιά να φύγουν. Τι όμορφη ημέρα κι αυτή! Μακάρι να μπορούσαν να περνούσαν εδώ και μια νύχτα! Αλληλοκοιτάζονται. Μια τρελή ιδέα μοιάζει να γεννιέται.

Λες; Ξέρω κι εγώ; Όμως, γιατί όχι; Ας προσπαθήσουν. Ευτυχώς που ο Παναγιώτης έχει μαζί του το κινητό. Ας μιλήσουν με τον αρχηγό, πού ξέρεις;

Ναι, ναι, ναι! Είναι λεβέντης ο αρχηγός! Τα αγαπάει τα παιδιά και τα καταλαβαίνει. Επιπλέον γνωρίζει καλά και τους ανθρώπους αυτής της στάνης. Χρόνια ανεβοκατεβαίνει σε τούτα τα βουνά.

Εντάξει, ας μείνουν ένα βράδυ με τους καινούργιους τους φίλους.

Ένας ένας μαζεύονται αυτοί στο κονάκι, καθώς τελειώνουν τις δουλειές τους εκεί έξω, για να προστατευτούν από τ' αγιάζι, που άρχισε να τσούζει.



Δίκταμος ή έρωντας, ένα πολύ σπουδαίο ενδημικό και φαρμακευτικό φυτό της ορεινής Κρήτης.

Πόσο γρήγορα πέρασε αυτή η μέρα και πόσα πράγματα μάθανε μέσα σε λίγες ώρες!

«Ε, παιδιά, δεν πεινάσατε εσείς καθόλου;»

Αν πεινάσανε λέει; Η πείνα τούς θερίζει, μα μια τέτοια μοναδική μέρα ποιος είχε μυαλό ν' ακούσει το στομάχι του;

«Βρε Θανάση, μην είδες το **μπινέλι** μου;»

«Ναι, το 'βρα χτες πεσμένο χάμου και σ' το μάζεψα. Να, εδώ το 'χω».

Ο Θανάσης πλησίασε τον κρεμανταλά, κατέβασε ένα σακούλι με εργαλεία και έβγαλε ένα μαχαίράκι μικρό μα πολύ κοφτερό και το έδωσε στο Μήτηρο. Αυτός στρογγυλοκάθισε στο **σκαμνί** του (ένα κομμάτι από φαρδύ κορμό δέντρου ήτανε) και κάλεσε τα παιδιά κοντά του. Από ένα άλλο σακούλι, που κι αυτό κρεμόταν στον κρεμανταλά, έβγαλε μια **ρόκα** κι άρχισε να σκαλίζει λεπτότατα σχέδια κατά μήκος του κορμού της.

Είναι ένα σωρό κεντήδια. Τριγωνάκια, τετραγωνάκια, γραμμούλες, ζιγκ ζαγκ. Και μέσα στο κέντρο ένα ανθρωπάκι κι ένα πουλί. Είναι όλα τους πιο μικρά από το νύχι μας.

Τα παιδιά έμειναν με το στόμα ανοιχτό. Είχαν καταλάβει πως ο Θανάσης ήταν ένας καλός άνθρωπος, ένας καλός τσοπάνος, αρμεχτής, τυροκόμος. Αλλά και καλλιτέχνης; Αυτό ποιος το περίμενε;

«Έτσι που λέτε, παιδιά, περνάμε τα βράδια μας εδώ ψηλά στις στάνες. Φτιάχνουμε ρόκες και **σφοντύλια**, για να κάνουν κλωστή από τα προβατίσια μαλλιά οι γυναίκες μας, **ζουρνάδες** για να το λαλούμε πού και πού, σαν είμαστε σε κέφια. Ακόμα κι αυτό εδώ το μαχαίρι, το μπινέλι, μόνοι μας το φτιάχνουμε. Παίρνουμε μια μικρή λάμα και μια **ακονόπετρα**, που είναι πολύ σκληρή, και την ακονίζουμε με τις ώρες, μέχρι να γίνει πάρα πολύ κοφτερή, σαν ξυράφι. Βέβαια σήμερα, που κατεβαίνουμε συχνά στην πόλη, μπορούμε να αγοράζουμε μαχαίρια έτοιμα. Μα τι τα θες; Τη δουλειά που κάνει το μπινέλι δεν την κάνει κανένα αγοραστό μαχαίρι».

Καθώς βγάζει πράγματα από το σακούλι του, πέφτει ένα ξύλινο κουτάλι αλλά μισοβαθουλωμένο. Η Ευγενία το πιάνει στο χέρι της και το περιεργάζεται.

«Τι; Κάνετε και κουτάλια;»

«Ε, βέβαια. Στάσου να βρω το **χουλιαρογλύφτη**». Βγάζει ένα άλλο μαχαίρι, καμπυλωτό αυτό, και της δείχνει πώς σιγά σιγά σκάβει το κεφάλι του κουταλιού και το βαθουλώνει.

«Και να σου πω και κάτι;» λέει ο Βλάσης. «Μου φαίνεται πως απόψε μόνο **χουλιάρια** (κουτάλια) θα φτιάξουμε. Ε, τι στην ευχή, να μην πάρουν μαζί τους κι ένα δωράκι τα παιδιά φεύγοντας; Θα τα 'χουν για να τρών' τη σούπα τους το χειμώνα και να μας θυμούνται».

Το χειροκρότημα που ακολούθησε τα λόγια του Βλάση παραήτανε θερμό.

«Τότε, λοιπόν, δουλειά», λέει ο Θανάσης. «Όμως εγώ, πριν καταπιαστώ με το χουλιάρι, πρέπει να τελειώσω τη **φλογέρα** που έχω αρχίσει». Λέγοντάς τα αυτά, τραβάει από το σακούλι του έναν κοκάλινο σωλήνα μήκους περίπου τριάντα εκατοστά, λείο και ασπριδερό.

«Αυτό που βλέπετε είναι κόκαλο από φτερούγα όρνιου. Από το χειμώνα παιδεύομαι με δαύτο. Αλλά, χαλάλι του. Αξίζει τον κόπο. Φαίνεται πως κάποιος περαστικός κυνηγός χτύπησε άδικα αυτό το περήφανο πουλί, αυτόν το λεβέντη, που έπεσε μπροστά στο κονάκι μας ετοιμοθάνατος. Τον περιποιηθήκαμε, μα δεν μπορέσαμε να τον

Ο γύπας ή βιτσιόλα ή όρνιο. Λένε ότι κάποιοι βοσκοί δεν έδωσαν ούτε καν λίγο γάλα στον Άγιο Αθανάσιο. Έτσι, αυτός καταράστηκε τη στάνη τους και ζήτησε τα πρόβατα να γίνουν όρνια. Αμέσως τα πρόβατα έβγαλαν φτερά κι έμειναν οι βοσκοί με τις γκλίτσες. Και είπε ο άγιος στα όρνια: «Εσείς αθώα πλάσματα του Θεού να περιπλανήσθε στα βουνά και να τα καθαρίζετε από κάθε ακαθαρσία». Από τότε τα όρνια πήραν τα βουνά, εκτός από λίγα που έμειναν κοντά στα ερείπια της στάνης τους ψάχνοντας τους βοσκούς και τα σκυλιά. Εκτός από ψοφίμια αρνάζουν καμιά φορά μικρά αρνιά και κατσίκια.





Γκιώνης

κάνουμε καλά. Ψόφησε. Τότε αποφασίσαμε να κρατήσουμε τις δυο φτερούγες του για να τις κάνουμε φλογέρες. Τέτοιο πράγμα δεν μου είχε τύχει ως τώρα. Μα με ορμήνεψε ο γερο-Λιάς πώς πρέπει να τις δουλέψω. Πρώτα τις μάδησα να φύγουν τα πούπουλα και μετά τις έθαψα για να σαπίσουν και πέσουν τα κρέατα. Όταν τις ξέθαψα, τις πήγα στην εκκλησιά να λειτουργηθούν για σαράντα μέρες. Πού ξέρεις; Καμιά φορά μπορεί και τα ζωντανά να βρικολακιάζουν, αν δεν ευλογηθούν. Αφού, λοιπόν, ήταν έτοιμες και λειτουργημένες, έκοψα όμορφα όμορφα τις δυο άκρες με πριόνι, και μετά με πυρωμένο σίδερο άνοιξα τις τρύπες που βλέπετε. Θα του κάνω ακόμα λίγα πλουμίδια και τέλος».

Όσο μιλάει ο Θανάσης όμως, η Ευγενία κοιτάζει επίμονα τον κρεμανταλά. Σαν να της φάνηκε πως τρεμούλιασε λιγάκι. Και σ' ένα δυο απ' τα κλαράκια του φάνηκαν να κατεβαίνουν δυο

σταγόνες. Μπορεί, βέβαια, να έσταξαν από τις τσαντίλες του τυριού. Όμως, γιατί της Ευγενίας της φαίνονται σαν δάκρυα; Λες να ήταν φίλος του ο αετός και να τον κλαίει;

Νύχτωσε πια για τα καλά. Σκοτάδι! Όμως έξω εκεί γίνεται σωστή συναυλία από τα κουδουνάκια των προβάτων, καθώς τώρα βόσκουν όλα μαζί και κινούνται συνεχώς κι αλλάζουν θέση, ενώ κάπου στο βάθος, προς τη ρεματιά, ακούγεται κι η μελαγχολική φωνή του γκιώνη.

«Σαν λυπημένη δεν ακούγεται η φωνή του;» ρωτάει τους άλλους η Μελισσάνθη.

«Βέβαια λυπημένη είναι», λέει ο Βλάσης, «αφού κλαίει και φωνάζει τον αδερφό του».

«Ναι; Πες μας, Βλάση, πες μας την ιστορία του».

Η κίσσα είναι πολύ έξυπνο πουλί, γι' αυτό βάζουν τριγύρω στο χωράφι μια κόκκινη κορδέλλα, κι έτσι αυτή καταλαβαίνει κίνδυνο και δεν πλησιάζει.



«Ο Γκιώνης, που λέτε, ήταν κάποτε τσοπάνος σαν και μας. Μια μέρα εκεί που βόσκανε τα πρόβατα με τον αδερφό του, μια κίσσα πήγε πίσω τους και βέλαξε σαν πρόβατο. “Σύρε, βρε Αντώνη”, του λέει ο αδερφός του, “να φέρεις το πρόβατο που ξέμεινε πίσω”. “Όχι, δεν ήτανε πρόβατο, ήτανε κίσσα”, λέει αυτός. “Όχι, πρόβατο ήτανε”. “Όχι, κίσσα ήτανε”. Ήρθανε στα λόγια και τράβηξε ο αδερφός του το μαχαίρι και τον έσφαξε. Γυρνάει ύστερα θυμωμένος να βρει το αρνί. Πουθενά αρνί. Τότε πέταξε η κίσσα απ’ το κλαρί κι αυτός κατάλαβε το λάθος που είχε κάμει. Άρχισε, λοιπόν, να μοιρολογάει τον αδερφό του και παρακάλεσε το Θεό να τον κάνει πουλί, για να μοιρολογάει για πάντα. Ο Θεός τον άκουσε και από τότε όλο φωνάζει τον αδερφό του: “Αντών... Αντών...”»

Για λίγο πέφτει σιωπή. Ακούγονται μόνο τα ξυσίματα που κάνουν το μπινέλι κι οι χουλιανογλύφτες, ενώ ο ήχος από τα κουδουνάκια απομακρύνεται.

«Δεν έχετε άλλη τέτοια ιστορία;» ρωτάει ο Παναγιώτης.

«Ιστορίες πολλές, μα ποιος τις θυμάται;»

Ξύνει το κεφάλι του ο Θανάσης: «Σταθείτε να σκεφτώ. Α, ναι, θα σας πω για τη λαμπηδόνα».

«Πουλί είναι κι αυτό;»

«Όχι, αυτό είναι χορτάρι. Λένε, λοιπόν, εγώ βέβαια ποτέ μου δεν το είδα, πως στις κορφές των ψηλών βουνών βρίσκεται ένα βοτάνι, η λαμπηδόνα. Την ημέρα δεν φαίνεται και κανείς δεν μπορεί να το γνωρίσει μέσα στ’ άλλα χόρτα. Τη νύχτα όμως αστράφτει και λάμπει και φαίνεται από μακριά. Αλλά σαν ζυγώσει κανείς να το ξεριζώσει, παύει η λάμψη και το βοτάνι δεν το ξεχωρίζεις από τα άλλα. Όποιος αποχτήσει μια λαμπηδόνα, γίνεται πολύ πλούσιος, γιατί ό,τι αγγίξει με αυτή γίνεται καθαρό χρυσάφι. Γι’ αυτό και τα πρόβατα, που τυχαίνει καμιά φορά εκεί που βόσκουν και τρών’ τη λαμπηδόνα, κάνουν χρυσά δόντια».

«Εμένα η γιαγιά μου έχει ένα χρυσό δόντι», λέει η Ευγενία, «και η μαμά μου την πειράζει και της λέει πως αυτό δεν είναι καθόλου της μόδας. Λέτε να έφαγε λαμπηδόνα;»

Όλοι ξεκαρδίζονται στα γέλια. Ο Παναγιώτης όμως σηκώνεται όρθιος και δηλώνει με πολλή σοβαρότητα: «Πάντως, εγώ δεν πρόκειται να φύγω από τη στάνη αν δεν ψάξω όλα τα πρόβατα στα δόντια. Κι έτσι και βρω δόντι χρυσό, εδώ θα το περάσω το καλοκαί-

ρι. Πού θα μου πάει; Θα τη βρω τη λαμπηδόνα. Και τότε, ποιος μας πιάνει...»

«Ε, άντε, λοιπόν, μια που πιάσατε τις ιστορίες και τα παραμύθια, θα σας πω κι εγώ μια ιστορία». Σήκωσε επιτέλους το κεφάλι του από το κέντημα του κουταλιού ο Μήτρος.

«Αυτή η ιστορία είναι για ένα μικρό πουλάκι, τον κοκκινολαίμη, που τον λέμε και καλογιάννο. Μια φορά, λοιπόν, ζητούσαν τα πουλιά βασιλιά. Ο Θεός τους είπε να γίνει βασιλιάς εκείνος που θα πετάξει πιο ψηλά απ' όλους. Τα πουλιά δεν ήθελαν, γιατί ήξεραν πως θα γίνει ο αετός. Μόνο ο καλογιάννος επέμενε.

Το παραδέχτηκαν πια και τα άλλα πουλιά κι άρχισαν όλα να πετάνε. Πέταξε κι ο αετός και άμα πέρασε όλα τα πουλιά στο ύψος και έφτασε ως εκεί που δεν μπορούσε να πετάξει πιο ψηλά, φώναξε: “Ποιος μπορεί να πετάξει ψηλότερα από μένα;” Ο καλογιάννος τότε, που είχε κρυφτεί στη ράχη του αετού, τινάχτηκε λίγο και φώναξε: “Εγώ”. Και έτσι έγινε ο βασιλιάς των πουλιών».

Εδώ τελείωσαν οι διηγήσεις. Οι βοσκοί άφησαν τα σύνεργα κατά μέρος. Τα μάτια των παιδιών κλείνουν απ' τη νύστα. Πάρα ήταν πλούσια σε εντυπώσεις τούτη η μέρα, που κρύφτηκε πια πίσω από το βουνό!

Στα γρήγορα ρίχτηκαν στο χώμα που έχει για πάτωμα το κονάκι χοντρές **βελέντζες**. Εκεί ξάπλωσαν όλοι, έτσι ντυμένοι καθώς ήταν. Σε τούτο τον Παράδεισο κανείς δεν χρειάζεται πιζάμες, σεντόνια κι οδοντόβουρτσες.

Η λάμπα της ασετιλίνης έσβησε. Έμεινε μόνο ένα μικρό **λυχνάρι**, που καίει σαν καντηλάκι μπρος στην εικόνα του Καλού Ποιμένα, του Χριστού, που είναι ο προστάτης εδώ, όπως και σ' όλο τον κόσμο.

Γιδοβύζα ή αιγίθαλος ή παπαδίτσα: το πουλί αυτό πήρε το όνομά του από παρεξήγηση, επειδή τρέφεται ανάμεσα στο κοπάδι ψάχνοντας για έντομα.



Καλογιάννος ή κοκκινολαίμη



Τα σκυλιά απέξω φυλάν' άγρυπνα όλη τη στάνη. Και στον παραμικρό θόρυβο γρυλίζουν απειλητικά.

Τα παιδιά πλαγιάζουν γύρω στον κρεμανταλά. Η Μελισσάνθη τον κοιτάζει, τον κοιτάζει, καθώς τα μάτια της κλείνουν αργά αργά, όπως απαλά κάθεται πάνω τους ο ύπνος.

Και να, αυτός σιγά σιγά αρχίζει να παίρνει ζωή. Αναδύεται και σκύβει προς το μέρος της. Βγάζει από πάνω του το αγκαθερό στεφάνι κι όλα τ' άλλα βάρη του. Δυο από τα πολλά του μπράτσα απλώνονται σαν δυο μεγάλες φτερούγες. Σκύβει κοντά της περισσότερο:

«Έλα, Μελισσάνθη, πάμε».

«Πού; Πού;»

«Πέρα ψηλά και μακριά. Εκεί που θα τα βλέπουμε όλα».

