

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

*Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΟΙΚΙΑΚΗ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ.*

ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΕΛΕΤΗΣ: ΤΟ ΜΑΥΡΟΧΩΡΙ



ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΑΜ.20145

ΤΡΙΜΕΛΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Ε. ΓΕΩΡΓΙΤΣΟΓΙΑΝΝΗ ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ

Ε. ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ

Κ. ΚΟΥΤΡΟΥΜΠΑ

ΑΘΗΝΑ 2005

*«Όσα πάνε να μας φύγουν
ας τα κρατήσουμε στα χαρτιά»¹*

*Στους γονείς μου: Θεόφιλο & Ευσεβία
Στα αδέρφια μου: Μαρία, Ιωάννη & Γεωργία*

Εξώφυλλο: Το Δοξάτο από το αρχοντικό του Νεραντζή Αϊβαζή (πηγή: προσωπικό αρχείο)

¹ Ν.Γαρεφαλάκης, *Μυρσίνη (Ιστορικά – Λαογραφικά)*, Προοδευτικός Σύλλογος Μυρσίνης, Σητεία 1992, σ. 7.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	σελ. 3
---------------	--------

ΚΥΡΙΟ ΜΕΡΟΣ

1. ΤΑ ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ.....	σελ. 20
------------------------	---------

1.1 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες του άνδρα.....	σελ. 20
1.2 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες της γυναίκας.....	σελ. 24
1.3 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες των ηλικιωμένων	σελ. 27
1.4 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες των παιδιών.....	σελ. 29

2. Η ΚΑΤΟΙΚΙΑ.....	σελ. 30
--------------------	---------

2.1 Αρχιτεκτονική	σελ. 30
2.2 Η διαρρύθμιση των χώρων των σπιτιών.....	σελ. 33
2.3 Ο εξοπλισμός της κατοικίας.....	σελ. 45

3. Η ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ.....	σελ. 51
---------------------	---------

3.1 Γυναικεία ενδυμασία.....	σελ. 51
3.2 Ανδρική ενδυμασία	σελ. 55
3.3 Παιδική ενδυμασία.....	σελ. 58
3.4 Αξεσουάρ – Καλλωπισμός	σελ. 60

4. Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ.....	σελ. 62
--------------------	---------

Γενικά.....	σελ. 62
4.1 Ψωμί.....	σελ. 64
4.2 Γαλακτοκομικά προϊόντα	σελ. 66
4.3 Πίτες.....	σελ. 68
4.4 Κρέας – Ψάρια.....	σελ. 68
4.5 Όσπρια – Λαχανικά – Φρούτα.....	σελ. 70
4.6 Γλυκίσματα.....	σελ. 71
4.7 Ποτά – Πορρήματα.....	σελ. 73
4.8 Η Νηστεία κατά τον κύκλο του έτους.....	σελ. 76
4.9 Τοπικές παραδοσιακές συνταγές	σελ. 77

5. Η ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ	σελ. 81
-----------------------	---------

5.1 Η υφαντική	σελ. 81
5.2 Η κεντητική.....	σελ. 88
5.3 Η πλεκτική	σελ. 90

6. ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ.....σελ. 91

6.1 Λαϊκή ιατρική και Θεραπευτική.....	σελ. 91
6.2 Τητέματα.....	σελ. 93
6.3 Τα θεραπευτικά φυτά.....	σελ. 96
6.4 Τρόποι λαϊκής ιατρικής.....	σελ. 99

7. ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ.....σελ. 101

7.1 Χριστουγεννιάτικα έθιμα	σελ. 101
7.2 Θεοφάνια.....	σελ. 106
7.3 Παγκοντοάρια.....	σελ. 108
7.4 Μπουμπούνες –Χάσκαρης.....	σελ. 111
7.5 Έθιμα της Μεγάλης Εβδομάδας.....	σελ. 115
7.6 Κλήδονας	σελ. 121
7.7 Τα έθιμα του κύκλου της ανθρώπινης ζωής (Γέννηση – Γάμος – Θάνατος)	σελ.124

8. ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΡΑΛΟΣΙΑΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ.....σελ. 150

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	σελ. 157
-------------------------------	----------

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΚΑΣΤΟΡΙΑΝΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I (Συνεντεύξεις)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II (Οι Εκκλησίες στο Μαυροχώρι)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III (Χάρτες)

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η εργασία αυτή εκπονήθηκε στο πλαίσιο της ολοκλήρωσης του προπτυχιακού κύκλου σπουδών μου στο Τμήμα Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου και έχει ως θέμα της την παραδοσιακή οικογένεια και την παραδοσιακή οικιακή οικονομία στο νομό Καστοριάς και ειδικότερα στο Μαυροχώρι.

Έτσι, σκέφτηκα να καταγράψω, οτιδήποτε θα γκρεμιζόταν και οτιδήποτε θα γκρεμίζεται από τον παραδοσιακό τρόπο ζωής, λόγω της ραγδαίας τεχνολογικής ανάπτυξης. Γι' αυτό, η αγάπη και ο θαυμασμός μου για τον τόπο καταγωγής μου, τα ερεθίσματα από τα πολιτισμικά μαθήματα, που παρακολούθησα κατά τη διάρκεια των σπουδών μου, καθώς και το γεγονός ότι δεν έχει εκπονηθεί ανάλογη έρευνα, μέχρι στιγμής, γι' αυτό το θέμα στην περιοχή αυτή, με οδήγησαν στην επιλογή του θέματος αυτού για την εκπόνηση της πτυχιακής μου μελέτης.

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η έρευνα, συλλογή και καταγραφή των στοιχείων εκείνων που συνδέονται με την παραδοσιακή οικογένεια, την οικοτεχνία και τα οικοβιώματα των κατοίκων στο Μαυροχώρι Καστοριάς. Πέρα όμως από αυτό, μπροστά στον κίνδυνο αλλοίωσης του παραδοσιακού τρόπου ζωής ευελπιστώ η εργασία αυτή να αποτελέσει εναρκτήριο έναυσμα, ώστε να εκπονηθούν αντίστοιχες έρευνες για τον παραδοσιακό πολιτισμό στην υπό μελέτη περιοχή, διότι μέχρι στιγμής δεν έχει εκδηλωθεί το ανάλογο ενδιαφέρον. Επίσης, ωφέλιμο θα ήταν η εργασία αυτή να δώσει το ερέθισμα και σε άλλα άτομα που κατάγονται από άλλες περιοχές να ασχοληθούν με το θέμα αυτό, αλλά και γενικότερα με τον τοπικό παραδοσιακό πολιτισμό της ιδιαίτερης πατρίδας τους. Άλλωστε, οι παραδόσεις είναι αυτές που ξεχωρίζουν τον ένα τόπο από τον άλλο. Καθήκον μας είναι να προσπαθούμε να τις διατηρούμε και να τις καταγράψουμε, ώστε να τις γνωρίσουν και οι επόμενες γενιές.

Η παρούσα έρευνα βασίστηκε σε στοιχεία που προήλθαν από προφορικές μαρτυρίες κατοίκων της περιοχής, από διάφορους τοπικούς φορείς (Λαογραφικό Μουσείο Καστοριάς, Δημοτική Βιβλιοθήκη Καστοριάς, Ενδυματολογικό Μουσείο Καστοριάς, Οικομουσείο Δισπηλιού), επιτόπια έρευνα, λήψη πρωτότυπου φωτογραφικού υλικού, και ταυτόχρονα μελέτη της σχετικής βιβλιογραφίας.

Όσον αφορά τη δομή της έρευνας, η εισαγωγή περιλαμβάνει τη συνοπτική ιστορία του τόπου. Το κύριο μέρος διακρίνεται σε επιμέρους κεφάλαια. Το πρώτο κεφάλαιο αφορά τα οικοβιώματα, δηλαδή το ρόλο και τις καθημερινές ασχολίες των μελών της οικογένειας. Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται λόγος για την κατοικία, τα γενικά χαρακτηριστικά των σπιτιών, την αρχιτεκτονική και την διαρρύθμιση των εσωτερικών χώρων τους. Ακολουθεί το τρίτο κεφάλαιο που αναφέρεται στην ενδυμασία και το τέταρτο που εξετάζει τα θέματα της διατροφής. Στο πέμπτο κεφάλαιο παρουσιάζονται οι οικιακές τέχνες, η υφαντική, η κεντητική και η πλεκτική. Στο έκτο κεφάλαιο παρατίθεται η λαϊκή ιατρική, δηλαδή ο τρόπος με τον οποίο αντιμετώπιζαν οι κάτοικοι

του χωριού τις διάφορες ασθένειες. Ακολουθεί το έβδομο κεφάλαιο που περιλαμβάνει καταγραφή των ηθών και των εθίμων της υπό μελέτη περιοχής και στη συνέχεια το όγδοο κεφάλαιο με τα παιδικά παραδοσιακά παιχνίδια. Ακολουθούν τα συμπεράσματα – προτάσεις, το καστοριανό γλωσσάρι και η αναφορά της σχετικής βιβλιογραφίας. Στο τέλος παρατίθεται το παράρτημα, στο οποίο έχουν καταγραφεί οι συνεντεύξεις, που λήφθηκαν από τους κατοίκους του Μαυροχωρίου. Η εργασία πλαισιώνεται, επίσης με φωτογραφικό υλικό.

Τελειώνοντας, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους όσους βοήθησαν να πραγματοποιηθεί αυτή η εργασία. Καταρχήν, ένα μεγάλο ευχαριστώ οφείλω στην οικογένεια μου για τη βοήθεια και την αμέριστη συμπαράστασή της.

Για τη συμβολή της στο δύσκολο έργο της συλλογής των απαραίτητων στοιχείων για την εργασία αυτή θα ήθελα να ευχαριστήσω προσωπικά την υπάλληλο της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Καστοριάς κα.Αικατερίνη Νικολάου – Γκουμπιδένη, για τη βοήθεια που μου παρείχε, για τις πολύτιμες πληροφορίες και για το χρόνο που μου αφιέρωσε.

Επίσης ευχαριστώ τη κα.Γαλάτεια Χριστοδούλου, απόφοιτη του Τμήματος Δημοσίων Σχέσεων και Επικοινωνίας του ΤΕΙ Καστοριάς για τις πολύτιμες πληροφορίες της.

Θερμές ευχαριστίες οφείλω να απευθύνω και στους πληροφορητές μου, που ανταποκρίθηκαν με προθυμία και κατέθεσαν τις γνώσεις και τις εμπειρίες τους. Χωρίς αυτούς δε θα είχε αντικείμενο η παρούσα εργασία και δε θα μπορούσε να διεξαχθεί.

Θα ήθελα επίσης να ευχαριστήσω την κα.Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, επίκουρο καθηγήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, που στάθηκε αποφαστικός παράγοντας στην ολοκλήρωση της παρούσας πτυχιακής μελέτης. Για το λόγο αυτό και για τις επιστημονικές συμβουλές της, την ευχαριστώ και από τη θέση αυτή με όλη μου την καρδιά. Παράλληλα, ευχαριστώ και τα δύο άλλα μέλη της τριμελούς επιτροπής, την κα.Ελένη Θεοδοροπούλου επίκουρο καθηγήτρια και την κα.Κωνσταντίνα Κουτρούμπα, λέκτορα του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, για τις πολύ χρήσιμες συμβουλές τους και για το χρόνο που μου διέθεσαν. Τέλος ευχαριστώ τους φίλους μου Νίκο Καλαφάτη και Χρήστο Βεργόπουλο για την πολύτιμη βοήθεια που μου παρείχαν όσον αφορά τη συλλογή στοιχείων.



Εικόνα 1 Παραλίμνια διαδρομή (πηγή: www.kastoria.gr)

Το Μαυροχώρι μαζί με τον οικισμό της Κρεπενής βρίσκεται δώδεκα χιλιόμετρα από την πόλη της Καστοριάς. Αποτελεί έδρα του Δήμου Μακεδνών και κατοικείται από 1500 κατοίκους. Κύριες πηγές του εισοδήματος είναι η παραγωγή αγροτικών προϊόντων, η γουνοποιία, η κτηνοτροφία και η αλιεία. Κάποιοι ασκούν και παραδοσιακά επαγγέλματα όπως του σιδηρουργού και του κατασκευαστή παραδοσιακών καραβιών. Το Μαυροχώρι συνορεύει με τα χωριά Πολυκάρπη, Κορησό και Δισπηλιό και ταυτόχρονα η λίμνη κοσμεύει τη γύρω περιοχή. Έτσι, το «Μουράγιο», ονομασία της παραλίας του χωριού χρησιμοποιείται ως χώρος αναψυχής και προσφέρει ιδιαίτερη θέα. Στην περιοχή υπάρχει και λατομείο με ασβεστολιθικά πετρώματα, σταλακτίτες και σταλαγμίτες.²

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ηπειρωτικό. Οι χειμώνες είναι ψυχροί και συχνά η θερμοκρασία πέφτει αρκετά κάτω από το μηδέν. Οι διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ χειμώνα και θέρους είναι μεγάλες. Ωστόσο, στην περιοχή, που δέχεται την ευεργετική επίδραση της λίμνης η δριμύτητα του κλίματος μετριάζεται. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 13° C, το ετήσιο

² Οικοτουριστικός Οδηγός, *Οι Πράσινες Τάξεις στην Καστοριά*, Αγροτουριστική Α.Ε., Λάρισα 2003, σ.114.

βροχομετρικό ύψος στη λεκάνη είναι 726 χιλιόμετρα και τα νερά της λίμνης παγώνουν το χειμώνα.³

Η περιοχή εξαιτίας της θέσης και της μορφολογίας της είναι απομονωμένη, ενώ το υπάρχον οδικό δίκτυο αντιμετωπίζει σημαντικά προβλήματα. Παρ' όλα αυτά το οδικό δίκτυο αναπτύσσεται και εξαιτίας του ανοίγματος των συνόρων με την Αλβανία. Στην περιοχή δεν υπάρχει σιδηροδρομικό δίκτυο, που θα διευκόλυνε σημαντικά τις μεταφορές. Υπάρχει όμως αεροδρόμιο, το οποίο περιορίζει το δυσπρόσιτο της περιοχής.⁴

Στη ευρύτερη περιοχή του Μαυροχωρίου και κυρίως από τη μεριά που βρέχεται από τη λίμνη, φαίνεται πως υπήρξε οργανωμένη ζωή ήδη από την προϊστορική εποχή. Αυτό το συμπέρασμα απορρέει από τα ευρήματα των ανασκαφικών ερευνών στο Λιμναίο Οικισμό του Δισπηλιού Καστοριάς, μικρού χωριού σε απόσταση 3 χιλιομέτρων από το Μαυροχώρι.⁵



**Εικόνα 2. Αναπαράσταση του προϊστορικού λιμναίου οικισμού στο Δισπηλιό Καστοριάς
(πηγή: προσωπικό αρχείο)**

³ Αναπτυξιακή Μελέτη του Νομού Καστοριάς, ΑΝΚΑΣ, Αθήνα 1995, σσ. 4 – 6.

⁴ Αναπτυξιακή Μελέτη του Νομού Καστοριάς, ό.π (υποσημείωση 2), σ. 69.

⁵ Χ.Γ Χουρμουζιάδης, *Το Δισπηλιό Καστοριάς. Ένας Λιμναίος Προϊστορικός Οικισμός*, Κώδικας, Θεσσαλονίκη 1996, σσ. 8 -14.



**Εικόνα 3. Ευρήματα στον πασσαλόκτιστο λιμναίο οικισμό του Δισπηλιού Καστοριάς
(πηγή: προσωπικό αρχείο)**

Στους αρχαίους χρόνους, ο ευρύτερος γεωγραφικός χώρος του Μαυροχωρίου και γενικά ολόκληρου, σχεδόν του νομού ταυτιζόταν με την Ορεστίδα, τη γεωγραφική περιοχή, που κατά την παράδοση οφείλει το όνομά της στον Ορέστη, γιο του Αγαμέμνονα, ο οποίος κατά την καταδίωξή του από τις Ερινύες, μετά το φόνο της μητέρας του Κλυταιμήστρας, έφθασε στην περιοχή αυτή, όπου έκτισε την πόλη, την οποία ονόμασε Άργος Ορεστικό. Η πόλη αυτή απέχει επτά χιλιόμετρα από το Μαυροχώρι.

Η Ορεστίδα μαζί με την Ελίμεια, τη Λυγκηστίδα και την Εορδαία αποτελούσαν στην αρχαιότητα, την ιδιαίτερη γεωγραφική περιοχή, που ονομαζόταν «Άνω Μακεδονία». Οι κάτοικοι της περιοχής αυτής, ασχολούνταν κυρίως με τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Βρίσκονταν κάτω από την εξουσία ισχυρών οικογενειών, γι' αυτό και δεν κατάφεραν να παρακολουθήσουν τις εξελίξεις που συντελούνταν σε άλλες περιοχές του ελλαδικού χώρου. Η περιοχή φαίνεται ότι προσαρτήθηκε στο κράτος των Μακεδόνων κατά την περίοδο των περσικών πολέμων και αργότερα υποτάχθηκε πλήρως στο Φίλιππο Β' και στο Μ.Αλέξανδρο. Πολλοί στρατιώτες του στρατού του Μ.Αλεξάνδρου, όπως και οι στρατηγοί Κρατερός και Περδίκας, προέρχονταν από την Άνω Μακεδονία.⁶

Οι πρώτοι κάτοικοι της Ορεστίδας, ήταν οι Πελασγοί Ορέστες, οι οποίοι πριν έρθουν στην περιοχή, κατοικούσαν σε βορειότερες περιοχές της βαλκανικής χερσονήσου. Τα φύλλα αυτά, όπως

⁶ Χ. Σ Μακρής, *Η Καστοριά – Η Συνοπτική της Ιστορία*, Αφοι Κυριακίδη Α.Ε, Θεσσαλονίκη 2000, σ. 46

και τα άλλα φύλα, που εγκαταστάθηκαν στην «Άνω Μακεδονία», είχαν μακεδονική καταγωγή, όπως υποστηρίζουν οι σημαντικότεροι αρχαίοι Έλληνες ιστοριογράφοι, ο Θουκυδίδης και ο Ηρόδοτος. Δεν είναι γνωστό πότε εγκαταστάθηκαν τα φύλα αυτά στην περιοχή. Ίσως αυτό να πραγματοποιήθηκε κατά την περίοδο των μεγάλων μετακινήσεων του 12^{ου} και 11^{ου} π. Χ αιώνα. Πολλοί ιστορικοί υποστηρίζουν, ότι τα μακεδονικά φύλλα, που κατοικούσαν στην Ορεστίδα, κάτω από την ηγεσία των Αργεάδων βασιλέων κατέλαβαν πρώτα την Εορδαία και στη συνέχεια την Ημαθία. Το κράτος της Ημαθίας, αφού επεκτάθηκε κατ' αρχήν προς τη θάλασσα, υπέταξε στη συνέχεια τα έθνη της «Άνω Μακεδονίας» και συνένωσε όλη τη Μακεδονία. Οι Αργεάδες βασιλείς αργότερα για πολιτικούς λόγους συνέδεσαν την καταγωγή τους με τους Τημενίδες και το Άργος της Πελοποννήσου.⁷

Παρ' όλα αυτά, το όνομα του χωριού, Μαυροχώρι ή Μαύροβο οφείλεται, στους αγρότες της περιοχής, της Κρεπενής, οι οποίοι καλλιεργούσαν τη γη και λόγω του ότι ήταν ηλιοκαμένοι, ονομάζονταν «Μαύροι». Πέρα, όμως από αυτό, το όνομά του, οφείλεται και στο γεγονός ότι το χρώμα της γης ήταν σκούρο, σαν μαύρο. Αξίζει να σημειωθεί πως η κατάληξη –βο στην ονομασία Μαύροβο είναι κατάλοιπο από την εποχή της κατοχής των Σέρβων.⁸



Εικόνα 4. Είσοδος του Μαυροχωρίου (πηγή: προσωπικό αρχείο)

Σύμφωνα με τους κώδικες της Μητρόπολης Καστοριάς, όλα τα κτήματα που υπήρχαν στην περιοχή της Κρεπενής, ήταν μοναστηριακά. Άλλωστε, αξίζει να σημειωθεί και το γεγονός ότι η γειτονική μονή της Παναγίας Μαυριώτισσας, πήρε το όνομά της από το απέναντι παραλίμνιο χωριό, που είναι, το Μαύροβο, του οποίου οι κάτοικοι είχαν, ανέκαθεν υπό την προστασία τους τη μονή. Έτσι, είναι γνωστό, ότι η μονή της Παναγίας Μαυριώτισσας, είχε μεγάλη κτηματική

⁷ Χ. Σ. Μακρής, ό.π (υποσημείωση 5), σ. 114.

⁸ Χ. Παπασταύρος, *Το Μαύροβο και η Ιστορία του*, Επτάλοφος ΑΒΕΕ, Καστοριά 2002, σ. 40.

περιουσία, στην περιοχή της Κρεπενής. «Οι Μαύροι» και αργότερα Μαυροβινοί, καλλιεργούσαν τα κτήματα αυτά.⁹

Τη χρονική περίοδο από τον 6^ο αιώνα, όπου η Καστοριά μνημονεύεται από τον Προκόπιο, ως το 10^ο αιώνα, η πόλη δε μνημονεύεται από κανέναν ιστορικό ή χρονογράφο. Υπάρχουν ωστόσο έμμεσες πληροφορίες που επιτρέπουν να εξαχθεί το συμπέρασμα ότι η ζωή στην πόλη και στο Μαυροχώρι συνεχίστηκε ομαλά κατά την περίοδο αυτή. Από το 10^ο αιώνα μέχρι και την κατάκτηση της περιοχής από τους Τούρκους το 1835 η περιοχή γνώρισε πολλούς κατακτητές, Ενδεικτικά αναφέρονται οι Βούλγαροι και οι Νορμανδοί. Το 1261 η περιοχή εντάσσεται στην ανασυγκροτημένη από το Μιχαήλ Η΄ Παλαιολόγο βυζαντινή αυτοκρατορία.¹⁰



Εικόνα 5. Το μοναστήρι της Παναγίας Μαυριώτισσας (πηγή:προσωπικό αρχείο)

Τόπος ανταγωνισμού υπήρξε η περιοχή κατά την εμφύλια διαμάχη μεταξύ των Παλαιολόγων Ανδρόνικου Β΄ και Ανδρόνικου Γ΄, για να καταληφθεί τελικά από τον Ανδρόνικο Γ΄. Το 1331 καταλαμβάνεται από τον τσάρο της Σερβίας Στέφανο Δουσάν, και έμεινε υπό την κυριαρχία του μέχρι το 1380, για να περιέλθει στη συνέχεια στην κατοχή του ηγεμόνα της Σκόρδας Μπάλτα Μβάλτισι, ενώ για μικρό χρονικό διάστημα διοικήθηκε από την αλβανική οικογένεια Μουζάκη. Το 1385 καταλαμβάνουν την περιοχή οι Τούρκοι, οι οποίοι παρέμειναν, μέχρι το 1912, όταν απελευθερώθηκε από τον ελληνικό στρατό και εντάχθηκε οριστικά στο ελληνικό κράτος.¹¹

⁹ Ν. Μουτσόπουλος, *Καστοριά – Παναγία η Μαυριώτισσα*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1967, σ. 9.

¹⁰ Χ. Σ. Μακρής, ό.π (υποσημείωση 5), σ. 115.

¹¹ Χ. Σ. Μακρής, ό.π (υποσημείωση 5), σ. 116.

Όταν οι Τούρκοι εγκαταστάθηκαν στην περιοχή, δημιούργησαν τσιφλίκια στο Μαυροχώρι και στο διπλανό χωριό την Πολυκάρπη. Ταυτόχρονα οι Μαυροβινοί βρισκόταν στα χωράφια και τα καλλιεργούσαν, χωρίς όμως να έχουν αναπτύξει έναν οργανωμένο οικισμό.¹²

Κατά τη μεγάλη χρονική περίοδο της Τουρκοκρατίας στην περιοχή κατοικούσαν και πολλοί Εβραίοι, που είχαν έρθει κυνηγημένοι από διάφορα σημεία της Ευρώπης. Δεν υπάρχουν πολλές πληροφορίες για τη ζωή στην πόλη κατά την πρώιμη Τουρκοκρατία και δεν υπάρχουν ακριβή στοιχεία για τον πληθυσμό της περιοχής κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας. Παρ' όλα αυτά πολλοί κάτοικοι μετακινήθηκαν για τις δουλειές τους σε πιο ασφαλή μέρη, ιδίως στο Μοναστήρι, αλλά και σε άλλες ευρωπαϊκές πόλεις, όπως η Βιέννη, το Παρίσι και τη Βουδαπέστη. Έτσι, οι άνθρωποι που κατάφεραν να φύγουν από την Καστοριά, ανέπτυξαν μεγάλη πνευματική δραστηριότητα και έδειξαν μεγάλη αγάπη για την πατρίδα τους. Ωστόσο στο Μαυροχώρι δεν υπήρχε ακόμα οργανωμένη ζωή γι' αυτό και οι άνθρωποι μετακινούνταν καθημερινά προς την περιοχή του χωριού μόνο για τις εργασίες τους. Ο οικισμός του χωριού αρχίζει να χτίζεται περίπου στα 1600, όταν παρατηρούνται οι πρώτες μετακινήσεις των γεωργών της Κρεπενής και ορισμένων κατοίκων της Καστοριάς. Στα 1670 χτίζεται η εκκλησία του Αγίου Δημητρίου, μέσα στο τούρκικο τσιφλίκι, όπου υπήρχαν οι κατοικίες των μπέδων. Λίγο πιο κάτω υπήρχε και το τούρκικο σχολείο.¹³

Στα 1720 οι «Μαύροι» καλλιεργητές της γης προσβάλλονται από ελώδη πυρετό, με αποτέλεσμα οι Καστοριανοί κάτοικοι, να μην τους επιτρέπουν να μπουν στην πόλη και στα σπίτια τους. Γι' αυτό, σκέφτηκαν, να προσεγγίσουν την πόλη από ένα μονοπάτι, περνώντας από τη σημερινή περιοχή Πέτρα. Όμως εκεί συνάντησαν τους Καστοριανούς που φύλαγαν το πέρασμα και τους απαγόρευσαν να μπουν στην πόλη. Τότε ο αρχηγός των Μαύρων διέταξε να πάρουν από την Εκκλησία της Αναλήψεως του Δισπηλιού όσα κεριά μπορούσε ο καθένας και αφού τα άναψαν, τα κόλλησαν σε καβούκια από χελώνες. Τότε, οι Καστοριανοί, βλέποντας από το λόφο να περπατούν οι χελώνες με φως, σκέφτηκαν πως οι Μαύροι όχι μονάχα ήταν χολεριασμένοι, αλλά άρχισαν να βρικολακιάζουν κιόλας. Ξαφνιασμένοι εγκατέλειψαν τη φρουρά της πόλης και οι Μαύροι κατάφεραν να επιστρέψουν στις κατοικίες τους. Από το περιστατικό αυτό συμπεραίνει κανείς το γεγονός ότι, αν όχι όλοι οι Μαυροβινοί, μια μερίδα τους είχε εγκατασταθεί στη σημερινή περιοχή του χωριού, ενώ μια άλλη εξακολουθούσε να είναι εγκατεστημένη στην Καστοριά.¹⁴

Στην σημερινή περιοχή του Μαυροχωρίου, φαίνεται πως είχε ξεκινήσει οργανωμένη ζωή από το 17^ο αιώνα. Πιθανόν τα αίτια δημιουργίας του οικισμού να ήταν οικονομικά, λόγω του ότι υπήρχε το γόνιμο έδαφος του κάμπου.

¹² Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σσ. 40 – 41.

¹³ Π. Τσολάκης, *Η Οικιστική Εξέλιξη της Καστοριάς στη Διάρκεια της Τουρκοκρατίας 1385 – 1912*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1989, σ. 11.

¹⁴ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 42.

Επιπλέον, κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας οι κάτοικοι ήταν οργανωμένοι σε επαγγελματικά σωματεία, τα ισνάφια ή συντεχνίες, στα οποία άνηκαν εργοδότες και εργάτες με κάποια ιεραρχία (πρωτομάστορες, μάστορες, τεχνίτες, μαθητευόμενοι). Οι ραφτάδες, οι ψαράδες και οι χρυσοχόοι αποτελούν μερικά δείγματα των συντεχνιών που υπήρχαν κατά τη διάρκεια της τουρκικής κατοχής. Πολύ σπουδαία ήταν και η επεξεργασία της γούνας που αναπτύχθηκε από την εποχή του Βυζαντίου και αποτέλεσε, την παλαιότερη και μεγαλύτερη συντεχνία.¹⁵

Από το 1822, η Καστοριά είχε δικό της τοπάρχη και κατάφερε να αποκτήσει προνόμια που της επέτρεπαν μια υποτυπώδη μορφή αυτοδιοίκησης. Ολόκληρη η περιοχή ήταν χωρισμένη σε έντεκα ενορίες και κάθε ενορία είχε δύο αντιπροσώπους. Ο μητροπολίτης ήταν ο ανώτερος άρχοντας και κανείς δεν επέβαινε στο έργο του. Για τη φορολογία ήταν υπεύθυνος ο πρόεδρος της ενορίας και οι δύο σύμβουλοι, η εκλογή των οποίων, γινόταν έπειτα από τη σύμφωνη γνώμη της τουρκικής διοίκησης. Ο φόρος που πλήρωναν ήταν η δεκάτη, η οποία μετά το 1850 καταβάλλονταν σε χρήμα και όχι σε είδος.¹⁶

Σχετικά με την πνευματική ζωή κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, οι στοιχειώδεις γραμματικές γνώσεις, παρέχονταν από ιερείς και μονάχους. Αργότερα χτίστηκαν στην περιοχή σχολεία. Δεν είναι βέβαιο πότε λειτούργησε το πρώτο σχολείο στην Καστοριά. Μια πρώτη αναφορά για το μελετητή αποτελεί το έτος 1682. Πολλοί μελετητές υποστηρίζουν ότι γύρω στα 1700 λειτούργησε σχολείο στην Καστοριά. Πάντως το 1705 ιδρύθηκε «Ιερά Εκκλησιαστική Σχολή» από το Γεώργιο Καστριώτη, οι μαθητές της οποίας προορίζονταν να γίνουν ιερωμένοι. Το 1711, ένας άλλος καστοριανός, ο Γεώργιος Κυρίτσης, ενίσχυσε οικονομικά την ίδρυση του «Ελληνικού Σχολείου», υλοποιώντας απόφαση των κατοίκων της πόλης. Το 1888 λειτούργησε στην Καστοριά η «Μεγάλη Εκκλησιαστική Σχολή», η οποία το 1915 αναβαθμίστηκε σε Γυμνάσιο και μεταφέρθηκε σε νέο διδακτήριο, δίπλα στην Παναγία την Κουμπελίδικη. Από το 1834 λειτούργησε στην πόλη «Αλληλοδιδασκτικό Σχολείο» και το 1860 «Παρθεναγωγείο». Ακόμη λειτούργησαν και δύο νηπιαγωγεία. Εκτός από τα ελληνικά σχολεία στην πόλη λειτούργησαν και τούρκικα σχολεία για τις ανάγκες των τούρκων μαθητών. Από τα μέσα του 18^{ου} αιώνα λειτούργησε και τούρκικη ιερατική σχολή, ο Μενδρεσές. Στην πόλη της Καστοριάς, υπήρξε εβραϊκό σχολείο, καθώς και βουλγαρικό για μικρό χρονικό διάστημα.¹⁷

Πάντως το 1876 φαίνεται ότι λειτουργούσε ελληνικό σχολείο στο Μαυροχώρι. Το Μαυροχώρι βρισκόταν σε άμεση σχέση και επικοινωνία με την Καστοριά, διότι ήταν κόμβος συγκοινωνιακός που εξυπηρετούσε με τα καράβια του, όσους έπρεπε να πάνε στην Καστοριά από

¹⁵ Α. Πουλιόπουλος, *Ιστορική Εξέλιξη της Γουνοποιίας και ο Ρόλος της Καστοριάς*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1994, σσ. 30 – 32.

¹⁶ Σ. Παπαδόπουλος, *Εκπαιδευτική και Κοινωνική Δραστηριότητα του Ελληνισμού της Μακεδονίας κατά τον Τελευταίο Αιώνα της Τουρκοκρατίας*, Ε.Μ.Σ, Θεσσαλονίκη 1970, σ. 169.

¹⁷ Π. Ζάττας, *Σχολεία, Δάσκαλοι και Λόγιοι της Τουρκοκρατούμενης Καστοριάς*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1984, σσ. 13 -15.

την ανατολική πλευρά. Άρα, δεν αποκλείεται κάποιοι νέοι να πήγαιναν στα «ανώτερα» σχολεία της Καστοριάς. Οι περισσότεροι όμως έμεναν και παρακολουθούσαν τα εγκύκλια μαθήματα στο χωριό. Στη συνέχεια, όσοι επιθυμούσαν πήγαιναν στα «Ανώτερα Σχολεία» της Καστοριάς και συνέχιζαν τις σπουδές τους, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις τους.¹⁸

Σημαντική στιγμή στην ιστορία της περιοχής υπήρξε ο Μακεδονικός αγώνας. Οι κάτοικοι του Μαυροχωρίου ήταν παρόντες σε όλους τους εθνικούς αγώνες και αγωνίστηκαν με αυτοθυσία, ενώ παράλληλα έδωσαν δυναμικό παρόν στο Μακεδονικό Αγώνα με ένα ισχυρότατο σώμα Μαυροβινών Μακεδονομάχων. Ειδικότερα, αναφέρεται, ο Κωνσταντίνος Παπασταύρος, ο καπετάν Μαυρομάτης που λόγω του ότι είχε εντυπωσιακά μάτια πήρε το ψευδώνυμο αυτό. Ήταν αρχηγός σώματος, με πολλούς αγωνιστές γύρω του και κατάφερε να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στον Αγώνα. Στο σώμα του υπήρχαν 40 – 45 άτομα, που δεν ήταν μόνο Μαυροβινοί αλλά και Καστοριανοί.¹⁹

Η Καστοριά, όπως και ολόκληρη η περιοχή απελευθερώθηκε από τον τούρκικο ζυγό το 1912. Από τότε η περιοχή έζησε πλέον ενσωματωμένη στο ελληνικό κράτος την περιπέτεια του Α΄ Παγκοσμίου πολέμου και της Μικρασιατικής καταστροφής. Με τη συνθήκη της Λωζάνης, η πόλη δέχθηκε ένα μεγάλο αριθμό προσφύγων, περίπου 8.370 πρόσφυγες. Ορισμένοι από τους πρόσφυγες εγκαταστάθηκαν στα παραλίμνια χωριά Μαυροχώρι και Πολυκάρπη. Η λίμνη, οι ιτιές και τα πλατάνια που κοσμούν τη γύρω περιοχή θύμιζαν στους πρόσφυγες τις παραθαλάσσιες περιοχές του Πόντου.²⁰

Παρ' όλα αυτά και όσον αφορά την αποκατάσταση των προσφύγων, οι κάτοικοι του χωριού πρόβαλαν αντίσταση, γιατί ένιωθαν απειλή και προσπάθησαν να τους διώξουν. Όμως, στο Μαυροχώρι τελικά εγκαταστάθηκαν λίγες οικογένειες προσφύγων, χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα, αφού οι πρόσφυγες ενσωματώθηκαν γρήγορα στην αρχή ως βοηθοί στα νοικοκυριά και στα χωράφια των ντόπιων και αργότερα ως κύριοι των δικών τους σπιτιών. Συγκεκριμένα, στο Μαυροχώρι εγκαταστάθηκαν 75 οικογένειες προσφύγων. Οι συγκρούσεις μεταξύ τους ήταν φανερές, αφού από τη μια πλευρά οι ντόπιοι ένιωθαν αδικημένοι και από την άλλη οι πρόσφυγες, προσπαθούσαν να φτιάξουν τη ζωή τους. Έτσι, το χωριό είχε χωριστεί σε δύο «μαχαλάδες»²¹, τον μαχαλά των ντόπιων και το μαχαλά των ποντίων. Αρχικά δεν επιτρέπονταν κανενός είδους ανάμιξη και φυσικά απαγορεύονταν οι μεικτοί γάμοι. Ωστόσο, η αλλαγή της στάσης του κράτους, όσον αφορά τον αγροτικό τομέα είχε ως αποτέλεσμα να υπάρξει ευνοϊκή μεταχείριση και για τις δύο πλευρές. Έτσι ντόπιοι και πρόσφυγες, άρχισαν να αλληλοβοηθούνται στις καλλιέργειες. Άλλωστε,

¹⁸ Ε.Η. Κουτσιαύτης, *Η Ελληνική Εκπαίδευση στην Καστοριά το ΙΘ΄ Αιώνα (Αρχαία Ιερά Μητροπόλεως Καστοριάς)*, Ιερά Μητρόπολη Καστοριάς, Καστοριά 2002, σσ. 253 - 255.

¹⁹ Κ. Βακαλοπούλου, *Ιστορία του Βορείου Ελληνισμού της Μακεδονίας*, Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1991, σ. 283.

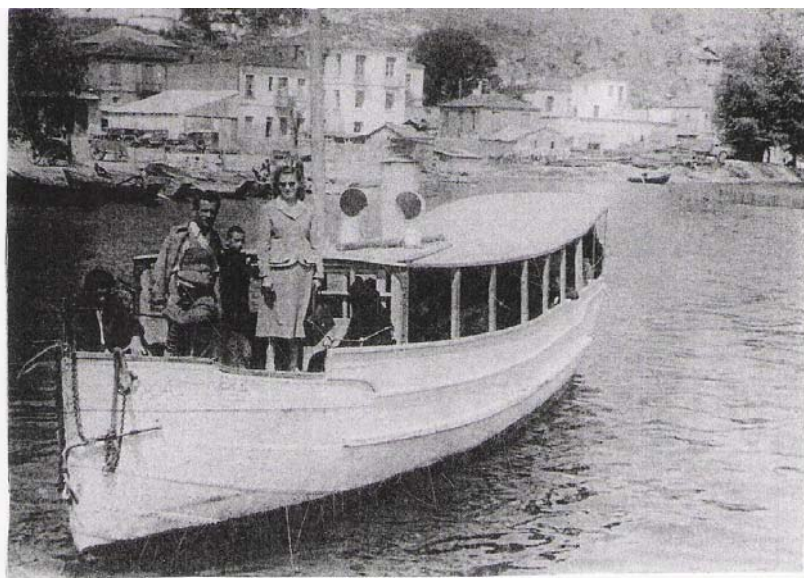
²⁰ Σ. Πελαγίδης, *Η Αποκατάσταση των Προσφύγων στη Δυτική Μακεδονία 1923 -1930*, Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 1994, σ. 12.

²¹ συνοικίες

με την άφιξη των προσφύγων έφτασαν στην Ελλάδα και νέες καλλιεργητικές μέθοδοι. Το κράτος ενίσχυε οικονομικά τους αγρότες με τη χορήγηση δανείων, τις αποζημιώσεις και την ενημέρωση που τους πρόσφερε, με αποτέλεσμα να εξομαλυνθούν αρκετά οι σχέσεις μεταξύ των ντόπιων και των προσφύγων.²²

Το 1912 το Μαυροχώρι ήταν μια από τις καλύτερες και πλουσιότερες κωμοπόλεις του νομού Καστοριάς. Οι Καστοριανοί θεωρούσαν το Μαυροχώρι, δική τους συνοικία, γι' αυτό και εύκολα συμπεθέριαζαν, παντρεύοντας τα παιδιά τους, πράγμα που δεν συνέβαινε με τα γύρω χωριά της πόλης. Οι κάτοικοι ήταν έμποροι, γεωργοί, κτηνοτρόφοι και ψαράδες και χαρακτηρίζονταν από φιλότιμο, αξιοπρέπεια, μεγαλοψυχία και σεβασμό.²³

Στο σημείο αυτό αξίζει να γίνει λόγος για τα καράβια του Μαυροχωρίου, προκειμένου να γίνει αντιληπτό ότι, τα καράβια ήταν ένας από τους σημαντικότερους λόγους, για τους οποίους το χωριό επηρεάστηκε και υιοθέτησε στοιχεία καθημερινότητας από την πόλη της Καστοριάς. Έτσι, πριν από το 1925, σχεδόν όλες οι συγκοινωνίες της Καστοριάς γίνονταν για μεγαλύτερη ευκολία με καράβια μέσω του Μαυροχωρίου και του Δισπηλιού. Οι ταξιδιώτες, που έφευγαν για μακριά ξεκινούσαν πρωί – πρωί με τα καράβια από τα γεφύρια του Ντολτσού²⁴ και εκεί, τους αποχαιρετούσαν φίλοι και γνωστοί, ενώ οι πιο κοντινοί συγγενείς τους συνόδευαν μέχρι το Μαυροχώρι, που έπαιζε τότε το ρόλο του διαμετακομιστικού σταθμού και διατηρούσε χάνια, φούρνους και μαγειρεία. Ωστόσο, τόσο από το Μαυροχώρι, όσο και από το Δισπηλιό μεταφέρονταν αμμοχάλικος και σταφύλια, αντίστοιχα.²⁵



Εικόνα 6. Καράβι «ΚΑΣΤΟΡΙΑ», Αναστάσιος & Πετρούλα Νάνα (πηγή: Κοινοτική Επιχείρηση Αδρανών Υλικών Μαυροχωρίου)

²² Σ. Παπαδόπουλος, ό.π (υποσημείωση 15), σ. 50.

²³ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σσ. 53 -54.

²⁴ Παραλίμνια περιοχή της πόλης της Καστοριάς.

²⁵ Π. Τσολάκης, *Τα Καράβια της Καστοριάς*, University Stydio Press A.E, Θεσσαλονίκη 1992, σ.16.

Τα καράβια ήταν στενά συνδεδεμένα με τη ζωή, τόσο της Καστοριάς, όσο και των παραλίμνιων χωριών, του Μαυρόβου και του Δισπηλιού. Σε γιορτές, όπως της Αναλήψεως, της Παναγιάς και των Θεοφανίων, μετέφεραν πολλούς προσκυνητές στο μοναστήρι της Παναγιάς της Μαυριώτισσας και στην εκκλησία της Αναλήψεως του Δισπηλιού. Με πολλούς τρόπους τα καράβια λοιπόν, εξυπηρετούσαν και ψυχαγωγούσαν τους Καστοριανούς. Παρ' όλα αυτά, το 1965, μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής των παραλίμνιων δρόμων, τα καράβια σταμάτησαν να λειτουργούν και οι καπετάνιοι τους, πήραν άδειες λεωφορείων και έγιναν οδηγοί σε αυτά.²⁶



**Εικόνα 7. Καράβι «ΟΛΥΜΠΙΑ» χρησιμοποιείται για ψυχαγωγικούς λόγους
(πηγή: προσωπικό αρχείο)**

Ακολούθησε η περίοδος Μεταξά, που αναμφισβήτητα επηρέασε και το Μαυροχώρι. Μετά από τη δικτατορία του Μεταξά, ακολούθησαν τα δύσκολα χρόνια της Κατοχής και του Εμφυλίου. Οι άνθρωποι του χωριού δε μιλούν γι' αυτή την περίοδο, οι περισσότεροι θέλουν να ξεχάσουν ή να διαγράψουν αυτά τα χρόνια από τη μνήμη τους. Αποφεύγουν να μιλήσουν, καθώς είχαν υποστεί πολλά. Ο φόβος ότι μπορεί να περάσουν κάποια στιγμή τα ίδια δεν τους επιτρέπει να αναφερθούν σε αυτά τα γεγονότα.

Η περίοδος Μεταξά υπήρξε καταλυτική και για τους σλαβόφωνους κατοίκους του χωριού, στους οποίους απαγόρευαν να μιλούν σλαβικά, γιατί τιμωρούνταν ή εξορίζονταν σε κάποιο απομακρυσμένο νησί, με την πρόφαση ότι ήταν κομμουνιστές.²⁷

²⁶ Ι. Ρούσκας, *Ένα Καστοριανό Καράβι Γεννιέται*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1996, σσ. 97 – 112.

²⁷ Τ. Κωστόπουλος, *Η Απαγορευμένη Γλώσσα – Κρατική Καταστολή των Σλαβικών Διαλέκτων στην Ελληνική Μακεδονία*, Μαύρη Λίστα, Αθήνα 2000, σ. 23.

Κατά την περίοδο της Κατοχής το 1941, δημιουργήθηκε το ΕΑΜ, το Εθνικό Απελευθερωτικό Μέτωπο, που έμελλε να διαδραματίσει τον κύριο λόγο στην οργάνωση του ελληνικού λαού, κατά τη διάρκεια της κατοχής στη χώρα μας. Οι αντάρτες έκαναν την εμφάνισή τους, στην περιοχή το Μάρτιο του 1943, πραγματοποιώντας επιθέσεις κατά των κατακτητών. Πολλοί από τους κατοίκους του Μαυροχωρίου ακολούθησαν τους αντάρτες, αφήνοντας τα σπίτια και τις οικογένειές τους και ζώντας στα βουνά, με σκοπό να βοηθήσουν πρώτα στην απελευθέρωση της περιοχής τους και μετέπειτα στην απελευθέρωση της χώρα τους.²⁸

Περνούσαν δύσκολες στιγμές και για να επιβιώσουν πραγματοποιούσαν εφόδους σε σπίτια, κυρίως τα βράδια, γιατί μόνο τότε μπορούσαν να περνούν απαρατήρητοι από τις δυνάμεις της Κατοχής. Οι Ιταλοί βλέποντας τη δράση του ΕΑΜ, στην περιοχή της Καστοριάς, προσπάθησαν να αντισταθούν καλώντας στην πόλη, άτομα από όλο το νομό, ώστε να σχηματίσουν ένα σώμα εναντίον των ανταρτών. Πιο πρόθυμοι αποδείχτηκαν οι σλαβόφωνοι, επειδή ήταν δυσαρεστημένοι από τη συμπεριφορά του κράτους απέναντί τους.²⁹

Άλλοι πάλι δυσαρεστημένοι από την τοπική εξουσία συμμετείχαν εθελοντικά. Παράλληλα το Κομιτάτο, πραγματοποιούσε κυρίως κατά τη διάρκεια της ημέρας επιδρομές, έτσι ώστε να εξασφαλίσει για τα άτομα που το επάνδρωναν τα προς το ζειν. Ακόμη και στο Μαυροχώρι, το οποίο είχε πάντα καλές σχέσεις με την εξουσία, σημειώθηκαν πολλές λεηλασίες και κλοπές τόσο των τροφίμων όσο και των ζώων. Πέρα από τις λεηλασίες και τις κλοπές, το κομιτάτο είχε ορίσει, ομάδες ανθρώπων «αποσπάσματα», που επισκέπτονταν το χωριό, ασκούσαν έλεγχο για οτιδήποτε συνέβαινε και έδιναν αναφορά στο αρχηγείο τους. Όλα αυτά συνέβησαν κυρίως κατά την περίοδο της τρομοκρατίας στην περιοχή, η οποία έδρασε στο διάστημα από το Σεπτέμβριο του 1944, έως το Μάρτιο του 1945.³⁰

Το Μαυροχώρι χαρακτηρίζονταν από πλούσια και ανεπτυγμένη οικονομία, γι' αυτό και την περίοδο της Κατοχής κατάφερε να τροφοδοτεί την Καστοριά με τρόφιμα. Ένας μεγάλος αριθμός κατοίκων καλλιεργούσαν λαχανόκηπους, κυρίως στην περιοχή της Κρεπενής και τροφοδοτούν την περιοχή τους, αλλά και την πόλη της Καστοριάς με λαχανικά. Μετά, την κατάργηση της μεγάλης εμποροπανήγυρης του χωριού και τη μεταφορά της εμποροπανήγυρης και ζωοπανήγυρης στο Άργος Ορεστικό, στο Μαυροχώρι καθιερώθηκε η εβδομαδιαία αγορά του Σαββάτου. Πρόκειται για λαϊκή αγορά με σφαγιά, με κρέατα, με λαχανικά και με οτιδήποτε άλλα εμπορεύματα. Ήταν, λένε σαν να γινόταν πολεμική απόβαση με τα καράβια των Καστοριανών στο Μαυροχώρι, έτσι καθώς ερχόταν όλη η Καστοριά με τα καράβια να ψωνίσει όλα τα εβδομαδιαίτικα τους φρούτα, λαχανικά, κρέατα και κοτόπουλα. Επίσης, σε αυτή την εβδομαδιαία αγορά

²⁸ Λ. Σινόπουλος, *Απομνημονεύματα ενός Καστοριανού Παιδιού της Πιάτσας 1937 – 1957*), Μέλισσα, Καστοριά 1998, σ. 72.

²⁹ Ι. Κολιόπουλος, *Λεηλασία Φρονιμάτων. Το Μακεδονικό Ζήτημα στην Κατεχόμενη Δυτική Μακεδονία 1941 -1944*, Βάνιας, Θεσσαλονίκη 1995, σ. 30.

³⁰ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 35.

κατέβαιναν οι κάτοικοι και από όλα τα γύρω χωριά και κεφαλοχώρια, από την Κλεισούρα, το Γέρμα και το Σταυροπόταμο.³¹

Ακολούθησε, ο εμφύλιος πόλεμος. Πολλοί ήταν αυτοί που σκοτώθηκαν και από τις δύο πλευρές και ακόμη περισσότεροι εκείνοι οι σλαβόφωνοι που εγκατέλειψαν τα σπίτια τους, για να ζήσουν σε χώρες, όπου πίστευαν ότι οι κάτοικοί τους θα ήταν φιλικοί απέναντί τους, αφού μιλούσαν την ίδια γλώσσα και πολλοί από αυτούς είχαν τα ίδια πιστεύω.

Μετά την αποκατάσταση της δημοκρατίας το 1974 το Μαυροχώρι θα αποτελέσει έναν ενιαίο δήμο με τα γύρω χωριά.³² Σήμερα, το Μαυροχώρι, αλλά και παλαιότερα, η Κρεπενή, που ήτανε περίπου 1500μ, από το σημερινό οικισμό, βρίσκεται στις ανατολικές όχθες της λίμνης Ορεστιάδας. Το περιβάλλον του χωριού, καθώς είναι τελείως πεδινό και εύφορο, ήταν επόμενο να επηρεάσει την οικονομική εξέλιξη του τόπου και φυσικά και τους κατοίκους, προσανατολίζοντας τους σε επαγγέλματα, που μπορούσε, να τους προσφέρει η παραγωγή του τόπου. Πράγματι, με πρώτη οικονομική πηγή την παραγωγή της λίμνης της Καστοριάς, ξεπήδησαν και οι πρώτοι ψαράδες, που μετέφεραν σε όλη την περιοχή της Καστοριάς, αλλά και έξω από αυτήν, σχεδόν σε ολόκληρη την περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας, τα προϊόντα της λίμνης. Το κέρδος, λοιπόν, ήταν εκείνο που δημιούργησε τις προϋποθέσεις της αναμείξεως των χωριανών με το εμπόριο, είτε μεταπρατικό, είτε διαμετακομιστικό, μια και το χωριό αποτέλεσε για πάρα πολλά χρόνια το επίνειο της πόλης της Καστοριάς. Μεταφέροντας, δηλαδή, εμπορεύματα ακόμη και γύρω από τη βαλκανική περιοχή, όπως Μοναστήρι, Φιλιπούπολη, Θεσσαλονίκη, Αμύνταιο και Σόφια και αυτό γιατί το Μαυροχώρι, είχε καταφέρει να δημιουργήσει την κατάλληλη υποδομή. Η υποδομή αυτή ήτανε 7 πανδοχεία – χάνια, όπως τα λέγανε τότε, που φιλοξενούσαν ανθρώπους και ζώα. Τα ίδια ήταν αρτοποιία και μαγειρεία, ταυτόχρονα.³³

Ωστόσο, η λέξη χάνι είναι τούρκικη και σημαίνει ξενώνας. Το Μαύροβο εκείνα τα χρόνια είχε τα χάνια, που εξυπηρετούσαν τον κόσμο, είτε τους εργάτες που έρχονταν να βρουν δουλειά, είτε τους αγωγιάτες, που φέρνανε εμπορεύματα από το Αμύνταιο με τα κάρα, που τα τραβούσαν άλογα, καμήλες ή βόδια. Τα χάνια δεν ήταν όλα της ίδιας κατηγορίας. Κάθε χάνι είχε τη δική του πελατεία και την ανάλογη τιμή.³⁴

Ανεξάρτητα, με τα παραπάνω αξίζει να σημειωθεί ότι στο χωριό υπάρχουν και πολλά υπόγεια νερά. Μια μεγάλη πηγή βρίσκεται στις πλαγιές του βουνού Γκάμπερος³⁵. Η πηγή αυτή ονομάζεται Ίστακος και σώζεται μέχρι και σήμερα. Ωστόσο, στο χωριό έχουν γίνει και πολλές γεωτρήσεις, εφόσον σκάβοντας σε βάθος 5 – 6 μ. βρίσκουμε πολύ νερό. Το 1947,

³¹ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 36.

³² Α. Ραϋμόνδος, *Μεσοπολεμικές Πολιτικές και Εθνοτικές Συγκρούσεις και Ελληνικός Εμφύλιος Πόλεμος στην Περιοχή της Καστοριάς*, Επιστήμη και Κοινωνία, Θεσσαλονίκη 2003, σσ. 30 – 52.

³³ Χ. Παπασταύρος, ό.π. (υποσημείωση 7), σ. 31.

³⁴ Π. Τσαμίσης, *Κείμενα για την Καστοριά*, Αυτοέκδοση, Καστοριά 1996, σσ. 56 – 61.

³⁵ Τοπική ονομασία του βουνού Βαρνούς

πραγματοποιήθηκε καταπολέμηση των κουνουπιών και εξυγίανση όλων των ελών με το ισχυρό εντομοκτόνο DDT. Έτσι, τα κουνούπια που υπάρχουν σήμερα στην περιοχή δεν προκαλούν τυφώδη πυρετό. Τα επιβλαβή κουνούπια που προκαλούσαν διάφορες ασθένειες ήταν εγκατεστημένα στους καλαμώνες και σε ολόκληρη την παραλία. Λόγω του ότι δεν υπήρχε η κίνηση και άλλα σημαντικά φάρμακα παρατηρούνταν πολλές ασθένειες και πολλοί θάνατοι, εξαιτίας των ελών και των κουνουπιών. Συστηματική εξυγίανση δεν πραγματοποιήθηκε ποτέ και η παραλίμνια περιοχή έμεινε, όπως ήταν μεταβάλλοντάς την, σε ένα πραγματικό βιότοπο.³⁶

Παλαιότερα, στο χωριό δεν υπήρχε ύδρευση και οι κάτοικοι προμηθεύονταν νερό από τα πηγάδια και τις βρύσες του χωριού. Η ύδρευση από το υδραγωγείο υλοποιήθηκε το 1966.³⁷

Στη σημερινή εποχή, η αγροτική περιοχή του Μαυροχωρίου, που ανέρχεται σε 5000 στρέμματα, είναι καθαρά πεδινή και αρδεύεται με γεωτρήσεις. Από την εποχή της Τουρκοκρατίας καλλιεργούνταν οπωροφόρα δέντρα, αχλαδιές και διαφόρων ειδών μηλιές, όπου αξίζει να σημειωθεί πως η μηλοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε πολύ περισσότερο, μετά το 1945. Στο χωριό υπάρχουν και λιβάδια, εφόσον ήταν και είναι ανεπτυγμένη η κτηνοτροφία, των προβάτων και των αλόγων. Όλη η παραλίμνια περιοχή, από την Πολύκαρπη μέχρι τον παλιό οικισμό της Κρεπενής, ήταν από παλιά βοσκότοπος αλόγων, γιατί τα άλογα ήταν απαραίτητα για το διαμετακομιστικό εμπόριο.³⁸

Προσπάθεια για ανάπτυξη του τόπου πραγματοποιήθηκε από το 1950 και μετά, αλλά συγχρόνως είχαμε ένα πολύ μεγάλο μεταναστευτικό κύμα των κατοίκων του χωριού προς τις ΗΠΑ., τον Καναδά και την Αυστραλία. Πάνω από 400 άτομα μετανάστευσαν σε σύνολο 1200 κατοίκων, δηλαδή σχεδόν το ένα τέταρτο του πληθυσμού του χωριού.³⁹

Στο Μαυροχώρι εκείνη την περίοδο παρατηρείται και ανάπτυξη της τέχνης της γούνας. Πάρα πολλοί κάτοικοι του χωριού εξειδικεύονταν, εγκατέλειπαν τη γεωργία και μεταπηδούσαν στη γούνα. Υπήρχαν και ταξιδιώτες έμποροι που πήγαιναν τα γουναρικά τους σε όλη την Ευρώπη και τα πουλούσαν. Εκείνα τα χρόνια, οι αγορές και οι πωλήσεις των γουναρικών γινόταν με το στόμα. Ορίζαν την ημέρα πληρωμής και πραγματοποιούνταν οι συναλλαγές. Επίσης, αν είχαν διαφορές μεταξύ τους οι γουναράδες, δεν πήγαιναν στο δικαστήριο, αλλά στον εμπορικό σύλλογο και όποια απόφαση έπαιρνε ο σύλλογος, γίνονταν σεβαστή. Ωστόσο, όσοι Μαυροβινοί εγκαταστάθηκαν στην Αυστραλία ασχολήθηκαν, με τη γεωργία και τα οπωροκηπευτικά, όχι με τη γούνα.⁴⁰

Η γούνα άρχισε να μπαίνει ουσιαστικά στο χώρο του Μαυροχωρίου και να επηρεάζει και την οικονομική ζωή του χωριού. Συγκεκριμένα, το 1989 υπήρχαν στο Μαυροχώρι 42 εργαστήρια

³⁶ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 32.

³⁷ Βλέπε παράρτημα σσ. 3, 19, 35, 49.

³⁸ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 33.

³⁹ Π. Τσαμίσης, ό. π (υποσημείωση 33), σσ. 1 – 10.

⁴⁰ Λ. Πουλιόπουλος, *Ιστορική Έξελιξη της Γουνοποιίας και ο Ρόλος της Καστοριάς*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1996, σ. 23.

γουννοποιίας. Σήμερα, με την κρίση που διέρχεται η γούνα, δεν υπάρχουν παρά ελάχιστα, σχεδόν κανένα από τα εργαστήρια αυτά. Σήμερα, οι κάτοικοι ψάχνουν να βρουν διέξοδο στην ανεργία που προκαλεί η κρίση της γούνας. Γίνεται μια προσπάθεια για στροφή, προς τα κτήματα και τις γεωργικές δραστηριότητες. Ασχολούνται με την καλλιέργεια των μήλων, των αχλαδιών και των τριφυλλιών. Πολύ πριν από το Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο η γεωργική δραστηριότητα του Μαυροχωρίου ήταν αρκετά μεγάλη σε δημητριακά, σιτάρι, σίκαλη και κριθάρι. Κάθε νοικοκυριό είχε το δικό του ζευγάρι βόδια για την καλλιέργεια των χωραφιών. Η παραγωγή δημητριακών κάλυπτε τις ανάγκες των κατοίκων και μια μεγάλη ποσότητα διέθεταν στο ελεύθερο εμπόριο.⁴¹



Εικόνα 8. Επίδειξη Γούνας (πηγή: Δ. Τουρτσούλας, *Καστοριά, Μπάστας, Καστοριά 2000*, σ. 98)

Παλαιότερα υπήρχε μεγάλη ανάπτυξη της κτηνοτροφίας και το μισό των αναγκών του πληθυσμού της Καστοριάς σε κρέας καλύπτονταν από το Μαυροχώρι. Οι κρεοπώλες του χωριού ήταν 20 και σήμερα είναι μόνο δύο. Αντιλαμβάνεται λοιπόν, εύκολα κανείς ότι οι πλουτοπαραγωγικές πηγές του χωριού ήταν η δενδροκαλλιέργεια, η καλλιέργεια δημητριακών, τα κτηνοτροφικά προϊόντα και τα αλιεύματα από τη λίμνη. Όλες αυτές οι πηγές δημιούργησαν μια εύρωστη οικονομία για το Μαυροχώρι, η οποία είχε μεγάλο αντίκτυπο στην πνευματική και κοινωνική ανάπτυξή του. Πολλοί Καστοριανοί προμηθεύονταν όχι μόνο το κρέας, αλλά και το ψωμί από το χωριό, που είχε επτά αρτοποιεία.⁴²

Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού στο Μαυροχώρι ασκούσε βιοποριστικά επαγγέλματα και οι περισσότεροι άνηκαν στη μεσαία τάξη. Όλα σχεδόν τα επαγγέλματα που κυριαρχούσαν εκείνη την εποχή εξαλείφθηκαν και αντικαταστάθηκαν από άλλα. Τα επαγγέλματα, που έχουν εκλείψει είναι οι μαχαιράδες, αυτοί οι οποίοι κατασκεύαζαν και πουλούσαν τα μαχαίρια, χρησιμοποιώντας ως πρώτη ύλη κέρατα προβάτων και κόκαλα. Οι γανωτές, που επιμετάλλωναν τα

⁴¹ Λ. Πουλόπουλος, ό.π (υποσημείωση 39), σ. 25.

⁴² Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 35.

μαγειρικά σκεύη, τα οποία κατασκεύαζονταν από χαλκό, μία ουσία που αποδείχτηκε επικίνδυνη για την υγεία του ανθρώπου. Οι πεταλωτές, που έφτιαχναν τα πέταλα και τα τοποθετούσαν στις πατούσες των αλόγων. Οι σαγματοποιοί, που κατασκεύαζαν σαμάρια. Οι καστανάδες, που έψηναν κάστανους σε μαγκάλια και τα πουλούσαν. Τέλος, οι υφάντρες, που ύφαιναν στον αργαλειό και έφτιαχναν φλοκάτες, κιλίμια, κουβέρτες και υφαντά.⁴³

Ο κυριότερος παράγοντας που επέδρασε στην εξάλειψη των παραπάνω επαγγελμάτων, ήταν η ανάπτυξη της τεχνολογίας. Οι σχετικές με τα άλογα εργασίες εξαφανίστηκαν, γιατί άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα αυτοκίνητα και άλλα μηχανικά μέσα. Επίσης, η ανακάλυψη του ηλεκτρισμού, είχε ως αποτέλεσμα τα χειρωνακτικά επαγγέλματα να περιοριστούν. Ωστόσο, τα επαγγέλματα που επέζησαν είναι οι τσαγκάρηδες, οι οποίοι πουλούσαν και διόρθωναν τα παπούτσια, παλαιότερα, ενώ στη σημερινή εποχή έχουν περιοριστεί στο διόρθωμα των παπουτσιών, οι ράφτες, που παλαιότερα κατασκεύαζαν τοπικές παραδοσιακές ενδυμασίες και σήμερα αναλαμβάνουν τη ραφή κουστουμιών, οι φανοποιοί, που κατασκεύαζαν κουβάδες, μαγκάλια, φανάρια, λεκάνες και σήμερα εξακολουθούν να κατασκευάζουν άλλα αντικείμενα και οι σιδεράδες που κατασκευάζουν πολλά χρηστικά αντικείμενα όπως πόρτες, παράθυρα, κάγκελα και εργαλεία.⁴⁴

Όσον αφορά τους συνεταιρισμούς, στο χωριό υπάρχει ένας γεωργικός συνεταιρισμός, ο οποίος είναι από τους παλιότερους του νομού και δεν έχει αναπτύξει πολλές δραστηριότητες. Περιορίζεται στο να προμηθεύει τους αγρότες με λιπάσματα.

Οι Μαυροβινοί, όμως συντέλεσαν στη δημιουργία της ΓΕΟΚ⁴⁵ το 1979 και στην εγκατάσταση του μεγάλου ψυγείου της, που καλύπτει ψυκτικές ανάγκες για 10000 τόνους μήλα.⁴⁶

Σχετικά με την πνευματική και κοινωνική ζωή των Μαυροβινών, αξίζει να σημειωθεί το γεγονός ότι, το χωριό γέννησε πολλούς και αξιόλογους ιερείς και δασκάλους. Γι' αυτό και η διατήρηση της εθνικής φυσιογνωμίας του χωριού οφείλεται σε ένα μεγάλο ποσοστό στη συμβολή αυτών των ανθρώπων. Έτσι, μια από τις μεγαλύτερες οδούς του Μαυρόβου, η οδός Παπαγιαννοπούλου, οφείλει το όνομά της σ' ένα Μαυροβινό δάσκαλο, τον Γεώργιο Παπαγιαννόπουλο, που ύψωσε την ελληνική σημαία στο σχολείο του χωριού και τον σκότωσαν, μαζί με τη μέλλουσα γυναίκα του, που κατάγονταν από το Άργος Ορεστικό.⁴⁷

Το Δημοτικό σχολείο στεγάζεται ακόμα και σήμερα, στο κτίριο που χτίστηκε το 1927. Πρόκειται, για ένα νεοκλασικό κτίσμα που τα τελευταία χρόνια ανακαινίστηκε και επεκτάθηκε. Πριν από το 1927, χρησιμοποιούνταν ως σχολείο το διώροφο σπίτι ενός Μαυροβινού, του Θωμά

⁴³ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίδης, *Λαογραφικά Άργους Ορεστικού (Χρούπιστας)*, Μορφωτικός Σύλλογος «Η Ορεστίς» Άργους Ορεστικού, Άργος Ορεστικό, σ. 341.

⁴⁴ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίδης, ό.π (υποσημείωση 42), σσ. 350 – 353.

⁴⁵ Γεωργική Εταιρεία Οπωροκηπευτικών Καστοριάς

⁴⁶ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 68.

⁴⁷ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 69.

Νάτσικα, ο οποίος το είχε παραχωρήσει για το σκοπό αυτό. Την περίοδο της Τουρκοκρατίας λειτουργούσε διτάξιο ελληνικό σχολείο και διτάξιο τούρκικο σχολείο, στην κατοικία του Καρακώστα, το οποίο σώζεται μέχρι σήμερα. Ο αριθμός των μαθητών ήταν 60 -70 μαθητές, τόσο στο ελληνικό, όσο και στο τούρκικο σχολείο. Μετά την ανταλλαγή των πληθυσμών και την απελευθέρωση το σχολείο έγινε τετρατάξιο. Τη χρονική περίοδο 1925- 1927, χτίστηκε το δημοτικό σχολείο με τις δωρεές των κατοίκων του χωριού. Το γυμνάσιο ιδρύθηκε το 1977. Αρχικά, το γυμνάσιο φιλοξενήθηκε στο δημοτικό σχολείο και το 1984 εγκαινιάστηκε το δικό του κτίριο. Στο χωριό υπάρχει και νηπιαγωγείο που χτίστηκε το 1966.⁴⁸

Όσον αφορά τις παροικίες των Μαυροβινών, υπάρχει σύλλογος Μαυροβινών στις ΗΠΑ, με την ονομασία «Η Αγία Βαρβάρα». Επίσης, σύλλογοι υπάρχουν στον Καναδά, στο Μόντρεαλ και στο Τορόντο. Η δραστηριότητα αυτών των συλλόγων είναι να συγκεντρώνουν τους ομογενείς συγχωριανούς, για τις γιορτές, τον εκκλησιασμό τους και να στέλνουν τις δωρεές τους, άλλοτε για την εκκλησία και άλλοτε για το υδραγωγείο, το σχολείο κ.τ.λ, δείχνοντας έμπρακτα την αγάπη τους για την πατρίδα τους.⁴⁹

Το πρώτο σωματείο που ιδρύθηκε στο χωριό, ήταν μετά τη μεταπολίτευση και ονομάστηκε «Σύλλογος του Περιβάλλοντος». Ιδρύθηκε για αναπτυξιακούς λόγους αλλά στην πορεία ατόνησε και διαλύθηκε. Υπήρχε και ο σύλλογος «Μέγας Αλέξανδρος», ο οποίος οργάνωσε βιβλιοθήκη, αλλά διαλύθηκε λόγω προσωπικών φιλοδοξιών των μελών του. Σύλλογος, με μεγάλη ιστορία είναι ο «Γράμμος», ποδοσφαιρικός σύλλογος, ο οποίος ιδρύθηκε το 1956. Επίσης, το πιο αξιόλογο σωματείο των τελευταίων χρόνων είναι ο Ναυτικός Όμιλος Μαυροχωρίου, με άριστες εγκαταστάσεις, που καταφέρνει να διακρίνεται σε πανελλήνιους αγώνες. Τα τελευταία χρόνια ιδρύθηκε στο Μαυροχώρι «Σύλλογος των Γυναικών του Μαυροχωρίου», ο οποίος αναπτύσσει αξιόλογη και πολύπλευρη δραστηριότητα. Από ετών λειτουργεί στο Μαυροχώρι και ο σύλλογος «Αλησμόνητες Πατρίδες», με πολλές δραστηριότητες.⁵⁰

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί η μοναδική προσπάθεια, που ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 1989, για να καλύψει τα κενά της τοπικής ειδησεογραφίας. Συγκεκριμένα, οι νέοι της Κοινότητας του Μαυροχωρίου κυκλοφόρησαν μηνιαία εφημερίδα, με την ονομασία «Διάλογος». Ιδιοκτήτης και εκδότης ήταν ο πολιτιστικός σύλλογος νέων Μαυροχωρίου ο «Πρωτοπόρος». Μολονότι, θεωρήθηκε αξιόλογη εφημερίδα δεν βρήκε, ανταπόκριση από τους κατοίκους του χωριού και εξαιτίας οικονομικών δυσκολιών, διέκοψε την κυκλοφορία της.

⁴⁸ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σ. 70.

⁴⁹ Χ. Παπασταύρος, ό.π (υποσημείωση 7), σσ. 73 – 74.

⁵⁰ Οικοτουριστικός Οδηγός, ό.π (υποσημείωση 1), σ.115.



Εικόνα 9. Πλατεία του Μαυροχωρίου (πηγή: προσωπικό αρχείο)



1.1 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες του άνδρα

Η μορφή της οικογένειας που επικράτησε στην υπό μελέτη περιοχή την περίοδο, που εξετάζουμε ήταν η «πατριαρχική». Κάτω λοιπόν από την ίδια στέγη έμεναν, οι γονείς, τα παιδιά και οι παππούδες. Ο αρχηγός του σπιτιού ήταν ο πατέρας. Έτσι, μεγάλες ομάδες ανθρώπων ζούσαν σε χώρους πολλαπλών χρήσεων χωρίς τη δυνατότητα για ιδιωτική ζωή και οικειότητα. Ο πατέρας – πατριάρχης ήταν η εξουσία και ήταν αυτός που αποφάσιζε και αναλάμβανε την ευθύνη για την εκτέλεση των εργασιών. Οι σημαντικότερες ασχολίες των ανδρών ήταν, η γεωργία, η κτηνοτροφία, το κυνήγι, το μάζεμα των ξύλων για τη φωτιά, το χτίσιμο επιμέρους τμημάτων των σπιτιών, όπως οι φούρνοι, οι αυλές κ.ά.⁵¹

Οι οικογένειες στο Μαυροχώρι καλλιεργούσαν σιτάρι, καλαμπόκι, βρίζα, τριφύλλι και κηπευτικά, όπως ντομάτες, σπανάκι, μελιτζάνες, πιπεριές, μαϊντανό, αγγουράκι, σέλινο, κρεμμύδια, σκόρδα και άλλα πολλά.⁵² Ο άντρας του σπιτιού κανόνιζε τις εργασίες για τη σπορά των χωραφιών. Αρχικά απολύμανε το σιτάρι περνώντας το από διάλυμα γαλαζόπετρας. Στη συνέχεια, για να μη παγώνουν τα σιτάρια το χειμώνα, έριχνε στο σιτάρι στάχτη. Το πρωί ο πατέρας έπαιρνε το ζευγάρι, που ήταν δύο βόδια, το γαϊδούρι και τα παιδιά του και ξεκινούσε για τα χωράφια. Στο γαϊδούρι φόρτωνε την «πούκλα»⁵³, το τσαπί και το «κάψο»⁵⁴. Πάνω στο «κάψο» είχαν ράψει με κόκκινη κλωστή ένα ασημικό, ένα σκόρδο, για να μη ματιάζονται τα βόδια, και ένα κλωνάρι βασιλικού, για να έχει πυκνές ρίζες το σιτάρι, όπως και ο βασιλικός.⁵⁵

Την επόμενη μέρα που θα έσπερνε, σταυροκοπιόταν και με την ευχή «καλά μπερεκέτια»⁵⁶, άρχιζε η σπορά.

Ο θερισμός γινόταν τον Ιούλιο, ημέρα Τετάρτη και φρόντιζαν να έχουν τελειώσει μέχρι το Σάββατο. Ο υπεύθυνος για το θερισμό ήταν ο αρχηγός του σπιτιού, ο πατέρας. Επειδή τα χωράφια ήταν αρκετά μεγάλα, έδινε εντολή να βοηθήσει όλη η οικογένεια. Μάλιστα, πολλοί νοικοκυραίοι έπαιρναν και θεριστές με μεροκάματο. Τα απαραίτητα εργαλεία για το θερισμό ήταν τα δρεπάνια,

⁵¹ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

⁵² Βλέπε παράρτημα σ. 56.

⁵³ Ξύλινο δοχείο

⁵⁴ Κόσκινο, χωρίς τρύπες στη βάση του

⁵⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 162.

⁵⁶ Μπερεκέτια είναι η αφθονία της γεωργικής, κτηνοτροφικής, αλιευτικής κτλ παραγωγής.

οι ακονόπετρες και οι λίμες. Επίσης οι «παλαμαριές»⁵⁷ και το «βίντλο», που ήταν ξύλο για το στερέωμα του δεματιού. Τα πρώτα άχυρα που θέριζαν, τα σταύρωναν. Στη συνέχεια καθώς ο θερισμός προχωρούσε, έδεναν τις χεριές με τα χερόβολα, που ήταν βρεγμένα καλάμια βρίζας και τις έστριβαν με το βίντλο, για να μη λύνονται. Το πρώτο δεμάτι το στερέωναν όρθιο.⁵⁸

Αν και η ζέστη ήταν μεγάλη και η δουλειά ιδιαίτερα κοπιαστική, προσπαθούσαν να μη χάνουν το κέφι τους και τραγουδούσαν διάφορα τραγούδια. Τα φαγητά τους ήταν διαφόρων ειδών πίτες, σκορδαλιά με τριμμένο ψωμί, λάδι, αγγούρι και ξύδι. Το βράδυ μόλις σουρούπωνε, ο πατέρας έδινε το σήμα να σταματήσουν οι εργασίες και γύριζαν στα σπίτια τους, αφού πρώτα σταύρωναν τις δύο τελευταίες «χεριές».⁵⁹

Στο τελευταίο χωράφι, που απέμενε, διάλεγαν λίγα στάχυα και τα έδεναν με κόκκινη κλωστή. Όταν θέριζαν το υπόλοιπο χωράφι και έφταναν στα τελευταία στάχυα, μια κοπέλα έριχνε νερό στις ρίζες τους, για να ξεριζωθούν εύκολα. Στη συνέχεια τα έκαναν «κόσες»⁶⁰ και τα πήγαιναν στη νοικοκυρά του σπιτιού, για να τα τοποθετήσει στο εικονοστάσι.⁶¹

Η πρώτη δουλειά των ανδρών μόλις τελείωνε ο θερισμός ήταν το αλώνισμα. Έτσι οι άντρες έβαζαν φωτιά, για να καούν τα χόρτα και στη συνέχεια, προσπαθούσαν να προετοιμάσουν το μέρος για το αλώνισμα. Στη μέση του αλωνιού τοποθετούσαν ένα ξύλο και σ' αυτό έδεναν το σχοινί. Η άλλη άκρη του σχοινιού δενόταν στα ζώα. Ανάλογα με ποια ζώα διέθετε ο καθένας, χρησιμοποιούσαν για το αλώνισμα είτε βόδια, είτε άλογα. Οι πιο φτωχές οικογένειες χρησιμοποιούσαν αγελάδες και γαϊδούρια. Αλώνιζαν γύρω στα ογδόντα δεμάτια την ημέρα και κοντά στο αλώνι κατασκεύαζαν πρόχειρες καλύβες, για να ξεκουράζονται στη σκιά. Αφού κουβαλούσαν τα δεμάτια στο αλώνι με τα ζώα, έστρωναν κάτω τα στάχυα και μετά έδεναν τα ζώα. Η διαδικασία του αλωνίσματος άρχιζε με τα άλογα να πηγαίνουν γύρω – γύρω. Από κοντά ήταν κάποιος να χτυπά τα άλογα με το καμιτσίκι. Σιγά – σιγά καθώς τα ζώα πατούσαν τα στάχυα, το σιτάρι αποχωρίζονταν. Όταν γινόταν αυτό, έλυναν τα ζώα και με τις τσουγκράνες πετούσαν το άχυρο μακριά. Δίπλα σ' ένα σωρό μάζευαν το σιτάρι, με την τσουγκράνα στην αρχή και έπειτα με τις σκούπες. Στο σωρό του σιταριού έβαζαν σκόρδο και ένα πέταλο. Μόλις ξεκινούσε να φυσά αέρας, οι άντρες με το φτυάρι λίχνιζαν το σωρό. Συγκεκριμένα, πετούσαν ψηλά το σιτάρι, ο αέρας έπαιρνε το ψιλό άχυρο και στη συνέχεια έπεφτε το καθαρό. Μερικές φορές όμως, το λιανό άχυρο δεν απομακρύνονταν από το σιτάρι και οι άντρες ξεχώριζαν το καθαρό σιτάρι, με τη σκούπα. Στη διαδικασία αυτή βοηθούσαν και οι γυναίκες.⁶²

⁵⁷ Χοντρά σχοινιά.

⁵⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 79.

⁵⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 149.

⁶⁰ Πλέξούδες

⁶¹ Βλέπε παράρτημα σ. 163.

⁶² Βλέπε παράρτημα σσ. 115 – 116.

Μετά το λίκνισμα ακολουθούσε το δερμόνισμα⁶³, δηλαδή η διαδικασία εκείνη κατά την οποία κοσκίνιζαν το σιτάρι, για να το καθαρίσουν από πέτρες, που δεν τις είχε παρασύρει ο αέρας. Στη συνέχεια μετρούσαν το καθαρό σιτάρι με το σινίκι⁶⁴, που χωρούσε 25 οκάδες.⁶⁵

Συγχρόνως κάθε οικογένεια στο Μαυροχώρι είχε οπωσδήποτε ένα γουρούνι, που θα το έσφαζε τα Χριστούγεννα. Άλλες οικογένειες είχαν πρόβατα, αγελάδες, γαϊδούρια και άλογα. Όσον αφορά τις κτηνοτροφικές ασχολίες ήταν πολλές και δύσκολες, για τους άντρες. Κάθε νοικοκύρης για να γνωρίζει το κοπάδι του, έπρεπε να έχει το δικό του σημάδι, που το έφτιαχνε κόβοντας τα αυτιά των προβάτων, μ' ένα ιδιαίτερο τρόπο. Ενδεικτικά αναφέρεται πως η οικογένεια Τσαδήλα στο κοπάδι της είχε «κόκα στο δεξί» και «σκίζα στο αριστερό», που σημαίνει ότι από το δεξί αυτί κόβανε ένα τμήμα και το αριστερό αυτί το κόβανε στη μέση.⁶⁶ Αντίθετα, η οικογένεια Καραγιώργου είχε το δικό της σημάδι «δεξί φούρκα» και «αριστερό ίσιο», δηλαδή το δεξί αυτί κομμένο σαν ψαλίδι και το αριστερό αυτί κομμένο πολύ λίγο στην άκρη.⁶⁷ Το σημάδεμα γινότανε πάντα την ημέρα του Αγίου Γεωργίου.

Οι τσοπάνηδες ανανέωναν τα κοπάδια τους και πουλούσαν παράλληλα το κρέας, το μαλλί και το γάλα. Η ανανέωση των κοπαδιών γινόταν ως εξής: ένας τσοπάνης έφερνε τα αρσενικά του κοπαδιού του και ο άλλος τα θηλυκά. Αυτή η διαδικασία κρατούσε περίπου δυο μήνες, μέχρι να σταματήσουν να πίνουν γάλα τα μικρά κατσικάκια και αρνιά. Κάθε κοπάδι το στόλιζαν με κουδούνια. Οι άντρες άρμεγαν στο καρδάρι που ήταν φτιαγμένο από ξύλο και στη συνέχεια τοποθετούσαν το γάλα στα γκιούμια⁶⁸ ή καρδάρια και την επόμενη μέρα, αφού γινότανε η ζύμωση, κοπανούσαν το γάλα για να βγάλουν το βούτυρο. Αφού πέρνανε το βούτυρο, έμενε το ξινόγαλο που ήταν αρκετά ορεκτικό. Επίσης, οι άντρες με τη βοήθεια των γυναικών παρασκεύαζαν την περίφημη μυζήθρα, που την τοποθετούσαν στην τσαντίλα, για να στραγγίσει όσο χρειαζότανε. Έπειτα την αλάτιζαν και την τοποθετούσαν σε κάδους, για να διατηρηθεί όλο το χειμώνα.⁶⁹

Πολλοί από τους άντρες του χωριού ασχολούνταν και με το ψάρεμα, άλλοι επαγγελματικά και άλλοι ερασιτεχνικά. Οι επαγγελματίες ψαράδες ξυπνούσαν από τα χαράματα και πήγαιναν για ψάρεμα στη λίμνη, με πεζόβολο⁷⁰, καλάμι και δίχτυ. Μια επίπονη διαδικασία για τους άντρες ήταν το ράνιμο και η συντήρηση των δίχτυων. Έφτιαχναν τα δίχτυα μόνοι τους από βαμβακερό ψαρόνημα και ένα μικρό ξύλο, πάχους δύο εκατοστών. Τα δίχτυα πλέκονταν με μία ξύλινη βελόνα που το μέγεθός της εξαρτιόταν από το μέγεθος που θα είχε το δίχτυ. Συνήθως οι ψαράδες έβαφαν τα δίχτυα με μπογιά από ρούχα σε πράσινο ή καφέ χρώμα. Σε περίπτωση που το δίχτυ κοβόταν, οι

⁶³ Κοσκίνισμα, σε κόσκινο με μεγάλες τρύπες.

⁶⁴ Δοχείο από λαμαρίνα

⁶⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 173.

⁶⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 13.

⁶⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 27.

⁶⁸ Δοχείο για τοποθέτηση υγρών, όπως νερό και γάλα.

⁶⁹ Βλέπε παράρτημα σσ. 14 – 15.

⁷⁰ Είδος αλιευτικού δίχτυου κυκλικού σχήματος.

ψαράδες το μάλωναν. Επίσης, οι άντρες αναλάμβαναν το πάστωμα των ψαριών. Άνοιγαν τα ψάρια, τα αλάτιζαν και τα κρεμούσαν, για να τα καταναλώνουν ως μεζέ με το τσίπουρο και το κρασί.⁷¹

Παράλληλα, πολλοί άντρες ασχολούνταν και με το κυνήγι. Στην πεδινή περιοχή του χωριού ευδοκιμούν ο λαγός και οι πέρδικες. Έτσι πολλοί ξεκινούσαν πρωί – πρωί για το κυνήγι και φρόντιζαν να μην τους κόψει κανείς το δρόμο, γιατί το θεωρούσαν γρουσουζιά. Αν αυτό δεν ήταν κατορθωτό, πρόσεχαν πολύ στο κυνήγι. Εάν επέστρεφαν με γεμάτο το σακίδιο, εκείνον που τους έκοψε το δρόμο τον θεωρούσαν γουρλή ή με καλό ποδαρικό. Αντίθετα, εάν γύριζαν σπίτι χωρίς λαγό ή πουλιά, αλίμονο σ' εκείνον που τους έκοψε το δρόμο. Τον αποκαλούσαν «κατσκοπόδαρο» και «γρουσουζή». Το βράδυ ή την επόμενη μέρα στην πλατεία του χωριού ή στο καφενείο γινόταν η αναπαράσταση των κυνηγετικών κατορθωμάτων. Μετά από όλα αυτά το λόγο είχε η νοικοκυρά, η οποία έπρεπε με τη μαγειρική της τέχνη να μαγειρέψει το λαγό στιφάδο και με το καλό κρασί του σπιτιού, να ετοιμάσει ένα υπέροχο τραπέζι. Αλλά και τα μικρά παιδιά δεν έμεναν αμέτοχα. Παρακολουθούσαν ως πιστοί φύλακες, με μεγάλο ενδιαφέρον το γδάρσιμο του λαγού περιμένοντας ποιος θα πάρει τα πισινά λαγοπόδαρα, με τα οποία καθάριζαν τον πίνακα του σχολείου. Συνήθως, το πάθος του κυνηγιού ήταν κληρονομικό και μεταδιδόταν από γενιά σε γενιά. Η επιδεξιότητα, όμως, των κυνηγών ήταν υπόθεση προσωπική.⁷²



Εικόνα 10. Ψάρεμα στη λίμνη της Καστοριάς με πεζόβολο (πηγή: Δ. Τσουρτσούλας, *Καστοριά, Μπάστας, Καστοριά 2000*, σ. 139)

⁷¹ Βλέπε παράρτημα σσ. 41 - 43.

⁷² Κ. Νάστης, «Κυνηγοί και Ζαγάρια στα Μακεδονικά Δάση», *Μακεδονική Ζωή* 139 (1977), σσ. 16 – 18.

1.2 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες της γυναίκας

Η θέση της γυναίκας στο Μαυροχώρι ποτέ δεν υπήρξε ισότιμη με του συζύγου της. Ήταν σαφώς υποδεέστερη. Η υποδεέστερη θέση του γυναικείου φύλου διαφαίνεται και από το ότι αποκαλούσαν «παιδιά», μόνο τα αγόρια και έλεγαν χαρακτηριστικά *«έχω τόσα παιδιά και τόσα κορίτσια»*. Έτσι, η γέννηση του κοριτσιού θεωρούνταν «συμφορά» για το σπίτι. Υπήρξαν και περιπτώσεις, που η συνεχής γέννηση κοριτσιών έφερνε γκρίνια στην οικογένεια. *«Έτσι, ο σύζυγος και τα πεθερικά θεωρούσαν υπεύθυνη τη νύφη, για τα θηλυκά, που αράδιαζε και αυτή με τη σειρά της θεωρούσε ένοχο τον εαυτό της. Με τον τρόπο αυτό, κατάπινε τις προσβολές, που δεχόταν από το περιβάλλον της»*. Όλα αυτά συνέβαιναν κυρίως, διότι ήταν δύσκολη η αποκατάσταση των κοριτσιών, που προϋπόθετε προίκα, μετρητά και κτήματα. Τα στοιχεία αυτά, σε συνδυασμό με το χαμηλό βιοτικό επίπεδο δημιουργούσαν μεγάλο οικονομικό βάρος στην οικογένεια.⁷³

Οι γυναίκες στο Μαυροχώρι δούλευαν σκληρά και κοπιαστικά, γιατί εκτός από τις οικιακές εργασίες είχαν και τις εξωτερικές ασχολίες. Σχετικά με τη σπορά των χωραφιών οι γυναίκες αποβραδís ζύμωναν και έψηναν μια μπουγάτσα, για την πάρουν οι άνδρες του σπιτιού μαζί τους στα χωράφια. Επίσης, όταν οι γυναίκες έμεναν στο σπίτι έπαιρναν τις δικές τους προφυλάξεις. Δεν άναβαν φωτιά, για να μη μαυρίσουν τα σιτάρια και όταν κάποιος ερχόταν στο σπίτι, για να ζητήσει οτιδήποτε, η απάντησή τους ήταν *«Δε δίνουμε σήμερα, γιατί βάλαμε σπόρο»*. Επιπλέον, οι γυναίκες βοηθούσαν και στη διαδικασία του αλωνίσματος.⁷⁴ Την τελευταία μέρα του θερισμού οι γυναίκες κερνούσαν γλυκά, χαλβά και γλυκιές πίτες στους άντρες που κόπιασαν τόσο πολύ για το θέρο.⁷⁵

Οι γυναίκες ήταν αυτές που οργάνωναν και συντηρούσαν το νοικοκυριό και, παρόλο που η εργασία τους δεν ήταν τόσο βαριά και επικίνδυνη, όπως του άνδρα, απαιτούσε οργάνωση, υπευθυνότητα και επινοητικότητα. Ήταν υπεύθυνες για την ανατροφή των παιδιών, μαζί με τη γιαγιά. Επίσης, ήταν υπεύθυνες για το άναμμα της θέρμανσης του σπιτιού και την ετοιμασία του φαγητού. Ασχολούνταν και με τη συλλογή χόρτων και την παρασκευή φαρμάκων και βοτάνων, για τη θεραπεία των αρρώστων. Επιπλέον, οι γυναίκες του χωριού περιποιόντουσαν τα ζώα, κατασκεύαζαν σκεύη και εργαλεία και καλλιεργούσαν τα κηπευτικά.⁷⁶

Όλες οι δουλειές έπρεπε να γίνουν με το χέρι, γιατί δεν υπήρχαν μηχανικά μέσα. Οι δουλειές τους ξεκινούσαν τα βαθιά χαράματα. Έπρεπε να πάνε στα χωράφια, στο μαντρί για άρμεγμα, στους κήπους για πότισμα και όλα αυτά, τύχαιναν μαζί, γιατί ήταν εποχιακές ασχολίες που, όμως, έπρεπε να γίνουν. Δεν διαμαρτύρονταν, ακόμα και στην περίπτωση που ήταν αναγκασμένες να κουβαλούν φορτωμένες τα βρέφη και τα μικρότερα παιδιά τους και να τους

⁷³ Ι. Παπαρίζος, *Τα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσσαλονίκη 1998, σ. 66.

⁷⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 149.

⁷⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 163.

⁷⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 163.

τραγουδούν, μέχρι να φτάσουν στο χώρο της δουλειάς. Με τα τραγούδια προσπαθούσαν να απαλύνουν τις δυσκολίες.⁷⁷

Παράλληλα, οι γυναίκες καθάριζαν το σπίτι ξεκινώντας από το εσωτερικό του και ολοκληρώναν το καθάρισμα με την αυλή του σπιτιού. Επίσης ετοίμαζαν το πρωινό για τα παιδιά, που πήγαιναν σχολείο και για όλους τους υπόλοιπους, που θα πήγαιναν στις δουλειές τους. Γι' αυτούς που δε θα τελείωναν τις εργασίες τους μέχρι το μεσημέρι, οι νοικοκυρές, ετοίμαζαν τα μπακρατσούλια⁷⁸ και τον τορβά με φαγητό.⁷⁹

Συνήθως, όμως, το μεσημέρι τρώγανε όλοι μαζί κατά τις 1:00, γύρω από το σοφρά⁸⁰. Η μητέρα αναλάμβανε να σερβίρει το φαγητό πρώτα στον παππού και έπειτα στο σύζυγο, στους γιους και τελευταία στις γυναίκες του σπιτιού.⁸¹ Η κίνηση αυτή ήταν ένδειξη σεβασμού και υπακοής προς το μεγαλύτερο ηλικιακά άτομο και τα άρρενα μέλη της οικογένεια. Το απόγευμα, οι γυναίκες ασχολούνταν με την οικοτεχνία, ύφαιναν στον αργαλειό, κεντούσαν τα πουκάμισα και έπλεκαν ζακέτες, κάλτσες και μπλούζες. Γενικά κατά τη χειμερινή περίοδο, όπου η μέρα ήταν πολύ μικρή, η γυναίκα ασχολούνταν με την οικοτεχνία και πραγματοποιούσαν και τα λεγόμενα νυχτέρια.⁸²

Όσο κρατούσε το νυχτέρι, τα παράθυρα ήταν καλά κλεισμένα και όλες μιλούσαν χαμηλόφωνα. Το νυχτέρι είχε τη δική του ομορφιά, φανέρωνε τη μοναδικότητα της νοικοκυροσύνης και της προκοπής, που αναδύονταν, μέσα από τη θαλπωρή και ζεστασιά του παραδοσιακού σπιτιού. Το νυχτέρι είχε καταφέρει να συνδεθεί με τη κοινωνική ζωή του χωριού.⁸³

Έπειτα, από τη γιορτή του Αγίου – Δημητρίου, όπου η νύχτα άρχιζε και μεγάλωνε, από το πιο μεγάλο αρχοντικό ως το τελευταίο σπιτικό, άρχιζε το νυχτέρι στο χειμωνιάτικο οντά και η κάθε νοικοκυρά τελείωνε την προσωπική της δουλειά, το πλέξιμο ή το κέντημα, «νυχτερεύοντας», δύο με τρεις ώρες το βράδυ και δύο με τρεις ώρες το πρωί. Έτσι, το πρωί πριν προλάβει να φέξει, η σύζυγος, αφού σηκωνόταν, πλενόταν, άναβε το καντήλι, έκανε την προσευχή της και άναβε το τζάκι, για να φέγγει και να κάνει τη δουλειά της με ευκολία. Όλα αυτά, οι γυναίκες του Μαυρόβου τα ετοίμαζαν είτε για τον επόμενο χειμώνα, είτε για να καλύψουν τις υπάρχουσες ανάγκες της οικογένειας είτε για να ενισχύσουν τα προικιά των κοριτσιών τους.⁸⁴

Πέρα από το νυχτέρι οι νοικοκυρές του χωριού είχαν και άλλες δραστηριότητες. Έπαιρναν τα γκιούμια⁸⁵ στο χέρι, φώναζαν και τις γειτόνισσές τους και συντροφιά κατέβαιναν στη λίμνη να κουβαλήσουν το νερό που απαιτούσαν οι δουλειές του σπιτιού. Όσο για το πόσιμο νερό πήγαιναν

⁷⁷ Ι. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 72), σ. 68.

⁷⁸ Μπακουρένια καταρολάκια μέσα στα οποία τοποθετούσαν φαγητό.

⁷⁹ Βλέπε παράρτημα σσ. 5, 61.

⁸⁰ Χαμηλό τραπέζι.

⁸¹ Βλέπε παράρτημα σ. 21.

⁸² Βλέπε παράρτημα σ. 174.

⁸³ Ι. Διδασκάλου, *Καστοριά, Πατρίδα μου*, Ανατολικός, Αθήνα 1995, σ. 103.

⁸⁴ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 83), σσ. 105 - 107.

⁸⁵ Δοχεία στα οποία τοποθετούσαν νερό και το κουβαλούσαν στο σπίτι.

στις βρύσες του χωριού και γέμιζαν τις κανάτες τους, ενώ παράλληλα ορισμένες κατοικίες είχαν και δικό τους πηγάδι.⁸⁶ Επιπλέον, έπλεναν τα ασπρόρουχα, κοπάνιζαν τα κιλίμια και τις φλοκάτες, βουτώντας ως το γόνατο μέσα στο νερό της λίμνης και βρεγμένα ή στεγνά, πλυμένα ρούχα ή στρωσίδια, τα κουβαλούσαν στο σπίτι, ενώ ο ιδρώτας τις έλουζε, από τον κόπο της δουλειάς.⁸⁷ Σήμερα οι γυναίκες του χωριού εξακολουθούν να πλένουν τα χαλιά και τις φλοκάτες τους, όχι στη λίμνη, αλλά κοντά στην περιοχή του υδραγωγείου. Ασφαλώς, οι συνθήκες είναι πιο εύκολες, αφού μεταφέρουν τα κιλίμια και τις φλοκάτες, με τα αυτοκίνητά τους.

Τους καλοκαιρινούς μήνες, οι γυναίκες βαρύνονταν με επιπρόσθετες αγροτικές εργασίες. Συμμετείχαν ενεργά στο θερισμό ή στο αλώνισμα, καθώς επίσης στο σκάψιμο των κήπων. Ετοίμαζαν το φαγητό από πολύ πρωί και το έπαιρναν μαζί τους στα χωράφια. Το μεσημέρι, που σταματούσαν τις εργασίες τους, πλάγιαζαν στις σκιές των δέντρων, για να ξεναρχίσουν τη δουλειά τους, περίπου μετά από δύο ώρες. Όταν ο ήλιος άρχιζε να δύει, αντιλαμβάνονταν όλοι πως έπρεπε να τελειώνουν τις εργασίες τους, για να επιστρέψουν σπίτι.

Ακολουθούσε το βραδινό γεύμα στις οκτώ, όπου ήταν υποχρεωτικό να παρευρίσκονται όλοι. Καθισμένοι στο σοφρά, όπως και το μεσημέρι, γευμάτιζαν όσο το δυνατόν πιο γρήγορα, για να ξεκουραστούν. Η μητέρα και η γιαγιά του σπιτιού, αναλάμβαναν να σηκώσουν το τραπέζι και να τακτοποιήσουν τα πιατικά, με τη βοήθεια και των κοριτσιών της οικογένειας.⁸⁸



Εικόνα 11. Νοικοκυρές κοπάνιζουν το γάλα για να βγάλουν βούτυρο
(πηγή: Ι. Παπαρίζος, *Τα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσ/νίκη 1998, σ. 70)

⁸⁶ Βλέπε παράρτημα σσ 34, 47, 60, 72.

⁸⁷ Ι. Διδασκάλου, «Οι Καστοριανές Πλένουν», *Αριστοτέλης* 9 (1958), σσ. 22 – 24.

⁸⁸ Βλέπε παράρτημα σσ 36, 74, 84.

1.3 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες των ηλικιωμένων

Ο παππούς ήταν ο βασιλιάς του σπιτιού⁸⁹ και με την εμπειρία που είχε γνώριζε καλά όλες τις ασχολίες και τις απαιτήσεις σχετικά με τα κτήματα, τα ζώα και το ψάρεμα. Όταν μάλιστα ο παππούς ήταν υγιής, δεν έμενε στο σπίτι, αλλά ξυπνούσε από τα χαράματα και έδινε οδηγίες και κατευθύνσεις στα μέλη της οικογένειας για τις εργασίες που έπρεπε να διεκπεραιωθούν κατά τη διάρκεια της ημέρας. Ο παππούς έχαιρε σεβασμού από όλα τα μέλη της οικογένειας και οι συμβουλές του ήταν σημαντικές. Επιπλέον, ο ίδιος αποφάσιζε για τις αγορές των ζώων, των κτημάτων ή των βαρκών. Ο ρόλος του ήταν και ρόλος επόπτη, αφού επισκεπτόταν καθημερινά τους αγρούς, τους στάβλους ή και τις βάρκες, για να δει σε ποια κατάσταση βρισκόταν και αν χρειαζόνταν να γίνει κάτι παραπάνω.⁹⁰

Όσον αφορά τη θέση του στα γεύματα της οικογένειας, τον τακτοποιούσαν πρώτα από όλους και τις περισσότερες φορές οι νοικοκυρές του σπιτιού, ετοίμαζαν για τους ηλικιωμένους διαφορετικά φαγητά, κυρίως πιο ελαφριά, όπως σούπες, τραχανά και ψαρόσουπες.⁹¹ Επίσης, ο παππούς ήταν αυτός που έκοβε το ψωμί και έδινε εντολή για το σερβίρισμα και την προσευχή πριν το φαγητό.⁹²

Η γιαγιά παρέμενε στο σπίτι και βοηθούσε στις δουλειές του σπιτιού, στο πλύσιμο των ρούχων και στο μαγείρεμα. Περίπου κάθε εβδομάδα κατέβαινε με τη νοικοκυρά του σπιτιού και τις κόρες, αν υπήρχαν, έδεναν το μαντήλι στα μαλλιά, τοποθετούσαν το καλάθι με τα άπλυτα στο κεφάλι και πήγαιναν στη λίμνη. Ανασήκωναν τα φουστάνια τους μέχρι το γόνατο, έβρεχαν τα άπλυτα, τα σαπούνιζαν, τα αράδιαζαν σε μια πέτρα, το ένα πάνω στο άλλο και τα χτυπούσαν. Οι γιαγιάδες μέχρι να πλυθούν όλα τα ρούχα και να αραδιαστούν πάνω στην πέτρα, τα έβρεχαν σε τακτά χρονικά διαστήματα, για να μη στεγνώσουν.⁹³ Έπλεναν τα ρούχα με στάχτη και αργότερα με πράσινο και άσπρο σαπούνι. Τη στάχτη την κοσκίνιζαν πρώτα, για να φύγουν τυχόν μεγάλα καρβουνάκια. Το χειμώνα οι νοικοκυρές, δεν έπλεναν τα ρούχα στη λίμνη. Άναβαν φωτιά στο σπίτι, έβραζε το νερό στο καζάνι, πρόσθεταν συνεχώς ξύλα στη φωτιά, για να μη σβήσει και είχαν μια ξύλινη σκάφη δίπλα όπου με μια κανάτα έπερναν νερό από το καζάνι και έριχναν στη σκάφη. Επίσης είχαν και ένα δοχείο με στάχτη, από το οποίο την έριχναν στη σκάφη. Αργότερα οι γυναίκες έπλεναν τα ρούχα και με άσπρο σαπούνι.⁹⁴

Εκτός όμως από τις οικιακές εργασίες, η γιαγιά βοηθούσε στα χωράφια και στον καθαρισμό των ζώων. Επίσης, παρόλο που τις περισσότερες φορές ήταν αγράμματη, συνέβαλλε σημαντικά στην ανατροφή και στην ορθή διαπαιδαγώγηση των παιδιών, αφού τις περισσότερες

⁸⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 44.

⁹⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

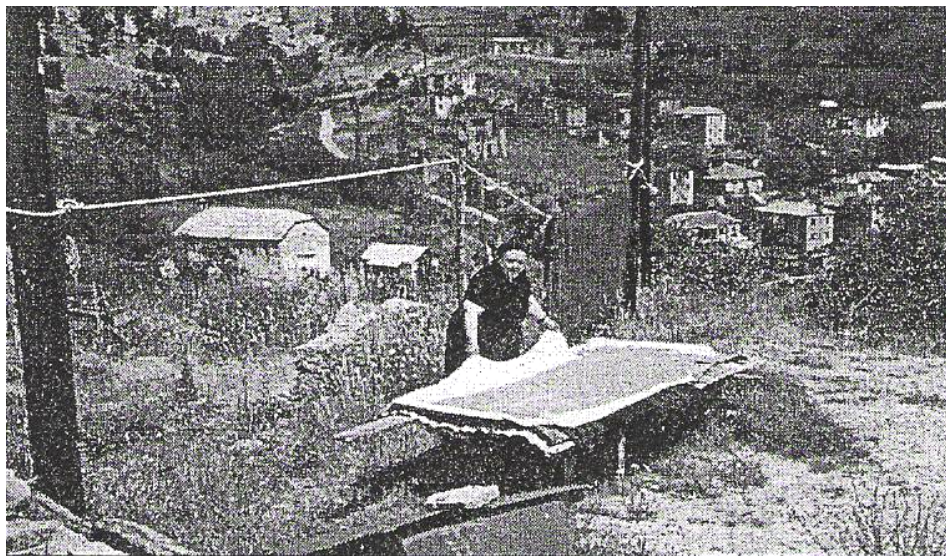
⁹¹ Βλέπε παράρτημα σσ. 54, 89, 102, 114.

⁹² Βλέπε παράρτημα σ. 36.

⁹³ Ι. Διδασκάλου, «Πλύσιμο στη λίμνη της Καστοριάς το καλοκαίρι», *Μακεδονική Ζωή* 172 (1980), σσ. 16 – 17.

⁹⁴ Βλέπε παράρτημα σσ. 3, 19, 60.

ώρες της ημέρας τις περνούσε με τα παιδιά. Έτσι, προσπαθούσε να επιβάλλει την πειθαρχία, ακόμα και με τιμωρίες, ενώ παράλληλα μάθαινε στα παιδιά να είναι ευσεβή και υπάκουα απέναντι στα μεγαλύτερα μέλη της οικογένειας.⁹⁵



Εικόνα 12. Νοικοκυρά απλώνει τον τραχανά
(πηγή: Ι. Παπαρίζος, *Τα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσ/νίκη 1998, σ. 69)

⁹⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

1.4 Ο ρόλος και οι καθημερινές ασχολίες των παιδιών

Τα παιδιά από πολύ μικρή ηλικία, ανάλογα με το φύλο τους και τις σωματικές τους δυνάμεις, αναλάμβαναν διάφορες εργασίες. Όταν η οικογένεια ήταν κτηνοτροφική, τα παιδιά αναλάμβαναν τα ζώα. Τα πήγαιναν για βοσκή, μάθαιναν να τα αρμέγουν, να τα κουρεύουν και να τα θεραπεύουν, όταν έπασχαν από αρρώστιες, όπως για παράδειγμα η κουτσαμάρα⁹⁶, που έπρεπε να καθαρίσουν τα νύχια του ζώου, από τη μόλυνση.⁹⁷ Επιπρόσθετα, τα αγόρια, μάθαιναν εξασκούνται και στις αγροτικές εργασίες, όπως τη σπορά, το θερισμό, το αλώνισμα και το σκάλισμα των κηπευτικών. Στις οικογένειες των ψαράδων, τα παιδιά σηκώνονταν από τα χαράματα και μάθαιναν τα μυστικά και τους διάφορους τρόπους του ψαρέματος, με πεζόβολο, με αγκίστρι και με πετονιά⁹⁸. Η πολυαπασχόληση αυτή των αγοριών είχε σαν αποτέλεσμα να τα απομακρύνει πολλές φορές από το σχολείο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η μόρφωση θεωρούνταν προνόμιο των αγοριών και όχι των κοριτσιών, τις οποίες προόριζαν για γάμο.⁹⁹

Τα κορίτσια από πολύ μικρή ηλικία μάθαιναν τα πάντα σχετικά με τις οικιακές εργασίες, γιατί κάποια στιγμή θα δημιουργούσαν δικό τους νοικοκυριό και θα έπρεπε να αντεπεξέλθουν σε όλες τις υποχρεώσεις. Έτσι βοηθούσαν τη μητέρα τους ή τη γιαγιά τους στην προετοιμασία του φαγητού, στο ζύμωμα του ψωμιού, στο καθάρισμα του σπιτιού, στο πλύσιμο των ρούχων, στο άναμμα του τζακιού, στο σιδέρωμα και στο καθάρισμα της αυλής. Καθώς περνούσαν τα χρόνια, μάθαιναν να υφαίνουν στον αργαλειό, να κεντούν και να πλέκουν μπλούζες, κάλτσες και ζακέτες. Από μικρά τα κορίτσια μάθαιναν να ετοιμάζουν μαντηλοθήκες, «καλημέρες» για τις πετσέτες, κεντημένες παντόφλες με πολύχρωμα λουλουδία, σεντόνια, κουρτίνες στολισμένες με δαντέλες και κοφτή βελονιά και όλα αυτά κρυφά από τις κοπέλες της γειτονιάς, για να τα επιδείξουν μια και καλή στο «αράδιασμα» της προίικας, με σκοπό να αποσπάσουν το θαυμασμό των γειτόνων.¹⁰⁰

Όσον αφορά τις μαγειρικές δεξιότητες των κοριτσιών, μάθαιναν να φτιάχνουν τραχανάδες, πίτες, φύλλα, σάλτσες, γλυκά του κουταλιού, τουρσιά, μαρμελάδες και κομπόστες. Γενικά, τα κορίτσια προετοιμάζονταν και καθοδηγούνταν για να επιτελούν αργότερα, ως παντρεμένες, με αποδοτικό τρόπο τις εργασίες στο δικό τους σπίτι.¹⁰¹

⁹⁶ Ασθένεια των αιγοπροβάτων, κατά την οποία μολύνονται τα νύχια και δεν μπορούν να περπατήσουν.

⁹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 27.

⁹⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 42.

⁹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

¹⁰⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 163.

¹⁰¹ Βλέπε παράρτημα σ. 174.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – Η ΚΑΤΟΙΚΙΑ

2.1 Αρχιτεκτονική

Τα πρώτα σπίτια που χτίστηκαν ήταν ισόγεια και κατασκευασμένα από πλίθους. Αργότερα άρχιζαν να χτίζονται μεγαλοπρεπή διώροφα ή και τριώροφα σπίτια.¹⁰²

Τα οικοδομικά υλικά που χρησιμοποιούνταν για την κατασκευή των σπιτιών ήταν συνήθως βαρύτερα στον κάτω όροφο και ελαφρύτερα στον επάνω. Πιο συγκεκριμένα τα θεμέλια του σπιτιού ήταν πέτρινα σχεδόν μέχρι το ισόγειο και λασπόχτιστα με πλίθους το επάνω μέρος του.¹⁰³ Εξωτερικά τα σπίτια ήταν σοβατισμένα κυρίως μόνο στην πρόσοψη για λόγους οικονομίας και ήταν βαμμένα άσπρα με ασβέστη.¹⁰⁴

Οι στέγες ήταν κεραμοσκεπείς και οι υδρορροές που τις περιέβαλαν, κατέληγαν πάντα κάτω από κάποιο καζάνι. Το πολύτιμο βρόχινο νερό η νοικοκυρά το χρησιμοποιούσε για το λούσιμο των παιδιών και το πλύσιμο των ρούχων.¹⁰⁵

Τα παράθυρα ήταν λιγότερα στο ισόγειο σε σχέση με το δεύτερο ή τον τρίτο όροφο και προστατεύονταν με οριζόντιες και κάθετες σιδεριές. Τα παράθυρα ήταν χρήσιμα, για να βλέπει η νοικοκυρά τι συμβαίνει έξω και να επικοινωνεί. Όταν η κατοικία είχε αποκλειστικά στο ισόγειο αποθηκευτικούς χώρους, τα παράθυρα μετατρέπονταν σε κάθετα στενά ανοίγματα. Από τα ανοίγματα αερίζονταν και διατηρούνταν τα αποθηκευμένα τρόφιμα και φωτίζονταν οι εσωτερικοί χώροι.¹⁰⁶

Έξω από κάθε σπίτι δεξιά και αριστερά από την αυλόπορτα υπήρχαν κτιστά σοβατισμένα και ασπρισμένα πεζούλια. Σε ορισμένα από αυτά ήταν τοποθετημένες στο επάνω μέρος και πλάκες. Στα πεζούλια αυτά τις Κυριακές και τις γιορτές οι ηλικιωμένοι λιάζονταν και συζητούσαν ατελείωτες ώρες μεταξύ τους. Στους γάμους έστρωναν τα πεζούλια με κόκκινες φλοκάτες για να δεχθούν τους συμπεθέρους και τους καλεσμένους.¹⁰⁷

Οι αυλόπορτες των σπιτιών ήταν ξύλινες και βαριές. Σε πολλές από αυτές τα σανίδια ήταν συγκρατημένα με σιδερένια καρφιά διατεταγμένα με χάρη από κάποιον σωστό μάστορα. Ψηλά στην πόρτα υπήρχε ένα σιδερένιο χερούλι, ώστε να χτυπούν οι επισκέπτες και να ανοίγουν οι οικοδεσπότες. Οι αυλόπορτες την ημέρα ήταν ανοιχτές και μπορούσε κανείς με μια σιδερένια ή

¹⁰² Βλέπε παράρτημα σ. 1.

¹⁰³ Βλέπε παράρτημα σ.118.

¹⁰⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 95.

¹⁰⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 46.

¹⁰⁶ *Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική*, τόμ. Μακεδονία Α', Μέλισσα, Αθήνα 1990, σ. 119 – 124.

¹⁰⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 46.

ξύλινη βέργα που ήταν τοποθετημένη μόνιμα στη μέση της πόρτας να σηκώνει το γλωσσίδι που βρισκόταν στο επάνω μέρος και να την ανοίξει. Το βράδυ όμως ασφαλιζόνταν με ένα μεγάλο καδρόνι. Οι αυλόπορτες έμεναν συνήθως άβαφες.¹⁰⁸

Τα σπίτια στην ευρύτερη περιοχή της Καστοριάς, ακολούθησαν την αρχιτεκτονική που εφαρμόζονταν κατά τους πρώτους μεταβυζαντινούς αιώνες στην περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας. Με αυτό τον τρόπο, διατηρούσαν τα βασικά στοιχεία της βυζαντινής αρχιτεκτονικής και εμπλουτίζονταν με στοιχεία ανάλογα με τις ανάγκες της εποχής.¹⁰⁹

Συγκεκριμένα, η κάτοψη των σπιτιών ήταν σε σχήμα Π, το οποίο διατηρούσε μέχρι τη στέγη του. Πολλά σπίτια ήταν ισόγεια με αυλή, μεσοπάτωμα με έναν ή δύο ορόφους και αρκετές περιπτώσεις επεκτείνονταν με εξώστεγα τμήματα. Όλα τα παραλίμνια σπίτια ήταν στραμμένα προς τη λίμνη και η τοιχοδομία ήταν ισόποση. Το 17^ο με 18^ο αιώνα έκανε την εμφάνισή του ο «αλιακός»¹¹⁰, που θα καταλάβει τη θέση του τρίτου ορόφου των αρχοντικών, με θέα προς την αυλή. Η στέγη των σπιτιών ήταν ξύλινη κεραμοσκεπής και προεξείχε του τοίχου οικοδομής. Τα υλικά κατασκευής ήταν ακατέργαστες πέτρες ασβεστόλιθου συγκολλημένες με λάσπη σε πάχος 0,8 εκατοστά, με ενίσχυση «χατιλιών»¹¹¹.¹¹² Εξωτερικά τα σπίτια σοβατίζονταν με «κουρασάνι»¹¹³ και σε πολλά σημεία οικοδόμησης χρησιμοποιούνταν πλιθιά.¹¹⁴

Οι εξώπορτες, οι σκάλες, τα πατώματα, τα ταβάνια, η στέγη, τα πατάρια ήταν κατασκευασμένα από ξύλο καστανιάς ή δρύινης. Τα σιδερόφραχτα παράθυρα έκλειναν με ξύλινα διπλά κανάτια που άνοιγαν εξωτερικά. Σε μερικές περιπτώσεις το κιγκλίδωμά τους προεξείχε τόσο ώστε να μπορεί να βλέπει ο νοικοκύρης ποιος χτυπάει την πόρτα. Στην περίπτωση αυτή τα κανάτια έκλειναν εσωτερικά. Υπήρχαν και εσωτερικά παράθυρα του γυναικωνίτη που έβλεπαν προς το δοξάτο, για τη λειτουργικότητα των οποίων γίνεται λόγος παρακάτω. Οι πόρτες των δωματίων ήταν ξύλινες και διακοσμημένες με ζωγραφιστά μοτίβα. Σε όλα τα σπίτια κατασκευάζονταν ράφια και ντουλάπες για τη φύλαξη διαφόρων αντικειμένων.¹¹⁵

Αξίζει να σημειωθεί ότι σε μερικά σπίτια υπήρχε πληθώρα δωματίων, λόγω του πατριαρχικού χαρακτήρα της οικογένειας. Κάθε ζευγάρι είχε το δικό του δωμάτιο, γι' αυτό και σε αρκετά δωμάτια υπήρχε τζάκι.

¹⁰⁸ Βλέπε παράρτημα σ.142.

¹⁰⁹ Ν. Μουτσόπουλος, *Καστοριά – Τα Αρχοντικά*, Αρχιτεκτονική, Αθήνα 1962, σσ. 101 – 104.

¹¹⁰ Ξύλινος εξώστης των αρχοντικών.

¹¹¹ Οριζόντιες ξυλοδεσιές στους τοίχους των σπιτιών από σκληρό ξύλο.

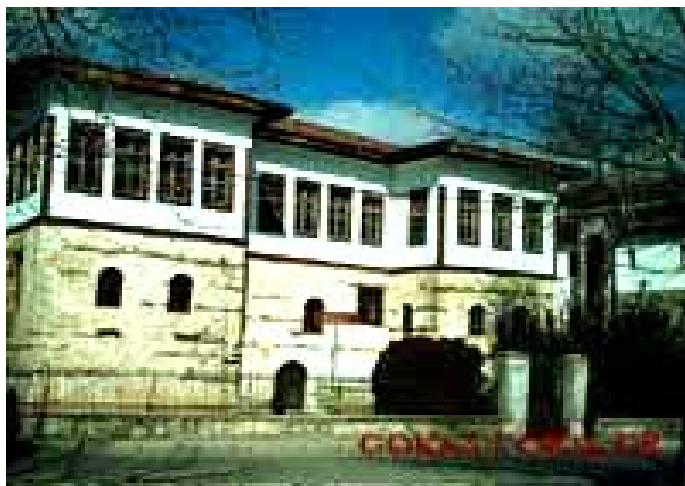
¹¹² Βλέπε παράρτημα σ. 143.

¹¹³ Ασβεστοκονίαμα

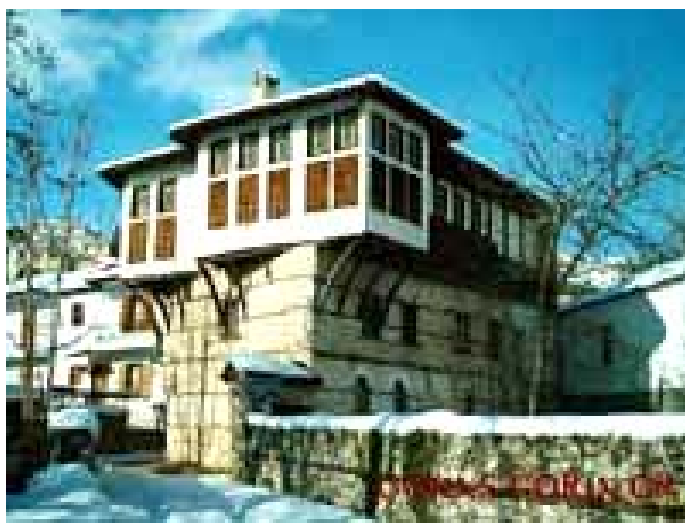
¹¹⁴ Ν. Μουτσόπουλος, ό.π (υποσημείωση 108), σσ 105- 106.

¹¹⁵ Α. Doukas, , *The Mansion of Nerantzis Aivazis (kastorian Museum of Folkrove)*, Musical and literary society of Kastoria “Harmony”, Καστοριά 1977, σσ. 31 – 35.

Παράλληλα διαπιστώνει κανείς ότι η οργάνωση του αρχοντικού και η λειτουργία του ήταν άψογη. Υπήρχαν χώροι ξεκούρασης, διασκέδασης, αποθήκευσης, οικοτεχνίας, χώροι συντήρησης τροφίμων που αποδεικνύουν την αυτονομία της κατοικίας.



Εικόνα 13. Αρχοντικό στην περιοχή Ντολτσό Καστοριάς (πηγή: www.gokastoria.gr)



Εικόνα 14. Αρχοντικό στην περιοχή Ντολτσό Καστοριάς (πηγή: www.gokastoria.gr)

2.2 Η διαρρύθμιση των χώρων των σπιτιών

• Η εξωτερική αυλή

Μετά την κύρια είσοδο του σπιτιού, υπήρχε το χαγιάτι. Ήταν ευρύχωρο, στρωμένο με πλατιές πλάκες, επίπεδες, ακανόνιστου συνήθως σχήματος, ομοιόχρωμες. Ήταν τοποθετημένες κατά τέτοιον τρόπο, ώστε ανάμεσά τους να δημιουργείται ένα κενό περίπου δύο δάχτυλα. Έβαφαν τον περίγυρο κάθε πλάκας με μπογιά, που την προμηθεύονταν από τα χρωματοπωλεία της Καστοριάς. Για το βάψιμο χρησιμοποιούσαν βουρτσάκι στρόγγυλο με πυκνό τρίχωμα. Τα βαμμένα με την μπογιά αποκαλούνταν «φρύδια». Τα ανανέωναν κάθε Χριστούγεννα, Πάσχα και Δεκαπενταύγουστο, αφού έπλεναν με άφθονο νερό τις πλάκες, μετά το στέγνωμα τις ξαναπερνούσαν με το πινέλο.¹¹⁶

Στο χαγιάτι στεγάζονταν όλες οι εγκαταστάσεις που εξυπηρετούσαν τις βιοτικές ανάγκες του σπιτιού, όπως ο φούρνος, το μαγειρείο, ο νεροχύτης και το πλυντήριο.¹¹⁷ Στα σπίτια του Μαυρόβου, υπήρχε ένας φούρνος, σε αντίθεση με τα αρχοντικά της Καστοριάς, που διέθεταν δύο. Ο φούρνος κατασκευαζόταν από τους μαστόρους ή από τις νοικοκυρές, με σπασμένα κεραμίδια, χώμα και πέτρες και ήταν απαραίτητος για το ψήσιμο του ψωμιού, τις πίτσες και άλλων παρασκευασμάτων. Στο χωριό υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι, για να διευκολύνονται οι φτωχότερες οικογένειες.¹¹⁸ Εκεί βρίσκονταν και το μαγειρείο με τη μεγάλη πυροστιά, όπου σε μεγάλα ταψιά ή καζάνια έβραζαν τη σάλτα, τα γλυκά του κουταλιού, τις μαρμελάδες, τις κομπόστες, η λίγδα και τα κυδώνια για το παστοκύδωνο. Πάνω από το τζάκι υπήρχαν ράφια από τη μία άκρη έως την άλλη άκρη. Πάνω στα ράφια, δέσποζε το τενεκεδένιο κουτί του καφέ, χωρισμένο στα δύο. Η μία θέση ήταν για τη ζάχαρη και η άλλη για τον καφέ. Δίπλα υπήρχαν και άλλα κουτιά με ρύζι, πιπέρι, ρίγανη, δυόσμο, το γουδί για τις σκορδαλιές και το μπρούντζινο για τα καρύδια και την κανέλλα. Παράλληλα, υπήρχε στο μαγειρείο και ένα μεγάλο τραπέζι για να τεμαχίζουν τα κρέατα και να φτιάχνουν τα λουκάνικα. Εκεί γινόταν το πήξιμο του γάλατος, για να γίνει τυρί καθώς και τα τουρσιά, με πιπεριές και μελιτζάνες, γεμισμένες με λάχανο, καρότο, ντομάτες, σκόρδο και σέλινο. Στο χαγιάτι υπήρχε και καμινάδα για να φεύγει ο καπνός.¹¹⁹

Επιπλέον στο χαγιάτι υπήρχε και το καζάνι που έβραζαν τα τσίπουρα, το καρούτι¹²⁰, το πλυντήριο των ρούχων, τα καλάθια, τα γκιούμια¹²¹, τα τηγάνια, η σκάφη και τα αλιευτικά εργαλεία της ερασιτεχνικής αλιείας, που σπάνια έλειπαν από τα σπίτια του χωριού και της Καστοριάς.¹²²

¹¹⁶ Ν. Μουτσόπουλος, *Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική της Μακεδονίας 15^{ος} – 19^{ος} Αιώνας*, Παρατηρητής, Θεσ/νίκη 1993, σ. 38.

¹¹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 154.

¹¹⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 3.

¹¹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 46.

¹²⁰ Μεγάλο ξύλινο βαρέλι, στο οποίο γινόταν η βράση του μούστου.

¹²¹ Μεταλλικό δοχείο για νερό

¹²² Ν. Μουτσόπουλος, ό.π (υπομείωση 115), σ. 40.



