

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

«Παραδοσιακή οικοσκευή, οικοτεχνία και οικοβιώματα στο χωριό Κρανιά
Ελασσόνας. Συμβολή στη βιώσιμη ανάπτυξη με βάση τον παραδοσιακό πολιτι-
σμό»

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Ε. Γεωργιτσογιάννη

Τριμελής επιτροπή: Ε. Γεωργιτσογιάννη
Κ. Αποστολόπουλος
Ε. Θεοδοροπούλου

Υπεύθυνη πτυχιακής μελέτης: Βασιλική Ζέρβα

Αθήνα 2001-2002

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΕΛ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
1. ΚΑΤΟΙΚΙΑ	10
1.1. ΤΥΠΟΙ ΚΑΤΟΙΚΙΩΝ.....	10
1.1.1. Γενικά Χαρακτηριστικά	10
1.1.2. Μονώροφα Σπίτια (στρωτά).....	11
1.1.3. Διώροφα Σπίτια (ανιωστά).....	12
1.2. Επιλογή τύπου κατοικίας και τεχνική κατασκευής.	14
1. 3. Βοηθητικοί Χώροι	18
2. ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ.....	24
2.1. ΕΠΙΠΛΩΣΗ	24
2.2. ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ.....	26
2.2.1. Ξύλινα	26
2.2.2. Μεταλλικά	28
2.2.3. Πήλινα.....	30
2.2.4. Ψάθινα και Υφασμάτινα	31
3. ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ	32
3. 1. Υφαντική.....	32
3.2. Βαφική	38
3.3. πλεκτική	41
3.4. Κεντητική	41
4. ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ	42
4.1. Γενικά Χαρακτηριστικά	42
4.2. Γυναικείες ενασχολήσεις	43
4.3 Εργασίες Ανδρών	47
4.4 Υποχρεώσεις των Παιδιών.....	48
4.5. Παιδικά Παιχνίδια	49
5. ΔΙΑΤΡΟΦΗ.....	58
5.1. Γενικά χαρακτηριστικά	58
5.2. Φαγητά	59
5.3. Γλυκά	71
5.4. Ποτά.....	72

5.5. Κατανάλωση Τροφίμων και Ποτών	73
5.5.1. Κατά το Χριστιανικό Εορτολόγιο.....	73
5.5.3. Κατά τα γεγονότα του κύκλου της ανθρώπινης ζωής.....	79
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	81
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.....	83
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ	119
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	120

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα εργασία, που εκπονήθηκε κατά το ακαδημαϊκό έτος 2001 – 2002, εντάσσεται στα πλαίσια της πτυχιακής μελέτης του προγράμματος σπουδών του τμήματος Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας.

Το ενδιαφέρον μου για καθετί παραδοσιακό σε συνδυασμό με την αγάπη για τον τόπο απ' τον οποίο κατάγομαι, την Κρασιά Ελασσόνας, με παρότρυναν να προχωρήσω στην καταγραφή των στοιχείων εκείνων που συνθέτουν ένα κομμάτι του παραδοσιακού πολιτισμού του χωριού, που είναι αυτό της οικοτεχνίας, της οικοσκευής και των οικοβιωμάτων.

Για την πραγματοποίηση της καταγραφής πραγματοποιήθηκε πρωτογενής έρευνα κατά την οποία ακολουθήθηκαν οι μέθοδοι της συνέντευξης και της λήψης πρότυπου φωτογραφικού υλικού. Ακολούθησε η αναλυτική παρουσίαση των στοιχείων.

Συγκεκριμένα η παρούσα εργασία αποτελείται από πέντε κεφάλαια, που παρουσιάζουν, με τη σειρά που έχουν τοποθετηθεί, τα εξής θέματα:

- Κατοικία: Τύποι κατοικιών, μέθοδος ανοικοδόμησης.
- Οικοσκευή: Επίπλωση, Οικιακά σκεύη.
- Οικοτεχνία: Παραδοσιακές γυναικείες τέχνες.
- Οικοβιώματα: Γυναικείες, αντρικές ασχολίες, παιδικά παιχνίδια.
- Διατροφή: Τρόφιμα, ποτά, κατανάλωση τροφίμων και ποτών με βάση το χριστιανικό εορτολόγιο και τα γεγονότα του κύκλου της ανθρώπινης ζωής.

Η εργασία κλείνει με τα συμπεράσματα, όπου καταθέτονται και κάποιες προτάσεις, που θα μπορούσαν να συμβάλουν στη βιώσιμη ανάπτυξη του συγκεκριμένου οικισμού.

Στο σημείο αυτό θα 'θελα να ευχαριστήσω θερμά, όλους τους συγχωριανούς μου, που δέχτηκαν, όχι απλώς πρόθυμα, αλλά με λαχτάρα, να καταθέσουν τις προσωπικές τους γνώσεις και εμπειρίες από τη ζωή τους στο χωριό.

Επίσης, θα 'θελα να ευχαριστήσω τον πατέρα μου, που δεν υπολόγισε χρόνο και κόπο, αλλά με μετέφερε αδιαμαρτύρητα όπου ήταν ανάγκη, για να καταφέρω να συγκεντρώσω το απαραίτητο υλικό.

Οφείλω επίσης ευχαριστίες στη μητέρα μου, η οποία ήταν πάντα δίπλα μου πρόθυμη να κάνει τις απαραίτητες διευκρινίσεις στις περιπτώσεις που η έλλειψη προσωπικών μου εμπειριών δυσχέραινε την πορεία της έρευνά μου.

Κλείνοντας, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την επιβλέπουσα καθηγήτρια κ. Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, για την πολύτιμη καθοδήγησή της, καθώς και τους καθηγητές, κ. Κωνσταντίνο Αποστολόπουλο και κ. Ελένη Θεοδωροπούλου για τη συνεργασία τους.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Φεύγοντας από την Ελασσόνα και ακολουθώντας το δρόμο που πάει στα Γρεβενά, συναντά κανείς, μετά από πορεία 30χλμ περίπου, το δρόμο που οδηγεί στην Κρασιά.

Το πρώτο που προσεγγίζει εντύπωση σε κάθε νέο επισκέπτη, καθώς διανύει τα τελευταία χιλιόμετρα προς το χωριό, είναι το έντονο ανάγλυφο της περιοχής και η έλλειψη πυκνής βλάστησης. Η αναδασωμένη με πεύκα περιοχή, που απλώνεται στ' αριστερά του δρόμου, δεν είναι αρκετή για να κρύψει το άγονο έδαφος και την ποώδη βλάστηση, που αποτελούν τα γενικά χαρακτηριστικά της περιοχής.

Το χωριό αποκαλύπτεται στα μάτια του επισκέπτη λίγα λεπτά αργότερα. Είναι χτισμένο στο μέσο και στις πλαγιές μιας μικρής κοιλάδας, που περιβάλλεται από χαμηλές τοξοειδείς οροσειρές, γύρω από τις οποίες απλώνονται διαδοχικά και άλλα ψηλότερα βουνά.

Η Κρασιά είναι ένα κατεξοχήν ορεινό χωριό, που βρίσκεται σε υψόμετρο 750 μ., όπως αυτό έχει μετρηθεί στην κεντρική πλατεία του. Όμως στα ορεινά υψώματα «Κούτρα» και «Σουβλόπετρα», που βρίσκονται ΝΔ και Δ του χωριού, το υψόμετρο είναι μεγαλύτερο, αφού φτάνει τα 958 και 989 μ. αντίστοιχα¹.

Αυτό που προσέχει κανείς αντικρίζοντας για πρώτη φορά την πανοραμική άποψη του χωριού είναι η εκκλησία του πολιούχου Αγίου Δημητρίου, που βρίσκεται χτισμένη σχεδόν στο κέντρο του. Σύμφωνα με την τοπική παράδοση, στο χώρο που βρίσκεται σήμερα ο ναός, υπήρχε κάποτε μια κρασιά (δέντρο), στη ρίζα της οποίας ανακαλύφθηκε η εικόνα του Αγίου Δημητρίου. Από τη συγκεκριμένη κρασιά, λοιπόν, λέγεται, ότι πήρε το χωριό τ' όνομά του².

¹ Ελ. Λάλος, *Κρασιά Ελασσόνας/ Ιστορία – Λαογραφία*, Σύνδεσμος Κρασιωτών – Ελασσόνας ν. Θεσ/ νίκης, Αθήνα 1985, σ. 11.

² Σύμφωνα με την τοπική αυτή παράδοση, που κατά τα παιδικά μου χρόνια άκουσα πολλές φορές ως παραμύθι από τον παππού μου, το χωριό ήταν αρχικά κτισμένο στην περιοχή «Πηγάδια», που βρίσκεται λίγο πιο χαμηλά από το σημείο που είναι σήμερα ο οικισμός. Ένα βράδυ, κάποιοι τσοπάνηδες ανακάλυψαν στη ρίζα μιας κρασιάς μία εικόνα του Αγίου Δημητρίου, την οποία μετέφεραν στο χωριό. Το ίδιο όμως βράδυ, η εικόνα εξαφανίστηκε και την επόμενη ημέρα βρέθηκε στο ίδιο σημείο, που είχε βρεθεί την πρώτη φορά, στη ρίζα δηλαδή της κρασιάς. Θεωρήθηκε τότε, ότι επιθυμία του Αγίου ήταν να χτιστεί στο σημείο αυτό εκκλησία, αφιερωμένη στον ίδιο, όπως κι έγινε. Γύρω απ' αυτή δεν άργησε να μεταφερθεί και ν' αναπτυχθεί ο οικισμός, ο οποίος ονομάστηκε Κρασιά από το όνομα του δέντρου, όπου βρέθηκε η άγια εικόνα.

Σύμφωνα με την πιο ρεαλιστική εκδοχή, το όνομα του χωριού προήλθε από το μεγάλο αριθμό δέντρων κρυνιάς, που υπήρχαν παλαιότερα στην περιοχή. Πέρα όμως από τις εκδοχές αυτές, η πραγματική προέλευση του ονόματος παραμένει άγνωστη³. Άγνωστη επίσης παραμένει και η ακριβής χρονολογία κτίσης του οικισμού. Η πρώτη επίσημη αναφορά σ' αυτόν γίνεται στον κώδικα της μονής Μεταμορφώσεως του Σωτήρος Ζάβορδας, που ιδρύθηκε το 1532-1534 από τον όσιο Νικάνορα στην κοιλάδα του μέσου Αλιάκμονα. Εκεί, ανάμεσα στα άλλα χωριά της περιοχής, που αναφέρονται στην πρώτη γραφή (1534-1692) απαντάται και το όνομα «Ξεροκρυνιά»⁴. Η χρήση του πρώτου συνθετικού «ξερός» γίνεται με σκοπό την αντιδιαστολή της Κρυνιάς Ελασσόνας, στην οποία και αναφέρεται, από τους άλλους οικισμούς που φέρουν το ίδιο όνομα, όπως η Κρυνιά Ολύμπου και η Κρυνιά Γρεβενών⁵.

Με βάση τον κώδικα του μοναστηριού, το μοναδικό συμπέρασμα που προκύπτει, είναι ότι ο οικισμός υπήρχε πριν το 1692, ενώ για τον τρόπο και τη χρονολογία κτίσης του μπορούν να γίνουν μόνο προσεγγιστικές και όχι ακριβείς αναφορές.

Παρατηρώντας πιο προσεκτικά το χωριό εντυπωσιάζεται κανείς από την αντίθεση που δημιουργεί η συνύπαρξη παλιών και νέων κτιρίων. Τα παλιά λιθόχτιστα σπίτια του χωριού με τις μαύρες, πλακόστρωτες στέγες τους είναι απόλυτα εναρμονισμένα με το τοπίο της περιοχής. Δυστυχώς, όμως, σήμερα είναι πολύ λίγα σε αριθμό και αρκετά ταλαιπωρημένα από το χρόνο και την αδιαφορία των κατοίκων. Συγκρίνοντας κανείς τα σπίτια αυτά με τα νεότερα κτίσματα, που δεν ακολουθούν σε τίποτα την παραδοσιακή αρχιτεκτονική, αντιλαμβάνεται αμέσως την αλλαγή που συντελέστηκε με το πέρασμα του χρόνου και που επηρέασε σε τέτοιο βαθμό τον τόπο αυτό, ώστε η Κρυνιά σήμερα να θυμίζει ελάχιστα το χωριό, που υπήρχε κάποτε στον ίδιο χώρο.

Παραδοσιακά οι κάτοικοι της Κρυνιάς ασχολούνταν με τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Όμως το άγονο έδαφος της περιοχής και η έλλειψη

³ Ελ. Λάλος, ό.π., (υποσ.1), σ.83.

⁴ Μαρ. – Χρ. Χατζηγιάννου, *Η ιστορική εξέλιξη των οικισμών στην περιοχή του Αλιάκμονα κατά την Τουρκοκρατία. Ο κώδικας αρ. 201 της Μονής Μεταμορφώσεως του Σωτήρος Ζάβορδας*, Κ.Ν.Ε. / Ε.Ι.Ε., Αθήνα 2000, σ. 260.

⁵ Ελ. Λάλος, ό. π., (υποσ.1), σ. 76.

νερού, έκαναν τις συνθήκες εργασίας πολύ δύσκολες και τις αποδόσεις των εκμεταλλεύσεων πολύ μικρές. Η ικανοποίηση των καθημερινών αναγκών γινόταν με δυσκολία και η αυτάρκεια του οίκου μπορούσε να πραγματοποιηθεί μόνο μέσα από την εφαρμογή μιας κλειστής οικιακής οικονομίας⁶. Αυτό που προκαλεί εντύπωση είναι, ότι, παρά τις δύσκολες συνθήκες διαβίωσης, η Κρανιά ήταν πάντα ένα χωριό με μεγάλο πληθυσμό. Όπως υποστηρίζεται από τους ντόπιους και σύμφωνα με όσα οι ίδιοι έχουν ακούσει από τους παλαιότερους, αυτό οφειλόταν στην ασφάλεια της θέσης, που την έκανε ελκυστική ως τόπο διαμονής, αφού δεν αποτελούσε πέρασμα των στρατευμάτων, τόσο κατά την Τουρκοκρατία όσο και κατά τα δύσκολα χρόνια της Κατοχής.

Μεταπολεμικά πραγματοποιήθηκε στην Κρανιά έντονη πληθυσμιακή αφαίμαξη. Εκατοντάδες ήταν εκείνοι που επέλεξαν τόσο την εσωτερική όσο και την εξωτερική μετανάστευση ως μέσο για τη βελτίωση της ζωής τους. Πολλοί πήγαν να εργαστούν ως εργάτες σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας, ενώ άλλοι έφυγαν για τη Γερμανία, την Αμερική, την Αυστραλία. Οι περισσότεροι από αυτούς δεν επέστρεψαν ποτέ, ορισμένοι όμως, εγκαταστάθηκαν μόνιμα στο χωριό μετά την συνταξιοδότησή τους, θέλοντας να περάσουν το υπόλοιπο της ζωής τους ήρεμα στον τόπο που γεννήθηκαν.

Παράλληλα, η έξοδος της Κρανιώτισσας από το σπίτι και η δυναμική είσοδος της στην αγορά εργασίας, που συντελέστηκε στις αρχές της δεκαετίας του '50, αποτέλεσε ένα σημαντικό γεγονός, με οικονομικές, και κοινωνικές προεκτάσεις⁷. Οι παραδοσιακοί κανόνες που ήθελαν τη γυναίκα αποκλειστικά στο ρόλο της συζύγου και της μητέρας, εγκαταλείφθηκαν, όπως εγκαταλείφθηκε και ο παραδοσιακός τρόπος ζωής. Αιτία, υπήρξε η

⁶ Περί της «κλειστής οικιακής οικονομίας», βλ. Κων/νος Αποστολόπουλος, *Οικιακή Οικονομία, Ιστορική και Φιλοσοφική Θεώρηση*, Β' έκδοση, Χαροκόπειο Παν /μιο, Αθήνα 1999, σ. 13.

⁷ Μεγάλος αριθμός γυναικών εργαζόταν συνήθως εποχιακά ως εργάτριες σε ξένες γεωργικές εκμεταλλεύσεις, που βρίσκονταν σε περιοχές κυρίως της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας. Σύμφωνα με τη μαρτυρία της μητέρας μου, που και η ίδια έχει δουλέψει ως εργάτρια στις περιοχές αυτές κατά τα εφηβικά της χρόνια, κάθε χρόνο μετά το Πάσχα, μεγάλος αριθμός γυναικών κάθε ηλικίας, οργανωνόταν σε ομάδες δεκαπέντε περίπου ατόμων, που ονομάζονταν «μπ' λούκια» (μπουλούκια). Η κάθε ομάδα έχει κάποιον άντρα επικεφαλής, το λεγόμενο «δραγουμάνο», ο οποίος ήταν και αυτός εργάτης, αλλά αναλάμβανε παράλληλα να συντονίζει την ομάδα και να έρθει σε επαφή και συμφωνία με τον μελλοντικό εργοδότη. Ο «δραγουμάνος» έπρεπε να είναι άτομο εμπιστοσύνης και κοινής αποδοχής στην κλειστή κοινωνία του χωριού, αφού σ' αυτόν εμπιστευόνταν τις κόρες και τις συζύγους τους οι άντρες που έμεναν πίσω. Η επιστροφή των ομάδων στο χωριό γινόταν στα μέσα περίπου του Οκτώβρη, λίγο πριν τη γιορτή του Αγίου Δημητρίου, οπότε και πραγματοποιούνταν το πανηγύρι προς τιμήν του πολιούχου αγίου του χωριού.

ανάγκη ενίσχυσης του οικογενειακού εισοδήματος και η ελπίδα δημιουργίας καλύτερων συνθηκών ζωής για όλη την οικογένεια.

Σήμερα η Κρανιά παραμένει ένα αρκετά μεγάλο χωριό, με πληθυσμό που ανέρχεται, σύμφωνα με την απογραφή του 2001, σε 3021 κατοίκους⁸. Επιπλέον αποτελεί την έδρα του δήμου Αντιχασίων, που είναι ένας από τους 28 νεοσύστατους δήμους της περιφέρειας Λάρισας. Ο νέος δήμος περιλαμβάνει τις παλαιότερες κοινότητες Άκρης, Κρανιάς και Λουτρού, οι οποίες έπαψαν να υφίστανται σύμφωνα με το σχέδιο «Καποδίστριας» για τη συνένωση των δήμων και κοινοτήτων⁹. Ο ορισμός της Κρανιάς ως έδρα του δήμου έγινε με κριτήρια το μέγεθος του πληθυσμού και την υπάρχουσα υποδομή, τα οποία και πληροί ο συγκεκριμένος οικισμός έναντι των άλλων δύο¹⁰.

Το μεγαλύτερο μέρος του ενεργού πληθυσμού εξακολουθεί να απασχολείται, όπως και παλαιότερα, στον πρωτογενή τομέα παραγωγής και συγκεκριμένα στη γεωργία και την κτηνοτροφία¹¹. Όμως το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων¹² σε συνδυασμό με τη μειωμένη ένταση κεφαλαίου που τις χαρακτηρίζει, έχει ως αποτέλεσμα τη χαμηλή απόδοση αυτών. Ανάλογο της απόδοσης είναι και το ύψος του εισοδήματος που εξασφαλίζουν οι αγρότες από την κύρια απασχόλησή τους.

Όσον αφορά στο δευτερογενή τομέα, ο κύριος κλάδος που απασχολεί ένα μέρος του ενεργού πληθυσμού, είναι αυτός των μεταποιητικών βιοτεχνιών-βιομηχανιών. Σημαντική θέση κατέχει στη μεταποίηση η επεξεργασία γάλακτος, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει αναπτυχθεί και η επεξεργασία ξύλου¹³.

⁸ Η πληροφορία αυτή προήλθε από το Δήμο Αντιχασίων.

⁹ Φ.Ε.Κ., αρ. φύλλου 244, 4 Δεκεμβρίου 1997, Ν. 2539.

¹⁰ Μ. Κατσαβού, Χ. Κατσούλη, Μ. Παπαμαργαρίτης, « Παρουσίαση της υφιστάμενης κατάστασης στο Δήμο Αντιχασίων», Σεμιναριακό πρόγραμμα κατάρτισης και απόκτησης επαγγελματικής εμπειρίας αποφοίτων Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι. σε θέματα τοπικής ανάπτυξης και αυτοδιοίκησης, ΥΠ.Ε.Σ.Δ.Δ.ΑΠ./Κ.Ε.Δ.Κ.Ε./Ε.Ε.Τ.Α.Α./Υ.Ε.Κ.Α./Ο.Α.Ε.Δ., Λάρισα, Δεκέμβριος 1998, σ. 2.

¹¹ Ο. π., πίνακας 2.1., σ. 7.

¹² Μ. Sivinon, *Θεσσαλία. Γεωγραφική ανάλυση μιας ελληνικής περιφέρειας*, (μετάφραση: Γιούλη Αναστοπούλου), Μορφωτικό Ινστιτούτο Αγροτικής Τράπεζας, Αθήνα 1992, σ. 479.

¹³ Μ. Κατσαβού, Χ. Κατσούλη, Μ. Παπαμαργαρίτης, ό. π (υποσ. 10), σ.6.

Στον τριτογενή τομέα επικρατούν κυρίως η εμπορική δραστηριότητα, η μεταφορά και αποθήκευση γεωργικών και κτηνοτροφικών προϊόντων, καθώς και η παροχή υπηρεσιών προς τους δημότες¹⁴.

Παρόλα αυτά, η Κρασιά ανήκει στις περιοχές εκείνες, που έχουν αναγνωριστεί επίσημα ως μειονεκτικές, λόγω των κοινωνικοοικονομικών συνθηκών που τη χαρακτηρίζουν. Για τις συνθήκες αυτές είναι ανάγκη να ληφθεί ειδική μέριμνα με στόχο όχι την εξάλειψή τους, αλλά την όσο το δυνατόν μεγαλύτερη μείωσή τους.

¹⁴ Ο. π., σ. 6.

1. ΚΑΤΟΙΚΙΑ

1.1. ΤΥΠΟΙ ΚΑΤΟΙΚΙΩΝ.

1.1.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

Η αρχιτεκτονική των ορεινών περιοχών εμφανίζει κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που φανερώνουν, ότι αυτή είναι αποτέλεσμα της κοινωνικής και πολιτισμικής φυσιογνωμίας του ελληνικού παραδοσιακού χώρου, όπως αυτός διαμορφώθηκε από τις ιδιόζουσες συνθήκες που επικρατούσαν κατά τα δύσκολα χρόνια της Τουρκοκρατίας¹⁵.

Μία από αυτές τις ορεινές περιοχές είναι και η Κρασιά, της οποίας η αρχιτεκτονική εμφανίζεται λιτή, όσον αφορά στις γραμμές και στον όγκο και απαλλαγμένη όχι μόνο από κάθε στοιχείο πολυτέλειας, αλλά και από τη διάθεση έκφρασης αυτής μέσω λυρικών στοιχείων.

Όλες οι παραδοσιακές κατοικίες στην Κρασιά ήταν λιθόχτιστες και αποτελούνταν μόνο από έναν ή δύο ορόφους. Τα μονώροφα σπίτια αποκαλούνταν από τους ντόπιους «στρωτά», ενώ τα διώροφα «ανιωστά». Επιπλέον ο συνηθισμένος διαχωρισμός σε «ανώι» και «κατώι» του πάνω και του κάτω ορόφου αντίστοιχα των διώροφων σπιτιών, εδώ παρουσιάζεται κάπως διαφοροποιημένος. Εδώ αποκαλούν «ανώι» τόσο τον πάνω όροφο, όσο και το μπαλκόνι αυτού, ενώ τον κάτω τον αποκαλούν «πάτωμα»¹⁶.

Στο χωριό υπήρχαν αρκετά «ανιωστά» σπίτια, όμως τα περισσότερα ήταν «στρωτά». Είχαν σχήμα κάτοψης ορθογωνίου παραλληλογράμμου και μεγάλες εξωτερικές διαστάσεις. Οι εξωτερικοί τοίχοι των σπιτιών, είχαν αρκετά μεγάλο πάχος, ενώ οι εσωτερικοί, όταν υπήρχαν, ήταν αρκετά πιο λεπτοί¹⁷.

Τα δωμάτια ήταν μεγάλα και ευρύχωρα και τα περισσότερα απ' αυτά διέθεταν τζάκι. Η έλλειψη ταβανιού, επέβαλε το ύψος τους να είναι μικρό, ώστε να διατηρείται μια ικανοποιητική θερμοκρασία στο εσωτερικό τους κατά την περίοδο κυρίως του χειμώνα. Όπως ήταν φυσικό, όσο πιο

¹⁵ Δ. Φιλιππίδης, *Νεοελληνική Αρχιτεκτονική*, Μέλισσα, Αθήνα 1984, σ. 47.

¹⁶ Βλ. Παράρτημα, σ. 84.

¹⁷ Ο. π. σ. 84.

μικρός ήταν ο αριθμός των δωματίων, τόσο περισσότερες ήταν και οι χρήσεις του καθενός από αυτά¹⁸.

Η χρήση των δωματίων των διώροφων σπιτιών ήταν συγκεκριμένη. Η οικογένεια διέμενε στον πάνω όροφο, όπου και εξυπηρετούνταν οι καθημερινές της ανάγκες, ενώ στον κάτω βρισκόταν ο χώρος των ζώων, ο οποίος λειτουργούσε και ως αποθήκη. Στα μονώροφα ο διαχωρισμός των χώρων μπορεί να μην ήταν τόσο ξεκάθαρος, η χρήση τους όμως ήταν όμοια με αυτή που προαναφέρθηκε¹⁹.

Τα περισσότερα σπίτια είχαν δύο εισόδους, μία κύρια και μία βοηθητική. Η κύρια ήταν μεγαλύτερη και επικοινωνούσε με την αυλή. Η βοηθητική ήταν αρκετά μικρή, βρισκόταν στο πίσω μέρος του σπιτιού και επικοινωνούσε με τον κήπο ή τον «αυλαγά»²⁰. Αυτή ονομαζόταν «παραπόρτι» ή «θυροπούλι».

1.1.2. Μονώροφα Σπίτια (στρωτά)

Ο πιο απλός τύπος κατοικίας ήταν το «στρωτό», μονόχωρο σπίτι, που αποτελούνταν από ένα και μόνο μεγάλο δωμάτιο. Αυτό διέθετε μία πόρτα, συνήθως τρία παράθυρα και, φυσικά, τζάκι. Η χρήση του ήταν πολλαπλή, αφού λειτουργούσε ως υπνοδωμάτιο, μαγειριό, και αποθήκη συγχρόνως. Πολύ παλαιότερα, χρησιμοποιούνταν και ως χώρος για το στάβλισμα των μεγάλων οικόσιτων ζώων (άλογο, αγελάδα). Αυτό βέβαια γινόταν σπάνια και μόνο κατά την περίοδο του χειμώνα²¹.

Σχεδόν ίδια, αλλά λίγο πιο ευρύχωρα, ήταν τα «ζευγυτόσπιτα», που αποτελούνταν από ένα μεγάλο δωμάτιο και μια μικρή σάλα. Αυτή καλούνταν «πατώσπιτος» και χρησίμευε ως αποθήκη και ως στάβλος των ζώων εργασίας του σπιτιού (μουλάρι, γαϊδούρι, βόδι, αγελάδα). Το μοναδικό τζάκι βρισκόταν στο κύριο δωμάτιο. Για το διαχωρισμό του δωματίου από τον πατώσπιτο πολλές φορές δεν υπήρχε τοίχος²². Το ρόλο του διαχωριστικού

¹⁸ Βλ. Παράρτημα, σ. 83.

¹⁹ Ο. π. σ. 83.

²⁰ Βλ. Κεφ. 1.3.8., σ. 19.

²¹ Βλ. Παράρτημα 2, σχέδιο αρ. 1. Παράρτημα 1 σ. 84.

²² Βλ. Παράρτημα 2., σχέδιο αρ. 4. Παράρτημα 1 σ. 84

έπαιζαν σ' αυτήν την περίπτωση ορισμένα ογκώδη αντικείμενα, τα οποία τοποθετούνταν το ένα δίπλα στο άλλο²³.

Λίγο πιο περίπλοκος ήταν ο τύπος των «στρωτών» σπιτιών με δύο δωμάτια, τα οποία διαχωρίζονταν από διάδρομο. Τα δωμάτια δεν είχαν απ' ευθείας πρόσβαση στον εξωτερικό χώρο, αλλά επικοινωνούσαν με αυτόν έμμεσα, μέσω του διαδρόμου, όπου βρισκόταν και η κύρια είσοδος του σπιτιού²⁴. Η χρήση των δωματίων ποίκιλλε, αφού εξαρτιόταν από τις ανάγκες κάθε οικογένειας. Συνήθως όμως το ένα χρησιμοποιούνταν ως υπνοδωμάτιο, ενώ το άλλο ως στάβλος²⁵.

Πολύ παλιά υπήρχαν κάποια «στρωτά» σπίτια, τα οποία διέθεταν ένα κύριο δωμάτιο και επιπλέον «πατώσπιτο», «χαγιάτι» και κελάρι. Το «χαγιάτι», δεν ήταν τίποτε άλλο, παρά ένα είδος υπόστεγου, που βρισκόταν ενσωματωμένο στην οικοδομή, προς τη βορινή πλευρά του δωματίου²⁶. Στο ένα άκρο του ήταν κτισμένο το κελάρι (για τρόφιμα, κρασιά, κλπ), που το αποτελούσε μια μικρή αποθήκη, ενώ το υπόλοιπο μέρος ήταν ανοιχτό από τα πλάγια. Η σκεπή του, που ήταν προέκταση της σκεπής του σπιτιού, στηριζόταν πάνω σε δρύινους στύλους και χρησίμευε ως αποθήκη καυσόξυλων και άλλων πραγμάτων, που ήταν απαραίτητο να προφυλάσσονται από τις βροχές²⁷.

1.1.3. Διώροφα Σπίτια (ανιωστά) (εικ. 1, 2)

Ο πιο απλός τύπος διώροφου σπιτιού ήταν αυτός με ένα ευρύχωρο, χαμηλό δωμάτιο στον κάτω όροφο, το «πάτωμα», και ένα όμοιο, αλλά ψηλότερο δωμάτιο στον πάνω, το «ανώι». Το «πάτωμα» χρησιμοποιούνταν ως αποθήκη για τη σοδειά και τα τρόφιμα του σπιτιού ή και ως μαγειριό, αν διέθετε τζάκι. Επίσης χρησιμοποιούνταν και ως κατάλυμα για τα ζώα εργασίας, κυρίως το χειμώνα. Το «ανώι» χρησιμοποιούνταν ως υπνοδωμάτιο της οικογένειας. Στην είσοδο του υπνοδωματίου οδηγούσε εξωτερική πέτρινη σκάλα, που κατέληγε σε πλατύσκαλο ή σε μικρό ξύλινο

²³ Ελ. Λάλος, ό.π., (υποσ. 1), σ.152.

²⁴ Βλ. Παράρτημα 2., σχέδιο αρ. 6.

²⁵ Βλ. Παράρτημα, σ. 84.

²⁶ Ο. π. σ. 84.

²⁷ Βλ. Παράρτημα 2., σχέδιο αρ. 7.

μπαλκόνι, μπροστά στην πόρτα. Το μπαλκόνι προστατευόταν με εξώστη, που αποτελούσε προέκταση της σκεπής του σπιτιού²⁸.

Παράλληλα, το υπνοδωμάτιο επικοινωνούσε με το ισόγειο μέσω της «γκλαβανής». Η «γκλαβανή», που αποτελούσε κοινό χαρακτηριστικό των διώροφων σπιτιών, ήταν ένα είδος καταπακτής, μέσω της οποίας γινόταν η εσωτερική επικοινωνία του πάνω και του κάτω ορόφου με τη βοήθεια μιας ξύλινης σκάλας. Αυτή χρησιμοποιούνταν συνήθως τη νύχτα, σε περίπτωση που κάποιος χρειαζόταν κάτι από το «πάτωμα»²⁹.

Λίγο πιο σύνθετος τύπος διώροφου σπιτιού ήταν αυτός που διέθετε δύο δωμάτια στον πάνω όροφο, που διαχωρίζονταν από διάδρομο, όπου βρισκόταν και η κύρια είσοδος του σπιτιού. Μπροστά απ' αυτήν υπήρχε μπαλκόνι, στο οποίο κατέληγε μία λιθόκτιστη σκάλα, που επικοινωνούσε με την αυλή (εικ.2). Με την αυλή επικοινωνούσε επίσης και το δωμάτιο του κάτω ορόφου, το οποίο διέθετε δική του, ξεχωριστή είσοδο. Αυτό χρησιμοποιούνταν ως αποθήκη και ως στάβλος, ενώ στον πάνω όροφο βρίσκονταν τα υπνοδωμάτια³⁰.

Ορισμένα σπίτια τόσο στον πάνω όροφο όσο και στο ισόγειο διέθεταν δύο δωμάτια, ανάμεσα στα οποία υπήρχε διάδρομος. Ο διαχωρισμός του διαδρόμου από τον υπόλοιπο χώρο γινόταν με μεσότοιχο ή με ένα ξύλινο χώρισμα, που ονομαζόταν «τσιατμάς». Η κύρια είσοδος του σπιτιού βρισκόταν στο διάδρομο του ισογείου, το ένα δωμάτιο του οποίου χρησιμοποιούνταν ως στάβλος και ως αποθήκη, ενώ το άλλο συχνότερα ως υπνοδωμάτιο των γερόντων. Τα υπνοδωμάτια της υπόλοιπης οικογένειας βρίσκονταν στον πάνω όροφο. Η πρόσβαση σ' αυτά γινόταν με μια εσωτερική ξύλινη σκάλα, που κατέληγε στον πάνω διάδρομο, στο τέρμα του οποίου υπήρχε πόρτα με μπαλκόνι³¹.

Ένας άλλος τύπος διώροφου σπιτιού ήταν αυτός που περιλάμβανε το λεγόμενο «πατώσπιτο». Αυτός, μαζί με το δωμάτιο που βρισκόταν στον κάτω όροφο, αποτελούσαν τους βοηθητικούς χώρους του σπιτιού. Ο «πα-

²⁸ Βλ. Παράρτημα, σ. 85.

²⁹ Βλ. Παράρτημα, σ. 85. Σύμφωνα επίσης με τις μαρτυρίες των παλαιότερων η «γκλαβανή» χρησίμευσε πολλές φορές και ως μέσο διαφυγής, τόσο κατά την περίοδο της Κατοχής όσο και του εμφυλίου πολέμου. Σε άλλες περιοχές το είδος αυτό καταπακτής απαντάται με την ονομασία «καταρράκτης». Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινός Βίος και Πολιτισμός*, τομ. Δ', σ. 266.

³⁰ Βλ. Παράρτημα, σ. 85.

³¹ Ο. π., σ. 86. Ελ. Λάλος, ό. π. (υποσ. 1), σ.150.

τώσπιτος» δεν ήταν παρά ένας διάδρομος με μεγάλο πλάτος και με ύψος που έφτανε ως τη σκεπή, χωρίς να διακόπτεται, δηλαδή, από το πάτωμα του πάνω ορόφου. Αυτός χρησιμοποιούνταν κατά τη χειμερινή περίοδο ως προσωρινός στάβλος των ζώων εργασίας του σπιτιού³². Εδώ βρισκόταν και η κύρια είσοδος της οικίας, απ' όπου η εσωτερική πέτρινη σκάλα οδηγούσε στο κυρίως δωμάτιο, στον πάνω όροφο. Ο κάτω όροφος διέθετε ένα και μοναδικό δωμάτιο, που βρισκόταν κάτω από το υπνοδωμάτιο και είχε εξωτερική αυτόνομη πόρτα, επικοινωνούσε όμως και απ' ευθείας με το δωμάτιο της οικογένειας, μέσω της «γκλαβανής»³³.

Τελευταίος τύπος διώροφου σπιτιού ήταν αυτός με δύο δωμάτια στο ισόγειο και δύο στον πάνω όροφο, που χωρίζονταν κάθετα με λιθόκτιστο τοίχο. Το κάθε δωμάτιο είχε δική του, ξεχωριστή είσοδο. Μπροστά στις πόρτες των δωματίων του πάνω ορόφου υπήρχε ένα μεγάλο μπαλκόνι, στις δύο άκρες του οποίου υπήρχαν δύο, διαμετρικά αντίθετα, λιθόκτιστες σκάλες. Ήταν ο τύπος κατοικίας που προοριζόταν συνήθως για τις οικογένειες δύο αδερφών. Τα δωμάτια του πάνω ορόφου αποτελούσαν τα υπνοδωμάτια των οικογενειών, ενώ εκείνα του ισόγειου λειτουργούσαν ως ξεχωριστοί αποθηκευτικοί χώροι και στάβλοι των δύο οικογενειών³⁴.

1.2. Επιλογή τύπου κατοικίας και τεχνική κατασκευής.

Σύμφωνα με την παράδοση, όλοι οι παντρεμένοι γιοι με τις οικογένειές τους έπρεπε να μένουν στο πατρικό σπίτι. Κάποιος απ' αυτούς αποφάσιζε να φύγει, μόνο αν η οικογένειά του ήταν πολυμελής και δημιουργούνταν προβλήματα συγκατοίκησης, λόγω στενότητας χώρου. Τότε ο καθένας έχτιζε το σπίτι του στο χώρο εκείνο, που είχε επιλέξει να του κληροδοτήσει ο πατέρας του. Ο χώρος αυτός μπορούσε να είναι δίπλα στο πατρικό σπίτι ή και αλλού³⁵.

Η επιλογή του τύπου κατοικίας γινόταν με βάση το επάγγελμα του αρχηγού της οικογένειας, τον αριθμό των μελών της και φυσικά την οικονομική της κατάσταση. Επιπλέον το μέγεθος της κατοικίας οριζόταν με τέ-

³² Βλ. Παράρτημα, σ. 84.

³³ Ελ. Λάλος, ό. π, σ. 148.

³⁴ Βλ. Παράρτημα, σ. 84.

³⁵ Ο. π. σ. 83.

τοιο τρόπο, ώστε να είναι προσαρμοσμένο στις διαστάσεις του χώρου, που είχε ο καθένας στη διάθεσή του. Όπως αντιλαμβάνεται, λοιπόν, κανείς, η επιλογή τόσο του τύπου όσο και των διαστάσεων των σπιτιών, δεν ακολουθούσε συγκεκριμένους κανόνες, αλλά ήταν σύμφωνα με τις ανάγκες και τις δυνατότητες του καθενός³⁶. Από το μόνο που φρόντιζαν να μην παρεκκλίνουν ήταν ο προσανατολισμός, που σε καμιά περίπτωση δεν έπρεπε να είναι βορινός³⁷.

Για ν' αρχίσει η διαδικασία ανοικοδόμησης, έπρεπε να προηγηθεί η εξόρυξη των λίθων και η εξοικονόμηση της απαραίτητης ξυλείας που θα χρησιμοποιούνταν. Τις εργασίες αυτές αναλάμβαναν κυρίως οι αρμόδιοι μάστορες και οι βοηθοί τους, οι οποίοι συνήθως ήταν ντόπιοι. Οι περισσότερες πέτρες προέρχονταν από τα βουνά της ευρύτερης περιοχής, πολλές όμως τις έπαιρναν και επιτόπου από το σημείο εκείνο που είχε επιλεγεί για την ανέγερση του σπιτιού³⁸.

Για να ξεκινήσει η διαδικασία του κτισίματος, χάραζαν πάνω στο έδαφος την περίμετρο της επιφάνειας που θα καταλάμβανε το σπίτι. Ακολουθούσε το σκάψιμο για την κατασκευή των θεμελίων. Το βάθος, δεν ήταν συγκεκριμένο. Εξαρτιόταν πάντα από το πόσο βραχώδες ήταν το έδαφος. Το σκάψιμο σταματούσε εκεί που άρχιζε η πέτρα. Πριν ξεκινήσει το κτίσιμο του σπιτιού, ο νοικοκύρης έσφαζε έναν κόκορα, με το αίμα του οποίου ράντιζε τα θεμέλια³⁹.

Ως συνδετικό υλικό των λίθων χρησιμοποιούσαν λάσπη φτιαγμένη από χώμα, αφού η αγορά και η μεταφορά του ασβέστη στοίχιζε και ακόμη πιο δύσκολη, λόγω του βάρους της, ήταν η μεταφορά της άμμου, που έπρεπε να γίνει με τα ζώα⁴⁰. Για να δένονται καλύτερα οι τοίχοι, ανά εβδομήντα εκατοστά ύψους περίπου, τοποθετούσαν οριζόντια στην εξωτερική

³⁶ Η προσαρμογή του χώρου (εσωτερικού και εξωτερικού) στις ανθρώπινες ανάγκες και όχι το αντίστροφο, συμβαδίζει με τις σύγχρονες απόψεις που αφορούν στη δημιουργία και στη διαμόρφωση της κατοικίας. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας, *Οδηγός Κατοικίας*, σ.25.

³⁷ Βλ. Παράρτημα, σ. 85.

³⁸ Όσον αφορά στην εξοικονόμηση της απαραίτητης ξυλείας, πρέπει να τονιστεί ότι σύμφωνα με μαρτυρίες των κατοίκων, η υλοτόμηση για την ικανοποίηση της στεγαστικής ανάγκης γινόταν κρυφά από τη δασική υπηρεσία και γι' αυτό το λόγο πραγματοποιούνταν συνήθως νύχτα. Είναι αυτονόητο ότι αυτό προκάλεσε την καταστροφή πολλών δέντρων. Πέρα όμως από το αποτέλεσμα, αυτό που αποτυπώνεται εδώ είναι, η αδυναμία εξεύρεσης αριστοτελικών λύσεων στις περιπτώσεις εκείνες όπου οι ανθρώπινες ανάγκες συγκρούονται με την ανάγκη προστασίας του περιβάλλοντος.

³⁹ Βλ. Παράρτημα, σ. 86.

⁴⁰ Ελ. Λάλος, ό. π., (υποσ.1), σ.152.

και την εσωτερική πλευρά του τοίχου, δύο ξύλινα δοκάρια⁴¹. Αυτά ήταν από ξύλο κέδρου και ονομάζονταν «ζ'νάρια» (εικ.5). Ενώνονταν μεταξύ τους με μικρά, κάθετα ξύλα που καλύπτονταν με λάσπη, πάνω στην οποία τοποθετούνταν η επόμενη στρώση πέτρας⁴².

Κατά το κτίσιμο των τοίχων τοποθετούνταν και τα πλαίσια των θυρών και των παραθύρων. Αυτά κατασκευάζονταν από κομμάτια ξύλου βελανιδιάς, που ονομάζονταν «δόγιες». Τα παράθυρα, τρία κατά προτίμηση σε κάθε δωμάτιο, ήταν μικρά και παλαιότερα δε διέθεταν τζάμια, αλλά έκλειναν από μέσα με ξύλινα φύλλα, που ονομάζονταν «κανάτια». Στην εξωτερική τους πλευρά τοποθετούνταν κάγκελα ξύλινα ή σιδερένια για μεγαλύτερη ασφάλεια και το χειμώνα τα κρατούσαν μισόκλειστα ή αν τα άνοιγαν, σκέπαζαν το μισό άνοιγμα με κάποιο μάλλινο προσκέφαλο. Αργότερα, μικρά παράθυρα χωρίς τζάμια, ανοίγονταν μόνο στο ισόγειο των διώροφων σπιτιών⁴³ (εικ.5).

Στα διώροφα σπίτια, όταν έφταναν στο ύψος του πατώματος του πάνω ορόφου, τοποθετούσαν στρόγγυλους κορμούς ελάτων, που ονομάζονταν «γρεντιές». Πάνω σ' αυτές τοποθετούσαν κάθετα, σε μικρή απόσταση, μακριά και χοντρά κομμάτια ξύλου, όμοια με σανίδια. Αυτά προέρχονταν από ίσους κορμούς βελανιδιάς και ονομάζονταν «σκίζες». Το πάτωμα του πάνω ορόφου έπρεπε να γίνει με ιδιαίτερη επιμέλεια, ειδικά κάτω από το σημείο, που θα βρισκόταν το τζάκι, ώστε ν' αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς⁴⁴.

