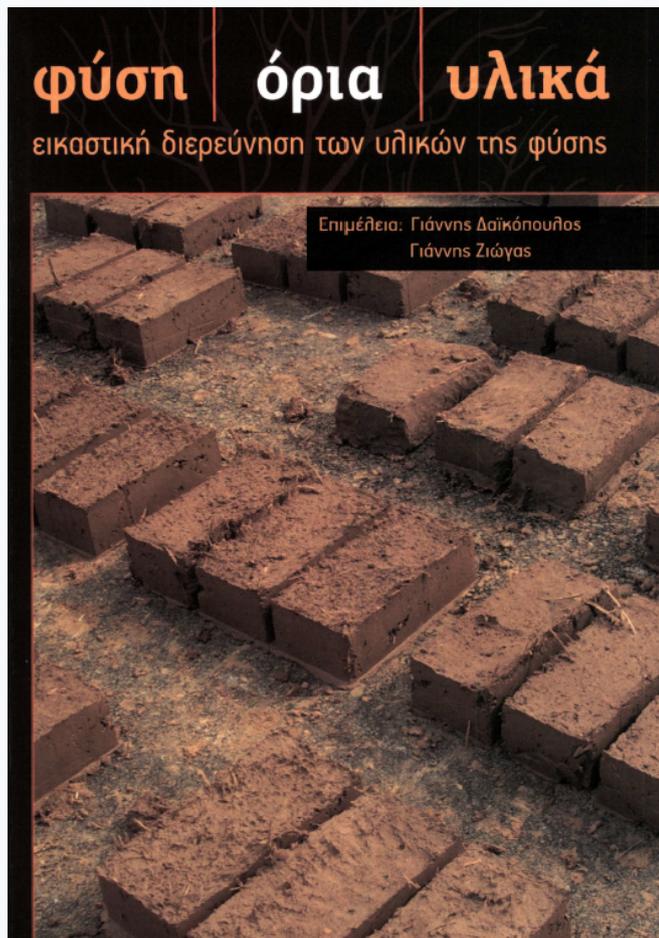


Διεθνές Συνέδριο για την Εικαστική Πορεία προς τις Πρέσπες

Τόμ. 3 (2011)

Φύση-Όρια-Υλικά. Εικαστική διερεύνηση των υλικών της Φύσης. Διεθνές Συνέδριο για την Εικαστική Πορεία προς τις Πρέσπες



Χρήσεις του ασκίου στην αποθήκευση και μεταφορά τροφίμων στην παραδοσιακή κοινωνία

Στέφανος Τσιόδουλος

doi: [10.12681/visualmarch.3089](https://doi.org/10.12681/visualmarch.3089)

Χρήσεις του ασκιού στην αποθήκευση και μεταφορά τροφίμων στην παραδοσιακή κοινωνία

Μέχρι πριν λίγες δεκαετίες ο κόσμος της υπαίθρου ήταν δέσμιος των καταναγκασμών του φυσικού περιβάλλοντος και επομένως αξιοποιούσε στο έπακρο ό,τι του παρείχε η φύση. Ο προβιομηχανικός αυτός πολιτισμός, με κύρια χαρακτηριστικά τον αγροτοκτηνοτροφικό χαρακτήρα και την αυτοκατανάλωση, διέθετε ένα ιδιαίτερο διατροφικό σύστημα, το οποίο στηριζόταν σχεδόν αποκλειστικά στα επιχώρια κτηνοτροφικά και γεωργικά προϊόντα.

Ο πολιτισμός αυτός, ανθηρός μέχρι χτες, άρχισε να περιθωριοποιείται και τελικά να εκτοπίζεται, έπειτα από την εισβολή των βιομηχανικών και τεχνολογικών προϊόντων. Η εξέλιξη αυτή επέφερε σημαντικές αλλαγές στον τρόπο διατήρησης των τροφίμων, καθώς και στις μεθόδους αποθήκευσης και μεταφοράς τους. Βιομηχανικά υλικά υποκατέστησαν τα παραδοσιακά σκεύη και επομένως τεχνικές δραστηριότητες και γνώσεις του παρελθόντος άρχισαν να φθίνουν με εντατικούς ρυθμούς. Οι δομές του παραδοσιακού πολιτισμού θα διαρραγούν αισθητά μετά το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο.

