

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

**ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ, ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ ΤΩΝ
ΠΡΟΣΦΥΓΩΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΣΕΣΜΕ (ΚΡΗΝΗ) ΜΙΚΡΑΣ
ΑΣΙΑΣ.**

ΜΠΟΥΡΧΑ ΚΥΡΙΑΚΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: Ε. ΓΕΩΡΓΙΤΣΟΓΙΑΝΝΗ

ΜΕΛΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Κ. ΚΟΥΤΡΟΥΜΠΑ, Ρ. ΜΗΤΟΥΛΑ

Αθήνα, 2005

Φωτογραφία εξωφύλλου: Τμήμα της παραλίας του Τσεσμέ σε φωτογραφία του 1922.
Φωτογραφικό αρχείο του Φ. Κλεάνθη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος	8
Εισαγωγή	12
Όνομα και Ιστορία της Περιοχής	12
Ο Διωγμός	23
Οι Τσεσμελήδες	31
Η Διοίκηση	32
Η Εκκλησία	34
Η Πόλη	38
1. Η Κατοικία	42
1.1 Γενικά	42
1.1.1 Υλικά Δομής και Κατασκευή	43
1.1.2 Η Λιθογλυπτική	44
1.1.3 Το Λαϊκό Σπίτι	44
1.1.3.1 Το Εσωτερικό του Σπιτιού	46
1.1.4 Το Αστικό Σπίτι	47
1.1.5 Το Ναυτικό Σπίτι	47
1.1.6 Το Αρχοντικό	48
1.1.7 Το <i>Ρεσπέρικο</i>	48
1.1.8 Η <i>Φρίτζα</i>	49
1.2 Ο Εξοπλισμός της Κατοικίας	49
1.2.1 Γενικά	49
1.2.2 Η Επίπλωση	50
1.2.3 Η Κεραμική και τα Πήλινα Σκεύη	53
1.2.4 Η Αργυροχρυσοχοΐα και τα Μεταλλικά Σκεύη	55
1.2.5 Η Ξυλογλυπτική και τα Ξύλινα Σκεύη	58
1.3 Ο Ρουχισμός του Σπιτιού	61
2 Οικοτεχνία	63
2.1. Γενικά	63
2.2. Κλωστική	63
2.3 Βαφική	65
2.4 Κεντητική	66

2.4.1 Ο Τζεβρές	68
2.4.2 Η Χρυσοκεντητική	70
2.5 Πλεκτική	70
2.6 Υφαντική	73
2.6.1 Ταπητουργία	75
2.7 Η Ενδυμασία	76
2.7.1 Γενικά	76
2.7.2 Η Ενδυμασία του Άντρα	78
2.7.3 Η Ενδυμασία της Γυναίκας	82
2.7.4 Παιδική και Σχολική Ενδυμασία	87
2.7.5 Τα Κοσμήματα	88
3 Οικοβιώματα	89
3.1 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες του Άντρα	89
3.2 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες της Γυναίκας	100
3.3 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες των Ηλικιωμένων Μελών της Οικογένειας	104
3.4 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες των Παιδιών. Ανατροφή και Αγωγή	105
3.4.1 Τα Παιχνίδια	107
3.4.2 Τα Παιδικά Τραγούδια	110
3.4.3 Τα Παραμύθια	112
3.5 Η Εκπαίδευση	115
3.6 Το Γλωσσικό Ιδίωμα	120
3.7 Η Ψυχαγωγία	121
3.8 «Ο Πηγαιμός στις Φρίτζες»	121
3.9 Η Μουσική και τα Μουσικά Όργανα	126
3.10 Ο Χορός	129
3.11 Τα Πανηγύρια	130
3.12 Θρησκεία και Λαϊκή Παράδοση	131
3.12.1 Δεισιδαιμονίες και Ξόρκια	133
3.12.2 Οι Γιορτές του Έτους. Ήθη και Έθιμα	135
3.12.2.1 Γενικά	135
3.12.2.2 Οι Περισσότερο Τιμούμενοι Άγιοι	136

3.12.2.3 Το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων	137
3.12.2.4 Οι Απόκριες	141
3.12.2.5 Η Καθαρή Δευτέρα	143
3.12.2.6 Η Πρωτομαρτιά	143
3.12.2.7 Το Πάσχα	144
3.12.2.8 Του Αγίου Ιωάννη	146
3.12.2.9 Ο Κλήδονας	146
3.13 Ο Κύκλος της Ζωής	148
3.13.1 Η Γέννηση	148
3.13.2 Η Βάφτιση	150
3.13.3 Οι Αρραβώνες	151
3.13.4 Ο Γάμος	152
3.13.5 Ο Θάνατος	155
3.14 Η Διατροφή	157
3.14.1 Γενικά	157
3.14.2 Το Ψωμί	157
3.14.3 Τα Γαλακτοκομικά	159
3.14.4 Τα Φρούτα	159
3.14.5 Τα Λαχανικά	160
3.14.6 Τα Όσπρια	160
3.14.7 Τα Δημητριακά	161
3.14.8 Τα Ψάρια	162
3.14.9 Το Κρέας	162
3.14.10 Οι Πίτες	163
3.14.11 Τα Γεμιστά Φαγητά	163
3.14.12 Οι Μεζέδες	164
3.14.13 Τα Γλυκίσματα	164
3.14.14 Ποτά και Ροφήματα	167
3.14.15 Ξάουστα	167
3.14.16 Η Διατροφή με τον Κύκλο του Έτους	168
3.14.16.1 Χριστούγεννα, Θεοφάνια και Πρωτοχρονιά	168
3.14.16.1.1 Τα Γλυκά του Δωδεκαήμερου	169
3.14.16.2 Η Τσικνοπέφτη	171

3.14.16.3 Του Αγίου Φιλίππου, οι Απόκριες και η Καθαρή	
Δευτέρα	171
3.14.16.4 Η Νηστεία της Σαρακοστής	172
3.14.16.5 Το Πάσχα	172
4 Η Συμβολή των Προσφύγων στην Ανάπτυξη της Ελλάδας	174
5 Ο Τσεσμές Σήμερα	183
6 Συμπεράσματα	184
Βιβλιογραφία	189
Εικονογράφηση	200
Παράρτημα Ι	202
Γλωσσάρι	254
Παράρτημα ΙΙ	259

Πρόλογος

Συχνά αναπολώ τα παιδικά μου χρόνια, που η γιαγιά μου με νοσταλγία και αγάπη μου διηγούνταν τη ζωή στον τόπο της, το βίαιο ξεριζωμό από την πατρογονική εστία, τις δυσκολίες που αντιμετώπισαν τα μέλη της οικογένειάς της ως πρόσφυγες στην Παλαιά Ελλάδα. Γεγονότα τα οποία και η ίδια έμαθε από τις διηγήσεις της οικογένειάς της, των συγγενών, ολόκληρου του συνοικισμού της Ν. Ιωνίας. Γεγονότα τα οποία έγιναν η συλλογική μνήμη τεσσάρων γενεών.

Σκοπό της παρούσας εργασίας αποτελεί η έρευνα, η συλλογή και η καταγραφή των στοιχείων εκείνων που συνδέονται με την οικοσκευή, την οικοτεχνία και τα οικοβιώματα των προσφύγων από τον Τσεσμέ (Κρήνη) της Μικράς Ασίας, η ανάδειξη της ιδιαιτερότητας τους, η συμβολή στη διατήρηση της μνήμης και στην προστασία της κληρονομιάς που προέρχεται από τις χαμένες πατρίδες. Αναμφίβολα, τα βιώματα, οι αναμνήσεις, οι εικόνες και πολύ περισσότερο η μνήμη, αποτελούν παραμέτρους που σμιλεύουν την ιστορία ενός λαού. Η ιστορική μνήμη, με άξονα αναφοράς μια διάρκεια πολιτισμού ανάλογη με αυτή που ενσαρκώνουν οι Τσεσμελήδες και κατ' επέκταση οι Μικρασιάτες, συγκροτεί για το λαό που τη διεκδικεί, ζωντανή παρακαταθήκη πολιτισμού. Μια παρακαταθήκη που προκαλεί και προσκαλεί για νέες κατακτήσεις πολιτισμικού επιπέδου και ελπιδοφόρα οράματα καινούριων πολιτισμικών στόχων.

Για την εκπόνηση αυτής της μελέτης έγινε επισκόπηση της υπάρχουσας βιβλιογραφίας, ελληνικής και ξένης, και χρησιμοποιήθηκε φωτογραφικό και αρχειακό υλικό των προσφυγικών συλλόγων Ν. Ερυθραίας, και Ν. Ιωνίας Αττικής, καθώς και της Εστίας Ν. Σμύρνης.

Ως προς τη συλλογή πληροφοριών χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος της συνέντευξης, καθώς και το Αρχείο Προφορικών Μαρτυριών του Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών. Οι συνεντεύξεις πραγματοποιήθηκαν στο διάστημα: Αύγουστος 2004 έως Μάιος 2005.

Η συγκεκριμένη εργασία είναι η μοναδική μελέτη τέτοιου είδους για τον Τσεσμέ. Όπως προέκυψε από την έρευνα, τα στοιχεία τα οποία υπάρχουν στη σχετική με τη Μικρά Ασία βιβλιογραφία είναι αποσπασματικά. Ακόμη, οι περισσότεροι πρόσφυγες πρώτης γενιάς έχουν φύγει από τη ζωή. Κατά

συνέπεια, ήταν εξαιρετικά δύσκολη η συλλογή στοιχείων. Τα σπουδαιότερα στοιχεία στα οποία βασίστηκε η μελέτη αποτελούν οι αναμνήσεις των ερωτηθέντων, από τις διηγήσεις της οικογένειάς τους και του ευρύτερου κοινωνικού τους περιβάλλοντος, καθώς και τα βιώματα τους μέχρι την ενήλικη ζωή τους, λόγω του ότι οι πρόσφυγες ζούσαν στους συνοικισμούς με αρκετά έντονο τον κοινωνικό αποκλεισμό, μέχρι το 1940, γεγονός το οποίο επέτρεψε ο τρόπος ζωής τους να διατηρεί σχετικά πολλά στοιχεία της ιδιαίτερης παράδοσής τους.

Για τη διεκπεραίωση της συγκεκριμένης πτυχιακής μελέτης, οφείλω ευγνωμοσύνη στην υπεύθυνη καθηγήτρια κ. Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, επίκουρη καθηγήτρια, η οποία μου έδωσε την ευκαιρία να διερευνήσω την κουλτούρα των προγόνων μου. Χωρίς εκείνη δε θα είχα ανακαλύψει τον πλούτο και την έκταση της παράδοσης και του λαϊκού πολιτισμού. Ως προς την ολοκλήρωση της μελέτης, καθοριστική στάθηκε η πολύτιμη βοήθεια και καθοδήγηση της. Θα ήθελα επίσης, να ευχαριστήσω τα μέλη της τριμελούς επιτροπής, κ. Κωνσταντίνα Κουτρούμπα, λέκτορα και την κ. Ρόϊδω Μητούλα, λέκτορα για τη συνεργασία τους και για τις ωφέλιμες συμβουλές τους

Για την ολοκλήρωση της εργασίας αυτής, εκτός από τις οικογενειακές μνήμες και τη μελέτη της σχετικής βιβλιογραφίας, πολύτιμη πηγή υπήρξαν οι προφορικές μαρτυρίες που κατέγραψα από τους Τσεσμελήδες πληροφορητές Κοκκώνα Πετρίδου, Ευφροσύνη Τσιπνή, Αγγέλα Τσαγκρή, Γραμματική Παπαδοπούλου, Γιώργο και Ελένη Λίνα, Στέλιο Παγωνάκη, Κυριακή Μανόλογλου και Μαρία Ψωμά. Δε θα ξεχάσω τον ενθουσιασμό και την προθυμία με την οποία με δέχτηκαν στα φιλόξενα σπίτια τους για να μου μεταφέρουν ιστορίες, έθιμα και παραδόσεις του μακρινού και πιθανώς ξεχασμένου αυτού τόπου από τους νεώτερους. Προς όλους εκφράζω τις θερμές ευχαριστίες μου για τη συμβολή τους στην υλοποίησή της συγκεκριμένης εργασίας.

Ευχαριστώ θερμά τον κ. Στέλιο Μανόλογλου Γραμματέα του Συλλόγου Προσφύγων Κρήνης, της Νέας Κρήνης Καλαμαριάς που με μεγάλη προθυμία προσέφερε την πολύτιμη βοήθεια του για τη συλλογή πολύτιμου πρωτότυπου λαογραφικού υλικού.

Ξεχωριστές ευχαριστίες οφείλω στον κ. Κυριάκο Μαρτάκη, Πρόεδρο του Συλλόγου Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας, που με ενθουσιασμό έθεσε στη διάθεσή μου χρήσιμα στοιχεία και σχετικά εγχειρίδια.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον κ. Μιχάλη Βαρλά, Υπεύθυνο του Τμήματος Γενεαλογικών Δένδρων του Ιδρύματος Μείζονος Ελληνισμού, για το ενδιαφέρον που έδειξε για την πτυχιακή μου μελέτη και τις κατατοπιστικές του πληροφορίες.

Ευχαριστώ από καρδιάς τους γονείς μου, Δέσποινα Ανδριώτη, για τις πολύτιμες συμβουλές της και Δημήτρη Μπούρχα, για τις φωτογραφίες που πλαισιώνουν το παρόν πόνημα.

Τέλος, νιώθω την ανάγκη να εκφράσω την απέραντη ευγνωμοσύνη μου στην αείμνηστη γιαγιά μου, Κυριακή Μπούρχα, που ήταν πάντοτε δίπλα μου και με τον τρόπο που μόνο εκείνη ήξερε μου έδινε τα ερεθίσματα για να γνωρίσω και να αγαπήσω την ιστορία ενός ανθρώπου ξεριζωμένου από την πατρογονική του εστία. Αιτία για την εκπόνηση της συγκεκριμένης μελέτης στάθηκε εκείνη. Έφυγε χωρίς να προλάβει να τη δει ολοκληρωμένη.

Αφιερώνεται σε Εκείνη ως φόρο τιμής.

Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η οικοσκευή. Περιγράφονται η κατασκευή της κατοικίας, η αρχιτεκτονική και η εσωτερική δομή της, καθώς και οι διάφοροι τύποι της κατοικίας. Αναφέρεται η επίπλωση και ο εξοπλισμός του σπιτιού σε σχέση με τις λαϊκές τέχνες.

Στο δεύτερο κεφάλαιο παρουσιάζεται η οικοτεχνία, με ιδιαίτερη αναφορά στη μικρασιατική τεχνική, καθώς και περιγραφή της παραδοσιακής ενδυμασίας Τσεσμελήδων.

Το τρίτο κεφάλαιο περιλαμβάνει τα οικοβιώματα, το ρόλο και τις ασχολίες των μελών της οικογένειας. Τονίζεται η θέση της θρησκείας στη διαμόρφωση της καθημερινής ζωής. Ακολουθώντας, παρατίθενται οι διατροφικές τους συνήθειες.

Επιπλέον, σημειώνεται η συμβολή των Μικρασιατών και ειδικότερα των Τσεσμελήδων προσφύγων στη διαμόρφωση και ανάπτυξη της σύγχρονης Ελλάδας. Τέλος, παρουσιάζεται συνοπτικά ο σημερινός Τσεσμές.

Η εργασία συμπληρώνεται με την παράθεση της βιβλιογραφίας που χρησιμοποιήθηκε, με το παράρτημα Ι που περιλαμβάνει τα κείμενα των

συνεντεύξεων, με το γλωσσάρι και τέλος, το παράρτημα II που περιλαμβάνει συμπληρωματικά κείμενα.

Εισαγωγή

Όνομα και Ιστορία της Περιοχής

Ιστορικό και σπάνιο φυσικό λιμάνι, ο Τσεσμές, ήταν ακμαία γεωργική, ναυτική και εμπορική πόλη. Το 1907 είχε πληθυσμό, 12.000 Έλληνες, 5.000 Τούρκους και λίγους άλλων εθνοτήτων (Εβραίοι και Αρμένιοι)¹. Ήταν επαρχία της Ιωνίας, εκκλησιαστική πρωτεύουσα της Ερυθραίας και διοικητική πρωτεύουσα του καζά (επαρχίας) Τσεσμέ².

Κατά την αρχαιότητα, στον όρμο του Τσεσμέ υπήρχε ένας ναυτικός οικισμός, με το όνομα «Έμβατον»³ που μετονομάστηκε σε «Δήμο Κισσούς»⁴ και αργότερα «Κασύστης» και «Φοινικούς». Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός της διατήρησης επί 2.400 χρόνια, της ονομασίας Φοινικούς, γιατί το όνομα Χουρμαδιές προέρχεται από τα φοινικοειδή δέντρα τα οποία υπήρχαν ανέκαθεν στη θέση Ταρσανάς κοντά στο λιμάνι⁵. Ο Βυζαντινός χρονικογράφος της Άλωσης, Μ. Δούκας ονομάζει την περιοχή της Ερυθραίας «Στυλάριον», χωρίς όμως, να δικαιολογεί την τοπωνυμία αυτή. Αναφέρεται πάντως, στο ναυτικό και αλιευτικό οικισμό που βρίσκεται απέναντι από τη Χίο⁶. Οι Βυζαντινοί ονόμαζαν τον οικισμό Λιανοπεράματα, στις αρχές του 13^{ου} αιώνα. Μέχρι την εμφάνιση των Γενοβέζων, στα Λινοπεράματα, κατέφευγαν οι ναυτιλλόμενοι, είτε οι ναυαγοί, εξαιτίας του φόβου των πειρατών, ώστε να προφυλαχθούν και να ανεφοδιαστούν⁷. Επίσης, εξυπηρετούσαν, τα δύο αυτοκρατορικά μοναστήρια των κοντινών νησιών Χίου και Πάτμου που είχαν ακίνητη περιουσία στην Ερυθραία, τη Νέα Μονή της Χίου και τη Μονή του Αγ. Θεολόγου της Πάτμου⁸.

Ο τόπος διαθέτει άφθονα νερά και οι κάτοικοι κατασκεύαζαν πολλές βρύσες. Η μεγαλόπρεπη βρύση που έστησαν οι κάτοικοι, στον Ταρσανά,

¹ Σ. Αναγνωστοπούλου, *Μικρά Ασία 19^{ος} αι.-1919. Οι Ελληνορθόδοξες Κοινότητες (Από το Μιλλέτ των Ρωμιών στο Ελληνικό Έθνος)*, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1998, σ. 161

² Στ. Χατζήμπεης, «Η Κρήνη (Τσεσμές) και η περιοχή της», μερ. 1^ο, ανάπτυπο από τόμ. Θ', *Μικρασιατικά Χρονικά*, Αθήνα 1961, σ. 227

³ Γ. Ζολώτας, *Ιστορία της Χίου*, χ.χ., σ. 15

⁴ F. Didot, *Notes d'un Voyage Fait Dans le Levant en 1816 et 1817*, Paris, p. 31

⁵ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 2), σ. 227

⁶ Μ. Δούκας, *Βυζαντινή Ιστορία 1341-1462*, χ.χ., σ. 312

⁷ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 5), σ. 228

⁸ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, *Ερυθραία. Ένας Ευλογημένος Μικρόκοσμος στην Καρδιά της Ιωνίας*, Πολιτιστική Εταιρεία Πανόραμα, Αθήνα 1997, σ. 38

δίπλα στην προκυμαία, για την εξυπηρέτηση κυρίως, των ναυτικών, αποτελεί το παλαιότερο σημάδι της πόλης. Όταν οι Τουρκομάνοι κατέλαβαν την Ερυθραία και απέκτησαν στόλο τις πρώτες δεκαετίες του 14^{ου} αι., ονόμασαν τα βυζαντινογενοβέζικα Λινοπεράματα «Τσεσμέ», μετάφραση της κρήνης στα τούρκικα, γιατί από εδώ υδρεύονταν και τα δικά τους καράβια⁹.

Ο λαός χρησιμοποιούσε το όνομα «Τσεσμές», ενώ οι λόγιοι και οι ιερείς χρησιμοποιούσαν το όνομα Κρήνη. Κρήνη ήταν το όνομα που, συνηθέστερα, αναγραφόταν στα επίσημα έγγραφα, τα οποία συντάσσονταν από τη Μητρόπολη και την Κρηναία Σχολή¹⁰. Οι Χιώτες ονόμαζαν τον Τσεσμέ, Περαία, Πέραμα και Περάτα και Περαματούση τον κάτοικό του¹¹.

Όσον αφορά στο ανάγλυφο της περιοχής, υπάρχουν λόφοι γύρω από το λιμάνι και πολλές πηγές, τα *μπουνάρια*. Η περιοχή χαρακτηρίζεται για το εύκρατο κλίμα της, το εύφορο έδαφος και το ασφαλές λιμάνι της, τα οποία συντέλεσαν στη ραγδαία εξέλιξη της πόλης, η οποία έγινε πρωτεύουσα ολόκληρης της Ερυθραίας (εκτός των Καραμπουρνών). «Όλα ήταν σαν ανθρώπινο χάδι και σαν ευλογία Θεού»¹². Στην περιοχή γύρω από το λιμάνι του Τσεσμέ κυριαρχεί ο πλούσιος διαμελισμός των ακτών, με δεκάδες μικρονήσια, αραξοβόλια και ψαρότοπους¹³.

Ο Τσεσμές ήταν κτισμένος αμφιθεατρικά σε ένα μεγάλο λόφο και έχει θέα προς τη Χώρα και τη Χίο. Η απόσταση μεταξύ των δύο λιμανιών είναι 8,3 ναυτικά μίλια. Λόφοι και πολλά ρέματα κυκλώνουν το μεγάλο κάμπο, ο οποίος περιελάμβανε τις περιοχές Τσεσμέ-κιοϊ, Αρκατζά, Ντοβατζίδη, Κάμπος, Μπαγάρασι¹⁴. Από τους λόφους ξεχωρίζει του Προφήτη Ηλία ή Καραντάι. Βορειότερα του λιμανιού συναντούμε τον όρμο Μερσιντζίκι, τον Αγ. Γεώργιο, την τοποθεσία της ναυμαχίας του Τσεσμέ και στη συνέχεια το Ακρωτήριο Κουμούδι (η αρχαία Μεσσάτη). Από την πλευρά του Κορακαρίου, η πόλη εκτεινόταν προς την κατεύθυνση της Αγ. Παρασκευής, μέχρι τη θέση

⁹ Α. Ν. Βέης, «Επιστολαί Κωνσταντίνου Κούμα και Αδαμάντιου Κοραή Σχετικά Προς την Σμύρνην», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Β', Αθήναι 1939, σ. 12, Κλεάνθης Φ., *Αλάτσατα η Χαμένη Πατρίδα μου*, Αθήνα 1987, σ. 18

¹⁰ Γ. Βαλαμπούς, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

¹¹ Γ. Ζολώτας, ό.π. (υπόσ. 3), σ. 15

¹² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 10)

¹³ Γ. Ζήκας ή Τζήκας, *Αρχαία Ερυθραία, Το Μελί και η Περιοχή του*, Κάτω Χαλάνδρι, 1979, σ. 16, Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 7), σσ. 229, 231

¹⁴ Κ. Κόκκαλης, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

Κοκκινόπετρες. Ανατολικά, πάνω σε ύψωμα, υπήρχε η νέα, τότε, συνοικία Πυργαράκι και στη συνέχεια το νεκροταφείο, πάνω στο δρόμο προς τα Λίτζια, τη διάσημη λουτρόπολη¹⁵.

Ανατολικότερα του νεκροταφείου υπήρχε η θαυμάσια αμμουδιά με την ονομασία Μερδεμέγκουϊ, η οποία αποτελούσε την κύρια παραλία του Τσεσμέ¹⁶. Λίγο πιο έξω από την πόλη υπήρχε το χωριό των λεπρών, των λοβών της επαρχίας. Κάθε Σάββατο σιωπηλοί και σεμνοί, πήγαιναν στον Τσεσμέ για να βοηθηθούν από τους κατοίκους σε χρήματα και σε διάφορα είδη¹⁷.

Ανατολικά βρίσκονταν τα Αλάτσατα, πόλη αμιγώς ελληνική με 17.000 κατοίκους και με επίνειο την Αγρεληά (ή Αγρελαία), το Λιθρί (η αρχαία Ερυθράς) με 4.500 κατοίκους, το Ρεϊσντερέ με 3.500 κατοίκους, κωμοπόλεις επίσης, αμιγώς ελληνικές. Ανατολικότερα ήταν το Πυργί και ο Γκιουλμπαξές, (ο αρχαίος Υπόκρημνος) με μεικτό πληθυσμό και τα τουρκοχώρια Κερμεγιένια, Καράκιοϊ, Σιράνταμι, Νεϋχούτ-Αλάνι και Ζεϊτούνελι. Προς τα βόρεια και σε απόσταση τριών χιλιομέτρων υπήρχε το χωριό Αγία Παρασκευή με 5.000 κατοίκους, εξ ολοκλήρου Έλληνες. Στη συνέχεια, τα Καράμπουρνα (η αρχαία Μέλαινα Άκρα) και το Αχιρλί, έδρα του καζά Καραμπουρνών, με πληθυσμό συνολικά, 15.000 Έλληνες και 8.000 Τούρκους κατανεμημένους σε 14 χωριά και άλλους μικρούς οικισμούς¹⁸.

Στα νότια βρίσκονταν τα Βατζίκια, τρία χωριά από τα οποία, τα δύο ελληνικά και το ένα τούρκικο, με κατοίκους συνολικά, 2.500, από τους οποίους οι 2.000 ήταν Έλληνες. Νοτιότερα βρίσκεται η παραλία της Αγ. Παρασκευής (Τσατάλ Ασμάκ) ακριβώς απέναντι από τη Σάμο και την Ικαρία και στη συνέχεια η Κάτω Παναγιά, με 3.500 κατοίκους αποκλειστικά Έλληνες¹⁹.

¹⁵ H. Ahrweiler, *L'Histoire et la Géographie de la Région de Smyrne entre les deux Occupations Turques (1081-1317)*, Travaux et Mémoires, Paris 1965, p. 52, Π. Καψής, «Τσεσμές, Μια Μικρογραφία της Γένοβα. Ο Τσεσμές και η Ελληνική Ερυθραία», *Φαντασία*, τ. 134, Αθήνα 1962, σ. 14

¹⁶ Στ. Χατζήμπεης, «Η Κρήνη (Τσεσμές) και η περιοχή της», μερ. 2^ο, ανάπτυπο από τόμ. ΙΒ΄, 1965, σσ. 244-245

¹⁷ Γ. Βαλαμπούς, *30 Χρόνια Ένωση Μικρασιατών Περιφέρειας Κρήνης*, Αθήνα 1985, σ. 14

¹⁸ Ν. Μηλιώρης, *Τα Βουρλά της Μικράς Ασίας*, μέρος Α΄, Ιστορικά, Αθήνα 1957, σ. 12

¹⁹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 13), σ. 227

Εικόνα 1. Χάρτης της Ερυθραίας Χερσονήσου ²⁰

²⁰ Στ. Χατζήμπεης, *Μια Ζωή Γεμάτη Αγώνες. Ο Βίος και το Έργο Ενός Ανθρώπου*, Μέλισσα, Αθήνα 1967;, σ. 15

Ιστορικά, η πόλη ακολούθησε την κοινή τύχη των ιωνικών πόλεων, περνώντας στην κυριαρχία των Μήδων και στη συνέχεια, των Ρωμαίων. Στον όρμο Κισσούς αναφέρεται ένα σοβαρό πολεμικό γεγονός. Η ναυμαχία του 191 π.Χ., κατά την οποία συνетρίβη ο στόλος του Αντίοχου, από τον ρωμαϊκό στόλο²¹.

Οι Βυζαντινοί, στις αρχές τον 13^{ου} αιώνα κατέκτησαν τα Λινοπεράματα (αρχαίες Ερυθρές). Κατά τη διάρκεια του Βυζαντίου ο μυχός του κόλπου του Τσεσμέ παρέμενε κατοικημένος. Τα Λινοπεράματα συνέχιζαν να αποτελούν το κέντρο της χερσονήσου. Ο οικισμός παρέμενε αγροτοαλιευτικός συνοικισμός και ασφαλές αραξοβόλι των πλεούμενων από το στενό Χίου Τσεσμέ²².

Σύντομα, τα Λινοπεράματα και ολόκληρη η Ερυθραία πέρασαν στα χέρια των Γενοβέζων και αργότερα των Τουρκομάνων και Οθωμανών Τούρκων. Οι Τούρκοι προήλασαν στην Ερυθραία Χερσόνησο το 1380 μ. Χ. και ισοπέδωσαν την αρχαία της πρωτεύουσα. Τη μετέφεραν στο Δήμο Κισσούντος λόγω της σπουδαιότητας του λιμανιού και την ονόμασαν Τσεσμέ²³. Στη συνέχεια, νωρίτερα από την Άλωση της Κωνσταντινούπολης, οι Έλληνες και οι Τούρκοι του Τσεσμέ, εξαιτίας των πειρατικών επιδρομών που καταδυνάστευαν τα παράλια του Αιγαίου μεταφέρθηκαν σε μια εύφορη και φυσικά οχυρωμένη θέση, σε απόσταση τρία χιλιόμετρα από το λιμάνι, την οποία ονόμασαν Τσεσμέ-κιοϊ, σε ανάμνηση της πόλης τους. Το χωριό αυτό έφτασε να έχει πληθυσμό 10.000 κατοίκων. Σε ανασκαφές που έγιναν στην περιοχή, έχουν βρεθεί ερείπια πολλών σπιτιών, εκκλησιών, τεμενών, νεκροταφείων και εκτεταμένου και άρτιου συστήματος ύδρευσης²⁴.

Το 1566 μετά την παράδοση της Χίου στους Τούρκους από τους Γενοβέζους, αποκαταστάθηκε η γεωπολιτική ενότητα της περιοχής και ο Τσεσμές κατοικήθηκε πάλι. Ερυθραιώτες από το εσωτερικό της Χερσονήσου και από τα Καράμπουρνα, αλλά και Χιώτες, εγκαταστάθηκαν στο στρατηγικά τοποθετημένο λιμάνι, το οποίο τους προστάτευε από τις πειρατικές επιδρομές. Στο Τσεσμέ-κιοϊ παρέμειναν λίγες οικογένειες κτηνοτρόφων, ενώ

²¹ Ο.π. (υπόσ. 19), σσ. 229-230

²² Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 8), σ. 83

²³ Ν. Α. Βέης, ό.π. (υπόσ. 9), σ. 77

²⁴ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 22), σ. 230

στον στον οικισμό αυτόν υπήρχαν μεγάλα πέτρινα σπίτια, μεγάλα πηγάδια και μύλοι²⁵.

Όμως, ακριβώς λόγω της θέσης του, οι ειρηνικές εποχές διακόπτονταν συχνά από πολεμικά γεγονότα με επίκεντρο το στενό της Χίου. Έτσι, η Βενετοτουρκική σύρραξη του 17^{ου} αιώνα έφερε τους Βενετούς στον Τσεσμέ. Μετά τη ναυμαχία του 1695 στα ανοιχτά του Τσεσμέ, οι ηττημένοι Βενετοί εγκατέλειψαν τη δυτική Ερυθραία και όλες τις αιγιακές τους κτήσεις.

Τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο, η Τανζιμάτ, όπως είναι γνωστή η περίοδος των τούρκικων μεταρρυθμίσεων, θεσμοθέτηθηκε η διάκριση των υπηκόων της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας σε μιλλέτ. Ο όρος «μιλλέτ» υποδηλώνει το γένος. Η διάκριση έγινε με βάση θρησκευτικά κριτήρια και το μιλλέτ των Ρωμιών ήταν υπό την εξουσία του Οικουμενικού Πατριαρχείου Κωνσταντινούπολης. Συνεπώς, το ελληνικό κράτος αναδεικνύεται το μοναδικό, νομιμοποιημένο πολιτικό και εθνικό κέντρο τους, ξεκινώντας με τον τρόπο αυτό, τη διαδικασία εθνικοποίησής τους²⁶. Μέχρι το 1912 αναφερόμαστε σε Ρωμιούς, αλλά μετά το έτος αυτό σε Έλληνες και σε ένα εθνικό κέντρο, το ελληνικό κράτος²⁷. Το μιλλέτ συνέβαλε αποφασιστικά στη διατήρηση και ενδυνάμωση του ελληνισμού της αυτοκρατορίας. Κύριο χαρακτηριστικό της εντυπωσιακής οικονομικής, δημογραφικής και πνευματικής ακμής που ακολούθησε ήταν η ίδρυση στις ορθόδοξες κοινότητες πολυάριθμων συλλόγων και σωματείων, που συνέβαλλαν αποφασιστικά στη δημιουργία εθνικής συνείδησης του χριστιανικού πληθυσμού²⁸.

Από το 1700 η πόλη αναπτύχθηκε με γοργούς ρυθμούς. Λόγω της γεωγραφικής της συνέχειας, τόσο με τη Σμύρνη, όσο και με τα νησιά του Αιγαίου Πελάγους, προσέλκυσε έναν πολύ μεγάλο αριθμό Ρωμιών. Οι μετανάστες από όλο το Αιγαίο, κυρίως, από τη Σάμο, τη Λέσβο, τη Νάξο, τα Δωδεκάνησα, που συγκεντρώθηκαν μαζικά στον Τσεσμέ, συνέβαλαν στη διαμόρφωση του έντονα αιγαιοπελαγίτικου χαρακτήρα της πόλης, και οι

²⁵ Κ. Σημηριώτης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

²⁶ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 1), σσ. 19, 43, B. Lewis, *Christians and Jews in the Ottoman Empire, the Functioning of a Plural Society*, New York 1982, pp. 70-72, X. Παπαστάθης, *Οι Κανονισμοί των Ορθόδοξων Χριστιανικών Κοινοτήτων του Οθωμανικού Κράτους και της Διασποράς*, Θεσσαλονίκη 1984, σ. 21

²⁷ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π., σ. 414

²⁸ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, «Ο Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος», *Ε-Ιστορικά, Ο Ελληνισμός της Μικράς Ασίας*, τ. 200, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (28-8-2003), σ. 18

Ευβοιώτες και οι χιλιάδες Πελοποννήσιοι μετανάστες, ώθησαν στο να είναι στραμμένη οικονομικά τόσο προς τη στεριά, όσο και προς τη θάλασσα. Αναδείχθηκε, έτσι, στο σημαντικότερο ναυτιλιακό, διαμετακομιστικό, εμπορικό και διοικητικό κέντρο της Ερυθραίας. Η ανάπτυξη και η ειρηνική ζωή της πόλης διακόπηκε και πάλι με την πρώτη κάθοδο των Ρώσων στο Αιγαίο²⁹.

Εικόνα 2. Χαλκογραφία. Τα λείψανα του τούρκικου στόλου στο λιμάνι του Τσεσμέ, μετά τη ναυμαχία του 1770³⁰

²⁹ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 22), σ. 83, Γ. Τενεκίδης, *Η Ιωνία στον Πανεθνικό Αγώνα της Ανεξαρτησίας*, Αθήνα 1978, σ. 13

³⁰ Δ. Α. Τροβάς, Φωτογραφικό Αρχείο

Η σπουδαιότητα της περιοχής της χερσονήσου της Ερυθραίας φαίνεται και από μια σειρά έργων, τα οποία πραγματοποιήθηκαν από την τουρκική διοίκηση στην πόλη του Τσεσμέ και τα οποία συνέβαλλαν στην ανάπτυξη της πόλης. Στη θέση Μπαγάρασι, κοντά στο λιμάνι, ο Σουλτάνος Βαγιαζίτ ο Β' έχτισε ένα «καραβάν σαράι». Ήταν ένας ξενώνας με αποθηκευτικούς και άλλους βοηθητικούς χώρους για την εξυπηρέτηση των λιμενικών αναγκών. Μερικές δεκαετίες αργότερα, ο Σουλεϊμάν ο Νομοθέτης ανοικοδόμησε στο λιμάνι το παλιό γενοβέζικο κάστρο για να οχυρώσει το λιμάνι και να το προστατέψει από τους Γενοβέζους κυρίαρχους της Χίου. Έτσι, κατασκευάστηκε το περίφημο φρούριο του Τσεσμέ, όπου κατέφυγαν για λόγους ασφάλειας οι πλούσιοι Τούρκοι κάτοικοι του Τσεσμέ-κιοϊ, ενώ οι φτωχοί κατοίκησαν νότια του φρουρίου, σε μια συνοικία στο βάθος του λιμανιού, η οποία αργότερα ονομάστηκε Ταρσί. Οι Έλληνες εγκαταστάθηκαν στην περιοχή βορειοανατολικά του φρουρίου, όπου ανήγειραν το νέο οικισμό τους³¹.

Μέρος του «Ελληνικού Σχεδίου» της Αικατερίνης Β', ήταν και η ενσωμάτωση του Αιγαίου στη Ρωσική επικράτεια. Οι Ρώσοι διαβεβαίωναν ότι η μεγάλη Ορθόδοξη Δύναμη θα στηρίξει τον αγώνα των Ελλήνων, δίνοντας στόλο. Η ναυμαχία του Τσεσμέ έλαβε χώρα το 1770. Ο ρωσικός στόλος υπό τον Ορλώφ, έκλεισε τον τουρκικό στόλο στο λιμάνι του Τσεσμέ και Τσεσμελήδες ναυτικοί ανατίναξαν τα καράβια, μέχρι την πλήρη συντριβή τους. Τα πυρπολικά του ρωσικού στόλου ήταν επανδρωμένα με Έλληνες νησιώτες και Μικρασιάτες των παραλίων. Τα τουρκικά αντίποινα σε βάρος του Ελληνισμού της περιοχής ήταν σκληρότατα. Ο Τσεσμές και τα γύρω καπετανοχώρια πλήρωσαν τον επαναστατικό ενθουσιασμό τους³².

Το τρίτο μεταναστευτικό ρεύμα προς την Ερυθραία, τον Τσεσμέ και τα χωριά της γύρω περιοχής χρονολογείται αμέσως μετά το άδοξο τέλος των Ορλωφικών (1774), όταν χιλιάδες τρομοκρατημένοι Έλληνες εγκατέλειψαν τα νησιά και την ηπειρωτική Ελλάδα εξαιτίας του φόβου αντίποινων από Τούρκους και Τουρκαλβανούς που κατέβηκαν στον ελληνικό Νότο³³.

³¹ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 29), σ. 230

³² Ν. Βέης, ό.π. (υπόσ. 23), σ. 12, Π. Μ. Κοντογιάννης, *Οι Έλληνες κατά τον Πρώτο επί Αικατερίνης Β' Ρωσοτουρκικόν Πόλεμον*, Αθήνα 1903, σ. 197

³³ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 31), σ. 87

Οι Ερυθραιώτες ονόμασαν «φόβια» τα χρόνια της τρομοκρατίας και των καταστροφών που άρχισαν το 1821 με τον απελευθερωτικό αγώνα. Κατά την περίοδο αυτή, ο μισός πληθυσμός του Τσεσμέ διέφυγε προς τις Κυκλάδες και κυρίως προς τα Ψαρά που παρείχαν περισσότερη ασφάλεια³⁴.

Είναι χαρακτηριστικό ότι, τη Μεγάλη Εβδομάδα του 1821, οι Τούρκοι συνέλαβαν τον επίσκοπο Κρήνης, Ιγνάτιο και τον φυλάκισαν στο κάστρο του Τσεσμέ, μαζί με προύχοντες και δημογέροντες από όλη την επαρχία. Ήταν την ίδια περίοδο που οι Τούρκοι απαγχόνισαν τους ηγέτες της Μεγάλης Εκκλησίας, συνέλαβαν τις κορυφές της κωνσταντινοπολίτικης και χιώτικης κοινωνίας, ξεκίνησαν τις διώξεις στη Σμύρνη, στην Ερυθραία και σε όλη την Ιωνία και απαγχόνισαν τον Κυπριανό και Κυπρίους προύχοντες.

Παράλληλα, επαναστάτησε η Σάμος και το Αϊβαλί. Στα στερεοελλαδίτικα καπετανάτα εντάχθηκαν Τσεσμελήδες και Αλατσατιανοί αγωνιστές. Τα τουρκικά στρατεύματα που θα περνούσαν απέναντι στη Χίο στρατοπέδευαν στο κάστρο του Τσεσμέ και πριν φύγουν ανατίναξαν το μητροπολιτικό ναό³⁵. Για τα «φόβια» οι τοπικοί τροβαδούροι τραγουδούσαν ένα ποίημα, που ήταν αφήγηση των τραγικών ημερών που υπέστη ο τόπος³⁶.

Το 1822, ο Κανάρης ανατίναξε τα καπετανάτα του Καρά-Αλή που είχαν 2000 Χιώτες αιχμαλώτους. Μαζί του ήταν ο αγωνιστής Ε. Ασλάνης από την Αγ. Παρασκευή του Τσεσμέ. Ακολούθησε μαζική, λαθραία αναχώρηση των κατοίκων προς τις Κυκλάδες και κυρίως προς τη Σύρο³⁷.

Ο Τσεσμές είχε παράδοση στους δεινούς ναυτικούς. Δεν ήταν δυνατό, λοιπόν, να μην εμπλακούν στις ναυμαχίες της εποχής. Πολλοί καπετάνιοι και ναύτες υπηρέτησαν στα πλοία των ελληνικών νησιών, ιδίως των Ψαρών και εξασκήθηκαν στα ρεσάλτα (έφοδοι), κυρίως κατά των Αλγερινών πειρατών. Επίσης, Τσεσμελήδες ναυτικοί υπήρξαν μέλη του πληρώματος των πυρπολικών του στόλου του Ορλώφ, του Λάμπρου Κατσώνη και των πειρατικών του περίφημου Χατζή Νικολή Τσεσμελή. Οι Έλληνες των μικρασιατικών παραλίων πύκνωναν τα πληρώματα των ρωσικών πολεμικών πλοίων και πολλοί Τσεσμελήδες ναυτικοί, εντασσόμενοι στα πολεμικά ή

³⁴ Ο.π., σ. 234

³⁵ Γ. Ιωάννου, *Το δικό μας αίμα*, Αθήνα 1980, σ. 25

³⁶ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 19), σ. 242

³⁷ Ο.π., σ. 243

πειρατικά πλοία πολεμούσαν κατά των Τούρκων, όπως ο Τσεσμελής Μανόλης Φίλιος, ο οποίος ήταν καπετάνιος εξοπλισμένου ψαριανού εμπορικού και διέσωσε πολλούς Χιώτες κατά τη σφαγή του 1821, περνώντας τους από τη Χίο στα Ψαρά³⁸.

Γέροντες πρόσφυγες θυμούνται από αφηγήσεις των προγόνων τους ότι ελληνικές οικογένειες κατέφευγαν για να σωθούν στα νησιά και κυρίως στα Ψαρά, τα οποία υπήρξαν αυτόνομη πολιτεία. Στον Τσεσμέ ζούσαν οι οικογένειες Κανάρη, Καλαφάτη, Πατατούκου και άλλες, οι οποίες κατά την περίοδο των Ορλωφικών, μετά τη ναυμαχία του Τσεσμέ, κατέφυγαν και αυτές στα Ψαρά³⁹. Εκτός από τον Κωνσταντίνο Κανάρη, το γνωστό πυρπολητή, ο Πατατούκος ήταν ο γνωστός κατασκευαστής των ψαριανών πυρπολικών. Ο Καλαφάτης ήταν ο πλοίαρχος που παραχώρησε το πλοίο του, με το οποίο ο Δ. Παπανικολής ανατίναξε στην Ερεσό της Λέσβου τη ναυαρχίδα του τουρκικού στόλου Βασίμω, λοιπόν, υποστηρίζεται ότι οι ήρωες αυτοί ήταν απόγονοι Τσεσμελήδικων οικογενειών⁴⁰.

Άλλοι Τσεσμελήδες αγωνιστές υπήρξαν ο Ν. Παπάζογλου⁴¹, ο Ι. Κυριακός⁴², ο Γ. Διλβόης⁴³. Τέλος, στέλεχος της Φιλικής Εταιρείας που δρούσε στη Μικρά Ασία ήταν ο Τσεσμελής Κωνσταντίνος Μπαλαμπάνης⁴⁴.

Μετά το 1828, ο τόπος είδε μια σχετική ηρεμία και ξεκίνησε η παλιννόστηση των Τσεσμελήδων προσφύγων και ο ερχομός μεταναστών από την κυρίως Ελλάδα, κυρίως από τα νησιά του Αιγαίου και την Πελοπόννησο. Ακόμα, συνέρρευσαν Τούρκοι μετανάστες από την ηπειρωτική Ελλάδα εξαιτίας του αρνητικού, για εκείνους, κλίματος που επικρατούσε μετά το 1821, καθώς και Καρυστινοί Τούρκοι, χριστιανομάχοι. Επιπλέον, πολλοί Χριστιανοί κατέφυγαν στον Τσεσμέ, πριν και μετά την Επανάσταση κι έτσι διατηρήθηκε η μεγάλη υπεροχή του ελληνικού στοιχείου⁴⁵.

Η Χαμιδιέ ή Χαμιντιέ αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα έργα οδοποιίας για τη βελτίωση των επικοινωνιών στα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Η Χαμιδιέ,

³⁸ Φ. Κλεάνθης, ό.π. (υπόσ. 9), σ. 120

³⁹ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 26), σ. 240

⁴⁰ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 33), σ. 234

⁴¹ Κ. Ράδος, *Νικόλαος Παπάζογλου*, Αθήνα 1916, σ. 11

⁴² Rouqueville, *Ιστορία της Ελληνικής Επανάστασης*, τόμ. Β', Αθήνα, σ. 275

⁴³ Κ. Β. Οικονόμου, *Τα Αλάτσατα της Ιωνικής Ερυθραίας Χερσονήσου*, Αθήνα 1946, σ. 149

⁴⁴ Φιλήμων Ι., «Δοκίμιον Ιστορικών περί της Φιλικής Εταιρείας», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Α', Αθήνα 1938, σ. 120

⁴⁵ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 37), σ. 244

αποτελεί τη ραχοκοκαλιά της Χερσονήσου της Ερυθραίας, η οποία συνδέει τη χερσόνησο της Ερυθραίας με το μεσογειακό όγκο του νομού Αϊδινίου, δηλαδή, ξεκινά από τον Τσεσμέ και καταλήγει στο λιμάνι της Σμύρνης. Όπως και όλοι οι παλαιότεροι δρόμοι, ακολουθούσε την αρχαία οδό που συνέδεε τις Ερυθρές και ολόκληρο το δυτικό τμήμα της Ερυθραίας με τη Σμύρνη και την κοιλάδα του Έρμου ποταμού. Τελείωσε σε σύντομο χρονικό διάστημα χάρη στην εθελοντική εργασία των κατοίκων. Σε αυτό τον άξονα χαράχτηκε πρόσφατα ο αυτοκινητόδρομος Σμύρνη - Τσεσμές, ο οποίος ακολουθεί τα χνάρια του πρώην καροτσόδρομου⁴⁶.

Ο σεισμός του 1881 ή 1883 ισοπέδωσε την πόλη. Επιπλέον, το 1903-1904, ο τόπος δοκιμάστηκε από τη φυλλοξήρα, όπου κυριάρχησε η φτώχεια και η πείνα. Οι κάτοικοι ονόμασαν την περίοδο αυτή, «ο καιρός της Κριμαίας»⁴⁷. Εξαιτίας αυτού το 1905, πολλοί κάτοικοι μετανάστευσαν στην Αμερική. Όταν επέστρεψαν, δημιούργησαν την Ασιατική Σταφιδική Εμπορική Εταιρεία «Α. Κανάρης»⁴⁸.

Μετά το 1908, εξαιτίας του νέου Συντάγματος, ξενιτεύτηκαν όσοι ήθελαν να αποφύγουν τη στρατολογία, εξαιτίας των καταναγκαστικών έργων στα οποία τους υποχρέωνε η τουρκική διοίκηση. Συνήθεις προορισμοί ήταν ή Γαλλία, η Αίγυπτος και η Αμερική. Πολλές φορές πλήρωναν *μπεντέλι* (είδος κεφαλικού φόρου) κάθε έξι μήνες με ένα χρόνο για την εξαγορά της υποχρεωτικής κατάταξης. Αντίθετα, πήγαιναν στη Χίο να καταταγούν εθελοντές στον ελληνικό στρατό⁴⁹.

Πριν τη φυλλοξήρα οι κάτοικοι έφταναν περίπου, τους 18.000. Από αυτούς, οι Έλληνες ήταν 12.500. Το 1911, σύμφωνα με την απογραφή του Βενιζέλου, ο πίνακας που καταρτίσθηκε από τη Μητρόπολη Κρήνης, έδειχνε ότι οι κάτοικοι μειώθηκαν στους 8.036⁵⁰. Το 1921-1922, που επέστρεψαν οι ξενιτεμένοι από την Αμερική, αλλά ήρθαν στον Τσεσμέ και άλλες οικογένειες από το Αϊβαλί, τη Λέσβο, τα Μοσχονήσια, την Ήπειρο, τα Δωδεκάνησα, την Κρήτη και την Κύπρο, οι κάτοικοι αυξήθηκαν στους 17.000 με 18.000, οι 2.000

⁴⁶ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 26), σ. 95, Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 40), σσ. 25, 141-142, Ν. Ε. Μηλιώρης, *Τα Βουρλά και οι Βουρλιώτες*, μέρος Β', Αθήνα χ.χ., σ. 421

⁴⁷ Γ. Ζολώτας, ό.π. (υπόσ. 11), σ. 63, Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 25)

⁴⁸ Ι. Προβελεντιανός, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁴⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 12)

⁵⁰ Φ. Κλεάνθης, ό.π. (υπόσ. 38), σ. 49

εξ αυτών, ήταν Τούρκοι και 100 Εβραίοι. Στην πλειοψηφία τους ήταν γεωργοί, οι υπόλοιποι βιοτέχνες, έμποροι και ναυτικοί⁵¹.

Ο Διωγμός

«όλα βυθίστηκαν μονομιάς στο παρελθόν»

Γιώργος Σεφέρης⁵²

Ο Τσεσμές γνώρισε αρκετούς οργανωμένους διωγμούς στη νεώτερη ιστορία του, γιατί σε μια περίοδο διεθνούς αναταραχής εξυπηρετούσε ως πύλη μαζί με τις απέναντι ακτές, την ελληνική οικονομική και ανθρώπινη δραστηριότητα⁵³. Ο διωγμός του 1913-1918 προκλήθηκε λόγω του ότι οι Νεότουρκοι⁵⁴ επεδίωκαν την απαλλαγή της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας από την οικονομική επιρροή των Χριστιανών υπηκόων, οι οποίοι είχαν δημιουργήσει πολύ σημαντικές και πυκνές κοινότητες, ιδιαίτερα στην περιοχή της Ιωνίας. Απέδιδαν τη γενικευμένη ένδεια των Μουσουλμάνων σε αυτούς. Με τη βοήθεια Γερμανών και Κούρδων⁵⁵ προέβησαν στη βίαιη εκδίωξή τους, με σκοπό τη δημιουργία ενός εθνικού κράτους⁵⁶.

Οι διωγμοί στην Ερυθραία άρχισαν στις 12 Μαΐου 1914. Σε δύο μέρες όλοι οι κάτοικοι έπρεπε να εγκαταλείψουν τον τόπο τους και εκδιώχθηκαν όλοι. Επιτρεπόταν να πάρουν μαζί τους μόνο ό,τι μπορούσαν να κρατήσουν στα χέρια⁵⁷.

⁵¹ Β. Σταμπέλος, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ Ιωνία: 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁵² Ν. Ε. Μηλιώρης, «Η Μικρασιατική Τραγωδία στη Λογοτεχνία και στην Τέχνη», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 13, Αθήνα 1967, σ. 33

⁵³ Ευ. Αχλάδη, «Η Σμύρνη στον Α΄ Ευρωπαϊκό Πόλεμο», σ. 15 και Γ. Μαργαρίτης, «Ο Δρόμος προς τη Σμύρνη και τη Μικρά Ασία», *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα, (5/9/2002), σ. 7

⁵⁴ Η. Bozarslan, *Η Ιστορία της Σύγχρονης Τουρκίας*, Σαββάλας, Αθήνα 2004, σ.19

⁵⁵ Φ. Μαλιγκούδης, «Μια Ιστορία Ξεχασμένη», *Ε-Ιστορικά, Η Επανάσταση των Νεότουρκων*, τ. 126, Ελευθεροτυπία, Αθήνα, (14/3/2002), σ. 4

⁵⁶ Β. Δ. Γκιζελή, «Η Κοινωνική Ένταξη των Αστών Προσφύγων στην Πόλη», *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σ. 117

⁵⁷ F. Sartiaux, "Le Sac de Phocée et l' Expulsion des Grecs Ottomans d' Asie Mineure", ανάτυπο από *La Revue de Deux Mondes*, t. xxiv, 1914, p. 673

Ο διωγμός, κατά την πρώτη φάση, είχε πάρει μεγάλη έκταση⁵⁸. Λέγεται ότι, ο Γερμανός Φον Λήμαν Πασάς, διοικούσε την Τουρκία. Γύριζε στα χωριά και έλεγε στους Τούρκους: «Τι είναι εδώ; Τουρκία; Δεν βλέπω καμιά ταμπέλα τούρκικη. Διώξτε αυτά τα φίδια τους Έλληνες, θα σας φάνε»⁵⁹. Οι Έλληνες αναδείχτηκαν για τους κεμαλικούς, ως ο εθνικός εχθρός που απειλεί την ακεραιότητα του εδάφους⁶⁰.

Οι Τούρκοι ζητούσαν έκτακτο οικονομικό φόρο, πέντε *μπαγκανότες*, αλλά κανείς δεν είχε χρήματα. Ο διωγμός έγινε ανήμερα του Αγ. Κωνσταντίνου και «τα χρήματα ήταν στην γη». Την ώρα που έμπαιναν οι Τούρκοι γινόταν κατακλυσμός. Εκείνοι που είχαν βάρκες ήταν τυχεροί, πολλές γυναίκες γεννούσαν στην προκυμαία⁶¹.

Πολλοί εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη, στη Χίο και τα Ψαρά, που ήταν και ο τόπος καταγωγής μεγάλου αριθμού Τσεσμελήδων⁶². Όσοι πήγαν Γαλλία, Αίγυπτο, Αμερική, ασχολήθηκαν με το εμπόριο, επέστρεψαν εύποροι και βοήθησαν τις οικογένειές και τον τόπο τους με εμβάσματα. Στη Ν. Υόρκη δημιούργησαν το σωματείο «Η Κρήνη»⁶³.

Ενώ οι τουρκικές αρχές διαβεβαίωναν ότι η απομάκρυνση ήταν προσωρινή και οι περιουσίες τους θα προστατεύονταν από το κράτος, πολλά κτήματα και περιουσίες των εκτοπισμένων πουλήθηκαν ή μεταβιβάστηκαν δωρεάν σε μουσουλμάνους πρόσφυγες, οι οποίο με τον τρόπο αυτό απέκτησαν νόμιμους τίτλους⁶⁴.

Παράπλευρες κινήσεις αποτελούσαν οι λεηλασίες, οι δολοφονίες, ο εκτοπισμός προς την έρημο με σκοπό την εξόντωσή τους, οι βιασμοί, οι βασανισμοί και οι αρπαγές γυναικών και παιδιών⁶⁵.

⁵⁸ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 47)

⁵⁹ Α. Πουλάκης, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁶⁰ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 46), σ. 59, Γ. Α. Γιαννακόπουλος, «Η Ελλάδα στη Μικρά Ασία. Το Χρονικό της Μικρασιατικής Περιπέτειας 1919-1922», *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 6, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2003, σ. 83, Μ. L. Smith, *Ionian Vision. Greece in Asia Minor 1919-1922*, Allan Lane, London 1998, p. 198

⁶¹ Δ. Σκαμπάγκας, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁶² Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 58)

⁶³ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 12)

⁶⁴ Ευ. Αχλάδη, ό.π. (υπόσ. 53), σ. 16, Εμ. Εμμανουηλίδης *Τα Τελευταία Έτη της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας*, Αθήνα 1924, σσ. 121, 125

⁶⁵ Ν. Ανδριώτης, «Προσφυγικά Ρεύματα πριν από το 1922», *Ελευθεροτυπία, Ε-Ιστορικά*, τ. 98, *Η Προσφυγιά του '22*, Αθήνα (30/8/2001), σ. 8, Α. J. Toynbee, *The Western Question in Greece and Turkey*, London 1922, p. 130

Πολλοί χάθηκαν κατά τους εκτοπισμούς και αρκετοί επέστρεψαν μετά τη συνθηκολόγηση. Οι περισσότεροι όμως, αποφάσισαν να γυρίσουν μετά το 1919, αφού ο ελληνικός στρατός απελευθέρωσε την Ιωνία με τη βοήθεια της ελληνικής διοίκησης⁶⁶.

Ο Π. Χορν είχε γράψει τους παρακάτω στοίχους εξαιτίας του διωγμού αυτού⁶⁷:

Χρόνια παιδεύεις με καημέ,
Πότε θα πάμε στον Τσεσμέ,
Κι εκεί στην Κάτω Παναγιά
μας περιμένει μια ξανθιά.

Κατά τη δεύτερη φάση του διωγμού, μετά την κήρυξη του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, η εξορία, η επιστράτευση και ο καταναγκασμός στα τάγματα εργασίας όπου πέθαιναν κατά χιλιάδες από τις κακουχίες και τα βασανιστήρια αποτελούσαν συνηθισμένη τακτική, ενώ κηρύχθηκε επίσημος οικονομικός αποκλεισμός των Ελλήνων⁶⁸.

Αφού έχασε ο Βενιζέλος τις εκλογές, ο γηγενής πληθυσμός φοβόταν ότι ο στρατός θα εγκατέλειπε τη Μικρά Ασία, όπως τελικά έγινε. Για το λόγο αυτό, ο κόσμος, σε συνεννόηση με τη Σμύρνη προσπαθούσε να αυτοοργανωθεί για την υπεράσπισή του. Δημιούργησαν την οργάνωση «Μικρασιατική Άμυνα». Πρόεδρος ήταν ο Μητροπολίτης του Τσεσμέ, γραμματέας και εισπράκτορας ο πληροφορητής. Μαζεύτηκαν χρήματα, έγιναν κάποιες προκαταρκτικές ενέργειες, αλλά η κατάσταση εξελίχθηκε ραγδαία⁶⁹.

Το Σεπτέμβριο του 1922 στην Ερυθραία δόθηκαν οι τελευταίες μάχες του μικρασιατικού πολέμου. Στον Τσεσμέ, κατέφθασαν κάτοικοι πολλών άλλων κωμοπόλεων και χωριών της περιοχής για να επιβιβαστούν στα πλοία που θα τους μετέφεραν στη Χίο, στη Μυτιλήνη και από εκεί σε διάφορα μέρη της

⁶⁶ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 60), σ. 86, Οικουμενικό Πατριαρχείο, *Μαύρη Βίβλος Διωγμών και Μαρτυριών του εν Τουρκία Ελληνισμού 1914-1918*, 1919

⁶⁷ Π. Γ. Καψής, *Χαμένες Πατρίδες. Από την Απελευθέρωση ως την Καταστροφή*, Αθήνα 1962, σ. 12

⁶⁸ Ευ. Αχλάδη, ό.π. (υπόσ. 64), σ. 17

⁶⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 63)

Ελλάδας⁷⁰. Μετά, όμως, την κατάληψη της Σμύρνης, τα τμήματα του στρατού που υποχωρούσαν μέσω του Τσεσμέ προς τη Χίο, αποτελούσαν αμελητέα δύναμη για να ανατρέψουν το ήδη καθορισμένο αποτέλεσμα.

Η γεωγραφική θέση της Ερυθραίας και το λιμάνι του Τσεσμέ ήταν ιστορικής στρατηγικής αξίας, γι' αυτό και πολλοί στρατηγοί, μεταξύ άλλων, ο Δ. Στεργίου και ο Ν. Γρηγοριάδης υποστήριζαν την πάση θυσία διατήρηση του⁷¹. Το Σάββατο 3 Σεπτεμβρίου το τελευταίο απόσπασμα που είχε μείνει στην Ερυθραία, οι Τσολιάδες του Πλαστήρα έδωσαν την τελευταία μάχη επί μικρασιατικού εδάφους στα υψώματα του κάμπου Μάλκατζα⁷². Ο Τσεσμές νικήθηκε και η πόλη καταλήφθηκε. Από εκεί, επιβιβάστηκε ο ηττημένος ελληνικός στρατός για να περάσει στη Χίο, αφήνοντας πίσω του εκατοντάδες χιλιάδες στην προκυμαία⁷³.

Το ξεκαθάρισμα αυτής της εστίας του ελληνικού πολιτισμού, το άφησαν στην πρωτοβουλία των Τσετών (άτακτοι αντάρτες), οι οποίοι μπήκαν στην πόλη τρεις ημέρες μετά την αποχώρηση του ελληνικού στρατού. Οι κάτοικοι τους υποδέχτηκαν κλεισμένοι στα σπίτια τους, ενώ όσοι βρίσκονταν εκείνη την ώρα στο δρόμο είχαν άσχημο τέλος. Τις τρεις επόμενες ημέρες που συνεχιζόταν η προέλαση τους, η πόλη νεκρώθηκε⁷⁴.

Πολλές κοπέλες έπεφταν στα πηγάδια για να πνιγούν, προκειμένου να μην υποστούν ασέλγειες. Έβγαζαν από τα μνήματα τους νεκρούς για να μπουν. Οι Τσέτες αιχμαλώτισαν τους νέους άντρες, βίασαν γυναίκες ακόμα και μέσα στις εκκλησίες που είχε μαζευτεί ο κόσμος πιστεύοντας ότι θα σωθούν. Έγδυναν τις ηλικιωμένες, μήπως είχαν κρύψει λίρες. Μετά τις δολοφονίες και τις ληστείες, η πόλη πυρπολήθηκε⁷⁵.

Πολλοί ηλικιωμένοι, γυναίκες και παιδιά μπήκαν στην εκκλησία του Αγίου Χαραλάμπους για να σωθούν. Όσοι γλίτωσαν από τη σφαγή και την

⁷⁰ Σ. Αναγνωστοπούλου, «Μικρασιατικός Ελληνισμός», *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 6, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 2003, σ. 62, Ν. Ανδριώτης, «Οι Πρόσφυγες. Η Αφιξη και τα Πρώτα Μέτρα Περίθαλψης», *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 2003, σ. 79

⁷¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 45), σσ. 229-230

⁷² Στ. Γονατάς, «Ενώ αι Σάλπιγγες Εσήμαιναν την Άπαρσιν και του Τελευταίου Πλοίου», *Ελευθερον Βήμα, Σελίδες που Έγραψαν Ιστορία*, τ. 3, Τα Νέα, Αθήνα (11/9/2003)

⁷³ Θ. Χρήστου, «Στρατιωτικό Τοπίο και Πρωταγωνιστές», *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (5/9/2002), σ. 37 και «Χρονολόγιο», σ. 13

⁷⁴ Δ. Γ. Μητρόπουλος, *Η Μικρασιατική Καταστροφή*, Αθήνα 1980, σ. 25 και Κ. Παπαρηγόπουλος, *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, τόμ. 8, Νίκας, χ.χ., σ. 354

⁷⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 17), σ. 32

αιχμαλωσία μεταφέρθηκαν από αμερικάνικα πλοία στα κοντινά νησιά Χίο, Μυτιλήνη, Σάμο, Σύρο και στον Πειραιά⁷⁶. Για την καταστροφή που ακολούθησε, οι Τσεσμελήδες λέγανε το παρακάτω δίστιχο⁷⁷:

Κόκκινα μεσοφούστανα και κοραλλιά πορκάκια,
Έρημα ηπομείνατε στσι δρόμοι, στα σοκάκια.

Από το 1914 ως το 1924, αλλά και ως το 1927, κατέφθαναν στην παλαιά Ελλάδα μεμονωμένα ή σε μικρές ομάδες αρχικά, στη συνέχεια κατά ομάδες και άτακτα με αραμπάδες, ζώα, βάρκες, καΐκια, καράβια, ακόμα και με τα πόδια, σε πολύ άσκημη κατάσταση, βρώμικοι μα αποκαθαρμένοι, λουσμένοι στο αίμα, χιλιάδες κυνηγημένοι, ληστεμένοι, βιασμένοι, απορφανισμένοι, αναζητώντας την τύχη τους στην ελεύθερη πατρίδα⁷⁸. Το παρακάτω τραγούδι λέγανε αναπολώντας την πατρίδα τους οι Τσεσμελήδες πρόσφυγες⁷⁹:

Καρσί μου είν' η θάλασσα, καρσί μου είν' η άμμο,
καρσί μου είναι κι ο Τσεσμές, μα τι μπορώ να κάμω;
Πότες θα κάνομε πανιά, να κάτσω στο τεμόνι,
να βλέπω το Ρεϊσντερέ, να μου διαβούν οι πόνοι;
Να χαμηλώναν τα βουνά, να 'βλεπα το Λεβάντη,
να 'βλεπα και τ' Αλάτσατα που λάμπουν σα διαμάντι.

Στην παλαιά Ελλάδα, λειτούργησαν οι εφιαλτικές συρματοφρακτες καραντίνες για τα εισερχόμενα προσφυγικά πλοία. Οι πρόσφυγες και οι απόγονοι τους ακόμα δεν μπορούν να ξεχάσουν και καταγγέλλουν τα ακατάλληλα κολαστήρια που είχαν στηθεί για την υποδοχή τους, στα οποία διασύρθηκε η αξιοπρέπειά τους. Στη συνέχεια, ζούσαν σε χιλιάδες σκηνές γύρω από τις πόλεις, κυρίως σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

Τα ατμόπλοια και οι σιδηρόδρομοι καθημερινά αποβίβαζαν ατελείωτα караβάνια θυμάτων της Μικρασιατικής τραγωδίας. Η ταλαιπωρία, οι κλίβανοι,

⁷⁶ Ο.π., σ. 33

⁷⁷ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 40), σ. 195

⁷⁸ Ν. Ανδριώτης, ό.π. (υπόσ. 65), σ. 80, Ο ίδιος, *Το Μικρό Ταξίδι. Η αφήγηση και εγκατάσταση των Μικρασιατών Προσφύγων στις Οινούσσες*, Ναυτικό Μουσείο Οινουσσών, Αθήνα 1998, σ. 19, Γ. Ιωάννου, ό.π. (υπόσ. 35), σ. 56

⁷⁹ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 77), σ. 191

η πείνα, ο τύφος, η ελονοσία, η φυματίωση και η έλλειψη στέγασης και ύδρευσης συνθέτουν την εικόνα της προσφυγιάς⁸⁰.

Κάποιοι έμειναν εκεί που τους άφησαν τα καράβια, άλλοι σκόρπισαν στην Αμερική, στην Αυστραλία, στην Αφρική, στη βόρεια Ελλάδα και στην Κρήτη, με το φόβο ζωγραφισμένο στα πρόσωπά τους για πολύ καιρό. Μάταια περίμεναν να έρθουν οι δικοί τους από την Ανατολή και οι αιχμάλωτοι⁸¹.

Χρησιμοποιήθηκαν για την εγκατάσταση τους όλοι οι δημόσιοι χώροι, δρόμοι, προκουαίες, σχολεία, αποθήκες, στρατώνες, εκκλησίες, αποθήκες, τζαμιά, τα Παλαιά Ανάκτορα και όλα τα δημόσια οικήματα. Στη συνέχεια, οι ίδιοι, συνειδητοποιώντας τον κίνδυνο που αντιμετώπιζαν, επέταξαν ορισμένα σπίτια, κινηματογράφους και καφενεία. Δημιουργήθηκαν καταυλισμοί στους οποίους στήθηκαν σκηνές και παραπήγματα⁸².

Ο θρήνος και ο σπαραγμός αδυνατούσαν να χαλιναγωγήσουν τη συγκινησιακή διάσταση της όλης κατάστασης⁸³. Παντού υπήρχαν μαυροντυμένες γυναίκες που ξενοδούλευαν για να μπορέσουν να μεγαλώσουν τα παιδιά τους. Νόμιζαν ότι η συμφορά θα ήταν προσωρινή, ότι ήταν ένας διωγμός όπως οι προηγούμενοι και περίμεναν αργά ή γρήγορα ότι θα επέστρεφαν στην πατρίδα⁸⁴.

Έτσι κατόρθωσαν να επιβιώσουν τον πρώτο καιρό το 1,5 περίπου εκατομμύριο των προσφύγων⁸⁵. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, το 1928 ο πληθυσμός της χώρας μας αυξήθηκε και έφτασε τα 6.204.684 εκατομμύρια κατοίκους από 2.631.952 που ήταν το 1907. Η αύξηση αυτή προήλθε από την προσάρτηση εδαφών ως απόρροια της εφαρμογής της Συνθήκης της Λωζάννης και από την εισδοχή των προσφύγων⁸⁶.

⁸⁰ Ν. Ανδριώτης, ό.π. (υπόσ. 70), σ. 81

⁸¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 77), σ. 32

⁸² Ν. Ανδριώτης, ό.π. (υπόσ. 80), σ. 82, Β. Δ. Γκιζελή, «Επίταξις Ακινήτων Κατοικουμένων ή Οπωσδήποτε Χρησιμοποιημένων», *Ο Ξεριζωμός και η Άλλη Πατρίδα. Οι Προσφυγουπόλοιποι στην Ελλάδα*, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού, Αθήνα 1997, σσ. 72-73

⁸³ Ι. Μουρέλος, Το Οδυνηρό Φινάλε των Ψευδαισθήσεων της «Μεγάλης Ιδέας», *Ε-Ιστορικά, Η Μικρασιατική Καταστροφή*, τ. 46, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (31/8/2000), σ. 46

⁸⁴ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 63)

⁸⁵ Έλ. Κοντογιώργη, «Αγροτικές Προσφυγικές Εγκαταστάσεις στη Μακεδονία: 1923-1930», *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σ. 48

⁸⁶ ΕΣΥΕ, *Στατιστική Επετηρίς της Ελλάδος 2001*, ΕΣΥΕ, σ. 43

Οι ταλαιπωρημένοι πρόσφυγες είχαν να αντιμετωπίσουν τις επιθέσεις των Παλαιοελλαδηνών, σωματικές και ψυχολογικές. Το φθηνό εργατικό δυναμικό που κατέφτασε επιδείνωσε την ξενοφοβία, καθώς η ανεργία που προϋπήρχε ήταν μεγάλη. Ξαφνικά άρχισαν να έρχονται και οι αιχμάλωτοι από τη Μικρά Ασία⁸⁷.

Η Συνθήκη της Λωζάννης για την ανταλλαγή πληθυσμών προέβλεπε την αποζημίωση στο ακέραιο της περιουσίας των προσφύγων, με τη ρευστοποίηση των περιουσιών των μουσουλμάνων ανταλλάξιμων και, εάν έμενε χρεωστικό υπόλοιπο υπέρ της Ελλάδας, η Τουρκία αναλάμβανε τη ρητή υποχρέωση της καταβολής του. Όμως, η Συνθήκη της Άγκυρας που υπέγραψαν οι δύο χώρες, ουσιαστικά καταργούσε τις υποχρεώσεις της Τουρκίας. Το χειρότερο ήταν ότι ελάχιστα από την περιουσία που άφησαν οι Τούρκοι στην Ελλάδα πέρασαν στα χέρια των προσφύγων (ανταλλάξιμα). Το δημόσιο που οικειοποιήθηκε την τουρκική ανταλλάξιμη περιουσία μεταβίβασε μόνο ένα μέρος της στους πρόσφυγες⁸⁸.

Με τη μεσολάβηση της Κοινωνίας των Εθνών ιδρύθηκε η Επιτροπή Αποκατάστασης Προσφύγων (Ε.Α.Π.) και παραχωρήθηκε δάνειο για το σκοπό αυτό⁸⁹. Την περίοδο εκείνη κατασκευάστηκαν 27.610 προσφυγικές κατοικίες. Οι σκηνές και τα παραπήγματα παραχώρησαν τη θέση τους σε μικρά νοικοκυρεμένα σπίτια⁹⁰.

Η ατομία του κράτους για ριζοσπαστικές αποφάσεις τους συσπείρωσε σωματειακά και παμπροσφυγικά και τους ώθησε στο να εναποθέσουν τις ελπίδες τους στις οργανώσεις τους. Οπλισμένοι με πνεύμα αλληλεγγύης, δυναμισμό και τόλμη ανέλαβαν μόνοι τους την ευθύνη της στέγασής τους, αξιοποιώντας την εφευρετικότητά τους⁹¹.

Αντιλαμβανόμενοι τη μονιμότητα της κατάστασης οι πρόσφυγες, άρχισαν με κάθε τρόπο μόνοι τους, να χτίζουν σπίτια, εκκλησίες και σχολεία στους τόπους εγκατάστασης. Η κοινή δυστυχία αλλά και η κοινή καταγωγή, τους ώθησε να είναι συσπειρωμένοι γύρω από τα κοινοτικά μέλη της γενέτειράς τους. Στο βαθμό που οι συνθήκες το επέτρεπαν, οι δημοτικές και

⁸⁷ Ν. Ανδριώτης, ό.π. (υπόσ. 78), σ. 85

⁸⁸ Β. Δ. Γκιζελή, ό.π. (υπόσ. 56), σσ. 63-65.

⁸⁹ Η. Morgenthau, *I was sent in Athens*, New York, 1929, pp. 120, 330

⁹⁰ Ο.π., σ. 334

⁹¹ Απ. Βακαλόπουλος, *Ιστορία της Θεσσαλονίκης 316 π.Χ.-1983 μ.Χ.*, Αφοί Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 40

προσφυγικές κοινοτικές ομάδες, για λόγους αυτοπροστασίας και συντοπικής αλληλεγγύης, φρόντιζαν να κατοικούν στις ίδιες περιοχές. Τα τοπωνύμια, οι εκκλησίες με τα εικονίσματα που έφεραν μαζί τους, ακόμη και οι πέτρες που μεταφέρθηκαν από την πατρώα γη ήταν στοιχεία που συνέβαλαν στην αναβίωση των τοπικών μικρασιατικών κοινοτήτων⁹².

Μόλις συνήλθαν, ακόμα και την περίοδο που κατοικούσαν στις εκκλησίες και στα σχολεία δεν έλλειπαν τα γλέντια, τα τραγούδια και τα πανηγύρια. Παρ' όλη τη δυστυχία τους, διατηρούσαν μεταξύ τους, σε μεγάλο βαθμό, τις ταξικές αποστάσεις. Οι εύποροι έλυσαν μόνοι τα προβλήματά τους χωρίς την κρατική βοήθεια, χάρη στις επενδύσεις που είχαν κάνει νωρίτερα στην Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ οι συνοικισμοί αποτελούσαν ουσιαστικά τα γκέτο των προσφύγων⁹³. Εντούτοις, τα χρήματα που ξόδεψε η ελληνική κυβέρνηση για την αποκατάστασή τους, τα επέστρεψαν σε μια πενταετία με τη μορφή φόρου από τη δεκάτη⁹⁴.

Ήδη το 1922, οι Τσεσμελήδες είχαν ιδρύσει σε πολλά μέρη τις Ελλάδας συλλόγους, όπως στη Χίο, στη Θεσσαλονίκη και στην Αθήνα, καθώς και κεντρικά προσφυγικά σωματεία. Οι κατά τόπους Σύλλογοι Κρηναίων ή Κρηναϊκοί Σύλλογοι, μαζί με συλλόγους των άλλων περιοχών της Ιωνίας ίδρυσαν την Ιωνική Ομοσπονδία. Το 1923 ιδρύθηκε η Συνομοσπονδία των προσφυγικών σωματίων, η οποία πραγματοποιούσε ήδη, από το 1924 Παμμικρασιατικά Προσφυγικά και Παμπροσφυγικά Συνέδρια. Κύριο σκοπό τους, όπως όλα τα προσφυγικά σωματεία, έχουν τις οικονομικές διεκδικήσεις, τη διανομή αγροτικού κλήρου, την αποκατάσταση των μελών επαγγελματικά και στεγαστικά⁹⁵.

Το 1930 η Ε.Α.Π. διαλύθηκε και το έργο της ανέλαβε να συνεχίσει η ελληνική κυβέρνηση η οποία ποτέ δεν το ολοκλήρωσε. Χιλιάδες αιτήσεις αναποκατάστατων προσφύγων, που δικαιούνταν στέγη και που έζησαν για δεκαετίες σε παράγκες και παραπήγματα, εκκρεμούν μέχρι σήμερα⁹⁶.

Η κοινωνική αφομοίωσή τους ήταν δύσκολη, καθώς ήταν βαθιά η αντίθεση μεταξύ γηγενών και προσφύγων σε όλα τα επίπεδα της οικονομικής,

⁹² Ο.π., σσ. 92, 344, 422

⁹³ Μ. Βαρλάς, πληροφορητής και Γ. Ιωάννου, ό.π. (υπόσ. 87)

⁹⁴ Αλ. Κυριακίδου-Νέστορος, *Λαογραφικά Μελετήματα II*, Πορεία, Αθήνα 1993, σσ. 105-106

⁹⁵ Κ. Μαρτάκης, πληροφορητής

⁹⁶ Ν. Ανδριώτης, ό.π. (υπόσ. 87), σ. 87, Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 66), σ. 90, Γ. Ιωάννου, ό.π. (υπόσ. 93), σ. 80

κοινωνικής και πολιτικής ζωής. Η εικόνα του πρόσφυγα στη συνείδηση του ντόπιου Έλληνα έγινε πραγματικά μισητή. Η παρουσία τους οδήγησε σε σκληρό ανταγωνισμό τόσο στη αγορά εργασίας, εξαιτίας της υπερπροσφοράς, αλλά και σε όλη την κλίμακα των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων. Στην κοινή συνείδηση, η προσφυγική μάζα αντιμετωπίστηκε ως επικίνδυνη για τη διάβρωση των ηθών. Καθώς προσδέθηκαν στο άρμα του βενιζελισμού, ο αντιβενιζελικός πολιτικός κόσμος και ο φιλικός του Τύπος εκμεταλλευόταν τις φοβίες των Παλαιοελλαδιτών απέναντί τους και καλλιεργούσε μίσος εναντίον τους. Το μίσος δεν άργησε να προσλάβει τη μορφή κοινωνικού ρατσισμού και να εξελιχθεί σε βίαιες επιθέσεις⁹⁷.

Η αφομοίωση συνετελέστη με την πολιτική διάσπαση των προσφύγων στη διάρκεια της Κατοχής και του Εμφυλίου. Τότε οι πρόσφυγες χωρίστηκαν στα ίδια στρατόπεδα με τους γηγενείς και έπαψαν οριστικά να αποτελούν ενιαία κοινωνική ομάδα με ιδιαίτερη πολιτική συμπεριφορά⁹⁸. Ωστόσο, γεγονός το οποίο υπογραμμίζουν οι περισσότεροι Μικρασιάτες πρόσφυγες είναι ότι οι ηλικιωμένοι, δεν δέχονταν να τους σκεπάσει το χώμα της Ελλάδας, δείχνοντας ότι ποτέ δεν ένιωσαν την Ελλάδα, πατρίδα τους. Γνωρίζοντας ότι δεν μπορούν να θαφτούν στον τόπο όπου εκείνοι αναγνωρίζουν ως πατρίδα, τελευταία τους επιθυμία αποτελεί να τους σκεπάσουν εδώ με χώμα από τον τόπο τους⁹⁹.

Οι Τσεσμελήδες

Απομονωμένοι ανάμεσα σε ξένους πληθυσμούς, ακολούθησαν με συντηρητικότητα τον τρόπο ζωής των τελευταίων βυζαντινών χρόνων, έμειναν προσηλωμένοι στη θρησκευτική τους πίστη και διαφύλαξαν με τον αμυντικό τους συντηρητισμό, το γλωσσικό τους ιδίωμα και τις τοπικές παραδόσεις, όπως τη μουσική, τους χορούς και τη λαϊκή τους τέχνη. Ασυναίσθητα με τον τρόπο αυτό, προσπάθησαν να διατηρήσουν την ταυτότητά τους. Χρησιμοποιούσαν την ελληνική γλώσσα σε όλους τους τομείς της

⁹⁷ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π., σ. 91

⁹⁸ Γ. Θ. Μαυρογορδάτος, «Το Ανεπανάληπτο Επίτευγμα», *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, Αθήνα 1992, σσ. 9-12

⁹⁹ Κ. Μαρτάκης και Δ. Μπούρχας, πληροφορητές

δραστηριότητάς τους, η οποία αναμφίβολα, είχε δεχτεί επιρροές από την τούρκικη¹⁰⁰.

Το 1922, όπως έχει ήδη αναφερθεί, ο συνολικός πληθυσμός της πόλης ήταν περίπου 17.000. Οι Έλληνες ανέρχονταν περίπου, στους 15.000¹⁰¹. Οι κάτοικοι ασχολούνταν στην πλειονότητά τους με τη γεωργία, εντούτοις, ένα σημαντικό μέρος τους ασχολούνταν πάντα με τη ναυτιλία και το εμπόριο. Τα καράβια του Τσεσμέ συντέλεσαν στη συχνή επαφή των κατοίκων με τον έξω κόσμο, με νέες ιδέες και νοοτροπίες και ασφαλώς οδήγησαν στην πνευματική και οικονομική ανάπτυξη του τόπου¹⁰². Η συμβίωση Ελλήνων και Τούρκων ήταν καλή, χωρίς προβλήματα και προστριβές. Ζούσαν σε ξεχωριστούς μαχαλάδες, αλλά οι δύο εθνότητες διατηρούσαν φιλικές σχέσεις, όχι όμως εμπορικές¹⁰³. Χαρακτηριστικό στοιχείο αποτελεί το γεγονός ότι οι Έλληνες δεν μίλαγαν την τούρκικη γλώσσα¹⁰⁴. Υπήρχαν εκείνοι που συμπαθούσαν τους Έλληνες, αντίθετα άλλοι, τους αποκαλούσαν *γκιαούρηδες*. Οι Τούρκοι, όμως, προσέφεραν ψωμί στους φυλακισμένους και έκαναν συσσίτιο για τα φτωχά παιδιά, ανεξαρτήτως της θρησκείας τους¹⁰⁵.

Η Διοίκηση

Όσον αφορά στην τουρκική διοίκηση στην περιοχή, ο Τσεσμέ ήταν ξεχωριστή επαρχία, ο *Καζάς Τσεσμέ*, υπαγόταν στο Νομό (*Σαντζάκιο*) Σμύρνης της Γενικής Διοίκησης (*Βιλαέτι*) Αϊδινίου¹⁰⁶. Ήταν έδρα Έπαρχου (*Καϊμακάμη*) και Ειρηνοδίκη (*Κατή*) και Υποδιοίκηση Χωροφυλακής. Υπήρχε ακόμη Δημαρχία και Εφορία¹⁰⁷. Ανήκε δηλαδή, στη ζώνη των ελληνορθόδοξων κοινοτήτων που, ως ένα βαθμό, επηρεαζόταν κοινωνικοοικονομικά από την πρωτεύουσα της Ιωνίας.

¹⁰⁰ Συμπέρασμα γράφουσας μετά από μελέτη της σχετικής βιβλιογραφίας και των συνεντεύξεων

¹⁰¹ Α. Ν. Βέης, ό.π. (υπόσ. 32), σ. 12

¹⁰² Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 71), σ. 233

¹⁰³ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 84)

¹⁰⁴ Κ. Κόκκαλης, ό.π. (υπόσ. 14)

¹⁰⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 103)

¹⁰⁶ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 106)

¹⁰⁷ Γ. Δ. Αικατερίνη, *Χαμένες Πατρίδες. Το Χωριό μας η Αγία Παρασκευή του Τσεσμέ, 1760-1922*, Σκιάθος 1984 σσ. 19-20

Ο ίδιος ο Τσεσμέσ παρουσίαζε αξιόλογη οικονομική ανάπτυξη, γι' αυτό και η χερσόνησος του Τσεσμέ συνιστούσε σοβαρό πόλο έλξης για τη συγκέντρωση πολλών κοινοτήτων γύρω από αυτόν. Η σημασία του ως τοπικό κέντρο είναι εμφανής από τον αριθμό των χωριών που τον περιβάλλουν¹⁰⁸.

Σχετικά με την εκκλησιαστική εξουσία, οι Έλληνες είχαν το χριστιανό Μουχτάρη (προεστό) και οι Τούρκοι το δικό τους. Ο Τούρκος Μουχτάρης είχε περισσότερη δύναμη. Καθήκον του ήταν να μαζεύει τα «δοσίματα». Η εκλογή του γινόταν αποκλειστικά από άντρες που ήταν κτηματίες και πλήρωναν *εβλάκια* (*emlâk*), δηλαδή κτηματικό φόρο. Στο συμβούλιο του Καϊμακαμλίκι υπήρχαν για τυπικούς λόγους ένας ή δύο χριστιανοί Τσεσμελήδες¹⁰⁹.

Στην πόλη λειτουργούσαν και δικαστήρια, για την επίλυση όμως των διαφορών τους οι Έλληνες κάτοικοι πήγαιναν στο δεσπότη. Στα δικαστήρια πήγαιναν για τις πολύ σημαντικές ανάγκες και τις μεγάλες υποθέσεις¹¹⁰. Επιπλέον, υπήρχαν φοροεισπράκτορες και αστυνομικό σώμα¹¹¹ το οποίο αποτελούνταν είκοσι *ζαπτιέδες*.

Οι σουλτάνοι, προστάτευαν τους Έλληνες επειδή ήταν περισσότερο παραγωγικοί από τους μουσουλμάνους και με τους φόρους που πλήρωναν συνεισέφεραν στην οικονομική ευρωστία της Οθωμανικής αυτοκρατορίας. Οι οδηγίες ήταν να μην δυναστεύονται από τους τοπάρχες και τους *ντερεμπέηδες*, έτσι ώστε να έχουν απολαβές¹¹². Ο Τσεσμέσ είχε παραχωρηθεί ως φέουδο στον Μελέκ πασά, στο οποίο δούλευαν *κεχαγιάδες* Έλληνες. Όταν εδραιώθηκε στους κατακτητές το αίσθημα της νίκης, τα πράγματα έβαιναν πιο ομαλά και ο εξισλαμισμός σταμάτησε¹¹³.

Στη Δημαρχία εκλεγόταν χριστιανός Δήμαρχος. Κατόπιν συνεννόησης μεταξύ του ελληνικού πληθυσμού και ύστερα από πολλά χρόνια, εξέλεξαν και κάποιον Τούρκο «για να μην πικραίνονται που είχαν αρχές και εξουσία και δεν μπορούσαν να βγάλουν ένα δήμαρχο». Και σε αυτές τις εκλογές ψήφιζαν όσοι είχαν περιουσία. Ο νόμος καθόριζε πόσα *ντολούμια* γης έπρεπε να έχει

¹⁰⁸ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 46), σσ. 141-142

¹⁰⁹ İl. Ortaylı, "Greeks in the Ottoman Administration during the Tanzimat Period", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, p. 104

¹¹⁰ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 103)

¹¹¹ St. Shaw - Ez. Shaw, *History of the Ottoman Empire and Modern Turkey*, vol. II, University Press, Cambridge 1997, p. 340

¹¹² Γ. Τενεκίδης, ό.π. (υπόσ. 29), σ. 11

¹¹³ Παράρτημα II και Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 62)

κάποιος για να έχει το δικαίωμα να συμμετέχει στις εκλογές. Χαρακτηριστικό είναι το ότι οι κάτοικοι του τόπου, αν το επέτρεπαν οι οικονομικές τους δυνατότητες, αγόραζαν περισσότερη γη για να αποκτήσουν δικαίωμα ψήφου¹¹⁴.

Η Δημαρχία επέλεγε μια επιτροπή που δρούσε ως αγορανομία. Η συνηθέστερη εργασία τους ήταν να ζυγίζουν το ψωμί. Αν ήταν ελαφρότερο το κατείχαν και το μοίραζαν στους φτωχούς. Επίσης, η Δημαρχία διόριζε υπαλλήλους οι οποίοι κάθε σούρουπο, άναβαν τα φανάρια¹¹⁵.

Η Εκκλησία

Η οργάνωση του πολιτικού κα διοικητικού συστήματος της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, βασιζόταν στη θρησκευτική πίστη των κατοίκων. Οι ορθόδοξοι χριστιανοί της αυτοκρατορίας αποτελούσαν το μιλλέτ των Ρωμιών, με επικεφαλής τον Πατριάρχη Κωνσταντινούπολης, ο οποίος ήταν υπεύθυνος για όλα τα κοσμικά θέματα που αφορούσαν τους ορθόδοξους¹¹⁶.

Η δυτική Ερυθραία υπαγόταν στην Ιερά Μητρόπολη Εφέσου από τα πρώιμα χριστιανικά χρόνια ως το 1902. Στα τέλη του 18^{ου} αιώνα υπήρχε το κοινό αίτημα της σύστασης Επισκοπής στην πολυάνθρωπη δυτική Ερυθραία¹¹⁷.

Δύο σημαντικές φυσιογνωμίες της Μεγάλης Εκκλησίας οι οποίοι και απαγχονίστηκαν το Πάσχα του 1821, αποφάσισαν την ανασύσταση της παλαιάς Επισκοπής Ερυθρών, για την κάλυψη των αναγκών χιλιάδων Χριστιανών που κατοικούσαν στην Ερυθραία. Το 1806 με εισήγηση του Μητροπολίτη Εφέσου Διονυσίου Καλλιάρχου, επί του Πατριάρχη Κωνσταντινούπολης Γρηγορίου του Ε΄ του εθνομάρτυρα, η νέα Επισκοπή έδρευε στον Τσεσμέ και ήταν μία από τις τριάντα έξι Επισκοπές της Μητροπόλεως Εφέσου. Η πόλη ανέκτησε έκτοτε και το ελληνικό της όνομα,

¹¹⁴ Κ. Σημηριώτης, ό.π.

¹¹⁵ Ό.π.

¹¹⁶ Μ. Καπλάνογλου, *Παραμύθι και Αφήγηση στην Ελλάδα. Μια Παλιά Τέχνη σε μια Νέα Εποχή*, Πατάκη, Αθήνα 2002, σ. 89

¹¹⁷ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 40), σ. 84

Κρήνη, που είναι η μετάφραση του τουρκικού Τσεσμέ. Έτσι, μετονομάστηκε σε Επισκοπή Κρήνης και Ανέων (Άνεα ή Σώκια)¹¹⁸.

Αργότερα, το 1902, μετά τον διαχωρισμό σε Επισκοπή Κρήνης και της Επισκοπής των Ανέων, επί Πατριάρχου Ιωακείμ Γ΄, προήχθη σε ανεξάρτητη Μητρόπολη Κρήνης, με πρώτο Μητροπολίτη των Θεόκλητο από τις Κυδωνιές. Περιελάμβανε κωμοπόλεις, κεφαλοχώρια και χωριά της δυτικής και βόρειας Ερυθραίας¹¹⁹ (όπως τα Καράμπουρνα, όπου ζούσε μεγάλος αριθμός τουρκόφωνων οι οποίοι διάβαζαν το ευαγγέλιο στα τούρκικα) καθώς και τα Σώκια με τα χωριά τους¹²⁰. Η Μητρόπολη Κρήνης όφειλε να καταβάλει στο Εθνικό Ταμείο και στον Πατριάρχη 42.750 μπαγκανότες, ως εισφορά που ήταν ανάλογη με τον αριθμό των πιστών¹²¹.

Το σύνολο των πιστών στο σύνολο της Επισκοπής Κρήνης ήταν περίπου 60.000 και το ποσοστό των Ρωμιών ανερχόταν στο 80%¹²². Αυτοί αντιπροσώπευαν στον Τσεσμέ το 80% του πληθυσμού, με 15.000 κατοίκους, στα Αλάτσατα το 99%, με πληθυσμό 14.500 και στα χωριά Αγ. Παρασκευή, Κάτω Παναγιά, Λυθρί, Μελί και Ρείς-Ντερέ το 100%. Στα καραμπουρνιώτικα χωριά Μουρντουβάνι, Αχιρλί κ.α. αποτελούσαν το 50 ή 70 % του πληθυσμού. Τα αμιγώς τουρκικά χωριά στη χερσόνησο του Τσεσμέ ήταν λιγοστά και με μικρό αριθμό κατοίκων¹²³.

Από το 1806, λοιπόν, ο Τσεσμές έγινε εκκλησιαστικό κέντρο μιας πολυάνθρωπης περιφέρειας, η οποία αναπτυσσόταν ακολουθώντας τους ρυθμούς ανάπτυξης της μεγαλούπολης Σμύρνης και της Χίου που έλεγχε ένα μεγάλο μέρος των εμπορικών δραστηριοτήτων της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας¹²⁴. Η επαρχία Κρήνης αριθμούσε εβδομήντα πέντε ενοριακούς ναούς και τριακόσια ξωκλήσια. Οι κάτοικοί της φημίζονταν για την προσήλωση τους στην ορθοδοξία¹²⁵.

