

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

**Παραδοσιακή οικοσκευή, οικοτεχνία και οικοβιώματα
του Δήμου Κορθίου Άνδρου**



Επιβλέπουσα Καθηγήτρια:

Γεωργιτσογιάννη Ε.

Φοιτήτρια:

Πασχάλη Μαρουλιώ

Α.Μ. 9736

Τριμελής Επιτροπή:

Γεωργιτσογιάννη Ε.

Θεοδωροπούλου Ε.

Χρυσικοπούλου Π.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	1
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	2
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ.....	3
1.1 Το Ανδριώτικο σπίτι.....	7
1.1.1 Τυπολογία.....	7
1.1.2 Υλικά δομής.....	9
1.1.3 Μορφολογία.....	11
1.2 Ο Εξοπλισμός του σπιτιού.....	12
1.2.1 Οικοσκευή.....	12
1.2.2 Επίπλωση.....	15
1.2.3 Ρουχισμός του σπιτιού.....	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ.....	19
2.1 Κεντητική.....	19
2.2 Πλεκτική.....	22
2.3 Υφαντική.....	24
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ.....	26
3.1 Οι ρόλοι των μελών της οικογένειας.....	26
3.2 Οι καθημερινές ασχολίες των γυναικών.....	28
3.3 Διατροφή.....	32
3.3.1 Φαγητά.....	32
3.3.2 Γλυκά.....	39
3.3.3 Ποτά.....	42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ- ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	44
4.1 Συμπεράσματα.....	44

4.2 Προτάσεις.....45

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....50

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ.....52

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....54

1. Συνέντευξη.....54

2. Συνέντευξη.....63

3. Νανουρίσματα.....69

4. Παραδοσιακές συνταγές.....71

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ.....72

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η πατρίδα μου, η περιοχή του Κορθίου στην Άνδρο, έχει πλούσια παράδοση, μια παράδοση που την κάνει να διαφέρει από το υπόλοιπο νησί. Η αγάπη μου, λοιπόν, και το ενδιαφέρον μου για τον τόπο καταγωγής μου, καθώς και η δίψα μου για έρευνα ήταν αυτά που με οδήγησαν στην εκπόνηση της συγκεκριμένης εργασίας.

Σκοπός της μελέτης είναι η συλλογή και η καταγραφή λαογραφικού υλικού σχετικά με την παραδοσιακή οικοσκευή, την οικοτεχνία και τα οικοβιώματα της περιοχής, με απώτερο στόχο να συμβάλω κι εγώ όσο μπορώ στη διατήρηση και διάσωση της πολιτισμικής κληρονομιάς του τόπου μου και, στη μέσω αυτής, βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής.

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την εκπόνηση της συγκεκριμένης πτυχιακής μελέτης ήταν η εξής: πρώτα από όλα, συγκέντρωση προφορικού υλικού, με τη μέθοδο των συνεντεύξεων, από κατοίκους της περιοχής, στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε επιτόπια έρευνα και συγκεντρώθηκε το απαραίτητο φωτογραφικό υλικό και τέλος ακολούθησε η μελέτη σχετικής βιβλιογραφίας.

Η εργασία αποτελείται από τέσσερα κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο περιγράφεται αναλυτικά το παραδοσιακό σπίτι με την οικοσκευή, την επίπλωση και τον ρουχισμό του. Το δεύτερο κεφάλαιο ασχολείται με τις βασικές μορφές οικοτεχνίας που αναπτύχθηκαν στην περιοχή, δηλαδή την κεντητική, την πλεκτική και την υφαντική. Στο τρίτο περιγράφονται αναλυτικά οι καθημερινές ασχολίες των γυναικών, καθώς και η παραδοσιακή διατροφή της περιοχής. Στο τέταρτο και τελευταίο κεφάλαιο, καταγράφονται τα συμπεράσματα που προέκυψαν από αυτή τη μελέτη, καθώς και ορισμένες προτάσεις για την διάσωση και την διατήρηση του τοπικού παραδοσιακού πολιτισμού και τα οφέλη που μπορούν να προκύψουν από αυτή για τη βιώσιμη ανάπτυξη του τόπου και για τον σύγχρονο άνθρωπο γενικότερα.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά όλους όσους βοήθησαν για την εκπόνηση της εργασίας αυτής και ιδιαίτερα το Δήμαρχο Κορθίου κ. Ιωάννη Γλυνό και τους υπαλλήλους του δήμου, την υπεύθυνη του Λαογραφικού Μουσείου Κορθίου, τους υπεύθυνους της Καΐρειου Βιβλιοθήκης Άνδρου, καθώς και τους κατοίκους της περιοχής των οποίων η συμβολή υπήρξε πολύτιμη για τη συλλογή προφορικών μαρτυριών, φωτογραφικού υλικού, και βιβλιογραφίας. Ευχαριστώ επίσης την καθηγήτριά μου κυρία Ευαγγελία Γεωργιτισογιάννη, η οποία υπήρξε συμβοηθός και συμπαραστάτης μου καθ' όλη τη διάρκεια της εκπόνησης της

εργασίας, καθώς επίσης και τις κυρίες Ελένη Θεοδωροπούλου και Παναγιώτα Χρυσικοπούλου, λέκτορες στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, για τις πολύτιμες συμβουλές τους.

Ευελπιστώ, τέλος, ότι το πόνημα αυτό θα αποτελέσει ερέθισμα για την εκπόνηση και άλλων ερευνών για τον τόπο.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Άνδρος είναι το βορειότερο νησί των Κυκλάδων και δεύτερο σε έκταση (374 τετραγωνικά χιλιόμετρα) μετά την Νάξο. Το σχήμα της είναι επίμηκες με διεύθυνση από Β-ΒΔ προς Ν-ΝΑ. Όλο το νησί έχει ορεινή τοπογραφία με μια κεντρική οροσειρά που κορυφώνεται στο Πέταλο και την Κουβάρα, ενώ ψηλότερη κορυφή είναι ο Προφήτης Ηλίας, με ύψος 997μ. Νότια εκτείνεται η ορεινή περιοχή Καταφύγι-Γερακώνες και ακόμα νοτιότερα ο ορεινός όγκος της Ράχης.

Το κύριο λιμάνι του νησιού είναι το Γαύριο, που έχει τακτική σύνδεση με τη Ραφήνα, ενώ τα λιμάνια στο Μπατσί, στη Χώρα και στο Κόρθι διαθέτουν υποδομή για ιδιωτικά και αλιευτικά σκάφη.

Στη δυτική πλευρά της Άνδρου βρίσκονται οι μεγάλες υπήνεμες παραλίες του νησιού, εύκολα προσπελάσιμες και αξιοποιημένες τουριστικά, ενώ οι παραλίες της βορειοανατολικής και νοτιοανατολικής πλευράς του νησιού, προσελκύουν όσους αναζητούν ησυχία και άγρια ομορφιά.

Το νησί έχει αρκετά ποτάμια, ρέματα, χείμαρρους και πολλές πηγές. Οι ρεματιές έχουν πλούσια βλάστηση με πλατάνια και καρυδιές και στις πλαγιές, ιδιαίτερα στα νότια, αφθονούν οι βελανιδιές. Μεγάλο μέρος των πλαγιών έχει διαμορφωθεί από πολύ παλιά σε πεζούλες, με τη βοήθεια ξερολιθίων, που λέγονται «αιμασιές». Γύρω από τους οικισμούς απλώνονται ελαιώνες, κτήματα με λεμονιές και περιβόλια. Στα νερά και στην πλούσια βλάστησή της, οφείλει η Άνδρος και τις αρχαίες προσωνυμίες της, Υδρούσα, Λασία, Νωναγρία και Έπαγρις.

Στη βορειοδυτική πλευρά του νησιού, η βλάστηση είναι θαμνώδης και μπορεί κανείς να δει πέρδικες, γεράκια ή και σπανιότερα είδη αρπακτικών πουλιών, όπως ο σπιζαετός, ενώ στις απόκρημνες ακτές του νησιού φωλιάζουν αγριοπερίστερα και πετροχελίδονα.¹

Η Άνδρος διοικητικά αποτελεί επαρχία με τρεις δήμους, Άνδρου, Κορθίου και Υδρούσας. Στην απογραφή του 1991 ο πληθυσμός του νησιού ήταν 8781 κάτοικοι.

Ο δήμος Κορθίου, με τον οποίο θα ασχοληθούμε σ' αυτή την εργασία, δημιουργήθηκε για δεύτερη φορά (η πρώτη ήταν στις αρχές του αιώνα) το 1999. Καταλαμβάνει το νότιο τμήμα του νησιού και αποτελείται από τα εξής έξι δημοτικά διαμερίσματα: Όρμου Κορθίου, Κόρθι, Καππαριάς, Κοχύλου, Παλαιοκάστρου, και

¹ Internet: w.w.w.andros.gr

Συνετίου. Ο συνολικός μόνιμος πληθυσμός του δήμου είναι περίπου 2.000 άτομα, αλλά τους καλοκαιρινούς μήνες τριπλασιάζεται.

Ο δήμος Κορθίου διασχίζεται από δύο ορεινούς όγκους, τους Γερακώνες στα βόρεια, που αποτελούν και το φυσικό όριο με τον δήμο Άνδρου, και τη Ράχη νοτιότερα. Ανάμεσά τους, υπάρχει η εύφορη κοιλάδα του Κορθίου, αλλά και το επιβλητικό φαράγγι στα Διποτάματα, με τα άφθονα τρεχούμενα νερά και τους πολυάριθμους νερόμυλους. Στην περιοχή υπάρχουν, επίσης, πολλές όμορφες αμμουδερές παραλίες.

Το διοικητικό και οικονομικό κέντρο του δήμου είναι ο Όρμος. Πλαισιώνεται, ωστόσο, από πολλούς οικισμούς, με κυριότερους το Κόρθι με την Αγία Τριάδα, τα Αηδόνια με την γραφική πηγή, την Πίσω Μεριά με την εκτεταμένη περιοχή του Στενού, την Καππαριά με την Πλάκα και τον Άγιο Γεώργιο στο Φαράλη, την περιοχή Παλαιοκάστρου, το Κοχύλου με το Κάστρο της Φανερωμένης και το γραφικό Συνετί στο τέλος του φαραγγιού των Διποταμάτων.²

Όσον αφορά την ιστορία του νησιού, πρέπει να σημειωθεί ότι η παρουσία της Άνδρου ήταν σημαντική στα αρχαία χρόνια, χάρη στον υλικό και πνευματικό της πλούτο, αλλά κυρίως, ακόμα και τότε, χάρη στη ναυτική της δύναμη.

Ελάχιστα ευρήματα της εποχής του λίθου και του χαλκού υπάρχουν, που να πιστοποιούν την ύπαρξη οικισμού προϊστορικής περιόδου στο νησί. Επώνυμος οικιστής και πρώτος βασιλιάς του νησιού ήταν ο Άνδρος. Αργότερα το νησί εποίκιστηκε από τους Πελασγούς. Στη γεωμετρική εποχή ιδρύθηκε ο οικισμός της Ζαγοράς, που άκμασε από το 700 έως το 500 π.Χ, αλλά έσβησε απότομα. Κατά τον 7^ο αιώνα, η Άνδρος υπήρξε μητρόπολη τεσσάρων σημαντικών αποικιών στην περιοχή της Χαλκιδικής και του Στρυμωνικού Κόλπου. Ήταν οι αποικίες Άκανθος, Σάνη, Στάγειρα και Αργίλος.³

Ο σπουδαιότερος οικισμός των κλασικών χρόνων ήταν χτισμένος στη θέση της σημερινής Παλαιόπολης. Φαίνεται ότι ιδρύθηκε όταν εγκαταλείφθηκε ο οικισμός της Ζαγοράς. Κατά τον Πελοποννησιακό Πόλεμο, η Άνδρος παρατάχθηκε με πλοία και οπλίτες στο πλευρό των Αθηναίων. Το 411 π.Χ, οι Άνδριοι αποσκίρτησαν από την Αθηναϊκή συμμαχία και πήγαν με το μέρος της Σπάρτης, αλλά επανεντάχθηκαν στη Β' Αθηναϊκή Συμμαχία το 378 π.Χ. Μετά τη μάχη της Χαιρώνειας (338 π.Χ), όπου

² Internet: w.w.w.korthi.gr

³ Δημ. Πασχάλης, *Ιστορία της νήσου Άνδρου*, Εκδόσεις Δαρδανός, Αθήνα 1995, σ σ 197-217, σ σ 254-297

πολέμησαν μαζί με τους Αθηναίους, η πόλη-κράτος της Άνδρου πέρασε στη Μακεδονική κυριαρχία.⁴

Από το 315 π.Χ. έως το 31 π.Χ., το νησί πέρασε διαδοχικά κάτω από ρωμαϊκή, μακεδονική, πτολεμαϊκή και δεύτερη μακεδονική κυριαρχία. Το 199 π.Χ. στρατεύματα από την Ρώμη και την Πέργαμο, πολιορκήσαν και άλωσαν την Παλαιόπολη. Η Άνδρος παρέμεινε υπό την Πέργαμο των Ατταλιδών, έως ότου παραχωρήθηκε στους Ρωμαίους.⁵

Στα πρώιμα βυζαντινά χρόνια, το νησί εντάχθηκε διοικητικά στην επαρχία Νήσων, με πρωτεύουσα τη Ρόδο. Ο χριστιανισμός διαδόθηκε από τους πρώτους αιώνες στους κατοίκους του νησιού.

Με την άλωση της Κωνσταντινούπολης από τους σταυροφόρους, η Άνδρος πέρασε στα χέρια των Ενετών. Το 1207 παραχωρήθηκε στον Μαρίνο Δάνδολο, συγγενή του Δόγη της Βενετίας και παρέμεινε στην κυριαρχία του ως το 1566. Οι Βενετοί, για να προστατεύσουν το νησί από τις αλλεπάλληλες πειρατικές επιδρομές και από τους Τούρκους, έχτισαν αμυντικούς πύργους, κάστρα και βίγλες. Στην περίοδο της Ενετοκρατίας ανάγεται και η άφιξη των Αλβανών, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν κυρίως στο βόρειο τμήμα του νησιού.

Η Άνδρος πέρασε στην τουρκική κυριαρχία το 1566, ύστερα από σύμφωνη γνώμη των κατοίκων της. Το γεγονός της ηθελημένης υποταγής παρείχε ιδιαίτερα προνόμια στο νησί. Την πραγματική διοίκηση στον τόπο μέχρι τον 17^ο αιώνα ασκούσαν οι απόγονοι βυζαντινών, φράγκικων και ανδριώτικων οικογενειών που είχαν υιοθετήσει το φεουδαρχικό ενετικό σύστημα. Την περίοδο 1770-1777 την Άνδρο, όπως και τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων, έλεγχαν οι Ρώσοι μέσω ενός τοπικού άρχοντα.⁶

Η οικονομία του τόπου εξακολούθησε να είναι αγροτική, στο Κάτω Κάστρο όμως, είχε αρχίσει να αναπτύσσεται μια νέα τάξη, οι ναυτικοί (γεμιτζήδες), που το 19^ο αιώνα πρόβαλε τις δικές της αξιώσεις. Το 1813 η Άνδρος είχε 40 καράβια χωρητικότητας 2.800 τόνων και περίπου 400 ναυτικούς.

Τον Μάιο του 1821, έπειτα από συγκέντρωση του λαού, αποφασίστηκε η συμμετοχή των Ανδριωτών στον Αγώνα του υπόδουλου Γένους, με πολεμιστές, χρήματα και πολεμικά καράβια. Πρωτεργάτης της κίνησης αυτής υπήρξε ο

⁴ Ο.π, σ σ 321-335

⁵ Ο.π, σ σ 369-391

⁶ Internet: w.w.w.Korthi.gr, Δημ. Πασχάλης, ό.π, σ σ 5-195

φιλόσοφος Θεόφιλος Καΐρης. Το 1822 έως και το 1828 ξέσπασαν κοινωνικά κινήματα στο νησί, όπως αυτό του Δημητρίου Μπαλή, με κύρια αφορμή την αβάσταχτη φορολογία που είχαν επιβάλει οι τοπικοί άρχοντες. Η Άνδρος εντάχθηκε στο Ελληνικό κράτος τον Φεβρουάριο του 1830 με το Πρωτόκολλο του Λονδίνου.⁷

Το 1835 ο Καΐρης ίδρυσε στην Άνδρο σχολείο για τα ορφανά του αγώνα. Το σχολείο γρήγορα απέκτησε μεγάλη φήμη, αλλά ο ιδρυτής του κατηγορήθηκε ως αρνητής «των θείων Γραφών και των ιερών παραδόσεων». Η φημισμένη σχολή έκλεισε το 1839 και ο ίδιος ο Καΐρης πέθανε στην φυλακή. Λίγες μέρες μετά τον θάνατό του τον αθώωσε ο Άρειος Πάγος.⁸ Ωστόσο, εκτός από τη σχολή του Θεόφιλου Καΐρη, είχε ιδρυθεί και παλιότερα, το 1813, με φροντίδες των αρχιερέων Κωνσταντινουπόλεως Νεοφύτου και Ιωάσαφ και του ιερομόναχου Σαμουήλ, σχολείο στο Κόρθι και συγκεκριμένα στο χωριό Μοσχίωνας. Η σχολή είχε δύο τμήματα, σχολαρχείο και δημοτικό.⁹

Όσον αφορά τη ναυτιλία, μετά το 1880 από ιστιοφόρος μετατράπηκε σε ατμήλατη. Η ανδριώτικη ναυτιλία κατόρθωσε να ξεπεράσει την κρίση των δύο Παγκόσμιων Πολέμων και αποτελεί μέχρι και σήμερα βασική πηγή πλούτου για τον τόπο. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια εξίσου σημαντική πηγή εσόδων για το νησί είναι και ο τουρισμός, ενώ χρόνο με τον χρόνο όλο και λιγότεροι ασχολούνται με την γεωργία.

⁷ Internet: w.w.w.korthi.gr, Δημ. Πασχάλης, ό.π, σσ 377-421

⁸ Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Θέματα Νεότερης και Σύγχρονης Ιστορίας από πηγές, ΟΕΔΒ, Αθήνα 1995, σ 80

⁹ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», *Λαογραφικά και Παραδόσεις Κορθίου*, Αθήνα 1978, σ 43

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ

1.1 Το Ανδριώτικο Σπίτι

1.1.1 Τυπολογία

Σαφής διαχωρισμός μεταξύ των διαφόρων τύπων κατοικίας στην Άνδρο δεν υπάρχει, ωστόσο, προς διευκόλυνση της μελέτης, συνήθως διακρίνονται οι εξής κατηγορίες σπιτιών, που ισχύουν και γενικότερα στην ελληνική παραδοσιακή κατοικία: το μονώροφο ή μακρινάρι, το υπερυψωμένο μονώροφο, το διώροφο και ο πύργος.

Στο μονώροφο, όλοι οι χώροι, οι χώροι κατοικίας, δηλαδή, και οι βοηθητικοί, είναι τοποθετημένοι στο ισόγειο, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι βρίσκονται και στο ίδιο επίπεδο.

Στην περίπτωση της μονώροφης κατοικίας, μπαίνει κανείς από την αυλή κατ' ευθείαν στη σάλα ή την κουζίνα. Από την σάλα μπαίνει στις κάμαρες, ενώ η κουζίνα και η σάλα δεν επικοινωνούν άμεσα μεταξύ τους.

Το υπερυψωμένο μονώροφο παρουσιάζει βασική διαφορά από το απλό μονώροφο στη διάταξη των βοηθητικών χώρων, αφού με την ανύψωση του πατώματός του δημιουργούνται από κάτω ημιυπόγειοι χώροι, ένα μέρος των οποίων επιχωματώνεται και το υπόλοιπο χρησιμοποιείται για τους βοηθητικούς χώρους. Έτσι σ' αυτόν τον τύπο κατοικίας, το ρόλο της αυλής που πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με τη σάλα και την κουζίνα, παίζει το δώμα ενός από τους βοηθητικούς χώρους.¹⁰

Όσον αφορά τα διώροφα σπίτια, η διάταξή τους διαφέρει από χωριό σε χωριό. Ο πιο διαδεδομένος τύπος είναι ο εξής: το ισόγειο αποτελεί μια ολοκληρωμένη κατοικία, σαν να μην υπάρχει ανώι, ενώ στο ανώι υπάρχει μόνο μια κάμαρα και μια σάλα. Οι δύο όροφοι επικοινωνούν πάντοτε με εξωτερική πέτρινη σκάλα και με εσωτερική κινητή που καταλήγει σε «γκλεβανή», δηλαδή σε καταπακτή. Εκτός από αυτό τον συνδυασμό δωματίων, συναντώνται και άλλοι συνδυασμοί δωματίων στους δύο ορόφους, χαρακτηριστικό της προσωπικότητας του Ανδριώτη που θέλει να προσαρμόσει τον χώρο που κατοικεί αποκλειστικά στις δικές του ανάγκες και απαιτήσεις.

Οι πύργοι, τέλος, είναι κατοικίες που διαθέτουν ίδιους χώρους με τα άλλα είδη σπιτιών, αλλά τις περισσότερες φορές μεγαλύτερους. Η βασική διαφορά τους

¹⁰ Αθ. Αραβαντινός, «Το λαϊκό σπίτι στην Άνδρο», *Το Ελληνικό Λαϊκό Σπίτι*, Ε.Μ.Π, Αθήνα 1981, σ σ 109-117

από τους άλλους τύπους κατοικίας, έγκειται στον αριθμό των πατωμάτων, που συνεπάγεται και διαφορές στην εξωτερική τους εμφάνιση. Χαρακτηριστικό είναι ότι στην Άνδρο συνήθιζαν να ονομάζουν πύργους τα τριώροφα σπίτια.¹¹

Στο Ανδριώτικο χωριάτικο σπίτι, κάθε δωμάτιο έχει δικό του καθορισμένο προορισμό. Κάθε χώρος έχει τη δική του λειτουργική αξία, γι' αυτό και το σπίτι παρουσιάζει μια ορθή και ολοκληρωμένη μορφή κατόψεως. Εκτός από τη σάλα, υπάρχουν οι κρεβατοκάμαρες και το αποχωρητήριο, (ο χώρος αυτός σε ορισμένους πύργους και αρχοντικά βρίσκεται μέσα στο κυρίως σπίτι, ενώ σ' όλα τα άλλα βρίσκεται μαζί με τους βοηθητικούς χώρους), η κουζίνα και ένα μικρό σοδειαστικό (αποθήκη).

Οι διαστάσεις των δωματίων ποικίλουν ανάλογα με τον προορισμό τους, έτσι η σάλα μπορεί ν' αρχίζει από τα τρία μέτρα πλάτος και να καταλήγει σε γενικές διαστάσεις 5,5 Χ 5,5 ή 4Χ8 μέτρα και σε πολλές περιπτώσεις ακόμα μεγαλύτερη. Οι μεγάλες διαστάσεις της, οφείλονται όχι μόνο στον συνδυασμό των γνωστών προορισμών διημερεύσεως, υποδοχής και εορτών, αλλά και στο γεγονός ότι την εποχή που στην Άνδρο ανθούσε η σηροτροφία, άπλωναν τα κουκούλια των μεταξοσκωλήκων σε σχάρες (τις καλαμωτές), μέσα στην σάλα.¹²

Όσο για τις κάμαρες, σ' ένα παραδοσιακό σπίτι συνήθως υπάρχουν μια έως τρεις, με διαφορετικές διαστάσεις (η μικρότερη συνήθως δεν ξεπερνάει τα 2,0Χ2,5 μέτρα, ενώ η μεγαλύτερη μπορεί να φτάνει τα 3,5Χ4,0 μέτρα ή και περισσότερο). Αυτή η διαφορά διαστάσεων είναι απαραίτητη και εξυπηρετεί καλύτερα την οικογένεια. Η κουζίνα είναι και αυτή άνετη, μερικές φορές, μάλιστα, έχει μια επιμήκη μορφή, οπότε χρησιμεύει και ως καθημερινό.

Τέλος, οι βοηθητικοί χώροι δεν είναι απαραίτητοι σε κάθε σπίτι. Στα πιο φτωχά, ένα σοδειαστικό δίπλα στην κουζίνα ή ακόμα ένας πρόχειρα κατασκευασμένος φούρνος στην αυλή καλύπτουν τις άμεσες ανάγκες της οικογένειας. Συνήθως, οι βοηθητικοί χώροι αυξάνουν σε μέγεθος, ανάλογα με τις ανάγκες της οικογένειας, και πολλές φορές φτάνουν σε επιφάνεια το μέγεθος των κυρίων χώρων.¹³

¹¹ Ο.π, σ σ 109-117

¹² Ο.π, σ σ 109-117

¹³ Ο.π, σ σ 109-117

1.1.2 Υλικά δομής¹⁴

Τα περισσότερα σπίτια θεμελιώνονταν πάνω σε βράχο. Ως βασικό οικοδομικό υλικό χρησιμοποιούνταν ο σχιστόλιθος. Ο τοπικός σχιστόλιθος εξασφάλιζε πέτρες που είχαν ορθογώνιο σχήμα, ενώ τα κενά που δημιουργούνταν συμπληρώνονταν με σφήνες και το συνδετικό κονίαμα ήταν χωματολάσπη, αφού δεν υπήρχε ασβεστόλιθος, από τον οποίο θα μπορούσαν να πάρουν ασβέστη. Έτσι η αντοχή των τοίχων εξασφαλιζόταν περισσότερο από την καλή έδραση της πέτρας και λιγότερο από το κονίαμα. Τα μεγέθη των λίθων δεν ήταν μεγάλα και μόνο στις γωνίες του σπιτιού και στους λαμπάδες των ανοιγμάτων χρησιμοποιούνταν μεγάλα αγκωνάρια. Το πάχος των τοίχων ήταν μεγάλο (60-90cm.). Σε αρκετές μάλιστα περιπτώσεις, στα κατώγια των σπιτιών, το πάχος του τοίχου αυξανόταν από κάτω προς τα πάνω με εκφορικό σύστημα.

Οι τοίχοι των σπιτιών σοβατίζονταν και ασβεστώνονταν με οικονομία και μόνο όπου υπήρχε ανάγκη. Σχεδόν πάντα, σοβατίζονταν μόνο οι κύριες όψεις που λόγω του νότιου προσανατολισμού, ήταν ευπρόσβλητες απ' τη βροχή. Η εξωτερική επιφάνεια του σοβά διαμορφωνόταν με ιδιαίτερο τρόπο. Με ένα ειδικό μυστρί τον «μαλά», που είναι κοντύτερο και πλατύτερο απ' τα συνηθισμένα, ο σοβάς που έπεφτε σε δύο στρώσεις, στρωνόταν και πατιόταν, για να στερεωθεί στον τοίχο. Το πάτημα γινόταν σε οριζόντιες λωρίδες, η μια κοντά στην άλλη, που η μορφή τους έδινε στο σοβάτισμα την ιδιαίτερη ονομασία του «σαρδέλωμα», κοινή σε πολλά νησιά των Κυκλάδων. Ο κύριος λόγος που το σοβάτισμα γινόταν μ' αυτό τον τρόπο, ήταν για να κατευθύνονται τα αναπόφευκτα σκασίματα του σοβά σε σημεία επιλεγμένα και προφυλαγμένα απ' το νερό.

Οι φέρουσες κατασκευές του σπιτιού ήταν οι εξωτερικοί και οι εσωτερικοί τοίχοι, ενώ υπάρχουν και λίγοι ελαφροί μεσότοιχοι. Όσον αφορά τη στέγαση των σπιτιών, πρέπει να αναφερθεί ότι τα ανοίγματα που έπρεπε να καλυφθούν ήταν μικρού μεγέθους, 3-4 μ. και σπανιότερα 5-6 μ. Στους ισόγειους χώρους, δηλαδή στο κατώι και στα γύρω βοηθητικά κτίσματα, η στέγαση τις περισσότερες φορές γινόταν με σχιστόπλακες. Με εκφορικό σύστημα αυξανόταν το πάχος των τοίχων από κάτω προς τα πάνω, ώστε το μεταξύ τους άνοιγμα να μικρύνει, για να καλυφθεί με τις διαθέσιμες σχιστόπλακες.

¹⁴ Γ. Μακρής, *Τα αγροτικά σπίτια της Άνδρου*, Ε.Μ.Π, Αθήνα 1998, σ σ 10-15

Σε λίγες περιπτώσεις το άνοιγμα γεφυρώνονταν με δοκάρια από κυπαρίσσια. Το πάτωμα των χώρων αυτών παρέμενε χωμάτινο. Από πάνω το δάπεδο του ορόφου διαμορφωνόταν με βρεγμένο χώμα που πατιόταν πάνω στις σχιστόπλακες ή σπανιότερα, με ξύλινο σανίδωμα, στην περίπτωση που το άνοιγμα καλυπτόταν με ξύλινα δοκάρια.

Σε περιπτώσεις που το δάπεδο του ορόφου χρησιμοποιούνταν σαν βεράντα, το δώμα διαμορφωνόταν με σχιστόπλακες. Στο ανώι, όπου βρίσκονταν οι χώροι διαβίωσης, τα ανοίγματα γεφυρώνονταν με δοκάρια από ξύλο κυπαρισσιού σε απόσταση 40 cm. το ένα από το άλλο. Πάνω από τα δοκάρια και εγκάρσια σε αυτά τοποθετούνταν σχιστόπλακες, ένα στρώμα από φρύγανα και φύκια και, τέλος, χώμα. Το χώμα έπεφτε σε τρεις στρώσεις με διαφορετική σκοπιμότητα η κάθε μια. Η πρώτη ήταν λάσπη, η δεύτερη ξερό χώμα και η τελευταία κοσκινισμένη ξηρή άργιλος που διαμόρφωνε και τις ρύσεις, τα σημεία δηλαδή από όπου έφευγε το νερό. Με τη χρησιμοποίηση της αργίλου προσπάθησαν να αντιμετωπίσουν το πρόβλημα της στεγάνωσης. Με το βρέξιμο της αργίλου και το πάτημά της με πέτρινο ή μαρμάρينو κύλινδρο τη «μπίλια», σχηματιζόταν μια κρούστα σκληρή και αδιαπέραστη από το νερό για λίγους μήνες. Η διαδικασία αυτή ήταν απαραίτητη τουλάχιστον μια φορά το χρόνο, συνήθως το Σεπτέμβριο και ονομαζόταν μπίλιασμα.