Σε μια στιγμή, βρέθηκαν έξω από το κονάκι. Αυτός έγινε

ένας αετός πανέμορφος

κι η Μελισσάνθη πάνω στην πλάτη του ταξιδεύει. Πετάνε, πετάνε ψηλά, μακριά. Τα πρόβατα κάτω φαίνονται μικρά σαν το κεφάλι της καρφίτσας και το κονάκι σαν σπιρτόκουτο. Οι βουνοκορφές μοιάζουν καμωμένες με πλαστελίνη. Κι αυτοί ανεβαίνουν, ανεβαίνουν... Γύρω τους ουρανός, πάνω τους ουρανός και φως και απεραντοσύνη. Ξάφνου, ξεπροβάλλει ένας ήλιος ολοκόκκινος, κι αυτοί πλέουν μέσα στις ροδαλές του ακτίνες. Μαγεία! Σωστή μαγεία! Α, ναι, είναι του κόσμου βασιλιάδες!



Ο αετός αρπάζει τα μικρά ζώα, ενώ στα μεγαλύτερα βυθίζει τα νύχια του στο λαιμό τους και σκεπάζει τα μάτια τους, κι αυτά τρελαμένα τρέχουν και γκρεμίζονται, κι ύστερα ο αετός τα τρώει με την ησυχία του.



Μελισσόχορτο: φαρμακευτικό φυτό, πολύ καλό χωνευτικό και χαλαρωτικό.



Λάβδανο ή αλισταριά ή ακίσαρος ή κιστός. Το ρετσίνι από τα φύλλα και το μίσχο ήταν φάρμακο. Λέγεται, μάλιστα, ότι αυτό ήταν τα σμύρνα, ένα από τα δώρα των τριών μάγων.

Δίπλα της τα ξαδέρφια της κοιμούνται ακόμη.

«Παιδιά, παιδιά ξυπνήστε! Ξυπνήστε, είδα ένα υπέροχο όνειρο!» Η Ευγενία τρίβει τα μάτια της κι ο Παναγιώτης τινάζεται απότομα, μουρμουρίζοντας: «Πού είναι; Πού είναι η λαμπηδόνα; Εδώ την έβαλα». Και ψάχνει ανήσυχος την τσέπη του.

Τα κορίτσια τον κοιτούν, χωρίς να καταλαβαίνουν. Ωστόσο αυτός αρχίζει να συνέρχεται.

«Τι; Στο κονάκι είμαστε; Όνειρο ήταν, λοιπόν; Κρίμα, κρίμα!»

Βγαίνουν από το κονάκι. Η πρωινή ζωή της στάνης έχει αρχίσει. Άλλοι αρμέγουν πρόβατα, άλλοι κουβαλούν καρδάρες γεμάτες γάλα, άλλοι ταΐζουν τα σκυλιά.

Ο Μήτρος γεμίζει τρεις κούπες με αχνιστό φρεσκοβρασμένο γάλα. Κόβει και μεγάλες φέτες ζυμωτό ψωμί και δίνει στα παιδιά να κολατσίσουν. Τόσο νόστιμο γάλα δεν είχαν ξαναδοκιμάσει. Η Μελισσάνθη, ανυπόμονη, διηγείται το όνειρό της στα ξαδέρφια της.

«Ωστε κι εσύ είδες τον κρεμανταλά στον ύπνο σου;» λέει συλλογισμένος ο Παναγιώτης.

«Αλήθεια, Παναγιώτη, εσύ, όταν ξύπνησες, κάτι έψαχνες και έλεγες: “Πού είναι ’τη, που είναι ’τη;”»

«Ναι, γιατί κι εγώ τον κρεμανταλά ονειρεύτηκα. Εκεί, λέει, που καθόμουν δίπλα του και τον χάξευα, αυτός άλλαξε ξαφνικά. Πήρε μορφή ανθρώπινη, ήρθε με πήρε από το χέρι και βγήκαμε πέρα στη βουνοκορφή. Ήταν ακόμη νύχτα. Μα τι περίεργο! Βλέπαμε μια χαρά να περπατάμε, σαν να υπήρχε ένα αλλιώτικο, μυστικό φως. Όταν όμως πλησιάσαμε την απότομη βουνοπλαγιά, αυτός μου λέει: “Στάσου εσύ εκεί, γιατί αν δει άνθρωπο να την ψάχνει, θα κρυφτεί και θα τη χάσουμε”. Εγώ τότε στάθηκα ασάλευτος στον τόπο μου

κι αυτός προχώρησε προσεχτικά, αφού είχε ξαναπάρει το σχήμα του δέντρου, έσκυψε, μάζεψε ένα χορτάρι και μου το έδωσε. Το πήρα, το έβαλα στην τσέπη μου και ξαφνικά βάρυνε το μπουφάν μου από εκείνη τη μεριά. Κοιτάζω, και τι να δω; Όλη η τσέπη μου είχε γίνει χρυσή. Ήταν το χορτάρι που μου έδωσε. Ήταν η λαμπηδόνα! Τι κρίμα που ήταν όνειρο. Τι κρίμα! Παρά λίγο να γίνουμε πάμπλουτοι...»

«Ξέρετε, παιδιά», μπαίνει στην κουβέντα κι η Ευγενία. «Κι εγώ τον ονειρεύτηκα τον κρεμανταλά».

«Κι εσύ;» Οι άλλοι δυο την κοίταξαν με γουρλωμένα μάτια. Ε, όχι δα Αυτό πάει πολύ.

«Ναι, τον είδα εκεί, καθώς κοιμόμουνα, να σκύβει από πάνω μου και να μου ψιθυρίζει: “Τη φλογέρα, σε παρακαλώ, τη φλογέρα”. Τότε σηκώθηκα, πήγα στο σακούλι του Θανάση, πήρα την κοκάλινη φλογέρα και του την έδωσα. Κι αυτός την πήρε και την κρατούσε και τη φιλούσε και ψιθύριζε: “Φίλε μου αγαπημένε, φίλε μου αγαπημένε, σε έχω πάλι κοντά μου. Σ’ έχω πάλι. Ποτέ δεν θα σε χάσω πια”. Και δάκρυα έτρεχαν από όλα του τα κλαράκια. Ύστερα άρχισε να παίζει τη φλογέρα και βγήκε από αυτήν και γέμισε τον τόπο η πιο γλυκιά, η πιο χαρούμενη, η πιο κεφάτη μουσική που άκουσα στη ζωή μου».

Ε, αυτό πάει πολύ. Δεν μπορεί να είναι σύμπτωση. Σίγουρα το ελατάκι είναι ζωντανό κι όλα τα καταλαβαίνει. Μόνο η μιλιά του λείπει.

Εκείνη τη στιγμή μπήκε ο Θανάσης κρατώντας τα τρία τους κουτάλια, πλουμισμένα με του κόσμου τα κεντίδια. Πανέμορφα! Τα παιδιά τα πήραν και τον ευχαρίστησαν με όλη τους την καρδιά. Όμως, για τον κρεμανταλά δεν του είπαν

Κρασιά: μικρό δέντρο που οι κόκκινοι καρποί του γίνονται ποτό, λικέρ και μαρμελάδα, με αντισειδωτικές ιδιότητες.





Σερνικοβότανο ή μελισσάκι: παλαιότερα πίστευαν ότι αν το χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες έκαναν αγόρια.

τίποτα. Υπάρχουν πράγματα που δεν τα καταλαβαίνουν οι μεγάλοι. Έτοιμοι πια για αναχώρηση, χαιρετάν' εγκάρδια τους φίλους τους για τη μοναδική τους φιλοξενία. Τα σκυλιά σηκώνονται, κουνώντας την ουρά τους. Θα τους συνοδεύσουν ως την κατασκήνωση, έτσι, από ευγένεια. Για να επανορθώσουν τη χτεσινή τους κακή συμπεριφορά.

Ωστόσο, για μια στιγμή τα παιδιά κοντοστέκονται, κοιτάζονται και μ' ένα στόμα λένε και οι τρεις: «Αυτόν δεν θα τον χαιρετήσουμε;» Ξαναμπαίνουν στο κονάκι και πλησιάζουν τον κρεμανταλά, που στέκει σοβαρός στη θέση του.

«Γεια σου, φίλε!» Χαϊδεύουν τον κορμό και τα κλαράκια του. «Γεια σου, φίλε μας αγαπημένε! Σ' ευχαριστούμε που μας εμπιστεύτηκες!»

Και δεν ξέρω αν ήταν από τη συγκίνηση, όμως κι οι τρεις είχαν την ίδια εντύπωση. Ναι, σαν να σάλεψε λιγάκι, σαν να έγειρε προς το μέρος τους.

Αντίο, παιδιά! Αντίο, καλοί μου φίλοι! Στο καλό, στο καλό...





Τα ποιμενικά

Όταν μιλάμε για τα ποιμενικά, μιλάμε για τρόπο ζωής, όχι για επάγγελμα. Έναν τρόπο ζωής που σβήνει γρήγορα ή, καλύτερα, αλλάζει τόσο που γίνεται επάγγελμα. Μάλιστα, διάφορες ασχολίες που ήταν όλες κομμάτια της δουλειάς, σήμερα πλέον είναι διαφορετικά επαγγέλματα, όπως η τυροκομία, η εκτροφή ζώων, η μετακίνηση ζώων, η οικοδόμηση καταλυμάτων τόσο για τα ζώα όσο και για τους εκτροφείς. Παράλληλα, οι μεγάλες μετακινήσεις ζώων ώστε να βρεθούν καλύτερα βοσκοτόπια έχουν περιοριστεί, με τη μεταφορά τροφής στα ζώα αντί αυτά να πηγαίνουν στις βοσκές, και τη δημιουργία μόνιμων εγκαταστάσεων.

Παρ' όλα αυτά, παραμένουν ακόμη ζωντανά πολλά στοιχεία της παλιάς ζωής. Πρόβατα και κατσίκια υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα, καθώς και μικροί κτηνοτρόφοι με λίγα ζώα που συνεχίζουν την παλιά ζωή. Έτσι, μπορεί να δει κανείς, όλες τις εποχές του χρόνου, διάφορες φάσεις του τρόπου ζωής που σήμερα ονομάζουμε «τα ποιμενικά».

Εύκολα καταλαβαίνουμε ότι στη ζωή του βοσκού είναι πολλά αυτά που πρέπει να γίνουν, δύσκολο να τα βάλεις όλα σε ένα βιβλίο. Δεν θα μιλήσουμε, λοιπόν, για όλες τις πλευρές της ζωής και της δουλειάς των ανθρώπων και των ζώων τους, παρά μόνο για κάποια πολύ χαρακτηριστικά στοιχεία της ζωής ενός βοσκού:

- το κοπάδι
- τα κονάκια του τσοπάνη
- το γάλα και τα παράγωγά του
- το κούρεμα και το δέρμα
- το πήγαινε και έλα στα χειμαδιά και στα βουνά

Ασφαλώς, βασικό στοιχείο είναι η φύση. Αυτή καθορίζει τις αλλαγές στο χρόνο, τους τόπους που ψάχνει για καλή βοσκή ο τσοπάνος, ακόμα και την κοινωνική του ζωή. Είναι το περιβάλλον της ποιμενικής ζωής εδώ και χιλιάδες χρόνια στον τόπο μας.

Στον πολύ κόσμο είναι γνωστός ο κόσμος των βοσκών ή τσοπάνων στα βουνά της



ηπειρωτικής Ελλάδας. Αυτή την εικόνα έχουμε όλοι όταν σκεφτόμαστε τα κοπάδια με τα πρόβατα και τα κατσίκια. Αυτή, λοιπόν, τη ζωή θα παρουσιάσουμε κυρίως εδώ, και ειδικά των νομάδων βοσκών της Ρούμελης, Σαρακατσάνων και Βλάχων. Θα δώσουμε όμως και στοιχεία από τα νησιά και γενικά από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Αυτό που έχει ιδιαίτερη σημασία είναι ότι υπάρχει πολύ μεγάλη ποικιλία από τόπο σε τόπο στις διάφορες δουλειές, στα ονόματα και στις λέξεις που χρησιμοποιούνται, αλλά και στα προϊόντα που παράγονται. Ένα πολύ μικρό κομμάτι αυτού του πλούτου θα το δούμε πιο κάτω.

Ο τσοπάνος

Το κοπάδι

Όταν μιλάμε για κοπάδι, εννοούμε πολλά ζώα, πρόβατα και κατσίκια. Όσο πιο μεγάλο είναι το κοπάδι τόσο περισσότερο κόσμο χρειάζεται για να το κουμαντάρουν. Στα μεγάλα κοπάδια υπάρχουν πολλές ειδικότητες, και μάλιστα με διαφορετικά ονόματα, που ασχολούνται με τα διάφορα είδη ζώων του κοπαδιού, όπως προβατάρης ή πρατάρης για τα πρόβατα, κασικάρης ή γιδάρης για τα κατσίκια και βαλμάς για τα «χοντρά» ζώα του τσελιγκάτου, άλογα, γαϊδούρια και μουλάρια.

Με τη σειρά τους, οι πρατάρηδες χωρίζονται σε γαλάρηδες για τα πρόβατα που αρμέγονται, στερφάρηδες για τα πρόβατα που δεν γεννούν, κριαράδες για κοπάδια με κριάρια, αρνάρηδες για κοπάδια με μικρά αρσενικά και θηλυκά αρνιά, ενώ ο ζυγούραρης απασχολείται με τα πιο μεγάλα πρόβατα, τα ζυγούρια. Οι γαλάρηδες είναι πάντα οι καλύτεροι τσοπάνηδες.

Οι γιδάρηδες χωρίζονται σε βετλιάρη για τα βετούλια (τα χρονιάρικα κατσίκια), τραϊάρη για κοπάδι με τραγιά και στέρφες γίδες, κασικάρη για γκαστρωμένες γίδες.

Παρ' όλη την εξειδίκευση, όταν οι δουλειές χρειάζονται πολύ κόσμο, τότε μαζεύονται πολλοί τσοπάνηδες, χωρίς εξειδίκευση, από γύρω κοπάδια και κάνουν μια συντροφιά για να τελειώσει η δουλειά. Αυτό

Ο τσοπάνος



γίνεται στο κούρεμα, στο σφράγισμα (σημάδεμα) των ζώων και στο τελείωμα της τυροκομίας όταν το γάλα ενός κοπαδιού δεν είναι αρκετό.

Στην ηπειρωτική Ελλάδα υπήρχαν δύο νομαδικές «φυλετικές» ομάδες που ασχολούνταν ειδικά με τα ποιμενικά, οι **Βλάχοι** και οι **Σαρακατσάνοι**. Όλοι τους, όμως, ονομάζονται συχνά «βλάχοι», ακόμα και αν δεν είναι πραγματικά Βλάχοι. Τότε η λέξη «βλάχος» σημαίνει τσοπάνος. Οι Βλάχοι είναι μια ομάδα που σαν γλώσσα έχουν τα βλάχικα, ενώ οι Σαρακατσάνοι μιλούν ελληνικά. Έτσι βασικά ξεχωρίζουν, καθώς και από τα ρούχα και τα έθιμά τους.

Ο πιο σημαντικός άνθρωπος στο κοπάδι είναι ο **τσέλιγκας**. Αυτός μπορεί να έχει πολλά κοπάδια, που τα φροντίζουν οι μπιστικοί του. Τσέλιγκας είναι αυτός που έχει στη στάνη του πάνω από επτά κονάκια, μεγάλο αριθμό από πρόβατα και λίγα κατσίκια και μερικά άλογα και μουλάρια. Τα ζώα του μπορεί να φτάνουν τα χίλια (χιλιοκόπαδο) ή και περισσότερα. Αυτός έχει την απόλυτη εξουσία σε όλους τους συγγενείς, εργαζόμενους και συνεταιρικούς. Έχει, όπως λέγεται, πατριαρχική εξουσία και κανείς δεν τολμά να τον αμφισβητήσει. Όλοι τον φοβούνται και τον ακούν. Είναι ο αρχηγός του τσελιγκάτου. Ο τίτλος του τσέλιγκα πάει από πατέρα σε γιο και μένει στην οικογένεια. Αν απόγονος δεν υπάρχει ή δεν είναι ικανός, τότε ο τίτλος πάει στον πιο ικανό τσοπάνο. Τσελιγκάδες υπήρχαν στη Ρούμελη, Ήπειρο, Θεσσαλία, Μακεδονία και Θράκη. Οι πιο πλούσιοι ζούσαν στα βουνά της Μακεδονίας και της Θράκης.

Κοπάδια υπήρχαν και στα νησιά, ποτέ όμως τόσο

Τσέλιγκας στο άλογό του



μεγάλα. Εκεί πάλι ήταν ειδική ασχολία είτε σαν ιδιοκτησία είτε σαν επάγγελμα επί πληρωμή, οπότε ήταν **μπιστικοί** κάποιου ιδιοκτήτη μάντρας. Τέλος, λίγα ζώα είχαν όλοι σχεδόν οι αγρότες. Πολλές φορές επαγγελματίες βοσκοί αναλάμβαναν να βοσκήσουν μαζί όλα τα ζώα κάποιου χωριού.



Το κοπάδι για τον τσοπάνο δεν είναι απρόσωπο. **Το κοπάδι** Κάθε ζώο είναι ξεχωριστό. Έτσι, τα χωρίζουν ανάλογα με την ηλικία, την ικανότητα παραγωγής γάλακτος, το χρώμα, το σχήμα των κεράτων, το τρίχωμα και τα μαστάρια. Σύμφωνα με όλα αυτά τους δίνουν ονόματα. Το πιο γνωστό όνομα είναι το γκεσέμι, δηλαδή ο τράγος, ο αρχηγός του κοπαδιού.

Υπάρχουν διάφορες ελληνικές ράτσες προβάτων, όπως τα σκοπελίτικα, τα βλάχικα, τα χιώτικα, αλλά και ξένες ράτσες. Πολύ γνωστά είναι τα πρόβατα με την πλατιά ουρά, τα καραμάνικα. Η κατσίκα επίσης

ανήκει σε διάφορες ράτσες και, εκτός από την ελληνική, διάσημη είναι η μαλτέζικη, η οποία βγάζει πολύ γάλα.

