

Γεωργία Στρατούλη-Νίκος Κατσιακάριδης-Τάσος Μπεκιάρης

Μαθαίνοντας για την παρασκευή της τροφής στο Νεολιθικό Οικισμό Αυγής

Αρχαιολογικές & βιωματικές εκπαιδευτικές δράσεις 2011-2013

Το ερευνητικό-εκπαιδευτικό πρόγραμμα 'Μαθαίνοντας για την παρασκευή της τροφής στο Νεολιθικό Οικισμό Αυγής' υλοποιήθηκε κατά τα έτη 2011 & 2013 με χρηματοδότηση κατά κύριο λόγο από το Ίδρυμα Ιωάννου Φ. Κωστόπουλου. Κεντρικό ερευνητικό ζητούμενό του υπήρξε η μελέτη των πρακτικών προετοιμασίας της τροφής στη νεολιθική κοινότητα της Αυγής. Στόχος ήταν η παραγωγή αρχαιολογικής γνώσης μέσω της μελέτης του τεχνικού εξοπλισμού που χρησιμοποιούνταν σε καθημερινό επίπεδο στην Αυγή της 6ης και 5ης χιλιετίας για την προετοιμασία της τροφής και για το μαγείρεμα. Στον εξοπλισμό αυτόν συγκαταλέγονται τα *λίθινα τριπτά εργαλεία* για την επεξεργασία των φυτικών τροφών, τα *πήλινα σκεύη* για την αποθήκευση και φύλαξη του καρπού, για το μαγείρεμά του και για την παρουσίαση και κατανάλωση της τροφής, αλλά και οι *θερμικές κατασκευές*, στις οποίες πραγματοποιούνταν αυτή η δραστηριότητα. Επιδίωξη του προγράμματος ήταν και η κατανόηση της λειτουργίας του τεχνικού αυτού εξοπλισμού μέσω πειραματικών προσεγγίσεων, όπως το άλεσμα και το κοπάνισμα του καρπού σε λίθινα τριβεία, η κατασκευή πήλινων αγγείων και θερμικών κατασκευών κατά τα νεολιθικά πρότυπα και η χρήση τους για μαγείρεμα. Τέλος, βασικό στοιχείο του προγράμματος ήταν η ενσωμάτωση των αρχαιολογικών πληροφοριών σε βιωματικές εκπαιδευτικές δράσεις, σχετικές με το μαγείρεμα στη Νεολιθική Εποχή, που θα απευθύνονταν τόσο σε παιδιά, όσο και σε ενήλικες.

Χώροι & εξοπλισμός προετοιμασίας της τροφής στο Νεολιθικό Οικισμό Αυγής [>]

Το αρχαιολογικό κομμάτι του προγράμματος αφορούσε στη μελέτη του εξοπλισμού προετοιμασίας της τροφής και στην κατανομή των σχετικών δραστηριοτήτων σε χώρους του Νεολιθικού Οικισμού. Η μελέτη εστίασε στο αρχαιολογικό υλικό της οικιστικής φάσης ΑΥΓΗ Ι, στο Δυτικό Τομέα της θέσης [>], όπου τα ανασκαφικά δεδομένα ευνοούν τον προσδιορισμό των αρχαιολογικών συγκειμένων και επιτρέπουν τη σύγκριση μεταξύ περιοχών διαφορετικού χαρακτήρα (π.χ. σπίτια, ανοιχτοί χώροι).