Εικόνα 15. Αρχοντικό στην περιοχή Ντολτσό Καστοριάς
(πηγή: προσωπικό αρχείο)

• Το υπόγειο

Το υπόγειο ήταν ένας μεγάλος ενιαίος χώρος, που περιλάμβανε το κελάρι των τροφίμων, των κρασιών και το ζυμωτάρι. Εκεί βρίσκονταν τα βαρέλια και οι νταμιτζάνες με το κρασί, ένα πατητήρι μικρής ποσότητας σταφυλιών, το «καρούτι» στο οποίο άδειαζαν το μούστο για να μετασχηματιστεί με τη διαδικασία της ζύμωσης σε κρασί, γυάλινες σφραγισμένες μπουκάλες με κρασί, στις οποίες αναγράφονταν η ημερομηνία του σφραγίσματος και τις οποίες δώριζαν σε επισκέπτες ή άνοιγαν σε επίσημα γεύματα, γάμους, γεννήσεις και γιορτές. Επίσης, στο υπόγειο υπήρχαν τα δοχεία με τη λίγδα¹²³, οι «καβουρμάδες»¹²⁴ σε δοχεία, τα τυριά, το τουρσί σε κιούπια, το μέλι και τα αλατισμένα χοιρινά. Στον τοίχο ήταν κρεμασμένα κόσκινα, σίτες, μεγάλοι ταβάδες για τα γλυκά και τις σάλτες, καζάνια και «μπακρατσούλια».¹²⁵ Πολλά νοικοκυριά είχαν το ζυμωτήρι στο υπόγειο, με όλα τα σύνεργα ταξινομημένα σε τάξη και σειρά. Με την ξύλινη σκαφίδα του ζυμώματος, τα πλαστήρια, τους κλώστες, τις πινακοτές¹²⁶ και την ξύλινη σφραγίδα της λειτουργίας. Σε μια γωνία βρίσκονταν το ξύλινο σεντούκι με το αλεύρι και αραδιασμένα τενεκεδένια δοχεία με τα όσπρια, τα φύλλα, τον τραχανά, τα φασόλια, τα καρύδια και τ' αμύγδαλα, για τις ανάγκες της χρονιάς. Στο υπόγειο βρίσκονταν και το οικογενειακό φαρμακείο, για το οποίο γίνεται λόγος σε παρακάτω κεφάλαιο. Στον τοίχο του υπογείου ήταν μόνιμα κρεμασμένη μια γκαζόλαμπα για να φέγγει τη νοικοκυρά την ώρα που ζύμωνε, γιατί το ζύμωμα γινόταν από τα

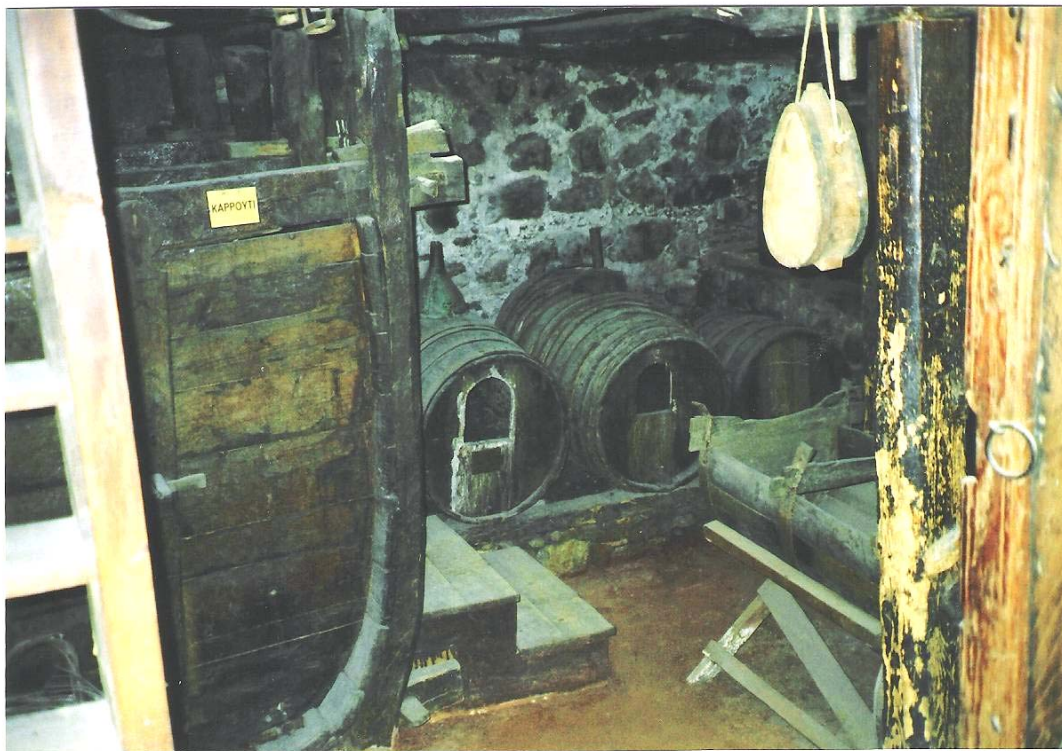
¹²³ Χοιρινό λίπος.

¹²⁴ Είδος φαγητού από τσιγαρισμένο κρέας, λίπος και κρεμμύδια.

¹²⁵ Μικρά μαγειρικά σκεύη στα οποία τοποθετούσαν φαγητό.

¹²⁶ Ξύλινο σκεύος με χαμηλό πλαίσιο, με χρίσματα τετραγωνικά, όπου τοποθετούνταν τα ψωμιά για τη μεταφορά τους στο φούρνο.

χαράματα πριν φέξει. Οι Μαυροβινοί στο υπόγειο διατηρούσαν τα φρούτα και το νερό, ιδιαίτερα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες για να είναι δροσερά. Το υπόγειο αερίζονταν και φωτιζονταν από ένα παράθυρο με ξύλινο κιγκλίδωμα, ενώ στα σπίτια που δεν είχαν παράθυρο στο υπόγειο, άφηναν κάθε τόσο την πόρτα ανοιχτή.¹²⁷



Εικόνα 16. Το καρούτι και τα βαρέλια για το κρασί (πηγή:προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 17. Το ζυμωτήρι (πηγή: προσωπικό αρχείο)

¹²⁷ Μουτσόπουλος Ν., ό.π (υποσημείωση 115), σ.40.



Εικόνα 18. Τενεκεδένια δοχεία με φασόλια, τραχανά, φύλλα, καρύδια κ.τλ. (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 19. Πινακότες, γκιούμια, κόσκινο, χάλκινη κατσαρόλα και ταψιά (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 20. Στο επάνω ράφι πήλινα δοχεία και στάμνες για νερό και κάτω μαγειρικά σκεύη, τηγάνι κ.τ.λ.
(πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 21. Η κουζίνα του σπιτιού (πηγή: προσωπικό αρχείο)

• Το καθημερινό δωμάτιο

Ένα από τα μεγαλύτερα δωμάτια του σπιτιού ήταν το καθημερινό, για να χωράει άνετα όλη την οικογένεια. Στο δωμάτιο υπήρχε πάντα χτιστό τζάκι στο μπροστινό μέρος του οποίου υπήρχε τοποθετημένο ένα μάρμαρο ή μια πλάκα. Στο εσωτερικό του τζακιού ήταν γερά καρφωμένη μια χοντρή μαυριδερή λαμαρίνα, για να προστατεύει τα τοιχώματα από τη φωτιά και να αντανakλά τη λάμψη. Πάνω από το τζάκι ήταν στρωμένο το «τζακλίκι»¹²⁸ που ήταν πολύχρωμο εκλεκτό υφαντό με δαντέλα στον περίγυρο. Επάνω από το τζακλίκι τοποθετούνταν η γκαζόλαμπα, για το φωτισμό του δωματίου.¹²⁹ Κατά τους χειμερινούς μήνες το τζάκι σιγόκαιγε όλη μέρα και έσβηνε τη αργά το βράδυ, όταν έφτανε η ώρα του ύπνου. Τη φωτιά την άναβε η νύφη πρωί – πρωί με κληματόβεργες και τσάκνα, που χρησίμευαν ως προσάναμμα. Επάνω στην πυροστιά έβραζε το νερό στο γκιούμι. Με το νερό αυτό έπλεναν τα πιάτα και τα χέρια τους πριν το φαγητό. Ο ατμός του νερού βοηθούσε να διατηρείται η φυσιολογική θερμοκρασία του δωματίου. Επίσης επάνω έβραζαν τα κάστανα που θα έπαιρναν τα παιδιά στο σχολείο, ο τραχανά, οι σούπες, τα φύλλα και τα καλαμπόκια. Φρόντιζαν πολύ για τις χάλκινες κατσαρόλες να μη μαυρίσουν και τις πασπάλιζαν με στάχτη. Στην άκρη του τζακιού βρίσκονταν το τσιμπίδι, το φτυάρι και το σκουπάκι που συνήθως ήταν φτιαγμένο από φτερά πάπιας ή χήνας. Όλα αυτά χρησίμευαν για να σκουπίζουν τη στάχτη προς τα μέσα χωρίς να λερώνεται το υπόλοιπο σπίτι. Ωστόσο κάθε δύο χρόνια καθάριζαν την καπνοδόχο, για να μη πάρουν φωτιά οι καπνιές.¹³⁰ Για τον καθαρισμό των καμινάδων, χρησιμοποιούσαν ένα τσουβάλι με άχυρο ή ένα «μεντέρι»¹³¹ που το ανεβοκατέβαζαν με δύο σχοινιά στην καπνοδόχο δύο άνθρωποι, ένας από πάνω από την καμινάδα και ο άλλος από κάτω από το τζάκι, για να φύγουν όλες οι καπνιές.¹³²

Γύρω από το τζάκι ήταν στρωμένα τσουβαλένια και γεμισμένα με άχυρο στρώματα που τα κατασκεύαζαν ειδικοί τεχνίτες και τα έδεναν σε διάφορα σημεία με σπάγκο για να μη φεύγει το άχυρο. Στη μέση του δωματίου τοποθετούσαν το σοφρά με το κατάλληλο τραπεζομάντιλο. Τις καθημερινές στα στρώματα αυτά έστρωναν «γιάμπουλες»¹³³ και τις Κυριακές ή τις γιορτές τις κόκκινες φλοκάτες. Ειδικότερα, στα στρώματα τοποθετούσαν προσκέφαλα, που σχημάτιζαν γάμα και υφαίνονταν στον αργαλειό από τις νοικοκυρές με πολύχρωμα λουλούδια ή γεωμετρικά σχήματα. Τα υφαντά αυτά είχαν κόκκινο, μπλε ή μαύρο φόντο. Τα προσκέφαλα καλύπτονταν από

¹²⁸ Πανί κεντημένο για το τζάκι.

¹²⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 33.

¹³⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 142.

¹³¹ Παλιό χοντρό πανί

¹³² Βλέπε παράρτημα σ. 82.

¹³³ Χειμωνιάτικο μάλλινο στρωσίδι και σκέπασμα με κρόσσια της τοπικής βιοτεχνίας.

άσπρα πανιά στολισμένα με δαντέλες χειρός. Στις δύο γωνίες που σχημάτιζαν τα προσκέφαλα τοποθετούσαν μαξιλάρια φιγούρας από την προίκα της νύφης.¹³⁴

Κοντά στο τζάκι, στο δεξί στρώμα ήταν η θέση του πατέρα και απέναντί του η θέση της μητέρας. Σε όλα τα σπίτια έστρωναν από την πόρτα μέχρι τα στρώματα ένα ριγέ κιλίμι, την κουρελού. Στο πίσω μέρος της πόρτας υπήρχαν εντοιχισμένες ντουλάπες, που τοποθετούσαν τα παπλώματα, τις κουβέρτες, τα μαξιλάρια και τα ρούχα. Στις ντουλάπες αυτές αλλά σε ξεχωριστό ντουλάπι βρίσκονταν η χάλκινη λεκάνη και η κανάτα, για να πλένονται. Συγκεκριμένα, έριχναν νερό με την κανάτα στη λεκάνη και πλένονταν χρησιμοποιώντας τα χέρια τους. Οι ντουλάπες αυτές ονομάζονταν «γιούκια»¹³⁵ ή μεσάντρες. Στο καθημερινό δωμάτιο υπήρχαν και οι «πολίτσες»¹³⁶. Οι περισσότερες νοικοκυρές κρεμούσαν μπροστά από τα ράφια δαντελένιο κουρτινάκι. Στο κάτω ράφι τοποθετούσαν σ' ένα πιάτο την κανάτα για το νερό, που ήταν σκεπασμένη μ' ένα κεντημένο πετσετάκι στη μία του γωνία. Στο επόμενο ράφι ήταν το κρασί και πιο ψηλά, στο τρίτο ράφι ο ναργιλές ή κάποιο τενεκεδένιο κουτί με καπνό κομμένο με μαχαίρι.¹³⁷

Στα αρχοντικά της Καστοριάς το μεσοπάτωμα χωρίζεται σε δύο τμήματα, το καλοκαιρινό καθημερινό δωμάτιο και το χειμερινό καθημερινό δωμάτιο. Στο Μαυροχώρι, οι εύπορες οικογένειες ακολούθησαν τη διαρρύθμιση των αρχοντικών στα σπίτια τους. Στο σύνολό τους, όμως τα περισσότερα σπίτια διατηρούσαν μόνο ένα καθημερινό δωμάτιο. Τα χαρακτηριστικά του εαρινού καθημερινού δωματίου ήταν ότι, βρισκόταν πολύ κοντά στην αυλή και στο υπόγειο και κατασκευάζονταν στο δυτικό τμήμα του σπιτιού. Ήταν το πιο δροσερό δωμάτιο, ο αερισμός και ο φωτισμός του γίνονταν από τρία χαμηλά παράθυρα και ήταν ζωγραφισμένοι οι τοίχοι, οι πόρτες και το ταβάνι.¹³⁸

¹³⁴ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σσ. 43 – 46.

¹³⁵ Άνοιγμα στο εσωτερικό των τοίχων των δωματίων που κλείνει με ξύλινες φύλλα.

¹³⁶ Ξύλινο ράφι ή ράφια των δωματίων στο ύψος του αναστήματος του ανθρώπου για να τοποθετούν διάφορα πράγματα.

¹³⁷ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σσ. 47 – 50.

¹³⁸ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σ. 44.



Εικόνα 22. Το καθημερινό δωμάτιο (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 23. «Πολίτσα» στο καθημερινό δωμάτιο (πηγή: προσωπικό αρχείο)

• Καλός οντάς¹³⁹ (υποδοχή)

Στο δωμάτιο αυτό που βρίσκονταν στο επάνω όροφο, η οικογένεια δέχονταν τους επισκέπτες, στις ονομαστικές γιορτές, τα Χριστούγεννα, το Πάσχα ή κάποιον ξένο. Ήταν το πιο περιποιημένο δωμάτιο του σπιτιού. Στο δωμάτιο αυτό υπήρχαν δύο καναπέδες με σκαλιστή πλάτη και πολυθρόνες για τους επισκέπτες, με πολλά μαξιλάρια φιγούρας. Στη μέση του δωματίου υπήρχε ένα τραπέζι με άσπρο τραπεζομάντιλο, ανθοδοχείο με πολύχρωμα λουλούδια και άλμπουμ με οικογενειακές φωτογραφίες. Στους τοίχους υπήρχαν κάδρα κεντημένα στο χέρι δώρα της νύφης στην πεθερά και κάδρα με οικογενειακές φωτογραφίες. Πολύ αργότερα προστέθηκε στην υποδοχή η κονσόλα με το μεγάλο καθρέφτη. Στα παράθυρα του δωματίου ήταν κρεμασμένες κουρτίνες, κοφτές άσπρες. Στο πάτωμα υπήρχε το μεγαλύτερο κιλίμι που είχε να επιδείξει η νοικοκυρά.¹⁴⁰

• Το δοξάτο

Από το ισόγειο ανεβαίνοντας τη ξύλινη σκάλα, έφθανες σε μία σάλα που κάλυπτε σχεδόν το μισό της επιφάνειας του σπιτιού. Ο χώρος αυτός ονομάζονταν δοξάτο. Στο δοξάτο δέχονταν τους επισκέπτες στις ονομαστικές εορτές και εκεί γίνονταν τα γλέντια για τους αρραβώνες και τους γάμους. Με άλλα λόγια αντικαθιστούσε το δωμάτιο υποδοχής όταν δεν υπήρχε. Εκεί υπήρχαν αναπαυτικά μερντελίκια¹⁴¹ από τη μια άκρη μέχρι την άλλη. Τα μερντελίκια βρίσκονταν κάτω από τα παράθυρα και ήταν διακοσμημένα με κόκκινες φλοκάτες, βυσσινιές μαξιλάρες και άσπρα πανιά με δαντέλες που κάλυπταν το πάνω μέρος των μαξιλαριών. Οι κουρτίνες ήταν άσπρες κοφτές και όλα ήταν κολλαρισμένα και καλοσιδερωμένα. Στα πολύ παλιά σπίτια, στο χώρο αυτό υπήρχε και μία εξέδρα, που προορίζονταν για τους βιολιτζήδες, που τους καλούσαν στα γλέντια, στους αρραβώνες και στους γάμους, για να χορέψουν οι καλεσμένοι και οι συμπαέθεροι.¹⁴²

Στον επάνω όροφο υπήρχε ένα δωμάτιο που το παράθυρό του έβλεπε στο χώρο του δοξατίου και από εκεί παρακολουθούσαν οι γυναίκες τα γλέντια των αντρών, στα παλαιότερα χρόνια η διασκέδαση αποτελούσε ανδρικό προνόμιο. Ταυτόχρονα, από εκεί οι κοπέλες παρατηρούσαν και το μέλλοντα γαμπρό και εξέφραζαν την άποψή τους στον αρχηγό της οικογένειας, ο οποίος θα έπαιρνε την τελική απόφαση. Στα πολύ παλιά σπίτια το παράθυρο από όπου παρακολουθούσαν οι γυναίκες ήταν κατασκευασμένο με ξύλινο πλέγμα, γεγονός το οποίο δυσκόλευε την ορατότητα των γυναικών, οι οποίες προσπαθούσαν να δουν μέσα από τα κενά του πλέγματος. Από εκεί περίμεναν τις διαταγές του επικεφαλής του σπιτιού με ένα νεύμα, για να φέρουν μεζέδες και κρασί.¹⁴³

¹³⁹ Δωμάτιο ή κάμαρα.

¹⁴⁰ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σ. 67 – 70.

¹⁴¹ Ανάκλιντρο ανατολικού τύπου, ντιβάνι.

¹⁴² Βλέπε παράρτημα σ. 141.

¹⁴³ Ν. Μουτσόπουλος, ό.π (υποσημείωση 108) σ. 143

Το χειμώνα ζέσταιναν το χώρο αυτό με δύο ή τρία μαγκάλια¹⁴⁴ πάνω στα οποία τοποθετούσαν λεμόνι με ζάχαρη, για αρωματισμό του χώρου.¹⁴⁵ Οι νοικοκυρές του σπιτιού τοποθετούσαν τα κεράσματα στο ταμπλά¹⁴⁶. Μέσα στο δίσκο ήταν στρωμένο ένα άσπρο κοφτό πανί και πάνω νεροπότρηρα και τρία διαφορετικά είδη γλυκών του κουταλιού, για να διαλέξει ο επισκέπτης το γλυκό της προτίμησής του. Δεξιά και αριστερά του δίσκου υπήρχαν δύο ποτήρια, ένα για τα καθαρά κουταλάκια και ένα για να τοποθετούν το κουταλάκι μετά το κέρασμα. Το ποτήρι αυτό είχε νερό μέχρι τη μέση. Επίσης, μέσα σε τέτοιους νταμπλάδες μετέφεραν τα δώρα της νύφης και του γαμπρού στον αρραβώνα και στο γάμο.¹⁴⁷

Αξίζει να σημειωθεί το γεγονός ότι από κανένα σπίτι δεν έλειπε το εικονοστάσι, το οποίο αποτελούσε χαρακτηριστικό της έντονης θρησκευτικότητας των κατοίκων του χωριού. Ειδικότερα, το εικονοστάσι περιλάμβανε μία συλλογή εικόνων, πολλές από τις οποίες ήταν έργα ντόπιων αγιογράφων. Τοποθετούνταν στο ανατολικό μέρος του σπιτιού και σε περίοπτη θέση, ώστε να είναι ορατό από ολόκληρο το δοξάτο. Μπροστά του έκαιγε η καντήλα¹⁴⁸ και δίπλα υπήρχα το θυμιατό, τα κηροπήγια, ο σταυρός και τα σπέρτα. Οι προσευχές της οικογένειας ήταν καθιερωμένες μπροστά στο εικονοστάσι, το πρωί και το βράδυ.¹⁴⁹



Εικόνα 24. Το δοξάτο (πηγή: προσωπικό αρχείο)

¹⁴⁴ Μεταλλικό σκεύος όπου τοποθετούνταν αναμμένα κάρβουνα για θέρμανση κλειστών χώρων.

¹⁴⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 143.

¹⁴⁶ Μεγάλος ωοειδής δίσκος με δύο χερούλια

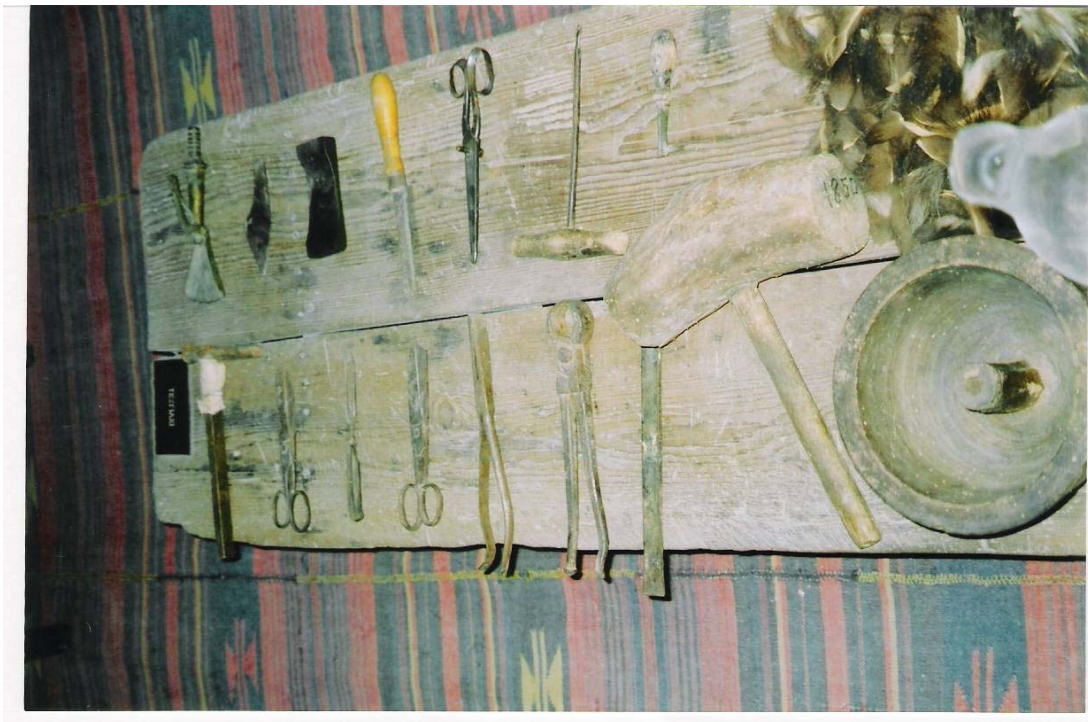
¹⁴⁷ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 82), σ. 61 – 65.

¹⁴⁸ Κρεμαστό λυχνάρι στις εκκλησίες και στα εικονοστάσια των σπιτιών.

¹⁴⁹ Βλέπε παράρτημα σσ. 29, 43, 57, 91, 116, 150, 164.

- **Το πρόχειρο δωμάτιο**

Στο πρόχειρο δωμάτιο βρίσκονταν τα σύνεργα της υφαντικής τέχνης ή της γουναρικής. Εκεί ήταν στημένος ο αργαλειός, το τσικρίκι¹⁵⁰, η λανάρα¹⁵¹, οι ρόκες και τα τσουβάλια με τα επεξεργασμένα ή όχι μαλλιά. Στο δωμάτιο αυτό τοποθετούνταν ένα μαγκάλι για το κρύο και η κούνια του μωρού, για το προσέχει η μητέρα του κατά τη διάρκεια που εκείνη θα εργάζονταν στον αργαλειό. Στον τοίχο ήταν κρεμασμένα ψαλίδια, μαχαίρια και άλλα χρήσιμα αντικείμενα, η γκαζόλαμπα, για να φέγγει, αφού η νοικοκυρά ύφαινε κυρίως τη νύχτα και ένα πρόχειρο χαλί στο πάτωμα.¹⁵²



Εικόνα 25. Εργαλεία επεξεργασία της γούνας στο πρόχειρο δωμάτιο (πηγή: προσωπικό αρχείο)

- **Το κελάρι**

Όλα τα σπίτια στο Μαυροχώρι είχαν κελάρι. Ήταν συνήθως κάποιο στενό και χαμηλοτάβανο δωμάτιο όπου εκεί βρίσκονταν στην αράδα τα σεντούκια με το ρουχισμό, τα σκεπάσματα, τα κιλίμια και γενικά οι προίκες. Οι προίκες ενδέχεται να ήταν πολλές γιατί στα σπίτια πέρα από τη μητέρα – πεθερα κατοικούσαν και περισσότερες από μία νύφες. Υπήρχαν σεντούκια πολύ παλιά ζωγραφισμένα από έξω ή ζωγραφισμένα στο καπάκι. Πολλές φορές μέσα στα σεντούκια κρύβονταν τα χρυσαφικά και οι λίρες. Ορισμένες οικογένειες πέρα από το υπόγειο, στο κελάρι φύλαγαν τα καρύδια, τα αμύγδαλα, τον τραχανά, τα φύλλα, τα ξερά σύκα, τα φιστίκια

¹⁵⁰ Εργαλείο για το γνέσιμο του μαλλιού.

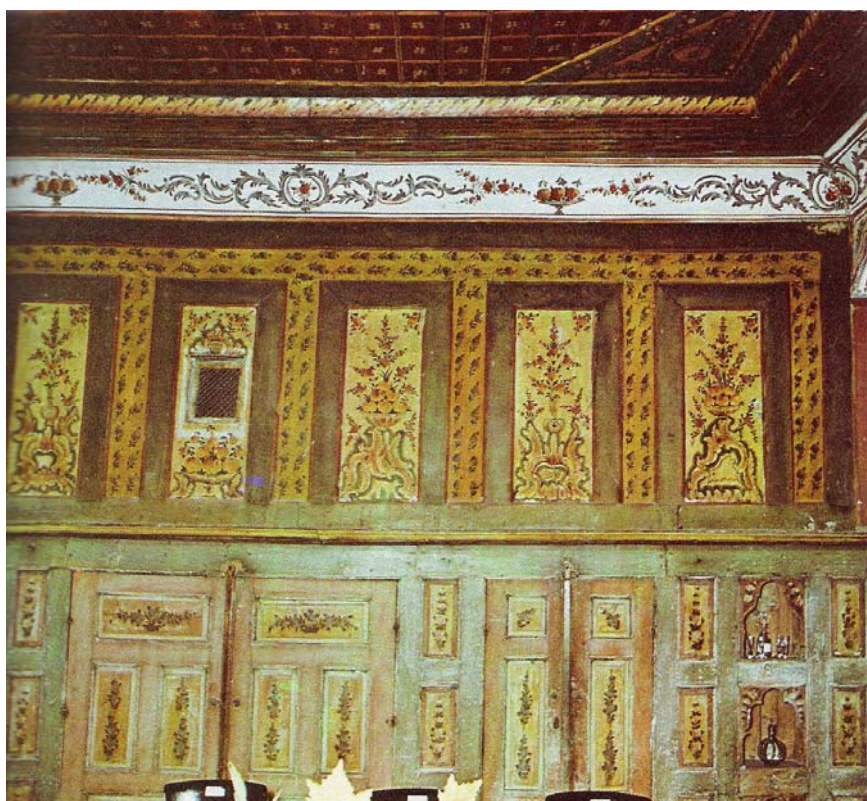
¹⁵¹ Εργαλείο για το καθάρισμα του μαλλιού.

¹⁵² Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 69.

και τα γλυκά του κουταλιού.¹⁵³ Στο κελάρι σε εντοιχισμένες ντουλάπες φυλάσσονταν τα καλά πιατικά, τα μπρίκια, τα ταψιά και οι κατσαρόλες.¹⁵⁴

• Η κρεβατοκάμαρα

Για τους νιόπαντρους στην κρεβατοκάμαρα υπήρχε διπλό κρεβάτι με σιδερένια μαύρα κάγκελα. Το στρώμα ήταν από βαμβάκι και αποτελούσε υποχρέωση της νύφης. Τα σεντόνια ήταν άσπρα καλοσιδερωμένα και ο κρεβατόγυρος μαζί με τη «μαξιλάρα»¹⁵⁵ ήταν δουλεμένα με πολύ κόπο και υπομονή. Επάνω από τη μαξιλάρα τοποθετούσαν δύο μικρότερα μαξιλάρια. Το σεντούκι με τα προικιά της νύφης είχε σημαντική θέση στην κρεβατοκάμαρα και στο πάτωμα ήταν στρωμένο ένα υφαντό κιλίμι από την προίκα της. Πολύ αργότερα στην κρεβατοκάμαρα τοποθετήθηκε μια λεκάνη, την οποία χρησιμοποιούσαν για να πλένονται ή για διακόσμηση.¹⁵⁶



Εικόνα 26. Διακόσμηση του δωματίου της «καλής κάμαρης» στο Αρχοντικό Νεραντζή Αϊβαζι (πηγή: προσωπικό αρχείο)

¹⁵³ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

¹⁵⁴ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σ. 65

¹⁵⁵ Μακρόστενο μαξιλάρι, που έπανε από τη μία άκρη ως την άλλη το κεφάλι του κρεβατιού.

¹⁵⁶ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σσ. 72 – 74.

2.4 Εξοπλισμός κατοικίας

Απαραίτητο συμπλήρωμα του σπιτιού ήταν τα σκεύη και τα έπιπλα. Αυτά αποτελούσαν αντικείμενα καθημερινής χρήσης και ανάγκης, αλλά και αντικείμενα με πολιτισμικό χαρακτήρα, που αποκάλυπταν κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, εφόσον ήταν ζωντανά λειτουργικά στοιχεία στη ζωή και στις δραστηριότητες των ανθρώπων. Συγκεκριμένα, τα σκεύη και τα έπιπλα εξυπηρετούσαν βασικές ανάγκες των ανθρώπων όπως η παρασκευή, η προσφορά και η λήψη τροφής, ενώ άλλα προορίζονταν για την αποθήκευση στερεών ή υγρών τροφίμων και καρπών.¹⁵⁷

Έτσι, στα Μαυροβινά σπίτια τα κυριότερα οικιακά σκεύη ήταν το ταψί, το σάτσι, το τηγάνι, τα πιάτα, το λαδικό, τα γκιούμια, η πυροστιά, το σκαφίδι, το κόσκινο, ο πλάστης κ.ά. Ειδικότερα, τα ταψιά κατασκευάζονταν στην Ήπειρο και τα προμηθεύονταν οι Μαυροβινοί από τα παζάρια και τα πανηγύρια. Υπήρχαν διάφορα μεγέθη, άλλα μεγάλα και άλλα μικρότερα και χρησιμοποιούνταν για το ψήσιμο της πίτας και των γλυκών. Επίσης, το σάτσι, αποτελούσε ένα εύχρηστο μαγειρικό σκεύος, το οποίο τοποθετούνταν επάνω στη φωτιά μέχρι να πυρωνόταν και πάνω του τοποθετούνταν το ταψί που είχε μέσα το φαγητό. Οι νοικοκυρές χρησιμοποιούσαν το τηγάνι για το τσιγάρισμα των κρεμμυδιών, για το τηγάνισμα των ψαριών και του κρέατος. Όσον αφορά τα πιάτα, οι πλουσιότερες οικογένειες χρησιμοποιούσαν πορσελάνινα και οι φτωχότερες πήλινα. Το λαδικό ήταν το δοχείο μέσα στο οποίο τοποθετούνταν το λάδι και ήταν βασικό σκεύος των σπιτιών. Παράλληλα, με τα γκιούμια μεταφέρονταν το νερό όπου το βασικό μειονέκτημά του ήταν το βάρος του. Ταυτόχρονα, οι γυναίκες του σπιτιού έπλεναν στο σκαφίδι, που ήταν κατασκευασμένο από σανίδια και ζέσταιναν το νερό στα καζάνια. Σε μικρότερο σκαφίδι ζύμωνε το ψωμί και με το κόσκινο κοσκίνιζε το αλεύρι που θα χρησιμοποιούσε. Ο πλάστης είχε κυλινδρικό σχήμα και χρησιμοποιούνταν για το άνοιγμα των φύλλων της πίτας, των γλυκών κ.ά. Τέλος, η πυροστιά ήταν ένα σιδερένιο τρίποδο που τοποθετούνταν πάνω από τη φωτιά και πάνω σ' αυτό τοποθετούνταν τα μαγειρικά σκεύη.¹⁵⁸

Από την άλλη πλευρά, τα έπιπλα διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες: τα έπιπλα για ύπνο, για φαγητό και για αποθήκευση αγαθών και τροφίμων. Τα έπιπλα διαφοροποιούνταν από τόπο σε τόπο και από εποχή σε εποχή ανάλογα με τις γεωγραφικές, κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες.¹⁵⁹ Τα σημαντικότερα έπιπλα στα Μαυροβινά σπίτια ήταν το κρεβάτι, που κατασκευάζονταν από ξύλο καρυδιάς ή σίδηρο, το μπαούλο που βρίσκονταν στην κρεβατοκάμαρα και περιείχε τα προικιά της νύφης, οι ξύλινες κούνιες για τα βρέφη, οι καναπέδες και οι πολυθρόνες

¹⁵⁷ Σ. Ήμελλος, *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου*, Έκδοση συλλόγου προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993, σσ. 40 - 56.

¹⁵⁸ Δ. Λουκόπουλος, *Αιτωλικαί Οικήσεις, Σκεύη και Τροφαί*, Δωδώνη, Αθήνα – Γιάννενα 1984, σσ. 51 – 95.

¹⁵⁹ Σ. Ήμελλος, ό. π (υποσημείωση 156), σ. 41.

του δοξάτου, ο σοφράς που ήταν ένα χαμηλό στρόγγυλο τραπέζι και η κονσόλα με το μεγάλο καθρέφτη.¹⁶⁰



Εικόνα 27. Σοφράς (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 28. Σκαφίδι (πηγή: προσωπικό αρχείο)

¹⁶⁰ Α. Doukas, ό.π (υποσημείωση 114), σ.3.



Εικόνα 29. Τηγάνι (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 30. Γκιόμι (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 31 - 32. Κατοικία οικογένειας Πετσάλνικου στο Μαυροχώρι Καστοριάς (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 33. Κατοικία οικογένειας Γιάνγκου στο Μαυροχώρι Καστοριάς (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 34. Κατοικία οικογένειας Δημητριάδη στο Μαυροχώρι Καστοριάς (πηγή: προσωπικό αρχείο)



**Εικόνα 35. Παλαιό τούρκικο σχολείο – Σημερινή κατοικία οικογένειας Καρακώστα στο Μαυροχώρι Καστοριάς
(πηγή: προσωπικό αρχείο)**



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3- Η ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

3.1 Γυναικεία Ενδυμασία

Τα φορέματα των γυναικών ήταν απλά και χωρίς ιδιαίτερα στολίδια. Ήταν κατασκευασμένα από λεπτό μάλλινο ύφασμα σκουρόχρωμα και συνήθως μπλε. Τα φορέματα αυτά συνοδεύονταν από ποδιά του ίδιου υφάσματος και είχαν σφιχτό μπούστο με μικρό όρθιο γιακά, παπαδίστικο. Το κούμπωμά τους αποτελούνταν από μια σειρά πολυάριθμες μαύρες κόπτσες, ραμμένες η μία πολύ κοντά με την άλλη. Τα κουμπιά ξεκινούσαν από το γιακά και κατέληγαν λίγο πιο χαμηλά από τη μέση. Το μεγάλο αυτό άνοιγμα βοηθούσε για το θηλασμό των βρεφών. Δεξιά και αριστερά από τις κόπτσες υπήρχαν λεπτές πιέτες. Η φούστα από τα φορέματα ήταν μακριά και φαρδιά με ασιδέρωτες πιέτες. Λίγο πιο πάνω από τον ποδόγυρο υπήρχαν μία με δύο γαζωτές πιέτες. Στην ποδιά υπήρχαν τα ίδια γαζιά με τον ποδόγυρο και μία τσέπη. Στην τσέπη αυτή τοποθετούσαν κανένα μαντήλι ή καμιά δεκάρα για ν' ανάψουν κανένα κερί, αν πήγαιναν προ την εκκλησιά. Κάτω από τα φορέματα συνήθιζαν να φορούν μεσοφόρια γκριζα με άσπρες λεπτές ρίγες από φθινό ύφασμα. Τα μεσοφόρια ήταν πολύ απλά ραμμένα ¹⁶¹

Στην πλάτη τους για να μη κρυώνουν έριχναν κάποιο σάλι, που ήταν πλεχτό και μάλλινο. Με αυτό κυκλοφορούσαν στη γειτονιά και έβγαιναν στην αυλή, για να μη κρυώνουν. Οι γυναίκες εκτός από το σάλι αυτό έπλεκαν και ένα πιο επίσημο για τις γιορτινές μέρες. Το επίσημο σάλι ήταν συνήθως βυσσινί. Όλα ήταν πλεγμένα με βελονάκι και στον περίγυρο περνούσαν μακρύ κρόσι. ¹⁶²

Το πανωφόρι των γυναικών ονομάζονταν τζουμπές και ήταν μαύρο κατασκευασμένο από πολύ καλής ποιότητας χοντρό, μάλλινο ύφασμα. Οι πλούσιες γυναίκες είχαν και έναν δεύτερο από μαύρο βελούδο. Τα πανωφόρια ήταν μεσάτα, με πολύ σφιχτή μέση και άνοιγαν προς τα κάτω. Είχαν γούνινη εσωτερική επένδυση ¹⁶³, για να προσφέρουν ζεστασιά και ήταν πολύ πιο κοντά από τα φορέματα. Επιπλέον, είχαν και γούνινο γιακά. ¹⁶⁴

Το ράψιμο της γυναικείας ενδυμασίας αναλάμβαναν τα τοπικά εμποροραφεία και τη γούνινη επένδυση την αναλάμβαναν οι Καστοριανοί γουναράδες. ¹⁶⁵ Οι εύπορες οικογένειες τις επίσημες ενδυμασίες τις παράγγελναν από τη Θεσσαλονίκη και τα Ιωάννινα, όπου εξειδικευμένοι τεχνίτες τις διακοσμούσαν με χρυσά κεντίδια, ολόχρυσα σιρίτια και κουμπιά. Από τα χέρια τους

¹⁶¹ Βλέπε παράρτημα σ. 48.

¹⁶² Βλέπε παράρτημα σ. 120.

¹⁶³ Ι. Παπαντωνίου, *Η Ελληνική Ενδυμασία – Από την Αρχαιότητα ως τις Αρχές του 20^{ου} Αιώνα*, Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα 2000, σ. 136.

¹⁶⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 96.

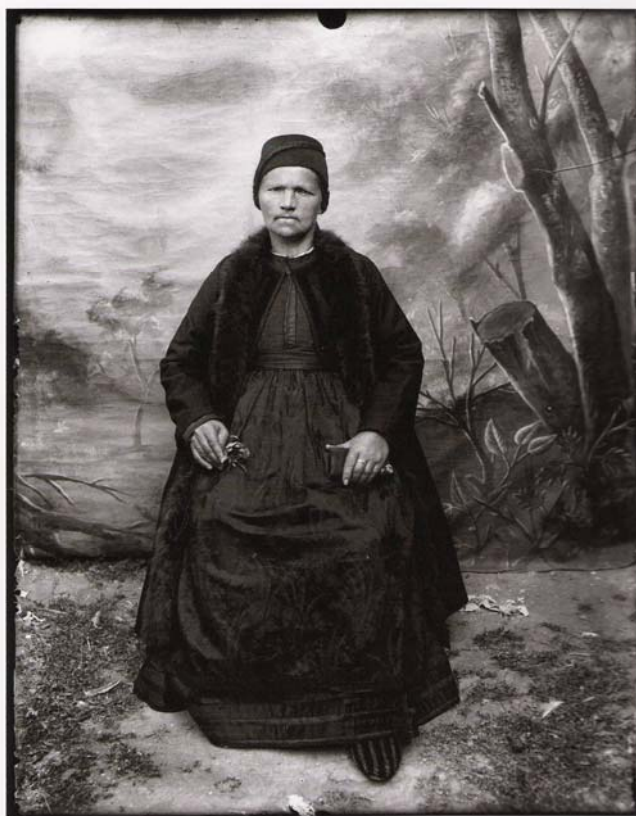
¹⁶⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 158.

κατασκευάζονταν περίφημα κοντέσια με σταυραετούς. Οι ράφτες αυτοί διανυκτέρευαν με τον μαθητή τους στον εκλεκτό πελάτη που τους προσκαλούσε.¹⁶⁶

Όσον αφορά το νυφικό των γυναικών ήταν φτιαγμένο από τσόφα και πολύτιμα μεταξωτά υφάσματα. Ήταν συνήθως στενό και μακρύ. Στις νυφιάτικες ενδυμασίες απαραίτητο ήταν το φέσι με χρυσή ή μαύρη φούντα.¹⁶⁷

Στο λαιμό τους οι γυναίκες κρεμούσαν χρυσές καδένες με φλουριά και το πεντόλιρο που ήταν δώρο των πεθερικών. Επίσης, χρυσές καρφίτσες στόλιζαν το μπούστο τους και χρυσά βραχιόλια φορούσαν στα χέρια τους.¹⁶⁸

Τα παπούτσια των γυναικών ήταν μαύρα δερμάτινα μποτάκια με χαμηλό τακούνι. Μπροστά υπήρχαν δύο σειρές μαύρα κουμπάκια και το μεγάλο μαύρο κορδόνι, που περνούσε εναλλάξ και σταυρωτά από κάθε κουμπί και έδενε μπροστά ή πλάγια. Την εποχή εκείνη τα παπούτσια για πολύ κόσμο αποτελούσαν είδος πολυτελείας. Δε ήταν λίγες οι φορές που οι γυναίκες δανείζονταν κάποιο ζευγάρι από ένα φιλικό πρόσωπο, για να πάνε στην εκκλησία. Στο σπίτι, οι γυναίκες φορούσαν παντόφλες σε χρώματα όπως, κόκκινο ή καφετί που ήταν δώρο του γαμπρού. Επίσης, τις κρύες μέρες του χειμώνα οι γυναίκες φορούσαν πλεχτά τερλίκια.¹⁶⁹



Εικόνα 36. Γερόντισσα με παραδοσιακή Καστοριανή φορεσιά (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορträίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της κατά τη Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σ. 26)

¹⁶⁶ Ι. Διδασκάλου, «Μακεδόνες Τεχνίτες. Οι Ραφτάδες του Παλιού Καιρού», *Μακεδονική Ζωή* 138 (1977), σ. 16.

¹⁶⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 4.

¹⁶⁸ Βλέπε παράρτημα σσ.4, 83.

¹⁶⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 120.



Εικόνα 37 - 38. Καστοριανές Γερόντισσες (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 25, 27)



Εικόνα 39 - 40. Καστοριανά Φορέματα (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 34, 36)



Εικόνα 41 - 42. Γυναίκες της Κλεισούρας Καστοριάς (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 35, 37)



Εικόνα 43 - 44. Μοντέρνα Ευρωπαϊκά Φορέματα πλάι στην παραδοσιακή φορεσιά (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 50 - 51)

3.2 Ανδρική Ενδυμασία

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και μεταγενέστερα, για αρκετά χρόνια οι άνδρες φορούσαν αντερί. Ήταν μακριές, ριχτές και άνετες πουκαμίσες, που έφθαναν μέχρι τον αστράγαλο. Τα μανίκια ήταν φαρδιά και μακριά και σε πολλά υπήρχε κάποιο σχίσσιμο για να διπλώνουν εύκολα τα μανίκια προς τα πάνω. Ο γιακάς τους ήταν μικρός και όρθιος, παπαδίστικος.¹⁷⁰

Συγκεκριμένα, το αντερί ήταν ανοιχτό από πάνω μέχρι κάτω και διπλωνόταν επανωτά στα πλάγια. Το συγκρατούσε κάποιο κορδόνι. Λίγο πιο κάτω από τη μέση υπήρχαν τσέπες σχιστές και μόνο μια μεγάλη κρυφή τετράγωνη τσέπη υπήρχε αριστερά στη θέση της καρδιάς. Στην τσέπη φυλάσσονταν τα χρήματα. Το χρώμα του ήταν συνήθως γκρι. Κατασκευάζονταν από βαμβακερό ύφασμα, σε αντίθεση με το γαμπριάτικο που κατασκευάζονταν από μεταξωτό ύφασμα διακοσμημένο με περίφημα σιρίτια στο γιακά, στις τσέπες και στον ποδόγυρο.¹⁷¹ Όλα ήταν επενδυμένα με φόδρα για να είναι ζεστά και για να στέκονται όμορφα στο σώμα. Η επίσημη ανδρική ενδυμασία συμπληρώνονταν με κάποιο λεπτό μάλλινο ή μεταξωτό βυσσινί ζωνάρι με μαύρη φούντα. Το ζωνάρι ήταν φαρδύ και αρκετά μακρύ για να κάνει αρκετούς γύρους γύρω από τη μέση. Στην όλη εμφάνιση πρόσθετε αρχοντιά το κεχριμπαρένιο κομπολόι.¹⁷² Πάνω από το αντερί τις κρύες και επίσημες μέρες φορούσαν ντουλαμάδες¹⁷³ από μαύρο χοντρό καλής ποιότητας ύφασμα με γούνινη εσωτερική επένδυση και γούνινο γιακά.¹⁷⁴

Αργότερα η εμφάνιση αυτή αντικαταστάθηκε από μια ενδυμασία κατασκευασμένη από υφαντό σκούρο μάλλινο ύφασμα, που το ύφαιναν οι γυναίκες στον αργαλειό. Η ύφανση της ενδυμασίας ήταν απλή και το μαλλί ήταν βαμμένο σε σκούρο μπλε χρώμα, περασμένο στο λουλάκι. Η αντρική ενδυμασία αποτελούνταν από δύο μέρη. Το επάνω μέρος ήταν ριχτή μια άνετη και με μακριά μανίκια καζάκα και από κάτω φορούσαν την κιλότα.¹⁷⁵

Ειδικότερα, η καζάκα έφθανε αρκετά κάτω από τη μέση και μπροστά χαμηλά στον ποδόγυρο υπήρχε μια φαρδιά μονοκόμματα τσέπη. Μερικά γαζιά χώριζαν τη τσέπη αυτή σε δύο ίσα μέρη. Εκεί τοποθετούσαν την ταμπακέρα με το ψιλοκομμένο καπνό, τα τσιγαρόχαρτα και το τσακμάκι. Από την άλλη πλευρά η κιλότα ήταν φαρδιά επάνω και κολλητή στις γάμπες και κούμπωνε στα πλάγια με μια σειρά πυκνοραμένα ομοιόχρωμα και μικρά κουμπιά.¹⁷⁶

¹⁷⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 73.

¹⁷¹ Π. Ζάττας, «Η τοπική ενδυμασία στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 134 (1977), σσ. 12 – 14.

¹⁷² Βλέπε παράρτημα σ. 96.

¹⁷³ Πανωφόρι.

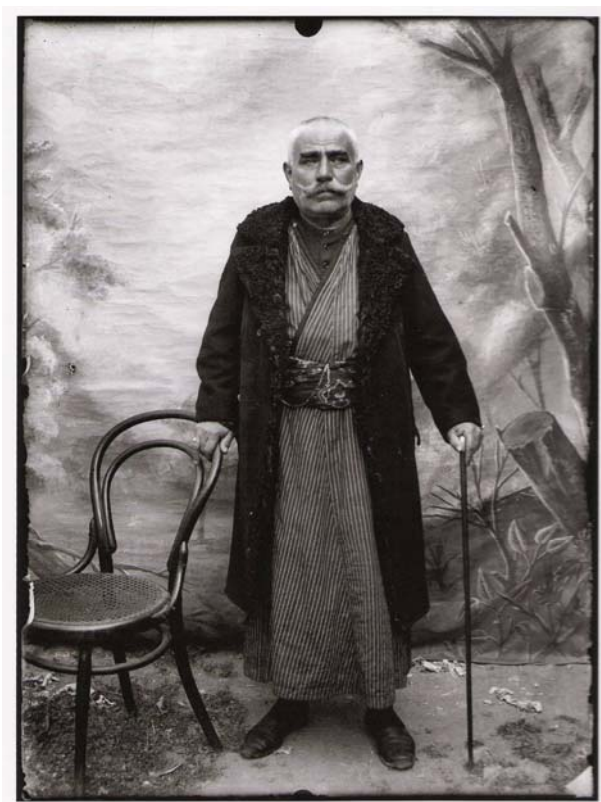
¹⁷⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 143.

¹⁷⁵ Βλέπε παράρτημα σσ. 47 - 48, 154.

¹⁷⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 19.

Την ανδρική ενδυμασία συμπλήρωναν τα μαύρα παντοφλέ παπούτσια και η σκουρόχρωμη ή μαύρη τραγιάσκα.¹⁷⁷ Τα κοσμήματα που στόλιζαν τις ανδρικές φορεσιές ήταν ελάχιστα. Τα πιο συνηθισμένα ήταν το ρολόι και η βέρα.¹⁷⁸

Πολύ αργότερα εμφανίστηκαν τα σημερινά κουστούμια. Στην αρχή επικρατούσαν τα σκουρόχρωμα και αργότερα τα πιο ανοιχτά κουστούμια, τα οποία αποτελούσαν την ενδυμασία των ανθρώπων των γραμμάτων. Η ενδυμασία αυτή συμπληρωνόταν με ένα μπαστούνάκι και με το ντύσιμο αυτό φορούσαν δετά και σε πολλά χρώματα παπούτσια. Αργότερα εμφανίστηκαν οι λαστιχένιες γαλότσες για να προστατεύουν τα πόδια τους από τις υγρασίες της βροχής και του χιονιού.¹⁷⁹



Εικόνα 45 - 46. Καστοριανοί Γέροντες (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 28 – 29)

¹⁷⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 154.

¹⁷⁸ Ι. Παπαντωνίου, ό,π (υποσημείωση 162), σ. 242.

¹⁷⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 48.



Εικόνα 47 - 48. Ανδρικά Κουστούμια (πηγή: Λ. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 44, 53)



Εικόνα 49 - 50. Ανδρικά Κουστούμια (πηγή: Λ. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 46, 63)

3.3 Παιδική Ενδυμασία

Τα ενδύματα ήταν ίδια για και τα αγόρια και για τα κορίτσια. Ως ενδύματα χρησιμοποιούσαν κομμάτια από παλιά υφάσματα που τα χρησιμοποιούσαν ως πάνες. Τα μωρά τα «φάσκωναν», δηλαδή τα τύλιγαν με κομμάτια από παλιά ρούχα και με ένα σχοινί τα τύλιγαν γύρω – γύρω για να μη λυθεί το μωρό. Στα μωρά έβαζαν και «σαλαρίτσα», η οποία αποτελούνταν από παλιά υφάσματα. Όταν το μωρό μεγάλωνε του φορούσαν ένα φουστανάκι από πάνινο ύφασμα, το οποίο κατασκεύαζαν οι μητέρες στον αργαλειό και αργότερα το αγόραζαν από τα παζάρια. Στα πόδια τους φορούσαν πλεχτές κάλτσες και «τερλίκια» που ήταν πλεχτά παπουτσάκια μέχρι τον αστράγαλο. Πολύ λίγες οικογένειες διέθεταν γιορτινή παιδική ενδυμασία, η οποία αποτελούνταν από καλύτερης ποιότητας υφάσματα. Την επίσημη ενδυμασία του παιδιού την έφερνε ο νονός του, ο οποίος με τον τρόπο αυτό «επικύρωνε» την πράξη της πνευματικής υιοθεσίας και σχέσης ανάμεσα στον ανάδοχο και το παιδί και νομιμοποιούσε την παραπέρα κοινωνική του δράση¹⁸⁰.

Μέχρι την ηλικία των οχτώ ετών τα παιδιά, αγόρια και κορίτσια φορούσαν υφαντή στον αργαλειό φανέλα και από πάνω το «απόλυτο» που ήταν είδος φουστανιού από μάλλινο υφαντό ύφασμα.¹⁸¹

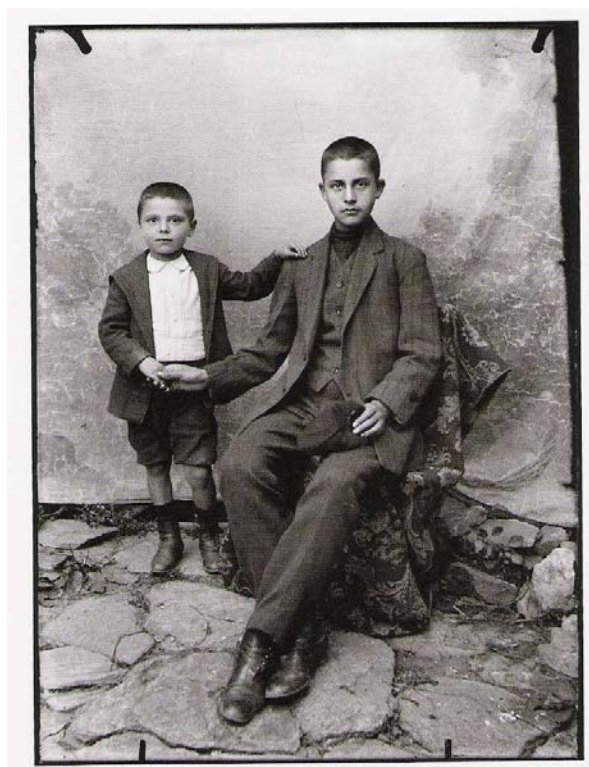
Συγκεκριμένα, τα αγόρια φορούσαν μάλλινη υφαντή στον αργαλειό φανέλα. Τους καλοκαιρινούς μήνες φορούσαν πουκάμισο του εμπορίου, καρό ή με κάθετες ρίγες και τους χειμερινούς μήνες φορούσαν πουκάμισο πιο χοντρό και μακρύ, με μικρό γιακά. Για την προφύλαξη τους από το κρύο φορούσαν μάλλινες μπλούζες, τις οποίες έπλεκαν οι γυναίκες στο χέρι με βελόνες. Τα παντελόνια των αγοριών ήταν μπλε ή μαύρα και κατασκευασμένα στον αργαλειό από μάλλινο ύφασμα. Τα καλοκαιρινά παντελόνια έφταναν μέχρι το γόνατο.

Από την άλλη πλευρά τα κορίτσια φορούσαν άσπρη φανέλα και στα πόδια τους φορούσαν αυτά που είχαν τη δυνατότητα λαστιχένια παπούτσια από καουτσούκ. Για την επίσημη ενδυμασία τους είχαν δερμάτινα δετά παπούτσια.¹⁸²

¹⁸⁰ Κ. Μπάδα – Τσομώκου, *Ενδυματολογικοί Κώδικες της Παιδικής – Νεανικής Ηλικίας. Το Κοινωνικό – Ιστορικό τους Ισοδύναμο*, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων Επιστημονική Επετηρίδα Φιλοσοφικής Σχολής, Δωδώνη: παράρτημα αριθμ. 48, Ιωάννινα 1993, σ. 91.

¹⁸¹ Α. Κυριακίδου, *Τα Υφαντά της Μακεδονίας και της Θράκης*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1983, σ. 23.

¹⁸² Π. Τσαμίση, *Η Καστοριά και τα Μνημεία της*, Τυπ. Αλευρόπουλου, Αθήνα 1949, σ. 23.



Εικόνα 51 - 52. Παιδικές ενδυμασίες (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 18 – 19)



Εικόνα 53 - 54. Παιδικές Ενδυμασίες (πηγή: Α. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 71, 58)

3.4 Καλλωπισμός

Για την περιποίηση του προσώπου, οι γυναίκες χρησιμοποιούσαν το «φιασίδι»¹⁸³, γιατί επιθυμούσαν το πρόσωπό τους να φαίνεται άσπρο και γυαλιστερό. Για το φιασίδι ανακάτευαν υδράργυρο με βιτριόλι, το έτριβαν και το ανακάτευαν κάθε πρωί, ώσπου ν' άσπρίσει. Συνεχώς το ζεμάτιζαν προσθέτοντας ζεστό νερό και ανακάτευαν καλά. Έτσι, το μίγμα που δημιουργούνταν ήταν το φιασίδι. Κατόπιν, το ζύμωναν καλά με τα χέρια και σχημάτιζαν μία μπάλα, που την τύλιγαν σε αλουμινόχαρτο. Η κρέμα ήταν έτοιμη για χρήση.¹⁸⁴

Ωστόσο ο γαμπρός φρόντιζε να στείλει στη νύφη πριν από το γάμο, πούντρα, λεβάντα και κοκκινάδι.¹⁸⁵

Σχετικά με την εξωτερική εμφάνιση οι γυναίκες έβαφαν τα μαλλιά τους με σκνά, που έστελνε ο γαμπρός, μια εβδομάδα πριν από το γάμο στη νύφη. Επίσης, οι γυναίκες για να βάψουν τα μαλλιά τους χρησιμοποιούσαν καρυδόφυλλα.¹⁸⁶ Τα μαλλιά τα χτένιζαν προς τα πίσω και η χωρίστρα γινόταν στη μέση του κεφαλιού. Τα μαλλιά των γυναικών ήταν κατά κύριο λόγο μακριά και για να ισιώσουν χρησιμοποιούσαν ξύδι.¹⁸⁷ Οι κοπέλες έπλεκαν τα μαλλιά τους πλεξούδες, ενώ οι γυναίκες με τις πλεξούδες σχημάτιζαν στεφάνι γύρω από το κεφάλι ή δύο πλεξούδες γύρω από τα αυτιά.¹⁸⁸ Οι γυναίκες που είχαν λίγα μαλλιά μεταχειρίζονταν το μπομπάρι για να δώσουν όγκο στα μαλλιά τους. Η τεχνική αυτή ονομάζονταν μπουφάντα μαλλιά.

Στις γιορτές και στους γάμους διακοσμούσαν το κεφάλι με χτενάκια και στέκες κοκάλινες στολισμένες με πολύτιμα ή ημιπολύτιμα πετράδια. Πολλά από αυτά ήταν δώρα του γαμπρού και των πεθερικών στη νύφη.

Οι ηλικιωμένες φορούσαν μεταξωτό μαντήλι σε μπλε ή καφέ χρώμα με χειροποίητη δαντέλα γύρω – γύρω, δουλεμένη με βελόνη. Έδεναν το μαντήλι με χάρη λοξά στο κεφάλι και άφηναν την πλεξούδα να πέφτει χαμηλά στην πλάτη.¹⁸⁹

Τις γιορτές οι γυναίκες κατσάρωναν τα μαλλιά τους με ειδικές τσιμπίδες, τις οποίες ζέσταιναν για λίγο με οινόπνευμα και κατόπιν τύλιγαν τα μαλλιά τους γύρω από αυτές για λίγο. Ο καλλωπισμός αυτός δε διαρκούσε για πολύ. Αυτά ήταν τα αρχικά στάδια για την εξέλιξη της περμανάντ.

Πολύ αργότερα οι νεαρές κοπέλες άρχισαν να κόβουν τα μαλλιά τους και σχημάτιζαν φράντζα μπροστά στο μέτωπο.¹⁹⁰

¹⁸³ Κρέμα προσώπου που παρασκευάζονταν από τις γυναίκες.

¹⁸⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 155.

¹⁸⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

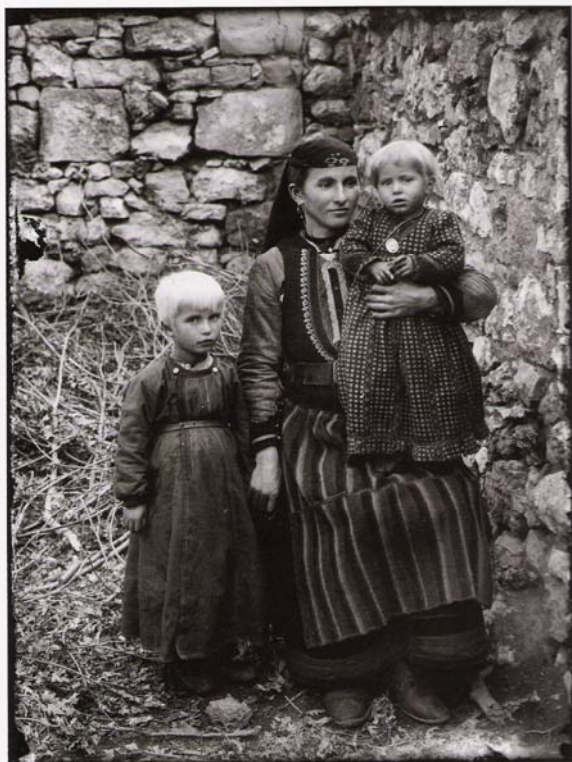
¹⁸⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 48.

¹⁸⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 60.

¹⁸⁸ Βλέπε παράρτημα 4, 34, 19.

¹⁸⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 155.

¹⁹⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 143.



Εικόνα 55 - 56. Οικογενειακές Φωτογραφίες (πηγή:Λ. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σσ. 70, 72)



Εικόνα 57. Καστοριανή Οικογένεια Μπακάλη (πηγή:Λ. Παπάζογλου, *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσ/νίκης, Θεσ/νίκη 2004, σ. 79)



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Γενικά

Την εποχή εκείνη η διατροφή των ανθρώπων χαρακτηριζόταν από λιτότητα και απλότητα, όπως απλή και λιτή, ήταν και η ζωή τους. Με λίγα χόρτα, όσπρια και ψωμί κατάφερναν να επιβιώνουν και να επινοούν φαγητά, στα φτωχά και στερημένα, εκείνα χρόνια. Καλλιεργούσαν τη γη και προσπαθούσαν να εκμεταλλεύονται τους καρπούς της, για την επιβίωσή τους, αφού το εμπόριο τροφίμων ήταν σχεδόν ανύπαρκτο. Με αυτόν τον τρόπο πετύχαιναν αυτάρκεια στις στοιχειώδεις ανάγκες τους.¹⁹¹

Γι' αυτό από πολύ μικρή ηλικία οι γυναίκες στο Μαυροχώρι, έπρεπε να ασχοληθούν με τη μαγειρική, γιατί αμέσως μετά τα 16 τους χρόνια άρχιζαν να τις παντρολογούν. Έτσι, σε καμιά περίπτωση η νύφη δε θα έπρεπε να πάει στα πεθερικά της χωρίς να ξέρει να μαγειρεύει, να πλάθει πίτες και να τις ψήνει στο σάτσι, να ζυμώνει και να φουρνίζει. Γι' αυτό το πρωινό ήταν πολύ προσεγμένο. Αποτελούνταν από ψωμί, γάλα από τα ζώα, τυρί, λίγδα, αυγά, ελιές, κρεμμυδάκια, ντομάτες, χαμομήλι και τσάι. Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για τους χωριανούς, γιατί πίστευαν ότι με τον τρόπο αυτό θα επέδιδαν καλύτερα στην εργασία τους.¹⁹² Το πρωινό των παιδιών δε διέφερε από το πρωινό των μεγαλύτερων. Τα παιδιά προτιμούσαν να αλείφουν το ψωμί με λίγδα και να προσθέτουν από πάνω ζάχαρη. Επίσης, γέμιζαν τις τσέπες τους με βρασμένα κάστανα, που τα έτρωγαν στο δρόμο, πηγαίνοντας για το σχολείο.

Το μεσημεριανό αποτελούνταν από πληθώρα φαγητών. Ενδεικτικά αναφέρονται το βραστό, το λάχανο, το σπανάκι, οι φάκες, τα φασόλια, ο τραχανάς, οι πίτες, το τουρλί, οι σαρμάδες, τα ψάρια και οι πατάτες.¹⁹³ Το κρέας αποτελούσε είδος πολυτελείας και γι' αυτό δε αναφέρεται στο καθημερινό μεσημεριανό διαιτολόγιο.

Το βράδια έτρωγαν τραχανόσουπες, ψαρόσουπες, σαλάτες, γιαούρτι και οτιδήποτε είχε περισσέψει από το μεσημέρι, σαλάτες και γιαούρτι. Επίσης, στο βραδινό συμμετείχαν και οι χυλοπίτες, που τις έψηναν σε βαθύ τηγάνι, με λίγο νερό, για να μη χάσουν τη γεύση τους. Για το βραδινό γευματίζανε συνήθως στις 8:00 – 9:00 η ώρα και ήταν υποχρεωτικό, να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας. Ο καθένας είχε τη θέση του γύρω από το σοφρά και αφού προσεύχονταν και ευχαριστούσαν το Θεό για το φαγητό τους, ξεκινούσαν να γευματίζουν. Ο

¹⁹¹ A. Matalas & A. Zampelas & V. Stavrinou & I. Wolinsky, The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion, CRC Press, USA 2001, pp. 21 – 24.

¹⁹² Βλέπε παράρτημα σσ. 49, 61, 73, 97.

¹⁹³ Βλέπε παράρτημα σσ. 35, 49, 84, 121.

πατέρας ήταν αυτός που έκοβε το ψωμί και η μητέρα σέρβιρε το φαγητό. Καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος συνήθιζαν να συζητούν τα γεγονότα της ημέρας.¹⁹⁴

Όταν όμως ερχόταν κάποιος επισκέπτης στο σπίτι, όλα άλλαζαν. Όλα τα μέλη πρόσφεραν στο ξένο ό,τι χρειαζόταν και τα μικρότερα παιδιά έπρεπε να είναι υπάκουα και πειθαρχημένα για να μην κουράζουν τον επισκέπτη. Συνήθως, ο επισκέπτης δώριζε στα μικρά παιδιά καραμέλες και νομίσματα.¹⁹⁵ Σχετικά με τη διατροφή, οι νοικοκυρές τακτοποιούσαν το φιλοξενούμενο πρώτο από όλους στο τραπέζι και τον σέρβιραν πρώτα από όλους. Όλα αυτά ήταν δείγματα σεβασμού και φιλοξενίας, στο πρόσωπο του επισκέπτη.¹⁹⁶



Εικόνα 58 Παραδοσιακός φούρνος (πηγή προσωπικό αρχείο)

¹⁹⁴ Βλέπε παράρτημα σσ. 122, 132.

¹⁹⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 36.

¹⁹⁶ Βλέπε παράρτημα σσ. 122, 133.

4.1 Ψωμί

Μόλις τελείωνε ο θερισμός, πρώτη φροντίδα της οικογένειας ήταν να γεμίσει τις αποθήκες με το αλεύρι της χρονιάς.¹⁹⁷ Το ψωμί ήταν τιμημένο και ιερό στη συνείδηση των ανθρώπων, γιατί έβγαινε ζυμωμένο με ιδρώτα και η χάρη του Θεού το μετουσίωνε σε σώμα Κυρίου. Έτσι, το ψωμί παρασκευαζόταν από σιταρένιο αλεύρι. Οι νοικοκυρές του σπιτιού δημιουργούσαν τη ζύμη, αφού ανακάτευαν αλεύρι με νερό, λίγο αλάτι και προζύμι. Όλα αυτό το μίγμα, το άφηναν κάποιες ώρες σε ζεστό μέρος, για να φουσκώσει.¹⁹⁸ Στη συνέχεια, άναβαν τη φωτιά και το τοποθετούσαν στο φούρνο, που είχε το κάθε σπίτι ή στους κοινοτικούς φούρνους του χωριού. Η κάθε νοικοκυρά δε ζύμωνε καθημερινά, αλλά κάθε 7 – 8 ημέρες¹⁹⁹ περίπου από 6 – 10 ψωμιά. Η ποσότητα των ψωμιών που ετοιμάζε κάθε νοικοκυρά ήταν διαφορετική για κάθε οικογένεια, γιατί συμβάδιζε με τον αριθμό των μελών της οικογένειας. Αν για παράδειγμα μία οικογένεια ήταν μικρή, ζύμωνε πολύ λιγότερα ψωμιά σε σχέση με μια πολυμελή οικογένεια. Το σχήμα του ψωμιού ήταν στρόγγυλο, εφόσον εκείνα τα χρόνια δεν υπήρχαν οι φρατζόλες. Επίσης, δεν υπήρχε κάποιο σχέδιο ή κάποιος ιδιαίτερος στολισμός επάνω στο ψωμί.²⁰⁰

Εκτός, όμως από το κανονικό ψωμί κατά τη διάρκεια του Πάσχα, οι νοικοκυρές έφτιαχναν το ρεβιθένιο ψωμί, που ονομάζονταν «παρμάκι». Η διαδικασία για την παρασκευή του ρεβιθένιου ψωμιού ήταν η ακόλουθη. Στο γουδί βάζανε μια χούφτα ρεβίθια, δύο με τρία, «μπιμπλιά»²⁰¹, λίγο αλάτι και τα στουμπίζανε. Έπειτα ζεσταίνανε στον τζισβέ νερό, τόσο όσο να δέχεται το δάχτυλό τους. Μοιράζανε τα στουμπισμένα ρεβίθια σε τρία πήλινα τσουκάλια, ρίχνανε και από μισό κουτάλι αλεύρι και λίγο αλάτι και τα γεμίζανε μέχρι επάνω. Στη συνέχεια τοποθετούσαν τα τσουκάλια σε μία μεγάλη κατσαρόλα και τα σκεπάζανε πρώτα με μία καθαρή πετσέτα και μετά τα τυλίγανε με ένα μάλλινο ρούχο, για να είναι ζεστά. Εκεί τα αφήνανε όλη τη νύχτα και το πρωί, αυτά έπρεπε να είχαν αφρίσει. Τότε, τα βάζανε σε μία λεκάνη μαζί μ' ένα φλυτζάνι αλεύρι, ψίχα και ζεστό νερό και ανακατεύανε μέχρι να γίνουν πυκνό κουρκούτι. Με ένα κουτάλι πέρνανε τον αφρό και λίγο ρεβίθι από τον πάτο του τσουκαλιού, χωρίς νερό, και το ρίχνανε στο κουρκούτι, για να πιάσει το προζύμι. Το σκεπάζανε και το αφήνανε να γίνει. Ετοιμάζανε στο σκαφίδι τ' αλεύρι για το ψωμί, ρίχνανε λίγο – λίγο ζεστό νερό, λίγο αλάτι και τα ζυμώνανε καλά. Κατόπιν, ρίχνανε και αν το προζύμι είχε γίνει και το ζύμωναν μέχρι το ζυμάρι να ετοιμαζόταν, όπως χρειαζόταν για το ψωμί. Στην περίπτωση, που ήθελαν να δοκιμάσουν αν ήταν έτοιμο, άνοιγαν το ζυμάρι, άναβαν ένα σπύρτο και αν το ζυμάρι άρπαζε σαν το οινόπνευμα, αυτό σήμαινε πως ήταν έτοιμο. Στη συνέχεια,

¹⁹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 68.

¹⁹⁸ Α. Δευτεραίος, *Το Ψωμί στα Έθιμα των Ελλήνων*, Legato, Αθήνα 2000, σσ. 22- 26.

¹⁹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 51.

²⁰⁰ Βλέπε παράρτημα σσ. 37, 111.

²⁰¹ Στραγάλια

το πλάθανε σε διάφορα σχήματα, κουλούρες και πλεξούδες για τα μικρά παιδιά, τ' άλειφαν με αυγό και έριχναν αμύγδαλα από πάνω και το ψήγανε.²⁰²

Αξίζει να σημειωθεί και το γεγονός ότι, δεν έλειπαν οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες, που συνδέονταν με το ψωμί. Οι περισσότερες νοικοκυρές, όταν προγραμματίζουν να ζυμώσουν, το κρατούσαν μυστικό, γιατί πίστευαν στο κακό μάτι και στη γρουσουζιά. Με άλλα λόγια, είχαν το φόβο, μη τους ματιάσουν το ζύωμα και δεν πετύχει το ψωμί, δε φουσκώσει.²⁰³ Άλλοι πάλι πίστευαν ότι, τα κορίτσια που παρατούσαν την μπουκιά τους, θα τα παρατούσε ο γαμπρός και για τ' αγόρια που παρατούσαν την μπουκιά τους, ότι θα έχαναν τη δύναμή τους.²⁰⁴ Οι κάτοικοι του χωριού πίστευαν, πως στο ψωμί φώλιαζαν αμέτρητες δυνάμεις. Πριν όμως, φτάσει το ψωμί στο τραπέζι τους, απαιτούσε εμπειρία και τέχνη. Έτσι, η μάνα μάθαινε στην κόρη να διαλέγει το καλύτερο αλεύρι για τα ψωμιά του Πάσχα, των Χριστουγέννων, του γάμου, για τις πίτες και τα ζυμαρικά. Της μάθαινε να κοσκινίζει το αλεύρι, χωρίς να το σκορπά, γιατί κάτι τέτοιο χαρακτηρίζονταν ως σπατάλη και αδεξιότητα. Επίσης, τη δασκάλευε στο ζύωμα και στο ψήσιμο του ψωμιού.²⁰⁵

Τέλος, με το ψωμί ήταν συνδεδεμένες πολλές εθιμικές ενέργειες. Πρώτα – πρώτα ευρεία και ποικίλη ήταν η χρήση του ψωμιού, στα στάδια της ζωής του ανθρώπου. Χαρακτηριστικά παραδείγματα, που αποδεικνύουν τις ποικιλόμορφες χρήσεις του ψωμιού ήταν, το γεγονός ότι η λεχώνα έβαζε ένα κομμάτι ψωμί μπροστά στο στήθος της για να προστατεύει την υγεία και τη ζωή της γυναίκας και για να κατεβάσει γάλα τοποθετούσαν κάτω από το μαξιλάρι της ψωμί.²⁰⁶ Επίσης, το ψωμί διαδραμάτιζε σημαντικό ρόλο και στο γάμο, αφού αποτελούσε ένα είδος προσκλητηρίου. Στη περίπτωση του γάμου, προστάτευε το ανδρόγυνο από μαγανείες και άλλες μαγικές πράξεις, που υποκινούνταν από τους εχθρούς.²⁰⁷

²⁰² Βλέπε παράρτημα σ. 87.

²⁰³ Βλέπε παράρτημα σ. 6.

²⁰⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 99.

²⁰⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 6.

²⁰⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 70.

²⁰⁷ Σ. Ήμελλος, *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου (ενδεικτικές επισημάνσεις)*, Σύλλογος προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993, σσ. 65 – 68.

4.2 Γαλακτοκομικά προϊόντα

Τα βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα ήταν το γάλα, το τυρί και το γιαούρτι, τα οποία κατασκεύαζαν μόνοι τους οι Μαυροβινοί, αφού οι περισσότερες οικογένειες είχαν πρόβατα ή αγελάδες. Το άρμεγμα των ζώων ήταν δουλεία των γυναικών ή των αγοριών της οικογένειας, οι οποίοι αφού προμηθεύονταν το γάλα, το θέρμαιναν και το έπιναν ή παρασκεύαζαν με αυτό γιαούρτι, τυρί ή βούτυρο.

Για να παρασκευάσουν το τυρί, χρησιμοποιούσαν το καζάνι και τις τσαντήλες. Μέσα στις τσαντήλες τοποθετούσαν το μαλακό τυρί και τις έσφιγγαν, για να στραγγίσει. Οι τσαντήλες χωρούσαν 4 – 5 οκκάδες χλωρό τυρί, γεγονός που επέτρεπε να γνωρίζουν ανά πάσα στιγμή την ποσότητα του τυριού, που παρασκεύαζαν. Οι τσαντήλες υφαίνονταν από τις νοικοκυρές του σπιτιού και μετά τη χρησιμοποίησή τους πλένονταν με σαπούνι.²⁰⁸

Επιπλέον, στο Μαυροχώρι και ιδιαίτερα οι πρόσφυγες του χωριού παρασκεύαζαν κουσκούσι, από γάλα και αυγά. Σε μια μονοκόμματη ξύλινη λεκάνη, έριχναν αλεύρι, σιτάρι, γάλα και αυγά και τα ανακάτευαν με το χέρι, σιγά – σιγά, μέχρι να γίνουν μπίλιες. Κατόπιν, τα στέγνωναν και τα μαγειρεύανε κυρίως το χειμώνα.²⁰⁹

Επίσης, ο τραχανάς γινόταν από κοσκινισμένο σιτάλευρο, με προζύμι, λίγο αλάτι και ξινισμένο γάλα και με αυγά. Υπήρχαν, όμως και φορές, που δεν χρησιμοποιούσαν αυγά. Όλα τα παραπάνω υλικά ανακατεύονταν και ζυμώνονταν στη σκάφη. Οι νοικοκυρές άφηναν το ζυμάρι να φουσκώσει και να ξυνίσει και το ξαναζύμωναν. Όταν το ζυμάρι ξύνιζε για τα καλά, κοβόταν σε μικρά τεμάχια και απλώνονταν σε σεντόνια για να ξεραθεί. Έπειτα αφού είχε ξεραθεί τα μικρά κομμάτια, τα έτριβαν με το χέρι και γινόταν ο τριμμένος τραχανάς. Στη συνέχεια το άπλωναν ξανά σε σεντόνια, για να ξεραθεί χωρίς ήλιο. Ύστερα, από αρκετές μέρες, που είχε πια ξεραθεί, τον άπλωναν στον ήλιο για μια μέρα, τον μάζευαν και τον τοποθετούσαν σε σακούλες. Η διαδικασία παραγωγής του τραχανά ήταν μια επίμοχθη διαδικασία.²¹⁰

Παράλληλα, στο Μαυροχώρι παρασκεύαζαν και χυλοπίτες. Η διαδικασία ήταν η εξής: ζύμωναν σε μία σκάφη σιτάλευρο, φρέσκο γάλα και αυγά 8 – 10 περίπου. Άφηναν το ζυμάρι πολλές ώρες να φουσκώσει και το έκοβαν σε στρογγυλά κομμάτια, που τα άλειφαν με λίγο λάδι. Έπειτα, καθένα τεμάχιο χωριστά το έπλαθαν στο τραπέζι με τον πλάστη και προσπαθούσαν να ανοίξουν όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φύλλο, στρογγυλό και πολύ λεπτό. Στη συνέχεια το άπλωναν, για να στεγνώσει. Αυτή η διαδικασία γινόταν για όλα τα κομμάτια ξεχωριστά. Όταν στέγνωνε, το δίπλωναν και το έκοβαν με το μαχαίρι σε στενές λωρίδες και κατόπιν σε μικρά τετραγωνάκια. Έπειτα, άπλωναν τις χυλοπίτες σε καθαρά σεντόνια, για να ξεραθούν μέσα στα δωμάτια του

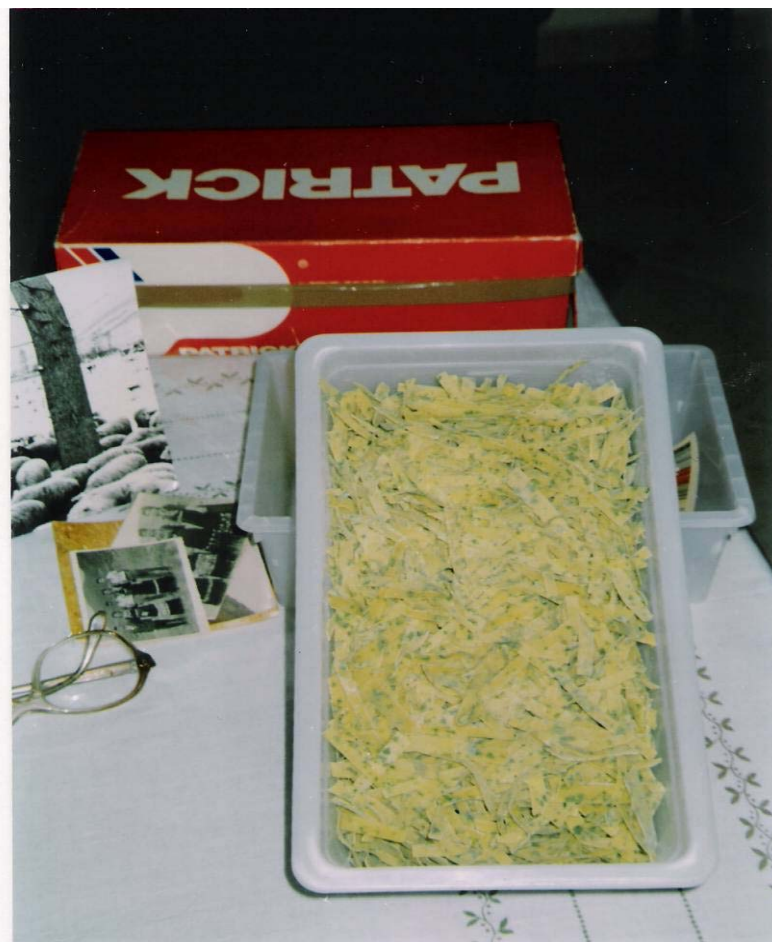
²⁰⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 14.

²⁰⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 7.

²¹⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 86.

σπιτιού. Την τελευταία μέρα τις τοποθετούσαν στον ήλιο. Ακολουθούσε το κοσκίνισμά τους για να φύγει το αλεύρι και τις τοποθετούσαν σε σακούλες.²¹¹

Τέλος, οι Μαυροβινοί θεωρούσαν τα αυγά συμπληρωματική τροφή και πολλοί από αυτούς τα αντάλλαζαν για λίγο λάδι ή για λίγα ξύλα, σπέρτα ή πετρέλαιο.²¹² Τα αυγά, τα προμηθεύονταν από τις κότες, που είχαν σχεδόν όλες οι οικογένειες και τα μαγείρευαν είτε τηγανητά, είτε βραστά.²¹³



Εικόνα 59. Χυλοπίτες με σπανάκι (πηγή: προσωπικό αρχείο)

²¹¹ Βλέπε παράρτημα σσ. 63, 158.

²¹² Βλέπε παράρτημα σσ. 9, 23, 38.

²¹³ Βλέπε παράρτημα σ. 64.

4.3 Πίτες

Η πίτα θεωρούνταν το πιο νόστιμο, πιο εύκολο και ολιγοδάπανο φαγητό.²¹⁴ Υπήρχαν πολλά και διάφορα είδη πίτας και ορισμένα χρησιμοποιούνταν σε ειδικές περιστάσεις. Όλες οι πίτες παρασκευάζονταν με τον ίδιο τρόπο, με μόνη διαφορά τα υλικά γέμισης που ήταν τυρί, σπανάκι, κρεμμύδι, κρέας, πράσο, αρμιά, ρύζι, γάλα, κολοκύθι, κότα και τραχανάς. Οι γυναίκες του χωριού άνοιγαν δύο ή και περισσότερα φύλλα και ανάμεσα από αυτά τοποθετούσαν την ανάλογη γέμιση. Το κάτω μέρος του ταψιού το άλειφαν με λίγδα, όπως και το πάνω μέρος της πίτας. Στη συνέχεια άναβαν τη φωτιά και τοποθετούσαν τις πίτες στο φούρνο, για ψήσιμο.²¹⁵

Πιο συγκεκριμένα, η κολοκυθόπιτα παρασκευάζονταν από ξύσματα κολοκυθιού, ανακατεμένα με αυγό, τυρί και λίγδα. Συνηθιζόταν τους καλοκαιρινούς μήνες. Η πρασόπιτα, η αρμιόπιτα και η σπανακόπιτα παρασκευάζονταν από τα αντίστοιχα υλικά με τη συμμετοχή του τυριού. Η κρεατόπιτα συνηθίζονταν το χειμώνα και ιδιαίτερα τα Χριστούγεννα, που υπήρχε άφθονο το κρέας²¹⁶. Η γαλατόπιτα, συνηθίζονταν την άνοιξη και η ρυζόπιτα, κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και συγκεκριμένα στο Κλήδονα.²¹⁷

Στο Μαυροχώρι συνήθιζαν να φτιάχνουν πίτες το Σάββατο, για μεσημεριανό φαγητό. Τις έκοβαν σε μεγάλα τρίγωνα κομμάτι, αρχίζοντας από τη μέση του ταψιού. Πάντα φρόντιζαν να στέλνουν και κανένα κομμάτι, σε μοναχικά πρόσωπα, για συχώριο.²¹⁸

4.4 Κρέας – Ψάρια

Οι Μαυροβινοί πολύ λίγες φορές το χρόνο περιλάμβαναν στο διαιτολόγιό τους το κρέας. Ο σημαντικότερος λόγος για τον οποίο το κρέας απουσίαζε από τη διατροφή τους σε καθημερινή βάση, ήταν ότι το κρέας αποτελούσε είδος πολυτελείας. Οι χωριανοί έτρωγαν συνήθως κρέας τα Χριστούγεννα, το Πάσχα, σε γάμους και γενικά στις ονομαστικές εορτές των μελών της οικογένειας. Τα Χριστούγεννα, έσφαζαν το γουρούνι και είχαν τη λεγόμενη γουρουνοχαρά. Το γουρούνι αυτό, το ανέτρεφαν καλά, με σκοπό να γίνει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο. Έτσι, εκείνες τις γιορτινές μέρες ψήνανε τα εντόσθια του ζώου, φτιάχνανε τις τσιγαρίδες, τη λίγδα και τον καβουρμά. Αυτός γινότανε με το κρέας, το οποίο τσιγαρίζανε κομμάτι – κομμάτι, το τοποθετούσαν σε δοχεία και συμπληρώνανε μέχρι πάνω με λίπος. Έτσι διατηρούσαν το κρέας για μεγάλο χρονικό διάστημα.²¹⁹

Όσον αφορά τα πουλερικά, κοτόπουλο και γαλοπούλα, ήταν φαγητά που συνήθιζαν να τα τρώνε σε γάμους και γιορτές. Εξάλλου, το κοτόπουλο ήταν ένα είδος το οποίο δεν έλειπε από τις

²¹⁴ Βλέπε παράρτημα σσ. 88, 147.

²¹⁵ Βλέπε παράρτημα σσ. 65, 77, 101.

²¹⁶ Δ. Λουκόπουλος, *Αιτωλικά οικήσσει, σκεύη και τροφαί*, Δωδώνη, Αθήνα – Γιάννενα 1984, σσ. 113 – 116.

²¹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 16.

²¹⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 53.

²¹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 8.

οικογένειες των Μαυροβινών, αφού οι περισσότερες οικογένειες είχαν κοτέτσι. Το μαγείρεμα των πουλερικών ήταν μια εύκολη διαδικασία και συνήθως το συνόδευαν με πατάτες φούρνου, ρύζι και μακαρόνια.²²⁰

Τις γιορτινές μέρες του Πάσχα, οι Μαυροβινοί σούβλιζαν το αρνί, μία συνήθεια που εξακολουθεί να υπάρχει και σήμερα. Την Κυριακή του Πάσχα, οι άνδρες του σπιτιού αναλάμβαναν το ψήσιμο του κρέατος.²²¹

Τα πιο συνηθισμένα φαγητά με κρέας ήταν ψητό, γιαχνί με κρέας, στιφάδο, μακαρόνια με κιμά, λουκάνικα, σαρμάδες, κεφτέδες, τσιγαρίδες, παστά κρέατα, πατσάς, κοκορέτσι και κοτόπουλο.

Επειδή το Μαυροχώρι ήταν παραλίμνιο χωριό, η διατροφή των Μαυροβινών περιελάμβανε και ψάρια. Αρκετοί κάτοικοι ήταν ψαράδες και έτσι το ψάρεμα αποτελούσε σημαντική πηγή εσόδων για το χωριό, καθώς και για την πόλη της Καστοριάς. Οι επαγγελματίες ψαράδες, ψάρευαν με πεζόβολο, με καλάμι και δίχτυα, ενώ οι ερασιτέχνες με καλάμι και πεζόβολο.²²² Αξίζει να σημειωθεί ότι είχαν δημιουργηθεί και συνεταιρισμοί ψαράδων, ενδεικτικά αναφέρεται ο «Αλιευτικός Συνεταιρισμός».²²³ Τα κυριότερα είδη ψαριών, που κατανάλωναν οι Μαυροβινοί ήταν το γριβάδι, τα γλίνια, τα πρικιά, οι πεταλούδες, οι γουλιανοί, τα χέλια, οι πλατίκες κ.ά. Συνήθιζαν να τα τηγανίζουν, να φτιάχνουν ψαρόσουπες και να μαγειρεύουν τον περίφημο ταβά. Καταναλώνανε ψάρια περίπου δύο με τρεις φορές την εβδομάδα.²²⁴

²²⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 64.

²²¹ Βλέπε παράρτημα σ. 140.

²²² Βλέπε παράρτημα σ. 160.

²²³ Βλέπε παράρτημα σσ. 41 – 42.

²²⁴ Βλέπε παράρτημα σσ. 65, 77, 88, 113.

4.5 Όσπρια – Λαχανικά – Φρούτα

Η φασολάδα ήταν ένα φαγητό που παρασκευαζόταν από άσπρα φασόλια. Από το προηγούμενο βράδυ, οι νοικοκυρές τοποθετούσαν τα φασόλια σ' ένα βαθύ οικιακό σκεύος για να προσλάβουν νερό και να φουσκώσουν. Το πρωί της επόμενης μέρας, τα έβραζαν στην κατσαρόλα με νερό, λάδι, αλάτι, σάλτσα και κρεμμύδι. Με τον ίδιο τρόπο παρασκευάζονταν και οι φακές, στις οποίες πρόσθεταν και σκόρδο και σερβίρονταν με ξύδι. Συνήθως τη φασολάδα, τη συνόδευε ψητή ρέγγα, στα κάρβουνα.²²⁵

Τα ρεβίθια, τα τοποθετούσαν και αυτά από το προηγούμενο βράδυ στο νερό, για να τα μαγειρέψουν την επόμενη μέρα. Έπρεπε να μουσκέψουν διότι την επόμενη μέρα τα έτριβαν με μια σκληρή επιφάνεια, προκειμένου να φύγει η φλούδα τους και τα έβραζαν σε νερό με λάδι και κρεμμύδι.²²⁶

Αλλα φαγητά που συνήθιζαν να φτιάχνουν ήταν οι λαχανοσαρμάδες και οι λαχανοκεφτέδες. Οι γυναίκες στο Μαυροχώρι, για τους λαχανοκεφτέδες, αφού συγκέντρωναν τα λάχανα, τα ανακάτευαν με νερό, αλάτι, λάδι και αφού τα έτριβαν σχημάτιζαν τους κεφτέδες, οι οποίοι ήταν έτοιμοι για ψήσιμο. Όσον αφορά τους λαχανοσαρμάδες, τύλιγαν μέσα στα βρασμένα φύλλα του λάχανου τη γέμιση. Η γέμιση αποτελούνταν από ρύζι και κιμά²²⁷

Καθημερινά φαγητά από λαχανικά, ήταν το τουρλί που αποτελούνταν από ποικιλία λαχανικών, όπως το κολοκύθι, η μελιτζάνα και άλλα λαχανικά, το λάχανο με κρέας ή χωρίς, το πράσο και το πρασόρυζο, το σπανάκι, τα πράσα με κουσάφια, που ήταν πράσα με δαμάσκηνα ξινά και γλυκά, οι πατάτες γιαχνί, οι φόλες οι λαδερές, που ήταν κρεμμύδια κροκάρι μαγειρεμένα στην κατσαρόλα και η μαμαλίγκα, που ήταν πατάτες με κρεμμύδια και πράσα, ψημένα στο φούρνο. Το τελευταίο θεωρούνταν και σαλατικό, με λαδολέμονο.²²⁸

Επιπλέον, οι γυναίκες μάζευαν λαχανικά από τους κήπους και χόρτα από το ύπαιθρο. Ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένα είδη λαχανικών που συνηθίζονταν να τρώγονται, κυρίως ως σαλατικά: ραδίκια, καυκαλίθρες, γλιστρίδες και γρούβα. Συνήθως, καλλιεργούσαν και λαχανικά στους κήπους, όπως σπανάκι, λάχανο, κρεμμύδια, σκόρδο και πιπεριές.²²⁹

Σχετικά με τα φρούτα, οι Μαυροβινοί τα έτρωγαν ως φρέσκα, παρασκεύαζαν γλυκά του κουταλιού, για τα οποία γίνεται λόγος παρακάτω, έφτιαχναν κομπόστες και μαρμελάδες. Τα φρούτα που κατανάλωναν ήταν κυδώνια, μήλα, κεράσια, σύκα, σταφύλια και βατόμουρα.²³⁰ Για τις κομπόστες έβραζαν το νερό με ζάχαρη, πρόσθεταν και τα φρούτα ξεφλουδισμένα και μόλις έβραζαν τα τοποθετούσαν σε βάζα, τα οποία τα σφράγιζαν και τα φύλαγαν για το χειμώνα. Για τις

²²⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 159.

²²⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 100.

²²⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 124.

²²⁸ Βλέπε παράρτημα σσ. 90, 87, 112.

²²⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 9, 124, 134.

²³⁰ Βλέπε παράρτημα σσ. 23, 38.

μαρμελάδες, έκοβαν σε πολύ μικρά κομματάκια τα φρούτα, ουσιαστικά τα πολτοποιούσαν και τα έβραζαν με νερό και ζάχαρη. Όταν το μίγμα αυτό γινόταν σαν χυλός, το έβγαζαν από τη φωτιά και το μοίραζαν σε μικρότερα βαζάκια.²³¹

4.6 Γλυκίσματα

Τα γλυκά που συνηθίζονταν στο Μαυροχώρι, την περίοδο που εξετάζουμε ήταν γλυκά του κουταλιού, σαλιάρει, μουστόπιτα, σαραγλί, σουλτσούνια, κουραμπιέδες, ρεβανί, κουλουράκια, παστοκύδωνο, γαλατόπιτα, χαλβάς και λαγγίτες.²³² Τα γλυκά ήταν απαραίτητα σε κάθε Μαυροβινό σπίτι, σε περίπτωση που ερχόταν κάποιος επισκέπτης και έπρεπε να τον κεράσουν.²³³ Έτσι, οι νοικοκυρές του χωριού τα κατάφερναν περίφημα με τα γλυκά. Παντεσπάνι, ρεβανί και άσπρους κουραμπιέδες χτυπητούς με φρέσκο βούτυρο, έστελνε η αρραβωνιασμένη στα πεθερικά της.²³⁴ Σαραγλί προτιμούσαν την Πρωτοχρονιά και κανταΐφι την Απόκρια, καθώς και λαγγίτες. Επίσης, λαγγίτες έστελναν στα φιλικά σπίτια, για συχαρίκια, όταν γεννιόταν παιδί.²³⁵

Επιπρόσθετα, οι πλατσίντες και οι γαλατόπιτες μοιράζονταν τα ψυχοσάββατα. Ωστόσο, οι νοικοκυρές του χωριού έφτιαχναν και σιτζούκια από κρασί και μουστόπιτα. Η διαδικασία ήταν η εξής: έκοβαν τα καρύδια σε φέτες και τα περνούσαν από ένα κορδόκι και στη συνέχεια τα βουτούσαν στη μουσταλευριά, για να γεμίσουν. Τ' άφηναν να στεγνώσουν και συνέχιζαν να τα βουτάνε την επόμενη μέρα. Όταν τελείωνε η διαδικασία αυτή, τα στέγνωναν στον ήλιο και πάντα τα κρεμούσαν ψηλά, για να μη τα φτάνουν τα μικρά παιδιά.²³⁶ Επίσης, η μουστόπιτα γινόταν από μούστο και στάχτη, όπου τα ανακάτευαν σε μία κατσαρόλα και τα έβραζαν.²³⁷

Της Αγίας Βαρβάρας έψηναν σε πλάκα πιτουλίτσες, κρέπες, που τις σέρβιραν με καρύδια, ζάχαρη και κανέλα. Τις κρέπες, τις μοίραζαν και στη γειτονιά. Για τον καφέ ετοίμαζαν κουλουράκια, απλά ή σε πλεξούδα. Επίσης, τις λεχώνες τις επισκέπτονταν με γλυκό ρύζι. Ενώ το ρυζόγαλο γινόταν τακτικά το χειμώνα, μαζί με τα ψημένα κυδώνια και μήλα στη χόβολη πασπαλισμένα όλα αυτά με κανέλα και ζάχαρη.²³⁸ Ο σιμιγδαλένιος και με αλεύρι σπιτικός χαλβάς, καθώς και το ξεσπυρισμένο βραστό καλαμπόκι με ζάχαρη ήταν μια πολύ γλυκιά παρουσία. Επίσης, πετμέζια με κυδώνια ή κολοκύθι πάνω στη φέτα, ήταν ότι καλύτερο για τους ηλικιωμένους και τα μικρά παιδιά τις πρωινές ή απογευματινές ώρες.²³⁹

²³¹ Βλέπε παράρτημα σ. 160.

²³² Βλέπε παράρτημα σσ. 65, 77, 113.

²³³ Βλέπε παράρτημα σ. 101.

²³⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 125.

²³⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 136.

²³⁶ Βλέπε παράρτημα σσ. 113 - 114.

²³⁷ Βλέπε παράρτημα σσ. 147, 160.

²³⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 88.

²³⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 160.

Οι Μαυροβινές ετοίμαζαν περίφημα γλυκά του κουταλιού. Ετοίμαζαν μεγάλες ποσότητες για να έχουν να κεράσουν στον κάθε επισκέπτη και να μη ντροπιαστούν. Κάθε σπίτι είχε μεγάλους χάλκινους ταβάδες γανωμένους εσωτερικά. Τα γλυκά ψήνονταν στο μαγειρείο ή και στην αυλή και μαζεύονταν και μία με δύο γειτόνισσες για να βοηθήσουν. Αρχικά, έβγαζαν τα κουκούτσια των φρούτων τη φλούδα και αν χρειαζόταν τα έβαζαν στον ασβέστη. Πάντα υπήρχε και μια γυναίκα που γνώριζε για το κάθε γλυκό και πρόθυμα ερχόταν να προσφέρει την εμπειρία της. Για παράδειγμα, πόσο έπρεπε να μείνουν στον ασβέστη, πόση ώρα χρειαζόταν για να δέσει το σιρόπι, πόση ώρα απαιτούνταν για να μείνει το γλυκό στη φωτιά, αν ήθελε ανακάτεμα κ.ά. Τα γλυκά του κουταλιού φυλάσσονταν στο κελάρι και ανάλογα με την επισημότητα του επισκέπτη προσέφεραν, το κατάλληλο γλυκό, πάντα σε δίσκο. Πιο πρόχειρο και εύκολο, για τις νοικοκυρές ήταν το κερασάτο και ο πελτές. Οι ποσότητες των γλυκών του κουταλιού ήταν αρκετά μεγάλες, γιατί συνήθως τα προσέφεραν στις ονομαστικές εορτές, στους γάμους, στους αρραβώνες και στους συμπεθέρους. Παράλληλα, ορισμένες έφτιαχναν σε περιορισμένες ποσότητες ντοματάκι και μελιτζανάκι, τοποθετώντας στο εσωτερικό τους από ένα καβουρντισμένο αμύγδαλο. Το καρυδάτο σπάνιζε, γιατί απαιτούσε μεγάλη διαδικασία. Ωστόσο, για την καλή λειτουργία του εντέρου, ετοίμαζαν και φύλασσαν σε κάποιο βαζάκι γλυκό τριαντάφυλλο, από τα ροδοπέταλα της άγριας τριανταφυλλιάς. Θεωρούσαν ότι πέρα από γλύκισμα ήταν και φάρμακο για τη δυσκοιλιότητα.²⁴⁰

Ανάμεσα στα συνηθέστερα γλύκα ήταν και οι λαγγίτες ή τηγανίτες, που πρόσφεραν ιδιαίτερα στα γεννητούρια. Οι τηγανίτες, όπως μαρτυρεί και το όνομά τους, κατασκευάζονταν με το τηγάνισμα. Από το πρωί ετοίμαζαν το ζυμάρι, κόβανε μικρές ποσότητες και τις τηγάνιζαν στο λάδι, που ήδη έκαιγε. Τις γύριζαν και από τις δύο μεριές και μόλις ήταν έτοιμες, τις σέρβιραν με μέλι ή ζάχαρη. Προτιμούσαν να τις τρώνε ζεστές. Το μυστικό τους ήταν, ότι μόλις ετοιμαζόταν η ζύμη έπρεπε να τηγανιστεί.²⁴¹

Παράλληλα, το ρεβανί παρασκευαζόταν ως εξής: ανακάτευαν το αλεύρι, τη ζάχαρη, το λάδι, τα αυγά και το σιμιγδάλι μέσα σε μια κατσαρόλα και όταν ήταν έτοιμος ο πολτός, που είχε δημιουργηθεί, τον έχυναν σε ένα ταψί και το έψηναν στο φούρνο. Στη συνέχεια, πρόσθεταν το σιρόπι και το σέρβιραν κομμένο σε τετράγωνα κομμάτια. Επιπλέον, για την παρασκευή του μπακλαβά, θρυμμάτιζαν τα καρύδια και οι νοικοκυρές έφτιαχναν μόνες τους τα φύλλα του μπακλαβά, από το αλεύρι. Τοποθετούσαν τα φύλλα στο ταψί, που ήταν πάντα στον αριθμό σαράντα και ανάμεσά τους έβαζαν τη γέμιση, τα καρύδια με τη ζάχαρη και την κανέλα. Στη συνέχεια, ψήνανε τον μπακλαβά και ετοίμαζαν το σιρόπι. Κόβανε σε τετράγωνα κομμάτια ή σε ρόμβους το γλυκό και τοποθετούσαν σε κάθε κομμάτι από ένα γαρύφαλλο.²⁴²

²⁴⁰ Βλέπε παράρτημα σσ. 77 - 78.

²⁴¹ Βλέπε παράρτημα σ. 171.

²⁴² Βλέπε παράρτημα σ. 10.

4.7 Ποτά - Ροφήματα

Κύρια ποτά των Μαυροβινών ήταν το κρασί και το τσίπουρο. Στο Μαυροχώρι, ο συνδυασμός της γεωργίας με την κτηνοτροφία και την πτηνοτροφία σε οικογενειακή εκμετάλλευση, αλλά και με την αμπελουργία κράτησε για πολλά χρόνια και με πολύ καλά αποτελέσματα. Οι περισσότεροι κάτοικοι καλλιεργούσαν μόνοι τους τα αμπέλια με το δικέλι. Οι πιο εύπορες οικογένειες έβαζαν εργάτες, γιατί εκείνα τα χρόνια δεν υπήρχαν μηχανικά μέσα. Ως ανταμοιβή τους δίνονταν σταφύλια για το τραπέζι, για το κρασί, το τσίπουρο και το μούστο.²⁴³

Οι προετοιμασίες για τον τρύγο ξεκινούσαν οχτώ μέρες νωρίτερα. Συνήθως, τρυγούσαν Σάββατο ή Κυριακή. Μούσκευαν τα βαρέλια με νερό, επειδή όλο το καλοκαίρι είχαν ξεραθεί και έριχναν μέσα καρυδόφυλλα. Έτσι, ήταν έτοιμα για να ρίξουν μέσα σε αυτά τα πατημένα σταφύλια. Οι νοικοκυρές από την προηγούμενη μέρα ετοίμαζαν τις πίτες και έβγαζαν έξω τα κοφίνια, τα καλάθια και τις μαλάθες. Το πρωί τα φόρτωναν πάνω στο κάρο και όλη η οικογένεια ξεκινούσε για το αμπέλι. Συγγενείς και φίλοι έρχονταν για να βοηθήσουν και ο τρύγος άρχιζε μέσα σε μια χαρούμενη και κεφάτη ατμόσφαιρα. Τα κοφίνια γέμιζαν και οι πιο μερακλήδες άρχιζαν τα τραγούδια και χόρευαν με τα τενεκέδια στο κεφάλι.²⁴⁴

Νίτσα μ', Νίτσα μ', πυργουλίτσαμ'

Τα σταφύλια, Νίτσα μ', τα κάνεις μαύρα,

Το κρασί, Νίτσα μ', πικρό φαρμάκι

Να το πιουν, Νίτσα μ', τα παλικάρια,

Ρίχνονται, Νίτσα μ', σαν τα λιοντάρια

Μπαίνω μες στ' αμπέλι σαν νοικοκυρά

Να κι ο νοικοκύρης που 'ρχεται πιο κοντά

-έλα νοικοκύρη, να τρυγήσουμε

κόκκινα σταφύλια να πατήσουμε

κ' όλα τα βαρέλια να γεμίσουμε

Βάι, βάι, Βασίλω, τι θέλεις να σου στείλω

Γυαλί και χτένα σου 'στείλα, φέτος

Βασίλω μ', χάλασαν τα' αμπέλια

Και τι κρασί θα πιούμε, όταν θα παντρευτούμε

Φέτος Βασίλω μ', χάλασαν τα στάρια

²⁴³ Π. Παπασυχάλης, *Η Τσάκωνη*, Κοινότητα Μορφωτικού Εκπολιτιστικού Συλόγου Τσάκωνης, Καστοριά 1992, σσ. 50 – 51.

²⁴⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 25.

*Και τι ψωμί θα φάμε στο γάμο που θα πάμε.*²⁴⁵

Στη συνέχεια αφού ξαπόσταιναν για λίγο, έτρωγαν πίτα, έπιναν τσίπουρο και με περισσότερο κέφι ρίχνονταν στη δουλειά. Όταν τελείωναν, φόρτωναν τα κοφίνια στο κάρο και επέστρεφαν στο σπίτι. Ήταν η ώρα να πατήσουν τα σταφύλια. Τα έριχναν σε μεγάλα καδιά ή σε σκαφίδια και τα πατούσαν με τα πόδια ή με το αντί.²⁴⁶ Κατόπιν έπαιρναν με караβάνες τα πατημένα σταφύλια και τα έριχναν μέσα σε βαρέλια.²⁴⁷

Τόσο το ψωμί, όσο και το κρασί ήταν ιερό, αφού η χάρη του Θεού το μετουσίωνε σε αίμα Χριστού. Ειδικότερα, το τσίπουρο ήταν γνωστό και για τις ευεργετικές ιδιότητες του. Μερικές από αυτές ήταν απολύμανση, εντριβές, πονόδοντο και στομαχόπονο. Επίσης, οι Μαυροβινοί έφτιαχναν και ξύδι από ηλιοκαμένο και ξινισμένο κρασί. Το ξύδι το χρησιμοποιούσαν σε σαλάτες και αντικαθιστούσε το λεμόνι.²⁴⁸

Επίσης, τα τσίπουρα που έμεναν, μετά το πάτημα των σταφυλιών, τα διατηρούσαν μέσα σε λάκκους, τους οποίους έκλειναν καλά από πάνω, για αρκετό χρονικό διάστημα, μέχρι να σπιτώσουν όπως χαρακτηριστικά έλεγαν. Έπειτα, τα έβαζαν σ' ένα μεγάλο χάλκινο καζάνι, μαζί με νερό για να βράσουν. Στη συνέχεια σκέπαζαν το καζάνι καλά με ειδικό καπάκι. Ο ατμός που δημιουργούνταν, περνούσε μέσα από το καπάκι, το οποίο ήταν συνδεδεμένο με ένα πιθάρι με κρύο νερό, για να κρυώνει και έπεφτε σταγόνα – σταγόνα το ρακί. Για να διαπιστώσουν πόσο δυνατό ήταν το ρακί, άναβαν μια μικρή ποσότητα με φωτιά.²⁴⁹

Ωστόσο, παρόλο που τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχε ο καφές του εμπορίου, οι νοικοκυρές έφτιαχναν τον κριθαροκάφε και το ρεβιθοκαφέ. Τον έψηναν μέσα σε καβουρντιστήρια. Ήταν μια δύσκολη διαδικασία, κατά την οποία στριφογύριζαν με το χέρι το καβουρντιστήρι πάνω στην αναμμένη φωτιά και κάθε τόσο το έβγαζαν, άνοιγαν το πορτάκι, κοίταζαν πόσο ρόδισε και το ξανάκλειναν. Σταματούσαν το γύρισμα όταν ο καφές έπαιρνε το χρώμα που ήθελαν. Τότε άδειαζαν το περιεχόμενο σε κάποιο στρωμένο τσουβάλι για να κρυώσει. Θα ακολουθούσε το στούμπισμα στο ντουπέκι.²⁵⁰

²⁴⁵ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 348.

²⁴⁶ Μεγάλο ξύλο, που ήταν χοντρό στη βάση. Ήταν εξάρτημα του αργαλείου.

²⁴⁷ Βλέπε παράρτημα σσ. 149, 162.

²⁴⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 162.

²⁴⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 90.

²⁵⁰ Βλέπε παράρτημα σσ. 90, 102, 126, 183.



Εικόνα 60. Σύνεργα παρασκευής καφέ (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 61. Καρότσα (πηγή: προσωπικό αρχείο)

4.8 Η Νηστεία κατά τον κύκλο του έτους

Οι Μαυροβινοί υπήρξαν βαθύτατα πιστοί ανέκαθεν. Η διδασκαλία του Ευαγγελίου άγγιζε τις καρδίες τους και γινόταν βίωμα. Μετουσιωνόταν σε πράξεις αγάπης και ανθρωπισμού. Οι ανελλιπείς παρακολουθήσεις των ιερών ακολουθιών, το ακοίμητο καντήλι στο εικονοστάσι και οι αυστηρές νηστείες φανέρωναν το έντονο θρησκευτικό τους συναίσθημα. Η συνήθεια της καθημερινότητας είχε σαν επακόλουθο να καταναλώνουν συγκεκριμένα φαγητά για τις ημέρες της νηστείας.

Έτσι, υποχρεωτική ήταν η νηστεία τα Χριστούγεννα, το Πάσχα και το Δεκαπενταύγουστο. Εκτός όμως από αυτές τις περιστάσεις, υπήρχαν και άλλες νηστείες, όπως για παράδειγμα στη γέννηση της Θεοτόκου, στη γιορτή της Σταυροπροσκυνήσεως, στη Μεταμόρφωση του Σωτήρα, στη γιορτή των Αγίων Σαράντα κ.ά.

Έτσι, νηστίσιμες πρωινές τροφές ήταν τα αφεψήματα, τσάι, χαμομήλι και δυόσμος, με ψωμί και ελιές. Το μεσημέρι, συνήθιζαν να μαγειρεύουν φασολάδα, φακή, ρεβίθια, λάχανα, σκορδαλιά, κάθε είδους σαλάτες, πατάτες, τουρλί, σπανάκι, πρασόρυζο και μπριάμ. Το μπριάμ ήταν φαγητό του ταψιού. Περιείχε κομμάτια κολοκυθιού, με σκόρδο, πιπέρι, αλάτι, σάλτσα, πατάτες, κρεμμύδια και λάδι. Τα λάχανα καλλιεργούνταν στους κήπους των Μαυροβινών, μαζί με το σπανάκι, τα μαρούλια, τα πράσα, τα κρεμμύδια και τα λάπατα. Τα λάχανα μαγειρεύονταν στην κατσαρόλα, με λάδι, σάλτσα, αλάτι και πιπέρι. Η σκορδαλιά παρασκευαζόταν από σκόρδα, ψίχα ψωμιού, λάδι και καρύδια ή αμύγδαλα. Τις πατάτες, τις κατανάλωναν ψητές ή βραστές. Επίσης, γίνονταν και σαλάτα με λάδι και ξύδι.²⁵¹

²⁵¹ Βλέπε παράρτημα σσ. 5, 20, 35, 49, 73.

4.9 Τοπικές παραδοσιακές συνταγές

Αρμιόπιτα

Για να φτιάξουν την αρμιόπιτα, έπρεπε πρώτα να ετοιμάσουν τη γέμιση. Έτσι, λιάνιζαν την αρμιά και τη βράζανε αρκετή ώρα ώσπου να μαλακώσει. Έπειτα, ρίχνανε κάπου δύο κουτάλια λίγδα και ανακατεύανε. Όταν έβραζε την άφηναν να κρυώσει μέχρι να γίνει χλιαρή. Στη συνέχεια χτυπούσανε σ' ένα σαχάνι έξι αυγά και τα ρίχνανε στην αρμιά. Ανοίγανε το κάτω φύλλο, όπως το άνοιγε η κάθε νοικοκυρά, και αφού αλείφανε το σινί με λίγδα το στρώνανε από πάνω. Βάζανε τη γέμιση και την απλώνανε πολύ καλά. Κατόπιν στρώνανε και το επάνω φύλλο και σχημάτιζαν στην άκρη του ταψιού τους κόθρους. Την επιφάνεια της πίτας την τσιμπούσαν, για ομορφιά, με το χέρι ή με το πιρούνι. Άλειφαν την πίτα με λιωμένη λίγδα και την ψήγανε στο σάτσι.²⁵²

Σαλιάρτοι

Έβαζαν στην κατσαρόλα ένα ποτήρι λάδι να καίει. Για να καταλάβουν αν είχε κάψει, ρίχνανε μία κόρα ψωμί αν κοκκίνιζε, το βγάζανε από τη φωτιά και το σβήγανε με λίγο ξύδι, με πολύ προσοχή, γιατί το λάδι ήταν καυτό και πιτσιλούσε, και το σκεπάζανε με ένα καπάκι. Στη συνέχεια το ξανατοποθετούσαν στη φωτιά και πρόσθεταν ένα ποτήρι αλεύρι και μισό ποτήρι σταχτόνερο και τα ανακατεύανε όλα μαζί. Τα έβγαζαν από τη φωτιά και πρόσθεταν αλεύρι, όσο απαιτούνταν για να ρουφήξει το λάδι και να γίνουν μαλακοί οι σαλιάρτοι. Σ' ένα πιάτο είχαν κοπανισμένα καρύδια και τ' ανακατεύανε με ζάχαρη, κανέλα και στουμπισμένο γαρύφαλλο. Έπαιρναν στη χούφτα τους ένα κομμάτι ζυμάρι και το πατούσαν στη μέση με το δάχτυλό τους, για να το γεμίσουν με καρύδια. Όταν τους ετοίμαζαν όλους, έριχναν από πάνω το σιρόπι, που ήταν βρασμένο νερό με ζάχαρη. Στη συνέχεια, τους αράδιαζαν σε ένα σινί και αφού κρύωναν, ένα – ένα ξεχωριστά τους τύλιγαν με χοντρή ζάχαρη και τους τοποθετούσαν σε πιατέλες.²⁵³

Παρμάκι (Ρεβιθένιο ψωμί)

Τοποθετούσαν στο γουδί μια χούφτα ρεβίθια, λίγο αλάτι και τα στουμπίζανε. Ζεσταίνανε σ' ένα κατσαρολάκι νερό τόσο όσο ν' αντέχει το δάχτυλό τους. Μοίραζαν τα στουμπισμένα ρεβίθια σε τρία πήλινα τσουκάλια και πρόσθεταν μισό κουτάλι αλεύρι, λίγο αλάτι και τα γεμίζανε μέχρι τη μέση με ζεστό νερό. Στη συνέχεια τοποθετούσαν σε μία κατσαρόλα τα τσουκάλια και τα σκεπάζανε πρώτα με μια καθαρή πετσέτα και κατόπιν τα τύλιγαν μ' ένα μάλλινο ρούχο, για να μένουν ζεστά. Έτσι, τ' άφηναν όλη τη νύχτα, για να γίνουν. Το πρωί αυτά αφρίζαν και τα τοποθετούσαν σε μια λεκάνη, αφού πρόσθεταν λίγο αλεύρι και ζεστό νερό και τ' ανακάτευαν, για να γίνουν κουρκούτι.

²⁵² Βλέπε παράρτημα σ.101.

²⁵³ Βλέπε παράρτημα σσ. 113 – 114.

Μ' ένα κουτάλι έπαιρναν τον αφρό από τον πάτο του τσουκαλιού, χωρίς νερό, και το έριχναν στο κουρκούτι, για να πιαστεί το προζύμι. Το σκεπάζανε και το αφήνανε να γίνει. Ετοιμάζαν στο σκαφίδι το αλεύρι για το ψωμί, έριχναν λίγο – λίγο ζεστό νερό, λίγο αλάτι και ζυμώνανε καλά. Κατόπιν ρίχνανε και το προζύμι, που είχαν ετοιμαστεί και ζυμώναν μέχρι το ζυμάρι, να γινόταν, πως χρειαζότανε για το ψωμί. Για να καταλάβουν αν ήταν έτοιμο, άνοιγαν λίγο το ζυμάρι, άναβαν ένα σπέρτο και αν το ζυμάρι άρπαζε σαν οινόπνευμα, τότε καταλάβαιναν ότι ήταν έτοιμο. Ύστερα το πλάθανε σε διάφορα σχήματα, κουλούρες, πλεξούδες και καλαθάκια για τα μικρά παιδιά, τ' αλείφανε με αυγό, ρίχνανε και αμύγδαλα και το ψήνανε.²⁵⁴

Παστοκύδωνο

Καθαρίζανε κανένα 3 οκάδες κυδώνια και τα κόβανε σε φέτες. Τα βράζανε και μετά τα περνούσανε από το μύλο. Στην κατσαρόλα βάζανε ένα ποτήρι κυδώνι πολτό, ένα ζάχαρη και ξανά τα ίδια μέχρι, να τελειώσει το κυδώνι. Χρειαζόταν μια οκά ζάχαρη. Στη συνέχεια έβραζαν το μίγμα, που είχε δημιουργηθεί, σε σιγανή φωτιά και ανακατεύανε συνέχεια, ώσπου να πυκνώσει το μίγμα αυτό. Έπειτα έριχναν το παστοκύδωνο σε έναν ταβά, το απλώνανε για να είναι ίσιο και το κόβανε σε τετράγωνα κομμάτια. Στη μέση από κάθε κομμάτι έβαζαν ένα αμύγδαλο ασπρισμένο. Το παστοκύδωνο το ετοιμάζαν και το αφήναν στην απλάδα, όπως χαρακτηριστικά έλεγαν, για να το φάνε το χειμώνα με το χιόνι.²⁵⁵

Ψάρι με κρεμμύδι

Καθάριζαν το γριβάδι, το αλατοπιπερώνανε και το τοποθετούσαν στον ταβά. Το χάραζαν σε μερίδες και το πασπάλιζαν με παξιμάδι και λίγο κόκκινο πιπέρι. Το περιχύνανε με μπόλικο ελαιόλαδο. Λιάνιζαν τα κρεμμύδια με το χέρι και τα έβραζαν. Μετά έχυναν το ζουμί τους και τα έβαζαν στο τηγάνι, με το λάδι, για να τα τσιγαρίσουν. Για τη διαδικασία αυτή, πρόσθεταν αλάτι, ντομάτα, μαύρο πιπέρι και κόκκινο πιπέρι. Στρώνανε το κρεμμύδι στον ταβά γύρω από το ψάρι και έβαζαν και λίγα φύλα δάφνης, ξύδι και νερό, για να βράσει το ψάρι και το αφήνανε να ψηθεί.²⁵⁶

Τσιουρβάς (σούπα ψάρι)

Ρίχνανε στην κατσαρόλα λίγο λάδι να καίει και ένα κουτάλι αλεύρι και ανακατεύανε μέχρι να λιώσει. Έπειτα, ρίχνανε τριμμένες δύο ντομάτες ή κόκκινο πιπέρι και ανακατεύανε και σιγά – σιγά προσθέτανε νερό μέχρι τη μέση της κατσαρόλας. Μόλις άρχιζε να παίρνει βράση, κόβανε μια πατάτα και δύο καρότα και τα ρίχνανε μέσα στην κατσαρόλα. Από το ψάρι, μαγειρεύαν

²⁵⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 111.

²⁵⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 65.

²⁵⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 100.

το κεφάλι, τη γαλατσίδα, το λιώμα και λίγο από το κορμί του. Αφήνανε να βράσει καλά και στο τέλος, ρίχνανε σέλινο και αλάτι.²⁵⁷

Καπαμάς (Πασγαλιάτικο φαγητό)

Για να παρασκευάσουν τον καπαμά, χρειάζονταν το κούφωμα από το αρνί, 5 – 6 ματσιά φρέσκα κρεμμυδάκια, δύο ώριμα κρεμμύδια, λίγο ρύζι, το συκώτι και το βούτυρο. Βάζανε το βούτυρο στην κατσαρόλα και τσιγαρίζανε τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Ρίχνανε λίγο νερό, αλάτι, πιπέρι και ένα φλυτζάνι του καφέ ρύζι.. Από πολύ νωρίτερα, βράζανε το συκώτι καλά και το αφήνανε, να κρυώσει. Αφού το κόβανε σε μικρά κομματάκια, τα ρίχνανε στην κατσαρόλα και ανακατεύανε καλά. Στη συνέχεια, πλένανε το κούφωμα, το αλείφανε με αλάτι και πιπέρι και το γεμίζανε, με τη γέμιση. Το ράβανε από όλες τις μεριές και το βάζανε στο ταψί. Το αλείφανε με βούτυρο, ρίχνανε λίγο νερό και το ψήνανε. Στο πιάτο σέρβιραν το κρέας και δίπλα τη γέμιση.²⁵⁸

Καστοριανά Λουκάνικα

Κόβανε το χοιρινό κρέας στη μηχανή του κιμά. Το βάζανε σε ένα σινί και ρίχνανε αλάτι, μαύρο πιπέρι, μοσχοπίπερο, κρεμμύδι κομμένο με το χέρι για να μη μυρίζει, τσιουμπρίτσα, λίγη ρίγανη και λίγο κρασί κόκκινο. Αφού τα ζυμώνανε καλά, τηγάνιζαν ένα κομμάτι, για να το δοκιμάσουν από αλάτι. Πλένανε τα έντερα του ζώου και τα γεμίζανε με τη γέμιση. Κάθε λίγο τα τρυπούσαν με μια βελόνα, τα έδεναν στις άκρες και μετά τα κρεμούσαν, για να στεγνώσουν σε ένα κοντάρι και από κάτω βάζανε ταψιά, για να τρέχουν τα ζουμιά. Αφού στέγνωναν καλά, τα τύλιγαν στο λαδόχαρτο και τα τοποθετούσαν στην καρότσα.²⁵⁹

Πασιοκουφτέδες

Σε μια σουπιέρα βάζανε τον κιμά, λίγο αλάτι, λάδι, λίγο ρύζι και μπόλικο μαϊντανό. Τα ζύμωναν όλα μαζί και έτσι φτιάχνονταν όλοι οι κεφτέδες. Στο πιάτο λιανίζανε μπόλικο μαϊντανό και πέρνανε έναν – έναν τους κεφτέδες και τους τυλίγανε με μαϊντανό. Βάζανε στη φωτιά μία κατσαρόλα, με 2 – 3 κουτάλια φρέσκο βούτυρο να λιώσουν και ένα γεμάτο κουτάλι αλεύρι και ανακατεύανε, μέχρι να λιώσει καλά. Στη συνέχεια ρίχνανε τρία ποτήρια νερό και αλάτι και ανακατεύανε ξανά. Μόλις άρχιζε να βράζει το μίγμα, προσθέτανε τους κεφτέδες και τους αφήνανε να βράσουν. Όταν έβραζαν τους αφήνανε να κρυώσουν και τους αυγοκόβανε με δύο αυγά και ένα λεμόνι, που είχαν χτυπημένα καλά σε ένα πιάτο.²⁶⁰

²⁵⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 65.

²⁵⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 157.

²⁵⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 52.

²⁶⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 180.

Σαρμάδες

Από την αρμιά διάλεγαν τα μεγάλα και μαλακά φύλλα. Σε μια σουπιέρα έβαζαν το χοιρινό κιμά, έριχναν λίγο αλάτι, μαύρο πιπέρι, λίγο λάδι και ένα μικρό φλυτζάνι ρύζι και τα ζύμωναν όλα αυτά. Στην παλάμη τους βάζανε το φύλλο ανοιγμένο και στη μέση λίγο κιμά. Τύλιγαν όμορφα τους σαρμάδες, τους έσφιγγαν στη χούφτα τους και τους αραδιάζανε στην κατσαρόλα. Στο πάτο της κατσαρόλας τοποθετούσαν τα λιανισμένα φύλλα της αρμιάς, για να μη πιάσουν με το βράσιμο οι σαρμάδες. Μόλις τελείωναν τη μια αράδα από σαρμάδες, ανάμεσα έβαζαν παστό χοιρινό κρέας. Αφού τους αραδιάζανε όλους τους σκεπάζανε με ένα μεγάλο φύλλο αρμιάς και από πάνω βάζανε απίκουπα ένα μικρό πιάτο για να μη χαλάσουν στο βράσιμο. Ρίχνανε ζωμό από την αρμιά και τους βράζανε κανένα δίωρο. Στο τέλος τους αφήνανε λίγο να κρυώσουν και τους αυγοκόβανε με δύο αυγά και λεμόνι.²⁶¹

Κότα Μάσκουλι

Βράζανε τα κομμάτια από την κότα και κρατούσαν το ζουμί. Σε μια σουπιέρα φτιάχνανε κουρκούτι με νερό, αλεύρι, αυγό και λίγο αλάτι. Εκεί βουτούσαν τα κομμάτια της κότας. Είχανε το τηγάνι στη φωτιά με λίγο λάδι και τα τηγανίζανε. Επίσης, στουμπίζανε και λίγο σκόρδο με λίγο αλάτι και προσθέτανε και καρύδια και τα στουμπίζανε όλα μαζί. Στο τηγάνι βάζανε λίγο λίπος να καεί και ρίχνανε ένα κουτάλι αλεύρι, για να τσιγαριστεί και ανακατεύανε συνέχεια. Χύνανε και το ζουμί από την κότα και ανακατεύανε καλά. Όταν άρχιζε να βράζει ρίχνανε και τα καρύδια με το σκόρδο. Στο τέλος δοκιμάζανε από αλάτι και αραδιάζανε και τα κομμάτια της κότας, για να πάρουν και αυτά μία βράση.²⁶²

Γκαρούφα (σαλτσιστό)

Βάζανε το ψάρι σε μια πιατέλα, έτοιμο μαγειρεμένο, από ψαρόσουπα και στουμπίζανε λίγο σκόρδο με αλάτι. Έπειτα βάζανε μια χούφτα καρύδια και τα στουμπίζανε μαζί. Σε ένα πιάτο βαθύ βάζανε δύο φέτες μπαγιάτικο ψωμί και ζουμί από τη σούπα του ψαριού, για να μουσκέψει και όλα αυτά τα ρίχνανε μέσα στο σκόρδο, στο αλάτι και στα καρύδια και με λίγο λάδι τα δουλεύανε για λίγη ώρα. Όλα αυτά ανακατεμένα δημιουργούσαν έναν πολτό, με τον οποίο περιχύνανε το ψάρι στην πιατέλα. Αυτό ήταν το περίφημο σαλτσιστό.²⁶³

²⁶¹ Βλέπε παράρτημα σ. 179.