Ο τσοπάνης βάζει κουδούνια στα ζώα του για να μπορεί να τα ακούει, όσο μακριά κι αν πάνε καθώς βόσκουν, για να μπορεί να τα μαζεύει. Υπάρχουν πολλά είδη κουδουνιών ανάλογα με το ζώο που θα το κρεμάσει ο βοσκός, θα το αρματώσει. Τα κουδούνια κρέμονται από το λαιμό του με ένα λουρί ή ξύλινο περιλαίμιο.



Κουδούνι με ξύλινο περιλαίμιο





Μέσα στο **κουδούνι** κρέμεται το γλωσσίδι ή βαρίδι ή γλώσσα ή βίλλι. Τα κουδούνια χωρίζονται σε τρεις βασικές κατηγορίες: τα **απλά κουδούνια**, που είναι πλατιά με στενό άνοιγμα, τις **μπούκες** ή πολιτικά ή μπουρμπούνες, στρογγυλά και φουσκωτά κουδούνια για τα πρόβατα, και τα **τσοκάνια** ή τροκάνια ή καμπανέλια, μικρά μπρούντζινα κουδούνια για κατσίκια. Ειδικά για τους τράγους τα κουδούνια είναι μπρούντζινα και πιο μεγάλα, τα **κυπριά**, και τα τροκάνια ή **διγόνια**, με δεύτερο κυπρί αντί γλωσσίδι. Τα πολύ μεγάλα στρογγυλά κουδούνια λέγονται **πίπες**. Όλα αυτά πάλι έχουν διάφορες κατηγορίες και ονόματα, ανάλογα τον τόπο. Πολύ σημαντικό είναι τα κουδούνια να συνθέτουν μια αρμονία καθώς χτυπούν, γι' αυτό ο βοσκός πριν τα αγοράσει θα τα ακούσει προσεκτικά ώστε να σιγουρευτεί ότι ταιριάζουν στο κοπάδι του. Λένε ότι ο ήχος από το κουδούνι ανοίγει την όρεξη στα ζώα. Ο ήχος των κουδουνιών μαρτυρά την ύπαρξη κοπαδιού. Έτσι, υπάρχει

Κριάρι με μπούκα



Κουδούνι προβάτου



Κυηρί



Τροκάνι



Διγώνι



Μπούκα

η παροιμία «ξαρμάτωτο κοπάδι βοσκό δεν μαρτυράει». Κουδούνια ο τσοπάνος δεν βάζει σε όλα τα ζώα, αλλά μόνο στα πιο ζωηρά και όμορφα. Αν τύχει και βγάλει το κουδούνι από ένα ζώο και το βάλει σε κάποιο άλλο, τότε το πρώτο ακολουθεί το άλλο για δυο τρεις μέρες. Λέει ο τσοπάνος ότι το ζώο γνωρίζει τι έγινε και στενοχωριέται για την κατάντια του.

Εκτός από τα κουδούνια, ο βοσκός έχει κι άλλο τρόπο για να αναγνωρίζει τα ζώα του, ειδικά όταν δυο κοπάδια ανακατευτούν: κάνει σημάδια στα αυτιά τους, χαράσσοντάς τα ή κόβοντας ένα κομμάτι.

Έτσι, κάθε βοσκός έχει τα δικά του σημάδια. Αν κάποιος του τα κλέψει, θα πρέπει να βρει τρόπο να αλλάξει αυτά τα σημάδια, γι' αυτό ο βοσκός κάνει σημάδια που είναι δύσκολο να τα αλλάξουν. Τα σημάδια γίνονται συνήθως τη Μεγάλη Πέμπτη, που είναι μέρα γουρλίδικη.

Επίσης, στα αρνάκια, πριν κάνουν τις χαραγές, κάνουν σημάδια (φούντες) με το μαλλί τους για να τα αναγνωρίζουν. Τέλος, ο τσοπάνος σημαδεύει με χρώμα ή πίσσα τα ζώα του για να τα ξεχωρίζει από μακριά, αλλά και για να διακρίνει τι είδος είναι, αν δηλαδή είναι στείρα ή έχουν γάλα.

Η εποχή της αναπαραγωγής των ζώων λέγεται **μάρκαλος** και καταλήγει στο **γέννο**, όταν γεννιούνται τα μικρά.

Το κοπάδι είναι το κεφάλαιο, δηλαδή η περιουσία, του τσοπάνη. Πρέπει, λοιπόν, να προστατεύει τα ζώα του από τον καιρό, από τους κλέφτες, από εχθρούς και αρρώστιες. Γι' αυτό πρέπει να έχει ένα «οργανωμένο» κοπάδι, να μπορεί να κάνει κουμάντο στα ζώα του, να τα μαζεύει και να τα αναγνωρίζει. Πρέπει, επίσης, να μπορεί να τα πηγαίνει εκεί όπου αυτός θέλει, για να τα αρμέξει, να τα κουρέψει, να



Σημάδια στα αυτιά

ξεχωρίσει τα διαφορετικά είδη ανάλογα με το τι θέλει να κάνει με αυτά και να τα πουλήσει. Όλα αυτά γίνονται με τη βοήθεια των **τσοπανόσκυλων** και της γκλίτσας.

Δύο είδη σκυλιών υπάρχουν στο κοπάδι, ανάλογα τι φυλάνε: τα πρατάρικα και τα γιδόσκυλα.



Η χανάκα

Ο τσοπάνος για να προστατεύσει το σκύλο του από το θανάσιμο δάγκωμα του λύκου, του βάζει ένα περιλαίμιο σιδερένιο, τη **χανάκα** ή τσαπράζι, ώστε αν τολμήσει ο λύκος να δαγκώσει να σπάσουν τα δόντια του.

Εκτός από το λύκο, το κοπάδι απειλείται και από άλλα ζώα όπως η αλεπού και το τσακάλι, αλλά και από πουλιά σαν το γύπα και τον αετό.

Η **γκλίτσα** πάλι είναι δύο ειδών: η γνωστή μας με το σκαλιστό κεφάλι και η **ράβδα**, που έχει γυρισμένο το ένα μέρος και μοιάζει με μεγάλη μαγκούρα. Η γκλίτσα είναι έτσι φτιαγμένη ώστε να μπορεί να αρπάζει το ζώο από τα πόδια όταν αυτό πάει να ξεφύγει.

Σε όλες τις στιγμές του ο βοσκός θέλει να έχει τη βοήθεια του Θεού, γιατί η ζωή του είναι δύσκολη. Έτσι, υπάρχουν ιδιαίτεροι άγιοι για τα κοπάδια, όπως ο Άγιος Μάμας και ο Άγιος Τρύφωνας. Εκτός από αυτούς, πολύ σημαντικοί για τον τσοπάνο είναι οι Άγιοι Γεώργιος και Δημήτριος, οι οποίοι ουσιαστικά ορίζουν την αρχή του καλοκαιριού και του χειμώνα αντίστοιχα, οπότε το κοπάδι πρέπει να πάει είτε στα βουνά είτε στα χειμαδιά.



ράβδα



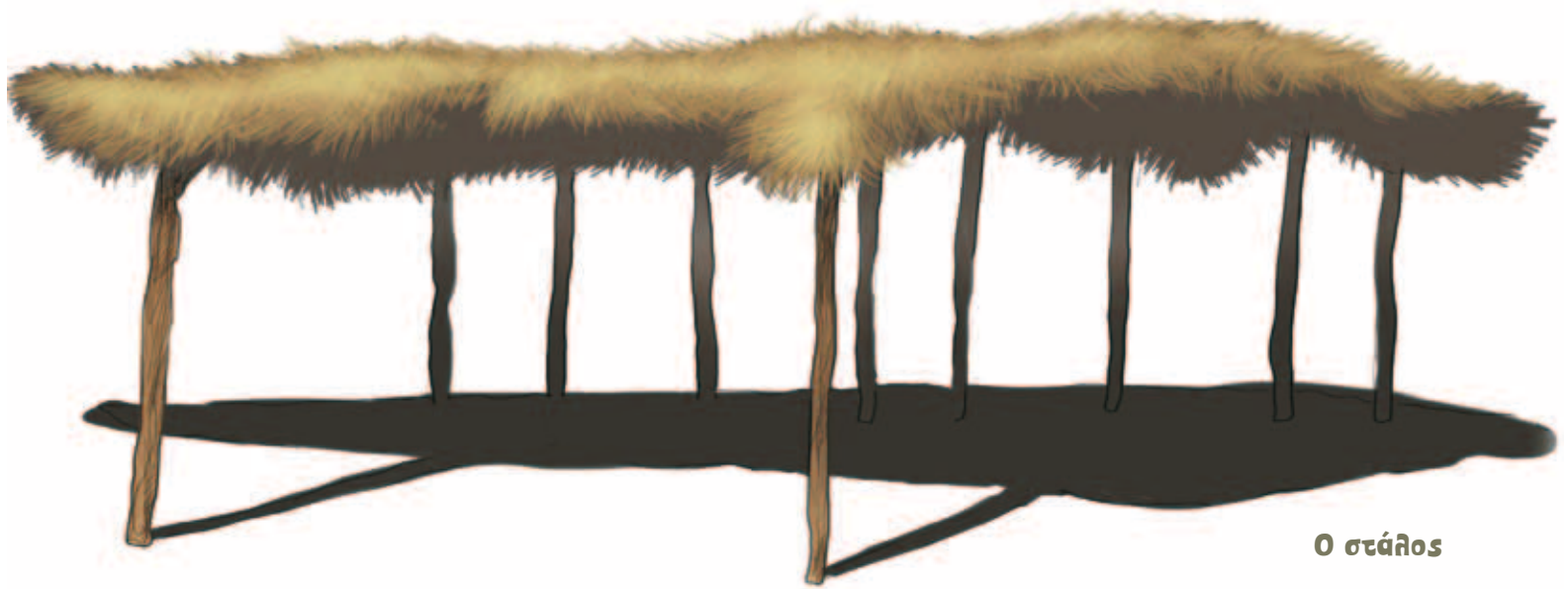
γκλίτσα



Το τσοπανόσκυλο



Πρόχειρη σκηνή στο σκάρο



Ο στάλος

Το κοπάδι στο βοσκοτόπι

Το κοπάδι περνάει όλη την ημέρα στα βοσκοτόπια, αλλά πολλές φορές θα βγει να βοσκήσει τη νύχτα.

Ο σκάρος ήταν το νυχτερινό βόσκημα των αιγοπροβάτων την άνοιξη και το φθινόπωρο, τότε που χόρταιναν βοσκή την ημέρα από το πολύ το χόρτο που φύτρωνε, και μόλις βράδιαζε έπεφταν στον ύπνο. Κατά τα μεσάνυχτα τα σήκωνε ο τσοπάνος και τα 'βγαζε στη βοσκή λίγες ώρες.

Το **γρέκι** πάλι ήταν ένα πρόχειρο μαντρί χωρίς σκεπή, που δεν το 'πιανε αέρας, και προπαντός ο βοριάς. Τις νύχτες της άνοιξης και του φθινοπώρου γρέκιαζαν το κοπάδι. Και από εκεί το έβγαζαν τη νύχτα στο σκάρο.

Την ημέρα πάλι είχαν το **στάλο**. Έτσι, όταν το κοπάδι είναι στη βοσκή, ο τσοπάνος φτιάχνει πρόχειρες κατασκευές για προστασία κυρίως από τον ήλιο το μεσημέρι του καλοκαιριού, αλλά και άλλα καιρικά φαινόμενα. Αυτό ονομάζεται στάλος ή τσαρδάκι. Ο στάλος θα μπορούσε να είναι και ένα κοίλωμα στους βράχους ή ένα μεγάλο δέντρο. Επίσης, ο βοσκός χτίζει πρόχειρα με πέτρες τα ταμπούρια και κρύβεται πίσω τους για να προστατευτεί, ειδικότερα το βράδυ, από το κρύο των ψηλών βουνών.

Μια άλλη πρόχειρη κατασκευή είναι ο κούκουρος ή τσούτσουρος ή **κουκουέρι**, δηλαδή στοιβαγμένες πέτρες η μια πάνω στην άλλη, καμιά φορά ασπρισμένες ώστε να καταλα-

βαίνουν οι άλλοι βοσκοί ότι αυτό το χωράφι ή βοσκοτόπι ανήκει σε κάποιον και να μη βόσκουν τα ζώα τους εκεί.

Πώς περνάει την ώρα του ο τσοπάνος

Η δουλειά του βοσκού είναι πολύ μοναχική. Έτσι, καθώς βόσκει το κοπάδι του, έχει δυο πράγματα να κάνει για να περνά την ώρα του:

- να παίζει μουσική με τη φλογέρα του
- να σκαλίζει ξύλινα αντικείμενα με ένα κοπίδι, το **μπινέλι**.

Τα αντικείμενα που σκαλίζει είναι κυρίως **κεφαλή γκλίτσας, ρόκες, σφοντύλια, χουλιάρια** (ξύλινα κουτάλια).

Η **φλογέρα** είναι το μουσικό όργανο του τσοπάνου. Παίζει τη φλογέρα του συνδυάζοντας τον ήχο από τα κουδούνια του κοπαδιού του. Υπάρχουν αρκετά είδη φλογέρας, όπως η μικρή φλογέρα ή τζουράς στην Ήπειρο. Στη Ρούμελη τη λένε σουραύλι ή καλάμι ή καλαμίδι. Η μεγάλη φλογέρα λέγεται τζαμάρα, ο βοσκός την παίζει πάντα καθιστός διότι είναι μεγάλη και δεν συνδυάζεται ποτέ με τους ήχους των κουδουνιών, αλλά παίζεται μόνο στα τραγούδια της τάβλας και τα μοιρολόγια. Η τζαμάρα στην κατασκευή είναι ίδια με τη φλογέρα, μόνο που είναι πιο μεγάλη και έχει έντεκα τρύπες, γι' αυτό δεν γίνεται ποτέ από καλάμι αλλά από καλό ξύλο, ελιά, έλατο, δρυ, κρυνιά, οξιά, σφεντάμι, ή από κόκαλο ή σίδερο



τρυπητήρι



ξουράφι



χουλιανογλύφτης



χουλιάρια



Κεφαλή γκλίτσας



Φλογέρα από κόκαλο αετού



Σφοντύλια

(παλιά τη φτιάχνανε από την κάννη του καριοφιλιού). Η απλή φλογέρα γίνεται από όλα αυτά, αλλά και από καλάμι.

Οι καλύτερες ήταν οι κοκάλινες φλογέρες που τις έφτιαχναν οι ίδιοι οι τσοπάνηδες από το μεσαίο κόκαλο της φτερούγας του αετού, όρνιου ή μπούφου. Παραμόνευαν όπου υπήρχαν ψοφίμια ώσπου να έρθουν τα όρνια για να φάνε, και όταν έβρισκαν κάποιο στις διαστάσεις που τους έκανε, το πυροβολούσαν. Έπαιρναν το κόκαλο που θέλανε και το θάβανε στο χώμα για εξήντα ημέρες, ώσπου να καθαρίσει. Έπειτα το πήγαιναν στην εκκλησία και το άφηναν κάτω από την αγία τράπεζα για να σαραντίσει (να κάνει σαράντα λειτουργίες) και να εξαγιστεί, γιατί το όρνιο είναι του διαβόλου. Μετά πύρωναν ένα μεγάλο σουβλί ή μια πρόκα και άνοιγαν τις τρύπες.



Ρόκα

Τα κονάκια του τσοπάνη

Τα **κονάκια** του τσοπάνη ή η σάνη ή οι καλύβες ή μαντροκάθισμα (Κως) είναι ένα συγκρότημα από πρόχειρα, μόνιμα ή ημιμόνιμα κτίσματα που εξυπηρετούν τις ανάγκες του τσοπάνη και των ζώων του.



Ανάλογα με την περιοχή της Ελλάδας αλλάζουν και έχουν διαφορετικά ονόματα. Υπάρχει υπαίθριος και στεγασμένος χώρος για να μαζεύονται τα ζώα, αλλά και για να γίνονται οι διάφορες δουλειές. Όπως και να 'χει, πάντα μπορούμε να διακρίνουμε στη στάνη τρεις βασικούς χώρους: το **κονάκι** για τους ανθρώπους και τις δουλειές τους, το **μαντρί** για τα ζώα και τη **στρούγκα** για το άρμεγμα.

Η κατοικία του τσοπάνη ήταν συνήθως μια καλύβα, πολλές φορές πέτρινη, ακόμα και δίπατη, ανάλογα τον πλούτο του. Η αρχιτεκτονική της πέτρινης ακολουθούσε πάντα την αρχιτεκτονική του τόπου. Έτσι, έχουμε από τα στρογγυλά **μητάτα** στις Μαδάρες της Κρήτης, βαριά πέτρινη χαμηλή κατασκευή, μέχρι τα μεγάλα σπίτια των τσελιγκάδων στη Σαμαρίνα. Συνήθως είναι μια πρόχειρη κατασκευή από πέτρα ή κλαδιά και ψαθί. Εκτός από κατοικία, χρησίμευε και σαν αποθήκη, αλλά και ως τυροκομείο.

Δίπλα και σε συνέχεια του σπιτιού ήταν το **μαντρί**, ένας στεγασμένος χώρος, συνήθως μια καλύβα μακρόστενη ή πεταλόσχημη, αρκετά μεγάλη ώστε να χωράει όλο το κοπάδι. Είναι συνήθως ανοιχτό από τη νότια ή ανατολική πλευρά, προσήλιο,

Κρητικό μητάτο



μαζεύει τον ήλιο. Μοιάζει σαν υπόστεγο με ξύλινους πασσάλους να στηρίζουν την οροφή. Από τη μια πλευρά, την εξωτερική, ο τοίχος είναι πέτρινος χτιστός ή ξερολιθιά. Η οροφή είναι συνήθως από κλαδιά και χόρτα. Εκεί μαζεύονται τα ζώα να κοιμηθούν και να προστατευτούν από τη βροχή, το χιόνι και τον αέρα.