Στο δώμα η συγκέντρωση των νερών γινόταν με ένα χαμηλό στηθαίο, το πέτρωμα. Στο σημείο αυτό και περιμετρικά σ' όλο το σπίτι υπήρχε μια κορνίζα από σχιστόπλακες, το ακρόδωμα, που προεξείχε από τους τοίχους. Πρόκειται για σχιστόπλακες που κάλυπταν όλο το πάχος των τοίχων εκεί που τελείωναν στο ύψος του δώματος, για να μην περνάει το νερό στους τοίχους. Το πέτρωμα στερέωνε τις σχιστόπλακες, για να μην τις παίρνει ο αέρας. Όταν το δώμα χρησιμοποιούνταν και σαν βεράντα, τότε το στηθαίο έπαιρνε μεγαλύτερο ύψος και στο πάχος του διαμορφώνονταν κτιστά καθίσματα, τα «παγκάλια» ή «καμπάλια».

Τα νερά απομακρύνονταν με μια κατακόρυφη υδρορροή, τον «κάναλο», που διαμορφωνόταν στο επίχρισμα των εξωτερικών τοίχων. Σε περιπτώσεις που δεν χρησιμοποιούνταν αυτό το είδος υδρορροής, η απομάκρυνση των νερών γινόταν από το ύψος του δώματος με σχιστόπλακες ή κεραμίδια.

Οι πόρτες συνήθως ήταν δίφυλλες, ακόμα και οι εσωτερικές, και φτιάχνονταν, είτε ταμπλαδωτές είτε καρφωτές. Όσο για τα παράθυρα, αποτελούνταν από τα σκούρα τζαμιλίκια και την σιδεριά, δηλαδή ένα σιδερένιο κιγκλίδωμα.

Όλα αυτά που αναφέρθηκαν παραπάνω παρατηρούνται στα παλιά παραδοσιακά χωριάτικα σπίτια. Αυτοί οι τρόποι κατασκευής έχουν πάψει να χρησιμοποιούνται και πολλά από τα υλικά αυτά έχουν αντικατασταθεί από τα σύγχρονα υλικά.

1.1.3 Μορφολογία¹⁵

Η λιτότητα και η σωστή λειτουργικότητα που χαρακτηρίζει το ανδριώτικο σπίτι, επηρεάζει ουσιαστικά όλη την εξωτερική του εμφάνιση. Οι φυσικές ανωμαλίες του εδάφους, η σκοπιμότητα της λειτουργίας και η όσο το δυνατόν καλύτερη χρησιμοποίηση των δυνατοτήτων κάθε υλικού, μαζί με την εφαρμογή μιας σωστής οικοδομικής, συντελούν στη δημιουργία ενός μικρού σύνθετου συγκροτήματος, που χωρίς ν' αποτελείται από ξεχωριστά τμήματα, δίνει μια πλήρη εικόνα μερών και συνόλου. Η διαφοροποίηση αυτή των όγκων, προέρχεται από την οικοδομική σκοπιμότητα και την ανάγκη προσαρμογής του κτηρίου στο έδαφος, οι χώροι, παραδείγματος χάρι δεν μπορούν να έχουν το ίδιο ύψος, η σάλα απαιτείται να είναι ψηλότερη από την κουζίνα και τα άλλα δωμάτια, ενώ τα βοηθητικά δωμάτια να είναι χαμηλότερα. Η διαφορά αυτή φαίνεται στην πρόσοψη και κυριαρχεί έτσι και εξωτερικά ο μεγάλος όγκος των κυριοτέρων δωματίων, που τον αναδεικνύουν οι μικρότεροι όγκοι των άλλων χώρων.

Στο ένα απ' τα δύο φύλλα της, συνήθως ξύλινης πόρτας, υπάρχει το πορτέλο, το μικρό παραθυράκι που μπορεί ν' ανοίξει ανεξάρτητα από το υπόλοιπο σώμα, ενώ ένα πέτρινο αέτωμα στολίζει συχνά το πρέκι, το οριζόντιο δηλαδή δοκάρι, της πόρτας. Από την είσοδο, που σπάνια στην Άνδρο μπορεί να είναι ένας στεγασμένος χώρος, μπαίνει κανείς στην αυλή, που συνήθως είναι στρωμένη με πλάκες.

Η σκάλα, παίρνει μια ξεχωριστή θέση, που γίνεται αντιληπτή από τον επισκέπτη. Η σκάλα που ανεβάζει στο ανώι είναι συμπαγής, κτισμένη από σχιστόλιθο και την ακολουθούν πέτρινα πεζούλια, που τις περισσότερες φορές είναι βαθμιδωτά. Οι σκάλες, πάλι, που οδηγούν στο δώμα είναι απλές, από σχιστόπλακες, στερεωμένες στο πάχος ενός εξωτερικού τοίχου. Πολλές φορές η σκάλα δεν αρχίζει αμέσως από το έδαφος, αλλά από κάποιο ύψος, ώστε το ανέβασμα να μην είναι εύκολο σε όλους.

¹⁵ Αθ. Αραβαντινός, ο.π (σημ. 10), σ σ 121-123

Η μετάβαση από τον τοίχο στο δώμα γίνεται συχνά με το συνηθισμένο κορνιζάκι, το οποίο αποτελείται από σχιστόπλακες που εξέχουν 5-15 cm. Η απόληξη του δώματος χωρίς κορνιζάκι δεν συνηθίζεται παρά μόνο στα χωριά του Κορθίου, όπου για να ποικίλουν την απλουστευμένη απόληξη, τοποθετούν στις γωνίες κυρίως διακοσμητικούς πυργίσκους.

Ένα βασικό στοιχείο που διακόπτει την οριζόντια γραμμή του δώματος είναι ο κάπασος ή καμινάδα, δηλαδή η καπνοδόχος που παρουσιάζεται σε μεγάλη ποικιλία όχι μόνο ως προς το σχήμα αλλά και το μέγεθος.

Τα ανοίγματα στο ανδριώτικο σπίτι είναι λίγα σε αριθμό και περιορίζονται στις αναγκαίες διαστάσεις που εξασφαλίζουν το φωτισμό και τον αερισμό του χώρου. Στο εσωτερικό του σπιτιού, οι πόρτες και τα παράθυρα παρουσιάζονται πιο τονισμένα. Το απλό, εξωτερικό, ευθύγραμμο πρέκι, δίνει τη θέση του σ' ένα καμπύλο που βρίσκεται πιο ψηλά και ακόμα μπορεί να παρουσιαστεί και σαν ανακουφιστικό τόξο του ευθύγραμμου πρεκιού. Τέλος, είναι χαρακτηριστική η μείωση του πάχους της ποδιάς του παραθύρου σε σχέση με τον υπόλοιπο τοίχο.

1.2 Ο εξοπλισμός του σπιτιού

1.2.1 Οικοσκευή

Απαραίτητο συμπλήρωμα του σπιτιού και επομένως άμεσα συνδεδεμένο με αυτό είναι τα έπιπλα και τα σκεύη που διαθέτει. Αυτά αποτελούν αντικείμενα καθημερινής πρακτικής αξίας και ανάγκης, αλλά και αντικείμενα με πολιτισμικό ευρύτερα χαρακτήρα, που εκφράζουν προτιμήσεις του ανθρώπου, καλλιτεχνική ευαισθησία, συναισθηματικές ροπές, κοινωνικές και οικονομικές καταστάσεις και συνθήκες, αφού αποτελούν όχι απλώς στατικά, αλλά ζωντανά λειτουργικά στοιχεία στη ζωή και στις δραστηριότητες του ανθρώπου.¹⁶

Τα σκεύη αυτά, εξυπηρετούν την βασική ανάγκη του ανθρώπου, δηλαδή την ανάγκη της παρασκευής, προσφοράς και λήψεως της τροφής, ενώ άλλα προορίζονται για την αποθήκευση καρπών, στερεών ή υγρών.¹⁷

Ειδικότερα στην υπό μελέτη περιοχή, κάθε σπίτι διέθετε απαραίτητα, πρώτα από όλα, μαγειρικά σκεύη. Τις περισσότερες φορές συνήθιζαν να μαγειρεύουν σε πήλινα τσουκάλια και σπανιότερα σε τεντζερέδες, δηλαδή χάλκινες κατασρόλες που

¹⁶ Στεφ. Ήμελλος, Ζητήματα παραδοσιακού υλικού βίου, Έκδοση συλλόγου προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993, σ 40

¹⁷ Ο.π., σ 56

συχνά τις γάνωναν εσωτερικά. Για το μαγείρεμα στον ξυλόφουρνο χρησιμοποιούσαν χάλκινα ή μπακιρένια, όπως ονομάζονταν, ταψιά, τα οποία ήταν γανωμένα εσωτερικά. Επιπλέον, χρησιμοποιούσαν και το «πλακερό», ένα βαθύ ταψί με χειρολαβές και καπάκι, το οποίο χρησίμευε τόσο για το ψήσιμο στο φούρνο όσο και για το ψήσιμο στη φωτιά. Τέλος, από την κουζίνα δεν έλειπε το χάλκινο τηγάνι. Τα παραπάνω σκεύη υπήρχαν σε διάφορα μεγέθη. Το γάνωμά τους αναλάμβαναν ειδικοί τεχνίτες, οι γανωτζήδες, οι οποίοι γυρνούσαν στα χωριά, για να καλύψουν τις ανάγκες των κατοίκων.¹⁸

Τα μαγειρικά σκεύη συμπλήρωναν το γουδί και ο μύλος. Το γουδί είναι ένα κυλινδρικό, άλλοτε ξύλινο και άλλοτε χάλκινο, δοχείο, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν το γουδοχέρι. Το γουδί χρησίμευε κυρίως για το λιώσιμο του σκόρδου κατά την παρασκευή της σκορδαλιάς. Ο μύλος ήταν ένα μπρούντζινο, μακρόστενο, κυλινδρικό αντικείμενο με μαχαίρια εσωτερικά, το οποίο χρησίμευε για το κόψιμο του καφέ και το τρίψιμο του πιπεριού.¹⁹

Για το ζύμωμα του ψωμιού χρησιμοποιούσαν μια μεγάλη ξύλινη σκάφη, μέσα στην οποία έφτιαχναν τη ζύμη και έπειτα, πάνω σ' ένα μακρόστενο ξύλο, την «πλαστήρα», έπλαθαν το ψωμί. Απαραίτητη στην παρασκευή του ψωμιού ήταν η πινακωτή, ένα μακρόστενο ξύλινο σκεύος με υποδοχές, όπου τοποθετούσαν το ψωμί, για να «ανέβει». Αφού «ανέβαινε» η ζύμη, καθάριζαν τον φούρνο με τον «πανιστή», ένα ξύλο με καθαρό πανί στην άκρη, για να μαζεύει τη στάχτη από τον φούρνο και, στη συνέχεια, με το «φουρνοκότη», ένα ξύλινο φτυάρι, τοποθετούσαν το ψωμί στο φούρνο, για να ψηθεί.

Όταν η ποσότητα του σιταριού ή του κριθαριού που έπρεπε να αλέσουν για την παρασκευή του ψωμιού δεν ήταν μεγάλη, τότε το άλεθαν στο σπίτι χρησιμοποιώντας τον χειρόμυλο. Ο χειρόμυλος αποτελούνταν από δύο στρογγυλές, πέτρινες πλάκες, που εφάπτονταν η μία πάνω στην άλλη. Η κάτω πλευρά παρέμενε σταθερή, ενώ η πάνω είχε ένα ξύλινο μοχλό και περιστρεφόταν αλέθοντας με τον τρόπο αυτό τα δημητριακά.²⁰

Τα πιάτα που χρησιμοποιούσε η οικογένεια ήταν συνήθως πήλινα, ενώ μερικές οικογένειες διέθεταν και πορσελάνινα σερβίτσια, που είχαν φέρει οι ναυτικοί από το εξωτερικό και τα οποία χρησιμοποιούσαν σπάνια. Τα πιο βαθιά πιάτα τα

¹⁸ Προφορική μαρτυρία (κ. Ανδριάννα Πασχάλη)

¹⁹ Παρατηρήσεις με βάση το φωτογραφικό υλικό.

²⁰ Προφορική μαρτυρία (κ. Ανδριάννα Πασχάλη)

έλεγαν απλάδες. Υπήρχαν, επίσης, σουπιέρες που ονομάζονταν γαβάθες. Εκτός από αυτά, υπήρχαν και μικρότερα βαθιά πιάτα, οι κεσέδες, που χρησίμευαν για το κέρασμα των γλυκών του κουταλιού. Τα κουτάλια και τα πιρούνια αρχικά ήταν ξύλινα, ενώ αργότερα πήραν τη σημερινή τους μορφή.²¹

Όταν ο νοικοκύρης έφευγε το πρωί για τα κτήματα έπαιρνε μαζί του για φαγητό χοιρινό και τυρί, που το μετέφερε στο «γαβάνι», ένα ξύλινο χαμηλό κουτί το σκέπασμα του οποίου βίδωνε, για να μη χύνεται το φαγητό. Τα γαβάνια προέρχονταν συνήθως από την Σμύρνη, με την οποία διατηρούσαν τότε συχνή επικοινωνία.²²

Τα δοχεία για τα υγρά που χρησιμοποιούνταν στην περιοχή παρουσίαζαν ποικιλία και καθένα από αυτά είχε ιδιαίτερη χρήση. Απαραίτητη σε κάθε σπίτι είναι η πήλινη στάμνα με το νερό, η οποία τοποθετούνταν γυρτή είτε σε κάποιο βαθούλωμα που υπάρχει στον τοίχο της κουζίνας (σταμνοθήκη) είτε σε ξύλινο ειδικά διαμορφωμένο ραφάκι. Άλλο δοχείο ήταν το ροϊ, επίσης πήλινο, που περιείχε το λάδι. Το συγκεκριμένο δοχείο διαθέτει δύο στόμια. Από το ένα, το φαρδύ, χυνόταν λάδι στο δοχείο, ενώ από το άλλο που είναι πολύ στενό, ριχνόταν λάδι στο φαγητό. Για το κρασί, χρησιμοποιούνταν ο μπότης, ένα πήλινο δοχείο με χωρητικότητα μία οκά, καθώς και ο μαστραπάς, ένα χάλκινο δοχείο με χειρολαβή με την ίδια χωρητικότητα. Η νταμιτζάνα, γυάλινη φιάλη από σκούρο συνήθως γυαλί, η οποία τοποθετείται μέσα σε ένα ξύλινο ή ψάθινο πλέγμα με χειρολαβές, χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα για αποθήκευση συνήθως κρασιού και ρακιού και έχει διάφορα μεγέθη. Το βαρέλι, ήταν κυλινδρικό, ξύλινο σε διάφορα μεγέθη και χρησιμοποιούνταν για τη φύλαξη κρασιού και ξυδιού.²³

Εκτός αυτών, υπήρχαν και οι μπουρνιές, μικρά πήλινα κιούπια, όπου τοποθετούσαν συνήθως τα χοιρινά και τα φύλαγαν εκεί για όλο το χρόνο. Τα πιθάρια ή ζάρες χρησίμευαν για την αποθήκευση λαδιού, σιταριού και άλλων αγαθών.²⁴

Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν έλειπε από κανένα σπίτι το καζάνι, μακιρενίο σκεύος, επικασσιτερωμένο εσωτερικά, το οποίο είχε ποικίλες χρήσεις.²⁵ Το καζάνι αυτό μαζί με τον λουλά (καπάκι με ειδικό στόμιο) χρησιμοποιούνταν και για την παρασκευή του ρακιού.

²¹ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

²² Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ο.π (σημ. 9), σ σ 7-10

²³ Παρατηρήσεις με βάση το φωτογραφικό υλικό

²⁴ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

²⁵ Κατ. Κορρέ-Ζωγράφου, Μ. Βασιλόπουλος, *Ανδρος Παραδοσιακή Ζωή και Τέχνη*, Έκδοση Μουσείου Λαογραφίας και Χριστιανικής Τέχνης της Άνδρου, Αθήνα 2000, σ 30

Απαραίτητα σε κάθε σπίτι ήταν και τα εργαλεία για τη φωτιά. Στον τοίχο της καμινάδας υπήρχε μια θυρίδα, μέσα στην οποία ήταν τοποθετημένα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούσαν για το άναμμα της φωτιάς. Αυτά αποτελούνταν από ένα σπασμένο κανάτι (λαϊνι), που περιείχε καμένα βαμβακερά κουρέλια που ονομάζονταν ίσκα, από ένα περιόβολο, δηλαδή ένα μακρόστενο σίδερο, από ένα χόχλακα, άσπρη πέτρα σαν μάρμαρο και από φυτίλια. Τα τελευταία τα έφτιαχναν μόνοι τους οι κάτοικοι του τόπου χύνοντας πάνω σε βαμβακερό σπόγγο θειάφι σαν διαλυμένο χυλό, που, όταν στέγνωνε, έπαιρνε τη μορφή λεπτού κεριού.²⁶ Στην άκρη της καμινάδας ήταν ακουμπισμένο το φυσερό, ένα καλάμι αρκετά μακρύ με το οποίο φυσούσαν τη φωτιά, και η μασιά, μια τσιμπίδα, δηλαδή, με την οποία έπιαναν τα κάρβουνα. Όταν ήθελαν να μαγειρέψουν, τοποθετούσαν μέσα στο τζάκι την πυροστιά, μια σιδερένια υποδοχή με τρία πόδια πάνω στην οποία ακουμπούσαν το τσουκάλι. Ως βοηθητικά μέσα θέρμανσης χρησίμευαν τα μαγκάλια, τα οποία είτε ήταν μπακιρένια είτε από λαμαρίνα.

Για το φωτισμό αρχικά χρησιμοποιούσαν το λυχνάρι ή λύχνο με ένα φυτίλι και λάδι. Μερικά σπίτια χρησιμοποιούσαν τη λουσέρνα, που ήταν ψηλός μπρούντζινος λύχνος με πόδια και δυο φυτίλια. Αργότερα, άρχισαν να συνηθίζουν τις επιτραπέζιες λάμπες πετρελαίου. Στα πιο πλούσια σπίτια υπήρχαν ξενόφερτες λάμπες πετρελαίου από faïence με μετάλλινα μπράτσα, καλυμμένες στο κέντρο από φούσκα οπαλίνα.²⁷

Όσον αφορά τη ψύξη, πρέπει να σημειωθεί, ότι μόνο τα πιο εύπορα σπίτια διέθεταν ψυγείο με πάγο. Οι περισσότερες οικογένειες, ιδιαίτερα στα χωριά, προκειμένου να συντηρήσουν τις τροφές για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, τις φύλαγαν στο κατώι του σπιτιού, όπου η θερμοκρασία ήταν αρκετά χαμηλή. Με αυτό τον τρόπο αντιμετώπιζαν αρκετά αποτελεσματικά την έλλειψη του ψυγείου.

Τέλος, πρέπει να σημειωθεί, ότι πολλά από τα αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν οι οικογένειες, τα έφερναν οι ναυτικοί από το εξωτερικό, ενώ αρκετά προέρχονταν από την Σμύρνη, την Κωνσταντινούπολη και την ηπειρωτική Ελλάδα, όπου πολλές Ανδριώτισες εργάζονταν ως παραμάνες.

²⁶ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 6

²⁷ Κατ. Κορρέ-Ζωγράφου Μ. Βασιλόπουλος, ό.π (σημ. 25), σ 29

1.2.2 Επίπλωση

Ο εξοπλισμός του σπιτιού με έπιπλα στην ελληνική ύπαιθρο χώρα, δεν ήταν πάντοτε ο ίδιος ή ομοιόμορφος, για τον απλούστατο λόγο ότι δεν υπήρχαν πάντα οι ίδιες ανάγκες που επέβαλλαν την κατασκευή ή την προμήθειά τους.²⁸

Αν ήθελε κανείς, ωστόσο, να προχωρήσει σε ένα γενικό διαχωρισμό των επίπλων σε σχέση με τη χρήση τους ή τις ανάγκες που εξυπηρετούν, θα μπορούσε να διακρίνει τρεις βασικές κατηγορίες: τα έπιπλα για τον ύπνο, για το φαγητό και για την αποθήκευση των αγαθών. Τα τρία αυτά είδη διαφοροποιούνται από τόπο σε τόπο και από εποχή σε εποχή ανάλογα με τις γεωγραφικές, κοινωνικές, οικονομικές και άλλες συνθήκες που προσδιορίζουν τη μορφή τους.²⁹

Στην πρώτη κατηγορία ανήκει το κρεβάτι που ήταν είτε ξύλινο πρόχειρης κατασκευής, συνήθως από ξύλο καρυδιάς ή σιδερένιο (καριόλα). Το στρώμα κατασκευαζόταν είτε από «καυκάρες» (φύλλα καλαμποκιού) είτε από την αστοιβή, ένα θάμνο με ψιλά μαλακά κλαδάκια που μοιάζει με τη ρίγανη ή, σπανιότερα, από μαλλί. Το στρώμα από καυκάρες θεωρούνταν καλύτερο, γιατί ήταν πιο μαλακό και τινάζοταν ευκολότερα, ενώ το στρώμα από αστοιβή είχε μικρότερη ελαστικότητα και παρουσίαζε δυσκολία στο τίναγμα. Τα μαξιλάρια κατασκευάζονταν από τα ψιλά «μαλλιά» που έχουν στην άκρη τους τα καλαμπόκια. Όσοι δεν είχαν στη διάθεσή τους τα παραπάνω υλικά, χρησιμοποιούσαν άχυρο.³⁰

Εκτός από το κρεβάτι, στην κάμαρα υπήρχε συνήθως ένα ξύλινο πολλές φορές σκαλιστό, μπαούλο, στο οποίο φυλάσσονταν τα ρούχα της οικογένειας και ο ρουχισμός του σπιτιού. Αργότερα προστέθηκαν μια ξύλινη κινητή ντουλάπα και ένα σκρίνιο, στο οποίο επίσης φυλάσσονταν ρούχα. Τέλος, απαραίτητο στο χώρο αυτό ήταν το εικονοστάσι, με την εικόνα του Χριστού και της Παναγίας, καθώς και άλλες εικόνες, το καντήλι, το θυμιατό και το αγίασμα.³¹

Τα παιδιά άλλοτε κοιμόνταν στο ίδιο δωμάτιο με τους γονείς και άλλοτε σε χωριστό. Εάν υπήρχε κρεβάτι γι' αυτά, αυτό ήταν φτιαγμένο από τάβλες πάνω σε στρίποδα (ελαφρά φορητά τρίποδα). Τις περισσότερες φορές, όμως, κοιμόντουσαν πάνω σε κουρελούδες ή σε στρώματα που έστρωναν στο ξύλινο πάτωμα το βράδυ και το πρωί τα μάζευαν. Δεν υπήρχαν χωριστά μαξιλάρια, αλλά ένα μεγάλο η «μαξιλαρομάνα». Τα βρέφη κοιμόνταν σε ξύλινες κούνιες, στις οποίες πολλές φορές

²⁸ Στεφ. Ήμελλος, ό.π (σημ. 16), σ 41

²⁹ Ο.π, σ 45

³⁰ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 5

³¹ προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

έδεναν ένα μακρύ σχοινί, έτσι ώστε να μπορούν να κουνούν την κούνια από απόσταση, για να ησυχάζουν το μωρό.³²

Στη σάλα υπήρχε ένας μεγάλος καναπές με μαξιλάρια και, επιπλέον, ένα μεγάλο ξύλινο τραπέζι, στρογγυλό ή τετράγωνο, το οποίο χρησιμοποιούνταν κυρίως στις γιορτές και στα χοιροσφάγια, καθώς και ξύλινες καρέκλες με ψηλή, συνήθως σκαλιστή, πλάτη. Ανάλογα με την οικονομική κατάσταση της οικογένειας, υπήρχε επίσης, μπουφές, και, σε μερικά σπίτια, κονσόλα με μαρμάρινο καπάκι και επιχρυσωμένο καθρέφτη ψηλότερα. Το υλικό κατασκευής των επίπλων ήταν βασικά το ξύλο καρδιάς. Την επίπλωση της σάλας συμπλήρωναν οι κρεμαστές λάμπες πετρελαίου, οι οποίες συχνά προέρχονταν από το εξωτερικό.³³

Εκτός από τις κάμαρες και τη σάλα, υπήρχε και η αρκετά ευρύχωρη κουζίνα με χαμηλό τζάκι που ονομαζόταν καμινάδα. Μέσα στην καμινάδα, δεξιά και αριστερά, υπήρχαν δυο τετράγωνοι πελεκημένοι κορμοί δέντρων, τα κρομούσια. Σε κάθε κρομούσι κάθονταν έως και τρεις άνθρωποι. Στον τοίχο της καμινάδας υπήρχε ένα βαθούλωμα (θυρίδα), όπου τοποθετούσαν τα εξαρτήματα του τζακιού.³⁴

Κοντά στην καμινάδα βρισκόταν ένα ξύλινο χαμηλό τραπέζι, ύψους 50cm., που ονομάζονταν σοφράς. Ήταν στρογγυλό και γύρω του υπήρχαν χαμηλές καρέκλες και σκαμνιά. Τα σκαμνιά ήταν κι αυτά ξύλινα, ύψους 50 cm, με ψάθινο κάθισμα. Στο σοφρά έτρωγε συνήθως η οικογένεια, και πολλές φορές, συνήθως το χειμώνα, τον τοποθετούσαν μέσα στην καμινάδα για περισσότερη ζεστασιά.³⁵

Στην κουζίνα υπήρχαν συνήθως ξύλινα ντουλάπια, για την αποθήκευση διαφόρων αντικειμένων και μια ξύλινη πιατοθήκη στερεωμένη στον τοίχο.³⁶ Τέλος χρησιμοποιούσαν καλαμωτές κρεμασμένες από το ταβάνι, για να στεγνώνουν το τυρί ή να τοποθετούν άλλα τρόφιμα. Στα σχοινιά που συγκρατούσαν την καλαμωτή, έβαζαν αγκάθια, για να προστατεύουν τα τρόφιμα από τα ποντίκια.³⁷

³² Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 7

³³ Γ. Λυγίζος, *Παλιά Αντριώτικα Σπίτια* Εκδόσεις Σιδέρης, Αθήνα 1983, σ 275

³⁴ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 6

³⁵ Ο.π., σ 7

³⁶ Κάθε παράθυρο ή πόρτα της κουζίνας στεφόταν από ένα κυκλικό τόξο, το βόλτο, μέσα στον χώρο που δημιουργούνταν, όπου τοποθετούσαν το ψωμί και τα φαγητά.

³⁷ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ σ 6-7

1.2.3 Ο ρουχισμός του σπιτιού³⁸

Όπως στα περισσότερα παραδοσιακά σπίτια της Ελλάδας, έτσι και στην περιοχή που Κορθίου, ο ρουχισμός του σπιτιού ήταν λιτός και χειροποίητος. Αποτελούνταν από τα κλινοσκεπάσματα, τις κουρτίνες, τους κουρελάδες, τις πετσέτες και τα πεσκίρια και, τέλος, τα κεντήματα και τις δαντέλες.

Τα κλινοσκεπάσματα αποτελούνταν από τις σκλαβίνες, τα χράμια και τα σεντόνια. Οι σκλαβίνες ήταν οι μάλλινες χοντρές κουβέρτες, που χρησιμοποιούνταν το χειμώνα, ενώ τα χράμια ήταν κι αυτά μάλλινες κουβέρτες αλλά πιο ψιλές και χρησιμοποιούνταν το καλοκαίρι. Τα σεντόνια ήταν βαμβακερά, μονόχρωμα, συνήθως λευκά και ήταν φτιαγμένα στον αργαλειό, όπως άλλωστε και οι σκλαβίνες και τα χράμια. Είναι χαρακτηριστικό ότι σε ορισμένα χωριά της περιοχής, δεν χρησιμοποιούσαν σεντόνια, παρά μόνο σκλαβίνες και χράμια.

Βαμβακερές ήταν και οι πετσέτες και τα πεσκίρια (προσόψια) και ήταν και αυτά φτιαγμένα στον αργαλειό.

Απαραίτητες σε κάθε σπίτι ήταν οι κουρτίνες που κοσμούσαν τις πόρτες και τα παράθυρα. Οι κουρτίνες ήταν είτε υφαντές είτε πλεγμένες με βελονάκι στο χέρι ή κεντητές, συνηθέστερα με κοφτό κέντημα.

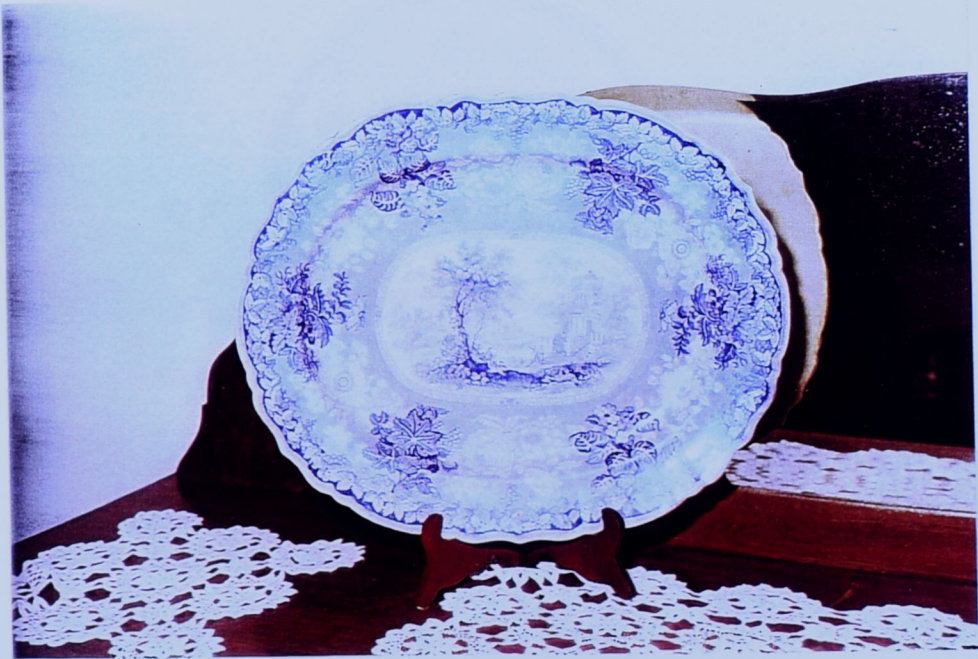
Στο πάτωμα δεν χρησιμοποιούνταν χαλιά, παρά μόνο κουρελάδες ή κουρελούδες που κατασκευάζονταν από παλιά ρούχα και διάφορα υφάσματα που δεν χρειάζονταν πια στην οικογένεια. Οι κουρελάδες ήταν υφασμένοι στον αργαλειό και τοποθετούνταν κυρίως μπροστά στο κρεβάτι. Επιπλέον, μπροστά στην είσοδο, πολλές φορές, τοποθετούνταν πλεκτά χαλάκια.