Ο Αγ. Χαράλαμπος ήταν η Μητρόπολη και η μεγαλύτερη εκκλησία της Ανατολικής Εκκλησίας μετά την Αγία Σοφία (40μ. μήκος, 19μ. πλάτος) και

¹¹⁸ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 16), σ. 228

¹¹⁹ Ν. Βέης, ό.π. (υπόσ. 101), σσ. 4, 12)

¹²⁰ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 113) και Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 118), σ. 228

¹²¹ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 108), σ. 394

¹²² Ό.π., σ. 179

¹²³ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 117), σ. 92

¹²⁴ P. Jeancard, *L' Anatolie*, Librairie Française, Paris 1919, p. 120

¹²⁵ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 120), σ. 207

κατείχε την πρώτη θέση μεταξύ των λαμπρότερων ναών ολόκληρης της ορθόδοξης Ανατολής¹²⁶. Θυμίζει πρωτοβυζαντινούς ναούς, ήταν τρίκλιτη βασιλική με 24 κίονες από κόκκινο μάρμαρο. Το βόρειο κλίτος ήταν αφιερωμένο στην Παναγία και το νότιο στον Αγ. Στέφανο. Χωρούσε 3.000 εκκλησιαζόμενους. Οι αγιογραφίες οι οποίες κάλυπταν ολόκληρο το ναό αποτελούσαν ένα θαυμάσιο σύνολο, έργο το οποίο είχε φιλοτεχνήσει ο Ιωάννης Σιταράς ο Παριανός¹²⁷. Εδώ στοιβάχτηκαν χιλιάδες γυναικόπαιδα στις αρχές Σεπτεμβρίου του 1922 περιμένοντας να μπουν στα πλοία της σωτηρίας¹²⁸.

Μέσα στον αυλόγυρο του καθεδρικού ναού βρισκόταν το μεγάλο κτίριο της Μητρόπολης. Εκεί ήταν το Συμβολαιογραφείο, όπου τηρούνταν τα μητρώα και τα ληξιαρχικά βιβλία. Κάθε ενορία είχε έναν ιερέα και διάκους¹²⁹. Το εκκλησιαστικό συμβούλιο αποτελούνταν από δημογέροντες και τον Δεσπότη. Από το μέγαρο της Μητρόπολης ασκούσαν δικαστική εξουσία. Εκεί πήγαινε ο κόσμος για τις κληρονομίες και τις διαθήκες ή τα προικοσύμφωνα, όπως τα έλεγαν¹³⁰. Αναγέρθηκε, επίσης, το μητροπολιτικό Μέγαρο όπου στεγαζόταν ο Μητροπολίτης, τα γραφεία του Μικτού συμβουλίου της Μητρόπολης και πολλοί κοινωνικοί σύλλογοι. Οι συντεχνίες, τα *εσνάφια* στεγάζονταν σε ιδιαίτερα γραφεία¹³¹.

Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει στην εκκλησία της Ευαγγελίστριας (1835) με το περίφημο τέμπλο του Γιαννούλη Χαλεπά και το υψηλότερο κωδωνοστάσιο ορθόδοξης εκκλησίας στον κόσμο (41 μέτρα), όμοιο με της Παναγίας της Τήνου. Το ονόμαζαν Καρυάτιδα. Χτίστηκε από δωρεές Τσεσμελήδων και κυρίως των αγροτών. Αρχιτέκτονας ήταν ο πρόεδρος της Ένωσης Μικρασιατών περιφέρειας Κρήνης, Συνταγματάρχης Δ. Χατζηλιάς. Εκτελεστής του έργου ήταν ο Κουφουδάκης, σπουδαίος Τσεσμελής μαρμαράς και μαθητής του Χαλεπά. Είχε πέντε κουμπέδες και μέχρι τον πρώτο ήταν ντυμένος με σκληρό, σκούρο γρανίτη. Στην ανώτερη εικόνα του

¹²⁶ Ό.π., σ. 208

¹²⁷ *Προσφυγικός Κόσμος*, «Εορτάζουν οι Μικρασιατικές Πατρίδες», Αθήνα (23-2-58), *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

¹²⁸ Μ. Κορομηλά - Θ. Κοντάρης, ό.π. (υπόσ. 123), σ. 87, Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 126), σσ. 207-208, Παράρτημα II

¹²⁹ Κ. Κόκκαλης, ό.π. (υπόσ. 104)

¹³⁰ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 110)

¹³¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 128), σ. 214

κωδωνοστασίου ήταν ζωγραφισμένος ο χάρτης της Ερυθραίας από το ζωγράφο και φωτογράφο Ψυχάκη¹³².

Στο μεγάλο σεισμό του 1883, ενώ κατέρρευσαν όλα τα μεγάλα κτίρια, το κωδωνοστάσιο έμεινε άθικτο. Έκτοτε, παρέμεινε θρύλος, ακόμα και μεταξύ των μουσουλμάνων, ότι πολλοί είδαν την Παναγία να αγκαλιάζει το σταυρό του κωδωνοστασίου ενώ ταλαντευόταν με γωνία σαράντα πέντε μοιρών. Το Σεπτέμβρη του '22, μετά από διαταγή του Κεμάλ, ο ναός βομβαρδίστηκε με βαρέα πολυβόλα, το κωδωνοστάσιο καταστράφηκε και τα μάρμαρα του μεταφέρθηκαν στην Άγκυρα¹³³.

Στην πόλη του Τσεσμέ λειτουργούσαν πέντε εκκλησίες. Ο μητροπολιτικός ναός του Αγ. Χαραλάμπους (1832), ο Ευαγγελισμός (1835), ο Αγ. Παντελεήμονας (1840), η Παναγία Ψαριανή (1873) και η Αγ. Φωτεινή (1881). Για την εκκλησία του Αγ. Παντελεήμονα έλεγαν τους παρακάτω στοίχους¹³⁴:

Άη μου Παντελέμονα
Που 'σαι στον Κορακάρη,
Σου πρέπει το καμπαναριό
Γιατ' είσαι παληκάρι.

Επίσης, υπήρχαν 34 εκκλησάκια, τα περισσότερα ξωκλήσια στα κτήματα και δύο ορθόδοξα μοναστήρια. Κατά τη διάρκεια του Μεγάλου Διωγμού (1914-1918) ένα μεγάλο μέρος από αυτά καταστράφηκαν¹³⁵. Οι εκκλησίες λειτουργούσαν τακτικά και γινόντουσαν επίσης, πανηγύρια. Επίσης, λειτουργούσαν τέσσερα γυναικεία μοναστήρια¹³⁶.

Επί Μητροπολίτη Θεόκλητου, η Κοινότητα Κρήνης έκρινε απαραίτητη τη σύσταση νεκροταφείου. Μέχρι τότε, η ταφή των νεκρών γινόταν στα προαύλια των εκκλησιών, εις βάρος όπως τόνιζαν, του πολιτισμού της πόλης. Τη δαπάνη ανέλαβε ο έμπορος Μιχ. Ψωμαδάκης, ο οποίος θεωρείται ευεργέτης της πόλης και το νεκροταφείο ονομάστηκε «Ψωμαδάκειον»¹³⁷.

¹³² Προσφυγικός Κόσμος, ό.π. (υπόσ. 127)

¹³³ Στ. Χατζημπέης, ό.π. (υπόσ. 131), σσ., 209-211

¹³⁴ Α. Δ. Τροβάς, *Εκεί που δεν χτυπούνε πια οι Καμπάνες. Τσεσμές (Κρήνη)*, Αθήνα 1976, σ. 65

¹³⁵ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 128), σ. 88

¹³⁶ Στ. Αντωνοπούλου, *Μικρά Ασία*, ανάτυπο, Αθήνα 1907, σ. 160

¹³⁷ Γ. Βαλαμπούς, *30 Χρόνια Ένωση Μικρασιατών Περιφέρειας Κρήνης*, Αθήνα 1985 σ. 24

Όλες οι καμπάνες των εκκλησιών χτυπούσαν διπλοκάμπανο εορταστικό και λειτουργούσαν χωρίς να δημιουργείται πρόβλημα, εκτός από τον Αγ. Νικόλαο του Μαρασιού, που συνήθως, διακόπτονταν η λειτουργία, εξαιτίας του ότι βρισκόταν σε τούρκικο μαχαλά¹³⁸.

Η Πόλη

Οι Έλληνες απλώνονταν παραλιακά προς βορρά. Ο αριθμός των σπιτιών ήταν περίπου 4.000. Η Κρηναία Σχολή αρρένων είχε κτιστεί στην ανατολική παρυφή της πόλης, αλλά σύντομα περικυκλώθηκε από σπίτια και η συνοικία αυτή, ονομάστηκε Σχολεία. Ανατολικά της συνοικίας άρχιζε ο ελαιώνας, τα υψώματα των Εφτά Μύλων και πίσω από αυτά τα Αμπέλια του Παλαβού του Ντερέ. Νότια των Σχολείων, θα συναντούσαμε τη συνοικία της Αγ. Φωτεινής και στη συνέχεια, τις συνοικίες Λότζα και Μαρμαρά οι οποίες απλώνονταν προς το ύψωμα «Δύο Μύλοι». Οι δύο αυτοί ανεμόμυλοι αλεύρων λειτουργούσαν μέχρι πρόσφατα. Ο Μαρμαράς ήταν η περισσότερο πυκνοκατοικημένη συνοικία¹³⁹.

Υπήρχαν λίγες οικογένειες Αρμενίων. Στον τούρκικο μαχαλά υπήρχε η συνοικία των μαύρων, τα Μώρικα. Κοντά στην προκυμαία έμεναν φτωχές οικογένειες Τούρκων από τη Βοσνία και την Ερζεγοβίνη από το 1914. Αρχικά εκεί γινόταν παζάρι με καπνά που τα μετέφεραν ως εδώ με καμήλες. Στην παραλία βρισκόταν η τουρκοεβραϊκή συνοικία Μπαράγαςι, που εκτεινόταν μέχρι τον Τεκέ. Τεκές λεγόταν ένα παλιό μουσουλμανικό προσκύνημα, το οποίο σταδιακά αχρηστεύθηκε διότι περικυκλώθηκε από σπίτια Ελλήνων, στην πλειοψηφία τους ναυτικών. Οι Έλληνες αναρριχήθηκαν προς το Κορακάρι, του οποίου η μία πλευρά που έφτανε μέχρι τη θάλασσα ήταν κατάφυτη από αμπέλια και δέντρα οπωροφόρα και έφτανε μέχρι τους Αγ. Σαράντα¹⁴⁰.

Με τους σεισμούς του 1881 καταστράφηκαν τα περισσότερα παλιά σπίτια και ουσιαστικά η πόλη ξαναχτίστηκε. Τότε έγιναν αποστραγγιστικά έργα στην

¹³⁸ Ο.π.

¹³⁹ Κ. Κόκκαλης, ό.π. (υπόσ. 129)

¹⁴⁰ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 120)

περιοχή νότια της πόλης, η οποία παλαιότερα ήταν ορυζώνας. Στους λόφους γύρω από την πόλη υπήρχαν δεκαπέντε ανεμόμυλοι¹⁴¹.

Μέσα στην πόλη υπήρχαν λιθόστρωτοι δρόμοι πλάτους τρία έως τέσσερα μέτρα, έργα που φανερώνουν την καλή οργάνωση του χώρου, είτε από Βυζαντινούς, είτε από Γενοβέζους¹⁴². Οι δρόμοι μέσα στην πόλη ήταν *ντουσεμέδες*. Όπου μπορούσε πήγαινε το κάρο, ενώ τις ανηφόρες ανέβαιναν μόνο τα μουλάρια. Ανάμεσα στους δρόμους υπήρχαν μεγάλα περιβόλια από πορτοκαλιές, νεραντζιές, ακακίες και μουριές¹⁴³.

Η αγορά απλωνόταν κατά μήκος της προκυμαίας, στον Ταρσανά (ναυπηγείο). Εκεί, στον Ταρσανά κοντά στην παραλία, βρισκόταν μια όμορφη πλατεία με πλατάνια και τη βρύση απ' όπου η πόλη πήρε το όνομά της. Μια ακόμα πλατεία βρισκόταν κοντά στη Μητρόπολη¹⁴⁴. Στο Ταρσί, όπως ονομαζόταν ο κεντρικός δρόμος της αγοράς, ήταν τα σπίτια των εύπορων σταφιδέμπορων, όπως των οικογενειών Αναψάκη, Μαρή, Τσελεπηδάκη, Καραλή¹⁴⁵.

Στο λιμάνι υπήρχε ένα ισόγειο πέτρινο κτίριο με τρεις χαρακτηριστικές για τον Τσεσμέ τοξοειδείς πόρτες. Εκεί στεγάζονταν τα κρεοπωλεία, τα ιχθυοπωλεία και ένα μεγάλο καφενείο που ήταν η λέσχη των Νεότουρκων. Έξω από αυτό βρίσκονταν τα οπωροπωλεία και τα μπακάλικά. Κοντά στο κτίριο της αγοράς υψώνονταν τρία ακόμα ισόγεια κτίσματα που στεγάζονταν το Λιμεναρχείο, το Τελωνείο, το Υγειονομείο, το Τηλεγραφείο και το Ταχυδρομείο¹⁴⁶. Το Ταχυδρομείο διεκπεραίωνε την αλληλογραφία μεταξύ εσωτερικού και εξωτερικού, το τουρκικό, το αυστριακό και το τηλεγραφείο της προκυμαίας¹⁴⁷. Η κατάληψή του από τα ελληνικά στρατεύματα το Μάη του 1919 απετέλεσε το εναρκτήριο σάλπισμα για την επιστροφή των διωχθέντων κατοίκων¹⁴⁸. Περίπου εκατό μέτρα από την προκυμαία υπήρχε ένας φούρνος. Εκεί κοντά βρισκόταν και η *σπετσαρία* (φαρμακείο) *Υγεία* του γιατρού Γ.

¹⁴¹ Ο.π.

¹⁴² Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 135), σ. 40

¹⁴³ Κ. Κόκκαλης, ό.π. (υπόσ. 139)

¹⁴⁴ Ο.π.

¹⁴⁵ Σ. Μπόζη, *Καππαδοκία - Ιωνία - Πόντος. Γεύσεις και Παραδόσεις*, Αστερισμός, Αθήνα 1997, σ. 158

¹⁴⁶ C. M. Smyrelis, *Une Société Hors de Soi*, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris 1999, p. 334

¹⁴⁷ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 137), σ. 29

¹⁴⁸ Χ. Μ. Μπίνος, «Η Ελληνική Ταχυδρομική Υπηρεσία εν Μικρά Ασία», μέρ. 1^ο, *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 16, Αθήνα 1975, σ. 121

Βλάμου, ο οποίος ήταν ιατροφιλόσοφος και ιστορικός και χαρακτηριζόταν ως ο Ηρόδοτος του Τσεσμέ. Στην παραλία υπήρχε επίσης το κονάκι, ένα διώροφο κτίριο όπου στον πρώτο όροφο ήταν οι φυλακές και στο δεύτερο τα γραφεία της Διοίκησης. Δίπλα υπήρχε η Αγροτική Τράπεζα¹⁴⁹.

Τα καλοκαίρια λειτουργούσαν για τους παραθεριστές τα ξενοδοχεία «Αλεξάνδρεια», «Κωνσταντινούπολις» και «Belle Ville»¹⁵⁰.

¹⁴⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 147)

¹⁵⁰ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 145), σ. 159

Εικόνα 3. Τμήμα της παραλίας σε φωτογραφία του 1922¹⁵¹

Εικόνα 4. Το ξενοδοχείο «Κωνσταντινούπολη»¹⁵²

¹⁵¹ Φωτογραφικό Αρχείο Δ. Α. Τροβά

¹⁵² Ο.π.

1 Η Κατοικία

1.1 Γενικά

Η κατοικία αποτελεί πρωταρχική ανάγκη του ανθρώπου. Είναι ο προσωπικός του χώρος με τον οποίο συνδέεται άμεσα. Εδώ γεννιέται ουσιαστικά η κοινωνική του ζωή και διαμορφώνεται, για να αναπτυχθεί σε πλατύτερη βάση. Ήταν φυσικό, ο ζωτικός αυτός για τον άνθρωπο χώρος, να κερδίσει την αφοσίωσή του και να του προκαλέσει την επιθυμία να τον εξωραΐσει. Το σπίτι φανερώνει την οικονομική ευημερία και το βιοτικό και πολιτιστικό επίπεδο του τόπου, αλλά και της τέχνης και κατά κύριο λόγο, της αρχιτεκτονικής¹⁵³.

Στο πατρικό σπίτι, όπως έχει ήδη αναφερθεί, οι Τσεσμελήδες παντρεύονταν, γεννούσαν, πέθαιναν. Γι' αυτό προσπάθησαν να κατασκευάσουν σπίτια απολύτως λειτουργικά για τις καθημερινές τους ανάγκες. Το συναίσθημα της ιδιοκτησίας για την κατοικία ήταν έντονο τόσο, ώστε να αποτελεί προσβολή για το σωστό νοικοκύρη να νοικιάζει σπίτι¹⁵⁴.

Έχουν διασωθεί κάποια μεσαιωνικά κτίσματα έως σήμερα, τα οποία ονόμαζαν «γκενεβέζικα», χωρίς όμως, να σημαίνει ότι ήταν χτισμένα από τους Γενοβέζους. Για τους Ερυθραιώτες ο όρος αυτός προσδιόριζε οτιδήποτε παλαιό, βυζαντινό ή «ιταλιώτικο». Αυτού του τύπου το σπίτι είχε καμαρωτά ανοίγματα στο ισόγειο, κιονίσκους στις πέτρινες θύρες, ανάγλυφα υπέρυθρα και καμαρωτούς φεγγίτες.

Την εποχή του Μεγάλου Ρεμπελιού¹⁵⁵, όταν οι Γενίσαροι χτυπούσαν τους Χριστιανούς, ο κόσμος κρυβόταν όσο μπορούσε περισσότερο. Τα περισσότερα σπίτια διέθεταν εισόδους στην πίσω πλευρά, οι οποίες ήταν μονίμως ανοιχτές, ώστε να μπορεί ο κόσμος να πηγαινοέρχεται χωρίς την ανάγκη της εξόδου στο δρόμο¹⁵⁶. Τότε απήγαγαν τις κοπέλες, τις πήγαιναν

¹⁵³ Μ. Μερακλής, *Λαϊκή Τέχνη, Ελληνική Λαογραφία*, τόμ. Γ', Οδυσσέας, Αθήνα 1992, σ. 119

¹⁵⁴ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 140)

¹⁵⁵ Γ. Τενεκίδης, ό.π. (υπόσ. 112), σ. 16

¹⁵⁶ Α. Πουλάκης, ό.π.(υπόσ. 59)

στη Χιός και για να τις επιστρέψουν, ζητούσαν από την οικογένεια 15.000 γρόσια¹⁵⁷.

Στις παρακάτω υποενότητες επιχειρείται μια περιγραφή των διαφόρων τύπων της κατοικίας των Τσεσμελήδων, ανάλογα της κοινωνικής τους τάξης.

1.1.1 Υλικά Δομής και Κατασκευή

Τα πετρώματα, έξω από την πόλη του Τσεσμέ, ήταν από την μια πλευρά άσπρος πώρος, ενώ από την άλλη κόκκινη σαρμουσακόπετρα (ανδεσίτης-Λυθρί)¹⁵⁸. Χρησιμοποιούσαν ευρέως *λυθρόπετρες*, αρχαίες πέτρες από το Λυθρί, για το χτίσιμο όλων των κτιρίων και των τειχών. Με τα ίδια αρχαία γκριζοκόκκινα αγκωνάρια από το Λυθρί έχτιζαν και ξαναέχτιζαν την πόλη και τα χωριά. Τις έπαιρναν από ακροπόλεις, τάφους και σπίτια. Γι' αυτό και τα σπίτια ήταν χτισμένα με πέτρες πολύ μεγάλου μεγέθους¹⁵⁹. Επίσης, χρησιμοποιούσαν τις σαρκοφάγους από το Λυθρί για γούρνες σε όλες τις βρύσες του Τσεσμέ. Συνεχώς, ερχόντουσαν καΐκια από τη Χίο για να γεμίσουν λυθρόπετρες για το χτίσιμο των χιώτικων σπιτιών.

Επιπλέον, στην Αγία Παρασκευή του Τσεσμέ υπήρχαν τρία λατομεία, από τα οποία εξήγαγαν πέτρα για το δάπεδο, καθώς και για την κατασκευή των κατοικιών¹⁶⁰.

Τα σπίτια έχτιζαν πρακτικοί μάστορες που ήξεραν πολύ καλά τη δουλειά τους. Δούλευαν πολύ καλά τη ντόπια πέτρα και το έκαναν με μεράκι. Όλο σχεδόν το *σινάφι* τους έμενε στη γειτονιά του Κορακάρη. Στην Ερυθραία εργάστηκαν, εκτός από τους ντόπιους τεχνίτες, Λέσβιοι και Κυκλαδίτες. Υπήρχαν κάθε είδους μάστορες: χτίστες, *συνβατζήδες* (σοβατζήδες), ασπριτζήδες, μπογιατζήδες, ξυλουργοί, σιδεράδες και μαραγκοί¹⁶¹.

Κατά τη θεμελίωση των σπιτιών έκαναν αγιασμό, χωρίς όμως, να σφάξουν κάποιο ζώο, όπως συνήθιζαν σε άλλες κοντινές περιοχές. Στην

¹⁵⁷ Α. Μπερετάς, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

¹⁵⁸ Κ. Σημηριώτης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

¹⁵⁹ Μ. Βαρλάς, πληροφορητής

¹⁶⁰ Ελ. Σαραντή, "Λαογραφικά Σύμμεικτα της Μικράς Ασίας", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Γ', Αθήνα 1940, σ. 446

¹⁶¹ Ζ. Αντωνά, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

πόρτα, πάνω από το πέτρινο τόξο που τη στεφάνωνε, σκάλιζαν την ημερομηνία που χτίστηκε το σπίτι και συνήθως μια ευχή, όπως: «σήμερον εμού, αύριο δ' ετέρου»¹⁶².

1.1.2 Λιθογλυπτική

Η λαϊκή λιθογλυπτική με τα ανάγλυφα είτε σε πέτρα, είτε σε μάρμαρο, έδωσε εντυπωσιακά δείγματα της υψηλής τέχνης των εκπροσώπων της, φροντίζοντας τα διάφορα πέτρινα διακοσμητικά στοιχεία του οικοδομήματος. Τα λιθανάγλυφα είχαν τη δική τους γοητεία, καθώς η σκληρή πέτρα γινόταν στα χέρια του λαϊκού τεχνίτη έργο τέχνης, αντανακλώντας το μεράκι, την υπομονή και την ευαισθησία του. Ήταν εμφανή πολλά παραδοσιακά στοιχεία με υπάρχουν βυζαντινές και δυτικές επιδράσεις¹⁶³. Οι τεχνίτες συνεργάζονταν με το σινάφι των χτιστάδων και κατασκεύαζαν τις μεγάλες πόρτες στο κατώγι των σπιτιών, τους αulόγυρους των αρχοντόσπιτων, τις μικρότερες πόρτες των σπιτιών, τα τοξωτά παράθυρα, τα τζάκια, τις κολώνες, τις σκάλες, τις εκατοντάδες βρύσες της περιοχής, τα κωδωνοστάσια, τα μνήματα, τα δάπεδα στις εκκλησίες και πολλά άλλα. Φιλοτεχνούσαν γενικότερα, κάθε μαρμάρينو ή πέτρινο τμήμα της εκκλησίας ή του οικοδομήματος. Η θεματολογία τους περιελάμβανε θέματα του ζωικού και του φυτικού βασιλείου, αλλά και φανταστικά ζώα, δικέφαλους αετούς και σταυρούς. Συνήθως, είχαν αφελή λαϊκή τεχνοτροπία, πολλά από αυτά όμως, ήταν αληθινά αριστοτεχνήματα γλυπτικής¹⁶⁴.

1.1. 3 Το Λαϊκό Σπίτι

Κατά κανόνα, χτίζονταν σπίτια διώροφα και ευρύχωρα, με πολλούς βοηθητικούς χώρους, σύμφωνα με τη συνήθεια των μαστόρων της Ανατολής. Το ισόγειο, το κατώι όπως ονομαζόταν, ήταν λιθοδομή με πέτρα από τα ντόπια λατομεία. Κάτω ή δίπλα από το σπίτι υπήρχε ένα *μαγαζί* για τα ζώα, τα οποία ήταν συνήθως πρόβατο ή κατσίκα και γαϊδούρι ή μουλάρι. Το μαγαζί

¹⁶² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 130)

¹⁶³ Δ. Σταμέλος, *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Gutenberg, Αθήνα 1993, σ. 88

¹⁶⁴ Ό.π. σ. 77

σχημάτιζε δύο πέτρινα τόξα με περίτεχνα σκαλισμένες σιδεριές και οι πόρτες του κλείδωναν¹⁶⁵. Το υπόλοιπο σπίτι ήταν κατασκευασμένο με τις τεχνικές *μπαγντατί* και *τσατμά*, με ξύλα και λάσπη, για μόνωση και αντισεισμική προστασία¹⁶⁶.

Η αυλή ήταν μεγάλη, πλακόστρωτη με μαύρες ακανόνιστες πλάκες. Η είσοδός της είχε μια μεγάλη πόρτα για να χωράει το φωρτωμένο με τα κοφίνια μουλάρι¹⁶⁷. Στην αυλή υπήρχε ο ορνιθώνας, που λεγόταν *κουμάσι*, η στέρνα για να ποτίζονται τα ζώα, που λεγόταν *φουντάνα* και το αποχωρητήριο, που λεγόταν *χρεία*. Στο βάθος της αυλής ήταν το φρεσкасβεστωμένο πηγάδι για το πότισμα και την μπουγάδα, πάντοτε σκεπασμένο, για να αποφευχθεί κάποιο ατύχημα με τα παιδιά¹⁶⁸. Στο βάθος, επίσης, ήταν και ο φούρνος για το φούρνισμα του ψωμιού, Καίγανε ξερά κλήματα, τα *κρούβουλα*, που υπήρχαν σε σωρούς στα *μαγαζιά* και στα σπίτια των αγροτικών περιοχών, τα οποία φόρτωναν στο γαϊδούρι όποτε επέστρεφαν από την εξοχή¹⁶⁹. Τα φτωχότερα σπίτια δεν διέθεταν φούρνο, είχαν *τσιμενέα*, τζάκι και μαγείρευαν εκεί¹⁷⁰.

Μια σκάλα εξωτερική, πέτρινη και γυριστή, με πλατύσκαλο στη στροφή της, ανέβαινε στο χαγιάτι (βεράντα). Το χαγιάτι ήταν το μέρος που ξεκουραζόταν η οικογένεια και ήταν πάντοτε ολάνθιστο, γεμάτο γλάστρες. Εκεί υπήρχαν πέτρινοι μικροί καναπέδες. Οι νοικοκυρές είχαν πολλές γλάστρες με λουλούδια και μυριστικά φυτά. Αγαπημένα φυτά των Τσεσμελιοσσών και τα περισσότερο συνηθισμένα ήταν ή βιγόνια, το γιασεμί, ο βασιλικός, το γεράνι, το μαστιχάκι, οι κρίνοι, τα ζουμπούλια, το πολίτικο κυδωνάκι, τα τριαντάφυλλα και τα γαρύφαλλα. Από πάνω τους εξείχαν οι *μπαλούδες*, ράφια που έμοιαζαν με περβάζια, πάνω στα οποία τοποθετούσαν γλάστρες. Στο χαγιάτι υπήρχε μια πόρτα που οδηγούσε στο ανώγι¹⁷¹.

¹⁶⁵ Κ. Κόκκαλης, ό.π. υπόσ. 143)

¹⁶⁶ Γ. Λίνας, συνέντευξη

¹⁶⁷ Κ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 162)

¹⁶⁸ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 142), σ. 179

¹⁶⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 147), σ. 9

¹⁷⁰ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

¹⁷¹ Ο.π.

Η σκεπή ήταν με κεραμίδια ή με *γκερένι*. Το *γκερένι* ήταν σκληρό χώμα που έμοιαζε στην όψη με το μπετόν και το έβγαζαν από τα λατομεία της περιοχής¹⁷².

Οι νοικοκυρές έπλεναν στο πλυσταριό που βρισκόταν στο κατώι. Στο πλυσταριό υπήρχε τζάκι που άναβαν τα ξύλα για να ζεσταίνουν το νερό για το πλύσιμο. Άπλωναν τα ρούχα στην τaráτσα και στο χαγιάτι. Κάθονταν στους ξύλινους *κιοσέδες* προς ενημέρωσή τους για την κίνηση του δρόμο. Στην αυλή κάθονταν οι άντρες τα δειλινά, έπιναν το ούζο τους και ξεκουράζονταν¹⁷³.

Οι νοικοκυρές άσπριζαν τα σπίτια και τις αυλές με ασβέστη. Άσπριζαν το εξωτερικό του σπιτιού, τα πεζούλια, τους *μπαλούδες*, τη σκάλα, τα χαμηλά σημεία των δέντρων, τους *τενεκέδες* που χρησιμοποιούσαν για γλάστρες, το κοτέτσι (αναγκαίο σε κάθε σπίτι), το πηγάδι και το φούρνο. Πίσω από τα σπίτια ήταν το μποστάνι¹⁷⁴.

1.1.3.1 Το Εσωτερικό του Σπιτιού

Στον επάνω όροφο, το ανώγι, διέμενε η οικογένεια. Αυτό είναι το κυρίως σπίτι όπου βρίσκονται οι *κάμερες*, (κάμαρες), η κουζίνα και ο καλός οντάς. Ο οντάς ήταν το δωμάτιο υποδοχής, συγυρισμένο, τακτοποιημένο, καθαρό και ήσυχο. Είχε τέσσερα ή πέντε παράθυρα γι' αυτό και ήταν φωτεινό όλη την ημέρα. Τα υπόλοιπα δωμάτια δεν είχαν τόσα παράθυρα, είχαν δύο, το πολύ τρία. Η πλειονότητα των λαϊκών σπιτιών είχαν μία *κάμερα* για όλη την οικογένεια, εκτός αν είχε πολλά μέλη, οπότε και ο αριθμός των δωματίων θα ήταν ανάλογος. Στην κουζίνα υπήρχε το τζάκι, ή *τσιμινέα*. Τραπεζαρία δεν υπήρχε, η οικογένεια έτρωγε στην κουζίνα¹⁷⁵. Το πάτωμα ήταν μωσαϊκό ή πλακάκια με σχέδια πολύχρωμα. Άλλα ήταν απλά με μπορντούρα, ή είχαν παραστάσεις στο κέντρο, λουλούδια, λιονταράκια ή βυζαντινά σχέδια¹⁷⁶.

Το κατώι χρησίμευε ως αποθήκη στην οποία στοιβάζονταν η σοδιά και οι προμήθειες του σπιτιού. Εκεί, είχαν τα βαρέλια με το κρασί, τα καζάνια για το τσίπουρο, τουρσιά, αποξηραμένα φρούτα και γλυκά του κουταλιού τα οποία

¹⁷² Γ. Βαλαμπούς, *Αρχεία Υλικού 1930-1970, Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

¹⁷³ Ο.π.

¹⁷⁴ Ο.π.

¹⁷⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 169), σ. 94, Κ. Πετρίδου και Ε. Τσιπνή συνεντεύξεις

¹⁷⁶ Ε. Λίνα, Γ. Παπαδοπούλου, συνεντεύξεις

έφτιαχναν οι νοικοκυρές ως προμήθεια για τον χειμώνα. Στο κατώι βρισκόταν επίσης, το μαγειρείο, ο αργαλειός και άλλοι χώροι¹⁷⁷.

1.1.4 Το Αστικό Σπίτι

Με το πέρασμα των χρόνων, ο Τσεσμές άρχισε να αστικοποιείται λόγω της ανάπτυξης της ναυτιλίας και του εμπορίου, την καλή λειτουργία της αγοράς του και την οικονομική πρόοδο που επακολούθησε. Αυτό επηρέασε και την αρχιτεκτονική των κατοικιών. Η διαφορά του αστικού με το λαϊκό σπίτι έγκειται στο μέγεθος του χώρου και στην ποιότητα των χρησιμοποιούμενων υλικών¹⁷⁸.

Τα αστικά σπίτια ήταν καλοχτισμένα και πολύ προσεγμένα και όμορφα. Ήταν χτισμένα και αυτά με πέτρα, διώροφα, με ανώγι και κατώγι, στο κάτω μέρος του σπιτιού ή σπανιότερα, δίπλα. Η στέγη τους ήταν τετράριχτη με κεραμίδια¹⁷⁹.

Οι οικονομικά εύποροι, στην αυλή μπορεί να είχαν μαλτεζόπλακες, πλάκες που τις έφερναν τα καράβια από τη Μάλτα, που ήταν τετραγωνισμένες από μηχανήμα. Επίσης, έκαιγαν κάρβουνα και όχι *κρούβουλα* σε *φουβούδες* (φουφούδες) πέτρινες, από πώρο¹⁸⁰.

Κατά τα άλλα, η διαρρύθμιση ήταν ίδια με το λαϊκό σπίτι. Στο ανώγι ήταν οι *κάμερες*, η κουζίνα και ο μεγάλος *οντάς*, ο οποίος ήταν πάντα περιποιημένος και καθαρός γιατί τον χρησιμοποιούσαν ως αίθουσα υποδοχής. Υπήρχε το *χαγιάτι*, γεμάτο λουλούδια. Στον οντά ανέβαινε από το χαγιάτι εξωτερική πέτρινη σκάλα, πάντα φρεσκοασβεστωμένη¹⁸¹.

1.1.5 Το Ναυτικό Σπίτι

Οι ναυτικοί κατοικούσαν σε συγκεκριμένους μαχαλάδες και οι κατοικίες τους είχαν ιδιαίτερη ομορφιά. Τα γωνιακά αγκωνάρια των σπιτιών είχαν σκαλίσματα ξεχωριστά¹⁸². Το σπίτι των ναυτικών ή των ψαράδων, είχε διαφορετική δομή από αυτό των αγροτών. Αυτό συνέβαινε λόγω του ότι δεν

¹⁷⁷ Ό.π.

¹⁷⁸ Κ. Σημηριώτης, ό.π. υπόσ. 158

¹⁷⁹ Ό.π.

¹⁸⁰ Ό.π.

¹⁸¹ Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 160), σ. 444

¹⁸² Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 168), σ. 84

υπήρχε αγροτική απασχόληση των μελών της οικογένειας, ώστε να δημιουργείται η ανάγκη μεγάλων χώρων για την αποθήκευση των αγροτικών προϊόντων. Επίσης, δεν υπήρχε η ανάγκη της αυλής για τα ζώα, γι' αυτό και το ναυτικό σπίτι δεν διέθετε αυλή¹⁸³.

Από την κεντρική είσοδο ξεκινούσαν σκαλοπάτια πέτρινα ή μαρμάρινα που οδηγούσαν στον *αντρέ*, το διάδρομο. Υπήρχαν πόρτες στις δύο πλευρές του που οδηγούσαν στα υπόλοιπα δωμάτια του σπιτιού, τον οντά, τα υπνοδωμάτια και την κουζίνα. Στο κατώι βρίσκονταν τα μαγαζιά¹⁸⁴.

1.1.6 Το Αρχοντικό

Τα σπίτια των εύπορων ήταν μεγαλόπρεπα, νεοκλασικού ρυθμού, εξολοκλήρου *μπινιαλίδικα* (λιθόκτιστα) με πελεκητές πέτρες, ντόπιες ή με τη γκρίζα πέτρα από τη Φώκεια ή τα Θυμιανά της Χίου και το αιολικό Σαρμουσάκι. Η χρησιμοποίηση ψημένων τούβλων ήταν λιγότερο συνηθισμένη¹⁸⁵.

Τα αρχοντικά είχαν μπαλκόνια με περίτεχνα σκαλίσματα και μαρμάρινες σκάλες. Η είσοδος ήταν σκαλιστή από σίδερο ή ξύλο, δουλεμένη κι αυτή με μεράκι και μαστοριά. Είχαν ευρύχωρα δωμάτια και επιπλέον διέθεταν τραπεζαρία¹⁸⁶.

Στις γιορτές έστρωναν τις σκάλες με *εντρέδες* από χαλί, στηριγμένες σε μπρούτζινες βέργες. Είχαν ευρύχωρες σάλες, στρωμένες με ανατολίτικα χαλιά. Για να ανοίξουν την πόρτα χρησιμοποιούσαν το *σιτζίμι*, ένα λεπτό σκοινί που με αυτό είχαν δεμένο το σύρτη ή το πόμολο της πόρτας. Το σιτζίμι έφτανε ως το ανώγι. Όταν άκουγαν το *χτυπητήρι* της πόρτας, το τραβούσαν και με αυτό τον τρόπο άνοιγαν την πόρτα χωρίς να χρειάζεται να κατεβαίνουν¹⁸⁷.

1.1.7 Το Ρεσπέρικο

¹⁸³ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 161)

¹⁸⁴ Ό.π.

¹⁸⁵ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 182), σ. 170

¹⁸⁶ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 134), σ. 21

¹⁸⁷ Ό.π.

Ρεσπέρικα λέγονταν τα αγροτικά σπίτια τα οποία χτίστηκαν στα τέλη του 18^{ου} ή στις αρχές 19^{ου} αιώνα. Τα περισσότερα παλιά σπίτια ήταν αγροτικά. Οι *ρεσπέριδες*, αγρότες, ασχολούνταν κυρίως με την αμπελουργία, τις ελιές και τα κηπευτικά. Το ρεσπέρικο σπίτι είναι πυργόσχημο. Ήταν διώροφο με κατώγι και ανώγι και είχε μεγάλη αυλή για τα ζώα¹⁸⁸. Αντιπροσωπευτικά αγροτικά σπίτια ήταν ο *κούλας*, αγροτικό σπίτι σε μορφή πύργου και η *φρίτζα*¹⁸⁹.

1.1.8 Η *Φρίτζα*

Η *φρίτζα* ήταν μια αγροικία, με μορφή καλύβας¹⁹⁰. Είχε μια αποθήκη που λεγόταν *παράσπιτο* ή *ντάμι*¹⁹¹. Ακόμα, είχε μια κεντρική πέτρινη κάμαρα που λεγόταν *βόρτος*, μια μεγάλη σάλα για να απλώνουν τη σταφίδα, μια ταράτσα που λεγόταν δώμα και ένα καλό οντά. Εξωτερικά στο πίσω μέρος του σπιτιού, υπήρχε ένας χώρος που λεγόταν *χαρούμι* ή *τόπος* και ήταν πάντοτε ολάνθιστος από λουλούδια και μυριστικά φυτά. Στην αυλή υπήρχε το κοτέτσι που λεγόταν *κουμάσι*, η στέρνα για το πότισμα των ζώων¹⁹².

1.2 Ο Εξοπλισμός της Κατοικίας

1.2.1 Γενικά

Η επίπλωση της κατοικίας και τα σκεύη τα οποία διέθεταν ήταν άμεσα συνδεδεμένα με τις καθημερινές ανάγκες των ενοίκων. Ο τρόπος ζωής των Τσεσμελήδων και οι γενικότερες κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες διαμόρφωσαν τη λιτή διακόσμηση του σπιτιού. Τα έπιπλα και τα οικιακά σκεύη ήταν περιορισμένα, σε σχέση με τα σημερινά δεδομένα, σε αντίθεση με το ρουχισμό του σπιτιού, στον οποίο έδιναν έμφαση, αποδίδοντάς του λειτουργικό και ταυτόχρονα διακοσμητικό χαρακτήρα. Έτσι, κάλυπταν τις

¹⁸⁸ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 178), σ. 84

¹⁸⁹ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 178)

¹⁹⁰ Κ. Μαρτάκης, πληροφορητής και Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

¹⁹¹ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 189)

¹⁹² Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 188), σ. 179

πρωταρχικές τους ανάγκες, ικανοποιώντας παράλληλα και την αισθητική τους¹⁹³.

Ειδικότερα, η λαϊκή τέχνη αντιπροσωπεύει την απλούστερη μορφή παραγωγής και ανταποκρίνεται στις ανάγκες της οικιακής οικονομίας, ενώ παράλληλα, αντικατοπτρίζει το βιοτικό και πολιτιστικό επίπεδο της συγκεκριμένης κοινωνίας που έχει διαμορφώσει αυστηρά ήθη και έθιμα και ακολουθεί συγκεκριμένο τρόπο ζωής. Η μορφή της επίπλωσης και η διακόσμηση, ελάχιστα μεταβάλλεται με την πάροδο του χρόνου. Πολλές φορές, έλειπαν ορισμένες πρώτες ύλες ή ήταν δύσκολη η επεξεργασία τους. Αυτό, με την παράλληλη ανάπτυξη του εμπορίου, οδήγησε στην ανάδειξη ορισμένων πλανοδίων τεχνιτών και εμπόρων που δεν περιορίζονται σε στενά τοπικά όρια, αλλά εξυπηρετούσαν τις ανάγκες της ευρύτερης περιοχής¹⁹⁴.

Επιπλέον, η δημιουργία και η ανάπτυξη σημαντικών κλάδων της χειροτεχνίας, όπως η μεταλλοτεχνία, η κεραμική και η ξυλοτεχνία, προέρχονται από την ανάγκη του ανθρώπου για την κάλυψη των αναγκών του στο εσωτερικό της κατοικίας του, όπως για την κατασκευή επίπλων και οικιακών σκευών. Από την αμφίεση επεκτάθηκε η χρήση του «κοσμήματος», ως μέσου διακόσμησης, αλλά και στολισμού σε σκεύη και έπιπλα, ενώ αυτοτελή αντικείμενα απέκτησαν διακοσμητικό ρόλο¹⁹⁵.

1.2.2 Η Επίπλωση

Η ποιότητα της επίπλωσης ήταν ανάλογη της οικονομικής ευρωστίας της οικογένειας. Ωστόσο υπήρχαν ορισμένα βασικά έπιπλα, σε όλα τα σπίτια. Στο υπνοδωμάτιο υπήρχαν τα κρεβάτια των μελών της οικογένειας. Ήταν από μαντέμι, βαριά, γι' αυτό και συναρμολογούμενα. Είχαν ψηλό κεφαλάρι, ίσως με περίτεχνα σκαλίσματα¹⁹⁶ και των περισσότερων ευκατάστατων οικογενειών είχαν τέσσερις λεπτές και ψηλές κολώνες. Από το ταβάνι κρεμόταν η κουνουπιέρα. Συνηθέστερο, όμως, ήταν να κοιμούνται σε στρώματα σε ένα υπερυψωμένο σημείο, ξύλινο, το οποίο εσωτερικά ήταν κενό και χρησίμευε

¹⁹³ Παρατήρηση της γράφουσας, ύστερα από μελέτη της σχετικής βιβλιογραφίας και των συνεντεύξεων

¹⁹⁴ Ιστορική Εθνολογική Εταιρεία Ελλάδος, *Ελληνικές Φορεσιές*, Ιστορική Εθνολογική Εταιρεία Ελλάδος, Αθήνα 1993, σ. x

¹⁹⁵ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 153), σσ. 112-113

¹⁹⁶ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

παράλληλα, ως μπαούλο¹⁹⁷. Τα στρώματα και τα μαξιλάρια ήταν από μαλλί¹⁹⁸. Πάντοτε, όμως, είχαν για τα μωρά ξύλινες κούνιες, ή μπρούτζινες με ψηλά κάγκελα¹⁹⁹. Σε μια γωνία υπήρχε το εικονοστάσι, με το καντηλάκι πάντα αναμμένο. Υπήρχε ένα έπιπλο σαν τραπέζι, ξύλινο με μάρμαρο όπου βρισκόταν το λαβομάνο. Το λαβομάνο ήταν μια κανάτα γεμάτη με νερό και μια λεκάνη για να πλένονται²⁰⁰.

Στην κουζίνα υπήρχε ο σοφράς (χαμηλό τραπέζι), στο οποίο η οικογένεια έτρωγε. Γύρω από το σοφρά καθόντουσαν σε καρέκλες, μαξιλάρες ή χαμηλά σκαμνιά. Σε υπερυψωμένο σημείο υπήρχαν ράφια με τα μαγειρικά σκεύη. Επίσης, στην κουζίνα υπήρχε μια βρύση μεταλλική και το τζάκι στο οποίο μαγείρευαν. Για φωτισμό χρησιμοποιούσαν λάμπες πετρελαίου²⁰¹.

Στον οντά, υπήρχε ένα σκρίνιο με τα γυαλικά του σπιτιού. Στο κατώγι, δίπλα στις προμήθειες, εκτός από τον αργαλειό που είχαν πολλά σπίτια, υπήρχε ένα τραπέζι και καρέκλες για να κάθεται η οικογένεια τις ελεύθερες ώρες της²⁰².

¹⁹⁷ Γ. Λίνας, συνέντευξη

¹⁹⁸ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

¹⁹⁹ Δ. Ι. Αρχιγένης, *Λαογραφικά Γ΄. Η Ζωή στη Σμύρνη*, Αθήνα 1981, σ. 54 και Γράφουσα, παρατήρηση σχετικών φωτογραφιών

²⁰⁰ Γ. Λίνας, συνέντευξη

²⁰¹ Γ. Λίνας και Γ. Παπαδοπούλου, συνεντεύξεις

²⁰² Ό.π.

Εικόνες 5, 6. Τμήματα της κατοικίας²⁰³

²⁰³ Μουσείο Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

1.2.3 Η Κεραμική και τα Πήλινα Σκεύη

Η κεραμική έχει μακραίωνη παράδοση στη λαϊκή τέχνη και γνώρισε μια καινούρια άνθηση από τα μέσα του 18^{ου} αιώνα. Με την εξέλιξη των συνθηκών της ζωής και της τέχνης, η κεραμική εξελίχθηκε από οικιακή σε εργαστηριακή τέχνη. Η δεξιοτεχνία των λαϊκών κεραμιστών και αγγειοπλαστών ήταν ιδιαίτερα εντυπωσιακή. Πολλά οικιακά σκεύη δημιουργήθηκαν με την τέχνη της απλότητας και του μέτρου, αποκαλύπτοντας την άμεση σύνδεσή τους με την αρχαιοελληνική παράδοση. Η κατασκευή ήταν εντυπωσιακή, ο πηλός καλοδουλεμένος, η διακόσμηση λιτή, συνδυάζοντας αρμονικά το σχήμα και το χρώμα²⁰⁴.

Η κεραμική βιοτεχνία, ήταν φυσικό να ευδοκιμήσει σε μια περιοχή όπως ο Τσεσμές, όπου υπάρχει το κατάλληλο κοκκινόχωμα. Στα σπίτια του Τσεσμέ κυριαρχούσαν τα φαγεντιανά κεραμικά, άλλοτε με λιτά διακοσμητικά στοιχεία και άλλοτε με πλούσιο διάκοσμο, τόσο πλαστικό, όσο και ζωγραφικό. Ο λαϊκός τεχνίτης σχεδίαζε σκηνές από την ελληνική μυθολογία και ιστορία, από τη θρησκευτική ζωή και την παράδοση της Εκκλησίας, από τον καθημερινό βίο, από το ζωικό και φυτικό κόσμο. Συνηθίζονταν τα διακοσμητικά πιάτα και τα κανάτια με ωραίες ζωγραφικές παραστάσεις²⁰⁵.

Οι Τσεσμελήδες χρησιμοποιούσαν ευρύτατα τα κεραμικά σκεύη και δοχεία στον καθημερινό τους βίο. Αυτά διακρίνονται σε δύο κατηγορίες, ανάλογα με τη χρήση τους. Τα μεταφορικά και τα αποθηκευτικά δοχεία, τα οποία ήταν μεγάλου μεγέθους, είχαν περιορισμένη ποικιλία σχημάτων και συνήθως δεν είχαν διακόσμηση. Γενικά τα περισσότερα ήταν αγγεία ευτελή και χονδροειδή στην κατασκευή τους. Τα επιτραπέζια και τα οικιακά σκεύη ήταν πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη καθημερινής χρήσης και είχαν σχέση με την παρασκευή, τη

²⁰⁴ Κ. Κορρέ-Ζωγράφου, *Τα Κεραμικά του Ελληνικού Χώρου*, Μέλισσα, Αθήνα 1995, σ. 283, Δ. Σταμέλος, ό.π., σ. 153

²⁰⁵ Μ. Δανός, *Η Τεχνική της Κεραμικής*, Εθνικός Οργανισμός Ελληνικής Χειροτεχνίας, Αθήνα 1969, σ. 11, Δ. Σταμέλος, ό.π., σσ. 154-155

μεταφορά και την αποθήκευση της τροφής, με ποικιλία σχηματική και χρωματική²⁰⁶.

Για τις ανάγκες της μεταφοράς και της αποθήκευσης της παραγωγής, όπως η σταφίδα και το λάδι, προϊόντα τα οποία παρήγαγαν οι Τσεσμελήδες σε μεγάλες ποσότητες, χρησιμοποιούσαν διαφορετικά σκεύη. Για τη σταφίδα χρησιμοποιούσαν πιθάρια τα οποία έκλειναν με πήλινο καπάκι. Για το λάδι είχαν τα κιούπια, τα οποία ήταν μακρόστενα πιθάρια. Για την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρασιού χρησιμοποιούσαν μακρόλεμους αμφορείς, τις αλαούτες²⁰⁷. Ενώ, για την προμήθεια του νερού από το πηγάδι της αυλής ή την κοντινή βρύση, χρησιμοποιούσαν τη στάμνα²⁰⁸ και το χιώτικο μπούρμπουλα²⁰⁹. Το γάλα το μάζευαν σε πήλινες αλοιφομένες μπουρνιές²¹⁰ τις οποίες χρησιμοποιούσαν και για τις παστελαριές.

Ορισμένα σπίτια διέθεταν φουβού (φουφού) κεραμική, η οποία είναι φούρνος, συχνά μικρός και κινητός. Το άνω τμήμα του είναι λεκανόσχημο. Στη βάση του φέρει σχάρα και το κάτω τμήμα του είναι ανοιχτό κωνικό όπου έμπαινε η καύσιμη ύλη²¹¹.

Τα μαγειρικά πυρίμαχα σκεύη διακρίνονται σε βαθιά και ρηχά. Το κατεξοχήν μαγειρικό σκεύος, ήταν το πυρίμαχο αλοιφωτό τσουκάλι ή αλλιώς, χύτρα. Ήταν κλειστό στρογγυλού σχήματος, σκεύος, το οποίο μπορεί να διέθετε ή όχι λαβές. Άλλο κοινό σκεύος ήταν η γάστρα²¹². Το αντιπροσωπευτικό σκεύος για το φούρνο είναι το γιουβέτσι²¹³.

Το κάθε σπίτι διέθετε λεκάνες διαφόρων μεγεθών για το ζύμωμα και το πλύσιμο. Ειδική ήταν η ζυμαρολεκάνη, μια μικρή λεκάνη αλοιφωτή με σμάλτο, την οποία χρησιμοποιούσαν για να φτιάχνουν τη μαγιά για το ζύμωμα. Στο σημείο αυτό καλό θα ήταν να υπογραμμισθεί, ότι διαχώριζαν τις λεκάνες από τις γαβάθες²¹⁴.

²⁰⁶ Χ. Μπακιρτζής, *Βυζαντινά Τσουκαλολάγνηνα*, Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, Αθήνα 1989, σ. 11

²⁰⁷ Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 157)

²⁰⁸ Μπ. Ψαροπούλου, *Τελευταίοι Τσουκαλάδες του Ανατολικού Αιγαίου*, χ.χ, σσ. 18, 43

²⁰⁹ Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 207)

²¹⁰ Κ. Πουλάκης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

²¹¹ Κ. Κορρέ-Ζωγράφου, ό.π. (υπόσ. 204), σ. 285

²¹² Μ. Δανός, ό.π. (υπόσ. 205), σ. 55

²¹³ Μπ. Ψαροπούλου, ό.π. (υπόσ. 208), σ. 44

²¹⁴ Ό.π.

Τα κεραμικά οικιακά σκεύη που είχαν στη διάθεσή τους για το φαγητό, μπορεί να ήταν πήλινα, γυάλινα, εμαγιέ ή τερακότα. Συνηθέστερα, όμως, ήταν τα φαγεντιανά, δηλαδή, τα πήλινα με λευκό σμάλτο. Το σμάλτο προστάτευε το βρώσιμο περιεχόμενο από τον πηλό, παρέχοντας ιδιαίτερη ευκολία καθαρισμού, ενώ περιμετρικά είχαν μια λεπτή μπορντούρα με χρώμα²¹⁵. Στην κουζίνα υπήρχαν τα φλιτζάνια, το αλατερό και η ζαχαροθήκη. Το καλό σερβίτσιο ήταν τοποθετημένο στο σκρίνιο στον οντά, του οποίου τα ράφια ήταν διακοσμημένα με καλαίσθητη δαντέλα²¹⁶. Τα διακοσμητικά σκεύη ήταν ελάχιστα, όπως τα κεραμικά κουτιά και οι κοσμηματοθήκες. Τα ευπορότερα σπίτια διέθεταν πορσελάνινα σερβίσια και διακοσμητικά, όπως πορσελάνινες κορνίζες για τις φωτογραφίες²¹⁷. Η λεκάνη και η κανάτα του λαβομάνου ήταν από πορσελάνη²¹⁸. Το σπίτι διέθετε και κηροπήγια και τα κεριά ήταν από αγνό κεριό μέλισσας²¹⁹.

1.2.4 Η Αργυροχρυσοχοΐα και τα Μεταλλικά Σκεύη

Από τις πιο θαυμαστές και εντυπωσιακές κατακτήσεις της λαϊκής τέχνης είναι η αργυροχρυσοχοΐα. Από τον 18^ο αιώνα σημείωσε νέα ακμή, καθώς ικανοποιούσε τη ζήτηση των ανερχόμενων στρωμάτων του πληθυσμού και κατεξοχήν των εμπόρων. Οι *ασημιτζήδες* εργάζονταν εγκατεστημένοι μόνιμα σε εργαστήρια ή ταξίδευαν από τόπο σε τόπο. Οι παραστάσεις και τα διάφορα απλά ή πολύπλοκα διακοσμητικά στοιχεία, αποκαλύπτουν όλη τη δεξιοτεχνία του λαϊκού τεχνίτη, συνθέτοντας αριστουργήματα, διαχέοντας την ικανότητα του ανθρώπου να πλαστοουργεί σε χειροπιαστό έργο τη μαγική ακτινοβολία της φαντασίας του. Η τέχνη της ασημουργίας και της χρυσοχοϊκής έφτασε στον ύψιστο βαθμό τελειότητας στα εκκλησιαστικά είδη: επενδύσεις εικόνων, σταυροί, θυμιατήρια, καντήλια και άλλα²²⁰.

²¹⁵ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

²¹⁶ Ο.π.

²¹⁷ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

²¹⁸ Γ. Λίνας, συνέντευξη

²¹⁹ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 186), σ. 66

²²⁰ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 163), σσ. 1-3

Όσον αφορά τη χρήση της στην κατασκευή του σπιτιού κατασκεύαζαν, με ξεχωριστή επιδεξιότητα, χερούλια παραθύρων, κλειδαριές, ρόπτρα, μάγγανα, τα «κεντημένα» σίδερα των μπαλκονιών κ.ά.²²¹.

Τα σπίτια διέθεταν μεγάλα, μπακιρένια μαγκάλια. Το στρίποδο που βρισκόταν στο τζάκι, ήταν μπρούτζινο και το χρησιμοποιούσαν για να τοποθετούν το μπακιρένιο καζάνι. Οι γλάστρες που είχαν στο χαγιάτι ήταν από ψευδάργυρο. Το λαδωτήρι ήταν από ψευδάργυρο και αυτό. Καλύτερης ποιότητας μέταλλο ήταν οι κανάτες σερβιρίσματος του νερού για το τραπέζι²²². Κατεξοχήν χάλκινο, μπακιρένιο μαγειρικό σκεύος ήταν το τηγάνι (χαρανί) το οποίο χρειαζόταν συχνό γάνωμα²²³. Άλλο σημαντικό σκεύος ήταν το σινί, το μπακιρένιο στρογγυλό ταψί²²⁴.

Το γάνωμα γινόταν από τον γανωτζή, ο οποίος πέρναγε από τις γειτονιές σε τακτά χρονικά διαστήματα και διαλαλούσε την ιδιότητα του, με τη φράση «γανώνω τηγάνια» για να τραβήξει την προσοχή της νοικοκυράς. Σύμφωνα με τη μαρτυρία της Ε. Λίνα το γάνωμα γινόταν ως εξής: Πάνω σ' ένα εργαλείο που έμοιαζε με τη φουφού, έλιωνε καλά μέσα σε σκεύος σαν κατσαρόλα. Με μια *μασιά* (τσιμπίδα) κράταγε τα σκεύη και τα βουτούσε στο καυτό μείγμα, τα έβγαζε, τα στράγγιζε και αφού στέγνωναν τα παρέδιδε στη νοικοκυρά για χρήση.

Τα μαχαιροπίρουνα ήταν μεταλλικά, από φτηνό υλικό, όπως ο τσίγκος. Τα μαχαίρια και ψαλίδια συχνά χρειάζονταν ακόνισμα. Αυτή τη δουλειά την έκαναν οι ακονιστές, οι οποίοι επίσης γύρναγαν στους μαχαλάδες κουβαλώντας τον τροχό που ήταν απαραίτητος για αυτή τη δουλειά²²⁵.

Οι εύποροι είχαν μαχαιροπίρουνα από υλικό καλής ποιότητας, με λεπτά σκαλίσματα, τα οποία αγόραζαν από την Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη, την Τεργέστη, τη Βενετία. Διέθεταν βαρείς ασημένιους δίσκους, στους οποίους τις γιορτές σερβίριζαν γλυκά του κουταλιού, βγαλμένα από τα ασημένια βάζα. Είχαν κανάτες, ασημένιες κι αυτές, με όμορφα σκαλίσματα. Επίσης, οι σκάφες των αρχοντικών ήταν στρογγυλές και μπακιρένιες²²⁶.

²²¹ Γ. Λίνας, Γ. Παπαδοπούλου και Κ. Πετρίδου συνεντεύξεις

²²² Γράφουσα, παρατήρηση των εκθεμάτων του Μουσείου Μικρασιατών Ν. Ερυθραίας

²²³ Κ. Παπαδοπούλου και Μ. Ψωμά, συνεντεύξεις

²²⁴ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 219), σ. 37

²²⁵ Γ. Λίνας, συνέντευξη

²²⁶ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 167)

Σιδέρωναν με τα βαποράκια που ήταν από μαντέμι και πιο κοντά και χοντρά σε σχέση με τα σημερινά σίδερα. Τα έβαζαν στη φουφού να πυρώσουν ακουμπισμένα σε ένα μεταλλικό δίσκο για να μην λερώνονται. Σιδέρωναν ελάχιστα ρούχα, συνήθως τα εξώρουχα και τα καλά τους²²⁷.

Εικόνες 7, 8, 9. Δίσκος με φλιτζάνια, χερόμυλοι και ασημένιες κανάτες ²²⁸

²²⁷ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

²²⁸ Μουσείο Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

1.2.5 Η Ξυλογλυπτική και τα Ξύλινα Σκεύη

Η λαϊκή ξυλογλυπτική συνδέεται με τις κορυφαίες δυνατότητες, εκφράσεις και κατακτήσεις της λαϊκής τέχνης. Τρεις είναι οι μεγάλοι κλάδοι της ξυλογλυπτικής: η ποιμενική, η αστική και η εκκλησιαστική²²⁹. Οι ανώνυμοι λαϊκοί τεχνίτες έδωσαν τον καλλιτεχνικό τους αυθορμητισμό και την πηγαία δύναμη της ευαισθησίας τους, υπηρετώντας την τέχνη τους με αφοσίωση. Η λαϊκή ξυλογλυπτική έχει πλούσια παράδοση και έδωσε κομψοτεχνήματα στα είδη οικιακής και κοσμικής χρήσης που συγκινούν και αιχμαλωτίζουν την ανθρώπινη ευαισθησία²³⁰.

Οι λαϊκοί τεχνίτες είτε είχαν δικά τους εργαστήρια, είτε ακολουθούσαν ομάδες μαστόρων, δημιουργώντας αντιπροσωπευτικά έργα λαϊκής αρχιτεκτονικής στο σύνολο των παραλίων της Μικράς Ασίας. Τα έργα τους χαρακτηρίζονταν από πλαστική αρμονία. Η φαντασία τους είχε μια καταπληκτική γοητεία και ποικιλία. Η θρησκευτική ζωή αποτελούσε θεμέλιο της έμπνευσής τους. Επίσης, εμπνέονταν από τη ζωή και τη φύση. Βαθιά ήταν η σύνδεση με την παράδοση, με ταυτόχρονες δυτικές επιδράσεις²³¹.

Λαμπρά δείγματα της τέχνης αυτής ήταν τα είδη διακόσμησης του σπιτιού, τα αντικείμενα καθημερινής χρήσης, καθώς και άλλα αντικείμενα διακοσμητικής που αποτελούσαν απαραίτητα συμπληρωματικά στοιχεία ενός ενιαίου συνόλου. Αντιπροσωπευτικό έργο θεωρείται η κασέλα, που τη

²²⁹ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 195), σ. 116

²³⁰ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 220), σ. 27

²³¹ Στ. Παπαδόπουλος, *Νεοελληνική Χειροτεχνία*, Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα, 1969, σ. 31

φρόντιζαν ιδιαίτερα, καθώς αποτελούσε βασικό μέρος της προίκας της νύφης. Ο σκαλιστής έδειχνε ξεχωριστή επιμέλεια, ώστε να είναι εντυπωσιακή. Πάντοτε σχεδόν, ήταν από ξύλο καρυδιάς και τα σκαλίσματά της απεικόνιζαν παραστάσεις από το φυτικό και ζωικό κόσμο, κυρίως, κυπαρίσσια, λουλούδια, εκκλησίες και δικέφαλους αετούς. Συνήθως, εκείνος που έδινε την παραγγελία της κασέλας ήταν υποχρεωμένος να δώσει και το ξύλο²³².

Πλούσια ήταν τα ξυλόγλυπτα που έδιναν εντυπωσιακή χάρη στο λιτό εσωτερικό του σπιτιού. Τα καθίσματα, οι καρέκλες, τα скаμνιά, ο σοφράς, τα κρεβάτια, το τραπέζι²³³ οι πόρτες, το σκρίνιο, ο μπουφές, το τραπεζάκι του υπνοδωματίου. Τα κουρτινόξυλα ήταν σκαλιστά με κρίκους. Είχαν караβόλους και πάνω κορνιζώματα, τα οποία ήταν ξύλο μασίφ ή καπλαντισμένο²³⁴.

Από τις τζιτζιριές χρησιμοποιούσαν το ξύλο για να κατασκευάσουν εργαλεία, πόρτες και παράθυρα για τις φρίτζες. Είχαν ξύλινες ή σανιδένιες σκάφες. Οι σανιδένιες *ξυρομαχούσαν* (άνοιγαν όταν έμεναν χωρίς νερό) και όποτε δεν τις χρησιμοποιούσαν χρειάζονταν *στανιάρισμα* (νερό ή στάχτη πριν πλύνουν για να σφίξουν)²³⁵.

Δίπλα από το φούρνο ήταν στημένο το *φκυάρι*, (φτυάρι), η μασιά, για το φούρνισμα του ψωμιού και ο *πανιστής*. Ο *πανιστής* ήταν ένα μακρύ ξύλινο κοντάρι που στην άκρη του ήταν δεμένο ένα βρεγμένο πανί. Με τον *πανιστή*, *πανίζανε* το φούρνο, δηλαδή, τον καθαρίζανε από στάχτες και κάρβουνα πριν τον χρησιμοποιήσουν²³⁶. Για να φουσκώσει το ψωμί, το έβαζαν στην πινακωτή, η οποία ήταν μακρόστενη με πολλές θήκες, ανάλογα τα μέλη της οικογένειας²³⁷.

²³² Ό.π., σσ. 52-53

²³³ Ό.π., σ. 60

²³⁴ Ε. Λίνα και Γ. Παπαδοπούλου, συνεντεύξεις

²³⁵ Γ. Σταμπέλος, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

²³⁶ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 225), σ. 38

²³⁷ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

Εικόνα 10. Εργαλεία²³⁸

²³⁸ Μουσείο Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

1.3 Ο Ρουχισμός του Σπιτιού

Τα κεντητά υφάσματα που προορίζονταν για οικιακή χρήση και το στολισμό του σπιτιού ήταν στενά συνδεδεμένα με το γενικότερο διάκοσμο, καθορίζονταν από τον τύπο του και αποτελούσαν τον επίσημο στολισμό του. Στα πλουσιότερα κεντήματα γίνεται ανάμειξη από χρυσά και αργυρά νήματα. Πολλά από τα κεντήματα αυτά ήταν ασπροκέντητα, δηλαδή, κεντημένα σε λευκό μετάξι, σε ιδιότυπες λεπτές αποχρώσεις. Ο ρουχισμός του σπιτιού στον Τσεσμέ περιλαμβάνει κυρίως τα στρωσίδια του ύπνου, του πατώματος, τις μπάντες και τα διακοσμητικά του τοίχου και τέλος, τις κουρτίνες²³⁹.

Ο αλατζάς ήταν το υφάσμα που κάλυπτε το υλικό με το οποίο ήταν φτιαγμένα τα στρώματα και τα μαξιλάρια. Κεντρικό σημείο του ρουχισμού του σπιτιού ήταν το συζυγικό κρεβάτι. Τα στρωσίδια του ύπνου αποτελούσαν τα σεντόνια, οι μαξιλαροθήκες για τα μαξιλάρια του ύπνου και τις προσκεφαλάδες και τα σκεπάσματα. Τα σεντόνια ήταν μάλλινα ή βαμβακερά²⁴⁰, άσπρου χρώματος. Τα βαμβακερά στρωσίδια του ύπνου είχαν πάντοτε κεντήματα ή δαντέλα. Τα καλά σεντόνια της προίκας της γυναίκας ήταν από μετάξι²⁴¹. Σκεπάζονταν με παπλώματα από βαμβάκι τα οποία έφτιαχναν επιτόπου γυρολόγοι παπλωματάδες. Για να φτιάξουν το πάπλωμα κτυπούσαν το βαμβάκι με ένα εργαλείο, μεγάλο σαν τόξο με κορδόνι. Έτσι, το βαμβάκι άνοιγε και γινόταν αφράτο. Εξωτερικά έβαζαν σατέν ύφασμα,

²³⁹ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 235), σσ. 91, 92

²⁴⁰ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

²⁴¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

συνήθως θαλασσί από τη μία πλευρά και ροζ από την άλλη, ενώ τα σχέδια πάνω στο πάπλωμα ήταν κυρίως τρίγωνα ή τετράγωνα²⁴².

Έδιναν ιδιαίτερο βάρος στην προετοιμασία του νυφικού κρεβατιού, το οποίο κυρίως στα αρχοντικά βαρυστολισμένο. Τα απαραίτητα για το νυφικό κρεβάτι ήταν το σκέπασμα του κρεβατιού, οι μαξιλαροθήκες για τη μαξιλαρομάνα και τα δύο μαξιλάρια, ο *επάνω* και ο *κάτω γύρος* του κρεβατιού και οι παντόφλες της νύφης. Το ύφασμα για όλα αυτά τα κομμάτια ήταν ίδιο μεταξωτό, χρώματος άσπρο ή ζαχαρί. Τα κεντήματα, συνήθως, ήταν δαντέλα *ρισελγιέ* με *μπρισίμι* (μεταξωτή κλώστη). Το σκέπασμα ήταν μονοκόμματο²⁴³.

Το σκέπασμα του κρεβατιού ήταν με μπορντούρα από το ίδιο ύφασμα με γωνιακά στολίδια και στο κέντρο είχε συχνά, το μονόγραμμα της νύφης μέσα σε στεφάνι. Ο ενδιάμεσος από το στεφάνι και τη μπορντούρα χώρος, δεν έμενε ποτέ κενός. Μπορούσε να έχει πεταλούδες, ρόδια ως σύμβολα αφθονίας, ή άλλα συμβολικά σχέδια. Συνήθιζαν να βάζουν στο κεφάλари του κρεβατιού τη *μαξιλαρομάνα*, ένα μακρύ όσο και το πλάτος του κρεβατιού μαξιλάρι. Πάνω σε αυτή ακουμπούσαν τα μαξιλάρια. Τη *μαξιλαρομάνα* και τα μαξιλάρια έντυναν με μαξιλαροθήκες, οι οποίες μπορεί να ήταν κεντημένες επίσης, με το μονόγραμμα. Στις κολώνες του κρεβατιού, περιμετρικά, στο επάνω μέρος τους, κρεμούσαν ένα *γύρο*, τον *επάνω γύρο*. Αυτός ήταν ένα *φραμπαλαδάκι* με σαράντα περίπου, εκατοστά φάρδος. Χαμηλά, λίγο πιο κάτω από το στρώμα και τριγύρω από το κρεβάτι κρεμούσαν έναν άλλο *γύρο*, τον *κάτω γύρω* στις ίδιες διαστάσεις, κεντημένα με τον ίδιο τρόπο²⁴⁴.

Στον τοίχο γύρω από το κρεβάτι ή το στρώμα κρεμούσαν μπάντες. Οι μπάντες ήταν υφαντά από μάλλινη ή βαμβακερή κλωστή που τα χρησιμοποιούσαν για μόνωση και ζεστασιά από τον τοίχο²⁴⁵. Τα σχέδια ήταν παρμένα συνήθως από τη λαϊκή παράδοση και τη μυθολογία και συχνά αναμείγνυαν *φλος*, μεταξωτές κλωστές, κάνοντας ακόμα πιο εντυπωσιακό το αποτέλεσμα²⁴⁶.

Στο υπνοδωμάτιο, αλλά και στους άλλους χώρους του σπιτιού υπήρχαν τα στρωσίδια. Χρησιμοποιούσαν κιλίμια, βελέντζες, χράμια, φλοκάτες, τα οποία

²⁴² Γ. Παπαδοπούλου συνέντευξη

²⁴³ Ι. Δ. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 199), σ. 64

²⁴⁴ Ό.π.

²⁴⁵ Γ. Λίνας συνέντευξη

²⁴⁶ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

ύφαιναν οι γυναίκες του σπιτιού στον αργαλειό και λιγότερο χαλιά γιατί ήταν περισσότερο δύσκολη η κατασκευή τους²⁴⁷.

Κύριο συστατικό της διακόσμησης του σπιτιού αποτελούσαν τα τραπεζομάντιλα και οι πετσέτες. Η προίκα συμπεριλάμβανε τραπεζομάντιλα λινά και από μπουράτο, για φαγητό και για τσάι, κεντημένα στο χέρι. Οι δαντελένιες πετσέτες προσέδιδαν ιδιαίτερη προσωπικότητα στο χώρο. Δεν μπορούν να παραληφθούν οι κεντητές πετσέτες του δίσκου σερβιρίσματος.

Τέλος, το ρουχισμό του σπιτιού συμπλήρωναν οι κουρτίνες. Οι περισσότερες ήταν πλεγμένες με βελονάκι, αλλά υπήρχαν και οι απλές, οι υφαντές, οι μάλλινες²⁴⁸.

2 Οικοτεχνία

2.1 Γενικά

Η λαϊκή τέχνη που ασκούσαν σε οικοτεχνική βάση και ήταν στο σύνολό της αντικείμενο της γυναικείας χειροτεχνίας, ήταν ταυτισμένη με την ανωνυμία αλλά συνθέτει ένα μεγάλο κεφάλαιο της συνολικής πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Έδωσε έργα υψηλής πνοής, καθώς δεν είχε στόχο το εμπόριο, αλλά αναδείκνυε την προσωπική καλαισθησία. Ως εκ τούτου ήταν σημαντική η αναγνώριση της²⁴⁹.

Οι γυναίκες ύφαιναν, έπλεκαν και κεντούσαν²⁵⁰. Τα εργόχειρα, εκτός της σημασίας τους ως χρηστικά αντικείμενα και μέσα στολισμού της οικίας και της ενδυμασίας της οικογένειάς τους, είχαν και οικονομική σημασία για την ίδια την οικογένεια. Οι πιο φτωχές πουλούσαν τα εργόχειρά τους στους μεζάδες ώστε να εξασφαλίσουν ένα συμπλήρωμα του οικογενειακού εισοδήματος²⁵¹.

2.2 Κλωστική

²⁴⁷ Μ. Ψωμά συνέντευξη

²⁴⁸ Γ. Λίνας και Αγγ. Τσαγκρή, συνεντεύξεις

²⁴⁹ Γ. Π. Γκίκας, *Παραδοσιακά Μικρασιατικά και Θρακικά Κεντήματα*, Ελληνικός Οργανισμός Μικρομεσαίων Μεταποιητικών Επιχειρήσεων και Χειροτεχνίας, χ.χ., σ. 7

²⁵⁰ Γ. Παπαδοπούλου, Κ. Πετρίδου και Μ. Ψωμά, συνεντεύξεις

²⁵¹ Ελ. Μπακαλάκη - Αλ. Ελεγκίτου, *Η Εκπαίδευση «εις τα του Οίκου» και τα Γυναικεία Καθήκοντα*, Αθήνα 1987, σ. 50

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούσαν οι Τσεσμελιόσσες στα εργόχειρα, είτε ήταν νήματα, είτε ίνες διαφόρων ειδών, ποιότητων και προέλευσης. Οι περισσότερο κοινές είναι οι ζωικές, μαλλί και μετάξι και οι φυτικές, βαμβάκι και λινάρι²⁵².

Η πιο κοινή ζωική ίνα στη Λεκάνη της Μεσογείου είναι το μαλλί και κυρίως το προερχόμενο από το πρόβατο. Με την επεξεργασία του μαλλιού ασχολούνταν κυρίως η γυναίκα. Το καλής ποιότητας μαλλί, το μακρόινο, είναι εκείνο που κουρεύεται το Μάη. Η προετοιμασία που απαιτείται ώστε να μετατραπεί σε νήμα, περιλαμβάνει το πλύσιμο, το ξάσιμο, για να απαλλαγεί από τα ξένα σώματα, το λανάρισμα, για να ξεμπλεχτούν οι ίνες του και το γνέσιμο, για να γίνει νήμα²⁵³.

Όσον αφορά στο μετάξι, η εκτροφή του μεταξοσκώληκα και η ετοιμασία του μεταξωτού νήματος, αποτελούσε επίσης, γυναικεία εργασία. Η χρησιμοποίηση μεταξιού ήταν πολύ διαδεδομένη από τις Τσεσμελιόσσες²⁵⁴. Το μετάξι διαφέρει σε χρώμα και ποιότητα. Γενικά είναι άσπρο, κίτρινο ή χρυσαφί. Απαιτεί συνεχή επίβλεψη, ειδικές γνώσεις και αρκετή πείρα. Οι γυναίκες επέλεγαν τα κουκούλια που θα χρησιμοποιήσουν, τα έλιαζαν και στη συνέχεια, έστριβαν τις ίνες τους και έπαιρναν την ανθεκτικότερη μεταξωτή κλωστή²⁵⁵. Για το ξεκουκούλιασμα έφερναν μηχανή από τα Αλάτσατα²⁵⁶.

Το βαμβακερό νήμα είναι από τα πιο κοινώς χρησιμοποιούμενα υλικά στα γυναικεία εργόχειρα. Η καλλιέργεια, η συγκομιδή και η κατεργασία, γινόταν από την οικογένεια και το χρησιμοποιούσαν για την κατασκευή προσωπικών ενδυμάτων και ενδυμάτων οικιακής χρήσης. Για να πάρει την τελική του μορφή, οι γυναίκες το χτυπούσαν με το δοξάρι, κατόπιν το έκλωθαν, το πέρναγαν στην ανέμη και τέλος το τυλιγάδιαζαν. Το νήμα που προοριζόταν για το στημόνι απαιτούσε μια επιπρόσθετη επεξεργασία, το ψήσιμο, δηλαδή, το ζέσταμά του σε χυλό²⁵⁷.

Τέλος, η επεξεργασία του λιναριού είναι η πιο επίπονη από όλες τις υπόλοιπες φυτικές υφαντικές ίνες. Αρχική διαδικασία ήταν η σπορά, η

²⁵² Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, *Ο Αργαλειός, Δόμος*, Αθήνα 1986, σ. 47

²⁵³ Ό.π., σσ. 47-50

²⁵⁴ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

²⁵⁵ Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, ό.π. (υπόσ. 253), σσ. 52-53

²⁵⁶ Κ. Χαριστέα, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

²⁵⁷ Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, ό.π. (υπόσ. 255), σσ. 53-54

συγκομιδή, το στέγνωμα και το τίναγμα για να πέσει ο σπόρος. Στη συνέχεια, για αρκετές ημέρες το τοποθετούσαν σε ένα ρέμα. Έπειτα, το περνούσαν στο μαγκάνι, το ξεφλούδιζαν ώστε να πάρουν τελικά, το λινάρι το οποίο έγνεθαν. Το γνέσιμο του λιναριού αποτελούσε και τη δυσκολότερη διαδικασία ²⁵⁸.

Από τον 19^ο αιώνα σημειώθηκε ανάπτυξη της νηματοργίας. Για τα βαμβακερά υφάσματα χρησιμοποιούσαν στριμμένα βαμβακερά νήματα τα οποία αγόραζαν από τοπικές βιοτεχνίες²⁵⁹. Επίσης, αγόραζαν μάλλινα βαμμένα νήματα που μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν αμέσως στον αργαλειό²⁶⁰. Ωστόσο, το μαλλί για τις κουβέρτες και τα χράμια είτε το έγνεθαν και το ύφαιναν οι ίδιες, ακόμα και μετά την εμφάνιση των μηχανών, είτε το έδιναν σε ειδικευμένες υφάντρες. Τις κλωστές για τα κεντήματα τις αγόραζαν από βιοτεχνίες που υπήρχαν στην περιοχή²⁶¹.

Από τα τέλη του 19ου αιώνα αγόραζαν έτοιμα τα υφάσματα από υφασματοπωλεία του Τσεσμέ. Για τη γιορτινή ενδυμασία χρησιμοποιούσαν καλύτερης ποιότητας υφάσματα τα οποία αγόραζαν έβρισκαν στη Σμύρνη, ενώ οι εύποροι αγόραζαν υφάσματα από το εξωτερικό.

2.3 Βαφική

Όλα τα κεντήματα για το στολισμό του σπιτιού, αλλά και της ενδυμασίας ήταν βαμμένα με φυτικές ουσίες από τις ίδιες τις γυναίκες, σε ποικίλες αρμονικές αποχρώσεις²⁶². Η επιλογή των χρωματικών αποχρώσεων του εργόχειρου αποτελούσε βασικό σημείο αναγνώρισης της καλλιτεχνικής του αξίας και αναδείκνυε την καλλιτεχνική ευαισθησία της δημιουργού του²⁶³.

Πριν βαφτούν τα νήματα, τα βουτούσαν σε στυπτικές ουσίες με σκοπό να αποκτήσουν φωτεινά και ανεξίτηλα χρώματα. Τις χρωματικές τους διαβαθμίσεις, τις πετύχαιναν με τις κατάλληλες αναλογίες των βαφικών ουσιών και με τον έλεγχο του χρόνου βρασμού τους²⁶⁴.

²⁵⁸ Ό.π., σσ. 55-56

²⁵⁹ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 239), σ. 167

²⁶⁰ Λ. Ιστικοπούλου, *Η Ελληνική Ταπητουργία και η Ταπητουργός στη Μικρά Ασία (1860-1922)*, Βιβλιοπολείον της Εστίας, Αθήνα 2000, σ. 183

²⁶¹ Κ. Πετρίδου και Ε. Τσιπνή, *συνεντεύξεις*

²⁶² Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 259), σ. 92

²⁶³ Γράφουσα

²⁶⁴ Ι. Κ. Μαζαράκης Αινιάν -Μ. Λαδά Μινώτου, *Ελληνικά Κεντήματα*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1989, σ. xiii

Το νερό της πλύσης του μαλλιού κατά την επεξεργασία του συνήθως, φυλασσόταν για να ξαναχρησιμοποιηθεί και να δώσει το μπλε χρώμα²⁶⁵. Από το φυτό που ονομάζεται μπογιά, οι γυναίκες έβραζαν τη ρίζα του για να πάρουν το μαύρο χρώμα²⁶⁶. Επίσης, για να αποκτήσουν το ίδιο χρώμα έβραζαν τα φλούδια των ροδιών. Από τα φύλλα της τσικουδιάς (άγρια φιστικιά) έβγαζαν βαφή με την οποία έβαφαν τα γυναικεία κεφαλομάντηλα. Το χρώμα λεγόταν τσικουδί και ήταν ανοιχτό πρασινογκριζωπό²⁶⁷. Συνήθως, όμως, οι γυναίκες προμηθεύονταν τις πρώτες ύλες για τη βαφή των υφασμάτων από τα *μπαχρατζήδικα*²⁶⁸. Αργότερα, εισήγαγαν ανεξίτηλα κόκκινα βαμμένα νήματα.

2.4 Κεντητική

Η κεντητική ήταν ο πιο πλούσιος σχηματικά και χρωματικά κλάδος της λαϊκής τέχνης και παρουσιάζει ιδιαίτερο καλλιτεχνικό ενδιαφέρον. Οι ρίζες της παραδοσιακής τέχνης του κεντήματος χάνονται στα χρόνια της Βυζαντινής περιόδου. Εκφράζει, όπως και οι άλλες λαϊκές τέχνες τη διάχυτη αισθητική αντίληψη που επικρατούσε και αντικατοπτρίζει τις κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες του τόπου και της εποχής. Δημιουργήθηκε από την έμφυτη ανάγκη μιας πηγαίας έκφρασης του λαϊκού συναισθήματος, όπως αυτό διαμορφώθηκε σύμφωνα με τις παραδόσεις, τις δοξασίες, τα ήθη και τα έθιμα του κοινωνικού συνόλου²⁶⁹.

Καθρέφτιζε την ευαισθησία, το μεράκι και τη φαντασία της Τσεσμελιόσσας. Η ώρα του κεντήματος ήταν η ώρα της ανάπαυλας και της ψυχαγωγίας. Τα χειμωνιάτικα βράδια καθόταν, κουρασμένη από τη δουλειά, κοντά στο τζάκι ή τα καλοκαιρινά το χαγιάτι, ανάμεσα στους βασιλικούς και έδινε μορφή στην ψυχική της κατάσταση. Το κέντημα εξιδανίκευε και καταξιώνε το μόχθο της. Τα στολίδια, τα χρώματα και τα σχέδια του κεντήματος αντικατοπτρίζουν τις ιδιαιτερότητες των δημιουργών τους²⁷⁰.

²⁶⁵ Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, ό.π. (υπόσ. 258), σ. 50

²⁶⁶ Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ. 256)

²⁶⁷ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 192), σ. 30

²⁶⁸ Κ. Μανόλογλου, συνέντευξη

²⁶⁹ Ι. Κ. Μαζαράκης Αινιάν - Μ. Λαδά Μινώτου, ό.π. (υπόσ. 264), σ. vii

²⁷⁰ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 262), σσ. 89-90

Από μικρή ηλικία η κοπέλα άρχιζε να φτιάχνει την προίκα της. «Τα προικιά ήταν ολόκληρη ιεροτελεστία, χρόνια τα ετοίμαζαν. Πάρα πολλά από αυτά ήταν μεταξωτά²⁷¹. Η νύφη έπρεπε να έχει δύο με τρεις δωδεκάδες φορέματα, μεσοφούστανα και εσώρουχα²⁷². Ακόμα, η εύπορη νύφη, προσλάμβανε κεντήστρες και κεντούσαν όλη την ημέρα. Συνήθως, επειδή δεν υπήρχε η οικονομική δυνατότητα για την κεντήστρα, τη βοηθούσαν οι φίλες της και τα συγγενικά κορίτσια²⁷³.

Οι γυναίκες, στα εργόχειρά τους, επεδείκνυαν θαυμάσια δημιουργήματα διακοσμητικών σχεδίων και χρωματικής ποικιλίας. Οι συνθέσεις των λουλουδιών αποτελούσαν τη βάση της κεντητικής, η οποία έδειχνε μια καλλιτεχνική ελευθερία μεγαλύτερη από τις άλλες εκδηλώσεις του λαϊκού πολιτισμού²⁷⁴ των Τσεσμελήδων. Τα διακοσμητικά θέματα που κεντούσαν σε ολόκληρη την επιφάνεια ή ολόγυρα στο ύφασμα ήταν σχηματοποιημένα. Τα διακοσμητικά θέματα είναι απλά διακοσμητικά, αφηγηματικά και συμβολικά. Η κεντήστρα, ασφαλώς δέχτηκε δυτικές και ανατολικές επιδράσεις, χωρίς να αλλοιώσουν το χαρακτήρα του έργου της, γιατί τα νέα στοιχεία αφομοιώθηκαν και παρουσιάστηκαν σύμφωνα με την τοπική αντίληψη και πατροπαράδοτη αισθητική, δημιουργώντας έτσι έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα²⁷⁵.

Τα υφάσματα που χρησιμοποιούσαν ήταν υφαντά, λινά, μεταξωτά, βαμβακερά και μάλλινα. Ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα υλικά, τα κεντήματα ταξινομούνταν σε χρωματιστά. Τα χρωματιστά ήταν κεντημένα με βαμμένα νήματα από το ίδιο υλικό ή μεταξωτά. Τα λευκά, ήταν κεντημένα με λευκά μεταξωτά ή βαμβακερά νήματα. Οι δαντέλες ήταν από βαμβακερά συνήθως, νήματα, δουλεμένες με τη βελόνα ή το βελονάκι και τα χρυσοκέντητα ήταν κεντημένα με χρυσόνημα²⁷⁶.

Τα κεντητά υφάσματα της οικιακής αυτής τέχνης διακρίνονται σε κεντήματα για το στολισμό της παραδοσιακής φορεσιάς και σε κεντήματα για τη χρήση και το στολισμό του σπιτιού²⁷⁷. Τα κεντήματα που διακοσμούσαν την

²⁷¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

²⁷² Γ. Δ. Αικατερίνης, *Χαμένες Πατρίδες. Το Χωριό μας η Αγία Παρασκευή του Τσεσμέ (Κιόστε), 1760-1922*, Σκιάθος 1984, σ. 162

²⁷³ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, *Λαογραφικά της Σμύρνης. Παραμύθια και Άλλα*, Τα Ελληνικά Βιβλίο, Αθήνα 1966, σ. 35

²⁷⁴ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 229), σ. 107

²⁷⁵ Ι. Κ. Μαζαράκης-Αινιάν - Μ. Λαδά-Μινώτου, ό.π. (υπόσ. 269), σσ. vii, xiv-xv

²⁷⁶ Ό.π., σ. xii-xiii

²⁷⁷ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 274), σ. 107

παραδοσιακή φορεσιά γίνονταν στις τραχηλιές, στους ποδόγυρους, στα κατωμάνικα, στα κεφαλομάντιλα, στα γιλέκα, στα τουζλούκια, στα υποδήματα. Τα κεντήματα για το στολισμό του σπιτιού επικεντρώνονται στα κλινοσκεπάσματα, στα παραπετάσματα, στις μαξιλάρες και στις πετσέτες²⁷⁸.

2.4.1 Ο Τζεβρές

Το μικρασιατικό κέντημα, ο *τζεβρές*, όπως ονομάζεται, αποτελεί μια σπάνια εκδοχή αυτής της τέχνης, που εκφράζει τη λαϊκή αισθητική μιας ολόκληρης περιοχής και αιχμαλωτίζει με την ομορφιά του. Ο *τζεβρές* διαφέρει πολύ από το συνηθισμένο ελληνικό κέντημα. Εκείνο που του προσδίδει εξέχουσα θέση είναι η αισθητική του. Διακρίνεται για τη φιλόκαλη και πειθαρχημένη λιτότητα και την ευαισθησία που έχουν τα μοτίβα του, τα οποία είναι κεντημένα με λευκές, χρωματιστές ή χρυσές κλωστές, ενώ η καλλιτεχνική τους έμφαση είναι εκφραστική της λεπτής τέχνης²⁷⁹.

Ο *τζεβρές* έχει ως κύριο χαρακτηριστικό του, ότι οι δύο όψεις του εργόχειρου είναι ακριβώς ίδιες. Αυτό επιτυγχάνεται χάρη σε μια ποικιλία πέντε ειδών βελονιάς, οι οποίες εκτελούνται με ιδιαίτερη επιδεξιότητα. Η τεχνική του *τζεβρέ*, περιλαμβάνει την 1^η βελονιά, τη *φιλιτρέ*, την *πατή*, την *πατή ανακατεμένη* και την *πατή λοξή*²⁸⁰.

Ακόμα, συνήθιζαν να στολίζουν το ρουχισμό του σπιτιού και της οικογένειας με δαντέλες και κεντήματα (κοφτά, γκομπλέν, αζούρ και άλλα)²⁸¹. Τα κεντήματα της ενδυμασίας καθώς προορίζονταν να φαίνονται από κοντά, είχαν διαφορετική απόδοση και διαρρύθμιση στο σχέδιο, ενώ τα κεντήματα του σπιτιού που προορίζονταν να φαίνονται από μακριά και να συμπληρώνουν το γενικό διάκοσμο του σπιτιού, είχαν τις περισσότερες φορές διαφορετική διαμόρφωση²⁸².

Τα τσεσμελήδικα κεντήματα διακρίνονταν για τη λεπτότητα, την ιδιορρυθμία της επεξεργασίας και τη χρωματική αρμονία. Ζωντανή ήταν η

²⁷⁸ Ι. Κ. Μαζαράκης-Αινιάν - Μ. Λαδά-Μινώτου, ό.π. (υπόσ. 275), σ. xv

²⁷⁹ Α. Κερεσσετζή, *Το Μικρασιατικό Κέντημα (Τζεβρές)*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1987, σσ. 11-13

²⁸⁰ Ό.π., σ. 79

²⁸¹ Ε. Λίνα και Μ. Ψωμά, συνεντεύξεις

²⁸² Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 270), σ. 91

εκφραστικότητα της φόρμας και του χρωματισμού. Σε αυτή την ιδιότητα πρέπει να αποδοθεί η καλλιτεχνική τους αξία. Πολλά είχαν κεντημένη ολόκληρη την επιφάνεια, ενώ άλλα είχαν κεντημένους μόνο τους γύρους με ιδιότυπα διακοσμητικά θέματα²⁸³.

Γενικά, η διακοσμητική θεματολογία των κεντημάτων ήταν εμπνευσμένη από το φυτικό κόσμο. Κλαδιά διάφορων δέντρων, λουλούδια, κουκουνάρια, φυτά σε γλάστρα, σταφύλια και αμπελόφυλλα, χαράζουν τα πλαίσια μέσα στα οποία κινήθηκε η έμπνευση και η καλλιτεχνική αναζήτηση της Ελληνίδας κεντήστρας²⁸⁴.

Τα εργόχειρά τους διαχωρίζονταν σε κατηγορίες, των οποίων τα ονόματα ήταν: το *πιπίλι*, *τση βελόνας*, το *κορσεδάκι*, το *τορσόν*, το άσπρο λινό κέντημα είτε *φουσκωτό*, είτε *κοφτό* και τέλος, τα *πιντρία* με χρυσοκλωστές²⁸⁵.

Εικόνα 11. Κλωνιά με γαρύφαλα, τουλίπες και ντάλιες ανάμεσα σε οδοντωτά φύλλα κεντημένα με πολύχρωμα μετάξια πάνω στο κάλυμμα. Βελονιά πατή, αλυσιδωτή και φεστόνι σε λινό ύφασμα²⁸⁶

²⁸³ Ό.π., σ. 92

²⁸⁴ Γ. Π. Γκίκας, ό.π. (υπόσ. 249), σ. 8

²⁸⁵ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 273), σ. 13

²⁸⁶ Γ. Π. Γκίκας, ό.π. (υπόσ. 284), σ. 34

2.4.2 Η Χρυσοκεντητική

Στα πλουσιότερα κεντήματα γινόταν ανάμειξη από χρυσά και αργυρά νήματα. Η λαμπρή τέχνη της χρυσοκεντητικής απαιτούσε σχεδιαστικές γνώσεις, χρωματική ευαισθησία, ικανότητα σύνθεσης και προσαρμογής και ιδιαίτερα σωστή κατανομή στο διαθέσιμο χώρο. Τα χρυσοκέντητα υφάσματα ήταν κεντημένα με χρυσόνημα. Το χρυσόνημα είναι χρυσό και ασημένιο σύρμα τυλιγμένο σε λεπτή μεταξωτή ή βαμβακερή κλωστή²⁸⁷.