Μπροστά από το μαντρί βρίσκεται η αυλή, περιφραγμένη από ξερολιθιά και κλαδιά με αγκάθια (συνήθως ασπάλαθρους). Μέσα στην αυλή υπάρχουν τα παχνιά για να τρώνε τα ζώα. Αυτή η τροφή φυλάσσεται στο κονάκι του τσοπάνη. Τα παχνιά είναι είτε πελεκημένοι κορμοί είτε φτιαγμένα από σανίδες.

Στην αυλή υπάρχει ένας ειδικός περιφραγμένος χώρος, η στρούγκα, όπου αρμέγουν τα



Μαντρί με παχνιά



Το μαντρί

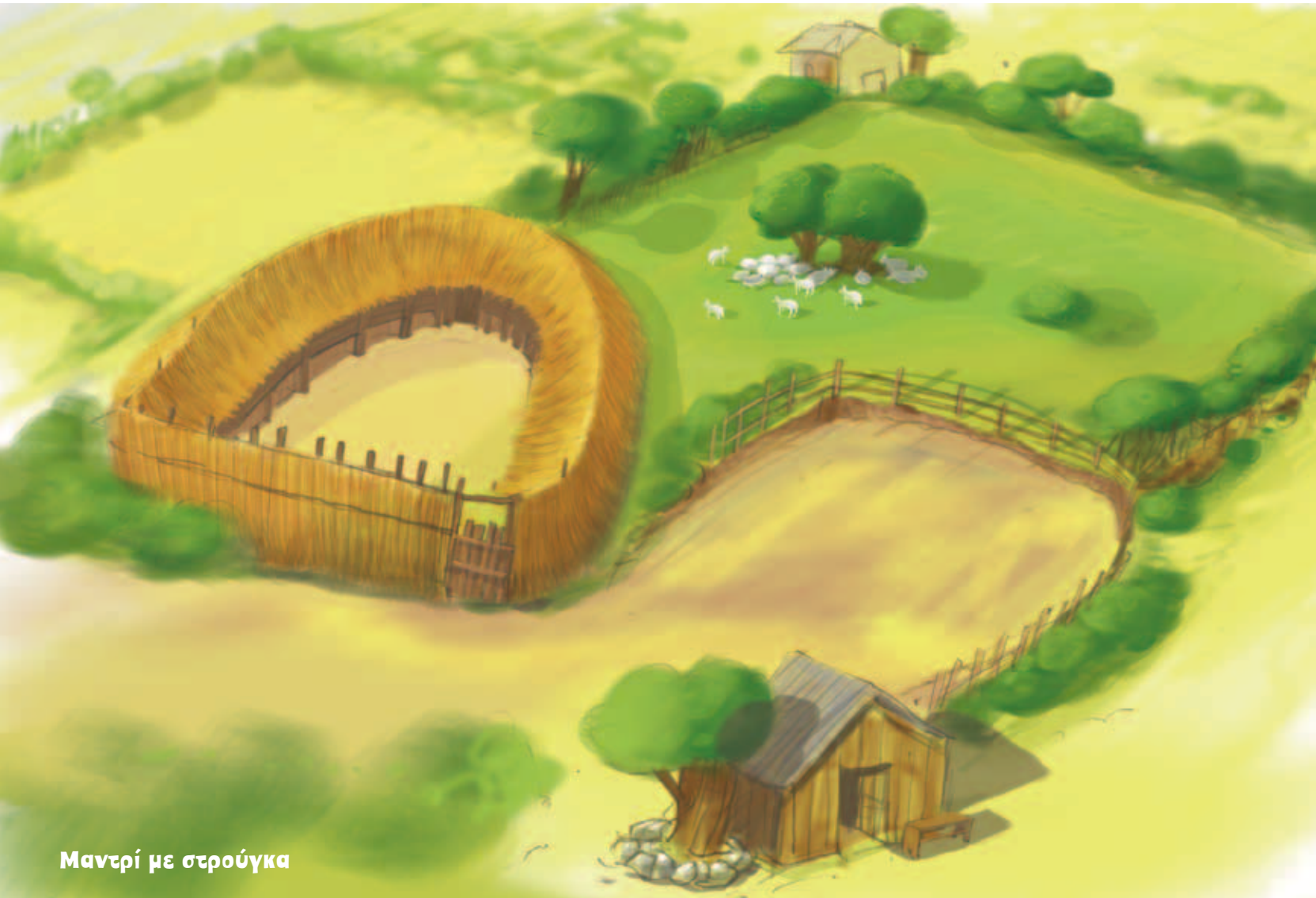


ζώα. Η στρούγκα έχει μια πόρτα από την οποία μπαίνουν τα ζώα και μια δεύτερη όπου κάθονται οι τσοπάνηδες για να τα αρμέξουν.

Το παχνί

Στο μαντρί υπάρχει ειδική καλύβα, ο **τσάρκος**. Εκεί κλείνουν τα μικρά για να μην ξελιγώσουν τις μανάδες τους στο βύζαγμα.

Υπάρχει πολύ μεγάλη ποικιλία από μαντριά στην Ελλάδα, ακόμα και στον ίδιο τόπο.



Μαντρί με στρούγκα



Ο τσάρκος

Εσωτερικό κτιστού μαντριού

Λήμνος



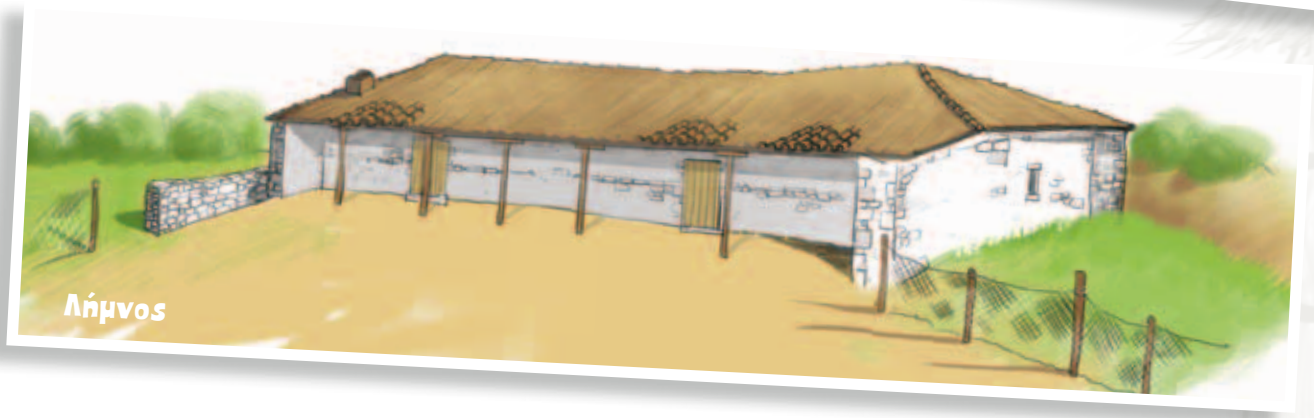
Κτιστά μαντριά



Λήμνος



Χίος



Λήμνος



Ορθογώνια καλύβα Σαρακατσάνων

Προσωρινά μαντριά

Προσωρινά μαντριά είχαν οι νομάδες, όπως οι Σαρακατσάνοι και οι Βλάχοι.

Οι σαρακατσάνικες καλύβες είναι δύο ειδών: οι στρογγυλές και οι ορθογώνιες.



Η καλύβα του Σαρακατσάνου



Η επίπλωση στο κονάκι του τσοπάνη είναι πολύ βασική. Αποτελείται από ένα **σοφρά** (χαμηλό τραπέζι), **σκαμνιά** και **στρωσίδια**. Μέσα στο κονάκι φυλάσσονται όλα τα εργαλεία της δουλειάς και ο εξοπλισμός του νοικοκυριού.



Στρογγυλή καλύβα Σαρακατσάνων



Σοφράς

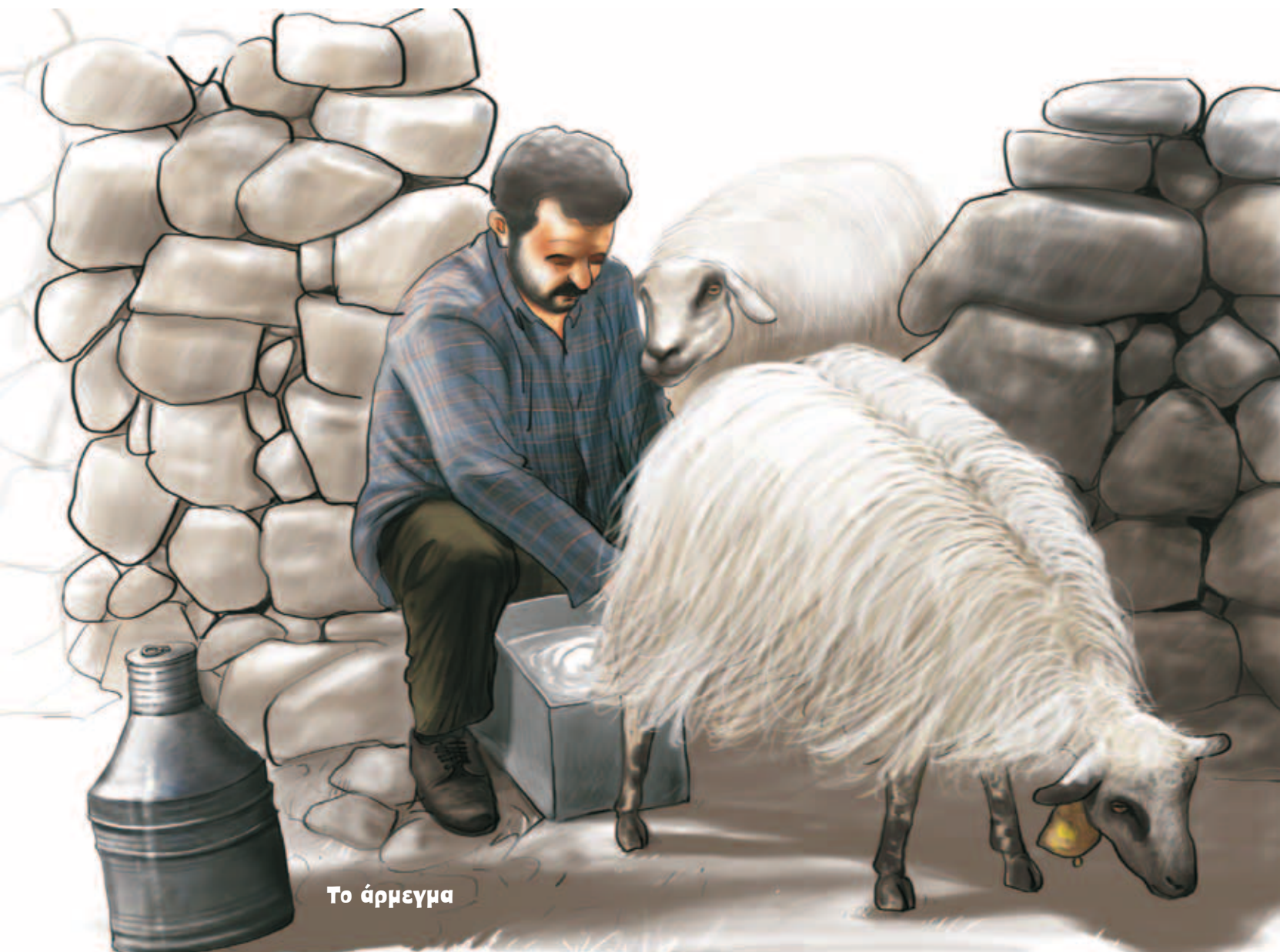


Σκαμνί

Το γάλα και τα παράγωγά του

Το άρμεγμα

Το άρμεγμα είναι η σπουδαιότερη δουλειά του τσοπάνη. Γίνεται σε ειδικό χώρο, τη **στρούγκα**. Στη μια άκρη της υπάρχουν μία ή δύο τρύπες απ' όπου οδηγούνται τα ζώα

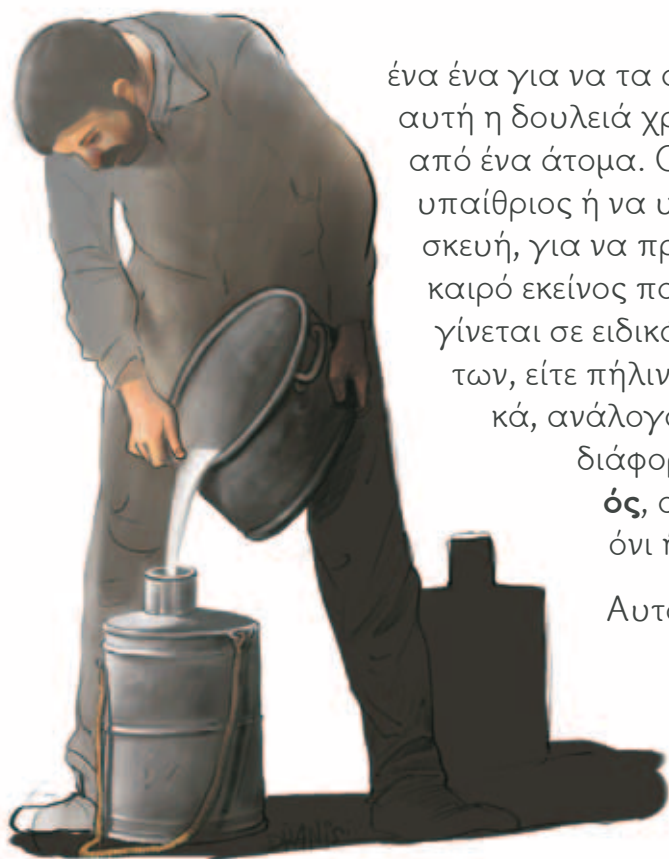


Το άρμεγμα



Στρούγκα με το κτίσμα για το άρμεγμα

Η στρούγκα



ένα ένα για να τα αρμέξουν. Για να γίνει αυτή η δουλειά χρειάζονται περισσότερα από ένα άτομα. Ο χώρος μπορεί να είναι υπαίθριος ή να υπάρχει ειδική κατασκευή, για να προστατεύεται από τον καιρό εκείνος που αρμέγει. Το άρμεγμα γίνεται σε ειδικά σκεύη διαφόρων σχημάτων, είτε πήλινα είτε ξύλινα είτε μεταλλικά, ανάλογα την περιοχή, και έχουν διάφορα ονόματα, όπως **αρμεός**, αμούρτζι, αρμεγάρι, αρμεόνι ή καρδάρα.

Αυτός που αρμέγει κάθεται σε



Αμούρτζι ή αρμεός

πέτρες ή σκαμνί, στέκεται σκυφτός ή ακόμα είναι κρεμασμένος από ειδικό σκοινί ώστε να μην κουράζεται όλη την ώρα από το σκύψιμο. Το άρμεγμα το κάνει ειδικός βοσκός.



Κτίσμα για άρμεγμα στη στρούγκα

Σκεύη

Υπάρχουν πολλά σκεύη και εργαλεία στη στάνη, τα οποία χρησιμοποιεί ο τσοπάνος μετά το άρμεγμα για να φτιάξει βούτυρο, τυρί και γιαούρτι. Δεν χρησιμοποιούνται όλα τα σκεύη σε όλα τα μέρη της Ελλάδας.

Καρδάρια ή καρδάρια ή μαστέλο. Χρησιμοποιείται στον τσοπάνο για να αρμέγει, να μεταφέρει το γάλα ή να φέρνει νερό και να πήζει τυρί. Είναι ξύλινο δοχείο, ειδικά αν προορίζεται για το πήξιμο του τυριού. Το χρησιμοποιούσαν και σαν μέτρο όγκου για το γάλα, και τότε τη λένε μετριγιάρα. Οι ντενεκεδένιες λέγονται μικρόνες και έχουν μεγαλύτερη χωρητικότητα.



Η καρδάρια



Ο κούτουλας



Το αγκλοούπι ή αγκλιιά

Κούτουλας ή κούτλας. Είναι η χαλκωματένια κατσαρόλα γανωμένη με καλάι. Χρησιμοποιείται σε διάφορες δουλειές, από κανάτι για νερό, κατσαρόλα για μαγείρεμα στη φωτιά, τηγάνι, αλλά και σαν μεγάλη κουτάλα, όταν ο τσοπάνος δουλεύει με το γάλα και θέλει να μετρήσει. Έχει χερούλι για να κρεμιέται. Αντί για χαλκωματένια κατσαρόλα σε πολλά μέρη χρησιμοποιείται το αγκλούπι ή αυλοκαύκι ή καλοκαύκια, που είναι μισή νεροκολοκύθα.

Σουρωτήρι ή χαυλί ή σειροπάνι ή κνισαρόπανο, για να σουρώνουν το γάλα πριν τυροκομήσουν από τις βρομιές.

Καζάνι ή λεβέτι ή λαβέτζι. Υπάρχουν διάφορα μεγέθη. Στα χάλκινα καζάνια χύνουν το γάλα από τις καρδάρια και το μεταφέρουν στο τυροκομείο. Το χρησιμοποιούν για να πήζουν το τυρί και να βράζουν το γάλα. Σε αυτό βράζουν ή ζεσταίνουν το γάλα για να κάνουν γιαούρτι, το τυρί της φέτας, το μανούρι, τη μυζήθρα κ.λπ.



