

**Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του**  
**1<sup>ο</sup> Τριήμερο Εργασίας**  
**Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου 2005**  
**Επιμέλεια: Γ.Καλαντζόπουλος**

Το «Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς» με τη συνεργασία του νεοϊδρυθέντος Ιδρύματος «Αριστείδης Δασκαλόπουλος» είχαν την εξαιρετική έμπνευση να οργανώσουν, για πρώτη φορά στη χώρα μας, τριήμερο για την ιστορία του ελληνικού γάλακτος. Σ' αυτό, μετείχε μεγάλος αριθμός αρχαιολόγων και ιστορικών από Πανεπιστήμια και ερευνητικά Ιδρύματα, πανεπιστημιακοί τεχνολόγοι γάλακτος και διατροφολόγοι. Η επιστημονική επιτροπή επέλεξε 41 εργασίες για να παρουσιαστούν στο τριήμερο, οι οποίες αφορούσαν σε ιστορικά ευρήματα για το γάλα και τα προϊόντα του.

Θα παρουσιάσουμε ένα μέρος από αυτές, για να δώσουμε μια εικόνα όσων παρουσιάστηκαν. Πρώτος ομιλητής ήταν ο ομότιμος καθηγητής Εμ. Ανυφαντάκης με θέμα: «Η Οδύσσεια της Φέτας μας», την οποία, λόγω του ενδιαφέροντός της, τη δημοσιεύουμε σε άλλη σελίδα. Ακολούθησε ομιλία του Πρύτανη του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Ζέρβα με θέμα :

**Διαχρονική συμβολή της διατροφής στην παραγόμενη**  
**ποσότητα και ποιότητα γάλακτος από μηρυκαστικά ζώα**

*Γεώργιος Π. Ζέρβας*

*Καθηγητής Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής ΓΠΑ*

Μερικές δεκαετίες πριν, τα αιγοπρόβατα και οι αγελάδες εκτρέφονταν για παραγωγή γάλακτος και κρέατος. Σήμερα, τα μεν αιγοπρόβατα εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται για τον ίδιο σκοπό, αλλά με μεγαλύτερη έμφαση στη γαλακτοπαραγωγή, οι δε αγελάδες έχουν εξειδικευτεί, από πλευράς φυλών, για παραγωγή γάλακτος ή κρέατος. Οι εκτρεφόμενες φυλές ζώων τότε ήταν εγχώριες, λιτοδίαιτες, ανθεκτικές, υψηλής προσαρμοστικότητας, μικρών αποδόσεων και, ως εκ τούτου, χαμηλών απαιτήσεων. Η χαμηλή γαλακτοπαραγωγή και πολυδυμία (των αιγοπροβάτων) και η υψηλή θνησιμότητα ενηλίκων ζώων και νεογνών οφείλονταν αφενός στην ελλιπή και μη ισόρροπη διατροφή τους, αφετέρου στη σχεδόν ανύπαρκτη κτηνιατρική περίθαλψη. Η διατροφή των ζώων ήταν εμπειρική και στηρίζονταν στη βοσκή, τους δημητριακούς καρπούς, τα σπέρματα ψυχανθών και τα υπολείμματα των καλλιεργειών, με αποτέλεσμα να υπάρχουν σημαντικές εποχικές διακυμάνσεις στην κάλυψη των αναγκών τους, με ό,τι αυτό συνεπάγονταν για την υγεία και παραγωγικότητά τους. Σ' αυτό συνέβαλε σημαντικά και η περιορισμένη επιστημονική γνώση για ισόρροπη διατροφή των ζώων, καθώς και η μειωμένη διαθεσιμότητα κατάλληλων, ποσοτικά και ποιοτικά, ζωοτροφών.

Προοδευτικά, όμως, η ανάπτυξη της Γενετικής Βελτίωσης έδωσε παραγωγικότερα ζώα, τις ανάγκες των οποίων μελέτησε σε βάθος η Επιστήμη της Διατροφής και την υγεία τους διασφάλισε η πρόοδος της Κτηνιατρικής. Αποτέλεσμα όλων αυτών ήταν η σημαντική αύξηση της παραγόμενης ποσότητας γάλακτος και κρέατος ανά εκτρεφόμενο ζώο και η βελτίωση της ευζωίας των εκτρεφόμενων ζώων.

Η αυξημένη παραγωγικότητα μείωσε το κόστος παραγωγής και αύξησε την καταναλισκόμενη ποσότητα γάλακτος και κρέατος ανά άτομο, γεγονός στο οποίο αποδίδεται, εν μέρει, ένας αριθμός σύγχρονων ασθενειών, όπως είναι ο καρκίνος, οι

καρδιοπάθειες, η παχυσαρκία, ο διαβήτης κ.ά. Η Επιστήμη, όμως, της Διατροφής των Ζώων, η οποία παρακολουθεί στενά τις εξελίξεις και τις τάσεις του καταναλωτή, μελετά όχι μόνο τις ανάγκες τους, η κάλυψη των οποίων διασφαλίζει την υγεία και τη μέγιστη παραγωγικότητά τους, αλλά και την τροποποίηση της χημικής σύστασης των κτηνοτροφικών προϊόντων προς την εκάστοτε επιθυμητή κατεύθυνση. Έτσι, σήμερα παράγεται κρέας με περισσότερη σάρκα και λιγότερο λίπος, το οποίο μάλιστα έχει λιγότερα κορεσμένα και περισσότερα ακόρεστα λιπαρά οξέα. Το παραγόμενο γάλα μπορεί να έχει επίσης λιγότερα κορεσμένα και περισσότερα ακόρεστα λιπαρά οξέα στο λίπος του, υψηλότερη συγκέντρωση CLA και ω-3 λιπαρά οξέα και να είναι εμπλουτισμένο με αντιοξειδωτικές ουσίες από φυσικά φυτικά εκχυλίσματα.

### **Το γάλα και τα προϊόντα του: μια αρχαιολογική διαδρομή**

*Ευτυχία Γιαννούλη, Ζωοαρχαιολόγος, Δρ. Παν/μίου Cambridge*

Το γάλα είναι ένα από τα δύο κύρια κτηνοτροφικά προϊόντα (το άλλο είναι το έριο), η απόκτηση των οποίων δεν προϋποθέτει τη σφαγή του ζώου. Μολονότι κάτι τέτοιο σήμερα ουδόλως επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο ασκείται η κτηνοτροφία, εντούτοις, κατά τη νεολιθική εποχή η σύνθεση ενός κοπαδιού, αλλά και οι ηλικίες σφαγής των μελών του, αποτελούσαν οικονομική επιλογή μεγάλης βαρύτητας. Η μελέτη μεγάλου αριθμού ζωικών καταλοίπων από οικισμούς των προϊστορικών χρόνων σε ολόκληρη την Ελλάδα μας επιτρέπει να υποστηρίξουμε ότι η κτηνοτροφία βασιζόταν για πολλές χιλιετίες στην παραγωγή κρέατος και πολύ λιγότερο σε άλλα προϊόντα. Ωστόσο, από το τέλος της νεολιθικής εποχής συντελείται μία στροφή προς τα προϊόντα του ζώντος ζώου (γάλα και έριο), γνωστή στη διεθνή βιβλιογραφία ως «επανάσταση των δευτερογενών προϊόντων» (secondary products revolution).

