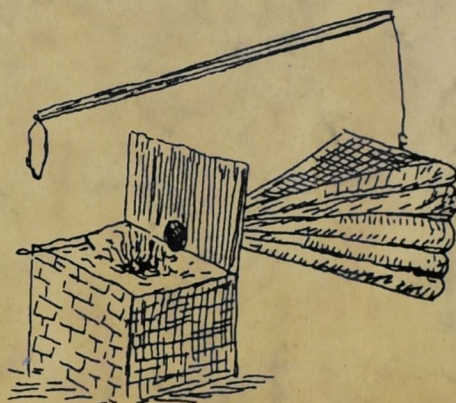


ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
Τμήμα: Οικιακής Οικονομίας & Οικολογίας

Παραδοσιακά επαγγέλματα του χωριού Φίλια Καλαβρύτων

- Συμβολή στο λαϊκό πολιτισμό
& στη βιώσιμη ανάπτυξη του τόπου.



Γιαννακοπούλου Αικατερίνη - Ευθυμία A.M. 9750

Τριμελής επιτροπή:
Γεωργιτσογιάννη Ευαγγελία (επιβλέπουσα)
Αποστολόπουλος Κωνσταντίνος
Θεοδοροπούλου Ελένη

ΠΤΥ
ΓΙΑ

Αθήνα 2002

Γιαννακοπούλου Αικατερίνη Ευθυμία

Παραδοσιακά επαγγέλματα του χωριού Φίλια Καλαβρύτων.

-Συμβολή στο λαϊκό πολιτισμό και στη βιώσιμη ανάπτυξη του τόπου.

Αθήνα 2002

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ

Εισαγωγή. Λίγα λόγια για το χωριό

Παράδοση και παραδοσιακά επαγγέλματα. Ορισμοί.

Οικονομική κατάσταση και επαγγελματική δραστηριότητα στο χωριό.

ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ

Ο Αμπελουργός

Ο Βαρελάς

Ο Κεραμοποιός

Ο Κηροπλάστης

Ο Μυλωνάς

Ο Ξυλοσχίστης

Ο Σιδηρουργός

Ο Χανιτζής

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Η επαγγελματική δραστηριότητα των γυναικών στο χωριό.

Το πέραςμα από το χτες στο σήμερα.

Βιώσιμη ανάπτυξη του χωριού με αφετηρία την παράδοση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

1. Συνέντευξη γενικά για το χωριό.
2. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Βαρελά” ή “Βαγενά”.
3. Συνέντευξη για την τέχνη του “Καμινιού” για κεραμίδια.
4. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Μυλωνά”.
5. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Ξυλοσχίστη”.
6. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Σιδερά”.
7. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Σιδερά”.
8. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “Χανιτζή”.

Βιβλιογραφία

ΕΠΙΛΟΓΗ

Η επιλογή αγαθών αφορά αποκλειστικά στο πλαίσιο του μεθήματος "Πολιτισμού Θέματος" και το περιεχόμενό της ανήκει από τη βαθιά γνώση μου για τον πολιτισμό και την παράδοση του τόπου μας και ειδικά ό,τι στις μέρες μας είναι να γίνει.

Παραλαμβάνει διάφορα χαρακτηριστικά επιλεγμένα τα οποία αναφέρονται στο χαρτί Φύλλο Καταχώρησης του Νεανική Αρχαία, κυρίως ως τα μέσα και προφύλακτα πάνω και τα οποία αναφέρονται αφηρημένα και σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Περιλαμβάνει τόσο ο πρώτος έρωτας των επιλεγμένων, τα αγαθία που χρησιμοποιούνται και τα αναφέρονται και κατασκευάζονται, όσο και τα θέματα που αναφέρονται στις σχέσεις μεταξύ τους και με τους συγγενικούς τους, τον τρόπο αλληλεπίδρασης τους και διάφορα συνθήματα που είναι.

Η επιλογή των επιλεγμένων είναι και αλληλεπίδραση από τα επιλεγμένα και περιλαμβάνονται είναι Αρσενικός, Βασιλιάς, Κατασκευαστής, Κρησίδαση, Μελισσά, Ελαιοθήκη, Σιδερένιος και Χαντζής.

Το υλικό που χρησιμοποιείται για αυτή την εργασία είναι κυρίως αναφορές με καταστάσεις του χαρτί, αλλά και οι προσωπικές μου εμπειρίες, και τα στοιχεία που είναι από τη γνώση μου σχετικά από τα μέσα που έχουν να είναι το χαρτί. Χρησιμοποιήθηκε επίσης η σχετική βιβλιογραφία, καθώς και υλικό από τα επιλεγμένα μου από της Γαλάς, Σόφης και από την εθνική συλλογή "Εθνική Πίστη". Είναι επίσης και αναφορά στο μέγεθος των υλικών στην επιλεγμένη βάση του χαρτί, καθώς τα περισσότερα είναι από τον ίδιο.

Αφιερώνω:

Τέλος, γίνεται κάποιος προσανατολισμός στη μνήμη του παππού μου σχετικά τον χαρτί με βάση την παραδοχή, όπως η επιλογή.

Ηλία Βυζά,

στον πατέρα μου Ανρδέα Γιαννακόπουλο που στάθηκε απ' την αρχή ως το τέλος δίπλα μου και αποφορμαίων της Ε.Ε. ή και άλλων.

Η εργασία αφορά και στην καθηγήτρια μου Ευαγγελία Γεωργιτισσιγιάννη η οποία από πάντα για τη ζωή μου και στην καθημέρα μου μου καλλιέργησε την αγάπη για την παράδοση, και παρατηρήθηκαν από κάποιους του χαρτί από αναφέρονται στα στοιχεία αναφέρονται στο υλικό της εργασίας ως παράδειγμα.

Επιπλέον, διαπιστώθηκε ότι η εργασία που είναι και σχεδόν όλα όσα αναφέρονται ήταν πρόθυμοι να δώσουν πληροφορίες.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία εκπονήθηκε στα πλαίσια του μαθήματος “Πολιτισμικά Θέματα” και το περιεχόμενο της πηγάζει από τη βαθιά αγάπη μου για τον πολιτισμό και την παράδοση του τόπου μας και ειδικά ό,τι στις μέρες μας τείνει να χαθεί.

Περιλαμβάνει διάφορα παραδοσιακά επαγγέλματα τα οποία ασκούσαν στο χωριό Φίλια Καλαβρύτων του Νομού Αχαΐας περίπου ως τα μέσα του προηγούμενου αιώνα και τα οποία απαντώνται παρεμφερή και σε άλλα μέρη της Ελλάδος. Περιγράφεται τόσο ο τρόπος εργασίας των επαγγελματιών, τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν και τα αντικείμενα που κατασκεύαζαν, όσο και τα θέματα που αφορούν τις σχέσεις μεταξύ τους και με τους συγχωριανούς τους, τον τρόπο πληρωμής τους και διάφορες συνήθειες που είχαν.

Η παρουσίαση των επαγγελμάτων γίνεται κατ’αλφαβητική σειρά. Τα επαγγέλματα που περιλαμβάνονται είναι: Αμπελουργός, Βαρελάς, Κεραμοποιός, Κηροπλάστης, Μυλωνάς, Ξυλοσχίστης, Σιδηρουργός και Χανιτζής.

Το υλικό που χρησιμοποιήθηκε γι’αυτή την εργασία είναι κυρίως συνεντεύξεις με κατοίκους του χωριού, αλλά και οι προσωπικές μου εμπειρίες και τα ακούσματα που είχα από τη συνεχή μου παρουσία από τα μικρά μου χρόνια σε αυτό το χωριό. Χρησιμοποιήθηκε ακόμα η σχετική βιβλιογραφία, καθώς και υλικό από τα λαογραφικά μουσεία της Τεγέας, Σύρου και από την ιδιωτική συλλογή “Σκορπιός Πάρου”. Γίνεται επίσης και αναφορά στο ρόλο των γυναικών στην επαγγελματική ζωή του χωριού, καθώς τα περισσότερα επαγγέλματα τα ασκούσαν άνδρες.

Τέλος, γίνονται κάποιες προτάσεις σχετικά με τη βιώσιμη ανάπτυξη του χωριού με βάση την παράδοση, όπως η αναβίωση ορισμένων από αυτά τα επαγγέλματα μέσω της δημιουργίας ενός μικρού λαογραφικού μουσείου στο χωριό με την οικονομική ενίσχυση και γενικότερη συμβολή κρατικών υπηρεσιών και προγραμμάτων της Ε.Ε. ή και ιδιωτικής πρωτοβουλίας.

Η εργασία συμπληρώνεται από αδημοσίευτες φωτογραφίες (η φωτογράφιση έγινε από εμένα για τις ανάγκες της παρούσης εργασίας). Οι συνεντεύξεις που παραχωρήθηκαν από κατοίκους του χωριού που αναφέρονται στα αντίστοιχα επαγγέλματα παρατίθενται στο τέλος της εργασίας ως παράρτημα.

Ιδιαίτερες δυσκολίες δεν παρουσιάστηκαν στη έρευνα που έγινε και σχεδόν όλοι όσοι απευθύνθηκα ήταν πρόθυμοι να δώσουν πληροφορίες.

Στο σημείο αυτό θέλω να ευχαριστήσω θερμά: τον πατέρα μου Ανδρέα Γιαννακόπουλο που στάθηκε δίπλα μου απ' την αρχή ως το τέλος στη συγγραφή της παρούσας εργασίας, τους ανθρώπους που μου παραχώρησαν τις συνεντεύξεις για τις πολύτιμες πληροφορίες που μου παρείχαν, την επιβλέπουσα την εργασία μου κα Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, επίκουρη καθηγήτρια, για την αμέριστη συμπαράσταση και τις συμβουλές της κατά την εκπόνηση της εργασίας, καθώς και τα άλλα δύο μέλη της τριμελούς επιτροπής, τον κ. Κωνσταντίνο Αποστολόπουλο, αναπληρωτή καθηγητή και κα Θεοδωροπούλου Ελένη, λέκτορα, που επέβλεπαν και αυτοί την πορεία της εργασίας.

Με το παρόν πόνημα θέλησα να προσθέσω ένα μικρό λιθαράκι στην καταγραφή της παράδοσης του τόπου μας που δυστυχώς δεν τη διατηρούν παρά ελάχιστοι άνθρωποι που ζουν ακόμη και θυμούνται τα παλιά. Αν δεν καταγραφούν σήμερα οι εμπειρίες τους, οι επόμενες γενιές θα στερούνται τις μνήμες του παρελθόντος, θα είναι κενοί άνθρωποι. Πιστεύω ότι για να προχωρήσουμε στο μέλλον θα πρέπει πρώτα να γνωρίζουμε το παρελθόν μας, δεδομένου ότι η Ελλάδα είναι μια χώρα με πολύ πλούσια πολιτιστική κληρονομιά και η ανάπτυξη της πρέπει πρώτ' απ' όλα να βασιστεί στον πολιτισμό της!

Γιαννακοπούλου Αικατερίνη – Ευθυμία
Αθήνα, 2002

Αίμα λήρα για το χαράδι

Το χαράδι Φύλα βρίσκεται στην περιοχή Καλαβρύτων του Νομού Αγρίνου, κοντά στον παλιό Αδώντιο. Είναι αρχαίο χαράδι, οι νεότερες Ψάλα γραφές της υπάρχουν στο διατηρούμενο τμήματος του Προσκήϊ Ηλία. Διακρίνεται υψόμετρο στο υψομετρήσιμό, με το όνομα Κασιόστρια. Λήρα Λακωνίου με λήρα την Κάτω Κασσιόστρια (Μαζάκια).¹

Το χαράδι αποτελείται από δύο σκαρμούς που χράζονται από μια ροή από τα Μαζάκιαται για το κυρίως χαράδι. Το Μαζάκιαται είναι γραμμένο σε ένα πετρώδη λειψάνο και οι πρώτοι του στίχοι είναι φερραμέντοι δηλ έρχονται από το δρόμο της Ψάλας από από την Εσπινάση. Για τους λοιπούς στίχους του κυρίως χαράδι υπάρχει παραβολή και έχουν βρεθεί και υπολείμματα σκαρμών 2 χλμ. βορειότερα στην εκκλησία του Αγίου Νικολάου, που βρέθηκαν και οι πρώτοι στίχοι.

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ

Το χαράδι χράζεται από την Εσπινάση (Κασσιόστρια) και Σκαπίνη (Κασσιόστρια). Καθώς χράζεται το δρόμο μας προς την Ψάλα, η οποία βρίσκεται προς τη Νοτιοδυτική πλευρά στα 3 περίπου χλμ. φθάνουμε στην ορεινή όρεση Τρίκοιλη – Πορτίς, από την οποία συναντήσουμε διάφορους μαζικούς οικισμούς του χαράδι, τα Άνω και Κάτω Καλάβια, τα Ζευγολαία, τα Χάσια, τους Αγίους Θεοδώρους και τον Κισσάρη.²

Η οδό του χαράδι χράζεται από την ανατολική πλευρά και από το δρόμο που έρχεται από την Κάτω Κασσιόστρια. Προφανώς, στο αρχαιότερο μας χράδι συναντάμε το σχέδιο του χαράδι, ένα αρχαίο σχέδιο πετρώματος χάρτη. Το σχέδιο λειτουργεί για πρώτη φορά, σε άλλο βήμα χάρη, χάρη στα 1840, όπου από πολλές προσπάθειες των κατοίκων, καθώς ήταν κατεστραμμένο τη στιγμή της καύσης. Σήμερα το κείμενο είναι αβυσσικό, δεν υπάρχουν μαθητές, ελπίες της ακεραιότητας και της υποστηρικτικότητας.

Λάτωναί του βρίσκεται ο "Προσκήϊος Ψάλας", συνολικά 20 κλάους που το γράμμα εξαρτάται από τους σκαρμούς, του χαράδιου από την Καλαβρύτων.

Προφανώς φθάνουμε στο κείμενο του χαράδι. Το κείμενο της Ψάλας "απολύεται" από έναν πραγματικό μεταλλοματικό από την Κοίτη της Ψάλας.

¹ Η οροφή: Κων. Θ. Παρίσσης, Το μεταλλοματικό λειψάνο, το χαράδι Φύλα - Καλαβρύτων, Λακωνία, Γαίτη 1999.

² Λακωνία από τους κατοίκους της.

Λίγα λόγια για το χωριό.

Το χωριό Φύλια βρίσκεται στην επαρχία Καλαβρύτων του Νομού Αχαΐας κοντά στον ποταμό Λάδωνα. Είναι ορεινό χωριό, σε υψόμετρο 900μ. χτισμένο στις υπώρειες του δασωμένου υψώματος του Προφήτη Ηλία. Διοικητικά υπάγεται στο νεοσυσταθέντα, με το νόμο Καποδίστρια, Δήμο Λευκασίου με έδρα την Κάτω Κλειτορία (Μαζέικα).¹

Το χωριό αποτελείται από δύο οικισμούς που χωρίζονται από μια ρεματιά, τα Μουζακέικα και το κυρίως χωριό. Τα Μουζακέικα είναι χτισμένα σε ένα πετρώδη λοφίσκο και οι πρώτοι του κάτοικοι είναι βεβαιωμένο ότι ήρθαν από τα μέρη της Ηλείας πριν από την Επανάσταση. Για τους λοιπούς κατοίκους του κυρίως χωριού υπάρχει παράδοση και έχουν βρεθεί και υπολείμματα κτισμάτων 2 χ.λ.μ. βορειότερα στην εκκλησία του Αγίου Νικολάου, όπου βρίσκονται και οι πηγές του χωριού.

Το χωριό γειτονεύει με τα πολύ μικρότερα χωριουδάκια Λευκάσιο, (Τσορωτά) και Σκοτάνη (Κόκοβα). Κατηφορίζοντας το δρόμο μας προς την έξοδο, η οποία βρίσκεται προς τη Νοτιοδυτική πλευρά στα 5 περίπου χ.λ.μ. φτάνουμε στον εθνικό δρόμο Τρίπολη – Πύργος, αφού προηγουμένως συναντήσουμε διάφορους μικρούς οικισμούς του χωριού, τα Άνω και Κάτω Καλύβια, το Ζευγολατιό, τα Χάνια, τους Αγίους Θεοδώρους και του Κυνηγάρη.²

Η είσοδος του χωριού γίνεται από την ανατολική πλευρά και από το δρόμο που έρχεται από την Κάτω Κλειτορία. Προχωρώντας στο αριστερό μας χέρι συναντάμε το σχολείο του χωριού, ένα ωραιότατο ισόγειο πετρόκτιστο κτίσμα. Το σχολείο λειτούργησε για πρώτη φορά, σε άλλο βέβαια χώρο, γύρω στα 1840, ύστερα από πολλές προσπάθειες των κατοίκων, καθώς είχαν κατανοήσει τη σημασία της παιδείας. Σήμερα το κτίριο είναι άδειο, δεν υπάρχουν μαθητές, εξαιτίας της αστυφιλίας και της υπογεννητικότητας.

Απέναντί του βρίσκεται ο “Γεωργάκειος ξενώνας”, δυναμικότητας 20 κλινών που το χειμώνα εξυπηρετεί και τους εκδρομείς του χιονοδρομικού κέντρου Καλαβρύτων.

Προχωρώντας φτάνουμε στο κέντρο του χωριού. Το κάτω μέρος της πλατείας “στολίζεται” από έναν πραγματικά μεγαλοπρεπή ναό, την Κοίμηση της Θεοτόκου,

¹ Βλ. σχετικά: Καν. Θ. Ρηγόπουλος, Τα μεταφυτευμένα λουλούδια, το χωριό Φύλια – Καλαβρύτων, Λαογραφία, Πάτρα 1990.

² Στοιχεία από τους πληροφορητές.

χτισμένο στα 1900, από εισφορές ομογενών και την προσωπική εργασία των κατοίκων. Αξίζει να σημειώσουμε ότι η εν λόγω εκκλησία είναι η ωραιότερη της περιοχής και ενδεχομένως από τις καλύτερες νεότερες εκκλησίες της Ελλάδας. Είναι βυζαντινού ρυθμού, λιθόκτιστη με τεράστια αγκωνάρια και κοσμεύεται με δυο καμπαναριά και πέτρινες ασίδες. Το δε τεράστιο τέμπλο του ιερού αποτελεί θαυμαστό δείγμα ξυλογλυπτικής και προκαλεί το θαυμασμό. Γύρω από την εκκλησία βρίσκεται η πλατεία του χωριού και κάποια καφενεία – παντοπωλεία.

Προχωρώντας προς την έξοδο του χωριού συναντάμε τα παραδοσιακά πέτρινα αλώνια που σήμερα έχουν πλέον εγκαταλειφθεί λόγω της ερήμωσης της υπαίθρου. Στην έξοδο του χωριού, κοντά στο εκκλησάκι της Αγίας Τριάδας, ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει πανοραμικά την κοιλάδα του Λάδωνα.³

Στην ευρύτερη γεωγραφική περιφέρεια των Φιλίων υπάγεται και η Μονή του Αγίου Αθανασίου πέντε περίπου χιλιόμετρα ανατολικά του χωριού, η οποία έχει θέα το Χελμό καθώς και το Λάδωνα ποταμό. Η Μονή αυτή αναφέρεται στο σημείο που βρίσκεται τώρα εδώ και 300 τουλάχιστον χρόνια. Προ του πολέμου είχε 80 καλόγερους, ενώ σήμερα μόνον έναν διότι το 1943 που οι Ιταλοί κατέκαψαν το χωριό, έκαψαν και το μοναστήρι, το οποίο έκτοτε παρήκμασε.

Αξιόλογο επίσης ιστορικό μνημείο του χωριού είναι και το γκρεμισμένο εκκλησάκι μέσα σ' έναν απόκρημνο βράχο της Παναγίας, ή, όπως λέγεται, “της Παναγιάς το Ρέμα”. Εκεί κατά την Επανάσταση, είχε κρυφτεί το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού του χωριού, το οποίο ματαίως προσπάθησε να καταλάβει ο Ιμπραήμ.

Το χωριό αυτό, αν και όχι ιδιαίτερα γνωστό, έχει μια αρκετά πλούσια και παλιά ιστορία και παράδοση. Τα Φίλια υπήρχαν αιώνες πριν από την Τουρκική κατάκτηση. Δεν είμαστε όμως σε θέση να γνωρίζουμε σχετικά. Κατά την Επανάσταση οι κάτοικοι συμμετείχαν ολόψυχα και από την πρώτη ημέρα στον Αγώνα για την ελευθερία. Οι Φιλαίοι ανέπτυξαν έντονη πολεμική δραστηριότητα τότε αλλά και μετέπειτα” αρκετοί δε από αυτούς ήταν εγγράμματοι. Ένας από αυτούς ήταν και ο Θεόδωρος Ρηγόπουλος, βαφτιστικός του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, γραμματικός του Πάνου Κολοκοτρώνη και αργότερα δικηγόρος στην Τρίπολη, ο οποίος έχει αφήσει άριστα απομνημονεύματα και του οποίου υπάρχει προτομή στο κέντρο της πλατείας.

³ Προσωπικά συμπεράσματα.

Το χωριό Φίλια Καλαβρύτων αναπτύχθηκε σημαντικά και είχε προεπαναστατικά 1000 - 1200 κατοίκους.⁴ Το μεγαλύτερο πλήγμα δέχθηκε το χωριό τον Ιούνιο του 1943, όταν οι Ιταλοί έβαλαν φωτιά και το κατέκαψαν ολοσχερώς και εκτέλεσαν και πέντε κατοίκους του. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα το σταδιακό μαρασμό του χωριού λόγω της μετανάστευσης σε Αργεντινή, Αυστραλία, αλλά και στο εσωτερικό της χώρας.

Μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1950, το κυρίως χωριό με τους γύρω οικισμούς του είχε περίπου 800 κατοίκους. Αργότερα, όμως, μετά τα μέσα του 20^{ού} αιώνα, άρχισε ένα έντονο μεταναστευτικό ρεύμα και το χωριό σήμερα έχει σχεδόν ερημώσει (τουλάχιστον κατά τη χειμερινή περίοδο). Με την τελευταία απογραφή του 2001, καταγραφηκαν περίπου 400 κάτοικοι στο χωριό και τους γύρω οικισμούς. Το 1946 στο Δημοτικό σχολείο φοιτούσαν 166 μαθητές, ενώ σήμερα οι ελάχιστοι μαθητές μεταφέρονται στο πλησιέστερο σημείο που είναι και η πρωτεύουσα του Νομού, η Κάτω Κλειτορία.⁵

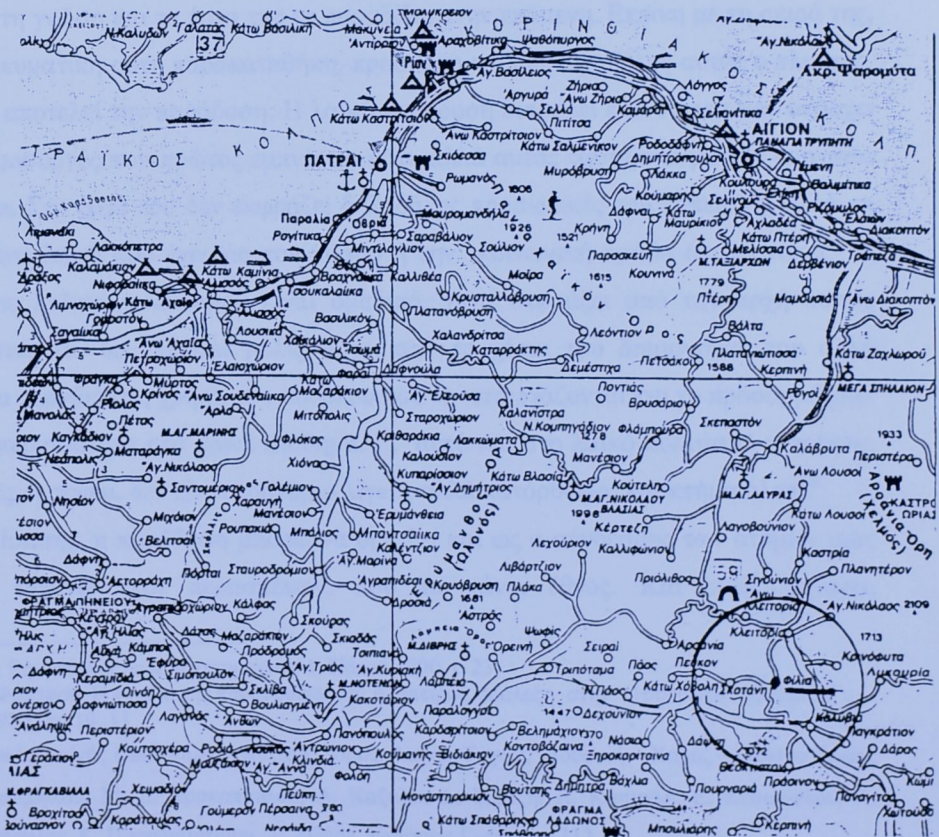
⁴ Καν. Θ. Ρηγόπουλος, ο.π. υποσημείωση 1, Πάτρα, 1990.

⁵ Προσωπικά συμπεράσματα.



Το χωριό Φίλια

Εικόνα από το περιοδικό "Τα Φίλια και οι απανταχού Φιλιώτες", μόνιμο εξώφυλλο.



Χάρτης της περιοχής.

Παράδοση και παραδοσιακά επαγγέλματα. Ορισμοί.

Συχνά αναφέρουμε τις εκφράσεις: λαογραφία, λαϊκός πολιτισμός, παράδοση, παραδοσιακά επαγγέλματα που είναι και το θέμα της παρούσας εργασίας και άλλα συναφή. Όμως τι ακριβώς ορίζουν όλα αυτά;

Η Λαογραφία γενικά είναι και αυτή μια επιστήμη που ερεύνα τις κατά παράδοση εκδηλώσεις του πνευματικού και κοινωνικού βίου ενός λαού.⁶

Η έννοια του πολιτισμού υποδηλώνει όλα όσα οι άνθρωποι έχουν επινοήσει και όλα όσα διαρκώς επινοούν για να πειθαρχούν το φυσικό περιβάλλον τόσο στις έμφυτες όσο και στις διαρκώς επαυξανόμενες επίκτητες, στις κοινωνικές ανάγκες τους, όπως προσπάθεια μετατροπής φυσικών στοιχείων σε χρήσιμα για τον άνθρωπο στοιχεία, τρόποι άμυνας, αναζήτηση αιτιών πίσω από τα φαινόμενα, μορφές εκφράσεως κ.α.⁷

Κάθε γενιά ανθρώπων αισθάνεται τον κόσμο με το δικό της τρόπο, προσπαθεί να τον γνωρίσει, στοχάζεται, επικοινωνεί και πράττει. Την αίσθηση που έχει για τον κόσμο, τη γνώση και τα έργα της τα παραδίδει στην επόμενη. Εκείνη με τη σειρά της, στην πνευματική αυτή παρακαταθήκη, προσθέτει τη δική της. Όλος αυτός ο πλούτος, λοιπόν, αποτελεί την παράδοση. Η λαϊκή παράδοση διαφέρει στο ότι ναι μεν υπάρχει ένας δημιουργός που πρώτος εμπνέεται κάτι, αλλά αυτός ταυτίζεται με την κοινωνία όπου ζει. Στο έργο του δεν εκφράζει δηλαδή τις προσωπικές του εμπειρίες, αλλά τη γενική αντίληψη που έχει για τον κόσμο ή την κοινωνική ομάδα όπου ανήκει. Το έργο του λαϊκού πολιτισμού είναι ομαδικό, γιατί εκφράζει από την αρχή κοινές αντιλήψεις και δεν κλείνει μόλις φύγει από τα χέρια του δημιουργού του αλλά αντίθετα περνάει στη χρήση του συνόλου που το κατεργάζονται και το προσαρμόζουν ακόμα περισσότερο στο κοινό αίσθημα. Γι' αυτό και στο λαϊκό πολιτισμό η ποίηση, οι τέχνες, η σοφία, δεν είναι προνόμιο λίγων, αλλά κατόρθωμα και κτήμα όλων.⁸

Επίσης, η παράδοση μπορεί να ορισθεί και ως ο σύνδεσμος των ατόμων μιας φυλής, τωρινών και περασμένων, που τα κάνει έθνος. Και εμείς σήμερα,

⁶ Καν. Θ. Ρηγόπουλος, ο.π. υποσημείωση 1, Πάτρα 1990, σ 23

⁷ Εμ. Δ. Φιλίππου, Η έννοια της παραδόσεως και η Ήπειρος, Διάλεξη στην "Ηπειρωτική Εταιρεία", Αθήνα 1980, σσ 10, 11

⁸ Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός, Δεύτερος τόμος, Λαϊκές Τέχνες, Μουσική – Χορός – Θέατρο Σκιών, Μ. Βογιατζόγλου, Μ. Δ. Δρακοπούλου, Λ. Καζολέα-Δετζώρτζη, Λ. Κασαγλή, Ε. Κεσισόγλου, Λ. Κουζηνόπουλος, Κ. Παπαδημητρίου, Α. Σιδέρη, Εκδόσεις Γνώση, σ. 313

δημιουργούμε παράδοση κάθε μέρα για τα ερχόμενα τα χρόνια και για τις νεότερες γενιές, με τις πράξεις και τη σκέψη μας.

Έτσι λοιπόν ένα τμήμα της παράδοσης μας ανάγεται και στην επαγγελματική δραστηριότητα, όλων των οργανωμένων επαγγελματιών σε ομοειδείς επαγγελματικούς κλειστούς κύκλους, όπως των σιδεράδων, των βαρελάδων, των τσαγκάρηδων κ.λ.π.⁹ Κι αυτό γιατί η σχέση του ανθρώπου με τη φύση (και η θέση του απέναντι της) είναι αδιανόητη χωρίς την τεχνολογία, κάτι που έχει συνειδητοποιήσει και η λαογραφία.¹⁰

Ωστόσο η λαογραφία στράφηκε κυρίως προς τον πνευματικό πολιτισμό (όπως ήθη και έθιμα) δείχνοντας ένα ανισομερές ενδιαφέρον στην καταγραφή και μελέτη του υλικού πολιτισμού, καθώς δεν κατανοήθηκε εγκαίρως ο ρόλος που διαδραμάτισε ο υλικός πολιτισμός στην καθημερινή ζωή της παραδοσιακής κοινωνίας. Εκτός από τις γεωργικές εργασίες για τις οποίες υπάρχουν πληθώρα βιβλιογραφικών αναφορών στην προσπάθεια να κατανοηθεί η σχέση ανθρώπου - γης, τα άλλα επαγγέλματα είναι πιο παραμελημένα.

Έτσι λοιπόν συνέπεια της μικρής εκτίμησης της εργασίας ως δημιουργική δραστηριότητα, είναι να κλείσει σήμερα την κύκλο ζωής του ο παραδοσιακός πολιτισμός με ελλείψεις στον τομέα της εθνογραφικής απογραφής του υλικού παραδοσιακού πολιτισμού μας, μολονότι μέχρι τη δεκαετία του 1950 επιβίωναν ακόμα στην ύπαιθρο παραδοσιακές τεχνικές.¹¹ Ελλείψεις όμως, που χάρη στην ιδιωτική πρωτοβουλία και το μεράκι αρκετών ανθρώπων (μη ειδικών πολλές φορές στις λαογραφικές μελέτες) και την αγάπη τους για την παράδοση του τόπου μας, μειώνονται.

⁹ Τ. Βournάς – Ελένη Γαρίδη, Η παράδοση, Εκδόσεις Αφών Τολίδη, Αθήνα, σ. 56

¹⁰ Μιχ. Γ. Μερακλής, Κοινωνική συγκρότηση, Ελληνική λαογραφία Α' τόμος, 'Όγδοη έκδοση, Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1998, σ. 104

¹¹ Κ. Α. Παπακωνσταντίνου, Η λαογραφία στην Ελλάδα, Παπακωνσταντίνου εκδόσεις, Αθήνα 1994, σ. 39

Οικονομική κατάσταση και επαγγελματική δραστηριότητα στο χωριό.

