

**ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ**

**Παραδοσιακή οικοσκευή, οικοτεχνία και οικοβιώματα των  
Σαρακατσαναίων της Φθιώτιδας.**



**Υπεύθυνη Καθηγήτρια**

**Γεωργιτσογιάννη Ευ.**

**Επιβλέποντες Καθηγητές**

**Αποστολόπουλος Κ.**

**Θεοδωροπούλου Ε.**

**Υπεύθυνη Πτυχιακής  
Μελέτης**

**Μαντέ Ειρήνη  
Α.Μ. 9716**

ΠΤΥ  
ΜΑΝ

**ΑΘΗΝΑ ΙΟΥΝΙΟΣ 2001**







# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                                                     | ΣΕΛ        |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ΠΡΟΛΟΓΟΣ .....</b>                                               | <b>3</b>   |
| <b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....</b>                                               | <b>5</b>   |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: Το Σαρακατσάνικο κονάκι.....</b>                 | <b>7</b>   |
| 1.1 Κατασκευή κι εσωτερική διαμόρφωση.....                          | 6          |
| 1.2 Εξοπλισμός του κονακιού.....                                    | 17         |
| 1.2.1 Γενικά χαρακτηριστικά.....                                    | 17         |
| 1.2.2 Επίπλωση.....                                                 | 17         |
| 1.2.3 Οικιακά σκεύη.....                                            | 19         |
| 1.2.3.1 Τα μεταλλικά σκεύη.....                                     | 19         |
| 1.2.3.2 Ξύλινα σκεύη.....                                           | 21         |
| 1.2.3.3 Τα υφαντά και πλεκτά σκεύη.....                             | 22         |
| 1.2.3.4 Τα εργαλεία.....                                            | 23         |
| 1.2.3.5 Ο ρουχισμός του κονακιού.....                               | 23         |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Η ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΑΙΩΝ</b>           | <b>25</b>  |
| 2.1 Γενικά χαρακτηριστικά.....                                      | 25         |
| 2.2 Ξυλοτεχνία – Ξυλόγλυπτα.....                                    | 26         |
| 2.3 Υφαντική.....                                                   | 34         |
| 2.4 Κεντητική.....                                                  | 42         |
| 2.5 Πλεκτική.....                                                   | 43         |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ.....</b>                             | <b>44</b>  |
| 3.1 Διατροφή – Γενικά χαρακτηριστικά.....                           | 44         |
| 3.2 Φαγητά.....                                                     | 45         |
| 3.2.1 Ψωμιά.....                                                    | 45         |
| 3.2.2 Γάλα, Ζυμαρικά, Όσπρια και Λαχανικά.....                      | 46         |
| 3.2.3 Το Κρέας.....                                                 | 49         |
| 3.2.4 Οι Πίτες.....                                                 | 50         |
| 3.3 Τα Ποτά.....                                                    | 51         |
| 3.4 Οι γυναικείες ενασχολήσεις.....                                 | 52         |
| 3.5 Οι εργασίες των ανδρών.....                                     | 56         |
| 3.6 Ανατροφή – Αγωγή των παιδιών.....                               | 60         |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΩΝ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΑΙΩΝ.....</b> | <b>67</b>  |
| 4.1 Η συζυγική οικογένεια.....                                      | 67         |
| 4.2 Η εκτεταμένη οικογένεια.....                                    | 69         |
| 4.3 Το τσελιγκάτο.....                                              | 71         |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....</b>               | <b>75</b>  |
| <b>ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.....</b>                                           | <b>82</b>  |
| <b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>                                            | <b>87</b>  |
| <b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ.....</b>                              | <b>89</b>  |
| <b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ.....</b>                        | <b>109</b> |



## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι Σαρακατσαναίοι είναι μια πανάρχαια ελληνική νομαδική φυλή, η οποία κατά τους νεότερους χρόνους και πριν εξαπλωθεί στα γεωγραφικά σημεία που κατοικούν σήμερα, ζούσε στον ευρύτερο χώρο του ορεινού συγκροτήματος των Αγράφων. Κατά την εποχή της Τουρκοκρατίας, οι στάνες των Σαρακατσαναίων αποτέλεσαν τα προπύργια της κλεφτουργίας κι είναι γνωστές από την παράδοση και την ιστορία οι συγκρούσεις των Σαρακατσαναίων κλεφτών με τις δυνάμεις του Αλη Πασά. Εξαιτίας αυτών των διώξεων αναγκάστηκαν να εγκαταλείψουν με τα κοπάδια τους τα άγραφα και να απλωθούν στα σημεία που και σήμερα υπάρχουν, δηλαδή στην Ήπειρο, Στερεά Ελλάδα, Αττική, Θεσσαλία, Μακεδονία, Θράκη, στην περιοχή που σήμερα κατέχεται από το κράτος των Σκοπίων, στη Βουλγαρία, ενώ μικρός αριθμός υπάρχει και στην Πελοπόννησο.

Οι Σαρακατσαναίοι που υπάρχουν στη Βουλγαρία, είναι μια ακόμα τρανταχτή απόδειξη της δύναμης του Ελληνισμού, αφού κατόρθωσαν κάτω από πραγματικά αντιξοές συνθήκες να κρατήσουν ζωντανή την ελληνική γλώσσα τους, την ελληνική συνειδησή τους και τα ήθη και τα έθιμά τους.

Μέχρι το 1950, η μεγάλη τους πλειοψηφία ζει νομαδικά, ασχολούμενη με την κτηνοτροφία, ζώντας έξι μήνες στα βουνά (*ξεκαλοκαιριά*) κι έξι μήνες στα πεδινά (*χειμαδιά*). Μετά το έτος 1950, ο παραδοσιακός τρόπος ζωής αλλάζει κι ασχολούνται και με άλλα επαγγέλματα (γεωργία, εμπόριο κλπ.).

Η αλλαγή του παραδοσιακού τρόπου ζωής κι η ανησυχία να μη χαθεί η πολιτιστική τους ταυτότητα που ήταν συνυφασμένη με την νομαδική κτηνοτροφική ζωή, οδηγεί στην ανάγκη της έρευνας και καταγραφής όλων αυτών των στοιχείων που συνέθεταν το σαρακατσάνικο τρόπο ζωής.

Μέσα στα πλαίσια αυτά εκπονήθηκε η παρούσα πτυχιακή μελέτη, που αφορά στην παραδοσιακή οικοσκευή, οικοτεχνία και οικοβιώματα των Σαρακατσαναίων στην περιοχή της Λαμίας.

Αισπρόζο με τον πατέρα μου κι εκείνον όλομο φίλο από τη Σουβία, με σπύο μία από τες κεντάρες της Οζιάς. Ο δρόμος, καθώς αναβήκαμε, γούταν ακόμα πιο άνοιχτος κι καθαρότερος, μας οδήγησε όμως σε μια ισοδοσία μεσημέρη, στη γαλή των Σαρακατσανίων, στη θέση Σαρουνά.

Εκεί στήριχες, παραδωμένοι απευθείας κι οι λιγοστοί καπνίζοντες με τες σικανιές τους, ενώ άνοιγαν κι μας αναβήσαν και μας δέβαιαν από τη κενή διαδρομή ναβήματα τους, σαν ήταν κι μοναδικό σκοτεινό αντικείμενο.

Αλλά η προσηυή στήλη, εκεί ψηλά στην Οζιά, είναι για' μένα ένα μνημείο, ένα για εκείνους που κόπηκαν, αλλά για εκείνους που διατηρούν ποβεστή τη ρνήμη από τους παπράδες και τους ποππράδες τους. Για εκείνους που δε θαμπώθηκαν από την ικανολογία και την υψάλση, αλλά διατηρούν πιστοί στο παροδοτικό και το παροπαρόδοτο.

Η γνώση για τους Σαρακατσανίους είναι από μόνοι της ένας επιδοτός πλούτος, τόσο συγκαλονιστικός, ώστε να με κάνει να νιώθο ποστησιακά περήτανη, που μπορώ να λέω, ότι είμαι Σαρακατσάνα και που μπορώ να γράφο μ' αυτήν την ειδική ελληνική φυλή.

Σε αυτό το σημείο, όμως, θα ήθελα να ευχαριστήσο θερμά όλους εκείτους που βοήθησαν, με κάθε τρόπο, στην εκπόνηση αυτής της εργασίας. Και πρώτα ευχαριστώ την επιβλεπούσα καθηγήτρια, κ. Ευαγγέλια Θεοφυσιογιάννη, για την πολύτιμη καθοδήγησή της, καθώς και τους καθηγητές, κ. Κωνσταντίνο Αποστολίδου και κ. Ελένη Θεοφωροπούλου, για τη συνεργασία τους.

Ευχαριστώ, επίσης, όλους τους πληροφοριοδοτές, Σαρακατσανίους και Σαρακατσάνες, που δέχτηκαν, ένα απλό πρόθυμο, αλλά με λαχόνα, να επιβεβαιώσω προσωπικές γνώσεις κι εμπειρίες, γύρω από το σαρακατσανικό νοηματικό θία.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ανηφόριζα με τον πατέρα μου το χωμάτινο δρόμο πάνω από τη Στυλίδα, με στόχο μία από τις κορυφές της Όθρεως. Ο δρόμος, καθώς ανεβαίναμε, γινόταν ακόμα πιο στενός και κακοτράχαλος, μας οδήγησε όμως σε μια τοποθεσία μεγευτική: στη στάνη των Σαρακατσαναίων, στη θέση Σαπουνά.

Οι στημένες, παραδοσιακές, αχυροκαλύβες κι οι λιγοστοί τοσπάνηδες με τις οικογένειές τους, που δέχτηκαν να μας ανοίξουν και μας δείξουν αυτά τα τόσο διαφορετικά νοικοκυριά τους, δεν ήταν τα μοναδικά στοιχεία εντυπωσιασμού.

Αυτή η πρότυπη στάνη, εκεί ψηλά στην Όθρυ, είναι για' μένα ένα μνημείο, όχι για εκείνους που χάθηκαν, αλλά για εκείνους που διατηρούν άσβεστη τη μνήμη από τους πατεράδες και τους παππούδες τους. Για εκείνους που δε θαμπώθηκαν από την τεχνολογία και την εξέλιξη, αλλά παρέμειναν πιστοί στο παραδοσιακό και το πατροπαράδοτο.

Η γνώση για τους Σαρακατσαναίους είναι από μόνη της ένας απίθανος πλούτος, τόσο συγκλονιστικός, ώστε να με κάνει να νιώθω πραγματικά περήφανη, που μπορώ να λέω, ότι είμαι Σαρακατσάνα και που μπορώ να γράφω γι' αυτήν την αμιγώς ελληνική φυλή.

Σε αυτό το σημείο, όμως, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά όλους εκείνους που βοήθησαν, με κάθε τρόπο, στην εκπόνηση αυτής της εργασίας. Και πρώτα ευχαριστώ την επιβλέπουσα καθηγήτρια, κ. Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη, για την πολύτιμη καθοδήγησή της, καθώς και τους καθηγητές, κ. Κωνσταντίνο Αποστολόπουλο και κ. Ελένη Θεοδωροπούλου, για τη συνεργασία τους.

Ευχαριστώ, επίσης, όλους τους πληροφοριοδότες, Σαρακατσαναίους και Σαρακατσάνες, που δέχτηκαν, όχι απλώς πρόθυμα, αλλά με λαχτάρα, να καταθέσουν προσωπικές γνώσεις κι εμπειρίες, γύρω από το σαρακατσάνικο νομαδικό βίο.

Αισθάνομαι, ακόμη, την υποχρέωση να ευχαριστήσω τον πρόεδρο του Συνδέσμου Σαρακατσαναίων Φθιώτιδος, «Ο Κατσαντώνης», κ. Δημήτρη Φάσα, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου για την παραχώρηση του πολύτιμου βιβλιογραφικού υλικού, καθώς και τον Πρόεδρο κ. Νικόλαο Ζυγογιάννη, για την ουσιαστική συμβολή τους στην εκπόνηση αυτής της εργασίας.

Οφείλω, επίσης, ευχαριστίες στον πατέρα μου, που δεν υπολόγισε χρόνο και κόπο, αλλά με μετέφερε αδιαμαρτύρητα στον τόπο, που θα μπορούσα να συγκεντρώσω πρότυπο φωτογραφικό υλικό.

Τέλος, θα ήθελα να αναφερθώ σε ένα πρόσωπο, στο οποίο οφείλω την ουσιαστική ενθάρρυνση για την εκπόνηση της συγκεκριμένης πτυχιακής εργασίας. Πρόκειται για τη μητέρα μου, που με έμαθε να σέβομαι και να αγαπώ ο,τιδήποτε αυθεντικό και παραδοσιακό, ο,τιδήποτε με συνδέει με τις ρίζες μου.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΤΟ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΙΚΟ ΚΟΝΑΚΙ**

### **1.1 Κατασκευή κι εσωτερική διαμόρφωση**

Αντικρίζοντας κανείς έναν οικισμό από Σαρακατσάνικες καλύβες δεν είναι δυνατό να μην ανατρέξει η φαντασία του σε προϊστορικούς χρόνους και πρωτόγονους τρόπους διαβίωσης. Η καλύβα, αναφέρεται, εξάλλου, ως η αρχαιότερη κατασκευή ανθρώπινης κατοικίας και συνάμα η απλούστερη, με τα υλικά δομής της να βρίσκονται εύκολα στη φύση και την κατασκευή της να πραγματοποιείται κατά τρόπο εμπειρικό, χωρίς να απαιτούνται ειδικές γνώσεις<sup>1</sup>. Η καλύβα είναι αυτή που στέγασε επί σειρά αιώνων και μέχρι το 1950, τουλάχιστον, τη σαρακατσάνικη φυλή<sup>2</sup>. Πρόκειται για την περίκεντρη τουρλωτή καλύβα των Σαρακατσαναίων, το *κονάκι*, που αποδεικνύει την συνέχεια στην ιστορική πραγματικότητα της κατοικίας. Η καλύβα της νεολιθικής εποχής που ήταν καταφύγιο και υπνοδωμάτιο, μαγειρείο και φούρνος, αποθήκη και εργαστήρι<sup>3</sup>, δεν φαίνεται να διαφοροποιείται που από το σαρακατσάνικο κονάκι που κατασκευάζεται από τα ίδια υλικά και προορίζεται για τις ίδιες λειτουργίες. Η διαπίστωση αυτή ανάγει το κονάκι σε ζωντανό μνημείο, άξιο έρευνας και μελέτης, όσο ακόμη θα σώζεται στις πραγματικές του διαστάσεις, λειτουργικό και φιλόξενο για τους λίγους εκείνους Σαρακατσαναίους που δεν θέλησαν να το εγκαταλείψουν και να το ανταλλάξουν με πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις.

Οι Σαρακατσαναίοι θα πρέπει να σημειωθεί πως δεν έστηναν τα κονάκια τους σ' ένα οποιοδήποτε μέρος, χωρίς καμία προηγούμενη μέριμνα. Η επιλογή της τοποθεσίας του οικισμού ήταν ιδιαίτερα σημαντική και πραγματοποιούνταν πάντοτε κάτω από ορισμένα κριτήρια, κοινά σε όλους του Σαρακατσαναίους. Αυτονόητο ήταν, κατ' αρχήν πως ο οικισμός θα αναπτυσσόταν σε περιοχή κοντινή προς το λιβάδι που είχε ενοικιαστεί για τη βοσκή των ζώων<sup>4</sup>. Ως σημαντικότερο ωστόσο κριτήριο προβάλλεται το *προσήλιο* ενός τόπου<sup>5</sup>. Οι Σαρακατσαναίοι δεν έφτιαχναν ποτέ τα κονάκια τους σε σκιερό μέρος, γνωρίζοντας πολύ καλά την ευεργετική επίδραση του ήλιου για το νοικοκυριό τους.



Το δεύτερο κριτήριο αναφέρεται στον τύπο του εδάφους. Το τελευταίο θα έπρεπε να στραγγίζεται επαρκώς και να έχει έστω και κάποια μικρή κλίση προκειμένου να μη συγκρατεί τα νερά της βροχής αλλά και αυτά που προερχόταν από την οικιακή χρήση, ώστε να μη δημιουργείται υγρασία<sup>6</sup>. Η στραγγισιμότητα και η κλίση του εδάφους αποτελούσαν το αντιστάθμισμα στην έλλειψη αποχετευτικού δικτύου που ουδέποτε κατασκευάστηκε από τους Σαρακατσαναίους έστω και σε υποτυπώδη μορφή.

Το επόμενο κριτήριο, σχετίζεται με την προστασία της στάνης από τους δυνατούς ανέμους. Γι' αυτό, φρόντιζαν να στήνουν τα κονάκια τους στο ρίζωμα κάποιου βουνού ή συνήθως λόφου και ουδέποτε στη μέση του κάμπου ή κάποιας *λάκας*<sup>7</sup>. Η θέση αυτή διευκόλυνε επίσης την κτηνοτροφία αφού τα πρόβατα κινούνται συνήθως προς τα *ψηλώματα*.\* Τελευταίο και ιδιαίτερης σημασίας κριτήριο, ήταν η ύπαρξη σε κοντινή απόσταση πηγής νερού (ποτάμι, ρυάκι, φυσική πηγή) για την εξυπηρέτηση των οικιακών αναγκών, αλλά και των αναγκών της κτηνοτροφίας<sup>8</sup>. Με βάση τα κριτήρια αυτά και χωρίς την επιστημονική γνώση, της κλιματολογίας, της γεωλογίας και της μετεωρολογίας, πάντα κατά τρόπο εμπειρικό, κατόρθωναν να εξασφαλίζουν ένα ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάπτυξη του οικισμού τους.

Από τη στιγμή που κάποια τοποθεσία συγκέντρωνε τις παραπάνω προϋποθέσεις, επιλεγόταν ως χώρος εγκατάστασης και ακολουθούσε η συγκέντρωση των υλικών δομής, για να αρχίσει το στήσιμο των καλυβιών. Για την κατασκευή του σκελετού της καλύβας απαιτούνταν, μόνο, μικροί κορμοί δέντρων, κλαριά και βέργες από πλάτανο, άγρια δρυ, ιτιά, έλατο και πεύκο<sup>9</sup>. Η άγρια δρυς ή δέντρος, όπως είναι ευρέως γνωστή, καταλαμβάνει μεγάλες εκτάσεις στα ορεινά της Φθιώτιδας και, μαζί με τον έλατο, αποτέλεσε τον κύριο τροφοδότη των Σαρακατσαναίων της περιοχής, σε ξυλεία<sup>10</sup>.

Για το *υτύσιμο* του κονακιού, την επένδυσή του, χρησιμοποιούνταν υδρόφιλα φυτά, όπως καλάμια, βούρλα, βρίζα και ψαθί που το συναντά κανείς εύκολα κοντά σε βαλτώδεις περιοχές. Οι Σαρακατσαναίοι, στην



περιοχή της Φθιώτιδας, χρησιμοποιούσαν σε μεγαλύτερη κλίμακα τα βούρλα για την κατασκευή του κονακιού<sup>11</sup>. Ας σημειωθεί, επίσης, ότι το μέταλλο ως υλικό κατασκευής δεν χρησιμοποιήθηκε από τους Σαρακατσανραίους ούτε καν με τη μορφή καρφιών. Το ίδιο ισχύει και για το σχοινί, την χρήση του οποίου αντικαθιστούσαν διάφορα φυτικά δεσίματα. Οι Σαρακατσανραίοι της περιοχής της Λαμίας, προκειμένου να στερεώσουν και να δέσουν μεταξύ τους τα υπόλοιπα υλικά δομής του κονακιού χρησιμοποιούσαν κυρίως *σπάρτο* και *καναπίτσα*, στριμμένη<sup>12</sup>. Πρόκειται για θαμνώδεις διαπλάσεις των οποίων ο βλαστός παρουσιάζει ιδιαίτερη ανθεκτικότητα και ευλυγισία.

Από τα παραπάνω γίνεται φανερό πως αποκλειστικός προμηθευτής των Σαρακατσανραίων, όσον αφορά τα υλικά δομής του κονακιού, υπήρξε η ίδια η φύση. Αξιοσημείωτη είναι, λοιπόν, η οικολογική διάσταση της κατοικίας των Σαρακατσανραίων, αφού τα υλικά δομής της, έχουν άμεση σχέση με τις δυνατότητες της τοπικής χλωρίδας. Χωρίς να έχουν ανάγκη την παρουσία κάποιου ενδιάμεσου και πραγματοποιώντας ελάχιστη χρηματική δαπάνη, οι Σαρακατσανραίοι κατόρθωναν να εξασφαλίζουν, αφενός μεν, αυτάρκεια, αφετέρου δε πλήρη εναρμόνιση της κατοικίας τους με το φυσικό περιβάλλον.

Η τεχνική, με την οποία επιτυγχανόταν το στήσιμο του κονακιού, ήταν κοινή σε όλους τους Σαρακατσανραίους, ανεξαρτήτως περιοχής. Πρόκειται για μια εργασία που απαιτούσε τη συμμετοχή όλων, των μελών της κοινότητας, αλλά κυρίως ήταν έργο γυναικείο. Η πρώτη κίνηση που έκαναν ήταν να μπήξουν ένα μεγάλο πάσσαλο βαθιά στη γη, ώστε να στερεωθεί καλά. Αυτός ο πάσσαλος αποτελούσε το κέντρο της περικεντρικής κυκλικής καλύβας<sup>13</sup>. Όπως έχει διαπιστωθεί ο κύκλος θεωρήθηκε από όλους τους πρωτόγονους λαούς απαραβίαστος, από τα δαιμονικά, και είναι αυτός που περικλείει ιδανικά την εστία που συγκεντρώνει τους ανθρώπους γύρω της<sup>14</sup>. Κυκλική ήταν και η μορφή του κονακιού. Από τον κεντρικό πάσσαλο και προς τα έξω μετρούσαν οι άνδρες γύρω στα 20-26 ποδάρια [πατούσες] την ακτίνα του κονακιού<sup>15</sup>. Με τον τρόπο αυτό υπολόγιζαν το μήκος της ακτίνας, χωρίς να κάνουν χρήση μέτρου, το



οποίο δε διέθεταν άλλωστε. Το μήκος της ακτίνας ποίκιλε καθότι όσα περισσότερα ήταν τα μέλη της οικογένειας τόσο μεγαλύτερο ήταν και το μέγεθος του κονακιού. Ένα τυπικό κονάκι πάντως είχε ακτίνα γύρω στα 3-3,50 μέτρα και εμβαδόν γύρω στα 30 τμ.<sup>16</sup>

Για να πετύχουν σταθερή ακτίνα και να γίνει ακριβές το σχήμα του κύκλου, έδεναν στον πάσσαλο μια τριχιά που είχε στο άλλο άκρο της δεμένο ένα ξυλάκι. Περιέστρεφαν την τριχιά γύρω γύρω, φτιάχνοντας ταυτόχρονα με το ξυλάκι της τρύπες, σε ίσες μεταξύ τους αποστάσεις, όπου θα τοποθετούσαν στη συνέχεια τα *μπηχτάρια*<sup>17</sup>. Μπηχτάρια ονομάζονταν τα κάθετα στοιχεία της καλύβας, όρθια λεπτά παλούκια, τα οποία αποτελούσαν τα θεμέλια της καλύβας. Για το λόγο αυτό φρόντιζαν να τα στερεώνουν καλά, ούτως ώστε να είναι ανθεκτικά σε ισχυρούς ανέμους. Για κάθε καλύβι απαιτούνταν γύρω στα 30-40 μπηχτάρια<sup>18</sup>. Αφού στερέωναν καλά τα όρθια παλούκια, ακολουθούσε το *χάρτωμα* του κονακιού. Το χάρτωμα γινόταν με μακριά λούρα που το κάρφωναν γύρω γύρω και κάθετα στα μπηχτάρια. Πρόκειται για τα οριζόντια στοιχεία του κονακιού που στερεώνονταν και δένονταν πάνω στα κάθετα, με φυτικά δεσίματα.

Σε γενικές γραμμές, η κατασκευή του κονακιού στηρίζεται σ' ένα σκελετό που αποτελείται από κάθετα και οριζόντια στοιχεία που διασταυρώνονται μεταξύ τους. Ο βασικός αυτός σκελετός είχε ύψος περίπου ενός αναστήματος και, όταν πια ολοκληρωνόταν, ξεκινούσε η κατασκευή της *κατσιούλας*. Κατσιούλα ονομαζόταν η κορυφή του κονακιού, το επάνω μέρος το οποίο κατασκευαζόταν πρώτα στο έδαφος και μόνον όταν ήταν έτοιμο τοποθετούνταν πάνω στο βασικό σκελετό<sup>19</sup>. Η κατσιούλα έπαιζε το ρόλο «σκεπής» στο κονάκι, εξασφαλίζοντας την ισορροπία και τη στερεότητα της κατασκευής. Η τεχνική κατασκευής της δεν διέφερε πολύ απ' αυτή του υπόλοιπου σκελετού. Όσα ήταν τα μπηχτάρια του βασικού σκελετού, άλλα τόσα χρησιμοποιούνταν και για την κατσιούλα αφού αυτά θα δένονταν μεταξύ τους<sup>20</sup>. Εάν, για παράδειγμα, ήταν 30 τα μπηχτάρια που χρησιμοποιήθηκαν στο βασικό σκελετό, τότε 30 ήταν και τα λούρα της κατσιούλας, τα οποία



σκαλοκόβονταν από τη μια άκρη και δένονταν γύρω από ένα στεφάνι διαμέτρου 0,80 μ. περίπου. Τα λούρα της κατσιούλας ωστόσο, έπρεπε να είναι λεπτότερα από τα μπηχτάρια αλλά το ίδιο γερά και μακριά. Ακολουθούσε η τοποθέτηση της όλης κατασκευής στην κορυφή του σκελετού. Στερεωνόταν τότε το στεφάνι πάνω σε μια ξύλινη φούρκα, μήκους 4 μ. περίπου που οι Σαρακατσαναίοι της Φθιώτιδας ονόμαζαν *κουτοσύλι*<sup>21</sup>, και ανασηκωνόταν, παίρνοντας η φούρκα αυτή τη θέση του πασσάλου που είχε τοποθετηθεί αρχικά στο κέντρο της κατασκευής. Στη συνέχεια δένονταν γερά τα λούρα της κατσιούλας με τα μπηχτάρια.

Για την ολοκλήρωση της κατασκευής του κονακιού απέμενε η επένδυσή του που ονομάζεται και *σάλωμα*<sup>22</sup>. Τα τετράγωνα που είχαν σχηματισθεί από το σταύρωμα των κάθετων και οριζόντιων στοιχείων του σκελετού γεμίζονταν με δεμάτια από κλαδιά και φυλλώματα, καθώς επίσης και με στρώσεις από πουρνάρια και άλλους θάμνους\*. Οι Σαρακατσαναίοι στην περιοχή της Φθιώτιδας, χρησιμοποιούσαν δεμάτια κυρίως από κλαδιά άγριας δρυός. Τα δεμάτια τοποθετούνταν το ένα δίπλα στο άλλο, κάθετα και γύρω-γύρω από το καλύβι κι από το έδαφος ως το ύψος των πασσάλων. Από εκεί και ως την κορυφή επαναλαμβανόταν η ίδια διαδικασία με μόνη τη διαφορά ότι χρησιμοποιούνταν δεμάτια από καλό καλάμι ή βούρλα. Πολύ συχνά και για αισθητικούς κυρίως λόγους, συνέβαινε να τοποθετηθεί καλάμι σε ολόκληρη την κατασκευή και όχι μόνο στο επάνω τμήμα της. Καλάμι, από τους Σαρακατσαναίους της συγκεκριμένης περιοχής τουλάχιστον, χρησιμοποιήθηκε τα τελευταία χρόνια, αφού το βούρλο βρισκόταν πιο εύκολα στη γύρω περιοχή και γι' αυτό προτιμούνταν<sup>23</sup>.

Τα δεμάτια από βούρλο και καλάμι που ο ρόλος τους ήταν να εξασφαλίζουν τη στεγανότητα της καλύβας απλώνονταν σε κυκλικές στρώσεις, με τρόπο ώστε ο κάτω περίγυρος της κάθε στρώσης να καλύπτει ελαφρά τον επάνω περίγυρο της προηγούμενης<sup>24</sup>. Αυτή η διευθέτηση, η οποία σχηματίζει ευκολοδιάκριτες ζώνες που η μία «καβαλαί» την άλλη που είναι χαμηλότερα, δεν επιτρέπει στα νερά της βροχής να διαπερνούν στο εσωτερικό της καλύβας. Να σημειωθεί ακόμη ότι η επένδυση της



κατσιούλας πραγματοποιούνταν, όπως και ο σκελετός της, στο έδαφος και στη συνέχεια τοποθετούνταν, σαν καπέλο, στην κορυφή του κонаκιού. Με τον τρόπο αυτό, χρησιμοποιώντας απλά μέσα και τεχνικές, οι Σαρακατσαναίοι επιτύγχαναν τη στεγανότητα της κατοικίας.

Κατά τη διάρκεια της κατασκευής της καλύβας, αφηνόταν μόνο ένα άνοιγμα που επέτρεπε την είσοδο σ' αυτήν. Ένα κλείσιμο είτε με τη μορφή φράκτη από ξύλινες σανίδες, είτε καμωμένο με τον ίδιο τρόπο που ήταν φτιαγμένο το καλύβι χρησίμευαν για πόρτα εισόδου. Η πόρτα στηριζόταν και δενόταν σ' ένα στέρεο στύλο, ο οποίος με τη σειρά του ήταν στερεωμένος στο σκελετό του καλυβιού. Η καλύβα ήταν πάντοτε στραμμένη προς την ανατολή ή και προς τα νότια, πράγμα που πολλές φορές υπαγόρευε η κλίση του εδάφους. Απαγορευτικός ήταν ο βόρειος προσανατολισμός του κонаκιού<sup>25</sup>. Ο προσανατολισμός αποτελούσε επιλογή ιδιαίτερης σημασίας, αφενός, γιατί την πόρτα δεν έπρεπε να την «πιάνει» ο άνεμος, αφετέρου, γιατί έπρεπε όλες οι πόρτες των κονακιών να έχουν κατά κάποιο τρόπο επικοινωνία μεταξύ τους<sup>26</sup>.