Η περιοχή [>] που μελετήθηκε χαρακτηρίζεται από την παρουσία δύο ορθογώνιων και ελεύθερων στον χώρο κτιρίων (Κτίρια 2α και 5), ανάμεσα στα οποία ανοίγονται εκτεταμένες υπαίθριες περιοχές. Οι ενδείξεις για δραστηριότητες σχετικές με την επεξεργασία της τροφής στο εσωτερικό των κτιρίων περιορίζονται στα λιγοστά τριβεία που έχουν αποκαλυφθεί στα δάπεδα των Κτιρίων 2α [>] και 5. Αντίθετα, στα Κτίρια αφθονούν τα αποθηκευμένα αγροτικά προϊόντα. Στο δάπεδο του Κτιρίου 2α αποκαλύφθηκαν συγκεντρώσεις επεξεργασμένων σιτηρών, έτοιμων για μαγείρεμα και κατανάλωση, ενώ σε λάκκο μέσα στο Κτίριο 5 [>] αποκαλύφθηκαν περισσότεροι από 40.000 καμένοι σπόροι δίκοκκου σιταριού [>], σε προχωρημένο στάδιο επεξεργασίας, λίγο πριν το τελικό άλεσμα ή κοπάνισμα. Μάλιστα, στον ίδιο λάκκο είχε τοποθετηθεί και ένα τριβείο που θα μπορούσε να αποτελέσει τμήμα του εξοπλισμού τελικής επεξεργασίας των καρπών.

Από τις ανοιχτές περιοχές [>] έχει προκύψει πλήθος κινητών ευρημάτων, κυρίως εργαλεία, διατροφικά κατάλοιπα και οργανικά στοιχεία, ενώ έχουν αποκαλυφθεί και αρκετές πήλινες θερμικές κατασκευές [>], φούρνοι και εστίες, μεμονωμένες ή σε μικρές ομάδες [>]. Το υλικό αυτό συνδέεται κατά κύριο λόγο με καθημερινές δραστηριότητες, οικιακού περιεχομένου, μεταξύ των οποίων η προετοιμασία της τροφής και το μαγείρεμα, ενώ η αποκάλυψη κατασκευών επιτρέπει, ως ένα βαθμό, τον χωρικό προσδιορισμό των τροφοπαρασκευαστικών σταδίων που σχετίζονται με το μαγείρεμα.

Ένας από τους πιο εύκολα αναγνωρίσιμους τύπους [>] μαγειρικών σκευών που συναντώνται στην Αυγή είναι τα «ταψιά», γνωστά στη βιβλιογραφία με τον όρο plateau. Πρόκειται για ρηχά αγγεία, με ελλειψοειδές σχήμα και μεγάλη διάμετρο χείλους, στο οποίο συχνά τοποθετούνται τριγωνικές (τυφλές) λαβές. Το σώμα αυτών των αγγείων παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς είναι αδρό στο εξωτερικό -πιθανότατα σκόπιμα, για την καλύτερη κυκλοφορία της θερμότητας- και στιλβωμένο ή τουλάχιστον πολύ καλά λειασμένο στο εσωτερικό, με αποτέλεσμα πολλοί μελετητές να το σχετίζουν με χρήση στη φωτιά (καβούρδισμα). Επιπλέον, όστρακα από κλειστά αγγεία με σφαιρικό σώμα φέρουν «νέφη καπνιάς», γεγονός που τα σχετίζει άμεσα με μαγειρικά σκεύη-πιθανόν κάποιο είδος «χύτρας» για ρευστές τροφές ή χυλούς, καθώς όμως δεν έχει ακόμα αποκατασταθεί ικανός αριθμός σκευών, η παρατήρηση αυτή θα αναλυθεί περαιτέρω μελλοντικά. Στα αγγεία αποθήκευσης της τροφής ανήκουν πιθάρια διαφόρων μεγεθών και κεραμικών κατηγοριών, αλλά και μικρότερου μεγέθους κλειστά αγγεία, σπανία με διακόσμηση. Αναμφισβήτητα, σημαντικό ρόλο στην κατανάλωση της τροφής για τις προϊστορικές κοινωνίες είχε και το κομμάτι της προσφοράς της [>]. Μια μεγάλη κατηγορία αγγείων που προέρχεται από τον Νεολιθικό οικισμό της Αυγής θα μπορούσε να σχετιστεί με την προσφορά της τροφής, είτε σε ατομικό επίπεδο (κύπελλα, μικρές φιάλες) είτε σε συλλογικό επίπεδο [>], όπως μαρτυρείται από μεσαία και μεγάλα αγγεία με υψηλή ποιότητα κατασκευής και συχνά παρουσία διακόσμησης.