Πρόκειται για πραγματική επανάσταση, με τους οικονομικούς όρους της εποχής εκείνης, καθ' όσον καταγράφονται συστηματικά αλλαγές τόσο στη δομή των κοπαδιών όσο και στις ηλικίες σφαγής των ζώων που τα απαρτίζουν.

Αργότερα, κατά τη διάρκεια των ιστορικών χρόνων, το γάλα και τα προϊόντα του όχι μόνο αποτελούσαν βασικό είδος διατροφής αλλά γινόταν και συστηματική εκτροφή ειδικών φυλών ζώων για συγκεκριμένα προϊόντα. Έτσι, λοιπόν, γνωρίζουμε ότι η αίγα της Σκύρου ήταν ονομαστή για το πολύ της γάλα και ότι από το γάλα του προβάτου της Κέας παρασκεύαζαν τυρί με ονομασία προέλευσης! Το περισσότερο γάλα/τυρί προερχόταν από αίγες και προβατίνες, πολύ λίγο από αγελάδες. Οι αγελάδες ήταν ζώα ιδιαίτερα σημαντικά για τις αγροτικές εργασίες, πολύ λιγότερο για γαλακτοπαραγωγή.

Η γαλακτοπαραγωγός κτηνοτροφία εμφανίζει διάφορα χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια των επτά και πλέον χιλιετιών που εξετάζονται στην παρούσα εργασία, η ανάγνωση των οποίων προϋποθέτει αναφορά σε πολλών τύπων δεδομένα - ζωοαρχαιολογικά κατάλοιπα, ειδώλια, γραπτές πηγές, εικονογραφία κ.ά., αλλά και επίγνωση των περιορισμών που επιβάλλει η ίδια η φύση τους.

### **Το Γάλα στην Αρχαία Ελληνική Ιατρική**

*Μάρω Παπαθανασίου, Δρ. Μαθηματικών, Δρ. Βυζαντινολογίας*

Στο έργο του «Περί φύσιος παιδιού», ο Ιπποκράτης δίνει την ερμηνεία του περί του πώς παράγεται το γάλα και αρχίζει η έκκρισή του στις λεχώνες. Στο δε «Περί

γυναικείων βιβλίο πρώτον» αναφέρεται σε βότανα και τροφές που βοηθούν την παραγωγή γάλακτος και στο πώς να ξαναρχίσει η έκκριση του σε λεχώνες που τους κόπηκε.

Αργότερα, ο Σάρωνος, ο οποίος γεννήθηκε στην Έφεσο περί το β' ήμισυ του 1ου αιώνα, στο δικό του «Περί γυναικείων βιβλίων δεύτερον», αναφερόμενος στα της διατροφής του νεογέννητου, όχι μόνο δίνει οδηγίες για το πότε πρέπει να αρχίζει ο θηλασμός και ποιο είναι το άριστο γάλα αλλά και το πώς θα διασφαλιστεί με σωστή διατροφή και υγιεινή το γάλα της μητέρας ή της τροφού να είναι άριστο ποιοτικώς και στην αναγκαία ποσότητα.

Τέλος, τα διάφορα είδη γάλακτος, αναλόγως του ζώου από το οποίο προέρχονται, και τις ιαματικές ιδιότητες τους, αναφέρει ο Διοσκουρίδης στο «Περί ύλης ιατρικής λόγον δεύτερον», μη παραλείποντας να επισημάνει και τις περιπτώσεις ασθενειών όπου αυτό βλάπτει.

### **Το τυρί στα λατρευτικά δρώμενα της Σπάρτης**

*Δρ. Ελένη Κουρίνου, Προϊσταμένη Συλλογής Γλυπτών Εθνικού Αρχαιολ. Μουσείου*

Το τυρί, και μάλιστα το χλωρό, κατέχει πρωτεύουσα θέση στα γεύματα των λακωνικών εορτών, λ.χ. στα Υακίνθια και τα Τιθηνίδια, ενώ αποτελεί σημαίνον συμβολικό έπαθλο για τους εφήβους στην εορτή της Ορθίας Αρτέμιδος. Επιπλέον, δεν πρέπει να μας διαφεύγει ότι στην αρχαία Σπάρτη το τυρί ανήκε στα προσφερόμενα προϊόντα για τη συμμετοχή στα *φιδίτια* και, συνακόλουθα, στην εξασφάλιση πολιτικών δικαιωμάτων (*όμοιοι*).

Στην ανακοίνωση διερευνάται η σημασία του τυριού στα λατρευτικά δρώμενα της αρχαίας Σπάρτης και επιχειρείται να διερευνηθεί ο ιδιαίτερος ρόλος του σε σχέση με τη δυάδα Άρτεμις - Απόλλων (Μαλεάτας).

### **Ποιμένες και ποιμνία: αντιλήψεις σχετικά με την εξουσία και την κτηνοτροφία στο Βυζάντιο**

*Μαρία Λεοντσίνη, Ερευνήτρια Κέντρου Βυζαντινών Ερευνών ΕΙΕ*

Η γενική άποψη που διατυπώνεται στο Μέγα Ετυμολογικό ότι η γαλακτοτροφία προηγείται της διατροφής με δημητριακά αποτελεί μια παραδοχή που διαπερνά όλο το Μεσαίωνα. Αυτή η αντίληψη πρέπει να συνδυάζεται με την αναγωγή της ποιμαντικής στο αρχαιότερο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Οι συγκρίσεις της ποιμαντικής με την αυτοκρατορική εξουσία ή την πατριαρχική αρχή θα είναι πάντοτε επίκαιρες στις αντιλήψεις των Βυζαντινών, είτε έχουν αφετηρία στον κόσμο της Αρχαιότητας είτε στον περιούσιο λαό της Παλαιάς Διαθήκης. Η πλατωνική εικόνα του βασιλιά-ποιμένα ή νομέα της ανθρώπινης αγέλης επαναλαμβάνεται στους πανηγυρικούς λόγους και διαμέσου της χριστιανικής διδασκαλίας εμποτίζει την έννοια της φιλανθρωπίας του βυζαντινού αυτοκράτορα-προστάτη των υπηκόων του. Η συχνότητα των συμβολικών χρήσεων της ποιμαντικής, είτε πρόκειται για τη βασιλική εξουσία είτε για το αρχιερατικό αξίωμα της Εκκλησίας, σχετίζεται άμεσα με την πραγματική διάστασή της. Με αυτή τη θεώρηση σε πολλά επίσημα αυτοκρατορικά νομικά κείμενα, γίνεται λόγος για το πιστότατο ή χριστιανικότατο ποιμνίο. Πρωτογενές αρχικείμενό τους είναι η περικοπή για τον Χριστό-Καλό Ποιμένα στο Κατά Ιωάννη Ευαγγέλιο. Αν οι παραινέσεις αυτές δείχνουν αφηρημένες, ο αυλικός αξιωματούχος Κόριππος, στο εκτενέστατο στιχούργημά του *In laudem*