²⁶² Βλέπε παράρτημα σ. 168.

²⁶³ Βλέπε παράρτημα σ. 178.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ

5.1 Η υφαντική

Η υφαντική αποτελεί μία από τις παλαιότερες χειροτεχνίες. Τα πρώτα υφαντά κατασκευάστηκαν από τους πρωτόγονους, οι οποίοι έπλεκαν κλαριά, καλάμια και χόρτα, στην προσπάθειά τους να περιφράξουν τους οικισμούς τους, να κατασκευάσουν στέγες, πατώματα και αιωρούμενες γέφυρες, προκειμένου να αντιμετωπίσουν απρόσμενες καιρικές συνθήκες ή εισβολές άγριων ζώων. Στην Ελλάδα, γύρω στα 1500 π.Χ, στην Κρήτη και συγκεκριμένα στο παλάτι της Κνωσού, υπήρχε βιοτεχνία επεξεργασίας και ύφανσης του μαλλιού. Η υφαντική τέχνη ήταν γνωστή και στην Ομηρική εποχή, όπου ο αργαλειός ήταν ιδιαίτερα, διαδεδομένος.

Η υφαντική τέχνη δεν έμεινε ανεπηρέαστη από την πρόοδο του πολιτισμού και την εξέλιξη της τεχνολογίας. Έτσι, η βελονίδα από την οποία περνιόταν το υφάδι τον 2^ο και 3^ο αιώνα μ.Χ, αντικαταστάθηκε από τη σαΐτα, στα χρόνια των Ρωμαίων.²⁶⁴

Παράλληλα, ο αργαλειός ήταν πολύ διαδεδομένος και στη Βυζαντινή εποχή. Θεωρούνταν προνόμιο για τις γυναίκες, που ήξεραν να υφαίνουν «στο βλαντί, να υφαίνουν στο βελούδο». Η φιλοδοξία του κάθε κοριτσιού, ήταν να αποκτήσει τον αξιοζήλευτο αργαλειό, που θα τη βοηθούσε να ετοιμάσει την προίκα της, τα δώρα του αρραβωνιαστικού και των συμπεθερών, αλλά θα είχε και τη δυνατότητα να ενισχύει το οικογενειακό εισόδημα.²⁶⁵

Σταθμός για τον αργαλειό θεωρείται το 1300 μ.Χ, που ανακαλύφθηκε το ανεβοκατέβασμα των τελάρων των μιταρίων, που γίνεται με τις «πατήθρες», δηλαδή με τη βοήθεια της κίνησης των ποδιών.²⁶⁶ Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας η υφαντική τέχνη αναπτύχθηκε πολύ στον ελληνικό χώρο. Γι' αυτό ο 18^{ος} αιώνας αποτελεί για την ελληνική οικοτεχνία, τον αιώνα του αργαλειού.²⁶⁷

Η υφαντική τέχνη ασκούνταν από αιώνες με επιτυχία και επίδοση στα χρώματα και στα σχέδια, σε πάρα πολλά χωριά της Μακεδονίας, που με την πλούσια κτηνοτροφία τους και χλωρίδα τους έδιναν άφθονες τις πρώτες ύλες, το μαλλί και το σπάρτο. Ευδοκίμούσε, παράλληλα το λινάρι

²⁶⁴ Ε. Αγγελοπούλου – Βόλφ, *Ο Αργαλειός*, Δομός, Αθήνα 1936, σσ. 15 – 22.

²⁶⁵ Δ. Λουκάτος, «Η Σπιτική Ζωή», *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*, ΙΑ, Εκδοτική Αθηνών Α,Ε, Αθήνα 1975, σ.277

²⁶⁶ Ε. Αγγελοπούλου – Βόλφ, ό.π (υποσημείωση 38), σ. 16.

²⁶⁷ Δ. Λουκάτος, ό.π (υποσημείωση 263), σ. 277

και τρέφονταν μεταξοσκώληκες με μouroφύλλα από τις άφθονες μουριές.²⁶⁸ Υπήρχαν και βαμβakoκαλλιέργειες σε αρδευόμενα κτήματα.²⁶⁹

Στη Μακεδονία, συμπεριλαμβανομένης και της περιοχής της Καστοριάς ο αργαλειός αποτέλεσε το μοναδικό εργαλείο ύφανσης μάλλινων νημάτων. Έτσι και στο Μαυροχώρι οι γυναίκες του χωριού ύφαιναν κουβέρτες, κιλίμια και βελόντζες²⁷⁰. Από μικρές κοπέλες έπιαναν στο χέρι τη λανάρα, τη ρόκα και το αδράχτι και μάθαιναν να λαναρίζουν το μαλλί, να το γνέθουν στη ρόκα και στο τσικρίκι. Συγχρόνως, μάθαιναν να πλέκουν με τις βελόνες τσιουράπια, να ιδιάζουν και να υφαίνουν στον αργαλειό. Το καινούργιο σπιτικό, που θα άνοιγαν με το γάμο τους, έπρεπε να είναι γεμάτο, δηλαδή να έχει τα στρωσίδια του όλα και το αντρόγυνο τα ρουχικά του.²⁷¹

Η προίκα, που θα έπαιρνε η κοπέλα, δεν ήταν μόνο έθιμο. Αλλά ήταν ανάγκη και στοιχείο ζωής. Δεν υπήρχαν αγροτικά σπίτια, που να μην είχαν τον αργαλειό τους, εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις.²⁷²

Ειδικότερα, ο αργαλειός για τις Μαυροβινές ήτανε κλεισούρα και σκλαβιά και ο γαμπρός, που ήθελε να δει την κοπέλα δεν μπορούσε, γι' αυτό θύμωνε και καταριόταν:

*Παναθεμά τη μάνα σου τη σκύλα μητριά σου
Που δε μ' αφήνει να σε ιδώ, μιαν ώρα στολισμένη!
Όλη τη μέρα στον αργαλειό, το βράδυ στο τσικρίκι
Και το τσικρίκι κι αργαλειός είναι φυλακή μεγάλη...*²⁷³

Όμως, δε μαραινόταν μονάχα ο γαμπρός αλλά και η κόρη, που ύφαινε. Έτσι, για να ξεχνάει τις δυσκολίες και τις στεναχώριες του αργαλειού, η υφάντρα συχνά τραγουδούσε. Έτσι, ήταν χλιοτραγουδισμένες οι προίκες των κοριτσιών στους αργαλειούς. Ένα τραγούδι, που συνήθιζαν οι γυναίκες του χωριού ήταν αυτό, που λέγανε και οι Σαμαρινιώτισσες.

*Του Παπαγιώργη η ανεψιά, του Ρήγα η θυγατέρα
Πόχει ασημένιον αργαλειό και φιλντισένιο χτένι
Και τη σαΐτα πόριχνε, ήταν μαλαματένια
Από το βρόντο τ' αργαλειού κι απ' τα πολλά τραγούδια
Ο ήλιος σκανταλίστηκε, δεν πάει να βασιλέψει
Τον καταριέται η αργατιά, τον βλαστημούν μικρά παιδιά.*²⁷⁴

Πιστεύανε ότι, ο αργαλειός συνδέονταν και με τα ευχάριστα και με τα δυσάρεστα γεγονότα, που συνέβαιναν στη ζωή τους. Γι' αυτό μαζί με το τραγούδι, φυλάγανε μέσα τους

²⁶⁸ Σ. Πανταζής, *Παραδοσιακές βιοτεχνίες – Οικοτεχνίες στην Επαρχία Ολυμπίας*, Πολιτιστικός Σύνδεσμος Νέων Ανδρίτσαινας, Ολυμπία 1984, σ. 19.

²⁶⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 69.

²⁷⁰ φλοκάτες

²⁷¹ Βλέπε παράρτημα σ. 56.

²⁷² Βλέπε παράρτημα σ. 91.

²⁷³ Ν. Δασκαλκής & Λ. Νικηφορίδης, ό.π (υποσημείωση 42) σ. 294.

²⁷⁴ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίδης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 295.

αμέτρητες προλήψεις και προσπαθούσαν με κάθε τρόπο, να εμποδίσουν τη βασκανία, την κακοτυχία και την ανάποδη ώρα.²⁷⁵

Οι γυναίκες, όταν ξετύλιγαν τις κλωστές και τις κανόνιζαν στο μάκρος και στο φάρδος που ήθελαν να γίνει το υφαντό, τις στερέωναν με καρφιά. Μόλις τελείωνε το «διάσιμο»²⁷⁶, χωρίς αργοπορία, βούλωναν τις τρύπες που είχαν ανοίξει τα καρφιά. Με τον τρόπο αυτό, οι υφάντρες πίστευαν πως βουλώνουν τα κακά στόματα του κόσμου και έμεναν ήσυχες. Το διασίσι²⁷⁷ κατόπιν, πριν το τυλίξουν στο αντί²⁷⁸, το έπλεκαν πλεξούδα και το έριχναν στην ανοιχτή πόρτα του σπιτιού τους. Κουνούσαν πέρα δώθε το πορτοφύλλο λέγοντας *«όπως ανοίγει η πόρτα μου, έτσι ανοίγει και το στόμα του αργαλειού»*. Περνούσαν ύστερα το αντί και σε αυτό τύλιγαν το διασίδι. Βούλωναν, όμως με πράσινα φύλλα την τρύπα ή τις τρύπες, που είχε πάνω στην κεφαλή του, για να *«γιόμιν' κι του στόμα τ' αργαλειού κι να φτουράει»*. Στη συνέχεια, χάραζαν στο χώμα κάτω, ένα σταυρό, με την ευχή του Χριστού, άρχιζαν το μίτωμα²⁷⁹. Όταν τελείωναν το μίτωμα, άρχιζαν να υφαίνουν. Την ημέρα της εβδομάδας, που άρχιζαν να υφαίνουν τη σημείωναν κάπου, για να μη ξεχάσουν, γιατί αν το υφαντό τελείωνε την ίδια μέρα με αυτή που είχαν ξεκινήσει, δεν έπρεπε να το κόψουν. Επιπρόσθετα, όση ώρα η υφάντρα έκοβε το υφαντό, όλοι όσοι βρίσκονταν στο δωμάτιο έπρεπε να είναι καθιστοί. Αυτό συνέβαινε για δύο λόγους. Αρχικά, για να μην κοπούν τα χρόνια τους και έπειτα, για να στεριώσει ο γαμπρός, αν το υφαντό προοριζόταν για προίκα. Ωστόσο, προτιμούσαν να κόβουν το υφαντό βράδυ, επειδή ήταν η ώρα που όλοι ησύχαζαν, ακόμα και τα ζώα.²⁸⁰

Συνάμα, αν τύχαινε και έπεφτε κάτω η βέργα από το αντί και δεν προλάβαιναν να την πιάσουν με τα χέρια, έσκυβαν και την έπαιρναν με το στόμα. Στη συνέχεια, έβγαιναν στο παράθυρο και αν ο πρώτος περαστικός, που θα έβλεπαν στο δρόμο ήταν άντρας, μία εγκυμονούσα που βρισκόταν την ώρα εκείνη στο σπίτι θα γεννούσε αγόρι και αν ήταν γυναίκα θα γεννούσε κορίτσι. Άλλη πάλι πρόληψη έλεγε πως, αν η βέργα από το αντί έπεφτε κάτω, έπρεπε να την πατήσουν στο δρόμο και όχι να την πάρουν με το στόμα, να κρυφτούν πίσω από την πόρτα και αν ο πρώτος που θα έβλεπαν ήταν άντρας, αυτό σήμαινε πως η έγκυος γυναίκα θα γεννούσε αγόρι και το αντίθετο.²⁸¹

Οι υφάντρες ποτέ δεν άφηναν το χτένι του αργαλειού αδειανό και πάντα κρατούσαν ένα κομμάτι ύφασμα, για να μη μένει έρημος ο αργαλειός και για να ξαναυφάνουν πάλι. Αμέτρητες, οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες όσον αφορά την τέχνη της υφαντικής και φυσικά δεν σταματούν εδώ. Οι γυναίκες πίστευαν ότι οι μάγισσες κάνουν μάγια με το αντί του αργαλειού. Έτσι, αν είχαν βάλει κάποιο στόχο, για παράδειγμα να καταφέρουν ένα κορίτσι να ανταποκριθεί στην αγάπη ενός

²⁷⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 184.

²⁷⁶ Τακτοποίηση των νημάτων του στημονιού στον αργαλειό.

²⁷⁷ Το νήμα που χρησιμεύει ως στημόνι κατά την ύφανση.

²⁷⁸ Εξάρτημα του αργαλειού.

²⁷⁹ Η διαδικασία κατά την οποία τα νήματα μετακινούνται στον αργαλειό για να περνάει η σαίτα.

²⁸⁰ Ν. Δασκαλάκης & Α. Νικηφορίδης, ό.π.(υποσημείωση 42), σ. 297.

²⁸¹ Ν. Σκαπέρδα – Γερεουδάκη, *Καστοριά μου! Κατάθεση ψυχής*, Πάραλος, Αθήνα 1999, σ. 80.

παλικάριού ή και το αντίθετο, το βράδυ της Πρωτομαγιάς, εάν ήταν και πανσέληνος, αφού έπαιρναν, ένα σημάδι από το νέο ή την κοπέλα, (για παράδειγμα ένα δαχτυλίδι, τρίχες από τα μαλλιά ή ένα κουμπί), έβγαιναν στο σταυροδρόμι. Εκεί οι μάγισσες καβαλίκευαν το αντί του αργαλειού και έλεγαν τα μάγια τους. Γι' αυτό οι γυναίκες, για να προλάβουν και άλλα μάγια, που έκαναν οι μάγισσες με το αντί του αργαλειού, συνήθιζαν να περνούν τρεις φορές κάτω από το ξυλότεχνο του αργαλειού και έτσι τα μάγια δεν έπιαναν. Στη διαδικασία αυτή, κατά κύριο λόγο συμμετείχαν οι αρραβωνιασμένες, για να στεριώσει η ευτυχία τους.²⁸²

Οι κοπέλες ύφαιναν επίσης και περίφημες φλοκάτες, κάπες τσοπάνικες και κιλίμια. Η φλοκάτη για να ετοιμαστεί είχε πολλή δουλειά. Σαν έπαιρναν το μαλλί, πήγαιναν στο ποτάμι, για να το ζεματίσουν πρώτα καλά – καλά και ύστερα να το ξεπλύνουν στο τρεχούμενο νερό του ποταμού. Κατόπιν, το άπλωναν, για να στεγνώσει. Στη συνέχεια, το έφερναν στο σπίτι και το καθάριζαν, το ξεδιάλεγαν. Χωριστά έβαζαν το «ρούντο», που ήταν μαλακό σαν μετάξι και χωριστά το «βλασάτο», το μακρύ και σκληρό.²⁸³

Το λανάριζαν με τις λανάρες και δεν έμενε τίποτα επάνω του. Γινόταν άσπρο και το έπαιρναν τούφες – τούφες, το έδεναν στη ρόκα και με το χέρι γνέθανε το φλόκι²⁸⁴. Με το τσικρίκι²⁸⁵ έγνεθαν το υφάδι. Έπειτα, από όλα αυτά το άδειαζαν για να τεντώσει η κλωστή και να γίνει ίσια, το τύλιγαν στο αντί, το τοποθετούσαν στον αργαλειό, το περνούσαν στα μιτάρια και στο χτένι και με τη σαΐτα, άρχιζαν να υφαίνουν.²⁸⁶

Το ρήξιμο του στημονιού «στο ιδιάσμα», ήταν μια πολύ λεπτή δουλειά. Μόνο ειδικευμένες γυναίκες γνώριζαν την τεχνική αυτή. Γιατί σε περίπτωση, που ξέφευγε μια κλωστή, έστω και μερικά χιλιοστά, τότε όλο το υφαντό γινόταν ελαττωματικό.²⁸⁷

Κάθε φλοκάτη υφαίνονταν σε λωρίδες φαρδιές και στη συνέχεια ραβόταν και χτυπιόταν, για να φουσκώσει και να σφίξει. Ύστερα πήγαινε για βαφή. Οι βαφές που χρησιμοποιούσαν ήταν φυσικές, δηλαδή για να βάψουν μία φλοκάτη με καφέ χρώμα έβραζαν φύλα καρυδιάς και μηλιάς. Για το μπεζ χρώμα, έβραζαν κρεμμυδόφλουδες ή βελανίδια, προσθέτοντας λίγη πράσινη μπογιά, προκειμένου να υπάρξει μία απόχρωση μπεζ και καφέ. Πάντα, οι φλοκάτες βάφονταν αφού είχαν τελειώσει, σε αντίθεση με τα κιλίμια, όπου οι κλωστές βάφονταν πρώτα.²⁸⁸

Η τέχνη της υφάντρας, ήταν κληρονομική παράδοση που μεταδίδονταν από τη γιαγιά στην κόρη και από την κόρη στην εγγονή. Εξασκούσαν πάρα πολύ καλά, με αποτέλεσμα, οποιοδήποτε σχέδιο ή παράσταση και αν έβλεπαν, είχαν την ικανότητα να το μεταφέρουν αυτούσιο

²⁸² Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 82), σ. 121

²⁸³ Βλέπε παράρτημα σ. 15.

²⁸⁴ Στριμμένο μαλλί υφασμένο στο εσωτερικό φλοκάτης, κάπας κ.τ.λ.

²⁸⁵ Είδος διπλής ρόκας.

²⁸⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 56.

²⁸⁷ Ι. Διδασκάλου, «Οι φλοκάτες – Βελέντζες του Άργους Ορεστικού», Μακεδονική Ζωή 229 (1985), σ.38

²⁸⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 150.

και με απόλυτη επιτυχία στα υφαντά τους. Απόρροια των όσων έχουν αναφερθεί αποτελεί το γεγονός ότι τα υφαντά στο σύνολό τους χρησίμευαν για ατομική χρήση των νοικοκυριών.²⁸⁹



Εικόνα 62. Αργαλειός (πηγή: προσωπικό αρχείο)

²⁸⁹ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 82) ,σ.39



Εικόνα 63. Χτένια για το μαλλί (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 64. Ανέμι (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 65. Αδράχτι (πηγή: προσωπικό αρχείο)



Εικόνα 66. Υφαντό προσκέφαλο από την κα. Αρετή Τσαδήλα (πηγή: προσωπικό αρχείο)

5.2 Η κεντητική

Ένα ξεχωριστό κομμάτι της ελληνικής λαϊκής τέχνης αποτελούν τα κεντήματα. Τα ελληνικά κεντήματα δέχθηκαν τις επιρροές της Ανατολής και της Δύσης, διασώζοντας όμως, τα αυθεντικά τους στοιχεία. Τα ξένα στοιχεία αναπλάσθηκαν και συχνά αφομοιώθηκαν από τα τοπικά, που είχαν τη δύναμη να κρατήσουν τη μακραίωνη παράδοση και να δημιουργήσουν στον κλάδο της χειροτεχνίας μια ιδιαίτερη καλλιτεχνική έκφραση²⁹⁰.

Τα πιο διαδομένα θέματα των κεντημάτων ήταν οι δικέφαλοι αετοί, οι πετεινοί και οι σκηνές της καθημερινής λαϊκής ζωής. Τα χρωματιστά κεντήματα του 18^{ου} και 19^{ου} αιώνα προορίζονταν για τον εσωτερικό στολισμό του σπιτιού και χαρακτηρίζονταν από την αναζήτηση της κεντήστρας για το διαφορετικό και το νέο. Το αποτέλεσμα ήταν η κεντήστρα να αντιγράφει ξενόφερτα σχέδια από περιοδικά και εφημερίδες, που έφθαναν στα χέρια της, με συνέπεια να αλλοιωθούν τα κεντήματα ως ένα βαθμό. Τον 20^ο αιώνα παρατηρείται και η σταδιακή αντικατάσταση των κεντητών από τα βιομηχανοποιημένα του εμπορίου, για το στολισμό του σπιτιού. Απόρροια λοιπόν, ήταν να χαθεί σιγά – σιγά, ο προσωπικός χαρακτήρας των κεντημάτων²⁹¹.

Στο Μαυροχόρι οι γυναίκες ασχολούνταν και με το κέντημα, εκτός από το πλέξιμο και την υφαντική των μαλλιών των προβάτων. Έκαναν «νυχτέρια» για το κέντημα κατά τη φθινοπωρινή και τη χειμερινή περίοδο, μέχρι και την άνοιξη, όπου σταματούσαν οι επίπονες γεωργικές εργασίες. Ασφαλώς προτεραιότητα είχαν οι εργασίες του νοικοκυριού και μόνο στον ελεύθερο χρόνο, έπλεκαν, ύφαιναν και κεντούσαν. Ο ελεύθερος χρόνος ήταν οι βραδινές ώρες, όταν τα μέλη της οικογένειας κοιμόντουσαν και οι ίδιες μπορούσαν να απασχοληθούν απερίσπαστα με τέτοιου είδους ασχολίες²⁹².

Από μικρές κοπέλες οι γυναίκες του χωριού μάθαιναν να κεντούν, αρχικά απλά σχέδια και μεγαλώνοντας πιο πολύπλοκα. Όταν θα έφθανε η ώρα του γάμου όφειλαν να έχουν κεντημένη όλη την προίκα τους. Έτσι, λοιπόν, κεντούσαν διάφορα τμήματα της ενδυμασίας τους, τις μαντίλες, τις ποδιές και τα πουκάμισα. Οι νεαρές κοπέλες μάθαιναν την τέχνη της κεντητικής από τις μεγαλύτερες, χωρίς να υπάρχει κάποια ειδικευμένη κεντήστρα. Η διαδικασία ήταν η εξής: έπαιρναν το αρχικό κέντημα, το αντέγραφαν και στη συνέχεια κεντούσαν στο δικό τους κομμάτι υφάσματος. Όταν συναντούσαν δυσκολίες στην αντιγραφή και στον τρόπο κεντήματος, η βοήθεια της μητέρας ή της γιαγιάς ήταν πολύτιμη²⁹³.

Παρ' όλα αυτά απαραίτητα στοιχεία για τη δημιουργία ενός κεντήματος ήταν τα υλικά, από τα οποία εξαρτιόταν το αποτέλεσμα και κατά πόσο αυτό θα είχε στοιχεία καλαισθησίας και

²⁹⁰ Π. Ζώρα, *Λαϊκή Τέχνη, σειρά: Ελληνική Τέχνη*, εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994, σ. 20

²⁹¹ Π. Ζώρα, *Χρωματιστά Κεντήματα, Νεοελληνική Χειροτεχνία*, Εθνική Τράπεζα Ελλάδος, Αθήνα 1969, σ. 161

²⁹² Βλέπε παράρτημα σ. 150.

²⁹³ Βλέπε παράρτημα σ. 163.

αρμονίας. Για να επιτευχθεί ένας αρμονικός συνδυασμός υφάσματος και κλωστής, σχεδίου και βελόνας, έπρεπε να χρησιμοποιήσουν τα κατάλληλα υλικά, να επιλέγουν το κατάλληλο είδος υφάσματος και κλωστής και το ανάλογο μέγεθος βελόνας. Έτσι, για πολλά χρόνια, οι κλωστές προέρχονταν από το μαλλί του προβάτου, από το βαμβάκι και από το μετάξι. Οι Μαυροβινές χρησιμοποιούσαν τη μεταξωτή κλωστή για να προσδώσουν λάμψη στα κεντήματα, τη μάλλινη τη χρησιμοποιούσαν στα κεντήματα, γιατί ήταν πιο αυθεντική από τη μεταξωτή, αλλά είχε το μειονέκτημα ότι αποτελούσε καταφύγιο του σκόρου, και τη βαμβακερή, γιατί είχε το πλεονέκτημα να μη φθείρεται με το πέρασμα του χρόνου και τη συχνή πλύση²⁹⁴.

²⁹⁴ Τσινίκου – Κακούλη Α., *Λαογραφικοί Αντίλαλοι του Βελβεντού*, Μορφωτικός Όμιλος Βελβεντού «Ο Πιέρος», Θεσσαλονίκη 1992.

5.3 Η πλεκτική

Η ελληνική παραδοσιακή πλεκτική περιλαμβάνει τρεις κατηγορίες, τα πλεχτά του σπιτιού, τα αντικείμενα της καλαθοπλεκτικής και της ψαθοπλεκτικής. Οι νοικοκυρές του χωριού ασχολήθηκαν με τα πλεχτά του σπιτιού. Έτσι, με τον όρο πλεχτά του σπιτιού εννοούμε όλα τα πλεχτά που κατασκευάζονταν από τις γυναίκες ανεξάρτητα από την τεχνική που αυτές ακολουθούσαν. Τα πλεχτά μπορούσαν να κατασκευαστούν είτε με τα δάκτυλα, τη σαΐτα, το κοπανέλι και τη βελόνα και με υλικά όπως λινές, βαμβακερές ή μεταξωτές κλωστές, είτε με το στημόνι που παρέμενε στις απολήξεις των υφαντών²⁹⁵.

Το πλέξιμο για τις γυναίκες ήταν μια διαδικασία όχι και τόσο επίμοχθη, όπως ο αργαλειός, αλλά έπρεπε να αφιερώνουν χρόνο και κόπο. Από πολύ μικρή ηλικία τα κορίτσια, μάθαιναν να πλέκουν και για τις ίδιες, αλλά και για τους άντρες της οικογένειας. Επίσης μάθαιναν να πλέκουν μάλλινες κουβέρτες που τις χρησιμοποιούσαν, για να σκεπάζουν το κρεβάτι. Σχετικά με τις υπόλοιπες οικοτεχνίες, το πλέξιμο προσέλκυε μεγαλύτερο ενδιαφέρον, λόγω της σχετικής του ευκολίας. Γι' αυτό, οι νοικοκυρές έπλεκαν μπλούζες, φανέλες και κάλτσες για την ένδυση των μελών της οικογένειας τους. Σήμερα, δεν είναι αναγκαία η διαδικασία του πλεξίματος, γιατί με την εξέλιξη της τεχνολογίας, το εμπόριο μας προσφέρει όλα τα είδη ρουχισμού.

Παρ' όλα αυτά, στο Μαυροχώρι εξακολουθούν να υπάρχουν γυναίκες, κυρίως μεγάλης ηλικίας, που ασχολούνται με το πλέξιμο. Η διαδικασία που ακολουθούν είναι η εξής: τοποθετούν τις βελόνες κάτω από τις μασχάλες τους και σταυρώνοντάς τις κατάλληλα, κάνουν τα διάφορα σχέδια πλεξίματος. Πλέκουν μάλλινα ζακετάκια, παντελονάκια, γιλέκα, μπλουζάκια και παπουτσάκια, για τα βρέφη. Αρχικά, οι μπλούζες που έπλεκαν ήταν μονόχρωμες, αλλά και αργότερα με την καθοδήγηση των περιοδικών, εμπλουτίστηκαν με σχέδια.

Για το πλέξιμο διαφόρων τμημάτων του ρουχισμού, οι γυναίκες μαζεύονταν μαζί τα βράδια του χειμώνα, σε παρέες μέσα στα σπίτια, στα λεγόμενα «νυχτέρια». Στόχος τους ήταν να τελειώσουν, όσο το δυνατόν πιο γρήγορα τα πλεχτά τους, για να ξεκινήσουν άλλα από την αρχή. Με αυτόν τον τρόπο προσπαθούσαν να πλέξουν όσο το δυνατόν περισσότερα. Στα νυχτέρια, οι νοικοκυρές έλεγαν αστεία, τραγουδούσαν και μιλούσαν για διάφορα θέματα, χωρίς όμως να σταματούν τη διαδικασία του πλεξίματος. Επιπλέον, πρόσεχαν ιδιαίτερα το πλέξιμο των ειδών που προορίζονταν για δώρο.²⁹⁶

²⁹⁵ Προβατάκη Μ., *Κρήτη – Λαϊκή Τέχνη και Ζωή*, εκπολιτιστικός λαογραφικός σύλλογος Οροπεδίου, Αθήνα 1990, σ.

241

²⁹⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 127.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ

6.1 Λαϊκή Ιατρική και Θεραπευτική

Η υγεία των κατοίκων στο Μαυροχώρι εξαρτιόταν κυρίως από τις συνθήκες διαβίωσης, δουλειάς, καθώς και διατροφής. Δεδομένου λοιπόν ότι οι συνθήκες αυτές ήταν πάντα δύσκολες, σε συνδυασμό και με το γεγονός ότι η ιατροφαρμακευτική και νοσοκομειακή περίθαλψη ήταν υποτυπώδης έως ανύπαρκτη, τα πράγματα γίνονταν τραγικά. Επιδημίες τύφου, φυματίωσης, ευλογιάς και κοινής γρίπης, αποδεκάτιζαν κατά καιρούς τον πληθυσμό.²⁹⁷ Πολλοί πέθαιναν αβοήθητοι, από ένα απλό κρυολόγημα και πολλά παιδιά από αμυγδαλές ή από έλλειψη απλούστατων φαρμάκων.

Οι γυναίκες γεννούσαν τα παιδιά τους μόνες και αβοήθητες, χωρίς τη συνδρομή γιατρού, πλάι στη φωτιά και πολλές φορές η γέννα, από γεγονός χαράς, γινόταν δοκιμασία ή και μοιραίο γεγονός για την υποψήφια μητέρα, αν κάτι δεν πήγαινε καλά.

Μέσα σ' αυτήν τη δύσκολη κατάσταση η μικρή κοινωνία του χωριού κατάφερνε να επιβιώνει. Οι άνθρωποι πάλευαν τις αρρώστιες και πολλές φορές τις αντιμετώπιζαν με επιτυχία, χρησιμοποιώντας πολλά βότανα από το βουνό ή επινοώντας δικά τους γιατροσόφια.²⁹⁸

Πολλοί ήταν εκείνοι που είχαν ειδικευτεί και είχαν αποκτήσει πείρα με τον καιρό, να θεραπεύουν και να αντιμετωπίζουν με επιτυχία κάποιες αρρώστιες ή δύσκολες καταστάσεις. Έτσι, για παράδειγμα μπορούσαν να θεραπεύσουν κατάγματα, διαστρέμματα και εξarthρώσεις. Επιπλέον, να κάνουν εντριβές, να κόβουν βεντούζες και να τραβούν τη μέση. Άλλο παράδειγμα ήταν ότι μερικές γυναίκες από τις πλέον πολλές γέννες που είχαν κάνει, μπορούσαν και με την πείρα που είχαν αποκτήσει, να βοηθούν στις γέννες των άλλων γυναικών. Άλλοι γνώριζαν πολύ καλά τα βότανα και τις θεραπευτικές τους ιδιότητες.

Όταν, όμως τα πράγματα είχαν άσχημη κατάληξη, τότε πίστευαν πως κάτι υπερφυσικό κρυβόταν πίσω και κατέφευγαν στον παπά για να διαβάσει κάποια ευχή και να εξορκίσει το κακό ή ακόμα έκαναν διάφορα γητέματα ή σταυρώματα για το κακό μάτι, τη βουή του κόσμου, όπως έλεγαν.

Ακόμα, θεράπευαν τις πληγές, τα δαγκώματα από σκύλους ή άγρια ζώα, τα τσιμπήματα από έντομα ή φίδια και ένα σωρό ακόμα περιπτώσεις, που για κάθε μία ο ειδικός γητευτής είχε μία ξεχωριστή τελετουργία και εντελώς ξεχωριστά λόγια που έλεγε, επικαλούμενος τους Αγίους, το Χριστό ή την Παναγιά. Πολλές φορές, από καθαρή τύχη ή σύμπτωση ή γιατί πραγματικά ο ειδικός

²⁹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 34.

²⁹⁸ Α. Τσινίκου – Κακούλη, ό.π (υποσημείωση 292), σσ. 377 – 379.

είχε μια δύναμη, πολλοί άνθρωποι είχαν βρει γιατροιά. Όμως, η εκκλησία καταδίκασε τέτοιου είδους θεραπείες.²⁹⁹



Εικόνα 67. Υγρό για εντριβές – βεντούζες (πηγή: προσωπικό αρχείο)

²⁹⁹ www.iama.gr

6.2 Γητέματα³⁰⁰

- **Για τον πονόδοντο**

Η γητεύτρα φυσούσε σταυρωτά το πονεμένο δόντι και έλεγε τα λόγια:

*«Άνεμος το έφερε
και ο Χριστός το πήρε»³⁰¹*

- **Για τα τραύματα γενικά**

Η γητεύτρα σταύρωνε με το χέρι της το τραύμα ή ακόμα κρατώντας σταυρολούλουδα ή διάφορα άλλα παρόμοια και έλεγε:

*«Ο Οβραίος ο λωβός
τον Χριστό ελόχεψε
Μηδ' αιμάτωσε
Μηδ' εκάκωσε
Μηδέ γιαράς εγίνει»³⁰²*

- **Για τις καρναβίτσες**

Ο ίδιος ο πάσχοντας μία βραδιά με νέο φεγγάρι έβγαινε στο ύπαιθρο και τις σταύρωνε λέγοντας:

*«Καλός το το φεγγάρι
το νιο το παλικάρι
που 'ρχεται από την Πόλη
με ψάρια και με χέλια
και με ξερά χελώνια
το φεγγάρι σαν αλώνι
το χελώνι σα βελόνι»³⁰³*

- **Για τα τσιμπήματα**

Σ' αυτή την περίπτωση η γητεύτρα, έπαιρνε ένα χρυσό δαχτυλίδι και σταύρωνε το σημείο που είχε γίνει το τσίμπημα λέγοντας τρεις φορές:

*«Ιησούς Χριστός νικάει
κι όλα τα κακά σκορπάει»³⁰⁴*

³⁰⁰ Η χρησιμοποίηση μαγικών μέσων για την επίτευξη σκοπών ή στόχων

³⁰¹ Βλέπε παράρτημα σ. 148.

³⁰² Βλέπε παράρτημα σ. 161.

³⁰³ Βλέπε παράρτημα σ. 148.

³⁰⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

- **Για τις λειχήνες**

Η γητεύτρα σ' αυτήν την περίπτωση, έφτυνε στο σημείο του δέρματος που είχαν βγει και κατόπιν έπαιρνε στάχτη και την έτριβε επάνω. Αν ήταν βράδυ έλεγε:

*«Καλή ημέρα σου λειχήνα
όσο είναι καλή ημέρα
τόσο να σ' εύρει η άλλη ημέρα»*

Αν ήταν πρωί, έλεγε:

*«Καλή νύχτα σου λειχήνα
όσο είναι καλή νύχτα
τόσο να σ' εύρει η άλλη νύχτα»³⁰⁵*

- **Για τη βασκανία ή το μάτιασμα**

Όποιαδήποτε ξαφνική αδιαθεσία των μωρών, πυρετό, ανησυχία και γκρίνια, οι μητέρες την απέδιδαν σε βασκανία. Βέβαια, το μάτιασμα γινόταν και σε περίπτωση θαυμασμού. Υπήρχε η διάδοση γενικά, πως κυρίως ματιάζουν γαλανομάτηδες, σαββατογεννημένοι και σμιχτοφρύδηδες. Σε περιπτώσεις βασκανίας πάντα υπήρχε σε κάθε γειτονιά κάποια ηλικιωμένη ξεματιάστρα, που με τα ξόρκια, που μουρμούριζε, έδιωχνε το κακό και το παιδί συνέρχονταν. Για το μάτιασμα υπήρχαν πολλοί τρόποι αντιμετώπισης και κάθε ξεματιάστρα, συνήθως έλεγε τα δικά της λόγια. Ο πρώτος τρόπος ήταν με τρία αναμμένα κάρβουνα και η διαδικασία ήταν η ακόλουθη: έπαιρνε ένα – ένα κάρβουνο με το τσιμπίδι από τη φωτιά και αφού κάθε φορά σταύρωνε ένα ποτήρι νερό, άφηνε το κάρβουνο να βυθιστεί. Συγχρόνως με κλειστά μάτια έλεγε το ξόρκι της. Αν τα κάρβουνα βυθίζονταν, έλεγε πως το παιδί ήταν ματισμένο και του έδινε το ποτήρι, για να πει τρεις γουλιές νερό. Αν τα κάρβουνα επέπλεαν στο ποτήρι έλεγε πως το παιδί δεν ήταν ματιασμένο. Ο δεύτερος τρόπος ήταν με τρία σπυριά χοντρό αλάτι. Με τα σπυριά αυτά σταύρωνε το πρόσωπο του παιδιού τρεις φορές. Τα κρατούσε με τα τρία δάχτυλα του δεξιού της χεριού και μουρμούριζε το ξόρκι της. Το πρώτο σπυρί το έβαζε στο στόμα του παιδιού, για να σκάσει το κακό. Το δεύτερο το έριχνε στη φωτιά, για να καεί το κακό και το τρίτο το πετούσε πίσω από την πλάτη της, για να χαθεί το κακό, να το πάρει ο αέρας. Επιπλέον, ένας άλλος τρόπος ξεματιάσματος ήταν με το λάδι. Στην περίπτωση αυτή έπαιρνε με το δάχτυλό της λάδι από το καντήλι και έριχνε μία- μία, συνολικά τρεις σταγόνες σ' ένα ποτήρι νερό, μουρμουρίζοντας το ξόρκι της. Αν έπεφταν στον πάτο οι σταγόνες και διαλύονταν το παιδί ήταν ματιασμένο, αν έμεναν στην επιφάνεια του νερού το παιδί δεν ήταν ματιασμένο. Ένας τελευταίος τρόπος ξεματιάσματος ήταν με μονόκερο. Ορισμένα σπίτια είχαν φυλαγμένο ένα θαυματουργό ξύλινο σταυρουδάκι, φερμένο από τους Αγίους Τόπους. Η ξεματιάστρα με αυτό σταύρωνε τρεις φορές το επάνω μέρος του ποτηριού και μουρμουρίζοντας το ξόρκι της το

³⁰⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 172.

άφηνε να βυθιστεί στο νερό του ποτηριού. Από τις φυσαλίδες καταλάβανε, αν το παιδί ήταν ή όχι ματιασμένο. Σε όλες τις περιπτώσεις, η ξεματιάστρα έλεγε το ξόρκι της με κλειστό το στόμα. Αυτό, που έλεγε το γνώριζε μόνο εκείνη και ήταν το μυστικό της. Αν το εμπιστευόταν σε κάποιον άλλο, σήμαινε πως χάνει την ικανότητα ξεματιάσματος μια για πάντα. Το μυστικό το μετέφερε, όταν γερνούσε ή όταν η ξεματιάστρα νόμιζε πως ήταν η κατάλληλη στιγμή. Το πρόσωπο που συνήθως εμπιστευόταν το μυστικό της, ήταν συγγενικό.³⁰⁶

³⁰⁶ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σσ. 261 – 263.

6.3 Τα θεραπευτικά φυτά

Από τους αρχαιότετους ακόμη χρόνους, όταν οι ιατρικές επιστημονικές γνώσεις βρίσκονταν στα σπάργανα, οι διάφοροι λαοί και μεταξύ αυτών και ο ελληνικός, γνώριζε τις θεραπευτικές ιδιότητες που είχαν μερικά φυτά. Χρειάστηκαν όμως μερικές χιλιάδες ή εκατομμύρια χρόνια μέχρι να ταξινομήσει όλες αυτές τις χρήσιμες γνώσεις ο άνθρωπος και να δημιουργήσει την ιατρική επιστήμη. Μέχρι τότε ο άνθρωπος έζησε με τις θεραπευτικές ιδιότητες που έχουν τα διάφορα βότανα, χρησιμοποιώντας τα στην καθημερινή του ζωή. Η γνώση αυτή της θεραπευτικής ιδιότητας των βοτάνων κατακτήθηκε σταδιακά από τον άνθρωπο και έγινε χρήσιμη εμπειρία από τόπο σε τόπο.

Έτσι, η γεωγραφική θέση της χώρας και οι κλιματολογικές της συνθήκες ευνοούν σε μεγάλο βαθμό τη βλάστηση και την ανάπτυξη των διαφόρων αρωματικών ή φαρμακευτικών φυτών. Τα περισσότερα από τα φυτά αυτά είναι αυτοφυή, ενώ άλλα καλλιεργούνται από τον άνθρωπο με σκοπό την εμπορία τους.

Δυστυχώς τα τελευταία χρόνια με τις πυρκαγιές, τόσο στα δάση, όσο και στις καλλιεργούμενες εκτάσεις με τις καλαμιές το κακό εξαπλώνεται και στα πολύτιμα βότανα. Παρ' όλα αυτά η φύση προνόησε για τη συνέχιση της βλάστησης και τη διαίωσιση του είδους των βοτάνων, εφόσον έκρυψε τη ρίζα ορισμένων φυτών μέσα στη γη, για να προστατεύεται το φυτό από πυρκαγιές, χαλάζι, παγωνιά και άλλους εχθρούς. Ακόμα και σήμερα, οι άνθρωποι του χωριού χρησιμοποιούν τα βότανα και δημιουργούν μία πολύτιμη συλλογή στα ντουλάπια των σπιτιών τους. Παρακάτω παρουσιάζονται μερικά από τα βότανα που υπάρχουν και χρησιμοποιούνται ή χρησιμοποιούνταν στο χωριό.

Αγριάδα: Το αφέψημα των ριζών της πίνονταν, ήταν διουρητικό και χρησιμοποιούνταν για τη θεραπεία των νεφρών.³⁰⁷

Αγριοσυκιά: Το γάλα της το έριχναν επάνω στις καρναβίτσες ή μπαστραβίτσες, οι οποίες θεραπεύονταν σιγά – σιγά.³⁰⁸

Αμάρανθος: Χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο για τα μάτια ή τα αυτιά, ενώ έβραζαν τα φύλλα του για την καλή λειτουργία του εντέρου.³⁰⁹

Αμυγδαλιά: Το αμυγδαλέλαιο, χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο και επίσης παρασκεύαζαν και μύρο από την αμυγδαλιά.

Αβρουνιές: Ονομάζονταν και αγριόκλημα και χρησιμοποιούνταν κατά των λεκέδων του δέρματος και τις φακίδες.³¹⁰

³⁰⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 40.

³⁰⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

³⁰⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

³¹⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 40.

Βατσινιά: Οι άκρες από τα κλωνάρια μαζί με τα πράσινα φύλλα της, τα έβραζαν με νερό και αφού γίνονταν αφέψημα το έπιναν για να καταπολεμήσουν την αρτηριακή πίεση.

Βούζλα και βουζλιά: Όταν άνθιζαν οι βουζλιές, τα άσπρα τους λουλούδια τα μάζευαν και τα τοποθετούσαν επάνω στους κάλους των ποδιών, οι οποίοι ξηραίνονταν και σιγά – σιγά εξαφανίζονταν.

Δυόσμος: Το αφέψημά του χρησιμοποιούνταν κατά του εμετού.³¹¹

Καλαμπόκι: Τις φούντες του καλαμποκιού τις έβραζαν με λίγα σπυριά κριθάρι και αφού γινόταν το αφέψημα το έπιναν οι άρρωστοι που υπέφεραν από λεύκωμα³¹².

Καραγάτσι: Τις ρίζες από το καραγάτσι τις έβραζαν με λίγο κρασί και θεράπευαν τις πληγές.³¹³

Κουφοξυλιά: Τα λουλούδια της κουφοξυλιάς τα έβραζαν και τα τοποθετούσαν στο πρησμένο μέρος του σώματος για να ξεπρηστεί.³¹⁴

Μαντζουράνα: Έβραζαν τη ρίζα της και το αφέψημά της το έπιναν για τη θεραπεία του στομάχου.

Μολόχα: Το αφέψημα των ριζών της το χρησιμοποιούσαν ως θεραπευτικό μέσο για το στομάχι και το άσθμα.³¹⁵

Πικραγγουριά: Τον καρπό της τον έβραζαν με νερό και λάδι και έκαναν αλοιφή για τον πόνο των ρευματισμών. Ο καρπός της θεράπευε την κιτρινάδα και την ιγμορίτιδα. Για την ιγμορίτιδα, βράζονταν, στραγγίζονταν και σε μικρή ποσότητα απορροφούνταν από τη μύτη. Χρειάζοταν μεγάλη προσοχή, για να μην είχαν ανεπιθύμητες αντιδράσεις.³¹⁶

Παπαρούνα: Τη χρησιμοποιούσαν ως ελαφρύ κατευναστικό και την ανακάτευαν με το τσάι ως φάρμακο κατά του βήχα.³¹⁷

Περδικάκι: Το χρησιμοποιούσαν ως καταπραϋντικό.³¹⁸

Πηγουνιά: Την ξεραμένη ρίζα τη χρησιμοποιούσαν στη μαιευτική και στους πόνους για το στομάχι.

Παναγιόχορτο: Το βότανο αυτό έκανε καλό στα ερεθισμένα μάτια και στους πόνους του στομάχου.

Πικροδάφνη: Ανακατεμένη με κρασί, τη χορηγούσαν για τα δαγκώματα δηλητηριωδών ζώων.³¹⁹

³¹¹ Βλέπε παράρτημα σ. 54.

³¹² Βλέπε παράρτημα σ. 89.

³¹³ Βλέπε παράρτημα σ. 54.

³¹⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 172.

³¹⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 67.

³¹⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 102.

³¹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

³¹⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 89.

³¹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 172.

Πράσο: Χρησιμοποιούνταν για τη λαρυγγίτιδα, βρογχίτιδα και φαρυγγίτιδα.³²⁰

Ραδίκια: Έπιναν το ζωμό τους για την καταπολέμηση της αναιμίας και για τους πόνους του στομάχου.³²¹

Ραπάνι: Το συνιστούσαν ως αντιβηχικό και για την αρθρίτιδα.

Ροδακινιά: Ο πολτός από τα στουμπισμένα φύλλα της ροδακινιάς ανακατωμένος με λίγο λάδι τοποθετούνταν στις σκουληκιασμένες πληγές των ζώων. Έτσι, τα σκουλήκια απομακρύνονταν και οι πληγές έκλειναν.³²²

Τσουκνίδα: Κοπάνιζαν την τσουκνίδα και με λίγο λάδι και αλάτι την τοποθετούσαν στο πρησμένο μέρος του σώματος. Κάποιοι υποστήριζαν ότι θεραπεύει τη λέπρα.

Χαμομήλι: Ένα από τα πιο γνωστά και χρήσιμα βότανα, μαζί με το τσάι του βουνού, που τα χρησιμοποιούσαν ως καταπραϋντικά και μαλακτικά.³²³

³²⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

³²¹ Βλέπε παράρτημα σ. 172.

³²² Βλέπε παράρτημα σ. 25.

³²³ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

6.4 Τρόποι λαϊκής ιατρικής

Θα ήταν παράλειψη αν δεν αναφερόταν μερικοί από τους τρόπους λαϊκής θεραπευτικής, που χρησιμοποιούνταν ευρέως στο Μαυροχώρι. Έτσι για τα κατάγματα και τις εξarthρώσεις χρησιμοποιούνταν άπλυτο μαλλί από πρόβατο, με το οποίο τυλίγονταν το χτυπημένο μέλος, αφού όμως πρώτα είχαν τοποθετήσει επάνω το ασπράδι των αυγών, χτυπημένο με τσίπουρο.³²⁴ Για τις μελανιές ή τα χτυπήματα που δεν υπήρχε πληγή, τοποθετούσαν ζεστό κρεμμύδι, λάδι και αλάτι. Για σφυριά καλόγερους χρησιμοποιούσαν κατάπλασμα από λιναρόσπορο βρασμένο καλά και ανακατεμένο με μέλι.³²⁵ Επίσης, για τα κρυώματα χρησιμοποιούσαν πίτουρο ζεστό πολύ ώρα στη φωτιά, το οποίο έβαζαν μέσα σε μια μαξιλαροθήκη και το τοποθετούσαν στο στήθος ή στην πλάτη.³²⁶ Ωστόσο, τις πληγές τις απολύμαιναν με τσίπουρο ή με τα ούρα τους και για να σταματήσουν την αιμορραγία τοποθετούσαν επάνω στην πληγή καπνό. Για τα σκασμένα χέρια ή το πρόσωπο οι Μαυροβινοί ανακάτευαν κερί με ζεστό μέλι και λάδι.³²⁷

Οι τρόποι λαϊκής ιατρικής δε σταματούν εδώ. Έτσι, για τα τσιμπήματα των εντόμων χρησιμοποιούσαν ξύδι και σκόρδο και για τις αμυγδαλές έκανα γαργάρες με χαμομήλι και λεμόνι ή με απόσταγμα στάχτης από τις κληματόβεργες.³²⁸ Επιπλέον για τον πονόκοιλο έπιναν ροφήματα χαμομηλιού και μαντζουράνας και για τον πονόδοντο έφτιαχναν μπούκωμα με ζουμί από βρασμένη ρίγανη.³²⁹ Ασφαλώς τα μαντζούνια και τα γιατροσόφια που χρησιμοποιούσαν στο Μαυροχώρι δεν εξαντλούνται στις παραπάνω γραμμές, παρ' όλα αυτά όμως ο αναγνώστης παίρνει μια ιδέα για τον τρόπο με τον οποίο αντιμετώπιζαν οι Μαυροβινοί τις διάφορες έκτακτες ανάγκες.

Ωστόσο, ένα ξεχωριστό ντουλάπι ή ένα κουτί αποτελούσε το οικογενειακό φαρμακείο στα σπίτια των Μαυροβινών. Η νοικοκυρά φρόντιζε να το εμπλουτίζει κάθε καλοκαίρι με τα κατάλληλα βότανα και μαντζούνια για να μπορέσει η οικογένεια να αντιμετωπίσει τις ασθένειες που εμφανίζονταν, κατά κύριο λόγο, το χειμώνα. Έτσι, το οικογενειακό φαρμακείο περιείχε παλιό κρασί και μεταβρασμένο ρακί, για να απολυμαίνουν τα τραύματα. Επίσης, ένα ξύδι για να δροσίζει από τον πυρετό. Στο φαρμακείο οι νοικοκυρές τοποθετούσαν και πολλά άσπρα κομμάτια από παλιές πουκαμίσες, ως επιδέσμους. Ο λιναρόσπορος ήταν ένα φάρμακο, που χρησιμοποιούνταν αρκετά συχνά για τις μαλακτικές ιδιότητές του. Στο φαρμακείο υπήρχαν πάντα βελόνες, για τα αγκάθια, που πολύ συχνά ταλαιπωρούσαν τα χέρια των αντρών εξαιτίας των αγροτικών εργασιών τους. Για να θεραπεύσουν τις ανοιχτές πληγές φρόντιζαν να υπάρχουν στο φαρμακείο φρέσκα κληματόφυλλα βουτηγμένα στο κρασί.³³⁰

³²⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 25.

³²⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 40.

³²⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 54.

³²⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 67.

³²⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

³²⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 137.

³³⁰ Α. Τσινίκου – Κακούλη, ό.π (υποσημείωση 292), σ. 380

Παράλληλα, οι νοικοκυρές από το καβούκι της χελώνας, το οποίο έκαιγαν παρασκεύαζαν σκόνη για τα σπυριά του προσώπου. Στο φαρμακείο υπήρχε και μέλι, που θεράπευε κάθε είδους έγκαυμα. Ωστόσο κάθε καλοκαίρι, οι γυναίκες του σπιτιού μάζευαν υπομονετικά το χαμομήλι και αφού το στέγνωναν το συλλέγανε σε καθαρά σακουλάκια, για τα κρυώματα και τους κοιλόπονους του χειμώνα. Παρ' όλα αυτά από το οικογενειακό φαρμακείο δεν έλειπαν ο αγιασμός, η μέντα και το τσάι του βουνού, για το στομάχι και τους εμετούς. Για τα μικρά παιδιά φυλάγανε το μάκο, που τα βύθιζε στον ύπνο. Ειδικότερα, οι βδέλλες έδιναν το παρόν τους στο οικογενειακό φαρμακείο και κυρίως, τις χρησιμοποιούσαν οι ηλικιωμένοι, όταν ένιωθαν πονοκέφαλο. Οι νοικοκυρές φύλαγαν σαν άριστο φάρμακο το θειάφι και κατά τις μεγάλες επιδημίες ράντιζαν όλο το σπίτι με θειάφι και θυμίαμα. Τέλος, υπήρχαν φύλλα κερασιάς, τα γένια του καλαμποκιού, τα φύλλα της ροδακινιάς σαν διουρητικά και τα φύλλα της τριανταφυλλιάς για κομπρέσες στα μάτια.³³¹

³³¹ Α.Τσινίκου – Κακούλη, ό.π (υποσημείωση 292), σσ. 381 – 385.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ

7.1 Χριστουγεννιάτικα έθιμα

Το μήνα Δεκέμβριο όλο το Μαυροχώρι ήταν ανάστατο. Όλοι ήταν «στο πόδι» και ιδιαίτερα οι νοικοκυρές, οι οποίες ετοιμάζονταν για τη μεγάλη γιορτή της Χριστιανοσύνης, τα Χριστούγεννα. Από την αρχή ακόμα του χειμώνα φρόντιζαν να προμηθευτούν τα απαραίτητα για τις γιορτές και γενικά για όλο το χειμώνα.

Το κρασί ήταν απαραίτητο την εποχή εκείνη, αφού αυτό και το τσίπουρο ήταν τα πιο συνηθισμένα και αγαπημένα ποτά στο λαό της Καστοριάς. Την εποχή εκείνη το κρασί ήταν ντόπιας παραγωγής, εφόσον κάθε οικογένεια είχε το δικό της αμπέλι και έτσι εξασφάλιζαν το κρασί, λευκό και κόκκινο, ολόκληρης της χρονιάς. Παράλληλα, μαζί με το κρασί, φτιάχνανε και το τσίπουρο «ρακί». Η διεργασία για την παραγωγή του κρασιού και του ρακιού στην ουσία ήταν ολόκληρη τελετουργία, την οποία παρακολουθούσαν πιστά οι Καστοριανοί μέχρι πριν λίγα χρόνια.

Παράλληλα, με αυτά, καθώς πλησίαζαν οι άγιες μέρες, κάθε νοικοκυρά ήταν επιφορτισμένη με το καθάρισμα και το άσπρισμα όλου του σπιτιού καθώς, και με το πλύσιμο των υφαντών, που θα έστρωνε για να δεχθεί τους επισκέπτες.³³² Ο πατέρας της οικογένειας φρόντιζε για την προμήθεια των αγαθών και των δώρων. Η νοικοκυρά, φρόντιζε για την παρασκευή των φαγητών, της βασιλόπιτας, των γλυκών, τα βρασμένα κάστανα, τα αμύγδαλα, τα καρύδια, τις σταφίδες, τα σύκα, τα στραγάλια και τα φουντούκια. Όλα αυτά θα αποτελούσαν το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Στο χωριό όμως, οι προετοιμασίες δεν περιορίζονταν στα δύο πρόσωπα που αναφέραμε. Υπήρχαν και οι νέοι που, από πολύ νωρίς προετοιμάζονταν για τα ραγκουτσάρια.³³³

Τα περισσότερα, αν όχι όλα τα σπίτια, έτρεφαν το δικό τους γουρούνι ή και το αρνί, το «μανάρι». Το γουρούνι αυτό ανέτρεφαν καλά τους προηγούμενους μήνες με σκοπό να γίνει όσο πιο μεγάλο τις μέρες πριν από τα Χριστούγεννα. Την ημέρα της σφαγής γινόταν και η λεγόμενη «γουρουνοχαρά», καθώς μαζεύονταν όλη η γειτονιά, για να ευχηθεί το «καλό ξόδιασμα». Ψήνανε στη σχάρα ή τηγανίζανε τα εντόσθια του ζώου, καθώς και κρέας, μαζί με τραγούδια και κρασί και όλα αυτά διαρκούσαν μέχρι το βράδυ.³³⁴ Με τον τρόπο αυτό έκλεινε η γουρουνοχαρά. Από το κρέας του γουρουνιού, φτιάχνανε τα λουκάνικα του σπιτιού, καθώς και τα σουλτσούνια³³⁵, που

³³² Κ. Οικονομόπουλος, «Ηθη και Έθιμα της παλιάς Καστοριάς», *Μακεδονική Ζωή* 164 (1980), σ. 35.

³³³ Χ. Τζημουράκας, «Πρωτοχρονιά και Θεοφάνεια στη Δυτική Μακεδονία», *Μακεδονική Ζωή* 128 (1977), σ. 8.

³³⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 57.

³³⁵ Είδος τοπικού σαλαμιού

γίνονταν από το καλύτερο κρέας τη «ριμπίτσα», δηλαδή το σημερινό μπον – φιλέ. Αυτά τα λουκάνικα και τα σουλτσούνια, αφού τα κρεμούσαν, για να στεγνώσουν με τον αέρα, τα πρόσφεραν και σαν κεράσματα στους ξένους, αλλά και ως κυρίως φαγητό. Με το υπόλοιπο κρέας, το οποίο περίσσευε έκαναν τον «καβουρμά». Αυτός γινότανε με το κρέας το οποίο έβραζε μαζί με το λίπος και στη συνέχεια το έβαζαν σε δοχεία, που τα συμπλήρωναν μέχρι πάνω με λίπος. Από αυτό το κρέας, έτρωγαν την υπόλοιπη χρονιά, αφού το μαγείρευαν.³³⁶

Επίσης, έκαναν και τις τσιγαρίδες από το λίπος του γουρουνιού, ενώ παρασκεύαζαν και τη λίγδα, που ήταν το λίπος του γουρουνιού, το οποίο έλιωνε και στη συνέχεια πάγωνε και το χρησιμοποιούσαν στο μαγείρεμα αντί για βούτυρο, το οποίο ήταν ακριβό. Αυτό το λίπος το φύλαγαν σε δοχεία.³³⁷

Την παραμονή των Χριστουγέννων, η νοικοκυρά φρόντιζε να έχει έτοιμο το φαγητό, το οποίο ήτανε για όλα τα σπίτια οι σαρμάδες, που φτιάχνονταν από φύλλα αρμιάς και ο πατσάς από το κεφάλι του γουρουνιού. Τα γλυκίσματα, που συνήθιζαν να φτιάχνουν ήταν, οι κουραμπιέδες, ο μπακλαβάς και το σαραγλί.

Το βράδυ της παραμονής των Χριστουγέννων και τις πρώτες ώρες προς το χάραμα, τραγουδούσαν τα «κόλιεντα»³³⁸ και γιόρταζαν όλοι μαζί. Διάφορες παρέες, ακόμη και γέροι με μικρά φανάρια στο χέρι, γύριζαν στις γειτονιές και τραγουδούσαν. Όλα τα σπίτια είχαν αναμμένα τα φώτα και τους περίμεναν να έρθουν με τα βιολιά, τα μαντολίνα και τις φουσαρμόνικες να τραγουδήσουν, να κεραστούν και να πάρουν το φιλοδώρημα που ήταν κάστανα, μήλα, καρύδια, κυδώνια και σταφίδες.³³⁹

Ωστόσο, τα τραγούδια που λέγανε ήταν διάφορα και ανάλογα πάντα με την οικογενειακή, κοινωνική και οικονομική κατάσταση του σπιτιού και της οικογένειας.

Έτσι λοιπόν, στην πόρτα του σπιτιού που είχε μικρό παιδί, τραγουδούσαν:

*«Ένα μικρό μικρούτσικο, σπυρί μαργαριτάρι
για πλύνε το, για λούσε το εις το σχολείο να πάνει
κι ο δάσκαλος να καρτερεί με τη χρυσή τη βέργα,
-Άμπρε παιδί, καλό παιδί, που ναι τα γράμματά σου,
-Τα γράμματά μου στο σχολείο κι ο νους μου στην αγάπη ο νους μου
παραπάρθηκε και πάει στις μαυρομάτες».*³⁴⁰

Στην πόρτα του παπά τραγουδούσαν:

«Αφέντη μου στο σπίτι σου χρυσή καντήλα φέγγει

³³⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 92.

³³⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 112.

³³⁸ Χριστουγεννιάτικα κάλαντα

³³⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 30.

³⁴⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 92.

φέγγει στους ξένους να δειπνούν, τους ξένους να πλαγιάζουν
φέγγει και την καλούδα σου, να στρώνει να κοιμάσαι
να στρώνει τα τριαντάφυλλα, να πέφτεις στα λουλούδια,
και τα κορφολογήματα τριγύρω στο λαιμό σου.
Κυρά στην Εκκλησιά θε να γένει με δεκαοχτώ καμπάνες
Κάθε καμπάνα και κερί και κάθε τρεις με δίομα, και κάθε τρεις και τέσσερις
Ωρια, πανώρια βρύση
Να τρέχουνε τα κρυά νερά, να πίνουν οι πελάτες...». ³⁴¹

Και μετά φωνάζανε: «Κάστανα, καλά καρύδια στον παπά τα κεραμίδα»

Εκεί που είχε κορίτσι για παντρεία, τραγουδούσανε το εξής:

«Εδώ έχουν κόρη όμορφη, πανέργου θυγατέρα,
την προξενεύουν για βασιλιά, την προξενεύουν για ρήγα
δε θέλει γιο του Βασιλιά, δε θέλει γιο του ρήγα,
μον θέλει για του καπετάν, πόχει πολλή βλίσίδα,
πόχει αμπέλια δώδεκα, χωράφια δεκαπέντε,
πόχει και μύλους δεκαοχτώ, μ' όλους τους μυλωνάδες...». ³⁴²

Στο σπίτι που καθόταν μόνο ένα ανδρόγυνο, τραγουδούσαν για την κυρά:

«Κυρά μ' κυρά μ' αρχόντισσα κι αρχοντοπαραδειγμένη,
σε κάλεσαν οι αρχόντισσες στην εκκλησιά να πάνεις
κι ως που να πας κι ως που να 'ρθεις κι οπίσων να γυρίσεις,
οι στράτες ρόδα γιόμισαν, τα μονοπάτια μόσχο». ³⁴³

Και στον αφέντη του σπιτιού τραγουδούσαν:

«Αραδιαστείτε αμπρέ παιδιά όλοι με την αράδα
να πούμε τραγούδια ευγενικά ν' αρέσουν τ' αφεντικά μας.
Ο αφέντη μας είναι καλός στον κόσμο ξακουσμένος
κι ανάμεσα στο μαχαλά στύλος μαλαματένιος.
Ας είναι πολλά τα έτη του καλά κι ευτυχισμένα». ³⁴⁴

Στα σπίτια πάλι που είχαν κάποιο γραμματιζούμενο, δικηγόρο, γιατρό, γενικά κάποιο μορφωμένο, τραγουδούσαν:

«Γραμματικός και λειτουργός και ψάλτης κι αναγνώστης
έχει τον ουρανό χαρτί, τη θάλασσα μελάνι
και το μικρό το δάκτυλο κοντύλι για να γράφει.

³⁴¹ www.kastoriacity.gr

³⁴² www.kastoriacity.gr

³⁴³ Βλέπε παράτημα σ. 92.

³⁴⁴ Βλέπε παράτημα σ. 92.

*Εσείστηκε το δάκτυλο και χύθηκε η μελάνι
Και λέρωσε τα ρούχα του τα 'χει σα κασι τα γαλάζια.
Έβαλε και εφώναζε σε τρεις μεριές στο κάστρο εις το Ντουλτσό,
εις το Ταρσί και στη μεγάλη πόρτα:
- Ποιος είναι άξιος και βούργος τα ρούχα μου να πλύνει
Μια κόρη απολογήθηκε από ψηλό παλάτι:
- Εγώ είμαι άξια και βουργή τα ρούχα σου να πλύνω».³⁴⁵*

Στην πόρτα του σπιτιού που είχε κάποιον ξενιτεμένο, τραγουδούσαν:

*«Ξενιτεμένο μου πουλί και παραπονεμένο,
η ξενιτιά δε χαίρεται και εγώ έχω τον καημό σου,
να στείλω μήλο σέλεται, κυδώνι μαραγκιάζει,
να στείλω και το δάκρυ μου δεμένο στο μαντήλι
το δάκρυ μου είναι καυτερό και καίει το μαντήλι».³⁴⁶*

Αυτά ήταν τα τοπικά κάλαντα, τα οποία τραγουδούσαν στο χωριό μαζί με τα άλλα γνωστά σε όλο το πανελλήνιο.

Τα ίδια τραγούδια μαζί με άλλα γνωστά της Πρωτοχρονιάς, τραγουδούσαν το βράδυ που, άλλαζε ο χρόνος, πάλι με τη συνοδεία λαϊκών ορχηστρών καθώς και το πρωί της Πρωτοχρονιάς, αφού το γλέντι που γινόταν δε σταματούσε το χάραμα, αλλά συνεχιζόταν και την Πρωτοχρονιά.

Μετά τα τραγούδια, χτυπώντας τις πόρτες οι διάφορες παρέες φώναζαν:

«Κυρά, κυρά το δώρο».³⁴⁷

Εάν όμως δεν άνοιγε κανένας την πόρτα και δεν έδινε δώρο ξανάρχιζαν λέγοντας:

*«Εσένα πρέπει αφέντη μου ντουρβάς με δεκανίκια
να σε τραβάνε τα σκυλιά και πέντε δέκα λύκοι
και σε κυρά μου η ομορφιά γρήγορα να σε αφήσει
την κόρη σου την όμορφη βάλτηνε στο ζεμπίλι
και κρέμασέ την στην ξενιτιά να μη την τρώνε οι ψύλλοι...»*

Τη νύχτα πριν ξημερώσει 25 Δεκεμβρίου, η καμπάνα χτυπούσε χαρμόсуна. Όλοι φορούσαν τα γιορτινά τους και πήγαιναν στην εκκλησία. Τα Χριστούγεννα για τους Χριστιανούς σε όλο τον κόσμο αποτελούν μια από τις σημαντικότερες γιορτές. Ο κάθε χωριανός αισθανόταν χαρά για τη γέννηση του Χριστού και αυτή γιορτάζονταν με καλό φαγοπότι, ρακί, κρασί, φρέσκοις τσιγαρίδες και τηγανιά. Γυρνώντας από την εκκλησία στο σπίτι τους, τους περίμενε το αναμμένο τζάκι, για να τους ζεστάνει και το ρακί στο παγούρι. Η νοικοκυρά ετοίμαζε τα λουκάνικα, το χοιρινό με τα αυγά και το κρασί. Την ημέρα των Χριστουγέννων έκαναν επισκέψεις σε όσους είχαν την ονομαστική

³⁴⁵ www.kastoriacity.gr

³⁴⁶ www.kastoriacity.gr

³⁴⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 57.

τους γιορτή. Αυτός που γιόρταζε έλεγε «κοπιάστε, χωριανοί» και μαζί τους οι επισκέπτες έπαιρναν έναν οργανοπαίχτη, που έδινε εορταστικό χαρακτήρα, στις συναθροίσεις αυτές.³⁴⁸

Συγχρόνως την ημέρα της Πρωτοχρονιάς στο καθιερωμένο μεσημεριανό τραπέζι, στο οποίο καθότανε όλη η οικογένεια, το κύριο φαγητό ήταν η πρωτοχρονιάτικη πίτα. Η κάθε νοικοκυρά έπλαθε φύλλα που τα έψηνε στη γάστρα και τα έβρεχε με λίγδα γινόταν πιο νόστιμη. Το έθιμο έλεγε ότι έπρεπε να βάλει και φλουρί για τα γίδια, τη στρούγκα, τα χωράφια και τα μελίσσια. Το μεσημέρι στο σοφρά πρώτα ο αρχηγός της οικογένειας θα έκοβε την βασιλόπιτα και θα έβγαζε για όλους, ένα κομμάτι.³⁴⁹ Έτσι είχαν ένα κομμάτι για το σπίτι, για την Παναγία και για τα μέλη της οικογένειας. Παίρνοντας το κομμάτι ο καθένας, έβρισκε τι θα φρόντιζε για όλο τον επόμενο χρόνο. Εάν ήτανε για τη στρούγκα, για τα γίδια, τα ζώα τα μεγάλα ή το φλουρί, όπου όποιος το έβρισκε πάντα το άφηνε στο εικονοστάσι. Αυτός που έβρισκε το φλουρί ήταν και ο τυχερός της χρονιάς. Φροντίζανε πολύ για τους κτηνοτρόφους. Πρωί πρωί πριν καλά – καλά χαράξει τους πηγαίνανε πίτα, λαγγίτες και δεν έλειπε το σαραγλί. Επίσης, έψηναν μικρές κουλούρες που τις κυλούσαν στο μαντρί, τις κομματιαζαν και τις έδιναν στα γιδοπρόβατα.³⁵⁰

³⁴⁸ Ρ. Παπαρίζος, *Η Ζωή στα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσσαλονίκη 1998, σ 74 -75

³⁴⁹ Βλέπε παράρτημα σ.57.

³⁵⁰ Ρ. Παπαρίζος, ό.π, (υποσημείωση 346), σσ 75 – 76.

7.2 Θεοφάνια

Οι άνθρωποι του χωριού πίστευαν ότι από την παραμονή των Χριστουγέννων με Θεία άδεια τα Τάγματα των δαιμόνων με επί κεφαλής τον Βελβεβούλ κατέβαιναν στη γη. Η άδεια αυτή ίσχυε για ένα δεκαπενθήμερο, μέχρι την παραμονή των Θεοφανίων. Τις ημέρες αυτές οι καλικάτζαροι - αυτό το όνομα έπαιρναν, ανέπτυσσαν μία μεγάλη δραστηριότητα κατά των ανθρώπων. Μόλυναν τα νερά, τα φαγητά, έμπαιναν στους στάβλους και ταλαιπωρούσαν τα ζώα, τα πλήγωναν, τα καβαλίκευαν, τα κούραζαν, πάταγαν τους κοιμισμένους και γενικά προσπαθούσαν τις ημέρες εκείνες να παρασύρουν με το μέρος τους, προς την κακία, όσο πιο πολλούς ανθρώπους μπορούσαν. Γι' αυτό και τα μέτρα εναντίον τους ήταν πολλά και αυστηρά. Απαγορευόταν το λούσιμο, το πλύσιμο ρούχων ή η έξοδος τη νύχτα ιδίως στις λεχώνες. Επιπλέον, απαγορευόταν να πίνουν νερό τη νύχτα και πολλά άλλα. Ο αγιασμός ήταν το μόνο μέσο, το οποίο έκανε τους καλικάντζαρους να εγκαταλείψουν την επιφάνεια της γης και να κατέβουν στα τάρταρα, όπου ήταν η μόνιμη κατοικία τους.³⁵¹

Λόγω του ότι το χωριό είναι παραλίμνιο, έριχναν το σταυρό κατά τον αγιασμό στο νερό και οι κολυμβητές ή οι δύτες προσπαθούσαν να τον ανασύρουν. Η διαδικασία αυτή ισχύει από παλαιότερα. Όποιος τον ανέσυρε από τα νερά της λίμνης, θεωρούνταν ο τυχερός της χρονιάς. Μετά τη λήξη της τελετής καταδύσεως του σταυρού, ο τυχερός, γυρίζει στα σπίτια του χωριού και ευχόμενος «χρόνια πολλά» δεχόταν τα δώρα, των χωρικών.³⁵² Από τα δώρα, που συγκέντρωνε ο νεαρός άφηνε ένα μέρος ή και όλα στην εκκλησία.

Στο τέλος της λειτουργίας γινόταν αγιασμός και όλοι κουβαλούσαν τις «μπούκλες»³⁵³, για να πάρουν αγιασμό και λίγο άχυρο. Με το αγιασμένο άχυρο έτρεφαν τα ζώα τους και με το αγιασμένο νερό ράντιζαν κήπους, καλύβες, μαντριά, ευχόμενοι υγεία και καλή σοδειά.³⁵⁴

Την μέρα αυτή γινόταν και μία προσφορά για τις εικόνες, οικονομική ενίσχυση δηλαδή για την εκκλησία από κάθε οικογένεια. Συγκεκριμένα, ο κάθε χωριανός ανακοίνωνε μία τιμή και διενεργούνταν δημοπρασία και με τον τρόπο αυτό, όποιος θα έδινε τα περισσότερα χρήματα, θα έπαιρνε την εικόνα.³⁵⁵

Επίσης, κάθε σπίτι την ημέρα των Θεοφανίων είχανε το έθιμο να βράζουνε τον πατσά. Τον κάνανε από το κεφάλι του γουρουνιού, τα πόδια και τις κοιλιές που τα κρατούσαν αλατισμένα στο καδί για την ημέρα αυτή. Ιδιαίτερα, στο κρύο του Γενάρη και ζεστό, τον έκαναν πολύ νόστιμο και το συνόδευαν με κόκκινο κρασί. Δεν έπαυε κάθε οικογένεια να βγαίνει σε κάθε γειτονιά, και αγόρια και κορίτσια να τραγουδούν και να χορεύουν. Το τραγούδι για τη μέρα αυτή ήταν:

³⁵¹ Χ.Τζημουράκας, «Πρωτοχρονιά και Θεοφάνια στη Δυτική Μακεδονία», *Μακεδονική Ζωή* 128 (1977) σσ 10 –11.

³⁵² Βλέπε παράρτημα σ. 44.

³⁵³ Ξύλινα βαρελάκια

³⁵⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 30.

³⁵⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 104.

*Σήμερα τα φώτα κι οι φωτισμοί
Και χαρές μεγάλες τ' αφέντη μας
Κάτω στον Ιορδάνη τον ποταμό
Κάθεται Κυρά μας η Παναγιά.
Αη Γιάννη μας Αφέντη και Πρόδρομε
Αη Γιάννη Αφέντη και Βαφτιστή,
Έλά να βαφτίσεις Θεού παιδί,
Έλα να μυρώσεις Θεού ν υγιό.
Τώρα θα ανέβω στους ουρανούς
Δύναμη να πάρω από το Θεό,
Θε να αγιάσω τα ύδατα,
Βάφτισμα να κάμω και μύρωμα.³⁵⁶*

Επιπρόσθετα, στο Μαυροχώρι κατά τη λειτουργία των Θεοφανίων και τον αγιασμό μετέφεραν από τα σπίτια τους στην εκκλησία, τις εικόνες από το σπιτικό εικονοστάσι, για να τις αγιάσουν στη λίμνη³⁵⁷.



Εικόνα 68. Θεοφάνια στη λίμνη της Καστοριάς (πηγή: Δ. Τσουρτσούλας, *Καστοριά, Μπάστας*, Καστοριά 2000, σ. 87)

³⁵⁶ Ρ. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 346), σσ. 78 –79.

³⁵⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 57.

7.3 Ραγκουτσάρια

Το δωδεκαήμερο από τις 25 Δεκεμβρίου έως και τις 7 Ιανουαρίου στην Καστοριά συνέβαινε και εξακολουθεί να συμβαίνει, κάτι το ξεχωριστό. Είναι ο εορτασμός των καστοριανών καρναβαλιών, τα οποία λέγονται «Ραγκουτσάρια».

Τα Ραγκουτσάρια αποτελούσαν ένα από τα σημαντικότερα έθιμα στην πόλη της Καστοριάς. Στο Μαυροχώρι γιορτάζονται στις 2 Ιανουαρίου, ενώ το γλέντι ξεκινάει από τις 25 Δεκεμβρίου. Η τελευταία μέρα των καρναβαλιών ονομάζεται «παταρίτσα». Η παταρίτσα είναι το τέλος των εορτών. Η λέξη σημαίνει το πάτο του κρασιού που απέμεινε στο βαρέλι, δηλαδή η παταρίτσα είναι το κρασί το οποίο, απέμεινε για την τελευταία μέρα.³⁵⁸

Στο σημείο αυτό, αξίζει να σημειωθεί η προέλευση των Ραγκουτσαρίων. Τα «Ραγκουτσάρια», οι γιορτές αυτές των μεταμφιεσμένων είναι λείψανα ορισμένων γιορτών, οι οποίες πραγματοποιούνταν κατά την αρχαιότητα και τελούνταν με παρόμοιο τρόπο. Οι γιορτές αυτές ήταν ανάμνηση ορισμένων γεγονότων και προς τιμή ορισμένων Θεών, ανάμεσα στις οποίες ήταν και τα Διονύσια, τα Ίσθια και τα Πύθια, όπου οι άνθρωποι επιδίδονταν σε ολονύκτιες διασκεδάσεις και όργια, ιδίως στις βακχικές εορτές. Παρόμοιες γιορτές γίνονταν και στη Ρώμη. Όταν λοιπόν, η Ελλάδα κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους, οι ελληνικές εορτές αντικαταστάθηκαν από τις ρωμαϊκές, οι οποίες γιορτάζονταν με παρόμοιο τρόπο.³⁵⁹

Τις γιορτές αυτές παρέλαβαν οι Βυζαντινοί. Η Χριστιανική όμως εκκλησία αντικατέστησε τις ρωμαϊκές γιορτές, οι οποίες γιορτάζονταν προς το τέλος του παλιού χρόνου και την αρχή του άλλου, με τις εορτές του Αγίου Βασιλείου, των Θεοφανίων και του Αγίου Ιωάννη. Παρ' όλα αυτά τα έθιμα των ελληνορωμαϊκών εορτών δεν εξαλείφθηκαν τελείως, αφού τα λείψανά τους χοροί, τραγούδια και μεταμφιέσεις σώζονται μέχρι σήμερα.³⁶⁰

Η ονομασία ραγκουτσάρια προέρχεται από το λατινικό rogator, που σημαίνει επαίτης ή αίτηση και δημιουργήθηκαν έτσι οι «ρογκοτσιάρηδες», αφού αστευόντουσαν, χόρευαν και με φορτικό τρόπο ζητούσαν επίμονα δώρα, από όσους συναντούσαν στο δρόμο τους.³⁶¹

Η τοποθέτηση, επίσης, των Ραγκουτσαρίων κατά το δωδεκαήμερο είχε σχέση και με την εμφάνιση των καλικάντζαρων τις ημέρες εκείνες. Οι καλικάντζαροι ήταν ανθρωπόμορφα όντα για τα οποία, ο κόσμος πίστευε πως έχουν αλλόκοτη μορφή, στραβά πόδια, σώμα και γενικά με αποκρουστικά χαρακτηριστικά και έτοιμοι για ζαβολιά. Κάπως έτσι ήταν και οι μεταμφιεσμένοι του δωδεκαήμερου τόσο στην πόλη όσο και στο Μαυροχώρι.³⁶²

³⁵⁸ Σ. Μαντάς, «Τα Ραγκουτσάρια της Πρωτοχρονιάς απάνω στο Βίτσι», *Μακεδονική Ζωή* 176 (1980), σ.24.

³⁵⁹ Σ. Μαντάς, ό.π (υποσημείωση 356), σ. 25.

³⁶⁰ Ι. Μπακάλης, «Η Προέλευση και η Χρονική Τοποθέτηση των Εθίμων των Μεταμφιεσμένων και των Πυρών», *Ορεστιάς* 271 (1952), σ. 1

³⁶¹ www.kastoriacity.gr

³⁶² Α. Σαχίνη, «Το Καστοριανό Καρναβάλι», *Νέα Καστοριά* 107 (1984), σ 2.

Όσον αφορά τον τρόπο που γιορτάζονταν και γιορτάζονται σήμερα τα Ραγκουτσάρια, πρέπει να σημειώσει κανείς, ότι υπάρχουν διάφορες αλλαγές και διαφορές, οι οποίες κατά κύριο λόγο οφείλονται στο σύγχρονο τρόπο ζωής και τον πολιτισμό.³⁶³

Παλιότερα τα ραγκουτσάρια γιορτάζονταν με τη συμμετοχή όλων των κατοίκων και η χρονική διάρκειά τους ήταν πολύ μεγάλη, με βάση κάποιες μαρτυρίες. Τις ημέρες εκείνες το χωριό ήταν «στο πόδι», στο γλέντι συμμετείχαν όλοι μικροί και μεγάλοι, οι οποίοι σχημάτιζαν παρέες, τα «μπουλούκια». Όλοι μαζί ήταν «φιασμένοι», δηλαδή μασκαρεμένοι από την έμπνευση της στιγμής, γύριζαν στους δρόμους και στα σπίτια χορεύοντας και τραγουδώντας με τη συνοδεία λαϊκών οργάνων (ζουρνάδες, όργανα, λύρες, γκάιντες) και πειράζοντας τους πάντες και τα πάντα. Χαρακτηριστικό του γλεντιού εκείνης της εποχής ήταν, οι αυτοσχέδιοι μασκαράδες και το γλέντι, το οποίο γινότανε στους δρόμους και την πλατεία μέχρι το πρωί.³⁶⁴

Σήμερα, τα ραγκουτσάρια διασώσουν αρκετά στοιχεία από εκείνα της παλιάς εποχής. Έχουν εμπλουτιστεί και με νέα στοιχεία και έτσι οι στολές των μασκαράδων είναι σύγχρονες και τυποποιημένες, ενώ το γλέντι ειδικά την τελευταία μέρα δε γίνεται έξω στους δρόμους, αλλά στα καφενεία και στα σύγχρονα κέντρα διασκέδασης.³⁶⁵ Επίσης, την τελευταία μέρα πραγματοποιείται και παρέλαση για την ανάδειξη του καλύτερου μπουλουκιού. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει και οικονομική ενίσχυση από το δήμο Μακεδνών για την ενθάρρυνση των νέων, για το σχηματισμό μπουλουκιών, ώστε να μην εκλείψει το έθιμο.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το γλέντι διαρκεί όλες αυτές τις ημέρες μέχρι τις πρωινές ώρες, χωρίς κανένα επεισόδιο. Δημιουργείται μία ζεστή, ευχάριστη και οικογενειακή ατμόσφαιρα δημιουργείται, χωρίς να ξεχωρίζει κανείς το γνωστό από το ξένο.



Εικόνα 69 – 70.Καστοριανά Ραγκουτσάρια 2004 (πηγή: www.gokastoria.gr)

³⁶³ Βλέπε παράρτημα σ. 164.

³⁶⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 80.

³⁶⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 104.



Εικόνα 71 - 72. Καστοριανά Ραγκουτσάρια 2004 (πηγή: www.gokastoria.gr)



Εικόνα 73 - 74. Καρναβάλια στο Μαυροχώρι (πηγή: κα. Αρετή Τσαδήλα)



Εικόνα 75 - 76. Ραγκουτσάρια 2004 στην Καστοριά (πηγή: www.gokastoria.gr)

7.4 Μπουμπούνες - Χάσκαρης

Το έθιμο της μπουμπούνας είναι υπόλειμμα της πυρολατρείας, που συνδέεται άμεσα με την άγια και ιερή φωτιά. Είναι ένα προχριστιανικό έθιμο που επέζησε από την εποχή της ειδωλολατρείας. Έτσι δίκαια χαρακτηρίστηκε η φωτιά ως η πιο σημαντική κατάκτηση του ανθρώπου κι αποτέλεσε σταθμό στην ιστορία του πολιτισμού. Ο άνθρωπος με τη φωτιά νίκησε το σκοτάδι, έλιωσε τα σίδηρα, άλλαξε τον τρόπο διατροφής του, απέκτησε νέα εργαλεία και πέρασε σε νέο στάδιο εξέλιξης. Το έθιμο αυτό διατηρείται μέχρι σήμερα σε όλο το νομό της Καστοριάς και ιδιαίτερα στα γύρω χωριά, ανάμεσα στα οποία συγκαταλέγεται και το Μαυροχώρι.

Οι αποκριές ήταν ο χρόνος επαφής για όλους τους συγγενείς, φίλους, γειτόνους, χωριανούς με τραγούδια, γλέντια, χορούς και επισκέψεις. Την Κυριακή της Μεγάλης Αποκριάς τελούνταν εσπερινός. Στην εκκλησία κάθονταν όλοι μετά τον εσπερινό, με τη σειρά πρώτα οι γεροντότεροι, για να συγχωρέσουν αυτούς που τους πίκραναν και να ζητήσουν συγχώρεση από όλους εκείνους που τους στενοχώρησαν. Η πίστη και η λαχτάρα για το αντάμωμα των συγγενών και φίλων προχωρούσε ακόμα πιο πέρα. Ο λαός πίστευε πως το Σάββατο της Μικρής και το Σάββατο της Μεγάλης Αποκριάς, δινόταν άδεια στους πεθαμένους να ανέβουν στον επάνω κόσμο και να επικοινωνήσουν με τους ζωντανούς. Μοίραζαν ψωμιά, πίτες και κόλυβα σε όλους τους χωριανούς, μικρούς και μεγάλους, γιατί πίστευαν ότι έτσι τρώνε και οι πεθαμένοι μαζί τους. Η πένθιμη αυτή ατμόσφαιρα δεν είχε συνέχεια τις άλλες μέρες της Αποκριάς. Γλέντια, τραγούδια, χοροί, καλό φαγοπότι, ρακί, κρασί και με φωτιές σε κάθε μαχαλά. Την Μεγάλη Αποκριά γινόταν από τις νοικοκυρές μεγάλη ετοιμασία για το βράδυ στο δείπνο, οι τυρόπιτες, λαγγίτες και το πατροπαράδοτο σαραγλί. Το μεσημέρι, το γεύμα, αποτελούνταν από παστό μπακαλιάρο. Το κρέας το είχαν απαγορέψει τη Μικρή Αποκριά. Όταν βράδιαζε, περνούσαν από τα σπίτια όλοι οι συγγενείς για χρόνια πολλά. Σε κάθε σπίτι ήτανε στρωμένο το τραπέζι με μεζέδες και ρακί. Μεζές ήταν η αρμιά για όρεξη που την έκανε πιο νόστιμη το κόκκινο πιπέρι, για να καίει. Το τσίπουρο ήταν διαθέσιμο πάντα στο «φερφιρί»³⁶⁶. Τελειώνοντας οι επισκέψεις, τακτοποιούσαν το τραπέζι και η κάθε οικογένεια έριχνε με το όπλο και όσοι άκουγαν τον πυροβολισμό, λέγανε «αυτοί τελείωσαν τις επισκέψεις».³⁶⁷

Ο παιδόκοσμος, χωριστά της κάθε γειτονιάς πριν δύο τρεις εβδομάδες, φρόντιζε να συγκεντρώσει όλο και περισσότερα κέδρα και τσάκνα³⁶⁸. Τα φύλαγαν σε ένα μέρος, που να μπορούν να τα προστατεύουν από τυχόν επιδρομές άλλων παιδιών ξένου μαχαλά, που σκοπό είχαν την αρπαγή τους.³⁶⁹ Κάθε συνοικία άναβε μπουμπούνες. Αφού είχαν μαζέψει τα ξύλα, τα τοποθετούσαν κατάλληλα και μόλις νύχτωνε, τα έβαζαν φωτιά. Η κάθε συνοικία φρόντιζε να ανάψει την πιο μεγάλη μπουμπούνα και οι πύρινες φλόγες της να ανέβουν πιο ψηλά, για να

³⁶⁶ παγούρι

³⁶⁷ Ρ. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 346), σ. 88

³⁶⁸ Το κέδρο είναι κωνοφόρο δέντρο που δίνει άσχητη, συμπαγή και εύοσμη ξυλεία. Τα τσάκνα είναι διάσπαρτα ξεραμένα ξύλα.

³⁶⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 185.

παρουσιάζουν το πιο ωραίο θέαμα. Γύρω από την μπουμπούνα στήνотανε χορός από όλους, μικρούς και μεγάλους της γειτονιάς, τους νέους και τις νέες, τα αγόρια και τα κορίτσια. Οι πιο ηλικιωμένοι τραγουδούσαν³⁷⁰:

*Κίνησαν τα καράβια τα ζαγοριανά,
Κίνησε κι ο καλός μου να πάει στην ξενιτιά.
Δώδεκα χρόνους κάμει κι έξι εξάμηνα
Ούτε γραφή μου στέλνει ούτε αντιλογιά.
Μου στελν' ένα μαντήλι με δώδεκα φλουριά
Στην άκρ' απ' το μαντήλι έχει αντιλογιά.
Σ' αυτόν τον τόπο που 'ρθα με παντρέψανε,
Μου δώσαν μια γυναίκα, μάλιστα πεθερά,
Μαγεύει τα καράβια και δεν ξεκινούν,
με μάγεψε κι εμένα και δεν μπορώ να 'ρθώ³⁷¹.*

Στις μπουμπούνες τραγουδούσαν σατιρικά τραγούδια, που τους έκαναν να γελούν και να περνάνε καλά. Επίσης, έκαναν επισκέψεις διάφορα αγόρια και κορίτσια από τις άλλες συνοικίες, για να βρουν το ταίρι τους.

*Καλώς τα αγόρια μας απ' τον πάνω μαχαλά
Που ήρθανε να δούνε τα κορίτσια με τα χαιμαλιά.
Λένε πως κάμποσοι το Μήτρο δεν το θέλει,
δεν το θέλει, δεν το θέλει να τον τσακώσει.*

Και ο χορός συνεχιζόταν με τα παρακάτω τραγούδια:

*Σήκου Διαμάντω να πας για ξύλα.
Δεν μπορώ μάνα, δεν μπορώ,
Σύρε να φέρεις το γιατρό.
Σήκου Διαμάντω να πας στο μύλο.
Δεν μπορώ μάνα μ' δεν μπορώ
Σύρε να φέρεις το γιατρό.
Σήκου Διαμάντω να σε παντρέψου.
Όπατα μάνα μ' όπατα
Κι όσα γυρέψουν δώσε τα.³⁷²*

Εκείνη την εποχή τα αγόρια χόρευαν ξεχωριστά από τα κορίτσια.

Πως το τρίβουν το πιπέρι οι διαβόλ' οι καλόγεροι.

³⁷⁰ Βλέπε παράρτημα σ 117.

³⁷¹ Ρ. Παπαρίζος, ό. π (υποσημείωση 346), σ. 89.

³⁷² Ρ. Παπαρίζος, ό. π (υποσημείωση 346), σ. 90.

*Με το γόνατο το τρίβουν και το ψιλοκοπανίζουν,
με τη μύτη τους το τρίβουν και το ψιλοκοσκινίζουν,
με τη γλώσσα το μαζεύουν οι διαβόλ' οι καλόγεροι.*

*Τουτ' η γης μωρ' τουτ' η γης
Τουτ' η γης που την πατούμε
Τουτ' η γης που την πατούμε
όλοι μέσα θελ' να μπούμε.
Τουτ' η γης μωρ' τουτ' η γης
Τουτ' η γης με τα χορτάρια
Τουτ' η γης με τα χορτάρια
τρώνει νιούς και παλικάρια.
Τουτ' η γης που θα μας φάει
Τουτ' η γης που θα μας φάει
κλώτσα την με το ποδάρι.³⁷³*

*Ένας γέρους γέροντας κι ούτε τόσο γέροντας,
εκατό και δύο χρονών γρίβα καβαλίκευε.
Γρίβα καβαλίκευε, στα βουνά τρουγύριζε κι όλο τραγούδαγε.
Εσείς, βουνά μ' ψηλά βουνά, τώρα που 'ναι άνοιξη
δεν με ξανανιώνετε εμένα και το γρίβα μου;
Ήθελα να γίνω νιος, όπως ήμουν μια φορά
Να 'παιρνα και μια ναι να είναι όλα ομορφιά.*

*Τη Δευτέρα βάζει πλύση και την Τρίτη τα στραγγίζει,
την Τετάρτη πάει τα' απλώνει και την Πέμπτη τα μαζώνει.
Την Παρασκευή Σαββάτου κάπου κάπου τα μπαλώνει
και την Κυριακή ρωτάει κάντε γυναίκες ρόκα;
Κάνουμε δεν κάνουμε, σήμερα σκολάζουμε.³⁷⁴*

Όταν πλέον τα ξύλα τελείωναν και σιγά – σιγά χαμήλωνε η φωτιά και έμενε μονάχα η ζάρη³⁷⁵, πολλοί πηδούσαν από πάνω για να απαλλαγούν το καλοκαίρι από τους ψύλλους και τα

³⁷³ Ρ. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 346), σ. 91.

³⁷⁴ Ρ. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 346), σσ 93 – 94.

³⁷⁵ στάχτη

άλλα ενοχλητικά έντομα.³⁷⁶ Η όλη εκδήλωση τελείωνε με τις ευχές όλων των γειτόνων με υγεία για το Πάσχα και του χρόνου³⁷⁷.

Με το έθιμο της μπουμπούνας σχετίζεται και το έθιμο του «Χάσκαρη». Παράλληλα, με το βραδινό αποκριάτικο τραπέζι για γλύκισμα η νοικοκυρά, πρόσφερε το πατροπαράδοτο σαραγλί, φτιαγμένο με πολύ λεπτά φύλλα, που τα έπλαθε στο πλαστήρι³⁷⁸ με τον κλώστη³⁷⁹, αφού πρώτα ζύμωνε το ζυμάρι με σταρίσιο αλεύρι. Το ράντιζε με βούτυρο, το μάζευε με τέχνη στρογγυλό και το έβαζε στο ταψί για ψήσιμο. Όταν ψηνόταν, έβαζε μέλι ή ζάχαρη. Στη συνέχεια άρχιζε ο Χάσκαρης στην άκρη ενός κλώστη, που ήταν κυλινδρικό ραβδί, με το οποίο πλάθονταν οι πίτες και σαραγλί, έδεναν μια κλωστή ως μισό μέτρο και ένα αυγό ξεφλουδισμένο και καλοβρασμένο. Ο αρχηγός του σπιτιού πιάνοντας τη κλωστή από την άλλη άκρη με μια ελαφριά κίνηση του χεριού του, κατεύθυνε το δεμένο αυγό, με τη σειρά, στο στόμα όλων των μέλη της οικογένειας γύρω από το τραπέζι. Ο καθένας, που σε αυτόν προσφερόταν το αυγό με τον κλώστη, προσπαθούσε να το «χάψει» έχοντας το στόμα ανοιχτό, δηλαδή «χάσκοντας». Σε περίπτωση αποτυχίας επαναλαμβανόταν η προσφορά έως τρεις φορές. Όλοι είχαν γυρισμένα τα μάτια τους σε αυτόν που προσπαθούσε να χάσει το αυγό και η κάθε κίνησή του, συνοδευόταν με γέλια, χαρούμενα ξεφωνητά και χειροκροτήματα, όταν κατάφερνε να «χάψει» το αυγό. Στο τέλος, αφού προσφερόταν ο «Χάσκαρης» σε όλους, για τον καθένα έδεναν διαφορετικό αυγό, εύχονταν καλό Πάσχα και «καλά μπερικέτια» που ήταν μια ευχή, μία επίκληση στο Θεό για καλή σοδειά και καλά κέρδη στο κάθε επάγγελμα.³⁸⁰



Εικόνα 77. Μπουμπούνα στην περιοχή Ντολτσό Καστοριάς
(πηγή: Δ. Τσουρτσούλας, *Καστοριά, Μπάστας, Καστοριά 2000*, σσ. 94 - 95)

³⁷⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 185.

³⁷⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 127.

³⁷⁸ Στρογγυλό και ξύλινο σκεύος, στο όποιο πλάθονταν οι πίτες

³⁷⁹ Ξύλινη ράβδος με την οποία άνοιγαν τα φύλλα της πίτας

³⁸⁰ Βλέπε παράρτημα σσ. 117, 185.

7.5 Έθιμα της Μεγάλης Εβδομάδας

Οι γιορταστικές μέρες του Πάσχα στη λαογραφική εθιμική βάση τους είναι ένας συνδυασμός, χριστιανικών και φυσιολατρικών εθίμων. Τα κόκκινα αυγά επίσης, έχουν συμβολική έννοια, γιατί ως κατεξοχήν ζωικά προϊόντα, γίνονται εξαιρετικό σύμβολο του τάφου, από όπου ξαναπηδά η ζωή, βαμμένα μάλιστα με το χρώμα του αίματος, πρωτίστου στοιχείου ζωής και υγείας. Το τσούγκρισμα τους είναι μια συμβολική διευκόλυνση της νέας ζωής, αλλά και χαιρετισμός φιλικής «πάλης», που βοηθάει τη φύση στις παραγωγικές της προσπάθειες.³⁸¹

Παρ' ότι με την πάροδο των χρόνων πολλά έχουν αλλάξει στη ζωή και των πιο απομακρυσμένων ακόμη χωριών του τόπου, πολλά είναι εκείνα που η λαϊκή μούσα, που ενσαρκώνεται στον άνθρωπο σαν πίστη στην παράδοση, έχει διατηρήσει μέχρι τις μέρες μας.

Η πασχαλινή προετοιμασία άρχιζε από τη Μεγάλη Δευτέρα. Οι νοικοκυρές άρχιζαν το καθάρισμα του σπιτιού φουκαλίζοντας³⁸² τα δωμάτια και τινάζοντας τις φλοκάτες και οτιδήποτε άλλο γιορτινό θα στρωνόταν τις γιορτινές μέρες του Πάσχα. Όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα απαγορεύονταν τα τραγούδια οι μουσικές, και κάθε διασκέδαση. Ακόμα, σε όλα τα σπίτια έλυναν τον αργαλειό, γιατί σε διαφορετική περίπτωση πίστευαν ότι ήταν σαν να έδεναν το Χριστό.³⁸³

Όλες οι προετοιμασίες, που είχαν σχέση με το καθάρισμα του σπιτιού κρατούσαν μέχρι και το απόγευμα της Μεγάλης Τετάρτης. Από τη Μεγάλη Τετάρτη και μετά όλα τα μέλη της οικογένειας δεν έκαναν τίποτε άλλο, παρά να εκκλησιάζονται τακτικά και να κάνουν άλλες ελαφριές δουλειές μέσα στο σπίτι.³⁸⁴

Τη Μεγάλη Τετάρτη συνηθιζόταν να κάνουν στα σπίτια ευχέλαιο. Στη μέση του μεγαλύτερου δωματίου του σπιτιού έβαζαν ένα τραπέζι και πάνω σε αυτό είχαν ένα πιάτο αλεύρι και μέσα τρία κεριά, ένα ποτήρι κρασί, ένα ποτήρι λάδι και ένα ξυλάκι στη μία άκρη του οποίου είχαν στριμμένο βαμβάκι. Ο παπάς, αφού διάβαζε τις ευχές, βουτούσε το βαμβάκι μέσα στο λάδι και ευλογούσε, σταυρώνοντας όλους όσους παρευρίσκονταν στο σπίτι. Έτσι, τους σταύρωνε στο πάνω και κάτω μέρος της παλάμης, στο μέτωπο και στα μαγούλα. Με το αλεύρι του ευχελαίου ζύμωναν μία λειτουργιά και την πήγαιναν δώρο στον παπά το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου ή την Κυριακή του Πάσχα.³⁸⁵

Τη Μεγάλη Τετάρτη συνηθιζόταν να κοινωνούν τους αρρώστους, καθώς επίσης το Μεγάλο Σάββατο και τη Μεγάλη Πέμπτη. Το βράδυ της Μεγάλης Τετάρτης ξημερώνοντας Μεγάλη Πέμπτη έπιαναν το προζύμι για να ψήσουν τη Μεγάλη Πέμπτη τις κουλούρες, που θα έστελναν την

³⁸¹ Λουκάτος Δ., *Πασχαλινά και της Άνοιξης*, Φιλιππότης, Αθήνα 1995, σ. 99.

³⁸² Καθάρισμα του δωματίου από τα πάντα και ιδιαίτερα από τη σκόνη

³⁸³ Βλέπε παράρτημα σ. 159.

³⁸⁴ Ρ. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 346), σ. 84.

³⁸⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 170.

Κυριακή του Πάσχα στο νονό κάθε παιδιού της οικογένειας, καθώς και αυτές που θα χρειάζονταν για τις ανάγκες του σπιτιού.³⁸⁶

Στη συνέχεια, το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης οι γυναίκες κάθε σπιτιού σηκώνονταν πριν φέξει. Πρώτα – πρώτα έβαφαν ένα μαντήλι κόκκινο και το κρεμούσαν στο μπροστινό του σπιτιού, για το καλό των σιταριών. Πολλές φορές αντί για βαμμένο μαντήλι άπλωναν, από την ανατολή μέχρι τη δύση πάντοτε μια μεγάλη κόκκινη φλοκάτη ή κάποιο άλλο κόκκινο ρούχο. Μετά έβαφαν τα αυγά. Το βάψιμο των αυγών γινόταν το πρωί, προτού χτυπήσει η καμπάνα, γιατί άμα χτυπούσε νωρίτερα η καμπάνα, όπως έλεγε και η παράδοση τα αυγά έσπαζαν.³⁸⁷

Ωστόσο, το νερό, το οποίο έβαφαν τα αυγά το είχαν κρατημένο από την ημέρα των Βαΐων, σε μια κατσαρόλα, που την χρησιμοποιούσαν μόνο για το βάψιμο των αυγών. Μέσα στο νερό, είχαν τοποθετημένο και ένα αυγό το οποίο δε έβαφαν, αλλά την Μεγάλη Πέμπτη πήγαιναν και το έθαβαν στο αμπέλι, για να δώσει καρπό. Τα αυγά που γεννούσαν οι κότες τη Μεγάλη Πέμπτη, όμως, δεν τα έδιναν πουθενά. Τα κρατούσαν στο σπίτι, για να μην τους «πιάσουν τα μάγια». Ακόμη, έλεγαν ότι, άμα τα έδινες έπρεπε να δώσεις σε πάρα πολλά σπίτια.³⁸⁸

Όταν λοιπόν, έβραζαν τα αυγά, το πρώτο που έβγαζαν το άφηναν για το καντήλι του σπιτιού. Κάποιος από την οικογένεια το έπαιρνε μαζί του στην εκκλησία το βράδυ της Ανάστασης κι όταν γύριζε στο σπίτι, τότε το ξανατοποθετούσε στο εικονοστάσι.

Από τα κόκκινα αυγά που έβραζαν μερικά τα έκαναν οι νοικοκυρές ζωγραφιστά και τα λέγανε «πιρδίκεις». Η τεχνική ήταν απλή: μόλις τα έβγαζαν από το νερό όπου τα έβαφαν, έβαζαν στο τσόφλι του αυγού κερί, με το οποίο φεύγει το κόκκινο χρώμα και έτσι του έδιναν διάφορα σχήματα, τα οποία τα ζωγράφιζαν με άλλα χρώματα. Επιπλέον, τοποθετούσαν πάνω στα αυγά φύλλα από διάφορα φυτά και αφού τα έδεναν με ένα καλσόν τα βουτούσαν μέσα στη βαφή και πέρνανε το σχήμα του φύλλου.³⁸⁹

Στην πρωινή ακολουθία της Μεγάλης Πέμπτης πήγαιναν στην εκκλησία σε δίσκους, λουκούμια, σιτάρια, μικρά ψωμάκια, για να συγχωρεθούν οι ψυχές των πεθαμένων συγγενών τους. Μετά τη λειτουργία, αφού τα διάβαζε ο παπάς τα μοίραζαν στο εκκλησίασμα.

Το βράδυ όταν διάβαζαν τα δώδεκα ευαγγέλια, μπροστά από την Ωραία Πύλη, είχαν δώδεκα λαμπάδες και μετά από κάθε Ευαγγέλιο έσβηναν και από μία. Τη Μεγάλη Παρασκευή, ολόκληρο το χωριό βρισκόταν σε σιωπή και μόνο η καμπάνα του χωριού χτυπούσε πένθιμα. Κανείς από τους άντρες του χωριού δε δούλευε και κανένας δεν κάρφωνε καρφιά. Στα καφεενία σταματούσε η χαρτοπαιξία.³⁹⁰

³⁸⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 180.

³⁸⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 147.

³⁸⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 159.

³⁸⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 139.

³⁹⁰ Δ. Λουκάτος, ό.π (υποσημείωση 379), σσ. 70 – 74, 81 – 84.

Επίσης, θεωρούσαν κακό να ανάβουν φωτιά τη Μεγάλη Παρασκευή, ακόμα και για να μαγειρέψεις. Έτσι, την ημέρα αυτή δε μαγείρευε κανείς και τρώγανε μονάχα λαχανικά, κυρίως σκόρδα και κρεμμύδια. Επιπρόσθετα, δεν κάθονταν στο τραπέζι όλοι μαζί, αλλά τρώγανε ένας – ένας ξεχωριστά.³⁹¹

Τη Μεγάλη Παρασκευή δεν συνηθίζονταν να κάνει κάποιος μπάνιο. Άμα τύχαινε και κάποιος λουζόταν έπρεπε για ένα ολόκληρο χρόνο μετά, να μη λουσθεί Παρασκευή μέρα. Επιπρόσθετα, λέγανε πως αν κάποιος υπόφερε από πονοκέφαλο και λουζόταν τη Μεγάλη Παρασκευή, γινότανε καλά, όμως και αυτός δεν έπρεπε να ξαναλουσθεί Παρασκευή μέρα για ένα χρόνο.³⁹²

Το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης τα κορίτσια έκοβαν από τον κήπο του σπιτιού τους τα καλύτερα λουλούδια και τα πήγαιναν στα εξωκλήσια και άναβαν τα κεριά και τις καντήλες. Στη έξοδο αυτή μαζεύανε λάπατα για το πασχαλινό τραπέζι. Επίσης, τα κορίτσια μαζεύανε από τα χωράφια κοκκινογούλια, τα έβαζαν να βράσουν και με τον ζωμό τους έβαφαν τα μάγουλά τους, τα χείλη τους και τα νύχια τους. Επιπλέον, μαζεύανε ίτσια³⁹³, τα οποία τα πήγαιναν και τα άφηναν στα μνήματα, πάνω στους τάφους των πεθαμένων τους.³⁹⁴

Τη Μεγάλη Παρασκευή οι άντρες του χωριού, κυρίως οι νέοι έστηναν στην κεντρική πλατεία του χωριού τη ρουδάνη. Η ρουδάνη λοιπόν, κατασκευαζότανε από δύο όρθιους κορμούς δένδρων, που κατέληγαν σε διχάλα και ονομαζόταν «φούρκες». Πάνω σε αυτούς τους δύο κορμούς που απείχαν μεταξύ τους περίπου δύο μέτρα και είχαν ύψος περίπου τρία μέτρα, τοποθετούνταν ένας άλλος κορμός δένδρου, που ήταν τετραγωνισμένος και ονομαζόταν καβαλάρης. Ο καβαλάρης λοιπόν, είχε μήκος περίπου τρία μέτρα και οι άλλες δύο ίσιες διαστάσεις του, από τριάντα εκατοστά η κάθε μία. Σε απόσταση είκοσι περίπου εκατοστά από τις δύο άκρες του καβαλάρη δενόταν κυλινδρική μορφή και το σημείο αυτό εφάπτονταν με τις φούρκες. Στο μέσο της κάθε πλευράς του, άνοιγαν από δύο τρύπες για να περνούν δύο ζευγάρια επιμήκη ξύλα πάχους δέκα εκατοστά, που ονομάζονταν σπάθες. Στις άκρες τους περνούσαν τα καρούλια, όπου στηρίζονταν τα σκαμνιά, που θα κάθονταν και κάτω ακριβώς από κάθε σκαμνί έβαζαν δύο σφήνες, για να στερεώνεται το κάθισμα. Οι κούνιες ήταν στημένες από το Πάσχα μέχρι την Κυριακή του Θωμά.³⁹⁵

Το προσκύνημα του επιταφίου πραγματοποιούνταν τις προμεσημβρινές ώρες. Κάθε προσκυνητής, αφού ασπαζόταν τον αποκαθλωμένο, τη λόγχη και το Ευαγγέλιο, περνούσε κάτω από τον επιτάφιο, για να τον βοηθήσει. Γύρω από τον επιτάφιο, όλη την ημέρα στέκονταν τέσσερις μαυροφορεμένες κοπέλες, που λέγονταν μυροφόρες και κρατούσαν στα χέρια τους κάνιστρα με λουλούδια.

³⁹¹ Βλέπε παράρτημα σ. 180.

³⁹² Βλέπε παράρτημα σ. 100.

³⁹³ κίτρινα αγρολούλουδα

³⁹⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 170.

³⁹⁵ www.kastoriacity.gr

Το βράδυ όταν έψαλαν τους ύμνους, συγκροτούνταν δύο χορωδίες, η μία δεξιά της Ωραίας Πύλης, που αποτελούνταν από τους μαθητές του δημοτικού σχολείου και η άλλη αριστερά από τους άντρες και τις γυναίκες, και έτσι έψαλαν εναλλακτικά.³⁹⁶

Γύρω στις δέκα το βράδυ γινόταν η περιφορά του Επιταφίου. Τέσσερις άνδρες κρατούσαν τον επιτάφιο στους ώμους τους και ξεκινούσαν μπροστά από τον παπά, τους ψάλτες και το εκκλησίασμα και έκαναν το γύρω του χωριού. Κάθε φορά, που άλλαζαν κατεύθυνση σταματούσε όλη η πομπή και όσοι βρίσκονταν στα σπίτια τους έβγαιναν έξω, βαστώντας στα χέρια τους ανάμενα κεριά.

Το Μεγάλο Σάββατο ήταν η μέρα των τελευταίων προετοιμασιών για το Πάσχα. Το πρωί έσφαζαν το αρνί και αργότερα μαγείρευαν τον πατσά, για το αναστάσιμο τραπέζι και το αρνί με τα λάπατα για το πασχαλινό τραπέζι. Όλες οι οικογένειες την ημέρα εκείνη ετοίμαζαν και γιαούρτι. Χαρακτηριστικό ήταν ότι, αν κάποιος σπίτι δεν είχε πρόβατα τους δάνειζαν το γάλα οι γείτονες. Επίσης, την ημέρα εκείνη όλες οι παντρεμένες ζύμωναν κουλούρες και τις πήγαιναν στις μάνες τους και οι γιαγιάδες αγόραζαν τις λαμπάδες της οικογένειας. Στα παιδιά πήγαιναν πετεινάκια και καλαθάκια, στα κορίτσια ροζ και στα αγόρια γαλάζιες λαμπάδες με κορδέλες.³⁹⁷

Το βράδυ, μία ώρα πριν τα μεσάνυχτα χτυπούσε η καμπάνα για την Ανάσταση. Κάθε οικογένεια, με όλα τα μέλη της ξεκινούσε για την εκκλησία. Όταν ο παπάς έλεγε το «δεύτε λάβετε φως», έσβηναν τα φώτα της εκκλησίας και οι νέοι προσπαθούσαν να ανάψουν τις λαμπάδες τους από τη λαμπάδα του παπά, που έβγαινε από το Άγιο Βήμα. Στη συνέχεια, ο ένας άναβε τη λαμπάδα του διπλανού του, ενώ τα κορίτσια επεδίωκαν να ανάψουν τη λαμπάδα τους από αγόρι, για να παντρευτούν γρηγορότερα. Στη συνέχεια όλοι έβγαιναν στο προαύλιο της εκκλησίας, όπου υπήρχε μία πρόχειρη εξέδρα από όπου διαβαζόταν το αναστάσιμο ευαγγέλιο. Μόλις, τελείωνε η ανάγνωση του ευαγγελίου έριχναν αυτοσχέδια βαρελότα. Ακολουθώντας, τσούγκριζαν τα αβγά που είχαν μαζί τους και ασπάζονταν οποιονδήποτε ήταν μπροστά τους, ανταλλάσσοντας ευχές.³⁹⁸

Μόλις τελείωνε η λειτουργία, οι ηλικιωμένες γυναίκες πήγαιναν στο κοιμητήριο, όπου έβαζαν αυγά στους τάφους «για να φαν και οι πεθαμένοι», όπως χαρακτηριστικά έλεγαν. Ωστόσο, οι υπόλοιποι γύριζαν στο σπίτι τους.

Στο γυρισμό κρατούσαν τις λαμπάδες αναμμένες. Όταν έφθάναν στο σπίτι σταύρωναν την εξώπορτα. Στην συνέχεια τα κορίτσια πήγαιναν στο σπίτι και σταύρωναν τα βόδια στο μέτωπο, για να είναι γερά και να δουλεύουν. Μετά έμπαιναν στο σπίτι, όπου είχαν σβησμένα όλα τα φώτα για να «έρθει το καινούργιο φως». Στη συνέχεια σταύρωναν με την ίδια λαμπάδα, όλες τις γωνίες του σπιτιού για να «ψοφήσουν οι ψύλλοι και τα κουνούπια».³⁹⁹

³⁹⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 151.

³⁹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 169.

³⁹⁸ Π. Ζάττας, «Πασχαλινά Έθιμα στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 133 (1980), σ.20.

³⁹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 170.

Στο αναστάσιμο τραπέζι υπήρχε σε όλα τα σπίτια ζεστός πατσάς και κόκκινα αυγά. Πριν, όμως καθίσουν, για να δειπνήσουν υπήρχε ένα έθιμο αγάπης και συγχωρήσεως. Δίπλα στο τραπέζι στεκόταν ο σπιτονοικοκύρης και ερχόταν η σπιτονοικοκυρά και του φιλούσε το χέρι να τη συγχωρέσει για οτιδήποτε έσφαλε και εκείνος τη δώριζε χρήματα. Έπειτα, η σπιτονοικοκυρά στεκόταν αριστερά του άντρα της και ερχόταν και φιλούσε τα χέρια της, ο μεγαλύτερος γιος της οικογένειας, που αφού δωρίζονταν στεκόταν με τη σειρά του αριστερά της οικοδέσποινας, για να συνεχισθεί το ίδιο μέχρι που να περνούσε και ο μικρότερος της οικογένειας. Αμέσως, μετά κάθονταν στο τραπέζι και τσούγκριζαν τα αυγά. Έτσι, με το αυγό άρχιζε η σαρακοστή και με το αυγό τελείωνε.⁴⁰⁰

Παρ' όλα αυτά προλήψεις και δεισιδαιμονίες για το Μεγάλο Σάββατο δεν υπήρχαν, εκτός από εκείνο που έλεγε πως αν πεθάνει κανείς το Μεγάλο Σάββατο ήταν καλό, γιατί πέθαινε μαζί με το Χριστό.

Την Κυριακή του Πάσχα, πρωί – πρωί σηκώνόταν οι άντρες του κάθε σπιτιού και ετοίμαζαν κάθε σχετικό με το ψήσιμο του αρνιού. Στα μεγαλύτερα δένδρα της αυλής έκαναν αυτοσχέδιες κούνιες, τις «πεταχτές», όπου κουνιόταν τα παιδιά, ενώ εκείνα τα παιδιά που τα κουνούσαν τραγουδούσαν

*Τρεις – τρεις
Κατ' από την κ'νιά
τρεις – τέσσερις δώδεκα
να φας έναν ψημένο πόντικα*

Στις δέκα το πρωί χτυπούσε η καμπάνα για τη Δεύτερη Ανάσταση. Στην εκκλησιά πήγαιναν όλοι, εκτός από εκείνους που ασχολούνταν με το ψήσιμο του αρνιού, έχοντας μαζί τους τις λαμπάδες της περασμένης βραδιάς.⁴⁰¹

Μετά τη Δεύτερη Ανάσταση, οι μητέρες ετοίμαζαν στα μικρά παιδιά, μια κουλούρα και από μια μεγάλη μαντίλα μέσα στην οποία έβαζαν κόκκινα αυγά και τα έστελναν στη νονά τους. Στο σπίτι της νονάς φιλεύονταν τα βαφτιστικά και όταν έφευγαν τα δώριζαν με χρήματα και γέμιζαν τις μαντίλες τους με αυγά, καραμέλες, στραγάλια και σοκολατάκια.

Λίγο μετά το μεσημέρι, κάθε οικογένεια συγκεντρωνόταν στο σπίτι της, στην αυλή του οποίου γευμάτιζαν όλοι μαζί. Το απόγευμα της πρώτης μέρας, στην κεντρική πλατεία του χωριού έπαιζαν τα όργανα και μαζευόταν όλο το χωριό για να χορέψει ή να παρακολουθήσει το χορό. Παλιότερα, όταν τα ήθη τηρούνταν πιο αυστηρά, ο πασχαλιάτικος χορός ήταν μια από τις λίγες φορές, που οι νέοι μπορούσαν να δουν τις κοπέλες του χωριού και να διαλέξουν εκείνη που ήθελαν

⁴⁰⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 180.

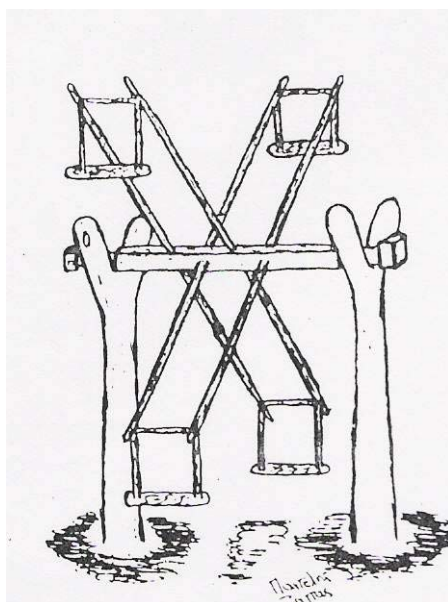
⁴⁰¹ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σσ. 435 -436.

για γυναίκα τους. Οι χοροί ήταν δύο, των γυναικών και των ανδρών και θεωρούνταν πρόστυχο να χορεύει κανείς στο χορό του άλλου φύλου.⁴⁰²

Εκείνη την ώρα γύριζε και η ρουδάνη⁴⁰³ και συνηθίζονταν να πηγαίνουν στην ρουδάνη, οι νιόπαντροι και οι αρραβωνιασμένοι. Την ώρα, όπου ένα ζευγάρι κουνιόταν στην ρουδάνη, οι υπόλοιποι της παρέας που είχαν στήσει και γύριζαν τη ρουδάνη, πήγαιναν στη μάνα της νύφης και έπαιρναν τα «μεζεκλίκια», που ήταν μεζέδες και κόκκινο κρασί και κερνούσαν το ζευγάρι, που ήταν στη ρουδάνη. Όταν περίσσευαν οι μεζέδες τους έπαιρναν στο τραπέζι, που το είχαν στημένο εκεί κοντά.

Για τους υπόλοιπους που ήθελαν να κουνηθούν, το κούνημα πραγματοποιούνταν με χρήματα. Παλαιότερα, όμως αν δεν είχες χρήματα μπορούσες να κουνηθείς δίνοντας κόκκινα αβγά. Το γλέντι στην πλατεία του χωριού γινόταν κατά τον ίδιο τρόπο τη δεύτερη και τρίτη μέρα του Πάσχα. Τη δεύτερη μέρα, όπου υπήρχαν νιόπαντροι τους έκαναν τραπέζι οι γονείς τους. Τις επόμενες μέρες είχαμε την καθαρά φυσιολατρική πλευρά της ανάστασης, που συνδυαζόταν με τις καθημερινές εξόδους στην ύπαιθρο και τον εκκλησιασμό στα εξωκλήσια. Παράλληλα, το Σάββατο μετά το Πάσχα λούζονταν όλοι.

Η προετοιμασία για τη μεγάλη γιορτή της χριστιανοσύνης, είχε μεγάλη επίδραση στους χωριανούς, που έβρισκαν την ευκαιρία για την έμπρακτη εξωτερίκευση της πίστης τους, επιδιώκοντας τον εξιλασμό των αμαρτιών τους σε ένα πλήθος άλλοτε προτρεπτικών και άλλοτε αποτρεπτικών εθίμων, που μετά την Ανάσταση θα κατέληγαν σε ένα χαρούμενο πανηγύρι.⁴⁰⁴



Εικόνα 78. Η ρουδάνη (πηγή: Π. Ζάττας, «Πασχαλινά Έθιμα στο Κωσταράζι, *Μακεδονική Ζωή* 133 (1980), σ. 24

⁴⁰² Π. Ζάττας, ό.π (υποσημείωση 396), σ.21

⁴⁰³ Η ρουδάνη ήταν μία ξύλινη κούνια που κατασκευάζονταν τις ημέρες του Πάσχα.

⁴⁰⁴ Π. Ζάττας, ό.π (υποσημείωση 396), σ. 22.

7.6 Κλήδονας

Αναρίθμητα τα έθιμα που διαδραματίζονταν, κατά τη διάρκεια του έτους και ποικίλες οι εκδηλώσεις, κατά την εκτέλεσή τους. Ένα γραφικό έθιμο, είναι ο Κλήδονας, που είναι συνυφασμένο με το Γενέθλιο του Προδρόμου, στις 24 Ιουνίου, αλλά τείνει να εκλείψει. Πραγματικά τελευταία, ο κόσμος έπαυσε να αποδίδει πολλή σημασία στα προφητικά λόγια του κλήδονα, γιατί τα θεωρούν εξωπραγματικά, ουτοπίες.

Η λέξη κλήδονας, στα αρχαία ελληνικά «κλήδων»⁴⁰⁵, που σημαίνει πρόρρηση, μήνυμα, δηλαδή μαντικό σημάδι, από το ρήμα «κλέω», που σημαίνει λέγω, φημίζω και αγγέλλω. Ο κλήδονας θεωρείται λαϊκή μαντεία, σε μορφή παιχνιδιού. Είναι ένα έθιμο μυστηριακό. Ο λαός της Καστοριάς, κατά περιοχές του δίδει διαφορετικό περιεχόμενο, διαφορετικό χρώμα.⁴⁰⁶

Έτσι, τη νύχτα αυτή, ξημερώνοντας του Αη- Γιάννη, φανεωνόταν η τύχη των ανύπαντρων κοριτσιών. Γίνονταν μαντείες, σχετικά με το γάμο τους και τον μέλλοντα σύζυγο. Γι' αυτό είχαμε και το ντύσιμο της νύφης.

Αξίζει να σημειωθεί η διαδικασία με την οποία γιορτάζονταν το παραδοσιακό αυτό έθιμο, στην ιδιαίτερη πατρίδα, του Μαυροχωρίου. Αρκετές μέρες νωρίτερα από την ημέρα του Αη – Γιάννη, οι γειτονιές βρίσκονταν σε συναγερμό. Πλησίαζε η μέρα του κλήδονα, η γιορτή των κοριτσιών. Τα κορίτσια της γειτονιάς ήταν σε συναγερμό και εγρήγορση, για τις προετοιμασίες του κλήδονα. Κορίτσια, μικρά και μεγάλα, κοπέλες της παντρειάς, αλλά και όλες οι μητέρες, ακόμη και γιαγιάδες, έπαιρναν μέρος στον ξεσηκωμό. Έπρεπε να βρεθεί το νυφικό φορέμα, που θα φορούσε η μικρή νύφη μαζί με τα στέφανα, που ήταν άσπρη γιρλάντα στο κεφάλι, κραγιόν στα χείλη και ένα παλιό μπουκέτο της γιαγιάς στα χέρια. Μια νύφη όμορφη, παραδοσιακή, που θύμιζε γάμους σε παλιότερες εποχές. Συνήθως, ήταν η μικρότερη κοπελίτσα της γειτονιάς, γιατί οι μεγαλύτερες ντρέπονταν.⁴⁰⁷

Την παραμονή της γιορτής στόλιζαν τον κλήδονα, το φλάμπουρο του γάμου. Ένα κλαδί αγκαθωτό, στηριγμένο σε ένα δοχείο νερού με φαρδύ στόμιο, το γνωστό γκιούμι. Ο κλήδονας γινόταν όμορφος και πολύχρωμος, καθώς κάρφωναν στα αγκάθια του κεράσια, κορόμηλα, φρούτα της εποχής γενικά, λουλούδια και καραμέλες.⁴⁰⁸ Απαραίτητο ήταν το κίτρινο λουλούδι του κλήδονα, τα «γιαννάκια». Υποστήριζαν πως, στο βάθος του λουλουδιού αυτού, όπου αναπτύσσονταν το σπέρμα, σχηματιζόταν ένα σύμπλεγμα σπερμάτων, που έδινε την εικόνα κεφαλής με το πρόσωπο προς τα επάνω. Ήταν η κεφαλή του Αη – Γιάννη του Προδρόμου «επί πίνακι». Μια παράδοση και αυτή από τις πολλές του χωριού. Παρ' όλα αυτά ένα νυφιάτικο πέπλο σκέπαζε το στολισμένο κλήδονα και κατά το σούρουπο όλη η κομπανία βουβή και αμίλητη

⁴⁰⁵ Προγνωστικός ήχος

⁴⁰⁶ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 412.

⁴⁰⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 164.

⁴⁰⁸ Βλέπε παράρτημα, σ. 30.

ξεκινούσε για τις βρύσες, να πάρει νερό, το αμίλητο νερό. Οι κοπέλες επέστρεφαν με τον ίδιο τρόπο και άφηναν τον κλήδονα σε κάποιο σπίτι ως την άλλη μέρα⁴⁰⁹.

Ανήμερα της γιορτής, πρωί – πρωί, όλοι ήταν στο πόδι. Σε λίγη ώρα όλα θα ήταν έτοιμα. Ο κλήδονας μπροστά στον ώμο κάποιου κοριτσιού και πίσω η νύφη με τα παρανυφάκια και όλη η πομπή του γάμου, κορίτσια της γειτονιάς και αγόρια, που δήθεν φύλαγαν τον κλήδονα.

Στολίζουμε τον Κλήδονα

Και τώρα και του χρόνου

Κατμαρί και καρνοφύλ

Στην κορφή και στο γεφύρι.

Που να πιαστώ ν' ανέβω πάνω

να δω του Άργους τα καλούδια

κατμαρί και γαροφύλι...