Οι άνθρωποι της υπαίθρου, άρρηκτα δεμένοι με την κτηνοτροφία, είτε στην οικόσπη είτε στη νομαδική εκδοχή της, αξιοποιούσαν από τα ποίμνια όχι μόνο το γάλα και το κρέας, αλλά και το μαλλί και το δέρμα. Ένα μέρος των προϊόντων αυτών προοριζόταν για τις ανάγκες του κτηνοτροφικού κόσμου, ενώ το υπόλοιπο διοχετευόταν στην αγορά. Το δέρμα των αιγοπροβάτων, το οποίο είναι και το θέμα της παρούσας ανακοίνωσης, χρoσίμεινε ως πρώτη ύλη για ένα πλήθος μεταποιητικών προϊόντων, έτσι ώστε να αποτελεί βασικό στοιχείο στη συγκρότηση του υλικού πολιτισμού της προβιομηχανικής κοινωνίας. Η πιο απλή μεταποίηση του δέρματος ήταν η κατασκευή ασκιών, τα οποία είχαν σημαντικό χρηστικό ρόλο τόσο σε οικιακό επίπεδο, όσο και σε επίπεδο ευρύτερων εμπορικών συναλλαγών. Ο Νικόλαος Παπαδόπουλος, συγγραφέας του σπουδαίου έργου «Εμπορική Εγκυκλοπαιδεία» (1815), δίνει στο λήμμα ασκός τις εξής πληροφορίες: «Ασκός. Το δέρμα των ζώων ολόκληρον, και ραμμένον εις το όπισθεν μέρος, το τουρκιστί Τουλούμι, χρoσίμει εις το εμπόριον δια να γεμίση, ή να μετακομισθούν αι υγραί πραγματεΐαι, ως βούτυρον, έλαιον, κρασί, και τα παρόμοια. Μεταχειρίζεται εις μερικά, με το μαλλί έξω, ως μέλι και βούτυρον,

και εις άλλα με το μαλλί μέσα, ως έλαιον και τυρίον. Του βοός και του τράγου είναι τα καλύτερα δέρματα δι' ασκούς»¹. Ο ίδιος συγγραφέας, αναφερόμενος στα τυριά της Ηπείρου και της Θεσσαλίας, γράφει ότι τα διατηρούσαν μέσα σε δέρματα ζώων μαζί με άλμη². Το τυρί που φυλασσόταν και ωρίμαζε μέσα στο ασκί ήταν γνωστό ως ασκίσιο ή τουλουμίσιο τυρί. Η διατήρησή του εντός του ασκού τού προσέδιδε ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά, τα οποία το είχαν καθιερώσει ως το πιο εύγευστο στην εγκώρια παραγωγή τυριού.

Βέβαια, οι παραδοσιακές κοινωνίες διέθεταν και άλλα σκεύη για τη μεταφορά και αποθήκευση τροφίμων. Τα λαγήνια και οι στάμνες ήταν πλήρινα χρηστικά σκεύη για τη μεταφορά και την αποθήκευση νερού, λαδιού και κρασιού. Τα πιθάρια, επίσης, όπως και οι στάμνες, χρησιμοποιούνταν ευρέως για την αποθήκευση δημητριακών, κρασιού, λαδιού και παστών κρεάτων³. Ανάλογη χρηστικότητα είχαν και τα προϊόντα της βαρελοποιίας. Ωστόσο, για την κατασκευή πλήρινων σκευών και ξύλινων βαρελιών απαιτούνταν ειδικευμένοι τεχνίτες, ενώ το ασκί μπορούσε να κατασκευαστεί από τον ίδιο τον κτηνοτρόφο και είχε το πλεονέκτημα να είναι πιο ελαφρύ, ενώ παράλληλα η φυσική του υποστασιση, που του προσέδιδε ευέλικτο σχήμα, το καθιστούσε εύχρηστο και ανθεκτικό μέσο κατά τη μεταφορά υγρών και στερεών προϊόντων.