Justini Augusti minoris, δεν περιγράφει μόνο τον αυτοκράτορα ως κεφαλή της ποιμνής, αλλά χρησιμοποιεί αντιστοιχίες με τη διοικητική ιεραρχία που διέπει το ποιμνίο.

Το πρότυπο του αυτοκράτορα-ποιμένα, το οποίο κυριάρχησε στη ρητορική, συμπληρώνεται με την εικόνα του αυτοκράτορα που έχει στηρίγματα ισχυρούς στρατηγούς ή αριστοκράτες με μεγάλες ποιμενικές περιουσίες. Η πρόνοια του αυτοκράτορα για τον ανεφοδιασμό του παλατιού, του στρατού ή της πρωτεύουσας με γαλακτοκομικά προϊόντα δείχνει μια άλλη διάσταση της αυτοκρατορικής φιλανθρωπίας. Η νομοθετική μέριμνα των αυτοκρατόρων για τον ανεφοδιασμό της αυτοκρατορικής τράπεζας, αλλά και των αγορών και του στρατού με τα προϊόντα της κτηνοτροφίας, είναι ενδεικτική της σημασίας αυτών των προϊόντων στην καθημερινή ζωή.

### **Τρώγοντας τυρί, γράφεται ιστορία; Η περίπτωση της Σπάρτης**

*Γ. Α. Πίκουλας, Αν. Καθηγ. Αρχ. Ελλην. Ιστορίας Παν/μίου Θεσσαλίας (ΙΑΚΑ)*

Διερευνώντας τα της πολιτείας και λατρείας της Σπάρτης, εντοπίζουμε μία υπέρμετρη κατανάλωση ποσοτήτων τυριού. Λόγου χάρη, η συμμετοχή στα «φιδίτια των ομοίων» Σπαρτιατών απαιτούσε σε εποχές ακμής τη μηνιαία παροχή περίπου 30 τόνων τυριού!

Στην ανακοίνωση, λοιπόν, αναδεικνύεται, με βάση το τυρί, η σημασία της γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας για την οικονομία της Σπάρτης. Επιπλέον, εξετάζεται κατά πόσον η γαλακτοπαραγωγός κτηνοτροφία υπήρξε πρόξενος ιστορικών εξελίξεων, ώστε να ερμηνευθεί η διαχρονική διαμάχη της Σπάρτης με τους γείτονες της, Μεσσήνιους και Αργείους, για τον Ταϋγετο και τον Πάρωνα, των ιδανικών ακριβώς περιοχών για την εκτροφή αιγοπροβάτων.

### **Αγγείο για την παρασκευή τυριού από την αρχαία Φάρσαλο**

*Αρχαιολόγος-ΙΕ Εφορία Αρχαιοτήτων Λάρισας*

Από την ανασκαφή μιας οικίας ελληνιστικών χρόνων στην πόλη των Φαρσάλων ( αρχαία Φάρσαλος) προέρχεται, μεταξύ των άλλων ευρημάτων, και ένα πήλινο διάτρητο αγγείο κυλινδρικού σχήματος ύψους 0,52 μ. Τα τοιχώματά του παρουσιάζουν ελαφρά καμπυλότητα, η βάση είναι τελείως ανοικτή και το αγγείο στηρίζεται σε δύο πλαστικούς δακτυλίους, διαμόρφωση όμοια με αυτή του χείλους του. Σε όλη την έκταση του σώματος του έχουν ανοιχτεί κυκλικές οπές με λοξή φορά, από έξω προς τα μέσα και από πάνω προς τα κάτω.

Αρχαία πήλινα αγγεία διάτρητα με οπές, ποικίλα σε σχήμα, έχουν ερμηνευτεί με σχετική ή απόλυτη βεβαιότητα ως ηθμοί-σουρωτήρια, λυχνούχοι, πύραυλα. Η προσπάθεια συσχέτισης του συγκεκριμένου αγγείου με την επεξεργασία κάποιου αγροτικού προϊόντος, και αφού για διάφορους λόγους είχαν αποκλειστεί όλες οι παραπάνω ερμηνείες, κατέληξε στο συμπέρασμα ότι στη μόνη διαδικασία που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ήταν η παρασκευή λευκού τυριού και συγκεκριμένα στο στάδιο του στραγγίσματος του τυροπήγματος. Ελπίζουμε τα αποτελέσματα των αναλύσεων για την ύπαρξη τυχόν υπολειμμάτων λίπους στο αγγείο να επιβεβαιώσουν την παραπάνω προτεινόμενη χρήση του.

### **«Κείος ή Κύθνιος ο τυρός;»**

*Δρ Λίνα Γ. Μενδώνη, Κέντρο Ελληνικής και Ρωμαϊκής Αρχαιότητας, Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών*

Ο Αιλιανός, στο «Περί Ζώων» πόνημά του, περιλαμβάνει μία μοναδική μαρτυρία του αγρονόμου Αισχυλίδη (3<sup>ος</sup> αι. π.Χ.) που αναφέρει ότι στην Κέα παραγόταν ένα εξαιρετικής ποιότητας τυρί από πρόβειο γάλα, το οποίο ονομάζεται «κύθνιος τυρός». Η άριστη ποιότητα του προϊόντος, η οποία αντανακλάται και στην ιδιαίτερα υψηλή τιμή πώλησής του, είχε άμεση σχέση με συγκεκριμένο είδος σύνθετης ζωοτροφής, με την οποία κάθε οικογένεια των αρχαίων Κείων διέτρεφε τα σταβλισμένα πρόβατά της, αφού στο νησί δεν υπήρχαν βοσκοτόπια, εξαιτίας της υπερεντατικής καλλιέργειας του νησιού, ώστε να μπορεί να συντηρηθεί ο πληθυσμός του, ο οποίος υπολογίζεται σε 7.000 περίπου άτομα.