Τζάκι χτιζόταν σχεδόν σε κάθε δωμάτιο. Η «παραστιά», που αποτελούσε τη βάση του, ήταν τετράγωνη και στρωμένη με πλάκες από αργιλικό σχιστόλιθο⁴⁵. Αυτές διέφεραν από τις πλάκες, που χρησιμοποιούσαν για την κατασκευή της στέγης. Τις μετέφεραν από το ποτάμι και τις ονόμαζαν «αγριόπλακες», γιατί είχαν διαπιστώσει ότι ήταν πολύ ανθεκτικές και δεν έσπαγαν ούτε ράγιζαν ακόμα και στην υψηλή θερμοκρασία που αναπτυσσόταν από τη φωτιά. Το κύριο μέρος του τζακιού, που ονομαζόταν

⁴¹ Β. Χαρίσης *Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική, Θεσσαλία- Ήπειρος*, Μέλισσα, Αθήνα 1985, σ. 184.

⁴² Βλ. Παράρτημα 1, σ. 85.

⁴³ Ελ. Λάλος, ό. π., (υποσ.1), σ.153. Βλ. φωτ. 5.

⁴⁴ Βλ. Παράρτημα 1, σ. 85.

⁴⁵ Ελ. Λάλος, ό. π., (υποσ. 1), σ.153.

«αμπατζιάς», χώριζε από τη βάση του πατώματος και ήταν όλο λιθόχτιστο και αρκετά φαρδύ και βαθύ, για να χωράει πολλά και μεγάλα ξύλα⁴⁶.

Σε ύψος ενός μέτρου περίπου από την παραστιά, τοποθετούνταν κατά το χτίσιμο, κάθετα στον τοίχο, δύο πέτρες, που εξείχαν προς το εσωτερικό του δωματίου και είχαν τόσο μήκος όσο περίπου ήταν και το μήκος των πλευρών της παραστιάς. Οι πέτρες αυτές, που ονομάζονταν «μαγούλια», αποτελούσαν τη βάση, πάνω στην οποία τοποθετούνταν μια τρίτη πέτρα με μεγάλη επιφάνεια, ζευκτή. Έτσι σχηματιζόταν η χοάνη του τζακιού, που προοριζόταν για τον καπνό. Πάνω από τη ζευκτή πέτρα κατασκευαζόταν κρηπίδωμα σαν ράφι, όπου τοποθετούνταν διάφορα αντικείμενα. Για τον ίδιο σκοπό, παραπλεύρως του τζακιού υπήρχαν εντοιχισμένα μικρά ντουλάπια, που ονομάζονταν «σκαλωσιές»⁴⁷.

Όταν έφταναν στη στέγη, τοποθετούσαν τις «γρεντιές», όπως και στο πάτωμα, καθώς και τα ζευκτά, που ήταν λεπτότερα από τις «γρεντιές» και ονομάζονταν «τσιμπίδια». Η πλάγια σύνδεση αυτών γινόταν με ξύλα από έλατα ή κέδρους, που ονομάζονταν «διπλάρια». Πάνω σ' αυτά και χωρίς να καρφώνονται, στηρίζονταν οι «σκίζες», πάνω στις οποίες στρώνονταν παχύ στρώμα λάσπης⁴⁸.

Πάνω σ' αυτή στερεώνονταν οι πέτρες της σκεπής, που ονομάζονταν «πλάκες» και ήταν σχιστόλιθοι, βγαλμένοι από τα βουνά της ευρύτερης περιοχής. Στο τελείωμα του τοίχου, στο σημείο επαφής του με τη σκεπή, τοποθετούνταν οι πρώτες πλάκες. Αυτές ονομάζονταν «αγριπίδες» και προεξείχαν του τοίχου, ώστε να μην έρχεται σε επαφή μ' αυτόν το νερό της βροχής. Οι υπόλοιπες πλάκες της σκεπής τοποθετούνταν με μεγάλη προσοχή, ώστε να επιτυγχάνεται όσο το δυνατόν καλύτερη στεγανότητα αυτής⁴⁹.

Πριν το τελευταίο στάδιο του κτισίματος του σπιτιού, δηλαδή πριν το στρώσιμο της στέγης με πλάκες, υπήρχε η συνήθεια οι κτίστες να χτυπούν με τα σκεπάρνια τους τα ξύλα της σκεπής, προκαλώντας έτσι μεγάλο θόρυβο. Μ' αυτόν τον τρόπο καλούσαν την οικοδέσποινα να εμφανιστεί και να τους μοιράσει δώρα, που ήταν συνήθως πλεχτές κάλτσες και μαντήλια.

⁴⁶ Βλ. Παράρτημα, σ. 85.

⁴⁷ Ελ. Λάλος, ό. π., (υποσ. 1), σ. 153.

⁴⁸ Βλ. Παράρτημα, αρ. , σ. . Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, ό.π., (υποσ. 34), σ. 65.

⁴⁹ Βλ. Παράρτημα, αρ. , σ. . Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, ό.π., (υποσ. 34), σ.66.

Αυτά αποτελούσαν μέρος της πληρωμής τους και ήταν αδιανόητο να μην έχει φροντίσει γι' αυτά από πριν η νοικοκυρά⁵⁰.

Όταν ολοκληρωνόταν η κατασκευή της οικίας, ακολουθούσε η επένδυση του εσωτερικού του σπιτιού. Αυτήν την αποτελούσε ένα παχύ στρώμα λάσπης από κόκκινο χώμα, στο οποίο είχε προστεθεί άχυρο και περιπτώματα αγελάδων («γελαδοβουινιά»). Με το μίγμα αυτό, που όταν ξεραινόταν, μετατρέποταν σ' ένα συμπαγές επίχρισμα, κάλυπταν τόσο τους τοίχους όσο και το πάτωμα. Η ανανέωση του επιχρίσματος του πατώματος ήταν απαραίτητη και επιβαλλόταν να γίνεται σχεδόν κάθε εβδομάδα, καθώς η φθορά του ήταν μεγάλη. Η ανανέωση στους τοίχους γινόταν περίπου δύο φορές το χρόνο. Λόγω έλλειψης ασβέστη, προτιμούσαν για το φρεσκάρημα των τοίχων να χρησιμοποιούν άσπρο χώμα, ώστε τα δωμάτια να φαίνονται καθαρά και είναι πιο φωτεινά⁵¹.

1. 3. Βοηθητικοί Χώροι

1.3.1. Αυλή

Όλα τα σπίτια του χωριού διέθεταν αυλή, η οποία ήταν συνήθως πλακόστρωτη. Μερικές φορές, αντί για πλάκες, χρησιμοποιούσαν πέτρες όμοιες μ' αυτές που χρησιμοποιούσαν για το κτίσιμο της κύριας κατοικίας, τις οποίες τοποθετούσαν μέσα στο χώμα σ' όλη την επιφάνεια της αυλής. Αυτός ο τρόπος λιθόστρωσης ονομαζόταν «καλντερίμι». Η αυλή ήταν περιτοιχισμένη από ψηλό τοίχο, που ονομαζόταν «περιοχή» και που ήταν και αυτός λιθόκτιστος. Στο πάνω μέρος του τοποθετούνταν πλάκες, που εμπόδιζαν τα νερά της βροχής να εισέλθουν στο εσωτερικό του (εικ.6). Αρκετές φορές όμως, αντί για πλάκες, τοποθετούσαν φουντωτούς κέδρους και πουρνάρια. Αυτό γινόταν κυρίως για λόγους ασφαλείας⁵².

1.3.2. Μαγειριό

Ξεχωριστός χώρος που βρίσκεται έξω από την κύρια κατοικία και χρησιμοποιείται ως μαγειριό δεν υπήρχε. Το μαγείρεμα γινόταν στο τζάκι του κύριου δωματίου, όπου η οικογένεια περνούσε τις περισσότερες ώρες

⁵⁰ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 87.

⁵¹ Ο.π., σ. 97.

⁵² Βλ. Παράρτημα 1, σ.89.

της ημέρας. Στο ίδιο δωμάτιο βρισκόταν και η απαραίτητη για την προετοιμασία του φαγητού οικοσκευή. Στις περιπτώσεις, που η κατοικία διέθετε διάδρομο, η οικοσκευή βρισκόταν σ' έναν πάγκο, που ήταν τοποθετημένος σε μία άκρη του διαδρόμου, η προετοιμασία όμως του φαγητού γινόταν επίσης στο τζάκι του κύριου δωματίου⁵³.

1.3.3. Φούρνος

Ο φούρνος ήταν απαραίτητο να υπάρχει σε κάθε σπίτι, αφού εκεί γινόταν το ψήσιμο του ψωμιού, που αποτελούσε τη βάση της διατροφής της κάθε οικογένειας. Ο φούρνος κτιζόταν μέσα στο χώρο της αυλής, πάντα όμως κολλητά στο τοίχο που την περιστοιχίζει. Στην περίπτωση που το σπίτι διέθετε «χαγιάτι», ήταν προτιμότερο ο φούρνος να βρίσκεται κάτω από αυτό, ώστε να προφυλάσσεται από τη βροχή. Αυτό βοηθούσε τη νοικοκυρά στο να χρησιμοποιεί το φούρνο με ευκολία, ακόμα και όταν ο καιρός δεν ήταν καλός⁵⁴.

Η κατασκευή ενός καλού φούρνου απαιτούσε ειδικές γνώσεις, γι' αυτό γινόταν από έμπειρους τεχνίτες. Οι φούρνοι ήταν λιθόχτιστοι, θολωτοί και τοποθετημένοι πάνω σε μία λιθόχτιστη, τετράγωνη βάση. Το επάνω μέρος τους, εξωτερικά, ήταν επίπεδο και καλυμμένο με πλάκες, ενώ το μπροστινό έφερε ένα αρκετά μεγάλο, θολωτό άνοιγμα. Το πιο δύσκολο στάδιο της κατασκευής ήταν η δημιουργία του εσωτερικού θόλου⁵⁵.

Αυτή γινόταν ως εξής: στο κέντρο της βάσης τοποθετούσαν ένα καρφί, στο οποίο έδεναν ένα σκοινί. Αυτό είχε μήκος ανάλογο του μεγέθους του θόλου, που ήθελαν να κατασκευάσουν. Χρησιμοποιώντας το σχοινί ως ακτίνα, διέγραφαν αρχικά έναν κύκλο. Πάνω σ' αυτόν τοποθετούσαν την πρώτη στρώση πέτρας, αφήνοντας βέβαια κενό το σημείο εκείνο, στο οποίο θα βρισκόταν το άνοιγμα του φούρνου. Στη συνέχεια, χρησιμοποιώντας πάντα το σχοινί ως γνώμονα, τοποθετούσαν με τον ίδιο τρόπο τη δεύτερη στρώση πέτρας, την τρίτη, κ.ο.κ., ώσπου έφταναν στην κορυφή. Έτσι τελικά, δημιουργούνταν ένας θόλος σε σχήμα ημισφαιρίου,

⁵³ Ο.π., σ.88.

⁵⁴ Ο.π., σ.89.

⁵⁵ Ο.π., σ.88.

που το κάθε σημείο του απείχε από το κέντρο της βάσης ίση απόσταση, που ισούται με το μήκος του σχοινιού⁵⁶.

Κάθε φορά, πριν τη χρησιμοποίηση του φούρνου, ήταν απαραίτητο το «κάψιμο» αυτού, δηλαδή η κατάλληλη προετοιμασία του, ώστε να ακολουθήσει το ψήσιμο του ψωμιού. Όταν ο φούρνος ήταν καινούριος, απαιτούνταν να «καίγεται» αδιάκοπα για εικοσιτέσσερις, ακόμα και για σαράντα οκτώ ώρες, ώστε να μπορέσει στη συνέχεια να χρησιμοποιηθεί. Για το «κάψιμό» του χρησιμοποιούνταν πουρνάρια ή λεπτά ξύλα, που ονομαζόταν «κλαρίδια». Ο φούρνος ήταν έτοιμος, όταν το εσωτερικό του αποκτούσε ένα ιδιαίτερο, άσπρο χρώμα⁵⁷.

1.3.4. Στέρνα

Η στέρνα ήταν ο χώρος που, από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, άρχισε να χρησιμοποιείται για την αποθήκευση μεγάλων ποσοτήτων νερού. Ήταν ένα είδος δεξαμενής, χτισμένης στο χώρο της αυλής, τοποθετημένης όμως κάτω από το έδαφος. Ήταν λιθόχτιστη σε σχήμα ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου, με διαστάσεις αρκετά μεγάλες, πάντα όμως ανάλογες με το μέγεθος της αυλής και τη σύσταση του εδάφους σε πετρώματα⁵⁸. Η στεγανότητά της επιτυγχάνονταν με την επικάλυψη του εσωτερικού της με τσιμέντο⁵⁹.

Το πάνω μέρος της κατέληγε σε στενό, κυλινδρικό στόμιο, ύψους περίπου ενός μέτρου, το οποίο βρισκόταν χτισμένο στην επιφάνεια του εδάφους. Στο χείλος του στομίου υπήρχε μία μεταλλική κατασκευή σε σχήμα οριζοντίου κυλίνδρου, που στη μία πλευρά του έφερε μεταλλική χειρολαβή. Στο κέντρο του κυλίνδρου, ήταν τυλιγμένο ένα μακρύ και χοντρό σχοινί. Στην άκρη του υπήρχε δεμένος ένας μεταλλικός κουβάς, που χρησιμοποιούνταν για την εξαγωγή νερού από το εσωτερικό της στέρνας⁶⁰.

Η στέρνα γέμιζε με νερό που μεταφερόταν με ζώα, από πηγές εκτός του οικισμού. Το νερό αυτό εξυπηρετούσε για μεγάλο χρονικό διάστημα τις

⁵⁶ Ο.π., σ.88.

⁵⁷ Ο.π., σ.96.

⁵⁸ Ο.π., σ.88.

⁵⁹ Η χρήση του τσιμέντου στην Κρασιά, σύμφωνα με τις μαρτυρίες των παλαιότερων, άρχισε να γίνεται περίπου από τις αρχές της δεκαετίας του '20.

⁶⁰ Βλ. Παράρτημα 1, σ.88.

καθημερινές ανάγκες της οικογένειας. Η αναπλήρωσή του γινόταν, όταν η στάθμη του έφτανε αρκετά χαμηλά. Κατά τους χειμερινούς μήνες, για την αναπλήρωσή του χρησιμοποιούνταν το νερό της βροχής, που πέφτοντας στη στέγη του σπιτιού, κατευθυνόταν στο στόμιο της στέρνας. Αυτό γινόταν με τη βοήθεια τσίγκινης υδρορροής, που ήταν στερεωμένη στον τοίχο, ακριβώς κάτω από τη στέγη. Για να φτάνει το νερό εύκολα και με ασφάλεια στον προορισμό του, το στόμιο της στέρνας κατασκευαζόταν πάντα σε μικρή απόσταση από την κύρια κατοικία⁶¹.

Για την αποφυγή ατυχημάτων, κτιζόταν κάποιες φορές ένα μικρό κτίσμα, που περιέκλειε το στόμιο της στέρνας. Αυτό ήταν όμοιο με δωμάτιο, η πόρτα του οποίου ασφάλιζε με κλειδαριά⁶².

1.3.5. Στάβλος – Αχυρώνας

Ως στάβλος χρησιμοποιούνταν συνήθως το δωμάτιο του ισογείου, όταν το σπίτι ήταν διώροφο. Όταν επρόκειτο για μονώροφο σπίτι με δύο χώρους, τότε κάποιος απ' αυτούς χρησιμοποιούταν για το στάβλισμα των ζώων. Ο ίδιος χώρος χρησίμευε ταυτόχρονα και ως αχυρώνας⁶³.

Στις περιπτώσεις που ο αριθμός των ζώων ήταν μεγάλος, κατασκευαζόταν γι' αυτά ξεχωριστό οίκημα. Αυτό βρισκόταν μέσα στο χώρο της αυλής, ήταν λιθόχτιστο και κατασκευασμένο με τον ίδιο τρόπο που χτιζόταν και η κύρια κατοικία. Συνήθως αποτελούνταν από δύο δωμάτια χωρισμένα μεταξύ τους με μεσότοιχο, από τα οποία, το ένα χρησιμοποιούνταν για το στάβλισμα των ζώων, ενώ το άλλο για την αποθήκευση των ζωοτροφών⁶⁴ (εικ. 4).

1.3.6. Χοιροστάσιο – Κοτέτσι

Σε κάποια άκρη της αυλής ή του κήπου, υπήρχε το χοιροστάσιο, το οποίο καλούνταν «γουρ'νοκούμασο». Επρόκειτο για μια αρκετά μεγάλη λιθόχτιστη κατασκευή, που προοριζόταν για το γουρούνι και δεν έλειπε ποτέ από κανένα σπίτι. Το κοτέτσι, που καλούνταν απλά «κουμάσι», ήταν

⁶¹ Ο.π., σ.88.

⁶² Ο.π., σ.88.

⁶³ Ο.π., σ.88.

⁶⁴ Βλ. φωτ. αρ.4 .

μια πιο πρόχειρη κατασκευή, που πολλές φορές, λόγω έλλειψης χώρου, βρισκόταν πάνω από το «γουρ'νοκούμασο». Σ' αυτήν την περίπτωση, ανάμεσα στο χοιροστάσιο και το κοτέτσι βρισκόνταν καρφωμένα οριζόντια κάποια πρόχειρα κομμένα ξύλα, τα οποία λειτουργούσαν ως διαχωριστικό. Η σκεπή ήταν φτιαγμένη από «βριζαμιά», δηλαδή από άχυρα βρίζας⁶⁵ (σίκαλης).

1.3.7. Αποχωρητήριο – Λουτρό

Ελάχιστα ήταν τα σπίτια που είχαν αποχωρητήρια. Αυτά, όταν υπήρχαν, βρισκόνταν σε κάποιο απόμερο μέρος της αυλής ή του κήπου. Μερικά απ' αυτά ήταν λιθόχτιστα. Τις περισσότερες φορές, όμως, ήταν κατασκευασμένα πρόχειρα με σανίδες, χωρίς σκεπή και στη θέση της πόρτας είχαν τοποθετημένο ένα παλιό, κρεμάμενο ύφασμα. Σε άλλες περιπτώσεις το ρόλο της πόρτας έπαιζαν κάποιοι φουντωτοί κέδροι ή πουρνάρια. Φυσικά, η αποχέτευση ήταν ανύπαρκτη. Το μόνο που διέθεταν ήταν ένας μικρός, πρόχειρα σκαμμένος βόθρος. Αυτόν, στην πραγματικότητα τον αποτελούσε απλά μία τρύπα, που, όπως ήταν φυσικό, γέμιζε συχνά, κάνοντας τη χρησιμοποίηση του ιδιαίτερου τούτου δωματίου αδύνατη⁶⁶.

Όσον αφορά στο λουτρό, αυτό, ως ξεχωριστό δωμάτιο ήταν ανύπαρκτο μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '70. Παλαιότερα, το πλύσιμο του σώματος ήταν κάτι πολύ σπάνιο για τους ενήλικες. Βέβαια το λούσιμο ήταν πιο συχνό, ενώ τα μικρά παιδιά έπλεναν το σώμα τους κάθε δέκα περίπου μέρες. Αυτό γινόταν μέσα στη σκάφη πλυσίματος των ρούχων, που πιο παλιά ήταν ξύλινη, ενώ μετέπειτα φτιαγμένη από τσίγκο. Η παρουσία της σκάφης μετέτρεπε σε λουτρό το κύριο δωμάτιο της οικίας, το οποίο και επιλεγόταν συνήθως, για να τοποθετηθεί αυτή, αφού εκεί υπήρχε πάντα αναμμένο το τζάκι. Έτσι, πραγματοποιούνταν η διαδικασία του μπάνιου, το οποίο κατά τους καλοκαιρινούς μήνες το αντικαθιστούσε το κολύμπι στα ρυάκια.

⁶⁵ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 89.

⁶⁶ Ο. π. σ. 89.

1.3.8. Κήπος - Αυλαγός

Αν το οικόπεδο ήταν αρκετά μεγάλο, ήταν προτιμότερο ο κήπος να βρίσκεται χωριστά από την αυλή, για να μην μπαίνουν μέσα τα ζώα του σπιτιού. Συνήθως όμως ο κήπος ήταν μικρός, τοποθετημένος σε μία άκρη της αυλής και φυτεμένος μόνο με τα απολύτως απαραίτητα. Αυτά ήταν λάπατα και λουβουδιές⁶⁷ για τις πίπτες, σκόρδα, κρεμμύδια και δυόσμος για τα φαγητά. Απέφευγαν να φυτεύουν οτιδήποτε απαιτούσε αρκετό πότισμα, γιατί το νερό ήταν λιγοστό και η διαδικασία μεταφοράς του από τις πηγές αρκετά επίπονη⁶⁸.

«Αυλαγάδες» ονομάζονταν στην Κρασιά τα μικρά κομμάτια γης που βρίσκονταν διάσπαρτα μεταξύ των σπιτιών του χωριού. Κάθε αυλαγός ανήκε συνήθως στην οικογένεια εκείνη που το σπίτι της ήταν παρακείμενο σ' αυτόν. Στους αυλαγάδες καλλιεργούνταν συνήθως φυτά, που προορίζονταν για ζωοτροφές, ενώ μερικές φορές σε κάποια άκρη τους, υπήρχε και ο κήπος του σπιτιού. Όταν τα παιδιά της οικογένειας έφταναν σε ηλικία γάμου, ο αυλαγός μοιραζόταν σε μικρότερα τεμάχια και δίνονταν σ' αυτά ως προίκα. Όλοι οι αυλαγάδες σήμερα έχουν κατατμηθεί και κληροδοτηθεί, ενώ με το πέρασμα των χρόνων, έχουν καλυφθεί από σπίτια σύγχρονα, απομακρυσμένα παντελώς από την παραδοσιακή αρχιτεκτονική⁶⁹.

⁶⁷ Είδος χορταρικού.

⁶⁸ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 97.

⁶⁹ Βλ., φωτ. Εξώφυλλου.

2. ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ

2.1. ΕΠΙΠΛΩΣΗ

Η επίπλωση των κραινιώτικων σπιτιών ήταν λιτή και υποτυπώδης, καθώς περιλάμβανε ελάχιστα αντικείμενα, που μπορούν να χαρακτηριστούν ως έπιπλα⁷⁰. Για την καλύτερη παρουσίαση της επίπλωσης, θα ήταν ωφέλιμο να γίνει ο διαχωρισμός των αντικειμένων σε τρεις βασικές κατηγορίες, με βάση τη χρησιμότητά τους. Τα αντικείμενα αυτά είναι, όσα σχετίζονται με τον ύπνο, το φαγητό και την αποθήκευση αγαθών⁷¹.

Όσον αφορά στις κλίνες, που ανήκουν στην πρώτη κατηγορία, το μόνο που μπορούμε να πούμε είναι ότι, με τη σημερινή έννοια, αυτές ήταν ανύπαρκτες, αφού δεν υπήρχαν κρεβάτια. Αν όμως ως κλίνη θεωρήσουμε τη χρησιμοποίηση έστω και της απλούστατης μορφής στρώματος, που δρα απλά ως προστατευτικό από το κρύο και την υγρασία, τότε μπορούμε να υποστηρίξουμε την ύπαρξη κλινών⁷².

Τα δύο κενά που υπήρχαν παραπλεύρως του τζακιού, ανάμεσα σ' αυτό και στους πλαϊνούς τοίχους του δωματίου, ονομάζονταν «κόχες». Στις δύο αυτές κόχες, έχοντας ένα «σάϊσμα»⁷³ για στρώμα και ένα ακόμα για σκέπασμα, ικανοποιούσαν την αδήριτη ανάγκη του ύπνου όλα τα μέλη της οικογένειας. Ειδική μέριμνα λαμβανόταν για το πού θα κοιμηθούν τα βρέφη, καθώς αυτά, για την αποφυγή ατυχημάτων, δεν κοιμόνταν «στρωματσάδα» με τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας. Ως βρεφικό κρεβάτι χρησιμοποιούνταν το «μπισίκι»⁷⁴, που ήταν κατασκευασμένο από κορμό δέντρου, από τον οποίο είχε αφαιρεθεί το εσωτερικό του⁷⁵.

Στη δεύτερη κατηγορία επίπλων, ανήκουν, όπως προαναφέρθηκε, τα έπιπλα εκείνα, που σχετίζονται με το φαγητό. Αυτά ήταν, όπως και σήμερα, το τραπέζι και οι καρέκλες, με κάποια μικρή διαφοροποίηση, που έγκειται μάλλον στο σχήμα και στο ύψος τους.

Έτσι, υπήρχε ο «σοφράς», που ήταν ένα χαμηλό, στρογγυλό τραπέζι, πάνω στο οποίο τοποθετούνταν το φαγητό. Παλαιότερα δε γινόταν

⁷⁰ Βλ. Παράρτημα 1., σ.93.

⁷¹ Ημελλος Σ., *Ζητήματα παραδοσιακού ελληνικού βίου*, Έκδοση Συλλόγου προς διάδοση ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993, σ. 45.

⁷² Ο. π. σ. 45.

⁷³ Χοντρό, μάλλινο υφαντό. (Βλ. κεφ.3.1.).

⁷⁴ Είδος παιδικής κούνιας.

⁷⁵ Βλ. Παράρτημα 1., σ.91.

χρήση πιάτων ούτε καθισμάτων και τα μέλη της οικογένειας έτρωγαν καθισμένα στο πάτωμα, γύρω από το σοφρά μέσα από ένα κοινό σκεύος. Το στρογγυλό σχήμα του σοφρά και η μικρή του διάμετρος βοηθούσε όσους παρακάθονταν στο γεύμα να έχουν εύκολη πρόσβαση στο σκεύος, στο οποίο βρισκόταν το φαγητό⁷⁶. Αργότερα, χρησιμοποιήθηκαν ως καθίσματα χαμηλά, τετράγωνα σκαμνιά, που αποτέλεσαν κι αυτά μέρος της επίπλωσης (εικ. 13.).

Στην τρίτη κατηγορία επίπλων ανήκαν τα αντικείμενα εκείνα, που ο βασικός λόγος ύπαρξής τους μέσα στο σπίτι, ήταν η αποθηκευτική δυνατότητα που παρείχαν. Αυτά ήταν κυρίως τα διάφορα είδη ντουλαπιών, όπως η «μεσάντρα» και η «άρκλα», καθώς και οι λεγόμενες «κάδες».

Η μεσάντρα ήταν μία αρκετά μεγάλη, συνήθως τρίφυλλη, εντοιχισμένη ντουλάπα με πολλά χωρίσματα, που χρησιμοποιούνταν ως χώρος αποθήκευσης των οικιακών σκευών, τα οποία δε χρησιμοποιούνταν καθημερινά, καθώς και των τροφίμων και των ποτών, που καταναλώνονταν σε ειδικές περιπτώσεις, όπως οι ξηροί καρποί, τα διάφορα γλυκίσματα, το κρασί, το τσίπουρο, κ.ά. Ο μικρότερος χώρος της χρησιμοποιούνταν για την τοποθέτηση ρούχων ή σκεπασμάτων⁷⁷.

Η «άρκλα» ήταν ένα στενό και ψηλό ντουλάπι, το οποίο χρησίμευε για την ολιγοήμερη παραμονή των τροφίμων, που έπρεπε να καταναλωθούν άμεσα, όπως το μαγειρεμένο φαγητό, το ψωμί, κ.ά. Αποτελούνταν από δύο μέρη, που το καθένα είχε δικό του, ξεχωριστό, δίφυλλο άνοιγμα. Κατασκευαζόταν από σανίδια, που, ενώ συνήθως ήταν αδιάφορο από τι είδους ξύλου προέρχονταν, υπήρχε πάντα μέριμνα να έχουν μεγάλο πάχος, ώστε να μένει το εσωτερικό της, όσο το δυνατό περισσότερο ανεπηρέαστο από την εξωτερική θερμοκρασία και το φως⁷⁸. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η «άρκλα» υπήρξε ο μακρινός πρόγονος του ψυγείου.

Οι «κάδες» ήταν ψηλά κωνοειδή, ξύλινα δοχεία, με επίπεδο πυθμένα, τα οποία χρησιμοποιούνταν ως δοχεία συντήρησης ορισμένων τροφίμων. Τα τρόφιμα αυτά ήταν συνήθως το τυρί, το αλεύρι και το τουρσί, για το καθένα από τα οποία υπήρχε ξεχωριστή «κάδη».

⁷⁶Κουκουλές Φ., *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τόμος Β', Παπαζήσης, Αθήναι 1952 (επανέκδοση), σ. 141.

⁷⁷Βλ. Παράρτημα 1., σ. 93.

⁷⁸Κουκουλές Φ., *ό.π.*, (υποσ. 76), σ.82.

Επιπλέον, κάποια αντικείμενα, που χρησίμευαν για την αποθήκευση αγαθών, λειτουργούσαν πολλές φορές και ως έπιπλα για άλλες χρήσεις, αντικαθιστώντας πλήρως όσα τυχόν έλλειπαν. Αυτό συνέβαινε με το μπαούλο, στο οποίο ήταν τοποθετημένα διάφορα ρούχα ή στρωσίδια. Αυτό, επειδή ήταν χαμηλό, χρησιμοποιούνταν συνήθως ως κάθισμα, μόνο όμως για τους επισκέπτες, αφού καθημερινά όλοι κάθονταν κάτω.

Κάτι παρόμοιο συνέβαινε και με το «αμπάρι». Αυτό ήταν ένα μεγάλο και ψηλό μπαούλο, που το εσωτερικό του ήταν κάθετα χωρισμένο σε δύο ή τρεις αυτόνομους χώρους. Εκεί τοποθετούνταν το αλεύρι και το «γέννημα», δηλαδή η σοδειά (βρίζα, καλαμπόκι, κ.ά.). Το μεγάλο και επίπεδο καπάκι, με το οποίο έκλεινε, έδινε τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί ως ράφι, πάνω στο οποίο τοποθετούνταν διάφορα αντικείμενα. Έτσι γινόταν εξοικονόμηση χώρου⁷⁹ (εικ. 9, 10). Επιπλέον, υπήρχε κάλυψη των αναγκών, χωρίς να υπάρχει παράλληλα αύξηση της κατανάλωσης και κατ' επέκταση σπατάλη πόρων, είτε οικονομικών είτε φυσικών.

2.2. ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ

2.2.1. Ξύλινα

Τα περισσότερα ξύλινα σκεύη ήταν χειροποίητα, φτιαγμένα κυρίως από τους άντρες του σπιτιού, που σε κάποιες στιγμές ανάπαυλας κατά την ώρα της βοσκής του κοπαδιού τους, συνήθιζαν να σκαλίζουν κομμάτια ξύλου. Αυτό το έκαναν με το μαχαίρι, που πάντα είχαν μαζί τους ή με ένα είδος μικρού σκεπαρνιού, το λεγόμενο «κουφοσκεπαρνο»⁸⁰. Τα μεγαλύτερα ξύλινα σκεύη, που απαιτούσαν κόπο, χρόνο, αλλά και κάποιες ιδιαίτερες δεξιότητες, τα κατασκεύαζαν, για να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειάς τους, μόνο όσοι μπορούσαν⁸¹. Οι περισσότεροι τα προμηθεύονταν από τους ειδικούς τεχνίτες που υπήρχαν στο χωριό⁸².

⁷⁹ Βλ. Παράρτημα 1.,σ. 93.

⁸⁰ Βλ. Παράρτημα 1. , σ.91.

⁸¹ Η, όπως χαρακτηριστικά ειπώθηκε από την κυρία Γαλάνη Ευαγγελία, «...όσοι έπιανε το χέρι τους». (Βλ. Παράρτημα 1., σ. 91.).

⁸² Βλ. Παράρτημα 1.,σ. 91.

Τα ξύλινα σκεύη, που δεν έλειπαν ποτέ από κανένα κρανιώτικο σπίτι, ήταν όλα όσα χρησιμοποιούνταν για την προετοιμασία του ψωμιού. Τα βασικότερα από αυτά ήταν το σκαφίδι και η πινακωτή.

Το σκαφίδι⁸³ ήταν ένα είδος σκάφης, που χρησιμοποιούνταν τόσο για το ζύμωμα του ψωμιού όσο και για την τοποθέτηση αυτού μετά το ψήσιμό του. Γινόταν είτε μονοκόμματο είτε «καρφωτό». Το μονοκόμματο ήταν κατασκευασμένο από κορμό δέντρου, ο οποίος είχε λαξευτεί, ώστε να πάρει το επιθυμητό σχήμα. Το «καρφωτό» σκαφίδι εμφανίστηκε αργότερα. Κατασκευαζόταν από κομμάτια επίπεδου ξύλου, που ήταν κομμένα σε σχήμα τραπεζίου. Αυτά ενώνονταν μεταξύ τους με τη χρήση ειδικής κόλλας (εικ.7).

Όταν τελείωνε το ζύμωμα, τα άψητα ψωμιά, που εδώ τα αποκαλούν «πλαστάρια», τοποθετούνταν στην πινακωτή, ώστε να φουσκώσουν και στη συνέχεια να μεταφερθούν στο φούρνο. Η πινακωτή ήταν μια μακρόστενη ξύλινη κατασκευή, που στο εσωτερικό της έφερε τρία έως έξι κοιλώματα, ο αριθμός των οποίων ήταν ανάλογος με το μέγεθος της οικογένειας (εικ. 8).

Για να βάλουν, αλλά και να βγάλουν το ψωμί από το φούρνο, χρησιμοποιούσαν το φουρνόφτυαρο. Αυτό ήταν ένα κυκλικό, επίπεδο κομμάτι ξύλου, μικρού πάχους, που έφερε μακριά ουρά⁸⁴ (εικ. 8).

Το άνοιγμα των φύλλων της πίπτας γινόταν με τον πλάστη (εικ. 7), πάνω σε ένα κυκλικό, επίπεδο κομμάτι ξύλου, το πλαστήρι⁸⁵. Αυτό είχε σε κάποια άκρη του μία μικρή, τριγωνική λαβή, από την οποία κρεμόταν στον τοίχο, όταν δεν χρησιμοποιούνταν (εικ. 8). Τις περισσότερες φορές ήταν μονοκόμματο, κατασκευασμένο, δηλαδή, από ένα ατόφιο κομμάτι κορμού δέντρου. Μερικές φορές, όμως, φτιαχνόταν με τη συνένωση δύο ημικυκλικών κομματιών ξύλου.

Κάποια άλλα αντικείμενα που σχετίζονταν με την παρασκευή του ψωμιού και της πίπτας ήταν η «σήτα», το «αξάρι» και ο «φλάστηρας». Η σήτα ήταν το κόσκινο για το αλεύρι, ενώ με το «αξάρι», που έμοιαζε με φαράσι, έπαιρναν όσο αλεύρι χρειαζόταν κάθε φορά. Ο φλάστηρας ήταν η

⁸³ Φ. Κουκουλές, *ό.π.*, (υποσ. 76), σ. 112.

⁸⁴ Βλ. φωτ. αρ. 8.

⁸⁵ *Ο.π.*

ξύλινη σφραγίδα για τα πρόσφορα. Επίσης υπήρχε και ο «ξύστρης», που ήταν ένα είδος μικρής σπάτουλας, που χρησιμοποιούνταν για τον καθαρισμό του σκαφιδιού από τα υπολείμματα του ζυμαριού⁸⁶.

Ως πιάτα χρησιμοποιούσαν τις «τσανάκες». Αυτές ήταν φτιαγμένες από ένα κομμάτι ξύλου, που είχε λαξευτεί έως ότου αποκτήσει το επιθυμητό σχήμα. Λίγο πιο βαθιά ήταν η «γκούμπζα». Αυτή χρησίμευε ως πιάτο, αλλά και ως γουδ (εικ.7). Στην τελευταία περίπτωση συνοδευόταν από το γουδοχέρι. Ένα άλλο είδους πιάτου ήταν το «κλειδοπίνακο»⁸⁷, η διαφορά του οποίου ήταν, ότι αυτό συνοδευόταν και από καπάκι και χρησιμοποιούνταν συνήθως ως σκεύος για το τυρί.

Τα πιάτα τοποθετούνταν στην πιατοθήκη, που την αποτελούσε μια κατασκευή από λίγα ράφια, που βρισκόταν κρεμασμένη στον τοίχο. Δίπλα της κρεμόταν και η «χ'λιαρουθήκη»⁸⁸. Αυτή αποτελούνταν από δύο χωρίσματα και ήταν η θήκη για τα κουταλοπήρουνα. Το δοχείο στο οποίο έβαζαν το αλάτι ονομαζόταν «κούτουλος» και ήταν ένα τετράγωνο δοχείο με καπάκι.

Για τη μεταφορά και αποθήκευση του νερού χρησιμοποιούνταν οι «φτσέλες» και τα «φτσέλια». Η διαφορά τους έγκειται στο μέγεθος. Οι φτσέλες έμοιαζαν με βαρελάκια και είχαν μεγαλύτερη χωρητικότητα. Τα φτσέλια ήταν μικρότερα, σε σχήμα σφαιρικό και κατέληγαν σε στενό και κοντό στόμιο. Πολλές φορές έφεραν μακρύ χερούλι, φτιαγμένο από χοντρό σχοινί, ώστε να διευκολύνεται η μεταφορά τους στον ώμο.

2.2.2. Μεταλλικά

Τα περισσότερα μεταλλικά σκεύη τα προμηθεύονταν από τους γυρολόγους. Ήταν φτιαγμένα από χαλκό⁸⁹ (μπακίρι) και ονομάζονταν όλα μαζί «μπακουρένια». Αυτά που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή του φαγητού - αναφερόμενα από το μικρότερο στο μεγαλύτερο - ήταν: ο «χαλ-

⁸⁶ Ο.π. Βλ. Παράρτημα 1.,σ. 91.

⁸⁷ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 91. Δ. Λουκόπουλος, *Αιτωλικά οικήσεις, σκεύη και τροφαί*, Δωδώνη, Αθήνα – Ιωάννινα 1984, σ. 64. Γ. Β. Καββαδίας, *Σαρακατσαναίοι, Μια ελληνική ποιμενική κοινωνία*, Λούση Μπρατζιώτη, Αθήνα 1991, σ. 40.

⁸⁸ Φ. Κουκουλές, *ό.π.*, (υποσ. 76), σ. 102.

⁸⁹ Φ. Κουκουλές, *ό.π.*, (υποσ.76), σ.99.

κός», το τηγάνι, ο «τέντζερης», η «μπρακάτσα» και το «καζάνι»⁹⁰ (εικ.11, 12).

Ο «χαλκός» ήταν ένα σκεπαστό, κυλινδρικό σκεύος με χερούλι στο πλάι, που έμοιαζε με κανάτα. Πάνω από το χερούλι, στο ύψος του χείλους υπήρχε ένας μεντεσές, με τη βοήθεια του οποίου ανεβοκατέβαινε το καπάκι του. Το σκεύος αυτό χρησίμευε κυρίως για το μαγείρεμα των οσπρίων. Το τηγάνι ήταν αρκετά βαθύ και χρησιμοποιούνταν τόσο για τα τηγανητά όσο και για το βράσιμο μικρής ποσότητας φαγητού. Ο «τέντζερης» ήταν μία κατσαρόλα με καπάκι, η οποία όμως δεν είχε χερούλια.

Η «μπρακάτσα» και το «καζάνι» είναι όμοια μεταξύ τους, με μοναδική διαφορά το μέγεθος, που για την μπρακάτσα ήταν μικρότερο. Χαρακτηριστικό είναι ότι ο πάτος της μπρακάτσας εξωτερικά δεν ήταν επίπεδος, αλλά κυρτός, ώστε να εφαρμόζει απόλυτα στο κενό της πυροστιάς (εικ.12). Το καζάνι χρησιμοποιούνταν μόνο σε εξωτερικό χώρο, για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, συνήθως για κοινωνικές εκδηλώσεις (γάμο, μνημόσυνο, κλπ). Έπρεπε να είναι πάντα γανωμένο⁹¹. Αν ήταν «ξεγάνωτο» χρησιμοποιούνταν μόνο για το πλύσιμο των ρούχων⁹².

Γάνωμα χρειάζονταν συχνά και τα κουταλοπήρουνα, τα οποία λόγω του υλικού κατασκευής τους (κασσίτερος) σκούριαζαν γρήγορα. Η αντικατάστασή τους από άλλα δεν ήταν εύκολη, γι' αυτό μαζί με τα χάλκινα σκεύη, ζητούσαν από το γανωματή (καλαντζή), να γανώσει και αυτά.

Το ψήσιμο της πίπτας γινόταν σε ταψιά φτιαγμένα από χαλκό⁹³ (εικ.11). Αυτά ήταν στρόγγυλα και ρηχά, σε διάφορα μεγέθη, πάντα όμως μικρότερα από τη γάστρα, ώστε να είναι δυνατή η τοποθέτησή τους μέσα σ' αυτή. Η γάστρα ήταν σιδερένια και αποτελούνταν από δύο μέρη. Το κάτω μέρος, όπου τοποθετούνταν το ταψί και το πάνω μέρος, το καπάκι δηλαδή, που εφάρμοζε απόλυτα, ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί με ασφάλεια κάτω από τη χόβολη, όπου και γινόταν το ψήσιμο της πίπτας. Το καπάκι ήταν θολωτό και έφερε χερούλι στο κέντρο του⁹⁴.

⁹⁰ Βλ. φωτ., αρ. 11, 12.

⁹¹ Φ. Κουκουλές, ό.π., (υποσ.76), σ.100.

⁹² Βλ. Παράρτημα 1., σ.92.

⁹³ Βλ. φωτ., αρ. 11.

⁹⁴ Δ. Λουκόπουλος, ό.π., (υποσ.87), σ. 52., Αγγ. Χατζημιχάλη, *Σαρακατσαναίοι*, τόμος Α', Αθήνα 1957, σσ.28, 280.. Ζ. Τζιαμούρτας, *Λαογραφική πινακοθήκη των Καραγκούνηδων, Υλικός και Πνευματικός Βίος*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καρδίτσας, Καρδίτσα 1998, σ.64.

Πέρα από τη γάστρα, υπήρχαν και κάποια άλλα σιδερένια αντικείμενα. Αυτά ήταν η «πυροστιά», το «σιδερόφτυαρο» και η «μασιά», που βρισκόταν πάντα κοντά στο τζάκι. Η πυροστιά ήταν μία τριγωνική κατασκευή, η οποία λειτουργούσε ως βάση, πάνω στην οποία τοποθετούνταν τα διάφορα σκεύη για την προετοιμασία του φαγητού⁹⁵. Το σιδερόφτυαρο, το χρησιμοποιούσαν, για να τοποθετούν τη στάχτη πάνω στη γάστρα, ενώ η μασιά ήταν μία τσιμπίδα, με την οποία έβγαζαν οτιδήποτε είχαν τοποθετήσει πρόχειρα μέσα στη χόβολη (π.χ. σταχτοκουλούρες).

Εκτός από τα σκεύη που χρησίμευαν για την παρασκευή φαγητού, υπήρχαν και εκείνα που προορίζονταν αποκλειστικά για το ζέσταμα του νερού, όπως τα «γκιούμια»⁹⁶. Αυτά ήταν διαφόρων μεγεθών και φτιαγμένα από χαλκό. Ήταν κυλινδρικά και στενά στη μέση τους και κατέληγαν σε λίγο πιο ανοιχτά χείλη (εικ. 11). Έφεραν χερούλι στο πλάι και μερικές φορές είχαν και καπάκι. Όσα ήταν πολύ μεγάλα, ονομάζονταν «γκιούμες» και χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά για μεταφορά και αποθήκευση νερού⁹⁷.