Σύμφωνα με τον Γάλλο περιηγητή του 16ου αιώνα Belon du Mans, στα εδάφη της Οθωμανικής αυτοκρατορίας το βούτυρο και το τυρί αποθηκεύονταν συνήθως μέσα σε ασκιά από τομάρια ζώων ή ακόμη και μέσα σε στομάχια ζώων. Τα ασκιά είχαν χωρητικότητα πενήντα λίβρες (περίπου είκοσι πέντε κιλά), ενώ τα στομάχια τριάντα λίβρες. Σύμφωνα με τον Belon, το ασκίσιο τυρί οι Έλληνες το ονόμαζαν "dermatisi hilatismeno"⁴. Τα ασκιά και τα βαρέλια χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά βουτύρου σε μακρινές αποστάσεις. «Η Κωνσταντινούπολη λαμβάνει μεγάλη ποσότητα [βουτύρου] από την Ρωσσία, και την Βλαχομολδαβίαν δια του Ευξείνου Πόντου εις βαρύλλια, ή ασκούς από δέρματα των βοών»⁵. Στην ελληνική χερσόνησο, ωστόσο, χρησιμοποιούνταν, σχεδόν αποκλειστικά, ασκιά από γίδια και πρόβατα. Με αυτά μετέφεραν όχι μόνο βούτυρο, αλλά και λάδι από τα παράλια της ελληνικής χερσονήσου στο εσωτερικό της. Ασκιά μεγάλου μεγέθους χρησιμοποιούνταν και στην εμπορία ζωικού λίπους, το οποίο προερχόταν από μακρινά μέρη. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση της Κωνσταντινούπολης, η

1. Νικόλαος Παπαδόπουλος, Ερμής ο Κερδώς ήτοι Εμπορική Εγκυκλοπαιδεία, Βενετία 1815, τ. Α' (Λεξικόν της εμπορικής ύλης), Αθήνα (Πολιτιστικό Τεχνολογικό ίδρυμα ΕΤΒΑ) Αθήνα 1989, 81.
2. Νικόλαος Παπαδόπουλος, Ερμής ο Κερδώς ήτοι εμπορική εγκυκλοπαιδεία, Βενετία 1815, τ. Β', Αθήνα (Πολιτιστικό Τεχνολογικό ίδρυμα ΕΤΒΑ) Αθήνα 1989, 295.
3. Χ. Μπακιρτζής, Βυζαντινά τσοουκαλόλαγνα, Συμβολή στη μελέτη ονομασιών, σχημάτων και χρήσεων πυρίμαχων μαγειρικών σκευών, μεταφορικών και αποθηκευτικών δοχείων, Αθήνα (Τ.Α.Π.Α.) 1989.
4. Κωνσταντίνα Φιλοπούλου-Δεσύλλα, Ταξιδιώτες της Δύσεως πηγή για την οικονομική ζωή της Οθωμανικής αυτοκρατορίας στους χρόνους του Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπούς 1520-1566, Διδακτορική διατριβή, Αθήνα 1984, 232.
5. Νικόλαος Παπαδόπουλος, ό. π., τ. Α', 122.

οποία προμηθευόταν από τη Ρωσία και τη Βλαχία βοδινό άλειμμα (λίπος), το οποίο έφτανε στην πρωτεύουσα της Οθωμανικής αυτοκρατορίας μέσα σε βαρέλια ή μέσα στα ίδια τα δέρματα των βοδιών⁶.