Ο αρχαίος Τζιώτης αγρότης ήταν, όπως άλλωστε και ο σύγχρονος, γεωργός και κτηνοτρόφος. Τα ζώα κατοικούσαν σε στάβλο και τρέφονταν με ένα μείγμα χόρτων, από κύτισο, φύλλα από συκιές, φύλλα ελιάς, άχυρα από διάφορα όσπρια και αγκάθια. Αποτέλεσμα του συγκεκριμένου τρόπου εκτροφής των προβάτων ήταν η παραγωγή του εκλεκτού «κυθνίου τυρού», ονομασία που προφανώς οφείλεται σε ένα ίδιο τυρί που παραγόταν και στην αρχαία Κύθνο, όπου υπήρχαν όλες οι προϋποθέσεις για την παραγωγή εκλεκτού τυριού, το οποίο ήδη στον 4<sup>ο</sup> αι. π.Χ. θεωρείται είδος πολυτελείας, είναι πολύ ακριβό, καταναλώνεται στα τραπέζια των πλούσιων Αθηναίων και μαρτυρείται ενταγμένος στα δίκτυα εξαγωγών του νησιού, αφού συνοδεύει τα δείπνα των αριστοκρατών στην Αίγυπτο των Πτολεμαίων, στα μέσα του 3<sup>ου</sup> αι. π.Χ.

Επανερχόμενοι στο κείμενο του Αισχυλίδη, φαίνεται ότι αντίστοιχης ποιότητας και χαρακτηριστικών τυρί παρήγε και η Κέα. Από την τιμή πώλησης συνάγεται ότι προφανώς και ο «κείος τυρός» ήταν είδος πολυτελείας, όχι όμως τόσο γνωστός έξω από τα όρια του νησιού, πιθανότατα διότι δεν υπήρχε ικανή προς εξαγωγή ποσότητα. Φαίνεται, λοιπόν, ότι η Κύθνος είχε καταφέρει να εξασφαλίσει ένα είδος ονομασίας προέλευσης για το προϊόν της. Την ονομασία αυτή τη χρησιμοποιούσαν στα αρχαία χρόνια για να δηλώνουν πιθανότατα την παραγωγή τυριού όχι μόνον της Κύθνου, αλλά και τυριού ίδιων χαρακτηριστικών παραγομένου και σε άλλα νησιά, αντί της γενικότερης ονομασίας «νησιωτικός τυρός».

### **«Το κατ' έτος στελλόμενον βούτυρον». Δοσίματα στο Πατριαρχείο Κωνσταντινουπόλεως κατά την τουρκοκρατία**

*ΜΑΧΗ ΠΑΪΖΗ-ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ, δ. φ., κύρια ερευνήτρια στο Κέντρο Νεοελληνικών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών*

Η μελέτη της σχέσης που συνέδεε τους ορθόδοξους πληθυσμούς με το Πατριαρχείο Κωνσταντινουπόλεως στη διάρκεια της οθωμανικής κυριαρχίας αναδεικνύει ένα πολύπλοκο σύνολο εξαρτήσεων, αλλά και συνηθειών που δεν σχετίζονται μόνο με ζητήματα ευσέβειας· έχουν να κάνουν και με ζητήματα οικονομικά, κοινωνικά και ενίοτε διατροφικά.

Η υποχρέωση του Πατριαρχείου να καταβάλει κάθε χρόνο στην Υψηλή Πύλη ορισμένα ποσά ως φόρους το ανάγκασε να οργανώσει ένα πολύπλοκο πλέγμα σχέσεων εξάρτησης, το οποίο απλωνόταν ιεραρχικά από τον πατριάρχη ως τον τελευταίο πιστό. Μέσα στην αντίληψη αυτή, διαπιστώνουμε ότι ιερείς, επίσκοποι,

επίτροποι, έξαρχοι και μητροπολίτες εισπράττουν κλιμακωτά σε χρήμα, αλλά και σε προϊόντα, ώστε να αποδώσουν μέρος από αυτά στη Μεγάλη Εκκλησία.

Μια πλευρά αυτών των εξαρτήσεων σχετίζεται με τα ετήσια δοσίματα, τα οποία μοναστικές και εκκλησιαστικές μονάδες απέδιδαν στο Πατριαρχείο και είχαν σχέση με προϊόντα του γάλακτος. Πρόκειται για βούτυρο και τυρί που κάποιες πηγές μας πληροφορούν πως όφειλαν να καταβάλλονται ετησίως στο Πατριαρχείο.

### **Το γάλα και τα προϊόντα του στην ελληνορωμαϊκή θεραπευτική ευαγγελία**

*Α. Βαρέλλα, επίκ. καθηγήτρια τμήματος Χημείας ΑΠΘ*

Στα φαρμακογνωστικά κείμενα των ελληνορωμαϊκών χρόνων, το γάλα και τα προϊόντα του κατέχουν περίοπτη θέση ως ευστόμαχα και θρεπτικά εδέσματα, κατάλληλα για ποικίλες θεραπευτικές δίαιτες, αλλά και γενικότερα χρήσιμα κατά τη χορήγηση δραστικών δρογών. Η ανακοίνωση προσεγγίζει τις συναφείς – εκτενείς κατά το πλείστον – αναφορές της μακράς περιόδου από τους ιπποκρατικούς χρόνους μέχρι την όψιμη αρχαιότητα του Διοσκοριδίου και Γαληνού, καταγράφει την παρουσία των επί μέρους γαλακτοκομικών στην ιαματική πράξη και εξετάζει τη θεωρητική ανάλυση των ιδιοτήτων τους επί τη βάση της τετρακτύος των σωματικών χυμών. Η διερεύνηση ολοκληρώνεται με την ερμηνεία των σχετικών χωρίων, σύμφωνα με τις σήμερα κοινώς αποδεκτές φαρμακολογικές απόψεις.

**«έλαβον και αφερό τηρή .... δραχ.....»**

### **Κατανάλωση και ανταλλαγή τυριού σε μια κτηνοτροφική κοινότητα της Πελοποννήσου (1893-1917)**

*Μαρία Βελιώτη-Γεωργοπούλου, Δρ. Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, Γενικά Αρχεία του Κράτους*

Στη διάρκεια επιτόπιας έρευνας στα Δίδυμα (Ν.Αργολίδας), εντοπίστηκε ανάμεσα σε άλλο αρχαιακό υλικό και το βιβλίο ενός εμπόρου, το οποίο καλύπτει την περίοδο 1893-1917. Στο βιβλίο αυτό, αναφέρονται τα ονόματα των οφειλετών του και αναλυτικά τα προϊόντα που αυτοί αγοράζουν, καθώς και τα χρήματα που δανείζονται. Επίσης, αναγράφεται ο τρόπος αποπληρωμής των χρεών. Ανάμεσα στα προϊόντα που αγοράζονται, αλλά και που χρησιμοποιούνται για αποπληρωμή, είναι και διάφορα είδη τυριών. Όταν ο έμπορος αγοράζει από τον πελάτη-οφειλέτη τυρί, υπάρχει η ένδειξη «έλαβον και αφερό τηρή ...» ή «έλαβον τηρή δρχ ...» και συμπληρώνεται το είδος του τυριού, συνήθως η ποσότητα αγοράς, η τιμή ανά οκά και το τελικό ποσόν αφαιρείται από τα χρωστούμενα.