Για τον ίδιο σκοπό, αλλά και για τη μεταφορά γάλακτος χρησιμοποιούνταν και τα «τενεκέδια». Αυτά ήταν φτιαγμένα από λαμαρίνα και ήταν πάντα ερμητικά κλεισμένα με καπάκι. Από τη μία πλευρά τους ήταν κυρτά προς τα έξω, ενώ από τη άλλη ήταν επίπεδα. Το σχήμα αυτό διευκόλυνε τη μεταφορά τους, τόσο από τους ανθρώπους, όσο και από τα ζώα.

2.2.3. Πήλινα

Η προμήθεια σε πήλινα σκεύη γινόταν από τους γυρολόγους ή από τη μεγάλη εμποροπανήγυρη, που πραγματοποιούνταν κάθε χρόνο στην Ελασσόνα. Τα πήλινα χρησιμοποιούνταν κυρίως ως σκεύη φαγητού, αλλά και ως σκεύη συντήρησης νερού. Η ποικιλία των σχημάτων και των μεγεθών ήταν μεγάλη. Τα περισσότερα ήταν χρωματιστά, διακοσμημένα με διάφορα σχέδια και λουστραρισμένα⁹⁸ (εικ. 13, 14).

⁹⁵ Βλ., φωτ., αρ.12. Φ. Κουκουλές, ό.π., (υποσ.76), σ.97.

⁹⁶ Βλ., φωτ., αρ. 11.

⁹⁷ Βλ. Παράρτημα 1., σ.92.

⁹⁸ Βλ φωτ., αρ. 13, 14.

Τα πιάτα⁹⁹ ήταν μικρά και βαθιά, ενώ για τη συντήρηση του φαγητού που δεν είχε καταναλωθεί αμέσως μετά την παρασκευή του, χρησιμοποιούσαν τις λεγόμενες «μ'σούρες». Αυτές ήταν ένα είδος σουπιέρας, που ενίοτε έφεραν και καπάκι. Πρέπει να τονιστεί ότι το φαγητό ποτέ δεν παρέμενε στο χάλκινο σκεύος, στο οποίο είχε μαγειρευτεί, γιατί προκαλούσε την οξειδωσή του, με αποτέλεσμα αυτό να αποκτά ένα πρασινωπό χρώμα. Στην περίπτωση αυτή το σκεύος θεωρούνταν «ξεγάνωτο» και δεν μπορούσε να χρησιμοποιηθεί έως ότου το αναλάμβανε ο γανωματής. Για το ψήσιμο φαγητού στη γάστρα χρησιμοποιούνταν ένα πήλινο ταψί με καπάκι, το οποίο ονομαζόταν γιουβέτσι.

Για να συντηρούν το τυρί και το τουρσί χρησιμοποιούσαν τις «λαϊνες»¹⁰⁰ (εικ. 14). Αυτές ήταν όμοιες με πιθάρια σε διάφορα μεγέθη. Αργότερα συντηρούσαν σ' αυτές και τις ελιές. Παρόμοιες με τις λαϊνες, με πιο στενό όμως στόμιο και με ένα ή δύο χερούλια, ήταν οι στάμνες (εικ. 14.). Αυτές χρησιμοποιούνταν κυρίως για τη συντήρηση νερού. Απέφευγαν να τις χρησιμοποιούν για τη μεταφορά του, λόγω του ότι ήταν εύθραυστες¹⁰¹.

Αργότερα άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα λεγόμενα «γυάλινα» πιάτα, τα οποία στην πραγματικότητα ήταν γύψινα, λουστραρισμένα και διακοσμημένα με διάφορα χρωματιστά μοτίβα¹⁰².

2.2.4. Ψάθινα και Υφασμάτινα

Τα ψάθινα σκεύη ήταν τα «γαλίκια» και οι «κανίστρες». Ήταν πλεγμένα από καλάμια και η προμήθειά τους γινόταν από τους γυρολόγους και γενικότερα από το εμπόριο. «Γαλίκια» ονομάζονταν τα καλάθια που χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά και ολιγοήμερη παραμονή σ' αυτά ευπαθών προϊόντων, όπως τα φρούτα (σταφύλια, σύκα, κ.ά.). Έφεραν χερούλι στο πάνω μέρος τους και δεν διέφεραν σε τίποτα από τα κοινά καλάθια¹⁰³.

Η «κανίστρα» ήταν ένα πλατύ και πολύ ρηχό κοφίνι, με δύο χερούλια, που έμοιαζε με μεγάλη πιατέλα. Αυτή ήταν πολλαπλών χρήσεων. Κα-

⁹⁹ Ο.π., φωτ., αρ. 13.

¹⁰⁰ Φ. Κουκουλές, ό.π., (υποσ.76), σ.105.

¹⁰¹ Βλ. Παράρτημα 1., σ.92.

¹⁰² Βλ. φωτ., αρ. 13, 14.

¹⁰³ Βλ. Παράρτημα 1., σ.93.

θημερινά χρησιμοποιούνταν ως ψωμιέρα, ενώ σε σημαντικές περιστάσεις (π.χ. σε γάμους), αποτελούσε το σκεύος, στο οποίο τοποθετούνταν τα διάφορα φαγώσιμα ή δώρα, που επρόκειτο να προσφερθούν σε κάποιον (π.χ. στη νύφη). Στην περίπτωση αυτή τοποθετούσαν στο εσωτερικό της ένα εντυπωσιακό άσπρο εργόχειρο, που προεξείχε από τα πλάγια, προσδίδοντας έτσι την απαιτούμενη επισημότητα¹⁰⁴.

Ίσως ο ορισμός «υφασμάτινα σκεύη» να μην είναι δόκιμος, είναι όμως ο καταλληλότερος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί εδώ, ώστε να γίνει αναφορά σε κάποια αντικείμενα, που κατασκευάζονταν και χρησιμοποιούνταν από τη νοικοκυρά για τη συντήρηση ορισμένων τροφίμων. Τα σκεύη αυτά λέγονταν «σακούλια». Όπως μαρτυρά και τ' όνομά τους, ήταν σακούλες φτιαγμένες από ύφασμα (χασέ), όπου τοποθετούνταν τα ξερά λάχανα και ο τραχανάς¹⁰⁵. Μέσα εκεί, τα τρόφιμα συντηρούνταν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφού αερίζονταν και ήταν δύσκολο αλλοιωθούν από την υγρασία.

3. ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ

3. 1. Υφαντική

Η υφαντική με την ευρεία έννοια του όρου, δηλαδή, με την έννοια της πλοκής του στημονιού και του υφαδιού ανεξαρτήτως της ύλης, είναι τόσο παλιά όσο και ο άνθρωπος¹⁰⁶. Ένας από τους κυριότερους τομείς της υφαντικής είναι η οικιακή υφαντική και μάλιστα αυτή που αφορά στην επεξεργασία του μαλλιού και στην παραγωγή της μάλλινης κλωστής.

¹⁰⁴ Ο.π., σ. 94.

¹⁰⁵ Βλ. κεφ. 5.2.5., σ. 72.

¹⁰⁶ Ε. Αγγελοπούλου – Βόλφ, *Ο Αργαλειός, Δόμος*, Αθήνα 1986, σ. 15.

Στόχος της οικιακής υφαντικής ήταν η δημιουργία της παραδοσιακής ελληνικής φορεσιάς και του πρακτικού και διακοσμητικού εξοπλισμού του σπιτιού¹⁰⁷. Κύριο εργαλείο ήταν ο αργαλειός, που αποτέλεσε για αιώνες μια από τις πιο επίπονες εργασίες της γυναίκας και παράλληλα αναπόσπαστο μέρος της ζωής της.

Στην Κρανιά δεν μπορούσε να νοηθεί γυναίκα, που να μην γνωρίζει την τέχνη του αργαλειού, η εκμάθηση της οποίας άρχιζε από πολύ μικρή ηλικία και πάντα με την καθοδήγηση της μητέρας. Όλα τα κορίτσια, ήταν υποχρεωμένα ν' ασχολούνται με τις διάφορες φάσεις της ύφανσης, έως ότου κατάφερναν τελικά να συμμετάσχουν με επιτυχία σε ολόκληρη τη διαδικασία αυτής¹⁰⁸.

Η ενασχόληση με τον αργαλειό δεν ήταν καθόλου απλή υπόθεση, αφού απαιτούσε αρκετή μυϊκή δύναμη, αλλά και τον συντονισμό χεριών, ποδιών, ματιών και μυαλού. Αυτό, σε συνδυασμό με το μεγάλο όγκο του αργαλειού, που καθιστούσε αδύνατη τη μεταφορά του, δικαιολογεί την παρομοίωσή του με σκλαβιά. Η παρομοίωση αυτή γίνεται σ' ένα τετράστιχο που συνήθιζαν να λένε πολύ συχνά οι γυναίκες του χωριού και το οποίο είναι το εξής :

«Το κέντημα είναι γλέντημα
κι η ρόκα είναι σεργιάνι
κι αυτός ο δόλιος ο αργαλειός
είναι σκλαβιά μεγάλη»¹⁰⁹.

Τα προϊόντα του αργαλειού ήταν πολλά και η πρώτη ύλη για την κατασκευή τους ήταν το μαλλί. Όσοι δεν είχαν αρκετά ζώα, προμηθεύονταν το απαιτούμενο για τις ανάγκες της οικογένειάς τους μαλλί, από κάποιους ντόπιους κτηνοτρόφους που διέθεταν μεγάλο αριθμό ζώων¹¹⁰. Η επεξεργασία που απαιτούνταν, για να μετατραπεί το μαλλί σε ύφασμα, ήταν μία αρκετά περίπλοκη και χρονοβόρα διαδικασία, με την οποία επι-

¹⁰⁷ Γ. Β. Καββαδίας, ό.π., (υποσ. 87), σ. 37.

¹⁰⁸ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 95.

¹⁰⁹ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 96. , Δ. Λουκόπουλος, ό. π., (υποσ. 87), σσ 55 – 64., Ζ. Τζιαμούρτας, ό.π., (υποσ.94), σ.63.

¹¹⁰ Οι κτηνοτρόφοι αυτοί ονομάζονταν «τσελιγκάδες» και ήταν πολύ λίγοι σε αριθμό. Το κούρεμα των ζώων γινόταν πάντα προς το τέλος Μαΐου, ακριβώς μετά τη γιορτή των Αγίου Κων/νου και Ελένης.

φορτίζονταν οι γυναίκες. Τα στάδια¹¹¹ που περιελάμβανε η επεξεργασία αυτή, ήταν τα εξής :

- **Η επιλογή των «ποκαριών»:** Η διαδικασία αυτή περιλάμβανε το διαχωρισμό του μαλλιού σε κατηγορίες ανάλογα με την ποιότητά του και το χρώμα του. Οι κατηγορίες αυτές καθόριζαν και τον τρόπο χρήσης των προϊόντων, που θα προέκυπταν από τη διαδικασία της ύφανσης του μαλλιού. Έτσι από τα «σίβα» μαλλιά, τα ασπρόμαυρα δηλαδή, θα δημιουργούνταν τα πρόχειρα στρωσίδια για το πάτωμα, ενώ τα «λάγια» μαλλιά, δηλαδή τα μαύρα, προορίζονταν για τις κάπες των τσοπάνηδων. Το «αρνουποκ'ί» ήταν το μαλλί κατώτερης ποιότητας. Πρόκειται για το μαλλί, που βρίσκεται κοντά στο δέρμα των μικρών κυρίως αρνιών και είναι πολύ κοντό. Αυτό χρησιμοποιούνταν για να κατασκευαστούν τα «σαμαροσκούτια», δηλαδή τα καλύμματα των σαμαριών, καθώς και οι «τροβάδες» και τα σακιά, που αποτελούσαν μέσα μεταφοράς διαφόρων προϊόντων. Για την κατασκευή ενδυμάτων χρησιμοποιούνταν κυρίως μαλακό και μακρύ μαλλί, που ήταν κυρίως το «αρνόμαλλο». Γενικότερα, τα πιο μακριά μαλλιά προορίζονταν για τα καλύτερα υφάσματα, ενώ τα υπόλοιπα για όλες τις άλλες χρήσεις.
- **Το βράσιμο του μαλλιού:** Αφού συγκέντρωναν όλα τα μαλλιά, στη συνέχεια έπρεπε να τα βράσουν μέσα σε μεγάλα καζάνια, ώστε να απαλλαγούν από το λίπος, με το οποίο ήταν ποτισμένα. Το λίπος αυτό στην περιοχή της Κρανιάς το ονόμαζαν «σούκο»¹¹² και πολύ παλαιότερα το χρησιμοποιούσαν κατά τη φάση του βαψίματος, ώστε να διατηρηθεί ανεξίτηλο το χρώμα του μαλλιού και των υφαντών.
- **Το πλύσιμο του μαλλιού:** Μετά το βράσιμό του, το μαλλί μεταφερόταν από τις γυναίκες σε κάποιο ποτάμι ή ρυάκι, όπου το έπλεναν με μεγάλη προσοχή και το χτυπούσαν με τον «κόπανο». Ο κόπανος ήταν ένα αντικείμενο κατασκευασμένο από ατόφιο ξύλο και γι' αυτό το λόγο αρκε-

¹¹¹ Τα οποία πρέπει να σημειωθεί ότι, όπως διαπιστώθηκε από την έρευνά μας, δεν παρουσιάζουν ιδιαίτερες διαφοροποιήσεις από τόπο σε τόπο. Εδώ παρουσιάζονται αναλυτικά, όπως μου τα μετέφερε η κυρία Γούπου Ευαγγελία (Βλ. Παράρτημα 1., σ.93.).

¹¹² Σύμφωνα με τη μαρτυρία της μητέρας μου, το λίπος αυτό θεωρούνταν άριστη λιπαντική και ενυδατική ουσία. Οι γυναίκες δεν παρέλειπαν να βάζουν τα πόδια τους, αλλά και τα χέρια τους μέσα στο νερό, στο οποίο είχαν βράσει τα μαλλιά. Αυτό το έκαναν γιατί, το λίπος του μαλλιού που είχε απομείνει μέσα στο νερό, τις βοηθούσε να απαλλαγούν από την αφυδάτωση που τις ταλαιπωρούσε σε ορισμένα σημεία, όπως οι φτέρνες, τα γόνατα και οι αγκώνες.

τά βαρύ, που διευκόλυνε τη διαδικασία του πλυσίματος, όχι μόνο των μαλλιών, αλλά και των άλλων ρούχων και στρωσιδιών.

- **Το λανάρισμα:** αφού τελείωνε το πλύσιμο και το στέγνωμα του μαλλιού στον ήλιο, άρχιζε το «γράνσιμο» και κατόπιν το «λανάρισμα». Το «γράνσιμο» ήταν μία εργασία, που αναλάμβαναν κυρίως οι ηλικιωμένες γυναίκες, γιατί έπρεπε να γίνεται από κάποιον που είναι καθιστός, χωρίς να καταβάλει έντονη σωματική προσπάθεια. Αυτό που έπρεπε να κάνουν ήταν να απλώσουν όσο το δυνατόν περισσότερο μαλλί και να το «γράνουν», δηλαδή να το ανοίξουν με τα δάχτυλά τους, ώστε να διευκολυνθεί το «λανάρισμα». Κάθε ξένο σώμα, όπως αγκάθια, κολλιτσίδες, κλαράκια, ακόμα και ζωύφια, που είχαν απομείνει στο μαλλί μετά το «γράνσιμο», απομακρύνονταν κατά τη φάση του λαναρίσματος¹¹³, κατά την οποία το μαλλί γινόταν αφράτο και μαλακό. Έπειτα το τύλιγαν σε τουλούπες και ήταν έτοιμο για γνέσιμο.
- **Το γνέσιμο:** Τοποθετούσαν τις τουλούπες διαδοχικά στη ρόκα και έτσι, χρησιμοποιώντας το αδράχτι και το σφοντύλι, έγνεθαν. Η ρόκα έπρεπε να είναι σταθερά στερεωμένη κάπου. Τις περισσότερες φορές, επειδή οι γυναίκες έγνεθαν στο δρόμο, είτε σε κάποια στιγμή ανάπαυλας είτε επιστρέφοντας από κάποια εξωτερική εργασία, τοποθετούσαν τη ρόκα στο εσωτερικό, πλαϊνό μέρος τις φούστας και το στερέωναν με τη βοήθεια της ποδιάς, που έδεναν σφιχτά από πάνω. Κατόπιν, τραβώντας με το ένα χέρι από την τουλούπα μικρή ποσότητα μαλλιού και στρίβοντάς το με τα δάχτυλα, δημιουργούσαν την κλωστή. Αυτή τυλιγόταν στο αδράχτι, το οποίο κρατούσαν με το άλλο χέρι και το στριφογύριζαν στον αέρα, με τη βοήθεια του σφοντυλιού, που λειτουργούσε ως βαρίδι (εικ.19). Έτσι, το μαλλί μετατρέπεται σε κλωστή, η οποία στη συνέχεια θα χρησιμοποιούνταν στον αργαλειό.

Ο αργαλειός κατασκευαζόταν συνήθως από ειδικούς τεχνίτες και ήταν απαραίτητο να βρίσκεται σε κάθε σπίτι, αφού σ' αυτόν οι νοικοκυρές κατασκεύαζαν τον ρουχισμό, τόσο της οικογένειας όσο και ολόκληρου του σπιτιού. Ο αργαλειός, όπως εμφανίζεται στην Κρασιά Ελασσόνας, ακο-

¹¹³ Πρέπει να σημειωθεί, ότι το λανάρισμα είναι το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας του γίδινου μαλλιού, το οποίο λόγω της φύσης του, ούτε το έβραζαν, ούτε το έπλεναν, αλλά το οδηγούσαν κατευθείαν στη λανάρα.

λουθεί την ίδια βασική μορφή, με την οποία παρουσιάζεται στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας¹¹⁴. Αποτελούνταν από τρία ζευγάρια δοκαριών, κάθετων προς το έδαφος και τοποθετημένα το ένα πίσω από το άλλο. Τα ζευγάρια αυτά δεν είχαν το ίδιο ύψος μεταξύ τους. Το ψηλότερο, που βρισκόνταν στο κέντρο, έφτανε το 1,50 μ. ύψος, ενώ αρκετά χαμηλότερα ήταν αυτά, που βρισκόταν στο μπροστινό και στο πίσω μέρος του αργαλειού, με ύψος που έφτανε τα 50 εκ. περίπου.

Πάνω στα δύο αυτά ζευγάρια των δοκαριών, τοποθετούνταν δύο οριζόντιοι κύλινδροι, που έφεραν από μία σχισμή, στην οποία έμπαινε και στη συνέχεια τυλιγόταν το στημόνι. Οι κύλινδροι αυτοί, που είχαν παράλληλα τη δυνατότητα να γυρίζουν ή να ακινητοποιούνται, ονομάζονταν «πίσω αντί» και «μπροστινό αντί» του αργαλειού¹¹⁵. Στο πίσω αντί τυλιγόταν το «διασίδι»¹¹⁶, ενώ στο μπροστινό το υφαντό. Στο κεντρικό ζευγάρι των δοκαριών, τοποθετούνταν ένας τρίτος κύλινδρος, από τον οποίο κρέμονταν τα δύο «μιτάρια» και το «χτένι» του αργαλειού, που ήταν εξαρτήματα απαραίτητα για την πραγματοποίηση της ύφανσης.

Κάθε φορά που έπρεπε να υφάνουν, ήταν απαραίτητη η προετοιμασία και η τοποθέτηση του στημονιού. Αυτό ονομαζόταν «ίδιασμα» και στην πραγματικότητα αποτελούσε μια αρκετά περίπλοκη διαδικασία, που πραγματοποιούνταν με τη βοήθεια της λεγόμενης «ιδιάστρας». Αυτή ήταν μία μικρή, ξύλινη κατασκευή, σε σχήμα παραλληλογράμμου, με άκρες που στένευαν και κατέληγαν σε χειρολαβές.

Πριν αρχίσει το «ίδιασμα», η νοικοκυρά κάρφωνε πάνω στο έδαφος πέντε παλούκια σε σχήμα παραλληλογράμμου. Στη συνέχεια αράδιαζε ορισμένα οικιακά σκεύη, μέσα στα οποία τοποθετούνταν το κάθε κουβάρι. Οι άκρες των κουβαριών περνούσαν, η καθεμία χωριστά, μέσα από τις τρύπες, που έφερε στην επιφάνειά της η «ιδιάστρα», πιάνονταν όλες μαζί, κομποδένονταν και στερεώνονταν κάπου με μεγάλη προσοχή. Κατόπιν, πιάνοντας την «ιδιάστρα» από τις χειρολαβές, η νοικοκυρά πηγαινοερχό-

¹¹⁴ Ε. Αγγελουπούλου-Βολφ, *Ο αργαλειός*, Δόμος, Αθήνα 1986, σ. 22.

¹¹⁵ Κ. Κεφαλάς, «Ρόκες και σφοντύλια στον βορειοελλαδικό χώρο», *Πρακτικά Β' συμποσίου λαογραφίας Ι. Μ. Χ. Α. Θεσ/νίκης*, Έκδοση ΠΟΣΣ, Θεσ/νίκη 1976 σ. 226., Ν. Γρηγοράκης, «Η αποθέωση της ποιμενικής ξυλογλυπτικής», *Ζυγός*, (Ιανουάριος- Φεβρουάριος 1982), σ. 19.

¹¹⁶ «Διασίδι» ονομαζόταν το στημόνι.

ταν διαδοχικά γύρω από τα παλούκια, ώστε τα νήματα να τυλίγονται σ' αυτά.

Ας σημειωθεί ότι το στημόνι περιλάμβανε συνήθως πεντακόσια με εξακόσια νήματα, που ήταν αδύνατον να μετρηθούν ένα-ένα. Γι' αυτό και η υφάντρα μετρούσε και «αδελφωνε», δηλαδή κομπόδενε ελαφρά με κλωστή, εικοσιπέντε με τριάντα νήματα¹¹⁷, έτσι ώστε στο τέλος να μετρά τις δεσμίδες των νημάτων και όχι ένα-ένα τα νήματα. Το «ίδιασμα» ολοκληρωνόταν, όταν όλα τα κουβάρια είχαν τυλιχτεί γύρω από τα παλούκια. Έτσι δημιουργούνταν το «διασίδι», το οποίο η υφάντρα κομπόδενε ελαφρά, ώστε να μπορεί να φυλαχτεί χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να μπερδευτεί, ως την ώρα που θα μεταφερόταν και θα τοποθετούνταν στον αργαλειό¹¹⁸.

Η τοποθέτηση του διασιδιού, που ονομαζόταν «κρέμασμα», ήταν μία χρονοβόρα διαδικασία, που απαιτούσε παράλληλα ιδιαίτερη προσοχή και συντονισμένες κινήσεις από τις γυναίκες, που αναλάμβαναν να την πραγματοποιήσουν. Συγκεκριμένα, έπρεπε οι άκρες των νημάτων του «στημονιού» να περάσουν μέσα από τη σχισμή, που έφερε το «πίσω αντί» του αργαλειού. Σ' αυτό τυλίγονταν τα νήματα, ενώ οι άκρες τους περνούσαν διαδοχικά από τα «μιτάρια» και από τα «δόντια» του «χτενιού», για να καταλήξουν στο «μπροστινό αντί», όπου και στερεώνονταν με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να παραμένουν ακίνητες. Έτσι τελείωνε η διαδικασία προετοιμασίας του αργαλειού.

Ακολουθούσε η διαδικασία της ύφανσης, που πραγματοποιούνταν με τη βοήθεια των «μιταριών» και του «χτενιού». Οι κινήσεις των «μιταριών» ελέγχονταν από δύο «πατήθρες», που ήταν παράλληλες με το «στημόνι», και τις οποίες κινούσε εναλλακτικά η υφάντρα χρησιμοποιώντας τα πόδια της. Με τον τρόπο αυτό άνοιγαν τα νήματα του στημονιού έτσι, ώστε να περνά ανάμεσά τους η «σαΐτα», στο κεντρικό ραβδάκι της οποίας ήταν τυλιγμένο το «υφάδι». Στη συνέχεια, η υφάντρα κινούσε με δύναμη το «χτένι» προς το μέρος της, ώστε να σφίγγει το «υφάδι». Επαναλαμβάνοντας αυτό πολλές φορές, δημιουργούνταν σταδιακά το υφαντό, το οποίο τυλιγόταν στο «μπροστινό αντί» του αργαλειού.

¹¹⁷ Αγγ. Χατζημιχάλη, ό.π., (υποσ. 94), σ. 428., Γ. Β. Καββαδίας, ό.π., (υποσ. 87), σ.51.

¹¹⁸ Ν. Γρηγοράκης, ό.π., (υποσ.115), σ. 20., Ε. Π. Μακρής, *Ζωή και παράδοση των Σαρακατσανών*, Ιωάννινα 1990, σ. 189.

Πρέπει να σημειωθεί ότι το υφαντό έπρεπε να είναι πολύ καλά χτυπημένο με το χτένι, ώστε να είναι ομοιόμορφο. Έτσι δεν υπήρχε κίνδυνος να χάσει τη φόρμα του κατά τη διαδικασία του «καμώματος», που ακολουθούσε τη διαδικασία της ύφανσης. Το «κάμωμα» γινόταν από ειδικό τεχνίτη, που ονομαζόταν «μαντατζής». Αυτός συγκέντρωνε όλα τα υφαντά και τα μετέφερε στο «μαντάνι»¹¹⁹. Εκεί, με τη δύναμη του νερού, που έπεφτε με πίεση, το υφαντό «καμωνόταν», έπαιρνε δηλαδή την τελική του μορφή, ώστε να είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί¹²⁰.

3.2. Βαφική

Για τη βαφή των μαλλιών χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά σε ολόκληρη την ελληνική περιφέρεια οι φυτικές βαφές¹²¹. Πολλές περιοχές μάλιστα, από πολύ παλιά στήριζαν ένα μεγάλο μέρος της τοπικής τους οικονομίας στην καλλιέργεια των φυτών που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή χρωμάτων. Είναι γνωστό το παράδειγμα των Αμπελακίων της Θεσσαλίας, που παρουσίασαν μεγάλη οικονομική ανάπτυξη κατά την ύστερη Τουρκοκρατία, λόγω της καλλιέργειας για εξαγωγικούς σκοπούς της πρώτης ύλης (ερυθρόδανο) για την παρασκευή του άλίκου χρώματος.

Στην Κρασιά ο χρωματισμός του μαλλιού γινόταν παλαιότερα με φυσικές βαφές, τις οποίες παρασκεύαζαν οι ίδιες οι γυναίκες. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούσαν οτιδήποτε τους παρέιχε η περιοχή και το οποίο μπορούσε να δώσει ένα ικανοποιητικό χρωματικό αποτέλεσμα, όπως οι φλούδες των κορμών ορισμένων δέντρων, καθώς και κάποια φύλλα και ρίζες, που είχαν διαπιστώσει ότι έχουν χρωστικές ιδιότητες. Η ποικιλία των

¹¹⁹ Το «μαντάνι» ή αλλιώς «δριστέλλα», κατασκευαζόταν πάντα σε περιοχές που είχαν ποτάμι. Το χωριό, όπου κάποτε μεταφέρονταν από την Κρασιά όλα τα υφαντά, για να «καμωθούν», ονομάζεται Κεφαλόβρυσο και απέχει από την Κρασιά περίπου δέκα χιλιόμετρα. Η «δριστέλλα» στο χωριό αυτό λειτουργεί ακόμα και σήμερα, όχι όμως για το κάμωμα των υφαντών, αλλά ως χώρος πλυσίματος των χαλιών και των σκεπασμάτων. Κατά τα παιδικά μου χρόνια, θυμάμαι, επισκέφτηκα πολλές φορές με την οικογένειά μου το χώρο αυτό και συμμετείχα με χαρά στη διαδικασία του πλυσίματος.

¹²⁰ Σε κάποιο σημείο που το ποτάμι σχημάτιζε ένα είδος μικρού καταρράκτη, τοποθετούνταν σε κεκλιμένο επίπεδο μια μεταλλική, μεγάλου μήκους, κυλινδρική κατασκευή, μέσα στην οποία διοχετεύονταν τα νερά του ποταμιού. Η κατασκευή αυτή κατέληγε σε στενό στόμιο, με αποτέλεσμα η πίεση με την οποία εξερχόταν το νερό από αυτό να είναι πολλαπλάσια της αρχικής. Κάτω από το στενό αυτό στόμιο ήταν τοποθετημένη ένα είδος στρόγγυλης λεκάνης, με μεγάλη διάμετρο και αρκετό βάθος, η οποία ήταν κατασκευασμένη από πολύ γερά ξύλα. Μέσα εκεί τοποθετούνταν τα υφαντά, όπου και παρέμειναν πολλές ώρες να «χτυπηθούν» από το νερό.

¹²¹ Α. Κυριακίδου – Νέστορος, *Τα Υφαντά της Μακεδονίας και της Θράκης*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1983, σ. 67.

χρωμάτων δεν ήταν πολύ μεγάλη και τα κυριότερα χρώματα που χρησιμοποιούσαν ήταν το κόκκινο, το καφέ και το κίτρινο της ώχρας.

Το κόκκινο χρώμα, για το οποίο οι γυναίκες είχαν μια ιδιαίτερη προτίμηση, προερχόταν από το λεγόμενο «αλ'ζάρ'» (αλιζάρι ή αρζάρι)¹²², που οι ίδιες υποστηρίζουν ότι είναι η ρίζα του λεγόμενου «λάπατου», που ήταν αυτοφυές και το προμηθεύονταν από τα βουνά της γύρω περιοχής. Το καφέ χρώμα δημιουργούνταν από τα φύλλα της καρυδιάς και την πράσινη φλούδα των καρυδιών, ενώ το κίτρινο της ώχρας, από τη φλούδα της κορομηλιάς. Οι διάφορες αποχρώσεις των χρωμάτων επιτυγχάνονταν είτε με την μίξη των φυτών είτε με την μεγαλύτερη ή μικρότερη παραμονή των νημάτων μέσα στη βαφή.

Ήδη από τις αρχές του περασμένου αιώνα άρχισε να χρησιμοποιείται στην Κρασιά η πρώτη χημική βαφή, το λουλάκι. Αυτό το προμηθεύονταν από το εμπόριο και το χρησιμοποιούσαν για να πετύχουν ένα βαθύ γαλάζιο χρώμα. Για να είναι επιτυχημένο το αποτέλεσμα και το χρώμα ανεξίτηλο, ήταν απαραίτητο το λουλάκι να χρησιμοποιηθεί μαζί με το λεγόμενο «σπίρτο», που ήταν ένα είδος βάσης και που το προμηθεύονταν πάντα μαζί με το λουλάκι.

Η βαφική, αν και ξεχωριστή τέχνη, αποτελούσε και αυτή μέρος της επεξεργασίας του μαλλιού, αφού η εφαρμογή της συνέβαλλε σημαντικά στο αποτέλεσμα της επεξεργασίας αυτής. Το στάδιο πριν ή μετά το οποίο θα εφαρμοζόταν η βαφική δεν ήταν συγκεκριμένο. Άλλες φορές ακολουθούσε το στάδιο του πλυσίματος, οπότε γινόταν βάψιμο του μαλλιού, ενώ άλλες φορές ακολουθούσε αυτό του γνεσίματος, οπότε γινόταν βάψιμο του νήματος. Υπήρχαν και περιπτώσεις που ακολουθούσε το στάδιο της ύφανσης, οπότε γινόταν βάψιμο του υφάσματος.

Η τελευταία περίπτωση όμως δεν ήταν πολύ διαδεδομένη, κυρίως για πρακτικούς λόγους, αφού τα μάλλινα υφαντά, καθώς ήταν χοντρά, όταν μουσκεύονταν γίνονταν πολύ βαριά και γι' αυτό το λόγο ήταν πολύ δύσκολο να βαφούν. Οι γυναίκες προτιμούσαν να βάφουν είτε το μαλλί είτε το νήμα, όχι μόνο για λόγους πρακτικούς, αλλά και για την ικανοποίηση της προσωπικής τους ανάγκης για καλλιτεχνική έκφραση. Η δυνατότητα

¹²² Το επιστημονικό του όνομα είναι «ερυθρόδανο» (rubia). Βλ. Α. Κυριακίδου – Νέστορος, ό. π. (υποσ. 121), σ. 70.

χρησιμοποίησης νημάτων διαφορετικού χρώματος διέγειρε τη φαντασία της υφάντρας και η ικανοποίηση της καλαισθησίας της, μετρίαζε κάπως το κοπιαστικό της έργο.

Τα προϊόντα του αργαλειού που κατασκευάζονταν μ' αυτόν τον τρόπο και που έφεραν πολύχρωμα μοτίβα ή συγκεκριμένες παραστάσεις, ονομάζονταν «νταρακλιές»¹²³. Τέτοια ήταν κυρίως οι «μπάντες», που προορίζονταν να χρησιμοποιηθούν ως καλύμματα στους τοίχους, τα «μπουχαροσκουτία» ή «τζακόπανα» που ήταν τα διακοσμητικά καλύμματα του τζακιού, οι «κρεβατόγυροι» ως επίσημα καλύμματα στα κρεβάτια και τα «προσκέφαλα».

Εκτός από τα παραπάνω, που ο ρόλος τους ήταν κυρίως διακοσμητικός, υπήρχαν και υφαντά, που αποτελούσαν απαραίτητο στοιχείο κάθε νοικοκυριού και τα οποία οι γυναίκες δεν παρέλειπαν ποτέ να κατασκευάζουν στον αργαλειό. Αυτά ήταν τα «σαΐσματα», χοντρά υφαντά φτιαγμένα από «γιδόμαλλο», που χρησιμοποιούνταν κυρίως ως σκεπάσματα. Παλαιότερα στρώνονταν στο πάτωμα και λειτουργούσαν ως υποκατάστατα των κρεβατιών¹²⁴. Εκτός από τα «σαΐσματα», όλα τα υπόλοιπα υφαντά ήταν κατασκευασμένα από μαλλί προβάτου. Αυτά ήταν τα «κιλίμια» και οι «μπαντανιές» που χρησιμοποιούνταν ως στρωσίδια και οι «φλοκιαστές» και οι «στείρες» βελέντζες, που χρησιμοποιούνταν ως σκεπάσματα. Η διαφορά των τελευταίων ήταν η ύπαρξη των «φλόκων», δηλαδή των κομματιών νήματος μικρού μήκους που έφεραν οι «φλοκιαστές» και τα οποία τοποθετούνταν από την υφάντρα κατά τη διαδικασία της ύφανσης και η έλλειψη αυτών στις «στείρες».

Όλα αυτά συγκαταλέγονταν στον ρουχισμό του σπιτιού. Στον αργαλειό, όμως, κατασκευαζόταν και ο ρουχισμός της οικογένειας, που περιλάμβανε τα «σκουτιά», τα μάλλινα δηλαδή υφάσματα, τα οποία θα ράβονταν στη συνέχεια, ώστε να γίνουν τα «σιγκούνια», οι «ζακέτες» και οι «φούστες»¹²⁵ για τις γυναίκες, καθώς και τα παντελόνια, τα σακάκια και τα «κοντοσέγκουνα», που αποτελούσαν τα κυριότερα μέρη της αντρικής ενδυμασίας. Έργα του αργαλειού ήταν επίσης οι «κάπες» και τα «μαλέτα»,

¹²³ Για το ύφασμα «ταρακλί» βλ. Α. Κυριακίδου – Νέστορος, ό. π., (υποσ. 121), σ. 72.

¹²⁴ Αυτό γινόταν ως τη δεκαετία του '60, οπότε και άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα κρεβάτια.

¹²⁵ Με τη λέξη «φούστα» εννοούσαν ένα αμάνικο φόρεμα .

που προορίζονταν για τους τσοπάνηδες και χρησιμοποιούνταν ως χειμερινό και θερινό πανωφόρι αντίστοιχα.

3.3. Πλεκτική

Η τέχνη του πλεξίματος ήταν λιγότερο διαδεδομένη από αυτή του αργαλειού, και περιοριζόταν μόνο στη δημιουργία λίγων μόνο μάλλινων πλεκτών, όπως μπλούζες, φανέλες και κάλτσες. Οι τεχνικές που ακολουθούσαν ήταν δύο, και η διαφοροποίησή τους έγκειται στο είδος των βελόνων, που χρησιμοποιούσαν κάθε φορά, και τις οποίες ονόμαζαν «κλούτσες». Αυτές ήταν δύο ειδών, μικρές και μεγάλες.

Με τις μικρές βελόνες, που πάντα ήταν πέντε τον αριθμό¹²⁶ (εικ. 20), έπλεκαν οτιδήποτε ήθελαν να είναι μονοκόμματο, χωρίς ραφές, όπως οι παιδικές μπλούζες, αλλά και οι κάλτσες, τις οποίες ονόμαζαν «σκφούνια». Αυτές ήταν μακριές, μέχρι το γόνατο και στο τελειώμά τους είχαν ένα σκοινί, ώστε να στερεώνονται γερά. Τις περισσότερες φορές, στο σημείο αυτό οι γυναίκες αρέσκονταν στο να δημιουργούν τη λεγόμενη «γυρλάντα», δηλαδή κάποιο σχέδιο που γινόταν κατά τη διάρκεια του πλεξίματος με τη χρησιμοποίηση κλωστής διαφορετικού χρώματος.

Δύο μεγάλες βελόνες χρησιμοποιούσαν συνήθως, όταν ήθελαν να πλέξουν φανέλες και μπλούζες για τους ενήλικες, οπότε και έπλεκαν χωριστά την μπροστινή και την πίσω πλευρά, τις οποίες έραβαν τελικά στα πλάγια με μάλλινη κλωστή.

Οι γυναίκες έπλεκαν επίσης με τις βελόνες του πλεξίματος κομπολόγια για τους άντρες, αλλά και διάφορα διακοσμητικά φτιαγμένα από κλωστή, τα λεγόμενα «κομπούλια», που κατόπιν έραβαν στις άκρες των μαντιλιών τους¹²⁷.

3.4. Κεντητική

Με το κέντημα οι γυναίκες της Κρασιάς ασχολούνταν πολύ λίγο και το χρησιμοποιούσαν για να διακοσμήσουν ορισμένες μόνο φορές, τα πουκάμισα και τα «χειρομάντιλα» και σπανιότερα τις μάλλινες ποδιές και τις κάλτσες. Το κέντημα γινόταν με αρκετά μεγάλη βελόνα, αφού οι κλωστές

¹²⁶ Βλ. φωτ. αρ. 20.

¹²⁷ Βλ. Παράρτημα 1, σ. 103.

που χρησιμοποιούσαν ήταν μάλλινες και γι' αυτό το λόγο αρκετά χοντρές. Αργότερα χρησιμοποιήθηκαν οι βαμβακερές κλωστές και οι ανάλογες βελόνες, που τις προμηθεύονταν από το εμπόριο.

Πρέπει να σημειωθεί ότι παλαιότερα με τον όρο κέντημα, οι γυναίκες του χωριού εννοούσαν συνήθως οποιοδήποτε σχέδιο υπήρχε πάνω στα διάφορα υφαντά ή πλεκτά, που δημιουργούσαν. Δεν έκαναν διαχωρισμό για το αν αυτό είχε γίνει κατά τη διάρκεια της ύφανσης ή του πλεξίματος με τη χρήση κλωστής διαφορετικού χρώματος ή αν είχε προστεθεί από πάνω με ξεχωριστή κλωστή, μετά την ολοκλήρωση του εργόχειρου¹²⁸. Ο όρος «κέντημα» με τη σημερινή έννοια, άρχισε να χρησιμοποιείται παράλληλα με τη χρησιμοποίηση των βαμβακερών και των άλλων υφασμάτων, που προμηθεύονταν από το εμπόριο. Πριν την εισαγωγή των «έτοιμων» αυτών υφασμάτων στα κρανιώτικα σπίτια, με τον όρο κέντημα εννοούσαν οποιοδήποτε σχέδιο έφεραν τα διάφορα εργόχειρα που δημιουργούσαν.

4. ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ

4.1. Γενικά Χαρακτηριστικά της οικογένειας

Ο τύπος της οικογένειας που επικρατούσε κατά το παρελθόν στην Κρανιά ήταν αυτός της διευρυμένης πατριαρχικής οικογένειας, που αποτελούνταν από πολλές πυρηνικές οικογένειες. Όλες αυτές είχαν ως αρχηγό τον αρχικό γενάρχη, τον πατέρα, τα αρσενικά παιδιά του οποίου ζούσαν όλα κάτω από την ίδια στέγη μαζί με τις συζύγους και τα παιδιά τους¹²⁹.

Ο πατέρας ήταν αυτός που αποφάσιζε για το σύνολο των υποθέσεων που αφορούσαν την οικογένεια, με κυριότερη αυτή της οικονομικής

¹²⁸ Αυτό το συμπέρασμα έβγαλα από το γεγονός ότι, κατά τη διάρκεια της έρευνάς μου, χρειάστηκε να διευκρινίσω στις ηλικιωμένες γυναίκες τη σημερινή έννοια του όρου «κέντημα», ώστε να μπορέσουν να απαντήσουν στις ερωτήσεις που αφορούσαν στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

¹²⁹ Για «διευρυμένη πατριαρχική οικογένεια» βλ. Κων. Αποστολόπουλος *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας*, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα 1996, σ. 25

διαχείρισης. Οι χρηματικές απολαβές όλων των εργαζόμενων μελών, κατέληγαν σε ένα κοινό ταμείο, το οποίο ανήκε στον πατέρα. Το ποσό των χρημάτων και ο τρόπος διαθέσεως αυτών ήταν αποκλειστικά δικιά του ευθύνη και προνόμιο¹³⁰.

Μετά τον πατέρα ακολουθούσε στην ιεραρχία η μητέρα, η οποία ήταν με τη σειρά της αρχηγός για τα «του οίκου». Αυτή αποφάσιζε για το πώς θα κατανέμονταν οι εργασίες στις γυναίκες που ζούσαν στο σπίτι, έτσι ώστε να επιτευχθεί η εύρυθμη λειτουργία του οίκου. Όλοι όφειλαν να δείχνουν σεβασμό στη μητέρα και αυτή με τη σειρά της είχε, όπως και όλα τα υπόλοιπα μέλη, την υποχρέωση να υπηρετεί τον αρχηγό της οικογένειας και σύζυγό της¹³¹.

4.2. Γυναικείες ενασχολήσεις

Οι γυναίκες της Κρανιάς από πολύ μικρή ηλικία άρχιζαν να διδάσκονται από τη μητέρα όλα όσα ήταν απαραίτητα να γνωρίζουν ώστε να καταφέρουν να γίνουν άξιες νοικοκυρές. Στόχος της μητέρας ήταν να δώσει στις κόρες της όλα τα απαραίτητα εφόδια που θα τις καθιστούσαν ικανές να αναλάβουν αργότερα το ρόλο της συζύγου και της μητέρας και κατ'επέκταση της διαχείρισης του μελλοντικού δικού τους νοικοκυριού¹³².

Η καθημερινή ζωή των γυναικών ήταν πολύ δύσκολη, αφού ήταν γεμάτη ευθύνες και υποχρεώσεις, που για να τις φέρουν εις πέρας απαιτούνταν σκληρή δουλειά.

Οι γυναίκες αναλάμβαναν εργασία από πολύ νωρίς το πρωί, πριν ακόμα την ανατολή του ήλιου. Πρωταρχικό μέλημά τους ήταν η προετοιμασία του ψωμιού, που άρχιζε με το κοσκίνισμα του αλευριού. Ήδη από το βράδυ της προηγούμενης ημέρας είχαν ετοιμάσει το προζύμι που θα χρησιμοποιούσαν για το ζύμωμα. Κατόπιν, έπρεπε να «κάψουν» το φούρνο.

¹³⁰ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 96.

¹³¹ Ο.π., σ. 96.

¹³² Τις πληροφορίες για τις γυναικείες ενασχολήσεις μας τις έδωσε στο σύνολό τους η κυρία Γούπου Ευαγγελία.

