



Κοργιαλέναιο  
Ιστορικό & Λαογραφικό  
Μουσείο Αργοστολίου



## ΕΚΘΕΜΑ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2023

### *Η τσερέπα*

Στη Λαογραφική Συλλογή του Κοργιαλενείου Μουσείου έχουν συγκεντρωθεί αντικείμενα καθημερινής χρήσης και εργαλεία του γεωργοκτηνοτροφικού κόσμου της υπαίθρου: αντικείμενα οικιακού εξοπλισμού, ασπρόρουχα, υφαντά και δαντέλλες, σερβίτσια, δίσκοι σερβιρίσματος, πήλινα πιάτα και πιατέλλες, αντικείμενα μαγειρικής, έπιπλα, φορέματα κ.ά. Εργαλεία για τις αγροτοκτηνοτροφικές εργασίες, ποιμενικά μουσικά όργανα, εργαλείο για την επεξεργασία του λιναριού, μπουστίνες, αργαλειός, άροτρο κ.ά.. Ανάμεσά τους ξεχωρίζει η τσερέπα, ένα χαρακτηριστικό αντικείμενο της προβιομηχανικής περιόδου που επιζούσε στα χωριά έως και τον προχωρημένο εικοστό αιώνα και σε όχι λίγες περιπτώσεις έως και πριν από λίγα χρόνια.



Άγνωστος, *Τσερέπα*, 1973, πηλός, άχυρα, διάμ. περ. 50 εκ. Α.Μ. 1581.1974

Η τσερέπα είναι ένα είδος πρωτόγονου φούρνου, κατασκευασμένου από πηλό και άχυρα, σε ορισμένες περιπτώσεις και από τραγόμαλλα. Με την πρόσμιξη των αχύρων και των μαλλιών ο πηλός ενισχυόταν και γινόταν πιο ανθεκτικός. Αφού έπλαθαν την τσερέπα, την στέγνωσαν στον ήλιο. Πρόκειται για ένα στρογγυλό σκεύος σαν ένα μεγάλο και βαθύ ταψί, στην ουσία είναι ένα πήλινο κούπωμα (σκέπασμα). Για την κατασκευή της αναζητούσαν πηλό εκλεκτής ποιότητας χωρίς προσμίξεις (χαλίκια, πετρούλες και άλλα σκληρά υλικά), τον οποίο ζύμωναν πολύ καλά με τα πόδια. Ήμουν μαθήτρια στις πρώτες τάξεις του Δημοτικού, όταν παρακολούθησα την κ. Θεοδώρα σε ένα γειτονικό χωριό να κινείται με ευλυγισία και να ζυμώνει τον πηλό, σαν να πατεί σταφύλια και κατά διαστήματα να ρίχνει λίγο νερό και λίγα άχυρα. Συνήθως γυναίκες και σπανιότερα άντρες αναλάμβαναν την κατασκευή της τσερέπας, η οποία αρκετές φορές αλλά όχι πάντα έφερε ένα μαστοειδές χερούλι με μία τρύπα, στο κέντρο της εξωτερικής πλευράς, όπως το δείγμα που εκτίθεται στο Κοργιαλένιο Μουσείο. Από την τρύπα περνούσαν μια ράβδο σε σχήμα L (λάμδα λατινικό) για να την μετακινούν. Οι κατασκευάστριες συνήθως ετοίμαζαν και τα τσερεποπόδαρα, επίσης από πηλό, για να πατεί η τσερέπα και να ανασηκώνεται, ώστε να την προετοιμάσουν για το μαγείρεμα. Σε ορισμένες περιπτώσεις, κυρίως τα τελευταία χρόνια, η τσερέπα έφερε στο χείλος της μια μεταλλική στεφάνη, ώστε να προστατεύεται ο εύθραπτος πηλός από τη φθορά.

Για να χρησιμοποιήσουν την τσερέπα την ανασήκωναν πάνω στα τσερεποπόδαρα ή αν ήθελαν πιο ψηλά την ανασήκωναν με μία ράβδο και την «έκαιγαν», συνήθως στο μπροστινό μέρος του ξυλόφουρνου ή στη γωνιά. 'Αναβαν φωτιά με ξύλα και την

θέρμαιναν. Το εσωτερικό της αρχικά κοκκίνιζε, αλλά εξακολουθούσαν να την «καίνε» έως ότου το εσωτερικό της από κατακόκκινο να γίνει άσπρο. Πότε ήταν έτοιμη για χρήση εξαρτιόταν από την εμπειρία της νοικοκυράς. Όταν θεωρούσαν ότι είχε θερμανθεί όσο χρειαζόταν, τραβούσαν τη στάκτη και τα κάρβουνα, τοποθετούσαν το ταψί με το φαγητό και το σκέπαζαν με την καυτή τσερέπα. Τα χείλη της τσερέπας έπρεπε να εφάπτονται πολύ καλά με την πλάκα του φούρνου ή της γωνιάς, ώστε να μη σημειώνεται απώλεια θερμοκρασίας και υδρατμών από το εσωτερικό της. Γι' αυτό συνήθως απομόνωναν το εσωτερικό με την τοποθέτηση χόβολης γύρω-γύρω. Μετά από μιάμισυ περίπου ώρα, όταν ο πηλός είχε ήδη αρχίσει να χάνει θερμοκρασία το φαγητό ήταν έτοιμο. Με αυτό τον τρόπο ψησίματος, το φαγητό γινόταν πεντανόστιμο, γιατί διατηρούσε όλες τις ουσίες του, αφού οι υδρατμοί δεν μπορούσαν να διαφύγουν. Όταν εξέλιπαν οι ειδικές «τσερεπούδες», η πήλινη τσερέπα αντικαταστάθηκε από μεταλλική, της οποίας το μέταλλο έχανε γρήγορα τη θερμοκρασία του και χρειαζόταν να διατηρούν αναμμένα κάρβουνα πάνω στο σκεύος, με κίνδυνο το φαγητό που ήταν ακριβώς από κάτω να «αρπάξει», να μαυρίσει. Και αυτή είναι η βασική διαφορά της προβιομηχανικής πήλινης τσερέπας από τη βιομηχανοποιημένη μεταλλική. Και βέβαια, τη σφραγίδα της αυθεντικότητας και του χειροποίητου την δικαιούται η πήλινη τσερέπα, γιατί για την κατασκευή της δεν μεσολαβεί κανενός είδους μηχανή, αλλά μόνο το σώμα της «τεχνίτρας».

Στην Ιθάκη, της οποίας η τσερέπα, σύμφωνα με πληροφορίες ήταν πήλινη, όπως της Κεφαλονιάς,, μέχρι σήμερα παρασκευάζουν ένα νοστιμότατο κοτόπουλο, σύμφωνα με μια παραδοσιακή συνταγή, που ονομάζεται «τσερέπα». Η παραδοσιακή τσερέπα σήμερα έχει αντικατασταθεί από τη

γάστρα, βιομηχανοποιημένο αντικείμενο από πηλό ή μέταλλο. Όσοι γεύτηκαν το φαγητό της πήλινης τσερέπας αναπολούν τη γεύση του και το άρωμά του.

### Δώρα Μαρκάτου

Πηγές:

-Αρχείο Κοργιαλενείου Ιστορικού και Λαογραφικού Μουσείου.

-Προσωπικά βιώματα και προφορικές μαρτυρίες.