Περίπου ως τα μέσα του προηγούμενου αιώνα τα χωριό Φίλια, όπως και πολλές άλλες περιοχές της Ελλάδας, είχε κλειστή οικονομία δηλαδή εκείνη την οικονομία που παράγει για αυτοκατανάλωση καθώς και ανταλλακτική οικονομία στην οποία οι οικονομικές μονάδες ανταλλάσσουν αγαθά ή υπηρεσίες και δε χρησιμοποιούν το χρήμα ως μέσο συναλλαγής ή το χρησιμοποιούν σε μικρό βαθμό.¹² Αυτά συνέβαιναν βέβαια γιατί οι συνθήκες της ζωής, η ανάγκη δηλαδή για επιβίωση και συνάμα η έλλειψη οικονομικών πόρων το απαιτούσαν.

Έτσι στο χωριό υπήρχε μια αρκετά πλούσια επαγγελματική δραστηριότητα η οποία κάλυπτε όλες τις ανάγκες των κατοίκων του χωριού σε αγαθά και υπηρεσίες.

Υπήρχαν τα επαγγέλματα που κάλυπταν τις ανάγκες των ανθρώπων για τροφή (γεωργία, κτηνοτροφία παραγωγή τυριού κ.λ.π.).

Υπήρχαν τα τεχνικά επαγγέλματα όπως του βαρελά ή βαγενά που έφτιαχνε βαρέλια αποθήκευσης νερού, κρασιού κ.α., του σιδηρουργού που κατασκεύαζε κατά βάση γεωργικά εργαλεία, του τσαγκάρη, του σαμαρά, του κηροπλάστη, του κεραμοποιού που έφτιαχνε κεραμίδια κ.α.

Τέλος υπήρχαν και επαγγελματίες που προσέφεραν υπηρεσίες στο χωριό όπως οι χανιτζήδες που διατηρούσαν χάνι για τη φιλοξενία των επισκεπτών, πρόδρομο του σημερινού ξενοδοχείου.

Λόγω όμως της προόδου της τεχνολογίας, τα επάγγελμα αυτά έχουν πλέον εξελιχθεί, έχει αλλάξει δηλαδή όχι μόνο η τεχνική της δουλειάς, αλλά και γενικότερα ο τρόπος λειτουργίας και σκέψης των επαγγελματιών και έτσι έχει χαθεί η γραφικότητα και ο λαογραφικός του χαρακτήρας. Με το τέλος αυτής της εποχής έκλεισε οριστικά η μακραίωνη ιστορία πολλών παραδοσιακών επαγγελμάτων.

Στη συνέχεια επιχειρείται περιγραφή ορισμένων από τα προαναφερθέντα επαγγέλματα, για τα οποία μπόρεσαν να συλλεχθούν στοιχεία.

¹¹ Ελ. Σπαθάρη – Μπεγλίτη, Ιστορική και κοινωνική λαογραφία Ανατολικής Θράκης, “Νέα Σύνορα” Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη, Αθήνα 1997 σσ 146,147

¹² Κ. Α. Παπαγεωργίου, Αγροτική Πολιτική, Πανεπιστημιακές παραδόσεις, Αθήνα 1999, σ 37.

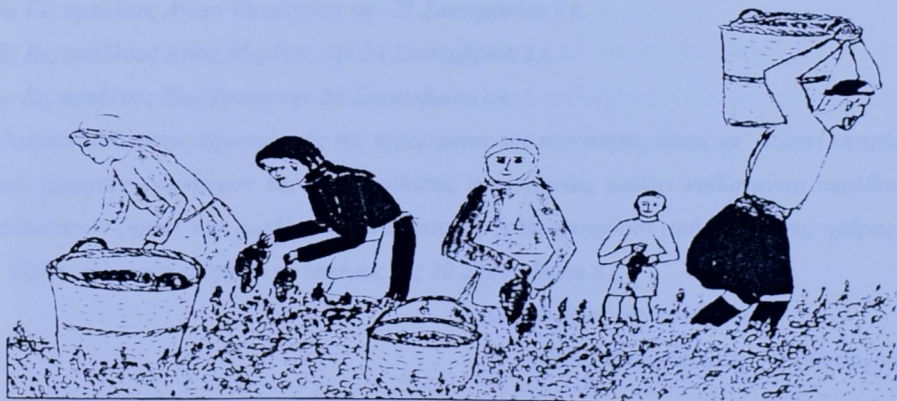
Ο ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ

Ένα από τα βασικά γεωργικά επαγγέλματα που υπήρχαν στο χωριό Φύλια είναι και αυτό του αμπελουργού.

Ίσως το πιο ευλογημένο φυτό στη φύση είναι η άμπελος και το προϊόν αυτής, το κρασί, το αγαπημένο ποτό Θεών και ανθρώπων μετά το νερό. Οι αρχαίοι πρόγονοί μας είχαν σε ιδιαίτερη εκτίμηση το κρασί. Η μυθολογία, οι γιορτές και τα συμπόσια είναι αποκαλυπτικά. Ενδεικτικά αναφέρονται σχετικά ονόματα Θεών άμεσα συνδεδεμένων με το κρασί όπως: Βάκχος, Διόνυσος αλλά και τους Σάτυρους, Μαινάδες και Σιληνούς που συνόδευαν το Διόνυσο, αλλά και η Αγία Γραφή συχνά αναφέρεται στην άμπελο και την καλλιέργεια της, και το κρασί που παράγεται απ' αυτήν: "πίετε εξ αυτού πάντες". Ακόμη η εκκλησία έχει ορίσει ως προστάτη του αμπελιού τον Άγιο Τρύφωνα που εορτάζει την 1^η Φεβρουαρίου και μάλιστα την ημέρα εκείνη διαβάζεται και ειδική ευχή όπως (ορκίζω υμάς μη αδικήσετε την άμπελο...).

Α. Ο τρύγος

Το αποτέλεσμα του ετήσιου μόχθου του αμπελουργού εισπράττεται το Σεπτέμβριο που αρχίζει ο τρύγος. Γι' αυτό και το μήνα Σεπτέμβριο τον λένε και "τρυγητή". Όταν άρχιζε ο τρύγος, όλη η οικογένεια βρισκόταν σε ένα ξέφρενο ρυθμό απασχόλησης. Ο τρύγος ήταν από τα πιο ευχάριστα "βάσανα" της αγροτικής οικογένειας.



Ο τρύγος

Πηγή: Κανάκης Ι. Γερωνυμάκης, *Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν*, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1998, σ 120

Στα Φύλια διατηρούσαν τον τρόπο εργασίας που συνηθιζόταν και γενικότερα. Οι νέοι πήγαιναν στ' αμπέλια και οι πιο μεγάλοι στο σπίτι, καθένας στο ρόλο του. Οι νέες γυναίκες με τα κοφίνια τρυγούσαν, ενώ οι άνδρες πατούσαν τα σταφύλια και κουβαλούσαν τα κοφίνια (όπως φαίνεται και στην πιο πάνω εικόνα). Απ' αυτό βγήκε και το σχετικό, γνωστό και στην περιοχή, τραγούδι: *“Μπαίνω μες στ’ αμπέλι σα νοικοκυρά, να κι ο νοικοκύρης που ’ρχεται κοντά. Έλα νοικοκύρη να τρυγήσουμε, κόκκινα σταφύλια να πατήσουμε”*. Οι νέοι γίνονταν αγωγάτες, κουβαλάγανε δηλαδή στο χωριό τα φορτώματα με το μούστο μέσα στις “γιδιές”. Αυτοί που μένανε στο σπίτι βοηθάνε στο ξεφόρτωμα και ετοιμάζαν φαγητά -νερό για να τα στείλουνε σ' αυτούς που τρυγάνε. Χαρακτηριστική της πολλής δουλειάς που είχανε στις γεωργικές εργασίες είναι η παροιμία : *“θέρος – τρύγος – πόλεμος”*.

Πριν αρχίσει ο τρύγος όλοι είχαν ετοιμάσει τα “κάθηκά” τους δηλαδή τον εξοπλισμό που χρειάζονταν, που ήταν το “βαρέλι” ή βαγένι, τα “βουτσιά” (μικρά βαρέλια κρασιού), η “κάδη” και η “πατητήρα”, τα είχαν βάλει να μουσκέψουν ελαφρά, είχαν ξεκρεμάσει τα κοφίνια και είχαν πλύνει τις γιδιές για τη μεταφορά του μούστου.¹³

Η ημέρα που άρχιζε ο τρύγος ήταν καθορισμένη με απόφαση της κοινότητας και ήταν διαφορετική για τους τρεις αμπελότοπους, Ξερόβρυση, Αγία Μαρίνα, Αϊ Θόδωρο, όπως φαίνεται και σε σχετικό απόσπασμα κοινοτικής απόφασης που ακολουθεί.

ΑΠΟΦΑΣΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ 18 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1955¹⁴

Αποφασίζει παμψηφεί

1. Καθορίζει ημέρα ενάρξεως τρυγητού εις τας διαφόρους θέσεις ως κάτωθι:
 - α) Εις αμπέλους Αγίων Θεοδώρων την 22 Σεπτεμβρίου ε.ε.
 - β) Εις αμπέλους Αγίας Μαρίνας την 24 Σεπτεμβρίου ε.ε.
 - γ) Εις αμπέλους Ξερόβρυση την 26 Σεπτεμβρίου ε.ε.
2. Ειδοποιεί τα όργανα αγροφυλακής της περιφέρειας της κοινότητας όπως επ' ουδενί επιτρέψωσι τον τρυγητόν ενορμήτερον της καθορισθείσης ημερομηνίας καθότι καθίστανται υπεύθυνα δια πάσα τυχόν ζημίαν των αμπέλων εκείνων αίτινες δε θα τρυγηθούν από τις πρώτης ημέρας.
2. Ορίζει τέλος του τρυγητού το εσπέρας της 30 Σεπτεμβρίου ε.ε.

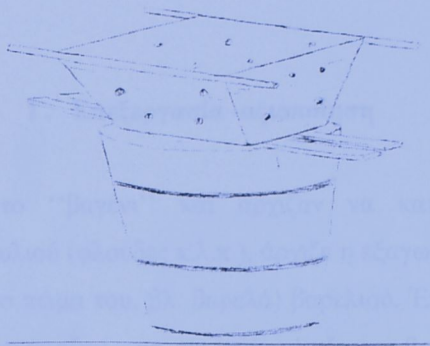
Ο πρόεδρος της κοινότητας

Αλέκος Αργυρόπουλος,, Συντ/ρχης Π.Δ.

¹³ Α. Γιαννακόπουλος, “Οδοιπορικό στα αμπέλια”, Τα Φύλια και οι απανταχού Φυλιώτες, Έτος 3^ο, Τεύχος 10, Απρίλιος – Μάιος – Ιούνιος 2001, σσ. 39, 40.

¹⁴ Δημοσίευτο έγγραφο από το αρχείο της κοινότητας.

Όταν έφταναν στ' αμπέλια έστηναν τον αρχέγονο εξοπλισμό τους, την κάδη και από πάνω την πατητήρα μέσα στην οποία έμπαινε ένας άνθρωπος και άρχιζε να πατάει τα σταφύλια που κουβαλούσαν οι τρυγητές για να πολτοποιηθούν να γίνει ο μούστος.



Η κάδη με την πατητήρα από πάνω

Σχέδιο Βασίλη Γιαννακόπουλου αποκλειστικά για την παρούσα εργασία

Όταν γέμιζε η κάδη λιωμένα σταφύλια τα γύριζαν στις γιδιές, τις φόρτωναν στα ζώα και ανηφόριζαν για το χωριό. Επειδή η απόσταση ήταν μεγάλη και ο δρόμος ανηφορικός και δύσβατος (φόραγαν αρβύλες στα πόδια με αρβυλόπροκες στις σόλες για να μη λιώνουν), γίνονταν δυο έως τρία δρομολόγια την ημέρα. Όταν έφταναν στο χωριό, άδειαζαν τις γιδιές στο βαγένι, έπαιρναν το φαγητό που είχε ετοιμάσει η νοικοκυρά και πάλι πήγαιναν πίσω στ' αμπέλια. Γινόταν μια συνεχής κίνηση μέχρι να μπει όλη η μουστιά στο βαγένι, για να ακολουθήσει το επόμενο στάδιο επεξεργασίας της.

Κατά τη διάρκεια του τρύγου ξεδιάλεγαν τα πιο καλά σταφύλια, τα έφερναν με το κοφίνι στο χωριό και τα κρέμαγαν μαζί με απίδια και κυδώνια στο ταβάνι όπου διατηρούνταν μέχρι τα Χριστούγεννα. Ήταν το μοναδικό τους φρούτο αλλά και προσφάι για το ψωμί

Β. Η μεταφορά του μούστου

Το μέσο μεταφοράς του μούστου, αλλά και του κρασιού από την αρχαιότητα μέχρι τη δεκαετία του 1960 ήταν η γιδιά. Γιδιά είναι ο αρχαίος ασκός και φτιάχνεται από δέρμα γίδας ή τράγου με κατάλληλη επεξεργασία. Το δέρμα όταν βγαίνει από το

ζώο μπαίνει στο αλάτι για μια εβδομάδα, ράβεται κατάλληλα στο κάτω μέρος και τα δύο πίσω πόδια, ενώ τα μπροστινά δένονται έτσι ώστε να πιάνονται και ο λαιμός μένει ανοιχτός, για να γεμίζει με το μούστο, που ύστερα δένεται με ένα σκοινί από δέρμα. Το τριχωτό μέρος βρίσκεται εσωτερικά, δηλαδή γυρίζεται ανάποδα το τομάρι. Αργότερα χρησιμοποιήθηκαν σάκοι από κατάλληλο ύφασμα και τώρα πλαστικά δοχεία.

Γ. Επεξεργασία -αξιοποίηση

Όταν γέμιζε το “βαγένι” και άρχιζαν να κατακάθονται τα στέρεα υπολείμματα του σταφυλιού (φλούδες κ.λ.π.), άρχιζε η εξαγωγή του μούστου από τον “πέιρο” του (το ξύλινο πώμα του, βλ. βαρελά) βαρελιού. Έπαιρναν δηλαδή καθαρό υγρό –λαγάρι όπως το ονόμαζαν – με το οποίο γέμιζαν τα βουτσιά όπου μετά από 30 – 40 μέρες βράσιμο του μούστου έριχναν το ρετσίνι, μια κολλώδη παχύρρευστη ουσία που εκκρίνεται από τα πεύκα, μέσα και έκλειναν την πουμωσιά (πέιρο) του. Έτσι ολοκληρωνόταν η διαδικασία παρασκευής του κρασιού.

Όταν άδειαζε τελείως το βαρέλι από το μούστο, άνοιγαν την πουμωσιά του και έβγαζαν τα τσίπουρα, μια πολτώδη μάζα που απομένει μετά την έκθλιψη των σταφυλιών, δηλαδή τα υπολείμματα των σταφυλιών. Είχαν και αυτά κάτι να δώσουν. Άλλοι τα έβαζαν στη “στρύφλα” ή “τσιπουριά”, ένα ξύλινο πιεστήριο σταφυλιών που χρησιμοποιούταν μετά το πάτημα τους στην πατητήρα - μια τέτοια είχε ο Φώτης Θεοδοσίου στο χωριό - για να στυφτούνε καλά και να πάρουν ό,τι είχε απομένει από μούστο.¹⁵ Συνήθως το χρησιμοποιούσαν για ξύδι, ενώ κάποιοι με το καζάνι, δηλαδή τον “αποστακτήρα” της εκκλησίας, έβγαζαν το οινοπνευματώδες ποτό “τσίπουρο”, το οποίο είναι ιδιαίτερα αγαπητό ποτό των Φιλιωτών στις συναθροίσεις τους στο καφενείο, πληρώνοντας το ανάλογο τίμημα στην εκκλησία, η οποία είχε άδεια από το Υπουργείο Οικονομικών για την εκμετάλλευση του καζανιού. Το τσίπουρο το συναντάμε αλλιώς και ως “τσικουδιά”. Στην Κρήτη είναι γνωστό ως “ρακί” και η αντίστοιχη ονομασία του καζανιού παρασκευής του, “ρακοκάζανο”.¹⁶

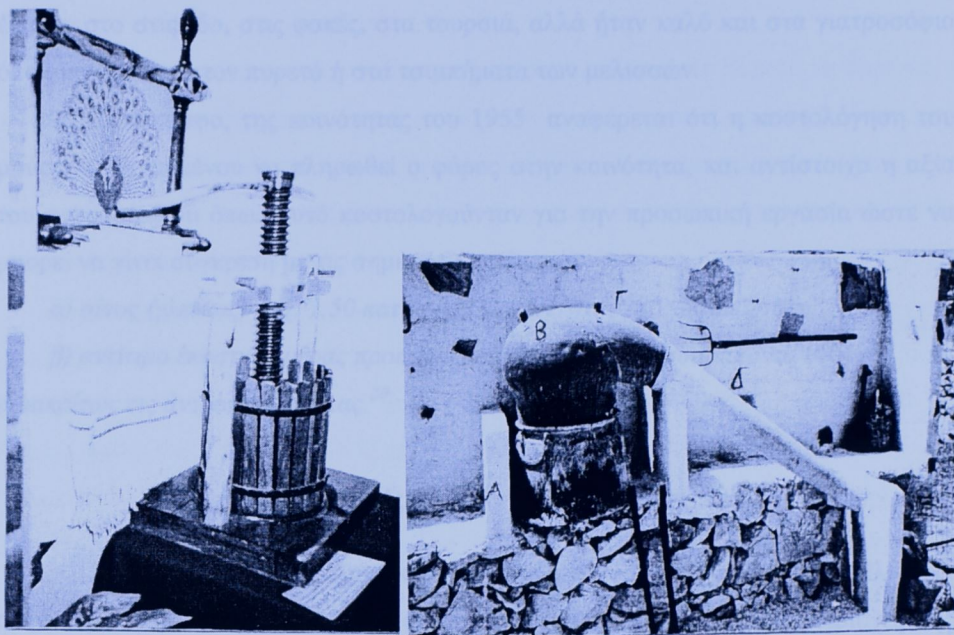
Στους Σοφάδες της Θεσσαλίας, τα πατημένα σταφύλια (τσίπουρα και μούστο) τα έβραζαν στις κάδες που αναφέρθηκαν πιο πάνω.¹⁷ Στη Στεμνίτσα

¹⁵ Α. Γιαννακόπουλος, ο.π. υποσημείωση 13, σσ. 40,41

¹⁶ Καν. Γερονυμάκης, Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1998, σ. 74

¹⁷ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, Σοφάδες ο τόπος μας, Μέρος Β', Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου, Αθήνα 1998, σ. 46

Γορτυνίας χρησιμοποιούσαν ομοίως το βουτσί για να φτιάχνουν το τσίπουρο, το οποίο ήταν όμως ένα “πρόχειρο” ποτό γι’ αυτούς, επειδή η ζύμωση σε αυτό γινόταν γρήγορα, σ’ εποχή που τα άλλα, τα “καλά” κρασιά τους δεν ήταν ακόμη έτοιμα.¹⁸



Αριστερά: Ξύλινο πιεστήριο σταφυλιών από λαογραφικό μουσείο Τεγέας, Αρκαδίας.

Δεξιά: Αποστακτήρας από λαογραφικό μουσείο Πάρου “Σκορπιός”.

Α. Το καζάνι που έβραζε το τσίπουρο με φωτιά από κάτω Β. Το καπάκι του Γ. Ο λουλάς ή νουλάς όπου μέσα σ’ αυτόν υδροποιείται ο ατμός και τρέχει το τσίπουρο Δ. Δοχείο με νερό υπήρχε(δεν απεικονίζεται εδώ) που περιέβαλε το νουλά Ε. Το λαϊνί, ένα τσουνκάκι που έπαιρναν το τσίπουρο.¹⁹

(Προσωπική φωτογράφιση).

Τα σταφύλια δεν έβγαζαν μόνο κρασί και μούστο, αλλά με την κατάλληλη μεταποίηση έδιναν τη δυνατότητα στη νοικοκυρά του χωριού να φτιάξει τα γλυκίσματα της. Μια μικρή ποσότητα μούστο την έβραζαν οι Φιλιώτισσες στο λεβέτι (καζάνι) για αρκετή ώρα ώσπου γινόταν ένα παχύρρευστο υγρό σαν μέλι, το πετιμέζι,

¹⁸ Ν. Συναδινός, Οι τεχνίτες της Στεμνίτσας, Λαογραφία, Αθήνα 1997, σ. 153

¹⁹ Στεφ Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, αριθμ. 17, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1983, σ. 364,

απαραίτητο για την πίτα (μπακλαβά) και τις τηγανίτες αντί για ζάχαρη. Ακόμη, βράζοντας μούστο με λίγη στάχτη από το φούρνο έφτιαχναν μουσταλευριά.

Τελευταίο υποπροϊόν του σταφυλιού, απαραίτητο στη νοικοκυρά είναι το χαλασμένο -επεξεργασμένο κρασί, δηλαδή το ξύδι ή γλυκάδι κατ' ευφημισμό που το έβαζαν στο στιφάδο, στις φακές, στα τουρσιά, αλλά ήταν καλό και στα γιατροσόφια όπως κομπρέσες στον πυρετό ή στα τσιμπήματα των μελισσών.

Σε έγγραφο, της κοινότητας του 1955 αναφέρεται ότι η κοστολόγηση του μούστου προκειμένου να πληρωθεί ο φόρος στην κοινότητα, και αντίστοιχα η αξία του ημερομίσθιου όπως αυτό κοστολογούνταν για την προσωπική εργασία ώστε να μπορεί να γίνει σύγκριση με τις σημερινές τιμές.

α) οίνος (γλεῦκος) δρχ. 1,50 κατά οκά (η οκά είναι 1280 γραμμάρια).

β) αντίτιμο έκαστης ημέρας προσωπικής εργασίας δρχ τεσσαράκοντα (40)

αδιακρίτως εις άντρας ή γυναικάς.²⁰

Δ. Λαογραφικές Εκφράσεις – Παροιμίες

Πιο κάτω αναφέρονται μερικές παροιμίες που λέγονται στο χωριό Φίλια και στην ευρύτερη περιοχή του, αλλά ακούγονται και σε πολλές γενικά περιοχές της Πελοποννήσου.

1. Αγάλια – αγάλια φύτευε αμπελουργός αμπέλι, αγάλια – αγάλια γίνεται η αγουρίδα (άγουρο σταφύλι) μέλι.
2. Έλα παππούλη μου να σου δείξω τα αμπελοχώραφα σου.
3. Η τρανή γιδιά παίρνει και λίγα, παίρνει και πολλά.
4. Οι μήνες που δεν έχουν ρο, το κρασί θέλει νερό.
5. Της Αγίας Μαρίας ρόγα, τ' Αι Λιός σταφύλι και της Παναγιάς κοφίνι.
6. Οίνος καρδιάν ανθρώπου ευφραίνει.
7. Έβαλε νερό στο κρασί του.
8. Μάζευε κι ας είν' και ρόγες.
9. Εγώ σε πίνω για το καλό κι εσύ στον τοίχο με βαράς (σημαίνει ότι το κρασί μεθάει).
10. Κουφού καμπάνα κι αν βαρείς, στραβό κι αν θυμιατίζεις, μεθυσμένο κι αν κερνάς όλα πάνε χαμένα.²¹

²⁰ Αδημοσίευτο έγγραφο από το αρχείο της κοινότητας.

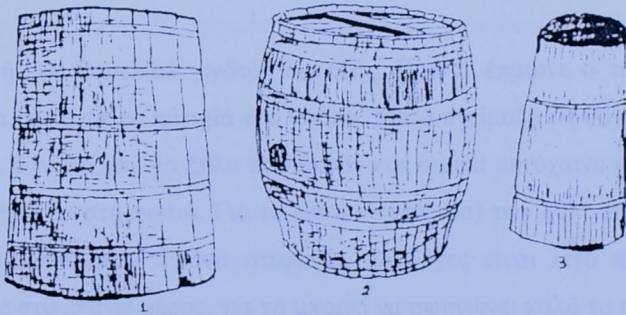
²¹ Προέλευση παροιμιών από Καν. Θ. Ρηγόπουλος, ο.π. υποσημείωση 1, Πάτρα, 1990 και από προσωπικά ακούσματα από τω χωριό.

Ο ΒΑΡΕΛΑΣ

Ένα κατεξοχήν παραδοσιακό επάγγελμα είναι και αυτό του βαρελά ή βαγενά, του ανθρώπου που έφτιαχνε όλα τα ξύλινα δοχεία, δηλαδή τα βαρέλια για οικιακή χρήση.

Ανάλογα με τις οικογενειακές ανάγκες παράγγελλαν στο βαρελά τα βαρέλια, ο οποίος τα κατασκεύαζε με μεγάλη επιδεξιότητα και ιδιαίτερη προσοχή. Τα δοχεία αυτά ήταν μεγάλα και μικρά και τα χρησιμοποιούσαν ιδιαίτερα για να αποθηκεύουν ή να μεταφέρουν νερό, να διατηρούν το κρασί τους και άλλα βρώσιμα προϊόντα.²² Τα δε μικρά βαρέλια κρασιού τα ονόμαζαν και “βουτσιαί”

Οι βαρελάδες ασχολούνταν επίσης με τις επιδιορθώσεις των βαρελιών. Διαλούσαν δηλαδή τα βαρέλια από τις δόγες (τα ξύλινα τεμάχια από τα οποία αποτελούνταν) αφαιρώντας τα στεφάνια που τις κρατούσαν, τις καθάριζαν αν χρειαζότανε, τις πλάνιζαν λίγο για να εφάπτονται καλά και μετά τις ξανατοποθετούσαν και τις έσφιγγάν με τα στεφάνια τους και έτσι ήταν έτοιμα για επαναχρησιμοποίηση από το νοικοκυριό.²³ Ο τεχνίτης του χωριού Φίλια κατά βάση έφτιαχνε εκ νέου βαρέλια αλλά καμιά φορά του ζητούσαν να επιδιορθώσει και κάποιο βαρέλι με την προαναφερθείσα τεχνική ή να του αλλάξει μορφή.



Βαρέλια: 1. Η κάδη 2. Κρασοβάρελο 3. Τυροβάρελο.

Στεφ Δ. Ημελλου – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο), Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1983, σ 417

²² Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σσ 46-49

²³ Α. Λ. Αναγνωστάτος, Ιστορικά και λαογραφικά ανέκτα της Ιθάκης, Εκδόσεις Σπύρος Δενρινός, Αθήνα, σ 26

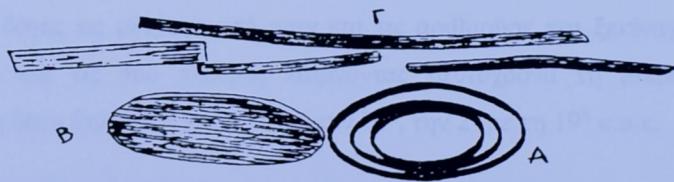
Βαρελάς στο χωριό μας ήταν ο Δημήτριος Τσιάνος. Δούλευε σ' όλο το χωριό αλλά και στα γειτονικά. Κατά καιρούς βέβαια έρχονταν στο χωριό και ξένοι βαρελάδες κυρίως από την Ήπειρο. Λέγεται ότι από τους βαρελάδες οι πιο φημισμένοι είναι από την Β. Ήπειρο και συγκεκριμένα από τη Σωπική.²⁴ Αλλά και ο Δ. Τσιάνος ήταν πολύ καλός τεχνίτης, πολύ ακριβής σε ό,τι έφτιαχνε. Την τέχνη την είχε μάθει από τον πατέρα του.

Τα ξύλα τα έβγαζε μόνος του και τα έσχιζε ο ίδιος και συνήθως πούλαγε κι όλες τα ξύλινα τεμάχια που έβγαζε, στους συγχωριανούς του. Μετά ετοίμαζε τα ξύλινα τεμάχια που τα συναρμολογούσε για να γίνει το βαρέλι, δηλαδή τις λεγόμενες “δόγκες” ή “δούγκες” σε άλλα μέρη. Κατά βάση δούλευε με δέντρο που ήταν στην κατηγορία “ημεράδι” λόγω του ότι όταν πλενόταν δεν κόλλαγε τίποτα επάνω του, τριβόταν πολύ εύκολα όταν το πλάνιζε, και είχε μεγάλη αντοχή, δηλαδή έσπαγε δύσκολα.²⁵

Οι βαγενάδες κατά βάση δούλευαν εντατικά το φθινόπωρο γιατί συνήθως τότε γινόταν ο υπολογισμός της οικογένειας για τις αποθηκευτικές της ανάγκες σε νερό, κρασί, τυρί κ.α. Εξ’ ου και η σχετική παροιμία που λέγεται και στο χωριό: “βαγενάδες και γαιδάροι ένα μήνα έχουνε τη χάρη”.²⁶

Κατασκευή του βαρελιού

Η κατασκευή του βαρελιού γινόταν ως εξής. Πρώτα έπαιρνε ο τεχνίτης τα κατάλληλα ξύλα και έφτιαχνε το πάτημα του κάδου. Μετά ετοίμαζε τις δόγκες δηλαδή έβγαζε με το πριόνι σανίδια από τα ξύλα που έκοβε και έπειτα πετύχαινε το κυκλικό τους σχήμα γυρίζοντας τα στη φωτιά. Για το δέσιμο (σφίξιμο) των ξύλινων δοχείων, οι βαρελάδες χρησιμοποιούσαν ξύλινα στεφάνια. Οι δόγκες είναι λίγο πλατύτερες κάτω και στενότερες στο επάνω μέρος, για να μπορεί να σφηνώνει καλά το στεφάνι.



²⁴ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σσ 267-268

²⁵ Βλ. συνέντευξη 2.

²⁶ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σσ 46-49

Υλικά βαρελοποιίας: Α. Τα στεφάνια Β. Ο πάτος Γ. Οι δόγες.

Στεφ Δ. Ημελλου – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο), Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1983 σ 417

Για να κατασκευάσει ένα βαρέλι με ακρίβεια ο τεχνίτης έπρεπε να έχει ειδικές γνώσεις και εμπειρία. Το περιεχόμενο του βαρελιού το μετράγανε τότε με οκάδες. Κάθε ένας πήγαινε σ' αυτόν και του ζητούσε να φτιάξει βαρέλια συγκεκριμένης χωρητικότητας οκάδων και έτσι αυτός χρησιμοποιούσε αντίστοιχα μεγέθη στις δόγες έτσι ώστε να πετύχει το επιθυμητό αποτέλεσμα.²⁷

Το εσωτερικό των βαρελιών, το περιεχόμενο τους δηλαδή, ο τεχνίτης των Φιλίων Δ. Τσιάνος το ονόμαζε “πουμωσιά”. Σε άλλα μέρη, όπως στη Στεμνίτσα, λέγοντας “πούμωση” εννοούσαν μια θυρίδα, το άνοιγμα από όπου έβγαινε το κρασί, και το αντίστοιχο σκέπασμα της.²⁸ Στην Αιτωλία αυτή τη μεγάλη οπή του βαγενιού και το ξύλινο πώμα της τα ονόμαζαν “πείρο” ή “πίρο” από όπου λάμβαναν το κρασί ή καθάριζαν το βαρέλι. Μια σχετική παροιμία λέει: “δε φταις εσύ, φταίει του βαγενιού ο πείρος”, για όσους έχουν φτάσει σε κατάσταση μέθης. Η οπή αυτή λοιπόν ήταν κλεισμένη με ιδιαίτερο ξύλινο πώμα επί του οποίου επικολλούσαν μεγάλη ποσότητα από ρητίνη για να αποφεύγεται η εξάτμιση του οίνου²⁹.

Συνήθως ένα βαρέλι είχε 60 πόντους διάμετρο που τη ονόμαζαν “μπαζούς” ή “φούντι” (ή φούντωμα). Το φούντι ήταν δηλαδή όλο το μπροστινό, στρογγυλό μέρος του βαρελιού. Το μάκρος του βαρελιού ήταν 80 πόντοι. Έτσι λοιπόν με αυτές τις διαστάσεις, 80 πόντος μάκρος και 60 πόντους φούντι έβγαιναν ακριβώς 200 οκάδες. Οι βαγενίσιας δόγες είχαν δε 20 πόντους πλάτος.