Τα ασκιά, βέβαια, είχαν συγκεκριμένη διάρκεια ζωής, ανάλογα με το τι περιείχαν. Οι κατασκευαστές τους, εντούτοις, μπορούσαν να παρατείνουν τη χρησιμότητά τους, μεταποιώντας τα και αλλάζοντάς τους χρήση. Έτσι λοιπόν, αφού το ασκί που περιείχε τυρί δεν μπορούσε να δεχτεί τυρί για δεύτερη χρονιά, το ξύριζαν και την επόμενη χρονιά έβαζαν μέσα γαλοτύρι. Επίσης, τα ασκιά για το λάδι τα χρησιμοποιούσαν για δύο χρόνια περίπου και έπειτα τα μεταποιούσαν σε σαμαροσκούτια. Οι Ηπειρώτες κτηνοτρόφοι, εξάλλου, το παλιό ασκί, το οποίο δεν μπορούσε να δεχτεί πλέον τυρί ούτε άλλα προϊόντα του γάλακτος, το μετέτρεπαν σε ντραβιζικά. Η ντραβιζικά δεν ήταν τίποτε άλλο παρά ένα δερμάτινο σακούλι. Συνήθως η ντραβιζικά γινόταν από ασκί που, όπως είπαμε, είχε ήδη χρησιμοποιηθεί και επομένως είχε φθαρεί. Η τεχνική της μεταποίησης ήταν απλή: Αφού έκοβαν και πετούσαν τη «γούλη» (το λαιμό του ζώου, ο οποίος λειτουργούσε ως στόμιο του ασκιού), έτσι ώστε η ντραβιζικά να αποκτήσει μεγαλύτερο άνοιγμα, έκοβαν και το κάτω τμήμα του ασκιού, το οποίο και έραβαν. Έδεναν σκοινί στα δύο άκρα και η ντραβιζικά ήταν έτοιμη να φορεθεί στην πλάτη. Επίσης, με το δέρμα του λαιμού έφτιαχναν τυροπούγγια, δηλαδή πολύ μικρά ασκιά στα οποία έβαζαν τυρί ή γαλοτύρι, χρήσιμα για τις ατέλειωτες ώρες που περνούσαν στο χωράφι ή το κοπάδι.

Παρά το γεγονός ότι τα ασκιά προορίζονταν, σχεδόν αποκλειστικά, για τα γαλακτοκομικά προϊόντα, σε ορισμένες ορεινές περιοχές χρησιμοποιούνταν και για την αποθήκευση παστού κρέατος. Το παστό κρέας ήταν απαραίτητο διατροφικό συμπλήρωμα κάθε νοικοκυριού κατά την περίοδο του χειμώνα και κάλυπτε τις ανάγκες της οικογένειας σε κρέας και ζωικό λίπος. Σε χωριά του Ζαγορίου έχω καταγράψει πρακτικές διατήρησης γίδινου κρέατος μέσα στο τομάρι του ζώου. Σε τομάρια, επίσης, μετέφεραν κατά τον τρύγο και τον μούστο από τα αμπέλια στα σπίτια.

Μιας και αναφερόμαστε στις χρήσεις του δέρματος στο διατροφικό σύστημα του παραδοσιακού κόσμου, θα ήταν παράλειψη, εάν δεν κάναμε λόγο για έναν ιδιαίτερο τρόπο ψοίματος κρέατος, κατά τον οποίο το σφαχτό ψινόταν μέσα στο ίδιο του το δέρμα. Σύμφωνα με αυτή τη μέθοδο, αφού έσφαζαν το ζώο και το έγδερναν, πυράκτωναν λάκκο στον οποίον τοποθετούσαν το σφάγιο εντός του δέρματός του, ενώ από πάνω το κάλυπταν με χόβολη⁷. Σε άλλα μέρη η πρακτική αυτή παράλλαξε: έσκαβαν λάκκο, τοποθετούσαν μέσα το σφάγιο, τυλιγμένο στο δέρμα του, και αφού το σκέπαζαν με χώμα, άναβαν από πάνω δυνατή φωτιά.

6. Νικόλαος Παπαδόπουλος, Ερμής ο Κερδώος ήτοι εμπορική εγκυκλοπαιδεία, Λεξικόν τηςμπορικής ύλης, Βενετία 1815, 30.

7. Ανδρέας Στεφόπουλος, Τροφές της Χρυσής Καστοριάς, Ιωάννινα 1981, 44. Βλ. και Ν. Γ. Πολίτης, «Τρόποι οπτίσεως κρεάτων», Λαογραφικά Σύμμεικτα 1, Αθήνα 1920, 120-121.



1.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στον υλικό πολιτισμό του προβιομηχανικού κόσμου το τομάρι των ζώων, μεταποιημένο σε ασκό, έβρισκε και άλλες εφαρμογές, όπως στην κατασκευή μουσικών οργάνων, καθώς και φουσερών για τις ανάγκες των σιδηρουργών.