Τα μικρά ξύλα¹³³ που χρησιμοποιούσαν γι' αυτόν το σκοπό ήταν υποχρεωμένες να τα μεταφέρουν μόνες τους απ' τα βουνά της γύρω περιοχής. Αυτό γινόταν σε καθημερινή βάση και αποτελούσε μια σκληρή και χρονοβόρα διαδικασία, καθώς ήταν αναγκασμένες να διανύουν μεγάλες αποστάσεις πεζοπορώντας. Η επιστροφή ήταν ακόμα δυσκολότερη, αφού ήταν φορτωμένες με τα ξύλα, τα οποία είχαν κόψει και δέσει σε δέματα, που τα ονόμαζαν «ζαλίκια»¹³⁴.

Το σχοινί που χρησιμοποιούσαν για το δέσιμο των ξύλων το στερέωναν στους ώμους και στο μέτωπό τους, έτσι ώστε το βάρος του «ζαλικιού» να στηρίζεται ουσιαστικά στο κεφάλι. Για να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του μετώπου από την πίεση, τοποθετούσαν μεταξύ αυτού και του σχοινοειδούς ένα κομμάτι ύφασμα. Πέρα όμως απ' αυτό, το «ζαλίκι» αποτελούσε για τη γυναίκα ένα είδος ανάπαυλας, αφού είχε την ευκαιρία να ξεφύγει από το σπίτι και να ανταμώσει και να κουβεντιάσει με άλλες γυναίκες, μιας και ποτέ μια γυναίκα δεν πήγαινε για ξύλα μόνη της.

Αφού λοιπόν άναβαν το φούρνο, έπρεπε να αρχίσει το ζύμωμα, όχι μόνο του ψωμιού, αλλά και του λεγόμενου «σκυλόψωμου». Αυτό ήταν ψωμί που γινόταν από πίτουρα, χωρίς την προσθήκη προζυμιού και προοριζόταν για τα σκυλιά που βρίσκονταν εκτός της οικίας. Οι άντρες, πηγαίνοντας στις στάνες, έπαιρναν μαζί τους τα «σκυλόψωμα», για να ταΐσουν τα τσοπανόσκυλα.

Αφού τελείωνε το ζύμωμα, φούρνιζαν τα «πλαστάρια» και άρχιζε η προετοιμασία του πρωινού, ώστε να φάνε οι άντρες πριν φύγουν για τις στάνες ή τα χωράφια. Για πρωινό έτρωγαν συνήθως τραχανά ή λάχανα. Ως ρόφημα είχαν τσάι, το οποίο συνόδευαν πάντα με ψωμί, κάνοντας τη λεγόμενη «παπάρα»¹³⁵.

Όταν έφευγαν οι άντρες, οι γυναίκες ασχολούνταν με την καθαριότητα του σπιτιού. Έπρεπε να μαζέψουν τα σκεπάσματα και να «φουκαλί-

¹³³ Χρησιμοποιούσαν κυρίως πουνάρια και διάφορα άλλα μικρά ξύλα, τα οποία τα ονόμαζαν γενικά «κλαρίδια».

¹³⁴ Τα πίτουρα ήταν το τελευταίας ποιότητας άλευρο. Ουσιαστικά ήταν ό, τι απέμενε από τη διαδικασία αλευροποίησης των διαφόρων δημητριακών.

¹³⁵ Η «παπάρα» γίνεται με οποιοδήποτε βραστό φαγητό ή ρόφημα, αν σ' αυτό προσθέσουμε αρκετή ποσότητα ψωμιού. Όπως χαρακτηριστικά λέει ο πατέρας μου, «με την παπάρα: το φαγητό κρυώνει, το ψωμί μαλακώνει και το στομάχι γεμίζει».

σουν»¹³⁶. Κάθε δέκα μέρες περίπου ήταν απαραίτητο να ανανεώνουν την επικάλυψη του πατώματος στο εσωτερικό του σπιτιού¹³⁷.

Η καθαριότητα της αυλής και των βοηθητικών χώρων, καθώς και η φροντίδα των οικόσιτων ζώων και το φύτεμα και το σκάλισμα του κήπου ήταν επίσης γυναικεία υποχρέωση.

Εκείνο που δεν πρέπει να μας διαφεύγει είναι ότι αυτό που δυσκόλευε ιδιαίτερα τις συνθήκες ζωής στην περιοχή της Κρανιας, ήταν η έλλειψη νερού. Παράλληλα, αναλογιζόμενος κανείς τη σπουδαιότητα της ύπαρξης του πολύτιμου αυτού αγαθού ως απαραίτητου στοιχείου για την επιτέλεση των οικιακών εργασιών, αντιλαμβάνεται, πόσο επίπονο ήταν για τη γυναίκα να καταφέρει να ανταποκριθεί στις ανάγκες της οικογένειάς της.

Καθώς το δίκτυο ύδρευσης ήταν ανύπαρκτο, η προμήθεια σε νερό έπρεπε να γίνει από τις τρεις κεντρικές βρύσες του χωριού. Εκεί πήγαιναν οι γυναίκες με τις «φτσέλες» και περίμεναν να έρθει η σειρά τους, για να πάρουν νερό. Επειδή οι βρύσες ήταν λίγες και οι «φτσέλες» πολλές, δεν έλειπαν και οι καβγάδες των γυναικών για το ποια από όλες είχε σειρά να πάρει νερό¹³⁸.

Μια από τις πιο επίπονες εργασίες των γυναικών ήταν το πλύσιμο των σκεπασμάτων και των άλλων στρωσιδίων του σπιτιού, καθώς και των σκούτινων ρούχων. Αυτά μεταφέρονταν με ζώα στο «λάκκο»¹³⁹ και με τη χρήση του κόπανου ξεκινούσε η διαδικασία του πλυσίματος. Κατόπιν, τα πλυμένα πλέον σκεπάσματα και ρούχα μεταφέρονταν πίσω στο σπίτι. Η διαδικασία αυτή ήταν σκληρή και χρονοβόρα και απαιτούσε μια ολόκληρη μέρα για να ολοκληρωθεί.

Αυτή τη μέρα που θα έλειπε από το σπίτι η σύζυγος ή κάποιες από τις γυναίκες του σπιτιού για πλύσιμο, δε σήμαινε ότι θα έλειπε και το ψωμί

¹³⁶ Τα «φουκάλια» ήταν φουντωτές πόες, τις οποίες μάζευαν από τη γύρω περιοχή και τις έδεναν μεταξύ τους απ' το μέρος της ρίζας. Έτσι δημιουργούνταν ένα είδος σκούπας. Πιάνοντάς τες από το πίσω μέρος σκούπιζαν. Από τη λέξη «φουκάλι» προήλθε το ρήμα «φουκάλω» δηλ. σκουπίζω.

¹³⁷ Βλ. κεφ. 1.2, σ. 18.

¹³⁸ Στις αρχές της δεκαετίας του '60 συνέβη ένα ευτράπελο γεγονός σε μία από τις βρύσες του χωριού. Η βρύση αυτή βρισκόταν απέναντι από το φωτογραφείο του χωριού. Ο φωτογράφος άκουσε φασαρία και βγήκε στην πόρτα να δει τι συμβαίνει. Τότε βλέπει απέναντι στη βρύση κάποιες γυναίκες να φωνάζουν και, όπως χαρακτηριστικά μου είπε η κυρία Γούπου Ευαγγελία, να «μαλλιοτραβιούνται». Ο φωτογράφος τότε αποφάσισε ότι έπρεπε να απαθανατίσει τη σκηνή. Προς μεγάλη του έκπληξη, όταν εμφάνισε τη φωτογραφία, διαπίστωσε πως μία από τις γυναίκες που «μαλλιοτραβιόταν» ήταν η δική του.

¹³⁹ «Λάκκο» ονόμαζαν το μικρό ποτάμι ή ρυάκι.

ή το μαγειρεμένο φαγητό ή η καθαριότητα. Πάντα έμενε πίσω κάποια κόρη ή νύφη ή ακόμα και η γιαγιά, για να τα φροντίσει.

Πέρα από όλες τις άλλες υποχρεώσεις, οι γυναίκες έπρεπε να ασχοληθούν και με τον αργαλειό, αφού αυτός ήταν το μέσο για τη δημιουργία του απαραίτητου ρουχισμού, τόσο του σπιτιού, όσο και των μελών της οικογένειας. Αυτό που έκανε ακόμα πιο επιτακτική την ανάγκη ενασχόλησης με τον αργαλειό ήταν ότι η συνήθης ηλικία γάμου των κοριτσιών δεν ξεπερνούσε το δέκατο έκτο έτος. Αυτό, σε συνδυασμό με το ότι τα προϊόντα του αργαλειού απαιτούσαν αρκετό χρόνο για να ολοκληρωθούν, σημαίνει ότι ο χρόνος που είχε στη διάθεσή της η μάνα για την ετοιμασία της προίκας της κόρης ήταν ελάχιστος. Αυτονόητο είναι πως από κάποια ηλικία και μετά η κόρη συμμετείχε και η ίδια στη δημιουργία των απαιτητών για την προίκα υφαντών.

Απαραίτητη προϋπόθεση για την ενασχόλησή των γυναικών με τον αργαλειό ήταν η παρασκευή των νημάτων, τόσο για τη δημιουργία του στημονιού, όσο και αυτών που θα χρησιμοποιούνταν ως υφάδι. Γι' αυτό το λόγο, λοιπόν, οι γυναίκες καθημερινά έγνεθαν κάνοντας παράλληλα και κάτι άλλο. Γι' αυτές ήταν τόσο φυσικό το να γνέθουν, ώστε δεν υπήρχε περίπτωση να αφήσουν τη ρόκα από το χέρι τους, ακόμα και στις λιγοστές στιγμές ανάπαυλας που ίσως διέθεταν. Δεν έλειπε μάλιστα και ο συναγωνισμός μεταξύ τους για το ποια θα καταφέρει να γνέσει περισσότερο μαλλί και ποιας το αδράχτι θα είχε στο τέλος περισσότερο νήμα (κλωστή) τυλιγμένο¹⁴⁰.

Εκτός από νοικοκυρά, η γυναίκα δεν ξεχνούσε ότι ήταν και σύζυγος, ταγμένη να υπηρετεί τον αρχηγό του σπιτιού, το σύζυγό της. Ήταν υποχρεωμένη να περιμένει τον άντρα της να γυρίσει από τη δουλειά και να τον βοηθήσει να πλυθεί. Κατόπιν, του σέρβιρε το φαγητό που είχε μαγειρέψει ή την πίττα που είχε πλάσει κατά τη διάρκεια της ημέρας.

Πέρα όμως από τους ρόλους της νοικοκυράς και της συζύγου, στους οποίους προσπαθούσαν να ανταποκριθούν καθημερινά, οι γυναίκες

¹⁴⁰ Σύμφωνα με την κυρία Ζέρβα Ευαγγελία, τα κορίτσια μετά το δωδέκατο έτος της ηλικίας τους έκαναν τα λεγόμενα «νυχτέρια». Μαζεύονταν, δηλαδή, τις νύχτες σ' ένα σπίτι από το οποίο όμως έλειπαν οι άντρες, οι οποίοι συχνά αναγκάζονταν να διανυκτερεύσουν στις στάνες. Όλα τα κορίτσια είχαν μαζί τους τη ρόκα και όλο το βράδυ κάθονταν γύρω από το τζάκι μιλώντας και γνέθοντας, συναγωνιζόμενα το ένα το άλλο.

είχαν να επιτελέσουν και έναν άλλο ρόλο ακόμα πιο δύσκολο και απαιτητικό. Ήταν ο ρόλος της μητέρας, που αποκτούσε ακόμη μεγαλύτερη βαρύτητα, αφού η επιτυχία ή η αποτυχία σ' αυτόν είχε προεκτάσεις που ξέφευγαν από τα στενά όρια του οίκου και αποκτούσαν κοινωνική πλέον σημασία.

Η απαιδέυτη, όσον αφορά τις παρεχόμενες από το εκπαιδευτικό σύστημα γνώσεις, Κρανώτισσα, ήταν αυτή που είχε αποκλειστικά την ευθύνη της διαπαιδαγώγησης των παιδιών της. Στόχος της ήταν να δημιουργήσει άτομα που θα μπορούσαν να στηριχτούν στον εαυτό τους από μια σχετικά μικρή ηλικία. Αυτό ήταν απαραίτητο, ώστε να μπορέσουν να βγουν νικητές στο στίβο της ζωής, δεδομένων των δυσκολιών που είχαν να αντιμετωπίσουν και να κατορθώσουν να ενταχθούν και να προσφέρουν τα μέγιστα στην κοινωνία, της οποίας ήταν μέλη¹⁴¹.

Αρωγός της μητέρας σε όλη αυτήν την προσπάθεια ήταν μόνο η προσωπική της πείρα, οι συμβουλές και η πείρα των μεγαλύτερων και οι κατευθύνσεις που δίνονταν από τη χριστιανική ηθική. Η μητέρα δεν μπορούσε να εγγυηθεί ότι ο τρόπος διαπαιδαγώγησης που εφάρμοζε θα είχε ως αποτέλεσμα τη βελτίωση των συνθηκών ζωής των παιδιών της στο μέλλον. Ποθούσε όμως να εγγυηθεί ότι το αποτέλεσμα της διαπαιδαγώγησης αυτής θα ήταν η προσφορά χρησίμων ατόμων στην κοινωνία¹⁴².

4.3 Εργασίες Ανδρών

Οι άνδρες στην περιοχή της Κρανιάς δεν ασχολούνταν καθόλου με τις οικιακές εργασίες ή την ανατροφή των παιδιών¹⁴³. Οι εργασίες τους ήταν μόνο εξωτερικές και η κύρια υποχρέωσή τους ήταν η εξασφάλιση των απαραίτητων οικονομικών πόρων του σπιτιού.

Επιπλέον, οι άντρες φρόντιζαν για την προμήθεια του οίκου με κάποια αγαθά που απαιτούνταν για τη σωστή λειτουργία του, όπως ξύλα για

¹⁴¹ Η ευχή που θυμάμαι να μου έδινε πάντα η γιαγιά μου ήταν: «να γιν' τε σουστοί ανθρώπ'» («να γίνετε σωστοί άνθρωποι»).

¹⁴² Χαρακτηριστικό είναι ότι τα άτομα που τώρα βρίσκονται στη μέση ηλικία, παρόλο που στο σύνολό τους ανατράφηκαν από μητέρες που δεν είχαν γνώσεις παιδοψυχολογίας, κατάφεραν να προοδεύσουν και να συμβάλλουν κατ' επέκταση στη γενικότερη πρόοδο της κοινωνίας.

¹⁴³ Τις πληροφορίες για τις ανδρικές εργασίες μας τις έδωσε η κυρία Γαλάνη Ευαγγελία.

το τζάκι και οικόσιπα ζώα που προορίζονταν για σφάγια των Χριστουγέννων και του Πάσχα¹⁴⁴.

Πολλές φορές πήγαιναν με τα ζώα σε αρκετά μακρινές περιοχές, ώστε να προμηθευτούν κάποια προϊόντα που δεν παράγονταν στο χωριό, όπως αλάτι, πράσα, καρπούζια, κλπ.

4.4 Υποχρεώσεις των Παιδιών

Τα παιδιά¹⁴⁵ δεν ασχολούνταν με το σπίτι, ειδικά αν ήταν αγόρια, αλλά επιφορτίζονταν καθημερινά με κάποιες βοηθητικού χαρακτήρα εργασίες, όπως το να μεταφέρουν φαγητό στα χωράφια και στις στάνες, όπου βρίσκονταν και εργάζονταν συνήθως ο πατέρας και οι μεγαλύτεροι γιοι.

Πολλά από τα αγόρια πήγαιναν στο σχολείο, αν και σε πολλές περιπτώσεις οι απαιτήσεις για εργατικά χέρια, που θα ενίσχυαν το οικογενειακό εισόδημα, ήταν μεγαλύτερες από τις απαιτήσεις για μόρφωση. Αποτέλεσμα αυτού ήταν τα αγόρια να σταματάνε το σχολείο πριν ακόμα τελειώσουν το δημοτικό¹⁴⁶. Για τα κορίτσια, η μόρφωση θεωρούνταν περιττή, γι' αυτό και η πλειοψηφία των γυναικών ήταν αναλφάβητες.

Τα κορίτσια ήταν υποχρεωμένα από πολύ μικρή ηλικία να παρακολουθούν τη μητέρα τους και τις άλλες γυναίκες του σπιτιού, όταν αυτές ασχολούνταν με τις οικιακές εργασίες, ώστε να καταφέρουν μελλοντικά μέσα από τη συνεχή άσκηση να εκτελέσουν με επιτυχία την κάθε εργασία.

Οι απαιτήσεις βέβαια των μητέρων από τις μικρές κόρες δεν ήταν υπερβολικές, όσον αφορά τις δουλειές του σπιτιού, αν και η βοήθειά τους ήταν πραγματικά πολύτιμη, όταν επρόκειτο για τη φροντίδα των μικρότερων παιδιών.

Γενικά όμως, τα παιδιά, είτε αγόρια είτε κορίτσια, περνούσαν αρκετές ώρες της ημέρας παίζοντας, συνήθως εκτός σπιτιού, στους δρόμους και τους «αυλαγάδες».

¹⁴⁴ Οι άντρες έρχονταν σε επαφή με κτηνοτρόφους που διέθεταν αιγοπρόβατα ή χοίρους και αγόραζαν ζώα για να τα εκθρέψουν, ώστε να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειας για κρέας, λίπος κλπ.

¹⁴⁵ Τις πληροφορίες για τις υποχρεώσεις των παιδιών μας τις έδωσε η κυρία Γαλάνη Ευαγγελία.

¹⁴⁶ Παρόλο που με το άρθρο 16 του Συντάγματος του 1911 η στοιχειώδης εκπαίδευση κρίθηκε υποχρεωτική (βλ. Γρ. Παγκάκης, *Νεοελληνική Εκπαιδευτική Πολιτική*, τ. Α', Σάκκουλας, Αθήνα-Κομοτηνή 1993, σ. 257), η εφαρμογή του άρθρου αυτού άργησε πολύ να πραγματοποιηθεί στην Κρνανιά.

4.5. Παιδικά Παιχνίδια

Το παιχνίδι, τόσο το παιδικό όσο και των ενηλίκων, έχει απασχολήσει διαχρονικά πολλούς φιλοσόφους και παιδαγωγούς, οι οποίοι έχουν διατυπώσει διάφορες θεωρίες στη προσπάθειά τους να ερμηνεύσουν αυτόν τον αναλλοίωτο μέσα στους αιώνες τρόπο έκφρασης του ανθρώπου¹⁴⁷.

Αξιοσημείωτο είναι ότι μερικά παιχνίδια είναι δύσκολο να οριοθετηθούν και να καταταχθούν είτε στην κατηγορία «παιδικά παιχνίδια» είτε σ' αυτήν των «παιχνιδιών των ενηλίκων». Αυτό συμβαίνει, γιατί η φύση ορισμένων παιχνιδιών είναι τέτοια, ώστε να ενισχύει την αγωνιστική άμιλλα, με αποτέλεσμα ο τελικός στόχος των συμμετεχόντων να παύει να είναι αποκλειστικά και μόνο η ψυχαγωγία. Έτσι παίρνουν τη μορφή αθλημάτων.

Όσον αφορά το παιδικό παιχνίδι, θα λέγαμε ότι, το παιδί μέσα από αυτό εξωτερικεύει και επεξεργάζεται εσωτερικές του τάσεις. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να μαθαίνει σταδιακά να συσχετίζει τον κόσμο της φαντασίας του με τον κόσμο των πραγματικών εμπειριών και σιγά σιγά να προσαρμόζεται¹⁴⁸.

Καθώς ο πραγματικός κόσμος εξελίσσεται και μεταβάλλεται διαρκώς μέσα στο χρόνο, οδηγούμαστε στην εξαφάνιση ορισμένων παιχνιδιών και στην ταυτόχρονη δημιουργία νέων. Σήμερα, πολλά από τα παιχνίδια που παλαιότερα συνήθιζαν να παίζουν τα παιδιά στην περιοχή της Κρανιας έπαψαν να υπάρχουν¹⁴⁹. Τα παιχνίδια αυτά ήταν πολλά σε αριθμό και τα περισσότερα παίζονταν από αγόρια σχολικής ηλικίας. Υπήρχαν όμως και αρκετά κοριτσίστικα παιχνίδια.

4.5.1. Συγκρότηση ομάδων – εκλογή αρχηγού

¹⁴⁷ Α. Κοντογιάννη, *Η δραματική τέχνη στην εκπαίδευση*, Ελληνικά γράμματα, Αθήνα 2000, σ. 33.

¹⁴⁸ S. Isaacs, *The Psychological Aspects of Child Development*, Evan Bross, London 1963, p. 37.

¹⁴⁹ Τα περισσότερα από τα παιχνίδια για τα οποία γίνεται λόγος στην παρούσα ενότητα ανήκουν στην κατηγορία των παιχνιδιών εκείνων που δεν κατόρθωσαν να επιβιώσουν μέσα στο χρόνο. Παρ' όλ' αυτά, ακούγοντάς τα κατά τη διάρκεια της έρευνάς μου διαπίστωσα ότι, δε μου ήταν όλα παντελώς άγνωστα, αφού κατά τα παιδικά μου χρόνια είχα την τύχη να συμμετέχω σε μερικά απ' αυτά.

Της έναρξης του παιχνιδιού έπρεπε να προηγηθεί η επιλογή του αρχηγού, η συγκρότηση των ομάδων ή ο καθορισμός του παίκτη ή της ομάδας που θα έπαιζε πρώτη, ανάλογα πάντα με το είδος του παιχνιδιού. Η επιλογή αυτή γινόταν είτε με κλήρο είτε με τη βοήθεια κάποιου από τα πολλά *στιχουργήματα* που υπήρχαν γι' αυτό το σκοπό.

Δύο από τους τρόπους με τους οποίους τα παιδιά «έριχναν» κλήρο ήταν οι εξής:

α) «*Ήλιος – Βροχή*»: Ο τρόπος αυτός είναι ακριβώς ίδιος με τον γνωστό σε όλους «κορώνα – γράμματα» με τη μοναδική διαφορά ότι εδώ, αντί για κέρμα, που δεν ήταν πάντα εύκολο να βρισκεται ανά πάσα στιγμή στην τσέπη κάποιου παιδιού, χρησιμοποιούνταν μια σκουρόχρωμη πέτρα. Κάποιο παιδί σάλωνε τη μια πλευρά της πέτρας, έτσι ώστε το χρώμα της να γίνει πιο σκούρο και γυαλιστερό. Αυτήν την πλευρά την ονόμαζαν βροχή, ενώ η στεγνή πλευρά της πέτρας ήταν ο ήλιος. Στη συνέχεια την πετούσαν ψηλά και ανάλογα με την πλευρά που έδειχνε καθώς ακουμπούσε στο έδαφος, οριζόταν αυτό για το οποίο είχαν ρίξει κλήρο.

β) «*Κούκος – Άνεμος*»: Το μόνο που απαιτούνταν για την πραγματοποίηση αυτού του τρόπου ήταν ένα μικρό πετραδάκι, που κάποιο παιδί έκλεινε μέσα στη χούφτα του. Αυτό γινόταν με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην ξέρει κανείς σε πιο χέρι βρίσκεται το πετραδάκι. Στη συνέχεια, το συγκεκριμένο παιδί άπλωνε τα χέρια και ρωτούσε: «κούκος ή άνεμος;». Η λέξη «κούκος» αντιστοιχούσε στο χέρι με την πέτρα, ενώ η λέξη «άνεμος» στο κενό χέρι. Τότε κάποιο από τα παιδιά χτυπούσε ελαφρά το ένα από τα δύο χέρια του πρώτου παιδιού λέγοντας είτε τη λέξη «κούκος» είτε τη λέξη «άνεμος». Τότε το πρώτο παιδί άνοιγε το χέρι του και αποκαλυπτόταν αν το δεύτερο παιδί είχε επιλέξει σωστά.

Όσον αφορά τα *στιχουργήματα*, αυτά απαγγέλλονταν λέξη προς λέξη από κάποιο παιδί που ονομαζόταν «Μάννα» και αναλάμβανε την ευθύνη της οργάνωσης του παιχνιδιού¹⁵⁰. Για ν' αρχίσει η απαγγελία έπρεπε όλα τα παιδιά να μπουν στη σειρά ή σε κύκλο. Η «Μάννα» άρχιζε την απαγγελία ακουμπώντας με το χέρι της ένα ένα τα παιδιά με τη σειρά, κάθε φορά που έλεγε την επόμενη λέξη. Αυτό γινόταν έως ότου έφτανε στην τελευταία

¹⁵⁰ Τα στιχουργήματα ήταν συνήθως έμμετρα μικρά ποιηματάκια, που γι' αυτό το λόγο τραγουδιόταν με ευκολία, αν και το νόημά τους πολλές φορές ήταν ασαφές.

λέξη. Σε όποιο παιδί τελείωνε, αυτό έβγαινε από τον κύκλο. Η διαδικασία σταματούσε όταν έμεινε μόνο ένα παιδί¹⁵¹. Μερικά από τα στιχουργήματα που χρησιμοποιούνταν συχνότερα ήταν τα εξής:

❖ *Άλα μπιλάνα και μπιτζιλάνα
και στην πόλη σύρτα – φέρτα,
μπι, γρι
πού' ταν οι κλέφτες οι πολλοί
αρματωμένοι στο φλουρί,
κι έκατσαν να φαν' ψωμί,
τα καρπούλια φώναζαν,
τα τουφέκια έπεφταν,
μπαμ, μπουμ, κούνια, κ ο υ φ.*

❖ *Άσια, μάσια,
Κόκκινα κεράσια
Ίτσι, μπίτσι,
Γάλα, κ ο ρ ί τ σ ι*

❖ *Άρα μπούνα κοκκαλιάρη,
πιάσε ξύλο και ξυλάκι,
σκότωσαν το Νικολάκη
τον παράχωσαν στ' αυλάκι,
κι άφ' καν τα παιδιά σε μας,
κι μαλώνουν μετ' ε μ ά ς.*

❖ *Αλασσόνα θυγατέρα,*

¹⁵¹ Τα στιχουργήματα επιλέγονταν κυρίως για τις κατηγορίες των παιχνιδιών εκείνων που για την πραγματοποίησή τους βασίζονταν σε ένα κεντρικό ρόλο. Για παράδειγμα, στο κυνηγητό δεν έχει σημασία πόσα παιδιά θα λάβουν μέρος, έχει όμως σημασία το να υπάρχει ένα άτομο που να κάνει τον κυνηγό.

εκατσι να φάει γάλα
κι κατάπχι τη χουλιάρρα
κι την πήγαν στο γιατρό
κι την έβγαλι απ' τη μ ύ τ η.

4.5.2. Κατηγορίες παιχνιδιών

Οι κατηγορίες στις οποίες μπορούν να χωριστούν τα παιχνίδια που παίζονταν από τα παιδιά της Κρανιάς είναι τέσσερις: τα *ατομικά* παιχνίδια, τα *ομαδικά*, τα παιχνίδια με τη μορφή *συναγωνισμού* και τα αθλητικά *αγωνίσματα*, που γινόταν με τη μορφή παιχνιδιού. Μερικά από τα πιο αντιπροσωπευτικά δείγματα των παραπάνω κατηγοριών ήταν τα εξής¹⁵²:

Ατομικά

* Η σβούρα.

Κατασκευαζόταν από τα ίδια τα παιδιά από ξύλο καρυδιάς ή από πουρνάρι, σε σχήμα κώνου με ένα μυτερό καρφάκι στην άκρη. Τυλιγόταν με ένα χοντρό σχοινί¹⁵³ και έμπαινε σε περιστροφική κίνηση στη γη, με το απότομο ξετύλιγμα του σχοινού. Ένα είδος σβούρας ήταν και το λεγόμενο «ζαρζαρί», το οποίο κατασκευαζόταν από μία τρύπια δεκάρα, από την τρύπα της οποίας περνούσαν ένα ξυλαράκι. Αυτό στερεωνόταν στη δεκάρα με κερί για να μην κινείται και λειτουργούσε ως άξονας, γύρω από τον οποίο πραγματοποιούνταν η περιστροφή της ιδιότυπης αυτής σβούρας.

* Το τόξο.

Γινόταν από χλωρό κλωνάρι συκιάς λυγισμένο σε σχήμα τόξου, που έφερε χορδή από διπλό σχοινί. Ως σαΐτες χρησιμοποιούνταν λεπτά, μυτε-

¹⁵² Τα παιχνίδια που παίζονταν ήταν πολλά περισσότερα. Εδώ παρουσιάζονται τα πιο αντιπροσωπευτικά δείγματα παιχνιδιών τις κάθε κατηγορίας, όπως μου τα περιέγραψε ο κύριος Ζέρβας Αστέριος. (Βλ. Παράρτημα 1., σ. 99).

¹⁵³ Σχοινί που χρησιμοποιούταν για το ράψιμο των τσαρουχιών (τσαρουχόραμμα) ή σπάγκο κερωμένο.

ρά ξύλα ή «βριζοκάλαμα»¹⁵⁴, που στη μύτη τους έφεραν ένα αγκάθι «βατσινιάς»¹⁵⁵.

★ Η βροντούρα.

Κατασκευαζόταν από μία μικρή, κυκλική πλάκα από μαλακό σχιστόλιθο, στη μέση της οποίας ανοίγονταν με σουγιά δύο παράλληλες τρύπες, από τις οποίες περνούσε ένα σχοινί, δεμένο στα δύο του άκρα. Το σχοινί κρατιόταν με τους αντίχειρες και η πλάκα περιστρεφόταν, ώσπου να στρίψει το σχοινί. Έπειτα με κατάλληλες κινήσεις των χεριών, η «βροντούρα» περιστρεφόταν με ταχύτητα με μία χαρακτηριστική βοή, πράγμα που τα παιδιά το έβρισκαν πολύ διασκεδαστικό.

★ Ο Καραγκιόζης.

Κατασκευαζόταν από κομμάτια ξύλου, που παρίσταναν το κεφάλι, τον κορμό, τα πόδια και τα χέρια. Με ένα σχοινί περασμένο από τα χέρια του «Καραγκιόζη» και με κατάλληλες κινήσεις, τα παιδιά διασκέδαζαν με τον αστείο τρόπο που κινούνταν αυτός.

★ Το ξυλοκούμπουρο.

Κατασκευαζόταν από ένα κομμάτι σκληρό ξύλο, που είχε σχήμα κουμπούρας¹⁵⁶. Στη θέση της κάνης, που σκαβόταν αυλακωτά με σουγιά, στερεωνόταν καλά ένα άδειο φυσίγγι, που έφερε τρύπα στο κάτω μέρος του. Στο φυσίγγι έμπαινε πρώτα μπαρούτι και το υπόλοιπο γέμιζε με μικρά χαλίκια και κουρέλια. Στη συνέχεια, με ένα αναμμένο κάρβουνο ή ένα σπίρτο, που τοποθετούνταν στιγμιαία στην τρύπα του φυσιγγιού, προκαλούνταν η πυροδότηση και κατόπιν η εκपुरσοκρότηση. Όπως αντιλαμβάνεται κανείς αυτό το παιχνίδι ήταν πολύ επικίνδυνο και όπως ήταν φυσικό, δεν έλειπαν τα ατυχήματα.

Ομαδικά

¹⁵⁴ Καλάμια από σίκαλη.

¹⁵⁵ Είδος αγκαθωτού βάλτου.

¹⁵⁶ Είδος παλιού όπλου.

❖ Η τσιολίκα.

Παιζόταν από δύο παιδιά, που το καθένα κρατούσε στα χέρια του μία χοντρή βέργα, το «τσιλικόξυλο»¹⁵⁷. Το ένα από τα παιδιά οριζόταν με κλήρο ως «αρχηγός» και το άλλο ως «κυνηγός». Ο «αρχηγός» έπαιρνε θέση δίπλα σ' ένα σταθερό σημάδι, ενώ ο «κυνηγός» στεκόταν σε αρκετή απόσταση απ' αυτόν.

Ο αρχηγός κρατούσε στα χέρια του και την «τσιολίκα»¹⁵⁸, την οποία χτυπούσε με δύναμη με το «τσιλικόξυλο», προσπαθώντας να τη στείλει όσο το δυνατό πιο μακριά από το *σημάδι*, δηλαδή από τη θέση του. Τότε ο κυνηγός έπρεπε να χτυπήσει με το δικό του «τσιλικόξυλο» την «τσιολίκα», όσο αυτή βρισκόταν ακόμα στον αέρα και να τη στείλει πίσω στον αρχηγό και όσο πιο κοντά γινόταν στο σημάδι.

Έπειτα ο αρχηγός, χρησιμοποιώντας ως μέτρο το «τσιλικόξυλο», μετρούσε πόσο μακριά από το σημάδι έπεσε η «τσιολίκα». Αν αυτή έπεφτε πολύ κοντά, τότε ο κυνηγός έπαιρνε τη θέση του αρχηγού και το παιχνίδι συνεχιζόταν. Ύστερα από κάποιον αριθμό παιχνιδιών, νικητής αναδεικνυόταν όποιος είχε μετρήσει μεγαλύτερο αριθμό «τσιλικόξυλων».

❖ Το γουρ'νακι (γουρουνάκι).

Παιζόταν από δύο ή από περισσότερα παιδιά, από τα οποία το ένα έπαιζε το ρόλο του «γουρ'νιάρη». Το κάθε παιδί κρατούσε στα χέρια του από μία μακριά βέργα και στεκόταν σε ένα σημείο, όπου είχε ανοίξει ένα μικρό λάκκο, το «γουρ'νόσπιτο». Όταν όλα τα παιδιά ήταν έτοιμα, ο γουρουνιάρης χτυπώντας απαλά με τη βέργα του το υποτιθέμενο «γουρ'νάκι», που στην περίπτωση αυτή ήταν ένα «ζμπόκι»¹⁵⁹, προσπαθούσε να το κατευθύνει έτσι, ώστε να μπει σε κάποιο από τα «γουρουνόσπιτα». Αυτά όμως φυλάγονταν από τα υπόλοιπα παιδιά, που προσπαθούσαν με τα δικά τους ξύλα να το απομακρύνουν. Τη θέση του «γουρουνιάρη» έπαιρνε το παιδί εκείνο, στο «σπίτι» του οποίου θα έμπαινε το γουρουνάκι.

¹⁵⁷ Κυλινδρικό ξύλο μεγάλου μήκους.

¹⁵⁸ Κυλινδρικό ξύλο ίδιου πάχους με το τσιλικόξυλο, αλλά μικρότερου μήκους, που έφτανε τα 25-30 εκ.

¹⁵⁹ Έτσι λέγεται στην Κρασιά το μέρος του καρπού του καλαμποκιού, που απομένει, αφού αφαιρέσουμε τους σπόρους του.

❖ Τα σκλαβάκια.

Παίζονταν μόνο από αγόρια. Τα παιδιά χωρίζονταν σε δύο αντίπαλες ομάδες, καθεμιά με τον αρχηγό της. Μπροστά από κάθε ομάδα χαραζόταν μία γραμμή, που αποτελούσε το σύνορο καθεμιάς και αφετηρία εξόρμησης. Από την κάθε ομάδα γινόταν η έξοδος των «κυνηγών», που κατευθύνονταν προς την αντίπαλη ομάδα με σκοπό να προκαλέσουν τους παίχτες της να βγουν στο κυνηγητό, για να πιαστούν «σκλάβοι». Αυτοί που προκαλούσαν δεν μπορούσαν να πιάσουν τους αντιπάλους που έβγαιναν να τους κυνηγήσουν, αλλά στόχος τους ήταν, κάνοντας τους κατάλληλους ελιγμούς, να τους οδηγήσουν όσο πιο κοντά γινόταν στη γραμμή της δικής τους ομάδας, ώστε να πιαστούν από τους αντιπάλους κυνηγούς που ακολουθούσαν.

Όσοι πιάνονταν «σκλάβοι», στήνονταν όρθιοι στο ένα άκρο της γραμμής της αντίπαλης ομάδας και περίμεναν την απελευθέρωση από τους παίχτες της ομάδας τους. Αυτοί έκαναν διάφορους παραπλανητικούς ελιγμούς, για να διασπάρουν την προσοχή των αντιπάλων, ώστε να καταφέρουν να φτάσουν στη γραμμή και με ένα άγγιγμα να ελευθερώσουν τους «σκλάβους» τους.

❖ Τα μπακακάκια (βατρακάκια).

Το παιχνίδι αυτό παιζόταν από δύο ομάδες μέσα σε έναν μεγάλο κύκλο, που σχεδιαζόταν στο έδαφος. Με κλήρο οριζόταν ποια από τις δύο ομάδες θα έκανε τα «μπακακάκια». Αυτά βαδίζοντας ή τρέχοντας με τα τέσσερα έπρεπε να καταφέρουν να χτυπήσουν με το πόδι τους τα παιδιά της αντίπαλης ομάδας, που κινούνταν υποχρεωτικά μέσα στον κύκλο. Τα παιδιά αυτά, παράλληλα με την προσπάθεια που έκαναν να αποφύγουν το χτύπημα από τα «μπακακάκια», έπρεπε να καταφέρουν να ακουμπήσουν με την παλάμη τους το κεφάλι απ' αυτά. Όποιο παιδί χτυπιόταν από κάποιο «μπακακάκι» έβγαινε από το παιχνίδι, όπως ακριβώς γινόταν και με κάθε «μπακακάκι» που αγγιζόταν στο κεφάλι από κάποιο παιδί.

❖ Η τόπα (το τόπι) στο αλωνάκι.

Το παιχνίδι παιζόταν από δύο ομάδες, η μία από τις οποίες οριζόταν - κατόπιν κλήρου- να βρίσκεται μέσα στο «αλωνάκι», δηλαδή μέσα στον κύ-

κλο που είχε σχεδιαστεί στο έδαφος από πριν. Η εξωτερική ομάδα είχε μία «τόπα»¹⁶⁰, που την κρατούσε κρυμμένη ένα παιδί μπροστά στο στήθος του. Τα παιδιά της μέσα ομάδας δεν γνώριζαν σε ποιο παιδί βρισκόταν η «τόπα».

Όλα τα παιδιά της έξω ομάδας έτρεχαν γύρω από τον κύκλο και το καθένα απ' αυτά προσποιούνταν πως είχε την «τόπα» και απειλούσε να τη ρίξει μέσα στον κύκλο. Την ίδια στιγμή, το παιδί που πραγματικά είχε την τόπα, την έριχνε και το παιδί που χτυπούσε μ' αυτήν έβγαινε από το παιχνίδι. Ταυτόχρονα όμως με τη ρίψη της μπάλας, όλα τα παιδιά της έξω ομάδας απομακρύνονταν από τον κύκλο τρέχοντας. Αυτό γινόταν, γιατί τα παιδιά που βρίσκονταν μέσα στον κύκλο, χρησιμοποιούσαν τώρα την «τόπα» για να χτυπήσουν κάποιο παιδί της έξω ομάδας, που έβγαινε και αυτό με τη σειρά του από το παιχνίδι.

Το παιχνίδι συνεχιζόταν, μέχρι να ρίξουν το τόπι όλα τα παιδιά που δεν είχαν χάσει. Αν κατάφερναν να χτυπήσουν όλα τα παιδιά του κύκλου, θεωρούνταν νικητές και εξακολουθούσαν να κρατούν τη θέση τους έξω από το «αλωνάκι» και στο δεύτερο γύρω του παιχνιδιού. Νικήτρια ομάδα αναδεικνυόταν αυτή που κέρδιζε περισσότερα παιχνίδια.

Συναγωνισμού

◆ Κρούση παλαμών

Παιζόταν από δύο αγόρια ή κορίτσια με ταυτόχρονο χτύπημα των παλαμών σε διάφορα σημεία του σώματος. Έπρεπε να επαναλαμβάνουν τις κινήσεις και τα χτυπήματα γρήγορα και χωρίς λάθος.

◆ Η τριώτα

Παιζόταν από δύο παιδιά ή μεγάλους, με τρία ή εννιά πετραδάκια. Η «τριώτα» με τρία πετραδάκια ήταν η «απλή» και παιζόταν πάνω σε τετράγωνο σχήμα με δύο διαγώνιες και δύο κάθετες, που περνούσαν από το κέντρο του τετραγώνου. Στόχος του κάθε παίκτη ήταν να καταφέρει να το-

¹⁶⁰ Τόπι φτιαγμένο από κουρέλια.

ποθετήσει πρώτος τα πετραδάκια του πάνω σε μία από τις πλευρές, τις διαγώνιες ή τις κάθετες του τετραγώνου.

Εκτός από την απλή, υπήρχε και η λεγόμενη «εννιάρα» τριώτα, που παιζόταν με εννιά πετραδάκια, τα οποία έπρεπε να τοποθετηθούν πάνω σε δύο εγγεγραμμένα τετράγωνα, που το καθένα έφερε δύο διαγώνιες και δύο κάθετες γραμμές. Το παιχνίδι αυτό ήταν πολύ διασκεδαστικό, αλλά απαιτούσε μεγάλη συγκέντρωση και προσοχή από τους παίκτες.

◆ Τα κότσια

Παίζονταν με στρογγυλά χαλίκια, τα οποία τοποθετούνταν στο έδαφος και γύρω από αυτά κάθονταν οι παίκτες, που συνήθως ήταν κορίτσια. Έχοντας ένα χαλίκι στο χέρι ο πρώτος παίκτης προσπαθούσε πετώντας το ψηλά να πάρει από το έδαφος ακόμα ένα χαλίκι και έπειτα να καταφέρει να ξαναπιάσει το πρώτο χαλίκι, ώστε να έχει στο χέρι του δύο χαλίκια.

Αυτό συνεχιζόταν έως ότου κάποιο χαλίκι έπεφτε από το χέρι του παίκτη. Τότε έχανε και ερχόταν η σειρά του δεύτερου παίκτη να μπει στο παιχνίδι. Το παιχνίδι αυτό, παρόλο που φαίνεται απλό, απαιτούσε μεγάλη επιδεξιότητα στις κινήσεις των χεριών και των δαχτύλων, που επιτυγχάνονταν με πολλή εξάσκηση.

Αθλητικά Αγώνισματα

* Τα σκαμνάκια

Αυτό το παιχνίδι ήταν από τα πιο δημοφιλή μεταξύ των παιδιών, καθώς μπορούσε να «στηθεί» εύκολα, αφού δεν χρειαζόταν κάποια ιδιαίτερη προετοιμασία και δεν υπήρχε κανένας περιορισμός για τον αριθμό των παικτών που θα συμμετείχαν.

Για ν' αρχίσει το παιχνίδι έπρεπε κάποιο παιδί να σκύψει αρκετά χαμηλά, ώστε να καταφέρουν να περάσουν από πάνω του τα υπόλοιπα παιδιά. Όταν το πρώτο παιδί κατάφερνε να περάσει το σκυμμένο παιδί, τότε στεκόταν και το ίδιο σκυμμένο λίγο πιο μακριά. Έτσι το επόμενο παιδί που θα πηδούσε θα έπρεπε να περάσει και από τα δύο παιδιά. Αν τα κατάφερνε,

τότε έσκυβε και το ίδιο με τον ίδιο τρόπο και η διαδικασία επαναλαμβανόταν, ώσπου να πηδήσουν όλα τα παιδιά.

Το παιχνίδι αυτό, ενώ άρχιζε ως παιχνίδι, κατέληγε ως άθλημα και αυτό γιατί, καθώς εξελισσόταν, αυξανόταν ολοένα και περισσότερο το πείσμα των παικτών και η επιθυμία τους να πηδήσουν ψηλότερα από τους άλλους και ν' αναδειχθούν νικητές.

★ Άρση βαρών

Τα παιδιά συναγωνίζονταν για το ποιο θα καταφέρει να σηκώσει με μεγαλύτερη ευκολία μια μεγάλη και βαριά πέτρα.

★ Το λιθάρι

Τα παιδιά συναγωνίζονταν στη ρίψη μιας βαριάς πέτρας. Νικητής αναδεικνυόταν όποιος κατάφερνε να πετάξει την πέτρα πιο μακριά.

