

# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΣΤΑ ΗΜΑΘΙΩΤΙΚΑ ΠΙΕΡΙΑ (3)



Γράφει ο  
Γιάννης Τσιαμήτρος  
εκπ/κός- χοροδιδάσκαλος

(συνέχεια από το  
προηγούμενο)

Θα εξηγήσουμε παρακάτω τι ήταν τα μπατζιά και πως φτιάχνονταν το βούτυρο και ο μπάτζιος:

**Υπαίθρια τυροκομεία (μπατζιά).** Την άνοιξη τον Μάη μήνα αφού κόβανε τα αρνιά και τα κατσίκια για το Πάσχα όλοι οι κτηνοτρόφοι μαζεύανε τα κοπάδια, τα σμίγανε και τα γαλομετρούσανε. Δηλαδή ανάλογα με τα πόσα πρόβατα ή γίδια είχε ο καθένας του αντιστοιχούσε το γάλα που θα δούλευε ο καθένας με την σειρά του. Υπήρχαν υπαίθρια τυροκομεία (μπατζιά) τρία με τέσσερα σε κάθε χωριό, όπου οι τυροκόμοι παρασκευάζανε το βούτυρο και το μπάτζιο. Όσες οικογένειες δεν θέλανε δεν πηγαίνανε το γάλα στα μπατζιά, προτιμώντας να κάνουν δικό τους τυρί.

## Παρασκευή βουτύρου και μπάτζιου.

Βάζουμε το γάλα σε ένα μεγάλο ξύλινο καδί. Εντωμεταξύ έχουμε κρατημένο το ένα δέκατο της ποσότητας του γάλακτος σε άλλο μέρος. Αυτό λέγεται πρόσγαλο. Ρίχνουμε μέσα στο γάλα την πτυτιά (η οποία φτιάχνεται από τα γίδια). Όταν το γάλα αρχίζει να πήζει (δεν χρειάζεται να πήξει πολύ), αρχίζουμε να το χτυπούμε με ειδικά ξύλα πολλή ώρα (μέχρι 1200 περίπου χτυπήματα) και μετά το σκεπαζουμε με την τσαντίλα και το αφήνουμε για περίπου μισή ώρα. Έχει γίνει η διάσπαση του γάλακτος, και το βούτυρο ανέβηκε επάνω και ο μπάτζιος έχει μείνει κάτω σε στερεά μάζα σαν λάστιχο. Το πατάμε και το μαζεύουμε, ενώ κανονίζουμε η θερμοκρασία να είναι γύρω στους 30 βαθμούς. Τον μπάτζιο τον βάζουμε στην τσαντίλα και τον κρεμούμε να στραγγίσει. Αφού βγει ο μπάτζιος, ρίχνουμε το πρόσγαλο που είχαμε κρατήσει και το αφήνουμε δυο μέρες σκεπασμένο. Έτσι, έχει ξεχωρίσει το βούτυρο (η κορυφή) καλά και από κάτω είναι το τυρόγαλο. Στη βάση του καδιού υπάρχει μια τρύπα με κάνουλα (τύλο) όπου την ανοίγουμε να τρέξει το τυρόγαλο από κάτω και να παραμείνει έτσι το βούτυρο. Μετά ξαναχτυπάμε το βούτυρο και ό,τι περισσεύει σε υγρή μορφή είναι η μαρινίτσα, την οποία μαζί με το τυρόγαλο μπορούμε να φτιάξουμε την μυζήθρα ή την γκίζα, όπως την λένε οι Βλάχοι. Το βούτυρο το πλένουμε και το αποθηκεύουμε ανάλογα σε τουλούμι ή δοχείο.

(συνεχίζεται)

(Απόσπασμα από το υπό έκδοση βιβλίο του Γ. Τσιαμήτρου με τίτλο 'Ημαθιώτικα Πιέρια-Λαογραφία- Παράδοση')