Ο συγκεκριμένος τεχνίτης έφτιαχνε βαρέλια με 200, 300, ή ακόμη και 2000 ή και 6000! οκάδες (με διαστάσεις του τελευταίου: φούντι – διάμετρος 2 μέτρα και μάκρος 6 μέτρα).

Τις δόγες τις μέτραγε από πριν και τις αριθμούσε και ξεκίναγε να φτιάχνει παράλληλα και τις δυο πλευρές παίρνοντας ταυτόχρονα τη μικρότερη και τη μεγαλύτερη δόγα δηλαδή π.χ. την 1^η με την 20^η, την 2^η με τη 19^η κ.ο.κ.

²⁷ Βλ. συνέντευξη 2.

²⁸ Ν. Συναδινός, ο.π. υποσημείωση 18, Αθήνα 1997, σσ 153-154

²⁹ Δημ. Λουκόπουλος, Αιτωλικά οικήσεις, σκεύη και τροφαί, Εκδόσεις “Δωδώνη”, Αθήνα Γιάννινα 1984, σ 82, 83.

Πολλοί τεχνίτες ανάμεσα στις δόγες έβαζαν ένα ειδικό υλικό το *σουμάκι* ή λίγο ζυμάρι για να κολλάνε μεταξύ τους. Όμως ο συγκεκριμένος τεχνίτης δε έβαζε μέσα τίποτα.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν τα εξής³⁰:

Η *πλάνη* η οποία πλάνιζε τα ξύλα για την τελειοποίηση της επιφάνειας, το “ξείσιασμα” του ξύλου.

Το σκερπάνι, που το λέγανε *γουνιά* ή *γουνβοσκέρπανο* για να ισιώνει το εσωτερικό του βαρελιού.

Ο *διαβήτης* που χρησίμευε για να πετυχαίνει ο τεχνίτης ολοστρόγγυλο το φούντι.

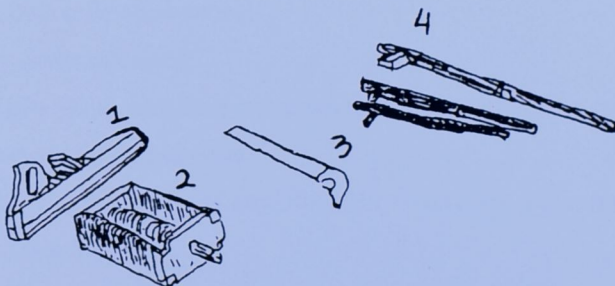
Είχε επίσης διάφορα *τσεκούρια* και *σφυριά*.

Οι βαρελάδες χρησιμοποιούσαν και διάφορα *πριόνια*. Στο χωριό ο τεχνίτης χρησιμοποιούσε κυρίως το *μπρατσοπρίονο* που δούλευε με το μπράτσο.

Υπήρχε και ο *ζουμπάς* που τον χρησιμοποιούσε για να καρφώσει το στεφάνι, ο οποίος στη βιβλιογραφία των Σοφάδων αναφέρεται ως *πατητό*, δηλαδή σίδερο με τη βοήθεια του οποίου γινόταν το χτύπημα του στεφανιού για να πάει στη θέση του. Κι έπειτα χρησιμοποιούσε και το *σφικτήρα* για να τα σφίγγει τα στεφάνια.

Είναι επίσης και το *κινίσι* για τις μη λείες επιφάνειες, για τα σχέδια.

Τέλος ο Δ. Τσιάνος αναφέρει και το *ευθυβόλι* (η ονομασία του οποίου δεν υπάρχει στη βιβλιογραφία) το οποίο είχε όψη ξιναριού και χρησίμευε για να πιάσει τη στρογγυλάδα της δόγας.



Εργαλεία βαρελά: 1. πλάνη 2. σφικτήρας 3. πριόνι 4. κινίσι

Στεφ Δ. Ημελλου – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύννης της Ελληνικής λαογραφίας, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο), Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1983, σ 416.

³⁰ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σσ 46-49 και συνέντευξη 2.

Συνήθως για την κατασκευή ενός οποιουδήποτε βαρελιού, εφόσον τα ξύλα ήταν επεξεργασμένα, επαρκούσε μόλις μια ημέρα.

Σήμερα η χρήση των ξύλινων βαρελιών άρχισε να εγκαταλείπεται διότι από τότε που εισέβαλε ακάθεκτα το πλαστικό, σταμάτησε σχεδόν η κατασκευή τους. Όλα αντικαταστάθηκαν από το πλαστικό, κάτι στο οποίο συνέβαλε και το χαμηλό κόστος του, από την παραγωγή του στις αντίστοιχες βιομηχανίες. Βέβαια η ποιότητα και η γεύση των ποτών - τροφίμων είναι ασφαλώς υποδεέστερη απ' ό,τι αν είχαν τοποθετηθεί σε ξύλινα δοχεία.³¹ Και συνάμα με τη εξέλιξη της τεχνολογίας έσβησε για πάντα ένα παραδοσιακό επάγγελμα ή καλύτερα μια τέχνη.

³¹ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σσ 46-49

Ο ΚΕΡΑΜΟΠΟΙΟΣ

Η ενασχόληση με την κεραμοποιία είναι από τις αρχαιότερες δραστηριότητες του ανθρώπου και τούτο διότι συνδέεται άμεσα με τη στέγαση της οικογένειας. Αρχικά ο άνθρωπος έφτιαχνε την κατοικία του με ό,τι διέθετε η φύση, όπως ξύλα, καλάμια, χόρτα, πέτρες κλπ. Όταν όμως συνειδητοποίησε την αξία του πηλού για τα διάφορα οικιακά σκεύη και κοσμήματα στράφηκε και στο κεραμίδι. Επινόησε παράλληλα και το καμίνι για το ψήσιμο του κεραμιδιού³².

Στο χωριό Φίλια λειτουργούσαν καμίνια περιστασιακά και μόνο για την ικανοποίηση των αναγκών, όχι για εμπόριο. Την εποχή όμως που καταστράφηκε το χωριό – δηλαδή το 1943 – και μέχρι το 1947 λειτούργησαν 5 ή 6 καμίνια και όλοι οι κάτοικοι του χωριού δραστηριοποιήθηκαν και αναγκάστηκαν να γίνουν κεραμοποιοί ή κεραμιδάδες, κατά το λαϊκότερο, διότι είχαν καεί τα σπίτια τους. Μετά το 1950 κανείς δεν ασχολήθηκε με την κατασκευή κεραμιδιών και τα περισσότερα καμίνια έχουν γκρεμιστεί³³.

Όπως όλες οι πρωτόγονες τέχνες είναι κουραστικές, έτσι είναι και αυτή του κεραμοποιού, αλλά έχει την ιδιαιτερότητα να μην ασκείται από έναν αλλά από ομάδα ανθρώπων. Υπάρχει δηλαδή ένας καταμερισμός έργου. Έτσι δεν τους φαίνεται η κούραση καθώς αναπτύσσεται μια ευχάριστη κοινωνική ατμόσφαιρα.

Για να αρχίσει η κατασκευή των κεραμιδιών επιλέγεται ο χώρος, που προϋποθέτει τρεις βασικούς παράγοντες:

- Ύπαρξη άφθονου νερού.

- Κατάλληλο χώμα που θα χρησιμοποιηθεί για πρώτη ύλη: μαλακό για να πλάθεται και δυνατό για να στερεώνεται³⁴.

- Επίπεδη έκταση (ένα αλώνι συνήθως) περίπου 15 στρεμμάτων για αποθήκευση των κεραμιδιών.

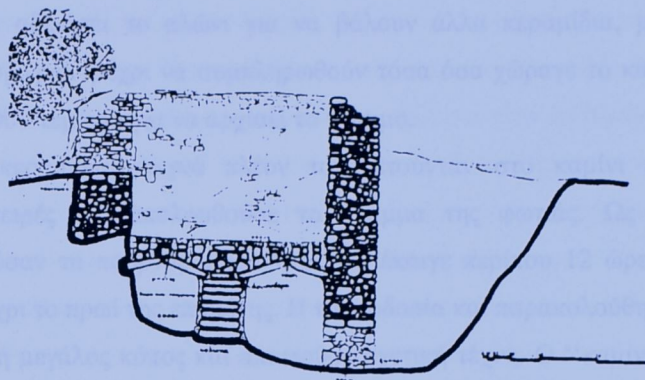
Αφού επιλεγεί ο χώρος, καλείται ο κτίστης, ειδικός στην κατασκευή καμινιού για το κτίσμα, που είναι ένα μικρό τετράγωνο διώροφο κτίριο διαστάσεων περίπου 5x5 m, όπου στο ισόγειο βάζουν τη φωτιά και στον όροφο τα κεραμίδια που θα ψηθούν. Ο διαχωρισμός του ορόφου γίνεται με πάτωμα που έχει πάρα πολλές τρύπες διαφόρων διαμετρημάτων που τις έλεγαν “φανούς”. Οι φανοί στις γωνίες και

³² Προσωπικά συμπεράσματα.

³³ Στοιχεία από τους πληροφορητές.

³⁴ Π. Ζώρα, Λαϊκή Τέχνη, Ελληνική Τέχνη, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994, σ. 148

περιφερειακά είχαν μεγαλύτερο άνοιγμα και όσο πλησίαζαν στο κέντρο μικραίνουν. Ήταν έτσι κατασκευασμένοι για να δέχονται τα κεραμίδια ομοιόμορφα τη φλόγα που έκαιγε στο κέντρο του ισογείου (φούρνου).



Το εξωτερικό του καμινιού.

Πηγή: *Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός, Δεύτερος τόμος Λαϊκές τέχνες, Μουσική – Χορός, Θέατρο Σκιών, Εκδόσεις γνώση, Αθήνα, σ 149*

Όταν το καμίνι είναι έτοιμο αρχίζει δουλειά από την ομάδα που θα φτιάξει τα κεραμίδια. Δύο άτομα, συνήθως οι πιο άπειροι ασχολούνται με την ετοιμασία του πηλού (λάσπης), ένα άτομο είναι ο “κόφτης”, ένα άτομο ο “ρίχτης” και ένα ο “αλωνιάρης”.

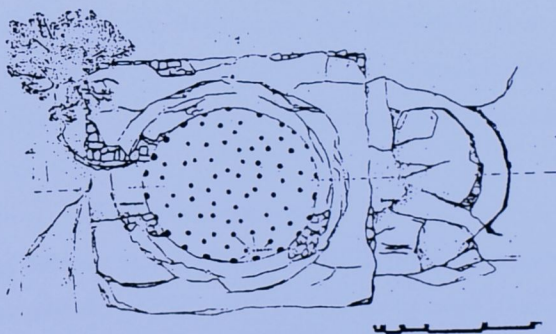
Κοντά στη βρύση άνοιγαν ένα μεγάλο λάκκο περίπου στο ύψος του ανθρώπου, διαμέτρου 1,5 m που αποκαλούσαν “λούτσα” μέσα στο οποίο έριχναν κοσκινισμένο και μαλακό χώμα από τη γύρο περιοχή. Έριχναν πολύ νερό και λίγο άχυρο και έμπαινε μέσα ξυπόλητος ένας άνδρας, ο οποίος ζύμωνε το χώμα με τα πόδια του μέχρι να γίνει ευκολόπλαστος πηλός,

Κοντά στη λούτσα ήταν ένα μεγάλο τραπέζι, που το ονόμαζαν “τεζάχι” (βλ. ξυλοσχίστη) όπου εκεί δούλευαν οι κύριοι τεχνίτες. Επάνω στο τεζάχι έβαζε ο κόφτης την ανέμη, η οποία ήταν μία σιδερένια κορνίζα, περίπου παραλληλόγραμμη στο μέγεθος ενός κεραμιδιού, φαρδύτερη στο ένα μέρος, ελαφρώς στενότερη στο άλλο, πάχους 1,5 cm. Έπαιρνε λάσπη από μία σκάφη που τροφοδοτούσε κάποιος από τη λούτσα και γέμιζε την ανέμη πλάθοντας την ανάλογα με ένα πλάστη για να γίνει λεία η επιφάνεια. Στη συνέχεια ο ρίχτης με ένα επιδέξιο τρόπο γύριζε την ανέμη πάνω

σε ένα κυρτό ξύλο, το καλούπι, έπλαθε κατάλληλα τη λάσπη για να πάρει το σχήμα του κεραμιδιού και το παρέδιδε στον αλωνιάρη για να το αποθέσει προσεκτικά στο αλώνι για μια μέρα, όσο χρειαζόταν για να στεγνώσει.

Την επόμενη ημέρα τα στεγνά πλέον κεραμίδια τα συγκέντρωναν σε άλλο χώρο για να αδειάσει το αλώνι για να βάλουν άλλα κεραμίδια, μία διαδικασία περίπου 5-6 ημερών μέχρι να συμπληρωθούν τόσα όσα χώραγε το καμίνι. Συνήθως έφτιαχναν 6.000 τεμάχια για να αρχίσει το ψήσιμο.

Τα κεραμίδια στεγνά πλέον τοποθετούνταν στο καμίνι όρθια και σε επάλληλες σειρές και ακολουθούσε το άναμμα της φωτιάς. Ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιούσαν τα πουρνάρια και η φωτιά έκαιγε περίπου 12 ώρες. Αρχίζαν το απόγευμα μέχρι το πρωί της επομένης. Η τροφοδοσία και παρακολούθηση της φωτιάς ήταν και αυτή μεγάλος κόπος και απαιτούσε σχετική τέχνη. Ο “καμινιάρης” με ένα μακρύ ξύλο διχαλωτό, έριχνε τα πουρνάρια και παράλληλα τα ανακάτευε κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει συνέχεια φλόγα, ομοιόμορφη σε όλους τους φανούς.³⁵ Τη μεγάλη θερμοκρασία που αναπτυσσόταν την ώρα που έκαιγε το καμίνι, ο λαός μας την έκανε παροιμία για τις πολύ ζεστές ημέρες του καλοκαιριού, λέγοντας: “Σήμερα κάνει καμίνι”. Κατόπιν όταν τελείωνε το κάψιμο, άνοιγαν το καμίνι και το άφηναν έτσι μια μέρα να κρυώσουν τα κεραμίδια και μετά έκαναν το “ξεκαμινιασμα” δηλαδή τα τοποθετούσαν σε στεγασμένο συνήθως χώρο για προστασία από τη βροχή³⁶.



Το εσωτερικό μέρος του καμινιού.

Πηγή: *Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός, Δεύτερος τόμος Λαϊκές τέχνες, Μουσική – Χορός, Θέατρο Σκιών, Εκδόσεις γνώση, σ 148*

³⁵ Βλ. συνέντευξη 3 για τα παραπάνω.

³⁶ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σ. 218

Κάθε παρέα έμενε στο καμίνι περίπου 15 ημέρες και ανάλογα με τα κεραμίδια που είχαν ανάγκη. Στο τέλος άρχιζε η διάθεση των κεραμιδιών σε όλους όσους δούλεψαν για να τα κατασκευάσουν. Μοίραζαν τα κεραμίδια σε ίσα μερίδια. Στις περιπτώσεις που το καμίνι ήταν ιδιωτικό, έδιναν ενοίκιο σε είδος, σε κεραμίδες. Στα δέκα κεραμίδια έδιναν το ένα δηλαδή το 10% από το σύνολο της παραγωγής.³⁷

Καμίνια υπήρχαν και σώζονται ημιρεπωμένα στις εξής περιοχές: κοντά στο χωριό, “Καμίνι”, στο Κυνηγάρη, στου Κυριαζή και στον Αϊ Νικόλα.

Αυτή ήταν η διαδικασία κατασκευής κεραμιδιού. Σήμερα την παραγωγή την ανέλαβαν τα βιομηχανικά συγκροτήματα, που βγάζουν πράγματι καλύτερη ποιότητα και μεγαλύτερη ποικιλία και ποσότητα. Φημισμένα κεραμίδια διαφορετικού σχήματος από τα κλασικά κυρτά ήταν τα εισαγόμενα κόκκινα κεραμίδια, “γαλλικά” όπως τα έλεγαν και ήταν προελεύσεως του εργοστασίου “Δηλαβέρη” στον Πειραιά³⁸

³⁷ Βλ. συνέντευξη 3.

³⁸ Ανδρέας Λ. Αναγνωστάτος, ο.π. υποσημείωση 23, σ 37

Ο ΚΗΡΟΠΛΑΣΤΗΣ

Κηροπλάστης είναι αυτός που κατασκευάζει τα κεριά ή τις λαμπάδες. Το εργαστήριο του κηροπλάστη ήταν το ‘κηροποιείο’, που σε άλλα μέρη ονομάζεται ‘κεράδικο’ ή ‘μουμτζίδικο’ και ο κηροπλάστης ‘μουμτζής’, ‘τσερουλλάς’.³⁹ κ.α.

Η κατασκευή κεριών είναι πανάρχαια τέχνη. Το κεριό πρωτοπαρουσιάστηκε σαν φωτιστικό μέσο και χρησιμοποιήθηκε αρχικά από ανατολικούς λαούς. Σταδιακά πέρασε η χρήση του στην ειδωλολατρική λατρεία, απ’ όπου πήραν τη χρήση του και οι Χριστιανοί για τις θρησκευτικές-λατρευτικές τελετές τους. Σε κατακόμβες μάλιστα έχουν βρεθεί παραστάσεις με παλαιοχριστιανικά κεριά.⁴⁰ Σε τοιχογραφίες των εκκλησιών όμως σπανιότατα εμφανίζεται το κεριό· ο μόνος άγιος που παριστάνεται να κρατάει κεριό είναι ο Άγιος Φανούριος. Το κεριό εκτός από φωτιστικό μέσο χρησιμοποιήθηκε στην αρχαιότητα και στη γραφή. Για να χαράζουν στις πέτρινες πλάκες, τις επάλειφαν πρώτα με ένα στρώμα κεριού και πάνω σε αυτό χάραζαν το κείμενο που ήθελαν. Κατά περιόδους το κεριό χρησιμοποιήθηκε και ως πρόπλασμα στην ιατρική, φυσική και σε άλλες επιστήμες.⁴¹

Στο χωριό Φίλια τις ανάγκες για κεριό τις κάλυπτε ο Ρήγας Ρηγόπουλος που έχει πεθάνει προ 50ετίας. Έφτιαχνε μόνος του κεριό με πρώτη ύλη από μελίσσια που διατηρούσε και στη συνέχεια το μετέτρεπε σε κεριό για την εκκλησία. Ήταν ένας πολυσύνθετος και συνάμα πολυδραστήριος άνθρωπος διότι ασκούσε επίσης το επάγγελμα του καφεκόπη, του σαμαρά και του μαραγκού. Ήταν μάλιστα απόγονος του ιστορικού Ρήγα Ρηγόπουλου, βαπτιστικού και γραμματικού του Θεόδωρου και του Πάνου Κολοκοτρώνη, προτομή του οποίου ευρίσκεται στην πλατεία του χωριού.

Κατασκευή του κεριού

Ο τεχνίτης έπαιρνε τις κερήθρες από το μελίτσι, τις έριχνε σ’ ένα καζάνι με νερό που έβραζε περίπου στους 100° C, οπότε το κεριό έλιωνε και, όπως είναι ελαφρότερο από το νερό, ανέβαινε στην επιφάνεια από όπου το έπαιρνε και το φύλαγε σε κατάλληλο δοχείο. Στη συνέχεια ανάλογα με τις ανάγκες που είχε η εκκλησία προχωρούσε στη κατασκευή κεριών.

³⁹ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σ. 270

⁴⁰ Π. Γκίκας, Η κηροπλαστική στη Φλώρινα και στην Έδεσσα, Αθήνα 1995, σ. 7

⁴¹ Παύλος και Ιωσήφ Δάφκος, Κηροπλάστες Φλώρινας, σ. 8

Στο εργαστήρι του που ήταν και εργαστήριο για άλλες δουλειές (σαμάρια) υπήρχε φαρδύ μπακιρένιο (χάλκινο) καζάνι σε σχήμα κώνου για να μπορεί να το μαζεύει η κουτάλα το κερί ακόμα κι όταν ήταν λίγο, που μέσα έβραζε το κερί αλλά και τα υπολείμματα έτοιμων κεριών που του είχε δώσει η εκκλησία.

Πάνω από το καζάνι περίπου 60cm υπήρχε ένα σιδερένιο στεφάνι που κρεμόταν από το ταβάνι και γύρω γύρω κρεμούσε τα φυτίλια με τα οποία κατασκεύαζε τα κεριά, τα οποία τα έφτιαχνε από νήμα που το τύλιγε όσο χοντρό ήθελε ανάλογα με το εάν επρόκειτο για κεράκι ή λαμπάδα (συνήθως ήτανε δίκλωνα, τρίκλωνα). Στη συνέχεια με μία κουτάλα έπαιρνε από το καζάνι βρασμένο κερί και το έριχνε πάνω στις κλωστές πολλές φορές, τόσες όσες ήθελε να είναι το πάχος του κεριού. Όταν πάγωναν τα κεριά τα έβγαζε από το στεφάνι και ήταν έτοιμα για χρήση.⁴²



Εργαστήριο κηροπλαστικής

Πηγή: Κανάκης Ι. Γερονυμάκης, Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν, Αθήνα 1998, σ 117

Τα υπολείμματα της παρασκευής του κεριού, συνήθως σκούρου χρώματος το χρησιμοποιούσαν οι τσαγκάρηδες για να κερώνουν τις κλωστές⁴³.

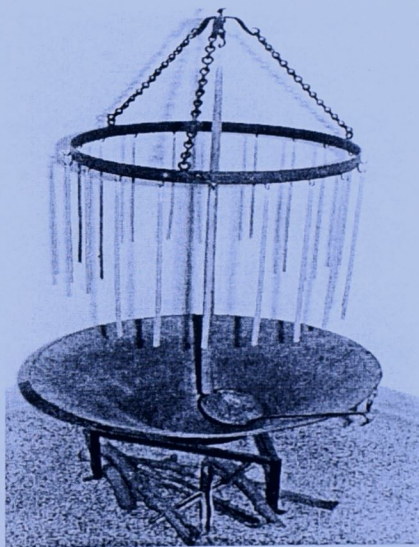
⁴² Πληροφορίες για την τεχνική της δουλειάς του Ρ. Ρηγόπουλου από τους πληροφορητές και για την κατασκευή του κεριού από το βιβλίο: Σοφάδες, Ο τόπος μας, Αθήνα 1998, σ. 220-221

⁴³ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σ. 271

Η τεχνική της παρασκευής του κεριού διαφέρει από τόπο σε τόπο. Για παράδειγμα στους Σοφάδες, το νήμα το τύλιγαν γύρω γύρω σε ένα τελάρο ώσπου να γίνει το φυτίλι και έπειτα επάνω εκεί έριχναν το λιωμένο κεριό. Στην Κρήτη αντίθετα, η τεχνική της κατασκευής του κεριού (όπως φαίνεται και στην πιο πάνω εικόνα) ήταν ακριβώς ίδια με αυτή του χωριού Φίλια κάτι που βλέπουμε και σε πολλά άλλα επαγγέλματα, ενώ δεν συνέβαινε αυτό με περιοχές της κεντρικής Ελλάδας (π.χ. Σοφάδες που αναφέρθηκαν πιο πάνω) που λογικά οι επιρροές θα έπρεπε να ήταν μεγαλύτερες⁴⁴.

Τα κεριά ήταν δυο ειδών: αυτά που παρασκεύαζαν από καθαρό κεριό ή μελισσοκέρι και αυτά που παρασκευάζονταν από παραφίνη, κηροζίνη, στεατίνη με αναλογία αυτών 25% έναντι 75% καθαρού κεριού. Ο κηροπλάστης του χωριού Φίλια Ρ. Ρηγόπουλος, όπως έχει ειπωθεί, χρησιμοποιούσε μόνο μελισσοκέρι.

Τα κεριά αυτά καταναλώνονταν κατά βάση στην εκκλησία του χωριού, τον Άγιο Βλάσιο.



Το κηροποιείο

Φωτογραφία από Λαογραφικό Μουσείο Τεγέας, Αρκαδίας

(Προσωπική φωτογράφιση).

Στη σημερινή εποχή έχει βιομηχανοποιηθεί η κατασκευή του κεριού καθ' ότι αυξήθηκαν οι ανάγκες. Το μελισσοκέρι είναι περιορισμένο και γι' αυτό

⁴⁴ Προσωπικό συμπέρασμα.

χρησιμοποιούνται πιο πολύ οι παραφίνες, στεατίνες κλπ. Σήμερα η χρήση του έχει διευρυνθεί. Στην Ελλάδα αποτελεί πλέον ξεχωριστό κλάδο της καλλιτεχνικής βιοτεχνίας για παραγωγή διακοσμητικών κεριών τα οποία πολλές φορές εμπλουτίζονται και με ειδικά αρώματα και τοποθετούνται σε ωραία κηροπήγια. Τα γνήσια κεριά από μελισσοκέρι έχουν χρώμα κίτρινο ενώ τα διακοσμητικά ότι χρώμα επιθυμεί ο κατασκευαστής.

Το κεριό συνδέεται με τα τάματα σκοποί των οποίων είναι η υγεία, ευτυχία, για γυρισμό ξενιτεμένου κ.λ.π. Χαρακτηριστική είναι και η φράση: “θα ανάψω ναι λαμπάδα ίσαμε το μπόι σου”.

Καταγράφεται τέλος και μια παροιμία που έχει σχέση με τις υποσχέσεις των ανθρώπων, τις οποίες πρέπει να τηρούν, που είναι σχετική με το κεριό: “Αγίου κεριό μη τάξεις και μικρού παιδιού κουλούρα”.

Αρχικά χρησιμοποιήθηκε ο μέλις για να γίνεται διακοσμητικά για την παρασκευή κεριού και με την πάροδο του χρόνου εξελισσόμενος, έγινε ο κύριος συντελεστής όπως είδαμε βελανιδιό και αλυσίδα, όπως η και την επιρροή διακρίνεται. Στο χωριό Φθιά την περίοδο της Κωστής τον χρησιμοποιούσαν για την άριστη διαμόρφωση ορισμένων (ήτοι από αγλαϊό και διακοσμητικό υλικό και άλλων προϊόντων).

Στο χωριό Νάγχαρ καταβάλει ο Ιωάννης των οποίων καταρρέει το σπίτι.

Ο κηροκόπος

Βασική προϋπόθεση κατασκευής και λειτουργίας του κηροκόπου - κηροδότη κατά τους αρχαίους - ήταν η χρήση φυσικής και κηροδής ποιότητας κεριού για να είναι αήθηρη στις “μυλίσκους”. Οι μυλίσκοι που έλεγε ο κηροδότης και οι οποίοι ήταν διαμετρούς περίπου 1,50 m κατασκευάζονταν ή έλεγε στην όλη. Η αλήθεια ήταν απλά ότι η χρήση κεριού με κατάλληλα υλικά και συστήματα και μάλιστα κηροδότης κηροδότη από το κηρο. Και οι δύο μυλίσκοι που κηροδότης και βρίσκονταν σε άμεση ήταν χρησιμοποιώντας συνήθως σε κάθε λάμπα από κατάλληλα μεταλλικό σκεύος το κηροδότη από κηροδότη από το κηροδότη και να το κηροδότη και κηροδότη, το κηροδότη.

¹ Δ. Α. Αποστολίδης, ο.π. καταρρέει II, Αθήνα, σ. 71.

² Δοκ. Ν. Αποστολίδης, ο.π. καταρρέει II, Αθήνα 1992, σ. 234.

Ο ΜΥΛΩΝΑΣ

Ο μύλος είναι ένα αρχέγονο εργαλείο – εργαστήριο για την άλεση κατά βάση σταριού, που εξελίχθηκε σε μηχανήμα και η λειτουργία του βασίζεται στην περιστροφή δύο κυκλικών επάλληλων πλακών κατά βάση πέτρινων, των οποίων η κίνηση αρχικά ήταν με τα χέρια και σταδιακά χρησιμοποιήθηκαν τα στοιχεία της φύσης, το νερό και ο αέρας.⁴⁵ Μυλωνάς ήταν ο ιδιοκτήτης του μύλου ή ενοικιαστής.

Ανάλογα με την εποχή που εμφανίστηκαν οι μύλοι, το έργο που επιτελούσαν και τις κινητήριες δυνάμεις που υπήρχαν, διακρίνονται οι μύλοι σε χειρόμυλους, νερόμυλους, ανεμόμυλους, ατμόμυλους, πετρελαιοκίνητους και ηλεκτροκίνητους αλευρόμυλους κ.α. Ο χειρόμυλος δε, ήταν πολύ γνωστός από πολύ παλιά, πριν την εποχή του Ομήρου. Στην Ομήρου Οδύσσεια το “άλεσμα” άλεθαν οι γυναίκες.⁴⁶

Αρχικά επινοήθηκε ο μύλος για να αλέθει δημητριακά για την παρασκευή ψωμιού και με την πάροδο του χρόνου εξελισσόμενος, κάλυψε πολλές ανάγκες όπως άλεσμα βελανιδιών και φλούδας, πεύκου ή για την κατεργασία δερμάτων. Στο χωριό Φύλια την περίοδο της Κατοχής τον χρησιμοποιούσαν για την άλεση ξεραμένων φρούτων (άγριων αχλαδιών) για παρασκευή ψωμιού και άλλων προϊόντων⁴⁷.

Στο χωριό υπήρχαν νερόμυλοι η λειτουργία των οποίων περιγράφεται πιο κάτω.

Ο νερόμυλος

Βασική προϋπόθεση κατασκευής και λειτουργίας του νερόμυλου – υδραλέτη κατά τους αρχαίους – ήταν η ύπαρξη συνεχούς και μεγάλης ποσότητας νερού για να δίνει κίνηση στις “μυλόπετρες”. Οι μυλόπετρες ήταν δυο κυκλικές και επίπεδες πέτρες διαμέτρου περίπου 1,20 m τοποθετημένες η μια επάνω στην άλλη. Η κάτω ήταν σταθερή ενώ η επάνω κινιόταν με κατάλληλο σύστημα μηχανισμών και μοχλών παίρνοντας κίνηση από το νερό. Και οι δυο μυλόπετρες στην πλευρά που βρίσκονταν σε επαφή, ήταν χαραγμένες αντίθετα σε κάθε λιθάρι, από κατάλληλο μεταλλικό σφυρί, το μυλοκόπι κατά τέτοιο τρόπο που να δέχονται το στάρι και να το θρυμματίζουν μετατρέποντας το σε αλεύρι.