Πολλά από τα κεντήματα αυτά ήταν ασπροκέντητα, δηλαδή, κεντημένα σε λευκό μετάξι, σε ιδιότυπες λεπτές αποχρώσεις²⁸⁸. Οι Τσεσμελιές ήταν σπουδαίες και στο άσπρο κέντημα. Έκαναν ωραία κεντήματα με μπρισίμι και άσπρο κέντημα πάνω σε καθαρό, λινό ύφασμα. *Κοφτά* ονόμαζαν τα άσπρα τους κεντήματα. Το πετσετάκι του δίσκου ήταν από άσπρο αγγλικό λινό που το έφερναν από τη Μάλτα, κεντημένο με άσπρο κέντημα με τη βελόνα του χεριού, πλαισιωμένο με φαρδιές άσπρες δαντέλες που τις κεντούσαν οι κοπέλες του σπιτιού με τα κοπανάκια²⁸⁹. Είχαν σε τόση εκτίμηση τα λευκά τους κεντήματα, ώστε υποστήριζαν ότι ξεπερνούσαν ακόμα και τα βενετσιάνικα χειροτεχνήματα, τα οποία ήταν τότε, φημισμένα για την ποιότητα και την καλλιτεχνία τους²⁹⁰.

2.5 Πλεκτική

²⁸⁷ Ι. Κ. Μαζαράκης-Αινιάν - Μ. Λαδά-Μινώτου, ό.π. (υπόσ. 278), σ. xv

²⁸⁸ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 282), σ. 92

²⁸⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 175), σ. 6 και Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

²⁹⁰ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 226)

Είδη πλεξίματος ήταν το *πιτσίλι*, ο *κροσές* και η *κάρτα*. Η *κάρτα* αποτελούσε είδος πλεξίματος που συνήθιζαν οι ηλικιωμένες, σε αντίθεση με τα προηγούμενα με τα οποία διασκέδαζαν οι νέες²⁹¹.

Οι Τσεσμελιόσσεσες είχαν παράδοση στη δαντέλα, την οποία ονόμαζαν *πιτσίλι*. Τους άρεσε πολύ να στολίζουν τα ρούχα με δαντέλες και τις πλέκανε παντού, ακόμα και στα εσώρουχα²⁹². Δημιούργησαν καταπληκτικές συνθέσεις, χάρη στη μεγάλη επιδεξιότητα με την οποία χρησιμοποιούσαν τη βελόνα και στην ευρηματικότητά τους. Η δαντέλα αποτελεί ένα ιδιαίτερα δύσκολο διακοσμητικό στοιχείο που συμπλήρωνε τα μεγαλύτερα εργόχειρα, κεφαλομάντηλα, νυφικά ασπρόρουχα, πουκάμισα, καλύμματα κρεβατιών, τους γύρους των μεταξωτών σεντονιών, μαξιλάρια και πετσετάκια του λούσου σε διάφορα μεγέθη. Τα θέματά τους προέρχονταν από το φυσικό κόσμο, τη βυζαντινή διακοσμητική και τον καθημερινό τρόπο της ζωής των γυναικών με τους καημούς και τις χαρές της. Εξαιτίας της δυσκολίας του τραγουδούσαν πλέκοντας το παρακάτω δίστιχο:

«Δαντέλα πλέκω και δεν αδειάζω
κι όταν αδειάζω σου κουβεντιάζω»

Ακόμα, συνήθιζαν να κεντούν *χυτά*, *τρητά* με τη βελόνα υφάσματα και την *ούγια*. Στην *ούγια* διακρίνονται δύο είδη κεντήματος, οι *κόμπτοι με τη βελόνα* και η *μπιμπίλα*. Οι *κόμπτοι με τη βελόνα* είναι παραδοσιακή τέχνη της Μικράς Ασίας και θεωρείται σκόπιμο να γίνει ιδιαίτερη αναφορά. Για την πλέξη των κόμπων αυτών, χρησιμοποιούσαν λεπτή άσπρη λινή, μεταξωτή ή βαμβακερή κλωστή και σπανιότερα χρωματιστή. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό τους είναι ότι γίνονται στον *αέρα* με μόνα εργαλεία τη βελόνα και την κλωστή. Απαιτούν σταθερό χέρι και μεγάλη εξάσκηση, γιατί η ομορφιά τους βρίσκεται στην ομοιόμορφη πλέξη και στο γερό σφίξιμο των κόμπων. Η ποικιλία των κόμπων είναι πολύ μεγάλη και οι συνδυασμοί τους δημιουργούν την ποικιλία των σχεδίων. Στο δεύτερο είδος, συχνά, βρίσκονται ανακατεμένα λουλούδια, όμοια με αυτά που πλέκανε για την *μπιμπίλα*. Πλέκανε χωριστά τα λουλούδια και

²⁹¹ Ι. Δ. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 243), σ. 55

²⁹² Κ. Πετρίδου συνέντευξη

στη συνέχεια τα ένωναν με τους κόμπους με τη βελόνα. Άλλοτε, το κάθε σχέδιο είχε την ονομασία του. Σήμερα, έχουν σχεδόν όλες χαθεί²⁹³.

Η δαντέλα ανήκει και στα κεντήματα της ενδυμασίας. Στη γυναικεία ενδυμασία υπάρχουν ορισμένα σημεία που παρουσίαζαν ιδιαίτερο κεντητικό ενδιαφέρον²⁹⁴. Αργότερα, με τις ανάγκες που δημιουργήσε ο αστικός τρόπος ζωής, στόλιζαν με *τρητό* κέντημα τα έτοιμα από το εμπόριο ενδύματα και με τον κόμπο με τη βελόνα, τα ασπρόρουχα²⁹⁵.

Η δαντέλα *ρισελγιέ* ήταν λεπτό *φουσκωτό ανεβατό φιστόνι*, *κοφτό* πάνω σε ύφασμα. Πάνω στο ρούχο σχεδίαζαν με μολύβι, το σχέδιο της δαντέλας που ήθελαν. Στη συνέχεια, πάνω στις γραμμές αυτές κεντούσαν με τη βελόνα ένα φουσκωτό *φιστόνι* και έκοβαν το ύφασμα ακριβώς δίπλα του κι έτσι σχηματίζονταν τρύπες, μικρές ή μεγάλες για να γίνει η δαντέλα αυτή πάνω στο ύφασμα. Η κλωστή ήταν ίδια με το ύφασμα. Αυτού του είδους η δαντέλα ήταν η πιο δημοφιλής για οποιοδήποτε κέντημα²⁹⁶.

Εκτός από τη δαντέλα *ρισελγιέ* υπήρχαν και *φιστόνια* που δεν ήταν *κοφτά*, όπως το σκέτο *ανεβατό*, το *πλακωτό*, το *τρυπητό*, το *μπηχτό*. Άλλα είδη δαντέλας ήταν η *τορσόν*, *αντιντές τορσόν*, το *πιτσίλι τορσόν*²⁹⁷.

Εικόνα 12. *Πιτσίλι*, χαρακτηριστική μικρασιατική τεχνική²⁹⁸

²⁹³ Τ. Ιωάννου-Γιανναρά, *Ελληνικές Κλώστινες Συνθέσεις: Δαντέλες*, Μέλισσα, Αθήνα 1986, σσ. 7, 11, 62-63, 157-159

²⁹⁴ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 277), σ. 108

²⁹⁵ Τ. Ιωάννου-Γιανναρά, ό.π. (υπόσ. 293), σσ. 63, 159

²⁹⁶ Ι. Δ. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 291), σ. 74

²⁹⁷ Ό.π.

²⁹⁸ Τ. Ιωάννου-Γιανναρά, ό.π. (υπόσ. 295), σ. 53

2.6 Υφαντική

Η υφαντική αποτελεί μια από τις πιο παλιές χειροτεχνίες και άνθησε ως οικιακή τέχνη, με τον αργαλειό απαραίτητο εργαλείο για τη δημιουργία της. Το υφαντό ήταν μια δουλειά ξεχωριστά επίπονη. Η προπαρασκευαστική εργασία, ο τρόπος της βαφής των νημάτων, το βασικό σχέδιο και τα συμπληρωματικά διακοσμητικά στοιχεία και τέλος η ύφανση ήθελαν ιδιαίτερη προσοχή και αφιέρωση. Πολλές είναι οι ανάγκες που κάλυπταν τα υφαντά. Από τον αργαλειό βγήκαν έργα υψηλής καλλιτεχνικής αξίας²⁹⁹. Τόσο τα σχέδια, όσο και η διαύγεια και η αρμονία των χρωμάτων, έδωσαν στα έργα της υφαντικής μια ξεχωριστή θέση στην τσεσμελήδικη λαϊκή τέχνη και η τοπική υφαντουργία γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη³⁰⁰.

Οι κοπέλες είχαν σε ένα ξεχωριστό δωμάτιο τον αργαλειό, συνήθως στο κατώι και ύφαιναν τα ρούχα και τα περίφημα υφαντά για την προίκα τους. Πέρναγαν μερόνυχτα πάνω από τον αργαλειό, ο οποίος αποτελούσε μέρος της ίδιας της ζωής τους και δεν έλειπε σχεδόν, από κανένα σπίτι (Γ. Λίνας, Κ. Παπαδοπούλου, Κ. Πετρίδου). Τον πρόσεχαν, αλείφοντας τα καρούλια του με ρετσίνι και για να γλιστρά η σαΐτα, την άλειφαν με σαπούνι (Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π., σ. 592).

Η κόρη μάθαινε από νωρίς να υφαίνει υπό την επίβλεψη της μητέρας της. Σε αυτή τη μαθητεία υπήρχε η διατήρηση της καλλιτεχνικής συνέχειας. Η παράδοση δεν επέτρεπε νεωτερισμούς και επιδράσεις στα μοτίβα. Τα σχέδια περνούσαν από τη μάνα στην κόρη. Ωστόσο, κάθε υφάντρα ανέπτυξε το

²⁹⁹ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 288), σ. 165

³⁰⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 278), σ. 20

καλλιτεχνικό της ένστικτο και έδινε την προσωπική της σφραγίδα³⁰¹. Συναγωνίζονταν ποια θα υφάνει τα ομορφότερα χειροτεχνήματα, περιμένοντας να έρθει η ώρα του γάμου της.

Η αναζήτηση της χρωματικής αρμονίας έδινε συχνά εκπληκτικά αποτελέσματα. Οι αντιθέσεις των χρωμάτων και τα σχέδια φανερώνουν τόσο τις αρχαιοελληνικές και βυζαντινές καταβολές, όσο και τις ανατολικές και δυτικές επιδράσεις. Διακρίνονταν για τη χρήση συμβόλων από την ορθόδοξη λατρεία. Τα διακοσμητικά θέματα είναι κυρίως γεωμετρικά. Σπανιότερα εμφανίζονταν σχηματοποιήσεις ανθρώπινων μορφών, ζώων, φυτών ή αντικειμένων. Το μεράκι, η παράδοση, η πείρα, η αδιάκοπη έρευνα για το καλύτερο, έφερναν το ποθούμενο αποτέλεσμα, την πεμπτουσία της καλλιτεχνικής δημιουργίας. Χαρακτηριστικά της τέχνης της είναι ο πλούτος των σχεδίων και η διακοσμητική αφθονία. Οι γυναίκες έδιναν όλο τον καλλιτεχνικό τους αυθορμητισμό, όλη την πηγαία δύναμη της ευαισθησίας τους³⁰².

Τα υφαντά χωρίζονταν ανάλογα με τη χρήση τους, σε «σπιτίσια» και σε επαγγελματικά. Οι φορεσιές γίνονταν με υφάσματα που είτε τα ύφαιναν οι γυναίκες της οικογένειας, είτε τα αγόραζε ο άντρας από τα υφασματοπωλεία του Τσεσμέ και της Σμύρνης. Ύφαιναν σεντόνια, πουκαμίσες, τραπεζομάντιλα, πετσέτες, ντιβανοσκεπάσματα. Το ντιβανοσκεπάσμα είχε τρεις ή τέσσερις επιφάνειες, μια οριζόντια και τις άλλες κάθετες, με ανάλογη σύνθεση διακοσμητικών θεμάτων. Στο μπουχαροσκούτι, το σκέπαστρο της φούσκας του τζακιού του οποίου η επάνω πλευρά καρφώνεται στο τζάκι, ενώ η κάτω κρεμιέται ελεύθερη και στο κάθετο κρέμασμα τονίζεται με τη κλιμακωτή κάθοδο του πρώτου χρώματος.

Από τα δυσκολότερα δημιουργήματα της υφαντικής ήταν τα κεντήματα στον αργαλειό. Τα σχέδιά τους ήταν ιδιότυπα και είχαν την καλλιτεχνική διαύγεια έργων τέχνης τα οποία δεν χάνουν τον πρωταρχικό σκοπό ύπαρξής τους ως αντικείμενα καθημερινής χρήσης.

Πολλές ήταν εκείνες που εκτρέφανε μεταξοσκώληκες για την προίκα τους. Τα υφαντά τους από ακατέργαστο μετάξι, ονομάζονταν *ξερά*. Τα περισσότερα από τα μεταξωτά υφάσματα ήταν πολύ λεπτά σαν αραχνοϋφαντα πέπλα και

³⁰¹ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 299), σσ. 166-167

³⁰² Κ. Α. Μακρή, *Ελληνικά Υφαντά Μικράς Ασίας*, EOMMEX, χ.χ., σσ. 3-6

ήταν, δύο ειδών, η *τσίπα* και το *μπιμπιζάρι*. Ύφαιναν, πολλά λεπτεπίλεπτα μεταξωτά προικιά, αλλά και ρούχα για την εορταστική ενδυμασία. Ήταν φημισμένα τα χαρακτηριστικά κίτρινα καρό μεταξωτά. Ύφαιναν επίσης, μεταξωτά σεντόνια και πουκάμισα³⁰³. Ύφαιναν ακόμα και το νυφικό. Το χρώμα του ήταν κρεμ με δαντέλες, ενώ η εμφάνιση συμπληρωνόταν με γάντια³⁰⁴.

2.6.1 Ταπητουργία

Όσον αφορά στην ύφανση του χαλιού, συχνά, ολόκληρη η οικογένεια συμμετείχε στην επεξεργασία του μαλλιού, στο βάψιμ και στην τοποθέτηση του νήματος στον αργαλειό. Ύφαιναν από μνήμης, σύμφωνα με σχέδια που τους είχαν παραδοθεί από την παράδοση, χωρίς να χρησιμοποιούν κάποιο σχέδιο. Η παράδοση ήταν εκείνη που καθόριζε, όχι μόνο το σχέδιο και το σχήμα του χαλιού ή του κιλιμιού, τις συγκεκριμένες πρώτες ύλες, νήματα, βαφές, αλλά και τη χρησιμοποίηση ορισμένων σχεδίων. Για το λόγο αυτό, συγκεκριμένα σχέδια είναι ενδεικτικά της περιοχής. Οι παραδόσεις, η ιστορία, οι επιδράσεις των πολιτισμών, οι μύθοι και οι θρησκευτικές δοξασίες, αλλά και η αισθητική των χρωμάτων του πολιτισμού τους βρίσκονται στα χαλιά τους. Με το πέρασμα του χρόνου τροποποιούσαν τα παλιά σχέδια, πάντα σύμφωνα με το πρωτότυπο³⁰⁵.

Οι γυναίκες ύφαιναν στον αργαλειό βελόντζες, φλοκάτες, χράμια και κιλίμια τα οποία έστρωναν παντού³⁰⁶. Στα χαλιά, τα πατάκια και γενικότερα στα στρωσίδια επίπεδων επιφανειών, η σύνθεση αναπτυσσόταν γύρω από ένα κεντρικό θέμα. Ξεχωριστή γοητεία είχαν τα χαλιά. Ήταν συνθετικές παραστάσεις με διάφορα διακοσμητικά στοιχεία τα οποία συνέθεταν ένα εκπληκτικό σύνολο. Το κυρίαρχο διακοσμητικό τους στοιχείο ήταν τα γεωμετρικά θέματα. Στα χαλιά που έφτιαχναν για την προίκα της κόρης, κεντρικό θέμα ήταν ο γάμος που απεικονιζόταν άκρως αφαιρετικά, με ποικίλα σχέδια ή ακόμη θεματολογία που έδειχνε τις βαθιές πατριωτικές ρίζες της

³⁰³ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 191)

³⁰⁴ Κ. Χαριστέα, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 111*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³⁰⁵ Λ. Ιστικοπούλου, ό.π. (υπόσ. 260), σ. 190

³⁰⁶ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 289), σ. 9 και Μ. Ψωμά συνέντευξη

οικογένειας της κόρης και τα ιδιαίτερα προτερήματά της, σεμνότητα, υποταγή, καθαριότητα, νοικοκυροσύνη³⁰⁷.

2.7 Η Ενδυμασία

2.7.1 Γενικά

Η ενδυμασία μπορεί να τοποθετηθεί στον υψηλότερο βαθμό της λαϊκής τέχνης και αποτελεί μια ανεπανάληπτη στιγμή του λαϊκού πολιτισμού. Το πλούσιο καλλιτεχνικό συναίσθημα του λαού εκφραζόταν στη φορεσιά ανάλογα με τις γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες, τα ήθη, τα έθιμα και τις παραδόσεις, τον τρόπο ζωής και τις τοπικές ιδιομορφίες. Η φορεσιά διατηρούσε αρκετά παραδοσιακά στοιχεία από τις προγενέστερες γενεές, συνδέεται αναπόσπαστα με ποικίλες εκφάνσεις του λαϊκού πολιτισμού και αντανakλά τα βιώματα των απλών ανθρώπων της λαϊκής ψυχής, τα οποία προσδιορίζουν τις λαϊκές αντιλήψεις και θυμοσοφίες, τη λαϊκή τέχνη, τις λατρευτικές δοξασίες, τη γλώσσα, τα ήθη και έθιμα, το λαϊκό δίκαιο, τους λαϊκούς χορούς, τα τραγούδια³⁰⁸.

Γενικά, όλες οι τοπικές φορεσιές είναι ένα σύνολο ενδυμάτων, χαρακτηριστικό μιας ομάδας ανθρώπων που ζει μέσα στον ελληνικό ιστορικό χώρο. Το ένδυμα υπήρξε πάντοτε ένδειξη πολιτισμού αλλά και χρηστικό είδος και σαν τέτοιο γεννιέται, ζει και εξελίσσεται με βάση τις πρακτικές ανάγκες που πρέπει να καλύψει³⁰⁹. Η μορφή της φορεσιάς, λοιπόν, είναι η συνισταμένη πρακτικών και αισθητικών αναγκών της συγκεκριμένης ομάδας που τη χρησιμοποιεί³¹⁰. Κάθε ενδυμασία, ντύνει και στολίζει εκείνον που τη φορά και

³⁰⁷ Λ. Ιστοκοπούλου, ό.π. (υπόσ. 305), σ. 176

³⁰⁸ Ντ. Γαγγάδη, *Ελληνικές Φορεσιές*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1993, σσ. x-xi, 25-26

³⁰⁹ Ν. Λαγάκου, *Η Ενδυμασία δια Μέσου των Αιώνων*, Αθήνα 1998, σ. 11

³¹⁰ Αγγ. Χατζημιχάλη, *Η Ελληνική Λαϊκή Φορεσιά*, τόμ. 2^{ος}, Μέλισσα, Αθήνα 1983, σ. 13

παρουσιάζει σε τρίτους την όψη που επιθυμεί, παρέχοντας στον εαυτό του σιγουριά και άνεση³¹¹.

Μέσα στη συντηρητική κοινωνία της μικρής πόλης του Τσεσμέ, η σιγουριά και η άνεση επιτυγχάνονται με την ομοιομορφία που προσφέρει μια στολή. Η φορεσιά χαρακτηριζόταν από συντηρητικότητα και προσήλωση στην παράδοση, καθώς και την επιδίωξη της ομοιομορφίας στα πλαίσια της τοπικής κοινωνίας³¹². Έτσι και στον Τσεσμέ, οι φορεσιές των κατοίκων παρουσιάζουν μεγάλη ομοιομορφία, γεγονός που καταδεικνύει τη δύναμη της τοπικής παράδοσης³¹³. Η λαϊκή φορεσιά η οποία διατηρεί με τρόπο αυστηρό την παραδοσιακή μορφή των προγενέστερων γενεών ως υποσυνείδητη κληρονομιά επιβεβαιώνει τη συνέχεια της ζωής του έθνους. Η συντηρητικότητα της ενδυμασίας οδηγεί στην απόδοση μαγικών ιδιοτήτων σε ορισμένα τμήματα της ενδυμασίας, όπως στην ποδιά, στο ζωνάρι, στον κεφαλόδεσμο³¹⁴.

Η παραδοσιακή ενδυμασία των Τσεσμελήδων, όπως αυτή διαμορφώθηκε κατά τους χρόνους μετά την Άλωση, επέζησε με φθίνουσα πορεία, μέχρι τη Μικρασιατική Καταστροφή και τον Διωγμό³¹⁵. Διατηρούσε στοιχεία από παλαιότερες εποχές, με τις αναπόφευκτες ανατολικές επιδράσεις³¹⁶. Διαμορφώθηκε έτσι, μέσω φυσικής επιρροής, αλλά και εξαιτίας των διαταγμάτων των Τούρκων μέσω των οποίων προσδιόριζαν τα ενδύματα των υπηκόων τους. Παράλληλα και η Εκκλησία, συνέτασσε παρόμοια διατάγματα. Εμφανείς είναι και οι δυτικές επιδράσεις, ιδιαίτερα μετά την Απελευθέρωση και είναι έντονες καθώς υπήρχε έντονη επικοινωνία λόγω του εμπορίου. Σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της ενδυμασίας τους, κατείχαν και τα τοπικά υλικά³¹⁷.

Σχετικά με την κατασκευή των υλικών, την υφαντή ή κεντητή διακόσμηση και τα κοσμήματά της, διατηρεί με θρησκευτική προσήλωση τα παραδοσιακά

³¹¹ Ι. Παπαντωνίου, *Ελληνικές Τοπικές Ενδυμασίες*, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Ναύπλιο 1996, σ. 9

³¹² Ευ. Γεωργιτσογιάννη, *Στοιχεία Ενδυματολογίας*, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Αθήνα 2001 και Ό.π., σ. 78

³¹³ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη, Φ. Κλεάνθη, Δ. Α. Τροβά και Στ. Χατζήμπεη

³¹⁴ Ευ. Γεωργιτσογιάννη, ό.π. (υπόσ. 312)

³¹⁵ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη, Φ. Κλεάνθη, Δ. Α. Τροβά και Στ. Χατζήμπεη

³¹⁶ Ιστορική Εθνολογική Εταιρεία Ελλάδος, ό.π. (υπόσ. 194), σ. xii

³¹⁷ Ευ. Γεωργιτσογιάννη, ό.π. (υπόσ. 314), σ. 79

στοιχεία. Αποτελεί την έκφραση των ιδιαιτεροτήτων, της αισθητικής, των ιδιορρυθμιών, καθώς και των συνειδητοποιημένων καλλιτεχνικών αναζητήσεων του κοινωνικού συνόλου³¹⁸.

Η παραδοσιακή φορεσιά διακρίνεται σε κατηγορίες ανάλογα με το φύλο, την ηλικία, την οικογενειακή κατάσταση, την κοινωνική τάξη και τέλος, την περίσταση³¹⁹. Εμφανές είναι το γεγονός της εξάρτησης από το φυσικό περιβάλλον. Επομένως, η παραδοσιακή φορεσιά λειτουργεί με τους δικούς της κανόνες και δεν είναι αποτέλεσμα προσωπικής επιλογής, αλλά αυστηρής κοινωνικής προσαρμογής που σέβεται και ο απλός δημιουργός της οικιακής οικοτεχνίας και ο τελικός αποδέκτης της³²⁰.

2.7.2 Η Ενδυμασία του Άντρα

Η ανδρική ενδυμασία χαρακτηρίζεται από απλότητα και λιτότητα στη διακόσμηση. Στους χρωματισμούς της υπήρχε αυστηρότητα. Η διαφορά της καθημερινής ενδυμασίας από την επίσημη ήταν η ποιότητα των υφασμάτων, τα οποία στην επίσημη ενδυμασία ήταν ανώτερης ποιότητας³²¹.

Ο άνδρας της λαϊκής τάξης, φορούσε *σαλβάρι* ή βράκα *μπουσερβάνικη*³²². Η βράκα του νέου είχε μήκος πάνω από τα γόνατα, ενώ του μεσήλικα και του ηλικιωμένου κάτω από τα γόνατα. Το ύφασμα ήταν τσόχινο ή πιο φτηνό, ανάλογα της οικονομικής κατάστασης. Το χρώμα της ήταν μπλε ανοιχτό, μπλε σκούρο, ή μαύρο. Οι ηλικιωμένοι προτιμούσαν τα σκούρα χρώματα. Εσωτερικά φορούσαν λευκή βράκα, γι' αυτό η φουφούλα της εξωτερικής βράκας ήταν πάντα φουσκωμένη³²³. Στη μέση φορούσαν μάλλινο ζωνάρι ή *ζουνάρι*, το *νταλαμπουρί*, χρώματος μαύρου, ή ανάλογου της βράκας. Στη γιορτινή ενδυμασία το ζωνάρι ήταν μεταξωτό³²⁴.

³¹⁸ Ντ. Γαγγάδη, ό.π. (υπόσ. 308), σ. xxvi

³¹⁹ Ευ. Γεωργιτισογιάννη, ό.π. (υπόσ. 317), σ. 78

³²⁰ Ντ. Γαγγάδη, ό.π. (υπόσ. 318), σ. xxvi

³²¹ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη, Φ. Κλεάνθη, Δ. Α. Τροβά και Στ. Χατζήμπεη

³²² Γ. Βαλαμπούς, *Αρχαία Υλίκου 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³²³ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 300), σ. 167

³²⁴ Μ. Μαραβελάκης - Α. Βακαλόπουλος, *Οι Προσφυγικές Εγκαταστάσεις στην Περιοχή της Θεσσαλονίκης*, Βάνιας 1993, σ. 43

Το πουκάμισο ήταν λινό, άσπρο, χωρίς ωστόσο να αποκλείονται και άλλα χρώματα. Το πουκάμισο της γιορτινής φορεσιάς ήταν άσπρο καλοσιδερωμένο³²⁵.

Κομμάτι της φορεσιάς ήταν το *καζακί*, ένα είδος σταυρωτού γιλέκου, ίδιας ποιότητας και χρώματος με τη βράκα. Ήταν κεντημένο στις άκρες και στο λαιμό με ένα κορδόνι και κούμπωνε με πλεγμένα κουμπιά. Πάνω από το *καζακί*, ο άνδρας μπορεί να φορούσε σακάκι ανάλογου χρώματος και ποιότητας με τη βράκα. Τα σακάκια ήταν τα ίδια σχεδόν με τα σημερινά, φτιαγμένα όμως από βελούδο. Το χειμώνα φορούσε ένα χοντρό σακάκι, την *πατατούκα*. Ο ευκατάστατος φορούσε γούνα με επένδυση, μια ολόμαλλη φλοκάτη³²⁶.

Επίσης, στην φορεσιά περιλαμβάνονται οι μάλλινες κάλτσες ή τα *τουλζούκια* ή *τοζλούκια* (τσόχινες περικνημίδες)³²⁷ οι οποίες και στις δύο περιπτώσεις στερεωνόντουσαν στο γόνατο με υφασμάτινη καλτσοδέτα που την έδεναν φιόγκο³²⁸. Οι κάλτσες ήταν μαύρες ή σκούρο μπλε. Στη γιορτινή φορεσιά οι κάλτσες δεν ήταν μάλλινες, αλλά μεταξωτές³²⁹.

Απαραίτητο ήταν το *φέσι* κόκκινου χρώματος με μια μεγάλη, μαύρη φούντα. Από το 1900 μέχρι τον πρώτο διωγμό του 1914, πολλοί νέοι αντικατέστησαν το *φέσι* με το μαύρο μυτιληνιό σκούφο από βελούδο ή άλλο ύφασμα. Γύρω από το *φέσι* ή το σκούφο τύλιγαν ένα μεταξωτό *καμπανί* (κεφαλομάντηλο)³³⁰. Όταν επρόκειτο να το αγοράσουν, δοκίμαζαν το *καμπανί* «περνώντας τα από το δαχτυλίδι»³³¹. Για να προστατευτούν από τον καλοκαιρινό ήλιο φορούσαν μαντίλες άσπρες, κόκκινες και καφέ και *καμπανιά*³³².

«Μ' ήκαψε το σαλβάρι σου, το *φέσι*, το ζωνάρι σου» λέει ένα τοπικό τραγούδι, χαρακτηριστικό για την ομορφιά της ανδρικής φορεσιάς του Τσεσμέ³³³.

³²⁵ Ό.π. και Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 323), σ. 168

³²⁶ Ό.π.

³²⁷ Ό.π. και ό.π., σ. 44

³²⁸ Ι. Παπαντωνίου, ό.π. (υπόσ. 311), σ. 14.

³²⁹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π.

³³⁰ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 267), σ. 175

³³¹ Μ. Μαραβελάκης - Α. Βακαλόπουλος, ό.π. (υπόσ. 227), σ. 43

³³² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 306) σ. 17

³³³ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 330), σ. 185

Τα παπούτσια ήταν ντόπια, κλειστά, χωρίς κορδόνια και ελαφρά, κατάλληλα για την εργασία και την εκδρομή. Τα ονόμαζαν *παπαδίστικα*. Ήταν λουστρίνια ή βιδέλα, ανάλογα της οικονομικής κατάστασης, συνήθως, όμως, ήταν σκαρπίνια λουστρίνι. Χαρακτηριστικό στοιχείο της εμφάνισής των ανδρών ήταν το μουστάκι και το κομπολόι³³⁴.

Οι ναυτικοί φορούσαν κίτρινες ντισεράδες, τις οποίες έφτιαχναν οι οικογένειές τους από δίμητο και τις βουτούσαν στο μπιζερόλαδο για να αδιαβροχοποιηθούν, κάτι το οποίο αποτελεί παραδοσιακή τεχνική του Αιγαίου. Επίσης, φορούσαν φαρδιά, πέτσина υποδήματα ψηλά μέχρι το γόνατο³³⁵.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η αντρική τοπική φορεσιά πέρασε στο παρελθόν και ο άντρας ντύθηκε στα φράγκικα, αρχικά οι μορφωμένοι και κάποιοι νεωτεριστές³³⁶. Ο άντρας φόρεσε το κλασικό σκούρο κοστούμι, αποτελούμενο από πουκάμισο, γιλέκο, παντελόνι, σακάκι και ανάλογα την περίπτωση, προσέθετε τη γραβάτα. Το πουκάμισο ήταν άσπρο. Τα σκούρα χρώματα κυριάρχησαν στην ανδρική ενδυμασία. Τα πανωφόρια της εποχής ήταν σε ίσια γραμμή. Την ενδυμασία συμπλήρωνε το καπέλο. Τα ανδρικά καπέλα ήταν οι γνωστές ρεπούμπλικες και τα πρακτικά κασκέτα, ενώ τα δροσερά ψαθάκια με τη σκουρόχρωμη κορδέλα για το καλοκαίρι, συμπλήρωναν την ανδρική ενδυμασία. Τα ανδρικά παπούτσια παρέμειναν στην ίδια σχεδόν φόρμα, και μικρές αλλαγές παρουσιάζονται μόνο στο μπροστινό μέρος³³⁷.

Ο άντρας της αστικής τάξης, είχε καθιερώσει αρκετά νωρίτερα, ενδυμασία ανάλογη της ευρωπαϊκής. Η διαφορές του κουστουμιού της λαϊκής και της αστικής τάξης επικεντρωνόταν στο γιακά του πουκαμίσου ο οποίος ήταν σηκωμένος και η γραβάτα ήταν μόνιμη. Το σμόκιν σε συνδυασμό με το ημίψηλο καπέλο παρέμενε το επίσημο ένδυμα για τις ειδικές εκδηλώσεις³³⁸. Κατά κανόνα οι εύποροι χρησιμοποιούσαν υφάσματα αγορασμένα από το εξωτερικό, ή από ακριβά καταστήματα της Σμύρνης.

³³⁴ Μ. Μαραβελάκης - Α. Βακαλόπουλος, ό.π. (υπόσ. 331), σσ. 444-445 και Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 160), σ. 444

³³⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 332), σ. 17

³³⁶ Ι. Παπαντωνίου, ό.π. (υπόσ. 338), σ. 102

³³⁷ Ν. Λαγάκου, ό.π. (υπόσ. 309), σ. 185

³³⁸ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών του αρχείου του Δ. Α. Τροβά

Τέλος, οι νέοι φορούσαν άσπρο, λινό παντελόνι στην κόκα και μαύρο σακάκι από κασμίρ, ακολουθώντας τη μόδα των Αθηναίων φοιτητών της εποχής.

Εικόνα 13. Ενδυμασία χωρικού της Ερυθραίας ³³⁹

³³⁹ Μ. Μαραβελάκης - Α. Βακαλόπουλος, ό.π. (υπόσ. 334), σ. 444

2.7.3 Η Ενδυμασία της Γυναίκας

Η γυναικεία παραδοσιακή φορεσιά άρχισε να χάνει την ιδιαιτερότητά της, με τη συνεχή εισβολή της δυτικής μόδας, πολύ νωρίτερα από την ανδρική. Αυτό συνέβη ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, με τη συνεχή επαφή με τους ξένους εύπορους που ερχόντουσαν στα Λίτζια του Τσεσμέ³⁴⁰ και με την ενδυματολογική επιρροή της βασίλισσας Αμαλίας η οποία υπήρξε καθοριστική³⁴¹. Οι πηγές που υπάρχουν σήμερα σχετικά με την παραδοσιακή φορεσιά της Τσεσμελιάς, έστω ως απλή αναφορά, είναι εξαιρετικά περιορισμένες. Η ανάλυση που ακολουθεί προέρχεται κυρίως, από παρατηρήσεις της γράφουσας φωτογραφιών αρχείων που διασώθηκαν.

Γενικά, η γυναίκα κάθε ηλικίας ήταν ντυμένη με φορέματα αντίστοιχα των ευρωπαϊκών και της μόδας της εποχής, που ερχόταν από τη Σμύρνη. Αξιοσημείωτο είναι ότι τα υφάσματα αλλά και τα ρούχα και τα καπέλα τους τα αγόραζαν οι άνδρες τους και όχι οι ίδιες³⁴². Τα υφάσματα συχνά είχαν έντονους χρωματισμούς³⁴³. Στη γυναικεία ενδυμασία υπήρχαν ορισμένα σημεία που παρουσίαζαν ιδιαίτερο κεντητικό ενδιαφέρον, όπως ο στολισμός της γυναικείας φορεσιάς, ο οποίος απαιτούσε ιδιαίτερης δεξιοτεχνίας κεντήματα, που ήταν συνήθως δαντελένιες λεπτομέρειες στα μανίκια και στο γιακά του πουκάμισου³⁴⁴. Η διακόσμησή ήταν υφαντή ή κεντητή³⁴⁵. Συνήθως, είχαν πολύ φαρδύ γιακά, ολοκέντητο, που έφτανε μέχρι τους ώμους³⁴⁶. Ακόμα, το άνω τμήμα της γυναικείας φορεσιάς αποτελούσε το *πορκάκι*, ένα είδος μπλούζας με μακριά μανίκια και κλειστό μέχρι ψηλά στο λαιμό. Για να

³⁴⁰ Ντοκιμαντέρ, *Προσφύγων Κοινότητες*, ΕΤ-3, (29-5-2005)

³⁴¹ Ι. Παπαντωνίου, ό.π. (υπόσ. 336), σσ. 12, 102

³⁴² Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

³⁴³ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. υπόσ. 333), σ. 195

³⁴⁴ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 294), σ. 108 και Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

³⁴⁵ Ντ. Γαγγάδη, ό.π. (υπόσ. 345), σσ. xxvii-xxviii

³⁴⁶ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη, Δ. Α. Τροβά

μένει πάντα όρθιος ο γιακάς, χρησιμοποιούσαν μπανέλες³⁴⁷. Πάνω από το πορκάκι ή το πουκάμισο, οι ηλικιωμένες φορούσαν ζακέτα πλεκτή, βαμβακερή ή μάλλινη³⁴⁸.

Το κάτω μέρος της φορεσιάς της Ερυθραίας ονομαζόταν *μεσοφούστανο*. Ήταν φαρδύ και μακρύ, μήκους μέχρι τον αστράγαλο. Εσωτερικά, φορούσαν πολύπτυχο, κάνοντας τη φούστα να φουσκώνει. Το *μεσοφούστανο* ή το φόρεμα, στένευε ψηλά στη μέση³⁴⁹.

Κάλτσες φορούσαν, είτε μεταξωτές είτε δεν φορούσαν καθόλου. Θεωρούσαν ότι κάλτσες φοράνε μόνο οι άρρωστες. Οι κάλτσες ήταν πλεχτές, μάλλινες ή βαμβακερές³⁵⁰.

Το χειμώνα φορούσαν παλτό, *σάκο*, όπως τον έλεγαν, από χοντρό ύφασμα. Οι νέες φορούσαν ένα είδος μπέρτας από καλό ύφασμα, μήκους μέχρι τη μέση, το οποίο λεγόταν *μπελερίν* και κούμπωνε στο λαιμό³⁵¹.

Παλαιότερα, όλες οι γυναίκες ανεξαρτήτως ηλικίας, φορούσαν στο κεφάλι βαμβακερό μαντίλι. Οι νέες συνήθως, φορούσαν χρώματος άσπρου, ενώ οι ηλικιωμένες βυσσινί. Το κεφαλομάντηλο είχε κεντημένες μικρές χάντρες στο χρώμα του χρυσού³⁵². Έφτανε μέχρι τη μέση του μετώπου και δεν δενόταν. Οι άκρες του έπεφταν μπροστά και έφταναν μέχρι τη μέση³⁵³. Όταν ντρεπόντουσαν οι γυναίκες, έκαναν τη χαρακτηριστική κίνηση να τραβούν τη μια άκρη από το τουλουπάνι και να κρύβουν το πρόσωπό τους³⁵⁴.

Από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα, οι νέες έπαψαν να φοράνε το κεφαλομάντηλο, οπότε ξεκίνησαν να δίνουν σημασία στο χτένισμα. Είχαν μαύρα ή καστανά μαλλιά, χτενισμένα σε πλεξούδες που έφταναν ως το γοφό. Το χτένισμα της νέας λεγόταν *μπουλαζέ*. Τα μαλλιά πάνω από το μέτωπο σχημάτιζαν ένα είδος γείσου, το οποίο για να συγκρατείται το γέμιζαν με τούφες ξένου

³⁴⁷ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 329), σ. 171 και Στ. Μανόλογλου, πληροφορητής

³⁴⁸ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη και Δ. Α. Τροβά

³⁴⁹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 347), σ. 171, Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη και Δ. Α. Τροβά και Ι. Παπαντωνίου, ό.π. (υπόσ. 341), σ. 12

³⁵⁰ Ό.π. σ. 171 και Ό.π. σ. 13

³⁵¹ Ό.π.

³⁵² Κ. Μανόλογλου συνέντευξη και Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 181), σ. 444

³⁵³ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών του αρχείου του Γ. Δ. Αικατερίνη

³⁵⁴ Αρχιμ. Θεοφύλακτος, *Οι Αετοί της Ανατολής*, Θεσσαλονίκη 1991, σ. 91

μαλλιού. Έδεναν τις κοτσίδες με φιόγκο χρώματος μπεζ (χτένισμα τύπου βασίλισσας Όλγας), ή έφτιαχναν έναν απλό κότσο³⁵⁵.

Τα γυναικεία παπούτσια ήταν υφασμάτινα χαμηλά, κεντημένα με χρωματιστά νήματα³⁵⁶, δερμάτινες χαμηλές γόβες, είτε μμποτάκια³⁵⁷.

Ο ήλιος δεν έπρεπε να βλέπει τις γυναίκες, οι οποίες πρόσεχαν ακόμα και την αντηλιά. Για να προστατευτούν από τον καλοκαιρινό ήλιο, φορούσαν ψάθινα καπέλα. Όταν έκαναν δουλειές στο σπίτι ή στον αγρό, κάλυπταν το κεφάλι τους με το *τουλουπάνι*³⁵⁸. Οι αγρότισσες φορούσαν μεγάλα ψάθινα κωνικά καπέλα, τα *σκιάθια*. Ακόμα, φορούσαν τις *χέρες*, οι οποίες ήταν βαμβακερά γυναικεία γάντια ειδικά για αγροτικές δουλειές και *σκάρτσες*, για να αποφύγουν το μαύρισμα³⁵⁹.

Εικόνα 14. Λευκά εσώρουχα με δαντέλα³⁶⁰

Εικόνα 15. Πάνινα υποδήματα, κεντημένα με πολύχρωμα μετάξια³⁶¹

³⁵⁵ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 351), σσ. 169, 171 και Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 335), σ. 17

³⁵⁶ Γράφουσα, παρατήρηση εκθεμάτων του Μουσείου Μικρασιατών Ν. Ερυθραίας

³⁵⁷ Γράφουσα, παρατήρηση φωτογραφιών των αρχείων Γ. Δ. Αικατερίνη, Φ. Κλεάνθη, Δ. Α. Τροβά και Στ. Χατζήμπεη

³⁵⁸ Κ. Μανόλογλου συνέντευξη

³⁵⁹ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 343), σ. 179

³⁶⁰ Εκθέματα Μουσείου Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

³⁶¹ Ό.π.

Το γεγονός ότι η ενδυμασία δεν ήταν μόνο είδος ανάγκης, αλλά εξυπηρετούσε και την επιθυμία για στολισμό, γίνεται έντονα φανερό στη γιορτινή και τη νυφική φορεσιά. Η δημιουργός, συνήθως γυναίκα, εξέφραζε τον εσωτερικό της κόσμο, παράγοντας όχι μόνο ένα χρηστικό αντικείμενο, αλλά και ένα πραγματικό καλλιτέχνημα. Η συμβολή της ίδιας της γυναίκας υπήρξε καθοριστική και αξιοθαύμαστη στην κατασκευή και διαμόρφωσή της φορεσιάς της³⁶².

Η γιορτινή φορεσιά ήταν από καλύτερης ποιότητας υφάσματος, βελούδινο ή μεταξωτό.

Η γυναίκα της λαϊκής τάξης συνέχιζε να φορά στο λαιμό, δύο ή τρεις σειρές φλουριά, *πεντόλιρες*, *τρακοσάρες*, *μαχμουδιέδες* και άλλα, δείχνοντας την οικονομική κατάσταση του συζύγου τους.

Οι αστές και οι εύπορες νέες ήταν λυγρές και φιλάρεσκες, ντυμένες σύμφωνα με τις επιταγές της μόδας του Παρισιού. Το βασικό κόψιμο της φορεσιάς τους είναι αυτό που ήδη αναφέρθηκε. Η προσοχή επικεντρωνόταν στους ώμους. Συχνά, η φορεσιά είχε μεγάλο στρογγυλεμένο γιακά, που έφτανε μέχρι τους ώμους. Η δαντέλα στόλιζε το σφιχτό, ψηλό περιλαίμιο, το μπούστο, τις μανσέτες και τη φούστα, σε διάφορους, καλαίσθητους συνδυασμούς. Τα μανίκια, άλλοτε πολύ στενά κατά μήκος των χεριών και άλλοτε αρχίζοντας με φούσκωμα από τον ώμο (*μπαλονέ*) τελείωναν σε στενές μανσέτες στο κάτω μέρος των χεριών. Η φούστα ή το φόρεμα κατέληγε σε

³⁶² Ντ. Γαγγάδη, ό.π. (υπόσ. 345), σ. x

πτυχές στο πίσω μέρος και το μήκος επέτρεπε να φαίνονται τα κομψά γοβάκια³⁶³.

Χρησιμοποιούσαν ποικίλα καπέλα, είτε στο χρώμα του φορέματος, είτε σε διαφορετικούς χρωματικούς συνδυασμούς³⁶⁴. Η χρωματιστή ομπρέλα ήταν απαραίτητο αξεσουάρ ως προστασία από τον ήλιο. Τη φορεσιά συμπλήρωναν τα γάντια και χρωματιστά τσαντάκια. Η εύπορη συμπλήρωνε την ενδυμασία με κοσμήματα³⁶⁵.

Η εορταστική φορεσιά κάποιων αστών και κατά κανόνα των εύπορων ήταν από ακριβά υφάσματα συχνά, από ατόφιο μετάξι, αγορασμένα από το εξωτερικό ή από ακριβά καταστήματα της Σμύρνης ή της Κωνσταντινούπολης³⁶⁶.

Εικόνα 16. Γυναικείες γιορτινές φορεσιές³⁶⁷

³⁶³ Ν. Λαγάκου, ό.π. (υπόσ. 337), σσ. 185, 187

³⁶⁴ Ό.π., σ. 188

³⁶⁵ Γράφουσα, παρατήρηση από τις φωτογραφίες του αρχείου του Δ. Α. Τροβά

³⁶⁶ Ι. Προβελεντιανός, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³⁶⁷ Εκθέματα Μουσείου Μικρασιατών Νέας Ερυθραίας

2.7.4 Παιδική και Σχολική Ενδυμασία

Τα κορίτσια φορούσαν *πορκάκι* και φούστα ή φόρεμα κάτω από το γόνατο και μέσα από το φόρεμα λευκή βράκα. Τα χρώματα του φορέματος ήταν χαρούμενα και ανοιχτά. Το φόρεμα ήταν φαρδύ και στη μέση στένευε καθώς δενόταν με ένα λεπτό ζωνάρι. Συνήθως και ιδιαίτερα η γιορτινή φορεσιά είχε δαντέλα στο γιακά, ο οποίος μπορεί να έφτανε μέχρι τους ώμους. Σε μεγαλύτερες ηλικίες, το μήκος της φούστας μάκραινε μέχρι τη μέση της γάμπας. Τα μανίκια ήταν απλά μέχρι τους αγκώνες ή τους καρπούς. Φορούσαν μποτάκια. Τα μαλλιά ήταν περιποιημένα πιασμένα με κοκαλάκια³⁶⁸.

Τα αγόρια φορούσαν παντελόνι μήκους μέχρι τη μέση της γάμπας και μπλούζα όχι ιδιαίτερα φαρδιά. Το κόψιμο της μπλούζας στο λαιμό έφτανε σχετικά ψηλά. Τα μαλλιά τους ήταν πολύ κοντά. Η γιορτινή φορεσιά τους ήταν το σκουρόχρωμο κουστούμι, δηλαδή παντελόνι και σακάκι που κούμπωνε σταυρωτά. Μέσα από το κουστούμι φορούσαν μπλούζα. Τα παπούτσια τους ήταν μποτάκια³⁶⁹, αλλά τα περισσότερα αγόρια ήταν ξυπόλητα³⁷⁰.

Η σχολική ενδυμασία ήταν για τα κορίτσια, η μπλε ποδιά με μαιανδρικά λευκά σιρίτια στο κάτω άκρο, ανάλογα με την τάξη κρατούσαν τις σχολικές στέκες. Η ποδιά είχε τα χρώματα της ελληνικής σημαίας³⁷¹. Για τα αγόρια, η σχολική φορεσιά ήταν τα *μαρνέρικα*, άσπρο πουκάμισο και μπλε παντελόνι

³⁶⁸ Γράφουσα, παρατήρηση από φωτογραφίες του αρχείου του Γ. Δ. Αικατερίνη

³⁶⁹ Γράφουσα, παρατήρηση από φωτογραφίες του αρχείου του Γ. Δ. Αικατερίνη

³⁷⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 355), σ. 238

³⁷¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 335), σ. 4

επίσης, με μαιανδρικά λευκά σιρίτια, γεγονός το οποίο αναφερόταν συνεχώς από τον Τούρκο Καϊμακάμη³⁷².

Τα παιδιά το καλοκαίρι φορούσαν ψάθινα καπέλα με λαστιχένιο σιρίτι κάτω από το σαγόνι με μαύρες ή μπλε κορδέλες που ανέγραφαν τα ονόματα Αβέρωφ, Σπέτσai, Ψαρρά. Αυτό προκαλούσε τα τουρκάκια να τα πετροβολούν όταν περνούσαν από τον τουρκομαχαλά³⁷³.

2.7.5 Τα Κοσμήματα

Τα κοσμήματα είναι ίσως το είδος εκείνο της λαϊκής τέχνης, που πραγματοποίησε το πιο πρώιμο και μεγαλύτερο άλμα, από το επίπεδο της πρακτικής χρήσης στο επίπεδο της αισθητικής και καλλιτεχνικής έκφρασης. Η ασημουργία και η χρυσοχοΐα αναδείχτηκαν περιείχαν την τέχνη και τη δεξιοτεχνία του λαϊκού τεχνίτη σε όλο τους το μεγαλείο. Η άσκηση της γοητείας είναι αναμφίβολα ο απώτερος σκοπός τους και βιώνεται εντονότερα ασφαλώς, από τη γυναίκα παρά τον άντρα³⁷⁴. Εκτός από τον προορισμό τους αυτό, προβάλλουν παράλληλα την τάση για επίδειξη υπεροχής και επιπλέον, λειτουργούν ως στοιχεία αποτρεπτικά του κακού³⁷⁵.

Περισσότερο συνηθισμένη τεχνοτροπία ήταν η χαρακτηριστική. Φυλαχτά και σταυροί για τα νεογέννητα, τα παιδιά, τους μεγάλους, περιδέραια και σκουλαρίκια για τις γυναίκες. Όλα παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία στους τύπους, στα σχήματα και στις διακοσμήσεις. Συνηθίζονταν τα ποικιλόσχημα πλέγματα από φύλλα και λουλούδια, πουλιά, παραστάσεις από προφήτες, αγίους και αποστόλους³⁷⁶.

Οι αστές είχαν χρυσά ρολόγια περασμένα με αλυσίδα από το λαιμό, που έφταναν μέχρι τη μέση. Φορούσαν *μάπες*, ένα είδος βραχιολιού με πολλές, λεπτοδουλεμένες χρυσές αλυσίδες. Συχνά έφεραν καρφίτσες στον κλειστό λαιμό του φορέματος, διαμαντένια δαχτυλίδια και μικρά σκουλαρίκια³⁷⁷. Οι

³⁷² Στ. Χατζήμπεης, *Μια Ζωή Γεμάτη Αγώνες. Ο Βίος και το Έργο Ενός Ανθρώπου*, Μέλισσα, Αθήνα 1967, σ. 14

³⁷³ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 370), σ. 13

³⁷⁴ Μ. Μερακλής, ό.π. (υπόσ. 344), σ. 112

³⁷⁵ Ντ. Γαγγάδη, ό.π. (υπόσ. 362), σ. xxix

³⁷⁶ Δ. Σταμέλος, ό.π. (υπόσ. 301), σσ. 3-5

³⁷⁷ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 372), σ. 6

γυναίκες της λαϊκής τάξης αντί για κοσμήματα, φορούσαν σε ειδικές περιστάσεις, όπως ήδη αναφέρθηκε, περασμένες στο λαιμό τους με χρυσές αλυσίδες διπλές ή τριπλές σειρές από λίρες ή φλουριά³⁷⁸.

3 Οικοβιώματα

Ο θεσμός της οικογένειας αποτελεί το βασικό πυρήνα πάνω στον οποίο στηρίζεται η οικοδόμηση και οργάνωση του κοινωνικού συνόλου. Αποτελεί την πρωταρχική ομάδα η δημιουργία της οποίας, είναι πηγαία έκφραση των προσωπικών αναγκών του ανθρώπου με βιολογικό, ψυχολογικό και κοινωνικό περιεχόμενο³⁷⁹. Ξεκινώντας από το μικροκύτταρο του κοινωνικού ιστού, την οικογένεια, είναι εκείνη η οποία διατήρησε στο ρουν της ιστορίας έντονη και διαρκή τη συνοχή της, καθώς η γεωγραφική θέση και οι ιστορικές συνθήκες του τόπου, την οδήγησαν στο να βρίσκεται πάντοτε σε άμυνα συντήρησης για να μπορεί να επιβιώνει³⁸⁰.

Η οικογένεια των Τσεσμελήδων ήταν έντονα πατριαρχική. Ο παραδοσιακός τύπος οικογένειας καθόριζε και τη θέση κάθε μέλους στην οικογένεια που λειτουργούσε και σαν αυτάρκης, τις περισσότερες φορές, οικονομική μονάδα³⁸¹. Κάτω από την ίδια στέγη διέμεναν συχνά τρεις γενιές με τις οικογένειές τους, ο πατέρας, τα παιδιά και τα εγγόνια³⁸². Οι Τσεσμελήδες έδιναν πολύ μεγάλη βαρύτητα στους άγραφους κανόνες της ηθικής³⁸³.

³⁷⁸ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 369), σ. 171

³⁷⁹ Κ. Δ. Αποστολόπουλος, *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998, σσ. 25-26

³⁸⁰ Δ. Σ. Λουκάτος, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992, σ. 186

³⁸¹ Λ. Ιστικοπούλου, ό.π. (υπόσ. 307), σ. 223

³⁸² Κ. Δ. Αποστολόπουλος, ό.π. (υπόσ. 378), σ. 28

³⁸³ Γράφουσα, συμπέρασμα από τη βιβλιογραφία και τις συνεντεύξεις

3.1 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες του Άντρα

Ο τύπος της πατριαρχικής οικογένειας, τάσσει τον άντρα «αρχηγό» του σπιτιού. Το ρόλο αυτό είχε ο πατέρας ή ο μεγαλύτερος σε ηλικία άντρας. Ο λόγος του είχε ιδιαίτερη βαρύτητα για τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας. Εκείνος αναλάμβανε την ευθύνη για τις σωστές αποφάσεις της οικογένειας, την οικονομική ευρωστία της, αλλά και την αγορά των απαραίτητων για την καθημερινή διαβίωση.

Οι περισσότεροι κάτοικοι του τόπου ήταν αγρότες που ζούσαν συγκεντρωμένοι στο μαχαλά του Μαρμαρά. Ήταν πολλοί οι κτηματίες που είχαν κατσίκια, κτήματα (*ντουλούμια*) και σοδιές. Ήταν φιλόπονοι και δούλευαν ασταμάτητα την εύφορη γη τους. Η εργατικότητα των κατοίκων ήταν παροιμιώδης και η περιοχή είχε την όψη απέραντου κήπου³⁸⁴. Η εργατικότητα των Τσεσμελήδων, η δυνατότητά τους να ελίσσονται, ο ζήλος τους για ανάπτυξη και προκοπή και το εμπορικό τους δαιμόνιο, έφερε τον τόπο τους στην πρώτη γραμμή των οικονομικών παραγόντων της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Είχαν ιδιαίτερη έφεση στο εμπόριο. Ο Τσεσμές ήταν το εμπορικό κέντρο ολόκληρης της Ερυθραίας και οι Τσεσμελήδες συνέβαλαν στο να γίνει τελικά, η επωνυμία «Ανατολίτης» διεθνώς συνώνυμη με αυτή του επιτυχημένου στο εμπόριο Μικρασιάτη³⁸⁵.

Από τα χαράματα όλοι, ανεξαρτήτως ηλικίας, έπαιρναν τα εργαλεία τους, την τσάπα, το τσατάλι και το φυτάρι και με τα ζωντανά τους πήγαιναν προς τα αμπέλια και τα χωράφια τους³⁸⁶. Ριζωμένοι σαν τα δέντρα στη γη τους, απομυζούσαν από αυτή τους χυμούς της. Μέχρι και τα τέλη του 19^{ου} αιώνα η μεγάλη γαιοκτησία παρέμεινε στα χέρια των μουσουλμάνων, σε Πασάδες και Μπέηδες, οι οποίοι ήταν μεγάλοι τσιφλικούχοι εφάρμοζαν το τιμαριωτικό σύστημα και είχαν κολίγους χριστιανούς³⁸⁷. Στην ευρύτερη περιοχή του Τσεσμέ, μόνο ένα τσιφλίκι ανήκε σε Ρωμιό³⁸⁸. Στη συνέχεια οι Ρωμιοί απέκτησαν γη παίρνοντας την άδεια από τους Τούρκους να βγάζουν τα βάτα

³⁸⁴ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 359), σ. 175

³⁸⁵ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 150), σ. 12

³⁸⁶ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 383), σ. 175

³⁸⁷ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 377), σ. 50

³⁸⁸ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 136), σ. 204

από τις γύρω των κτημάτων τους περιοχές³⁸⁹. Επίσης, είχαν γνώσεις αμπελουργίας, γεγονός πολύ σημαντικό, καθώς αμπελουργία δεν ήταν ανεπτυγμένη στην Τουρκία³⁹⁰. Οργανωμένη κτηνοτροφία δεν υπήρχε, αφθονούσε όμως η οικόσιτη κτηνοτροφία³⁹¹.

Με τους διωγμούς (1914-1919), η γη είχε ξεκουραστεί και το 1920 που γύρισαν, πολλοί έλεγαν πως η χρονιά ήταν «λαδιά». Τότε, οι Τούρκοι ήταν αυτοί που ζητούσαν από τους Έλληνες γη να καλλιεργήσουν *σιμισιακό*. Τα καλύτερα κτήματα όμως, παρέμεναν στους Τούρκους. Ο γεωργός που δεν είχε κτήματα και δούλευε στα σπίτια των Ελλήνων λεγόταν *παρακαλετάς*³⁹².

Έχει ήδη αναφερθεί ότι η γη ήταν πολύ εύφορη και ότι υπήρχαν πολλές πηγές και πηγάδια από τα οποία πότιζαν τα χωράφια τους. Μάλιστα αναφέρεται ότι το ρέμα (*ντερές*) που ερχόταν από τα Αλάτσατα, που το ονόμαζαν «Ντερέ του Καρπούζα», κατέβαζε τόσο νερό πολλές φορές που οι γεωργοί δεν μπορούσαν να το περάσουν και ξενυχτούσαν στα κοντινά σπίτια του κάμπου³⁹³.

Η περιοχή δίπλα από τα τούρκικα κτήματα λεγόταν Συκιά. Το σημείο αυτό, ήταν η είσοδος της πόλης και καθώς περνούσαν από κει όλοι οι παραγωγοί, από εδώ, αποτελούσε το σημείο της φορολογίας. Το καλοκαίρι έμεναν δύο ή τρεις *ζανταρμάδες* (Τούρκοι ελεγκτές για το φόρο της δεκάτης). Έλεγχαν εάν οι περαστικοί είχαν *τεσκερέ* (άδεια). Ο *τεσκερές* έγραφε εάν πλήρωσαν ή όχι το φόρο εισοδήματος. Εάν δεν τον είχαν πληρώσει, οι ζανταρμάδες έπαιρναν οτιδήποτε αξίας είχε πάνω του ο περαστικός, είτε την παραγωγή του, ίσως και το ζώο του. Ο κόσμος προκειμένου να γλιτώσει το φόρο, πέρναγε από το σημείο αυτό τα μεσάνυχτα³⁹⁴.

Σκυμμένοι στη μάνα γη, δούλευαν ασταμάτητα. Οποιαδήποτε και να ήταν η βασική εργασία του άντρα, η οικογένεια πάντοτε διέθετε κτήματα με αμπέλια και ελιές³⁹⁵. Από την οικογένεια δεν έλλειπε το κρασί, το ούζο ή το ρακί και

³⁸⁹ Παράρτημα II

³⁹⁰ Α. Πουλάκης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³⁹¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 133), σσ. 224-225

³⁹² Δ. Σκαμπάγκας, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³⁹³ Β. Σταμπέλος, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

³⁹⁴ Κ. Πουλάκης, ό.π. (υπόσ. 389)

³⁹⁵ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 303)

ασφαλώς το λάδι. Οι κάτοικοι είχαν εξαιρετική ειδίκευση στην αμπελουργία. Υπήρχαν, βέβαια και άλλα αγροτικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας. Παρήγαγαν σε μεγάλες ποσότητες όσπρια και σιτηρά. Ευδοκίμούσε το σιτάρι, το κριθάρι και τα όσπρια, κυρίως, κουκιά και ρεβίθια. Καλλιεργούσαν βαμβάκι για ντόπια, κατά κύριο λόγο, κατανάλωση. Παρήγαγαν ριζάρι και μετάξι. Στα περιβόλια που διέθεταν πηγάδι γινόταν εντατική καλλιέργεια κηπευτικών και λαχανικών κάθε είδους, ακόμη και πατάτας. Επίσης, ήταν αυτάρκεις σε σύκα και ζαρζαβατικά. Στη στενή περιοχή του Τσεσμέ υπήρχαν πορτοκαλεώνες και μεγάλη ποικιλία δέντρων³⁹⁶.

Ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της περιοχής ήταν το γλυκάνισο (650 τόνοι το 1821), το οποίο επίσης εξήγαγαν. Εξαγωγή γινόταν και στο λιαστό χταπόδι. Στοιχεία υπάρχουν μόνο για τη Βουλγαρία, όπου έστελναν 500 τόνους³⁹⁷. Επίσης, παρήγαγαν άριστης ποιότητας μαύρα κρασιά³⁹⁸. Η ρίγανη, *αρίγανη* όπως την έλεγαν, που φύτευε κοντά στα αρχαία ερείπια αποτελούσε σημαντικό προϊόν. Επιπλέον, εξήγαγαν σε μεγάλες ποσότητες αμύγδαλα, σουσάμι, ρόδια, χαρούπια και τα τελευταία χρόνια καπνό³⁹⁹.

Το καλοκαίρι οι τσεσμελήδικες περαματαριές κουβαλούσαν για να πουλήσουν στη Χίο τα καρπούζια και τα ξακουστά κρεμαστά πεπόνια του Τσεσμέ που έφταναν τους 20 τόνους το χρόνο. Περαματαριές λεγόντουσαν τα καϊκία συγκοινωνίας και μεταφοράς εμπορευμάτων μεταξύ του Τσεσμέ και της Χίου. Το χειμώνα έφερναν μανταρίνια και λεμόνια που δεν είχε ο τόπος. Ανάλογα με τη σοδειά και την κίνηση, συνήθως μέχρι τον Μάρτη, η κίνηση στο λιμάνι ήταν πολύ αυξημένη⁴⁰⁰.

Το κύριο, όμως, προϊόν του τόπου ήταν η σταφίδα, διαφόρων ποιοτήτων και ποικιλιών, που την έλεγαν «λίρα». Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα η ετήσια παραγωγή ξηρής σταφίδας του Τσεσμέ ανερχόταν σε 10.138 τόνους (τότε, 180.000 καντάρια) και σε 1.000 τόνους τα νωπά σταφύλια. Από το λιμάνι του Τσεσμέ, γινόταν η εξαγωγή της παραγωγής ολόκληρης της περιφέρειας, που έφτανε περίπου τους 26.000 τόνους (500.000 καντάρια). Η εξαγωγή γινόταν

³⁹⁶ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 371), σ. 225

³⁹⁷ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 376), σ. 28

³⁹⁸ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 395), σ. 225

³⁹⁹ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 385), σσ. 84, 173

⁴⁰⁰ Ι. Προβελεντιανός, ό.π. (υπόσ. 366)

σε συσκευασμένη σουλτανιά, ροζακιά και μαύρη σταφίδα⁴⁰¹ από εξαγωγείς σταφιδέμπορους⁴⁰². Η συγκέντρωση και η επεξεργασία της σταφίδας γινόταν στο λιμάνι όπου και η φόρτωση, ώστε να εξαχθεί σε διάφορα μέρη της Ευρώπης, της Βαλκανικής και στα λιμάνια της Μαύρης Θάλασσας, Τραπεζούντα, Σινώπη, Σαμσουντά, Μπατούμ, Πύργο, Μασσαλία, Τεργέστη, Οδησσό, Βάρνα, Ρουμανία, Ολλανδία και Αυστρία⁴⁰³.

Πάνω στα βάζα που ήταν στην άκρη του γιαλού, καθώς δεν υπήρχε μουράγιο, πήγαιναν οι μαούνες για το απαραίτητο τιμάρεμα. Ένα μαδέρι έωννε την κουπαστή των τσεσμελήδικων πλεούμενων με το μουράγιο. Από τον περίβολο του τελωνείου έπαιρναν οι εργάτες τα σακιά της σταφίδας και από το μαδέρι περνούσαν για να τα ρίξουν στο αμπάρι της μαούνας⁴⁰⁴.

Την άνοιξη και το καλοκαίρι ο Ταρσανάς μύριζε πίσσα και κατράμι. Σε ολόκληρη την καρένα περνούσαν φωτιά για να καθαρίσουν τα μαδέρια. Αυτό γινόταν και σε όλα τα πλεούμενα κάθε ένα ή δύο χρόνια, εκτός από τα μεγάλα καράβια που είχαν ύφαλα μπακιρωμένα, κάτι το οποίο κόστιζε. Τεράστια καζάνια, πάνω σε μεγάλες πυροστιές κοντά στη θάλασσα ήταν γεμάτα πίσσα που έλιωνε στη φωτιά. Οι καλαφάτες μάστορες εμπειρικοί, καλαφάτιζαν τους αρμούς των μαδεριών με μεράκι⁴⁰⁵.

Μόλις τελείωνε το καλαφάτισμα τις έριχναν στη θάλασσα και ήταν μεγάλο γλέντι για όλους όσους παρακολουθούσαν τη διαδικασία. Οι μαούνες αυτές, ήταν απαραίτητες για το φόρτωμα της σταφίδας και το ξεφόρτωμα εμπορευμάτων από τα καράβια, γιατί τα νερά κοντά στην προκυμαία ήταν ρηχά, «δεν τραβούσαν πολλά νερά», όπως έλεγαν οι ναυτικοί. Οι τσεσμελήδικες μαούνες είχαν αμπάρι, το οποίο χωρούσε γύρω στους είκοσι με εικοσιπέντε τόνους φορτίο⁴⁰⁶.

Όταν κάποιος χρωστούσε, έλεγε «θα σε πληρώσω στις σταφίδες» γιατί μόνο τότε περνούσαν χρήματα από τα χέρια της πλειονότητας των κατοίκων, καθώς η αμπελουργία ήταν η κύρια πηγή των εσόδων τους⁴⁰⁷. Έτσι, όταν

⁴⁰¹ Γ. Δ., Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 386), σ. 19

⁴⁰² Στ. Χατζήμπεης, ό.π. υπόσ. 395), σ. 225

⁴⁰³ Γ. Τζαψαλής, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁴⁰⁴ Ό.π.

⁴⁰⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 396), σ. 23

⁴⁰⁶ Ό.π., σ. 26

⁴⁰⁷ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 384), σ. 158

ερχόταν ο Μάρτης, όλοι ήταν οικονομικά άνετοι με χρυσές τούρκικες λίρες, λουίτζια, εικοσόφραγκα ελληνικά και ιταλικά και τα ελληνικά του Γεωργίου. Στον Τσεσμέ κυκλοφορούσαν όλα τα χρυσά νομίσματα. Το επίσημο νόμισμα του τόπου όμως, ήταν τα γρόσια (μετζίτια, καρτάκια, οχταράκια)⁴⁰⁸.

Η θάλασσα υπήρξε ανέκαθεν μια από τις δύο κύριες πηγές ευζωίας των κατοίκων της περιοχής. Αποτελούσε τον περίγυρο μιας αγροτικής κοινωνίας που ζούσε σε ένα «νησί» δίπλα σε μεγάλα παραγωγικά και διαμετακομιστικά κέντρα και που η ίδια παρήγαγε σημαντικές ποσότητες εξαγωγίμων προϊόντων. Παλαιότατη παράδοση είχαν και στη ναυπηγική. Οι Ερυθραίοι θεωρούνται εφευρέτες της διήρους, ενός τύπου πλοίου ανάμεσα στην πεντηκόντορο και την τριήρη. Εξίσου παλιά ήταν και η άσκηση της πειρατείας, η οποία εξελίχθηκε αργότερα σε κοντραμπάντο. Τέτοιος τόπος, με τόσους ερημικούς κόλπους δίπλα στη Σμύρνη, το μεγάλο καπνοβιομηχανικό κέντρο, ήταν φυσικό να φιλοξενεί κοντραμπαντζήδες οι οποίοι εμπορεύονταν κυρίως, λαθραίο καπνό⁴⁰⁹.

Επιπλέον, το χωριό της Αγίας Παρασκευής του Τσεσμέ (Κιόστε), σε απόσταση τριών χιλιομέτρων από την πόλη, ήταν ακμαιότατο παραλιακό ναυτοχώρι, με ξεχωριστή δράση, καθώς ήταν το μόνο χωριό στα αιγιακά και μεσογειακά παράλια της Μικρασίας που διέθετε συγκροτημένο αλιευτικό στόλο. Το μέρος αποτελούσε έναν εξαιρετικά αποδοτικό ψαρότοπο. Τα μεγάλα όμως, εμπορικά ιστιοφόρα δεν χωρούσαν στο μικρό λιμάνι του χωριού και γι' αυτό κατέληγαν στον Τσεσμέ, κουβαλώντας πλούτη και ιδέες. Σταδιακά, το ναυτικό εμπόριο πέρασε στα χέρια των Τσεσμελήδων караβοκύρηδων φέρνοντας την οικονομική ευεξία στον τόπο. Η Κάτω Παναγιά, χωριό του Τσεσμέ με αμιγώς ελληνικό πληθυσμό (4.000 κάτοικοι) ήταν το δεύτερο μεγαλύτερο ναυτοχώρι της Ερυθραίας⁴¹⁰.

Καθώς το λιμάνι είχε μεγάλη κίνηση η αγορά του Τσεσμέ ήταν πλούσια. Πλοία караβοκύρηδων από τις Οινούσσες της Χίου μετέφεραν στον Τσεσμέ πετρέλαιο από το Μπατούμ, που το αποθήκευαν για ασφάλεια στο βόρειο μπούρτζι του Κάστρου. Από το αυστριακό πλοίο ξεφόρτωναν ζάχαρη σε κώνους, σπύρτα, ποτάσα χρήσιμη για τα σταφύλια, θειάφι, ρύζι, καφέ, αλεύρι,

⁴⁰⁸ Γ. Τζαπαλής, ό.π. (υπόσ. 403)

⁴⁰⁹ Γ. Ζήκας ή Τζήκας, ό.π. (υπόσ. 13), σ. 31

⁴¹⁰ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 399), σ. 92

σαπούνη και άλλα είδη γενικού εμπορίου. Επίσης, εισήγαγαν τούρκικα φέσια από ένα συγκεκριμένο εργοστάσιο της Τεργέστης. Γενικά, τα είδη οικιακής χρήσης ήταν εισαγόμενα⁴¹¹.

Η αγορά του Τσεσμέ ήταν η μεγαλύτερη στην περιοχή της Ερυθραίας, με κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, φούρνους, μπακάλικα, παντοπωλεία, υαλοπωλεία, υποδηματοποιεία και κουρεία⁴¹². Υπήρχαν εργαστήρια παρασκευής πράσινου σαπουνιού, το εργαστήριο των Ροδάκη - Κουκουξέλη κατασκευής πήλινων δοχείων κ. ά.⁴¹³. Υπήρχαν ράφτες, ξυλουργοί, τσαγκάρηδες, σιδεράδες, επιπλοποιοί. Τα εμπορικά μαγαζιά ανήκαν κυρίως σε Εβραίους, στους μεζάδες. Με κάρα από τη Σμύρνη έφερναν για τα εμπορικά καταστήματα είδη ρουχισμού και παπούτσια⁴¹⁴. Επίσης, υπήρχαν γιατροί, φαρμακοποιοί και δικηγόροι. Κάθε Κυριακή και στις αργίες γινόταν μεγάλη εμποροπανήγυρη. Πήγαιναν από όλα τα κοντινά χωριά για να πουλήσουν τα προϊόντα τους και να ψωνίσουν⁴¹⁵.

Από ολόκληρη την Ερυθραία, μόνο στον Τσεσμέ αναπτύχθηκε εμπορική ναυτιλία με ναυτικούς που είχαν δικά τους εμπορικά και ψαράδικα πλοία. Διέθεταν αρκετά μπάρκα, καράβια, μπρίκια, μπομπάρδες, σακολέβες και ικανούς και φημισμένους καπεταναίους. Ο Τσεσμές ήταν λοιπόν, το εμπορικό κέντρο ολόκληρης της Ερυθραίας, καθώς επίσης και του ιδιαίτερα προσφιλούς και πολύ κερδοφόρου λαθρεμπορίου καπνού και όπλων⁴¹⁶. Επιπλέον, από το λιμάνι του διεξαγόταν το εισαγωγικό και εξαγωγικό εμπόριο, με φορτηγά ολλανδικά, αυστριακά, ελληνικά ακτοπλοϊκά επιβατικά και τα ντόπια ιστιοφόρα⁴¹⁷. Πολλοί ήταν εκείνοι που ζούσαν από τη θάλασσα ως ψαράδες, κωπηλάτες, σφουγκαράδες, είτε εργάζονταν ως ναυτικοί και μεταφορείς και ασφαλώς, υπήρχαν και οι караβοκύρηδες⁴¹⁸.

⁴¹¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 404) σ. 28

⁴¹² Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 209)

⁴¹³ Θ. Χατζημαθαίος, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁴¹⁴ Κ. Κόκκαλης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 112*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁴¹⁵ Γ. Δ. Αικατερίνη, ό.π. (υπόσ. 200), σ. 20

⁴¹⁶ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 387), σ. 207

⁴¹⁷ R. Kasaba, "Economic Foundation of a Civil Society: Greeks in the Trade of Western Anatolia, 1840-1876", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, p. 80

⁴¹⁸ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 322)

Οι κάτοικοι, είχαν έναν ιδιαίτερο τρόπο ψαρέματος για τους τόνους, τα μπαρμπούνια, τις κιόμπενες, τα τουρίκια και τις παλαμίδες. Κάποιος που βρισκόταν στο λόφο αμέσως μόλις διέκρινε το ριπίδισμα της θάλασσας που έκαναν τα κοπάδια των ψαριών (έχουν πέρασμα από τη Μαύρη Θάλασσα τον Αγ. Γεώργιο) έκανε σινιάλο στη βάρκα που ήταν στα ανοιχτά και αυτοί έσπρωχναν το κοπάδι στο *ταλιάνι* (ιχθυοτροφείο). Το *ταλιάνι* ήταν ένας χώρος μέσα στη θάλασσα με κλείσιμο την παραλία και περιτριγυρισμένο με ατσαλένιο δίκτυ, καρφωμένο σε πασσάλους στο βυθό. Άφηναν ένα άνοιγμα όπου έμπαινε το κοπάδι και στη συνέχεια έκλειναν την πόρτα. Μεταξύ του κόλπου του Αγίου Γεωργίου και της Αγίας Παρασκευής, στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η ετήσια αλιεία τόνου ήταν περίπου 500.000 οκάδες, ενώ στον κόλπο των Λίτζιων ψάρευαν άφθονα μπαρμπούνια⁴¹⁹. Τα καΐκια δεν ξεχειμώνιαζαν γιατί ο χειμώνας ήταν ήπιος και μπορούσαν να εργάζονται συνέχεια.

Οι τρατάρηδες έλειπαν πολλούς μήνες. Οι καπετάνιοι έκαναν συμφωνίες τα πληρώματα να είναι εξάμηνα ή χρόνου. Έφευγαν για να ψαρέψουν σε Θεσσαλονίκη, Καβάλα, Βόλο, Αδραμύλη, Φώκιες, Σμύρνη και αλλού. Έφευγαν του Αγ. Νικολάου ή μετά τα Φώτα και γύριζαν κοντά στον Αγ. Αποστόλων. Τότε ανανέωναν τις παλιές συμφωνίες ή γίνονταν νέες. Όσοι βρισκόντουσαν κοντά στην περιοχή, επέστρεφαν για την τελευταία αποκριά, για δύο με τρεις μέρες και για το Πάσχα, πέντε με έξι ημέρες. Μαζεύονταν στην παραλία και όταν αναγνώριζαν κάποιο καΐκι που επέστρεφε, έτρεχαν να αναγγείλουν τον ερχομό του⁴²⁰.

Μετά το Σύνταγμα έως το 1914 η ναυτιλία έφτασε στη μεγαλύτερη ακμή της. Μεγάλοι καπετάνιοι ήταν οι: Κουτούγκος, Καρμοίρης, Βαλαμπούς, Κυπριαδάκης και Ζαχαριάς οι οποίοι έκαναν διακομιστικό εμπόριο Παλαιότερα έκαναν εμπόριο σταφίδας μέχρι την Τεργέστη. Ταξίδευαν σε όλα τα μικρασιατικά παράλια, σε πόλεις της Μεσογείου, στη Μαύρη Θάλασσα και στην Αφρική⁴²¹.

Τέτοια εμπορική κίνηση με το εσωτερικό και εξωτερικό, είχε ανάγκη από τη μεσολάβηση τραπεζιών για προεξοφλήσεις φορτωτικών, εμβάσματα και άλλες παρεμφερείς εργασίες. Τη δουλειά αυτή έκαναν ορισμένοι από τους

⁴¹⁹ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 406), σ. 158

⁴²⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 414), σ. 159

⁴²¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 417)

εμπόρους του Τσεσμέ, που παράλληλα με το εμπόριό τους, έκαναν και τραπεζικές εργασίες μόνοι τους, ή ως αντιπρόσωποι τραπεζών ή μεγάλων εμπορικών οίκων της Σμύρνης και του εξωτερικού⁴²². Οι γνωστότεροι τραπεζίτες του Τσεσμέ, σύμφωνα με τον εμπορικό οδηγό *Annuaire Oriental* του 1921, ήταν ο Σταμ. Μαστρομανώλης, ατζέντης της Banque d' Athènes, ο Δ. Μακρής, ατζέντης της Banque Ottoman, ο Ν. Γεωργιάδης, εμποροκτηματίας και τραπεζίτης, αντιπρόσωπος εμπορικών οίκων από τις Η.Π.Α. και την Ευρώπη ως τον Εύξεινο Πόντο⁴²³. Σημαντική οικονομική δραστηριότητα είχε ο Δ. Τσελεπιδάκης, εισαγωγέας και αντιπρόσωπος του Τσεσμέ σε ασφαλιστικές εταιρείες⁴²⁴.

Οι Τσεσμελήδες, είχαν επικρατήσει στον ανταγωνισμό ανάμεσα σε Τούρκους, Εβραίους και Λεβαντίνους σε τοπικό επίπεδο και επιπλέον, δημιούργησαν αδιάρρηκτες σχέσεις με τη Δύση, που συμβάδιζαν με τις εμπορικές τους δραστηριότητες. Μπορούσαν να αναπροσαρμόζονται υπό την πίεση εξωγενών παραγόντων. Η γνώση ξένων γλωσσών λόγω του εμπορίου και οι νέες ιδέες και τα οικονομικά αγαθά που έφερναν με την επιστροφή τους, βοήθησαν στη διείσδυση των νέων ευρωπαϊκών ιδεών και δημιούργησαν μια νέα τάξη, την αστική. Έτσι, οικοδομήθηκαν οι αναγκαίοι μηχανισμοί για τη διάδοση τεχνολογικών και επιστημονικών γνώσεων, αλλά και για την καθολική διείσδυση της ευρωπαϊκής αστικής ιδεολογίας⁴²⁵.

Η μεγάλη γεωργική παραγωγή, η σημαντική ναυτιλία και το εμπόριο έφεραν στον τόπο πλούτο, δίνοντας αποφασιστική ώθηση στην πνευματική κίνηση⁴²⁶. Οι έμποροι οργανώθηκαν και ίδρυσαν λέσχες σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα. Λειτουργούσε το «Γεωργικό Αδελφάτο», το οποίο εξέδιδε εβδομαδιαία την εφημερίδα «Γεωργική Πρόοδος» (1911-1912). Αυτή ήταν η μοναδική αγροτική εφημερίδα στη Μικρά Ασία. Ήταν γραμμένη στη δημοτική και η κυκλοφορία της κάλυπτε την περιοχή από τον Τσεσμέ μέχρι τη

⁴²² H. Exertzoglou, "The Development of a Greek Ottoman Bourgeoisie: Investment Patterns in the Ottoman Empire, 1850-1914", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, p. 91 και Θ. Χατζηματθαίος, ό.π. (υπόσ. 413)

⁴²³ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 418), σ. 157

⁴²⁴ Θ. Χατζηματθαίος, ό.π. (υπόσ. 422)

⁴²⁵ Γ. Τενεκίδης, ό.π. (υπόσ. 155), Αθήνα 1978, σ. 13

⁴²⁶ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 397), σ. 228

Σμύρνη. Το Αδελφάτο δραστηριοποιούνταν και στην αλληλοβοήθεια μεταξύ των κατοίκων, μέσω της ανταλλαγής προϊόντων⁴²⁷.

Πρέπει να υπογραμμιστεί ότι, σημαντική δραστηριότητα είχαν τα *εσνάφια* (επαγγελματικά σωματεία) που αποτελούσαν τον κορμό της κοινωνικής οργάνωσης του τόπου. Επιφανειακά εργάζονταν μόνο για την εξυπηρέτηση των συμφερόντων των μελών τους, κατά βάση όμως, εργάζονταν για την εθνική ιδέα. Ενίσχυαν τον ελληνικό στόλο με την αγορά λαχείων του Εθνικού Στόλου και των Αρχαιοτήτων Ελλάδας και συνέλεγαν σημαντικά ποσά για την ενίσχυση της παιδείας⁴²⁸.

Σημαντικό ρόλο στην κοινωνική ζωή του Τσεσμέ κατείχαν τα καφενεία. Οι άνδρες τον ελεύθερο χρόνο τους, ύστερα από τη δουλεία της ημέρας, πήγαιναν στα καφενεία που υπήρχαν στους μαχαλάδες⁴²⁹. Το χειμώνα έβρισκαν καλή συντροφιά και ζεστασιά κοντά στο μαγκάλι. Ήταν καθαρά και σερβίριζαν *βραστάρια* (ζεστά ροφήματα), όπως ζεστή κανέλα, καφέ, ή γλυκά ποτά και ούζο. Το καλοκαίρι έβρισκαν δροσιά γιατί *σουλάντιζαν* (κατέβρεχαν) και πότιζαν τα λουλούδια που ανθούσαν στις ακροτοιχίες και στις γλάστρες. Κάπνιζαν ή τραβούσαν ναργιλέ και φλυαρούσαν, παίζοντας το κομπολόι. Οι ναργιλέδες ήταν στη σειρά, με μαρκούτσια από κεχριμπαρένιο επιστόμιο και με τους μακριούς λουλάδες έτοιμους, γεμάτοι με ψιλοκομμένο περσικό τουμπεκί. Τα τσιμπούκια ήταν από ξύλο λεμονιάς⁴³⁰.

Τις Κυριακές μετά τη λειτουργία κατέβαιναν στα καφενεία του λιμανιού. Υπήρχαν δύο καφενεία, το εργατικό και το αρχοντικό. Έμεναν πάντοτε και τα δύο ανοιχτά τη νύχτα, για την εξυπηρέτηση των караβιών και των καϊκιών. Στο εργατικό καφενείο, του Μικέ και Μανόλη Καλαϊτζή καθόντουσαν οι βαρκάρηδες, οι ναυτικοί και οι *δουλευταδες*. Στο αρχοντικό πήγαιναν οι έμποροι, ντόπιοι και ξένοι καπετάνιοι και οι άλλοι εύποροι του τόπου⁴³¹.

Τα καφενεία αποτελούσαν τον τόπο που ο κόσμος μάθαινε τα νέα από τον έξω κόσμο. Εκεί πήγαιναν ώστε να επιβεβαιώσουν όσα ακούγονταν για τη μεγάλη πατρίδα⁴³². Αυτό γινόταν γιατί δεν ήταν εύκολο να αγοράσει ο κόσμος εφημερίδα. Την αγόραζαν με μεγάλο κίνδυνο και υψηλό χρηματικό αντίτιμο.

⁴²⁷ Γ. Τενεκίδης, ό.π. (υπόσ. 424), σ. 12

⁴²⁸ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 390), σσ. 225-226

⁴²⁹ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁴³⁰ Β. Σταμπέλος, ό.π. (υπόσ. 392)

⁴³¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 425), σ. 65

⁴³² Α. Πουλάκης, ό.π. (υπόσ. 393) και Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 394)

Κατά τους Βαλκανικούς πολέμους, το 1912 αγόραζαν την εφημερίδα *Πατρίς* με αντίτιμο μια χρυσή λίρα. Εφημερίδες πουλούσε ένα άτομο μαζί με λαχεία. Επίσης, συνήθιζαν να κάθονται και να συζητάνε στο καΐσι του μύλου (το τιμόνι που ανεβοκατεβάζει την πέτρα)⁴³³.

Ο καφετζής ήταν εκείνος που γνώριζε ό,τι συνέβαινε στην πόλη ολόκληρη και ασφαλώς, είχε γνώμη για όλα τα θέματα που συζητούσαν στα καφενεία. Έπαιρνε μέρος στις συζητήσεις, φέρνοντας, μαζί με τον καφέ και τη γνώμη του. Όπως χαρακτηριστικά έλεγε ο κόσμος, οι καφετζήδες ξέρανε τόσα για τον καθένα, όσο δεν ήξερε ο μεγαλύτερος εξομολογητής⁴³⁴.

Το χειμώνα, οι ναυτικοί συνήθιζαν να πηγαίνουν εκτός από τα καφενεία, στο σπίτι του Γ. Μαστρογιαννάκη. Ήταν λιγόλογοι και συζητούσαν για τις πιάτσες. Ακόμα, στον Τσεσμέ είχε ιδρυθεί ο εφοπλιστικός και εμπορικός οίκος «Εμμανουήλ Αικατερίνης και υιοί».

Ήταν καβγατζήδες και θεωρούνταν παλικάρι εκείνος που δεν υπολόγιζε τη ζωή, ούτε και το θάνατο. Ύμνος των παλικαριών ήταν το παρακάτω τραγούδι⁴³⁵.

Αϊ! Α! έλα πασά μου έλα, έλα λεβεντιά
του κιουριού μου τα παλικάρια ούλα στη φωτιά.
Ρίχνουνε τα ζωνάρια τως ούλοι για καβγά.
Με μια ματιά τως τρέμει ούλος ο ντουनियाς.
Ανανάν, μπαμπαντάν, βε μπιντίρ σογιουνούζ.
Από μάνα και πατέρα είμαι κι ολωνούς.

Αϊ! Α! έλα πασά μου έλα, έλα λεβεντιά
Εσύ παίξε το νταούλι κι εγώ το ζουρνά.
Με ευθύνη στο λαιμό τους αμανάς περνά.
Πέφτουνε σα τα λιοντάρια ούλοι στη φωτιά.
Ανανάν, μπαμπαντάν, βε μπιντίρ σογιουνούζ.
Από μάνα και πατέρα είμαι κι ολωνούς.

⁴³³ Α. Πουλάκης, ό.π. (υπόσ. 21)

⁴³⁴ Αρχιμ. Θεοφύλακτος, ό.π. (υπόσ. 354), σ. 243

⁴³⁵ Ό.π., σσ. 75, 88

Αν υπήρχε ειδύλλιο μεταξύ χριστιανού και μουσουλμάνας, συνήθως, ο χριστιανός αντιμετώπιζε προβλήματα από την κοινωνία των Τούρκων και τους αγάδες. Πολύ πιθανό ήταν να τον σκοτώσουν, γι' αυτό δεν γινόντουσαν γάμοι μεταξύ τους. Τραγουδούσαν το *σεβντά* τους με τον παρακάτω αμανέ⁴³⁶:

Αμάν, αμάν, αμάν, αμάν! Πέργαμο
Βρε Πέργαμο κι Αϊβαλί,
κλαίει η καρδιά μου και πονεί.
Αμάν, αμάν, αμάν! Κλαίω
Κλαίω και δεν μπορώ, άντε, φέρτε το γιατρό.
Αμάν, αμάν, αμάν, αμάν, αμάν!
Αλατσατιανή, την καρδιά μου ήκαμες και πονεί.
Αμάν, αμάν, αμάν, αμάν, αμάν!
Τσεσμελιά. Με τα μαύρα σου μαλλιά μου 'χεις κάψει την καρδιά.

3.2 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες της Γυναίκας

Η Τσεσμελιά χαρακτηριζόταν για την απaráμιλλη καθαριότητά της και την ξακουστή φιλοξενία της. Το κορίτσι της λαϊκής τάξης μάθαινε από πολύ μικρό όλες τις δουλειές του σπιτιού που έπρεπε να γνωρίζει μια καλή κοπέλα για να γίνει καλή και άξια νοικοκυρά. Ασχολούνταν πολλές ώρες με την καθαριότητα του σπιτιού, ώστε να είναι το νοικοκυριό της πάντοτε φροντισμένο. Έπαθλό της, η κοινωνική αναγνώριση της αρετής της καθαριότητάς της. Σπουδαία χαρίσματα της θεωρούνταν η φιλοξενία και επιπλέον, να είναι προκομμένη, χρυσοχέρα, γλυκομίλητη, πονόψυχη, κοκόνια (κυρία), με συμπεριφορά σοβαρή και αξιοπρεπή⁴³⁷.

Η νεαρή Τσεσμελιά αναθρεφόταν σύμφωνα με το πρότυπο της σεμνής νοικοκυράς. Η επιλογή συζύγου, συχνά δεν γινόταν από την ενδιαφερόμενη, αλλά από τους γονείς της⁴³⁸. Οι αγροτικές, ιδιαίτερα, οικογένειες ήταν πολύ συντηρητικές και οι κοπέλες ήταν χαμηλοβλεπούσες και υπάκουες. Παντρεύονταν μικρές, ακόμα και από δέκα ετών⁴³⁹.

⁴³⁶ Ό.π., σ. 94

⁴³⁷ Γράφουσα, συμπέρασμα από τη βιβλιογραφία και τις συνεντεύξεις

⁴³⁸ Λ. Ιστικοπούλου, ό.π. (υπόσ. 380), σ. 178

⁴³⁹ Ζ. Αντωνιά, ό.π. (υπόσ. 183)

Η γυναίκα ήταν υπεύθυνη για το σύνολο των εργασιών μέσα στο σπίτι και την ανατροφή των παιδιών. Δεν αγόραζε όμως, τις προμήθειες. Αυτές έπρεπε να τις περιμένει από τον *κουβαλητή*, το σύζυγό της. Σημαντική θέση στη ζωή του νοικοκυριού κατείχε η παρασκευή και η αποθήκευση των τροφίμων για τις ανάγκες του χειμώνα. Συνήθως, τις εργασίες αυτές, τις διεκπεραίωνε η νοικοκυρά μαζί με τις κόρες, τους καλοκαιρινούς μήνες στις φρίτζες, τα εξοχικά σπίτια κοντά στα αμπέλια και στους ελαιώνες⁴⁴⁰.

Οι κοινωνικές συνθήκες που επικρατούσαν περιόριζαν τη γυναίκα στην κατοικία. Ενώ το πρότυπο της Τσεσμελιόσσας ήταν να εργάζεται για την οικογένειά της, γυναίκες φτωχών οικογενειών, ανύπαντρες ή ορφανές, εργάζονταν για να αντιμετωπίσουν βιοποριστικές ανάγκες, από την ηλικία των δέκα ετών. Στην πραγματικότητα, το κίνητρο για την έξοδο της γυναίκας στο χώρο της εργασίας αποτελούσε η προίκα. Με τις απολαβές από την εργασία της θα είχε τη δυνατότητα να αγοράσει τα υλικά για να υφάνει η ίδια στον αργαλειό τα προικιά της, είτε να τα δώσει σε ειδική υφάντρα. Ήταν συχνή η παρουσία της σε επαγγέλματα που ασκούσαν «εντός των τειχών», κέντημα, ραπτική, υφαντουργία και πολύ περισσότερο ταπητουργία. Η γυναίκα μπορούσε να εργάζεται ώστε να συνεισφέρει στα οικογενειακά βάρη, χωρίς να απομακρύνεται από το σπίτι και να παραμελεί τα του οίκου και της ανατροφής των παιδιών, χωρίς δηλαδή, να έρχεται σε σύγκρουση με τον «προορισμό» της⁴⁴¹.

Οι πληροφορίες, ωστόσο, σχετικά με τη γυναίκα επαγγελματία είναι πολύ περιορισμένες. Η υφάντρα ως ενεργός συντελεστής της οικονομικής ανάπτυξης της ελληνικής κοινότητας και της διαμόρφωσης των κοινωνικών αλλαγών, σχεδόν αγνοήθηκε από τους μελετητές και εξετάστηκε μόνο σε σχέση με την παρουσία της στην οικία⁴⁴². Άλλα συνηθισμένα επαγγέλματα ήταν η υπηρέτρια, η εργάτρια στη συγκομιδή ελιάς και στον τρύγο και η *πουλήτρα* που πουλούσε καπέλα, τα *σκιάδια* και ποικίλα πανεράκια, φτιαγμένα όλα με τα κοτσάνια από στάχυ, τις *αράπες*, βαμμένα με έντονα χρώματα⁴⁴³.