★ Πάλεμα

Επρόκειτο για ελεύθερη πάλη μεταξύ δύο παιδιών. Στόχος ήταν να αναγκάσουν τον αντίπαλο να ακουμπήσει την πλάτη του στο χώμα. Αν γινόταν αυτό, το παιχνίδι λάμβανε τέλος.

5. ΔΙΑΤΡΟΦΗ

5.1. Γενικά χαρακτηριστικά

Το γεγονός ότι το χωριό Κρασιά είναι κτισμένο σε μία ορεινή και άγονη περιοχή, όπως είναι φυσικό, έχει επηρεάσει όλους τους τομείς της ζωής των κατοίκων. Δεν θα μπορούσε, λοιπόν, να μείνει ανεπηρέαστος ο τομέας «διατροφή». Ο τρόπος, με τον οποίο διατρέφονταν οι Κρασιώτες ήταν λιτός, όπως λιτή ήταν και η ζωή τους. Η βάση της διατροφής ήταν το ψωμί και οι φυτικές τροφές, ενώ τις ζωικές τροφές τις καταλάωναν σπανιότερα και σε ειδικές περιπτώσεις (π.χ. γιορτές, γάμους, κλπ).

Τι πρώτες ύλες για τη διατροφή τους, τις αποτελούσαν διάφορα χορταρικά, που είτε ήταν άγρια και τα προμηθεύονταν από τα βουνά της

γύρω περιοχής είτε τα φύτευαν στους κήπους τους. Δεν παρέλειπαν επίσης να φυτεύουν όσπρια (φασόλια και φακές), τα οποία κατείχαν σημαντική θέση στη διατροφή τους. Τα δημητριακά (σιτάρι, καλαμπόκι, σίκαλη, κλπ.), που αποτελούσαν πρώτη ύλη για το ψωμί, φρόντιζε να τα παράγει ο καθένας μόνος του και σε ποσότητες που ήταν ανάλογες με το μέγεθος της οικογένειάς του. Οι ζωικές τροφές (κρέατα, κρεατοσκευάσματα, γαλακτοκομικά προϊόντα, κλπ.), προέρχονταν από τα αιγοπρόβατα και τους χοίρους, που επίσης συνήθιζε να εκτρέφει κάθε οικογένεια για λογαριασμό της, ακόμα και αν η βασική απασχόληση του αρχηγού της οικογένειας δεν ήταν η κτηνοτροφία.

Οι άντρες είχαν την ευθύνη για την προμήθεια του οίκου με ό,τι ήταν απαραίτητο για την προετοιμασία του φαγητού (π.χ. ξύλα για το τζάκι, διάφορα σφάγια, κλπ), για την οποία ήταν αποκλειστικά υπεύθυνη η νοικοκυρά.

5.2. Φαγητά

5.2.1. Ψωμιά – Φαγητά με βάση το ψωμί («παπάρες»)

Η βάση της διατροφής των κατοίκων της Κρανιάς ήταν το ψωμί και μ' αυτό συνόδευαν όλα τα φαγητά που συνήθιζαν να τρώνε. Οι Κρανιώτες συνήθιζαν να ονομάζουν τα καρβέλια του ψωμιού «πλαστάρια». Αυτά είχαν σχήμα στρογγυλό. Τα διάφορα είδη ψωμιού που παρασκευάζονταν στην περιοχή, χωρίζονταν σε κατηγορίες, ανάλογα με το είδος του αλευριού, από το οποίο ήταν φτιαγμένα¹⁶¹.

Έτσι υπήρχε το λεγόμενο «βρίζινο» ψωμί, αυτό που σήμερα είναι γνωστό ως «σικάλεως», το «καθάριο», δηλαδή το λεγόμενο σήμερα «ά-

¹⁶¹ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 103 .

σπρο» ή «πολυτελείας» και τέλος το «καλαμποκίσιο», που ήταν φτιαγμένο από καλαμποκάλευρο. Τα δύο τελευταία καταναλώνονταν σπάνια.

Ο τρόπος παρασκευής ήταν για όλα κοινός¹⁶². Μέσα στο κοσκινισμένο αλεύρι πρόσθεταν χλιαρό νερό, αλάτι και το προζύμι, που είχαν ετοιμάσει από το προηγούμενο βράδυ¹⁶³. Έτσι ετοιμάζαν τη ζύμη και την άφηναν να φουσκώσει. Κατόπιν ετοιμάζαν τα «πλασάρια»¹⁶⁴, τα τοποθετούσαν στην «πινακωτή» και αφού τα άφηναν λίγη ώρα να «γίνουν», τα έψηναν στο φούρνο που είχαν ανάψει από πριν¹⁶⁵. Για να γίνεται η κόρα του ψωμιού καλύτερη συνήθιζαν να ρίχνουν λίγες σταγόνες νερού, ενώ για να μην καίγονται τα καρβέλια τοποθετούσαν από πάνω μεγάλα φύλλα καρυδιάς, κολοκυθιάς κ.α. Η ποσότητα του ψωμιού που παρασκευαζόταν ήταν μεγάλη και η συχνότητα με την οποία ζύμωναν οι νοικοκυρές ήταν συνήθως μία φορά την εβδομάδα. Αυτό σήμαινε ότι το ψωμί, μετά τις πρώτες μέρες έπαυε να 'ναι φρέσκο. Παράλληλα, αν σκεφτεί κανείς ότι, το «βρίζινο» ψωμί ήταν από τη φύση του αρκετά συμπαγές παρά τη χρησιμοποίηση μαγιάς, μπορεί εύκολα να καταλάβει πόσο σκληρό γινόταν μετά την παρέλευση των πρώτων ημερών.

Για να μπορέσουν λοιπόν να καταναλώσουν το ψωμί, αναγκάζονταν να το κόβουν σε μικρότερα κομμάτια και να το ρίχνουν μέσα στο πιάτο που περιείχε το κυρίως φαγητό. Το μίγμα που δημιουργούνταν μ' αυτόν τον τρόπο το ονόμαζαν γενικά «παπάρα» και ανάλογα με το φαγητό ή το ρόφημα που χρησιμοποιούσαν για να τη φτιάξουν διακρινόταν σε διάφορες κατηγορίες.

Έτσι υπήρχε η «παπάρα» που έτρωγαν συνήθως το πρωί και την έφτιαχναν με τσάι ή με «τραχανά», καθώς και η «γαλοπάπαρα», που είναι και σήμερα πολύ γνωστή και διαδεδομένη.

Όμως, ένα πολύ ιδιαίτερο είδος ήταν η λεγόμενη «λιγδοπάπαρα», την οποία την κατανάλωναν την εποχή μετά τα Χριστούγεννα, οπότε και είχαν στη διάθεσή τους την απαιτούμενη για την παρασκευή της «λίγδα», που έπαιρναν από το γουρούνι. Αυτή την έβαζαν στο τηγάνι έως ότου

¹⁶² Λ. Γουργιώτη - Γ. Ν. Μητροφάνης, *Θεσσαλία/ Σιτάρι-Αλεύρι- Ψωμί/ Παράδοση και Εκσυγχρονισμός*, Λαογραφικό Ιστορικό Μουσείο Λάρισας, Καπόν, Λάρισα 1999, σσ. 71-72.

¹⁶³ Το προζύμι ήταν απαραίτητο, αφού αυτό θα έκανε το ψωμί να φουσκώσει και να γίνει αφράτο

¹⁶⁴ Δηλαδή τα καρβέλια.

¹⁶⁵ Λ. Γουργιώτη - Γ. Ν. Μητροφάνης, .ό. π. (υποσ. 162), σσ. 72-73.

λιώσει και κατόπιν έριχναν μέσα μπουκιές ψωμιού. Αυτό παρέμενε στο τηγάνι, μέχρι να ρουφήξει όλη τη λίγδα. Στη συνέχεια αποσυρόταν από τη φωτιά και ήταν έτοιμη για κατανάλωση, αφού προηγουμένως πρόσθεταν λίγο αλάτι¹⁶⁶. Εκτός από το βρίζινο ψωμί και τις «παπάρες», που καταναλώνονταν σε καθημερινή βάση, υπήρχαν και ορισμένα άλλα είδη ψωμιού, οι λεγόμενες «κουλούρες».

Τις κουλούρες του γάμου, που τις αποκαλούσαν «πλαλτές» τις έφτιαχναν αποκλειστικά από σταρένιο αλεύρι και τις προόριζαν για το κέρασμα των καλεσμένων που θα ερχόταν στο σπίτι τόσο του γαμπρού όσο και της νύφης, για να δούνε την προίκα. Αυτές ήταν στρογγυλά ψωμιά μεγάλης διαμέτρου, που στην επιφάνειά τους έφεραν διάφορα «κεντήματα». Ενώ γενικά ο συνηθέστερος τρόπος να κάνει η νοικοκυρά σχέδια πάνω στο ψωμί ήταν με τη χρησιμοποίηση δύο πιρουινιών, οι «πλαλτές» στολίζονταν με ιδιαίτερη φροντίδα με σχέδια φτιαγμένα από ζυμάρι¹⁶⁷.

Εκτός από τις «πλαλτή», που γινόταν πριν το γάμο, υπήρχε και η κουλούρα την οποία κρεμούσε η νύφη στο λαιμό του μικρού αγοριού που την υποδεχόταν στην εκκλησία, όπου προσερχόταν για το γάμο. Η κουλούρα αυτή είχε μια τρύπα στη μέση και κρεμόταν από το λαιμό του παιδιού με μια κόκκινη κορδέλα. Επίσης, με μια κουλούρα υποδεχόταν η μητέρα του γαμπρού τη νύφη μετά το γάμο. Και πριν από το γάμο όμως, κατά την περίοδο του αρραβώνα η μέλλουσα πεθερά πήγαινε στη νύφη της την καθιερωμένη κουλούρα, που έφερε αφηρημένα σχέδια σαν κέντημα, που ήταν φτιαγμένα με δύο πιρούνια¹⁶⁸. Αυτό γινόταν την Κυριακή της Τυρινής, την επομένη της οποίας θα άρχιζε η νηστεία της Σαρακοστής. Όλες οι κουλούρες ήταν καθάρεις, ήταν, δηλαδή, ζυμωμένες με σταρένιο αλεύρι¹⁶⁹.

Άλλες κουλούρες ήταν οι σταχτόκ'λουρες» (σταχτοκουλούρες), οι οποίες φτιάχνονταν πρόχειρα από τις νοικοκυρές και ρίχνονταν βιαστικά

¹⁶⁶ Βλ. Παράρτημα., σ.104.

¹⁶⁷ Την «πλαλτή» την μοίραζαν στους επισκέπτες, αφού προηγουμένως κάποιο μικρό κορίτσι την έσπαζε, ακολουθώντας ένα συγκεκριμένο τυπικό. Επειδή έτυχε να συμμετέχω κατά την παιδική μου ηλικία στο σπάσιμο της «πλαλτής» θυμάμαι ακόμα τα πολύ ωραία σχέδια με τα οποία ήταν διακοσμημένη. Στο κέντρο μάλιστα απεικόνιζε δύο παλάμες που ενώνονταν σαν να έκαναν χειραψία. Θεώρησα τότε ότι συμβόλιζε την ένωση του γαμπρού και της νύφης.

¹⁶⁸ Λ. Γουργιώτη – Γ. Ν. Μητροφάνης, ό. π., (υποσ. 162), σ. 73.

¹⁶⁹ Ο. π., σ. 73.

στην άκρη του φούρνου, όπου και ψήνονταν σκεπασμένες με στάχτη¹⁷⁰. Αυτές προορίζονταν συνήθως για τα παιδιά που ήθελαν να φάνε και δεν μπορούσαν να περιμένουν έως ότου θα ψηνόταν το ψωμί.

Εκτός από τα παραπάνω, ξεχωριστό είδος ψωμιού ήταν οι λειτουργίες, οι οποίες ονομάζονταν «πρόσφορα» και φτιάχνονταν στις μεγάλες γιορτές¹⁷¹. Τα «πρόσφορα» ζυμώνονταν από τις γυναίκες με ιδιαίτερη επιμέλεια¹⁷². Φτιάχνονταν ξεχωριστά από το ψωμί και πάντα με σταρένιο αλεύρι. Τα σκεύη έπρεπε να είναι απολύτως καθαρά. Το ίδιο ίσχυε και για τη γυναίκα που θα τα ζύμωνε¹⁷³. Για τα μικρά παιδιά έφτιαχναν τα λεγόμενα «βλουίδια»¹⁷⁴, τα οποία διέφεραν από τα «πρόσφορα» μόνο ως προς το μέγεθος. Τόσο τα «βλουίδια» όσο και τα «πρόσφορα» σφραγίζονταν με μια ξύλινη σφραγίδα, τον «φλάστηρα»¹⁷⁵.

5.2.2. Ρύζι, Όσπρια, Χόρτα, Λαχανικά

Το ρύζι χρησιμοποιούνταν αρκετά συχνά από τις νοικοκυρές, αλλά σπάνια ως κύριο φαγητό. Τις περισσότερες φορές ήταν ένα από τα συστατικά της γέμισης της οποίας χρησιμοποιούσαν για τις διάφορες πίτες. Ως κύριο συστατικό το βρίσκουμε μόνο στην κοτόσουπα, η οποία όμως μαγειρευόταν σπάνια.

Τα όσπρια καταλάμβαναν ξεχωριστή θέση στη διατροφή των Κραγιωτών. Οι φακές και τα φασόλια ήταν αυτά που δεν έλλειπαν ποτέ από κανένα σπίτι. Όλοι μάλιστα είχαν φυτεμένα τα όσπρια αυτά στους κήπους τους, ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες της οικογένειάς τους.

Τα φασόλια ήταν το φαγητό που καταναλώνονταν συχνότερα. Καθημερινά ο «χαλκός»¹⁷⁶ βρισκόταν πάνω στη φωτιά και μέσα στο νερό που έβραζε έριχναν φασόλια και τα έτρωγαν νερόβραστα. Αυτό που προκαλεί εντύπωση είναι ότι, ενώ τα συγκεκριμένα όσπρια ήταν κάτι που δεν τα στερούσαν, αφού όλοι μπορούσαν να τα καλλιεργούν, θεωρούνταν

¹⁷⁰ Ο. π., σ. 80. Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινός βίος και πολιτισμός*, τόμος Ε', Παπαζήσης, Αθήνα 1952, σσ. 25-26.

¹⁷¹ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 106.

¹⁷² Λ. Γουργιώτη – Γ. Ν. Μητροφάνης, *ό.π.*, (υποσ. 162), σσ. 72-73.

¹⁷³ Η γυναίκα δεν έπρεπε να βρίσκεται σε έμμηνη ρήση.

¹⁷⁴ Η λέξη προέρχεται πιθανότατα από το ρήμα «ευλογώ».

¹⁷⁵ Βλ. κεφ. 2.2.1. σ. 28.

¹⁷⁶ Βλ. κεφ. 2.2.2., σ. 29.

ταυτόχρονα και επίσημο φαγητό¹⁷⁷. Τα έτρωγαν κάθε Κυριακή και τα μαγειρεύαν πάντα όταν τύχαινε να έχουν κάποιον φιλοξενούμενο.

Αυτό, αναλογιζόμενοι ταυτόχρονα τις δύσκολες συνθήκες ζωής που επικρατούσαν γενικά στην Κρανιά, ίσως θα έπρεπε να το εξετάσουμε και από την πρακτική του πλευρά. Κάποια εξήγηση θα μπορούσε να δοθεί αν λάβουμε υπόψη αυτό που συνήθιζαν να λένε στο χωριό: «*Ήρθι μουσαφηρ'ς; Νιρό στα φασούλια τ'*»¹⁷⁸. Δηλαδή, αν έπρεπε να γίνει για οποιοδήποτε λόγο μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού, τότε η λύση ήταν, όχι να αυξήσουν την ποσότητα των οσπρίων αλλά του νερού¹⁷⁹.

Βέβαια, αυτό που δεν πρέπει να μας διαφεύγει είναι ότι, υπήρχε διαχωρισμός μεταξύ φασολιών και «μαυρομάτικων» φασολιών ή όπως χαρακτηριστικά ονομάζονταν «γυφτοφάσουλων». Τα τελευταία θεωρούνταν πιο επίσημο φαγητό, αν και ο τρόπος παρασκευής τους ήταν το ίδιο απλός με τα κοινά φασόλια.

Από τις φυτικές τροφές, εκτός από τα όσπρια, τα *χόρτα* και τα *λαχανικά* ήταν αυτά που επίσης κατείχαν σημαντική θέση στο διαιτολόγιο των κατοίκων της Κρανιάς. Λέγοντας *χόρτα* εννοούμε τα αυτοφυή *χόρτα*, λάπατα, τσουκνίδια, σινάπια, λουβουδιές και παπαρούνες, που μαζεύονταν συνήθως την άνοιξη από τα βουνά της γύρω περιοχής. Μερικά απ' αυτά, όπως τα λάπατα και τα τσουκνίδια φυτεύονταν και στους κήπους, οπότε στην περίπτωση αυτή θεωρούνταν ήμερα.

Όλα τα παραπάνω χρησιμοποιούσαν για τις πίπτες, αλλά συχνότερα μαγειρεύονταν στον «τέντζερη» με νερό και λίγο λάδι και καταναλώνονταν ως κύριο γεύμα. Οι νοικοκυρές συνήθιζαν να ξεραίνουν τα χόρτα στον ήλιο και κατόπιν να τα τρίβουν με το κόσκινο και να τα τοποθετούν μέσα σε πιάνα «σακούλια»¹⁸⁰ (εικ. 17, 18.). Έτσι μπορούσαν να καλύψουν τις ανάγκες σε χόρτα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ο τρόπος παρασκευής των «ξερών» χόρτων δεν διέφερε από αυτόν των φρέσκων. Τοποθετούνταν σε βραστό νερό, στο οποίο είχαν προσθέσει και λίγο λάδι. Όταν το φαγητό ήταν σχεδόν έτοιμο, έβαζαν και λίγο αλεύρι, ώστε να χυλώσουν.

¹⁷⁷ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 104. .

¹⁷⁸ Ο. π., σ. 109.

¹⁷⁹ Αυτό ίσως να εξηγεί και το ότι τα φασόλια μαγειρεύονταν και στους γάμους, αφού μπορούσαν με την προσθήκη μεγάλης ποσότητας νερού να εξυπηρετήσουν την ανάγκη εστίασης πολλών ατόμων.

¹⁸⁰ Βλ. κεφ. 2.2.4., σ. 32.

Από την κατηγορία των λαχανικών, αυτά που καταναλώνονταν περισσότερο, ήταν οι πατάτες, τα πράσα και το άσπρο λάχανο το λεγόμενο «γκαρμπολάχανο». Οι πατάτες καλλιεργούνταν στους κήπους και στους «αυλαγάδες» και μαγειρεύονταν συνήθως νερόβραστες με λίγο πιπέρι και δυόσμο. Τα πράσα δεν καλλιεργούνταν στο χωριό, αλλά παρ' όλ' αυτά κάθε χειμώνα, την ημέρα των εισοδίων της Θεοτόκου (Πρασοπαναγιάς) δεν παρέλειπαν να πηγαίνουν με τα ζώα στην ευρύτερη περιοχή και να τα προμηθεύονται¹⁸¹. Τα χρησιμοποιούσαν συνήθως σε μικρές ποσότητες τόσο στη γέμιση που έφτιαχναν για τα λουκάνικα, όσο και στις πίτες και ιδιαίτερα στη Βασιλόπιτα¹⁸².

Τα «γκαρμπολάχανα», επίσης, δεν καλλιεργούνταν στο χωριό και η προμήθειά τους γινόταν από αλλού¹⁸³. Αυτά τα χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν τους λαχανοντολμάδες, τα λεγόμενα «γιαπράκια», τα οποία ήταν καθιερωμένο φαγητό της Πρωτοχρονιάς. Το παρασκεύαζαν χρησιμοποιώντας για τη γέμιση ρύζι, χοιρινό κρέας, ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα, κόκκινο πιπέρι και λίγο δυόσμο. Σε κάθε φύλλο του λάχανου, που είχαν προηγουμένως ζεματίσει, τοποθετούσαν μία κουταλιά από την παραπάνω γέμιση. Έπειτα τύλιγαν τα φύλλα με μεγάλη προσοχή και τα έβαζαν στον «τέντζερη» με νερό, ώστε να βράσουν, πάντα σε χαμηλή θερμοκρασία¹⁸⁴.

5.2.3.Αβγά, Κρέατα , Αλλαντικά

Κάθε οικογένεια διέθετε κότες από τις οποίες προμηθευόταν αβγά αρκετά, για να καλύψει τις ανάγκες της. Παρ' όλα αυτά όμως τα αβγά σπάνια χρησιμοποιούνταν στο διαιτολόγιο των Κρανιωτών. Αυτό συνέβαινε, γιατί τα χρησιμοποιούσαν κυρίως ως είδος συναλλαγής, ώστε να μπορούν να προμηθευτούν από το εμπόριο άλλα προϊόντα. Τα αβγά τα έτρωγε μόνος όποιος τα είχε απόλυτη ανάγκη, όπως τα άρρωστα παιδιά, καθώς και οι μέλλοντες γαμπροί¹⁸⁵.

¹⁸¹ Βλ. κεφ. 5. 1., σ. 79. για «πρασοπαναγιά».

¹⁸² Βλ. Παράρτημα1, σ. 78 .

¹⁸³ Σύμφωνα με πληροφορίες, πολλές φορές διάνυαν μεγάλες αποστάσεις και έφταναν μέχρι την περιοχή των Σερβίων για να μπορέσουν να τα προμηθευτούν.

¹⁸⁴ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 116.

¹⁸⁵ Τα αβγά θεωρούνταν είδος πολυτελείας. Οι μέλλουσες πεθερές , για να καλοπιάνουν τον αρραβωνιαστικό της κόρης τους, φρόντιζαν να υπάρχουν στο σπίτι αβγά μόνο γι' αυτούς. Γι αυτό στο χωριό συνηθίζουν να λένε: «Για το γαμπρό γεννάει κι ο κόκορας».

Τα είδη του κρέατος που καταναλώνονταν στην Κρασιά ήταν το χοιρινό, το αιγοπρόβειο και το κοτόπουλο.

Το χοιρινό προερχόταν από το γουρούνι που συνήθιζε να εκτρέφει κάθε οικογένεια από την αρχή του έτους μέχρι τα επόμενα Χριστούγεννα, οπότε και σφαζόταν. Από το γουρούνι αυτό εξασφάλιζαν εκτός από το κρέας των γιορτών, το λίπος της χροιάς και επιπλέον όσα ήταν απαραίτητα για την παρασκευή διαφόρων κρεατοσκευασμάτων, τα οποία καταναλώνονταν μέχρι την έναρξη της μεγάλης νηστείας της Σαρακοστής.

Αφού έσφαζαν το γουρούνι, το έγδερναν με πολύ μεγάλη προσοχή, ώστε να μπορέσουν να ξεχωρίσουν το λίπος από το οποίο θα παραλάμβαναν τη «λίγδα» (λαρδί). Το ψαχνό κρέας προοριζόταν για ψήσιμο στα κάρβουνα, στη σούβλα (σουγλιμάδα) ή στο τηγάνι (τηγανιά). Η τηγανιά παρασκευαζόταν από μικρά κομμάτια κρέατος, στα οποία είχε προστεθεί αλάτι και πιπέρι και τηγανίζονταν στο ίδιο τους το λίπος έως ότου ξεροψηθούν.

Λίγο διαφορετικές από την τηγανιά ήταν οι λεγόμενες «τσιγαρίδες», οι οποίες ήταν και αυτές πολύ μικρά κομμάτια κρέατος που είχαν κοπεί από το σημείο εκείνο του ζώου, όπου ενώνεται ο λιπώδης με το μυϊκό ιστό¹⁸⁶. Το κρέας αυτό τοποθετούνταν σ' ένα καζάνι. Εκεί, λόγω της υψηλής θερμοκρασίας το νερό που υπήρχε ως συστατικό του λιπώδους ιστού αποδεσμευόταν με αποτέλεσμα το κρέας αρχικά να βράζει και να μαλακώνει. Κατόπιν, όταν εξατμιζόταν το νερό, παρέμενε μέσα στο καζάνι το λιωμένο λίπος. Εκεί μέσα το κρέας τηγανιζόταν, ώσπου τελικά ξεροψηνόταν. Οι «τσιγαρίδες» ήταν ένας υπέροχος μεζές που τρώγονταν απλά και μόνο με την προσθήκη αλατιού.

Όσες «τσιγαρίδες» δεν καταναλώνονταν αμέσως, τοποθετούνταν από τις νοικοκυρές σε διάφορα σκεύη, ώστε να χρησιμοποιηθούν ως ένα από τα συστατικά κάποιας πίττας που θα φτιαχνόταν τις ημέρες των γιορτών¹⁸⁷.

¹⁸⁶ Ουσιαστικά επρόκειτο για μυϊκό ιστό που περιβάλλεται από λίπος.

¹⁸⁷ Κυρίως χρησιμοποιούνταν στην βασιλόπιτα, που ήταν συνήθως φτιαγμένη με πράσα, με τα οποία το χοιρινό κρέας συνδυάζεται άψογα.

Τα Χριστούγεννα συνήθιζαν να φτιάχνουν και ορισμένα προϊόντα που ανήκουν στην κατηγορία των αλλαντικών¹⁸⁸. Αυτά ήταν τα λουκάνικα και ο πατσάς. Για τη γέμιση των λουκάνικων χρησιμοποιούσαν ψαχνό χοιρινό κρέας το οποίο ψιλόκοβαν και έβραζαν μαζί με ψιλοκομμένα πράσα, αλάτι και πιπέρι. Με τη γέμιση αυτή γέμιζαν με τη βοήθεια ενός χωνιού τα έντερα που είχαν ήδη πλύνει, φουσκώσει και απλώσει για να στεγνώσουν. Τέλος έδεναν με προσοχή τις άκρες τους και τα κρεμούσαν σε σκιερό μέρος. Οι τρόποι μαγειρέματος ήταν ποικίλοι. Τα λουκάνικα τρώγονταν τηγανητά, βραστά ή ψημένα στα κάρβουνα¹⁸⁹.

Ο «πατσάς» γινόταν από το κεφάλι, τα αυτιά και τα πόδια του γουρουνιού. Αρχικά έβραζαν πολύ καλά όλα τα παραπάνω σε αλατισμένο νερό. Κατόπιν αποκολλούσαν με προσοχή όλο το κρέας από τα κόκαλα και το έκοβαν σε μικρά κομμάτια. Στη συνέχεια τα έριχναν μέσα στο νερό, το οποίο είχαν προηγουμένως στραγγίσει και τα έβραζαν για λίγο ακόμα. Τελικά, μοίραζαν το παραπάνω μίγμα σε διάφορα σκεύη, ώστε να αρχίζει να γίνεται «τρέμος», δηλαδή να αποκτά αυτή τη χαρακτηριστική ζελατινώδη υφή. Ο «πατσάς» τρωγόταν είτε ζεστός ως σούπα, είτε παγωμένος. Στην πρώτη περίπτωση προτιμούσαν να το συνοδεύουν με ψιλοκομμένο σκόρδο¹⁹⁰.

Η κατανάλωση κρέατος σταματούσε για όλη τη διάρκεια της Σαρακοστής και πραγματοποιούνταν ξανά κατά τον εορτασμό του Πάσχα. Το είδος κρέατος που καταναλωνόταν αυτήν την εποχή ήταν το αιγοπρόβειο, που προερχόταν από τα σφαχτά που προορίζονταν για τη Λαμπρή. Το κρέας αυτό τρωγόταν ψημένο συνήθως στο ταψί. Κατά το Πάσχα δε συνήθιζαν να κάνουν κανένα παρασκεύασμα με βάση το κρέας.

Πέρα από την περίοδο των δύο μεγάλων γιορτών του έτους η κατανάλωση κρέατος στην Κρανιά ήταν πολύ μικρή. Όσον αφορά το κρέας κοτόπουλου η κατανάλωσή του περιοριζόταν σε μερικές φορές το χρόνο, όταν δηλαδή οι νοικοκυρές μαγείρευαν κοτόσουπα, κάτι όμως που συνέβαινε σπάνια.

¹⁸⁸ Ανδρικόπουλος Ν., *Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων*, τόμος Α' (κεφ. 7), Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα, 1999, σ 2.

¹⁸⁹ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 112.

¹⁹⁰ Ο. π. σ. 115.

5.2.4. Γάλα - Γαλακτοκομικά προϊόντα

Η κατανάλωση του γάλατος και των γαλακτοκομικών προϊόντων ξεκινούσε να γίνεται από το Πάσχα, οπότε και τα γαλακτοφόρα ζώα απέδιδαν μεγαλύτερες ποσότητες γάλατος. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονταν ήταν το *τυρί*, το *γιαούρτι*, το *ξινότυρι*, και το *βούτυρο*.

Το *τυρί* γινόταν από γάλα το οποίο το στράγγιζαν καλά και κατόπιν το έβαζαν σε μεγάλα καζάνια. Μέσα εκεί πρόσθεταν την πτυιά, που συνήθως την αγόραζαν, αλλά μερικές φορές την παραλάμβαναν από το στομάχι μικρού κατσικιού¹⁹¹. Έπειτα σκέπαζαν τα καζάνια και άφηναν το γάλα να πήξει. Αφού έπηξε, το τοποθετούσαν στις «τσαντίλες»¹⁹², τις οποίες κρεμούσαν και από κάτω τους τοποθετούσαν διάφορα σκεύη, μέσα στα οποία θα συλλέγονταν το «τυρόγαλο»¹⁹³.

Όταν είχε σχεδόν τελειώσει η διαδικασία απομάκρυνσης του τυρογάλατος, γινόταν ο τεμαχισμός του τυριού σε φέτες, το αλάτισμά του με χοντρό αλάτι και κατόπιν η τοποθέτησή του σε ένα επικλινές επίπεδο. Εκεί ολοκληρωνόταν η διαδικασία απομάκρυνσης του «τυρογάλατος» και η απορρόφηση της αλμύρας του αλατιού¹⁹⁴.

Το τελικό στάδιο της παρασκευής του τυριού προέβλεπε την τοποθέτησή του σε «κάδες»¹⁹⁵, την κάλυψή του με «γάρο»¹⁹⁶ και την συμπίεσή του, ώστε να σφίξει και ν' αποκτήσει το τελικό του σχήμα. Για να συμπιεστεί καλά το τυρί τοποθετούσαν από πάνω τις λεγόμενες «αγριόπλακες»¹⁹⁷.

Η παρασκευή του *γιαουρτιού* πραγματοποιούνταν κατά την περίοδο της άνοιξης. Ήταν μια πολύ απλή διαδικασία, που περιελάμβανε το *βράσιμο του γάλατος*, την *παραμονή* του έως ότου αποκτήσει μια μέτρια θερμοκρασία, την *προσθήκη πτυιάς* και τέλος την *κάλυψή του* με ένα χοντρό σκέπασμα για λίγες ώρες, ώστε να ενεργήσει η πτυιά¹⁹⁸.

¹⁹¹ Ν. Ανδρικόπουλος, ό. π. (υποσ. 108), κεφ. 3, σ. 29.

¹⁹² Αραιοπλεγμένα πάνινα μαντήλια.

¹⁹³ Έτσι ονομάζεται το υγρό που απομένει μετά την πήξη των πρωτεϊνών του γάλατος, που προκαλείται με την προσθήκη πτυιάς.

¹⁹⁴ Βλ. Παράρτημα, σ. 112 .

¹⁹⁵ Βλ. κεφ. 2.1. σ. 26.

¹⁹⁶ Αλάτι που περιέχει μεγάλη ποσότητα αλατιού.

¹⁹⁷ Βλ. Παράρτημα 1, σ.111 .

¹⁹⁸ Τον τρόπο παρασκευής του γιαουρτιού τον γνωρίζω προσωπικά, αφού ο πατέρας μου συνηθίζει να παρασκευάζει αρκετά συχνά γιαούρτι για τις ανάγκες της οικογένειάς μας.

Έτσι προκαλούνταν η πήξη του γάλατος και η μετατροπή του σε γιαούρτι, που στην Κρανιά ονομαζόταν «μαρκάτη» και καταναλώνονταν απαραίτητως κατά την περίοδο του Πάσχα. Η ύπαρξή της στο πασχαλινό τραπέζι θεωρούνταν απαραίτητη. Αυτό επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι, όσοι είχαν αρκετά ζώα και γι' αυτό το λόγο περίσσεια γάλακτος, έδιναν γάλα σε όσους δεν διέθεταν, ώστε να μπορέσουν να έχουν και αυτοί στο τραπέζι της Λαμπρής την καθιερωμένη «μαρκάτη»¹⁹⁹.

Το προϊόν που ακόμα και σήμερα δεν παραβλέπει καμία οικογένεια να παρασκευάσει είναι το πολύ νόστιμο «*ξινότύρι*», που φτιαχνόταν από γάλα το οποίο είχε αφεθεί να ξινίσει. Κατόπιν πρόσθεταν την πτυιά και μετά την πήξη του γάλατος αφαιρούσαν το «*τυρόγαλο*». Αυτό που απέμεινε ήταν ένα αλειφώδους υφής και όξινης γεύσης τυρί, το οποίο προτιμούσαν να το τρώνε αλειμμένο πάνω στις λεγόμενες «*καψάλες*». Αυτές ήταν φέτες ψωμιού που είχαν τοποθετηθεί για λίγη ώρα στη φωτιά, ώστε να ξεροψηθούν.

Για την παρασκευή του *βουτύρου*, το γάλα τοποθετούνταν σε μια ξύλινη «*κάδη*», η οποία συνοδευόταν από ένα έμβολο, το οποίο έφερε στη βάση του έναν διάτρητο δίσκο. Καθώς το έμβολο αυτό πραγματοποιούσε μια συνεχή παλινδρομική κίνηση, το βούτυρο του γάλακτος αποχωριζόταν και οδηγούταν σταδιακά στην επιφάνεια της κάδης, απ' όπου και παραλαμβάνονταν ως βούτυρο, απαλλαγμένο από το υπόλοιπο υγρό²⁰⁰.

Το υγρό που απέμεινε στην «*κάδη*» μετά την απομάκρυνση του βουτύρου, ονομαζόταν «*ματινίτσα*» και οι κάτοικοι της Κρανιάς συνήθιζαν να το πίνουν²⁰¹.

5.2.5. Πίττες

Οι πίττες που συνήθιζαν να πλάθουν οι γυναίκες τις Κρανιάς ήταν αρκετές σε αριθμό και η διαφορετικότητά τους δεν έγκειται μόνο στα υλικά με τα οποία ήταν φτιαγμένη η γέμιση που περιείχαν, αλλά και στο αν θα υπήρχαν και πως θα' χαν προετοιμαστεί τα φύλλα, τα οποία τα ονόμαζαν «*πέτουρα*».

¹⁹⁹ Βλ. Παράρτημα 1., σ. 104.

²⁰⁰ Ο. π. σ. 116.

²⁰¹ Ο. π. σ. 116.

Ως προς το τελευταίο υπήρχαν δύο ειδών πίττες: α) αυτές που γίνονταν με φύλλα που πλάθονταν εκείνη την ώρα και β) αυτές που γίνονταν με φύλλα τα οποία είχαν ψηθεί στη γάστρα και τα οποία διατηρούνταν ως την επόμενη φορά που η νοικοκυρά θα αποφάσιζε να ξανακάνει πίττα. Το αν θα χρησιμοποιούνταν φύλλα προψημένα ή όχι δεν είχε να κάνει με το είδος της πίττας. Μόνο για την παρασκευή της βασιλόπιτας είχε επικρατήσει η συνήθεια να χρησιμοποιούνται προψημένα φύλλα²⁰². Οι πιο συνηθισμένες κραγιώτικες πίττες για τις οποίες γινόταν η χρησιμοποίηση φύλλων ήταν οι παρακάτω:

- Λαχανόπιτα: Πλάθονταν από τις γυναίκες όλο το χρόνο και γι' αυτό το λόγο φτιαχνόταν άλλοτε με φρέσκα και άλλοτε με ξερά «λάχανα» (χορταρικά) ανάλογα με την εποχή. Εκτός από τα ζεματισμένα χόρτα που ήταν το βασικό της συστατικό, πρόσθεταν και λίγο ρύζι, αλάτι και λάδι και ενίοτε λίγο αλεύρι σταρένιο ή καλαμποκίσιο. Αφού άνοιγαν τα φύλλα, τοποθετούσαν τρία από αυτά στο ταψί και κατόπιν έριχναν τη γέμιση, την οποία την σκέπαζαν με άλλα δυο τρία φύλλα. Τις άκρες που περίσσευαν τις τύλιγαν και τις τοποθετούσαν γύρω γύρω στα τοιχώματα του ταψιού, ώστε σχημάτιζαν το λεγόμενο «κόθορο».
- Κολοκυθόπιτα: Όπως η λαχανόπιτα, έτσι και η κολοκυθόπιτα πλάθονταν από τις γυναίκες καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Το χειμώνα χρησιμοποιούσαν για τη γέμιση ξερή κολοκύθα, ενώ το καλοκαίρι και το φθινόπωρο φρέσκια. Αφού την έκοβαν αφαιρούσαν το εσωτερικό της και την έβραζαν. Η κολοκυθόπιτα δε δέσμευε την νοικοκυρά ως προς τη γεύση και γι' αυτό το λόγο άλλοτε έβαζε αλάτι και τυρί και άλλοτε ζάχαρη. Έτσι η πίττα μπορούσε να γίνει είτε αλμυρή είτε γλυκιά.
- Κουλουρόπιτα: Αυτή γινόταν από πέντε περίπου φύλλα, το καθένα από τα οποία, όμως, περιείχε τη δική του γέμιση. Αυτή ήταν συνήθως ένα μίγμα τυριού με λίγο αυγό, το οποίο τοποθετούνταν σε κάθε φύλλο. Στη συνέχεια το φύλλο αυτό τυλιγόταν έτσι ώστε να μοιάζει με κουλούρι και τοποθετούνταν στο ταψί. Από την όψη των φύλλων η πίττα αυτή πήρε και τα' όνομά της.

²⁰² Βλ. Παράρτημα, σ. 114 .

- Πρασόπιτα: Η πρασόπιτα γινόταν μόνο το χειμώνα και ίσως αυτός να είναι ο λόγος που η βασιλόπιτα είχε επικρατήσει να γίνεται με πράσα. Αφού έβραζαν τα πράσα σε νερό όπου είχαν ρίξει αλάτι και «λίγδα», λίγο πριν τα αποσύρουν από τη φωτιά, έριχναν μέσα και λίγο ρύζι. Κατόπιν άπλωναν τα φύλλα στο ταψί και ακολουθούσαν την ίδια διαδικασία με αυτή που έχει περιγραφεί παραπάνω. Επειδή πρασόπιτα ήταν και η βασιλόπιτα, που όμως φτιαχνόταν με προψημένα φύλλα, αυτό που πρέπει να τονιστεί εδώ είναι ότι, στην περίπτωση αυτή η γέμιση έπρεπε να είναι αρκετά νερούλη, ώστε να μαλακώσουν τα φύλλα.

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, δεν απαιτούνταν πάντα για τη δημιουργία μιας πίπτας η χρησιμοποίηση «πέτουρων» (φύλλων). Στην Κρανία οι νοικοκυρές έφτιαχναν πολύ συχνά διάφορα μίγματα, τα οποία έψηναν και τα ονόμαζαν πίπτες. Αυτές ήταν οι εξής:

- Τραχανόπιτα: Ο τραχανάς στην πραγματικότητα είναι ένα ιδιοσκεύασμα, για την παρασκευή του οποίου απαιτείται σιτάρι και γάλα. Στην Κρανιά παρασκευαζόταν τόσο με πρόβειο, όσο και με γίδινο γάλα. Στην πρώτη περίπτωση είχαμε το *γλυκό τραχανά*, ενώ στη δεύτερη τον *ξινό*. Γινόταν πάντα το καλοκαίρι. Ο τρόπος παρασκευής του ήταν ο εξής:

Μέσα στο γάλα που έβραζε έριχναν σιτάρι χοντραλεσμένο στον «χειρόμυλο» (εικ. 15). και ανακάτευαν συνεχώς για να μην κολλήσει. Όταν μειωνόταν το γάλα κατά πολύ, το απέσυραν από τη φωτιά και το σκέπαζαν, ώστε να παγώσει λίγο και να φουσκώσει, δηλαδή να απορροφήσει όλο το γάλα. Κατόπιν το έβγαζαν από το καζάνι και κόβοντάς το μικρά κομμάτια το άπλωναν σ' ένα καθαρό βαμβακερό ύφασμα, τη λεγόμενη «μεσάλα», για να στεγνώσει στον ήλιο. Όταν γινόταν αυτό, τον περνούσαν από το κόσκινο, ώστε να αποκτήσει τη μορφή μικρών κόκκων και τον τοποθετούσαν σ' ένα σκιερό μέρος για να ξεραθεί εντελώς. Τέλος, τον τοποθετούσαν μέσα στα «σακούλια», όπου διατηρούνταν για μεγάλο χρονικό διάστημα και τον μαγείρευαν με νερό, αλάτι, λίγο λάδι και τυρί, το οποίο πρόσθεταν στο τέλος²⁰³.

²⁰³ Βλ. Παράρτημα 1., σ.114 .

Για να κάνουν την τραχανόπιτα έβραζαν τον τραχανά, κάνοντάς τον όμως πιο πηχτό απ' ότι τον έκαναν όταν τον προόριζαν για φαγητό. Έπειτα, τον έριχναν στο ταψί και τον έψηναν, αφού πρόσθεταν λίγο τυρί. Όταν ψηνόταν ήταν έτοιμος να φαγωθεί. Επειδή δεν κοβόταν εύκολα σε κομμάτια, συνήθως τον έτρωγαν με το κουτάλι.

- Πασπαλόπιτα: Για την πίττα αυτή χρειαζόταν η ίδια γέμιση, όπως και για τη λαχανόπιτα, καθώς και καλαμποκίσιο αλεύρι. Η νοικοκυρά έπαιρνε με τη χούφτα της λίγο αλεύρι και έριχνε μια στρώση στο ταψί. Κατόπιν το ράντιζε με ζεστό νερό και ακολουθούσε την ίδια διαδικασία, ώσπου έφτανε στο πάχος που επιθυμούσε. Τότε έριχνε τη γέμιση και αφού την άπλωνε καλά, τη ράντιζε με λίγο αλεύρι και την έβαζε να ψηθεί.
- Μπομπότα: Την μπομπότα την αποτελούσε ένας χυλός φτιαγμένος από καλαμποκίσιο αλεύρι, τυρί, αλάτι και λίγο σόδα. Αυτός ριχνόταν στο ταψί, απλωνόταν καλά και ψηνόταν.

5.3. Γλυκά

Οι γυναίκες της Κρανιάς δεν έκαναν γλυκά, παρά μόνο μερικά γλυκίσματα. Ένα απ' αυτά ήταν τα *κουλουράκια*, για τα οποία χρησιμοποιούσαν νερό, αλεύρι, αυγά, ζάχαρη, γάλα και σόδα και τα έψηναν στο ταψί. Αυτά τα έκαναν συνήθως τα κορίτσια, όταν μαζεύονταν σε διάφορα σπίτια το βράδυ και έκαναν τα λεγόμενα «νυχτέρια».

Ως γλύκισμα είχαν επίσης τις λεγόμενες «λαγγίτες». Αυτές ήταν σαν τους σημερινούς λουκουμάδες και τις παρασκεύαζαν με χυλό φτιαγμένο από νερό, αλεύρι, αλάτι και μαγιά ή λίγη σόδα. Από το χυλό αυτό έπαιρναν μερικές κουταλιές και τις έριχναν μέσα στο τηγάνι, στην καυτή «λιγδα». Όταν ροδοκοκκίνιζαν τις έβγαζαν από τη φωτιά και για να τις φάνε τις πασπάλιζαν με ζάχαρη²⁰⁴.