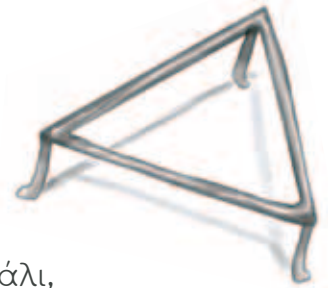
Καζάνι



Κακάβι

Κακάβι ή μπακράτσι ή τέντζερης ή χαρανί. Έχει από πάνω χειρολαβή, που ονομάζεται αρβάλι, για να το κρεμάνε.

Πυροσιτιά



Η **πυροσιτιά**, όπου τοποθετείται το καζάνι πάνω στη φωτιά.

Πρυόβολος ή τα πρυοβόλια. Αποτελούνται από ένα μικρό κομμάτι ατσάλι, μια στουρναρόπετρα κι ένα κομμάτι ίσκα (ξεραμένο μανιτάρι). Με αυτό άναβαν τη φωτιά.

Πυτιολός ή πιτυρός. Το μικρό πήλινο ή γυάλινο δοχείο στο οποίο έβαζαν τις πυτιές που χρησιμοποιούσαν για μαγιά όταν έπηζαν το γάλα. Πυτιές είναι η κοιλιά του αρνιού ή του κατσικιού, την οποία κρατούν, τη δένουν με σκοινί από τη μια μεριά και την κρεμούν σε μέρος ξηρό για να στεγνώσει.



Πριόβολος

Τρίφτης ή ταράχτης. Μακρύ αντικείμενο που ανακατεύει το γάλα με το τυρόγαλο όταν βράζει, για να μην κολλήσει στο λεβέτι όταν φτιάχνουν τη μυζήθρα.



Τρίφτης

Αηδονίζος ή διόνιστρο ή αϊδόνισος είναι το πλατύ και μακρύ ξύλο ή κλαδί φοίνικα (Κω) που χρησιμοποιούν για να κόβουν το πηγμένο τυρί σε κομμάτια και να ταράσσουν το γάλα που πήζει.

Κεπτσέδες ή τσεπτσέδες. Σκεύος με τρύπες όπου ανακατεύουν το γάλα, χαλκωματένιο, τρυπητό σαν κόσκινο. Το βουτάει ο τσοπάνης και βγάζει απ' το λεβέτι την τσίπα ή τη μυζήθρα.

Τσαντίλες ή τα τσαντίλια ή στραγγοτσάντιλες για να στραγγάει το νερό, ο ουρός (αρχ. ορρός) από το γάλα και να γίνεται μυζήθρα ή χλωροτύρι.

Τσαντίλες



Τουλούμι



Κρεμανταλάς ή κρεμαντζάλα. Ήταν ένας κορμός δέντρου που είχε πολλά κλωνάρια κομμένα. Ο **στάλιακας** είναι όμοιος με τον κρεμανταλά, με τη διαφορά ότι εκεί κρεμάγανε μόνο την τσαντίλα με το τυρί.

Τουλούμι: ασκί από γιδίσιο δέρμα, κουρεμένο, το οποίο ξεραινόταν με αλάτι στον ήλιο. Εκεί φύλαγαν το τυρί.

Βεδούρα ή βεδούρι είναι μια μικρή καρδάρια με χερούλια ή με αρβάλι ξυλένιο, σωστό κακάβι, κεδρόδουγκες και ξυλοστέφανα. Ο τσοπάνης πήζει εκεί μέσα γιαούρτι, βάζει βούτυρο και το μεταφέρει, βάζει μαγέρεμα ή βάζει νερό και πίνει. Φτιαχνόταν από ξύλο κέδρου και χωρούσε μία έως μιάμιση οκά γιαούρτι.

Γιαουρτολός είναι ένα μικρό βαζάκι, στο οποίο κρατούν παλιό γιαούρτι και το 'χουν για πυτιά του γιαουρτιού, τη γιαουρτοπυτιά.

Καράμπα ή βούρτσα ή κοπανόκαδη ή κοπανόκαδος ή τραμπουλίτσα (Ηπειρος) ή μποτινέλο (Ευρυτανία). Ξύλινος κάδος που με τον τρίφτη ή κόφτη

ή δάρτη ή καραμπόξυλο ή βουρτσόξυλο ή το φουρλίτσιο (Ηπειρος) χτυπάγανε το γάλα και γινόταν βούτυρο. Το βουρτσόξυλο είναι ένα ραβδί από έλατο ή πεύκο με τρία δίχαλα στο κάτω μέρος. Μέσα ρίχνουν το γάλα, και το χτυπάνε μέχρι να ξεχωρίσει το βούτυρο, κι αυτό ανεβαίνει στην κορφή, το μαζεύουν, κι ό,τι μένει είναι το ξινόγαλο.



Βεδούρα



Καράμπα



Βουρτσόξυλο

Ανέμη

Ανέμη: ξύλινο σκεύος για να χτυπάνε το γάλα και να φτιάχνουν βούτυρο.

Στραγγότσουλα ή στρογότσουλα: τα τσόλια (πανιά) που σκέπαζαν το γάλα μέχρι να πήξει.

Κάδη ή κάδος ή καδί ή τυρόκαδα ή **τάλαρος** ή ταλάρι ή ταλάρα ή βούτα. Κατασκευαζόταν από έλατο ή βελανιδιά. Στην κάδη έβαζαν το τυρί για να το αλατίσουν και να το φυλάξουν. Πρέπει να 'χουν το ανάλογο αλάτι και την ανάλογη άρμη να τα σκεπάζει, αλλά και μια βαριά πέτρα από πάνω να μη σηκώνει η άρμη το τυρί και το βλέπει ο αέρας, γιατί τότε παίρνει καούρα. Χωρούσε εκατόν πενήντα οκάδες τυρί. Η βουτυρόκαδα είναι η κάδη που φυλάγανε το βούτυρο. Στη γινόκαδη άφηναν το γάλα που θα γινόταν βούτυρο να ξινίσει.

Στα νησιά χρησιμοποιούσαν πολύ τα πήλινα αγγεία και διάφορα σκεύη από ψαθί, καλάμι και βούρλα. Αυτά με τον καιρό αντικαταστάθηκαν με ντενεκεδένια. Για παράδειγμα:

Τυρομεθύρα από τη Νάξο, για την ωρίμανση τυριού.

Μαδάρα ή τυροκομικό καλάθι από την Κρήτη. Το μισοπηγμένο γάλα χύνεται μέσα στη μαδάρα. Το καλάθι τοποθετείται σε ψηλό αεριζόμενο μέρος και, καθώς πήζει, τα υγρά στραγγίζουν μέσα από το πλεγμένο καλάμι.

Τυρομεθύρα **Τυροβόλι** ή τουπί ή καλαθάκι ή καλούπι είναι η φόρμα που σουρώνει το τυρί. Ήταν πλεκτό από βούρλα ή καλάμια.

Κουρούπι ή κουρούπα: πήλινο δοχείο για να φτιάχνουν τη στάκα (κρέμα από το γάλα) στην Κρήτη.



Μαδάρα

Κουρούπι



Γιαουρτολαήνα, όπου πήζει το γιαούρτι στην Κω.

Μπουρνιά είναι το πήλινο δοχείο όπου φτιάχνουν την κοπανιστή.

Τυροκομία και προϊόντα της τυροκομίας

Μπουρνιά Πιο πιθανή πατρίδα του τυριού είναι κάποια από τις θερμές περιοχές στη λεκάνη της Μεσογείου. Σύμφωνα με αρχαίο μύθο, το τυρί έγινε συμπτωματικά από έναν Άραβα έμπορο, ο οποίος έβαλε το γάλα του σε ασκί από στομάχι προβάτου και ξεκίνησε για ταξίδι μέσα από την έρημο. Η πυτιά στα τοιχώματα του ασκιού και η ζέστη προκάλεσαν την πήξη του γάλακτος και το διαχωρισμό του σε πήγμα και τυρόγαλα. Κατά την πορεία του διαπίστωσε ότι το τυρόγαλα και το πήγμα (τυρί) του έκοψαν την πείνα, μάλιστα το τυρί είχε και ευχάριστη γεύση. Έτσι, κατά το μύθο, άρχισε να παράγεται ένα από τα πιο σπουδαία τρόφιμα του ανθρώπου.

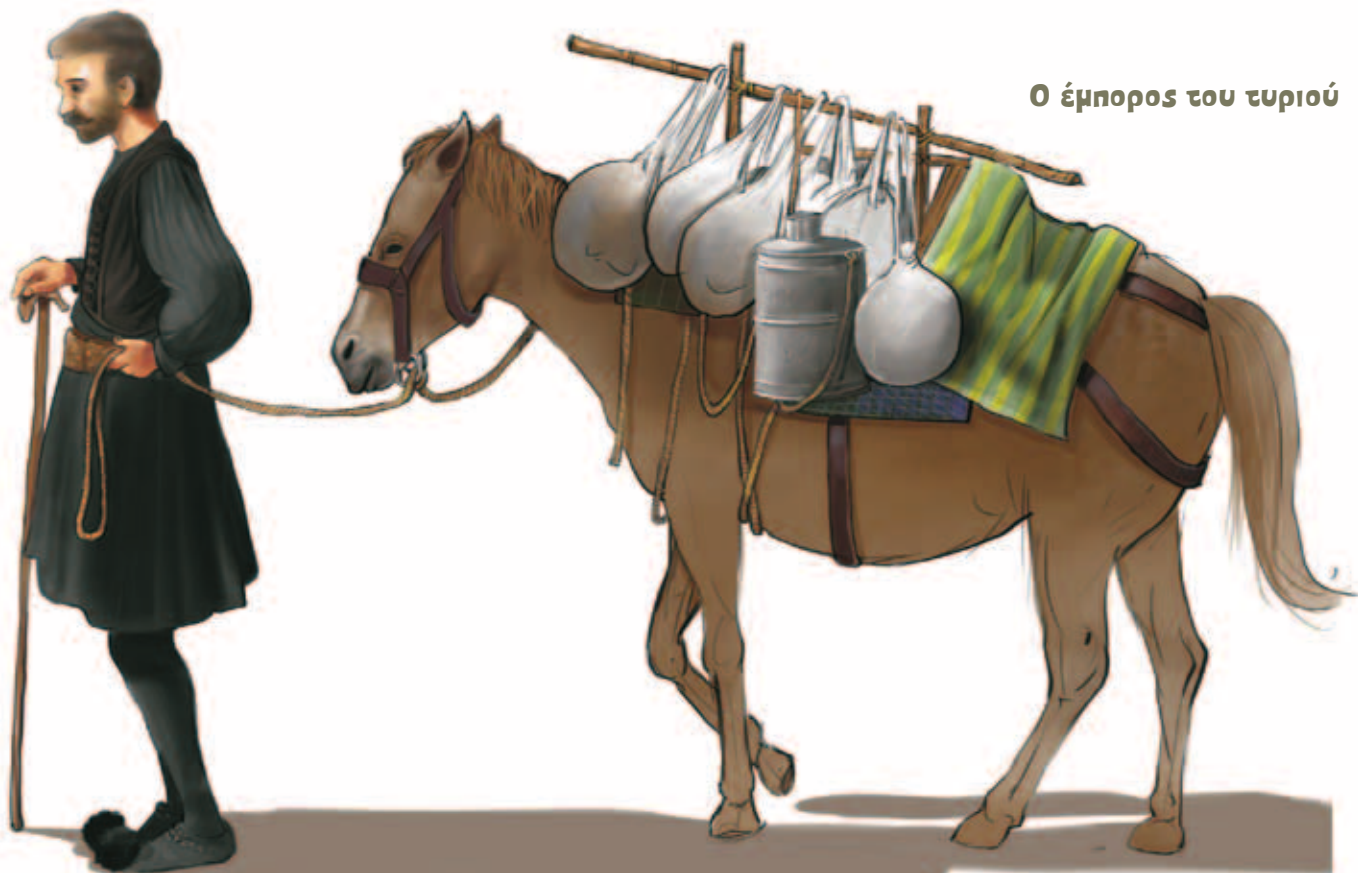
Η παρασκευή του τυριού έχει γενικά την ίδια διαδικασία για όλα τα είδη. Πρώτα το φιλτράρουν με μια μάλλινη τσαντίλα, για να φύγουν διάφορες ακαθαρσίες. Έτσι, το βάζουν σε ένα καζάνι και ή το βράζουν ή χρησιμοποιούν τη θερμοκρασία από το άρμεγμα ή λίγο το ζεσταίνουν. Παίρνουν την πυτιά απ' τον πιτολόο, την τρίβουν και τη λιώνουν σε κρύο γάλα, τη ρίχνουν στο καζάνι αφού έχει κρυώσει λίγο (να δέχεται το δάχτυλο μας τόση ώρα ώσπου να μετρήσουμε μέχρι το 18) και ανακατεύουν με ξύλινες σπάτουλες. Όλη η επιτυχία βρίσκεται στη θερμοκρασία που θα έχει το γάλα. Μετά σκεπάζουν το καζάνι με τσαντίλα για να διατηρεί το

Υπαίθριο τυροκομείο



γάλα τη θερμοκρασία του. Σε μισή ώρα πάνω κάτω το τυρί αρχίζει να πήζει. Από εκεί με τον κούτουλα μεταφέρουν το γάλα στις τσαντίλες, που κρέμονται σε ξύλα μπηγμένα στον τοίχο ή από τον κρεμανταλά και από κάτω έχουν μικρούς κάδους για να στραγγίξει το τυρόγαλο. Μετά το στράγγισμα άνοιγαν την τσαντίλα και έκοβαν το τυρί φέτες. Το αλάτιζαν και το έβαζαν στη βούτα να ψηθεί με σαλαμούρα (τυρόγαλο με αλάτι) για πέντε έξι μέρες. Μετά το ψήσιμο το τοποθετούσαν στην κάδη ή βαρέλι και παλαιότερα στο τουλούμι, όπου έριχναν βρασμένο γάλα με άρμη.

Το τυρόγαλο πηγαίνει σ' ένα καζάνι, και εκεί το ζεσταίνουν. Όταν ανέβει η θερμοκρασία, σχηματίζεται στην επιφάνεια ένα τυρί φτωχό σε λιπαρές ουσίες, η μυζήθρα, που τη μαζεύουν με τρυπητές κουτάλες. Και επαναλαμβάνεται η διαδικασία με τις τσαντίλες. Ότι στραγγίξει το δίνουν στα σκυλιά ή τα γουρούνια. Η ωρίμανση των τυριών και η συντήρησή τους χρειάζονται αρκετή υγρασία και σταθερή θερμοκρασία, γι' αυτό στα πιο ζεστά μέρη τα τυροκομεία είναι υπόγεια ή μικρά κτίσματα με χοντρούς τοίχους (στα νησιά και



Ο έμπορος του τυριού

στην Κρήτη). Πολλά από αυτά είναι κυκλικές πέτρινες κατασκευές.

Παλιά το τυρί το πουλούσαν είτε κατευθείαν από τη στάνη είτε μεταφέροντάς το με τα ζώα.

Είδη τυριών

Η Ελλάδα είναι χώρα με πολύ μεγάλη παραγωγή, αλλά και πολύ μεγάλη κατανάλωση τυριού. Είμαστε η δεύτερη χώρα μετά τη Γαλλία, με 25 κιλά τυρί ανά άτομο το χρόνο. Έχουμε έναν πολύ μεγάλο αριθμό διαφορετικών τυριών. Ο λόγος είναι ότι η Ελλάδα έχει πολλά νησιά, αλλά και βουνά και κοιλάδες, που εύκολα δημιουργούν διαφορές από τον ένα τόπο στον άλλο.

Υπάρχουν 545 είδη τυριών και τουλάχιστον το 85% παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα.

Ανάλογα με τις ιδιότητές τους μπορούμε να τα χωρίσουμε σε:

- Τυριά στην άλμη, όπως η φέτα, ο τελεμές, το τουλουμοτύρι, το καλαθάκι Λήμνου.
- Τυριά με γιαουρτώδη υφή και γεύση, όπως το κατίκι, η στάκα.
- Τα επεξεργασμένα, όπως η κοπανιστή, η ξινομυτζήθρα.
- Τα μαλακά, όπως το γαλοτύρι, τα τυροβόλια, η μανούρα Σίφνου, η αρμεξιά, το χλωρό, το πετρωτό, το σουρωτό, το γυλωμένο, το ανεβατό, το ξινοτύρι, το μαστέλο, το τουλουμοτύρι, η γκίζα, η πρέντζα.
- Μαλακά από τυρόγαλα, όπως η μυζήθρα, το ανθότυρο, το μανούρι.
- Τα σκληρά, όπως η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι, το λαδοτύρι, το Σαν Μιχάλη, το αρσενικό, η λαδογραβιέρα.
- Τα ημίσκληρα, όπως το κασέρι, το μετσοβόνε, η φορμαέλα και το χαλούμι.