⁴⁴⁰ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 418), σ. 165

⁴⁴¹ Λ. Ιστικοπούλου, ό.π. (υπόσ. 437), σ. 176-177, 226-228

⁴⁴² Ό.π., σ. 16

⁴⁴³ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 236), σ. 37

Ακόμα και στις οικογένειες που η γυναίκα δεν χρειαζόταν να εργάζεται, όταν το επέτρεπαν οι κλιματολογικές συνθήκες ακολουθούσε τους άντρες τους σε κάποιες αγροτικές εργασίες και αναλάμβανε κάποιες που θεωρούσαν ότι προσιδίαζαν στο γυναικείο φύλο, γιατί και στις αγροτικές εργασίες υπήρχε καταμερισμός εργασίας μεταξύ των φύλων⁴⁴⁴.

Εκείνο που έκανε τα σπίτια των Χριστιανών να ξεχωρίζουν από τα σπίτια των Μουσουλμάνων ήταν το ασβέστωμα που γινόταν το Σάββατο και το ξημέρωμα κάθε αργίας από τις νοικοκυρές. «Καλό άσβηστο ασβέστη» φώναζαν οι πωλητές καθώς περνούσαν με τα φορτωμένα γαϊδουράκια τους, από τα σοκάκια. Οι κοπέλες μετέφεραν το νερό στο σπίτι από τις βρύσες της κοινότητας ή το πηγάδι της αυλής. Περίμεναν στη σειρά και γέμιζαν το σταμνί⁴⁴⁵. Έβαζαν τον ασβέστη σε ένα τενεκέ, έριχναν νερό και ο ασβέστης έβραζε. Με αυτόν άσπριζαν, άσπριζαν ακόμα και τους τενεκέδες που χρησιμοποιούσαν για γλάστρες που είχαν στα ασβεστωμένα κατώφλια. Οι νοικοκυρές είχαν μεγάλη αγάπη για τις κόκκινες γαριφαλιές και τους βασιλικούς από τα οποία μύριζαν όλοι οι μαχαλάδες⁴⁴⁶ και συναγωνίζονταν ποια έχει τον καλύτερο βασιλικό⁴⁴⁷.

Η γυναίκα, μήνες πριν την γέννηση του παιδιού της έφτιαχνε σεντόνια, πάνες και ρουχαλάκια για το μωρό, τα οποία στόλιζε με δαντέλες⁴⁴⁸. Όταν γεννιόταν κορίτσι, από τη νηπιακή του ηλικία, η μητέρα ξεκινούσε την προετοιμασία της προίκας, για τον ακατάλυτο, όπως πίστευαν, ιερό δεσμό του γάμου. Η προίκα έπρεπε να είναι πλούσια σε είδη ρουχισμού και ασημικά⁴⁴⁹.

Παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον ο τρόπος πλυσίματος του ρουχισμού του σπιτιού, ο οποίος ήταν συνήθως λευκός. Η διαδικασία του πλυσίματος γινόταν με σταχτόνερο, το οποίο διατηρούσε το «χιονάτο» χρώμα τους. Το πλύσιμο των ρούχων γινόταν ως εξής: Η νοικοκυρά έβραζε το νερό στο μεγάλο, μπακιρένιο μαγκάλι, στο τζάκι που βρισκόταν σε κάθε σπίτι. Κοσκίνιζε με τη σήτα τη στάχτη, έπαιρνε την καθαρή σκόνη, την έβαζε μέσα στο καζάνι

⁴⁴⁴ Λ. Ιστοκοπούλου, ό.π. (υπόσ. 441), σ. 224

⁴⁴⁵ Κ. Χαριστέα, *Αρχαία Υλίκου 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁴⁴⁶ Μ. Ψωμά συνέντευξη

⁴⁴⁷ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 431)

⁴⁴⁸ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁴⁴⁹ Στ. Επιφανείου - Πετράκη, *Λαογραφικά της Σμύρνης. Παραμύθια και Άλλα*, Το Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1966, σ. 13

με το νερό που έβραζε και έτσι έκανε το σταχτόνερο. Έβαζε μία στρώση ρούχα και τα ράντιζε με το σταχτόνερο. Από πάνω έβαζε μια ακόμα στρώση ρούχα και τα άφηνε όλη τη νύχτα. Τα άνοιγε την επόμενη ημέρα το πρωί και τα ρούχα ήταν άσπρα «σαν το χιόνι». Στη συνέχεια, έπλενε τα ρούχα με σαπούνι⁴⁵⁰. Έπλεναν συνήθως με βρόχινο νερό το οποίο μάζευαν σε ειδικά δοχεία (πιθάρια, κουβάδες). Ο πλύσιμο των ρούχων γινόταν συνήθως, κάθε επτά έως δέκα ημέρες. Όσες γυναίκες έπλεναν τακτικά ρούχα, τις κατηγορούσαν ότι δεν είχαν επαρκή αριθμό ρούχων⁴⁵¹.

Η διασκέδαση των γυναικών ήταν το κέντημα. Μετά το τέλος των εργασιών στην οικία, καθόντουσαν κοντά στο τζάκι το χειμώνα ή στο ανθισμένο χαγιάτι το καλοκαίρι και κεντούσαν τραγουδώντας⁴⁵².

Οι Τσεσμελιές διακρίνονταν για τη φιλαρέσκειά τους⁴⁵³. Για να διατηρήσουν τα μαλλιά τους μαύρα χρησιμοποιούσαν δαφνόλαδο που το έβαζαν στις ρίζες των μαλλιών και μετά λούζονταν με δαφνόνερο, νερό στο οποίο έβραζαν δαφνοκούκουτσα. Πολλές έβαφαν τα φρύδια τους με καρβουνάκι από φύλλο δάφνης, ενώ με το κόκκινο χαρτί περιτυλίγματος της σοκολάτας έβαφαν τα χείλη τους. Χρησιμοποιούσαν το βρόχινο νερό και για την προσωπική τους υγιεινή και ιδίως το λούσιμο, επειδή πίστευαν ότι δίνει λάμψη στα μαλλιά⁴⁵⁴. Ορισμένες λούζονταν με μια υποκίτρινη ουσία, ένα μαλακό πηλό τον οποίο προμηθεύονταν από τους αρμούς των *πελεκανιών*, των λατομείων. Ο πηλός αυτός, άφριζε με το ζεστό νερό και καθάριζε πολύ καλά. Κυρίως, όμως, λούζονταν με το πράσινο σαπούνι⁴⁵⁵.

Ήταν κοινωνικά κατακριτέο, ντροπή και ασέβεια προς την οικογένεια της κοπέλας να δημιουργηθεί ειδύλλιο ανάμεσα σε χριστιανή και μουσουλμάνο. Οι γυναίκες που αψηφούσαν αυτόν τον άγραφο κανόνα, ήταν δακτυλοδεικτούμενες, γινόντουσαν ο περίγελος της κλειστής κοινωνίας και τις χαρακτήριζαν ειρωνικά, «παστρικιές». Έτσι, βγήκε το αστικό τραγούδι για την

⁴⁵⁰ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁴⁵¹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 419), σ. 163

⁴⁵² Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁴⁵³ Στ. Επιφανείου - Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 452), σ. 22

⁴⁵⁴ Γ. Παπαδοπούλου συνέντευξη

⁴⁵⁵ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 448), σ. 171

Έλλη τη Σμυρνιά, το οποίο ήταν πολύ αγαπητό στον Τσεσμέ και, όποτε παιζόταν με το σάζι και το σαντούρι ξεσήκωνε τον κόσμο⁴⁵⁶:

Η Έλλη ήταν όμορφη, μαύρα ήταν τα μαλλιά της
Μα άφησε τον άντρα της και τα μικρά παιδιά της.
Έλλη, Έλλη, Έλλη, κανένας δεν σε θέλει!
Η Έλλη θέλει σκότωμα, θέλει καρμανιόλα,
γιατ' άφησε τον άντρα της και τα παιδιά της όλα.
Έλλη, Έλλη, Έλλη, κανένας δεν σε θέλει!
Ανήμερα Χριστούγεννα χτυπούσαν οι καμπάνες,
οι χριστιανοί στις εκκλησιές κι η Έλλη στους αγάδες.
Έλλη, Έλλη, Έλλη, κανένας δεν σε θέλει!
Η Έλλη θέλει σκότωμα με δίκτο μαχαίρι
γιατ' άφηκε τον άντρα της και πήρε Κομισέρη.
Έλλη, Έλλη, Έλλη, κανένας δεν σε θέλει!

3.3 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες των Ηλικιωμένων Μελών της Οικογένειας

Οι ηλικιωμένοι πάντοτε αντιμετωπίζονταν με σεβασμό. Εφόσον η κοινωνία έδινε μεγάλη βαρύτητα στους άγραφους κανόνες της ηθικής, ήταν αδιανόητο να υπάρξει διαφορετική αντιμετώπιση τους. Ο σεβασμός προς τους ηλικιωμένους αποτελούσε βασικό στοιχείο του σεμνού και σοβαρού ανθρώπου, γεγονός το οποίο αναγνώριζε η τοπική κοινωνία. Καθώς η οικογένεια ήταν πατριαρχική τη μεγαλύτερη βαρύτητα είχε ο λόγος του ηλικιωμένου. Συνήθως, δεν έπαιρνε αυθαίρετες αποφάσεις που αφορούσαν την οικογένεια, αλλά ενδιαφερόταν για την άποψη των μελών της. Η τελική απόφαση, ήταν δική του και αποτελούσε κανόνα για τις νεότερες γενιές⁴⁵⁷.

Η συγκεκριμένη αντιμετώπιση από τους νεότερους προς τους ηλικιωμένους δεν προερχόταν από φόβο, αλλά από αληθινή εκτίμηση και πηγαίο σεβασμό. Ένα χαρακτηριστικό στοιχείο είναι το έθιμο της βεγγέρας.

⁴⁵⁶ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, *Λαογραφικά της Σμύρνης. Λαϊκά και Ελαφρολαϊκά Τραγούδια*, Το Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1972, σ. 17

⁴⁵⁷ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

Τις εβδομάδες του Τριωδίου, τα βράδια έκαναν βεγγέρες, δηλαδή γιορτές, κάθε βράδυ σε διαφορετικό σπίτι, φέρνοντας ο καθένας από λίγο φαγητό. Στις βεγγέρες έτρωγαν, έπιναν, συζητούσαν και τραγουδούσαν. Πήγαιναν σε σπίτια, που είχαν κάποιο ηλικιωμένο ή άρρωστο άτομο. Ήταν αδιανόητο γι' αυτούς να διασκεδάζουν, ενώ οι άρρωστοι ή ηλικιωμένοι της οικογένειας να μένουν μόνοι τους, οπότε επεκράτησε και το συγκεκριμένο έθιμο⁴⁵⁸.

Ο παππούς της αγροτικής οικογένειας, εφόσον ήταν σε θέση να εργαστεί, πήγαινε με το γιο στους αγρούς και εργαζόταν όσο του επέτρεπε η ηλικία του. Στις οικογένειες που ο άντρας ασκούσε μια τέχνη, επειδή όλοι είχαν κτήματα και κυρίως αμπέλια και ελιές, ο παππούς αναλάμβανε τις εργασίες στους αγρούς. Η προσφορά του ήταν ουσιαστική σε υλικό και ηθικό επίπεδο. Αποτελούσε το στήριγμα της οικογένειας. Συνήθως τα παιδιά όταν παντρεύονταν έμεναν στο ίδιο σπίτι με τους γονείς τους. Και οι δύο γονείς βοηθούσαν στο μέγιστο των παιδιών. Ο παππούς συνόδευε τα κορίτσια όταν έβγαιναν έξω από το σπίτι όπως, όταν πήγαιναν να μάθουν ράψιμο⁴⁵⁹.

Η νενέ (η γιαγιά), εργαζόταν επίσης, εντός της οικίας. Βοηθούσε τη μητέρα στις καθημερινές εργασίες και στην ανατροφή των παιδιών. Η συμβολή της, ιδιαίτερα στη διαπαιδαγώγηση των παιδιών ήταν μεγάλη. Όταν η μητέρα ήταν απασχολημένη με τις οικιακές εργασίες, η γιαγιά μάθαινε στα κορίτσια να κεντούν και να υφαίνουν και γενικότερα τα προετοίμαζε ηθικά και πρακτικά για να γίνουν αργότερα, καλές σύζυγοι και άξιες νοικοκυρές. Τις νύχτες, μάζευε γύρω της την οικογένεια για να ακούσουν, μικροί και μεγάλοι με ενδιαφέρον τα παραμύθια της⁴⁶⁰.

3.4 Ο Ρόλος και οι Καθημερινές Ασχολίες των Παιδιών. Ανατροφή και Αγωγή

Οι Τσεσμελήδες, έκαναν πολλά παιδιά και πίστευαν ότι τα παιδιά φέρνουν ευτυχία⁴⁶¹. Τα αγαπούσαν πολύ, αλλά οι μητέρες ήταν αυστηρές στην ανατροφή που τους έδιναν, πάντα σύμφωνα με τις χριστιανικές αρετές⁴⁶². Η

⁴⁵⁸ Ο.π.

⁴⁵⁹ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

⁴⁶⁰ Ο.π.

⁴⁶¹ Μ. Ψωμά συνέντευξη

⁴⁶² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 410), σ. 10, Παράρτημα II

ανατροφή των παιδιών γινόταν σύμφωνα με τις αξίες των γονέων. Ανέτρεφαν τα παιδιά, ώστε να τιμούν την οικογένεια, καθώς και με τις αξίες της τιμιότητας, της φιλοξενίας και της νοικοκυροσύνης⁴⁶³.

Οι αγράμματοι *ρεσπέρηδες* έδειχναν μεγάλο ζήλο για τη γνώση και ήθελαν με κάθε τρόπο να μορφώσουν τα παιδιά τους «να τα κάμουν ανθρώπους» όπως έλεγαν⁴⁶⁴. Τα παιδιά στη μεγάλη πλειοψηφία τους τελείωναν τουλάχιστον το δημοτικό σχολείο, ενώ τα παιδιά των πλουσίων συνέχιζαν τις σπουδές τους στο σχολαρχείο. Μετά την αποφοίτηση από το δημοτικό, τα κορίτσια συνήθως έμεναν στο σπίτι και παντρεύονταν σε μικρή ηλικία, ενώ τα αγόρια μάθαιναν μια τέχνη η οποία συχνά, ήταν η τέχνη του πατέρα τους. Γενικά, τα παιδιά βοηθούσαν στις δουλειές τις οικογένειας. Βοηθούσαν τον πατέρα στους αγρούς και στις λοιπές αγροτικές ασχολίες⁴⁶⁵.

Ήταν μεγάλη η χαρά τους όταν πήγαιναν με τους γονείς τους *στις εξοχές*, για να τους βοηθήσουν και αυτά στις αγροτικές τους εργασίες και κυρίως, στα αμπέλια⁴⁶⁶. Συμμετείχαν στην αγωνία των γονιών τους για τη σοδιά. Φρόντιζαν όσο μπορούσαν για να είναι καλή, καμάρωναν γι' αυτή και φοβόντουσαν όπως και οι γονείς τους, μήπως ο αγάς τους έπαιρνε τα καλύτερα κομμάτια. Παιχνίδι τους ήταν να κουβαλούν δεμάτια ξερών κλημάτων και να τα βάζουν στη φωτιά ώσπου να βράσει το φαγητό και να φτάσει η ώρα που οι νοικοκυρές θα το κατεβάσουν από τη φωτιά⁴⁶⁷.

Οι Τσεσμελήδες ήταν προληπτικοί και είχαν πολλές δοξασίες, γεγονός συνηθισμένο για τους ανθρώπους της εποχής. Ιδιαίτερα σε ότι αφορούσε τα παιδιά τους, όταν το παιδί άλλαζε το πρώτο του δόντι, έπρεπε να το πετάξει στα κεραμίδια για να το πάρει ο ποντικός, λέγοντας το ποιηματάκι⁴⁶⁸:

Να, ποντικέ το δόντι μου
και δο μου σιδερένιο,
να κοκαλίζω κοκάλα,
να τρώγω παξιμάδια.

⁴⁶³ Γ. Λίνα, Ε. Λίνα, Γ. Παπαδοπούλου και Αγγ. Τσαγκρή, συνεντεύξεις

⁴⁶⁴ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 418), σ. 89

⁴⁶⁵ Γ. Λίνα, Ε. Λίνα, Γ. Παπαδοπούλου και Αγγ. Τσαγκρή, συνεντεύξεις

⁴⁶⁶ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 430), σ. 13

⁴⁶⁷ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 464), σσ. 17, 21

⁴⁶⁸ Γράφουσα και Στ. Μανόλογλου πληροφορητής

Η Κυριακή ήταν γιορτή για τα παιδιά. Φορούσαν τα γιορτινά τους και πήγαιναν με όλη την οικογένεια στην εκκλησία. Μετά τη λειτουργία ο πατέρας τους αγόραζε παστέλια και τους έδινε το χαρτζιλίκι, ένα ή δύο μεταλλίκια⁴⁶⁹.

Η ζωή ήταν ειδυλλιακή για τα παιδιά στην εξοχή, την περίοδο του καλοκαιριού μέχρι το Σεπτέμβρη, του Σταυρού, που θα επέστρεφαν στην πόλη και θα ξεκινούσε το σχολείο. Το *παιδολάσι*, όπως τα ονόμαζαν, έπαιζε συνεχώς με τα νερά είτε κυνηγούσε για ώρες, πουλιά και νυφίτσες. Παιχνίδι ήταν για τα παιδιά να κρύβονται στα καλάμια που βρίσκονταν κοντά σε ένα κτίσμα το οποίο είχε τρία μνήματα, τον *Τεκέ*. Εκεί μαζεύονταν οι Τούρκοι και τα παιδιά τους παρατηρούσαν κατά τη διάρκεια μιας γιορτής τους που λάμβανε χώρα την συγκεκριμένη εποχή. Τους παρατηρούσαν να ανάβουν καντήλια, κεριά, να στρώνουν ψάθες και να προσεύχονται. Χόρευαν μέχρι που έφταναν σε κατάσταση έκστασης, σεληνιασμό, όπως έλεγαν τα παιδιά, τα οποία στη συνέχεια, προσπαθούσαν να τους μιμηθούν.

Αρκετά συχνά παρακολουθούσαν θιάσους του θεάτρου σκιών, που ανέβαζαν Καραγκιόζη⁴⁷⁰. Φοβόντουσαν όταν περνούσαν μόνα τους τον τουρκομαχαλά, καθώς πήγαιναν προς τον Κάμπο, γιατί τους πέταγαν πέτρες και ασφαλώς, ανταπέδιδαν⁴⁷¹.

3.4.1 Τα Παιχνίδια

Το παιχνίδι κατέχει στη ζωή των παιδιών κεντρικό ψυχαγωγικό ρόλο. Το απόγευμα, τα παιδιά μετά το σχολείο βοηθούσαν στις δουλειές της οικογένειας ή έπαιζαν στα καλντερίμια, στις αυλές των σπιτιών ή στο εσωτερικό τους. Οι γυναίκες μάλωναν τα παιδιά όταν τριγύριζαν μέχρι αργά στα σοκάκια και τα φοβέριζαν ότι θα τους πάρει ο *πασβάντης* (μπαμπούλας), ο νυχτοφύλακας⁴⁷².

Τα παιδικά παιχνίδια, συνδεδεμένα άμεσα με φυσικές δραστηριότητες, εξασκούσαν το μυαλό και το σώμα των παιδιών. Ήταν από υλικά, που τα παιδιά μπορούσαν να προμηθευτούν εύκολα, όπως ύφασμα, πέτρα, ξύλο. Οι κούκλες και τα τόπια ήταν συνήθως πάνινα κατασκευασμένα από τους ίδιους.

⁴⁶⁹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 465), σ. 13

⁴⁷⁰ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 427), σ. 226

⁴⁷¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 466), σ. 16

⁴⁷² Μ. Κορομηλά - Θ. Κοντάρης, ό.π. (υπόσ. 410), σ. 169

Τις κούκλες τις έφτιαχναν οι μητέρες ή τα μεγαλύτερα παιδιά για τους μικρότερους και τις έλεγαν κούτσες. Τις έφτιαχναν με ψωμί που το έστυβαν καλά και τις έντυναν με πανί, ζωγράφιζαν το πρόσωπο και έβαζαν μαλλιά. Ακόμα έφτιαχναν τόπια, η κατασκευή των οποίων έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον⁴⁷³ και παρουσιάζεται ξεχωριστά.

Το Αλαϊλί

Όταν το μωρό γινόταν τριών ή τεσσάρων μηνών, που αρχίζει να παρατηρεί, του έκαναν το *Αλαϊλί*, το αντίστοιχο του *κου-πεπέ*. Περιστρέφοντας τις παλάμες με ανοιχτά τα δάχτυλα, μπροστά στο πρόσωπο του μωρού, λέγανε: «Αλαϊλί, Αλαϊλί, έτσι κάνει το πουλί»⁴⁷⁴.

Το Τόπι

Την άνοιξη είναι η εποχή που τα ζώα αλλάζουν τρίχωμα. Τα παιδιά έπαιρναν το τρίχωμα των ζώων, κυρίως από τα βόδια, τα άλογα και τα γαϊδούρια. Το πίεζαν στις παλάμες τους και γινόταν ένα μικρό τόπι. Στη συνέχεια, πρόσθεταν και πίεζαν συνεχώς, μέχρι να πάρει το τόπι το επιθυμητό μέγεθος. Αν ήθελαν να έχει μεγαλύτερο βάρος, καθώς το έφτιαχναν, το κυλούσαν μέσα σε κορνιαχτό ή το βουτούσαν σε αλμυρό νερό. Την εποχή αυτή, έφτιαχναν αρκετά τόπια για να έχουν όλη τη χρονιά. Διαφορετικά, έφτιαχναν τόπια με κουρέλια, τα οποία έραβαν γερά⁴⁷⁵.

Τα Συνηθισμένα Παιχνίδια

Τα παιδιά έπαιζαν συνήθως με τη σφεντόνα, το τσέρκι και το αεροπλανάκι. Τα παιχνίδια αυτά παίζονταν ως εξής⁴⁷⁶:

☞ Η *σφεντόνα*. Ήταν φτιαγμένη με λάστιχο και στη μέση στερέωναν ένα κομμάτι δέρμα. Στο δέρμα έβαζαν μια πέτρα και όπως το κρατούσαν

⁴⁷³ Γ. Λίνας, Κ. Πετρίδου και Ε. Τσιπνή, *συνεντεύξεις*

⁴⁷⁴ Στ. Επιφανείου - Πετράκη, *ό.π.* (υπόσ. 452), σ. 17

⁴⁷⁵ Δ. Σιάννος, *Παραδοσιακά Σχολικά και Εξωσχολικά Παιχνίδια 1881-1967*, Καρδίτσα 1988, σ. 11

⁴⁷⁶ Κ. Μανόλογλου *συνέντευξη*

διπλωμένο σχημάτιζε μια θήκη. Τέντωναν το λάστιχο κρατώντας με το ένα χέρι το δέρμα της σφεντόνας και με το άλλο το διχαλωτό ξύλο. Με τον τρόπο αυτό πετούσαν την πέτρα μακριά

☞ Το *τσέρκι*. Ήταν το σίδερο από ένα βαρέλι. Έβγαζαν από το βαρέλι ένα στρογγυλό σίδερο και κάνανε με ένα σύρμα χοντρό μια σιδερόβεργα και με την σιδερόβεργα έσπρωχναν το τσέρκι.

☞ Το *αεροπλανάκι* που ήταν χάρτινο χειροποίητο. Το έφτιαχναν τα παιδιά με χαρτί και το πετούσαν με δύναμη με το ένα χέρι συναγωνιζόμενα ποιανού παιδιού το αεροπλανάκι θα πάει πιο ψηλά.

☞ Οι μικρότεροι έφτιαχναν σαΐτες με μεταξωτά φουντάκια, φιλιάντρες και στεφανωτά με μύρο μίτο που έπαιρναν κρυφά από τη νενέ⁴⁷⁷.

Τα Ομαδικά Παιχνίδια

Ακόμα, τα παιδιά έπαιζαν ομαδικά παιχνίδια, εποχιακά, δρομικά ή καθιστικά. Τα πιο συνηθισμένα παιχνίδια ήταν⁴⁷⁸:

☞ Η *τσιλίκα*. Παιζόταν ως εξής: Είχαν ένα μικρό ξύλο που στην άκρη ήταν μυτερό. Κάθε παιδί έπαιρνε ένα ξύλο σαν αυτό από το σκεπάρνι. Το μικρό ξύλο το έβαζαν πάνω σε μια πέτρα, το χτύπαγαν και προσπαθούσαν να το κρατήσουν στον αέρα χτυπώντας το με τα ξύλα τους.

☞ Η *τραμπάλα*, ίδια με την σημερινή.

☞ Οι *αμάδες* (πλατιές πέτρες). Το παιχνίδι παιζόταν από δύο ομάδες παιδιών. Έβαζαν τις πλατιές πέτρες τη μία πάνω στην άλλη και προσπαθούσαν να τις ρίξουν χτυπώντας τις με μια άλλη πέτρα. Η ομάδα που το κατόρθωνε έτρεχε και η άλλη ομάδα την κυνηγούσε⁴⁷⁹.

☞ Οι κοπέλες έπαιζαν με *καραβόλους*, γυάλινους πολύχρωμους βόλους, με μπίλιες και καρύδια *κουφά*, *δεν περνάς κυρά-Μαρία*, και *σκοινάκι* ⁴⁸⁰.

☞ Φυσικά, το ομαδικό πνεύμα εκφραζόταν με το ποδόσφαιρο. Χρησιμοποιούσαν για μπάλα, ένα τόπι από μαλί ζώου ή κουρέλια

⁴⁷⁷ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 438)

⁴⁷⁸ Δ. Ι. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 296), σ. 67-69

⁴⁷⁹ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁴⁸⁰ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 476)

βάζοντας δύο πέτρες από τη μια πλευρά και δύο από την άλλη για τέρμα. Το μέτρημα της απόστασης γινόταν με *καννιές* ⁴⁸¹.

Άλλα ομαδικά παιχνίδια, γνωστά μέχρι σήμερα είναι τα βαρελάκια, το κρυφτό, τα στρατιωτάκια, η κολοκυθιά, η τυφλόμυγα και άλλα ξεχασμένα πια, όπως, τα σκλαβάκια, το Λιά, τις καβάλες, τα καντούνια, τα *πουγιά* (πουλιά), το λακκάκι με μπίλιες, το αροδάκι με μπίλιες και με αγκάθια, το πατρεμά, τα γαλανά, οι ρέστες περασμένες σε μεταξωτό μπρισίμι και πολλά άλλα.

Επίσης, είχαν πολλά παιχνίδια με γλωσσοδέτες και με ερωταπαντήσεις, εκπαιδευτικού τύπου, όπως το γνωστό μέχρι σήμερα *μακρύς-μακρύς καλόγερος*. Αν το παιδί καθυστερούσε να απαντήσει, το άλλο παιδί ρωτούσε «να το φα η θάλασσα;» ⁴⁸².

3.4.2 Τα Παιδικά Τραγούδια

Ένας εύκολος τρόπος μάθησης για τα παιδιά είναι μέσω του παιχνιδιού και των τραγουδιών ⁴⁸³:

Άλφα βήτα γάμα δέλτα, μποντικός με την μπερέτα
ήσκηψε να πιάσει πέτρα να χτυπήσει την Άνετα
Την Άνετα, τον Γιωργάκη, το μικρό παλικάράκι.
Ένα-πέσε μες στο αίμα
Δύο-πέσε μες στ' αγγείο
Τρία-πέσε μες στη χρεία
Τέσσερα-πήρα τον κουβά κι ανέσυρα
Πέντε-πάρε το κερί και φέγγε
Έξι-φάε το φαΐ τ' Αλέξη
Εφτά-φάε τα νιανιά καυτά
Οχτώ-φάε κ' εκείνο τ' απαυτό
Εννιά-φάε τση σκύλας τα κανιά
Δέκα-φάε και του σκύλου τη μπουρέκα.

⁴⁸¹ Γ. Κούβας, «Στις Προσφυγικές Αλάνες», *Επτά Ημέρες Καθημερινής: Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Αθήνα (11-3-2003) σ. 18

⁴⁸² Ι. Δ. Αρχιγένης, Λαογραφικά Δ'. Η Διασκέδαση των Παιδιών στη Σμύρνη, Αθήνα 1984, σσ. 67-69

⁴⁸³ Ο.π., σ. 61

Τα μικρά σκογιαρόπουλα, από τις δύο τάξεις του νηπιαγωγείου μέχρι και την πρώτη τάξη του Δημοτικού, είχαν μια μαύρη πλάκα στο μέγεθος περίπου τετραδίου, που ήταν καδρωμένη με μια ξύλινη άσπρη κορνίζα. Γράφανε πάνω σε αυτή με ένα άσπρο κοντύλι και για να σβήσουν είχαν ένα υγρό σφουγγάρι κρεμασμένο από την πλάκα με ένα σκοινάκι. Για να στεγνώσει η πλάκα και να μπορέσουν να ξαναγράψουν την κουνούσαν σύμφωνα με τον γρήγορο ρυθμό του παρακάτω τραγουδιού⁴⁸⁴:

Στέγνωξε πλακίτσα μου να μη σε ρίξω στο γιαλό
και σε φαν τα ψάρια και τα καλαμάρια.
Ανέβα, κατέβα, ρίξ' ένα κουμάρι αίμα
να κοκκινίσ' η θάλασσα,
να φοβηθούν τα ψάρια και τα καλαμάρια
για να στεγνώξ' η πλάκα μου να ξαναγράψω πάλι.

Τέλος, ένα γνωστό παιδικό ποίημα είναι το παρακάτω⁴⁸⁵:

Ένας ποντικός μικρός ήταν γραμματικός
κι ήκραξεν τσι ποντικοί να παντρευτούν τσι μικροί.
Πού να πάνε, πού να μπούνε και το γάμο τους να δούνε.
Μες στο φούρνο παν και μπαίνουν, να κι οι κάτες και μπροβαίνουν.

Δέξου και μια ποντικίνα με τα παρακάλια κείνα:

- Κάτη μου κυρ κάτη μου, μη φας το δερμάτι μου,
να σου ψήσω γω το ρύζι, να το τρως να σου μυρίζει.
- Δεν το θέλω γω τω ρύζι και στα δόντι μου καθίζει,
μόνο θέλω την πλευρά σου να κουνάς και την οργιά σου.

Δέξου κι άλλη ποντικίνα με τα παρακάλια κείνα:

- Κάτη μου κυρ κάτη μου, μη φας το δερμάτι μου,

⁴⁸⁴ Ό.π., σ. 64

⁴⁸⁵ Δ. Αργυρόπουλος, *Τα Μωμογραφήματα. Σμυρναϊκές Ηθογραφίες, Έμμετρα και Πεζά Χρονογραφήματα*, Αθήνα 1991, σ.15

να σου ψήσω γω το χέλι να το τρως να σε παχαίνει.

- Δεν το θέλω γω το χέλι, γιατί μου γλιστρά και φεύγει,
μόνο θέλω την πλευρά σου να κουνάς και την οργιά σου.

Δέξου κι άλλη ποντικίνα με τα παρακάλια κείνα:

- Κάτη μου, κυρ κάτη μου, μη φας το δερμάτι μου,
να σου ψήσω γω τα χόρτα, να περνάς από την πόρτα.
- Δεν τα θέλω εγώ τα χόρτα, μήδε να 'βγω αφ' την πόρτα,
μόνο θέλω την πλευρά σου, να κουνάς και την οργιά σου.

3.4.3 Τα Παραμύθια

Ο γεωγραφικός χώρος στον οποίο ζούσαν οι Τσεσμελήδες και η επικρατούσα κοινωνική οργάνωση, οδήγησαν στη διαμόρφωση και επικράτηση συγκεκριμένων παραμυθιακών παραδόσεων. Στην περιοχή αυτή, διασταυρώθηκαν για αιώνες λαοί και πολιτισμοί: Ο Αίσωπος, σύμφωνα με το θρύλο, κατάγεται από τη δυτική Μικρά Ασία. Μύθοι και παραμύθια ανατολικής προέλευσης κυκλοφορούσαν από τη βυζαντινή εποχή, που έφτασαν εδώ, μέσω του αραβικού κόσμου⁴⁸⁶.

Στις αφηγήσεις τους τα παραδοσιακά στοιχεία και ενδιαφέροντα συνδυάζονται με την προσωπική επινοητικότητα, τόσο ως προς το περιεχόμενο, αλλά και ως προς τον τρόπο αφήγησής τους⁴⁸⁷. Διηγούνταν μαγικά παραμύθια, ιστορίες που ξεκινούν από την καθημερινότητα, αλλά και βίους αγίων. Τις ατελείωτες νύχτες του χειμώνα, μετά την εργασία της ημέρας και ως συνέχεια του φαγητού, οι γονείς ή οι παππούδες καθισμένοι στο παραγώνι, λέγανε παραμύθια. Το κοινό αποτελούσαν τα μέλη της οικογένειας, ή ενδεχομένως, φίλοι και συγγενείς, που πήγαιναν για επίσκεψη. Η ώρα αυτή, είναι κομμάτι των πιο ευχάριστων στιγμών και αναμνήσεών τους⁴⁸⁸.

⁴⁸⁶ Μ. Καπλάνογλου, ό.π. (υπόσ. 116), σ. 92

⁴⁸⁷ Ό.π., σσ. 256-257

⁴⁸⁸ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 479)

Ένα αντιπροσωπευτικό λαϊκό παραμύθι της αφηγηματικής τους παράδοσης είναι «Ο τσαγκάρης» που δείχνει ότι ο άνθρωπος είναι υπεύθυνος για την τύχη του και γι' αυτό πρέπει να προσπαθεί πάντα για το καλύτερο⁴⁸⁹:

Ο Τσαγκάρης

Μια φορά κι έναν καιρό ήταν ένας τσαγκάρης. Ήτανε φτωχός, μπάλωνε παπούτσια και έβγαζε ένα μικρό μεροκάματο. Είχε όμως, μεγάλη οικογένεια και το μεροκάματο δεν έφτανε ούτε να χορτάσουνε. Μια μέρα, εκεί που καθότανε στο σπίτι του, παρακάλεσε το Θεό: «Πανάγαθέ μου δείξε μου ποια είναι η τύχη μου και δεν μπορώ να προκόψω». Μετά βλέπει στον ύπνο του μια μεγάλη πλατεία γεμάτη από βρύσες και κάποιον που τις επιθεωρούσε. Άλλη έτρεχε πολύ, άλλη πάρα πολύ, άλλη έτρεχε πιο λίγο, άλλη πιο λίγο, άλλη έσταζε. «Τι είναι» λέει «αυτό εδώ;». Πάει κοντά, βρίσκει τον άνθρωπο που επιθεωρούσε τις βρύσες, και του λέει:

«Δε μου λες, τι είναι εδώ;».

Λέει αυτός: «Εδώ είναι οι τύχες των ανθρώπων. Οι βρύσες που τρέχουνε πολύ είναι οι πλούσιοι, που βγάζουνε πολλά λεφτά, οι άλλοι πιο λίγο».

«Γεια πες μου» λέει «η δική μου ποια είναι;»

«Να» λέει «εκείνη η βρύση που στάζει».

Επήγε κοντά ο κακομοίρης, την είδε που έσταζε λίγο, ενώ οι άλλες τρέχανε, πήγε μ' ένα ξύλο να την ξεβουλώσει για να μπορεί να τρέχει πιο πολύ κι εκείνου η βρύση. Εκεί, στην προσπάθεια επάνω, σπάει το ξυλαράκι και βουλώνει ολότελα η βρύση. Ξυπνάει από τη λαχτάρα του και λέει: «Μοναχός μου την έκλεισα την τύχη μου».

Μετά πήγε στενοχωρημένος στο μαγαζί του και άρχισε τη δουλειά του και μπάλωνε παπούτσια. Του κόλλησε πια αυτή η φράση και τραγουδούσε κι έλεγε: «Μοναχός μου την έκλεισα, μοναχός μου την έκλεισα» κι αναστέναζε.

Κάθε μέρα, περνούσε από κει ένας άρχοντας, που πήγαινε περίπατο το απόγευμα και τον άκουσε. Τον άκουσε μια μέρα, ακούει το ίδιο τραγούδι τη δεύτερη, ακούει το ίδιο τραγούδι την τρίτη. Μα, τι στο καλό, λέει, γιατί τραγουδάει όλο το ίδιο τραγούδι;

⁴⁸⁹ Μ. Καπλάνογλου, ό.π. (υπόσ. 486), σσ. 275-277

Πήρε ένα ζευγάρι παπούτσια και του τα πάει να τα φτιάξει. «Πολύ ευχαρίστως» του λέει «άρχοντά μου, περάστε αύριο να τα πάρετε».

Στο μεταξύ, ο άρχοντας σκέφτηκε, παραγγέλλει στο μάγειρά του και του λέει: «θα μου ψήσεις μια κότα και θα μου τη γεμίσεις με λίρες». Του τα ετοίμασε ο μάγειρας, την πήγε και πήγε στον τσαγκάρη και του λέει:

«Αντί για λεφτά, σκέφτηκα να σου φέρω αυτό το κοτόπουλο το γεμιστό, να το φας με την οικογένειά σου.»

«Ευχαριστώ πάρα πολύ» ευχαρίστησε τον άρχοντα και αυτός έφυγε. Σκέφτηκε ο τσαγκάρης: Τώρα με αυτό το κοτόπουλο, ποιος θα πρωτοφάει σπίτι; Να το πάω δίπλα στο μάγειρα να μου δώσει κανένα τσουκάλι φασολάδα και κανά δυο ψωμιά, να φάνε τα παιδιά μου και οι γονείς, να χορτάσουν.

Το πήγε, ο μάγειρας το δέχτηκε, του 'δωσε ένα τσουκάλι φασολάδα. Πήγε στο σπίτι του, φάγανε όλοι, χορτάσανε. Την άλλη μέρα, συνέχισε το ίδιο τραγούδι.

Πέρασε ο άρχοντας, τον ακούει να τραγουδάει τα ίδια και λέει: Φαίνεται του φανήκανε λίγα. Την επόμενη του πάει πάλι κάτι παπούτσια. Όταν πήγε για να τα πάρει, του πήγε μια πίτα. Είχε παραγγείλει στο μάγειρά του και του γέμισε την πίτα με λίρες. Ο τσαγκάρης του είπε: «Ευχαριστώ πάρα πολύ άρχοντά μου» και πήρε την πίτα, αλλά σκέφτηκε το ίδιο πράγμα. Την πήγε δίπλα στο μάγειρα να του δώσει ένα άλλο φαί για να φάνε πιο πολύ, να χορτάσουν. Ο μάγειρας που βρήκε τις λίρες στο κοτόπουλο, με μεγάλη ευχαρίστηση πήρε και την πίτα και του 'δωσε μπόλικο φαί. Πήγε χαρούμενος στο σπίτι, φάγανε, χορτάσανε.

Μετά, πάει ο άρχοντας την επόμενη, το ίδιο τραγούδι τραγουδούσε.

Τι πράγμα είναι αυτό, λέει ο άρχοντας, οι λίρες του φανήκανε λίγες; Κοντά στο μαγαζί του τσαγκάρη υπήρχε ένα γεφυράκι που το περνούσε αυτός για να πάει σπίτι του. Γεμίζει ο άρχοντας ένα σακουλάκι λίρες και την ώρα που ήταν να κλείσει ο τσαγκάρης, το αφήνει στη μέση της γεφυρούλας. Κρύφτηκε λοιπόν και παρακολουθούσε, για να μην το πάρει κανένας άλλος. Όταν έφτασε ο τσαγκάρης στο γεφυράκι λέει: Τόσα χρόνια περνάω με ανοιχτά τα μάτια, τι καταλαβαίνω; Ας περάσω με κλειστά τα μάτια, μπας και πέσω μέσα στο ποτάμι και πνιγώ και ησυχάσω.

Πέρασε με κλειστά τα μάτια, δεν είδε το σακουλάκι με τις λίρες και έφυγε. Ο άρχοντας, πήγε και πήρε το σακούλι τις λίρες, παει την άλλη μέρα στο μαγαζί του ο άρχοντας και του λέει:

«Δε μου λες, γιατί έκλεισες τα μάτια σου και πέρασες το γεφυράκι;»

Λέει ο τσαγκάρης:

«Έτσι κι έτσι σκέφτηκα, ας περάσω με κλειστά τα μάτια, μπορεί να πνιγώ να ησυχάσω».

«Δε μου λες, την πίτα, τι την έκανες και το κοτόπουλο; Δεν τα φάγατε;»

«Όχι, άρχοντά μου, τα πήγα στο μάγειρα για να πάρω λίγο περισσότερο φαΐ, έχω μεγάλη οικογένεια, ποιος να πρωτοχορτάσει με τόσο λίγο φαΐ;»

«Έλα δω» του λέει, πάνε στο μάγειρα και του λέει ο άρχοντας:

«Δώσε μου τις λίρες». Ήξερε και πόσες λίρες ήτανε. Ο μάγειρας δεν μπορούσε να το αρνηθεί, του πλήρωσε βέβαια τα φαγητά που έδωσε στον τσαγκάρη, δίνει τις λίρες του τσαγκάρη και του λέει: «Πάρτ' τα, αυτά είναι δικά σου, θα πας να φτιάξεις μαγαζί καλό, να φτιάξεις σπίτι, να ζήσεις τα παιδιά σου και να μη σε ξανακούσω και τραγουδήσεις αυτό το τραγούδι, γιατί ο άνθρωπος μονάχος του ανοίγει και κλείνει την τύχη του». Να μη σηκώνουμε τα χέρια, πρέπει να προσπαθούμε.

3.5 Η Εκπαίδευση

Η Εκκλησία, εκτός από θρησκευτική δύναμη είχε και εκπαιδευτική, καθώς την εποχή εκείνη, είχε την αποκλειστική αρμοδιότητα της γραφής. Η γνώση, επομένως και η διδασκαλία της γραπτής παράδοσης δηλαδή, η κατοχή και παροχή της παιδείας, ανήκε στα χέρια του κλήρου. Ως τα τέλη του 18^{ου} αιώνα, ελάχιστα είναι τα παραδείγματα λογίων που δεν είναι και κληρικοί⁴⁹⁰.

Για το λόγο αυτό, παράλληλα με την ανέγερση εκκλησιών, οι Τσεσμελήδες, φιλοπρόοδοι, κινημένοι από το ζήλο της παιδείας, επιμελήθηκαν και τη στέγαση της εκπαίδευσης, ωθώντας τα παιδιά τους στη μάθηση. Αρχικά, λειτούργησαν ιδιωτικά σχολεία σε κατοικίες. Ίδρυσαν νηπιαγωγείο και σχολείο αρρένων του πατέρα Γαλανού, ένα ακόμα αρρένων του πατέρα Στεφάνου και ένα θηλέων της ιερομόναχης Ματρώνας Κοπάνου. Κάθε Δευτέρα οι μαθήτριες

⁴⁹⁰ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 387), σ. 115

πλήρωναν δίδακτρα ένα πενήνταράκι⁴⁹¹. Έτσι, από τις τελευταίες δεκαετίες του 19^{ου} αιώνα δημιουργήθηκε ένας ευρύτατος κύκλος, όχι μόνο από εγγράμματους σε εντυπωσιακό ποσοστό για τα δεδομένα της εποχής, αλλά και από επιστήμονες που θέλησαν να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους στον τόπο τους.

Ως εκ τούτου συστάθηκαν σύλλογοι, σωματεία και αδελφότητες για εκπαιδευτικούς και πολιτιστικούς σκοπούς που επεδίωκαν την αναβάθμιση της παιδείας και την εξύψωση του πνευματικού και μορφωτικού επιπέδου των κατοίκων. Από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα ιδρύθηκαν στον καζά του Τσεσμέ και λειτούργησαν ως την Καταστροφή περισσότεροι από 20 σύλλογοι και ποικίλα σωματεία, με καταφανείς πνευματικούς, καλλιτεχνικούς, κοινωνικούς, φιλανθρωπικούς και επαγγελματικούς σκοπούς⁴⁹².

Τη μεγαλύτερη δραστηριότητα ανέπτυξαν οι παρακάτω: Ο «Φιλεκπαιδευτικός Σύλλογος Κρήνη» (1873), ο οποίος απέβλεπε στην ενίσχυση της παιδείας στην περιφέρεια. Ζήτησε από τον Ελληνικό Φιλολογικό Σύλλογο Κωνσταντινούπολης οικονομική υποστήριξη και αποστολή βιβλίων για τη δημιουργία βιβλιοθήκης⁴⁹³. Συνέστησε τέσσερα αλληλοδιδασκικά σχολεία και ένα παρθεναγωγείο στη Μέλαινα Άκρα (Καράμπουργνα). Όσοι παρακολουθούσαν έδιναν χρηματική συνδρομή ή δώριζαν βιβλία για τη βιβλιοθήκη⁴⁹⁴.

Ο Σύλλογος «Η Ερυθραία» (1884), ο οποίος είχε συσταθεί από κατοίκους του Τσεσμέ και των Αλατσάτων και έδρευε στα Αλάτσατα. Διέθετε βιβλιοθήκη και αναγνωστήριο, διοργάνωσε εκκλησιαστικά κηρύγματα στη δημοτική γλώσσα, διαλέξεις και θεατρικές παραστάσεις. Συνέστησε νυχτερινές σχολές και ενήργησε για την ανοικοδόμηση των κατεστραμμένων από το σεισμό του 1883 σχολικών κτιρίων⁴⁹⁵.

⁴⁹¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 469), σσ. 213-214

⁴⁹² Ν. Ε. Μηλιώρης, «Η Πνευματική Εισφορά των Μικρασιατών», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. ΙΑ, Αθήνα 1964, σ. 94

⁴⁹³ Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος, *Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος 1873-1874*, τόμ. Η', ανάτυπο, χ.χ., σ. 254

⁴⁹⁴ Κ. Μαμώνη, *Σωματειακή Οργάνωση του Ελληνισμού στη Μικρά Ασία - Β' Σύλλογοι της Ιωνίας*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1985, σ.139

⁴⁹⁵ Σύλλογος «Η Ερυθραία», *Πενταετηρίς, ήτοι Γενική Έκθεσις των Πεπραγμένων υπό του Συλλόγου από της Ιδρύσεως αυτού*, Ερμούπολη 1889, σ. 31

Επίσης, συστάθηκαν η «Φιλόμουσος Αδελφότης Αθηνά» (1877)⁴⁹⁶ και η «Φιλοπρόοδος Αδελφότης αι Μούσαι» η οποία ιδρύθηκε το 1894 από νέους του Τσεσμέ. Με θεατρικές παραστάσεις και συναυλίες από τα μέλη της, απέβλεπε στη συντήρηση των εκπαιδευτηρίων της περιφέρειας. Τέλος, η «Φιλόπτοχος Αδελφότης» επί πολλά χρόνια εκπροσώπησε την άσκηση της φιλανθρωπίας στην πόλη. Από τα μεγάλα της επιτεύγματα υπήρξε η καθιέρωση της Κυριακής ως αργίας⁴⁹⁷.

Στη συνέχεια, ανεγέρθηκαν λαμπρά σχολικά κτίρια και προσλήφθηκαν σπουδαίοι δάσκαλοι. Η Κρηναία Σχολή ιδρύθηκε ως αρρεναγωγείο το 1879, στη θέση παλιότερης κοινοτικής σχολής. Περιελάμβανε πολυδάπανα, χωριστά κατά τάξεις κτίρια, νηπιαγωγεία, πλήρες δημοτικό και ημιγυμνάσιο, αναγνωρισμένο από το ελληνικό κράτος, για το οποίο προβλεπόταν να εξελιχθεί σε πλήρες γυμνάσιο. Η φοίτηση δεν ήταν υποχρεωτική. Η κακομεταχείριση και το ράπισμα δεν επιτρεπόταν από τη Δημογεροντία. Αργότερα, η κοινότητα ανήγειρε ένα πολυτελές κτίριο, την Κρηναία Σχολή Θηλέων, σε απόσταση 800 μέτρων από τη Σχολή Αρρένων, στο κέντρο της πόλης⁴⁹⁸.

Αναγέρθηκε επίσης, το Μητροπολιτικό Μέγαρο, όπου στεγάζονταν εκτός του Μητροπολίτη, τα γραφεία του Μεικτού Συμβουλίου της Μητρόπολης και διάφοροι κοινωνικοί σύλλογοι και συντεχνίες, τα *εσνάφια*. Όλα τα παραπάνω κατασκευάστηκαν χωρίς την οικονομική ενίσχυση του τουρκικού κράτους, αλλά αποκλειστικά με τα χρήματα και τις δωρεές των κατοίκων⁴⁹⁹. Είχε συσταθεί επιτροπή η οποία συγκέντρωνε τις εισφορές των κατοίκων. Έδιναν ένα γρόσι από το κάθε καντάρι σταφίδας που εξήγαγαν, για τη συντήρηση των κτιρίων και το μισθό των δασκάλων. Με το πλεονάζον ποσό προσέφεραν υποτροφίες στους άπορους αριστούχους μαθητές, ώστε να συνεχίσουν τις σπουδές τους στην Αθήνα. Επιπλέον, ο «Σύλλογος Ωφέλιμων Βιβλίων» προμήθευε τους μαθητές με βιβλία για μελέτη κατά τις καλοκαιρινές διακοπές⁵⁰⁰.

⁴⁹⁶ Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος, ό.π. (υπόσ. 492), σ. 254

⁴⁹⁷ Κ. Μαμώνη, ό.π. (υπόσ. 493)

⁴⁹⁸ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 419), σ. 593, Παράρτημα II - Πίνακας

⁴⁹⁹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 490) 1965, σ. 214

⁵⁰⁰ Κ. Κόκκαλης, ό.π. (υπόσ. 165)

Το αναλυτικό πρόγραμμα των μαθημάτων καταρτιζόταν στην Κωνσταντινούπολη. Σε γενικές γραμμές, η παρεχόμενη παιδεία επικεντρωνόταν στη σπουδή των κλασικών γραμμάτων και περιφρονούσε τις γνώσεις που είχαν σχέσεις με το εμπόριο, τη γεωργία και τη βιομηχανία. Σε αυτό συντέλεσε τόσο η γενικότερη διοικητική και οικονομική κατάσταση στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, όσο και οι προσπάθειες της ελληνικής εξωτερικής πολιτικής να δημιουργήσουν στους Έλληνες της Μικράς Ασίας αίσθημα εθνικής συνείδησης⁵⁰¹.

Από την Ε΄ Δημοτικού διδασκόταν υποχρεωτικά ως δεύτερη ξένη γλώσσα, η τουρκική, ενώ πρώτη ήταν η γαλλική στην οποία οι μαθητές έδειχναν προτίμηση. Στα πλαίσια του σχολικού προγράμματος του δημοτικού δινόταν έμφαση στη γυμναστική⁵⁰².

Η συνέχιση του σχολείου, αργότερα, εξαρτιόταν από την οικονομική κατάσταση της οικογένειας, αλλά και από το φύλο, καθώς οι κοπέλες έπρεπε να παντρευτούν σε μικρή ηλικία. Οι περισσότεροι μαθητές σταματούσαν την εκπαίδευση για να εργαστούν με τον πατέρα τους και να μάθουν την τέχνη του, αν και αρκετές τέχνες συμπεριλαμβάνονταν στο σχολικό πρόγραμμα, για κορίτσια και αγόρια⁵⁰³.

Στο μάθημα Ωδικής μάθαιναν θρησκευτικά, δημοτικά και κλέφτικα τραγούδια. Στα δύο έτη του ημιγυμνασίου της Κρηναίας Σχολής διδάσκονταν Άλγεβρα, Τριγωνομετρία, Θεωρητική Γεωμετρία, Φυσική, Συντακτικό, Ξενοφών, Αριανός, Λυσίας, Θουκυδίδης, Λατινικά, Γαλλικά και Τούρκικα⁵⁰⁴.

Ως παράδειγμα των σύγχρονων αντιλήψεων της εποχής σχετικά με την παιδεία, παρατίθεται το αναλυτικό πρόγραμμα της έβδομης τάξης του γυμνασίου αρρένων, το οποίο περιελάμβανε τα εξής μαθήματα: Θρησκευτικά, Ελληνικά, Γεωγραφία, Ιστορία, Φυσική Ιστορία, Υγιεινή, Φυσική Πειραματική, Χημεία, Γεωπονικά, Σηροτροφία. Σε ορισμένες περιπτώσεις, αντί για τα γεωπονικά μαθήματα είχαν οριστεί βιοτεχνικά μαθήματα, όπως, αλευροποιία

⁵⁰¹ Α. J. Panayotopoulos, "On the Economic Activities of the Anatolian Greeks", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 4, Αθήνα 1983, σσ. 107-108

⁵⁰² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 466), σ. 25

⁵⁰³ Γράφουσα, συμπέρασμα από τις συνεντεύξεις

⁵⁰⁴ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 497), σ. 159

και αρτοποιία, σαπωνοποιία, ποτοποιία, ξυλουργία και λεπτουργία, οικοδομικά, σιδηρουργία⁵⁰⁵.

Στο Παρθεναγωγείο, η όποια εξειδικευμένη κατάρτιση στις, από παράδοση, θεωρούμενες γυναικείες τέχνες (κοπτική, ραπτική, εργόχειρα) και τα οικιακά έργα, αποτέλεσαν τη μοναδική σχεδόν μορφή τεχνικής επαγγελματικής εκπαίδευσης των γυναικών. Διδασκόταν οικιακή οικονομία, γαλλικά, χειροτεχνία και κέντημα με μεταξωτό μπρισίμι⁵⁰⁶. Εξάλλου, κύριο μέλημα του Παρθεναγωγείου ήταν η χριστιανική και εθνοπρεπής μόρφωση, η επιστημονική, σωματική, ηθική και πνευματική αγωγή που αποσκοπούσε στη μόρφωση των ελληνίδων μητέρων, ώστε να τις καταστήσει οικοδέσποινες και χρήσιμα μέλη της κοινωνίας⁵⁰⁷.

Οι μαθητές έγραφαν με το χαρακτηριστικό βιολέ μελάνι της εποχής, που το αγοράζαν από τα *αχτάρικα* (μπακάλικά) σε γυαλιστερό κρύσταλλο και το διέλυαν οι ίδιοι μέσα στο γυάλινο καλαμάρι⁵⁰⁸. Έδιναν γραπτές και προφορικές εξετάσεις για το απολυτήριο, με την παρουσία δασκάλων, καθηγητών και εφόρων. Οι μαθητές είχαν έθιμο να σπάνε τα καλαμάρια έξω από τον περίβολο της Σχολής. Όταν έπαιρναν το ενδεικτικό της βαθμολογίας και ήταν καλό, συνήθως, εκτός από τη χαρά και τα συγχαρητήρια, ακολουθούσαν και δώρα από την οικογένεια⁵⁰⁹.

Κατά το σχολικό έτος 1902-1903 στο σχολείο αρρένων φοιτούσαν 330 μαθητές, στο θηλέων 320 και στο νηπιαγωγείο 150⁵¹⁰. Το 1921-1922 στο σχολείο θηλαίων του Τσεσμέ φοιτούσαν 519 μαθήτριες και δίδασκαν οκτώ δασκάλες. Στο σχολείο αρρένων φοιτούσαν 487 μαθητές και δίδασκαν έξι δασκάλες και τέσσερις δάσκαλοι⁵¹¹.

Λειτουργούσαν, επίσης, άλλα τέσσερα ιδιωτικά σχολεία, ενώ στη δικαιοδοσία της Ιεράς Μητρόπολης Κρήνης υπάγονταν 42 κοινοτικά σχολεία με 83 εκπαιδευτικούς και 4.243 μαθητές. Πολλοί απόφοιτοι σπούδαζαν στα περίφημα σχολεία της Σμύρνης, της Χίου και της Σάμου, ή στη Μεγάλη του

⁵⁰⁵ Μ. Μιχαηλίδης - Νουάρος, «Η Εκπαιδευτική Πολιτική της Ελλάδος εις την Εντός της Ζώνης των Σεβρών Μικρασιατικής Περιοχής», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 6, Αθήνα 1955, σ. 40

⁵⁰⁶ Ι. Προβελεντιανός, ό.π. (υπόσ. 399)

⁵⁰⁷ Χ. Σολομωνίδης, *Η Παιδεία στη Σμύρνη*, Αθήνα 1961, σ. 311

⁵⁰⁸ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 442), σ. 70

⁵⁰⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 501), σ. 12 και Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 498), σ. 56

⁵¹⁰ Στ. Αντωνοπούλου, *Μικρά Ασία*, ανάτυπο, Αθήνα 1907, σ. 161

⁵¹¹ Μ. Μιχαηλίδης - Νουάρος, ό.π. (υπόσ. 504), σ. 52

Γένους Σχολή στην Κωνσταντινούπολη και στην Ευρώπη. Αρκετοί ήταν εκείνοι οι οποίοι σπούδαζαν στο εξωτερικό, όπως στο Παρίσι και στη Βηρυτό⁵¹².

Γνωστοί πνευματικοί άνθρωποι του τόπου είναι ο ιατροφιλόσοφος Γ. Βλάμος, ο λόγιος λογοτέχνης Δ. Τροβάς, ο Φ. Αγγουλές, ποιητής με επτά ποιητικές συλλογές⁵¹³, ο Μητροπολίτης Καλλίπολης και Κίτρους, Κωνσταντίνος Κοϊδάκης ο οποίος άφησε αξιόλογο συγγραφικό έργο, ο ζωγράφος και φωτογράφος Ι. Ψυχάκης, ο Π. Καψής, ο οποίος γεννήθηκε στον Τσεσμέ και πέθανε στην Αθήνα, πατέρας του Γ. Καψή. Ήταν δάσκαλος στην Αγ. Παρασκευή και αργότερα δημοσιογράφος στη Σμύρνη και στην Αθήνα, συντάκτης αθηναϊκών εφημερίδων. Δημοσίευσε μικρασιατικές ηθογραφίες και ιστορικές επιφυλλίδες. Ο Στ. Χατζήμπεης, στρατιωτικός, πολιτευτής, βουλευτής Πειραιώς κατά περιόδους 1932-1950. Δημοσίευε σε εφημερίδες και στα Μικρασιατικά Χρονικά την ιστορία της πατρίδας του και εξέδωσε δύο βιβλία⁵¹⁴.

3.6 Το Γλωσσικό Ιδίωμα

Το γλωσσικό ιδίωμα που χρησιμοποιούσαν οι Τσεσμελήδες, αλλά και ολόκληρος ο πληθυσμός της χερσονήσου του Τσεσμέ ήταν παρόμοιο με το ιδίωμα που χρησιμοποιούσαν οι κάτοικοι της περιφέρειας της Σμύρνης. Η τραγουδιστή προφορά τους, παρέπεμπε στη χιώτικη. Μετά το 1914 που, εξαιτίας του διωγμού, πολλοί έζησαν στη Χίο, άρχισαν να μιλούν εντονότερα με τη χιώτικη προφορά και πρόσθεταν στην κατάληξη των ρημάτων το «-νε». π.χ.: «επιγαίνε», «ητανέ»⁵¹⁵.

Χρησιμοποιούσαν αρκετές αρχαϊζουσες λέξεις, όπως, για παράδειγμα, «έσκατος» (έσχατος), «παντάπασι». Είχαν ελαφριά προφορά τονίζοντας το

⁵¹² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 508), σ. 7

⁵¹³ Κ. Τσάτσος, *Φώτης Αγγουλές. Ένας Ψαράς-Ποιητής*, Αθήνα χ.χ.

⁵¹⁴ Ν. Ε. Μηλιώρης, ό.π. (υπόσ. 491), σ. 43

⁵¹⁵ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 503), σ. 28, Γλωσσάρι και Παράρτημα II

«τσ»⁵¹⁶. Στους παρελθοντικούς χρόνους, παρατατικό και αόριστο, μετέτρεπαν τη συλλαβική αύξηση ε- σε η-. Στην αιτιατική του πληθυντικού χρησιμοποιούσαν την ονομαστική όπως, για παράδειγμα στους δρόμους: «τσοι δρόμοι» και στις μητέρες: «τσι μητέρες». Επίσης, στα θηλυκά, στη γενική ενικού λέγανε για παράδειγμα «τση μητέρας», αντί να πουν της μητέρας. Λόγω της συνεχούς επαφής με τους Τούρκους, ενέτασσαν στο λεξιλόγιό τους πολλές παραφθαρμένες και μη τούρκικες λέξεις⁵¹⁷.

Οι άνδρες, συνηθισμένοι να βρίσκονται στα καΐκια, μιλούσαν πάντα δυνατά. Αυτά, όσον αφορά στο λαό, γιατί οι λόγιοι μιλούσαν πάντα χωρίς ιδιωτισμούς⁵¹⁸.

Οι γυναίκες παρέτειναν την τονιζόμενη συλλαβή των λέξεων και αυτό προσέδιδε στην ομιλία τους μια μικρή μουσικότητα. Τελικά, είχε δημιουργηθεί ένα ιδιαίτερο ιδίωμα, μείγμα σμυρναϊκής, χιώτικης και νησιώτικης προφοράς, λόγω του ναυτικού και ψαράδικου επαγγέλματος των κατοίκων⁵¹⁹.

Λίγοι Έλληνες μιλούσαν τούρκικα. Οι περισσότεροι Τούρκοι όμως, ήταν ελληνομαθείς, καθώς αποτελούσαν τη μειονότητα της περιοχής και κατά μία άποψη, γιατί προέρχονταν από την Ελλάδα και είχαν έρθει στην περιοχή μετά το 1821. Από το 1908 και μετά η τούρκικη γλώσσα διδασκόταν υποχρεωτικά στα σχολεία από την Ε΄ Δημοτικού⁵²⁰.

3.7 Η Ψυχαγωγία

Η ψυχαγωγία του λαού ήταν η εκκλησία, οι γιορτές στα σπίτια, το καρναβάλι, τα πανηγύρια. Σχετικά συχνά, επισκέπτονταν τον Τσεσμέ караγκιοζοπαίκτης που σκορπούσαν γέλιο σε μικρούς και μεγάλους. Τα σχολεία δύο φορές το χρόνο ανέβαζαν ερασιτεχνικά παραστάσεις⁵²¹. Ήταν απαγορευμένο να χορεύουν δημόσια στις πλατείες, έτσι, οι γιορτές και οι χοροί γινόντουσαν στα σπίτια⁵²². Όμως, τραγουδούσαν και χόρευαν συχνά,

⁵¹⁶ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 446)

⁵¹⁷ Σ. Αναγνωστοπούλου, ό.π. (υπόσ. 509), σ. 194

⁵¹⁸ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 515)

⁵¹⁹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 514), σ. 29

⁵²⁰ Γ. Βαλαμπούς, *Αρχεία Υλικού 1930-1970*, Μικροφίλμ: *Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρρασιατικών Σπουδών

⁵²¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 469), σ. 116

⁵²² Κ. Κόκκαλης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970*, Μικροφίλμ: *Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρρασιατικών Σπουδών

με την ευκαιρία κάθε γιορτής ή άλλου χαρμόσυνου γεγονότος στις οικίες τους. Τις εορταστικές μέρες συνήθιζαν να ανοίγουν διάπλατα τις πόρτες και τα παράθυρα των σπιτιών⁵²³.

Με την επιστροφή των ναυτικών γίνονταν κάθε βράδυ, γλέντια και χοροί στα σπίτια, που απλόχερα και σπάταλα γλεντούσαν το μόχθο τους μέχρι το πρωί. Γίνονταν πολλοί γάμοι μαζί, γι' αυτό και πολλά παιδιά ήταν όχι μόνο συνομήλικα, αλλά γεννημένα τον ίδιο μήνα⁵²⁴.

3.8 «Ο Πηγαϊμός στις Φρίτζες»

Την ημέρα της Αναλήψεως, μετά τη λειτουργία στην εκκλησία, γινόταν η ομαδική έξοδος των κατοίκων του Τσεσμέ από την πόλη προς την εξοχή για το πρώτο μπάνιο στη θάλασσα και «το κουβάλημα για τον πηγαϊμό τα οι φρίτζες», όπως έλεγαν. Η πόλη ερήμωνε, τα μαγαζιά άνοιγαν για δύο ώρες το πρωί και μετά οι κάτοικοι έφευγαν για τις φρίτζες⁵²⁵. Η φρίτζα, όπως αναφέρθηκε σε προηγούμενο κεφάλαιο, ήταν το εξοχικό σπίτι. Όταν έφευγαν για τις φρίτζες, έπαιρναν και τα ζώα τους μαζί, τα πρόβατα, το γαϊδούρι⁵²⁶. Οι περισσότεροι κάτοικοι ασχολούνταν με την αμπελουργία, αλλά οποιοδήποτε επάγγελμα έκανε ο άντρας της οικογένειας, ήταν απαραίτητο η οικογένεια να διαθέτει δικά της αμπέλια. «Στις εξοχές», όπως λέγανε χαρακτηριστικά, βρισκόντουσαν και τα χωράφια της οικογένειας.

Τους καλοκαιρινούς μήνες, λοιπόν, η οικογένεια διέμενε κοντά στα αμπέλια και στους ελαιώνες της. Έτσι, η εξόρμηση στην εξοχή συνδυαζόταν με την απασχόληση όλων των μελών της οικογένειας στα αμπέλια. Το σπίτι του καθενός ήταν το κέντρο της συγκομιδής. Εκεί, κάθε βράδυ κουβαλούσαν με τα τσουβάλια, τα κοφίνια και τους χανικολόους (κοντά και φαρδιά κοφίνια), τα διάφορα *μαξούλια* και *γεννήματα*.

Η επεξεργασία της παραγωγής, γινόταν από τα γυναικεία μέλη της οικογένειας. Οι γυναίκες ασχολούνταν με την παρασκευή και την αποθήκευση

⁵²³ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁵²⁴ Μ. Μερλιέ, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁵²⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 511), σ.19

⁵²⁶ Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ. 304)

των τροφίμων για τις ανάγκες του χειμώνα⁵²⁷. Παράλληλα με τις συγκεκριμένες εργασίες, πολύ συχνά, οι γυναίκες και τα παιδιά, συνεισφέρανε στις αγροτικές εργασίες⁵²⁸.

Συχνά ο κόσμος παραθέριζε στο Χριστό. Στο Μερδεμέγκουϊ και στα Μπογιαλίκια ήταν οι ακρογιαλιές όπου οι γυναίκες έπαιρναν τα παιδιά τους και μαζί με τις γειτόνισσες έκαναν τα πρώτα τους μπάνια. Τα παιδιά μάζευαν αχιβάδες και χτένια, χοχλιούς και καβούρια⁵²⁹. Το καλοκαίρι που στέγνωναν τα ρέματα, γέμιζαν βουρλιές και βατομουριές και τα παιδιά πήγαινα και μάζευαν βατόμουρα⁵³⁰.

Οι εύποροι κάτοικοι πήγαιναν στα «Λίτζια του Τσεσμέ», όπως αποκαλούσαν τη διάσημη λουτρόπολη (οι αρχαίες θερμές πηγές των Χαλκιδίων). Η τοποθεσία ήταν μαγευτική με μια απέραντη λευκή αμμουδιά, περιτριγυρισμένη από πράσινα λιβάδια. Η θεραπεία του Τουσουνά πασά από τα ιαματικά νερά, προκάλεσε το ενδιαφέρον του φημισμένου σμυρνιού γιατρού Χ. Βερνάρδου, ο οποίος έπεισε μεγάλους επιχειρηματίες για τη θεραπευτική ιδιότητα των λουτρών και στη συνέχεια, δημιουργήθηκε η λαμπερή λουτρόπολη των Λιτζιών. Η ανέγερση πολυτελών ξενοδοχείων και επαύλεων, συντέλεσε στην ταχύτατη ανάπτυξη της περιοχής. Το νερό διοχετευόταν στα ξενοδοχεία, ακόμα και σε κάποιες κατοικίες με αγωγούς. Εδώ παραθέριζαν εύποροι Σμυρνιοί, κυρίως Άγγλοι και Γάλλοι, όπως οι πασίγνωστοι τότε Βιτελαίος, Λαφονταίν, Ζιρό, Φόρμπς, Γκιφραί, Πάτερσον και άλλοι εύποροι Ζακυνθιοί, οι οποίοι διατηρούσαν επαύλεις στην περιοχή⁵³¹.

Σε όλα τα κτήματα υπήρχαν πηγές ή πηγάδια. Οι ιδιοκτήτες έβγαζαν το νερό με μαγκάνους και το έφερναν έξω από το κτήμα στους αγροτικούς δρόμους, με δύο πέτρινους σωλήνες για να πίνουν οι περαστικοί. Μπροστά είχαν ένα μικρό τετραγωνισμένο λάκκο που κράταγε το νερό για να πίνουν τα ζώα⁵³².

Το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου, με το παλιό ημερολόγιο, τους έβρισκε όλους σε αναβρασμό. Τότε, άρχιζαν οι πρώτες φορτώσεις της

⁵²⁷ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 439), σ. 165

⁵²⁸ Λ. Ιστικοπούλου, ό.π. (υπόσ. 443) σ. 224

⁵²⁹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 524), σ. 14

⁵³⁰ Β. Σταμπέλος, ό.π. (υπόσ. 429)

⁵³¹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 498), σσ. 223-224

⁵³² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 519)

πρώιμης σουλτανίνας για εξαγωγή. Έπειτα ήταν *ξάουστα*, δηλαδή η εποχή από το τέλος Αυγούστου ως τις αρχές του Σεπτεμβρίου. Την περίοδο αυτή, οι δουλείες ήταν ακόμα περισσότερες, καθώς γινόταν η προετοιμασία για το χειμώνα⁵³³.

Ερχόντουσαν εργάτες, ηλικιωμένοι, γυναίκες και άντρες από τα γύρω χωριά και από τη Χίο για να δουλέψουν. Τους εργάτες τους λέγανε *μπαγκζήδες*. Δούλευαν στον τρύγος, το άπλωμα, το σέρπισμα και το μάζεμα της σταφίδας⁵³⁴. Μάζευαν από τα σεργιά την ξερή σταφίδα. Πρώτα την ψιλόρρογη, τη σουλτανιά ή κερδεξίδικια, όπως λεγόταν, στη συνέχεια τη ροζακιά και τέλος τη μαύρη, τη φωκιανή, που χρειαζόταν να μείνει πολλές μέρες στο σεργί. Αυτή ριχνόταν στο σεργί όπως ήταν το σταφύλι, χωρίς να τη βουτήξουν στην αλουσιά ή την ποτάσα. Μακριά από το σεργί, σε ένα κλαδί ελιάς, κρεμούσαν ένα καινούριο, πήλινο σταμνάκι όπου βάζανε για μπούλι φρεσκοκομμένες μύτες από τις καινούριες κουρβούλες, από τα άγρια κλήματα που είναι πιο τρυφερά και αρωματικά. Τα μελτέμια που φουσούν αυτή την εποχή ήταν ευεργετικά, απαραίτητα για το λίκνισμα της σταφίδας, που οι ρόγες της, μυρωδάτες και σαρκώδεις έπεφταν στα πόδια του λιχνιστή, σέρνοντας πιο πέρα το ξερό τσάμπουρο. Δρόσιζαν και τους νοικοκύρηδες και τους εργάτες, που με τις σκληρές παλάμες τους έτριβαν πρώτα τις κουντούρες στο σωρό για να βγει το χοντρό τσάμπουρο⁵³⁵.

Μόλις η κουντούρα άφηνε τις πολλές ρόγες της στο χώμα, άρχιζε η δουλειά του μαζέματος που ήθελε πολύ προσοχή, γιατί απλωνόταν στο ξερό χώμα του σεργιού, το οποίο ήταν κατάλληλα προετοιμασμένο και ισιασμένο. Τα παιδιά κυρίως, που έχουν λεπτά δάχτυλα, έπιαναν ευκολότερα τις ρόγες την καταλληλότερη ώρα, στο λιοπύρι του μεσημεριού⁵³⁶.

Κάτω από τη σκιά της ελιάς που υπήρχε πάντα σε μια άκρη του αμπελιού, στηνόταν το μεγάλο στρογγυλό, ξύλινο τραπέζι. Καθόντουσαν γύρω μικροί και μεγάλοι, εργάτες, εργάτριες και νοικοκύρηδες, όλοι ισότιμα. Είχαν συνήθως, παστούς κολιούς, τσουκαριστούς, αγορασμένους από τα μπακάλικα της πόλης, παστωμένους στην Καλλίπολη και στη Ραιδεστό. Τους έκοβαν με το χέρι, πρόχειρα και τους μοιράζονταν για ορεκτικό μαζί με την ντοματοσαλάτα

⁵³³ Δ. Σκαμπάγκας, ό.π. (υπόσ. 391)

⁵³⁴ Ο.π.

⁵³⁵ Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 411)

⁵³⁶ Ο.π.

με φιλοκομμένο κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές πράσινες από τα κτήματά τους, αγγουράκια που έκοβαν εκείνη την ώρα από το μποστάνι και αλατσατιανή κοπανιστή που έφερναν συνήθως οι εργάτριες μέσα στις καστανιές τους. Έπιναν μπρούσκο κρασί «αντρίκιο» όπως συνήθιζαν να το ονομάζουν, από σταφύλια κούντουρα της περασμένης χρονιάς, τα μόνα όπως λένε, ειδικά σταφύλια για τέτοιο κρασί. Γλυκά καρπούζια και κρεμαστά πεπόνια, συμπλήρωναν το γεύμα τους. Δροσίζονταν με κρύο, καθαρό νερό από τα πηγάδια που το έβαζαν στο χιώτικο *μπούρμπουλα* και το διατηρούσαν δροσερό στη σκιά μιας ελιάς⁵³⁷.

Μετά το φαγητό, έβγαζαν από τη μαύρη μάλλινη ζώνη τους τη μαύρη ξύλινη ταμπακιέρα τους και έστριβαν το παχύ τσιγάρο τους από το σαμιώτικο, φιλοκομμένο, ολόξανθο καπνό κιτσίρμα, με τσιγαρόχαρτο του Ελληνικού Νοσοκομείου Σμύρνης ή της εταιρείας Αθανασούλα⁵³⁸.

Έκαναν το σταυρό τους, ευχόντουσαν «πάντα πλούσια και περίσσια» και σηκώνονταν από το τραπέζι για να ξαναρχίσουν τη δουλειά. Όσοι από τους μεγαλύτερους ήθελαν να ξεκουραστούν, έβαζαν μια πέτρα για προσκεφάλι, τη σκέπαζαν με τη μαντίλα τους ή με το καμπανί τους και ξάπλωναν «για να τους κλέψει λιγάκι ο ύπνος»⁵³⁹.

Μετά το φαγητό, ερχόταν η ώρα της φροντίδας των ζώων. Όπως έλεγαν οι μεγαλύτεροι «θεός του ζώου είναι ο άνθρωπος και δεν πρέπει να το παραμελεί, γιατί αυτό είναι μεγάλη αμαρτία». Έδιναν στα ζώα τους ιδιαίτερη προσοχή. Όταν έκοβαν καρπούζι ή πεπόνι έπρεπε πριν πετάξουν «το κεφάλι του» να το χαράξουν σταυρωτά. Κάποτε, όπως είχε ακουστεί, ένα άλογο πνίγηκε γιατί του έκατσε στο λαιμό του ένα κεφάλι καρπουζιού και ο Δεσπότης όρισε να μην αφήνει ο κόσμος τα κεφάλια χωρίς να τα χαράξει⁵⁴⁰. Για την διατροφή των ζώων, ήταν συνήθως, επιφορτισμένα τα παιδιά. Η κατσίκα ήταν δεμένη κοντά στους βάλτους για να βρίσκει εύκολα τροφή. Με το μικρό πριόνι που είχαν όλοι ο γεωργοί βαλμένο στο τσαρδίни τους, τεμάχιζαν φλούδες από καρπούζια και πεπόνια και ετοίμαζαν το φαγητό της. Επίσης, μάζευαν περικοκλάδες από νιόφυτα που βοηθά τις κατσίκες να κατεβάζουν γάλα Στη

⁵³⁷ Γ. Τζαπαλής, *Αρχαία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

⁵³⁸ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 524), σ. 18

⁵³⁹ Γ. Τζαπαλής, ό.π. (υπόσ. 536)

⁵⁴⁰ Ε. Λίνα και Γ. Παπαδοπούλου, συνεντεύξεις

συνέχεια, περνούσε το κάρο μέσα από τα αγροτικά δρομάκια ξεφόρτωνε τα σακιά για τη σταφίδα, μονόριγα και δίριγα, που ήταν καινούρια δεμένα σε μπάλες, για να ξεκινήσει ύστερα από το λίχνισμα, το σάκιασμα και το κουβάλημα στα εξοχικά σπίτια⁵⁴¹.

Η σταφίδα κείτονταν σε μεγάλους σωρούς στα χαμηλά σπίτια. Συζητούσαν και με την πείρα τους προσπαθούσαν να υπολογίσουν πόσα καντάρια ήταν ο σωρός. Καθάριζαν τη ροζακιά σταφίδα από τον καρμπουκά για να στείλουν δείγμα στον σταφιδέμπορο που θα προσφέρει τιμή. Η σουλτάνα και ο ελεμές της ροζακιάς είχε καλύτερη τιμή, η οποία ανερχόταν συνήθως σε ένα λουίτζι το καντάρι. Η αξία της μαύρης ήταν μικρότερη⁵⁴².

Μαζί με τους αγωγιάτες που μετέφεραν τα φορτώματα της σταφίδας από την εξοχή στο λιμάνι του Τσεσμέ, ήταν πολλές οι σειρές από λαμπροστολισμένα γαϊδουράκια, μουλάρια, άλογα και φοράδες με το καλοδουλεμένο σαμάρι τους το «χιώτικο» φοδραρισμένο με προβιά, δισάκι από μαύρο δέρμα και βυσσινί στις άκρες και ύφασμα κόκκινο ή μπλε, με πατρίνες μπρούτζινες περασμένες στο σαμάρι, με κόκκινο δερμάτινο λουρί με πολύχρωμες χάντρες και χαϊμαλιά. Πάνω στο σαμάρι ήταν απλωμένη μια πολύχρωμη μπατανία, που ύφαιναν στους αργαλειούς των αγροτικών σπιτιών⁵⁴³.

Οι σταφιδέμποροι του τόπου απασχολούσαν περισσότερα από χίλια άτομα, εργάτες, εργάτριες και βοηθητικό προσωπικό, για την τελική επεξεργασία της σταφίδας. Από τους μεγαλύτερους εμπόρους σταφίδας ήταν οι Υιοί Χατζή Νικ. Μαστρογιαννάκη, οι οποίοι είχαν το Εργοστάσιο Μαστρογιαννάκη που διέθετε κάσες για τη σταφίδα, διέθεταν ακόμα, αλευρόμυλο και έκαναν εισαγωγές ξυλείας. Ο Δ. Τσελεπιδάκης πρόεδρος του Τσεσμέ, που έκανε εξαγωγές σταφίδας και ο Δ. Μαϊστράλλης⁵⁴⁴.

Στο τέλος του καλοκαιριού και πριν επιστρέψει η οικογένεια στον Τσεσμέ, μάζευαν τα ρόδια. Αν έμεναν κάποια τσαμπιά άγουρα στα κλήματα και για να μην τα φάνε τα τσακάλια, άνοιγαν λάκκους, τα έβαζαν μέσα και αυτά ωρίμαζαν μέσα στη γη. Το χειμώνα που πήγαιναν για κάποιες γεωργικές δουλειές, γέμιζαν από ένα καλάθι και το έφερναν στην πόλη. Την ημέρα του

⁵⁴¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 537), σ. 21

⁵⁴² Ό.π.

⁵⁴³ Ό.π., σσ. 13, 22

⁵⁴⁴ Β. Σταμπέλος, ό.π. (υπόσ. 529)

Σταυρού, ομαδικά και πάλι, επέστρεφαν στην πόλη, η οποία μύριζε τότε, σταφύλι και μούστο⁵⁴⁵.

Το Νοέμβριο πήγαινε η οικογένεια στα κτήματα να μαζέψει τις ελιές, ή τις άφηνε να πέσουν και τις μάζευε σε σακιά, κιούπια ή βαρέλια, τις φόρτωνε στο γαϊδούρι και τις μετέφερε στην πόλη⁵⁴⁶.

3.9 Η Μουσική και τα Μουσικά Όργανα

Από τα αρχαία ακόμα χρόνια, η μουσική της Ιωνίας ξεχώριζε για τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της. Αποτελούσε τη μία από τις τρεις βασικές «αρμονίες», την ιωνική⁵⁴⁷.

Η λαϊκή μουσική του τόπου σχετιζόταν με τη δημοτική μουσική στην οποία κυριαρχούν τα χαρακτηριστικά της μουσικής των νησιών του Αιγαίου και τα αντιπροσωπευτικά της τραγούδια ήταν τονισμένα σε γρήγορο ρυθμό. Γνωστό τσεσμελήδικο τραγούδι είναι το «Κάτω στο γιαλό, κάτω στο περιγιάλι»⁵⁴⁸.

Συνηθισμένο και πολύ αγαπητό ήταν το είδος εκείνο που ονομάστηκε «αμανές». Πήρε το όνομά του από τη συχνή επανάληψη του επιφωνήματος «αμάν» που σημαίνει έλεος. Ο αμανές είναι αργό τραγούδι που συνήθως, έχει ερωτικό ή γνωμικό περιεχόμενο. Ανήκει σε μια πολύ ενδιαφέρουσα για τη μουσική, κατηγορία τραγουδιών, το πιο σημαντικό χαρακτηριστικό των οποίων είναι ο μελωδικός αυτοσχεδιασμός σε συνδυασμό με τις υψηλές και τεχνικές απαιτήσεις του⁵⁴⁹. Συνηθισμένος αμανές ήταν ο ταμπαχανιώτικος της Σμύρνης και ο «γιαννιώτικος».

Την παραδοσιακή μουσική του τόπου συμπλήρωναν τα λαϊκά τραγούδια της Σμύρνης, που δεν είναι άλλα από τα αστικά τραγούδια, τα οποία αναμείχθηκαν στη συνέχεια, με τα ρεμπέτικα. Σε αυτή την κατηγορία ανήκει το γνωστό τσεσμελήδικο τραγούδι «Μάτια σαν τα δικά σου δεν υπάρχουν πουθενά». Οι χανεντέδες τα σαρκιά αποτελούσαν μια ακόμα κατηγορία της

⁵⁴⁵ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 517)

⁵⁴⁶ Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ. 525)

⁵⁴⁷ Γ. Ε. Παπαδάκης, «Τα Τραγούδια της Σμύρνης», *Ελευθεροτυπία, Ε-Ιστορικά, Ο Ελληνισμός της Μικράς Ασίας. Η Καθημερινή Ζωή πριν από το 1922*, τ. 200, Αθήνα (28/8/2003), σ. 44

⁵⁴⁸ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 530), σ. 226

⁵⁴⁹ Γ. Ε. Παπαδάκης, «Τα Τραγούδια των Προσφύγων», *Ελευθεροτυπία, Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Αθήνα (30/8/2001) σσ. 45-46

λαϊκής μουσικής του Τσεσμέ. Τέλος, υπήρχαν εκείνοι που δεν παρέλειπαν να διαδώσουν τα αθηναϊκά λαϊκά τραγούδια⁵⁵⁰. *Παιχνιδιάτορας* (όπως λέγανε τους οργανοπαίχτες) ξακουστός ήταν ο Μηνάς με την κοντράλτα φωνή και το σαντούρι του. Η εύπορη νεολαία του τόπου με είκοσι φράγκα τον πήγαινε κάτω από το παράθυρο της αγαπημένης για μια ζακυνθινή καντάδα⁵⁵¹:

Την καλησπέρα σου 'φερα, δως μου την καληνύχτα
κι εγώ δουλειά δεν είχα εδώ, μόνο για σένα ήρκα.
Άσπρο γαρούφαλο βαστώ, γυρεύω να το βάψω
κι αν το πετύχω στην μπογιά πολλές καρδιές θα κάψω.

και

Όταν σε βλέπω κι έρκεσαι με τ' άλλα παλικάρια
εσύ 'σαι το γαρύφαλλο κι άλλοι τα κλωνάρια
αμάν, γιαντίμ, αμάν...

Τοπικά όργανα ήταν το σαντούρι και το λαούτο. Απαραίτητα όργανα της ορχήστρας ενός πανηγυριού ή μιας γιορτής ήταν το κλαρίνο και το βιολί. Αυτά, μαζί με το μαντολίνο και το τουμπελέκι αποτελούσαν τα συνηθέστερα μουσικά όργανα. Οι γηραιότεροι, το βιολί το έλεγαν *βλεούνι* και όλο το συγκρότημα, το έλεγαν *βλεούνια*, επειδή το βιολί ήταν το επικρατέστερο. Στα πανηγύρια, όταν έφταναν οι μουσικοί, ο κόσμος έλεγε «ήρθαν τα βλεούνια» Τα μουσικά όργανα επίσης, τα ονόμαζαν παιχνίδια ή *βιολούνια*⁵⁵².

Η τραμπούκα ήταν το μουσικό όργανο που με τους ήχους του συνόδευαν οι γυναίκες τα τραγούδια τους και έλεγαν τα παιδιά τα κάλαντα τα Χριστούγεννα, την Πρωτοχρονιά και τα Φώτα. Ήταν πήλινη, έμοιαζε με σταμνί, το κυρίως σώμα της ήταν σφαιρικό, πολύ φαρδύ το οποίο και στις δύο πλευρές του είχε από ένα σχετικά μεγάλο άνοιγμα, το ένα λίγο πιο κάτω από το άλλο. Σκέπαζαν το ένα άνοιγμα με δέρμα βοδιού και το τέντωναν καλά. Για να παίζουν σιγά, χτυπούσαν με τα δάχτυλα των δύο χεριών και δυνατά, με τις

⁵⁵⁰ Μ. Αργυρόπουλος, *Τραγούδια της Ανατολής. Σμυρναίικα - Σουλτάνοι - Ανατολίτικα*, Αφοί Γενάρδοι, Αθήνα 1930, σ. 20, Στ. Χατζήμπεης, ό.π., 1965, σ. 226

⁵⁵¹ Γ. Ε. Παπαδάκης, ό.π. (υπόσ. 546), σ. 46 και Α. Δ. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 507), σ. 67

⁵⁵² Β. Νικηφορίδης, *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

παλάμες. Μπορεί να κολλούσαν για διακόσμηση καθρεφτάκια, ή στον κυρίως σώμα της να έβαζαν κουδουνάκια για μεγαλύτερο θόρυβο⁵⁵³.

Επιπλέον, χρησιμοποιούσαν το ταψί σε κάθε οικογενειακή γιορτή. Καθώς υπήρχε σε κάθε σπίτι δεν νοείται γιορτή χωρίς να υπάρχει ένα μέλος της οικογένειας, γυναίκα, ουσιαστικά, που να μην παίζει το ταψί. Λόγω του ότι με κάθε ευκαιρία που τους δινόταν, μαζευόντουσαν οικογενειακά και διασκέδαζαν, η γυναίκα της οικογένειας που είχε καλή φωνή, θα τραγουδούσε και με το ταψί θα έκανε τα γεμίσματα. Όλες οι γυναίκες τραγουδούσαν, μόνο, όμως, σε οικογενειακό κύκλο. Αν μια γυναίκα τραγουδούσε δημόσια, θεωρούνταν χαλαρών ηθών⁵⁵⁴. Η κυρία Κ. Πετρίδου διηγείται ότι η μητέρα της έπαιζε με μεγάλη επιδεξιότητα το ταψί και τραγουδούσε και για το λόγο αυτό ήταν πάντα καλεσμένη στα γλέντια, όπου η διασκέδαση κρατούσε μέχρι το πρωί.

Υπήρχαν πολλοί ντόπιοι οργανοπαίκτες και ξακουστές τσεσμελήδικες μουσικές κομπανίες. Γνωστοί λαϊκοί μουσικοί ήταν ο Γιώργος Αγγουλές, πατέρας του ποιητή Φώτη Αγγουλέ, το Κωσταντό για την τραμπούκα και το λαϊκό τραγούδι, η Πουλάκη, μητέρα του Μίκη Θεοδωράκη για το σπάνιο μαντολίνο και το τραγούδι της και το Σινανό η μοιρολογίστρα⁵⁵⁵.

Στη συνέχεια, μετά το διωγμό, εκείνοι οι οποίοι τραγουδούσαν δημόσια, υποστήριζαν ότι δεν τραγουδάνε για διασκέδαση, αλλά γιατί θέλουν να πουν κάτι για την ιστορία τους, πιστεύοντας ότι η ιστορία δεν τους έχει αναγνωρίσει το ήθος τους, τις συνθήκες ζωής στην πατρίδα τους, τη βαναυσότητα του ξεριζωμού και τις συνθήκες της προσφυγιάς⁵⁵⁶. Αλλά και αργότερα όταν ήρθαν ως πρόσφυγες στην Ελλάδα και εγκαταστάθηκαν στους προσφυγικούς οικισμούς τους επισκέπτονταν Σμυρνιοί τροβαδούροι και τους μάθαιναν τραγούδια σχετικά με τη Σμύρνη⁵⁵⁷:

«Σμύρνη πατρίδα μου γλυκιά, κατακαυμένη πόλη
το γκρέμισμά σου θρήνησε η οικουμένη όλη.
Στο ξακουστό λιμάνι σου καράβι δε σιμώνει

⁵⁵³ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 518), σσ. 275-276

⁵⁵⁴ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁵⁵⁵ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 547), σ. 227

⁵⁵⁶ Ντοκιμαντέρ, Ε. Πουλάκη, *Ρεϊς-Ντερέ*, ΕΤ-3, (11-5-2005)

⁵⁵⁷ Μ. Ψωμά συνέντευξη

το γκρέμισμά σου όποιος δει, το μάτι του θολώνει.

...Στα σοκάκια σου τα αιματοβαμμένα

τραγουδά φρικτά και πονεμένα.»

3.10 Ο Χορός

Οι επικρατέστεροι χοροί ήταν ο μπάλος, ο συρτός και ο πολίτικος που τον χόρευαν γυναίκες και άντρες. Ο πολίτικος χορεύεται από ζευγάρια σε χρόνο 4/4, κρατώντας μαντίλια. Κατά τη διάρκεια του χορού, τον μετέτρεπαν σε μπάλο, αντικριστό με τα ίδια βήματα του συρτού. Ο καθένας που χόρευε κρατούσε ένα μαντίλι στα δύο παρατεταμένα του χέρια. Ένας από τους οργανοπαίκτες τραγουδούσε έναν αμανέ στον ίδιο ρυθμό του συρτού, ενώ τα όργανα έπαιζαν πολύ σιγά⁵⁵⁸.

Επίσης, χόρευαν ένας-ένας ή ζευγάρια αντικριστά το μικρασιάτικο χορό, τον απλό, στρωτό καρσιλαμά σε χρόνο 9/8. Όταν ο ίδιος χορός ήταν αργός, τον ονόμαζαν ζεϊμπέκικο⁵⁵⁹. Συνήθιζαν ακόμα να χορεύουν κόνιαλη και χασάπικο, τον σέρβικο⁵⁶⁰. Οι άντρες χόρευαν αφτάλικο στα καφενεία κάνοντας *στράκες* (χτυπήματα δαχτύλων) και *τάκλες* (φιγούρες)⁵⁶¹.

Ένας τοπικός χορός ήταν ο «χορός της τράτας», σε χρόνο 2/4 ή 4/4 σε κύκλο, με λοξά λικνιστά βήματα. Πιανόντουσαν με τα χέρια μπροστά, χιαστί και άλλοτε ο κύκλος έκλεινε και άλλοτε τέντωναν τα χέρια και άνοιγε. Ο κύκλος των γυναικών κουνιόταν ρυθμικά εμπρός και πίσω, όχι με λοξά βήματα λικνιστά, αλλά με σώματα περισσότερο ευθυτενή. Ένας χορός τον οποίο χόρευαν συνήθως οι γυναίκες, κυρίως τις απόκριες, ήταν κυκλικός ανοιχτός ο οποίος δεν είχε όνομα, ή αποτελεί μια παραλλαγή του χορού της τράτας. Είναι σε χρόνο 6/8 και τα βήματα μοιάζουν σχετικά με τον τσάμικο⁵⁶².