Για τα παιδιά συνήθως έφτιαχναν τη λεγόμενη «γαλοκουρκούτη», την οποία παρασκεύαζαν με γάλα, νερό, αλεύρι και ζάχαρη και την έβραζαν για λίγη ώρα, ώσπου να χυλώσει. Την κουρκούτη αυτή την χρησιμοποιούσαν και ως γέμιση για να φτιάξουν τη *γαλατόπιτα*.

²⁰⁴ Τις «λαγγίτες» συνήθιζαν να τις πάνε στις γυναίκες που βρίσκονταν στην περίοδο της λωχίας

Στις γιορτές και σε διάφορες άλλες περιστάσεις το γλυκό που κερνούσαν ήταν το *λουκούμι* και οι *καραμέλες*, ενώ κατά τη διάρκεια της νηστείας της σαρακοστής έτρωγαν *χαλβά* με ξηρούς καρπούς. Όλα τα παραπάνω τα προμηθεύονταν από το εμπόριο.

5.4. Ποτά

Στην κατηγορία των ποτών μπορούν να ενταχθούν τόσο τα αλκοολούχα όσο και τα ροφήματα. Τα αλκοολούχα ποτά που συνήθιζαν να πίνουν στην Κρασιά ήταν το *κρασί*, το *τσίπουρο*, η *μέντα* και το *ποντζ*, ενώ τα ροφήματα ήταν το *τσάι*, ο *καφές* και το *ξινόγαλο*. Αυτά είναι αναλυτικά τα εξής:

- **Κρασί:** Για την παρασκευή του κρασιού κάθε οικογένεια διέθετε τις απαραίτητες «κάδες» μέσα στις οποίες τοποθετούνταν και πατιόνταν τα σταφύλια. Ύστερα από παραμονή λίγων ημερών, συνέλεγαν τον νεαρό οίνο και τον έβαζαν σε βαρέλια, τα οποία τοποθετούσαν στα «πατώματα» (κατώγεια). Εκεί, ο οίνος αυτός ωριμάζε, ώσπου μετατρεπόταν σε κρασί, που συνόδευε πάντα τις χαρές των Κρασιωτών και είχε ξεχωριστή θέση στα τραπέζια των γιορτών και των γάμων.
- **Τσίπουρο:** Επειδή το *τσίπουρο* είναι ποτό που παραλαμβάνεται με απόσταξη και όχι με ζύμωση όπως το κρασί, είναι αυτονόητο ότι δεν ήταν δυνατόν να διαθέτει κάθε σπίτι το δικό του αποστακτήριο. Η παρασκευή λοιπόν του τσίπουρου γινόταν στα «καζαναριά»²⁰⁵. Εκεί μετέφεραν ό,τι είχε απομείνει στις «κάδες» από την διαδικασία παρασκευής του κρασιού και μετά από κατάλληλη επεξεργασία παραλαμβάνονταν το τσίπουρο. Αυτό ήταν αποκλειστικά «αντρικό» ποτό και το προσέφεραν σε κάθε κοινωνική εκδήλωση. Το χρησιμοποιούσαν επίσης και για εντριβές σε περίπτωση κρυολογήματος.
- **Μέντα:** Πρόκειται για ένα είδος λικέρ, χρώματος πορτοκαλί, που το προμηθεύονταν από το εμπόριο. Θεωρούνταν αποκλειστικά «γυναικείο» ποτό και προοριζόταν για το κέρασμα των γυναικών σε διάφορες κοινωνικές εκδηλώσεις.

²⁰⁵ Είδος αποστακτηρίου.

- Πόντις: Γινόταν με βρασμένο τσίπουρο, στο οποίο είχαν προσθέσει ζάχαρη. Όπως αντιλαμβάνεται κανείς ήταν πολύ δυνατό ποτό, γι' αυτό και το χρησιμοποιούσαν σχεδόν αποκλειστικά σε περιπτώσεις που κάποιος ήταν ασθενής. Πίστευαν ότι το κρυολόγημα υποχωρούσε λόγω της έντονης εφίδρωσης που προκαλούνταν σ' αυτόν που το έπινε.
- Τσάι²⁰⁶: Το φυτό τσάι το μάζευαν από τα βουνά της γύρω περιοχής και αφού το έβραζαν, έπαιρναν το ομώνυμο αφέψημα, που όμως δεν το χρησιμοποιούσαν μόνο σε περίπτωση κρυολογήματος. Τις περισσότερες φορές το έπιναν ως πρωινό ρόφημα.
- Καφές: Τον παρασκεύαζαν μόνοι τους είτε από ρεβίθια είτε από κριθάρι, γι' αυτό και διαχωριζόταν σε δύο είδη: στον «ρεβιθίσιο» και στον «κριθαρίσιο». Αφού έψηναν καλά τους σπόρους, τους κονιορτοποιούσαν και τους περνούσαν από πολύ λεπτό κόσκινο (σίτα). Έτσι, ετοίμαζαν τον καφέ, τον οποίο τοποθετούσαν στο λεγόμενο «καφεκούτι». Καταναλώνονταν αποκλειστικά από άντρες και κάποιες φορές προσφέρονταν στους επισκέπτες.
- Ξινόγαλο: Ήταν ένα από τα πιο αγαπημένα ροφήματα μικρών και μεγάλων. Παρασκευαζόταν από γάλα, που είχε υποστεί ένα είδος ζύμωσης, η οποία και του προσέδιδε μια ευχάριστη όξινη γεύση. Διατηρούνταν μέσα σε ασκιά, που ήταν φτιαγμένα από κατσικίσιο δέρμα.

5.5. Κατανάλωση Τροφίμων και Ποτών

5.5.1. Κατά το Χριστιανικό Εορτολόγιο

➤ 24 Δεκεμβρίου²⁰⁷

Την παραμονή των Χριστουγέννων τα παιδιά, όπως και σήμερα, συνήθιζαν να λένε τα κάλαντα, τα οποία στην Κρασιά ονομάζονταν «κιάλαντρα».

Οι νοικοκυρές ετοίμαζαν τα κουλούρια για τα «κολιαντρούλια» δηλαδή για τα παιδιά που θα έλεγαν τα «κόλιαντρα». Τα κουλούρια αυτά ψή-

²⁰⁶ Τσάι ονόμαζαν και το αφέψημα του χαμομηλιού.

²⁰⁷ Τις πληροφορίες για τα είδη τροφίμων και ποτών που καταναλώνονταν με βάση το χριστιανικό εορτολόγιο, μου τις έδωσε η κυρία Ζέρβα Ευαγγελία.

νονταν στη γάστρα αλλά πολλές νοικοκυρές συνήθιζαν να τα ψήνουν και στην «παραστιά», σκεπασμένα με στάχτη και χόβολη (σταχτόκλουρες).

Την ίδια μέρα έσφαζαν και το γουρούνι, που εξέτρεφαν από την αρχή του έτους και κατόπιν το έγδερναν με μεγάλη προσοχή. Στη συνέχεια διαχωρίζονταν το λίπος του γουρουνιού από το κρέας. Το λίπος, που ονομαζόταν «λίγδα», προοριζόταν για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας σε λίπος καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αφού το λάδι και μάλιστα το ελαιόλαδο ήταν ανύπαρκτο²⁰⁸.

Από το κρέας χωριζόταν το ψαχνό για τη σούβλα, ώστε να γίνει το «κεμπάπ» ή η «σουγλιμάδα». Το υπόλοιπο κρέας που προοριζόταν για μαγείρεμα, αφού το αλάτιζαν, το φύλαγαν μέσα σε ένα «δερμάτι» (τουλούμι), που το έβαζαν σε ένα δροσερό μέρος του σπιτιού.

➤ 25 Δεκεμβρίου

Ανήμερα των Χριστουγέννων όλοι οι κάτοικοι του χωριού, άντρες, γυναίκες, και παιδιά πήγαιναν στην εκκλησία για την καθιερωμένη Θεία Λειτουργία. Στη συνέχεια επέστρεφαν στο σπίτι και έστρωναν το χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Εκεί έτρωγαν όλοι μαζί τις ξεχωριστές λιχουδιές που είχαν παρασκευαστεί από το γουρούνι, που είχε σφαγιασθεί την προηγούμενη ημέρα.

Οι λιχουδιές αυτές ήταν η «σουγλιμάδα» και φυσικά το «σπληνάντερο», που θεωρούνταν ένας από τους καλύτερους μεζέδες. Το φαγητό συνοδευόταν απαραίτητα αυτή τη μέρα από ντόπιο, μπρούσκο κρασί.

➤ 31 Δεκεμβρίου

²⁰⁸ Όπως μας πληροφόρησε η κυρία Ζέρβα Ευαγγελία, όσοι έσφαζαν γουρούνι έδιναν κρέας και λίπος και στους γείτονες, που τύχαινε να μην έχουν ή να μην μπορούν να αγοράσουν.

Την Παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νοικοκυρές έπλαθαν τα φύλλα για την αγιοβασιλιάτικη πίττα, τα οποία ονομάζονταν «πέτουρα»²⁰⁹. Η πίττα αυτή γινόταν συνήθως με τυρί. Εκτός από το καθιερωμένο «παρά» (δεκάρα ή δραχμή), έβαζαν μέσα στην τυρόπιτα ένα κομμάτι άχυρο, ένα φύλλο από πουρνάρι και ένα διχαλωτό ξυλάκι, επίσης, από πουρνάρι, που ονομαζόταν «φούρκα».

➤ 1 Ιανουαρίου

Την ημέρα της Πρωτοχρονιάς, ανήμερα του Αγίου Βασιλείου, μικροί και μεγάλοι πήγαιναν από νωρίς το πρωί στην εκκλησία. Στη συνέχεια επέστρεφαν στο σπίτι και έτρωγαν όλοι μαζί.

Ο πατέρας σταύρωνε το ταψί με την «αγιοβασιλιάτικη» πρασόπιτα, που είχε φτιάξει η νοικοκυρά την προηγούμενη ημέρα και έκοβε τόσα κομμάτια όσα ήταν τα μέλη της οικογένειας. Δεν ξεχνούσε να υπολογίσει στη μοιρασιά και τον Άγιο Βασίλειο. Επίσης, έκοβε ένα επιπλέον κομμάτι για το σπίτι. Έπειτα γινόταν η «μοιρασιά».

Όποιος έβρισκε στο κομμάτι του τον «παρά», θεωρούνταν ο τυχερός της χρονιάς και όλα θα του πήγαιναν καλά. Σε όποιον τύχαινε το άχυρο, θα γινόταν ζευγίτης, ενώ όποιος έβρισκε το «πουρναρόφυλλο» θα γινόταν «τσομπάνος». Τέλος σε όποιου το κομμάτι τύχαινε να βρίσκεται η φούρκα σήμαινε πως θα γίνει «κυρατζής» (αγωγιάτης).

Πέρα από την πρωτοχρονιάτικη πρασόπιτα αυτή τη μέρα στο σπίτι υπήρχε κρέας, τυρί και άφθονο κρασί.

➤ Κυριακή της Τυρινής

Την Κυριακή της Τυρινής όλες οι νοικοκυρές ετοίμαζαν την καθιερωμένη τυρόπιτα. Θεωρούνταν μέρα γιορτινή και τόσο οι συγγενείς όσο και οι γείτονες αντάλλασσαν επισκέψεις.

Οι νονές και οι νονοί εκείνη τη μέρα είχαν την τιμητική τους, αφού δεχόταν την επίσκεψη των πνευματικών τους παιδιών («κουμπαρούλια»),

²⁰⁹ Δεν πρέπει να συγχέεται η λέξη «πέτουρα» με τη λέξη «πίτουρα». «Πέτουρα» λεγόταν τα φύλλα της πίττας, ενώ «πίτουρα» ήταν τα υπολείμματα από την αλευροποίηση των δημητριακών.

που ζητούσαν συγχώρεση, φιλώντας τους το χέρι. Σαν κέρασμα έπαιρναν δραχμές, καραμέλες και αμύγδαλα.

Η συγχώρεση ήταν κάτι που γινόταν και μεταξύ των μεγάλων. Το βράδυ συγκεντρώνονταν όλοι στο σπίτι των μεγαλύτερων συγγενών τους, στους παππούδες συνήθως, και έτρωγαν όλοι μαζί. Κατά το δείπνο έμπαιναν στο τραπέζι όλα τα αρτύσιμα φαγητά του σπιτιού, τα οποία δεν έπρεπε να καταναλωθούν μέσα στην εβδομάδα που ακολουθούσε, κατά την οποία άρχιζε η νηστεία για το Πάσχα.

Μετά το δείπνο έπαιζαν το «χάσκα» μ' ένα βρασμένο αβγό ή μ' ένα κομμάτι χαλβά, το οποίο έδεναν προσεκτικά με κλωστή. Κρατώντας την άκρη της κλωστής κουνούσαν το αβγό μπροστά από το στόμα του καθενός με τη σειρά. Στόχος τους ήταν να το πιάσουν με το στόμα, χωρίς να χρησιμοποιήσουν τα χέρια τους, τα οποία κρατούσαν σταυρωμένα. Αν τα κατάφερνε κάποιος έπαιρνε ως έπαθλο το αβγό ή το χαλβά, ο οποίος βρισκόταν ήδη στο στόμα του.

➤ Καθαρή Εβδομάδα

Την Καθαρή Δευτέρα γινόταν από τις νοικοκυρές γενική καθαριότητα του σπιτιού. Αυτή συμπεριλάμβανε και το προσεκτικό πλύσιμο όλων των μαγειρικών σκευών, πιάτων και κουταλοπήρουνων, ώστε να καθαριστούν καλά από τα λίπη.

Τα αρτύσιμα φαγητά που είχαν ως βάση το κρέας, το τυρί, το γάλα, το λίπος, τα αυγά, κλπ., σταματούσαν να καταναλώνονται. Όλη την εβδομάδα που θα ακολουθούσε θα έτρωγαν μόνο λάχανα νερόβραστα μόνο με αλάτι καθώς και διάφορα τουρσιά.

Αν κάποιος Δε νήστευε για οποιοδήποτε λόγο, έτρωγε χωριστά από τους άλλους και κυρίως από τα παιδιά, για να μη σκανδαλίζονται²¹⁰.

Οι μέλλουσες πεθερές, τις ημέρες της αυστηρής νηστείας, πήγαιναν στις αρραβωνιαστικιές των γιων τους ψωμί σταρένιο, ψημένο στη γάστρα, καθώς και νηστίσιμα φαγητά, όπως ελιές, φασόλια και ρύζι. Τις πήγαιναν επίσης σταφύλια και κρασί.

Την Καθαρή Εβδομάδα ανοίγονταν και τα πιθάρια που είχαν σφραγιστεί κατά την εποχή του τρύγου και τα οποία περιείχαν άσπρα σταφύλια

²¹⁰ Αυτοί που Δε νήστευαν ήταν κυρίως οι άρρωστοι.

(«κρουστάλλια») και βρασμένο μούστο. Τα σταφύλια αυτά και το κρασί καταναλώνονταν αντί φαγητού.

Η αυστηρή νηστεία χαλάρωνε το Σάββατο της Καθαρής Εβδομάδας, οπότε και γινόταν χρήση λαδερών φαγητών.

➤ Μεγάλη Εβδομάδα

Καθ' όλη τη διάρκεια της Μ. Εβδομάδας τηρούνταν αυστηρή νηστεία. Τα φαγητά που καταναλώνονταν ήταν τα ίδια με αυτά που καταναλώνονταν και κατά την Καθαρή Εβδομάδα.

Την Μ. Πέμπτη βάζονταν τα κόκκινα αβγά και ετοιμάζονταν από τις νοικοκυρές τα «πασχαλόψωμα», τα οποία όμως προορίζονταν να καταναλωθούν την ημέρα του Πάσχα.

➤ Πάσχα

Το Πάσχα, η μεγαλύτερη αυτή γιορτή της Χριστιανοσύνης, αποτελούσε για την τοπική κοινωνία της Κρανιάς την πιο ξεχωριστή μέρα του έτους, που σηματοδοτούνταν από πλήθος θρησκευτικών και κοινωνικών εκδηλώσεων.

Όσον αφορά τη διατροφή, η ημέρα αυτή αποτελούσε τη λήξη της πολυήμερης νηστείας, που είχε ξεκινήσει από την Καθαρή Δευτέρα. Όλοι λοιπόν, μικροί και μεγάλοι, ανυπομονούσαν να έρθει το Πάσχα, ώστε να μπορέσουν να γευτούν όλες αυτές τις λιχουδιές που είχαν στερηθεί τις τελευταίες πενήντα ημέρες.

Από το πασχαλινό τραπέζι δεν έλλειπαν, όπως ήταν φυσικό, τα κόκκινα αβγά, τα οποία μοιράζονταν σε όλους όσους παρακάθονταν για το γιορτινό γεύμα και τα οποία τσούγκριζε ο ένας με τον άλλο λέγοντας ο ένας «Χριστός Ανέστη» και απαντώντας ο άλλος «Αληθώς Ανέστη».

Στη συνέχεια ξεκινούσε το γεύμα, το οποίο περιελάμβανε αρνίσιο κρέας, που είχε ψηθεί από πριν στη σούβλα, αλλά και τυρί φρέσκο, που ονομαζόταν «μαρκάτη». Δεν έλλειπε βέβαια και το γιαούρτι, το οποίο πα-

ρασκεύαζε η κάθε οικογένεια για λογαριασμό της. Το γεύμα εκείνης της ημέρας συνοδευόταν απαραίτητως με ντόπιο κρασί.

➤ 21 Νοεμβρίου-Εισόδια της Θεοτόκου

Την ημέρα αυτή Δε γίνονταν κάποιες ιδιαίτερες εκδηλώσεις στο χωριό, αλλά όλοι, ανεξαρτήτου επαγγέλματος, απείχαν από τις εργασίες τους.

Χαρακτηριστικό είναι ότι τη γιορτή των Εισοδίων οι κάτοικοι την ονόμαζαν «Πρασοπαναγιά», γιατί την ημέρα αυτή οι άνδρες πήγαιναν με τα ζώα σε περιοχές όπου παράγοντας πράσα, τα οποία αγόραζαν, με σκοπό να καλύψουν τις ανάγκες της οικογένειας καθ' όλη τη διάρκεια του Χειμώνα.

Οι γυναίκες έβαζαν τα πράσα σε κοκκινόχωμα που είχαν τοποθετήσει σε μία άκρη του υπογείου και φρόντιζαν να τα ρίχνουν που και που λίγο νερό, ώστε να μη μαραθούν. Έτσι διατηρούνταν για αρκετό καιρό.

➤ 30 Νοεμβρίου-Του Αγίου Ανδρέα («Τ' Αντριά»)

Η ημέρα αυτή θεωρούνταν από τους κατοίκους της Κρανιάς ως το τέλος του φθινοπώρου και η αρχή του χειμώνα. Την παραμονή της γιορτής αυτής οι γεωργοί έβραζαν σ' έναν «τέντζερη» σιτάρι, καλαμπόκι, βρίζα (σίκαλη), κριθάρι και βρώμη (εικ.21). Στη συνέχεια έριχναν στη στέγη του σπιτιού 1-2 κουταλιές από τους βρασμένους σπόρους κι έλεγαν: «ν' αντρειώσουν τα σπαρτά», δηλαδή να δυναμώσουν τα σπαρτά, για ν' αντέξουν στις παγωνιές του χειμώνα που θ' ακολουθούσε. Κατόπιν όλη η οικογένεια έτρωγε τους βρασμένους σπόρους.

➤ Ονομαστικές Εορτές

Κατά τις ονομαστικές εορτές τα τρόφιμα που καταναλώνονταν δεν ήταν συγκεκριμένα. Οι ετοιμασίες της νοικοκυράς ήταν ανάλογες με τις διαθέσιμες πρώτες ύλες που διέθετε το νοικοκυριό με βάση την εποχή. Πάντως το πλάσιμο κάποιας πίττας και το κρασί ή το τσίπουρο θεωρούνταν απαραίτητα. Στους επισκέπτες προσφέρονταν επίσης αμύγδαλα και «μπιμπίλια» (στραγάλια).

➤ Ψυχοσάββατα

Τα Ψυχοσάββατα της Μ. Αποκριάς και της Πεντηκοστής όλες οι νοικοκυρές ετοίμαζαν σιτάρι κοπανισμένο με αμύγδαλα και ζάχαρη (κόλλυβα), τα οποία μοίραζαν στη γειτονιά, ώστε να συγχωρεθούν οι ψυχές των πεθαμένων. Επίσης, ετοίμαζαν ψωμιά τα οποία τα σφράγιζαν με το «φλάστηρα»²¹¹, καθώς και πίττες, (συνήθως τυρόπιτες και γαλατόπιτες), τις οποίες έτρωγε όλη η οικογένεια.

5.5.3. Κατά τα γεγονότα του κύκλου της ανθρώπινης ζωής

➤ Γέννηση: Όταν μια γυναίκα γινόταν μητέρα και διάνυε την περίοδο τη λοχείας, συνήθιζε να τρώει ρύζι, το λεγόμενο «λεχωνιάτικο», το οποίο ήταν μαγειρεμένο με αλάτι και λάδι και της το πήγαιναν οι γυναίκες της γειτονιάς, όταν την επισκέπτονταν. Της πήγαιναν επίσης και ζυμωμένο φρέσκο ψωμί, το οποίο πολλές φορές έφερε επάνω του αφηρημένα σχέδια φτιαγμένα με πιρούνι. Τα χόρτα και τα λαχανικά ήταν αυτά που καταναλώνονταν από τη λεχώνα σε όσο το δυνατό μεγάλες ποσότητες, ώστε να έχει γάλα για το μωρό της²¹².

➤ Γάμος: Τα φαγητά που μαγειρεύονταν στο γάμο ήταν τα φασόλια και οι πατάτες, που γινόταν συνήθως βραστά. Κάποιες φορές μαγείρευαν και κριθαράκι βραστό με ζουμί, που τρωγόταν ως σούπα. Το κρέας ήταν λιγοστό και προσφέρονταν ως μεζές και ποτέ ως κύριο πιάτο. Την ημέρα εκείνη κατανάλωναν επίσης «καθάριο» ψωμί, το οποίο ονομαζόταν «κουλούρες». Από το τραπέζι του γάμου δεν έλλειπε βέβαια ποτέ το ντόπιο κρασί. Τα γλυκά που προσφέρονταν στο γάμο ήταν μόνο το

²¹¹ Βλ. κεφ. 2.2.1, σ. 28.

²¹² Εκτός από το γάλα οι τροφές που μπορούσε να καταναλώσει ένα νεογέννητο, αλλά και λίγο μεγαλύτερο βρέφος ήταν πολύ περιορισμένες, έως ανύπαρκτες. Ήταν πολύ σημαντικό λοιπόν η μητέρα να έχει γάλα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Σύμφωνα με μαρτυρίες παλαιότερων, όταν για οποιονδήποτε λόγο δεν συνέβαινε αυτό, τότε κάποια γυναίκα που είχε αρκετό γάλα αναλάμβανε να ταΐσει και κάποιο άλλο παιδί, άλλης γυναίκας.

λουκούμι, ενώ την ημέρα που γινόταν τα καλέσματα την τιμητική τους είχαν το τσίπουρο και οι καραμέλες²¹³.

- Κηδεία – Μνημόσυνα: Στις κηδείες μαγείρευαν πάντα πιλάφι. Στα μνημόσυνα έβραζαν και φασόλια και αν υπήρχε δυνατότητα προσέφεραν και μερικές ελιές. Το ψωμί που επρόκειτο να προσφερθεί στο τραπέζι ήταν χαραγμένο από πάνω σε τετράγωνα κομμάτια και είναι το ίδιο με αυτό που πρόσφεραν και στην εκκλησία μετά τη λήξη της επιμνημόσυνης ακολουθίας. Το ποτό που έπιναν στις κηδείες ήταν το τσίπουρο. Πινόταν μόνο από τους άντρες και σε πολύ μικρή ποσότητα, αφού το έπιναν μόνο για να ευχηθούν για την ψυχή του νεκρού²¹⁴.

²¹³ Τις καραμέλες και τα λουκούμια τα προμηθεύονταν από το εμπόριο.

²¹⁴ Πριν πουν το τσίπουρο αναφωνούσαν: «Θεός σ'χωρέσ' τον».

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Έχοντας ως σημείο αναφοράς τον παραδοσιακό πολιτισμό των κατοίκων της Κρανιάς, όπως αυτός παρουσιάστηκε αναλυτικά ως τώρα, οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι οι άνθρωποι αυτοί κατόρθωσαν, παρά τις δυσχερείς οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες, να επιβιώσουν εφαρμόζοντας παραδοσιακές πρακτικές οικιακής οικονομίας.

Οι σημερινοί κάτοικοι δεν παύουν να αντιμετωπίζουν αρκετά προβλήματα. Αυτά, παρά το γεγονός ότι διαφέρουν από τα προβλήματα του παρελθόντος, είναι δυνατόν να μειωθούν ή ακόμα και να εξαλειφθούν μέσα από μία προσπάθεια αντιμετώπισής τους με βάση τον παραδοσιακό πολιτισμό. Αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει στη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη, δηλαδή, στην ικανοποίηση των αναγκών του παρόντος μέσα από μια τέτοια χρησιμοποίηση των πόρων, που δεν θα στερεί αυτούς από τις επόμενες γενιές.

Πιο συγκεκριμένα, οι δύσκολες συνθήκες διαβίωσης που επικρατούσαν παλαιότερα, ανεξάρτητα από τα αίτια που τις διαμόρφωσαν (πόλεμοι, ρευστή πολιτική και οικονομική κατάσταση, κλπ), ανάγκασαν τους κατοίκους της Κρανιάς να εφαρμόσουν την πρακτική της κλειστής οικιακής οικονομίας, κατανοώντας υποσυνείδητα, ότι αυτός ήταν ο μοναδικός τρόπος να επιβιώσουν.

Η πρακτική αυτή εφαρμοζόμενη στη σημερινή εποχή και εντασόμενη στα πλαίσια της σύγχρονης επιστήμης της οικιακής οικονομίας μπορεί να μεταφραστεί ως πρακτική της *ολιγοκαλλιέργειας*, της *βιολογικής καλλιέργειας* ή ακόμα και της *καθετοποιημένης παραγωγής*. Οι μέθοδοι αυτοί, εφαρμοζόμενες στη συγκεκριμένη περιοχή, θα μπορούσαν να συμβάλλουν στην παραγωγή ανταγωνιστικών αγροτικών προϊόντων και στην οικονομική εξασφάλιση των παραγωγών.

Επιπλέον, οι παλαιότεροι ζώντας σε μια «σκληρή» από κάθε άποψη εποχή, αλλά και περιοχή, έμαθαν όχι μόνο να αρκούνται σε λίγα, αλλά και να αξιοποιούν στο έπακρο τα ελάχιστα που τους προσέφερε ο τόπος τους. Έτσι, αυτοί οι απαίδευτοι χωρικοί με τον τρόπο ζωής τους δίνουν σε όλους τους σύγχρονους μαθήματα οικολογικής συμπεριφοράς και προβάλλουν τη σπουδαιότητα της ολοκληρωμένης διαχείρισης των πόρων.

Οι σημερινοί κάτοικοι της περιοχής είναι ανάγκη να συνειδητοποιήσουν ότι η αύξηση των υλικών πόρων, που είχε ως αποτέλεσμα την αλλαγή των συνθηκών ζωής προς το καλύτερο, δεν συνεπάγεται και την βελτίωση της ποσότητας ούτε της ποιότητας των φυσικών πόρων της περιοχής. Γι' αυτό και η *ολοκληρωμένη διαχείριση* των τελευταίων κρίνεται αναγκαία, ακόμα και ως μέτρο πρόληψης των δυσάρεστων επιπτώσεων της αλόγιστης χρήσης τους, που ίσως προκύψει μελλοντικά στην περιοχή.

Όμως, πέρα από την εφαρμογή των παραπάνω που αποτελούν σύγχρονες μεθόδους, υπάρχει ίσως δυνατότητα επίτευξης των κατάλληλων για τη βιώσιμη ανάπτυξη συνθηκών και μέσω μιας άλλης μεθόδου. Εκείνης, της *αξιοποίησης των δυνατοτήτων που παρέχει ο ίδιος ο παραδοσιακός πολιτισμός* και συγκεκριμένα η οικιακή οικονομία.

Τα προϊόντα της οικοτεχνίας και της παραδοσιακής κουζίνας τα οποία παρουσιάστηκαν αναλυτικά στα κεφάλαια «οικοτεχνία» και «διατροφή» αντίστοιχα της παρούσας εργασίας, θα μπορούσαν μέσα από την οργανωμένη προσπάθεια αναβίωσης του παραδοσιακού πολιτισμού να γίνουν το μέσο για την αναβάθμιση της ποιότητας ζωής των γυναικών της Κρανιάς.

Η δημιουργία ενός γυναικείου αγροτουριστικού συνεταιρισμού που θα παράγει, θα εμπορεύεται και θα προωθεί τα τοπικά προϊόντα, θα προσφέρει στη γυναίκα Κρανιώτισσα την ευκαιρία να απασχολείται δημιουργικά και να εξασφαλίζει ένα επιπλέον εισόδημα. Το σπουδαιότερο όμως είναι ότι, η συμμετοχή της στο συνεταιρισμό θα της προσφέρει την δυνατότητα να έρθει σε επαφή με άλλες γυναίκες, να συζητήσει, να συνεργαστεί μαζί τους και να πάρει πρωτοβουλίες. Έτσι, θα ενισχυθεί η αυτοεκτίμησή της και θα νιώσει ολοκληρωμένη προσωπικότητα, ικανή να προσφέρει στο σύνολο. Αυτό, μακροπρόθεσμα, θα συμβάλλει στην γενικότερη βελτίωση της τοπικής κοινωνίας, αφού θα την καταστήσει καλύτερη μητέρα και παιδαγωγό των παιδιών της.

Όσον αφορά τη δυνατότητα αξιοποίησης της περιοχής μέσω της ανάπτυξης ορισμένων εναλλακτικών μορφών τουρισμού αυτή είναι μεγάλη, αφού η ευρύτερη περιοχή της Κρανιάς προσφέρεται για την πραγματοποίηση δραστηριοτήτων, όπως η ορειβασία, η αναρρίχηση, το ποδήλατο

βουνού και ο ανεμοπτερισμός. Επίσης, υπάρχουν δυνατότητες ανάπτυξης του περιηγητικού και του φυσιολατρικού τουρισμού.

Κλείνοντας, θα λέγαμε ότι, τα προγράμματα ανάπτυξης που αφορούν στις μειονεκτικές περιοχές, όπως η Κρανιά, και που προβάλλουν την αξιοποίηση του παραδοσιακού πολιτισμού ως μέσο ανάπτυξης των περιοχών αυτών, είναι αναγκαίο να καταφέρουν να εφαρμοστούν και εδώ, αφού θα συμβάλουν στην ανακούφιση της περιοχής από ορισμένα σοβαρά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι σημερινοί κάτοικοι (υποαπασχόληση, ανεργία). Αν επιτευχθεί αυτό, θα οδηγηθούμε μακροπρόθεσμα στη μείωση του ρυθμού εγκατάλειψης του τόπου από τους ντόπιους και κυρίως από τους νέους.

Παράλληλα, προχωρώντας πιο πέρα, και αξιοποιώντας όλες τις δυνατότητες που παρέχονται, μέσα από ένα σύνολο προγραμμάτων, για την ανάπτυξη και άλλων μειονεκτικών περιοχών της χώρας, θα οδηγηθούμε σταδιακά στην ανακούφιση και στην αναζωογόνηση της υπαίθρου, όχι μόνο σε τοπικό αλλά και σε εθνικό επίπεδο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

ΘΕΜΑ: «ΟΙΚΙΣΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΠΙΤΙΟΥ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Ζέρβας

Όνομα:Χρήστος

Ηλικία: 58

Επίπεδο μόρφωσης: Δημοτική εκπαίδευση

Επάγγελμα: Συνταξιούχος

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Υπήρχε δυνατότητα επιλογής του τόπου όπου επρόκειτο να χτιστεί το σπίτι ή αυτός ήταν προκαθορισμένος από την οικογένεια;

ΑΠ.: Όταν ήθελε ένα παιδί (αγόρι) να χτίσει σπίτι, αφού είχε παντρευτεί και αποκτήσει δικά του παιδιά και δεν χωρούσαν όλοι στο σπίτι των γονιών, τότε θα διάλεγε ο πατέρας πού θα κτιζόταν το σπίτι, ανάλογα πάντα με τα πόσα άλλα παιδιά είχε και πόσο οικόπεδο θα είχε.

ΕΡ.: Ποια ήταν περίπου η έκταση του οικοπέδου που προορίζονταν για το χτίσιμο του σπιτιού;

ΑΠ.: Το οικόπεδο που χρειαζόταν να κτισθεί ένα σπίτι δεν ήταν πάντα το ίδιο μεγάλο. Το οικόπεδο που είχε ο πατέρας θα φρόντιζε να το μοιράσει στα παιδιά από ίσια. Προσπαθούσε όμως αφού κτισθεί, το σπίτι να έχει αυλή και κήπο.

ΕΡ: Υπήρχαν διάφοροι τύποι σπιτιού από αρχιτεκτονική άποψη; Με ποια κριτήρια γινόταν η επιλογή του καθενός απ' αυτούς;

ΑΠ.: Τα σχέδια που χτίζονταν τα σπίτια δεν ήταν πολλά. Ο καθένας έχτιζε όπως τον βόλευε και σύμφωνα με το πώς μπορούσε. Αλλ' είχαν ένα μόνο δωμάτιο κι ζούσαν σ' αυτό όλοι μαζί. Τον χειμώνα είχαν και τα ζώα μέσα. Αλλ' άμα είχαν δυνατότητα έχτιζαν δύο δωμάτια. Ένα γι' αυτούς κι ένα για τα ζώα. Όλοι κοιμόνταν μαζί. Γέροι, παιδιά, εγγόνια σ' ένα χώρο. Εκεί που ήταν του τζάκι . Εκεί μαγεύρεσαν, έτρωγαν, όλα εκεί τα 'καναν.

Αν μπορούσαν έκαναν δωμάτιο χώρια ή πατώσπιτο για τα ζώα. Αυτό το έκαναν όσοι είχαν μεγάλα ζώα, οι ζευγάδες. Ο πατώσπιτος δεν χώριζε απ' το δωμάτιο. Ήταν ένα.

Άλλοι έφτιαχναν κι ανώι και πάνω έμεναν οι άνθρωποι και κάτω τα ζώα. Αν ήταν πολλά παιδιά, τ' αδέρφια έφτιαχναν δυο δωμάτια πάνω και δύο πατώματα κι έπαιρναν από ένα. Όλο το βράδυ ακούγαμε τα ζώα από το πάτωμα. Μας φοβέριζαν κιόλας οι μεγάλοι. Μας έδειχναν την γκλαβανή και μας έλεγαν ότι θα μας πάνε στο πάτωμα αν δεν καθόμασταν καλά. Δε μιλούσαμε καθόλου τότε.

Καμιά φορά τα σπίτια είχαν κι χαγιάτι. Εκεί έβαζαν τα ξύλα να μη βρέχονται.

Όσοι ήταν χτίστες είχαν καλύτερα σπίτια. Είχαν δύο δωμάτια πάνω και είχαν και σκάλα μες στο σπίτι καλή. Κάτω έβαζαν τα ζώα. Είχαν κι καλό δωμάτιο για τους ξένους.

ΕΡ.: Ποια ήταν τα υλικά δομής που χρησιμοποιούσατε; Από πού τα προμηθευόσασταν;

ΑΠ.: Όλα τα σπίτια χτίζονταν με πέτρες, που τις βγάζαμε από διάφορα μέρη έξω από το χωριό και τις κουβαλούσαμε με τα ζώα. Τα ξύλα και αυτά τα κόβαμε από τα κοντινά δάση.

Για το χτίσιμο της πέτρας στα ντουβάρια, αντί για άμμο και τσιμέντο χρησιμοποιούσαμε κοκκινόχωμα και νερό και κάναμε λάσπη. Στη σκεπή αντί για κεραμίδια βάζαμε πλάκες, που κι αυτές τις παίρναμε από συγκεκριμένα μέρη γύρω από το χωριό.

ΕΡ.: Ποια η τεχνική κτισίματος του σπιτιού και ποιοι επιφορτίζονταν με το έργο αυτό; Υπήρχε μέριμνα όσον αφορά τον προσανατολισμό του;

ΑΠ.: Για να γίνει το σπίτι, έπρεπε να βρεθούνε πρώτα οι μάστοροι. Αυτοί ήξεραν πώς να χτίζουν το σπίτι καλύτερα. Αφού σκάβαν τα θεμέλια, με σκαμπάνια και φτυάρια, άρχιζαν να κτίζουν με πέτρες μέχρι την επιφάνεια. Συνέχιζαν να κτίζουν με πέτρες και λάσπη τα ντουβάρια που ήταν χοντρά γύρω στο μισό μέτρο. Κατά διαστήματα έβαζαν ξύλινα ζ'νάρια.

Έβαζαν και τα κασώματα για τα παράθυρα και τις πόρτες εκείνη την ώρα που έχτιζαν. Κι όταν τα τακτοποιούσαν, συνέχιζαν το χτίσιμο. Και το τζάκι εκείνη την ώρα το ‘καναν. Αν το σπίτι είχε ανώι, έπρεπε εκεί το τζάκι να γίνει με πολύ προσοχή, μην τυχών και απ’ τη ζέστη άναβαν οι γρεντιές και οι σκίζες που ήταν από κάτω και έπαιρνε το σπίτι φωτιά. Σ’ αυτήν την περίπτωση έσκαβαν μια γούρνα ανάμεσα στο πάτωμα και στην πέτρα από το τζάκι. Μετά έβαζαν μπόλικη λάσπη και έβαζαν τις αγριόπλακες για το τζάκι. Πιο πάνω στερέωναν μια άλλη μεγάλη πέτρα, για να κάνουν το χωνί για τον καπνό.

Όταν έφταναν στο ύψος που θα βάζανε τη σκεπή τότε, έβαζαν τις γρεντιές. Ξύλινα δοκάρια, χοντρά δηλαδή. Πάνω σ’ αυτές κάρφωναν τα τσιμπίδια. Αυτά ενώνονταν με τα διπλάρια. Μετά έβαζαν τις σκίζες. Αυτό όλο λεγόταν απέλα. Πάνω στην απέλα βάζανε λάσπη και επάνω στη λάσπη κολλούσαν τις πέτρινες πλάκες, έτσι που η μία να πατάει πάνω στην άλλη, για να μην μπαίνει νερό στη σκεπή. Στο κάτω μέρος της σκεπής, κοντά στα ντουβάρια, έβαζαν μεγαλύτερες πλάκες, έτσι ώστε να εξέχουν από το ντουβάρια για να πέφτουν τα νερά της βροχής μακριά απ’ αυτό. Το τελίωμα αυτό της σκεπής το λένε αγριπίδα. Γύρω στην αγριπίδα μετά βάζανε τα λούκια για να μαζεύουν τα βρόχινα νερά.

Οι μάστοροι ήταν ντόπιοι και δουλεύανε ομάδες – ομάδες. Οι πιο μικροί δουλεύανε σαν λασποπαίδια. Αυτά κουβαλούσανε τη λάσπη για να κτίζουν οι τεχνίτες.

Πριν αρχίσουν να χτίζουν το σπίτι φρόντιζαν έτσι ώστε το σπίτι να κοιτάει ανατολικά ή νοτιοανατολικά συνήθως. Αν όμως δεν γινόταν αυτό τότε κοιτούσε όπου βόλευε.

ΕΡ.: Ποια ήταν τα χαρακτηριστικά της εξωτερικής μορφής του σπιτιού;

ΑΠ.: Το σπίτι χτίζονταν με πέτρες και απ’ έξω τα ντουβάρια δεν τ’ ασβέστωναν συνήθως. Έτσι όλα τα σπίτια φαινότανε ίδια σχεδόν. Τα παράθυρα ήταν μικρά και πολλά και βλέπανε προς όλες τις πλευρές. Είχαν εξωτερική πέτρινη σκάλα που έφτανε στο μπαλκόνι, που συνήθως ήταν ξύλινο. Το μπαλκόνι σκεπάζονταν με το χαγιάτι. Όλα τα σπίτια είχαν αμπατζιάδες (καμινάδες) πέτρινους για να βγαίνει ο καπνός από τα τζάκια.

ΕΡ.: Υπήρχαν κάποια έθιμα που σχετίζονταν με το κτίσιμο του σπιτιού; Ποια ήταν αυτά και σε ποιο στάδιο του χτισίματος αναφέρονται;

ΑΠ.: Υπήρχαν. Αφού άνοιγαν τα θεμέλια που θα χτίζονταν το σπίτι πριν βάλουν την πρώτη πέτρα για να το κτίσουν έπρεπε να σφάξουν ένα κόκορα και το αίμα του να πέσει μέσα στα θεμέλια. Το κόκορα μετά τον έπαιρνε η νοικοκυρά και τον μαγείρευε συνήθως σούπα κι έτρωγαν οι μάστοροι.

Στα θεμέλια ακόμη έριχναν και λεφτά για να 'ναι το σπίτι γερό και πλούσιο.

Αφού θα χτίζονταν το σπίτι όταν έφταναν να καρφώνουν τα ξύλα για να φτιάξουν την σκεπή, τότε οι μάστοροι πέρναν τα σκεπάρια τους και τα σφυριά τους και χτυπούσαν πάνω στα ξύλα. Κάνοντας μεγάλο θόρυβο και φωνάζοντας έδιναν να καταλάβουν όλοι ότι σχεδόν το σπίτι τελειώνει. Ο καθένας τότε γείτονας ή συγγενής έπρεπε να πάει κι ένα δώρο για να το κρεμάσουν στη σκεπή μέχρι που να τελειώσει και αυτή. Συνήθως ήταν πετσέτες, χειρομάντηλα, κάλτσες ανδρικές. Αυτά τα μοιράζονταν οι μάστοροι.

ΕΡ.: Ποια ήταν η εσωτερική διαρρύθμιση του σπιτιού;

ΑΠ.: Το σπίτι χωρίζονταν σε οντάδες. Σε κάθε οντά είχε απαραίτητα το τζάκι για το χειμώνα, και για το μαγείρεμα. Νταβάνι δεν υπήρχε. Φαίνονταν οι γρεντιές. Στ' ανοϊαστά σπίτια το πάτωμα ήταν με σανίδες καρφωμένες στις γρεντιές. Ήταν σπίτια που είχαν και εσωτερική ξύλινη σκάλα, που έβγαινε σ' ένα διάδρομο ανάμεσα από τα δωμάτια. Σ' αυτό το διάδρομο και πάνω απ' ένα μέρος της σκάλας φτιάχνανε έναν πάγκο ξύλινο που τον χρησιμοποιούσαν σαν χώρο να βάζουν τα πιάτα, ποτήρια, κ.λ.π.

ΘΕΜΑ: «ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Πολίτης

Όνομα: Δημήτριος

Ηλικία: 65

Επίπεδο μόρφωσης: Δημοτική εκπαίδευση

Επάγγελμα: Συνταξιούχος

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Ποιοι ήταν οι βοηθητικοί χώροι που υπήρχαν και ποια η χωροθέτησή τους, σε σχέση με την κυρίως κατοικία;

ΑΠ.: Ένα σπίτι έπρεπε να 'χει την αυλή μπροστά, συνήθως πλακόστρωτη. Άλλες φορές καλντερίμι. Μεσ' την αυλή ήταν ο φούρνος, προς την άκρη όμως. Ακουμπούσε στην περιοχή.

Η στέρνα ήταν ένα σαν πηγάδι που το γεμίζουμε όμως με νερό. Δεν έβγαινε από τη γη όπως το πηγάδι. Αυτή ήταν απαραίτητη, γιατί δεν είχαμε νερό. Πολλοί έκτιζαν πάνω από τη στέρνα ένα δωμάτιο για να την προφυλάσσουν.