Τα τυριά στην Ελλάδα αποτελούν ένα πολύ σημαντικό προϊόν. Έτσι, το κράτος έχει ορίσει 20 είδη ως πολύ σημαντικά και Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), σύμφωνα με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία ιδιότυπων προϊόντων. Αυτά είναι:

- **Φέτα** (Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Λέσβος, Θεσσαλία). Το πιο γνωστό τυρί της Ελλάδας συντηρημένο σε άλμη, μέσα σε βαρέλια ξύλινα ή τενεκέδες. Λευκό τυρί με ελαφρά ξινή γεύση από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου-κατσικίσιου. Το όνομα φέτα προέρχεται επειδή κοβόταν σε φέτες για να τοποθετηθεί στα βαρέλια. Από τις 14 Φεβρουαρίου 2002, όπως αποφάσισε η Κομισιόν, χρησιμοποιείται επίσημα ο όρος «φέτα» μόνο για το ελληνικό άσπρο τυρί.
- **Κασέρι** (Μακεδονία, Θεσσαλία, Λέσβος, Ξάνθη). Είναι λευκοκίτρινο με ελάχιστες έως καθόλου τρύπες. Έχει ήπιο άρωμα και γεύση. Γίνεται από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου-κατσικίσιου ή αγελαδινό.
- **Μανούρι** (Θεσσαλία, κεντρική και δυτική Μακεδονία). Η ονομασία του προέρχεται από τη λέξη «μανός», που σημαίνει αραιός. Ελαφρά αλμυρό. Αν παλαιωθεί, σκληραίνει και είναι ιδανικό για μακαρονάδες. Έχει κυλινδρικό σχήμα χωρίς εξωτερική κόρα. Το χρώμα του είναι λευκό όταν είναι φρέσκο και υπόλευκο όταν παλιώσει. Δεν έχει τρύπες.
- **Γαλοτύρι** (Ήπειρος, Θεσσαλία). Τυρί που ωριμάζει μέσα σε κάδους ή δοχεία με προσθήκη γάλακτος. Είναι υπόλευκο, ξινούτσικο και ελαφρά γιαιουρτώδες. Από γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μείγμα και των δύο.
- **Κεφαλογραβιέρα** (δυτική Μακεδονία, Ήπειρος, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία). Σκληρό τυρί και, αν είναι καλά ωριμασμένο, κάνει και για τα μακαρόνια. Από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου-κατσικίσιου.
- **Καλαθάκι Λήμνου**. Λευκό τυρί που συντηρείται σε άλμη. Έχει το σχήμα του μικρού καλαθιού που ωριμάζει μέσα του, με διάσπαρτες μικρές τρύπες γεμάτες με σταγόνες υγρού λίπους. Τυρί από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με κατσικίσιο.
- **Γραβιέρα Αγράφων**. Τυρί από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με κατσικίσιο, έχει όλα τα αρώματα και τις γεύσεις των χόρτων του βουνού.
- **Κοπανιστή** (Κυκλάδες). Ένα υπερπικάντικο αλοιφώδες τυρί που πιπερίζει. Ωριμάζει κάτω από τον καυτό ήλιο των Κυκλάδων και φτιάχνεται από αιγοπρόβειο γάλα.
- **Γραβιέρα Κρήτης**. Τυρί σκληρό από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με γίδινο. Γεύση ελαφρά αλμυρή και γεμάτη από το βούτυρο και τις πρωτεΐνες του γάλακτος. Έχει μι-

κρές τρυπούλες και φτιάχνεται από αιγοπρόβειο γάλα.

- **Κατίκι Δομοκού.** Ελαφρύ αλοιφώδες τυρί από αιγοπρόβειο γάλα με ελαφρύ άρωμα και γεύση, το οποίο φυλάσσεται σε δοχεία.
- **Ξινομυζήθρα Κρήτης.** Τυρί λευκό με ξινούτσικη γεύση, χωρίς τρύπες από γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μείγμα τους.
- **Σαν Μιχάλη** (Σύρος). Τυρί πικάντικο που παράγεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα σε μεγάλα κεφάλια. Το τυρί έχει το όνομα του Αγίου Μιχαήλ, από εκκλησία του νησιού.
- **Μετσοβόνε** (Μέτσοβο). Τυρί ημίσκληρο από μείγμα αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος, με ένα ελαφρύ κίτρινο χρώμα, καπνισμένο και φτιαγμένο με την τεχνική της ελαστικής τυρόμαζας. Έχει σχήμα κυλίνδρου. Δημιούργημα του τυροκομείου του Ιδρύματος Τοσίτσα.
- **Γραβιέρα Νάξου.** Μοιάζει πολύ με τη γραβιέρα της Κρήτης. Από μείγμα αγελαδινού και κατσικίσιου γάλακτος, ελαφρά κίτρινη με φίνο άρωμα.
- **Πηχτόγαλο Χανίων.** Ένα τυρί με γιαουρτώδη υφή, ελαφρά υπόξινη γεύση, τρώγεται με το κουτάλι, ανοιχτόχρωμο, σχεδόν λευκό, με ευχάριστη μυρωδιά. Από γάλα κατσικίσιο ή πρόβειο ή μείγμα τους.
- **Ανεβατό** (νομός Γρεβενών και περιοχή Βοΐου Κοζάνης). Είδος λευκού τυριού, από πρόβειο, κατσικίσιο ή αιγοπρόβειο γάλα, με ελαφρά ξινούτσικη γεύση.
- **Μπάτζιος** ή μπάτζος (Θεσσαλία, κεντρική και δυτική Μακεδονία). Τυρί άλμης, ημίσκληρο ή σκληρό, άπαχο σχετικά, το οποίο παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μείγμα τους, μερικώς αποβουτυρωμένο. Είναι τυρί χωρίς επιδερμίδα, με μάζα μαλακή, χρώμα λευκό έως λευκοκίτρινο. Με πολλές τρύπες, έχει ευχάριστη υπόξινη, ελαφρά πικάντικη ή και πολύ αλμυρή γεύση. Το όνομά του προέρχεται από το μπάτζος ή μπατζαριό, όπως ονομαζόταν ειδικό ορθογώνιο καλύβι που στηνόταν στο χώρο αρμέγματος των κοπαδιών.
- **Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού.** Ημίσκληρο τυρί σε μικρούς κυλίνδρους, μέτρια

αλμυρό με γεμάτη γεύση, από γάλα κατσικίσιο ή πρόβειο ή μείγμα τους.

- **Σφέλα** ή φέτα της φωτιάς (Μεσσηνία, Λακωνία). Ένα είδος φέτας με αναθερμασμένη τυρόμαζα. Είναι τυρί σε άλμη όπως η φέτα, από γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα τους.
- **Λαδοτύρι Μυτιλήνης**. Πικάντικο τυρί, πολύ πιπεράτο. Από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Για ένα διάστημα ωριμάζει και διατηρείται μέσα στο λάδι. Το γνήσιο λαδοτύρι έχει χρώμα κιτρινοκόκκινο και σχήμα κυλινδρικό. Είναι γνωστό και με το όνομα «κεφαλάκι».

Εκτός από τα τυριά ΠΟΠ, υπάρχουν ακόμα πολλά γνωστά τυριά και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως:

- **Τελεμές**. Τυρί λευκό, που παρασκευάζεται από μείγμα αγελαδινού, κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι η φέτα της βόρειας Ελλάδας.
- **Ανθότυρο**. Παραδοσιακό ελληνικό τυρί που παρασκευάζεται από πρόβειο τυρόγαλα ή κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα τους, στο οποίο προστίθεται λίγο πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή και κρέμα τους. Υπάρχουν δύο τύποι ανθότυρου: φρέσκο και ξερό. Το φρέσκο που είναι μαλακό τυρί με ελαφριά γεύση. Το ξερό είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση.
- **Κεφαλοτύρι**. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγμα τους. Θεωρείται το παλαιότερο από τα σκληρά τυριά της Ελλάδας. Έχει αλμυρή και πικάντικη γεύση και ευχάριστο άρωμα.
- **Μυζήθρα**. Η μυζήθρα παράγεται σε όλες της περιοχές της Ελλάδας. Είναι ένα ελαφρύ τυρί, περιέχει και τα τρία είδη γάλακτος, πρόβειο, κατσικίσιο και αγελαδινό. Η γεύση της είναι παρόμοια με το μανούρι, συνήθως υφάλμυρη, υπάρχουν όμως και γλυκές ποικιλίες, όπως η κρητική μυζήθρα. Συνήθως, για να πήξει, το μείγμα μπαίνει μέσα σε ένα ειδικό πανί (τσαντίλα), που κρεμιέται από ψηλό σημείο από τις τέσσερις άκρες του. Υπάρχουν δύο είδη, η χλωρή (μαλακιά) και η σκληρή. Η σκληρή μυζήθρα συνήθως είναι πολύ αλμυρή και τρίβεται στα μακαρόνια. Ονομάζεται «μανούρι» στη Μακεδονία και «ανθότυρος» στην Κρήτη. Σε κάποια μέρη της Ελλάδας για την παρασκευή της μυζήθρας, αντί για πυτιά, χρησιμοποιείται χυμός λεμονιού.
- **Τουλουμοτύρι**. Είναι κομμάτια πολύ πικάντικου μαλακού τυριού σε γάλα και άλμη

μέσα σε τουλούμι (δέρμα κασίκας), εξού και τουλουμοτύρι. Σήμερα είναι δυσεύρετο. Ωριμάζει μέσα στο τουλούμι.

- **Χαλούμι.** Είναι γνωστό ως κυπριακό τυρί, αν και παρασκευάζεται και παράγεται και σε άλλες περιοχές, π.χ. στην Αίγυπτο. Είναι ημίσκληρο τυρί, από μείγμα αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος ή εξ ολοκλήρου από αιγοπρόβειο γάλα. Έχει άσπρο χρώμα και ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι ότι δεν λιώνει όταν ψήνεται.
- **Γκίζα.** Είδος τυριού από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα. Η γεύση της είναι υφάλμυρη, όμοια με το μανούρι.
- **Γραβιέρα Μυτιλήνης.** Παρασκευάζεται κυρίως από πρόβειο γάλα, ενώ σε λίγες περιπτώσεις χρησιμοποιείται μείγμα με κατσικίσιο.
- **Γραβιέρα Σοχού.** Αρωματικό τυρί από το Σοχό της Μακεδονίας, με σκούρα μελιτζανιά «επιδερμίδα», λόγω της επικάλυψής του με μοβ παραφίνη (κερί). Από αγελαδινό και γίδινο γάλα. Έχει μικρές τρύπες και έντονο άρωμα.
- **Μαστέλο Χίου.** Τυρί όχι πολύ αλμυρό.
- **Μανούρα Σίφνου** γυλωμένη. Ολόπαχο πρόβειο τυρί, ωριμασμένο μέσα σε οινολάσπη.
- **Κατσοχοίρι.** Μικρό τυρί από την Κρήτη. Από αραιό υπόλειμμα που μαζεύεται όταν ζεσταίνεται ο αφρός.
- **Γιδοτύρι.** Φρέσκο, λευκό τυρί από κατσικίσιο γάλα, με έντονο το άρωμα του γάλακτος.
- **Ανθότυρο Ανάφης.** Στρογγυλό, επίπεδο, λευκό τυράκι, αλατισμένο ή ανάλατο, από πλήρες πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα.
- **Αρσενικό Σικίνου και Νάξου.** Υποκίτρινο, μαλακό τυρί.
- **Χλωροτύρι Άνδρου.** Φρέσκο λευκό τυρί, κάτι σαν ανάλατη φέτα.
- **Μανούσος Άνδρου.** Ολόπαχο τυρί, φτιαγμένο από πλήρες γάλα.
- **Βραστό τυρί Ανάφης.** Παρασκευασμένο από τυρόγαλο και από φρέσκο κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα. Όταν το τυρί αυτό στεγνώσει, βυθίζεται σε βραστό, αλατισμένο νερό για συντήρηση. Στη συνέχεια αφήνεται στον ήλιο να στεγνώσει και να σκληρύνει.

Εκτός από τυριά υπάρχουν και άλλα γαλακτοκομικά παρασκευάσματα, όπως:

- **Ανθόγαλα** ή αφρόγαλα ή καϊμάκι. Το πάνω πάνω παχύ στρώμα όταν βράσει το γάλα.
- **Βούτυρο**. Το βούτυρο έβγαινε από την κορφή (πάνω μέρος του γάλακτος) την οποία μάζευαν από το γάλα. Την κορφή την έβραζαν σε σιγανή φωτιά, όπου ξεχώριζε σιγά σιγά το βούτυρο και έμενε το κατακάθι. Αλλιώς, έβαζαν την κορφή στην καράμπα με πολύ λίγο νερό και κτυπούσαν με το δάρτη για να βγάλουν το βούτυρο. Οι τσοπάνοι δεν το βάζουν στο στόμα τους ούτε για δοκιμή. Το θεωρούν χρήσιμο μόνο στο φαγητό.
- **Γιαούρτι**. Φτιάχεται από το γάλα όταν θερμανθεί στους 80 βαθμούς και μετά κρυώσει στους 25-30, πήζοντας με μια κουταλιά παλιού γιαουρτιού διαλυμένου στο γάλα. Το σκεπάζουμε με ρούχα για να διατηρηθεί ζεστό περίπου τέσσερις ώρες. Μετά το ξεσκεπάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει.
- **Ξινόγαλο** ή αρμόγαλο ή αριάνι. Υπόξινο δροσιστικό ποτό, από πρόβειο γάλα.

Το κούρεμα

Το κούρεμα, ή **κούρος**, των προβάτων γίνεται πάντα την άνοιξη και πριν του Αγίου Πνεύματος. Δεν πρέπει να πιάσει η ζέστη, για να μην υποφέρουν τα ζώα με το πολύ τρίχωμα.

Για το κούρεμα των προβάτων χρησιμοποιείται ειδικό ψαλίδι, το **προβατοψάλιδο** ή πρατοψάλιδο. Το κούρεμα για τα γίδια λέγεται γιδόκουρος και η ειδική ψαλίδα **γιδοκουρεύτρα** ή τραοψάλιδα για κατσίκια. Χρησιμοποιείται επίσης και ένα κοινό αλλά μεγάλο ψαλίδι.

Χρειάζεται μεγάλη τέ-

Κοινό μεγάλο ψαλίδι



Ο κούρος ή κούρεμα



Το προβατοψάλιδο

χνη για να κουρέψεις γρήγορα ένα πρόβατο, να μη το τραυματίσεις και να βγει όλο το μαλλί σαν ένα πουκάμισο, που λέγεται **ποκάρι**. Το κάνει πάντα ειδικός βοσκός που ξέρει από αυτά.

Μετά το κούρεμα, το μαλλί ζυγίζεται για να το αγοράσει ο έμπορος.

Όλη η υπόλοιπη επεξεργασία, μια μεγάλη διαδικασία ώστε να γίνει νήμα και ύφασμα, είναι μια πολύ σοβαρή ασχολία, που ονομάζεται υφαντική.

Το ζύγισμα



Δέρμα

Το δέρμα από τα ζώα, τόσο τα πρόβατα και αρνιά όσο και τα κατσίκια, είχε συγκεκριμένη χρήση. Από αυτά γίνονταν τα **ασκιά** ή **τουλούμια**, που τα χρησιμοποιούσαν σαν δοχεία ή σαν μουσικά όργανα.

Τα δοχεία ήταν είτε για υγρά (κρασί, λάδι) είτε για τυρί.

Μικρά ασκιά με στόμιο ήταν για νερό. Επίσης, τα χρησιμοποιούσαν σαν τουρβά για να κουβαλάνε ψωμί, καπνό, αλεύρι, σαν σακούλες. Η επεξεργασία ήταν τέτοια ώστε η τρίχα του ζώου κουρευόταν και έβαζαν το μέσα έξω. Οι ίδιοι οι βοσκοί έκαναν την επεξεργασία όλη. Με αυτά κουβαλούσαν τα προϊόντα τους για πούλημα ή έφτιαχναν το περίφημο **τουλουμοτύρι**.

Τα μουσικά όργανα ήταν τα πνευστά **τσαμπούνα** ή γκάιντα, τόσο στην ορεινή όσο και στη νησιωτική Ελλάδα.

Τσαμπούνα ή γκάιντα



Το πήγαινε και έλα στα χειμαδιά και στα βουνά

Μέχρι πολύ πρόσφατα τα ζώα, δηλαδή πρόβατα και κατσίκια, έπρεπε να βρίσκουν τροφή τριγυρίζοντας στη φύση. Ο τσοπάνος, για να μπορεί να ζει από την κύρια απασχόλησή του, έπρεπε να έχει πολλά ζώα. Αυτά για να τραφούν είχαν ανάγκη μεγάλες εκτάσεις, ώστε να βρίσκουν αρκετή τροφή. Γι' αυτό έπρεπε να μετακινούνται, και μάλιστα να βρίσκουν τις καλύτερες εκτάσεις (βοσκοτόπια) δίχως να δημιουργούν πρόβλημα στους καλλιεργητές της γης. Τέτοιες εκτάσεις βρίσκονταν συνήθως μακριά από τις καλλιέργειες και σε εδάφη ακατάλληλα για σπορά ή εδάφη που τα είχαν εκμεταλλευτεί με κάποια καλλιέργεια και βρίσκονταν για κάποιο διάστημα ή μόνο μια εποχή ελεύθερα για βόσκηση.

Το φόρτωμα. Η γκλίτσα ήταν για να στηρίζει το φορτίο, για να μη γυρίσει το σαμάρι και το ρίξει κάτω.



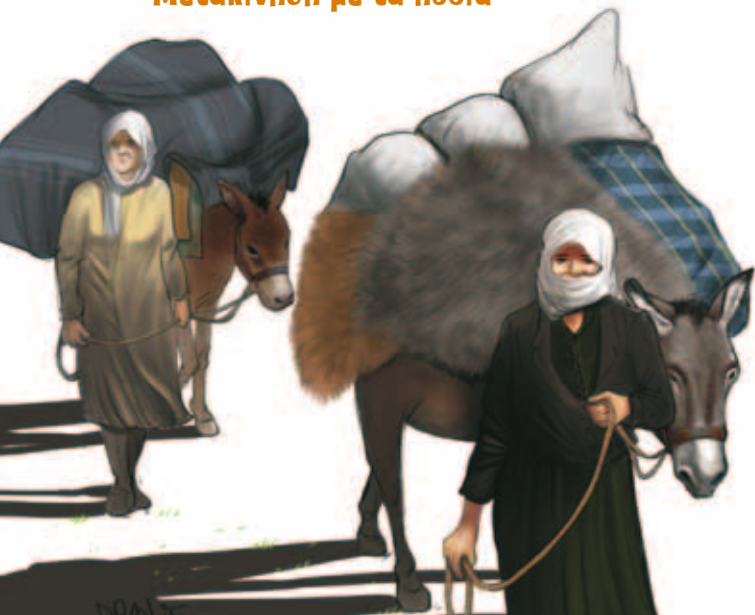


Κοπάδι και άλογα που κουβαλάνε το νοικοκυριό

Νομαδικές μετακινήσεις γίνονταν σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα. Πριν κλείσουν τα σύνορα, οι νομάδες βοσκοί έμπαιναν και έβγαζαν με τα κοπάδια τους από τα βόρεια σύνορα της χώρας. Προτιμούσαν να πηγαίνουν κάθε χρόνο στην ίδια περιοχή ή σε κάποια γειτονική που τους ήταν γνωστή, στα βοσκολίβαδά τους.