Κατά τη διάρκεια της μελέτης, καταγράφηκαν 370 τριπτά αντικείμενα, που σχετίζονται με ποικίλα στάδια της τροφοπαρασκευαστικής διαδικασίας. Στο υλικό κυριαρχούν τα τριβεία [>] και οι τριπτήρες που χρησιμοποιήθηκαν -μεταξύ άλλων- για την επεξεργασία εδώδιμων αγροτικών προϊόντων, όπως το άλεσμα των σιτηρών, κυρίως του δίκοκκου σιταριού, για την παραγωγή αλεύρων, λεπτόκοκκων ή χονδρόκοκκων, ή το άλεσμα οσπρίων, λαθουριού και φακής, αλλά και άγριων καρπών, όπως βατόμουρων ή κρίνων. Τα εργαλεία αυτά είναι κατασκευασμένα από χονδρόκοκκους ψαμμίτες, που περιέχουν κοφτερά εγκλείσματα χαλαζία και κόκκους μεταμορφωμένων πετρωμάτων (π.χ. σχιστόλιθοι, γνεύσιοι), ώστε να σχίζουν ευκολότερα τον καρπό. Αποτελούν παράγωγα μιας συγκεκριμένης αλυσίδας εγχειρημάτων, κατά την οποία εφαρμόστηκαν οι τεχνικές της απολέπισης και του πελεκήματος (pecking) για τη δημιουργία των ενεργών όψεων και τη συντήρηση της αναγκαίας τραχύτητάς τους. Οι ενεργές όψεις των τριβείων είναι συνήθως επίπεδες ή ελαφρώς κοίλες και ανοιχτές και η επεξεργασία του καρπού πραγματοποιούνταν με παλινδρομικές κινήσεις του τριπτήρα πάνω στο λίθινο υπόβαθρο. Οι τριπτήρες της Αυγής [>] έχουν συνήθως ελλειπτικό ή ορθογώνιο και επίμηκες σχήμα, ενώ οι μεγάλες διαστάσεις και το βάρος τους (>2 κιλά) υποδεικνύουν πως απαιτούσαν χειρισμό και με τα δύο χέρια. Σε κάποιες περιπτώσεις συνδυάζουν ίχνη τριβής και κρούσης, κάτι που υποδεικνύει πως θα μπορούσαν να έχουν χρησιμοποιηθεί συνδυαστικά για άλεσμα και κοπάνισμα.

Με βάση την κατανομή του υλικού η επεξεργασία της τροφής φαίνεται να πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο στους υπαίθριους χώρους μεταξύ των οικημάτων [>]. Ειδικότερα, στο βόρειο τμήμα των ανοιχτών περιοχών τα τριβεία και οι τριπτήρες αυξάνονται σημαντικά, όπως άλλωστε και ο αριθμός των θερμικών κατασκευών. Αξίζει να