Η ανακοίνωση εστιάζει «στον κύκλο του τυριού», δηλαδή εξετάζει το τυρί ως προϊόν κατανάλωσης και ανταλλαγής. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω του συνδυασμού της ιστορικής αρχαιακής έρευνας με την επιτόπια συγχρονική έρευνα, παρά τη χρονική απόσταση από την εποχή στην οποία αναφέρεται το βιβλίο του εμπόρου, αφού η κτηνοτροφία, ειδικά των κατσικιών, εξακολουθεί να αποτελεί μία από τις κύριες οικονομικές πηγές της τοπικής κοινότητας.

Ο κάτοχος και παραγωγός του κατάστιχου συγκαταλέγεται σε μια ιδιάζουσα κατηγορία εμπόρων, οι οποίοι διατηρούσαν ένα κατάστημα γενικού εμπορείου, «ένα είδος σουπερμάρκετ». Όσον αφορά στον τρόπο συναλλαγής με τους κτηνοτρόφους πελάτες τους, ακολουθούσαν την εξής τακτική: συμφωνούσαν να τους πωλούν τυρί

καθ' όλη τη διάρκεια της γαλακτοκομικής περιόδου, αποπληρώνοντας έτσι το χρέος τους, το οποίο προέρχονταν από την αγορά των αγαθών και συχνά από το δανεισμό χρημάτων.

Οι λογαριασμοί ανάμεσα στον έμπορο και τους κτηνοτρόφους γίνονταν κυρίως το Μάρτιο, συνεχίζονταν όμως ως τον Ιούνιο. Κάθε έμπορος είχε κάμποσους σταθερούς πελάτες-κτηνοτρόφους, οι οποίοι του «πήγαιναν τυρί» που έπηζαν οι ίδιοι καθημερινά στο μαντρί τους στα βουνά. Ο έμπορος συγκέντρωνε κατ' αυτόν τον τρόπο μεγάλες ποσότητες, τις οποίες διακινούσε τόσο στην τοπική αγορά όσο και στην ευρύτερη περιοχή της Ερμιονίδας, αλλά και μέχρι την Αθήνα και τον Πειραιά. Σε σύνολο, λοιπόν, 80 πελατών-οφειλετών που αναγράφονται στο κατάστιχο, οι 18 εξοφλούν μέρος ή το σύνολο του χρέους τους μέσω της πώλησης τυριού. Η *τσαντίλα*, φρέσκο τυρί που οι ντόπιοι το θεωρούν ανάλογο της *φέτας*, είναι το κατεξοχήν είδος τυριού που χρησιμοποιείται για την εξόφληση των οφειλών. Πρόκειται για το πιο φτηνό τυρί, ακολουθεί το *τυροβόλι*, είδος σκληρού φρέσκου τυριού. Ακριβότερα από την *τσαντίλα* και το *τυροβόλι* αγοράζεται το *κεφαλοτύρι*.

Από τους 80 πελάτες οφειλέτες, οι 24 αγοράζουν, ανάμεσα σε άλλα αγαθά, και διάφορα είδη τυριών: *βεζιά*, *τουλουμοτύρι*, *κεφαλοτύρι* και *μυτζήθρα* και μόνο μια φορά *τσαντίλα*. Η *μυτζήθρα* είναι το τυρί που πωλείται φτηνότερα (μετά την *τσαντίλα*). Το *τουλουμίσιο* είναι το αμέσως ακριβότερο μετά τη *μυτζήθρα* και ακολουθούν η *βεζιά* και το *κεφαλοτύρι*. Γενικά, όπως προκύπτει από τα στοιχεία του εμπόρου, η τιμή πώλησης των τυριών κυμαίνεται από 45%-100% επιπλέον της τιμής αγοράς τους, ανάλογα με το είδος του τυριού.

Όλα τα τυριά που απαντώνται στο κατάστιχο είναι γνωστά στα Δίδυμα, εκτός από τη *βεζιά* που η βιβλιογραφική έρευνα έδειξε ότι πρόκειται για ένα είδος κεφαλοτυριού παρασκευαζόμενου στην περιοχή της Τρίπολης. Με το επιπλέον δεδομένο ότι το τυρί αυτό δεν φαίνεται να πωλείται πουθενά από τους κτηνοτρόφους στον έμπορο, υποθέτουμε ότι μπορεί να είναι τυρί εισαγόμενο στα Δίδυμα.

### **Παραγωγή και διαχείριση γαλακτοκομικών προϊόντων στα Θεσσαλικά Τσελιγκάτα (1850-1960)**

*Λένα Γουργιώτη, Αρχαιολόγος – Λαογράφος, Διευθύντρια του Λαογραφικού Ιστορικού Μουσείου Λάρισας*

Η παραδοσιακή κτηνοτροφία αιγοπροβάτων στο θεσσαλικό χώρο- με αναγκαία διεύρυνση εδαφών πέραν της Θεσσαλίας- διεξάγονταν κυρίως με τη μορφή του «τσελιγκάτου» και αποτελούσε το δεύτερο, μετά τη γεωργία, σκέλος της πρωτογενούς παραγωγής. Πληθυσμιακές ομάδες ειδικευμένες στην εκτροφή ποιμνίων (Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Αρβανιτόβλαχοι, Κουπατσαραίοι) σχημάτιζαν ομάδες συνεργασίας, ετήσιας ή και μικρότερης διάρκειας, είδος συνεταιρισμών απλής δομής για την εκτροφή των κοπαδιών και την εκμετάλλευση των προϊόντων παραγωγής της ζωοκομίας. Οι ειδικευμένοι κτηνοτρόφοι, οι οικογένειές τους και τα ποιμνία μετακινούνταν εποχιακά από τις πεδιάδες της Θεσσαλίας, όπου παραχείμαζαν, στα υψίπεδα της Πίνδου, βουνά Δυτικής Μακεδονίας και Ηπείρου, όπου διαβιούσαν το καλοκαίρι. Ένας τρόπος βίου που εξασφάλιζε τη φυσική τροφή, τη βοσκή των ζώων, ολοχρονίς σε ακαλλιέργητα λιβάδια. Τα τσελιγκάτα προμήθευαν το μεγάλο όγκο γαλακτοκομικών προϊόντων στον πληθυσμό της χώρας. Παράλληλα, κτηνοτρόφοι ορεινών θεσσαλικών οικισμών σχημάτιζαν συνεταιριστικές ομάδες, μικρής