Ο προσανατολισμός, λοιπόν, ήταν κοινός, για όλα τα κονάκια της στάνης, γεγονός που προσέδιδε μια ιδιαίτερη ομοιομορφία στον οικισμό.

Τα έθιμα που παρουσιάζουν ξεχωριστό ενδιαφέρον και που τελούνταν κατά την κατασκευή και την αποπεράτωση του κонаκιού, συναντώνται, χωρίς σημαντικές διαφοροποιήσεις, στους Σαρακατσαναίους όλων των περιοχών. Αυτό που πραγματικά ξεχωρίζει ήταν η συνήθεια να τοποθετείται ένας ξύλινος σταυρός στην κορυφή κάθε κонаκιού. Δεν μπορούσε ποτέ να λείπει ο ξύλινος σταυρός, δήλωση της χριστιανικής πίστης, που οι Σαρακατσαναίοι έχουν βαθιά ριζωμένη, και συγχρόνως το ισχυρότερο φυλαχτό για το κονάκι<sup>27</sup>. Η φωτιά ήταν ένα στοιχείο που έπαιζε επίσης σημαντικό ρόλο στην προστασία του καλυβιού, γεγονός που παραπέμπει περισσότερο σε αρχέγονες μαγικές τελετές. Το άναμμα της φωτιάς, σε κάθε καινούργιο κονάκι και προτού η οικογένεια μπει για να κοιμηθεί σ' αυτό, ήταν απαραίτητο, αφού, όπως πίστευαν, έδιωχνε κάθε κακό και σατανικό από αυτό<sup>28</sup>.



Τα τελευταία χρόνια, οι Σαρακατσαναίοι στην περιοχή της Λαμίας, συνήθιζαν να καλούν ιερέα στη στάνη, προκειμένου να κάνει αγιασμό στα κονάκια, αλλά και στα κοπάδια τους, πράγμα που δεν ήταν καθόλου εύκολο να πραγματοποιηθεί παλαιότερα.\* Ένα άλλο έθιμο, που δεν έχει καταγραφεί σε Σαρακατσαναίους άλλων περιοχών ήταν «τα κεράσματα». Μετά την αποπεράτωση του κονακιού, η νοικοκυρά έβγαине πάντοτε να κεράσει τσίπουρο όλους όσους βρίσκονταν στη στάνη. Η ευχή δε που ακουγόταν περισσότερο από τα στόματα των Σαρακατσαναίων ήταν: « να γένουν νύφες και γαμπροί», να γνωρίσει δηλαδή το κονάκι αυτό μόνο χαρές και ευτυχή γεγονότα<sup>29</sup>.

Μετά την αποπεράτωση του κονακιού, απαιτούνταν ακόμη αρκετός χρόνος και εργασία στο εσωτερικό του προκειμένου αυτό να διαμορφωθεί κατάλληλα. Και πρώτα απ' όλα απαιτούνταν κατάλληλη διαμόρφωση του δαπέδου. Για το σκοπό αυτό μεταφερόταν χώμα χωρίς πέτρες και χαλίκια [κοκκινόχωμα ή ασπρόχωμα] από κοντινές περιοχές και στρωνόταν στο έδαφος, στο εσωτερικό της καλύβας. Στη συνέχεια και αφού πρώτα το κατέβρεχαν προσεκτικά με το νερό, το πατούσαν με δύναμη, για να ισοπεδωθεί.

Το επόμενο στάδιο περιλάμβανε την επάλειψη του χώματος με μια στρώση λάσπης αναμεμειγμένης με κοπριά-κυρίως βουνιές από αγελάδες και άλογα -που στη συνέχεια μετατρεπόταν σ' ένα στέρεο επίστρωμα<sup>30</sup>. Η εργασία αυτή γινόταν με το χέρι και μάλιστα από τις γυναίκες. Αυτές ήταν που έπρεπε να συγκεντρώσουν από τη γύρω περιοχή τις βουνιές αλόγων ή αγελάδων, να τις αναμείξουν με νερό και χώμα και να επαλείψουν με το μείγμα αυτό όλη την επιφάνεια του δαπέδου. Η δυσοσμία, αρχικά, εξαιτίας των παραπάνω υλικών, ήταν ανυπόφορη<sup>31</sup>. Γι αυτό το κονάκι έμενε ανοιχτό για μία δύο ημέρες, προκειμένου να αεριστεί και να εξαφανιστεί έτσι κάθε είδους δυσάρεστη μυρωδιά. Η φωτιά εξάλλου, που άναβαν στο κέντρο του κονακιού συνέβαλε κι αυτή στο να στεγνώσει γρηγορότερα το μίγμα και να γίνει συμπαγές το δάπεδο.

Γύρω-γύρω στο καλύβι και σ' όλο το μήκος της εσωτερικής του επιφάνειας χτιζόταν, με μικρές πέτρες ανακατωμένες με λάσπη, ένα



πεζουλάκι που επιχρίοταν στη συνέχεια με το ίδιο μίγμα που χρησιμοποιούταν για το δάπεδο<sup>32</sup>. Το τοιχάκι αυτό προστάτευε το κονάκι από κάθε κίνδυνο πλημμύρας από τα βρόχινα νερά, ενώ παράλληλα έπαιζε και το ρόλο πάγκου, όπως θα γίνει φανερό στη συνέχεια. Για τον ίδιο σκοπό, αντιπλημμυρικό, σκάβεται πάντα κι ένα αυλάκι αποχέτευσης στην εξωτερική αυτή τη φορά περιφέρεια της καλύβας.

Στο εσωτερικό του κονακιού, στη συνέχεια, και γύρω γύρω στην ημιπεριφέρεια του, κατασκευάζονταν τα «κρεβάτια», δηλαδή, τα βερχόπλεχτα ράφια που αποτελούνταν από λεπτά ξύλα, στερεωμένα μαζί με στριμμένη *καναπίτσα*<sup>33</sup>. Και σ' αυτό το σημείο μπορεί κανείς να αναγνωρίσει την πιο πρωτογονική μορφή, που απ' αυτήν γεννήθηκαν τα γνωστά ξύλινα ράφια, τα τόσο διαδεδομένα σε όλα τα ελληνικά σπίτια για την εναπόθεση των διαφόρων αντικειμένων καθημερινής χρήσης<sup>34</sup>. Μπαίνοντας κανείς στο κονάκι συναντά δύο αλληλεπίπεδα πλατιά κρεβάτια, τοποθετημένα αριστερά, όταν η πόρτα άνοιγε προς τα έξω, και δεξιά, στις περιπτώσεις που αυτή άνοιγε προς τα μέσα. Σ' αυτά η Σαρακατσάνα τοποθετούσε με τάξη, τα *κακάβια* τα ταψιά, τα τηγάνια και όλα τα χαλκωματένια σκεύη του νοικοκυριού της, καθώς και τις *κουλούρες*, το ψωμί. Σε ξεχωριστό κρεβάτι, μικρότερο από τα άλλα, που το ονόμαζαν και *κουισμοκρέβατο*<sup>35</sup> τοποθετούνταν όλα τα εικονίσματα του κονακιού, ενώ πάνω από αυτό κρεμασμένο από ένα ξυλάκι, έκαιγε νύχτα μέρα το καντήλι.

Εκτός, όμως, από τα ξύλινα κρεβάτια, οι Σαρακατσαναίοι πολύ συχνά χρησιμοποιούσαν για την εναπόθεση αντικειμένων και χοντρές ποταμίσιες πλάκες που μετέφεραν μέσα στο κονάκι. Πάνω σε μια τέτοια πλάκα τοποθετούνταν, η *βαρέλα* με το νερό. Στις άλλες πλάκες, απέθεταν τα *τουλούμια* [τομάρια κατσικιού] με το τυρί και το βούτυρο. Ο ρουχισμός του κονακιού, τα *βελεντζικά*, όπως τα ονόμαζαν που χρησίμευαν είτε ως στρωσίδια είτε ως σκεπάσματα για τον ύπνο, τοποθετούνταν διπλωμένα πάνω στο πεζούλι που αναφέρθηκε ως ένα από τα στεγανά του κονακιού. Στο ίδιο πεζούλι τοποθετούνταν ακόμη τα *αλευροσάκια* που ήταν συνήθως



αρκετά, καθώς επίσης και τα σακιά με τη φακή, τα κουκιά και τα φασόλια<sup>36</sup>.

Όσον αφορά τα ρούχα της οικογένειας ήταν κι αυτά διπλωμένα, σε μια στοίβα πάνω στο πεζούλι, καθώς και κρεμασμένα στα *ισαρπάλια*. Οι Σαρακατσαναίοι συνήθιζαν τα οριζόντια στοιχεία της καλύβας, τα *μψηχτάρια* να μην τα πελεκούν εξ ολοκλήρου, αλλά να αφήνουν κάποια μικρά παρακλάδια να σχηματίζουν δικάλες. Τα παρακλάδια αυτά τα έστρεφαν προς το εσωτερικό του καλυβιού και τα χρησιμοποιούσαν ως κρεμάστρες, ονομάζοντάς τα *ισαρπάλια*. Σε αυτά κρεμούσαν συνήθως τις κάπες τους οι άνδρες καθώς επίσης και τα *τροβάδια* τους. Στα *ισαρπάλια* βρισκόταν κρεμασμένα και το τουφέκι, το μαχαίρι και οι σουγιάδες που αποτελούσαν απαραίτητο εξοπλισμό για κάθε Σαρακατσάνο<sup>37</sup>. Ένας άλλος τρόπος εναπόθεσης των αντικειμένων ήταν να το κώνουν στην κυριολεξία μέσα στα κλαδιά και τα καλάμια της καλύβας. Έτσι, το κλαδευτήρι και το δρεπάνι, τις τσαντίλες για το τυρί και τα λανάρια του αργαλειού καθώς κι ένα σωρό άλλα μικροαντικείμενα θα τα βρει κανείς να εξέχουν μέσα από τα καλάμια, σε διάφορα σημεία της καλύβας.

Και ενώ έχουν περιγραφεί όλες οι κατασκευές στην εσωτερική περιφέρεια του κонаκιού δεν έχει γίνει ακόμη αναφορά στο πιο απαραίτητο ίσως στοιχείο του, που ήταν ασφαλώς η *βάτρα* η εστία. Σε ένα καθορισμένο σημείο που άλλοτε συμπίπτει με το κέντρο της καλύβας άλλοτε βρίσκεται πιο κοντά προς τη πόρτα κατασκευάζεται η *βάτρα*, στην οποία δίνεται πάντα κυκλική μορφή<sup>38</sup>. Λίγες πέτρινες ακατέργαστες πλάκες στρώνονται στο δάπεδο της και αλείφονται με λάσπη στους αρμούς τους. Στο μέρος της εστίας, που βρίσκεται προς την είσοδο, κατασκευάζεται ένα μικρό τοιχάκι, το *γουνολίθι* ή *πυρομάχος*. Το *γουνολίδι* μπορεί να ήταν μονοκόμματο, αποτελούμενο από μια μεγάλη και χοντρή πλάκα είτε να αποτελούνταν από πολλές πέτρες στερεωμένες με λάσπη. Το τοιχάκι αυτό δεν είχε άλλο ρόλο από το να προστατεύει την εστία από τα ρεύματα του αέρα και να διευκολύνει έτσι το ψήσιμο των φαγητών.

Η Σαρακατσάνικη εστία δεν διέθετε καπνοδόχο. Η κάπνα από τη φωτιά, που έκαιγε σχεδόν αδιάκοπα σ' αυτήν, επικαθόταν σ' όλη την



εσωτερική επιφάνεια της καλύβας, σε μια στρώση πίσσας, που όμως προφύλασσε και τα ξύλα και το σάλωμα και συντελούσε στην στεγανοποίηση του κελύφους. Το γεγονός αυτό ευθυνόταν, ακόμη, για το μαύρο χρώμα, που θα αντικρίσει κανείς, να απλώνεται σ' ολόκληρο το εσωτερικό της καλύβας καθώς και για την αποπνιχτική, πολλές φορές, ατμόσφαιρα που δημιουργούνταν στο εσωτερικό.

Θα πρέπει, ωστόσο, να υπογραμμιστεί πως εκτός από τη *βάτρα* στο εσωτερικό του κονακιού, κατασκευάζονταν πολύ συχνά και μια δεύτερη έξω από το κονάκι. Η υπαίθρια αυτή *βάτρα* βρισκόταν στη μπροστινή πλευρά κάθε κονακιού, στο κέντρο μιας περιοχής που περιτριγυριζόταν από ψηλό φράχτη για απάγκιο<sup>39</sup>. Η περιφραγμένη αυτή περιοχή ονομαζόταν *φρεντζάτο* και δεν απουσιάζει από κανένα σχεδόν κονάκι της στάνης». Η ίδια η *βάτρα* εξάλλου διαθέτει κι αυτή ένα αρκετά ψηλό, πηλόκτιστο τοίχο, γύρω από τις τρεις πλευρές της, προκειμένου να μη σβήνει εύκολα η φωτιά και να διευκολύνεται έτσι το μαγείρεμα. Όταν ο καιρός ήταν καλός, η Σαρακατσάνα θα άναβε στην τελευταία μια μεγάλη φωτιά για να ψήνει και να βράζει το καζάνι. Όταν πάλι οι καιρικές συνθήκες δεν επέτρεπαν κάτι τέτοιο, το μαγείρεμα και το ψήσιμο θα γίνονταν στη *βάτρα* που βρισκόταν μέσα στο κονάκι.

Έχοντας ολοκληρωθεί η περιγραφή της σαρακατσάνικης κατοικίας, εύκολα μπορεί κανείς να παρατηρήσει πως δεν υφίσταται κανένα χώρισμα εσωτερικά του χώρου. Πρόκειται, δηλαδή, για μονόχωρα καλύβια που δεν διαθέτουν ξεχωριστούς χώρους που να χρησιμοποιούνται ως χώροι υποδοχής, υπνοδωμάτια κ.ά. Εκεί, γύρω γύρω από την εστία που καίει μέρα νύχτα το χειμώνα, τρώνε, πίνουν και τραγουδούν. Εκεί δέχονται τους μουσαφίρηδες, εκεί κοιμούνται «στρωματσάδα» πάνω στις βελέντζες και τις μάλλινες κουβέρτες. Από τη μια μεριά οι γέροντες, στη μέση τα μικρά παιδιά και στην άλλη το ανδρόγυνο, έχοντας κοντά τη *σαρμανίτσα* (κούνια) με το μωρό. Είναι, βέβαια, λίγο δύσκολο να μπορέσει κανείς σήμερα να καταλάβει πως είναι δυνατόν να κοιμούνται τόσοι άνθρωποι σ' ένα τέτοιο κονάκι. Εντούτοις,



όμως, μέσα σ' αυτό το κονάκι μεγάλωσαν γενιές και γενιές Σαρακατσαναίων.

## **1.2 Εξοπλισμός του κονακιού**

### **1.2.1 Γενικά χαρακτηριστικά**

Ο νομαδικός τρόπος ζωής, με τις συνεχείς μετακινήσεις από το χειμαδιό στο βουνό, δεν επέτρεπε στους Σαρακατσαναίους να διαθέτουν παρά έναν πολύ λιτό οικιακό εξοπλισμό. Τα έπιπλα και τα σκεύη, ελάχιστα και πολύ απλά, εξασφάλιζαν την στοιχειώδη άνεση της καθημερινής ζωής στο εσωτερικό της κατοικίας. Ο εξοπλισμός του σπιτιού, χειροποίητος, στο μεγαλύτερο μέρος του και κατασκευασμένος από τα τοπικώς διαθέσιμα υλικά, δεν θα μπορούσε σε καμία περίπτωση, κατά τη γνώμη μου, να αποτελέσει δείγμα και μέτρο της οικονομικής και κοινωνικής θέσης του Σαρακατσάνου. Κι αυτό γιατί όλοι οι Σαρακατσαναίοι, ανεξάρτητα από την οικονομική τους κατάσταση, διέθεταν τα ίδια ή σχεδόν τα ίδια πράγματα. Ας σημειωθεί, λοιπόν, ότι ο λιτός οικιακός εξοπλισμός δεν μαρτυρεί φτώχεια, όπως σε άλλες περιπτώσεις, αλλά προσπάθεια για αυτάρκεια και για διευκόλυνση των μετακινήσεων.

Απουσιάζει από τη φυλή αυτή κάθε τάση για επίδειξη του πλούτου και της θέσης, αφού ούτε από την κατοικία ούτε από την οικοσκευή μπορεί κανείς να διακρίνει τις ευκατάστατες από τις φτωχότερες οικογένειες. Κύριος και μοναδικός ρόλος του οικιακού εξοπλισμού ήταν μόνο η εξυπηρέτηση των αναγκών της υπαίθριας διαβίωσης.

### **1.2.2 Επίπλωση**

Αν ήθελε να προχωρήσει κανείς σ' ένα γενικό διαχωρισμό των επίπλων σε σχέση με τη χρήση τους, ή τις ανάγκες που εξυπηρετούν, θα μπορούσε να διακρίνει τρεις βασικές κατηγορίες ή είδη: εκείνα για τον ύπνο, εκείνα για το φαγητό και εκείνα για την αποθήκευση των αγαθών<sup>40</sup>.

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι κλίνες, που θεωρούνται ως ένα από τα πιο βασικά έπιπλα του σπιτιού. Η ύπαρξη και η χρήση τους, καλύπτουν μια από τις σημαντικότερες ανάγκες του ανθρώπου, που είναι ο ύπνος. Η πρωταρχική αυτή και αδήριτη ανάγκη του ύπνου δικαιολογεί τη χρησιμοποίησή τους ήδη από τους προϊστορικούς χρόνους, έστω κι υπό την απλούστατη μορφή κάποιου στρώματος ή ξύλου που τοποθετείται στη γη για να προφυλάξει τον κοιμώμενο από το κρύο και την υγρασία<sup>41</sup>. Ο πρωτόγονος αυτός τρόπος ικανοποίησεως της ανάγκης του ανθρώπου να κοιμηθεί τη νύκτα χωρίς το κίνδυνο να κρυώσει εφαρμόστηκε από τους Σαρακατσαναίους μέχρι πολύ πρόσφατα. Με τα δεδομένα αυτά κλίνη στην περίπτωση των Σαρακατσανίων θα πρέπει να θεωρηθεί η χειροποίητη ψάθα και το *τράγιο* τσόλι (υφαντό από μαλλί τράγου) που στρώνονται κάθε βράδυ στο δάπεδο προκειμένου να κοιμηθεί η οικογένεια.

Στην ουσία οι Σαρακατσαναίοι κοιμούνται «στρωματσάδα» στο πάτωμα, αφού το κρεβάτι με τη μορφή του επίπλου, όπως το εννοούμε σήμερα, απουσιάζει από το κονάκι. Το τσόλι από *τραγόμαλλο* που στρώνεται κάτω, η *βελέντζα* το καλοκαίρι και η *φλοκωτή* το χειμώνα προστατεύουν από την υγρασία και στρώνονται μόνο κατά τη διάρκεια του ύπνου<sup>42</sup>. Ειδική μέριμνα λαμβάνεται για τα βρέφη αφού αυτά δεν κοιμούνται με τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας. Ένα εξειδικευμένο είδος κλίνης, που προορίζεται μόνο για τα νήπια είναι η *σαρμανίτσα* και θα τη συναντήσει κανείς σε κάθε κονάκι, που υπάρχουν βρέφη<sup>43</sup>. Κατασκευασμένη σ' ένα κομμάτι από κορμό δέντρου, πολλές φορές μεταφέρεται δεμένη με τριχιά στη πλάτη, όταν η μητέρα υποχρεώνεται να εργαστεί έξω από το κονάκι. Οι Σαρακατσαναίοι που εξακολουθούν και σήμερα να κατοικούν σε κονάκια, χρησιμοποιούν πλέον και ξύλινα και σιδερένια κρεβάτια, μια χρήση που ξεκίνησε, πάντως, μεταπολεμικά.



Στη δεύτερη κατηγορία ανήκει το τραπέζι και τα καθίσματα. Η χρήση του τραπεζιού κατά την εστίαση είναι βέβαια παλιά, παρ' όλο που σε πολλές περιοχές και πολύ μεταγενέστερα η χρήση του τραπεζιού και των καθισμάτων ήταν άγνωστη<sup>44</sup>. Στους Σαρακατσανραίους θα συναντήσει κανείς το τραπέζι ως μέρος της στοιχειώδους επίπλωσης. Έτσι οι Σαρακατσανραίοι χρησιμοποιούν για το φαγητό ένα χαμηλό στρογγυλό τραπέζι το *σοφρά* γύρω από τον οποίο κάθεται όλη η οικογένεια σε μικρά, χαμηλά, ξύλινα καθίσματα, τα γνωστά σκαμνάκια<sup>45</sup>. Δεν αποκλείεται παλαιότερα να έστρωναν στο πάτωμα κάποιο κομμάτι ύφασμα, και να έτρωγαν κατ' αυτόν τον τρόπο, δηλαδή καθισμένοι στο δάπεδο. Αυτό, πάντως, που θυμούνται οι παλαιότεροι είναι την οικογένεια να μαζεύεται γύρω από το σοφρά την ώρα του βραδινού κυρίως φαγητού. Το στρογγυλό μάλιστα σχήμα του σοφρά δεν ήταν τυχαίο, αφού οι Σαρακατσανραίοι είχαν τη συνήθεια να γευματίζουν πολλές φορές από ένα κοινό σκεύος, είτε αυτό ήταν ταψί είτε *κακκάβι* (είδος κατσαρόλας) είτε τηγάνι. Η συνήθεια αυτή επέβαλε την τοποθέτηση του σκεύους στο μέσο του τραπεζιού σε ίση απόσταση από όλα τα μέλη της οικογένειας που παρακάθονταν στο γεύμα, πράγμα που μπορούσε να επιτευχθεί μόνο με ένα κυκλικού σχήματος και βέβαια, με μικρή πάντοτε διάμετρο τραπέζι<sup>46</sup>.

### 1.2.3 Οικιακά Σκεύη

#### 1.2.3.1 Τα Μεταλλικά Σκεύη

Τα μεταλλικά σκεύη δεν κατασκευάζονταν από τους ίδιους τους Σαρακατσανραίους, αλλά αυτοί τα προμηθεύονταν από το εμπόριο. Τα περισσότερα ήταν κοινά σ' ολόκληρο το σαρακατσάνικο πληθυσμό, ενώ θα συναντήσει κανείς και σε άλλους νομαδικούς πληθυσμούς και χωρικούς.

Το πιο απαραίτητο αντικείμενο για κάθε σαρακατσάνικο νοικοκυριό ήταν η *γάστρα*<sup>47</sup> (έχει σχήμα ημισφαιρικού κώνου, φέρει εξωτερικά λαβή και είναι συνήθως κατασκευασμένη από τενεκέ λευκοσίδηρο). Όπως αναφέρει η Αγγ. Χατζημικάλη, η γάστρα ήταν για τους Σαρακατσανραίους ο



κινητός φούρνος. Εύκολα μπορεί κανείς να αιτιολογήσει τη σπουδαιότητα της γάστρας είναι το σκεύος μέσα στο οποίο θα ψηθεί καθημερινά το ψωμί και η πίτα. Οι ηλικιωμένοι πιστεύουν ότι το ψωμί και τα φαγητά που ψήνονταν στη γάστρα ήταν πάρα πολύ νόστιμα και ότι αντίστοιχη γεύση δεν είναι επιτεύξιμη με τα σημερινά μέσα μαγειρέματος. Η γάστρα συνοδευόταν και από άλλα εξαρτήματα, την πυροστιά, το *ξιθάλι* και τη *μάσια*.

Η πυροστιά είναι ένα σιδερένιο αντικείμενο που μοιάζει με τρίποδα και τοποθετείται πάνω ακριβώς από τη φωτιά<sup>48</sup>. Πάνω στην πυροστιά τοποθετούνταν τα εκάστοτε σκεύη μαγειρέματος.

Το *ξιθάλι* είναι ένα ξύλινο ραβδί λυγισμένο στην μια του άκρη, που χρησίμευε στο να απομακρύνεται η πυρωμένη γάστρα από τη φωτιά, χωρίς να καίγεται αυτός που θα το επιχειρούσε<sup>49</sup>. Από κανένα νοικοκυριό δεν έλειπε το καζάνι, μέσα στο οποίο έβραζαν νερό και γινόταν το πλύσιμο των ρούχων. Τα καζάνια που έβαζαν το γάλα και έπηζαν το τυρί ήταν διαφορετικά και δεν ανήκουν στα οικιακά σκεύη.

Ακόμη υπήρχαν *τεντζερέδια* και χάλκινα *κακκάβια* διαφόρων μεγεθών<sup>50</sup>. Πρόκειται για σκεύη που μοιάζουν με κατσαρόλα, τα οποία όμως έχουν μόνο ένα χερούλι, όπως ο κουβάς και δεν διαθέτουν καπάκι. Ένα τηγάνι βαθύ για να βράζουν το γάλα, ένα τηγάνι ρηχό για τηγάνισμα κι ένα μικρό τηγανάκι για το τσάι ή το καφέ. Για το καφέ χρησιμοποιήθηκε αργότερα και από τους Σαρακατσαναίους το γνωστό σε όλους μπρίκι. Για τον καφέ διέθεταν ακόμη και μύλο, τον καφόμυλο, καθώς και ψήστη.

Δεν έλειπαν επίσης τα πιατικά παντός είδους τσιγκίνα, εμαγιέ, αλουμινένια ή ακόμα και πήλινα, ενώ πολύ πρόσφατα χρησιμοποιήθηκαν τα γυάλινα. Όλα τα πιατικά οι Σαρακατσαναίοι τα ονόμαζαν *καπάκια*. Υπήρχαν ακόμη, ταψιά διαφόρων μεγεθών στο σαρακατσάνικο νοικοκυριό: οι *νταβάδες* είδος ρηχού ταψιού που έφερε χερούλια στα πλαϊνά και καπάκι από πάνω, ένα ταψί χαμηλό για τις πίτες και ένα βαθύ ταψί ψωμιού<sup>51</sup>. Να σημειωθεί πως η διάμετρος του μεγαλύτερου ταψιού είναι πάντοτε μικρότερη από τη διάμετρο της γάστρας, γιατί αυτή θα



πρέπει να το σκεπάζει. Φυσικά δεν έλειπαν το ψωμομάχαιρο και το χαντζάρι που χρησίμευαν για να τεμαχίζουν το κρέας, καθώς και οι μεταλλικές κουτάλες και τα πηρούλια. Απαραίτητο οικιακό εργαλείο ήταν και η *ξύστρα*, ήταν ένα μονοκόμματο σίδερο που κατέληγε σ' ένα ορθογώνιο σχήμα, από τη μια άκρη και σε μια χειρολαβή από την άλλη. Με την ξύστρα ανασήκωναν το ψωμί από το ταψί και έκοβαν τις πίτες σε κομμάτια<sup>52</sup>.

Μια μπρούτζινη χειρόλαμπα και δύο -τρία λυχνάρια λαδιού χρησίμευαν για το φωτισμό του κонаκιού. Το τσουκάλι, ξύλινο παλαιότερα, χαλκωματένιο συνήθως αργότερα, ήταν ένα σκεύος που χρησιμοποιούνταν περισσότερο ίσως από κάθε άλλο. Τοποθετημένο πάντα πάνω στη βαρέλα ήταν το σκεύος με το οποίο έπινε νερό ολόκληρη η οικογένεια<sup>53</sup>.

### 1.2.3.2 Ξύλινα Σκεύη

Σε παλιότερες εποχές τα ξύλινα σκεύη αποτελούσαν την πλειοψηφία στο σαρακατσάνικο νοικοκυριό. Τα ξύλινα οικιακά σκεύη ήταν στην πλειοψηφία τους χειροποίητα· αγοραστά ήταν μόνο όσα ήταν δύσκολο να κατασκευασθούν από τους ίδιους τους Σαρακατσαναίους. Στην περιοχή της Λαμίας θα συναντήσει κανείς, στο σαρακατσάνικο κонаκί τα παρακάτω ξύλινα σκεύη.

Το *σκαφίδι* και το *πλαστήρι* ήταν τα σκεύη που βρίσκονταν σε καθημερινή χρήση για το ζύμωμα του ψωμιού<sup>54</sup>. Το σκαφίδι ήταν ένα είδος μεγάλης πλατιάς λεκάνης, σκαλισμένη σε ένα ατόφιο κομμάτι ξύλου. Μέσα σ' αυτή ζυμωνόταν το ψωμί. Το πλαστήρι ήταν μια κυκλική σανίδα με μια λαβή στην άκρη, πάνω στην οποία οι Σαρακατσάνες έπλαθαν το *λειψό* (άζυμο) ψωμί και άνοιγαν τα φύλλα, για τις πίτες. Ένα άλλο ξύλινο σκεύος που χρησίμευε στην ετοιμασία του ψωμιού ήταν η *πινακωτή*, μια πολύ χοντρή σανίδα που στην επάνω επιφάνεια είχε 6 έως 8 κοιλώματα, μέσα στην οποία τοποθετούνταν το ψωμί μετά το ζύμωμα,



για να *ανέβει*, δηλαδή να φουσκώσει<sup>55</sup>. Ο *πλάστης* ήταν ένα κυλινδρικό ραβδί που χρησίμευε στο άνοιγμα των φύλλων για τις πίτες.

Άλλα ξύλινα σκεύη που συναντά κανείς στο σαρακατσάνικο κονάκι είναι το *καφκί*, ένα είδος ημισφαιρικού δοχείου σκαλισμένο σε «μονοκόμματο» ξύλο. Το *καφκί* χρησίμευε είτε ως γουδί είτε ως πιάτο που έμπαινε στο κέντρο του τραπέζιου για κοινή χρήση<sup>56</sup>. Εκτός από τις μεταλλικές κουτάλες που μπήκαν πρόσφατο στο σαρακατσάνικο νοικοκυριό, συναντώνται και ξύλινες, τα «χουλιάρια», όπως τις ονόμαζαν. Αυτές χρησιμοποιούνταν για το ανακάτωμα του φαγητού. Η *χλιαροθήκη* ήταν η ξύλινη θήκη για τις κουτάλες και τα κουτάλια<sup>57</sup>.