3.11 Τα πανηγύρια

⁵⁵⁸ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 552), σ. 241

⁵⁵⁹ Ό.π., σ. 242

⁵⁶⁰ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 554), σ. 226

⁵⁶¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 540), σ. 6

⁵⁶² Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 558), σσ. 192-193

Τα πανηγύρια ήταν η μεγαλύτερη ψυχαγωγία και διασκέδαση των Τσεσμελήδων. Η κοινωνική τους ζωή ήταν οργανωμένη γύρω από τις εκκλησιαστικές γιορτές και εκδηλώσεις⁵⁶³. Κατά τις φερώνυμες γιορτές των εκκλησιών, τα γλέντια ήταν ολονύχτια. Ιδιαίτερα στα πανηγύρια των ξωκλησιών, την περίοδο Ιουνίου - Σεπτεμβρίου, που οι κάτοικοι του Τσεσμέ ήταν στις φρίτζες, μαζευόταν πολλής κόσμος. Το γλέντι άρχιζε την παραμονή, κρατούσε όλη τη νύχτα και μετά τη λειτουργία, η διασκέδαση κορυφωνόταν. Βιολί, λαούτο, σαντούρι, αλλά και τρομπόνι ήταν τα όργανα τους⁵⁶⁴.

Συχνοί ήταν και οι καυγάδες που ξεσπούσαν. Οι Τούρκοι συνήθιζαν να συνεορτάζουν μαζί με τους χριστιανούς, πηγαίνοντας στις γειτονικές εκκλησίες. Στα πανηγύρια των εξοχικών, κυρίως, εκκλησιών, συνέβαιναν συχνά, αιματηρά επεισόδια μεταξύ Ελλήνων και Τούρκων, όπου ερχόντουσαν οπλισμένοι. Το 1909 στο πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής έγινε μάχη μεταξύ Ελλήνων και Τούρκων από τα Βατζίκια, ένα κοντινό χωριό. Οι Χριστιανοί ενθαρρυνόμενοι από το Σύνταγμα του 1908, πήγαν στη γιορτή οπλισμένοι. Σκοτώθηκαν μόνο Τούρκοι και εξαιτίας αυτού, τα Βατζίκια υπέστησαν διωγμό από τον οποίο απαλλάχθηκαν μετά από μεγάλη αποζημίωση προς τις οικογένειες των θυμάτων. Μετά από το γεγονός αυτό, η Μητρόπολη απαγόρευσε τη χρήση οιοπνευματωδών ποτών⁵⁶⁵.

3.12 Θρησκεία και Λαϊκή Παράδοση

Οι Τσεσμελήδες χαρακτηρίζονταν για το θρησκευτικό τους ζήλο. Το θρησκευτικό υπόβαθρο ενίσχυε τον τρόπο που συντηρούσαν την ταυτότητά τους⁵⁶⁶. Ενώ έζησαν επί αιώνες ανάμεσα σε αλλόθρησκους, διατήρησαν την ιδιαίτερη πολιτιστική τους ταυτότητα, χάρη στην πνευματική υποστήριξη που άντλησαν κυρίως, από τη θρησκευτική τους πίστη⁵⁶⁷. Τα θρησκευτικά έθιμα

⁵⁶³ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁵⁶⁴ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 561), σ. 161

⁵⁶⁵ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 554), σ. 213

⁵⁶⁶ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, Μνήμη και Ταυτότητα. Οι Μικρασιάτες Πρόσφυγες της Κοκκινιάς», *Ανθρωπολογία και Παρελθόν. Συμβολές στην Κοινωνική Ιστορία της Νεότερης Ελλάδας*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1993, σ. 331

⁵⁶⁷ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 439), σ. 12

ασκούσαν στον υπερθετικό βαθμό, παρά τις πιέσεις και τους διωγμούς που υπέστησαν⁵⁶⁸.

Ο πληθυσμός ήταν διαφοροποιημένος με βάση τις λαϊκές αντιλήψεις των τοπικών πολιτισμικών χαρακτηριστικών. Στη διαφοροποίηση αυτή έπαιζαν ρόλο τα οικονομικά κριτήρια, στις σχέσεις τους όμως, είχαν την τάση να αγνοούν τις διαφορές που βασίζονταν στον πλούτο και στον τρόπο ζωής, καθώς όλοι ζούσαν στην οθωμανική αυτοκρατορία. Πολύ πιο σπουδαίος ήταν ο κοινός δεσμός της θρησκευτικής ταυτότητας, το χαρακτηριστικό της οθωμανικής κοινωνικής οργάνωσης και διοίκησης που αντανάκλασε και ενίσχυε τις δικές τους πολιτισμικές αντιλήψεις⁵⁶⁹. Η θρησκεία, εκτός του ότι καθόριζε την ταυτότητά τους, συντελούσε στη διατήρηση της γλώσσας και έθετε τα πλαίσια της καθημερινής και κοινωνικής ζωής. Τα νανουρίσματα, τα παιχνίδια, τα παραμύθια, οι παροιμίες και οι βασκανίες, αναδεικνύουν την έντονα θρησκευτική ζωή τους⁵⁷⁰. Ακόμα και μετά τον ξεριζωμό όταν ήρθαν στις καινούργιες πατρίδες το πρώτο κτίριο που θεμελίωναν ήταν η εκκλησία. Γύρω από αυτήν έκτιζαν τα σπίτια τους⁵⁷¹.

Ο Χριστιανισμός ήταν δημόσιος, από τους πρώτους αιώνες της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας και η Δυτική Μικρά Ασία ήταν η καρδιά του. Η θρησκεία αποτελούσε τη βάση της ταυτότητας του ατόμου. Εκτός από τον δεσμό αλληλεγγύης μεταξύ όσων είχαν κοινή πίστη, τους δημιουργούσε μια αίσθηση ανωτερότητας έναντι των μη ορθόδοξων πληθυσμών. Συνεπώς, διεκδικούσαν την πολιτισμική υπεροχή τους και μια ανώτερη θέση στην κοινωνία, επειδή ήταν πεπεισμένοι για την αξία τους ως Χριστιανοί⁵⁷². Χαρακτηριστική είναι η προσευχή που ακολουθεί⁵⁷³:

Όταν κάμω το σταυρό μου, άρμα έχω στο πλευρό μου
την Αγία Τριάδα κράζω, το Θεό τότε δοξάζω.

⁵⁶⁸ Σ. Ζεχερλής, «Μικρασιατικά και Θρακικά Έθνη και Έθιμα και οι Καταβολές Από την Αρχαιότητα», *Γ' Πανελλήνιο Συνέδριο για τον Ελληνισμό της Μικράς Ασίας. Από την Κλασική Αρχαιότητα ως τον 20^ο Αιώνα: Πολιτική Ιστορία και Ιστορία Πολιτισμού*, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, Θεσσαλονίκη 1996, σ. 92

⁵⁶⁹ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 566), σ. 335

⁵⁷⁰ Στ. Επιφανείου - Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 452), σ. 13

⁵⁷¹ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

⁵⁷² Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 569), σσ. 338, 340

⁵⁷³ Μ. Μακαρώνα, πληροφόρητρια

Δούλος του Θεού λοούμαι και κανένα δεν φοβούμαι.
Έχω Πέτρο έχω Παύλο, έχω δώδεκα Αποστόλοι.
Τα Βαγγέλια είναι ανοιχτά, η κυράτσα η Παναγιά
Δέσποινα στο πλάι μου, Σταυρός στο προσκεφάλι μου.
Ο Άγιος Γιώργης στην αυλή μας και χτυπούν τα σημαδούρια
Έχω πέρα το κακό σαράντα μίλια κι εκατό.

Οι ηλικιωμένοι συχνά έλεγαν «οι Τούρκοι μας ζηλεύανε γιατί η θρησκεία μας είναι ωραία». Όταν άκουγαν το Χότζα, για να «εξουδετερώσουν» την προσευχή του, έκαναν το σταυρό τους και μурμουρίζαν «άλαλα τα χείλη των ασεβών, των μη προσκυνούντων την εικόνα σου τη σεπτή, την ιστοριθείσαν υπό του Αποστόλου Λουκά ιερότατου, την οδηγήτριά και ακόμη ο Σταυρός ο φύλαξ πάσης της Οικουμένης». Αυτό, γιατί πίστευαν πως, καθώς ήταν δυνάστης ο Τούρκος και ο θεός του δυνάστευε το έθνος των Ελλήνων⁵⁷⁴.

Αν παρουσιαζόταν κάποια διαφορά μεταξύ τους, πήγαιναν στον Οντά, στη Μητρόπολη, όπου ο Δεσπότης με πέντε ή έξι γέροντες οι οποίοι θεωρούνταν ότι διέθεταν γνώση, κρίση και καρδιά, έδιναν λύση. Ήταν μεγάλη προσβολή και αναίδεια να πάνε ως Χριστιανοί, στα τοπικά τουρκικά δικαστήρια⁵⁷⁵.

Κατά την περίοδο της λειψυδρίας έκαναν δεήσεις για να βρέξει. Μαζεύοταν όλος ο κόσμος στην εκκλησία του Αγίου Νικολάου ή της Παναγίας της Ψαριανής, κρατούσαν εικόνες αγίων και γονατιστοί, προσεύχονταν «Κύριε ελέησον»⁵⁷⁶.

3.12.1 Δεισιδαιμονίες και Ξόρκια

Στη ζωή τους βασικό ρόλο κατείχαν οι δεισιδαιμονίες και οι βασκανίες⁵⁷⁷. Έκαναν, χρησμούς και έβλεπαν θέσφατα. Τις κακές προφητείες ονόμαζαν θολά θέσφατα. Χρησιμοποιούσαν κατάρες και μάγια σε μικρό, όμως, βαθμό. Γενικά, ακούγονταν λίγα πράγματα σχετικά με μαγγανείες, μαγείες και λαϊκές

⁵⁷⁴ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 560), σ. 16

⁵⁷⁵ Θ. Σκαμπάγκας, ό.π. (υπόσ. 532)

⁵⁷⁶ Ό.π.

⁵⁷⁷ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 569), σ. 13

προλήψεις, αλλά άμεσες και πολύ συχνές αναφορές γίνονταν στις χριστιανικές αρχές⁵⁷⁸.

Όπως συνηθιζόταν την εποχή εκείνη, ο κόσμος έδινε μεγάλη σημασία στις γητειές. Γητειά λέγανε κάθε μαγική λέξη, φράση ή τραγούδι που συνόδευε μια πράξη «θεραπευτική». Λέγονταν πάντα με τρόπο μυστηριώδη, με κινήσεις παράξενες και με φράσεις ασυνάρτητες, είτε θρησκευτικού τύπου, είτε «μαγικές» και ακατάληπτες. Πολλά ξόρκια είχαν προέλευση κυρίως, βυζαντινή και ορισμένες φορές διατηρούσαν τη φρασεολογία της εποχής. Η επίκληση γινόταν στο Χριστό, στην Παναγία, στους αγγέλους και στους Αγίους Παντελεήμονα, Γεώργιο, Προφήτη Ηλία και εξορκιζόταν πάντα ο «Τρισκατάρατος» και ο «Οξ' αποδώ»⁵⁷⁹.

Εκείνος που ήθελε να μάθει μια γητειά ώστε να τελεσφορήσει, έπρεπε να την ακούσει από άτομο αντίθετου φύλου. Επίσης, για να «πιάσει», πολλές φορές, χρειαζόταν να παραμένει μυστική. Ορισμένες φορές, έδεναν χαϊμαλιά και φυλακτά ως προστασία από το κακό. Στα φυλακτά περιελάμβαναν εσωτερικά, σταυρό από αγκάθια, κερί του Επιτάφιου ή της Ανάστασης, μονόδοντο σκόρδο, ματόχαντρο, ελαφοκέρατο, βάγια, λιόκρino, αντίδωρο της Μ. Πέμπτης και άλλα⁵⁸⁰. Το ξεμάτιασμα γινόταν από τις ξεματιάστρες οι οποίες χρησιμοποιούσαν λάδι και γαρύφαλα και μурμουρίζαν προσευχές⁵⁸¹.

Δεν ήθελαν να μπει στο σπίτι τους πρωτομηνιά και ιδίως πρωτοχρονιά άνθρωπος που δεν ήταν γουρλής γιατί πίστευαν ότι όλα θα πήγαιναν στραβά⁵⁸². Ακόμα πίστευαν ότι οι άσχημες γυναίκες θα έφερναν γρουσουζιά στο σπίτι και για το λόγο αυτό δεν ήθελαν να τους κάνουν ποδαρικό⁵⁸³.

Αν τύχαινε να περάσει κάποια έγκυος από σπίτι που μαγείρευε η νοικοκυρά και της μύριζε το φαγητό που ετοιμαζόταν στο τσουκάλι της αυλής, ζητούσε να τη φιλέψει. Ο κόσμος στον τόπο αυτό, πρόθυμα προσέφερε φαγητό και γλυκό στις εγκύους, αλλά και στα μικρά αγόρια. Πίστευαν ότι μπορεί τα αγόρια να πάθουν κακό από τη μυρωδιά, όπως οι γυναίκες μπορεί

⁵⁷⁸ Α. Ρωνάς, «Γιατροσόφια της Σμύρνης», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Ε', Αθήνα 1952, σ. 220

⁵⁷⁹ Σύλβιος, «Γητειές και Ξόρκια», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Α., Αθήνα 1938, σ. 268

⁵⁸⁰ Ό.π.

⁵⁸¹ Κ. Μανόλογλου συνέντευξη

⁵⁸² Γ. Παπαδοπούλου συνέντευξη

⁵⁸³ Κ. Μανόλογλου συνέντευξη

να αποβάλλουν. Όταν έβλεπαν βατράχους (ασφάρδακες, όπως τους έλεγαν) να ζευγαρώνουν έλεγαν πως θα είχαν διπλόσκολο, δηλαδή, μεγάλη αργία⁵⁸⁴.

Όταν κάποιος είχε παρωτίδα, έπρεπε να πάρει μια ξύλινη κουτάλα, να τη βουτήξει σε μελάνι ή στη μουτζούρα του τηγανιού, να γράψει με αυτό τη λέξη «μαγουλάδες και μια πεντάλφα και να πει⁵⁸⁵:

«Ο Ιησούς Χριστός νικά
και τα πάντα βοηθά
κι η Κερά μας Παναγιά
ούλα τα κακά σκορπά.»

Κάποιος που είχε πάθει ηλίαση, έπρεπε να καθίσει απέναντι στον ήλιο την ώρα που χτυπά μεσημέρι η καμπάνα και η *γιάτραινα* ή η *γητεύτρα* σκέπαζε ένα ποτήρι νερό με ένα διπλωμένο πεσκίρι. Αναποδογύριζε το ποτήρι πάνω στο κεφάλι του αρρώστου χωρίς να χυθεί το νερό. Αν έκανε φουσκάλες, τότε, θεωρούσαν ότι έβραζε και ο άρρωστος έχει «ήλιο». Η γητεύτρα γύριζε το ποτήρι, τον ράντιζε και έλεγε⁵⁸⁶:

«Ο ήλιος ήρθε κι έκατσε απάνω στο κεφάλι μου
κι ούτε τρώγω ούτε πίνω, ούτε το Θεό δοξάζω,
ούτε ανήφορο ανεβάζω.
Παίρνω νερό και νίβομαι, πεσκίρι και σφουγγίζομαι.
Τότες τρώγω, τότες πίνω, τότες το Θεό δοξάζω
και ανήφορο ανεβάζω.»

Ένα ξόρκι για να φύγουν οι ψύλλοι από το σπίτι ήταν την ημέρα της Αναλήψεως να πάει ο ενδιαφερόμενος στη θάλασσα και την ώρα που χτυπά η καμπάνα μεσημέρι, να πάρει από την ακροθαλασσιά μια πέτρα «μαλλιαρή», δηλαδή, με φύκια και όταν επιστρέψει, μόλις ανοίξει την πόρτα να την πετάξει μέσα και να πει⁵⁸⁷:

⁵⁸⁴ Θ. Χατζημαθαίος, ό.π. (υπόσ. 412)

⁵⁸⁵ Σύλβιος, ό.π. (υπόσ. 578), σ. 273

⁵⁸⁶ Ό.π., σ. 269

⁵⁸⁷ Ό.π., σ. 274

«Όξω ψύλλοι και κοριοί,
μέσα πέτρα μαλλιαρή.»

Για να μην γίνει το παιδί κοντό όταν μεγαλώσει, έπρεπε η μητέρα να προσέξει όταν ήταν μικρό αλλά και το ίδιο το παιδί, μέχρι τα είκοσι του χρόνια, να μην το δρασκελίζει κανείς. Πίστευαν ότι όταν το παιδί είναι καθισμένο χαμηλά ή ξαπλωμένο, δεν πρέπει να περάσει από πάνω του κανείς, γιατί σίγουρα θα μείνει κοντό. Αν αυτό γινόταν τυχαία, έπρεπε να γυρίσει αμέσως ο ίδιος και να ξαναπεράσει από πάνω του αντίθετα, για να μην «πιάσει το κακό»⁵⁸⁸.

3.12.2 Οι Γιορτές του Έτους. Ήθη και Έθιμα

3.12.2.1 Γενικά

Τα έθιμα των Τσεσμελήδων, ήταν τόσο έντονα και καθόριζαν σε τέτοιο βαθμό τη ζωή τους που, όχι μόνο επιβίωσαν, ερχόμενοι στη μεγάλη πατρίδα, αλλά καθόριζαν εξίσου, τη ζωή τους ως πρόσφυγες. Αποτελούσαν, κατά κάποιο τρόπο, την πολύτιμη πυξίδα τους σε αυτό το ταξίδι. Τις πρώτες δεκαετίες τουλάχιστον, πολλές από τις συνήθειες προετοιμασίες για την υποδοχή των μεγάλων εορτών της Χριστιανοσύνης, διατηρήθηκαν αναλλοίωτες στο μέτρο του εφικτού και σύμφωνα με τις νέες συνθήκες διαβίωσής τους⁵⁸⁹.

3.12.2.2 Οι Περισσότερο Τιμούμενοι Άγιοι

Στις 10 Φεβρουαρίου γινόταν ο εορτασμός του Αγίου Χαραλάμπους, ο οποίος ήταν ο πολιούχος του Τσεσμέ. Ο Αγ. Χαραλάμπος ο οποίος ήταν και Μικρασιάτης θεωρείται προστάτης και θεραπευτής από λοιμικές αρρώστιες. Οι Τσεσμελήδες τον θεωρούσαν διώκτη της χολέρας που τους ήρθε το 1854. Ο ίδιος, ζήτησε από το Χριστό, σε όποια χώρα τον εορτάζουν, να μην υπάρξει

⁵⁸⁸ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 576), σ. 18 και Στ. Μανόλογλου, πληροφορητής

⁵⁸⁹ Γράφουσα, συμπέρασμα από τις συνετεύξεις

πείνα, ούτε αρρώστια⁵⁹⁰. Γινόταν ανήμερα της γιορτής του ένα μεγάλο πανηγύρι. Κατά τη διάρκεια του πανηγυριού, τα νεαρά άτομα συμμετείχαν στο «νυφοπάζαρο» όπως το ονόμαζαν, με κρυφές ματιές και υπονοούμενα, κρυφόμελα και τραγούδια⁵⁹¹. Συχνά, έδιναν ένα μικρό δώρο, ένα ύφασμα, ένα πετσετάκι, μια δαντέλα, αλλά πάντοτε με τα λόγια «για να με θυμάσαι».

Των Τριών Ιεραρχών πανηγύριζαν, καθώς θεωρείται η γιορτή των γραμμάτων, στη μεγάλη αίθουσα του Παρθεναγωγείου. Παρευρίσκονταν οι Δημογέροντες, τα μέλη της Σχολικής Εφορίας, ο Κλήρος, οι δάσκαλοι, οι γονείς και οι κηδεμόνες και όποιος άλλος ήθελε⁵⁹². Με την αφορμή αυτή, γυρνούσε ένας μεγάλος ασημένιος δίσκος για να δώσουν την προσφορά τους, ότι μπορούσαν από αυτά που είχαν κερδίσει από τη σοδιά της χρονιάς. Τη μέρα αυτή, συγκεντρωνόταν ένα από τα πιο σημαντικά ποσά για τη συντήρηση των σχολικών ιδρυμάτων της πόλης⁵⁹³.

Επίσης, τιμούσαν πολύ τον Αγ. Πολύκαρπο τόσο για το όνομά του, ώστε τα περιβόλια τους να «πολυκαρπίζουν», όσο και για το μαρτυρικό συναξάρι του⁵⁹⁴.

Υπήρχε η εθιμική και δεισιδαιμονική λατρεία της Αγ. Βαρβάρας, ως θεραπεύτρια της ευλογιάς και άλλων μολυσματικών ασθενειών⁵⁹⁵. Οι γυναίκες για να την τιμήσουν και να την καλοπιιάσουν έφτιαχναν κολυβόζουμο το οποίο ονόμαζαν Βαρβάρα και το μοίραζαν σε επτά σπίτια⁵⁹⁶. Ο τρόπος παρασκευής του και το μοίρασμα απαντάται σε ολόκληρη τη Μικρά Ασία και παραπέμπει ευθέως στη λατρεία της Εκάτης, που λατρευόταν εκεί⁵⁹⁷.

3.12.2.3 Το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων

Οι απαραίτητες προετοιμασίες για την υποδοχή του δωδεκαήμερου ξεκινούσαν κάποιες μέρες νωρίτερα για τις νοικοκυρές οι οποίες έπρεπε να

⁵⁹⁰ Κ. Κανελλάκη, *Χιακά Ανάλεκτα*, Αθήνα 1890, σ. 378 και Δ. Σ. Λουκάτος, *Συμπληρωματικά του Χειμώνα και της Άνοιξης*, Φιλιππούτη, Αθήνα 1985, σσ. 115-117

⁵⁹¹ Γ. Λίνας, συνέντευξη

⁵⁹² Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 563), σ. 58

⁵⁹³ Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 534)

⁵⁹⁴ Στ. Βίος, *Χιακαί Παραδόσεις. «Λαογραφία»*, Αθήνα 1929, σ. 171, Δ. Σ., Λουκάτος, ό.π., σσ. 125-126

⁵⁹⁵ Δ. Ι. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 296), σσ. 69-84

⁵⁹⁶ Κ. Μανόλογλου, συνέντευξη

⁵⁹⁷ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 589), σ. 30

καθαρίσουν το σπίτι, να βγάλουν το γιορτινό ρουχισμό του σπιτιού και να ετοιμάσουν πολλά γλυκά για όλους. Την παραμονή των Χριστουγέννων, το απόγευμα, έβγαινε ο κόσμος για να πει τα κάλαντα την «Καλήν Εσπέραν Άρχοντες». Τα κάλαντα τα έλεγαν και μεγάλοι, πάντοτε, με τη συνοδεία της τραμπούκας. Τα παιδιά γυρνούσαν τα σπίτια με ένα χάρτινο, βενετσιάνικο φαναράκι ή με караβάκι, το *παποράκι*, το οποίο ετοίμαζαν μέρες πριν. Καθόντουσαν και χτυπώντας ρυθμικά την τραμπούκα τους έλεγαν⁵⁹⁸:

...‘Ν’ Ιερουσαλήμ ευρίσκεται
των Χριστιανών μητέρα,
εκεί όπου εφάνηκε
το φως κι η ημέρα.
Εκείν’ ‘ν’ ο αφαλός της γης
και της Ορθοδοξίας.
Τρεις μάγοι τρεις διδάσκαλοι
τρεις ρήτορες του κόσμου
απ’ την Περσία βγήκανε
κι είδανε τον αστέρα
κι είπαν πως εγεννήθηκε
ο Πάντων Βασιλέας....
(και άλλους πολλούς στοίχους που έχουν πια ξεχαστεί)

Οι νοικοκύρηδες πρόσφεραν *καρτάκι* στα παιδιά και στους μεγάλους που έλεγαν τα κάλαντα, δηλαδή φιλοδώρημα, που ήταν πάντα αρκετό. Οι μεγαλύτεροι έπιναν ίσως και ρακί, έτρωγαν γλυκά και έλεγαν ευχές για να πάνε καλά οι δουλειές. Για τους ναυτικούς ευχόντουσαν: «καλώς να τον δεχτείτε, γλυκά κύματα, καλά *νιτερέσια*. Εγώ θα σου φέρω καπετάνισσα το *μαντήλι* (την είδηση), όταν με το καλό φανεί το καράβι σας». Τα κάλαντα της Πρωτοχρονιάς ήταν τα εξής⁵⁹⁹:

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά κι αρχή καλός ο χρόνος
κι αρχή εγεννήθηκε ο Χριστός στη γη να περπατήσει

⁵⁹⁸ Αντ. Μπερετάς, ό.π. (υπόσ. 592)

⁵⁹⁹ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 507), σσ. 41-44

και κει που επερπάτησε χρυσά δέντρα φυτρώσαν
χρυσά και τα κλωνάρια τους ολόχρυσες κορφές τους.
Άης Βασίλης έρχεται από την Καισαρεία,
βαστά λιβάνι και κερί για την Καππαδοκία.
Άης Βασίλης έρχεται και πόθε κατεβαίνει;
Από της μάνας του έρχεται και στου κιουρού του πάει.
- Κάτσε να φας, κάτσε να πεις, κάτσε να τραγουδήσεις
- Εγώ γράμματα μάθαινα, τραγούδια δεν ηξέρω!
- Σαν ειν' και ξέρεις γράμματα πες μας την άλφα-βήτα.
Εις το ραβδί του ακούμπησε να πει την άλφα-βήτα
και το ραβδ' ήτανε ξερό, χλωρά βλαστάρια βγάζει
και πάνω στα βλαστάρια του πουλάκια κελαηδούσαν.
Και πάνω στα ριζάρια του βρύσες ηκυματούσαν.
Και κατεβαίνουν τα πουλιά και βρέχαν τα φτερά τους
και βρέχαν τον αφέντη μας τον πολυχρονεμένο.
- Εσέν' αφέντη πρέπει σου καρέγλα καρυδένια
για ν' ακουμπάς τη μέση σου τη μαργαριταρένια.
Και πάλι ξαναπρέπει σου φλουριά να κοσκινίζεις
το 'να σου χέρι να μετρά με τ' άλλο να χαρίζεις
και τ' αποσκινίδια σου στον κόσμο να σκορπίζεις.
Και πάλι ξαναπρέπει σου δαμασκηνό τραπέζι,
όταν ανθεί η δαμασκηνιά ν' ανθεί και το τραπέζι.
Πολλά είπαμε τ' αφέντη μας, ας πούμε της κεράς μας
Κερά μαρμαροτράχηλη και γαϊτανοφρυδούσα,
όταν σ' εγέννα η μάνα σου όλα τα δέντρ' ανθούσαν
και τα πουλάκι' απ' τις φωλιές κι εκείνα κελαηδούσαν.
Όταν σειστείς και λυγιστείς και πας στην εκκλησιά σου
η στράτα ρόδα εγέμισε από τη ομορφιά σου!
Πολλά είπαμε και της κεράς, ας πούμε και της κόρης.
Έχεις και κόρην όμορφη που δεν έχει ιστορία.
Ούτε στην Πόλη βρίσκεται ούτε στη Βενετία.
Γραμματικός την προξενά, γραμματικός τη θέλει.
Αν είναι και γραμματικός πολλά πουρκιά γυρεύει.
Γυρεύει αμπέλια ατρύγητα κι αμπέλια τρυγημένα.

Θέλει χωράφια αθέριστα, χωράφια θερισμένα.
Γυρεύει και τη θάλασσα μ' όλα της τα καράβια
Γυρεύει και τον κυρ Βοριά.
Πολλά είπαμε της κόρης μας, ας πούμε και του γιου μας.
Έχεις και γιο στα γράμματα και γιο εις το κοντύλι.
Ο Θεός να στον Πολυχρονά να βάλει πετραχήλι!
Σ' αυτό το σπίτι που 'ρθαμε πέτρα να μη ράϊσει
κι ο νοικοκύρης του σπιτιού χίλια χρόνια να ζήσει!
Και εις έτη πολλά!

Δεν παρέλειπαν να συμπεριλάβουν στις ευχές, στα κάλαντα, ακόμα τη
βάγια του σπιτιού, την υπηρέτρια⁶⁰⁰.

Ανήμερα της Πρωτοχρονιάς έπαιρναν στην εκκλησία ένα ρόδι για να το
λειτουργήσουν και κατά την επιστροφή στο σπίτι τους, έπρεπε να μπουν με το
δεξί πόδι στο κατώφλι, να σπάσουν το ρόδι στο πάτωμα και να ευχηθούν⁶⁰¹:

«Ρόδι μου, καντινάρι μου, με χίλιες μύριες ρόγες.
Όσες ρόγες τόσες λίρες κι άλλες τόσες ευτυχίες.»

Το ρόδι θεωρείται σύμβολο γονιμότητας και αφθονίας. Το ίδιο έκαναν στα
καταστήματα και στα καϊκια τους⁶⁰²

Την υπόλοιπη μέρα, μέχρι αργά τη νύχτα, παρέες ανδρών έκαναν
επισκέψεις στα σπίτια και οι γυναίκες τους υποδέχονταν. Τα τραπέζια ήταν
διαρκώς στρωμένα και η οικοδέσποινα κερνούσε κονιάκ, ρακί ή ούζο και
μαστίχα. Την ημέρα αυτή, τα παιδιά δεχόντουσαν από τον *παερή* ή την
παερίνα (ανάδοχοι) το πρωτοχρονιάτικο δώρο, που ήταν συνήθως,
χρήματα⁶⁰³.

Ο τρόπος με τον οποίο γιόρταζαν τα Θεοφάνια ήταν ξεχωριστός. Την
παραμονή το βράδυ, γύριζαν τα παιδιά για να πουν τα κάλαντα. Ήταν η

⁶⁰⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 591), σ. 178

⁶⁰¹ Σύλβιος, ό.π. (υπόσ. 584), σ. 275

⁶⁰² Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 599), σ. 177

⁶⁰³ Ό.π., σ. 178

μεγάλη γιορτή των ναυτικών, γιατί αγιάζονταν τα νερά της θάλασσας⁶⁰⁴. Την ημέρα αυτή, τελούνταν με ιδιαίτερη ζωντάνια, το τελετουργικό ρίξιμο του σταυρού στη θάλασσα και η πολύπλοκη ακτογραμμή της περιοχής διασφάλιζε την αιγιακή γοητεία της. Στην τελετή των Φώτων και της Βάφτισης, η Εκκλησία ευλογεί τα νερά, δείχνοντας με τον τρόπο αυτό, την αγάπη προς τη θάλασσα και ασφαλώς, την προβολή της Επιφάνειας του Χριστού. Η νοικοκυρά, την ημέρα των Θεοφανίων τελούσε το τελευταίο εστιακό έθιμο της περιόδου αυτής. Έκανε το ράντισμα του σπιτιού με τον αγιασμό του «Ιορδάνη»⁶⁰⁵.

Ιδιαίτερα από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα και ύστερα, ο εορτασμός των Φώτων απέκτησε μια προέκταση εθνική και ένα παλμό αισιοδοξίας. Αντιμετώπιζαν τη γιορτή αυτή, ως ένα πανηγύρι Φωτός μέσα στο σκοτάδι της αιώνιας δουλείας, ως μια συμβολική Ανάσταση στην αρχή κάθε χρονιάς, που ανεμπόδιστα, μέσω της θάλασσας, ενωνόταν ολόκληρος ο ελληνικός χώρος. Ρίχνοντας το σταυρό στα νερά, τα λυτρωτικά και ελεύθερα, μετέφεραν χαιρετισμό και ευλογία σε όλους τους συνέλληνες. Η λιτανεία δεν οδηγούσε μόνο στα νοητά νερά του Ιορδάνη, αλλά και στην ελληνόβια θάλασσα της ανατολικής Μεσογείου, που τα ανεμπόδιστα νερά της αντίκριζαν ακτές, τα οποία ιδιαίτερα ύστερα από το 1830 υπόσχονταν την απελευθέρωση (Ο.π., σ. 176-177, 181).

Ψάλλοντας το «Εν Ιορδάνη» και το «Επεφάνης σήμερον», η λέξη «Οικουμένη» ακουγόταν λυτρωτική. Οι Τσεσμελήδες ένιωθαν πανέλληνες. Οχυρώνονταν πίσω από το απονήρευτο, για τους Τούρκους, της θρησκευτικής τους τελετής και τα θρησκευτικά λάβαρα γίνονταν σημαίες, το εορταστικό ντύσιμο ελευθερία, ο δεσπότης αντιπροσώπευε το Βυζάντιο και η πάλη μέσα στο νερό για το σταυρό, την αρχαία Ολυμπία⁶⁰⁶.

Η εξέδρα σηγνόταν στην προκυμαία. Οι καπεταναίοι με τα παιδιά τους, οι μούτσοι, οι ψαράδες, αλλά και οι αγρότες, φορούσαν τα γιορτινά τους και πήγαιναν εκεί από τα χαράματα για να πιάσουν μια καλή θέση και να παρακολουθήσουν την τελετή. Η προκυμαία, οι βάρκες και τα καϊκια ήταν κατάμεστα από κόσμο. Η μεγαλοπρεπής πομπή έφτανε στην προκυμαία για να ρίξει ο δεσπότης το σταυρό στη θάλασσα και να αγιαστούν τα νερά. Έτσι,

⁶⁰⁴ Ο.π.

⁶⁰⁵ Δ. Σ. Λουκάτος, *Χριστουγεννιάτικα και των Γιορτών*, Φιλιππότη, Αθήνα 1997, σσ. 56, 175-176

⁶⁰⁶ Ο.π.

οι ναυτικοί θα ταξίδευαν καλά, με τα φορτωμένα από σταφίδα και γλυκάνισο πλοία. Με το άκουσμα του «εν Ιορδάνη», οι κολυμβητές σε ομάδες, φορώντας άσπρες βράκες έπεφταν στη θάλασσα. Εκείνος που έπιανε το σταυρό, μέσω ενθουσιασμού και χειροκροτημάτων, τον γύριζε μέσα σε ένα μεγάλο, ασημένιο δίσκο στην πόλη και στα καφενεία, όλη την ημέρα για να τον ασπαστεί ο κόσμος. Τα χρήματα που μάζευαν τα δώριζαν στις εκκλησίες⁶⁰⁷.

3.12.2.4 Οι Απόκριες

Κατά την περίοδο της αποκριάς η κίνηση κορυφωνόταν. Διασκεδάζαν πολύ, ιδιαίτερα, τα χρόνια πριν από τον πρώτο διωγμό. Σχηματίζονταν κομιτάτα για την καλύτερη οργάνωση των γιορτών. Από την πρώτη κιόλας Κυριακή υπήρχαν πολλοί κωμικοί που την περίοδο αυτή έδιναν συχνά παραστάσεις. Αυτοσχέδιοι μικροθίασοι σταματούσαν σε κάθε *ντουρσέκι* (σοκάκια που διασταυρώνονται) και σκορπούσαν γέλιο. Γίνονταν παρελάσεις προσωπιδοφόρων και αρμάτων. Συνήθιζαν να παριστάνουν μάχες του 1821 ντυμένοι με φουστανέλες. Κυρίως, μετά την ψήφιση του Συντάγματος του 1908, απέκτησαν τόσο θάρρος, ώστε οι όμιλοι των φουστανελοφόρων περνούσαν στους τούρκικους μαχαλάδες, ζητωκραυγάζοντας «ζήτω ο βασιλεύς Γεώργιος» και τραγουδώντας το «ω λυγρό και κοπτερό σπαθί μου», το οποίο λεγόταν έχοντας το βάρος του εθνικού ύμνου, παρά το γεγονός των, κατά γενική ομολογία, καλών σχέσεων με τους Τούρκους κατοίκους⁶⁰⁸.

Ντυνόntonταν μασκαράδες, οι περισσότεροι ντύνονταν κουδουνάτοι και τα παιδιά κουδουνατάκια. Φόραγαν δηλαδή ρούχα παρδαλά, κουδούνια και στο πρόσωπο έβαζαν τη μουντζούρα που παίρνει το σκεύος μαγειρέματος από τη φωτιά. Ντυνόntonταν θηρία, ρεπούμπλικες, ρήτορες και ανέβαιναν σε καρέκλες και τραπέζια και σατίριζαν τα ταξίδια τους και τα γεγονότα της πόλης⁶⁰⁹. Τρεις άνθρωποι μαζί ντύνονταν καμήλα. Στεκόταν ο ένας πίσω από τον άλλον, έριχναν μια κουβέρτα πάνω τους, έφτιαχναν το κεφάλι που το

⁶⁰⁷ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 601), σ. 179 και Ό.π., σ. 180

⁶⁰⁸ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 559), σ. 227

⁶⁰⁹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 606), σ. 192

φορούσε ο πρώτος με χαρτόνι και μια ουρά την οποία στερέωναν στην κουβέρτα⁶¹⁰.

Γινόντουσαν ομάδες και τριγυρνούσαν στους μαχαλάδες και στα καφενεία και ο κόσμος τους καλούσε στα σπίτια τους και γινόταν μεγάλο γλέντι και *ραβαΐσι*. Παρέες με τουμπελέκια που τα χτύπαγαν άτσαλα, τριγυρνούσαν στα σοκάκια με τραγούδια και αυτοσχέδιους χορούς και ξεσηκώνανε την πόλη. Ορισμένοι αστείοι έκαναν τη φάτα. Ακόμα διασκεδάζαν με το γαϊτανάκι το οποίο ήταν ένας ιστός με κορδέλες. Κάθε καρναβαλιστής έπιανε μια κορδέλα, και καθώς χορεύανε γύρω του οι κορδέλες μπλέκονταν⁶¹¹. Το γλέντι κορυφωνόταν από τη δεύτερη την Κυριακή, την Κρεατερή⁶¹².

Οι βεγγέρες ήταν σχεδόν καθημερινές την περίοδο αυτή, με πολύ κέφι και χαρά. Κάθε βράδυ, ο κόσμος μαζευόταν σε διαφορετικό σπίτι, φέρνοντας από λίγο φαγητό. Ήταν το μόνο ανεκτό από την τούρκικη διοίκηση. Στις συγκεντρώσεις αυτές, τραγουδούσαν οι τροβαδούροι διάφορες παλιές ρίμες. Δυστυχώς, δεν διασώθηκε καμία⁶¹³.

3.12.2.5 Η Καθαρή Δευτέρα

Η Καθαρή Δευτέρα είναι η πρώτη μέρα της Μεγάλης Σαρακοστής. Από τη μέρα αυτή, με μεγάλη αυστηρότητα σταματούσαν να τρώνε κρέας. Η νοικοκυρά καθάριζε το σπίτι και όλα τα σκεύη της κουζίνας για την είσοδο σε μια περίοδο κατανυκτικής εγκράτειας⁶¹⁴.

Την Καθαρή Δευτέρα συγκεντρώνονταν στο γιαλό, πλούσιοι και φτωχοί, για τα κούλουμα. Έστρωναν κάτω χραμάκια και μπατανίες. Συνήθιζαν να τρώνε νηστίσιμα. Το κρασί και η ρακή έρρεαν άφθονα, όπως το κέφι και οι χοροί⁶¹⁵.

Το εθιμικό πέταγμα του χαρταετού, *τσερκένι* όπως το έλεγαν, χάριζε στα παιδιά μια ακόμα χαρούμενη απασχόληση. Βέβαια, δεν ήταν αποκλειστική

⁶¹⁰ Ε. Τσιπνή συνέντευξη

⁶¹¹ Γ. Λίνας συνέντευξη

⁶¹² Αρχιμ. Θεοφύλακτος, ό.π. (υπόσ. 354), σ. 238

⁶¹³ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 697), σ. 228

⁶¹⁴ Δ. Σ. Λουκάτος, *Πασχαλινά και της Άνοιξης*, Φιλιππούτη, Αθήνα 1995, σ. 13

⁶¹⁵ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 409), σ. 183

διασκέδαση της ημέρας αυτής, αλλά γενικότερα, παιχνίδι για τις πρώτες λιακάδες της άνοιξης, μικρές μάχες με σπάγκους, ουρές και χρωματιστά πολύγωνα στον ουρανό. Οι διαταγές, πάντα σε γλώσσα συνθηματική, ανάλογη της απασχόλησης: «αμόλα καλούμπα!», «βάστα κεφάλι!», «κάμε τράκα!», «μάζωχ' την κοιλιά!»⁶¹⁶.

Το απόγευμα γύριζαν στο χωριό για να παρακολουθήσουν τον πρώτο Σαρακοστιανό Εσπερινό⁶¹⁷.

3.12.2.6 Η Πρωτομαρτιά

Την παραμονή της 1^{ης} του Μάρτη, η μητέρα έπλενε τα πουκαμισάκια των παιδιών και τα λουλάκιαζε, τα άσπριζε πολύ. Τα άφηνε απλωμένα να τα δουν τα αστέρια. Τα μάζευε πολύ νωρίς το πρωί, πριν ξημερώσει και τα φορούσε στα παιδιά λέγοντας⁶¹⁸:

«Το λουλάκι έπιασε πολύ τα πουκαμισάκια,
Για να μην πιάσει ο ήλιος τα παιδάκια.»

Επίσης, πριν βγει ο ήλιος, έτρωγαν μια σκελίδα σκόρδο και έβαζαν στο κεφάλι λουλούδια και ένα μικρό σκόρδο, για να είναι πάντοτε γεροί. Έδιναν στα παιδιά τους να πιουν το πρωί γάλα, λέγοντας στα αγόρια ότι θα κάνουν γερά κόκαλα και στα κορίτσια ότι θα αποκτήσουν λευκή επιδερμίδα⁶¹⁹. Για να πειράξουν όποιον δεν σηκωνόταν νωρίς, κρεμούσαν στην πόρτα του ένα παλιό παπούτσι ή ένα γαϊδουράγκαθο και φύκια, άναβαν μια λάμπα και την έβαζαν μπροστά στην πόρτα.

Θεωρούσαν ότι ο Μάρτης είναι *βαρύς* μήνας, κακός. Τον μήνα αυτό, δεν παντρεύοντουσαν, δεν αγόραζαν ρούχο, ούτε σκούπα. Δεν φύτευαν λουλούδι, σπόρο, ούτε φυτάνι. Ήταν βέβαιο ότι και να φύτευαν, δεν θα φύτρωνε τίποτα⁶²⁰.

⁶¹⁶ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 613), σσ. 15-16, 22

⁶¹⁷ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 608), σ. 356

⁶¹⁸ Ελ. Σαραντή, "Λαογραφικά Σύμμεικτα της Μικράς Ασίας", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Γ', Αθήνα 1940, σ. 331

⁶¹⁹ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 616), σ. 238

⁶²⁰ Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 617)

3.12.2.7 Το Πάσχα

Η μεγάλη Σαρακοστή που ξεκινούσε σαράντα ημέρες πριν από τη Μεγάλη Εβδομάδα, όπως και η νηστεία του Χριστού στην έρημο ήταν η αυστηρότερη νηστεία του χρόνου⁶²¹.

Εορταστικοί και κοινωνικο-θρησκευτικοί σταθμοί της Σαρακοστής αποτελούσαν η πρώτη Κυριακή της Ορθοδοξίας, η τρίτη της Σταυροπροσκυνήσεως και η έκτη των Βαΐων. Ανάμεσά τους, οι πέντε βραδινές Ακολουθίες των Χαιρετισμών της Παναγίας, κάθε Παρασκευή, το τρίτο Ψυχασάββατο (των Αγίων Θεοδώρων), αφιερωμένο στους οικείους νεκρούς και το τελευταίο προπασχαλινό Σάββατο, που θρηνεί και χαίρεται το Λάζαρο. Η περίοδος αυτή, μαζί με τις γιορτές του Μάρτη, την Πρωτομαρτιά και του Ευαγγελισμού, καθώς και οι γιορτές που ακολουθούσαν, του Αγίου Γεωργίου και της Ζωοδόχου Πηγής αποτελούσαν έναν κύκλο. Ουσιαστικά, επρόκειτο για μια περίοδο δύο μηνών η οποία ξεκινούσε από την Καθαρά Δευτέρα και την είσοδο της Σαρακοστής⁶²².

Την Κυριακή των Βαΐων τα παιδιά τριγύριζαν στους δρόμους τραγουδώντας:

«Βάια, βάια τω βαϊώ
τρώνε ψάρι και κολιό
και την πάνω Κυριακή
τρώνε το παχύ αρνί»

Πριν μπει η Εβδομάδα των Παθών, η οικογένεια άρχιζε τις προετοιμασίες για να είναι όλα έτοιμα. Οι νοικοκυρές ασβέστωναν τα σπίτια και έβγαζαν τα γιορτινά σερβίτσια, τα καλά τραπεζομάντιλα και τα ολοκέντητα σεμέν.

Τη Μεγάλη Εβδομάδα το πένθος ήταν διάχυτο. Δεν ακούγονταν πουθενά, ούτε γέλια ούτε τραγούδια. Τη Μεγάλη Πέμπτη έβαφαν τα αυγά κόκκινα και πράσινα. Το κόκκινο χρώμα το έβγαζαν από ένα φυτό, το ριζάρι. Έκοβαν τις ρίζες του φυτού, τις τσάκιζαν και τις έβραζαν και έπαιρναν ένα βαθύ, κόκκινο χρώμα. Επίσης, έκαναν διάφορα σχέδια πάνω στα χρωματιστά αυγά. Πριν

⁶²¹ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 615), σ. 13

⁶²² Ό.π., σ. 14

βάλουν τα αυγά να βράσουν στο χρώμα, έπαιρναν μικρά φύλλα ή κλαράκια, όπως δυόσμο, τοποθετούσαν ένα φύλλο ή ένα κλαράκι πάνω στο αυγό και το έδεσαν με τουλουπάνι. Όταν τα έβγαζαν από το τσουκάλι, αφαιρούσαν το πανί και το φύλλο, είχε μείνει αποτυπωμένο στο αυγό (προσωπική μνήμη, Αγ. Τσαγκρή).

Ο στολισμός του επιτάφιου ήταν μέλημα των κοριτσιών. Από νωρίς το πρωί, κορίτσια και γυναίκες τον στόλιζαν με λουλούδια κομμένα από το χαγιάτι τους ή τους αγρούς. Συνήθως, το απόγευμα, πήγαιναν να προσκυνήσουν τους επιτάφιους σε όλες τις εκκλησίες⁶²³.

Όταν το Πάσχα έπεφτε αργά, ή ο καιρός ήταν καλός, συνήθιζαν να παρακολουθούν τους Χαιρετισμούς στο Μοναστήρι του Αγίου Ιωάννη και το ανέβασμα μέχρι εκεί ήταν πολύ όμορφη διαδρομή⁶²⁴.

Το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα, μετά τον Εσπερινό, τη Δεύτερη Ανάσταση γινόταν το «Κάψιμο του Ιούδα». Ήταν ένα λαϊκό πανηγύρι και ο κόσμος πήγαινε στην Παναγία την Ψαριανή και στον Ευαγγελισμό. Κρεμούσαν από μια θηλιά το ομοίωμα του Ιούδα του Ισκαριώτη και το πυροβολούσαν οι νέοι με τους *τσιφτέδες* (όπλα) και το ομοίωμα έπαιρνε φωτιά⁶²⁵.

Το πανηγύρι της Λαμπρής, δεν τελείωνε ούτε με τη Δεύτερη Ανάσταση. Το Νιότрито, την Τρίτη της Διακαινησίμου γινόταν ομαδική έξοδος των νέων του Τσεσμέ προς τον Άγιο Γεώργιο όπου διασκέδαζαν και με τη δύση του ήλιου επέστρεφαν και έκαναν την πατινάδα τους στην καλή τους⁶²⁶.

3.12.2.8 Του Αγίου Ιωάννη

Αποβραδīs του Αγίου Ιωάννη έφτιαχναν ένα στεφάνι με λουλούδια. Έπαιρναν ένα μεγάλο σκόρδο, ένα στάχυ, ένα φύλλο συκιάς, ένα κλαδί ελιάς και φύλλο κληματαριάς με το βλαστάρι. Έδεσαν όλα αυτά μαζί, πάνω στο στεφάνι και το κρεμούσαν⁶²⁷.

⁶²³ Γ. Τζαψάλης, ό.π. (υπόσ. 538)

⁶²⁴ Ό.π.

⁶²⁵ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 598), σ. 66

⁶²⁶ Ό.π.

⁶²⁷ Γ. Σιεπός, *Τα Έθιμα στις Γιορτές*, Πειραιάς 1975, σ. 150

Στο στεφάνι έβαζαν το στάχυ «για να είναι γεμάτοι σαν το στάχυ», το σκόρδο «για να είναι γεροί σαν το σκόρδο», το φύλλο της συκιάς «για το καλό», το κλαδί ελιάς «για *μπερεκέτι*» (αφθονία) και το αμπελόφυλλο «για ευτυχία»⁶²⁸.

Στο φανό έκαιγαν το στεφάνι της προηγούμενης χρονιάς και με τη στάχτη αυτή, το πρωί *κούκκιζαν* (ράντιζαν) τις συκιές για να μην πέφτουν τα σύκα⁶²⁹.

3.12.2.9 Ο Κλήδονας

Στις 24 Ιουνίου εορταζόταν ο Αϊ Γιάννης ο Φανιστής ή αλλιώς, ο Αϊ Γιάννης ο Κλήδονας. Γινόταν μεγάλη γιορτή για τη γέννηση του Αγίου. Το βράδυ ανάβανε φωτιές, τις οποίες ονομάζανε φανές, γι' αυτό ονόμαζαν τον Άγιο και Φανιστή. Επίσης, επειδή ανοίγανε τον Κλήδονα, έλεγαν τη γιορτή και του «κληδόνου» ή Κηδονιάρης. Τον λέγανε και Ριγανά, γιατί αυτή την εποχή μάζευαν οι νεσπέρηδες τη ρίγανη. Ακόμη, τον λέγανε και Ριζικάρη, επειδή περίμεναν τη μέρα αυτή για να δουν τη μοίρα τους, το ριζικό τους⁶³⁰.

Πρόκειται για ένα έθιμο που έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα και του οποίου η πρώτη γραπτή περιγραφή ανέρχεται στους βυζαντινούς χρόνους. Ο «Κλήδονας» είναι μια λαϊκή μαντική διαδικασία, από τις πιο τελετουργικές όλων των παραδόσεων του τόπου μας, σύμφωνα με τον οποίο αποκαλύπτεται στις άγαμες κοπέλες η ταυτότητα του μελλοντικού τους συζύγου⁶³¹.

Η ίδια η λέξη υπάρχει από την εποχή του Ομήρου, «*κλήδων*» ονομαζόταν ο προγνωστικός ήχος, και κατ' επέκταση το άκουσμα σιωνισμού ή προφητείας, ο συνδυασμός τυχαίων και ασυνάρτητων λέξεων ή πράξεων κατά τη διάρκεια μαντικής τελετής, στον οποίο αποδιδόταν προφητική σημασία⁶³².

Την παραμονή το βράδυ ένα κορίτσι πήγαινε σε ένα πηγάδι και γέμιζε τη στάμνα με αμίλητο νερό. Το κορίτσι δεν έπρεπε να μιλήσει σε κανέναν κατά τη διαδρομή του προς και από το πηγάδι. Όταν νύχτωνε μαζευόντουσαν οι

⁶²⁸ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 566), σ. 158

⁶²⁹ Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 619), σσ. 332-333

⁶³⁰ Αρχιμ. Θεοφύλακτος, ό.π. (υπόσ. 611), σ. 417

⁶³¹ www.thrakomikra.snn.gr

⁶³² Ό.π.

γειτόνισσες και βάζανε σε ένα *νεμπότη* (δοχείο) πήλινο ή χάλκινο το αμίλητο νερό και έριχναν μέσα κάτι δικό τους, δαχτυλίδι, σκουλαρίκι, ή άλλο πολύτιμο αντικείμενο. Το σκέπαζαν με ένα κόκκινο πανί, το έδεναν με ένα κόκκινο σπάγκο και το άφηναν όλη την νύχτα. Στη συνέχεια, έκλειναν πάνω στο σπάγκο ή στη λαβή του *νεμπότη* ένα λουκέτο για να συμβολίζει το κλείσιμο του αμίλητου νερού και παράλληλα έλεγαν τους παρακάτω στοίχους⁶³³:

«Να κλείσωμε τον κλήδονα με τ' Α-Γιαννιού τη χάρη
Και όποιος έχει ριζικό αύριο ας το πάρει.»

Την άλλη μέρα το πρωί, αφού τελείωναν τις δουλειές τους, συγκεντρώνονταν σε μια αυλή της γειτονιά και άνοιγαν τον Κλήδονα (το δοχείο), λέγοντας το παρακάτω:

«Ανοίξετε τον κλήδονα με τ' Α-Γιαννιού τη χάρη
Κι όποια 'ναι καλορίζικια ας πάρει παλικάρι.»

Ένα αγόρι έβγαζε ένα-ένα τα κοσμήματα και τα έδινε στους κατόχους τους, αφού έλεγαν κάποια στιχάκια με περιπαικτικό ή και άσεμνο περιεχόμενο. Η τύχη του κάθε προσώπου θα ήταν ανάλογη με το περιεχόμενο του καλού ή κακού τραγουδιού που θα τύχαινε να ειπωθεί πριν βγάλουν από το δοχείο το κόσμημα. Στις γυναικείες αυτές συγκεντρώσεις, σπάνια πήγαιναν άνδρες. Όταν η διαδικασία αυτή τελείωνε, έβαζαν τα κοσμήματα πάλι μέσα στο ίδιο νερό, τα έκλειναν και την επαναλάμβαναν άλλες δύο φορές το απόγευμα και το βράδυ, ώστε να βεβαιωθεί η κάθε κοπέλα για την τύχη της⁶³⁴. Το βράδυ, πολλές κοπέλες έπαιρναν λίγο από αυτό το νερό στο στόμα τους και με κλειστό το στόμα, γυρνούσαν στις κοντινές γειτονιές. Όποιο ανδρικό όνομα θα άκουγαν, αυτό θα ήταν και το όνομα του μέλλοντος συζύγου⁶³⁵.

Ανήμερα του Αϊ Γιαννιού ανάβανε μεγάλες φωτιές. Μια μεγάλη φωτιά στηνόταν στην κεντρική πλατεία ώστε να φαίνεται από παντού. Άλλες μικρότερες φωτιές άναβαν σε όλους τους μαχαλάδες, πάνω από τις οποίες

⁶³³ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 618), σ. 241

⁶³⁴ Γ. Λίνας, συνέντευξη

⁶³⁵ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 632), σ. 241

πηδούσαν όλοι οι κάτοικοι του χωριού, γυναίκες και άνδρες, μικροί και μεγάλοι, τρεις φορές⁶³⁶, για να φύγουν οι ψύλλοι και οι κοριοί. Εκεί καίγανε τα στεφάνια της Πρωτομαγιάς⁶³⁷

Όλοι, στο τέλος, ήταν με κοκκινισμένα τα πρόσωπά τους από τη φωτιά, τα μάτια τους δακρυσμένα από τους καπνούς. Αρκετοί καιγόντουσαν ελαφρά και αυτό αποτελούσε αντικείμενο αστεϊσμού από τους υπόλοιπους. Ακόμα, πολλοί έπαιρναν τη στάχτη, αφού έσβηνε η φωτιά και ράντιζαν τις συκιές για να κάνουν πολλά σύκα⁶³⁸.

3.13 Ο Κύκλος της Ζωής

3.13.1 Η Γέννηση

Οι Τσεσμελήδες είχαν για καλό να κάνουν πολλά παιδιά και θεωρούσαν μεγάλο ατύχημα αν ένα ζευγάρι παντρεμένων δεν αποκτούσε παιδιά.

Όταν μια γυναίκα γεννούσε ερχόταν η μητέρα της, όπου και να βρισκόταν. Στην περίπτωση που η μητέρα της δεν ζούσε, ερχόταν η πεθερά της ή άλλο σεβαστό πρόσωπο, η παντρεμένη αδελφή ή η θεία της για να ασχοληθεί με τις δουλειές του σπιτιού και να τη βοηθάει. Αγόραζαν καινούρια τσουκάλια για να βράσουν νερό που θα χρειαζόταν στη γέννα. Στη διαδικασία τη γέννησης που γινόταν στο σπίτι βοηθούσε η μαμή. Αν δεν είχε άλλη γέννα, η μαμή ερχόταν νωρίτερα και προφήτευε αν το βρέφος θα είναι αγόρι ή κορίτσι. Όσο περνούσε η ώρα, το σπίτι γέμιζε από συγγενείς και φίλους. Ο πατέρας τους έδινε δώρο χρήματα. Στη συνέχεια, ερχόταν ο παπάς και έκανε αγιασμό στο σπίτι, εκτός από την κάμαρα της λεχώνας. Άγιαζε με το βασιλικό τον κόσμο που βρισκόταν στο σπίτι και πριν φύγει, άφηνε αγιασμό σε ένα δοχείο για να ραντίζουν όποιον πήγαινε αργότερα στο σπίτι. Τη νύχτα έφευγαν όλοι και η εξώπορτα κλειδωνόταν. Στη συνέχεια της νύχτας αυτής, οποιοσδήποτε και να ερχόταν, οτιδήποτε και να γινόταν η πόρτα δεν ξανάνοιγε⁶³⁹.

Αν το νεογέννητο ήταν κορίτσι συνήθιζαν να του τρυπούν τα αυτιά και να του κρεμούν σκουλαρικάκια χρυσά. Το τρύπημα των αυτιών γινόταν από τη

⁶³⁶ www.thrakomikra.snn.gr

⁶³⁷ Γ. Λίνας, συνέντευξη

⁶³⁸ Αρχιμ. Θεοφύλακτος, ό.π. (υπόσ. 629), σ. 426

⁶³⁹ Γ. Τζαπαλής, ό.π. (υπόσ. 622) και Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

μητέρα ή την γιαγιά με μια βελόνα που την έκαιγαν στην φωτιά. Αφού τρυπούσαν τα αφτιά περνούσαν από την τρύπα μια κλωστή για να μην μολυνθεί⁶⁴⁰.

Τρεις μέρες μετά από τη γέννηση λούζανε το βρέφος. Η διαδικασία αυτή αποτελούσε γιορτή για την οικογένεια. Μαζεύονταν όλοι οι συγγενείς στο σπίτι. Τα γλυκά ήταν άφθονα. Οι συγγενείς έριχναν χρήματα μέσα στο νερό και το ποσό που μαζευόταν ανήκε στη μαμή⁶⁴¹.

Δεν άφηναν ποτέ απλωμένα τα ρουχαλάκια του νεογέννητου τη νύχτα «για να μην τα δουν τα αστέρια». Συνήθιζαν να ασημώνουν τα μωρά με τα *λιλιδάκια*. Αυτά ήταν σταυρουδάκια από χρυσό ή ασήμι καθώς και μια θαλασσιά χάντρα για το μάτι. Επίσης, τους έβαζαν και φυλακτά. Τα φυλακτά ήταν στρογγυλά και στο κάτω μέρος κρεμόταν ένα σταυρουδάκι. Ακόμα συνήθιζαν να φασκιώνουν τα μωρά επειδή πίστευαν ότι με αυτό τον τρόπο δεν θα έκαναν στραβά πόδια. Η φασκιά ήταν ένα σκληρό πανί μήκους δύο μέτρων που την τύλιγαν σφιχτά γύρω από το νεογέννητο και την έδεναν με ειδικό κορδόνι⁶⁴².

Στη λεχώνα έδιναν πολλές σούπες οι οποίες πίστευαν ότι τις βοηθούσαν να έχουν περισσότερο γάλα⁶⁴³. Κάτω από το προσκέφαλο της λεχώνας έβαζαν σκόρδο, και τρεις μπουκιές ψωμί⁶⁴⁴. Πριν συμπληρωθούν σαράντα μέρες η λεχώνα δεν έπρεπε να βγει από το σπίτι. Αφού «σαράντιζε», πήγαινε στην εκκλησία για να πάρει την ευχή από τον ιερέα και στη συνέχεια μπορούσε να συμμετέχει και πάλι στα κοινά⁶⁴⁵.

Νανούριζαν τα μωρά, με διάφορα νανουρίσματα, όπως το παρακάτω τυπικό μικρασιάτικο⁶⁴⁶:

«Κοιμήσου χαϊδεμένο μου κι η μοίρα σου δουλεύει
και το καλό σου ριζικό, σου κουβαλεί και φέρνει.
Κοιμήσου και παρήγγειλα στην Πόλη τα προικιά σου,

⁶⁴⁰ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁶⁴¹ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 531)

⁶⁴² Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁶⁴³ Ε. Λίνα, συνέντευξη

⁶⁴⁴ Κ. Μπουσαίου-Μουγιούκου, «Εγκυμοσύνη - Γέννηση - Βρέφος», *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 14, Αθήνα 1970, σ. 60

⁶⁴⁵ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 640)

⁶⁴⁶ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα χρυσαφικά σου...».

Μερικοί ακόμα στίχοι⁶⁴⁷:

«Έλα ύπνε και πάρε το και σεργιάνισέ το,

μικρό-μικρό σου το 'δωσα, μεγάλο φέρε μου το.

Να μου το πας εδώ κι αλλού και στην Πόλη και παντού.

Και στου αγά το περιβόλι, να του δώσει ο αγάς λεμόνι κι η αγάτισσα κυδώνι.

Κι η μικρή αγατοπούλα να του δώσει, θέλει, απ' ούλα»'

«Κοιμήσου και παρήγγειλα στην Πόλη τα προικιά σου,

στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα διαμαντικά σου».

3.13.2 Η Βάφτιση

Η χριστιανοσύνη προσδιοριζόταν αυστηρά από την τελετή της βάπτισης και το προσκύνημα του Σταυρού. Ειδικά η βάπτιση αποτελούσε κριτήριο χριστιανοσύνης⁶⁴⁸.

Τα βαφτιστικά ρουχαλάκια ήταν τα εσώρουχα, το παλτουδάκι, το καπελάκι τα παπoutsάκια και ο χρυσός σταυρός. Το μυστήριο του βαπτίσματος δεν διέφερε από το σημερινό. «Είχαν έθιμο να δίνουν στο νεοφώτιστο το όνομα του παππού αν ήταν αγόρι, ή της γιαγιάς. Εμένα όμως, μου δώσανε το όνομα της γυναίκας που βρήκε τη μάνα μου. Στο διωγμό η μητέρα μου πήγε στη Σύρο. Ο πατέρας μου ήταν ναυτικός και δούλευε τότε σε καράβι, έφαχνε λοιπόν τη μητέρα μου, την οποία βρήκε μια γυναίκα που την έλεγαν Γραμματική»⁶⁴⁹. Ο *παερής* ή η *παερίνα*, όπως ονομαζόταν ο ανάδοχος ή η ανάδοχος μοίραζαν στους παρευρισκόμενους, από μεταλλίκια μέχρι καρτάκια, ανάλογα την οικονομικής του κατάστασης⁶⁵⁰.

3.13.3 Οι Αρραβώνες

Όπως έχει ήδη αναφερθεί οι γονείς πάντρευαν τα κορίτσια μικρά, συνήθως με προξενιό. Αν υπήρχε κάποιο αίσθημα σταματούσε στα κρυφοκοιτάγματα. Στη συνέχεια με πρωτοβουλία των συγγενών του παιδιού η προξενήτρα,

⁶⁴⁷ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁴⁸ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 571), σσ. 336, 340

⁶⁴⁹ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁶⁵⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 632), σ. 290

αναλάμβανε την επικοινωνία μεταξύ των δύο οικογενειών του μέλλοντα γαμπρού και της νύφης. Για τη συνεισφορά τους οι προξενήτρες αυτή αμείβονταν συνήθως με δώρα⁶⁵¹. Οι νέοι έμεναν συνήθως, αρκετά χρόνια αρραβωνιασμένοι πριν παντρευτούν. Ο νέος όφειλε να περιμένει να αποκατασταθούν πρώτα οι αδελφές του, αν είχε και στη συνέχεια να παντρευτεί εκείνος. Οι Τσεσμελήδες έμεναν στο πατρικό σπίτι. Τα πατρικά σπίτια καθώς και τα χωράφια, τα έπαιρναν πάντοτε τα αγόρια, ενώ στις κοπέλες έδιναν κινητή περιουσία, χρήματα και τα προικιά (ασπρόρουχα, ρουχισμός του σπιτιού, παπλώματα, σεντόνια, κουβέρτες και κιλίμια)⁶⁵². Αν η οικογένεια είχε δύο ή περισσότερα αγόρια και το σπίτι ήταν ευρύχωρο έμεναν όλοι μαζί. Στην περίπτωση που αυτό δεν ήταν εφικτό, στο πατρικό σπίτι, διέμενε ο μεγαλύτερος αδελφός μαζί με τους γονείς. Συνεπώς, τα υπόλοιπα αδέρφια έμεναν κάποια χρόνια αρραβωνιασμένα, μέχρι να καταφέρουν να χτίσουν το σπίτι τους και να το επιπλώσουν. Συχνά, δε, ξεκινούσαν τα θεμέλια του σπιτιού πριν ακόμα αρραβωνιαστούν ώστε μέχρι την εποχή του γάμου, να είναι έτοιμα ακόμα και τα έπιπλα⁶⁵³.

Οι αρραβώνες γίνονταν στο σπίτι της νύφης. Μαζεύονταν όλες οι γυναίκες της οικογένειας και μαγείρευαν. Οι ετοιμασίες για το τραπέζι του αρραβώνα άρχιζαν τουλάχιστον δύο μέρες πριν, ενώ το γλέντι που γινόταν με όργανα κρατούσε μέχρι το πρωί. Στον αρραβώνα και στον γάμο συνήθιζαν να σερβίρουν σουμάδα, ένα αναψυκτικό το οποίο έφερναν από την Χίο και είναι φτιαγμένο από πικραμύγδαλο⁶⁵⁴. Επίσης, προσέφεραν σπιτικά λουκούμια ανακατεμένα με *ζελεπίες* ή *τζεβλεπιές*, οι οποίες είναι στραγάλια ξεφλουδισμένα και χρωματισμένα⁶⁵⁵.

3.13.4 Ο Γάμος

Ο γάμος αποτελούσε ένα από τα σπουδαιότερα γεγονότα του κοινωνικού βίου. Για το λόγο αυτό είχε περιβληθεί με ιδιαίτερους θεσμούς και τελετουργίες. Με το γάμο συντελείται η ολοκλήρωση των αμοιβαίων αναγκών

⁶⁵¹ Γ. Λίνας, συνέντευξη

⁶⁵² Μ. Ψωμά, συνέντευξη

⁶⁵³ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 649), σ. 278

⁶⁵⁴ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁵⁵ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 624), σ. 38

των ανθρώπων καθώς και η ευτεκνία. Αποδίδοντας, στο γάμο ένα τόσο σπουδαίο περιεχόμενο, συνέδεαν έθιμα είτε θρησκευτικού είτε μαγικού περιεχομένου, με τα οποία επιζητείται πρώτα η προστασία του νέου ζευγαριού από κάθε κακό και στη συνέχεια, η μετάδοση σε αυτό δύναμης και γονιμότητας και γενικά η ευτυχία στον έγγαμο βίο του⁶⁵⁶.

Οι ετοιμασίες και τα γλέντια κρατούσαν μια εβδομάδα. Συνήθως, οι γάμοι γίνονταν Τετάρτη και Κυριακή. Οι γονείς της νύφης αγόραζαν ως προίκα, εκατό περίπου, οκάδες άπλυτο μαλλί με το οποίο θα γέμιζαν τα στρώματα του ζευγαριού. Στην αρχή της εβδομάδας μια ποιητική πομπή γυναικών πήγαινε στο γιαλό για να πλύνει το μαλλί και το άπλωνε «πάνω στα λιλάδια» να στεγνώσει. Μια γυναίκα έμενε και το φύλαγε. Στη συνέχεια, όλη η πομπή πήγαινε ξανά στο γιαλό και έσερνε το μαλλί για να το πάει στο σπίτι με γέλια και τραγούδια⁶⁵⁷:

«Δεν έχεις χαϊδεμένη μου ψεγάδι να σου πούνε
Μον' είσαι σαν την Παναγιά όταν σε προσκυνούνε.
Το βουλωτήρι του πασά είναι ετούτη η κόρη
μηδ' άνεμος την έδενε, μηδ' ήλιος την εθώρη
Γαμπρέ μη λυπηθείς φλουριά
Και μον' κάμε ένα κλουβάκι
Να βάλεις τη νεόνυμφη που 'ναι σα χανουμάκι.»

Στο δρόμο, οι γυναίκες από τα σπίτια τους περιέλουζαν με κουβάδες νερό, κίνηση που την είχαν για καλό. Όταν έφτανε η πομπή με το μαλλί στο σπίτι, καλούσαν ανύπαντρα κορίτσια να σιδερώσουν τα ρούχα. Περιποιόντουσαν (δούλευαν) τα ασπρόρουχα, ενώ τα μεσοφόρια και τα άλλα προικιά τα κρεμούσαν σε καρφιά, σπάγγους, ή σκοινάκια για να τα δουν οι συγγενείς, οι φίλοι και οι συγχωριανοί που θα έρθουν. Τα προικιά αυτά, την παραμονή του γάμου τα πήγαιναν ένα-ένα σαν πομπή στο σπίτι του γαμπρού όπου τα κρεμούσαν.

⁶⁵⁶ Αγγ. Ν. Δευτεραίος, *Το Ψωμί στα έθιμα των Ελλήνων*, legato, Αθήνα 2000, σ. 28

⁶⁵⁷ Φ. Γιάνικα, *Αρχαία Υλίκου 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών

Την προπαραμονή του γάμου γέμιζαν τις υφαντές πετσέτες με κουφέτα και τα πήγαιναν στα σπίτια. Αυτό ήταν η πρόσκληση για το γάμο. Τα κουφέτα ήταν *τζελεπιές* (στραγάλια ξεφλουδισμένα), κουκουνάρια ατσάκιστα, κουφέτα στρογγυλά και άλλα. Τις πετσέτες επέστρεφαν οι καλεσμένοι.

Την προπαραμονή, την παραμονή και ανήμερα του γάμου, τα φαγητά ήταν ευθύνη του γαμπρού. Στο δρόμο και στο καφενείο διασκεδάζαν οι άντρες, στο σπίτι οι γυναίκες. Την παραμονή όμως, έβγαιναν και οι γυναίκες έξω. Τότε άρχιζε ο *λουτουρμάς* (ο γαμήλιος λουτουρμάς δεν γινόταν σε άλλη περίπτωση διασκέδασης). Άναβαν *μασαλάδες*, φωτιές μεγαλύτερες από του Αϊ Γιάννη. Τα παιδιά έπαιζαν ελεύθερα. Έπαιρναν τη νύφη και την πήγαιναν σε άλλα συγγενικά σπίτια, όπου και εκεί διασκεδάζαν ολόκληρη τη νύχτα⁶⁵⁸.

Ο λουτουρμάς ήταν μια διασκέδαση αποχαιρετισμού. Ήταν αδιανόητο να γίνει γάμος χωρίς να τηρηθεί αυτό το έθιμο. Μαζευόταν η οικογένεια για να γιορτάσει και να αποχαιρετήσει το παιδί που θα παντρευόταν. Ο μέλλων γαμπρός δεν έβλεπε τη νύφη από την παραμονή μέχρι την ώρα του γάμου, οπότε και πήγαινε με τα όργανα στο σπίτι της νύφης για να την πάρει⁶⁵⁹, ενώ πριν τον γάμο συνήθιζαν να κάνουν μπάνιο στο χαμάμ τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες⁶⁶⁰.

Το πρωί ανήμερα του γάμου, όσοι άντρες θα πήγαιναν στο γάμο ξυριζόντουσαν στο καφενείο το οποίο νοίκιαζε ο γαμπρός. Τον κουρέα πλήρωνε επίσης, ο γαμπρός. Τότε συνήθιζαν και οι γυναίκες να απαλλάσσονται από την τριχοφυΐα τους, με μια ειδική τεχνική, με τη χρήση μεταξωτής κλωστής που είχε διαδοθεί από τις γυναίκες της Αραβίας. Τη νύφη τη χτένιζαν τα κορίτσια και συγγενείς και φίλοι την έραιναν με νομίσματα τα οποία έπαιρναν τα κορίτσια που την περιποιόντουσαν. Το ίδιο συνέβαινε και όταν γέμιζαν τα στρώματα και διόρθωναν τα προικιά⁶⁶¹.

Ο γάμος γινόταν το απόγευμα πριν τον εσπερινό. Πριν φύγει η νύφη από το σπίτι προσκυνούσε τους γονείς της. Ο πατέρας της έδενε στη μέση ένα κόκκινο τσεμπέρι, κατόπιν το έλυνε η μητέρα και το ξανάδενε. Η κίνηση αυτή, συμβόλιζε την ευχή να είναι η μέση της νύφης γερή για να αποκτήσει το ζευγάρι πολλά παιδιά.

⁶⁵⁸ Ο. π.

⁶⁵⁹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁶⁰ Κ. Μανόλογλου, συνέντευξη

⁶⁶¹ Φ. Γιαννικά, ό.π. (υπόσ. 657)

Μπροστά οι άντρες με τα όργανα και πίσω οι γυναίκες πήγαιναν στην εκκλησία. Πριν πάνε στη θέση τους για να αρχίσει η στέψη, ο γαμπρός και η νύφη φίλαγαν τους γονείς και τα πεθερικά και αυτοί τους έδιναν δώρα. Προσκυνούσαν τις εικόνες του Χριστού και της Παναγίας και ύστερα πήγαιναν στη θέση τους.

Όταν τελείωνε η στέψη, οι γονείς, οι συγγενείς και οι φίλοι φιλούσαν τα στέφανα που φορούσαν οι νεόνυμφοι. Τότε, ο παπάς γυρνούσε με ένα δίσκο και ο καθένας έριχνε ό,τι ήθελε για εκείνον. Μετά το χαιρετισμό, οι γονείς του γαμπρού έβαζαν ένα γαρίφαλο στο αφτί του και ένα στο στήθος της νύφης. Αν δεν υπήρχαν γαρίφαλα δεν έδιναν άλλα λουλούδια. Το γαρίφαλο του γάμου το *βαράκωναν*. Το βαράκι είναι ένα πολύ λεπτό φύλλο χρυσού, σαν τσιγαρόχαρτο, που το κολλούσαν στο γαρίφαλο.

Μόλις έβγαιναν από την εκκλησία σήκωναν στα χέρια τον κουμπάρο και εκείνος έπρεπε να τάξει 20, 50, ή 100 οκάδες κρασί για να τον κατεβάσουν. Οι παπάδες, οι ψαλτάδες και όλοι οι καλεσμένοι χωρίς όργανα, πήγαιναν στο σπίτι του γαμπρού. Εκεί, έπαιζαν παιχνίδια, χόρευαν και διασκέδαζαν μέχρι να φύγουν οι καλεσμένοι, έως τα μεσάνυχτα ή την αυγή. Δεν ήταν ασυνήθιστοι οι καβγάδες ανάμεσα σε μεθυσμένους. Ο γαμπρός, όμως, δεν μεθούσε. Συνήθως στο τραπέζι του γάμου έτρωγαν κρέας, μπουρέκι (σπανακόπιτα), τα περίφημα σμυρναίικα σουτζουκάκια και ένα πιάτο σαν σουτζουκάκια με κιμά και ρύζι που το τύλιγαν σε γαλέτα με ασπράδι αυγού⁶⁶².

Την επόμενη του γάμου ήταν η αντίχαρα. Οι νεόνυμφοι έκαναν άφθονες τηγανίτες. Οι καλεσμένοι πήγαιναν να χαιρετήσουν και χόρευαν και διασκέδαζαν. Τα γνωστά και στις μέρες μας τραγούδια που συνήθιζαν να τραγουδούν στους γάμους ήταν: «Σήμερα γάμος γίνεται» και «Μια πέρδικα καθότανε σ' ανατολή και δύση». Την ημέρα αυτή κρεμούσαν έξω από το σπίτι του ζευγαριού μια τούρκικη σημαία, καθότι δεν επιτρεπόταν η ελληνική⁶⁶³.

Τα προικιά ήταν κρεμασμένα για τρεις μέρες μετά το γάμο. Τα ξεκρεμούσαν, δηλαδή, μετά από πέντε ημέρες. Έστελναν από μια φορεσιά στη μητέρα του γαμπρού, στους κουνιάδους και στις κουνιάδες⁶⁶⁴.

⁶⁶² Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁶³ Ό.π.

⁶⁶⁴ Φ. Γιανίκα, ό.π. (υπόσ. 660)

«Ας είναι καλορίζικα, ας είναι καλή ώρα
που θε να βάνει ο γαμπρός
στεφάνι κι αρρεβώνα».

3.13.5 Ο Θάνατος

Όταν κάποιος πέθαινε βάζανε έξω απότην πόρτα μια κουρτίνα μαύρη, καλύπτανε τους καθρέπτες, τα κάδρα και δεν αφήναν τίποτα στολισμένο μεσα στο σπίτι⁶⁶⁵. Τη σωρό του νεκρού, τοποθετούσαν στη σάλα του σπιτιού. Η σωρός έμενε στο σπίτι όλη νύχτα και την άλλη μέρα γινόταν η κηδεία. Μόνες οι γυναίκες έντυναν το νεκρό, τον πλένανε με κρασί, όπως το Χριστό. Επιστρέφουμε στη γη από την οποία προήλθαμε και γι' αυτό, όλα τα έθιμα της κηδείας ήταν συνδεδεμένα με τη γη. Τους φορούσαν το σάβανο και από πάνω τα ρούχα τους. Τους στόλιζαν με λουλούδια του κήπου, που τα έφερνε ο καθένας που ερχόταν, ενώ όταν πέθαινε μια κοπέλα πριν παντρευτεί, την ντύνανε νύφη⁶⁶⁶. Μετά ερχόταν ο νεκροπομπός. Γύρω από τη σωρό, γυναίκες και παιδιά κατεβόδωναν το άτυχο μέλος με το μοιρολόι τους, μαζί με τον αποχαιρετισμό συγγενών, φίλων και γνωστών.

Οι γυναίκες μοιρολογούσαν πολύ τους νεκρούς με τραγούδια λυπητερά, όχι όμως, μονότονα. Ένα μοιρολόι έλεγε⁶⁶⁷:

«Αχ, μάνα μου, όσο κι αν κλαις, δεν είσαι σαν κι εμένα
εγώ θα μπω στη μαύρη γη, στα μαύρα αραχνιασμένα.
Για δες καπνό, για δες φωτιά, για δες ένα ντουμάνι
που βγαίνει από το σπίτι μας κι όλο τον κόσμο πιάνει...»
«Ο χάρος θέλει χτύπημα με ασημένιες μπάλες
γιατί χωρίζει αντρόγυνα, παιδιά από τους μπαμπάδες (ή από τις μανάδες)...»
«Παραπονιέμαι του καιρού και του караβοκύρη
γιατί πολύ μας άργησες σε τούτο το ταξίδι.
Να 'ξερες Ανδρονίκη μου (το όνομα της χήρας) σε τι λιμνιό λιμνάζω
τα ρουχαλάκια μου κρατώ και τον καιρό κοιτάζω...»

⁶⁶⁵ Ε. Λίνα, συνέντευξη

⁶⁶⁶ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁶⁷ Ο.π.

(δηλαδή, ήταν στο λιμάνι και περίμενε να φτιάξει ο καιρός για να γυρίσει).
«Δεν είναι κρίμα κι άδικο, να μένει το παλιό δεντρί, να φεύγει το κλωνάρι...»
«Με τη φωτογραφία σου αχ! Στέκω και κουβεντιάζω
και της μιλώ. Δεν μου μιλεί αχ! και βαριαναστενάζω.
Για δεξ φωτιά, για δεξ καπνό, αχ! Για δεξ εκεί ντουμάνι,
που βγαίνει αφ' το σπιτάκι μου αχ! Κι ούλο τον κόσμο πιάνει»

Η θλίψη έπεφτε βαριά στο σπιτικό. Όλη η οικογένεια ακόμα και τα παιδιά ντύνονταν στα μαύρα. Τα μεγάλα παιδιά άφηναν τα γένια τους για πολύ καιρό και έβαφαν τα πουκάμισά τους μαύρα, με ζουμί από φλούδια ροδιών. Οι γυναίκες, οι πιο στενές συγγενείς φορούσαν τσεμπέρι από μέσα, μαντίλι από πάνω κι εσάρπα από πάνω. Οι χήρες δεν έβγαζαν ποτέ πια τα μαύρα μέχρι να πεθάνουν. Τραγούδι στο χαροκαμένο σπίτι δεν ακουγόταν για πολλά χρόνια. Μόνο μνημόσυνο γινόταν ως κοινωνική εκδήλωση και τα κόλλυβα ήταν τα μόνα γλυκά ζωντανών και νεκρών. Το σπίτι έκλεινε για πολλά χρόνια⁶⁶⁸.

Παραδοσιακά θεωρούσαν ότι είναι ντροπή να γίνονται εργασίες στο σπίτι όταν κάποιο μέλος της οικογένειας πέθαινε. Αυτό συμβόλιζε τη Μεγάλη Εβδομάδα που πέθανε ο Χριστός, και που φρόντιζαν να μην έχουν δουλειές.

Είχαν έθιμο να μη μαγειρεύει η οικογένειά του νεκρού για σαράντα μέρες. Κάθε μέρα αναλάμβανε μια φίλη ή συγγενής και πήγαινε κάθε βράδυ φαγητό, συνήθως, μακαρόνια με κιμά ή σκέτα στο ταψί, μπουρέκι (σπανακόπιτα) και τυρόπιτες. Τρώγανε αποβραδīs και έμενε και για την άλλη μέρα⁶⁶⁹.

Η οικογένεια είχε υποχρέωση να μνημονεύει τους νεκρούς της. Οι τελετές για τους νεκρούς επανέρχονταν ολόκληρο το χρόνο, ενώ για εκείνους που πέθαναν πρόσφατα ήταν καθορισμένες σε τακτά διαστήματα⁶⁷⁰.

3.14 Διατροφή

3.14.1 Γενικά

⁶⁶⁸ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 573), σ. 31 και Ό.π.

⁶⁶⁹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁷⁰ Ε. Παπαταξιάρχης - Ε. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 648), σ. 332

Η τοπική διατροφή του Τσεσμέ, ως τμήμα της κουζίνας της Ιωνίας, αποτελεί μια από τις βασικές ενότητες του κορμού της ελληνικής γευστικής παράδοσης. Η διατροφική συμπεριφορά των κατοίκων του τόπου καθορίστηκε κυρίως, από τις γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες του χώρου όπου διαβίωσαν. Τα τοπικά προϊόντα, η ιδιαιτερότητα του γεωγραφικού χώρου – πολιτισμικό σταυροδρόμι Ανατολής και Δύσης – οι επιρροές που δέχτηκαν από τις εθνότητες με τις οποίες συγκατοίκησαν, σε συνάρτηση με την οικονομική ευμάρεια και την ευρηματικότητα της Μικρασιάτισσας νοικοκυράς διαμόρφωσαν το χαρακτήρα της τοπικής αυτής, κουζίνας⁶⁷¹. Οι Μικρασιάτες φημίζονται για τις πίτες, τα γεμιστά φαγητά και τους μεζέδες τους. Τα γεύματα τους, φρόντιζαν να είναι όσο μπορούσαν περισσότερο πλουσιοπάροχα.

3.14.2 Το Ψωμί

Οι Τσεσμελήδες, ως αγροτικός πληθυσμός απέδιδαν μεγάλη αξία στο ψωμί, που το ταύτιζαν με τη διατροφή γενικά. Η χρήση του ήταν επίσης, συνδεδεμένη με τη τους βασικούς σταθμούς της ζωής του ανθρώπου, όπως ο γάμος, η γέννηση, ο θάνατος και οι διάφορες θρησκευτικές γιορτές και κοινωνικές εκδηλώσεις⁶⁷².

Στα περισσότερα σπίτια, οι νοικοκυρές, συνήθιζαν να ζυμώνουν το ψωμί, δουλειά η οποία γινόταν μια φορά την εβδομάδα. Θεωρούσαν πιο καλή τη νοικοκυρά που ζύμωνε η ίδια το ψωμί στο σπίτι της. Επικρατούσε η άποψη ότι εκείνος που αγόραζε το ψωμί από το φούρνο δεν ήταν καλός γαμπρός. Μετά το 1922, η πλειονότητα των αρτοποιών στη Χίο ήταν Τσεσμελήδες⁶⁷³.

Η νοικοκυρά αποβραδής ζύμωνε το προζύμι, το σκέπαζε με μάλλινα για να φουσκώσει και να γίνει το ψωμί αφράτο. Σε πολλά σπίτια, ακόμα και αν υπήρχε υπηρέτρια, ζύμωναν οι κοπέλες διαδοχικά, γιατί πίστευαν πως όποια ζύμωνε θα ήταν πιο όμορφη για επτά μέρες. Έβαζαν πάντα στο νερό που ζύμωναν το ψωμί γλυκάνισο και φύλα δάφνης⁶⁷⁴. Οι θέσεις που είχε η πινακωτή ήταν ανάλογες με τα μέλη της οικογένειας. Οι μικρές οικογένειες

⁶⁷¹ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 627), σ. 11

⁶⁷² Αγγ. Ν. Δευτεραίος, ό.π. (υπόσ. 655), σ. 13

⁶⁷³ Δ. Α., Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 654), σ. 160

⁶⁷⁴ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

είχαν πινακωτή με δύο θέσεις, ενώ έφτανε και τις δέκα. Αφού τη σκέπαζαν, τη σταυρώναν τρεις φορές. Τέλος, πρόσεχαν να μη φουσκώσει πολύ το ψωμί και γίνει ξινό⁶⁷⁵. Επίσης, ζύμωναν άρτους από κρασί και γλυκό ψωμί στο οποίο πρόσθεταν ζάχαρη και κανέλλα⁶⁷⁶.

Ένα έθιμο κατά τη γέννηση που φανερώνει τη συμβολική και μαγική χρήση του ψωμιού είναι το εξής: ο σύζυγος της λεχώνας φρόντιζε να έχει πάντα στην τσέπη του τρεις μπουκιές ψωμί για να μην πειράξει ο σατανάς αυτόν και την οικογένεια του⁶⁷⁷. Κατά την επιστροφή στο σπίτι του, για να απασχολήσει και να ξεγελάσει το δαιμόνιο, που αόρατο θα γυρνούσε γύρω του, έριχνε κατά διαστήματα από μια μπουκιά. Έτσι, την ώρα που ο Βελζεβούλ θα έτρωγε το ψωμί, εκείνος έμπαινε στο σπίτι, έκλεινε γρήγορα την πόρτα πίσω του και έκανε τον σταυρό του. Πίστευαν ότι αν δεν χρησιμοποιηθεί το ψωμί, θα προλάβει να μπει το δαιμόνιο ή το ζώδιο μέσα στο σπίτι και τότε «θα πλακώσει λιχουσιά τη λεχώ» και στη συνέχεια θα ασθενήσει. Γι' αυτό, έπρεπε να φωνάξουν αμέσως, τον ιερέα να αγιάσει ή την ξορκίστρα για να ξορκίσει το δαιμόνιο⁶⁷⁸.

Πρόσεχαν να μην τους πέσει το ψωμί κάτω γιατί πίστευαν ότι αμαρτάνουν. Το ψωμί που έπεσε από τα χέρια τους στη γη, θεωρούσαν ότι ανήκει σε όσους βρίσκονται μέσα στη γη, δηλαδή στους νεκρούς⁶⁷⁹. Όταν αυτό γινόταν, το σήκωναν το φίλαγαν και το απέθεταν σε μια γωνιά⁶⁸⁰.

3.14.3 Τα Γαλακτοκομικά

Συνήθως κάθε σπίτι είχε μία ή δύο κατσίκες, τις οποίες άρμεγαν κάθε μέρα⁶⁸¹. Μάζευαν το γάλα μέσα σε πήλινες αλοιφομένες *μπουρνιές* (δοχεία για το γάλα). Δεν συνήθιζαν όμως, να πίνουν γάλα για πρωινό ακόμα και τα παιδιά έπιναν καφέ από κριθάρι, βουτώντας ψωμί⁶⁸². Χρησιμοποιούσαν το γάλα για να φτιάξουν τραχανά και κουσκούσι⁶⁸³. Συμπλήρωμα του γεύματος

⁶⁷⁵ Στ. Επιφανείου-Πετράκη, ό.π. (υπόσ. 587), σ. 47

⁶⁷⁶ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁷⁷ Κ. Μανόλογλου, συνέντευξη

⁶⁷⁸ Κ. Μπουσαίου-Μουγιούκου, ό.π. (υπόσ. 643), σ. 60

⁶⁷⁹ Ν. Α. Μηλιώρη, *Τα Βουρλά της Μ. Ασίας*, μέρος Β' Λαογραφικά, Αθήνα 1965, σ. 249

⁶⁸⁰ Κ. Μανόλογλου, συνέντευξη

⁶⁸¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁸² Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 652), σ. 238

⁶⁸³ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 667), σ. 23

ήταν το σπιτικό τυρί. Από το γάλα έφτιαχναν γιαούρτι, φέτα, τυρί πολύ σκληρό για τα μακαρόνια, μυζήθρες διαφόρων ειδών, σκληρές, γλυκές και αλμυρές. Τα κεφάλια το τυρί, τα διατηρούσαν στη *βουτίνα* το οποίο είναι ένα ειδικό βαρέλι με άλμη. Επιπλέον, το καλοκαίρι έφτιαχναν φιδέ και χυλοπίτες⁶⁸⁴.

3.14.4 Τα Φρούτα

Στον Τσεσμέ υπήρχε αφάνταστη ποικιλία σε φρούτα. Ασφαλώς, υπήρχαν σταφύλια, σύκα, ρόδια, κυδώνια. Τα ξακουστά κρεμαστά πεπόνια του Τσεσμέ και τα καρπούζια, καθώς και άλλα φρούτα, οι νοικοκυρές τα έδεναν από το μίσχο τους τα κρεμούσαν από τη στέγη ή στο κατώι του σπιτιού, και τα διατηρούσαν ως τα Χριστούγεννα. Θεωρούσαν ότι ήταν γούρι να έχουν στο τραπέζι τους καρπούζι ή πεπόνι, ότι ήταν καλό σημάδι⁶⁸⁵. Πολλά φρούτα τα έκαναν γλυκό του κουταλιού και μαρμελάδα.

Τα σύκα τα ξέραιναν και τα έβαζαν μέσα στις *μπουρνιές*, κάποια συγκεκριμένα πήλινα δοχεία, πάνω από τις μερσυνιές, για να γίνουν οι παστελαριές. Με τον τρόπο αυτό τα διατηρούσαν τα σύκα όλη τη χρονιά⁶⁸⁶. Είχαν ιδιαίτερη αδυναμία στα κυδώνια τα οποία μαγείρευαν και ως φαγητό με κρέας, αλλά και στη χόβολη⁶⁸⁷.

3.14.5 Τα Λαχανικά

Η διατροφή τους βασιζόταν στα λαχανικά, τα οποία υπήρχαν σε πολύ μεγάλη ποικιλία. Όλα τα σπίτια είχαν στο πίσω μέρος ένα μικρό μπαχτσέ με τα απαραίτητα, «δεν μπορούσες να ζήσεις αν δεν είχες χωράφι, έλεγαν». Εκεί φύτευαν μελιτζάνες, κολοκύθια, ντομάτες, αγγούρια το καλοκαίρι ενώ το χειμώνα μαρούλια, κρεμμύδια, λάχανα, σκόρδα και άλλα, για τις ανάγκες της οικογένειας. Συνήθιζαν να διατηρούν τα άνυδρα για το χειμώνα, καθώς και να τα προετοιμάζουν το καλοκαίρι λαχανικά με διάφορους τρόπους συντήρησης (άλμη, ξύδι, αποξήρανση), τα οποία θα κατανάλωναν το χειμώνα⁶⁸⁸.

⁶⁸⁴ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁶⁸⁵ Κ. Σταμπέλος, ό.π. (υπόσ. 543)

⁶⁸⁶ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 487)

⁶⁸⁷ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁶⁸⁸ Ό.π. και Ε. Τσιπνή συνεντεύξεις

Σε αφθονία υπήρχαν τα άγρια χόρτα, γι' αυτό και οι σαλάτες τους ήταν συχνά, από τοπικά άγρια χόρτα. Ραδίκια, ζοχοί, βρούβες, τσιμπιτά. Μαγείρευαν μολόχες καπαμά, με σκόρδο και λάδι και μαζί με ένα κρεμμύδι, αποτελούσε αγαπημένο φαγητό. Γενικά, μαγείρευαν τα λαχανικά με λάδι. Συμπλήρωμα του γεύματος ήταν οι ελιές, από τα κτήματα τους⁶⁸⁹.