δυναμικότητας, χωρίς να έχουν την οργάνωση των τσελιγκάτων, και διεκπεραίωναν την εκτροφή ποιμνίων και την εκμετάλλευση της παραγωγής των γαλακτοκομικών. Κάθε κτηνοτροφική ομάδα - με τον τίτλο του τσελιγκάτου ή χωρίς - διαχειριζόταν το γάλα και τα παράγωγά του με τους δικούς της όρους. Η διάθεση του γάλακτος, η τυροκομία, τα είδη τυριών, ο τρόπος παρασκευής τους κ.ά. ρυθμίζονταν από την τοπική παράδοση και τις εκάστοτε επικρατούσες συνθήκες. Όσο πιο πίσω πάμε στο χρόνο και πιο μεγάλο το τσελιγκάτο τόσο η τυροκομία διεξαγόταν από τον τσέλιγκα και με κάποια εξειδίκευση, λόγω ζήτησης του είδους στην αγορά.

Οι κτηνοτρόφοι κατασκεύαζαν μόνοι τους το άσπρο τυρί κατά τη διαδρομή της μετακίνησής τους προς τα βουνά, την άνοιξη και προς το τέλος του καλοκαιριού. Οι οικογένειες των κτηνοτρόφων διατρέφονταν με άφθονα γαλακτοκομικά. Κουλιάστρα (παχύ πρωτόγαλα), γάλα, γιαούρτι, μυζήθρα, ξινόγαλο ήταν καθημερινά εδέσματα. Μέχρι τα μέσα σχεδόν του 20<sup>ου</sup> αι. διατηρήθηκε ο παραδοσιακός τρόπος βίου των μετακινούμενων κτηνοτρόφων. Μετά το 1950, η εξέλιξη επήλθε νομοτελειακά για τη νέα κτηνοτροφία με τα βελτιωμένα πρόβατα, πιο αποδοτικά σε κρέας και γάλα. Όμως, η εμπειρία της παράδοσης έχει ενσωματωθεί στη νέα διαχείριση της γαλακτοκομίας και συνυπάρχει με τους εκσυγχρονισμούς.

### **Τα συστήματα τυροκομίας της Πίνδου : Συνέχειες και Ασυνέχειες**

**Ευάγγελος ΚΑΡΑΜΑΝΕΣ**

**Ερευνητής του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών**

Τα προϊόντα του γάλακτος που παραδοσιακά παρασκευάζονταν στο χώρο της Πίνδου (μπάτζος, φέτα, βούτυρο, μυζήθρα, κεφαλοτύρι, κασέρι κ.ά.) εξακολουθούν να προτιμούνται από το καταναλωτικό κοινό. Με βάση τα δεδομένα επιτόπιων ερευνών στην περιοχή των Γρεβενών και στον Ασπροπόταμο του Νομού Τρικάλων, αλλά και χρησιμοποιώντας τη σχετική εξειδικευμένη και λαογραφική βιβλιογραφία, εξετάζεται ο μετασχηματισμός των τεχνικών παρασκευής των προϊόντων αυτών κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα. Οι κτηνοτρόφοι και οι τυροκόμοι διέθεταν μια ποικιλία τεχνικών επιλογών για να παρασκευάσουν μια σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων, επεξεργαζόμενοι τα υποπροϊόντα της τεχνολογικής αλυσίδας που ακολουθούσαν κάθε φορά. Εξετάζοντας τις συνέχειες, αλλά και τις τομές που σημειώθηκαν στις τεχνικές διαδικασίες και στις επιλογές των τυροκόμων, δείχνεται με ποιο τρόπο συνδέονται οι συγκεκριμένες επιλογές με τις τοπικές μεταβολές στην κοινωνική οργάνωση της παραγωγής, αλλά και τις ευρύτερες και ραγδαίες οικονομικές και κοινωνικές αλλαγές που γνώρισε η μεταπολεμική Ελλάδα.

### **Τα γαλακτοκομικά προϊόντα στον ετήσιο κύκλο της παραδοσιακής ζωής στην Κύπρο.**

*Ευφροσύνη Ριζοπούλου – Ηγουμενίδου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας Πανεπιστημίου*

Η οικονομία της Κύπρου από την προϊστορική περίοδο βασιζόταν στη γεωργία και την κτηνοτροφία. Στο νησί αφθονούσαν κυρίως τα αιγοπρόβατα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούσαν σημαντικό μέρος της διατροφής. Σημειωτέον ότι ακόμη και στις πρώτες δεκαετίες του 20ού αι., ιδιαίτερα στην ύπαιθρο, δεν



συνήθιζαν να πίνουν το γάλα, το οποίο, άλλωστε, δεν είχαν τα μέσα να διατηρήσουν, αλλά το μετέτρεπαν σε διάφορα τυριά, γιαούρτι και τραχανά.

Σε μια κοινωνία παραδοσιακή, όπως αυτή της Κύπρου, παρά τη δημιουργία εργοστασίων στη διάρκεια του 20ού αι., τα κυριότερα γαλακτοκομικά προϊόντα εξακολούθησαν να παρασκευάζονται σε νοικοκυριά που εξέτρεφαν δικά τους ζώα, μια πρακτική που δεν έχει εκλείψει μέχρι και σήμερα.

Στην ανακοίνωση αυτή, η παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζεται μέσα στον ετήσιο κύκλο σε συσχέτισμό με το ζευγάρωμα, τη γέννα και το θηλασμό των ζώων, την πλούσια ή πεινιχρή βοσκή και την επακόλουθη αύξηση ή μείωση του γάλακτος.

Σε σχέση με τα πιο πάνω, δίνεται έμφαση στην υψηλή παραγωγή και κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων σε ορισμένες εποχές, όπως π.χ. κατά την εβδομάδα της «Τυρινής» (της Τυροφάγου), στην ετοιμασία ειδικών τυριών για τις «φλαούνες» του Πάσχα και την παρασκευή του τραχανά το Σεπτέμβριο.

Το πιο χαρακτηριστικό κυπριακό προϊόν είναι το «χαλλούμι», το τυρί που έχει διαγράψει ιστορία πολλών αιώνων στο νησί και σήμερα διεκδικεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στην ΕΕ. Θα γίνει σύντομη αναδρομή στην ιστορία του και θα παρουσιαστεί ο παραδοσιακός τρόπος παρασκευής του.