Τα κύπελλα που χρησιμοποιούσαν για να πίνουν ήταν πάντα ξύλινα. Το *κλειδοπίνακο* ήταν ένα είδος διπλού ημισφαιρικού δοχείου, που το ένα μέρος του εφάρμοζε στο άλλο και έκλεινε ερμητικά<sup>58</sup>. Μέσα στο αντικείμενο αυτό μετέφεραν οι τσοπάνηδες ζεστή την τροφή τους, όταν πήγαιναν τα πρόβατά τους για βοσκή. Το *σφραϊστήρι* ήταν απαραίτητο για να σφραγίζουν οι Σαρακατσάνες τα πρόσφορα που πήγαιναν, συνήθως τις γιορτές, στην εκκλησία. Άλλο οικιακό σκεύος ήταν το *βουτσέλι*, ένα δοχείο χωρητικότητας 5 λίτρων για το κρασί. Μοιάζει με πεπλατυσμένο βαρελάκι με στενό στόμιο που φράζεται με πώμα, ενώ πολύ συχνά φέρει δερμάτινο λουρί, για να μεταφέρεται στον ώμο.

Για τη μεταφορά και την αποθήκευση νερού στο κονάκι χρησιμοποιούσαν βαρέλια. Παλαιότερα τα κατασκεύαζαν μόνοι τους, με δούγκες από έλατο ή κέδρο. Αργότερα το αγόραζαν έτοιμα από το εμπόριο. Η *βαρέλα* ήταν από τα μεγαλύτερα δοχεία και χρησίμευε για την αποθήκευση πόσιμου νερού. Η *φτσέλα* ήταν ένα μικρό στρογγυλό παγούρι δεμένο με σχοινί για τη μεταφορά νερού<sup>59</sup>. Η *τσότρα* ήταν ένα, επίσης μικρό, δοχείο που μοιάζει με τη *φτσέλα*, μόνο που αυτό το χρησιμοποιούσαν για την αποθήκευση τσίπουρου\* και αργότερα κονιάκ και ούζου<sup>60</sup>.

### **1.2.3.3 Τα Υφαντά και Πλεκτά Σκεύη**



Το νοικοκυριό του κονακιού συμπλήρωναν τα υφαντά και πλεχτά σκεύη. Αυτά χρησιμοποιούνταν συνήθως για την τοποθέτηση ορισμένων ειδών διατροφής. Τέτοια ήταν το *αλατσάκκουλο* για το αλάτι και το *πιπεροσάκκουλο* για το πιπέρι<sup>61</sup>. Ο *χτενολόγος* χρησίμευε για την αποθήκευση των χτενιών του αργαλειού, ενώ τα *τροβάδια* χρησιμοποιούνταν από τους Σαρακατσάνους αντί για τσάντα. Όλα αυτά ήταν έργο των χεριών της Σαρακατσάνας σε κάθε περιοχή.

#### **1.2.3.4 Τα Εργαλεία**

Από κανένα κονάκι δεν απουσίαζαν και τα παρακάτω εργαλεία: το *τσεκούρι*, το *κλαδευτήρι* ή *κασάρι*, και το *τσαπί*. Όλα αυτά βρίσκονταν σε καθημερινή χρήση για το κόψιμο των ξύλων και τα χρησιμοποιούσε τόσο ο Σαρακατσάνος όσο και η Σαρακατσάνα. Επίσης υπήρχε το *καλιγοσσύρι* και η *τανάλια* για το πετάλωμα των μεταφορικών ζώων (αλόγων, μουλαριών)<sup>62</sup>. Υπήρχαν ακόμη είδη μπαλωματή, δηλαδή. *τσαγκαροσσύφι*, βελόνες και κοπίδι, ψαλίδι για τα ρούχα ξυράφι και ακόνι.

#### **1.2.3.5 Ο ρουχισμός του κονακιού**

Ο ρουχισμός του κονακιού ήταν ιδιαίτερα πλούσιος, ενώ τα σχέδια και τα κεντήματα, παρουσίαζαν μια μοναδική ποικιλία. Ήταν όλα εξ ολοκλήρου κατασκευασμένα από τα χέρια των γυναικών.

Η Σαρακατσάνα από πολύ μικρή μάθαινε την τέχνη του αργαλειού και άρχιζε να ετοιμάζει τα προικιά της. Έφτιαχνε *βελέντζες*, *φλοκιαστές*, *τσόλια*, *κουβέρτες*, *χράμια*, *κιλίμια*, *καραμελωτές*, *σρώσεις*, *προσκέφαλα*, *σακιά* κτλ.<sup>63</sup> Οι Σαρακατσάνες προμηθεύονταν τις βαφές και τις κλωστές για κέντημα από γυρολόγους, που συνήθιζαν να πηγαίνουν τα καλοκαίρια στις στάνες.

Για το στρώσιμο του κονακιού τοποθετούσαν κάτω κάτω μια χειροποίητη ψάθα. Πάνω από την ψάθα έστρωναν ένα τσόλι φτιαγμένο από τραγόμαλλο που δεν το διαπερνούσε η υγρασία και πάνω απ' αυτό έστρωναν μια μάλλινη χοντρή κουβέρτα. Σε μέρες που θεωρούνταν γιορτινές αντικαθιστούσαν την κουβέρτα με βελέντζα.

Θα πρέπει εδώ να σημειωθεί ότι ενώ τα τσόλια χρησίμευαν αποκλειστικά για στρωσίδια, τα σκεπάσματα είχαν διπλή χρήση. Με αυτό σκεπάζονταν οι Σαρακατσάνοι για να κοιμηθούν, αλλά τα έστρωναν και στο δάπεδο, δημιουργώντας έτσι πιο άνετες συνθήκες στο καλύβι. Τα στρώματα και τα σεντόνια ήταν άγνωστα στους Σαρακατσάνους. Τα προσκέφαλα όμως χρησιμοποιούνταν σε αφθονία<sup>64</sup>, ήταν κι αυτά υφαντά και γεμισμένα με μαλλί.

Το σεντόνι και συχνά κάλυπταν κάποιο με μια ιδιαίτερη φρόνα στη κορυφή. Κατασκευάζονταν πάντα από πολύ γνήσιο και υψηλό βύδι. Στην περιοχή της Αρβίς κατασκευάζονταν συνήθως από οφοντάι και ηράιμ<sup>65</sup>. Το σεντόνι ήταν το βασιδί που βελούσε σαν σφάγις στην κίτρινη περιποίηση του εδάκιου.

Η κάλσα ή αγκάλα ή καλάσι ήταν για τους καλούς Σαρακατσάνους το καρότσι του και το σιλόδι της φοροσύνης του. Η γκάλαβ, όπως την αποκαλούν συνήθως οι Σαρακατσάνοι, αποτελείται από ένα σιλόδι, το μαυκάσι, το βαβδί, δηλαδή και το κέντημα, την κεφαλαβή, δηλαδή στο πάνω μέρος<sup>66</sup>. Το βαβδί είναι κατασκευασμένο από πολύ σκληρό ξύλο, για να μη σπάει, όταν σηκώνεται κάποιος και ο τσικανός. Το καλύτερο βαβδί οι Σαρακατσάνοι στην περιοχή της Θράκης το κατασκεύαζαν από αγκάλα<sup>67</sup>. Στην κεφαλαβή της γκάλας ο Σαρακατσάνος έβλεπε όλη του την τύχη. Αποκάλυπτε αν ήταν μένος



υπολείμματα (*ακίδες*) στο βούτυρο<sup>65</sup>. Τα υπόλοιπα κατασκευάζονταν από *δέυτρο* (άγρια δρυ) ή από έλατο ή από κέδρο αλλά πάντα από ξύλο σκληρό που δεν σαπίζει και ήταν όλα προϊόντα προσωπικής εργασίας.

Τα έργα, ωστόσο, που ξεχώριζαν στην ποιμενική ξυλογλυπτική των Σαρακατσαναίων είναι *οι κλίτσες, οι ρόκες και τα σφοντύλια*. Σ' αυτά οι Σαρακατσαναίοι έβαζαν όλοι τους την τέχνη και είναι τα μόνα που φέρουν ξυλόγλυπτο διάκοσμο.

Η *ρόκα* είναι ένα ξύλινο ραβδί με μήκος λίγο λιγότερο από ένα μέτρο που πλαταίνει στο πάνω άκρο παίρνοντας το σχήμα ιδιόμορφου φύλλου, ενώ στο κάτω άκρο καταλήγει σε μύτη<sup>66</sup>. Το ραβδί είναι αρκετά χοντρό και στρογγυλό και σπανιότατα φέρει σκαλίσματα. Το *ροκόξυλο*, όπως το ονόμαζαν οι Σαρακατσαναίοι, στην περιοχή της Λαμίας, κατασκευαζόταν συνήθως από *μέλιγκο*<sup>67</sup>. Το επάνω μέρος του, το «πλάτωμα», αποτελεί το ξυλόγλυπτο στέλεχος της ρόκας. Το σκάλισμα γίνεται στη μια μόνο πλευρά του πλατώματος, την μπροστινή, ενώ στο πίσω μέρος υπάρχει γάντζος για να στερεώνεται η *τουλούπα*, δηλαδή το ξανοιγμένο και λαναρισμένο μαλλί.

Το *σφοντύλι* έχει σχήμα κολουρου κώνου με μια διαμπερή τρύπα στη κορυφή. Κατασκευαζόταν πάντα από πολύ γερό και σκληρό ξύλο. Στην περιοχή της Λαμίας κατασκευαζόταν συνήθως από σφεντάμι και ήπταμο<sup>68</sup>. Το σφοντύλι ήταν το βαρίδι που βοηθούσε σαν σβούρα στην κίνηση περιστροφής του αδραχτιού.

Η *κλίτσα* ή *αγκλίτσα* ή *γκλίτσα* ήταν για τον κάθε Σαρακατσάνο το καμάρι του και το στολίδι της φορεσιάς του. Η γκλίτσα, όπως την αποκαλούν συχνότερα οι Σαρακατσαναίοι, αποτελείται από δύο στελέχη, το *ματσούκι*, το ραβδί, δηλαδή και το *κλίσάρι*, την χειρολαβή, δηλαδή, στο πάνω μέρος<sup>69</sup>. Το ραβδί είναι χοντροφτιαγμένο από πολύ σκληρό ξύλο, για να μη σπάει, όταν στηρίζεται επάνω του ο τσοπάνης. Τα καλύτερα ραβδιά οι Σαρακατσαναίοι στην περιοχή της Φθιώτιδας τα κατασκεύαζαν από αγριελιά<sup>70</sup>. Στην χειρολαβή της γκλίτσας ο Σαρακατσάνος έβαζε όλη του την τέχνη. Ασχολείται μ' αυτήν μέρες



πελεκώντας την και σκαλίζοντάς την, ώστε να γίνει όσο το δυνατόν ομορφότερη.

Οι γκλίτσες διακρίνονταν σε απλές και κεντημένες, *ισοπάνικες και τσελιγκόκλιτσες, πρατόκλιτσες και γιδόκλιτσες*, ανάλογα με τη χρήση αλλά και το άτομο που επρόκειτο να τις χρησιμοποιήσει<sup>71</sup>. Οι *πρατόκλιτσες* και οι *γιδόκλιτσες* χρησίμευαν κυρίως για να αρπάζει ο τσοπάνης το ένα από τα πίσω πόδια των ζώων, όταν αυτά απομακρύνονταν από το κοπάδι. Η κάμψη, μάλιστα, της χειρολαβής ήταν μελετημένη, έτσι ώστε να χωράει το πόδι του ζώου ακριβώς. Ήταν φαρδύτερη για τις κατσίκες και στενότερη για τα πρόβατα. Η *τσελιγκόκλιτσα* ήταν πιο κοντή από τις γκλίτσες των άλλων και αποτελούσε το «σημείο» του τσέλιγκα, το έμβλημα, δηλαδή, της κοινωνικής του θέσης. Η *ισοπάνικη γκλίτσα* βοηθούσε τον τσοπάνη να στηρίζεται για να περάνει τις κακοτοπιές, αλλά και να ξεκουράζεται από το πολύ περπάτημα ακουμπώντας όρθιος επάνω της. Η γκλίτσα αποτελεί τον αχώριστο φίλο του Σαρακατσάνου αφού δεν την αφήνει από τα χέρια του ποτέ.

Όσον αφορά τη διακόσμηση αυτών των αντικειμένων, τα θέματα που συνηθίζονταν διακρίνονται σε παραστατικά και διακοσμητικά. Τρία είναι τα παραδοσιακά θέματα στις ρόκες, τα σφοντύλια και τις γκλίτσες: το φίδι και ο σταυρός που πλαισιώνονται από πολύπλοκα και πολύμορφα γεωμετρικά σχήματα, έτσι που να μην μένει κενός χώρος<sup>72</sup>. Παράλληλα σε αυτά θα συναντήσει κανείς παραστάσεις ανθρώπινων μορφών, αγιογραφικές απεικονίσεις, καθώς και θέματα από το φυτικό και ζωικό βασίλειο<sup>73</sup>. Η ρόκα και η γκλίτσα θεωρούνται ως τα πιο αντιπροσωπευτικά δείγματα της ποιμενικής ξυλογλυπτικής και τούτο, γιατί έχουν τη μεγαλύτερη επιφάνεια για κέντημα και μπορεί επάνω σ' αυτή να γίνει ο καλύτερος συνδυασμός παραστατικών και διακοσμητικών θεμάτων. Αντίθετα, το σφοντύλι έχει πολύ μικρή επιφάνεια που δεν προσφέρεται, βέβαια, για παραστάσεις, αλλά και μόνο τα διακοσμητικά μοτίβα δημιουργούν ένα ωραίο αισθητικό σύνολο<sup>74</sup>.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να υπογραμμιστεί πως τα θέματα που χρησιμοποιούνταν για τη διακόσμηση της ρόκας, του σφοντυλιού και της



γκλίτσας ήταν κοινά όχι μόνο σε όλους τους Σαρακατσαναίους αλλά και σε όλους τους νομάδες κτηνοτρόφος και χωρικούς που έκαναν χρήση των παραπάνω αντικειμένων. Κανείς δεν μπορεί να πει με ακρίβεια γιατί οι Σαρακατσαναίοι επέλεξαν τα συγκεκριμένα θέματα για να διακοσμήσουν τα ξυλόγλυπτά τους. Η πιο πειστική ίσως ερμηνεία είναι πως όλα αυτά ήταν το αποτέλεσμα μιας προσπάθειας να μην απομακρυνθούν από τα παλιά σχέδια και σχήματα της μακρινής τους κληρονομιάς σε συνδυασμό με την διάθεσή τους να αποτυπώσουν στο ξύλο παραστάσεις από το γύρω κόσμο τους, που γνώριζαν και αγαπούσαν<sup>75</sup>.

Το φίδι σπάνια έλειπε από τη σαρακατσάνικη ρόκα και γκλίτσα. Ήταν, για τους Σαρακατσαναίους, το ερπετό της ευτυχίας, ο φύλακας του σπιτιού. Όταν έμπαινε φίδι στο κονάκι όχι μόνο δεν το έδιωχναν, αλλά το είχαν για καλό<sup>76</sup>. Όταν πάλι έβλεπαν φίδια διπλά (*ανταμωμένα*) δεν τα σκότωναν, γιατί πίστευαν ότι θα πεθάνει κάποιος από το αντρόγυνο<sup>77</sup>. Όταν βέβαια οι Σαρακατσαναίοι αναφέρονται σε φίδι εννοούν κυρίως την οχιά. Την οχιά την ξεχωρίζουν από τα άλλα φίδια, όχι μόνο γιατί πλησιάζει εύκολα τον άνθρωπο, αλλά και γιατί το δάγκωμά της δεν προκαλεί θάνατο. Άλλοι πάλι υποστηρίζουν πως η θετική αυτή στάση απέναντι στο φίδι, που γενικά θεωρείται ότι βλάπτει τον άνθρωπο, ήταν ο τρόπος με τον οποίο οι Σαρακατσαναίοι προσπαθούσαν να το *εξευμενίσουν*<sup>78</sup>.

Άλλο διακοσμητικό στοιχείο που επίσης αποτελεί βασικό θέμα στα σαρακατσάνικα ξυλόγλυπτα είναι το φεγγάρι. Το φεγγάρι αποτελεί κατάλοιπο παλαιών δοξασιών και είναι στενά συνδεδεμένο με τη ζωή του Σαρακατσάνου. Το *λίγωμα* και το *γέμισμά* του συνδέονταν με τις δουλειές των Σαρακατσαναίων αλλά συνοδεύονταν και από πολλές δεισιδαιμονικές αντιλήψεις. Για παράδειγμα ποτέ δεν έβαφαν στη χάση του φεγγαριού<sup>79</sup>. Πολύ συχνά σήκωναν τα μάτια τους στον ουρανό για να *ξιάσουν* [εξετάσουν] το χρώμα, τη θέση τη ζωηράδα και τη λάμψη του. Το φεγγάρι στα ξυλόγλυπτα των Σαρακατσαναίων παίρνει διάφορα σχήματα. Κάθε κυκλική διακόσμηση, αλλά και κάθε σχέδιο που υποδηλώνει κύκλο χαρακτηρίζεται με το παραστατικό όνομα φεγγάρι<sup>80</sup>.



Ο σταυρός είναι το τρίτο από τα θέματα που κυριαρχεί στα σαρακατσάνικα ξυλόγλυπτα. Αν το φεγγάρι και το φίδι παραπέμπουν σε μαγικά σύμβολα και δεισιδαιμονίες, τότε ο σταυρός που έρχεται να προστεθεί σ' αυτά, είναι το χριστιανικό σύμβολο. Βαθιά θρησκευόμενη φυλή, οι Σαρακατσαναίοι προσπαθούν χαράζοντας το σταυρό στα δημιουργήματά τους να τιμήσουν το Δημιουργό τους και να ζητήσουν την προστασία Του. Από τις αγιογραφικές απεικονίσεις ξεχωρίζουν αυτές του αγίου Γεωργίου και του Αγίου Δημητρίου<sup>81</sup>. Οι δύο αυτοί άγιοι είναι συνυφασμένοι με τη ποιμενική ζωή των Σαρακατσαναίων, γιατί οι ημέρες της μνήμης τους σήμαιναν την αρχή και το τέλος του οικονομικού τους έτους.

Ένα άλλο θέμα που προτιμούσαν οι Σαρακατσαναίοι είναι ο δικέφαλος αετός, διότι αφενός μεν, παραπέμπει στο σύμβολο της βυζαντινής αυτοκρατορίας, αφετέρου δε, συμβολίζει τη λεβεντιά και τη δύναμη. Από το ζωικό διάκοσμο κυριαρχούν ακόμη η πέρδικα, το άλογο και το κριάρι, που συναντώνται χαραγμένα σε αρκετά ξυλόγλυπτα<sup>82</sup>. Τέλος, από το φυτικό διάκοσμο ξεχωριστή θέση κατέχει το κυπαρίσσι που συμβόλιζε για τους Σαρακατσαναίους τη λυγεράδα της νέας και το παράστημα του νέου.

### **2.3 Υφαντική**

Η υφαντική έχει παλιά παράδοση στον τόπο μας. Άνθησε σαν οικιακή και εργαστηριακή τέχνη στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, καταλαμβάνοντας ξεχωριστή θέση ανάμεσα στους κλάδους της ελληνικής λαϊκής τέχνης<sup>83</sup>. Τα κίνητρα της οικιακής υφαντικής ήταν κυρίως η κατασκευή της φορεσιάς και ο πρακτικός και διακοσμητικός εξοπλισμός του σπιτιού<sup>84</sup>. Πριν το ελληνικό υφαντό αποτελέσει αντικείμενο βιομηχανικής παραγωγής, ήτα μια από τις πιο επίπονες εργασίες της γυναίκας. Ο αργαλειός αποτελούσε μέρος της ίδιας της ζωής και δεν έλειπε, από κανένα σπίτι. Από τα πιο χαρακτηριστικά δείγματα υφαντών



έχει να παρουσιάσει ο σαρακατσάνικος πληθυσμός που δημιούργησε μια εντελώς δική του υφαντική με ιδιαίτερο χρώμα.

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει η Αγγ. Χατζημιχάλη, **«Μονάχα οι Σαρακατσάνοι δεν φόρεσαν ποτέ, ούτε τσόχες, ούτε βελούδα, ή άλλο ξενικό ύφασμα ή και στολίδι, γαϊτάνια ή χρυσογαϊτανό κτλ. παρά μονάχα υφάσματα και ποικίλματα δικής τους κατασκευής, γνωμένα από τις γυναίκες που οι ίδιες ράβανε και κεντούσανε ακόμη και όλες τις αντρικές φορεσιές. Το 'χαν ντροπή να ντύνονται οι ίδιοι και το σπίτι τους με ρούχα αγορασμένα, που δεν είναι καμωμένα από τις γυναίκες τους»<sup>85</sup>.**

Ο αργαλειός αποτελούσε μία από τις κύριες ασχολίες της Σαρακατσάνας. Δεν μπορούσε να νοηθεί Σαρακατσάνα που να μη γνωρίζει την τέχνη του αργαλειού. Ήδη από τη νεαρή τους ηλικία και πάντα κάτω από την επίβλεψη της μάνας, ήταν υποχρεωμένες να ασχοληθούν με τις απλές, αρχικά, φάσεις της ύφανσης και αργότερα να συμμετάσχουν σε ολόκληρη τη διαδικασία. Πρόκειται μάλιστα για μια εργασία που δεν ήταν καθόλου απλή αλλά απαιτούσε τον συντονισμό χεριών, ποδιών, ματιών και μυαλού. Ήταν πολύ υπεύθυνη δουλειά και γι' αυτό φαίνεται ότι κούραζε ιδιαίτερα τη Σαρακατσάνα, όπως μαρτυρεί και το τετράστιχο:

**«Το κέντημα είναι γλέντησμα**

**κι η ρόκα είναι σεργιάνι**

**κι αυτός ο δόλιος αργαλειός**

**είναι σκλαβιά μεγάλη»<sup>86</sup>.**

Και ήταν πράγματι σκλαβιά ο αργαλειός, αφού εκτός του ότι κούραζε ιδιαίτερα τη Σαρακατσάνα, την κρατούσε «δεμένη» μέσα στο κονάκι. Τα υφαντά εξάλλου που έπρεπε να γίνουν από τα χέρια της Σαρακατσάνας ήταν τόσα πολλά που χρειαζόταν να υφαίνει το μισό σχεδόν χρόνο.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, οι Σαρακατσαναίοι δεν χρησιμοποιούσαν ποτέ άλλη πρώτη ύλη, εκτός από το μαλλί για την κατασκευή των ενδυμάτων τους, των σκεπασμάτων και των στρωσιδιών. Η επεξεργασία του μαλλιού, ώσπου να γίνει ύφασμα διέρχεται από ορισμένες φάσεις που θα



πρέπει να περιγραφούν αναλυτικά προκειμένου να γίνει κατανοητή η πολυπλοκότητα της όλης διαδικασίας, αλλά και η ιδιαίτερη προσπάθεια που κατέβαλλε η Σαρακατσάνα για να τη φέρει σε πέρας. Να σημειωθεί επίσης πως, σύμφωνα με την έρευνά μας η διαδικασία αυτή δεν παρουσιάζει διαφοροποιήσεις, κατά την διεξαγωγή της στην περιοχή της Φθιώτιδας.

■ **Το διάλεγμα των ποκαριών:** η αρχή της όλης διαδικασίας συμπίπτει. Ο κούρος των ζώων ήταν μια ιδιαίτερα δύσκολη εργασία που απαιτούσε πολλή δεξιοτεχνία και φυσική δύναμη. Την ώρα που οι άνδρες κούρευαν τα ζώα, οι γυναίκες είχαν, ήδη, αρχίσει την δική τους δουλειά. Έπρεπε να διαλέξουν και να δέσουν τα «ποκάρια», να ξεχωρίσουν, δηλαδή, καταρχάς, τα μαλλιά που θα πήγαιναν για πούλημα στον έμπορο και αυτά που θα κρατούσαν για τις ανάγκες του σπιτιού. Τα τελευταία έπρεπε να τα ταξινομήσουν σε κατηγορίες ανάλογα με το χρώμα και την ποιότητά τους. Τα *σίβα* μαλλιά, τα ασπρόμαυρα, δηλαδή, θα χρησίμευαν για τα τσόλια του κονακιού ενώ τα *λάγια* [μαύρα] για τις κάπες των τσοπάνηδων. Η *αλαφότηριχα* ήταν το μαλλί κατώτερης ποιότητας. Πρόκειται για το μαλλί που βρίσκεται κοντά στο δέρμα, των μικρών κυρίως αρνιών, και είναι πολύ κοντό. Αυτό χρησιμοποιούνταν κυρίως για να κατασκευαστούν τα *αλογότσολα*, αυτά, δηλαδή, τα υφαντά που έμπαιναν στη πλάτη τω αλόγων. Για την κατασκευή ενδυμάτων χρησιμοποιούνταν κυρίως μαλακό και μακρύ μαλλί που ήταν κυρίως το *αρνόμαλλο*. Γενικότερα, τα πιο μακριά μαλλιά προοριζόνταν για τα καλλίτερα υφάσματα, ενώ τα υπόλοιπα για όλες τις άλλες χρήσεις<sup>87</sup>.

■ Το βράσιμο του μαλλιού: Αφού συγκέντρωναν όλα τα μαλλιά, στη συνέχεια έπρεπε να τα βράσουν, μέσα σε μεγάλα καζάνια, προκειμένου να απαλλαγούν από το λίπος με το οποίο ήταν ποτισμένα. Το λίπος αυτό οι Σαρακατσαναίοι στην περιοχή της Φθιώτιδας το ονόμαζαν *πίνος*. Το λίπος ωστόσο μέσα στο οποίο έβραζαν τα μαλλιά δεν το πετούσαν, αλλά το κρατούσαν για



αργότερα. Το λίπος, αν και ανεπιθύμητο σ' αυτή τη φάση χρησιμοποιούνταν στη συνέχεια, κατά τη φάση του βαψίματος, για να διατηρηθούν ανεξίτηλα τα χρώματα των υφαντών<sup>88</sup>.

■ **Το πλύσιμο του μαλλιού:** Αφού έβραζε το μαλλί καλά, το μετέφεραν οι γυναίκες στην όχθη κάποιου ποταμού ή ρυακιού. Εκεί το έπλεναν με μεγάλη προσοχή στο τρεχούμενο νερό και το χτυπούσαν με τον *κόπανο*. Πρόκειται για ένα αντικείμενο κατασκευασμένο από ατόφιο ξύλο και γι' αυτό αρκετά βαρύ, γεγονός που διευκόλυνε ιδιαίτερα τη διαδικασία του πλυσίματος όχι μόνο των μαλλιών, αλλά και των υπόλοιπων ρούχων και στρωσιδιών<sup>89</sup>.

■ **Το λανάρισμα:** Αφού τελείωνε το πλύσιμο και το στέγνωμα του μαλλιού στον ήλιο, άρχιζε το *λανάρισμα* και το *ξάσιμο*. Το ξάσιμο ήταν μια διαδικασία που την αναλάμβαναν κυρίως οι ηλικιωμένες Σαρακατσάνες. Αυτό που έπρεπε να κάνουν ήταν να απλώσουν όσο το δυνατόν περισσότερο το μαλλί και να το ξάνουν, να το ανοίξουν, δηλαδή, με τα δάχτυλά τους, ώστε να διευκολυνθεί το λανάρισμα. Κάθε ξένο σώμα όπως αγκάθια, κολλιτσίδες, κλαράκια ή ακόμη και ζώδια, που είχαν απομείνει στο μαλλί μετά το πλύσιμο, απομακρύνονταν κατά τη φάση του λαναρίσματος. Έτσι το μαλλί γινόταν αφράτο και μαλακό. Μετά το λανάρισμα, τύλιγαν το λαναρισμένο και ξανοιγμένο μαλλί σε τουλούπες και ήταν έτοιμο για γνέσιμο<sup>90</sup>.

■ **Το γνέσιμο:** Οι τουλούπες τοποθετούνταν διαδοχικά στη ρόκα και η Σαρακατσάνα άρχιζε το γνέσιμο χρησιμοποιώντας το αδράχτι με το σφοντύλι. Κρατούσε σταθερή με το ένα της χέρι τη ρόκα που έφερε την τουλούπα, ενώ με το άλλο στριφογύριζε το αδράχτι με το σφοντύλι, έτσι ώστε να μαζεύεται εκεί πλέον το νήμα<sup>91</sup>. Όποιος περνούσε από σαρακατσάνικη στάνη το καλοκαίρι δεν έβλεπε γυναίκα χωρίς ρόκα στο χέρι. Όπως ο Σαρακατσάνος δεν άφηνε ποτέ από τα χέρια του τη ρόκα, έτσι και η Σαρακατσάνα, μόλις ένιωθε τα χέρια της ελεύθερα, έπιανε τη ρόκα και την είχε πάντα



«ζωσμένη παραμάσχαλα»<sup>92</sup>. Δεν είναι σπάνιο και το θέαμα μιας Σαρακατσάνας που γενέθει περπατώντας, έχοντας στη πλάτη ένα τεράστιο δεμάτι ξύλο ή τα βαρέλα με το νερό ή το μωρό της. Όλη τη μέρα έγνεθαν και το βράδυ ξετύλιγαν το αδράχτι και με το χέρι τύλιγαν το νήμα σε κουβάρια. Τα κουβάρια ή οι *βάντες*, όπως τα ονόμαζαν οι Σαρακατσαναίοι, ήταν τώρα έτοιμα για ύφανση. Γι' αυτό οι γυναίκες έπρεπε να ετοιμάσουν τον αργαλειό.