Το τραγούδι αντηχούσε και όλοι κατευθύνονταν προς τις βρύσες και σε διάφορες γειτονιές. Έτσι, οι γυναίκες στεκόταν στις αυλόπορτες υποδέχονταν τις παρέες συμμετέχοντας στη χαρά τους. Πολλές φορές αντάμωναν τυχαία δύο και τρεις παρέες μαζί και τότε απολάμβανε κανείς ένα μοναδικό οπτικοακουστικό θέαμα. Παντού υπήρχαν πρόσωπα ξαναμμένα, χαρούμενα και γελαστά, φωνές τραγουδιστές, δυνατές και παράφωνες, που αντηχούσαν ως πέρα μακριά και ζωντάνευαν τις συνοικίες. Κατά το μεσημέρι, η αναπαράσταση η αυτή του γάμου, τελείωνε, για να αρχίσουν τα μαντέματα.

Κάθε κοπέλα έριχνε στο δοχείο από ένα αντικείμενο, βραχιόλι, δαχτυλίδι, σκουλαρίκια και διάφορα άλλα, για να γνωρίζει η κάθε μία το δικό της. Όλοι σχημάτιζαν γύρω από τον κλήδονα κύκλο. Κάποιες ετοίμαζαν δίστιχα, ερωτικά και σατιρικά, συνήθως από ημερολόγια, διπλωμένα για τον κλήρο. Σε κάθε αντικείμενο αντιστοιχούσε ένα δίστιχο που διαβαζόταν δυνατά.⁴¹⁰ Φωνές, γέλια, συγκινήσεις, πειράγματα και θυμοί ήταν τα χαρακτηριστικά συναισθήματα των κοριτσιών που μετείχαν στην παρέα. Ακολουθούσε η εκδρομή σε ένα εξοχικό μέρος με πίτες και γλυκά, που ετοίμαζαν οι μητέρες. Με παιχνίδια, χορούς, χαρές και γέλια τελείωνε η μέρα του κλήδονα.⁴¹¹

⁴⁰⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 30.

⁴¹⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 164.

⁴¹¹ Βλέπε παράρτημα σ. 16.



Εικόνα 79. Το Έθιμο Κλήδονας (πηγή: κα. Αρετή Τσαδήλα)



Εικόνα 80. Το Έθιμο Κλήδονας (πηγή: κα. Αρετή Τσαδήλα)



Εικόνα 81. Το Έθιμο Κλήδονας (πηγή: κα. Αρετή Τσαδήλα)

7.7 Τα έθιμα του κύκλου της ανθρώπινης ζωής

• Γέννηση

Σε ολόκληρο τον κόσμο η διαιώνιση του είδους είναι ο κύριος και πρωταρχικός σκοπός του γάμου. Γι' αυτόν ακριβώς το λόγο σκέψεις, ελπίδες, όνειρα και φροντίδες των νεόνυμφων είναι η απόκτηση τέκνων για τη διαδοχή. Αποτελεί πραγματικότητα ότι μετά τη διαδικασία του γάμου όλοι παρατηρούνε τη νύφη αν «σημάδεψε» ή όχι. Έτσι, ευλογία, ευτυχία και χαρά Θεού πλημμυρίζει την οικογένεια, το σύζυγο, τους συγγενείς και τους φίλους με την ευτυχή προαγγελία του τοκετού.

Μάλιστα, αν τύχαινε η απόκτηση του πρώτου τέκνου να είναι αγόρι, η αγάπη και η εκτίμηση για τη νύφη ενισχύονταν ακόμα πιο πολύ. Αλίμονο όμως στη γυναίκα, που για διάφορους λόγους είχε την ατυχία της μη απόκτησης παιδιών. Το βάρος της ευθύνης για την ατυχία έπεφτε στη γυναίκα, αν και αρκετές φορές υπαίτιος ήταν ο σύζυγός της.

• Εγκυμοσύνη

Η έγκυος γυναίκα δεν έπρεπε να σηκώνει βάρη και οτιδήποτε και αν ζητούσε της το έφερναν, για να μην «απορρίξει» το παιδί, όπως χαρακτηριστικά έλεγαν. Ακόμα και στα ταξίδια, της παραχωρούσαν προνομιούχα θέση. Οι δικοί της, παρατηρούσαν την κοιλιά της και αποφαίνονταν για το γένος του παιδιού. Αν ήταν μυτερή, έλεγαν θα γεννήσει αγόρι και, αν ήταν στρογγυλή, ότι θα έκανε κορίτσι.⁴¹² Όσοι τη συναντούσαν, της εύχονταν καλή λευτεριά. Τα μικρά παιδιά, για να μαντέψουν τι επρόκειτο να γεννήσει η έγκυος γυναίκα, έβαζαν στοιχήματα από το κόκαλο της κότας. Η διαδικασία ήταν απλή, κρατούσαν το κόκαλο από τη μία άκρη και το τραβούσαν, αφού έλεγαν το όνομα της εγκύου. Όποιο παιδί είχε το μεγαλύτερο μέρος του στοιχήματος, τότε η έγκυος γυναίκα που είχε βάλει στο μυαλό του, θα γεννούσε αγόρι και στην αντίθετη περίπτωση, αν δηλαδή είχε το μικρότερο μέρος, θα γεννούσε κορίτσι.⁴¹³

Αλλά, παρά την τόσο τιμητική θέση της νύφης κατά την εγκυμοσύνη, ο λαός ίσως για να την προφυλάξει από κάποιο κακό, έπλασε κατά την αντίληψή του, τις προλήψεις. Όταν λοιπόν, η έγκυος συναντούσε κάποιο ζώο δεμένο με τριχιά, δεν έπρεπε να τη δρασκελίσει, δηλαδή να περάσει από πάνω από την τριχιά, αλλά να σηκώσει την τριχιά πάνω από το κεφάλι της και να περάσει. Επικρατούσε στο χωριό η γνώμη, ότι αν η έγκυος δρασκελίζε την τριχιά, το μικρό που είχε στην κοιλιά θα κινδύνευε να πνιγεί από τα έντερα της μάνας του.⁴¹⁴ Επίσης, θα έπρεπε να προσέχει κάθε έγκυος, όταν καθόταν τα πόδια της να ήταν απλωμένα. Όταν είχε τα πόδια της απλωμένα, δεν

⁴¹² Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴¹³ Βλέπε παράρτημα σ. 69.

⁴¹⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 148.

έπρεπε να περάσει κανείς πάνω από τα πόδια της. Κατά την πρόληψη υποστηριζόταν ότι υπήρχε κίνδυνος να γεννηθεί το παιδί ανάποδα.⁴¹⁵

Στο χωριό υπήρχαν γέροι και γριές, οι οποίοι παρατηρώντας το σχήμα της κοιλιάς της εγκύου, προμήνυαν με τις μαντικές τους ικανότητες το φύλο του νεογέννητου. Μάλιστα, για να μην αποτύχουν στην πρόβλεψή τους, σε άλλους από τους κατοίκους του χωριού λέγανε ότι η τάδε έγκυος θα γεννούσε αγόρι και σε άλλους, ότι θα γεννούσε κορίτσι. Έτσι, η επιτυχία τους ήταν απόλυτα εξασφαλισμένη. Με την εξασφαλισμένη επιτυχία με την οποία δεν επρόκειτο να διαψευστούν, αποκτούσαν τη φήμη της Πυθίας.⁴¹⁶

• Τοκετός

Μόλις ερχόταν η ώρα και την έπιανα οι πόνοι ειδοποιούσαν τη γριά μαμή, που την έλεγαν «μπάμπω».⁴¹⁷ Αυτή θα ξεγεννούσε την «αγγαστρωμένη». Ερχόταν στο σπίτι της εγκύου μυστικά και με προφυλάξεις, για να μην πληροφορηθεί κανείς τίποτε. Η μπάμπω ράντιζε την έγκυο γυναίκα με νερό, της άλειφε την κοιλιά με λάδι κι της έβαζε ένα κεραμίδι στη μέση, για να τη διευκολύνει στη γέννα. Μόλις έβγαινε το μωρό, η μαμή ανακοίνωνε το φύλο του. Αν ήταν αγόρι έλεγε: παιδί ή αρσενικό και, αν ήταν κορίτσι, θηλυκό. Αλάτιζαν το μωρό, του έβαζαν «πιλένες»⁴¹⁸ και στη συνέχεια το φάσκωναν με τις φάσκιες, που ήταν κόσες φτιαγμένες με μάλλινη κλωστή. Το φάσκωμα γινόταν, για να μη ματιάζεται το μωρό και γι' αυτό στην άκρη, έβαζαν σκόρδο και λουλάκι. Στη λεχώνα έδιναν να πει τσάι κι να φάει πιλάφι για φαγητό. Τα μικρά παιδιά έτρεχαν στα σπίτια των συγγενών για να πάρουν «σχαρίκια».⁴¹⁹

• Το λουτρό του μωρού

Στις τρεις μέρες θα έλουζαν το μωρό για πρώτη φορά. Ερχόταν η μπάμπω στο σπίτι της λεχώνας, έπαιρνε μια κανάτα με νερό και στη συνέχεια πήγαινε στον παπά, για να το διαβάσει.

Με το αγιασμένο νερό, που μέσα έριχναν κρασί και βασιλικό, η μπάμπω έλουζε το μωρό και οι συγγένισσες γυναίκες έριχναν στη λεκάνη διάφορα νομίσματα και της εύχονταν να της ζήσει. Αγιασμένο νερό έριχναν στο πρόσωπο της λεχώνας και το κρατούσαν σπίτι για σαράντα μέρες. Εκείνη την ημέρα, φίλευαν την μπάμπω.⁴²⁰

Η λεχώνα μπροστά στο στήθος είχε ένα πανί, στο οποίο τύλιγαν ψωμί, σκόρδο, λουλάκι και θυμίαμα, για να μη ματιάζεται. Όταν πήγαινε στη βρύση, για να πλύνει τα ρούχα της, έπαιρνε και μια φέτα ψωμί. Το έπλενε τρεις φορές και στη συνέχεια το έτρωγε, για να κατεβάσει γάλα.

⁴¹⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 181.

⁴¹⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 136.

⁴¹⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴¹⁸ πάνες

⁴¹⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 70.

⁴²⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 181.

Το βράδυ της τρίτης μέρας έβαζαν κάτω από το μαξιλαράκι του μωρού ψωμί και ασημένια νομίσματα. Στο λουτρό του μωρού προσκαλούσαν και την «παραμάννα».⁴²¹

- **Λοχεία**

Κατά τη διάρκεια της λοχείας, η λεχώνα έπαιρνε διάφορες προφυλάξεις. Δεν έβγαινε έξω από το σπίτι, δεν έμενε μόνη της στο σπίτι και τη νύχτα δε μιλούσε, για να μη «ισκιωθεί»⁴²². Της έδιναν να φάει κρεμμύδι, για να κατεβάσει γάλα και τοποθετούσαν κάτω από το μαξιλάρι της ψωμί και θυμίαμα. Αν η λεχώνα δεν είχε πολύ γάλα, πίστευαν ότι είχε ματιαστεί. Οι γυναίκες συγγενείς, που την επισκέπτονταν της πήγαιναν μια κλωστή από το φόρεμά τους και η λεχώνα την έβαζε κάτω από το μαξιλάρι της.

Όταν η λεχώνα σαράντιζε, πήγαινε το πρωί στην εκκλησία φορώντας καινούργια ρούχα και έπαιρνε την ευχή από τον παπά. Πριν πάει στην Εκκλησία, ράντιζε το σπίτι με το αγιασμένο νερό, που έλουσαν το μωρό, όταν γεννήθηκε.⁴²³

- **Θηλασμός**

Τις πρώτες μέρες που η λεχώνα δεν κατέβαζε ακόμη γάλα, έπαιρναν την παραμάννα, για να θηλάσει το μωρό. Αυτή ήταν μητέρα που ήδη θήλαζε.

Ο θηλασμός του βρέφους διαρκούσε συνήθως ενάμιση χρόνο. Όταν ήθελαν να το αποκόψουν έβαζαν στη θηλή κίνινο ή πιπέρι.⁴²⁴

- **Ύπνος – Νανούρισμα**

Στα μικρά παιδιά, για να κοιμηθούν το βράδυ και να μη τους ενοχλούν, έδιναν να πιουν τον «μάκο»⁴²⁵. Έβραζαν νερό και μέσα έριχναν το βότανο. Το νερό αποκτούσε κόκκινο χρώμα. Στα μωρά έδιναν να πιουν μισό κουταλάκι. Όταν ήταν να τα νανουρίσουν έλεγαν:

*Νάνι, να 'ρθει η μάνα του
Να 'ρθει κι ο μπαμπάκας του
να του φέρει κατιτί,
λουκουμάκια στο χαρτί.*

*Ένα μικρό μικρούτσικο, μικρό και χαϊδεμένο
Μικρό το είχε η μάνα του, μικρό και ο μπαμπάς το.*

⁴²¹ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

⁴²² Οι άνθρωποι του χωριού πίστευαν ότι υπάρχει μία σκία, η οποία ακολουθεί τη νύχτα κάποιους ανθρώπους και τους ταλαιπωρεί στον ύπνο τους. Έτσι, έπρεπε να προφυλάσσονται οι λεχώνες.

⁴²³ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴²⁴ Βλέπε παράρτημα 70.

⁴²⁵ υπνοβότανο

*Το έλουζαν, το χτένιζαν και στο σχολείο το στέλνουν
Κι ο δάσκαλος το καρτερεί με τη χρυσή του βέργα.*

*-Παιδί μου, πουν' τα γράμματα,
παιδί μου, πουν' ο νους σου;
-Τα γράμματα είναι στο χαρτί
κι ο νους μου στα παιχνίδια.⁴²⁶*

• Αρρώστιας – Προλήψεις για το μωρό

Ο «ψωροφύτης» (εκζέματα πίσω στα αυτιά) ήταν μια από τις πιο συνηθισμένες παθήσεις και για την αντιμετώπισή του έκανα μια αλοιφή, η οποία γινόταν με κρασί, με κρόκο αυγού, λάδι και ρακί πλυμένη με εννιά νερά. Το μωρό δεν το καθρέφτιζαν πριν χρονίσει, όπως επίσης δεν του έκοβαν τα μαλλιά και τα νύχια. Τα μωρά τα βάφτιζαν συνήθως δέκα μέρες μετά τη γέννηση, γιατί φοβούνταν μήπως πεθάνουν και τα θάψουν σαν «τουρκάκια», όπως έλεγαν.⁴²⁷

Τα βαφτίσια γινόταν την Κυριακή. Οι προετοιμασίες, όμως άρχιζαν από το Σάββατο. Την ημέρα εκείνη έστελναν στο «νουνού», ο οποίος ήταν ο κουμπάρος που τους στεφάνωνε, καθώς και στον παπά μια μεγάλη μπουγάτσα και μια «μπότσα»⁴²⁸ κρασί, για να τους καλέσουν. Ήταν το λεγόμενο «κανίσκι». Επίσης, το Σάββατο έκαναν και τα φαγητά για το τραπέζι, που θα έστρωναν την Κυριακή. Στο παιδί έδιναν το όνομα που ήθελαν οι σπιτικοί ή το όνομα που ήθελε ο νουνός. Πολλοί γέροι και γερόντισσες, μάλιστα δεν ήθελαν να βγει το όνομά τους, γιατί φοβόντουσαν μήπως πεθάνουν.⁴²⁹

Η μάνα του μωρού δεν πήγαινε στα βαφτίσια. Έμενε στο σπίτι και περίμενε τα παιδιά να της φέρουν τα σχαρίκια. Στη συνέχεια τα παιδιά ξαναπήγαιναν στην εκκλησία και περίμεναν να τελειώσει το μυστήριο, για να τους δώσει ο νουνός φιλοδώρημα.

Ο νουνός δεχόταν τις ευχές όλων «πάντα άξιος, να σου ζήσει, να είναι τυχερό». Όταν τελείωναν τα βαφτίσια, ο νουνός έπαιρνε το μωρό και το πήγαινε στη μητέρα του, η οποία πρώτα έκανε τρεις μετάνοιες και φιλούσε το χέρι του νουνού και μετά το κρατούσε στην αγκαλιά της. Τα δώρα που έφερναν στο μωρό ήταν συνήθως, κομμάτια από άσπρο ύφασμα και ντουλαμάδες⁴³⁰. Τα δώρα τα πήγαιναν οι γυναίκες στο σπίτι μετά την εκκλησία. Φεύγοντας, αφού πρώτα είχαν καθίσει στο τραπέζι, δώριζαν το μωρό και εύχονταν στους γονείς και στους άλλους συγγενείς «να τους ζήσει».⁴³¹

⁴²⁶ Π. Παπαπασχάλης, ό.π (υποσημείωση 241), σσ. 109 – 110.

⁴²⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 171.

⁴²⁸ κανάτα

⁴²⁹ Βλέπε παράρτημα σ. 171.

⁴³⁰ είδος ρουχισμού

⁴³¹ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

• Γάμος

Η μεγαλύτερη γιορτή που συνέβαινε στο χωριό, ήταν ο γάμος. Ήταν το πιο ευχάριστο γεγονός για τον καθένα, αφού όλοι συμμετείχαν, άλλοι ως καλεσμένοι και άλλοι ως παρατηρητές. Το γάμο τον χαρακτήριζαν ως χαρά και σε αυτόν χαίρονταν όλοι, η νύφη, ο γαμπρός, τα πεθερικά, οι συμπαέροι, οι συγγενείς, οι φίλοι και οι γείτονες, καθώς παρακολουθούσαν τις προετοιμασίες στα δύο σπίτια, όπως τη μεταφορά της προίκας, το γάμο, τα τραγούδια, τους χορούς και όλο το πανηγύρι, που διαρκούσε μέρες.

Η ημερομηνία του γάμου ανακοινωνόταν έγκαιρα σε όλους, ώστε ο καθένας να τακτοποιούσε από πριν τις δουλειές του, για να παραστεί τις ημέρες εκείνες στο μεγάλο γιορτάσι. Η κατάλληλη ηλικία για γάμο ήταν τα 16 – 18 χρόνια για τα κορίτσια και τα 18 – 20 χρόνια για τα αγόρια. Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί, πως ποτέ δεν έπρεπε να παντρευτούν τα αγόρια αν προηγουμένως δεν είχαν αποκατασταθεί οι αδερφές τους. Επίσης, τόσο τα αγόρια, όσο και τα κορίτσια έπρεπε να παντρευτούν με σειρά γεννήσεως. Αυτός, ήταν ένας νόμος απαράβατος. Έτσι, δυστυχώς, υπήρχαν περιπτώσεις που περιμένοντας να βρεθεί γαμπρός για τη μεγάλη θυγατέρα, καρτερούσαν ανύπαντρα και τα άλλα παιδιά, αγόρια και κορίτσια, και με τον τρόπο αυτό, αποδέχονταν τη μοίρα τους.⁴³²

Προκειμένου να αποφευχθεί τέτοιος κίνδυνος, οι γονείς φρόντιζαν εγκαίρως να αποκαταστήσουν τα κορίτσια τους, καθώς έφτανε η ηλικία του γάμου. Έπρεπε το γρηγορότερο να βρεθεί ένα καλό παιδί για την κόρη τους ή μια καλά νύφη για το γιο τους.

Την ανεύρεση συντρόφου για τα παιδιά τους την αναλάμβαναν, οι προξενήτρες και σε ορισμένες περιπτώσεις οι προξενητές. Σε αυτούς προσέτρεχαν οι γονείς και αυτοί έναντι αμοιβής, είχαν καθιερώσει σκοπό στη ζωή τους, να παντρέψουν όλους τους ελεύθερους με προξενιό. Προξενιές έκαναν ακόμη και συγγενικά ή φιλικά πρόσωπα, αφιλοκερδώς.

Οι προξενητές αναλάμβαναν τις περιπτώσεις, που οι νέοι ήταν από ξένο μέρος, γιατί ήταν υποχρεωμένοι να ταξιδέψουν αρκετές φορές και να διανυκτερεύουν ακόμη, ώσπου να διεκπεραιώσουν την αποστολή τους. Κάτι τέτοιο δεν ήταν δυνατό να γίνει από προξενήτρες. Αλλά και οι ραφτάδες, που πήγαιναν με τις μηχανές τους από σπίτι σε σπίτι ή από χωριό σε χωριό να ράψουν τους νοικοκυραίους, αναλάμβαναν να μεσολαβήσουν, γιατί γνώριζαν τα παιδιά από κοντά, αφού παρέμεναν αρκετές μέρες σε κάθε σπίτι.⁴³³

Ωστόσο, στο Μαυροχώρι υπήρχαν και νύφες από πολύ μακρινά μέρη. Τις νύφες αυτές τις προξένευαν οι έμποροι, που πήγαιναν για εμπορικές συναλλαγές, να πουλήσουν και να αγοράσουν εμπορεύματα και ζώα στα μέρη αυτά.

⁴³² Γ. Θανάτσης, *Αρραβώνες και Γάμοι Μικρής Ηλικίας (Λαογραφική Εξέταση)*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1983, σ. 22.

⁴³³ Βλέπε παράρτημα σ. 40.

Άλλες πάλι κοπέλες προέρχονταν από την Καστοριά, Κλεισούρα, Άργος Ορεστικό, Βογατσικό και άλλα κεφαλοχώρια, που παντρεύτηκαν στον τόπο μας, με κάποιον από τους τελευταίους τρόπους, που αναφέρθηκαν. Ασφαλώς, το προξενιό ήταν έργο της ντόπιας προξενήτρας.

Συγκεκριμένα, οι προξενήτρες ήταν ειδικευμένες στο επάγγελμα. Ήταν γυναίκες με αρκετά χαρίσματα και προσόντα, για να κάνουν τη δουλειά αυτή. Έξυπνες, πειστικές και εχέμυθες, μπορούσαν να κρατούν τα μυστικά των άλλων και να έχουν το στόμα σφαιλιστό, όταν έπρεπε. Ήταν χαριτωμένες, πολυλογούδες. Σου έλεγαν το ψέμα, όταν ήθελαν, με τέτοιο τρόπο, με τέτοια άνεση, που δεν μπορούσες να βρεις μια λογική σειρά.

Εξάλλου αρραβώνας χωρίς ψέμα, δεν υφίσταται. Οι προξενήτρες ήταν κοινωνικές. Με τον τρόπο αυτό, τρύπωναν με διάφορες προφάσεις στο σπίτι σου, για να παρακολουθήσουν τους νέους και να συνδυάσουν, έπειτα, ποια ταιριάζει σε ποιον.⁴³⁴

Πρώτα συζητούσαν με τους γονείς των αγοριών και κατόπιν των κοριτσιών και την ώρα που έπιναν τον καφέ με τη μάνα της κοπέλας έριχναν τη κουβέντα *«Τι θα έλεγες για το τάδε παιδί, πως το βρίσκεις για τη θυγατέρα σου;»*. Η μητέρα αν δεν της άρεσε, έβρισκε διάφορες προφάσεις, πώς δεν είμαστε ακόμη έτοιμοι, για τέτοια ή πως ήταν μικρή η κοπέλα κ.ά. Μα, όταν όμως η προξενήτρα υποπτευόταν, πως η υπόθεση τσιμπούσε, άρχιζε τα παινέματα *«Λεβέντης σου λέω, όμορφο παλικάρι, δουλενταράς, καλοσυνάτος...»*. Ωστόσο, προηγουμένως είχε παινέψει το κορίτσι στο σπίτι του νέου *«Τέτοιο κορίτσι μη το χάσετε! Όμορφο, έξυπνο, σβέλτο, προκομμένο, όλα τα προικιά από τα χεράκια του βγήκαν! Στόμα έχει και μιλιά δεν έχει! Ακούστε με, θα σας τιμήσει»*. Κάποια στιγμή έβγαине το χαρτζιλίκι της, τα κατάφερνε. Ειδικότερα, η αμοιβή της προξενήτρας ήταν χρήματα, χρυσός, δώρα και για τα ελαττώματα και κουσούρια των νέων, τσιμουδιά.⁴³⁵

Αφού λοιπόν, τα κανόνιζε από τις δύο πλευρές, κάποιο βράδυ, επισκέπτονταν το σπίτι της κοπέλας, με το δεξί το πόδι και χωρίς να καλησπερίσει, έπαιρνε στα χέρια της τη μασιά και σκάλιζε τα κάρβουνα από το μαγκάλι ή το τζάκι. Αυτό ήταν σημάδι, πως έφερνε νέα. Τότε, στο δωμάτιο παρέμενε μόνο ο πατέρας και η μάνα. Με νόημα και διακριτικά τα άλλα μέλη της οικογένειας του σπιτιού εξαφανίζονταν σε κάποιο άλλο δωμάτιο. Χωρίς περιστροφές τότε τους ανακοίνωνε: *«έρχομαι από το σπίτι του τάδε που ζητάει την κόρη σας. Τι λέτε;»* Πάντα, η πρόταση γινόταν από τη μεριά του γαμπρού. Στο σπίτι της κοπέλας τον τελικό λόγο τον είχε ο πατέρας. Αυτός θα απέρριπτε ή θα αποδεχόταν την πρόταση, για την αποκατάσταση της θυγατέρας του. Η κοπέλα, ίσως και ο νέος, μέχρι τη στιγμή αυτή δε γνώριζε τίποτε.⁴³⁶

Επιπρόσθετα, η απόφαση του πατέρα γινόταν αποδεκτή από τα παιδιά του. Είχαν εμπιστοσύνη στην εκλογή του συντρόφου τους από εκείνον. Οπωσδήποτε, για το καλό τους, για το

⁴³⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 148.

⁴³⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 101.

⁴³⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

συμφέρον τους, ενδιαφερόταν ο πατέρας τους. Οποιαδήποτε αντίρρηση από μέρους των παιδιών θα ήταν απρέπεια και ασέβεια, για το γονιό και θα αποδοκιμαζόταν από όλη την τοπική κοινωνία, αν γινόταν γνωστή. Εξάλλου, σύντροφο μπορούσαν να βρουν μόνο με αυτόν τον τρόπο, μια που τα κορίτσια δεν έβγαιναν την εποχή εκείνη από το κατώφλι του σπιτιού τους, παρά μόνο για Χριστούγεννα και Πάσχα, για να κοινωνήσουν ή χαράματα, για να πάρουν νερό από τη βρύση.⁴³⁷

Πολύ αργότερα οι νέοι και οι γονείς τους διάλεγαν την κοπέλα, που την έβλεπαν σε πανηγύρια και γιορτές, σε χορούς ή σε κάποιο σπίτι δικό της ή συγγενικό, κεράστρα στις ονομαστικές εορτές. Εδώ, πρέπει να σημειώσουμε ότι, στις ονομαστικές εορτές οι κοπέλες αναλάμβαναν τα κεράσματα και οι νοικοκυρές κρατούσαν συντροφιά και συζητούσαν με τους επισκέπτες. Όμως, και εδώ η προξενήτρα αναλάμβανε δράση.

Οι επισκέψεις της προξενήτρας στα διάφορα σπίτια, γινόταν πάντα προσεκτικά και μυστικά, για να μη δει την κίνηση το μάτι κάποιας γειτόνισσας και υποψιαστεί κάτι. Το είχαν σε κακό. Πίστευαν, πως θα χαλούσε το προξενιό. Υπήρχε κίνδυνος μήπως, μαθευτεί και κάποια ξεστομίσει κάτι κακό, για τα παιδιά. Άλλωστε, εδώ ταιριάζει και η λαϊκή ρήση του λαού «*Σα θέλει ο γείτονας παντρεύω τη θυγατέρα μου*».⁴³⁸

Γενικά, όμως αποφεύγονταν οι κακογλωσσιές. Θεωρούνταν μεγάλη αμαρτία να πεις κακιά κουβέντα για κοπέλα. Η δουλειά των προξενητάδων δε σταματούσε εδώ, Αυτοί θα διαβίβαζαν τώρα τις απαιτήσεις του πατέρα του γαμπρού στον πατέρα της νύφης. Σε γενικές γραμμές, οι απαιτήσεις πιθανόν να ήταν τρεις: προίκα, τράχωμα και ακίνητα. Συγκεκριμένα, η προίκα αναφερόταν γενικά στο ρουχισμό της νύφης, το τράχωμα αναφέρονταν στα χρήματα ή τις λίρες που απαιτούσε και τα ακίνητα στα κτήματα και στα σπίτια που ζητούσε ο πεθερός της νύφης.⁴³⁹

Οι απαιτήσεις αυτές διαβιβάζονταν πρώτα προφορικά και κατόπιν γραπτά σε κάποιο χαρτί, που πηγαينوερχόταν με τους προξηνητές, από το ένα σπίτι στο άλλο. Πραγματοποιούνταν παζάρεμα, με λίγα λόγια. Έσβηναν, ξανά έγραφαν, συμπλήρωναν, ώσπου κατέληγαν στο τελικό προικοσύμφωνο.⁴⁴⁰

Αφού, τελείωναν οι παραπάνω διαδικασίες, ο προξενητής συνόδευε τον πατέρα του γαμπρού στο σπίτι της νύφης, κυρίως τις βραδινές ώρες. Εκεί, κάποιος γραμματικός, παρουσία του παπά, που εκτελούσε θα λέγαμε χρέη συμβολαιογράφου και δύο φερέγγυων προσώπων, που ήταν οι μάρτυρες συνέτασσε το προικοσύμφωνο, που το υπέγραφαν οι γονείς των παιδιών. Σε αυτό αναφερόταν τα πάντα λεπτομερώς. Για παράδειγμα τόσες πουκαμίσεις, τόσα ζεύγη κάλτσες, τόσα παπλώματα, στρωσίδια, κιλίμια, κασέλες κ.ά. Ακόμη και η ποιότητα του σεντουκιού αναφερόταν. Ο πατέρας έδινε το λόγο του ότι θα σεβόταν την υπογραφή του. Αλλιώς, υπήρχε κίνδυνος την

⁴³⁷ Ι. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 73), σ.119.

⁴³⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 148.

⁴³⁹ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42) σσ. 125 – 126.

⁴⁴⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

τελευταία στιγμή, να μη πραγματοποιηθεί ο γάμος, που κάτι τέτοιο θα είχε αρνητική επίπτωση στο όνομα του κοριτσιού, γιατί ήταν πολύ δύσκολο να ξαναβρεθεί γαμπρός. Μετά τις υπογραφές οι συμπαέθεροι, έσφιγγαν τα χέρια και έδιναν λόγο.⁴⁴¹

Στο σημείο αυτό προσφερόταν κάποιος μεζέδες, κόκκινο κρασί και διατυπώνονταν οι πρώτες ευχές «*Να μας ζήσουν συμπέθερε*». Αργότερα, καταργήθηκε το προικοσύμφωνο και ίσχυε μόνο ο λόγος, που τον τηρούσαν πιστά. Ήταν υπόσχεση τιμής.

Μετά το λόγο ανακοίνωναν τα παιδιά, πως τα αρραβώνιασαν. Σε δύο με τρεις μέρες άλλαζαν τα δαχτυλίδια. Ο γαμπρός αγόραζε τη βέρα, για τη νύφη και η νύφη τη βέρα για το γαμπρό. Η αλλαγή αυτή των δαχτυλιδιών γινόταν από την προξενήτρα. Μέσα σε ένα πιάτο, πάνω σε ένα μεταξωτό μαντήλι ή κεντημένο πετσετάκι ο γαμπρός έστελνε στη νύφη το δαχτυλίδι, τη λίρα ή το πεντόλιρο και μερικά κουφέτα. Την προξενήτρα συνόδευαν και δύο στενοί συγγενείς του γαμπρού. Την ώρα που έμπαιναν στο σπίτι της νύφης, πάντα με το δεξί πόδι, κάποιος από τους συγγενείς, που βρισκόταν εκεί, έριχνε τρεις τουφεκιές στον αέρα, για να αναγγείλει το ευχάριστο γεγονός. Οι γείτονες, μετρούσαν τις τουφεκιές και έτσι ενημερώνονταν για το ευχάριστο γεγονός. Περνούσαν να κεραστούν και να ευχηθούν, ενώ η προξενήτρα και η παρέα της έχοντας στο πιάτο το δαχτυλίδι για τον γαμπρό επέστρεφαν. Σαν πρώτο δώρο για την επιτυχία του ήταν ένα μεγάλο μεταξωτό μαντήλι από τη νύφη, που του ρίχνει επιδεικτικά στον ώμο του. Αυτό ονομαζόταν μικρή αρραβώνα.⁴⁴²

Σε πολύ σύντομο διάστημα ακολουθούσε ο επίσημος μεγάλος αρραβώνας, οι λεγόμενοι χαιρετισμοί. Ο γαμπρός, τα αδέρφια του, οι γονείς του, θα πήγαιναν να γνωρίσουν, να χαιρετίσουν τη νύφη και να τη δωρίσουν. Οι χαιρετισμοί γινόταν πάντα Σαββατόβραδο, ώστε την άλλη μέρα μετά την λειτουργία να περάσουν και να τους ευχηθούν, εφόσον είχαν έτοιμα τα κεράσματα και ξεμπέρδευαν μια και καλή. Τη Δευτέρα και την Τρίτη δε γινόταν επίσημα, για να μη δευτεροπαντρευτούν και τριτοπαντρευτούν οι νέοι. Ούτε και την Πέμπτη, γιατί τότε την Πέμπτη τη λέγαμε «πέφτη» και την απέκλειαν, φοβούμενοι μήπως τη μέρα εκείνη γινόταν η αιτία να πέσει φτώχεια στο σπιτικό. Αυτοί ήταν οι λόγοι που προτιμούσαν το Σαββατόβραδο. Στους χαιρετισμούς, έπαιρναν μέρος πολλοί καλεσμένοι. Επίσης, προσκαλούσαν και γνωστούς καλλίφωνους για να ξεσηκώσουν τον κόσμο με τα τραγούδια τους.⁴⁴³

⁴⁴¹ Βλέπε παράρτημα σ. 101.

⁴⁴² Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴⁴³ Βλέπε παράρτημα σ. 40.

Αριθμός Κώδικος 1060

Προικοσύμφωνο με τ' ευχών και ευλογίαν εκ Θεού και της Παναγίας προικίζω την κόρη μου Ελένη μετά του Χρήστου Τυπάδη με την εξής προίκα:

*Ήτοι: 3 στρώματα λινό δαμάσκου, γιόμισμα βάμβακου και 3 σινδόνια
12 προσκέφαλα καλά δαμάσκου, γιόμισμα βάμβακου
4 προσκέφαλα μεταξωτά μαξουλάρια κεντητά
1 προσκέφαλο βατίστα μαξουλάρι με λαιμαριά. γιόμισμα βάμβακου
3 εφαπλώματα: μεταξωτόν, δαμάσκου και καρτόνι, όμοια με σινδόνια
1 ταμπουρά (παλτό) σάκου ρουχένιο με μηλό γούνα
1 ταμπουρά κατιφέν (βελούδινου) με σαμουρά γούνα
1 τζακέτο ρούχο και 1 μπελερίνα μεταξωτή
12 φουστάνια, εκ των οποίων 4 μεταξωτά, 7 μάλλινα και 1 καρτόνι
11 μεσάλια (ποδιές) μεταξωτά 3, μάλλινα 3 και καρτονίσια 5, χασένια
3 μεσάλες κεντητές
2 φούστες μαλλίτικες, 3 χασένιες και 2 από βατίστα, το όλον 7
12 πετζέτες ομού με 1 τραπεζομάνδηλο
12 προσόψια
50 ζεύγη τζουράπια και 4 ζεύγη παντόφλες κεντητές
50 ασπρόρουχα και 6 μποχτσάδες και 8 λαιμαρές
3 δαχτυλίδια διαμαντένια και μαλαματένια
3 ζεύγη σκουλαρίκια το εν διαμαντένιο, τα δύο μαλαματένια.
3 σιρτζαδέδες (μπάντες για τον τοίχο) με 1 κουρτίνα και εν σιτζαδέν
μικρόν.
1 χαρανί. 3 σινιά, 3 τενζερέδες και 15 σαχάνια.
1 λεκανόμπρικο, ομού με 1 τραπεζάκι, χυτό εις τόπου σεντουκιού.
2 σενδούκια
και τα πολυσεβούμενα τράχωμα 20φραγκα εκατό αρ. 100.*

Εικόνα 82. Προικοσύμφωνο μεταξύ των οικογενειών Τυπάδη και Μαυρουδή στις 10 Ιουνίου 1905 (πηγή: Δασκαλάκης Ν. & Νικηφορίζης Λ., *Λαογραφικά Άργους Ορεστικού (Χρούπιστας)*, Μορφωτικός Σύλλογος «Η Ορεστίς» Άργους Ορεστικού, Άργος Ορεστικό 1995, σσ. 132 – 133)

Όλοι αγόρια και κορίτσια τραγουδούσαν υπέροχα και η παρουσία τους σε αρραβώνες ενθουσίαζε. Η πομπή από το σπίτι του γαμπρού ξεκινούσε, μόλις σουρούπωνε. Μπροστά από την πομπή ένας νέος συγγενής του γαμπρού με ένα νταμπλά, που πάνω σε μεταξωτό μαντήλι, από αυτά τα μεγάλα σπάνια μαντήλια, σαν σάλια, που τα χρησιμοποιούσαν και διακοσμούσαν τις παραδοσιακές στολές τους, οι παλιές αρχόντισσες, ήταν τα δώρα του γαμπρού για τη νύφη: φορέματα, νυχτικά, κομπινεζόν, κρέμα, πούδρα, παντόφλες κόκκινες με φούντες και δώρα για τους συγγενείς: παντόφλες, κάλτσες, μαντίλες και πουκαμίσες. Αργότερα στα δώρα της νύφης προστέθηκαν η τσάντα και το παρασόλι, για τη νύφη.⁴⁴⁴

Στην πρώτη σειρά, σε αρκετή απόσταση από το νέο με τον ταμπλά, ήταν ο γαμπρός με τα αδέρφια του και τους γονείς του. Ακολουθούσαν οι συγγενείς, οι φίλοι και όλοι οι καλεσμένοι. Περπατούσαν αρκετά αργά και τραγουδούσαν σε δυνατό αργό ρυθμό.

*Σαρανταπέντε Κυριακές κι εζήντα δύο Δευτέρες
Δεν είδα την αγάπη μου, δεν είδα την καλή μου.
Εψές την είδα στο χορό κι όλο μπροστά τραβούσε
Με δύο μαντήλια στο λαιμό και τέσσερα στα χέρια
Και με το μάτι τη σφαλώ και με τα χεϊλή λέγω:
-Που 'σαν εψές, αγάπη μου, που 'σαν εψές, καλή μου
-Εψές ήμουν στη μάνα μου, εψές στην αδερφή μου
κι απόψε είμαστε τα δυο, τα δυο αγαπημένα⁴⁴⁵*

Με το ίδιο τραγούδι πάντα επέστρεφαν. Η πομπή πάντα ακολουθούσε τους κεντρικούς δρόμους και διέσχιζε την πλατεία, για να γίνουν αντιληπτοί από περισσότερες οικογένειες. Κάποιοι πότε– πότε διέκοπταν το τραγούδι και εύχονταν σε όσους έβγαιναν στις πόρτες για να δουν. «Και στα παιδιά σας» και «στο κεφαλάκι σας», εύχονταν, ανάλογα με τα πρόσωπα, στα οποία απευθύνονταν. «Να σας ζήσουν και στα μικρότερα» απαντούσαν. Οι σπιτικοί και οι συγγενείς της νύφης, μόλις άκουγαν από μακριά τα τραγούδια, έβγαιναν έξω από την πόρτα, έπαιρναν θέσεις για να τους υποδεχτούν. Πρώτα χαιρετιούνταν οι συμπαέθροι, αγκαλιάζονταν και φιλιόνταν. Έπειτα, ακολουθούσαν οι υπόλοιποι. Κατόπιν ανέβαιναν στο δοξάτο και καθισμένοι στα μεντερλίκια περίμεναν να δουν τη νύφη.⁴⁴⁶

Κατακόκκινη από ντροπή και με χαμηλωμένα μάτια, εμφανιζόταν η νύφη και τους κερνούσε. Ύστερα ένας – ένας οι σπιτικοί του γαμπρού τη χαιρετούσαν και της δώριζαν πάντα χρυσό: λίρες, φλουριά, παντατίφ, καδένες και μπιλιντζίκια. Η νύφη από τη μεριά της, φιλούσε τα χέρια εκείνων, που τη δώριζαν. Κάποια από το συγγενικό περιβάλλον της νύφης, δώριζε μαντήλια σε αυτούς που προηγουμένως δώρισαν τη νύφη.

⁴⁴⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴⁴⁵ Π. Ζάττας, «Τραγούδια και Έθιμα του Γάμου στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 133 (1980), σ. 39.

⁴⁴⁶ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

Τα πρώτα χρόνια μόνο τα μέλη της οικογένειας δώριζαν τη νύφη. Αργότερα και οι συγγενείς και οι φίλοι της οικογένειας του γαμπρού. Τα δώρα παρουσίαζαν μία ποικιλία από μαντήλια μέχρι χρήματα. Ακολουθούσε το τραπέζι, στο οποίο κάθονταν με τη σειρά, οι συγγενείς του γαμπρού και από την άλλη πλευρά οι συγγενείς της νύφης. Ακολουθούσε γερό φαγοπότι με τραγούδια τότε από τη μεριά του γαμπρού και τότε από τη μεριά της νύφης.⁴⁴⁷

Ο πεθερός και η πεθερά ζητούσαν να τραγουδήσει και η νύφη, που κυριολεκτικά είχε το περισσότερο άγχος. Έτσι, τη βοηθούσαν όλοι στο τραγούδι.

Ωστόσο, οι νταμπλάδες με τους μεξέδες και οι κανάτες με το κρασί πηγαινοέρχονταν. Όμως, όταν καθυστερούσαν οι καλεσμένοι, υπενθύμιζαν με το παρακάτω τραγούδι

*Εμείς εδώ δεν ήρθαμε
Κέρνα μας – κέρνα μας
Να φάμε και πιούμε
Άντε να κερνάς να καλοπερνάς
Μόνον σας αγαπούσαμε
Κέρνα μας – κέρνα μας
Και να σας ευχηθούμε
Άντε να κερνάς να καλοπερνάς*

Ατελείωτα τραγούδια, τραγουδούσαν όλο το βράδυ και τα ίδια τραγούδια τραγουδούσαν και μετά τη στέψη το βράδυ στο γλέντι του γαμπρού. Ήταν τραγούδια, που μιλούσαν για την αγάπη, τη ξενιτιά, τη χαρά και τον πόνο. Επίσης, τραγούδια παθιάρικα, τραγούδια δημοτικά. Και όσο περνούσαν τα χρόνια, έκαναν την εμφάνισή τους και τα πιο σύγχρονα τραγούδια τα πιο μοντέρνα. Όλα αυτά είχαν μεταδοθεί από στόμα σε στόμα, γι' αυτό τα συναντάμε σε διάφορες παραλλαγές. Άλλα ξεκίνησαν από την Ήπειρο, πέρασαν από τη Σαμαρίνα και τραγουδήθηκαν τόσο όμορφα σε γάμους και έτσι κατάφεραν να στεριώσουν και σ' αυτόν τον τόπο. Έτσι, βλέπουμε τα ίδια τραγούδια να τραγουδιούνται σχεδόν σε ολόκληρη τη Δυτική Μακεδονία.⁴⁴⁸

Αρκετές ώρες μετά τα μεσάνυχτα επέστρεφαν στο σπίτι τους, ο γαμπρός με τους συγγενείς του, πάλι με τη συνοδεία τραγουδιών. Ειδικότερα, τους συνόδευαν και μερικοί στενοί συγγενείς της νύφης με δώρα, σε νταμπλάδες. Περιείχαν τα δώρα της νύφης, για το γαμπρό και τα πεθερικά της. Μετά το κέρασμα αποχωρούσαν. Η νύφη έστελνε στο γαμπρό: νυχτικό, κάλτσες, μαντήλι, παντόφλες μαύρες βελούδινες κεντημένες στο χέρι με πολύχρωμα λουλούδια, πουκαμίες, μαντήλια και τσουράπια για τα πεθερικά.⁴⁴⁹

Το νυχτικό του γαμπρού ήταν από άσπρο πανί καλής ποιότητας. Ήταν κεντημένο με σταυροβελονιά, γύρω στο παπαδίστικο γιακά και στο μπροστινό κούμπωμα, καθώς και στο κάτω

⁴⁴⁷ Ι. Παπαρίζος, ό.π. (υποσημείωση 73), σσ. 120 – 121.

⁴⁴⁸ Ν. Σκαπέρδα – Γερουδάκη, ό.π (υποσημείωση 279), σ. 101.

⁴⁴⁹ Π. Ζάττας, ό.π (υποσημείωση 443), σ. 40.

μέρος των μανικιών. Ολόκληρο το ράψιμο γινόταν κατά τέτοιο τρόπο, ώστε οι ραφές να έχουν την ίδια όψη με την ανάποδη. Για τη μέση υπήρχε κορδόνι. Μετά τη επισημοποίηση αυτή του αρραβώνα, ο γαμπρός μπορούσε να επισκέπτεται το σπίτι της νύφης, προκειμένου να τη δει, δύο έως τρεις φορές την εβδομάδα. Την έβλεπε πάντα με την παρουσία δικών της προσώπων. Κατά τις επισκέψεις του, της έφερνε γλυκά και διάφορα προσωπικά δώρα. Συγκεκριμένα, την Αποκριά της έφερνα αυγά και κότα, την Καθαρή Δευτέρα έστελνε σύκα, χαλβά και άλλα νηστίσιμα, των Βαΐων γριβάδι στολισμένο με λουλούδια και το Πάσχα αρνί, που είχε βαμμένη με κόκκινη μπογιά τη ράχη και το κεφαλάκι του και μια μεγάλη φανταχτερή λαμπάδα για το βράδυ της Ανάστασης.⁴⁵⁰

Η νύφη απαγορευόταν αρραβωνιασμένη να επισκεφτεί το σπίτι του γαμπρού. Έστελνε, όμως, στα πεθερικά της παντεσπάνι, ρεβανί και μπακλαβά.

Υπήρχαν, όμως και περιπτώσεις, που ο γαμπρός έβλεπε τη νύφη μία φορά στον αρραβώνα και μετά την ξανάβλεπε στο γάμο. Γι' αυτό και πολλές φορές άλλη γνώριζε και άλλη τελικά παντρευόταν.⁴⁵¹

Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί το γεγονός ότι, τα προικιά της νύφης ήταν έτοιμα, πριν ακόμα αρραβωνιαστεί. Για ορισμένα αποτελειώματα, βοηθούσαν στο τέλος φίλες και συγγενείς της νύφης. Συνήθιζαν από την παιδική ηλικία ακόμη του κοριτσιού, η μητέρα να ετοιμάζει σιγά – σιγά τα προικιά του. Πότε έπαιρνε κουβαρίστρες να πλέξει τις δαντέλες, που απαιτούσαν χρόνο, ποτέ αγόραζε διάφορα πανιά, χασέδες, πετσέτες, για να τα τοποθετήσει στο σεντούκι. Όλα αυτά δεν είχε τη δυνατότητα να τα αγοράσει όλα μαζί και τα έπαιρνε σταδιακά. Επίσης, η μητέρα έδινε και πράγματα από τα προικιά της στις θυγατέρες της, προκειμένου να συμπληρώσουν την προίκα τους, όταν έφτανε η ώρα η καλή. Παράλληλα, μητέρα και κόρες σε ατελείωτα νυχτέρια ύφαιναν τις κουβέρτες, τα κιλίμια και τις βελόντζες.⁴⁵²

Συγχρόνως, σαν πλησίαζε η ώρα του γάμου, οι προετοιμασίες άρχιζαν και στα δύο σπίτια. Ξαράχνιαζαν το σπίτι καλά – καλά. Ασβέστωναν όλους τους οντάδες και το δοξάτο. Έβαφαν με ιδιαίτερη προσοχή τα φρύδια από τα χαγιάτια με τον ασβέστη. Άλειφαν με κόκκινο χρώμα, χρησιμοποιώντας πάντα λαγοπόδαρο, τις παραστιές από τα τζάκια και το μαγειρείο, καθώς και το χωματένιο δάπεδο από το κατώι. Τέλος, άσπριζαν τα πεζούλια, που θα κάθονταν οι καλεσμένοι και σε αρκετό ύψος την εξωτερική όψη του σπιτιού. Από τις εντοιχισμένες ντουλάπες και από τα σεντούκια έβγαζαν τα στρωσίδια, τα τίνιζαν και τα αέριζαν. Το σπίτι έπρεπε να στρωθεί από άκρη σε άκρη.⁴⁵³

Στο τίναγμα έτρεχαν και κοπέλες της γειτονιάς, για να βοηθήσουν. Τα μεγάλα χράμια, αν και η αυλή του σπιτιού ήταν μικρή, τα τίνιζαν στο μαχαλά, για να δείξουν ότι έχουν Χαρά. Τα

⁴⁵⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 54.

⁴⁵¹ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

⁴⁵² Βλέπε παράρτημα σ. 66.

⁴⁵³ Βλέπε παράρτημα σ.172.

έπιαναν γύρω – γύρω πολλές κοπέλες μαζί και με το μέτρημα 1,2,3 άρχιζε τι τίναγμα. Έπρεπε να υπάρχει συντονισμός, για να μη τους ξεφύγουν και πέσουν κάτω. Για μια τέτοια διαδικασία, απαιτούνταν δύναμη. Άκουγες τη βαθιά εισπνοή τους και κατόπιν τη δυνατή εκπνοή τους.⁴⁵⁴

Κατόπιν, οι υπόλοιποι του σπιτιού έπλεναν με προσοχή τους άσπρους χασεδένιους μπερντέδες και τα πανιά, που τοποθετούσαν στις μαξιλάρες. Όλα αυτά τα λουλάκιζαν, τα περνούσαν κόλλα και τα καλοσιδέρωναν και αφού τα άφηναν για λίγο να κρυώσουν, για να μη τσαλακωθούν, κρεμούσαν στα παράθυρα τους μπερντέδες και τσίτωναν τα πανιά στις μαξιλάρες. Όλες αυτές οι δραστηριότητες απαιτούσαν κόπο, αλλά η χαρά του γάμου δε άφηνε τις γυναίκες να νιώσουν κούραση. Όλα έπρεπε να φρεσκαριστούν.

Στο μεταξύ από το κελάρι και το κατώι έβγαιναν στην αυλή τα ταψιά για τις μπουγάτσες, τα σινιά για τις πίτες, οι ταβάδες και οι κατσαρόλες, για το φαγητό και το χαράνι⁴⁵⁵. Όλα ήταν χάλκινα και γι' αυτό τα έτριβαν με στάχτη, για να καθαρίσουν και άλλα έστελναν στο γανωματή, για γάνωμα. Αυτά γίνονταν με ιδιαίτερη προσοχή στο σπίτι του γαμπρού, που θα γινόταν το τραπέζι και το μεγάλο γλέντι.⁴⁵⁶

Από την πλευρά της νύφης κάποια μέρα θα πήγαιναν να ψωνίσουν τα υφάσματα, για να ραφτούν έγκαιρα τα φουστάνια. Πήγαιναν πολλοί μαζί. Ο πατέρας, η μάνα της νύφης και στενοί συγγενείς, να διαλέξουν και να κάνουν κάποια συμφωνία με τον έμπορο. Ο έμπορος, άπλωνε τα τόπια με τα υφάσματα και αυτοί διάλεγαν, ανάλογα με το ποσό, που διέθεταν. Το νυφικό ήταν από άσπρο μεταξωτό ύφασμα και ραβόταν μακρύ σε στενή γραμμή και έφτανε μέχρι τον αστράγαλο. Το δευτεριάτικο φόρεμα γινόταν από μαύρο μεταξωτό ύφασμα και αυτό επίσης, ήταν μακρύ, στενό και με μακριά μανίκια. Το φορούσε η νύφη τη Δευτέρα, την επόμενη μέρα του γάμου. Η νύφη είχε δύο χειμωνιάτικα φορέματα και δύο καλοκαιρινά. Συγχρόνως, είχε δύο ρόμπες, η μία από φανέλα σε καφετί ή μπλε φόντο με λουλούδια και η άλλη ήταν καλοκαιρινή. Τέλος είχε και μία καλή ρόμπα, από καλό ύφασμα. Αυτή δενόταν με κορδόνι στη μέση. Με αυτή μπορούσε να δεχτεί και επισκέψεις τις καθημερινές και τις Κυριακές, εκτός από τις ονομαστικές εορτές. Αυτή τη ρόμπα τη φορούσε, και όταν ήταν λεχώνα. Οι ρόμπες ήταν ευρύχωρες, για να χρησιμοποιηθούν και σε περιπτώσεις, που θα ακολουθούσαν. Οι πρόχειρες ρόμπες δενόταν σταυρωτά με ζώνες. Επιπλέον, η νύφη είχε μία ζακέτα, για να τη φοράει πάνω από φορέματα, όταν έκανε κρύο και ένα καλό παλτό, από χοντρό ύφασμα. Αυτό, αν δεν ήταν κατάλληλη εποχή, μπορούσε να ραφτεί και αργότερα, αλλά τα ραφτικά ήταν υποχρέωση του πατέρα της νύφης.⁴⁵⁷

⁴⁵⁴ Ι.Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 82), σ.78.

⁴⁵⁵ μικρό καζάνι, μπακράτσι

⁴⁵⁶ Ν. Σκαπέρδα – Γερουδάκη, ό.π (υποσημείωση 279), σ.103.

⁴⁵⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

Από την άλλη πλευρά, οι συμπεθέρες έραβαν για τη μέρα του γάμου φόρεμα με ασορτί ζακέτα, από λεπτό μαλλί σε σκούρο μπλε ή πράσινο χρώμα.⁴⁵⁸

Την προτελευταία εβδομάδα του γάμου, κάποια μέρα, εκτός από Τρίτη και Σάββατο, η μοδίστρα έκοβε το νυφικό. Την ημέρα αυτή παρευρίσκονταν οι γονείς της νύφης και δύο με τρία στενά και συγγενικά πρόσωπα. Η μοδίστρα, με προσοχή σημάδευε το ύφασμα, για να κόψει το νυφικό και οι μαθητευόμενες φώναζαν «Δεκ κόβει – δεν κόβει», για να ρίξουν οι συγγενείς πάνω στο ύφασμα κεράσματα, κουφέτα και νομίσματα. Το ίδιο ακριβώς συνέβαινε και με το κοστούμι του γαμπρού. Οι πρόβες των ρούχων γίνονταν συνήθως στο σπίτι της νύφης, όπου η μοδίστρα με το καλύτερο τσιράκι της πήγαινε για το σκοπό αυτό. Τις τελευταίες μέρες δεν έπρεπε να κυκλοφορεί η νύφη, για να εντυπωσιάσει μια και καλή την ημέρα του γάμου. Ανάμεσα στα υφάσματα, υπήρχαν και κομμάτια από χασέδες σε χρώματα ροζ, σιέλ, βεραμάν. Με αυτά θα ράβονταν οι ποδιές, που θα φορούσαν οι μπρατίμισσες, φίλες και ξαδέρφες της νύφης, που θα βοηθούσαν στο γάμο. Γύρω από το στρόγγυλο τους σχήμα η μοδίστρα περνούσε και λεπτή άσπρη δαντέλα. Το ράψιμο ήταν δώρο της μοδίστρας στη νύφη. Από τη μεριά του ο γαμπρός διάλεγε δύο, τους πιο στενούς του φίλους για μπράτιμους. Ήταν της ίδιας περίπου ηλικίας με τον γαμπρό, σβέλτα και όμορφα παλικάρια, που θα τον συνόδευαν στην εκκλησία και θα βοηθούσαν στις ετοιμασίες του γάμου.⁴⁵⁹

Οι «μπράτιμοι» αυτοί φορούσαν μεγάλη άσπρη ποδιά αρκετά, μακριά κάτω από το γόνατο, που ήταν δώρο του γαμπρού. Την ποδιά τη φορούσαν, για να διακρίνονται από τους άλλους καλεσμένους. Όταν τους εμπόδιζε στο βάδισμα, έπαιρναν τη μια άκρη και τη δίπλωναν στη ζώνη και έτσι σχημάτιζε ένα μεγάλο τρίγωνο. Τη φορούσαν τις τελευταίες μέρες του γάμου, σε ώρες υπηρεσίας, θα έλεγε κανείς, και τις αποχωρίζονταν την Κυριακή μετά το γλέντι. Ωστόσο, ήταν τιμητική διάκριση, να σε πρότεινε για μπράτιμο ο γαμπρός.

Οι υποχρεώσεις των μπράτιμων ήταν να καλέσουν τους συγγενείς και τους φίλους για το γάμο. Μόνο τον κουμπάρο καλούσε ο ίδιος ο γαμπρός, μαζί με τους μπράτιμους. Επίσης, οι μπράτιμοι μετέφεραν τραπέζια, καρέκλες, μακρόστενα σκαμνιά, για την ημέρα του γάμου. Φρόντιζαν για τα πιατικά, για τα μαχαιροπίρουνα, ώστε να μη λείπει τίποτε από τους καλεσμένους. Παραπέρα, οι μπράτιμοι ψώνιζαν και βοηθούσαν στα σφαχτά και αναλάμβαναν τις αγορές του γάμου. Μετέφεραν τα μεγάλα ταψιά με τα ψητά στους φούρνους και βοηθούσαν στο σερβίρισμα. Εκτελούσαν τις επιθυμίες των καλεσμένων και φρόντιζαν να μη λείπει τίποτα, μεζέδες και κρασί, από τα τραπέζια των καλεσμένων. Είχαν με λίγα λόγια όλη την ευθύνη του γάμου, στο σπίτι του γαμπρού.⁴⁶⁰

Τις ποδιές αναλάμβανε να τις ράψει ο γαμπρός και για τις μαγείρισσες, που θα ήταν υπεύθυνες για την ετοιμασία των φαγητών. Ήταν μακριές και σκουρόχρωμες. Με τον τρόπο αυτό,

⁴⁵⁸ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 83), σ. 80.

⁴⁵⁹ Π.Παπασχαλής, ό.π. (υποσημείωση 241), σ. 105.

⁴⁶⁰ Θ. Παντελιάδης, *Το Τοιχό Χθες και Σήμερα*, Αυτοέκδοση, Θεσ/νίκη 1998, σσ. 55 – 57.

ο γαμπρός, ήθελε να τις τιμήσει και να τις ευχαριστήσει. Θα αισθανόταν μεγάλη ευχαρίστηση, να ακούει αργότερα από τις μαγείρισσες «να αυτή την ποδιά την έχω από τον γάμο του τάδε».⁴⁶¹

Την Κυριακή πριν από το γάμο, ο γαμπρός έστελνε στη νύφη τη μπογιά. Πάνω σε ένα μεγάλο νταμπλά, έστελνε στη νύφη οκνά, για να βάψει τα μαλλιά της, μοσχοσάπουνο, για να πλυθεί, ένα μπουκάλι με λεβάντα, πετσέτα, χτένα, καθρέφτη και ζαχαρωτά. Συγχρόνως, έστελνε και το σινιάτικο, που ήταν μεταξωτό ύφασμα τοποθετημένο σε ένα περίτεχνα σκαλισμένο σινί. Γι' αυτό το φόρεμα το λέγανε σινιάτικο. Το φόρεμα αυτό θα το έραβε και θα το φορούσε την Παρασκευή, μετά το γάμο στα μπιστρόφια και την Κυριακή στα σεργιανίσματα. Εκεί είχε και τα δώρα για τα πεθερικά και τα αδέρφια της νύφης, πουκαμίσες, κάλτσες και παντόφλες. Αργότερα, ο γαμπρός έστελνε, φόρεμα για την πεθερά, κουστούμι για τον πεθερό και πουκάμισα για τους κουνιάδους.⁴⁶²

Στη συνέχεια, τη Δευτέρα και την Τρίτη άλεθαν το σιτάρι, για να έχουν φρέσκο αλεύρι για τα ρεβιθένια ψωμιά και τις πίτες. Την Τετάρτη κοπάνιζαν τα ρεβίθια και το απόγευμα έπιαναν τη κασιά⁴⁶³. Μέσα σε μια κανάτα, που ήταν τοποθετημένη σε λεκάνη έριχναν κοπανισμένο ρεβίθι και νερό. Από το περιεχόμενο αυτό σιγά – σιγά έβγαινε αφρός, που χυνόταν στη λεκάνη. Με τον αφρό αυτό και με αλεύρι έπιαναν το προζύμι, την κασιά. Την Πέμπτη κοσκίνιζαν το αλεύρι με μεταξωτή σίτα. Πρώτα άρχιζε το ζύμωμα. Η πρώτη μπουγάτσα ήταν για το γαμπρό. Την τοποθετούσαν σε λαδωμένο ταψί και την κεντούσαν με πιρούνι, οι πιο έμπειρες. Κατόπιν έφτιαχναν αμέτρητα παρμάκια, που ήταν μικρές κουλούρες. Με αυτά θα καλούσαν τους συγγενείς και φίλους στο γάμο.⁴⁶⁴

Παράλληλα τη μέρα αυτή οι μπράτιμοι φορώντας τις ποδιές και με καράφες με κόκκινο κρασί πήγαιναν από σπίτι σε σπίτι, για να καλέσουν τους καλεσμένους. Αντί για πώμα είχαν στις καράφες λουλούδια. Κάθε νοικοκύρης έβγαινε στην πόρτα, σήκωνε την καράφα για να πει μια γουλιά και ευχόταν στους μπράτιμους «και στο γάμο σας».

Τα πολύ παλιά χρόνια οι μπράτιμοι έλεγαν σε όσους καλούσαν στο τραπέζι «να έρθετε με το τακούμι σας». Αυτό σήμαινε ότι έπρεπε να πάρουν μαζί τους και το πιάτο τους, το κουτάλι τους, το πιρούνι τους και το μαχαίρι τους, γιατί υπήρχε φτώχεια και ο νοικοκύρης δεν είχε περίσσια, για τους καλεσμένους. Αργότερα το κάλεσμα γινόταν με προσκλητήρια. Έτσι, τα έστελναν με κοριτσάκια συγγενικά, για να πάρουν και το φιλοδώρημα. Σε όσους καλούσαν και στο τραπέζι έγραφαν από κάτω «Καθ' όλη τη διάρκεια του γάμου». Σε ορισμένα σημείωναν «Μετά το δείπνο στο χορό», που σήμαινε, πως αφού δειπνούσαν στο σπίτι τους, στη συνέχεια θα μπορούσαν να παραβρεθούν στο χορό – στο γλέντι. Στο σημείο αυτό ξεκινούσαν και οι περισσότερες

⁴⁶¹ Βλέπε παράρτημα σ. 161.

⁴⁶² Βλέπε παράρτημα σ. 125.

⁴⁶³ μαγιά

⁴⁶⁴ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

παρεξηγήσεις, για τη διάκριση. Στο μεταξύ όλη την εβδομάδα αυτή η νύφη με τις φίλες της έπλεναν και σιδέρωναν τα προικιά.⁴⁶⁵

Την Παρασκευή, στο δωμάτιο υποδοχής αράδιαζαν την προίκα. Από το πρωί κοριτσάκια πήγαιναν στα διάφορα σπίτια και έλεγαν «να έρθετε να δείτε την προίκα». Επισκέπτονταν την προίκα γυναίκες και κοπέλες και έφερναν μαζί τους και κάποιο δώρο, για το γάμο, που ήταν χάλκινοι ταβάδες, κατσαρόλες και ταψάκια. Ο χαλκός συμβόλιζε τη μακροζωία, γιατί ποτέ δε χαλούσα. Μέσα στα δώρα τους έριχναν ρύζι.⁴⁶⁶

Η προίκα ήταν όμορφα αραδιασμένη και τακτοποιημένη. Άλλα προικιά απλωμένα στο τραπέζι, άλλα, όπως οι κουβέρτες, κρεμασμένα σε σχοινιά, για να φαίνονται εκεί και τα φουστάνια της νύφης εκτός από το νυφικό, που το έφερνε η ίδια η μοδίστρα την Κυριακή, την ημέρα του γάμου. Υπήρχαν την εποχή εκείνη προλήψεις και δεισιδαιμονίες, μήπως κόψουν κανένα κομμάτι και κάνουν μάγια στη νύφη, ιδιαίτερα Οι επισκέπτριες, που παρατηρούσαν την προίκα και κάθε τόσο την παίνευαν. Στις προίκες κερνούσαν φοντάν και στραγάλια και εύχονταν «καλορίζικα», «να σας ζήσουν» και «στα δικά σας στις ελεύθερες». Το βράδυ, η νύφη με τις φίλες της δίπλωνε την προίκα. Τοποθετούσαν, εσώρουχα, κάλτσες, μαντήλια και άλλα στα σεντούκια, έριχναν ρύζι, κουφέτα και νομίσματα και τα κλείδωναν. Επάνω από τα μπαούλα τακτοποιούσαν τα στρώματα, τα χαλιά, τα παπλώματα και τις κουβέρτες και τα ψηλά μαξιλάρια ύπνου με τις καλές δαντέλες και τα μαξιλάρια φιγούρας. Η προίκα ήταν έτοιμη συγκεντρωμένη να την παραλάβουν.⁴⁶⁷

Το Σάββατο άρχιζαν να προετοιμάζονται τα φαγητά, κυρίως στο σπίτι του γαμπρού, αλλά και της νύφης, γιατί το βράδυ οι γονείς της, προς τιμή του γαμπρού, προετοιμάζαν γλέντι. Σε αυτό θα παρευρίσκονταν, οι φίλες και οι συγγενείς της νύφης, αλλά και του γαμπρού, εκτός από τον ίδιο, που την τελευταία εβδομάδα δεν το είχαν σε καλό να την επισκεφτεί. Όμως, αν κάποιος ήθελε να παραβλέψει, αυτή την πρόληψη, ακολουθούσε το γνωστό αλεύρωμα στο γαμπρό, που αναγκαζόταν να το σκάσει. Στο γλέντι αυτό εκτός από τα τραγούδια της χαράς υπήρχαν πολλά, που αναφέρονταν σε ξενιτιά, σε χωρισμό, που αναφέρθηκαν παραπάνω, και προκαλούσαν ιδιαίτερη συγκίνηση στους καλεσμένους. Επίσης, το Σαββατόβραδο η νύφη έβαφε τα μαλλιά της, με οκνά.⁴⁶⁸

Ξημερώματα της Κυριακής με τραγούδια συνόδευαν οι φίλες της, τη νύφη στη βρύση, για να πάρει νερό. Από το νερό αυτό έριχνε κατόπιν, με μια κανάτα στους γονείς της, για να πλυθούν. Ήταν η τελευταία φορά, που θα το έκανε και έτσι πραγματικά, μια ιδιαίτερα συγκινητική στιγμή.

Ο γαμπρός την Κυριακή το πρωί πήγαινε στο σπίτι των μπράτιμων, με κρασί για τους καλέσει. Αυτοί έφθαναν στο σπίτι του γαμπρού με κρασί, μπουγάτσα, κρέας και το δώρο τους, για το γάμο. Έπειτα, γαμπρός, μπράτιμος, με κρασί πάλι και λίγοι συγγενείς με τα όργανα πήγαιναν να

⁴⁶⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 172.

⁴⁶⁶ Ι. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 73), σσ. 122 – 126.

⁴⁶⁷ Βλέπε παράρτημα σ. 114.

⁴⁶⁸ Βλέπε παράρτημα σ. 101.

καλέσουν τον κουμπάρο, που θα έτρωγε το μεσημέρι στο σπίτι του γαμπρού. Χόρευαν για λίγο στο σπίτι του κουμπάρου και επέστρεφαν σύντομα. Η κουμπάρα σε ένα δίσκο είχε τις λαμπάδες και το στεφανομάντηλο, που ήταν ύφασμα, για το φόρεμα της νύφης. Αυτό την ώρα της στέψης θα το έριχνε στις πλάτες του γαμπρού και της νύφης, για να τους ενώσει. Απαραίτητες ήταν και λίγες καρφίτσες, για να στερεώσει το ύφασμα. Τα παιδιά ή συγγενικά παιδιά του κουμπάρου κρατούσαν, άλλο το κρασί, άλλο την μπουγάτσα, άλλο το ταψί με το κρέας και το δώρο του γάμου, που ήταν κάτι ξεχωριστό, κάποιο μεγάλο μαγκάλι, ταψί κ.ά.⁴⁶⁹

Στη συνέχεια, οι μπράτιμοι και συγγενείς του γαμπρού πήγαιναν να πάρουν την προίκα. Έτσι, πήγαιναν χορεύοντας και τραγουδώντας. Ο γαμπρός παρέμενε στο σπίτι. Μπροστά τα όργανα και πίσω τους μια κοπέλα με νταμπλά. Εκεί βρίσκονταν το πέπλο, η γιρλάντα, τα τέλια, για να στολιστεί η νύφη και τα άσπρα νυφικά παπούτσια, δώρο του γαμπρού στη νύφη. Αργότερα, τοποθετούσαν στο δίσκο και το μπουκέτο, που θα κρατούσε η νύφη. Ήταν το ίδιο πάντα τυποποιημένο μπουκέτο, που το έβρισκες έτοιμο στα καταστήματα. Τα λουλούδια ήταν από άσπρο χαρτί πολυτελείας. Επίσης, χάρτινο και δαντελωτό ήταν το μαντήλι, που τα αγκάλιαζε περίπου σαν αυτό, που χρησιμοποιούν οι ζαχαροπλάστες, για τις τούρτες, σήμερα. Ήταν δεμένο με κορδέλες άσπρες, που κρέμονταν.⁴⁷⁰

Τα μπουκέτα αυτά τα συναντάει κανείς αργότερα, να τα κρατούν στα χέρια τους και οι νυφούλες του κλήδονα. Πίσω από το κορίτσι, με το δίσκο ακολουθούσε αραμπάς, μεγάλος τετράτροχος, που τον έσερναν δύο ανοιχτόχρωμα βόδια. Στα διπλανά μέρη του αραμπά, ήταν τοποθετημένα ψηλά κάγκελα, αυτά που χρησιμοποιούσαν, για να μεταφέρουν θημωνιές στα αλώνια. Στο δάπεδο υπήρχε στρωμένο ένα ριγωτό kilim. Πίσω από τον αραμπά οι συγγενείς του γαμπρού χόρευαν και τραγουδούσαν στους ήχους της μουσικής.⁴⁷¹

Οι συγγενείς της νύφης, με χαρές έβγαιναν να τους υποδεχτούν. Χόρευαν για λίγο όλοι στην αυλή του σπιτιού και ύστερα πάντα με το δεξί πόδι έμπαιναν στο σπίτι. Τους πρόσφεραν φοντάν, στραγάλια, φιστίκια και κόκκινο κρασί. Στη συνέχεια σηκώνονταν, για να πάρουν την προίκα, που τη φύλαγαν καλά οι φίλες της νύφης. Αυτές ζητούσαν χρήματα, για να τους αφήσουν να την πάρουν. Οι κοπέλες συνεχώς ζητούσαν παραπάνω, για να καταλήξουν τελικά σε ένα ποσό. Τότε, μια κοπέλα έβγαινε και έδενε στο εξωτερικό κέρατο κάθε βοδιού από ένα άσπρο μαντήλι. Χάριζε, επίσης στους μπράτιμους από ένα μαντήλι και κάλτσες. Η προίκα μεταφερόταν προσεχτικά. Πρώτα τα μπαούλα. Οι παριστάμενοι πετούσαν ρύζι στα προικιά. Μετά ακολουθούσαν τα kilimia, οι κουβέρτες και τα μαξιλάρια. Τα τοποθετούσαν όμορφα πάνω στα μπαούλα και πάνω – πάνω βάζανε τα καλύτερα για να φαντάξει η προίκα. Τις καλές κουβέρτες και τα καλά τραπεζομάντιλα τα κρεμούσαν στα κάγκελα του κάρου, από την εξωτερική μεριά. Κατόπιν, οι

⁴⁶⁹ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 83), σ. 81.

⁴⁷⁰ Θ. Παντελιάδης, ό.π (υποσημείωση 458), σ.58.

⁴⁷¹ Ι. Παπαρίζος, ό.π (υποσημείωση 73), σ. 135.

μπράτιμοι ανέβαιναν στο κάρο, για να προσέχουν. Ανέβαζαν και χαριτωμένα αγοράκια στο κάρο, για να φέρουν γούρι και να γεννήσει αγόρι η νύφη. Επέστρεφαν βαδίζοντας αργά περνώντας από κεντρικούς δρόμους και διασχίζοντας πάντα την πλατεία.

Με τον τρόπο αυτό σχημάτιζαν πομπή. Μπροστά οι μουσικοί και πίσω σε αρκετή απόσταση η κοπέλα με το δίσκο και τα δώρα. Πίσω από την κοπέλα πάλι σε αρκετή απόσταση μικρά κορίτσια το ένα πίσω από το άλλο, σχημάτιζαν δύο γραμμές, η μία μακριά από την άλλη. Είχαν ψηλά τα χέρια και κρατούσαν από ένα μαξιλάρι κεντημένο, της φιγούρας και το επιδείκνυαν με καμάρι. Πίσω τους ακολουθούσαν άλλα κορίτσια με μαξιλάρια του ύπνου. Τα πιο καλά, με τις καλύτερες δαντελένιες μαξιλαροθήκες και άλλα παιδιά με διάφορα δώρα, που είχαν φέρει, στη νύφη για το γάμο με ταβάδες, τεντζερέδες ⁴⁷² κ.ά. ⁴⁷³

Πίσω τους ακολουθούσε το κάρο με τα προικιά και στο τέλος όσοι πήγαν να πάρουν την προίκα. Ο κόσμος που άκουγε τη μουσική έβγαινε στις πόρτες, για να παρακολουθήσει το γραφικό αυτό τρόπο της μεταφοράς, της προίκας. Ως και οι άντρες άφηναν για λίγο την πρέφα και το τάβλι και έβγαιναν στην πλατεία, για να δουν τι συμβαίνει.

Γεμάτος χαρά ο γαμπρός με τους γονείς του έβγαιναν στην πόρτα, για να υποδεχτούν την προίκα. Παράλληλα, τη μετέφεραν και την τακτοποιούσαν στην κρεβατοκάμαρα του ζευγαριού. Κάποιες κοπέλες έστρωναν το νυφικό κρεβάτι και έριχναν πάνω στα σεντόνια κουφέτα, ρύζι και νομίσματα. Έβαζαν για λίγο ένα μωρό αγόρι, να ξαπλώσει και έπειτα κλείδωναν την πόρτα και έπαιρναν το κλειδί. Πάντα υπήρχε η ανησυχία, μήπως μπει κάποιος και τους κάνει μάγια. ⁴⁷⁴

Στο μεταξύ το τραπέζι ήταν έτοιμο. Σε αυτό καθόταν οι στενοί συγγενείς, ο κουμπάρος, η κουμπαραπαρέα και οι μπράτιμοι. Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί και το γεγονός ότι, ο κουμπάρος είχε τη δυνατότητα να προσκαλέσει όποιον ήθελε στο γάμο, έτσι οι καλεσμένοι του κουμπάρου αποτελούσαν την κουμπαραπαρέα. Μετά το φαγητό σε ένα δωμάτιο έλουζαν σε μια λεκάνη το γαμπρό, φίλοι και συγγενείς με τραγούδια και άρχιζε το ξύρισμα του γαμπρού από τον μπαρμπέρη. Και καθώς το ξυράφι δεν «έκοβε», έδινε χρήματα στον μπαρμπέρη για να αρχίσει το ξυράφι να κόβει. Γι' αυτό και επικράτησε η φράση «Ξύρισαν για τα καλά το γαμπρό», όταν κατάφερναν να του αποσπάσουν μεγάλα χρηματικά ποσά. Τα χρήματα, τα έριχναν, σε ένα πιάτο με νερό. Η παρουσία ξένων την ώρα του ξυρίσματος απαγορευόταν, γιατί πάντα υπήρχε ο φόβος, μήπως πέσει κάποια τρίχα και του κάνουν μάγια. Έλεγαν, πώς τα μάγια πιάνουν με τρίχες της κεφαλής και κομμάτι ύφασμα από ρούχο εκείνου που θέλουν να κάνουν κακό. ⁴⁷⁵

Την ώρα που λουζότανε, ο γαμπρός, τραγουδούσαν

⁴⁷² Ταψιά και κατσαρόλες

⁴⁷³ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίδης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 142.

⁴⁷⁴ Θ. Παντελιάδης, ό.π (υποσημείωση 458), σ. 61.

⁴⁷⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 31.

*Λούζεται τ' αρχοντόπουλο μ' ένα χρυσό λαγέρι
Η πάπια φέρνει το νερό κι η χήνα το σαπούνι
Κι η μάνα τ' η αγρήγορη φέρνει το πιστιμάλι*

Την ώρα του ξυρίσματος, το τραγούδι ήταν:

*Αργυρό ξουράφι σέρν' αγάλια, αγάλια,
Τρίχα να μη ραΐσει και κακοκαρδίσεις
Τα αρχοντόπουλό μας τα άσπρο, το καλό μας
Γιατ' αυτή την τρίχα, την έχω αγορασμένη
Για σαράντα άσπρα. Για σαράντα ένα⁴⁷⁶*

Ακολουθούσε το ντύσιμο του γαμπρού, όπου ένα εσώρουχο το φορούσε ανάποδα για να απομακρύνει τα μάγια.

Κάτι αντίστοιχο γινόταν και στο σπίτι της νύφης, τις ώρες αυτές. Αφού, τρώγανε, για μεσημέρι, έβαζαν τη νύφη στο δωμάτιο της υποδοχής, για να τη χτενίσουν. Εκεί βρισκόταν και η μοδίστρα με το νυφικό, για να τη ντύσει και μια ηλικιωμένη γυναίκα, για να τη χτενίσει. Την ώρα του χτενίσματος, οι φίλες και οι δικοί της, όλες γυναίκες, τραγουδούσαν. Μεταξύ των τραγουδιών, που λέγανε ήταν και το παρακάτω, που συνηθιζόταν να τραγουδιέται σε αρκετούς γάμους της Δυτικής Μακεδονίας.

*Αργυρό μου χτένι
Σέρνε αγάλια, αγάλια
Τρίχα να μη ραΐσεις,
Τρίχα να μην πέσει
Και την πάρει ο ξένος
Και την κάνει μάγια
Μάγια του κορμιού μου
Και του κεφαλιού μου
Πάρε αδερφή μου, το μαντήλι
Να μαζέψεις τα μαλλιά μου,
Να μη τα πάρουν οι οχτροί μου
Και μου τα κάνουν μάγια.⁴⁷⁷*

Στη συνέχεια έντυναν τη νύφη, περιποιούνταν το πρόσωπο και της φορούσαν τα παπούτσια. Τέλος της φορούσαν το πέπλο και τη γιρλάντα και κρεμόντουσαν τα τέλια. Επικρατούσε μεγάλη συγκίνηση τη στιγμή εκείνη, γιατί το πέπλο συμβόλιζε τη λησμονιά. Να

⁴⁷⁶ Π. Ζάττας, ό.π (υποσημείωση 458), σ. 40.

⁴⁷⁷ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίζης, ό.π (υποσημείωση 42), σ. 144.

λησμονήσει έπρεπε, τους δικούς της για άλλο σπίτι. Αφού ετοιμαζόταν φιλούσε τα χέρια των γονιών της, τα αδέρφια της και τους συγγενείς της, που συγκινημένα τραγουδούσαν:

*Το χειλάκι σου το μαγουλάκι σου
Τι ' ναι κίτρινο γαλαζοπράσινο
Μην αρρώστησε, μήνα θερμάνθηκες.
Ουδ' αρρώστησα, μήνα θερμάνθηκα.
Μένα η μάνα μου με είχε χαδιαρή
Και με πάντρεψε στον πέρα μαχαλά
Βρίσκω πεθερά, σαν τριανταφυλλιά
Βρίσκω πεθερό, κλωνί βασιλικό,
Κι αντραδέρφια δυο, μα το μικρότερο
Όλο μου 'λεγε κι όλο μ' ορμήνευε
-Σήκω νύφη, σήκου κι άλλαξε
σήκω κι άλλαξε και βάλε τα χρυσά
και βάλε τα χρυσά να πας στην εκκλησία,
να ανάψεις δυο κεριά το 'να στην Παναγιά
να ζήσει η πεθερά
και τ' άλλο στο Χριστό, να ζήσει ο πεθερός.⁴⁷⁸*

Ωστόσο, πλησίαζε η ώρα του γάμου και ξεκινούσε η πομπή με το γαμπρό, τον κουμπάρο, τους μπράτιμους, για να πάνε να πάρουν τη νύφη, για τη εκκλησία. Μπροστά τα όργανα, η κοπέλα με το δίσκο, που περιέχει τις λαμπάδες και το στεφανομάντιλο και ένα πιάτο με κουφέτα. Στα επόμενα χρόνια, ο δίσκος περιείχε και τα στέφανα. Πίσω ακολουθούσαν, όλοι οι άλλοι. Σταματούσαν κοντά στο σπίτι της νύφης, όπου έμπαινε ο κουμπάρος με τους δικούς του να πάρει τη νύφη. Ο γαμπρός με την ακολουθία του περίμεναν έξω, σε κάποια απόσταση από την είσοδο του σπιτιού. Τη στιγμή εκείνη ακουγόταν από το σπίτι της νύφης το τραγούδι:

*Μανα μου, τα λουλούδια, συχνά να τα ποτίζεις,
Μάνα μου γλυκειά.
Μην τα μαραίνει ο κOURνιαχτός, να μην τα ψήσει ο ήλιος,
Μάνα μου γλυκειά.
Κάθε πρωί με δάκρυα, το βράδυ με τους πόνους,
Μάνα μου γλυκειά.
Αφήνω γεια στο μαχαλά και γεια στις μαυρομάτες,
Μανά μου, έχε γεια.
Αφήνω και στη μάνα μου, τρία γυαλιά φαρμάκι,*

⁴⁷⁸ Π. Ζάττας, ό.π (υποσημείωση 458), σ.41.

*Μάνα μου, γλυκειά.
Το 'να πίνει το πρωί, το άλλο το μεσημέρι,
Μάνα μου, έχε γεια.
Το τρίτο το φαρμακερό, όταν θα με θυμάται,
Μάνα μου, έχε γεια.*

Η νύφη συνοδευόταν από το μεγάλο της αδερφό, στην πόρτα. Με την εμφάνισή της ο γαμπρός και οι δικοί του ξεκινούν, πάντα με τους ήχους της μουσικής. Δίπλα του στέκονται οι μπράτιμοι. Από πίσω και σε κάποια απόσταση ακολουθούσε ή νύφη με τον αδερφό της και τον κουμπάρο και πιο πίσω, οι γονείς, τα αδέρφια της και οι συγγενείς της.⁴⁷⁹

Ο παπάς τους περίμενε στην είσοδο της εκκλησίας και τους οδηγούσε στο εσωτερικό. Πάνω στο τραπέζι βρίσκονταν τοποθετημένα τα βαριά στέφανα της εκκλησίας με τους λαμπερούς πολύχρωμους λίθους. Με αυτά θα τους στεφάνωνε. Τα στέφανα σχημάτιζαν ένα μεγάλο σταυρό, δύο λωρίδες αρκετού φάρδους, στολισμένες με πετράδια και ψηλά υπήρχε μικρότερος σταυρός.⁴⁸⁰

Την ώρα της τελετής του γάμου, ο κουμπάρος καρφίτσωνε στις πλάτες των παιδιών, το στεφανομάντηλο. Ακολουθούσε το «Ησαΐα χόρευε..», όπου έριχναν ρύζι, κουφέτα, αλλά και χρήματα στους νεόνυμφους, για να είναι σιδερένιοι. Επικρατούσε πανικός την ώρα αυτή από τους μικρούς, που σέρνονταν κυριολεκτικά κάτω, για να αρπάξουν καμιά δραχμή και κουφέτα. Κουφέτα και ρύζι μάζευαν από κάτω, κυρίως μεγάλοι, όπως επίσης και από το κεφάλι του γαμπρού και της νύφης. Θα το έβαζαν το βράδυ κάτω από το μαξιλάρι οι νέοι, για να δουν ποιον ή ποια θα παντρευτούν. Παλιότερα, δε μοίραζαν μπομπονιέρες, αλλά κουφέτα.⁴⁸¹

Η επιστροφή του γαμπρού στο σπίτι γινόταν πάλι με αργούς ρυθμούς και οι μουσικοί έπαιζαν χαρούμενα κομμάτια. Η νύφη είχε στητό το κορμί της και περπατούσε καμαρωτή. Καμαρωτός ήταν και ο γαμπρός, αλλά και λίγο ντροπαλός, γιατί ήταν η πρώτη φορά που έπιανε το χέρι της κοπέλας του, που τώρα ήταν και επίσημα η γυναίκα του. Στο πέτο του σακακιού του, είχε κονκάρδα με κορδέλες, γι' αυτό και λέγανε οι χωριανοί, καθώς περνούσαν

*Νύφη, νύφη, με τα τέλια
Κι ο γαμπρός με τα κορδέλια*

Οι μουσικοί κάθε τόσο σταματούσαν και γύριζαν να δουν τι γίνεται πίσω. Σαν έβλεπαν κάπως μακριά την πομπή, στραμμένοι προς τα εκεί, έπαιζαν περιμένοντας να τους πλησιάσουν. Μόλις έφθαναν στο σπίτι η πεθερά περίμενε στο κατώφλι του σπιτιού. Της έβαζε μια μπουγάτσα στο κεφάλι, για να φέρει ευτυχία στο σπίτι και εκείνη με το δεξί πόδι έμπαινε για πρώτη φορά στο σπίτι, όπου θα περνούσε όλη τη ζωή της. Στη συνέχεια υποκλίνονταν στα πεθερικά και τους φιλούσε το χέρι. Εκείνοι την αγκάλιαζαν και της προσέφεραν γλυκά, για να είναι γλυκειά σε όλη

⁴⁷⁹ Ι. Παπαρίζος, ό. π (υποσημείωση 73), σσ. 138 – 140.

⁴⁸⁰ Βλέπε παράρτημα σ. 182.

⁴⁸¹ Βλέπε παράρτημα σ. 140.

της τη ζωή. Υπήρχαν και πειραχτήρια από έξω, συγγενείς του γαμπρού, που απευθύνονταν στη νύφη λέγοντας «Σούρβο νύφη», «Νύφη σουρβο», δηλαδή από τώρα και στο εξής θα έπρεπε να είχε το στόμα της κλειστό. Αργότερα, που υπήρχαν στέφανα, τα έπαιρνε η πεθερά και τα τοποθετούσε στο εικονοστάσι.⁴⁸²

Αμέσως μετά, ακολουθούσε ο χορός έξω στη γειτονιά.⁴⁸³ Πρώτος έμπαινε στο χορό ο κουμπάρος. Οι οργανοπαίχτες έπαιζαν «Κουμπάρε, που στεφάνωσες τα δυο σου κυπαρίσσια, να τα αξιώσει ο Θεός να κάνεις και βαφτίσια». Μετά χόρευε ο γαμπρός, η νύφη, τα πεθερικά και οι υπόλοιποι. Οι οργανοπαίχτες τις ώρες αυτές είχαν τις χαρές τους. Καθένας, που έμπαινε μπροστά να σύρει το χορό, οι δικοί του κολλούσαν νομίσματα στον αρχιμουσικό, που θα τα μοιράζονταν όλοι.

Το βράδυ στο δοξάτο⁴⁸⁴ έστρωναν τραπέζι. Παρουσίαζαν τέσσερα με πέντε φαγητά. Πρώτα το σκέτο και στη συνέχεια κότες γεμιστές, ψητά με πατάτες, κοκορέτσια, πίτες γλυκές νυφιάτικες με ρύζι και κανέλα, παντεσπάνι, ρεβανί και άλλα πολλά. Πρώτα σέρβιραν τον κουμπάρο το κεφαλάκι από το αρνί, για να τον τιμήσουν και στη συνέχεια τους υπόλοιπους. Ακολουθούσαν τραγούδια και άφθονο κόκκινο κρασί. Μετά το δείπνο απέσυραν τα τραπέζια με τα φαγητά, για να δημιουργηθεί χορός. Τη στιγμή εκείνη κατέφθαναν και όσοι ήταν καλεσμένοι μετά το δείπνο. Σε αυτούς προσέφεραν μεζέδες και κρασί. Καθώς συνεχιζόταν το γλέντι, οι δίσκοι με τους μεζέδες συχνά έκαναν την εμφάνισή τους.⁴⁸⁵

Ατελείωτες φορές κοπέλες με κολονάτες φρουτιέρες πρόσφεραν φιστίκια, αμύγδαλα και άλλους ξηρούς καρπούς. Συγχρόνως υπήρχε και άφθονο κόκκινο κρασί. Σχετικό ήταν και το ακόλουθο τραγούδι που ακολουθούσε:

*Μέσα σε τούτο το σοφρά, σε τούτο το τραπέζι,
Τρεις μαυρομάτες μας κερνούν, κι οι τρεις αράδα – αράδα.
Η μια κερνάει με τα γυαλιά κι η άλλη με τις κούπες
Κι η Τρίτη η μικρότερη κερνάει με την κόφα
Κέρνα μας, κόρη μ' κέρνα μας ως να φέξει,
Να πάρει ο ήλιος τα βουνά, όπου λαλούν τ' αηδόνια.*

Όσοι προτιμούσαν ρακί τραγουδούσαν:

*Χίλια τραγούδια είπαμε κανένα ρακί δεν ήπιαμε
Φέρτε και το ρακάκι μας, να ψησ' το ζευγαράκι μας.*

Τη νύχτα του γάμου τραγουδιόταν άπειρα τραγούδια. Ενδεικτικά αναφέρω μερικά από αυτά.

⁴⁸² Π.Παπασχήλης, ό.π. (υποσημείωση 241), σ.107.

⁴⁸³ Βλέπε παράρτημα σ. 78.

⁴⁸⁴ Ονομασία δωματίου στο Καστοριανό σπίτι.

⁴⁸⁵ Βλέπε παράρτημα σ. 92.

Έβγα στο παραθύρι σου κρυφά από τη μάνα σου...

Του Κίτσου η μάνα κάθονταν...

Τη Νέτα του, Φασούλα...

Την κοντούλα λεμονιά...

Τα παιδιά της Σαμαρίνας...

Το Μενούση...

Τη Χάιδω...

Πως πιάνεται η αγάπη...

Ξενιτεμένο μου πουλί...⁴⁸⁶

Όταν έφτανε η στιγμή που έπρεπε να φύγουν τραγουδούσαν το γνωστό τραγούδι «Κέρνα μας»:

*Εμείς εδώ δεν ήρθαμε
Κέρνα μας, κέρνα μας
Να φάμε και να πιούμε
Άντε να κερνάς να καλοπερνάς
Μόνον σας αγαπούσαμε
Κέρνα μας, κέρνα μας
Καινα σας ευχηθούμε
Να κερνάς να καλοπερνάς
Να ζήσει η νύφη και ο γαμπρός
Να ζήσουν να γεράσουν.
Να ζήσουν κι οι συμπαέθεροι,
Χίλια χρόνια να φτάσουν.
Χάιντε παιδιά να φύγουμε
Προτού μας βαρεθούνε.
Κι οι όμορφες της γειτονιάς
Θέλουν να κοιμηθούνε
Σιουκ' τι παιδιά να φύγουμε,
Προτού μας βαρεθούνε,
Της γειτονιάς οι όμορφες
Πρέπει να κοιμηθούνε.⁴⁸⁷*

Τη Δευτέρα, επόμενη μέρα του γάμου, οι συγγενείς πήγαιναν με γλυκά να θρέψουν τη νύφη. Άλλοι με λαγγίτες, άλλοι με χαλβάδες και ρεβανί. Η νύφη παρουσιαζόταν με το

⁴⁸⁶ Θ. Παντελιάδης, ό.π (υποσημείωση 458), σ. 65.

⁴⁸⁷ Ν. Δασκαλάκης & Λ. Νικηφορίδης, ό.π (υποσημείωση 42) σσ. 147 – 149.

δευτεριάτικο, το μαύρο μεταξωτό φόρεμα, που είχε ραφτεί, για να εμφανιστεί τη μέρα εκείνη. Ήταν στολισμένη με όλα τα μαλαματένια δώρα, που της είχαν χαρίσει, στο γάμο και στον αρραβώνα. Τα φορούσε όλα για να τιμήσει τους ανθρώπους που της τα χάρισαν. Την Πέμπτη έβαζαν τη νύφη, να φτιάξει πίτες. Από τις πίτες αυτές θα έστελναν και στους συγγενείς να δουν πόσο προκομμένη ήταν η νύφη. Την Παρασκευή, η νύφη με τον άντρα της επισκέπτονταν το σπιτικό των γονιών της. Το βράδυ γινόταν γλέντι. Καλούσαν τους συγγενείς της νύφης και τους συγγενείς του γαμπρού. Τη μέρα αυτή τη χαρακτήριζαν ως μικρή χαρά. Την Κυριακή, η πεθερά έπαιρνε τη νύφη για να πάνε στην εκκλησία. Αυτό γινόταν κάθε Κυριακή. Στο στασίδι η πεθερά, όρθια δίπλα της η νύφη, ώσπου να γίνει και εκείνη πεθερά να πιάσει το στασίδι. Την ημέρα εκείνη η νύφη, φορούσε το σινιάτικο. Μετά, τη λειτουργία της εκκλησίας η νύφη, ο γαμπρός και τα μέλη του σπιτιού ήταν καλεσμένοι στα γυρίσματα. Αποβραδής ειδοποιούνταν από τα συγγενικά και φιλικά σπίτια. Τους προσέφεραν πολλά γλυκά, σαλιάρους, κουραμπιέδες, ρεβανί, γλυκά του κουταλιού και παντεσπάνι. Επειδή, ήταν αδύνατο να φαγωθούν όλα, μαζί τους είχαν δίσκους στους οποίους τα έβαζαν, για να τα πάρουν μαζί τους, στο σπίτι τους. Οι ευχές την ημέρα αυτή ήταν *«Να ζήσετε και του χρόνου με αγόρι»*. Μετά τα κεράσματα προσέφεραν στη νύφη και μια μπομπονιέρα με κουφέτα. Παρ' όλα αυτά και για ένα ολόκληρο χρόνο προσέφεραν μπομπονιέρες στη νύφη, όταν επισκεπτόταν για πρώτη φορά ένα σπίτι.⁴⁸⁸

Έτσι λοιπόν, ο γάμος στο Μαυροχώρι διαρκούσε δυο ολόκληρες εβδομάδες. Κάπως έτσι και με πολύ περισσότερες λεπτομέρειες πραγματοποιούνταν ο γάμος, πριν από το 1950. Από εκεί και μετά, πολλά έθιμα ή συνήθειες σιγά – σιγά απλοποιήθηκαν ή εγκαταλείφθηκαν ή ξεχάστηκαν με τις διάφορες κοινωνικές αλλαγές και εξελίξεις.

⁴⁸⁸ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 83), σ.86.

- **Θάνατος**

Πρώτη φροντίδα των συγγενών του νεκρού ήταν να του κλείσουν τα μάτια. Στη συνέχεια φορούσαν στο νεκρό καινούργια ρούχα και αν ήταν ανύπαντρη κοπέλα ή αγόρι τους φόραγαν τα νυφιάτικα ή τα γαμπριάτικα ρούχα αντίστοιχα. Τους έδεσαν σταυρωτά τα χέρια μ' ένα μαύρο μαντήλι, όπως επίσης τα πόδια και τα σαγόνια. Έβαζαν θυμίαμα στη μύτη και τοποθετούσαν μέσα στο στόμα ένα νόμισμα, για να πληρώσει ο νεκρός το εισιτήριο στο ταξίδι για τον άλλο κόσμο. Τον νεκρό τον ξάπλωναν με το κεφάλι στην ανατολή. Τέλος έπλεναν το πρόσωπο του νεκρού με κρασί και του έβαζαν στο δάχτυλο δαχτυλίδι.

Οι πένθιμοι ήχοι της καμπάνας ειδοποιούσαν το χωριό και οι ηλικιωμένες μαζεύονταν στο σπίτι του νεκρού φέρνοντας βασιλικό, τριαντάφυλλα και καρύδια. Τα καρύδια τα έφερναν οι γιαγιάδες που ήταν χαροκαμένες, για να στείλουν ως χαιρετίσματα στους δικούς τους νεκρούς. Ακολουθούσαν τα μοιρολόγια.⁴⁸⁹

⁴⁸⁹ Θ. Παντελιάδης, ό.π (υποσημείωση 458), σσ.69 – 72.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 – ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ

Η ηλικία των παιδιών που παίζουν παραδοσιακά παιχνίδια είναι από πέντε έως δώδεκα ετών. Αργότερα, είτε αναλάμβαναν υπεύθυνη δουλειά κοντά στους γονείς είτε γίνονταν το δεξί χέρι της μητέρας τους στις δουλειές του σπιτιού και στο νοικοκυριό. Το κάθε φύλλο και η κάθε ηλικία φυσικό ήταν να μη παίζει τα ίδια παιχνίδια. Τα παιχνίδια ήταν απλά και δε χρειαζόνταν ιδιαίτερη προσπάθεια.

Όσον αφορά τη συμφωνία των παιδιών για παιχνίδι, τα παιδιά συνήθως γνωρίζονταν μεταξύ τους πολύ καλά. Για το λόγο αυτό δε δυσκολεύονταν να διαλέξουν αρχηγό. Το ποιο παιχνίδι θα έπαιζαν εξαρτιόταν από την εποχή, την ηλικία των παιδιών και το περιβάλλον.⁴⁹⁰

Δεν περνάς κυρά Μαρία

Δύο σειρές, η μία αντιμέτωπη προς την άλλη με τα χέρια των κοριτσιών μεταξύ τους πιασμένα. Ένα κορίτσι τυχαία, έπρεπε να τρέξει με ορμή και να σπάσει με δύναμη τον κλοιό των χεριών. Αν τα κατάφερνε έπαιρνε στη δική της ομάδα ένα από τα δύο κορίτσια, που είχε διαπεράσει το δεσμό των χεριών τους. Αν όμως, δεν τα κατάφερνε παρέμενε στην αντίπαλη ομάδα. Η όλη διαδικασία επαναλαμβανόταν έως ότου η μία από τις δύο ομάδες να απομείνει με μία παίκτρια. Πριν όμως αρχίσει το κάθε κορίτσι να τρέχει προς την αντίπαλη ομάδα, η τελευταία τραγουδούσε και το κορίτσι απαντούσε.

- Δεν περνάς κυρά – Μαρία, δεν περνάς, δεν περνάς κυρά – Μαρία δεν περνάς, περνάς
- Μεσ στους κήπους θε να πάω, δεν περνώ, δεν περνώ, μεσ στους κήπους θε να πάω, δεν περνώ, περνώ
- Τι θα κάνεις μεσ τους κήπους, δεν περνάς, δεν περνάς, τι θα κάνεις μεσ στους κήπους δεν περνάς, περνάς
- Για να κόψω δυο βιολέτες δεν περνώ, δεν περνώ, για να κόψω δυο βιολέτες, δεν περνώ, περνώ
- Τι τις θέλεις τις βιολέτες, δεν περνάς, δεν περνάς, τι τις θέλεις τις βιολέτες, δεν περνάς, περνάς.
- Να τις δώσω στον καλό μου, δεν περνώ, δεν περνώ, να τις δώσω στον καλό μου, δεν περνώ, περνώ.⁴⁹¹

⁴⁹⁰ Α. Στεφανόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 361.

Γύρω – γύρω όλοι – Μικρή Ελένη

Παιζόταν από μία ομάδα παιδιών, τα οποία πιασμένα χέρι – χέρι δημιουργούσαν έναν κύκλο. Στη μέση του κύκλου καθόταν σκυμμένο και με λυγισμένα τα πόδια ένα αγόρι, η «μάννα». Τα παιδιά του κύκλου με τα χέρια τους πιασμένα άρχιζαν να περπατούν και τραγουδούσαν «Γύρω – γύρω όλοι στη μέση ο Μανώλης, χέρια, πόδια στην αυλή και όλοι κάθονται στη γη και ο Μανώλης στο σκαμνί». Αν δεν προλάβαινε να καθίσει στο σκαμνί το αγόρι που ήταν η μάννα, σήμαινε πως έχανε την αρχηγία και προλάβαινε κάποιος άλλος να καθίσει στη θέση του, ο οποίος γινόταν και η νέα μάννα του παιχνιδιού. Το ίδιο παιχνίδι αλλά με τη συμμετοχή κοριτσιών ήταν και η μικρή Ελένη. Καθόταν ένα κορίτσι στη μέση και τραγουδούσαν «Η μικρή Ελένη κάθεσαι και κλαίει γιατί δεν την παίζουνε οι φιλενάδες της, για σήκω επάνω κλείσε τα ματάκια σου και όποιον θέλεις πιάσε». Ακολουθούσε η ίδια διαδικασία. Τότε το κορίτσι σηκωνόταν και με κλειστά τα μάτια έπιανε κάποιον και προσπαθούσε να τον αναγνωρίσει ψηλαφίζοντάς το. Αν μάντευε σωστά έβγαινε από τον κύκλο και καθόταν το άλλο κορίτσι, αν πάλι όχι τότε καθόταν ξανά το αρχικό κορίτσι.⁴⁹²

Κλέφτες και χωροφύλακες (αγοριών)

Χωρίζονταν τα παιδιά σε δύο ομάδες. Η μία ομάδα παρίστανε τους κλέφτες και η άλλη τους χωροφύλακες. Σκορπίζονταν εδώ και εκεί οι κλέφτες και οι χωροφύλακες έψαχναν να τους βρουν. Προχωρούσαν με προφυλάξεις οι χωροφύλακες, γιατί οι κλέφτες παραφύλαγαν. Για όπλα κρατούσαν και οι δύο ομάδες ξύλα. Όποιος προλάβαινε και έλεγε «μπαμ! Σε σκότωσα», εξουδετέρωνε τον άλλο. Στο τέλος κέρδιζε η ομάδα που θα κατάφερνε να εξουδετερώσει όλους τους παίκτες της αντίπαλης ομάδας.⁴⁹³

Σαλιγκάρια, πεταλούδες και χελιδόνια

Έπιαναν τα σαλιγκάρια και τους τραγουδούσαν «Σάλιαρε, μάλιαρε, βγαλτ' τα κέρατά σου να μη πεθάνει η μάννα σου και κλαίνε τα παιδιά σου».Κυνηγούσαν τις πεταλούδες και τραγουδούσαν «Κάτσε κουτσουπετινέ να σε κάμω πίτα, πίτα με σπανάκι και με κρομμυδάκι...». Για τα χελιδόνια που πετούσαν ψηλά και δεν μπορούσαν να τα πιάσουν έλεγαν «Χελιδόνι μου βουργό, που πετάς στον ουρανό, κατέβα λίγο να σε ιδώ, να σε ιδώ να σε χαρώ...».⁴⁹⁴

⁴⁹¹ Ι. Διδασκάλου, «Τα Παιχνίδια της Γειτονιάς, *Αριστοτέλης* 9 (1958), σ. 79.

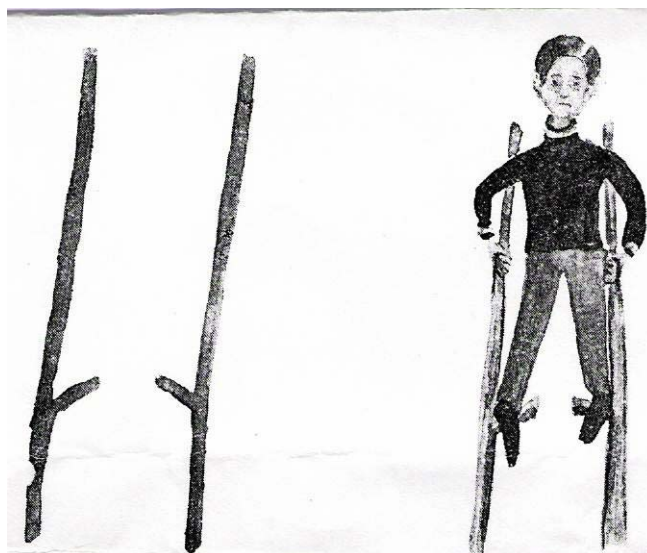
⁴⁹² Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 489), σ. 77.

⁴⁹³ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 414.

⁴⁹⁴ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 489), σ. 78.

Μαγκάλκες

Κινητικό παιχνίδι. Έκοβαν δύο ξύλα από πεύκο ή κέδρο, τα καθάριζαν από τα κλωνάρια τους και άφηναν μόνο ένα σε κάθε ξύλο. Το κλωνάρι το έκοβαν τόσο μακρύ, όσο χρειάζονταν για να πατάει ένα πόδι. Εκεί επάνω πατούσαν και κρατώντας ισορροπία βάδιζαν. Τα παιδιά βάδιζαν ένα – ένα μόνα τους και μαζί ομαδικά προσπαθούσαν να προσπεράσουν το ένα το άλλο. Τα παιδιά προσπαθούσαν να φτιάξουν μαγκάλκες ψηλές και για να τρέχουν πιο πολύ.⁴⁹⁵



Εικόνα 83. Μαγκάλκες (πηγή: Α. Στεφανόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 375)

Το μαντηλάκι

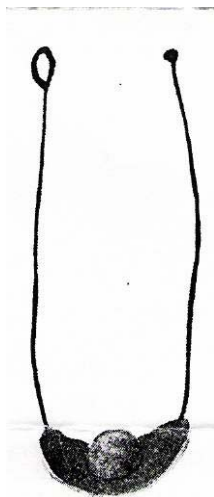
Τα κορίτσια έμπαιναν στη γραμμή. Το επικεφαλής κορίτσι κρατούσε ένα μαντήλι, δεμένο σ' ένα μικρό ξύλο σαν σημαία. Δύο κορίτσια έπαιρναν θέση, ένα δεξιά και ένα αριστερά και έτρεχαν ταυτόχρονα να πάρουν το μαντήλι. Όποιο κορίτσι προλάβαινε να πάρει το μαντήλι, κάθονταν επικεφαλής με το μαντήλι στο χέρι, ενώ το άλλο ξαναγύριζε στη θέση του για να συναγωνιστεί με άλλο κορίτσι.⁴⁹⁶

⁴⁹⁵ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ.374.

⁴⁹⁶ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 489), σ. 76.

Σφεντόνα με σχοινιά

Στο ένα άκρο του σχοινιού έκαναν θηλιά, για να το κρατούν και στο άλλο έκανα κόμπο. Έβαζα μία πέτρα στο δέρμα και κρατώντας γερά τις άκρες των σχοινιών και με δύναμη έφερναν γύρα κυκλικά τη σφεντόνα. Όταν έφτανε η ώρα να πετάξουν την πέτρα, απελευθέρωναν την άκρη από το ένα σχοινί, αυτό που είχε τον κόμπο και η πέτρα απελευθερωνόταν και πετάγονταν μακριά. Το παιχνίδι απαιτούσε επιδεξιότητα και καλό σημάδι, για να πεταχτεί η πέτρα στο σωστό σημείο.⁴⁹⁷



Εικόνα 84. Σφεντόνα με σχοινιά (πηγή: Α. Σταφενόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 379)

Βουβός - Αγέλαστος

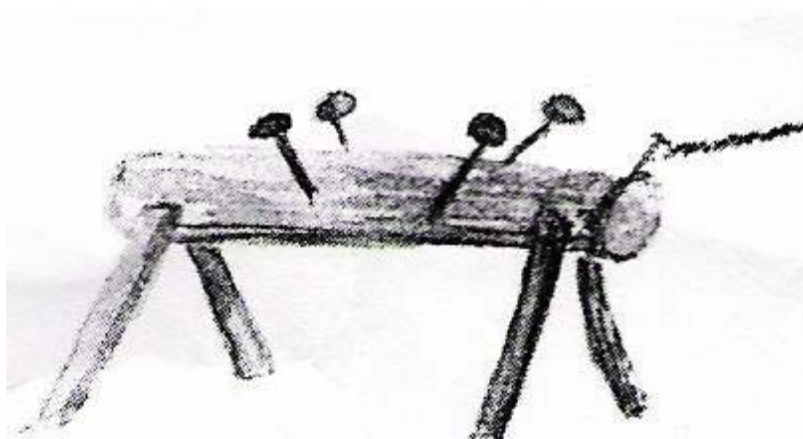
Δυο παιδιά αγόρια ή κορίτσια, κάθονταν αντιμέτωπα και ο ένας προσπαθούσε να μείνει βουβός, να μη μιλήσει, ενώ ο άλλος με κάθε τρόπο, λέγοντας διάφορες λέξεις ή κάνοντας διάφορους μορφασμούς, προσπαθούσε να τον κάνει να μιλήσει. Από την άλλη πλευρά καταβάλλονταν προσπάθεια να μείνει αγέλαστος, να μη γελάσει, ότι και αν έβλεπε, ότι και αν άκουγε. Το άλλο παιδί έλεγε αστεία, έκανε μορφασμούς και χειρονομίες, προκειμένου να τον κάνει να γελάσει. Και στη μια περίπτωση και στην άλλη, αν το παιδί δεν μπορούσε να κρατηθεί βουβό ή αγέλαστο, έχανε και γινόταν εναλλαγή ρόλου.⁴⁹⁸

⁴⁹⁷ Α. Σταφενόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 379.

⁴⁹⁸ Α. Σταφενόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 378.

Γουμάρια

Έκοβαν έναν κορμό, που έχει αρκετά κλωνάρια γύρω – γύρω. Από τα κλωνάρια αυτά άφηναν τέσσερα σε τέτοια θέση, που κομμένα κανονικά θα αντιστοιχούσαν στα τέσσερα πόδια του ζώου. Αυτό ήταν το γουμάρι. Επίσης, κάρφωναν στα πλευρά του ξύλου τέσσερα καρφιά, δύο από το ένα μέρος και δύο από το άλλο. Περνούσαν σχοινιά και τριχιές και ήταν έτοιμο. Ένα σχοινί έδεναν στο μπροστινό μέρος του ξύλου, που υποτίθεται ότι ήταν το κεφάλι και από εκεί το τραβούσαν.⁴⁹⁹



Εικόνα 85. Γουμάρι (πηγή: Α. Στεφανόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριά», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 375.

Ζιουζιαλαίοι

Ζιουζιαλος λεγόταν η χρυσόμυγα. Τα παιδιά έπιαναν τις χρυσόμυγες έπαιρναν μια κλωστή και την περνούσαν ανάμεσα στο θώρακα και στην κοιλιά του εντόμου. Την έδεναν καλά και γυρνούσαν τη χρυσόμυγα γύρω – γύρω αναγκάζοντας την να πετάξει.⁵⁰⁰

⁴⁹⁹ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 375.

⁵⁰⁰ Ι. Διδασκάλου, ό.π (υποσημείωση 489), σ. 80.

Τραμπάλα

Πάνω σε έναν κορμό δέντρου στερεώνουν ένα ξύλο από κέδρο ή πεύκο και κάθονται στις δύο άκρες του ξύλου δύο άτομα και τραγουδούν. Αυτή ήταν η απλή η τραμπάλα. Η τραμπάλα σε στύλο ήταν λίγο διαφορετική γιατί στερεώναν το ξύλο πάνω σ' ένα άλλο γερό όρθιο ξύλο για να μπορέσει να αντέξει το βάρος.

«Τράμπα, τράμπα – λίζομαι

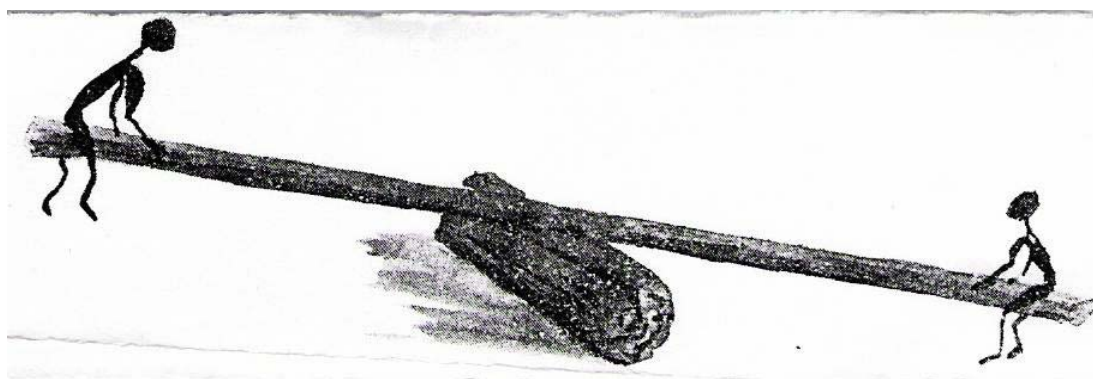
Πέφτω και τσακίζομαι

Και φωνάζω κούϊ, κούϊ

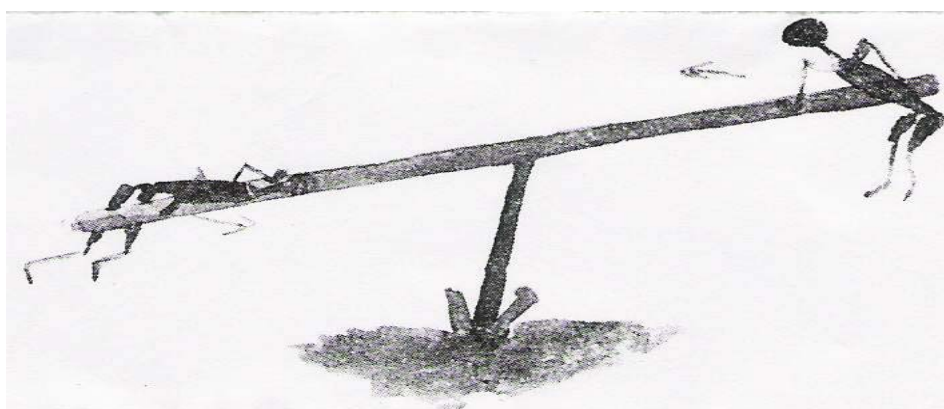
Και κανένας δεν ακούει

Μον εγώ άκουσα

Πήγα και τον τσάκωσα»⁵⁰¹



Εικόνα 86. Απλή τραμπάλα (πηγή: Α.Στεφανόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 384)



Εικόνα 87. Τραμπάλα σε στύλο (πηγή: Α. Στεφανόπουλος, «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σ. 384)

⁵⁰¹ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 362.

Κουλουφουτιές

Την Άνοιξη, την εποχή που βγαίνουν οι πυγολαμπίδες τα παιδιά διασκεδάζαν κυνηγώντας τις. Τις έπιαναν και χάραζαν επάνω στα ρούχα τους φωτεινές γραμμές. Τις γραμμές αυτές τις ονόμαζαν γαλόνια.⁵⁰²

Χελώνα

Το καλοκαίρι στα χωράφια αφθονούν στα χωράφια. Έπιαναν λοιπόν μια χελώνα και τη στερέωναν σε τέσσερα ξύλα λεπτά που είχαν μπήξει στο χώμα. Αφού ισορροπούσε η χελώνα εκεί επάνω άρχιζαν να τραγουδούν: «Γύφαινε κυρά χελώνα, για να φτιάσης τα προικιά σου».

Η χελώνα προσπαθούσε να κατέβει από τους στύλους και έπαιζε με τα πόδια της. Με τον τρόπο αυτό δίνει την εντύπωση πως υφαίνει στον αργαλειό.⁵⁰³

Φούσκες από ζώα και σαπούνι

Όταν οι γονείς ή οι συγγενείς τους έσφαζαν κανένα ζώο για το κρέας του, τότε τα παιδιά προμηθεύονταν τη φούσκα. Η φούσκα είναι μια προεξοχή, που βρίσκεται στο σημείο τομής του λεπτού εντέρου με το παχύ. Την έπλεναν καλά με άφθονο νερό, τη φούσκωναν και την έδεναν καλά με ένα γερό σχοινί. Μ' αυτή έπαιζαν τα παιδιά, όπως ακριβώς παίζουν σήμερα με τις βιομηχανικές φούσκες. Η πιο καλή φούσκα γίνονταν από την ουρήθρα του γουρουνιού γιατί ήταν πιο λεπτή, πιο άσπρη και πιο στρόγγυλη.

Όσον αφορά τις φούσκες από σαπούνι. Έκαναν αρκετή σαπουνάδα με τα χέρια τους και ένωναν τον αντίχειρα με το δείκτη και φυσούσαν σιγά – σιγά ανάμεσα στα δάχτυλα. Ο αέρας παρέσερνε τη σαπουνάδα και έφτιαχνε φούσκα. Έκλειναν τα δάχτυλα στο στόμιο της φούσκας, τη φυσούσαν στη βάση της, κοντά στο χέρι και η φούσκα έφευγε και πετούσε ψηλά. Προσπαθούσαν να φτιάξουν τη πιο μεγάλη φούσκα και να την πετάξουν πιο ψηλά.⁵⁰⁴

⁵⁰² Κ. Δούφλιας, «Τα Παραμύθια μέσα στην Πολιτιστική και Λογοτεχνική μας Κληρονομιά», *Μακεδονική Ζωή* 171 (1980), σ. 24.

⁵⁰³ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 380.

⁵⁰⁴ Α. Στεφανόπουλος, ό.π (υποσημείωση 488), σ. 423.



ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Από τη διεξαγωγή της έρευνας διαπιστώθηκε ότι το Μαυροχώρι περιέχει πλούτο πολιτισμικών στοιχείων και φυσικής ομορφιάς.

Συμπερασματικά λοιπόν αντιλαμβάνεται κανείς ότι η μορφή της οικογένειας που εξετάστηκε ήταν η πατριαρχική. Έτσι, στο Μαυροχώρι μεγάλες ομάδες ατόμων ζούσαν σε χώρους πολλαπλών χρήσεων χωρίς τη δυνατότητα για ιδιωτική ζωή και οικειότητα. Ο πατέρας ή ο παππούς ήταν η εξουσία και αυτός αναλάμβανε την ευθύνη για την εκτέλεση των εργασιών. Σήμερα, η μορφή της οικογένειας είναι πυρηνική, με κυρίαρχη όμως μορφή αυτή του πατέρα, που ο λόγος του εξακολουθεί να έχει βαρύτητα.

Όσον αφορά την κατοικία των Μαυροβινών, τα σπίτια που έχτιζαν ακολούθησαν σε μεγάλο βαθμό την παραδοσιακή αρχιτεκτονική των αρχοντικών της Καστοριάς. Έτσι, από τη μια μεριά παρατηρεί κανείς τα εγκατελειμένα και μισογκρεμισμένα αρχοντικά σπίτια και από την άλλη διακρίνονται τα καινούργια σπίτια, συνήθως μονοκατοικίες ή διώροφα με έντονους χρωματισμούς και μοντέρνο τρόπο κατασκευής. Παράλληλα, οι κατοικίες των Μαυροβινών ακολουθούν ένα μοντέρνο στυλ διακόσμησης και επίπλωσης. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν και παραδοσιακές κατοικίες, στις οποίες η ύπαρξη σόμπας, η ύπαρξη παραδοσιακού φούρνου και μπασούλου καθώς και η συλλογή παλιών οικογενειακών φωτογραφιών διαταράσσουν το μοντέρνο στοιχείο.

Ασφαλώς, ο παραδοσιακός τρόπος ενδυμασίας έχει εγκαταλειφθεί. Δεν υπάρχουν γυναίκες που να φορούν μακριά φορέματα, με σφιχτό μπούστο και παπαδίστικο γιακά και από την άλλη πλευρά, οι άντρες έχουν εγκαταλείψει το αντιρί, την πουκαμίσα και την κιλότα. Ο τρόπος ενδυμασίας των Μαυροβινών ακολουθεί τα ευρωπαϊκά πρότυπα.

Ως προς το θέμα της διατροφής δεν μπορεί να υποστηριχτεί ότι έχει αλλάξει σημαντικά. Ακόμα και σήμερα εξακολουθούν να καταναλώνουν τα ίδια φαγητά με την ίδια συχνότητα όπως αρμιόπιτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα, καπαμά, κότα μάσκουλι, ψάρι ταβά και σαρμάδες. Επίσης, οι Μαυροβινές εξακολουθούν να παρασκευάζουν γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες και κομπόστες. Σήμερα, υπάρχουν αρκετές οικογένειες που παρασκευάζουν κυρίως κρασί και σπανιότερα τσίπουρο. Το κρασί αποτελεί κύριο ποτό των Μαυροβινών τις ημέρες των Χριστουγέννων, των Ραγκουτσαριών και του Πάσχα.

Όσον αφορά την οικοτεχνία πολύ πιο σπάνια οι γυναίκες προχωρούν στη διαδικασία να κατασκευάσουν κλινοσκεπάσματα, παραδοσιακά κεντήματα και φλοκάτες. Δεν υπάρχουν γυναίκες που να υφαίνουν στον αργαλειό και όσοι διαθέτουν αργαλειό τον χρησιμοποιούν ως διακοσμητικό

στοιχείο του σπιτιού. Σήμερα, επικρατούν τα μοντέρνα κεντήματα, τα έτοιμα κλινοσκεπάσματα και τα ενδύματα του εμπορίου. Ωστόσο, υπάρχουν και οικογένειες που χρησιμοποιούν τις φλοκάτες ως χαλί για τις κρύες μέρες του χειμώνα.

Σχετικά με το θέμα της λαϊκής ιατρικής, οι άνθρωποι έπαψαν να πιστεύουν στις θεραπευτικές ιδιότητες των φυτών και τα καταναλώνουν ως απλά ροφήματα. Άλλωστε με την ύπαρξη της τεχνολογίας, τα πολλαπλά μέσα και την οργάνωση, η παράδοση δεν μπορεί να προσφέρει σιγουριά σε κρίσιμες ώρες.

Στο θέμα της λαϊκής παράδοσης, των ηθών και των εθίμων παρατηρείται ότι τις μεγάλες θρησκευτικές γιορτές του χειμώνα και της άνοιξης συνεχίζουν να αναβιώνουν μέσα στην τεχνολογική εποχή μας, συνήθειες και έθιμα που κληρονομήθηκαν από τις παλιότερες γενεές, ενώ άλλες υποχώρησαν μπροστά στο νέο τρόπο ζωής και λησμονήθηκαν εντελώς. Ορισμένες από τις συνήθειες αυτές διαπιστώθηκε ότι είχαν πανάρχαια καταγωγή. Έτσι, ξεχωριστή θέση κατέχουν στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων τα παραδοσιακά κόλιεντα, η τοπική παραδοσιακή μαγειρική των ημερών, τα ραγκουτσάρια, οι μπουμπούνες της αποκριάς και ο χάσκαρης. Οι εκδηλώσεις αυτές στηρίζονται στη λαϊκή συμμετοχή και στην πρωτοβουλία των πολιτιστικών σωματείων, τα οποία σε συνεργασία με την τοπική αυτοδιοίκηση, διοργανώνουν πολιτιστικές εκδηλώσεις μεταφέροντας στον παρόντα χρόνο οτιδήποτε πρόσφερε η γραπτή και προφορική παράδοση.

Ο κύριος παράγοντας απασχόλησης των κατοίκων της περιοχής είναι ο πρωτογενής και δευτερογενής τομέας. Στο Μαυροχώρι καλλιεργούνται σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, καλαμπόκι, φασόλια, πατάτες, ντομάτες, λάχανα και γενικά διάφορα λαχανικά. Όσον αφορά τις δενδρώδεις καλλιέργειες, καλλιεργούνται μηλιές, αχλαδιές, κερασιές και καρυδιές. Επίσης, τα αμπέλια κατέχουν μικρή έκταση. Οι μηλοπαραγωγοί για την προώθηση της παραγωγής τους συνεργάζονται με τη Γεωργική Εταιρεία Οπωροκηπευτικών Καστοριάς, ώστε με αυτόν τον τρόπο να επιτύχουν την τυποποίηση και την καλύτερη συσκευασία του προϊόντος. Στην περιοχή μελέτης εκτρέφονται αιγοπρόβατα, βόδια και αγελάδες, χοίροι και όρνιθες. Η μελισσοκομία απασχολεί ένα μικρό τμήμα του πληθυσμού, η κτηνοτροφία στηρίζεται στην εκτροφή αιγοπροβάτων και η αλιεία διενεργείται στη λίμνη της Καστοριάς.⁵⁰⁵

Το κυριότερο χαρακτηριστικό του δευτερογενή τομέα είναι ο κλάδος της γούνας. Η σημερινή μορφή της είναι προϊόν μακράς οικονομικής και ιστορικής εξέλιξης από το 15^ο αιώνα. Η επεξεργασία και το εμπόριο της γούνας αποτελεί τη βασικότερη πηγή εσόδων για τους κατοίκους της περιοχής. Στο Μαυροχώρι ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει τα δείγματα της καστοριανής τέχνης σε καταστήματα με τη σιγουριά της ποιότητας και της μοναδικότητας.⁵⁰⁶

⁵⁰⁵ Αναπτυξιακή Μελέτη του Νομού Καστοριάς, ΑΝΚΑΣ, Αθήνα 1995, σ. 69.