Τέλος, από κανένα σπίτι δεν έλειπαν τα χειροποίητα κεντήματα και οι δαντέλες με τα οποία διακοσμούσαν τα έπιπλα, τους τοίχους και τα ντουλάπια του σπιτιού.

³⁸ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα Ι, σσ 54-62)



1. Βαθιά πιατέλα



2. Πιατέλα από καλό σεοβίτσιο



3. Πιάτα καθημερινής χρήσης



4. Χάλκινος τέντζερης, ταψί και λεκάνη



5. Μπρούτζινο γουδί, μύλος, θυμιατό και κηροπήγιο



6. Ροῦ, μαστραπός και υπότης



7. Σίδερο



8. Ξύλινη σιάφη



9. Χειρόμυλος



10. Πινακωτή

11. Σταμνοθήκη με πήλινη στάμνα
και κουταλοθήκη



12. Νταμιζάνες





13 - 14 . Πήλινες μπουρνιές





15. Ξύλινα βαρέλια για κρασί



16. Πήλινα πυθάκια ή ζάρες



17. Χάλκινα καζάνια και λουλάς



18. Χάλκινο καζάνι

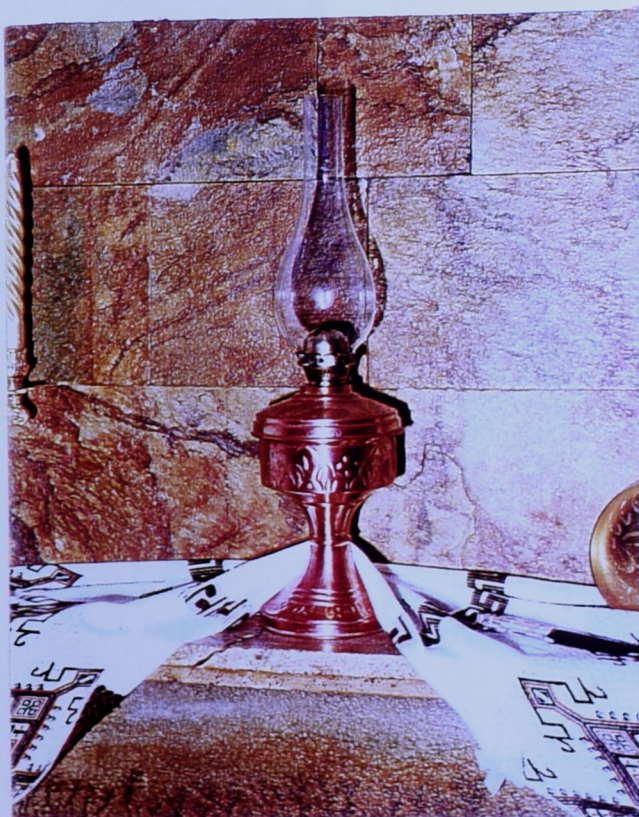


19. Ζυγαριές

20. Φωτιστικό



21. Λάμπα πετρελαίου





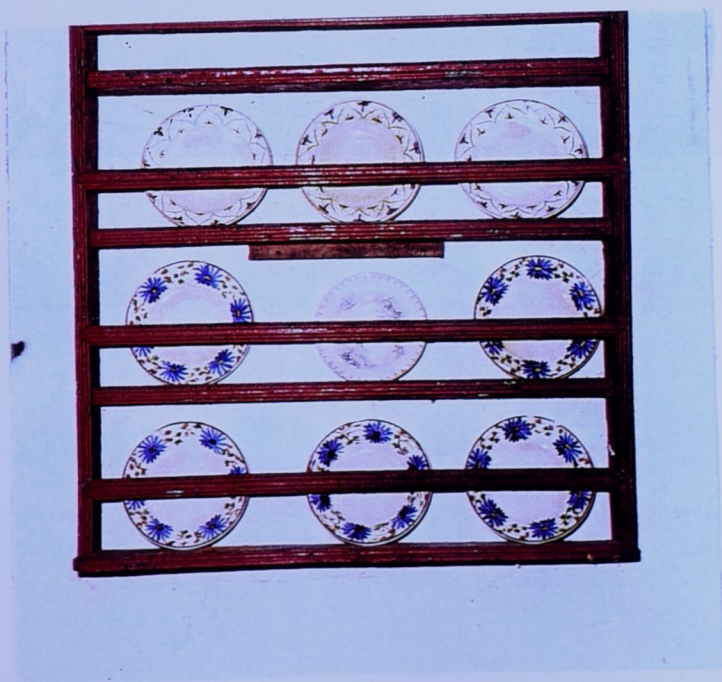
22. Σιδερένια καριόλα



23. Εύλινο μπαούλο



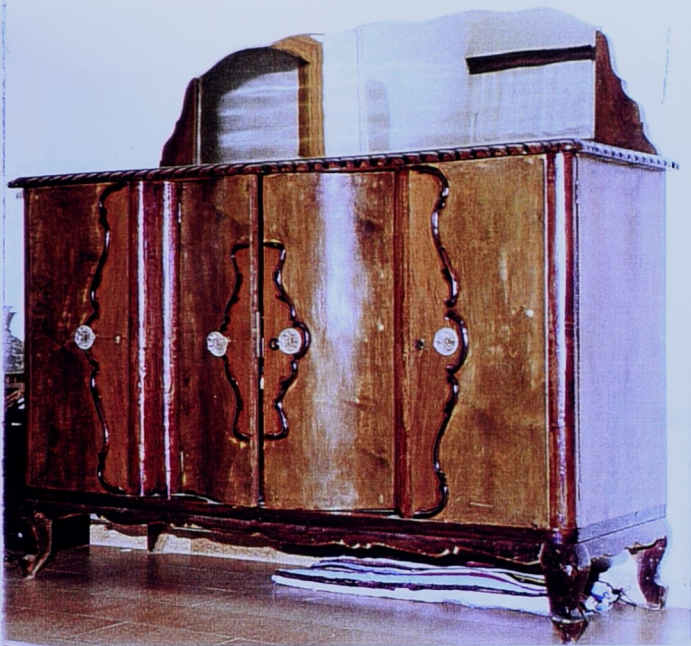
24. Καναπές ξύλινος



25. Πιατοθήκη



26. Κρομούσι



27. Ξύλινος μπουφές



28. Ξύλινες καρέκλες και παγκάλι



29. Καθρέφτης



30. Ξύλινο σκρίνιο

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ

2.1 Κεντητική

Η κεντητική είναι ο λαμπρότερος και διακοσμητικότερος κλάδος της ελληνικής λαϊκής τέχνης και παρουσιάζει ιδιαίτερο καλλιτεχνικό και λαογραφικό ενδιαφέρον.³⁹ Τα έργα της κεντητικής, χρωματιστά, λευκοκεντήματα, δαντέλες, χρυσοκεντήματα, προορίζονταν για τις ανάγκες της ενδυμασίας, του σπιτιού και της εκκλησίας. Τα κεντήματα εκτελούνταν με κλωστές μεταξωτές, βαμβακερές, μάλλινες ή με μεταλλικά σύρματα και, ανάλογα με την τεχνική, χαρακτηρίζονταν ως γραφτά, μετρητά, τερζήδικα και συρμακέσικα.⁴⁰

Στα νησιώτικα κεντήματα χρησιμοποιούνται οι δύο βασικές τεχνικές της κεντητικής, η μετρητή, κατά την οποία οι βελονιές μετριούνται, όπως στα κεντήματα των Δωδεκανήσων, των Κυκλάδων και των Επτανήσων, και, η γραφτή τεχνική, όπου το θέμα σχεδιάζεται πρώτα στο ύφασμα και μετά κεντιέται, όπως στα κεντήματα της Σκύρου και της Μυτιλήνης.⁴¹

Στο Κόρθι, όπως άλλωστε και σε ολόκληρο το νησί, η κεντητική μέχρι το 1940 επεκτεινόταν και σε χρυσοκέντητες «πάντες» ή «μπάντες» για τον τοίχο, πεσκιροκρεμάστρες, επικαλύμματα τραπεζιών και μπουφέδων, γαρνιρίσματα νυφικών και άλλα. Κατά την προετοιμασία των προικόρουχων κάθε ανύπαντρης νέας του νησιού, αφού έραβαν τα πανωσέντονα, τα μαξιλάρια και τους κρεβατόγυρους, έπρεπε να κεντήσουν σε αυτά τα αρχικά του ονόματος και του επιθέτου της κόρης στην οποία ανήκαν. Πολλές φορές, μάλιστα, το κέντημα των γραμμάτων αυτών γινόταν με καλλιτεχνικότατο σύμπλεγμα που το έλεγαν «μάρκα». Τα συμπλέγματα αυτά κεντούσαν και στα προσόψια (πεσκίρια). Έχει μάλιστα διατυπωθεί η άποψη ότι η κεντημένη υπογραφή εκφράζει την ψυχολογική ανάγκη του ανθρώπου να αποτυπώσει με κάθε μέσο τα αχνάρια της ύπαρξής του μέσα στο χρόνο εξασφαλίζοντας ένα είδος αθανασίας..⁴²

Στις πεσκιροκρεμάστρες κεντούσαν συνήθως τη λέξη «Καλημέρα». Στις πάντες, που τις έβαζαν συνήθως σε κάδρα στους τοίχους της σάλας του σπιτιού,

³⁹ Μ. Μερακλής, *Ελληνική Λαογραφία*, τόμος Γ, (Λαϊκή Τέχνη), Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1992, σσ106- 111

⁴⁰ Υπουργείο Πολιτισμού, Ενημερωτικό φυλλάδιο του Μουσείου Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης

⁴¹ Π. Ζώρα, *Η Ελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Ελληνική Τέχνη, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994, σσ20-23

⁴² Ν. Χαρχαρός, *Ανδριώτικα Λαογραφικά*, Αθήνα 1990, σσ42-43

κεντούσαν γνωμικά ή αρχαία ρητά, όπως «Κι αυτό θα περάσει», «Έχει ο Θεός» και άλλα.⁴³

Εκτός από το χρυσοκέντημα, πολύ διαδεδομένο ήταν το κοφτό και το μετρητό κέντημα. Συνήθως χρησιμοποιούσαν τις εξής βελονιές: πισωβελονιά, ρίζα, ανεβατή βελονιά και φεστόνι (ιδιαίτερα στο κοφτό κέντημα).⁴⁴

Η ανεβατή βελονιά χρησιμοποιούνταν, κυρίως, για να επιτευχθεί ανάγλυφο στο κέντημα φύλλων, λουλουδιών, αρχικών γραμμάτων των ονομάτων και μονογραμμάτων. Μετά την αντιγραφή του σχεδίου στο ύφασμα, γεμίζεται το εσωτερικό του με περαστές βελονιές και στην συνέχεια, για να γίνει το παραγέμισμα, αρχίζουν να κεντούν από δεξιά προς αριστερά ή αντίστροφα με ίσες πολύ σφιχτές βελονιές.⁴⁵

Η ριζοβελονιά ή ρίζα, είναι εύκολη και χρησιμοποιείται σε πολλά είδη κεντήματος. Κεντιέται πάνω σε απλό περίγραμμα ή και ελεύθερα, χωρίς περίγραμμα. Η γυναίκα που κεντά, περνά την κλωστή προς την «καλή» όψη του υφάσματος, στο κάτω άκρο της γραμμής του σχεδίου, εφ' όσον η εργασία του κεντήματος θα γίνει από κάτω προς τα πάνω. Από εκεί, κατά μήκος της γραμμής του σχεδίου, οδηγεί την κλωστή προς τα δεξιά, επάνω από τέσσερις ή έξι κλωστές του υφάσματος. Στο σημείο αυτό τρυπά το ύφασμα και τραβά τη βελονά προς τα αριστερά, κάτω από δύο ή τρεις κλωστές, με τρόπο ώστε η επόμενη βελονιά ν' αρχίζει πάντοτε από το μέσο της προηγούμενης και να ξεπερνά το δεξιό άκρο της κατά το μισό. Επαναλαμβάνονται με τον ίδιο τρόπο όλες οι άλλες ριζοβελονιές του σχεδίου, διατηρώντας πάντα την κλωστή κάτω από τη μύτη της βελόνας κατά τον σχηματισμό τους.⁴⁶

Στην πισωβελονιά, η γυναίκα που κεντά, περνά την κλωστή προς την «καλή» όψη του υφάσματος στο δεξί άκρο της γραμμής του σχεδίου και κεντά από δεξιά προς αριστερά. Από εκεί οδηγεί την κλωστή προς τα δεξιά του αρχικού σημείου εμφάνισής της και σε απόσταση τριών έως πέντε κλωστών του υφάσματος, το τρυπά και οδηγεί προς τα αριστερά τη βελονά, μπροστά από την πρώτη βελονιά και σε απόσταση τριών έως πέντε κλωστών του υφάσματος. Με τον ίδιο τρόπο συνεχίζει και τις υπόλοιπες βελονιές, οι οποίες πρέπει να προσέχει να είναι συμμετρικές και το τέλος κάθε προηγούμενης να αποτελεί αρχή της επόμενης. Η βελονιά αυτή χρησιμοποιείται στον

⁴³ Ο.π., σσ 42-43

⁴⁴ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

⁴⁵ Σ. Σταμπεδάκη-Καρπούζου, *Αι διακοσμητικά βελονιά και το κέντημα Θησαυρός εις τον κόσμον των γυναικών*, Εκδόσεις Μιχαλά, Αθήνα 1973, σ 23

⁴⁶ Ο.π., σ 73

καμβά όπως και στο ύφασμα είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με άλλες διακοσμητικές βελονιές. Χρησιμοποιείται, επίσης, και για το ράψιμο των ρούχων.⁴⁷

Το φεστόνι αποτελείται από κάθετες βελονιές που εφάπτονται μεταξύ τους και είναι ωραιότερες, όταν γίνονται με κλωστή καλά στριμμένη. Εάν η κεντήστρα επιθυμεί να δοθεί στο κέντημα ανάγλυφη εμφάνιση, τότε τρυπώνει στο ύφασμα τις δύο παράλληλες γραμμές και γεμίζει το κενό διάστημα ανάμεσά τους με περαστές βελονιές. Η φορά του κεντήματος είναι από αριστερά προς τα δεξιά πάνω στο σχέδιο. Περνά την κλωστή προς την «καλή» πλευρά του υφάσματος, στο αριστερό άκρο της κάτω γραμμής του σχεδίου. Από εκεί οδηγεί την κλωστή προς τα κάτω και την συγκρατεί με τον αριστερό αντίχειρα. Στη συνέχεια οδηγεί τη βελονιά προς την πάνω γραμμή του σχεδίου, όπου τρυπά το ύφασμα και ανασύρει την κλωστή προς τα δεξιά, πολύ κοντά στην αρχή του κεντήματος. Κατόπιν σφίγγει τη κλωστή, χωρίς να ζαρώσει το ύφασμα και την επαναφέρει κάτω από τον αριστερό αντίχειρα, για να συνεχίσει με τον ίδιο τρόπο σε όλο το μήκος του σχεδίου.⁴⁸ Η βελονιά αυτή χρησιμοποιούνταν κυρίως στο κοφτό κέντημα.

Το κοφτό κέντημα γίνεται με τον εξής τρόπο: αφού αποτυπώσει η γυναίκα το σχέδιο στο ύφασμα, στη συνέχεια κεντά το περίγραμμά του με φεστόνι και έπειτα, με ένα μυτερό ψαλίδι, αφαιρεί το ύφασμα από το εσωτερικό του σχεδίου. Το κοφτό κέντημα, χρησιμοποιούνταν κυρίως για κουρτίνες, σεντόνια, μαξιλαροθήκες, τραπεζομάντιλα και συνήθως κεντιόταν σε λευκό ύφασμα.⁴⁹

Πολύ διαδεδομένη ωστόσο ήταν και η δαντέλα. Ο όρος δαντέλα χαρακτηρίζει ένα συγκεκριμένο είδος διακοσμητικής τέχνης, τις συνθέσεις από κλωστή, ανεξάρτητα από την τεχνική κατασκευής (βελόνα του ραψίματος, σαίτα, κοπανέλι ή πλεχτό). Η λέξη δαντέλα πρωτοεμφανίστηκε στη Γαλλία το 1545. Όμως, το είδος αυτό της τέχνης είχε αναπτυχθεί πολλούς αιώνες νωρίτερα στην Ανατολική Μεσόγειο και ιδιαίτερα στην Ελλάδα.⁵⁰

Στην περιοχή που εξετάζουμε, για την κατασκευή της δαντέλας, εκτός από το βελονάκι, μερικές γυναίκες χρησιμοποιούσαν και το κοπανέλι. Η δαντέλα με κοπανέλι γίνεται με πολλές κλωστές τυλιγμένες σε επιμήκη ατρακτίδια. Το σχέδιο αποτυπώνεται σε περγαμινό χαρτί και ανοίγονται τρύπες για να δείχνουν που θα

⁴⁷ Ο.π, σσ 69-70

⁴⁸ Ο.π, σσ 104-105

⁴⁹ Προφορική μαρτυρία (κ. Ανδριάννα Πασχάλη)

⁵⁰ Τ. Ιωάννου-Γιανναρά, *Ελληνικές Κλώστινες Συνθέσεις Δαντέλες*, Εκδόσεις Μέλισσα, Αθήνα 1986, σ.

τοποθετηθούν οι καρφίτσες που κρατούν τις κλωστές στη θέση τους καθώς πλέκεται η δαντέλα. Το χαρτί με το σχέδιο στερεώνεται σ' ένα μικρό μαξιλάρι (άβακα), όπου προσαρτώνται και οι κλωστές με τα κοπανέλια.⁵¹

Το κέντημα, όπως και το πλέξιμο και το ράψιμο, θεωρούνταν σημαντικά προσόντα για την Ανδριώτισσα νύφη.

2.2 Πλεκτική

Το πλέξιμο, ειδικότερα, υπήρξε η πρώτη μορφή χειροτεχνίας για δαπεδοστρώματα και ντύσιμο που χρησιμοποίησε ευρέως ο άνθρωπος, ενώ τελευταία αναπτύχθηκε η κεντητική. Πλέξιμο, ύφανση και κέντημα είναι οι τρεις μορφές σπιτικής χειροτεχνίας, που ντύνουν τον άνθρωπο και στολίζουν το σπίτι. Είναι γυναικεία έργα, που από την εποχή ακόμα του Ομήρου βρίσκονταν σε υψηλή βαθμίδα πολιτισμού.⁵²

Οι Ανδριώτισσες, τόσο στην υπό εξέταση περιοχή, όσο και σε ολόκληρο το νησί, ασχολούνταν πάρα πολύ με την πλεκτική. Οι κάλτσες, τα εσώρουχα, οι μπλούζες και οι ζακέτες που φορούσαν τα μέλη της οικογένειας ήταν πλεγμένες στο χέρι. Για το πλέξιμο χρησιμοποιούσαν χοντρές βελόνες και μάλλινη κλωστή, που τις περισσότερες φορές έφτιαχναν οι γυναίκες μόνες τους. Η διαδικασία που ακολουθούσαν για την κατασκευή της κλωστής ήταν η εξής: αφού κούρευαν τα πρόβατα, έπαιρναν το μαλλί, το έπλεναν και το άφηναν στον ήλιο για να στεγνώσει καλά. Στη συνέχεια, το έζαιναν, για να γίνει ομοιόμορφο και στη συνέχεια με τη ρόκα και το αδράχτι το έγνεθαν. Τέλος, με τη βοήθεια της ανέμης τύλιγαν το μαλλί σε κουβάρια.⁵³ Πολλοί πίστευαν ότι το «νέμα» στην ανέμη δεν έπρεπε να το μαζεύουν βράδυ, γιατί, αν ταξίδευε κάποιος άνθρωπος του σπιτιού, θα θαλασσοπνιγόταν.⁵⁴

Εκτός από τις βελόνες και τη μάλλινη κλωστή, οι γυναίκες στον ελεύθερο χρόνο τους, έπλεκαν και με βελονάκι και ψιλή, συνήθως λευκή, κλωστή. Με το βελονάκι, έπλεκαν κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, πετσετάκια και δαντέλες με τις οποίες

⁵¹ Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα, τόμος 35, Εκδόσεις Πάπυρος, Αθήνα 1996, σ 111

⁵² Δ. Λουκάτος, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Έκδοση Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992, σσ171-173

⁵³ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

⁵⁴ Δ. Πασχάλης, *Λαογραφικά της νήσου Άνδρου*, Εκδόσεις Αδελφών Γεράρδων, Αθήνα 1925, σ 16

διακοσμούσαν τα έπιπλα. Τα βασικά βήματα του πλεξίματος με βελονάκι ήταν τα εξής: αλυσίδα, άρριχτο γαϊτανάκι, βουβό γαϊτανάκι και ποδαράκι.⁵⁵

Η αλυσίδα είναι η βάση των περισσοτέρων σχεδίων, επαναλαμβάνεται συνέχεια και δημιουργεί παραλλαγές στα σχέδια. Το πλέξιμο αρχίζει με τη δημιουργία μιας θηλιάς στο βελονάκι. Στη συνέχεια, κρατούν τη βάση της θηλιάς μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη του αριστερού χεριού και το βελονάκι μεταξύ του αντίχειρα και του δείκτη του δεξιού χεριού. Έπειτα περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τη θηλιά που είναι ήδη σχηματισμένη πάνω στο βελονάκι. Με αυτό τον τρόπο φτιάχνουν τους πόντους, στον αριθμό που επιθυμούν, σχηματίζοντας μια συνεχή αλυσίδα.⁵⁶

Το άρριχτο γαϊτανάκι χρησιμοποιείται κυρίως για να δώσει μια σταθερή άκρη στην εργασία. Με τη θηλιά της βάσης βάζουν το βελονάκι στον επόμενο πόντο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα, μέσα από τον πόντο και μέσα από τη θηλιά που είναι πάνω στο βελονάκι ταυτόχρονα.⁵⁷

Το βουβό γαϊτανάκι δουλεύεται σε δύο στάδια. Στο πρώτο στάδιο, με τη θηλιά της βάσης πάνω στο βελονάκι, το βάζουν κάτω από το διπλό νήμα της δεύτερης αλυσίδας και το περνούν κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τέλος τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τον πόντο, κάνοντας δύο θηλιές πάνω στο βελονάκι. Στο δεύτερο στάδιο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τις δύο θηλιές. Συνεχίζουν το βουβό γαϊτανάκι μέχρι το τέλος, έχοντας σαν αποτέλεσμα μια σειρά κάθετων πόντων και οριζόντιων θηλιών. Τον πρώτο πόντο της σειράς δεν τον δουλεύουν κι έτσι σχηματίζεται ένας κατακόρυφος πόντος και η άκρη είναι ίσια.⁵⁸

Τέλος, το ποδαράκι δουλεύεται σε τρία στάδια. Στο πρώτο στάδιο, με τη θηλιά της βάσης που είναι πάνω στο βελονάκι, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και μετά βάζουν το βελονάκι κάτω από το διπλό νήμα του τέταρτου πόντου. Περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τον πόντο κάνοντας έτσι τρεις θηλιές πάνω στο βελονάκι (τρεις πόντους και μια τυλιγμένη θηλιά). Οι πόντοι πρέπει να είναι χαλαροί. Στο δεύτερο στάδιο, περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τις δύο πρώτες θηλιές. Στο τρίτο στάδιο,

⁵⁵ Προφορική μαρτυρία (κ. Ανδριάννα Πασχάλη)

⁵⁶ Προφορική μαρτυρία (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

⁵⁷ Προφορική μαρτυρία (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

⁵⁸ Προφορική μαρτυρία (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

περνούν το βελονάκι κάτω και πάνω από το τεντωμένο νήμα και τραβούν το τυλιγμένο νήμα μέσα από τους δύο πόντους που έμειναν. Οι αδούλευτοι πόντοι στην αρχή της σειράς σχηματίζουν ένα κάθετο συνδεδεμένο πόντο ίδιου ύψους και έτσι σχηματίζεται μια ευθύγραμμη άκρη.⁵⁹

Ο τρόπος πλεξίματος στην Άνδρο, τόσο με τις βελόνες όσο και με το βελονάκι, δεν παρουσιάζει διαφορές από την υπόλοιπη Ελλάδα. Ωστόσο, ενώ στην ηπειρωτική Ελλάδα και στα περισσότερα νησιά τα ηνία στην οικοτεχνία κρατάει η υφαντική, στην Άνδρο η πλεκτική είναι περισσότερο διαδεδομένη, ενώ η υφαντική έρχεται σε δεύτερη μοίρα.

2.3 Υφαντική

Η υφαντική είναι μια από τις πιο παλιές χειροτεχνίες. Τα πρώτα υφαντά πιστεύεται ότι τα κατασκεύασαν οι πρωτόγονοι άνθρωποι πλέκοντας κλαριά, καλάμια, χόρτα και άλλα και χρησιμοποιούνταν σαν περιφράγματα, στέγες, πατώματα, αιωρούμενες γέφυρες για την αντιμετώπιση των στοιχείων της φύσης και των άγριων ζώων.⁶⁰

Ο αργαλειός είναι το μικρό εργαστήρι του σπιτιού, που προμηθεύει τα μάλλινα και τα βαμβακερά καλύμματα για το πάτωμα, τους τοίχους, τα κρεβάτια και τα έπιπλα, όπως τα προμηθεύει και στον ίδιο τον άνθρωπο τόσο για το ντύσιμο όσο και για τον στολισμό του.⁶¹ Υπάρχουν διάφορα είδη αργαλειών, από τους πιο πρωτόγονους, ως τους πιο τελειοποιημένους. Τα κυριότερα είδη αργαλειού που χρησιμοποιήθηκαν από τον άνθρωπο ήταν τα εξής: ο όρθιος αργαλειός, ο αργαλειός του λάκκου, ο καθούμενος αργαλειός και ο πλαγιαστός αργαλειός. Από άποψη τεχνικής, τέλος, τα πιο διαδεδομένα υφαντά στην Ελλάδα γενικότερα, ήταν τα κιλίμια, οι φλοκάτες, τα δίμιτα και άλλα.⁶²

Η ανδριώτικη γνωστή ονομασία του αργαλειού ήταν κρεβατή. Οι υφάντρες μάζευαν την κλωστή πάνω σε καλάμια σαν μασούρια, που τα ονόμαζαν «νουνούκες». Το νήμα που χρησιμοποιούσαν για το υφάδι το ονόμαζαν ανέμη. Το στημόνι ονομάζονταν «αντί» και αυτά που πατούσαν με το πόδι καλούνταν

⁵⁹ Προφορική μαρτυρία (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

⁶⁰ Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, *Ο αργαλειός*, Εκδόσεις Δόμος, Αθήνα 1986, σσ15-16

⁶¹ Δ. Λουκάτος, ό.π (σημ. 16), σσ170-173

⁶² Ε. Αγγελοπούλου-Βόλφ, ό.π (σημ. 60), σσ 17-19

«πατήθρες». Αργαλειός δεν υπήρχε σ' όλα τα σπίτια, ακόμη και ολόκληρα χωριά δε διέθεταν κανέναν αργαλειό, οπότε οι κάτοικοι κατέφευγαν σε υφάντρες γειτονικών χωριών, για να τους φτιάξουν τα απαραίτητα για τον ρουχισμό των σπιτιών και τη δική τους ένδυση.⁶³

Οι Ανδριώτισες «ανυφάντρες ή ανεφάντρες» όπως τις έλεγαν, ύφαιναν κυρίως χράμια και σκλαβίνες, κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, πετσέτες συνήθως προσώπου, καθώς και «πατατούκες», δηλαδή μάλλινα παλτά υφασμένα από χοντρό κατσικίσιο μαλλί με κουκούλα.⁶⁴

Υπήρχαν, επίσης, μερικές γυναίκες που ασχολούνταν με την κουρελοπλεκτική. Κατασκεύαζαν δηλαδή στον αργαλειό κουρελάδες, πρόχειρους διαδρόμους από κουρέλια, που χρησίμευαν στην επίστρωση των δαπέδων κατά την διάρκεια του χειμώνα. Οι γυναίκες αυτές ονομάζονταν κουρελούδες.⁶⁵

Από το 1982 έως το 1986 λειτουργούσε στο Άνω Κόρθι και στο Κοχύλου ταπητουργείο και οι γυναίκες που δούλευαν εκεί πληρώνονταν ανάλογα με το πόσους κόμπους έφτιαχναν. Σήμερα υπάρχουν ελάχιστοι αργαλειοί σ' ολόκληρο το νησί, ενώ μόνο μια με δύο γυναίκες ασχολούνται, περιστασιακά, ακόμα και σήμερα με την υφαντική. Τέλος, πρέπει να σημειωθεί ότι, επειδή η υφαντική δεν ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη στο νησί, όπως ήδη αναφέρθηκε, δεν ήταν δυνατόν να συλλέξουμε λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την τέχνη.