3.14.6 Τα Όσπρια

Τα όσπρια ήταν για τους Τσεσμελήδες, βασικό προϊόν της καθημερινής τους διατροφής. Είχαν μεγάλη παραγωγή σε όσπρια, από τα οποία, τα κυριότερα ήταν η φακή, τα κουκιά, ο αρακάς, τα ρεβίθια, η φάβα, τα φασόλια. Τα μαγείρευαν με λάδι. Ιδιαίτερα αγαπημένα λαδερά ήταν τα μαυρομάτικα φασολάκια και τα αμπελοφάσουλα, πρωινού κοψίματος, με πολύ ντομάτα και ψιλοκομμένο ξερό κρεμμυδάκι, τα οποία μαγείρευαν στο απέριττο, αλοιφωτό τσουκάλι⁶⁹⁰.

Στο φούρνο, κατά τη διάρκεια ψησίματος του ψωμιού, συνήθιζαν να φουρνίζουν ρεβίθια, τα οποία είχαν βάλει από το προηγούμενο βράδυ σε αλατόνερο και γίνονταν αφράτα στραγάλια, οι *ζελεπιές*. Τα στραγάλια, ήταν μέρος του καθημερινού τραπεζιού αλλά και του τελετουργικού στα πανηγύρια στους αρραβώνες και στους γάμους⁶⁹¹.

3.14.7 Τα Δημητριακά

Σημαντικό ρόλο στο καθημερινό τραπέζι κατείχαν τα δημητριακά, το κριθάρι, το σιτάρι και τα παράγωγά του, όπως, το αλεύρι, το *πνιγούρι*, οι χυλοπίτες, ο φιδές και ο τραχανάς. Οι νοικοκυρές από το καλοκαίρι έφτιαχναν τις προμήθειες του χειμώνα.

Το *πνιγούρι* (πλιγούρι), το μαγείρευαν ευρύτατα και αποτελούσε φαγητό της καθημερινής τους διατροφής, το μαγείρευαν με πολύ ντομάτα, ντόπια, άνυδρη, λάδι και καυτερή κόκκινη πιπεριά. Το *πνιγούρι* ήταν το κολατσιό τους

⁶⁸⁹ Γ. Σταμπέλος, ό.π. (υπόσ. 684)

⁶⁹⁰ Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ. 545)

⁶⁹¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

κατά τη διάρκεια της εργασίας στους αγρούς, μαζί με τσακιστή ελιά και σαλάτα με τομάτα και πιπεριά⁶⁹².

Με το *πνιγούρι* επίσης, συνήθιζαν να αντικαθιστούν το ρύζι, καθώς δεν υπήρχε ντόπια παραγωγή ρυζιού. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιούσαν το ρύζι στο φαγητό των γιορτών, ως προϊόν πολυτελείας και ακόμα⁶⁹³ θεωρούσαν ότι είναι ελαφριά τροφή, κατάλληλη για τους αρρώστους⁶⁹⁴.

Οι νοικοκυρές για να φτιάξουν μακαρόνια έπλαθαν μακρόστενα κομμάτια ζύμης και τα τρυπούσαν με βελόνα για να πηγαίνει η σάλτσα παντού. Τα μακαρόνια με κιμά ή σάλτσα τα έφτιαχναν στο ταψί όχι στην κατσαρόλα όπως σήμερα. Έβαζαν στο ταψί τα βρασμένα μακαρόνια, έριχναν την σάλτσα ή τον κιμά, καίγανε το λάδι και τα περιχύνανε⁶⁹⁵.

Για τις χυλοπίτες άνοιγαν φύλο, στη συνέχεια το έκοβαν σε λωρίδες και αυτές σε μικρά κομματάκια και τα άφηναν να στεγνώσουν στον ήλιο⁶⁹⁶. Μαγείρευαν με τις χυλοπίτες, το *γιατζούμ-πιλάφι* και το *λουκούμ-πιλάφ* με κρέας⁶⁹⁷.

Για να φτιάξουν τον τραχανά άφηναν το γάλα και ξίνιζε, έριχναν αυγά και αλεύρι, το ζύμωναν, έκοβαν κομματάκια ζύμης και το άφηναν να στεγνώσει λίγο, απλωμένο σε ένα σεντόνι. Στη συνέχεια το πέρναγαν από το *καλμπούρι*, το οποίο είναι ένα χοντρό κόσκινο και το άπλωναν ξανά για να στεγνώσει εντελώς⁶⁹⁸. Μαγείρευαν τον τραχανά με ντομάτα και *τραχανόχορτο*, ένα άγριο χόρτο, το οποίο μάζευαν από τους αγρούς, το άφηναν να ξεραθεί στον ήλιο και το οποίο ήταν ιδιαίτερα αρωματικό⁶⁹⁹.

3.14.8 Τα Ψάρια

Ο Τσεσμές είχε πολύ αναπτυγμένη αλιεία, οι λαϊκές τάξεις έτρωγαν άφθονα ψάρια. Εποχικά έτρωγαν τόνους, σαρδέλες, κολιούς, μπαρμπούνια, κιόμπενες, τουρίκια και παλαμίδες⁷⁰⁰. Τα μαγείρευαν με ποικίλους τρόπους,

⁶⁹² Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 682)

⁶⁹³ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 670), σ. 172

⁶⁹⁴ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 672), σ. 161

⁶⁹⁵ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁶⁹⁶ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁶⁹⁷ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁶⁹⁸ Ό.π.

⁶⁹⁹ Μ. Ψωμά, συνέντευξη

⁷⁰⁰ Γ. Βαλαμπούς, ό.π. (υπόσ. 644)

σούπα ή τηγανιτά⁷⁰¹. Έφτιαχναν γαύρο πλακί με δενδρολίβανο⁷⁰². Πολύ συνηθισμένα ήταν τα παστά ψάρια, όπως οι παστοί κολιοί και οι παστές σαρδέλες⁷⁰³. Επίσης, έτρωγαν πολλά χταπόδια τα οποία διατηρούσαν και σε γυάλινα βάζα με ξύδι⁷⁰⁴.

3.14.9 Το Κρέας

Κρέας έτρωγαν δύο φορές την εβδομάδα κάθε Πέμπτη και Κυριακή. Την Πέμπτη συνήθως, έτρωγαν τα σπιτικά μακαρόνια με κιμά, ενώ την Κυριακή μπορεί να έσφαζαν κότα ή να μαγείρευαν κόκκινο κρέας. Στις γιορτές απαραίτητως, σέρβιραν κρέας το οποίο ήταν κυρίως κατσίκι και το έκαναν μαγειρευτό. Χοιρινό ή μοσχαρίσιο κρέας έτρωγαν λιγότερο συχνά⁷⁰⁵. Ορισμένες φορές, στο κρέας του φούρνου αντικαθιστούσαν τις πατάτες με κυδώνια, κομμένα όπως οι πατάτες και ήταν ιδιαίτερα αγαπητό φαγητό λόγω του ότι τα κυδώνια του δίνουν γλυκιά γεύση. Μαγείρευαν βοδινή γλώσσα στιφάδο⁷⁰⁶. Επίσης, μαγείρευαν πλιγούρι με κρέας, λάχανο με κρέας, σουτζουκάκια, γιουβαρλάκια, κεφτέδες και άλλα⁷⁰⁷.

Περίμεναν τα πρωτοβρόχια του Σεπτεμβρίου, γύρω στο πανηγύρι του Σταυρού, όπου ο κόσμος έμενε ακόμα στις φρίτζες, για να μαζέψουν σαλιγκάρια. Τα μαγείρευαν γιαχνί, στο πήλινο τσουκάλι, με λευκό κρεμμύδι, ντομάτα και πολύ λάδι. Τα σαλιγκάρια ήταν φαγητό της εξοχής⁷⁰⁸.

3.14.10 Οι Πίτες

Οι νοικοκυρές έφτιαχναν πολύ συχνά πίτες με διάφορα υλικά, γλυκές και αλμυρές, επειδή προσπαθούσαν με τα υλικά που διέθεταν στα χωράφια τους να χορτάσουν και να ευχαριστήσουν την οικογένεια τους⁷⁰⁹.

⁷⁰¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷⁰² Γ. Λίνας, συνέντευξη

⁷⁰³ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 692), σ. 159

⁷⁰⁴ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷⁰⁵ Ό.π.

⁷⁰⁶ Μ. Ψωμα, συνέντευξη

⁷⁰⁷ Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁷⁰⁸ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 685)

⁷⁰⁹ Κ. Πετρίδου συνέντευξη

Πολύ συχνά έφτιαχναν πίτες, τις οποίες ονόμαζαν μπουρέκια. Η διαφορά του μπουρεκιού από τη συνηθισμένη πίτα είναι ότι δεν έχει απλώς, μία στρώση φύλλου και μια γέμισης, αλλά το φύλλο είναι στριφτό και συνεχόμενο. Το μπουρέκι ήταν συνήθως, ατομικό. Είχαν πολλά είδη γέμισης⁷¹⁰. «Μπουρέκι» λεγόταν συνήθως, η σπανακόπιτα, με ψιλοκομμένο σπανάκι, κρεμμύδι και κουκουνάρια. Υπήρχε το *κολοκυθίτικο* μπουρέκι, με βρασμένο πολτό κολοκύθας, ρύζι και ζάχαρη⁷¹¹. Τα τυροπιτάκια τα έφτιαχναν στριφτά, ή τρίγωνα⁷¹².

3.14.11 Τα Γεμιστά Φαγητά

Τα γεμιστά φαγητά ήταν τα κυρίως πιάτα του καθημερινού τραπέζιού. Τα γεμιστά με κιμά αποτελούσαν το κυρίως πιάτο του γιορτινού τραπέζιού. Περισσότερο συνηθισμένα ήταν τα γιαπράκια που είναι ντολμάδες με ρύζι και κιμά τυλιγμένο σε κληματόφυλλα, οι λαχανοντολμάδες γιαλατζί, τα παπουτσάκια, οι γεμιστές μελιτζάνες, ντομάτες, πιπεριές, κολοκυθάκια και πατάτες, μαγειρεμένα είτε με γέμιση κιμά⁷¹³, είτε λιγότερο συχνά, λαδερά, μόνο με ρύζι. Επίσης, αντικαθιστούσαν το ρύζι των κρεάτινων φαγητών με πλιγούρι⁷¹⁴.

3.14.12 Μεζέδες

Τα βράδια έδιναν το άρωμα τους οι συνήθως, πικάντικοι μεζέδες που συνόδευαν πάντοτε το ποτό, ούζο ή ρακή και υπήρχαν σε μεγάλη ποικιλία. Αγαπημένοι μεζέδες ήταν το ψημένο λιόκαφτο χταπόδι, το μπαρμπούνι, η παστή σαρδέλα, τα χέλια Μπουρούς, το καπνιστό νίτικο Έβρου, η λακέρδα της Πόλης, το σκουμπρί της άλμης, το κόκκινο χαβιάρι Βλαδιβοστόκ και ο ρώσικος γλωσσάτος ταραμάς⁷¹⁵.

Κρεάτινοι μεζέδες ήταν η μοσχарίσια γλώσσα, ο πολίτικος παστοурμάς και τα ντόπια λουκάνικα. Αγόραζαν τα λουκάνικα από το ξακουστό μαγαζί των

⁷¹⁰ Αγγ. Τσαγκρή, συνέντευξη

⁷¹¹ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 702), σ. 162

⁷¹² Γ. Παπαδοπούλου, συνέντευξη

⁷¹³ Ό.π.

⁷¹⁴ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 710), σσ. 165, 172

⁷¹⁵ Δ. Σκαμπάγκας, ό.π. (υπόσ. 532)

αδελφών Τσαπαλά και τα ξέραιναν στον αέρα κρεμασμένα στα παράθυρα και στις πόρτες τους. Τα έψηναν στα κάρβουνα, πάνω στο μαγκάλι⁷¹⁶.

Ο καρπός της τσικουδιάς, της άγριας φιστικιάς, τα τσίκουδα, μικρός και στρογγυλός σαν πιπέρι, ήταν μεζές για το τσίπουρο και γενικότερα αποτελούσε τον πασατέμπο τους. Τέλος, συνόδευαν το ούζο με ξερά φρούτα⁷¹⁷.

3.14.13 Τα Γλυκίσματα

Οι Τσεσμελιές είχαν μεγάλη παράδοση στα γλυκά και πάντοτε διέθεταν σε αφθονία κυρίως, γλυκά του κουταλιού και του ταψιού. Στις αγροτικές περιοχές έφτιαχναν ροδοζάχαρη. Από την τσικουδιά, έβγαζαν το τσικουδόλαδο που το χρησιμοποιούσαν στα γλυκίσματα⁷¹⁸. Χρησιμοποιούσαν επίσης, γλυκόριζα την οποία έφερναν με καμήλες από την ανατολή⁷¹⁹.

Οι νοικοκυρές έφτιαχναν μεγάλη ποικιλία από γλυκά του κουταλιού με φρούτα, ακόμα και λαχανικά. Τα πιο συνηθισμένα γλυκά του κουταλιού ήταν το καρουλιαστό νεράντζι, το ξυστό κυδώνι, το σταφύλι από διαλεκτές ρόγες του εκλεκτού ροζακιού, γεμισμένο με αμύγδαλο⁷²⁰, το σύκο, το καρπούζι, το καρότο, το λεμονάκι, το μανταρινάκι, το κεράσι, το μελιτζανάκι, το φιστίκι και άλλα⁷²¹.

Το γλυκό του κουταλιού το σέρβιραν σε δίσκο με δαντελένιο σεμέν σε ένα μπολάκι για όλους του καλεσμένους και όχι σε ξεχωριστά πιατάκια. Τα κουταλάκια τα έβαζαν όλα μαζί σε ένα ποτήρι με νερό. Για ανέκδοτο έλεγαν για κάποιον που δεν γνώριζε τον ιδιαίτερο, αυτό, τρόπο σερβιρίσματος και δεν μπορούσε να τελειώσει όλο το γλυκό που περιείχε το μπολάκι⁷²².

Ακόμα έφτιαχναν μαρμελάδες και κομπόστες από βερίκοκο, γιαρμά και ροδάκινο⁷²³. Από τα σύκα, λιαστά ή φουρνισμένα, παρασκεύαζαν τις παστελαριές, με σουσάμι και αμύγδαλα ή καρύδια και διάφορα μπαχαρικά,

⁷¹⁶ Ό.π.

⁷¹⁷ Ι Προβελεντιανός, ό.π. (υπόσ. 505), Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 693), σ. 35

⁷¹⁸ Δ. Α. Τροβάς, ό.π., σ. 35

⁷¹⁹ Δ. Ι. Αρχιγένης, ό.π. (υπόσ. 594), σ. 30

⁷²⁰ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 707)

⁷²¹ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁷²² Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ. 689)

⁷²³ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

όπως κανέλα, γαρίφαλο, μοσχοκάρυδο και δάφνη. Από το κυδώνι έφτιαχναν τα ρετσέλια. Από τη γλυκιά κολοκύθα, έφτιαχναν γλυκό μπουρέκι⁷²⁴. Επίσης, έφτιαχναν μουσταλευριά. Η ημίχλωρη μουσταλευριά παρασκευαζόταν το καλοκαίρι. Αφού στέγνωνε για λίγο στον ήλιο, της έριχναν σουσάμι και κανέλα και την φύλαγαν σε κιούπι για το χειμώνα⁷²⁵.

Έφτιαχναν τα περίφημα τσουρέκια με μαχλέπι και τα φημισμένα σμυρναίικα κουλουράκια στα οποία βάζανε σταχτόνερο και όχι αμμωνία⁷²⁶. Από τα γλυκά του ταψιού, τα πιο συνηθισμένα ήταν ο μπακλαβάς και το κανταΐφι. Γλυκό του χειμώνα ήταν η ζεστή πίτα με βούτυρο και ζάχαρη, ψημένη στο σπιτικό φούρνο της αυλή. Άλλα αγαπημένα γλυκά ήταν η τρεμούλα και οι τηγανίτες με πετιμέζι⁷²⁷.

Υπήρχε, βέβαια, το ζαχαροπλαστείο. Χαλβατζίδικο - Καραμελάδικο ονομαζόταν. Έφτιαχνε καραμέλες από κανέλα, μαστίχα και μέντα και σκληρό χαλβά από λιωμένη ζάχαρη, σκληρές πίτες με καβουρντισμένο σουσάμι και παστέλι από σουσάμι. Ερχόντουσαν και παστελάδες από τη Χίο. Από τον Τσεσμέ δεν έλειπε το παγωτατζίδικο. Έφτιαχνε ντοντουρμά (παγωτό) με μαστίχα και αφρόγαλο⁷²⁸.

Εικόνα 17. Παγωτομηχανή⁷²⁹

⁷²⁴ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 717), σ. 37

⁷²⁵ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷²⁶ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁷²⁷ Ζ. Αντωνά, ό.π. (υπόσ. 719)

⁷²⁸ Κ. Σημηριώτης, ό.π. (υπόσ. 544)

⁷²⁹ Έκθεμα Μουσείου Μικρασιατών Νέας Ερυθραίας

3.14.14 Ποτά και Ροφήματα

Τα σπίτια είχαν την δική τους παραγωγή σε ποτά. Τα έφτιαχναν κατά τους καλοκαιρινούς συνήθως μήνες και τα φύλαγαν στο κατώι. Τα ποτά τους ήταν το ούζο, που το έφτιαχναν με απόσταξη⁷³⁰. Το τσίπουρο, το ρακί με γλυκάνισο, για την παρασκευή του οποίου γινόταν μεγάλη κατανάλωση στο ντόπιο γλυκάνισο και ήταν ονομαστό. Το κρασί του Τσεσμέ ήταν φημισμένο, μπρούσκο, μαύρο, προερχόταν από μια ποικιλία σταφυλιών η οποία έχει πια εξαφανιστεί⁷³¹. Κάθε οικογένεια έπρεπε απαραίτητως να φτιάξει και το λικέρ της χρονιάς. Το λικέρ ήταν συνήθως βύσσινο ή δαμάσκηνο, στο οποίο έριχναν κονιάκ, ζάχαρη και μυρωδικά, κανέλα και γαρίφαλα και το άφηναν να ψηθεί στον ήλιο⁷³².

Αγαπημένο αναψυκτικό ήταν η βυσσινάδα που την έφτιαχναν οι γυναίκες στα σπίτια και η σουμάδα φτιαγμένη από πολτοποιημένα πικραμύγδαλα,

⁷³⁰ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷³¹ Ντοκιμαντέρ, Ε. Πουλάκη, *Ρεϊς-Ντερέ*, ΕΤ-3, (11-5-2005)

⁷³² Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

ζάχαρη και νερό, το οποίο σέρβιραν στους αρραβώνες και τους γάμους και το έφερναν από τη Χίο⁷³³.

Ο αράβικος καφές ήταν πολύ ακριβός. Έτσι, έπιναν καφέ από κριθάρι ή ρεβύθι τον οποίο αλέθανε στο χερόμυλο⁷³⁴.

3.14.15 Ξάουστα

Ξάουστα, λεγόταν η περίοδος από το τέλος Αυγούστου ως τις αρχές Σεπτεμβρίου, πριν ο κόσμος γυρίσει από τις φρίτζες στον Τσεσμέ. Την περίοδο αυτή, έπρεπε να γίνουν από τις νοικοκυρές πολλές εργασίες, ως προετοιμασία για τις προμήθειες του χειμώνα. Έπρεπε να καθαρίσουν το σιτάρι για το *πνιγούρι*, να παρασκευάσουν τα μακαρόνια, τις χυλοπίτες, τον τραχανά, το φιδέ⁷³⁵ και να στυφτούν οι ντομάτες για το ντοματόζουμο, το οποίο έβραζαν σε πολύ μεγάλα, χάλκινα καζάνια, όλη την ημέρα μέχρι «να δέσει»⁷³⁶.

Στη συνέχεια, έπρεπε να φουρνίσουν τα σύκα για τις παστελαριές, να διαλεχτεί η σταφίδα του σπιτιού, η οποία θα φουρνιζόταν επίσης και θα φυλαγόταν πατημένη και αυτή, όπως τα σύκα, σε πήλινα δοχεία. Έπρεπε να γίνει το πετιμέζι, το οποίο έβραζε σε ένα μεγάλο μπακιρένιο καζάνι, που ήταν στημένο σε ένα ιδιαίτερο κτίσμα, δίπλα στο φούρνο και στο *μαγαζί*. Το βράσιμο του πετιμεζιού ήταν ιεροτελεστία και τα παιδιά το περίμεναν με ανυπομονησία γιατί την ίδια μέρα ζύμωναν τα *κολυκάκια*. Αυτά ήταν μικρά κουλουράκια με αλεύρι και νερό, χωρίς μαγιά, άζυμα και τα έριχναν στο πετιμέζι που έβραζε για να ψηθούν. Μετά το ψήσιμο τα έβγαζαν από το καζάνι με μια τρυπητή κουτάλα, τα περνούσαν σε μικρές βέργες αμυγδαλιάς και τα πρόσφεραν με αυτό τον τρόπο. Την ίδια μέρα γινόταν και το ρετσέλι, που ήταν κομμάτια από κυδώνια και γλυκοκολοκύθα, τα οποία έβραζαν στο πετιμέζι και τα διατηρούσαν σε πήλινα δοχεία για το χειμώνα⁷³⁷.

3.14.16 Η Διατροφή με τον Κύκλο του Έτους

⁷³³ Ο.π.

⁷³⁴ Στ. Παγωνάκης, συνέντευξη

⁷³⁵ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁷³⁶ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 728), σ. 39

⁷³⁷ Ο.π.

3.14.16.1 Χριστούγεννα, Πρωτοχρονιά και Θεοφάνια

Τα γεύματα, τις ημέρες αυτές, ήταν πολύ περισσότερο πλουσιοπάροχα από τις άλλες μέρες, ακόμα και για τον πιο φτωχό, καθώς λειτουργούσαν μαγικά, με σκοπό την επιδίωξη της ευφορίας. «Όπως τρώμε σήμερα, να τρώμε όλο το χρόνο» ευχόντουσαν, κάνοντας μια συγκινητική προσπάθεια να εκβιάσουν τη ζωή, ώστε να μην αφήσει πεινασμένους στο πέρασμά της, όχι μόνο τους ανθρώπους του σπιτιού, αλλά και όλο τον κόσμο. Από εδώ πηγάζει και η φροντίδα για τους φτωχούς και η εντονότερη «φιλανθρωπική» κίνηση που χαρακτηρίζει τις Γιορτές. Η ζεστασιά της εστίας και το καλό φαγητό δεν μπορούσε να αφήσει ξεχασμένο το συνάνθρωπο. Το τραπέζι στο σπίτι δεν αδειάζει, ώστε να τρώνε και οι περαστικοί. Ακόμα και τα ζώα έπρεπε να τρώνε καλύτερα, καθώς μπορεί να τα ρωτούσε ο Αϊ-Βασίλης και έπρεπε να είναι ευχαριστημένα. Η νοικοκυρά φρόντιζε για όλα, το καλό φαγητό, το ψήσιμο του γιορτόψωμου, τη βασιλόπιτα και τα γλυκά⁷³⁸.

Κάθε σπίτι έπρεπε να ζυμώσει το Χριστόψωμο, το οποίο ήταν πιο αφράτο από το καθημερινό ψωμί. Το στόλιζαν κάνοντας ένα σταυρό από την ίδια ζύμη και βάζοντας στη μέση ένα καρύδι και έριχναν σουσάμι. Το έκοβαν όπως τη βασιλόπιτα. Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος του άρτου τα Χριστούγεννα έψελναν⁷³⁹.

3.14.16.1.1 Τα Γλυκά του Δωδεκαήμερου

Τα πολλά γλυκίσματα ήταν απαραίτητα για το Δωδεκαήμερο. Αυτά αναδείκνυαν την εγκάρδια διάθεση, τη σπιτική αξιοπρέπεια, ώστε να υπάρχει στο σπίτι κάτι ευχάριστο να προσφερθεί στον ξένο, αλλά και την επιδίωξη να γίνει γλυκιά η διάθεση των επισκεπτών και να είναι γλυκό το αποτέλεσμα των ευχών τους. Γενικότερα, η άφθονη διάθεση γλυκισμάτων, όχι μόνο στους ξένους, αλλά και στους ανθρώπους του σπιτιού, αποβλέπει στο να

⁷³⁸ Δ. Σ. Λουκάτος, (υπόσ. 605), σ. 56

⁷³⁹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

καλοπιιάσουν τα πνεύματα, σε μια γλυκιά διάθεση αγάπης και στοργής, που θα απορρέει από μια ικανοποιημένη, γλυκιά ζωή⁷⁴⁰.

Η νοικοκυρά, σε ό,τι αφορά τα γλυκίσματα, έδειχνε τη δεξιότητά της. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς ζύμωνε τη φημισμένη σφυρναιίικη βασιλόπιτα με μαχλέπι. Τη στόλιζαν φτιάχνοντας κλαδιά, λουλούδια και φύλλα με την ίδια ζύμη. Περιμετρικά έβαζαν ένα κορδόνι και στη μέση το έτος επίσης με ζύμη⁷⁴¹.

Ακόμη, έφτιαχναν με τη ζύμη της βασιλόπιτας και μικρές πίτες, τα *αετούδια* που είχαν στην επιφάνεια ανάγλυφο το δικέφαλο αετό. Την παραμονή έδιναν στα ζώα ένα κομμάτι γλυκό, ώστε όταν περνούσε τα μεσάνυχτα ο Αϊ-Βασίλης και τα ρωτήσει, να του πουν ότι είναι ευχαριστημένα από τη φροντίδα που τους δείχνουν⁷⁴².

Η βασιλόπιτα αποτελεί ένα συνδυασμό του εορταστικού άρτου και του μελιπηκτού των αρχαίων προσφορών, τόσο προς τους αγίους όσο και προς τους νεκρούς ή τους κακά πνεύματα, για την εξασφάλιση της υγείας και της καλής τύχης. Γι' αυτό, τα πρώτα κομμάτια που ξεχωρίζουν είναι για το Χριστό, την Παναγία, τον Άγιο Βασίλη, το σπίτι (τα εφέστια πνεύματα), τους αγρούς (τα πνεύματα της παραγωγής), τα ζώα (παλαιός τοτεμισμός), τους πεθαμένους και τους ξενιτεμένους⁷⁴³.

Η αγαπητή στο λαό, δοκιμασία της τύχης γίνεται με το νόμισμα της βασιλόπιτας, αναδεικνύοντας τον ευνοημένο της βραδιάς. Οι οιωνισμοί της καλής χρονιάς και τα σύμβολα υγείας και δύναμης είναι φανεροί. Η δύναμη του νομίσματος που ζυμώθηκε και ψήθηκε μαζί με το ψωμί, είναι η δύναμη της γονιμότητας για τα κτήματα του σπιτιού. Ο σταυρός είναι η θεϊκή παρουσία. Επίσης, τα γεωργικά και ποιμενικά σύμβολα που βάζουν στο ζυμάρι βοηθάνε την παραγωγή και την κτηνοτροφία του σπιτιού. Τελικά, ολόκληρη η πίτα με τα κομμάτια της φέρνει την ευλογία και την καλή τύχη. Με τις μερίδες που προσφέρονται στο Χριστό, την Παναγία και τον Άγιο Βασίλη, η πίτα έχει αγιαστεί⁷⁴⁴.

⁷⁴⁰ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 738), σ. 57

⁷⁴¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷⁴² Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 713), σ. 160

⁷⁴³ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 740), σσ.125-126

⁷⁴⁴ Ό.π., σσ. 127-128

Επίσης, έφτιαχναν φοινίκια (μελομακάρονα) γεμιστά με αμύγδαλο και καρύδι που τα έτρωγαν μελωμένα και αμέλωτα⁷⁴⁵. Τα φοινίκια (μελομακάρονα) και τα άλλα μειλίγματα των ημερών αυτών, σύμφωνα με τον Δημ. Λουκάτο, αποτελούν θύμηση και προσφορά στους νεκρούς. Είναι αναγκαία και εκείνων η συμπαράσταση και η ευχή, για τα όσα υπάρχει ανησυχία ή επιδίωξη⁷⁴⁶, ενώ σύμφωνα με τη Σ. Μπόζη, τα φοινίκια συμβολίζουν τον σπαργανωμένο Χριστό⁷⁴⁷.

Γλύκισμα των ημερών είναι και οι κουραμπιέδες, τα *σεκέρ-λουκούμια* όπως τους έλεγαν, που για να τους φτιάξουν έπρεπε να χτυπάνε το βούτυρο με τη ζάχαρη με το χέρι, ώρες, για να ασπρίσει, σε μια λεκάνη πήλινη⁷⁴⁸.

Αγαπητό γλύκισμα ήταν οι δίπλες που τις λέγανε *ψαθούρια*, ή *φρύγανα*. Άνοιγαν με τη *ματσόβεργα* φύλλο κρούστας, το έκοβαν σε λωρίδες και έκαναν φιογκάκια. Τα τηγάνιζαν με πολύ λάδι και τις σεργίριζαν με σιρόπι από πάνω ή μέλι και καρύδια. Τέλος, τις μέρες αυτές, δεν έλειπε από κανένα σπίτι τα αμυγδαλωτά και ο μπακλαβού⁷⁴⁹.

Τη νύχτα της παραμονής της Πρωτοχρονιάς, οι γυναίκες έβαζαν κάτω από το εικονοστάσι του σπιτιού, ένα τραπέζι, στρωμένο, με διάφορα γλυκίσματα και νερό για να φάει και να πει ο Άγιος Βασίλης αν κατέβει⁷⁵⁰.

Την επόμενη το πρωί ήταν έθιμο, να γίνεται ανταλλαγή δώρων, που ήταν πάντοτε γλυκίσματα, σε συγγενείς και φίλους, Τούρκους και Έλληνες. Το κάθε σπίτι έστελνε με την κόρη γλυκίσματα σε υφαντές πετσέτες αυτό ήταν και το «ποδαρικό» για το καλό του χρόνου⁷⁵¹.

3.14.16.2 Η Τσικνοπέφτη

Τα φαγητά που έπρεπε να έχει το τραπέζι της *Τσικνοπέφτης* όπως την έλεγαν, ήταν δύσκολα και χρονοβόρα, γι' αυτό, όλες οι γυναίκες της οικογένειας, από τη μικρότερη κόρη μέχρι τη γιαγιά συνεισέφεραν από νωρίς το πρωί. Μαγείρευαν το *λουκούμ-πιλάφ* ή *λουκούμι-πιλάβι*, με σπιτικές

⁷⁴⁵ Μ. Ψωμά, συνέντευξη

⁷⁴⁶ Δ. Σ. Λουκάτος, ό.π. (υπόσ. 744), σ. 57

⁷⁴⁷ Σ. Μπόζη, ό.π. (υπόσ. 742), σ. 173

⁷⁴⁸ Μ. Ψωμά, συνέντευξη.

⁷⁴⁹ Ό.π. και Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 736), σ. 37

⁷⁵⁰ Γ. Δ. Αικατερίνης, ό.π. (υπόσ. 681), σ. 177

⁷⁵¹ Δ. Α. Τροβάς, ό.π. (υπόσ. 749), σ. 39

χυλοπίτες και κιμά ή σκέτο, με βούτυρο και τυρί. Το όνομά του προδίδει τη γευστικότητά του, αλλά η διαδικασία παρασκευής του, δύσκολη. Απαιτούσε την ιδιαίτερη προετοιμασία για το ζύμωμα και την κοπή των χυλοπιτών. Στη συνέχεια, θα στηθεί το *χαρανί* (η χύτρα) με πολύ νερό. Όταν άρχιζε να βράσει έριχναν τις χυλοπίτες και μετά το βράσιμο τις στράγγιζαν. Σερβίριζαν το φαγητό σε μια μεγάλη *φαγιάντσα* (πιατέλα) με πολύ κιμά, τριμμένο τυρί και σάλτσα ντομάτα και στη συνέχεια, το περίχυναν με ζεματιστό βούτυρο⁷⁵².

Την ημέρα αυτή, το τραπέζι έπρεπε να έχει και τυρόπιτα. Το φύλλο ανοιγόταν με τη *ματσόβεργα*, (κυλινδρική ξύλινη βέργα) και χρειαζόταν τεχνική.

Το γλυκό της ημέρα ήταν το κανταΐφι, που το έβαζαν στο φούρνο, όταν πύρωνε αρκετά και ερχόταν στο *καράρι* του (στο κατάλληλο σημείο)⁷⁵³.

3.14.16.3 Του Αγίου Φιλίππου, Απόκριες και Καθαρή Δευτέρα

Του Αγίου Φιλίππου και τις Απόκριες, η νοικοκυρά θα μαγείρευε πάλι το *λουκούμ-πιλάφ* με σπιτικές χυλοπίτες και κιμά ή σκέτο, με βούτυρο και τυρί. Το γλυκό της περιόδου αυτής ήταν το κανταΐφι το οποίο δε έλειπε από κανένα σπίτι. Την Καθαρή Δευτέρα, το ψωμί ζυμωνόταν νηστίσιμο, η λαγάνα, όπως και τα άζυμα της Π. Διαθήκης. Μαγείρευαν πολλά νησίσιμα φαγητά και μάζευαν από την ακρογιαλιά που πήγαιναν εκδρομή, πεταλίδες, χοχλιούς και αχινούς⁷⁵⁴.

3.14.16.4 Η Νηστεία της Σαρακοστής

Οι Τσεσμελήδες ήταν αυστηροί στη νηστεία τους. Νήστευαν ακόμα και τα παιδιά δεκαπέντε μέρες το κρέας και μια εβδομάδα το λάδι, ώστε να προετοιμαστούν για την Αγία Κοινωνία⁷⁵⁵. Κατά τη διάρκεια των νηστειών τρώγανε καλαμάρια γεμιστά, μυδοπίλαφο, *γυαλερές* (γυαλιστερές), σουπιές κοκκινιστές, ψευτόπιτες, σωλήνες, χταπόδι, κουκομύτες, βρεχτοκούκια, τουρσί, ρεβιθοκεφτέδες, μπαλίκια, *νταραμά* (ταραμά), σαλάτες,

⁷⁵² Ο.π., σ. 57

⁷⁵³ Ο.π.

⁷⁵⁴ Ο.π.

⁷⁵⁵ Κ. Χαριστέα, ό.π. (υπόσ.720)

γυφτοφάσουλα, βορβούς. Γενικά έτρωγαν ότι τρώμε και σήμερα, νερόβραστα λαχανικά, μακαρόνια και όσπρια⁷⁵⁶. Την Κυριακή των Βαΐων, το τραπέζι περιελάμβανε οπωσδήποτε φρέσκο ή παστό ψάρι, συνήθως, κολιό⁷⁵⁷.

3.14.16.5 Το Πάσχα

Από την αρχή της Μεγάλης Εβδομάδας, οι νοικοκυρές έφτιαχναν τα *κολίκια* που είναι νηστίσιμα γλυκά και αλμυρά στρογγυλά κουλουράκια σαν στεφάνια. Επίσης, τα περίφημα σμυρναίικα κουλούρια και σμυρναίικα τσουρέκια με μαχλέπι, καθώς και τα κουλουράκια αμμωνίας που ήταν τα παραδοσιακά γλυκά του Πάσχα⁷⁵⁸. Επίσης, έφτιαχναν τσουρέκια για τα παιδιά της οικογένειας που είχαν διάφορα σχήματα, κουνελάκια ή ανθρωπάκια⁷⁵⁹. Έθιμο των ημερών ήταν να φτιάχνουν μια κούκλα από τη ζύμη του τσουρεκιού για τα παιδιά και με αυτή τα παιδιά πήγαιναν στα σπίτια για να ευχηθούν. Εκεί τους έδιναν δώρο αυγά και κουλούρια⁷⁶⁰. Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος του άρτου το Πάσχα, οι νοικοκυρές έψελναν.

Τη Μεγάλη Πέμπτη έβαφαν κόκκινα αυγά, βράζοντας παπαρούνες για να πάρουν το κόκκινο χρώμα στο νερό που έβραζαν τα αυγά Ό.π.

Το φαγητό της Μ. Παρασκευής ήταν οι φακές. Όταν ο σταυρωμένος Χριστός δίψασε, οι Ρωμαίοι του δώσανε ξύδι. Έτσι και οι Τσεσμελήδες, κατ' έθιμο έτρωγαν φακές, που χρειάζονται ξύδι⁷⁶¹.

Την ημέρα της Λαμπρής, στις Λαμπρόσκαλες έσφαζαν κατσίκι ή αρνί. Το έψηναν στο τσουκάλι ή στο φούρνο. Επίσης, μαγείρευαν τα μπουμπάρια με ρύζι. Το πασχαλινό τραπέζι δεν περιελάμβανε μαγειρίτσα και σουβλιστό αρνί⁷⁶². Τη νύχτα, μετά την Ανάσταση, έπιναν σούπα από ζωμό κρέατος με αυγολέμονο και έτρωγαν *τζιεράκια* (συκωταριά τηγανητή) και *σγαρδουμάκια*, που ήταν αρνίσια ή κατσικίσια έντερα τηγανισμένα με αυγά και φρέσκια μυζήθρα. Απαραίτητα ήταν τα κόκκινα αυγά και οι φημισμένες τους πίτες⁷⁶³.

⁷⁵⁶ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁷⁵⁷ Αγγ. Τσαγκρή, συνέντευξη

⁷⁵⁸ Κ. Πετρίδου και Ε. Τσιπνή, συνεντεύξεις

⁷⁵⁹ Αγγ. Τσαγκρή, συνέντευξη

⁷⁶⁰ Ε. Τσιπνή, συνέντευξη

⁷⁶¹ Αγγ. Τσαγκρή, συνέντευξη

⁷⁶² Άγνωστος, «Πάσχα Στη Μικρά Ασία. Ήθη, Έθιμα και Προετοιμασία για το Τραπέζι της Λαμπρής», *Η Νέα Ερυθραία Κάθε Εβδομάδα*, Αθήνα (8/4/04), σ. 5

⁷⁶³ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

4 Η Συμβολή των Προσφύγων στην Ανάπτυξη της Ελλάδας

Το προσφυγικό στοιχείο, πρώτιστα, συνεισέφερε στην επίλυση του έντονου δημογραφικού προβλήματος που αντιμετώπιζε το ελληνικό κράτος⁷⁶⁴. Ο ερχομός τους βοήθησε πολλές περιοχές της Ελλάδας να αποκτήσουν εθνολογική ομοιογένεια. Οι πρόσφυγες μετέβαλλαν τον εθνικό χαρακτήρα ολόκληρων επαρχιών, ιδιαίτερα στη Βόρεια Ελλάδα, όπου υπήρχε μεγάλος πληθυσμός Βουλγάρων και μουσουλμάνων⁷⁶⁵.

Ψηφίστηκαν νομοθετικά διατάγματα σχετικά με τα σχέδια πόλεων, το τρόπο ανέγερσης οικοδομών και της παραχώρησης κτημάτων του δημοσίου⁷⁶⁶. Τα διατάγματα έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στο νέο πρόσωπο κυρίως των μεγάλων πόλεων, Αθήνας και Θεσσαλονίκης, γιατί το κράτος

⁷⁶⁴ Κ. Κωστής, «Η Ιδεολογία της Οικονομικής Ανάπτυξης: οι Πρόσφυγες στο Μεσοπόλεμο», *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σ. 36

⁷⁶⁵ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 60), σ. 91

⁷⁶⁶ Μ. Μαρμαράς, «Επιπτώσεις στην Εντατική Ανοικοδόμηση της Μεσοπολεμικής Αθήνας από την Έλευση των Μικρασιατών Προσφύγων», *Ο Ξεριζωμός και η Άλλη Πατρίδα. Οι Προσφυγουπόλεις στην Ελλάδα*, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, 1997, σ. 61

προσφέροντας φθηνή περιαστική γη και αργότερα, δάνεια στους πρόσφυγες, αξιοποίησε το χώρο επεκτείνοντας μελλοντικά τα σύνορα των πόλεων και τους δέσμευσε με τη διαδικασία αγοράς μόνιμης και μη εμπορεύσιμης κατοικίας. Σύμφωνα με αυτά, ο συνοικισμός της Νέας Κρήνης στη Θεσσαλονίκη, μαζί με τους συνοικισμούς Ρύσιον, Δέρκοι και Κουρί αναγνωρίστηκαν ως αυτόνομη κοινότητα, την κοινότητα Ρυσίου, ο οποίος έχει γίνει δήμος⁷⁶⁷. Στην πρωτεύουσα, οι πρόσφυγες εγκαταστάθηκαν περιφερειακά μέσω κρατικής πρωτοβουλίας και εντάχθηκαν, τελικά, στο σχέδιο πόλης⁷⁶⁸. Ακόμα, στις ιχθυόσκαλες της Ελλάδας, κυρίως του Βόρειου και Ανατολικού Αιγαίου, πολλών η καταγωγή είναι από τον Τσεσμέ και από χωριά της ευρύτερης περιοχής του⁷⁶⁹.

Τα σπίτια των συνοικισμών, ήταν χαμηλά και πάντα φρεσκοασβεστωμένα. Συμπαγείς εγκαταστάσεις προσφύγων της περιοχής του Τσεσμέ υπάρχουν στις περιοχές (1922-1997): Φραγκομαχαλάς και Βαρβάσι Χίου, Κρήτη, Ν. Κρήνη Καλαμαριάς και Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης, Αγ. Γεώργιος Δράμας, Ν. Κρήνη Καβάλας, Νέα Ερυθραία, Βούλα, Κοκκινάρας Κηφισιάς⁷⁷⁰.

Στην Ν. Ερυθραία συγκεντρώθηκε κόσμος από τον Τσεσμέ, τα Αλάτσατα, το Μελί, τη Σμύρνη, το Λυθρί. κάθε τόπος είχε τον Άγιό του και πολύ συχνά γινόταν από ένα πανηγύρι. Μικρασιάτες, παίζανε όργανα ούτι και βιολί, ακορντεόν και τουμπελέκι»⁷⁷¹. Οι κινηματογράφοι στις αστικές προσφυγικές περιοχές πρόβαλαν τακτικά τουρκικά έργα που ήταν ιδιαίτερα δημοφιλή στις ηλικιωμένες, οι οποίες, μάλιστα, τα επαινούσαν για τη σεμνότητά τους. Η έξοδος στον κινηματογράφο προκαλούσε νοσταλγικές αναμνήσεις, καθώς έδινε την ευκαιρία να ξαναδούν τις τοποθεσίες της παλιάς τους πατρίδας⁷⁷². Σύμφωνα με έρευνα που διεξήγαγε ο καθηγητής Μαρατζίδης Ν., οι πρόσφυγες και οι απόγονοί τους διατίθενται φιλικότερα προς τον τούρκικο λαό απ' ότι οι μη Μικρασιάτες⁷⁷³.

⁷⁶⁷ Απ. Βακαλόπουλος, *Ιστορία της Θεσσαλονίκης 316 π.Χ.-1983 μ.Χ.*, Αφοι Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1997, σ. 431

⁷⁶⁸ Β. Δ. Γκιζελή, ό.π. (υπόσ. 56), σ. 77

⁷⁶⁹ Ν. Ανδριώτης, *Το Μικρό Ταξίδι. Η αφήγηση και εγκατάσταση των Μικρασιατών Προσφύγων στις Οινούσσες*, Ναυτικό Μουσείο Οινουσών, Αθήνα 1998, σ. 21

⁷⁷⁰ Μ. Βαρλάς και Κ. Μαρτάκης πληροφορητές, Ελ. Σαραντή, ό.π. (υπόσ. 628), σ. 444 και Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 102), σσ. 219-222

⁷⁷¹ Κ. Πετρίδου, συνέντευξη

⁷⁷² Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 670), σ. 347

⁷⁷³ Μ. Καπλάνογλου, ό.π. (υπόσ. 489), σ. 91

Μιλούσαν με ένα σχετικά υποτιμητικό τρόπο για τους Έλληνες της μητροπολιτικής Ελλάδας. Απόψεις διαδεδομένες ήταν ότι δεν έχουν τρόπους, πίστευαν ότι η μικρή αυτή χώρα ήταν οπισθοδρομική και στενόμυαλη και οι κάτοικοί της ακαλλιέργητοι, αποκαλώντας τους συνήθως, άξεστους, αγροίκους, βλάχους. Περιγελούσαν την ανικανότητα των χωρικών στα οικονομικά ζητήματα, τονίζοντας την έλλειψη ικανοτήτων και επιχειρησιακού πνεύματος, τη φτώχεια και την ασθενική οικονομία της νέας χώρας⁷⁷⁴.

Στις αντιλήψεις τους για τη διαφορά μεταξύ των προσφύγων και των γηγενών, συμπεριλαμβάνονται οι καλοί τους τρόποι, η συμπεριφορά και ιδιαίτερα η μαγειρική, ως σπουδαία παράδοση που την τηρούσαν με μεγάλη επιμονή. Πιστεύουν ακόμα, ότι τη μεγαλύτερη πρόοδο που σημειώθηκε στην ελληνική ζωή την έφεραν οι πρόσφυγες, άποψη που επιβεβαιώνουν και οι ίδιοι οι κάτοικοι της κυρίως Ελλάδας⁷⁷⁵.

Έτσι, ενώ οι πρόσφυγες βρίσκονταν στο κατώτατο σημείο της κοινωνικής και οικονομικής κλίμακας, διεκδικούσαν ξανά, την πολιτισμική ανωτερότητα με βάση τις λεπτομέρειες της συμπεριφοράς τους (όπως παλαιότερα, τη διεκδικούσαν στην πατρίδα τους με τις θρησκευτικές και πολιτισμικές διαφορές σε σχέση με τους Τούρκους). Η πεποίθηση της πολιτισμικής υπεροχής τους και η προσκόλλησή τους στον τόπο καταγωγής τους έδινε την αίσθηση της ιδιαίτερης ταυτότητας που εξακολουθούσε να υπάρχει για διάστημα περισσότερο από πενήντα χρόνια μετά την εγκατάσταση⁷⁷⁶.

Ο τόπος καταγωγής τους είχε μεγάλη σημασία για τους ξεριζωμένους. Τον μετέφεραν στη νέα τους πατρίδα και τον συντηρούσαν συνειρμικά για αρκετές δεκαετίες. Οι ηλικιωμένοι που θυμούνταν την πατρική γη αποκαλούσαν «πατριώτη/πατριώτισσα» όσους ήταν από την ίδια περιοχή. Αυτή η δύναμη της αναγνώρισης της τοπικής ταυτότητας είναι εντυπωσιακή και η εμμονή της στις επόμενες γενιές, χαρακτηριστική, γιατί η συγκεκριμένη προσφώνηση,

⁷⁷⁴ Δ. Σαμίου, «Η Δόμνα Σαμίου για την Καισαριανή», *Επτά Ημέρες, Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Καθημερινή, Αθήνα (11-3-2003) σ. 9

⁷⁷⁵ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 772), σσ. 350-351

⁷⁷⁶ R. Hirschon, "Identity and the Greek State: Some Conceptual Issues and the Greek Paradoxes", *The Greek Diaspora in the Twentieth Century*, St Antony's College, Oxford, 1999, p. 161

επεκτεινόταν στη συνέχεια στα παιδιά ή στα εγγόνια των συνομηλίκων τους⁷⁷⁷.

Στις αστικές προσφυγικές συνοικίες, συχνά, επικαλούνται τα τοπικά στερεότυπα της ελληνικής μικρασιατικής κοινωνίας, για να εξηγήσουν τη συμπεριφορά, τον τρόπο ζωής, και των χαρακτήρα των ανθρώπων, ακόμα και για να χαρακτηρίσουν ολόκληρες γειτονιές⁷⁷⁸. Οι κάτοικοι των παράκτιων περιοχών της Ιωνίας, που είχαν ως αντιπροσωπευτικούς τύπους τους Σμυρνιούς, θεωρούνταν κοινωνικοί και γλεντζέδες, με προοδευτικές ιδέες. Επίσης, χαρακτηρίζονται ως επιπόλαιοι, καβγατζήδες, με τάση κουτσομπολιού και χαλαρές ηθικές αρχές (ιδιαίτερα οι γυναίκες). Οι κάτοικοι άλλων περιοχών της Μ. Ασίας υποστήριζαν ότι τα μέρη όπου είχαν εγκατασταθεί κάτοικοι των περιοχών αυτών της Ιωνίας ήταν, αναπόφευκτα, γεμάτα θόρυβο και ταραχές⁷⁷⁹.

Οι πιο ηλικιωμένοι πρόσφυγες διατηρούν τις ιστορίες των γονιών τους, μαζί με τις δικές τους αναμνήσεις και η εξιστόρησή τους αποτελεί ένα διαρκές μνημόσυνο αυτής της ζωής που είναι τώρα νεκρή. Παρουσιάζουν τις ιστορίες αυτές με διαύγεια, ώστε μεταφέρουν μετά από τόσο πολύ καιρό μια πολυπόικλη εικόνα τόπων, ανθρώπων και μιας άλλης εποχής. Οι περιγραφές της ζωής στην πατρίδα έφθαναν να συγκροτούν μια συλλογική μνήμη, την κύρια άποψη της κουλτούρας στις προσφυγικές συνοικίες. Αυτή η συλλογική μνήμη προσδιόριζε πάντα, τα πολιτισμικά εκείνα γνωρίσματα που τους διαφοροποιούσαν από τους υπόλοιπους⁷⁸⁰.

Ακόμα και όσοι γεννήθηκαν και μεγάλωσαν στην Ελλάδα χαρακτηρίζουν τον εαυτό τους ως Μικρασιάτες, μεταφέροντας την αίσθηση της πολιτισμικής ιδιαιτερότητάς τους, που πηγάζει από ένα υπόβαθρο και μια εμπειρία, μια παράδοση και μια κληρονομιά που την αντιλαμβάνονται ως ουσιαστικά διαφορετική, παρά τις αντικειμενικές ομοιότητες. Μετά την τραυματική ρήξη που προκάλεσε ο διωγμός, η μνήμη έγινε η γέφυρα σωτηρίας, αναδημιούργησε το γεμάτο σημασία παρελθόν και τους καθοδήγησε με

⁷⁷⁷ R. Hirschon, *Heirs of the Greek Catastrophe*, Clarendon Press Oxford, 1989, pp. 4-5, Παράρτημα II

⁷⁷⁸ Ο.π, p. 6

⁷⁷⁹ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 775), σ. 342

⁷⁸⁰ Ο.π.

συνέπεια στην προσαρμογή τους σε ένα νέο τρόπο ζωής, σε όσους εγκαταστάθηκαν στα αστικά κέντρα⁷⁸¹.

Η περηφάνια των ανθρώπων αυτών, για την καταγωγή τους, τους βοήθησε στην καλύτερη ένταξή τους στο νέο κοινωνικό περιβάλλον. Η προσφυγική συνείδηση, ως παράλληλη συνείδηση, ενισχύει την εμπιστοσύνη του ατόμου στον εαυτό του και το κάνει δημιουργικότερο, γιατί του δίνει την ευκαιρία να συμμετέχει ενεργά και συνειδητά σε μια «παράδοση». Οι πρόσφυγες, όμως, δεν αφομοιώθηκαν. Όσοι μάλιστα ήρθαν σε μεγάλη ηλικία, ούτε άλλαξαν διάλεκτο, ούτε έβγαλαν τα ρούχα της πατρίδας τους, τη βράκα⁷⁸².

Για τους ξεριζωμένους, η μνήμη γίνεται ο αποφασιστικός κρίκος για να ανασυγκροτήσουν τη ζωή τους, το μέσον μιας πολιτισμικής επιβίωσης, ένα είδος κεφαλαίου που χωρίς αυτό η ταυτότητά τους θα εξαφανιζόταν. Οι αναμνήσεις, για πολλούς έφτασαν να είναι η πολυτιμότερη περιουσία τους⁷⁸³.

Η οικονομία της Ελλάδας την περίοδο της εισροής των προσφύγων ήταν ασθενική. Μετά το 1922 η βιομηχανία απογειώθηκε πραγματικά⁷⁸⁴. Αξιοσημείωτες, λοιπόν, ήταν οι επιπτώσεις της εισροής των προσφύγων στον επιχειρηματικό τομέα. Με τα μικρά δάνεια που κατάφεραν να πάρουν από την Τράπεζα των Προσφύγων για επαγγελματική αποκατάσταση, συνέβαλλαν στην εκβιομηχάνιση πολλών περιοχών⁷⁸⁵. Η εσωτερική αγορά διευρύνθηκε με την προσθήκη μεγάλου αριθμού καταναλωτών και ταυτόχρονα, από τον αστικό προσφυγικό πληθυσμό αντλήθηκε φθηνό εργατικό δυναμικό, αλλά και ειδικευμένοι τεχνίτες που απέκτησαν σημαντικές θέσεις στη βιομηχανία, το εμπόριο και το χρηματιστικό τομέα και προσέφεραν τις επιχειρηματικές τους ικανότητες. Προστέθηκαν νέα είδη βιομηχανικών προϊόντων. Αναπτύχθηκαν καινούριοι βιομηχανικοί και βιοτεχνικοί κλάδοι, όπως η ταπητουργία, η μεταξουργία, οι πλαστικές ύλες, η βυρσοδεψία, η επεξεργασία χαλκού, η αγγειοπλαστική και τα εμαγιέ. Δόθηκε νέα ώθηση στην κλωστοϋφαντουργία,

⁷⁸¹ Ο.π.

⁷⁸² Γ. Ζήκας ή Τζήκας, ό.π. (υπόσ. 408), σ. 11

⁷⁸³ Απ. Βακαλόπουλος, ό.π. (υπόσ. 767), σ. 331

⁷⁸⁴ M. Mazower, "The Refugees, the Economic Crisis and the Collapse of Venizelist Hegemony, 1929-1932, *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σ. 120

⁷⁸⁵ A. J. Panayotopoulos, ό.π. (υπόσ. 501), σ. 107

την ξυλεία και τη βιοτεχνία ειδών διατροφής. Άνθιση γνώρισε και η βιομηχανία οικοδομικών υλικών⁷⁸⁶.

Οι επιχειρηματικές ικανότητες και τα φτηνά εργατικά χέρια συνέβαλλαν στη εντατική συναλλακτική κίνηση, στη νέα νοοτροπία ζωής και έδωσαν αποφασιστική ώθηση στην ανάπτυξη του ελληνικού καπιταλισμού. Δημιουργήθηκε ένα νέο προλεταριάτο, καθώς οι γυναίκες που αποτελούσαν την πλειονότητα των προσφύγων, εντάχθηκαν στον ενεργό πληθυσμό⁷⁸⁷. Αποτέλεσαν τον πυρήνα των πρώτων εργατικών και υπαλληλικών συνδικάτων και υποστήριξαν με πάθος την κοινοβουλευτική δημοκρατία, αφού θεωρούσαν ότι η παλινόρθωση της μοναρχίας του 1920 ήταν η αιτία των δεινών που επακολούθησαν⁷⁸⁸.

Η αγροτική παραγωγή πολλαπλασιάστηκε και αναδιαρθρώθηκε. Καλλιεργήθηκαν φυτά ελάχιστα ή καθόλου καλλιεργούμενα ως τότε και αναπτύχθηκε η δενδροκομία. Νέες καλλιεργητικές μέθοδοι εφαρμόστηκαν και διαδόθηκε η χρήση νέων εργαλείων και μηχανημάτων. Η σημαντικότερη επίδραση, λοιπόν, της προσφυγικής εισροής εκδηλώθηκε στην επέκταση και βελτίωση της γεωργίας, όπως και στη δημιουργία έργων υποδομής. Παράλληλα, αναπτύχθηκε η οικιακή κτηνοτροφία και δόθηκε σημαντική ώθηση στην πτηνοτροφία, σηροτροφία και αλιεία⁷⁸⁹.

Σημαντικότερη υπήρξε η συμβολή των προσφύγων στον εμπορικό τομέα. Δοκιμασμένοι στον ανταγωνισμό με Τούρκους, Λεβαντίνους, Εβραίους και Αρμένιους, πρωτοστατούσαν στις μεγάλες αγορές της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Πολυταξιιδεμένοι καθώς ήταν, γνώριζαν άριστα τις δυνατότητες δημιουργίας των νέων καταναλωτικών αγορών⁷⁹⁰. Έτσι, κυριάρχησαν στα εμπορικά κέντρα και έδωσαν διεθνείς προεκτάσεις στην ελληνική εμπορική δραστηριότητα⁷⁹¹. Λόγω της ανάπτυξης της βιομηχανίας, της βιοτεχνίας, του εμπορίου, σταδιακά, οι Ευρωπαίοι εγκατέλειψαν τις πόλεις

⁷⁸⁶ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 765), σ. 97 και Β. Δαλακούρα, «Τα Χρόνια της Παράγκας», *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001) σ. 25

⁷⁸⁷ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, «Η Δημιουργία της Σύγχρονης Ελλάδας», *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001) σ. 40

⁷⁸⁸ Ό.π., σ. 39

⁷⁸⁹ Έλ. Κοντογιώργη, ό.π. (υπόσ. 85), σ. 49, Η ίδια, «Η Αγροτική Εγκατάσταση», *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001), σ. 23 και Η. Morgenthau, ό.π. (υπόσ. 89), p. 120

⁷⁹⁰ Γ. Τενεκίδης, ό.π (υπόσ. 155), σ. 12

⁷⁹¹ Λ. Μιχελή, *Προσφύγων Βίος και πολιτισμός. Από τις Πόλεις της Ελάσσονος Ασίας στα Τοπία της Παράγκας και του Πισσόχαρτου*, Αθήνα 1992, σσ. 92, 98

γιατί δεν μπορούσαν να συναγωνιστούν τη μακρόχρονη εμπορική ικανότητα και πείρα των Μικρασιατών, στη ναυτιλία, τις επιστήμες, τις τέχνες και τα γράμματα⁷⁹².

Βαθιά ήταν η αγάπη τους για την παιδεία, καθώς όπως ήδη αναφέρθηκε, στη Μικρασιατική πατρίδα τους αποτελούσε όρο εθνικής ύπαρξης. Φορείς φιλελεύθερων αντιλήψεων και πολιτιστικών αξιών, ανέδειξαν σημαντικές προσωπικότητες σε όλους τους τομείς της πνευματικής δημιουργίας και τέχνης⁷⁹³. Οι συγγραφείς της «αιολικής σχολής», επηρέασαν σημαντικά την πορεία της λογοτεχνίας⁷⁹⁴. Η γενιά του '30, όπως είναι γνωστή η σημαντική αυτή περίοδος της νεοελληνικής λογοτεχνίας, δεν θα διαμορφωνόταν έτσι εάν δεν υπήρχαν οι πρόσφυγες οι οποίοι έδωσαν τα θεματικά ερεθίσματα και στους παλαιοελλαδίτες λογοτέχνες. Η αποκλειστική χρήση της δημοτικής γλώσσας συνέβαλλε στην επικράτηση της επί της καθαρεύουσας⁷⁹⁵.

Τα ποσοστά των προσφύγων μαθητών ήταν πολύ μεγάλη⁷⁹⁶. Ακόμα και την περίοδο που η χολέρα και η οστρακιά θέριζαν οι πρόσφυγες δεν παρέλειψαν να ιδρύσουν λέσχες με σκοπό τη διαφύλαξη των ηθών και των εθίμων και την πνευματική ανάπτυξη των μελών. Στη Θεσσαλονίκη, συμμετείχαν στην ίδρυση του Λαϊκού Πανεπιστημίου, στο οποίο δίδαξαν πολλοί επώνυμοι καθηγητές⁷⁹⁷.

Η νοσταλγία τους για την πατρίδα τους και τη ζωή τους εκεί, εκδηλώθηκε με τη συγγραφή βιβλίων και την έκδοση εφημερίδων και περιοδικών, όπου δίνονταν στοιχεία του παλαιότερου τοπικού βίου, ιστορικά, γλωσσικά και λαογραφικά. Ίδρυσαν σωματεία και εταιρείες με πνευματικές επιδιώξεις, μέσω των οποίων τονίστηκε η αγάπη τους προς την παράδοση⁷⁹⁸. Αυτά είχαν ως

⁷⁹² Σπ. Τζόκας, «Μια Κιβωτός για τους Πρόσφυγες», *Επτά Ημέρες, Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Καθημερινή, Αθήνα (11-3-2003), σ. 9

⁷⁹³ Λ. Μιχελή, ό.π. (υπόσ. 791), σ. 89

⁷⁹⁴ D. Haas, "The Poetic Response to the Asia Minor Disaster", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σ. 213

⁷⁹⁵ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 66), σ. 99

⁷⁹⁶ Αλ. Δημαράς, «Εκπαίδευση 1922-1940. Οι Νέες Βενιζελικές Μεταρρυθμίσεις», *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, *Ελληνικά Γράμματα*, Αθήνα 2003, σ. 169

⁷⁹⁷ Κ. Κρίμπας, «Η Ανώτατη Παιδεία 1922-1940», *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, *Ελληνικά Γράμματα*, Αθήνα 2003, σ. 157

⁷⁹⁸ Δ. Σ. Λουκάτος, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992, σ. 74

αποτέλεσμα, να ξεχωρίσουν γρήγορα σε όλους τους πνευματικούς τομείς. Συστάθηκε η Ένωση Μικρασιατών Περιφέρειας Κρήνης (Τσεσμέ)⁷⁹⁹.

Διακρίθηκαν σύντομα και στον πολιτικό στίβο. Ο Χατζήμπεης Στ. ίδρυσε την «Ένωση Εφέδρων Μικράς Ασίας και Θράκης» η οποία εξελίχθηκε στην ιστορική «Πολιτική Οργάνωση του Μικρασιατικού Ελληνισμού» και στο «Πολιτικό Προσφυγικό Κόμμα» το οποίο το 1944 κατέβηκε με το «Κόμμα Αριστερών Φιλελευθέρων» με το Γρηγοριάδη. Αργότερα μαζί με το Ε.Λ.Δ. και το κόμμα του Σοφιανόπουλου ίδρυσαν τη «Δημοκρατική Παράταξη»⁸⁰⁰.

Στο γεωγραφικό χώρο της προγονικής τους πατρίδας, διασταυρώθηκαν για αιώνες, λαοί, πολιτισμοί και παραδόσεις όπου, πέρα από τα όποια προβλήματα, συζούσαν ειρηνικά, ανταλλάσσοντας ήθη, τραγούδια και χορούς. Έτσι και τώρα, ο λαϊκός πολιτισμός της μικρασιάτικης αυτής, κοινότητας, μεταφέρθηκε στην άλλη άκρη του Αιγαίου, μέσα από τη μουσική, το τραγούδι, το χορό, τη μαγειρική, την ενδυμασία, τα έθιμα, τη λαϊκή λογοτεχνία πλούτισαν την ελληνική λαϊκή παράδοση, τα οποία τελικά αποτελούν κληρονομιά όλων⁸⁰¹. Ο πλούτος ιδιαίτερα, της μουσικοχορευτικής παράδοσης μεταφέρθηκε στην κυρίως Ελλάδα. Η μουσική τους ήταν παρόμοια με τη δημοτική των νησιών του ανατολικού Αιγαίου. Το σμυρναϊκό, όμως, τραγούδι, ως λαϊκή αστική μουσική, ήταν αυτό που έτυχε μεγαλύτερης διάδοσης και κυριάρχησε τελικά, ως τα μέσα της δεκαετίας του 1930 στη λαϊκή μουσική σκηνή της χώρας, με αναμεμειγμένα στοιχεία δυτικής (ιταλικής και ναπολιτάνικης), αιγαιοπελαγίτικης μουσικής και μουσικής της μικρασιάτικης ενδοχώρας⁸⁰².

Τα περίφημα «σαντουράκια», όπως ονόμαζαν τους «Σμυρναίους» οργανοπαίχτες, έγιναν αντικείμενο μιας πρωτοφανούς, για την ιστορία, διαμάχης, σχετικά με την εθνικότητα ή όχι της μουσικής αυτής. Στη συνέχεια, η συνύπαρξη και ο αλληλοεπηρεασμός προσφύγων και ντόπιων μουσικών οριοθέτησαν τη μουσική του ρεμπέτικου τραγουδιού, που αποτέλεσε την

⁷⁹⁹ Στ. Χατζήμπεης, ό.π. (υπόσ. 521), σ. 11

⁸⁰⁰ Ό.π., σσ. 10, 12

⁸⁰¹ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, «Η Δημιουργία της Σύγχρονης Ελλάδας», *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001), σ. 42 και Μ. Καπλάνογλου, ό.π. (υπόσ. 773), σσ. 91-92

⁸⁰² Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π., σ. 99

έκφραση των φτωχών λαϊκών τάξεων και του κοινωνικού περιθωρίου⁸⁰³. Το ρεμπέτικο είναι ένα καθαρά πολιτικό είδος. Οι εκπρόσωποί του μπορούσαν να συγχωρήσουν τα πάντα, αλλά όχι την προδοσία, το χαφιεδισμό και τη συνεργασία με κάποιον για την καταπίεση τρίτου⁸⁰⁴. Συνολικά, μπορεί να λεχθεί, ότι τα τραγούδια των προσφύγων, είχαν την ίδια μοίρα με τους πρόσφυγες. Όπως αυτοί ενσωματώθηκαν στην κοινωνία και αποτέλεσαν ένα από τα πιο δραστήρια, προοδευτικά και δημιουργικά κύτταρά της, το ίδιο και η μουσική τους συναντήθηκε, συμπορεύτηκε και μάλιστα καθόρισε την παραπέρα εξέλιξη του λαϊκού τραγουδιού⁸⁰⁵.

Έντονη είναι η ύπαρξη μιας ξεχωριστής μικρασιατικής ταυτότητας⁸⁰⁶, η οποία φτάνει μέχρι την τρίτη ή την τέταρτη γενιά, που βασίζεται στις μνήμες από τη ζωή που είχαν ως ορθόδοξοι χριστιανοί στον Τσεσμέ και στις εμπειρίες τους μετά την εγκατάστασή τους στο ελληνικό κράτος, σε μια εποχή έκρυθμης πολιτικής κατάστασης και οικονομικής αστάθειας. Στις περισσότερες περιπτώσεις δεν μπόρεσαν να πάρουν κανένα από τα υπάρχοντά τους, εκτός από τη μνήμη τους. Οι αφηγήσεις των παλαιότερων έδωσαν στους νεότερους μια ολοζώντανη εικόνα για τόπους που δεν είχαν δει ποτέ, για ένα τρόπο ζωής που είχε χαθεί και για μια άλλη εποχή που δεν υπήρχε πια, παρά ως τόπος στη μνήμη⁸⁰⁷.

Η πορεία της ενσωμάτωσής τους είναι διαλεκτική. Οι πρόσφυγες, σε μία κοινωνία που το επίθετο «πρόσφυγας» είχε προσλάβει περιφρονητική σημασία, προσαρμόζονται στο καινούριο περιβάλλον αλλά και το προσαρμόζουν, το μεταβάλλουν σύμφωνα με τη δική τους παράδοση. Στο επίπεδο της οικονομικής και κοινωνικής προσαρμογής και αποδοχής, ο ρυθμός είναι σχετικά γρήγορος, ενώ στο επίπεδο της πολιτιστικής, της νοοτροπίας και ιδεολογίας είναι αργός. Με το ήθος και την πρόοδό τους, καταξιώθηκαν στη συνείδηση των Ελλήνων. Μετά το 1940, με την κατοχή και τον εμφύλιο, οι κατηγορίες αντιθέσεων αλλάζουν. Η διάκριση «ντόπιων» και

⁸⁰³ Γ. Α. Γιαννακόπουλος, ό.π. (υπόσ. 795), σ. 99 και Γ. Ε. Παπαδάκης, ό.π. (υπόσ. 549), σσ. 44-45

⁸⁰⁴ Τ. Σχορέλης, *Ρεμπέτικη Ανθολογία*, τόμ. Δ', Πλέθρον, Αθήνα 1987, σ. 10

⁸⁰⁵ Γ. Ε. Παπαδάκης, ό.π. (υπόσ. 803), σ. 46

⁸⁰⁶ R. Hirschon, *The Social Institutions of an Urban Locality of Refugee Origin in Piraeus*, St Antony's College, Oxford, 1976, p. 40

⁸⁰⁷ Μ. Καπλάνογλου, ό.π. (υπόσ. 801), σ. 91

«προσφύγων» θα διατηρηθεί, αλλά όχι σε πρώτο πλάνο. Η καθολική συμμετοχή στον πόλεμο της Αλβανίας και η φιλοξενία των Ελλήνων στρατιωτών από τα προσφυγικά χωριά λειτούργησαν ενωτικά και άμβλυναν τις τοπικιστικές αντιθέσεις⁸⁰⁸.

Μετά από πολλές δεκαετίες, έχουν συντηρήσει μια ιδιαίτερη και διακριτική ταυτότητα. Η επιβεβαίωση της ταυτότητάς τους ως Μικρασιάτες αποτελούσε κρίσιμο σημείο της διαδικασίας εγκατάστασής τους σε αστικές συνοικίες, καθορίζοντας όρια ανάμεσα στους ίδιους και στους γηγενείς Έλληνες. Οι διάφορες πλευρές της κοινωνικής δομής και η κουλτούρα τους ήταν στοιχεία σημαντικά για τους ίδιους ως δείκτες της ταυτότητάς τους⁸⁰⁹.

Οι πρόσφυγες της πρώτης γενιάς, σχεδόν έφυγαν, αλλά οι νεότεροι παραμένουν νοσταλγοί. Τη νοσταλγία τους αυτή, απαλύνουν διοργανώνοντας ποικίλες καλλιτεχνικές εκδηλώσεις. Σήμερα, πολλοί απόγονοι προσφύγων από τον Τσεσμέ δραστηριοποιούνται μέσω πληθώρας προσφυγικών συλλόγων και σωματείων. Ωστόσο, υπάρχει μόνο ένας σύλλογος προσφύγων αμιγώς από τον Τσεσμέ, ο οποίος εδρεύει στο κέντρο της Αθήνας⁸¹⁰. Στα παιδιά τους μαθαίνουν τους χορούς και τα τραγούδια τους, τα ήθη και τα έθιμά τους, τη διάλεκτό τους, την ιστορία και τη λαογραφία τους, μέσα από διαλέξεις, επιστημονικά συνέδρια, ραδιοφωνικές και τηλεοπτικές εκπομπές και άλλες πολιτισμικές εκδηλώσεις⁸¹¹.

Το πάντρεμα του νέου, που έφεραν οι Μικρασιάτες, με το παλιό, γέννησε το καινούριο, που είναι η δημιουργία του νέου ελληνικού πνεύματος, η σύγχρονη Ελλάδα, με νέα χαρακτηριστικά, καινούριες εθνικές και φυλετικές ιδιότητες, δημιουργώντας τον καινούριο τύπο του Έλληνα⁸¹².

5. Ο Τσεσμές Σήμερα

Στις μέρες μας στην Ερυθραία ανθεί ο τουρισμός όπου είναι και η κύρια ασχολία των Τούρκων. Ο Τσεσμές κατοικείται από Τούρκους που με την ανταλλαγή ήρθαν από τη Μακεδονία, την Κρήτη, τη Χίο. Η πόλη γνωρίζει μια

⁸⁰⁸ Ε. Παπαταξιάρχης - Θ. Παραδέλλης, ό.π. (υπόσ. 779), σσ. 234-235

⁸⁰⁹ R. Hirschon, ό.π. (υπόσ. 776), p. 161

⁸¹⁰ Κ. Μαρτάκης, πληροφορητής

⁸¹¹ Απ. Βακαλόπουλος, ό.π. (υπόσ. 783), σ. 444

⁸¹² Ό.π., σ. 445

νέα περίοδο ανάπτυξης. Μετά από χρόνια ερήμωσης, η δυτικότερη πόλη της Τουρκίας, έγινε πόλος έλξης τουριστών από την Ιωνία και την Ευρώπη. Όσα νεοκλασικά του 1900 δεν γκρεμίστηκαν, αναπαλαιώνονται. Το ανακαινισμένο τουρκογενοβέζικο κάστρο αποτελεί το σπουδαιότερο αξιοθέατο της πόλης. Στους κήπους της παραλίας βρίσκονται τα μάρμαρα της Παναγίας της Ευαγγελίστριας και του Αγ. Παντελεήμονα που είχαν ανατιναχτεί. Στη θέση τους τώρα υπάρχουν εμπορικά καταστήματα⁸¹³.

Η Κρηναία σχολή συνεχίζει να λειτουργεί. Ο ναός του Αγ. Χαραλάμπους έχει υποστεί σοβαρές αλλοιώσεις. Οι ζημιές και οι βεβηλώσεις των αγιογραφιών στέρησαν από τη σύγχρονη κοινωνία της πόλης από το θαυμάσιο ζωγραφικό σύνολο του Ιωάννη Σιταρά του Παριανού. Ο κύριος ναός που δεν γκρεμίστηκε έχει καταστήματα, ενώ στο ιερό λειτούργησε γεννήτρια ηλεκτρικού ρεύματος. Από το 1992 στεγάζει το πνευματικό κέντρο του Τσεσμέ⁸¹⁴.

6. Συμπεράσματα

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η οικοσκευή, η οικοτεχνία και τα οικοβιώματα των κατοίκων του Τσεσμέ της Μικράς Ασίας, επιχειρήθηκε η ανάδειξη των ιδιαιτεροτήτων του πολιτισμού της περιοχής και έγινε αναφορά της συμβολής τους στην οικονομική και πολιτιστική ανάπτυξη της νεότερης Ελλάδας, στην οποία συμμετείχαν ενεργά μετά τον ξεριζωμό και την άφιξή τους ως πρόσφυγες.

Από την εκπόνηση της μελέτης προκύπτει ότι, η παρουσία του ελληνικού στοιχείου στη χερσόνησο της Ερυθραίας υπήρξε συνεχής διαμέσου των

⁸¹³ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π. (υπόσ. 472), σ. 86 και Θ. Χατζημαθαίος, ό.π. (υπόσ. 424)

⁸¹⁴ Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, ό.π., σ. 86

αιώνων. Ιδιαίτερα ο Τσεσμές λόγω και της φυσικής του θέσης ως λιμάνι, απετέλεσε σημαντικό εμπορικό και οικονομικό κέντρο για την περιοχή αυτή. Η οικονομική ζωή της περιοχής ήταν προσανατολισμένη τόσο προς την ξηρά όσο και προς την θάλασσα, με αποτέλεσμα οι Έλληνες κάτοικοι να συγκεντρώνουν στα χέρια τους το εμπόριο, τη ναυτιλία, τη γεωργία και τις συνακόλουθες υπηρεσίες που απορρέουν από την άσκηση τους, δημιουργώντας, σε συνδυασμό με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, την εργατικότητα, το επιχειρησιακό πνεύμα και την προοδευτικότητα, μια εξαιρετικά οικονομικά εύρωστη ελληνική κοινότητα. Οι κάτοικοι με βαθιά συναίσθηση της ελληνικής τους καταγωγής και υπεροχής έναντι του αλλόθρησκου πληθυσμού με τον οποίον συμβίωναν αρμονικά, διατήρησαν και διαφύλαξαν σε κάθε έκφραση της κοινωνικής τους ζωής την ελληνικότητα και τα ιδιαίτερα στοιχεία της ταυτότητας τους.

Σημείο αναφοράς της ζωής των Τσεσμελήδων, αποτελούσε το πατρικό σπίτι, το οποίο ήταν απολύτως λειτουργικό ως προς τις καθημερινές ανάγκες της οικογένειας και τον τρόπο ζωής στο σύνολό της. Η κατοικίες ήταν χτισμένες από ντόπιους τεχνίτες, οι οποίοι κάνοντας χρήση και αξιοποιώντας πλήρως τα υλικά της περιοχής είτε χτίζοντας πυργόσχημα σπίτια, είτε πέτρινες καλύβες, έδωσαν εντυπωσιακά δείγματα της υψηλής τέχνης των μαστόρων της Ανατολής. Οι επικρατούσες κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες διαμόρφωσαν τη λιτή επίπλωση της κατοικίας, σε αντίθεση με τον πλούτο της διακόσμησης, αποδίδοντας της λειτουργικό και παράλληλα, διακοσμητικό χαρακτήρα. Η λαϊκή τέχνη, ανταποκρινόταν στις ανάγκες της οικιακής οικονομίας, ενώ ταυτόχρονα, αντανakλούσε το βιοτικό και πολιτιστικό επίπεδο της κοινωνίας του Τσεσμέ, καθώς και τις κοινωνικές συνθήκες, που ήταν ανάλογες με την παράδοση και τα αυστηρά ήθη και έθιμα.

Η οικοτεχνία, αποκλειστικά γυναικεία χειροτεχνία, εξέφραζε τις κορυφαίες δυνατότητες και δημιουργίες της λαϊκής τέχνης, την επικρατούσα αισθητική αντίληψη και το λαϊκό συναίσθημα. Η πλεκτική, η κεντητική, η υφαντική και η ταπητουργία έδωσαν έργα υψηλής καλλιτεχνικής αισθητικής, θαυμάσια δημιουργήματα διακοσμητικών σχεδίων και χρωματικής ποικιλίας στα είδη οικιακής χρήσης αιχμαλωτίζοντας την ανθρώπινη ευαισθησία. Θεμέλιο της έμπνευσής τους απετέλεσε η χριστιανική θρησκεία, η σύνδεσή της οποίας με την παράδοση ήταν αλληλένδετη. Οι Τσεσμελιόσσες υπήρξαν εκφραστές

ξεχωριστών και φημισμένων μικρασιατικών τεχνικών. Ο *τζεβρές* (ειδικής τεχνοτροπίας πολύπλοκο κέντημα), τα ιδιαίτερα μεταξωτά τους, το ξεχωριστό άσπρο κέντημα και το *πιτσίλι* αποτελούν χαρακτηριστικά δείγματα αυτού του είδους τέχνης. Ακόμα, η περίτεχνα στολισμένη ενδυμασία αποτελούσε ανεπανάληπτο δείγμα του λαϊκού πολιτισμού των Τσεσμελήδων, αντανakλώντας τις γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες, τις παραδόσεις, τον τρόπο ζωής, τις τοπικές ιδιομορφίες και γενικότερα, τα βιώματά τους.

Η δομή της οικογένειας ήταν πατριαρχική και ήταν σύνηθες να ζουν στο ίδιο σπίτι τρεις γενιές (παππούδες, γονείς, εγγόνια). Ο θεσμός της οικογένειας ήταν το βασικότερο κύτταρο της κοινωνικής τους οργάνωσης, το οποίο καθορίστηκε από την γεωγραφική θέση και τις ιστορικές συνθήκες του τόπου και χαρακτηριζόταν από έντονη συνοχή. Η συγκεκριμένη δομή καθόριζε και τη θέση κάθε μέλους στα πλαίσια της οικογένειας και κατ' επέκταση της κοινωνίας, ενώ συνέβαλε στον καταμερισμό της εργασίας μεταξύ τους. Υπό την έννοια αυτή ο άνδρας αναλάμβανε την οικονομική στήριξη και τις αγορές των αγαθών, ενώ η γυναίκα συνεισέφερε με την προσωπική της εργασία μέσα στην κατοικία και ήταν επιφορτισμένη με την αγωγή των παιδιών. Απέδιδαν σπουδαιότητα στο ρόλο της παιδείας και επιμελήθηκαν, με σπάνια για την εποχή φροντίδα, την εκπαίδευση των παιδιών τους με έμφαση στις κλασικές σπουδές, όπως δείχνει ο μεγάλος αριθμός σχολείων κάθε βαθμίδας τα οποία λειτουργούσαν στην περιοχή.

Θεμελιώδης είναι η συνεισφορά της χριστιανικής θρησκείας, η οποία τους βοήθησε να διατηρήσουν την ιδιαίτερη πολιτιστική τους ταυτότητα, λόγω κυρίως, της πνευματικής υποστήριξης που άντλησαν από αυτή, της διατήρησης της γλώσσας και της καθολικής πλαισίωσης της καθημερινής ζωής. Γύρω από την Εκκλησία είχαν βασίσει ολόκληρη την οργάνωση του πολιτικού και διοικητικού τους συστήματος. Ο κοινός αυτός δεσμός δημιούργησε αλληλεγγύη και παράλληλα, μια αίσθηση ανωτερότητας έναντι των αλλόθρησκων πληθυσμών ανάμεσα στους οποίους ζούσαν επί αιώνες.

Σε ότι αφορά την κοινωνική τους ζωή, όπως εκφραζόταν μέσω της ιδιαίτερης μουσικής κληρονομιάς τους, των παραδοσιακών μουσικών οργάνων, των χαρακτηριστικών τοπικών χορών, της κουλτούρας της ψυχαγωγίας και διασκέδασης, αλλά και η κουζίνα των Τσεσμελήδων, προκύπτει ότι καθορίστηκαν από τις γεωγραφικές, ιστορικές και κοινωνικές

συνθήκες του χώρου όπου διαβίωναν, ο οποίος ήταν ένα πολιτισμικό και οικονομικό σταυροδρόμι λαών. Περαιτέρω, αυτά διαμορφώθηκαν σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των Τσεσμελήδων, όπως η προοδευτικότητα, η περηφάνια, η ευγένεια, η ευρηματικότητα και η κοινωνικότητα.

Η πρόοδος και η ευμάρεια της περιοχής και των κατοίκων διεκόπη βίαια το 1922, με την Μικρασιατική Καταστροφή, τον ξεριζωμό από τις πατρογονικές τους εστίες και εγκατάσταση τους εντός των συνόρων της Ελλάδας, όπως διαμορφώθηκαν από την Συνθήκη της Λοζάννης.

Η άφιξη και εγκατάσταση των προσφύγων είχε, ασφαλώς, καθοριστικής σημασίας συνέπειες, σε όλους τους τομείς τη εθνικής ζωής της χώρας μας, αφού τα πάντα είχαν μεταβληθεί ριζικά στην πολιτική και κοινωνική ζωή, από τα γεωγραφικά όρια, το συνταγματικό πλαίσιο, την εθνική οικονομία, μέχρι τον αριθμό και τη σύνθεση του πληθυσμού, την κοινωνική διαστρωμάτωση, τις νοοτροπίες και τα κυρίαρχα πολιτισμικά χαρακτηριστικά. Οι πρόσφυγες από τον Τσεσμέ εγκαταστάθηκαν στα διάφορα σημεία του ελλαδικού χώρου, αναπτύσσοντας δραστήριες και ζωντανές προσφυγικές κοινότητες. Στο νέο περιβάλλον, ο ξεριζωμένος αυτός, προσφυγικός πληθυσμός, αγωνίστηκε σκληρά για να ξαναφτιάξει τη ζωή του, συνεισφέροντας ταυτόχρονα, μαζί με τους αυτόχθονες, στην οικοδόμηση της νέας Ελλάδας. Ως τμήμα του ενάμισι, περίπου, εκατομμυρίου προσφύγων, αποτέλεσαν μια μετακινούμενη εθνογραφία της Ανατολής, εγκατεστημένη, πλέον, στον ελλαδικό χώρο, δημιουργώντας νέες λαογραφικές αλληλεπιδράσεις σε πανελλήνιο επίπεδο. Είναι εξαιρετικά δύσκολο να σταθμιστούν λεπτομερειακά οι επιπτώσεις της προσφυγικής εισροής των Τσεσμελήδων, ως ενεργού τμήματος του συνολικού αριθμού των προσφύγων, σε κάθε τομέα της ζωής του έθνους. Η απόπειρα που έγινε, αποτυπώνει μονάχα τις βασικές συνιστώσες ενός εξαιρετικά πολύπλοκου θέματος.

Η αγάπη τους για την πατρίδα τους, έφερε, μαζί με τη νοσταλγία, την ανάγκη για κοινωνική ενσωμάτωση στη «νέα πατρίδα», καθώς και την επιθυμία τους για ηθική αποκατάσταση. Οι αναμνηστικές εκδηλώσεις των συλλόγων και των σωματείων των Τσεσμελήδων προσφύγων, πείθουν ότι η Μικρασιατική πατρίδα τους δεν είναι χαμένη ούτε ξεχασμένη. Αντιθέτως, είναι ολοζώντανη και αξέχαστη στην καρδιά των εξόριστων. Η παρουσία τους στη χώρα άμβλυne σταδιακά τις επιπτώσεις της καταστροφής ενός ακμαίου και

δυναμικού τμήματος του ελληνισμού και προκάλεσε τις διαδικασίες εκείνες, που ανανεώνουν τα κύτταρα των λαών. Με αυτή την έννοια, στη νέα ανορθωτική και εκσυγχρονιστική πορεία, που ξεκίνησε το 1923, οι Τσεσμελήδες πρόσφυγες διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο και αναδείχτηκαν συνδημιουργοί στη διαμόρφωση του σύγχρονου ελληνικού πολιτισμού.