Το **λιβάδι** το χωρίζανε σε δύο ίσα μέρη. Το ένα το είχαν για τα γαλάρια και το έλεγαν γαλαροτόπι ή γεννολίβαδο, και

Μετακίνηση με τα πόδια







Οι τέντες το βράδυ

το υπόλοιπο ήταν το στερφοτόπι. Το καλύτερο με το ψηλότερο χορτάρι, την αμαλαγιά, το είχανε για γαλαροτόπι. Το στερφοτόπι πάλι το χώριζαν. Το καλύτερο κομμάτι το έπαιρναν τα ζυγούρια, τα χρονιάρικα, πριν από την αναπαραγωγή, το **μάρκαλο**. Στο στερφοτόπι χώριζαν ένα μέρος, το αρνολίβαδο, όπου έβοσκαν οι αρνάρηδες τα αποκομμένα αρνιά. Στο στερφοτόπι επίσης έβοσκαν οι γκαστρωμένες προβατίνες και αυτές που μόλις είχαν γεννήσει. Για τα γιδοτόπια δεν πολυσκοτίζονται, αυτά πάνε όπου θέλουν και βρίσκουν τροφή. Δεν τα πήγαιναν όμως στα λιβάδια, γιατί θα χαλούσαν το χορτάρι. Όταν γεννήσουν οι γίδες τις πάνε σε απολίβαδο, δηλαδή βοσκημένο λιβάδι.

Τα μαντριά, λοιπόν, βρίσκονταν στα βουνά το καλοκαίρι και στους κάμπους το χειμώνα πριν αρχίσουν να φυτεύονται τα σπαρτά. Μάλιστα, στον κάμπο ο τσοπάνης έκανε συμφωνία με τον καλλιεργητή, δίνοντάς του αντάλλαγμα, για να βοσκήσουν τα ζώα του σε ό,τι είχε απομείνει από το θερισμό και να αφήσουν την κοπριά που θα έκανε το χωράφι γόνιμο.

Τα βοσκοτόπια στα βουνά έχουν διάφορες ονομασίες. Πολύ γνωστές είναι οι μαδάρες στη Κρήτη και τα παρχάρια στον Πόντο, κατεροχόν άδενδρες εκτάσεις με άφθονο χόρτο.

Έχουμε, λοιπόν, τις εποχικές μετακινήσεις, εικόνα ακόμα και σήμερα πολύ γνωστή, με το κοπάδι να ανεβαίνει στα βουνά, πλέον όμως πάνω σε φορτηγά αυτοκίνητα. Η ζωή αυτή λέγεται νομαδική και αυτοί που ζουν έτσι, νομάδες. Παλιά όλα τα υπάρχοντα φορτώνονταν σε ζώα, μουλάρια, με ειδικό τρόπο βάζοντας ένα ξύλο για να στηρίζει το φορτίο από την άλλη μεριά.

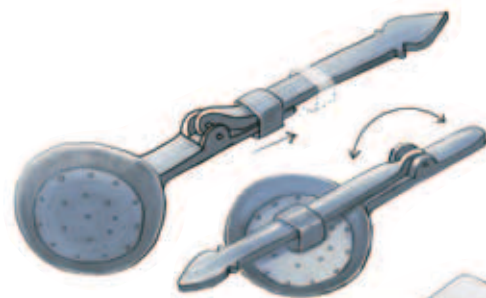
Το ταξίδι διαρκούσε πολλές ημέρες και οι τσοπάνηδες μαζί με τα ζώα τους μετέφεραν όλη την οικογένεια και το σπιτικό τους.

Στο δρόμο ζούσαν σε πρόχειρες τέντες, που τις έστηναν για να ξεκουραστούν για λίγο.

Επίσης κατασκεύαζαν ειδικά σκεύη για να μπορούν να μεταφέρονται πιο εύκολα.

Σε μια άλλη εικόνα που είναι άγνωστη σε πολύ κόσμο βλέπουμε να μεταφέρονται τα κοπάδια από νησί σε νησί, για τον ίδιο λόγο. Μάλιστα, το χειμώνα πήγαιναν στα μικρά άγονα νησιά που είχαν χορτάρι και ξαναγύριζαν το καλοκαίρι στα μεγαλύτερα όπου υπήρχε νερό. Αυτή η μετακίνηση έκανε σιγά σιγά τους τσοπάνηδες ναυτικούς, καθώς απέκτησαν γνώσεις ναυτιλίας. Τρανό παράδειγμα είναι οι Οινούσες με την εξαιρετικά ισχυρή ναυτιλία. Έμαθαν τη θάλασσα μεταφέροντας τα κοπάδια από τα Καρδάμυλα στις Οινούσες μέσα σε καϊκια. Μάλιστα, σήμερα το λιμάνι του νησιού ονομάζεται Μανδράκι, δηλαδή μάντρα για κοπάδι, επειδή περικλείεται από νησιά σαν τους τοίχους μάντρας.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι όλα τα μικρά νησιά χρησιμοποιήθηκαν, και χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα, ως βοσκότοποι.



Κουτάλα τρυπητή



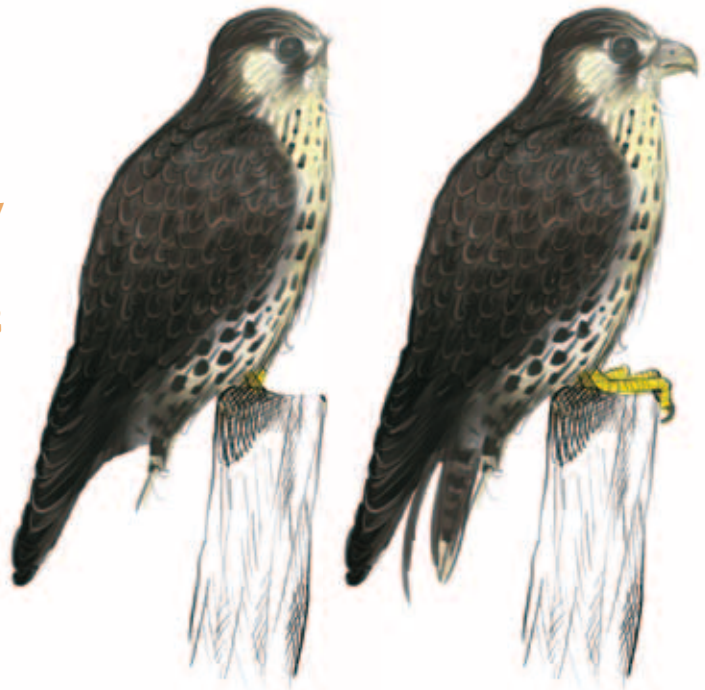
Κατσαρόλα



Κοπάδι σε καϊκι

Δραστηριότητες

α Βρείτε τις διαφορές. Είναι δύο γεράκια που μοιάζουν πολύ μεταξύ τους. Δεν είναι όμως ίδια. Μπορείτε να βρείτε τις τρεις διαφορές;



β Συμπληρώστε την εικόνα. Ο εικονογράφος ζωγράφισε την αλεπού, αλλά δεν πρόλαβε να φτιάξει την ουρά και τα αυτιά της. Μπορείτε να τον βοηθήσετε;





Ξέρετε τι λείπει; Ζωγραφίστε το!



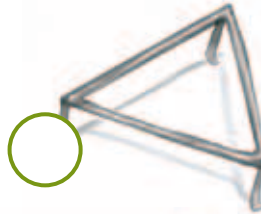
Υ Γράψτε από κάτω τι είναι αυτά.



Σωστός απαντήσεως : λυχνάρι, κόκκινο στήθος, σκύλος, λύκος, αετός, γλάρος

Δ Αντιστοιχίστε τις εικόνες με τα όνομά τους.

1. σιδερένιο περιλαίμιο ή χανάκα ή τσαηράζι
2. Τσοπανόσκυλο
3. Καρδάρα, καρδάρι ή μαστέλο
4. Κρεμανταλές ή κρεμαντζάλα
5. Τυροβόλι ή τσουπί ή καλαθάκι ή καλούπι
6. Πυροσειά



Ε Τα προϊόντα και αντικείμενα της στάνης

Κύκλωσε τα προϊόντα και τα αντικείμενα που μπορείς να βρεις σε μια στάνη.

φθoγέρα, ψάρια, μανούρι, γραφομηχανή, σιδερένιο περιλαίμιο, κουπί, μαλλί, κρεμανταλιάς, τσαμπούνα, παχνί, γάλα, ψαροντούφεκο, μπουκάλες κατάδυσης, μπουλντόγκ, κόττες, σιτάρι, κυψέλη, άλογο, ποδήλατο, κομπιούτερ, σπανακόπιτα

στ Τα τυριά της Ελλάδας

«Έχουμε έναν πολύ μεγάλο αριθμό διαφορετικών τυριών.

Ο λόγος είναι ότι η Ελλάδα έχει πολλή νησιά αλλά και βουνά και κοιλάδες που εύκολα δημιουργούν διαφορές από τον ένα τόπο στον άλλο».

Δίπλα σε κάθε είδος τυριού βάλτε την περιοχή που μπορεί να το βρει κανείς... (μπορεί να υπάρχει ένας χάρτης και να συνδέεται το τυρί με την περιοχή του).

- Καλαθάκι
- Κοπανιστή
- Γραβιέρα
- Κατίκι
- Σαν Μιχάλη
- Γραβιέρα
- Γραβιέρα
- Γαλοτύρι
- Φορμαέλα
- Λαδοτύρι

Γνωρίζεις άλλα είδη τυριών και την προέλευσή τους;

Έσως απαντήσεις
Καλαθάκι Λήμου, Κοπανιστή Κυκλάδων, Γραβιέρα Κρήτης, Κατίκι Δομοκού, Σαν Μιχάλη Σύρου, Γραβιέρα Νέζου, Γραβιέρα Αγράφων, Γαλοτύρι Ηπείρου-Θεσσαλίας, Φορμαέλα Αρκαδίας, Λαδοτύρι Μυτιλήνης

3

Τι τυρί είναι;

Βάλε τα παρακάτω τυριά στην κατηγορία που ταιριάζουν.

κατίκι, λαδογραβιέρα, στάκα, ξινοκυζήθρα, γαλοτύρι, φορμαέλα, μανούρα Σίφνου, κοπανιστή, χλωρό, πετρωτό, μετσοβόνη σουρωτό, λαδοτύρι, γυλωμένο, χαλούμι ανεβατό, ξινοτύρι, μαστέλο, τουλουμοτύρι, γκίζα, πρέντζα, μυζήθρα, ανθότυρο, μανούρι, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, Σαν Μιχάλη, αρμεξιά, αρσενικό, κασέρι

Τυριά με γιαουρτώδη υφή-γεύση

Μαλακά τυριά

Επεξεργασμένα τυριά

Μαλακά από τυρόγαλα

Ημίκληρα

Σκληρά

η Χρησιμοποιώντας τις παρακάτω λέξεις, φτιάξε μια φανταστική ιστορία.

τσοπάνης, μαντρί, καθαθάκι, κρεμανταλιάς, γιδόκουρος, κονάκι, κούτουλας, πιτυά, τσακάλι, λυκοσίδερα (Σημείωση: το λεξιλόγιο μπορεί να μεγαλώσει)

.....

.....

.....

.....

.....

θ Συμπληρώστε αυτό που λέει.

Ο πιο σημαντικός άνθρωπος στο κοπάδι είναι ο

Ο τσοπάνης βάζει στα ζώα του για να μπορεί να τα ακούει, όσο μακριά να πάνε καθώς βόσκουν, για να μπορεί να τα μαζέψει.

Ο τσοπάνος ελέγχει το κοπάδι του με τη βοήθεια των τσοπανόσκυλων και μιας μαγκούρας, της

Ο τσοπάνος, για να προστατεύσει το σκύλο του από το θανάσιμο δάγκωμα του λύκου, του βάζει ένα περιλαίμιο σιδερένιο, τη

Υπάρχουν αρκετά είδηόπως ο τζουράς στην Ήπειρο, το σουραύλι ή καλάμι ή καθαμίδι στη Ρούμελη και η τζαμάρα.

Η στάνη έχει τρεις βασικούς χώρους: το κονάκι για τους ανθρώπους και για τις δουλειές τους, το μαντρί για τα ζώα και τη για το άρμεγμα.

Το πετρωτό, το σουρωτό, το γυλωμένο, το ανεβατό είναι είδη που βρίσκουμε σε μια στάνη.

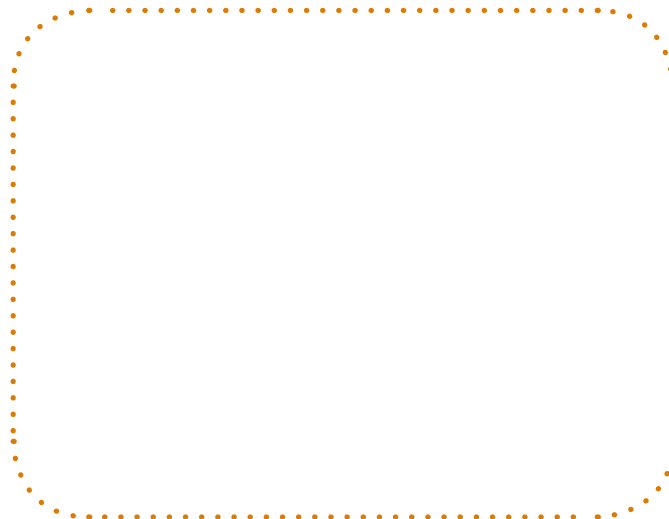


**Ζωγράφισε τη λαμψηδόνα
όπως τη φαντάζεσαι.**



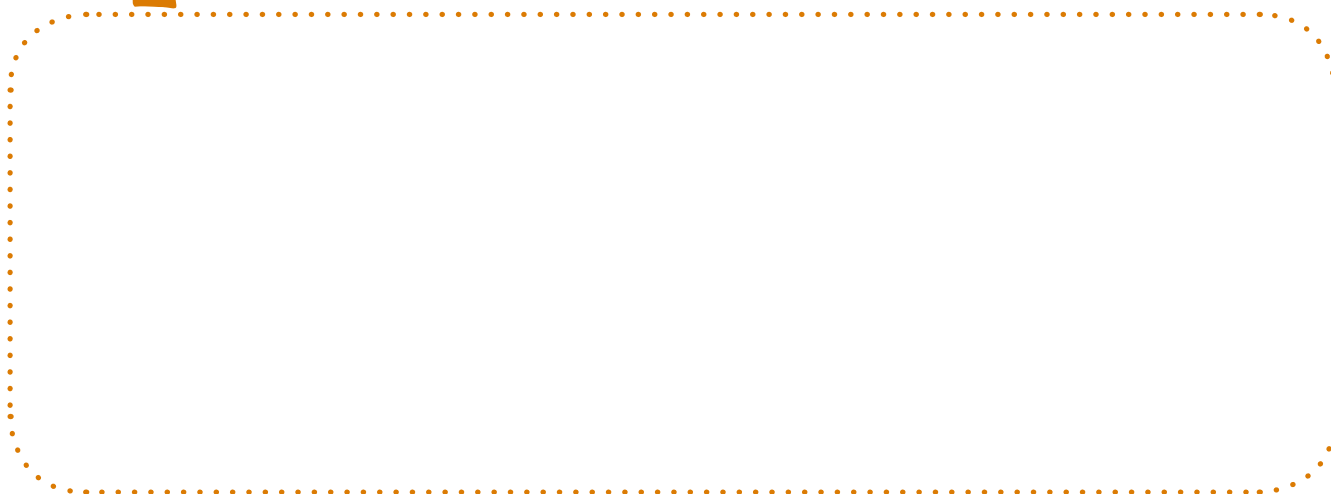
Κα

**Ζωγράφισε μια εικόνα
από τη ζωή των
παιδιών στη σάπη.**

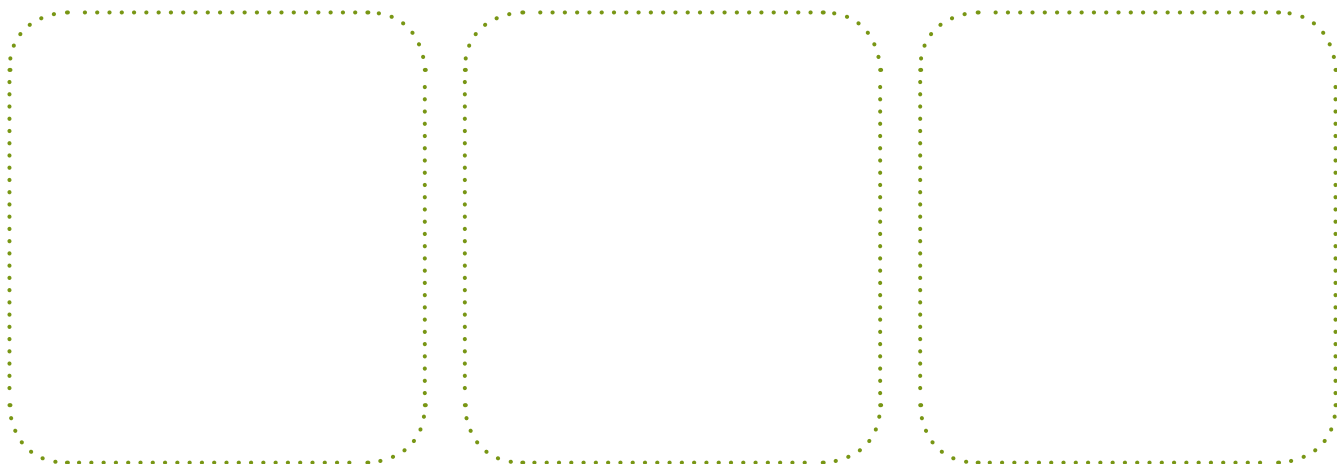


Κβ

**Ζωγράφισε πώς ο κοκκινοθαίμης έγινε βασιλιάς των
πουλιών.**



17 Ζωγράφισε την ιστορία του γκιώνη.