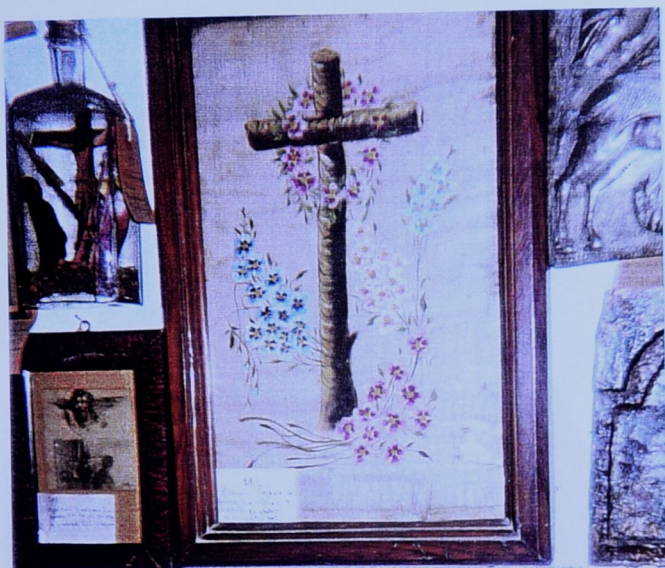
⁶³ Προφορική μαρτυρία (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

⁶⁴ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σσ12-13

⁶⁵ Ν. Χαρχαρός, ό.π 9σημ. 42), σσ42-43



31. Πεσιροικρεμάστρα



32. Κάδρο κεντημένο στο χέρι



33. Κοπανέλι



34. Κουρελάς φτιαγμένος στον αργαλειό

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ

3.1 Οι ρόλοι των μελών της οικογένειας

Η οικογένεια, πρώτη φυσική μικροκοινωνία του ανθρώπου, παρουσιάζει σε μικρογραφία όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις του ανθρώπου, την αγάπη, την συνεργασία και τον ανταγωνισμό, τις ελεύθερες πρωτοβουλίες και τους δεσμευτικούς παραδοσιακούς θεσμούς.⁶⁶

Η ελληνική οικογένεια έχει σχηματιστεί με βάση το μονογαμικό θεσμό και έχει επηρεαστεί από μια μακραίωνη πατριαρχική παράδοση και την συνδεδεμένη με αυτή αντίληψη για την κυριαρχία του άνδρα μέσα στην οικογένεια, που δεν έχει ούτε και στις μέρες μας τελείως ξεπεραστεί.⁶⁷

Οι οικογένειες στην περιοχή του Κορθίου, αλλά και σε ολόκληρο το νησί, είχαν συνήθως τη μορφή της πυρηνικής οικογένειας και σπανιότερα της διευρυμένης. Αποτελούνταν, δηλαδή, από το ανδρόγυνο και τα παιδιά του, ενώ μερικές φορές μαζί με την οικογένεια έμενε και η γιαγιά και ο παππούς. Το κάθε μέλος της οικογένειας είχε το δικό του ρόλο.⁶⁸ Ο άνδρας, ο πατέρας, ήταν ο αρχηγός της. Αυτός έπαιρνε όλες τις αποφάσεις, αυτός έβγαине από το σπίτι, για να δουλέψει και να θρέψει την οικογένειά του. Αντιπροσώπευε το δίκαιο και τη δύναμη. Δεν αναμειγνύονταν ιδιαίτερα στη διαπαιδαγώγηση και την ανατροφή των παιδιών, την οποία τις περισσότερες φορές, θεωρούσε αποκλειστικό καθήκον της γυναίκας. Ο πατέρας, στην Άνδρο, όπως και στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας, άλλωστε, αποτελούσε παράδειγμα προς μίμηση για τα παιδιά του και ιδιαίτερα για τα αγόρια. Τα λόγια του σήμαιναν ενθάρρυνση ή αποθάρρυνση για τα παιδιά του, ιδίως σε ό,τι είχε σχέση με την εργασία, το γάμο και τις άλλες αποφάσεις τους.⁶⁹ Χαρακτηριστική, άλλωστε είναι η φράση που συνήθιζαν να λένε στην περιοχή: «ευχή γονιού σου έχε και στο βουνό περπάτει», δηλαδή αν έχεις την ευχή του πατέρα σου, μην φοβάσαι τίποτα.⁷⁰ Τις περισσότερες φορές ο λόγος του άνδρα μέσα στο σπίτι ήταν νόμος και όλοι έπρεπε να συμμορφωθούν με αυτόν.

⁶⁶ Δ. Λουκάτος, ό.π (σημ. 52), σσ185-188

⁶⁷ Μ. Μερακλής, *Ελληνική Λαογραφία* (τόμος Α), (Κοινωνική Συγκρότηση), Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1998, σ47

⁶⁸ Προφορική μαρτυρία, (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

⁶⁹ Κων. Αποστολόπουλος, *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, (Πανεπιστημιακές Σημειώσεις), Αθήνα 1996, σσ 53-54

⁷⁰ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ57

Η γυναίκα, η μητέρα από την άλλη πλευρά, όπως σε ολόκληρη την Ελλάδα, έτσι και στην περιοχή που εξετάζουμε, ήταν υπεύθυνη για τις δουλειές του σπιτιού και την ανατροφή των παιδιών, ενώ, όταν χρειαζόταν, βοηθούσε και στις αγροτικές εργασίες. Μολονότι ο ρόλος της ήταν σημαντικός, οικονομικά, κοινωνικά και μέσα στην οικογένεια, έξω από το σπίτι εμφανίζονταν σαν πρόσωπο ασήμαντο, σαν να μην είχε καμιά ισχύ. Ενώ μέσα στην οικογένεια εκείνη αποφάσιζε για πολύ σημαντικά θέματα που αφορούσαν τις ενδοοικογενειακές σχέσεις, κοινωνικά έπρεπε να προβάλλεται ο άνδρας. Μπροστά του εκείνη δεν μιλούσε, δεν είχε γνώμη.⁷¹ Χαρακτηριστικό, εξάλλου, όσον αφορά τη θέση της γυναικάς τόσο μέσα στην οικογένεια όσο και στην κοινωνία, είναι αυτό που πίστευαν οι παλιότεροι, ότι δηλαδή «η γυναίκα μοιάζει με το νερό στ' αυλάκι, όπου την κόψεις εκεί πάει». Αυτό σημαίνει ότι η γυναίκα μπορεί πάντοτε να οδηγηθεί στο σωστό δρόμο με τη βοήθεια του άνδρα.⁷²

Όσον αφορά τα παιδιά, τα μεν αγόρια συνήθως βοηθούσαν στα χωράφια, ενώ από πολύ νωρίς έβγαιναν στην αγορά εργασίας με σκοπό να ενισχύσουν οικονομικά την οικογένειά τους. Τα δε κορίτσια έμεναν στο σπίτι και βοηθούσαν τη μητέρα στο νοικοκυριό, ενώ στον ελεύθερο χρόνο τους μάθαιναν ράψιμο, έπλεκαν και κεντούσαν, ετοιμάζαν δηλαδή την προίκα τους. Ενώ σε άλλα μέρη της Ελλάδας, επιθυμούν το πρώτο παιδί να είναι αγόρι, στην Άνδρο δεν υπάρχει αυτό σε τόσο μεγάλο βαθμό. Σε πολλά χωριά, μάλιστα, έλεγαν το εξής: «της καλομάνας το παιδί, το πρώτο να' ναι κορίτσι» και αυτό γιατί πίστευαν ότι τι κορίτσι θα φρόντιζε καλύτερα τους γονείς, όταν αυτοί θα γερνούσαν.⁷³

Σημαντικό, τέλος, ρόλο μέσα στην οικογένεια είχαν η γιαγιά και ο παππούς. Η γιαγιά συνήθως συμμετείχε στις δουλειές του σπιτιού και βοηθούσε τη μητέρα να φροντίσει τα παιδιά. Περνούσε αρκετό χρόνο με τα εγγόνια της, λέγοντάς τους παραμύθια και τραγουδάκια. Ο παππούς, βοηθούσε στις εξωτερικές εργασίες, ασχολούνταν συνήθως με τη γεωργία και έπαιρνε μέρος στη λήψη των αποφάσεων της οικογένειας.⁷⁴

Σε γενικές γραμμές οι οικογένειες ήταν πολύ δεμένες μεταξύ τους, πράγμα που, ευτυχώς, ισχύει μέχρι σήμερα.

⁷¹ Χ. Κατάκη, *Οι τρεις ταυτότητες της ελληνικής οικογένειας*, Εκδόσεις Κέδρος, Αθήνα 1984, σ57

⁷² Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ55

⁷³ Προφορική μαρτυρία (κ. Ανδριάννα Πασχάλη)

⁷⁴ Προφορική μαρτυρία (κ. Ζαννίνα Πασχάλη)

3.2 Οι καθημερινές ασχολίες των γυναικών

Τα λεγόμενα οικοβιώματα στον ελληνικό παραδοσιακό βίο αρχίζουν από το πρωινό νοικοκυριό, προχωρούν στην μαγειρική για το μεσημεριανό φαγητό, συμπληρώνονται με τις δουλειές της οικοτεχνίας (ως την ορνιθοτροφία και την καλλιέργεια των λουλουδιών), καθώς και τη φροντίδα των παιδιών (εδώ ανήκουν τα παραμύθια και τα νανουρίσματα) και τελειώνουν με τις βραδινές συγκεντρώσεις της οικογένειας ή της γειτονιάς(βεγγέρες) ή με την περιστασιακή φιλοξενία.⁷⁵

Έτσι και στην υπό εξέταση περιοχή, η νοικοκυρά ξυπνούσε νωρίς το πρωί. Πρώτο μέλημά της, ιδιαίτερα το χειμώνα, ήταν το άναμμα της φωτιάς, που γινόταν ως εξής: έπαιρνε το περιόβολο και το χτύπαγε δυνατά πάνω στο χόχλακα, τότε έβγαινε ένας σπινθήρας, που έπεφτε πάνω στην ίσκα, η οποία άναβε, για την ακρίβεια πυρακτωνόταν. Επάνω στην πυρακτωμένη ίσκα, ακουμπούσε το κεράκι του θειαφιού, το οποίο άναβε αμέσως με φλόγα. Με τη φλόγα αυτή, άναβαν πρώτα τα φρύγανα που είχε τοποθετήσει στο τζάκι και στη συνέχεια έπαιρναν φωτιά τα ξύλα.⁷⁶ Όταν τα ξύλα στη φωτιά έτριζαν, πίστευαν ότι κάτι επρόκειτο να συμβεί. Γι' αυτό έλεγαν το παρακάτω τετράστιχο: «Αν είναι φίλος να χαρή

Κι αν είν' εχθρός να σκάση

Κι αν είναι κακογείτονας

Φωτιά να τονε κάψη».⁷⁷

Στη συνέχεια, είτε ανατάραζαν τη φωτιά είτε έριχναν σε αυτή αλάτι, «για να σκάσουν όπως το αλάτι οι εχθροί», όπως πίστευαν. Αν η φωτιά στο τζάκι έβγαζε σπίθες, πίστευαν ότι θα τους επισκεφθεί κάποιος φίλος ή συγγενής, ενώ αν έβγαιναν γλώσσες φωτιάς, πίστευαν ότι επρόκειτο για γλωσσοφαγιά.⁷⁸ Αφού άναβε τη φωτιά η νοικοκυρά, στη συνέχεια ετοίμαζε το πρωινό, συνήθως καφέ με ψωμί ή παξιμάδια για εκείνη και το σύζυγό της και γάλα με ψωμί για τα παιδιά, και, στη συνέχεια, ξυπνούσε τα παιδιά και τα ετοίμαζε για το σχολείο.⁷⁹ Στα πιο υπναράδικα παιδιά, η μητέρα πολλές φορές φώναζε: « σήκω γιε μ' να πας στ' αγρέλ' πάρε πίτα και

⁷⁵ Δ. Λουκάτος, «Λαϊκός Βίος», Ιστορία του Ελληνικού Έθνους, τόμος ΙΑ, Εκδοτική Αθηνών, σσ 277-278

⁷⁶ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ6

⁷⁷ Ι.Κ. Βογιατζίδης, Γλώσσα και Λαογραφία της Νήσου Άνδρου, *Ανδριακά Χρονικά*, Έκδοση Ανδριακού Ομίλου, Αθήνα 1951-57, τόμος 3, σσ 28-29

⁷⁸ Ο.π., σσ 28-29

⁷⁹ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

κρομδέλ'», δηλαδή, σήκω γιε μου να πας στ' αμπέλι και πάρε μαζί σου πίτα και κρεμμύδι για κολατσιό.⁸⁰

Μόλις έφευγαν τα παιδιά για το σχολείο, η γυναίκα ξεκινούσε τις δουλειές της. Συνήθως ξεκινούσε από τις εξωτερικές δουλειές. Πήγαινε, δηλαδή, να ταΐσει τα ζώα του σπιτιού, συνήθως κότες και γουρούνια, που δεν έλειπαν από κανένα σπίτι της περιοχής. Αφού τελείωνε με τα ζώα, κουβαλούσε νερό από τη βρύση, για να ποτίσει τα λουλούδια της αυλής και του κήπου. Επειδή σχεδόν κανένα σπίτι δεν είχε δική του παροχή νερού, για όλες τις οικιακές χρήσεις καθώς και για πότισμα, αλλά και προσωπική χρήση, κουβαλούσαν νερό από την κοντινότερη βρύση.⁸¹

Αφού τελείωνε με τις εξωτερικές δουλειές, η νοικοκυρά καταπιανόταν με τις οικιακές εργασίες. Έπλενε τα πιάτα που είχαν μείνει από το πρωινό, έστρωνε τα κρεβάτια, σκούπιζε (το σφουγγάρισμα δε συνηθιζόταν τότε, γιατί το πάτωμα τις περισσότερες φορές ήταν χωμάτινο) και στη συνέχεια έβραζε το γάλα της προηγούμενης ημέρας και έφτιαχνε το τυρί, μαγείρευε το φαγητό της ημέρας, έπλενε και σιδέρωνε τα ρούχα της οικογένειας.⁸²

Τα ρούχα συνήθως τα έπλεναν μια φορά την εβδομάδα. Επειδή, όπως αναφέραμε, δεν είχαν νερό στο σπίτι, έπαιρναν τα ρούχα, τη σκάφη, το κοφίνι και το σαπούνι και πήγαιναν στη βρύση να πλύνουν. Εκεί συνήθως μαζεύονταν πολλές γυναίκες και έπλεναν όλες μαζί. Η μπουγάδα γινόταν ως εξής: αρχικά έβρεχαν τα ρούχα στη σκάφη με κρύο νερό, το πρώτο νερό όπως έλεγαν, στη συνέχεια ζέσταιναν σ' ένα καζάνι νερό και σαπούνιζαν τα ρούχα, χωριστά τα άσπρα, χωριστά τα σκούρα, έπειτα στοίβαζαν τα ασπρόρουχα μέσα σ' ένα κοφίνι και τα σκέπαζαν μ' ένα χοντρό πανί πάνω στο οποίο έβαζαν στάχτη. Στη συνέχεια έριχναν από πάνω βραστό νερό ώσπου τα ρούχα να απορροφήσουν τελειώς τη στάχτη. Τέλος, τα ξέβγαζαν με καθαρό νερό και γίνονταν κατάσπρα. Πολλές φορές μέσα στη στάχτη έριχναν φύλλα δάφνης και λεμονιάς, για να μυρίζουν ωραία τα ρούχα.⁸³

Το σαπούνι που χρησιμοποιούσαν στο πλύσιμο, πολλές φορές το κατασκεύαζαν οι γυναίκες μόνες τους. Τα βασικά συστατικά του ήταν η ποτάσα και το λάδι. Έβαζαν την ποτάσα σ' ένα καζάνι, τη διέλυαν με νερό κι έπειτα πρόσθεταν λάδι. Έβραζαν το μείγμα αυτό μέχρι να γίνει ένας ομοιόμορφος πολτός και στη συνέχεια τον τοποθετούσαν μέσα σε ειδικά κασάκια στρωμένα στον πάτο με χαρτί

⁸⁰ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον»,ό.π (σημ. 9), σ10

⁸¹ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

⁸² Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

⁸³ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

και τον άφηναν να στεγνώσει καλά και να πήξει.⁸⁴ Χαρακτηριστικό είναι ότι το σαπούνι δεν το έδινε ο ένας στο χέρι του άλλου. Αυτό συνέβαινε, γιατί όπως ήταν βρεγμένα τα χέρια τους, ήταν πολύ πιθανόν να γλιστρήσει το σαπούνι, να πέσει κάτω και, καθώς τα δάπεδα ήταν χωμάτινα, να γεμίσει χώμα και να αχρηστευτεί.⁸⁵

Το σιδέρωμα γινόταν με το «βαποράκι», ένα σίδερο δηλαδή σε σχήμα καραβιού, μέσα στο οποίο τοποθετούσαν αναμμένα κάρβουνα, έτσι ώστε να πυρώσει και να μπορέσουν να σιδερώσουν τα ρούχα. Δεν διέθεταν σιδερώστρα. Συνήθως σιδέρωναν επάνω στο τραπέζι και, για να μην αφήνει το σίδερο μουντζούρες στα ρούχα, έστρωναν πάνω από αυτά ένα άσπρο πανί.⁸⁶

Το σκούπισμα γινόταν καθημερινά με μια κοντή ψάθινη σκούπα. Εκτός από το εσωτερικό του σπιτιού και την αυλή της, κάθε νοικοκυρά σκούπιζε και τον δρόμο γύρω από το σπίτι της, συνήθως μέχρι το σημείο που ξεκινούσε το επόμενο σπίτι. Με τον τρόπο αυτό διατηρούνταν πάντοτε καθαροί όλοι οι δρόμοι των χωριών. Εκτός από το σκούπισμα των δρόμων, η νοικοκυρά, ήταν υπεύθυνη και για το άσπρισμά τους.⁸⁷

Στις δουλειές του σπιτιού, ωστόσο, βοηθούσαν και τα παιδιά, κυρίως τα κορίτσια, ενώ τα αγόρια συμμετείχαν περισσότερο στις γεωργικές και στις κτηνοτροφικές εργασίες.

Αποκλειστικά υπεύθυνη για τη φροντίδα και την περιποίηση των παιδιών ήταν η νοικοκυρά. Όσο μικρότερα ήταν τα παιδιά, τόσο περισσότερο ασχολούνταν μαζί τους η μητέρα. Ιδιαίτερη φροντίδα έδειχναν για τα βρέφη. Τα βρέφη μέχρι έξι μηνών, τα τύλιγαν, συνήθως, σε μια βαμβακερή ταινία μήκους περίπου δύο μέτρων και πάχους δέκα πόντων, που την έλεγαν φασκιά, και το τύλιγμα του βρέφους το έλεγαν φάσκιωμα. Η ταινία γινόταν ρολό, όπως γίνεται η τυλιγμένη γάζα και φάσκιωναν τα μωρά σ' όλο το σώμα, με τα χέρια μέσα, ακίνητα. Έπειτα τα τοποθετούσαν σε ξύλινη κούνια, την οποία κουνούσαν και από μακριά, δεμένη με σκοινί, και τα νανούριζαν με το εξής τραγούδι:

«Κοιμήσου και παράγγειλα στην Πόλη τα προικιά σου
στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα διαμαντικά σου
Νάνι – νάνι – νάνι – νάνι

⁸⁴ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

⁸⁵ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σσ 57-58

⁸⁶ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

⁸⁷ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα2, σσ 63-68)

Κι όπου το πονεί να γιάνει».⁸⁸

Με τους στίχους αυτούς η μητέρα έδειχνε στο βρέφος όλη τη στοργή της και την λαχτάρα της, να το δει μεγάλο, σε ηλικία γάμου και υποσχόταν να φέρει την προίκα του από την Πόλη και την Βενετία, που θεωρούνταν στο παρελθόν δύο από τα μεγαλύτερα εμπορικά κέντρα.⁸⁹

Πολλές φορές, ωστόσο, η νοικοκυρά εκτός από τις ασχολίες του νοικοκυριού και την φροντίδα των παιδιών, έπαιρνε μέρος, όπως αναφέρθηκε, και στις αγροτικές εργασίες. Βοηθούσε στο θέρος και στον τρύγο, πήγαινε να ταΐσει τις κατσίκες και την αγελάδα, βοηθούσε στο πότισμα και στο μάζεμα των λαχανικών.⁹⁰

Χαρακτηριστικό, εξάλλου, είναι ένα ποιηματάκι που έλεγαν για τους τεμπέληδες:

« Τη Δευτέρα βάνει πλύση
και την Τρίτη τα στραγγίζει
την Τετάρτη τα απλώνει
και την Πέμπτη τα μαζώνει
τη Παρασκευή μπαλώνει
το Σαββάτο σιδερώνει
και την Κυριακή νερώτα:
Κάνετε γυναίκες ρόκα;
Κάνομε δεν κάνομε
Σήμερα σκολάζομε».⁹¹

Στον ελεύθερο χρόνο της, όταν αυτός υπήρχε, η νοικοκυρά ασχολιόταν με το κέντημα και το πλέξιμο, ενώ πολλές φορές αναλάμβανε και το ράψιμο των ρούχων των μελών της οικογένειας. Αρκετές φορές, ωστόσο, πήγαινε για καφέ στη γειτόνισσα ή μαζεύονταν πολλές νοικοκυρές μαζί και κεντούσαν παρέα.

Ειδικότερα το χειμώνα, συχνές στην περιοχή, αλλά και σε ολόκληρο το νησί, ήταν οι βεγγέρες. Μαζεύονταν, δηλαδή, οι οικογένειες μαζί με συγγενείς και φίλους στο σπίτι, κάθονταν γύρω από την από την καμινάδα ή το μαγκάλι και συζητούσαν, έλεγαν ιστορίες και ανέκδοτα, ενώ πολλές φορές, για να περάσει η ώρα έπαιζαν χαρτιά, χωρίς βέβαια χρήματα. Η νοικοκυρά κέρναγε τους επισκέπτες καφέ, ξηρούς

⁸⁸ Δ. Ψαρρός, *Λαογραφικά Κορθίου*, Άνδρος 1975, σσ12-13

⁸⁹ Ο.π., σσ12-13

⁹⁰ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 2, σσ 63-68)

⁹¹ Προφορική μαρτυρία (κ. Ειρήνη Καστανού)

καρπούς, έφτιαχνε τηγανίτες με μέλι, ενώ δεν έλειπε και το ρακί.⁹² Πολλές φορές, οι βεγγέρες κατέληγαν σε χορούς και τραγούδια και κρατούσαν μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες. Η βεγγέρα άλλωστε ήταν η μοναδική διασκέδαση των οικογενειών, εκτός βέβαια από τους χορούς που στήνονταν στο πανηγύρι κάθε χωριού και στους γάμους.

3.3 Διατροφή

3.3.1 Φαγητά

Αν ληφθεί υπ' όψη ότι η τροφή αποτελεί την πιο θεμελιώδη προϋπόθεση για τη φυσική ζωή του ανθρώπου, αφού χωρίς αυτή δεν μπορεί να επιβιώσει, γίνεται εύκολα κατανοητή η μεγάλη σημασία, που αποκτά η σχετική με αυτήν έρευνα.⁹³

Τα φαγητά και τα ποτά που μπαίνουν στο σπίτι, η μαγειρική και η προετοιμασία τους, αποτελούν ένα πολύ σπουδαίο θέμα στη μελέτη της οικογενειακής ζωής και των αναγκών της. Παράλληλα προς τους όρους διατροφής μιας οικογένειας, η λαογραφία ενδιαφέρεται για τους παραδοσιακούς τρόπους επιλογής και ετοιμασίας των φαγητών, τη λαϊκή προσαρμογή στην παραγωγή κάθε τόπου, στο κλίμα και στις ανάγκες των ανθρώπων, καθώς και για τις απλές επινοήσεις στη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και την ποτοποιία του σπιτιού. Ενδιαφέρουν, επίσης, οι δοξασίες και τα έθιμα, σχετικά με κάθε τροφή στις ημέρες του χρόνου, οι απόψεις για φαγητά τονωτικά ή θεραπευτικά, εποχικά και σκόπιμα, που τα διδάσκουν και οι παροιμίες και που συνήθως συμφωνούν με τις διαπιστώσεις της επιστημονικής διαιτητικής.⁹⁴

Στην Άνδρο, ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η διατροφή των κατοίκων της περιοχής του Κορθίου. Τα φαγητά τους παρασκευάζονταν με βάση το χοιρινό, το τυρί, τα αυγά, τα όσπρια και τα χορταρικά. Κρέας σπάνια αγόραζαν, ενώ μόνο για έκτακτη ανάγκη, έσφαζαν μια κότα. Έτρωγαν επίσης παστά ψάρια, μπακαλιάρο,

⁹² Δ. Ψαρρός, ό.π (σημ. 88), σ27

⁹³ Στεφ. Ήμελλος, ό.π (σημ.16), σ 65

⁹⁴ Δ. Λουκάτος, ό.π (σημ. 52), σσ168-170

σαρδέλες, καθώς και ταραμά και, πιο σπάνια φρέσκα ψάρια,⁹⁵ συνήθως γόπες και μαρίδες.⁹⁶

Το φαγητό που μαγειρεύαν τακτικά ήταν ο «φάβας», δηλαδή η φάβα. Μαγειρεύαν μεγάλη ποσότητα, τον έβαζαν σε απλάδες και τον ακουμπούσαν στο βόλτο. Εκεί στέγνωνε αρκετά και το βράδυ, όταν γύριζαν από τα χωράφια, τον ζέσταιναν, τον αραίωναν με νερό και έφτιαχναν μια ζεστή σούπα που την έλεγαν τσουρβά. Στη σούπα αυτή πρόσθεταν λάδι, ξύδι και ξερό, συνήθως κριθαρένιο ψωμί και την έτρωγαν με ελιές και χόρτα. Για τον φάβα έλεγαν ότι «ο φάβας είναι νοικοκύρης».⁹⁷

Άλλο συνηθισμένο φαγητό στην περιοχή του Κορθίου ήταν ο «κοψός», μια σούπα από σιτάρι ή καλαμπόκι αλεσμένα στο χειρόμυλο. Έβραζαν το σιτάρι ή το καλαμπόκι και στη συνέχεια το σερβίριζαν σ' ένα βαθύ πιάτο για να πήξει. Όταν ερχόταν η ώρα του φαγητού, το αραίωναν με ζεστό γάλα και ήταν έτοιμο για κατανάλωση. Τον κοψό τον διατηρούσαν στο βόλτο (ράφι στους εσωτερικούς τοίχους του σπιτιού) για δυο-τρεις μέρες.⁹⁸

Ένα άλλο πρόχειρο φαγητό ήταν το «ματς». Άνοιγαν ψιλό φύλλο από ζύμη που είχαν φτιάξει από άσπρο αλεύρι, το έκοβαν σε μακριές λωρίδες, τις έβραζαν και τις σερβίριζαν με γάλα. Για τους ηλικιωμένους, έφτιαχναν μια σούπα από σιμιγδάλι, λίγη γλίνα και λίγο μέλι. Αυτή ονομαζόταν «κλουρίδα» και άρεσε πολύ στους ηλικιωμένους γι' αυτό κι έλεγαν: «έφαγ' η γριά και θελ' κλουρίδα με το μέλι».⁹⁹

Απαραίτητα στη διατροφή των κατοίκων της περιοχής ήταν τα χόρτα του βουνού. Τα χόρτα αυτά ήταν διαφόρων ειδών και είχαν τις δικές τους ονομασίες, που πολλές φορές διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή του νησιού. Τα πιο συνηθισμένα ήταν τα ραδίκια, οι καρύδες, οι γαλασίδες, οι ζώχοι, τα προβάσια και άλλα.¹⁰⁰

Χαρακτηριστικό παραδοσιακό φαγητό της Άνδρου, γενικότερα, είναι ο Λαμπριάτης. Πρόκειται για αρνάκι ή κατσικάκι γεμιστό στο φούρνο, το οποίο μαγειρεύεται μόνο μια φορά το χρόνο, κάθε Λαμπρή. Ο τρόπος παρασκευής της γέμισης διαφέρει από περιοχή σε περιοχή του νησιού. Ο επικρατέστερος τρόπος παρασκευής στην περιοχή που εξετάζουμε είναι ο εξής: γέμιζαν το «κουφάρι», όπως

⁹⁵ Όσοι έμεναν κοντά στη θάλασσα ψάρευαν μόνοι τους, ενώ οι κάτοικοι των απομακρυσμένων από τη θάλασσα χωριών τα αγόραζαν.