⁵⁰⁶ www.furs.gr/kastoria_gounopoiia

Ωστόσο, ο τριτογενής τομέας παρουσιάζει αύξηση και αυτό οφείλεται κατά κύριο λόγο στην ανάπτυξη του τουρισμού στην περιοχή της Καστοριάς. Παρ' όλα αυτά στο Μαυροχώρι δεν έχει υπάρξει κάποια συγκροτημένη προσπάθεια από την τοπική ή κεντρική διοίκηση όσον αφορά τον αγροτουρισμό ή την προώθηση εναλλακτικών μορφών δραστηριότητας. Ειδικότερα όμως, η αξιοποίηση των πόρων από την κοινοτική πρωτοβουλία LEADER II είχε ως αποτέλεσμα την ίδρυση εργαστηρίου στο δήμο Μακεδνών με σκοπό την παραγωγή προϊόντων επένδυσης και διακόσμησης από τοπικά προϊόντα μαρμάρου και λίθου (ψηφιδωτά) με αρχική αξία 117000€ και την ίδρυση μονάδας σποροπαραγωγής σιτηρών με αρχική αξία 135000€. Άρα συμπεραίνει κανείς ότι δεν έχει υπάρξει καμιά προσπάθεια από την αρμόδια διοίκηση που να συνδέεται με τη συμπληρωματική και την αγροοικοτεχνική ανάπτυξη στην περιοχή του Μαυροχωρίου με αποτέλεσμα να υπάρχουν αμφιβολίες για το πολιτισμικό και αναπτυξιακό μέλλον της περιοχής. Η λύση βρίσκεται στη βιώσιμη ανάπτυξη με βάση τη βιολογική καλλιέργεια και τις ήπιες μορφές τουρισμού. Η στρατηγική της βιώσιμης ανάπτυξης θα έχει ως αποτέλεσμα να αξιοποιήσει κατάλληλα τις δυνατότητες των φυσικών και ανθρώπινων πόρων της περιοχής.⁵⁰⁷

Σύμφωνα με την παγκόσμια επιτροπή για το περιβάλλον και την ανάπτυξη (επιτροπή Brundtland) το 1987 διατυπώθηκε ότι, «Βιώσιμη Ανάπτυξη είναι η ανάπτυξη που ικανοποιεί τις ανάγκες του παρόντος χωρίς να διακινδυνεύει την ικανότητα των μελλοντικών γενεών να ικανοποιήσουν τις δικές τους ανάγκες». Η βιώσιμη ανάπτυξη αποτελεί παγκόσμιο σκοπό και σχηματικά θα μπορούσε να θεωρηθεί ότι αντιστοιχεί στο βαρύκεντρο ενός ισόπλευρου τριγώνου, κορυφές του οποίου είναι οι επιδιώξεις της: η οικονομική αποτελεσματικότητα, η κοινωνική δικαιοσύνη και η περιβαλλοντική προστασία.⁵⁰⁸

Προκειμένου να υπάρξει παραγωγή και εμπορία των αγροτικών προϊόντων στο Μαυροχώρι ωφέλιμο θα ήταν να εξεταστεί η προοπτική της βιολογικής καλλιέργειας. Έτσι, οι αγρότες κάτοικοι θα επιτύχουν υψηλή ποιότητα και τιμή για τα προϊόντα παραγωγής τους, ενώ ταυτόχρονα δε θα μολύνουν το περιβάλλον, αφού δε θα χρησιμοποιούν χημικά λιπάσματα και δε θα σπαταλούν τους φυσικούς και υδάτινους πόρους. Τα τελευταία χρόνια με την αύξηση της ζήτησης και κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων κρίνεται απαραίτητη η βιολογική καλλιέργεια. Έτσι, στο Μαυροχώρι θα υπάρξει συστηματική παραγωγή και μεταποίηση των οικολογικών και τοπικών παραδοσιακών προϊόντων. Επιπλέον οι αγρότες θα πρέπει να ενδιαφερθούν για τη μεταποίηση, τη συσκευασία και τη διαφήμιση του προϊόντος σε τοπικό επίπεδο, προκειμένου η προστιθέμενη αξία που θα προκύπτει να παραμένει στην περιοχή.

Στο συνολικό σχεδιασμό για βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής του Μαυροχωρίου διαδραματίζει σημαντικό ρόλο και ο αγροτουρισμός. Ο αγροτουρισμός πέρα του γεγονότος ότι

⁵⁰⁷ Πρόγραμμα LEADER II Νομού Καστοριάς, ΑΝΚΑΣ Α.Ε, Καστοριά 2001.

⁵⁰⁸ Χ. Κοκκώσης & Π. Τσάρτας, *Βιώσιμη Τουριστική Ανάπτυξη και Περιβάλλον*, Κριτική, Αθήνα 2001, σ. 39.

προσφέρει συμπληρωματικό αγροτικό οικογενειακό εισόδημα, συγκρατεί τον πληθυσμό στην υπαίθρο και αναδεικνύει το φυσικό κάλος της περιοχής, προστατεύοντας τα παραδοσιακά πολιτισμικά στοιχεία. Στο Μαυροχώρι, ο αγροτουρισμός θα είχε τη δυνατότητα να προσφέρει στο επισκέπτη ηρεμία, επαφή με τα ήθη και έθιμα της περιοχής, επαφή με τη φύση και συγκεκριμένα με τη λεκάνη απορροής της λίμνης της Καστοριάς. Η όλη προσπάθεια θα πρέπει να συνδέεται με τη διατήρηση του ιστορικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος της αγροτικής κοινωνίας και με την άνοδο του βιοτικού επιπέδου του αγροτικού πληθυσμού.

Επιπλέον, η ενίσχυση της επιχειρηματικότητας για τουρισμό ή για δημιουργία βιοτεχνιών αποτελεί σημαντική αναπτυξιακή δραστηριότητα για το Μαυροχώρι. Έτσι, προτείνεται η δημιουργία αγροτουριστικών καταλυμάτων, τα οποία θα προσφέρουν πρωινό από εγχώρια προϊόντα καλής ποιότητας. Με αυτόν τον τρόπο θα ενισχυθεί η πολυαπασχόληση των αγροτικών οικογενειών και θα συγκρατηθούν τα νεαρά άτομα της οικογένειας στην περιοχή. Αξίζει να σημειωθεί ότι πέρα από το γεγονός ότι θα ενισχυθεί το αγροτικό οικογενειακό εισόδημα θα τονωθεί και η τοπική οικονομία.

Ταυτόχρονα, τα προγράμματα του αγροτουρισμού συνδέονται με τους αγροτικούς συνεταιρισμούς, προκειμένου να υπάρξει μια συλλογική προσπάθεια για την αντιμετώπιση των προβλημάτων της υπαίθρου. Στην Ελλάδα έχουν αναπτυχθεί κυρίως γυναικείοι συνεταιρισμοί, αφού έχουν την ικανότητα να προσφέρουν σε ένα αγροτουριστικό κατάλυμα φροντίδα, καθαριότητα, φιλοξενία και ευαισθησία. Με τον τρόπο αυτό η γυναίκα στοχεύει στην οικονομική και κοινωνική της ανεξαρτησία. Άρα οι γυναίκες του χωριού θα μπορούσαν να απασχοληθούν συμπληρωματικά μέσα από τη σύσταση αγροβιοτεχνικού και αγροοικοτεχνικού συνεταιρισμού. Από τη μια πλευρά θα παρασκευάζουν παραδοσιακά προϊόντα και γλυκά όπως τραχανά, μυζήθρα, σαλιάρους, σιτζούκια, γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες και από την άλλη θα επιδίδονται στην παραγωγή ειδών λαϊκής τέχνης, όπως φλοκάτες, κεντήματα και πλεχτά. Για να διεξαχθεί ομαλά η λειτουργία του συνεταιρισμού απαιτείται εκπαίδευση, κατάρτιση και επιμόρφωση των γυναικών της υπαίθρου.

Επιπρόσθετα, πέρα από τον αγροτουρισμό στο Μαυροχώρι θα μπορούσε να αναπτυχθεί και ο πολιτιστικός τουρισμός, εφόσον η ύπαρξη πολιτιστικής κληρονομιάς μαρτυρά το σεβασμό προς τις πολιτιστικές αξίες και τον τρόπο ζωής που επικρατούσε στην περιοχή σε συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Η βιωσιμότητα της περιοχής συνεπάγεται την προστασία των πόρων της πολιτιστικής κληρονομιάς, την διατήρησή τους και την ανάδειξή τους. Κύριο στοιχείο πολιτιστικού πόρου της περιοχής του Μαυροχωρίου θα μπορούσαν να θεωρηθούν τα παραδοσιακά σπίτια και η αρχιτεκτονική τους. Ο επισκέπτης μελετώντας τον τρόπο κατασκευής τους, τα υλικά δόμησης, τη μορφολογία και τη λειτουργικότητα των σπιτιών θα μπορούσε να εξάγει σημαντικά συμπεράσματα για τον τρόπο ζωής που επικρατούσε στην περιοχή, αλλά και για την οικονομική κατάσταση των

περισσότερων κατοίκων, καθώς και το κοινωνικό γίνεσθαι της εποχής. Αυτό που αποτελεί επιτακτική ανάγκη είναι να διατηρηθεί ο παραδοσιακός τρόπος δόμησης των κτιρίων, προκειμένου να υπάρχει μία ομοιομορφία. Ωφέλιμο θα ήταν να υπάρξει ένας φορέας με εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό, που να υποδεικνύει το χώρο ανέγερσης και την αρχιτεκτονική των κτισμάτων.

Το γεγονός ότι ακόμα και στις μέρες μας εξακολουθούν να λαμβάνουν χώρα πολιτιστικές εκδηλώσεις, θα μπορούσε να αποτελέσει πόλο έλξης για τους τουρίστες. Στις 15 Αυγούστου στο Μαυροχώρι γιορτάζουν την κοίμηση της Θεοτόκου και στην κεντρική πλατεία του χωριού συγκεντρώνονται γυναίκες και παιδιά με παραδοσιακές στολές χορεύοντας τοπικούς παραδοσιακούς χορούς. Επίσης, τις ημέρες των Χριστουγέννων οι άνθρωποι του χωριού με άφθονο κρασί και μασκαρεμένοι γιορτάζουν τα ραγκουτσάρια. Ο επισκέπτης θα έχει τη δυνατότητα να συμμετέχει στα ήθη και τα έθιμα του τόπου αλλά και να γνωρίσει μέσα από τη συμμετοχή του σε αυτά τον παραδοσιακό πολιτισμό των Μαυροβινών. Πέρα όμως από αυτά και επειδή η κύρια απασχόληση των κατοίκων στο Μαυροχώρι είναι ο πρωτογενής και δευτερογενής τομέας θα μπορούσαν οι ταξιδιώτες να συμμετέχουν ενεργά ή να παρακολουθούν διαδικασίες όπως, τρύγος, θέρισμα, αλώνισμα, βόσκηση ζώων, συλλογή μελιού, ψάρεμα στη λίμνη με πεζόβολο ή καλάμι και κατασκευή ειδών γουναρικής. Το αποτέλεσμα θα είναι ότι οι ταξιδιώτες θα έχουν την ευκαιρία να απολαμβάνουν πρωτόγνωρες εμπειρίες και να οικειοποιούνται τον παραδοσιακό τρόπο ζωής.

Συμπληρωματικά λοιπόν με τα παραπάνω η ίδρυση ενός τοπικού λαογραφικού μουσείου θα τόνωνε την προσπάθεια για τουριστική και τοπική αναβάθμιση. Στο μουσείο θα μπορούσαν να υπάρχουν εργαλεία και αντικείμενα που χρησιμοποιούν οι Μαυροβινοί στο χώρο κατοικίας ή στο χώρο εργασίας τους όπως καρούτι, σκαφίδι, ζυμωτάρι, αργαλειός, δρεπάνια, παλαμαριές, βίντλο, πεζόβολο κτλ. Επιπλέον, η παρουσίαση φωτογραφιών από την καθημερινή παραδοσιακή δραστηριότητα των Μαυροβινών προάγουν και προασπίζουν την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής. Παράλληλα θα μπορούσε να υπάρξει και ένα οργανωμένο περιβαλλοντικό κέντρο το οποίο θα αξιοποιεί, θα αναδεικνύει και θα προστατεύει τις περιοχές φυσικού κάλλους που είναι διάχυτες στην υπό μελέτη περιοχή.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, ο πολυτιμότερος θησαυρός της περιοχής είναι η λίμνη της πόλης της Καστοριάς, όπου ο επισκέπτης την απολαμβάνει ως τόπο αναψυχής και ως κέντρισμα ρομαντισμού και αναπόλησης. Στις ακτές της λίμνης καλό θα ήταν να υπάρξουν οργανωμένα πάρκα και πλατείες, καθώς επίσης και λιθόστρωτες διαδρομές, όπου ο επισκέπτης θα έχει τη δυνατότητα να θαυμάσει τη μοναδική φυσική ομορφιά της λίμνης σε όλες τις εποχές του έτους. Η λίμνη αποτελεί έναν υδροβιότοπο μεγάλης σημασίας για τα υδρόβια και αρπαχτικά πουλιά και χρησιμεύει ως χώρος αναπαραγωγής, διατροφής και διαχείμασης. Η περιοχή προστατεύεται από την κοινοτική νομοθεσία και τις διεθνείς συμβάσεις.

Ωστόσο, οι προηγούμενες εναλλακτικές μορφές τουρισμού που αναφέρθηκαν θα μπορούσαν να συνδυαστούν άριστα και με την ανάπτυξη του μορφωτικού τουρισμού. Η περιοχή του Μαυροχωρίου περιέχει σπουδαίους αρχαιολογικούς χώρους προς ξενάγηση των επισκεπτών. Ενδεικτικά, σε απόσταση τριών χιλιομέτρων ο ταξιδιώτης έχει την ευκαιρία να γνωρίσει τον προϊστορικό λιμναίο οικισμό του Δισπηλιού. Με τον τρόπο αυτό οι ταξιδιώτες έχουν τη δυνατότητα να επισκεφτούν σημαντικά ιστορικά σημεία. Σημαντικό πόλο τουριστικής έλξης αποτελούν και οι διαδρομές του μικρής εμβέλειας πλοιαρίου του χωριού «ΟΛΥΜΠΙΑ» που δίνει τη δυνατότητα στον επισκέπτη να γνωρίσει τη λίμνη και τους οργανισμούς που ζουν σε αυτή, να θαυμάσει μαγευτικά τοπία, να επισκεφτεί το μοναστήρι της Παναγίας Μαυριώτισσας που βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το Μαυροχώρι και να περπατήσει στα στενά μονοπάτια του Ντολτσού Καστοριάς αφήνοντάς τον μαγεμένο από τη μεγαλόπρεπη αρχιτεκτονική των αρχοντικών. Εκεί ο ταξιδιώτης μπορεί να δοκιμάσει καστοριανές παραδοσιακές συνταγές. Επίσης, ο τουρίστας έχει τη δυνατότητα να επισκεφτεί στο Μαυροχώρι τη μεταβυζαντινή εκκλησία του Αγίου Νικολάου που χτίστηκε το 18^ο αιώνα και το λατομείο με τα ασβεστολιθικά πετρώματα, τους σταλαγμίτες και τους σταλακτίτες.

Για να επιτευχθούν με επιτυχία οι προτάσεις που προαναφέρθηκαν αξίζει να διασφαλιστεί η αυθεντικότητα του φυσικού τοπίου και η επικοινωνία μεταξύ των ανθρώπων, για να αναπτύσσεται μεταξύ των κατοίκων και των επισκεπτών ένα κλίμα αλληλεπίδρασης. Έτσι, το Μαυροχώρι με την πλούσια πολιτισμική και ιστορική κληρονομιά θα μπορούσε να θέσει την απαρχή μιας αναπτυξιακής προσπάθειας από τους αρμόδιους φορείς με βάση τον παραδοσιακό πολιτισμό. Αυτό που απαιτείται είναι η ευαισθητοποίηση και η πρωτοβουλία του απλού πολίτη.

ΕΛΛΗΝΟΤΑΛΩΣΣΗ ΒΙΒΛΙΟΤΡΑΦΙΑ

- Α' Συμπόσιο Λαογραφίας του Βορειοελλαδικού χώρου (Ηπειρος – Μακεδονία – Θράκη), Θεσ/νική 1975.
- Αγγελοπούλου Ε., *Ο Αργαλειός, Δομός*, Αθήνα 1986.
- Αθανασίου Π., *Καστοριά (Ιστορία – Μνημεία)*, Α. Καραβία, Αθήνα 1979.
- Αλεξίου Γ., *Το Ξυλόγλυπτο Τέμπλο του Ι. Ν. Παναγιάς και Αγίου Μηνά Καστοριάς*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1995.
- *Αναπτυξιακή Μελέτη του Νομού Καστοριάς*, ΑΝΚΑΣ, Αθήνα 1995.
- Αντωνίου Χ., «Η Ιστορία της Ζούζουλης Καστοριάς», *Μακεδονικά* 27 (1989 –1990), σσ. 144 –154.
- Αραμπατζή Χ. & Χατζηαστερίου Α., *Ασβεστοχώρι (Ιστορία – Παράδοση)*, Αυτοέκδοση, Θεσ/νική 2000.
- Αυδίκος Ε., «Λαογραφία του Αστικού Χώρου: Ουτοπία ή πραγματικότητα;», *Εθνολογία* 3 (1994), σσ. 163 –188.
- Βακαλοπούλου Κ., *Ιστορία του Βορείου Ελληνισμού της Μακεδονίας*, Κυριακίδης, Θεσσαλονίκη 1991.
- Βασδραβέλλης Κ.Ι., *Τα Πρώτα Σχολεία της Καστοριάς και ο Αθ. Χριστόπουλος*, «Ημερολόγιον Δυτικής Μακεδονίας». Καστοριά 1960.
- Γαρεφαλάκης Ν., *Μυρσίνη (Ιστορικά - Λαογραφικά)*, Προοδευτικός Σύλλογος Μυρσίνης, Σητεία 1992.
- Gerard W., *Η Καθημερινή Ζωή στο Βυζάντιο*, Παπαδήμας, Αθήνα 1994.
- Γεωργιτσογιάννη Ε., «Πολιτισμικό Περιβάλλον και Οικιακή Οικονομία», Το ανθρώπινο περιβάλλον στο επίκεντρο του γνωστικού ενδιαφέροντος της σύγχρονης επιστήμης της Οικιακής Οικονομίας, πρακτικά επιστημονικής ημερίδας, (Θεσ/νική, 18 Μαΐου 2001), επιμέλεια Κ. Κουτρούμπα, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας, Αθήνα 2003, σσ. 43 – 49.
- Γεωργιτσογιάννη Ε., *Παναγής Α. Χαροκόπος (1835 –1911), Η Ζωή και το Έργο του*, Νέα Σύνορα –Α.Α Λιβάνη, Αθήνα 2000.
- Γιώσης Χ., *Ο Βράχος και τα Όντρια (Λαογραφικά)*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1998.
- Γκάσας Γ., *Οι Αθάνατοι της Καστοριάς (1940 – 1949)*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1992.
- Γούναρης Γ., *Η Παναγιά Μαυριώτισσα*, Π. Πουρνάρα, Θεσ/ νίκη 1993.

- Δασκαλάκης Ν.& Νικηφορίζης Λ., *Λαογραφικά Άργους Ορεστικού (Χρούπιστας)*, Μορφωτικός Σύλλογος «Η Ορεστίς» Άργους Ορεστικού, Άργος Ορεστικό 1995.
- Δευτεραίος Α., *Το Ψωμί στα Έθιμα των Ελλήνων*, Legato, Αθήνα 2000.
- Διδασκάλου Ι., *Καστοριά Πατρίδα μου*, Ανατολικός, Αθήνα 1995.
- Διδασκάλου Ι., «Ο Αργαλειός και οι Προλήψεις του», *Μακεδονική Ζωή* 296 (1991), σσ. 42 - 44.
- Διδασκάλου Ι., *Το Δημοτικό Τραγούδι της Καστοριάς*, Μακεδονική Εστία, Αθήνα 1963.
- Διδασκάλου Ι., «Μακεδόνες Ραφτάδες. Οι Ραφτάδες του Παλιού Καιρού», *Μακεδονική Ζωή* 138 (1977), σσ. 22 - 23.
- Διδασκάλου Ι., «Πλύσιμο στη Λίμνη της Καστοριάς το Καλοκαίρι», *Μακεδονική Ζωή* 172 (1980), σσ. 16 - 17.
- Διδασκάλου Ι., «Τα Παιχνίδια της Γειτονιάς», *Αριστοτέλης* 9 (1958), σσ. 22 - 24.
- Διδασκάλου Ι., «Οι Καστοριανές Πλένουν», *Αριστοτέλης* 9 (1958), σσ. 22 - 24.
- Δούκας Α., *Το Καστοριανό Γλωσσάρι*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1996.
- Δούφλιας Κ., «Τα Παραμύθια μέσα στην Πολιτιστική και Λογοτεχνική μας Κληρονομιά», *Μακεδονική Ζωή* 171 (1980), σσ. 24 - 25.
- Δούφλιας Κ., «Δημοτικά Τραγούδια για την Καστοριά», *Μακεδονική Ζωή* 138 (1977) σσ. 22 - 23.
- Δρακοπούλου Ε., *Η πόλη της Καστοριάς τη Βυζαντινή και Μεταβυζαντινή εποχή (12^{ος} - 16^{ος} αιώνας) Ιστορία - Τέχνη - Επιγραφές*, Χριστιανική Αρχαιολογική Εταιρεία, Αθήνα 1997.
- *Ελληνικά Κεντήματα*, Ιστορική και Εθνολογική Εταιρεία της Ελλάδος, Αθήνα 1989.
- *Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική*, τόμ. Μακεδονία Α', Μέλισσα, Αθήνα 1990.
- Ζάττας Π., *Σχολεία, Διδάσκαλοι, Λόγιοι της Τουρκοκρατούμενης Καστοριάς*, Αυτοέκδοση, Καστοριά 1984.
- Ζάττας Π., «Η Τοπική Ενδυμασία στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 134 (1977), σσ. 12 - 14.
- Ζάττας Π., «Τραγούδια και Έθιμα του Γάμου στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 133 (1977), σσ. 39 - 41.
- Ζάττας Π., «Πασχαλινά Έθιμα στο Κωσταράζι», *Μακεδονική Ζωή* 133 (1980), σσ. 22 - 24.
- Ζήκος Ε.Θ., *Ο Ναός της Αγίας Παρασκευής Οικονόμου στην Καστοριά και ο Ζωγράφος Αθανάσιος Παναγιώτου (Ιστορία - αρχιτεκτονική - ζωγραφική - ξυλόγλυπτα - κειμήλια)*, Αυτοέκδοση, Θεσ/νικη 2003. (διδασκτορική διατριβή)
- Ζώρα Π., *Λαϊκή Τέχνη*, Σειρά: Ελληνική Τέχνη, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994.

- Ζώρα Π., Χρωματιστά Κεντήματα, *Νεοελληνική Χειροτεχνία*, έκδοση Εθνικής Τράπεζας, Αθήνα 1969.
- Ηλιάδου - Τάχου Σ., *Η Εκπαίδευση στη Δυτική και Βόρεια Μακεδονία (1840 – 1914*, Ηρόδοτος, Θεσ/νικη 2001.
- Ηλιάδου - Τάχου Σ., «Η Κοινοτική Εκπαίδευση στην Εκκλησιαστική Επαρχία Καστοριάς», *Μακεδονικά* 31 (1997 – 1998), σσ. 299 – 321.
- Ήμελλος Σ., *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου (ενδεικτικές επισημάνσεις)*, Σύλλογος προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993.
- Ήμελλος Σ. & Πολυμέρου – Καμηλάκη Α., *Παραδοσιακός Λαϊκός βίος του Ελληνικού Λαού (ερωτηματολόγιο)*, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 1983.
- Θανάτσης Γ., *Αρραβώνες και Γάμοι Μικρής Ηλικίας (Λαογραφική εξέταση)*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1983.
- Θεοχαρίδου Κ., «Το Αρχοντικό του Μπασάρα στην Καστοριά και η Εμπορική Δραστηριότητα της Οικογένειας στο Α΄ Μισό του 19^{ου} Αιώνα», *Μακεδονικά* 19 (1979).
- Ιορδάνογλου Α., *Ανεξερεύνητη Δυτική Μακεδονία*, Ψημένος Στέφανος, Αθήνα 2002.
- Κακαβάς Γ., *Βυζαντινό Μουσείο Καστοριάς*, Υπουργείο Πολιτισμού, Αθήνα 1996.
- Κοκκώσης Χ. & Τσάρτας Π., *Βιώσιμη Τουριστική Ανάπτυξη και Περιβάλλον*, Κριτική, Αθήνα 2001.
- Κολιόπουλος Ι., *Λεηλασία Φρονημάτων. Το Μακεδονικό Ζήτημα στην Κατεχόμενη Δυτική Μακεδονία 1941 – 1944*, Βάνιας, Θεσσαλονίκη 1995.
- Κορομήλης Α., *Το Βογατσικό (Ιστορία – Λαογραφία)*, Σύνδεσμος των εν Θεσσαλονίκη Βογατσιωτών «Ο Άγιος Κων/ντίνος», Θεσ/νικη 1972.
- Κορρέ - Ζωγράφου Κ. & Ολυμπίτου Ε., *Άνθρωποι και Παραδοσιακά Επαγγέλματα στο Αιγαίο*, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού, Αθήνα 2003.
- Κουκουλές Φ., *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, Παπαζήσης, Αθήνα 1952.
- Κουτρούμπα Κ. & Αποστολόπουλος Κ., *Η Οικιακή Οικονομία στην Αρχαία Ελλάδα και οι Απαρχές της Σύγχρονης Ανθρωποοικολογίας*, Σταμούλης Α., Αθήνα 2003.
- Κουτσιαύτης Ε., *Η Ελληνική Εκπαίδευση στην Καστοριά το ΙΘ΄ αιώνα (Αρχαία Ιεράς Μητροπόλεως Καστοριάς)*, Ιεράς Μητροπόλεως Καστοριάς, Καστοριά 2001.
- Κυριακίδου Α., *Τα Υφαντά της Μακεδονίας και της Θράκης*, ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1983.
- Κωστόπουλος Τ., *Η Απαγορευμένη Γλώσσα – Κρατική Καταστολή των Σλαβικών Διαλέκτων στην Ελληνική Μακεδονία*, Μαύρη Λίστα, Αθήνα 2000.
- Λαγάκου Ν., *Η Ενδυμασία δια Μέσου των Αιώνων*, Δωδώνη, Αθήνα – Γιάννινα 1998.
- *Λεύκωμα Μνημείων Καστοριάς*, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καστοριάς, Καστοριά 2002.

- Λοβέρδου - Τσιγαρίδα Κ., «Τα Παλαιά Ελληνικά Βιβλία στις Εκκλησίες της Καστοριάς», *Μακεδονικά* 20 (1980).
- Λουκάτος Δ., «Λαϊκός Βίος», *Ιστορία του ελληνικού έθνους*, τόμ. ΙΑ', Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1975.
- Λουκάτος Δ., *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1992.
- Λουκάτος Δ., *Τα Φθινοπωρινά*, Φιλιππότης, Αθήνα 1995.
- Λουκάτος Δ., *Συμπληρωματικά του Χειμώνα και της Άνοιξης*, Φιλιππότης, Αθήνα 1985.
- Λουκάτος Δ., *Πασχαλινά και της Άνοιξης*, Φιλιππότης, Αθήνα 1995.
- Λουκόπουλος Δ., *Αιτωλικές Οικήσεις, Σκεύη και Τροφαί*, Δωδώνη, Αθήνα – Γιάννινα 1984.
- Μακρής Δ., «Πως Απελευθερώθηκε η Καστοριά το 1912», *Μακεδονική Ζωή* 138 (1977), σς. 21 – 23.
- Μακρής Χ. Σ., *Η Καστοριά – Η Συνοπτική της Ιστορία*, Αφοί Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη 2000.
- Μαντάς Σ., «Τα ραγκουτσάρια της Πρωτοχρονιάς απάνω στο Βίτσι», *Μακεδονική Ζωή* 176 (1980), σς 23 - 25
- Μαυροπούλου - Τσιούμη Χ., *Οι Τοιχογραφίες του 13^{ου} Αιώνα στην Κουμπελίδικης της Καστοριάς*, Κέντρο Βυζαντινών Ερευνών, Θεσ/νίκη 1973.
- Μέγας Γ., *Εισαγωγή εις την Λαογραφία*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1972.
- Μηλίγκου – Μαρκαντώνη Μ., «Θάνατος», *Ερετρικοί Παλμοί* 59 (1997), σ. 5
- Μουτσόπουλος Ν., *Καστοριά – Παναγιά η Μαυριώτισσα*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1967.
- Μουτσόπουλος Ν., *Ερευνες στην Καστοριά και τον Άγιο Αχίλλειο*, Ανάτυπον εκ του Β τόμου της επιστημονικής επετηρίδας της πολυτεχνικής σχολής, Θεσ/νίκη 1964.
- Μουτσόπουλος Ν., *Καστοριά - Τα αρχοντικά*, Αρχιτεκτονική, Αθήνα 1962.
- Μουτσόπουλος Ν., *Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική της Μακεδονίας 15^{ος} – 19^{ος} αιώνας*, Παρατηρητής, Θεσ/νίκη 1993.
- Μουτσόπουλος Ν., *Εκκλησίες της Καστοριάς 9^{ος} – 11^{ος} αιώνας*, Παρατηρητής, Θεσ/νίκη 1992.
- Μπάδα Κ., «Το Παιχνίδι στην Παραδοσιακή Ελληνική Κοινωνία», *Εθνογραφικά* 9 (1993), σελ 73 – 81.
- Μπάδα Κ., «Η Γλώσσα του Ρούχου και της Ατομικής Εμφάνισης στην Παραδοσιακή Κοινωνία», *Δωδώνη* ΚΑ' (1992), Επιστημονική επετηρίδα του τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας της φιλοσοφικής σχολής του πανεπιστημίου Ιωαννίνων, σς. 181 – 199.

- Μπάδα – Τσομώκου Κ., *Ενδυματολογικοί Κώδικες της Παιδικής – Νεανικής Ηλικίας. Το Κοινωνικό – Ιστορικό τους Ισοδύναμο*, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων Επιστημονική Επετηρίδα Φιλοσοφικής Σχολής, Δωδώνη παράρτημα αριθμ. 48, Ιωάννινα 1993.
- Μπακάλης Ι., « Η προέλευση και η χρονική τοποθέτηση των εθίμων των μεταμφιεσμένων και των πυρών», *Ορεστιάς* 271 (1952), σσ 1 - 4
- Νάστης Κ. «Κυνηγοί και Ζαγάρια στα Μακεδονικά δάση», *Μακεδονικά Δάση* 89 (1977), σσ. 16 – 18.
- Οικονομοπούλος Κ, «Ήθη και Έθιμα της παλιάς Καστοριάς», *Μακεδονική Ζωή*, 164 (1980), σσ. 34 – 36.
- Οικοτουριστικός Οδηγός, *Οι Πράσινες Τάξεις στην Καστοριά*, Αγροτουριστική Α.Ε, Λάρισα 2003.
- Παϊσίδου Μ., *Οι Τοιχογραφίες του 17^{ου} αιώνα στους Ναούς της Καστοριάς, Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων και Απαλλοτριώσεων*, Αθήνα 2002.
- Παϊσίδου Μ., «Οι Παλαιότερες Φάσεις Τοιχογράφησης της Παναγιάς Συνοικίας Μουζεβίκη στην Καστοριά και η Εξέλιξη της Τοπικής Εικογραφικής Παράδοσης», *Μακεδονικά* 31 (1997 – 1998), σσ. 135 – 156.
- Πανταζής Σ., *Παραδοσιακές Βιοτεχνίες – Οικοτεχνίες στην Επαρχία Ολυμπίας*, Πολιτιστικός Σύνδεσμος Νέων Ανδρίτσαινας, Ολυμπία 1984.
- Παντελιάδης Θ., *Το Τοιχό Χθες και Σήμερα*, Αυτοέκδοση, Θεσ/νίκη 1998.
- Παπανικολάου Δ., *Λαογραφικά Δυτικής Μακεδονίας*, τομ. Α΄, Θεσ/ νίκη 1962.
- Παπαδόπουλος Σ., *Εκπαιδευτική και Κοινωνική Δραστηριότητα του Ελληνισμού της Μακεδονίας κατά τον Τελευταίο Αιώνα της Τουρκοκρατίας*, Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών, Θεσ/νικη 1970.
- Παπάζογλου Α., *Φωτογραφικά Πορτραίτα από την Καστοριά και την Περιοχή της την Περίοδο του Μακεδονικού Αγώνα*, Μουσείο Φωτογραφίας Θεσσαλονίκης, Θεσ/νικη 2004.
- Παπαντωνίου Ι., *Μακεδονικές Φορεσιές*, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Ναύπλιο 1992.
- Παπαντωνίου Ι., *Ελληνικές Τοπικές Ενδυμασίες*, Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα, Ναύπλιο 1996.
- Παπαντωνίου Ι. *Η Ελληνική Ενδυμασία – Από την Αρχαιότητα ως τις Αρχές του 20^{ου} Αιώνα*, Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα 2000.
- Παπαπασχάλης Π., *Η Τσάκωνη*, Κοινότητα Μορφωτικού Εκπολιτιστικού Συλλόγου Τσάκωνης, Καστοριά 1992.
- Παπαρίζος Ι., *Τα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσ/νίκη 1998.

- Παπαρίζος Ρ., *Η Ζωή στα Χωριά του Γράμμου*, Κώδικας, Θεσ/νίκη 1998.
- Παπασταύρου Χ., *Το Μαύροβο και η Ιστορία του*, Επτάλοφος ΑΒΕΕ, Καστοριά 2002.
- Παπαχρήστου Α., *Ο Φύλακας των Θησαυρών της Κρεπενής Καστοριάς (Από τις παραδόσεις του τόπου μας)*, Νέα Στοιχειοθετική, Θεσ/νίκη 1988.
- Πελαγίδης Ε., *Ο Κώδικας της Μητροπόλεως Καστοριάς 1665 – 1769*, Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών, Θεσ/νικη 1990.
- Πελαγίδη Σ., *Η Αποκατάσταση των Προσφύγων στη Δυτική Μακεδονία 1923 – 1930*, Κυριακίδης, Θεσ/νικη 1994.
- Πελεκανίδης Σ., *Καστοριά – Βυζαντινά Τοιχογραφία*, Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών, Θεσ/νικη 1953.
- Πελεκανίδης Σ. & Χατζηδάκης Μ., *Καστοριά*, Μέλισσα, Αθήνα 1984.
- Πέtkος Α. & Παρχαρίδου Μ., «Ανάγλυφη Εικόνα του Αγίου Δημητρίου από την Ομορφοκλησιά Καστοριάς», *Μακεδονικά* 32 (1999 – 2000), σσ. 339 – 354.
- Πινακοθήκη της τέχνης του ελληνικού λαού, *Αρχοντικά Καστοριάς*, Συλλόγου Ελληνική Λαϊκή Τέχνη, Αρχιτεκτονική των κοσμικών μνημείων 1, Αθήνα 1948.
- Rouquevill F., *Ταξίδι στη Δυτική Μακεδονία*, Κυριακίδη, Θεσ/νικη 1975.
- Πουλιόπουλος Λ., *Ιστορική Εξέλιξη της Γουνοποιίας και ο Ρόλος της Καστοριάς*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1996.
- Προβατάκη Μ., *Κρήτη. Λαϊκή Τέχνη και Ζωή*, Εκπολιτιστικός Λαογραφικός Σύλλογος Οροπεδίου, Αθήνα 1990.
- *Πρόγραμμα LEADER II Νομού Καστοριάς*, ΑΝΚΑΣ Α.Ε, Καστοριά 2001.
- *Πρώτη Γνωριμία με τον Παραδοσιακό Πολιτισμό της Περιοχής Φλώρινας*, Λαογραφικό και Εθνολογικό Μουσείο Μακεδονίας – Θράκης, Θεσ/νίκη 1994.
- Ραϋμόνδος Α., *Μεσοπολεμικές Πολιτικές και Εθνοτικές Συγκρούσεις και Ελληνικός Εμφύλιος στην Περιοχή της Καστοριάς*, Επιστήμη και Κοινωνία, Θεσσαλονίκη 2003.
- Ρούσκας Γ., *Το Καστοριανό Καράβι*, Βιβλιοσυνεργατική ΠΕ, Αθήνα 1997.
- Ρούσκας Ι., *Ένα καστοριανό Καράβι γεννιέται*, Αυτοέκδοση, Αθήνα 1996.
- Σαχίνη Α., «Το καστοριανό καρναβάλι», *Νέα Καστοριά* 107 (1984), σσ 1 - 5
- Σημαδόπουλος Ι., *Τα Λάγυνα (Ιστορικά – Λαογραφικά)*, Αυτοέκδοση, Λάγυνα 1996.
- Σινόπουλος Λ., *Απομνημονεύματα ενός Καστοριανού Παιδιού της Πιάτσας 1937 – 1957*, Μέλισσα, Καστοριά 1998.
- Σίσσιου Ι., *Επτά Εκκλησίες της Καστοριάς*, Καστοριανή εστία, Καστοριά 1995.
- Σκαπέρδα – Γερεουδάκη Ν., *Καστοριά μου! Κατάθεση ψυχής*, Πάραλος, Αθήνα 1999.

- Σπυροπούλου Σ., *Ο Τύπος του Νομού Καστοριάς*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 2003, (Ανέκδοτη φοιτητική εργασία στο μάθημα Πολιτισμικά Θέματα)
- Σταμπεδάκη – Καρπόζου Σ., *Οι Διακοσμητικά Βελονιαί και το Κέντημα Θησαυρός εις τον Κόσμο των Γυναικών*, Αυτοέκδοση 1973.
- Στεφανόπουλος Α., «Παιδικά Παραδοσιακά Παιχνίδια από τη Χρυσή Καστοριάς», *Μακεδονικά* 12 (1972), σσ. 361 – 423.
- Στάμελος Δ., *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Gutenberg, Αθήνα 1993.
- Τζαχίλη Α., *Υφαντική και Υφάντρες στο Προϊστορικό Αιγαίο 2000 – 1000 π.Χ.*, Πανεπιστημιακές εκδόσεις Κρήτης, Ηράκλειο 1997.
- Τζημουράκας Χ., «Εθιμα Πρωτοχρονιάς και Θεοφάνεια», *Μακεδονική Ζωή* 128 (1977), σσ. 8 – 12.
- *Το Μικρασιατικό Κέντημα*, EOMMEX, Αθήνα 1987.
- Τόλιος Ι., *Παλαιό Κωσταράζι (Ιστορία – Λαογραφία)*, Θεσ/ νίκη 1993.
- Τουρατσόγλου Ι., *Μακεδονία (Ιστορία – Μνημεία – Μουσεία)*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1998.
- Τσαμίσης Π., *Κείμενα για την Καστοριά*, Αυτοέκδοση, Καστοριά 1996.
- Τσαμίσης Παντελής, *Η Καστοριά και τα Μνημεία της*, Τυπ.Αλερόπουλου, Αθήνα 1949.
- Τσινίκου & Κακούλη Α., *Λαογραφικοί Αντίλαλοι του Βελβεντού*, Μορφωτικός Όμιλος Βελβεντού «Ο Πιέρος», Θεσ/νικη 1992.
- Τσολάκης Π., *Εκπαίδευση και Σχολικά Κτίρια της Παλιάς Καστοριάς*, Ανάτυπο από τα πρακτικά του Γ΄ Πανδυτικομακεδονικού Συνεδρίου της Ομοσπονδίας Δυτικομακεδονικών Σωματείων Θεσσαλονίκης, Θεσ/νικη 1994.
- Τσολάκης Π., *Τα Καράβια της Καστοριάς*, University Studio Press A.E, Θεσ/νικη 1992.
- Τσολάκης Π., *Η Οικιστική Εξέλιξη της Καστοριάς στη Διάρκεια της Τουρκοκρατίας 1385 – 1912*, Καστοριανή Εστία, Καστοριά 1989.
- Τσολάκης Π., *Η Εβραϊκή Συνοικία της Καστοριάς*, Δεδούση, Καστοριά 1994.
- Τσουρτσούλας Δ., *Καστοριά*, Μπάστας, Καστοριά 2000.
- Χατζηδάκης Μ., «Η Τέχνη», *Ιστορία του ελληνικού έθνους*, τομ. ΙΑ, εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1977.
- Χατζημιχάλη Α., *Η Ελληνική Λαϊκή Φορεσιά*, τομ. Ι – ΙΙ, Μέλισσα, Αθήνα 1983.
- Χουμουρτζιάδης Χ.Γ., *Το Δισπηλιό Καστοριάς – Ένας λιμναίος προϊστορικός οικισμός*, Κώδικας, Θεσ/νικη 1996.
- Χουμουρτζιάδης Χ.Γ., *Λόγια από Χώμα*, «Νησιίδες», Θεσ/νίκη 1999.

- Ψυχογιού Ε., «Νανουρίσματα – Ταχταρίσματα:Λειτουργίες του Λόγου στην Τελετουργία της Γέννησης», *Εθνολογία* 6 – 7 (1998 – 1999), σσ. 193 – 271.

ΞΕΝΟΤΛΩΣΣΗ ΒΙΒΛΙΟΤΡΑΦΙΑ

- Caca Vinjau T., ‘Some data about the activity of Kontandin and Athanas Zografí from Kastoria and the characteristics of their art in the 18th century’, *Ζητήματα Μεταβυζαντινής Ζωγραφικής στη μνήμη του Μ. Χατζηδάκη (επιμέλεια Ε. Δρακοπούλου)*, Αθήνα 2002.
- Carter E., *Ecotourism, A Sustainable option?*, John and sons association with the Royal Geographic Society, Chichester England 1999.
- Cliessman S. & Engles E., *Agroecology, ecological Process in Sustainable Agriculture*, Sleeping Bear Pub., Chelsea 1998.
- *Collection of Greek Costumes of the 19th Century*, Τέχνη, Αθήνα 1989.
- Doukas Ap., *The mansion of Nerantzis Aivazis (Kastorian Museum of Folkrove)*, Musical and literary society of Kastoria “Harmony”, Καστοριά 1977.
- *Forty Greek Costumes from the Dora Stratou Theatre Collection*, Θέατρο «Δόρα Στράτου», Αθήνα (χ.χ).
- Hope T., *Costumes of the Greeks and Romans*, Dover Publications, New York 1962.
- Kohler C., *A History of Costume*, Dover Publications INC, New York 1963.
- Kyriakides S., *Two Studies on Modern Greek Folklore*, Institute for Balkan Studies, Tessaloniki 1968.

- Malmquist Tatiana, *Byzantine 12th century frescoes in Kastoria: Agioi Anargyroi and Agios Nikolaos tou Kasnitzi*, Asta universitatis upsaliensis, Uppsala 1979 .
- Matalas A & Zampelas A & Stavrinos V. & Wolinsky I., *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion*, CRC Press, USA 2001.
- Swann J. M, ‘Folk dress and fashion shoes: Borrowings and survivals’, *Εθνογραφικά*, 4-5, (1983 –1985), σσ. 11 –14.
- Tortora P. & Eubank K., *Survey of Historic Costume*, Fairchild Publications, USA 1994.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ

- www.kastoriacity.gr
- www.Kastorianet.gr
- www.gokastoria.gr
- www.iama.gr
- www.furs.gr/kastoria_gounopoiia



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 1

ΟΝΟΜΑ : Αρετή

ΕΠΩΝΥΜΟ : Τσαδήλα

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 4 – Οκτωβρίου - 1937

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ : Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ : Τρίτη Δημοτικού (πέθανε ο πατέρας μου και έτσι σταμάτησα το σχολείο)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ : Οικιακά

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Κατάγομαι από τη Βλάστη Κοζάνης. Το 1962 ήρθαμε με την οικογένεια μου να μείνουμε στην Καστοριά για μία καλύτερη ζωή. Το 1965 αρραβωνιάστηκα στο Μαυροχώρι Καστοριάς με τον Κωνσταντίνο Τσαδήλα από προξενιό, γιατί εκείνα τα χρόνια έτσι γινόταν.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο η διώροφο;**

Το σπίτι που μέναμε αρχικά με την οικογένεια μου ήταν ξένο. Εκεί μέναμε από το 1965 – 1980. Το νοικιάζαμε και παράλληλα κοιτούσα και τη σπιτονοικοκυρά, του σπιτιού που ήταν μια γριά γυναίκα, η οποία έμενε μόνη της, λόγω του ότι τα παιδιά της έλειπαν στο εξωτερικό. Το 1980 χτίσαμε το δικό μας σπίτι, διώροφο γιατί ήμασταν γεωργοκτηνοτρόφοι και το θέλαμε για αποθήκη, να βάζουμε σιτάρι, αλεύρι, να ζυμώνουμε εκεί κτλ. Τα περισσότερα σπίτια ήταν ισόγεια και από πλιθιά. Αργότερα άρχισαν να χτίζονται διάφορα διώροφα ή τριώροφα σπίτια.

➤ **Το σπίτι χτίστηκε σύμφωνα με κάποιο πολεοδομικό σχέδιο ή κατά τις δικές σας ανάγκες;**

Το σπίτι χτίστηκε σύμφωνα με πολεοδομικό σχέδιο και άδεια.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν ντόπιοι, Μαυροβινοί, ο Χρυσοστομίδης Βασίλης, ο Τζίκας ο Μπάτος, ο Κωνσταντίνος από την Πολυκάρπη, το διπλανό χωριό, και ένα μικρό παιδί που το είχανε για βοηθό.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι είναι χτισμένο από τούβλα, τσιμέντο και ασβέστη. Δεν υπάρχουν κολόνες, μόνο σίδερα και πλάκες. Τότε μερικοί, έτσι τα έχτιζαν τα σπίτια, χωρίς κολόνες.

➤ **Τι προσέξατε περισσότερο τη λειτουργικότητα του σπιτιού ή την αισθητική εντύπωση;**

Εκείνο που είχε σημασία ήταν το γεγονός ότι το σπίτι θα έπρεπε πρώτα από όλα να εξυπηρετεί την οικογένεια. Όλη η οικογένεια δουλέψαμε για αυτό το σπίτι. Κοιτούσαμε πότε θα μπούμε μέσα και όχι να είναι όμορφο, επειδή ακριβώς δεν είχαμε να μείνουμε. Ένα - ένα τούβλο βοηθούσαμε τους μαστόρους κουβαλώντας τα!

➤ **Υπήρχαν προλήψεις ή έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Όταν ανοίγαμε τα θεμέλια και ρίχναμε την πρώτη πλάκα σφάζαμε έναν κόκορα, ο μάστορας πήγαινε σε κάθε γωνία και έριχνε αίμα στις γωνίες του σπιτιού, εκεί ρίχναμε και λεφτά για τους μαστόρους. Επίσης, ο παπάς διάβαζε τον αγιασμό, αφήναμε ένα μπουκαλάκι στις 4 γωνίες του σπιτιού και χτίζανε από πάνω οι μάστορες.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια ανάμεσα στους χωριανούς για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Όλοι βοηθούσαν για την κατασκευή του σπιτιού, με ότι είχε ο καθένας τρακτέρ, κάρο κτλ.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Μέσα και έξω το σπίτι έγινε με τσιμέντο, άμμο και ασβέστη.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Ασφαλώς και υπήρχε στέγη λόγω των δύσκολων καιρικών συνθηκών που επικρατούν στην Καστοριά χιόνια, βροχές και κρύο.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Στο δικό μας σπίτι, η πόρτα κοιτούσε στην πλευρά του δρόμου.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικό ήταν φτιαγμένο;**

Πλάκα και από πάνω σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι που και γιατί;**

Όχι δεν υπήρχε τζάκι.

- **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Στην αυλή βρισκόταν οι βοηθητικοί χώροι αχυρώνας, φούρνος, στάβλος, μαγειρείο;**

Η αυλή στο σπίτι βρισκόταν από την πίσω πλευρά και ήταν περιφραγμένη. Αχυρώνας υπήρχε λίγο πιο πίσω και φούρνος υπήρχε εξωτερικός για όλο το χωριό.

- **Είχε κάθε οικογένεια δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον έφτιαχναν και από τι υλικά;**

Στο Μαύροβο υπήρχαν δύο φούρνοι όπου φουρνίζαμε, όλοι μαζί. Βέβαια υπήρχαν και σπίτια που είχαν το καθένα ξεχωριστά είχε δικό του φούρνο. Οι εξωτερικοί φούρνοι ήταν χτισμένοι από μαστορες του χωριού, ενώ οι φούρνοι των σπιτιών ήταν χτισμένοι από τις ίδιες τις γυναίκες των σπιτιών, με άμμο, σπασμένα τούβλα και κεραμίδια.

- **Υπήρχε πηγάδι; Από που πέρνατε νερό;**

Είχε 4 βρύσες το χωριό. Από εκεί πέρναμε νερό, με τη σειρά και γεμίζαμε τα καζάνια με τα γκούμια. Το νερό αυτό το είχαμε για να πλύνουμε και να πιούμε. Τα καζάνια τα γεμίζαμε αποβραδής. Μόνο κανά δυο σπίτια να είχανε πηγάδι εδώ στη γειτονιά.

- **Υπήρχε αχυρώνας, κοτέτσι, πλυσταριό και δεξαμενή νερού στο σπίτι; Πως πλένατε τα ρούχα;**

Υπήρχε αχυρώνας κοντά στο σπίτι για να βάζουμε μέσα άχυρο και τριφύλλι. Είχαμε και πλυσταριό όπου εκεί ήταν τα καζάνια με το νερό και οι πυροστιές. Είχαμε και το κοτέτσι με τις κότες. Δεξαμενή νερού δεν υπήρχε. Τα ρούχα τα πλέναμε ως εξής: Ανάβαμε φωτιά, βάζαμε το καζάνι γεμάτο με νερό για να βράσει, προσθέταμε συνεχώς ξύλα στη φωτιά για να μη μας σβήσει και είχαμε μια ξύλινη σκάφη δίπλα, όπου με μια κανάτα πέρναμε νερό από το καζάνι και ρίχναμε στη σκάφη. Επίσης είχαμε ένα δοχείο με σταχτή και ένα άσπρο σαπούνι. Τη στάχτη την κοσκινίζαμε για να μην έχει μέσα καρβουνάκια.

- **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι είδους ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Όλα ήταν μάλλινα και τα φτιάχναμε στον αργαλειό. Τις μπλούζες και τις κάλτσες τις πλέκαμε με μαλλί από τα πρόβατο. Εμείς ήμασταν κτηνοτρόφοι και έπρεπε να έχουμε ζεστά ρούχα. Ο άντρας μου φορούσε παντελόνι μάλλινο, πουκάμισο που το έραβα εγώ, μπλούζα μάλλινη και σακάκι. Το χειμώνα φορούσε και το μαλλιώτο⁵⁰⁹.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσαν;**

Τα κουστούμια ήταν η επίσημη ενδυμασία που τα ράβανε οι ραφτάδες. Τα φορούσαν κυρίως τις γιορτινές μέρες Πάσχα, Χριστούγεννα κτλ.

⁵⁰⁹ Κάπα

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαμε μάλλινα βελούδινα μακριά φορέματα και ποδιές ραμμένες, κεντημένες που όμως, όλα αυτά τα έραβε ο ράφτης. Το νυφικό ήταν μεταξωτό και οι νύφες φορούσαν και πέπλο. Δεν υπήρχαν πολλά κοσμήματα όπως τώρα μόνο κανένα κολιέ και κανένα δαχτυλίδι. Οι πλούσιοι είχανε και λίρες. Η μητέρα μου φορούσε σκουλαρίκια με φλουριά και μια καρφίτσα στο στήθος με τρία φλουριά. Ήταν χρυσά όχι όμως πολύ ακριβά. Τα μαλλιά ήταν μακριά με πλεξούδες. Κομμωτήριο δεν υπήρχε για τις γυναίκες και όλες φτιάχναμε τα μαλλιά μόνες μας.

«Βασιλικός μυρίζει εδώ κάποιος τον έχει στο χορό
τον έχει η κόρη του παπά δεμένο μέσα στα μαλλιά»

Το χρώμα των μαλλιών ήταν φυσικό. Τα μαλλιά δε τα βάφαμε τα μαλλιά και τα πλέναμε με σαπούνι.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Αρώματα υπήρχαν. Όχι δε φτιάχναμε μόνες μας.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Τα μαλλιά των αντρών ήταν πάντα κοντά. Σε αντίθεση με τις γυναίκες, για τους άντρες υπήρχε κουρείο. Οι άντρες δε φορούσαν κοσμήματα μόνο, κανένα ρολόι.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Από τις 4:00 τα ξημερώματα τρώγαμε το πρωινό μας το οποίο περιείχε γάλα και τραχανά. Το δικό μας το πρωινό ήταν από πρόβειο γάλα. Σε περίοδο νηστείας αποτελούνταν από τσάι και ελιές. Επειδή τα πρόβατα γεννούσαν λίγο πριν από τα Χριστούγεννα δεν είχαμε γάλα και φτιάχναμε τραχανά, που τον είχαμε ετοιμάσει από το καλοκαίρι. Στο πρωινό είχαμε και τυρί δικό μας.

➤ **Υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγεμάτων;**

Ο καθένας έτρωγε ότι είχε. Εκείνες τις εποχές δεν υπήρχαν και πολλές επιλογές. Οι άνθρωποι ήταν φτωχοί.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Αμα δεν έτρωγες το πρωινό σου δεν μπορούσες να δουλέψεις. Ήταν λοιπόν πολύ σημαντικό, γιατί σε κρατούσε γερό και δυνατό. Όλα ήταν υγιεινά γιατί τα φτιάχναμε μόνοι μας.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και ποιοι τρώγατε;**

Το χειμώνα όλη η οικογένεια τρώγαμε μαζί το μεσημέρι στις 12:00, χωρίς να υπάρχει μία συγκεκριμένη ώρα. Το καλοκαίρι τα πράγματα αλλάζανε. Ο άντρας έπαιρνε το φαγητό μαζί του στον τορβά. Το μεσημεριανό συνήθως περιλάμβανε πολλά λαδερά φακές, φασόλια, σπανάκι, πράσο και ρεβίθια πιο φτωχικά. Ο κόσμος τότε δεν είχε.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας για να διατηρείται;**

Ασφαλώς και υπήρχαν φορές που τρώγαμε στο χώρο της δουλειάς. Μεταφέραμε το φαγητό μέσα στον τορβά, που συνήθως περιείχε ψωμί, τυρί, σκόρδα, κρεμμύδια, ξινόγαλο και γιαούρτι. Τότε δεν είχαμε τάπερ μόνο δοχεία από αλουμίνιο ή πήλινα όπου εκεί μαγειρεμένο το φαγητό μεταφερόταν σπανίως, γιατί δεν είχε καπάκι και ήταν και βαρύ.

- **Ποια ώρα συνήθως προσφερόταν το βραδινό και τι περιείχε; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Συνήθως το βράδυ τρώγαμε κατά τις 9:00 με 10:00 μετά τη δουλειά. Τρώγαμε ότι ακριβώς τρώγαμε και το μεσημέρι. Ήταν όλοι μαζεμένοι γύρω από το τραπέζι μόνο έλειπαν εκείνοι που είχαν πολλές δουλειές. Το ψωμί το έκοβε πάντα ο άντρας και κάθονταν όλοι στην ίδια ακριβώς θέση. Πρώτη κάθονταν η γιαγιά στο τραπέζι. Πότο υπήρχε μόνο κρασί.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γίνονταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι νύφες έχυναν νερό για να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονταν στο τραπέζι ή περίμεναν να τελειώσουν οι άλλοι για να φανέ;**

Απαραίτητη η παρουσία όλων ήταν στις γιορτινές μέρες Πάσχα, Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά. Προσευχή δεν κάναμε, μόνο το σταυρό. Πλέναμε τα χέρια και οι νύφες με το μαστραπά έριχναν νερό για να πλύνουν τα χέρια ο πεθερός και ο κουνιάδος και στη συνέχεια με την πετσέτα τα σκούπιζαν. Πρώτα στο τραπέζι κάθονταν οι άντρες και μετά οι γυναίκες.

- **Τι συνέβαινε στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Πρώτα καθόταν ο νοικοκύρης μετά ο φιλοξενούμενος και στη συνέχεια οι υπόλοιποι.

- **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα εορταστικά γεύματα ήταν συνήθως κρέατα, αρνί, κοκορέτσι, ψητά και γαλατόπιτες. Οι σχετικές ευχές «Χρόνια Πολλά», «Καλή Τύχη», «Να χαίρεσαι τα παιδιά σου».

- **Πως παρασκευάζονταν το ψωμί; Τι είδη ψωμιού υπήρχαν;**

Αποβραδής κοσκινίζαμε το αλεύρι για να φύγει το πίτουρο. Το πρωί ζυμώναμε και κρατούσαμε το προζύμι για την άλλη φορά. Μόλις φούσκωνε πλάθαμε και φτιάχναμε τα καρβέλια. Ανάβαμε το φούρνο. Το φουρνίζαμε και σε μία ώρα ήτανε έτοιμο. Συνήθως φτιάχναμε 5 καρβέλια λόγω του ότι ήμασταν μικρή οικογένεια. Το ψωμί αυτό το κρατούσαμε για μία εβδομάδα. Δε ζυμώναμε κάθε μέρα. Υπήρχε και ψωμί από καλαμπόκι. Δε στολίζαμε το ψωμί μόνο το βρέχαμε από πάνω για να γίνει πιο ωραίο, Ζύγιζε περίπου 2,5 οκάδες. Και το Πάσχα φτιάχναμε ρεβιθένιο ψωμί το οποίο δεν είχε μέσα μαγιά αλλά ρεβίθι. Δεν είχαμε τσουρέκια τότε γι' αυτό και φτιάχναμε

ρεβιθένιο ψωμί. Έτσι, έπρεπε να διαλέγουμε το καλύτερο αλεύρι για τα ψωμιά του Πάσχα, των Χριστουγέννων, του γάμου, για τις πίτες και τα ζυμαρικά.

➤ **Προλήψεις για το ψωμί;**

Φοβόμασταν μη τυχόν μας το ματιάσουν και δε φουσκώσει και το πετάξουμε.

➤ **Τι είδους φαγητά φτιάχνατε με το ψωμί και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Το ξερό ψωμί το βρέχαμε και ρίχναμε μέσα γάλα και τυρί και το ψήναμε στο σάτσι, μέσα στο σινί ⁵¹⁰ με λάδι ή με βούτυρο και λεγόταν πλατσίντα. Το κόβαμε σε φέτες και το τρώγαμε.

Επίσης την ώρα που ζυμώναμε παίρναμε ζυμάρι το ανοίγαμε χοντρά φύλλα και ανάμεσά τους βάζαμε τυρί και βούτυρο και το ψήναμε για να φάμε πρόχειρα εκείνη την ώρα.

➤ **Ποια ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Τραχανάς από σιτάρι

Το κόβαμε το σιτάρι με δύο μεγάλες μηλόπετρες, κουνώντας τα χέρια κυκλικά. Βράζαμε το γάλα και ρίχναμε το σιτάρι και το κοσκινίζαμε. Στη συνέχεια το βάζαμε στον ήλιο να στεγνώσει.

Τραχανάς από αλεύρι και γάλα

Πολύ μεγάλα φύλλα τα τρίβαμε στο χέρι και τα κοσκινίζαμε με

χοντρό κόσκινο

Χυλοπίτες (φύλλα)

Με αυγά και γάλα. Άμα θέλεις μπορείς να προσθέσεις σπανάκι και καρότο.

Κουσκούσι (Γάλα – Αυγά)

Σε μια μονοκόμμητη λεκάνη ξύλινη έριχνες μέσα αλεύρι – σιτάρι – γάλα – αυγά τα ανακάτευες με το χέρι λίγο λίγο και γίνονται σαν μπιλίτσες. Τα στέγνωνες και μετά ήταν έτοιμα για το χειμώνα.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Σχεδόν κάθε μέρα, τότε δεν είχαμε και πολλές επιλογές.

➤ **Τι φαγητά φτιάχνατε με αλεύρι και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Σε 4 με 5 κουταλιές αλεύρι, αφού έκαιγε το βούτυρο έριχνες νερό για να χυλώσει, έριχνες και τυρί και έτσι γίνεται το μακάλο. Μετά στα πιάτα ρίχναμε κόκκινο πιπέρι από πάνω. Έτσι από πάνω ήταν κόκκινο και από κάτω ήταν άσπρο.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Μόνο λάδι καθαρό δηλαδή ελαιόλαδο. Εμείς καταναλώναμε συνήθως 4 με 5 δοχεία. Βέβαια το πόσο λάδι καταλάωνε μία οικογένεια εξαρτιόταν από το μέγεθός της. Επίσης, χρησιμοποιούσαμε λίπος από γουρούνια και βούτυρο από πρόβατα και γίδια.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι και για θεραπευτικούς λόγους;**

⁵¹⁰ Μεγάλο ταψί.

Συνήθως για το στομάχι. Όταν σε πονούσε το στομάχι έπινες κάθε πρωί ένα ποτηράκι ελαιόλαδο λάδι ήταν σαν φάρμακο.

- **Αντί για λάδι μήπως στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Ναι χρησιμοποιούσαμε λίπος από τα γουρούνια ή βούτυρο από τα πρόβατα αναλόγως πάντα και με το φαγητό. Για παράδειγμα στις πίτες βάζαμε βούτυρο ή λίγδα.

- **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Συνήθως πρόβατο, ζιγούρι και αρνί.

- **Πως συντηρούσατε τα κρέατα;**

Όταν είχαμε γουρούνια φτιάχναμε λουκάνικα και καβουρμά. Τα συντηρούσαμε ως εξής: Λιώναμε το λίπος το γουρουνίσιο. Τσιγαρίζαμε το κρέας κομμάτι – κομμάτι και το βάζαμε σε δοχεία και μετά βράζαμε το λίπος το ρίχναμε από πάνω να γεμίσει το δοχείο ως επάνω. Έτσι μπορούσαμε να διατηρήσουμε το κρέας για ένα χρόνο. Και από τα δοχεία βγάζαμε και μαγειρεύαμε. Το πρόβειο το κρέας το τσιγαρίζαμε και διατηρούνταν έτσι για 2 μέρες, όχι παραπάνω.

- **Ποια είδη οσπρίων καταναλώνατε;**

Φακές, φασόλια, γίγαντες και φασολάκια.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Καλλιεργούσαμε λάχανα, πράσα, σπανάκι, κρεμμυδάκια, σκόρδα και μαρούλια. Τα λάχανα και τα πράσα τα διατηρούσαμε σε αλάτι και τα παραχώναμε στο χώμα για να διατηρούνται. Στη φύση βρίσκαμε ραδίκια, καυκαλίθρες, πικραλίθρες και γρούβα.

- **Ποια ήταν τα φαγητά που μαγειρεύατε από λαχανικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Συνήθως μαγειρεύαμε λάχανα και πράσα με κρέας ή και σκέτα. Τσιγαρίζαμε τα πράσα με το λάδι και τη σάλτσα και ρίχναμε μέσα ξερά ρίκια και αυτό ήταν το λαδερό φαγητό. Κάτι ανάλογο συνέβαινε και με το λάχανο.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια τροφή η συμπληρωματική; Υπήρχαν μήπως συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Το αυγό συνήθως αποτελούσε συμπληρωματική τροφή. Επιπλέον ήταν αντικείμενο ανταλλαγής. Δίναμε ένα αυγό, για να πάρουμε σπέρτα και πετρέλαιο. Τετάρτη και Παρασκευή δεν τρώγαμε αυγό.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα με μπόλικο ξύδι. Συνήθως χρησιμοποιούσαμε χρυσή και κόκκινη μπογιά. Επίσης πέρα από τα αυγά φτιάχναμε και ρεβιθένιες κουλούρες σε ταψιά και τις στολίζαμε. Τότε δεν φτιάχναμε ακόμα τσουρέκια.

- **Καταναλώνετε πολλά ψαριά; Τι είδους ψάρια συνήθως καταναλώνετε; Πως τα μαγειρεύετε; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Καταναλώναμε ψάρια από τη λίμνη. Μεγάλα γριβάδια, πλατίκες, γλίνια, τούρνες και χέλια. Συνήθως τα μαγειρεύαμε με ξύδι, σκόρδο, λάδι και παξιμάδι. Στο Μαυροχώρι ήταν ξακουστός ο ταβάς γιατί τον φτιάχναμε στους φούρνους και περνούσε ο κόσμος καθώς πήγαινε στο παζάρι και έτρωγε, όταν ήταν περίοδος νηστείας. Ψάρια τρώγαμε του Ευαγγελισμού, τα Βάγια, του Αη – Σωτήρα.

- **Ποια είδη πίτας συνηθίζοταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Οι πίτες που φτιάχναμε ήταν πίτες με πράσο, με αρμιά, με σπανάκι, με κρεμμύδι, με κρέας, με τυρί και γαλατόπιτες. Ζυμώναμε το αλεύρι με τα αυγά και ρίχναμε και το αλάτι. Το πλάθαμε για να γίνει η σφολιάτα. Κάναμε ένα μεγάλο φύλλο πάνω και ένα κάτω. Στη μέση βάζαμε τη γέμιση. Κάθε μέρα σχεδόν φτιάχναμε πίτες για την οικογένεια σε μεγάλο σινί.⁵¹¹

- **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά; Ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Κάναμε σαραγλί και μπακλαβά. Τα φύλλα τα κάναμε μόνες μας. Για τον μπακλαβά φτιάχναμε 40 ψιλά φύλλα στο σινί, βάζαμε γαρύφαλλο, καρύδι και κανέλα. Μόλις ψηνόταν βάζαμε το σιρόπι. Για να φτιάξεις σαραγλί άνοιγες όσα φύλλα ήθελες έριχνες τη γέμιση και τα στριφογυρνούσες, όπως ακριβώς είναι το κιχί. Επίσης, κάναμε και πιο απλά γλυκά όπως είναι τα κουλουράκια.

- **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Βατόμουρα, άγρια αχλάδια, σταφύλια, αγριοκέρασα κτλ.

- **Όσον αφορά τα γεύματα του γάμου τι ετοιμασίες κάνετε;**

Μαγειρεύαμε πολλά φαγητά στα καζάνια και στους φούρνους, σφάζαμε αρνιά και πρόβατα.

- **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Για τα βρέφη καίγαμε το αλεύρι να πάρει χρώμα και γινόταν κάτι σαν κρέμα και για τους παππούδες φτιάχναμε σούπες, τραχανά και ελαφριά φαγητά.

⁵¹¹ Ταψί που τοποθετούσαν τις πίτες

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων;**

Τραχανάς, σούπες ροφήματα κτλ.

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Σούπα, τραχανάς, γάλα, ραδίκια, τσάι, χαμομήλι, δυόσμος και βρίζα. Όλα αυτά βοηθούσαν στο στομάχι, στα κρυώματα και στα πρηξίματα του δέρματος.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Στο κελάρι ή στο υπόγειο. Το υπόγειο ήταν δροσερό και διατηρούσαμε εκεί διάφορα πράγματα.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζονταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Συνηθίζαμε να πίνουμε κρασί και τσίπουρο και τα χρησιμοποιούσαμε και για θεραπευτικούς λόγους κάνοντας εντριβές.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευαζότανε;**

Καφέ κάναμε μόνοι μας. Μέσα σε ένα κύλινδρο βάζαμε κριθάρι και καφέ και τα καίγαμε στη φωτιά με λίγα ρεβίθια. Μόλις έπαιρνε το χρώμα του καφέ το αδειάζαμε. Είχαμε μια πέτρα μεγάλη με μια τρύπα στη μέση και με ένα σίδερο το χτυπούσαμε πολύ ώρα μέχρι γίνει ψιλό. Έπειτα το κοκκινίζαμε με σίτα. Η σίτα ήταν φτιαγμένη με μεταξωτό ύφασμα για να γίνει ο καφές, όσον το δυνατόν πιο ψιλός. Καφέ πίναμε λίγο πιο σπάνια και τον φτιάχναμε όπως και τώρα

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Η κύρια ασχολία μας, ήταν τα πρόβατα και τα χωράφια.

➤ **Πιστεύετε ότι η κτηνοτροφία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Ναι, η κτηνοτροφία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού γιατί δεν υπήρχε και κάτι άλλο να ασχοληθείς, πέρα από τα ζώα και τη λίμνη.

➤ **Μήπως υπήρχαν νομάδες κτηνοτρόφοι στην περιοχή;**

Υπήρχαν νομάδες κτηνοτρόφοι που μετέφεραν τα πρόβατα από το Μαυροχώρι στο Γράμμο, στο Βίτσι και στο Μαλιμιάδι⁵¹². Οι εποχές που συνήθως μετακινούνταν ήταν καλοκαίρι.

➤ **Που χτίζατε τη στάνη και γιατί;**

Δεν υπήρχε συγκεκριμένο μέρος για να χτίσουμε τη στάνη. Προτιμούσαμε συνήθως το βουνό και ο καθένας όπου έβρισκε χώρο.

⁵¹² Ορεινές περιοχές του νομού Καστοριάς

➤ **Από τι υλικά φτιάχνατε τη στάνη;**

Η κατασκευή της στάνης ήταν απλή και πρόχειρη. Συνήθως φτιάχναμε τη στάνη από αγκάθια και χώμα.

➤ **Υπήρχε τυροκομείο;**

Στο Μαυροχώρι υπήρχαν δύο τυροκομεία.

➤ **Ποτέ και πως γινόταν η μεταφορά των πρόβατων στη στάνη;**

Η μεταφορά των προβάτων γινόταν στη στάνη το χειμώνα.

➤ **Κάθε καλοκαίρι αλλάζατε τόπο εγκατάστασης; Αν ναι, γκρεμίζατε τη στάνη η όχι;**

Όχι δεν αλλάζαμε τόπο εγκατάστασης κάθε καλοκαίρι. Απλά παίρναμε τα ζώα και τα μεταφέραμε στα ορεινά μέρη, η στάνη παρέμενε η ίδια.

➤ **Όταν μεταφέρατε το κοπάδι αφαιρούσατε τα κουδούνια;**

Όχι

➤ **Ποτέ, που και γιατί κουρεύατε τα πρόβατα;**

Κουρεύαμε τα πρόβατα κάθε άνοιξη, στη στάνη του κάθε κτηνοτρόφου. Μαζευόταν όλοι οι κτηνοτρόφοι και κάθε μέρα σχεδόν τελείωναν ένα κοπάδι. Ήταν και οι γυναίκες εκεί που μαζεύανε το μαλλί και μαγειρεύαμε κιόλας. Τα πρόβατα τα κουρεύαμε για να μη ξεσταίνονται και γιατί πουλούσαμε το μαλλί.

➤ **Πως λεγόταν το μαλλί που έβγαине από ένα πρόβατο; Και τι ακριβώς κάνατε με το μαλλί;**

Το μαλλί λεγόταν πλοκάρι. Το μαλλί είχε πολλές χρήσεις. Αφού αρχικά το πλέναμε πολύ καλά το γνέθαμε και παρασκευάζαμε μαλλιώτο⁵¹³, μάλλινες φανέλες, κάλτσες, φλοκάτες, γιάμπουλες, πατάκια, χαλιά και γενικά προικιά. Επίσης, γेमίζαμε τα παπλώματα και τα μαξιλάρια με το μαλλί. Το άπλυτο το μαλλί είχε την ιδιότητα να θεραπεύει κάποιους πόνους του σώματος.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ των βοσκών;**

Ναι υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ των κτηνοτρόφων και ιδιαίτερα την εποχή του κουρέματος.

➤ **Ποτέ άρχιζε το σμίζιμο των ζώων; Πόσο διαρκούσε η εγκυμοσύνη τους;**

Από τα τέλη Ιουνίου και συγκεκριμένα από τις 29 του Ιούνη του Αγίου Αποστόλου και σταδιακά αφήναμε τα κριάρια να μαρκαλιστούν⁵¹⁴. Η κύηση διαρκούσε πέντε μήνες και τα γεννητούρια ξεκινούσαν την περίοδο των Χριστουγέννων.

➤ **Με ποιους τρόπους γινόταν ο απογαλακτισμός των ζώων;**

Απομακρύναμε τα αρνιά από τη μάνα και εκμεταλλευόμασταν το κρέας των αρνιών αφού, πρώτα φυσικά τα είχαμε σφάξει. Υπήρχε και η περίπτωση που κάναμε σταδιακή ανανέωση του κοπαδιού κατά την οποία κρατούσαμε 20 με 30 αρνιά μακριά από τις μητέρες και τα ταΐζαμε χόρτα και τριφύλλι.

⁵¹³ Είδος κάπας που φορούσαν οι τσομπάνηδες τους χειμερινούς μήνες.

⁵¹⁴ Να ζευγαρώσουν.

➤ Υπήρχε σημάδεμα των ζώων και γιατί;

Ναι τα πρόβατα τα σημάδευαμε κυρίως στα αυτιά και με συγκεκριμένο τρόπο, για να ξεχωρίζουν σε περίπτωση που αναμιχθούν με ξένα κοπάδια. Στο δικό μας κοπάδι το σημάδι ήταν, «κόκα στο δεξί» και «σκίζα στο αριστερό»⁵¹⁵.

➤ Ποιες ήταν οι κυριότερες ασθένειες των προβάτων; Υπήρχε τρόπος θεραπείας;

Κουτσαμάρα

Σκουληκιάζανε τα νύχια τους. Τρόπος θεραπείας ήταν να περνάνε μέσα από γαλαζόπετρα και αν δε θεραπευότανε, καθαρίζαμε και απομακρύναμε όλο το σάπιο νύχι του ζώου για να βγει άλλο καινούργιο, και στη συνέχεια ρίχναμε ένα είδος μελάνης πάνω στην πληγή.

Μαστίτιδα.

Πρηζότανε ο μαστός μετά τη γέννα και χαλούσε το γάλα και έτσι γινότανε ακατάλληλο. Τρόπος θεραπείας ήταν, ο απογαλακτισμός και αν δε θεραπευότανε, τότε σφάζαμε το ζώο.

Κλαπάτσα.

Αναπνευστική ασθένεια για την οποία δεν υπήρχε θεραπεία και σφάζαμε το ζώο.

➤ Ο βοσκός χρησιμοποιούσε μουσικά όργανα;

Χρησιμοποιούσαμε μουσικά όργανα και κυρίως τη φλογέρα, την οποία φτιάχναμε από ένα κομμάτι ξύλο. Επίσης, κατασκευάζαμε σφυρίχτρα από φλούδα ιτιάς.

➤ Τι υλικά χρησιμοποιούσε και πως κατασκευάζετε την γκλίτσα;

Την γκλίτσα τη φτιάχναμε από ξύλο κρηνιάς, την οποία αφού την αποφλοιώναμε την καψαλίζαμε για να στεγνώσει και να φύγουν τα ζουμά της. Έτσι, γινόταν σκληρή και ανθεκτική. Με τον τρόπο αυτό κατασκευάζαμε το κάτω μέρος της γκλίτσας. Για τη λαβή της, πάλι από το ίδιο ξύλο το καψαλίζαμε και το δίναμε διάφορα σχήματα και το σκαλίζαμε για να γίνει όμορφο.

➤ Τι συμβόλιζε η γκλίτσα για το βοσκό και που τη χρησιμοποιεί;

Η γκλίτσα συμβόλιζε την αρχηγία του βοσκού στο κοπάδι. «Μπορεί να είμαι βοσκός αλλά βασιλιάς στο μαντρί μου» όπως χαρακτηριστικά έλεγε ο άντρας μου. Είναι το σκήπτρο του τσοπάνου. Τη χρησιμοποιούσανε για να στηρίζονται πάνω της, όταν κάθονταν όρθιοι, για να διώχνουν ανεπιθύμητους εισβολείς και για να διώχνουν τα πρόβατα. Συνήθως τη λαβή της γκλίτσας την έφτιαχναν με τέτοιο τρόπο (σαν γάντζο) έτσι ώστε, να μπορούν να πιάνουν όποιο πρόβατο ήθελαν αν χρειαζόταν.

➤ Σε ποια πρόβατα κρεμούσατε κουδούνια; Τα κουδούνια ήταν ίδια για όλα τα ζώα;

Στα μανάρια, δηλαδή αυτά που ήταν υπάκουα και ήταν στην αρχή του κοπαδιού και ακολουθούσαν τον τσοπάνο, αλλά και σε ορισμένα ατίθασα πρόβατα σε περίπτωση που χάνονταν να μπορέσει να το βρει. Τα κουδούνια δεν είναι ίδια για όλα τα πρόβατα. Υπήρχαν μεγάλα και μικρά κουδούνια. Μάλιστα υπήρχε και σχετικός νόμος που υποχρέωνε το τσοπάνο ανά 10 πρόβατα να έχει και ένα κουδούνι, δηλαδή σε σύνολο 200 πρόβατα να έχεις 20 κουδούνια.

➤ Ποιοι κατασκεύαζαν τα κουδούνια; Μήπως τα αγοράζατε από αλλού;

Τα κουδούνια τα κατασκεύαζανε οι μπακιρτζήδες⁵¹⁶ και κυρίως κατασκευαζότανε στα Γιάννενα και την Ελασσόνα. Εμείς αγοράζαμε κουδούνια από τα πανηγύρια.

⁵¹⁵ Αυτό σημαίνει ότι από το δεξί αυτί κόβανε ένα τμήμα του αυτιού και το αριστερό αυτί το χωρίζανε στη μέση.

⁵¹⁶ Αυτοί που επεξεργάζονται το μπακίρι, είδος μετάλλου.

➤ **Ποια ήταν τα σκεύη της στάνης και της τυροκομίας;**

Τα σκεύη της στάνης ήταν: **Τα Καρδάρια ή Καρδάρες**, στα οποία μέσα αρμέγαμε το γάλα

Τα Γκούμια, δοχεία όπου βάζαμε το γάλα

Τα σκεύη της τυροκομίας ήταν : **Το καζάνι**, όπου εκεί μέσα τοποθετούσαμε το γάλα

Οι τσαντήλες, τρυπητά πανιά όπου στραγγίζαμε το φρέσκο τυρί για να το χωρίσουμε από το τυρόγαλο. Χωρούσαν 4 – 5 οκάδες χλωρό τυρί.

➤ **Τι προϊόντα αποκομίζατε από το κοπάδι;**

Κρέας, μαλλί και γάλα.

➤ **Ποιοι ήταν οι κύριοι εχθροί του κοπαδιού; Και πως προστατεύατε το κοπάδι;**

Οι κυριότεροι εχθροί του κοπαδιού ήτανε ο λύκος και η αρκούδα. Για να προστατέψουμε το κοπάδι είχαμε τα τσοπανόσκυλα, αλλά κατασκευάζαμε και καλή περίφραξη, που γινότανε από τα τσαλιά⁵¹⁷.

➤ **Υπήρχαν περιπτώσεις που δύο ή περισσότεροι βοσκοί συνεταιριζότανε;**

Υπήρχαν περιπτώσεις που δύο ή περισσότεροι βοσκοί συνεταιριζότανε αλλά εμείς ως οικογένεια δεν είχαμε κάνει συνεταιρισμό.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Η μητέρα. Τα μικρά παιδιά τα βάζαμε να δουλεύουνε και να βοηθάνε στις δουλειές του σπιτιού. Ο καθένας είχε και μία δουλειά.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Από μικρή κοπέλα έμαθα τη λανάρα, τη ρόκα και το αδράχι και έτσι έμαθα να λαναρίζω το μαλλί, να το γνέθω στη ρόκα και στο τσικρίκι. Με την υφαντική φτιάχναμε όλα τα στρωσίδια του σπιτιού και τα ρούχα μας. Έτσι, έμαθα να πλέκω με τις βελόνες τσουράπια, να τα ιδιάζω και να τα υφαίνω στον αργαλειό. Έφτιαχνα φλοκάτες, υφαντά σεντόνια, κιλίμια ριγωτά, χαλιά κεντητά, μαλλιότα κτλ.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Και οι δύο, αλλά περισσότερο ο άντρας.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Το καντήλι από το σπίτι δε σβήνει ποτέ και δεν έσβηνε. Ο εκκλησιασμός μέχρι και σήμερα είναι τρόπος ζωής.

➤ **Ποια τα ήθη και ποια τα έθιμα του χωριού;**

⁵¹⁷ Αγκαθωτά ημιθαμνώδη φυτά.

Πρώτα από όλα είναι τα Καρναβάλια τα οποία λαμβάνουν χώρα από τις 31 Δεκεμβρίου και ολοκληρώνονται στις 2 Ιανουαρίου με την παρέλαση. Το βράδυ της παραμονής οι μασκαράδες γυρνάνε από σπίτι σε σπίτι για να πούνε καλή χρονιά και να τους δωρίσει η κυρά του σπιτιού. Στη συνέχεια, συγκεντρώνονται στην πλατεία του χωριού, για να υποδεχτούν όλοι μαζί μασκαράδες και μη, τη νέα χρονιά. Ένα άλλο έθιμο ήταν ο Κλήδονας όπου αποβραδής πίνουμε το βουβό νερό, οι ανύπαντρες κοπελιές. Το βουβό νερό το παίρναμε από 3 βρύσες του χωριού και δε μιλούσαμε, ούτε καθώς πηγαίναμε στις βρύσες, ούτε όταν γεμίζαμε τις κανάτες. Στη συνέχεια, τοποθετούσαμε εκεί μέσα τον Κλήδονα, που ήταν ένα στολισμένο κλαδί από πουρνάρι⁵¹⁸ με κεράσια και καραμέλες. Τον Κλήδονα τον πετούσαμε στη λίμνη και την ημέρα του Κλήδονα, κοιτούσαν στα πηγάδια ποιον γαμπρό θα παντρευτούμε. Μία παραλλαγή του Κλήδονα αργότερα ήταν, το γεγονός ότι ακολουθούσε γάμος ψεύτικος, όπου συμμετείχαν όλοι με τα γιορτινά τους ρούχα. Υπήρχε νύφη, γαμπρός, παπάς και κουμπάρος. Αφού τελείωνε ο γάμος, τρώγαμε αυτά που είχαμε κρεμάσει στα αγκάθια του κλαδιού. Επίσης, εκείνη την ημέρα τρώγαμε και ρυζόπιτα, η οποία ήταν γλυκιά πίτα, για να ριζώσει ο γάμος. Επίσης, έχουμε και τις μπουμπούνες στις απόκριες που τις ανάβουμε σε κάθε γειτονιά και το Πάσχα, που σουβλίζουμε τα αρνιά. Την παραμονή της πρωτομαγιάς τα παιδιά του χωριού συγκεντρώνονται και κατασκηνώνουν σε μια κοντινή περιοχή του χωριού, που την ονόμασαν «Μάη», για να γιορτάσουν την επομένη μέρα την πρωτομαγιά.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 2

ΟΝΟΜΑ: Πέτρος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Καραγιώργος

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 19 – Νοεμβρίου – 1937

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι - Καστοριάς

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Τετάρτη Δημοτικού γιατί μετά ακολούθησε ο πόλεμος

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Κτηνοτρόφος

⁵¹⁸ Δέντρο χωρίς καρπούς και με αγκάθια.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Στις 11 Νοεμβρίου του 1937 γεννήθηκα στο Μαυροχώρι Καστοριάς.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν χτισμένο στο χωριό από τον παππού μου τον Πέτρο Καραγιώργο και είχε μόνο έναν όροφο. Το σπίτι ήταν χτισμένο χωρίς πολεοδομικό σχέδιο και σύμφωνα με τις ανάγκες της οικογένειας που κατοικούσε εκεί.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες του σπιτιού ήταν Τούρκοι και τα ονόματα τους δεν τα γνωρίζω. Σήμερα στο σπίτι αυτό κατοικεί ο αδερφός μου ο Μανιός.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το βασικότερο υλικό που χρησιμοποιήθηκε ήταν το πλιθί.

➤ **Τι προσέξατε παραπάνω τη λειτουργικότητα του σπιτιού ή την αισθητική εντύπωση;**

Εκείνο που είχε σημασία ήταν η λειτουργικότητα του σπιτιού για να μπορεί να βολεύεται όλη η οικογένεια. Φυσικά μέναμε όλοι μαζί. Με τους παππούδες και τις γιαγιάδες.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για το χτίσιμο ενός σπιτιού ανάμεσα στους χωριανούς;**

Ναι όταν χτιζότανε κάποιο σπίτι βοηθούσε όποιος μπορούσε με οτιδήποτε είχε.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Συνήθως με λάσπη και άχυρο.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Στέγη ασφαλώς και υπήρχε γιατί, ο καιρός εδώ ήταν πολύ βαρύς το χειμώνα και ήταν και είναι απαραίτητη για την προστασία του σπιτιού, για να μη χαλάσει από την υγρασία.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι;**

Ναι είχαμε τζάκι.

- **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι φούρνος, στάβλος, μαγειρείο;**

Στο σπίτι μας είχαμε αυλή και μάλιστα περιφραγμένη. Μέσα στην αυλή βρισκόταν ο αχυρώνας, ο φούρνος, το πηγάδι και το μαγειρείο. Η αυλή ονομαζόταν χαγιάτι και εκεί είχαμε τα βαρέλια για το κρασί, τα καζάνια, τις πυροστιές και τα δοχεία για το νερό, μικρά και μεγάλα γκιούμια.

- **Είχε κάθε οικογένεια δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον έφτιαχναν και από τι υλικά;**

Εμείς είχαμε δικό μας φούρνο, όπου εκεί η μάνα μου μαγείρευε το φαγητό μας. Στο χωριό βέβαια υπήρχαν δύο φούρνοι, στους οποίους φουρνίζανε όλοι οι κάτοικοι του χωριού. Οι φούρνοι του χωριού ήταν χτισμένοι από μάζορες του χωριού.

- **Το νερό από πού το πέρνατε;**

Το νερό το πέρναμε από το πηγάδι, που είχαμε στην αυλή του σπιτιού μας. Όμως στο χωριό υπήρχαν και βρύσες από τις οποίες αυτοί που δεν είχαν πηγάδι πηγαίνανε κάθε μέρα στις βρύσες και γεμίζανε τα καζάνια τους, για να κάνουν τις δουλείες του σπιτιού. Μια πολύ δύσκολη και επίπονη διαδικασία.

- **Υπήρχε αχυρώνας, κοτέτσι, πλυσταριό και δεξαμενή νερού στο σπίτι; Τι τοποθετούσατε εκεί μέσα; Πως πλένατε τα ρούχα και με τι;**

Στο σπίτι είχαμε και αχυρώνα και κοτέτσι και πλυσταριό. Για δεξαμενή ρούχων δε θυμάμαι. Στον αχυρώνα βάζαμε τις ζωοτροφές και συγκεκριμένα, άχυρο και τριφύλλι. Στο κοτέτσι είχαμε τις κότες και στο πλυσταριό τις λεκάνες με τις οποίες πλέναμε τα ρούχα. Τα ρούχα τα πλέναμε με στάχτη και με άσπρο σαπούνι, αφού όμως πρώτα είχαμε κοσκινίσει τη στάχτη. Επίσης, στο σπίτι είχαμε και ένα μέρος στο οποίο βάζαμε τα γουρούνια και το λέγαμε κουτσίνα.

- **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι είδους ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άντρες φορούσαμε παντελόνια σαγιακένια, που τα φτιάχναμε από το μαλλί των προβάτων. Επίσης, φανέλες και κάλτσες μάλλινες και κιλότες ανδρικές. Αυτές οι κιλότες, στο μπουτί ήταν φαρδιές και στενές κάτω στο γόνατο όπου το ύφασμα ήταν ραμμένο σε μύτη. Είχαν και μια φαρδιά τσέπη που τοποθετούσαμε τον καπνό και το τσακμάκι. Οι φορεσιές ήταν όσον το δυνατό πιο πρακτικές και ζεστές, γιατί εδώ έχουμε βαρύ χειμώνα. Τις ράβανε οι γυναίκες.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν τα κουστούμια που τα φορούσαμε όταν γινόμασταν γαμπροί και ορισμένες γιορτινές μέρες Πάσχα και Χριστούγεννα.

- **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν μακριά φορέματα με ποδιές και στολισμένα με φλουριά. Όλα αυτά τα έραβε ο ράφτης εκτός από τις ποδιές που τις κεντούσαν οι γυναίκες. Δεν υπήρχαν πολλά κοσμήματα, μόνο μερικά φλουριά. Τα μαλλιά ήταν κυρίως μακριά και σε πλεξούδες. Κομμωτήριο για τις γυναίκες δεν υπήρχε και τα μαλλιά τα φτιάχνανε μόνες τους. Οι γυναίκες φορούσαν και τσιμπέρι⁵¹⁹ στα μαλλιά.

⁵¹⁹ Μαντήλι

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Όχι από ότι θυμάμαι δεν υπήρχαν. Δε γνωρίζω και καλά.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άντρες έπρεπε να έχουν κοντά μαλλιά. Για τους άντρες υπήρχε κουρείο ο Βουβός, ο Τάκης και ο Ρουσκόπουλος. Τα κοσμήματα που φορούσαν οι άντρες ήταν η βέρα και κανένα δαχτυλίδι.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Γύρω στις 5:00 το πρωί τρώγαμε το πρωινό μας, το οποίο περιείχε γάλα από τα πρόβατα ή τσάι. Σε περιόδους νηστείας αποτελούνταν από ελιές και τσάι.

➤ **Υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγεμάτων;**

Νομίζω ότι ο καθένας έτρωγε οτιδήποτε έβρισκε. Ο κόσμος ήταν φτωχός.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Άμα δεν έτρωγες το πρωί, πως θα δούλευες! Με άδειο στομάχι δε γίνεται! Το φαγητό μας κρατούσε γερούς.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Μεσημεριανό τρώγαμε στις 1:00 με 2:00 όταν γυρνούσαμε από τη δουλειά το χειμώνα, γιατί το καλοκαίρι ο άντρας έπαιρνε το φαγητό του στη δουλειά. Το μεσημεριανό ήταν κυρίως λαδερά φαγητά, μακαρόνια, σαλατικά και λιγότερο κρέατα. Βασικά οτιδήποτε είχε τότε ο κόσμος.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας για να διατηρείται;**

Πολλές φορές κουβαλώ το σάκο μαζί μου ακόμα και τώρα όπως και παλαιότερα, τον τορβά μου και τρώω στο μαντρί ή οπουδήποτε αλλού έξω όταν είμαι με τα πρόβατα. Μέσα έχω ψωμί, τυρί, καμιά ντομάτα κανένα σκόρδο και κρεμμύδι.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Ποια ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε**

Όχι εμείς δεν τρώγαμε το απόγευμα, πάλι το βράδυ.

➤ **Ποια ώρα συνήθως προσφερόταν το βραδινό; Παρευρισκόταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Όλη η οικογένεια μαζί τρώγαμε στις 9:00 το βράδυ και καθόμασταν με συγκεκριμένη σειρά. Πρώτα οι γιαγιάδες και μετά ο φιλοξενούμενος αν υπήρχε και μετά οι υπόλοιποι. Το ψωμί το έκοβε ο πατέρας και κάναμε πάντα προσευχή και στη δουλειά όταν τρώγαμε. Συνήθως τρώγαμε το ίδιο φαγητό με το μεσημεριανό και πίναμε νερό ή κρασί. Οι νύφες ή η μάνα ήταν αυτές που σέρβιραν.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Πλένατε τα χέρια πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι νύφες έχυναν νερό να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονταν στο τραπέζι ή περιμέναν να τελειώσουν οι άλλοι για να φάνε;**

Η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας ήταν απαραίτητη σε γιορτές, όπως του Πάσχα και των Χριστουγέννων. Τρώγαμε στο σοφρά, γιατί τότε δεν υπήρχαν τραπεζαρίες και πλέναμε τα χέρια μας πάντα πριν αρχίσουμε να τρώμε. Οι νύφες έριχναν νερό για να πλύνουν τα χέρια, ο πεθερός και ο κουνιάδος και στη συνέχεια με μια πετσέτα τους τα σκούπιζαν. Πρώτα στο τραπέζι πάντα κάθονταν οι άντρες και μετά οι γυναίκες.

- **Τι συνέβαινε στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Πρώτα τακτοποιούσαμε το φιλοξενούμενο και μετά καθόμασταν όλοι οι υπόλοιποι.

- **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Συνήθως τρώγαμε κρέατα, αρνί, κοκορέτσι και ψητά. Οι σχετικές ευχές ήταν «Χρόνια Πολλά» και «Να χαίρεσαι τα παιδιά σου».

- **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί; Τι είδη ψωμιού υπήρχαν;**

Το ζύμωμα του ψωμιού γινότανε από το βράδυ, όπου ετοιμάζαμε το αλεύρι. Το πρωί ζυμώναμε και προσθέταμε το προζύμι, γιατί τότε δεν υπήρχε μαγιά. Στη συνέχεια το φουρνίζαμε και σε μία ώρα περίπου το ψωμί ήτανε έτοιμο. Τα ψωμιά τότε τα κάναμε στρογγυλά και το κάθε ένα ζύγιζε 4 κιλά.

- **Ποιες ήταν οι προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Το μόνο πράγμα που φοβόμασταν ήταν να μη μας το γρουσουζέψει κανείς και πάει άδικα το ψωμί και δεν έχουμε για να φάμε, γιατί μετά το πετούσαμε.

- **Ποια ήταν τα ζυμαρικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Συνήθως φτιάχναμε τραχανά και φύλλα. Τραχανά από αλεύρι, όπου με δύο μεγάλες πέτρες κόβαμε το σιτάρι και το ρίχναμε σε βρασμένο γάλα και μετά το βάζαμε στον ήλιο να στεγνώσει. Τα φύλλα τα φτιάχναμε με αυγά και γάλα.

- **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Φυσικά και δεν υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις, γιατί ο κόσμος δεν είχε και πολλές επιλογές τότε, και τα έτρωγε όταν τα έβρισκε εύκαιρα.

- **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα που καταναλώνατε ως μία οικογένεια.**

Ελαιόλαδο και μόνο ελαιόλαδο! Οκά - οκά το αγοράζαμε τότε. Καταναλώναμε 5 με 6 δοχεία από ότι θυμάμαι.

- **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι και για θεραπευτικούς λόγους;**

Ναι, κυρίως για αυτούς που έπασχαν από το στομάχι τους.

- **Αντί για λάδι μήπως στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Κάναμε βούτυρο από τα πρόβατα ή λίπος από τα γουρούνια και ιδιαίτερα στις πίτες βάζαμε λίπος. Το λίπος από τα γουρούνια το φτιάχναμε ως εξής: παίρναμε το λίπος που είχαν τα κρέατα γύρω γύρω, το βράζαμε και μετά το αφήναμε να παγώσει για να γίνει. Το δε βούτυρο το παίρναμε από το γάλα των προβάτων.

- **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Κρέας από αγελάδα, γουρούνι και πρόβατο.

- **Συντηρούσατε τα κρέατα και τι φτιάχνατε από αυτά;**

Είχαμε ένα ράφι με σίτα και τα βάζαμε εκεί μέσα και τα προστάτευε η σίτα από σκόνη και τα ζουζούνια. Επίσης φτιάχναμε και τον καβουρμά. Λιώναμε το γουρουνίσιο λίπος και κάθε κομμάτι τσιγαρισμένο το κρέας το βάζαμε στο δοχείο μέσα μαζί με το καυτό λίπος. Έτσι τα συντηρούσαμε για κανένα χρόνο.

- **Ποια είδη οσπρίων καταναλώνατε;**

Γίγαντες, φασόλια, φακές.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Καλλιεργούσαμε κυρίως μαρούλια, λάχανα, κρεμμύδια, σκόρδα, πράσα. Αυτά που βρίσκαμε ελεύθερα στη φύση ήταν κυρίως ραδίκια και καυκαλίθρες.

- **Τι είδους φαγητά φτιάχνατε από λαχανικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Πράσα λαδερά με κουσάφια, που ήταν δαμάσκηνα ξηρά και ξινά. Επίσης, μαγειρεύαμε λάχανο ή πράσο ή αρμιά με κρέας και φόλες λαδερές, που ήταν κρεμμύδια κροκάρι. Στην αρχή τσιγαρίζαμε τα πράσα, τα λάχανα ή οποιοδήποτε άλλο λαχανικό, ρίχναμε μέσα δαμάσκηνα, ρίκια κτλ και το βράζαμε. Κάπως έτσι μαγειρεύαμε λαχανικά στην κατσαρόλα.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν μήπως συγκεκριμένες μέρες που προσφερόταν το αυγό;**

Το αυγό ήταν συμπληρωματική τροφή. Περνάμε πολλά αυγά από το κοτέτσι και κρατούσαμε ορισμένα για την οικογένεια, ενώ τα άλλα τα πουλούσαμε ή τα ανταλλάζαμε για λίγα ξύλα.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα και προσθέταμε πολύ ξύδι. Βράζαμε το νερό με την κόκκινη μπογιά στο καζάνι, βάζαμε και το ξύδι και προσθέταμε τα αυγά.

- **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια συνήθως καταναλώνατε και πως τα μαγειρεύατε; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Τρώγαμε πολλά ψάρια λόγω της λίμνης. Ψαρεύαμε μόνοι μας ή τις πιο πολλές φορές τα αγοράζαμε από τους ψαράδες του χωριού. Τα πιο συνηθισμένα ψάρια ήταν τα γλίνια, οι πεταλούδες, τα χέλια, τα γριβάδια κ.ά. Συνήθως, τα ψάρια και ιδιαίτερα τα μεγάλα, όπως το γριβάδι τα μαγειρεύαμε ταβά με ξύδι, σκόρδο, λάδι και παξιμάδι.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθίζοταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνετε πίτες;**

Οι πιο συνηθισμένες πίτες ήταν οι τυρόπιτες, οι πίτες με αρμιά, με πράσα, με σπανάκι με άγρια χόρτα, με λάπατα, με τσουκνίδες, με κολοκύθι κ.ά. Συνήθως, οι γυναίκες φτιάχνανε πίτες το Σάββατο για μεσημεριανό φαγητό και τις κόβανε σε μεγάλα τρίγωνα κομμάτια, αρχίζοντας από τη μέση του ταψιού. Ζυμώνανε οι γυναίκες το αλεύρι και τα αυγά και ρίχνανε και το αλάτι. Στη μέση βάζανε τη γέμιση και μετά τη φουρνίζανε.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιπτώσεις φτιάχνετε γλυκά; Ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Οι γυναίκες κάνανε ρεβανί και άσπρους κουραμπιέδες χτυπητούς με φρέσκο βούτυρο. Επίσης, φτιάχνανε σαραγλί που το προσέφεραν την Πρωτοχρονιά. Το γκανταΐφι μαζί με τις λαγγίτες το προτιμούσαμε την απόκρια. Οι γυναίκες το Ψυχοσάββατο μοιράζανε πλατσίστες και γαλατόπιτες. Της Αγίας Βαρβάρας ψήνανε σε πλάκα πιτουλίτσες⁵²⁰, που τις σέρβιραν με καρύδια, ζάχαρη και κανέλα. Τον καφέ τον συνοδεύανε με κουλουράκια απλά ή πλεξούδα.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε και με ποιον τρόπο τα συντηρούσατε;**

Τρώγαμε κεράσια, κυδώνια, βατόμουρα, μήλα κ.ά. Τα συντηρούσαμε φτιάχνοντας γλυκά του κουταλιού ή κομπόστες.

➤ **Όσον αφορά τα γεύματα του γάμου τι ετοιμασίες κάνατε;**

Ο γάμος ήταν ένα χαρμόσυνο γεγονός. Τα παντρολογήματα, όπως τα λέγαμε καναγκαιρό εμείς, ήταν δουλειά του πατέρα. Αυτός διάλεγε τον γαμπρό ή τη νύφη αντίστοιχα με τη βοήθεια του προξενητή ή της προξενήτρας. Στην αρχή της χαράς φτιάχναμε τα ρεβιθένια ψωμάκια, για να καλέσουμε τον κουμπάρο και τους μπράτιμους. Για το τραπέζι το βράδυ κάναμε κοκορέτσι, αρνί ψητό, κοτόπουλο καπαμά με κανέλα, κεφτέδες, τυρόπιτες και ψάρι ταβά. Επίσης, οι γυναίκες έφτιαχναν γλυκό ρεβανί και ένα σωρό σαλάτες.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονται τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Άφθονο γάλα και ελαφριά γεύματα, όπως σούπες, ψάρια, σαλάτες και κανένα φρούτο.

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για το πρήξιμο είχαμε την τσουκνίδα. Την κοπανίζαμε και με λίγο αλάτι και λάδι, την βάζαμε πάνω στο πρήξιμο. Για το στομάχι είχαμε τις ρίζες της μολόχας και για τον εμετό το δυόσμο. Πάνω στις σκουληκιασμένες πληγές των ζώων βάζαμε στουμπισμένα φύλλα ροδακινιάς, για να φύγουν τα σκουλήκια. Τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχαν γιατροί και όταν είχαμε σπάσιμο ή διάστρεμμα ή θλάσεις, βάζαμε τσίπουρο χτυπημένο με το ασπράδι από το αυγά και το δέναμε με άπλυτο μαλλί από τα πρόβατα.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

⁵²⁰ κρέπες

Τα φαγητά τα βάζαμε ή στο υπόγειο του σπιτιού όπου ήταν δροσερό ή στην κάροτσα, που είχε γύρω – γύρω σίτα, για να προστατεύονται.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζονταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Πίναμε άφθονο κόκκινο και λευκό κρασί, που φτιάχναμε από τα αμπέλια μας. Σε μέρες τρύγου γινόταν μεγάλη γιορτή και συμμετείχε όλη η γειτονιά. Μαζεύαμε τα σταφύλια σε κοφίνια και τα μεταφέραμε με τα ζώα και τα κάρα. Τα καλά σταφύλια τα κρατούσαμε για το χειμώνα και τα κρεμούσαμε ψηλά μαζί με τα κυδώνια. Τα άλλα, τα πατούσαμε για κρασί και τσίπουρο. Με το τσίπουρο κάναμε εντριβές, μας ζέσταινε. Σήμερα, όμως άλλαξε ο τρόπος ζωής και δεν κάνουμε κρασί, ούτε αμπέλι έχουμε.

➤ **Πίνατε καφέ και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής του;**

Καφέ πίναμε και τον κάναμε μόνοι μας. Ψήναμε μέσα στο καβουρντιστήρι καφέ, κριθάρι, και ρεβίθι. Ήταν μια δύσκολη διαδικασία. Πάνω από τη φωτιά οι νοικοκυρές, στριφογυρνούσαν το καβουρντιστήρι και κάθε τόσο άνοιγαν το πορτάκι του για να δουν, αν έγινε ο καφές. Μόλις γινόταν, τον άδειαζαν και το στούμπιζαν στο ντουμπέκι. Τον πίναμε, όπως και σήμερα ως ρόφημα.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν γεωργοί και κτηνοτρόφοι.

➤ **Πιστεύετε ότι η κτηνοτροφία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Πέρα από τα ζώα με τι άλλο να ασχοληθείς. Ήταν βέβαια και η λίμνη...

➤ **Μήπως υπήρχαν νομάδες κτηνοτρόφοι στην περιοχή;**

Εμείς σαν οικογένεια δε μετακινούμασταν. Υπήρχαν όμως άλλες οικογένειες που μετακινούνταν όπως η οικογένεια του Παρδάλη Παναγιώτη, που πήγαινε στην Κασσάνδρα της Χαλκιδικής.

➤ **Που χτίζατε τη στάνη και γιατί;**

Στο βουνό δεν υπήρχε συγκεκριμένο μέρος και τη περιφράζαμε με αγκάθια. Χτίζαμε τη στάνη στο βουνό γιατί οχτώ μήνες καθόμασταν εκεί και τέσσερις μήνες κάτω.

➤ **Υπήρχε τυροκομείο;**

Υπήρχαν και μάλιστα δύο τυροκομεία.

➤ **Πότε και πώς γινόταν η μεταφορά των ζώων στη στάνη;**

Η μεταφορά των προβάτων γινόταν με τα πόδια γιατί ήταν κοντινή η απόσταση από το χωριό μέχρι το μαντρί. Είναι περίπου πέντε χιλιόμετρα και μπορεί να είπα και πολλά.

➤ **Κάθε καλοκαίρι αλλάζατε τόπο εγκατάστασης; Αν ναι γκρεμίζατε τη στάνη;**

Όχι.

➤ **Όταν μεταφέρατε το κοπάδι αφαιρούσατε τα κουδούνια;**

Όχι.

➤ **Πότε, που και γιατί κουρεύατε τα ζώα;**

Κουλουκορίζω⁵²¹ από τις 20 του Μάρτη γύρω στα 130 πρόβατα και κούρεμα κανονικό αρχίζω από τις 20 του Μάη. Στο μαντρί γίνεται το κούρεμα και η διαδικασία αυτή γίνεται για να απαλλαγούν τα πρόβατα από τη ζέστη και να πάρουν αέρα. Αυτό έκανα και παλαιότερα.

➤ **Πως γίνεται το κούρεμα των κατσικιών και πως των προβάτων;**

Το κατσίκι κουρεύεται σκαλοπάτι – σκαλοπάτι και το πρόβατο γουλί ως το τέρμα.

➤ **Ποιος τα κούρευε τα πρόβατα και γιατί;**

Τα κούρευε ο τσοπάνος με τη βοήθεια των παιδιών μου και άλλων τσομπάνηδων και έπεφταν και τουφεκιές. Ψήναμε αρνιά και όταν τελείωνε το κούρεμα καθόμαστε και τρώγαμε όλοι μαζί. Τα ψαλίδια τα παίρναμε μέσα στο καρδάρι τα πλέναμε και όταν βγάζαμε τα πρόβατα για βοσκή, με το νερό που πλέναμε τα ψαλίδια βρέχαμε τα πρόβατα. Αυτό αποτελούσε ένα έθιμο.

➤ **Πως λεγόταν το μαλλί που έβγαινε από ένα πρόβατο και τι ακριβώς κάνατε με το μαλλί;**

Το μαλλί λεγόταν ρούντο και βλασώτο όταν είχε μακρύ μαλλί. Ένα μέρος από αυτό το μαλλί το πουλούσαμε, ενώ το υπόλοιπο το κάναμε φανέλες, κάλτσες, παπλώματα και γενικά προικιά.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ των βοσκών;**

Ναι υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ των βοσκών, «βοηθιούμουςτουν», γι' αυτό και ρίχναμε και τις τουφεκιές μας μετά το κούρεμα.

➤ **Πότε άρχιζε το σμίξιμο των ζώων; Πόσο διαρκούσε η εγκυμοσύνη τους;**

Το σμίξιμο ξεκινούσε από τα τέλη του Ιούνη και σιγά σιγά άρχιζαν και μαρκαλίζονταν τα ζωντανά. Η εγκυμοσύνη τους διαρκούσε 5 μήνες και 4 μέρες.

➤ **Με ποιους τρόπους γινόταν ο απογαλακτισμός των ζώων;**

Απομακρύναμε τα αρνιά από τη μάνα και εκμεταλλευόμασταν το κρέας τους. Όμως, με τον απογαλακτισμό κάναμε και σταδιακή ανανέωση του κοπαδιού, απομακρύνοντας τα αρνιά από τις μάνες τους.

➤ **Υπήρχε σημάδεμα των ζώων και γιατί;**

Το σημάδεμα ασφαλώς και υπήρχε για να γνωρίζω ποια πρόβατα είναι δικά μου σε περίπτωση που χαθούν ή σε περίπτωση που μου τα έκλεβαν. Το δικό μου σημάδι ήταν «αριστερό ίσιο» και «δεξί φούρκα»⁵²².

➤ **Ποιες ήταν οι κυριότερες ασθένειες των προβάτων και ποιος ο τρόπος θεραπείας τους;**

Παραμάρα. Ο μαστός του ζώου, αντί να βγάλει γάλα, βγάζει νερό και τα γόνάτά του πρήζονται. Τα μάτια ασπρίζουν και δεν υπάρχει θεραπεία.

⁵²¹ Ψευτοκόβω τα πολλά πολλά

⁵²² Αυτό σημαίνει το δεξί είναι κομμένο σαν ψαλίδι και από το αριστερό η άκρη του αυτιού.

Αγκρανομαστίτιδα. Το χειρότερο θα έλεγα είδος μαστίτιδας όπου πρήζεται το μαστάρι, μαυρίζει και πέφτει. Δεν υπάρχει θεραπεία. Υπάρχει και η ελαφριάς μορφή μαστίτιδα, όπου ο μαστός βγάζει νερό και ο άλλος ο μαστός κανονικά γάλα. Θεραπεύεται με εμβολιασμό στρεπτομυκίνης.

Κουτσαμάρα. Από ακαθαρσίες σαπίζουν τα νύχια. Καθαρίζω το σάπιο νύχι το πλένω με σαπούνι και το σκουπίζω. Βάζω μελάνι και γαλαζόπετρα στουμπισμένη. Άλλοι τσοπαναράιοι έβαζαν ροδάκινο πολτοποιημένο. Κόβω ένα κομμάτι από τζιν ύφασμα και βάζω παπούτσι στο ζώο. Σε 3 με 4 μέρες έχει περάσει.

➤ **Χρησιμοποιούσατε μουσικά όργανα;**

Συνήθως χρησιμοποιούσα τη φλογέρα, την οποία την αγόραζα από τα πανηγύρια.

➤ **Πως κατασκεύαζατε την γκλίτσα;**

Την γκλίτσα τη έφτιαχνα από ξύλο πυξαριού, σφυντανιού⁵²³ και ξύλο κρανιάς. Την καψάλιζα για να φύγουν τα υγρά, αφού πρώτα την αποφλοιώνα. Με τον τρόπο αυτό γινόταν σκληρή και ανθεκτική.

➤ **Τι συμβόλιζε η γκλίτσα για το βοσκό και που τη χρησιμοποιούσε;**

Κυρίως χρησιμοποιούσα την γκλίτσα για να στέκομαι όταν βόσκω τα πρόβατα. Επίσης, για να διώχνω κανένα φίδι και να διώχνω τα πρόβατα. Η σημασία που έχει η γκλίτσα για το βοσκό είναι ότι αποτελεί το σκήπτρο του.

➤ **Σε ποια πρόβατα κρεμούσατε τα κουδούνια; Τα κουδούνια ήταν ίδια για όλα τα ζώα;**

Συνήθως κρεμούσαμε σ' αυτά που δεν είχαν γεννήσει και στα άγρια. Τα κουδούνια ήταν διαφορετικά από ζώο σε ζώο. Άλλη βοή το ένα κουδούνι άλλη βοή το άλλο.

➤ **Ποιοι κατασκεύαζαν τα κουδούνια; Μήπως τα αγοράζατε από αλλού;**

Τα κουδούνια τα κατασκεύαζαν οι μπακιρτζήδες και εμείς τα προμηθευόμασταν από τα πανηγύρια.

➤ **Ποια ήταν τα σκεύη της στάνης και ποια της τυροκομίας;**

Τα σκεύη της στάνης ήταν τα γκούμια και τα καρδάρια. Της τυροκομίας ήταν το καζάνι και οι τσαντήλες.

➤ **Τι προϊόντα αποκομίζατε από το κοπάδι;**

Μαλλί, γάλα και κρέας.

➤ **Υπήρχαν περιπτώσεις που δύο ή περισσότεροι βοσκοί συνεταιριζότανε;**

Ναι υπήρχαν, αλλά εμείς δεν ήμασταν σε συνεταιρισμό.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Η μητέρα. Από μικρά παιδιά μας μαθαίνανε να δουλεύουμε. Ούτε σχολείο, ούτε γράμματα πολλά. Άλλα χρόνια τότε...

➤ **Ποια ήταν η θέση της γυναίκας;**

⁵²³ Δέντρα

Ήταν πιο χαμηλά από τον άντρα.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Η σχέση με τη θρησκεία ήταν και είναι πολύ καλή και αυτό γιατί περνούσαμε συνεχώς έξω από τα εξωκλήσια και τα ανάβαμε.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη, για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Η υφαντική ήταν πολύ σημαντική τέχνη για την ανύπαντρη κοπέλα. Τα προικιά τα έφτιαχνε μόνη της. Έφτιαχνε κουβέρτες, βελόντζες, κιλίμια, φανέλες, προσκέφαλα.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ένα από τα σπουδαιότερα έθιμα του χωριού είναι τα κόλιαντα, τα κάλαντα που λέμε. Στις 12.00 το βράδυ της παραμονής των Χριστουγέννων, ομάδες μικρών παιδιών γυρνάνε από σπίτι σε σπίτι και λένε το αντίστοιχο τραγούδι, για να πάρουν το δώρο από την κυρά του σπιτιού. Τα παιδιά μάζευαν δραχμές, κάστανα και ψωμάκια. Σήμερα τα παιδιά μαζεύουν μόνο χρήματα. Ένα άλλο έθιμο ήταν και είναι η γουρουνοχαρά. Τρέφαμε γουρουνία από την άνοιξη και τα σφάζαμε την παραμονή των Χριστουγέννων. Έτσι, από αυτό το γουρούνι εξασφαλίζαμε το κρέας για όλο το χρόνο. Κάναμε τσιγαρίδες και παστώναμε μεγάλο μέρος του κρέατος, για να έχουμε να τρώμε. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νοικοκυρές έκαναν τυρόπιτες και βάζανε μέσα το φλουρί. Όποιος έβρισκε το φλουρί ήταν ο τυχερός της χρονιάς. Την παραμονή της πρωτοχρονιάς γύριζαν όλοι έξω με τα όργανα. Την ημέρα της Πρωτοχρονιάς η εκκλησία μας καλούσε για τη λειτουργία του Μ.Βασιλείου. Με την οικογένεια ντυμένη στα γιορτινά πηγαίναμε στην εκκλησία. Οι ευχές με τους συγχωριανούς πήγαιναν και έρχονταν: «Καλή χρονιά, Χρόνια Πολλά, Υγεία, Ευτυχία». Μετά τη θεία λειτουργία κόβαμε τη βασιλόπιτα. Ιδιαίτερη σημασία δίναμε στο ποιος θα μας έκανε ποδαρικό. Έπειτα ακολουθούσαν τα καρναβάλια. Οι προετοιμασίες για τα καρναβάλια άρχιζαν πριν από ένα μήνα με ζήλο και μεράκι. Έραβαν τις στολές βράδυ για να μη μάθει η αντίπαλη ομάδα τι θα μασκαρευόνταν. Ακολουθούσαν τα Θεοφάνια. Όλοι οι κάτοικοι μαζεύονταν στην εκκλησία και μετά τη θεία λειτουργία μαζεύονταν στη λίμνη. Οι νέοι που θα πηδούσαν στη λίμνη είχαν συγκεντρωθεί από νωρίς στις όχθες της λίμνης. Αφού πια ο παπάς είχε ρίξει το σταυρό και κάποιος νέος τον είχε πιάσει, κατεβαίναμε όλοι εμείς στη λίμνη και πλέναμε τα εικονίσματα, στα αγιασμένα πλέον νερά της. Επίσης, γεμίζαμε μικρά δοχεία με αγιασμένο νερό και πίναμε από αυτό, για να προστατευόμαστε από τις αρρώστιες. Ο νέος που είχε πιάσει το σταυρό γύριζε με την παρέα του στα σπίτια του χωριού ψάλλοντας το «Εν Ιορδάνη». Μετά ακολουθούσαν τα έθιμα του Πάσχα. Τη Μεγάλη Πέμπτη οι νοικοκυρές έβαφαν τα αυγά με κόκκινο χρώμα και ζύμωναν ρεβυθένιες κουλούρες, για να τις στείλουν στους κουμπάρους και καθάριζαν το σπίτι. Τη Μεγάλη Παρασκευή η καμπάνα της εκκλησίας χτυπούσε πένθιμα όλη τη μέρα. Καμιά νοικοκυρά δε μαγείρευε και όλοι κάναμε νηστεία. Εκείνη τη μέρα δε σκούπιζαν, δεν κεντούσαν, δεν κάρφωναν. Το Μεγάλο Σάββατο καθαρίζανε το σπίτι και στρώνανε τα καλύτερα στρωσίδια. Πριν πάμε στην Ανάσταση ετοιμάζαμε τη μαγειρίτσα. Φορούσαμε τα καλά μας και πηγαίναμε στην εκκλησία, για να κάνουμε Ανάσταση. Μόλις ακούγαμε το «Χριστός Ανέστη», φιλιόμασταν, ανταλλάσσαμε ευχές και τσουγκρίζαμε τα αυγά μας. Στον πηγαισμό για το σπίτι, πάντα προσέχαμε μη μας σβήσει η λαμπάδα, γιατί θέλαμε με το καινούργιο φως να ανάψουμε τις καντήλες. Την ημέρα του Πάσχα στρώναμε γιορτινό τραπέζι, όπου κυριαρχούσαν τα ψητά και το κρασί. Ένα άλλο σημαντικό έθιμο ήταν και είναι οι μπουμπούνες. Όλα τα παιδιά γυρνάνε στους μαχαλάδες και μαζεύουν ξύλα και άχυρα, για να ανάψουν τις μπουμπούνες. Όλα αυτά τα φυλάνε σε αχυρώνες ή αποθήκες, για να μη τα κλέψουν τα παιδιά από άλλες ομάδες. Το άναμμα της φωτιάς συνοδευόταν από γλέντι και χορό. Άφθονοι μεζέδες και κρασί ως το πρωί. Ο κλήδονας είναι ένα έθιμο που σταμάτησε. Τα παλαιότερα χρόνια ξημερώματα των γενεθλίων του Αη – Γιάννη φανεωνόταν η τύχη των ανύπαντρων κοριτσιών. Ήταν σαν αναπαράσταση ενός γάμου. Διάλεγαν τη νύφη και στόλιζαν τον κλήδονα, ένα κλαδί αγκαθωτό στηριγμένο σε δοχείο νερού, το γκιούμι που λέμε. Καρφώνανε πάνω κεράσια, κορόμηλα και λουλούδια. Αποβραδís, τα κορίτσια πήγαιναν να πάρουν το αμίλητο νερό και ανήμερα της

γιορτής πρωί – πρωί όλοι στο πόδι. Ο κλήδονας μπροστά στον ώμο κάποιου κοριτσιού και πίσω η νύφη με τα παρανυφάκια και όλη η πομπή του γάμου, κορίτσια της γειτονιάς κι αγόρια, που δήθεν φύλαγαν τον κλήδονα. «Στολίζουμε τον κλήδονα και τώρα και του χρόνου...» τραγουδούσαν.

Αξίζει να σημειώσεις πως είχαμε και πολλά έθιμα για το γάμο. Στο κουβάλημα ης προίικας όλος ο κόσμος έβγαινε από τα σπίτια του, ακόμα και εμείς οι άνδρες για να δούμε τα προικιά της νύφης. Ο γαμπρός με τους γονείς του περίμενε τη νύφη στο σπίτι. Εκείνη την ημέρα έστρωναν και το νυφικό κρεβάτι, οι νεαρές κοπέλες και άφηναν ένα μωρό αγόρι επάνω, για να δώσει τύχη στους νεόνυμφους, να κάνουν παιδιά και μάλιστα αγόρια. Την πόρτα από το δωμάτιο την κλείδωναν για να αποφύγουν τα μάγια. Ακολουθούσε τραπέζι, στο οποίοι κάθονταν ο γαμπρός, οι συγγενείς, ο κουμπάρος, η παρέα του και οι μπράτιμοι. Μετά το φαγητό ξύριζαν το γαμπρό και ο μπαρμπέρης προσπαθούσε να βγάλει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο χαρτζιλίκι, λέγοντας πως το ξυράφι δεν κόβει. Στο ξύρισμα του γαμπρού δεν υπήρχαν ξένοι για να μην κάνουν μάγια, από τις τρίχες των μαλλιών του ή από τα ρούχα του.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 3

ΟΝΟΜΑ: Χρήστος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Μπάτζιος

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 26 – 9 - 1930

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Δευτέρα Δημοτικού «Ούτε χρόνο δεν έκλεισα!» (πόλεμος)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Ψαράς

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Εγώ εδώ γεννήθηκα στις 26 Σεπτεμβρίου του 1930.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Δεν είχαμε δικό μας σπίτι. Κάτι θείοι μας το χάρισαν να μένουμε. Σαν κοτέτσι ήταν, ένα δωμάτιο και την κουζίνα. Ένας όροφος.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν ντόπιοι. Τα ονόματά τους δεν τα θυμάμαι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Πλιθί και πέτρες. Ούτε 1,5 μέτρα ύψος δεν είχαμε από τη γη. Το νερό έμπαινε στο σπίτι και το αδειάζαμε με τους κουβάδες.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα που σχετίζονται με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Πως! Δίναμε στους μαστόρους τον κόκορα και τον έσφαζαν. Μετά ερχόταν και ο παπάς, να αγιάσει τα θεμέλια.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Όλοι βοηθούσαν όσο μπορούσαν. Όμως εγώ, όταν ήρθε η σειρά μου να γίνω νοικοκύρης δε με βοήθησε κανείς. Σημασία δε με έδωσαν. Ούτε δεκάρα ζήτησα και είχα και τόσους θείους. Μόνος, έγινα νοικοκύρης!

➤ **Η εξωτερική όψη του σπιτιού με τι υλικά γινότανε;**

Με ασβέστη. Η μάνα μου θυμάμαι τα ασβέστωνα κάθε χρόνο με τη βούρτσα.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Ναι είχαμε στέγη, για τα χιόνια και τις βροχές.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα του σπιτιού μας έβλεπε προς το δρόμο.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικό ήταν φτιαγμένο;**

Σανίδι, αλλά από κάτω έμπαζε νερά και τα αδειάζαμε με τους κουβάδες.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Είχαμε τζάκι, για να φτιάχνουμε το φαγητό αλλά και να ζεσταινόμαστε. Το τζάκι το στολίζαμε με το τζακλίκι, που το κεντούσαν οι γυναίκες και έκαιγε όλη μέρα στα πολλά κρύα.

➤ **Υπήρχε αυλή. Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι φούρνος, στάβλος, αχυρώνας;**

Είχαμε αυλή, η οποία ήταν σκέτο χώμα. Βοηθητικούς χώρους δεν είχαμε, γιατί στο σπίτι δεν είχαμε ούτε ζώα, ούτε φούρνο. Είχαμε μόνο τα δίχτυα για το ψάρεμα. Μεροκάματο από τη λίμνη βγάζαμε. Φτώχεια!

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον έφτιαχναν και από τι υλικά;**

Αυτοί που ήταν πλούσιοι είχαμε, εμείς ήμασταν φτωχοί και δεν είχαμε δικό μας φούρνο. Πηγαίναμε και φουρνίζαμε στα χάνια. Πέντε χάνια είχε το Μαύροβο. Μετά χάλασαν το ένα και έμειναν τέσσερα. Βάζανε και ζώα μέσα. Οι φούρνοι που φουρνίζαμε εμείς ήταν κατασκευάσμα των μαστόρων από χώμα και κεραμίδια σπασμένα.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από που πέρνατε νερό;**

Εμείς πέρναμε νερό από τη λίμνη και από τις βρύσες του χωριού, με τα γκιούμια και τις στάμνες. Με τον τρόπο αυτό γεμίζαμε τα καζάνια.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Ανάβαμε φωτιά, για να βράσει το νερό και σε μια ξύλινη σκάφη αδειάζαμε σιγά – σιγά το βραστό νερό. Προσθέταμε και τη στάχτη ή το σαπούνι και έτσι πλέναμε τα ρούχα.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι είδους ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Καναγκιουρίσια, οι παππούδες μου φορούσαν φουστανέλες. Εμείς φορούσαμε παντελόνια, κυλόττες στενές μέχρι το γόνατο λίγο φαρδιές στο γόνατο και πάλι στενές μέχρι πάνω. Επίσης, μπλούζες και πουκάμισα. Οι φορεσιές ήταν συνήθως μάλλινες ή από βαμβάκι και τις έφτιαχναν οι γυναίκες στον αργαλειό. Φορούσαμε και μπότες. Ε! όλη μέρα στη λίμνη τη βγάζαμε. Τα ρούχα έπρεπε να είναι ζεστά και να μας προστατεύουν από την υγρασία της λίμνης.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Τα κουστούμια! Τα φορούσαν στις μεγάλες γιορτές 15 Αυγούστου και όταν κάποιος γινότανε γαμπρός.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν μακριά φορέματα με ποδιές, τα οποία έραβαν οι ραφτάδες. Δεν υπήρχαν κοσμήματα πολλά. Η μαμά μου φορούσε πεντόλιρο και ένα δαχτυλίδι στο χέρι. Από τη μία γιαγιά μου, πήρα ένα φλουρί και ένα ζευγάρι σκουλαρίκια, να τα χαρίσω στη γυναικά μου όταν παντρεύτηκα. Η άλλη γιαγιά, με μεγάλωσε, αφότου πέθανε η μάνα μου και με πάντρεψε, υποχρέωση άλλη δεν είχε. Τα μαλλιά ήταν μακριά, χωρίς να τα βάφουν. Οι γυναίκες πλένανε τα μαλλιά με σαπούνι και δεν υπήρχε κομμωτήριο. Τα μάζευαν κότσο ή πλεξούδα. Αλληλοκουρευόντουσαν οι γυναίκες, η μία με την άλλη.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Όχι, δεν υπήρχαν.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Όλοι οι άνδρες είχαμε κοντά μαλλιά. Κάθε χρόνο κουρευόμασταν. Είχαμε κουρέια. Όσοι είχαν κοσμήματα φορούσαν τη βέρα και κρατούσαν ρολόγια τσέπης.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Συνήθως στις 6 το πρωί. Εμείς, οι ψαράδες είχαμε κάνει τη νύχτα μέρα και τη μέρα νύχτα. Έτσι, το πρωί τρώγαμε καλά: τσάι, ψωμί, καρύδια, λίγδα πάνω στο ψωμί, με ζάχαρη και κανένα αυγό.