Κοντά στο σπίτι ήταν η αποθήκη. Λίγο πιο μακριά από το σπίτι ήταν ο στάβλος για τα ζώα και ο αχυρώνας για να βάζουμε τις ζωοτροφές. Άχυρα, σανό, καρπό. Στάβλο δεν είχαν όλοι. Όσοι μπορούσαν και είχαν χώρο. Πάντως αυτοί που είχαν πολλά ή μεγάλα ζώα προσπαθούσαν να έχουν και χώρο γι' αυτά.

Το κουμάσ' και το γουρνοκούμασο ήταν απαραίτητα και χτιζόταν όσο πιο μακριά γίνονταν από το σπίτι.

Άλλα σπίτια είχαν κήπο, άλλα όχι. Εκεί φύτευαν τίποτα λάχανα, σκόρδα, δυόσμο. Άλλοι είχαν τον κήπο στον αυλαγά, σε καμιά γωνία, γιατί τον έσπερναν κι άλλα πράγματα. Καλαμπόκι, φασόλια, φακές, κ.α.

ΕΡ.: Υπήρχε ξεχωριστός χώρος για την προετοιμασία του φαγητού;

ΑΠ.: Τι ξεχωριστός χώρος; Το φαγητό το φτιάχναμε στο τζάκι. Είχαμε την πυροστιά, βάζαμε τα ξύλα και τον τέντζερη ψηλά και φτιάχναμε το φαΐ. Το καλοκαίρι ανάβαμε φωτιά κι έξω στην αυλή ή στο στόμα απ' τον φούρνο.

ΕΡ.: Υπήρχε ξεχωριστός χώρος που χρησιμοποιούνταν ως τουαλέτα ή λουτρό;

ΑΠ.: Όχι. Για τις ανάγκες μας πηγαίναμε στην άκρη απ' τον κήπο. Αργότερα αρχίσαμε να σκάβουμε μια γούρνα να βάζουμε απ' απάνω ξύλα, και γύρω – γύρω κάμποσα τσάκνα για περίφραξη και για πόρτα κάνα παλιό τσόλι, κι έτσι δεν μας έβλεπε κανείς. Οι άνδρες την νύχτα συνήθως πήγαιναν έξω στο δρόμο κι όλα ήταν καλά. Ούτε φώτα υπήρχαν να σε δει κανένας, ούτε τίποτα. Ούτε γάτα, ούτε ζημιά.

ΕΡ.: Ακολουθούσαν κάποια ιδιαίτερη τεχνική για το κτίσιμο των βοηθητικών χώρων;

ΑΠ.: Όλα γίνονταν με πέτρες, ξύλα και λάσπη. Ο καθένας τα έφτιαχνε όσο τρανά τα 'θελε ανάλογα με το χώρο που 'χε, και τι θα 'βαζε μέσα.

Η αυλή γινότανε πλακόστρωτη ή γκαλτερίμι, με καρφωτές πέτρες. Ο φούρνος ήταν κυρίως με θόλο μέσα, από πέτρες πολύ μικρές και στρωμένος με μεγάλες πλάκες. Μπροστά είχε στο στόμα για να βάζουμε τα ξύλα. Ήταν ειδικοί που τα φτιάχνανε. Ο θόλος ήταν πολύ δύσκολο να γίνει σωστά. Δεν το 'φτιαχνε όποιος να 'ναι.

Η στέρνα χρειαζόταν πολύ καιρός να γίνει. Έπρεπε να σκαφτεί ένα βαθύ πηγάδι και φαρδύ. Το χτίζανε από μέσα και μετά το επενδύανε με τσιμέντο. Το άνοιγμα του πηγαδιού κτιζόταν με πέτρες και για να κλείνει είχαν ξύλινο καπάκι. Το νερό το βγάζανε με κουβά. Για να γεμίσει η στέρνα μάζεσαν τα βρόχινα νερά απ' τα λούκια και έπεφταν μέσα στην στέρνα.

Το γουρνοκούμασο ήταν χώρος για το γουρούνι που το χτίζανε με πέτρες. Στη μια πλευρά χαμηλά υπήρχε ένα άνοιγμα για να φεύγουν οι βρωμιές, προς τα έξω, ρίχνοντας λίγο νερό. Πολλές φορές το κοτέτσι το κάνανε πάνω από το γουρνοκούμασο. Βάζανε οριζόντια ξύλα για να κοιμούνται οι κότες και οι βρωμιές να πέφτουν χαμηλά. Για ν' ανεβαίνουν ψηλά οι κότες τις είχαν ξύλινη μικρή σκάλα. Για σκεπή έβαζαν βριζαμιά. Παίρνανε τη βριζαμιά, την έδεναν κάπως και τη στερέωναν σαν σκεπή.

ΘΕΜΑ: «ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Γαλάνη

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 71

Επίπεδο μόρφωσης: Αγράμματη

Επάγγελμα: Συνταξιούχος

Τόπος διαμονής: Κρανιά

ΕΡ.: Τα οικιακά σκεύη ήταν αποκλειστικά προϊόντα προσωπικής εργασίας ή τα προμηθευόσασταν από κάπου αλλού;

ΑΠ.: Τα πράγματα που 'χαμε μεσ' στο σπίτι, άλλα τα φτιάχναμι κι άλλα τ' αγοραζάμι. Όποιος έπιανε το χερι τ', έφτιαχνε απ' όλα. Έκοβι κι πελικούσι του ξύλου κι σι παρουσίαζι πολλά πράγματα. Χλιάρια , πιάτα, αγκλίτσες, γκούμπζες, κ.α. Πολλά όμως τα' αγοραζάμε από τα παζάρια και τσ' γυρολόγους.

ΕΡ.: Ποια τα υλικά από τα οποία κατασκευάζονται κατά κύριο τ' αντικείμενα της οικοσυσκευής;

ΑΠ.: Είχαμι ξύλινα, μπακουρένια, από π'λό, από ψάθα, από χασέ...Αυτά θές;

ΕΡ.: Μπορείτε να μας απαριθμήσετε τ' αντικείμενα που περιελάμβανε η οικοσυσκευή αναλύοντάς μας ταυτόχρονα τον ακριβή τρόπο χρήσης τους; Πρώτα απ' όλα ποια ήταν ξύλινα;

ΑΠ.: Από ξύλο ήταν του σκαφίδ' για το ζύμουμα. Αυτό παλιά ήταν φτιαγμένου από δέντρου που τό 'κουβαν και του πιλικούσαν απού μέσα μι του κουφουσκέπαρνου. Έτσ' έκαναν κι τα μπισίκια να που βάζαμι τα κούτσ'κα να κοιμούντι. Μεσ' στου σπιτ' ίχαμι τσ' κάδες ν' απου βάζαμι του τυρί, του

αλεύρ' κι του τουρσί. Του καθένα στη θ'κιάτ' όμους. Δεν έκανι να βαλτ'σ τυρί κι μπά αλεύρ'. Μυρούσι.

Ιπίσις είχαμι του πλαστήρ' κι τουν πλάστ' που πλάθαμι κι του πινακουτό να που βάζαμι τα πλαστάρια. Παλιά αυτά τα 'φκιαναν οι άντρις μαναχοί απού ήταν στα πρότα κι πιλικούσαν κανα ξύλου αν έπιανι του χέρι τσ'. Άλλου ήταν του φουρνόφτυαρου που ήταν του φκιάρ' για του φούρνου. Άλλου ίχαμι του κλειδοπίνακου, απού βάζαμι του τυρί, τσ' γαβάθις απού ίχαν κι καπάκ' κι κρατούσαμι ικί του φαϊ, αμα έμνισκι κι όλας, γιατί δεν ίχαμι κι πουλί φαϊ. Για πιάτα ίχαμι τσ' γκούμπζις. Άλλου ήταν ου φλάστηρας απού σφραγίζαμι τα πρόσφουρα. Άλλου ήταν η κουταλουθήκ'. Α, μανάμ'. Αυτά είχαμι όλα κι όλα. Σάμα τι θαρρείς; Άμα αστόχ'σα κι κανένα, καλή καρδιά!

ΕΡ.: Μπορείτε να μου πείτε ποια ήταν τα χάλκινα σκεύη;

ΑΠ: Μπακιρένια ήταν οι τεντζιρέδες. Είχαμι ένα τηγάν' βαρύ μ' ένα χειρούλ', βαθύ που' ταν κι για τηγάν' κι για φαϊ. Τα κουτάλια ήταν σιδηρένια. Είχαμε τη γκιούμα για του νιρό, του χαλκό για να βράζουμι τα φασόλια κι τη μπρακάτσα. Αυτή ήταν σα καζάνι μικρότιρο όμως που τη βάναμι παν' στην πυρουσιτιά. Εικί κάναμι τα φασούλια στ'ς γάμ' κι του πιλάφ' στ'ς κηδείες. Εικί ζησταίναμι κι νιρό για του πλύσιμου. Άλλο ήταν του καζάν'. Αυτό ήταν σα την μπρακάτσα αλλά μιγαλύτιρο. Αυτό του' χαμι για μαγείριμα πάλι τσ' γάμοι. Εικί κάναμι κι τουν τραχανά. Άμα ήταν ξιγάνουτου τού 'χαμι για πλύσιμο. Όταν πιρνούσι ο καλατζής μας τα γάνουνι. Γάνουνι κι τα πιρούνια γιατί σγκούριαζαν αγγλήγουρα. Ήταν σιδηρένια γι' αυτό.

Είχαμι δυο τρία ταψιά, άλλο μιγαλύτιρου άλλο μικρότιρου. Εικί ψέναμι στ' γάστρα. Πρώτα την καίγαμι κι μετά βάζαμι του ταψί. Στου ουτζιάκι' είχαμι την πυρουσιτιά, του συδηρόφτιαρου κι τη μασιά. Αυτά είχαμι όλα κι όλα.

ΕΡ: Μπορείτε να μας πείτε ποια ήταν τα πήλινα σκεύη;

ΑΠ: Από π'λό δεν είχαμι πουλλά. Μόνο τσ' μσούρες που τσ' είχαμι για πιάτα. Είχαν κι καπάκ' κι κρατούσαμι του φαϊ άμα έμνισκι. Άλλο ήταν του γιουβέτσ'. Ήταν σα ταψί κι του βάζαμι στη γάστρα. Για του νιρό είχαμι τσ' λαϊνες. Σταμνιά δεν πέρναμι για νιρό γιατί σπάζαν ευκουλα. Τσ' λαϊνες τσ'

βάζαμι μες στου χώμα να κρατάν' του νιρό δρουσιρό. Απ' τη βρύσ' κουβαλούσαμι νιρό με τα γκιούμια. Κι γάλα κουβαλούσαν οι τσουπάν'.

ΕΡ.: Τι άλλα σκεύη είχατε;

ΑΠ: Είχαμι τα καλάθια από χόρτου που βάζαμι τα σταφύλια, τα σύκα, ότι είχαμι. Άλλις ήταν οι κανίστρες που κρατούσαν του ψουμί μεσ' την άρκλα. Στις κανίστρις βάζαμε κι τα δώρα για τη νύφ'. Είχαμι κι μερικά σακούλια για τα λάχανα κι τουν τραχανά.

ΕΡ.: Ποια ήταν η επίπλωση που συναντούσε κάποιος στο εσωτερικό ενός σπιτιού; Υπήρχαν διαφορές που αντικατόπτριζαν την οικονομική ή κοινωνική κατάσταση των ιδιοκτητών;

ΑΠ.: Έπιπλα δεν είχαμι, όπως τώρα που δεν ξέρ'ς κατά που να κάν'ς μες στο σπít' και να τα ξεσκονίζ' όλ' τ'ν ώρα.

Είχαμι την άρκλα για του ψωμί και κανα φαί. Ένα ή δυό σεντούκια για τα ρούχα μας και τα σκεπάσματά μας. Του αμπάρ' για το αλεύρ' και του γέννημα. Είχαμι κανά κρεβάτι, όχ' όλοι φτιαγμένο από δόγκες (σανίδες) κι ρίχναμι ψηλά κανά σάϊσμα ή καμιά παλιοβιλέντζα και κοιμούμασταν.

Είχαμι ένα τραπέζι χαμηλό για να τρώμι καμιά χαψιά ψωμί. Για να καθούμεστι είχαμε ξύλινα καθίσματα καρφουμένα απ' τον κάθε νοικοκύρ'. Όποιος είχε μεγάλουν ουντά κι είχι και κανά παρά περισσότερο κι μυαλό ανοιχτό έφτιαχνε μεσάντρα (ξύλινη ντουλάπα μόνιμη στον τοίχο, μισή χρησιμοποιούνταν για τα ρούχα και η άλλη για τα σκεύη και τα τρόφιμα).

ΕΡ.: Ποιος ο ρουχισμός που χρησίμευε ως επένδυση στο εσωτερικό του σπιτιού;

ΑΠ.: Όλα τα νοικοκυριά είχαν τα ίδια πράγματα, άλλος πολλά κι άλλος λίγα. Για το στρώσιμο στο πάτωμα είχαμι τα σαΐσματα (χοντρά υφαντά από γίδινο μαλλί). Στις κώχες (γωνιές δίπλα από το τζάκι) παν' από παλιότερα σαΐσματα στρώναμε τα κιλίμια. Εκεί κοιμούμασταν κιάλας, κρεβάτια δεν

είχαμι οι περισσότεροι. Στον τοίχο πάν' απ' το μέρος που κοιμούμασταν, κρεμούσαμε μπάντες υφαντές, νταρακλίσιες για ομορφιά.

Στο μπουχαρί πάνω από το τζάκι βάζαμι το μπουχαροσκούτι. Το λέγαμε και τζακόπανο. Ήταν υφαμένο στον αργαλειό και νταρακλίσιο. Εκεί κορφώναμε την βελόνα ή καμιά καρφίτσα όταν ραβάμε.

ΘΕΜΑ: «ΥΦΑΝΤΙΚΗ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

Επώνυμο: : Γαλάνη

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 71

Επίπεδο μόρφωσης: Αγράμματη

Επάγγελμα: Συνταξιούχος

Τόπος διαμονής: Κρανιά

ΕΡ.: Ποιες ήταν οι πρώτες ύλες για την παρασκευή των υφαντών και από πού γινόταν η προμήθειά τους;

ΑΠ.: Οι πρώτες ύλες για να φκιάξουμε τα υφαντά ήταν του μαλλί. Του παίρναμι από τα πρόβατα και τα γίδια. Όποιος δεν είχε αγοράζει από κάποιον άλλον από του χωριό.

ΕΡ.: Ποια ήταν αναλυτικά η επεξεργασία του μαλλιού, ώστε να είναι έτοιμο για ύφανση;

ΑΠ.: Την άνοιξη, μετά τ' Αϊ Κωνσταντή, οι κτηνοτρόφοι κούρευαν τα πρόβατα και τα γίδια. Το μαλλί πλουκάρια όπως ήταν το παίρναμε, το πλέναμε με ζεστό νερό. Μετά το πηγαίναμε στο ποτάμι και το πλέναμε καλά και το κοπανούσαμε με τον κόπανο για να φύγει ο σούκος. Το απλώναμε να στεγνώσει και μετά σιγά – σιγά το γρέναμε. Αυτό το 'καναν πιο πολύ οι μεγάλες γυναίκες. Το γίδινο μαλλί δεν το πλέναμι γιατί σκορπούσι. Το βάζαμι κατευθείαν στ' λανάρα. Ύστερα το λαναρίζαμε και το φτιάχναμε τλούπες.

Τις τλούπες τις περνάγαμε στη ρόκα και τις γνέθαμε. Ανάλογα τι είχαμε σκοπό να φτιάξουμε κανονίζαμε και το πάχος απ' του νήμα. Το νήμα του κουβαριάζαμε και μετά το ιδιάζαμε. Τέλος, το διασίδι το περνούσαμε στον αργαλειό και ήταν έτοιμο πια για να γίνει ότι υφαντό θέλαμε εμείς να κά-
νουμε.

ΕΡ.: Ποια ήταν τα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν;

ΑΠ.: Εκτός από τα γυναικεία χέρια τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαμε για του μαλλί, ήταν τα λανάρια για το λανάρισμα. Μιτά είχαμε τις μηχανές. Τη ρόκα, τ' αδράχτι κι το σφουντύλι για το γνέσιμο. Αργαλειό για την ύφανση, με όλα τα εξαρτήματα. Αντί, μιτάρια, χτένι, ξυλότεχνο, πατήθρες, σφυχτή-
ρας, αξάλι.

Αργαλειό είχε κάθε σπίτι. Εκεί κάναμε όλα όσα χρειαζόμασταν. Και τα ρούχα και τα πράγματα για το σπίτι. Τον αργαλειό τον έκαναν τεχνίτες ειδικοί.

ΕΡ.: Μπορείτε να μας περιγράψετε με λίγα λόγια τον αργαλειό; Από ποια μέρη αποτελούνταν;

ΑΠ.: Ο αργαλειός ήταν φτιαγμένος από έξι ξύλα. Τρία από δω και τρία από 'κει. Στη μεσ' ήταν ψηλά τα ξύλα. Στο πίσω μέρους και στου μπροστά ή-
ταν τ' αντί, που τυλίγονταν του διασίδ' στον πίσου και του υφαντό στου μπροστά. Απ' τη μέσ' κρέμουνταν τα μιτάρια και του χτένι του αργαλειού.

Κάθε φορά που θέλαμι να υφάνουμε έπριπι να ετοιμάσουμε τον αρ-
γαλειό. Να βάζουμε το διασίδ' στου πισαντί και να κάνουμι του στημόν'.

ΕΡ.: Πως γινόταν το ιδίασμα;

ΑΠ.: Με την ιδιάστρα. Ήταν ξύλινη και είχε τρύπες. Ικει μέσα βάναμε τις κλωστές απ' τα κουβάρια. Τα κουβάρια τα είχαμι βάλει μέσα σε κασαρό-
λες, λεκάνες κι ότ' άλλο και παίρναμι τς' άκρες και τ'ς περνούσαμε μέσα από τα τρύπες τσ' ιδιάστρας. Μιτά πααίναμι πέρα δώθε στο χώμα. Αυτό μέχρι να τελειωσ' τα κουβάρια και μετά κομποδέναμι.

Όταν ήταν να υφάνουμι παίρναμι του διασίδ' και του κρεμούσαμε στον αργαλειό.

Τα νήματα απ' του διασίδ' τα περνούσαμε στου πίσου αντί ένα ένα. Του κρέμασμα ίθιλι πουλί γερά μάτια. Να βλέπ'ς καλά. Άμα έκανις λάθος στου κρέμασμα έβγινει ελαττωματικό το υφαντό. Μετά πιρνούσαμε τσ' κλουστές στα ' μτάρια κι μιτά στο χτεν' μία μία. Στο τέλους τσ' δέναμι όλες μαζί στον μπροστινό αντί πολύ γιρά όμως. Αν δεν ήταν σφιχτό χαλούσι στου μαντάν' απ' του κάμουναν. Βάζαμε την κλωστή στη σαίτα και την περνούσαμε στου στιμώνι, μετά τραβούσαμε τον χτένι και του χτιπούσαμε καλά να γιν' σφιχτό.

Μετά αρχίζαμι να υφαίνουμε κ' αυτό ήταν όλο. Έπρεπε να είσι δυνατός για να υφάνσ'. Ήταν δύσκολου. Ήθηλι να 'χεις γιρά μάτια, χέρια και μέση γερή. Ιμένα η μάνα 'μ από κουρτσουλ' που 'μαν μ' έβαλι να μαθαίνου. Όλα τα κορίτσια ετσ' επρίπι. Να ξέρ'ν καλά τουν αργαλειό. Όταν παντρεύουσαν και πήγινις στην πιθιρά σ' έδινι την τλούπα να γενεσ' για να δείξ' ότι είσι άξια νυφ'.

ΕΡ.: Πως γινόταν το κάμωμα;

ΑΠ.: Ήταν ένας που τουν έλεγαν μαντατζή, που έπιρني με τα ζώα όλα τα υφαντά απ' το χωριό και τα πήγινι στου Κεφαλόβρυσου στη ντριστέλλα. Ικί που είναι κι σήμερα. Τα 'βάζι μέσα στο νερό και τα 'φηνι όλου του βράδ' και τα χτυπούσι του νερό. Αυτά έσφιγγαν και μετά ήταν έτοιμα για στρουσίδια ή για ρούχα. Άμα του υφαντό δεν ήταν καλά υφαμένου στράβουни, ξεχειλουνι, χαλούσι, πώς να στου πω. Στον μαντάν' πήγιναν μόνο τα ρούχα απ' τσ' άντρ'. Τα θ' κα μας δεν τα στέλναμι στουν μαντατζή. Τσ' ράβαμι κατιυθείαν τσ' φούστις.

ΕΡ.: Ποια ήταν τα προϊόντα της υφαντικής;

ΑΠ.: Με τον αργαλειό φτιάχναμε τα περισσότερα ρούχα για το ντύσιμο της οικογένειας και ό,τι χρειαζότανε στο σπίτι. Φκιάναμι σκουτιά για να ράψ'ν οι άνδρες παντιλόνια – σακάκια – κοντοσέγκουνα – κουστούμια – πανωφόρια, κάπτες – μαλλιέτες για τους κτηνοτρόφους, φούστες – σεγγούνια – ποδιές – ζακέτες για τις γυναίκες.

Για το σπίτι βελέντζες – κιλίμια – τσιόλια –σαίσματα – μπάντες, κρεβατόγυρ', μπουχαρουσκούτια.

ΕΡ.: Υπήρχαν κάποια τραγούδια ή δοξασίες που ακούγονταν κατά τη διαδικασία της ύφανσης;

ΑΠ.: Για όλες τις ασχολίες υπάρχουν τραγούδια. Για τον αργαλειό λέγανι:

«Το κέντημα είναι γλέντησμα
κι η ρόκα είναι σεργιάνι
κι αυτός ο δόλιος ο αργαλειός
είναι σκλαβιά μεγάλη»

ΘΕΜΑ: «ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Γούππου

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 48

Επίπεδο μόρφωσης: Ανώτατη εκπαίδευση

Επάγγελμα: Εκπαιδευτικός

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Ποια ήταν ακριβώς η δομή της οικογένειας;

ΑΠ.: Όλες οι οικογένειες ήταν μεγάλες. Αρχηγός ήταν ο πατέρας. Για μεσ' στο σπίτι όμως ήταν η μάνα. Το πορτοφόλι το κρατούσε ο πατέρας κι αυ-

τός κανόνιζε πόσα χρήματα θα ξοδέψουν τα παιδιά, ας ήταν και παντρεμένα ακόμα.

Μένανε όλα μαζί μέσα στο σπίτι. Όταν ένα παιδί (αγόρι) παντρεύονταν έφερνε και τη γυναίκα μεσ' στο σπίτι και μένανε όλοι μαζί. Λίγο τις πρώτες μέρες, οι νιόπαντροι μπορεί να κοιμόταν σε κανένα άλλο δωμάτιο αν υπήρχε. Μετά όλοι στρωματσάδα μικροί μεγάλοι στη σειρά. Όταν παντρεύονταν κι άλλο παιδί και μετά κι άλλο και γινόταν πολλά τ' άτομα, παιδιά, νύφες, εγγόνια, κι επειδή ερχόταν και γκρίνια και μαλώματα, τότε αναγκαστικά το μεγαλύτερο παιδί με την οικογένειά του θα χώριζε. Θα πήγαινε σε καινούργιο σπίτι ή σ' άλλο δωμάτιο.

ΕΡ.: Ποιες καθημερινές ασχολίες επιφορτίζονταν οι γυναίκες;

ΑΠ.: Όλες οι δουλειές του σπιτιού ήταν για τις γυναίκες. Η μάνα, άμα μεγάλωναν τα κορίτσια ή ερχόταν οι νύφες, αυτή έκανε κουμάντο για το τι θα φάνει η καθεμιά. Έπρεπε οι γυναίκες να ετοιμάσουν το ψωμί. Από βραδύς θα έπιαναν το προζύμι και πριν φέξει η μέρα θα κοσκίνιζαν τ' αλεύρι για να ζυμώσουν. Αφού γινόταν έπρεπε να ανάψουν τον φούρνο, να το φουρνίσουν για να ψηθεί.

Έκαναν το μαγείρεμα για την οικογένεια. Το κουβάλημα του νερού από βρύσες και πηγάδια έξω από το χωριό με τα τενεκέδια στα ζώα και στους ώμους. Το πλύσιμο των ρούχων ήταν από τις πιο δύσκολες και κουραστικές δουλειές. Δεν υπήρχε μπόλικο νερό, ούτε και σαπούνι. Αφού ο κόσμος δεν πλένονταν. Κάθε Σάββατο, στην καλύτερη περίπτωση, λούζονταν μόνο το κεφάλι κι άλλαζαν ρούχα. Έπλυναν και τα πόδια. Όλο το κορμί το πλένανε αραιά και κάπου, Πάσχα – Χριστούγεννα, όταν ήθελαν να μεταλάβουν.

Για να πλύνουν τα σκεπάσματα και τα στρωσίδια του σπιτιού και τα σκούτινα πανωφόρια πήγαιναν στο λάκκο (ποτάμι) με τα ζώα, και κεί χρειαζόταν όλη μέρα για να τελειώσουν.

Η καθαριότητα του σπιτιού, της αυλής, κι όλων των χώρων που υπήρχαν γύρω από το σπίτι ήταν για τις γυναίκες.

Η φροντίδα των μικρών παιδιών ήταν μόνο για τις γυναίκες. Θεωρούνταν μεγάλη ντροπή ν' ασχοληθεί ο άντρας με τα μικρά παιδιά, να τα ταΐσει, να τα καθαρίσει, ακόμα και να τα φυλάξει.

Τον κήπο τον έσκαβαν οι γυναίκες και τον έσπερναν με λίγα κρεμμύδια και λάχανα. Φρόντιζαν να ετοιμάσουν και ό,τι θα 'τρωναν το χειμώνα. Τον τραχανά, λάχανα στεγνά, πέτουρα, τσουκνίδια που τα μαζεύανε έξω από το χωριό σε ρέματα την άνοιξη που ήταν τρυφερά και τα ξέραιναν για πίτες.

Φρόντιζαν να φτιάχνουν και τα ρούχα της οικογένειας. Έπλεκαν σκφούνια (μάλλινες κάλτσες) και φανέλες. Στον αργαλειό θα ύφαιναν τα υφάσματα για τα χοντρά ρούχα (σκούτινα), τα σκεπάσματα (βελέντζες – σαΐσματα) και τα στρωσίδια για το σπίτι.

Οι γυναίκες φρόντιζαν να υπάρχουν πουρνάρια και κλαρίδια που χρειάζονταν για να ανάψουν το φούρνο. Πήγαιναν και τα 'φερναν με τα ζώα, από τις πλαγιές των βουνών, γύρω από το χωριό και στην πλάτη τους ζαλίκια.

Εκτός απ' όλες αυτές τις δουλειές έπρεπε να καρτερούν και τους άντρες απ' το χωράφι, απ' τα πρόβατα και να του βάλουν να φάει. Ήταν αδιανόητο να σερβιριστεί ο άντρας μόνος του, να τον ρίξουν νερό να πλυθεί, να τον δώσουν τα ρούχα ν' αλλάξει.

ΕΡ.: Ποιες ήταν οι εργασίες που εκτελούνται από τους άντρες καθημερινά;

ΑΠ.: Δουλειές μέσα στο σπίτι οι άνδρες δεν έκαναν. Εξωτερικές δουλειές έκαναν. Έβοσκαν τα ζώα, άρμεγαν, οργώνανε τα χωράφια και τ' έσπερναν. Το θέρισμα και τ' αλώνισμα και το μάζεμα των καρπών ήταν περισσότερο για τις γυναίκες όμως.

Όλοι φρόντιζαν όμως να φέρνουν τα ξύλα για το τζάκι που θα χρειαζόταν για όλο τον χειμώνα. Αρχίζανε από την άνοιξη ως τον Αϊ-Δημήτρη να τα κουβαλάνε με τα ζώα, κάθε μέρα σχεδόν και τα βάζανε σε μια άκρη της αυλής με τη σειρά και φτιάχνανε τις ξυλοθήκες. Όταν χρειάζονταν μετά τα σχίζανε σε μικρότερα κομμάτια για να χωράνε στο τζάκι.

Πήγαιναν σε διπλανά χωριά και μακρινά πολλές φορές με τα ζώα για να προμηθευτούν πράγματα που δεν είχαν στο χωριό όπως αλάτι, καρπούζια το καλοκαίρι, πράσα.

ΕΡ.: Υπήρχαν εργασίες που αποτελούσαν καθημερινό μέλημα των παιδιών;

ΑΠ.: Τα παιδιά δεν νοιάζονταν και πολύ για το σπίτι. Έκαναν όμως πολλά θελήματα των μεγάλων. Τα 'στελναν να πάνε φαγητό στον πατέρα στο μα-ντρί ή στο χωράφι.

Τα μεγαλύτερα παιδιά φρόντιζαν πάντα τα μικρότερα. Τα κορίτσια έπρεπε να βοηθάνε στο σπίτι για να μαθαίνουν και να γίνουν καλές νοικο-κυρές όταν θα μεγαλώσουν.

Το σχολείο και ειδικά για τα κορίτσια, δεν ήταν υποχρεωτικό.

ΘΕΜΑ: «ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: : Ζέρβας

Όνομα: Στέργιος

Ηλικία: 55

Επίπεδο μόρφωσης: Δημοτική εκπαίδευση

Επάγγελμα: Ελεύθερος επαγγελματίας

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Ποια ήταν τα παιχνίδια που συνήθιζαν να παίζουν τα παιδιά εκ-κείνη την εποχή στο χωριό;

ΑΠ.: Τα περισσότερα παιχνίδια τα παίζαμε έξω από το σπίτι, στις γειτονίες και στους αυλαγάδες. Μόνο τα κορίτσια κάθονταν στο σπίτι και έπαιζαν με καμιά κούκλα που έφτιαχναν απ' τα απομεινάρια απ' τις κλωστές του αρ-γαλειού. Επίσης έπαιζαν παιχνίδια με τα χέρια, που τα χτυπούσαν και προσπαθούσαν να μην κάνουν λάθος. Άλλο παιχνίδι ήταν τα κότσια.

Εμείς τ' αγόρια παίζαμε την τσιολίκα κι αν ήμασταν πολλά παιδιά παίζαμε τα' αλωνακ' με την τόπα που μας έκανε η μάνα από παλιοκουρέ-λια. Επίσης παίζαμε τα μπακακάκια και το γουρ'νακ'. Α! Και τα σκλαβάκια.

Αν ήμασταν λίγα παιδιά, δυο τρία, ή αν ήμασταν μέσα στο σπίτι, παίζαμε την τριώτα. Ήταν η απλή και η εννιάρρα. Τη σχεδιάζαμε με ένα κάρβουνο δίπλα στο τζάκι. Η εννιάρρα ήταν πολύ δύσκολη, αλλά δούλευε το μυαλό. Συνήθως όμως τ' αγόρια προτιμούσαμε πιο ζωηρά παιχνίδια.

Κάναμε τόξα, σφεντόνες και ξυλοκούμπουρα, που όμως ήταν πολύ επικίνδυνα τώρα που το σκέφτομαι. Τότε δεν το καταλαβαίναμε. Είχαν χτυπήσει μερικά παιδιά απ' το μπαρούτι και τις πέτρες που 'χε μέσα. Ήταν λίγο δύσκολο να τα κάνεις γι' αυτό και δεν τα συνηθίζαμε. Άσε που συνήθως ήμασταν πολλά παιδιά και στρώναμε άλλο παιχνίδι.

ΕΡ.: Εκτός από το τόξο και το ξυλοκούμπουρο, υπήρχαν κάποια άλλα παιχνίδια που παίζονταν μόνο από ένα άτομο;

ΑΠ.: Συνήθως δεν παίζαμε μόνος του κανένας. Και γειτονόπουλα να μην υπήρχαν θα υπήρχαν σίγουρα αδέρφια ή ξαδέρφια, αφού ζούσαμε όλοι μαζί. Ωραία ήταν και η σβούρα, αλλά ήταν καλύτερα να την παίζεις με άλλο παιδί, για να υπάρχει συναγωνισμός. Επίσης με την βροντούρα μπορούσε κανείς να παίξει μόνος του. Δέναμε μια πλάκα με ένα σχοινί και τη στρίβαμε μέχρι να μην μπορεί να στρίψει άλλο το σκοινί. Μετά την αφήναμε και έτσι όπως στριφογύριζε έκανε θόρυβο. Ακούγονταν όπως ακούγεται ο αέρας το χειμώνα όταν φυσάει.

Μόνα τους έπαιζαν συνήθως τα μικρότερα παιδιά μέσα στο σπίτι. Περισσότερο με κούκλες ή με τον καραγκιόζη. Μ' αυτόν γελούσαν πολύ.

ΕΡ.: Υπήρχαν κάποια παιχνίδια που έμοιαζαν με σημερινά αθλήματα;

ΑΠ.: Τέτοια είχαμε και παίζαμε μόνο τ' αγόρια. Αυτά ήταν το πάλεμα, που έχανε όποιος ακουμπούσε την πλάτη του στο χώμα. Επίσης ρίχναμε το λιθάρι να δούμε ποιος θα το πετάξει πιο μακριά. Αυτά τα έπαιζαν και μεγάλοι άντρες. Εμείς προτιμούσαμε αυτά που ήταν σαν παιχνίδια. Τα σκαμνάκια ας πούμε. Εκεί βέβαια έπρεπε να είσαι καλός στο πήδημα. Υπήρχαν κάποιοι που πηδούσαν πάνω από άτομα που στέκονταν σχεδόν όρθια. Αν ήταν τώρα θα γινόταν σίγουρα μεγάλοι αθλητές. Τότε δεν υπήρχαν τέτοια.

ΘΕΜΑ: «ΠΛΕΚΤΙΚΗ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

Επώνυμο: Γούπου

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 48

Επίπεδο μόρφωσης: Ανώτατη εκπαίδευση

Επάγγελμα: Εκπαιδευτικός

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Ποια τα σύνεργα και οι πρώτες ύλες του πλεξίματος;

ΑΠ.: Για το πλέξιμο είχαμε πέντε κλούτσες (βελόνες). Το νήμα που πλέκαμε ήταν μάλλινο που το φτιάχναμε μόνες μας από μαλλί από τα πρόβατα.

ΕΡ.: Ποιες ήταν οι τεχνικές πλεξίματος;

ΑΠ.: Ο τρόπος που πλέκαμε ήταν «μια και μια». Μία θηλιά την πλέκαμε καλή μια ανάποδη. Άλλο σχέδιο ήταν η «παντιρή» από τη μία πλευρά πλέκαμε μια θηλιά καλές μια ανάποδη κι από την άλλη πλευρά τις πλέκαμε αντιθέτως.

Τα «δαχτυλάκια» ήταν η αρχή του πλεκτού που γινόταν στις μπλούζες το «λάστιχο».

ΕΡ.: Ποια τα έργα της πλεκτικής και η χρήση τους;

ΑΠ.: Φτιάχναμε τα σκφούνια (μάλλινες κάλτσες) που τα φορούσαμε όλοι μικροί μεγάλοι, άνδρες γυναίκες το χειμώνα. Πλέκαμε τα κατασάρκια (μάλ-

λινες φανέλες) συνήθως ήταν από άσπρο νήμα. Με χοντρό νήμα πλέκαμε και μπλούζες.

Με λεπτό νήμα βαμβακερό που αγοράζαμε, πλέκαμε δαντέλες για τα μαντήλια και τις τσίπες (επίσημα καλύμματα του κεφαλιού). Άλλες δαντέλες είχαν σαν κουκάκια, άλλες χαντράκια.

ΘΕΜΑ: «ΚΕΝΤΗΤΙΚΗ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Γούπου

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 48

Επίπεδο μόρφωσης: Ανώτατη εκπαίδευση

Επάγγελμα: Εκπαιδευτικός

Τόπος διαμονής: Λάρισα

ΕΡ.: Ποια τα έργα της κεντητικής;

ΑΠ.: Το κέντημα δεν ήταν πολύ συνηθισμένο στο χωριό; Κεντούσαμε τις ποδιές με βελόνα και μάλλινες κλωστές πολύχρωμες, συνήθως λουλούδια και γεωμετρικά σχέδια. Με λεπτό νήμα κεντούσαμε τα μαντήλια. Το κέντημα μπροστά στα σεγκούνια τα 'φτιαχνε ο ράφτης συνήθως που τα 'ράβε.

ΕΡ.: Ποια τα σύνεργα και οι ύλες για το κέντημα;

ΑΠ.: Είχαμε βελόνες και μάλλινες κλωστές. Τις κάναμε πιο λεπτές τις κλωστές για το κέντημα όταν γνέθαμε το μαλλί.

Από παλιά όμως δεν έκαναν κλωστές για κέντημα. Τις αγόραζαν απ' το μπακάλη έτοιμες. Τα τελευταία χρόνια άρχισαν να κεντάνε οι γυναίκες. Μόνο υφαντά και πλεκτά έκαναν.

ΘΕΜΑ: «ΔΙΑΤΡΟΦΗ»

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ:

Επώνυμο: Ζέρβα

Όνομα: Ευαγγελία

Ηλικία: 78

Επίπεδο εκπαίδευσης: Αγράμματη

Επάγγελμα: Συνταξιούχος

Τόπος διαμονής: Κρανιά

ΕΡ: Ποια ήταν τα κυριότερα φαγητά της διατροφής σας και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;

ΑΠ: Τα φαγητά που φτιάχνουμε ήταν ψωμί βρίζινο, λάχανα, τραχανά, πολλά που γινότανε με αλεύρι ή καλαμποκάλευρο, πίτες, τυρί, μαρκάτη (γιαούρτι), τουρσιά, πατάτες, ρύζι, φασόλια, φακές, στεγνά λάχανα, στεγνές τσουκνίδες, πέτουρα, αυγά.

Από αλεύρι φτιάχνουμε ψωμί, καθάριο, βρίζινο (σικάλης), καλαμποκίσιο. Με το αλεύρι φτιάχνουμε τη κουρκούτη. Σε κρύο νερό διαλύαμε αλεύρι το ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι με αλάτι, λίγο λίγδα (λίπος χοιρινό) και το βράζουμε μέχρι να πήξει να γίνει χυλός να τρώγεται με το κουτάλι.

Σφάζαμε κανένα κοτόπουλο ή κότα παλιά και τη βράζαμε και φτιάχναμε σούπα. Η κότα έδινε πιο νόστιμο ζουμί από το κοτόπουλο. Γι' αυτό λένε « Η παλιά κότα έχει το ζουμί».

Τα αυγά τα τρώγαμε, όχι συχνά όμως τηγανιτά ή βραστά. Τ' αυγά περισσότερο τα πηγαίναμε στο μπακάλη και αγοράζαμε διάφορα πράγματα (όπως σπίρτο, πετρέλαιο κ.ά.).

Το Πάσχα τα βάφαμε κόκκινα και τα φτιάχναμε και περδίκες, δηλαδή σχέδια από διάφορα πράσινα φύλλα.

Δέναμε σφιχτά τα φύλλα πάνω στ' αυγά με μια λεπτή κάλτσα και τα βάφαμε. Μετά βγάζαμε τα φύλλα και το αυγό σ' αυτό το μέρος έμενε άσπρο.

ΕΡ: Ποια φαγητά συνηθίζατε να τρώτε κατά τις κύριες γιορτές και άλλες περιστάσεις κατά τον κύκλο του έτους; (Άνοιξη- Καλοκαίρι- Φθινόπωρο -Χειμώνας).

ΑΠ: Το Πάσχα όποιος είχε έσφαζε κανένα αρνί. Φτιάχναμε γιαούρτι από γάλα και βάφαμε κόκκινα αυγά. Οι τσελιγκάδες που είχαν πολύ γάλα την μέρα του Πάσχα, έδιναν και σ' αυτούς που δεν είχαν πρόβατα για να φτιάξουν μαρκάτη (γιαούρτι) για τις γιορτές. Για τα Χριστούγεννα όλα τα σπίτια είχαν γουρούνι που το σφάζανε τις παραμονές. Το χοιρινό κρέας το ψήνανε στα κάρβουνα ή στη σούβλα ή το κάνανε τηγανιά. Φτιάχναμε και λουκάνικα. Την Πρωτοχρονιά φτιάχναμε την βασιλόπιτα, με φύλλα προψημένα στη γάστρα, πράσο ψιλοκομμένο, ρύζι, αλάτι, λίγδα και νερό. Φτιάχναμε και γιαπράκια με τα γκαρμπολάχανα (άσπρα λάχανα). Τις Απόκριες απαραίτητη ήταν η τυρόπιτα.

Τις Κυριακές συνήθως τρώγαμε φασόλια, το επίσημο φαγητό, και γυφτοφάσουλα (μαυρομάτικα).

Το καλοκαίρι στο θέρο για δροσιά τρώγαμε σκορδάρι (σκόρδο στουμπισμένο-λίγο ξύδι-αλάτι και νερό, ανακατεμένα).

Το χειμώνα κυρίως τρώγαμε τραχανά, στενά λάχανα, όσπρια, πράσα που τα φυλάγαμε σε κάποια γωνιά της αποθήκης μέσα σε σωρό χώμα για να μην ξεραίνονται.

Τρώγαμε και λιγδοπάπαρα. Τι ήταν; Στο τηγάνι βάζαμε λίγδα (χοιρινό) λίπος τη λειώναμε μέχρι να κάψει κι ύστερα ρίχναμε ψωμί σε χαπιές (μπουκιές) και τις ανακατεύαμε μέχρι να ρουφήξει το ψωμί όλο το λίπος. Ρίχναμε και αλάτι και τι νόστιμα που ήταν! Παραμονές του Αγίου Αντρέα, σε όλα τα σπίτια έβραζαν καλαμπόκι και σιτάρι και το τρώγαμε.

ΕΡ: Ποια φαγητά συνηθίζατε να τρώτε κατά τον κύκλο της ανθρώπινης ζωής;

ΑΠ: Όταν γεννούσε μια γυναίκα έφτιαχναν ρύζι να φάει μόνο με λάδι και αλάτι. Λεχωνιάτικο το λέγαμε.

Στη λεχώνα πήγαιναν κι όλοι οι συγγενείς και της πήγαιναν ψωμί φρέσκο, πολλές φορές κεντημένο από πάνω και κανένα φρούτο αν υπήρχε. Πήγαιναν και λαγγίτες (τηγανίτες από χυλό αλεύρι – νερό αλάτι προζύμι και ζά-

χαρη) Τα λάχανα για την λεχώνα ήταν απαραίτητα γιατί φέρνουν γάλα πολύ για το μωρό.

Το μωρό το θήλαζε η μάνα μέχρι που να αρχίσει μόνο του να τρώει ό,τι υπήρχε στο σπίτι δύο –τρία χρόνια περίπου. Τα μωρά τα δίνανε συνήθως κουρκούτι, μ' αλεύρι και νερό αφού έβραζε και λίγο λάδι και αλάτι και τα τάζαν όποτε έκλαιγαν κι όχι όπως τώρα κάθε τρεις ώρες. Από πολύ μικρά τα δίνανε ψωμί στα χέρια τους για να ξύνουν και τα ούλα και να χαζεύουν και να ξεγελούν την πείνα τους.

Όταν μια κοπέλα ήταν αρραβωνιασμένη τις απόκριες η πεθερά της της πήγαινε ψωμί-κουλούρα στολισμένη μ' όμορφα σχέδια φτιαγμένα. Η κοπέλα έπρεπε από την Καθαρή Δευτέρα να κρατήσει τριήμερη (τρεις μέρες να μη φάει τίποτε μόνο νερό να πίνει).

Η πεθερά φρόντιζε ιδιαίτερα το γαμπρό όταν κυρίως ήταν αρραβωνιασμένη η κόρη της. Το καλύτερο γεύμα ήταν τα τηγανητά αυγά. Τα μικρά παιδιά δεν τα δίνανε αυγά και τα κρατούσαν για τον γαμπρό ή για κανένα μουσαφίρη. Απ' αυτό βγήκε η παροιμία: «για τον γαμπρό γεννάει και ο κόκορας».