Στη συνέχεια, θα περιγράψω, με συντομία, τον τρόπο κατασκευής του ασκιού (για τυρί), διότι η τεχνική αυτή γνώση τείνει να σβήσει οριστικά. Η περιγραφή στηρίζεται σε προσωπική παρατήρηση και συμμετοχή.

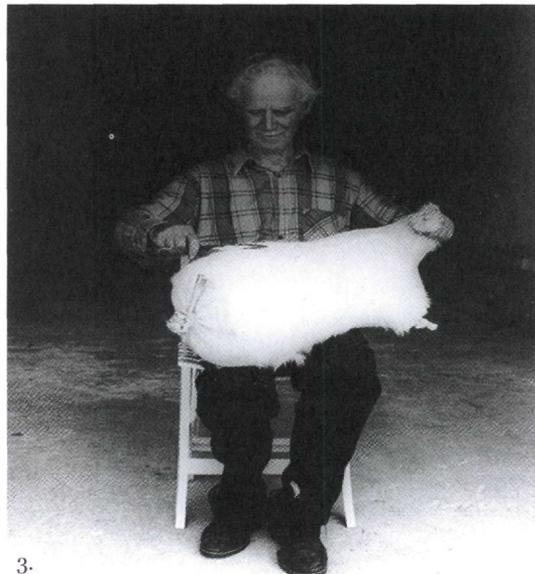
Για την κατασκευή του ασκιού⁸ προτιμάται το δέρμα από μεγάλα ζώα (όχι νεαρά), είτε γίδια είτε πρόβατα, διότι είναι πιο ανθεκτικό. Το ανθεκτικότερο είναι το δέρμα του τράγου. Αφού σφάζεται το ζώο, αποκόπτεται το κεφάλι, έτσι ώστε να βγει ολόκληρο το δέρμα μαζί με την περιοχή του λαιμού, διότι η περιοχή αυτή θα αποτελέσει τη γούλη, το στόμιο, δηλαδή, του ασκιού. Στη συνέχεια, το τομάρι τεντώνεται για να στεγνώσει. Όταν πρόκειται να κατεργαστεί, μουσκεύεται για να μαλακώσει. Το άνοιγμα του κάτω μέρους κλείνεται ως εξής: με ξύλινο σουβλί διατρύπεται το δέρμα πτυχωτά και έπειτα δένεται σφικτά με σπάγκο. Το σουβλί παραμένει ενσωματωμένο στο ασκί (φώτο 1). Το κάθε ένα από τα δύο μπροστινά ποδονάρια (δηλαδή το δέρμα του κάθε πο-

8. Βλ. επίσης Δημ. Λουκόπουλος, Ποιμενικά της Ρούμελης, Αθήνα 1930, 154-155· Παυλίδης Βασίλειος Π., «Πρόβατα και γίδια – γάλα και τυρί στην λαογραφία του τόπου μας», Ηπειρωτική Εστία 22 (1973) 369-370.

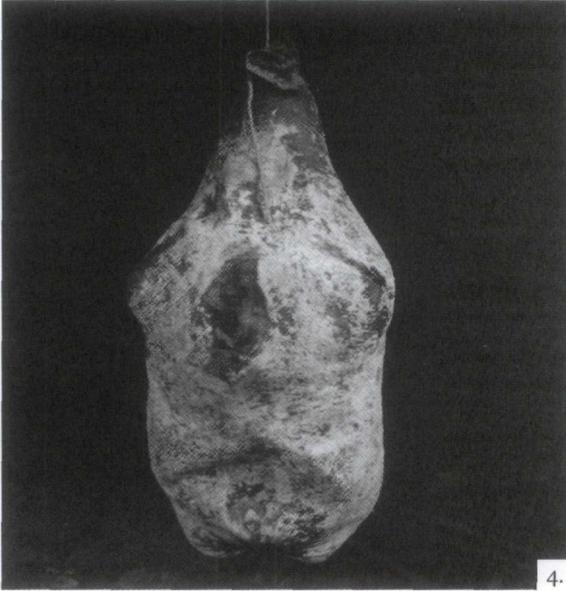


2.