⁴⁵ Α. Λ. Αναγνώστατος, ο.π. υποσημείωση 23, Αθήνα, σ. 71

⁴⁶ Θαν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σ. 298



Απόμαχες μυλόπετρες από την περιοχή της Κορινθίας

Η κίνηση στις μυλόπετρες δινόταν από το νερό που συνήθως έφτανε από αρκετά μακριά με το “μυλαύλακο”. Ο μυλωνάς είχε κατασκευάσει αυλάκι διαστάσεων περίπου 70 cm βάθος και 50 cm πλάτος, διοχετεύοντας νερό από παρακείμενη πηγή ή ποτάμι με φυσική ροή με τη “δέση” που έφτιαχνε στο μύλο. Η δέση ήταν ένας τεχνητός τοίχος μέσα στο ποτάμι (φτιαγμένος συνήθως με ξύλα, χοντρούς πασσάλους από πεύκα ή πλατάνια ή άλλα σκληρά δέντρα μήκους 2 – 3 m που τα τοποθετούσαν σε απόσταση 1 – 2 cm το ένα από το άλλο, μπηγμένα στο ποτάμι, στερεώνοντας τα γερά μέσα στο χώμα⁴⁸), που απείχε από το νερόμυλο 500 – 1000 m περίπου. Από τη θέση αυτή ο μυλωνάς τροφοδοτούσε με νερό το μύλο που ήταν συνήθως ένα ευρύχωρο διώροφο κτίσμα, κόβοντας μέρος του ποταμίσιου νερού που το κατηύθυνε στο μυλαύλακο το οποίο ήταν ψηλότερα από το μύλο και κατηφορικό για να πέφτει με δύναμη το νερό και να κινείται ο μύλος. Η μεγαλύτερη έννοια του μυλωνά ήταν η καλή λειτουργία της δέσης και του μυλαύλακο. Εξ’ ου και η παροιμία: “Όλοι κλαιν τον πόνο τους κι ο μυλωνάς το αυλάκι”.⁴⁹

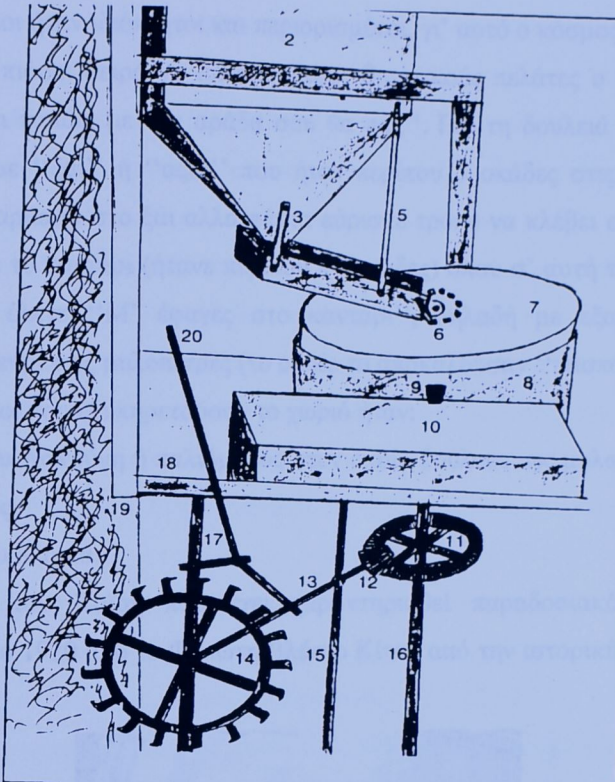
Η περιστροφή του μύλου γινόταν με τη “φτερωτή” που είναι μεγάλη ρόδα που στέκεται σε ύψος όσο ενός ανθρώπου. Η φτερωτή στριφογυρίζει σα σβούρα και το γύρισμα της είναι πολύ γρήγορο.⁵⁰

⁴⁷ Στοιχεία από τους πληροφορητές.

⁴⁸ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σ. 190

⁴⁹ Θαν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σ. 300

⁵⁰ Α. Λ. Αναγνωστάτος, ο.π. υποσημείωση 23, Αθήνα, σ. 72



Γραφική απεικόνιση νερόμυλου

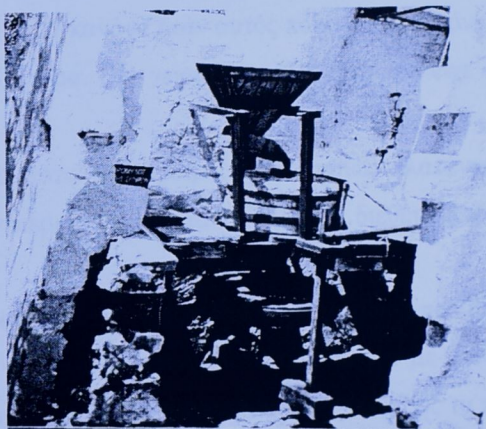
Πηγή: Κανάκης Ι. Γερονυμάκης, *Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν*, Αθήνα 1998, σ 152

1. Η βάση της κοφινίδας 2. Η κοφινίδα 3. Το λουράκι που κρατάει τη σέσουλα ή σέσουλα 4. Η σέσουλα (κάτι σαν φτυάρι για να πέφτει ο καρπός) 5. Το λουράκι που κρατάει από μπροστά τη σέσουλα και ρυθμίζει την ποσότητα που πέφτει (όσο πέφτει περισσότερο, βγαίνει χοντρό το αλεύρι) 6. Ένα ξυλάκι στερεωμένο στη σέσουλα που στην πορεία του υπάρχουν λακκάκια στο μύλο και βγαίνει από το ένα και χτυπά στο άλλο έτσι που δημιουργεί κραδασμούς στη σέσουλα για να ρίχνει τον καρπό 7. Ο μύλος 8. Η λαμαρίνα που περιβάλλει το μύλο. 9. Η αλευρότρυπα 10. Η αλευροδόχη (δοχείο για να μπαίνει το αλεύρι που έπεφτε) ήταν από λαμαρίνα ή ξύλινη 11. Η οδοντωτή τροχαλία που γυρίζει το μύλο 12. Το γρανάζι που γυρίζει την τροχαλία. 13. Ο άξονας της φτερωτής (που ονομαζόταν αδράχτι: συνδέει τη φτερωτή με τις μυλόπετρες και μεταδίδει στην πάνω μυλόπετρα την κίνηση) που στα άκρα του έχει το γρανάζι 14. Η φτερωτή που τα φτερά της γυρίζουνε προς τα πάνω για να αξιοποιεί καλύτερα την υδατόπτωση 15. Ο στύλος που κρατάει σε σταθερή θέση τον άξονα της φτερωτής 16. Ο άξονας της οδοντωτής τροχαλίας 17. Ο στύλος που κρατάει τη φτερωτή 18. Το πάτωμα πάνω από τα σύνεργα της κίνησης 19. Το πηγάδι που κατεβάζει το νερό 20. Ο μοχλός που βάζει ή βγάζει τη φτερωτή στην υδατόπτωση για τη λειτουργία του μύλου.

Οι μύλοι ήταν ιδιόκτητοι και περιορισμένοι, γι' αυτό ο κόσμος πήγαινε από τη νύχτα για να πιάσει σειρά να αλέσει. Στους βιαστικούς πελάτες ο μυλωνάς έλεγε: “Αν είσαι και παπάς, με την αράδα σου θα πας”. Για τη δουλειά του ο μυλωνάς πληρωνόταν με “ξάι” ή “αξάι” που ήταν περίπου 5 οκάδες στις 100. Βέβαια ο μυλωνάς δεν αρκείτο στο ξάι αλλά πάντα εύρισκε τρόπο να κλέβει είτε στο ζύγισμα που έκανε με το καντάρι (ήταν περίπου 44 οκάδες) όπου σ' αυτή την περίπτωση ο πελάτης του έλεγε “Μ' έφαγες στο καντάρι”, δηλαδή με εξαπάτησες⁵¹, είτε αφήνοντας αλεύρι στις μυλόπετρες (το οποίο το αποκαλούσαν “πασπάλη”).⁵²

Οι μύλοι που εξυπηρετούσαν το χωριό ήταν:

- α. Ο μύλος του Ασκούνη ή παλιόμυλος στον οποίο δούλευε ως μυλωνάς ο Γεώργιος Λαμπρόπουλος.
- β. Ο μύλος του Καμπά.
- γ. Ο μύλος του Καϊρή που έχει χαρακτηριστεί παραδοσιακός διατηρητέος. Αγοράστηκε το 1920 από το Φιλιώτη Βλάσιο Κίτσο από την ιστορική οικογένεια των Πετμεζαίων⁵³.



Ομοίωμα νερόμυλου στο λαογραφικό μουσείο Πάρου “Σκορπιός”.

(Προσωπική φωτογράφιση)

Χαρακτηριστικές εκφράσεις σχετικές με το μύλο που λέγονται και στο χωριό είναι και οι παρακάτω:

- Μπάτε σκύλοι αλέστε κι αλεστικά μη δίνετε.
- Στο μύλο άμα μπεις λερωμένος θα βγεις.
- Ο μύλος θέλει μυλωνά και το καράβι ναύτες.

⁵¹ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σ. 301

⁵² Βλ. συνέντευξη 4.

⁵³ Στοιχεία από τους πληροφορητές.

Ο ΞΥΛΟΣΧΙΣΤΗΣ

Το επάγγελμα του ξυλοσχίστη, δηλαδή του ανθρώπου που έσχιζε τα ακατέργαστα ξύλα για να βγάλει οικοδομήσιμη ξυλεία όπως σανίδες, δοκάρια κ.λ.π. είναι και αυτό ένα παλιό επάγγελμα που σήμερα δεν ασκείται πια.

Για το σχίσιμο των ξύλων απαιτείτο τέχνη, αλλά και ομαδική και σκληρή δουλειά. Το επάγγελμα αυτό ανθούσε κυρίως στις περιοχές που υπήρχαν δάση προς εκμετάλλευση. Στα Φίλια αναπτύχθηκε μετά την καταστροφή του χωριού το 1943 και όχι ως κύριο επάγγελμα παραγωγής ξυλείας για το εμπόριο, αλλά πρόσκαιρα για να καλύψει τις μεγάλες ανάγκες στέγασης των καμένων σπιτιών⁵⁴ οι δε τεχνίτες ήταν λίγοι και αυτοδίδακτοι. Εδώ ταιριάζει η λαϊκή παροιμία “η φτώχεια τέχνη εμάθαινε”⁵⁴.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο ξυλοσχίστης ήταν: ο καταρράκτης (δηλαδή το πριόνι), το τσεκούρι, η κόφτρα, το ράμμα, οι σφήνες, η τανάλια, η λίμα και ένας πρόχειρος αυτοσχέδιος πάγκος που τον ονόμαζαν τεζάχι.

Αρχιτεχνίτης κατά κανόνα ήταν αυτός που είχε το πριόνι και συγκροτούσε την ομάδα του με 2 ή 3 άτομα. Στο χωριό το ρόλο αυτό τον είχε αναλάβει ο Γεώργιος Λαμπρόπουλος.

Τα ξύλα που ήταν για σχίσιμο, ήταν κυρίως πλατάνια, λεύκες και δέντρα (δρυς) λιγοστά στην περιοχή και κατά κανόνα τα διέθετε ο ιδιοκτήτης του σπιτιού που θα επισκεύαζε.

Η ομάδα αφού εντόπιζε το δέντρο καθάριζε τον περιβάλλοντα χώρο και με την κόφτρα και το τσεκούρι το έκοβαν στη βάση του με μεγάλη προσοχή να μην πέσει λάθος και έχουν ατύχημα. Έπρεπε να προσέξουν προς τα πού θα πέσει ανάλογα με την κλίση του και τη μορφολογία του εδάφους. Το πεσμένο δέντρο το καθάριζαν από τους κλώνους τους με τους οποίους έφτιαχναν και τον αναγκαίο πάγκο πάνω στον οποίο έβαζαν τον τεμαχισμένο κορμό για σχίσιμο. Ανάλογα με τις απαιτήσεις ήταν κι ο τεμαχισμός του δέντρου, συνήθως πάνω από 3 μέτρα. Τα τεμαχισμένα δέντρα τα έλεγαν “κουριά” και τα τετραγώνιζαν όσο αυτό ήταν εφικτό με το τσεκούρι και μετά με το ράμμα τα χάραζαν ανάλογα με το πάχος της ξυλείας που ήθελαν, για παράδειγμα έβγαζαν σανίδες ή τάβλες που χρειαζόνταν για το πάτωμα του σπιτιού πάχος περίπου 2 εκατοστών.

⁵⁴ Προσωπικά συμπεράσματα.

Το ράμμα ήταν μια κλωστή μήκους όσο και το μήκος του προς επεξεργασία κουριού βουτηγμένη σε χρωστική ύλη παραδείγματος χάριν καρβουνόσκονη για να αφήνει αποτύπωμα στο ξύλο και να χρησιμεύει ως οδηγός για το πριόνι.

Ο πάγκος αυτός, δηλαδή το τεζάχι, είχε ύψος πάνω από ενάμισι μέτρο και ανάλογα με το ύψος των τεχνιτών⁵⁵. Το τεζάχι, αλλού το ονόμαζαν και μαντάνι (πιθανή παραφορά της Τούρκικης λέξης μεϊντάνι που σημαίνει και ψηλό επίπεδο)⁵⁶. Έβάζαν το κουρί στον πάγκο, ένας τεχνίτης ανέβαινε επάνω και δύο κάτω. Έτσι άρχιζε το σχίσιμο, με το πριόνι να πηγαινοέρχεται πάνω κάτω σύμφωνα με το αποτύπωμα του ράμματος. Το πριόνι, ο καταρράχτης (που τον συναντάμε αλλού και ως κουραστάρι⁵⁷) ανεβοκατέβαινε, αλλά έκοβε μόνο προς τα κάτω και ακριβώς λόγω του κάθετου χειρισμού του πήρε αυτή την ονομασία, κι επάνω ανέβαινε άδείο επειδή ήταν βαρύ, κι ανάλογη ήταν και η φορά των δοντιών του. Κατεβαίνοντας κάτω έκοβε και απαιτούσε μεγάλη δύναμη και γι' αυτό και δούλευαν κάτω δυο άτομα. Για να μην κλείνει το άνοιγμα του ξύλου χρησιμοποιούσαν τις σφήνες.



*Ο βαρελάς Δημήτριος Τσιάνος με τον καταρράχτη.
(Προσωπική φωτογράφιση).*

⁵⁵ Βλ. συνέντευξη 5.

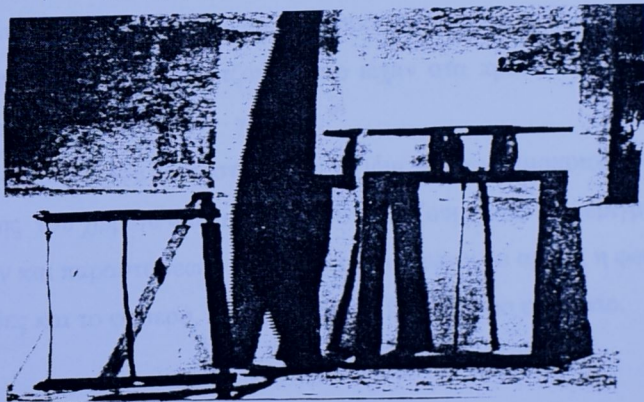
⁵⁶ Ν. Συναδινός, ο.π. υποσημείωση 18, Αθήνα 1997, σ 155

⁵⁷ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998, σ 309

Το πριόνι αλλά και την κόφτρα τα ακόνιζαν με τη λίμα και τα διασέλιζαν (τα έκαναν οδοντωτά) με την τανάλια ή το ειδικό εργαλείο δηλαδή το διασέλι" η λέξη διασέλισμα πιθανό να προέρχεται από το γεωγραφικό όρο διάσελο που απαντάται στις βουνοκορφές, και για τους ξυλοσχίστες σημαίνει ότι όταν το πριόνι είναι διασελισμένο και το κοιτάζει κάποιος στην ευθεία του τα δόντια του θα εναλλάσσονται δεξιά και αριστερά σχηματίζοντας ένα αυλάκι.⁵⁸ Τα ξύλα που έσχιζαν τα χρησιμοποιούσαν για κατασκευή στέγης, πατωμάτων, μεσάντρων ή μισάντρων (που ήταν εσωτερικές πόρτες των σπιτιών και κατ' επέκταση τα μικρά δωμάτια στα οποία κάθονταν οι γυναίκες και γι' αυτό πολλοί, χάριν αστειότητας υποστηρίζουν ότι η λέξη οφείλεται σ' αυτές και στο "μισώ τον άντρα"), κουφωμάτων, και επίπλων. Η δε ονομασία τους ανάλογα με τη χρήση που έβρισκαν ήταν σανίδες, τάβλες, πατόξυλα, ταβάνια καδρόνια, ψαλλίδια (δοκοί μικρού πάχους)⁵⁹ κ.λ.π.

Μεγάλη σημασία είχε και ο χρόνος κοπής του δέντρου σε σχέση με το φεγγάρι, φρόντιζαν δηλαδή να κόβουν τα δέντρα όταν ήταν πανσέληνος γιατί πίστευαν ότι δε σαπίζουν.

Τη δεκαετία του 1950 το κράτος εμφανίστηκε αρωγός των πυροπαθών κατοίκων και τους χορηγούσε ανάλογα με τις ανάγκες τους την απαραίτητη οικοδομική ξυλεία, κυρίως σανίδες, δοκάρια αλλά και έτοιμα παράθυρα που ήταν προϊόντα οργανωμένων ξυλουργικών μονάδων χάρις στα βενζινοπρίονα ή κορδέλες και έτσι η κοπιαστική αυτή μορφή εργασίας άρχισε να παίρνει τέλος⁶⁰.



*Διάφορα πριόνια του χωριού. Δυο καταρράχτες και στη μέση η κόφτρα.
(Προσωπική φωτογράφιση).*

⁵⁸ Βλ. συνέντευξη 5 για τα παραπάνω.

⁵⁹ Ν. Συναδινός, ο.π. υποσημείωση 18, Αθήνα 1997, σ 156

Ο ΣΙΔΗΡΟΥΡΓΟΣ

Η τέχνη του σιδηρουργού παλιά. Από την εποχή που ο άνθρωπος άρχισε να οργανώνεται σε κοινωνίες και έπαψε να είναι περιπλανώμενος, άρχισε να φτιάχνει τα εργαλεία του και τα όπλα του, αρχίζει δηλαδή η εποχή του Χαλκού και του σιδήρου οπότε αναπτύσσεται η μεταλλοτεχνία, δηλαδή η τέχνη εξόρυξης και κατεργασίας του μετάλλου για τη κατασκευή διαφόρων αντικειμένων που είχε ανάγκη ο άνθρωπος. Τη τέχνη αυτή, όπως και άλλες συναφείς που κάλυπταν τις λειτουργικές ανάγκες της οικογένειας, (ύφανση, αγγειοπλαστική κ.λ.π.), μαζί με τη φωτιά, πιστεύεται ότι την είχαν δώσει στους ανθρώπους οι Θεοί και ιδιαίτερα ο Ήφαιστος και η Αθηνά.

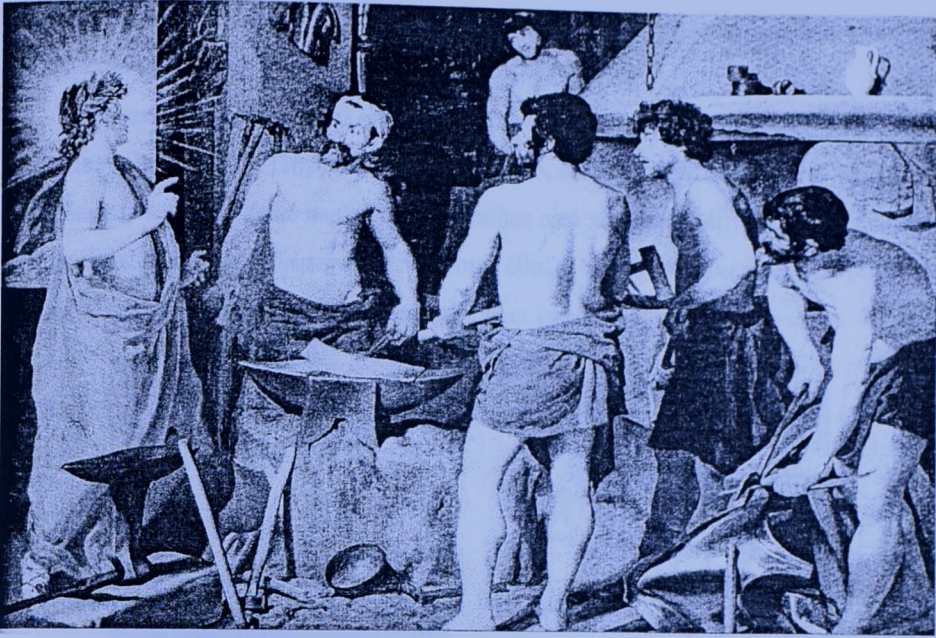
Η τέχνη της μεταλλουργίας θεωρούνταν τόσο δύσκολη που οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι δε μπορούσε κανείς να την εξασκήσει χωρίς τη Θεία βούληση, γι' αυτό και οι μεταλλουργοί λέγονταν «γόητες» δηλαδή σοφοί μάγοι και σαν τέτοιοι αναφέρονται οι «γόητες Τελχίνες και Ιδαίοι Δάκτυλοι». Οι μεταλλουργοί δε, λόγω της σοβαρότητας του επαγγέλματος τους ήταν οργανωμένοι σε κλειστές συντεχνίες μεταλλουργών με μυστηριακές λειτουργίες και σχέσεις με τα ιερά.

Κύριος προστάτης των μεταλλοτεχνιών θεωρούνταν ο Ήφαιστος τον οποίο ο Όμηρος ονόμαζε “χαλκέα” (χαλκιάδες λένε και σήμερα όσους ασχολούνται με σιδηροκατασκευές) διότι δούλευε τον χαλκό, το ασήμι και γενικώς όλα τα μέταλλα, από όπου και έβγαινε καπνιά - μουτζούρα με την οποία ήταν λερωμένοι οι σιδηροτεχνίτες. Εύκολα μπορεί να γίνει ο συνειρμός, γιατί τους χαλκιάδες, τους έλεγε ο λαός μας “γύφτους”, από τη μουτζούρα που είχαν στα πρόσωπα τους, έμοιαζαν δηλαδή με το χρώμα των αθίγγανων – γύφτων.⁶¹

Τα βασικά εργαλεία του Ήφαιστου είναι τα ίδια που χρησιμοποιούσε και ο μοναδικός τεχνίτης του χωριού Φύλια και τα αναγνωρίζουμε από τις περιγραφές αρχαίων κειμένων και παραστάσεων” ενδεικτικά αναφέρεται το αμόνι, η φωτιά με το καμίνι, οι τσιμπίδες και το φυσερό, που ήταν και το βασικότερο εργαλείο.

⁶⁰ Στοιχεία από τους πληροφορητές.

⁶¹ Βλ. σχετικά: Θ. Κακριδής, Ελληνική Μυθολογία, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1986, σελ. 190-198,



“Η επίσκεψη του Απόλλωνα στο εργαστήριο του Ηφαίστου” (1630) του Βελάσκεθ (Μαδρίτη, Πράδο), [εφημερίδα: Η καθημερινή, Ένθετο Επτά Ημέρες, “Μύθοι Ελληνικοί στη ζωγραφική”, Αθήνα 29/4/2001]

Ο μοναδικός σιδηρουργός στου Φίλια και στα γύρω χωριά ήταν ο Χρίστος Γιαννακόπουλος,, ο οποίος ανέπτυξε μια πλούσια δραστηριότητα ασκώντας το επάγγελμα του σιδερά ή χαλκιά ή γύφτου κατά το λαϊκότερο, μέχρι περίπου το μέσο του περασμένου αιώνα, η οποία δραστηριότητα του ήταν βέβαια προς όφελος τόσο του ιδίου, όσο και όλου του χωριού, καθώς βοηθούσε την τότε σχεδόν κλειστή οικονομία του χωριού του να λειτουργήσει. Ήταν ένα επάγγελμα από τα πλέον χρήσιμα τόσο του χωριού του όσο και των γύρω περιοχών⁶². “Χωριό που δεν έχει παπά, δάσκαλο και γύφτο, χωριό δεν είναι⁶³” λέει μια παροιμία.

Οι άνθρωποι του χωριού εκείνη την εποχή ασχολούνταν κατά κύριο λόγο με την καλλιέργεια των κτημάτων τους και με την κτηνοτροφία. Ήταν δηλαδή όλοι τους γεωργοκτηνοτρόφοι και οι ανάγκες τους περιορίζονταν κατά βάση στη διατροφή και στην ένδυση. Έτσι ο συγκεκριμένος άνθρωπος ασχολιόταν με την κατασκευή, αλλά και την επισκευή των διαφόρων εργαλείων που χρησιμοποιούσαν στις γεωργικές τους

⁶² Βλ. συνέντευξη 6.

⁶³ Α. Λ. Αναγνωστάτος, ο.π. υποσημείωση 23, Αθήνα, σ. 29

εργασίες, δηλαδή το αλέτρι, το ξινάρι, τον κασμά, το φτυάρι, με τα πέταλα των ζώων και ότι είχε σχέση με σιδηροκατασκευές.⁶⁴

Το ακατέργαστο μέταλλο, του το προμήθευαν οι πελάτες, τα κάρβουνα όμως τα έφτιαχνε μόνος του. Πήγαινε στο Καλογερικό, δάσος στη Μονή Αγ. Αθανασίου με την αδερφή του, μία ώρα περίπου με τα πόδια από το χωριό, έβγαζε ρίζες δέντρων, άνοιγε ένα λάκκο, τις έριχνε μέσα, τους έβαζε φωτιά τις σκέπαζε με χώμα και περίμενε τρεις ολόκληρες μέρες ώσπου να γίνει κάρβουνο.



*Το σιδηρουργείο με το φυσερό στο πάνω μέρος, το καμίνι κάτω και το αμόνι δίπλα του
Φωτογραφία από Λαογραφικό Μουσείο Τεγέας, Αρκαδίας*

(Προσωπική φωτογράφιση).

Η τεχνική της δουλειάς ήταν η εξής: χρησιμοποιούσε ως κύριο εργαλείο το φυσερό, το οποίο είχε αρκετά μεγάλες διαστάσεις και χρειαζόταν και βοηθό για να το δουλέψει. Από τη μια μεριά υπήρχε το καμίνι με τα αναμμένα κάρβουνα μέσα στα οποία έβαζε το ακατέργαστο σίδηρο ώσπου να μαλακώσει, να κοκκινίσει, για να μπορεί μετά να το επεξεργαστεί. Από την άλλη πλευρά ήταν το φυσερό, που το δούλευε συνεχώς, για να βγάξει αέρα και να δυναμώνει η φωτιά στο καμίνι. Όταν το σίδηρο μαλάκωνε (εδώ απαιτούνταν λεπτός χειρισμός ούτως ώστε το σίδηρο να μαλακώσει αλλά όχι να λιώσει), το έβαζε πάνω στο αμόνι και ένας άνθρωπος το

⁶⁴ Βλ. συνέντευξη 7

χτύπαγε με τη βαριά για να το σχηματοποιήσει, να φτιάξει δηλαδή το αλέτρι, το ξινάρι κ.α.⁶⁵

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν τα εξής:

Φυσερό: Ήταν το βασικό εργαλείο κάθε σιδηροτεχνίτη διότι με αυτό συντηρούσε τη φωτιά στο καμίνι και ανέβαζε τη θερμοκρασία σε βαθμούς που γινόταν εύθραυστο το σίδηρο.

Το φυσερό ήταν ένα αρκετά μεγάλο σε όγκο εργαλείο που είχε τη μορφή αχλαδιού. Οι διαστάσεις, ανάλογα προς το σχήμα του περίπου ήταν: μήκος 1.50m, πλάτος 1.30m, και ύψος 0.70m. ήταν κατασκευασμένο από τρεις ξύλινες επίπεδες επιφάνειες στις ανωτέρω διαστάσεις που συνδέονταν μεταξύ τους αεροστεγώς με δερμάτινες λουρίδες και λειτουργούσε περίπου σαν το ακορντεόν, έτσι ώστε να δημιουργούνται δυο μεγάλοι αεροθάλαμοι μισού κυβικού μέτρου αέρος ο καθένας και επικοινωνούσαν μεταξύ τους με ανεπίστρεφες βαλβίδες. Το εμπρόσθιο μέρος κατέληγε σε ένα οξύ ρύγχος από το οποίο έβγαινε ο αέρας που είχε αποθηκευθεί στον επάνω αεροθάλαμο με τη βοήθεια παλινδρομικών κινήσεων της κάτω επίπεδης επιφάνειας και σε συνεργασία με ένα σύστημα μοχλών που ξεκινάγε από το πίσω και κάτω μέρος και κατέληγε στο χέρι του τεχνίτη μπροστά στο καμίνι. Από το πίσω μέρος δηλαδή είναι δεμένο με ένα σκοινί ή αλυσίδα και η άλλη άκρη του σκοινιού είναι δεμένη με ένα μακρύ ξύλο. Από τη άλλη άκρη το ξύλο έχει ένα σκοινάκι ή αλυσίδα και από εκεί το τραβάει ένας άνθρωπος κι όταν παίρνει αέρα μέσα κλείνει από μπροστά, από το μέρος του καμινιού (για να μη ρουφάει κάρβουνα) και ανοίγει η τρύπα για την είσοδο του αέρα. Όταν φυσά ανοίγει η οδός του καμινιού και η άλλη κλείνει.⁶⁶

Αμόνι: αποτελείται από συμπαγές σίδηρο διαστάσεων περίπου 0.60 επί 0,20 μέτρα, επάνω στο οποίο τοποθετείται το πυρωμένο σίδηρο για να υποστεί τη κατεργασία.

Τσιμπίδες: υπήρχαν σε διάφορα σχήματα και ήταν απαραίτητες για να πιάνουν τα πυρωμένα σίδηρα.

Βρεχτούρα: Μεταλλική βέργα μήκους 1 μέτρου περίπου που στην άκρη είχε ένα δέμα από κάποιο χορτάρι (σουμάκι) που συγκρατούσε νερό, περίπου σαν σφουγγάρι το οποίο το βουτούσε σε ένα δοχείο νερό και το έριχνε στη φωτιά όταν ήταν δυνατή για να τη χαμηλώσει.

⁶⁵ Βλ. συνεντεύξεις 6, 7

⁶⁶ Για το φυσερό βλ. Καν Ι. Γερωνυμάκης ο.π. υποσημείωση 16, Αθήνα 1998 σ. 141

Ζουμπάς: Ήταν μια βέργα από σίδερο μήκους περίπου 15cm σε σχήμα μολυβιού με το οποίο άνοιγε τρύπες στα μέταλλα.

Μέγγενη: ήταν ένας σφικτήρας με τον οποίο στερέωναν τα επισκευαζόμενα εργαλεία για να εργασθούν και στερεωνόταν στο έδαφος.

Στηθοδρέπανο: Κάτι ανάλογο με τα σημερινά τρυπάνια, μόνο που ήταν χειροκίνητο και απαιτούσε αρκετή δύναμη και επειδή στερεωνόταν στο στήθος είχε αυτή την ονομασία.

Κοπίδι και Κοπιδίστρα: Ήταν μικρά αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία όμοια περίπου με τα σκαρπέλα του ξυλουργού για να κόβουν τα μέταλλα, διότι τότε δεν υπήρχε σιδηροπρίονο ή φλογοκόπτης με οξυγόνο.⁶⁷



Εργαλεία του σιδηρουργού και πρώην προέδρου του χωριού Φιλίων, Αθανάσιου Κανέλλου: μέγγενη, 3τσιμπίδες, σφυρί, βρεχτούρα.

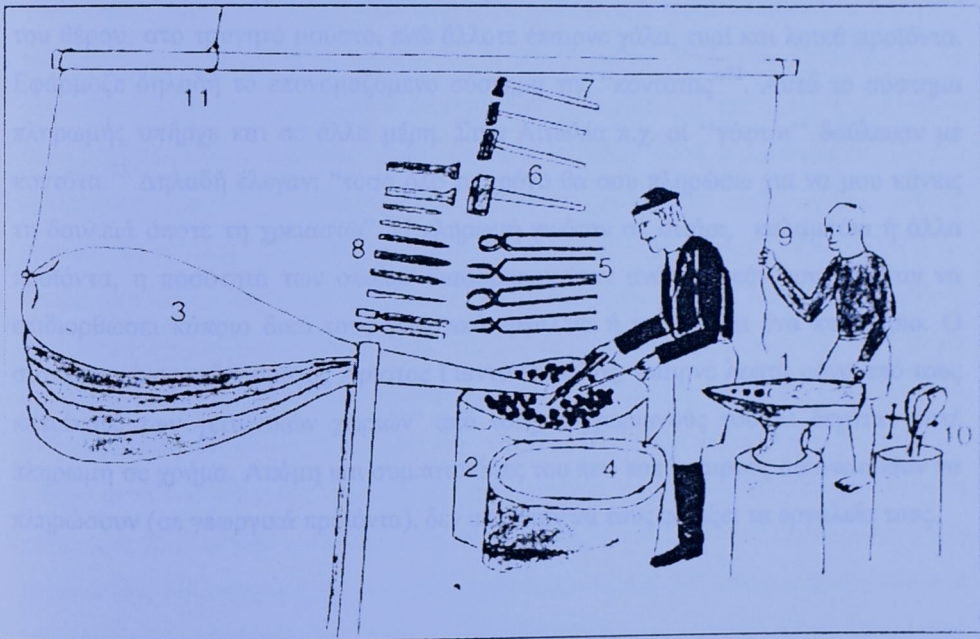
(Προσωπική φωτογράφιση).