Ο Σαρακατσάνικος αργαλειός ήταν πολύ απλός. Αποτελούνταν από έξι *παλούκια* που καρφώνονταν στο έδαφος σε δύο παραλληλόγραμμες σειρές αντικριστά με τέτοιο τρόπο, ώστε να σχηματίζεται ένα παραλληλόγραμμο. Τα παλούκια αυτά δεν είχαν το ίδιο ύψος. Τα ψηλότερα βρίσκονταν στο κέντρο και έφταναν σε ύψος 1,50 μ. Αυτά που βρίσκονταν μπροστά στην υφάντρα, είχαν ύψος περίπου 0,20 μ., ενώ το ύψος αυτών που είναι τοποθετημένα αντίθετα είναι περί τα 0,70 μ.<sup>93</sup>

Πάνω στα ζευγάρια των παλουκιών που βρίσκονται στα δύο άκρα τοποθετούνταν δύο οριζόντιοι κύλινδροι που φέρουν μια σχισμή στην οποία μπαίνει και στη συνέχεια τυλίγεται το στημόνι. Αυτοί οι κύλινδροι που μπορούν να γυρίζουν ή να ακινητοποιούνται, ονομάζονται το *πίσω αντί* ή *πισαντί* και το *μπροστινό αντί* του αργαλειού<sup>94</sup>. Στο πίσω αντί θα τυλιχτεί το διασίδι, ενώ στο μπροστινό έτοιμο πια το υφαντό. Στα δύο ψηλά παλούκια του κέντρου τοποθετείται ένας άλλος κύλινδρος από τον οποίο είναι κρεμασμένα τα όργανα που χρησίμευαν, για να ανασηκώνουν, εναλλακτικά, τα νήματα και χάρη στα οποία γίνεται η ύφανση, δηλαδή τα δύο μιτάρια από τη μια μεριά και το χτένι από την άλλη<sup>95</sup>.

Οι κινήσεις των μιταριών κουμαντάρονταν από δύο πατήθρες που ήταν παράλληλες με το στημόνι και που η εναλλακτική τους κίνηση άνοιγε τα νήματα του στημονιού έτσι που να μπορεί να περνά ανάμεσα η σαΐτα, στο κεντρικό ραβδάκι της οποίας ήταν τυλιγμένο το υφάδι. Οι πατήθρες τοποθετούνταν σε ρηχό λάκκο έτσι ώστε να μπορεί η υφάντρα να είναι καθισμένη καταγής στην άκρη του λάκκου. Εκτός απ' αυτό το είδος αργαλειού υπάρχει κι ένα δεύτερο, το οποίο όμως δεν



ενσωματώνεται στην παραδοσιακή ζωή των Σαρακατσαναίων, αφού δεν κατασκευάζεται από τους ίδιους, αλλά αγοράζεται από το εμπόριο<sup>96</sup>.

Το τελευταίο στάδιο πριν την ύφανση ήταν η προετοιμασία του αργαλειού. Η Σαρακατσάνα έπρεπε να συναρμολογήσει το στημόνι [νήματα], να εγκατασταθεί στον αργαλειό και να ετοιμάσει τις σαΐτες. Η τοποθέτηση του στημονιού ήταν μια πολύπλοκη διαδικασία που απαιτούσε κατ' αρχήν το *ιδίασμα* του στημονιού, για το οποίο χρησιμοποιείται η *ιδιάστρα*. Πρόκειται για μια ξύλινη λάμα, παραλληλόγραμμη που οι μακριές πλευρές της ήταν τρυπημένες σε κανονικά διαστήματα και οι άκρες σχηματίζουν χειρολαβές. Ο ρόλος της είναι να εμποδίσει το μπερδεμα των νημάτων, όταν ετοιμάζεται το στημόνι του αργαλειού<sup>97</sup>. Αυτό γινόταν ως εξής: η Σαρακατσάνα αράδιαζε ορισμένα οικιακά σκεύη όπως καπάκια, tenτζερέδες, κατσαρόλες και μέσα στο καθένα απ' αυτά τοποθετούσε κι από ένα κουβάρι. Στη συνέχεια κάρφωνε πέντε παλουκάκια σε σχήμα παραλληλόγραμμου. Έπαιρνε τις άκρες των κουβαριών, τις περνούσε στις τρύπες της ιδιάστρας και κρατώντας την τελευταία στο χέρι πηγαινοερχόταν διαδοχικά γύρω από τα παλούκια ώστε τα νήματα να τυλίγονται γύρω από αυτά, για να δεθούν τελικά στο πρώτο παλούκι. Στα δύο τελευταία παλούκια έκανε μια σταύρωση και εκεί μέτραγε τα νήματα, τα *κεφάλια*<sup>98</sup>. Να σημειωθεί ότι το στημόνι περιλάμβανε συνήθως γύρω στα 500 με 600 νήματα που ήταν αδύνατον να τυλιχτούν ένα ένα. Έτσι η υφάντρα μετρούσε και *αδέλφωνε* κάθε φορά 25 με 30 νήματα<sup>99</sup>. Αυτό το σύνολο των νημάτων λέγεται *κεφάλι*. Το *ιδίασμα* ολοκληρωνόταν, όταν όλα τα κουβάρια είχαν τυλιχτεί γύρω από τα παλούκια. Το σύνολο των νημάτων μετά την ολοκλήρωση του *ιδιάσματος* ονομαζόταν στημόνι, το οποίο κατόπιν μεταφερόταν στον αργαλειό. Έβγαζαν, λοιπόν, οι γυναίκες τα στημόνια από τα παλούκια και τα έπλεκαν αραιές πλεξίδες έτσι που να μπορούν να φυλαχτούν χωρίς να μπερδευτούν ως και την ώρα που θα χρησιμοποιηθούν<sup>100</sup>.

Όπως έχει αναφερθεί, ο αργαλειός περιλάμβανε δύο οριζόντια παλούκια, τα *αντί*. Στο πίσω *αντί* τυλίγονταν τα νήματα του στημονιού, αφού πρώτα περνούσαν την άκρη τους μέσα στη σχισμή. Στη συνέχεια, η



άκρη των νημάτων του στημονιού έπρεπε να περάσει στα μιτάρια, όπως επίσης και μέσα από τα δόντια του χτενιού. Η διαδικασία αυτή, που απαιτούσε μεγάλη προσοχή, αφού τα νήματα έπρεπε να περαστούν ένα προς ένα από τη σχισμή του *αυπιού* ως το χτένι, ονομαζόταν *μπελόνιασμα*<sup>101</sup>. Μετά κι' απ' αυτό ο αργαλειός ήταν έτοιμος να ξεκινήσει.

Γενικά η ύφανση προϋπόθετε την κινητοποίηση των δύο μιταριών που γινόταν με διαδοχική πίεση στην κάθε μία από τις πατήθρες, το πέρασμα της σαΐτας στο *πάτημα* [άνοιγμα] του στημονιού και το σφίξιμο του υφιδιού με το χτένι, χωρίς να έχει καμία σημασία, αν το ύφασμα προοριζόταν φορεσιές, για σκεπάσματα ή στρωσίδια<sup>102</sup>.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει ακόμη να σημειωθεί πως οι Σαρακατσαναίοι πολύ πρόσφατα χρησιμοποίησαν την τεχνική του βαψίματος, για να δώσουν χρώματα στα στρωσίδια και τις φορεσιές. Φαίνεται ότι παραδοσιακά την αισθητική των Σαρακατσαναιών ικανοποιούσαν τα φυσικά χρώματα των μαλλιών [άσπρο, μαύρο, σκούρο καστανό, γκριζόμαυρο]. Έτσι τα διακοσμητικά σχέδια της γυναικείας φορεσιάς ήταν άσπρα σε μαύρο φόντο, ενώ η αντρική δεν είχε κανένα τέτοιο σχέδιο<sup>103</sup>.

Ωστόσο, τελευταία, οι Σαρακατσάνες άρχισαν να χρησιμοποιούν ζωηρά χρώματα για τα στρωσίδια, τα σκεπάσματα, αλλά και κάποια τμήματα της φορεσιάς τους. Το βάψιμό μπορούσε να γίνει σε τρεις διαφορετικές φάσεις: να βαφεί, δηλαδή, το μαλλί πριν γνεθεί, να βαφεί το νήμα, ή και ολόκληρο το υφαντό. Οι βαφές που χρησιμοποιούσαν ήταν φυσικές και χημικές. Τις φυσικές βαφές, τις παρασκεύαζαν μόνοι τους, οι Σαρακατσαναίοι, από φύλλα δέντρων, ρίζες, φλούδες και άνθη που είχαν διαπιστώσει ότι έχουν χρωστικές ιδιότητες. Στην περιοχή της Φθιώτιδας χρησιμοποιούσαν τα φύλλα της καρυδιάς που έδιναν ένα καφέ χρώμα, ο *σκληθρος* [φλούδα] μαζί με το λουλάκι που έδιναν ένα βαθύ γαλάζιο χρώμα, η φλούδα της κορομηλιάς που έδινε ένα υποκίτρινο χρώμα και τη ρίζα από το *λάπατο* που έδινε ένα κοκκινοκαφέ χρώμα. Τις χημικές βαφές, οι Σαρακατσαναίοι τις προμηθεύονταν από διάφορους γυρολόγους που περνούσαν κατά καιρούς από τις στάνες<sup>104</sup>.



Τα έργα της υφαντικής ήταν πολλά και εξυπηρετούσαν τους Σαρακατσαναίους για διαφορετικές χρήσεις. Όλος ο ρουχισμός του κονακιού, τόσο τα στρωσίδια όσο και τα σκεπάσματα και τα προσκέφαλα ήταν μάλλινα. Οι ενδυμασίες τους, αντρικές, γυναικείες, παιδικές αποτελούσαν επίσης προϊόντα του αργαλειού. Η Σαρακατσάνα με την παραδοσιακή αυτή μέθοδο ύφανσης έφτιαχνε πολλών ειδών υφάσματα που κάλυπταν πλήρως τις ανάγκες του κονακιού και της οικογένειάς της. Πιο αναλυτικά κατασκεύαζε:

*Τα τσόλια*, πολύ χοντρά υφάσματα που χρησίμευαν ως στρωσίδια. Τα τσόλια ήταν αυτά που στρώνονταν κάτω απ' όλα τ' άλλα στρωσίδια, γιατί δεν τα διαπερνούσε εύκολα η υγρασία. Κατασκευάζονταν από τραγίσιο μαλλί ή μισό προβατίσιο και μισό γιδίσιο<sup>105</sup>.

*Τα χράμια*, που προοριζόταν επίσης για στρωσίδια και γίνονταν από μαλλί προβάτων. Τα χράμια κατασκευάζονταν από πιο λεπτό μαλλί απ' ότι τα τσόλια και θεωρούνταν περισσότερο επίσημα<sup>106</sup>.

*Τις βελέντζες*, που γίνονταν από πολύ μαλλί προβάτων και χρησίμευαν ως σκεπάσματα<sup>107</sup>.

*Τις φλοκωτές*, που μιμούνται την προβιά του προβάτου, η μία του όψης, δηλαδή, μοιάζει μ' ένα είδος γούνας. Για να κατασκευασθούν χρησιμοποιείται μαλλί προβάτων, ενώ η χρήση τους είναι διπλή. Προορίζονταν για σκεπάσματα, αλλά πολλές φορές χρησιμοποιούνταν και ως στρωσίδια<sup>108</sup>.

*Τις καραμελωτές* και *τις μπαχτές*, υφαντά που χρησιμοποιούνταν ως σκεπάσματα την καλοκαιρινή περίοδο, και γι αυτό ήταν, πιο λεπτά από τις βελέντζες και τις φλοκωτές. Πολλές φορές, οι Σαρακατσάνες τα χρησιμοποιούσαν και ως *ριχτάρια* για να καλύψουν το πεζούλι στην εσωτερική περιφέρεια του κονακιού, αλλά και τα διάφορα σακιά και τους *γίκους* με τα ρούχα. Ήταν, δηλαδή, υφαντά που είχαν και διακοσμητικό ρόλο μέσα στο κονάκι<sup>109</sup>.

Το απλό *σκουτί* που ήταν το ύφασμα που προοριζόταν για την κατασκευή των ενδυμάτων και κατασκευαζόταν από μαλλί προβάτων.



Αργότερα το σκουτί φτιαχνόταν και από βαμβάκι ή από μίγμα και των δύο υλικών.

Το *καλτσασκούτι*, που προοριζόταν ιδιαίτερα για τις φούστες της γυναικείας ενδυμασίας και τις περικνημίδες της ανδρικής. Ήταν και αυτό μάλλινο.

Το *καποσκούτι*, ένα χοντρό ύφασμα από γιδίσιο μαλλί που χρησιμοποιούταν για να κατασκευαστούν οι κάπες των τσοπάνηδων<sup>110</sup>.

Τα *προσκέφαλα*, φτιαγμένα από λεπτό μάλλινο νήμα, χρησιμοποιούνταν από τους Σαρακατσαναίους αντί για μαξιλάρια<sup>111</sup>.

Τέλος, από προβατίσιο μαλλί κατασκευάζονταν σακιά για την αποθήκευση τόσο των ειδών διατροφής όσο και των ρούχων, *δισάκια* και *τροβάδες* που έπαιζαν το ρόλο τσάντας για τη μεταφορά αντικειμένων ενώ μάλλινες ήταν και οι τσαντίλες που χρησίμευαν στην παρασκευή του τυριού και δεν έλειπαν από κανένα κονάκι.

## **2.4 Κεντητική**

Η κεντητική είναι ο πιο πλούσιος σχηματικά και χρωματικά, κλάδος της λαϊκής τέχνης με έργα που παρουσίαζαν ξεχωριστό ενδιαφέρον όχι μόνο καλλιτεχνικό, για την εκτελεστική τους τελειότητα, αλλά και σημασιολογικά, για τους συμβολισμούς των διακοσμητικών θεμάτων<sup>112</sup>.

Η Σαρακατσάνα ασχολήθηκε με την τέχνη του κεντήματος, αν και τον περισσότερο χρόνο της, τον απορροφούσε ο αργαλειός. Θα μπορούσε να πει κανείς πως ασχολήθηκε με την τέχνη αυτή, όχι για να δημιουργήσει καινούργια προϊόντα, αλλά για να διακοσμήσει αυτά του αργαλειού. Η κλωστή που χρησιμοποιούσε η Σαρακατσάνα και ονομαζόταν, στην περιοχή της Φθιώτιδας *φίνος*. Ο φίνος κατασκευαζόταν από τα πιο μακριά μαλλιά του ποκαριού, που μετά το γνέσιμο, μετατρέπονταν σε ένα πολύ λεπτό νήμα, που μπορούσε να κεντηθεί. Αργότερα, η Σαρακατσάνα χρησιμοποίησε και μεταξωτές και βαμβακερές διαφόρων χρωμάτων, τις οποίες προμηθεύονταν, καθώς και τις βελόνες



κεντήματος από γυρολόγους, που περνούσαν περιστασιακά από τις σαρακατσάνικες στάνες. Η τεχνική που η Σαρακατσάνα της Φθιώτιδας ακολουθούσε στο κέντημα ονομαζόταν «πλακέ ανεβατό», ενώ πολύ πρόσφατα χρησιμοποίησε και της σταυροβελονιά. Όπως έχει ήδη αναφερθεί, η Σαρακατσάνα κεντούσε κυρίως τα διάφορα τμήματα της φορεσιάς της για να τα διακοσμήσει<sup>113</sup>.

Συγκεκριμένα κεντούσε το γύρο [τελείωμα] του φουστανιού, το γύρω από το γιλέκο της [κοντόκαπα], τα χειρότια και την ποδιά της<sup>114</sup>. Στην ποδιά δε έβαζε όλη τη δεξιοτεχνία της, για να γίνει όσο το δυνατόν ομορφότερη. Κεντούσε ακόμη τα διάφορα σακουλάκια, στα οποία φύλαγε τα προσωπικά της αντικείμενα, καθώς και τα χράμια με τα οποία σκέπαζε τα σακιά και το γύκο με τα ρούχα στο κονάκι. Επίσης πρέπει να σημειωθεί πως με τη βελόνα της κεντητικής πολλές φορές έφτιαχνε και *γαϊτάνια*. Τα γαϊτάνια ήταν τέσσερις με πέντε κλωστές μαζί που τις έπλεκε όπως τις κοτσίδες των μαλλιών της και τις έραβε στο τελείωμα του ρούχου. Το *γαϊτάνωμα* πέρα από το διακοσμητικό του ρόλο, πρόσφερε και αυθεντικότητα, αφού τα ρούχα δεν χαλούσαν εύκολα, όταν ήταν γαϊτανωμένα<sup>115</sup>.

## **2.5 Πλέκτική**

Η Σαρακατσάνα δεν ασχολήθηκε πολύ με το πλέξιμο, γι' αυτό και τα προϊόντα αυτής της τέχνης ήταν λιγοστά. Τα *χειρότια*, οι *κάλτσες*, τα *τσουράπια* και οι *μπέρτες* ήταν τα μοναδικά προϊόντα αυτής της τεχνικής. Οι βελόνες που χρησιμοποιούσε για το πλέξιμο δεν ήταν πολύ μεγάλες και ονομάζονταν *καλτισοβέλουες*. Τα νήματα δε του πλεξιματος ήταν πάντα μάλλινα. Μεταπολεμικά άρχισε να πλέκει μάλλινες φανέλες και μπλούζες [πουλόβερ] που πρόσφεραν στον τσοπάνη προστασία από την υγρασία και τις χαμηλές θερμοκρασίες του βουνού<sup>116</sup>.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: ΟΙΚΟΒΙΩΜΑΤΑ**

### **3.1. ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Γενικά χαρακτηριστικά**

Όπως ήταν λιτή όλη η ζωή των Σαρακατσαναίων, λιτή ήταν και η διατροφή τους. Το πρόσωπο που αναλάμβανε τη σίτιση της Σαρακατσαναϊκής οικογένειας ήταν η γυναίκα. Ο άνδρας μια ευθύνη είχε μονάχα, όσον αφορά αυτό το τομέα, να προμηθεύει το κονάκι με αλεύρι και ελαιόλαδο, με προϊόντα, δηλαδή, που οι ίδιοι δεν μπορούσαν να παράγουν. Από κει και πέρα, η προετοιμασία, η παρασκευή, το άναμμα της φωτιάς, το ψήσιμο και το μαγείρεμα της τροφής, ήταν στην αποκλειστική ευθύνη της γυναίκας.

Από τις βασικές τροφές που περιελάμβανε το καθημερινό διαιτολόγιο ενός Σαρακατσάνου ήταν, όπως εύκολα μπορεί να αντιληφθεί κανείς, τα γαλακτομικά προϊόντα, με βασικότερα το γάλα και το τυρί<sup>117</sup>. Οι Σαρακατσαναίοι παρασκεύαζαν τα προϊόντα αυτά σε μεγάλες ποσότητες και τα αποθήκευαν προκειμένου να μη σημειωθεί ποτέ έλλειψη στο κονάκι, μια και δεν ήταν εύκολη η καθημερινή παρασκευή τους. Το καλαμποκίσιο και το σταρένιο αλεύρι αποτελούσε τη βασική πρώτη ύλη τόσο για την παρασκευή του ψωμιού όσο και άλλων τροφών που οι Σαρακατσαναίοι κατανάλωναν καθημερινά. Το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε περισσότερο στη διατροφή τους τα τελευταία χρόνια, αφού παλαιότερα πολύ συχνά το αντικαθιστούσαν με χοίρειο λίπος, τη *λίπα* όπως το ονόμαζαν οι Σαρακατσαναίοι της Φθιώτιδας, και κατσικίσιο βούτυρο<sup>118</sup>. Τόσο το ελαιόλαδο όσο και το αλεύρι, για να τα αποκτήσει ο Σαρακατσάνος, έπρεπε να καταφύγει στην οικονομία της περιβάλλουσας κοινωνίας απ' όπου τα αγόραζε χονδρικά δεδομένου ότι η σπάνη τις περισσότερες φορές βρισκόταν σε απομακρυσμένες περιοχές. Άλλα βασικά προϊόντα στη διατροφή του Σαρακατσάνου ήταν τα άγρια χόρτα και τα όσπρια που τα περιλάμβανε στη διατροφή του αρκετά συχνά, σε αντίθεση με το κρέας που το κατανάλωνε σε πολύ συγκεκριμένες περιστάσεις<sup>119</sup>.



## 3.2 Φαγητά

### 3.2.1 Ψωμιά

Από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα το ψωμί κυρίως και γενικότερα τα παρασκευάσματα από το αλεύρι των δημητριακών είναι η στοιχειώδης και βασική τροφή του ελληνικού λαού<sup>120</sup>. Το ψωμί κατείχε μια από τις πρώτες και σπουδαιότερες θέσεις και στη διατροφή των Σαρακατσαναίων. Όλοι οι Σαρακατσαναίοι ονόμαζαν κουλούρες τα ψωμιά τους, αν και δεν είχαν ποτέ το σχήμα της γνωστής κουλούρας με την τρύπα στη μέση, αλλά έμοιαζαν περισσότερο με μεγάλα στρογγυλά καρβέλια. Τα διάφορα είδη ψωμιού που ζύμωναν οι Σαρακατσαναίοι διακρίνονται ανάλογα με το αλεύρι που χρησιμοποιούταν [από στάρι ή απο καλαμπόκι] και τον τρόπο της προπαρασκευής, αν δηλαδή χρησιμοποιούταν προζύμι ή όχι [ψωμί ανεβατό ή λειψό].

Το πιο συνηθισμένο είδος ψωμιού ήταν το καλαμποκένιο, ανεβατό ψωμί, αυτό δηλαδή που παρασκευαζόταν από καλαμποκάλευρο με την προσθήκη προζυμιού στη ζύμη. Αυτό προοριζόταν για όλη την οικογένεια, αλλά κυρίως στελνόταν στους τσοπάνηδες που βρίσκονταν μακριά από τα κονάκια τους. Όταν όμως διαπίστωναν ότι το ψωμί δεν επαρκούσε και ο χρόνος που είχαν στην διάθεση τους ήταν λίγος τότε κατέφευγαν στην εύκολη λύση που ήταν το *λειψό* ψωμί<sup>121</sup>. Ας σημειωθεί ακόμη ότι οι Σαρακατσάνες δεν ζύμωναν ποτέ την Παρασκευή και τη Κυριακή, γιατί το είχαν σε κακό<sup>122</sup>. Το ανεβατό ψωμί για να προετοιμαστεί απαιτούσε αρκετό χρόνο, αφού η Σαρακατσάνα έπρεπε να «αναπιάσει» το προζύμι από το προηγούμενο βράδυ. Όταν λοιπόν ακολουθούσε Παρασκευή ή Κυριακή και το ψωμί δεν επαρκούσε, τότε πολύ σύντομα παρασκεύαζαν λειψό ψωμί. Είδη λειψού ψωμιού ήταν το *χαμοκούκι* και η *σταχτοκουλούρα*.

Το *χαμοκούκι* ήταν ένα μείγμα από καλαμποκίσιο αλεύρι, νερό και αλάτι, ζυμωμένο με λίγο λάδι και ψημένο στη γάστρα. Πολλές φορές στη ζύμη πρόσθεταν και τριμμένα κρεμμυδάκια<sup>123</sup>.



Η *στακτοκουλούρα* παρασκευαζόταν επίσης από καλαμποκίσιο αλεύρι, νερό και αλάτι, αλλά ψηνόταν στις πλάκες της βάτρας. Η Σαρακατσάνα σκούπιζε καλά τη βάτρα, άλειφε με λίγο αλεύρι τις πλάκες της, για να μην «κολλάει» η στακτοκουλούρα, και έριχνε αμέσως το ζυμάρι στην πλάκα. Κάλυπτε στη συνέχεια το ζυμάρι με στάχτη και από επάνω έριχνε κάρβουνα, και όταν είχε ψηθεί από τη μια πλευρά το αναποδογύριζε, για να ψηθεί κι από την άλλη. Η στακτοκουλούρα πήρε το όνομά της από τη στάχτη μέσα στην οποία ψήνονταν και εξαιτίας αυτού ήταν πάντα σταχτωμένη<sup>124</sup>.

Οι κουλούρες ωστόσο, ό,τι είδους κι αν ήταν, απαιτούσαν αρκετό χρόνο για να ψηθούν είτε στη γάστρα είτε στη χόβολη, πράγμα που προκαλούσε τις διαμαρτυρίες των μικρών κυρίως παιδιών. Η Σαρακατσάνα για να ξεγελάσει την πείνα των μικρών της έφτιαχνε πάντα μαζί με τις κουλούρες και μια «*βεταλιά*»<sup>125</sup>. Όταν ζύμωνε το ψωμί, κρατούσε πάντα ένα μικρό κομμάτι ζυμάρι το οποίο ζύμωνε χωριστά, με φέτα και λίγο βούτυρο. Έτσι, παρασκευαζόταν η *βεταλιά* η οποία όμως ψηνόταν πολύ πιο γρήγορα απ' τις υπόλοιπες κουλούρες, και προσφέρονταν σαν κολατσιό στα παιδιά<sup>126</sup>.

### **3.2.2 Γαλακτοκομικά, Ζυμαρικά, Όσπρια και Λαχανικά**

«*Του ψουμουτύρι*» ήταν από τις πιο εύκολες και αγαπημένες τροφές των Σαρακατσαναίων. «Όποια ώρα να 'ταν θα ν' άκουγες το λιανοπαίδι» να λέει: «Μάνα, νάμ' ψουμί κι τυρί» και θα να' γλεπες τους τρανούς να κόβουν ένα κομμάτι ψωμί να παίρνουν κι ένα σβώλο τυρί και κρατώντας το' να στο' να χέρι και τ' άλλο σ' άλλο, να τρων λόρθοι, καθιστοί, περπατώντας, δουλεύοντας, όπως να' ταν»<sup>127</sup>. Εκτός όμως από το ψωμοτύρι, οι Σαρακατσαναίοι χρησιμοποιούσαν το τυρί ως κύριο συστατικό στα περισσότερα φαγητά τους.

Ο τρόπος παρασκευής του τυριού ήταν απλός: το γάλα, πρόβειο, γίδιο ή ανάμεικτο, χυνόταν σ' ένα καζάνι μέσα στο οποίο προστίθενταν μια ορισμένη ποσότητα πυτιάς [βρίσκεται στο στομάχι των αρνιών και των



κατσικιών]. Μισή ώρα αργότερα το γάλα, που στο μεταξύ ανακατεύεται με ξύλινες κουτάλες έχει πήξει. Το πηγμένο αυτό γάλα μεταφέρεται με ένα είδος μεγάλης κουτάλας, που ονομάζεται κούτλα, στις τσαντίλες. Οι τσαντίλες ήταν ένα είδος σακουλιού φτιαγμένο από ένα τετράγωνο υφαντό που οι τέσσερις άκρες του δένονταν μεταξύ τους<sup>128</sup>. Οι τσαντίλες με το τυρί κρεμάζονταν σ' ένα γάντζο ή κλαρί για να στραγγίσουν ενώ από κάτω θα τοποθετηθούν μικροί κάδοι για να συλλεγεί το τυρόγαλο. Την επόμενη μέρα το στραγγισμένο τυρί κοβόταν σε κομμάτια, αλατίζεται και τοποθετείται σε βαρέλια όπου και θα διατηρηθεί μέχρι την κατανάλωσή του<sup>129</sup>.

Το τυρόγαλο που είχε συλλεγεί στους μικρούς κάδους από το στράγγισμα του τυριού, τοποθετούνταν σε καζάνι όπου και θα ζεσταθεί. Μόλις ανέβει η θερμοκρασία, σχηματίζεται στην επιφάνεια ένα είδος άσπρου τυριού, φτωχό σε λιπαρές ουσίες που συλλέγεται με τρυπητή κουτάλα, η μυζήθρα. Στη συνέχεια ακολουθεί η ίδια διαδικασία όπως και προηγούμενα μόνο που το υγρό που στραγγίζει από τη μυζήθρα το δίνουν στα σκυλιά<sup>130</sup>.

Από τα πιο χαρακτηριστικά σαρακατσάνικα φαγητά, στην περιοχή της Λαμίας είναι τα ακόλουθα: Το κατσαμάκι: Μέσα σε νερό που βράζει προσθέτουν καλαμποκίσιο αλεύρι, αλάτι και πιπέρι και το αφήνουν μέχρι να κυλώσει. Για να δώσουν νοστιμιά προσθέτουν πολλές φορές μερικά κρεμμύδια που τα έχουν τσιγαρίσει ξεχωριστά ή βούτυρο και τυρί<sup>131</sup>.

Το *πλιγούρι*: παρασκευάζεται με τρόπο παρόμοιο με το κατσαμάκι. Η διαφορά είναι ότι χρησιμοποιούσαν αλεύρι από σιτάρι και ελαιόλαδο<sup>132</sup>.

Ο *τραχανάς*: Οι Σαρακατσάνιοι παρασκεύαζαν μόνοι τους τόσο το γλυκό όσο και τον ξινό τραχανά. Για την παρασκευή του γλυκού τραχανά χρησιμοποιούσαν χοντροκομμένο σιτάρι και πρόβειο γάλα ενώ για τον ξινό αντικαθιστούσαν το πρόβειο με γίδινο, και αλεύρι. Ο τρόπος μαγειρέματος δεν διαφέρει από τα δύο προηγούμενα φαγητά και είναι εξάλλου ευρέως γνωστός<sup>133</sup>.



Το *κουσμάρι*: Το έφτιαχναν την περίοδο που έπηζαν τα τυριά, γιατί το βασικό συστατικό αυτού του εδέσματος ήταν το «φρέσκο» τυρί, που δεν το διέθεταν όλο το χρόνο. Ένα κομμάτι λοιπόν, τυρί, ανάλατο, που δεν έχει ακόμα γίνει, τοποθετείται σ'ένα τέντζερε και αφήνεται εκτεθειμένο μια δυο ώρες στον ήλιο για να ξινίσει. Στη συνέχεια, ο τέντζερες μπαίνει στη φωτιά ενώ στο τυρί θα προστεθεί και λίγο αλεύρι, προκειμένου να πήξει το μείγμα. Από τον τέντζερε το ρίχνουν σ' ένα μικρό τηγάνι και το τηγανίζουν μέχρι να ροδοκοκκινίσει. Το *κουσμάρι* ήταν το *σαγανάκι* των Σαρακατσαναίων<sup>134</sup>.