σημειωθεί πως στην φάση ΑΥΓΗ Ι τα τριβεία δεν εντοπίζονται ακριβώς δίπλα στις θερμικές κατασκευές, κάτι που ενδεχομένως δηλώνει πως οι χώροι επεξεργασίας της τροφής και οι χώροι μαγειρέματος ήταν γειτονικοί αλλά όχι ταυτόσημοι. Τα μικρά μεγέθη των τριβείων [➤] υποδεικνύουν πως ο συγκεκριμένος εξοπλισμός ήταν μάλλον κινητός και θα μπορούσε να εναλλάσσεται μεταξύ ανοιχτών και κλειστών χώρων, ανάλογα με το περιεχόμενο της δραστηριότητας, τις καιρικές συνθήκες και τη διάθεση του χρήστη. Σε κάθε περίπτωση οι τροφοπαρασκευαστικές δραστηριότητες των νεολιθικών νοικοκυριών της ΑΥΓΗΣ Ι μοιάζει να επεκτείνονται και πέρα από τα όρια του οικήματος, σε υπαίθριους χώρους, υψηλής προσβασιμότητας και ορατότητας. Όταν/Αν η προετοιμασία της τροφής λάμβανε χώρα (και) στους ανοιχτούς χώρους ενδέχεται γειτονικά νοικοκυριά να χρησιμοποιούσαν τον ίδιο εξοπλισμό και σε κάποιες περιστάσεις να συμμετείχαν σε κοινά μαγειρέματα, αλλά και σε κοινή κατανάλωση του φαγητού.

Πειραματικές προσομοιώσεις

Οι πειραματικές προσομοιώσεις κατασκευής αγγείων ξεκίνησαν με έρευνα και συλλογή δειγμάτων πηλών από την ευρύτερη περιοχή της Αυγής με τη συμμετοχή του αγγειοπλάστη Γιάννη Σταγκίδη και της κεραμέα Φανής Σκαμάγκη [➤]. Στην περιοχή εντοπίστηκαν και συλλέχθηκαν δείγματα τριών ειδών πηλού:

1. Ένας καφέ πηλός (7,5 YR 4/4 brown¹) με πολύ καλή πλαστικότητα που αποτελεί την αρχή του φυσικού υποβάθρου της θέσης, ο οποίος όμως δεν αντέχει σε ανοικτή φωτιά, εξαιτίας της υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο ή γιατί υαλοποιείται σε χαμηλή θερμοκρασία. Ο πηλός αυτός πιθανόν είναι κατάλληλος για μείξη με άλλους πηλούς.
2. Ένας κίτρινος πηλός [➤] (2,5 Y 7/3 pale yellow) που αποτελεί το επόμενο στρώμα στην ακολουθία του φυσικού υποβάθρου της θέσης, ορατός πλέον στους γύρω λόφους. Ο πηλός αυτός χρησιμοποιήθηκε για μείξη με άλλους πηλούς και για την κατασκευή ενός φούρνου· αποτελούσε τη βασική πρώτη ύλη για τα πλινθόκτιστα [➤] παραδοσιακά κτίρια (σπίτια και αποθήκες) του σύγχρονου χωριού της Αυγής. Εξαιτίας της πολύ μεγάλης πλαστικότητάς του («κολλάει στο χέρι») δεν χρησιμοποιήθηκε μόνος για την κατασκευή άλλων αντικειμένων και
3. Ένας γκρι πηλός [➤] (gley 1 5/1 greenish grey) μάργα πλειο-πλειστοκαινικής ηλικίας, Ο πηλός αυτός μετά την όπτηση αποκτά ανοικτό καστανό/μπεζ χρώμα (10 YR 7/4 very pale brown) και φαίνεται ότι αντέχει σε ανοικτή φωτιά και υψηλές θερμοκρασίες ακόμη και χωρίς άλλες προσμείξεις.

Χρησιμοποιήθηκε, επίσης, και ένα ακόμα είδος πηλού με προέλευση τη λίμνη της Καστοριάς. Πρόκειται για ένα πρασινωπό πηλό, ο οποίος χρησιμοποιήθηκε από την εταιρεία Archaeo AncientArt χωρίς άλλες προσμείξεις για την κατασκευή μικρών αντικειμένων (ειδώλια, σφραγίδες και μικρογραφικά αγγεία). Ο πηλός αυτός, που αποκτά επίσης ανοικτό καστανό/μπεζ χρώμα μετά την όπτηση, έχει γενικά καλή συμπεριφορά στην ανοικτή φωτιά.