Η δουλειά του σιδηρουργού, ιδιαίτερα την περίοδο του Φθινοπώρου, ήταν σε έξαρση και απαιτούσε πολύ χρόνο αλλά και κόπο. Ήταν αναγκασμένος να δουλεύει και τη νύχτα και μάλιστα με χαμηλό φωτισμό λόγω έλλειψης ηλεκτρισμού. Παρ' όλα αυτά εργαζόταν με κέφι, μεράκι και δεξιοτεχνία κάτω απ' το σφυρί και το αμόνι. Θα μπορούσε όμως να πει κανείς ότι ήταν διασκέδαση γι' αυτόν, διότι κατά την ώρα της δουλειάς είχε παρέα και τους συγχωριανούς του που άλλος τον βοήθαγε στο φυσερό

⁶⁷ Για τα εργαλεία: Χρυσούλα Καποδάση-Σωτηροπούλου, "Η σιδηρουργία στην Ελλάδα. Το παράδειγμα του Πύργου Τήνου", Εθνογραφικά, Ναύπλιο 1989 τόμος 6 σσ 126-129 και από συνεντεύξεις 7, 8.

ή τη βαριά και άλλος κέρναγε κρασί και μεζέ που έφερνε από το σπίτι του, περιμένοντας να πάρει τα επισκευαζόμενα εργαλεία του.⁶⁸

Το επάγγελμα του σιδηρουργού το συναντούμε και σε πολλές άλλες περιοχές της Ελλάδος με παρόμοια τεχνική και μικρές μόνο παραλλαγές στις ονομασίες των τεχνιτών και των εργαστηρίων τους. Στην Ιθάκη τα σιδηρουργεία τα ονόμαζαν “χάρβικα”⁶⁹ ενώ σε πολλά χωριά της Κρήτης τα λέγανε “χαρκιδιά” και τον τεχνίτη “χαρκιά”⁷⁰ Επίσης πολλά σιδηρουργεία στην Κρήτη, στον Πύργο της Τήνου⁷¹ και σε άλλες περιοχές ήταν πιο ανεπτυγμένα και είχαν πιο πολλά και πιο εξειδικευμένα εργαλεία (δυο αμόνια πολλά κοπιδία, ζουμπάδες κ.λ.π.), και έβαφαν στο τέλος τα αντικείμενα που έφτιαχναν, κάτι το οποίο δεν γινόταν στο χωριό Φίλια.



Σιδηρουργείο της Κρήτης.

Πηγή: Κανάκης Ι. Γερονυμάκης, *Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν*, Αθήνα 1998, σ.141

1. Αμόνι ή άκμων (εκεί όπου σφυρηλατεί το σίδηρο και του δίνει το σχήμα που θέλει) 2. Πυρομάχι (το καμίνι, εκεί που πυρωνόταν, με πετροκάρβουνα κυρίως, το σίδηρο) 3. Φυσερό 4. Μαστέλα (είναι μια γούρνα ή ένας τενεκές με νερό που βάζει ο χαρκιάς το σίδηρο όταν έχει

⁶⁸ Προφορικές μαρτυρίες από τους πληροφορητές.

⁶⁹ Α. Λ. Αναγνωστάτος, ο.π. υποσημείωση 23, Αθήνα, σσ. 29-31

⁷⁰ Κανάκης Γερονυμάκης, ο.π. υποσημείωση 16, Αθήνα 1998, σ.141

⁷¹ Περιοδικό Εθνογραφικά, ο.π. υποσημείωση 67, Ναύπλιο 1989, σσ 127-144

πάρει το κανονικό του σχήμα για να πάρει τη βαφή του" δεν υπήρχε στο χωριό) 5. Τανάλιες 6. Διάφορες βαριές και σφυριά κρεμασμένα στον τοίχο (τα χρησιμοποιεί ανάλογα με το πάχος του σιδήρου) 7. Κοπίδι με στελιάρι (για να μην καίγεται ο σιδεράς όταν το σίδηρο είναι πυρακτωμένο) 8. Αίμες, ζουμπάδες (για να τρυπά) και κοπίδια. 9. Το παιδί που δουλεύει το φουσερό 10. Μέγγενη (εκεί σταθεροποιεί τα; σίδερα και τα δουλεύει) 11. Σχοινί στη στέγη που κρατά το ξύλο του φουσερού.

Το σύστημα πληρωμής για τη δουλειά του τεχνίτη ήταν ένα σύστημα ανταλλαγής με γεωργικά προϊόντα. Πληρωνόταν σε είδος κι όχι σε χρήμα. Έφτιαχνε, δηλαδή, τα εργαλεία των χωρικών, αλλά αντί για χρήματα που οι περισσότεροι δε διέθεταν, σε κάθε εποχιακή συγκομιδή, περνούσε από την κάθε νοικοκυριά και έπαιρνε ένα μέρος της παραγωγής του. Πρόκειται για δύο δεμάτια στάρι την εποχή του θέρου, στο τρυγητό μούστο, ενώ άλλοτε έπαιρνε γάλα, τυρί και λοιπά προϊόντα. Εφάρμοζε δηλαδή το επονομαζόμενο σύστημα της "κοντότας"⁷². Αυτό το σύστημα πληρωμής υπήρχε και σε άλλα μέρη. Στην Αιτωλία π.χ. οι "γύφτοι" δούλευαν με κοντότα.⁷³ Δηλαδή έλεγαν: "τόσα όλο το χρόνο θα σου πληρώσω για να μου κάνεις τη δουλειά όποτε τη χρειαστώ". Η πληρωμή γινόταν σε σιτάρι, καλαμπόκι ή άλλα προϊόντα, η ποσότητα των οποίων διαφοροποιούνταν ανάλογα εάν του ζητάγαν να επιδιορθώσει κάποιο δικό τους γεωργικό εργαλείο ή να φτιάξει ένα καινούριο. Ο συγκεκριμένος σιδηρουργός Χρίστος Γιαννακόπουλος, έπαιρνε λεφτά μόνο από τους κατοίκους των γειτονικών χωριών" από τους συγχωριανούς του δε δεχόταν ποτέ πληρωμή σε χρήμα. Ακόμη και συμπατριώτες του που κατά καιρούς αδυνατούσαν να πληρώσουν (σε γεωργικά προϊόντα), δεν αρνιόταν να τους φτιάξει τα εργαλεία τους.

⁷² Βλ. συνεντεύξεις 6,7.

⁷³ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σ.281

Ο ΧΑΝΙΤΖΗΣ

Η λέξη χάνι (πρόδρομος του σημερινού ξενοδοχείου) είναι μάλλον άγνωστη στη σημερινή εποχή. Το μόνο άκουσμα, ίσως και το μοναδικό, της λέξης αυτής στους σημερινούς νέους είναι όταν διδάσκονται στο σχολείο, στην ιστορία της Ελληνικής επανάστασης στο κεφάλαιο που αναφέρεται στο χάνι της Γραβιάς με πρωταγωνιστές τον Οδυσσέα Ανδρούτσο και λίγους μαχόμενους Έλληνες που αντιστάθηκαν στις ορδές των Τούρκων.

Η πρώτη μορφή υπό την οποία παρουσιάζεται η “Ξενοδοχία” στην Ελλάδα είναι ο τύπος της ξενίας (φιλοξενίας) όπου από την πρώτη ελληνιστική εποχή την οποία μας παρουσιάζουν τα έπη του Ομήρου, κυριαρχεί η μορφή της αφιλοκερδούς φιλοξενίας. Αργότερα όμως και μέχρι τα χριστιανικά χρόνια, καθώς η ιδιωτική φιλοξενία δεν επαρκούσε, άρχισαν να δημιουργούνται ιδιαίτερα καταλύματα, τα ξενοδοχεία (που η ονομασία αυτή διατηρήθηκε ως σήμερα) ή πανδοχεία ή καταγώγια όπως ονομάζονταν, έχοντας καλή σημασία η λέξη αυτή προερχόμενη εκ του κατάγομαι – καταλύω. Αυτά είχαν τη μορφή του χανιού που περιγράφεται εδώ και χωρίζονταν σε διάφορες κατηγορίες ανάλογα με το εάν προσέφεραν μόνο στέγη ή και τροφή και άλλα αναγκαία αγαθά για τους ταξιδιώτες. Κατά τους χριστιανικούς (βυζαντινούς) χρόνους ο τύπος αυτός του ξενοδοχείου εκτός από ιδιωτική επιχείρηση πήρε και τη μορφή δημόσιου οργανισμού, δηλαδή λειτούργησαν ως πτωχοκομεία, φιλανθρωπικά ιδρύματα κ.α. Με την πτώση της Κωνσταντινούπολης αυτά τα οικήματα καταστράφηκαν και καθ’ όλη την περίοδο της Τουρκοκρατίας χτίζονται τα χάνια που ήταν φτωχά οικοδομήματα που αναλάμβαναν μόνο την εξυπηρέτηση των ταξιδιωτών. Συνεπώς η λέξη χάνι (που έμεινε και ως τον 20^ο αιώνα) προέρχεται από την τουρκική λέξη κιαρβάν σεράιγ (καραβάν σεράι) ή κοινώς Khan (χάνι) που σημαίνει ξενοδοχείο παλιάς εποχής που πρόσφερε διευκόλυνση ύπνου και φαγητού στους διερχόμενους ταξιδιώτες και σταβλισμό των ζώων τους. Κατά βάση οι ιδιοκτήτες των χανίων, οι χανιτζήδες ήταν έλληνες και σε μικρότερο ποσοστό Τούρκοι. Το φαγητό που προσέφεραν ήταν λιτό, όσπρια, ελιές, ξερό ψωμί.⁷⁴

Τα χάνια της περιοχής των Φιλίων ήταν διώροφα, πέτρινα συνήθως οικοδομήματα κατάλληλα διασκευασμένα, πάνω σε μεγάλους οδικούς άξονες αλλά

⁷⁴ Για το ιστορικό κομμάτι: Νίκ. Γ. Λέκκας, Η Ξενοδοχία παρ’ Ελλήσιν, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας, Προλογικό σημείωμα – επιμέλεια: Μελέτης Γκιόκας, Αθήνα 1999, σσ 15, 42, 61, 65 – 67.

και μέσα σε πόλεις και εξυπηρετούσαν τους πάσης φύσεως ταξιδιώτες,⁷⁵ όπως εμπόρους, γυρολόγους, προξενητές, εξερευνητές, περιηγητές, αλλά και πολεμιστές που αντλούσαν πληροφορίες για τις κινήσεις των εχθρών.⁷⁶ Το χάνι ήταν καταφύγιο και σταθμός ανεφοδιασμού κάθε περαστικού.

Ανάλογη με τη γεωγραφική θέση και την πελατεία που είχε το κάθε χάνι, ήταν και η κτιριακή του κατάσταση και οι διευκολύνσεις που παρείχε στους διερχόμενους πελάτες. Το ισόγειο (κατώι) το χρησιμοποιούσαν το χειμώνα για τα ζώα. Ο όροφος ήταν για τη διαμονή των οδοιπόρων. Υπήρχε συνήθως ένα δωμάτιο με τζάκι που ζεσταίνονταν και μαγείρευαν, και ένα άλλο άδειο όπου έστρωναν στο πάτωμα για ύπνο.

Στα οργανωμένα χάνια μπορούσε ο ταξιδιώτης να βρει πλήρη εξυπηρέτηση σε φαγητό, ζωοτροφές, στρωμένο κρεβάτι. Υπήρχαν όμως και χάνια μικρής δυνατότητας που παρείχαν μόνο ύπνο και ζωοτροφή.⁷⁷

Τα χάνια ήταν τόπος συνάντησης και συνάθροισης ανθρώπων από διάφορες περιοχές. Γύρω από το τζάκι έλεγαν διάφορες ιστορίες, τραγουδούσαν, γίνονταν συμφωνίες, ανταλλάσσονταν απόψεις, διαδίδονταν νέα και συνάπτονταν φιλίες, κουμπαριές και συνοικέσια καμιά φορά.⁷⁸

Βασική υποχρέωση του χανιτζή ήταν να έχει κατάλυμα για τους ταξιδιώτες και τα ζώα τους και ανάλογα με τις δυνατότητες του, φαγητό, νερό – κρασί, σκεπάσματα και ζωοτροφή.⁷⁹ Φαγητό που συνήθως προσέφεραν τα χάνια των Φιλίων ήταν η φασολάδα, που τότε θεωρούνταν “λουκούλλειο” γεύμα λόγω της φτώχειας που επικρατούσε. Υπήρχε κάποια ισχνή αμοιβή του χανιτζή σε χρήμα ή είδος (τυρί, ρούχα, κρέας).

Στην περιοχή των Φιλίων δίπλα στον ποταμό Λάδωνα όπου υπάρχει πέτρινο γεφύρι, και τον οδικό άξονα Τρίπολης – Πύργου, υπάρχει μικρός οικισμός που λέγεται Χάνια, αλλά δεν υπάρχουν μαρτυρίες για το ιστορικό της περιοχής. Προχωρώντας στον ίδιο οδικό άξονα 5 περίπου χιλιόμετρα συναντούμε ένα παραλληλόγραμμο διώροφο πέτρινο κτίριο όπου μέχρι το 1920 περίπου λειτουργούσε το χάνι του Σακελλαρόπουλου χτισμένο μετά την επανάσταση του 1821 από τον οπλαρχηγό Σακελλαρόπουλο. Αυτό είχε περιορισμένες ευκολίες σε φαγητό, κατά

⁷⁵ Βλ. συνέντευξη 8.

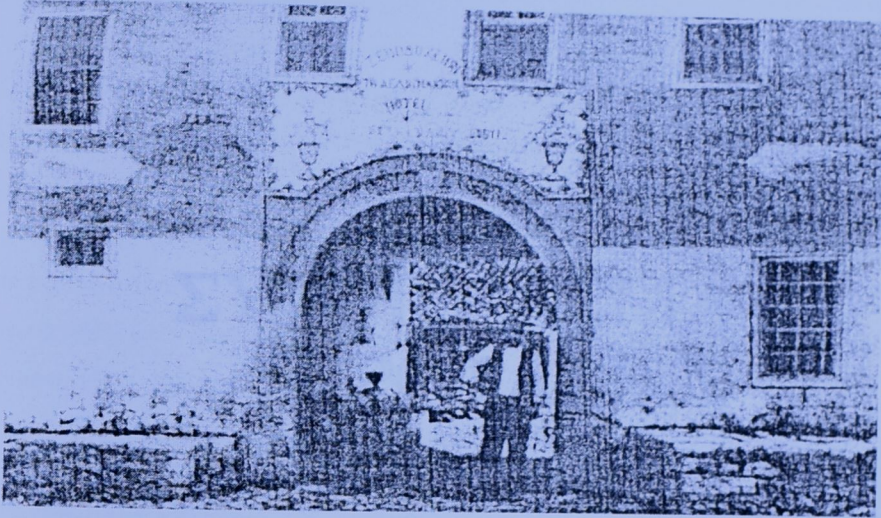
⁷⁶ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1998 σ. 477

⁷⁷ Βλ. συνέντευξη 8

⁷⁸ Στεφ. Δ. Ήμελλος – Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη, ο.π. υποσημείωση 19, Αθήνα 1983, σσ 212 - 213

⁷⁹ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος ο.π. υποσημείωση 17, σσ 477 - 478

βάση πρόσφερε κατάλυμα με ζέστη, κρασί, ζωοτροφές και σπάνια, φασολάδα. Πλησίον αυτού ήταν ένα άλλο χάνι κάποιου Οικονόμου ή όπως ήταν γνωστό: το “χάνι του Τσούτσικα” που ήταν καλά οργανωμένο, λειτουργούσε και ως ταβέρνα με μάγειρα, είχε άφθονο νερό το χειμώνα από βρύση, “την Ξερόβρυση”, και το καλοκαίρι από μαγκανοπήγαδο με το όπου συντηρούσε κήπο με ντομάτες, χορταρικά και φρούτα για τις ανάγκες των ταξιδιωτών. Σήμερα δεν έχει απομείνει όμως τίποτα από αυτό.



Χάνι που ομοιάζει με αυτά των Φιλίων.

Χάνι στην περιοχή Δελβινάκι Ιωαννίνων.

Πηγή: Νικ. Γ. Λέκκα, Η ξενοδοχία παρ' Ελλήσιν, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας, Αθήνα 1999, σ. XXVIII

Ακόμη στον ίδιο οδικό άξονα και στα όρια της περιοχής προς Τρίπολη σε ένα στενό πέρασα που λέγεται “στους Πολέμους” υπήρχε πολύ παλιά οργανωμένο χάνι, του “Αλί Μπαρούτα” όπου ο τελευταίος του ιδιοκτήτης κατασπατάλησε την περιουσία του και το εγκατέλειψε στην τύχη του με αποτέλεσμα να ερειπώσει και σήμερα να μην υπάρχει τίποτα, καθόσον όλα του τα οικοδομικά υλικά πρέπει να τα έκλεψαν οι γύρω κάτοικοι. Χαρακτηριστική είναι η φράση “αυτός είναι Αλί Μπαρούτης” για ανθρώπους σπάταλους και αδιάφορους για την τύχη των περιουσιακών τους στοιχείων.⁸⁰

⁸⁰ Βλ. συνέντευξη 8.

Η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο.

Η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

Εκτός από αυτό, η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις, είναι η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

Η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις, είναι η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

Από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις, είναι η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Το κείμενο είναι ένα σύνολο προτάσεων που έχουν διαμορφωθεί ως προτάσεις, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

Αυτό είναι το κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις, είναι η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

Εάν η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις, είναι η συντακτική διαμόρφωση των προτάσεων στο κείμενο, από την στιγμή που αυτές οι προτάσεις έχουν ήδη διαμορφωθεί ως προτάσεις.

* Βλ. Ε. Αλεξάνδρου, «Επιστολή 17, Αθήνα 1992, σελ. 90, 91.

** Περικλής Παπαδόπουλος.

Η επαγγελματική δραστηριότητα των γυναικών στο χωριό.

Η επαγγελματική δραστηριότητα των γυναικών στο χωριό αυτό, όπως και στα περισσότερα μέρη της Ελλάδος ήταν αφανής ή μικρής σημασίας.

Επαγγέλματα καθαρά γυναικεία δεν υπήρχαν. Η γυναίκα είναι λοιπόν απύσχα στα επαγγέλματα που “χάνονται” λόγω της εξέλιξης της τεχνολογίας. Σχεδόν όλα τα επαγγέλματα, πλην μερικών που σχετίζονται π.χ. με αγροτικές εργασίες (θέρος – τρύγος), ήταν ανδρικό “προνόμιο”⁸¹.

Η κύρια ασχολία των γυναικών στο χωριό είναι οι οικιακές δουλειές ενώ κάποιες φορές ο ρόλος τους είναι υποβοηθητικός των συζύγων τους στις επαγγελματικές ασχολίες που είχαν εκείνοι (όπως μεταφορά, ταξινόμηση κ.λ.π) χωρίς όμως ιδιαίτερη αναγνώριση.

Ακόμη και η ασχολία τους με τον αργαλειό για παραγωγή χαλιών, διαφόρων υφαντών κ.α. ή με το κέντημα γινόταν για οικογενειακή - οικιακή χρήση, και από τις συνεντεύξεις φαίνεται πως όλοι οι τεχνίτες μιλούν με άνεση για τους άνδρες βοηθούς ή συντεχνίτες τους, και αναφέρουν επαρκώς τι ακριβώς έκανε ο καθένας, ενώ σπανίως θυμούνται να αναφέρουν τη συμβολή των γυναικών τους στην άσκηση των αντιστοιχών επαγγελμάτων.

Παράλληλα σχεδόν όλη η βιβλιογραφία που υπάρχει για τα παραδοσιακά επαγγέλματα σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, αναφέρεται σε ανδρικά επαγγέλματα (μυλωνάς, σιδεράς, βαρελάς, κηροπλάστης, γεωργός, κτηνοτρόφος, τσαγκάρης, σαγματοποιός και πλήθος άλλων).

Οι γυναίκες απουσίαζαν από την επαγγελματική ζωή ίσως γιατί τα περισσότερα από τα επαγγέλματα ήταν τεχνικά ή απαιτούσαν σωματική δύναμη ή ενδεχόμενη επιχειρηματικότητα την οποία και δεν εμπιστεύονταν σε αυτές.

Συνάμα οι συνθήκες της τότε εποχής, οι νοοτροπίες που επικρατούσαν καθώς και οι αντιλήψεις περί αντρικής αξιοπρέπειας καθιστούσαν σχεδόν ανεπίτρεπτη την καθεαυτού επαγγελματική απασχόληση των γυναικών και συνεπώς την “έκλειναν” στο σπίτι δίνοντας της ως κύριο το ρόλο της συζύγου, της μητέρας και της νοικοκυράς. Σημαντικοί όμως ήταν οι ρόλοι τους στις αγροτικές εργασίες⁸².

⁸¹ Θάν. Κ. Αθανασόπουλος, ο.π. υποσημείωση 17, Αθήνα 1997, σσ 502, 503

⁸² Προσωπικά συμπεράσματα.

Το πέρασμα από το χτες στο σήμερα.

Ο παραδοσιακός τρόπος δουλειάς σήμερα δεν υφίσταται πλέον. Η τεχνολογική πρόοδος έχει αντικαταστήσει τα ανθρώπινα χέρια με μηχανολογικό εξοπλισμό ο οποίος έχει κατακλύσει την αγορά εργασίας.

Η σύγχρονη ανάπτυξη αλλά και η παγκοσμιοποίηση, κάθε άλλο παρά κλειστές και ανταλλακτικές οικονομίες δημιουργεί. Το χρήμα ρέει στις σημερινές αναπτυγμένες κοινωνίες. “Ζούμε σε μια εποχή επιτάχυνσης των πάντων - και διάχυσης τους. Το κεφάλαιο, ιδίως οι χρηματοοικονομικοί τομείς, περνάει μια νέα φάση διεθνοποίησης”.⁸³ Οι άνθρωποι ταξιδεύουν από χώρα σε χώρα σε ελάχιστο χρόνο σχετικά με πριν, τα προϊόντα αλλά και οι διάφορες συνήθειες του κάθε τόπου διαχέονται ανά τον κόσμο.

Αποτέλεσμα όλης αυτής της εξέλιξης και “χάριν της προόδου” είναι ότι χάθηκαν άλλες αξίες, ιδανικά αλλά και μικρές χαρές της ζωής..

Στις μέρες μας τα πάντα πληρώνονται. Δεν υπάρχει περίπτωση να ζητήσουμε εξυπηρέτηση από έναν επαγγελματία και να εργασθεί αμισθί έστω και αν βρισκόμαστε σε ανάγκη. Ο λόγος είναι ίσως το ότι όλοι οι άνθρωποι σήμερα, έχουν ανάγκες, ίσως πλασματικές, προσπαθώντας να καλύψουν τα αυξημένα έξοδα που δημιουργούν οι σύγχρονες κοινωνίες και η ίδια η ανάπτυξη και η προσπάθεια καλυτέρευσης του βιοτικού επιπέδου. Κάποτε, παρά τη γενική φτώχεια που υπήρχε, σε μια ανάγκη ο ένας βοήθαγε τον άλλο και μάλιστα με περισσή προθυμία.

Παράλληλα, χάθηκε η συντροφικότητα και η έννοια της παρέας στο χώρο της δουλειάς. Κάποτε μαζεύονταν όλοι μαζί στο σιδεράδικο του μπάρμπα Χρίστου την ώρα της δουλειάς του, άλλοι βοηθώντας τον να φτιάξει τα εργαλεία και άλλοι κερνώντας κρασί και μεζέ που έφερναν από το σπίτι τους...

Βέβαια δε μπορεί να παραγνωρίσει κανείς το γεγονός ότι οι περισσότερες δουλειές λόγω του ότι εκτελούνταν με το χέρι, ήταν ιδιαίτερα επίπονες, όπως το δούλεμα του φυσερού, το σχίσιμο των ξύλων, η μεταφορά λίθων στο χωριό από τα νταμάρια, που σήμερα έχουν γίνει καθιστικές, δουλειές γραφείου, πνευματικές οι περισσότερες και κατά βάση – σωματικά – ξεκούραστες. Συνάμα, όμως, έγιναν και απρόσωπες κι ανιαρές. Λείπει το κέφι, η διασκέδαση, η χαρά της προσωπικής

⁸³ Ντορρήν Μάσσεϋ / Η Νέα Οικολογία, Δεκέμβριος 1995

δημιουργίας. Αξίες που χάθηκαν, ίσως για πάντα, με την εξέλιξη και την τεχνολογική πρόοδο.

Τότε οι γυναίκες ήταν κατά βάση υπεύθυνες για το νοικοκυριό και σε ορισμένες περιπτώσεις ήταν υποβοηθητικός ο ρόλος τους στις δουλειές των αντρών τους. Σήμερα λόγω της αλλαγής του σκηνικού, στη δομή των κοινωνιών, στις ολοένα αυξανόμενες ανάγκες της ζωής και στον εργασιακό τομέα, υπάρχει θεαματική έξοδος των γυναικών από το σπίτι οι οποίες κατακλύζουν την αγορά εργασίας. Το φαινόμενο “εργαζόμενη μητέρα” τείνει να κυριαρχήσει.

Είναι αναμφισβήτητα γεγονός πως περάσαμε σε μια νέα εποχή με καινούρια δεδομένα. Ζούμε πιο ξεκούραστα, πιο άνετα οικονομικώς, αλλά δυστυχώς και πιο απρόσωπα.

Όλα αυτά που αναφέρονται στην παρούσα εργασία αλλά και σε πλήθος παρόμοιων βιβλίων ως “λαογραφικά στοιχεία” δεν είναι τίποτε άλλο από το πρόσφατο παρελθόν μας. Ένα παρελθόν που έχουμε χρέος όλοι μας να διαφυλάξουμε με κάθε τρόπο.

Βιώσιμη ανάπτυξη του χωριού με αφετηρία την παράδοση.

Από την παράδοση μας χάνεται σιγά σιγά πλήθος πραγμάτων γιατί έχουν αλλάξει οι συνθήκες της ζωής που τα δημιούργησαν. Δε μπορούμε να τα αναστήσουμε, αλλά αξίζει να μένουν στη μνήμη μας, γιατί μας κάνουν να καταλάβουμε καλύτερα τον τόπο μας και τον εαυτό μας και να προχωρήσουμε σε ένα δημιουργικό μέλλον.⁸⁴

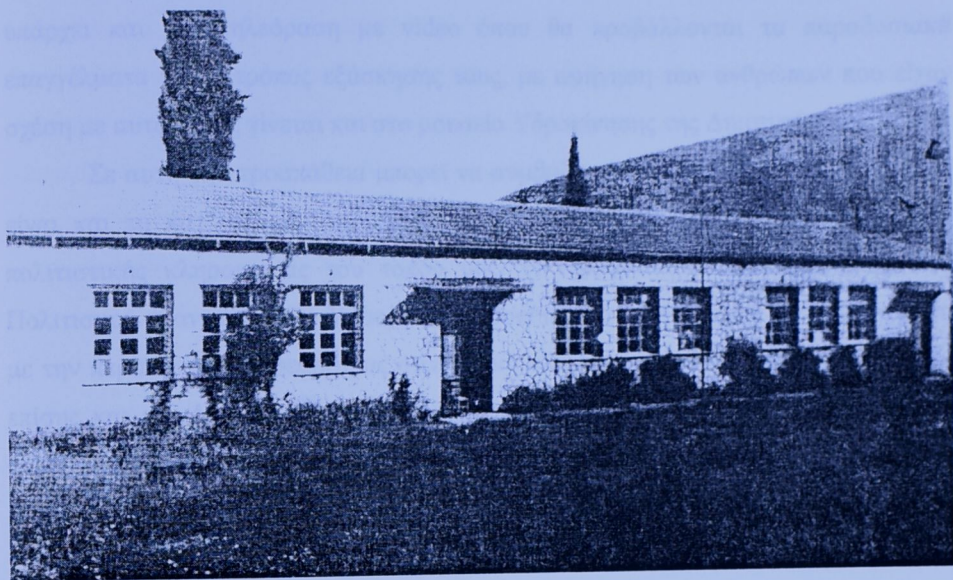
Το χωριό Φίλια είναι ένα από τα μικρά και άγνωστα για τους περισσότερους ανθρώπους, μέρη της Ελλάδας που παρ' όλ' αυτά έχει μια πλούσια παράδοση. Και μόνο η επαγγελματική ζωή που υπήρχε παλαιότερα εκεί, αν μελετηθεί και καταγραφεί (όπως επιχειρήθηκε και ως ένα βαθμό στην παρούσα εργασία) θα αποτελούσε ένα σημαντικό κομμάτι της λαογραφίας. Πόσο μάλλον εάν γίνει γενικότερη συλλογή λαογραφικού υλικού από το χωριό που θα αντλεί τη θεματολογία του από την καθημερινή ζωή των ανθρώπων και τα βιώματά τους.

Αυτό θα προάγει όχι μόνο τη λαογραφία αλλά και το χωριό μας που ξεκινώντας με αφετηρία την παράδοση μπορεί να επιτευχθεί και μια γενικότερη βιώσιμη ανάπτυξη του τόπου δίνοντας του πάλι ζωντάνια.

Πριν από μισό αιώνα περίπου στο χωριό υπήρχαν πλήθος παραδοσιακών επαγγελμάτων, ορισμένα εκ των οποίων παρουσιάστηκαν πιο πάνω. Σήμερα όμως το χωριό έχει σχεδόν ερημώσει. Οι μόνιμοί κάτοικοι είναι ελάχιστοι πλέον με συνέπεια οι τέχνες αυτές που υπήρχαν παλιά να έχουν εγκαταλειφθεί. Τα επαγγέλματα που εξασκούσαν παλαιότερα οι Φιλιώτες σήμερα δεν υφίστανται στο χωριό λόγω της προόδου της τεχνολογίας που άλλαξε τον τρόπο εργασίας των τεχνιτών αλλά και επειδή δεν υπάρχουν πλέον ανάγκες στο χωριό από τα παράγωγα των επαγγελμάτων αυτών. Τα περισσότερα σχεδόν αγαθά που χρειάζονται οι κάτοικοι του χωριού, τα αγοράζουν. Θα ήταν συνεπώς δύσκολο να γίνει προσπάθεια για καθεαυτού αναβίωση έστω και ορισμένων από τις τέχνες αυτές με τη δημιουργία εργαστηρίων όμοιων με τα παλιά. Εκείνο που θα ήταν εφικτό να γίνει είναι η δημιουργία ενός μικρού λαογραφικού μουσείου, το οποίο να έχει έναυσμα και κύριο θέμα τα παραδοσιακά επαγγέλματα του χωριού αλλά και να εμπλουτιστεί και με διάφορα άλλα παραδοσιακά εκθέματα.

⁸⁴ Ελληνικός λαϊκός πολιτισμός, ο.π. υποσημείωση 8 σ. 313

Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο χώρος του σχολείου. Το σχολείο των Φιλίων, όπως φαίνεται και στην εικόνα, είναι ένα ισόγειο, πετρόκτιστο κτίριο, στη είσοδο του χωριού. Μέχρι το 1990 φοιτούσαν 6 μαθητές, σήμερα όμως δεν λειτουργεί. Θα ήταν λοιπόν μια καλή σκέψη η αξιοποίηση του για τη δημιουργία του εν λόγω λαογραφικού μουσείου.



Το σχολείο των Φιλίων.