Τα *μπιρμπιλόνια* ή *υρσά*: είναι ένα είδος ζυμαρικού που παρασκευάζουν οι Σαρακατσαναίοι: από σιταρένιο αλεύρι. Βάζουν το αλεύρι σ'ένα ρηχό σκεύος και το ραντίζουν με νερό. Το τρίβουν στη συνέχεια με το χέρι ενώ συνεχίζουν να ραντίζουν με νερό ώπου να σχηματιστούν μικρά μικρά «γρουμπουλάκια» [μπαλίτσες]. Γι' αυτό λένε πως τα *μπιρμπιλόνια* μοιάζουν με τον τραχανά. Στη συνέχεια τα *μπιρμπιλόνια* τα μαγειρεύαν με δύο τρόπους. Είτε τα έβραζαν με λίγο λάδι, αλάτι και πιπέρι, είτε τα τηγάνιζαν σε βούτυρο προσθέτοντας λίγο κρεμμύδι<sup>135</sup>.

Εκτός από τα *μπιρμπιλόνια* οι Σαρακατσαναίοι παρασκεύαζαν μόνοι τους και άλλα ζυμαρικά όπως τα μακαρόνια και τις χυλοπίτες. Δεν έλειπαν όμως απ' το τραπέζι τους και τα όσπρια. Μαγειρεμένα φασόλια, κουκιά και φακές αποτελούσαν συχνά μαγειρέματα των Σαρακατσαναίων. Το ίδιο ισχύει και για τα άγρια χόρτα όπως τα βλήτα, τα λάπατα, τις πικραλήθρες, που μάζευαν όπου τα συναντούσαν και τα έβραζαν με λάδι και νερό. Από τα πιο νόστιμα μάλιστα δε άγρια χόρτα ήταν τα τσουκνίδια. Αυτά τα μαγειρεύαν με τον εξής τρόπο, τα τσιγάριζαν] σε ένα βαθύ τηγάνι με λάδι και κρεμμύδι. Στη συνέχεια πρόσθεταν νερό, αλάτι, πιπέρι και λίγο αλεύρι και τα άφηναν να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά<sup>136</sup>.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει ωστόσο να τονιστεί πως τα περισσότερα απ' αυτά τα εδέσματα δεν αποτελούσαν το μεσημεριανό ή βραδινό γεύμα, αλλά συνήθως το πρωινό. Οι Σαρακατσαναίοι είχαν μια πάρα πολύ καλή συνήθεια, όπως απέδειξε η επιστήμη της διαιτολογίας: φρόντιζαν ιδιαίτερα



το πρωινό τους, το θεωρούσαν και ως το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας. Έτσι τα μπιρμπιλόνια, το κατσαμάκι και ιδιαίτερα ο τραχανάς αποτελούσαν πολλές φορές είδος πρωινού που αντικαθιστούσαν το γάλα που το έτρωγαν συνήθως με τριμμένο ψωμί. Όταν μάλιστα φθινοπώριαζε και κρύωνε ο καιρός, η Σαρακατσάνα θα σηκώνονταν κάθε μέρα, πριν χαράξει για να βράσει τραχανά να φάνε οι τσοπάνηδες πριν ξεκινήσει για τα πρόβατα<sup>137</sup>.

### 3.2.3 Το Κρέας

Αν και ποιμενικός λαός, οι Σαρακατσαναίοι έσφαζαν σπανιότατα ζώα για να φάνε το κρέας τους. Τα ζώα αποτελούν γι αυτούς το κεφάλαιο, την περιουσία τους<sup>138</sup>.

Έτσι το κρέας θεωρείται από τους Σαρακατσαναίους μια τροφή εντελώς εξαιρετική, που καταναλώνεται σε πολύ μικρή κλίμακα. Δύο είναι οι λόγοι που αιτιολογούν το γεγονός αυτό. Ο πρώτος έχει ήδη αναφερθεί και είναι η νοοτροπία τους να μη σφάζουν εύκολα τα ζώα τους για τη διατροφή τους. Ο δεύτερος λόγος αναφέρεται στην αυστηρή προσήλωση των Σαρακατσαναίων στις εντολές και τις παραδόσεις της χριστιανικής θρησκείας. Δεν υπήρχε καμία Σαρακοστή και καμία Τετάρτη και Παρασκευή που θα μπορούσε να συναντήσει κανείς Σαρακατσάνο να αρταίνεται. Γι' αυτό μάλιστα ήταν κυρίως υπεύθυνες οι Σαρακατσάνες που δεν μαγείρευαν ποτέ αρτύσιμο φαγητό και πολύ περισσότερο κρέας κατά τη διάρκεια των νηστειών. Οι μόνες λοιπόν, περιπτώσεις στις οποίες έσφαζαν οι Σαρακατσαναίοι ήταν οι μεγάλες γιορτές τις Χριστιανοσύνης, το Πάσχα και τα Χριστούγεννα, της Παναγιάς, του Αγίου Γεωργίου και του Αγίου Δημητρίου καθώς και του Αγίου Πνεύματος. Άλλες περιστάσεις στις οποίες οι Σαρακατσαναίοι έτρωγαν κρέας ήταν στις ονομαστικές τους εορτές, στη μνήμη των αγίων από τα γύρω εξωκκλήσια, στους γάμους, αλλά και κάθε φορά που η φιλοξενία το απαιτούσε. Μια τελευταία περίπτωση που έσφαζαν και έτρωγαν κρέας ήταν όταν αρρώσταινε κάποια



προβατίνα, όχι από σοβαρή ασθένεια αλλά «απ' του κουρτάρ» όπως έλεγαν, και τότε την έσφαζαν πριν ψοφήσει και πάει χαμένη<sup>139</sup>.

Πρέπει να σημειωθεί ακόμη ότι ο μοναδικός τρόπος που έψηναν οι Σαρακατσαναίοι το κρέας ήταν η σουβλα. Αυτό που έλεγαν μάλιστα ήταν πως είχαν «κουρμπάνι», εννοώντας πως είχαν αρνί, η προβατίνα ή σπανιότερα κατσίκι στη σουβλα. Συνήθιζαν δε να ψήνουν ολόκληρα τα αρνιά αφού στην παραδοσιακή τους ζωή το κομματιασμένο κρέας ήταν κάτι ασυνήθιστο και ξένο.

### **3.2.4 Οι Πίτες**

Τελευταίο, αλλά από τα βασικότερα και πιο συνηθισμένα παρασκευάσματα των Σαρακατσαναίων, ήταν οι πίτες. Δύσκολα θα συναντήσει κανείς σε άλλο πληθυσμό τέτοια ποικιλία πίτας όπως στους Σαρακατσανούς. Ετοίμαζαν με ιδιαίτερη τέχνη και ευκολία τυρόπιτες, γαλατόπιτες, λαχανόπιτες, κολοκυθόπιτες, τσουκνιδόπιτες, τραχανόπιτες και ένα σωρό άλλα είδη πίτας, που δεν έλειπαν ποτέ από το Σαρακατσάνικο τραπέζι, ανεξαρτήτως περοχής. Σ' όλες αυτές τις πίτες βασικό συστατικό ήταν το τυρί, το γάλα και το βούτυρο. Η πίτα ήθελε βούτυρο για να μοσχομυρίσει, τυρί για να νοστιμίσει και γάλα για να γλυκάνει<sup>140</sup>. Οι πιο χαρακτηριστικές σαρακατσάνικες πίτες ήταν οι παρακάτω:

Η *μαμαλίγκα* ή το *μπλανό*. Ήταν ένα είδος λαχανόπιτας που για την παρασκευή της δεν απαιτούνταν το άνοιγμα φύλλων, παρά μονάχα νερό, αλεύρι, τυρί και λάχανα. Έκοβαν ότι λάχανο διέθεταν, βλίτα, λάπατα, τσουκνήδια, παπαρούνες, άγρια πράσα καθώς και κάποια μικρά χόρτα, όπως λαγαφτάκια και μαργιολήθρες που τα είχανε για μυρωδικά και τα ανακάτευαν με τριμμένη φέτα. Στη συνέχεια άλειφαν το πάτο του ταψιού με λάδι και επαναλάμβαναν μια συγκεκριμένη διαδικασία: Κάλυπταν με αλεύρι και ράντιζαν με νερό, ξανά έριχναν αλεύρι και ράντιζαν με νερό και επαναλάμβαναν μια με δυο φορές ακόμη, χωρίς όμως ποτέ να αναμείξουν με το χέρι το νερό με το αλεύρι. Στη μέση τοποθετούσαν τα



λάχανα με το τυρί και επαναλάμβαναν την ίδια διαδικασία με παραπάνω. Πρόκειται για μια πίτα με πολύ ξεχωριστή γεύση που πολλές φορές την έκαναν και νηστίσιμη, αφαιρώντας από τα υλικά το τυρί<sup>141</sup>.

**Η στριφτόπιτα:** Η στριφτόπιτα ήταν ένα είδος τυρόπιτας που για να την ετοιμάσει η Σαρακατσάνα έπρεπε προηγουμένως να ανοίξει φύλλα. Με τον πλάστη, που τον πίεζε και τον πηγαινόφερνε πάνω σ' ένα κομμάτι ζυμάρι, ανοίγει το φύλλο ώσπου να σχηματιστεί ένας κύκλος λεπτός σαν χαρτί. Παίρνει ένα ένα φύλλο και βάζει ένα μείγμα από τυρί, αυγά και γάλα και το τυλίγει στο μάκρος, σφικτά. Κάθε τυλιγμένο φύλλο, που μοιάζει με μεγάλη φλογέρα, μπαίνει γύρω-γύρω σε στρογγυλό, βουτυρωμένο ταψί, το ένα κοντά στο άλλο. Γίνεται έτσι μια πίτα στριφτή που έχει τη μορφή μεγάλου σαλιγκαριού και ψήνεται στη γάστρα<sup>142</sup>.

**Η γαλατόπιτα:** Η πίτα αυτή θεωρείται από τις καλύτερες των Σαρακατσαναίων και τρώγεται τόσο σαν φαγητό όσο και σαν γλύκισμα. Είναι η πίτα που έφτιαχναν με την ίδια τεχνική και τις «καλές μέρες». Τέσσερα-πέντε φύλλα, ανοιγμένα με την ίδια τεχνική που περιγράφηκε προηγουμένως, αλλά λίγο πιο χοντρά, τοποθετούνται σ' ένα ταψί και βουτυρώνονται καλά. Πάνω από τα φύλλα θα μπει ένα μείγμα που περιέχει γάλα, αλεύρι, βούτυρο και ζάχαρη και έχει βράσει μέχρι να γίνει πηκτή κρέμα. Η πίτα θα ψηθεί ώσπου να πήξει το μείγμα και να δημιουργηθεί από πάνω μια λεπτή κρούστα<sup>143</sup>.

**Η κουσμαρόπιτα:** Θεωρείται επίσης από τις πιο καλές πίτες των Σαρακατσαναίων και μάλιστα παρασκευάζονταν όταν είχε έρθει στη στάνη κάποιος μεγάλος μουσαφίρης, τοπικός άρχοντας ή στρατιωτικός. Για να φτιάξει η Σαρακατσάνα τη κουσμαρόπιτα έπρεπε κατ' αρχήν να παρασκευάσει το ζυμάρι. Σ' ένα κακκάβι θα ρίξει νερό και αλεύρι και θα το αφήσει να βράσουν μέχρι να σωθεί το νερό και να μετατραπεί το μείγμα σε ζυμάρι, όχι πολύ σφικτό και μαλακό. Θα κατεβάσει τότε το ζυμάρι από τη φωτιά και θα προσθέσει ξινισμένο τυρί δύο ημερών. Στη συνέχεια θα απλώσει το ζυμάρι σ' ένα βουτυρωμένο ταψί, θα το αφήσει λίγο να φουσκώσει και θα το ψήσει στη γάστρα. Πριν το βάλει στη γάστρα



θα το ραντίσει από πάνω με λίγο γάλα ή βούτυρο να ροδοκοκκινίσει στο ψήσιμο<sup>144</sup>.

### **3.3. Τα ποτά**

Εκτός από τις πίτες, τα ψωμιά και τα φαγητά, οι Σαρακατσαναίοι της Λαμίας, συνήθιζαν στη διατροφή τους και ορισμένα ποτά. Από τα πιο αγαπημένα τους ήταν το κρασί και το τσίπουρο. Τα δύο τελευταία δεν τα παρασκεύαζαν οι ίδιοι, αλλά τα προμηθεύονταν από κάποιο έμπορο και δεν τα κατανάλωναν παρά μόνο σε κάποιες θρησκευτικές ή οικογενειακές γιορτές και κυρίως στις περιπτώσεις φιλοξενίας. Τα ροφήματα που καταναλώνονταν σε καθημερινή βάση από τους Σαρακατσάνους ήταν το ξινόγαλο και το τυρόγαλο. Αυτά, τα παρήγαγαν οι ίδιοι κατά τη διάρκεια παρασκευής του βουτύρου και του τυριού και φρόντιζαν να τα έχουν πάντα μαζί τους σαν ξεκίναγαν για τη βοσκή. Το γάλα ίσως δεν θα ήταν ορθό να περιληφθεί σε αυτή την κατηγορία αν και το κατανάλωναν καθημερινά και μάλιστα σε μεγάλες ποσότητες. Κι αυτό γιατί δεν το κατανάλωναν ποτέ ως ρόφημα αλλά τα έκαναν πάντα «τριψάνα» Έκοβαν δηλαδή κομμάτια ψωμιού μέσα σε μια γαβάθα και το περιέχουν με βρασμένο και αλατισμένο γάλα. Άλλο ρόφημα στο οποίο οι Σαρακατσαναίοι έδειχναν ιδιαίτερη προτίμηση ήταν ο καφές, που τον αγόραζαν στο εμπόριο, ενώ το τσάι του βουνού και το χαμομήλι συμπεριλαμβάνονται επίσης στα ροφήματα που κατανάλωναν συχνά<sup>145</sup>.

### **3.4 Οι γυναικείς ενασχολήσεις**

Η Σαρακατσάνα γυναίκα ήταν μια πραγματική ηρωίδα της καθημερινής ζωής, με όλη αυτή τη σκληρή δουλειά που είχε να φέρει εις πέρας. Σκληρή και μόνιμη δουλειά περίμενε τη Σαρακατσάνα από την μικρή της ήδη ηλικία. Να σημειωθεί πως γράμματα δεν μάθαινε αφού η εκπαίδευση απευθυνόταν στα αρσενικά μόνο μέλη της Σαρακατσάνικης κοινωνίας. Η αγράμματη όμως αυτή γυναίκα καλούνταν να αναλάβει την



διαπαιδαγώγηση των παιδιών της, η πιο σημαντική ίσως από όλες τις αποστολές της. Η αγωγή που τους έδινε, δεν μπορούσε παρά να στηριχτεί στα προσωπικά της βιώματα και σε όσα εκείνη είχε διδαχθεί μέχρι τη στιγμή που δημιούργησε δική της οικογένεια.

Το καθημερινό της πρόγραμμα ήταν εξοντωτικό έμοιαζε με έναν αδιάκοπο αγώνα προκειμένου να τα προλάβει όλα. Η μέρα της άρχιζε πολύ νωρίς το πρωί, γύρω στις πέντε η ώρα. Έπρεπε να σηκωθεί για να βράσει γάλα και τον τραχανά για να φάνε οι τσοπάνηδες, πριν φύγουν για τη βοσκή. Τις μέρες που έπρεπε να ζυμώσει, σηκώνόταν ακόμη πιο νωρίς, γύρω στις τέσσερις γιατί το ψωμί και η πίτα έπρεπε ήδη να είχαν ψηθεί πριν ξυπνήσουν οι άντρες ώστε να έχουν ετοιμαστεί μέχρι την ώρα που αυτοί θα ξεκινούσαν για τα πρόβατα. Η Σαρακατσάνα ζύμωνε τρεις με τέσσερις φορές την εβδομάδα, εκτός από Παρασκευή και Κυριακή. Οι ποσότητες δε που έπρεπε να παρασκευάσει ήταν αρκετά μεγάλες αφού η σαρακατσάνικη οικογένεια ήταν συνήθως πολυμελής<sup>146</sup>.

Η επόμενη δουλειά της ήταν να ξυπνήσει τα παιδιά της και να τα «συμμάσει», να τα πλύνει δηλαδή, να τα ντύσει και να τους δώσει κάτι να φάνε. Το κονάκι έπρεπε να σκουπιστεί, τα σκεπάσματα να διπλωθούν και να τοποθετηθούν στην πεζούλα. Τα πράγματα μέσα στο κονάκι έπρεπε να είναι πάντα τακτοποιημένα με τάξη, έτσι ώστε, παρά τα λίγα τετραγωνικά του, να δίνει την εντύπωση ενός άνετου χώρου<sup>147</sup>.

Άλλη σκληρή και μόνιμη δουλειά για τη Σαρακατσάνα χειμώνα-καλοκαίρι ήταν το «ζαλίκι». Ζαλίκι ήταν τα ξύλα που έπρεπε να κόψει η Σαρακατσάνα στο λόγγο, και να τα μεταφέρει στη πλάτη της, με μια τριχιά περασμένη στο λαιμό και δεμένη στο στήθος της. Το ζαλίκι, αν και σκληρή δουλειά ήταν έργο αποκλειστικά γυναικείο. Δεν μπορούσε να νοηθεί ότι άντρας θα έπρεπε να πάει να φέρει ξύλα, για το κονάκι, ή να πληρώσει κάποιον άλλο να του τα φέρει. Θα πήγαινε υποχρεωτικά η γυναίκα. Πολλές φορές χρειαζόταν μάλιστα να πάει δυο, ίσως και τρεις φορές την ίδια μέρα, αφού οι ανάγκες του νοικοκυριού σε καύσιμη ξυλεία, ήταν μεγάλη. Ήταν όμως, και μια δουλειά που έδινε στις γυναίκες την ευκαιρία να ανταμωθούν και να κουβεντιάσουν αφού ποτέ δεν



πήγαιναν στο λόγγο μοναχές τους, αλλά πάντα παρέες-παρέες. Μαζεύονταν τέσσερις με πέντε γυναίκες, με τις κλαδευτήρες και τις τριχιές στα χέρια και θα πήγαιναν όπου είχε πιο κοντά λόγγο για ξύλα. Όταν γύριζαν φορτωμένες θεόρατα ζαλίκια, «που τις έπαιρναν ως τα μάτια», στοίβαζαν τα ξύλα, στην άκρη της αυλής, η κάθε μία και τα έφτιαχνε «τρακάδα». Θεωρούνταν ντροπή για μια νοικοκυρά να μην έχει έξω απ' το κονάκι της μεγάλη και καλή τρακάδα. Χωρίς ξύλα δεν θα μπορούσε να ανάψει φωτιά για να ζεσταθεί το κονάκι της, ούτε να βράσει το γάλα, ούτε να ψήσει<sup>148</sup>.

Αφού επέστρεφε από το λόγγο, και πριν προλάβει να ξεφορτωθεί το ζαλίκι με τα ξύλα, έπρεπε να φορτωθεί τη βαρέλα αυτή τη φορά, για να φέρει στο κονάκι νερό. Όπως έχει ήδη αναφερθεί ποτέ και σε καμία στάνη δεν κατασκευάστηκε κάτω από κάποιο υποτυπώδες σύστημα ύδρευσης. Έτσι οι γυναίκες έπρεπε να μεταβαίνουν καθημερινά, φορτωμένες με τη βαρέλα, στις γύρω πηγές για να μη λείπει το νερό απ' τα κονάκια. Έκαναν μάλιστα τρεις και τέσσερις φορές την ίδια διαδρομή μέχρι τη βρύση, αφού το νερό που κουβαλούσαν στη βαρέλα χρησιμοποιούνταν τόσο ως πόσιμο όσο και για άλλες ανάγκες του νοικοκυριού, με αποτέλεσμα να σπαταλιέται πολύ γρήγορα. Χαρακτηριστικό δε είναι πως οι γυναίκες και ιδιαίτερα τα ανύπαντρα κορίτσια έδιναν ιδιαίτερη προσοχή στην εμφάνισή τους όταν πήγαιναν για νερό, φροντίζοντας να μην είναι ποτέ ατημέλητες, γιατί στη βρύση γινόταν πολύ συχνά το «νυφοδιάλεγμα». Εκεί θα αντάμωναν με τσελιγκάδες και Σαρακατσαναίους από άλλες στάνες και έπρεπε να ξεχωρίζουν<sup>149</sup>.

Το μεσημέρι η Σαρακατσάνα είχε να ανάψει φωτιά και να ετοιμάσει το μεσημεριανό φαγητό, να στρώσει τραπέζι και να ταΐσει τα παιδιά της. Δική της ευθύνη ήταν και η περιποίηση των οικιστικών ζώων. Κάθε οικογένεια διέθετε τουλάχιστον τέσσερα με πέντε άλογα που εξυπηρετούσαν τόσο στις καθημερινές μετακινήσεις των ανδρών όσο και στις δύο εξαμηνιαίες κάθε άνοιξη και φθινόπωρο, μεταφερόταν σ' αυτά ολόκληρο το νοικοκυριό. Εκτός από τα άλογα, μπορεί να υπήρχε και κάποιος γάιδαρος ή και κάποιο μουλάρι. Άλλα ζώα που συναντούσε



κανείς γύρω από τα κονάκια ήταν οι κότες που εξασφάλιζαν φρέσκα αυγά, απαραίτητο υλικό σε πολλές πίτες. Δεν θα μπορούσαν βέβαια να λείπουν τα τσοπανόσκυλα που ακολουθούσαν τα κοπάδια και συνέδραμαν ουσιαστικά. Τον τσοπάνο στο έργο της φύλαξής τους. Είχαν ακόμη και τρία τέσσερα ζαγάρια [κυνηγητικοί σκύλοι] μιας και το κυνήγι ήταν μια από τις δραστηριότητες των Σαρακατσαναίων. Όλα αυτά τα ζώα χρειάζονταν καθημερινή περιποίηση, τάισμα, πότισμα, και φύλαξη που τα αναλάμβανε η Σαρακατσάνα<sup>150</sup>.

Στις καθημερινές υποχρεώσεις της Σαρακατσάνας πρέπει να προστεθούν και άλλες που ήταν είτε εποχιακή είτε περιστασιακές. Συγκεκριμένα κάθε δεκαπέντε μέρες η Σαρακατσάνα φόρτωνε στα άλογα τα ρούχα της οικογένειας, αλλά και τα στρωσίδια και τα σκεπάσματα και τα πήγαινε στο ρέμα να τα πλύνει. Για το πλύσιμό η Σαρακατσάνα χρησιμοποιούσε σαπούνι και «αλισίβα» δηλαδή το νερό μέσα στο οποίο είχε βράσει στάχτη. Αφού έβραζε καλά το νερό με τη στάχτη, περίμενε λίγο, ώσπου να εναποτεθεί η στάχτη στον πάτο του δοχείου και συνέλεγε το νερό που είχε αποκτήσει έτσι καθαριστικές ιδιότητες και το χρησιμοποιούσε ως απορρυπαντικό. Εκτός από το σαπούνι και την αλισίβα χρησιμοποιούσε στο πλύσιμο και τον κόπανο, με τον οποίο χτυπούσε δυνατά τα μάλλινα υφάσματα, ώστε να καθαρίσουν σε βάθος, αλλά και για να απομακρυνθούν τα πολλά νερά. Στη συνέχεια, άπλωνε τα ρούχα πάνω στα χορτάρια, ώσπου να στεγνώσουν, για να μπορέσει να τα φορτώσει στα άλογα και να τα μεταφέρει στη σάνη. Τα μάλλινα ήταν γενικώς, πολύ βαριά υφάσματα, αν όμως δεν στέγνωναν καλά, τότε γίνονταν τόσο βαριά που η μεταφορά τους ήταν αδύνατη<sup>151</sup>.

Άλλη δουλειά που αναλάμβανε η Σαρακατσάνα, μόνο όμως κατά την περίοδο του χειμώνα, ήταν το τάισμα των αρνιών και κατσικιών. Έπρεπε εκτός από το ζαλίκι με τα ξύλα για τη φωτιά, να κόψει και χορτάρι και λίγο πουρνάρι προκειμένου να τα ταΐσει. Θα άφηνε, λοιπόν, αρκετές φορές τη σάνη προκειμένου να πάει να κόψει χορτάρια και κλαριά, ώστε να μη χρειαστεί να χρησιμοποιηθούν ζωτροφές «διότι άμα αρχινήσουν τα ες, δεν βγαίνει πέρα η σάνη». Έλεγαν οι Σαρακατσαναίοι.



Έτσι οι γυναίκες με την προσωπική τους εργασία κάλυπταν τα έξοδα για την αγορά ζωοτροφών και συνεισέφεραν και με τον τρόπο αυτό στο οικογενειακό εισόδημα. Εκτός όμως από το χορτάρι, τα αρνιά κυρίως, ήθελαν το χειμώνα στεγνό και ζεστό μαντρί. Γι' αυτό τα μαντριά κάθε τόσο ήθελαν «πουρνάρωμα». Ήταν κι αυτή η διαδικασία στην αποκλειστική ευθύνη των γυναικών. Αυτές έπρεπε να κόψουν το πουρνάρι, να το κουβαλήσουν ζαλίκι στη στάνη και να το στρώσουν σε ολόκληρη την επιφάνεια του μαντριού. Σκληρόφυλλες διαπλάσεις τα πουρνάρια, άντεχαν στο βάρος των προβάτων και σχημάτιζαν ένα είδος σχάρας ώστε να στραγγίζουν τα περιττώματα των ζώων και να διατηρείται το μαντρί στεγνό<sup>152</sup>.

Μόλις τελείωναν το στρώσιμο των πουρναριών, έπρεπε στη συνέχεια να καλύψουν το μαντρί με μία δεύτερη στρώση, από μαλακότερα κλαριά και θάμνους, αυτή τη φορά [θυμάρια, φουκαλιές, καλαμιές κ.ά.], για να μην τραυματίζονται τα ζώα. Δεν ήταν, όμως μόνο το δικό τους μαντρί που είχαν να στρώσουν, αλλά κάθε μέρα, έπρεπε να πάνε σε διαφορετικό, έτσι ώστε όλες μαζί, να κατορθώσουν να πουρναρώσουν όλα τα μαντριά της στάνης<sup>153</sup>.

Όταν πάλι ο καιρός γινόταν βροχερός και όταν χιόνιζε, τότε το μαντρί λάσπωνε εύκολα και έπρεπε να ξεκινήσουν απ' την αρχή και να ξαναστρώσουν όλα τα μαντριά της στάνης, για να κοιμούνται τα πρόβατα στεγνά. Το στεγνό μαντρί θεωρούνταν ευνοϊκός παράγοντας για την γρήγορη εκπάχυνση των ζώων<sup>154</sup>.

### **3.5 Οι εργασίες των ανδρών**

Οι Σαρακατσαναίοι ασχολήθηκαν αποκλειστικά με την κτηνοτροφία. Τα ποιμνία αποτελούσαν όλη τους την περιουσία και την μοναδική πηγή πλούτου. Για να διατηρήσουν όμως αυτή την περιουσία, να την αυξήσουν και να την κάνουν αποδοτικότερη, απαιτούνταν σκληρή και καθημερινή εργασία. «Δεν έχουν γιορτή τα πρώτα<sup>155</sup>» έλεγαν οι Σαρακατσαναίοι, εννοώντας πως δεν μπορούσαν να λείψουν από τα



ποιμενενικά τους καθήκοντα ούτε για μια μέρα ακόμη και γιορτή. Ο σκάρος, η φύλαξη, η βοσκή, ο στάχος και το άρμεγμα ήταν οι κύριες εργασίες ενός Σαρακατσάνου που πραγματοποιούνταν σε καθημερινή βάση.

### **Ο σκάρος**

Σκάρος ονομαζόταν η διαδικασία εκείνη κατά την οποία ο Σαρακατσάνος έβγαζε το κοπάδι από το μαντρί και το οδηγούσε στο λιβάδι, για να βοσκήσει. Η αλήθεια είναι πως η διαδικασία αυτή δεν φαίνεται ιδιαίτερα δύσκολη και κοπιαστική, και δεν θα ήταν, αν δεν λάμβανε χώρα κατά τη διάρκεια της νύχτας. Κάθε βράδυ γύρω στα μεσάνυχτα, ο Σαρακατσάνος, φορούσε την κάπα του και έβγαινε από το κονάκι του, για να «σκαρίσει» τα πρόβατα. Τα «νυχτοσκάριζαν» κάθε μέρα, όλη τη χρονιά, ακόμη και κατά τη διάρκεια των μετακινήσεών τους<sup>156</sup>.

Σκοπός της νυχτερινής αυτής διαδικασίας ήταν να βοσκήσουν λίγο τα πρόβατα, ώστε να αντέξουν μέχρι την επόμενη μέρα. Το πρωινό κρύο ήταν τόσο δυνατό που απέτρεπε τον τσοπάνο απ' το να τα βγάλει απ' το μαντρί τους νωρίς. Τόσο το κρύο όσο και η πολύ ζέστη, αποτελούσαν αντίξοες συνθήκες κάτω από τις οποίες δεν μπορούσε να πραγματοποιηθεί βόσκηση<sup>157</sup>. Αν λοιπόν τα πρόβατα δεν βοσκούσαν κατά τη διάρκεια της νύχτας, θα έμεναν νησικά για αρκετές ώρες, με αποτέλεσμα να απειληθεί η ίδια τους η επιβίωση, γι' αυτήν ακριβώς την εργασία ειπώθηκε η παροιμιώδης έκφραση: «Με τον ήλιο τα βγάζω, με τον ήλιο τα μπάζω, τι έχουν τα έρμα και ψοφάν;<sup>158</sup>». Και απευθυνόταν ασφαλώς στους οκνηρούς εκείνους τσοπάνηδες που δεν μπορούσαν να ανταποκριθούν στο νυχτοσκάρισμα και προτιμούσαν να βγάζουν το κοπάδι το πρωί, όταν θα είχε βγει ο ήλιος, που δεν θα επέτρεπε όμως τη βόσκηση.