Για τις ανάγκες του προγράμματος [➤] κατασκευάστηκαν από την κεραμέα Φανή Σκαμάγκη δέκα αγγεία, με βάση νεολιθικά πρότυπα-σχήματα. Για την κατασκευή τους χρησιμοποιήθηκε ο καφέ πηλός της θέσης, ο οποίος συλλέχθηκε από βάθος περίπου 70 εκ. σε δοκιμαστικές τομές στο ανατολικό άκρο του οικισμού [➤] και αναμείχθηκε με χαλίκι ή

¹ Οι τιμές δίνονται σε διαβάθμιση Munsell (ed. 2001)

άμμο που συλλέξαμε από τον Αλιάκμονα. Συμπληρωματικά, σε συνεργασία με την εταιρεία Archaeo AncientArt κατασκευάστηκαν άλλα δέκα παρόμοια αγγεία [>], με μείξεις των παραπάνω πηλών, ώστε να ελέγξουμε τη συμπεριφορά διαφορετικών μειγμάτων στη φωτιά.

[>] Για τις δύο ομάδες κεραμικών σκευών εφαρμόστηκαν δύο διαφορετικοί τρόποι όπτησης σε ανοιχτή φωτιά σε αβαθή λάκκο. Στην πρώτη περίπτωση [>] τα αγγεία προθερμάνθηκαν κοντά στην ανοιχτή φωτιά και στη συνέχεια τοποθετήθηκαν στο λάκκο σε άμεση επαφή με τη φωτιά και το καύσιμο [>] και σκεπάστηκαν με ξύλα και κλαδιά. Ο έλεγχος των συνθηκών όπτησης αποδείχτηκε ιδιαίτερα δύσκολος [>], λόγω της απώλειας οπτικής επαφής με τα αγγεία, με αποτέλεσμα να αναπτυχθούν μάλλον υψηλές θερμοκρασίες, όπως παρατηρήθηκε στα τελικά προϊόντα. Στη δεύτερη περίπτωση τα αγγεία τοποθετήθηκαν στο κέντρο του λάκκου [>] με τη φωτιά περιμετρικά και σε απόσταση από αυτά, ώστε να προθερμανθούν. Σταδιακά η φωτιά πλησίασε τα αγγεία μέχρι που τα κάλυψε [>]. Στον δεύτερο τρόπο παρατηρήθηκε καλύτερος έλεγχος των συνθηκών όπτησης.

Τον Αύγουστο του 2013 πραγματοποιήθηκαν έρευνες στην κοίτη του Αλιάκμονα με στόχο τη συλλογή χονδρόκοκκων ψαμμιτικών υλικών για την κατασκευή τριβείων και τριπτήρων [>]. Αρχικά, διερευνήθηκε η πλησιέστερη στο Νεολιθικό Οικισμό κοίτη του ποταμού σε απόσταση 4 χλμ., όπου παρά την αφθονία και την ποικιλία των πρώτων υλών [>] δεν εντοπίστηκαν χονδρόκοκκα υλικά, αντίστοιχα με τα νεολιθικά παραδείγματα. Κατάλληλες πρώτες ύλες εντοπίστηκαν στην κοίτη του ποταμού κοντά στο χωριό Νεστόριο [>] σε απόσταση περίπου 15 χλμ. από τη θέση [>]. Κατασκευάστηκαν συνολικά 5 ζεύγη τριβείων και τριπτήρων [>]. Για την κατασκευή τους εφαρμόστηκε η τεχνική του πελεκήματος (pecking) με τη χρήση λίθινων κρουστήρων [>], για τους οποίους, σύμφωνα με τα πρότυπα της τριπτής λιθοτεχνίας της Αυγής, χρησιμοποιήθηκαν σκληρά πετρώματα που, επίσης, συλλέχθηκαν από τον Αλιάκμονα. Η τεχνική του πελεκήματος [>] αφορά στην απόσπαση μικροσκοπικών φολιδων από τα πετρώματα μέσω κρούσης, με στόχο την δημιουργία επίπεδων και αδρών ενεργών όψεων, κατάλληλων για το άλεσμα του καρπού. Η τεχνική χρησιμοποιήθηκε και για την συντήρηση των ενεργών όψεων, όταν στόμωναν από τη χρήση.