Πηγή: Καν Θ. Ρηγόπουλος, Τα μεταφτευμένα λουλούδια, Πάτρα, 1990, σ. 130

Το μουσείο αυτό θα μπορεί να περιλαμβάνει κατά βάση εκθέματα που να απεικονίζουν την παραδοσιακή επαγγελματική ζωή του χωριού που ήταν αρκετά πλούσια και δευτερεύοντα κάποια στοιχεία από τον υπόλοιπο παραδοσιακό βίο των ανθρώπων (σκεύη, φορεσιές, χαλιά, έπιπλα κ.λ.π.). Δηλαδή κάθε αίθουσα του σχολείου να χωριστούν σε επιμέρους τμήματα και να αναπαριστώνται εκεί μέσα εικονικά δυο ή τρία επαγγέλματα, να γίνει αναπαράσταση των εργαστηρίων των παλιών τεχνιτών αποτελούμενα από όλο τον εργαλειικό εξοπλισμό που απαιτούνταν για κάθε επάγγελμα π.χ. τα εργαλεία του σιδερά, αμόνι, βρεχτούρα, μέγγενη και ένα μικρό ομοίωμα φυσερού, καθώς και τα παρασκευάσματα τους. Η συλλογή αυτή του μουσείου μπορεί να εμπλουτιστεί και με πλούσιο φωτογραφικό υλικό σχετικό με τα παραδοσιακά επαγγέλματα και τους συγκεκριμένους ανθρώπους που τα ασκούσαν για να φέρνει στους ντόπιους μνήμες από τα παλιά, αλλά και σχέδια – σκίτσα για τις περιπτώσεις που είναι αδύνατη η αναπαράσταση. Χρήσιμο επίσης θα ήταν σε κάποια

από τις αίθουσες να δημιουργηθεί και μια μικρή βιβλιοθήκη που να αποτελείται όμως μόνο από βιβλία που αφορούν παραδοσιακά επαγγέλματα. Έτσι ο κάθε επισκέπτης θα μπορεί να τα ξεφυλλίζει διαπιστώνοντας ομοιότητες και διαφορές με την άσκηση των παραδοσιακών αυτών επαγγελμάτων σε άλλα μέρη του τόπου μας αλλά και οι ερευνητές θα μπορούν να τα συμβουλευούνται. Επίσης θα ήταν καλό να υπάρχει και μια τηλεόραση με video όπου θα προβάλλονται τα παραδοσιακά επαγγέλματα και ο τρόπος εξάσκησής τους, με αφήγηση των ανθρώπων που είχαν σχέση με αυτά, όπως γίνεται και στο μουσείο Υδροκίνησης της Δημητσάνας.

Σε αυτή την προσπάθεια μπορεί να συμβάλει το Υπουργείου Πολιτισμού που είναι και το κατ' εξοχήν αρμόδιο για θέματα που αφορούν τη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου μας. Η διαβεβαίωση υπαλλήλων του Υπ. Πολιτισμού ήταν ότι: “Το Υπουργείο θα βοηθήσει όπου και όπως μπορεί, ανάλογα με την περίπτωση, προσφέροντας οικονομική αλλά και υλικοτεχνική βοήθεια καθώς επίσης και επιμόρφωση”⁸⁵. Γιατί για να στηθεί ένα μουσείο απαιτείται εκτός από οικονομικούς πόρους και η τεχνογνωσία, και ως προς τη δημιουργία του μουσείου αλλά και ως προς τη διαχείριση του την οποία θα αναλάβουν οι κάτοικοι του χωριού

Αρωγός γι' αυτή τη δραστηριότητα μπορεί να σταθεί και το Γ' κοινοτικό πλαίσιο και ειδικά το πρόγραμμα Leader που διαχειρίζεται το Υπ. Γεωργίας. Το Leader υπερβαίνει τη στενή αντιμετώπιση της αγροτικής δραστηριότητας και εισάγει την ιδέα της ολοκληρωμένης ανάπτυξης του αγροτικού χώρου. Υπάρχει δηλαδή πολυμορφία στις εντασσόμενες σε αυτό δραστηριότητες οι οποίες δεν είναι στενά αγροτικές.⁸⁶

Συγκεκριμένα Στο μέτρο 6 του σχετικού φυλλαδίου: “Διατήρηση και βελτίωση περιβάλλοντος και περιβάλλοντος χώρου”, αναφέρονται μεταξύ των άλλων ως ενδεικτικές δράσεις και τα μουσεία (μη ανταποδοτικά), πολιτιστικά κέντρα, κέντρα διατήρησης πολιτιστικής κληρονομιάς καθώς και ενίσχυση πολιτιστικών εκδηλώσεων ανάδειξης και διατήρησης τοπικής κληρονομιάς.

Τον Ιούλιο θα βγει εγκύκλιος από το Υπ. Γεωργίας με τις περιοχές που θα εντάσσονται στο πρόγραμμα Leader III και το φθινόπωρο του 2002 θα αρχίσει η εφαρμογή του⁸⁷. Γι' αυτό θα ήταν σκόπιμο να γίνει μια αίτηση και σε αυτό το πρόγραμμα για περαιτέρω βοήθεια στην υλοποίηση.

⁸⁵ Προφορική πληροφορία που μου δόθηκε από υπαλλήλους του Υπουργείου Πολιτισμού.

⁸⁶ Κοινοτική Πρωτοβουλία Leader II, Φυλλάδιο του Υπ. Γεωργίας

⁸⁷ Προφορική πληροφορία που μου δόθηκε από υπαλλήλους του Υπουργείου Γεωργίας.

Εκτός από τη συμβολή των κρατικών υπηρεσιών – προγραμμάτων, αρκετά ωφέλιμη κρίνεται και η ιδιωτική πρωτοβουλία, η ενίσχυση δηλαδή της προσπάθειας αυτής από τους κατοίκους των Φιλιών και όσους κατάγονται από αυτά. Πολύ σημαντική εκτός από την οικονομική ενίσχυση θα ήταν η προσφορά σε γνώσεις και υλικό. Όσοι εκ των Φιλιωτών ασκούσαν παλιά ένα επάγγελμα που σήμερα θεωρείται παραδοσιακό ή όσοι εκ των απογόνων τους κρατούν τις μνήμες από τα παλιά και διαθέτουν στοιχεία μπορούν να βοηθήσουν για την αρτιότερη δημιουργία του μουσείου, να πλησιάζει δηλαδή αρκετά σε ό,τι ίσχυε παλιά, να γίνουν αυθεντικές απομιμήσεις του παρελθόντος. Μπορούν να περιγράψουν τον ακριβή τρόπο άσκησης του επαγγέλματος, να παραχωρήσουν φωτογραφίες, αρχειακό υλικό και εργαλεία ή σε περίπτωση που δεν το επιθυμούν, να τα δώσουν για να φτιαχτούν πιστά αντίγραφα τους, που θα αποτελούν και τα εκθέματα του μουσείου.

Η προσπάθεια όμως δεν πρέπει να σταματήσει εδώ διότι θα είναι ελλιπής. Στα πλαίσια της βιώσιμης ανάπτυξης του χωριού θα συμβάλει και η προώθηση του “Αγροτουρισμού” που θα έχει ως αφετηρία το μουσείο.

Ο Αγροτουρισμός είναι μια εναλλακτική μορφή τουρισμού και αποτελεί το σύνολο των τουριστικών δραστηριοτήτων στον αγροτικό χώρο από ανθρώπους που ασχολούνται με τον πρωτογενή ή δευτερογενή τομέα.⁸⁸ Ο Αγροτουρισμός ξεκίνησε με στόχο την καλυτέρευση της ζωής των αγροτών και ιδιαίτερα στις ορεινές περιοχές και τις όχι οικονομικά ανεπτυγμένες. Μέσω αυτής της δραστηριότητας επιτυγχάνεται η αποφυγή ερήμωσης της υπαίθρου, η προβολή της πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε περιοχής και η βελτίωση του αγροτικού εισοδήματος.⁸⁹

Ο Αγροτουρισμός θα αναπτύξει την τοπική κοινωνία και θα επιτρέψει τη συνέχεια της παράδοσης με την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων (γλυκά του κουταλιού, υφαντά, κεντήματα κ.α.) καθώς και με την αναβίωση εθίμων του χωριού και στιγμών της παραδοσιακής ζωής μέσα από διάφορες εκδηλώσεις. Το πρόγραμμα Leader ασχολείται και με αυτό τον τομέα, δίνοντας επιχορηγήσεις για δημιουργία, εκσυγχρονισμό, επέκταση αγροτουριστικών καταλυμάτων, για εναλλακτικές μορφές τουρισμού (περιηγήσεις κ.λ.π.), για κέντρα εστίασης και αναψυχής (παραδοσιακές ταβέρνες, αναψυκτήρια).⁹⁰

⁸⁸ Κ. Δ. Αποστολόπουλος, Εισαγωγή στην Αγροτική Οικιακή Οικονομία, Αθήνα 1998.

⁸⁹ Σελίδα στο Internet: www.in.gr. (Αγροτουρισμός).

⁹⁰ Κοινοτική Πρωτοβουλία Leader II, Φυλλάδιο του Υπ. Γεωργίας

Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο “Γεωργάκειος ξενώνας” ο οποίος βρίσκεται και αυτός στην είσοδο του χωριού ακριβώς απέντι από το σχολείο. Ο ξενώνας αυτός είναι κοινοτικός. Τα τελευταία χρόνια υπολειτουργούσε. Το 2000 είχε αναλάβει τη λειτουργία του ως ξενώνας, και ως ταβέρνα στο προαύλιο του, μια οικογένεια Φιλιωτών, όμως αργότερα τον εγκατέλειψαν και σήμερα παραμένει κλειστός. Προκειμένου λοιπόν να μείνει ανεκμετάλλευτος θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως αγροτουριστικό κατάλυμα, το χειμώνα για όσους, ντόπιους και ξένους, θέλουν να επισκεφθούν το χιονοδρομικό κέντρο στα Καλάβρυτα, που απέχει μια ώρα από αυτά, το καλοκαίρι για να απολαύσουν τον καθαρό αέρα του βουνού, να γνωρίσουν την παράδοση του χωριού και μέσα από το μουσείο, να κάνουν περιήγηση στις γύρω περιοχές αλλά και να γλεντήσουν στο πανηγύρι του χωριού το δεκαπενταύγουστο. Η ταβέρνα που και αυτή έκλεισε μπορεί να ξανανοίξει και αυτή, αλλά αυτή τη φορά προσφέροντας κατά βάση παραδοσιακά γεύματα του χωριού και της ευρύτερης περιοχής που οι κάτοικοι θα γνωρίζουν.

Είναι πολύ σημαντικό να καταλάβουμε όλοι οι Έλληνες ότι χωρίς την λεγόμενη “πατριδογνωσία”, χωρίς να γνωρίσουμε πολύ καλά αλλά και να αγαπήσουμε το παρελθόν μας δεν μπορούμε να δομήσουμε ένα σωστό μέλλον. Η διαφύλαξη της παράδοσης μας είναι καθήκον όλων. Και καθένας μπορεί να συμβάλει σε αυτό, άλλος πολύ, άλλος λιγότερο, αρκεί να υπάρχει το ενδιαφέρον. Μια τέτοια προσπάθεια επιχειρήθηκε κι εδώ. Ελπίζω να βρει συνέχεια!

1. Συνέντευξη γενικά για το χωριό

Όνομα: **Ανδρέας Γιαννακόπουλος**

Προσωνυμία: **Χαρδαβέλας**

Χρονολογία Γέννησης: **1941**

Καταγωγή: **Φύλια Αχαΐας**

Μορφωτικό επίπεδο: **Απόφοιτος Α.Ε.Ι. (Ανωτάτη Βιομηχανική Σχολή Θεσ/νίκης)**

Επάγγελμα: **Απόστρατος αξιωματικός Πολεμικού Ναυτικού**

Οικογενειακή κατάσταση: **Έγγαμος**

Κατοικία: **Αθήνα**

Εσείς ποια χρονική περίοδο ζήσατε στου Φύλια;

Έζησα στου Φύλια από γεννήσεως μου μέχρι το 1953 και από τότε ένα μήνα κάθε καλοκαίρι μέχρι σήμερα καθότι διατηρώ ιδιόκτητο σπίτι και είμαι άρρηκτα συνδεδεμένος τόσο με το γεωγραφικό χώρο του χωριού όσο και με τους ανθρώπους.

Ποιες είναι οι αναμνήσεις της παιδικής σας ζωής;

Στο παιδικό μου μυαλό έμεινε χαραγμένη η φτώχεια και η δυστυχία όσο μπορώ να θυμηθώ από το ερειπωμένο χωριό και τις προσπάθειες των κατοίκων του να το αναστηλώσουν διότι είχε καταστραφεί ολοσχερώς από φωτιά που έβαλαν οι Ιταλοί το 1943 και είχαν εκτελέσει και 5 ανθρώπους. Αυτά ως αναφορά τις μαύρες εικόνες διότι υπήρχαν και οι μικρές χαρές του παιχνιδιού και της ξεγνοιασιάς. Οι γονείς πήγαιναν στα χτήματα και εγώ με τον αδερφό μου το πρωί σχολείο και το απόγευμα γυρνάγαμε ξυπόλητοι άλλοτε για να παίξουμε με τα παραδοσιακά παιχνίδια (τόπι, κλίτσικας, γάργαλα κ.λ.π.), άλλοτε πιάνοντας φωλιές από πουλιά και μερικές φορές όταν ερχόταν ο παλιατζής στο χωριό γυρνάγαμε μες στα χαλάσματα και αναζητούσαμε οικιακά σκεύη από χαλκό που είχαν καταστραφεί από τη φωτιά για να τα πουλήσουμε στον παλιατζή έναντι ευτελούς αντιτίμου.

Πως ήταν η οικονομία του χωριού περίπου ως τα μέσα του περασμένου αιώνα;

Η οικονομική κατάσταση του χωριού μέχρι και τη δεκαετία του 1950 το χωριό μου όπως και τα περισσότερα χωριά είχαν κλειστή οικονομία και κατά συνέπεια ζούσαν φτωχά. Λέγοντας κλειστή οικονομία εννοούμε ότι της βασικές τους ανάγκες τις κάλυπταν από τα γεωργικά τους εισοδήματα που σπανίως περισσεύαν για να πουλήσουν, και την κτηνοτροφία. Το χρήμα ήταν δυσεύρετο και για να αποκτήσουν πολλοί μετανάστευαν σε υπερπόντιες χώρες αλλά και οι εναπομείναντες πήγαιναν εργάτες στην Επαρχία της Κορινθίας και της Αιγιαλείας. Υπήρχαν ντόπιοι τεχνίτες όπου με τα λιγοστά χρήματα που διέθεταν οι κάτοικοι αγόραζαν πρώτες ύλες και αυτοί έφτιαχναν ρούχα, παπούτσια, οικοδομικές κατασκευές, γεωργικά εργαλεία και ότι 'άλλο χρειαζόντουσαν. Κατά κανόνα αγόραζαν για τη διαβίωση

τους αλάτι, λάδι και για την ένδυση τους νήματα για τον αργαλειό και δέρματα για τα παπούτσια.

Ποια επαγγέλματα θυμάστε ή σας έχουν διηγηθεί ότι υπήρχαν στο χωριό και ποιοι τα εξασκούσαν;

Υπήρχαν πολλά επαγγέλματα στο χωριό που σήμερα λόγω της προόδου της τεχνολογίας θεωρούνται παραδοσιακά. Είχαμε πολλούς τεχνίτες στου Φύλια. Πολλούς και καλούς. Να αναφέρω μερικούς. Ο Χρίστος ο Γιαννακόπουλος, σιδεράς. Έφτιαχνε τα γεωργικά κατά βάση εργαλεία. Ήταν πολύ καλός άνθρωπος και αγαπούσε τα παιδιά. Ο Ρήγας ο Ρηγόπουλος που ήταν μάλιστα απόγονος του γραμματικού του Πάνου Κολοκοτρώνη στην Επανάσταση. Ήταν πολυδιάστατος άνθρωπος. Ήταν σαγματοποιός, δηλαδή σαμαράς" λέγανε πάω στο σαμαράδικο του μπάμπη Ρήγα, ήταν και κηροπλάστης και εξυπηρετούσε τις ανάγκες της εκκλησίας μας, τον Άγιο Βλάσιο για κεριά. Έκανε επίσης τη δουλειά του μαραγκού και καφεκόπη. Ο Γιώργης Λαμπρόπουλος ήταν μυλωνάς δηλαδή νοίκιαζε μύλο αυτός και άλεθε σιτάρι κ.λ.π. Πήγαιναν σ' αυτόν οι Φυλαίοι για να κάνουν το αλεύρι τους. Ήτανε και ξυλοσχίστης, δηλαδή έσχιζε ξύλα για να κάνει τάβλες, σανίδες κ.α. για τα σπίτια. Αυτοί πλέον δε ζούνε.

Ο Μήτσος ο Τσιάνος ήτανε βαρελάς. Αλλά έβγαζε και τις δόγες μόνος του. Απ' ότι μου έχει πει ο ίδιος αλλά και άλλοι, ότι βαρέλι του ζητούσαν, το επετύχεναι πάντα με απόλυτη ακρίβεια στη χωρητικότητα που του το ζητούσαν. Είχαμε και τσαγκάρη που μας έφτιαχνε παπούτσια, αρβύλες κ.λ.π. Επίσης είχαμε και καμίνια, ασβεστοκάμινια, κεραμιδοκάμινια για τις ανάγκες του χωριού για τη μάντρα της εκκλησίας, για κεραμίδια σπιτιών. Εκεί σ' αυτά δούλευαν ομαδικά και πολλές ημέρες. Είχαμε και Αγροφύλακες. Α, επίσης στην ευρύτερη περιοχή των Φυλίων λειτουργούσαν και χάνια, κάτι σαν τα σημερινά πανδοχεία. Η οικογένεια των Σακελαροπουλέων διατηρούσε χάνι από πολύ παλιά. Και βέβαια γεωργικές δουλειές κάνανε όλοι, όλο το χωριό, άνδρες, γυναίκες. Για παράδειγμα στον τρύγο πατάγανε τα σταφύλια με τα πόδια τους οι άνδρες να γίνει μούστος.

Οι τέχνες αυτές πως ήρθαν στο χωριό;

Κατά βάση οι τεχνίτες όλοι ήταν αυτοδίδακτοι. Η ανάγκη τους έκανε να τα μάθουν. Είναι αυτό που λέμε "πενία τέχνες κατεργάζεται". Σιγά σιγά όμως με την τριβή έγιναν και ειδικοί και πολύ καλοί μαστόροι.

Το σύστημα πληρωμής των επαγγελματιών αυτών ποιο ήταν, δεδομένης της κακής οικονομικής κατάστασης του χωριού;

Κατά το πλείστον με ανταλλαγή. Λίγοι πλήρωναν με χρήματα λόγω της γενικής δυσπραγίας τότε. Ας πούμε ο σιδεράς είχε την "κοντότα" δηλαδή έφτιαχνε τα εργαλεία και του έδιναν γεωργικά προϊόντα που έβγαζαν οι νοικοκυραίοι. Ο μυλωνάς πληρωνόταν με "ξάι" νομίζω το λέγανε, που ήταν να του δίνουν μικρή ποσότητα από ότι τους άλεθε.

Ποιος ήταν ο ρόλος των γυναικών; Υπήρχαν και καθαρά γυναικεία επαγγέλματα ή οι γυναίκες απλά βοηθούσαν τους άντρες στις προαναφερθείσες εργασίες και ασχολούνταν και με τις δουλειές του σπιτιού;

Χρυσή: Οι γυναίκες δεν έκαναν τεχνικές δουλειές. Κατά βάση πήγαιναν ή τα αμπέλια για τις διάφορες γεωργικές εργασίες ή βοηθούσαν τους άντρες τους αλλά σε δευτερεύοντα πράγματα.

Σήμερα ποια από αυτά τα επαγγέλματα συνεχίζονται να υφίσταται στην παραδοσιακή τους μορφή, ποια έχουν εκσυγχρονιστεί και ποια έχουν εγκαταλειφθεί;

Κατερίνα: Σήμερα το χωριό έχει σχεδόν ερημώσει. Φύγανε οι περισσότεροι αλλά και όσοι έχουν απομείνει εκεί δεν τα ασκούν τα επαγγέλματα αυτά λόγω ηλικίας πλέον αλλά και σαφώς διότι ο τεχνικός πολιτισμός τα έχει απλουστεύσει όλα και συνεπώς τώρα δε χρειάζεται οι άνθρωποι να δουλεύουν με το χέρι όπως παλιότερα. Τώρα τα μηχανήματα δουλεύουν για τους ανθρώπους. Ποιος σχίζει τώρα ξύλα με χειροκίνητο πριόνι;

Πιστεύετε πως θα υπάρξει θετική αντίδραση από τους κατοίκους των Φυλιών ή όσους έζησαν κάποτε εκεί για μια προσπάθεια αναβίωσης των παραδοσιακών επαγγελμάτων για λαογραφικούς σκοπούς, μέσω της δημιουργίας ενός λαογραφικού μουσείου;

Κατερίνα: Ναι, πιστεύω πως όλοι ή τουλάχιστο οι περισσότεροι θα ενδιαφερθούν. Είναι κάτι που αν γίνει θα είναι λίαν τιμητικό για τους Φυλιώτες και θα δώσει ασφαλώς ζωή, θα ζωντανέψει το χωριό μας και θα το κάνει γνωστό στην Ελλάδα.

2. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΒΑΡΕΛΑ” ή “ΒΑΓΕΝΑ”

Όνομα: **Μήτσος Τσιάνος**

Χρονολογία Γέννησης:

Καταγωγή: Μαμαλούκα Αχαΐας

Μορφωτικό επίπεδο: Απόφοιτος Δημοτικού

Επάγγελμα: Βαρελάς

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος

Κατοικία: Φύλια Αχαΐας

Πότε εγκατασταθήκατε στου Φύλια;

Το 45 έφυγα. Ήρθα στου Φύλια. Ήρθα από ένα χωριό, Μυγδαλιά γράφεται τώρα, Μαμαλούκα την ξέραμε εμείς. Εκεί δούλευα. Μόλις ήρθα στου Φύλια παντρεύτηκα αμέσως εγώ. Δεν έχασα καιρό. Το '49 παντρεύτηκα Μάιο μήνα με τα γαϊδούρια. Το σπίτι αυτό δεν υπήρχε, εγώ το 'φτιαξα, καλυβάκι είχαμε από κει. Δεν είχαμε σπίτι καθόλου.

Πως μάθατε την τέχνη του βαρελά;

Εδώ ο πατέρας μου, η αρχική του δουλειά ήταν μαραγκός αλλά όταν λέμε μαραγκός, λεπτολόγος. Μετά εσυνηνοήθη μ' έναν ξάδερφο του που ήταν βαρελάς. Τον πατέρα μου τον λένε Βασίλη και τον ξάδερφο του Στίκα τον ξέρω παρατσούκλι, αλλά το όνομα δεν το ξέρω για δεν τον γνώρισα εγώ. Αυτοί κανονίσανε τώρα το καλοκαίρι πούσανται βαρέλια, εδουλεύανε μαζί με τον πατέρα μου βαρέλια. Το χειμώνα είχε δουλειές ο πατέρας μου μαραγκοσύνη και δουλεύανε κι ο ένας βαγενάς κι ο άλλος μαραγκός.

Ούτε χωράφια έκαμα, ούτε αμπέλια έφτιαξα, ούτε τσοπάνης επήγα. Ε κι εγώ δούλευα τη δουλειά αυτή συνέχεια ό,τι μου λέγανε έφτιαχνα. Εγώ βαρελάς έγινα. Αρχικώς εδούλεψα στο εργοστάσιο του Καραπιπέρη στο Αίγιο εδούλευα το '37. Το 40 κηρύχτηκε ο πόλεμος, ήρθα δω πάνω ο πατέρας μου την είχε μάθει την τέχνη. Ε κι από κει ξεκίνησα βαρελάς. Ο δε πατέρας μου είχε κάνει δουλειές πολλές και υπάρχουνε σήμερα δουλειές του πατέρα μου και δεν τις χαλάνε. Στη Μαμαλούκα είχε φτιάξει την πόρτα της εκκλησίας. Είχε φτιάξει τα πόμολα της εκκλησίας, κειν τα στρογγυλά που είναι, τα 'χει με ξύλα ο πατέρας μου φτιαγμένα. Λεπτολόγος δεν υπάρχει σήμερα τέτοιος. Ετώρα παίρνουν τα μηχανήματα. Και τώρα όποτε πάω καμιά φορά κει πέρα και τηράω σ' ένα παράθυρο το κρατούν ακόμα επειδή είναι του πατέρα μου φτιαγμένο.

Όταν ήρθατε στο χωριό με βαρέλια ξεκινήσατε;

Με βαρέλια ξεκίνησα.

Τα ξύλα που τα βρίσκατε;

Εγώ τα έβγανα δικά μου. Πήγαινα έπαιρνα τα ξύλα των δέντρων των δικών σας, τα έσχιζα και τα πούλαγα. Πούλαγα πολλά ξύλα. Άλλωστε όλοι εδώ οι Φυλαίοι είχαν πάει στο Μοναστήρι στον Αϊ Θανάση.

Με τι είδους ξύλα δουλεύατε; Τι δέντρο κόβατε;

Δέντρο ημεράδι, στο πλύσιμο δεν κόλλαγε τίποτα. Είναι δέντρο. Είναι στις διάφορες κατηγορίες. Τρίβεται σαν αλάτι εκεί που πλανίζεις και μας αρέσει εμάς τους μαστόρους. Αυτό δουλεύετε καλά και είχε αντοχή, δεν είναι όπως το άλλο που είναι μαλακό. Κερί να καταλάβεις.

Πόσες κατηγορίες δρυ υπάρχουν;

Τέσσερις.

Το ημεράδι που το βρίσκατε;

Όπου καλιάσει. Δηλαδή μέσα σ' ένα χώρο μπορούσε να 'χει και ημεράδι και άλλη ποιότητα δρυ. Άλλο άμα πιάσεις πού 'ναι μικρό και το γυρίσεις σπάει. Αν πάρεις το ημεράδι που σου λέω να το γυρίσεις κουμπούρα δε σπάσει πουθενά. Εδούλευα πιο πολύ το ημεράδι. Εδώ κυκλοφορούσε πιο πολύ το ημεράδι. Το 'παιρνα λοιπόν το δέντρο το μεγάλο και το 'σχιζα κι έβγαζα δόγες.

Η γυναίκα σας, σας βοηθούσε;

Μαζί, μαζί. Απάνω δεν ανέβαινε όμως. Ζαλιζότανε, θα πέσει χάμω.

Με ποιόν άλλον δουλεύατε μαζί;

Οι δυο μας. Εγώ από πάνω η γριά από κάτω κάμαμε τη δουλειά μας. Όποιος μου 'λεγε θέλω δόγες εβγάναμε και τις πουλάγαμε. Αλλουνού μπορεί να του δίναμε τζάμπα, αλλουνού μπορεί να του δίναμε 100 δραχμές.

Ένα βαγένι που είχαμε κάποτε στο σπίτι μας εσείς το είχατε φτιάξει;

Δεν έφτιαξα εγώ, δεν πούλησα της γιαγιάς σου. Το 'χε το βαγένι δεν ξέρω που το βρήκε. Εγώ ξέρω ότι το 'βγαλα απ το κατώι και το 'κανα βουτσι. Δεν ήταν από καθαρό δέντρο. Εγώ όμως έφτιαξα το βαγένι της Ζεμπέκενας κι έρχεται ένας πρώτος μου ξάδερφος λοιπόν και λέει: άμα φτιάσει ετούτος Κατίγκω, βαγένι να κρατάει νερό εγώ να πάω στο Λάδωνα να φέρω της λέει. Εδούλευα αλλά δεν επερίμενε ότι έπιανε 2.500 οκάδες νερό μέσα. Το 'χα βάλει κάτω στο υπόγειο. Τώρα δεν ξέρω αν το 'χει κρατήσει κανείς.

Άλλοι βαγενάδες υπήρχαν στο χωριό;

Ερχόσαν και ξένοι, και Ηπειρώτες.

Εσείς σε ποια σπίτια δουλέψατε βαρέλια;

Σ' όλου του Φύλια. Από τη μια άκρη του Φύλια μέχρι την άλλη. Σταυρωτά όπως είναι. Δεν είναι σπίτι που να μη το 'χω δουλεμένο. Και ούλα τα χωριά μετά. Έφτασα μέχρι του Γλόγωβα μετά, μέχρι του Ντάρα.

Τις δόγες πως τις φτιάχνατε;

Τις γύριζα στη φωτιά. Έβγανα το σανίδι με το πριόνι. Ήτανε ίσο και το γύριζα, το στράβωνα. Έβανα φωτιά και τα σήκωνε επάνω με μια πατσαβούρα. Τις δόγες τις φτιάχνω και χωρίς φωτιά. Φτιάχνεις τη μια πάντα, το στεφανιάζεις και μετά το γυρίζεις και βάνεις από την άλλη μεριά αλλά αυτό έχει φωτιά μέσα στο βαρέλι.

Θυμάστε κάποιο χαρακτηριστικό περιστατικό από τη δουλειά σας να μου διηγηθείτε;

Ναι με τον Αλέκο τον Κίτσο. Όταν με φώναζε να φτιάσει τα βαρέλια που μου λέει θα μου φτιάσεις 3 βαρέλια καινούρια και θα σου δώσω 1000 δραχμές τότε. Ούλα μαζί. 3 βαρέλια ένα χυλιάρικο. Αυτό ήταν το '60. Το '60 θυμάμαι έπαιρνε ο αστυνομικός 800 δραχμές το μήνα. Λοιπόν τα 'φτιαξα σε 4 ημέρες. Τα ξύλα όμως ήταν του Αλέκου. Εγώ πληρώθηκα μόνο τη δουλειά μου.

Το κάθε βαρέλι από αυτά πόσα κιλά είχε μέσα;

Μου λέει θα μου φτιάσεις 3 βαρέλια να πίνουν 600 οκάδες. Τότε ήταν οι οκάδες. Και τα 3 μαζί από 200 οκάδες το καθένα. Την άλλη μέρα πήγα για δουλειά, τα 'βαλα τα ξύλα χάμω, τα χώρισα, του λέω Αλέκο τα ξύλα που μου δίνεις να φτιάξω δε βγάζουν τέτοια βαρέλια του λέω. Εγώ τις οκάδες θα στις δώκω σε διαφορετική χωρητικότητα τα βαρέλια. Τα 'κανα κλιμακωτά. Του είπα και το 'χει ακόμα μέσα και το βαρέλι. Έβαλα στοίχιμα να του φτιάσω ένα 300, ένα 200, ένα 100. Τα 'φτιασα τα βαρέλια, τα παρέδωσα, πάει. Ετηράγανε αυτοί που καθόσανε στο καφενείο. Είσανται ο συχωρεμένος ο ξάδερφος του Ασημακούλια, ο Χρίστος, ο δάσκαλος ο Σκούντζος και άλλοι δάσκαλοι. Αυτοί όμως δε ξέρανε να τα κυβίσουνε. Δε ξέρανε, την κακή τους την ημέρα ξέρανε. Εγώ πήγα στο δάσκαλο τον Παπαναγιώτου. Του λέω αυτά τα βαρέλια πόσο κάνουν βάζω στοίχιμα, καταλαβαίνεις του λέω θα τα χάσω. Θα μου τα δώσεις ένα ένα του λέω πόσο πίνουνε. Ήτανε σοβαρός κύριος. Έβανα στοίχιμα αλλά είχα στήριγμα τον Κώστα.

Ήρθε η ώρα, ο Αλέκος ο Αργυρόπουλος ήταν στη συμφωνία που εσυμφωνάγαμε να πιάσει τα βαρέλια. Του λέω Αλέκο εγώ έχω οικογένεια το ξέρεις και θέλω να φάνε του λέω, τα λεφτά του λέω. Δεν πίνουν ετούτα τα βαρέλια μου λέει. Εντάξει να μετρήσουμε. Του λέω, ποιο βαρέλι θες να γεμίσουμε του λέω. Να γεμίσουμε κείνο μου λέει. Έλα δω Τσαϊπά, φωνάζει του Κώστα του Τσεβά. Το βαρέλι εκεί να το μετρήσουμε του λέω. Βάνει χάμω μια μια οκά που έβγαλε. Στεκόταν ο Αργυρόπουλος και βούταγε μέσα και την οκά που την είχε τρυπήσει γιατί έπιανε παραπάνω. Την είχε τρυπήσει πας στο διάβολο εγώ θα την πληρώνω του λέει του Αλέκου. Τσιάνο για πόσες οκάδες το 'χεις τούτο; 315 οκάδες αλλά άμα πιάσει τις 300 είμαι 'γω καβάλα. Το πιάνει 335 και μισή. Το 'χε μετρήσει όμορφα ο Κώστας ο Παπαναγιώτου. Τόσο το 'χε βγάλει.