Ο σκάρος έπρεπε να πραγματοποιείται μια καθορισμένη ώρα κάθε μέρα ενώ διαρκούσε γύρω στη μιάμιση με δύο ώρες. Ο Σαρακατσάνος αν και δεν είχε ποτέ του ρόλοι γνώριζε πάντα την ακριβή ώρα που έπρεπε να πραγματοποιήσει κάθε εργασία. Σ' αυτό τον βοηθούσαν τα «φυσικά



ρολόγια». τα αστέρια, το φεγγάρι, και ο κόκορας, οι Σαρακατσαναίοι παρακολουθούσαν πάντοτε τον ουρανό και ήξεραν τη θέση των αστεριών κάθε στιγμή. Γνώριζαν πως τα κοκόρια λαλούν σε δύο συγκεκριμένες ώρες, τα μεσάνυχτα και λίγο πριν ανατείλει ο ήλιος. Η καθημερινή επανάληψη της ίδιας εργασίας, που γινόταν δυνατή συνήθεια, δεν άφηνε όχι μόνο τον τσοπάνο να επαναπαυτεί αλλά ακόμη και τα ίδια τα ζώα, που όταν έρχονταν η ώρα του σκάρου, άρχιζαν να βελάζουν<sup>159</sup>.

Αν ο σκάρος ήταν μια εργασία σκληρή και κοπιαστική, τότε η φύλαξη των ζώων, ήταν, επιπλέον, και επικίνδυνη. Στη φύλαξη και μάλιστα κατά τη διάρκεια της νύχτας, αποδεικνυόταν η ικανότητα του τσοπάνου να οδηγεί με ασφάλεια στο λιβάδι και να το γυρίζει ακέραιο στη σtάνη. Ήταν μια εργασία που απαιτούσε την ενεργοποίηση όλων των αισθήσεων του τσοπάνου. Πρώτα απ' όλα έπρεπε να είχε πολύ «γερό» αφτί και να παρακολουθεί διαρκώς τους ήχους των κουδουνιών ώστε να αντιλαμβάνονταν αμέσως αν κάποιο από τα ζώα είχε ξεκόψει απ' το κοπάδι, ή είχε μείνει πίσω ή είχε πάθει κάτι κακό. Όλο το βράδυ δε σταματούσε να σφυρίζει και να κουγιάζει [φωνάζει] ώστε να ξυπνήσουν καλά τα πρόβατα και να τρομάξουν οι αλεπούδες, τα τσακάλια και άλλα άγρια ζώα που θα πλησίαζαν το κοπάδι και θα ήταν δύσκολο να τα διακρίνει μέσα στο σκοτάδι<sup>160</sup>.

Στο δύσκολο αυτό έργο της φύλαξης σπουδαίες υπηρεσίες πρόσφεραν τα τσοπανόσκυλα που γυρνούσαν αδιάκοπα γύρω από το κοπάδι, αλυχτώντας. Οι «αλυχτιστές» των σκυλιών αποτελούσαν οδηγό για τον τσοπάνο και μάλιστα διέφεραν όταν ένιωθαν άνθρωπο να πλησιάζει το κοπάδι από όταν μυρίζονταν λύκο ή άλλο αγρίμι<sup>161</sup>. Ούρλιαζαν όταν αντιλαμβάνονταν πως είχε πέσει πάνω στα πρόβατα κοπάδι από λύκους. Πολλές φορές τα ουρλιαχτά των σκυλιών αντιλαλούσαν μέσα στη νύχτα και έφταναν μέχρι τη σtάνη, βάζοντας σε ανησυχία τις γυναίκες για το τι μπορεί να συνέβη στο κοπάδι. Έτσι λοιπόν μέσα στο σκοτάδι της νύχτας σκάριζαν και φύλαγαν οι Σαρακατσαναίοι τα πρόβατα για να τα ξαναβάλουν στο μαντρί μετά από μια με δύο ώρες. Πριν όμως προλάβει να φέξει, νύχτα ακόμη, τα σκάριζαν και πάλι, μόνο που αυτή τη φορά το



φως της μέρας έκανε πιο εύκολη τη φύλαξη και μείωνε σημαντικά τους κινδύνους.

### **Το άρμεγμα**

Το άρμεγμα, ήταν από τις σημαντικότερες εργασίες, των Σαρακατσαναίων. Άρμεγαν δύο φορές την ημέρα, μια φορά το πρωί, πριν σκαρίσουν τα πρόβατα για τη βοσκή και μία το βράδυ όταν επέστρεφαν στο παντρί. Η ώρα του αρμέγματος ήταν καθορισμένη και ο χρόνος της ήταν ανάμεσα στα δύο αρμέγματα έπρεπε να είναι ακριβώς μοιρασμένος π.χ. το πρωινό άρμεγμα γινόταν στις έξι, την ίδια ώρα το απόγευμα έπρεπε να γίνει το βραδινό. Η τεχνική του αρμέγματος απαιτούσε συγκεκριμένη ικανότητα που ο Σαρακατσάνος την αποκτούσε σταδιακά, αφού το άρμεγμα ήταν από τις πρώτες ποιμενικές εργασίες, στις οποίες συμμετείχε ήδη από την ηλικία των δέκα ετών. Ένας έμπειρος αρμεχτής μπορούσε να αρμέξει μέχρι και εκατό πρόβατα μέσα σε μία ώρα. Κάθονταν στην είσοδο της στρούγκας, που την κατασκεύαζαν τόσο στενή, όσο να αναγκάζονται τα πρόβατα να περνούν ένα ένα. Κάποιος άλλος θα κεντούσε τα πρόβατα από πίσω ώστε να περάσουν μπροστά από τον αρμεχτή και να αρμεχτούν. Το άρμεγμα αποτελούσε για τον Σαρακατσάνο πολύ σοβαρή υπόθεση. Ήταν ότι για τον αμπελουργό ο τρύγος και για τον καλλιεργητή η συγκομιδή. Ήταν ο κόπος της δουλειάς του<sup>162</sup>.

### **Η βοσκή**

Όσον αφορά τη βόσκηση ήταν μια εργασία που απαιτούσε εμπειρία και τεχνική, ενώ επηρέαζε σε μεγάλο βαθμό την γαλακτοπαραγωγή των ζώων. Η ποιότητα του χόρτου και η συγκέντρωση του έπαιζαν καθοριστικό ρόλο στο αν τα πρόβατα θα «κατέβαζαν» πολύ γάλα ή όχι. Έτσι, ο κτηνοτρόφος έπρεπε να ξέρει σε ποια μέρη υπήρχε καλής ποιότητας χορτάρι και να οδηγήσει το κοπάδι του εκεί. Έπρεπε ακόμη να προσέξει, κατά τη διάρκεια της βόσκησης, να μην τρομάξουν τα ζώα και προγγίσουν. Ο πρόγγος του κοπαδιού είχε ως αποτέλεσμα την μειωμένη γαλακτοπαραγωγή. Η βόσκηση, λοιπόν, ως διαδικασία άμεσα



συνδεδεμένη με τους Σαρακατσαναίους που γνώριζαν καλά τη σημασία της<sup>163</sup>.

### **Ο στάλος**

Η λέξη «στάλος» σήμαινε την ανάπαυλα, την διακοπή της βόσκησης και την ξεκούραση των ζώων. Το μεσημέρι όταν η ζέστη γινόταν ανυπόφορη, ο τσοπάνης έπρεπε να βρει ένα σκιερό μέρος, για να συγκεντρώσει τα πρόβατα και να τα «στολίσει» Μια συστάδα ψηλών και πυκνόφυλλων δέντρων αποτελούσε το ιδανικότερο μέρος για το στόλισμα των ζώων. Ο στάλος γινόταν γύρω στις 11 π.μ. και διαρκούσε πέντε περίπου ώρες μέχρι τις 4 το απόγευμα, οπότε και ο ήλιος θα είχε πέσει και οι συνθήκες θα ήταν καλύτερες για τη βόσκηση. Το χειμώνα που οι θερμοκρασίες είναι χαμηλές και ο ήλιος είναι ευεργετικός για τα «ζωντανά», δεν τα σκαλίζουν σε μέρος σκιερό αλλά «ντιπ στον ήλιο» όπως έλεγαν δηλαδή στα προσήλια<sup>164</sup>.

Ο στάλος έδινε την ευκαιρία όχι μόνο στα ζώα αλλά και στον ίδιο τον κτηνοτρόφο να αναπαυτεί για λίγο και να ανακτήσει τις δυνάμεις του. Μπορούσε κατά το διάστημα αυτό, να επιστρέψει στη σtάνη, να γευματίσει, ακόμη και να κοιμηθεί. Την ημέρα ο κίνδυνος για κλέφτες ή άγρια ζώα δεν υφίσταται και έτσι το κοπάδι ήταν ασφαλές κάτω από την επιτήρηση των τσοπανόσκυλων. Την ώρα, που ύστερα από το στάλο τα πρόβατα ξαναπήγαιναν στη βοσκή, οι Σαρακατσαναίοι την ονόμαζαν «απόσταλα»<sup>165</sup>.

Άλλη κοπιαστική δουλειά που πραγματοποιούνταν, όμως μόνο μια φορά το χρόνο ήταν ο κούρος. Η εποχή του κούρου συμπίπτει πάντα με την αρχή της καλοκαιρινής εγκατάστασης, δηλαδή με την ανοιξιάτικη μετακίνηση γύρω στα τέλη Μαΐου. Όπως έχει ήδη αναφερθεί ο κούρος ήταν μια εργασία που απαιτούσε πολλή δεξιότητα και φυσική δύναμη, γιατί το μαλλί των προβάτων ήταν ποτισμένο με λίπος [πίνος] και το ψαλίδι έμπαινε δύσκολα στα μαλλιά. Τα ψαλίδια που χρησίμευαν στο κούρεμα ονομάζονταν «πρατοψαλίδα». Ο κούρος ήταν μια διαδικασία απαραίτητη αφενός για τα ζώα γιατί απάλλαξε τα πρόβατα από τα



τσιμπούρια και το βάρος των μαλλιών. Αφετέρου για τον άνθρωπο, που του προμήθευε το πολύ χρήσιμο μαλλί<sup>166</sup>.

### **3.6 Ανατροφή-Αγωγή των παιδιών**

Η αγωγή του παιδιού και γενικά η ανάπτυξη του ατόμου στους Σαρακατσαναίους επιτυχανόταν συνήθως με την ακούσια επίδραση των ενηλίκων στους ανήλικους. Συστηματική αγωγή, με τη σημερινή έννοια του όρου, δεν υφίσταται, πράγμα που οφειλόταν κυρίως στις ιδιαίτερες συνθήκες ζωής τους. Ως αποκλειστικό μέσο διαπαιδαγώγησης χρησιμοποιούταν το παράδειγμα των μεγαλύτερων και η συμβουλευτική καθοδήγηση συνήθως των γονέων. Σημαντικός ωστόσο ήταν κι ο ρόλος της κλειστής κοινωνίας των Σαρακατσαναίων, που αποτελούσε και το μοναδικό πολιτιστικό πλαίσιο μέσα στο οποίο θα αναπτυσσόταν ψυχοσωματικά ο νέος και θα διαμόρφωνε την προσωπικότητά του. Και το φυσικό περιβάλλον όμως, η διαρκής δηλαδή κι άμεση επαφή με τη φύση, μέσα στο οποίο ζούσε τους περισσότερους μήνες του έτους, συντελούσε αποφασιστικά στη διάπλαση του χαρακτήρα του.

Αναλυτικότερα, θα μπορούσε να πει κανείς πως η οικογένεια αποτελούσε τον πρώτο και βασικότερο παράγοντα διαπαιδαγώγησης των ανηλίκων Σαρακατσαναίων. Το παιδί, από τη στιγμή της γέννησής του ακόμη, μαθαίνει να προσαρμόζεται στη σκληρή και δύσκολη ζωή του. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι οι Σαρακατσάνες γεννούσαν όπου τύχαινε να τις βρει, η δύσκολη ώρα της γέννας, στο μαντρί, στη στρούγκα, στη στράτα για το ξεκαλοκαίριασμα, ή στην καλύτερη των περιπτώσεων μέσα στο κονάκι τους.

Σε καμία βέβαια περίπτωση δε θα μπορούσε να ειπωθεί πως τα παιδιά που έρχονταν στη ζωή στερούνταν της αγάπης και της φροντίδας των γονιών και των συγγενών τους, μόνο που αυτό συνέβαινε στο βαθμό που το επέτρεπαν οι συνθήκες. Οι γονείς στερούνταν κατά κανόνα παιδαγωγικών γνώσεων. Ωστόσο συμπεριφέρονταν μάλλον με αγάπη στα παιδιά τους και συνήθως σωστά από παιδαγωγική άποψη. Δεν



χρησιμοποιούσαν βία στην προσπάθεια να συνετίσουν τα παιδιά τους, αφού θεωρούσαν ότι: «πρέπ'να τα παίρνουμε μι του καλό για να γενύ(ει) καλό του κορίτς κι του πιδί». Δε συνήθιζαν να χτυπούν τα παιδιά τους τουλάχιστον οι πιο ευκατάστατες οικογένειες, και μόνο όταν κάποιος ήταν ιδιαίτερα ανυπάκουος, η μητέρα του χρησιμοποιούσε του ξύλου προκειμένου να το επαναφέρει<sup>167</sup>. Δε λαμβανόταν κάποια ιδιαίτερη μέριμνα όσον αφορά την ψυχοσωματική ανάπτυξη του παιδιού. Το παιδί μεγάλωνε γενικά σε μια οικογένεια πολύ συντηρητική από κάθε άποψη, ευλαβικά προσηλωμένη στην παράδοση και τα έθιμα της φυλής. Ως κύρια αποστολή των γονέων προβαλλόταν η φροντίδα να αναθρέψουν με τέτοιο τρόπο τα παιδιά τους αυτά, να είναι σε θέση να εναρμονίσουν τη συμπεριφορά τους με τους άγραφους νόμους της κλειστής κοινωνίας και να εκπληρώσουν τον προορισμό τους, όπως αυτήν τον καθορίζει.

Η σχέση μεταξύ μεγάλων και μικρών κι η διαφοροποίηση ως προς τα δύο φύλα που προέκυπτε μέσα από αυτή τη σχέση αποτελούσε εξίσου σημαντικό στοιχείο στην διαπαιδαγώγηση των νεαρών Σαρακατσαναίων<sup>168</sup>. Προορισμός των δύο φύλων, σύμφωνα με τις πεποιθήσεις των Σαρακατσαναίων, ήταν να μπορέσουν ανταποκριθούν όσο το δυνατό αποτελεσματικότερα στα καθήκοντά τους μέσα κι έξω από την οικογένεια. Τα αγόρια όφειλαν από την ηλικία των δέκα ετών να ασχολούνται με επιτυχία με τις ποιμενικές εργασίες της οικογένειας, ακολουθώντας το παράδειγμα του πατέρα. Τα κορίτσια ακολουθώντας το παράδειγμα της μητέρας, συμμετείχε με την ίδια επιτυχία κι αντοχή όχι μόνο στις οικιακές εργασίες αλλά και σε όλες τις ανδρικές δουλειές. Η μύηση στο ρόλο τους γινόταν με τη βοήθεια των στενών συγγενών από πολύ νωρίς. Σύμφωνα με μαρτυρίες των γεροντότερων το κορίτσι, μάθαινε να ζυμώνει από την ηλικία των έξι έως οκτώ χρονών. Από πολύ μικρό μάθαινε να φτιάχνει πίτες, να φορτώνεται το **ζαλίκι** με τη μάνα του, να κεντάει, να πλέκει, να λευκαίνει τα ρούχα στην ρεματιά και συχνά να αναλαμβάνει τη φροντίδα των μικρότερων αδελφών του.

Η πιο δύσκολη ωστόσο από τις εργασίες που απαιτούσε ιδιαίτερη επιδεξιότητα κι έπρεπε οπωσδήποτε να το **δασκαλέψει** η μητέρα του



ήταν η τέχνη του αργαλειού, η υφαντική. Η κοπέλα, με τη έναρξη της εφηβικής της ηλικίας, δεν όφειλε απλώς να γνωρίζει αυτόν τον πολυσύνθετο τρόπο εργασίας αλλά και να έχει εξασκηθεί επαρκώς ώστε να γίνει στη δουλειά της όσο το δυνατό ταχύτερη κι ικανότερη. Αυτό αποτελούσε ένα βασικό προτέρημά της για να γίνει άξια νύφη, όταν θα έφτανε η στιγμή. Αντίθετα με το κορίτσι, το αγόρι ήταν επιφορτισμένο με λιγότερες εργασίες. Πέρα από τις ποιμενικές του εργασίες ποτέ δεν ασχολούταν με άλλες δουλειές.

Ο ρόλος του σχολείου σε ό,τι αφορά τη ζωή και την αγωγή των νέων Σαρακατσάνων έμοιαζε μάλλον ασήμαντος. Ελάχιστα θα μπορούσε να ασχοληθεί κανείς με την παιδεία των Σαρακατσαναίων. Ο λόγος ήταν απλός: οι συνθήκες ζωής τους δεν τους παρείχαν τη δυνατότητα για πλήρη μόρφωση, αφού τα παιδιά, αγόρια και κορίτσια, ήταν υποχρεωμένα από νωρίς να βοηθούν τους γονείς τους στις διάφορες εργασίες και να τους ακολουθούν στις μετακινήσεις τους. Πάντως γενικά επικρατούσε η άποψη ότι πολλά πράγματα δε χρειάζονταν ούτε για το αγόρι, πολύ περισσότερο δε για το κορίτσι. Στα αγόρια ήταν αρκετές λίγες πρακτικές γνώσεις αριθμητικής, ώστε να μπορούν να κάνουν σωστούς υπολογισμούς, απαραίτητους για τη δουλειά τους. Όσο για τα κορίτσια, όχι μόνο απαραίτητο δε θεωρούνταν να μάθουν γράμματα, αλλά συχνά αποτελούσε και ντροπή. Τα γράμματα, κατά την αντίληψη των γονιών τους και της κοινωνίας τους, όχι μόνο δε θα τους χρησίμευαν σε τίποτε, αλλά αντίθετα θα τους αφαιρούσαν πολύτιμο χρόνο από ωφέλιμες εργασίες<sup>169</sup>. Υπάρχουν όμως μαρτυρίες ότι αρκετά παιδιά κατά τους χειμερινούς μήνες φοιτούσαν μαζί με τα άλλα χωριατόπαιδα. Η φοίτησή τους σε κανονικό σχολείο άρχιζε, επομένως, μετά του Αγίου Δημητρίου και διαρκούσε μέχρι του Αγίου Γεωργίου, οπότε οι Σαρακατσαναίοι έφευγαν για τα βουνά. Ωστόσο αυτό που συνέβαινε συχνότερα ήταν η μίσθωση ενός δασκάλου, ο οποίος έμενε στο τσελιγκάτο όλο το καλοκαίρι, προκειμένου να δώσει κάποιες στοιχειώδεις γνώσεις στα παιδιά. Αυτά που έπρεπε να διδάξει ήταν λίγη ανάγνωση, λίγη γραφή κι αριθμητική.



Πριν γίνει αναλυτικότερη αναφορά στον τρόπο λειτουργίας αυτών των καλοκαιρινών σχολείων, αξίζει να σημειωθεί ότι η πιο εύχρηστη μέθοδος διδασκαλίας στους Σαρακατσαναίους ήταν η **αλληλοδιδασκική**<sup>170</sup>, που παραπέμπει ασφαλώς στις πρώτες προσπάθειες του νεοσύστατου ελληνικού κράτους να οργανώσει την εκπαίδευση των νέων του. Συχνά, λοιπόν, οι μεγαλύτεροι άνδρες, που γνώριζαν γραφή κι ανάγνωση προσπαθούσαν να διδάξουν τους νεότερους κατά τις ώρες της βοσκής.

Η όλη λειτουργία του σχολείου είχε ως εξής: Κάθε καλοκαίρι στο τσελιγκάτο προσλάμβαναν σα δάσκαλο άλλοτε κάποιον συνταξιούχο εκπαιδευτικό, άλλοτε κάποιο μαθητή Γυμνασίου. Έστηναν ένα μεγάλο καλύβι, **το δασκαλοκάλυβο**, όπως το ονόμαζαν, έβαζαν θρανία και το χρησιμοποιούσαν για σχολείο. Εκεί συγκεντρώνονταν όσα από τα παιδιά της στάνης ήθελαν, αφού η εκπαίδευση σε καμία περίπτωση δεν είχε υποχρεωτικό χαρακτήρα. «Με το ζόρι δεν μαθαίνονται τα γράμματα», έλεγαν. Η εκπαιδευτική διαδικασία διαρκούσε ένα, δύο ή και τρία καλοκαίρια έως ότου μάθουν τα παιδιά να γράφουν και να διαβάζουν. Ο δάσκαλος αμειβόταν από τους ίδιους τους γονείς. Επιπλέον, οι ίδιοι οι Σαρακατσαναίοι αναλάμβαναν τη διατροφή του και γενικότερα τη διαμονή του στο τσελιγκάτο. Περιπτώ βέβαια να αναφερθεί ότι τα εποπτικά μέσα ήταν ανύπαρκτα. Αξίζει ωστόσο να παρατεθεί μία σύντομη σκηνή που θυμίζει και λίγο κρυφό σχολειό: «Ο δάσκαλος μαθαίν' ν'άλφα στα Σαρακατσανόπουλα. Κατομένα σι λιθάρια, γυρβουλιά μι τς πλακούλινς κι του κουντύλι στα χέρια, τον τήραγαν πονηρούτσκα γιουμάτα διαουλιά. Δυο ξλαράκια κι ένα ξλαράκι μας κάνουν τρία ξλαράκια<sup>171</sup>».

Τα Σαρακατσανόπουλα είχαν βρει, επίσης, διάφορους τρόπους να διασκεδάζουν και να περνούν ευχάριστα την ώρα τους. Αν κι ήταν από πολύ μικρά επιφορτισμένα με πολλά καθήκοντα κι ο χρόνος για παιχνίδι ήταν ελάχιστος, ωστόσο πάντα κατάφερναν να ξεφύγουν για λίγο και να βρουν χρόνο να παίξουν. Τα αγόρια μάλιστα φαίνεται πως έπαιζαν πιο πολύ από τα κορίτσια. Εξάλλου τα κορίτσια ήταν επιφορτισμένα με πολύ περισσότερες ασχολίες ενώ κι η ίδια η αγωγή από την οικογένεια δεν



επέτρεπε πολλές σχέσεις, έστω και στο παιχνίδι, των κοριτσιών με τα αγόρια. Μοναδικό παιχνίδι των κοριτσιών ήταν οι κούκλες, πάνινες ή ξύλινες και πάντα χειροποίητες. Οι πάνινες ήταν φτιαγμένες από κουρελάκια που περίσσευαν στον αργαλειό ενώ οι ξύλινες αποτελούνταν από ένα ξύλο πελεκημένο σε σχήμα κούκλας με τα περισσεύματα από τα υφαντά του αργαλειού.

Τα παιχνίδια των αγοριών ήταν περισσότερο ομαδικά. Τα περισσότερα από αυτά θυμίζουν αθλήματα, ενώ πολλές φορές επιδίδονταν σε αυτά όχι μόνο τα μικρά αγόρια αλλά και μεγαλύτερης ηλικίας άνδρες προκειμένου να επιδείξουν τις ικανότητές τους και τη σωματική του δύναμη. Από τα πιο διαδεδομένα σαρακατσάνικα παιχνίδια είναι τα παρακάτω:

1. **Το αμπήγμα στ' τρεις:** Τα αγόρια που συμμετείχαν είχαν δικαίωμα να κάνουν τρία πήδηματά άλλοτε απλά άλλοτε με το ένα πόδι μαζεμένο πίσω. Όποιος μετά το τρίτο πήδημα βρισκόταν πιο μακριά, αυτός ήταν και ο νικητής και μπορούσε να περηφανεύεται για το μεγάλο διασκελισμό του.
2. **Το λιθάρι:** Παραπέμπει στο πανάρχαιο άθλημα της σφαίρας, που στην περίπτωση των Σαρακατσαναίων αντικαθίσταται από μία μεγάλη και βαριά πέτρα. Νικητής αυτός που θα πετούσε την πέτρα πιο μακριά.
3. **Τα πεντόβολα:** Στο παιχνίδι αυτό οι συμμετέχοντες συναγωνίζονταν στην επιδεξιότητα. Παιζόταν με πέντε κορόμηλα ή πέντε μικρούλες πετρούλες έβγαине εκείνος που θα κατάφερνε να παίξει και να κρατήσει στον αέρα όσο το δυνατό τα περισσότερα από αυτά.
4. **Τα σκλαβάκια:** Ήταν ένα παιχνίδι όμοιο με το πολύ γνωστό σε όλους **κρυφτούλι**.
5. **Η τσιλίκα:** Παίζεται με δύο λεπτά ξύλα. Το ένα έχει μήκος γύρω στους 70 πόντους κι ονομάζεται **τσιλικόξυλο**, ενώ το δεύτερο είναι μικρότερο με μήκος γύρω στους 25 πόντους κι ονομάζεται **τσιλικάρι**. Σκοπός του παιχνιδιού είναι αφού



χτυπήσεις με το μακρύτερο ξύλο το μικρότερο να το τινάξεις ψηλά στον αέρα και να το χτυπήσεις όσο το δυνατό περισσότερες φορές πριν αυτό πέσει στο έδαφος. Μάλιστα όταν οι Σαρακατσαναίοι ήθελαν να πουν ότι δεν αστειεύονται αλλά σοβαρολογούν έλεγαν:<<Τι, την τσιλικά θα παίξουμε;>>.

6. **Η γρούνα ή γούτσα:** Για να παιχτεί το παιχνίδι αυτό έπρεπε καταρχήν να δημιουργηθεί μια μικρή λακκούβα μέσα στην οποία θα τοποθετούνταν μια πέτρα ή αργότερα ένα τόπι και καθένας από τους συμμετέχοντες να πάρει ένα μακρύ λεπτό ξύλο, το **γρουτσόξλο**. Ένα; Από όλους έπρεπε να φυλάει το τόπι. Εάν αυτός που κάθε φορά επιχειρούσε να πάρει το τόπι αποκρούονταν, με το ξύλο, από αυτόν που το φυλούσε, τότε έμπαινε αυτός στη θέση του φύλακα, εάν κατάφερνε να βγάλει από τη γούρνα το τόπι, τότε εξακολουθούσε να φυλάει ο ίδιος.

7. **Η τριότα κι η εννιάρα.** Τα δύο αυτά παιχνίδια συνήθιζαν να τα παίζουν στην πλάκα από του βουτσέλι (*μικρό δοχείο για το νερό που έπαιρναν μαζί τους οι τσοπάνηδες στα πρόβατα*). Δεν είναι τίποτε άλλο από το παιχνίδι που εμείς ονομάζουμε **τρίλιζα**<sup>172</sup>.

Όπως κι κάθε ανθρώπινη κοινότητα η κοινική εξέλιξη φέρει το πεισματικό σύμφερον να λειτουργεί δημιουργικά και να συντηρείται με τα κοινωνικά, η ίδια εξέλιξη επιβάλλει και να τη μετατροπή της όσον αφορά το παιχνίδι. Σε πολύτιμες στιγμές, θα συναντήσει κανείς ένα γένι των κτηνοτρόφων Σαρακατσάνων σταξέλικτες παρτές συνάντησης αγνάδας. Οι σιδηρούς οικογένειες, γονείς και παιδιά εκπαιδεύονται εθελοντικά στην εκπαιδευτική οικογένεια που αποσπαστούν από από μια γενιά. Οφθαλμοί από τον κοινό ορμητή κι από τις οικογένειες των αρσενικών κορόντας από περισσότερες γενιές πορευόμενες κατά κάποιο τρόπο, που αποσπαστούν από μια στήλη. Αλλά η ίδια ιστορία που άρσεν δεν την ανακόπτει της κατεργάζονται κι εδώ, γράφει κάποια στήλη από η στήλη.



#### 4.1 Η συζυγική οικογένεια

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΩΝ ΣΑΡΑΚΑΤΣΑΝΑΙΩΝ**

Όπως σε κάθε ανθρώπινη κοινωνία η ιστορική εξέλιξη φέρνει το ατομικό συμφέρον να λειτουργεί δημιουργικά και να συνυπάρχει με το κοινωνικό, η ίδια εξέλιξη ευθύνεται και για τη μετατροπή της στάνης σε τσελιγκάτο. Σε παλαιότερες εποχές, θα συναντήσει κανείς στα γένη των κτηνοτρόφων Σαρακατσάνων ανεξέλικτες μορφές κοινωνικής οργάνωσης. Οι συζυγικές οικογένειες, γονείς και παιδιά ανύπαντρα αθροίζονταν στην εκτεταμένη οικογένεια που αποτελούνταν είτε από μία γενιά, δηλαδή από τον κοινό αρχηγό κι από τις οικογένειες των αρσενικών κατιόντων είτε από περισσότερες γενιές παρατιθέμενες κατά κάποιον τρόπο, που αποτελούσαν μαζί μια στάνη. Αλλά η ίδια ιστορία που τίποτα δεν την ανακόπτει επαναλαμβάνεται κι εδώ: έρχεται κάποια στιγμή όπου η στάνη,



η απλή κτηνοτροφική μονάδα μιας εκτεταμένης οικογένειας, μεταβάλλεται σε τσελιγκάτο, πιο μεγάλη και πιο σημαντική μονάδα<sup>173</sup>.

Τρεις, λοιπόν, ήταν οι κοινωνικές ομάδες που διαμορφώνονταν και διακρίνονταν στη σαρακατσάνικη κοινωνία: η συζυγική οικογένεια, η εκτεταμένη οικογένεια και το τσελιγκάτο. Η λειτουργία της κάθε μιας, από τις τρεις αυτές ομάδες ήταν διαφορετική, οι σχέσεις όμως που αναπτύσσονταν μεταξύ τους ήταν πολλαπλές κι αμοιβαίες.