Εθνογραφικές παρατηρήσεις: πιτούλκες & πιτουλνίτσες

Μια από τις πιο αινιγματικές κατηγορίες αντικειμένων στην τριπτή λιθοτεχνία της Νεολιθικής Αυγής είναι τα πολυάριθμα τμήματα λίθινων πλακών [>]. Πρόκειται για ένα σύνολο από πλάκες ορθογώνιου σχήματος και διατομής, με πάχος που κυμαίνεται μεταξύ 1-2 εκ. Χαρακτηρίζονται από την παρουσία μιας έντονα λειασμένης όψης με διατήρηση οργανικών στοιχείων και από ίχνη καύσης στις όψεις και στις πλευρές, ενώ σώζονται σε εξαιρετικά αποσπασματική κατάσταση, δηλαδή σε ποσοστό περ. 25% των αρχικών διαστάσεών τους. Τα στοιχεία αυτά οδήγησαν στο συμπέρασμα πως η λειτουργία τους πρέπει να σχετίζεται με την έκθεσή τους σε φωτιά, προφανώς ελεγχόμενη. Το μαγείρεμα και συγκεκριμένα το ψήσιμο θα μπορούσε να αποτελεί μια πιθανή λειτουργία των πλακών.

Κάτοικοι της περιοχής μας πληροφόρησαν πως υπάρχει μακρόχρονη παράδοση στα μέρη τους για το ψήσιμο μικρών πιτών, οι επονομαζόμενες 'πιτούλκες', σε λίθινες πλάκες, τις 'πιτουλνίτσες' [>]. Μάλιστα η παράδοση αυτή επιβιώνει ακόμα στο χωριό Νεστόριο, το οποίο επισκεφτήκαμε και είχαμε την ευκαιρία να παρακολουθήσουμε την κα. Βάσω Λιούση, να χρησιμοποιεί την 'πιτουλνίτσα' της και να μοιράζεται μαζί μας τα μυστικά της ιστορίας της. Οι πλάκες αυτές [>] αποτελούν 'κειμήλια' για τους ιδιοκτήτες τους.

Θεωρούνται αναντικατάστατες και συνοδεύονται από ιδιαίτερα γοητευτικές αφηγήσεις, που υπερτονίζουν την μοναδικότητά τους και συνδέουν τον εντοπισμό και την κατασκευή τους με γνώσεις και εμπειρία που έχουν χαθεί στο πέρασμα των χρόνων. Οι πίτες φτιάχνονται μόνο με αλεύρι και νερό και συνοδεύονται σε κάποιες περιπτώσεις από βούτυρο, ξηρούς καρπούς και φρούτα. Παλιότερα οι γυναίκες του χωριού έφτιαχναν τις 'πιτούλκες' με τη γέννηση ενός παιδιού, ενώ σήμερα παρασκευάζονται αποκλειστικά για τις ανάγκες κάθε νοικοκυριού. Η 'πιτουλνίτσα' [>] έφερε μια έντονα λειασμένη όψη, αποτέλεσμα της τριβής της με τη χρήση χονδρού αλατιού, ώστε να μην βγάζει σκόνη πάνω στην πίτα. Κατά την πρώτη χρήση της η πλάκα τοποθετούνταν σε έντονη φωτιά μέχρι να ραγίσει, ένδειξη ότι ήταν κατάλληλη και έτοιμη για χρήση. Η 'πιτουλνίτσα' της κας Λιούση έφερε πέντε κοιλότητες στην λειασμένη όψη της, που είχαν δημιουργηθεί από τη μακρόχρονη χρήση στα σημεία που τοποθετούνταν η ζύμη για τις πίτες.