διού) κομποδένεται και επιπλέον σφίγγεται γερά με σπάγκο (φώτο 2). Στη συνέχεια φουσκώνεται το ασκί με αέρα, μουσκεύεται και κουρεύεται με ψαλίδι. Για το κούρεμα οι κτηνοτρόφοι χρησιμοποιούσαν το ψαλίδι, το οποίο χρησιμοποιούσαν και στον κούρο των προβάτων. Το κούρεμα γίνεται πολύ πιο εύκολο όταν το ασκί είναι φουσκωμένο και μουσκεμένο, διότι έτσι αποφεύγεται ο κίνδυνος να κοπεί το δέρμα κατά το κούρεμα (φώτο 3). Ας σημειωθεί ότι πριν δεθεί και φουσκωθεί, κουρεύονται οι περιοχές, οι οποίες πρόκειται να δεθούν (μπροστινά πόδια και κάτω μέρος του δέρματος), διότι διαφορετικά, μετά το δέσιμό τους, δεν θα μπορούν να κουρευτούν. Έπειτα από αυτή τη διαδικασία, το ασκί



3.



γυρίζεται ανάποδα (έτσι ώστε η κουρεμένη επιφάνεια να αποτελέσει το εσωτερικό του ασκιού) και είναι έτοιμο να δεχτεί τις σφίνες (τα κομμάτια) του τυριού (φώτο 4).

Θα προσθέσω επίσης και ορισμένες απαραίτητες πρακτικές γνώσεις, σχετικά με τη διατήρηση του τυριού εντός του ασκιού. Αφού παρασκευαστεί το τυρί στην τσαντίλα, κόβεται σε χοντρές φέτες, αλατίζεται και την επόμενη ημέρα τοποθετείται μέσα στο ασκί. Η διαδικασία αυτή συνεχίζεται, έως ότου γεμίσει το ασκί. Επίσης, απαραίτητη είναι η προσθήκη τυρόγαλου, διότι, διαφορετικά, το τυρί θα χαλάσει. Κατά την αποθήκευση, το ασκί βγάζει από τους πόρους του μικρή ποσότητα τυρόγαλου. Αυτός είναι ο λόγος που κάθε τόσο προστίθεται νέο τυρόγαλο, προκειμένου να αναπληρωθεί αυτό που χάνεται. Το ασκί τοποθετείται στο κατώγι του σπιτιού, πάνω σε πλακοστρωμένο δάπεδο. Απαραίτητο είναι να το «γυρίζουν» τακτικά, ώστε να μη μouxλιάσει στο σημείο της επαφής του με το δάπεδο. Στη γούλη τοποθετείται ξύλινο μικρό «σουβλί» και σφίγγεται με σπάγκο. Το σουβλί τοποθετείται για τον εξής λόγο: Επειδή το τυρί ωριμάζει εντός του ασκού και δημιουργούνται αέρια (πίεση), υπάρχει περίπτωση το ασκί να σκάσει. Βγάζοντας λοιπόν το σουβλί σε τακτά χρονικά διαστήματα, αποφεύγεται αυτή η πιθανότητα.

Ως συμπλήρωμα στον τρόπο κατασκευής του ασκιού, θα μεταφέρω τις ενδιαφέρουσες πληροφορίες του κτηνοτρόφου Βαγγέλη Γκόρλα (γ. το 1919) από τη Φροσύνη (Κορύστιανη) της Θεσπρωτίας: «Το ασκί για το τυρί το λέγαμε τυράσκι. Τεντώναμε το τομάρι με ξύλα το καλοκαίρι-φθινόπωρο και το στεγνώναμε στον ήλιο. Χωρίς αλάτι. Και την άνοιξη το μουσκεύαμε και φτιάχναμε το ασκί για το τυρί. Τα λαδάσκια, που εί-

χαν οι τσάμπδες για τα λάδια, τα κατέργαζαν με αλάτι, ενώ τα νεράσκια (ασκιά για νερό) τα κατεργάζαμε με πέτσα από νεαρά πουρνάρια και με πέτσα από τις ρίζες τους. Βράζαμε την πέτσα και γεμίζαμε το ασκί με το βραστό νερό και την πέτσα από το πουρνάρι και το αφήναμε έτσι για δύο τρεις μέρες. Δεν έβγαζε καθόλου νερό. Σ' αυτά τα ασκιά βάζαμε και ξινόγαλο. Τα νεράσκια τα κρατούσαμε κάμποσα χρόνια. Δεν πάθαιναν τίποτε, ενώ τα τυράσκια τα χρησιμοποιούσαμε για μία χρονιά. Μετά τα φτιάχναμε ντραβιζίκες για το ψωμί και σακουλοτύρες. Η σακουλοτύρα είναι ο λαιμός από το τομάρι. Εκεί βάζαμε γαλοτύρι. Στο νεράσκι, στο ένα πόδι βάζαμε ξύλο, το οποίο είχε κούμπωμα. Από κει έτρεχε το νερό. Μέσα στο νεράσκι το νερό κρατιόταν παγωμένο»⁹.