Προτείνεται η πολιτεία, με την ανάπτυξη κατάλληλης πολιτικής, μέσω των αρμοδίων Ιδρυμάτων και Οργανισμών να αναδείξει όλες τις πτυχές του σημαντικότερου ενδεχομένως γεγονότος, που σημάδεψε την ιστορική πορεία της χώρας και το οποίο σηματοδότησε μια νέα αφετηρία δημιουργίας της σύγχρονης Ελλάδας. Αυτό θα μπορούσε να επιτευχθεί και δεδομένου ότι οι πρόσφυγες πρώτης γενεάς έχουν ήδη φύγει από την ζωή, μέσω της άμεσης διάσωσης του σχετικού υλικού, της δημοσίευσης και διάδοσης ανάλογων δημοσιευμάτων και εκδόσεων και της ίδρυσης μουσείου μικρασιατικού πολιτισμού. Ακόμα, σημαντικό βήμα προς τη συγκεκριμένη κατεύθυνση, θα μπορούσε να αποτελέσει η ανανέωση και αναθεώρηση των διδακτικών συγγραμμάτων της ιστορίας, ώστε να διδάσκονται οι νεότερες γενεές το κομμάτι αυτό της ιστορίας της Ελλάδας, με στόχο την προστασία της πολιτιστικής κληρονομιάς και τη διατήρηση της μνήμης. Τέλος, κρίνεται σκόπιμη η πλήρης αποκατάσταση των προσφύγων, η οποία δεν έχει ακόμα πραγματοποιηθεί και η οποία θα συνεισέφερε στην ηθική τους δικαίωση και στην ανάδειξη της συμβολής τους στην οικονομική, πολιτιστική και ιστορική πορεία της χώρας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική

Αγγελοπούλου-Βολφ Ε., *Ο Αργαλειός, Δόμος*, Αθήνα 1986

Άγνωστος, "Πάσχα Στη Μικρά Ασία. Ήθη, Έθιμα και Προετοιμασία για το Τραπέζι της Λαμπρής", *Η Νέα Ερυθραία Κάθε Εβδομάδα*, Αθήνα (8/4/04), σ. 5

Αικατερίνης Δ. Γ., *Χαμένες Πατρίδες. Το Χωριό μας η Αγία Παρασκευή του Τσεσμέ (Κιόστε), 1760-1922*, Σκιάθος 1984

- Αναγνωστοπούλου Σ., *Μικρά Ασία 19^{ος} αι.-1919. Οι Ελληνορθόδοξες Κοινότητες* (Από το Μιλλέτ των Ρωμιών στο Ελληνικό Έθνος), Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1998
- Αναγνωστοπούλου Σ., "Μικρασιατικός Ελληνισμός", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 6, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 2003, σσ. 53-62
- Ανδριώτης Ν., *Το Μικρό Ταξίδι. Η αφήγηση και εγκατάσταση των Μικρασιατών Προσφύγων στις Οινούσσες*, Ναυτικό Μουσείο Οινουσών, Αθήνα 1998
- Ανδριώτης Ν., "Οι Πρόσφυγες. Η Άφιξη και τα Πρώτα Μέτρα Περίθαλψης", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, 2003, σσ. 79-88
- Ανδριώτης Ν., "Προσφυγικά Ρεύματα πριν από το 1922", *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001), σ. 8
- Αντωνοπούλου Στ., *Μικρά Ασία*, ανάτυπο, Αθήνα 1907
- Αποστολοπούλου Δ. Κ., *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998
- Αργυρόπουλος Δ., *Τα Μωμογραφήματα. Σμυρναϊκές Ηθογραφίες, Έμμετρα και Πεζά Χρονογραφήματα*, Αθήνα 1991
- Αργυρόπουλος Μ., *Τραγούδια της Ανατολής. Σμυρναϊκά-Σουλτάνοι-Ανατολίτικα, Αφοί Γενάρδοι*, Αθήνα 1930
- Αρχιγένης Ι. Δ., *Λαογραφικά Γ'. Η Ζωή στη Σμύρνη*, Αθήνα 1981
- Αρχιγένης Ι. Δ., *Λαογραφικά Δ'. Η Διασκέδαση των Παιδιών στη Σμύρνη*, Αθήνα 1984
- Αχλάδη Ευ. "Η Σμύρνη στον Α' Ευρωπαϊκό Πόλεμο", *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (5/9/2002), σσ. 14-21
- Βακαλόπουλος Απ., *Ιστορία της Θεσσαλονίκης 316 π.Χ.-1983 μ.Χ.*, Αφοι Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1997
- Βαλαμπούς Γ., *30 Χρόνια Ένωση Μικρασιατών Περιφέρειας Κρήνης*, Αθήνα 1985
- Βέης Α. Ν., "Επιστολαί Κωνσταντίνου Κούμα και Αδαμάντιου Κοραή Σχετικάί Προς την Σμύρνην", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Β', Αθήναι 1939
- Βερέμης Θ. - Κωστής Κ., *Η Εθνική Τράπεζα στη Μικρά Ασία (1919-1922)*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1984
- Βίος Στ., *Χιακαί Παραδόσεις. "Λαογραφία"*, Αθήνα 1929

- Bozarslan H., *Η Ιστορία της Σύγχρονης Τουρκίας*, Σαββάλας, 2004
- Γαγγάδη Ντ., *Ελληνικές Φορεσιές*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1993
- Γιανίκα Φ., *Αρχεία Υλικού 1930-1970. Μικροφίλμ: Ιωνία 113*, Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών
- Γιαννακόπουλος Α. Γ., "Η Δημιουργία της Σύγχρονης Ελλάδας", *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001) σσ. 38-43
- Γιαννακόπουλος Α. Γ., "Ο Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος", *Ιστορικά Ελευθεροτυπίας, Ο Ελληνισμός της Μικράς Ασίας*, τ. 200, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (28/8/2003), σσ. 18-25
- Γιαννακόπουλος Α. Γ., "Η Ελλάδα στη Μικρά Ασία. Το Χρονικό της Μικρασιατικής Περιπέτειας 1919-1922", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 6, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2003, σσ. 83-95
- Γιαννακόπουλος Α. Γ., "Η Ελλάδα με τους Πρόσφυγες. Η Δύσκολη Προσαρμογή στις Νέες Συνθήκες", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2003, σσ. 89-100
- Γεωργιτσογιάννη Ευ., *Στοιχεία Ενδυματολογίας*, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Αθήνα 2001
- Γκιζελή Δ. Β., "Επίταξις Ακινήτων Κατοικουμένων ή Οπωσδήποτε Χρησιμοποιημένων", *Ο Ξεριζωμός και η Άλλη Πατρίδα. Οι Προσφυγουπόλεις στην Ελλάδα*, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού, Αθήνα 1997, σσ. 69-88
- Γκιζελή Δ. Β., "Η Κοινωνική Ένταξη των Αστών Προσφύγων στην Πόλη", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 61-78
- Γκιζελή Δ. Β., *Κοινωνικοί Μετασχηματισμοί και Προέλευση της Κοινωνικής Κατοικίας στην Ελλάδα (1920-1930)*, Αθήνα 1984
- Γκίκας Π. Γ., *Παραδοσιακά Μικρασιατικά και Θρακικά Κεντήματα*, Ελληνικός Οργανισμός Μικρομεσαίων Μεταποιητικών Επιχειρήσεων και Χειροτεχνίας, Χ.Χ.
- Γονατάς Στ., "Ενώ αι Σάλπιγγες Εσήμαιναν την Άπαρσιν και του Τελευταίου Πλοίου", *Ελεύθερον Βήμα, Σελίδες που Έγραψαν Ιστορία*, τ. 3, Τα Νέα, Αθήνα (11/9/2003)

- Δαλακούρα Β., "Τα Χρόνια της Παράγκας", *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001) σσ. 30-37
- Δανός Μ., *Η Τεχνική της Κεραμικής*, Εθνικός Οργανισμός Ελληνικής Χειροτεχνίας, Αθήνα 1969
- Δευτεραίος Ν. Άγγ., *Το Ψωμί στα έθιμα των Ελλήνων*, legato, Αθήνα 2000
- Δημαράς Αλ., "Εκπαίδευση 1922-1940. Οι Νέες Βενιζελικές Μεταρρυθμίσεις", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2003, σσ. 169-178
- Δούκας, *Βυζαντινή Ιστορία 1341-1462*
- Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, *Στατιστική Επετηρίς της Ελλάδος*, ΕΣΥΕ, Αθήνα 2001
- Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος, *Ελληνικός Φιλολογικός Σύλλογος 1873-1874*, τόμ. Η', ανάπτυπο, χ.χ.
- Εμμανουηλίδης Εμ., *Τα Τελευταία Έτη της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας*, Αθήνα 1924
- Επιφανείου-Πετράκη Στ., *Λαογραφικά της Σμύρνης. Παραμύθια και Άλλα*, Το Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1966
- Επιφανείου-Πετράκη Στ., *Λαογραφικά της Σμύρνης. Λαϊκά και Ελαφρολαϊκά Τραγούδια*, Το Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα 1972
- Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, *Ο Ξεριζωμός και η Άλλη Πατρίδα. Οι Προσφυγουπόλεις στην Ελλάδα*, Αθήνα 1999
- Ζεχερλής Σ., "Μικρασιατικά και Θρακικά Έθνη και Έθιμα και οι Καταβολές Από την Αρχαιότητα", *Γ' Πανελλήνιο Συνέδριο για τον Ελληνισμό της Μικράς Ασίας. Από την Κλασική Αρχαιότητα ως τον 20^ο Αιώνα: Πολιτική Ιστορία και Ιστορία Πολιτισμού*. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο, Θεσσαλονίκη 1996, σσ. 91-98
- Ζήκας ή Τζήκας Γ., *Αρχαία Ερυθραία, Το Μελί και η Περιοχή του*, Κάτω Χαλάνδρι, 1979
- Ζολώτας Γ., *Ιστορία της Χίου*, χ.χ.
- Θεοφύλακτος Αρχιμ., *Οι Αετοί της Ανατολής*, Θεσσαλονίκη 1991
- Ιστικοπούλου Λ., *Η Ελληνική Ταπητουργία και η Ταπητουργός στη Μικρά Ασία (1860-1922)*, Βιβλιοπολείον της Εστίας, Αθήνα 2000

- Ιστορική Εθνολογική Εταιρεία Ελλάδος, *Ελληνικές Φορεσιές*, Ιστορική Εθνολογική Εταιρεία Ελλάδος, Αθήνα 1993
- Ιωάννου Γ., *Παρέλαση των Προσφύγων*, Αθήνα χ.χ.
- Ιωάννου Γ., *Το δικό μας αίμα*, Αθήνα 1980
- Ιωάννου-Γιανναρά Τ., *Ελληνικές Κλώστινες Συνθέσεις: Δαντέλες, Μέλισσα*, Αθήνα 1986
- Κανελλάκη Κ., *Χιακά Ανάλεκτα*, Αθήνα 1890
- Καπλάνογλου Μ., *Παραμύθι και Αφήγηση στην Ελλάδα. Μια Παλιά Τέχνη σε μια Νέα Εποχή*, Πατάκη, Αθήνα 2002
- Καψής Π. Γ., *Χαμένες Πατρίδες. Από την Απελευθέρωση ως την Καταστροφή*, Αθήνα 1962
- Καψής Π., "Τσεσμές, Μια Μικρογραφία της Γένοβα. Ο Τσεσμές και η Ελληνική Ερυθραία", *Φαντασία*, ανάπτυπο τ. 134, Αθήνα 1962
- Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών, *Προσφυγική Ελλάδα*, Ίδρυμα Λεβέντη, Αθήνα 1992
- Κερεσσετζή Α., *Το Μικρασιατικό Κίνημα (Τζεβρές)*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1987
- Κλεάνθης Φ., *Αλάτσατα η Χαμένη Πατρίδα μου*, Αθήνα 1987
- Κοντογιάννης Μ. Π., *Οι Έλληνες κατά τον Πρώτο επί Αικατερίνης Β' Ρωσοτουρκικόν Πόλεμον*, Αθήνα 1903
- Κοντογιώργη Έλ., "Αγροτικές Προσφυγικές Εγκαταστάσεις στη Μακεδονία: 1923-1930", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 47-59
- Κοντογιώργη Έλ., "Η Αγροτική Εγκατάσταση", *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001), σσ. 18-27
- Κορομηλά Μ. - Κονταράς Θ., *Ερυθραία. Ένας Ευλογημένος Μικρόκοσμος στην Καρδιά της Ιωνίας*, Πολιτιστική Εταιρεία Πανόραμα, Αθήνα 1997
- Κορρέ-Ζωγράφου Κ., *Τα Κεραμικά του Ελληνικού Χώρου*, Μέλισσα, Αθήνα 1995
- Κούβας Γ., "Στις Προσφυγικές Αλάνες", *Επτά Ημέρες, Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Καθημερινή, Αθήνα (11/3/2003) σσ. 18-19
- Κρίμπας Κ., "Η Ανώτατη Παιδεία 1922-1940", *Ιστορία του Νέου Ελληνισμού 1770-2000*, τόμ. 7, Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 2003, σσ. 157- 168

- Κυβετός Π., "Συνοπτική Διήγησις των Σημαντικότερων Περιστάσεων εις την Περίοδο της Ζωής μου", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Γ', Αθήνα 1940, σσ. 307-327
- Κυριακίδου-Νέστορος Αλ., *Λαογραφικά Μελετήματα II*, Πορεία, Αθήνα 1993
- Κωστής Κ., "Η Ιδεολογία της Οικονομικής Ανάπτυξης: οι Πρόσφυγες στο Μεσοπόλεμο", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 31-46
- Λαγάκου Ν., *Η Ενδυμασία δια Μέσου των Αιώνων*, Δωδώνη, Αθήνα 1998
- Λουκάτος Σ. Δ., *Συμπληρωματικά του Χειμώνα και της Άνοιξης*, Φιλιππούτης, Αθήνα 1985
- Λουκάτος Σ. Δ., *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992
- Λουκάτος Σ. Δ., *Πασχαλινά και της Άνοιξης*, Φιλιππούτη, Αθήνα 1995
- Λουκάτος Σ. Δ., *Χριστουγεννιάτικα και των Γιορτών*, Φιλιππούτη, Αθήνα 1997
- Μαζαράκης Αιμιάν Κ. Ι. - Λαδά Μινώτου Μ., *Ελληνικά Κεντήματα*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1989
- Μακρής Κ. Α., *Ελληνικά Υφαντά Μικράς Ασίας*, ΕΟΜΜΕΧ, χ.χ.
- Μαλιγκούδης Φ., "Μια Ιστορία Ξεχασμένη", *Ε-Ιστορικά, Η Επανάσταση των Νεότουρκων*, τ. 126, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (14/3/2002), σ. 4
- Μαμώνη Κ., *Σωματειακή Οργάνωση του Ελληνισμού στη Μικρά Ασία – Β. Σύλλογοι της Ιωνίας*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1985
- Μαραβελάκης Μ. - Βακαλόπουλος Α., *Οι Προσφυγικές Εγκαταστάσεις στην Περιοχή της Θεσσαλονίκης*, Βάνιας 1993
- Μαργαρίτης Γ. "Ο Δρόμος προς τη Σμύρνη και τη Μικρά Ασία", *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (5/9/2002), σσ. 6-12
- Μαρμαράς Μ., "Επιπτώσεις στην Εντατική Ανοικοδόμηση της Μεσοπολεμικής Αθήνας από την Έλευση των Μικρασιατών Προσφύγων", *Ο Ξεριζωμός και η Άλλη Πατρίδα. Οι Προσφυγουπόλεις στην Ελλάδα*, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, 1997
- Μαυρογορδάτος Θ. Γ., "Το Ανεπανάληπτο Επίτευγμα", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 9-12

- Μερακλής Μ., *Λαϊκή Τέχνη, Ελληνική Λαογραφία*, τόμ. Γ΄, Οδυσσέας, Αθήνα 1992
- Μηλιώρης Ε. Ν., "Η Πνευματική Προσφορά των Μικρασιατών", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. ΙΑ, Αθήνα 1964, σσ. 43-142
- Μηλιώρης Ε. Ν., *Τα Βουρλά της Μικράς Ασίας*, μέρος Α΄ Λαογραφικά, *Τα Βουρλά και οι Βουρλιώτες*, μέρος Β΄, Αθήνα 1965
- Μηλιώρης Ε. Ν., "Η Μικρασιατική Τραγωδία στη Λογοτεχνία και στην Τέχνη", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 13, Αθήνα 1967, σσ. 338-400
- Μητρόπουλος Γ. Δ., *Η Μικρασιατική Καταστροφή*, Αθήνα 1980
- Μιχαηλίδης-Νουάρος Μ., "Η Εκπαιδευτική Πολιτική της Ελλάδος εις την Εντός της Ζώνης των Σεβρών Μικρασιατικής Περιοχής", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. ΣΤ΄, Αθήνα 1955, σ. 37-55
- Μιχελή Λ., *Προσφύγων Βίος και πολιτισμός. Από τις Πόλεις της Ελάσσονος Ασίας στα Τοπία της Παράγκας και του Πισσόχαρτου*, Αθήνα 1992
- Μουρέλος Ι., "Το Οδυνηρό Φινάλε των Ψευδαισθήσεων της «Μεγάλης Ιδέας»", *Ε-Ιστορικά, Η Μικρασιατική Καταστροφή*, τ. 46, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (31/8/2000), σσ. 44-46
- Μπακαλάκη Αλ. - Ελεγκίτου Ελ., *Η Εκπαίδευση «εις τα του Οίκου» και τα Γυναικεία Καθήκοντα*, Αθήνα 1987
- Μπακιρτζής Χ., *Βυζαντινά Τσουκαλολάγνηνα*, Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων, Αθήνα 1989
- Μπίνος, Μ. Χ., "Η Ελληνική Ταχυδρομική Υπηρεσία εν Μικρά Ασία", μέρ. 1^ο, *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 16, Αθήνα 1975, σσ. 91-149
- Μπιρμπίλη Μ., "Τι είδες Μάρκο στα Βουρλά;", *Μικρασιατική Καταστροφή, Σελίδες που έγραψαν Ιστορία*, τ. 4, Τα Νέα, Αθήνα (3/9/2003)
- Μπόζη Σ., *Καππαδοκία-Ιωνία-Πόντος. Γεύσεις και Παραδόσεις*, Αστερισμός, Αθήνα 1997
- Μπουσαίου-Μουγιούκου Κ., *Εγκυμοσύνη-Γέννηση-Βρέφος*, *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. 14, Αθήνα 1970, σσ. 57-65
- Οικονόμου Κ. Β., *Τα Αλάτσατα της Ιωνικής Ερυθραίας Χερσονήσου*, Αθήνα 1946
- Οικουμενικό Πατριαρχείο, *Μαύρη Βίβλος Διωγμών και Μαρτυριών του εν Τουρκία Ελληνισμού 1914-1918*

- Παγκάκης Λ. Γρ., *Στοιχεία Μεθοδολογίας Επιστημονικής Έρευνας*, Πανεπιστημιακές Παραδόσεις, Αθήνα 2000
- Παπαδάκης Ε. Γ., "Τα Τραγούδια των Προσφύγων", *Ε-Ιστορικά, Η Προσφυγιά του '22*, τ. 98, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (30/8/2001) σσ. 44-46
- Παπαδάκης Ε. Γ., "Τα Τραγούδια της Σμύρνης", *Ε-Ιστορικά, Ο Ελληνισμός της Μικράς Ασίας*, τ. 200, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (28-8-2003), σσ. 44-49
- Παπαδόπουλος Στ., *Νεοελληνική Χειροτεχνία*, Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα, 1969
- Παπαντωνίου Ι., *Ελληνικές Τοπικές Ενδυμασίες*, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Ναύπλιο 1996
- Παπαρηγόπουλος Κ., *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, τόμ. 8, Νίκας, χ.χ.
- Παπαστάθης Χ., *Οι Κανονισμοί των Ορθόδοξων Χριστιανικών Κοινοτήτων του Οθωμανικού Κράτους και της Διασποράς*, Θεσσαλονίκη 1984
- Παπαταξιάρχης Ε. - Παραδέλλης Θ., "Μνήμη και Ταυτότητα. Οι Μικρασιάτες Πρόσφυγες της Κοκκινιάς", *Ανθρωπολογία και Παρελθόν. Συμβολές στην Κοινωνική Ιστορία της Νεότερης Ελλάδας*, Αλεξάνδρεια, Αθήνα 1993
- Rouqueville, *Ιστορία της Ελληνικής Επανάστασεως*, τόμ. Β', Αθήνα
- Ράδος Κ. *Παπάζογλου*, Αθήνα 1916
- Ρωνάς Α., "Γιατροσόφια της Σμύρνης", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Ε', Αθήνα 1952, σσ. 220-225
- Σαμίου Δ., "Η Δόμνα Σαμίου για την Καισαριανή", *Επτά Ημέρες, Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Καθημερινή, Αθήνα (11-3-2003) σ. 9
- Σαραντή Ελ., "Λαογραφικά Σύμμεικτα της Μικράς Ασίας", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Γ', Αθήνα 1940, σσ. 328-337
- Σιάννος Δ., *Παραδοσιακά Σχολικά και Εξωσχολικά Παιχνίδια 1881-1967*, Καρδίτσα 1988
- Σιεπτός Γ., *Τα Έθιμα στις Γιορτές*, Πειραιάς 1975
- Σολομωνίδης Χ., *Η Παιδεία στη Σμύρνη*, Αθήνα 1961
- Σταμέλος Δ., *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Gutenberg, Αθήνα 1993
- Σύλβιος, "Γητειές και Ξόρκια", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Α., Αθήνα 1938, σσ. 268-279
- Σύλλογος "Η Ερυθραία", *Πενταετηρίς, ήτοι Γενική Έκθεσις των Πεπραγμένων υπό του Συλλόγου από της Ιδρύσεως αυτού*, Ερμούπολη 1889
- Σχορέλης Τ., *Ρεμπέτικη Ανθολογία*, τόμ. Δ', Πλέθρον, Αθήνα 1987

Τενεκίδης Γ., *Η Ιωνία στον Πανεθνικό Αγώνα της Ανεξαρτησίας*, Αθήνα 1978

Τζόκας Σπ., "Μια Κιβωτός για τους Πρόσφυγες", *Επτά Ημέρες, Καισαριανή Έχεις Τόσα ν' Αγαπήσω*, Καθημερινή, Αθήνα (11-3-2003) σσ. 6-8

Τροβάς Α. Δ., *Εκεί που δεν Χτυπούνε πια οι Καμπάνες. Τσεσμές (Κρήνη)*, Αθήνα 1976

Τσάτσος Κ., *Φώτης Αγγουλές. Ένας Ψαράς-Ποιητής*, Αθήνα χ.χ.

Φιλήμων Ι., "Δοκίμιον Ιστορικόν περί της Φιλικής Εταιρείας", *Μικρασιατικά Χρονικά*, τόμ. Α', Αθήνα (1938), σσ. 120-243.

Χατζημιχάλη Αγγ., *Η Ελληνική Λαϊκή Φορεσιά*, τόμ. 2, Μέλισσα, Αθήνα 1983

Χατζήμπεης Στ., "Η Κρήνη (Τσεσμές) και η περιοχή της", μέρ. 1^ο, Ανάτυπο από τόμ. Θ', *Μικρασιατικά Χρονικά*, Αθήνα 1961, σσ. 227-245, μέρ. 2^ο, Ανάτυπο από τόμ. ΙΒ', 1965, σσ. 207-230

Χατζήμπεης Στ., *Μια Ζωή Γεμάτη Αγώνες. Ο Βίος και το Έργο Ενός Ανθρώπου*, Μέλισσα, Αθήνα 1967;

Χρήστου Θ., "Στρατιωτικό Τοπίο και Πρωταγωνιστές", *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (5/9/2002), σσ. 24-37

"Χρονολόγιο", *Ε-Ιστορικά, Η Καταστροφή της Σμύρνης*, τ. 149, μέρ. 2^ο, Ελευθεροτυπία, Αθήνα (5/9/2002), σ. 13

Ψαροπούλου Μπ., *Τελευταίοι Τσουκαλάδες του Ανατολικού Αιγαίου*, χ.χ.

Ξενόγλωσση

Ahrweiler H., *L' Histoire et la Géographie de la Région de Smyrne entre les deux Occupations Turques (1081-1317)*, Travaux et Mémoires, Paris 1965

Didot F., *Notes d'un Voyage Fait Dans le Levant en 1816 et 1817*, Paris

Exertzoglou H., "The Development of a Greek Ottoman Bourgeoisie: Investment Patterns in the Ottoman Empire, 1850-1914", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, pp. 89-107

Zurcher E., *The Unionist Factor; the Role of Union and Progress in the Turkish National Movement 1905-1926*, Laden 1984

Haas D., "The Poetic Response to the Asia Minor Disaster", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 199-222

Hirschon R., *The Social Institutions of an Urban Locality of Refugee Origin in Piraeus*, St Antony 's College, Oxford, 1976

Hirschon R., *Heirs of the Greek Catastrophe*, Clarendon Press Oxford, 1989

Hirschon R., "Identity and the Greek State: Some Conceptual Issues and the Greek Paradoxes", *The Greek Diaspora in the Twentieth Century*, St Antony' s College, Oxford, 1999

Jeancard P., *L' Anatolie*, Librairie Française, Paris 1919

Kasaba R., "Economic Foundation of a Civil Society: Greeks in the Trade of Western Anatolia, 1840-1876", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, pp. 77-87

Lewis B., *Christians and Jews in the Ottoman Empire. The Functioning of a Plural Society*, New York 1982

Mazower M., "The Refugees, the Economic Crisis and the Collapse of Venizelist Hegemony, 1929-1932", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 9, *Μικρασιατική Καταστροφή και Ελληνική Κοινωνία*, Αθήνα 1992, σσ. 119-134

Morganthau H., *I was sent in Athens*, New York, 1929

Ortayli Il., "Greeks in the Ottoman Administration during the Tanzimat Period", D. Gondicas - Ch. Issawi (ed.), *Ottoman Greeks in the Age of Nationalism*, The Darwin Press-Princeton, New Jersey, 1999, pp. 161-167

Panayotopoulos J. A., "On the Economic Activities of the Anatolian Greeks", *Δελτίο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών*, τόμ. 4, Αθήνα 1983, σσ. 107-108

Sartiaux F., "Le Sac de Phocée et l' Expulsion des Grecs Ottomans d' Asie Mineure", ανάπτυτο από *La Revue de Deux Mondes*, t. xxiv, 1914, pp. 654-686

Shaw St.-Shaw Ez., *History of the Ottoman Empire and Modern Turkey*, vol. II, University Press, Cambridge 1997

Smith L. M., *Ionian Vision. Greece in Asia Minor 1919-1922*, Allan Lane, London 1998

Smyrelis M. C., *Une Société Hors de Soi*, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris 1999

Toynbee J. A., *The Western Question in Greece and Turkey*, London 1922

Ηλεκτρονική

www.thrakomikra.snn.gr

ΠΗΓΕΣ

I. Προφορικές Μαρτυρίες

i. Πληροφορητές

Βαρλάς Μιχ., Υπεύθυνος Τμήματος Γενεαλογικών Δένδρων Ιδρύματος Μείζονος Ελληνισμού

Λαγοδήμος Θ., Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Σωματείων Μικρασιατών Προσφύγων

Μακαρώνα Μ., Τσεσμελιόσσα Πρόσφυγας

Μανόλογλου Στ., Γραμματέας του Συλλόγου Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Κρήνης Καλαμαριάς

Μαρτάκης Κ., Πρόεδρος του Συλλόγου Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

Μπούρχας Δ., Απόγονος Τσεσμελήδων

Τσαγκρή Αγγ., Απόγονος Τσεσμελήδων

ii. ΣΥΝΕΤΕΥΞΕΙΣ

Λίνα Ε., Λίνας Γ., Μανόλογλου Κ., Παγωνάκης Στ., Παπαδοπούλου Γ., Πετρίδου Κ., Τσιπνή Ε., Τσαγκρή Αγγ., Ψωμά Μ.

iii. Αρχείο Προφορικών Μαρτυριών του Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών

Αρχεία Υλικού 1930-1970, Μικροφίλμ Ιωνία 111-113:

Αντωνά Ζ. 113, Βαλαμπούς Γ. 111-113, Γιανίκα Φ. 113, Κόκκαλης Κ. 111-113, Μερλιέ Μ. 113, Μπερετάς Αντ. 113, Νικηφορίδης Β. 113, Πουλάκης Αντ. 111-113, Προβελεντιανός Ι. 112-113, Σημηριώτης Κ. 111-113, Σκαμπάγκας Δ. 112, Σταμπέλος Β. 111-113, Τζαπαλής Γ. 113, Χαριστέα Κ., 112-113, Χατζηματθαίος Θ. 113

Εφημερίδα *Προσφυγικός Κόσμος*, "Εορτάζουν οι Μικρασιατικές Πατρίδες", Αθήνα (23-2-58), 113

II Κινηματογραφικό και Φωτογραφικό Υλικό

i. Κινηματογραφικό

Ντοκιμαντέρ, Πουλάκη Ε., *Ρεϊς-Ντερέ*, ΕΤ-3, (11-5-2005)

Ντοκιμαντέρ, *Προσφύγων Κοινότητες*, ΕΤ-3, (29-5-2005)

ii. Φωτογραφικό

Αναγνωστοπούλου Σ., *Μικρά Ασία 19^{ος} αι.-1919. Οι Ελληνορθόδοξες Κοινότητες (Από το Μιλλέτ των Ρωμιών στο Ελληνικό Έθνος)*. Πίνακας. Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα 1998.

Αρχεία Αικατερίνη Δ. Γ., Κλεάνθη Φ., Τροβά Α. Δ., Χατζήμπεη Στ.

Βερέμης Θ. - Κωστής Κ., *Η Εθνική Τράπεζα στη Μικρά Ασία (1919-1922)*.

Χάρτης. Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1984

Μουσείο Μικρασιατών Προσφύγων Νέας Ερυθραίας

Εικονογράφηση

1. Χάρτης της Ερυθραίας Χερσονήσου	15
2. Χαλκογραφία. Τα λείψανα του τούρκικου στόλου στο λιμάνι του Τσεσμέ, μετά τη ναυμαχία του 1770	18
3. Τμήμα της παραλίας σε φωτογραφία του 1922	41
4. Το ξενοδοχείο «Κωνσταντινούπολη»	41
5. Τμήμα κατοικίας	42
6. Τμήμα κατοικίας	42
7. Δίσκος με φλιτζάνια	56
8. Χερόμυλοι	56
9. Ασημένιες κανάτες	56
10. Εργαλεία	60
11. Κλωνιά με γαρύφαλα, τουλίπες και ντάλιες ανάμεσα σε οδοντωτά φύλλα κεντημένα με πολύχρωμα μετάξια πάνω στο κάλυμμα. Βελονιά πατή, αλυσιδωτή και φεστόνι σε λινό ύφασμα	69
12. Πιτσίλι, χαρακτηριστική μικρασιάτικη τεχνική	72
13. Ενδυμασία χωρικού της Ερυθραίας	81
14. Λευκά εσώρουχα με δαντέλα	84
15. Πάνινα υποδήματα, κεντημένα με πολύχρωμα μετάξια	84
16. Γυναικείες γιορτινές φορεσιές	86
17. Παγωτομηχανή	166
18. Γραμμόφωνο	263
19. Ξύλινος πολυέλαιος	
20. Ναργιλές	263
21. Ραπτομηχανές	264
22. Μεταλλικό λαδοτύρι	264

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Προσωπικές συνεντεύξεις

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε στις 30/8/2004 από την κα Ψωμά Μαρία, 85 ετών, απόφοιτη δημοτικού, συνταξιούχος νοικοκυρά, κάτοικο Ν. Ερυθραίας. Η κυρία Ψωμά, γεννήθηκε στη Δροσιά το 1919, επέστρεψαν με την οικογένειά της στον Τσεσμέ το ίδιο έτος και εκδιώχθηκαν, όταν ήταν εκείνη τριών ετών.

Πότε ήρθε η οικογένειά σας από τον Τσεσμέ;

Ψωμά Μαρία: Ήρθαμε το '22 με τη Μικρασιατική καταστροφή, είχαμε έρθει όμως και το '19 για δύο χρόνια και επιστρέψαμε.

Το '19 ήρθατε κατευθείαν στην Αθήνα;

Στη Χίο πρώτα. Τα καϊκία πήγαιναν τον κόσμο στα νησιά που ήταν κοντά για να γυρίσουν να πάρουν και άλλους. Ο Πλαστήρας κράτησε άμυνα για να δώσει καιρό στον κόσμο να φύγει. Πήγαμε στη Χίο και μετά στην Κηφισιά. Το ίδιο έγινε και το '22. Η μητέρα μου, μου έλεγε ότι ο Τσεσμέζ ήταν πάρα πολύ ωραίος.

Πού κατοικούσε η οικογένειά σας;

Η ενορία μας ήταν η Αγ. Φωτεινή. Η Μητρόπολη ήταν ο Α. Χαράλαμπος.

Πώς ήταν το σπίτι σας;

Το σπίτι του πατέρα μου (λεγόταν Μπαλής), ήταν πολύ καλός νοικοκύρης. Οι Τούρκοι κατάσχεσαν την περιουσία του, το σπίτι και τα κτήματα. Είχε πολλά αρχαία βάζα, πιθάρια με παραστάσεις στο σπίτι του. Ο παππούς μου που ήταν εγγράμματος άνθρωπος, πήγε στη Σμύρνη να πληρώσει τα πάχτα, τον φόρο και τον σκοτώσανε. Τα πάχτα τα παίρνανε οι Τούρκοι, ήταν υπό τουρκική διοίκηση η περιοχή. Ο πατέρας μου έλεγε ότι τα σκαλοπάτια του σπιτιού και τα έπιπλα, τα τραπέζια, το λαβομάνο, πάνω είχανε μάρμαρα από τα Θυμιανά της Χίου. Το λαβομάνο είναι ένα ντουλάπι με συρτάρια και είχε πάνω μια λεκάνη να πλένονται και δίπλα μια μεγάλη κανάτα για να πίνουνε νερό και να πλένονται. Είχαμε και τζάκι ψηλό που εκεί μαγειρεύαμε με ένα τρίγωνο σιδερένιο, την πυρωσιά και πάνω βάζαμε τα χαρανιά που ήταν χάλκινα σκεύη και τα γανώνανε. Επειδή μουντζουρωνόταν, κάθε Σάββατο έπρεπε να ασπρίσει. Οι γυναίκες τότε, άσπριζαν τα σπίτια μόνες τους, δεν

υπήρχαν ασπριτζήδες. Και μετά, στην προσφυγιά, πολλά πράγματα έκαναν οι γυναίκες μόνες τους.

Η αυλή σας πώς ήταν;

Είχαμε τενεκέδες για γλάστρες με γαριφαλιές κόκκινες και μοσχομύριζε ο δρόμος. Είχε και βασιλικούς. Είχαμε και κατσίκες και η μητέρα μου έπαιρνε την κοπριά τους, την έβαζε αποβραδís στο νερό και το πρωί πότιζε τα λουλούδια της. Είχε και κότες και πάπιες.

Όταν ήρθαμε εδώ, έκανε ο πατέρας μου ένα σπίτι, δυο δωμάτια μεγάλα πάνω και κουζίνα, και δύο κάτω. Το ένα το είχε κάνει τσαγκαράδικο, το άλλο το λέγαμε κατώι και είχαμε τα ζώα.

Εικονοστάσι είχατε;

Όχι, δεν είχαν τέτοια εκεί. Θέλανε τις εικόνες αλλά δεν είχαν εικονοστάσι. Εμείς είχαμε τον Ευαγγελισμό, την Παναγία και τον Αγ. Σπυρίδωνα. Τον Αγ. Σπυρίδωνα τον πήγαμε στο Μπενάκειο Μουσείο να το φτιάξουν.

Είχατε κιλίμια στο σπίτι σας;

Είχαμε και εδώ όταν ήρθαμε, φέραμε ένα χαλί όχι κιλίμι, αυτό που ο παππούς μου το έβαζε στο άλογο για να κάτσει.

Φτιαγμένο στον αργαλειό;

Ναι, χειροποίητο στον αργαλειό με επένδυση.

Κεντήματα είχατε;

Είχαμε και φέραμε και τα πήραν οι αδερφές της μάνας μου. Εγώ έχω τη νυφική της φούστα, μεταξωτή. Το πάνω μέρος ήταν πολύ ωραίο με κεντήματα, με λουράκια και δαντελίτσες. Το 'βαλα στο καζάνι να το πλύνω και το 'καφα. Ήθελα το τα δώσω στο μουσείο, αλλά παλιά δεν τους δίνανε σημασία εκείνα τα χρόνια.

Η μητέρα σας το έφτιαξε το νυφικό της;

Όχι, ήταν αγορασμένο από τη Σμύρνη.

Οι γυναίκες ύφαιναν;

Οι φτωχές ύφαιναν και κεντούσαν και πουλούσαν στους μεζάδες. Άλλες που είχαν τη σειρά τους ύφαιναν και κεντούσαν για το σπίτι. Η αδερφή μου θυμάμαι, είχε κεντήσει τα κουρτινάκια για τα παράθυρα, κοφτά.

Αγοράζατε τις κλωστές ή τις έφτιαχναν οι γυναίκες μόνες τους;

Οι κλωστές ήταν μπαμπάκι, ήταν ωραίο τότε, γυάλιζε, δεν ήταν όπως αυτές της μηχανής και όταν τα σιδέρωνες, γυάλιζε το κέντημα. Έχω κρατήσει ένα δισκόπανο με δαντέλα και το ένωσα με ρίζα.

Ποιος ήταν ο τρόπος κεντήματος;

Μπαμπακάκι και βελόνα στο χέρι, χειροποίητη δουλειά.

Ήξεραν από δαντέλες εκεί;

Εγώ έχω πλέξει δαντέλες στα προικιά μου, στην εγγονή μου...

Ποια ήταν η ενδυμασία τους;

Οι γυναίκες φορούσαν φούστες και πορκάκια. Η γιαγιά μου φορούσε μακριά μαύρη φούστα και πάνω μαύρη ζακέτα, με μακριά μανίκια, ανοιχτή μπροστά, μακριά, και ζώνη. Από μέσα πουκαμίσα και φορούσε μαύρο μαντίλι που ήταν χήρα. Οι άντρες φορούσαν παντελόνια, πουκάμισο και σακάκι και οι αγρότες βράκες.

Βοηθούσαν οι άντρες καθόλου στο σπίτι;

Όχι

Παντρεύοντουσαν σε μικρή ηλικία;

Τα αδέρφια μου που ήρθαν και αυτά μικρά εδώ, παντρεύτηκαν κανονικά, 28 χρονών.

Συνήθιζαν να κάνουν πολλά παιδιά;

Κάνανε παιδιά, δεν κλαιγόντουσαν, όσα τους έδινε ο Θεός. Εμείς ήμασταν έξι αγόρια, τρία κορίτσια. Η αποβολή ήταν αμαρτία. Η μητέρα μου έκανε μια αποβολή και πήγε και εξομολογήθηκε στον παπά και έλεγε «το 'ριξα, το 'ριξα». Η ευχή που της διάβαζε ήταν «πόνεσε, πόνεσε» επειδή σκότωσε το παιδί.

Ζούσατε στο ίδιο σπίτι με τους παππούδες;

Δεν ξέρω, εγώ δεν τους πρόλαβα. Ο παππούς μου ο Μπαλής, ήταν νοικοκύρης, είχε τσαγκαράδικο. Γύριζε στα χωριά και ό,τι αρχαίο το αγόραζε και το έφερνε σπίτι του.

Σας περιέγραφε η μητέρα σας πώς ζούσαν στον Τσεσμέ;

Οι φτωχίες οι προσφυγοπούλες δεν πήγαιναν στα χωράφια, οι ντόπιες πήγαιναν, οι δικές μας μόνο στον τρύγο καμιά φορά που το κάνανε και σαν διασκέδαση. Κένταγαν στο σπίτι τους, αργαλειά και τα πουλούσαν στα μαγαζιά.

Κοντά στην πόλη ήταν τα Λίτζια, μια λουτρόπολη. Το καλοκαίρι τα γεμίζανε Εβραίοι και Εγγλέζοι. Ο παππούς μου είχε περιβόλι με μελιτζάνες και ζαρζαβατικά διάφορα και του φωνάζανε να πάει να τις κόψει.

Και εκεί πήγαιναν μόνο οι άντρες στα χωράφια;

Ναι. Ο πατέρας μου δεν ήταν γεωργός, ήταν τσαγκάρης. Φοράγανε βράκες. Ο πατέρας μου που ήταν επαγγελματίας δεν φόραγε βράκες, αλλά παντελόνι και φράγκο.

Σταφύλια είχατε;

Είχαμε την ψιλόρογη τη σουλτανίνα. Όταν φύγαν οι πρόσφυγες τ' αφήσανε μέσα στα κοφίνια γιατί ήταν Αύγουστος.

Τι κάνατε τα σταφύλια;

Σταφίδα

Κρασί δεν φτιάχνατε;

Όχι, ούτε τσίπουρο. Τα αδέρφια της μάνας μου ήταν άνθρωποι νοικοκυραίοι, συντηρητικοί. Ούτε έπιναν, ούτε ξενυχτούσαν.

Οι άντρες δεν πήγαιναν σε καφεενεία;

Ο πατέρας μου πήγαινε σε ένα καφενείο που το λέγανε Κολόμπα και το έλεγε για αστείο. Κι εδώ όταν ήρθανε σε καφεενεία πηγαίνανε, τώρα δεν υπάρχουν. Οι παλιοί άντρες πήγαιναν να παίξουν μια πρέφα.

Έπαιζαν χαρτιά στον Τσεσμέ; Τι έπιναν;

Γίνονταν παρέες-παρέες και πίνανε καφέ, κανένα ουζάκι.

Ναργιλέ κάπνιζαν και οι Έλληνες ή μόνο οι Τούρκοι;

Οι Τούρκοι. Από τους θείους μου, μόνο τσιγάρο.

Η μητέρα σας τι φαγητά έκανε;

Όσπρια, μακαρόνια, βοδινή γλώσσα στιφάδο, την έψηνε, την ξεφλουδούσε και την έκοβε φέτες. Και με τραχανά έκανε σούπα.

Εκείνη έκανε τον τραχανά;

Ναι.

Πώς τον έκανε;

Δεν ήταν όπως εδώ. Τον άπλωνε κομμάτια στην αρχή και λίγο-λίγο τα κόβεις τα κομμάτια, σιγά-σιγά τον σβήνεις, το περνάς από τη σήτα, τον κοσκινίζεις και γίνεται σαν κουσκουσέ. Έβαζε κρεμμύδια, πολλή ντομάτα και τραχανόχορτο, ένα ειδικό χορτάρι για να μυρίσει.

Τι άλλο έφτιαχνε;

Έφτιαχνε κάτι που το λέγανε μάτσι, ήταν με χυλοπίτες. Άνοιγαν το φύλλο, που ήταν ζυμωτό και νόστιμο, άλλο πράγμα και το κάνανε λωρίδες, το κοσκινίζεις, αλεύρι γιατί κολλάει, με το φύλλο να το κόψεις και το έκανε όπως τα μακαρόνια., φρέσκο. Γιούμ πιλάφι το λένε και η γλύκα του δεν λέγεται.

Ψωμί ζύμωνε εκείνη;

Όχι, το αγόραζε έτοιμο, δεν πρόφταινε.

Τα Χριστούγεννα και το Πάσχα τι σας έφτιαχνε;

Μελομακάρονα που τα λέγαμε φοινίκια και τα τρώγαμε και αμέλωτα και μελωμένα, κουραμπιέδες και δίπλες, φρύγανα τα λέγανε. Είχαμε κότες και είχαμε πολλά αυγά και ζύμωνε, έβαζε στο τηγάνι πολύ λάδι και τις τηγάνιζε και με σιρόπι από πάνω ή μέλι και καρύδια, όπως και τώρα. Για τους κουραμπιέδες χτύπαγε το βούτυρο με το χέρι, ώρες, για να ασπρίσει, αποβραδής, σε μια λεκάνη πήλινη.

Χρησιμοποιούσε περισσότερο λάδι ή βούτυρο;

Λάδι. Τότε το βούτυρο ήταν λίπος, δεν υποφέρεται... καλά περάσαμε, δεν πεινάσαμε.

Τι φαγητά είχε το γιορτινό τραπέζι;

Κρέας συνήθως, είχε. Ψητό δεν κάναμε εδώ, φούρνους δεν είχαν οι κουζίνες. Όλο μαγειρευτά στην κατσαρόλα.

Το κρέας ήταν χοιρινό;

Ναι. Η μάνα μου έψηνε το κρέας και έριχνε τα μακαρόνια μέσα στο ζουμί. Νόστιμο γινότανε. Ήταν νόστιμα τότε γιατί ήταν αγνά.

Το Πάσχα τι τρώγατε;

Δεν σουβλίζαμε. Σούβλα είχαν οι ντόπιοι, οι Ρουμελιώτες κι οι Λειβαδίτες. Είχαμε κρέας όπως και στις άλλες γιορτές.

Είχατε ιδιαίτερα φαγητά για συγκεκριμένες γιορτές;

Στις νηστείες τρώγαμε όσπρια, λαδερά, ζαρζαβατικά, ότι και τώρα.

Τι διαθέτατε από γαλακτοκομικά;

Είχαμε κατσίκες. Το γάλα της κατσίκας το έπινα με το ποτήρι με τον αφρό, άβραστο.

Φτιάχνατε τυρί;

Κάναμε σε κάτι μικρά καλαθάκια, γαβαλάκια.

Είχατε φρούτα;

Είχανε στα μποστανία τους καρπούζια, πεπόνια και τρώγαμε. Η μητέρα μου αγαπούσε το ροδίτη.

Κάνατε ποτά από τα φρούτα;

Βυσσινάδα κάναμε με μυρωδικά, κανέλα, γαρύφαλλο, και κονιάκ και μετρίαζες, το έκανες όσο δυνατό ήθελες και ψήνεται στον ήλιο.

Στους γάμους είχατε ιδιαίτερα φαγητά;

Κάναμε γλέντια. Εγώ, εδώ τα έζησα. Όταν παντρεύονταν οι αδερφές μου κάναμε γλέντια στην αυλή, χορός και το γλεντούσαμε.

Μαζευόταν μόνο η οικογένεια;

Τα σόγια έρχονταν, οι συγγενείς.

Και τι φαγητά κάνατε;

Εδώ, όχι στην Ερυθραία κάνανε ψητά στο φούρνο, σε λαμαρίνα. Αρνί με πατάτες, σαλάτες και τυριά.

Και το ποτό ποιο ήταν;

Κρασί.

Από τραγούδια;

Χορεύαμε μπάλο και στις απόκριες κ στους γάμους.

Φέρνατε όργανα, ποια ήταν αυτά;

Βιολί, ούτι, μαντολίνο. Ο αδερφός μου έπαιζε μαντολίνο και το είχε φέρει οικογενειακό κειμήλιο.

Είχατε προλήψεις;

Η μητέρα μου ήταν θρησκευόμενη, δεν πίστευε σε αυτά. Πήγαινε συνέχεια στην εκκλησία. Τη μητέρα μου την έχασα μικρή. Όταν έφυγε, δεν διαλυθήκαμε, αλλά σταμάτησαν όλα. Η μάνα είναι η κλώσα που μαζεύει τα πουλιά.

Νηστεύατε συχνά;

Τετάρτες και Παρασκευές δεν τρώγαμε κρέας, Πέμπτες τρώγαμε κρέας και μάλιστα εκείνα τα χρόνια.

Τι κάνατε τις απόκριες;

Κάναμε οικογενειακά γλέντια. Μαζεύονταν τα σόγια και παίζανε ταψί αντί για τουμπελέκι, αλλά δεν μασκαρευόντουσαν.

Θυμάστε κάποιο τραγούδι;

Θυμάμαι ένα μπάλο:

«Εσύ είσαι ένας ήλιος φεγγάρι μου λαμπερό μου

θάμπωσες το φως μου και δεν μπορώ να δω.»

Θυμάστε κάποιο ποίημα:

Είναι ένα που έλεγε ο Τούρκος στην Ελληνοπούλα:

«Γενού Τουρκάλα και θα δεις τι πλούτη θ' αποκτήσεις,
μες στα φλουριά θα ζήσεις σαν κόρη βασιλιά.

Τα πλούτη που αποκτήσατε από αρπαγή και φόνο;

Εσάς θαμπώνουν μόνο ανήμερα θεριά.

Γενού Τουρκάλα, θα 'μαστε και στα θελήματά σου

σκλάβοι εμείς μπροστά σου και δούλοι ταπεινοί...

Γενού Τουρκάλα και με μιας στο γέρο σου πατέρα,

στη δόλια σου μητέρα θα δώσω λευτεριά.

Η μάνα κι ο πατέρας μου καλό μου να ποθάνουν,

Τουρκάλα δεν την κάνουν την κόρη τους τη μια.»

Εδώ ερχόντουσαν Σμυρνιοί ποιητές τότε και μας μάθαιναν τραγούδια, όπως

το «Σμύρνη πατρίδα μου γλυκιά»:

«Σμύρνη πατρίδα μου γλυκιά, κατακαημένη πόλη

Το γκρέμισμά σου θρήνησε η οικουμένη όλη.

Στο ξακουστό λιμάνι σου καράβι δε σιμώνει

Το γκρέμισμά σου όποιος δει, το μάτι του θολώνει.

...Στα σοκάκια σου τα αιματοβαμμένα

τραγουδά φρικτά και πονεμένα.»

Ευχαριστώ πολύ

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε στις 15/9/2004, από την κα Κοκκώνα Πετρίδου, 65 ετών, απόφοιτη δημοτικού, συνταξιούχος εργάτρια, κάτοικο Ν. Ερυθραίας. Ο πατέρας της έμεινε αιχμάλωτος στην Μ. Ασία και μεγάλωσε με τη μητέρα, τη γιαγιά της και τα αδέρφια της. Θυμάται καλά τις διηγήσεις των γιαγιάδων της, γιατί πέθαναν όταν ήταν μεγάλη, σε ηλικία τριάντα χρονών.

Πώς ήταν το εσωτερικό του σπιτιού;

Πετρίδου Κοκκώνα: Συνήθως είχε έναν αντρέ (χωλ) και δυο κάμαρες στην κάθε πλευρά με δίφυλλες πόρτες. Η μια ήταν η καθημερινή και η άλλη, η καλή. Κάτω ήταν η αποθήκη που είχαν το λάδι τους, το σανό. Κοιμόντουσαν στρωματσάδα και το πρωί τα μαζεύανε. Είχε μια κρεβατίνα, που είναι μια βεράντα που την καλύπτανε μ' ένα κλίμα που έκανε σκιά. Πίσω είχε μια αυλίτσα που φυτεύανε χρήσιμα φυτά, κολοκύθες...Στην πόλη δεν είχαν μεγάλες αυλές.

Πώς ήταν ο φούρνος;

Ήταν χτιστός, στην αυλή.

Τα έπιπλα του σπιτιού;

Ήταν ο μπουφές και ο σοφάς, ένα χαμηλό τραπέζι. Απαραίτητο ήταν το εικονοστάσιο. Καθόντουσαν κάτω και τρώγανε, συνήθως, από ένα σκεύος. Βάζανε στη μέση τις σουπιέρες και τρώγανε όλοι. Εκείνο που δεν μου άρεσε ήταν που πίνανε από ένα κύπελλο νερό.

Τα σκεύη ήταν πήλινα;

Ήταν εμαγιέ. Είχαν πολύ ωραία γυάλινα γιατί ήταν ναυτικοί με πολλά καϊκία και φέρνανε. Η γιαγιά μου έλεγε ότι τα σερβίτσια της αδερφής της τα πούλησαν στη Χίο.

Ποιες ήταν οι καθημερινές ασχολίες της νοικοκυράς;

Όπως μου έχει πει η γιαγιά μου, εάν δεν πήγαινε στο χωράφι έπρεπε ν' ασχοληθεί με την καθαριότητα του σπιτιού, με το πλύσιμο των ρούχων που εκείνη την εποχή τα βάζανε στο καλάθι με στάχτη για να καθαρίσουν.

Ποια ήταν η διαδικασία;

Είχανε καζάνια, αυτά τα πρόλαβα κι εγώ, εδώ. Βράζανε το νερό, κοσκινίζανε με τη σήτα τη στάχτη απ' το τζάκι, παίρνανε τη σκόνη την καθαρή, τη βάζανε μέσα στο καζάνι με το νερό που έβραζε και κάνανε το σταχτόνερο. Το σταχτόνερο λέγεται αλισίβα. Στη Μ. Ασία είχαν όλοι τζάκια, όχι ξυλόσομπες. Και είχαν τα μεγάλα, μπακιρένια μαγκάλια. Βάζανε μία στρώση ρούχα και τα ραντίζανε με το σταχτόνερο. Από πάνω, άλλη στρώση ρούχα, τ' αφήνανε όλη νύχτα και τ' ανοίγανε την άλλη μέρα το πρωί και τα ρούχα ήταν άσπρα σαν το χιόνι. Τα πλέναν ένα χέρι με σαπούνι και είχαν πάντα πολύ καθαρά ρούχα.

Τι σαπούνι χρησιμοποιούσαν;

Το πράσινο

Το έφτιαχναν εκείνες;

Το αγοράζαμε, παλιότερα δεν ξέρω.

Πόσο συχνά γινόταν η διαδικασία του πλυσίματος;

Κάθε δεκαπέντε μέρες, δεν είχαμε και πολλά ρούχα. Ήταν υποτιμητικό να μην κοιμάσαι σε άσπρα σεντόνια, ήταν όλα λευκά. Τα ρούχα των μωρών ήταν όλα λευκά επίσης και τα φτιάχνανε όλα μόνες τους.

Πώς σιδέρωναν;

Με βαποράκια, από μαντέμι, πιο κοντόχοντρα από τα σίδερα. Τα βάζανε πάνω στη φουφού και πυρώνανε, βάζανε ένα μεταλλικό δίσκο για να μη λερώνεται. Σιδερώνανε ελάχιστα ρούχα. Τα διπλώνανε ωραία και ήταν σαν να τα 'χουν σιδερώσει. Τα εξώρουχα σιδερώνανε και τα καλά τους.

Αυτό που δεν μου άρεσε ήταν που δεν πλενόntonουσταν τακτικά, κάθε Σάββατο, το χειμώνα, κάθε μήνα. Η γιαγιά μου έλεγε "σαν Τουρκάλα πλένεσαι κόρη μου που δεν έχεις Άγιο Μύρο".

Οι σκούπες πώς ήταν;

Είχαν ειδικά φυτά, τα φρύγανα. Τα μαζεύανε, τα κάνανε μια φούντα και τα δένανε στην άκρη. Εδώ είχαν τις χόρτινες σκούπες. Το '82 που πήγα στη Μ. Ασία, στο χωριό της μαμάς μου είδα δύο Τουρκάλες που σκουπίζανε την αυλή με φρύγανα.

Ασβέστωναν το σπίτι;

Μόνες τους όλα. Ήταν μικρά τα σπίτια και τ' ασπρίζανε μόνες τους. Τώρα η Ερυθραία έχει γίνει αγνώριστη. Μετά, εδώ, το καλοκαίρι νοικιάζανε τα σπίτια και με αυτά τα λεφτά κάνανε όλες αυτές τις προμήθειες.

Ποιες ήταν οι ασχολίες των ανδρών;

Ασβέστωναν, το περιβόλι, τα ζώα, πιάναν τα χέρια τους, ήξεραν απ' όλα. Βοηθούσαν δεν άφηναν τις γυναίκες τους, τις είχαν σε πολύ καλύτερη μοίρα απ' ότι οι Τούρκοι και οι Έλληνες, εδώ.

Τα παιδιά συμμετείχαν στις δουλείες του σπιτιού;

Πάρα πολύ, υποχρεωτικά. Δεκαεφτά χρόνια ήταν μόνο πρόσφυγες όταν γεννήθηκα εγώ. Από μικρό παιδί έκανα μαζί τους τις δουλείες τους σπιτιού που, βέβαια, ήταν ίδιες μ' αυτές που κάνανε στη Μ. Ασία. Δεν είχες δικαίωμα να βγεις να παίξεις όταν το σπίτι είχε δουλείες. Έκαναν τα πάντα, όλες τις δουλείες. Όταν γεννήθηκε η αδερφή μου, μου είπε η μητέρα μου "τώρα δεν θα βγαίνεις να παίζεις, θα με βοηθάς στο μωρό."

Τα κορίτσια βοηθούσαν στις δουλείες του σπιτιού και τα αγόρια με τον πατέρα, στα χωράφια;

Αναλόγως. Ο αδερφός μου βοηθούσε πολύ τη μητέρα μου

Παππούδες βοηθούσαν, επίσης;

Δουλεύανε όλοι. Αν είχε δουλειά ο άντρας στο χωράφι, πήγαινε και η γυναίκα. Ο παππούς μου, που είχε καφενείο στην πατρίδα, έπρεπε να βοηθάει και η γιαγιά μου. Αλλά τιμούσαν πολύ τις γυναίκες τους οι πρόσφυγες, δεν ήταν όπως εδώ, υποδεέστερες.

Οι ηλικιωμένοι τι ρόλο είχαν στην οικογένεια;

Εθεωρείτο ντροπή ένας ηλικιωμένος να μην μένει με τα παιδιά του, ήταν ντροπή να μην έχεις τη γωνιά του γέρου. Συμμετείχε στην οικογένεια.

Τι ρούχα φορούσαν;

Οι άντρες δεν ράβανε σακάκια, αλλά, πουκάμισα και γιλέκα ως επί το πλείστον και τα τούρκικα φεσάκια. Οι γυναίκες φόραγαν βράκες μακριές, φούστες και μαντίλια, οι πρωτευουσιάνες ή οι αριστοκράτισσες, καπέλα. Τα παράγγελλαν στη Σμύρνη, καπέλα και υφάσματα και τους τα αγόραζαν οι άντρες, όχι αυτές. Θυμάμαι τη γιαγιά μου που έλεγε: «πήγε ο άντρας μου και μου αγόρασε βελούδινο ύφασμα για να ράψω φόρεμα για τη γιορτή της Αγ. Ματρώνας».

Ένα κορίτσι της οικογένειας έπρεπε, απαραίτητως, να γίνει μοδίστρα, δεν ενοείτο οικογένεια χωρίς μοδίστρα. Αυτό γινόταν κι εδώ στην Ερυθραία. Πήγαινα σχολείο και το καλοκαίρι με έστελναν στη μοδίστρα να μάθω. Ήταν

ντροπή να μην ξέρεις να ράβεις. Η αδερφή της γιαγιάς μου ήταν φραγκοράφτισσα, έραβε τα ανδρικά ρούχα.

Πείτε μου για τα κεντήματα.

Είχαμε πολλά κεντήματα. Ιεροτελεστίες ολόκληρες, χρόνια ετοιμάζονταν τα προικιά. Ξέρανε όλες να κεντούν και να πλέκουν. Ακόμα και στα εσώρουχά τους βάζανε δαντέλες.

Χρησιμοποιούσαν αργαλειό;

Είχαν αργαλειούς και εκτρέφανε μεταξοσκώληκες και είχαν μεταξωτά πολλά και τα καλά σεντόνια τους ήταν από μετάξι.

Φτιάχνανε χαλιά;

Οι ανατολίτισσες φτιάχνανε χαλιά, εμείς κιλίμια.

Ασχολούνταν με την ξυλοτεχνία;

Όχι, δεν φτιάχνανε. Μόνο οι μαραγκοί που έκαναν τραπέζια, καρέκλες...

Είχατε χωράφια;

Δεν είχαμε γιατί ήμασταν στην πόλη, αλλά, η γιαγιά μου, στο χωριό είχε. Δεν μπορούσες να ζήσεις χωρίς χωράφι.

Τι προϊόντα παρήγαγαν;

Βγάζαμε πολλή σταφίδα και αμύγδαλο, γι' αυτό και όλα τους τα γλυκά έχουν αμύγδαλο. Ακόμα και κρέμα για το πρόσωπο κάνανε μ' αμύγδαλο.

Τι ανατροφή έδιναν στα παιδιά τους, με ποιες αξίες τα μεγάλωναν;

Τα αγαπούσαν πολύ. Υπήρχαν πολύ καλά σχολεία και βγαίνανε πολλοί δάσκαλοι. Ήταν συνδεδεμένοι με την Εκκλησία κι ας ζούσαν μέσα στους Τούρκους. Η κεφαλή τους ήταν ο Δεσπότης, ο οποίος του επισκεπτόταν και συγκέντρωνε τους κατοίκους. Μας νηστεύανε αυστηρότατα όλες τις γιορτές. Σαν παιδιά, για να κοινωνήσουμε, έπρεπε, τη Σαρακοστή να νηστεύουμε δεκαπέντε μέρες το κρέας και μια εβδομάδα το λάδι.

Τα κορίτσια πήγαιναν σχολείο;

Περισσότερο τα αγόρια κοίταζαν να μάθουνε γράμματα.

Η ηλικία γάμου των κοριτσιών ποια ήταν;

Μικρές τις παντρεύανε. Έπρεπε να τους δώσουν προίκα.

Τι προίκα έδιναν;

Σπίτι ή χρήματα. Τα χωράφια τα κρατούσαν για τα αγόρια. Ρούχα, κεντήματα, πολλά και ωραία. Έπρεπε να κεντηθούν πάρα πολύ τα ρούχα του νυφικού κρεβατιού, σεντόνια και κουβέρτες, κιλίμια. Πιστεύανε στο χρυσό, μαζεύανε

λίρες, τις βάζανε σε κιούπια και τα κρύβανε στο σπίτι. Οι πλούσιοι δίνανε χρυσαφικά. Σημειωτέον, οι Τούρκοι δεν μπαίνανε ποτέ στα σπίτια να κλέψουν.

Ως παιδιά με τι παίζατε;

Παίζαμε με κούκλες που τις έφτιαχναν οι μανάδες και τις λέγαμε κούτσες. Τις φτιάχνανε με ψωμί που το στύβανε καλά και τις ντύνανε με πανί, ζωγράφιζαν το πρόσωπο και βάζανε μαλλιά. Φτιάχνανε και τόπια. Παίζανε ένα παιχνίδι που το λέγανε αμάδες. Χωριζόντουσαν σε δυο ομάδες και είχαν καμιά δεκαριά πλατιές πέτρες, τη μια πάνω στην άλλη και τις ρίχναμε με μια άλλη και η μια ομάδα κυνηγούσε την άλλη.

Ήταν ευχαρίστησή μας να καθόμαστε να μας διηγούνται τα κατορθώματα του Σάκιτζη. Ήταν ο ήρωάς τους, όπως έχουμε τον Κολοκοτρώνη, τον θαυμάζανε. Κυνηγούσε τους Τούρκους όταν αδικούσαν στους Ρωμιούς. Είχαν ιστορίες, πραγματικές, για τα κατορθώματά του.

Σας έλεγαν παραμύθια, τι είδους;

Μας λέγανε για τα ζώα, για Αγίους, για τον τσοπάνο που πήγαινε κάθε πρωί τα πρόβατα στο βουνό και γύριζε το βράδυ και ο Προφήτης Ηλίας τον συνόδευε πάντα, τον προστάτευε. Ήταν ιστορίες, όχι παραμύθια, ιστορίες γύρω από τη θρησκεία. Για τα Μοναστήρια, το Χριστό. Για τους Άγγλους που πήγαιναν στα Λίτζια, τα λουτρά που ήταν θεραπευτικά και φτιάχναν σπίτια και μέναν σχεδόν, μόνιμα. Οι πλούσιοι, οι επιστήμονες, δεν ξέρω πώς ζούσαν.

Φιλοξενούσατε κόσμο στο σπίτι;

Ο πατέρας μου δεν ήθελε να έχουν ξένους στο σπίτι, συγγενείς.

Πώς περνούσαν τον ελεύθερο χρόνο τους;

Βεγγέρες κάνανε πολλές τα βράδια. Η βεγγέρα ήταν ένα πολύ ωραίο έθιμο. Κάθε βράδυ μαζευόντουσαν στα σπίτια που είχαν έναν ασθενή ή ένα γέροντα-δεν τους είχαν στα γεροκομεία, τους είχαν στα σπίτια- δηλαδή, πήγαιναν στα σπίτια που είχαν κάποιον που δεν μπορεί να βγει. Ήταν υποτιμητικό εμείς να μιλάμε, να χορεύουμε και η γιαγιά να είναι μόνη της. Στις βεγγέρες μας παίρνανε κι εμάς πολλές φορές. Πίναν τα ουζάκια τους, με μεζεδάκια ό,τι υπήρχε στο σπίτι. Λέγανε πώς περάσανε την ημέρα, πώς πάνε οι δουλείες, θυμόντουσαν τα παλιά. Λέγανε συνέχεια για το διωγμό. Πού πήγαν, τι τραβήξαν...

Σχετικά με τη διατροφή τους;

Φτιάχνανε τα μακαρόνια μόνες τους. Κάνανε ένα μεγάλο, μακρόστενο, στρογγυλό ζυμάρι και το τρυπούσαν με μια βελόνα για να παίρνει μέσα την ουσία, το μακαρόνι. Αυτό το πρόλαβα κι εγώ γιατί με τη μητέρα και τη γιαγιά μου όλο το καλοκαίρι ασχολούμασταν. Φτιάχναμε μακαρόνια στο ταψί με κιμά ή σάλτσα. Μια στρώση μακαρόνια, μια σάλτσα, μια τυρί και μετά πάλι το ίδιο, καίγανε το λάδι και το περιχύνανε. Τρώγανε τραχανά και πολύ φιδέ. Τρώγαν πολλά παστά, κολιούς, σαρδέλες, λακέρδα (παλαμίδα) για μεζεδάκια με το ούζο. Φτιάχνανε κουλούρια απ' τη ζύμη του ψωμιού, νηστίσιμα. Πίτες ανεπανάληπτες! Μπουρέκια -εδώ τις λένε σπανακόπιτες- και τυρόπιτες. Στο Σιρβισάρι τις λέγανε κατιμέρια. Στο Λυθρί, στον Τσεσμέ, τις λέγανε τυρόπιτες.

Μαγειρεύανε με λάδι, όχι με βούτυρο;

Με λάδι.

Όσπρια τρώγατε συχνά;

Ναι, πολλά όσπρια γιατί παρήγαγαν κιόλας κουκιά και ρεβίθια. Φτιάχνανε στραγάλια φουρνιστά. Βάζανε τα ρεβίθια αποβραδīs σε αλατόνερο και όταν τελείωνε το ψωμί, τα τρώγαμε σαν γλύκισμα.

Κατά τη διάρκεια της νηστείας τί τρώγατε;

Μακαρόνια νερόβραστα, πατάτες βραστές, στραγάλια, κουλούρια ψωμένα, σύκα...

Ζυμώνετε ψωμί;

Ό,τι είδος ψωμιού φτιάχναμε, στο νερό που το ζυμώνουμε, βράζαμε γλυκάνισο και φύλλα δάφνης.

Παξιμάδια φτιάχνανε;

Στην οικογένειά μου, όχι, δεν ξέρω οι άλλοι. Φτιάχνανε κολίκια που είναι τα νηστίσιμα κουλούρια, γλυκά και αλμυρά.

Αγόραζαν το αλεύρι από το μύλο;

Είχε μύλους πολλούς στη Μ. Ασία. Ο άντρας της θείας της γιαγιάς μου είχε νερόμυλο μεγάλο, στο Λιθρί και πήγαινε πολύς κόσμος από τον Τσεσμέ και αλέθανε εκεί το στάρι τους. Έχει πολλά νερά εκεί, τα οποία ποταμάκια, ονομάζουν τσάγια και χύνονται μαζί, ανά δέκα μέτρα, στη θάλασσα και είναι ένα ονειρεμένο μέρος. Γι' αυτό, εκεί δεν ποτίζανε ποτέ τα χωράφια τους.

Τι λαχανικά τρώγανε;

Τομάτες, μελιτζάνες, όλα, ξηρικά τα είχανε

Ήταν γυναίκες της προμήθειας για να περνάει το σπίτι τους καλά. Κάτω από αυτό το σπίτι υπάρχει ένα υπόγειο που έκανε η γιαγιά μου και είχε γύρω-γύρω ράφια που γεμίζανε όλο το καλοκαίρι με γυάλες. Φτιάχνανε όλων των ειδών τα γλυκά. Μελιτζανάκι, κυδώνι, τομάτα για το χειμώνα, μελιτζανάκι τουρσί, σύκα ξερά που τα ανοίγαμε στη μέση και η μητέρα μου καβούρντιζε το σουσάμι και το αμύγδαλο και λίγο καρυδάκι και τα γεμίζαμε και τα ενώναμε και τα βάζαμε στο κιούπι με βασιλικό και όλο το χειμώνα είχαμε αυτά τα γλυκίσματα. Όλες οι οικογένειες έπρεπε να είχαν τουλάχιστον δεκαπέντε κιούπια πήλινα.

Απαραιτήτως έπρεπε να βράσουμε μούστο για να κάνουμε πετιμέζι. Τα χειμωνιάτικα βράδια μαζευόμασταν όλοι και κάνανε τηγανίτες. Αυτό που δεν θα λησμονήσω είναι οι λουκουμάδες της γιαγιάς μου. Τηγανίτες και λουκουμάδες με πετιμέζι, δεν υπήρχαν χρήματα για να αγοράσουμε μέλι. Άναβε ξύλα στο τζάκι και έβαζε την πυρωσιά και εκεί τους έβραζε. Είχε φέρει το σκεύος από εκεί. Ήταν όχι μπακιρένιο κίτρινο, άσπρο. Ήταν ένα πολύ βαθύ τσουκάλι με ένα καπάκι από πάνω.

Το γλύκισμά μας και το χειμώνα, ήταν η ημίχλωρη μουσταλευριά. Η γιαγιά μου έκανε τη μουσταλευριά πολύ πηχτή, την έβαζε μέσα σε ένα μεγάλο, ρηχό, ταψί, το σινί και τη μισοστέγνωσε στον ήλιο το καλοκαίρι ώσπου να πιάσει το κρύο. Δεν την άφηνε να ξεραθεί. Μετά την έβαζε σε ένα κιούπι, την κούκιζε από πάνω σουσάμι μπόλικο και κανέλα και την τρώγαμε το χειμώνα. Στα σινιά φτιάχνανε και τις πίτες. Και εδώ στην Ελλάδα φτιάχνουν πίτες, αλλά όχι τόσο νόστιμες όσο εκεί.

Όταν ρώτησα τη γιαγιά μου γιατί φτιάχνουν τόσων ειδών πίτες με σπανάκι, με τυρί, γαλατομπούρεκο και πάντα με φύλλο ανοιγμένο, μου είπε ότι με υλικά που είχαν από τα χωράφια τους εκεί, στην πατρίδα, με αυτά που διέθεταν, προσπαθούσαν να ευχαριστήσουν τη οικογένειά τους.

Μετά τον πόλεμο ήταν πολύ δύσκολα όλα. Δίνανε αλεύρι πολύ η Αλληλεγγύη και το σχέδιο Μάρσαλ.

Ήταν πάρα πολύ προκομμένες, ακόμα συλλογίζομαι την αξιοσύνη τους. Φτιάχνανε τα πάντα μόνες τους. Η οικογένειά μου ήταν αγροτική. Κι εδώ είχαν δυο κατσικούλες, δυο κότες και η γιαγιά μου και η μητέρα μου καλλιεργούσαν όλα τα βασικά είδη, κηπευτικά κλπ και από κει τα φτιάχνανε όλα. Δεν ξεχνάω ποτέ τον αγώνα που κάνανε για να έχει η οικογένειά τους μπόλικη και καλή τροφή, έπρεπε όλα να τα φτιάχνουν μόνες τους.

Τι ζώα είχατε;

Κατσίκια, δεν είχαν πολλά πρόβατα.

Τι προϊόντα φτιάχνατε από τα ζώα;

Τυρί της χρονιάς, μυζήθρες. Με το γάλα φτιάχνανε τραχανά.

Κρέας έτρωγαν μόνο την Κυριακή;

Βέβαια. Συνήθως έσφαζαν κότα. Την Πέμπτη τρώγαμε κιμά.

Τρώγατε ψάρια;

Ψάρια είχαμε άφθονα, τα οποία έκαναν κυρίως, σούπα και τηγανιτά. Μαγειρεύανε πολλά χταπόδια. Η μητέρα μου το διατηρούσε στη γυάλα με ξύδι. Οι ψαρόσουπες τους ήταν ανεπανάληπτες.

Ποτά φτιάχνατε;

Φτιάχναμε λικέρ, σε μεγάλες γυάλινες νταμιτζάνες και βάζανε βύσσινο, φλούδες από πορτοκάλι, ένα ροδάκινο, με ζάχαρη, ρίχνανε και κονιάκ μετά ήταν πανέμορφο ποτό. Έμενε όλο το καλοκαίρι στον ήλιο και αυτό ήταν το λικέρ της χρονιάς. Είχαμε δυο μπουκάλες των πέντε κιλών.

Κρασί βγάζατε;

Βέβαια

Τσίπουρο;

Δεν έχω ακούσει. Ούζο έπιναν πολύ που το έκαναν οι ίδιοι με απόσταγμα. Σχεδόν κάθε σπίτι είχε ένα καζάνι με φωτιά από κάτω, έβαζαν τα τσάμπουρα των σταφυλιών και είχαν σωληνάκι και αεριοποιείται αυτό που βράζει στο καζάνι.

Φτιάχνανε ξύδι;

Όχι, το προμηθευόντουσαν από το ποτοποιείο.

Πώς περνούσαν τον ελεύθερο χρόνο τους;

Οι άντρες πήγαιναν στα καφενεία. Οι γυναίκες στο σπίτι. Όμως οι πρόσφυγες τιμούσαν τις γυναίκες τους, τις είχαν ισότιμες. Εδώ, στην Ελλάδα, δεν άφηναν να είναι οι γυναίκες στο ίδιο τραπέζι με τους άντρες, ενώ εκεί τρώγανε όλοι μαζί.

Πώς διασκεδάζε ο κόσμος;

Θυμάμαι ότι διηγούντουσαν για τα πανηγύρια τους. Έκαναν πολλά πανηγύρια, αυτές ήταν οι χαρές τους. Κρατούσαν μέρες ολόκληρες, οι προετοιμασίες. Έπρεπε να ράψουν καινούρια φορέματα. Πήγαιναν και στις βεγγέρες.

Πανηγύρια έκαναν δίπλα στις εκκλησίες όταν γιόρταζε ο Άγιος;

Μαζευόντουσαν στην πλατεία, είχανε όργανα, χορεύανε μπάλο κυρίως και χασαποσέρβικο. Μια γιορτή που είχαν ήταν ο “πηγαιμός στις φρίτζες” που ήταν μια καλοκαιριάτικη έξοδος. Οι φρίτζες ήταν πρόχειρα σπίτια, κατασκευασμένα από πασσάλους και κλαδιά που τα σκέπαζαν. Σε όλα τα παραθαλάσσια μέρη που ήταν τα χωράφια τους. Αυτά ήταν τα εξοχικά τους. Εκεί μέναν όλο το καλοκαίρι και καλλιεργούσαν τα μπουστάνια τους και το βασικό προϊόν, αμπέλι. Εκεί μέναν μέχρι να μαζέψουν τα σταφύλια, να τα πατήσουν ή να φτιάξουν τη σταφίδα.

Τι όργανα είχαν;

Είχαν κυρίως, ούτι, τουμπελέκι και βιολί, όχι κλαρίνα όπως στην Ελλάδα.

Τι φαγητά ετοίμαζαν για τα πανηγύρια;

Πίτες και κρέας. Φτιάχνανε το κρέας με τομάτα, δεν κάνανε ψητά στο φούρνο, όπως εδώ. Επίσης, ζυμώνανε άρτους από κρασί, γλυκό ψωμί. Βράζανε γλυκάνισο, δάφνη, κανέλα και κάνανε το μυρωδικό, έτσι έλεγαν αυτό το ζουμί και μαγιά και κάνανε τους άρτους στο ταψί.

Όταν έφτιαχναν αυτό το ψωμί συνήθιζαν να λένε κάποιο τραγούδι ή προσευχή;

Συνήθως, ψέλνανε και ξέρανε όλους τους ψαλμούς της εκκλησίας. Λέγανε το κοντάκιο της Αγ. Ματρώνας όταν φτιάχνανε τους άρτους για την Αγ. Ματρώνα...

Τι κρέας μαγείρευαν πιο συχνά;

Κατσικίσιο, είχαν πολλές κασίκες και αρνί και μοσχάρι.

Γλυκά είχανε στο τραπέζι;

Πάντα, ότι μπορείς να φανταστείς.

Τα Χριστούγεννα τι φτιάχνατε;

Φοινίκια, εδώ τα λένε μελομακάρονα. Κουραμπιέδες πολύ ωραίους, με αμύγδαλο, πολλές δίπλες και απαραίτητως μπακλαβά. Και η πιο φτωχή οικογένεια έπρεπε να φτιάξει μπακλαβά. Και εδώ που ήρθαμε.

Τα φοινίκια ήταν γεμιστά με καρύδια. Κι εδώ χρησιμοποιούμε σταχτόνερο γιατί τα φουσκώνει και τα κάνει αφράτα. Καβουρντίζω και λίγο αμύγδαλο στο γουδόχερο, κανέλα και λίγη ζάχαρη, φτιάχνω τη ζύμη με πορτοκάλι, με αυγά και την αλισίβα. Μετά το φούρνο τα μελώνω.

Οι βασιλόπιτες τους ήταν ανεπανάληπτες. Ήταν τσουρέκι και τις κεντούσαμε. Παίρναμε ένα κομμάτι από τη ζύμη και το κάναμε σφιχτό και μ’ αυτό

φτιάχναμε με πολύ ψηλό κορδόνι ζύμης, δυο κλαδιά με λουλούδια και φύλλα και βάζαμε γύρω-γύρω από τη βασιλόπιτα ένα κορδόνι. Βάζαμε και το έτος. Ήταν ολοκέντητες. Εγώ καμιά φορά βαριόμουνα αλλά η μαμά μου με μάλωνε, ήθελε να τα διατηρούμε αυτά τα έθιμα.

Η μητέρα μου θεωρούσε ντροπή τα Χριστούγεννα να μη ζυμώσουμε ψωμί. Κάναμε το χριστόψωμο. Όπως κόβαμε την Πρωτοχρονιά τη βασιλόπιτα, κόβαμε και τα Χριστούγεννα το χριστόψωμο. Αυτό ήταν πιο αφράτο απ' το καθημερινό. Το στολίζανε, κάνανε σχέδια με την ίδια τη ζύμη, κάνανε σταυρό και βάζανε καρύδια στη μέση και σουσαμάκι.

Ψέλνατε όταν φτιάχνατε το χριστόψωμο, όπως στους άρτους;

Όχι, η καθεμία το έφτιαχνε στο σπίτι της.

Όταν γυρίζαμε από την εκκλησία τα Χριστούγεννα το πρωί, τρώγαμε στη θεία μου που έφτιαχνε καβουρμά. Έκοβε κομμάτια το χοιρινό και το τηγάνιζε με βούτυρο, πολύ γλυκό! Με λαχανοσαλάτα.

Τι άλλα έθιμα είχατε για τις γιορτές;

Ένα πολύ ωραίο έθιμο που είχανε στην πατρίδα τους και εδώ, ήταν να στολίζουν το χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Όσο φτωχά και να ήταν τα σπίτια, και μετά, εδώ, όλες φτωχές ήταν. Χτίζαν από δυο δωμάτια και μια κουζίνα για να μένουν. Έπρεπε την παραμονή της Πρωτοχρονιάς να στολιστεί το τραπέζι για να το βρει ο Άγ. Βασίλης στρωμένο. Ό,τι καλό είχε η οικογένεια από γλυκό, τη βασιλόπιτα και απαραίτητως, ένας δίσκος με λικέρ και ποτηράκια.

Ένα άλλο έθιμο που είχαν ήταν να προσφέρουν σουμάδα στους αρραβώνες και στους γάμους. Δεν νοείτο γάμος και αρραβώνας χωρίς σουμάδα. Την αγόραζαν, δεν έφτιαχναν στα σπίτια. Την φτιάχνουν, κυρίως, στη Χίο, από πικραμύγδαλο.

Λέγανε ότι στου Αγ. Αντρέα, 30 Νοεμβρίου, αντριώνει το κρύο. Στρώνανε τα χαλιά του Α. Δημητρίου και του Αγ. Κωνσταντίνου τα μαζεύανε. Όταν είχαμε στο σπίτι κάποιο που γιόρταζε έπρεπε να είναι περιποιημένο, να στρώνουμε τα κεντήματα...

Τι φαγητά είχατε στο τραπέζι το Πάσχα;

Εμείς δεν κάναμε μαγειρίτσα. Είχαμε κρέας με πατάτες και σούπα, σκέτο, βραστό κρέας με το ζουμί του. Συνήθως το κρέας τους το βράζανε, γιατί ο βρασμός σκοτώνει τα πάντα. Εκεί δεν είχανε σφαγεία, καθένας έσφαζε μόνος το ζώο του.

Το φαγητό μετά την Ανάσταση ποιο ήταν;

Δεν τρώγανε μετά την Ανάσταση.

Είχατε κάποια γλυκά για το Πάσχα;

Βεβαίως! Φτιάχναμε τσουρέκια, τα περίφημα σμυρναίικα κουλουράκια, τα κουλουράκια αμμωνίας και απαραίτητο ήταν το ψωμί.

Ο Δεκαπενταύγουστος ήταν μεγάλη γιορτή για τον Τσεσμέ;

Ναι, έκαναν πανηγύρι στη γειτονιά Κάτω Παναγιά απ' όπου ήταν ο πατέρας μου. Το μεγάλο πανηγύρι ήταν στον Αγ. Χαράλαμπο.

Γιόρταζαν τις απόκριες;

Είχαν καθημερινό γλέντι και ντυνόntonουσαν απαραιτήτως μασκαράδες, επιτυχημένοι, με ό,τι είχανε. Ντυνόntonουσαν καμπούρες, γριές, ζητιάνοι, Τούρκοι, διάφορα. Κάθε βράδυ ντυνόntonουσαν και γυρνούσαν τα σπίτια, πανηγύρι είχαμε. Με καλυμμένα πρόσωπα, μέχρι να τους γνωρίσεις, πειράγματα, τους κέρναγες ό,τι είχες, ένα ποτό.

Στην Τσικνοπέμπτη συμμετείχαμε μικροί-μεγάλοι, οικογενειακώς και κάνανε κρέας τηγανιτό, καβουρμά.

Άξονάς τους ήταν η Εκκλησία. Η ζωή τους περιστρεφότανε γύρω από τις εκκλησιαστικές εκδηλώσεις γιορτές. Ήταν τιμή τους, μεγάλη, να πάει ο ιερέας στο σπίτι τους να τους επισκεφτεί. Στον αρραβώνα της ξαδέρφης μου είχε έρθει ο Επίσκοπος του Τσεσμέ και ευλόγησε τις βέρες και αισθανόμασταν όλοι δέος. Ήταν πολύ συνδεδεμένη η ζωή μας με τη θρησκεία. Ήταν πολύ εξελιγμένοι στη σκέψη και μόνο, πρόσεχαν τις απαγορεύσεις της θρησκείας. Αλλά δεν ήταν προληπτικοί. Ας πούμε, δεν θέλαν Κυριακή ποτέ να πλυθούνε, γιατί ήταν μέρα γιορτής, ήταν ντροπή. Η Κυριακή ήταν αφιερωμένη στο Θεό και το βράδυ στην παρέα. Το πρωί, στην εκκλησία όλοι, οι γυναίκες γύριζαν να μαγειρέψουν, οι άντρες στο καφενείο και το βράδυ μαζεύόντουσαν όλοι και κάνανε βεγγέρα.

Πώς ήταν οι αρραβώνες;

Μαζεύόντουσαν όλες οι μητέρες και οι γιαγιάδες, οι στενές, καμιά δεκαριά και ετοιμάζανε τα φαγητά, μία με δύο μέρες πριν τον αρραβώνα. Κάνανε ό,τι μπορούσανε γιατί μαζευτότανε όλο το σόι. Τα κορίτσια συγυρίζαμε το σπίτι, στρώναμε τα γιορτινά με ό,τι καλύτερο είχαμε. Ο αρραβώνας συνήθως, γινόταν στο σπίτι της νύφης. Με όργανα μέχρι το πρωί.

Στους γάμους πήγαιναν με τα όργανα στην εκκλησία. Στη Μ. Ασία ο γαμπρός και η νύφη δεν ανταμώνανε στην εκκλησία. Ο γαμπρός πήγαινε με τα όργανα στο σπίτι της νύφης, την έπαιρνε και η δύο οικογένειες μαζί, πηγαίνανε στην εκκλησία.

Ένα έθιμο του γάμου ήταν την παραμονή, το λέγαν λουτουρμά. Ο λουτουρμάς ήταν μια διασκέδαση αποχαιρετισμού. Ήταν αδιανόητο να γίνει γάμος, χωρίς να έχει μαζευτεί η οικογένεια να γιορτάσει αποβραδīs. Ο άντρας δεν έβλεπε συνήθως, τη νύφη από την παραμονή μέχρι την ώρα του γάμου και γι' αυτό κάναν χωριστά οι οικογένειες τον αποχαιρετισμό του παιδιού τους.

Ποια ήταν τα τραγούδια του γάμου;

“Σήμερα γάμος γίνεται”, “Μια πέρδικα καθότανε σ’ ανατολή και δύση”,

Τι φαγητά είχε το τραπέζι του γάμου;

Κρέας. Δεν σουβλίζανε. Μπουρέκι, εδώ τη λένε σπανακόπιτα, τα περίφημα, σμυρναίικα σουτζουκάκια, ένα πιάτο σαν σουτζουκάκια με κιμά και ρύζι που τα τύλιγαν σε γαλέτα με ασπράδι αυγού. Δεν είχαν καθημερινά τόσο ωραία εδέσματα γιατί ήταν αγώνας να τα ετοιμάσεις.

Υπήρχαν κάποια έθιμα για τη γέννηση;

Μήνες πριν έφτιαχναν σεντόνια, πάνες, δαντέλες. Όταν γεννιόταν το μωρό ήταν όλα έτοιμα.

Είχατε έθιμα για τη βάφτιση;

Όχι, δεν είχαμε κάτι ιδιαίτερο. Γινόταν τραπέζι, γλέντι όταν υπήρχαν χρήματα.

Οι εύπορες οικογένειες έκαναν γλέντι;

Όχι! Δεν ήταν θέμα πλούτου. Μπορεί να μάζευαν χρήματα ένα χρόνο πριν για να κάνουν το γάμο ή τη βάφτιση τους όπως έπρεπε.

Επίσης, ήταν πολλοί αυστηροί στην τήρηση του πένθους, πολύ βαρύ πένθος. Η θεία μου που ήταν καλόγρια, έλεγε ότι είναι από τα κατάλοιπα στη ψυχή μας που είμαστε πάντα ραγιάδες και ήταν μια αφορμή, ένα ξέσπασμα να βγει ο πόνος που γεννηθήκαμε μες στους Τούρκους.

Όλη η οικογένεια ντυνόταν στα μαύρα, οι πιο στενές συγγενείς φορούσαν τσεμπέρι από μέσα, μαντίλι από πάνω κι εσάρπα από πάνω. Οι χήρες φορούσαν τα μαύρα μέχρι να πεθάνουν. Το σπίτι έκλεινε για πολλά χρόνια και δεν πηγαίνανε πουθενά. Φτιάχνανε πολύ ωραία κόλλυβα.

Τα παιδιά;

Και αυτά στα μαύρα.

Όταν πέθαινε κάποιος είχαν έθιμο να μη μαγειρεύει η οικογένειά του για σαράντα μέρες. Κάθε μέρα αναλάμβανε μια φίλη ή συγγενής και πήγαιναν κάθε βράδυ φαγητό, συνήθως, μακαρόνια με κιμά ή σκέτα στο ταψί, μπουρέκι και τυρόπιτες. Τρώγανε αποβραδís και έμενε και για την άλλη μέρα.

Γιατί η οικογένεια που πενθούσε δεν μπορούσε να μαγειρέψει;

Όπως και τη Μεγάλη Εβδομάδα που πέθανε ο Χριστός, φροντίζουμε να μην έχουμε δουλειές. Έτσι και στην οικογένεια, ούτε σκούπιζαν, ούτε έπλεναν, ήταν ντροπή.

Είχατε στο σπίτι το νεκρό;

Τους κρατούσαμε στο σπίτι όλη νύχτα και την άλλη μέρα γινόταν η κηδεία. Μόνες τους έντυναν το νεκρό, τον πλένανε με κρασί, όπως το Χριστό. Επιστρέφουμε στη γη από την οποία προήλθαμε και γι' αυτό, όλα τα έθιμα της κηδείας ήταν συνδεδεμένα με τη γη. Τους φορούσαμε το σάβανο και από πάνω τα ρούχα τους. Τους στολίζαμε με λουλούδια του κήπου, που τα έφερνε ο καθένας που ερχόταν.

Όταν πέθαινε μια κοπέλα πριν παντρευτεί, την ντύνανε νύφη.

Μοιρολογούσαν τους νεκρούς;

Ναι, συνέχεια!

Είχατε μοιρολογίστρες ή ήταν γυναίκες από την οικογένεια;

Οι ίδιες, τα ξέρανε όλες. Μοιρολογούσαν πολύ ωραία όχι μονότονα σαν τις Μανιάτισσες, ήταν σαν τραγούδι, λυπητερό.

Θυμάστε κάποιο μοιρολόι;

“Αχ, μάνα μου, όσο κι αν κλεις, δεν είσαι σαν κι εμένα
εγώ θα μπω στη μαύρη γη, στα μαύρα αραχνιασμένα.

Για δες καπνό, για δες φωτιά, για δες ένα ντουμάνι
που βγαίνει από το σπίτι μας κι όλο τον κόσμο πιάνει...”

“Ο χάρος θέλει χτύπημα με ασημένιες μπάλες
γιατί χωρίζει αντρόγυνα, παιδιά από τους μπαμπάδες (ή από τις μανάδες)...”

“Παραπονιέμαι του καιρού και του караβοκύρη
γιατί πολύ μας άργησες σε τούτο το ταξίδι.

Να ‘ξερες Ανδρονίκη μου (έτσι λέγαν τη θεία μου) σε τι λιμνιό λιμνάζω
τα ρουχαλάκια μου κρατώ και τον καιρό κοιτάζω...”

Δηλαδή, ήταν στο λιμάνι και περίμενε να φτιάξει ο καιρός για να γυρίσει.

“Δεν είναι κρίμα κι άδικο, να μένει το παλιό δεντρί, να φεύγει το κλωνάρι...”
έλεγε η γιαγιά μου για το θείο μου.

Πολλά ήταν αυτοσχέδια. Όλες ποιήτριες ήταν, βγάζανε στιχάκια εκτός απ’ αυτά, για τις απόκριες, για το γάμο και δεν ξέρανε γράμματα οι πιο πολλές, ούτε να γράφουν.

Θυμάστε κάποιο νανούρισμα;

Πολλά! Ένα χαρακτηριστικό από την Ανατολή:

“...σεργιάνισέ το,

μικρό-μικρό σου το ‘δωσα, μεγάλο φέρε μου το.

Να μου το πας εδώ κι αλλού και στην Πόλη και παντού.

Και στου αγά το περιβόλι, να του δώσει ο αγάς λεμόνι κι η αγάτισσα κυδώνι.

Κι η μικρή αγατοπούλα να του δώσει, θέλει, απ’ ούλα. “

“Κοιμήσου και παρήγγειλα στην Πόλη τα προικιά σου,

στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα διαμαντικά σου.”

Ξέρετε κάποιες παροιμίες που έλεγαν;

Ο ζωντανός ο χωρισμός παρηγοριά δεν έχει.

Μιλούσανε πολύ για την ξενιτιά γιατί μετά τη μικρασιατική καταστροφή πήγαν πολλοί στην Αμερική. Τους είχε πειράξει πολύ περισσότερο και από τον διωγμό, η ξενιτιά. Λέγανε: “Ξενιτεμένο μου πουλί δεν ήσουν μαθημένο να υποφέρεις βάσανα και πίκρες το καημένο.”

Αυτό που μου έχει μείνει είναι ότι όταν ήρθαμε εδώ, ήταν όλες οι γυναίκες χαροκαμένες. Όλες φόραγαν μαύρες φούστες, πορκάκια και μαύρα μαντίλια. Τα πορκάκια είναι σάκοι, πένθιμοι με σούστες, χωρίς γιακάδες, χωρίς τίποτα. Στη Χίο είχαν μείνει τρεις μήνες στην προκυμαία. Η κάθε οικογένεια είχε χωρίσει το χώρο της μ’ ένα μπαούλο. Τους πονούσε πολύ. Για τον πόλεμο και την κατοχή δεν συζητούσαν, για το διωγμό λέγανε.

Θυμάστε από τις διηγήσεις τους, πώς ήταν οι μέρες του διωγμού;

Οι άνθρωποι ζούσαν με μια ανησυχία τον καιρό που γινόταν η μικρασιατική εκστρατεία, αλλά δεν φαντάζονταν ότι θα φεύγανε και ξαφνικά, τους ειδοποίησαν οι αρχές ότι χάσανε τον πόλεμο.

Τη λεηλασία και τη σφαγή δεν την κάνανε οι Τούρκοι, την κάνανε οι Τσέτες, οι σημερινοί Κούρδοι. Απ’ ό,τι έλεγαν η μητέρα και η γιαγιά μου, ο Κεμάλ, τους έταξε ελεύθερο κράτος αν κατέβουν να σφάξουν τους Έλληνες. Ο Τούρκος όταν είχες πει καφέ μαζί του, δεν σε έσφαζε. Την οικογένειά μου, Τούρκος

τους ειδοποίησε. Οι Κούρδοι ήταν ορεσίβιοι, άγριοι άνθρωποι, τους πότισαν το μίσος για τους Έλληνες, τους παρέστησαν σαν μιάσματα, τους κατεβάσανε και κατάσφαξαν τον ελληνισμό, οι Τσέτες, οι Κούρδοι.

Οι περισσότεροι στον Τσεσμέ είχαν καϊκία και δεν αντιμετώπισαν σφαγές και πέρασαν στη Χίο, Μυτιλήνη, Λήμνο. Από εκεί άρχισε η οδύσσειά τους. Στη Μακεδονία πάθανε πανωλεθρία. Ο θεός μου είχε ένα καϊκι και το φορτώσανε τα γεννήματα της χρονιάς. Επειδή φύγανε Σεπτέμβριο, είχαν μαζέψει τα αμύγδαλα, είχαν φτιάξει τη σταφίδα. Η οικογένειά μου δεν έφυγε κυνηγημένη. Είχαν τα ρούχα τους, τα κιλίμια...πήγαν Χίο, εκεί τα πούλησαν, Μυτιλήνη, Μακεδονία και μετά στην Κηφισιά. Άρχισαν μια δύσκολη ζωή. Δεν τους ήθελαν εδώ, στην Ελλάδα και αντιμετώπισαν κι εδώ ένα είδος διωγμού, ώσπου να ενσωματωθούν στην κοινωνία. Αγωνιστήκανε μόνοι τους, δεν είχαν βοήθεια απ' το κράτος.

Εδώ, στην εκκλησιά πήγαν στην αρχή, η Ερυθραία ήταν μετόπη της Μονής Πετράκη. Φτιάξανε παράγκες στην Κηφισιά, τους βοήθησε πολύ ο Μπενάκης και δουλεύανε παραδουλεύτρες στα σπίτια της Εκάλης, του Κεφαλαριού κι επιβίωσαν. Θυμάμαι τις γυναίκες που κάνανε λάσπη, την ανακατεύανε με άχυρο και είχαν καλούπια μακρόστενα και κόβανε πλίθρες και χτίζαν τα σπίτια τους, μόνοι τους. Σιγά-σιγά βελτίωσαν τη ζωή τους, χτίσαν καλύτερα σπίτια. Κάνανε όλες μεγάλο αγώνα να μορφώσουν τα παιδιά τους. Θέλανε πολύ τα παιδιά τους να πάνε στο Πανεπιστήμιο.

Η ζωή τους, συνέχισε να είναι όπως εκεί, έκτισαν τις εκκλησίες τους, έκαναν τα πανηγύρια τους;

Πάντα. Μόλις ήρθαν στην Ερυθραία, η πρώτη τους παράγκα ήταν η εκκλησία, ο Ευαγγελισμός της Θεοτόκου, όπως στον Τσεσμέ. Εκεί συγκέντρωσαν τα εικονίσματα που είχαν φέρει από τη Μ. Ασία. Ήταν στις γιορτές τους συνεπείς. Επειδή στην Ερυθραία συγκεντρώθηκε κόσμος από τον Τσεσμέ, τα Αλάτσατα, το Μελί, τη Σμύρνη, το Λυθρί και κάθε τόπος είχε τον Άγιό του, γινόταν κάθε λίγο από ένα πανηγύρι. Παίζανε όργανα Μικρασιάτες, ούτι και βιολί, ακορντεόν και τουμπελέκι.

Είχαν επιδεξιότητα στα δάχτυλά τους και παίζανε το ταψί. Σε κάθε οικογενειακή συγκέντρωση, τραγουδούσαν και διασκεδάζανε μόνοι τους. Η μητέρα μου δεν έλειπε από κανένα γλέντι γιατί ήξερε πολύ ωραία και έπαιζε το ταψί και τραγουδούσε. Διασκεδάζανε μέχρι το πρωί, αυτή ήταν η

ψυχαγωγία τους, τα πανηγύρια και οι οικογενειακές συγκεντρώσεις σε ονομαστικές εορτές, γάμους, βαφτίσια.

Σας ευχαριστώ πολύ.

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε στις 16/9/2004 από την κα Ευφροσύνη Τσιπνή, 72 ετών, απόφοιτη δημοτικού, συνταξιούχος νοικοκυρά, κάτοικο Ν. Ιωνίας.

Πώς ήταν το σπίτι σας;

Τσιπνή Ευφροσύνη: Ήταν πολύ μεγάλο, διώροφο. Κάτω, ήταν το κατώι που είχαν τον αργαλειό -ήταν μεγάλος- και τις αποθήκες και το φανάρι. Είχαν τα κρασιά, τα σύκα, τις παστελαριές. Πάνω, ήταν μια μεγάλη σάλα και δύο δωμάτια. Στη σάλα ήταν το τζάκι, αντίκρυ απ' την πόρτα. Ήταν κοντά στην Παναγιά την Βαγγελίστρια. Ήταν καλά τα σπίτια, όχι όπως εδώ που ήταν χωμάτινα κατώγια. Ήταν με πλάκες Καρύστου. Μάλλον ήταν με τούβλα και ο όροφος είχε πάτωμα ξύλου, ξυλοσκεπή. Είχαν καδρόνια για το ταβάνι και από πάνω ήταν ξύλο γυαλισμένο. Η σκεπή είχε κεραμίδια.

Ο προσανατολισμός του σπιτιού είχε σημασία;

Βέβαια, δεν θα 'χε; Πρέπει να έχει αέρα, φως...

Ο ρουχισμός του σπιτιού πώς ήταν;

Για να λέει ότι ήταν μισίρι, είχαν υφάσματα καλά. Φορούσαν αντί για νυχτικό, αλατζάδες, που είναι ύφασμα χοντρό, βαμβακερό, σα τζιν και ήταν μακριά, και φαρδιά. Και το χειμώνα τα μάλλινα. Γνέθανε.

Τι έπιπλα είχε το σπίτι;

Μάλλον ήταν σιδερένια, δεν είχαν πολλά έπιπλα. Είχαν ένα σκρίνιο με μεγάλα συρτάρια, ντουλάπες. Ένα μικρό τραπέζι που λεγόταν σοφράς και πάγκους. Καρέκλες είχαν στο κάτω τραπέζι. Τα κρεβάτια ήταν σιδερένια.

Πώς ήταν τα κρεβάτια;

Το κεφαλάρι ήταν ψηλό με κάγκελα. Η μάνα μου πήρε ένα όταν πήγαν με βάρκα στη Χίο. Σ' αυτό είχα και το γιο μου.

Τα στρώματα από τι υλικό ήταν;

Από μαλλιά και μαξιλάρια από μαλλί και τα υφάσματα από αλατζάδες, είναι σκληρό ύφασμα, άμα το πλύνεις με σαπούνι γίνεται μαλακό σα μπαμπάκι.

Χρησιμοποιούσαν κουβέρτες;

Βελέντζες και παπλώματα με μαλλί.