➤ **Τι τρώγατε σε περίοδο νηστείας;**

Ελιές, ψωμί και τσάι.

➤ **Υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγεμάτων;**

Όλοι ήμασταν φτωχοί. Τι διαφορές ψάχνεις! Ότι είχες έτρωγες.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Ήταν πολύ σημαντικό το πρωινό. Έπαιρνες δύναμη, για να δουλέψεις.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και που τρώγατε;**

Συνήθως τρώγαμε κατά τις 12:00 το μεσημέρι, όλοι μαζί. Το μεσημεριανό ήταν απαραίτητο, γιατί ερχόμασταν κουρασμένοι από τη λίμνη και κάτι έπρεπε να φάμε. Το μεσημεριανό μπορεί να ήταν κρέας, άφθονα ψάρια, ζαρζαβατικά, πατάτες, φακές, φασόλια ή και πίττες. Τρώγαμε στο τραπέζι του σπιτιού όλοι μαζί ή στη λίμνη.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Υπήρχαν φορές που τρώγαμε στη λίμνη. Κουβαλούσαμε μέσα στις βάρκες το φαγητό μας. Συνήθως ήταν ψωμί, τυρί, ελιές και κρεμμύδια. Στις περιπτώσεις αυτές ξενοχτούσαμε ψαρεύοντας. Το φαγητό το κουβαλούσαμε μέσα στο μαντήλι και το είχαμε στην τσέπη μας.

- **Απογευματινό υπήρχε; Ποια ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε;**

Απογευματινό δεν είχαμε. Ήμασταν φτωχοί άνθρωποι τότε, όχι πολυτέλειες.

- **Ποια ώρα συνήθως προσφερόταν το βραδινό και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο; Παρευρισκόταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σερβίρει; Υπήρχε ποτό;**

Για το βραδινό δεν υπήρχε συγκεκριμένη ώρα. Θυμάμαι πάντως ότι το βραδινό ήταν ελαφρύ φαγητό. Να μη μας βαραίνει το στομάχι. Τρώγαμε ότι είχε περισσέψει από το μεσημέρι και προσθέταμε ντομάτα αλάτι και τυρί. Καθώς τρώγαμε το βράδυ παρευρισκόμασταν όλα τα μέλη της οικογένειας, στο στρογγυλό τραπέζι που είχε η γιαγιά και ο παππούς. Και λέω γιαγιά και παππού, γιατί η μάνα μου είχε πεθάνει από φυματίωση όταν ήμουν 4 ετών και ο πατέρας μου, έφυγε και παντρεύτηκε μια μητριά. Όμως, τη μητριά δεν την άντεχα και αποφάσισα να με μεγαλώσει η γιαγιά μου. Έτσι λοιπόν, το βραδινό το παίρναμε 8 άτομα μαζί. Οι παππούδες, εγώ και τα 5 παιδιά του παππού μου. Βασιλιάς του σπιτιού ήταν ο παππούς, αυτός σερβιριζότανε πρώτος και αυτός έκοβε το ψωμί. Το ποτό μας ήταν το κρασί. Η μητέρα και η γιαγιά του σπιτιού, αναλάμβαναν να σηκώσουν το τραπέζι και να τακτοποιήσουν τα πιατικά, με τη βοήθεια και των κοριτσιών της οικογένειας

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Που τρώγατε; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι νύφες έχυναν νερό για να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονται στο τραπέζι ή περιμένουν να τελειώσουν οι άλλοι για να φάνε;**

Τις γιορτινές μέρες τρώγαμε όλοι μαζί όπως, το Πάσχα, τα Χριστούγεννα, 15 Αυγούστου. Προσευχή κάναμε. Πλέναμε τα χέρια μας, πάντα πριν αρχίσουμε να τρώμε, αφού όλοι μέρα ήμασταν στη δουλειά και πιάναμε ψάρια. Οι νύφες από το γκιούμι, ρίχνανε νερό και πλένανε τα χέρια, ο παππούς και οι άντρες. Εμείς που ήμασταν μικρά παιδιά, τα πλέναμε μόνοι μας. Πρώτα στο τραπέζι κάθονταν, ο παππούς μετά οι άντρες και μετά οι γυναίκες.

- **Τι συνέβαινε στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Πρώτα καθόταν ο παππούς μου, μετά ο φιλοξενούμενος και ακολουθούσαν όλοι οι υπόλοιποι. Οι ξένοι μας δώριζαν ότι είχαν, καραμέλες, καμιά τρύπια δεκάρα και εμείς χαιρόμουςτουν. Ο παππούς με τους φίλους του, τα έλεγε και εμείς κάναμε ησυχία. Πότε ψήναμε αρνιά και πότε ταβά ψάρι για τους φιλοξενούμενους.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τις γιορτινές μέρες καταναλώναμε κρέατα και ψάρια. Οι σχετικές ευχές «Καλώς όρισες», «Καλή Χρονιά», «Υγεία», «Καλή όρεξη».

➤ **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί; Τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Στολίζατε το ψωμί;**

Το ψωμί ήταν ζυμωτό, μια συνήθεια που εξακολουθώ να έχω με τη γυναίκα μου τη Ζωίτσα από το 1960. Αφού περνάμε το στάρι από το χωράφι και το αλέθαμε στο μύλο, από εκεί παίρναμε το αλεύρι. Αποβραδís, κοσκινίζαμε το αλεύρι, για να φύγει το πίτουρο και το πρωί ζυμώναμε. Το προζύμι που έμενε, το κρατούσαμε και για άλλη φορά. Πλάθαμε τα καρβέλια στο σκαφίδι και τα βάζαμε στο φούρνο, για να ψηθούν. Συνήθως, κάναμε 7 με 8 ψωμιά, 3 οκάδες, διαφορετικά θα έλεγα. Τα ψωμιά ήταν στρογγυλά, τότε φραντζόλες, δεν υπήρχαν. Το ψωμί δεν το στολίζαμε. Μια φορά την εβδομάδα ζυμώναμε.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Μη μας το γρουσουζέψει κανείς και δεν πετύχει και μείνουμε χωρίς ψωμί.

➤ **Αναφέρετε μερικά φαγητά με βάση το ψωμί. Ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Εμείς το ψωμί το είχαμε συνοδεία με το φαγητό. Μόνο κάποιες φορές την ώρα που ζυμώναμε παίρναμε το ζυμαρί, ανοίγαμε φύλλα και βάζαμε ανάμεσα τυρί και βούτυρο, το ψήναμε και το τρώγαμε.

➤ **Ποια τα ζυμαρικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Κάναμε τραχανά. Ανακατεύαμε το αλεύρι με το γάλα. Το απλώναμε στον ήλιο να στεγνώσει, πάνω σε ένα τραπεζομάντιλο και όταν στέγνωνε το μαζεύαμε. Επειδή γινότανε μεγάλα φύλλα τον τρίβαμε στο χέρι και μετά τον περνούσαμε από χοντρό κόσκινο. Επίσης, φτιάχναμε και φύλλα. Πάνω στο τραπέζι με τον κλώστη ανοίγαμε ένα στρογγυλό φύλλο, το αλείφαμε με αυγό, το σηκώναμε και το απλώναμε στον ήλιο. Μετά με το μαχαίρι το κόβαμε κομμάτια.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι δεν υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις, αφού η κάθε οικογένεια μαγείρευε ότι είχε.

➤ **Ποια φαγητά γίνονταν με αλεύρι και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Κάναμε μακάλο. Αφού, χυλώναμε το αλεύρι με νερό και λίγο βούτυρο, ρίχναμε το τυρί και έτσι γινότανε το μακάλο και μετά πάνω στο πιάτο μας καθένας έριχνε κόκκινο πιπέρι.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα που καταναλώνε μια οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο. Η ποσότητα που καταναλώναμε ήταν συνήθως 4 δοχεία.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς λόγους;**

Όχι.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο;**

Στα παχιά κρέατα χρησιμοποιούσαμε χοιρινό λίπος. Στις σαλάτες και στα λαδερά φαγητά ελαιόλαδο, στις πίτες λίγδα.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνετε συνήθως;**

Από όλα, πρόβατο, μοσχάρι και γουρούνι.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνετε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Εμείς φυτεύαμε λάχανα, μαρούλια, σπανάκι, μπάμιες, κρεμμύδια, σκόρδα, κολοκυθάκια κτλ. Από τη φύση μαζεύαμε ραδίκια και γλιστρίδες. Μαζεύαμε και σαλιγκάρια από τη φύση. Βέβαια, αυτά δεν είναι λαχανικά, όμως τα τρώγαμε και αυτά.

➤ **Ποια φαγητά κάνατε από λαχανικά και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Μαγειρεύαμε λάχανο στην κατσαρόλα, σαρμάδες με κιμά και ρύζι από λάχανο, τουρλί που ήταν ανακάτεμα όλων των λαχανικών, σπανάκι με ρύζι ή και σκέτο, μπάμιες και κολοκυθάκια τηγανητά. Ότι συνδυασμό μπορείς να φανταστείς το μαγειρεύαμε, γιατί δεν είχαμε έτοιμα φαγητά, όπως σήμερα. Έπρεπε πάντα να μαγειρεύεις.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφερόταν το αυγό;**

Αυγά εμείς τρώγαμε, αλλά κυρίως αποτελούσε δεύτερη τροφή. Αυγά πολλά τρώγαμε το Πάσχα. Τα βαμμένα που μας έμεναν, αν δε τα δωρίζαμε.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε κόκκινα. Την μπογιά την προμηθευόμασταν από τις βαφές ρούχων, στις οποίες προσθέταμε και μπόλικο ξύδι. Τότε δε φτιάχναμε τσουρέκια.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθίζονταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Οι πίτες που φτιάχναμε ήταν συνήθως με πράσο, με αρμιά, με κρεμμύδι, με σπανάκι και με κρέας. Ζυμώναμε το αλεύρι, ρίχναμε τα αυγά και το αλάτι και όλα μαζί τα υλικά τα πλάθαμε για να γίνει η σφολιάτα. Κάναμε 2 φύλλα και ανάμεσα τους βάζαμε τη γέμιση. Κάναμε συχνά πίτες μέσα στο σινί, που είναι μεγάλο ταψί.

➤ **Ποια ήταν τα γλυκά που φτιάχνατε και σε ποιες περιπτώσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Γλυκά είχαμε λίγα. Τα Χριστούγεννα φτιάχναμε τον μπακλαβά. Η γιαγιά μου άνοιγε 40 φύλλα ψιλά στο σινί, έβαζε γαρύφαλλο, καρύδι και κανέλα και το άφηνε να ψηθεί. Μόλις ψηνόταν προσθέταμε το σιρόπι. Επίσης, κάναμε και κουλουράκια και γλυκά του κουταλιού όπως, κυδώνι, κεράσι, καρυδάτο και κολοκύθι.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνεται; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε μπαμπίνκες⁵²⁴, αγριοκέρασα, κυδώνια, μήλα και σταφύλια. Τα συντηρούσαμε στο κατώι που ήταν δροσερό το μέρος.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Όχι δεν άλλαζε η διατροφή σχεδόν καθόλου, γιατί ο κόσμος ήταν πολύ φτωχός και έτσι δεν υπήρχαν και πολλές επιλογές. Το σίγουρο ήταν ότι, η εγκυμονούσα μητέρα εργαζότανε λιγότερο, ικανοποιούνταν ευκολότερα οι επιθυμίες της, δε σήκωνε πολλά βάρη, αλλά και στα ταξίδια είχε προνομιούχα θέση. Δε θυμάμαι αν προσφέραμε κάτι συγκεκριμένο από άποψη φαγητού, αλλά τα διάφορα δώρα ήταν φλουριά, κούνια ή παπλωματάκι, τα οποία τα έδινε η μάνα στην κόρη.

➤ **Όσον αφορά το γάμο τι ετοιμασίες κάνατε;**

Ο γάμος ήταν ένα πανηγύρι. Ήταν και είναι ένα ευχάριστο γεγονός που διαρκούσε μέρες ολόκληρες και ονομαζότανε χαρά. Κατάλληλη ηλικία για γάμο ήταν από 16 – 20 ετών. Την παντρεία των παιδιών την αναλάμβαναν οι προξενήτρες και οι προξενητάδες και την τελική απόφαση την έπαιρνε ο πατέρας. Επίσης, οι προξενήτρες ήταν αυτές, που μετέφεραν τις επιθυμίες του πατέρα του γαμπρού για τα προικιά, χρήματα ή και ακίνητα, στον πατέρα της νύφης. Η συμφωνία γινότανε πρώτα προφορικά και έπειτα γραπτά. Μόλις έκλεινε η συμφωνία τους προσέφεραν κρασί, μεζέ και ακολουθούσαν οι ευχές, «Να μας ζήσουν συμπέθερε». Ακολουθούσε ο αρραβώνας και έπειτα ο γάμος. Σαν πλησίαζε η ώρα του γάμου οι ετοιμασίες άρχιζαν και στα δύο σπίτια. Ξαραχνιάζανε το σπίτι καλά – καλά, το ασβεστώνανε, ασπρίζανε τα πεζούλια και βγάζανε να αερίσουν τα στρωσίδια, γιατί έπρεπε όλο το σπίτι να στρωμένο. Μετά στο σπίτι του γαμπρού καθαρίζανε τα σινιά για τις πίττες, τα ταψιά και τις κατσαρόλες, γιατί εκεί θα γινότανε το τραπέζι και το μεγάλο γλέντι. Το νυφικό ήταν μεταξωτό άσπρο ύφασμα ραμμένο, σε στενή γραμμή. Όσον αφορά τα φαγητά αλέθανε το σιτάρι, για να είναι έτοιμο για τα ρεβιθένια ψωμιά και τις πίτες, μετά κοπάνιζαν τα ρεβίθια και το απόγευμα έπιαναν τη μαγιά. Φτιάχνανε μια μεγάλη κουλούρα για το γαμπρό και μικρότερες για τους συγγενείς και φίλους. Υπήρχε άφθονο κόκκινο κρασί. Επίσης, άλλα φαγητά ήταν κότες γεμιστές, αρνί, γλυκιές πίτες, πατάτες, χαλβάδες και γλυκά του κουταλιού.

➤ **Με τι συνήθως τρεφόταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Το δικό μου το παιδί το έκλεψαν στη γέννα, γι' αυτό μη με ρωτάς πολλά και με στεναχωράς. Οι γέροι τρώγανε ελαφριά φαγητά.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Λόγω του ότι υπήρχαν οι πρακτικοί γιατροί, συνιστούσαν στους αρρώστους την κατανάλωση βοτάνων. Έτσι, πίναμε το αφέψημα των ριζών της αγριάδας, που ήταν λέει διουρητικό, βάζαμε το γάλα της αγριοσυκιάς πάνω στις μαστραβίτσες, το μουστάκι του καλαμποκιού για το λεύκωμα, το δυόσμο για το εμετό, τη μολόχα για το στομάχι και το χαμομήλι ως ηρεμιστικό και χαλαρωτικό. Επίσης, βάζαμε αγριόκλημα επάνω στις φακίδες ή στους λεκέδες του σώματός μας. Για τα χτυπήματα που γίνονταν μελανιές τοποθετούσαμε κρεμμύδι ζεστό, λάδι και αλάτι. Ήταν και μερικοί που έβγαζαν σπυριά καλόγερος και χρησιμοποιούσαν μέλι με βρασμένο κατάπλασμα από λιναρόσπορο.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

⁵²⁴ βατόμουρα

Προσπαθούσαμε να τοποθετούμε τις τροφές στο πιο δροσερό μέρος του σπιτιού, για να διατηρηθούν. Επίσης, βάζαμε τα φαγητά στην καρότσα, όπου γύρω – γύρω υπήρχε μια πράσινη πυκνή σίτα, για να προστατεύει τις τροφές από τις μύγες. Στο κέντρο, υπήρχε ένα τσιγκέλι, για να κρεμάμε τα κρέατα.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζοταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Άφθονο κόκκινο κρασί πίναμε και τσίπουρο. Πολλές φορές χρησιμοποιούσαμε το τσίπουρο, για εντριβή.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως παρασκευαζότανε;**

Φυσικά και πίναμε καφέ. Στην κουζίνα, η γιαγιά έψηνε κάθε τόσο σε καβουρντιστήρι καφέ. Στριφογυρνούσα με το χέρι το καβουρντιστήρι πάνω στην αναμμένη φωτιά και κάθε τόσο το έβγαζε, άνοιγε το πορτάκι, κοίταζε πόσο ρόδισε και το ξανάκλειναν. Σταματούσε το γύρισμα, όταν ο καφές έπαιρνε το χρώμα που ήθελε, άδειαζε το περιεχόμενο, για να κρυώσει και έπειτα το στούμπιζε στο ντουμπέκι.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Εμείς ήμασταν ψαράδες ένα από τα σπουδαιότερα επαγγέλματα και η σημαντικότερη πηγή εσόδων όχι μόνο για το χωριό, αλλά και για την Καστοριά. Λέγετε, ότι στην περίοδο της Τουρκοκρατίας μια σημαντική πηγή εσόδων για τους Τούρκους ήταν ο φόρος που εισέπρατταν από το κρασί και το ψάρεμα.

➤ **Πότε ψαρεύατε;**

Εμείς που ήμασταν επαγγελματίες ψαράδες ψαρεύαμε συνεχώς, με καλάμι, με πεζόβολο και με δίχτυα. Οι ερασιτέχνες ψαράδες ψάρευαν με πεζόβολο ή καλάμι το καλοκαίρι.

➤ **Οι ψαράδες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Στα χρόνια μου όλοι οι ψαράδες ήταν ντόπιοι. Το περίεργο ήταν ότι, στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, ενώ οι Τούρκοι ήταν ολημερίς στη λίμνη και ψάρευαν μικρά ή μεγάλα ψάρια, οι Εβραίοι δεν ασχολήθηκαν καθόλου με το ψάρεμα.

➤ **Υπήρχαν συνεταιρισμοί ψαράδων;**

Εμείς δουλεύαμε για την οικογένεια. Όμως, ο παππούς μου είχε συνétaιρο και όταν βγάζανε τα ψάρια τα μοιράζανε συνεταιρικά. Μεταπολεμικά υπήρχε ο συνεταιρισμός εν ονόματι «Αλιευτικός συνεταιρισμός».

➤ **Αναφέρετε μερικά τραγούδια ή παροιμίες σχετικά με το ψάρεμα.**

Όταν κάποιος ξενιτευόταν τραγουδούσε:

*«Αφήνω γεια στις όμορφες και αρχοντοπούλες
Αφήνω γεια στην Καστοριά στη λίμνη με τα ψάρια».*

➤ **Ποια ήταν τα όργανα της αλιείας;**

Ζάγαζα (γρίπος, τράτα). Διχτυωτός σάκος. Έπρεπε να είναι πολλοί ψαράδες μαζί τόσο στο άπλωμα όσο και στο μάσιμο. Προτιμότερο μέρος ήταν η Σταραρέκα.

Πεζόβολο. Μεγάλο κυκλικό δίχτυ που το ρίχναμε στον αέρα και πέφτοντας στο νερό αιχμαλώτιζε τα ψάρια.

Πελαγίσια. Ήταν κλαδιά ή αγκάθια από βατσινιές τα ρίχναμε στο νερό και αιχμαλωτίζαμε τα ψάρια.

Πολυάγκιστρο. Γερό σχοινί με πολλά αγκίστρια.

Άλλα εργαλεία ήταν: **Παραγάδια, πετονιές, καμάκι και καλάμι.**

➤ **Ποιος κατασκεύαζε τα δίχτυα και πως τα συντηρούσατε;**

Τα δίχτυα τα φτιάχναμε μόνοι μας από βαμβακερό ψαρόνημα με τη βοήθεια ενός μικρού ξύλου, που είχε πάχος 2 εκατοστά. Το δίχτυ πλεκόταν με μια ξύλινη βελόνα, που το μέγεθός της εξαρτιόταν, από το μέγεθος που είχε το δίχτυ. Όταν μας κοβόταν το ξαναράβαμε. Συνήθως τα δίχτυα τα βάφαμε με καφέ ή πράσινο χρώμα. Έβραζε το νερό μαζί με την μπογιά και τα ρίχναμε μέσα.

➤ **Τι είδους πλοιάρια υπήρχαν;**

Στη λίμνη υπήρχαν τα καράβια, που τα κατασκεύαζαν οι караβομαραγκοί στις αυλές των παραλίμνιων σπιτιών τους. Με σκεπάρνι, πριόνι και ροκάνι, χωρίς σχέδια και χνάρια. Οι караβοκύρηδες προτιμούσαν τα ασφαλή δρομολόγια, από το Μαύροβο στην Γκολουμπίντσα και από το Δισπηλιό στη Μύκτα. Κάθε Δευτέρα είχε συνεχώς δρομολόγια προς Καστοριά, όπου είχε παζάρι. Με τα πλοιάρια αυτά ψάρευαν κιόλας. Εκτός από τα καράβια είχαμε και τα μανόξυλα, τα οποία είναι μικρά, 3 μέτρα μήκος και πλάτος 50 εκατοστά. Το πλεονέκτημά του ήταν ότι εισχωρούσε στα καλάμια και έκαναν πιο εύκολο το ψάρεμα εκεί. Το 1920 εμφανίστηκαν τα «μοτόρια», μηχανοκίνητα σιδερένια σκάφη, που εξυπηρετούσαν τη συγκοινωνία της Καστοριάς με τα παραλίμνια χωριά.

➤ **Που πουλούσατε τα ψάρια;**

Τα πουλούσαμε σε εμπόρους και αυτοί με τη σειρά τους τα πουλούσαν στα παζάρια.

➤ **Πως γινότανε το πάστωμα των ψαριών;**

Βάζαμε λαδόχαρτο από κάτω και από πάνω αλάτι και χαβιάρι. Άλλο λαδόχαρτο και πάλι την ίδια δουλειά. Στη συνέχεια μαζεύαμε το χαβιάρι στα δοχεία. Τα ψάρια τα ανοίγαμε και τα αλατίζαμε. Στη συνέχεια τα κρεμούσαμε και όταν τα τρώγαμε, τα συνοδεύαμε με τσίπουρο και κρασί.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Η γιαγιά, αφού η μητέρα μου είχε πεθάνει. Από μικρά παιδιά μας έβαζαν στη δουλειά για να μάθουμε τα μυστικά του επαγγέλματος αυτό ήταν το σημαντικότερο για τη ζωή. Μας μάθαιναν να ήμαστε καλά παιδιά, να μιλάμε όμορφα. Επίσης, η γιαγιά μου, έδινε πολύ σημασία στην καθαριότητά μας. Μας πρόσεχε πολύ.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Η γιαγιά μου δεν ύφαινε, μόνο έπλεκε καμιά κάλτσα ή φανέλα.

➤ **Ποια ήταν η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Προσπαθούσαμε να ήμαστε πάντα ευσεβείς και ταπεινοί. Ο εκκλησιασμός ακόμα και σήμερα είναι τρόπος ζωής.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο παππούς, γιατί αυτός ήταν ο βασιλιάς του σπιτιού.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ας τα πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Τον Ιανουάριο και μιλάμε για τις αρχές του μήνα είχαμε το καρναβάλι. Οι στολές μας, δεν ήταν κάτι το ιδιαίτερο και το φανταχτερό. Σχηματίζαμε παρέες, χορεύαμε και πίναμε. Ακολουθούσαν τα Θεοφάνια, όπου γινόταν η ρήψη του σταυρού στη λίμνη και πολλοί φέρνανε τις εικόνες, από τα σπίτια τους, για να τις πλύνουν στο αγιασμένο νερό. Στη συνέχεια είχαμε την περιφορά του σταυρού από τα παλικάρια, που είχαν πέσει στα νερά της λίμνης, σε όλα τα σπίτια, ψάλλοντας το «Εν Ιορδάνη...». Από την άλλη τα μικρά παιδιά μάζευαν το χαρτζιλίκι τραγουδώντας «Σήμερα τα φώτα και ο φωτισμός...». Το Φεβρουάριο είχαμε την Απόκρια με τις μπουμπούνες και την Καθαρή Δευτέρα. Το βράδυ της τελευταίας Κυριακής της Απόκριας, ανάβαμε μπουμπούνες σε κάθε γειτονιά. Τα ξύλα, τα αγκάθια και τα κούτσουρα τα μετέφεραν μικρά και μεγάλα παιδιά της γειτονιάς. Με το άναμμα υπήρχαν μεζέδες και ποτά, χορός και στο τέλος τα αγόρια πηδούσαν πάνω από τη φωτιά. Την Καθαρή Δευτέρα από νωρίς στο πόδι, οι νοικοκυρές έπλεναν όλες τις κατασρόλες, τα γκιούμια, τους ταβάδες, τα μπρίκια κτλ., ώστε να φύγει όλο το λίπος μιας και άρχιζε η νηστεία. Το Σάββατο των Αγίων Θεοδώρων όλα τα σπίτια μαγείρευαν σαρμάδες νηστίσιμους με αρμιά και την Κυριακή της Ορθοδοξίας τρώγαμε ψάρι. Την Πρωταπριλιά δεν μας έπιανε ύπνος, γιατί όλο το βράδυ ψάχναμε να βρούμε κάποιο ψέμα. Ακολουθούσε το Πάσχα, που τη Μεγάλη Εβδομάδα τρώγαμε ταβά, ρεβυθένιο ψωμί και κόκκινα αυγά. Την Πρωτομαγιά οι κοπέλες του σπιτιού, από τα χαράματα, μας έφερναν δροσερό νερό και τα γκιούμια τους ήταν στολισμένα με πράσινα κλωνάρια από τα δέντρα. Τα στεφάνια αυτά τα βάζαμε στις πόρτες. Μετά πηγαίναμε την οικογενειακή βόλτα «για να πιάσουμε το Μάη», στην Κρεπενή με τα καλάθια μας γεμάτα ζεστές πίτες, κεφτέδες, κοκορέτσια, ψητά αρνιά, ψάρια κτλ. Τρώγαμε κάτω και το κρασί ήταν το βασικό ποτό μας. Στη γιορτή της Αναλήψεως πάντα πηγαίναμε στο Δισπηλιό, το διπλανό χωριό, όπου γινότανε πανηγύρι. Τον Ιούνιο είχαμε το έθιμο του Κλήδονα για τις νέες κοπέλες, που τραγουδούσαν «Στολίζουμε τον Κλήδονα και τώρα και του χρόνου κατμαρί και γαροφύλι στην κορφή και στο γεφύρι...». Ήταν ένας υποτιθέμενος γάμος με άφθονη ρυζόπιτα, για να στεριώσει ο γάμος. Της Παναγιάς το είχαμε συνήθεια να ασπρίζουμε τα πεζούλια και να στρώνουμε τα καλά τα κιλίμια. Από το Νοέμβριο άρχιζαν τα απρέμεντι των γυναικών, αφού το κρύο έπιανε για τα καλά. Το Δεκέμβριο είχαμε τις γουρουνοχαρές και τις υπέροχες τσιγαρίδες. Ετοιμάζαμε το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι με σαρμάδες, πίτες και κρέας. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς κάναμε την πίτα με αρμιά ή τυρόπιτα, την οποία κόβαμε τα μεσάνυχτα.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 4

ΟΝΟΜΑ: Λέσποινα

ΕΠΩΝΥΜΟ: Γιάνγκου

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 11 Μαρτίου 1924

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Απόφοιτη Τρίτης Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότισσα

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στο Μαυροχώρι το 1924.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας το χτίσαμε απέναντι από τη σημερινή θέση της Αγίας Βαρβάρας, γιατί ήταν πέρασμα ποταμού και έτσι μας διευκόλυνε στις δουλείες του σπιτιού. Ήταν διώροφο. Κάτω ήταν η κουζίνα, το κατόι και το δωμάτιο που καθόμασταν. Πάνω ήταν τα υπνοδωμάτια και το σαλόνι. Ο καμινές ήταν έξω.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι μάστορες ήταν ντόπιοι από ένα κοντινό χωριό το Κωσταράζι. Ο αρχιμάστορας ήταν ο κ. Ράϊκας και είχε και τους βοηθούς του.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Πλιθί!

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Στα θεμέλια του σπιτιού σφάζαμε έναν κόκορα και το αίμα του έσταζε στις 4 γωνίες του σπιτιού. Μετά, βάζαμε ένα μπουκαλάκι αγιασμό στις 4 κολόνες του σπιτιού και ξεκινούσε το χτίσιμο με την ευλογία του παπά.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Όλοι βοηθούσαν, όσο μπορούσε ο καθένας, όχι μόνο στα σπίτια αλλά και στα μπαξέδια.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά, το σπίτι ήταν σοβατισμένο και ασπρισμένο με ασβέστη. Υπήρχαν λίγα σπίτια, που για λόγους οικονομικούς ήταν βαμμένα μόνο στην πρόσοψή τους. Λόγω του ότι ήμασταν αρκετά πλούσια οικογένεια, το σπίτι μας είχε πολλά παράθυρα. Όταν το σπίτι είχε αποκλειστικά αποθήκες κάτω, τότε δεν υπήρχαν κανονικά παράθυρα αλλά στενά ανοίγματα για να αερίζονται τα τρόφιμα. Έξω από τα σπίτια μας είχαμε πεζούλια που τα ασπρίζαμε και στρώναμε κόκκινες φλοκάτες για να κάτσουν οι καλεσμένοι στους γάμους.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Οι στέγες όλων των σπιτιών από ότι θυμάμαι, ήταν κεραμοσκεπείς και οι υδρορροές, που τις περιέβαλαν κατέληγαν σε κάποιο μεγάλο καζάνι, για να μπορεί η κάθε νοικοκυρά, να χρησιμοποιεί το νερό της βροχής, για το λουσιμο των παιδιών και το πλύσιμο των ρούχων.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα;**

Η πόρτα ήταν προς το μέρος του δρόμου, για να βλέπουμε ποιος έρχεται και ποιος φεύγει.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Το πάτωμα ήταν φτιαγμένο από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Τζάκι είχαμε και πάνω και πάνω. Πέντε χοντρά μεγάλα ξύλα τοποθετούσαμε όρθια και σιγόκαιγαν όλη μέρα, για να σβήσουν το βράδυ την ώρα του ύπνου. Το τζάκι το ανάβαμε με κληματόβεργες ή τσάκανα. Πάνω από τη φωτιά, υπήρχε η τριγωνική πυροστιά, με το νερό στο γκιούμι που έβραζε, για τα πιάτα. Πάνω στη φωτιά αυτή, βράζαμε καλαμπόκι, κάστανα, σουπες, τραχανά και άλλα. Στην άκρη του τζακιού βρισκόταν το φτυάρι, που μετέφερε τη ζάρη και κάποιο

μαγκάλι, που ήταν μπρούντζινο δοχείο, στο οποίο βάζαμε μέσα τη φωτιά, τη ζάρη και για να ζεσταθούμε και για να μαγειρέψουμε.

- **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι αχυρώνας, κοτέτσι φούρνος κτλ.;**

Είχαμε αυλή και μάλιστα περιφραγμένη με κάγκελα. Στην αυλή είχαμε το φούρνο (χαγιάτι), το στάβλο μας και το κοτέτσι. Επίσης, στην αυλή φυλάγαμε και τα ξύλα του χειμώνα.

- **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον έφτιαχναν και με τι υλικά;**

Υπήρχαν οικογένειες που είχαν δικό τους φούρνο, αλλά και αυτές που δεν είχαν φουρνίζανε στους φούρνους του χωριού. Εμείς είχαμε δικό μας φούρνο, που ήταν φτιαγμένος από πλιθί και πέτρες.

- **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Εμείς πηγάδι δεν είχαμε. Νερό πέρναμε από τις βρύσες του χωριού, με τις στάμνες και τα γκιούμια.

- **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Μέσα σε μια ξύλινη σκάφη πλέναμε τα ρούχα στο πλυσταριό. Κοντά από το σπίτι περνούσε ποτάμι και εκεί πλέναμε τα μεγαλύτερα, που ήταν χαλιά, στρωσίδια κτλ. Λόγω του ότι ήμασταν εύπορη οικογένεια πλέναμε τα ρούχα μας με κανονικό σαπούνι. Είχα τον αδερφό μου το Χρηστάκη, που πήγαινε με το άλογο του στα χωριά και έδινε καλαμπόκι, για να πάρει σαπούνι και λάδι. Άλλοι, τα πλένανε και με στάχτη, που όμως πρώτα την είχανε κοσκινίσει.

- **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι είδους ύφασμα κατασκευάζοταν οι φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασίας τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άντρες φορούσαν ρούχα φτιαγμένα από υφαντό σκούρο μάλλινο, που το ύφαιναν οι γυναίκες στον αργαλειό. Η ενδυμασία είχε δύο μέρη. Το ένα ήταν κάτι άνετο και ριχτό σαν πουκάμισο και το άλλο, ήταν η κιλότα. Η πουκαμίσα είχε ένα είδος τσέπης, όπου εκεί οι άντρες βάζανε τον καπνό και τα τσιγαρόχαρτα. Η κιλότα ήταν φαρδιά επάνω και κολλητή στις γάμπες, που κατεβαινοντας στους αστραγάλους κούμπωνε στα πλάγια με μια σειρά πυκνοραμμένα μικρά κουμπάκια. Τα παπούτσια τους, ήταν μαύρα παντοφλέ. Προσπαθούσαμε τα ρούχα των αντρών να είναι ζεστά και άνετα, για τις δουλειές τους. Τις φορεσιές των αντρών τις φτιάχναμε στον αργαλειό.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το κουστούμι. Στην αρχή είχαμε μόνο σκούρα χρώματα, όμως αργότερα εμφανίστηκαν και τα ανοιχτά και εκρού χρώματα, που συνήθως τα φορούσαν οι γραμματιζούμενοι κρατώντας και το μπαστούνακι τους. Υπήρχαν και τα ανάλογα δετά παππούτσια, σε χρώματα καφετί, άσπρο και ασπρόμαυρο. Αυτοί που ακολουθούσαν τη μόδα φορούσαν και όμορφες γκέτες που κούμπωναν στα πλάγια, πάνω από τα παπούτσια τους, τις Κυριακές και τις γιορτές.

- **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Τα φορέματα μας ήταν απλά, χωρίς πολλά στολίδια. Ήταν από λεπτό μάλλινο ύφασμα και σκουρόχρωμα. Συνήθως, το χρώμα ήταν μπλέ. Όλα τα φορέματα συνοδευόταν από κεντημένες ποδιές. Τα φορέματά μας είχαν σφιχτό μπούστο και όρθιο μικρό γιακά. Το κούμπωμά τους είχε μια ολόκληρη σειρά από κόπτσες, η μία κοντά στην άλλη μέχρι τη μέση. Το άνοιγμα αυτό ήταν τόσο μεγάλο, για να βοηθάει στο θηλασμό. Η φούστα ήταν φαρδιά με ασιδέρωτες λεπτές πιέτες. Κάτω από τα φορέματα φορούσαμε μεσοφόρια γκρίζα από φθηνό ύφασμα. Στην πλάτη, για να μη κρυώνουμε ρίχναμε κανένα πλεχτό σάλι. Είχαμε και πανωφόρι, ένα για όλη μας τη ζωή, το οποίο ήταν φτιαγμένο από καλής ποιότητας μάλλινο ύφασμα. Το ράψιμο των γυναικείων φορεσιών το αναλάμβαναν τα τοπικά εμποροραφεία, και άμα κανένα ήθελε γούνινη επένδυση το δίνουμε στους Καστοριανούς γουναράδες. Οι πιο πλούσιες, πήγαιναν ταξίδια για να βρουν άλλους ραφτάδες και πάνω στα φορέματα βάζανε χρυσά κεντήματα και κουμπιά. Κοσμήματα είχαμε κανένα πεντόλιρο ή φλουρί στο λαιμό ή καμμιά χρυσή καρφίτσα. Είχαμε και παπούτσια μποτάκια με χαμηλό τακούνι και κορδόνι. Το καλοκαίρι φτιάχναμε τσόκαρα με ξύλο και ένα λουρί από πάνω. Τις χειμωνιάτικες μέρες φορούσαμε τερλίκια ή καλτσούνια, πάνω από τις κάλτσες που ήταν μάλλινα πλεχτά. Τα μαλλιά κατά κύριο λόγο μακριά. Τα χτενίζαμε πλεξούδες μακριές και οι μεγαλύτερες γυναίκες σχημάτιζαν στεφάνι με την πλεξούδα γύρω από το κεφάλι. Οι γιαγιάδες φορούσαν μαντήλια. Για τις γυναίκες δεν υπήρχε κουρείο, ή μία έκοβε τα μαλλια της άλλης. Τα μαλλιά τα πλέναμε με σαπούνι και τα βάφαμε με καρυδόφυλλα.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκεύαζατε εσείς οι ίδιοι;**

Είχαμε μπουντρα, λεβάντα και κολόνιες, Εμείς οι ίδιες δε φτιάχναμε.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχανε όλοι κοντά μαλλια. Οι άνδρες δε φορούσανε κοσμήματα πέρα από τη βέρα. Όμως, για τους άνδρες υπήρχε κουρείο του Ρουσκόπουλου και του Βουβού.

➤ **Ποια ώρα πέρατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Γενικά σηκωνόμασταν πολύ νωρίς το πρωί, για να πάμε στα χωράφια και έτσι τρώγαμε για πρωινό πολύ νωρίς. Πίναμε χαμομήλι ή γάλα από την αγελάδα μας και αλείφαμε το ψημένο ψωμί μας με λίγδα.

➤ **Ποιες ήτανε οι νηστίσιμες τροφές;**

Ψωμί, ελιές, τσάι, αγγουράκια, ντομάτες, λαχανικά κάθε είδους και ζυμαρικά.

➤ **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγεμάτων;**

Διαφορές υπήρχαν, όχι εξαιτίας των επαγγεμάτων, αλλά της οικονομικής κατάστασης. Οι πλούσιοι είχαν πιο πλούσιο τραπέζι και αυτό ήταν λογικό, αφού είχαν παραπάνω χρήματα.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Ήταν σημαντικό για την υγεία, γιατί σου έδινε δύναμη για τη δουλειά της ημέρας. Μερικές φορές όμως τρώγαμε βιαστικά.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και που τρώγατε;**

Το μεσημεριανό ήταν απαραίτητο. Τρώγαμε στις 12:00 – 1:00. Γενικά μαγειρεύαμε γριβάδι ταβά, σαρμάδες λαδερούς με αρμιά, πατάτες, φασόλια, πίτες κάθε λογής, αυγά, πράσο λαδερό και τουρλί. Όλοι μαζί, τρώγαμε στην κουζίνα, στο στρογγυλό χαμηλό τραπέζι, το σοφρά.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλείας; Αν ναι που μεταφερατε το φαγητό σας;**

Αρκετές φορές τρώγαμε στα χωράφια και μεταφέραμε το φαγητό που μας είχε βάλει η μάνα μας στα μπακρατσούλια.

- **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερότανε και τι περιείχε;**

Το απογευματινό μας ήταν πολύ φτωχικό και όχι σε καθημερινή βάση. Γύρω στις 4:00 η ώρα, οι μανάδες μας θα μας έδιναν λίγο ψωμοτύρι ή καμιά φέτα βρεγμένη με ζάχαρη.

- **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Κατά τις 9:00 το βράδυ τρώγαμε το βραδινό όλοι μαζί. Ήταν απαραίτητο, γιατί οι μεγαλύτεροι είχανε να φάνε από το μεσημέρι. Το βράδυ συνήθως, τρώγαμε ότι είχε περισσέψει από το μεσημέρι. Συχνό, βραδινό φαγητό ήταν ο τραχανάς, που τον συνοδεύαμε με τυρί σπιτικό και πέτουρα ή φύλλα. Το βράδυ συγκεντρωνόμασταν όλοι μαζί και τρώγαμε. Ο πατέρας, τα τρία αδέρφια, οι τέσσερις αδερφές (αργότερα πέθανε η μία από φυματίωση), χωρίς την παρουσία της μητέρας, η οποία είχε πεθάνει, όταν ήμουνα τεσσάρων ετών. Στο τραπέζι καθόταν πρώτος ο πατέρας και έπειτα τα αγόρια. Αυτός που έκοβε το ψωμί ήταν ο μεγάλος αδερφός. Σερβίραμε τα κορίτσια και πίναμε κρασί, τσίπουρο και νερό.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Πως τρώγατε; Γινότανε προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι νύφες έχυναν νερό, να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονται στο τραπέζι ή περίμεναν να τελειώσουν οι άλλοι για να φάνε;**

Τις γιορτινές μέρες τρώγαμε όλοι μαζί. Πριν αρχίσουμε να τρώμε κάναμε την προσευχή μας. Εμείς τα κορίτσια ρίχναμε νερό, για να πλύνουν τα χέρια οι άντρες. Στο τραπέζι, αφού τακτοποιούσαμε τα πάντα οι γυναίκες, τρώγαμε όλοι μαζί. Είχαμε και μία νύφη τη Ρίγκο.

- **Τι γίνεται στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Αφού τρώγαμε όλοι μαζί, πίναμε κρασί και τραγουδούσαμε συνέχεια. Έπρεπε, ο φιλοξενούμενος, να μείνει ευχαριστημένος και να φύγει χορτάτος.

- **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Ανάλογα και με τη γιορτή τα εορταστικά γεύματα διαφέρουν. Των Αγίων Θεοδώρων τρώγαμε νηστίσιμους σαρμάδες, το Πάσχα ρεβυθένιο ψωμί και κόκκινα αυγά, την Πρωτομαγιά τρώγαμε κεφτέδες, πίτες, ψητό αρνί, σκόρδα και κρεμμύδια. Το Νοέμβριο που έπιανε το κρύο μαζευόμασταν στα σπίτια και δώστου οι μεζέδες και το κόκκινο κρασί. Τα Χριστούγεννα είχαμε τη γουρουνοχαρά και τις τσιγαρίδες. Οι σχετικές ευχές ήταν «Καλή όρεξη», «Στην υγεία μας».

- **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί; Τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Στολίζατε το ψωμί;**

Το ψωμί το ετοιμάζαμε αποβραδής και ήταν ζυμωτό. Με το αλεύρι πλάθαμε τα καρβέλια, κάθε 8 μέρες, σε σχήμα στρογγυλό και τα φουρνίζαμε στο φούρνο. Κάναμε δέκα μεγάλα ψωμιά, γιατί δε φουρνίζαμε κάθε μέρα. Το ψωμί δεν το στολίζαμε. Το ψωμί το κάναμε με προζύμι.

➤ **Ποιες ήταν οι σχετικές προλήψεις με το ψωμί;**

Επειδή το ψωμί ήταν πολύτιμο, ως τροφή καταβάλλαμε μεγάλη προσπάθεια για να μην αποτύχει το ψήσιμό του. Έτσι, ζητούσαμε τη βοήθεια του Θεού και το σταυρώναμε, πριν το ψήσουμε. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγαμε το μάτι.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Κάναμε πλιγούρι από καθαρό σιτάρι. Το πλέναμε, το στεγνώναμε και με μια στρογγυλή πέτρα το κόβαμε σε κομμάτια και μετά με ζάχαρη το τρώγαμε. Επίσης, κάναμε και τραχανά από γάλα. Ανακατεύαμε το αλεύρι με το γάλα και στη συνέχεια αυτό που φτιάχναμε το απλώναμε στον ήλιο, να στεγνώσει και στη συνέχεια το κοσκινίζαμε, για να γίνει μικρά κομμάτια.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι, δεν υπήρχε συγκεκριμένη μέρα για τα ζυμαρικά.

➤ **Ποια φαγητά παρασκευάζατε με βάση το αλεύρι;**

Κάναμε μακάλο με αλεύρι χυλομένο σε νερό και βούτυρο.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο, το καθαρό λάδι, όπως λέγαμε. Η ποσότητα που καταναλώναμε ήταν περίπου 5 δοχεία λάδι.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς σκοπούς;**

Μερικές φορές, όταν πονούσε το στομάχι έπινες ένα ποτηράκι το πρωί και ένιωθες καλύτερα.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Στα λαδερά φαγητά όπως πράσο, λάχανο, φακές, φασόλια και άλλα χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο. Στις πίτες χρησιμοποιούσαμε τη λίγδα. Τη λίγδα τη φτιάχναμε από το λίπος του γουρουνιού που σφάζαμε τα Χριστούγεννα. Κόβαμε, το λίπος σε μικρά κυβάκια και τα βράζαμε με λίγο νερό στο καζάνι. Χρειαζότανε συνεχώς ανακάτεμα μέχρι το λίπος του κρέατος να γίνει κιτρινοπράσινο όπως το λάδι. Τότε βγάζαμε από τη φωτιά τις τσιγαρίδες και το λάδι το τοποθετούσαμε σε σιδερένια δοχεία στα οποία πάγωνε και γινόταν η λίγδα. Μέσα στα σιδερένια δοχεία τη συντηρούσαμε κιόλας μέχρι την επόμενη φορά, που θα σφάζαμε το ζώο.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Κρέας καταναλώναμε τις Κυριακές, τις γιορτές και τα πανηγύρια. Εμείς τρώγαμε συνήθως αρνί, κατσίκι, γουρούνι ή κυνήγι. Επίσης, κάναμε και λουκάνικα. Κόβαμε το χοιρινό κρέας στη μηχανή του κιμά. Το βάζαμε σε ένα σινί και ρίχναμε αλάτι, πιπέρι, κρεμμύδι κομμένο με το χέρι για να μη μυρίζει, τσιουμπρίτσα, λίγη ρίγανη λίγο κρασί κόκκινο. Αφού τα ζυμώναμε καλά, τηγανίζαμε ένα κομμάτι, για να το δοκιμάσουν από αλάτι. Πλέναμε τα έντερα του ζώου και τα γεμίζαμε με τη γέμιση.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνετε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε στη φύση;**

Τρώγαμε πολύ συχνά λαχανικά, είτε από αυτά που καλλιεργούσαμε οι ίδιοι, είτε από αυτά που βρίσκαμε έξω, τα άγρια που λέμε. Τρώγαμε μαρούλια, σπανάκι, πιπεριές, κρεμμύδια, πράσα και από έξω μαζεύαμε άφθονα ραδίκια.

➤ **Τι φαγητά μαγειρεύατε από λαχανικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Μαγειρεύαμε λάχανο με κρέας ή χωρίς, πράσο, τουρλί, λαχανοσαρμάδες, κολοκυθάκια, πιπεριές κτλ. Όπως ακριβώς σήμερα έτσι και τότε ήταν ο τρόπος παρασκευής τους.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Εμείς επειδή είχαμε κοτέτσι με αρκετές κότες θεωρούσαμε το αυγό συνηθισμένη τροφή. Οι πιο συνηθισμένες μέρες που προσφέραμε το αυγό ήταν οι μέρες του Πάσχα.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε κόκκινα με τις μπογιές των ρούχων. Βράζαμε το νερό στο καζάνι προσθέταμε τη μπογιά μαζί με το ξύδι και μετά τα αυγά.

➤ **Καταναλώνετε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια συνήθως καταναλώνετε; Ποιος ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Εμείς καταναλώναμε αρκετά ψάρια, γιατί η λίμνη είναι δίπλα μας. Πηγαίναμε και ρίχναμε μέσα στη λίμνη βατσινιές, γεμίζανε οι βατσινιές ψάρια, γιατί τα ψάρια φώλιαζαν εκεί μέσα, ιδιαίτερα όταν έσερναν και όταν βγάζαμε τα αγκάθια από τη λίμνη ήταν γεμάτο ψάρια. Ψαρεύαμε και με πεζόβολο. Τρώγαμε πικιά, γουλιανούς, γριβάδι, πεταλούδες, γλίνια κτλ. Τα ψάρια τα τρώγαμε ταβά ή τηγανητά ή παστά. Ορισμένες μέρες ήταν μόνο για ψάρι, όπως του Ευαγγελισμού, αυτό όμως σε σημαίνει ότι δεν τρώγαμε άλλες μέρες. Τρώγαμε συχνά.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθιζόταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Εμείς φτιάχναμε από όλες τις πίτες τυρόπιτα, κρεμμυδόπιτα, πρασόπιτα και σπανακόπιτα. Ζυμώναμε το αλεύρι με το αυγό και το αλάτι. Ανοίγαμε τα φύλλα και μέσα βάζαμε τη γέμιση σπανάκι, κρεμμύδι, τυρί κτλ. Τη φουρνίζαμε στο φούρνο και μόλις ψηνόταν την κόβαμε ζεστή – ζεστή και στέλναμε και κανένα κομμάτι σε μοναχικά άτομα. Συνήθως φτιάχναμε το Σάββατο πίτα για μεσημεριανό φαγητό.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Κάναμε σαραγλί που το προσφέραμε την Πρωτοχρονιά. Επίσης, κάναμε λαγγίτες και τις στέλναμε σε γειτονικά και φιλικά σπίτια για συχαρίκια όταν γεννιόταν ένα παιδί. Γαλατόπιτες, κουλουράκια με πλεξούδες και ρυζόγαλο. Επιπλέον, φτιάχναμε και γλυκά του κουταλιού ως εξής: Ερχόντουσαν 1 – 2 γειτόνισσες να βοηθήσουν, βγάzaμε τα κουκούτσια των φρούτων και τη φλούδα, όπου χρειαζόταν για να το βάλουμε στον ασβέστη, όταν έπρεπε. Τα γλυκά τα φτιάχναμε έξω στην αυλή. Έτσι, κάναμε γλυκό κεράσι, κυδώνι, σύκο. Κάποιες ετοιμάζαν από ροδοπέταλα άγριας τριανταφυλλιάς, γλυκό τριαντάφυλλο, γιατί πίστευαν ότι βοηθάει στο έντερο.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε κανένα μούρο, κανένα κεράσι, κυδώνια, καρύδια. Ότι βρίσκαμε τρώγαμε.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Μια γυναίκα όταν ήτανε έγκυος εκτός του ότι δε σήκωνε πολύ βάρος προσπαθούσε να πίνει πολύ γάλα και να εργάζεται λιγότερο. Γενικά, όλοι χαιρόμασταν όταν μια γυναίκα επρόκειτο να φέρει στον κόσμο ένα παιδί και τη βοηθούσαμε. Όταν μια γυναίκα γεννούσε φτιάχναμε λαγγίτες και τις μοιράζαμε στη γειτονιά. Άλλωτε με μέλι και άλλωτε με καρύδια τις στολίζαμε ή και τα δύο μαζί.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφοράν το γάμο;**

Τις περισσότερες φορές, για να μη πω σχεδόν πάντα, ο γάμος γινότανε έπειτα από προξενιό. Έτσι, μέσα σε μεταξωτό μαντήλι ο γαμπρός έστελνε σημάδι στο σπίτι της κοπέλας με τον προξενητή για τον αρραβώνα. Το σημάδι αυτό μπορεί να ήταν ένα δαχτυλίδι ή ένα φλουρί χρυσό. Το ίδιο γινότανε και από την πλευρά της κοπέλας. Ο γαμπρός ερχόταν σπίτι πάντα με γλυκά, εάν ήταν απόκριες χαλβά και κότες και εάν ήταν Πάσχα αρνί και κόκκινα μήλα. Η κοπέλα από την μεριά της κερνούσε ζαχαρωτά και γλυκά στο σπίτι του γαμπρού. Ακολουθούσε ο γάμος. Το κάλεσμα του γινότανε με ρεβιθένια ψωμάκια. Το φαγοπότι του γάμου ξεκινούσε μετά τη στέψη στην εκκλησία και περιλάμβανε αρνί, κότες ψητές, πίτες, σαρμάδες, πατάτες, διάφορα γλυκά και άφθονο κρασί.

➤ **Με τι συνήθως τρεφόταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Τα μικρά παιδιά και τους παππούδες προσπαθούσαμε να τους σερβίρουμε ελαφριά φαγητά, όπως σούπες, λάχανο, πράσο, σπανάκι, πατάτες βραστές, λαχανικά και άφθονο γάλα.

➤ **Ποιες ήτανε οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για τους αρρώστους ετοιμάζαμε ελαφριά φαγητά, κυρίως σούπες, τραχανά και τέτοια παρόμοια. Τους ετοιμάζαμε και κανένα χαμομήλι ως καταπραϋντικό, κανένα δυόσμο για το στομάχι και κανένα τσάι. Εμείς τότε δεν είχαμε γιατρούς, όπως τώρα. Πιστεύαμε στις θεραπευτικές ιδιότητες των βοτάνων. Θεραπεύαμε τους κάλους των ποδιών με τις βούζλιες. Μαζεύαμε τα άσπρα τους τα λουλούδια και τα τοποθετούσαμε πάνω στους κάλους. Βράζαμε τις ρίζες από το καραγάτσι και με λίγο κρασί θεραπεύαμε τις πληγές. Όταν ήμασταν κρυωμένοι τοποθετούσαμε στο στήθος ή την πλάτη μας ένα πολύ ζεστό πίτουρο, το οποίο το βάζαμε πρώτα μέσα σε μια μαξιλαροθήκη.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τα τρόφιμα τα βάζαμε σε ένα ντουλάπι που είχε γύρω – γύρω πράσινη σίτα και το λέγανε καρότσα. Έτσι, δεν πήγαιναν οι μύγες. Κρεμούσαμε και τα κρέατα εκεί από το τσιγκέλι.

➤ **Ποια ποτά συνηθιζόταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Πίναμε κόκκινο και λευκό κρασί, που φτιάχναμε από τα αμπέλια, γιατί όλοι σχεδόν είχαμε δικό μας αμπέλι.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως παρασκευαζότανε; Πως τον πίνατε και σε ποιες περιπτώσεις;**

Καφέ πίνανε οι μεγάλοι, όχι εμείς οι μικροί. Τον καφέ τον ψήναμε στα καβουρντιστήρια. Στριφογυρνούσαμε με το χέρι το καβουρντιστήρι πάνω από την αναμμένη φωτιά και κάθε λίγο το βγάzaμε, ανοίγαμε το πορτάκι και κοιτάζαμε αν ρόδιζε και το ξανακλείναμε. Σταματούσαμε το γύρισμα, όταν ο καφές ρόδιζε για τα καλά. Μετά το αδειάζαμε για να κρυώσει, γιατί μετά ακολουθούσε το στούμπισμα στο ντουμπέκι. Τον πίναμε όπως ακριβώς και σήμερα.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν γεωργοί. Είχαμε μπαξέδια 10 στρέμματα και πουλούσαμε τα προϊόντα μας στο παζάρι στην Καστοριά.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Η γεωργία μαζί με την κτηνοτροφία, ήταν η πηγή όλων των αγαθών μας. Με αυτά ζούσαμε στο Μαύροβο το σιτάρι, τα μπαξέδια, τα ζώα και τα ψάρια.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια τα εργαλεία σας και ποιοι δουλεύατε;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι, κριθάρι και καλαμπόκι. Είχαμε και δέντρα ροδάκινα, μήλα, μούρες, συκιές, παίρναμε όμως λίγα φρούτα και έτσι η φρουτοπαραγωγή μας ήταν φτωχή. Τα εργαλεία μας ήταν το άροτρο, που το έσερνε άλογο και τα χέρια μας. Ο χρόνος και ο τόπος σποράς διέφερε από φυτό σε φυτό. Το σιτάρι το σπέρναμε το φθινόπωρο και το καλαμπόκι την Άνοιξη. Τώρα για τα σπαρτά, η δουλειά μας ήταν κοπιαστική. Από το σπίτι δεν έλειπαν οι ζουγκράνες, τα τσαπιά και τα σκαλιστήρια. Όλη η οικογένεια, όλο το χρόνο δουλεύαμε για τη γη. Συγγενείς και φίλοι βοηθούσαν στα χωράφια και εμείς τους δίναμε λίγα πράγματα για τη βοήθεια που μας πρόσφεραν. Τα χέρια μας ήταν ροζιασμένα και τα πρόσωπά μας χαρακωμένα από τις στερήσεις. Τις ελαφριές δουλείες τις κάναμε τα κορίτσια και οι γυναίκες και τις βαριές, οι άνδρες.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού;**

Ο Ιούνιος ήταν ένας μήνας του θερισμού. Με το δρεπάνι και το γάντι κόβαμε και μαζεύαμε τα στάχυα σε δεμάτια, για να μην σκορπίσουν. Ο Ιούλιος και ο Αύγουστος, ήταν οι μήνες του αλωνισμού. Με το πάτημα των ζώων αποχωρίζονταν οι κόκκοι και έμενε πάνω – πάνω το άχυρο. Με τις ζουγκράνες και τα χέρια μας διαχωρίζαμε το σιτάρι για το ψωμί, από το υπόλοιπο. Το μαζεύαμε στη συνέχεια σε υφαντά σακιά και το πηγαίναμε σπίτι, για να το καθαρίσουμε προσεκτικά και να το στείλουμε για άλεσμα.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Στα μπαξέδια μας φυτεύαμε διάφορα λαχανικά, όπως μαρούλια, γογγύλια, ραπανάκια, σέλινο, κ.ά. Πολλές φορές, μετά τη σπορά υπήρχε ξηρασία και έτσι σκλήραινε η γη και τα σπαρτά ήταν αδύνατο να φυτρώσουν. Τότε αναγκαζόμασταν να τα ποτίσουμε, για να ξεφυτρώσουν, με τη βοήθεια φρεατίων που ανοίγαμε. Για τα φασόλια και τα αγγουράκια χρησιμοποιούσαμε παλούκια και χορτόσχοινο. Είχαμε πολύ δουλειά στους κήπους σκάλισμα, ξεχόρτισμα και λίπασμα. Το λίπασμα ήταν κοπριά από αγελάδες ή πρόβατα. Τότε δεν είχαμε χημικά λιπάσματα.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Η γιαγιά μαζί με τη μάνα μας, γιατί όταν πέθανε η μάνα μας, μέιναμε στα χέρια της γιαγιάς μας. Έπρεπε να είμαστε καθαρά και καλά παιδιά, να μιλάμε όμορφα και να δουλεύουμε αρκετά, για να βοηθάμε στο σπίτι.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Φυσικά υφαίναμε. Γνέθαμε το μαλλί στο τσικρίκι, το στρογγυλό εκείνο εργαλείο που γυρνούσε γύρω – γύρω. Υφαίναμε κουβέρτες, κιλίμια, διαδρόμους μάλλινους. Μια φλοκάτη για να ετοιμαστεί ήθελε πολύ δουλειά. Σαν παίρναμε το μαλλί το πλέναμε στο ποτάμι, αφού πρώτα το είχαμε ξεματίσει. Μετά το απλώναμε για να στεγνώσει. Το φέρναμε σπίτι και το καθαρίζαμε, το ξεδιαλέγαμε. Με τις λανάρες κατόπιν το λαναρίζαμε και δε έμενε τίποτε απάνω του. Γινόταν άσπρο σαν το χιόνι. Το παίρναμε τούφες – τούφες και το δένουμε στη ρόκα και με το χέρι γνέθαμε το φλόκο. Με το τσικρίκι γνέθαμε το υφάδι. Ύστερα, το αδειάζαμε για να τεντώσει η κλωστή και να

γίνει ίσια, το τυλίγαμε στο άντι, το βάζαμε στον αργαλειό, το περνούσαμε στα μυτάρια και στο χτένι και με τη σαίτα αρχίζαμε να υφαίνουμε.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Προσευχόμασταν για τα πάντα. Ήμασταν ταπεινοί και καλοί άνθρωποι όχι εγωιστές.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας μας.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ο Δεκέμβριος ήταν ένας μήνας αναστάτωσης για όλους. Εξασφαλίζαμε το κρασί και το ρακί. Το κρέας το εξασφαλίζαμε από τα γουρουνία. Οι γυναίκες ασπρίζαμε το σπίτι και πλέναμε τα υφαντά. Την ημέρα της σφαγής των γουρουνιών, γινόταν η λεγόμενη γουρουνοχαρά, καθώς μαζευόταν όλη η γειτονιά, για να ευχηθεί το «καλό ξόδιασμα» και ψήναμε στη σχάρα ή τηγανίζαμε τα εντόσθια του ζώου και μαζί με το κρασί και τα τραγούδια συνεχίζαμε ως το βράδυ. Από το κρέας κάναμε λουκάνικα και τα κρεμούσαμε, για να στεγνώσουν. Επίσης, κάναμε καβουρμά. Το κρέας το βράζαμε και το καβουρδίζαμε μαζί με λίπος και μετά το βάζαμε σε δοχεία και το συμπληρώναμε μέχρι πάνω με λίπος. Από το κρέας αυτό τρώγαμε όλη τη χρονιά. Έτσι συντηρούσαμε το κρέας. Κάναμε και τσιγαρίδες από το λίπος του γουρουνιού και τη «λίγδα», που ήταν το λίπος του γουρουνιού και το χρησιμοποιούσαμε στο μαγείρεμα, αντί για βούτυρο. Την παραμονή των Χριστουγέννων φτιάχναμε σαρμάδες και πατσά, κουραμπιέδες και μπακλαβά. Το βράδυ της παραμονής τα παιδιά τραγουδούσαν τα «κόλιεντα», σε διαφορετικές παρέες. Το τραγούδι που τραγουδούσαν εξαρτιόταν από την οικογενειακή – κοινωνική – οικονομική κτλ κατάσταση του σπιτιού. Τα ίδια τραγούδια ξανατραγουδούσαν τα παιδιά την Πρωτοχρονιά και φωνάζανε «Κυρά, κυρά το δώρο...». Το μεσημέρι της Πρωτοχρονιάς, όλη η οικογένεια κόβαμε την πίτα για να δούμε ποιος θα πετύχαινε το φλουρί. Την ημέρα των Φώτων, μαζί με το σταυρό που έριχνε ο παπάς στα παγωμένα νερά της λίμνης, οι γυναίκες πλέναμε τα εικονίσματα του σπιτιού στα νερά της λίμνης και περνάμε νερό, για να αγιάσουμε τα ζώα, τα μπαξέδια και τα χωράφια.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 5

ΟΝΟΜΑ: Ευγενία

ΕΠΩΝΥΜΟ: Νένου

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1935 (Τοιχώ Καστοριάς)

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Δευτέρα Δημοτικού (Ο δάσκαλος που είχαμε ο κ. Γιώργος Πάπαιωάννου έλεγε πως ήταν αμαρτία! «Τα παιδιά πρέπει να πηγαίνουν σχολείο».) Μετά συνέχισα στην Τετάρτη δημοτικού, από την οποία έμαθα και γράφω και να διαβάζω. Ήμουνα 13 – 14 χρονών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότισσα

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στο Τοιχώ Καστοριάς το 1935 και το 1957, ήρθα στο Μαυροχώρι, γιατί παντρεύτηκα. Εδώ βρήκα την τύχη μου.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο. Στο κάτω μέρος είχαμε ψηλό ταβάνι, για να κρεμάμε κρεμμύδια, κρέατα κ.ά. Το είχαμε δηλαδή σαν αποθήκη. Πάνω κοιμόμασταν και το ταβάνι μας ήταν χαμηλό.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν ντόπιοι. Θαρρώ πως ήταν Κωσταραζινοί.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πλιθί.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα που σχετίζονται με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Όταν χτιζόταν κάποιο καινούργιο σπίτι, σφάζαμε έναν κόκορα και ο αρχιμάστορας έριχνε το αίμα του στις τέσσερις γωνίες του σπιτιού.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Εμείς δεν είχαμε βοήθεια, όταν χτίζαμε το σπίτι.

➤ **Η εξωτερική όψη του σπιτιού με τι υλικά γινότανε;**

Εξωτερικά το σπίτι μας ήταν σοβατισμένο με χώμα.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Ασφαλώς και είχαμε στέγη, γιατί εδώ κάνει πολύ κρύο το χειμώνα και ρίχνει και πολύ χιόνι.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα κοιτούσε προς το δρόμο.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Το πάτωμα μας ήταν φτιαγμένο από λευκαδίσιο σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Τζάκι είχαμε, για να ζεσταινόμαστε και για να μαγειρεύουμε. Το τζάκι το ανάβαμε με τσάκανα. Ολημερίς, έκαιγε και πάνω από τη φωτιά, το γκιούμι με το νερό. Με το φτυάρι παίρναμε από το τζάκι τη ζάρη, για να μαγειρέψουμε.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι φούρνος, στάβλος και αχυρώνα;**

Η αυλή μας ήταν πίσω από το σπίτι. Εκεί ήταν και ο αχυρώνας και το κοτέτσι. Η αυλή ήταν πολλές φορές τόπος εργασίας για εμάς τις γυναίκες. Απαραίτητο στην αυλή ήταν και κάποιο σκεπασμένο υπόστεγο με λαμαρίνα για τα καυσόξυλα.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον έφτιαχναν και με τι υλικά;**

Ήταν και σπίτια που είχαν δικό τους φούρνο. Εμείς φουρνίζαμε στους κοινούς φούρνους. Το φαγητό το φτιάχναμε στο καμίνι. Το καμίνι ήταν ένας παλιός κουβάς ενισχυμένος με λάσπη και

κεραμίδια, γύρω – γύρω. Αγοράζαμε το ξυλοκάρβουνο το ρίχναμε μέσα στο καμίνι και έτσι έβραζε το φαγητό μας.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Από το πηγάδι πέρναμε το νερό που μας χρειαζότανε για τις ανάγκες του σπιτιού. Επειδή, όμως πολλές φορές δε μας έφτανε, πλέναμε τα ρούχα με νερό από τις βρύσες του χωριού. Από εκεί γκιούμι – γκιούμι το μεταφέραμε στο σπίτι μας.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Τα ρούχα τα πλέναμε στο πλυσταριό. Σε μια ξύλινη σκάφη βάζαμε βραστό νερό, που είχαμε κουβαλήσει αποβραδής και είχαμε γεμίσει τα καζάνια. Στο νερό αυτό προσθέταμε το άσπρο ή πράσινο σαπούνι. Στην Κατοχή θυμάμαι, ζεμάτιζαν το μαλλί από τα πρόβατα και με αυτό πλένανε τα ρούχα και στη συνέχεια τα ξέπλεναν στο ποτάμι, που κατέβαινε από το βουνό.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι ύφασμα κατασκεύαζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άντρες φορούσαν ρούχα, που ήταν φτιαγμένα στον αργαλειό. Το πάνω μέρος ήταν ένα είδος πουκαμίσας και το κάτω μέρος ήταν η κυλόττα. Η κυλόττα ήταν κολλητή στο σώμα εκτός από το γόνατο, όπου ήτανε φαρδιά. Τα παπούτσια ήταν παντοφλέ. Τα ρούχα ήταν πρακτικά και ευκολοφόρετα για την εργασία των ανδρών. Την ενδυμασία των αντρών την κατασκεύαζαμε περισσότερο εμείς οι γυναίκες και λιγότερο οι ραφτάδες του χωριού.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τι φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το κουστούμι, που το φορούσαν τις γιορτινές μέρες. Με το πέρασμα των χρόνων όλο και περισσότεροι άνθρωποι υιοθέτησαν τον τρόπο αυτό ενδυμασίας του κουστουμιού. Οι άνθρωποι αυτοί ήταν συνήθως πιο μορφωμένοι. Τον καιρό εκείνο εμφανίστηκαν και τα δετά παπούτσια. Τα κουστούμια τα έραβαν οι ραφτάδες του χωριού.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες παλαιότερα φορούσαν μακριά φαρδιά φορέματα, χωρίς ιδιαίτερα στολίδια. Στην εποχή τη δική μου φορούσαμε τα λεγόμενα ευρωπαϊκά ρούχα, περίπου σαν αυτά που φοράμε και σήμερα. Τα ρούχα αυτά τα έραβαν οι μοδίστρες. Τα μαλλιά μας ήταν μακριά και δεν υπήρχε κομμωτήριο. Τα μαλλιά δεν τα βάφαμε και τα πλέναμε με πράσινο σαπούνι. Για να ισιώσουν τα μαλλιά ρίχναμε ξύδι. Τα κοσμήματά μας ήταν λίγα χρυσά σκουλαρίκια, λίρες και φλουριά.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκεύαζατε εσείς οι ίδιοι;**

Αρώματα εγώ δεν είχα.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχανε όλοι κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Το πρωινό το τρώγαμε στις 7:00 – 8:00. Πίναμε γάλα και τσάι και τρώγαμε ελιές, τυρί και ψωμί. Πότε – πότε τρώγαμε και κανένα αυγό. Το γάλα το παίρναμε από τις αγελάδες μας.

➤ **Ποιες ήτανε οι νηστίσιμες τροφές;**

Τσάι, λαδερρά φαγητά, ελιές, ψωμί κτλ.

- **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στο πρωινό γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελλμάτων;**

Διαφορές στα γεύματα υπήρχαν, γιατί ο καθένας έτρωγε οτιδήποτε είχε.

- **Ήταν σημαντικό για την υγεία το πρωινό;**

Το πρωινό ήταν σημαντικό και για την υγεία και για τη δουλειά. Όμως, έτρωγες, δεν έτρωγες, θα δούλευες. Έτσι, ήταν ο κανόνας του σπιτιού. Ξερό ψωμί έβαζα στο στόμα μου και πήγαινα να κουβαλήσω ξύλα προτού ξημερώσει με τον πατέρα μου, πριν έρθω εδώ στο χωριό. Δύσκολα τα χρόνια μας!

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και που τρώγατε;**

Το μεσημέρι τρώγαμε στις 1:00. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά μας ήτανε ψάρι ταβά, σαρμάδες, λάχανο, σπανάκι, αυγά μάτια, πίτες, μακάλο κ.ά. Κάναμε όμως και μια φασουλάδα σκέτη λιχουδιά. Βάζαμε μέσα σε μια χωμάτινη κανάτα φασόλια και την τοποθετούσαμε διπλά στη φωτιά. Εκεί έβραζαν τα φασόλια.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Τρώγαμε και στα χωράφια, όταν δεν τελειώναμε τις δουλειές μας. Τότε βγάζαμε το μπακρατσούλι και αρχίζαμε να τρώμε. Εκεί κουβαλούσαμε το φαγητό μας.

- **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερότανε και τι περιείχε;**

Απογευματινό τρώγαμε στις 4:00. Συνήθως, τρώγαμε τυρί, ψωμί, σταφύλια και σκορδαλιά. Σε ένα μπουκάλι βάζαμε σκόρδο, λάδι και αγγούρι και έτσι φτιάχναμε τη σκορδαλιά. Το απογευματινό το τρώγαμε στο χωράφι, τις περισσότερες φορές.

- **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Παρευρισκόταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Το βράδυ δε θυμάμαι τι ώρα ακριβώς τρώγαμε. Πάντως, ήτανε νωρίς, μετά τη δουλειά από τα χωράφια. Μαζευόμασταν όλοι στο στρογγυλό τραπέζι και ο καθένας έπαιρνε τη θέση του, που ήταν πάντα σταθερή και μοναδική. Ο πατέρας, δηλαδή ο σύζυγός μου έκοβε το ψωμί και εγώ σέρβιρα το φαγητό. Πίναμε κρασί.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Πως τρώγατε; Γινότανε προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι νύφες έχυναν νερό να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονταν στο τραπέζι ή περίμεναν να τελειώσουν οι άλλοι για να φάνε;**

Πάντα τρώγαμε όλοι μαζί. Αλλά τις γιορτινές μέρες ήταν υποχρέωση όλων να βρεθούν στο τραπέζι. Προτού το φαγητό πλέναμε τα χέρια μας στο χαντάκι και έπειτα κάναμε την προσευχή. Με τον τρόπο αυτό ευχαριστούσαμε το Θεό, για το φαγητό που μας έδωσε και σήμερα.

- **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Όταν είχαμε μουσαφίρη πρώτα καθόταν εκείνος. Μετά καθόταν ο πεθερός μου, ο άντρας μου, τα παιδιά μου και στο τέλος εγώ.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές;**

Στις γιορτές τρώγαμε ρεβιθένιο ψωμί, πίτες, σαρμάδες, αρνί κ.τ.λ. Από γλυκά φτιάχναμε μουστόπιτα, σαλιάρους κ.ά. Οι σχετικές ευχές ήταν «Καλή όρεξη», «Στην υγεία μας».

➤ **Πως παρασκευάζατε το ψωμί; Και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το μέγεθος και το σχήμα του ψωμιού;**

Το ψωμί που κάναμε τότε ήταν ζυμωτό. Εγώ ζύμωνα έξι ψωμιά, στρογγυλά κάθε εβδομάδα. Το ψωμί ήταν τόσο τιμημένο και ιερό, όχι μόνο γιατί έβγαινε με ιδρώτα αλλά και γιατί είχε τη χάρη του Θεού. Το ψωμί γινότανε με προζύμι. Το πλάθαμε στην πινακότα και μετά το φουρνίζαμε κανά δύο ώρες.

➤ **Ποιες ήταν οι προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Τα κορίτσια δεν άφηναν τη μπουκιά τους, για να μη τις αφήσουν οι γαμπροί και τα αγόρια, για να μη χάσουν τη δύναμη τους.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε τραχανά. Ανακατεύαμε σιτάλευρο κοσκινισμένο με αλάτι, προζύμι και ξινισμένο γάλα. Αν ήθελες πρόσθετες και αυγά. Μετά το ζυμώναμε στο σκαφίδι. Όταν το ζυμαρί ξίνιζε για τα καλά, το κόβαμε σε μικρά κομμάτια και το αφήναμε να ξεραθεί στον ήλιο. Την επόμενη μέρα το μαζεύαμε και ήταν έτοιμος ο τραχανάς για μαγείρεμα. Επίσης, κάναμε και χυλοπίτες. Ζυμώναμε το σιτάλευρο, με φρέσκο γάλα και αυγά. Αφήναμε το ζυμαρί να μείνει πολλές ώρες για να φουσκώσει και τότε το κόβαμε σε στρογγυλά κομμάτια και το αλείφαμε με λάδι. Κάθε ένα τεμάχιο χωριστά το πλάθαμε στο τραπέζι μέχρι να γίνει το φύλλο μεγάλο, στρογγυλό και λεπτό. Στη συνέχεια το απλώναμε, για να στεγνώσει. Όταν στέγνωνε το κόβαμε σε στενές λωρίδες. Μετά, απλώναμε τις χυλοπίτες σε καθαρά σεντόνια και ξεραίνονταν μέσα στο σπίτι και την τελευταία μέρα στον ήλιο. Μετά, τις κοσκινίζαμε για να φύγει το αλεύρι και τις τοποθετούσαμε σε σακούλες.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι.

➤ **Ποια ήταν τα φαγητά που γινόταν με το αλεύρι και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Το πιο συνηθισμένο φαγητό ήταν το μακάλο που γινόταν με νερό και αλεύρι

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό, Ποια ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο και το χρόνο καταναλώναμε περίπου τέσσερα δοχεία λάδι.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς λόγους;**

Όχι δε γνωρίζω κάτι τέτοιο.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Στα φαγητά που ήταν λαδερά όπως το πράσο βάζαμε μόνο ελαιόλαδο. Στις πίτες βάζαμε λίγδα, που τη φτιάχναμε από το λίπος του γουρουνιού τα Χριστούγεννα. Κόβαμε το λίπος του γουρουνιού σε κομματάκια και τα βράζαμε με λίγο νερό. Τα ανακατεύαμε συνεχώς μέχρι το λίπος να πάρει το χρώμα από το λάδι. Τότε παίρναμε τις τσιγαρίδες και το λίπος που είχε γίνει σαν το λάδι, το τοποθετούσαμε σε δοχεία. Μετά αυτό πάγωνε και γινότανε η περίφημη λίγδα. Εμείς, κάναμε και βούτυρο. Είχαμε βουβάλια από τα οποία παίρναμε ανώτερο γάλα και σε μια μάτκα που μοιάζει πολύ με το βαρέλι και είναι περίπου ένα μέτρο, ρίχναμε το γάλα με ένα χωμάτινο κιουπί, το χτυπούσαμε, πύτιαζε το γάλα και έτσι βγάζαμε το βούτυρο και το ξινόγαλο.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Καταναλώναμε μοσχάρι, αρνί, κοτόπουλο και γουρούνι.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Τρώγαμε όλων των ειδών τα λαχανικά. Καλλιεργούσαμε σπανάκι, μαρούλι, κρεμμύδια, σκόρδα, λάχανα, αλλά επίσης μαζεύαμε γλιστρίδες και ραδίκια.

➤ **Τι είδους φαγητά παρασκευάζατε από λαχανικά και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν οι λαχανοσαρμάδες, το τουρλί, το σπανάκι, τα κολοκυθάκια και το λάχανο. Ο τρόπος παρασκευής τους ήταν ο ίδιος με το σημερινό τρόπο.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια η συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το πρωινό;**

Τα αυγά εμείς τα τρώγαμε είτε σε μάτια όπως τα λέμε είτε βραστά. Είχαμε κοτέτσι και έτσι είχαμε πολλά αυγά. Πολλές φορές τα ανταλλάζαμε για λάδι, ξύλα ή οτιδήποτε άλλο.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα, αφού προσθέταμε μπόλικο ξύδι.

➤ **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια καταναλώνατε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε τα ψάρια;**

Ο άντρας μου ήταν ερασιτέχνης ψαράς και έτσι τρώγαμε πολλά ψάρια. Άλλωστε, το Μαύροβο φημιζόταν για τον ταβά ψάρι. Εμείς τρώγαμε κάθε λογής ψάρι γριβάδι, πρική, γλίνι, γουλιανούς και πεταλούδες. Τα ψάρια ή τα τηγανίζαμε ή τα μαγειρεύαμε ταβά ή κάναμε τσιουρβά, δηλαδή σούπα ψάρι. Ρίχναμε στον τέντζερη λίγο λάδι να καίει, ένα χουλιάρι αλεύρι κι ανακατώναμε να λιώσει. Ρίχναμε τριμμένες δύο ντομάτες ή κόκκινο πιπέρι, ανακατεύαμε και κατόπιν γιομίζαμε μέχρι τη μέση με νερό. Μόλις άρχιζε να βράζει κόβαμε μια πατάτα και δύο καρότα και τα ρίχναμε μέσα. Από το ψάρι βάζαμε το κεφάλι, τη γαλατσίδα, το λιώμα και λίγο κορμί. Αφήναμε να βράσει καλά και στο τέλος, ρίχναμε σέλινο και αλάτι. Μετά ρίχναμε λίγο ξύδι. Δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγαμε ψάρια, αλλά επειδή είχαμε και έχουμε τη λίμνη δίπλα μας, τρώγαμε τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθιζόταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Κάναμε από όλες τις πίτες, σπανακόπιτα, τυρόπιτα, τραχανόπιτα, κερμμυδόπιτα, κολοκυθόπιτα και αρμιόπιτα. Κάθε εβδομάδα μαζί με το ψωμί, ζυμώνουμε και καμιά πίτα. Για παράδειγμα για να φτιάσουμε την αρμιόπιτα έπρεπε πρώτα να ετοιμάσουμε το ζαχαρέ. Λιανίζαμε την αρμιά και την βράζαμε κάμποση ώρα, ώσπου να μαλακώσει. Ρίχναμε και κανά δύο χουλιάρια λίγδα κι ανακατεύαμε. Αμα έβραζε την αφήναμε λίγο να κρυώσει. Χτυπούσαμε σε ένα σαχάνι έξι αυγά και τα ρίχναμε στην αρμιά. Ανοίγαμε το κάτω φύλλο κι αφού αλείφαμε πρώτα το σινί με λίγδα το στρώναμε από πάνω. Βάναμε τον ζαχαρέ και το ισιάζαμε καλά. Στρώναμε και το επάνω φύλλο και το τσιμπούσαμε με το χέρι για ομορφιά. Αλείφαμε την πίτα με λιωμένη λίγδα και την ψήναμε στο σάτσι.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Κάναμε πολλά γλυκά σαραγλί, ξυλοκέρασα, μπακλαβά, χαλβάδες και γλυκά του κουταλιού. Για να φτιάσουμε παστοκύδωνο καθαρίζαμε κανά τρεις οκάδες κυδώνια και τα κόβαμε σε φέτες. Τα βράζαμε και μετά τα αλέθαμε. Στον τέντζερη βάζαμε ένα ποτήρι κυδώνι πολτό, ένα ζάχαρη και ξανά το ίδιο, ώσπου να τελειώσει το κυδώνι. Θέλαμε κανένα οκά ζάχαρη. Τα βράζαμε σε σιγανή φωτιά, ώσπου να πυκνώσουν και ανακατεύαμε συνεχώς. Ρίχναμε το παστοκύδωνο σε έναν ταβά, το ισιάζαμε και το κόβαμε σε τετράγωνα κομμάτια. Στη μέση από κάθε κομμάτι βάζαμε ένα αμύγδαλο. Το τρώγαμε το παστοκύδωνο κυρίως το χειμώνα παρέα με το χιόνι.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε σταφύλια, μήλα, αχλάδια, μπαμπίνκες. Από όλα είχε τότε ο κάμπος του Μαυρόβου. Το χειμώνα τα συντηρούσαμε στο κατόι.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Στην εγκυμοσύνη, μονάχες τα κάναμε όλα. Η διατροφή μας δεν άλλαζε. Τότε μονάχες ξεγεννούσαμε. Όταν γεννούσαμε, φτιάχναμε λαγγίτες και τις μοιράζαμε στη γειτονιά. Διάφορα πράγματα μας φέρνανε, από ρούχα και καλτσούνια πλεχτά μέχρι τρόφιμα και στολίδια.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά τα γεύματα του γάμου;**

Ο γάμος ήταν ένα πανηγύρι. Οι ετοιμασίες ξεκινούσαν μια εβδομάδα πριν. Η νύφη από τη μεριά της ασχολιόταν με την ετοιμασία της προίκας. Τα προικιά ήταν έτοιμα πριν ακόμη αρραβωνιαστεί. Για ορισμένα αποτελειώματα βοηθούσαν στο τέλος φίλες και συγγενείς της νύφης. Από την παιδική μας ηλικία ετοιμάζαμε σιγά – σιγά τα προικιά. Όλες οι δουλείες απαιτούσαν κόπο, αλλά η χαρά του γάμου δε μας άφηνε να νιώσουμε κούραση. Έπρεπε να τα φρεσκάρουμε όλα. Για να καλέσουμε τους συγχωριανούς γυρνούσαμε με ένα μπουκάλι τσίπουρο και κερνούσαμε το χωριό. Τα όργανα μετά τη στέψη χτυπούσαν μέχρι το πρωί στις 4:00, στο σπίτι του γαμπρού. Την προίκα όταν τη μεταφέραμε στο σπίτι του γαμπρού, τη μεταφέραμε με κάρο και κρεμούσαμε μαντήλια στα κέρατα του ζώου.

➤ **Με τι συνήθως τρεφόταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Όλοι τρώγαμε τα ίδια φαγητά, δεν κάναμε ξεχωριστό για τους παππούδες ή για τα παιδιά. Που τέτοια πράγματα να προλάβεις, να κάνεις! Είχαμε και άλλες δουλείες, δεν ήταν μόνο το φαγητό.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Οι άρρωστοι τρώγανε ελαφριά φαγητά όπως σούπες, ψαρόσουπες και τραχανά. Πίνανε και κανένα χαμομήλι ή δυόσμο για το στομάχι. Τότε υπήρχαν και τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες, όπως η μέντα και η μαντζουράνα που έστρωναν το στομάχι μετά τον εμετό. Επίσης, με τα άνθη της μολόχας κάναμε γαργάρες, για να μαλακώσει ο λαιμός. Χρησιμοποιούσαμε πολύ και το μέλι για τις θεραπευτικές ιδιότητες του. Μια κουταλιά μέλι πρωί – πρωί, καταπολεμούσε τη δυσκοιλιότητα και ανακατεμένο με κανέλα, μοσχοκάρυδο θέρápευε τους πόνους του εντέρου. Επίσης, αν ζέσταινες το μέλι με λάδι και κερύ έκανες μια αλοιφή για σκασμένα χείλια, σκασμένο δέρμα και πρόσωπο. Για να σταματήσουμε το αίμα από τις πληγές τοποθετούσαμε καπνό, αφού πρώτα σκοτώναμε τα μικρόβια με το κατούρημα μας ή με τσίπουρο.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές τις βάζαμε στην καρότσα, που είχε γύρω – γύρω πράσινη σίτα, για να προστατεύει τις τροφές από τα ζώφια. Το κρασί και το αλεύρι, μαζί με μερικά φρούτα τα βάζαμε στο κελάρι.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζονταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Πίναμε λευκό και κόκκινο κρασί, που φτιάχναμε μόνοι μας. Κάναμε και τσίπουρο. Αφού, τα σταφύλια έβραζαν και θα γινόντουσαν τσίπουρα, έφτανε και η ευτυχισμένη στιγμή, που γέμιζαν τα βαρέλια και οι νταμιτζάνες κρασί και τσίπουρο. Το τσίπουρο το πίναμε πριν το φαγητό, ενώ το κρασί είτε παράλληλα είτε μετά το φαγητό. Με το κρασί απολυμαίναμε τις πληγές, ενώ με το τσίπουρο ανακουφιζόμασταν από τον πονόδοντο. Κάναμε και ξίδι, αφήνοντας το κρασί να ξινίσει στον ήλιο.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε; Πως τον πίνατε και σε ποιες περιπτώσεις;**

Εμείς καφέ πίναμε. Εγώ όμως καφέ δεν έφτιαχνα. Τον αγόραζα έτοιμο ανακατεμένο με κριθάρι και ρεβίθι. Λόγω του γεγονότος ότι το Μαύροβο ήταν ένα πλούσιο χωριό και γιατί είχε τον κάμπο που είχε όλα τα καλά και γιατί είχε τα χάνια, τα πανδοχεία, όπου έμεναν οιπραματευτάδες που έφερναν πράγματα από το Αμύνταιο και τα περνούσαν με τα μοτόρια στην Καστοριά, είτε λόγω της λίμνης, όλα αυτά που ανέφερα είχαν ως αποτέλεσμα ότι κάθε σπίτι, που θα έκανες επίσκεψη θα σε κερνούσε σίγουρα γλυκό και καφέ. Συνήθως, η κεράστρα του σπιτιού ήταν η μικρή κόρη. Στο δίσκο που κερνούσαμε είχαμε δύο λογιών γλυκά. Πότε γλυκό κεράσι και σύκο και πότε τριφτό κυδώνι και κομμάτι κολοκύθι. Πότε μελιτζανάκι και πότε ντολμά. Γεμίσαμε και μια κανάτα με νερό συνοδεία με το γλυκό.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας**

Εμείς είχαμε χωράφια. Ήμασταν αγρότες από 7 χρονών ήμουν στα χωράφια και μάθαινα να δένω τα δεμάτια στο κάρο. Ότι προϊόντα βγάλαμε τα πηγαίναμε με το μοτόρι στο παζάρι στην Καστοριά, για να τα πουλήσουμε.

➤ **Πιστευτέ ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Οι περισσότεροι κάτοικοι του χωριού ήταν αγρότες και τσομπάνηδες. Είχαμε τον κάμπο γι' αυτό.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια τα εργαλεία σας και ποιοι δουλεύατε;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι, καλαμπόκια, φασόλια, ροδακινίες, μηλιές και κυδώνια. Τα φρούτα τα κρατούσαμε για εμάς, δεν ήταν και πολλά για να τα πουλήσουμε. Τα εργαλεία μας ήταν οι τσάπες, τα φτυάρια, οι ζουγκράνες και τα σκαλιστήρια. Όλη η οικογένεια δούλευε στα χωράφια. Άλλοτε σπέρναμε το σιτάρι και άλλοτε τα κηπευτικά. Πάντα είχαμε να κάνουμε κάτι. Τα χωράφια τα σκάβαμε, τα ποτίζαμε και τα σκαλίζαμε.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Τον Ιούνιο θερίζαμε τα χωράφια, γι' αυτό ο μήνας αυτός πήρε το όνομα θεριστής. Επειδή τα χωράφια ήταν πολλά, όλη η οικογένεια πήγαινε για να βοηθήσει. Μάλιστα, πολλοί νοικοκύρηδες έπαιρναν και θεριστές με μεροκάματο. Τα απαραίτητα εργαλεία ήταν, τα δρεπάνια ή «λελέκια», οι ακονόπετρες και οι λίμες για να ακονίζουμε τα δρεπάνια, οι παλαμαριές που ήταν φτιαγμένες από ξύλο με τρεις τρύπες, για να μπαίνουν τα δάχτυλα του αριστερού χεριού και ένα ξύλο για το στερέωμα του δεματιού. Μετά το θέρισμα γεμίζαμε τις αποθήκες με το αλεύρι της χρονιάς. Αν και η ζέστη ήταν μεγάλη και η δουλειά κοπιαστική, προσπαθούσαμε να μη χάνουμε το κέφι μας. Μόλις σουρούπωνε γυρνούσαμε στα σπίτια μας. Ακολουθούσε το αλώνισμα. Ο καθένας μας χρησιμοποιούσε ότι ζώα είχε, άλογα ή βόδια. Αλωνίζαμε περίπου ογδόντα δεμάτια την ημέρα. Τα ζώα πήγαιναν γύρω – γύρω και πατούσαν τα στάχυα και το σιτάρι αποχωριζόταν. Ακολουθούσε το κοσκίνισμα και το μάζεμα του καθαρού σιταριού στα υφαντά σακιά.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Στους μπαξέδες καλλιεργούσαμε τα πάντα, από όλα τα λαχανικά. Φυτεύαμε αγγουράκια, σπανάκι, ντομάτες, λάχανα, πράσα, σέλινο, μαϊντανό και πολλά άλλα. Έπρεπε να τα προσέχουμε πολύ, να τα ποτίζουμε και να τα ξεχορτιάζουμε, καθώς επίσης, και να τα στηρίζουμε με χορτόσχοινο σε παλούκια όταν αυτό ήταν απαραίτητο, όπως στα φασόλια. Τα ρίχναμε και λίπασμα, δηλαδή κοπριά από αγελάδες ή πρόβατα.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Την ανατροφή των παιδιών την είχα αναλάβει μόνη μου, εφόσον η γιαγιά τους και πεθερά μου είχε πεθάνει. Προσπαθούσα να τα μεγαλώσω σωστά, για να γίνουν καλοί άνθρωποι προικισμένοι με ηθικές αξίες και αρχές. Φοβόμουνα μήπως πάθουν κάτι ή τραυματιστούν και έτσι τα τιμωρούσα συχνά, για να προσέχουν και να συνετίζονται.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Εγώ στο Μαύροβο αργαλειό δεν είχα. Η μάνα μου θυμάμαι ύφαινε τσαντήλι από βαμβάκι για το ψωμί και άλλα όπως, προσκέφαλα και κιλίμια.

➤ **Ποια ήταν η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός αποτελούσε τρόπο ζωής;**

Εμείς σαν οικογένεια ήμασταν ευσεβείς και αγαπούσαμε το Θεό. Όμως, στην εκκλησία δεν πηγαίναμε τακτικά.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Τα κρατούσε ο άντρας μου όλα τα λεφτά.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Όταν μια γυναίκα ήταν έγκυος έλεγαν ότι, αν η κοιλιά της ήταν μυτερή θα γεννούσαν αγόρι, αν η κοιλιά της ήτανε στρογγυλή τότε θα έκανε κορίτσι. Τα μικρά παιδιά, για να δουν τι θα γεννούσαν οι έγκυες γυναίκες βάζανε στοίχημα. Έπαιρναν το κόκαλο από την κότα, το κρατούσαν από τη μία άκρη του και το τραβούσαν, αφού έλεγαν από μέσα τους το όνομα της εγκύου. Όποιο παιδί είχε το μεγαλύτερο μέρος από το κόκαλο, τότε η έγκυος γυναίκα, που είχε βάλει στο μυαλό του θα γεννούσε αγόρι. Στην αντίθετη περίπτωση, αν δηλαδή είχε το μικρότερο μέρος θα γεννούσε κορίτσι. Μόλις, ερχόταν η ώρα του τοκετού και την έπιαναν οι πόνοι ειδοποιούσαν τη γριά μαμή και εκείνη ερχόταν στο σπίτι της εγκύου μυστικά, για να μη το πληροφορηθεί κανείς. Η μπάμπω ράντιζε την έγκυο με νερό, άλειφε την κοιλιά της με λάδι και της έβαζε ζεστό κεραμίδι στη μέση,

για να διευκολύνει τη γέννα. Μόλις, γεννιόταν το μωρό, η μαμή φώναζε το φύλο του, αρσενικό ή θηλυκό. Έπειτα φάσκωνε το μωρό με τις πάνες, που ήταν φτιαγμένες από μάλλινη κλωστή. Το φάσκωμα το κάναμε, για να μη ματιάζεται το μωρό και στην άκρη βάζαμε σκόρδο. Τα μικρά παιδιά έτρεχαν στα γειτονικά σπίτια να πάρουν τα συχαρίκια. Μετά τρεις μέρες από τη γέννα, η μαμή αφού αγίαζε το νερό στον παπά, όπου ρίχνανε μέσα βασιλικό και κρασί, πήγαινε στο σπίτι και έλουζε το μωρό. Μπροστά στο στήθος της, η λεχώνα είχε ένα πανί με ψωμί, σκόρδο και θυμιάμα, για να μη ματιάζεται. Μέχρι να σαραντίσει η λεχώνα δεν έβγαινε από το σπίτι και ιδιαίτερα τη νύχτα. Της έδιναν κρεμμύδι για να κατεβάσει γάλα. Όταν σαράντιζε πήγαινε το πρωί στην εκκλησία, να πάρει την ευχή από τον παπά. Ο θηλασμός διαρκούσε ενάμιση χρόνο και για να κόψουν το γάλα έβαζαν στη θηλή κόκκινο πιπέρι. Για να κοιμηθούν τα μωρά τότε, τα νανούριζαν: «Νάνι, νάνι να 'ρθεί η μάνα του να 'ρθεί και ο μπαμπάκας του να του φέρει κατιτί λουκουμάκια στο χαρτί». Τα μωρά τα βάφτιζαν νωρίς, για να μη πεθάνουν και τα θάψουν σαν τουρκάκια. Στο παιδί έδιναν το όνομα, που θα ήθελαν οι σπιτικοί ή το όνομα που ήθελε ο νονός. Ο νονός δεχόταν τις ευχές όλων «Πάντα άξιος», «Να σου ζήσει», «Να είναι τυχερό». Τα δώρα του παιδιού ήταν συνήθως ντουλαμάδες⁵²⁵. Μετά τα βαφτίσια ακολουθούσε το τραπέζι στο σπίτι, όπου δώριζαν το παιδί και εύχονταν στους γονείς να τους ζήσει.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 6

ΟΝΟΜΑ: Πάυλος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Καλαφράτης

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 15 Αυγούστου 1947

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Απόφοιτος Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότης

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;

Γεννήθηκα στο Μαυροχώρι το 1947.

➤ Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;

Το σπίτι μας ήταν τούρκικο. Ένα δωμάτιο ήταν και τίποτα άλλο. Τότε με την ανταλλαγή το πήραμε το σπίτι αυτό.

⁵²⁵ Είδη ρουχισμού.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες του σπιτιού ήταν Τούρκοι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι μας ήταν φτιαγμένο από λάσπη.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα που σχετίζονταν με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Αυτό που θυμάμαι είναι ότι βάζαμε στα θεμέλια του σπιτιού μπουκαλάκια με αγιασμό και σφάζαμε έναν κόκορα. Το αίμα του κόκορα έσταζε στις τέσσερις γωνίες του σπιτιού. Δινόταν φυσικά και η ευλογία του παπά.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών;**

Ο καθένας βοηθούσε όσο μπορούσε.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι ήταν χωμάτινο.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Είχαμε στέγη, μάλλον την είχανε φτιάξει οι Τούρκοι για να αντιμετωπίζουν τις δύσκολες καιρικές συνθήκες που επικρατούν το χειμώνα στην περιοχή.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα μας κοιτούσε το δρόμο και έτσι βλέπαμε ποιος ερχόταν προς το μέρος του σπιτιού.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικό ήταν φτιαγμένο;**

Δεν υπήρχε πάτωμα. Κάτω είχαμε χώμα.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Δεν είχαμε τζάκι, μόνο σόμπα για να ζεσταινόμαστε.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι όπως στάβλος, αχυρώνα και φούρνος;**

Είχαμε αυλή, στην οποία ήταν και το μαγειρείο, ο στάβλος, η αχυρώνα και το κοτέτσι.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι έφτιαχνα το φούρνο και από τι υλικά;**

Στο μαγειρείο είχαμε το φούρνο μας, φτιαγμένο από σπασμένα κεραμίδια και χώμα. Το μαγειρείο ήταν ευρύχωρο για πολλές χρήσεις. Υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Νερό πέρναμε από το πηγάδι μας αλλά και από τις βρύσες του χωριού, γιατί αλλιώς δε μας έφτανε.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Στο μαγειρείο σε μπακράτσια και καζάνια έβραζε το νερό για τις μπουγάδες και το μπανιάρισμα της οικογένειας, που γινόταν σε μεγάλες κουπάνες κάθε Σάββατο. Τα ρούχα τα πλέναμε με πράσινο σαπούνι. Με στάχτη πλέναμε τις κατσαρόλες, γιατί μέσα περιείχε ψιλή άμμο και με το τρίψιμο αυτές γυάλιζαν.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Στα χρόνια της Τουρκοκρατίας οι άνδρες ντυνόntonτουσαν με αντεριά, που ήταν ριχτές πουκαμίσες, που έφταναν μέχρι τον αστράγαλο. Τα μανίκια ήταν φαρδιά και ο γιακάς τους ήταν παπαδίστικος. Το χρώμα των αντεριών ήταν συνήθως γκρι. Αργότερα, το αντερί αντικαταστάθηκε από ενδυμασία φτιαγμένη από υφαντό σκούρο μάλλινο, που το ύφαιναν οι γυναίκες. Το ύφασμα αυτό ήταν βαμμένο σκούρο μπλε. Το πάνω μέρος ήταν μια άνετη με μακριά μανίκια καζάκα και από κάτω ήταν η κιλότα. Τα παπούτσια ήταν μαύρα και στρωτά. Αργότερα εμφανίστηκαν τα ευρωπαϊκά ρούχα.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Εκείνο που χαρακτήριζε το επίσημο ρούχο ήταν το κουστούμι. Το κουστούμι ήταν και είναι η επίσημη ενδυμασία των αντρών. Προτιμούσαμε τα σκουρόχρωμα κουστούμια τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων, του Πάσχα και της Παναγιάς.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες από τη μεριά τους επηρεάστηκαν από τον ευρωπαϊκό τρόπο ντυσίματος και εγκατέλειψαν τα μακριά φορέματα με τη φαρδιά φούστα και τις ασιδέρωτες πιέτες. Τα μαλλιά των γυναικών ήταν πάντα μακριά και μερικές τα βάφαμε με καρυδόφυλλα. Συνήθως έπιαναν τα μαλλιά σε κότσο.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Αρώματα δεν υπήρχαν πολλά. Θυμάμαι μόνο την πούντρα και τη λεβάντα.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Για πρωινό τρώγαμε νωρίς το πρωί στις 6:00 – 7:00. Ήταν φτωχικό ψωμί, τυρί, ελιές και τσάι.

➤ **Ποιες ήταν οι νηστίσιμες τροφές;**

Νηστίσιμες τροφές ήταν το τσάι, οι ελιές, τα λαδερά φαγητά και τα ζυμαρικά.

➤ **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Ο καθένας έτρωγε ότι είχε. Τι θα πει αν ήσουν τσοπάνος ή γεωργός ή ψαράς. Όλοι τα ίδια τρώγαμε. Μήπως είχαμε και πολλές επιλογές.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν σημαντικό για την υγεία, σε κρατούσε γερό για τη δουλειά. Όμως, ακόμα και αν δεν είχε πρωινό ή δεν προλάβαινες να φας, γιατί αργούσες να ξυπνήσεις, αναγκαζόσουν να δουλέψεις. Η οικογένεια λειτουργούσε πάντα με κανόνες.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό που τρώγατε;**

Το μεσημεριανό τρώγαμε στις 1:00 και ήταν απαραίτητο γιατί ήμασταν εξουθενωμένοι από τη δουλειά και θέλαμε ένα πιάτο φαί. Τα συχνότερα φαγητά ήταν ο τραχανάς, οι πίτες, το βραστό, το σπανάκι και τα ψάρια. Τρώγαμε όλη η οικογένεια μαζί, καθισμένοι στο σοφρά.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς;**

Τρώγαμε και στα χωράφια, όταν είχαμε πολύ δουλειά, αλλά πιο φτωχικά, ψωμί, τυρί, καμμιά ντομάτα, κανένα αγγουράκι ή κανένα κομμάτι πίτα. Όταν είχαμε φαγητό, το κουβαλούσαμε στα μπακρατσούλια.

- **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερόταν;**

Το απόγευμα δε συνηθίζαμε να τρώμε, εκτός αν αλείφαμε καμμιά φέτα με λίγδα.

- **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογενείας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Κατά τις 8:00, μαζευόμασταν όλοι η οικογένεια και τρώγαμε το βραδινό. Ήταν απαραίτητο για όλους, αφού είχαμε φάει μόνο το μεσημέρι και ήταν φυσικό να πεινάμε. Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόμασταν στο σοφρά. Το ψωμί το έκοβε ο πατέρας και το φαγητό το σέρβιρε η μάνα μας. Πίναμε άλλοι νερό και άλλοι κρασί.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε; Μήπως οι γυναίκες έχυναν νερό να πλύνουν τα χέρια οι άλλοι; Οι γυναίκες κάθονταν στο τραπέζι ή περίμεναν να τελειώσουν οι άλλοι για να φάνε;**

Υποχρέωση όλων μας ήταν να βρισκόμαστε μαζί τις γιορτινές μέρες και τις Κυριακές. Πάντα κάναμε προσευχή και πάντα πλέναμε τα χέρια μας. Νύφες δεν είχαμε στο σπίτι και η μάνα μας, μόλις μας σέρβιρε καθόταν και εκείνη στο τραπέζι μαζί μας.

- **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Όταν είχαμε φιλοξενούμενο, καθόταν πρώτος και τον σερβίραμε πρώτο.

- **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τις γιορτινές μέρες φτιάχναμε σαρμάδες, ταβά ψάρι, κοκορέτσι, αρνί ψητό, βραστό κ.ά. Οι σχετικές ευχές με το φαγητό ήταν «Στην υγειά σας», «Καλή όρεξη», «Χρόνια Πολλά» κ.τ.λ.

- **Πως παρασκευάζατε το ψωμί; Μήπως στολίζατε το ψωμί;**

Το ψωμί ήταν ζυμωτό. Γινόταν αποβραδís και με προζύμι. Η μάνα μου ζύμωνε κάθε δεκαπέντε μέρες. Τα ψωμιά ήταν στρογγυλά και τα φουρνίζαμε στο φούρνο.

- **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το φαγητό;**

Έπρεπε να το τρώμε όλο, να μην αφήνουμε μπουκιά γιατί έτσι έλεγαν ότι θα χάναμε τη δύναμή μας.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε;**

Η μάνα μου έφτιαχνε τραχανά, κουσκούσι και φύλλα. Για τον τραχανά θυμάμαι ότι ανακάτευε το σιτάρι, με αλάτι, προζύμι και ξυνισμένο γάλα. Όλο αυτό το μίγμα το ζύμωνε στο σκαφίδι. Στη συνέχεια, το έκοβε και το άφηνε να ξεραθεί στον ήλιο. Την επόμενη μέρα, τον μάζευε και ήταν έτοιμος για μαγείρεμα.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Τα ζυμαρικά τα μαγειρεύαμε μία με δύο φορές την εβδομάδα.

➤ **Ποια φαγητά φτιάχνατε με αλεύρι – σιτάρι αλεσμένο και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Αυτό που θυμάμαι ήταν το μακάλο, που το έφτιαχναν με αλεύρι, νερό και βούτυρο.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε ελαιόλαδο. Τον χρόνο χρειαζόμασταν σίγουρα πέντε δοχεία.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς λόγους;**

Όχι δε γνωρίζω κάτι τέτοιο.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο,; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Χρησιμοποιούσαμε λίγδα, την οποία τη φτιάχναμε τα Χριστούγεννα από το λίπος του γουρουνιού. Αφού κόβαμε το λίπος του γουρουνιού, σε μικρά κομμάτια, τα βράζαμε, με ελάχιστο νερό και μόλις έπαιρνε κιτρινοπράσινο χρώμα, το αδειάζαμε σε μικρά δοχεία. Αυτό πάγωνε και γινόταν η γνωστή λίγδα.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Τα κρέατα που τρώγαμε ήταν μοσχάρι, αρνί και κοτόπουλο.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Τα λαχανικά που τρώγαμε ήταν λάχανα, μαρούλια, ντομάτες, αγγουράκια και γενικά όλα όσα φυτεύαμε στα μπαξέδια. Από έξω μαζεύαμε κανένα ραδίκι.

➤ **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από λαχανικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Τα πιο συνηθισμένα λαδερά φαγητά ήταν το πράσο, το λάχανο και το τουρλί. Βράζαμε το νερό και προσθέταμε τα υλικά. Δε ήταν κάτι δύσκολο και δεν ήταν κάτι που διέφερε από το σημερινό τρόπο του μαγειρέματος.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Τα αυγά τα τρώγαμε συχνά, γιατί είχαμε κοτέτσι. Τα αυγά τα τρώγαμε τηγανιτά ή και βραστά.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα και προσθέταμε μπόλικο ξύδι. Εμείς βάφαμε πολλά αυγά περίπου εξήντα.

- **Τρώγατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια συνήθως καταναλώνετε; Ποιος ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Καταναλώναμε πολλά ψάρια, λόγω της λίμνης. Τα ψάρια, που ψαρεύαμε ή και που αγοράζαμε ήταν συνήθως γλίνια, πρικιά, γριβάδια κ.ά. Τα ψάρια συνήθως τα τηγανίζαμε ή κάναμε κανένα ψάρι ταβά ή ψάρι σε σούπα. Δε θυμάμαι να υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγαμε ψάρια.

- **Ποια είδη πίτας συνηθιζόταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνετε πίτες;**

Η μάνα μου έφτιαχνε κάθε λογής πίτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα, αρμιόπιτα, ρυζόπιτα κ.ά. Ζυμώνανε το αλεύρι, με το αλάτι και το αυγό και μετά ανοίγανε τα φύλλα. Στη συνέχεια βάζανε τη γέμιση ανάμεσα και τη φούρνιζαν. Αυτή ήταν η διαδικασία. Απλά, αλλά να δεν άνοιγες καλό φύλλο δε θα είχες και μεγάλη επιτυχία στην πίτα. Τουλάχιστον, μία φορά την εβδομάδα τρώγαμε πίτες.

- **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιπτώσεις φτιάχνετε γλυκά; Ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Τα γλυκά ήταν απαραίτητα για τα καθημερινά κεράσματα και τις γιορτές. Έτσι, οι γυναίκες κάνανε τα περίφημα γλυκά του κουταλιού. Έβγαζαν τα κουκούτσια από τα φρούτα ή και τη φλούδα, όπου ήταν απαραίτητο και κάνανε άλλοτε γλυκό κεράσι και άλλοτε σύκο. Τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων συνήθιζαν να κάνουν τους σαλιάρους. Βάζανε στην κατσαρόλα ένα ποτήρι λάδι να καίει και στη συνέχεια το σβήνανε με λίγο ξύδι και το σκεπάζανε με το καπάκι. Το βάζανε πάλι στη φωτιά και προσθέτανε ένα ποτήρι αλεύρι και σταχτόνερο και τα ανακατεύανε όλα μαζί. Το βγάζανε από τη φωτιά και ρίχνανε αλεύρι όσο χρειαζόταν να ρουφήξουν το λάδι να είναι μαλακοί. Σε ένα πιάτο με κοπανισμένα καρύδια ανακάτευαν ζάχαρη, κανέλα και στουμπισμένο γαρύφαλλο. Πέρνανε στη χούφτα τους, ένα κομμάτι ζυμάρι το πατούσαν στη μέση με το δάχτυλο και βάζανε τα καρύδια. Κάπως έτσι, έκαναν τους σαλιάρους.

- **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε κυδώνια, μήλα, σταφύλια κ.τ.λ. Τα φρούτα τα βάζαμε στο κατόι σε δροσερό μέρος, για να έχουμε να τρώμε.

- **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Προσπαθούσαμε να προσέχουμε τις γυναίκες που βρίσκονταν σε κατάσταση εγκυμοσύνης, να μη σηκώνουν πολλά βάρη και να τρώνε καλά. Να πίνουν πολύ γάλα, να τρώνε φρούτα και λαχανικά. Όμως, οι δουλειές του σπιτιού και της οικογένειας ήταν πολλές και έτσι

αναγκαστικά κουράζονταν πολύ. Όταν πλέον, έφτανε η ώρα του παιδιού φτιάχνανε λαγγίτες με καρύδια και μέλι. Τα δώρα του παιδιού ήταν πλεχτά καλτσάκια ή ζακετάκια.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά τα γεύματα του γάμου;**

Το φαγοπότι του γάμου ξεκινούσε μετά την εκκλησία. Τα φαγητά ήταν άφθονα: βραστό, σαρμάδες, αρνί, πίτες και πολλά γλυκά.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Οι ηλικιωμένοι και τα μικρά παιδιά έτρωγαν ότι και εμείς. Τότε δεν υπήρχαν και πολλές επιλογές.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για τους αρρώστους οι νοικοκυρές του σπιτιού, ετοίμαζαν καμιά κοτόσουπα ή ψαρόσουπα. Όταν ήμασταν άρρωστοι, για να αισθανθούμε λίγο καλύτερα πίναμε τσάι, χαμομήλι και δυόσμο. Πολύ μας βοηθούσε, ζεσταινόμασταν και ησυχάζαμε. Υπήρχαν πολλά μαντζούνια. Το καθένα είχε την ιδιότητά του. Άλλα σου έστρωναν το στομάχι και άλλα το λαιμό και τον πονοκέφαλο. Πίναμε τα φύλλα του αμάρανθου για την καλή λειτουργία του εντέρου και την παπαρούνα ανακατεμένη με τσάι, για το βήχα. Για τις αμυγδαλές είχαμε το χαμομήλι με το λεμόνι ή τη στάχτη από τις κληματόβεργες με τα οποία κάναμε γαργάρες. Όταν μας τσιμπούσαν μέλισσες χρησιμοποιούσαμε το ξύδι και το σκόρδο.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές τις συντηρούσαμε στην καρότσα, δεν είχαμε ψυγείο.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζονταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Πίναμε κόκκινο και λευκό κρασί. Όχι δεν τα χρησιμοποιούσαμε για θεραπευτικούς λόγους.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως παρασκευάζόνταν;**

Πίναμε καφέ. Δεν τον παρασκευάζαμε εμείς τον αγοράζαμε. Βράζαμε νερό, ρίχναμε τον καφέ και κανένα κουτάλι ζάχαρη, δώσε του δύο, τρεις γύρες και σε τρία λεπτά, έτοιμος ο καφές.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Το επάγγελμά μας ήταν αγρότες.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Ναι, η γεωργία ήταν η κύρια ασχολία του χωριού. Έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του τόπου.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια ήταν τα εργαλεία σας και ποιοι δουλεύατε;**

Όλη η οικογένεια μαζί δουλεύαμε μέρα – νύχτα στα χωράφια. Άλλοτε για να σπείρουμε και άλλοτε για να οργώσουμε και να ποτίσουμε. Δύσκολοι καιροί, με κούραση και πόνο. Δεν είχαμε τεχνολογία. Με τα χέρια μας, τα σκαλιστήρια και τις ζουγκράνες δουλεύαμε. Φυτεύαμε σιτάρι και καλαμπόκι.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Ο θερισμός ξεκινούσε τον Ιούλιο. Μαζί μας είχαμε τα δρεπάνια και τις λίμες, για να ακονίζουμε τα δρεπάνια. Καθώς το θέρισμα προχωρούσε δέναμε τα άχυρα, σαν καλάμια και τα

βρέχαμε, για να είναι μαλακά και τα στρίβαμε για να μη λύνονται. Το πρώτο δεμάτι, το στήναμε όρθιο. Μόλις νύχτωνε γυρίζαμε σπίτι. Μετά το θέρισμα ακολουθούσε το αλώνισμα. Βάζαμε φωτιά να καούν τα χόρτα και στη συνέχεια αλείφαμε το χώρο με βουνιές για να ισιάσει. Στη μέση του αλωνιού τοποθετούσαμε ένα ξύλο και σε αυτό δέναμε το φόρτωμα. Η άλλη άκρη του φορτώματος δενόταν στα ζώα. Έτσι, άρχιζε η διαδικασία με τα άλογα να πηγαίνουν γύρω – γύρω. Το σιτάρι αποχωριζόταν σιγά – σιγά. Με τις ζουγκράνες μαζεύαμε τα άχυρα σε ένα σωρό. Στη συνέχεια ξεχωρίζαμε το καθαρό σιτάρι από το λιανό άχυρο.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Κάθε είδους λαχανικά, μαρούλια, σπανάκι, καρότο, σέλινο, ντομάτες και αγγουράκια.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Η μάνα μου μας μεγάλωνε και έπρεπε να υπακούμε στις αυστηρές διαταγές της. Όταν δε συνέβαινε κάτι τέτοιο, ο πατέρας ήταν εκείνος που επέβαλλε την τάξη και την ησυχία. Έπρεπε να έχουμε πειθαρχία.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Εμείς δεν είχαμε αργαλειό.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Η σχέση με τη θρησκεία ήταν καλή, χωρίς όμως αυτό να σημαίνει ότι πηγαίναμε στην εκκλησία κάθε Κυριακή.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας, αφού αυτός ήταν ο αρχηγός του σπιτιού.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ένα από τα παλαιότερα έθιμα είναι τα ραγκουτσάρια, δηλαδή τα καρναβάλια. Τις ημέρες εκείνες των καρναβαλιών όλο το χωριό είναι στο πόδι. Το γλέντι είναι και για μικρούς και για μεγάλους, οι οποίοι αφού σχηματίζουνε παρέες, τα «μπουλούκια» και μασκαρεύονται γυρνάνε στους δρόμους και στα σπίτια, χορεύοντας και τραγουδώντας με τη συνοδεία των ζουρνάδων⁵²⁶. Οι μασκαράδες πειράζουν τους πάντες και τα πάντα. Το σημαντικότερο από όλα είναι οι αυτοσχέδιοι μασκαράδες και το γλέντι, το οποίο γίνεται έξω στους δρόμους και την πλατεία μέχρι το πρωί. Η μόνη διαφορά με τα παλαιότερα ραγκουτσάρια είναι το γεγονός ότι οι στολές στη σημερινή εποχή είναι σύγχρονες και τυποποιημένες, ενώ το γλέντι ειδικά την τελευταία μέρα δε γίνεται έξω στο δρόμο, αλλά στα καφενεία. Σημαντικό είναι, ότι όλοι εκείνο το βράδυ είναι γνωστοί και φίλοι, δε ξεχωρίζεις το ξένο από το γνωστό.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 7

ΟΝΟΜΑ: Αλέξανδρος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Γάφος

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 14 Νοεμβρίου 1951

⁵²⁶ Λαϊκό μουσικό όργανο.

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Πρώτη Γυμνασίου

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Επιπλοποιός

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Εγώ γεννήθηκα στο Μαυροχώρι στις 14 Νοεμβρίου του 1951. Ο πατέρας μου καταγόταν από τη Δρακούντα, απέναντι από την Πόλη και με την ανταλλαγή ήρθε στο Μαυροχώρι.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το πρώτο σπίτι που μέναμε ήταν τούρκικο το είχανε αφήσει οι Τούρκοι με την ανταλλαγή, μαζί με ένα τούρκικο άλογο. Το σπίτι ήταν διώροφο. Στην αρχή μέναμε μόνο κάτω και μετά με το πέρασμα των χρόνων αρχίσαμε να μένουμε πάνω. Βέβαια το σπίτι το ξαναχτίσαμε από την αρχή.

➤ **Οι χτιστές ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν από το Μαυροχώρι. Συγκεκριμένα, ήταν ο Χριστόπουλος ή «Γιάσος» και ο Μέλιος.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα που σχετίζονται με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Το πιο συνηθισμένο έθιμο ήταν το γεγονός ότι, σφάζαμε πάντα ένα κόκορα στα θεμέλια του σπιτιού. Στη συνέχεια ο αρχιμάστορας έπαιρνε τον κόκορα και πότιζε με το αίμα του τα θεμέλια του σπιτιού.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Δε θα έλεγα ότι υπήρχε και σημαντική βοήθεια. Ο καθένας έχτιζε το δικό του σπίτι.

➤ **Η εξωτερική όψη του σπιτιού με τι υλικά γινότανε;**

Η εξωτερική επίχριση του σπιτιού γινότανε με πλιθί. Αργότερα το σοβατίσαμε.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Ασφαλώς και είχαμε στέγη. Ο καιρός είναι πολύ δύσκολος στην Καστοριά και επιβάλλεται.

➤ **Σε ποια πλευρά του δρόμου ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα κοιτούσε στο δρόμο. Δε γνωρίζω αν ήταν κανόνας σε όλα τα σπίτια, πάντως τα περισσότερα σπίτια είχαν την πόρτα προς το δρόμο, για να έχουν ορατότητα.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Το τζάκι το είχαμε, για να ζεσταινόμαστε και πάνω του έβραζε ένα καζάνι με νερό. Στο τζάκι βράζαμε κάστανα, καλαμπόκια, τραχανά και σούπες. Κοντά στο τζάκι βρίσκονταν η τσιμπίδα για τη ζάρη, ένα σκουπάκι από φτερά πάπιας ή χήνας και ένα φτυαράκι. Μ' αυτά σκουπίζαμε τη στάχτη προς τα μέσα για να μη λερωθεί το σπίτι. Κάθε δύο χρόνια καθαρίζαμε την καμινάδα για να μη πάρουμε φωτιά από τις συσσωρευμένες καπνιές.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι φούρνος, στάβλος, αχυρώνας;**

Ναι είχαμε από όλα στην αυλή μας και φούρνο και αχυρώνα και κοτέτσι. Η αυλή ήταν περιφραγμένη και για να γνωρίζουμε τα σύνορα του οικοπέδου μας αλλά και για να μη μας φεύγουν τα ζώα έξω.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και από τι υλικά;**

Εμείς δεν είχαμε δικό μας φούρνο, το ψωμί μας το φουρνίζαμε στην πλατεία του χωριού, όπου υπήρχε ο κοινός φούρνος του χωριού. Κάποια σπίτια είχανε και δικό τους φούρνο, εμείς δεν είχαμε. Τον φούρνο τον έφτιαχναν ή οι μάστοροι με κεραμίδια και χώμα ή ακόμα και οι νοικοκυρές.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Όχι εμείς στο σπίτι μας δεν είχαμε πηγάδι. Νερό πέρναμε από τις βρύσες του χωριού, με τα γκιούμια και γεμίζαμε τα καζάνια.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Τα ρούχα τα πλέναμε με σαπούνι πράσινο. Παλαιότερα τα πλένανε και με στάχτη.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες;, Από τι είδους ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για της εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άντρες φορούσαν παντελόνια. Βέβαια, οι πρόσφυγες ήταν καλύτερα ντυμένοι. Τα ρούχα συνήθως ήταν μάλλινα και πολύ ζεστά για το χειμώνα. Τα περισσότερα ήταν φτιαγμένα στον αργαλειό, από τις γυναίκες του σπιτιού. Προσπαθούσαμε τα ρούχα να είναι όσο το δυνατόν πιο απλά και πρακτικά για τις δουλειές μας.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Είχαμε τα κουστούμια, που τα φορούσαμε τις Κυριακές στην εκκλησία και τις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων και του Πάσχα.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν ευρωπαϊκά φορέματα. Τα μαλλιά τους ήταν κατά κύριο λόγο μακριά και τα φτιάχνανε μόνες τους, συνήθως κότσο ή πλεξούδα. Τα κοσμήματα των γυναικών ήταν βραχιόλια, δαχτυλίδια και κανένα σταυρό.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Όχι εμείς δε χρησιμοποιούσαμε και ούτε παρασκευάζαμε αρώματα.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άντρες είχαμε κοντά μαλλιά. Είχαμε κουρείο στο χωριό το βουβό τον Τάκη.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Στις 6:00 τρώγαμε το πρωινό, που αποτελούνταν από ψωμί, τυρί, γάλα, τσάι, τραχανά και ελιές.

➤ **Υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα, εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελματιών;**

Δε νομίζω να είχαμε διαφορές, γιατί τότε δεν είχαμε πολλές ευκολίες. Ο κόσμος ήτανε φτωχός.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για την υγεία. Το σημαντικότερο από όλα ήταν ότι, οτιδήποτε τρώγαμε ήταν φτιαγμένο από εμάς. Υγιεινά και φρέσκα προϊόντα, που μας έδιναν δύναμη και υγεία.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και ποιοι τρώγατε;**

Κατά τις 1:00 το μεσημέρι, τρώγαμε όλοι μαζί. Ήταν σημαντικό το μεσημεριανό. Περιλάμβανε κάθε είδους φαγητά. Τα πιο συνηθισμένα ήταν οι λαδεροί σαρμάδες, οι πίτες, το λάχανο με κρέας, οι πατάτες, το πράσο και τα ψάρια. Τρώγαμε όλοι μαζί σχεδόν πάντα. Σε μερικές περιπτώσεις, ο πατέρας μπορεί να μην είχε γυρίσει από τη δουλειά. Σε αυτές τις περιπτώσεις τρώγαμε όλοι ήμασταν στο σπίτι.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Όταν ήμουν μικρός και καλλιεργούσαμε τη γη, κουβαλούσαμε το φαγητό στα μπακρατσούλια. Αργότερα, όταν έγινα επιπλοποιός, με φιλεύανε στα σπίτια που δούλευα. Πολύ μας φρόντιζαν τους μαστόρους. Μας πρόσεχε πολύ ο κόσμος.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε;**

Συνήθως τρώγαμε μια και καλή το βράδυ. Το απόγευμα πίναμε κανένα καφέ.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Το βράδυ τρώγαμε στις 8:00 – 9:00. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν οι πίτες, τα μακαρόνια, τα φασόλια, οι φακές, τα ψάρια και οι σαρμάδες. Τις περισσότερες φορές τρώγαμε οτιδήποτε είχε απομείνει από το μεσημεριανό. Τόσο οι δουλειές του σπιτιού, όσο και οι δουλειές στα χωράφια δεν επέτρεπαν στη μητέρα να έχει την πολυτέλεια διαφορετικών φαγητών. Όλοι μαζί τρώγαμε, χωρίς όμως να έχουμε ο καθένας τη δική του θέση. Καθόμασταν, όπου θέλαμε ή όπου τύχαινε. Ο πατέρας ήταν αυτός, που έκοβε το ψωμί και η μητέρα μας σέρβιρε το φαγητό στα πιάτα μας. Το ποτό που συνόδευε το φαγητό μας, ήταν το κρασί.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Κάνατε προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε;**

Υποχρεωτικό ήταν να βρισκόμαστε όλοι μαζί στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι και στο Πασχαλινό τραπέζι. Αφού ευλογούσαμε το φαγητό μας και ευχαριστούσαμε το Θεό για το ψωμί που μας πρόσφερε, ξεκινούσαμε το φαγοπότι. Το ξεκίνημα του φαγητού συνοδευόταν από τις ευχές «Χρόνια Πολλά», «Υγεία και Ευτυχία», «Στην Υγεία σας», «Και του χρόνου», «Καλές δουλειές». Δεν υπήρχε κανόνας που να έλεγε ότι οι γυναίκες θα φάνε μόνες τους, αφού πρώτα τελείωναν οι άντρες. Παρ' όλα αυτά η μάνα μας, όλο και κάτι ξεχνούσε και όλο στο πόδι βρισκόταν. Τα χέρια τα πλέναμε πάντα γιατί η καθαριότητα ήταν το παν!