Έπειτα από δοκιμές σε διάφορα πετρώματα καταφέραμε να κατασκευάσουμε δύο 'πιτουλνίτσες' [>] λειαινόντας τη μια όψη με τριβή και να τις χρησιμοποιήσουμε αποτελεσματικά για μαγείρεμα. Να σημειώσουμε ότι πέρα από τις πίτες, χρησιμοποιήσαμε αποτελεσματικά την 'πιτουλνίτσα' και για το γρήγορο ψήσιμο λεπτών τμημάτων χοιρινού κρέατος, αλλά και για βράσιμο πληγουριού σε αγγείο [>] το οποίο τοποθετήσαμε πάνω της.

Εκπαιδευτικές δράσεις

Το πειραματικό υλικό και οι πληροφορίες που προέκυψαν από τη μελέτη αξιοποιήθηκαν για τη δημιουργία εκπαιδευτικών δράσεων [>] που απευθύνονταν τόσο σε μαθητές δημοτικού όσο και σε ενήλικες. Στόχος των δράσεων ήταν η βιωματική εξοικείωση του κοινού με τις παραγωγικές και τροφοπαρασκευαστικές διαδικασίες των νεολιθικών κοινωνιών μέσα από την επαφή του με αρχαιολογικό υλικό και τη συμμετοχή του σε πειραματικές προσομοιώσεις.

Οι εκπαιδευτικές δράσεις πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια των Ευρωπαϊκών Ημερών Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΕΗΠΚ) 2013, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Πολιτισμού & Αθλητισμού, συγκεκριμένα από την ΚΘ' ΕΠΚΑ και την Επιστημονική Ομάδα των Ανασκαφών Αυγής στις 27 & 28 Σεπτεμβρίου 2013, στην Πλατεία της Αυγής [>], με την υποστήριξη της Περιφερειακής Ενότητας Καστοριάς & του Δήμου Καστοριάς, τη συμμετοχή του Συλλόγου Κεραμιστών Αγγειοπλαστών Καλλιτεχνών Βορείου Ελλάδος (Σ.Κ.Α.Κ.Β.Ε) και την ευγενική χορηγία του Ιδρύματος Ι.Φ. Κωστοπούλου.

Στις δράσεις συμμετείχαν περίπου 45 μαθητές [>] του 9ου Δημοτικού Σχολείου Καστοριάς, κάτοικοι του χωριού της Αυγής, αλλά και της ευρύτερης περιοχής. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν και να συμμετάσχουν στην προετοιμασία και το ζύμωμα του πηλού, να κατασκευάσουν αγγεία με νεολιθικές τεχνικές, να παρακολουθήσουν το ψήσιμο των αγγείων σε ανοιχτή φωτιά [>], να αλέσουν δημητριακά σε λίθινα τριβεία και τριπτήρες και να κοπανίσουν σιτάρι σε γουδί [>], να ζυμώσουν άλευρα και να παρακολουθήσουν μαγειρέματα νεολιθικών 'συνταγών'. Το μαγείρεμα, το οποίο πραγματοποιήθηκε με τη συνδρομή του σεφ Παναγιώτη Τζιώτζη, περιελάμβανε το κάπνισμα τεμαχίων αρνίσου κρέατος [>] και το βράσιμο χυλών σε πήλινο αγγείο - αμφότερα σε ανοιχτή εστία φωτιάς-, το ψήσιμο χοιρινού κρέατος σε λίθινη πλάκα, καθώς και πολλές 'πιτούλκες', ζυμωμένες με νερό και αλεύρι [>], οι οποίες σερβιρίστηκαν με άγρια βατόμουρα, μέλι, γιαούρτι, αμύγδαλα και αρωματικά φυτά της περιοχής [>]. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν την κατασκευή ενός πήλινου θολωτού φούρνου με οπαίο [>], που κατασκεύασε ο

αγγειοπλάστης Γ. Σταγκίδης σε συνεργασία με μέλη του Σ.Κ.Α.Κ.Β.Ε. στην αυλή του Κέντρου Τεκμηρίωσης των Ανασκαφών Αυγής. Ο φούρνος κατασκευάστηκε με αχυροπηλό [>] και μετά το πολύμηνο στέγνωμά του ψήθηκε [>], προκειμένου να αντέξει στις καιρικές συνθήκες [>].