⁹⁶ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σσ15-18

⁹⁷ Ο.π, σσ15-18

⁹⁸ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

⁹⁹ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σσ15-18

¹⁰⁰ Δήμος Κορθίου, *Μνήμες*, Εκδόσεις Δήμου Κορθίου, Άνδρος 2000, σ 28

το αποκαλούσαν, του αρνιού ή του κατσικιού με τη γέμιση που αποτελούνταν από αυγά, τυρί (συνήθως αρμεξιά), ρύζι, γάλα, χορταρικά (μαρούλια, σέσκουλα, σπανάκι κ.α), φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, δυόσμο, λίγο βούτυρο και, αν ήθελαν, τη συκωταριά του αρνιού ψιλοκομμένη. Στη συνέχεια έραβαν το κουφάρι και το τοποθετούσαν σε ειδική γάστρα, ενώ γύρω από αυτό τοποθετούσαν τη γέμιση που είχε περισσέψει. Το αρνί, τέλος, σκεπαζόταν μ' ένα λεπτό φύλλο λίπους, την ποδιά, που βρίσκεται γύρω από τα εντόσθια του ζώου, και δεντρολίβανο για να μυρίζει ωραία. Τέλος τοποθετούσαν τη γάστρα στο ξυλόφουρνο. Συνήθως άναβαν ένα φούρνο σε κάθε γειτονιά.¹⁰¹

Άλλο ονομαστό φαγητό ολόκληρου του νησιού είναι η φουρτάλια. Για να τη φτιάξουν, κόβουν τις πατάτες σε στρογγυλές φέτες και τις τηγανίζουν με γλίνα. Βάζουν ένα λουκάνικο για κάθε άτομο, ένα δύο κομμάτια χοιρινό και λίγο δυόσμο. Όταν οι πατάτες έχουν σχεδόν τηγανισθεί, χτυπούν αυγά (υπολογίζοντας περίπου δύο για κάθε άτομο), περιχύνουν τις πατάτες με αυτά, αφήνουν τη φουρτάλια να ψηθεί για λίγη ώρα ακόμα και έπειτα τη σερβίρουν. Τα αυγά πρέπει να είναι αρκετά, για να πήξει καλά η φουρτάλια και να κόβεται με το μαχαίρι.¹⁰²

Άλλα φαγητά της περιοχής ήταν οι ξυνάδες και οι ασκαλλιάκοι. Οι ξυνάδες είναι το χόρτο που βγάζει η παπαρούνα και τρώγονται τηγανιτές με αυγά. Οι ασκαλλιάκοι είναι το μεσαίο τρυφερό βλαστάρι που φυτρώνει στα κρεμμύδια. Και αυτοί τρώγονταν τηγανητοί με αυγά. Συνηθισμένο έδεσμα αποτελούσαν και οι μανήτες (μανιτάρια), που βρίσκονταν στα χωράφια μακριά από δέντρα και λέγονταν αγκαθίτες και καρονίτες, καθώς και οι γλυστρίτες που φυτρώνουν σε καλλιεργημένα κτήματα και θεωρούνταν αβλαβείς.¹⁰³

Πρέπει ακόμα να αναφέρουμε και την μακαρονάδα που έφτιαχναν τις απόκριες και κυρίως την Κυριακή της Τυρινής. Τα μακαρόνια τα έφτιαχναν μόνες τους οι νοικοκυρές. Τύλιγαν τις βελόνες του πλεξίματος σε ανοιγμένο ζυμάρι, έπειτα τις τράβαγαν έξω και με αυτό τον τρόπο έφτιαχναν τρυπητά μακαρόνια, τα οποία κρέμαγαν σε καλάμια για να στεγνώσουν. Ήταν τόσο ξακουστές αυτές οι μακαρονάδες, που και ο Καραγκιόζης που έδινε παραστάσεις στο Κόρθι, στο τέλος της παράστασης ευχόταν: « Καλές απόκριες, καλές μακαρονάδες».¹⁰⁴

¹⁰¹ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον» ό.π (σημ. 9), σσ15-18

¹⁰² Ό.π, σσ15-18

¹⁰³ Ό.π, σσ15-18

¹⁰⁴ Ό.π, σσ15-18

Τα Χριστούγεννα έφτιαχναν κοτόπουλο κοκκινιστό και χοιρινό με σέλινο και στις γιορτές και τα πανηγύρια μαγείρευαν συνήθως κρέας ψητό ή κοκκινιστό με τηγανητές ή «καβουρντιστές», όπως τις έλεγαν, πατάτες, πιλάφι, κεφτέδες και ντολμαδάκια χρησιμοποιώντας, ανάλογα με την εποχή, αμπελόφυλλα, σέσκουλα ή λάχανα.¹⁰⁵

Μια φορά τον χρόνο έφτιαχναν τραχανά και φιδέ και τον φύλαγαν για ολόκληρο το χρόνο. Ο τραχανάς γινόταν ως εξής: έβραζαν γάλα και στη συνέχεια έριχναν μέσα σιμιγδάλι και το ζύμωναν μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Στη συνέχεια, άνοιγαν τη ζύμη σε μεγάλα φύλλα και την τοποθετούσαν πάνω σ' ένα τραπέζι, στο οποίο είχαν στρώσει ένα σεντόνι, για να στεγνώσει. Πριν στεγνώσει καλά, τον έτριβαν σε ειδικό κόσκινο και έπειτα τον άπλωναν πάλι πάνω σ' ένα σεντόνι για να στεγνώσει καλά. Αφού στέγνωνε, τον τοποθετούσαν σε πήλινα κιούπια και τον διατηρούσαν για όλο τον χρόνο.¹⁰⁶

Ο φιδές γινόταν με αλεύρι, λίγο σιμιγδάλι και όσα αυγά «σήκωνε» το ζυμάρι, χωρίς όμως να γίνει πολύ σφιχτό. Η νοικοκυρά καλούσε τις φίλες της στο σπίτι και έφτιαχναν φιδέ. Κάθε μια έπαιρνε λίγο ζυμάρι και άρχιζε με τα δάκτυλα του δεξιού χεριού να το στρίβει και να το κάνει μακρύ και ψιλό σαν σπαγγέτι. Το κάθε κομμάτι το έριχνε πάνω σ' ένα τραπέζι στρωμένο συνήθως με λευκό τραπεζομάντιλο. Μετά από μία με δύο ώρες, αφού στέγνωνε ο φιδές, η νοικοκυρά τον έβαζε σ' 'να βαμβακερό σακούλι, για να παίρνει αέρα και να στεγνώσει καλύτερα. Τον φιδέ τον μαγείρευαν είτε σκέτο με βούτυρο και τομάτα ή με κοκκινιστό κοτόπουλο.¹⁰⁷

Το βούτυρο που χρησιμοποιούσαν οι νοικοκυρές το έφτιαχναν στο σπίτι, συνήθως από αγελαδινό και σπανιότερα από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα. Μάζευαν το καϊμάκι από το γάλα και στη συνέχεια το χτυπούσαν με το χέρι με κυκλικές κινήσεις για αρκετή ώρα, μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα και να φύγει το τυρόγαλα. Στη συνέχεια, το έπλεναν καλά και το φύλαγαν. Επειδή δεν ήταν δυνατόν το βούτυρο να διατηρηθεί φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα, το έβραζαν και με αυτό τον τρόπο το διατηρούσαν για όλο το χρόνο και πολλές φορές και περισσότερο.¹⁰⁸

Από αγελαδινό, κυρίως, γάλα έφτιαχναν και το τυρί. Στο Κόρθι έφτιαχναν συνήθως τρία είδη τυριού, την αρμεξιά ή πετρωτή, τα βολάκια και την κοπανιστή. Για να φτιάξουν την αρμεξιά, σουρώναν το γάλα, το έβαζαν σε μια «σαντήλα», μια

¹⁰⁵ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹⁰⁶ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹⁰⁷ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σσ15-18

¹⁰⁸ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

υφασμάτινη δηλαδή σακούλα, όπου το άφηναν να στραγγίσει και στη συνέχεια το πέτρωναν, με μια στρογγυλή συνήθως πλατιά πέτρα, για να πάρει το κατάλληλο σχήμα. Όταν ήθελαν να φτιάξουν βολάκια, αφού έβαζαν το τυρί στην υφασμάτινη σακούλα, για να στραγγίσει, το ζύμωναν προσθέτοντας αλάτι και κατόπιν το έπλαθαν δίνοντάς του ένα χαρακτηριστικό κωνικό σχήμα, τέλος, το άφηναν να στεγνώσει. Τα βολάκια τα χρησιμοποιούσαν κυρίως στις μακαρονάδες. Όταν, τέλος, ήθελαν να φτιάξουν κοπανιστή, έπαιρναν τα βολάκια, αφού είχαν στεγνώσει πολύ καλά (η κοπανιστή δεν πρέπει να έχει καθόλου υγρό), τα έτριβαν και τα πάτωναν (τα πίεζαν δηλαδή ώστε να μην υπάρχει καθόλου κενό) μέσα σε μια μπουρνιά. Η κοπανιστή είναι πολύ καυτερό, πικάντικο τυρί. Την κοπανιστή και τα βολάκια τα διατηρούσαν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.¹⁰⁹

Απαραίτητο συμπλήρωμα της διατροφής όλων των οικογενειών ήταν το ψωμί και τα παξιμάδια. Ανάλογα με τα μέλη της οικογένειας, η γυναίκα ζύμωνε συνήθως μια φορά κάθε οχτώ μέρες. Το ψωμί που έτρωγαν ήταν συνήθως παρασκευασμένο από κριθάρι και μερικές φορές από ένα μείγμα κριθαριού και σιταριού. Αποβραδís οι γυναίκες κοσκίνιζαν σ' ένα χοντρό κόσκινο το αλεύρι και στη συνέχεια «έπιαναν» προζύμι. Την επόμενη μέρα το πρωί, ζύμωναν το προζύμι μαζί με νερό κι αλάτι και το έβαζαν στο φούρνο.¹¹⁰

Κάθε φορά που ζύμωναν οι νοικοκυρές, έφτιαχναν και παξιμάδια. Κοσκίνιζαν το αλεύρι (συνήθως κριθαρένιο), πρόσθεταν σ' αυτό λίγο λάδι, τα ζύμωναν και τα έβαζαν στον φούρνο. Όταν δεν είχαν ψωμί, έβρεχαν παξιμάδια, για να μαλακώσουν και τα έτρωγαν μαζί με το φαγητό. Έφτιαχναν επίσης και μικρά παξιμάδια με λάδι και γλυκάνισο και τα έτρωγαν το πρωί μαζί με τον καφέ και το γάλα.¹¹¹

Αρκετές είναι οι προλήψεις σχετικά με την παρασκευή του ψωμιού. Πρώτα απ' όλα, πίστευαν ότι το προζύμι δεν έπρεπε να το δουν τα άστρα, γι' αυτό, εάν καμιά νοικοκυρά ζητούσε από την άλλη προζύμι τη νύχτα, το διπλοτύλιγε. Αυτό συνέβαινε, γιατί το προζύμι, για να φουσκώσει η ζύμη πρέπει να είναι ζεστό, διαφορετικά δεν έχει επιτυχία, έτσι το τύλιγαν καλά, αν το έβγαζαν έξω από το σπίτι τι βράδυ. Επιπλέον, εάν κάποιος επισκεπτόταν γυναίκα που ζύμωνε, έπρεπε να περιμένει μέχρι να τελειώσει το ζύωμα και το πλάσιμο του ψωμιού, γιατί, αν έφευγε πρόωρα, το

¹⁰⁹ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹¹⁰ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹¹¹ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

ψωμί δεν θα ήταν επιτυχημένο.¹¹² Τέλος, οι νοικοκυρές που ζύμωναν το Σαββάτο του Λαζάρου, έπρεπε να φτιάξουν ένα ομοίωμά του με ζυμάρι, πάνω στο οποίο έβαζαν καρύδια και μοσχοκάρφια, και μάλιστα έλεγαν το εξής δίστιχο:

«Όποιος ζυμώσ' και δεν με πλάσ'
ποτέ ψωμί να μην χορτάσ'»¹¹³

Την εποχή εκείνη, δεν υπήρχε οικογένεια στην περιοχή του Κορθίου που να μην έχει χοίρο, τον οποίο έσφαζαν όταν πλησίαζε η γιορτή του Αγίου Δημητρίου και έφτιαχναν τα χοιρινά, που αποτελούσαν τα βάση της διατροφής των κατοίκων της περιοχής για όλο το χρόνο. Η μέρα των χοιροσφαγιών ήταν μέρα γιορτής και διασκέδασης για ολόκληρη την οικογένεια.¹¹⁴

Η ετοιμασία για τα χοιροσφάγια ξεκινούσε από το ξημέρωμα. Πολύ νωρίς το πρωί, ο νοικοκύρης άναβε φωτιά στο καζάνι, για να βράσει το νερό που χρειαζόνταν για να γδάρουν το γουρούνι. Την ίδια ώρα μαζεύονταν στο σπίτι συγγενείς και φίλοι για να βοηθήσουν στο σφάξιμο και τις άλλες δουλειές. Αυτός που έσφαζε τον χοίρο, ήταν ειδικός, γιατί όπως έλεγαν έπρεπε με την πρώτη φορά να τον σκοτώσει, για να μην παιδεύεται το ζώο. Αφού τον έσφαζαν, τον έγδερναν κι έπειτα άρχιζε το τεμάχισμα., αλλού το δέρμα με το πάχος (λούροι), αλλού τα ψαχνά, το κεφάλι, τα κόκαλα κ.τ.λ.¹¹⁵

Κατά τις δέκα το πρωί, η νοικοκυρά έβγαζε τον πρώτο μεζέ, που συνήθως ήταν μπιριζόλες, συκώτι και ρόκα για σαλάτα. Το μεσημέρι έτρωγαν μπιριζόλα και συκώτι τηγανητό ή μαγειρεμένο στην κατσαρόλα και το βράδυ σούπα με βραστά κόκαλα από το χοίρο, ντολμάδες με λάχανο ή σέσκουλο, ψητό κρέας και συκώτι.¹¹⁶

Τα κομμάτια του χοίρου τα κατεργάζονταν ως εξής: στην αρχή ξεχώριζαν τους λούρους από τη γλίνα, την οποία στη συνέχεια έβραζαν με λίγο νερό σε ένα μεγάλο καζάνι για να λιώσει. Αφού έλιωνε, έπαιρναν από το καζάνι τα σίσιρα, που ήταν κομμάτια από τα χοιρινά και κρέας που έβραζε με την γλίνα, και τα έτρωγαν ζεστά με μπόλικο λεμόνι. Τα μέρη που έμεναν από τους λούρους, τα έκοβαν σε μικρά τετράγωνα κομμάτια και τα έλεγαν χοιρινά ή λαρδιά.¹¹⁷

Τα ψαχνά τα έκοβαν σε μικρά κομμάτια, τα ανακάτευαν με αλάτι, πιπέρι, μάραθο, γλυκάνισο, φλούδες πορτοκαλιού και μαύρο ή κόκκινο κρασί και γέμιζαν τα

¹¹² Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 58

¹¹³ Ο.π, σ 28

¹¹⁴ Ο.π, σσ 32-35

¹¹⁵ Ο.π, σσ 32-35

¹¹⁶ Ο.π, σσ 32-35

¹¹⁷ Ο.π, σσ 32-35

έντερα του ζώου. Ενώ γέμιζαν τα έντερα, μια γυναίκα έδενε με τσεπέρι ή τσιπέρι (είδος χόρτου) ή χοντρή κλωστή, κομμάτια δέκα έως δώδεκα πόντους περίπου, ώστε τα λουκάνικα να μη γίνουν ούτε πολύ μικρά, ούτε πολύ μεγάλα. Αφού τελείωναν το γέμισμα, κρέμαγαν τα λουκάνικα πάνω από το τζάκι και τα άφηναν να καπνιστούν. Μαζί με τα λουκάνικα κάπνιζαν και κομμάτια από ψαχνό που τα έλεγαν λούζες. Μετά το κάπνισμα, έπλεναν τα λουκάνικα καλά, για να φύγουν οι μαυρίλες από τον καπνό, και έπειτα τα έριχναν μέσα στο καζάνι που έβραζε η γλίνα και τα άφηναν για περίπου δεκαπέντε λεπτά. Όταν τελείωνε το κάπνισμα, άρχιζε το «μπίθιασμα» που γινόταν ως εξής: αράδιαζαν τις μπουρνιές γύρω από το καζάνι, έριχναν μέσα λίγη γλίνα, στη συνέχεια τοποθετούσαν τα λουκάνικα, τις λούζες και τα χοιρινά και κατόπιν απογέμιζαν την μπουρνιά με γλίνα. Με αυτό τον τρόπο διατηρούσαν τα λουκάνικα για όλο το χρόνο και τα χρησιμοποιούσαν κυρίως στην φουρτάλια, αλλά και σε άλλα φαγητά.¹¹⁸

Από τα άλλα μέρη του χοίρου, τα κότσια και μέρος του στήθους έφτιαχναν τον αζώναρο, τα έκοβαν δηλαδή κομμάτια, τα πάστωναν με αλάτι και τα έβαζαν σε μπουρνιές. Κατά τα Χριστούγεννα έβγαζαν κομμάτια από τις μπουρνιές, τα ξαρμύριζαν και τα μαγείρευαν. Την Πρωτομαγιά, τέλος, μαγείρευαν την παστή γλώσσα του γουρουνιού, για να διώξουν την γλωσσοφαγιά, όπως έλεγαν.¹¹⁹

Η χαρά των παιδιών την ημέρα των χοιροσφαγιών ήταν η φούσκα του γουρουνιού και ο γκάγκανος (σαγόνι). Τη φούσκα την φούσκωναν, έπαιζαν μαζί της όλη την ημέρα και το βράδυ την έσκαγαν, ενώ τον γκάγκανο, τον έδεναν με σπάγκο και τον έσερναν πίσω τους σαν γάιδαρο. Πολλοί, μάλιστα, τον κρέμαγαν στο σπίτι και στα δέντρα για το μάτι.¹²⁰

Στο βραδινό τραπέζι η νοικοκυρά, για να διασκεδάσουν μετά το φαγητό, αφού χαμήλωνε τα φώτα, άναβε μέσα σ' ένα τηγάνι ρακί κι αλάτι και με τη φλόγα που έβγαине, τα πρόσωπα και τα πράγματα έπαιρναν αλλόκοτες εκφράσεις και χρώματα και έτσι γέλαγαν οι καλεσμένοι. Πολλές φορές από το τραπέζι των χοιροσφαγιών δεν έλειπαν τα όργανα και ο χορός και, παρόλη την κούραση της ημέρας, η διασκέδαση δεν σταματούσε παρά μόνο τις πρώτες πρωινές ώρες.¹²¹

¹¹⁸ Προφορική μαρτυρία (κ. Φρόσω Στρατή)

¹¹⁹ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ.9), σσ32-35

¹²⁰ Ο.π, σσ32-35

¹²¹ Ο.π, σσ32-35

Στους πενθούντες, οι οποίοι τις περισσότερες φορές δεν έπαιρναν μέρος στα χοιροσφάγια, οι χωριανοί που έκαναν χοιροσφάγια, έστελναν λίγο κρέας. Το δώρο αυτό ονομαζόταν απλοχωριά.¹²²

Τέλος, μεγάλη προσοχή έδιναν στην διατροφή τους κατά την διάρκεια των νηστειών. Οι κυριότερες νηστείες, σύμφωνα με την παράδοση, ήταν οι σαράντα ημέρες πριν τα Χριστούγεννα, η Μεγάλη Σαρακοστή πριν το Πάσχα, πριν το Δεκαπενταύγουστο, των 12 Αποστόλων στις 29 Ιουνίου και άλλες. Κατά τη διάρκεια της νηστείας έτρωγαν όσπρια, ελιές, ταραμά, φρούτα και λαχανικά, καλαμάρια, ενώ το σαραντάημερο που επιτρεπόταν και κατανάλωση ψαριών, έτρωγαν ψάρια, και κυρίως μπακαλιάρο.¹²³ Απαραίτητα έτρωγαν ψάρια του Ευαγγελισμού και την Κυριακή των Βαΐων, οπότε έλεγαν και το παρακάτω τραγουδάκι:

«Βάγια Βάγια των Βαγιώ

τρώνε ψάρια και κολιό

και την άλλη Κυριακή

τρώνε το παχύ αρνί

και το κόκκινο αυγό».¹²⁴

Όπως βλέπουμε από τα παραπάνω, η διατροφή των κατοίκων της περιοχής που εξετάζουμε, ήταν απλή απόλυτα υγιεινή και βασισμένη εξολοκλήρου στα προϊόντα της τοπικής παραγωγής.

3.3.2 Γλυκά

Τα γλυκά μπορούν να χωριστούν στις εξής κατηγορίες: γλυκά του κουταλιού, της καθημερινής φιλοξενίας και τα ποικίλα γλυκίσματα των εορτών.¹²⁵ Τα περισσότερα γλυκά της περιοχής παρασκευάζονταν με βάση διάφορα φρούτα, ανάλογα με την εποχή του χρόνου.

Επί Τουρκοκρατίας, στους γάμους πρόσφεραν καλαμπόκι βραστό (όλο το λοβί του καρπού, που το έλεγαν πούλο), μαζί με κουφέτες, αμύγδαλα και σταφίδες. Μεταγενέστερα πρόσφεραν καλτσούνια και αμυγδαλωτά, παντεσπάνι, καθώς και σουμάδα (ποτό που φτιάχνεται από πικραμύγδαλο).¹²⁶

¹²² Δήμος Κορθίου, ό.π (σημ. 100), σ 20

¹²³ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1, σσ 54-62)

¹²⁴ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 27

¹²⁵ Δ. Λουκάτος, ό.π (σημ. 52), σσ168-169

¹²⁶ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 19

Την Πρωτοχρονιά και στις ονομαστικές γιορτές, πρόσφεραν κυρίως λουκουμάδες. Ήταν μάλιστα τόσο μεγάλη η ποσότητα που έφτιαχναν, ώστε τους ζύμωναν μέσα σε μια σκάφη. Έτσι, όταν άρχιζαν οι επισκέψεις, η νοικοκυρά είχε στο τραπέζι της σάλας μια σουπιέρα μελωμένους λουκουμάδες και οι καλεσμένοι έπαιρναν με το χέρι τους κι έτρωγαν. Εκτός από λουκουμάδες, κέρναγαν και λουκούμι κομμένο σε μπουκιές. Την Πρωτοχρονιά, απαραίτητη σε όλα τα σπίτια ήταν και η βασιλόπιτα (τσουρεκένια στρογγυλή πίτα) και, αργότερα, το παστέλι που το έφτιαχναν με φρέσκο μέλι, καρύδια, φρυγανιά και σηςάμι. Έκοβαν κομμάτια από το μείγμα αυτό σε σχήμα ρόμβου, τα τοποθετούσαν πάνω σε φύλλα από λεμονιά και κερνούσαν τους καλεσμένους. Επίσης πρόσφεραν κουραμπιέδες που παρασκεύαζαν με γλίνα αντί για βούτυρο, καθώς και φοινίκια (μελομακάρονα).¹²⁷

Ανάλογα με την εποχή του χρόνου έφτιαχναν και τα αντίστοιχα γλυκά του κουταλιού. Έφτιαχναν συνήθως μήλο, αχλάδι, κυδώνι, τριαντάφυλλο ή ροδοζάχαρη, βύσσινο, σταφύλι, καρύδι, φράπα και άλλα. Ονομαστό, τέλος, γλυκό του κουταλιού ήταν και εξακολουθεί να είναι το «άνθος», που παρασκευάζεται από τα λευκά πέταλα του άνθους της νεραντζιάς και είναι πολύ όμορφο σε εμφάνιση, γεύση και άρωμα.¹²⁸

Σαν γλυκό του κουταλιού κερνούσαν και το πετιμέζι, το οποίο έφτιαχναν συνήθως το Σεπτέμβριο, από μούστο που έβραζαν μέχρι να δέσει και στην συνέχεια έριχναν μέσα κομμάτια κυδώνι, μελιτζάνα, λίρα (είδος κολοκυθιού) ή ξινόμηλο. Το πετιμέζι το χρησιμοποιούσαν, επίσης, όταν τηγάνιζαν πίτες από χυλό αλευριού, που ονόμαζαν «γριές». Τις πίτες αυτές, αφού τις τηγάνιζαν, τις περιέχναν με πετιμέζι αντί για σιρόπι. Πολλές φορές χρησιμοποιούσαν το πετιμέζι σαν υποκατάστατο της ζάχαρης.¹²⁹

Από μούστο έφτιαχναν και την μουσταλευριά. Έριχναν τον μούστο σ' ένα καζάνι κι έπειτα πρόσθεταν καθαρή στάχτη (συνήθως από συκιά) και τον άφηναν να βράσει μέχρι να δέσει. Η στάχτη που χρησιμοποιούσαν έδινε στο μούστο γλυκιά γεύση, κατόπιν πρόσθεταν βασιλικό και τρισαϊ (αρωματικό φυτό). Αφού έβραζε ο μούστος, τον σούρωναν, για να καθαρίσει από τη στάχτη που είχε κατασταλάξει και στη συνέχεια πρόσθεταν αλεύρι ή σιμιγδάλι και τον ξανάβραζαν. Όταν η μουσταλευριά ήταν έτοιμη, την σέρβιραν σε ρηχά ή βαθιά πιάτα, την άφηναν να κρυώσει και ύστερα την πασπάλιζαν με κανέλα και ψιλοκομμένο καρύδι ή αμύγδαλο.

¹²⁷ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹²⁸ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹²⁹ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

Η νοικοκυρά έστελνε πιάτα με μουσταλευριά στους στενούς συγγενείς, στους γείτονες και σε όσους είχαν βοηθήσει στον τρύγο. Για το λόγο αυτό έφτιαχνε μεγάλη ποσότητα.¹³⁰

Τον Αύγουστο έφτιαχναν τις «παστελαριές», τις οποίες κρατούσαν όλο το χρόνο. Οι παστελαριές φτιάχονταν από ξερά σύκα, τα οποία τα άνοιγαν στη μέση, έβαζαν μέσα καρύδι ή αμύγδαλο, κανέλα και μερικές φορές σησάμι, τα έκλειναν και τα έψηναν στο φούρνο. Πολλές φορές, αντί να γεμίζουν ένα σύκο στη μέση, άνοιγαν δύο σύκα, τα γεμίζαν και έπειτα τα ένωναν μεταξύ τους. Εκτός από τις παστελαριές, διατηρούσαν και απλά ξερά σύκα που τα έτρωγαν κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Κατά τη διάρκεια της Κατοχής, μάλιστα, που δεν είχαν ζάχαρη, έβραζαν τα σύκα, έπαιρναν το ζουμί τους κι έφτιαχναν γλυκό.¹³¹

Τα παιδιά δεν έτρωγαν γλυκά, παρά μόνο σύκα, αλλά και αυτά σε ορισμένη εποχή σταματούσαν να τα καταναλώνουν, γιατί σφράγιζαν τα πυθάρια που φύλαγαν τα σύκα, για να μην μπουν μέσα οι καλικάντζαροι (καλλιβρούσηδες) και τα λερώσουν. Ο οργανισμός τους ωστόσο είχε ανάγκη από ζάχαρη γι' αυτό και κατέφευγαν σε διάφορα φυτά για να βρουν υποκατάστατά της. Έτσι τα παιδιά έτρωγαν αλίσφακα, ένα μικρό μηλαράκι που κάνει η φασκομηλιά, καθώς και χουρνατσίδι, κάτι σαν τον λοβό της φακής, που είχε γλυκιά γεύση.¹³²

Ένα ακόμα διαδεδομένο γλυκό στην περιοχή του Κορθίου ήταν το «μπουμπάρι», που παρασκευαζόταν ως εξής: διατηρούσαν στην άλμη το παχύ έντερο του χοίρου, το οποίο έβγαζαν από εκεί παραμονές του Αγίου Φιλίππου, το ξαρμύριζαν και ανήμερα το γεμίζαν με ρύζι, με κομμάτια χοιρινό κρέας, με σταφίδες και καρύδια και το έψηναν στην κατσαρόλα. Μετά το έβαζαν στο τηγάνι και το καβούρντιζαν με μέλι.¹³³

Το γλυκό της ημέρας που φούρνιζαν ήταν η «κρασόσπα». Μόλις έβγαζαν το ψωμί από τον φούρνο, έτσι ζεστό όπως ήταν, το έκοβαν κομμάτια με το χέρι και το έβρεχαν με γλυκό κόκκινο κρασί, με λάδι, πετιμέζι, και, τέλος, το πασπάλιζαν με κανέλα και ζάχαρη.¹³⁴

Όταν επρόκειτο να γίνει μνημόσυνο, την παραμονή ζύμωναν ψωμί και το έπλαθαν σε μακρόστενες φρατζόλες. Έπειτα έκοβαν φέτες από αυτό, τις έβαζαν σε

¹³⁰ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹³¹ Προφορικές μαρτυρίες, (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

¹³² Δήμος Κορθίου, ό.π (σημ. 100), σ 30

¹³³ Ο.π, σ 30

¹³⁴ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 20

μία σκάφη και τις έκαναν κρασόσπα. Μετά τις τοποθετούσαν σε μεγάλα πανέρια και τις μοίραζαν στα σπίτια του χωριού. Σε κάθε σπίτι έδιναν τόσες φέτες, όσες ήταν τα μέλη της οικογένειας. Αυτά τα έλεγαν πρόφουρνα. Αργότερα έστελναν αντί για πρόφουρνα, κολυβοζούμι. Αυτό ήταν το υγρό που έπαιρναν όταν έβραζαν το σιτάρι για το μνημόσυνο, και το έβραζαν με αλεύρι, για να γίνει χυλός. Μέσα σ' αυτό έριχναν μέλι, καρύδια, κανέλα και άλλα μυρωδικά και το μοίραζαν από σπίτι σε σπίτι, για να συγχωρέσουν τις αμαρτίες του νεκρού.¹³⁵

Τέλος, τις απόκριες έφτιαχναν αυγοκαλάμαρα (τις γνωστές σε όλους δίπλες ή ξεροτήγανα) και αβγόσουπες. Οι αβγόσουπες ήταν φέτες ψωμιού ή παξιμάδια, βουτηγμένα σε γάλα και χτυπημένο αβγό και τηγανισμένα σε ζεστό λάδι. Μετά το τηγάνισμα τις περιέχυναν με μέλι ή σιρόπι και τις πασπάλιζαν με κανέλα.¹³⁶

Όπως φαίνεται από τα παραπάνω, όλα τα γλυκά ήταν εύκολα στην παρασκευή και πολύ υγιεινά, αφού τα περισσότερα ήταν φτιαγμένα από φυσικά προϊόντα. Τέλος, είναι φανερό ότι αποτελούσαν βασικό και αναπόσπαστο κομμάτι των κατοίκων της περιοχής.