Θα κλείσω, προσθέτοντας ότι σε παλαιότερα χρόνια το ασκί αποτέλεσε και παιδικό παιχνίδι, το οποίο, όμως, ήταν επικίνδυνο για τη σωματική υγεία των παιδιών. «Πληρούντες αέρος ασκόν πηδώνσιν επί αυτού ενί ποδί· ο δε μη καταπεσών νικά. Η παιδιά αύτη κατέστησε πολλούς αναπήρους, και ως λίαν επικίνδυνος δεν είνε ήδη εν πολλή χρήσει. Ελέγετο δε παρά τοις αρχαίοις “Ασκωλιασμός”»¹⁰.

Δυστυχώς, σήμερα, μόνο ως εκθέματα σε τοπικά λαογραφικά μουσεία μπορεί κανείς να συναντήσει ασκιά για την αποθήκευση και μεταφορά γαλακτοκομικών προϊόντων, ενώ προσωπικά, το καλοκαίρι του 2010, είχα την τύχη να γευτώ σιλίρα (γαλοτύρι), παρασκευασμένη μέσα σε κασιούπι (ασκί), ψηλά στο βουνό Τσαγιούπι της Αλβανίας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Λουκόπουλος Δημ., Ποιμενικά της Ρούμελης, Σύλλογος προς Διάδοση Ωφελίμων Βιβλίων, Αθήνα 1930.

Μπακιρτζής Χ., Βυζαντινά τσουκαλολάγνα, Συμβολή στη μελέτη ονομασιών, σχημάτων και χρήσεων πυρίμαχων μαγειρικών σκευών, μεταφορικών και αποθηκευτικών δοχείων, Τ.Α.Π.Α., Αθήνα 1989.

Βαρζώκας Κωνσταντίνος, Ηπειρος, Ζωγράφοις Αγών ήτοι μνημεία της ελλ. αρχαιότητος ζώντα εν τω νυν ελληνικώ λαώ, τ. Α, 1-25, Ο εν Κωνσταντινούπολει Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος, Κωνσταντινούπολη 1891.

Παπαδόπουλος Νικόλαος, Ερμής ο Κερδώς ήτοι Εμπορική Εγκυκλοπαιδεία, Βενετία 1815, τ. Α' - Β' (επανέκδοση Πολιτιστικό Τεχνολογικό ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1989).

Παυλίδης Βασίλειος Π., «Πρόβατα και γίδια - γάλα και τυρί στην λαογραφία του τόπου μας», Ηπειρωτική Εστία 22, 365-374, Ιωάννινα 1973.

Πολίτης Ν. Γ., Τρόποι σπτήσεως κρεάτων, Λαογραφικά Σύμμεικτα τ.1, 120-121, Αθήνα 1920. Στεφρόπουλος Ανδρέας, Τροφές της Χρυσής Καστοριάς, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Ιωάννινα 1981.

Φιλοπούλου-Δεσύλλα Κωνσταντίνα, Ταξιδιώτες της Δύσεως πηγή για την οικονομική ζωή της Οθωμανικής αυτοκρατορίας στους χρόνους του Σουλεϊμάν του Μεγαλοπρεπούς 1520-1566, Διδακτορική διατριβή, Αθήνα 1984.

9. Η καταγραφή έγινε στις 9/8/2004.

10. Ο εν Κωνσταντινούπολει Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος, Ζωγράφοις Αγών ήτοι μνημεία της ελλ. αρχαιότητος ζώντα εν τω νυν ελληνικώ λαώ, τ. Α', Κωνσταντινούπολη 1891, 17.