Κάποιες από τις παραπάνω δραστηριότητες, όπως η προετοιμασία του πηλού, η κατασκευή αγγείων και η επεξεργασία σιτηρών ενσωματώθηκαν στο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα *΄Στην Αυγή των πρώτων αγροτών΄* που πραγματοποιείται από το 2009 στην Αυγή. Στις δραστηριότητες αυτές συμμετείχαν το 2013 σε διάστημα 1,5 μήνα (Οκτ-Νοεμβ) περισσότεροι από 700 μαθητές Δημοτικού και ακόμη ένα Νηπιαγωγείο.

Για την ερχόμενη άνοιξη (την άνοιξη του 2014) σχεδιάζουμε το πρόγραμμα *«Μαθαίνοντας για την παρασκευή της τροφής στο Νεολιθικό Οικισμό Αυγής»* να αποτελέσει ένα αυτόνομο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα, που θα ενσωματωθεί μόνιμα στις Εκπαιδευτικές Δράσεις των Ανασκαφών Αυγής, ως προπομπός των οργανωμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων που ονειρευόμαστε να προσφέρονται και στο μέλλον στον αναπλασμένο και επισκέψιμο αρχαιολογικό χώρο της Αυγής, όπως έχει σχεδιαστεί από το 2009/2010 και αναμένει να υλοποιηθεί προς όφελος της τοπικής ανάπτυξης με επίκεντρο δράσεις επικοινωνίας με το κοινό, στο πλαίσιο της αποκαλούμενης 'δημόσιας αρχαιολογίας' ή 'αρχαιολογίας του κοινού'.

Επίλογος

Το συγκεκριμένο ερευνητικό πρόγραμμα επεδίωξε να αποτελέσει αφορμή για την αναζήτηση των 'μυστικών' της νεολιθικής 'κουζίνας' πέρα από τα όρια του αρχαιολογικού εργαστηρίου. Με εφалτήριο το αρχαιολογικό υλικό θελήσαμε να διερευνήσουμε το ενδιαφέρον αυτό ζήτημα σε πεδία όπως η εμπειρία της αναζήτησης και συλλογής πρώτων υλών στο τοπίο, η άμεση επαφή με την κατασκευή και χρήση του τροφοπαρασκευαστικού εξοπλισμού και της μαγειρικής διαδικασίας μέσω πειραματικών προσομοιώσεων και η δημιουργία νέων ερωτημάτων που γεννιούνται από τη μελέτη της παράδοσης και την εθνογραφική παρατήρηση. Παρά τον πολυεπίπεδο χαρακτήρα του και τα ενδιαφέροντα αποτελέσματα που προέκυψαν το πρόγραμμα αυτό αποτελεί ένα μόνο βήμα στις γνώσεις μας για την προετοιμασία της τροφής στο Νεολιθικό Οικισμό Αυγής. Επόμενα στάδια του προγράμματος, κάποια από τα οποία θα υλοποιηθούν άμεσα, περιλαμβάνουν χημικές και πετρογραφικές αναλύσεις σε κεραμική και τριπτά, μελέτες ιχνών χρήσης σε τριβεία, εξειδικευμένα πειράματα για τις τεχνικές επεξεργασίας φυτικών τροφών και, βέβαια, συνέχιση της μελέτης των διατροφικών καταλοίπων της Νεολιθικής Αυγής.