3.3.3 Ποτά

Τα κύρια οινοπνευματώδη ποτά, της περιοχής Κορθίου, αλλά και ολόκληρης της Άνδρου ήταν, και συνεχίζουν να είναι, το κρασί, το ρακί και κάποια παράγωγά τους. Ο τρόπος παρασκευής τους, δεν παρουσιάζει ιδιαίτερες διαφορές από τον τρόπο παρασκευής στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Αρχές Σεπτεμβρίου, συνήθως, γινόταν ο τρύγος. Τρυγούσαν τα σταφύλια και τα άπλωναν σε λιάστρες, περίπου δέκα ημέρες, για να λιαστούν και να γλυκάνουν περισσότερο. Έπειτα τα μετέφεραν στο σπίτι και τα πατούσαν με τα πόδια μέσα σε πέτρινα πατητήρια. Ανάλογα με το κρασί που ήθελαν να παρασκευάσουν, πατούσαν είτε χωριστά τα άσπρα από τα μαύρα σταφύλια, είτε ανάμεικτα. Τον μούστο τον έβαζαν σε ξύλινα βαρέλια. Όταν πια είχαν πατηθεί καλά τα σταφύλια, τα στοίβαζαν στην άκρη του πατηριού ή πατητηριού και τα πέτρωναν με βαριές πέτρες για να στραγγίσουν καλά. Πολλές φορές, πάνω από τα πατημένα σταφύλια έριχναν νερό, τον «πλυσά», όπως έλεγαν και στη συνέχεια έριχναν τον αραιωμένο μούστο μέσα στο βαρέλι, για να αραιώσουν τον ήδη υπάρχοντά σ' αυτό μούστο. Όταν, τέλος, ο

¹³⁵ Ο.π, σ 20

¹³⁶ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 1 και 2, σσ 54-68)

μούστος ήταν αδύνατος, έριχναν μέσα στο βαρέλι βράσμα, βρασμένο δηλαδή και δεμένο μούστο, έτσι ώστε να καλυτερεύσει η γεύση και να «ανεβούν» τα γράδα. Στο κρασί δεν έβαζαν καθόλου συντηρητικά και συνήθως δεν έφτιαχναν ρετσίνα. Ο μούστος χρειαζόταν σαράντα με πενήντα μέρες για να βράσει, να καθαρίσει και να είναι έτοιμο το καινούριο κρασί.¹³⁷

Επειδή το κρασί το χρησιμοποιούσαν στην θεία λειτουργία, δεν επέτρεπαν στην γυναίκα να μπει στο πατητήρι και αυτό γιατί τη θεωρούσαν «ακάθαρτη».¹³⁸

Τα τσίπουρα που έμεναν μετά το πάτημα των σταφυλιών, τα διατηρούσαν μέσα σε λάκκους, που τους έκλειναν καλά από πάνω, για αρκετό καιρό, μέχρι να σπирτώσουν, όπως χαρακτηριστικά έλεγαν. Μετά τα έβαζαν σ' ένα μεγάλο χάλκινο καζάνι, μαζί με νερό για να βράσουν. Το καζάνι το σκέπαζαν καλά με ειδικό καπάκι, τον λουλά. Ο ατμός περνούσε μέσα από τον λουλά, ο οποίος ήταν συνδεδεμένος με ένα πιθάρι με κρύο νερό, για να κρύνει, κι έπεφτε σταγόνα σταγόνα το ρακί. Το πρώτο ρακί, το έλεγαν πρωτοστάλαγμα και ήταν αυτό που κυρίως έπιναν. Για να διαπιστώσουν πόσο δυνατό ήταν το ρακί, άναβαν μια μικρή ποσότητα με φωτιά.¹³⁹

Πολλές φορές μέσα στο καζάνι με τα τσίπουρα, έβαζαν γλυκάνισο, μάραθο και άλλα μυρωδικά και τότε παρασκεύαζαν ένα ιδιότυπο ποτό την σούμα, όπως την έλεγαν. Εκτός από τα τσίπουρα, χρησιμοποιούσαν και μούρα για την παρασκευή ρακιού και τότε έφτιαχναν το λεγόμενο μουρόρακο.¹⁴⁰

Αρκετοί ήταν εκείνοι που πίστευαν ότι αν χυθεί ρακί στο τραπέζι είναι γρουσουζιά, ενώ αντίθετα το κρασί είναι γούρι.¹⁴¹ Επίσης, οι κάτοικοι της περιοχής συχνά χρησιμοποιούσαν το εξής γνωμικό: «μήνα που δεν έχει ρο βάλει στο κρασί νερό». Η εξήγηση που έδιναν είναι ότι οι μήνες που δεν περιέχουν ρο στην ορθογραφία τους, είναι οι καλοκαιρινοί μήνες, οπότε το κρασί είναι πολύ δυνατό και γι' αυτό χρειάζεται αραίωση.¹⁴²

Τέλος, ας σημειωθεί ότι στην Άνδρο γενικότερα, σε αντίθεση με άλλα νησιά και με πολλές περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας, δεν παρασκεύαζαν, και συνεχίζουν να μην παρασκευάζουν, ούζο.

¹³⁷ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 2, σσ 63-68)

¹³⁸ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 2, σσ 63-68)

¹³⁹ Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 21

¹⁴⁰ Ο.π, σ 24

¹⁴¹ Προφορικές μαρτυρίες (Παράρτημα 2, σσ 63-68)

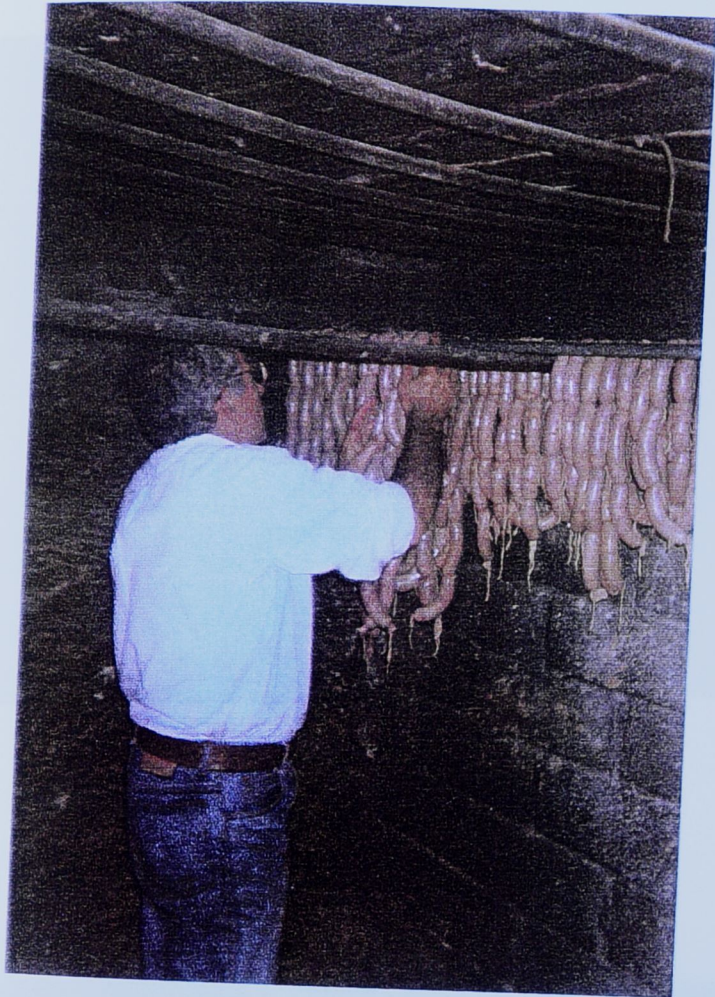
¹⁴² Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», ό.π (σημ. 9), σ 55



35. Βολάνια και αρμεξιό



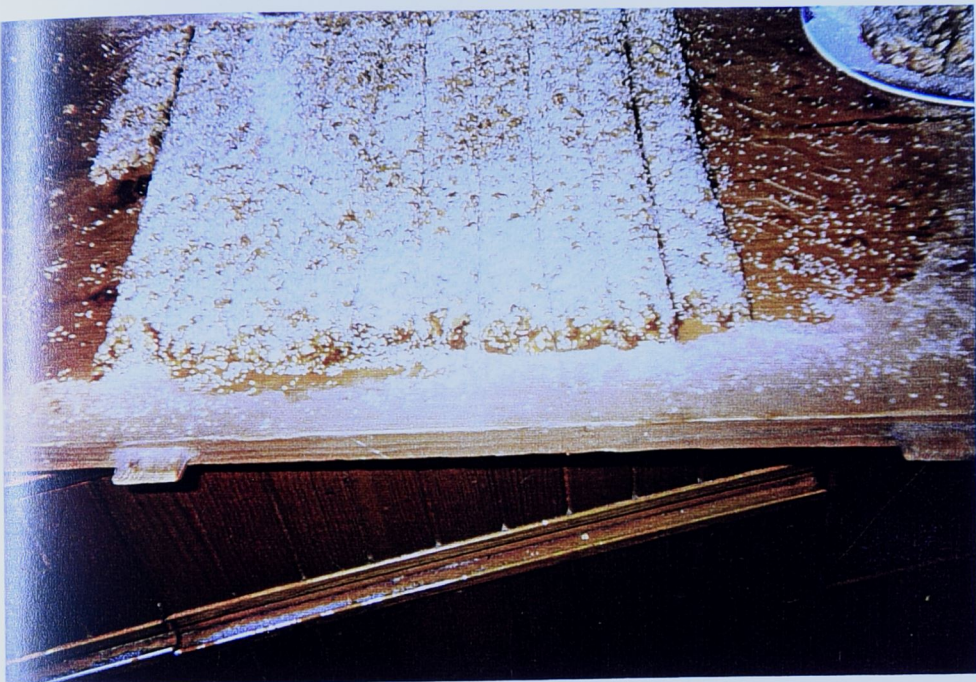
36. Από την παρασκευή των παραδοσιακών λουιάνικων



37. Λουιάνια έτοιμα για κάρνισμα



38. Στιγμιότυπο από παραδοσιακά χοιροσφάγια



39. Παστέλι, έτοιμο για κόψιμο



40. Αμυγδαλωτά και παστέλι



41. Στην πίσω σειρά από αριστερά διακρίνονται : Πασχάλη Ανδριάννα, Στρατή Αμαλία, Στρατής Νίκος, Στρατής Σταμάτης και Γαρυφάλλου Μαρία. Στην προστινή σειρά : Πασχάλης Νίκος, άγνωστη, άγνωστος, Γαρύφαλλος Γιάννης. - Δεκαετία 1950



42. Από αριστερά : Καστανού Ειρήνη, Πασχάλης Κώστας, Πασχάλη Ανδοιάννα, Πασχάλη Καλλιόπη, άγνωστος.

Δεκαετία 1950



43. Από αριστερά : Πασχάλης Νίκος, Στρατής Βασίλης,
Στρατή Φρόσω. Δεκαετία 1950



44. Πασχάλη Καλλιόπη, Λουσίδου Ελισάβετ. Τέλη δεκαετίας 1960.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

4.1 Συμπεράσματα

Από την έρευνα που διεξήχθη στα πλαίσια αυτής της εργασίας, προκύπτει ότι η περιοχή του Κορθίου έχει πλούσια παράδοση και αξιόλογο λαογραφικό υλικό. Οι άνθρωποι ήταν απλοί, πολύ δεμένοι μεταξύ τους και ζούσαν κατά κύριο λόγο από τη γεωργία και την ναυτιλία.

Ωστόσο, σήμερα, οι συνθήκες στην περιοχή που εξετάζουμε έχουν αλλάξει αρκετά. Ο τρόπος ζωής είναι διαφορετικός, η δομή της οικογένειας και ο ρόλος των μελών της δεν είναι πια ο ίδιος. Η οικογένεια συνεχίζει να έχει πυρηνική δομή, μόνο που σήμερα είναι πιο σπάνιο να μένει μαζί με την οικογένεια η γιαγιά και ο παπούς. Ο ρόλος της γυναίκας, επίσης, παρουσιάζει αρκετές αλλαγές. Πολλές από τις σημερινές γυναίκες εργάζονται έξω από το σπίτι, έτσι ώστε να ενισχύουν οικονομικά την οικογένειά τους και συνάμα συμμετέχουν ενεργά στη λήψη αποφάσεων. Παρά ταύτα όμως, η γυναίκα συνεχίζει να είναι, ακόμα και σήμερα, αποκλειστικά υπεύθυνη για τις δουλειές του νοικοκυριού. Ο ρόλος των παιδιών, έχει, επίσης, αλλάξει. Τα παιδιά είναι τόσο απασχολημένα με το σχολείο και τις εξωσχολικές δραστηριότητές τους, ώστε δεν τους απομένει αρκετός χρόνος για να συμμετάσχουν στις γεωργικές ασχολίες και στις δουλειές του σπιτιού. Εξάλλου, σήμερα, όλο και λιγότεροι ασχολούνται με την γεωργία και την κτηνοτροφία, ενώ ο τρόπος καλλιέργειας της γης έχει εκσυγχρονιστεί και χρειάζονται λιγότερα εργατικά χέρια. Παρόλες τις αλλαγές που έχουν σημειωθεί στον τρόπο ζωής των κατοίκων και στην οικογένεια, είναι αξιοσημείωτο ότι οι οικογένειες είναι ακόμα πολύ δεμένες μεταξύ τους.

Ο τρόπος ζωής των κατοίκων και οι ρόλοι των μελών της οικογένειας δεν είναι τα μόνα που έχουν αλλάξει στις μέρες μας. Ο τρόπος κατασκευής των σπιτιών, τα οικιακά σκεύη και η επίπλωση των σπιτιών, έχουν αλλάξει σημαντικά. Ενώ σε αρκετές περιπτώσεις η τυπολογία και η μορφολογία του σπιτιού παραμένει ίδια και καταβάλλονται προσπάθειες να διατηρηθεί ο παραδοσιακός τύπος σπιτιού, τα οικοδομικά υλικά έχουν αλλάξει εντελώς. Ο σχιστόλιθος και το χώμα που αποτελούσαν βασικά υλικά δομής των κατοικιών, έχουν αντικατασταθεί πλήρως από τα τούβλα, το τσιμέντο και άλλα σύγχρονα υλικά.

Η οικοσκευή των σπιτιών έχει εκσυγχρονιστεί, το τζάκι αντικαταστάθηκε από το καλοριφέρ, το μαγείρεμα γίνεται στην ηλεκτρική κουζίνα και τον φούρνο μικροκυμάτων, αντί για το τζάκι και τον ξυλόφουρνο. Ο φωτισμός δεν γίνεται πια με

λάμπες πετρελαίου και όλα τα χωριά διαθέτουν κεντρικό δίκτυο ύδρευσης. Τα παραδοσιακά σκεύη που έχουν σωθεί μέχρι σήμερα, χρησιμεύουν σαν διακοσμητικά στοιχεία του σπιτιού. Αν και οι αλλαγές αυτές, έχουν σίγουρα διευκολύνει την καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής, αρκετοί, κυρίως οι ηλικιωμένοι, νοσταλγούν, όπως διαπιστώσαμε τον παραδοσιακό τρόπο ζωής τους, γιατί όπως υποστηρίζουν ήταν πιο ήρεμος και πιο ανθρώπινος.

Όσον αφορά την παραδοσιακή διατροφή, πρέπει να αναφερθεί ότι δεν παρουσιάζει σημαντικές αλλαγές. Τα περισσότερα σπίτια της περιοχής συνεχίζουν ακόμα και σήμερα να κάνουν χοιροσφάγια μια φορά τον χρόνο, να παρασκευάζουν το κρασί και το ρακί με τον παραδοσιακό τρόπο, να φτιάχνουν φρέσκο τυρί και να παρασκευάζουν γλυκά του κουταλιού που δεν λείπουν από κανένα σπίτι. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί σημαντικά η κατανάλωση των τυποποιημένων προϊόντων και η διατροφή των κατοίκων έχει επηρεαστεί σημαντικά από τον σύγχρονο τρόπο ζωής. Χαρακτηριστικό είναι ότι ορισμένα παραδοσιακά φαγητά και γλυκά σπάνια παρασκευάζονται σήμερα και η νέα γενιά δεν είχε την ευκαιρία να γνωρίσει. Τέτοια φαγητά είναι για παράδειγμα η κλουρίδα, οι ξυνάδες, οι ασκαλλιάκοι, ενώ από γλυκά το μπουμπάρι.

Τέλος, διαφοροποιήσεις παρατηρούνται και στην οικοτεχνία. Η υφαντική έχει σχεδόν εξαφανιστεί, ενώ παρήγορο είναι το γεγονός ότι αρκετές γυναίκες ασχολούνται ακόμα και σήμερα με το κέντημα και το πλέξιμο. Ωστόσο η νέα γενιά δεν δείχνει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για αυτές τις ασχολίες και λίγες είναι οι κοπέλες που ενδιαφέρονται να μάθουν να πλέκουν και να κεντούν.

Παρόλες όμως τις αλλαγές που έχουν γίνει στη ζωή των κατοίκων, δεν ξεχνούν όλα εκείνα που τους ενώνουν, τους συγγενικούς δεσμούς, τα έθιμα και τις παραδόσεις και προσπαθούν με κάθε δυνατό τρόπο να τα διατηρήσουν, για να μην χάσουν τις ρίζες τους.

Κλείνοντας, πρέπει να σημειωθεί ότι οι Κορθιανοί πιστεύεται πως είναι απόγονοι Ρουμελιωτών και Μακεδόνων αποίκων. Έτσι, μάλιστα, εξηγείται η ιδιαίτερη προφορά των κατοίκων της περιοχής, καθώς επίσης και οι ομοιότητες που παρουσιάζουν με τις παραπάνω περιοχές σε ορισμένα έθιμα και παραδόσεις.

4.2 Προτάσεις

Σήμερα το κέντρο του δήμου βρίσκεται στον Όρμο Κορθίου, που αποτελεί και τον πυρήνα έλξης των τουριστών λόγω της θάλασσας, ενώ τα υπόλοιπα χωριά

απέχουν πέντε έως είκοσι λεπτά από το κέντρο του δήμου και κανένα από αυτά δεν παρουσιάζει ιδιαίτερη τουριστική ανάπτυξη. Μια από τις βασικές ασχολίες των κατοίκων της περιοχής είναι οι αγροτικές καλλιέργειες. Χαρακτηριστικό, ωστόσο, είναι ότι τα παραδοσιακά προϊόντα της περιοχής παραμένουν οικονομικά και τουριστικά «ανεκμετάλλευτα».

Ένας τρόπος, λοιπόν, για να προβληθούν οι παραδοσιακές δραστηριότητες, τα πολιτιστικά στοιχεία της περιοχής και τα παραγόμενα προϊόντα τους, με αποτέλεσμα βέβαια την αξιοποίηση των τοπικών πόρων και την ενίσχυση του εισοδήματος των κατοίκων, είναι, κατά τη γνώμη μας η δημιουργία γυναικείου αγρο-οικοτεχνικού και αγροτοβιοτεχνικού συνεταιρισμού, που θα ασχολείται με την κατασκευή και διάθεση παραδοσιακών προϊόντων, όπως χειροτεχνημάτων και εδεσμάτων.

Ωστόσο, για να λειτουργήσει ο συνεταιρισμός, βασική προϋπόθεση είναι η ανάπτυξη συνεταιριστικού πνεύματος μεταξύ των γυναικών της περιοχής που θα συμμετάσχουν στον συνεταιρισμό και, φυσικά, η ύπαρξη ικανού αριθμού εθελοντριών, για να τον στελεχώσουν. Επιπλέον, είναι απαραίτητη η ανάδειξη ηγετικής ή ηγετικών προσωπικοτήτων μεταξύ των γυναικών που θα εμφορούνται από ανιδιοτελείς σκοπούς και θα μπορούν να αναλάβουν πρωτοβουλίες για την ανάπτυξη του συνεταιρισμού.¹⁴³ Οι γυναίκες που θα συμμετάσχουν στον συνεταιρισμό πρέπει να θυμούνται ότι συνεταιρισμός είναι: « μια αυτόνομη ένωση προσώπων που συγκροτείται εθελοντικά για την αντιμετώπιση των κοινών οικονομικών, κοινωνικών και πολιτιστικών αναγκών και επιδιώξεών τους, διαμέσου μιας συνιδιόκτητης και δημοκρατικά διοικούμενης επιχείρησης», σύμφωνα με τον ορισμό της Διεθνούς Συνεταιριστικής Ένωσης.¹⁴⁴

Ο συνεταιρισμός θα πρέπει να λειτουργεί στα πλαίσια του κοινοτικού κανονισμού 1257/99 και μπορεί να χρηματοδοτηθεί από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα Leader Plus ή το Equal και από προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας και της Γενικής Γραμματείας Ισότητας (ΓΓΙ).¹⁴⁵ Για την ίδρυση και την επιτυχή λειτουργία του συνεταιρισμού θα πρέπει να ενδιαφερθεί και να βοηθήσει και ο Δήμος αλλά και η Νομαρχία, που θα πρέπει να προωθήσουν τα προϊόντα του συνεταιρισμού και να τον προβάλλουν, ώστε να γίνει ευρύτερα γνωστός. Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι ο δήμος

¹⁴³ Κ. Αποστολόπουλος Δ. Γιάγκου, *Μαθήματα Αγροτουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998, σσ88-89

¹⁴⁴ Κ. Παπαγεωργίου, *Μαθήματα Κοινωνικής Οικονομίας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1999, σ

10

¹⁴⁵ Κ. Αποστολόπουλος Δ. Γιάγκου, ό.π, σσ48-49

Κορθίου έχει ήδη εκδηλώσει μεγάλο ενδιαφέρον για την ίδρυση γυναικείου συνεταιρισμού στην περιοχή και έχει αναλάβει πρωτοβουλίες, ώστε να διευκολύνει την δημιουργία του. Προτείνει μάλιστα ως έδρα του συνεταιρισμού να επιλεγεί το χωριό Καππαριά, ένα παραδοσιακό χωριό που απέχει περίπου είκοσι λεπτά από το κέντρο του δήμου κι αυτό γιατί εκεί υπάρχει το κτήριο του πρώην δημοτικού σχολείου, το οποίο σήμερα παραμένει κλειστό και μπορεί να στεγάσει τον συνεταιρισμό. Ωστόσο, η πρόταση του δήμου βασίζεται σε εμπειρικά στοιχεία και όχι σε ολοκληρωμένη έρευνα. Για να δημιουργηθεί ο συνεταιρισμός, όμως, είναι απαραίτητο να διεξαχθεί ολοκληρωμένη επιστημονική έρευνα, για να διαπιστωθεί αν υπάρχουν στην περιοχή οι κατάλληλες προϋποθέσεις για τη δημιουργία του και αν οι κάτοικοι πραγματικά ενδιαφέρονται για το συγκεκριμένο έργο και είναι πρόθυμοι να συμμετάσχουν.

Αντικείμενο του συνεταιρισμού μπορεί να είναι η κατασκευή χειροτεχνημάτων (κεντήματα, υφαντά, πλεκτά), καθώς και η παρασκευή και η τυποποίηση παραδοσιακών εδεσμάτων και η προώθησή τους εντός και εκτός νησιού. Οι επισκέπτες του συνεταιρισμού θα μπορούν να παρακολουθήσουν τη διαδικασία παρασκευής των παραδοσιακών προϊόντων, και, γιατί όχι, να συμμετέχουν ενεργά σ' αυτήν. Επιπλέον οι γυναίκες μπορούν να οργανώσουν μαθήματα παραδοσιακής κεντητικής, πλεκτικής και υφαντικής. Άλλη δραστηριότητα του συνεταιρισμού, μπορεί να είναι και η αναβίωση παλαιών εθίμων και παραδοσιακών εργασιών, όπως για παράδειγμα τα χοιροσφάγια, η παρασκευή κρασιού και ρακιού και η αναλυτική ενημέρωση των επισκεπτών γύρω από αυτά. Επιπλέον, μπορούν να οργανωθούν εκδρομές στην περιοχή Διποταμάτων, όπου πρόκειται να δημιουργηθεί και οικομυσείο¹⁴⁶, έτσι ώστε οι επισκέπτες να έχουν τη δυνατότητα να δουν από κοντά τους παραδοσιακούς νερόμυλους, να ενημερωθούν για τη λειτουργία τους, να θαυμάσουν το τοπίο, να παρακολουθήσουν τον τρόπο καλλιέργειας των αγροτικών προϊόντων και να έρθουν σε επαφή με την φύση. Τέλος, ο συνεταιρισμός μπορεί να φροντίσει για την προστασία της αγνότητας και της αυθεντικότητας των παραδοσιακών προϊόντων και των τρόπων παραγωγής τους και να βοηθήσει ώστε αυτά να μην χαθούν.

Τα οφέλη από τη δημιουργία γυναικείου αγρο-οικοτεχνικού και αγροτοβιοτεχνικού συνεταιρισμού στον δήμο Κορθίου είναι πολλαπλά. Ο

¹⁴⁶ Δήμος Κορθίου Ανδρου, Καίρειος Βιβλιοθήκη Ανδρου, ΕΤΒΑ Α.Ε ΠΤΙΕΤΒΑ, ΒΙΠΕΤΒΑ Α.Ε, Οικομυσείο Διποταμάτων Ανδρου, Προκαταρκτική Μελέτη, Άνδρος 2000

συνεταιρισμός, θα βγάλει πολλές γυναίκες από την απομόνωση, ενώ θα αυξήσει αρκετά τόσο το προσωπικό, όσο και το οικογενειακό τους εισόδημα. Επιπλέον, θα τους δώσει το ερέθισμα να ασχοληθούν περισσότερο με τον παραδοσιακό πολιτισμό του τόπου τους, μαθαίνοντας περισσότερα για την ιστορία, τα ήθη, τα έθιμα και τις παραδόσεις της περιοχής τους, ώστε αυτά να διατηρηθούν και να γίνουν γνωστά τόσο στους νεότερους, όσο και στους επισκέπτες της περιοχής. Η περιοχή θα προβληθεί και θα γίνει ευρύτερα γνωστή, ενώ τα κεφάλαια από το συνεταιρισμό και τις δραστηριότητές του, θα παραμείνουν στην περιοχή, συντελώντας έτσι στην τοπική ανάπτυξη και την άνοδο του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων της περιοχής. Τέλος, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να απολαύσουν αγνά, παραδοσιακά, αυθεντικά προϊόντα, να πληροφορηθούν για τον τρόπο παρασκευής τους και συνάμα να γνωρίσουν την ιστορία και την λαογραφία της περιοχής και πάνω από όλα να γνωρίσουν τους κατοίκους και τον τρόπο ζωής τους και να συμμετάσχουν σε δραστηριότητες που έχουν άμεση σχέση με την φύση και την παραδοσιακή ζωή.

Την παραδοσιακή ζωή των κατοίκων της περιοχής, οι επισκέπτες μπορούν να τη γνωρίσουν και μέσα από μια επίσκεψη στο λαογραφικό μουσείο που υπάρχει στον Όρμο Κορθίου και λειτουργεί κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες. Το μουσείο ιδρύθηκε την δεκαετία του 1970 από τον κύριο Δημήτριο Ψαρρό και σήμερα λειτουργεί υπό την αιγίδα του Δήμου. Η αίθουσα, ωστόσο, που στεγάζεται το μουσείο, είναι μικρή και τα εκθέματα είναι κυριολεκτικά στοιβαγμένα το ένα πάνω στο άλλο και παραμελημένα. Είναι ανάγκη λοιπόν, να μεταφερθεί το λαογραφικό μουσείο σε μεγαλύτερο κτήριο, να οργανωθεί σωστά, να γίνει συντήρηση των ήδη υπαρχόντων εκθεμάτων, έτσι ώστε να μην καταστραφούν, και επιπλέον να εμπλουτιστεί η συλλογή και με νέα εκθέματα, έτσι ώστε οι επισκέπτες να έχουν τη δυνατότητα να θαυμάσουν τα παραδοσιακά αντικείμενα του μουσείου και να γνωρίσουν την λαογραφία και την πλούσια παράδοση της περιοχής.

Θα προτείνουμε, επίσης, την διεξαγωγή ολοκληρωμένης και διεξοδικής λαογραφικής έρευνας στην περιοχή, για να καταγραφούν αναλυτικά τα ήθη, τα έθιμα και οι παραδόσεις, έτσι ώστε να μην χαθούν μέσα στο πέρασμα του χρόνου.

Επιπλέον, πρέπει να σημειώσουμε ότι η μελέτη των φαγητών και της μαγειρικής, τόσο της συγκεκριμένης περιοχής, όσο και ολόκληρου του ελλαδικού χώρου, προσφέρει υπηρεσία, όχι μόνο για την γνώση των εθίμων και των οικονομικών συνθηκών της ζωής των Ελλήνων, αλλά και για την αξιοποίηση μιας

παράδοσης, που μπορεί να ωφελήσει τη σύγχρονη διαιτητική και συνακόλουθα την υγεία.¹⁴⁷

Σημαντική, επίσης για την διάσωση της παράδοσης και του τοπικού πολιτισμού, είναι και η συμβολή του μαθήματος της Οικιακής Οικονομίας. Ο καθηγητής μέσα στα πλαίσια του συγκεκριμένου μαθήματος, μπορεί να βοηθήσει τους μαθητές να γνωρίσουν τον πολιτισμό, τα ήθη, τα έθιμα και τις παραδόσεις του τόπου τους. Μπορεί να ωθήσει τους μαθητές να διεξάγουν τη δική τους έρευνα, έτσι ώστε να συλλέξουν πρωτότυπο υλικό σχετικά με την περιοχή τους. Μέσα από την έρευνα αυτή, οι μαθητές, όχι μόνο θα γνωρίσουν τον τοπικό πολιτισμό, αλλά συνάμα θα συμβάλλουν σημαντικά τόσο στην διάσωσή του, όσο και στην αξιοποίησή του για την περαιτέρω βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής.