Τα σεντόνια από τι υλικό ήταν;

Μάλλινα και βαμβακερά. Το μαλλί που κάνουν οι δικοί μας, πηγαίνουν και κάνουν σε κλωστή πιο χοντρή. Αν θέλαν να πλέξουν με βελόνες, κάνανε άλλη κλωστή. Για να κάνουν τα χράμια, που στρώνανε κάτω, γινόταν πιο χοντρή.

Οι ίδιοι έφτιαχναν τις κλωστές;

Όχι, έδιναν το μαλλί, αλλά το γνέθανε. Για τις κουβέρτες και τα χράμια, το δίνανε έξω.

Ποια ήταν η διαδικασία βαψίματος του υφάσματος;

Τα βράζανε μόνοι τους. Υπήρχαν μπογιές που αγόραζαν. Ρίχναν το βαμβακερό ή το μάλλινο σε καζάνια, το βράζανε.

Πώς φτιάχνανε τις φλοκάτες;

Σε άλλο αργαλειό, ειδικό.

Διακοσμητικά είχανε;

Βέβαια, είχανε ωραία, μεγάλα βάζα, πορσελάνη, μάλλον. Κάντρα για τις φωτογραφίες, πολύ βαριά, σκαλιστά. Είχαν πολλά γυαλικά, σερβίτσια, φρουτιέρες, μπιζουτιέρες, ζαχαριέρες, καφετιέρες. Ερχόντουσανπραματευτάδες από έξω, μακριά.

Είχαν κιλίμια στους τοίχους;

Είχανε πάντες για το κρεβάτι. Διάφορα σχέδια, υφαντά στον αργαλειό, όχι με μαλλί, με κλωστή. Βαμβακερό, φλως, που είναι σαν μεταξωτό. Η μητέρα μου είχε μ' ένα άλογο που κάλπαζε, είχαν με γατάκια, σκυλάκια, τοπία...

Εικονοστάσι είχατε, σε ποιο σημείο;

Ναι, όχι όπου να' ναι, ανατολικά.

Είχατε φούρνο;

Ναι, ήταν κάτω, στην αυλή. Στις φουφούδες μαγείρευαν. Και στο τζάκι μαγείρευαν και είχαν δύο, πάνω και κάτω, στο κατώι.

Στο κατώι δεν ήταν μόνο οι αποθήκες, μπορούσατε να κάτσετε;

Βέβαια, ήταν όσο το πάνω σπίτι. Γύρω υπήρχαν οι σοδιές τους. Οι ελιές, το τουρσί, τα κρασιά, τα ρετσέλια (λικέρ) και εκεί ήταν και το τζάκι. Αν ερχόταν μια παρέα με τον παππού, καθόντουσαν στο τραπέζι που υπήρχε εκεί, με δυο-τρεις καρεκλίτσες και δίπλα η κάνουλα με το καρσί.

Τι σκεύη είχαν στην κουζίνα;

Κατσαρόλες, όλα τα είχαν, καλά, όχι ψεύτικα.

Πώς ήταν τα σκεύη τους;

Είχανε πήλινα.

Τα φτιάχνανε οι ίδιοι;

Όχι, δεν τα φτιάχνανε αυτοί, τα κάνανε οι αγγειοπλάστες.

Τι χρησιμοποιούσαν για φωτισμό;

Αρχικά, είχαν και τις λάμπες. Η μαμά μου έλεγε ότι κεντούσαν τη νύχτα με τη λάμπα. Μετά είχαν ρεύμα.

Πώς σιδέρωναν;

Με το βαποράκι. Πολύ ωραία σιδερώνανε. Βάζανε κάρβουνα μέσα. Επειδή είχαν το τζάκι, μόλις γινόταν κανένα μεγάλο κάρβουνο, το βάζαν στην άκρη, το σβήνανε και το είχανε για άλλη δουλειά, ή για να κάνουν φαγητό, να μην το κάνουν με τη μουτζούρα, να το κάνουν μόνο με τα κάρβουνα, το βάζανε στη φουφού.

Πώς σφουγγάριζαν;

Με το χεράκι τους, με πανί, στα γόνατα.

Σαπούνι φτιάχνανε μόνοι τους;

Ναι, γιατί είχαν τα βουτύρατα. Το κάνανε με το λάδι και κάνανε πολύ ωραίο σαπούνι. Τα πράσινα τα σαπούνια γινόταν από πολύ καμένα τα λίπη, τα σκούρα και βάζανε ποτάσα μέσα. Κάνανε το μπάνιο τους, λουζόντανε.

Ποια ήταν η διαδικασία;

Έπρεπε να λιώσουν το λίπος, να το κάνουν βούτυρο, να ρίξουν και το λαδάκι μέσα και έβραζε με νερό και ρίχνανε την ποτάσα. Το νερό καθότανε κάτω και το σαπούνι πάνω. Τέτοια εποχή πρέπει να γίνει το σαπούνι, να έχει ψύχρα ώστε να παγώνει και ήλιο να το σφίγγει. Όπως ήταν μαλακό το παίρνανε με τις κουτάλες και είχαν ένα ξύλο στρωμένο, το πλάθανε και το κόβανε εκεί σε πλάκες με το μαχαίρι. Το είχαν έξω να στεγνώσει.

Οι σκούπες πώς ήταν;

Εκεί που έμενε η μαμά μου, τις αγοράζανε. Έξω, που είχαν ζώα, έχει κάτι αγκάθια και ο παππούς μου τα έραβε, σε ξύλο.

Τα πιάτα τα έπλεναν έξω, στο πηγάδι;

Όχι, είχαν νεροχύτη.

Πώς ήταν, μαρμάρινος;

Όχι είχαν μωσαϊκό. Ήξερε και το έφτιαχνε ο παππούς. Είχανε απ' όλα, τα χέρια τους πιάνανε.

Πώς έπλεναν τα πιάτα, είχαν κανάτες;

Όχι, είχαν το βρυσάκι. Είχαν μια λεκάνη, γεμίζαν με νερό τη λεκάνη και με το κουτί ρίχνανε νερό για να πλύνουν τα πιάτα και τα ρούχα.

Το βρυσάκι, το είχαν στην αυλή;

Όχι, στην κουζίνα.

Οι αυλές είχαν πηγάδι και ήταν πάνω στο δρόμο. Τότε δεν είχαν αυτοκίνητα, είχαν άλογα και γαϊδούρια και όπως περνούσαν, είχε ο παππούς ένα κουβά και πάντα ποτίζονταν τα ζώα των περαστικών.

Ήταν καλά τότε, ο παππούς είχε πρόβατα.

Είχατε, δηλαδή, γάλα...

Όλα, όλα!! Η μαμά μου έλεγε ότι το σπίτι ήταν μισίρι, δηλαδή, ένα πλούσιο σπίτι που δεν του λείπει τίποτα.

Τι γαλακτοκομικά προϊόντα έφτιαχναν;

Πάρα πολλά! Τυρί πολύ σκληρό για τα μακαρόνια και τη φέτα, μυζήθρες πολλές, σκληρή και αλμυρή με το αλάτι, γιαούρτι...με το γάλα κάνανε το φιδέ. Με γάλα και αυγά κάνανε τις χυλοπίτες, τραχανά και κουσκούσι που έχει πολύ δουλειά, μακαρόνια. Τα έκαναν το καλοκαίρι για να ξεραίνονται, ό,τι χρειαζόντουσαν για το χειμώνα.

Είχατε μαλλί από τα πρόβατα;

Κι όταν δεν είχες αγοράζες.

Είχατε χαλιά στο σπίτι, τα φτιάχνανε οι ίδιες;

Δεν είχαν χαλιά, είχαν κιλίμια και τα έκαναν μόνες τους στον αργαλειό. Πλέκανε και κεντούσαν. Ο παππούς μου δεν άφηνε να βγούνε και μέρα-νύχτα ύφαιναν.

Οι ανδρικές εργασίες ποιες ήταν;

Ο παππούς είχε πρόβατα, κατσίκια, γελάδια, είχαν πολύ μεγάλα κτήματα.

Είχατε τα κλίματα στα χωράφια ή στην αυλή του σπιτιού σας;

Βεβαίως, είχαμε στο σπίτι. Ήταν γαιοκτήμονες τότε, το κάθε σπίτι είχε πίσω, από τέσσερα στρέμματα και είχαν καρποφόρα δέντρα.

Δεν ήσασταν δηλαδή, μέσα στην πόλη.

Ναι, μέσα ήμασταν, ακριβώς δίπλα στην εκκλησία της Παναγιάς της Βαγγελίστρας.

Στο φαγητό, χρησιμοποιούσαν λάδι ή βούτυρο;

Όταν σφάζανε ένα ζώο, χοιρινό, το Νοέμβρη ή Δεκέμβρη, παίρνανε το λίπος του και το παστώνανε με το αλάτι και περνούσαν τον καιρό. Βγάζανε ένα

κομμάτι λίπος, το βάζανε στη φωτιά κι έτσι παίρνανε το λίπος. Βάζανε και λάδι μέσα και κάνανε βούτυρο από μισό κιλό λίπος, το κάνανε ένα.

Πότε τρώγατε το κρέας;

Λέγανε «καθαλαμπρή, καθαλαμπρή». Όταν σφάζανε ένα μεγάλο ζώο δεν το κρατούσαν για την πάρτη τους, είχαν υποχρέωση στον ένα και στον άλλον που τους βοήθησε στα σταφύλια, στα ζώα που γεννούσαν και δίνανε. Μια αγελάδα έβγαινε τριακόσια-τετρακόσια κιλά. Δεν σφάζαν αγελάδες πάντοτε, όταν ήταν ν' αρρωστήσει, κάτι τέτοιο. Ο κόσμος δεν ήταν κρεατοφάγος τότε.

Τι φαγητά έτρωγαν, συνήθως;

Όσπρια, φιδέ, κουσκούσι, μακαρονάκια...

Από λαχανικά;

Ραδίκια, το καλοκαίρι, αγγούρι, πιπεριά, μελιτζάνα, τομάτα, το χειμώνα, μαρούλι, κρεμμύδι, σκόρδο. Απ' όλα τα λαχανικά, δεν τους έλειπαν ποτέ, γιατί είχαν δικά τους. Εκεί, έτσι ζούσαν, ήταν άλλη ζωή και ωραία ζωή...

Ψάρια τρώγανε, τι είδους;

Βεβαίως, ο παππούς μου αγόραζε γιατί ήταν γαιοκτήμονας. Γινόταν και ανταλλαγή. Ότι δεν είχε ο ένας το είχε ο άλλος.

Φτιάχνατε ποτά, ποια ήταν αυτά;

Ναι φτιάχναμε κρασί, τσίπουρα από σύκα. Και ξύδι φτιάχνανε.

Πού αλλού χρησιμοποιούσατε το μούστο;

Κάνανε μουσταλευριά, μουστοκούλουρα...

Ψωμί, πόσες φορές την εβδομάδα ζυμώνετε;

Κάθε τρεις μέρες, αναλόγως την οικογένεια.

Είχαν κάποιο έθιμο για το ζύμωμα;

Τραγουδούσαν τα Χριστούγεννα και το Πάσχα.

Τι είδους γλυκά φτιάχνανε;

Όλα τα γλυκά, πολλά, δεν μας έλειπε τίποτα. Του κουταλιού, καρπούζι, καρότο, περγαμόντο, σύκο, βύσσινο, κεράσι, λεμονάκι, μανταρινάκι. Μαρμελάδες και κομπόστες, η μαμά μου έβαζε ολόκληρο καζάνι, βερίκοκο, γιαρμά, ροδάκινο. Κουλούρι σμυρναίικο δύο ειδών, σε πλεξούδες και δεν βάζανε αμμωνία, αλλά σταχτόνερο. Τσουρέκι με μαχλέπι κ φλοίδα πορτοκάλι, φοινίκι, ταψιού, μπακλαβά, σαραγλί (στριφτό μπακλαβά), γαλατομπούρεκο... Φουρνίζανε τα σύκα, τα πατούσαν, τα βάζανε στο μύλο και τα είχαν το χειμώνα παστελαριές. Δαμάσκηνα φτιάχνανε και στραγάλια, εκεί τα λέγαν

ζεβλεπιές, ζεβλεπούδες. Κάνανε και ποτά με τα δαμάσκηνα. Υπήρχε νοικοκυριό, υπήρχε τάξη: το χειμώνα κάνανε το αναγκαίο για το καλοκαίρι και το καλοκαίρι για το χειμώνα.

Τα σμυρναίικα τα κάνατε όλο τα χρόνο;

Όχι μόνο τα Χριστούγεννα και το Πάσχα.

Κοσμήματα φορούσαν;

Όταν ήταν δώδεκα χρονών η μάνα μου, ο μπαμπάς της έδωσε τρεις σειρές φλουριά για το λαιμό της, από τη μάνα της. Όλα αυτά τους τα πήραν όταν έγινε ο διωγμός.

Τα φορούσαν, ή ήταν η προίκα τους;

Η μάνα της φορούσε, ήταν από καλή οικογένεια. Όταν πήγαιναν σε γάμους που ντύνονταν καλά. Φορούσαν τα χοντρά, φαρδιά ρούχα. Από μέσα φορούσαν μισοφόρια. Φορούσαν τις φούστες και τις βράκες και από μέσα είχαν ένα σακουλάκι και είχαν τα πράγματά τους.

Κόσμο φιλοξενούσατε, ήταν ανοιχτό το σπίτι σας;

Πολύ, ήταν πολύ φιλόξενοι. Τους κοίμιζαν στο κατώι που ήταν απέραστο.

Πώς διασκεδάζανε;

Τα κορίτσια πήγαιναν μόνο στα πανηγύρια.

Οι άντρες;

Στα καφενεία, πίνανε καφέ, κρασί, παίζανε τάβλι.

Οι παππούδες τι ρόλο είχαν στην οικογένεια;

Αυτοί είχαν το μεγαλύτερο λόγο στο σπίτι. Ο κόσμος τότε, άκουγε το μεγάλο άνθρωπο, για τις δουλειές, συμβουλές, πάντα το μεγάλο ρωτούσαν, είχαν απόλυτη εμπιστοσύνη. Μεγάλωναν τα παιδιά. Οι κοπέλες πήγαιναν και μάθαιναν ράψιμο. Ο παππούς τις συνόδευε. Η γιαγιά βοήθαγε τη μαμά μου. Έπειτα, είχαν και τα ζώα, τους κήπους.

Έμεναν στο ίδιο σπίτι με την οικογένειά σας;

Ναι και ο παππούς και η γιαγιά, πάντοτε.

Πήγαιναν στο σπίτι του μεγαλύτερου παιδιού;

Ο παππούς μου, είχε δικό του σπίτι. Όταν παντρεύτηκε, πήρε τη γιαγιά, εκεί. Όταν παντρεύτηκε ο μπαμπάς μου, οι γονείς μου δεν είχαν σπίτι και έκατσαν στο σπίτι του παππού μου. Έτσι πήγαιναν, ο ένας έδινε στον άλλον.

Νηστεύανε πολύ;

Ο κόσμος ήταν πολύ στο Θεό, φοβότανε

Ποια ήταν τα έθιμα για το Πάσχα;

Κοκκινίζανε αυγά που είχαν και δικά τους. Δεν είχανε μπουγιές, είχαν κάτι χόρτα. Βάφανε με τις παπαρούνες το κόκκινο και μ' ένα άλλο χόρτο τα πράσινα. Βάζαν τις παπαρούνες στο βραστό νερό και μετά τ' αυγά.

Έκαναν μια κουλούρα το τσουρέκι και το έκαναν κούκλα, τη λέγανε κούτσα. Τα παιδιά, με την κούκλα πήγαιναν στα σπίτια και τους δίνανε αυγά, κουλούρια...

Τι έθιμα είχατε για τα Χριστούγεννα;

Τα Χριστούγεννα κάνανε καϊκι, όπως έκαναν εδώ το καράβι και με αυτό έλεγαν τα παιδιά τα κάλαντα, στα Φώτα. Στις γιορτές και τις απόκριες μαζευόντουσαν και τραγουδούσαν πολύ

Τις απόκριες τι συνηθίζατε να κάνετε;

Ντυνόntonτουσαν καμήλα. Τρεις άνθρωποι ήταν ο ένας πίσω απ' τον άλλον, ρίχνανε μια κουβέρτα, κάνανε το κεφάλι με χαρτόνι, που το φορούσε ο πρώτος και μια ουρά.

Είχανε κάποια έθιμα για τη γέννηση;

Όταν γεννιόταν ένα μωρό, είχαν τον αλατζά ενός μέτρου-αν ήθελες πιο φαρδύ το ένωνες-και έπρεπε να τον πλύνουν, είχαν τα σεντονάκια του με το αζούρ, το γυριστό. Κάναμε πολλά κεντήματα, αν ήταν κοριτσάκι, κάναμε σκουφάκι, πάνες, ζιπουνάκι, πουκαμισάκι, όλα ήταν έτοιμα όταν γεννιόταν. Μόλις γεννιότανε το κοριτσάκι, η μάνα ή η γιαγιά του βάζανε χρυσό, σκουλαρικάκια. Καίγανε την βελόνα, τρυπάγανε και βάζανε μια κλωστή που την άφηναν κι έτσι δεν μολυνόταν. Του είχαν δαχτυλιδάκια, για το λαιμό. Στο σπίτι γεννούσαν τότε, με μάμισα.

Της δίνανε πράγματα ή χρήματα;

Αν είχες χρήματα έδινες, αλλά δεν παίρνανε χρήματα, ό,τι είχες, έδινες. Ήταν θαρραλέες γυναίκες που βοηθούσαν.

Η βάπτιση πότε γινόταν;

Αναλόγως το νονό.

Είχαν κάποια ιδιαίτερα έθιμα για τη βάπτιση;

Όπως είναι και τώρα, τα ίδια έθιμα είχαν.

Τα παιδιά τι παιχνίδια έπαιζαν;

Όλα ήταν πάνινα, κούκλα, μπάλα, τόπια με λάστιχο. Εδώ, μετά τα ίδια παιχνίδια είχαμε. Και σήμερα ότι έχουν στα πανηγύρια είναι ανατολικής προελεύσεως.

Τα παιδιά είχαν το δικό τους δωμάτιο;

Δεν ήταν δεσμευμένα σ' ένα χώρο, παίζαν στα χωράφια.

Ξέρετε κάποιο νανούρισμα;

“Κοιμήσου χαϊδεμένο μου κι η μοίρα σου δουλεύει

και το καλό σου ριζικό, σου κουβαλεί και φέρνει.

Κοιμήσου και παρήγγειλα στην Πόλη τα προικιά σου,

στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα χρυσαφικά σου...”

Σας ευχαριστώ πολύ

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε στις 26/4/2005 από τους:

Γραμματική Παπαδοπούλου, 85 ετών, απόφοιτη δημοτικού, συνταξιούχος εργάτρια νηματουργείου, κάτοικος Ν. Φιλαδέλφειας.

Γιώργο Λίνα, 65 ετών, απόφοιτος δημοτικού, συνταξιούχος οικοδόμος, κάτοικος Ν. Φιλαδέλφειας.

Ελένη Λίνα, 54 ετών, απόφοιτη εξαταξίου γυμνασίου, ιδιωτική υπάλληλος, κάτοικος Ν. Φιλαδέλφειας.

Αγγέλα Τσαγκρή, 48 ετών, απόφοιτη εξαταξίου γυμνασίου, νοικοκυρά, κάτοικος Ν. Ιωνίας,

Στέλιο Παγωνάκη, 57 ετών, απόφοιτος εξαταξίου γυμνασίου, συνταξιούχος ιατρικός επισκέπτης, Ν. Ιωνία

Λίνας Γιώργος: Είμαι απόγονος του Δημητρίου Λίνα, γεννηθείς το 1900 στον Τσεσμέ Μικράς Ασίας. Τη μητέρα μου λέγανε Γιασεμώ Μαρτάκη. Το Λίνας βγήκε επειδή οι γονείς μου δεν γνώριζανε την τουρκική γλώσσα και τους ονομάζανε Έλληνες. Στον διωγμό υποχρεώθηκαν σε μετονομαστούν στην αρχή Λινάκης και μετά Λίνας. Φύγαν το '22 από τον Τσεσμέ. Φτωχή οικογένεια. Φύγαν ταλαιπωρημένοι όπως όλοι οι Έλληνες από κει, με το διωγμό. Από τις διηγήσεις που μου έλεγαν οι γονείς μου, η ζωή ήταν προσιτή. Δεν είχαν την ευημερία, ζούσαν από το ψάρεμα και οι περισσότεροι ήταν αχθοφόροι. Υπήρχε η πλήρη οικογένεια και η αλληλεγγύη μεταξύ τους προγενέστερα και ιδιαίτερα με την προσφυγιά, μεταγενέστερα. Δεν είχαν χρήματα. Στις ανάγκες του κάθ' ενός βοηθούσαν οι γείτονες. Μαζευόντουσαν άντρες και γυναίκες, είχε ανάγκη να χτίσει κάποιος...

Πώς ήταν το σπίτι σας στον Τσεσμέ;

Λ. Γ.: Πρόσφατα που πήγα στον Τσεσμέ το είδα. Ήταν όπως μας το 'λεγε η γιαγιά. Στον περίβολο της εκκλησίας του Αγίου Χαραλάμπους, στον ίδιο κήπο και είχε ένα πηγάδι, το οποίο τώρα είναι κλειστό. Είχαν την ίδια αυλή με την εκκλησία. Είχαν και μια κατσίκα. Ήταν ένα δωμάτιο, η κουζίνα, είχανε και το σοφρά και κοιμόντουσαν όλοι εκεί μέσα.

Τα δωμάτια ήταν μεγάλα;

Λ. Γ.: Τέσσερα επί τέσσερα.

Πόσα άτομα ζούσαν;

Λ. Γ.: Μπορούσαν να ζουν και πέντε άτομα. Γιατί υπήρχε και ο σοφράς που ήταν υπερυψωμένος, γύρω στο 1.30, κλειστός σαν ντουλάπι από ξύλο και μέσα ήταν αποθήκη, βάζανε τις κουβέρτες, ήταν κενός. Είχαν μια σκαλίτσα και ανέβαιναν και καγκελάκι λεπτό και κοιμόντουσαν. Οι γονείς μπορεί να κοιμόντουσαν πάνω και τα παιδιά χάμω. Μπορεί να ήταν δύο επί δύο ή επί τρία, ανάλογα το χώρο του δωματίου. Ήταν όλο στρωμένο με στρώματα, με κουρελούδες. Δεν είχαν όλα τα σπίτια στρώματα, τα πιο φτωχά είχαν κουρελούδες.

Εικονοστάσι είχε;

Λ. Γ.: Πάντα, όλα τα σπίτια. Ήταν σε συγκεκριμένο σημείο, στην Ανατολή. Ήταν ένα μεγάλο τετράγωνο, πάνω είχε ένα σταυρό. Μπροστά είχε γυαλάκι, το άνοιγες και μέσα είχε τις εικόνες. Δεν είχε πολλές εικόνες, αν είχες πολλές τις κρεμούσες και έξω. Μέσα βάζανε και τα στέφανα του γάμου.

Πώς ήταν το εσωτερικό του σπιτιού;

Λ. Γ.: Υπήρχε το τζάκι και συνήθως, ένας επονομαζόμενος, σοφράς. Υπερυψωμένο κι αυτό και κοιμόντουσαν καμιά φορά, πάνω.

Ποια έπιπλα είχε το σπίτι;

Λ. Γ.: Είχαν τον κομό... Επειδή τα δωμάτιά τους ήταν μικρά συνήθιζαν να βάζουν τα έπιπλά τους διαγώνια για να έχουν πίσω αποθηκευτικό χώρο. Έβαζαν τα τσουβάλια ρύζι, ρεβίθι, τραβούσαν τον κομό.

Πώς ήταν το έπιπλο αυτό;

Λ. Γ.: Ήταν ξύλινο σε δύο κομμάτια, περίπου 1.30 με 1.50 μέτρο ύψος, με δύο φύλλα που ήταν σκαλισμένα. Και το πιο απλό είχε κάποιο σκάλισμα πάνω. Το πάνω μέρος είχε τζάμια, με πορτάκια με διάφορα σχεδιάκια. Εκεί είχαν τα ποτήρια και τα πιάτα τα καλά. Το κάτω μέρος είχε μάρμαρο. Στην κουζίνα είχε την πιατοθήκη. Ήταν ένα τετράγωνο ένα επί ογδόντα, με είκοσι πόντους βάθος. Μπροστά είχε κάθε δέκα πόντους ένα ράφι, έξω από το ράφι μια οριζόντια ρίγα για να κρατάει τα πιάτα να μην πέφτουνε κάτω.

Λίνα Ελένη: Είχε κι ένα φανάρι, αντί για ψυγείο, από λαμαρίνα με σήτα, με δυο ράφια κι έβαζες εκεί τα τρόφιμα για τις μύγες.

Λ. Γ.: Άλλα σπίτια που ήταν λίγο πιο ευκατάστατοι, εκτός απ' το σοφρά, είχαν κι ένα τραπέζι με καρέκλες. Τα υπόλοιπα ήταν χτιστά ντουλάπια γύρω-γύρω από ένα δωμάτιο.

Τα έπιπλα ήταν ξύλινα ή σιδερένια;

Λ. Γ.: Ξύλινα. Κρεβάτια έχε και σιδερένια. Στρογγυλοί σωλήνες μασίφ, κούφια με καραβόλους σαν σχέδιο και διάφορες μορφές.

Λίνα Ελένη: Είχε τα ξύλινα μπαούλα με επένδυση λαμαρίνα απ' έξω.

Όταν αποθηκεύανε τα ρούχα τους οι γυναίκες στα μπαούλα, τι βάζανε;

Λ. Ε.: Βάζανε λεβάντα για τα χειμωνιάτικα. Ήταν ένα τουλπάνι και βάζανε μέσα λεβάντα. Μετά το καλοκαίρι τα βγάζαν, αεριζόντουσαν, τώρα δεν μυρίζει καν η λεβάντα.

Ποιος ήταν ο προσανατολισμός του σπιτιού;

Λ. Γ.: Τα υπνοδωμάτια συνήθως, κοίταγαν προς την Ανατολή για να είναι πιο φωτεινά.

Ποια ήταν τα οικιακά σκεύη;

Παπαδοπούλου Γραμματική: Κατσαρολάκι, ποιο μεγάλο, ποιο μικρό, όλα ήταν μπακίρια. Μέσα ήταν άσπρα κι απ' έξω ήταν το ροζέ. Τα άλλα τα γυαλιστερά τα γυαλίζανε κάθε βδομάδα όλα, στα ράφια ήταν γυαλισμένα. Κι επειδή μαγειρεύαν ξανά και ξανά, ξεγανωνόνταναι εκεί μέσα και όταν ερχόταν το κόκκινο από το μπακίρι, περνούσε ο γανωτζής στο δρόμο και φώναζε: «Γανώνω τηγάνια»... κάτι σαν μολύβι ρίχνανε, επί τόπου.

Είχαν και πήλινα σκεύη;

Π. Γ.: Ναι, βέβαια. Στιφάδο κάνανε στο πήλινο και μοσχάρι. Στο φούρνο πιο πολύ.

Τα πιάτα τους πώς ήταν;

Π. Γ.: Τα εμαγιέ ήτανε. Άσπρα ήταν και είχαν γύρω-γύρω μια μπορντουρίτσα άλλα μπλε, άλλα πράσινη. Αλλά είχαν και γυάλινα πιάτα.

Είχε ο καθένας το δικό του, ή τρώγανε όλοι μαζί από ένα;

Π. Γ.: Όχι, καλέ. Αλλά τρώγανε πάνω σε σοφράδες πολύ, όχι σε τραπέζια. Είναι ένα στρογγυλό και θυμάμαι κι εδώ ότι είχαν οι γειτόνισσές μου, χαμηλό και καθόντουσαν όλοι με μαξιλαράκια. Εμείς όχι, αλλά αυτές δεν ήταν από τη Σμύρνη, ήταν από πιο βαθιά και είχαν συνήθειες τουρκικές.

Τα μαχαιροπέρουνα πώς ήταν;

Τσαγκρή Αγγέλα: Όπως είναι τώρα, αλλά τα γανώνανε.

Π. Γ.: Δεν ήταν η πάστα του καλή. Τενεκές ήτανε.

Λ. Γ.: Ήταν από καλάι. Από καλάι κάνανε και τα ταψιά και τα γανώνανε.

Λ. Ε.: Πέρναγε ο γανωτζής, είχε ένα πράγμα σαν φουφού, έλιωνε από πάνω σ' ένα κατσαρόλι το καλάι, με μια μασιά κράταγε ένα-ένα τα πιρούνια, τα έβαζε μέσα και τα έβγαζε, στραγγιζότανε λιγάκι, τα άφηνε στην ακρούλα και στεγνώνανε και τα έπαιρνες.

Τ. Α.: Επί τόπου, στο δρόμο! Και ήταν γυαλιστερά!

Λ. Γ.: Ήταν και οι ακονιστές. Με τροχό, γυρίζανε τους μαχαλάδες και ακονίζανε τα μαχαίρια, τα ψαλίδια.

Πώς ήταν ο φούρνος;

Λ. Γ.: Ήταν χτιστός σαν τζάκι, ψηλό, βάζανε τα κάρβουνα και πάνω σιδερένιες σχάρες. Τρεις εστίες είχαν, πλάκες. Σε άλλα είχαν και μαντέμι. Από κάτω είχε μια τρύπα, βάζανε τα ξύλα, τα κάναν κάρβουνο και ψήναν τα φαγητά. Ήταν τζάκι, όχι όπως τα σημερινά, ήταν κλειστά. Υπερυψωμένα γύρω στο 1.20 και ήταν μέσα στο σπίτι. Πάνω από το τζάκι είχε μια φούσκα, τη λέγανε, μια τρύπα με ένα μπουρί, τετράγωνο ή τρίγωνο, ανάλογα τη θέση που βρισκόταν το τζάκι, γα να φεύγουν οι υδρατμοί. Ήταν ο εξαερισμός τους. Και είχε δύο ή τρεις εστίες. Δεν κάναν μόνο φαγητό. Ζεσταίνανε και το νερό της μπουγάδας.

Είχατε φούρνο στην αυλή;

Λ. Γ.: Όχι. Άλλοι είχαν όμως.

Οι πόρτες πώς ήταν;

Λ. Γ.: Ξύλινες καπλαντισμένες με λαμαρίνα. Τα παράθυρα ήταν ξύλινα μασίφ με τα πατζούρια, βαμμένα, με δύο ή τρία τετράγωνα για τα τζάμια (τζαμλίκια). Έχουν μικρά παράθυρα, όχι μεγάλα. Οι εσωτερικές πόρτες ήταν ξύλο μονοκόμματο, δηλαδή, τάβλες ενωμένες που στερεωνόντουσαν μ' ένα ζήτα, με μεγάλους μεντεσέδες. Και σήμερα έτσι είναι.

Π.Γ: Αλλά είχε πολύ στόλισμα μέσα.

Λ. Γ.: Τα μπαλκόνια είχαν διάφορες παραστάσεις στα υποστυλώματά τους. Είχε караβόλους, τα στρογγυλά σαν σαλιγκάρια, πάνω είχε κορνιζώματα, τα οποία ήταν μασίφ ξύλο ή καπλαντισμένο.

Τ. Α.: Μερακλήδες ήταν οι άνθρωποι!

Το σπίτι ήταν πέτρινο;

Λ. Γ.: Ναι. Υπήρχαν κι άλλα σπίτια που ήταν με μπαγλατί. Ψιλές βέργες, δύο εκατοστών, περίπου και από πάνω το σοβανίζανε με τρίχα. Μεσ στη λάσπη,

τον πηλό, ρίχνανε την τρίχα από πρόβατα, άχυρα κλπ κ με το μίγμα της λάσπης σοβαντίζανε τα σπίτια. Από πάνω τα ασβεστώνανε. Και μέχρι σήμερα υπάρχουν τέτοια σπίτια.

Η σκεπή πώς ήταν;

Π. Γ.: Ξύλινη και από πάνω κεραμίδια.

Κήπο είχαν όλα τα σπίτια;

Π. Γ.: Όχι όλα, αλλά είχαν μια αυλίτσα με πολύ γλαστρικό και στα μπαλκόνια.

Ποια λουλούδια προτιμούσαν;

Τ. Α.: Γιασεμί, αγιόκλημα...

Εσείς είχατε αμπέλια;

Λ. Γ.: Όχι, ο μπαμπάς μου ήταν φτωχός, οικοδόμος.

Η αυλή είχε χώμα ή πλακάκια;

Λ. Γ.: Χώμα, καθώς επίσης, όλα τα τζαμιά, οι εκκλησίες είναι με χώμα κάτω και τα' χουνε πολιτιστικά κέντρα. Άλλοι δεν είχαν καθόλου αυλή.

Το δάπεδο πώς ήταν;

Π. Γ.: Στο σπίτι είχαμε πατώματα (μωσαϊκό). Στην αυλή ήταν πλακάκια, το σφουγγαρίζαμε, γονατιστή! Πλακάκια πολύχρωμα με σχέδια.

Λ. Ε.: Οι μεσαίοι είχαν πλακάκια ή με μπορντούρα, ή παράσταση στο κέντρο. Αλλά πάρα πολλά σπίτια, είχαν μόνο χώμα.

Τι παρατάσεις είχαν συνήθως;

Λ. Ε.: Λουλούδια, liontarákia, κανά βυζαντινό, ψηφιδωτά...

Τ. Α.: Ωραία, μερακλίδικα!

Π. Γ.: Τα στρώνανε με κιλίμια. Βάζανε και χαλιά, αλλά κιλίμια πιο πολύ, τα χαλιά ήταν ακριβά.

Είχαν φλοκάτες;

Π. Γ.: Όχι, φλοκάτες δεν είχαν, κιλίμια είχαν.

Φτιάχνανε οι γυναίκες τα κιλίμια;

Π. Γ.: Ναι, είχαν ξύλινα αργαλειά και τα δουλεύανε. Τα ανατολίτικα χαλιά ήταν τα πιο ωραία. Είχαν και εργοστάσια αλλά τα φτιάχνανε κιόλας. Εδώ στην Ελλάδα που ήρθαμε, στη γειτονιά μας, ξέρεις πόσοι είχανε και φτιάχνανε χαλιά; Οι χαλητζούδες ήταν αυτές. Είχαν έναν αργαλειό και τον δουλεύανε τρεις-τέσσερις μαζί. Είχαν ένα χτένι τρύπιο, περνούσαν το μαλλί μέσα, τακ το πατούσανε αυτό και πιανόταν πάνω στο στημόνι. Εδώ είχαν το στημόνι. Είχαν

δίπλα τους το σχέδιο, βλέπαν το σχέδιο και τα διάφορα χρώματα, το βάζαν το περνούσαν, τακ μ' εκείνο τα πατούσαν.

Λ. Γ.: Κάνανε κόμπο, το κόβανε και μετά τα χτυπούσαν με το χτένι, ένα σιδερένιο με δόντια και το χτυπούσαν για να εφάπτεται να μην έχει κενό.

Π. Γ.: Βέβαια, ήταν πολύ τέχνη αυτό.

Λ. Γ.: Το πλείστο, κάνανε κουρελούδες γιατί υπήρχε φτώχεια. Τις κάνανε με διάφορα πανιά. Τα κομματιάζανε, τα κάνανε λουρίδες, τα κουβαριάζανε και τα τυλίγανε.

Τα περισσότερα σπίτια είχαν δηλαδή, κουρελούδες;

Λ. Γ.: Ναι, αλλά υπήρχαν και οι προύχοντες, οι γαιοκτήμονες, μετρημένοι. Μη νομίζεις, ο Τσεσμές ήταν ένα ψαροχώρι. Υπήρχαν βέβαια, υποδομές. Και αυτή την οικοτεχνία, την έκαναν οι γυναίκες τους στον ελεύθερο χρόνο τους. Κεντήματα κάνανε πολλά, πλέκανε...

Τα σεντόνια πώς ήταν;

Π. Γ.: Βαμβακερά, άσπρα, μονόχρωμα.

Λ. Ε.: Υπήρχαν κάποια που είχαν μια ριγούλα και κάτι που ήταν στα αργαλειά, τα ψιλά, λίγο πιο χοντρό από το λεπτό το σεντόνι, σαν γκοφρέ. Με βαμβάκι κλωστή, που την κάναν στην ανέμη. Το κλώθανε

Π. Γ.: Αυτό το γκοφρέ ήταν άσπρο και είχε μια θαλασσιά ριγούλα, σεντονόπανα τα λέγανε. Θυμάμαι που έλεγε η γιαγιά μου, ένας γέρος περνούσε και παίρναν την κλωστή.

Λ. Ε.: Ήταν και το κάμποτο.

Τι είδους κεντήματα κάνανε;

Π. Γ.: Καρέ, κουρτίνες, πλέκανε με βελονάκι και κάνανε πάρα πολλές δαντέλες! Τα εσώρουχά της, θυμάμαι, η μαμά μου, ήταν δαντέλες τόσες! Και στα κρεβάτια που βάζανε στις κουβέρτες, γύρω-γύρω είχε δαντέλα τόση (πέντε πόντους)! Στις καλές, που είχανε για λούσο, στις γιορτινές. Πλέκανε, πολύ πλέκανε... βάζανε δαντέλες στα βρακιά τους, φορούσαν τότε μακριά βρακιά, τότε φορούσαν και μισοφόρια και από κάτω είχανε δαντέλα...

Τ. Α.: Στις κουρτίνες...

Λ. Ε.: Στα σελτεδάκια, τα σεμεδάκια...

Τι είναι τα σελτεδάκια;

Π. Γ.: Είναι αυτά που βάζανε στα μωρά. Πλέκανε και κεντούσαν πολλά. Θυμάμαι την κυρά-Ουρανία δίπλα μας, που ήταν κεντήστρα και κεντούσε και

εσώρουχα και μπλούζες. Όπως η μπλούζα έχει τα πετάκια εδώ, έκανε ένα στεφανάκι στο στήθος και στο γιακά.

Είχαν, συνήθως, συγκεκριμένα σχέδια;

Λ. Γ.: Κάτι παγωνάκια, στεφανάκια...

Π. Γ.: Όχι, διάφορα. Όταν κεντούσαν, κεντούσαν πολλά. Τους άρεσε.

Τις κλωστές τις αγόραζαν ή τις έφτιαχναν;

Π. Γ.: Τις αγόραζαν, πού να τις φτιάξουν

Πού είχαν τον αργαλειό;

Π. Γ.: Μέσα, μικρός ήταν, δεν έπιανε πολύ χώρο, όσο το τζάκι. Και δεν είχαν και όλοι.

Λ. Γ.: Ο χώρος θα ήταν ένα μέτρο, ενάμισι επί πενήντα εκατοστά

Τ. Α.: Είναι όρθιο, κάθετο με μια τάβλα για να κάθονται

Τα σύνεργα της πλεκτικής από ποιο υλικό ήταν;

Λ. Γ.: οι βελόνες ήταν και ξύλινες και μεταλλικά, από μπρούτζο.

Ο τρόπος κεντήματος;

Λ. Ε.: Κάνανε δαντέλες με βελόνα, ψιλή βελόνα, ψιλή κλωστή και κάνανε σχέδια με το βελονάκι. Φτιαχνόταν ένας ιστός που ήταν μόνο με την κλωστή απλώς, όχι σε πανί. Ήταν και πάνω σε πανί, τα κοφτά.

Τι είναι τα κοφτά;

Λ. Ε.: Είναι ένα ύφασμα στο οποίο κάνεις μια ειδική βελονιά, είναι ένα πράγμα σα φεστονάκι, κάνεις το σχέδιο και σε κάποια σημεία, μπορείς να το κόψεις από μέσα και να γίνει τρυπητό. Ήταν και το αζουράκι. Στις μαξιλαροθήκες, στα πανωσέντονα, στα τραπεζομάντιλα, στα τελειώματα, στις άκρες από τα μωρουδιακά τα σκουφάκια, στα φανελάκια, στα εσώρουχα. Όλα αυτά έχουν έρθει από 'κει. Όπως γινόταν το δίπλωμα του πανιού για να κλείσει η ραφή να μην έχει ξέφτια, στο δίπλωμα πάνω βγάζανε κλωστούλες 2,3,5 πόντους, ανάλογα πόσο σχέδιο ήθελαν να κάνουνε και κεντούσαν με ειδικό τρόπο τις κλωστούλες που περίσσευαν ανάμεσα ώστε να γίνουν κάτι σαν αραχνούλες. Ήταν στην άκρια και ήταν σαν κέντημα. Εκτός από το κέντημα που μπορεί να είχε πιο κάτω το πανωσέντονο που μπορεί να ήταν ανεβατό ή κομπλέν βελονιές, είχαν και το αζουράκι. Είχαν τελειώματα τα σεντόνια δεν ήταν απλώς ένα γαζί και ξεμπερδεύαμε. Εκτός από την πανωβελονιά που κάνανε γύρω-γύρω ένα, λίγο καλύτερο από τρύπωμα, κάνανε από πάνω και αυτό, να φαίνεται σαν να είναι κεντητό.

Βάφανε οι ίδιες τα υφάσματα;

Π. Γ.: Όχι, τα παίρνανε έτοιμα. Το μόνο που θυμάμαι ήταν ότι δεν είχαν για να βαφτούνε, κραγιόνια και τέτοια. Η σοκολάτα που τρώγανε, το χαρτί, έβγαζε κοκκινίλα και βρέχανε το χαρτί και έβγαζε και κάνανε τα χείλη τους. Μου έλεγε η πεθερά μου ότι παίρνανε δαφνοκούκουτσα, τα βράζανε και λουζόντουσαν για να μην ασπρίζουν τα μαλλιά. Αγοράζανε το δαφνόλαδο, βάζανε πρώτα εκείνο στις ρίζες και μετά λουζόντουσαν με το δαφνόνερο. Και τα φρύδια για να τα βάψουνε, δεν είχε μπογιές, παίρνανε ένα ξύλο δάφνης, το ανάβανε, καιγότανε λίγο στην άκρια, έκανε μια μαυρίλα και το βάφανε.

Άλλες ασχολίες της νοικοκυράς;

Π. Γ.: Τα κρεβάτια τους είχαν χρυσό μπρούτζο. Κάθε Σάββατο τα γυαλίζανε, τα κάνανε λαμπίκο. Γυαλίζανε και τις ντουλάπες που ήταν σκαλιστές, με το πετρέλαιο. Βάζανε στο πανί πετρέλαιο και τρίβαμε. Μετά μου 'λεγε η μητέρα μου «πάρε ένα πανί» και τα πέρναγα και λαμποκοπούσανε.

Τ. Α.: Ήταν συγκεκριμένη μέρα, κάθε Σάββατο που γινόταν γενική καθαριότητα.

Π. Γ.: Το Σάββατο και στις γιορτές, το Πάσχα... Ασπρίζαμε κιόλας έξω, ασβεστώναμε τα χαμηλά.

Λ. Γ.: Η γυναίκα του Τσεσμέ ήταν ένας λατρευτός υπόδουλος του συζύγου, με την έννοια ότι τον κοιτούσε στα μάτια και όχι μόνο η μητέρα μου, ήταν η κουλτούρα τους. «Ο άντρας ο αφέντης», έτσι λέγανε και παρείχαν τις υπηρεσίες τους, που σήμερα μας φαίνεται παράλογο. Τόσο μεγάλη αφοσίωση είχε η γυναίκα στον άντρα και στα παιδιά. Ήταν η βασίλισσα των μελισσών.

Τ. Α.: Ήταν το στήριγμα της οικογένειας. Οι γυναίκες ήταν αυτές που στήριζαν και κράτησαν την οικογένεια. Από τότε, μέχρι να πεθάνουν! Οι κολόνες ήταν του σπιτιού! Ο καθένας είχε το ρόλο του. Σηκωνόταν από τα χαράματα. Εκείνο που είχα παρατηρήσει στη γιαγιά και σε όλες τις γυναίκες της εποχής ήταν ότι, έστω και με αυτά τα λιγοστά πράγματα που διέθεταν, φρόντιζαν να τα κάνουν πολύ σημαντικά. Δηλαδή, μπορεί το μεσημεριανό να ήταν μια απλή φασολάδα κι όμως, αυτή τη φασολάδα, την παρουσίαζαν στο τραπέζι, δηλαδή, αυτή η νοικοκυροσύνη των γυναικών

Λ. Γ.: Από τότε που άνοιγε τα μάτια της μέχρι να τα κλείσει, φρόντιζε το σπίτι της, την οικογένειά της, να ψωνίζει κλπ.

Αν υπήρχε χρόνος, θα πήγαινε στη γειτόνισσα δίπλα, η οποία, είτε σε ξένο σπίτι ήτανε είτε στο δικό της, τόση αδελφοσύνη υπήρχε, που ήταν σαν να ήταν στο σπίτι τους. Ήταν πάρα πολύ αγνοί άνθρωποι, ειλικρινείς μεταξύ τους. Καμία σχέση με τη σημερινή Ελλάδα, που ζούμε εδώ.

Πώς κάνανε μπουγάδα;

Λ. Γ.: Σε σκάφη, είχαν μια μακριά ξύλινη ίσια ή και ραβδωτή και για τα χοντρά είχαν τον κόπανο.

Τ. Α.: Και τα χτυπάγανε, τα χοντρά, κουβέρτες. Με στάχτη τα πλένανε.

Λ. Ε.: Τα βγάζανε από το νερό και σ' ένα καθαρό χώρο από τσιμέντο ή πλάκες. Μη φανταστείς ότι είχαν και πολλά ρούχα. Βάζανε μια-δυο φορές τη βδομάδα.

Π. Γ.: Μαζεύαν το βροχόνερο και πλένανε. Είχαν λούκι από τα κεραμίδια και το μάζευαν στον κουβά, το ζέσταιναν κι έπλεναν τα ρούχα. Μ' αυτό λουζόντουσαν κιόλας γιατί έκανε τα μαλλιά γυαλιστερά. Μην κοιτάς που τώρα είναι βρώμικη η ατμόσφαιρα, τότε έβλεπες το νερό στο καζανάκι και ήταν λαμπερότατο. Τα πλένανε με πράσινο σαπούνι και ποτάσα. Δεν υπήρχε τίποτα άλλο. Είχαν μια βούρτσα όπως η σκούπα. Όλα με τη βούρτσα τα κάνανε, τα παντελόνια... Όταν πλέναν τα σεντόνια τα άσπρα και θέλαν να τα κάνουν άσπρα, βράζανε τη στάχτη σε ένα στρογγυλό καζάνι και βάζαν τα ρούχα σ' ένα κοφίνι δίπλα στη σκάφη, βάζανε τη στάχτη, ένα άσπρο πανί από πάνω και ρίχναν το νερό που ήταν βρασμένη η στάχτη και καταστάλαζε η στάχτη πάνω στο πανί κα έφευγε το νερό, το σούρωναν και έμενε η στάχτη. Έτσι, έφευγε η αλυσίβα αυτή, αφήναν τα ρούχα μέσα και γινόντουσαν κάτασπρα.

Το σαπούνι το έφτιαχναν ή το αγόραζαν;

Λ. Γ.: Ήταν λιγοστές οι οικογένειες που το έφτιαχναν. Συνήθως το αγόραζαν.

Π. Γ.: Είχε εργοστάσια και πουλούσαν το πράσινο σαπούνι.

Ποιες ήταν οι ασχολίες των ανδρών;

Λ. Γ.: Υπήρχαν οι ψαράδες, για βιοποριστικούς λόγους. Υπήρχαν οι αγωγιέρηδες, με τα κάρα τους και κάνανε τα αγωγία τους, οικοδομικές εργασίες, γιαπιτζήδες, σοβατζήδες, ασπριτζήδες τότε, γιατί δεν υπήρχαν τα σημερινά χρώματα, μόνο με ασβέστη ασπρίζανε. Είχε πολλούς χαμάληδες τότε...

Τ. Α.: Όλοι οι ελεύθεροι επαγγελματίες, αυτοί που ήξεραν μία τέχνη, δεν είχαν καταστήματα, ήταν γυρολόγοι. Πεταλωτές, ακονιστής... Δεν περίμεναν να πάει ο πελάτης, γύρναγαν στους μαχαλάδες. Ήταν ο μανάβης, με το γαϊδούρι ή το αλογάκι και το κάρο. Ο καρεκλάς, ο γανωτζής, τότε είχαν μπακιρένια.

Είχανε ξυλογλυπτική;

Λ. Γ.: Βέβαια. Τα μπαλκόνια που είπαμε, είχαν σχέδια, ειδικοί τεχνίτες.

Στο εσωτερικό του σπιτιού, όμως, είχαν διακοσμητικά;

Π. Γ.: Όχι, τα πλούσια σπίτια είχαν.

Τα παιδιά βοηθούσαν στις δουλείες της οικογένειας;

Λ. Γ.: Ήταν όλοι για όλους. Υπήρχε προσφορά, από το πιο μικρό παιδί, στον πιο μεγαλύτερο.

Π. Γ.: Κι εμείς που ήμασταν τέσσερα παιδιά και δουλεύαμε τα λεφτά όλα στη μάνα μας τα δίναμε, όχι να κρατάμε.

Τ. Α.: Ήταν δεδομένο ότι θα βοηθήσουν, όχι από υποχρέωση, ότι πρέπει.

Με ποιες αξίες μεγάλωναν;

Τ. Α.: Με τις αξίες των γονιών τους. Να είναι φιλόξενοι, να είναι πιστοί στην οικογένεια, να είναι νοικοκύρηδες. Μπορεί να ήταν φτωχοί, αλλά δεν ήταν μίζεροι. Οι άνθρωποι είχαν αξιοπρέπεια. Ήταν μια κοινωνία ίση, γι' αυτό υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ τους.

Λ. Ε.: Να είναι τίμιοι, ειλικρινείς, να προσφέρουν στην οικογένεια, στον εαυτό τους, στους γύρω τους.

Σχολείο πήγαιναν;

Π. Γ.: Ε, βέβαια! Το δημοτικό το βγάζανε. Μετά ήταν το σχολαρχείο. Σχολαρχείο λέγανε το γυμνάσιο εκεί. Άλλοι βγάζανε το δημοτικό και μετά δούλευαν σε ξένες δουλείες και τα κορίτσια στο σπίτι

Και τα κορίτσια πήγαιναν σχολείο;

Π. Γ.: Βγάζανε το δημοτικό. Όσα είχαν τη χρηματική ευχέρεια, πήγαιναν στο σχολαρχείο.

Αγόραζαν τα βιβλία τους οι ίδιοι;

Π. Γ.: Ναι κι εδώ στην Ελλάδα, δεν τα' αγοράζανε;

Συνηθιζόταν να παντρεύονται σε μικρή ηλικία;

Π. Γ.: Ναι, σε μικρή ηλικία οι κοπέλες. Με προξενιά παντρευόντουσαν. Κάνανε και πολλά παιδιά. Λέγανε ότι είναι ευτυχία στη δυστυχία τους.

Λ. Γ.: Υπήρχαν και οι προξενήτρες που κάνανε αυτή τη δουλειά. Έβλεπε αν υπήρχε προτίμηση, μπαινόβγαινε στο σπίτι και έκανε τη δουλειά. Έπαιρνε και δώρα αν πετύχαινε ο γάμος, όχι χρηματικά, κινητά.

Σχετικά με την προίκα;

Π. Γ.: Οι κοπέλες είχαν πάντοτε προίκα. Κεντητά, η μάνα μου είχε φέρει, όλα τα κεντητά αυτά, ήταν απ' την πατρίδα της.

Λ. Γ.: Και χρήματα, λίρες. Στη βρακοζώνη βάζαν τα φλουριά.

Π. Γ.: Τις λίρες τις κρύβανε στις μπρούτζινες τις λάμπες. Έτσι όπως είναι το γυαλί, τις βάζανε εκεί και τις βίδωναν. Έτσι τα 'φερε η γιαγιά μου από την πατρίδα της, τρεις λάμπες με λίρες και τα χρυσαφικά τους.

Οι κοπέλες φτιάχνανε από μικρές την προίκα τους;

Π. Γ.: Όσες μπορούσαν και είχαν αργαλειά στο σπίτι τους μέσα τη φτιάχνανε, όσες δεν είχαν, αγοράζανε. Αλλά πλέκανε πάρα πολύ, άσπρα.

Λ. Γ.: Φτιάχνανε και πάντες. Οι πάντες ήταν αυτές που βάζανε στο σοφρά, το υπερυψωμένο κρεβάτι και βάζανε γύρω-γύρω στον τοίχο, για να μην παίρνουν την υγρασία του τοίχου. Και στα κρεβάτια. Από μάλλινη κλωστή.

Σκεπάζονταν με κουβέρτες;

Π. Γ.: Με παπλώματα με μπαμπάκι, είχαν ωραίο μπαμπάκι. Και από έξω σατέν, απ' τη μια θαλασσί και απ' την άλλη ροζ. Ήταν μερακλούδες.

Οι γυναίκες τα έφτιαχναν;

Π. Γ.: Όχι, ήταν οι παπλωματάδες. Περνούσαν στο δρόμο και φώναζαν «ο παπλωματάς». Κι εδώ στην Ελλάδα ήρθανε. Κι όποια ήθελε να φτιάξει, επί τόπου, άπλωνε το πανί και το μπαμπάκι, έκανε και σχέδια, τετραγωνάκια, τριγωνάκια...

Λ. Γ.: Το μπαμπάκι, για να είναι αφράτο το χτυπούσαν.

Π. Γ.: Ήταν ένα τόσο μεγάλο σαν τόξο με κορδόνι και το χτυπούσε και το άνοιγε και το άπλωνε στο σεντόνι.

Οι κουρτίνες πώς ήταν;

Τ. Α.: Οι περισσότερες ήταν με βελονάκι, υφαντό.

Λ. Γ.: Είχε σκέτες, μάλλινες, όλων των ειδών,

Λ. Ε.: Τα κουρτινόξυλα ήταν ξύλινα με κρίκους.

Ποια ήταν τα συνηθισμένα φαγητά που μαγειρεύανε;

Λ. Γ.: Ζαρζαβατικά, φασολάδα και λίγο κρέας.

Π. Γ.: Κρέας τρώγανε δυο φορές την εβδομάδα, Πέμπτη και Κυριακή.

Τι κρέας ήταν συνήθως;

Π. Γ.: Μοσχάρι.

Και πώς το φτιάχνανε;

Λ. Γ.: Μπαχαρικά πολλά βάζανε.

Π. Γ.: Κάνανε πλιγούρι με κρέας, ξέρεις τι ωραίο ήτανε; Κάνανε ντομάτες ολόκληρες, τις ξεφλουδίζανε, τις κόβανε στα τέσσερα, ψήνανε το κρέας και μετά βάζανε την ντομάτα. Λάχανο με το κρέας: ψήναν το κρέας κοκκινιστό με τα διάφορα μπαχαρικά, βάζαν φύλλο-φύλλο το λάχανο, άβραστο και όπως είχε ψηθεί το κρέας και με λίγο ζουμί, γινόταν και το λάχανο και το σερβίρανε ολόκληρα τα φύλλα. Ένα άλλο, με ντομάτα κι αυγά, κόβανε την ντομάτα κομμάτια, όχι νιανιά που την κάνουμε τώρα και όταν ψηνότανε καλά με το βουτυράκι, σπάγανε τ' αυγά μέσα. Το σφουγγάτο: χτυπούσαν τ' αυγά, βάζανε μαϊντανό κι ένα μπαχαρικό, δεν θυμάμαι πια, και όπως τα χτυπούσανε ρίχνανε λίγο αλευράκι. Τσιγαρίζανε το κρεμμυδάκι το φρέσκο και μετά ρίχνανε τ' αυγά. Γιατζούμ πιλάφ, ντολμαδάκια γιαλαϊτζί, ντολμάδες με κλιματόφυλλα ρύζι και κιμά, γιαπράκια τα λέγανε, κεφτέδες, σουτζουκάκια, ντομάτες γεμιστές και μελιτζάνες, κολοκυθάκια, γιουβαρλάκια, παπουτσάκια...

Τι μπαχαρικά χρησιμοποιούσαν;

Π. Γ.: Βάζανε μπαχάρια, κανέλα, μοσχοκάρυδο...

Πώς φτιάχνανε το πλιγούρι;

Π. Γ.: Ψήνανε το κρέας και μέσα στην κατσαρόλα ρίχνανε το πλιγούρι, το πιλάφι και το ρύζι. Εμείς δεν το κάνουμε έτσι. Κι ήταν ωραίο πλιγούρι τότε.

Πώς φτιάχνατε τα μακαρόνια;

Π. Γ.: Τα βάζανε σε μια πιατέλα, καίγανε το βούτυρο σ' ένα κατσαρολάκι και το περιχύνανε και μετά τον κιμά. Όχι όπως εδώ που το ρίχνουν στην κατσαρόλα. Και δεν τα σερβίριζαν στα πιάτα

Ποια άλλα ζυμαρικά συνήθιζαν να φτιάχνουν;

Π. Γ.: χυλοπίτες, τραχανά, φιδέ.

Πώς έφτιαχναν τον τραχανά

Π. Γ.: Άφηναν το γάλα και ξίνιζε, ρίχναν αυγά και το αλεύρι, δεν βάζανε ντομάτα, βάζανε το ξινόγαλο, αλατάκι και το ζυμώνανε. Το κόβανε κομμάτια-κομμάτια, το απλώνανε στο σεντόνι να ξεραθεί λίγο, έπαιρνες το κόσκινο το χοντρό που το λέγαμε καλμπούρι. Το τρίβαμε και όση ήταν η τρυπίτσα έπεφτε κι αυτό κάτω.

Λ. Γ.: Κόσκινα είχε πάρα πολλά. Το ψιλό, πιο χοντρό, το ραβδωτό γύρω-γύρω. Φτιάχνανε και πολλά τουρσιά, ελιές, μελιτζανάκι, τοματοπολτό...

Το τουρσί πού το διατηρούσαν;

Π. Γ.: Σε πήλινο κιουπάκι, γιατί η άρμη θέλει πήλινο, όχι τενεκέ.

Και πού τα αποθηκεύατε;

Λ. Γ.: Στα ράφια.

Τ.Α: Η γιαγιά η Γιασεμώ θυμάμαι, πάντα, μέσα στο ντουλάπι της είχε όλα για το χειμώνα, παρ' όλο που ήταν εδώ και θα τα 'βρισκε. Είχε μια κούμνα, ένα πήλινο πιθάρι που φρόντιζε πάντα να ήταν γεμάτη με λάδι.

Ψάρια τρώγανε; Τι είδους;

Λ. Γ.: Βεβαίως. Επί το πλείστον ψιλά ψάρια γιατί ήταν φτωχοί άνθρωποι οι γονείς μου. Γαύρο ιδιαίτερα, τον κάνανε πλακί, αλλά βάζαν και δεντρολίβανο μέσα.

Σούπες κάνανε;

Π. Γ.: Πολλές. Ψαρόσουπες, χορτόσουπες, από σέλινο, καρότο, πατατούλα, κολοκύθι, κρεμμύδι.

Λ. Γ.: Το χειμώνα συνήθιζαν την βραστή πατάτα. Τη βάζανε στη χόβολη και την τρώγανε με κρεμμυδάκι κλπ.

Τι είδους πίτες φτιάχνανε;

Τ. Α.: Κολοκυθόπιτες! Μπουρεκάκια κάνανε συνήθως, τα τυλίγανε, όχι πίτες. Ατομικά, ποιο πολύ, μπουρεκάκια και τυροπιτάκια στριφτά, ή τυροπιτάκια τρίγωνα. Ή τις πίτες τις κάνανε στριφτές. Σαν ανάμνηση που έχω: οι γυναίκες όταν μαγειρεύανε, ήταν μερακλούδες. Όχι όπως οι πίτες που κάνουν στα βουνά, τα στρώνανε όλα κάτω και ψηνόντουσαν. Ενώ εκείνες καθόντουσαν κι ανοίγανε το φύλλο ένα-ένα, μετά τυρί, κολοκύθι ή και ρύζι μαζί, κρέας το ρίχνανε και το τυλίγανε.

Ψωμί πόσες φορές την εβδομάδα ζυμώνανε;

Λ. Γ.: Μια φορά, μπορεί κάθε δέκα μέρες. Στην πινακωτή τα ψήνανε.

Τ. Α.: Ήταν ένα μακρόστενο, ξύλινο σκεύος και ήταν χωρισμένο σε κομμάτια.

Λ. Γ.: Τριάντα επί ένα μέτρο και είχε τέσσερα χωρίσματα επί παραδείγματι. Βάζαν τη ζύμη, ρίχναν ένα πανί, το αλευρώνανε και αφήνανε και φούσκωνε και το φούρνιζαν.

Π. Γ.: Αφού φούσκωνε, είχαν ένα φτυάρι ξύλινο σαν χέρι και βάζαν ένα-ένα στο φούρνο.

Είχαν κάποια έθιμα κατά τη διαδικασία ζύμωσης, ψέλνανε για παράδειγμα;

Τ. Α.: Εγώ θυμάμαι, η γιαγιά μου, οτιδήποτε έφτιαχνε και κεφτεδάκια να έφτιαχνε, τη σταύρωνε τη ζύμη. Ό,τι και να ζυμώνανε το σταυρώνανε.

Τι είδους καφέ είχαν;

Λ. Γ.: Δεν είχαν καφέ, φτιάχνανε καφέ από ρεβίθι.

Πώς τον φτιάχνανε;

Παγωνάκης Στέλιος: Τον καβουρντίζανε, τον αλέθανε. Ο καφές ο αράβικος, εκείνη την εποχή ήταν πανάκριβος και δεν υπήρχε, οπότε βρήκαν ένα τρόπο δικό τους. Το βράζανε και τον πίνουνε.

Ποια φρούτα παρήγαγε η περιοχή;

Π. Σ.: Κυδώνια είχε πολλά. Φτιάχνανε ωραίο γλυκό και μαγειρεύανε κυδώνια για φαγητό, αντί για πατάτα. Τα ψήνανε στη χόβολη, λουκούμι. Αλλά τα μαγειρεύανε και με το κρέας. Γιατί λένε κυδωνάτες τις πατάτες; Ψήναν το κρέας κοκκινιστό, κόβαν το κυδώνι, έβγαζαν τα μαύρα από μέσα. Ήταν πάρα πολύ ωραίο γιατί γλύκιζε λίγο.

Τι λαχανικά είχε ο τόπος;

Τ. Α.: Τα πάντα. Η περιοχή ήταν πολύ εύφορη.

Λ. Γ.: Το σημαντικότερο: ήταν πάρα πολύ εργατικοί άνθρωποι. Από τις έξι, το καλοκαίρι πέντε, μέχρι να δύσει ο ήλιος ήταν στη δουλειά τους.

Τι όσπρια τρώγανε;

Π. Σ.: Φάβα πολύ.

Νηστεύανε πολύ;

Π. Σ.: Πάντα. Και η φτώχεια τους έκανε να νηστεύουν πιο πολύ!

Τ. Α.: Ήταν πολύ θρήσκοι, αλλά όχι θρησκόληπτοι.

Ποια γλυκά φτιάχνανε;

Π. Γ.: Μελιτζανάκι, συκαλάκι, σταφύλι, ντομάτα, περγαμόντο. Του ταψιού μπακλαβά και κανταΐφι.

Είχανε συγκεκριμένα φαγητά για ιδιαίτερες περιστάσεις;

Π. Σ.: Τις απόκριες, την τελευταία Κυριακή κάνανε πάντα μακαρονάδα και τυροπιτάκια τηγανιτά. Μαζεύοντουσαν πάρα πολλοί, ντυνόντουσαν κουδουνάτοι. Ορισμένοι ψήναν και στο φούρνο τυροπιτάκια, εκεί που ψήναν το ψωμί.

Γιόρταζαν την Τσικνοπέμπτη;

Π. Σ.: Βέβαια, όλα τα σπίτια είχαν κρέας. Μαζευόντουσαν όλη η οικογένεια και φίλοι, ντυνόντουσαν μασκαράδες και διασκεδάζαν. Οι άντρες ντυνόντουσαν γυναικεία, η μάνα μου έβαζε παντελόνι, ένα σκουφί και καμπούρα, τις ζούσαμε πολύ έντονα τις απόκριες. Δεν υπήρχαν μουτσούνες, βάζανε μια πετσέτα ίσα να φαίνονται τα μάτια.

Λ. Γ.: Είχαν και το γαϊτανάκι που είναι ένας ιστός με κορδέλες, έπιανε καθένας μια κορδέλα, χορεύανε γύρω του πλεκότανε.

Λ. Γ.: Ήταν και η γιορτή του Κλύδωνα. Είναι του Αϊ Γιαννιού που καίνε το στεφάνι της Πρωτομαγιάς. Και αποβραδής κάνουν τον Κλύδωνα. Ρίχνουν μέσα άλλος το δαχτυλίδι του, άλλος ένα σκουλαρίκι, όλη η παρέα ρίχναν κάτι. Είχε νερό μέσα, το σκεπάζαν από πάνω και λέγανε ανοίγουμε τον Κλύδωνα για την τύχη του καθενός. Τραβούσαν ένα και λέγανε ποιανού είναι αυτό, της Κατερίνας και λέγανε στιχάκια. Ήταν κάποιες εξειδικευμένες στ' ανέκδοτα, σόκινγκ, κακαβρακάτες γυναίκες, όχι χαμηλών τόνων και τα λέγανε και διασκεδάζανε. Πολύς χαβαλές γινότανε.

Προλήψεις είχαν οι άνθρωποι τότε;

Π. Σ.: Ναι ήταν προληπτικοί. Να μην κοιμηθεί η γυναίκα με τον άντρα της ή να μην έχει «τα ρούχα» της όταν πήγαιναν να δουν μια λεχώνα, με μαύρη γάτα. Πρωτομηνιά δεν θέλανε να μπει στο σπίτι άνθρωπος που δεν ήταν γουρλής, αλλιώς θα πήγαινε στραβά κι ανάποδα.

Τ. Α.: Και πρωτοχρονιά. Είχαν σταμπάρει κάποια άτομα που είχαν κακό μάτι. Λέγανε «αμάν ήρθε η Μαρία θα μου χαλάσει το φαγητό».

Λ. Γ.: Ένα περιστατικό που μου διηγήθηκε η μάνα μου ήταν ότι ένα άλογο έσκασε από μια ματιά.

Π. Γ.: Κι ο άντρας μου το 'χε πει αυτό.

Πώς ξεματιάζανε;

Π. Γ.: Είχαν τις ξεματιάστρες. Παίρνανε λαδάκι, λέγανε προσευχές και στόμα με στόμα μαθευόντουσαν.

Στη λεχώνα έδιναν κάποιο συγκεκριμένο φαγητό;

Λ. Ε: Έδιναν πολλές σούπες για να κατεβάσει γάλα.

Π. Γ.: Και σαράντα μέρες δεν αφήναν να μπουν στο σπίτι γυναίκες, καταλαβαίνεις τώρα, τις λέγανε «οι βρώμικες». «Άμα είσαι βρώμικια να μην μπεις μέσα», αν έχεις κοιμηθεί με τον άντρα σου. Και άμα έχεις τα ρούχα σου, απαγορευότανε. Αποκλείεται ν' αφήσουν βράδυ έξω απλωμένα ρούχα του

μωρού. Να δουν τ' αστέρια, α πα πα. Κι εγώ σαράντα μέρες δεν έβγαινα στο δρόμο.

Ποια έθιμα είχαν κατά τη γέννηση;

Π. Γ.: Τα ασημώνανε. Τα «λιλιδάκια». Του βάζαν σταυρουδάκια, άλλος χρυσό, άλλος ασήμι. Όλα είχαν θαλασσιά πετρούλα για να μην τα πιάνει το μάτι και τα βάζαν στη σαλιαρίστρα.

Πώς ήταν τα φυλαχτά;

Π. Γ.: Ήταν στρογγυλό, από κάτω ένα σταυρουδάκι. Οι ποιο πολλοί τα φτιάχνανε αυτοί που είχαν τίμιο ξύλο, το βάζανε μέσα.

Λ. Γ.: Άλλοι το παίρναν έτοιμο. Λάδι από διάφορους αγίους και τα ράβανε σ' ένα πανάκι.

Π. Γ.: Πιο πολύ το μαύρο σταυρουδάκι, ξύλινο. Έχει κάτι σχέδια πάνω και είναι για το μωρό ό,τι πρέπει. Το βάζανε κάτω από το μαξιλάρι να μην ματιάζεται, «για την κακιά ώρα» που λέγανε.

Πώς είχαν τα μωρά;

Π. Γ.: Τα φάσκιωναν. Από σκληρό πανί με χοντρή κλωστή. Δυο μέτρα, στην άκρη είχε ένα κορδονάκι διπλό. Έβαζες στο μωρό μια πάνα, άλλη μια και μετά έβαζες τη φασκιά, το τύλιγες και γινόταν ντολμαδάκι. Το τύλιγαν όλο, χέρια πόδια. Σαν επίδεσμο και τα ποδαράκια τεντωμένα μέχρι τις μύτες και γι' αυτό γινόντουσαν τα ποδαράκια ωραία.

Όταν το μωρό πεταγόταν απότομα ή όταν το έπιανε κανείς απότομα, το μωρό τύχαινε να πάθει «κολόκωμα» το λέγανε, κολοφοβόταν και έκλεγε. Το βάζανε ανάποδα, του πιάνανε το ένα χεράκι, το ένα ποδαράκι, τα φέρνανε πίσω σταυρωτά και ησύχαζε το μωρό. Μετά το τρίβανε με λίγο λαδάκι. Το κάνανε αυτό συχνά να μην πάθει καμιά εξάρθρωση και να κλαίει το μωρό και να μην ξέρεις τι έχει. Δεν το κάνανε όλες αυτό υπήρχαν ειδικές που το κάνανε.

Είχαν κάποιο έθιμο για τη βάφτιση;

Π. Γ.: Να βγάλουν το όνομα του παππού αν ήταν αγόρι, ή της γιαγιάς. Εμένα όμως, μου δώσανε το όνομα της γυναίκας που βρήκε τη μάνα μου. Στο διωγμό η μητέρα μου πήγε στη Σύρο. Ο πατέρας μου ήταν ναυτικός, τότε ήταν στο καράβι, έφαχνε τη μάνα μου και αυτή που τη βρήκε την έλεγαν Γραμματική.

Λ. Ε.: Θυμάμαι που μου 'χε πει η μάνα μου ότι όταν πέθαινε κάποιος βγάζανε την πόρτα και τους ξαπλώνανε πάνω στην πόρτα, με τις βλάβες που είχε. Και

μετά τους βάζανε στην κάσα. Ωστόσο να έρθουν τα μαστόρια να τους πάρουνε για να μην κυρτώσουν.

Π. Γ.: Βάζανε έξω στην πόρτα μια κουρτίνα μαύρη, καλύπτανε τους καθρέπτες, τα κάδρα, δεν αφήναν τίποτα στολισμένο μες στο σπίτι. Μετά ερχόταν ο νεκροπομπός, τους μοιρολογούσαν πολύ.

Στο πανηγύρι του Αγίου Χαράλαμπου τι κάνανε;

Γινόταν το νυφοπάζαρο. Κάνανε βόλτα τα νεαρά άτομα, τότε λειτουργούσαν με τα μάτια. Όσοι κατορθώναν, σμίγανε μόνοι τους, διαφορετικά έμπαινε η προξενήτρα.

Πώς περνούσαν τον ελεύθερο χρόνο τους;

Λ. Γ.: Οι άντρες στον καφενέ, οι γυναίκες στο σπίτι, κουτσομπολιό και βελονάκι.

Τέλος, θα ήθελα να μου πείτε για το διωγμό.

Λ. Γ.: Τους κυνηγήσανε οι Τσέτες που ήταν αντάρτες στην ουσία. Κατέβαιναν καβαλαρία και ποιον βλέπανε τον καθαρίζανε. Έγινε σφαγή. Ο κόσμος πήρε ένα μπόγο, χρυσαφικά κλπ., βγήκανε στην παραλία και με μικρές βάρκες να πάνε απέναντι στη Χίο ή στα άλλα κοντινά νησιά. Σε μια βάρκα που χωρούσε πέντε- έξι άτομα, ήταν δεκαπέντε μέσα κι άλλοι είκοσι απ' έξω και πηγαίνανε οι Τσέτες και τους κόβανε τα χέρια που κρατούσαν τις βάρκες.

Τ. Α.: Η γιαγιά η Κοντιλιώ έβαλε τις τρεις κόρες της κάτω από το φουστάνι της που ήταν μακρύ για να μην τις πάρουν. Ο αδελφός της ο Αλέξης αρρώστησε, δεν μπορούσαν να κάνουν τίποτα που γινόταν ο διωγμός και πέθανε εκεί. Έλεγε η γιαγιά ότι πηδάγανε στα πηγάδια για να γλιτώσουν.

Λ. Γ.: Ο πατέρας μου ήταν τότε δεκαεννιά χρονών. Δεν υπηρέτησε στον τουρκικό στρατό και τον πιάσαν αιχμάλωτο και τον εκλείσανε στα μπουντρούμια. Ήταν μια άθλια κατάσταση εκεί, σε υπόγεια, δυο πατώματα κάτω. Ζούσαν μες στα νερά, τα ποντίκια, νηστικοί, η ζωή τους ήταν τρισάθλια και συν τοις άλλοις, με μαστιγώματα, απ' ό,τι μου έλεγε ο πατέρας μου. Απορούσε ο ίδιος πώς έζησε. Τέτοια κακουχία. Δεν θυμάμαι πώς βγήκε από 'κει.

Λ. Ε.: Έμεινε δυο χρόνια στη φυλακή, ελευθερώθηκαν και μετά τον είχαν και δούλευε μετά για τους Τούρκους. 1919-1921 έμεινε στη φυλακή. Το '22 πέρασανε στη Χίο η οικογένεια.

Τ. Α.: Νομίζανε ότι είχε πεθάνει εντωμεταξύ. Εκείνος πήγε στη Χίο μετά, με την ανταλλαγή. Στη Χίο μείνανε έξι χρόνια. Η Κοντιλιώ δούλευε με τις κόρες παραδουλεύτρες στο σπίτι του Καρά του εφοπλιστή. Το '28 ήρθαν εδώ.

Λ. Γ.: Στην Αθήνα ήρθαν γιατί ήταν ο θείος ο Μανόλης, ο μεγάλος ο αδερφός του. Το σπίτι το οποίο είχαν οι γονείς μου δεν τους το χορήγησε η επιτροπή, το αγорάσανε. Από 'κει κι έπειτα η ζωή ήταν πολύ δύσκολη.

Επίσης, υπάρχουν Κρητικοί Τούρκοι με την ανταλλαγή πήγαν στον Τσεσμέ και γενομένης συζητήσεως, διαμαρτύρονται γιατί παρέμειναν στον Τσεσμέ και στις κόρες που παντρεύουνε, δίνουνε και σήμερα ακόμη, προίκα ελιές στην Κρήτη.

Σας ευχαριστώ πολύ

Η συνέντευξη παραχωρήθηκε στις 18/5/2005 από την κυρία Κυριακή Μανόλογλου, νοικοκυρά ετών 73, απόφοιτο δημοτικού, κάτοικο Ν. Κρήνης Καλαμαριάς.

Υπήρχαν γυναίκες που ξενοδούλευαν; σε ποιες δουλειές;

Όχι οι γυναίκες δεν ξενοδούλευαν, ασχολούνταν με τις δουλειές του σπιτιού και κυρίως ύφαιναν

Από που προμηθεύονταν οι γυναίκες τις πρώτες ύλες για τη βαφή υφασμάτων;

Τις προμηθεύονταν από τα μπαχαρτζιδικα

Οι γυναίκες φορούσαν κεφαλομάντηλο (τουλουπάνι); Είχε χρυσές χάντρες;

Ναι, φορούσαν. Αυτό ήταν συνήθως άσπρο. Δεν είχε χάνδρες ή μάλλον δεν ήταν χρυσές, ήταν στο χρώμα του χρυσού. Το τουλπάνι το χρησιμοποιούσαν μόνο για δουλειές.

Τι παιχνίδια έπαιζαν συνήθως τα παιδιά;

Τα παιδιά αγαπούσαν ιδιαίτερα παιχνίδια όπως η τσιλίκια που παιζόταν ως εξής: είχαν ένα ξύλο σαν αυτό από σκεπάρνι, και ένα μικρότερο που στην άκρη ήταν μυτερό, το μικρό το έβαζαν πάνω σε μια πέτρα και χτύπαγαν το μικρό ξύλο και προσπαθούσαν να το κρατήσουν στον αέρα χτυπώντας το με τα ξύλα τους. Η τραμπάλα ήταν ίδια με την σημερινή, η σφεντόνα: ήταν τσατάλα με λάστιχο, στη μέση στερέωναν ένα κομμάτι πετσί. Στο πετσί έβαζαν μια πέτρα και όπως το κρατούσαν διπλωμένο σχημάτιζε κάτι σαν μια θήκη. Τέντωναν το λάστιχο κρατώντας με το ένα χέρι το πετσί της σφεντόνας και με το άλλο το διχαλωτό ξύλο. Με τον τρόπο αυτό πετούσαν την πέτρα μακριά. Το τσέρκι, έβγαζαν από το βαρέλι ένα στρογγυλό σίδερο και κάνανε με ένα σύρμα χοντρό μια σιδερόβεργα, με την σιδερόβεργα έσπρωχναν το τσέρκι. Το αεροπλανάκι: έφτιαχναν με χαρτί αεροπλανάκια και τα πετούσαν με δύναμη με το χέρι ποιο θα πάει πιο ψηλά.

Οι κόρες έβαζαν στο μαξιλάρι κάτι για να δουν ποιον θα παντρευτούν;

Στο μαξιλάρι έβαζαν κόλλυβα των Αγίων Θεοδώρων και όποιον έβλεπαν αυτόν θα έπαιρναν

Παντρεύονταν με έρωτα ή προξενιό;

Παντρεύονταν συνήθως με προξενιό

Πως έκαναν τα γιатροσόφια τους;

Τα γιατροσόφια γίνονταν με διάφορα βότανα

Είχαν κάποια μαγική ή συμβολική χρήση του ψωμιού;

Όταν η γυναίκα ήταν λεχώνα, για να βγει ο άνδρας από το σπίτι έπρεπε να βάλει στην τσέπη του τρεις μπουκιές ψωμί για να μην πειράξει ο σατανάς αυτόν και τη λεχώνα.

Είχαν κάποιο ιδιαίτερο έθιμο της Αγ. Βαρβάρας;

Μοίραζαν κολυβόζουμο που το ονόμαζαν Βαρβάρα και το έδιναν σε επτά σπίτια

Πρόσεχαν το ψωμί να μην τους πέσει κάτω; Αν τους έπεφτε τι έκαναν;

Πρόσεχαν και αν τους έπεφτε το φιλούσαν τρεις φορές και το βάζανε σε μια γωνιά

Πώς γινόταν το ξεμάτιασμα;

Ξεμάτιαζαν με λάδι και γαρύφαλλα

Πρόσεχαν τις άσχημες γυναίκες να μην τους κάνουν ποδαρικό;

Πρόσεχαν και νόμιζαν ότι έφερναν γρουσουζιά

Πήγαιναν στα λουτρά;

Πήγαιναν στο χαμάμ και πλένονταν, όπως επίσης και η νύφη

Πώς αντιμετώπιζαν τα όνειρα;

Ήταν προληπτικοί και δεν έλεγαν το όνειρο όταν έπεφτε σκοτάδι

Τι έκαναν οι γυναίκες για να 'χουν λευκό δέρμα;

Ντύνονταν τόσο πού δεν τις έβλεπε καθόλου ο ήλιος, για αυτό είχαν άσπρο δέρμα

Πώς γιόρταζαν τον Κλείδωνα;

Έκαιγαν τα μαγιάτικα στεφάνια, βάζανε φωτιές, πηδούσαν από τρεις φορές ο καθένας για το καλό, μετά ένας πήγαινε και έπαιρνε το αμίλητο νερό και έριχναν μέσα από ένα αντικείμενο. Όταν άνοιγε ο Κλήδοντας, έβγαζαν από μέσα ένα αντικείμενο και έλεγαν ένα στιχάκι

Είχαν κάποιο ιδιαίτερο έθιμο για τον Αγ. Φανούριο;

Για τον Άγιο Φανούριο έταζες μια πίττα για να σου φανερώσει αυτό που ήθελες

Ευχαριστώ πολύ.

ΓΛΩΣΣΑΡΙ

A

αγάς= κουρελής, ο εισπράκτορας της
δεκάτης

αζάς= σύμβουλος

αλικόντιση= εμπόδιο, καθυστέρηση

αμάν= έλεος

απαλαριά= δίσκος

απλάτσα= πλατεία

Άτσασα =άραγε

B

βαρεμένη= έγκυος

βεράνι= ερείπιο

βλεούνι= το βιολί και κατ' επέκταση το

έγχορδο όργανο

βιλαέτι= διοικητική διαίρεση

βολάκι= βοτσαλάκι

βουτίνα= βαρέλι με άλμη για τη φέτα

Γ

Γερανιό= βαθυγάλανο

γιαβάσικο= ελαφρό

Γιάλγιαλης= Γιαννιώτης

γιγίνι= στοίβα

Γιουνανλής= Έλληνας, Ίωνας

γκεβεζελίκι= αστείο

Γκένικο= ακαλλιέργητο

γκερένι= σκληρό χώμα

Γκιριτλής= Κρητικός

Δ

διπλόσκολο= διπλή, μεγάλη σχόλη

Ε

είντα= τι

εν= δεν

Έρχομαι= έρχομαι

εσνάφι= επαγγελματικό σωματείο

Z

ζαπιές= αστυνόμος

ζανταρμάς= Τούρκος ελεγκτής για το φόρο εισοδήματος

ζάρφι= ποτηράκι

Ζεφκλής= γλεντζές

K

καζάς= επαρχία

καϊμακάμης= πρόεδρος κοινότητας

Καραφέριαλης= Βεροιώτης

καρσί= κρασί

κάτης =γάτος

κατής =δικαστής

Κεσκέι =βρασμένο κρέας με πλιγούρι

κιοσές= ξύλινο, κλειστό μπαλκόνι

κιουρός= κύρης, πατέρας

κομιτάτο =επιτροπή

κόνα= κυρία

κούντουρα= βέργα με σταφύλι

κοχάκι= μπιμπίλα

κουμάσι= ορνιθώνας

κρούβουλο= ξερό κλήμα

Λ

λιλάδι = βότσαλο

M

μάκρα= ράτσα

μαλιφατουριέικο= υφασματοπωλείο

μαξούλι= εισόδημα, σοδειά

ματζούρης= πρόσφυγας

μεζάς=έμπορος υφασμάτων, Εβραίος
μεσοφούστανο= φούστα της
Ερυθραίας
μόμπιλο= έπιπλο
μουχτάρης= τσορμπατζής, πρόεδρος
μπαλίκι= χορτοκεφτές
μπαλούδες= ράφια
μπαγκανότα= χαρτονόμισμα
μπαγλαντί= κατασκευαστική τεχνική
μπάρεμ= κουμπάρε μου, μτφ φίλε μου
μπαχτσές= κήπος
μπελεντιές= δημαρχείο
μπεντέλι= ένα είδος κεφαλικού φόρου
μπερντές= κουρτίνα
μπουρνάρι= ρέμα
μπουρνιά= δοχείο για το γάλα

N

ντέρτι= ψυχικός πόνος, βάσανο
ντερτινλής= βασανισμένος από
καημούς
ντολούμι= στρέμμα
ντοντουρμάς= παγωτό
ντουντού= πρώτη κόρη, χαϊδευτικό
ντουσεμές= πλακόστρωτο

Ξ

ξίκης= λειψός, ελαφρόμυαλος

O

ολιά= γουλιά

ούλα= έλα

Π

παερής, παερίνα= νονός, νονά

πασβάντης= μπαμπούλας

Περαμα = Τσεσμές

Περαματούσης= Τσεσμελιός
περαματαριές = καϊκία συγκοινωνίας
και μεταφοράς εμπορευμάτων μεταξύ
Τσεσμέ και Χίου. Οι Χιώτες έδιναν
στον Τσεσμέ το όνομα Πέραμα,
Περαία και Περάτα
πνιγούρι= πλιγούρι
πορκάκι = είδος μπλούζας της
Ερυθραίας

P

ρεσπέρης ή νεσπέρης= αγρότης,
κυρίως αμπελουργός
ραβαϊσι = γλέντι
ρούδι= ρόδι

Σ

Σακιζλής= Χιώτης
σαλβάρι= είδος παντελονιού
σάμι= πεύκο
σεβντάς =ερωτικός καημός
σεβνταλής= παθιασμένος από έρωτα
σεργί= ειδικά διαμορφωμένο αλώνι για
το άπλωμα της σταφίδας
Σέρεζλης= Σερραίος
σερίνικο= δροσερό
σιρνασίτικο=σκανταλιάρικο,ενοχλητικό
σιτζίμι= λεπτό σκοινί
σουργούνης= εξόριστος
σουνουτεύγω= εξισλαμίζω
σπετσαρία= φαρμακείο
Σταυριάτης= Σεπτέμβριος
στένω χαρανί= μαγειρεύω
συνβατζής= σοβατζής
τάγκαλος, ταγκαλάκι= ανυπότακτος,

αντάρτης, αιμοβόρος
ταή= μερίδα
ταπλάς= πανί ή τελάρο απλώματος
σταφίδας
ταρσανάς= ναυπηγείο
ταρσί= κεντρικός δρόμος της αγοράς
τερζής= ράφτης
τεσκερές= άδεια
τζιράνια= γεράνια
τσατάλι= δικέλλα, τάγκαλος
τσατμάς= κατασκευαστική τεχνική
τσελεπής= κύριος αφεντικό
τσεπέλικος =άχρηστος
τσερκένι= χαρταετός
τσεσμές= βρύση
τσικμάς =αδιέξοδος
τσιμινέα= τζάκι

Φ

φουντάνα= στέρνα για το πότισμα των
ζώων
φροκαλιά =σκούπα

Χ

χαζιρεύγομαι= ετοιμάζομαι
χαρανί= χύτρα
χατζής= προσκυνητής
χουσμέτι, χουσμετάκι= θέλημα, χάρη
χοχλιός= σαλιγκάρι της θάλασσας
χρεία= αποχωρητήριο
χρουσός=χρυσός

Ψ

ψόματα=ψέματα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

1. Ο Άγιος Χαράλαμπος

Ο πρώτος ναός πυρπολήθηκε το 1823. Όταν πέρασαν τα «φόβια», τα ερείπια του ναού κείτονταν στο κέντρο της πόλης. Το 1829 που επέστρεψαν οι κάτοικοι που είχαν προσφύγει στα κοντινά νησιά, είχαν το αίτημα ανοικοδόμησης του ναού. Οι Τσεσμελήδες χρειάζονταν πολύ μεγαλύτερους ναούς από αυτούς που κάλυπταν οι παλαιότερες ανάγκες (Στ. Χατζήμπεης, Ἡ Κρήνη (Τσεσμέ) και η Περιοχή της, μέρ. 2^ο, ανάπτυπο από τόμ., ΙΒ΄, 1965, σ. 207).

Αρμόδια αρχή ήταν το τουρκικό Ναυαρχείο. Η άδεια για την ανέγερσή του έπρεπε να δοθεί από τον Καπουδάν Πασά, στη δικαιοδοσία του οποίου υπάγονταν η Ερυθραία και η Χίος. Για να πεισθεί ο αρχιναύαρχος να δώσει τέτοια άδεια, η κοινότητα ανέθεσε την αποστολή σε ένα σπουδαίο ναυτικό, τον Κρητικό καπετάνιο Νικολή Λια, ο οποίος με την παροιμιώδη γενναιότητά του και την εξαιρετική ικανότητά του ως ναυτικού, είχε αποσπάσει το θαυμασμό και την εύνοια των Τούρκων (Ο.π.).

Ο καπετάνιος πήγε στην Κωνσταντινούπολη, πήρε τα απαραίτητα φιρμάνια και δυο σχοινιά σφραγισμένα στις άκρες. Το μήκος τους καθόριζε τις διαστάσεις του ναού. Οι διαστάσεις, όμως, δεν ικανοποιούσαν τον καπετάνιο. Επιστρέφοντας, εφόσον δεν μπορούσε να επέμβει στα καλά σφραγισμένα άκρα των σχοινιών του Ναυαρχείου, τα έκοψε στη μέση και καθώς ήταν έμπειρος σχοινοπλόκος, τα συνέπλεξε με ένα όμοιο σχοινί και έτσι αυξήθηκαν οι διαστάσεις του ναού κατά 40 μέτρα. Οι μουσουλμάνοι του Τσεσμέ έκαναν μεγάλες προσπάθειες για την παρεμπόδιση των εργασιών, αλλά τελικά, επικράτησαν τα σφραγισμένα από την Υψηλή Πύλη σχοινιά, που είχε νοθεύσει ο καπετάν Λιας. Έτσι, ο Άγιος Χαράλαμπος του Τσεσμέ κατείχε την πρώτη θέση μεταξύ των λαμπρότερων ναών ολόκληρης της ορθόδοξης Ανατολής (Ο.π., σ. 208).

2. Απόκτηση Αγρών

Ο Μελέκ πασάς ζούσε σε ένα πύργο σε έναν κάβο στον κόλπο των Λιτζιών. Επειδή ο τόπος ήταν έρημος, είχε σκυλιά και σύμφωνα με το θρύλο,

γεράκια εκπαιδευμένα. Όταν πλησίαζε κάποιος έτρεχαν και τον υποχρέωναν να πάει στον πύργο. Όταν έφτανε στον πύργο τον ρωτούσαν «τι θες εδώ;».

Όταν έρχονταν οι Κρητικοί πήγαιναν στον Μελέκ πασά και του έλεγαν:

-Πασά, δώσε μου γη να καλλιεργήσω.

-Πάρε όση θες, έλεγε εκείνος. Εγώ θέλω ένα γρόσι στο ντουλούμι (στρέμμα).

3. Νανούρισμα

Έλα ύπνε και πάρε το και παν' το σσι μπαξέδες

και γιόμωσε τσι κόρφοι του ρούδια και μενεξέδες.

Τα ρούδια να 'ν' τση μάνας του, τα μήλα του κιουρού του

και τα χρουσά τραντάφυλλα να 'ναι του παερού του.

(Μ. Κορομηλά - Θ. Κονταράς, *Ερυθραία. Ένας Ευλογημένος Μικρόκοσμος στην Καρδιά της Ιωνίας*, σ. 189)

4. Παροιμίες

Συνήθιζαν να δίνουν βάρος στο λόγο τους λέγοντας παροιμίες:

«Άνθρωπος από γενιά και σκύλος από *μάκρα* (ράτσα)»

«Έτωρινέ μου λογισμέ να μη σε είχα πρώτα, να κάμω της καρδούλας μου μια σιδερένια πόρτα»

«Κάτσε *χρειά* (ανάγκη) στον τόπο σου και λόγια μη μου φέρνεις» (Κ. Μαρτάκης, πληροφορητής).

«Ήχαν' η μάνα το παιδί κι ο σκύλος τον αφέντη» (Ι. Προβελεντιανός,

«Προσκυνημένο κεφάλι δεν κόβεται» (Την έλεγε ο ιερέας κατά την επιδρομή των τάγκαλων, τον Αύγουστο, του 1922, ώστε οι κάτοικοι να μην φοβηθούν, να κάτσουν στα σπίτια τους και να μην εγκαταλείψουν τον τόπο τους,

5. Κοινωνικά Στερεότυπα

Ένα περιστατικό διαφωτιστικό ήταν ο αστεϊσμός που απηύθυνε μια ηλικιωμένη σε έναν άντρα ηλικίας σαράντα ετών, γεννημένο στην Κοκκινιά από πρόσφυγες γονείς, καθώς κουβέντιαζαν στο μαγαζί του. Απηυδισμένος από το κουτσομπολιό και τα πειράγματά της, την έδιωξε και εκείνη με τη φωνή

της γεμάτη υπονοούμενα, φεύγοντας, στράφηκε στους άλλους πελάτες, λέγοντας: «ρωτήστε τον από πού είναι!». Οι γονείς του ήταν από το εσωτερικό της Μ. Ασίας, κοντά στην Άγκυρα και το σχόλιο ήταν μια ειρωνική αναφορά στην υποτιθέμενη έλλειψη καλών τρόπων και στην άξεστη συμπεριφορά του. Η ίδια ήταν από τον Τσεσμέ. Ο καταστηματάρχης σχολίασε: «αυτοί οι “Σμυρνιοί” νομίζουν ότι είναι κάτι παραπάνω από τους άλλους» (ο Τσεσμές ανήκει στην ευρύτερη περιφέρεια της Σμύρνης) (Τσαγκρή Αγγ., πληροφορήτρια).

6. Φωτογραφίες