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Το φιλοξενούμενο τον προσέχαμε πολύ! Μας έκαμε την τιμή να μας επισκεφτεί και εμείς κάναμε οτιδήποτε ήταν δυνατόν, για να μείνει ευχαριστημένος. Πρώτα, τον τακτοποιούσαμε στο τραπέζι και πρώτα αυτόν σέρβιραν. Τα μικρά παιδιά προσπαθούσαμε να ήμαστε όσο το δυνατόν πιο φρόνημα.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα εορταστικά γεύματα ήταν κατά κύριο λόγο το κρέας, οι πίτες, οι σαρμάδες και το ψάρι ταβά. Οι σχετικές ευχές ήταν, «Να χαίρεσαι τα παιδιά σου», «Χρόνια πολλά» κ.ά.

➤ **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το μέγεθος και το σχήμα του ψωμιού;**

Το ψωμί ήταν ζυμωτό. Αποβραδής κοσκινίζαμε το αλεύρι. Την επόμενη μέρα το πλάθαμε και προσθέταμε το προζύμι. Στη συνέχεια φουρνίζαμε τα καρβέλια και σε μια ώρα ήταν έτοιμα. Δε φουρνίζαμε κάθε μέρα, μόνο μια φορά την εβδομάδα, περίπου οχτώ καρβέλια. Τα ψωμιά τότε ήταν στρογγυλά και το Πάσχα φτιάχναμε ρεβιθένιο ψωμί.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Το ψωμί μας έδινε δύναμη, γι' αυτό έπρεπε να το τρώμε όλο, αλλιώς θα χάναμε τη δύναμή μας.

➤ **Ποια ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Η μάνα μου έφτιαχνε τραχανά και χυλοπίτες. Ο τραχανάς γινόταν ως εξής: Έκοβε το σιτάρι κουνώντας τα χέρια κυκλικά και μετά το έριχνε σε βρασμένο γάλα. Το κοσκίνιζε και το άφηνε στον ήλιο να στεγνώσει. Επίσης, έκανε και χυλοπίτες, με αυγά και γάλα. Ζύμωνε το σιτάλευρο και το ανακάτευε με αυγά και γάλα. Όταν το μίγμα που είχε φτιάξει φούσκωνε, το έκοβε σε μεγάλα κομμάτια και κάθε κομμάτι, το άνοιγε για να φτιάξει το μεγάλο και στρογγυλό λεπτό φύλλο. Στη συνέχεια το άπλωνε, για να στεγνώσει, Όταν στέγνωνε το έκοβε σε στενές λωρίδες και τις άπλωνε σε σεντόνια. Όταν ξεραινόταν τις κοσκίνιζε, για να φύγει το αλεύρι.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Τουλάχιστον δύο με τρεις φορές την εβδομάδα τρώγαμε ζυμαρικά.

➤ **Ποια φαγητά φτιάχνατε από αλεύρι;**

Σε μερικές κουταλιές αλεύρι, αφού είχαμε κάψει το βούτυρο, ρίχναμε νερό για να χυλώσει και τυρί. Αυτό ήταν το μακάλο, που το τρώγαμε με κόκκινο πιπέρι.

- **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό και τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο. Το χρόνο καταναλώναμε περίπου τέσσερα δοχεία.

- **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς λόγους;**

Το λάδι, το πίναμε όταν πονούσε το στομάχι μας.

- **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Εκτός από ελαιόλαδο, χρησιμοποιούσαμε λίγδα. Τη λίγδα, την πέρναμε αφού βράζαμε κομμάτια λίπους από το γουρούνι, που σφάζαμε τα Χριστούγεννα. Καθώς έβραζαν τα κομμάτια του λίπους, σιγά – σιγά, έπαιρναν το χρώμα του λαδιού και τότε τοποθετούσαμε το υγρό λίπος σε δοχεία. Έτσι όταν αυτό πάγωνε γινόταν η λίγδα. Τη λίγδα, τη χρησιμοποιούσαμε στις πίτες και στους σαρμάδες.

- **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως; Πως συντηρούσατε τα κρέατα;**

Καταναλώναμε μοσχάρι, χοιρινό, αρνί και κοτόπουλο. Τα κρέατα τα συντηρούσαμε ως εξής: Αφού τσιγαρίζαμε το κρέας κομμάτι – κομμάτι, τοποθετούσαμε τα κομμάτια σε δοχεία, τα γεμίζαμε μέχρι επάνω με λίπος. Το κρέας το συντηρούσαμε, για ένα χρόνο. Αυτό ήταν ο καβουρμάς. Δε συνέβαινε κάτι ανάλογο με το πρόβειο κρέας, το οποίο διατηρούνταν για δύο μέρες.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Καλλιεργούσαμε σπανάκι, μαρούλια, λάχανα και κρεμμύδια. Από έξω μαζεύαμε γλιστρίδες και ραδίκια. Τα βράζαμε και κάναμε σαλάτα.

- **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από λαχανικά;**

Στην κατσαρόλα τρώγαμε πράσο, σπανάκι, λάχανο, πατάτες γιαχνί κ.ά. Μερικά από αυτά τα συνοδεύαμε με κρέας, όπως το λάχανο. Ο τρόπος παρασκευής τους δε διέφερε σχεδόν καθόλου από το σημερινό.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Εμείς τρώγαμε πολλά αυγά, τηγανητά ή βραστά ανάλογα με την περίπτωση. Τα αυγά τα τρώγαμε το πρωί βραστά ή χτυπητά με ζάχαρη, τσοκαλάτο δηλαδή και το απόγευμα συνήθως τηγανητά. Ασφαλώς υπήρχαν και φορές που ανταλλάσσαμε τα αυγά με πετρέλαιο, λάδι, ξύλα κτλ.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με κόκκινη μπογιά ρούχων και μπόλικο ξύδι, σε βραστό νερό. Ορισμένες νοικοκυρές έκαναν και σχέδια πάνω στα αυγά. Αφού κολλούσαν πάνω στο αυγό διάφορα σχέδια φύλλων από δέντρα, λουλούδια ή θάμνους, τύλιγαν τα αυγά με ένα καλσόν. Στη συνέχεια βουτούσαν ένα αυγό στη μπογιά και όταν αυτό έβραζε, το έβγαζαν έξω, το ξετύλιγαν και ήταν βαμμένο με σχέδιο. Ένα σημαντικό γεγονός του Πάσχα ήταν ότι κάναμε ρεβυθένιο ψωμί. Στο γουδί στουμπίζαμε ρεβίθια, με λίγο αλάτι. Στο τζισβέ ζεσταίναμε νερό και μοιράζαμε τα στουμπισμένα ρεβίθια σε τρία πηλίνα τσουκάλια, στα οποία ρίχναμε κι από μισό κουτάλι αλεύρι, αλάτι και ζεστό νερό μέχρι τη μέση. Μετά βάζαμε τα τσουκάλια σε μία κατσαρόλα και τα σκεπάζαμε με μία καθαρή πετσέτα και μετά τα τυλίγαμε με ένα μάλλινο, για να είναι ζεστά. Έτσι, μένανε όλη τη νύχτα. Το πρωί αυτά έπρεπε να αφρίσουν. Τότε τα βάζαμε σε χουμάτινη λεκάνη και προσθέταμε ένα φλιτζάνι αλεύρι, ψίχα και ζεστό νερό, τα ανακατώναμε και γινόντουσαν πηκτό κουρκούτι. Με ένα κουτάλι πέρναμε την αφριά και λίγο ρεβίθι από τον πάτο από το τσουκάλι και το ρίχναμε στο κουρκούτι. Έτσι, γινόταν το προζύμι. Μετά βάζαμε στο σκαφίδι το αλεύρι, για το ψωμί, ρίχναμε λίγο – λίγο ζεστό νερό και λίγο αλάτι και ζυμώναμε καλά. Στη συνέχεια ρίχναμε και το προζύμι, ζυμώναμε μέχρι το ζυμάρι να γίνει όπως χρειαζόταν για το ψωμί. Για να βλέπαμε αν ήταν έτοιμο ανάβαμε ένα σπύρτο και αν το ζυμάρι άρπαζε σαν το οινόπνευμα τότε ήταν έτοιμο. Ύστερα το πλάθαμε σε διάφορα σχήματα, το αλείφαμε με αυγό, το κεντούσαμε με αμύγδαλα και το ψήναμε. Το Πάσχα οι άνδρες αναλάμβαναν το ψήσιμο του αρνιού.

➤ **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια καταναλώνατε; Ποιος ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Καταναλώναμε πολλά ψάρια, λόγω του ότι το χωριό είναι παραλίμνιο. Πολλοί από τους κατοίκους από τα παλαιότερα χρόνια έως και σήμερα είναι επαγγελματίες ψαράδες. Υπάρχουν όμως και πολλοί ερασιτέχνες. Τα ψάρια που τρώγαμε ήταν γλίνια, πρικιά, γριβάδια, γουλιανοί και πλατίκες. Ξακουστός στο χωριό ήταν ο ταβάς. Τα ψάρια τα τρώγαμε τηγανητά ή σε σούπα, τουλάχιστον δύο με τρεις φορές την εβδομάδα. Η μέρα του Ευαγγελισμού και των Βαΐων ήταν οι μέρες που τρώγαμε ψάρια.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθίζονταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Η μάνα μου έφτιαχνε κάθε λογής πίτα: αρμιόπιτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα, γαλατόπιτα και κρεμμυδόπιτα. Μια φορά την εβδομάδα, σίγουρα θα έφτιαχνε πίτα. Αφού ζύμωνε το αλεύρι, άνοιγε δύο φύλλα και στη μέση έβαζε την ανάλογη γέμιση. Τις φουρνίζαμε στους φούρνους του χωριού.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών που φτιάχνατε και σε ποιες περιπτώσεις κάνατε γλυκά;**

Και στα γλυκά τα κατάφερναν καλά οι νοικοκυρές. Συνηθέστερα γλυκά ήταν το παντεσπάνι, το ρεβανί και οι κουραμπιέδες, χτυπητοί με φρέσκο βούτυρο. Την Πρωτοχρονιά το κύριο γλύκισμα ήταν το σαραγλί. Το κανταΐφι το προτιμούσαμε την Αποκριά, καθώς και τις λαγγίτες. Τα ψυχοσάββατα έφτιαχναν πλατσίντες και γαλατόπιτες. Για τον καφέ ετοιμάζαμε κουλουράκια πλεξούδα. Επίσης, για να μην πάει χαμένο το κυδώνι, έφτιαχναν παστοκύδωνο και ρυζόγαλο, που γινόταν τακτικά το χειμώνα, καθώς επίσης κυδώνια και μήλα, ψημένα στη χόβολη και πασπαλισμένα με ζάχαρη και κανέλα. Της Αγίας Βαρβάρας ψήνανε πιτουλίτσες με καρύδια, ζάχαρη και κανέλα.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε από όλα τα φρούτα μήλα, αχλάδια, κυδώνια, κορόμηλα και σταφύλια.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Η διατροφή παρέμενε η ίδια. Δεν υπήρχαν και πολλές επιλογές για την εγκυμονούσα μητέρα. Όταν μια γυναίκα γεννούσε φτιάχναμε λαγγίτες και τις μοιράζαμε στη γειτονιά.

➤ **Όσον αφορά τα γεύματα του γάμου τι ετοιμασίες κάνατε;**

Οι ετοιμασίες του γάμου ήταν πάρα πολλές. Στα ταψιά έκαναν τις μπουγάτσες, στα σινιά τις πίτες, στις κατσαρόλες το βραστό και απαραίτητα έφτιαχνα και ταβά. Δεν έλειπε το κρέας, το άφθονο κρασί, οι γεμιστές κότες, οι ψητές πατάτες και το κοκορέτσι. Το γλέντι ακολουθούσε μετά την εκκλησία. Πρώτος στο χορό έμπαινε ο κουμπάρος. Μετά χόρευε η νύφη, ο γαμπρός, τα πεθερικά και οι υπόλοιποι.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Τα βρέφη τα τάζαν με χυλωμένο αλεύρι, σαν κρέμα και για τους ηλικιωμένους έφτιαχναν κυρίως σούπες.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για τους αρρώστους έκαναν ελαφριά φαγητά. Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες όπως το τσίπουρο, που χρησίμευε για εντριβές, το χαμομήλι, που χρησίμευε για τα κρυολογήματα αλλά και για πλύσεις των ματιών που τσίμπλιαζαν. Επίσης, βράζαμε τα μουστάκια του καλαμποκιού για να θεραπεύσουμε το λεύκωμα και τα λουλούδια της κουφοξυλιάς, τα βράζαμε και τα τοποθετούσαμε στο πρησμένο μέρος του σώματος, για να ξεπρηστεί. Τα ραδίκια βοηθούσαν στην αναιμία και η μολόχα στο άσθμα. Η πικραγγουριά θέρápευε την ιγμορίτιδα, σε πολύ μικρή ποσότητα και το περδικάκι το είχαμε ως καταπραϋντικό. Τότε δεν είχαμε πολλούς γιατρούς, με τα μαντζούνια και τα γιατροσόφια γινόμασταν καλά.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές τις συντηρούσαμε στο κατόι και στην καρότσα.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζατε να πίνετε; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς σκοπούς;**

Συνηθέστερο πότο ήταν το κρασί και το τσίπουρο. Αρχές Σεπτεμβρίου, συνήθως, γινόταν ο τρύγος. Τρυγούσαμε τα σταφύλια και τα απλώναμε σε λιάστρες, περίπου δέκα μέρες για να λιαστούν και να γλυκάνουν περισσότερο. Στη συνέχεια, πατούσαμε τα σταφύλια με τα πόδια, σε πέτρινα πατητήρια. Φτιάχναμε και μούστο, τον οποίο βάζαμε σε ξύλινα βαρέλια. Τα τσίπουρα που έμεναν μετά το πάτημα των σταφυλιών τα διατηρούσαν μέσα σε λάκκους και τα έβραζαν μαζί με νερό. Ο ατμός, που έβγαινε περνούσε μέσα από το καπάκι του καζανιού, το οποίο ήταν συνδεδεμένο με ένα πιθάρι με κρύο νερό, για να κρυώνει και να πέφτει σταγόνα – σταγόνα το ρακί. Πολλές φορές, προσθέταμε και γλυκάνισο, μάραθο και άλλα μυρωδικά στο καζάνι.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Πίνανε καφέ οι μεγαλύτεροι, εμείς ήμασταν μικρά παιδιά. Τον καφέ, οι νοικοκυρές τον έφτιαχναν μόνες τους. Μέσα σε ένα καβουρντιστήρι βάζανε καφέ, κριθάρι και ρεβίθι και το στριφογυρνούσαν πάνω από τη φωτιά μέχρι να πάρει το κατάλληλο χρώμα. Στη συνέχεια το χτυπούσανε, για να γίνει ψιλό και το κοσκινίζανε, με σίτα από μετάξι, έτσι ώστε να γίνει ο καφές όσο το δυνατόν πιο ψιλός. Τον καφέ τον πίνανε, όπως και σήμερα, ως ρόφημα, το πρωί ή το απόγευμα.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Η οικογένεια μου ήταν αγρότες. Εγώ όμως αγάπησα το ξύλο. Την τέχνη μου, την έμαθα κοντά στον Καζάκο. Ήμουν 17 χρονών, όταν άνοιξα μαγαζί, λίγο πριν φύγω για φαντάρος. Έμαθα να γωνιάζω και να συναρμολογώ τα ξύλα. Ήθελε φαντασία και εγώ, όπως αποδείχτηκε είχα αρκετή. Η πρώτη μηχανή που απέκτησα είχε 33.000 δρχ τότε και σήμερα ξεπερνά τα 4400 ευρώ. Έμαθα να σκαλίζω το ξύλο και να χρησιμοποιώ την ψαρόκολλα. Ζέσταινα το νερό και έλιωνα εκεί μέσα την

κόλλα, την άλειφα εκεί που ήθελα, έβαζα τον καπλαμά και με το σίδερο, το σιδέρωνα. Κάπως έτσι, κολλούσα αυτά που ήθελα. Για να λουστράρω, έτριβα την επιφάνεια με το γυαλόχαρτο, έπαιρνα το γουμαλάκα έριχνα οινόπνευμα και έτσι γινόταν το λούστρο. Έπειτα, έπαιρνα ένα άσπρο μαντήλι από βαμβάκι, το έκανα σαν μπάλα, το βουτούσα στο λούστρο και το λουστράριζα. Στο πέρασμα των χρόνων, κατασκεύασα κιθάρες, βάρκες και κάθε είδους έπιπλα.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Η καλλιέργεια της γης και οι εργασίες, που έχουν άμεση σχέση μ' αυτή αποτελούσαν την κυριότερη απασχόληση του χωριού. Στις πεδινές εκτάσεις του χωριού καλλιεργούσαν σιτάρι, κριθάρι, καλαμπόκι και βρώμη. Σε μικρότερη έκταση καλλιεργούνταν τα αμπέλια, η μηλιά, η αχλαδιά, οι πατάτες και τα λαχανικά. Αυτές οι ασχολίες των κατοίκων γινόταν με σκληρό και κοπιαστικό κόπο, με τη βοήθεια των ζώων που έσερναν το αλέτρι. Σημαντικό ήταν και το γεγονός, ότι πολλά παιδιά άφηναν το σχολείο, για να βοηθήσουν τους γονείς τους στις δουλείες του σπιτιού, Σήμερα, τη βροντερή φωνή του ζευγολάτη, που παρακινούσε τα ζωντανά στην εργασία, την αντικατέστησε ο άχαρος, αλλά απαραίτητος θόρυβος του τρακτέρ.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Η ανατροφή των παιδιών ήταν δουλειά της μητέρας. Συστηματική αγωγή ασφαλώς δεν υπήρχε. Το μεγάλωμα των παιδιών στηριζόταν σε παραδείγματα μεγαλύτερων και σε συμβουλές. Από μικρά παιδιά προσαρμοζόμασταν στη σκληρή και δύσκολη ζωή. Δεν έλειπε ποτέ η φροντίδα και η αγάπη των γονιών μας.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Στο σπίτι είχαμε αργαλειό, όπου η μητέρα μας έφτιαχνε τα κιλίμια και τα στρωσίδια του σπιτιού, καθώς επίσης και τις κουβέρτες. Όλες οι κοπέλες μάθαιναν από μικρές να γνέθουν, να υφαίνουν και να κεντάνε. Έπρεπε να έχουν τα προικιά τους σε υφαντό. Φλοκάτες, κουβέρτες, σεντόνια, κεντημένα χαλιά, διαδρόμους κ.ά.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Ο εκκλησιασμός και η σχέση μας με το Θεό, ήταν έκφραση ψυχής.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας διαχειριζόταν τα οικονομικά του σπιτιού.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Αναρίθμητα τα έθιμα του χωριού, θα έλεγα. Ένα έθιμο, που χάθηκε ήταν ο Κλήδονας. Στις 24 Ιουνίου, ανήμερα των Γενεθλίων του Αη – Γιάννη, ο κλήδονας φανέρωνε την τύχη των ανύπαντρων κοριτσιών. Αρχικά, βρισκόταν η νύφη και τα παρανυφάκια, καθώς και τα ρούχα που θα φορούσαν. Τα μπαούλα άνοιγαν και οι μητέρες με χαρά προσέφεραν για το έθιμο οτιδήποτε είχαν φυλαγμένο σαν κειμήλιο από το γάμο τους. Την παραμονή του Κλήδονα, στόλιζαν ένα κλαδί αγκαθωτό στηριγμένο μέσα σε ένα γκιούμι. Στα αγκάθια του κρεμούσαν φρούτα, καραμέλες, τσίχλες και λουλούδια. Επίσης, όλη η παρέα βουβή κι αμίλητη ξεκινούσε για τις βρύσες, για να πάρει το δοχείο με το αμίλητο νερό. Ανήμερα της γιορτής, άρχιζε η πομπή, μπροστά η νύφη με τα παρανυφάκια και πίσω τα κορίτσια και τα αγόρια της γειτονιάς που πρόσεχαν τον Κλήδονα. Το μεσημέρι τελείωνε η γιορτή και άρχιζαν τα μαντέματα, για το ποιος θα ήτανε ο γαμπρός. Οι κοπέλες αφού σχημάτιζαν έναν κύκλο γύρω – γύρω από τον Κλήδονα, έριχναν μέσα στο γκιούμι ένα δαχτυλίδι ή κάτι προσωπικό τους. Σε κάθε αντικείμενο, υπήρχε ένα στιχάκι, που διαβάζονταν δυνατά. Η γιορτή του Κλήδονα, τελείωνε με χορούς, γέλια και παιχνίδια. Ένα άλλο έθιμο, ήταν και η γουρουνοχαρά. Τρέφαμε γουρούνια από την Άνοιξη και τα σφάζαμε την παραμονή των Χριστουγέννων. Από αυτά τα γουρούνια, εξασφαλίσαμε το κρέας σχεδόν ολόκληρου του χρόνου. Κάναμε τσιγαρίδες και το υπόλοιπο το παστώναμε, για να διατηρείται για πολύ καιρό. Σημαντικά ήταν και τα κόλιεντα. Την παραμονή των Χριστουγέννων, οι παρέες γυρνάνε και τραγουδάνε τα κόλιεντα. Διάφορες παρέες με μικρά φανάρια στο χέρι, γυρνάνε στις γειτονιές και τραγουδούν. Όλα τα σπίτια μας περιμένουν να τραγουδήσουμε και να πάρουμε το φιλοδώρημα, κάστανα, μήλα, κυδώνια και καρύδια.

Στην πόρτα του σπιτιού, που είχε μικρό παιδί, τραγουδούσαμε:

«Ένα μικρό, μικρούτσικο, σπυρί μαργαριτάρι
για πλύνε το, για λούσε το εις το σχολείο να πάνει
κι ο δάσκαλος να καρτερεί με τη χρυσή τη βέργα
-Άπρε παιδί, καλό παιδί, που ‘ναι τα γράμματά σου
-Τα γράμματά μου στο σχολειό κι ο νους μου στην αγάπη
ο νους μου παραπάρθηκε και πάει στις Μαυρομάτες»

Επίσης, στο σπίτι που έμενε μόνο ένα ανδρόγυνο, τραγουδούσαμε πρώτα για την κυρά:

«Κυρά μ’ κυρά μ’ αρχόντισσα κι αρχοντοπαραδειγμένη, σε κάλεσαν οι αρχόντισσες στην εκκλησιά
να πάνεις,
κι ως που να πας κι ως που να ‘ρθεις κι οπίσων να γυρίσεις,
οι στράτες ρόδες γιόμισαν, τα μονοπάτια μόσχο»
και στον αφέντη του σπιτιού τραγουδούσαμε
«Αραδιαστείτε αμπρέ παιδιά όλοι με την αράδα
να πούμε τραγούδια ευγενικά ν’ αρέσουν τ’ αφεντικά μας

Αφέντη μας είναι καλός στον κόσμο ξακουσμένος κι ανάμεσα
Στο μαχαλά στύλος μαλαματένιος
Ας ειν' πολλά τα έτη του καλά κι ευτυχισμένα»



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 8

ΟΝΟΜΑ: Ευγενία

ΕΠΩΝΥΜΟ: Παρδάλη

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 14 Απριλίου 1910

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Τέταρτη Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Νοικοκυρά

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στο Μαυροχώρι στις 14 Απριλίου 1910.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο και οι μάστορες.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες που το έχτισαν ήταν το Κωσταράζι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πλιθί.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Σφάζαμε τον κόκορα στα θεμέλια. Αυτό ήτανε ένα έθιμο μη τυχόν κάνουν μάγια στο σπίτι. Εκείνη την εποχή τους μαστόρους, τους φιλεύαμε καλά και τους φροντίζαμε. Δούλευαν από τα χαράματα μέχρι να πέσει ο ήλιος. Φτιάχναμε και τους προσφέραμε πρασόπιτες, κολοκυθόπιτες, καφέδες και κρασί.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Οι γείτονες βοηθούσαν όσο μπορούσαν. Τότε, τα υλικά τα μεταφέραμε με τα ζώα.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Το σπίτι ήταν σοβατισμένο μόνο στην πρόσοψή του, για λόγους οικονομίας.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Η σκεπή ήταν απαραίτητη. Όταν τελείωνε πια το κτίσιμο, τότε αρχίζανε τη σκεπή, για να μπορεί το σπίτι να αντέξει τις δύσκολες καιρικές συνθήκες.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα ήταν χτισμένη στη μεριά του δρόμου.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο και γιατί;**

Το πάτωμα ήταν φτιαγμένο από ξύλο.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Είχαμε τζάκι που το χειμώνα με τα δέντρινα ξύλα μας ζέσταινε. Στο τζάκι, έβραζε το τσουκάλι με τα φασόλια ή το καζάνι με το ζεστό νερό.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι όπως φούρνος, αχυρώνας, στάβλος;**

Μπροστά από το σπίτι, είχαμε την αυλή. Από την αυλή ξεκινούσε η σκάλα, που έβγαινε στο πάνω πάτωμα και από εκεί στις κάμαρες. Στην αυλή είχαμε το κοτέτσι, την αχυρώνα και τα ζώα μας.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για τις περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και με τι υλικά;**

Στο σπίτι μας δεν είχαμε φούρνο και έτσι φουρνίζαμε στους κοινοτικούς φούρνους. Στο Μαύροβο, είχαμε τέσσερις φούρνους. Όταν κατέβαιναν οι αγωγιάτες⁵²⁷ από το Αμύνταιο, από όπου έφεραν τα πράγματα, για την Καστοριά, σταματούσαν στα χάνια του χωριού και δοκίμαζαν το περίφημο ψάρι ταβά. Το χωριό είχε τρία χάνια, αν θυμάμαι καλά, τα οποία είχαν και φούρνους. Τα χάνια ήταν ξενώνες, όπου μένανε οιπραματευτάδες, γιατί δρόμος για την Καστοριά δεν υπήρχε και η μόνη λύση ήταν το πέρασμα από το Μαύροβο. Τα πράγματα μέχρι το 1935, τα μετέφεραν με τις καμήλες, γι' αυτό και ήταν ένα από τα πλουσιότερα χωριά. Οι αγωγιάτες δοκίμαζαν ψάρι ταβά, μαγειρεμένο σε μικρά γιουβέτσια και συνήθως ο χρόνος διαμονής τους ήταν οχτώ ημέρες.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από που πέρνατε νερό;**

Εμείς είχαμε στο σπίτι πηγάδι, από όπου πέρναμε νερό. Όμως το νερό ερχόταν και από το βουνό με κιούνγκια, που είχαν κατασκευάσει οι Τούρκοι.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

⁵²⁷ Αυτοί που ακολουθούν το άλογο

Τα ρούχα τα έπλενα με στάχτη και ζεστό νερό στη σκάφη. Αργότερα, άρχισα να χρησιμοποιώ πράσινο ή άσπρο σαπούνι.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άντρες φορούσαν αντεριά, με ζωνάρι και φέσι⁵²⁸. Το αντερί ήταν μακριά άνετη πουκαμίσα που έφθανε μέχρι τον αστράγαλο. Τα μανίκια ήταν μακριά και φαρδιά. Ο γιακάς ήταν μικρός, παπαδίστικος. Το χρώμα ήταν σκούρο και το ύφασμα βαμβακερό, εκτός από το γαμπριάτικο αντιρί, που ήταν μεταξωτό. Στο εσωτερικό τους, υπήρχε φόδρα, για να είναι ζεστά και για να στέκονται καλά στο σώμα. Το ζωνάρι, ήταν φαρδύ και αρκετά μακρύ.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσατε;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το μεταξωτό αντιρί, με το μεταξωτό ζωνάρι και το κεχριμπαρένιο κομπολόι με την κίτρινη φουντίτσα, που πρόσθετε αρχοντικά στην όλη εμφάνιση των ανδρών.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαμε μακριά φορέματα. Ήταν φτιαγμένα από στόφα, ατλάζι και πολύτιμα υφάσματα, με χαρούμενα χρώματα. Τα φορέματά μας συνοδευόταν από χρυσοκέντητο κοντέσι, πουκαμίσα μεταξωτή άσπρη ή στηθούρι με λεπτά κεντίδια και λεπτή δαντέλα. Στη μέση δέναμε ένα πολύ λεπτό μεταξωτό χρυσοκέντητο ζωνάρι. Τα πανωφόρια των γυναικών, ήταν οι τζουμπέδες, επενδυμένα με γούνα και στο λαιμό αλούπα.

Τα μαλλιά μας τα φτιάχναμε μπουφάντα, με το μπομπάρι. Επίσης, στο πρόσωπο βάζαμε φιασίδι, αφράτο και λιγδάρι. Σε ένα ξύλινο κουπάκι βάζαμε υδράργυρο και το βάζαμε στον ήλιο και ρίχναμε σπυριά από αγγουράκι. Το φτύναμε και το ανακατεύαμε για να δέσει και το ξαναφήναμε στον ήλιο, έτσι γινόταν το φιασίδι. Στη συνέχεια πέρναμε βούτυρο αγελαδινό, κερί άσπρο, το λιώναμε και το ανακατεύαμε με ζεστό νερό και έτσι γινόταν το λιγδάρι.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Χρησιμοποιούσαμε την πούδρα.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαν κοντά μαλλιά και δε φορούσαν κοσμήματα.

⁵²⁸ καπέλο

- **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν; Ποιες ήταν οι νηστίσιμες πρωινές τροφές;**

Για πρωινό τρώγαμε στις 7:00 και περιείχε γάλα από τα ζώα, αυγά, τσάι, ψωμί και τυρί. Οι νηστίσιμες πρωινές τροφές ήταν το ψωμί, οι ελιές και το τσάι.

- **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Όχι δεν υπήρχαν διαφορές στο φαγητό, εξαιτίας των επαγγελμάτων. Υπήρχαν διαφορές ανάμεσα σε πλούσιους και φτωχούς. Ασφαλώς, οι πλουσιότεροι είχαν και περισσότερα αγαθά να καταναλώσουν.

- **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Αμα δεν έτρωγες, δε θα μπορούσες να αποδώσεις, σωστά στη δουλειά, θα αισθανόσουν κουρασμένος και κομμένος.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό και που τρώγατε;**

Το μεσημέρι τρώγαμε στις 1:00. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν το λάχανο με κρέας ή χωρίς, σπανάκι, φασόλια, φακές, ρεβίθια, σαρμάδες, πίτες, πατάτες κ.ά.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Όταν τρώγαμε στο χώρο της δουλειάς, μεταφέραμε τα φαγητά μας σε μικρά μπακρατσούλια.

- **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερόταν;**

Το απογευματινό δεν ήταν απαραίτητο. Ορισμένες φορές που το προσφέραμε περιείχε αυγά, ψωμί με λίγδα και ζάχαρη και κανένα κομμάτι πίτα.

- **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε;**

Το βράδυ τρώγαμε στις 7:30. Ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας. Ο καθένας είχε τη δική του θέση. Το ψωμί το έκοβε ο σύζυγός μου και ο καθένας είχε και τη δική του πετσέτα. Εγώ σέρβιρα το φαγητό, που το συνδυάζαμε με σπιτικό κρασί.

- **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε; Οι γυναίκες καθόσασταν στο τραπέζι ή περιμένατε να φάνε οι υπόλοιποι για να φάτε;**

Υποχρέωση όλων μας ήταν να βρισκόμαστε στα τραπέζι στις γιορτινές μέρες των Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς, του Πάσχα, το Δεκαπενταύγουστο κτλ. Τρώγαμε στο σοφρά και κάναμε την προσευχή μας πάντα. Επίσης, πλέναμε και τα χέρια μας.

- **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Το φιλοξενούμενο, τον περιποιούμασταν πρώτα από όλους. Έπρεπε να μείνει ευχαριστημένος, για να μας ξανατιμήσει με την παρουσία του.

- **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες οι σχετικές ευχές;**

Τις γιορτινές μέρες τρώγαμε σαρμάδες, ψάρι ταβά, πίτες και κρέας. Οι σχετικές ευχές ήταν «Χρόνια πολλά», «Στην υγεία μας», «Καλή όρεξη» κ.ά.

- **Πως παρασκευάζατε το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιοι ήταν το μέγεθος και το σχήμα του ψωμιού;**

Το ψωμί το φτιάχναμε με προζύμι. Αποβραδίζ, ξεκινούσαμε τη διαδικασία. Το ψωμί το φούρνιζα στους κοινοτικούς φούρνους και συνήθως φούρνιζα εννέα ψωμιά την εβδομάδα. Το ψωμί ήταν στρογγυλό, χωρίς στολίδια. Το Πάσχα συνήθιζα να κάνω ρεβιθένιο ψωμί. Βλέπεις τότε δεν υπήρχαν τα τσουρέκια. Στούμπιζα στο γουδί κανένα τρία ρεβίθια, με λίγο αλάτι. Σε πήλινα δοχεία μοίραζα τα στουμπισμένα ρεβίθια και πρόσθετα αλεύρι και ζεστό νερό. Στη συνέχεια τα σκέπαζα με μάλλινο ύφασμα. Την επόμενη μέρα σε μια λεκάνη έβαζα ένα φλιτζάνι αλεύρι, ψίχα και ζεστό νερό και τα ανακάτευα, μέχρι να γίνει πηχτό κουρκούτι. Στη συνέχεια, έπαιρνα λίγη ποσότητα από τα πήλινα δοχεία και πρόσθεταν στο κουρκούτι και έτσι γινόταν το προζύμι. Στο σκαφίδι ζύμωμα και πρόσθετα και το προζύμι, για να γίνει το ρεβιθένιο ψωμί.

- **Ποιες ήταν οι προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Το ψωμί έπρεπε να το τρώμε όλο, γιατί τα αγόρια έχαναν τη δύναμή τους και τα κορίτσια το αγόρι τους.

- **Ποια ζυμαρικά φτιάχνατε και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Από ζυμαρικά έκανα τραχανά και φύλλα. Τον τραχανά τον έφτιαχνα με γάλα και αλεύρι

και τον άφηνα να στεγνώσει στον ήλιο. Μόλις στέγνωνε, το κοσκίνιζα και γινόταν μικρά κομμάτια. Τα φύλλα, τα άνοιγα στο τραπέζι τα άλειφα με αυγό και τα στέγωνα στον ήλιο. Στη συνέχεια τα έκοβα σε μικρά κομμάτια.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Τα ζυμαρικά τα τρώγαμε τουλάχιστον δύο με τρεις φορές την εβδομάδα.

➤ **Τι είδους φαγητά παρασκευάζατε με το αλεύρι;**

Τρώγαμε πολύ το μακάλο.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο. Συνήθως ξοδεύαμε πέντε δοχεία λάδι το χρόνο.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Στα λαδερά φαγητά χρησιμοποιούσα μόνο ελαιόλαδο, όμως στις πίτες χρησιμοποιούσα λίγδα. Από τις τσιγαρίδες των Χριστουγέννων, φτιάχναμε τη λίγδα. Το λίπος του γουρουνιού καθώς έβραζε έλιωνε και έπαιρνε το χρώμα του λαδιού. Τότε το τοποθετούσαμε μέσα σε δοχεία και όταν αυτό πάγωνε, γινόταν η λίγδα

➤ **Ποια τα είδη κρέατος που καταναλώνατε;**

Αρνί, μοσχάρι και κότες.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Τρώγαμε σπανάκι, μαρούλια, λάχανα και κρεμμύδια. Από έξω μάζενα ραδίκια.

➤ **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από λαχανικά;**

Συνήθως μαγείρευα πράσο, λάχανο, σπανάκι, φασολάδα κ.ά. Τα μαγείρευα όπως ακριβώς και σήμερα, με τη μόνη διαφορά ότι όλα τα υλικά ήταν δικά μας. Σπάνια, να αγοράσεις κάτι. Τα ρεβίθια, τα τοποθετούσαμε και αυτά από το προηγούμενο βράδυ στο νερό, για να τα μαγειρέψουμε την επόμενη μέρα. Έπρεπε να μουσκέψουν διότι την επόμενη μέρα τα έτριβα με μια σκληρή επιφάνεια, προκειμένου να φύγει η φλούδα τους και τα έβραζα σε νερό με λάδι και κρεμμύδι.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Τρώγαμε αρκετά αυγά, ως κύριο φαγητό και ως συμπλήρωμα.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα; Τι συνέβαινε τις ημέρες του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με μπακάμι. Το μπακάμι ήταν ένα είδος ξύλου, που όταν το έβραζες έβγαζε χρώμα και έτσι βάφονταν τα αυγά. Ωστόσο, τη Μεγάλη Παρασκευή δεν συνηθίζονταν να κάνει κάποιος μπάνιο. Άμα τύχαινε και λουζόμασταν έπρεπε για ένα ολόκληρο χρόνο μετά, να μη λουσθείς Παρασκευή μέρα. Όμως, αν κάποιος υπόφερε από πονοκέφαλο και λουζόταν τη Μεγάλη Παρασκευή, γινότανε καλά, όμως και αυτός δεν έπρεπε να ξαναλουσθεί Παρασκευή μέρα για ένα χρόνο.

- **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια καταναλώνατε; Ποιος ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Τρώγαμε πολλά ψάρια από τη λίμνη. Τα πιο συνηθισμένα ήταν οι πλατίκες, οι πεταλούδες, τα γριβάδια, τα γλίνια, οι γουλιανοί κ.ά. Τα τρώγαμε τηγανητά ή σε σούπα ή ψάρι ταβά. Ένα συνηθισμένο φαγητό ήταν και το ψάρι με κρεμμύδι. Καθάριζα το γριβάδι, το αλατοπιπέρωνα και το έβαζα στον ταβά, το χάραζα σε μερίδες και το πασπάλιζα με παξιμάδι και λίγο κόκκινο πιπέρι. Μετά το περιέχυνα με μπόλικο ξύδι. Λιάνιζα τα κρεμμύδια με το χέρι και τα έβραζα. Το ζουμί τους το πετούσα και έβαζα στη φωτιά το τηγάνι με το λάδι και τσιγάριζα, τα κρεμμύδια με ντομάτα, αλάτι, μαύρο και κόκκινο πιπέρι. Έπειτα, έστρωνα τα κρεμμύδια στον ταβά, γύρω από το γραβάδι και έβαζα λίγο δάφνη, ξύδι και νερό για να βράσει το ψάρι και το άφηνα στο φούρνο.

- **Ποια είδη πίτας συνηθίζονταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Τότε φτιάχναμε κάθε λογής πίτα, τυρόπιτα, σπανακόπιτα, αρμιόπιτα, κρεμμυδόπιτα κ.ά. Μια από τις πιο συνηθισμένες πίτες ήταν η αρμιόπιτα. Λιάνιζα την αρμιά και την έβραζα με λίγο λίγδα, για να είναι μαλακή. Αφού έβραζε, μετα περίμενα να κρυώσει και πρόσθετα πέντε με έξι αυγά χτυπημένα. Άνοιγα το φύλλο και αφού άλειφα το σινί με λίγδα, το τοποθετούσα εκεί. Στη συνέχεια έβαζα τη γέμιση και από πάνω έβαζα το άλλο φύλλο και το άλειφα με λίγδα και την έψηνα στο σάτσι.

- **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Τα πιο συνηθισμένα γλυκά που έφτιαχνα ήταν τα γλυκά του κουταλιού, οι σάλιαροι, το σαραγλί και τα μελομακάρονα. Ήταν σημαντικό να έχεις στο σπίτι σου γλυκό, μη τυχόν έρθει κανένας ξένος. Έπρεπε να τον κεράσεις καφέ και γλυκό.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Εκείνη την εποχή τρώγαμε μήλα, αχλάδια, κυδώνια, κολοκύθια κ.ά. Τα βάζαμε το χειμώνα στο υπόγειο, όπου ήταν δροσερά.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου ή διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Τι να μας προσέξουν παραπάνω! Όλοι τα ίδια τρώγαμε και όλες τις ίδιες δουλειές συνεχίζαμε να κάνουμε. Όταν γεννιόταν ένα παιδί φτιάχναμε γλυκά και μοιράζαμε στη γειτονιά.

➤ **Όσον αφορά τα γεύματα του γάμου τι ετοιμασίες κάντε;**

Ο γάμος ήταν χαρά και πανηγύρι συγχρόνως. Κύριο χαρακτηριστικό του γάμου ήταν ότι η κοπέλα δε γνώριζε προσωπικά τον άνδρα της. Έτσι λοιπόν, για να γίνει ένας αρραβώνας μεσολαβούσε ο προξενητής. Με μάρτυρες τον προξενητή και τον παπά γράφονταν αναλυτικά το προικοσύμφωνο. Το κάλεσμα στο γάμο γινόταν με ρεβιθένια ψωμάκια και κρασί. Μετά το γάμο ακολουθούσε το φαγοπότι. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν οι πατάτες φούρνου, βραστό, κοκκινιστό, αρνί, πίτες και σαρμάδες.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Δεν υπήρχαν ιδιαίτερες διαφορές στα γεύματα. Απλά μαγειρεύαμε και ελαφριά φαγητά κατά τη διάρκεια της εβδομάδας.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για τους αρρώστους μαγειρεύαμε τραχανά, σούπα, ψαρόσουπα κ.ά. Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες, όπως το δυόσμο για το στομάχι, το χαμομήλι για τη γρίπη και για πλύσεις και το τσίπουρο με το οποίο κάναμε εντριβές. Επίσης, βράζαμε ραδίκια για την αναιμία. Τότε εμείς, έτσι γιατρευόμασταν με μαντζούνια.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές τις συντηρούσαμε στο κατόι και στην καρότσα, η οποία είχε γύρω – γύρω πράσινη σίτα, για να προστατεύει τα φαγητά.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζοταν; Τα χρησιμοποιούσατε και για θεραπευτικούς λόγους;**

Συνηθέστερο ποτό ήταν το κρασί. Τρυγούσαμε στις αρχές του Σεπτεμβρίου.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως παρασκευαζότανε; Πως τον πίνατε και σε ποιες περιπτώσεις;**

Τον καφέ τον έκανα μόνη μου. Τον έψηνα στο καβουρντιστήρι, μαζί με κριθάρι και ρεβίθι. Καθώς στριφογυρνούσα το καβουρντιστήρι, ο καφές ψηνόταν και μόλις άρχιζε να ροδίζει τον κατέβαζα από τη φωτιά. Στη συνέχεια το στούμπιζα, για να γίνει ψιλό και το κοσκίνιζα με σίτα, για να γίνει πολύ ψιλό. Κάπως έτσι, έφτιαχνα τον καφέ και τον πίναμε όπως και σήμερα.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Εμείς ήμασταν αγρότες, καλλιεργούσαμε τη γη και προσευχόμασταν στο Θεό, για να μας δώσει τους καρπούς της.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Οι περισσότεροι κάτοικοι του χωριού ήταν γεωργοί, τσομπάνηδες και ψαράδες. Αυτές ήταν οι κύριες ασχολίες των κατοίκων.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποιοι δουλεύατε;**

Εμείς φυτεύαμε σιτάρι, καλαμπόκι, τριφύλλι, κριθάρι και είχαμε και μηλιές. Μας βοηθούσαν πολύ τα ζώα και τα χέρια μας. Είχαμε δρεπάνια για τα στάχυα, σκαλιστήρια, κόσες, τσάπες και ζουγκράνες. Στα χωράφια δουλεύαμε όλοι, από τον πιο μικρό της οικογένειας έως το μεγαλύτερο.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Τον Ιούνιο είχαμε το θέρο και τον Ιούλιο το αλώνισμα. Με τα δρεπάνια και τα χέρια μας μαζεύαμε τα στάχυα σε δεμάτια. Ακολουθούσε το αλώνισμα, όπου το ζώο πήγαινε γύρω – γύρω, για να αρχίσει η διαδικασία του αλωνίσματος. Με τον τρόπο αυτό, αποχωριζόταν το άχυρο.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Στους κήπους μας φυτεύαμε κάθε λογής λαχανικό. Ήταν δύσκολο και κουραστικό να έχεις μπαξέδες. Έπρεπε να τους ποτίζεις συχνά, να καθαρίζεις τα χόρτα, να τους σκαλίζεις κ.ά.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών;**

Την ανατροφή των παιδιών την αναλάμβανε η μάνα. Τα παιδιά έπρεπε να γίνουν καλοί και σωστοί άνθρωποι. Επίσης, έπρεπε να ήταν πειθαρχημένα άτομα.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Είχα αργαλειό στο σπίτι από μικρή κοπέλα. Στον αργαλειό έμαθα να φτιάχνω κιλίμια, κουβέρτες, φλοκάτες, κ.ά. Βλέπεις εκείνα τα χρόνια για να παντρευτείς εκτός από τα χωράφια, τα ζώα και τα χρήματα, έπρεπε να έχεις και υφαντά. Από μικρή, έμαθα να γνέθω, να υφαίνω και να κεντώ. Έτσι, καθώς μεγάλωνα, χρόνο με το χρόνο γιόμιζε και ο γιούκος από τα προικιά μου, όλα καμωμένα με μαλλί προβάτων, με πολύ κόπο, υπομονή και τέχνη. Ο αργαλειός ήταν η νοικοκυροσύνη μας, ο νους και η ψυχή μας. Όπως τον αγάπησε και τον δούλεψε η μάνα μου, έτσι τον αγάπησα και τον δούλεψα και εγώ. Και όπως τον τραγούδησε, έτσι τον τραγουδώ και εγώ.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Το εικονοστάσι χαρακτηρίζει τη βαθιά θρησκευτικότητα των κατοίκων της περιοχής. Δεν έλειπε από κανένα σπίτι. Περιείχε εικόνες από ντόπιους αγιογράφους ή εικόνες που προέρχονται από το Άγιο Όρος. Βρίσκονταν στο ανατολικό μέρος του σπιτιού, σε περίοπτη θέση για να είναι ορατό. Οι προσευχές της οικογένειάς μου ήταν καθιερωμένες μπροστά στο εικονοστάσι, η πρωινή και η βραδινή.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο άντρας μου.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Στις 2 Ιανουαρίου έχουμε το καρναβάλι. Το χωριό γεμίζει με οργανοπαίχτες και μασκαράδες. Το κύριο χαρακτηριστικό της παραμονής του καρναβαλιού είναι ο χορός, τα τραγούδια και το άφθονο κρασί. Ακολουθούν τα Θεοφάνεια, στις 6 Ιανουαρίου. Παλιότερα, έβγαιναν οι εικόνες σε δημοπρασία. Αυτός που κέρδιζε στη δημοπρασία, έπαιρνε την εικόνα του Αγίου στο σπίτι του για ένα χρόνο. Την επέστρεφε την επόμενη χρονιά, την παραμονή των Φώτων. Ακόμα και σήμερα την παραμονή των Φώτων στην Καστοριά ξεκινούν τα ραγκουτσάρια, για να ολοκληρωθούν στις 8 Ιανουαρίου, με την παρέλαση των καρναβαλιστών. Το Φεβρουάριο, οι μπαχτσεβανήδες γιόρταζαν τον προστάτη τους, τον Άγιο Τρύφωνα. Το πρωί εκκλησιασμό και την υπόλοιπη μέρα γλέντι και φαγοπότι. Το Μάρτιο βάζουμε το «μάρτη», για να μη μας μαυρίσει ο ήλιος. Με το πρώτο χελιδόνι που θα βλέπαμε, το ρίχναμε στα κλαδιά κάποιας τριανταφυλλιάς, για να μας φέρουν τα χελιδόνια την πασχαλιά καινούργια ρούχα και παπούτσια. Ακολουθεί ο Απρίλιος, που συνήθως είναι και το Πάσχα. Τα παιδιά λένε τα κάλαντα με το καλαθάκι τους «Ξύπνα Λάζαρε και μη κοιμάσαι...». Την επόμενη μέρα των Βαΐων, τα βάρια που μας μοιράζουν, τα βάζουμε στο εικονοστάσι. Τη Μεγάλη

Πέμπτη βάφουμε τα αυγά. Τη πρωτομαγιά πηγαίνουμε στο «Μάη». Ο «Μάης» είναι μια περιοχή στον κάμπο που μαζεύει πολύ κόσμο την ημέρα της πρωτομαγιάς. Τα καλάθια μας είναι γεμάτα με ζεστές πίτες, κεφτέδες, κοκορέτσια και ψητό αρνί. Ταμιντζάνες με κόκκινο κρασί και ήμαστε όλη μέρα στρωματσάδα. Στις 24 Ιουνίου γιορτάζουμε τον Κλήδονα με τα μικρά κοριτσάκια ντυμένα νυφούλες και όλα τα παιδάκια να τραγουδούν πίσω από το γκιούμι με τον Κλήδονα το τραγούδι:

«Στολίζουμε τον Κλήδονα και τώρα και του χρόνου

Κατμαρί και γαροφύλι στην κορφή και στο γεφύρι...».

Τον Ιούλιο, οι περισσότεροι κάτοικοι είχαμε το αλώνισμα που για μας ήταν μια γιορτή και στις 20 Ιουλίου γιορτάζει ο Προφήτης Ηλίας, ο προστάτης των γουναράδων. Στις 15 Αυγούστου οι γυναίκες με βούρτσες ασπρίζαμε τα πεζούλια και με ταβανόβουρτσες σε αρκετό ύψος την πρόσοψη του σπιτιού μας. Καθαρίζαμε καλά το σπίτι και στρώναμε τα καλά κιλίμια. Οι δρόμοι, από όπου θα περνάει ο κόσμος θα έπρεπε να είναι πεντακάθαροι. Τους σκουπίζαμε με τα φουκάλια, αρκετές φορές. Καθεμία σκούπιζε το κομμάτι του δρόμου, που αντιστοιχούσε στο σπίτι της. Συνεχίζαμε το Σεπτέμβριο, που είχαμε παλιότερα τον τρύγο. Όλοι είχαμε και κάποιο αμπέλι, άλλοι μικρό και άλλοι μεγαλύτερο, για να βγάζουμε το κρασί της χρονιάς. Το Δεκέμβριο, ήταν και είναι ο μήνας με τις περισσότερες λιχουδιές. Έχουμε τη γουρουνοχαρά και φτιάχνουμε και τσιγαρίδες.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 9

ΟΝΟΜΑ: Ξανθίππη

ΕΠΩΝΥΜΟ: Δεβλιώτη

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 9 Μαρτίου 1928

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Δευτέρα Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότισσα

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στο Μαυροχώρι στις 9 Μαρτίου του 1924.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο. Κάτω είχαμε τις αποθήκες, για τις ζωοτροφές και πάνω μέναμε εμείς. Οι μάστορες ήταν από το Κωσταράζι. Το σπίτι χτίστηκε το 1937.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πέτρα και τούβλα.

➤ **Πόσα άτομα μένατε μαζί;**

Μέναμε πέντε άτομα. Εγώ, ο σύζυγός μου, ο Αλέξανδρος, η πεθερά μου και τα δύο μου παιδιά, ο Αργύρης και ο Αλέξανδρος.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα που σχετίζονται με το χτίσιμο του σπιτιού;**

Όταν χτιζόταν οποιοδήποτε καινούργιο σπίτι, σφάζαμε έναν κόκορα και ο αρχιμάστορας έσταζε το αίμα του κόκορα, στα θεμέλια του σπιτιού.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Υπήρχε αλληλοβοήθεια και μάλιστα πολύ μεγάλη. Όσο περισσότερο μπορούσε κάποιος τόσο περισσότερο βοηθούσε.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι ήταν σοβατισμένο.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Ασφαλώς και υπήρχε στέγη, γιατί το κλίμα εδώ είναι ηπειρωτικό δηλαδή κρύο το χειμώνα και ζεστό το καλοκαίρι.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα έβλεπε τον κεντρικό δρόμο και έτσι βλέπαμε την κίνηση του δρόμου, ποιος έρχεται και ποιος φεύγει. Κοντά στο σπίτι μας ήταν και ο δρόμος, που ορισμένοι έφευγαν για την ξενιτιά και τους αποχαιρετούσαν στο σημείο εκείνο, όπου ακόμα υπάρχει το μεγάλο λευκάδι, σήμα κατατεθέν του δρόμου του αποχαιρετισμού. Επίσης, ήταν και ο δρόμος από όπου έρχονταν οιπραματευτάδες και οι ξενιτεμένοι.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Το πάτωμα ήταν φτιαγμένο από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Υπήρχε τζάκι, για μαγείρεμα και για ζεστασιά.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι;**

Είχαμε αυλή, στην οποία ήταν ο αχυρώνας, οι αγελάδες, τα βουβάλια και οι κότες.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και από τι υλικά;**

Εμείς δικό μας φούρνο δεν είχαμε. Φουρνίζαμε στους κοινοτικούς φούρνους. Τότε, το Μαύροβο είχε τέσσερις φούρνους. Οι φούρνοι ήταν κατασκευασμένοι από πλιθί και σπασμένα κεραμίδια.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Υπήρχε πηγάδι στο σπίτι. Επίσης, στην πλατεία υπήρχε μία βρύση. Εκείνα τα χρόνια, το νερό ερχόταν από το βουνό με κιούνκια⁵²⁹. Οι Τούρκοι τα είχαν κατασκευάσει και το νερό έφτανε μέχρι κάτω, δίπλα στο σημερινό σχολείο. Με τον τρόπο αυτό γεμίζαμε τα γκιούμια και τις στάμνες μας με νερό.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Τα ρούχα, τα έπλενα με σαπούνι. Εγώ, δε μεταχειρίστηκα ποτέ τη στάχτη.

➤ **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι ύφασμα κατασκεύαζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους; Ποιοι έφτιαχναν τις φορεσιές;**

Οι άνδρες φορούσαν ζεστά ρούχα, φτιαγμένα τα περισσότερα στον αργαλειό. Το πάνω μέρος της ενδυμασίας ήταν μια πουκαμίσια, άνετη και ριχτή με μακριά μανίκια καζάκα. Η καζάκα έφθανε χαμηλά και είχε μία μονοκόμματη τσέπη. Από κάτω φορούσαν την κιλότα. Η κιλότα ήταν φαρδιά επάνω και στενή στις γάμπες. Τα παπούτσια των αντρών, ήταν στρωτά και μαύρα. Για φέσι, είχανε μαύρη τραγιάσκα. Οι φορεσιές, έπρεπε να είναι απλές, πρακτικές για τη δουλειά και ζεστές για το χειμώνα. Τα ρούχα των αντρών τα κατασκεύαζαν οι ραφτάδες. Εκείνο τον καιρό, αν ήθελες να γίνεις ράφτης, έπρεπε να πας να εξασκηθεί, δίπλα σε έναν καλό μάστορα. Στο διάστημα της φοίτησής σου, ήσουν υποχρεωμένος να βοηθάς το αφεντικό σου στις δουλειές του σπιτιού. Θα έλεγα, ότι η ενδυμασία των ανδρών παρουσιάζει έναν τύπο κοινό, σταθερό και επιβλητικό χωρίς περιττά κομψοτεχνήματα και ποικιλία χρωμάτων.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τι φορούσατε;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το κοστούμι. Αρχικά, εμφανίστηκαν τα σκουρόχρωμα κοστούμια, ενώ με το πέρασμα των καιρών εμφανίστηκαν και τα ανοιχτόχρωμα. Επιπλέον, τα παπούτσια ήταν δετά, μαύρα και καφέ. Οι πιο μορφωμένοι, υιοθέτησαν αυτόν τον τρόπο ντυσίματος, στην καθημερινή τους ζωή. Οι υπόλοιποι φορούσαν κοστούμια, την Κυριακή και τις μεγάλες γιορτές.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες ήμασταν πιο περιποιημένες από τους άντρες. Η γυναικεία φορεσιά είχε να επιδείξει έναν πλούτο χρωμάτων και διακοσμήσεων. Κύριο χαρακτηριστικό της γυναικείας φορεσιάς ήταν το πουκάμισο. Πάνω από το πουκάμισο, φορούσαμε διάφορα φορέματα και αυτό γιατί δε θέλαμε να διαγράφονται οι καμπύλες του σώματος. Επίσης, πάνω από το πουκάμισο, φορούσαμε το

⁵²⁹ Χωμάτινοι σωλήνες

προσλούκι. Αυτό ήταν ένα ένδυμα ολόσωμο και υφαντό με βαμβάκι, χωρίς μανίκια. Πάνω, από το προσλούκι φορούσαμε το καβάδι. Το καβάδι διακρινόταν για τα έντονα χρώματα, την καλαισθησία και την κομψότητά του. Ήταν φτιαγμένο από διάφορα χρώματα και η εσωτερική επένδυσή του ήταν βαμβακερό υφαντό. Υπήρχε και ριγωτό καβάδι. Και τα δύο είδη καβαδιού είχαν μανίκια και αποτελούνταν από κόκκινες και μαύρες ρίγες, παράλληλες οριζόντια και η κάθε μία της είχε πλάτος ενάμισι περίπου εκατοστό. Γύρω από την ποδιά κεντούσαν μπουλντούρα με πράσινο και κίτρινο χρώμα. Είχαμε και κοσμήματα. Πάνω – πάνω φορούσαμε μία σειρά δεκάρια φλουριά, λίγο πιο κάτω εικοσάρι και κάτω – κάτω πεντόλιρα. Στα αυτιά φορούσαμε σκουλαρίκια.

Τα μαλλιά ήταν κατά κύριο λόγο μακριά. Τότε βάζαμε το μπομπάρι και τα μαζεύαμε. Γι' αυτό τα λέγαμε μπουφάντα τα μαλλιά. Χρησιμοποιούσαμε καρυδόφυλλα για να πετύχουμε γυαλιστερά και γερά μαλλιά. Οι κοπέλες τα έπλεκαν κοτσίδες, ενώ οι γυναίκες με την πλεξούδα σχημάτιζαν στεφάνι γύρω από το κεφάλι.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Τότε χρησιμοποιούσαμε μοσχοσάπουννο και λεβάντα.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαν κοντά μαλλιά και δε φορούσαν κοσμήματα.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν; Υπήρχαν διαφορές ανάμεσα στο θερινό και στο χειμερινό πρωινό;**

Το πρωί τρώγαμε στις 7:00 –8:00. Πίναμε γάλα, τσάι, τρώγαμε τραχανά, ψωμί και αυγά. Οι νηστίσιμες πρωινές τροφές ήταν το τσάι, οι ελιές και το ψωμί. Το χειμώνα προτιμούσαμε να είναι πιο ζεστό το πρωινό και τα ροφήματα να είναι πιο ζεστά, για να ζεστάνουν τα μέσα μας. Το καλοκαίρι θέλαμε πιο δροσερά ροφήματα και τρώγαμε πιο ελαφριά.

➤ **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Δεν υπήρχαν διαφορές ανάμεσα στα γεύματα, γιατί τότε ήμασταν φτωχοί άνθρωποι και δεν είχαμε πολλές επιλογές.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν μια πολύ σημαντική διαδικασία, γιατί σε κρατούσε γερό, για να μπορέσεις να δουλέψεις.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιελάμβανε το μεσημεριανό;**
Το μεσημέρι τρώγαμε στις 1:00. Μετά από το κουραστικό πρωινό στα χωράφια, ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό διάλειμμα και η ξεκούραση. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν οι σαρμάδες, οι πίτες, το ψάρι ταβά, το πράσο, τα φασόλια, οι γίγαντες και το λάχανο.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**
Τρώγαμε στο χώρο της δουλειάς και μεταφέραμε το φαγητό μας, στα μπακρατσούλια ή στον ταβά.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερότανε και τι περιείχε;**
Το απογευματινό δεν ήταν υποχρεωτικό. Αναλόγως την περίσταση που υπήρχε. Αν δηλαδή, ήσουν όλη μέρα στη δουλειά και δεν είχες φάει μεσημεριανό ασφαλώς θα έτρωγες κατά τις 5:00 –6:00 το απόγευμα, που θα γυρνούσες στο σπίτι, μία σαλάτα και κανένα τηγανητό αυγό. Αν όμως, είχες φάει το μεσημέρι τότε θα ξαναέτρωγες το βράδυ.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο; Παρευρίσκονταν όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**
Το βραδινό προσφερόταν στις 8:00. Ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας. Ο καθένας μας, είχε τη δική του θέση. Το ψωμί το έκοβε πάντα, ο αφέντης του σπιτιού, ο σύζυγος μου και σέρβιρα εγώ, η νοικοκυρά του σπιτιού. Ως ποτό, είχαμε το κρασί. Για βραδινό τρώγαμε ότι είχε περισσέψει από το μεσημέρι ή κάτι εύκολο ψάρι, μακάλο, μακαρόνια, ψαρόσουπα και αυγά μάτια.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Πως τρώγατε; Γινόταν προσευχή; Οι γυναίκες κάθονταν στο τραπέζι ή περιμέναν να τελιώσουν οι άλλοι, για να φάνε;**

Απαραίτητη ήταν η παρουσία όλων τις γιορτινές μέρες του Πάσχα, των Χριστουγέννων, της Πρωτομαγιάς, της Παναγιάς και του Ευαγγελισμού. Αφού συγκεντρωνόμαστε όλοι μαζί στο τραπέζι, κάναμε προσευχή για να ευχαριστήσουμε το Θεό, για το ψωμί που μας πρόσφερε και ζητούσαμε την ευλογία Του. Σαφώς, πριν αρχίσουμε το φαγητό πλέναμε τα χέρια μας.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**
Ο φιλοξενούμενος καθόταν πρώτος και σερβίρονταν πρώτος.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα εορταστικά γεύματα ήταν οι σαρμάδες, το ψητό κρέας, το κοκορέτσι, οι πίτες, το ψάρι ταβάς και το αρνί. Οι σχετικές ευχές ήταν «Στην υγεία μας», «Καλή όρεξη», «Χρόνια Πολλά».

➤ **Πως παρασκευάζονταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Το ψωμί ήταν ζυμωτό, με προζύμι. Από το προηγούμενο βράδυ ξεκινούσε η διαδικασία και κορυφωνόταν την επόμενη μέρα. Τα φούρνια στους κοινοτικούς φούρνους και συνήθως έκανα δεκαπέντε ψωμιά, κάθε οχτώ μέρες. Τα ψωμιά ήταν στρογγυλά, χωρίς στολίδια και περίεργα σχέδια. Έκανα και ρεβιθένιο ψωμί, το οποίο συνεχίζω να φτιάχνω και σήμερα. Βάζω στο γουδί κανένα τρία ρεβίθια και λίγο αλάτι. Μοιράζω τα στουμπισμένα ρεβίθια σε πηλίνα και προσθέτω αλάτι, μισό κουτάλι, αλεύρι και ζεστό νερό, μέχρι τη μέση. Στη συνέχεια, τα σκεπάζω με ένα μάλλινο, για να είναι ζεστά και τα αφήνω όλη τη νύχτα. Το πρωί πρέπει να αφρίσουν. Τότε σε μια λεκάνη, βάζω ένα φλυτζάνι αλεύρι, ψίχα και ζεστό νερό και ανακατώνω μέχρι να γίνει κουρκούτι. Με ένα κουτάλι παίρνω τον αφρό και λίγο ρεβίθι από τον πάτο, χωρίς νερό και το ρίχνω στο κουρκούτι και έτσι γίνεται το προζύμι. Το σκεπάζω και το αφήνω να γίνει. Στη σκάφη ρίχνω αλεύρι, ζεστό νερό, αλάτι και ζυμώνω καλά μέχρι να γίνει, όπως χρειάζεται για το ψωμί. Έστερα πλάθω σε διάφορα σχήματα, όπως πλεξούδες τα αλείφω με αυγό και τα ψήνω.

➤ **Υπήρχαν σχετικές προλήψεις για το ψωμί;**

Ιδιαίτερες προλήψεις για το ψωμί, δεν υπήρχαν. Έπρεπε να το φυλάμε, μη μας το ματιάσει κανείς και δεν πετύχαινε, ιδιαίτερα το ρεβιθένιο που δεν το φτιάχνεις και κάθε μέρα.

➤ **Ποια ζυμαρικά κατασκευάζατε και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Από ζυμαρικά έκανα τραχανά και φύλλα. Για τον τραχανά ανακάτενα το αλεύρι με το γάλα και στη συνέχεια άπλωνα το μίγμα, στον ήλιο, για να στεγνώσει. Το κοσκίνιζα και γινόταν μικρά κομμάτια. Για τα φύλλα, άνοιγα ένα μεγάλο φύλλο το άλειφα με αυγό και το άπλωνα στο τραπέζι. Όταν αυτό στέγνωσε στον ήλιο, έπαιρνα το μαχαίρι και το έκοβα σε μικρά κομμάτια.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρευόταν τα ζυμαρικά;**

Όχι, δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που μαγειρευόταν τα ζυμαρικά. Σίγουρα όμως, τα ζυμαρικά συμπεριλαμβανόταν στο εβδομαδιαίο πρόγραμμα.

➤ **Τι είδους φαγητά παρασκευάζατε από αλεύρι;**

Το πιο συνηθισμένο ήταν το μακάλο.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**
Χρησιμοποιούσα μόνο ελαιόλαδο. Ως οικογένεια καταναλώναμε πέντε δοχεία.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς σκοπούς;**
Όχι.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο**

Για τις πίτες έβαζα λίγδα, όμως και στα λαδερά φαγητά ελαιόλαδο. Τη λίγδα την εξασφαλίζαμε τα Χριστούγεννα. Και λέω Χριστούγεννα, γιατί τότε σφάζαμε το γουρούνι. Κόβαμε το λίπος του σε μικρά κομμάτια και τα βράζαμε με λίγο νερό. Όταν το λίπος έλιωνε, γινόταν σαν λάδι και το βάζαμε σε δοχεία. Όταν αυτό πάγωνε, γινόταν η λίγδα.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Συνήθως καταναλώναμε κότα, ζιγούρι και μοσχάρι.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Καταναλώναμε συνήθως μαρούλια, σκόρδα, κρεμμύδια, λάχανα και πράσα.

➤ **Τι είδους φαγητά παρασκευάζατε από λαχανικά;**

Τα πιο συνηθισμένα φαγητά από λαχανικά ήταν το πράσο, το τουρλί, το λάχανο και η φασολάδα. Ο τρόπος παρασκευής παραμένει ο ίδιος.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Εμείς ως οικογένεια τρώγαμε πολλά αυγά. Δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες, που τρώγαμε αυγά και θα ήθελα να πω ότι τα ανταλλάσσαμε, σε δύσκολους καιρούς, όπως κατά τη διάρκεια του πολέμου.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα και προσθέταμε μπόλικο ξύδι. Παλιότερα τα βάφαμε με μπακάμι. Το μπακάμι ήταν ένα είδος ξύλου, που έβγαζε χρώμα και έτσι έβαφε τα αυγά. Συνήθως βάφαμε κανένα εκατό αυγά.

➤ **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια συνήθως καταναλώνατε; Ποιος ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Καταναλώνουμε πολλά ψάρια, λόγω της λίμνης. Ιδιαίτερα τρώγαμε πρική, πλατίκες και γριβάδια. Δεν τρώγαμε ψάρια την Τετάρτη και την Παρασκευή. Ψαρεύαμε με πεζόβολο και καλάμι. Επίσης, ρίχναμε και βατσινιές στη λίμνη, για να παγιδευτούν τα ψάρια και να τα πιάσουμε. Τα ψάρια τα μαγειρεύαμε τηγανητά, σε σούπες ή ταβά.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθίζονταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Έφτιαχνα κάθε λογής πίτα. Ειδικότερα, έφτιαχνα αρμιόπιτα, κολοκυθόπιτα, τραχανόπιτα, τυρόπιτα και σπανακόπιτα. Αφού ετοίμαζα το ζυμάρι, άνοιγα δύο φύλλα, ένα πάνω και ένα κάτω και στη μέση έβαζα τη γέμιση. Όλα αυτά τα έκανα, αφού είχα αλείψει το ταψί με λίγδα, για να μη μου κολλήσει η πίτα. Μετά πήγαινα στους φούρνους και τη φούρνιζα.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιπτώσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Έκανα πολλά γλυκά. Έφτιαχνα και συνεχίζω να φτιάχνω σαλιάρους, όπως είναι τα μελομακάρονα, μόνο που οι σάλιαροι γίνονται με λάδι. Βάζεις στην κατσαρόλα ένα ποτήρι λάδι να καίει. Για να δεις αν καίει, βάζεις μία κόρα ψωμί να κοκκινίσει. Το βγάζεις από τη φωτιά και το αφήνεις. Στη συνέχεια το σβήνεις με ξύδι, με πολύ προσοχή, γιατί το λάδι, προσκαλνάνει και το σκεπάζεις με το καπάκι. Το βάζεις ξανά στη φωτιά και ρίχνεις, ένα ποτήρι αλεύρι και μισό κουτάλι σταχτόνερο και ανακατεύεις. Το βγάζεις από τη φωτιά και ρίχνεις μέσα αλεύρι όσο χρειάζεται, για να ρουφήξουν το λάδι και να είναι μαλακοί. Σε ένα πιάτο έχω κοπανισμένα καρύδια, με ζάχαρη, κανέλα και στουμπισμένο γαρύφαλλο. Παίρνω στη χούφτα μου ένα κομμάτι ζυμάρι, το πατάω και το γεμίζω με καρύδια. Άμα τους φτιάξω όλους τους βάζω σε ένα σαχάνι με ζάχαρη και νερό, να πάρουν βράση και τους παίρνουμε από το σιρόπι. Τους αραδιάζω σε ένα σινί κι αφού κρυώσουν, έναν - έναν τους τυλίγω με χοντρή ζάχαρη και τους βάζω σε απλάδα. Επίσης, έκανα και σιτζούκια, από κρασί και μουστόπιτα. Έκοβα τα καρύδια σε φέτες και τα περνούσα από ένα κορδόνι και ύστερα τα βουτούσα στη μουσταλευριά μέχρι να γεμίσουν. Στη συνέχεια τα άφηνα και συνέχιζα να τα βουτάω στη μουσταλευριά την επόμενη μέρα και μετά τα στέγνωνα στον ήλιο. Έκανα και γλυκά του κουταλιού κεράσι και σύκο.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Συνήθως, τρώγαμε κυδώνια, αχλάδια και μήλα. Τα φρούτα τα διατηρούσαμε στο πιο δροσερό μέρος στο σπίτι.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μία γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Όχι δεν άλλαζε. Τότε μόνες ήμασταν, ντρεπόμασταν να πούμε ότι ήμασταν έγκυες, για να μας προσέξουν.

➤ **Τι ετοιμασίες κάντε όσον αφορά το γάμο;**

Ο γάμος γινόταν έπειτα από προξενιό. Ο γαμπρός επισκεπτόταν το σπίτι της νύφης με γλυκά, χαλβά, κότες, αρνί και κόκκινα μήλα. Η νύφη κερνούσε το μελλοντικό σόι της ζαχαρωτά και ρεβιθένιο ψωμί. Για το γάμο ετοιμάζαμε κοκκινιστό κρέας και βραστό. Όλα αυτά συνοδευόταν από κρασί και τσίπουρο.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Για τους ηλικιωμένους και τα βρέφη είχαμε ελαφριά φαγητά, σούπες, ψαρόσουπα, τραχανά, πατάτες βραστές, σαλάτες και γενικά άφθονα λαχανικά.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Ελαφριά φαγητά είχαμε για τους αρρώστους, όπως τραχανά, ψαρόσουπα, σούπα, κ.ά. Ασφαλώς και υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες όπως το τσάι, το χαμομήλι, το δυόσμο και το φασκόμηλο.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές και τα φαγητά, τα συντηρούσαμε στο υπόγειο, όπου ήταν δροσερό το μέρος, καθώς επίσης και στην καρότσα, η οποία είχε μία πράσινη σίτα γύρω – γύρω, για να προστατεύει τα φαγητά.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζονταν; Τα χρησιμοποιούσατε για θεραπευτικούς λόγους;**

Τα ποτά που πίναμε ήταν το κρασί, κόκκινο και λευκό. Με το τσίπουρο κάναμε και εντριβές, για τα κρυώματα.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε και σε ποιες περιπτώσεις;**

Πίναμε καφέ και τον φτιάχναμε μόνες μας. Τον ψήναμε στο καβουρντιστήρι. Η διαδικασία ήταν απλή. Με το χέρι, έπρεπε να στριφογυρνάς το καβουρντιστήρι, μέχρι να ροδίσει ο καφές. Μόλις, λοιπόν, ήταν έτοιμος, το αφήναμε να κρυώσει και το στουμπίζαμε στο ντουμπέκι.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Εγώ ήμουνα μοδίστρα και ο σύζυγος μου αγρότης. Βοηθούσα πάρα πολύ και εγώ τον άνδρα μου, στα χωράφια.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Αρκετοί, για να μη πω οι περισσότεροι ασχολούνταν με τη γεωργία. Το έδαφος στο Μαύροβο, είναι εύφορο και άρα κατάλληλο για καλλιέργειες.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια τα εργαλεία σας και ποιοι εργάζονταν σε αυτά;**

Εμείς καλλιεργούσαμε ζωοτροφές και λαχανικά. Ασφαλώς, είχαμε το σιτάρι, για το αλεύρι μας. Τα εργαλεία μας ήταν τα ζώα, που έσερναν το άροτρο, τα σκαλιστήρια και οι ζουγκράνες. Το σιτάρι, το σπέρναμε το φθινόπωρο και το καλαμπόκι την άνοιξη. Συνήθως, στα χωράφια δούλευε όλη η οικογένεια, από τα μικρά παιδιά μέχρι τους μεγαλύτερους. Για τα ζαρζαβατικά, η δουλειά ήταν κοπιαστική. Έπρεπε να τα προσέχεις πολύ, να τα ποτίζεις, να τα σκαλίζεις, να βγάζεις τα χόρτα τους, να τα δένεις σε πασσάλους.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Τον Ιούνιο είχαμε το θέρο. Μαζεύαμε τα στάχυα σε δεμάτια, με το χέρι μας ή με τα δρεπάνια. Το πρώτο δεμάτι το στήναμε όρθιο. Μόλις, τελείωνε το θέρισμα, ακολουθούσε το αλώνισμα. Καθαρίζαμε το χώρο, για να ισιώσει και στη μέση του αλωνιού τοποθετούσαμε ένα ξύλο και σε αυτό δέναμε το σχοινί. Στην άλλη άκρη του σχοινιού δέναμε το ζώο. Το ζώο πήγαινε γύρω – γύρω και έτσι άρχιζε η διαδικασία του αλωνίσματος. Καθώς, το ζώο πατούσε τα στάχυα, το σιτάρι αποχωριζόταν. Σε ένα σωρό μαζεύαμε το σιτάρι με τη τσουγκράνα και σε ένα άλλο σωρό μαζεύαμε τα στάχυα.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Στους μπαξέδες φυτεύαμε ντομάτες, αγγουράκια, ραπανάκια, παντζάρια, μαϊντανό, σέλινο, κρεμμύδια και σκόρδα. Όμως, λόγω των περιεργων καιρικών συνθηκών, ξηρασία ή και παγωνιά, χρειάζονταν φροντίδα και προσοχή.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Την ανατροφή των παιδιών την είχα αναλάβει, εγώ η ίδια. Τα παιδιά έπρεπε να μεγαλώσουν σε ένα υγιές περιβάλλον. Να γίνουν σωστά και υπεύθυνα άτομα. Ήταν σημαντικό να υπακούν στους κανόνες του σπιτιού και να δείχνουν σεβασμό απέναντι στα μεγαλύτερα άτομα.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Τα προικιά δεν αποτελούσαν μόνο έθιμο, αλλά ανάγκη. Ο αργαλειός ήταν χαρά και ευλογία του σπιτιού. Σπάνια συναντούσες αγροτικό σπίτι, που να μην είχε τον αργαλειό του. Στον αργαλειό,

φτιάχναμε πολλά πράγματα, κιλίμια, μάλλινους διαδρόμους, κουβέρτες, υφαντά σεντόνια και φλοκάτες. Σήμερα, όμως όλα αυτά από περίφημες οικοτεχνίες γίνανε βιομηχανίες και τα αγοράζουμε όλα έτοιμα.

➤ **Ποια ή σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Η σχέση με την εκκλησία ήταν και είναι πολύ καλή. Ο εκκλησιασμό, ήταν ένα κομμάτι της καθημερινής ζωής.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας, δηλαδή ο σύζυγός μου.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Την ημέρα της Αποκριάς γιορτάζονται δύο σημαντικά έθιμα ο «Χάσκαρης» και οι «Μπουμπούνες». Οι μπουμπούνες είναι μεγάλες φωτιές που υψώνουν φλόγα περισσότερο από 10 μέτρα και ανάβονται σε κάθε μαχαλά από τα παιδιά του. Οι προετοιμασίες για τη φωτιά αρχίζουν ένα μήνα πριν, καθώς τα παιδιά της κάθε γειτονιάς ξεκινούσαν από νωρίς να μαζεύουν ξύλα, κλαδιά, αγκάθια και καλάμια. Όλα αυτά τα συγκεντρώνουν σε ένα κρυφό μέρος, για να μην τα κλέψουν τα παιδιά του άλλου μαχαλά, μέχρι να έρθει η μέρα της Αποκριάς. Παλαιότερα την ημέρα της Αποκριάς, οι νοικοκυρές έφτιαχναν χαλβάδες, αυγά και ψάρι ταβά. Το απόγευμα τα παιδιά άναβαν τις φωτιές, για να δουν ποιος μαχαλάς κατάφερε να φτιάξει τη μεγαλύτερη μπουμπούνα. Γύρω από τη φωτιά υπήρχε άφθονο κρασί με μεζέδες. Όταν τελείωνε η φλόγα της «μπουμπούνας» και έμενε η ζάρη, όλοι πηδούσαν με τη σειρά πάνω από τη «μπουμπούνα». Το άλλο έθιμο ήταν ο «Χάσκαρης». Στην άκρη μιας κλωστής δένουμε ένα αυγό σκληρό, βρασμένο και ξεφλουδισμένο. Ο αρχηγός της οικογένειας κινούσε το σύστημα αυτό στο στόμα του κάθε μέλους της οικογένειας και εκείνο προσπαθούσε να το πιάσει με το στόμα. Μετά το τέλος του «Χάσκαρη», βάζαμε στη φωτιά την κλωστή, που ήταν δεμένο το αυγό και ανάλογα με το αν καιγόταν ολόκληρη ή όχι, προσπαθούσαμε να μαντέψουμε κατά πόσο θα μεγάλωνε η σοδειά.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 10

ΟΝΟΜΑ: Νικόλαος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Πακιντζίδης

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1921

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Απόφοιτος Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότης

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στην πατρίδα τον Πόντο και ήρθαμε στο Μαυροχώρι, όταν ήμουνά ενός έτους. Δε θυμάμαι τίποτα ήμουνά μωρό.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Οι χτίστες ήτανε Τούρκοι και με την ανταλλαγή το πήραμε εμείς. Αρχικά ήμασταν σε άλλο σπίτι και μετά καταλήξαμε σε αυτό. Το σπίτι ήταν διώροφο.

➤ **Από τι οικοδομικά υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Τα θεμέλια του σπιτιού ήταν πέτρινα, σχεδόν μέχρι το ισόγειο και τα πάνω ντουβάρια ήταν λασπόχτιστα με πλιθί.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Γνωρίζω ότι όταν έχτιζες ένα σπίτι έπρεπε να σφάξεις και έναν κόκορα και ο αρχιμάστορας να λούσει τα θεμέλια του σπιτιού με το αίμα του κόκορα. Τον κόκορα αυτό η νοικοκυρά τον μαγείρευε για τους μαστόρους.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Εμείς με τους ντόπιους δε μαλώναμε και έτσι μας βοηθούσαν και τους βοηθούσαμε πολύ.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Τα σπίτια εξωτερικά ήταν σοβατισμένα και ασπρισμένα.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Υπήρχε σκεπή από κεραμίδια, για να μπορεί το σπίτι να αντέχει στην υγρασία του χειμώνα και στην υπερβολική ζέστη του καλοκαιριού.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν χτισμένη η πόρτα;**

Η πόρτα βρισκόταν προς τη μεριά του δρόμου.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν κατασκευασμένο;**

Το πάτωμα ήτανε φτιαγμένο από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Είχαμε τζάκι, για να ζεσταίνουμε νερό στα καζάνια και για να μαγειρεύουμε.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι όπως αχυρώνα, στάβλος κ.ά;**

Η αυλή ήταν περιφραγμένη, με πεζούλια γύρω – γύρω, με την κληματαριά, τα δέντρα, Τα λουλούδια και το πηγάδι. Επίσης, στην αυλή συναντούσες το μαγειρείο, το κοτέτσι, το κουμάσι για τα γουρούνια και ένα μέρος για τα ξύλα σαν υπόστεγο.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για τις περισσότερες οικογένειες;**

Εμείς μαγειρεύαμε στο μαγειρείο. Εκεί ήταν ένα μεγάλο τζάκι με πλατιά παραστιά, που έφθανε σε ύψος περίπου τη μέση της νοικοκυράς, για να τη διευκολύνει. Στην άκρη της παραστιάς, είχαμε 1 – 2 φουφούδες, για να ψήνει η νοικοκυρά το φαγητό στα κάρβουνα. Στο τζάκι αυτό γινότανε το

ψησιμο της πίτας με γάστρα και εκεί έβραζαν σε μπακράτσια και καζάνια το νερό για τις μπουγάδες.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Υπήρχε πηγάδι, αλλά το νερό που πίναμε το πέρναμε από τις βρύσες του χωριού με τα γκιούμια.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Τα ρούχα τα πλένανε οι νοικοκυρές με καθαρή στάχτη, μαζί με καυτό νερό. Αργότερα, χρησιμοποιούσαν τα σαπούνια.

➤ **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι ύφασμα κατασκευάζατε τις φορεσιές; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Οι άντρες ντυνόntonταν με αντιρί. Το αντιρί ήταν μακρύ, φαρδύ και άνετο, σαν πουκαμίσα. Το χρώμα ήταν συνήθως γκρι. Ήταν φτιαγμένο από βαμβάκι και ήταν επενδυμένο με φόδρα. Επίσης, οι άνδρες φορούσαν και ζωνάρι. Αργότερα, φορούσαν από πάνω μακριά καζάκα και από κάτω την κιλότα. Αυτές τις φορεσιές τις κατασκευάζανε ντόπιες υφάντρες, με μάλλινο σκούρο ύφασμα.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τι φορούσατε;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το ευρωπαϊκό ντύσιμο, που εμφανίστηκε πιο μετά. Ασφαλώς, όμως το αντιρί δεν καταργήθηκε. Υπήρχε, μάλιστα και επίσημο αντιρί από μεταξωτό ύφασμα, γαρνιρισμένο με όμορφα σιρίτια στα αποτελειώματα. Το κουστούμι προτιμούσαμε να το φοράμε τις γιορτινές μέρες και την ονομαστική μας εορτή.

➤ **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν απλά φορέματα, χωρίς πολλά στολίδια. Τα φορέματά τους είχαν σφιχτό μπούστο και μικρό γιακά. Το κούμπωμά τους είχε πολλά κουμπιά, από πάνω μέχρι τη μέση. Τα φορέματα τα συνόδευαν με ποδιά του ιδίου υφάσματος. Στην πλάτη έριχναν το σπαλέτο, για να μη κρυώνουν. Τα πανωφόρια των γυναικών ήταν οι τζουμπέδες, που ήταν φτιαγμένοι από καλό μάλλινο ύφασμα. Τα παπούτσια των γυναικών ήταν μαύρα δερμάτινα μποτάκια που έδεναν με κορδόνι και μέσα στο σπíti φορούσαν κόκκινες παντόφλες που τις στέλναμε εμείς οι γαμπροί. Τα παπούτσια για εκείνον τον καιρό ήταν είδος πολυτελείας και πολλές φορές οι γυναίκες τύχαινε να δανείζονται για να πάνε να κοινωνήσουν στην εκκλησία. Το χειμώνα στα πόδια τους για να μη

κρυώνουν φορούσαν πλεχτά τερλίκια. Τα μαλλιά τους, ήταν μακριά και τα έπλεκαν κοτσίδες ή κότσους πίσω στο κεφάλι.

➤ **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Όχι, αρώματα δεν είχαμε.

➤ **Ποια ήταν κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Το πρωινό το πέραμα στις 6:00, γιατί στις 7:00 φεύγαμε για τα χωράφια. Πίναμε γάλα, τσάι και τρώγαμε ψωμί, ελιές, λίγδα, τυρί και κανένα μήλο.

➤ **Πιστεύτε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Όχι, ο καθένας έτρωγε οτιδήποτε είχε. Εντάξει, οι πλούσιοι είχαν πιο πολλά. Μη ξεχνάς ήμασταν και πρόσφυγες και μέχρι να σταθούμε στα πόδια μας πέρασε αρκετός καιρός.

➤ **Ήταν σημαντικό για την υγεία το πρωινό;**

Το πρωινό όσο πιο περιεκτικό ήταν, βελτίωνε πολύ την απόδοση της δουλειάς μας.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε και τι περιελάμβανε το μεσημεριανό φαγητό;**

Το μεσημέρι τρώγαμε κατά τις 1:00. Δεν ήταν υποχρεωτικό για όλους, γιατί μπορούσε κάποιος να ήταν ακόμα στη δουλειά, έτσι οι υπόλοιποι τρώγανε χωρίς να τους περιμένουν. Άλλωστε εκείνοι θα τρώγανε στα χωράφια. Το μεσημέρι τρώγαμε ψάρια τηγανητά ή σε σούπα, πίτες, λαδερά φαγητά, πατάτες φούρνου, τουρσί, φύλλα και τραχανά. Το κρέας δε σου το ανέφερα γιατί ήταν είδος πολυτελείας και τρώγαμε σπάνια, μία φορά την εβδομάδα και τις γιορτινές μέρες.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Τρώγαμε στο χώρο της δουλειάς και μεταφέραμε το φαγητό μας στα μπακρατσούλια.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε;**

Για απογευματινό μπορούσες να φας κανένα γλυκό ή κανένα φρούτο.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε; Υπήρχε ποτό;**

Το βράδυ τρώγαμε στις 9:00. Η βραδινή συγκέντρωση ήταν υποχρεωτική και δε συνηθιζόταν να λείπει κάποιος, από το σπίτι τη νύχτα. Ο καθένας είχε τη θέση του γύρω από το τραπέζι. Ωστόσο, το τραπέζι το έστρωνε η μάνα και μας σέρβιρε. Αφού κάναμε την προσευχή μας, ο πατέρας έκοβε το ψωμί. Ήταν σημαντική η βραδινή συνάντηση, μιλούσαμε για το τι καταφέραμε να κάνουμε στη διάρκεια της ημέρας, εάν δημιουργήθηκαν προβλήματα και ποια ήταν αυτά και τι θα αποφάσιζε ο πατέρας να κάνουμε την επόμενη μέρα. Το ποτό μας ήταν το κρασί και το νερό.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε το φαγητό;**

Στα γεύματα που ήσουν υποχρεωμένος να παραβρίσκεσαι, ήταν το βραδινό, καθώς επίσης και στα τραπεζώματα των εορτών. Πλέναμε τα χέρια μας, πριν αρχίσουμε το φαγητό. Τρώγαμε όλοι μαζί, χωρίς να υπάρχουν διαφορές ανάμεσα σε γυναίκες και άνδρες.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Τον επισκέπτη, τον είχαμε σαν αφέντη. Πρώτα από όλους ήταν στη σειρά για το οτιδήποτε.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα εορταστικά γεύματα ήταν το κρέας, οι σαρμάδες, ο πατσάς, το κοκορέτσι, το ψάρι ταβά και οι πίτες. Οι ευχές ήταν «Καλή όρεξη» και «Στην υγεία σας».

➤ **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Το ψωμί μας ήταν ζυμωτό. Το φτιάχναμε αποβραδís. Δημιουργούσαμε τη ζύμη, αφού ανακατεύαμε το αλεύρι, το νερό και το προζύμι, το αφήναμε κάποιες ώρες σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει. Στη συνέχεια, το τοποθετούσαμε στο φούρνο. Η ποσότητα του ψωμιού, που έφτιαχναν οι γυναίκες ήταν ανάλογη με τα μέλη του σπιτιού. Ζύμωναν μία φορά την εβδομάδα, κανένα οχτώ στρογγυλά ψωμιά και χωρίς στολίδια.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Οι διάφορες δοξασίες για το ψωμί ήταν το γεγονός ότι η λεχώνα μπροστά στο στήθος της είχε ένα πανί, στο οποίο τύλιγε ψωμί, σκόρδο, λουλάκι και θυμίαμα, για να μη ματιάζεται. Επίσης, όταν πήγαινε στη βρύση, για να πλύνει τα ρούχα της, έπαιρνε και μια φέτα ψωμί. Το έπλενε τρεις φορές και στη συνέχεια το έτρωγε, για να κατεβάσει γάλα.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε τραχανά από ζυμωμένο σταρένιο αλεύρι σε πολύ μικρά κομματάκια. Αυτά τα κομματάκι τα ρίχναμε στον τέντζερη με ζεστό νερό και τυρί και αφού έπηξε το όλο μίγμα, το βγάζαμε από τη φωτιά και το τρώγαμε.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Τα ζυμαρικά τα τρώγαμε αρκετά συχνά την εβδομάδα.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο και χρειαζόμασταν περίπου τέσσερα με πέντε δοχεία το χρόνο.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς λόγους;**

Όχι.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Χρησιμοποιούσαμε και τη λίγδα για τις πίτες. Τη λίγδα τη φτιάχναμε από το λίπος του γουρουνιού, συνήθως τα Χριστούγεννα, κόβαμε το λίπος του ζώου σε μικρά κομματάκια και με λίγο νερό τα βάζαμε στο καζάνι. Τα ανακατεύαμε συνεχώς μέχρι να λιώσουν, Όταν το λίπος άρχιζε να λιώνει, παίρναμε τις περίφημες τσιγαρίδες και το λιωμένο λίπος το τοποθετούσαμε σε δοχεία. Το υγρό πάγωνε και γινόταν η λίγδα.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Γουρούνι, αρνί και κότα.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Τρώγαμε λάχανα, μαρούλια και από έξω μαζεύαμε ραδίκια.

➤ **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από λαχανικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν το λάχανο, το πράσο, το σπανάκι, το βραστό με πατάτες, οι λαχανοσαρμάδες, οι λαχανοκεφτέδες. Αφού μαζεύαμε τα λάχανα, τα τρίβαμε και τα ανακατεύαμε με νερό και λάδι. Στη συνέχεια, σχηματίζαμε κεφτέδες από τα παραπάνω υλικά και τους ψήναμε.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια η συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Το αυγό ήταν συνήθως συμπληρωματική τροφή. Το τρώγαμε για πρωινό ή για βραδινό.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης οι νοικοκυρές έβγαζαν στα μπαλκόνια τις κόκκινες βελέντζες και τις κρατούσαν όλη τη μέρα, για να δείξουν ότι θα βάψουν τα αυγά. Τα έβαφαν με κόκκινο χρώμα, από μπογιές ρούχων. Επίσης, ζύμωναν ρεβιθένιες κουλούρες, για να τις στείλουν στους κουμπάρους και καθάριζαν το σπίτι.

➤ **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια καταναλώνατε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Ψάρια τρώγαμε πάρα πολλά, λόγω της λίμνης. Τα πιο συνηθισμένα ήταν πρικιά, γλίνια, γριβάδια και πλατίκες. Τα ψαρεύαμε με πεζόβολο ή τα αγοράζαμε από τους ντόπιους ψαράδες. Τα ψάρια συνήθως τα τρώγαμε σε σούπα, τηγανητά ή ταβά. Το χωριό φημιζόταν για τον ταβά του.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθιζόταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Όλες οι πίτες φτιάχνονταν με τον ίδιο τρόπο, με μόνη διαφορά τα υλικά γέμισης κάθε πίτας, τυρί, σπανάκι, αρμιά, ρύζι, κρέας κ.ά. Άνοιγαν φύλλα από σταρένιο αλεύρι και τοποθετούσαν στη μέση την εκάστοτε γέμιση. Το ταψί το άλειφαν με λίγδα, για να μη κολλήσει στο ψήσιμο η πίτα.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Κύριο γλύκισμα ήταν τα γλυκά του κουταλιού, κυδώνι, κεράσι, σύκο, κολοκύθι και νεράντζι. Επίσης, φτιάχνανε το περίφημο παντεσπάνι, το ρεβανί και τους άσπρους κουραμπιέδες χτυπητούς με φρέσκο βούτυρο, που συνήθως έστελνε η νύφη που ήταν αρραβωνιασμένη στα πεθερικά της. Ο μπακλαβάς και το σαραγλί ήταν γλυκίσματα που προσφέρονταν τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά. Το κανταΐφι το προτιμούσαμε και αυτό την Πρωτοχρονιά.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Συνήθως τρώγαμε μήλα και αχλάδια και για να τα συντηρήσουμε τα τοποθετούσαμε στο πιο κρύο μέρος του σπιτιού.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μία γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Μια έγκυο γυναίκα δεν έπρεπε να σηκώνει βάρη και οτιδήποτε και αν ζητούσε της το έφερναν. Οι περισσότεροι στοιχημάτιζαν για το γένος του παιδιού, αρσενικό ή θηλυκό. Μόλις ερχόταν η ώρα και τη έπιαναν οι πόνοι ειδοποιούσαν τη γριά μαμή, που την έλεγαν «μπάμπω». Η διατροφή δεν άλλαζε, γιατί ήμασταν φτωχοί άνθρωποι και δεν υπήρχαν και πολλές επιλογές. Προσφέραμε στον κόσμο λαγγίτες.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε, όσον αφορά τα γεύματα του γάμου;**

Μετά το γάμο ακολουθούσε το τραπέζι. Οι νοικοκυρές παρουσίαζαν τέσσερα με πέντε φαγητά. Το τραπέζι ξεκινούσε με το σκέτο και στη συνέχεια με κότες γεμιστές, ψητό με πατάτες, κοκορέτσι, γλυκιά πίτα νυφιάτικη με ρύζι και κανέλα, παντεσπάνι, ρεβανί και όλα τα καλά. Πρώτα σέρβιραν στο κουμπάρο το κεφαλάκι από το αρνί, για να τον τιμήσουν.

➤ **Με τι συνήθως τρεφόταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Για τα βρέφη και τους ηλικιωμένους οι νοικοκυρές, έφτιαχναν ελαφριά φαγητά, όπως ο τσιουρβάς.

➤ **Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες, όπως το χαμομήλι, που ήταν καταπραϋντικό, οι βούζλιες, με τις οποίες θεραπεύαμε τους κάλους των ποδιών και οι ρίζες από το καραγάτσι, όπου μαζί με λίγο κρασί θεραπεύαμε τις πληγές.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Τις τροφές τις συντηρούσαμε στην καρότσα.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζοταν; Τα χρησιμοποιούσατε και για θεραπευτικούς λόγους;**

Τα κυριότερα ποτά ήταν το τσίπουρο και το κρασί. Οι περισσότεροι είχαμε αμπέλια και αυτό συνέβαλε σημαντικά στην παραγωγή του κρασιού.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως παρασκευαζότανε;**

Τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχε ο καφές του εμπορίου και έτσι φτιάχναμε καφέ από ρεβίθι και καφέ από κριθάρι. Χτυπούσαμε τα ρεβίθια και το κριθάρι, μέχρι να τα συνθλίψουμε και στη συνέχεια τα κοσκινίζαμε στο κόσκινο. Στη συνέχεια τα ψήναμε με νερό και ζάχαρη και φτιάχναμε τον καφέ.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν αγρότες.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Η γεωργία, η κτηνοτροφία και η αλιεία ήταν οι κύριες ασχολίες του χωριού.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια ήταν τα εργαλεία σας και ποιοι εργάζονταν;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι, τριφύλλι, καλαμπόκι. Τα εργαλεία μας ήταν τα χέρια μας και τα δρεπάνια. Δουλεύαμε όλη η οικογένεια από το πρωί μέχρι το βράδυ.

➤ **Τι γνωρίζετε για το θέρο και το αλώνισμα;**

Όταν είχαμε το θέρο με τα δρεπάνια κόβαμε τα στάχυα σε δεμάτια. Ακολουθούσε το αλώνισμα, με τη βοήθεια των ζώων, τα οποία πατούσαν τα άχυρα και αποχωρίζονταν οι κόκκοι. Με τις ζουγκράνες απομακρύναμε τα στάχυα. Μετά χωρίζαμε το σιτάρι, από το οποίο φτιάχναμε το ψωμί.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Εμείς μπαξέδες δεν είχαμε, για να πουλάμε λαχανικά. Εμείς είχαμε μπαξέ μόνο για την οικογένεια μας και καλλιεργούσαμε καρότα, ντομάτες, κρεμμύδια, σκόρδα, αγγουράκια, σπανάκι και άλλα.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών;**

Την ανατροφή των παιδιών την είχε αναλάβει η μάνα.

➤ **Η υφαντική ασκούσαν ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Οι γυναίκες από μικρές έπιαναν στο χέρι τη λανάρα, τη ρόκα και το αδράχτι και μάθαιναν να λαναρίζουν το μαλλί, να το γνέθουν στη ρόκα και στο τσικρίκι. Το καινούργιο σπιτικό που θα άνοιγαν έπρεπε να είναι γεμάτο. Να έχει όλα τα στρωσίδια του και το αντρόγυνο τα ρουχικά του. Όλα αυτά δεν μπορούσαν να γίνουν τελευταία στιγμή. Έπρεπε να είναι έτοιμες οι φλοκάτες, τα

υφαντά σεντόνια, τα ασπρόρουχα, τα ριγωτά κιλίμια και τα κεντητά χαλιά. Επίσης, οι γυναίκες έπλεκαν και κεντούσαν. Το πλέξιμο ήταν μία εύκολη διαδικασία σε σχέση με το αργαλειό. Οι γυναίκες έπλεκαν κουβέρτες, φανέλες, ζακέτες, ρούχα για τα μικρά παιδιά και παντελονάκια. Συνήθως έπλεκαν στα νυχτέρια, τραγουδώντας.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Προσευχόμασταν καθημερινά στο Θεό για τα πάντα. Το εικονοστάσι δεν έλειπε από το σπίτι.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας, που ήταν ο αφέντης του σπιτιού.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Εγώ θα μιλήσω για την Κυριακή της Τυρίνης. Την Τυροφάγο, οι γυναίκες του χωριού έκαναν γλυκές πίτες και τις πήγαιναν στην εκκλησία, για να συγχωρεθούν οι πεθαμένοι τους. Ακόμη έκαναν επισκέψεις στα σπίτια εκείνων, με τους οποίους ήτα μαλωμένοι, τους πρόσφεραν πίτα και έδιναν συγχώρεση ο ένας στον άλλο. Έβαφαν και αβγά με φλούδες από κρεμμύδι, τα οποία έπαιρναν ένα ωραίο πορτοκαλί χρώμα. Μετά το βραδινό φαγητό βγαίναμε έξω παρέες – παρέες και ανάβαμε μπουμπούνες. Τα παιδιά μαζεύανε ξύλα από τους γύρω μαχαλάδες. Όλα αυτά τα φύλαγαν σε αχυρώνα ή αποθήκες για να μη τα κλέψουν τα παιδιά που άνηκαν σε άλλες ομάδες. Γύρω από τη φωτιά στηνόταν μεγάλος χορός και όλοι γλεντούσαν με τη ψυχή τους. Τρώγαμε μεζέδες, πίναμε κρασί και περνούσαμε πάνω από την μπουμπούνα. Καθόμασταν μέχρι αργά και τα ξημερώματα αποφασίζαμε να γυρίσουμε στα σπίτια μας.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 11

ΟΝΟΜΑ: Μαριάνθη

ΕΠΩΝΥΜΟ: Καρακώστα

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 24 Ιουνίου 1928

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Απόφοιτος Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότισσα

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Ήρθα το 1957, έπειτα από προξενιό που μου έγινε.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από τους Τούρκους. Ήταν τούρκικο σχολείο. Αποτελούνταν από δύο ορόφους. Κάτω είχε δύο δωμάτια και πάνω ήταν ένας ενιαίος χώρος. Ο άνδρας μου, που

δυστυχώς δε ξει, ήταν από το Εσκή – Σεχίρ. Το 1922 με την ανταλλαγή έδωσαν στην πεθερά μου αυτό το σπίτι και εκείνη το μοίρασε στα παιδιά της.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν Τούρκοι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν ήταν τούβλα και πέτρες.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Όταν έχτιζες σπίτι, έπρεπε να σφάξεις έναν κόκορα και να τον μαγειρέψεις για τους μαστόρους.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Εκείνα τα χρόνια, ο κόσμος βοηθούσε πολύ, ο ένας τον άλλον.

➤ **Η εξωτερική όψη του σπιτιού από τι υλικά ήταν φτιαγμένη;**

Εξωτερικά το σπίτι ήταν σοβατισμένο. Όμως, βρισκόταν σε κακό χάλι, γιατί με τον ανταρτοπόλεμο ήταν η χωροφυλακή εδώ και ήταν γεμάτο τρύπες από τις σφαίρες των ανταρτών.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Το σπίτι είχε στέγη, για να μας προφυλάσσει από τις δυσκολίες του καιρού.

➤ **Σε ποια πλευρά του σπιτιού ήταν η πόρτα και γιατί;**

Η πόρτα, όπως συνεχίζει και σήμερα, κοιτάει προς το δρόμο. Με τον τρόπο αυτό μας εξυπηρετεί να βλέπουμε ποιος έρχεται και ποιος φεύγει από το σπίτι.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν κατασκευασμένο;**

Το πάτωμα ήταν κατασκευασμένο από σανίδι.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Τζάκι δεν είχαμε.

- **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι αχυρώνας, κοτέτσι, στάβλος;**

Το σπίτι μας είχε αυλή και μάλιστα περιφραγμένη. Μέσα στην αυλή είχαμε το μαγειρείο, όπου εκεί μαγειρεύαμε, το κοτέτσι, τον αχυρώνα και το στάβλο.

- **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες;**

Εμείς είχαμε δικό μας φούρνο, αλλά υπήρχαν και οι εξωτερικοί φούρνοι, για να φουρνίζει όλος ο κόσμος.

- **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Στο σπίτι είχαμε πηγάδι αλλά το νερό δεν ήταν πόσιμο και γι' αυτό και περνάμε νερό από τις βρύσες του χωριού.

- **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Τα ρούχα τα έπλενα με πράσινο ή άσπρο σαπούνι.

- **Τι φορούσαν οι άντρες; Από τι ύφασμα κατασκευάζονταν οι φορεσιές τους; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Τα ρούχα των αντρών ήταν μάλλινα και φτιαγμένα στον αργαλειό. Φορούσαν μάλλινα παλτά, πουκάμισα και κιλότα. Τα ρούχα τους ήταν φαρδιά και άνετα για τη δουλεία τους.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τι φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία για τους άντρες ήταν το κοστούμι. Αρχικά είχαμε μόνο σκουρόχρωμα κοστούμια, αργότερα εμφανίστηκαν και τα ανοιχτόχρωμα.

- **Ποια ήταν η φορεσιά και η κόμμωση των γυναικών;**

Εμείς ντυνόμασταν με μοντέρνα ευρωπαϊκά ρούχα. Τα ρούχα μας τα αγοράζαμε από καταστήματα. Παλαιότερα οι γυναίκες φορούσαν μακριά φορέματα με πολλά κουμπιά και μικρό γιακά.

- **Αρώματα υπήρχαν; Μήπως παρασκευάζατε εσείς οι ίδιοι;**

Όχι, εγώ δε χρησιμοποιούσα αρώματα. Σίγουρα, όμως θα υπήρχαν.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες όλοι είχαν κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρατε το πρωινό; Από τι αποτελούνταν;**

Επειδή είχαμε τέσσερις αγελάδες, το πρωί πίναμε γάλα από τις αγελάδες ή τσάι ή κανένα χαμομήλι. Επίσης, τρώγαμε ψωμί με λίγδα και ζάχαρη, βρασμένα αυγά, γιαούρτι και τυρί μαζί με ελιές.

➤ **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές ανάμεσα στα πρωινά γεύματα εξαιτίας διαφορετικών επαγγέλμάτων;**

Τότε παιδί μου δεν είχαμε και πολλές επιλογές, αυτά που είχαμε αυτά τρώγαμε. Μόνο οι πλούσιοι τρώγανε πιο πολλά, γιατί είχαν και πιο πολλά.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν σημαντικό για την υγεία γιατί, έπαιρνες ενέργεια για ολόκληρη την ημέρα.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε και τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Το μεσημέρι τρώγαμε στις 1:00 και περιείχε από όλα τα καλά, πατάτες, σούπες, κότα, ρύζι, τουρλί, μακαρόνια, κριθαράκι, πιπεριές, ψάρια, κρέας σπάνια κ.ά. Εάν κάποιος από την οικογένεια δεν τελείωνε τη δουλειά του έτρωγε το βράδυ ή έτρωγε στη δουλειά του.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Τρώγαμε και στο χώρο της δουλειάς και μεταφέραμε το φαγητό μας στα μπακρατσούλια.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε;**

Το απόγευμα τρώγαμε κανένα βρασμένο αυγό, γλυκά, φρούτα, γιαούρτι, ψωμί με τυρί και ελιές.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητη η παρουσία των μελών της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε το φαγητό; Υπήρχε ποτό;**

Το βράδυ τρώγαμε στις 8:00. Συνήθως τρώγαμε το φαγητό που είχε περισσέψει από το μεσημέρι. Συχνά το βράδυ τρώγαμε τραχανά, πίτα, σούπες και φύλλα. Η παρουσία των μελών της οικογένειας ήταν απαραίτητη στο βραδινό φαγητό και ο καθένας είχε συγκεκριμένη θέση. Ο αρχηγός του σπιτιού, που ήταν και ο σύζυγός μου ήταν αυτός που έκοβε τα ψωμί και εγώ η κυρά του σπιτιού, που σέρβιρα το φαγητό στα πιάτα. Εκείνη την εποχή πίναμε άφθονο κρασί, δικής μας παραγωγής.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε;**

Η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας ήταν απαραίτητη το βράδυ και όλες τις γιορτινές μέρες, των Χριστουγέννων, των Θεοφανίων, του Πάσχα και της Καθαρής Δευτέρας. Όλοι μαζί ξεκινούσαμε το φαγητό, αφού πρώτα κάποιος από την οικογένεια έκανε την προσευχή. Όλοι είχαμε πλύνει τα χέρια μας πριν αρχίσουμε το φαγητό.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Το φιλοξενούμενο τον τακτοποιούσαμε πρώτο στο τραπέζι και τον σερβίραμε πρώτο. Έπρεπε να μείνει ευχαριστημένος, για να μας ξανάρθει και να μη μας κακολογήσει.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές;**

Τα Χριστούγεννα τρώγαμε κρέας χοιρινό και τις περίφημες τσιγαρίδες μαζί με άφθονο κρασί. Των Αγίων Θεοδώρων τρώγαμε σαρμάδες και το Πάσχα ρεβιθένιο ψωμί και κόκκινα αβγά. Οι σχετικές ευχές ήταν «Χρόνια Πολλά», «Καλές Γιορτές», «Στην υγεία μας» κ.ά.

➤ **Πως παρασκευάζατε το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Τα ψωμιά ήταν μόνο στρόγγυλα, τότε δεν υπήρχαν οι φρατζόλες. Το ψωμί το ετοιμάζαμε από το βράδυ με προζύμι και ήταν ζυμωτό. Ζύμωνα κάθε επτά ημέρες οχτώ ψωμιά.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Το ψωμί σου έδινε δύναμη γι' αυτό και έπρεπε να το τρώς όλο. Όσο για τα κορίτσια δεν έπρεπε να αφήνουν τη μπουκιά τους, γιατί θα της άφηνε ο γαμπρός. Επίσης, φοβόμασταν μήπως μας ματιάσουν το ψωμί και δεν πετύχει.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά φτιάχνατε και ποιος ο τρόπος κατασκευής τους;**

Εγώ έκανα μόνο τραχανά και φύλλα. Για να φτιάξω τα φύλλα άνοιγα ένα μεγάλο φύλλο στο τραπέζι και το άλειφα με αυγό. Στη συνέχεια το στέγνωνα στον ήλιο και με το μαχαίρι το έκοβα σε μικρά κομματάκια. Για τον τραχανά ανακάτευα το αλεύρι με το γάλα και το απλώναμε στον ήλιο να στεγνώσει. Στη συνέχεια το κοσκίνιζα για να γίνει μικρά κομματάκια.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε στο φαγητό; Τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Εγώ χρησιμοποιούσα μόνο ελαιόλαδο και ως οικογένεια καταναλώναμε τέσσερα δοχεία λάδι το χρόνο.

➤ **Μήπως χρησιμοποιούσατε το λάδι για θεραπευτικούς σκοπούς;**

Πολλές φορές, όταν πονούσε το στομάχι μπορούσες να πιεις ένα ποτηράκι λάδι, για να αισθανθείς καλύτερα. Μερικές φορές, κάναμε και εντριβές με το λάδι στην πλάτη.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Στα λαδερά φαγητά όπως πράσο, λάχανο, φακές και τουρλί χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο. Αντίθετα, στις πίτες χρησιμοποιούσαμε λίγδα. Τη λίγδα τη φτιάχναμε τα Χριστούγεννα, από το λίπος του γουρουνιού. Η διαδικασία ήταν απλή και ευχάριστη. Κόβαμε το λίπος του γουρουνιού σε μικρά κομμάτια και το βράζαμε με ελάχιστο νερό στο καζάνι. Το ανακατεύαμε συνέχεια, μέχρι τη στιγμή που το λίπος θα έλιωνε και θα γινόταν λάδι. Εκείνη τη στιγμή το βγάzaμε από τη φωτιά και το τοποθετούσαμε σε δοχεία. Το υγρό πάγωνε και γινόταν η λίγδα.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Επειδή το κρέας θεωρούνταν πολυτέλεια τρώγαμε μόνο τις Κυριακές και τις γιορτές. Τα πιο συνηθισμένα κρέατα που τρώγαμε ήταν αρνί, κότα, κατσίκι και γουρούνι.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια τα βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Τα λαχανικά ήταν πολύ απαραίτητα, εφόσον από αυτά φτιάχναμε τη μεσημεριανή και τη βραδινή σαλάτα. Τα πιο συνηθισμένα ήταν το λάχανο, το μαρούλι, το σπανάκι και τα παντζάρια. Από έξω μαζεύαμε τις Κυριακές και όταν είχε καλή ήμερα ραδίκια, γλιστρίδες και λάπατα

➤ **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από τα λαχανικά ποιος ο τρόπος παρασκευής τους;**

Από λαχανικά μαγειρεύαμε πράσο, πρασόρυζο, σπανάκι, λάχανο, τουρλί, φασόλια, φασόλια γίγαντες, φακές, κολοκυθάκια τηγανητά και λαχανοσαρμάδες. Τα φαγητά που ανέφερα εξακολουθούν να μαγειρεύονται όπως ακριβώς και σήμερα.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφερόταν το αυγό;**

Το αυγό θεωρούνταν συμπληρωματική τροφή, γι' αυτό πολλές φορές τα αυγά τα ανταλλάσσαμε σε δύσκολους καιρούς για λίγα ξύλα, ζάχαρη ή λάδι. Οι μόνες μέρες που το αυγό ήταν σημαντικό να υπάρχει στο σπίτι ήταν το Πάσχα.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα;**

Τα αυγά του Πάσχα τα βάφαμε με μπογιά από ρούχα και μπόλικο κρασί. Η μόνη διαφορά με σήμερα είναι ότι εκείνα το χρόνια εγώ έβαφα πάνω από πενήντα αυγά.

➤ **Καταναλώνατε πολλά ψάρια; Τι είδους ψάρια καταναλώνατε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος που χρησιμοποιούσατε; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που τρώγατε ψάρια;**

Λόγω του ότι στο χωριό υπάρχει η λίμνη καταναλώναμε τουλάχιστον μία με δύο φορές την εβδομάδα ψάρια. Τρώγαμε γλίνια, πλατίκες, γριβάδι, γουλιανούς, πεταλούδες, πρικιά και άλλα. Συνήθως, τα τηγανίζαμε ή τα φτιάχναμε ταβά ή σε σουπες. Επίσης, ψάρι τρώγαμε τη 25^η Μαρτίου, ημέρα του Ευαγγελισμού.

➤ **Ποια είδη πίτας συνηθιζόταν και ποιος ο τρόπος παρασκευής τους; Πότε συνήθως φτιάχνατε πίτες;**

Πίτες φτιάχναμε πολύ συχνά και ειδικότερα το Σάββατο, σχεδόν σε όλες τις γιορτές και στους γάμους. Η διαδικασία για να φτιάξει κανείς πίτα ήταν πολύ απλή, αρκεί να ήξερες να ανοίγεις φύλλο. Όλο το μυστικό της πίτας ήταν να μάθεις να ανοίγεις φύλλο. Εγώ έκανα από όλων των ειδών τις πίτες, αρμιόπιτα, τυρόπιτα, κολοκυθόπιτα, σπανακόπιτα και ρυζόπιτα. Άνοιγα το φύλλο και αφού είχα αλείψει το ταψί με λίγδα, το άπλωνα μέσα και εκεί και από πάνω έριχνα τη γέμιση. Στη συνέχεια τοποθετούσα και το άλλο φύλλο από πάνω και τη φούρνιζα.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις φτιάχνατε γλυκά;**

Καθημερινά στο σπίτι έπρεπε να έχεις γλυκό. Τα πιο συνηθισμένα γλυκά ήταν του κουταλιού, όπου μαζεζόμασταν οι γυναίκες της γειτονιάς και τα φτιάχναμε μέσα στα μεγάλα καζάνια, αφού πρώτα αφαιρούσαμε από μέσα τους τα κουκούτσια. Έτσι, τα πιο γνωστά γλυκά του κουταλιού ήταν το σύκο και το κυδώνι. Επίσης, τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά φτιάχναμε σαλιάρους, σαραγλί, γαλατόπιτα και λαγγίτες, κυρίως για τα συχαρίκια.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τα πιο συνηθισμένα φρούτα ήταν τα μήλα, τα κυδώνια, τα αχλάδια, τα βατόμουρα και τα σταφύλια. Για να διατηρήσουμε τα φρούτα τα τοποθετούσαμε σ' ένα δροσερό μέρος.

➤ **Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης άλλαζε καθόλου η διατροφή; Τι προσφέρατε όταν μια γυναίκα έφερνε στον κόσμο ένα παιδί;**

Χαρά, ευτυχία και ιδιαίτερη περιποίηση γινόταν στη νύφη, όταν αυτή ήταν έγκυος. Ικανοποιούνταν όλες οι επιθυμίες τις, εργαζόταν λιγότερο και δεν επιτρεπόταν να σηκώνει βάρη. Αλλά, παρά την τιμητική της θέση ο λαός του χωριού έπλασε προλήψεις, ίσως και για να την προστατέψει από κάποιο κακό. Έτσι, λοιπόν, όταν η έγκυος συναντούσε κάποιο ζώο δεμένο με τριχιά δεν έπρεπε να περάσει από πάνω, αλλά να σηκώσει την τριχιά πάνω από το κεφάλι της για να περάσει. Λέγανε ότι αν η έγκυος περνούσε πάνω από την τριχιά το μικρό που είχε στην κοιλιά της, κινδύνευε να πνιγεί από τα έντερα της μάνας του. Σχετικά με τα γεννητούρια εκείνον τον καιρό έκαναν πολλές ετοιμασίες. Καλύτερη και πρώτη από όλους η μάνα του μικρού, μόλις καταλάβαινε πως ήταν έγκυος, άρχιζε το πλέξιμο της δαντέλας, για να στολίσει την κούνια του παιδιού. Ακολουθούσε η φασκιά, η οποία έπρεπε να είναι έτοιμη για το φάσκιωμα του νεογέννητου. Όταν μια γυναίκα λοιπόν, γεννούσε με τη βοήθεια της μαμής, κερνούσε τη γειτονιά γλυκά και ιδιαίτερα λαγγίτες.

➤ **Με τι συνήθως τρέφονταν τα βρέφη και οι ηλικιωμένοι;**

Για μικρά παιδιά και τους παππούδες φτιάχναμε κοτόσουπα, ψαρόσουπα, τουρλί, σπανάκι, ψάρια και τραχανά. Τα μικρά παιδιά έπρεπε να πίνουν άφθονο γάλα.

➤ **Ποιες ήτανε οι τροφές των αρρώστων; Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες;**

Για τους αρρώστους φτιάχναμε σούπες και τραχανά. Επιπλέον τους κάναμε εντριβές με τσίπουρο και λάδι και τους δίναμε να πιουν δυόσμο, χαμομήλι και τσάι, για καταπραϋντικό, για τον εμετό και για ηρεμιστικό. Για τον πονόδοντο βράζαμε ρίγανη.

➤ **Πως συντηρούσατε γενικώς τις τροφές;**

Εκείνα τα χρόνια δεν είχαμε ψυγείο και τα φαγητά τα φυλάγαμε στο υπόγειο ή στην καρότσα.

➤ **Ποια ποτά συνηθίζοταν; Τα χρησιμοποιούσατε και για θεραπευτικούς λόγους;**

Εκείνα τα χρόνια πίναμε δικό μας κόκκινο ή λευκό κρασί από τα αμπέλια μας. Δουλεύαμε δύο φορές το χρόνο στο αμπέλι με το τσαπί και το δικέλλι. Καλλιεργούσαμε σε μεγάλες εκτάσεις το αμπέλι με εκλεκτά επιτραπέζια ροζακί σταφύλια, αλλά και με σταφύλια για κρασί. Έτσι, τα παλιά μεγάλα βαρέλια για κρασί φανέρωναν την αδυναμία και την αγάπη που είχαμε στο κοκκινόμαυρο νέκταρ του αμπελιού. Γι' αυτό και σε ώρα χαράς και ευθυμίας έλεγαν «οι μήνες που δεν έχουν ρ δε θέλουν νερό», δηλαδή το Σεπτέμβριο, τον Οκτώβριο, το Νοέμβριο, το Δεκέμβριο, τον Ιανουάριο, το Φεβρουάριο, το Μάρτιο και τον Απρίλιο το κρασί πίνονταν με μεγάλη ευχαρίστηση. Το νερό το άφηναν για το τετράμηνο των μηνών: Μαΐου, Ιουνίου, Ιουλίου και Αυγούστου που δεν έχουν ρ αλλά θέλουν νερό.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Τον καφέ εκείνη την εποχή τον ψήναμε στο καβουρντιστήρι. Στριφογυρνούσαμε με το χέρι το καβουρντιστήρι, πάνω από την αναμμένη φωτιά και όταν ρόδιζε το μίγμα του καφέ σήμαινε ότι ήταν έτοιμος και ότι έπρεπε να βγει, για να κρυώσει και να τον κοσκινίσουν.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν αγρότες. Καλλιεργούσαμε τη γη και είχαμε και μερικές αγελάδες.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Η γεωργία αποτελούσε την κύρια απασχόληση του χωριού, εφόσον υπάρχει και υπήρχε ο κάμπος.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και πότε; Ποια τα εργαλεία σας και ποιοι δουλεύατε;**

Δουλεύαμε από το μικρότερο μέχρι το μεγαλύτερο μέλος της οικογένειας, από το πρωί μέχρι το σούρουπο. Φυτεύαμε σιτάρι και καλαμπόκι και τα εργαλεία μας ήταν τα δρεπάνια και τα χέρια μας. Ως τα τελευταία πενήντα χρόνια το όργωμα των χωραφιών γινόταν με τα βόδια ή τα άλογα, τα οποία έσερναν το ξύλινο αλέτρι, χωρίς διαμαρτυρία. Τα χημικά λιπάσματα μας ήταν άγνωστα.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Κατά τα μέσα του Ιουλίου άρχιζε ο θερισμός των σιτηρών στο χωριό και διαρκούσε ένα μήνα και ήταν από τις πιο κοπιαστικές εργασίες των γεωργών, γιατί γινόταν με το δρεπάνι και με το χέρι. Αφού τα σιτηρά γινόντουσαν δεμάτια, μεταφέρονταν με τα κάρα στα αλώνια του χωριού για αλωνισμό. Ο αλωνισμός γινόταν με τα ζώα, συνήθως άλογα. Παρά την κούραση, η σκορδαλιά, που ήταν δροσιστικό της εποχής, το τραγούδι, η χαρά και το γέλιο δεν έλειπαν από τη ζωή μας.

➤ **Τι φυτεύατε στους κήπους;**

Στους μπαξέδες βάζαμε ότι βάζει ο νους σου, τομάτες, αγγουράκια, λάχανο, σέλινο, πράσα, παντζάρια, πιπεριές κ.ά. και τα πουλούσαμε στο παζάρι της Καστοριάς.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Τα παιδιά τα μεγάλωνε πάντα η μάνα με τη βοήθεια της γιαγιάς ή της πεθεράς. Εκείνα τα χρόνια μαθαίναμε στα παιδιά να είναι πάνω από όλα καλά παιδιά και εργατικά, να μη κάνουν ζαβολιές και να έχουν ευγενικούς τρόπους. Τους μαλώναμε και τους χτυπούσαμε όταν ξέφευγαν από τον ορθό δρόμο. Παλαιότερα, δεν υπήρχε η ανάγκη για μόρφωση, το σχολείο δε θεωρούνταν απαραίτητο, εκείνο που ήταν σημαντικό ήταν η δουλειά.

➤ **Η υφαντική ασκούσαν ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Τα προικιά που πέρναμε όταν παντρευόμασταν, τα κιλίμια, οι κουβέρτες, οι βελέντζες, υφαίνονταν όλα στον αργαλειό. Ήταν υποχρεωτικό στοιχείο η προίκα. Έπρεπε να τα έχεις ετοιμάσει όλα αυτά που θα έπαιρνες μαζί σου, ασπρόρουχα και υφαντά σεντόνια. Όμως, ο αργαλειός απαιτούσε κλεισούρα και υπομονή και γι' αυτό οι περισσότερες υφάντρες τραγουδούσαμε.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Ήμασταν αγνοί και ταπεινοί άνθρωποι. Εκκλησιαζόμασταν συχνά, σχεδόν κάθε Κυριακή και το καντήλι δεν έσβηνε ποτέ από το σπίτι.