### **Συμβολή του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη διατροφή των Ελλήνων κατά τους νεώτερους χρόνους**

*Αλεξάνδρα Μιχαηλίδου, Λέκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ -*

*Γρηγόρης Κ. Ζερφουρίδης, Ομότιμος Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ*

Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούσαν και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι του διαιτολογίου του ανθρώπου, εφόσον παρέχουν ένα ευρύτατο φάσμα θρεπτικών ουσιών και τις περισσότερες από αυτές σε σημαντική συγκέντρωση. Τα προϊόντα αυτά αναμφισβήτητα αποτελούν εξαιρετική πηγή πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας, δηλαδή πρωτεΐνης που μπορεί να αξιοποιήσει ο ανθρώπινος οργανισμός σε μεγάλο βαθμό. Παράλληλα, είναι πλούσια σε πολλές βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία. Εξέχουσας σημασίας παραμένει η συμβολή των γαλακτοκομικών στην κάλυψη των αναγκών μας σε ασβέστιο. Το πολύτιμο αυτό μεταλλικό στοιχείο συμμετέχει σε πολλούς ρυθμιστικούς μηχανισμούς του ανθρώπινου οργανισμού και αναμφισβήτητα συνεισφέρει στη γενική προσέγγιση για την πρόληψη της οστεοπόρωσης.

Τα πρώτα διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία για την κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα προέρχονται από την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος και αφορούν στην κατανάλωση τυριού το έτος 1962. Η μέση ετήσια κατανάλωση τυριού, εκείνη την εποχή στην Ελλάδα, ανερχόταν σε 12 κ./άτομο. Τις επόμενες δεκαετίες, τα δεδομένα στις διατροφικές συνήθειες ανατρέπονται. Σε αυτό συμβάλλει η έντονη αστικοποίηση και εκβιομηχάνιση, καθώς και η διάδοση της τεχνολογίας στον τομέα της παραγωγής και συντήρησης των τροφίμων. Στην αγορά εμφανίζονται νέα γαλακτοκομικά προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες κάθε εποχής, αλλά και στα επιστημονικά ευρήματα όσον αφορά στη σχέση διατροφής και υγείας.

Στο κατώφλι αυτού του αιώνα, η Ελλάδα μαζί με τη Γαλλία καταλαμβάνει τις πρώτες θέσεις στην κατανάλωση τυριού με ετήσια κατανάλωση περίπου 25 κ./άτομο, ενώ αντίθετα οι Έλληνες καταναλώνουν λιγότερο γάλα από άλλους Ευρωπαίους. Οι

προοπτικές, ωστόσο, για αύξηση της κατανάλωσης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη χώρα μας είναι ευοίωνες, εφόσον καθημερινά ανακαλύπτονται επιστημονικά στοιχεία που όχι μόνο τεκμηριώνουν τις υπάρχουσες γνώσεις, αλλά προσθέτουν και νέες, όσον αφορά στις ευεργετικές ιδιότητες αυτού του πολύτιμου τροφίμου στην υγεία.

### **Η Γαλακτοκομική Εκπαίδευση και Έρευνα στην Ελλάδα κατά το 19<sup>ο</sup> και 20<sup>ο</sup> αιώνα**

*Ευστάθιος Αληξανίδης\* και Εμμανουήλ Ανυφαντάκης \*\**

*\*Καθηγητής ΑΠΘ, Ομότιμος καθηγητής ΓΠΑ*

*\*\*Ομότιμος Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών*

*Πρόεδρος Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας*

Μετά την ίδρυση του νέου ελληνικού κράτους, έγινε προσπάθεια για την πρακτική εκπαίδευση αγροτοπαιδών σε διάφορες γεωργικές εργασίες. Όμως, μόνο στα τέλη του 19<sup>ου</sup> αι. τα προγράμματα των πρακτικών αυτών σχολείων περιέλαβαν μαθήματα που αφορούσαν στη γαλακτοκομική εκπαίδευση και, ιδιαίτερα, στην τυροκομία.

Σημαντικά βήματα έγιναν στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αι. με την ίδρυση πρακτικών σχολείων με ιδιαίτερο αντικείμενο τη γαλακτοκομία. Η ανώτερη τεχνική εκπαίδευση στο πεδίο αυτό βελτιώθηκε σημαντικά με τη συμβολή των ΤΕΙ, στο πρόγραμμα των οποίων συμπεριλαμβάνεται σημαντικός αριθμός μαθημάτων που αφορούν στο γάλα και τα προϊόντα του. Η ίδρυση, όμως, εξειδικευμένων εργαστηρίων στα ΑΕΙ της χώρας και η κατάρτιση ειδικών προγραμμάτων σπουδών σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο ήταν οι παράγοντες που συνέβαλαν αποφασιστικά ώστε η γαλακτοκομία να είναι συγχρόνως τέχνη και επιστήμη.

Η έρευνα για τη βελτίωση των παραδοσιακών και τη δημιουργία νέων γαλακτοκομικών προϊόντων βασίστηκε αρχικά στο υψηλό αίσθημα καθήκοντος, την αγάπη για το αντικείμενο και την αυτοθυσία λίγων φωτισμένων επιστημόνων. Με την πάροδο του χρόνου, η έρευνα αναβαθμίστηκε ουσιαστικά και συστηματοποιήθηκε και ο κλάδος έχει σήμερα να επιδείξει, χάρη στη διεπιστημονική συνεργασία, αξιόλογο ερευνητικό επίπεδο τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς.

### **Η Γιαούρτη μέσω της ελληνικής ιστορίας και παράδοσης**

*Χρ. Κεχαγιάς, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων &*

*Διατροφής, ΤΕΙ-Αθήνας*

Από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα υπάρχουν σχετικά λεπτομερείς βιβλιογραφικές αναφορές για την παρασκευή και τα χαρακτηριστικά της γιαούρτης στη χώρα μας. Το 1908, ο καθηγητής Μενάρδος αμφισβήτησε την προσπάθεια του γνωστού Βούλγαρου επιστήμονα Metchnikoff να εμφανίσει τη γιαούρτη ως βουλγαρικό προϊόν. Αρκετοί συγγραφείς συνδέουν την προέλευση της γιαούρτης με την Ασία και άλλοι με τα Βαλκάνια. Τούρκοι νομάδες φαίνεται να έχουν παίξει ρόλο στην εξάπλωσή της. Στη χώρα μας, περιγραφή του τρόπου παρασκευής γίνεται από τον Τζουλιάνη το 1936 και από τον Ζυγούρη το 1939. Το γάλα που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή της γιαούρτης στη χώρα μας ήταν το πρόβειο, το οποίο εθεωρείτο καταλληλότερο για την παρασκευή της. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων τριάντα ετών, μεγάλες εξελίξεις σημειώθηκαν στην τεχνολογία, τα χαρακτηριστικά και τη θρεπτική της αξία διεθνώς και στη χώρα μας. Η κατανάλωση

γιαούρτης έχει αυξηθεί αρκετά και η παρασκευή της από αγελαδινό γάλα έχει καθιερωθεί. Η παραδοσιακή μαγιά αντικαταστάθηκε από επιλεγμένες καλλιέργειες που τα τελευταία χρόνια μπορεί να περιέχουν και προβιοτικούς μικροοργανισμούς πέραν των γνωστών που είχαν καθιερωθεί για την παρασκευή της γιαούρτης. Αξιοποιώντας τα πλεονεκτήματα που έχει η ομογενοποίηση του γάλακτος, διαδόθηκε η γιαούρτη χωρίς πέτσα. Ειδικά επιδόρπια παρασκευάζονται με βάση τη γιαούρτη με την ανάμειξη φρούτων και καλύπτουν διαφορετικές προτιμήσεις καταναλωτών. Στο πλαίσιο της εισήγησης αυτής γίνεται μία ιστορική επισκόπηση των εξελίξεων στη χώρα μας.