Τα φαγητά στο γάμο ήταν τα φασόλια και οι πατάτες. Κρέας είχαμε πολύ λίγο για μεζέ. Μαγειρεύαμε και κριθαράκι με ζουμί. Την παραμονή του γάμου στο σπίτι της νύφης μαζεύονταν οι συγγενείς να δούνε τα προικιά κι εκεί έσπαζαν την «πλαλτή» (ψωμί - κουλούρα μεγάλη στολισμένη με διάφορα χαρούμενα σχέδια) την έσπαζε κάποιο κορίτσι στο κεφάλι πηδώντας τρεις φορές λέγοντας «να ζήσ' η νύφη κι ο γαμπρός»). Την πλαλτή την μοιράζανε σ' όλους τους καλεσμένους απ' ένα κομματάκι μαζί με ένα λουκούμι και λίγα στραγγάλια. Το ίδιο γινόταν και στο σπίτι του γαμπρού την προπαραμονή του γάμου.

Την ημέρα του γάμου η νύφη πριν μπει στην εκκλησία την υποδέχονταν ένα μικρό αγόρι κι αυτή τον κρεμούσε στο λαιμό μια κουλούρα-ψωμί ειδικά φτιαγμένη με μια τρύπα στη μέση και δεμένη με κόκκινη κορδέλα. Μετά τα στέφανα, όταν η νύφη πήγαινε στο σπίτι της πεθεράς, η πεθερά την υποδεχόταν με κουλούρα-ψωμί πάλι και την έβαζε παραμάσχαλα στην νύφη μαζί με μια τλούπα άσπρο μαλλί.

Όταν πέθαινε κάποιος τα φαγητά που κάνανε ήταν συνήθως το ρύζι πλάφι. Στα μνημόσυνα φτιάχναμε και φασόλια. Στο τραπέζι βάζαμε και

ελιές. Το ψωμί ήταν ζυμωμένο αλλά χαραγμένο από προτού ψηθεί σε τετράγωνα κομμάτια.

Αυτό το ψωμί σε κομμάτια ήταν και για την εκκλησιά μαζί με σιτάρι βρασμένο για το μνημόσυνο.

Όταν γιορτάζαμε στις μεγάλες γιορτές, φτιάχναμε τις λειτουργίες (πρόσφορα) για την εκκλησία. Τις λειτουργίες τις ζύμωναν χώρια από το ψωμί. Έπρεπε να' ναι καθαρή η γυναίκα που θα τη ζύμωνε καθώς και όλα τα σκεύη που θα χρησιμοποιούσε. Αφού τις ζύμωναν τις πατούσαν με τον φλαστήρα για να γίνουν τα σχέδια στη λειτουργία. Για τα παιδιά φτιάχνανε μικρά πρόσφορα (λειτουργίες) το «βλουίδια».

ΕΡ: Ποια ήταν τα κυριότερα ποτά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους.

ΑΠ: Τα ποτά που είχαμε ήταν το κρασί και το τσίπουρο. Το φτιάχναμε μόνοι μας από δικά μας σταφύλια. Τα πατούσαμε μέσα στις ξύλινες κάδες και τραβούσαμε μετά από λίγες μέρες το κρασί που τα βάζαμε στα βαρέλια και το φυλάγαμε στα κατώγεια. Το τσίπουρο τα βγάζαμε στα καζαναριά. Έβραζαν ότι απόμειναν μέσα στις κάδες μέσα σε ειδικά καζάνια και κει έφτιαχναν το τσίπουρο.

Το κρασί το πίναμε στις γιορτές, στις χαρές, γάμους, πανηγύρια, καμιά φορά φτιάχναμε και κρασοπάπαρα (ψωμί μέσα στο κρασί).

Το τσίπουρο το κερνούσαμε μόνο στους άνδρες στις γιορτές τις ονομαστικές, στους γάμους, αρραβώνες, πανηγύρια αλλά ακόμη και μετά την κηδεία κάποιου, για το «θεέ μ' σ'γχωρέστον». Το χρησιμοποιούσαμε για μια εντριβή στο κρουολόγημα. Στη γρίπη βράζαμε τσίπουρο με ζάχαρη και φτιάχναμε τα «ποντζ' και το πίναμε ζεστό.

Στο κρουολόγημα αλλά και τα πρωινά το χειμώνα πίναμε τσάι το φυτό τσάι το μαζεύαμε από τα γύρω βουνά το στεγνώναμε και το φυλάγαμε μέσα σε πάνινες σακούλες

Το φυτό τσάι είχε χρώμα άσπρο-γκρι και φύτρωνε σε ορισμένες περιοχές. Μαζεύαμε και το χαμομήλι και το βράζαμε για τσάι.

Τον καφέ δεν τον πίναμε όλοι. Οι μεγάλοι άντρες πίνανε και κανέναν μουσαφίρης. Οι γυναίκες δεν έπιναν καφέ. Καμιά φορά κρυφά δοκίμα-

ζαν ό,τι απέμεινε στο τζιτζ'βέ (μπρίκι). Τον καφέ τον φτιάχναμε μόνοι μας. Καίγαμε κριθάρι και ρεβύθια μέσα στο ντλάπ' (ειδικό δοχείο για το ψήσιμο των σπόρων) και όταν αυτά ξεροψήνονταν τα βγάζαμε και τα στουμπούσαμε στο ντουμπέκ' (γουδί). Μετά το περνάγαμε από τη σίτα και φυλάγαμε τον καφέ στο καφεκούτι (τσίγγινο δοχείο, παραλληλόγραμμο καπάκι. Ήταν χωρισμένο στη μέση για να μπαίνει και ο καφές και η ζάχαρη).

Το ξύδι το φτιάχναμε από το κρασί αφού ξίνιζε.

Το ξινόγαλο. Γάλα που τ' άφηναν να ξινίσει. Το είχαν μέσα στο δερμάτι (επεξεργασμένο κατσικίσιο δέρμα, ασκί) και πριν το πιουν το κουνούσαν, πολλές φορές να ανακατεύεται. Ήταν πολύ νόστιμο και δροσιστικό.

Το γυναικείο ποτό στις γιορτές ήταν η μέντα (λικέρ σε χρώμα πορτοκαλί). Τα μικρά άμα έβρισκαν το μπουκάλι την έπιναν, γι' αυτό ήταν πάντα κρυμμένο το μπουκάλι.

ΕΡ: Υπήρχαν κάποιες δοξασίες που σχετίζονταν με συγκεκριμένα τρόφιμα και ποτά;

ΑΠ: Το ρύζι το ρίχναμε στο αντρόγυνο στα στέφανα για να ριζώσει ο γάμος.

Την παραμονή του Αγίου Ανδρέα (30 Δεκεμβρίου) βράζαμε όλοι στο χαλκό (χάλκινο δοχείο) στο τζάκι σιτάρι και καλαμπόκι μαζί και λέγαμε να αντρέψουν (να δυναμώσουν) τα σπαρτά, αφού η σπορά τελείωνε τότε.

Με το αλάτι γίνονταν το ξεμάτιασμα (βασκανία). Αφού έλεγαν τα λόγια σταυρώνοντας τον ματιασμένο τρεις φορές ρίχνανε το αλάτι μέσα στην φωτιά για να φύγει το μάτιασμα. Για το ξεμάτιασμα χρησιμοποιούσαμε και λάδι που το ρίχναμε μέσα σε νερό, τρεις σταγόνες. Αν οι σταγόνες διαλύονταν ήταν ματιασμένος αυτός που ξεμάτιαζαν.

Το λάδι ήταν λιγοστό κι άλλοι δεν είχαν καθόλου, γι' αυτό έλεγαν «Όποιος έχει πολύ λάδι ρίχνει και στα λάχανα».

Όταν κάποιος έτρωγε κάπως καλά έλεγαν «Λάδωσε το αντεράκι του».

Στις 21 Νοεμβρίου γιορτάζουμε την «Πρασοποαναγιά». Πήρε τ' όνομα αυτό επειδή την εποχή αυτή γίνονταν τα πράσα κι τα 'χαν σημάδι, επειδή η Παναγία έχει πολλές γιορτές.

Το ψωμί ήταν αυτό που φέρνει δύναμη και ευτυχία, γι' αυτό το πρόσφεραν σε πολλές περιστάσεις. Μαζί με ζάχαρη στο μωρό είναι ευχή για δύναμη και γλυκιά ζωή.

«Ψωμί και άλας» δείγμα φιλίας και ενότητας «Φάγαμε ψωμί κι άλας μαζί» είμαστε ενωμένοι.

«Όποιος θυμώνει και πίνει ξύδι ξεθυμώνει».

«Μέλι και γάλα» λέγαμε για κάποιον που τα 'χε καλά με κάποιον άλλο και δεν μάλωναν».

Το μέλι αν και λίγοι είχαμε στο χωριό μελίσσια, ήταν αυτό που όλους μας άρεσε έστω και να γλύφαμε λίγο με το δάχτυλο. «Ποιος έχει το μέλι στα δάχτυλα και δεν το γλύφει» λέγαμε για κάποιον που δεν μπορούσε σίγουρα να αποφύγει κάποιο πειρασμό. Ακόμη: «Όλοι πάνε από πίσω του λες κι έχει το μέλι». Όταν κάποιο παιδί συνήθως, έφευγε από το σπίτι, χωρίς να ξέρει πότε θα γυρίσει έλεγε η μάνα : «που θα πάς; Θα σε φέρει ο φούρνος», δηλ. θα πεινάσεις και θα 'ρθεις.

Όταν θέλαμε να φτιάξουμε περισσότερο φαΐ ρίχναμε περισσότερο νερό κι όχι άλλα υλικά. Απ' αυτό και : «Ήρθε μουσαφίρης. Ρίξε νερό στα φασόλια», δηλ. να γίνει περισσότερο φαγητό για να φάει και ο επισκέπτης.

Ακόμα λέμε:

- Τι φαΐ έχουμε μάνα;
- Φασούλια, παιδί μ' : απαντάει η μάνα.
- Α! Γι' αυτό βρήκα ένα μέσα! λέει το παιδί.

Όταν τα παιδιά ζητούσαν να φάνε αφού ο ήλιος είχε δύσει, δεν τα 'διναν κι έλεγαν ότι «θα» πεθάνει η μάνα σας» κι έτσι τα παιδιά από φόβο δεν έτρωγαν.

«Το πολύ τυρί τρυπάει το κεφάλι έλεγαν στα παιδιά, για να μη ζητούν πολύ τυρί να τρώνε. Για να πιστέψουν κιόλα τα παιδιά έβαζαν με τρόπο λίγο τυρί στο κεφάλι την ώρα που το 'λεγαν.

Όταν ψήνονταν το ψωμί και το βγάζαμε από το φούρνο το βάζαμε με σειρά στο σκαφίδι να παγώσει. Ποτέ δεν τοποθετούσαμε τα καρβέλια ανάποδα μέχρι που να τελειώσουν όλα. Ήταν ασέβεια και περιφρόνηση προς το σπουδαιότερο πράγμα που είχαμε. Αμαρτία μεγάλη ήταν να πετάξουμε ένα κομμάτι ψωμί κι ακόμη μεγαλύτερη να το πατήσουμε. Το πρώτο

ψέμα που λέγαμε σε κάποιον την Πρωταπριλιά ήταν: «Έι, πάτησες ψωμί».

Στη Βασιλόπιτα βάζαμε μέσα λεφτά, πουρναρόφυλλο, άχυρο και ένα διχαλωτό ξύλο από πουρνάρι. Αντιστοιχούσε σε πλούσιο, τσοπάνο, γεωργό και ζευγά.

ΕΡ: Ποιες μεθόδους συντήρησης χρησιμοποιούσατε για τα τρόφιμα και τα ποτά;

ΑΠ: Το χοιρινό κρέας τα Χριστούγεννα όσο δεν τρώγαμε εκείνες τις μέρες, το ρίχναμε πολύ χονδρό αλάτι και το βάζαμε μέσα σε μικρές ξύλινες κάδες ή σε λαΐνες (πήλινα δοχεία με φαρδύ άνοιγμα που χωράει άνετα το χέρι).

Το τυρί το είχαμε στη κάδη με γάρο. Σε κάδη είχαμε και το ξινοτύρι (γάλα που αφού ξίνιζε γινότανε παχύ έριχναν την πτυιά και μετά τραβούσαν (στράγγιζαν) το τυρόγαλο, κι έμεινε πηχτό το ξινοτύρι).

Τα τουρσιά (πιπεριές, μελιτζάνες, ντομάτες, γκαρμπολάχανα) τα΄χαμε μέσα σε λαΐνες και κάδες, με μπόλικη αλμύρα, για όλο το χειμώνα.

Τα λάπατα και τα τσουκνίδια, τα μαζεύαμε την άνοιξη τα στεγνώναμε και τα φυλάμε μέσα σε πάνινες σακούλες ή τσίγκινα τενεκέδια, για το χειμώνα.

Σε πάνινες σακούλες ή σε τενεκέδια φυλάγαμε και τον τραχανά που φτιάχναμε το καλοκαίρι.

Το κρασί και το τσίπουρο το βάζουμε σε ντραμιτζάνες. (μεγάλα γυάλινα δοχεία μ' επένδυση απ' έξω ψάθα από καλάμια). Αν ήταν πολύ κρασί το βάζαμε σε βαρέλι ξύλινο.

Για να συντηρήσουμε το κρέας από το γουρούνι το φτιάχναμε λουκάνικα.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ - ΓΛΥΚΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (ΣΥΝΤΑΓΕΣ)²¹⁵

Το ψωμί: Ήταν το πρώτο πράγμα που φρονίζαμε κάθε οικογένεια να χει για όλο το χρόνο. Βάζαμε τ' αλεύρι μέσα στ' αμπάρι (μεγάλο, ξύλινο μπαούλο με δύο ή τρία χωρίσματα) για το ψωμί όλης της χρονιάς. Είχαμε και καθάριο αλεύρι (άσπρο από σιτάρι) και βρίζινο (από σίκαλη). Για να φτιάξουμε το ψωμί αρχίζαμε αποβραδής. Κοσκινίζαμε τ' αλεύρι, παίρναμε το προζύμι, που το 'χαμε φυλαγμένο από το προηγούμενο ζύμωμα, με χλιαρό νερό και λίγο αλάτι τ' ανακατεύαμε και τ' αφήναμε να φουσκώσει, σχεδόν μέχρι το πρωί. Την άλλη μέρα, νωρίς το πρωί, στο σκαφίδι θα είχαμε όλο τ' αλεύρι κοσκινισμένο. Ρίχναμε το προζύμι, αφού θα κρατούσαμε ένα κομμάτι για το επόμενο ζύμωμα, αλάτι ζεστό νερό και το ζυμώναμε. Το σκεπάζαμε να φουσκώσει. Άμα γίνονταν το φτιάχναμε πλαστάρια, και το βάζαμε στο πινακωτό. Το σκεπάζαμε πάλι να γίνει. Ύστερα ανάβαμε τον φούρνο, το φουρνίζαμε, αφού πρώτα το βρέχαμε με λίγο νερό για να κάνει καλή κόρα. Στο φούρνο για να μην αρπάξει το σκεπάζαμε με κανένα βρεγμένο χαρτί ή με μεγάλα πράσινα φύλα (κολοκυθιάς, καρυδιάς κ.ά.)

Όταν θα ψήνονταν το βγάzaμε και το βάζαμε στο σκαφίδι. Το σκεπάζαμε με το μεσάλι. Η γειτονιά μοσχοβολούσε. Το ένα καρβέλι το μοιράζαμε στη γειτονιά.

Με λίγο ζυμάρι φτιάχναμε την σταχτοκλούρα και την ψήναμε στη στάχτη μπροστά στο φούρνο πριν ψηθεί το ψωμί.

Το βρίζινο (σίκαλης) ψωμί γινόταν πάλι έτσι όπως και το καθάριο, αλλά δεν γινόταν τόσο αφράτο και νόστιμο. Ήταν βαρύ το ψωμί, αλλά υγιεινό.

Το τυρί: Για να φτιάξει κάποιος τυρί έπρεπε να ξέρει πώς θα το φτιάξει. Αφού στραγγίζαμε το γάλα, το βάζαμε σε μεγάλα καζάνια ή μπρακάτσες. Ρίχναμε μέσα την «πυτιά» που την αγοράζαμε ή την παίρναμε από το στομάχι μικρού κατσικιού. Το σκεπάζαμε και το αφήναμε να πήξει. Όταν έπηξε το βάζαμε μέσα στις τσαντίλες (πάνινα μαντήλια αραιούφαιμέ-

²¹⁵ Η αναλυτική παρουσίαση του τρόπου παρασκευής των παραδοσιακών φαγητών και γλυκών στην περιοχή της Κρανιάς έγινε από την κ. Γούπου Ευαγγελία.

να) για να στραγγίσει. Όταν έφευγε όλο το τυρόγαλο, παίρναμε το κομμάτι το τυρί, το κόβαμε σε φέτες, το ρίχναμε χοντρό αλάτι και το βάζαμε στη σειρά σ' ένα ξύλινο σκαφίδι, λοξά γυρισμένο, για να στραγγίσει το υπόλοιπο τυρόγαλο, και να τραβήξει το αλάτι. Αφού τραβούσε αλάτι, το παίρναμε και το τοποθετούσαμε σε κάδες (ξύλινα δοχεία) ή σε λάινες με τη σειρά. Τέλος ρίχναμε γάρο, και το σκεπάζαμε όλο. Βάζαμε και μια αγριόπετρα από πάνω για να πατιέται. Κάθε μέρα έπρεπε να το πατάμε και να το προσέχουμε για να μην ταγγιάσει. Περνούσαν δυο τρεις μέρες και το τρώγαμε.

Λουκάνικα: Παίρναμε ψαχνό κρέας από το γουρούνι και σφάζαμε τα Χριστούγεννα, το ψιλοκόβαμε και το βράζαμε. Ρίχναμε μέσα ψιλοκομμένα πράσα, αλάτι, πιπέρι, και αφού έβραζαν όλα μαζί ήταν έτοιμα για να φτιάξουμε τα λουκάνικα. Από νωρίτερα παίρναμε τα έντερα από το γουρούνι τα πλέναμε τα φουσκώναμε και τα βάζαμε να στεγνώσουν. Όταν ήταν όλα έτοιμα, παίρναμε ένα χωνί, το βάζαμε στο έντερο και γεμίζαμε αυτό με το φαγητό που είχαμε ετοιμάσει. Δέναμε τις άκρες από τα έντερα και τα κρεμούσαμε για να στεγνώσουν σε σκιερό μέρος. Τα τρώγαμε τηγανητά, βραστά ή ψητά στα κάρβουνα.

Πίτες

Λαχανόπιτα: Τις λαχανόπιτες τις φτιάχναμε με χλωρά ή με στεγνά λάχανα ανάλογα με την εποχή.

Όταν ήταν χλωρά λάχανα, μαζεύαμε διάφορα (λάπατα, τσουκνίδια, σινάπια, λουβουδιές, παπαρούνες), τα πλέναμε, τα ψιλοκόβαμε και τα ζεματούσαμε λίγο. Ρίχναμε μέσα πότε λίγο ρύζι, πότε λίγο αλεύρι, (σιπαρένιο ή καλαμποκίσιο) αλάτι και λίγο λάδι και τα ανακατεύαμε. Ετοιμάζαμε και το ζυμάρι, μ' αλεύρι, αλάτι και νερό, για ν' ανοίξουμε τα πέτουρα. Ανοίγαμε φύλλα με τον πλάστη.

Στρώνουμε δύο –τρία φύλλα στο ταψί, τα ρίχναμε λίγο λάδι ή λίγδα (χοιρινό λίπος) και ρίχναμε μετά τα λάχανα. Βάζαμε από πάνω άλλα δύο τρία φύλλα, τα φτιάχναμε όλα γύρω γύρω στο ταψί κόθορο. Τη ψήναμε στη γάστρα, αφού πρώτα τη ραντίσαμε με λίγο νερό.

Η λαχανόπιτα με στεγνά λάχανα, γινόταν με το ίδιο τρόπο μόνο που τα λάχανα, επειδή ήταν ξερά, τα ζεματούσαμε για να μαλακώσουν.

Κολοκυθόπιτα: Το ζυμάρι για τα πίτουρα γινόταν για όλες τις πίτες με τον ίδιο τρόπο το γέμισμα της κάθε πίτας ήταν διαφορετικό, από όπου έπαιρνε και το όνομα κάθε πίτα.

Την κολοκυθόπιτα την φτιάχναμε με κολοκύθα ξερή το χειμώνα ή φρέσκια το καλοκαίρι –Φθινόπωρο. Κόβαμε την κολοκύθα, αφού την καθαρίζαμε, σε μικρά κομμάτια και τη βράζαμε. Αν τη θέλαμε να γίνει γλυκιά ρίχναμε λίγη ζάχαρη μέσα και φτιάχναμε ένα μείγμα. Αυτό το μείγμα το ρίχναμε πάνω στα φύλλα που στρώναμε στο ταψάκι το σκεπάζαμε με άλλα φύλλα.

Κουλουρόπιτα. Αφού ανοίγαμε ένα φύλλο ρίχναμε απάνω του λίγο τυρί ανακατεμένο με αυγά, το τυλίγαμε σε ρολό και το ρολό το φτιάχναμε στρογγυλό κουλούρι και το βάζαμε στο ταψί. Το ταψί χωρούσε πέντε-έξι τέτοια κουλούρια.

Πασπαλόπιτα: Για να γίνει αυτή η πίτα δεν χρειάζονταν πέτουρα (φύλλα). Ετοιμάζαμε τα λάχανα, ζεματισμένα με αλάτι και λίγο λάδι. Παίρναμε καλαμποκίσιο αλεύρι. Είχαμε και ζεστό νερό σ' ένα δοχείο με λίγο λάδι ή λίπος και αλάτι.

Με τη χούφτα μας ρίχναμε μια στρώση αλεύρι. Μετά το ραντίζαμε με το ζεστό νερό. Ξαναρίχναμε αλεύρι και πάλι νερό. Όταν υπολογίζαμε το πάχος που θέλαμε να έχει η πίτα μας, ρίχναμε από πάνω τα λάχανα και τα στρώναμε να έχουν παντού το ίδιο πάχος. Τέλος ρίχναμε από πάνω πάλι αλεύρι καλαμποκίσιο μια φορά και βάζαμε τη πίτα να ψηθεί.

Μπομπότα: Παίρναμε αλεύρι, λίγο τυρί σε κομματάκια τριμμένο, νερό, λίγο αλάτι, σόδα για να φουσκώσει και τα κάναμε κουρκούτι χυλό. Ρίχναμε το χυλό μέσα στο ταψί το στρώναμε καλά και βάζαμε τη μπομπότα να ψηθεί.

Πρασσόπιτα με ψημένα πέτουρα: Μέρρες πριν πλάθαμε κανονικά πέτουρα και τα ψήναμε να ξεραθούν στη γάστρα που ήταν ζεστή. Τα κρατούσαμε κάπου σκεπασμένα και τα χρησιμοποιούσαμε όταν θέλαμε να φτιάσουμε πίττες.

Κόβαμε ψιλά-ψιλά τα πράσα και τα βράζαμε με νερό λάδι ή λίγδα, αλάτι και τέλος ρίχναμε και λίγο ρύζι. Το χαρμάνι αυτό έπρεπε να είναι νεροούλο για να ποτίσουν τα φύλλα. Παίρναμε τότε ένα ψημένο πέτουρο, το στρώναμε στο ταψί, ραντίζαμε με το υλικό που είχαμε. Συνεχίζαμε το ίδιο πράγμα με τα πέτουρα και τα πράσα μέχρι που να τελειώσουμε. Ψήναμε την πίτα Ήταν νοστιμότατη. Αυτή την πίτα την φτιάχναμε και την Πρωτοχρονιά (Βασιλόπιτα).

Τραχανάς: Τον τραχανά τον φτιάχουμε το καλοκαίρι.

Παίρναμε σιτάρι κι αφού το καθαρίζαμε και το πλέναμε το αλέθαμε χοντρό, (πλιγούρι), στο χειρόμυλο ή στο μύλο. Παίρναμε γάλα από γίδες ή προβατίνες, το βάζαμε σε καζάνι και το βράζαμε. Ρίχναμε λίγο-λίγο το πλιγούρι μέσα και ανακατεύαμε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα, για να μην κολλήσει. Όταν θα ψήνονταν, βγάζαμε το καζάνι από τη φωτιά το σκεπάζαμε και το αφήναμε να παγώσει λίγο και να απορροφηθεί όλο το γάλα. Ύστερα σε μικρά κομμάτια το απλώναμε πάνω σε μεσάλα βαμβακερή για να στεγνώσουν. Μετά το τρίβαμε με τα χέρια και το περνούσαμε από κόσκινο να γίνει ο τραχανάς όλος ίδιος. Τώρα το απλώναμε πάλι στη μεσάλα, το βάζαμε σε σκιερό μέρος μέσα στο σπίτι και το αφήναμε να ξεραθεί εντελώς. Τον φυλάγαμε τον τραχανά μέσα σε πάνινες σακούλες ή τσίγκινα δοχεία. Τον χρησιμοποιούσαμε για φαγητό και για πίττες.

Μαγείρεμα τραχανά: Σε κατσαρόλα βάζουμε νερό να βράσει. Όταν αρχίζει να βράζει, ρίχνουμε τον τραχανά, αλάτι, λάδι ή βούτυρο αν έχουμε. Όταν μισοβράσει ρίχνουμε και λίγο τυρί ψιλοκομμένο. Όταν χυλώσει τον μαζεύουμε από τη φωτιά. Είναι έτοιμος για το τραπέζι.

Τραχανόπιτα. Βράζουμε τον τραχανά, πιο πηχτό απ' ότι όταν τον φτιάχουμε για φαγητό, τον ρίχνουμε στο ταψί με λίγο τυρί και το ψήνουμε. Γίνονταν σαν ψωμί. Δεν κόβονταν όμως κομμάτια, γι' αυτό συνήθως τον τρώγαμε με το κουτάλι.

Αυγοκεφτέδες: Τις φτιάχναμε συχνά. Παίρναμε τρία –τέσσερα αυγά και τα χτυπούσαμε μέσα σε μια σουπιέρα. Ρίχναμε μέσα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, αλάτι, δυόσμο (ξερό ή χλωρό) και σόδα διαλυμένη σε νερό. Τ' ανακατεύαμε και ρίχναμε και νερό. Μετά ρίχναμε τόσο αλεύρι όσο να γίνει πηχτός χυλός. Βάζαμε στη φωτιά το τηγάνι με λάδι ή λίπος για να κάψει. Με ένα κουτάλι παίρναμε μια κουταλιά χυλό και τον ρίχναμε μέσα σε καυτό λάδι. Όταν ροδοκοκκίνιζε από τη μια πλευρά, το γυρίζαμε από την άλλη. Τέλος το βγάζαμε από το τηγάνι. Οι αυγοκεφτέδες ήταν έτοιμες. Τις τρώγαμε έτσι τηγανητές ή για να έχουμε κανονικό φαγητό τις φτιάχναμε και κουρκούτι και τις ρίχναμε μέσα.

Η κουρκούτη γίνονταν με αλεύρι, νερό, αλάτι, πιπέρι κόκκινο. Διαλύαμε το αλεύρι στο νερό, ρίχναμε αλάτι, λάδι ή λίπος και κόκκινο πιπέρι και τα βράζαμε στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα για να πήξει και να γίνει σαν κρέμα να τρώγεται με το κουτάλι. Μέσα ρίχναμε και τις αυγοκεφτέδες. Ο καθένας μας έτρωγε από μία – δύο κεφτέδες και μπόλικο κουρκούτι με ψωμί. Όποιος ήθελε έβαζε στην κουρκούτη σκόρδο στουμπισμένο και λίγο ξύδι. Φτιάχναμε και πιπεροκουρκούτη. (με πιπεριές) και πατατοκουρκούτη (με πατάτες).

Λάχανα: Τα λάχανα ήταν το πιο συνηθισμένο μας φαγητό. Επειδή το χειμώνα δεν είχαμε λάχανα, μαζεύαμε την άνοιξη τα στεγνώναμε αφού τα ψιλοκόβαμε και τα φυλάγαμε μέσα σε πάνινες σακούλες ή τενεκέδες για να μην μουχλιάσουν. Το μαγείρεμα ήταν εύκολο. Σε ζεστό νερό ρίχναμε τα λάχανα, αλάτι, κι άμα υπήρχε λίγο λάδι. Όταν ήταν έτοιμα ρίχναμε και αλεύρι για να χυλώσει το ζουμί που είχαν. Το βγάζαμε από τη φωτιά και το τρώγαμε καλύτερα με τη χαψιά (μπουκιά ψωμί).

Άλλη φορά ρίχναμε ρύζι μέσα στα λάχανα κι έβραζαν όλα μαζί. Κατά το τέλος ρίχναμε πάντα λίγο αλεύρι για να δέσουν.

Πατσιάς : Τον φτιάχναμε περισσότερο το χειμώνα. Καθαρίζαμε και πλέναμε το κεφάλι από το γουρούνι, τ' αυτιά του και τα πόδια. Τα βάζαμε σε μπόλικο νερό να βράσουν καλά με αλάτι. Ξεκοκαλίζαμε το κρέας και το κόβαμε σε μικρά κομμάτια. Στραγγίζαμε και το ζουμί όπου ρίχναμε το ψι-

λοκομμένο κρέας και τα βάζαμε να πάρουν βράσει. Όταν το κατεβάζαμε από τη φωτιά το βάζαμε σε διάφορα σκεύη (σουπιέρες ή κατσαρόλες) για να παγώσει και να γίνει τρέμους (ζελέ). Όποιος ήθελε έριχνε και σκόρδο. Τον τρώγαμε και ζεστό, αφού το ζεσταίναμε και κρύο, αφού τον κόβαμε σε κομμάτια.

Τουρσιά: Τουρσιά φτιάχναμε πιπεριές, μελιτζάνες, ντομάτες, πράσινες, και καρμπολάχανο.

Αφού πλέναμε τα ζαρζαβάρια τα βάζαμε για ένα λεπτό περίπου μέσα σε ζεστό νερό να ζεματισθούν ελαφρά. Τα βάζαμε ύστερα μέσα σε κάδες ή λαϊνες και ρίχναμε μέσα στην αλμύρα, μέχρι να καλυφθούν. Τα σκεπάζαμε από πάνω με κληματόφυλλα και τα πλακώναμε με μια πέτρα για να τα πιέζει για να είναι πάντα σκεπασμένα με την αρμύρα.

Το βούτυρο: Βούτυρο μπορούσαν να φτιάσουν αυτοί που είχαν πολύ γάλα. Μέσα στον φουρλέτσ'κα ρίχναμε το γάλα. Για πολύ ώρα το χτυπούσαμε. Από το πολύ το χτύπημα το βούτυρο χώριζε από το γάλα. Το αφήναμε λίγο για να παγώσει λίγο το υγρό και να σβολιάσει το βούτυρο. Έβγαινε τότε στην επιφάνεια του γάλακτος και το μαζεύαμε και το φυλάγαμε σε ξύλινο δοχείο. Το υγρό που απέμεινε το πίναμε. Ήταν η ματινίτσα.

Γιαπράκια: Τα γιαπράκια τα φτιάχναμε τον χειμώνα που είχαμε γκαρμπρολάχανα και κρέας από χοιρινό. Ζεματίζαμε το κεφάλι το λάχανο και βγάζαμε τα φύλλα. Για τη γέμιση ετοιμάζαμε το χοιρινό κρέας, ψιλοκομμένο με το σκεπάρνι, το ανακατεύαμε με ρύζι, κρεμμύδια ξερά ψιλοκομμένα, αλάτι, κόκκινο πιπέρι, λίγο δυόσμο. Παίρναμε λίγο γέμιση με το κουτάλι τη βάζαμε μέσα σ' ένα φύλλο λάχανο, το τυλίγαμε καλά για να μη φεύγει η γέμιση και βάζαμε τα γιαπράκια σε κατσαρόλα με τη σειρά. Ρίχναμε και νερό και τα βράζαμε σε σιγανή φωτιά για να μην πιάσουν και τσικνώσουν.

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Γλυκά στο χωριό μας δεν φτιάχναμε. Αυτό που κερνούσαμε παντού και πάντοτε ήταν το **λουκούμι**. Το αγοράσαμε από τον μπακάλη. Και στους γάμους και στο θάνατο και στις γιορτές κέρασμα ήταν το λουκούμι. Όμως αγοράζαμε και το φοντάν που ήταν ζαχαρωτό τυλιγμένο σε χρυσόχαρτο.

Επίσης είχαμε καραμέλες. Τυλιγμένες ή όχι, πάντα ήταν κρυμμένες. Ήταν αυτές που όλοι τις θέλαμε, αλλά ήταν κι αυτές λίγες. Με τις καραμέλες, γινόταν το κάλεσμα των συγγενών για το γάμο. Δίναμε μια καραμέλα στο κάθε σπίτι.

Τις απόκριες αγοράζαμε χαλβά. Ήταν ο κανονικός χαλβάς αλλά ήταν και ο πολύ σκληρός χαλβάς ο μπιμπιλίσιος που είχε στραγάλια και ο σουσαμίσιος που είχε σουσάμι. Για να κοπεί ο χαλβάς αυτός έπρεπε να χτυπήσει κανείς το μαχαίρι με το σφυρί πολύ δυνατά. Έτσι έσπαζε σε κομμάτια που τα γλείφαμε μέχρι να λειώσουν.

Κουλουράκια : φτιάχνανε τα νέα τα κορίτσια με λίγα αυγά, λίγδα (χοιρινό λίπος), ζάχαρη, σόδα, αλεύρι και νερό και λίγο γάλα αν υπήρχε. Το ζύμωναν και τα 'πλαθαν ωραία σχέδια. Αυτό γινόταν στα νυχτέρια που μαζεύονταν τα κορίτσια. Τις λαγγίτες τις φτιάχναμε με χυλό από αλεύρι, αλάτι, νερό, σόδα ή μαγιά. Αφού φούσκωνε ο χυλός το τηγανίζαμε και μετά ρίχναμε λίγη ζάχαρη. Τις λαγγίτες τις πηγαίναμε και στις λεχώνες.

Γαλοκουρκούτη: Με γάλα, νερό και αλεύρι φτιάχνουμε ένα χυλό και τον βράζουμε μέχρι να πήξει. Ρίχνουμε και λίγο ζάχαρη και τον τρώγανε κυρίως τα μικρά.

Μια τέτοια γαλοκουρκούτη φτιάχναμε και για τη γαλατόπιτα. Στρώνουμε δύο τρία πέτουρα στο ταψί, ρίχναμε τη γαλοκουρκούτη από πάνω, ένα αυγό χτυπημένο για να κάνει πέτσα και ψήναμε την πίτα. Ήταν σκέτο γλύκισμα κι όποιος προλάβαινε έτρωγε.

Ξηροί καρποί: Είχαμε μπιμπιλία (στραγάλια) που τ' αγοράζαμε από τον μπακάλη. Είχαμε και αμύγδαλα και κουκόσες (καρύδια) απ' τα δικά μας δένδρα. Στεγνώναμε και τα σπόρια από τις κολοκύθες και τα τρώγαμε. Το

καλοκαίρι τα παιδιά στεγνώνανε τους σπόρους από τα καρπούζια και τα πεπόνια και τα έτρωγαν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΑΤΟΨΕΙΣ ΣΠΙΤΙΩΝ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αγγελοπούλου Ε. – Βόλφ,(1986), *Ο Αργαλειός, Δόμος, Αθήνα.*

Αδάμου Α. Γ., (1990), *Η Τσαριτσάνη, Β΄ έκδοση, Κοινότητα Τσαριτσάνης, Τσαριτσάνη.*

Ανδρικόπουλος Ν., (1999), *Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, τόμ. Α΄, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα.*

Αποστολόπουλος Κ., (1996), *Μαθήματα Κοινωνιολογίας της Οικογένειας, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα.*

Αποστολόπουλος Κ., (1998), *Εισαγωγή Στην Αγροτική Οικιακή Οικονομία, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα.*

Αποστολόπουλος Κ., (1998), *Μαθήματα Αγροτουρισμού, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Χαροκόπειο Παν/μιο. Αθήνα*

Αποστολόπουλος Κ., (1999), *Οικιακή Οικονομία, Ιστορική και Φιλοσοφική Θεώρηση, Β΄ έκδοση, Χαροκόπειο Παν /μιο, Αθήνα.*

Αποστολόπουλος Κ., (2000), *Ήπιες Μορφές Τουρισμού, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Αθήνα.*

Γουργιώτη Λ., (1990), «Η παραδοσιακή υφαντική στη Θεσσαλία», Lyon.

Γουργιώτη Λ. - Μητροφάνης Γ. Ν., (1999), *Θεσσαλία/ Σιτάρι-Αλεύρι-Ψωμί. Παράδοση και Εκσυγχρονισμός*, Λαογραφικό Ιστορικό Μουσείο Λάρισας, Καπόν, Λάρισα.

Γουργιώτη Λ., (2001), *Λιθανάγλυφα και μαστόροι της πέτρας στη Δυτική Θεσσαλία, 19^ο – αρχές 20^{ου} αι.*, Λαογραφικό Ιστορικό Μουσείο Λάρισας, Καπόν, Λάρισα.

Γεωργιτσογιάννη Ε., (1996), *Στοιχεία Κατοικολογίας*, Πανεπιστημιακές Σημειώσεις, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα.

Γεωργιτσογιάννη Ε., (2002), «*Πολιτισμικό περιβάλλον και Οικιακή Οικονομία*», Χαροκόπειο Παν/μιο. Τμήμα Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας. Πρακτικά Επιστημονικής Ημερίδας, "Το ανθρώπινο περιβάλλον στο επίκεντρο του γνωστικού ενδιαφέροντος της σύγχρονης επιστήμης της Οικιακής Οικονομίας", Θεσσαλονίκη 2001. Αθήνα.

Εθνικός Οργανισμός Ελληνικής Χειροτεχνίας, (1962), *Ελληνικά Λαϊκά και Μεταβυζαντινά Ξυλόγλυπτα*, Αθήνα.

Ζώρα Π., (1994), *Ελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα.

Ήμελλος Σ., (1993), *Ζητήματα παραδοσιακού ελληνικού βίου*, Έκδοση Συλλόγου προς διάδοση ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα.

Ήμελλος, Σ., Πολυμέρου – Καμηλάκη Α., (1983), *Παραδοσιακός Υλικός Βίος του Ελληνικού λαού*, Ακαδημία Αθηνών, Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, αρ. 7, Αθήνα.

Καβαδιάς Γ. Β., (1991), *Σαρακατσαναίοι Μια ελληνική ποιμενική κοινωνία*, Λούση Μπρατζιώτη, Αθήνα.

Κατσαβού Μ., Κατσούλη Χ., Παπαμαργαρίτης Μ., (1998), «Παρουσίαση της υφιστάμενης κατάστασης στο Δήμο Αντιχασίων», *Σεμιναριακό πρόγραμμα κατάρτισης και απόκτησης επαγγελματικής εμπειρίας αποφοίτων Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι. σε θέματα τοπικής ανάπτυξης και αυτοδιοίκησης*, ΥΠ.ΕΣ.Δ.Δ.ΑΠ./Κ.Ε.Δ.Κ.Ε./Ε.Ε.Τ.Α.Α./Υ.Ε.Κ.Α./Ο.Α.Ε.Δ., Λάρισα.

Κεφαλάς Κ., (1976), «Ρόκες και σφοντύλια στον βορειοελλαδικό χώρο», *Πρακτικά Β΄ συμποσίου λαογραφίας Ι. Μ. Χ. Α. Θεσ/νίκης*, Έκδοση ΠΟΣΣ, Θεσ/νίκη.

Κλιάφα Μ., (1983), *Θεσσαλία 1881-1981, εκατό χρόνια ζωής*, Κέδρος, Αθήνα.

Κοντογιάννη Α., (2000), *Η δραματική τέχνη στην εκπαίδευση*, Ελληνικά γράμματα, Αθήνα.

Κουκουλές Φ., (1952), *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τόμος Β΄, Παπαζήσης, Αθήνα (επανέκδοση).

Κυριακίδου Α. – Νέστορος, (1983), *Τα Υφαντά της Μακεδονίας και της Θράκης*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα.

Λάλος Ελ., (1985), *Κρασιά Ελασσόνας/ Ιστορία – Λαογραφία*, Σύνδεσμος Κρασιωτών – Ελασσόνας Ν. Θεσ/νίκης, Αθήνα.

Λάλος Ελ., (1989), *Οι προγονικές ρίζες των κατοίκων της Κρασιάς: Ελασσόνα (1800-1900)*. Μ.Ε.Σ.Κ.Ε., Αθήνα.

Λουκάτος Σ. Δ., (1992), *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Δ΄ έκδοση, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα.

Λουκόπουλος Δ., (1984), *Αιτωλικαί οικήσεις, σκεύη και τροφαί*, Δωδώνη, Αθήνα – Ιωάννινα.

Μακρής Ε. Π., (1990), *Ζωή και παράδοση των Σαρακατσαναίων*, Ιωάννινα.

Μερακλής Μ., (1984), *Ελληνική Λαογραφία – κοινωνική συγκρότηση*, Οδυσσέας, Αθήνα.

Μιχελής Π. Α., (1981), *Φροντιστηριακά Εργασία Α΄, Ελληνικό Λαϊκό Σπίτι*, Εθνικού Μετσοβείου Πολυτεχνείου, Αθήνα.

Μπακιρτζής Χ., (1989), *Βυζαντινά Τσουκαλολάγηννα*, Τ.Α.Π.Α., Υπουργείο Πολιτισμού, Δημοσιεύματα αρχαιολογικού δελτίου, αρ. 39, Αθήνα.

Παγκάκης Γρ., (1993), *Νεοελληνική Εκπαιδευτική Πολιτική*, τομ. Α΄, Σάκουλας, Αθήνα-Κομοτηνή.

Παπατρέχας Γ. Η., (1988), *Ποιμενικά Ξυλόγλυπτα Ξηρομέρου*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα.

Παυλόπουλος Κ., (2000), *Εφαρμοσμένη Οικολογία Ι*, Χαροκόπειο Παν/μιο, Αθήνα.

Sivignon Μ., (1992), *Θεσσαλία. Γεωγραφική ανάλυση μιας ελληνικής περιφέρειας*, (μετάφραση: Γιούλη Αναστοπούλου), Μορφωτικό Ινστιτούτο Αγροτικής Τράπεζας, Αθήνα.

Σταμέλος Δ., (1993), *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Gutenberg, Αθήνα.

Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας, *Οδηγός Κατοικίας*.

Τζιαμούρτας Ζ., (1998), *Λαογραφική πινακοθήκη των Καραγκούννηδων, Υλικός και Πνευματικός Βίος*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καρδίτσας, Καρδίτσα.

Χαρίσης Β., (1985), *Μετσοβο, Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική Θεσσαλία-Ήπειρος*, Μέλισσα, Αθήνα.

Χατζηιωάννου Μαρ. – Χρ., (2000), *Η ιστορική εξέλιξη των οικισμών στην περιοχή του Αλιάκμωνα κατά την Τουρκοκρατία. Ο κώδικας αρ. 201της Μονής Μεταμορφώσεως του Σωτήρος Ζάβορδας*, Κ.Ν.Ε. / Ε.Ι.Ε., Αθήνα .

Χατζημιχάλη Α., (1957), *Σαρακατσαναίοι*, τόμ. Α΄, Αθήνα.

Φιλιππίδης Δ., (1984), *Νεοελληνική Αρχιτεκτονική*, Μέλισσα, Αθήνα.

Isaacs S., (1963), *The Psychological Aspects of Child Development*, Evan Bross, London.

ΠΗΓΕΣ

Φ.Ε.Κ., αρ. φύλλου 244, 4 Δεκεμβρίου 1997, Ν. 2539.