#### **4.1 Η συζυγική οικογένεια**

Η σαρακατσάνικη συζυγική οικογένεια θεμελιωνόταν πάντοτε με το γάμο. Οποιοδήποτε άλλο σχήμα, που στηριζόταν στην ελεύθερη, εκτός γάμου, συμβίωση θεωρούνταν απαράδεκτο και δεν ήταν δυνατό να υφίσταται μέσα στους κόλπους της σαρακατσάνικης κοινωνίας.

Το έργο της ανατροφής των παιδιών, τόσο των κοριτσιών, όσο και των αγοριών μέχρι δέκα ετών, βρισκόταν στην αποκλειστική ευθύνη της μητέρας. Είναι η περίοδος της ζωής τους, που άκουγαν επαίνους, επιπλήξεις και διάτες (*συμβουλές*) μόνο από το στόμα της μάνας. Ο πατέρας επενέβαινε ελάχιστα, ή και καθόλου στη διαδικασία αυτής της διαπαιδαγώγησης<sup>174</sup>.

Από την ηλικία των δέκα ετών τα αγόρια έφευγαν από την επίβλεψη της μητέρας κι άρχιζαν να ακολουθούν τον πατέρα. Είναι η περίοδος που αναλάμβαναν τα πρώτα τους καθήκοντα, συμμετέχοντας στις πιο απλές, αρχικά, ποιμενικές εργασίες. Τα κορίτσια, από την άλλη πλευρά, έμεναν κοντά στη μητέρα τους για να μνηθούν στις οικιακές εργασίες και στα γυναικεία έργα<sup>175</sup>.

Ανεξαρτήτως, όμως, της ηλικίας των παιδιών, μέσα στη συζυγική οικογένεια διαμορφωνόταν μία ιεραρχία στην κορυφή της οποίας βρισκόταν πάντα ο πατέρας. Απόλυτος κύριος κι αρχηγός της συζυγικής οικογένειας, προς τον οποίο όφειλαν απόλυτη υπακοή και σεβασμό τόσο τα παιδιά όσο κι η σύζυγος. Αυτός ήταν ο ιδιοκτήτης της περιουσίας, ο



διαχειριστής των οικονομικών κι ο υπεύθυνος για την ευημερία της οικογένειας. Στο αμέσως επόμενο κλιμάκιο της ιεραρχίας και κάτω από τον πατέρα, βρίσκονταν οι αρσενικοί απόγονοι του ζεύγους, οι γιοι, που συνέχιζαν τη γενιά τους. Οι γιοι της οικογένειας όφειλαν υπακοή στον πατέρα, αλλά και σεβασμό στη γυναίκα που τους έφερε στον κόσμο και τους ανάθρεψε. Κατά συνέπεια, οι γιοι ήταν συγχρόνως κι υποταγμένοι κι ανώτεροι από τη μητέρα τους. Στις αδελφές τους ασκούσαν ένα είδος πατρικής εξουσίας, ενώ ταυτόχρονα ήταν υποχρεωμένοι να τις προστατεύουν και να τις συμπαρίστανται. Η αρμοδιότητά τους αυτή μετρίαζε την καταπίεση που φαινόταν να ασκεί η πρώτη.

Η μητέρα όφειλε υπακοή στον άνδρα και στους γιους της, παραμένοντας όμως πάντα *αφέντρα* στο σπίτι της. Κύριος ρόλος της η ανατροφή των παιδιών κι η διαχείριση του νοικοκυριού. Μπορούσε να κινείται ελεύθερα τόσο μέσα στη στάνη όσο κι εκτός αυτής, προκειμένου να φέρει σε πέρας τις εργασίες της, δεν μπορούσε όμως να μεταβεί πουθενά μόνη της. Οι κόρες όφειλαν υπακοή τόσο στον πατέρα και στις μητέρες τους όσο και στους αδελφούς. Ασχολούνταν με τις γυναικείες εργασίες, κάτω από την επίβλεψη της μητέρας τους, ενώ πολύ συχνά αναλάμβαναν τη φύλαξη ή και τη διαπαιδαγώγηση των μικρότερων αδελφών. Όπως εύκολα γίνεται αντιληπτό, μέσα στα πλαίσια της σαρακατσάνικης συζυγικής οικογένειας, το φύλο ήταν αυτό που όριζε τα καθήκοντα και τη θέση του καθενός στην ιεραρχία. Χαρακτηριστικό μάλιστα είναι πως οι άνδρες της οικογένειας μπορούσαν να δίνουν συμβουλές στις γυναίκες, χωρίς αυτό να σήμαινε επέμβαση ή ανάμειξη στην εκτέλεση των έργων που τις αφορούσαν. Αντίθετα, οι γυναίκες δεν είχαν ποτέ το δικαίωμα να επέμβουν στις υποθέσεις των ανδρών ούτε καν για να δώσουν απλά τη γνώμη τους<sup>176</sup>.

#### **4.2 Η εκτεταμένη οικογένεια**

Η εκτεταμένη οικογένεια περιλάμβανε το πιο ηλικιωμένο ζευγάρι των γονέων [πρόγονοι] και τους ανύπαντρους ή παντρεμένους αρσενικούς



απογόνους με τις οικογένειες τους. Οι κοπέλες μόλις παντρευτούν εγκαταλείπουν την πατρική εστία και εγκαθίστανται στην κατοικία του συζύγου. Αποτελείται δηλαδή, τόσο από συζυγικές οικογένειες όσο και από άτομα που δεν έχουν παντρευτεί. Η εκτεταμένη οικογένεια μπορεί να περιλαμβάνει τρεις ή και περισσότερες γενεές, δηλαδή παππούδες, παντρεμένα παιδιά [γίους μόνο] και εγγόνια. Μερικές φορές μπορεί να υπήρχαν και δισέγγονα δηλαδή τέσσερις γενεές<sup>177</sup>.

Όλα τα μέλη της εκτεταμένης οικογένειας συγκατοικούσαν. Ωστόσο ο περιορισμένος χώρος του κονακιού έκανε πολλές φορές την συγκατοίκηση αυτή αδύνατη, ιδιαίτερα στις περιπτώσεις που η οικογένεια ήταν πολυάριθμη. Ένα μέρος τότε της οικογένειας θα πήγαινε να κατοικήσει σε γειτονικές καλύβες, χωρίς βέβαια το γεγονός αυτό να επηρεάζει τις αμοιβαίες επαφές που παράμεναν πάντα στενές.

Η βασική διαφορά ανάμεσα στη συζυγική και στην εκτεταμένη οικογένεια έγκειται στο ότι η πρώτη ενδιαφέρεται κυρίως για την εκτέλεση βιολογικών λειτουργιών και την βιολογική διαδοχή, ενώ η δεύτερη επιτελεί προπάντων, οικονομική λειτουργία. Η εκτεταμένη οικογένεια οργανώνει την οικονομική της δραστηριότητα με βάση τέσσερις κοινοκτημονικές αρχές την συνιδιοκτησία, την από κοινού εκμετάλλευση της οποιασδήποτε περιουσίας της οικογένειας, τη συνεργασία και την κοινωνικοποίηση του εισοδήματος<sup>178</sup>. Σ' αυτά τα πλαίσια γίνεται η κατανομή της εργασίας στα μέλη της οικογένειας λαμβανομένου πάντοτε υπόψη του φύλου τους. Οι εργασίες που εκτελούνταν μόνο από γυναίκες, καθώς και αυτές που γίνονταν αποκλειστικά από τους άνδρες, έχουν περιγραφεί αναλυτικά προηγουμένως. Αυτό που θα πρέπει να συμπληρωθεί στο σημείο αυτό είναι οι εργασίες και οι αρμοδιότητες του αρχηγού της εκτεταμένης οικογένειας, που είναι ασφαλώς ο πατέρας ή σε περίπτωση που έχει πεθάνει ο μεγαλύτερος αδερφός, γιατί είναι αυτός που προσδιορίζει την ώρα που κάθε μία από τις πιο πάνω εργασίες πρέπει να εκτελεστεί. Αυτός ορίζει, επίσης, τα πρόσωπα που ασχολούνταν με την κάθε δουλειά και τις λεπτομέρειες της εκτέλεσης.



Στις δικές του αρμοδιότητες συμπεριλαμβάνονται κυρίως οι κοινωνικοοικονομικές επαφές με τον έξω κόσμο. Αυτός αναλαμβάνει την διαπραγμάτευση, την πώληση των προϊόντων την αγορά των αναγκαίων προμηθειών σε τρόφιμα, σκεύη, εργαλεία και άλλα αντικείμενα, ενώ ασχολείται με την διανομή των εσόδων στα μέλη της οικογένειας και τις επενδύσεις. Απ' την απαρίθμηση αυτή των αρμοδιοτήτων του αρχηγού, γίνεται φανερό πως οι αρχηγοί κάθε συζυγικής οικογένειας που είναι ενσωματωμένοι στην εκτεταμένη οικογένεια δεν είναι επιφορτισμένοι με καμία διαχειριστική ή οικονομική δραστηριότητα. Έχουν ωστόσο το δικαίωμα να παρακολουθούν και να ελέγχουν την διαχείριση της περιουσίας και τον τρόπο εκμετάλλευσης από τον αρχηγό, ώστε να διαβεβαιώνονται για την διαφύλαξη των συμφερόντων τους.

Στο σημείο αυτό όμως θα πρέπει να τονιστεί μια σημαντική λεπτομέρεια που αφορά την εξουσία του αρχηγού. Ο αρχηγός μπορούσε να έχει εξουσία έναντι όλων των μελών της εκτεταμένης οικογένειας και το δικαίωμα να απαιτήσει απόλυτη πειθαρχία στον οικονομικό τομέα, δεν είχε όμως κανένα δικαίωμα ανάμειξης στην ιδιωτική ζωή κάθε συζυγικής οικογένειας. Το γεγονός αυτό αποτελεί την λεπτή γραμμή, την ασφαλιστική δικλείδα για την συζυγική οικογένεια, αφού αποδεικνύει πως η τελευταία ενσωματώνεται στην εκτεταμένη οικογένεια χωρίς να τις αφαιρούνται οι προσωπικές της λειτουργίες<sup>179</sup>.

#### **4.3 Το Τσελιγκάτο**

Η μετατροπή της στάνης, της απλής κτηνοτροφικής μονάδας μιας εκτεταμένης οικογένειας, σε τσελιγκάτο προϋποθέτει το *σπάσιμο* της κλειστής οικογένειας αφού η στάνη αποτελείται πλέον από ξεχωριστά νοικοκυριά χωρίς διόλου αναγκαία τη συγγενική σχέση, και γίνεται τσελιγκάτο. Στο τσελιγκάτο δηλαδή σπάει σιγά σιγά ο αμιγής αιματοσυγγενικός δεσμός καθώς αρχίζουν να διαμορφώνονται πιο σύνθετοι οικονομικοί δεσμοί και σχέσεις. Εξάλλου το αίμα ενώνει αλλά



δεν ενώνει αιώνια. Και δεν ενώνει μόνο αυτό. Ενώνει και το συμφέρον<sup>180</sup>. Έτσι το τσελιγκάτο θα προσελκύσει το μικρόκοσμο των κτηνοτρόφων που τα κατάφεραν λιγότερο καλά και θα αρχίσει η από κοινού εκμετάλλευση της γης των κοπαδιών και των άλλων μέσων παραγωγής προκειμένου να επιτευχθεί αύξηση της παραγωγής αλλά και δημιουργία καταστάσεων, από τις οποίες θα αποκομίσουν συλλογική ωφέλεια<sup>181</sup>.

Στο σημείο αυτό, κρίνεται απαραίτητη μια αναφορά στους παράγοντες που δημιούργησαν την ανάγκη για ένωση των Σαρακατσαναίων κτηνοτρόφων<sup>182</sup>, παράγοντες που συνθέτουν ταυτόχρονα τις ωφέλειες και τα προνόμια των τσελιγκάτων απέναντι στις μικρές κι ασήμαντες στάνες:

■ Ο πρώτος παράγοντας ήταν η έλλειψη διαθέσιμων βοσκοτόπων που ανάγκαζε τους Σαρακατσαναίους, που δεν είχαν δικά τους κτήματα, να νοικιάζουν τις απαραίτητες βοσκές για τα κοπάδια τους. Τα ενοίκια όμως έφταναν πολλές φορές σε επίπεδα απρόσιτα για τους μικρούς κτηνοτρόφους που αδυνατούσαν να ανταποκριθούν σε αυτή τη βασική ανάγκη. Οι πλούσιοι κτηνοτρόφοι, από την άλλη, μπορούσαν να αντιμετωπίσουν όλες αυτές τις αντιξοότητες και δεν έμενε για τους μικρούς παρά να συνεταιριστούν με τους πρώτους.

■ Ένας δεύτερος λόγος ήταν η ανάγκη χρηματοδότησης των μικρών κτηνοτρόφων. Σε δύσκολες καταστάσεις ο μικρός κτηνοτρόφος, που τα εισοδήματά του δεν του άφηναν περιθώρια αποταμίευσης, δεν είχε άλλη διέξοδο από το να καταφύγει σε κάποιο τοκογλύφο από τον οποίο δύσκολα μπορούσε να ξεφύγει. Αντίθετα το τσελιγκάτο, έχοντας τη δυνατότητα να χρηματοδοτεί τα μέλη του χωρίς τόκους, αποτελούσε τη μόνη συμφέρουσα λύση γι' αυτούς που είχαν ανάγκη.

■ Οι ελλείψεις σε εργατικά χέρια από την άλλη, ήταν ένα σοβαρό ζήτημα που είχαν να αντιμετωπίσουν οι μεγάλοι κτηνοτρόφοι. Όταν η εκτεταμένη οικογένεια δε διέθετε αρκετά μέλη, ικανά να επωμιστούν τη φροντίδα των κοπαδιών, που κάτω από ευνοϊκές συνθήκες, πολλαπλασιάζονταν συνεχώς, συνεταιριζόταν με άλλους κτηνοτρόφους



που διέθεταν μικρότερα σε αριθμό κοπάδια και που μπορούσαν να θέσουν στη διάθεσή τους μια συμπληρωματική εργασία.

■ Δεν μπορεί, τέλος, να αγνοηθεί το γεγονός ότι η συντήρηση σχέσεων με την περιβάλλουσα κοινωνία ήταν δύσκολη αφού οι Σαρακατσαναίοι, όπως έχει ειπωθεί ζούσαν απομονωμένοι από τον έξω κόσμο. Για τους απλούς βοσκούς η διατήρηση των σχέσεων αυτών ήταν ακόμη πιο δύσκολη από τη στιγμή που η πολύ εντατική δουλειά τους, απαιτεί την αδιάκοπη παρουσία τους στα κοπάδια. Επιπρόσθετα, δεν ήταν προετοιμασμένοι αλλά ούτε κι ικανοί για κάτι τέτοιο αφού γενικά ήταν αγράμματοι και στερημένοι κάθε κοινωνικής εμπειρίας. Αντίθετα, οι εκτεταμένες οικογένειες, σαν πλούσιες που ήταν, είχαν τη δυνατότητα να προετοιμάσουν κάποιον από τα μέλη τους για να αντιμετωπίσει τις ανάγκες των απαραίτητων κοινωνικοοικονομικών επαφών με τους μη Σαρακατσάνους και να του δώσουν τη ανάλογη μόρφωση.

Στη συνέχεια θα γίνει προσπάθεια να βρεθεί ποιες από τις συνεταιριστικές αρχές «γεννήθηκαν» μέσα στο τσελιγκάτο αλλά και ποιες διαφορές στη λειτουργία του, καθιστούν τις δύο ενώσεις (οικονομικό συνεταιρισμό και τσελιγκάτο) κάπως διαφορετικές.

Αρχικά αξίζει να σταθεί κανείς στον ορισμό του συνεταιρισμού όπου ήδη μπορεί να εντοπίσει εμφανείς ομοιότητες αλλά και σημαντικές διαφορές του συνεταιρισμού με το τσελιγκάτο.

Μια ουσιαστική διαφορά υπάρχει στο σημείο του ορισμού που αναφέρει το συνεταιρισμό ως ένωση μικρών κατά μέρος δυνάμεων. Το τσελιγκάτο της μιας και δυνατής οικογένειας θα προσελκύσει τις οικογένειες εκείνες που δεν είχαν καταφέρει να δημιουργήσουν μεγάλη περιουσία (ίσως και καθόλου) κι οποίες αντιμετώπιζαν σοβαρά προβλήματα επιβίωσης αποτελώντας μεμονωμένες στάνες. Έτσι, όταν ο συνεταιρισμός νοείται ως ένωση όχι εύπορων, μικρών δυνάμεων, το τσελιγκάτο νοείται ως ένωση μιας μεγάλης δύναμης (εύπορη εκτεταμένη οικογένεια) με μικρότερες δυνάμεις που θα συγκεντρωθούν γύρω της και θα συνεταιριστούν μαζί της.



Ομοιότητα, από την άλλη πλευρά, εντοπίζεται στο σημείο όπου αναφέρεται ότι η δύναμη του συνεταιρισμού τίθεται στη διάθεση του καθενός για την καλύτερη άσκηση της επαγγελματικής και της οικιακής του οικονομίας. Αναμφίβολα και στους Σαρακατσαναίους η δημιουργία του τσελιγκάτου συνέδραμε στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου τόσο της οικογένειας του τσέλιγκα όσο και των άλλων οικογενειών κι επομένως πρόκειται για μία ένωση της οποίας τα πλεονεκτήματα καρπώθηκαν όλοι οι συμμετέχοντες σε αυτήν, ανεξαρτήτως οικονομικής κατάστασης.

Περνώντας, στη συνέχεια, στις **αρχές** ενός συνεταιρισμού, θα συναντήσει κανείς ως πρώτη και βασική την **εθελοντική κι ελεύθερη συμμετοχή για όλα τα πρόσωπα που επιθυμούν να ενταχθούν σ' αυτόν, ανεξαρτήτου φύλου, κοινωνικού επιπέδου, θρησκείας κλπ.** Η αρχή αυτή καθιστά ελεύθερη την είσοδο κι έξοδο στο συνεταιρισμό με κάποιους βέβαια περιορισμούς που να εγγυώνται ότι το άτομο με την είσοδό του, αποδέχεται τις αρχές και τις επιδιώξεις του συνεταιρισμού, ενώ με την έξοδό του θα έχει εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του προς αυτόν. Στο τσελιγκάτο δε θα συναντήσει κανείς κάτι διαφορετικό. Όποιος από τους κτηνοτρόφους επιθυμούσε συμμετοχή σε κάποιο τσελιγκάτο δεν είχε παρά να διαλέξει τον τσέλιγκα, να έρθει σε συνεννόηση μαζί του και χωρίς ιδιαίτερες διαδικασίες να ενταχθεί στο τσελιγκάτο. Εάν στην πορεία δεν έμενε ικανοποιημένος από τη διαχείριση του τσέλιγκα κι από την όλη λειτουργία του τσελιγκάτου, μπορούσε να το εγκαταλείψει και να πάει σε άλλο. Και σ' αυτήν την περίπτωση όμως η έξοδος γίνεται υπό προϋποθέσεις που συνοψίζονται στην εκπλήρωση των καθηκόντων και στην απουσία εκκρεμοτήτων σε βάρος του κτηνοτρόφου.

Σαν παράδειγμα θα μπορούσε να αναφερθεί η περίπτωση που κάποια περίοδος δεν ήταν καλή για το τσελιγκάτο και τα εισοδήματα της περιοχής δεν επαρκούσαν για την κάλυψη των αναγκών του. Οι Σαρακατσαναίοι τότε προέβαιναν στην πώληση προβάτων, που έπαιρναν από τα κοπάδια όλων, ανάλογα με τον αριθμό των **κεφαλιών** που διέθεταν ο καθένας. Πριν, λοιπόν, γίνει ο τελικός **ισολογισμός** και πραγματοποιηθεί η απαιτούμενη πώληση, δε θα μπορούσε κάποιος να



εγκαταλείπει το τσελιγκάτο προκειμένου να αποφύγει την πώληση των δικών του προβάτων. Όσον αφορά τώρα τις διακρίσεις φυλής και θρησκείας, που ο συνεταιρισμός καταρρίπτει με την παρούσα αρχή, στο τσελιγκάτο τα πράγματα δε θα μπορούσαν να είναι τα ίδια. Οι Σαρακατσαναίοι συγκροτούν μια κλειστή κοινωνία κι οποιοσδήποτε άλλος, μη Σαρακατσάνος (χωρικός, ή άλλος νομάς κτηνοτρόφος), δε θα μπορούσε να ενταχθεί στους κόλπους της και να αποτελέσει μέλος ενός τσελιγκάτου.

Η δεύτερη συνεταιριστική αρχή, που περιγράφει τη δημοκρατική διοίκηση εκ μέρους των μελών, αποτελεί ένα *επώδυνο* σημείο για το τσελιγκάτο και μία από τις πιο χαρακτηριστικές διαφορές του με το συνεταιρισμό. Όλες οι διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα στα πλαίσια ενός συνεταιρισμού, διέπονται από πνεύμα δημοκρατικότητας και γι' αυτό οι συνεταιρισμοί θεωρούνται κατεξοχήν δημοκρατικές οργανώσεις. Πιο συγκεκριμένα, κάθε μέλος έχει μία ψήφο, η διοίκηση είναι πάντοτε αιρετή, ενώ κυρίαρχο όργανο για τη λήψη αποφάσεων είναι η Γενική Συνέλευση, όπου μετέχουν όλα τα μέλη. Επιπλέον, ο συνεταιρισμός υποχρεούται να πληροφορεί ολοκληρωμένα κι αντικειμενικά τα μέλη του, ενώ δεν επιτρέπει να εκχωρηθεί η ανώτατη εξουσία σε ένα μόνο πρόσωπο ή σε μικρή ομάδα προσώπων. Όσο όμως αυτονόητη θεωρήθηκε από τους πρωτοπόρους συνεταιριστές της Ροτσντέιλ η αρχή της μιας ψήφου τόσο αδιανόητη έμοιαζε για τους Σαρακατσαναίους μία τέτοια δημοκρατική διοίκηση.

Καταρχήν, το τσελιγκάτο δε διοικούταν από διοίκηση αιρετή αλλά κληρονομική. Ο τσέλιγκας, που αντιπροσώπευε το επίκεντρο του συνεταιρισμού, ήταν δοσμένος σαν κληρονόμος του πατέρα του και του βιου του πατέρα του, δεν εκλεγόταν από κανέναν. Ο τσέλιγκας, ενώ ακόμη ζούσε, διάλεγε ανάμεσα στους γιους του αυτόν που θεωρούσε ικανότερο για να τον διαδεχθεί. Μπορούσαν οι άλλοι της *συντροφιάς* του αν δεν τους άρεσε ο τσέλιγκας να φύγουν από τη στάνη και να πάνε σε άλλη, αλλά δεν μπορούσαν να αλλάξουν τον τσέλιγκα. Κάποιοι βέβαια διαφωνούν κι αναφέρουν ότι υπήρχε η δυνατότητα να καθαιρεθεί ο τσέλιγκας αν



εξαιτίας της διαχειρίσεώς του, το τσελιγκάτο κινδύνευε να διαλυθεί. Κι αυτοί όμως τονίζουν πως κάτι τέτοιο συνέβαινε σε πολύ σπάνιες περιπτώσεις.

Από το σημείο αυτό όμως, εύκολα γίνεται αντιληπτό ότι ούτε Γενική Συνέλευση υφίσταται ούτε αρχή της μιας ψήφου, ούτε βέβαια διανομή της εξουσίας σε πολλά πρόσωπα. Ο τσέλιγκας είναι το πιο σημαντικό πρόσωπο του συνεταιρισμού κι ο μοναδικός φορέας ανώτατης εξουσίας στο τσελιγκάτο. Είναι αυτός που θα λάβει τις πιο σημαντικές αποφάσεις, ενώ τίποτε δεν μπορεί να γίνει στο τσελιγκάτο χωρίς την έγκρισή του. Στη διάρκεια της εκτέλεσης των καθηκόντων του, ο τσέλιγκας μπορεί να συμβουλευτεί, αν το θελήσει, τους άλλους άνδρες του τσελιγκάτου. Αυτό όμως συνέβαινε σπάνια. Σε μία μόνο περίπτωση ζητούσε απαραίτητα τη γνώμη των πεπειραμένων βοσκών: σε ό,τι αφορά την καταλληλότητα του χώρου στις διάφορες βοσκές, που προορίζονταν για τα ζώα. Έτσι, γίνεται φανερό, ότι το μοναδικό θέμα στο οποίο οι κτηνοτρόφοι μπορούσαν να εκφέρουν γνώμη, ήταν καθαρά τεχνικής φύσεως και καθόλου διοικητικής.

Τα καθήκοντα με τα οποία επιφορτιζόταν ένας τσέλιγκας ήταν τα παρακάτω: ενοικίαση των απαραίτητων βοσκών, εξασφάλιση των εμπορικών και διοικητικών, επαφών, προμήθεια τροφίμων και διαφόρων αντικειμένων απαραίτητων στο τσελιγκάτο, εποπτεία στο εσωτερικό του τσελιγκάτου κι η οικονομική διαχείριση της κοινής εκμετάλλευσης των ζώων. Από την άλλη πλευρά, οι συμμετέχοντες στο τσελιγκάτο, οι σμίχτες, δεν είχαν άλλο καθήκον παρά να υπακούουν στον τσέλιγκα και να συνεργάζονται στενά μεταξύ τους, προκειμένου να φέρουν σε πέρας τις εργασίες που τους είχαν ανατεθεί.

Όσον αφορά την πληροφόρηση των μελών του τσελιγκάτου, ο τσέλιγκας δύο φορές το χρόνο πριν από κάθε αλλαγή μετακίνησης κι εγκατάστασης *κάνει τους λογαριασμούς του μαζί τους*. Ο τσέλιγκας τότε είναι υποχρεωμένος να απολογηθεί για τη διαχείριση της *οικογενειακής επιχείρησης*, της συνδεδεμένης με το τσελιγκάτο, τόσο στους ίδιους τους συμμετέχοντες, όσο και στα μέλη των οικογενειών τους. Ύστερα από αυτήν



απαρίθμηση των αμοιβαίων υποχρεώσεων, είναι εύκολο να συμπεράνει κανείς ότι η εξουσία του τσέλιγκα ήταν ιδιαίτερα ενισχυμένη και το μόνο που δεν του επέτρεπε ήταν να επεμβαίνει σε ζητήματα που αφορούσαν την προσωπική και οικογενειακή ζωή των συμμετεχόντων.

Η τρίτη συνεταιριστική αρχή αναφέρεται στην οικονομική συμμετοχή των μελών. Περιγράφει την ισότιμη συμμετοχή των μελών και τη δημοκρατική διαχείριση του κεφαλαίου του συνεταιρισμού. Τα μέλη διαθέτουν τα πλεονάσματα για οποιοδήποτε ή για όλους από τους ακόλουθους σκοπούς:

1. Η ανάπτυξη του συνεταιρισμού, ενδεχομένως με τη δημιουργία αποθεματικών, από τα οποία μέρος τουλάχιστον θα είναι αδιανέμητα.
2. Απόδοση στα μέλη ανάλογα με τις συναλλαγές στους με το συνεταιρισμό.
3. Υποστήριξη άλλων δραστηριοτήτων που εγκρίνονται από τα μέλη.

Στα όρια του τσελιγκάτου, η οικονομική συμμετοχή των μελών κι η διαχείριση των πλεονασμάτων, δεν εμφανίζουν σημαντικές διαφορές με εκείνες του συνεταιρισμού. Όπως έχει ήδη αναφερθεί στα καθήκοντα του τσέλιγκα συμπεριλαμβάνεται η διάθεση της στάνης. Αυτός έπρεπε να βρει τους εμπόρους, να κλείσει όσο το δυνατό πιο συμφέρουσες τιμές και να διαθέσει τελικά τα προϊόντα. Το σύστημα που εφαρμοζόταν ήταν το εξής: οι έμποροι κατέβαλαν στον τσέλιγκα μια προκαταβολή (τον καπάρο) από το καλοκαίρι. Στο τέλος της χειμερινής περιόδου και πριν οι Σαρακατσαναίοι μετακινηθούν στις καλοκαιρινές εγκαταστάσεις, ο τσέλιγκας έκλεινε τους λογαριασμούς του με τους εμπόρους, εισπράττοντας το υπόλοιπο του συμφωνημένου ποσού. Το ίδιο συνέβαινε και για τη θερινή περίοδο, αφού τα περισσότερα κτηνοτροφικά προϊόντα, και κυρίως το γάλα, είχαν δύο περιόδους εκμετάλλευσης.

Στη συνέχεια, ο τσέλιγκας διένειμε στους συμμετέχοντες στο τσελιγκάτο το μερίδιο που τους αναλογούσε. Κι είναι οι μοναδικές φορές, στο τέλος δηλαδή των δύο εποχιακών περιόδων, που εμφανίζεται και



κυκλοφορεί νόμισμα μέσα στο τσελιγκάτο. Η διανομή των εσόδων του τσελιγκάτου γινόταν ανάλογα με τον αριθμό και το είδος των ζώων που κατείχε ο κάθε σμίκτης, ενώ στους τσοπάνηδες, που δε διέθεταν δικά τους κοπάδια, δινόταν μισθός που ήταν ανάλογος με τις υπηρεσίες που είχαν προσφέρει, βοσκώντας τα κοπάδια του τσελιγκάτου. Ένα μέρος των εισοδημάτων έμενε πάντα ως απόθεμα στα χέρια του τσελιγκα προκειμένου να αντιμετωπίσει τα έξοδα μετακινήσεώς του, τους φόρους που επιβάλλονταν στα προϊόντα, τα έξοδα φιλοξενίας του τσελιγκάτου αλλά και για να χρηματοδοτήσει, όταν παρουσιαζόταν ανάγκη, τους υπηκόους του. Ο τσελιγκας συνέδραμε οικογένειες που έχαναν ξαφνικά τον αρχηγό τους και προίκιζε ορφανές κοπέλες που είχαν μείνει ορφανές.