Εσείς λέγατε σε κάποιον ότι θα του φτιάξετε ένα βαρέλι 230 οκάδες για παράδειγμα.

Πως τα καταφέρνατε;

Το καταφέρναμε αυτό. Δε μπορούσε να πέσει ακρίβεια εκεί. Εμείς που φτιάνουμε τα βαρέλια ξέρουμε ότι ένα βαρέλι έχει 60 πόντους φούντι και 80 πόντους μάκρος. Φούντι λέμε μπροστά, όλο το στρογγυλό. Δηλαδή η διάμετρος να είναι 60 πόντους. Όλο το μπροστινό το λέμε φούντι. Το λέγαμε και μπαζούς. Με 80 πόντους μάκρος βγάνεις 200 οκάδες. Ούτε ένα δράμι απάνω. Ε από τα πολλά που φτιάνουμε ξέρουμε πόσο είναι. Εμέτραγα την κοιλιά της

δόγας διότι άμα ανοίξει η κοιλιά κοντεύει το βαρέλι. 60 πόντοι. Κάνει όμως την κοιλιά αλλά κοντεύει το βαρέλι.

Την παίρνате σταθερή τη δόγα;

Το μάτι σου θα μετρήσει απάνω το μάκρος 80 με 90 πόντους. Αλλά η δόγα που παίρνεις είναι 1 μέτρο. Άλλο ότι χαλάει. Κόβεις από 'κει.

Πόσο πλάτος είχε η δόγα;

Η κάθε δόγα πρέπει να 'χε 10 πόντους πλάτος. Όμως οι βαγενίσίες δόγες πρέπει να είναι 20 πόντους η δόγα. Έχει χώρο μεγάλο και σου δίνει την ευκαιρία να την πλανίσεις. Όσο μεγάλο είναι το βαρέλι τόσο ανοιχτότερο πλάτος.

Θυμίστε μου το μπροστά μέρος του βαγενιού πως το λένε.

Μπαζούς ή και φούντι του βαγενιού. Μπαζούς και φούντωμα.

Και το εσωτερικό του βαγενιού;

Η πουμωσιά είναι όλο το περιεχόμενο που έχει το βαρέλι. Η πουμωσιά είναι όσο πιάνει το βαρέλι μέσα οι 200 οκάδες. Είναι σε πόντους απάνω έτσι 60. Αλλά δεν παίρνει πόρτα κείνο στους 60 πόντους. Ενώ η πόρτα του βαγενιού είναι και 1 μέτρο είναι και ενάμισι μέτρο φούντι και του ανοίγει την πόρτα.

Ένα μεγάλο βαγένι πόσο ήταν η πουμωσιά του;

Είναι 35 πόντους το πλάτος και 40 το ύψος της πόρτας. Της Ζεμπέκενας το βαγένι πρέπει να 'χε πουμωσιά περίπου 1,10 ύψος. Η δόγα ήταν 2 μέτρα. Αμέ.

Τέτοια βαγένια πόσες οκάδες έπιαναν;

2500 οκάδες. Κάθε 20 πόντους είναι 200 οκάδες μέσα. Κάθε δόγα έπαιρνε 200 οκάδες. Όταν φτιάνεις ένα βαρέλι και το βλέπεις ότι είναι μικρό και του προσθέσεις μια δόγα, του προσθέτεις 200 οκάδες. Μια δόγα. Ανάλογα με το μέγεθος. Πάνε με τα μέτρα. Άλλα δυο μέτρα δηλαδή.

Έχω φτιάσει βαγένι στην Πάτρα να πιάνει 6000 οκάδες! Μάκρος 6 μέτρα, φούντι 2 μέτρα.

Και πως το κουμαντάρατε όλο αυτό;

Εγώ τα ζευόμαι χάμω. Φτιάνεις δυο σταυρούς, ένα τη μια μεριά στην άκρη και έναν στην άλλη. Αφού ξέρεις πόσο θα είναι ο κύκλος τους, γιατί εκεί που τις φτιάνουμε τις μετράμε εμείς τις δόγες. Για να φτιάξεις να πούμε τώρα ένα πράμα 1 μέτρο ενώ είναι κενό, είναι 2 μέτρα. Το πιάνουμε και μετράμε τώρα τις δόγες ούλες. Ξέρουμε ότι κάθε 3 φορές που το κύκλωνα μετράμε με το διαβήτη 6 φορές για να βρεις το κύκλωμα και ξέρουμε ότι εκεί που τη φτιάνουμε τη δόγα θα φτιάσουμε ένα βαγένι 1 μέτρο. Θα το πολλαπλασιάσεις με το 3,14 και ότι βρεις είναι πόντοι. Ας μη ξέρω γράμματα αλλά αυτά είναι βασικά για μένα. Και ξέρεις ότι έπιανε τους 1000 πόντους, κυκλικούς πόντους. Και ξέρουμε ότι μόλις θα φτάσουμε στους ίδιους πόντους θα το ζέξουμε. Φτιάναμε ένα σταυρό το οποίο ξέραμε ότι θα

ανοίξει ένα μέτρο. Κι από πάνω βάνεις ένα στεφάνι. Ένα πόντο τη μια μεριά και ένα την άλλη.

Οι δόγες είναι αριθμημένες;

Αμέ. Πώς θα τις βάλουμε. Ξεκινάς το 1 και το 40 μαζί. Μαζί το ένα και το 40 χάμω να παίρνεις κι από τη μια μεριά κι από την άλλη και τις δυο πλευρές. 39 με 2. 38 με 3.

Μέσα σε κάθε δόγα βάζατε τίποτα;

Αλλού βάνανε σουμάκι. Εμείς μόνο περνάγαμε λίγο ζυμάρι να κολλάει προσωρινά. Βγαίνει το ζυμάρι, σε μένα δηλαδή δεν είχε ζυμάρι μέσα.

Πόσες μέρες χρειαζόσαστε για να φτιάξετε ένα βαρέλι 200 οκάδες εφόσον είχατε τα ξύλα έτοιμα;

Εγώ έκανα μια μέρα και μέχρι τις 10 την άλλη μέρα. Αλλά να είχες τα ξύλα έτοιμα εννοείται. Δεν έκανα πάνω από μια μέρα κανένα βαρέλι εγώ ό,τι και να ήτανε.

Υπάρχει κανένα βαρέλι τώρα εδώ στου Φύλια;

Δεν πρέπει να υπάρχει. Ούλα τα 'χω χαλασμένα. Ίσως του Παναγή του Χάζη που είχε και στέρνα.

Έχετε καμία φωτογραφία σας εν ώρα δουλειάς;

Όχι εκτός κι αν μ' έχει κανένας κλεφτά και δεν το ξέρω. Εγώ δεν πήγαινα για φηγούρα. Ήμουνα φτωχός. Επήραγα πως θα περάσω τη φτώχεια, δεν ασχολιόμουν με κοσμικά.

Τι εργαλεία χρησιμοποιούσατε για να φτιάξετε τα βαρέλια;

Είναι το μπρατσοπρίνο. Δουλεύει με το μπράτσο. Είχαμε το κινίσι. Αυτό φτιάνει και τα κουφώματα και τους καθρέφτες. Κάνει τα δόντια και τα λοιπά για ομορφιές. Έπειτα ο σουλαμάς κάνει. Η πλάνη που λέμε πλανίζει τις δόγες. Το άλλο εργαλείο που είναι σα ζουμπάς το βάνω εκεί για να φτιάνω τα στεφάνια. Πρέπει να το βάνεις με το σφυρί έτσι για να καρφώσεις το στεφάνι. Του βάνεις το στεφάνι και βάνεις απάνω το εργαλείο για να καρφώσεις. Να σφίξουνε οι δόγες. Στα βαρέλια χρησιμοποιούσα και το διαβήτη. Είναι και το σκερπάνι που το λένε γουβιά. Γουβοσκέρπανο. Που 'φτανε μέσα στο βουτσί. Μόλις το έσφιγγα όπου εξείχε τίποτα το 'κανα λείο μέσα.

Τις σανίδες τις πλανίζατε μία μία;

Την πιάνεις και την κανονίζεις. Θα φτιάσεις το ευθυβόλι και θα τη βάλεις απάνω. Το ευθυβόλι πλάνιζα και έβανα τη μια πάνω στην άλλη κι έπρεπε να 'χει την κλίση κείνο. Μετά έβγαίνες απάνω.

Όλα τα βαρέλια έχουν την ίδια κλίση;

Δεν έχουν όλα μια κλίση.

Που λες στο ευθυβόλι, βγάνω φθυβόλι εγώ τώρα ξέρω πως βγάνω, άμα πιάσεις το βαρέλι ξέρω να βγάλω το φθυβόλι. Κανονίζαμε πως πρέπει να είναι το φούντι του. Είναι σαν ξιναράκι το φθυβόλι. Το 'κοβες και μεγαλύτερο. Το φθυβόλι είν' από δω κι από μέσα η δόγα.

Το φουθόλι είναι για να πιάσεις τη συριά, για να πιάσεις τη στρογγυλάδα. Και το κόβω ακριβώς εκεί και τις μετρώ. Και η δόγα μπαίνει από μέσα. Αυτό 'ήταν το ευθυβόλι. Το κόβεις μεγαλύτερο, το φτιάνεις όπως θες. Α είναι και ο κάβουρας. Το νταβίδι είναι όρθια. Έχω εργαλεία που 'ναι παραπάνω από 70 χρονών.

3. Συνέντευξη για την τέχνη του “ΚΑΜΙΝΙΟΥ” για κεραμίδια

Όνομα: Παναγιώτης Παπαγιαννακόπουλος

Προσωνυμία: Μαρίνος

Χρονολογία Γέννησης: 1930

Καταγωγή: Φύλια Αχαΐας

Μορφωτικό επίπεδο: Απόφοιτος εξαταξίου Γυμνασίου.

Επάγγελμα: Γεωργοκτηνοτρόφος

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος

Κατοικία: Αθήνα

Εσείς που κάψατε καμίνι, κεραμιδοκάμινος;

Στο Κυνηγάρη και στου Αϊ Νικόλα.

Υπάρχει τώρα κανένα καμίνι σε καλή κατάσταση;

Όχι ακριβώς σε καλή κατάσταση αλλά σε υποφερτή. Ναι στο Κυνηγάρη.

Το καμίνι πως ήταν;

Ήτανε διώροφο. Είχε και πάτο. Είχε και τρύπες. Ακριβώς έβγαине η φωτιά από τις τρύπες επάνω και ψηνόσαν τα κεραμίδια.

Εσείς δουλέψατε στου Κυνηγάρη σαν μάστορας;

Όχι μάστορας. Στη λούτσα ναι, μάστορας όχι.

Δηλαδή πως ξεκινάγατε τη δουλειά;

Είχαμε φτιάξει ένα αλώνι για να απλώνουμε τα κεραμίδια. Είχαμε φτιάξει ένα τεζάχι για να βάζουμε τη λάσπη και να δουλεύει ο κόφτης με την ανέμη και ο ρίχτης με το καλούπι. Ο κουμπάρος μου ο Ζάγκος που 'ναι απέναντι εκεί ήταν ο τεχνίτης, ο μάστορας που έκοβε τα κεραμίδια, ο κόφτης. Ο Ηρακλής κάποτε τα 'ριχνε τα κεραμίδια. Ο ρίχτης τα τράβαγε, από την ανέμη. Η ανέμη είναι μια κορνίζα. Μια κορνίζα με το σχήμα του κεραμιδιού φαρδύ πίσω στενό μπροστά όπως το κεραμίδι. Αυτό το 'χε ο κόφτης. Έβανε τη λάσπη επάνω, την έπλαθε, είχε ένα ξύλο το οποίο είναι σαν πλάστης να ισιώσει και μόλις το 'φτιαχνε έτσι το 'παιρνε ο ρίχτης. Είχε ένα μικρότερο τραπέζι, είχε ένα καλούπι ξύλινο με χέρι όπως είναι το κεραμίδι και καθότανε απάνω τα κεραμίδι, η λάσπη του 'κανε την κουμπούρα και πάγαινε στο αλώνι, το μάλαζε με το χέρι επάνω, το πάγαινε στο αλώνι, το άφηνε κάτω, Τράβαγε το καλούπι, το έπαιρνε.

Δεν χάλαγε τη μορφή του το κεραμίδι;

Εδώ είναι η τέχνη. Όλοι δε μπορήγαμε να το κατορθώσουμε αυτό το πράγμα. Κάποτε το κατόρθωσα. Έριχνα για λίγο βέβαια αλλά μου έκανε νύχι και καθόσαν το ένα πάνω στ' άλλο. Δε με φώναζε ο αρχιμάστορας αλλά το θέμα ήταν ότι δε μπορούσα να τον ξεκουράσω. Είχαμε φτιάξει μια γούβα μεγάλη και βάναμε το χώμα από τον κάμπο. Το κουβαλάγαμε από

τον κάμπο και μετά το ζυμώναμε. Δεν το κοσκινίζαμε. Ήταν καθαρό χρώμα δηλαδή δεν είχε μέσα αγριάδες. Το ζυμώναμε, το πατάγαμε με τα πόδια, του ρίναμε και λίγο άχυρο και ήταν έτοιμο για το τεζάχι. Το ζύμωμα φαινότανε, γινότανε μαλακό. Όσο δεν ζυμωνόταν καλά και ήταν γουρμπούλια, αζύμωτο, το παίρναμε με το χέρι μας και το βγάζαμε έξω και μετά το βαρήγαμε. Το ξαναβαράγαμε χάμω, το γυρίζαμε κάνα δυο φορές να ζυμωθεί, να πλαστεί καλά. Και μέσα με τα πόδια και έξω. Από κει το 'παιρνε ο κόφτης. Μια του δίναμε, το βγάzaμε έξω και μια το βγάzaμε κοντά στον κόφτη.

Το έδαφος κάτω ήτανε καθαρό;

Ε μετά liaζόσαν τα κεραμίδια κάνα δυο τρεις μέρες πριν τα βάλουμε στο καμίνι. Φτιάναμε πρώτα το καμίνι, μετά το αλείβαμε με λάσπη. Όπως ήτανε το κόσκινο του καμινιού που 'χε τις τρύπες βάzaμε λάσπη. Και οι τρύπες αυτές έπρεπε να 'χουνε κάποιο κανονισμό. Οι πρώτες τρύπες πού 'ναι μπροστά μπροστά πέφτει η φωτιά άμα ήσαν μεγάλες πεταγόσαν κι έπρεπε να κανονίσουνε να βγαίνει ομοιόμορφη η φωτιά στο καμίνι. Τις τρύπες τις λέγαμε φανούς. Τους γωνιακούς φανούς τους κάναμε πιο μεγάλους, τους κεντρικούς που 'σανε στη μέση τους αφήναμε πιο μικρούς.

Καμίνι ποιος ήξερε να φτιάχνει;

Ο Κώστσιος ο Δημητρακόπουλος ή αγκωναράς.

Αυτός το πάτωνε;

Όχι, μια φορά γινότανε αυτό, εάν τυχόν και γκρεμιζότανε. Μια φορά γινότανε και μετά το συντηρούσαμε εμείς με τη λάσπη.

Βάζατε τις τρύπες σε λογαριασμό που θέλατε, γιατί καίγονταν και οι τρύπες μαζί;

Ναι, και μετά βάναμε τα κεραμίδια αράδα – αράδα, ναι όρθια.

Ποια ώρα ανάβατε το καμίνι;

Ναι, ανάβαμε τ' απογευματάκι, το βράδυ – βράδυ και το πρωί ανάλογα το κάψιμο που το κάναμε με το που έπαιρνε η μέρα βάραγε ο ήλιος 8:00 η ώρα, 9:00, 7:00 ανάλογα το κάψιμο που κάναμε.

Και το μοίρασμα πως γινότανε; όλοι παίρνατε τα ίδια;

Ναι τα ίδια. Ήταν ίσο μερίδιο, και είχαμε και ενοίκιο. Ήτανε ιδιότητα τα καμίνια.

Αυτό ήταν ιδιότητα;

Όχι εδώ του χωριού, λέω για του Κυνηγάρη. Τούτο 'δω το καμίνι δεν ήταν ιδιότητα. Στ' Αϊ Νικόλα που δούλευα εγώ πάλι ήταν ιδιότητα το καμίνι.

Σε ποιον δίνατε το ενοίκιο στου Κυνηγάρη;

Εδώ κάτω που δουλεύαμε εμείς το μεσαίο το είχε ο Γιώργος ο Οικονόμου.

Πληρώνατε ενοίκιο τότε σε λεφτά ή σε είδος;

Κεραμίδες. Λεφτά δεν υπήρχαν. Στις 10 έπαιρνε τη μία. Έπαιρνε το 10%.

4. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΜΥΛΩΝΑ”

Όνομα: Στέργιος Λαμπρόπουλος

Χρονολογία Γέννησης: 1940

Καταγωγή: Φύλια Αχαΐας

Μορφωτικό επίπεδο: Απόφοιτος Παιδαγωγικής Ακαδημίας

Επάγγελμα: Εκπαιδευτικός Α' θμιας Εκπαίδευσης.

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος

Κατοικία: Αθήνα

Μιλήστε μου για τον πατέρα σας και την επαγγελματική δραστηριότητα του στο χωριό.

Ο πατέρας μου Γιώργης Λαμπρόπουλος γεννήθηκε στο Παγκράτι το 1909, στα χαρτιά ήταν γραμμένος το 1910. Εκεί μεγάλωσε και ήταν από τους λίγους Παγκρατιώτες που 'χε πάει και στο σχολείο στου Δάρα. Εδώ ήρθε το 1938 γαμπρός.

Το κύριο επάγγελμα του εκεί ήταν μυλωνάς και ασχολιόταν και με αγροτικές εργασίες. Εδώ ασχολήθηκε με τη γεωργία και με το επάγγελμα του μαραγκού αλλά σε χοντρές δουλειές, όχι λεπτές κατασκευές. Σκεπές, σκίσιμο ξύλων, με ανθρωπιά και καλοσύνη όση κουβάλαγε μέσα του. Δεν είχε ποτέ δημιουργήσει πρόβλημα με κανέναν και σήμερα ακόμη η κοινωνία μιλάει με καλά λόγια για το συγκεκριμένο άνθρωπο και αργότερα όταν οι ανάγκες τις οικογένειας πολλαπλασιάστηκαν αναγκάστηκε να ξαναγυρίσει στην παλιά του τέχνη του μυλωνά.

Νοίκιασε αρχικά το μύλο του Ασκούνη στα Παγκρατέικα. Αυτό είναι στα σύνορα της Αχαΐας με την Αρκαδία, αγγίζει τα όρια της Τοπόστας. Εκεί μαζί με τον αδερφό μου το Βασίλη κάθισαν δυο χρόνια στο μύλο αυτόν. Η εποχή ήταν 68 και 69 σ' αυτό. Κατά τη διάρκεια της κατοχής εμείς όταν κήκε το σπίτι εδώ μετακινηθήκαμε και μείναμε ένα μικρό χρονικό διάστημα, ένα χειμώνα αν δεν κάνω λάθος μαζί με τέσσερις Παγκρατείκες οικογένειες. Ήτανε 1943 – 1944 που εμείς ζήσαμε εκεί μετά το κάψιμο του χωριού. Μετά μετακινηθήκαμε και μείναμε στο χάνι μέχρι το 1946. Το όνομα του που φέρει και σήμερα είναι “παλιόμυλος”.

Όταν ήτανε η ηλικία μας να 'ρθούμε εγώ κι ο Λάκης στο σχολείο εδώ μετακινηθήκαμε και μείναμε στο καλύβι 4 X 6 εδώ δίπλα, η γιαγιά μου η Μπότσαινα, οι δυο γονείς και τα τρία παιδιά. Έξι άτομα σ' ένα δωμάτιο 4 X 6. Εκεί περάσαμε σίγουρα ένα χειμώνα αν όχι δύο μέχρι να γίνει στοιχειωδώς ένα κομμάτι του σπιτιού που ήταν καμένο και που ξαναχτίσανε στο ίδιο ακριβώς σημείο και στα ίδια θεμέλια που είχε μείνει ένα κομμάτι.

Εν πολλή περιλήψη αυτή είναι η ζωή του πατέρα μου στου Φύλια ο οποίος πέθανε το 1994 σε ηλικία 84 ετών.

Ποια ήταν η τεχνική του μύλου;

Ο μύλος, η τεχνική του ήταν ο προγραμματισμός και ο διακανονισμός της απόστασης ανάμεσα στα δυο λιθάρια. Είχε δυο λιθάρια, δυο δηλαδή συγκροτήματα μύλων, το ένα άλεθε στάρι και το άλλο άλεθε κριθάρι και καλαμπόκι.

Η απόσταση ούτε ήξερα ποτέ πως καθοριζόταν. Καθοριζόταν από το πάχος του αλεύρου που ήθελες να βγάλεις. Υπήρχε μοχλός, κάτι σα λοστό που ανεβοκατέβαζε το πάνω λιθάρι το οποίο ήταν και εκείνο που γύριζε. Το κάτω λιθάρι ήταν σταθερό.

Η τεχνική ήταν στο χάραγμα του μύλου. Με το μηλοκόπι να δημιουργούν εγκοπές, δόντια. Το μηλοκόπι ήταν σαν ένα σφυρί που από τη μια μεριά ήταν κοφτερό μπροστά και αυτό έκανε αυλακώσεις στα λιθάρια και στα δύο, αντίθετα στο ένα από το άλλο, για να μένει ανάμεσα τους ο καρπός και να συνθλίβεται, να γίνεται αλεύρι.

Πως πληρωνόταν ο πατέρας σας;

Με ξάι. Το ξάι ήταν γύρω στις 5 οκάδες στις 100. Αλλά μη φανταστείς ότι ήταν ποτέ ειλικρινές αυτό. Η κλοπή παντού γινότανε. Άφηναν αλεύρι στα λιθάρια μέσα. Δε το πήγαιναν μέχρι το τέλος, το αλεύρι ήταν σε όγκο περισσότερο απ' ότι το σιτάρι. Δε ζυγιζόταν ποτέ και τίποτα απ' αυτά.

5. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΞΥΛΟΣΧΙΣΤΗ”

Όνομα: **Στέργιος Λαμπρόπουλος**

(τα στοιχεία του σε προηγούμενη συνέντευξη)

Ο πατέρας σας εκτός από μυλωνάς, ασκούσε και το επάγγελμα του ξυλοσχίστη. Τη θυμάστε από αυτή του τη δραστηριότητα;

Την περίοδο που ήμουν μαθητής των τελευταίων τάξεων γυμνασίου και ακολούθως στην Παιδαγωγική Ακαδημία, στις διακοπές, όταν δε δούλευα μεροκάματο, και τα Σαββατοκύριακα, σκίζαμε με τον πατέρα μου και με το Βασίλη τον αδερφό μου λεύκες, κυρίως λεύκες και πλατάνια στην Ξερόβρυση.

Τις κόβατε μόνοι σας τις λεύκες και τα πλατάνια;

Ναι τα κόβαμε και μόνοι μας με την κόφτρα που ήταν ένα μεγάλο πριόνι 1,5 μέτρο και το δούλευαν δυο άνθρωποι ο ένας από τη μια μεριά και ο άλλος από την άλλη, τα κάναμε ανάλογα με το μήκος που θέλαμε τα κουριά, τα ξύλα και τα τετραγωνίζαμε με το τσεκούρι, μετά τα σχίζαμε με το ειδικό τσεκούρι σανίδες, πατόξυλα, δοκάρια, κομμάτια ξύλα για διάφορα άλλα έπιπλα, χοντρά κυρίως ξύλα της εποχής εκείνης.

Φτιάχγατε κάποια υποδομή για να δουλεύετε το πριόνι;

Ναι, εφτιάχναμε τεζάχι με ξύλα που να έχει απόσταση από το έδαφος γύρω 1,20 έως ενάμισι μέτρο, όσο χρειάζεται για να μπορεί το πριόνι (καταρράχτης) να κατεβαίνει προς τα κάτω και να ανεβαίνει. Το πριόνι το δούλευαν δυο, ένας επάνω και ένας κάτω και όταν το ξύλο ήταν χοντρό πήγαιναν δυο κάτω. Ο επάνω τράβαγε το βάρος του πριονιού αλλά και οι αποκάτω το σπρώχνανε για να ανέβει το πριόνι πάνω. Το επάνω ανέβαινε κενό και κάτω κατεβαίνοντας έσχιζε. Κάτω το 'σπρωχνε ο αποπάνω και το τραβούσαν οι κάτω.

Ποιος το ακόνιζε το πριόνι;

Και εγώ ήξερα και ξέρω να διασελίζω και να ακονίζω το πριόνι αλλά ο πατέρας μου και ο Βελιονικολάκης νομίζω ότι ήταν καλύτερος τεχνίτης στο διασέλισμα.

Ο πατέρας σας με ποιους άλλους δούλευε μαζί;

Ο πρώτος συνεταίρος ήτανε ο Μπιστόλας (Μιχαλακόπουλος Κώστας), ο δεύτερος συνεταίρος όταν έφυγε από 'δω ο Μπιστόλας ήτανε ο Σαμαρόγιαννης (Καραμάνος Γιάννης) απ' τα Καλύβια. Και με το Μίτζα είχε δουλέψει το Χρίστο ο πατέρας μου και τελευταίος συνεταίρος ήτανε η κουμπανία Βελιονικολάκης και ο πατέρας του ο Χριστοδούλου ο Νίκος.

Πρωτομάστορας ποιος ήταν;

Ο πρωτομάστορας ήταν ο πατέρας μου. Αυτός 'έκανε και τον τετραγωνισμό του ξύλου και κυρίως έβαζε το ράμμα απάνω στο ξύλο με ζύγισμα για να βγαίνουν τετράγωνα τα κομμάτια του. Ακόμη θυμάμαι ξυλοσχίστες τον Τσιάνο και τον Κυριάκο του Μίτζα.

Ποια ήταν η δυνατότητα του ελάχιστου πάχους που μπορούσαν να βγάλουνε;

Δυόμισι με τρεις πόντους σανίδες βγάλαμε. Τη βεράντα που είχαμε φτιάξει εδώ ξύλινη και το πάτωμα ήτανε σανίδες από πλατάνια που είχαμε κόψει στου Λόρκα στην Ξερόβρυση.

Ο πλάτανος ήτανε σκληρός στο κόψιμο;

Όχι ήτανε μαλακό ξύλο. Το σκληρότερο από τα ξύλα που σχίζαμε ήτανε το δέντρο δηλαδή η δρυς.

Σκίζατε και δρυ;

Και βέβαια. Είχαμε βγάλει δόγκες και φτιάξαμε βουτσί από δρυ.

Τα βουτσιά ποιος τα έφτιαχνε;

Διάφοροι βαρελάδες από άλλα χωριά και μεταξύ αυτών και ο συγχωριανός μας ο Τσιάνος.

Στο χωριό μόνο ένα πριόνι για σκίσιμο υπήρχε;

Όχι, ήταν 3 – 4 πριόνια. Πριόνι είχε και ο Σαμαρόγιαννης, πριόνι είχε και ο πατέρας μου, πριόνι είχε και ο Μπιστόλας δικό του, κι ο Βελιονικολάκης. Πρωτομάστορας έχω την αίσθηση ότι ήταν ο πατέρας μου. Αυτός έκανε τα γκρουπ.

Την τέχνη αυτή που την είχε μάθει; Τον δίδαξε κάποιος;

Όχι, οι ανάγκες το επέβαλαν. Α! Ήταν κι ο Κουτσοθώδορος στην κλίκα γιατί εγώ ήμουν α σπουδαστής στην Ακαδημία ή είχα απολυθεί από στρατιώτης δε θυμάμαι ακριβώς την ημερομηνία. Τη σκεπή του Κώστα του Γιαννακόπουλος του σπιτιού που μένει τώρα ο Κώστας την είχαμε φτιάσει εμείς. Ο πατέρας μου, εγώ κι ο Κουτσοθώδορος.

Η σκεπή όμως είχε κάποια τεχνική. Πού την έμαθε;

Αφ' εαυτού. Αυτοδίδακτοι ήταν όλοι αυτοί οι μαστόροι. Κυρίως δάσκαλος εκ του μακρόθεν ήταν ο Ρέπης χωρίς να τους έχει πει ποτέ μαθητές αλλά τους εξοικείωνε με τις χοντρές δουλειές. Στου Κασίδη το κεφάλι μάθαιναν όλοι.

6. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΣΙΑΕΡΑ”

Όνομα: **Ανδρέας Γιαννακόπουλος**

(τα στοιχεία του σε προηγούμενη συνέντευξη)

Μιλήστε μου για το Χρίστο Γιαννακόπουλο και τη δραστηριότητα του στο χωριό.

Στη δεκαετία του 1950 που ζούσα στο ορεινό χωριό της επαρχίας Καλαβρύτων τα Φίλια, θυμάμαι, μικρό παιδί τότε, στο κέντρο του χωριού μου υπήρχε μία μικρή ρεματιά και κάτω από κάτι τεράστια δέντρα που τα λένε Πρίνους υπήρχαν δυο μικρά χαμόσπιτα κολλητά μεταξύ τους που έμενε ο Χρίστος Γιαννακόπουλος με την αδερφή του, τη γυναίκα του την Αρχοντούλα και τα παιδιά του.

Στην ουσία και στην πράξη αυτή η οικογένεια ήταν μια πολύ φιλήσυχη οικογένεια και ίσως από τις πλέον χρήσιμες του χωριού για τους λόγους που θα αναπτύξω πιο κάτω. Τη χρησιμότητα βέβαια αυτής της οικογένειας τότε εγώ δεν ήμουν σε θέση να αντιληφθώ. Όσο περνούσαν τα χρόνια και μεγάλωνα, από διηγήσεις του πατέρα μου και ακούσματα άλλων συγχωριανών μου μπόρεσα να καταλάβω τον κοινωνικό αλλά και παράλληλα λειτουργικό - οικονομικό ρόλο αυτής της οικογένειας και ιδιαίτερα του συγκεκριμένου ανθρώπου.

Πότε ακριβώς έζησε;

Μέχρι το 1955 νομίζω ότι ζούσε αλλά η αδερφή του πέθανε αργότερα.

... Αναλύω λοιπόν πιο κάτω όπως μου έλεγε ο πατέρας μου την ιδιόμορφη δραστηριότητα αυτού του ανθρώπου.

Την εποχή εκείνη το χωριό μου, όπως και τα περισσότερα χωριά της πατρίδας μας, λόγο οικονομικής δυσπραγίας και ελλείψεως μέσων συγκοινωνίας είχαν θα έλεγα μία κλειστή οικονομία και ο άνθρωπος αυτός έπαιξε ένα κοινωνικό ρόλο για να λειτουργήσει αυτή η κλειστή οικονομία.

Ο άνθρωπος αυτός κατά κύριο επάγγελμα ήτανε σιδηρουργός -χαλκιάς όπως έλεγαν - με την ευρύτερη της εποχής έννοια δηλαδή κατασκεύαζε γεωργικά εργαλεία και ό,τι είχε σχέση με το πετάλωμα των αλόγων, τα σαμάρια τους κ.λ.π. Παράλληλα έκανε τον κουρέα, ακόμα και τον οδοντίατρο του χωριού. Με μια δοντάγρα που είχε, έβγαζε τα δόντια σε όποιον είχε πρόβλημα

Και όλα αυτά που έκανε πώς τα είχε μάθει;

Σε αυτό δεν μπορώ να απαντήσω. Φαντάζομαι όμως ότι ή αυτοδίδακτος θα ήτανε ή θα είχε μάθει από τον πατέρα του που ήταν κι αυτός χαλκιάς, δεν έχω πληροφορίες.

Παράλληλα στα νιάτα του ήτανε και ένας κοινωνικά δραστήριος άνθρωπος. Συμμετείχε στα γλέντια του χωριού και χόρευε. Από διηγήσεις που έχω το ρυθμό του χορού τον έπαιρνε από το ταβούλι που χτύπαγε ο οργανοπαίχτης. Παρακολουθούσε το μάτι του την ταβουλόμετρα και αντί να ακούει με τα αυτιά του (διότι ήταν μουγκός και κατά συνέπεια

κωφάλαλος) έβλεπε με τα μάτια του την ταβουλόβεργα και ανάλογα έκανε το πάτημα στο χορό.