Από τα παραπάνω, γίνεται φανερό ότι η σύγχρονη επιστήμη της Οικιακής Οικονομίας, αποτελεί ένα πολύ σημαντικό παράγοντα της διαμόρφωσης του πολιτισμικού περιβάλλοντος και μπορεί να συμβάλλει ουσιαστικά στην βιώσιμη ανάπτυξη τόσο της περιοχής που εξετάζουμε όσο και κάθε άλλης περιοχής της Ελλάδας.¹⁴⁸

¹⁴⁷ Ε. Γεωργιτσογιάννη, «Πολιτισμικό Περιβάλλον και Οικιακή Οικονομία», Πρακτικά Ημερίδας Καθηγητών Β/μιας Εκπαίδευσης, υπό έκδοση, Θεσσαλονίκη 2001, σς 1-5

¹⁴⁸ Ο.π, σσ 1-5

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αγγελοπούλου-Βολφ Ερατώ, *Ο αργαλειός*, Εκδόσεις Δόμος, Αθήνα 1986
- Αδελφότης Ανδρίων «Το Κόρθιον», *Λαογραφικά και Παραδόσεις Κορθίου*, Αθήνα 1978
- Αποστολόπουλος Κ., *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1996
- Αποστολόπουλος Κ. Γιάγκου Δ., *Μαθήματα Αγροτουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998
- Αποστολόπουλος Κ. Θεοδωροπούλου Ε., *Ηπιες Μορφές Τουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 2000
- Αραβαντινός Αθ., «Το λαϊκό σπίτι στην Άνδρο», *Το Ελληνικό Λαϊκό Σπίτι*, Ε.Μ.Π., Αθήνα 1981
- Βασιλόπουλος Τηλ., *Λαογραφικά και Ιατρικά Σύμμεικτα*, Εκδόσεις Κάραλη Αθήνα 1987
- Βογιατζίδης Ι. Κ., «Γλώσσα και Λαογραφία της Νήσου Άνδρου», *Ανδριακά Χρονικά*, 3 τόμοι, Έκδοση Ανδριακού Ομίλου, Αθήνα 1951-1957
- Γεωργιτσογιάννη Ε., «Πολιτισμικό Περιβάλλον και Οικιακή Οικονομία», *Πρακτικά Ημερίδας Καθηγητών Οικιακής Οικονομίας*, υπό έκδοση, Θεσσαλονίκη 2001
- Δήμος Κορθίου, *Μνήμες*, Έκδοση Δήμου Κορθίου Άνδρου, Αθήνα 2000
- Δήμος Κορθίου Άνδρου, Καίρειος Βιβλιοθήκη Άνδρου, ΕΤΒΑ Α.Ε, ΠΤΙΕΤΒΑ, ΒΠΠΕΤΒΑ Α.Ε, *Οικομουνσείο Διποταμάτων Άνδρου*, Προκαταρκτική Μελέτη, Άνδρος 2000
- Δροσοπούλου Σ., *Αγροτουριστικοί Συνεταιρισμοί*, Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1989
- Ζώρα Πόπη, *Λαϊκή Τέχνη*, Σειρά: Ελληνική Τέχνη, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994
- Ήμελλος Στεφ., *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου*, Έκδοση Συλλόγου προς Διάδοσιν Ωφέλιμων Βιβλίων, Αθήνα 1993
- Ήμελλος Στεφ. Πολυμέρου-Καμηλάκη Αικ., *Παραδοσιακός Υλικός Βίος του Ελληνικού Λαού(Ερωτηματολόγιο)*, Έκδοση Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα 1983
- Ιωάννου-Γιανναρά Τ., *Ελληνικές Κλώστινες Συνθέσεις Δαντέλες*, Εκδόσεις Μέλισσα, Αθήνα 1986
- Κατάκη Δ.Χ., *Οι τρεις ταυτότητες της ελληνικής οικογένειας*, Εκδόσεις Κέδρος, Αθήνα 1984

- Κορρέ-Ζωγράφου Κ., Βασιλόπουλος Μ., *Άνδρος Παραδοσιακή Ζωή και Τέχνη*, Έκδοση Μουσείου Λαογραφίας και Χριστιανικής Τέχνης Άνδρου, Αθήνα 2000
- Λουκάτος Δ., *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Έκδοση Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992
- Λουκάτος Δ., «Λαϊκός Βίος», *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, Εκδοτική Αθηνών, τόμος ΙΑ, σσ 277-278
- Λυγίζος Γ., *Παλιά Αντρίωτικα Σπίτια*, Εκδόσεις Σιδέρης, Αθήνα 1983
- Μακρής Γ., *Τα αγροτικά σπίτια της Άνδρου*, Ε.Μ.Π, Αθήνα 1998
- Μερακλής Μιχάλης, *Ελληνική Λαογραφία*, 3 τόμοι, Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1992-1998
- Παπαγεωργίου Κ., *Μαθήματα Κοινωνικής Οικονομίας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1999
- Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα, Τόμος 35, Εκδόσεις Πάπυρος, Αθήνα 1996
- Πασχάλης Δ., *Ιστορία της Νήσου Άνδρου*, Εκδόσεις Δαρδανός, Αθήνα 1995
- Πασχάλης Δ., *Δημώδη τραγούδια της Νήσου Άνδρου υπό του στόματος του λαού συλλεγμένα*, Έκδοση Εταιρείας Κυκλαδικών Μελετών, Αθήνα 1984
- Πασχάλης Δ., *Λαογραφικά της νήσου Άνδρου*, Εκδόσεις Αδελφών Γεράρδων, Αθήνα 1925
- Σταμπεδάκη-Καρπούζου Σ., *Αι διακοσμητικά βελονιαί και το κέντημα θησαυρός εις τον κόσμον των γυναικών*, Εκδόσεις Μιχαλά, Αθήνα 1973
- Φακής Γ., *Θύμησες και Νοσταλγίες απ' το χωριό μου, το Συνετί της Άνδρου*, Ελληνικές Πανεπιστημιακές Εκδόσεις, Αθήνα 1995
- Χαρχαρός Ν., *Ανδριώτικα Λαογραφικά*, Άνδρος 1990
- Ψαρρός Δ., *Λαογραφικά Κορθίου*, Άνδρος 1975

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

1. Βαθιά πιατέλα, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
2. Πιατέλα από καλό σερβίτσιο, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
3. Πιάτα καθημερινής χρήσης, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
4. Χάλκινος τέντζερες, ταψί και λεκάνη, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
5. Μπρούντζινο γουδί, μύλος, θυμιατό και κηροπήγιο, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
6. Ροϊ, μαστραπάς και μπότης, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
7. Σίδερο, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
8. Ξύλινη σκάφη, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
9. Χειρόμυλος, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
10. Πινακωτή, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
11. Σταμνοθήκη με πήλινη στάμνα και κουταλοθήκη, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
12. Νταμιζάνες, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
13. Πήλινες μπουρνιές, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
14. Πήλινη μπουρνιά, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
15. Ξύλινα βαρέλια για το κρασί, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
16. Πήλινα πυθάρια ή ζάρες, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
17. Χάλκινα καζάνια και λουλάς, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
18. Χάλκινο καζάνι, από την οικία του κυρίου Γιάννη Σπέρτου
19. Ζυγαριές, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
20. Φωτιστικό, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
21. Λάμπα πετρελαίου, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
22. Σιδερένια καριόλα, από την οικία της κυρίας Φρόσως Στρατή
23. Ξύλινο μπαούλο, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
24. Καναπές ξύλινος, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
25. Πιατοθήκη, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
26. Κρομούσι, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
27. Ξύλινος μπουφές, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
28. Ξύλινες καρέκλες και μαγκάλι, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου

29. Καθρέφτης, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
30. Ξύλινο σκρίνιο, από την οικία του κυρίου Νίκου Πασχάλη
31. Πεσκιροκρεμάστρα, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
32. Κάδρο κεντημένο στο χέρι, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
33. Κοπανέλι, από το Λαογραφικό Μουσείο Κορθίου Άνδρου
34. Κουρελάς φτιαγμένος στον αργαλειό, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
35. Βολάκια και αρμεξιά, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
36. Από την παρασκευή παραδοσιακών λουκάνικων, από τα χοιροσφάγια του κυρίου Γιάννη Σπέρτου
37. Λουκάνικα έτοιμα για κάπνισμα, από τα χοιροσφάγια του κυρίου Γιάννη Σπέρτου
38. Στιγμιότυπο από παραδοσιακά χοιροσφάγια, από την συλλογή της κυρίας Ανδριάννας Πασχάλη
39. Παστέλι, έτοιμο για κόψιμο, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
40. Αμυγδαλωτά και παστέλι, από την οικία της κυρίας Ζαννίνας Πασχάλη
41. Στην πίσω σειρά από αριστερά διακρίνονται: Πασχάλη Ανδριάννα, Στρατή Αμαλία, Στρατής Νίκος, Στρατής Σταμάτης, Γαρυφάλλου Μαρία. Στην μπροστινή σειρά: Πασχάλης Νίκος, άγνωστη, άγνωστος, Γαρυφάλλος Γιάννης. Δεκαετία 1950, από τη συλλογή της κυρίας Ανδριάννας Πασχάλη
42. Από αριστερά: Καστανού Ειρήνη, Πασχάλης Κώστας, Πασχάλη Ανδριάννα, Πασχάλη Καλλιόπη, άγνωστος. Δεκαετία 1950, από τη συλλογή της κυρίας Ανδριάννας Πασχάλη
43. Από αριστερά: Πασχάλης Νίκος, Στρατής Βασίλης, Στρατή Φρόσω. Δεκαετία 1950, από τη συλλογή της κυρίας Ανδριάννας Πασχάλη
44. Πασχάλη Καλλιόπη, Λουσίδου Ελισάβετ. Τέλη δεκαετίας 1960, από τη συλλογή της κυρίας Ανδριάννας Πασχάλη

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε από την κυρία **Ανδριάννα Πασχάλη**, 76 ετών, νοικοκυρά, απόφοιτο δημοτικού, κάτοικο Βουνίου.

Ερώτηση: Λοιπόν γιατί ποιος ήταν οι καθημερινές δουλειές της νοικοκυράς;

Απάντηση: Από το πρωί ξεκινώντας οι δουλειές μας ήταν οι σπιτικές δουλειές ...

Ερ: Οι σπιτικές δουλειές αναλυτικά ποιος ήταν;

Απ: Ποιος ήταν; Να συγγυρίσουμε, να πλύνουμε τα πιάτα, να κάνουμε το πρωινό μας, τον καφέ, να μαγειρέψουμε, να σκουπίσουμε, όλα αυτά, όσα χρειάζονται μέσα στο σπίτι να γίνουν.

Ερ: Πλύσιμο δηλαδή, σφουγγάρισμα, σκούπισμα.

Απ: Πλύσιμο, σφουγγάρισμα δεν είχαμε αλλά...

Ερ: Μπουγάδα πόσες φορές την εβδομάδα βάζατε;

Απ: Μια φορά την βδομάδα βάζαμε μπουγάδα και τις άλλες πλέναμε, κουτσοπλέναμε.

Ερ: Πώς γινόταν η μπουγάδα;

Απ: Η μπουγάδα, πρώτα πρώτα τα πλέναμε τα ρούχα με κρύο νερό, τα βρέχαμε με κρύο νερό, το πρώτο νερό, το δεύτερο ζεσταίναμε νερό και τα κάναμε σαπουνάδα, τα σαπουνίζαμε και είχαμε ένα είδος κοφίνι και τα βάζαμε μέσα στοίβα, βέβαια μόνο τα άσπρα τα σκούρα δεν μπαίνανε εκεί μέσα, τα βάζαμε και κάναμε μετά ... πάνω πάνω βάζαμε ένα χοντρό πανί και από πάνω βάζαμε στάχτη και βράζαμε νερό και τα περιχύνουμε με το νερό το βραστό και ρίχναμε νερό βραστό ώσπου να ρουφήξει τη στάχτη και να περάσει κάτω σε όλο το κοφίνι. Μετά πηγαίναμε στο ρέμα που είχαμε εκεί πλύστρες και τα πλέναμε πάλι με σαπούνι και νερό και τα ξεβγάζαμε και ήταν καθαρά καθαρά και μοσχομυρίζανε. Μέσα στη στάχτη βάζαμε και δάφνη.

Ερ: Για να μυρίζει;

Απ: Για να μυρίζουν ωραία.

Ερ: Το σαπούνι το φτιάχνατε εσείς ή το παίρνατε έτοιμο;

Απ: Το φτιάχναμε εμείς. Και το παίρναμε έτοιμο και το φτιάχναμε

Ερ: Πώς το φτιάχνατε;

Απ: Με λάδι και ποτάσα. Βάζαμε την ποτάσα, τη διαλύαμε με νερό και μετά βάζαμε το λάδι μέσα, το γυρίζαμε και το βράζαμε και γινόταν ένας πολτός και είχαμε κασάκια με χαρτί στρωμένα μέσα και αδειάζαμε μέσα αυτό τον πολτό και αυτό στέγωνε και γινότανε το σαπούνι.

Ερ: Το σιδέρωμα πως γινόταν;

Απ: Το σιδέρωμα, στα παλιά χρόνια, στα μικρά μου χρόνια, που δεν το έφτασα εγώ, είχαν ένα μαντέμι είδος σίδερο, εεε, σαν αυτά τα βαποράκια, αλλά μέσα δεν μπαίνανε τα κάρβουνα, το ακουμπούσανε στα κάρβουνα και πύρωνε και μετά σιδερώνανε με αυτό. Στα δικά μου τα χρόνια, πρωτού έρθει το ρεύμα, βγήκαν αυτά τα βαποράκια που βάζαμε μέσα τα κάρβουνα, ανάβαμε τα κάρβουνα και τα βάζαμε μέσα και πύρωνε το σίδερο και σιδερώναμε. Τώρα έχουμε τον ηλεκτρισμό.

Ερ: Τα παιδιά βοηθούσαν στις δουλειές;

Απ: Πολύ βοηθούσανε.

Ερ: Έκαναν συγκεκριμένες δουλειές;

Απ: Τα αγόρια πηγαίνανε για τις κατσίκες, το πρωί, πριν το σχολείο τους, ν'αρμέξουνε, να ποτίσουνε, τα αγόρια. Τα κορίτσια καμιά σπιτική δουλειά αν μπορούσαν να κάνουν.

Ερ: Ποια ήταν τα ποιο συνηθισμένα φαγητά που μαγειρεύατε για την καθημερινή διατροφή;

Απ: Τότε;

Ερ: Ναι.

Απ: Είχαμε φασόλια, ρεβίθια, πατάτες, το καλαμπόκι αλέθαμε και το κάναμε κοψό και ήταν ένα ωραίο φαί και υγιεινό και το βράζαμε με το γάλα, τραχανά κάναμε, μακαρόνια, κοτόπουλα και κρέας αλλά όχι πολύ συχνά.

Ερ: Κρέας πιο σπάνια;

Απ: Πιο σπάνια το κρέας.

Ερ: Χοιρινό κυρίως;

Απ: Όχι και μοσχάρι, αλλά και χοιρινό. Κυρίως σφάζαμε τα γουρούνια και τα κάναμε λουκάνικα και τα'χαμε όλο τον χρόνο.

Ερ: Τον τραχανά τον φτιάχνατε εσείς;

Απ: Εμείς τον φτιάχναμε.

Ερ: Πώς;

Απ: Βράζαμε το γάλα και το ρίχναμε μέσα στο σιμιγδάλι και γινόταν μια μάζα όλο, το ζυμώναμε και μετά το ανοιούσαμε πίτες και το βάζαμε να στεγνώσει. Πρωτού στεγνώσει καλά όμως, το τρίβαμε με το κοσκινάκι και γινότανε τραχανάς.

Ερ: Και τα μακαρόνια τα φτιάχνατε εσείς;

Απ: Εγώ δεν έφτιαξα μακαρόνια, φιδέ όμως έφτιαξα.

Ερ: Ο φιδές πώς γινόταν;

Απ: Ο φιδές... ζυμώναμε το ζυμάρι, το αλεύρι και βουτούσαμε τα χέρια μας στο λάδι και κάναμε το φιδέ.

Ερ: Στις γιορτές τι μαγειρεύατε;

Απ: Πιλάφι, κρέας κοκκινιστό ή ψητό και πατάτες καβουρντιστές. Πολλά και διάφορα κάναμε, ντουλμάδες.

Ερ: Υπήρχαν φαγητά που τα φτιάχνατε σε συγκεκριμένες γιορτές; Το Πάσχα για παράδειγμα ή τα Χριστούγεννα;

Απ: Εεε; Το Πάσχα είχαμε το κατσικάκι στον φούρνο, το γεμίζαμε, το κάναμε Λαμπριάτη, στο φούρνο.

Ερ: Στο φούρνο στον ξυλόφουρνο;

Απ: Στο ξυλόφουρνο βέβαια. Δεν είχαμε ηλεκτρικοί φούρνοι τότες. Τα Χριστούγεννα είχαμε τα κοκόρια, δεν είχαμε γαλοπούλες, δεν κάναμε γαλοπούλες. Είχαμε τα κοκόρια τα Χριστούγεννα και το χοιρινό.

Ερ: Τι γλυκά φτιάχνατε στις γιορτές;

Απ: Κουραμπιέδες, κάναμε μπεζέδες μόνοι μας με τα αυγά, φοινίκια μελομακάρονα αυτά, αυγοκαλάμαρα κάναμε, λουκουμάδες το Νέο Έτος.

Ερ: Βασιλόπιτα;

Απ: Βασιλόπιτα κάναμε, βέβαια κάναμε.

Ερ: Γλυκά του κουταλιού φτιάχνατε;

Απ: Πολλά. Γλυκά... κυδώνι, σταφύλι, μήλο, αλλά το κύριο ήταν το κυδώνι. Πολύ κυδώνι κάναμε.

Ερ: Και αυτά τα κερνάγατε στους ξένους;

Απ: Ναι. Και οι σπιτικοί τρώγανε.

Ερ: Το ψωμί το φτιάχνατε μόνοι σας;

Απ: Ναι βέβαια μόνοι μας. Και το κριθάρι δικό μας ήτανε, το πηγαίναμε στο μύλο, το άλεθε ο μύλος και μετά το παίρναμε και κάναμε το ψωμί.

Ερ: Πόσες φορές την εβδομάδα ζυμώνατε;

Απ: Όταν ήταν πολλά άτομα κάθε οχτώ, όταν ήταν πιο λίγα κάθε δεκαπέντε. Κάναμε όμως παξιμάδια και λίγο ψωμί για λίγες μέρες γιατί μπαγίτιεναι και δεν τρωγότανε. Και κάναμε παξιμάδια και τα παξιμάδια ήταν πάντα φρέσκα και ωραιότατα και υγιεινό ψωμί.

Ερ: Ψωμί μόνο από κριθάρι ή και από σιτάρι φτιάχνατε;

Απ: Και από σιτάρι το βάζαμε ανάμεικτο, το καλαμπόκι μαζί ανάμεικτο και γινότανε πολύ ωραίο.

Ερ: Τυρί και βούτυρο φτιάχνετε;

Απ: Πάρα πολύ βέβαια. Πήζαμε το γάλα μαζεύαμε από πάνω το καϊμάκι που γινότανε το βούτυρο, το βάζαμε στη σαντήλα και γινότανε το τυρί.

Ερ: Πόσα διαφορετικά είδη τυριών φτιάχνετε;

Απ: Τριών ειδών φτιάχναμε εμείς. Τα βολάκια, το τουλουμίσιο και της μπουρνιάς.

Ερ: Πώς γινόταν το καθένα;

Απ: Τα βολάκια, το βάζαμε και στράγγιζε σε σακούλι μέσα και στέγνωνε και μετά ένα ένα το πλάθαμε και το βάζαμε και στέγνωνε και τα κρατούσαμε έτσι βόλια.

Ερ: Τα κρατούσατε για όλο το χρόνο;

Απ: Ναι.

Ερ: Έμπαιναν στο φαγητό;

Απ: Ναι.

Ερ: Το τουλουμίσιο είναι αυτό που λέμε η αρμεξιά;

Απ: Όχι. Το τουλουμίσιο είναι... το μαλάζαμε το στραγγίζαμε κι αυτό το κάναμε σκληρό και το βάζαμε σε τουλουμάκια μέσα. Τα τουλουμάκια αυτά ήταν από κατσικάκι. Και της μπουρνιάς πάλι το ίδιο, αλλά άλλη ουσία είχε το ένα και άλλη το άλλο.

Ερ: Της μπουρνιάς είναι η κοπανιστή;

Απ: Η κοπανιστή ναι. Αυτό ήταν καυτερό πολύ, ενώ το τουλουμίσιο ήταν πιο ωραίο, πιο τρωγότανε καλύτερα, ενώ της μπουρνιάς ήταν πολύ πικάντικο.

Ερ: Το βούτυρο πώς το φτιάχνετε;

Απ: Παίρναμε το καϊμάκι, το μαζεύαμε και μετά αρχίζαμε και το χτυπούσαμε με το χέρι, γύρω- γύρω το χτυπούσαμε με το χέρι και αυτό γινότανε μια μάζα κι έφευγε το τυρόγαλα και γινότανε το βούτυρο. Το πλέναμε καλά- καλά και το κρατούσαμε. Φρέσκο δεν διατηρούνταν πολύ, αλλά το βράζαμε και το είχαμε ένα χρόνο και.

Ερ: Αυτό το χρησιμοποιούσατε σε όλα τα φαγητά ή πιο πολύ χρησιμοποιούσατε λάδι;

Απ: Τότε χρησιμοποιούσαμε πολύ βούτυρο και λάδι, αλλά στο πιλάφι, στα μακαρόνια ήταν ωραίο το βούτυρο. Και χρησιμοποιούσαμε και γλίνα.

Ερ: Αυτό το φτιάχνετε και από κατσικίσιο και από αγελαδινό γάλα;

Απ: Ε ναι βέβαια. Και από πρόβειο αλλά κυρίως από αγελαδινό.

Ερ: Το κρασί το φτιάχνετε στο σπίτι;

Απ: Ε ναι βέβαια.

Ερ: Από μούστο τι άλλο φτιάχνετε εκτός από κρασί.

Απ: Φτιάχναμε το πετιμέζι, μουσταλευριά και από σταφύλι κάναμε και το ρακί.

Ερ: Η μουσταλευριά πως φτιαχνόταν;

Απ: Ε! Η μουσταλευριά... παίρναμε το μούστο τον ρίχναμε στο καζάνι στην φωτιά και ρίχναμε στάχτη μέσα. Η στάχτη αυτή, καθαρή στάχτη είχαμε από συκιά καμένη, η στάχτη αυτή το έκανε γλυκό γιατί ο μούστος ήταν ξινός και βάζαμε και βασιλικό στο κόψιμο και τρισαϊ και γινότανε ο μούστος που τον χρησιμοποιούσαμε για μουσταλευριά και για πετιμέζι.

Ερ: Το πετιμέζι τι διαφορά έχει από την μουσταλευριά;

Απ: Το πετιμέζι, έχει, είναι, γίνεται ένα σορόπι δεμένο και βάζουμε μέσα όταν θέλουμε κυδώνια, μήλα, αχλάδια.

Ερ: Το δίνετε δηλαδή κι αυτό σαν γλυκό του κουταλιού;

Απ: Σαν γλυκό του κουταλιού ναι. Και ήταν πολύ υγιεινό και μ' αυτό τα παιδιά μας μεγαλώσαμε, αυτό έτρωγαν το χειμώνα.

Ερ: Τα σύκα τα ξεραίνετε, τα φτιάχνετε και αυτά γλυκό;

Απ: Τα σύκα όχι τα κάναμε ξερά, κάναμε παστελαριές με καρύδια και κυρίως τα ξεραίναμε σκέτα έτσι και τρώγαμε το χειμώνα.

Ερ: Οι παστελαριές πως γινόταν;

Απ: Οι παστελαριές ανοιούσαμε τα σύκα, τα πλέναμε πρώτα, τα στεγνώναμε, μετά τα ανοιούσαμε και είχαμε το καρύδι και την κανέλα, τα γεμίζαμε μέσα και τα ενώναμε δυο-δυο μαζί και τα φουρνίζαμε και βάζαμε και σησάμι και γινόταν πολύ ωραία.

Ερ: Και αυτά τα κρατούσατε για όλο το χρόνο;

Απ: Για όλο το χρόνο.

Ερ: Λάδι είχε το κάθε σπίτι δικό του;

Απ: Το δικό του είχε. Και ελιές φτιάχναμε μόνοι μας. Κάναμε, βάζαμε, τις λευκαίναμε, μετά τις βάζαμε λίγο στον ασβέστη και μετά στην άρμη και τις είχαμε όλο το χρόνο, αλλά γεμίζαμε μεγάλα κιούπια, πυθάρια πώς τα λένε.

Ερ: Τα φαγητά πώς διατηρούνταν αφού δεν είχατε ψυγείο;

Απ: Κανονίζαμε να τα τρώμε λίγο και όταν θέλαμε να τα διατηρηθεί το βράζαμε ξανά και το διατηρούσαμε.

Ερ: Υπήρχαν περίοδοι νηστείας;

Απ: Βεβαίως και πολύ νηστεία. Το σαραντάμερο πριν τα Χριστούγεννα, των 12 Αποστόλων στις 29 Ιουνίου και η Μεγάλη Σαρακοστή για το Πάσχα και το Δεκαπενταύγουστο. Και τότε νηστεύανε οι άνθρωποι δεν είναι σαν και τώρα που δεν νηστεύει κανείς.

Ερ: Και τότε τι τρώγατε;

Απ: Τι τρώγαμε; Ελίτσες, ταραμά, κάναμε ταραμοσαλάτα ωραία, καλαμαράκια, το σαραντάμερο που τρώνε ψάρια τρώγαμε ψάρια, μπακαλιάρο, φασόλια, όσπρια, αυτά.

Ερ: Ψάρια τρώγατε συχνά;

Απ: Πολύ συχνά τρώγαμε γιατί είμαστε στο νησί και έχει μπόλικά ψάρια.

Ερ: Εκτός από τους χορούς ποιες άλλες διασκεδάσεις υπήρχαν; Οι βεγγέρες για παράδειγμα;

Απ: Αα! Κάναμε ωραίες βεγγέρες και περνούσαμε πολύ ωραία, με γλέντια και με τραγούδια και με χοροί.

Ερ: Μαζευόσατε δηλαδή στα σπίτια παρέες-παρέες;

Απ: Παρέες- παρέες. Και τις Απόκριες περνούσαμε πολύ ωραία με μασκαράδες, πολύ ωραία.

Ερ: Στις βεγγέρες τι κερνούσατε;

Απ: Τότε;

Ερ: Ναι.

Απ: Σύκα, καρύδια, αμύγδαλα όποιος είχε και κάναμε και πίτες στο τηγάνι με ζάχαρη και τρώγαμε. Αυτά ήταν τα γλυκά μας τότε.

Ερ:Βεγγέρες γινόταν όλο τον χρόνο ή κάποια συγκεκριμένη εποχή πιο πολύ;

Απ: Το χειμώνα πολύ και τις Απόκριες πολύ .

Ερ: Φιλοξενούσατε συχνά ξένους;

Απ: Όταν τύχαινε βέβαια.

Ερ: Πόσα δωμάτια είχαν τα σπίτια τότε;

Απ: Εξαρτάται. Άλλα είχανε περισσότερα, άλλα είχανε ένα δύο.

Ερ: Τα βασικά δωμάτια ήταν η κουζίνα, η σάλα και ένα υπνοδωμάτιο;

Απ: Και παραπάνω υπνοδωμάτια. Μπορεί να' χαν και δύο και τρία.

Ερ: Ανάλογα με τα άτομα;

Απ: Ναι, ανάλογα.

Ερ: Και το κατώι βέβαια.

Απ: Το κατώι που είχε μέσα όλα τα' σοδήματά μας, τα φαγητά, τα κρασιά, τα λάδια, τα διάφορα όλα.

Ερ: Ήταν η αποθήκη δηλαδή.

Απ: Μμ!

Ερ: Πώς ήταν επιπλωμένο το σπίτι;

Απ: Είχαμε ένα σκρίνιο, καναπέ...

Ερ: Στο σκρίνιο βάζατε τα ρούχα;

Απ: Τα ρούχα ναι, ένα καναπέ και καρέκλες και τραπέζι. Η κουζίνα είχε ντουλάπια, μπουφέδες και τέτοια πολύ σπάνια, άλλοι είχαν άλλοι δεν είχαν.

Ερ: Το τζάκι ήταν στην κουζίνα;

Απ: Στην κουζίνα το τζάκι ναι κι άναβε...

Ερ: Μαγειρεύατε στο τζάκι περισσότερο;

Απ: Ε βέβαια στο τζάκι και στον ξυλόφουρνο.

Ερ: Στο τζάκι μπροστά είχε τραπέζι, καρέκλες, κάτι;

Απ: Ναι είχε τραπέζι, καρέκλες και καθόμαστε όλοι γύρω-γύρω. Όταν θέλαμε το βράδυ να φάμε είχαμε πιο μικρό τραπεζάκι, χαμηλό και το βάζαμε μέσα στο τζάκι. Οι καμ'νάδες ήταν πάντα μεγάλες και τρώγαμε μέσα κει για να ζεσταινόμαστε γιατί πιο πέρα ήταν παγωμένο το σπίτι.

Ερ: Εικονοστάσι είχε το σπίτι;

Απ: Βεβαίως.

Ερ: Συνήθως στο υπνοδωμάτιο;

Απ: Στο υπνοδωμάτιο.

Ερ: Τα έπιπλα ήταν ξύλινα περισσότερο ή και σιδερένια;

Απ: Ξύλινα.

Ερ: Το στρώμα από τι ήταν φτιαγμένο;

Απ: Το στρώμα ήτανε ένα... που ήτανε μέσα από μαλλί, μαλλιά καμωμένο.

Ερ: Τα παιδιά είχαν δικό τους δωμάτιο ή ήταν στο ίδιο δωμάτιο με τους γονείς;

Απ: Πολλές φορές με τη μαμά μαζί στο ίδιο δωμάτιο.

Ερ: Και κοιμόταν δηλαδή σε στρώματα στο πάτωμα;

Απ: Όχι στο πάτωμα. Κρεβάτι τους είχαμε.

Ερ: Τα σκεπάσματα από τι ήταν φτιαγμένα;

Απ: Από αργαλειό. Είχαμε και πάπλωμα, αλλά συνήθως ήταν από αργαλειό.

Ερ: Κουβέρτες δηλαδή;

Απ: Κουβέρτες, χράμια τα λέγαμε, σκλαβίνα...

Ερ: Μάλλινα ήταν αυτά;

Απ: Ναι μάλλινα από αργαλειό

Ερ: Σεντόνια;

Απ: Σεντόνια ήτανε αυτά που έχουμε και σήμερα αλλά δεν ήταν συνθετικά όπως είναι τώρα, ήτανε όλα βαμβακερά.

Ερ: Στο πάτωμα στρώνατε κάτι;

Απ: Ναι ουου... μια κουρελού μπρος στο κρεβάτι από κουρέλια. Τίποτα άλλο.

Ερ: Η οποία ήταν φτιαγμένη στον αργαλειό;

Απ: Στον αργαλειό ναι. Αφού ήτανε χώμα κάτω τα σπίτια, δεν είχανε τσιμέντα χάμω και πλακάκια και τέτοια. Ήτανε το χώμα και το κάναμε είδος τσιμέντου, βάζαμε κάτω λάδι, αμούργια και το αλείφαμε για να μην σηκώνεται το χώμα και κάνει σκόνη και από πάνω βάζαμε ασβέστη και το ασπρίζαμε και ήταν τα πατώματα άσπρα και καταλαβαίνεις όταν μπαίνανε το νέο έτος μέσα τι γινότανε.