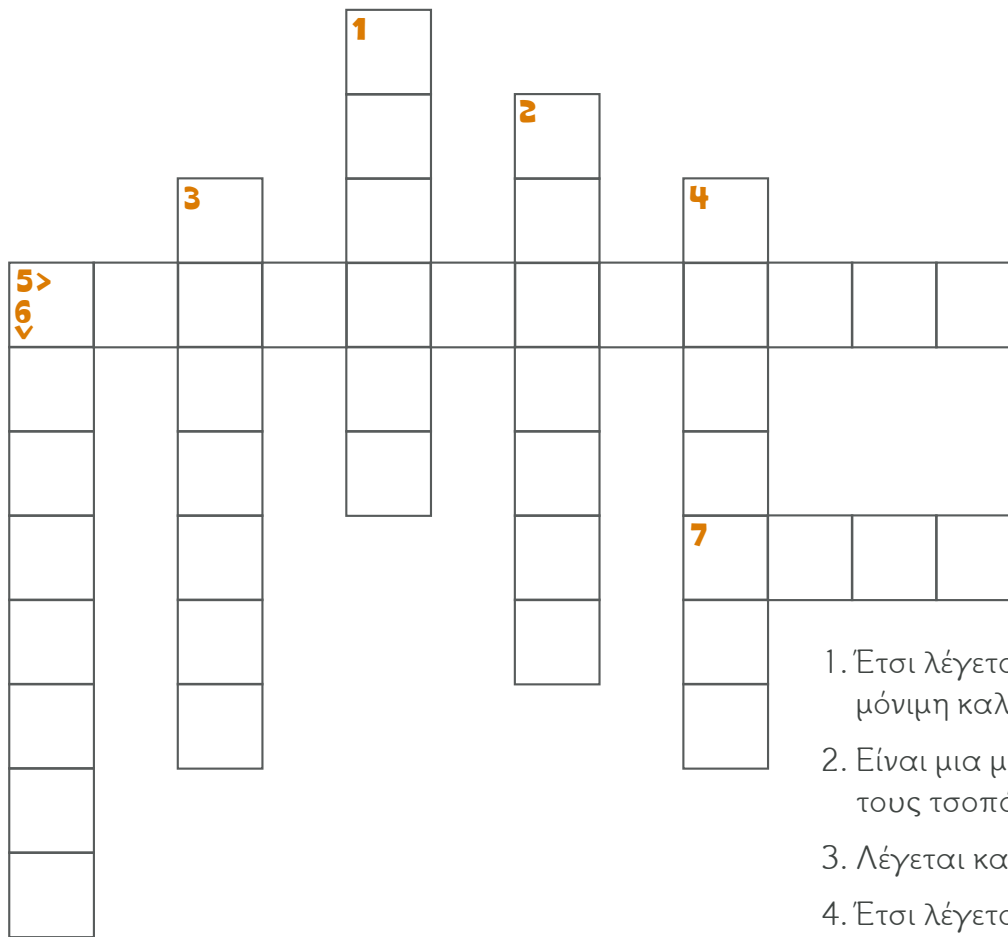


18 Δημιουργήστε το γλωσσάρι των τσοπαναρίων. Κάθε φορά που συναντάτε μια «σκούρα» λέξη, την αντιγράφετε στο γλωσσάρι που υπάρχει στο τέλος του βιβλίου και συμπληρώνετε δίπλα τη σημασία της.



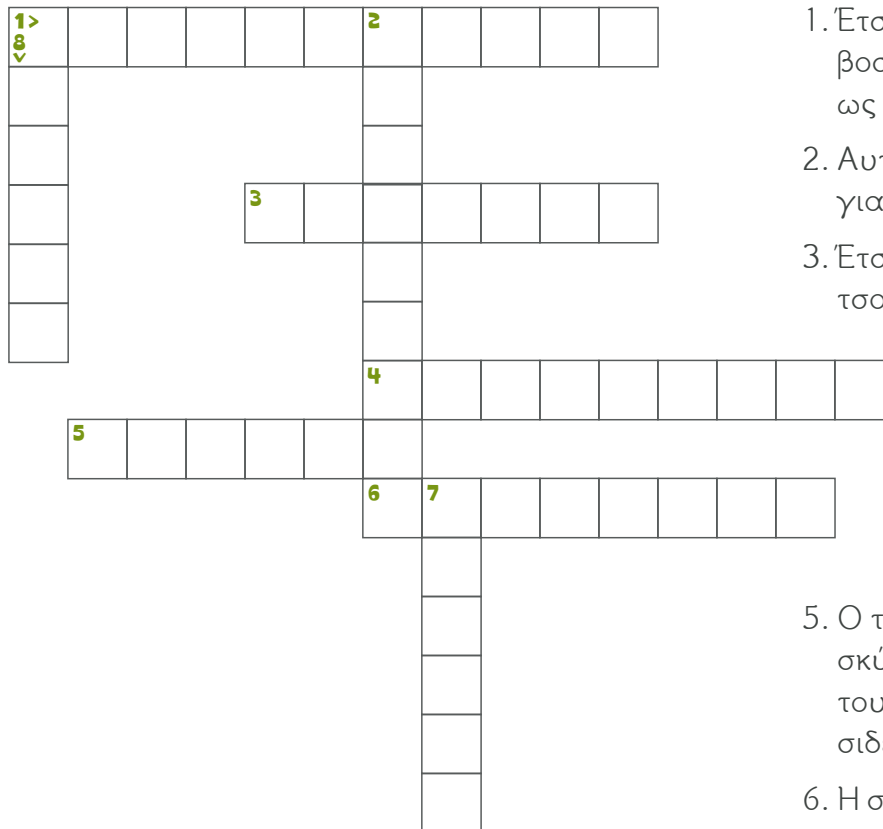
Το σταυρόλεξο του τσοπάνη

Για να λύσεις τα σταυρόλεξα πρέπει να είσαι ή τσοπάνης ή να έχεις μελετήσει το βιβλίο.



1. Έτσι λέγεται η πρόχειρη ή και μόνιμη καλύβα του τσοπάνη.
2. Είναι μια μεγάλη συντροφιά για τους τσοπάνηδες.
3. Λέγεται και έτσι ο λύκος
4. Έτσι λέγεται η μαγκούρα με την οποία ο τσοπάνος ελέγχει το κοπάδι του.
5. Λέγεται και έτσι ο βοσκός.
6. Έτσι λέγεται ο σκύλος του τσοπάνη (σύνθετη λέξη).
7. Είναι ένα από τα βασικά προϊόντα που παράγεται στις στάνες.

Το απαιτητικό σταυρόλεξο του τσοπάνη



1. Έτσι λέγεται το έλατο που βάζουν οι βοσκοί στο κονάκι και το χρησιμοποιούν ως κρεμάστρα.
2. Αυτός είναι ο πιο σημαντικός άνθρωπος για το κοπάδι.
3. Έτσι λέγεται η μαγκούρα με την οποία ο τσοπάνης ελέγχει το κοπάδι του.
4. Ο τσοπάνης βάζει τέτοια στα ζώα του για να μπορεί να τα ακούει, όσο μακριά κι αν πάνε την ώρα που βόσκουν, αλλά και για να μπορεί να τα μαζεύει.
5. Ο τσοπάνος για να προστατεύσει τον σκύλο του από το θανάσιμο δάγκωμα του λύκου, του βάζει ένα περιλαίμιο σιδερένιο, το τσαπράζι ή
6. Η στάνη έχει τρεις βασικούς χώρους: το κονάκι για τους ανθρώπους και τις δουλειές τους, το μαντρί για τα ζώα και για το άρμεγμα τη
7. Το πετρωτό, το σουρωτό, το γυλωμένο, το ανεβατό είναι κάποια είδη (γεν. πληθ.) που βρίσκουμε σε μια στάνη.
8. Έτσι λέγεται η πρόχειρη ή και μόνιμη καλύβα του τσοπάνη.

Βιβλιογραφία

Παρατίθεται ενδεικτική βιβλιογραφία που χρησιμοποιήθηκε για την έρευνα και εικονογράφιση:

- Αβδούλου, Σταύρου, *Λαϊκές παραδόσεις, μνήμες και βιώματα από τη ζωή του χωριού Συκιάς Λακωνίας*, Εκδόσεις Φιλίστωρ, 2001.
- Βαλλιάνου, Αλέξη, *Σφακιά. Παραδοσιακή τυροκομία. Τα μνητάτα των κεντρικών Λευκών Ορέων*, Μουσείο Μπενάκη - Φωτογραφικό Αρχείο, 2003.
- Γεωργούση, Χρίστου, *Η χλωρίδα της Πάρου*, Κέντρον Ελληνικής και Ρωμαϊκής Αρχαιότητας, Ε.Ι.Ε., Αθήνα 1997.
- Γρανίτσα, Στ., *Τα άγρια και τα ήμερα του βουνού και του λόγγου*, Ιδανική Βιβλιοθήκη, Εκδοτική Εστία, Αθήνα 1974.
- Ζευγώλη, Γ.Δ., «Ποιμενικά της ορεινής Νάξου», *Λαογραφία* τόμος ΙΕ', Αθήνα 1953, σελ. 61-110.
- Καββαδία, Γ.Β., *Σαρακατσάνοι*, Εκδόσεις Λούση Μπρατζιώτη, Αθήνα 1991.
- Καραναστάση, Αναστ., «Ποιμενικά της Κω», *Λαογραφία* τόμος ΙΣΤ', Αθήνα 1956, σελ. 21-104.
- Καρατζένη, Νίκου, *Οι νομάδες κτηνοτρόφοι των Τζουμέρκων*, Άρτα 1991.
- Κωστάκη, Θ.Π., «Τα ποιμενικά της Τσακωνιάς», *Λαογραφία* τόμος Λ', Αθήνα 1975-76, σελ. 45-160.
- Λουκόπουλου, Δ., *Ποιμενικά της Ρούμελης*, Σύλλογος Προς Διάδοσιν Ωφελίμων Βιβλίων, Ιστορική και Λαογραφική Βιβλιοθήκη, Αθήνα 1930.
- Λουκόπουλου, Δημήτρη, *Αιτωλικά Οικήσεις, Σκευή και Τροφαί*, εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα 1984.
- Μακρή, Ευριπίδη, *Ζωή και παράδοση των Σαρακατσαναίων*, Ιωάννινα 1990.
- Μαυρακάκη, Γιάννη, *Λαογραφικά Κρήτης. Τα Ποιμενικά*, Ιστορικές Εκδόσεις Στεφ. Βασιλόπουλος, 1985.
- Μπαρμπαρίγου-Ιωαννίδου, Μαρίας, «Καλύβαι Σαρακατσάνων», *Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου*, τόμος έκτος 1950-51, Αθήνα 1951, σελ. 231-248.
- Παπατρέχα, Γερ., *Ποιμενικά ξυλόγλυπτα Ξηρόμερου*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1986.
- Οικονομίδου, Δημ. Β., «Δυσίτικαί παραδόσεις του Ελληνικού λαού», *Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου*, τόμος ΙΖ', έτος 1964, σελ. 11-39, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1965.
- Ο κόσμος των φυτών και των ζώων, Εκδοτικός Οργανισμός «Χρυσός Τύπος», Αθήνα 1962.
- Σαμψών, Αδαμαντίου, *Η Εθνοαρχαιολογία του Γυαλιού της Νισύρου*, Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών Δωδεκανήσου, αρ. 21, Αθήνα 1997.
- Σέττα, Δημήτρη, *Γλώσσα και Λαογραφία της Εύβοιας*, Εκδόσεις Σπανού, 1976.
- Σηφουνάκη, Νίκου, *Οι μάντρες στη Λήμνο και στα άλλα νησιά του Βορειοανατολικού Αιγαίου*, Εκδόσεις Καστανιώτη, Αθήνα 1993.
- Σπέη, Γεωργίου, *Παραδοσιακές τέχνες και επαγγέλματα*, Υπουργείο Πολιτισμού, Διεύθυνση Λαϊκού Πολιτισμού, Αθήνα 1995.
- Τσιτσιπή, Δημήτρη, *Το Δαδί*, 1981.
- Χατζημιχάλη, Αγγελικής, *Οι Σαρακατσάνοι*, Ίδρυμα Αγγελικής Χατζημιχάλη, επιμέλεια Τατιάνα Ιωάννου-Γιανναρά, 2007.
- Ψιλάκη, Νίκου, *Λαϊκές Τελετουργίες στην Κρήτη*, Καρμάνωρ, 2005.
- Blamey, Marjorie & Christopher Grey-Wilson, *Mediterranean Wild Flowers*, Harper Collins Publishers, London 1993.

- Jonsson, Lars, *Birds of Europe*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey 1992.
- Huxley, Anthony & William Taylor, *Flowers of Greece*, Chatto & Windus, London 1977.
- Reynolds, Jane, Phil Gates & Gaden Robinson, *365 Days of Nature Discovery*, Harry N. Abrams Inc. Publishers, London 1994.
- AegeanCuisine μια δράση του Κέντρου Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΚΕΤΑ) Νοτίου Αιγαίου, Τυριά, <http://www.aegeancuisine.gr/Products.aspx?cat=%ce%a4%cf%85%cf%81%ce%b9%ce%ac>
- Βαχτσαβάνη, Παναγιώτη, Η Στάνη, <http://users.sch.gr/vaxtsavanis/page11.html>
- Ε. ΘΥΜΕΛΗΣ ΑΒΕΕ, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, [http://www.thimelischeese.r/?p=p_9&sName=Λαδοτύρι-Μυτιλήνης-\(ΠΟΠ\)](http://www.thimelischeese.r/?p=p_9&sName=Λαδοτύρι-Μυτιλήνης-(ΠΟΠ))
- Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, Τα τυριά της Ελλάδος, <http://sfrang.com/selides/multimedia/tyria/tyria0.htm>
- Καγιούλη, Βασιλική και Αναγνωστόπουλος Κων/νος, [inarcadia.gr](http://www.inarcadia.gr), Γαλακτοκομικά προϊόντα, <http://www.inarcadia.gr/edu/pe/ergasies/ds-perdik02/perdik15.htm>
- Κουτούκη, Ηλέκτρα, Χάρτης του ελληνικού τυριού, http://www.cucina.gr/index_files/cucinafiles/NewFolder/ARTHTRA/tyri.htm
- Κοχύλου Άνδρου, Κοπανιστή, <http://koxyliouandros.blogspot.com/2009/02/blog-post.html>
- Η Κτηνοτροφία ως επάγγελμα ανά τους αιώνες, [mokro.gr](http://www.mokro.gr/ktinotrofia_livadero.htm), http://www.mokro.gr/ktinotrofia_livadero.htm
- Μαμαλάκη, Ηλία, Τα τυριά ΠΟΠ, <http://www.eliasmamaalakis.gr/cheese-pop.asp>
- Πολιτιστικός Όμιλος Λιδορικού, Πώς πήζουν το τυρί στα βουνά της Δωρίδας, http://rolidorikiou.blogspot.com/2009/09/blog-post_8622.html
- Το έγγαλο, Ελληνικά Παραδοσιακά Προϊόντα, <http://www.egalo.gr/details2.php?lang=1&wh=1&theid=7&theid=7&open1=7&open2=&theid=158&page=3>
- τσακάλι, http://www.kerkinitoday.gr/2008/09/blog-post_292.html
- tseligas.gr, τυροκομικά <http://www.tseligas.com/content.php?category=2>
- Φέτα, κασέρι, κεφαλοτύρι, κοπανιστή, Wikipedia



Όταν μιλάμε για τα ποιμενικά, μιλάμε για τρόπο ζωής όχι για επάγγελμα. Έναν τρόπο ζωής που σβήνει γρήγορα ή, καλύτερα, αλλάζει τόσο που γίνεται επάγγελμα. Μάλιστα, διάφορες ασχολίες που ήταν όλες κομμάτια της δουλειάς, σήμερα πλέον είναι διαφορετικά επαγγέλματα, όπως η τυροκομία, η εκτροφή ζώων, η μετακίνηση ζώων, η οικοδόμηση καταλυμάτων τόσο για τα ζώα όσο και για τους εκτροφείς.

Παρ' όλα αυτά, παραμένουν ακόμη ζωντανά πολλά στοιχεία της παλιάς ζωής. Πρόβατα και κατσίκια υπάρχουν σε όλη την Ελλάδα, καθώς και μικροί κτηνοτρόφοι με λίγα ζώα που συνεχίζουν την παλιά ζωή. Έτσι, μπορεί να δει κανείς, όλες τις εποχές του χρόνου, διάφορες φάσεις του τρόπου ζωής που σήμερα ονομάζουμε «τα ποιμενικά».