Όταν λέμε κλειστή οικονομία να τι ακριβώς συνέβαινε τότε. Οι καλλιεργητές, οι γεωργοί δεν είχαν πάντα τη δυνατότητα να πληρώσουν τη δουλειά του. Τα χρήματα ήταν λιγοστά αν όχι και ανύπαρκτα. Αυτός λοιπόν, ο οποίος επαναλαμβάνω ήταν ο σιδηρουργός, είχε για την εποχή εκείνη τα αναγκαία εργαλεία να μη πω μηχανήματα και μπορούσε να επιδιορθώνει το αλέτρι, το ξινάρι, τον κασμά, το φτυάρι, το ζυγό και αυτά που χρειάζονταν τα ζώα δηλαδή τα σαμάρια τους, τα πέταλα των αλόγων και πάσης φύσεως γεωργικά εργαλεία. Επαναλαμβάνω λοιπόν ότι οι άνθρωποι δεν είχαν να πληρώσουν. Έπρεπε να βρεθεί κάποια λύση γι' αυτούς να φτιάχνουν τα εργαλεία τους. Παράλληλα έπρεπε όμως και αυτός να ζήσει την οικογένεια του και ήτανε ένας πολύ καλός νοικοκύρης. Από ότι λέγανε δεν έλειπε από το σπίτι του τίποτα.

Πώς επέλυνε όμως αυτό το πρόβλημα ληφθεί δε υπόψη ότι δεν είχε τίποτα από κτηματική περιουσία εκτός από το σπίτι που κατοικούσε. Συν τοις άλλοις έπρεπε να εξασφαλίσει την επισκευή των εργαλείων του και τις πρώτες ύλες όπως ακατέργαστο σίδερο, κάρβουνο και ό,τι άλλο του ήταν απαραίτητο για τη δουλειά του. Για να επιλύει τα προβλήματα του στις συναλλαγές του είχε αναπτύξει ένα ιδιόρρυθμο σύστημα πληρωμής. Συγκεκριμένα σε κάθε εποχιακή συγκομιδή των καρπών της γης αυτός ήταν ο καλύτερος νοικοκύρης. Χαρακτηριστικά ποτέ του δεν έσπερνε χωράφια αλλά πάντα είχε το “γέννημα” όπως έλεγαν τότε δηλαδή το σιτάρι. Αμπέλια δεν είχε δικά του κι όμως είχε τα βαρέλια του με το κρασί. Πρόβατα δεν είχε κι όμως είχε το γάλα του, το τυρί του, είχε τα πάντα.

Πως το πετύχαινε; Την εποχή του θερισμού έπαιρνε το μουλári του και πέρναγε από όλα τα νοικοκυριά που είχαν μαζέψει τα στάρια τους στα αλώνια για να τα αλωνίσουν και από κάθε οικογένεια έπαιρνε ένα φόρτωμα δεμάτια δηλαδή στάχυα τα οποία τα συγκέντρωνε σε ένα δικό του αλώνι, τα αλώνιζε και έβγαζε το σιτάρι του, το κριθάρι του και ό,τι έβγαине την εποχή του καλοκαιριού. Λέγανε δε ότι ο μουγκός είχε το καλύτερο αλώνι του χωριού. Την εποχή του τρυγητού έκανε ακριβώς το ίδιο. Έπαιρνε το ζώο του και πήγαινε σε κάθε νοικοκύρη και έπαιρνε μια γιδιά μούστο, η οποία ήταν φτιαγμένη από το δέρμα της γίδας, και με μία κατάλληλη επεξεργασία γινότανε ασκός το οποίο μπορούσε να κρατάει το μούστο. Το ίδιο ακριβώς έκανε και με το καλαμπόκι που ήταν αργότερα, με τα φασόλια, την άνοιξη με τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το τυρί, το γάλα. Για όλα αυτά τα προϊόντα που έπαιρνε είχε την υποχρέωση να φτιάχνει τα εργαλεία των αγροτών εντελώς δωρεάν. Με την έναρξη του φθινοπώρου είχανε όλοι οι συμπατριώτες φτιάξει το αλέτρι τους, το ξινάρι τους, τον κασμά τους, τα πάντα από την αρχή του καλοκαιριού στο μουγκό ο οποίος δεν έπαιρνε από κανέναν χρήματα. Πήγαιναν, τους πετάλωνε τα ζώα, τους κούρευε και έκανε και κάθε άλλη ανάλογη εργασία που ήταν απαραίτητη.

Αυτός ο άνθρωπος δεν είχε άλλες ανάγκες εκτός από τη διατροφή τη δικιά του και της οικογένειάς του; Γιατί από την παραπάνω περιγραφή φαίνεται πως η αμοιβή του για κάθε εργασία ήταν αποκλειστικά σε είδος (κυρίως γεωργικά προϊόντα) κι όχι σε χρήματα.

Σαφώς και είχε. Είχε ανάγκες εκτός του φαγητού, για ρούχα, για φάρμακα ενδεχομένως, αλλά κατά βάση για να αγοράσει ή να επισκευάσει τα εργαλεία του και μικρό μέρος από την πρώτη ύλη που χρησιμοποιούσε δηλαδή ακατέργαστο μέταλλο και πετροκάρβουνο και έτσι έπρεπε να βρει χρήματα για να καλύψει αυτές τις ανάγκες. Επειδή όμως είχε το καλύτερο αλώνι, του περίσσευναν στάρια και μέρος από αυτό του πούλαγε. Επειδή ήτανε μοναδικός τεχνίτης στην περιφέρεια, ερχόσαν από τα γειτονικά τα χωριά την Κώκκοβα ή Σκοτάνη, του Τσορωτά ή Λευκάσιο και άλλα μικρότερα χωριά της περιφέρειας τα οποία δεν είχαν δικό τους μάστορα και τους επισκεύαζε τα εργαλεία. Από αυτούς τους ανθρώπους έπαιρνε χρήματα. Με τα χρήματα λοιπόν που έπαιρνε από αυτούς τους ανθρώπους και τα χρήματα που συγκέντρωνε από τυχόν περίσσευμα σταριού που το πουλούσε κατάφερνε και είχε ένα μικρό χρηματικό απόθεμα για να καλύπτει και τις βιοτικές και τις επαγγελματικές του ανάγκες.

Εδώ πρέπει να πω ότι την πρώτη ύλη σε ακατέργαστο μέταλλο κατά βάση τη προσκόμιζαν σε αυτόν οι ίδιοι οι αγρότες που την αγόραζαν από τα Μαξείκια. Τα δε κάρβουνα που ήτανε απαραίτητα για να καεί το καμίνι και να ζεσταίνεται το σίδερο προκειμένου να το κατεργαστεί αναγκάζόταν να το φτιάχνει μόνος του κατά το μεγαλύτερο μέρος. Την εποχή που δεν είχε δουλειά πήγαινε μαζί με την αδερφή του στο Καλογερίκο που είναι μία τοποθεσία στην περιοχή της μονής του Αγ. Αθανασίου όπου έβγαζε μεγάλες ρίζες από πουρνάρια και παλιά κομμένα δέντρα, καθόσον απαγορευόταν από το μοναστήρι να κόβει ανεπτυγμένα δέντρα, τις έκαιγε αρκετές ώρες και έτσι σχημάτιζε τα κάρβουνα.

Αυτός ήτανε ο Χρίστος Γιαννακόπουλος σε γενικές γραμμές.

Η δραστηριότητα του ήταν στη δύση της δεκαετίας του 1950, οπότε και απεβίωσε σφραγίζοντας πιστεύω το τέλος μιας παραδοσιακής τέχνης της λεγόμενης μεταλλοτεχνίας ή του χαλκιά ή επί το λαϊκότερο του γύφτου.

7. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΣΙΔΕΡΑ”

Όνομα: Θανάσης Κανέλλος

Χρονολογία Γέννησης: 1914

Καταγωγή: Φύλια Αχαΐας

Μορφωτικό επίπεδο: Απόφοιτος εξαταξίου Γυμνασίου

Επάγγελμα: Σιδηρουργός, συνεχιστής της δουλειάς του Χρίστου Γιαννακόπουλου στο χωριό.

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος.

Κατοικία: Φύλια Αχαΐας.

Μιλήστε μου για τον Χρίστο Γιαννακόπουλο και το επάγγελμα του εδώ στο χωριό.

Ήτανε σιδεράς. Επαγγέλετο το επάγγελμα του σιδερά. Αυτός χρησιμοποιούσε κάρβουνο. Το κάρβουνο για να δουλέψει το έβγαζε από ρίζες δέντρων από το Καλογερίκο στη Μονή Αγ. Αθανασίου. Άνοιγε ένα λάκκο, έριχνε μέσα τις ρίζες των δέντρων, έβαζε φωτιά και μετά τις εσκέπαζε με χώμα για τρεις ημέρες και έτσι γινότανε το κάρβουνο που χρησιμοποιούσε στο καμίνι του(αφού το αναμίγνυε και με κάρβούνα καλυτέρας ποιότητας που τα αγόραζε από την Τρίπολη) που επεξεργάζοντο σίδερα. Είχε στο μαγαζί του ένα μηχανήμα το λεγόμενο φουσερό. Μ’ αυτό εξέστενε τα σίδερα στο καμίνι.

Πώς ακριβώς λειτουργούσε αυτό;

Αυτό λειτουργούσε με έναν άνθρωπο. Ήτανε μεγάλο. Είχε διστάσεις περίπου 1,50 επί 1,20 επί 1. Ένας άνθρωπος το δούλευε. Ήτανε σαν το θειαφιστήρι που θειαφίζουμε τα αμπέλια με τη διαφορά όμως ότι το θειαφιστήρι είχε ένα θάλαμο αέρος ενώ το φουσερό είχε δύο θαλάμους με τρεις πάτους που λειτουργούσαν με ασφαλιστικές βαλβίδες.

Ποια ήταν η δραστηριότητα του γενικότερα;

Ήτανε εδώ στην κοινότητα Φυλίων αυτός. Ήτανε μάστορας, σιδεράς και πληρωνότανε για τις εργασίες του μια φορά το χρόνο (αυτό το είδος της πληρωμής – συνεργασίας το έλεγαν κοντότα). Εμάζευε δεμάτια όταν ερχόταν ο θέρους, κυρίως σιτάρια, κριθάρια. Πήγαινε και έπαιρνε από τα χωράφια τα καλύτερα δεμάτια και τα αλώνιζε, από τον κάθε νοικοκύρη, από τον κάθε ζευγολάτη. - Ζευγολάτες λεγόσαν τότε αυτοί που σπέρνανε. Κι έτσι έβγαζε το ψωμί του. Αλλά κι όποιος δεν είχε να του δώσει, του έφτιαχνε κι αυτού τα εργαλεία. Όταν τρυγούσαν τα αμπέλια έπαιρνε και το κρασί του. Έπαιρνε που και που και από κανέναν λεφτά.

Τι άλλα εργαλεία χρησιμοποιούσε;

Χρησιμοποιούσε το αμόνι. Έβαζε τα σίδερα επάνω και τα έπλαθε με το σφυρί του και με τη βαριά. Αλλά για τη βαριά έπρεπε να έχει και δεύτερο άτομο, βοηθό για να χτυπάει η βαριά το σίδερο και να πλάθετε. Είχε την τσιμπίδα του που έπιανε τα σίδερα τα καυτά. Είχε και τη βρεχτούρα που ήταν ένα μακρύ σίδερο που στην άκρη είχε σουμάκι (ένα είδος χόρτου

που χρησιμοποιούσαν για να φτιάχνουν σαμάρια) το οποίο το εβούταγε σε ένα κουβά νερό και μ' αυτό κατάβρεχε τα κάρβουνα για να μην χωνεύουν γρήγορα.

Τι έφτιαχνε αυτός ο άνθρωπος;

Αυτός έφτιαχνε τα διάφορα γεωργικά εργαλεία όπως αλέτρι, ξινάρι, κασμά, φτυάρι, ζυγούς, δρεπάνια. Ακόμη έφτιαχνε πέταλα και αλογόκαρφα για να πεταλώνουν τα ζώα.

Πολλές φορές στην ανάγκη πηγαίνανε σ' αυτόν και τους έβγαζε τα δόντια με την δοντάγρα και επίσης τους κούρευε αυτός με μια μηχανή η οποία ήτανε μισοχαλασμένη.

Αυτά τα γεωργικά εργαλεία πως τα παρασκεύαζε;

Άναβε το καμίνι με κάρβουνα και μετά με το φουσερό που έβγανε αέρα, δυνάμωνε πολύ τη φωτιά. Έπειτα έπαιρνε το ακατέργαστο σίδερο, το έβανε μέσα στη φωτιά μέχρι που να κοκκινίσει. Η φωτιά ήτανε τόσο δυνατή που αν το άφηνε το σίδερο θα έλειωνε. Έστερα το έβγανε με μια τσιμπίδα, το έβαζε απάνω στο αμόνι και με το σφυρί και τα κοπίδια του και με το ζουμπά το κατεργαζότανε για να δώσει σχήμα σε όποιο εργαλείο ήθελε.

Κατά την ώρα της κατεργασίας χρησιμοποιούσε το μπουράζο δηλαδή βόρακα για να καθαρίζουν τα σίδερα από τις σκουριές κι όταν η φωτιά του ήτανε δυνατή και ήθελε να την χαμηλώσει για να μην του καούν τα κάρβουνα, της πέταγε απάνω λίγο άμμο ή την εκατάβρεχε με τη βρεχτούρα.

Είχε και μια αδερφή που λέγανε Αγγέλλω. Αυτή τον βοήθαγε στη δουλειά του. Δούλευε το φουσερό, βάρανε τη βαριά και μάζευε τα ξύλα για τα κάρβουνα.

Τι δουλειά του που την είχε μάθει;

Νομίζω από τον πεθερό του το Νασούλη που ήταν κι εκείνος σιδεράς (γύφτος). Το πατρικό σπίτι της πεθεράς του είναι αυτό που μένουν σήμερα οι Κυριτσαίοι.

8. Συνέντευξη για το επάγγελμα του “ΧΑΝΙΤΖΗ”

Όνομα: Βασίλης Σακελαρόπουλος

Χρονολογία Γέννησης: 1912

Καταγωγή: Φύλια Αχαΐας

Μορφωτικό επίπεδο: Απόφοιτος εξαταξίου γυμνασίου.

Επάγγελμα: Τραπεζικός υπάλληλος

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος

Κατοικία: Φύλια Αχαΐας

Εσείς διατηρούσατε χάνι στο χωριό;

Ναι το είχε ο πατέρας μου από τον παππού του πριν το 1900 και ήταν εδώ από το χωριό στην Ξερόβρυση πάνω στο δρόμο 111 που συνδέει την Τρίπολη με την Πάτρα και τον Πύργο.

Εκτός από το δικό σας χάνι, υπήρχε άλλο;

Ήταν κι άλλο χάνι στην Ξερόβρυση, του Τσουτσικά.

Υπάρχει ακόμη το Χάνι αυτό;

Τώρα έχει γκρεμιστεί. Έχει μείνει ένα καλύβι μόνο. Είναι ιδιοκτησία του Κωτούλα. Ο Κωτούλας το 'χε και το 'χει δώσει προίκα στη γυναίκα του Τάκη που πέθανε, του μαραγκού, του τεχνίτη από τη Χόβολη, της Ελένης. Το παιδί κάθεται στα Μαζέικα και δουλεύει τη δουλειά του πατέρα του που είναι μαραγκός

Σε ποια απόσταση είναι από το δικό σας;

Κολλητά είναι. Από δω ως την εκκλησία περίπου 200 μέτρα.

Δουλεύανε παράλληλα και τα δυο χάνια;

Εδουλεύανε τα χάνια εκείνη την εποχή. Εδουλεύανε τότε γιατί πέρναγε κόσμος πολύς απάνω και κάτω. Εκοιμόντουσαν κόσμος. Είχε νερό μέχρι τον Ιούνιο. Την Ξερόβρυση που λέμε. Μόλις σταμάταγε η Ξερόβρυση ήταν το πηγάδι. Ήταν και πολλά πηγάδια και βολεύσαν εκεί.

Τα δρομολόγια που έκανε ο κόσμος ποια ήταν;

Ο δρόμος Πάτρα – Τρίπολη είναι. Πέρναγε μπροστά από τα χάνια. Απ' το δικό μας το χάνι πέρναγε κολλητά, επάιρναγε μπροστά στα σπίτια τότε ο δρόμος.

Ο πατέρας σας το λειτουργήσε τότε σαν αρχοντικό ο ίδιος;

Ο μπάρμπα Πάνος όχι. Ήταν ο πατέρας μου. Ήταν παιδί τότε. Ο πατέρας μου ήταν 20 χρονών.

Επί τον ημερών του παππού σας δηλαδή δούλεψε ουσιαστικά;

Και απ' τον πατέρα μου. Ο πατέρας μου δούλεψε μετά το 1900, 1903, 4, 5, 6 εκείνα τα χρόνια δούλεψε το χάνι.

Αυτό το χάνι που είχε γκρεμιστεί, το δικό μας, το Σακελαρέικο, το 1950 είχε εγκαταλειφθεί ο χώρος, είχε καταστραφεί και άρχισαν και κλέβαν τα αγκωνάρια. Στα επάνω καλύβια είχανε πέσει όλες οι σκεπές.

Θυμήθηκα εκείνο που μου 'λεγαν για του Αλί Μπαρούτα το χάνι, ήταν εκεί που λέμε στους Πολέμους, μόλις βγαίνεις απ' την περιφέρεια μας προς Τρίπολη. Εκεί φαίνεται όλος ο δρόμος των Μαζέικων με το δρόμο που πάει για Τρίπολη. Εκεί λίγο πιο πέρα είν' ένα στενό, τους Πολέμους το λένε εκείνο εκεί. Είναι καμιά πεντακοσαριά μέτρα από το στενό εκείνο. Εκεί σ' εκείνο το σημείο δεξιά κάτω προς το ποτάμι ήταν κάποτε ένα χάνι. Αυτό ήταν το χάνι του Αλί Μπαρούτα. Έφυγε, πέθανε αυτός και κάτω απ' όλο αυτό το συγκρότημα δεν έμεινε ούτε πέτρα γιατί τα πήραν όλα. Και πάντα μου έλεγε ο πατέρας μου: τι διάολο, θα αφήσεις το χάνι να γκρεμιστεί, να γίνει σαν του Αλί Μπαρούτα;

Η φράση: αυτός είναι Αλί Μπαρούτης από αυτόν τον άνθρωπο προήλθε;

Μάλλον έχει σχέση μ' αυτή την ιστορία. Δεν το ξέρω καλά. Μπορεί αυτός που 'χε το χάνι να ήτανε σπάταλος και να τα διέλυσε όλα.

Το δικό σας Χάνι πρόσφερε και φαγητό ή μόνο ύπνο;

Άκουσε να δεις. Ήταν ένα διώροφο πέτρινο καλοχτισμένο σπίτι αρκετά μεγάλο. Όπως ήταν μέσα είχε ένα δωμάτιο ξύλινο και είχε και τζάκι και το άλλο ήτανε ελεύθερο. Εκεί λοιπόν πηγαίνανε στρώνανε, κοιμόσανε με τα ρούχα που είχανε ή με κανένα ρούχο που υπήρχε εκεί.

Είχανε κάτω το κατώι, το χειμώνα, βάνανε τα ζα τους, δικοί μου τους πουλάγανε τη ζωοτροφή, το κριθάρι, το κρασί και ό,τι άλλο υπήρχε.

Υπήρχε περίπτωση για μαγειρεμένο φαγητό;

Αναλόγως περιπτώσεως ναι, αλλά αυτοί δεν είχαν ρολόι και δεν ξέρανε αν είναι μια ή δέκα το βράδυ για να μαγειρέψουνε. Στου Τσούτσικα όμως το χάνι εμαγειρεύανε, είχε εστιατόριο ο Τσούτσικας. Νομίζω ότι του Τσούτσικα το χάνι λειτούργαγε καλύτερα. Του Τσούτσικα το χάνι λειτούργησε και σαν ταβέρνα και μάλιστα είχε μάγειρα. Λειτούργησε καλύτερα.

Ο Τσούτσικας ήτανε Φιλαίος;

Ναι. Οικονόμου λεγότανε και ήτανε Φιλαίος.

Δηλαδή είχε λειτουργήσει σαν κανονικό Χάνι με εστιατόριο;

Εκείνο είχε ταβέρνα, είχε κρασί, μπορεί να είχε και σκόρδο και κρεμμύδι, της εποχής εκείνης ότι υπήρχε, είχε ντομάτες – είχε και περιβόλι αυτός – είχε και πηγάδι δικό του, το πρόλαβα εγώ, ήτανε πάνω στη μεριά κατά το δρόμο και υπάρχει ακόμα το πηγάδι. Είχε αντλία το μαγκανοπήγαδο. Και ο πατέρας μου είχε μαγκανοπήγαδο.

Είχατε αναγκαστεί να μείνετε μόνιμα για κάποια χρονική περίοδο στο Χάνι;

Το οίκημα μετά την κατοχή είχε αρχίσει να εγκαταλείπεται και να φθείρεται αλλά εγώ το μάζεψα. Γιατί αν δεν υπήρχε αυτό, εγώ θα είχα σκοτωθεί στα Καλάβρυτα. Το

σκέπασα, ασφάλισα τους τοίχους μέσα κι έξω. Το φτιάχνω για την ιστορία, να μη γίνει σα του Αλί Μπαρούτα.

Τον συνδέω με το γεγονός της σφαγής των Καλαβρύτων. Εγώ όταν σκότωσαν οι Γερμανοί τους κατοίκους στα Καλάβρυτα, υπηρετούσα στα Καλάβρυτα στην Αγροτική Τράπεζα Καλαβρύτων, το σπίτι μας στο χωριό μας το είχαν κάψει τον Ιούνιο του 43. Τα Καλάβρυτα κάηκαν 13 Δεκέμβρη του 1943. Το δικό μας κάηκε τον καλοκαίρι του 43 και οι γονείς μου δουλεύανε στην Ξερόβρυση. Και διότι υπήρχε η Ξερόβρυση δηλαδή το χάνι έφυγα απ' τα Καλάβρυτα και πήγα εκεί. Ήταν Δεκέμβρης. Πού θελα πάω. Αν δεν ήταν εκείνο το στέκι δε θα μπορούσα να φύγω απ' τα Καλάβρυτα όπως δε φύγανε και οι άλλοι.

Συναισθανθήκατε τον κίνδυνο;

Βεβαίως αφού είδα ότι ερχόσαν από δέκα μεριές με σύγκλιση προς τα Καλάβρυτα οι Γερμανοί, τι δηλαδή να μας κάνουν βίζιτα ερχόσαν; Κι όχι μόνο αυτό, έσωσα και κάμποσους. Διότι υπήρχε εκείνο το σπίτι έφυγα απ' τα Καλάβρυτα πριν να φτάσουν οι Γερμανοί. Στις 5 Δεκεμβρίου έφυγα, στις 13 έγινε η σφαγή αλλά προηγουμένως κλείστηκε ο τόπος, τα 'χαν κλείσει ολόγυρα δε μπορούσες να σταθείς, και σκοτώνανε όποιον βρίσκανε στο δρόμο παντού. Έφυγα τη νύχτα με το μακαρίτη το Βασίλη τον Ντρίβα, τον άντρα της Γεωργίας.

Το κτίσμα αυτό είναι του πατέρα σας;

Όχι, του πατέρα μου δεν είναι και δεν ξέρω αν δεν είναι και του παππού μου, μάλλον είναι του προπάππου μου.

Μιλάμε ενδεχομένως για εποχή του 1821;

Όχι το 21 αυτοί πολεμούσαν. Ο προπάππος μου ήταν οπλαρχηγός. Γεννήθηκε το 1803. Ήταν 18 χρονών στην επανάσταση και πέθανε το 1885. Εκείνος είχε φτιάξει το σπίτι τούτο.

Μιλάμε γι' αυτόν που είναι εντοιχισμένη μια πλάκα προς τιμή του;

Ο πατέρας του ήτανε εκείνος. Ο Θόδωρος Σακελαρίου. Ο δεύτερος λεγόταν Θεοδωρόπουλος στην αρχή από το όνομα του πατέρα του. Ο πρώτος ήταν ένας παππούς που είχε γεννηθεί το 1730. Γύρω στα 1830 με 50 πρέπει να χτίστηκε και να λειτούργησε ως χάνι. Όχι το 1830.

Εσείς από του Φίλια πότε φύγατε;

Το 1935 έφυγα. Ήμουν τότε 22 χρονών Έβγαλα το γυμνάσιο στα Μαζέικα. Πήγα και ένα χρόνο στα Καλάβρυτα. Μετά άμα έφυγα από δω χρόνια ολόκληρα δεν ερχόμουνα καθόλου αλλά αργότερα άμα κατάπεσε ο πατέρας μου ερχόμουν και τον έβλεπα. Είμαι 89 χρονών.

Μήπως είχατε και μύλο; Νερόμυλο;

Ναι είχαμε και μύλο γύρω στα 1925 – 26 αλλά αυτός δούλευε με πετρέλαιο και τον είχαμε συνεταιρικό με κάποιον από τα Μαζέικα.

Υπάρχουν τα λιθάρια του;

Όχι τα πήραν Τον πήρε εκείνος που τον είχε. Τον πήρε και τον πήγε στη Στρέζοβα όλο αυτό το συγκρότημα και μου φαίνεται εκεί θα ξέμεινε τελικά. Αυτόν τον είχε κάποιος Αναγνωστόπουλος που ήταν στα Μαζέικα. Τον είχε κάπου στο Λεβίδη αλλά στο μεταξύ βγήκαν οι κυλινδρόμυλοι και δε μπορούσε να δουλέψει αυτός και τον είχε φέρει αυτός για να δουλέψει συνεταιρικός με τον πατέρα μου. Το εγκατέστησαν στο χάνι στην Ξερόβρυση αλλά δεν πήγε καλά εκεί η δουλειά και το πήρε αυτός ύστερα από κάμποσο καιρό.

.....τη συνδρομή και των άλλων εγώ θυμάμαι το Αναστέικο πηγάδι, το θυμάμαι που το ανοίξαμε, το άνοιξε ο μπάρμπα Νικολής ο μακαρίτης, ο πατέρας του Θόδωρου. Το πηγάδι το Αναστοπουλείκο το οποίο παίρναμε νερό όλα τα χρόνια και ο Μαρινόγιαννης μόνος του το άνοιξε. Μόνοι τους τ' ανοίγανε αλλά τους βοηθάγανε. Ο ένας με τον άλλο.

Ήτανε κανένας ειδικός πηγαδής;

Όχι ειδικός. Αναμεταξύ τους. Ό,τι ήξερε ο καθένας το λέγανε και το φτιάχνανε. Ε, το μάντρωμα ήτανε λίγο δύσκολο. Είχε δύσκολο μάντρωμα. Για τη μάντρα βάνανε ένα τεχνίτη. Βάνανε ξέρω γω τους Δημητρακαίους. Κάποιους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αθανασόπουλος Κωνστ. Θάνος, Σοφάδες, Ο τόπος μας, Μέρος Β', Επαγγέλματα στην αχλύ του μύθου, Αθήνα 1998.
- Αναγνωστάτος Λ. Ανδρέας, Ιστορικά και λαογραφικά ανέκδικα της Ιθάκης, Εκδόσεις Σπύρος Δενδρινός.
- Αποστολόπουλος Κ. Δ., Εισαγωγή στην Αγροτική Οικιακή Οικονομία, Αθήνα 1998.
- Βουρνάς Τάσος – Γαρίδη Ελένη, Η παράδοση, Εκδόσεις Αφών Τολίδη, Αθήνα.
- Γερουνιάκης Ι. Κανάκης, Η Κρήτη στο πρόσφατο παρελθόν, Βιβλιοεκδοτική, Αθήνα 1998.
- Γιαννακόπουλος Ανδρέας, “Οδοιπορικό στα αμπέλια”, Τα Φύλια και οι απανταχού Φιλιώτες, τριμηνιαία ενημερωτική, μορφωτική και ψυχαγωγική επιθεώρηση, Έτος 3^ο, Τεύχος 10, Απρίλιος – Μάιος – Ιούνιος 2001.
- Γκίκας Π., Η κηροπλαστική στη Φλώρινα και στην Έδεσσα, Αθήνα 1995
- Δάφκος Παύλος και Ιωσήφ, Κηροπλάστες Φλώρινας.
- Έγγραφα από το αρχείο της Κοινότητας Φυλίων.
- Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός, Δεύτερος τόμος Λαϊκές τέχνες, Μουσική – Χορός – Θέατρο Σκιών, Μ. Βογιατζόγλου, Μ. Δ. Δρακοπούλου, Λ. Καζολέα-Δετζώρτζη, Λ. Κασαγλή, Ε. Κεσισόγλου, Λ. Κουζηνόπουλος, Κ. Παπαδημητρίου, Α. Σιδέρη, Εκδόσεις Γνώση, Αθήνα.
- Ζώρα Πόπη, Λαϊκή τέχνη, Ελληνική Τέχνη, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994.
- Η καθημερινή (εφημερίδα), ένθετο Επτά ημέρες, “Μύθοι Ελληνικοί στη ζωγραφική”, Αθήνα 29/4/2001.
- Ήμελλος Στεφ Δ. – Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικ., Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής λαογραφίας, αριθμ. 17, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο), Ακαδημία Αθηνών Αθήνα 1983.
- Καβάφη Π. Κ. Άπαντα, Εκδοτικός Οργανισμός Πάπυρος.
- Κακριδής Θ., Ελληνική Μυθολογία, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1986.
- Καποδάση-Σωτηροπούλου Χρυσούλα, “Η σιδηρουργία στην Ελλάδα. Το παράδειγμα του Πύργου Τήνου”, Εθνογραφικά, Αφιέρωμα στην Τεχνολογία, Τόμος 6, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Ναύπλιο 1989.
- Κοινοτική Πρωτοβουλία Leader II, Φυλλάδιο του Υπ. Γεωργίας

- Λέκκας Γ. Νικ., Η ξενοδοχία παρ' Ἑλλησιν, Υπουργεῖο Εθνικῆς Οικονομίας, Προλογικὸ σημεῖωμα – επιμέλεια: Μελέτης Γκιόκας, Αθήνα 1999.
- Λουκόπουλος Δημήτρης, Αιτωλικαὶ οικήσεις, σκεύη καὶ τροφαί, Εκδόσεις “Δωδώνη”, Αθήνα Γιάννινα 1984.
- Μερακλῆς Γ. Μιχάλης, Κοινωνικὴ συγκρότηση, Ελληνικὴ λαογραφία Α' τόμος, “Ογδοη ἐκδοση, Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1998.
- Ρηγόπουλος Θ. Κανέλλος, Τα μεταφυτευμένα λουλούδια, Το χωριὸ Φύλια Καλαβρύτων, Λαογραφία, Πάτρα, 1990.
- Σελίδα στο Internet: www.in.gr. (Αγροτουρισμός).
- Σπαθάρη – Μπεγλίτη Ελένη, Ιστορικὴ καὶ κοινωνικὴ λαογραφία Ανατολικῆς Θράκης, “Νέα Σύνορα” Εκδοτικὸς Οργανισμὸς Λιβάνη, Αθήνα 1997
- Συναδινὸς Νάσιος, οἱ τεχνίτες τῆς Στεμνίτσας, Λαογραφία, Αθήνα 1997.
- Παπαγεωργίου Κ. Λ., Αγροτικὴ Πολιτικὴ, Πανεπιστημιακὲς παραδόσεις, Αθήνα 1999.
- Φιλίππου Δ. Εμμανουήλ, Η ἐννοια τῆς παραδόσεως καὶ ἡ Ἥπειρος, Διάλεξη του Καθηγητῆ στὴν “Ἡπειρωτικὴ Εταιρεία”, Αθήναι, Ιανουάριος 1980.