Ερ: Κουρτίνες είχαν τα σπίτια;

Απ: Ναι βέβαια

Ερ: Υφαντές και αυτές;

Απ: Υφαντές και κοφτό κέντημα κάνανε. Τότε ήτανε μόδα τα κοφτά.

Ερ: Τα φτιάχνατε δηλαδή στο σπίτι δεν τα αγοράζατε;

Απ: Όχι, μόνες.

Ερ: Και τις πετσέτες, όλα;

Απ: Όχι τις πετσέτες τις αγοράζαμε. Όσες είχαν κρεβατή τις φτιάχνανε μόνες τους. Αυτοί που δεν είχανε αγοράζανε.

Ερ: Τα πιάτα ήταν πήλινα ή ξύλινα;

Απ: Πήλινα ήταν.

Ερ: Και τα μαχαίρια, τα πιρούνια;

Απ: Όπως σήμερα.

Ερ: Στην κουζίνα τι άλλα σκεύη χρησιμοποιούσατε;

Απ: Κατσαρόλες, λεκάνες...

Ερ: Οι κατσαρόλες ήταν όπως είναι σήμερα ή μπακιρένιες;

Απ: Μπακιρένιες ήταν τότες και πήλινα τσουκάλια που λένε.

Ερ: Ο φωτισμός πως γινόταν;

Απ: Με λυχνάρι. Τα πρώτα χρόνια σκέτο λύχνο. Μετά βγήκε το πετρέλαιο και είχαμε λάμπες και μετά βγήκε το αέριο και είχαμε αέριο.

Ερ: Το κρασί, το λάδι που τα φυλάγατε;

Απ: Σε βαρέλια μέσα το κρασί. Ξύλινα βαρέλια και το λάδι μέσα σε ζάρες πήλινες. Μεγάλες ζάρες.

Ερ: Κεντούσατε τότε;

Απ: Πολύ. Πλέκαμε, κεντούσαμε.

Ερ: Συνήθως τι κεντούσατε;

Απ: Εεε... καμβά πάνω σε είδος λινάτσα το λέγανε το ύφασμα και με χοντρές κλωστές κάναμε, αλλά κάναμε και κοφτό, κάναμε και πισωβελονιά.

Ερ: Και κεντούσατε τραπεζομάντιλα και τέτοια;

Απ: Τραπεζομάντιλα, πάντες για τον τοίχο...

Ερ: Στα σεντόνια πάνω, στις πετσέτες, κεντούσατε τα αρχικά σας;

Απ: Βεβαίως ναι με καμβά. Ωραία ήταν.

Ερ: Πλέκατε;

Απ: Πολλά. Πολύ, κάναμε και κλωστή μόνες μας.

Ερ: Πώς την κάνατε;

Απ: Κουρεύαμε τα πρόβατα, πλέναμε τα μαλλιά και μετά τα ανέθαμε στη ρόκα, στο αδράχτι και κάναμε την κλωστή και πλέκαμε κάλτσες. Τότε όλο μάλλινα φορούσαμε, κάλτσες, πουλόβερ, ζακέτες.

Ερ: Όλα τα ρούχα δηλαδή τα πλέκατε στο χέρι;

Απ: Όλα ναι τα πλέκαμε.

Ερ: Πλέκατε και με βελονάκι;

Απ: Ναι και με βελονάκι και με βελόνες, αλλά πιο πολύ με βελόνες πλέκαμε τα ρούχα.

Ερ: Πλέκατε δαντέλες για το σπίτι;

Απ: Πολλές δαντέλες, πολλές.

Ερ: Ευχαριστώ.

2. ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Η συνέντευξη αυτή παραχωρήθηκε από τον κύριο **Αντώνη Στρατή**, 80 ετών, αγρότη, απόφοιτο δημοτικού, κάτοικο Βουνίου, και την σύζυγό του κυρία **Φρόσω Στρατή**, 74 ετών, αγρότισσα, απόφοιτο δημοτικού, κάτοικο Βουνίου.

Ερ: Ποιες ήταν οι καθημερινές δουλειές σας;

Απ: Το πρωί να ετοιμάσουμε τα παιδιά για το σχολείο, να ταΐσουμε τα ζώα, να σουρώσουμε το γάλα, να πλύνουμε τα πιάτα και να ξεκινήσουμε να πάμε για τις αγελάδες, να πάμε να ποτίσουμε, να θερίσουμε, να φέρουμε το γάλα σπίτι.

Ερ: Εε, πιο πολύ με ενδιαφέρουν οι δουλειές του σπιτιού.

Απ: Του σπιτιού... να μαγειρέψουμε, να σκουπίσουμε, τότε δεν είχε και σφουγγάρισμα ήτανε χάμω χώμα.

Ερ: Μόνο σκούπισμα;

Απ: Μόνο σκούπισμα.

Ερ: Οι σκούπες ήταν όπως είναι τώρα;

Απ: Ω! μπα. Τέτοιες ψάθινες.

Απ: Ούτε με κοντάρ' δεν σκούπιζαν τότε.

Ερ: Πλύσιμο, μπουγάδα βάζατε κάθε μέρα;

Απ: Μπουγάδα, παέναμε στη βρύση και κάναμε εκεί παρέα, πολλές μαζί νταμώναμε και πλέναμε εκεί. Δεν είχαμε νερό στο σπίτι και εκεί είχε μέρος και ξεσταίναμε και νερό και πλέναμε εκεί.

Ερ: Μια φορά την εβδομάδα;

Απ: Ε όχι και μια. Δύο αναλόγως.

Ερ: Τι μαγειρεύατε συνήθως; Τα καθημερινά φαγητά τα πιο γνωστά.

Απ: Καθημερινά, το πλείστον ήταν η φουρτάλια, μετά τραχανά το βράδυ με το γάλα, μπακαλιάρο με χόρτα, πατάτες, ψάρια, κοτόπουλο.

Ερ: Τον τραχανά τον φτιάχνατε μόνες σας;

Απ: Μόνοι μας.

Ερ: Πώς τον φτιάχνατε;

Απ: Με σιμιγδάλι και γάλα. Τον ζυμώναμε, τον ανοίγαμε αυτές, πίτες μεγάλες, φύλλα και τα βάζαμε πάνω σ' ένα τραπέζι μ' ένα σεντόνι και τραβούσε αυτό και στέγνωνε και μετά είχε ειδικό κόσκινο και το τρίβαμε. Το τρίβαμε και μετά το στεγνώναμε σ' ένα τραπέζι απάνω, τον άνοιγες, τον τάραζες, στέγνωνε καλά και τον κράταγες.

Ερ: Και ο φιδές γινόταν με παρόμοιο τρόπο;

Απ: Ο φιδές, το ζύμωνες το ζυμάρι και το' κανες στο χέρ' έτσι έτσι...

Ερ: Τον έτριβαν δηλαδή.

Απ: Ναι και το' βαζαν πάνω σε κόσκινα. Η γιαγιά έκανε και μακαρόνια με τη βελόνα. Τα' τριβε γύρω απ' τη βελόνα, τραβούσε τη βελόνα και τα έβαζε σ' ένα καλάμι .

Ερ: Να στεγνώσουνε;

Απ: Ναι. Ματς κάναμε, χυλοπίτες που λένε.

Ερ: Αυτό πώς γινόταν;

Απ: Αυτό, άνοιγες την πίτα και την δίπλωνες τη δίπλωνες και έπιανες το μαχαίρι και το' κοβες. Και τώρα κάνω άμα κάνω τραχανά, κάνω τέτοιο μ' αρέσει.

Ερ: Και το ψωμί το φτιάχνατε στο σπίτι;

Απ: Στο σπίτι βέβαια. Εγώ δυο φουρνιές έκανα τη δικιά μου και της θειά- Ειρήνης.

Ερ: Κάθε μέρα;

Απ: Ε όχι κάθε μέρα. Κάθε δέκα μέρες.

Ερ: Πώς το φτιάχνατε;

Απ: Πιάναμε το προζύμι αποβραδís και σηκ'νόμαστε το πρωί και παίρναμε το νερό...

Απ: Ε για πες από την αρχή το κριθάρι τι έκανες.

Απ: Το παέναμε στο μύλο, το φέρναμε και μετά...

Απ: Φέρνανε κλαδιά οι άντροι απ' το βουνό, κατεβάζανε κάτω είχε αγώνα.

Ερ: Για ν' ανάψει ο φούρνος;

Απ: Για ν' ανάψει ο φούρνος. Κάθε σπίτι θα πεις ότι είχ' φούρνο. Κάνανε παξιμάδια.

Απ: Το κοσκινίζαμε αποβραδís και πιάναμε λιγάκι προζύμι και σηκωνούμαστε το πρωί, έβαζες νερό, έβαζες αλάτι σ' ένα μέρος για να λιώσει το αλάτ' με το νερό και το ζυμώναμε. Είχαμε σανίδια μακριά, έβαζα πάνω ένα πανί και το βάζαμε...

Απ: Επειδής ζύμωνε κάθε οχτώ, ανάλογα τα άτομα και το ψωμί δεν κρατούσ' κάναμε παξιμάδια.

Απ: Κάναμε παξιμάδια.

Ερ: Για να κρατάει τις υπόλοιπες μέρες;

Απ: Ναι τρώαμε το ψωμί πρώτα και μετά τρώαμ' το παξιμάδι.

Απ: Έτσι τον κάναμε τον πούλο και τονε χάρακες. Και μετά άμα τον έβγαζες απ' τον φούρνο ψημένο, το' κοβες εκεί που' ταν χαραγμένο και το πετούσες μες στο φούρνο και γινούντανε παξιμάδια. Εδώ η μάνα του έκανε και... τα τελευταία απ' τη σκάφη κρατούσε λίγη ζύμη, τη μάζευε καλά καλά και έβαζε και λίγο αλεύρι και λίγο λάδι και έκανε παξιμαδάκια μικρά.

Απ: Έβαζε μέσα γλυκάν'σο, τι έβαζε.

Απ: Γέμιζε ένα τσουβάλι και τα' χανε και πίνανε το πρωί.

Ερ: Στις γιορτές τι φαγητά κάνατε συνήθως;

Απ: Στις γιορτές πατατοκεφτέδες, λαχανοντουλμάδες, πλακί...

Απ: Ζηλαδιά

Απ: Ζηλαδιά από χοιρινό.

Ερ: Το Πάσχα κάνατε αρνί στη σούβλα όπως αλλού ή κάτι άλλο;

Απ: Όχι, όχι. Λαμπριάτη στο φούρνο.

Ερ: Ο λαμπριάτης ήταν κατσικάκι γεμιστό;

Απ: Ναι γεμιστό.

Ερ: Με τι το γεμίζατε;

Απ: Με αυγά, τυρί, λίγο χόρτο, λίγο ρύζι, μυρωδικά, βούτυρο και από πάνω βάζαμε δεντρολίβανο για να μυρίζει.

Ερ: Τι γλυκά φτιάχνατε συνήθως;

Απ: Κουραμπιέδες...

Απ: Λουκουμάδες, ξεροτήγανα, αυτά πως τα λένε...

Απ: Λουκουμάδες, τότε ήταν όλα τα σπίτια την Πρωτοχρονιά είχαν λουκουμάδες και λουκούμι. Το πρώτο ήτανε το λουκούμι. Το'χανε σε καλό. Το παίρναν' και το κόβανε.

Ερ: Εκτός από τους λουκουμάδες την Πρωτοχρονιά τι άλλο κερνούσατε;

Απ: Βασιλόπιτα, κουραμπιέδες, φοινίκια, αστραγάλια...

Απ: Αυτά δεν τα κερνούσανε, απάνω στα τραπέζια τα βάζανε.

Απ: Δεν τα κερνούσανε ναι. Τα ακουμπούσες πάνω στο τραπέζι και καρύδια όχι σπασμένα, άσπαστα.

Ερ: Γλυκά του κουταλιού φτιάχνατε;

Απ: Αμέ τα πάντα. Βύσσινο, σταφύλι, κυδώνι, καρύδι.

Ερ: Ανάλογα με τις εποχές δηλαδή.

Απ: Ναι. Αυτό, φράπα, κιτρολέμονο, άνθος, αυτό ροδοζάχαρη, το τριαντάφυλλο. Όλα τα γλυκά, μήλο, αχλάδι. Τι δεν κάνομε. Όλα δεν τα κάνομε; Και τώρα τα ίδια κάνομε.

Ερ: Το τυρί και το βούτυρο το φτιάχνατε στο σπίτι;

Απ: Ναι.

Ερ: Τυρί, πόσα διαφορετικά είδη φτιάχνετε;

Απ: Εμείς εδώ δεν κάναμε πολλά είδη. Δεν κάνομε κασέρι που κάνουν αλλού. Αυτό βολάκια, ξερή αρμεξιά και αυτό...

Ερ: Κοπανιστή;

Απ: Κοπανιστή.

Ερ: Πώς γινόταν το τυρί;

Απ: Σούρωνες το γάλα, το' πηξες, το έβαζες στην σαντήλα, το κρεμνούσες και στράγγιζε. Μετά το πετρώνεις, το ζυμώνουμε, άμα θες να κάνεις κοπανιστή, το άφηνες δυο τρεις μέρες να στραγγίσει στην σαντήλα μέσα, μετά το ζύμωνες και το' κανες βολάκια.

Ερ: Τα βολάκια τα κάνετε για όλο το χρόνο;

Απ: Ναι. Να στεγνώσει καλά και μετά τα τρίβαμε και τα πατώνουμε, γιατί δεν κάνει να' χει νερό καθόλου η κοπανιστή. Γίνεται καυτερή.

Ερ: Και η κοπανιστή γινόταν για όλο το χρόνο;

Απ: Ναι, ναι για όλο το χρόνο.

Ερ: Και το κρασί και το ρακί το φτιάχνετε στο σπίτι;

Απ: Στο σπίτι ναι.

Ερ: Αυτό πώς γινόταν;

Απ: Πατητήρια. Τα λιάζαμε δυο τρεις μέρες και μετά τα κουβαλούσαν στο πατητήρι.

Απ: Είχανε πατητήρι, πατήρι πως θα το πεις. Και τα πατούσανε, έβγαине ο μούστος και από' κει το βάζανε στα βαρέλια.

Ερ: Στα βαρέλια έβραζε.

Απ: Έβραζε σαράντα πενήντα μέρες ώσπου να καθαρίσει και μετά το ανοίγαμε.

Ερ: Το ρακί;

Απ: Το ρακί παίρναν' επίσης τα τσίπουρα και τα στοιβάξεις σ' ένα μέρος και πρέπει να τα' φήσεις να σπирτώσουν.

Απ: Αφού παίρναν' το κρασί απ' το αυτό, αφήνουν τα τσίπουρα, τα πετρώνουν καλά σ' ένα μέρος και μένουν, ανάλογα το σταφύλι, οχτώ δέκα δεκαπέντε μέρες, ανάλογα τον καιρό και ανάλογα το σταφύλι, να σπирτώσουν. Και μόλις το καταλάβαιναν ότι είναι ώρα για να μπει στο καζάνι, το βάζανε στο καζάνι με από πάνω σκέπασμα που' χε...

Απ: Καπάκι, λουλά, καπάκι.

Απ: Κι έμπαινε, περνούσ' μεσ' απ' το νερό κι έβγαине το απόσταγμα.

Ερ: Και το ξύδι το φτιάχνετε στο σπίτι;

Απ: Το ξύδι ναι βέβαια.

Απ: Μονάχο του γίνεται.

Απ: Μονάχο του, άμα ξινίσει το παλιό κρασί γίνεται το ξύδι.

Ερ: : Τι άλλο φτιάχνετε από μούστο;

Απ: Εε; Πετιμέζι, μουσταλευριά.

Ερ: Πώς γινόταν αυτό;

Απ: Το δένεις, τον κόβεις το μούστο, τον κόβεις με στάχτη, τον σουρώνεις, κατασταλάζει, καθαρίζει τελείως και τον δένεις όπως δένεις το γλυκό.

Ερ: Και η μουσταλευριά;

Απ: Και τη μουσταλευριά τα ίδια. Κομμένος ο μούστος, τονε σουρώνεις, κατασταλάζει να γίνει καθαρός, καθαρός και βάζεις αλεύρι ή σιμιγδάλι και το δένεις.

Ερ: Και με τα σύκα φτιάχνατε γλυκά;

Απ: Στην κατοχή, που δεν υπήρχε ζάχαρη, βράζαμε τα σύκα και παίρναμε το ζουμί και κάναμε γλυκό, αλλά εμείς τώρα αυτά δεν τα κάνουμε.

Ερ: Τις παστελαριές πώς τις φτιάχνουν;

Απ: Ανοίγεις το ξερό σύκο, καλά καλά έτσι, βάζεις καρύδι, σηςάμι, κανέλα, το κολλάς...

Απ: Και το βάζεις στο φούρνο.

Ερ: Τα παιδιά βοηθούσαν στις δουλειές του σπιτιού;

Απ: Βέβαια.

Ερ: Έκαναν συγκεκριμένες δουλειές ή ότι μπορούσαν;

Απ: Ότι μπορούσαν, αναλόγως τα χρόνια που είχε το παιδί.

Ερ: Στις βεγγέρες πώς περνούσατε;

Απ: Ωραία, μες στην καμ'νάδα χωνόμαστε όλοι.

Απ: Με τον λύχνο. Μόνο όταν είχαμε γιορτή ανάβαμε τη λάμπα του πετρελαίου. Καθόμασταν μες στην καμνάδα, ερχόσουν τώρα εσύ: ε τι κάν'τε; Εδώ είσατε μωρέ;

Απ: Ναι αλλά θυμάμαι εγώ βεγγέρες, γύρω-γύρω όλοι, ο παππούς σου, η γιαγιά σου απ' το Απάνω Χωριό, κόσμος. Κι εμείς παέναμε κι αυτοί ερχούνταν. Τώρα με την τηλεόραση δεν βλέπεις άνθρωπο.

Ερ: Κρέας τρώγατε συχνά;

Απ: Όχι. Πολύ αργά.

Ερ: Πιο πολύ χοιρινό;

Απ: Κοίτα να δεις, τότες...

Απ: Χοιρ'νό, τι χοιρ'νό. Δεν αγοράζαμε ποτέ χοιρ'νό. Μονάχα άμα σφάζαμε το χοίρο.

Απ: Αργά και που, να τύχει μian ανάγκη, ένας άρρωστος, να πάμε στο χασάπη.

Ερ: Αλλιώς απ' τα ζώα που είχε το κάθε σπίτι;

Απ: Εε; Πετιμέζι, μουσταλευριά.

Ερ: Πώς γινόταν αυτό;

Απ: Το δένεις, τον κόβεις το μούστο, τον κόβεις με στάχτη, τον σουρώνεις, κατασταλάζει, καθαρίζει τελείως και τον δένεις όπως δένεις το γλυκό.

Ερ: Και η μουσταλευριά;

Απ: Και τη μουσταλευριά τα ίδια. Κομμένος ο μούστος, τονε σουρώνεις, κατασταλάζει να γίνει καθαρός, καθαρός και βάζεις αλεύρι ή σιμιγδάλι και το δένεις.

Ερ: Και με τα σύκα φτιάχνατε γλυκά;

Απ: Στην κατοχή, που δεν υπήρχε ζάχαρη, βράζαμε τα σύκα και παίρναμε το ζουμί και κάναμε γλυκό, αλλά εμείς τώρα αυτά δεν τα κάνουμε.

Ερ: Τις παστελαριές πώς τις φτιάχνουν;

Απ: Ανοίγεις το ξερό σύκο, καλά καλά έτσι, βάζεις καρύδι, σησάμι, κανέλα, το κολλάς...

Απ: Και το βάζεις στο φούρνο.

Ερ: Τα παιδιά βοηθούσαν στις δουλείες του σπιτιού;

Απ: Βέβαια.

Ερ: Έκαναν συγκεκριμένες δουλείες ή ότι μπορούσαν;

Απ: Ότι μπορούσαν, αναλόγως τα χρόνια που είχε το παιδί.

Ερ: Στις βεγγέρες πώς περνούσατε;

Απ: Ωραία, μες στην καμ'νάδα χωνόμαστε όλοι.

Απ: Με τον λύχνο. Μόνο όταν είχαμε γιορτή ανάβαμε τη λάμπα του πετρελαίου. Καθόμασταν μες στην καμνάδα, ερχόσουν τώρα εσύ: ε τι κάν'τε; Εδώ είσατε μωρέ;

Απ: Ναι αλλά θυμάμαι εγώ βεγγέρες, γύρω-γύρω όλοι, ο παππούς σου, η γιαγιά σου απ' το Απάνω Χωριό, κόσμος. Κι εμείς παέναμε κι αυτοί ερχούνταν. Τώρα με την τηλεόραση δεν βλέπεις άνθρωπο.

Ερ: Κρέας τρώγατε συχνά;

Απ: Όχι. Πολύ αργά.

Ερ: Πιο πολύ χοιρινό;

Απ: Κοίτα να δεις, τότες...

Απ: Χοιρ'νό, τι χοιρ'νό. Δεν αγοράζαμε ποτέ χοιρ'νό. Μονάχα άμα σφάζαμε το χοίρο.

Απ: Αργά και που, να τύχει μian ανάγκη, ένας άρρωστος, να πάμε στο χασάπη.

Ερ: Αλλιώς απ' τα ζώα που είχε το κάθε σπίτι;

3. ΝΑΝΟΥΡΙΣΜΑΤΑ¹

1. Κοιμάται το παιδάκι μου

Να γίνει παλικάρι
Την Πόλη, την Αγιά Σοφιά
Δική του να την πάρει
Κοιμάται το παιδάκι μου
Πώς να το ναναρίσω;
Και τι τραγούδια να του πω
Ως που να το κοιμίσω;
Έλα ύπνε και πάρε το
Έλα κι αποκοίμισε το
Να το πας στ' αγά τα αμπέλια
Και στ' αγά τα περιβόλια
Να του δώσ' ο αγάς σταφύλι
Κι η αγάδευα το ρόδι
Νάνι το πουλί μου νάνι

2. Κούνα Μανόλη

Να πάμε στην Πόλη
Να πουλήσουμε λεμόνι
Να φέρομε λαδάκι
Και σησαμολαδάκι
Ν' αλείψουμε τη γάτα και τα γατουδάκια

3. Κοιμάτ' ο ήλιος στα βουνά κι η πέρδικα στα δάση

Κοιμάται το παιδάκι μου τον ύπνο να χορτάσει
Και το πρωί να σηκωθεί και πάλι να νυστάξει
Κοιμήσου που να σε χαρεί η μάνα που σε γέννα
Κι ο κύρης που σ' ανέθρεψε να δει καλό από σένα

¹ Δημ. Πασχάλης, *Δημώδη τραγούδια της Νήσου Άνδρου υπό του στόματος του λαού συλλεγμένα*, Έκδοση Εταιρείας Κυκλαδικών Μελετών, Αθήνα 1984

Κοιμήσου και παράγγειλα στη Πόλη τα προικιά σου
Στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα διαμαντικά σου
Κοιμάτ' ο ήλιος στα βουνά κι η πέρδικα στα δάση
Κοιμάται και ο γιόκας σου σένα χρυσό καφάσι
Νάνι του μπέη το παιδί του βασιλιά το αγγόνι
Όπου γεννήθει στη Βλαχιά κι ακούστηκε στην Πόλη
Κοιμάται το πουλάκι μου και πώς να το ξυπνήσω;
Να το ξυπνήσω με νερό φοβάμαι μην κρυώσει
Να το ξυπνήσω με κρασί φοβάμαι μην μεθύσει
Ας το ξυπνήσω με φιλί να μου γλυκοξυπνήσει.

4. Κοιμήσου χαϊδεμένο μου, τρεις χώρες σου χαρίζω
Τρεις χώρες και τρία νησιά και τρία μοναστήρια
Και την Κωνσταντινούπολη μ' όλα της τα αργαστήρια
Νάνι που το κουνούσανε εννιά αδερφές κι η μάνα
Τσαι πάλι δεν του φτάνανε του πήρανε τσαι ντάντα
Ντάντα μου κούνα το παιδί, ντάντα μου μέρωνέ το
Τσαι αν σου γυρέψει τσαι βυζί στύβγε τσαι βύζαινε το
Κοιμήσου χαϊδεμένο μου κι εγώ σε ναναρίζω
Κι εγώ την κούνια σου κουνώ και σε αποκοιμίζω
Κοιμήσου συ παιδάκι μου κι η μοίρα σου δουλεύει
Και το καλό σου ριζικό θα κουβαλεί να φέρνει.
Κοιμήσου συ πουλάκι μου τρεις σκλάβες σου χαρίζουν
Η μια κουνεί την κούνια σου κ' οι δυο σε ναναρίζουν.

4. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ²

1. Παστέλι:

½ φλιτζάνι τσαγιού μέλι

½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη

2 φλιτζάνια καρύδια χοντροκομμένα

1 ποτήρι παξιμάδι κοπανισμένο

Σησάμι, ανθόνερο

Εκτέλεση: βράζετε σε δυνατή φωτιά το μέλι με τη ζάχαρη μέχρι να δέσει το σιρόπι. Το βγάζετε από τη φωτιά, αναμειγνύετε το παξιμάδι και τα καρύδια και τα προσθέτετε στο σιρόπι. Βρέχετε ένα σανίδι με ανθόνερο και το πασπαλίζετε με σησάμι. Στη συνέχεια ρίχνετε επάνω το μείγμα και το στρώνετε με ένα κουτάλι που βρέχετε με ανθόνερο και το πασπαλίζετε με αρκετό σησάμι. Το αφήνετε να κρυώσει λίγο και το κόβετε σε μικρά μπακλαβαδωτά κομμάτια. Το παστέλι πρέπει να έχει πάχος περίπου δύο εκατοστά.

2. Λαμπριάτης:

Για ένα αρνάκι 8 κιλών περίπου, χρειάζονται:

20 αυγά

1 κιλό αρμεξιά

1 φλιτζάνι του τσαγιού ρύζι

λίγο γάλα

½ κιλού σέσκουλα

φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθος, δυόσμος

λίγο βούτυρο

όλη η συκωταριά του αρνιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση: βράζετε το ρύζι με το γάλα για λίγα λεπτά. Τρίβετε το τυρί, ψιλοκόβετε τα χορταρικά και προσθέτετε τα αυγά και το μισοψημένο ρύζι. Τα ανακατεύετε, προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι. Καθαρίζετε το αρνί, το γεμίζετε με τη μισή γέμιση, το ράβετε και το τοποθετείτε στη γάστρα. Βάζετε γύρω γύρω την υπόλοιπη γέμιση, σκεπάζετε το αρνί με ένα λεπτό φύλλο λίπους, την ποδιά και με λίγο δεντρολίβανο και το βάζετε στον φούρνο.

² Προφορικές μαρτυρίες (κ. Ανδριάννα Πασχάλη, κ. Φρόσω Στρατή)

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

Αλιφασκιά: φασκομηλιά

Αμούργια: τα λαδόνερα από τις στυμμένες ελιές

Ανοιούσαμε: ανοίγαμε

Αυγοκαλάμαρα: ξεροτήγανα, δίπλες

Βόλτο: ράφι στους εσωτερικούς τοίχους του σπιτιού

Γαβάθα: βαθύ πιάτο

Γλίνα: το λίπος του γουρουνιού που το χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα

Ζάρες: μεγάλα πήλινα δοχεία για την αποθήκευση του λαδιού

Ζηλαδιά: πηκτή από χοιρινό κρέας

Καμ'νάδες: καμινάδες

Κοψός: σουπα από αλεσμένο σιτάρι ή καλαμπόκι

Λαμπριάτης: κατσικάκι γεμιστό στο φούρνο, φτιάχνονταν κυρίως το Πάσχα

Λαρδί: παστό χοιρινό κρέας με λίπος

Λουσέρνα: επιτραπέζιο φωτιστικό με λάδι

Μπαγίτιεναι: γινόταν μπαγιάτικο

Μπιθιάζω: τοποθετώ στις μπουρνιές τα λουκάνικα και τη γλίνα

Μπουρνιά: πήλινο ημιστρόγγυλο μικρό δοχείο, όπου φυλάσσονταν τα λουκάνικα

Νταμώναμε: συναντιόμαστε

Παέναμε: πηγαίναμε

Πλυσάς: το νερό που ρίχνουν στο πατητήρι πάνω στα ήδη πατημένα σταφύλια

Σαντήλα: υφασμάτινη μικρή σακούλα που χρησιμοποιούνταν στην παρασκευή του τυριού

Σίσιρα: ψημένο χοιρινό λίπος

Σκλαβίνι ή σκλαβίνα: μάλλινη υφαντή κουβέρτα

Τρισαϊ: αρωματικό φυτό, το χρησιμοποιούσαν συνήθως όταν έφτιαχναν μουσταλευριά

Φοινίκια: μελομακάρονα

Date		Description		Amount	
1900	Jan 1	Balance		100.00	
	Feb 1	Interest		5.00	
	Mar 1	Interest		5.00	
	Apr 1	Interest		5.00	
	May 1	Interest		5.00	
	Jun 1	Interest		5.00	
	Jul 1	Interest		5.00	
	Aug 1	Interest		5.00	
	Sep 1	Interest		5.00	
	Oct 1	Interest		5.00	
	Nov 1	Interest		5.00	
	Dec 1	Interest		5.00	
1901	Jan 1	Balance		100.00	
	Feb 1	Interest		5.00	
	Mar 1	Interest		5.00	
	Apr 1	Interest		5.00	
	May 1	Interest		5.00	
	Jun 1	Interest		5.00	
	Jul 1	Interest		5.00	
	Aug 1	Interest		5.00	
	Sep 1	Interest		5.00	
	Oct 1	Interest		5.00	
	Nov 1	Interest		5.00	
	Dec 1	Interest		5.00	

Interest on \$100.00 at 5% per annum

1900

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

[illegible]

Η Παράδειση

5252

BIBΛΙΟΘΗΚΗ

Υπερ.Βιβλ/κης Χαροκόπειου Παν/μίου.954916

* 8 1 2 6 *



HU