➤ **Ποιος διαχειριζότανε τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο άντρας μου. Αυτός ήταν ο αφέντης του σπιτιού μου.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ένα από τα σημαντικότερα γεγονότα ήταν η γιορτή του Πάσχα, γιατί ήταν όλες οι νοικοκυρές ανάστατες. Τη Μεγάλη Τετάρτη συνηθίζαμε να κάνουμε ευχέλαιο. Στη μέση του δωματίου βάζαμε ένα τραπέζι και πάνω σ' αυτό είχαμε τρία κεριά, ένα πιάτο αλεύρι, ένα ποτήρι λάδι και ένα ξυλάκι με βαμβάκι. Ο παπάς αφού διάβαζε τις ευχές, σταύρωνε όλους όσους παρευρίσκονταν στο σπίτι. Το βράδυ της Μεγάλης Τετάρτης πιάναμε και το προζύμι για να ψήσουμε τη Μεγάλη Πέμπτη τις κουλούρες. Τη Μεγάλη Πέμπτη όλες οι νοικοκυρές απλώναμε μία κόκκινη φλοκάτη στο μπαλκόνι και μετά βάφαμε τα αυγά, πριν χτυπήσει η καμπάνα.. Το νερό με το οποίο βάφαμε τα αυγά το είχαμε κρατημένο από την Κυριακή των Βαΐων. Ωστόσο ένα αυγό δε το βάφαμε καθόλου και το πηγαίναμε στο αμπέλι, για να δώσει καρπό. Μερικά αυγά τα κάναμε ζωγραφιστά και τα ονομάζαμε πιρδίκες. Η διαδικασία ήταν απλή, αφού διώχναμε με κεριά την κόκκινη μπογιά ζωγραφίζαμε πάνω διάφορα σχήματα. Τη Μεγάλη Πέμπτη στολίζαμε τον επιτάφιο και τη Μεγάλη Παρασκευή δεν έκανε να κάνεις τίποτα, ούτε να λουσθείς. Το προσκύνημα του επιταφίου γινόταν μεσημεριανές ώρες. Γύρω στις δέκα το βράδυ γινόταν η περιφορά του Επιταφίου. Τέσσερις άνδρες κρατούσαν τον επιτάφιο ψηλά στους ώμους και ξεκινούσαν μπροστά από τους παπάδες και τους ψάλτες και κάναμε το γύρο του χωριού. Βαστούσαμε στα χέρια μας αναμμένα κεριά και σταματούσαμε όταν αλλάζαμε κατευθύνσεις. Το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου σφάζαμε το αρνί και μαγειρεύαμε τον πατσά και τα λάπατα για το πασχαλινό τραπέζι. Κάναμε και γιαούρτι. Το βράδυ πηγαίναμε στην Ανάσταση και ο καθένας άναβε τη λαμπάδα του διπλανού του, τσουγκρίζαμε τα αυγά μας και ασπαζόμασταν τους διπλανούς μας ανταλλάσσοντας τις κατάλληλες ευχές. Στο αναστάσιμο τραπέζι υπήρχαν από όλα τα καλά, ζεστός πατσάς, μαγειρίτσα και κόκκινα αυγά. Την Κυριακή του Πάσχα, οι άντρες του σπιτιού σηκώνονταν και ετοίμαζαν τα σχετικά με το ψήσιμο του αρνιού. Λίγο μετά το μεσημέρι συγκεντρωνόμασταν στην αυλή του σπιτιού και γευματίζαμε όλοι μαζί. Επίσης, είχαμε και το έθιμο της ρουδάνης, της κούνιας που στηνόταν και συνήθιζαν να κουνιούνται οι νιόπαντροι και οι αρραβωνιασμένοι. Την ώρα που κουνιόταν οι νιόπαντροι οι υπόλοιποι της παρέας πήγαιναν στη μάνα της νύφης και έπαιρναν τα μεζεκλίκια, που ήταν κόκκινο κρασί και μεζέδες και κερνούσαν το ζευγάρι, που ήταν στη ρουδάνη. Πολλά και διάφορα ήταν και τα έθιμα που είχαμε στους γάμους. Σήμερα οι νέοι τίποτα δεν κάνουν. Ρίχναμε στο «Ησαΐα χόρευε...» κουφέτα, ρύζι και λεφτά για να είναι σιδερένια τα παιδιά. Τα μικρά παιδιά προσπαθούσαν να μαζέψουν από κάτω όσο το δυνατόν περισσότερα χρήματα. Οι νέοι έπαιρναν κουφέτα και ρύζι, για να δουν στον ύπνο τους ποιον θα παντρευτούν. Εκείνη τα χρόνια δεν είχαμε μπομπονιέρες, αλλά κουφέτα.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 12

ΟΝΟΜΑ: Κόριλλος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Σαμαράς

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1926

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Τρίτη Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότης

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Γεννήθηκα στο Μαυροχώρι το 1926.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο. Κάτω υπήρχε το υπόγειο και πάνω το δοξάτο. Το δοξάτο ήταν για τους επισκέπτες και για τις γιορτές. Εκεί υπήρχαν μερντελίκια με κόκκινες φλοκάτες, μαξιλάρες και κοφτές κουρτίνες. Οι γυναίκες πρόσεχαν πολύ αυτό το δωμάτιο και ήθελαν να είναι όλα καλοσιδερομένα. Τα παλιά χρόνια που οι γυναίκες δε διασκέδαζαν με τους άντρες υπήρχε ένα δωμάτιο πιο πάνω από το δοξάτο και έτσι μέσα από ένα μικρό παραθυράκι παρακολουθούσαν τα γλέντια των αντρών. Το δοξάτο τον ζεσταίναμε με δύο ή τρία μαγκάλια και για να μυρίζει όμορφα ο χώρος βάζαμε πάνω στα μαγκάλια φλούδες από λεμόνι με ζάχαρη.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες ήταν ντόπιοι, από το Κωσταράζι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Τα υλικά κατασκευής ήταν ακατέργαστες πέτρες, συγκολλημένες με λάσπη, πλιθιά και τσασμάς, δηλαδή ξύλινες πήχες επιχρισμένες με ασβέστη και άμμο.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Την εποχή εκείνη, όταν χτίζαμε ένα σπίτι, έπρεπε να σφάζουμε έναν κόκορα και με το αίμα του να στάζουμε τα θεμέλια του σπιτιού. Με τον κόκορα, κάναμε σούπα και φιλεύαμε τους μαστόρους.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Τον καιρό εκείνο, όλοι βοηθούσαν με κάθε τρόπο. Οι άντρες βοηθούσαν στο κουβάλημα των υλικών, πέτρες, χώμα, νερό και οι νοικοκυρές έκαναν γλυκά και πίτες.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι καλύπτονταν με ασβέστη.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Η στέγη ήταν ξύλινη, κεραμοσκεπής και προεξείχε από τον τοίχο του σπιτιού.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν φτιαγμένο;**

Όχι μόνο το πάτωμα, αλλά και οι σκάλες, τα ταβάνια, η στέγη και τα πατάρια ήταν καμωμένα από ξύλο, επιχρισμένα όσα χρειάζονταν με ασβέστη και άμμο.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Υπήρχε τζάκι, για να μαγειρεύουν οι νοικοκυρές του σπιτιού και για να ζεσταινόμαστε τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Το τζάκι το καθαρίζαμε κάθε δύο με τρία χρόνια με ένα μεντέρι ή με ένα τσουβάλι από άχυρο, το οποίο ανεβοκατεβάζαμε μέσα στην καμινάδα δύο άτομα.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι, αχυρώνας, στάβλος, κοτέτσι;**

Στην αυλή του σπιτιού υπήρχαν κτίσματα, όπως ο στάβλος των ζώων, ο αχυρώνας, το μαγειρείο, ο φούρνος, οι αποθήκες για τα ξύλα, το εργαστήριο της γουναρικής, το πηγάδι και το αποχωρητήριο. Οι αυλόπορτες ήταν βαριές και ξύλινες. Τα ξύλα συγκρατιόντουσαν με πλατιά γυφτόκαρφα διατεταγμένα με σωστή μαστοριά. Οι αυλόπορτες είχαν ένα σιδερένιο χερούλι, για να το χτυπάς όταν ήθελες να σου ανοίξουν. Το βράδυ τις κλειδώναμε με ένα χοντρό καδρόνι. Συνήθως δεν τις βάφαμε.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν από τι υλικά;**

Εμείς, είχαμε το δικό μας φούρνο, τον είχαν φτιάξει οι χτίστες του σπιτιού από πέτρες και χώμα. Βέβαια, υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι στο Μαυροχώρι.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Στο σπίτι υπήρχε πηγάδι, που κάλυπτε τις ανάγκες μας σε νερό.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Οι γυναίκες έπλεναν τα ρούχα με σαπούνι ή στάχτη, στα νερά της λίμνης. Έβλεπες με τη σειρά γυναίκες, με το νερό μέχρι το γόνατο να πλένουν τα ρούχα και τα χαλιά τις καλοκαιρινές μέρες. Το χειμώνα έπλεναν τα ρούχα στο σπίτι με τη σκάφη, αφού πρώτα ζέσταιναν το νερό στο καζάνι.

- **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι υλικά κατασκευάζονταν οι φορεσιές τους; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Οι άνδρες φορούσαμε αντιρί, πουκαμίσια και κιλότα.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία ήταν το κουστούμι. Το φορούσαμε τις Κυριακές, στις μεγάλες γιορτές και στην ονομαστική μας εορτή.

- **Ποια ήταν η κόμμωση και η φορεσιά των γυναικών;**

Οι γυναίκες είχαν πάντα μακριά μαλλιά και φορούσαν μακριά φορέματα. Οι γιαγιάδες φορούσαν τις γιορτινές μέρες μεταξωτό μαντίλι που το έπλεκαν γύρω – γύρω με δαντέλα. Οι γυναίκες έκαναν κατσαρά τα μαλλιά τους με τσιμπίδες που τις ζέσταιναν με οινόπνευμα και τοποθετούσαν στα μαλλιά τους χτενάκια με πολύτιμες πέτρες. Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν κομμωτήρια και η μία κούρευε την άλλη. Αργότερα όταν υπήρχαν κομμωτήρια άφηναν φράντζα.

- **Υπήρχαν αρώματα;**

Είχαμε την πούδρα και τη λεβάντα.

- **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε όλοι κοντά μαλλιά.

- **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Το πρωί τρώγαμε στις 7:00, ψωμί, τυρί, ελιές, γάλα από τις αγελάδες και κανένα τηγανητό αυγό. Μετά το πρωινό ο καθένας πήγαινε στη δουλειά του.

- **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Όλοι τρώγαμε τα ίδια πράγματα, γιατί ήμασταν φτωχοί και δεν είχαμε πολλές επιλογές. Ήταν δύσκολα τα χρόνια εκείνα.

- **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για να σε κρατήσει γερό, για να δουλέψεις.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Το μεσημεριανό δεν ήταν απαραίτητο και υποχρεωτικό για όλους, αν είχες τελειώσει από το χωράφι ή τα ζώα, πήγαινες στο σπίτι και έτρωγες. Σε αντίθετη περίπτωση έτρωγες στο χώρο της δουλείας σου. Συνήθως τρώγαμε στις 1:00

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλείας; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Στα χωράφια τρώγαμε πολύ συχνά, γιατί οι δουλειές ήταν πολλές και δεν προφταίναμε να τις τελειώσουμε. Έτσι, κουβαλούσαμε το φαγητό μας στα μπακρατσούλια.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι περιλάμβανε;**

Το απογευματινό ήταν μια φέτα με λίγδα και ζάχαρη, ψωμί με κρεμμύδι και αλάτι, κανένας καφές ή τσάι και γιαούρτι με ψωμί.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε;**

Το βράδυ τρώγαμε στις 8:00 και τρώγαμε όλοι μαζί. Ήταν υποχρεωτικό να ήμαστε όλοι συγκεντρωμένοι στο βραδινό τραπέζι, για να συζητήσουμε τις δουλειές που κάναμε αλλά και τις δουλειές που θα αναλαμβάναμε για την επόμενη μέρα. Είχαμε συγκεκριμένη θέση στο τραπέζι και πάντα το ψωμί το έκοβε ο πατέρας μας. Η μητέρα ήταν εκείνη που σέρβιρε το φαγητό στα πιάτα μας.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας; Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε;**

Πέρα από το βραδινό τραπέζι που ήταν υποχρεωτική η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας, έπρεπε τα μέλη της οικογένειας να παρευρίσκονται σε γεύματα του Πάσχα, των Χριστουγέννων, των εθνικών εορτών και της ονομαστικής εορτής του πατέρα μας. Πάντα κάναμε την προσευχή μας και ευχαριστούσαμε το Θεό για το ψωμί που μας πρόσφερε και πάντα πλέναμε τα χέρια μας πριν το φαγητό.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Ο επισκέπτης ή ξένος, όπως χαρακτηριστικά τον λέγαμε ήταν συνήθως κάποιος φίλος του πατέρα μας ή μακρινός συγγενής μας, γι' αυτό έπρεπε εμείς τα παιδιά να ήμαστε φρόνημα. Η μάνα μας τακτοποιούσε τον επισκέπτη στο τραπέζι, πρώτα από όλους και έβαζε όλη την τέχνη

της στη μαγειρική, για να μείνει ευχαριστημένος και να φύγει χορτάτος. Σπάνια, φιλοξενούσαμε στο σπίτι μας ανθρώπους και όταν αυτό συνέβαινε οι άνθρωποι αυτοί σήμαινε πως θα ταξιδέψουν για τα ξένα. Εκείνα τα χρόνια δεν υπήρχαν δρόμοι και όλοι έφευγαν από το Μαυροχώρι, αφού πρώτα ερχόντουσαν από την Καστοριά με τα καράβια.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα εορταστικά γεύματα ήταν κατά κύριο λόγο τα κρέατα, οι σαρμάδες, το ψάρι ταβά και κάθε είδους πίτα.

➤ **Πως παρασκευάζονταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Το ψωμί ήταν ζυμωτό. Οι νοικοκυρές ανακάτευαν το νερό με το αλεύρι, το αλάτι και προζύμι. Το άφηναν να φουσκώσει, άναβαν το φούρνο και το έψηναν. Τα ψωμιά ήταν στρογγυλά και δεν είχαν σχέδια. Κάθε σπίτι ζύμωνε μία φορά την εβδομάδα. Εμείς ζυμώναμε 7 ψωμιά την εβδομάδα.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Θεωρούσαμε το ψωμί ιερό, αφού ήταν και είναι το σώμα του Χριστού. Ποτέ δεν αφήναμε την μπουκιά μας, για να μη χάσουμε τη δύναμή μας και ποτέ δεν πετούσαμε το ψωμί κάτω στο πάτωμα.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε τραχανά, φύλλα και κουσκούσι. Τον τραχανά τον φτιάχναμε από αλεύρι, αυγά, ξινισμένο γάλα και λίγο αλάτι. Οι νοικοκυρές το ζυμώνανε και το κόβανε σε μικρά κομμάτια και το τρίβανε όταν αυτό ξεραινόταν από τον ήλιο. Έτσι, ήταν έτοιμος ο τραχανάς. Για τα φύλλα χρησιμοποιούσαν τα ίδια υλικά με μόνη διαφορά, ότι το γάλα τώρα ήταν φρέσκο. Αφού πλάθανε το ζυμάρι, άνοιγαν μεγάλα φύλλα, τα έκοβαν σε λωρίδες και τα στέγνωναν. Αυτές ήταν οι περίφημες χυλόπιτες. Για το κουσκούσι ανακατεύανε γάλα, αυγά, αλεύρι και αλάτι, δημιουργούσαν μικρές μπίλιες, τις στέγνωναν και τις μαγείρευαν το χειμώνα.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες, που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε και τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο και καταναλώναμε 5 δοχεία το χρόνο.

- **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Χρησιμοποιούσαμε τη λίγδα που τη φτιάχναμε τα Χριστούγεννα από τις τσιγαρίδες. Λιώναμε το λίπος του γουρουνιού και το τοποθετούσαμε σε δοχεία. Όταν αυτό πάγωνε γινόταν η λίγδα. Το διατηρούσαμε σχεδόν για ένα χρόνο.

- **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Συνήθως καταναλώναμε αρνί, κοτόπουλο και γουρούνι.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Στους κήπους καλλιεργούσαμε σπανάκι, λάχανο, κολοκύθι, μελιτζάνα και πιπεριά. Μαζεύαμε και από έξω ραδίκια, καυκαλίθρες και κάναμε υπέροχες σαλάτες.

- **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από τα λαχανικά;**

Φτιάχνανε οι νοικοκυρές λαχανοσαρμάδες, σπανάκι με κρέας, λάχανο με κρέας και πράσο.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Το αυγό το τρώγαμε τηγανητό ή βραστό.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα; Τι συνέβαινε τις ημέρες του Πάσχα;**

Με μπογιά ρούχων και μπόλικο ξύδι. Βάφαμε πολλά αυγά και μερικά τα ζωγραφίζαμε αφού απομακρύναμε το χρώμα από το τσόφλι με κερί.. Συνήθως, τη Μεγάλη Τετάρτη κοινωνούσαν οι άρρωστοι. Το βράδυ της Μεγάλης Τετάρτης ξημερώνοντας για Μεγάλη Πέμπτη οι νοικοκυρές έπιαναν το προζύμι για να ψήσουν τη Μεγάλη Πέμπτη τις κουλούρες που θα έστελναν την Κυριακή του Πάσχα στο νονό των παιδιών της οικογένειας.

- **Τι είδους ψάρια καταναλώνατε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος;**

Λόγω του ότι το Μαυροχώρι είναι παραλίμνιο χωριό τα ψάρια ήταν σημαντική πηγή εσόδων για πολλούς κατοίκους. Εμείς τρώγαμε τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα ψάρια και συγκεκριμένα γλίνια, πρικιά και γριβάδι. Τα τρώγαμε είτε τηγανητά είτε ψαρόσουπα.

- **Ποια είδη πίτας παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Οι γυναίκες ζύμωναν πίτες κάθε Σάββατο, γιατί είχαν πολλές ασχολίες την ημέρα εκείνη και η πίτα αποτελούσε ένα εύκολο, οικονομικό και εύγεστο φαγητό. Συνήθως έφτιαχναν τυρόπιτες, σπανακόπιτες και πρασόπιτες. Για να παρασκευάσουν την πίτα, άνοιγαν το φύλλο, έβαζαν τη γέμιση στη μέση και τοποθετούσαν από πάνω ένα ακόμα φύλλο. Κατόπιν την έβαζαν για ψήσιμο.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις παρασκευάζατε γλυκά;**

Της Αγίας Βαρβάρας τρώγαμε κρέπες με καρύδια και κανέλα. Τα Χριστούγεννα τρώγαμε σαραγλί και μπακλαβά. Επίσης, οι νοικοκυρές έφτιαχναν και μουστόπιτα από αλεύρι και στάχτη, ρεβανί, παστοκύδωνο και πολλά γλυκά του κουταλιού.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε από όλα τα φρούτα κυδώνια, κεράσια, σύκα, βατόμουρα και όλα αυτά τα συντηρούσαμε στο υπόγειο ή στο κελάρι μαζί με τα καρύδια, τα αμύγδαλα, τα γλυκά του κουταλιού και τις μαρμελάδες. Στο κελάρι βάζαμε και τα προικιά και τα ρούχα σε σεντόνια.

➤ **Τι συνέβαινε κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης στην οικογένεια;**

Η νύφη ήταν υποχρεωμένη να γεννήσει αγόρια γιατί όταν αράδιαζε κορίτσια θεωρούνταν συμφορά για το σπίτι. Η έγκυος είχε τιμητική θέση και όλοι την πρόσεχαν παραπάνω. Τα μικρότερα παιδιά έβαζαν και στοιχήματα για το φύλο του μωρού που θα έφερνε στον κόσμο. Ο λαός πίστευε πως η γυναίκα δεν έπρεπε να περάσει πάνω από τριχιά και ούτε να τη δραςκελίσει γιατί το μωρό θα πνίγονταν. Έπρεπε να σηκώσει την τριχιά και να περάσει από κάτω.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά το γάμο;**

Για τη χαρά αναλάμβαναν οι προξενήτρες και οι προξενητάδες. Στο Μαυροχώρι είχαμε πολλές νύφες από την Καστοριά, την Κλεισούρα και το Άργος Ορεστικό. Οι προξενήτρες ήταν ειδικευμένες στο ψέμα και με πολλά άλλα προσόντα για τη δουλειά αυτή. Εξάλλου αρραβώνας χωρίς ψέμα δεν μπορούσε να γίνει. Πολύ αργότερα οι νέοι διάλεγαν την κοπέλα που ήθελαν για νύφη, την οποία έβλεπαν σε κάποιο πανηγύρι ή σε κάποιο χορό. Η προξενήτρα ήταν πολύ προσεχτική γιατί υπήρχε κίνδυνος μήπως μαθευτεί κάτι άσχημο για τα παιδιά που προξένευε. Γιατί σαν ήθελε ο γείτονας τότε μόνο πάντρευες τα παιδιά σου!

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες; Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων;**

Τότε δεν υπήρχαν γιατροί και στηριζόμασταν πολύ στα βότανά που μαζεύαμε από τη φύση. Βέβαια είχαμε και κάποιες που διάβαζαν προσευχές όταν σου πονούσαν τα δόντια και όταν

έβγαζες καρναβίτσες. Έτσι, για τον πονόδοντο μας έβαζαν ρίγανη και έλεγαν «*Άνεμος το έφερε και ο Χριστός το πήρε*» και για τις καρναβίτσες με μικρό φεγγάρι μурμουρίζανε «*Καλός το φεγγάρι, το νιο το παλικάρι, που 'ρχεται από την Πόλη, με ψάρια και με χέλια και με ξερά χελώνια το φεγγάρι σαν αλώνι, το χελώνι σα βελόνι*». Τι να σου πω εμένα μου έφυγαν, τώρα πια υπάρχει λένε καυτηρίαση.

➤ **Πως συντηρούσατε τις τροφές;**

Τις βάζαμε στο υπόγειο, στην καρότσα ή στο κελάρι για να τις προστατεύουμε από τις επιδρομές των ζώων.

➤ **Ποια ποτά πίνατε;**

Πίναμε κρασί και ρακί, το οποίο φτιάχναμε μόνοι μας. Είχαμε δικό μας αμπέλι και αφού μαζεύαμε τα σταφύλια σε καδιά τα πατούσαμε με τα πόδια ή με το αντί και τα ρίχναμε με καραβάνες στο βαρέλι.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Ο καφές μας ήταν ανάμικτος με κριθάρι και ρεβίθι. Τον ψήναμε στο καβουρντιστήρι και όταν ρόδιζε τον κατεβάζαμε από τη φωτιά.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας**

Ήμασταν γεωργοί και είχαμε και λίγα ζώα στην κατοχή μας. Μια γεωργοκτηνοτροφική οικογένεια.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Λόγω του κάμπου οι περισσότεροι κάτοικοι ήταν γεωργοί, κτηνοτρόφοι και ψαράδες.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και ποιοι εργάζονταν;**

Ο αρχηγός της οικογένειας ήταν ο πατέρας μου και μας έδινε εντολές για τις εργασίες που έπρεπε να επιτελέσουμε. Η ζέστη ήταν μεγάλη και η δουλειά ιδιαίτερα κοπιαστική και προσπαθούσαμε να μη χάνουμε το κέφι μας, τραγουδώντας. Τις περισσότερες φορές στα χωράφια τρώγαμε. Το βράδυ μόλις σουρούπωνε σταματούσαν οι εργασίες με το σήμα του πατέρα ή του παππού και γυρνούσαμε σπίτι, αφού σταυρώναμε τις τελευταίες χεριές. Εμείς καλλιεργούσαμε σιτάρι και κριθάρι. Οι γυναίκες δούλευαν σκληρά. Στη σπορά των χωραφιών οι γυναίκες αποβραδís ζύμωναν και έψηναν μια μπουγάτσα, για την πάρουμε μαζί μας στα χωράφια. Επίσης οι γυναίκες έπαιρναν τις δικές τους προφυλάξεις. Δεν άναβαν φωτιά, για να

μη μαυρίσουν τα σιτάρια και όταν κάποιος ερχόταν στο σπίτι, για να ζητήσει οτιδήποτε, η απάντησή τους ήταν *«Δε δίνουμε σήμερα, γιατί βάλαμε σπόρο»*.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Ο θερισμός ξεκινούσε τον Ιούλιο και συγκεκριμένα ημέρα Τετάρτη για να προλάβουμε να τελειώσουμε έως το Σάββατο. Τα κύρια εργαλεία μας ήταν τα δρεπάνια. Εκείνες τις μέρες τρώγαμε πίτες και σκορδαλιά με αγγουράκια, ψωμί, λάδι και ξύδι. Για το αλώνισμα τα άλογα πήγαιναν γύρω – γύρω και πατώντας τα άχυρα αποχωρίζονταν το στάρι. Στη διαδικασία αυτή συμμετείχαν και οι γυναίκες. Ο παππούς ήταν ο επόπτης των εργασιών που κάναμε, παρατηρούσε τις εργασίες μας και έβλεπε τι επιπλέον χρειαζόμασταν.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια η αγωγή των παιδιών;**

Η γιαγιά βοηθούσε στα χωράφια και στο σπίτι. Ήταν σημαντική η βοήθειά της γιατί τις περισσότερες ώρες τις περνούσε με τα μικρά παιδιά του σπιτιού. Αυτή τα πρόσεχε και τα μάλωνε για να μάθουν να είναι υπάκουα και πειθαρχημένα. Από την άλλη πλευρά τα αγόρια μάθαιναν να εργάζονται από πολύ μικρή ηλικία, με αποτέλεσμα να απομακρύνονται από το σχολείο και τα κορίτσια προορίζονταν για γάμο.

➤ **Η υφαντική τέχνη ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Οι γυναίκες έφτιαχναν φλοκάτες τις οποίες ύφαιναν σε λωρίδες φαρδιές και στη συνέχεια τις έραβαν και τις χτυπούσαν για να σφίξουν και να φουντώσουν. Έπειτα τις έβαφαν με φυσικό χρώμα από φύλλα καρυδιάς, μηλιάς, κρεμμυδιών ή φύλλα βελανιδιάς στα οποία πρόσθεταν και λίγο πράσινη μπογιά. Τις φλοκάτες τις έβαφαν πάντα όταν τις τελείωναν. Οι νοικοκυρές κατασκεύαζαν και περίφημα κεντήματα, τα οποία διακοσμούσαν ολόκληρο το σπίτι. Για τα κεντήματα έκαναν νυχτέρια, το φθινόπωρο και το χειμώνα γιατί δεν υπήρχαν το διάστημα εκείνο αγροτικές εργασίες. Έτσι, στον ελεύθερο χρόνο, ιδιαίτερα τις βραδινές ώρες κεντούσαν και ύφαιναν.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός αποτελούσε τρόπο ζωής;**

Από κανένα σπίτι δεν έλειπε το εικονοστάσι. Κάθε Κυριακή πηγαίναμε στην εκκλησία, για να πάρουμε την ευλογία του Θεού. Το εικονοστάσι το τοποθετούσαμε στην ανατολική πλευρά του σπιτιού, με την καντήλα και τις εικόνες των Αγίων.

➤ **Ποιος διαχειρίζονταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας γιατί ήταν ο πατριάρχης και αυτός αποφάσιζε για τα πάντα και αναλάμβανε την ευθύνη για τις εργασίες και το μοίρασμα των χρημάτων.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης οι γυναίκες πριν να φέξει έβαφαν ένα κόκκινο μαντήλι και το κρεμούσαν από την Ανατολή μέχρι τη Δύση. Άλλες φορές τοποθετούσαν κόκκινες φλοκάτες ή κόκκινα ρούχα. Μετά έβαφαν τα αυγά, πριν χτυπήσει η καμπάνα για να μη σπάσουν. Τη Μεγάλη Παρασκευή προσκυνούσαμε τον επιτάφιο από το πρωί και το βράδυ στην εκκλησία υπήρχαν δύο χορωδίες, δεξιά και αριστερά από την Ωραία Πύλη. Από τη μια μεριά ήταν οι μαθητές του σχολείου και από την άλλη οι γυναίκες με τους άντρες. Αυτά και άλλα πολλά συνέβαιναν κατά τη διάρκεια του Πάσχα.

Μερικά έθιμα για το γάμο ήταν ο αρραβώνας γινόταν με προξενιό και ο λόγος ήταν υπόσχεση τιμής. Μετά το λόγο ανακοίνωναν στα παιδιά πως τα έχουν αρραβωνιάσει. Τότε ο γαμπρός αγόραζε τη βέρα και την έστελνε στη νύφη και η νύφη αγόραζε τη βέρα και την έστελνε στο γαμπρό. Τα δαχτυλίδια τα στέλναμε με την προξενήτρα μέσα με σ' ένα πιάτο με μεταξωτό μαντήλι μαζί με τη λίρα ή το πεντόλιρο και μερικά κουφέτα. Η προξενήτρα συνοδευόταν από τους συγγενείς του γαμπρού και πάντα έμπαινε στο σπίτι της νύφης με το δεξί το πόδι, για να αποφύγει τη γρουσουζιά. Την ώρα εκείνη ακούγονταν και τρεις τουφεκιές από τους συγγενείς της νύφης. Με τον τρόπο αυτό ενημερώνονταν και οι γείτονες για το ευχάριστο γεγονός. Οι γείτονες περνούσαν να κεραστούν και η προξενήτρα έπαιρνε το δαχτυλίδι του γαμπρού και επέστρεφε για να του το δώσει. Το δώρο που έστελνε η νύφη στο γαμπρό ήταν ένα μεταξωτό μαντήλι, το οποίο το έριχνε στην πλάτη του. Η διαδικασία αυτή ονομάζονταν μικρή αρραβώνα. Κατά τη διάρκεια του μεγάλου αρραβώνα, αγόρια και κορίτσια τραγουδούσαν συνέχεια και η διαδικασία ξεκινούσε όταν άρχιζε να βραδιάζει. Έτσι, ένα συγγενής του γαμπρού με ένα ταμπλά στον οποίο υπήρχε ένα μεταξωτό μαντήλι που βάζανε τότε στις παραδοσιακές στολές κρατούσε τα δώρα της νύφης. Τα δώρα ήταν φορέματα, νυχτικά, κομπινεζόν, κρέμα, πούδρα, κόκκινες παντόφλες με φούντες, κάλτσες, μαντίλες και πουκαμίσες. Στα επόμενα χρόνια ο γαμπρός έστελνε στη νύφη τσάντα και παρασόλι.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 13

ΟΝΟΜΑ: Φώτιος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Μουρατίδης

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1910

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ: Απόφοιτος Τρίτης Δημοτικού

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Μαυροχώρι

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Αγρότης

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Εγώ γεννήθηκα και μεγάλωσα στο χωριό Σεμέν κοντά στη Νικσάρ. Κατάγομαι από το δυτικό Πόντο. Στις 1 Δεκεμβρίου του 1922 εγκαταλείψαμε με την οικογένεια μου το Σεμέν και έπειτα από είκοσι μέρες ταλαιπωρίας βρεθήκαμε στην Ελλάδα. Αρχικά εγκατασταθήκαμε στην Πάτρα και έπειτα στο νομό Καστοριάς και συγκεκριμένα στο χωριό Μελάνθιο. Στο Μαυροχώρι ήρθα αργότερα.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι ήταν διώροφο και χτισμένο μέσα στο χωριό. Κάτω είχαμε τις αποθήκες για τα τρόφιμα και πάνω ήταν τα υπνοδωμάτια. Κάτω βρίσκονταν το κελάρι των τροφίμων, των κρασιών και το ζυμωτάρι, διάφορα βαρέλια, νταμιτζάνες, οι καβουρμάδες, τα δοχεία με τη λίγδα, τα τυριά, το τουρσί, το μέλι και τα αλατισμένα κρέατα. Στον επάνω όροφο υπήρχε το καθημερινό δωμάτιο με το τζάκι. Αριστερά και δεξιά από το τζάκι υπήρχαν στρώματα γεμισμένα με άχυρο και πάνω τους οι νοικοκυρές τοποθετούσαν προσκέφαλα με πολύχρωμα λουλούδια σε σχήμα γάμα. Στο σπίτι υπήρχε και ένα πρόχειρο δωμάτιο με τον αργαλειό και τα υπόλοιπα σύνεργα της υφαντικής τέχνης. Εκεί βάζαμε και ένα μαγκάλι για να μη κρυώνουν οι γυναίκες.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες κατάγονταν από ένα χωριό της Καστοριάς το Κωσταράζι. Εκείνα τα χρόνια το Κωσταράζι φημίζονταν για τους καλούς μαστόρους.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πλιθιά και πέτρες.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Όταν κάποιος έχτιζε σπίτι έπρεπε να σφάξει ένα κόκορα και με το αίμα του ο αρχιμάστορας έλουζε όλες τις γωνιές του σπιτιού. Κατόπιν μαγείρευαν το κόκορα και τον έτρωγαν για μεσημεριανό. Επιπλέον, υπήρχαν και πολλοί που έβαζαν μπουκαλάκια με αγιασμό στα θεμέλια του σπιτιού.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Ο καθένας βοηθούσε με οποιονδήποτε τρόπο μπορούσε. Άλλοι κουβαλούσαν πέτρες και άμμο και άλλοι έβαζαν τις γυναίκες τους να φτιάξουν καμιά πίτα ή κανένα γλυκό για τους μαστόρους.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι σοβατίζονταν με κουρασάνι.⁵³⁰

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Η στέγη των σπιτιών ήταν ξύλινη και ήταν απαραίτητη σε όλα τα σπίτια για τις κρύες μέρες του χειμώνα και τα χιόνια.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν κατασκευασμένο;**

Το πάτωμα, οι εξώπορτες, οι σκάλες, τα ταβάνια, το πατάρι και η στέγη ήταν κατασκευασμένα από ξύλο καστανιάς ή δρύινης.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Τζάκι είχαμε στο καθημερινό δωμάτιο για να μας ζεσταίνει τις κρύες νύχτες του χειμώνα και για να βράζουμε κανένα τσάι, καμιά σούπα ή και νερό για να πλυθούμε. Πέρα από το τζάκι είχαμε και τρία μαγκάλια για να ζεσταινόμαστε.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι, αχυρώνας, στάβλος, κοτέτσι;**

⁵³⁰ Ασβεστοκονιάμα.

Στην εξωτερική αυλή συναντούσες το φούρνο, το μαγειρείο, το νεροχύτη, το πλυντήριο και λίγο πιο απομακρυσμένα το κοτέτσι, το στάβλο και την αχυρώνα. Η αυλή ήταν περιφραγμένη και για να περάσει κανείς στην αυλή έπρεπε να ανοίξει μία μεγάλη σιδερένια πόρτα.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και με τι υλικά;**

Δεν είχε κάθε οικογένεια φούρνο, γι' αυτό υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι. Εμείς φουρνίζαμε σε δικό μας φούρνο, που το είχανε κατασκευάσει οι μάστορες από χώμα και σπασμένα κεραμίδια.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Στο σπίτι δεν είχαμε πηγάδι και πέρναμε νερό από τις βρύσες του χωριού. Επίσης, μεταχειριζόμασταν πολύ και το νερό της λίμνης, για να πλύνουμε τα ρούχα μας, τα υφαντά, τα σεντόνια, τις κουβέρτες και τις φλοκάτες.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Οι νοικοκυρές του σπιτιού έπλεναν τα ρούχα με στάχτη και αργότερα με άσπρο ή πράσινο σαπούνι.

➤ **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι υλικά κατασκευάζονταν οι φορεσιές τους; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Πολύ παλιά οι άντρες φορούσαν αντιρί. Αργότερα το αντιρί αντικαταστάθηκε από μία άνετη πουκαμίσσα και μία κιλότα. Την ενδυμασία αυτή την κατασκεύαζαν οι γυναίκες στον αργαλειό, με μαλλί που ήταν βαμμένο σε σκούρο μπλε χρώμα. Οι φορεσιές των αντρών ήταν άνετες για την εργασία τους και ζεστές το χειμώνα.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία των αντρών ήταν το κουστούμι, με τα μαύρα παντοφλέ παπούτσια και την τραγιάσκα. Τα ρούχα αυτά τα φορούσαμε τις γιορτές.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση και η φορεσιά των γυναικών;**

Οι γυναίκες από την πλευρά τους φορούσαν μακριά φορέματα με κουμπιά που ξεκινούσαν από το λαιμό και κατέληγαν στη μέση. Ο γιακάς ήταν παπαδίστικος και για να μη κρυώνουν έριχναν ένα σάλι στην πλάτη. Τα φορέματα αυτά τα έραβαν οι ειδικοί και όπου χρειαζόταν γούνινη επένδυση τα έστελναν στην Καστοριά. Συνήθως γούνα έβαζαν στον τζουμπέ.

Τα μαλλιά των γυναικών ήταν πάντα μακριά σε πλεξούδες. Οι πιο ηλικιωμένες φορούσαν μαντήλι και στις γιορτές το μαντήλι αυτό ήταν μεταξωτό, μπλε ή καφέ. Με τον τρόπο που το έδεναν άφηναν την πλεξούδα να φαίνεται στην πλάτη τους. Οι γυναίκες χρησιμοποιούσαν το «φιασίδι»⁵³¹, γιατί επιθυμούσαν το πρόσωπό τους να φαίνεται άσπρο και γυαλιστερό. Για το φιασίδι ανακάτευαν υδράργυρο με βιτριόλι, το έτριβαν και το ανακάτευαν κάθε πρωί, ώσπου ν' ασπρίσει. Συνεχώς το ζεμάτιζαν προσθέτοντας ζεστό νερό και ανακάτευαν καλά. Το ζύμωναν καλά με τα χέρια και σχημάτιζαν μία μπάλα, που την τύλιγαν σε αλουμινόχαρτο.

➤ **Υπήρχαν αρώματα;**

Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν αρώματα. Απλά ο γαμπρός έστελνε στη νύφη πούδρα, λεβάντα και κοκκινάδι

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε όλοι κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Το πρωινό μας το πέρναμε στις έξι και περιείχε γάλα, ψωμί, λίγδα, ζάχαρη, αυγό, ελιές, τυρί, ντομάτες και κρεμμυδάκια. Ήταν πολύ πλούσιο το πρωινό.

➤ **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Διαφορές δεν υπήρχαν γιατί τότε ήταν φτωχά τα χρόνια και δεν υπήρχαν και πολλά πράγματα. Έτσι, λίγο πολύ όλοι τρώγαμε τα ίδια πράγματα.

➤ **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για την υγεία. Πέρναμε ενέργεια για όλη την υπόλοιπη μέρα. Για να μπορέσει το σώμα μας να αντέξει την κοπιαστική εργασία.

➤ **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Το μεσημεριανό δεν ήταν απαραίτητο γιατί οι περισσότεροι δουλεύαμε στα χωράφια και δεν μας περίσσευε ο χρόνος για να γυρίσουμε σπίτι και να φάμε. Συνήθως, τρώγαμε μεσημεριανό στις μία η ώρα. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν το λάχανο με κρέας, το πρασόρυζο, το σπανάκι, η φασολάδα με άσπρα φασόλια που αποβραδίζ το έβαζαν σε νερό για να φουσκώσουν και να είναι πιο εύκολα στο βράσιμο. Επιπλέον, στα φασόλια πρόσθεταν κρεμμύδι, σάλτσα, καρότο, λάδι και αλάτι. Το πιο σημαντικό μεσημεριανό φαγητό ήταν οι σαρμάδες. Οι νοικοκυρές από την αρμιά διάλεγαν τα μεγάλα και μαλακά φύλλα. Σε μια σουπιέρα έβαζαν

⁵³¹ Κρέμα προσώπου που παρασκευάζονταν από τις γυναίκες.

χοιρινό κιμά, έριχναν λίγο αλάτι, πιπέρι, λάδι, ένα φλιτζάνι ρύζι και τα ζύμωναν όλα αυτά. Στην παλάμη τους έβαζαν το φύλλο ανοιγμένο και τοποθετούσαν στη μέση τον κιμά. Κατόπιν, τύλιγαν όμορφα τους σαρμάδες τους έσφιγγαν στη χούφτα τους και τους αραδιάζανε στην κατσαρόλα. Στον πάτο της κατσαρόλας τοποθετούσαν τα λιανισμένα φύλλα της αρμιάς, για να μη πιάσουν με το βράσιμο οι σαρμάδες. Μόλις τελείωναν τη μια αράδα από σαρμάδες, ανάμεσα έβαζαν παστό χοιρινό κρέας. Αφού τους αραδιάζανε όλους τους σαρμάδες τους σκεπάζανε με ένα μεγάλο φύλλο αρμιάς και από πάνω βάζανε απίκουπα ένα μικρό πιάτο για να μη χαλάσουν στο βράσιμο. Ρίχνανε ζωμό από την αρμιά και τους βράζανε κανένα δίωρο. Στο τέλος τους αφήνανε λίγο να κρυώσουν και τους αυγοκόβανε με δύο αυγά και λεμόνι.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλείας; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Αρκετές φορές τρώγαμε στο χώρο της δουλείας όταν είχαμε πολλές δουλείες στα χωράφια. Στις περιπτώσεις αυτές κουβαλούσαμε το φαγητό μας στα μπακρατσούλια.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι περιλάμβανε;**

Το απόγευμα τρώγαμε κανένα φρούτο ή πίναμε καφέ με κουλουράκια ή τρώγαμε γλυκό.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε;**

Το βράδυ τρώγαμε στις οκτώ και ήταν υποχρέωση όλων να παρευρίσκονται στο βραδινό τραπέζι. Το βράδυ συζητούσαμε οικογενειακά τι έκανε ο καθένας και κανονίζαμε τις δουλείες για την επόμενη μέρα. Συνήθως, τρώγαμε οτιδήποτε είχε περισσέψει από το μεσημέρι και όλοι είχαμε συγκεκριμένη σειρά. Το ψωμί το έκοβε ο πατέρας μου και η μάνα μου μας σέρβιρε το φαγητό.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας;**

Υποχρεωτικά έπρεπε να βρισκόμαστε όλοι στο τραπέζι στις γιορτές και συγκεκριμένα τα Χριστούγεννα, το Πάσχα, το Δεκαπενταύγουστο και στις ονομαστικές γιορτές των μελών της οικογένειας.

➤ **Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε;**

Πάντα πλέναμε τα χέρια μας πριν ξεκινήσουμε να φάμε και πάντα κάναμε προσευχή, για να ευχαριστήσουμε το Θεό για τα καλά που μας πρόσφερε.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Το φιλοξενούμενο τον τακτοποιούσαν πρώτο από όλους στο τραπέζι.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τις γιορτινές μέρες τρώγαμε κατά κύριο λόγο κρέας, σαρμάδες, πίτες, ψάρι ταβά, καπαμά και πολλά γλυκά. Ο καπαμάς ήταν πασχαλινό φαγητό. Για να παρασκευάσουν οι γυναίκες τον καπαμά χρειάζονταν το κούφωμα από το αρνί, πέντε με έξι ματσιά φρέσκα κρεμμυδάκια, δύο ώριμα κρεμμύδια, λίγο ρύζι, το συκώτι και τη λίγδα. Βάζανε τη λίγδα στην κατσαρόλα και τσιγαρίζανε τα κρεμμυδάκια. Ρίχνανε λίγο – λίγο νερό, αλάτι, πιπέρι και ένα φλιτζάνι του καφέ ρύζι. Το συκώτι ήταν καλά βρασμένο και αφού το είχαν κόψει σε μικρά κομματάκια, τα ρίχνανε στην κατσαρόλα και ανακατεύανε καλά. Στη συνέχεια πλένανε καλά το κούφωμα του αρνιού, το αλείφανε με αλάτι και πιπέρι και το γεμίζανε με τη γέμιση. Το ράβανε από όλες τις μεριές και το βάζανε στο ταψί. Το αλείφανε με λίγδα, ρίχνανε λίγο νερό και το αφήνανε να ψηθεί. Στο πιάτο σέρβιραν το κρέας και δίπλα τη γέμιση.

➤ **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Το ψωμί παρασκευαζόταν από σταρένιο αλεύρι. Οι γυναίκες αφού ετοίμαζαν τη ζύμη, με αλεύρι, νερό, αλάτι και προζύμι, την άφηναν να φουσκώσει. Στη συνέχεια άναβαν το φούρνο και τοποθετούσαν τα ψωμιά που είχαν ζυμώσει. Συνήθως ζύμωναν κάθε 7 ημέρες οκτώ ψωμιά.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Το ψωμί ήταν τιμημένο γιατί έβγαινε με πολύ κούραση. Το σεβόμασταν, δε θέλαμε να το πατάμε και να το σκορπίζουμε στο δρόμο. Εκείνα τα χρόνια οι κοπέλες δεν έπρεπε να αφήνουν την τελευταία μπουκιά τους γιατί θα τις άφηνε ο γαμπρός.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε χυλοπίτες. Έτσι, η μάνα μου σε μια σκάφη ζύμωνε σιτάλευρο, φρέσκο γάλα και 10 αυγά. Άφηνε το ζυμάρι να φουσκώσει και το έκοβε σε στρογγυλά κομμάτια, που τα άλειφε με λίγο λάδι. Κάθε κομμάτι το άνοιγε με τον πλάστη για να το κάνει όσο το δυνατόν πιο μεγάλο και λεπτό. Στη συνέχεια το άφηνε να στεγνώσει. Μόλις στέγνωνε το τεμάχιζε σε μικρά κομματάκια και τα άφηνε να ξεραθούν μέσα σε κάποιο δωμάτιο.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε και τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο το καθαρό λάδι, το ελαιόλαδο και χρειαζόμασταν πέντε δοχεία τη χρονιά.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Αντί για λάδι χρησιμοποιούσαμε τη λίγδα που τη φτιάχναμε τα Χριστούγεννα από το λίπος του γουρουνιού, το οποίο λιώναμε μέσα σε ένα καζάνι. Αφού έλιωνε το τοποθετούσαμε μέσα σε δοχεία, τα οποία αποθηκεύαμε για όλο τον υπόλοιπο χρόνο στο υπόγειο.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Τρώγαμε αρνί, κοτόπουλο και γουρούνι.

➤ **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Φυτεύαμε στους κήπους σπανάκι, κρεμμύδια, σκόρδο, ντομάτες, λάχανα, πράσα, σέλινο, πιπεριές και όλα τα καλά. Από έξω μαζεύαμε ραδίκια, τα οποία βράζαμε και κάναμε σαλάτα.

➤ **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από τα λαχανικά;**

Από λαχανικά τρώγαμε λάχανο με κρέας ή χωρίς, πράσο, λαχανοκεφτέδες, λαχανοσαρμάδες, τουρλί, πατάτες γιαχνί, φασόλια και ρεβίθια. Η φασολάδα ήταν ένα φαγητό που παρασκευαζόταν από άσπρα φασόλια. Από το προηγούμενο βράδυ, οι νοικοκυρές τοποθετούσαν τα φασόλια σ' ένα βαθύ οικιακό σκεύος για να προσλάβουν νερό και να

φουσκώσουν. Το πρωί της επόμενης μέρας, τα έβραζαν στην κατσαρόλα με νερό, λάδι, αλάτι, σάλτσα και κρεμμύδι. Συνήθως τη φασολάδα, τη συνόδευε ψητή ρέγγα, στα κάρβουνα.

➤ **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχα συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Είχαμε πολλά αυγά επειδή είχαμε κοτέτσι. Τα περισσότερα αυγά τα πουλούσαμε και αυτά που κρατούσαμε για το σπίτι τα τηγανίζαμε ή τα βράζαμε. Πέρα από τις ημέρες του Πάσχα δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέραμε το αυγό.

➤ **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα; Τι συνέβαινε τις ημέρες εκείνες;**

Τα αυγά τα βάφανε οι γυναίκες τη Μεγάλη Πέμπτη, από μπογιά ρούχων και μπόλικο ξύδι. Τη Μεγάλη Δευτέρα άρχιζαν οι προετοιμασίες για την καθαριότητα του σπιτιού. Καθάριζαν όλα τα δωμάτια και τίνιζαν τις φλοκάτες. Το νερό για να βάψουν οι γυναίκες τα αυγά το είχαν κρατημένο από την ημέρα των Βαΐων. Οι γυναίκες κρατούσαν και ένα αυγό άβαφο για να το θάψουν τη Μεγάλη Πέμπτη στο χωράφι, για να δώσει καρπούς. Τα αυγά που γεννούσαν οι κότες μας τη Μεγάλη Πέμπτη δεν τα δίναμε για να μη μας κάνουν μάγια. Υπήρχαν όμως φορές που τα δίναμε αλλά προσπαθούσαμε να δώσουμε σε πάρα πολλά χέρια. Τις ημέρες εκείνες απαγορεύονταν τα τραγούδια και οι μουσικές. Το βράδυ της Μεγάλης Πέμπτης ψάλλονταν τα δώδεκα Ευαγγέλια και τη Μεγάλη Παρασκευή δε δούλευε κανένας. Σταματούσαν και τα χαρτιά. Το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου σφάζαμε το αρνί και μαγειρεύαμε τον πατσά και τα λάπατα. Εκείνη την ημέρα φτιάχναμε και γιαούρτι. Οι παντρεμένες κάνανε κουλούρες και τις πήγαιναν στις μάνες τους και οι γιαγιάδες αγόραζαν λαμπάδες. Τα παιδιά τα έπαιρναν λαμπάδες, καλαθάκια και πετεινάκια.

➤ **Τι είδους ψάρια καταναλώνατε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος;**

Τρώγαμε όλα τα ψάρια της λίμνης αλλά και ποταμίσια όπως πέστροφα. Τα ψαρεύαμε με πεζόβολο ή καλάμι και τα τηγανίζαμε ή τα φτιάχναμε σούπες.

➤ **Ποια είδη πίτας παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Οι γυναίκες κάνανε πρασόπιτα, αρμιόπιτα, τυρόπιτα, σπανακόπιτα και κολοκυθόπιτα, που ήταν γλυκιά πίτα. Άνοιγαν δύο φύλλα και μέσα τοποθετούσαν τη γέμιση. Αναβαν το φούρνο και την ψήνανε. Συνήθως πίτες έφτιαχναν το Σάββατο.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις παρασκευάζατε γλυκά;**

Τα κυριότερα γλυκά ήταν τα γλυκά του κουταλιού, όπως σύκο και κεράσι. Επίσης έφτιαχναν γαλατόπιτες, πλατσίντες και μουστόπιτα από μούστο και στάχτη που την ανακάτευαν σε μια κατσαρόλα και την έβραζαν. Επίσης, πετμέζια με κυδώνια ή κολοκύθι πάνω στη φέτα, ήταν ότι καλύτερο για τους ηλικιωμένους και τα μικρά παιδιά τις πρωινές ή απογευματινές ώρες.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Φρούτα τρώγαμε πάρα πολλά. Μήλα, κεράσια, σταφύλια και κυδώνια. Τα φρούτα τα συντηρούσαμε στο κελάρι ή κάναμε κομπόστες και μαρμελάδες. Για τις κομπόστες βράζαμε το νερό με τη ζάχαρη και προσθέταμε τα ξεφλουδισμένα φρούτα. Μόλις έβραζαν τα τοποθετούσαμε στα βάζα για να τα έχουμε όλο το χειμώνα. Για τις μαρμελάδες κόβαμε σε πολύ μικρά κομματάκια τα φρούτα, τα πολτοποιούσαμε και τα βράζαμε με νερό και ζάχαρη. Όταν ήταν έτοιμα τα βάζαμε σε μικρότερα βαζάκια. Όλα αυτά τα βράζαμε σε μεγάλα καζάνια.

➤ **Τι συνέβαινε κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης στην οικογένεια;**

Όλοι έπρεπε να φροντίζουμε την έγκυο γυναίκα, να μη σηκώνει βάρη και να μη κάνει πολλές δουλειές. Όταν η κοιλιά της ήταν μυτερή έλεγαν πως θα γεννήσει αγόρι και όταν η κοιλιά της ήταν στρόγγυλη έλεγαν πως θα γεννήσει κορίτσι. Στη γέννα βοηθούσε η μπάμπω και κατά τη διάρκεια της λοχείας δεν έπρεπε να βγει έξω τη νύχτα μόνη της για να μην ισκιωθεί. Της έδιναν να φάει κρεμμύδι και για να κατεβάσει γάλα τοποθετούσαν κάτω από τη μασχάλη της ψωμί. Όταν σαράντιζε πήγαινε με τα καλά της ρούχα στην εκκλησία για να πάρει την ευχή του παπά.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά το γάμο;**

Ο γάμος γίνονταν με τους προξενητάδες και τις προξενήτρες. Αυτοί μεταβίβαζαν στους συμπεθέρους τις απαιτήσεις που είχαν αντίστοιχα. Πρώτα προφορικά και κατόπιν γραπτά. Για να φτιάξουν το προικοσύμφωνο έσβηναν, ξανάγραφαν, συμπλήρωναν για να καταλήξουν στο τελικό προικοσύμφωνο. Καθώς η νύφη θα συναντούσε το γαμπρό και ο γαμπρός τη νύφη τραγουδιόταν πολλά τραγούδια και ο κόσμος έβγαινε από τα σπίτια του για να δει τι συμβαίνει και κάθε τόσο διέκοπταν το τραγούδι για να ευχηθούν «Να σας ζήσουν». Καθώς πλησίαζε η νύφη έπαιρναν τις κατάλληλες θέσεις για να την υποδεχτούν. Πρώτα χαιρετιόνταν οι συμπεθέροι και μετά οι υπόλοιποι. Επίσης, ο πατέρας ήταν αυτός που πλήρωνε για να γίνουν τα φουστάνια της νύφης. Το νυφικό ήταν από μετάξι και γινόταν μακρύ και στενό. Ο γαμπρός έστελνε πούντρα, λεβάντα και κοκκνάδι. Τη Δευτέρα μετά το γάμο φορούσε ένα μαύρο

μεταξωτό φόρεμα. Ο πατέρας έραβε για την κόρη του δύο χειμωνιάτικα, δύο καλοκαιρινά φορέματα, μία ρόμπα χειμωνιάτικη, μία καλοκαιρινή και μία από καλό ύφασμα με ζωνάρι στη μέση. Επίσης είχε μία ζακέτα και ένα τζουμπέ.

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες; Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων;**

Για τους αρρώστους μαγειρεύανε ελαφριά φαγητά σούπες και τραχανά. Υπήρχαν πολλές τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες άλλα και πολλές γερόντισσες που σ' έκαναν καλά με τα μαγικά τους. Για τα τσιμπήματα από μέλισσες έπαιρναν ένα χρυσό δαχτυλίδι και σταύρωναν το σημείο που ήταν το τσίμπημα λέγοντας «Ιησούς Χριστός νικάει και όλα τα κακά σκορπάει» και για τις πληγές κρατώντας σταυρολούλουδα έλεγε «Ο Οβραίος ο λωβός το Χριστό ελόχεψε μηδ' αιμάτωσε μηδ' εκάκωσε μηδέ γιαράς εγίνει». Επίσης, το γάλα της αγριοσυκιάς το ρίχναμε πάνω στις καρναβίτσες.

➤ **Πως συντηρούσατε τις τροφές;**

Τις τροφές τις συντηρούσαμε στην καρότσα, η οποία είχε γύρω – γύρω μία πράσινη σίτα, για να προφυλάσσει το φαγητό από τα έντομα και τα ποντίκια.

➤ **Ποια ποτά πίνατε;**

Πίναμε κρασί το οποίο φτιάχναμε μόνοι μας από τα σταφύλια που είχε το αμπέλι μας. Η διαδικασία για να μαζέψουμε τα σταφύλια ήταν διασκεδαστική. Βοηθούσε όλη η οικογένεια. Εκείνη την ημέρα στα χωράφια τρώγαμε πίτα και πίναμε τσίπουρο. Φορτώναμε τα κοφίνια στο κάρο και επιστρέφαμε στο σπίτι για να πατήσουμε τα σταφύλια με το αντί ή με τα πόδια. Τα πατημένα σταφύλια τα ρίχναμε με караβάνες μέσα στα βαρέλια. Τα τσίπουρα που έμεναν τα βράζαμε για να φτιάξουμε το ρακί. Το ψωμί μας και το κρασί μας ήταν ιερά αφού ήταν το σώμα και το αίμα του Χριστού. Το τσίπουρο το είχαμε και σαν φάρμακο, για πονόδοντο, εντριβές, στομαχόπονο και απολύμανση. Κάναμε και ξύδι από το ηλιοκαμένο και ξινισμένο κρασί που το χρησιμοποιούσαμε στις σαλάτες.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Ο καφές ήταν μίγμα από κριθάρι και ρεβίθι και τον παρασκευάζαμε στο καβουρντιστήρι. Πίναμε δύο με τρεις καφέδες την ημέρα καφέ.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν αγρότες.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Ναι.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και ποιοι εργάζονταν;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι, καλαμπόκι, τριφύλλι, ντομάτες, αγγουράκια, σέλινο και μαϊντανό, κρεμμύδια και σκόρδα, σπανάκι, μαρούλια και πιπεριές. Ο πατέρας μου ήταν αυτός που κανόνιζε τις εργασίες για τη σπορά των χωραφιών. Δουλεύαμε όλοι από τον πιο μικρό μέχρι και τον πιο μεγάλο. Ο πατέρας απολύμανε το σιτάρι με γαλαζόπετρα. Για να μην παγώνουν τα στάρια το χειμώνα έριχνε στάχτη. Για τα χωράφια ξεκινούσαμε πρωί – πρωί με τα βόδια και τα φορτώναμε με το τσαπί, το κάψο και την πούκλα. Πάνω στο κάψο βάζαμε ένα σκόρδο για να μη ματιάζονται τα βόδια και ένα κλωνάρι από βασιλικό για να έχει το σιτάρι πολλές ρίζες, όπως ο βασιλικός.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Κατά τη διάρκεια του θερισμού η ζέστη ήταν ανυπόφορη και η δουλειά μας ιδιαίτερα δύσκολη. Θερίζαμε με τα χέρια μας και αλωνίζαμε με τη βοήθεια των ζώων τα οποία γυρνούσαν γύρω – γύρω και πατούσαν το σιτάρι για να χωριστεί από το άχυρο. Στο τελευταίο χωράφι, που απέμενε, διαλέγαμε λίγα στάχυα και τα δέναμε με κόκκινη κλωστή. Όταν θερίζαμε το υπόλοιπο χωράφι και φτάναμε στα τελευταία στάχυα, μια κοπέλα έριχνε νερό στις ρίζες τους, για να ξεριζωθούν εύκολα. Στη συνέχεια τα κάναμε κόσες και τα πηγαίναμε στη νοικοκυρά του σπιτιού, για να τα τοποθετήσει στο εικονοστάσι. Την τελευταία μέρα του θερισμού οι γυναίκες κερνούσαν γλυκά, χαλβά και γλυκές πίτες στους άντρες που κόπιασαν τόσο πολύ για το θέρο.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Η μάνα μου μαζί με τη γιαγιά ήταν αυτές που οργάνωναν και συντηρούσαν το νοικοκυριό με υπευθυνότητα. Ήταν υπεύθυνες και για την ανατροφή των παιδιών. Επίσης, η μάνα μας ήταν υπεύθυνη για το άναμμα και τη συντήρηση της φωτιάς, απαραίτητη για τη θέρμανση του σπιτιού και την ετοιμασία του φαγητού. Ασχολούνταν και με τη συλλογή χόρτων και την παρασκευή φαρμάκων και βοτάνων, για τη θεραπεία των αρρώστων. Επιπλέον, η μάνα μας φρόντιζε τα ζώα, κατασκεύαζε σκεύη και εργαλεία και καλλιεργούσε τα κηπευτικά. Στην ανατροφή των παιδιών βοηθούσε και η γιαγιά. Με την εμπειρία της έδινε σημαντικές συμβουλές και ήταν ένα σπουδαίο χέρι βοήθειας για τη μάνα μας. Μας μαγείρευε, μας έλουζε, μας έντυνε και μας έδινε και από καμιά. Ήταν καλή αλλά και πολύ αυστηρή. Σκοπός ήταν να μάθουμε να δουλεύουμε και τα κορίτσια να κεντούν, να υφαίνουν και να μαγειρεύουν. Τα κορίτσια έπρεπε να μάθουν να μαζεύουν τα προικιά τους για να είναι έτοιμες την ημέρα του γάμου.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Από μικρές οι γυναίκες μάθαιναν να κεντούν, αρχικά απλά σχέδια και μεγαλώνοντας πιο πολύπλοκα. Όταν θα έφθανε η ώρα του γάμου όφειλαν να έχουν κεντημένη όλη την προίκα τους. Έτσι, λοιπόν, κεντούσαν τις μαντίλες, τις ποδιές και τα πουκάμισα. Τα κορίτσια μάθαιναν το κέντημα από τις γιαγιάδες τους. Η διαδικασία ήταν η εξής: έπαιρναν το αρχικό κέντημα, το αντέγραφαν και στη συνέχεια κεντούσαν στο δικό τους κομμάτι υφάσματος. Όταν συναντούσαν δυσκολίες στην αντιγραφή και στον τρόπο κεντήματος, ζητούσαν τη βοήθεια της μητέρας ή της γιαγιάς.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός αποτελούσε τρόπο ζωής;**

Ήμασταν πολλοί πιστοί στο Θεό και γι' αυτό πηγαίναμε κάθε Κυριακή στην εκκλησία. Στο σπίτι το εικονοστάσι δεν έσβηνε.

➤ **Ποιος διαχειριζόνταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας μου με τον παππού μου.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ένα από τα σημαντικότερα έθιμα του χωριού είναι τα ραγκουτσάρια. Οι μασκαρεμένοι γυρνάνε με τα όργανα στους δρόμους και τραγουδούν στις διάφορες γειτονιές. Χαρακτηριστικό των καρναβαλιών είναι ότι όλοι πίνουν κρασί της ντόπιας παραγωγής και αποσπούν φιλοδωρήματα από τους συγχωριανούς τους. Τα παλιά χρόνια τα κουστούμια τους ήταν αυτοσχέδια. Όμως με το πέρασμα των χρόνων οι φορεσιές τους έγιναν πιο σύγχρονες. Σημαντικό έθιμο ήταν και ο κλήδονας κατά τον οποίο γινόταν αναπαράσταση ενός γάμου. Ο κλήδονας ήταν κατά κύριο λόγο η γιορτή των κοριτσιών. Έπρεπε να βρεθεί ένα νυφικό που θα το φορούσε η μικρή νύφη, τα στέφανα και ένα μπουκέτο λουλούδια. Ο κλήδονας ήταν ένα κλαδί που το στόλιζαν με καραμέλες και λουλούδια και ήταν μέσα σε ένα γκιούμι. Στο γκιούμι έριχναν δαχτυλίδια και βραχιόλια και στο καθένα αντιστοιχούσε και ένα δίστιχο που διαβάζονταν φωναχτά.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 14

ΟΝΟΜΑ : Χρήστος

ΕΠΩΝΥΜΟ : Κουμπούρης

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 1946

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ : Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ : Απόφοιτος Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ : Αγρότης

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Εγώ εδώ γεννήθηκα.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο. Κάτω είχαμε το υπόγειο με τους καβουρμάδες, το λάδι, το τυρί, το πλαστήρι, τα σκαφίδια και τα γκιούμια και πάνω ήταν τα δωμάτια. Καθόμασταν στο καθημερινό δωμάτιο, το οποίο το είχαμε στρωμένο με γιάμπουλες Και είχε και μεσάντρα για να τοποθετούμε στρώματα και φλοκάτες.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες κατάγονταν από ένα χωριό της Καστοριάς το Κωσταράζι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πλιθιά και πέτρες.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Βάζαμε αγιασμό στα θεμέλια του σπιτιού.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Ο καθένας βοηθούσε με οποιονδήποτε τρόπο μπορούσε.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι ήταν σοβατισμένο με ασβέστη.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Είχαμε στέγη για να προφυλάσσει το σπίτι από την υγρασία του χειμώνα.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν κατασκευασμένο;**

Το πάτωμα ήταν ξύλινο.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Το τζάκι βρίσκονταν στο καθημερινό δωμάτιο και το χειμώνα σιγόκαιγε όλη την ημέρα και έσβηνε αργά το βράδυ, που όλοι θα πηγαίναμε για ύπνο. Το υπόλοιπο σπίτι ζεσταίνονταν με μαγκάλια.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι, αχυρώνας, στάβλος, κοτέτσι;**

Στην αυλή που ήταν πλακόστρωτη είχαμε το μαγειρείο, το νεροχύτη και το πλυσταριό. Στην αυλή μας βρίσκονταν οι πυροστιές, τα ταψιά, τα καζάνια και τα ράφια, με τα κουτιά του καφέ, της ρίγανης, της ζάχαρης και άλλα.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και με τι υλικά;**

Δεν είχε κάθε οικογένεια φούρνο, γι' αυτό υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι. Εμείς φουρνίζαμε στο δικό μας φούρνο, που το είχανε κατασκευάσει οι μάστορες με χώμα και σπασμένα κεραμίδια.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από πού πέρνατε νερό;**

Στο σπίτι δεν είχαμε πηγάδι και πέρναμε νερό από τις βρύσες του χωριού. Επίσης, για να πλύνουμε τα ρούχα μας, τα υφαντά, τα σεντόνια, τις κουβέρτες και τις φλοκάτες πηγαίναμε στη λίμνη.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Οι νοικοκυρές του σπιτιού έπλεναν τα ρούχα με άσπρο ή πράσινο σαπούνι.

- **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι υλικά κατασκευάζονταν οι φορεσιές τους; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Οι άντρες στα χρόνια μου είχαν εγκαταλείψει το αντιρί. Φορούσαμε ευρωπαϊκά μοντέρνα ρούχα, παντελόνια και μπλούζες. Συνήθως τα ρούχα αυτά τα αγοράζαμε. Προσπαθούσαμε τα ρούχα μας να είναι ζεστά για το χειμώνα.

- **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία μας ήταν το κουστούμι, με τα μαύρα παντοφλέ παπούτσια. Τα ρούχα αυτά τα φορούσαμε τις γιορτές.

- **Ποια ήταν η κόμμωση και η φορεσιά των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν και αυτές μοντέρνα ευρωπαϊκά ρούχα και τα μαλλιά τους τα είχανε μακριά και πολλές φορές έκαναν και περμανάντ.

- **Υπήρχαν αρώματα;**

Είχαμε τη λεβάντα.

- **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε όλοι κοντά μαλλιά.

- **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Ξυπνούσαμε πολύ πρωί και τρώγαμε το πρωινό μας για να πάμε στη δουλειά. Πίναμε γάλα ή τσάι και τρώγαμε ψωμί, τυρί, φέτες αλειμμένες με λίγδα, ντομάτες και κανένα αυγό βρασμένο.

- **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγελμάτων;**

Διαφορές δεν υπήρχαν γιατί τότε ήταν φτωχά τα χρόνια. Έτσι, όλοι τρώγαμε τα ίδια πράγματα.

- **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για την υγεία. Έπαιρνες δύναμη για όλη την υπόλοιπη μέρα. Για να μπορέσει το σώμα να αντέξει την κοπιαστική εργασία.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Το μεσημέρι τρώγαμε στο σπίτι μόνο αν είχαμε τελειώσει τη δουλειά στο χωράφι. Συνήθως τρώγαμε στις μία το μεσημέρι. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια, το τουρλί, το πρασόρυζο, οι πίτες, οι σαρμάδες και τα τηγανητά ψάρια. Επίσης, οι γυναίκες έφτιαχναν τα μεσημέρια κότα μάσκουλι. Έβραζαν κομμάτια από την κότα και κρατούσαν το ζουμί. Σε μια σουπιέρα έφτιαχναν κουρκούτι με νερό, αλεύρι, αυγό και λίγο αλάτι, βουτούσαν μέσα εκεί τα κομμάτια της κότας και στούμπιζαν λίγο σκόρδο με νερό και καρύδια. Τα τσιγάριζαν όλα αυτά, πρόσθεταν και τα καρύδια με το σκόρδο και ήταν έτοιμο το φαγητό.

➤ **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλείας; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Τρώγαμε στο χώρο της δουλείας όταν είχαμε πολλές δουλειές στα χωράφια. Το φαγητό μας το κουβαλούσαμε στα μπακράτσια.

➤ **Απογευματινό υπήρχε; Τι περιλάμβανε;**

Το απόγευμα τρώγαμε φρούτα ή πίναμε καφέ.

➤ **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε;**

Το βράδυ τρώγαμε στις επτά και μισή το βράδυ και ήταν υποχρεωτικό να βρισκόμαστε στο βραδινό τραπέζι. Το βράδυ συζητούσαμε τις δουλειές για την επόμενη μέρα. Τρώγαμε ότι είχε περισσέψει από το μεσημέρι και ο καθένας είχε τη δική του θέση. Το ψωμί το έκοβε ο πατέρας και η μάνα μας σέρβιρε το φαγητό.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας;**

Υποχρεωτικά έπρεπε να βρισκόμαστε όλοι στο τραπέζι στις γιορτές και συγκεκριμένα τα Χριστούγεννα και το Πάσχα.

➤ **Γινόταν προσευχή; Πλένατε τα χέρια σας πριν αρχίσετε να τρώτε;**

Πάντα πλέναμε τα χέρια μας πριν ξεκινήσουμε να φάμε και πάντα κάναμε προσευχή, για να ευχαριστήσουμε το Θεό για το φαγητό που μας πρόσφερε.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Το φιλοξενούμενο τον τακτοποιούσαν πρώτο από όλους στο τραπέζι.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα γιορτινά γεύματα ήταν οι σαρμάδες, οι πίτες, το κρέας και το ψάρι ταβά. Οι ευχές ήταν «Χρόνια Πολλά» και «Καλή υγεία».

➤ **Πως παρασκευαζόταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Κάθε εβδομάδα οι γυναίκες ζύμωναν 7 ψωμιά. Το ψωμί εκείνα τα χρόνια ήταν ζυμωτό με προζύμι. Ήταν στρόγγυλο και φτιαγμένο από αλεύρι, νερό, αλάτι και προζύμι.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Έπρεπε να μη το πατάμε και να το τρώμε μέχρι την τελευταία μπουκιά γιατί θα χάναμε τη δύναμή μας.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε τραχανά με κοσκινισμένο σιτάλευρο, αλάτι, ξινισμένο γάλα και αυγά. Οι γυναίκες ανακάτευαν τα υλικά και άφηναν το ζυμαρί να φουσκώσει και να ξινίσει για τα καλά. Όταν ξίνιζε για τα καλά το έκοβαν σε μικρά κομμάτια και το άφηναν πάνω σε σεντόνια για να ξεραθεί. Όταν ξεραίνόταν το έτριβαν σε μικρά κομμάτια με το χέρι και γινόταν ο τριμμένος τραχανάς.

➤ **Υπήρχαν ειδικές περιπτώσεις που μαγειρεύονταν τα ζυμαρικά;**

Όχι.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε και τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο, πέντε δοχεία το χρόνο.

➤ **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Χρησιμοποιούσαμε λίγδα που τη φτιάχναμε από το λίπος του γουρουνιού που σφάζαμε τα Χριστούγεννα. Βράζαμε το λίπος με λίγο κρέας σε ένα μεγάλο καζάνι και όταν έλιωνε το τοποθετούσαμε σε σιδερένια δοχεία. Όταν πάγωνε γινόταν η λίγδα την οποία διατηρούσαμε για ένα ολόκληρο χρόνο στο υπόγειο. Με τη λίγδα φτιάχναμε τις πίτες.

➤ **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Αρνί, κότα και μοσχάρι.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνετε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Σπανάκι, μαρούλι και πράσο. Από έξω μαζεύαμε γλιστρίδες και ραδίκια.

- **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από τα λαχανικά;**

Σπανάκι, τουρλί και πρασόρυζο.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχα συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Εμείς τρώγαμε αυγά τηγανητά ή βραστά αρκετά συχνά. Πιο πολλά αυγά έβλεπες στο σπίτι την περίοδο του Πάσχα.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα; Τι συνέβαινε τις ημέρες εκείνες;**

Από μπογιά ρούχων και μπόλικο ξύδι. Τη Μεγάλη Τετάρτη κάναμε στα σπίτια ευχέλαιο. Στη μέση του μεγαλύτερου δωματίου του σπιτιού βάζαμε ένα τραπέζι και πάνω σε αυτό είχαμε ένα πιάτο αλεύρι και μέσα τρία κεριά, ένα ποτήρι κρασί, ένα ποτήρι λάδι και ένα ξυλάκι στη μία άκρη του οποίου είχαμε στριμμένο βαμβάκι. Ο παπάς, αφού διάβαζε τις ευχές, βουτούσε το βαμβάκι μέσα στο λάδι και ευλογούσε, σταυρώνοντας όλους όσους ήμασταν στο σπίτι. Μας σταύρωνε στο πάνω και κάτω μέρος της παλάμης, στο μέτωπο και στα μαγούλα. Με το αλεύρι του ευχελαίου ζύμωναν οι μανάδες μας μία λειτουργία και την πήγαιναν δώρο στον παπά το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου ή την Κυριακή του Πάσχα. Επίσης, το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης τα κορίτσια έκοβαν από τον κήπο του σπιτιού τους τα καλύτερα λουλούδια, τα πήγαιναν στα εξωκλήσια και άναβαν τα κεριά και τις καντήλες. Τα κορίτσια μαζεύανε από τα χωράφια κοκκινογούλια, τα έβαζαν να βράσουν και με τον ζωμό τους έβαφαν τα μάγουλά τους, τα χείλη τους και τα νύχια τους. Επιπλέον, μαζεύανε ίτσια, τα οποία τα πήγαιναν και τα άφηναν στα μνήματα, πάνω στους τάφους των πεθαμένων τους. Μετά την Ανάσταση κρατούσαμε τις λαμπάδες αναμμένες. Όταν φθάναμε στο σπίτι σταυρώναμε την εξώπορτα. Στην συνέχεια τα κορίτσια πήγαιναν στο σπίτι και σταύρωναν τα βόδια στο μέτωπο, για να είναι γερά και να δουλεύουν. Μετά έμπαιναν στο σπίτι, όπου είχαν σβησμένα όλα τα φώτα για να «έρθει το καινούργιο φως». Στη συνέχεια σταυρώναμε με την ίδια λαμπάδα, όλες τις γωνίες του σπιτιού για να «ψοφήσουν οι ψύλλοι και τα κουνούπια».

- **Τι είδους ψάρια καταναλώνετε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος;**

Τρώγαμε ψάρια από τη λίμνη, όπως πρικιά, γλίνια, γριβάδι και πεταλούδες. Τα τηγανίζαμε ή τα τρώγαμε σε σούπα.

➤ **Ποια είδη πίτας παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Οι γυναίκες άνοιγαν δύο φύλλα και στη μέση έβαζαν τη γέμιση. Ετσι, έφτιαχναν αρμιόπιτα, σπανακόπιτα, τυρόπιτα και κολοκυθόπιτα.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις παρασκευάζατε γλυκά;**

Γλυκό υπήρχε πάντα στο σπίτι. Ανάμεσα στα συνηθέστερα γλύκα ήταν οι λαγγίτες, που προσφέραμε στα γεννητούρια. Τις λαγγίτες τις φτιάχνανε με το τηγάνισμα. Από το πρωί ετοίμαζαν το ζυμάρι, κόβανε μικρές ποσότητες και τις τηγανίζαν στο λάδι. Τις γύριζαν και από τις δύο μεριές και μόλις ήταν έτοιμες, τις σέρβιραν με μέλι ή ζάχαρη. Επίσης, η μάνα μου με τις γειτόνισσες έκαναν και πολλά γλυκά του κουταλιού.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε μήλα, κεράσια, κυδώνια και αχλάδια. Τα φρούτα τα τοποθετούσαμε στο υπόγειο για να μη χαλάνε. Επίσης, από τα φρούτα παρασκευάζαμε κομπόστες και μαρμελάδες.

➤ **Τι συνέβαινε κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης στην οικογένεια;**

Την έγκυο την προσέχαμε όλοι πάρα πολύ. Βάζαμε και στοιχήματα για το φύλο του παιδιού. Μόλις γεννούσε κερνούσαμε όλη τη γειτονιά με λαγγίτες. Το μωρό δεν το καθρεφτίζαμε πριν γίνει ένα χρονών, δεν του κόβαμε τα νύχια ούτε τα μαλλιά. Τα παιδιά τα βαφτίζαμε νωρίς για να γίνουν χριστιανοί και για να μη πεθάνουν αβάφτιστα. Το παιδί έπαιρνε το όνομα που ήθελε ο νονός, γιατί πολλοί τότε δεν ήθελαν να βγαίνουν τα ονόματά τους γιατί νόμιζαν πως θα πεθάνουν.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά το γάμο;**

Όταν πλησίαζε η ώρα του γάμου, οι προετοιμασίες άρχιζαν και στα δύο σπίτια. Ξαράχνιαζαν οι γυναίκες το σπίτι καλά – καλά. Ασβέστωναν όλους τους οντάδες και το δοξάτο. Έβαφαν με ιδιαίτερη προσοχή τα φρύδια από τα χαγιάτια με τον ασβέστη. Ασπρίζαν τα πεζούλια, που θα κάθονταν οι καλεσμένοι. Από τις εντοιχισμένες ντουλάπες και από τα σεντούκια έβγαζαν τα στρωσίδια, τα τίνιζαν και τα αέριζαν. Το σπίτι έπρεπε να στρωθεί από άκρη σε άκρη. Οι μπράτιμοι φορώντας τις ποδιές και με καράφες με κόκκινο κρασί πήγαιναν από σπίτι σε σπίτι, για να καλέσουν τους καλεσμένους. Κάθε νοικοκύρης έβγαине στην πόρτα, σήκωνε την καράφα

για να πει μια γουλιά και ευχόταν στους μπράτιμους «και στο γάμο σας». Οι μπράτιμοι έλεγαν σε όσους καλούσαν στο τραπέζι «να έρθετε με το τακούμι σας». Αυτό σήμαινε ότι έπρεπε να πάρουν μαζί τους και το πιάτο τους, το κουτάλι τους, το πιρούνι τους και το μαχαίρι τους, γιατί υπήρχε φτώχεια και δεν είχαν για τους καλεσμένους. Αργότερα το κάλεσμα γινόταν με προσκλητήρια. Έτσι, τα έστελναν με κοριτσάκια συγγενικά, για να πάρουν και το φιλοδώρημα. Σε όσους καλούσαν και στο τραπέζι έγραφαν από κάτω «Καθ' όλη τη διάρκεια του γάμου». Σε ορισμένα σημείωναν «Μετά το δείπνο στο χορό», που σήμαινε, πως αφού δειπνούσαν στο σπίτι τους, στη συνέχεια θα μπορούσαν να παραβρεθούν στο χορό – στο γλέντι. Εδώ παρεξηγιόμαστε⁵³² πολύ. Όλη την εβδομάδα η νύφη με τις φίλες της έπλεναν και σιδέρωναν τα προικιά.

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες; Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων;**

Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες. Εμείς τα λέγαμε μαντζούνια. Την κουφοξυλιά τη βράζαμε και την τοποθετούσαμε στα πρησμένα χέρια και πόδια μας για να ξεπρηστούν. Ανακατεύαμε την πικροδάφνη με κρασί για να αποφύγουμε τις δηλητηριάσεις από δαγκώματα ζώων. Χρησιμοποιούσαμε το πράσο για την φαρυγγίτιδα και τη λαρυγγίτιδα και τα ραδίκια για την αναιμία και το στομάχι. Για τις λειχήνες του δέρματος πηγαίναμε στην μπάμπω και αυτή έφτυνε στο σημείο του δέρματος που είχαν βγει, έπαιρνε στάχτη και την έτριβε επάνω. Αν ήταν βράδυ έλεγε: «Καλή ημέρα σου λειχήνα όσο είναι καλή ημέρα τόσο να σ' εύρει η άλλη ημέρα». Αν ήταν πρωί, έλεγε: «Καλή νύχτα σου λειχήνα όσο είναι καλή νύχτα τόσο να σ' εύρει η άλλη νύχτα».

➤ **Πως συντηρούσατε τις τροφές;**

Στο υπόγειο ή στην καρότσα.

➤ **Ποια ποτά πίνατε;**

Κρασί και τσίπουρο που φτιάχναμε μόνοι μας από το δικό μας αμπέλι.

➤ **Πίνατε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Πίναμε ρεβιθοκαφέ ή κριθαροκαφέ. Τον έφτιαχναν οι γυναίκες με το καβουρντιστήρι. Τον έψηναν εκεί μέσα και όταν αυτό ρόδιζε ήταν έτοιμος ο καφές.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν αγρότες.

⁵³² Γίνονταν παρεξηγήσεις

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Ναι μαζί με την κτηνοτροφία και την αλιεία.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και ποιοι εργάζονταν;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι και κριθάρι και από κηπευτικά τομάτες, αγγουράκια, σπανάκι, πράσο, μαϊντανό, κολοκύθες και πιπεριές. Όλοι δουλεύαμε σκληρά από το πρωί μέχρι το βράδυ.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Όλα τα κάναμε με το χέρι και τα ζώα. Για να θερίσουμε τα κόβαμε με τα χέρια μας τα άχυρα και για το αλώνισμα δένουμε τα άλογα και πατώντας τα άχυρα με τα πόδια τους, αποχωρίζονταν το άχυρο από το σιτάρι. Μετά ακολουθούσε το δερμόνισμα, δηλαδή η διαδικασία εκείνη κατά την οποία δερμόνιζαν το σιτάρι, για να το καθαρίσουν από πέτρες, που δεν τις είχε παρασύρει ο αέρας. Στη συνέχεια μετρούσαμε το καθαρό σιτάρι με το σινίκι, που χωρούσε 25 οκάδες.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Η γιαγιά με τη μάνα μας. Μας μάλωναν πολύ για έχουμε σεβασμό σε όλους τους μεγάλους και να μη μιλάμε πολύ. Τα κορίτσια, μάθαιναν να φτιάχνουν τραχανάδες, πίτες, φύλλα, σάλτσες, γλυκά του κουταλιού, τουρσιά, μαρμελάδες και κομπόστες. Γενικά, τα κορίτσια προετοιμάζονταν για το δικό τους σπιτικό με τη βοήθεια της γιαγιάς και της μάνας μας.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Τα απογεύματα, οι γυναίκες ασχολούνταν με την οικοτεχνία, ύφαιναν στον αργαλειό, κεντούσαν τα πουκάμισα και έπλεκαν ζακέτες, κάλτσες και μπλούζες. Γενικά κατά τη χειμερινή περίοδο, όπου η μέρα ήταν πολύ μικρή, η μάνα μας ασχολούνταν με την οικοτεχνία και πήγαινε και σε νυχτέρια για να τελειώσει τα πλεκτά ή τα κεντήματά της.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Στο σπίτι είχαμε πάντα αναμμένο το εικονοστάσι και πηγαίναμε κάθε Κυριακή στην εκκλησία.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας διαχειριζόταν τα οικονομικά του σπιτιού.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Τα Χριστούγεννα είχαμε τη γουρουνοχαρά και τα κόλιεντα. Εμείς που ήμασταν παιδιά βγαίναμε με τις παρέες μας και τους ζουρνάδες και τραγουδούσαμε τα παραδοσιακά κάλαντα. Σε κάθε σπίτι λέγαμε και το συγκεκριμένο τραγούδι. Άλλο τραγούδι στο σπίτι του παπά, άλλο στο σπίτι του δάσκαλου και άλλο στις ανύπαντρες κοπέλες. Ντυνόμασταν και καρναβάλια. Τότε δεν υπήρχαν στολές. Ο καθένας φορούσε ρόμπες ή οτιδήποτε παλιό έβρισκε. Πίναμε πολύ κρασί και τραγουδούσαμε μέχρι το πρωί. Ακολουθούσαν τα Θεοφάνια, πέφταμε να πιάσουμε το σταυρό στα παγωμένα νερά της λίμνης και αγιάζαμε τις εικόνες των σπιτιών μας στη λίμνη. Το καλοκαίρι είχαμε τον κλήδονα, που ήταν μια μικρή αναπαράσταση ενός γάμου. Ήταν περισσότερο για τα κορίτσια.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ 15

ΟΝΟΜΑ : Κωνσταντίνος

ΕΠΩΝΥΜΟ : Μόσχος

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 1932

ΤΟΠΟΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ : Μαυροχώρι

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ : Τρίτη Δημοτικού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ : Αγρότης

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

➤ **Ποια χρονολογία ήρθατε στο Μαυροχώρι;**

Εγώ εδώ γεννήθηκα.

➤ **Το σπίτι σας ήταν μονώροφο ή διώροφο;**

Το σπίτι μας ήταν διώροφο. Έξω είχαμε την αυλή, κάτω είχαμε το υπόγειο και πάνω ήταν τα δωμάτια. Το σπίτι ήταν άνετο και αρκετά μεγάλο για να μας χωράει όλους.

➤ **Οι χτίστες ήταν ντόπιοι ή ξένοι;**

Οι χτίστες κατάγονταν από ένα χωριό της Καστοριάς το Κωσταράζι.

➤ **Τι οικοδομικά υλικά χρησιμοποιήθηκαν;**

Το σπίτι ήταν χτισμένο από πλιθιά και πέτρες.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις και έθιμα σχετικά με το χτίσιμο ενός σπιτιού;**

Σφάζαμε έναν κόκορα και ο αρχιμάστορας έσταζε με το αίμα του κόκορα τις τέσσερις μεριές του σπιτιού. Τον κόκορα αυτά τον μαγείρευαν οι γυναίκες και τον τρώγαμε.

➤ **Υπήρχε αλληλοβοήθεια για τη μεταφορά των υλικών του σπιτιού;**

Όλοι βοηθούσαν.

➤ **Με τι υλικά γινόταν η εξωτερική όψη του σπιτιού;**

Εξωτερικά το σπίτι ήταν σοβατισμένο με ασβέστη, μόνο η πλευρά που φαινόταν.

➤ **Υπήρχε στέγη και γιατί;**

Είχαμε στέγη για ζέστη το χειμώνα και δροσιά το καλοκαίρι.

➤ **Το πάτωμα από τι υλικά ήταν κατασκευασμένο;**

Το πάτωμα ήταν ξύλινο.

➤ **Υπήρχε τζάκι και γιατί;**

Είχαμε τζάκι και μαγκάλια για να ζεσταίνουμε το σπίτι. Πάνω στο τζάκι έβραζε ένα καζάνι με νερό. Το τζάκι ήταν πολύ απαραίτητο, γιατί το χειμώνα ήταν και είναι πολύ χαμηλή θερμοκρασία.

➤ **Υπήρχε αυλή; Ήταν περιφραγμένη; Υπήρχαν βοηθητικοί χώροι, αχυρώνας, στάβλος, κοτέτσι;**

Στην αυλή είχαμε το μαγειρείο, το νεροχύτη, το πηγάδι και το πλυσταριό. Στην αυλή μας είχαμε τις πυροστιές, τα ταψιά, τα καζάνια και τα ράφια με τα πιάτα.

➤ **Κάθε οικογένεια είχε το δικό της φούρνο ή υπήρχε κοινός φούρνος για περισσότερες οικογένειες; Ποιοι τον κατασκεύαζαν και με τι υλικά;**

Δεν είχε κάθε οικογένεια φούρνο, γι' αυτό υπήρχαν και οι κοινοτικοί φούρνοι. Εμείς φουρνίζαμε στο δικό μας φούρνο, που το είχανε κατασκευάσει οι μάστορες με χώμα και σπασμένα κεραμίδια.

➤ **Υπήρχε πηγάδι; Από που πέρνατε νερό;**

Στο σπίτι είχαμε πηγάδι αλλά πέρναμε νερό και από τις βρύσες του χωριού.

➤ **Πως πλένατε τα ρούχα;**

Οι νοικοκυρές του σπιτιού έπλεναν τα ρούχα με στάχτη και άσπρο ή πράσινο σαπούνι, συνήθως στη λίμνη το καλοκαίρι και το χειμώνα άναβαν φωτιά στην αυλή του σπιτιού και έβραζαν ένα μεγάλο καζάνι με νερό για να πλύνουν τα ρούχα.

➤ **Τι φορούσαν οι άνδρες; Από τι υλικά κατασκευάζονταν οι φορεσιές τους; Ήταν πρακτικές για την εργασία τους;**

Οι άντρες στα χρόνια μου είχαν το αντιρί, την κιλότα και την πουκαμίσα. Η κιλότα ήταν στενή στο γόνατο και η πουκαμίσα ήταν φαρδιά με μια μεγάλη τσέπη στη μέση. Τα ρούχα μας έπρεπε να είναι άνετα και πολύ ζεστά.

➤ **Υπήρχε επίσημη ενδυμασία; Ποιες μέρες τη φορούσαν;**

Η επίσημη ενδυμασία μας ήταν το κουστούμι, που το φορούσαμε τις γιορτές.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση και η φορεσιά των γυναικών;**

Οι γυναίκες φορούσαν μακριά στενά φορέματα και τα μαλλιά τους ήταν μακριά και τα μάζευαν πλεξούδες με χωρίστρα στη μέση.

➤ **Υπήρχαν αρώματα;**

Όχι.

➤ **Ποια ήταν η κόμμωση των ανδρών;**

Οι άνδρες είχαμε όλοι κοντά μαλλιά.

➤ **Ποια ώρα πέρνατε το πρωινό σας; Από τι αποτελούνταν;**

Ξυπνούσαμε στις εφτά και τρώγαμε το πρωινό μας για να πάμε στη δουλειά. Πίναμε γάλα ή τσάι και τρώγαμε ψωμί, τυρί, ντομάτες και κανένα αυγό βρασμένο.

- **Πιστεύετε ότι υπήρχαν διαφορές στα πρωινά γεύματα εξαιτίας των διαφορετικών επαγγεμάτων;**

Όλοι τρώγαμε τα ίδια πράγματα.

- **Ήταν σημαντικό το πρωινό για την υγεία;**

Το πρωινό ήταν πολύ σημαντικό για την υγεία, για να μπορέσει το σώμα να αντέξει την κούραση της δουλειάς.

- **Ήταν απαραίτητο το μεσημεριανό; Ποια ώρα τρώγατε; Τι περιλάμβανε το μεσημεριανό;**

Τρώγαμε στις μία και μισή περίπου και μετά ξαπλώναμε για να κοιμηθούμε μέχρι τις τρεις για να αρχίσουμε και πάλι τη δουλειά. Τα πιο συνηθισμένα φαγητά ήταν τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια, το τουρλί, το πρασόρυζο, οι πίτες, οι σαρμάδες, τα ψάρια και η γκαρούφα. Βάζαμε το ψάρι σε μια πιατέλα, έτοιμο μαγειρεμένο, από ψαρόσουπα και στουμπίζαμε λίγο σκόρδο με αλάτι. Έπειτα βάζαμε μια χούφτα καρύδια και τα στουμπίζαμε μαζί. Σε ένα βαθύ πιάτο βάζαμε δύο φέτες μπαγιάτικο ψωμί και ζουμί από τη σούπα του ψαριού, για να μουσκέψει και όλα αυτά τα ρίχναμε μέσα στο σκόρδο, στο αλάτι και στα καρύδια και με λίγο λάδι τα δουλεύαμε για λίγη ώρα. Όλα αυτά ανακατεμένα δημιουργούσαν έναν πολτό, με τον οποίο περιχύνουμε το ψάρι στην πιατέλα. Αυτό ήταν το περίφημο σαλτσιστό.

- **Μήπως τρώγατε στο χώρο της δουλειάς; Αν ναι που μεταφέρατε το φαγητό σας;**

Τρώγαμε στο χώρο της δουλειάς και το φαγητό μας το κουβαλούσαμε στα μπακράτσια.

- **Απογευματινό υπήρχε; Τι περιλάμβανε;**

Το απόγευμα τρώγαμε φρούτα, κομπόστες, γλυκά, μαρμελάδες ή πίναμε καφέ.

- **Το βραδινό τι ώρα συνήθως προσφερόταν και τι περιείχε; Ήταν απαραίτητο να παρευρίσκονται όλα τα μέλη της οικογένειας; Υπήρχε συγκεκριμένη σειρά που καθόσασταν στο τραπέζι; Ποιος έκοβε το ψωμί και ποιος σέρβιρε;**

Το βράδυ τρώγαμε στις εννιά το βράδυ και ήταν υποχρεωτικό να βρισκόμαστε στο βραδινό τραπέζι. Ο καθένας είχε τη θέση του και τρώγαμε πίτες, τραχανά, γιαούρτι, σαλάτες και ότι είχε περισσέψει από το μεσημέρι. Το ψωμί το έκοβε ο πατέρας και η μάνα μας σέρβιρε το φαγητό.

➤ **Σε ποια γεύματα ήταν απαραίτητη η παρουσία όλων των μελών της οικογένειας;**

Τα Χριστούγεννα, το Πάσχα, το Δεκαπενταύγουστο, τις ονομαστικές γιορτές των μελών της οικογένειας, στους γάμους και στα βαφτίσια.

➤ **Τι γινόταν στην περίπτωση που υπήρχε φιλοξενούμενος;**

Έπρεπε να ήμαστε καλά παιδιά και να κάνουμε ησυχία. Η μάνα μας τακτοποιούσε πρώτα το μουσαφίρη και τον σέρβιρε πρώτα από όλους.

➤ **Ποια ήταν τα εορταστικά γεύματα; Ποιες ήταν οι σχετικές ευχές με το φαγητό;**

Τα γιορτινά γεύματα ήταν οι σαρμάδες, οι πίτες, το κρέας, το ψάρι ταβά και ο καπαμάς. Για να φτιάξουνε τους σαρμάδες οι γυναίκες διαλέγανε μεγάλα και μαλακά φύλλα αρμιάς. Σε μια σουπιέρα βάζανε το χοιρινό κιμά, αλάτι, μαύρο πιπέρι, λίγο λάδι και ένα μικρό φλιτζάνι ρύζι και ζυμώνανε. Στην παλάμη τοποθετούσαν το φύλλο ανοιγμένο και στη μέση λίγο κιμά. Τύλιγαν όμορφα τους σαρμάδες, τους έσφιγγαν στη χούφτα τους και τους αραδιάζανε στην κατσαρόλα. Οι ευχές ήταν «Χρόνια Πολλά», «Να καλοπαντρευτούν τα παιδιά σας», «Καλή όρεξη»

➤ **Πως παρασκευάζοταν το ψωμί και τι είδη ψωμιού υπήρχαν; Ποιο ήταν το σχήμα και το μέγεθος του ψωμιού;**

Κάθε εβδομάδα η μάνα μου ζύμωνε 8 ψωμιά. Το ψωμί ήταν ζυμωτό με προζύμι. Ήταν στρόγγυλο και φτιαγμένο από αλεύρι, νερό, αλάτι και προζύμι.

➤ **Υπήρχαν προλήψεις σχετικά με το ψωμί;**

Έπρεπε τα κορίτσια να το τρώνε όλο για να μη τις αφήσει ο γαμπρός.

➤ **Τι είδους ζυμαρικά παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Φτιάχναμε τραχανά, χυλοπίτες και κουσκούσι. Το βασικό υλικό ήταν το αλεύρι, προσθέταμε αυγά και γάλα, τα αφήναμε να ξεραθούν στον ήλιο και τα κόβαμε σε μικρότερα κομμάτια.

➤ **Τι είδους λάδι χρησιμοποιούσατε και τι ποσότητα καταναλώνατε ως οικογένεια;**

Χρησιμοποιούσαμε μόνο ελαιόλαδο, έξι δοχεία το χρόνο.

- **Αντί για λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσατε λίπος χοιρινό ή βούτυρο; Πως το εξασφαλίζατε και πως το διατηρούσατε;**

Χρησιμοποιούσαμε λίγδα που τη φτιάχναμε από το λίπος του γουρουνιού. Βράζαμε το λίπος με λίγο κρέας σε ένα μεγάλο καζάνι και όταν έλιωνε το τοποθετούσαμε σε σιδερένια δοχεία. Όταν πάγωνε γινόταν η λίγδα την οποία διατηρούσαμε για ένα ολόκληρο χρόνο στο υπόγειο.

- **Ποια είδη κρέατος καταναλώνατε συνήθως;**

Αρνί και κότα. Σε μια σουπιέρα βάζαμε κιμά, αλάτι, λάδι, λίγο ρύζι και μπόλικο μαϊντανό. Τα ζυμώναμε όλα μαζί. Στο πιάτο λιανίζαμε μπόλικο μαϊντανό και πέρναμε έναν – έναν τους κεφτέδες και τους τυλίγαμε με μαϊντανό. Βάζαμε στη φωτιά μία κατσαρόλα, με φρέσκο βούτυρο να λιώσουν και ένα γεμάτο κουτάλι αλεύρι και ανακατεύαμε, μέχρι να λιώσει καλά. Στη συνέχεια ρίχναμε τρία ποτήρια νερό και αλάτι και ανακατεύαμε ξανά. Μόλις άρχιζε να βράζει το μίγμα, προσθέταμε τους κεφτέδες και τους αφήναμε να βράσουν.

- **Τι είδους λαχανικά καταναλώνατε; Ποια καλλιεργούσατε και ποια βρίσκατε ελεύθερα στη φύση;**

Σπανάκι, μαρούλι, λάχανο, κολοκυθάκια και πράσο. Από έξω μαζεύαμε ραδίκια και λάπατα.

- **Τι είδους φαγητά μαγειρεύατε από τα λαχανικά;**

Σπανάκι, λάχανο με κρέας και πράσο.

- **Το αυγό θεωρούνταν κύρια ή συμπληρωματική τροφή; Υπήρχα συγκεκριμένες μέρες που προσφέρατε το αυγό;**

Εμείς είχαμε κοτέτσι και τρώγαμε πολλά αυγά. Υπήρχαν και φορές που τα ανταλλάσσαμε με λίγα ξύλα ή κρέας. Δεν υπήρχαν συγκεκριμένες μέρες που προσφέραμε το αυγό.

- **Πως βάφατε τα αυγά του Πάσχα; Τι συνέβαινε τις ημέρες εκείνες;**

Από μπογιά ρούχων και μπόλικο ξύδι. Τη Μεγάλη Τετάρτη συνηθιζόταν να κοινωνούμε τους αρρώστους, καθώς επίσης το Μεγάλο Σάββατο και τη Μεγάλη Πέμπτη. Το βράδυ της Μεγάλης Τετάρτης ξημερώνοντας Μεγάλη Πέμπτη η μάνα μου έπιανε το προζύμι για να ψήσει τη Μεγάλη Πέμπτη τις κουλούρες, που θα έστελνε την Κυριακή του Πάσχα στο νονό μας. Επίσης, θεωρούσαν κακό να ανάβουμε φωτιά τη Μεγάλη Παρασκευή, ακόμα και για να μαγειρέψουμε. Έτσι, την ημέρα αυτή δε μαγείρευε κανείς και τρώγαμε μονάχα λαχανικά, σκόρδα και κρεμμύδια. Δεν κάθονταν στο τραπέζι όλοι μαζί, αλλά τρώγαμε ένας – ένας ξεχωριστά. Στο αναστάσιμο τραπέζι υπήρχε σε όλα τα σπίτια ζεστός πατσάς και κόκκινα αυγά. Πριν, όμως καθίσουμε, για να φάμε υπήρχε ένα έθιμο αγάπης και συγχωρήσεως. Δίπλα στο τραπέζι στεκόταν ο σπιτονοικοκύρης και ερχόταν η σπιτονοικοκυρά και του φιλούσε το χέρι για

να τη συγχωρέσει για οτιδήποτε έσφαλε και εκείνος της δώριζε χρήματα. Έπειτα, η σπιτονοικοκυρά στεκόταν αριστερά του άντρα της και ερχόταν και φιλούσε τα χέρια της, ο μεγαλύτερος γιος της οικογένειας, που αφού δωρίζονταν στεκόταν με τη σειρά του αριστερά της οικοδέσποινας, για να συνεχισθεί το ίδιο μέχρι που να περνούσε και ο μικρότερος της οικογένειας. Μετά καθόμασταν στο τραπέζι και τσουγκρίζαμε τα αβγά. Έτσι, με το αυγό άρχιζε η σαρακοστή και με το αυγό τελείωνε.

➤ **Τι είδους ψάρια καταναλώνετε και ποιος ήταν ο τρόπος μαγειρέματος;**

Τρώγαμε ψάρια από τη λίμνη, όπως πικιά, γλίνια, γριβάδι, πεταλούδες αλλά και από κανένα ποτάμι πέστροφες. Με τα ψάρια κάναμε ψάρι ταβά και τρώγαμε.

➤ **Ποια είδη πίτας παρασκευάζατε και ποιος ήταν ο τρόπος παρασκευής τους;**

Οι γυναίκες άλειφαν το ταψί με λίγδα και τοποθετούσαν το κάτω φύλλο. Από πάνω έβαζαν τη γέμιση και το έκλειναν με ένα δεύτερο φύλλο. Το δύσκολο ήταν να πετύχει το φύλλο της πίτας. Έκαναν τυρόπιτες και σπανακόπιτες.

➤ **Ποια τα είδη των γλυκών και σε ποιες περιστάσεις παρασκευάζατε γλυκά;**

Κάνανε πολλά γλυκά εκείνα τα χρόνια. Όλα τα σπίτια υποχρεωτικά είχαν γλυκό. Έτσι, οι γυναίκες έφτιαχναν σαραγλί, ρεβανί, γλυκά του κουταλιού, κολοκυθόπιτα, κουλουράκια και λαγγίτες με μέλι.

➤ **Ποια είδη φρούτων συνηθίζατε να καταναλώνετε; Συντηρούσατε τα φρούτα το χειμώνα;**

Τρώγαμε μήλα και σταφύλια. Τα φρούτα τα φυλάγαμε στο υπόγειο για να μη χαλάνε.

➤ **Τι συνέβαινε κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης στην οικογένεια;**

Την έγκυο γυναίκα την προσέχαμε πολύ. Να μη σηκώνει πολλά βάρη και να μην κουράζεται. Βάζαμε και στοιχήματα με το κόκαλο της κότας, για το φύλλο του παιδιού. Έπρεπε να προσέχει κάθε έγκυος, όταν καθόταν τα πόδια της να ήταν απλωμένα. Όταν είχε τα πόδια της απλωμένα, δεν έπρεπε να περάσει κανείς πάνω από τα πόδια της. Κατά την πρόληψη υποστηριζόταν ότι υπήρχε κίνδυνος να γεννηθεί το παιδί ανάποδα. Όταν έπιαναν οι πόνοι τη γυναίκα φωνάζαμε την μπάμπω που θα τη ξεγεννούσε. Αφού γεννιόταν το μωρό σε τρεις μέρες το έλουζαν για πρώτη φορά. Ερχόταν η μπάμπω στο σπίτι της λεχώνας, έπαιρνε μια κανάτα με νερό και στη συνέχεια πήγαινε στον παπά, για να το διαβάσει. Με το αγιασμένο νερό, που μέσα έριχναν κρασί και βασιλικό, η μπάμπω έλουζε το μωρό και οι συγγενισσες γυναίκες έριχναν στη λεκάνη διάφορα νομίσματα και της εύχονταν να της ζήσει. Αγιασμένο νερό έριχναν στο πρόσωπο της λεχώνας και το κρατούσαν σπίτι για σαράντα μέρες. Εκείνη την ημέρα, φίλευαν την μπάμπω.

➤ **Τι ετοιμασίες κάνατε όσον αφορά το γάμο;**

Η προξενήτρα τα κανόνιζε από τις δύο πλευρές και κάποιο βράδυ, επισκέπτονταν το σπίτι της κοπέλας, έπαιρνε στα χέρια της τη μασιά και σκάλιζε τα κάρβουνα από το μαγκάλι ή το τζάκι. Αυτό ήταν σημάδι, πως έφερνε νέα. Όλοι έφευγαν και έμενε ο πατέρας και η μάνα. Με νόημα και διακριτικά τα άλλα μέλη της οικογένειας του σπιτιού εξαφανίζονταν σε κάποιο άλλο δωμάτιο. Τότε τους ανακοίνωνε: *«έρχομαι από το σπίτι του τάδε που ζητάει την κόρη σας. Τι λέτε;»*. Ο πατέρας έπαιρνε την απόφαση. Η κοπέλα και ο νέος, μέχρι τη στιγμή αυτή δε γνώριζαν τίποτα. Έτσι, ο γαμπρός έβλεπε τη νύφη μία φορά στον αρραβώνα και μετά την ξανάβλεπε στο γάμο. Γι' αυτό και πολλές φορές άλλη γνώριζε και άλλη τελικά παντρευόταν. Όσον αφορά τις ετοιμασίες, τη Δευτέρα και την Τρίτη άλεθαν το σιτάρι, για να έχουν φρέσκο αλεύρι για τα ρεβιθénια ψωμάκια και τις πίτες. Τη Τετάρτη κοπάνιζαν τα ρεβίθια και το απόγευμα έπιαναν την κασιά. Μέσα σε μια κανάτα, που ήταν τοποθετημένη σε λεκάνη έριχναν το κοπανισμένο ρεβίθι και νερό. Από το περιεχόμενο αυτό σιγά – σιγά έβγαινε αφρός, που χυνόταν στη λεκάνη. Με τον αφρό αυτό και με αλεύρι έπιαναν το προζύμι, την κασιά. Την Πέμπτη κοσκίνιζαν το αλεύρι με μεταξωτή σίτα. Πρώτα άρχιζε το ζύμωμα. Η πρώτη μπουγάτσα ήταν για το γαμπρό. Την τοποθετούσαν σε λαδωμένο ταψί και κεντούσαν με πιρούνι, οι πιο έμπειρες. Μετά έφτιαχναν πολλά παρμάκια, που ήταν μικρές κουλούρες. Με αυτά θα καλούσαν τους συγγενείς και τους φίλους στο γάμο. Την ημέρα της στέψης, ο παπάς τους περίμενε στην είσοδο της εκκλησίας και τους οδηγούσε στο εσωτερικό. Πάνω στο τραπέζι βρίσκονταν τοποθετημένα τα βαριά στέφανα της εκκλησίας. Με αυτά θα τους στεφάνωνε. Τα στέφανα σχημάτιζαν ένα μεγάλο σταυρό, δύο λωρίδες αρκετού φάρδους, στολισμένες με πετράδια και ψηλά υπήρχε ένας μικρότερος σταυρός.

➤ **Υπήρχαν τροφές με θεραπευτικές ιδιότητες; Ποιες ήταν οι τροφές των αρρώστων;**

Τότε είχαμε πολλά γιατροσόφια γιατί δεν είχαμε φάρμακα και δημιουργούσαμε μόνοι μας. Έτσι, το ραπάνι το είχαμε ως αντιβηχικό, το πράσο για τη φαρυγγίτιδα, το χαμομήλι και το τσάι για χαλαρωτικό και την τσουκνίδα για τα πρηξίματα του σώματος και πιο παλιά έλεγαν πως θεράπευε τη λέπρα. Για τους αρρώστους οι νοικοκυρές έφτιαχναν σούπα, ψαρόσουπα και τραχανά.

➤ **Πως συντηρούσατε τις τροφές;**

Στο υπόγειο ή στην καρότσα.

➤ **Ποια ποτά πίνατε;**

Κρασί και τσίπουρο.

➤ **Πίνετε καφέ; Πως τον παρασκευάζατε;**

Τα χρόνια εκείνα δεν υπήρχε ο καφές του εμπορίου, οι νοικοκυρές έφτιαχναν τον κριθαροκάφε και το ρεβιθοκαφέ. Τον έψηναν μέσα σε καβουρντιστήρια. Ήταν μια διαδικασία, κατά την οποία στριφογύριζαν με το χέρι το καβουρντιστήρι πάνω στην αναμμένη φωτιά και κάθε τόσο το έβγαζαν, άνοιγαν το πορτάκι, κοίταζαν πόσο ρόδιζε και το ξανάκλειναν. Σταματούσαν όταν ο καφές ρόδιζε. Τότε άδειαζαν το περιεχόμενο σε κάποιο στρωμένο τσουβάλι για να κρυώσει. Ακολουθούσε το στούμπισμα στο ντουπέκι.

➤ **Ποια ήταν η κύρια ασχολία της οικογένειας;**

Ήμασταν αγρότες.

➤ **Πιστεύετε ότι η γεωργία αποτελούσε την κύρια ασχολία του χωριού;**

Ναι μαζί με την κτηνοτροφία και την αλιεία.

➤ **Τι καλλιεργούσατε και ποιοι εργάζονταν;**

Καλλιεργούσαμε σιτάρι και κριθάρι και από κηπευτικά τομάτες, λάχανα, κρεμμυδάκια, σκόρδα, αγγουράκια, σπανάκι, πράσο, μαϊντανό και κολοκύθες. Είχαμε και φυτώριο με μηλιές. Όλα τα μέλη της οικογένειας δουλεύαμε σκληρά από το πρωί μέχρι το βράδυ.

➤ **Ποια ήταν η διαδικασία του θερισμού και του αλωνίσματος;**

Ξεκινούσαμε το θέρισμα την Τετάρτη για να τελειώσουμε μέχρι το Σάββατο. Ο πατέρας έδινε εντολή να βοηθήσει όλη η οικογένεια. Πέρναμε μαζί μας τα δρεπάνια, τις λίμες και τις ακονόπετρες και ξεκινούσαμε για τα χωράφια. Η διαδικασία του θερισμού ήταν πολύ δύσκολη. Για να ξεχαστούμε τραγουδούσαμε. Την ημέρα του θερισμού τρώγαμε στο χωράφι πίτα και σκορδαλιά. Το αλώνισμα γίνονταν με τη βοήθεια των ζώων. Τα βόδια γύριζαν γύρω – γύρω από ένα ξύλο και πατούσαν το σιτάρι. Έτσι, αποχωρίζονταν το σιτάρι από το άχυρο. Στη συνέχεια καθαρίζαμε το σιτάρι από τις πέτρες. Είχαμε το δερμόνισμα.

➤ **Ποιος είχε αναλάβει την ανατροφή των παιδιών; Ποια ήταν η αγωγή των παιδιών;**

Τα παιδιά τα μεγάλωνε συνήθως η γιαγιά, γιατί με αυτή περνούσαμε τις περισσότερες ώρες. Η μάνα είχε πολλές δουλειές. Μας μάλωνε πολύ για να γίνουμε καλά παιδιά. Τα αγόρια έπρεπε να ήμαστε δουλεутάρηδες και τα κορίτσια καλές νοικοκυρές.

➤ **Η υφαντική ασκείται ως οικιακή τέχνη για την κάλυψη των αναγκών της οικογένειας;**

Οι γυναίκες ύφαιναν, κεντούσαν και έπλεκαν. Μετά τις δουλειές του σπιτιού τις έβλεπες καθισμένες στο πρόχειρο δωμάτιο να υφαίνουν φλοκάτες, κουρελούδες και χαλιά. Τα απογεύματα και ιδιαίτερα το χειμώνα πραγματοποιούσαν τα λεγόμενα νυχτέρια. Έτσι, μαζεύονταν σε σπίτια και κεντούσαν ή έπλεκαν ρούχα για τις ανάγκες της οικογένειας, τραγουδώντας παρέα με τις γειτόνισσες. Οι γυναίκες συνέδεαν τον αργαλειό με τα ευχάριστα και με τα δυσάρεστα γεγονότα, που συνέβαιναν στη ζωή τους. Γι' αυτό μαζί με το τραγούδι, φυλάγανε μέσα τους αμέτρητες προλήψεις και προσπαθούσαν με κάθε τρόπο, να εμποδίσουν τη βασκανία, την κακοτυχία και την ανάποδη ώρα.

➤ **Ποια η σχέση σας με τη θρησκεία; Ο εκκλησιασμός ήταν τρόπος ζωής;**

Κάθε Κυριακή πηγαίναμε εκκλησία και το καντήλι από το σπίτι δεν έσβηνε ποτέ. Είχαμε ανάγκη τη βοήθεια και την ευλογία του Θεού.

➤ **Ποιος διαχειριζόταν τα οικονομικά της οικογένειας;**

Ο πατέρας.

➤ **Ποια ήθη και έθιμα γνωρίζετε;**

Ένα από τα ωραιότερα έθιμα που θυμάμαι από την παιδική μου ηλικία ήταν οι μπουμπούνες. Όλα τα παιδιά της γειτονιάς μαζεύαμε όσα περισσότερα ξύλα μπορούσαμε για να κάνουμε τη μεγαλύτερη μπουμπούνα. Τα φυλάγαμε σε ένα κρυφό μέρος για να μη τα βάλουν φωτιά οι αντίπαλες ομάδες παιδιών. Φροντίζαμε να ανάψουμε τη μεγαλύτερη φωτιά από όλους. Αυτός ήταν ο μεγάλος καημός μας. Τη φωτιά τη συνοδεύαμε με μεζέδες, χορούς και τραγούδια. Κάποιοι πηδούσαμε και πάνω από τη ζάρη για να απαλλαγούμε από τους ψύλλους. Με τις μπουμπούνες είχαμε και το έθιμο του «Χάσκαρη». Στην άκρη ενός κλώστη, δέναμε μια κλωστή μισό μέτρο και ένα αυγό ξεφλουδισμένο και καλοβρασμένο. Ο πατέρας πιάνοντας τη κλωστή από την άλλη άκρη με μια ελαφριά κίνηση του χεριού του, κατεύθυνε το δεμένο αυγό, με τη σειρά, στο στόμα όλων των μέλη της οικογένειας γύρω από το τραπέζι. Ο καθένας, που σε αυτόν προσφερόταν το αυγό με τον κλώστη, προσπαθούσε να το «χάψει» έχοντας το στόμα ανοιχτό, δηλαδή «χάσκοντας». Σε περίπτωση αποτυχίας επαναλαμβανόταν η προσφορά έως τρεις φορές. Όλοι είχαμε γυρισμένα τα μάτια τους σε αυτόν που προσπαθούσε να χάψει το αυγό και σε κάθε κίνησή του, γελούσαμε και χειροκροτούσαμε, όταν κατάφερνε να «χάψει» το αυγό. Στο τέλος, αφού προσφερόταν ο «Χάσκαρης» σε όλους, για τον καθένα έδεναν διαφορετικό αυγό, εύχονταν καλό Πάσχα και «καλά μπερεκέτια».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II
-Οι Εκκλησίες στο Μαυροχώρι-⁵³³

⁵³³ Πηγή: Ημερολόγιο του Συλλόγου Ποντίων Μαυροχωρίου.



Εικόνα 68. Ενοριακός Ναός Αγίας Βαρβάρας Μαυροχωρίου
Χτίστηκε το 1901. Είναι η Πολιούχος του χωριού.



Εικόνα 69. Ιερός Ναός Αγίου Δημητρίου Μαυροχωρίου

Στο μέρος που βρίσκεται σήμερα ο ναός επί Τουρκοκρατίας κατοικούσαν τριγύρω πολλοί Τούρκοι, γι' αυτό και χτίστηκε έπειτα από πολλές δυσκολίες στις 6 Αυγούστου 1869.



**Εικόνα 70. Ιερός Ναός Αγίου Νικολάου Κρεπενής Μαυροχωρίου
Μεταβυζαντινός ναός που χρονολογείται από το 1752.**



**Εικόνα 71. Ιερός Ναός Αγίας Παρασκευής Κρεπενής Μαυροχωρίου.
Μαρτυρίες αναφέρουν ότι είναι χτισμένη επί Τουρκοκρατίας.**



Εικόνα 72. Εικονοστάσι Αγίου Γεωργίου.

Σημείο αποχωρισμού αυτών που έφευγαν στο εξωτερικό Μαυροβινών και Καστοριανών μέσω Αμυνταίου. Δίπλα από το εικονοστάσι υπήρχε ένα μεγάλο λευκάδι μέχρι το 1953 ονομαστό και ως δέντρο των δακρύων.



Εικόνα 73. Εξοκλήσι Αγίου Αθανασίου.

Στη σημερινή θέση πριν 50 χρόνια βρισκόταν ένα πολύ μικρό εικονοστάσι.



Εικόνα 74. Εικονοστάσι Αγίου Στυλιανού.

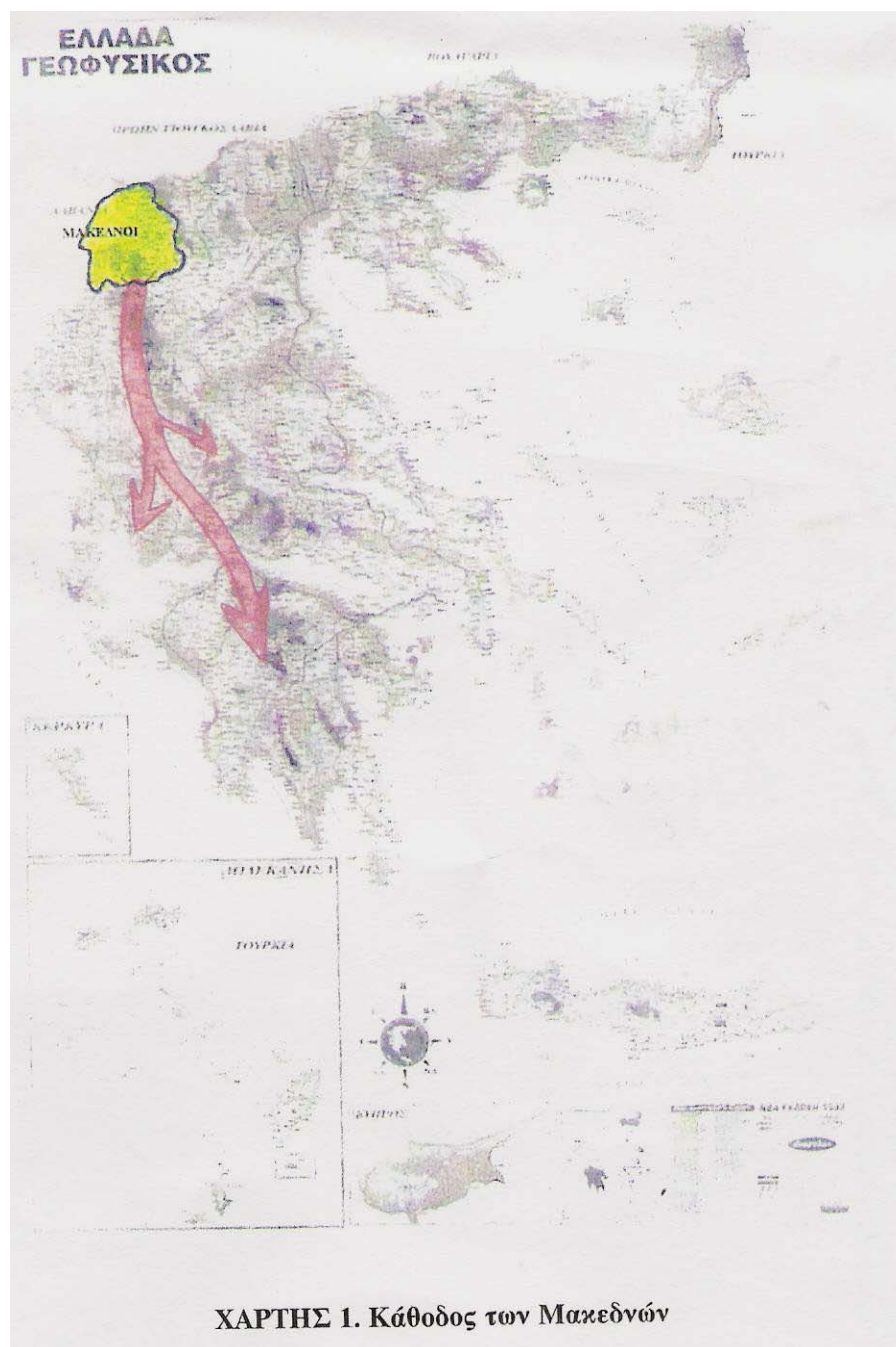
Είναι ο προστάτης των μικρών παιδιών και χτίστηκε μέσα στον προαύλιο χώρο του Δημοτικού Σχολείου το 1970.

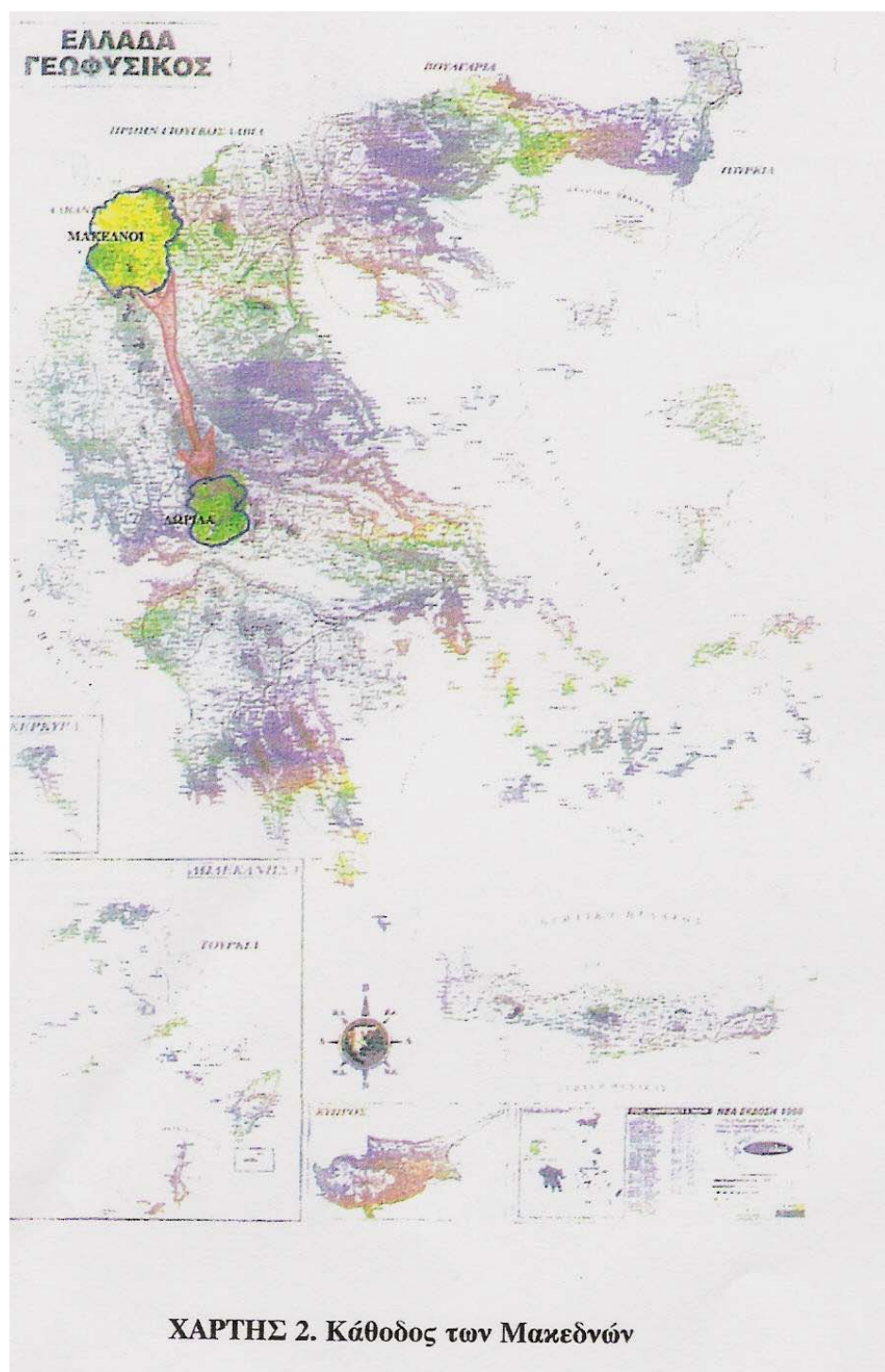


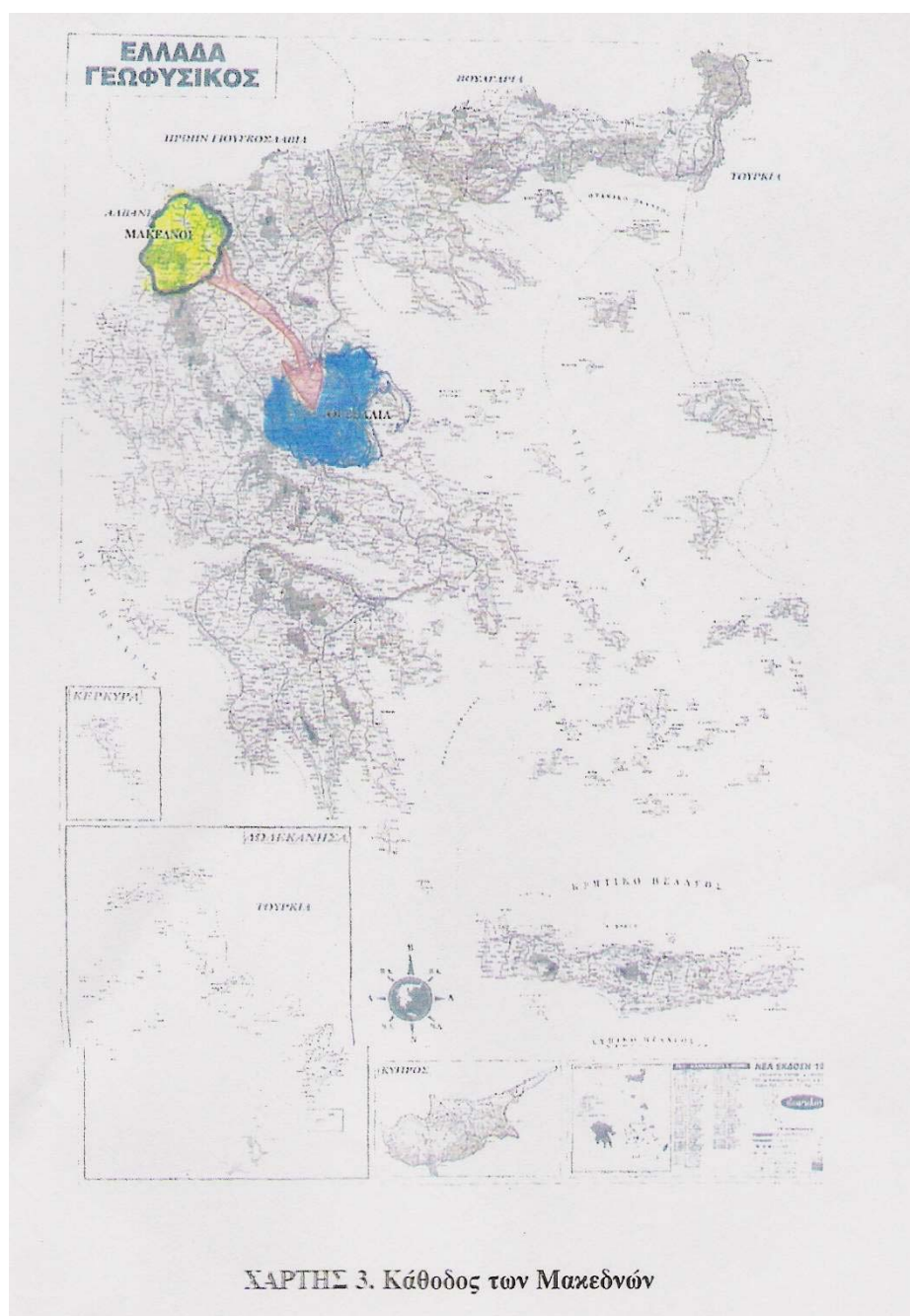
Εικόνα 75. Εξοκλήσι Αγίου Σπυρίδωνα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ *(Χάρτες)⁵³⁴*

⁵³⁴ Χ. Παπασταύρος, *Το Μαύροβο και η Ιστορία του*, Επτάλοφος ΑΒΕΕ, Καστοριά 2000, σσ. 105 – 108.







ΧΑΡΤΗΣ 3. Κάθοδος των Μακεδνών