### **Η Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας Γάλακτος μέχρι την ένταξή μας στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα**

*Αλέκος Παππάς, Γεωπόνος Τεχνολόγος Γάλακτος ΑΤΕ*

*Κωνσταντίνος Τσαντίλης, Γεωπόνος Τεχνολόγος Γάλακτος ΑΤΕ*

*Γεώργιος Καλαντζόπουλος, Ομότιμος Καθηγητής ΓΠΑ*

Η ελληνική κτηνοτροφία αρχίζει από την εποχή του Ομήρου, ο οποίος αναφέρεται στον κτηνοτροφικό πλούτο του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Τα πρόβατα και οι κατσίκες ήταν πολύ σημαντικά, διότι προσέφεραν πολύτιμες τροφές, κρέας, γάλα και τυριά πλούσια σε ζωικές πρωτεΐνες, υψηλής βιολογικής αξίας αλλά και το μαλλί και το δέρμα για ρούχα και άλλες χρήσεις. Αυτό συνέβαλε πολύ στην πνευματική και κοινωνική ανάπτυξη της εποχής. Οι πλέον περίφημοι άνδρες της αρχαιότητας ήταν όλοι ποιμένες. Αγελάδες υπήρχαν κυρίως ως ζώα εργασίας.

Από το 14ο και 15ο αι. αρχίζει μία μεγάλη ανάπτυξη του κλάδου, με αποτέλεσμα περί τον 17ο και 18ο αι. να δημιουργηθούν τα τσελιγκάτα, με ένα πολύ σημαντικό αριθμό αιγοπροβάτων, τα οποία πολλές φορές φτάνουν σε χιλιάδες, με συνέπεια να δημιουργήσουν, κυρίως στις ορεινές περιοχές, μία εξαιρετική οικονομία και ανάπτυξη. Την εποχή αυτή, δημιουργούνται και τα πρώτα τυροκομεία, τα οποία αποτελούν μέρος του τσελιγκάτου, ως βιοτεχνίες. Η ανάγκη, όμως, της ένδυσης δίνει προτεραιότητα στο μαλλί και το δέρμα παρά στο γάλα, το οποίο είναι το πλέον ευαίσθητο προϊόν.

Το 1934, με πρωτοβουλία Ελληνοαμερικών μεταναστών, ιδρύεται στην Αθήνα για πρώτη φορά η βιομηχανία ΕΒΓΑ, για την παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος από αγελαδινό γάλα.

Στη δεκαετία του 1950, η χώρα μας προωθεί ένα πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης των εγχώριων φυλών αγελάδων. Ιδρύονται δύο κέντρα τεχνικής σπερματέγχυσης στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη. Την εποχή αυτή, η χώρα μας διαθέτει 2.000 μικρής δυναμικότητας τυροκομεία, ιδιωτών τυροκόμων - τυρέμπορων, τα οποία παράγουν και σημαντικές ποσότητες γιαούρτης. Ταυτόχρονα, εμφανίζονται τα πρώτα εργοστάσια με τη μεταπολεμική αμερικανική βοήθεια. Το πρώτο ήταν του συνεταιρισμού αγελαδοτρόφων Ασπροπύργου ΑΣΠΡΟ. Ακολουθούν ΑΣΤΥ στην Αθήνα, κοινοπραξία ΑΤΕ –Συν/σμών και τα επίσης συνεταιριστικά ΑΓΝΟ στη Θεσσαλονίκη, ΕΒΟΛ στο Βόλο και Πρώτο στην Πάτρα.

Αποτέλεσμα όλων αυτών των προσπαθειών ήταν η ίδρυση, σύγχρονων για την εποχή, συνεταιριστικών εργοστασίων, όπως της Λαμίας, Τρικάλων, Λάρισας, Σερρών, Ν.Μουδανίων, Χαλκιδικής, Δράμας, Ξάνθης, Ιωαννίνων, Πάτρας, Γαστούνης, Κέρκυρας, Σύρου και Ρόδου, τα οποία άρχισαν να παράγουν κυρίως παστεριωμένο γάλα και τυριά.

Ένα μεγάλο συνεταιριστικό εργοστάσιο ιδρύθηκε το 1950, το ΑΓΝΟ, το οποίο έφθασε να συγκεντρώνει γάλα από 5.000 παραγωγούς και για πολλά χρόνια είχε κυρίαρχο ρόλο στο χώρο της Β. Ελλάδας, η τύχη του όμως δεν ήταν καλή. Τέλος, ένα εργοστάσιο που είχε και έχει σημαντικό ρόλο στην τυροκομία της χώρας ήταν και είναι αυτό της Δωδώνης στα Γιάννενα, το οποίο θεωρείται, ακόμα και σήμερα, το μεγαλύτερο στην αξιοποίηση αιγοπροβείου γάλακτος στην Ευρώπη. Πρόβλημα, όμως, δημιουργήθηκε μετά την ένταξη μας στην τότε ΕΟΚ, διότι τα συνεταιριστικά εργοστάσια δεν είχαν μια μακροπρόθεσμη δυναμική πολιτική, ώστε να μπορέσουν να αντιμετωπίσουν ανταγωνιστικά τα εισαγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα. Αντιμετώπισαν οικονομικά προβλήματα και λίγα επέζησαν, ευτυχώς όμως αναπτύχθηκαν τα ιδιωτικά, τα οποία τα τελευταία χρόνια συναγωνίζονται τα ευρωπαϊκά σε εξοπλισμούς και μεγέθη.

Το τριήμερο είχε ιδιαίτερη επιτυχία, διότι είχε μία διεπαγγελματική διεπιστημονική μορφή και έδειξε ότι υπάρχει σημαντικό πεδίο συνεργασίας με τους μετέχοντες επιστήμονες, ιδιαίτερα στην ερμηνεία παλαιών κειμένων και ευρημάτων.