Η επόμενη συνεταιριστική αρχή διασφάλιζε την ανεξαρτησία και την αυτονομία των συνεταιρισμών ακόμη και στις περιπτώσεις που συνάπτουν συμφωνίες με άλλους φορείς, συμπεριλαμβανομένων των κυβερνήσεων ή αντλούν κεφάλαια από εξωτερικές πηγές. Τα σαρακατσάνικα τσελιγκάτα προσπάθησαν να διατηρήσουν την ανεξαρτησία και την αυτονομία τους ακόμη και την περίοδο που η υπόλοιπη Ελλάδα στέναζε κάτω από τον τουρκικό ζυγό. Είναι χαρακτηριστικό πως την περίοδο εκείνη οι Σαρακατσαναίοι δεν πραγματοποιούν τις συνηθισμένες εξαμηνιαίες μετακινήσεις τους. Δεν εγκαταλείπουν τα βουνά κατά τη διάρκεια του χειμώνα., αλλά παραμένουν εκεί προκειμένου να μείνουν μακριά από την τουρκική διοίκηση. Και στα μετέπειτα χρόνια όμως οι Σαρακατσαναίοι είχαν περιορισμένες επαφές με άλλους φορείς και σπάνια θα τους συναντήσει κανείς να δανείζονται ή να αντλούν κεφάλαια από εξωτερικές πηγές. Έτσι διατήρησαν αναλλοίωτη τη φυσιγνωμία τους, ενώ δε στερήθηκαν ούτε για μια στιγμή την αυτονομία και την ανεξαρτησία τους.

Η πέμπτη συνεταιριστική αρχή προσδιορίζει την εκπαίδευση, την πρακτική εξάσκηση και πληροφόρηση που θα πρέπει ο συνεταιρισμός να παρέχει στα μέλη του, διοικητικά και μη, ώστε να μπορούν αυτά να συμβάλλουν αποτελεσματικά στην ανάπτυξη των συνεταιρισμών τους. Η θεμελιώδης όμως σημασία της γνώσης και της εκπαίδευσης φαίνεται πως δεν είχαν κατανοηθεί επαρκώς από τους Σαρακατσαναίους, αφού τα



θεωρούσαν αγαθά απαραίτητα σε λίγους. Για ένα μόνο πρόσωπο η εκπαίδευση πέρα από υποχρεωτική ήταν και καθοριστική για τη μετέπειτα πορεία του: το διάδοχο του τσέλιγκας. Όπως έχει ήδη αναφερθεί, ο τσέλιγκας διάλεγε ανάμεσα στους γιους του όχι τον πρωτότοκο αλλά αυτόν που φαινόταν πιο δραστήριος και επιδεκτικός μαθήσεως για να τον διαδεχθεί. Σ' αυτόν δεν επιτρεπόταν να ασχοληθεί με την κτηνοτροφία αλλά τον κρατούσε δίπλα του ο τσέλιγκας για να τον εκπαιδεύσει. Έτσι, ο μελλοντικός αρχηγός θα πάρει τις στοιχειώδεις γνώσεις από το δάσκαλο του τσελιγκάτου, ενώ τις τεχνικές από τον πατέρα του, που του μεταβιβάζει τις δικές του γνώσεις και την πολύτιμη εμπειρία του.

Η συνεργασία μεταξύ των συνεταιρισμών, ως μέσο ισχυροποίησης της συνεταιριστικής κίνησης, περιγράφεται από την έκτη συνεταιριστική αρχή. Μια τέτοια συνεργασία μεταξύ των οργανώσεων σε τοπικό, εθνικό, περιφερειακό και διεθνές επίπεδο, αναμφίβολα ισχυροποιεί τους συνεταιρισμούς και κάνει τη φωνή τους πιο δυνατή. Ανάμεσα στα σαρακατσάνικα τσελιγκάτα όμως ουδέποτε παρατηρήθηκε συστηματική συνεργασία παρόλη την κοινή δραστηριότητα και τις κοινές επιδιώξεις. Κι αυτό βέβαια εύκολα μπορεί να εξηγηθεί αφού μια τέτοια συνεργασία δεν ευνοήθηκε για πρακτικούς λόγους. Αν σκεφτεί κανείς πως οι Σαρακατσαναίοι διασκορπίστηκαν σε όλη τη στεριανή Ελλάδα: Ήπειρο, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία, Μακεδονία, Θράκη, Βόρεια Πελοπόννησο, κι Εύβοια, σε συνδυασμό με το δύσκολο των μετακινήσεων εκείνης της εποχής, εύκολα οδηγείται στο συμπέρασμα, πως η συνεργασία μεταξύ των τσελιγκάτων ήταν μάλλον αδύνατη. Αυτό βέβαια δεν αποκλείει την περίπτωση οι τσελιγκάδες των κοντινών τσελιγκάτων να είχαν κάποιες συναντήσεις και να συνεννοούνται μεταξύ τους για θέματα του τσελιγκάτου. Αυτό ωστόσο συνέβαινε περιστασιακά κι ουδέποτε σε συστηματική βάση. Η απουσία όμως αυτής της συστηματικής συνεργασίας σήμαινε κι αδυναμία των Σαρακατσαναίων να προωθήσουν τα συμφέροντά τους και να πετύχουν μια κρατική μέριμνα και βοήθεια για τα τσελιγκάτα τους. Όπως αναφέρει ο Ευρυπίδης Μακρής, δεν υπάρχει καμία λαότητα που να έχει αγνοηθεί τόσο πολύ από την



Πολιτεία, όσο οι Σαρακατσαναίοι. Από όσες απαλλοτριώσεις γης έχει κάνει το Ελληνικό Δημόσιο μέχρι σήμερα, για να διανείμει γη στους ακτήμονες, οι Σαρακατσαναίοι αγνοήθηκαν με το αιτιολογικό, ότι δεν ήταν πουθενά δημότες, ενώ ουδέποτε το Κράτος έλαβε κάποια μέτρα προστασίας υπέρ αυτών των κτηνοτρόφων. Γίνεται έτσι φανερή η μεγάλη δύναμη της συνεργίας στη διεκδίκηση και στην εκπλήρωση αιτημάτων κι επιδιώξεων.

Η τελευταία αρχή, που αποτελεί νέα καταγραφόμενη συνεταιριστική αρχή, υπογραμμίζει το ενδιαφέρον που θα πρέπει να επιδεικνύουν οι συνεταιρισμοί για τη βιώσιμη ανάπτυξη των κοινοτήτων τους. Για το τσελιγκάτο το ενδιαφέρον αυτό είναι μάλλον αυτονόητο αφού τσελιγκάτο και κοινότητα δεν αποτελούν ξεχωριστά κοινωνικά σύνολα αλλά το ίδιο και το αυτό. Μέλη στο τσελιγκάτο δε θεωρούνται μόνο οι σμίχτες και οι τσοπάνηδες αλλά κι ολόκληρες οι οικογένειές τους. Με βάση τη διαπίστωση αυτή, θα μπορούσε κανείς να οδηγηθεί στο συμπέρασμα, πως τα τσελιγκάτα μοιάζουν περισσότερο προς τα συνεταιριστικά χωριά του Όουεν, παρά προς τους καταναλωτικούς και πιστωτικούς συνεταιρισμούς.

Η σύγκριση αυτή βέβαια του τσελιγκάτου με το συνεταιρισμό είναι μάλλον αδόκιμη, γιατί δε θα μπορούσε ποτέ το τσελιγκάτο που προϋπήρχε του συνεταιρισμού να εξομοιωθεί με το σύγχρονο αυτό θεσμό<sup>183</sup>. Μπορεί , βέβαια, στο τσελιγκάτο να υπάρχει ο συμβατικός δεσμός που ενώνει τα μέλη ενός συνεταιρισμού, αλλά ταυτόχρονα θα συναντήσει κανείς κι όλα εκείνα τα ηθικά στοιχεία που συνοδεύουν μία οικογενειακή εκμετάλλευση ζώων. Πρόκειται, επομένως, για μία ομάδα ενδιαμέση μεταξύ συγγένειας κι οικονομικής σκοπιμότητας και μάλλον δεν υπάρχει λόγος να προσπαθούμε να βαφτίσουμε το τσελιγκάτο με διάφορα ονόματα άλλων γνωστών μας θεσμών και φαινομένων.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ**

Ο 20ος αιώνας αποτέλεσε για τους Σαρακατσαναίους μια άκρως μεταβατική εποχή. Οι συνθήκες που ως τώρα ευνοούσαν την ύπαρξη και τη λειτουργία των τσελιγκάτων έπαψαν να υφίστανται με αποτέλεσμα να επέλθουν ριζικές αλλαγές και ανακατατάξεις στην σαρακατσάνικη κοινωνία.

Οι παράγοντες που συνετέλεσαν στην μεταβολή αυτή, ήταν πολλοί. Ήδη από το 1920, οπότε και συμπληρώθηκε η απελευθέρωση της χώρας, η περιβάλλουσα κοινωνία έπαψε να αποτελεί εκθρικό περιβάλλον για τους Σαρακατσαναίους <sup>184</sup>. Η απομόνωση σε κλειστής μορφής κοινωνικούς σχηματισμούς όπως ήταν τα τσελιγκάτα, δεν δικαιολογείται πια. Η μετανάστευση των προσφύγων της Μικρασίας, το 1922<sup>185</sup> που οδήγησε στην απαλλοτρίωση μεγάλων ιδιοκτησιών και στην κατανομή της διαθέσιμης γης στους πρόσφυγες στέρησε από τον νομαδική κτηνοτροφία τα μέσα που της επέτρεπαν να τρέφει μεγάλα κοπάδια. Έτσι ένας σημαντικός αριθμός τσελιγκάτων οδηγήθηκε στη διάλυση ή στον περιορισμό της παραγωγής.

Η διοικητική αναδιοργάνωση του ελληνικού κράτους που υποχρέωσε κατ' αρχήν τους Σαρακατσαναίους να εγγραφούν στα Δημοτολόγια των δήμων<sup>186</sup> αποτέλεσε έναν ακόμη παράγοντα, καθοριστικό για την πορεία των τσελιγκάτων. Από τη στιγμή που το κράτος άρχισε να αναλαμβάνει να χρηματοδοτήσει την εκμετάλλευση να εξασφαλίσει την παιδεία, να εγγυηθεί την ασφάλεια και την κοινωνική πρόνοια κτλ, η λειτουργία του τσελιγκάτου έχασε το λόγο ύπαρξής της, αφού υπήρχε για να προσφέρει υπηρεσίες σ' αυτούς ακριβώς τους τομείς.



Οι μεγάλες ανακατατάξεις και οι διαρθρωτικές μεταβολές στον αγροτικό τομέα ως αποτέλεσμα των εφαρμογών της σύγχρονης τεχνολογίας και εξέλιξης επηρέασαν σημαντικά το σύστημα παραγωγής των κτηνοτρόφων Σαρακατσαναίων. Τα παραδοσιακά παραγωγικά μέσα και ο εμπειρισμός στον οποίο στηριζόταν το σύστημα παραγωγής τους είχε ως αποτέλεσμα την αδυναμία των τελευταίων να καταστήσουν τα προϊόντα τους ανταγωνιστικά στην αγορά και ως εκ τούτου να εξασφαλίσουν ένα ικανοποιητικό οικογενειακό εισόδημα.

Αυτοί ήταν σε γενικές γραμμές οι παράγοντες που διαμόρφωσαν τη νέα πραγματικότητα για τους Σαρακατσαναίους και τα τσελιγκάτα τους. Σε τελευταία ανάλυση φαίνεται ότι αν η σαρακατσάνικη κοινωνία άλλαξε είναι γιατί η απομόνωση, η νομαδική κτηνοτροφία η ιδέα της οικογένειας έλειψαν. Η αλλαγή πορείας και η προσαρμογή στα νέα κοινωνικά δεδομένα ήταν μάλλον μονόδρομος για τη σαρακατσάνικη φυλή. Ωστόσο, το πέρασμα από τον παλιό τρόπο ζωής στον καινούργιο δεν ολοκληρώθηκε ακόμα εντελώς.

Συνήθως διαπίστωση των ερευνητών που ασχολήθηκαν με τους Σαρακατσαναίους είναι ότι στα τέλη της δεκαετίας του 1950 εγκατέλειψαν το νομαδικό τρόπο ζωής και εγκαταστάθηκαν στα αστικά και ημιαστικά κέντρα<sup>187</sup>. Αναμφίβολα οι Σαρακατσαναίοι, σήμερα έχουν εγκατασταθεί μόνιμα σε δήμους και κοινότητες, έχουν εισχωρήσει σε όλους τους επαγγελματικούς τομείς, ενώ το κτηνοτροφικό επάγγελμα, που αποτέλεσε επί σειρά αιώνων την κύρια απασχόλησή τους, το ακολουθεί πλέον μόνο μια μειοψηφία. Αλλά και αφ' αυτούς που εξακολουθούν να απασχολούνται στον τομέα αυτό οι περισσότεροι έχουν εγκαταλείψει την μετακινούμενη κτηνοτροφία και έχουν στραφεί προς την ενσταβλισμένη.

Υπάρχουν, ωστόσο, και κάποιες εξαιρέσεις που αξίζει πραγματικά να γίνουν γνωστές και να αποτελέσουν αντικείμενο ενδιαφέροντος και μελέτης. Υπάρχουν λοιπόν, ακόμη και σήμερα, στις αρχές του 21ου αιώνα Σαρακατσαναίοι που συνεχίζουν το νομαδικό βίο, και που μόλις μπει η άνοιξη θα αφήσουν πίσω την πόλη και τις ανέσεις των σύγχρονων κατοικιών τους και θα, πάρουν και πάλι τη «στράτα» για το βουνό.



Πρόκειται για την περίπτωση των Σαρακατσαναίων που ζουν μόνιμα στην περιοχή της Στυλίδας και που αποτελούν την κυριότερη πηγή για την παρούσα εργασία και διατηρούν έναν από τους τελευταίους ίσως παραδοσιακούς Σαρακατσάνικους οικισμούς στη θέση Σαπουνά στο όρος Όθρεος. Η Σαπουνά βρίσκεται σε υψόμετρο 1310 μέτρων και απέχει 22 km από την πόλη της Στυλίδας και 39 km από τη Λαμία, πρωτεύουσα του Νομού. Ο παραδοσιακός αυτός οικισμός αριθμεί 17 οικογένειες που έχουν ως κύρια απασχόληση τους την κτηνοτροφία. Οι κατοικίες του οικισμού, τα κονάκια, είναι κατασκευασμένα από τα ίδια υλικά και με την ίδια ακριβώς παραδοσιακή τεχνική που χρησιμοποιούσαν οι πρόγονοί τους.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να υπογραμμίσω πως ο οικισμός αυτός δεν έχει αναγνωριστεί ως «παραδοσιακός» από τις υπηρεσίες του Υπουργείου Πολιτισμού, στις οποίες πιθανότατα να μην είναι γνωστή η ύπαρξή του, και ίσως καταχρηστικά χρησιμοποιώ τον όρο αυτό. Όποιος όμως είχε την ευκαιρία να επισκεφθεί τον τόπο αυτό και να ζήσει έστω και για λίγο μ' αυτούς τους ανθρώπους, δεν θα μπορούσε πραγματικά να δώσει έναν άλλο χαρακτηρισμό στον οικισμό τους εκτός του «παραδοσιακός».

Βέβαια δεν είναι όλα ακριβώς, όπως παλιά. Από τον Αι-Γιώργη ως τον Αϊ Δημήτρη, η διάρκεια της καλοκαιρινής περιόδου τότε, από τον Μάη ως τον Σεπτέμβρη τώρα. Η χρήση του αυτοκινήτου άγνωστη τότε, διευκολύνει σήμερα τις μετακινήσεις και τις μεταφορές τους. Πέρα από αυτά, όμως, υπάρχουν και πολλά που δεν έχουν αλλάξει. Οι άντρες θα σηκωθούν το βράδυ να «σκαρίσουν» τα πρόβατα, θα τα «σταλίσουν» το μεσημέρι και θα τα αρμέξουν μέσα στα καρδάρια, δύο φορές την ημέρα. Οι γυναίκες θα παρασκευάσουν φρέσκο βούτυρο και τυρί με τον παραδοσιακό τρόπο. Η γάστρα θα ανάψει και πάλι για να ψήσει τη πίτα και το ψωμί, ενώ η λάμπα πετρελαίου καίει ακόμη. Ο οικισμός ακόμη και σήμερα, δε διαθέτει δίκτυο ύδρευσης και αποχέτευσης ούτε και παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ενώ, μόλις πριν από δύο χρόνια απέκτησε μια τηλεφωνική γραμμή που εξυπηρετεί, όλους τους κατοίκους. Η



απουσία όλων αυτών δεν ενοχλεί τους πιο πολλούς αποτελεί συνειδητή επιλογή αυτός ο τρόπος ζωής που θα έμοιαζε πρωτόγονος σε κάθε σύγχρονο επισκέπτη. Ζητούν, όμως, από την πολιτεία τις παροχές αυτές, όχι για τους εαυτούς τους αλλά για να κρατήσουν τα παιδιά και τα εγγόνια τους.

Στην ερώτηση τι είναι αυτό που τους κάνει να συνεχίζουν το νομαδικό βίο, απαντούν πως έτσι «ξανανιώνουν», το βουνό τους προσθέτει χρόνια ζωής και αρχίζουν ένα τραγούδι για τα βουνά που τόσο αγαπούν.

«Καλότυχα είναι τα βουνά  
ποτέ τους δεν γερνάνε  
το καλοκαίρι πράσινα και  
το χειμώνα χιόνια.  
Μόν' καρτερούν την άνοιξη  
τ' όμορφο καλοκαίρι  
να βγουν οι Βλάχοι στα βουνά  
κι οι Σαρακατσαναίοι».

Αρνούνται πεισματικά να εγκαταλείψουν τις παραστάσεις των πατεράδων και των παππούδων τους, δεν θέλουν απλώς να τις θυμούνται θέλουν να τις βιώσουν μέχρι που να πεθάνουν. Είναι, πράγματι αξιόλογοι και αξιοθαύμαστοι, αφού αγωνίζονται να διατηρήσουν τον οικισμό τους ζωντανό και λειτουργικό, έναν οικισμό που σε λίγο θα μπορεί να τον δει κανείς μόνο με τη μορφή μακέτας στη βιτρίνα κάποιου μουσείου. Στην ερώτηση αν κάποτε θα σταματήσουν τις μετακινήσεις αυτές η διάθεσή τους αλλάζει και εύκολα μπορεί να διακρίνει κανείς τη θλίψη που τους διακατέχει. Οι ίδιοι δεν είναι διατεθειμένοι «όσο βαστούν τα πόδια τους» να αφήσουν τα γρέκια τους...[είδος μαντριού] να χορταριάσουν και τη σπάνη να διαλυθεί, αλλά δεν της δίνουν και ζωή οι ίδιοι. Οι νέοι προσανατολίζονται σε άλλα επαγγέλματα, αφού η κτηνοτροφία δεν είναι ανεπτυγμένη σε μια οργανωμένη, εντατική μορφή, ικανή να κρατήσει το πληθυσμό της σε ένα επιθυμητό βιοτικό επίπεδο. Έτσι η σπάνη θα οδηγηθεί αναπόφευκτα στη διάλυση. Στο σημείο αυτό, είναι, που θα



μπορούσε να διαδραματίσει ένα πραγματικά σπουδαίο ρόλο η βιώσιμη τοπική ανάπτυξη και η αξιοποίηση ενός προγράμματος αγροτουρισμού.

Εξάλλου, πολλοί πίστευαν ότι, ειδικά για την Ελλάδα, ο αγροτουρισμός είναι δυνατόν ν' αποτελέσει νέα πολιτική ανάπτυξης της υπαίθρου και ειδικότερα των ορεινών ή νησιωτικών και κοινωνικοοικονομικά μειονεκτικών περιοχών, με την ενεργοποίηση του ενδογενούς δυναμικού των περιοχών αυτών<sup>188</sup>. Οι Σαρακατσαναίοι της Σαπουνάς ως απασχολούμενοι στην κτηνοτροφία σε ποσοστό 100%, μπορούν να αποτελέσουν δικαιούχους κάποιου των διαρθρωτικών προγραμμάτων, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κοινοτικού Κανονισμού.

Στόχοι της εφαρμογής ενός τέτοιου προγράμματος στην περίπτωση του Σαρακατσάνικου οικισμού θα ήταν:

- η συμπληρωματική απασχόληση των κτηνοτρόφων και των οικογενειών τους
- η αύξηση του αγροτικού οικογενειακού εισοδήματος
- η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος, η προστασία της αυθεντικότητας της περιοχής και του πολιτισμικού της πλούτου.

Τα αγροτουριστικά καταλύματα προσαρμοσμένα στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική του οικισμού, αλλά κατάλληλα διαμορφωμένα, ώστε να παρέχουν τις στοιχειώδεις ανέσεις, θα μπορούσαν να αποτελέσουν μια εντελώς διαφορετική πρόταση για διαμονή. Η συμμετοχή στις ποιμενικές και μη εργασίες της στάνης είναι μια από τις δραστηριότητες που θα μπορούσε να προσφέρει ένας παραδοσιακός σαρακατσάνικος οικισμός. Οι επισκέπτες θα είχαν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν για παράδειγμα στο άρμεγμα των προβάτων, στην παραδοσιακή παρασκευή του τυριού, του βουτύρου και της γιαούρτης, ενώ οι κάτοικοι θα μπορούσαν να προσφέρουν εργασία ως δάσκαλοι ξυλογλυπτικής και υφαντικής τέχνης στις οποίες οι Σαρακατσαναίοι έχουν διακριθεί. Η θέση εξάλλου της στάνης σε ορεινή περιοχή προσφέρεται για ορειβασία στα γύρω βουνά και πεζοπορία μέσα στο δάσος, περιοχές που οι Σαρακατσαναίοι γνώριζαν πολύ καλά.



Η περιοχή παρουσιάζει επίσης ενδιαφέρον και εξαιτίας της πολιτισμικής της κληρονομιάς. Τα βυζαντινά -μεταβυζαντινά μοναστήρια των Αγίων Ταξιάρχων, του Αγίου Βλασίου και του Αγίου Γεωργίου θα μπορούσαν να προσελκύσουν τον οικοτουρισμού και αγροτουρισμό. Στη θέση του βρίσκεται κτισμένο το εξωκλήσι των Αγίων Αναργύρων, υπάρχουν σπήλαια που αποτέλεσαν καταφύγιο πολλών αγωνιστών κατά της διάρκειας της Γερμανικής Κατοχής. Τους διαδρόμους, τους ορόφους και τα αδιέξοδα των σπηλαίων αυτών γνωρίζουν καλά μόνο οι Σαρακατσαναίοι της περιοχής. Οι πανηγύρεις που πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια της θερινής περιόδου παρουσιάζουν επίσης ξεχωριστό ενδιαφέρον, αφού πλαισιώνονται από παραδοσιακούς χορούς και τραγούδια. Κορυφαία δε πολιτιστική εκδήλωση που πραγματοποιείται στην περιοχή είναι το τοπικό αντάμωμα των Σαρακατσαναίων της Φθιώτιδας. Πρόκειται για μια εκδήλωση που πραγματοποιείται επί 16 συνεχή χρόνια, κατά τη διάρκεια της οποίας λαμβάνουν χώρα αυθεντικές αναβιώσεις από την παραδοσιακή ζωή των Σαρακατσαναίων, διαγωνισμοί στα παραδοσιακά αθλήματα και παιχνίδια καθώς και παραδοσιακοί χοροί και τραγούδια από τα μέλη πολιτιστικών συλλόγων. Η εκδήλωση καταλήγει σ' ένα μεγάλο γλέντι, στο οποίο έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν όλοι οι παρευρισκόμενοι.

Η πρόταση αυτή ωστόσο, μοιάζει μάλλον ανέφικτη, εξαιτίας της απουσίας μιας εκ των βασικότερων προϋποθέσεων για την πραγματοποίηση αγροτουριστικής ανάπτυξης, που είναι η ύπαρξη γενικής και τουριστικής υποδομής στην περιοχή. Παρόλο αυτά, οι ρυθμοί ανάπτυξης έχουν αλλάξει και δεν είναι λίγες οι αγροτικές κοινότητες που άλλαξαν όψη και ήρθαν στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος του κοινού μετά την υλοποίηση κάποιου αγροτουριστικού προγράμματος.

Κι έξω όμως από τα πλαίσια ενός αγροτουριστικού προγράμματος, τα στοιχεία που προκύπτουν από τη μελέτη του σαρακατσάνικου τρόπου ζωής, θα μπορούσαν να συμβάλλουν ουσιαστικά στη βιώσιμη ανάπτυξη, όχι μόνο του σαρακατσάνικου οικισμού, αλλά και της ευρύτερης περιοχής ως εξής:



- Οι γνώσεις για την παραδοσιακή κτηνοτροφία, μπορούν να συμβάλλουν στην ανάπτυξη της βιολογικής κτηνοτροφίας. Μιας και η βιολογική κτηνοτροφία δεν είναι τίποτε περισσότερο και τίποτα λιγότερο, παρά η εκτροφή ζώων, που διατρέφονται φυσικά ή με βιολογικές ζωοτροφές κι όχι τα υπολείμματα άλλων νεκρών ζώων, σε μονάδες που τους επιτρέπουν να κινούνται, χωρίς φάρμακα, που τα βοηθούν να πάρουν βάρος γρήγορα. Με λίγα λόγια, η παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων, απαλλαγμένων από τους κινδύνους που μας επεφύλαξε η εντατική παραγωγή<sup>189</sup>.
- Οι γνώσεις για την παραδοσιακή διατροφή, μπορούν να συμβάλλουν στη δημιουργία εργαστηρίων και πρατηρίων πώλησης προϊόντων της παραδοσιακής τοπικής διατροφής κι εστιατορίων ειδικευμένων στην τοπική κουζίνα.
- Οι γνώσεις για την παραδοσιακή χειροτεχνία, μπορούν να συντελέσουν στην αναβίωσή της και στη δημιουργία εργαστηρίων και καταστημάτων πώλησης των έργων.

Το σημαντικότερο δε, στην προκείμενη περίπτωση, είναι πως πέρα από την αναβάθμιση της περιοχής και την άνοδο του βιοτικού επιπέδου, θα έχει διασωθεί μια μορφή εκμετάλλευσης όπως είναι η νομαδική κτηνοτροφία, που διαφορετικά θα εκλείψει παντελώς. Δεν πρέπει να ξεχνά κανείς πως αυτοί οι νομάδες κτηνοτρόφοι κράτησαν την οικονομία του βαλκανικού χώρου και ιδιαίτερα της Ελλάδας που ζούσε από την παραγωγή των ποιμένων για πολλές χιλιετίδες. Γύρω απ' αυτή την ποιμενική οικονομία τους, οι Σαρακατσαναίοι δημιούργησαν την τέχνη τους, τα τραγούδια τους, και τους χορούς τους και ανέπτυξαν τον βουνίσιο λαϊκό πολιτισμό της χώρας μας, που του αξίζει πραγματικά η λήθη.



## ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- <sup>1</sup> Ε.Ν. Γεωργιτισσιάννη, *Στοιχεία Κατοικολογίας* (Πανεπιστημιακές σημειώσεις), Αθήνα 1996, σ. 7
- <sup>2</sup> Ε.Π. Μακρής, *Ζωή και Παράδοση των Σαρακατσαναίων*, Ιωάννινα 1990, σ. 178
- <sup>3</sup> Δ. Δημητρίδης, *Ιστορική εξέλιξη της Κατοικίας*, Εκδόσεις Οργανισμός Δημητρίδης, Αθ
- <sup>4</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 88
- <sup>5</sup> ο.π, σ. 88
- <sup>6</sup> ο.π, σ. 88
- <sup>7</sup> ο.π, σ. 88
- <sup>8</sup> ο.π, σ. 88
- <sup>9</sup> Γ.Β. Καββαδίας, *Σαρακατσαναίοι, μια ελληνική ποιμενική κοινωνία*, Αθήνα 1991, σ. 63
- <sup>10</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 89
- <sup>11</sup> ο.π, σ. 89
- <sup>12</sup> ο.π, σ. 89
- <sup>13</sup> ο.π, σ. 89
- <sup>14</sup> Ι.Ν. Μουτοόπουλος, *Η περίκεντρη καλύβα των Σαρακατσαναίων*, Πρακτικά Συνεδρίου Σερρών, Έκδοση Π.Ο.Σ.Σ., Αθήνα 1985, σ. 123
- <sup>15</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 90
- <sup>16</sup> Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 174
- <sup>18</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 90
- <sup>19</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>20</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>21</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>22</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>23</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>24</sup> ο.π, σ. 90
- <sup>25</sup> Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 67
- <sup>26</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 90
- <sup>27</sup> Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 178
- <sup>28</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 90
- <sup>29</sup> Αγγ. Χατζημιχάλη, *Σαρακατσαναίοι*, τόμος Ι, Αθήνα 1957, σ. 274. Μ.Ρ. Nilsson, *Geschichte der griechischen Religion*, München 1911, σ.315
- <sup>30</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 90
- <sup>31</sup> ο.π, σ. 91
- <sup>32</sup> ο.π, σ. 91
- <sup>33</sup> ο.π, σ. 91
- <sup>34</sup> ο.π, σ. 91
- <sup>35</sup> Αγγ. Χατζημιχάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 300
- <sup>35</sup> ο.π, σ. 300, βλ. Παράρτημα Ι, σ. 91
- <sup>36</sup> Αγγ. Χατζημιχάλη, ο.π, σημ. 29, σ. 302
- <sup>37</sup> Γ.Α. Μποτός, *Οι Σαρακατσαναίοι*, Αθήνα 1982, σ. 45
- <sup>38</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92 , Αγγ. Χατζημιχάλη, ο.π, σημ. 28, σσ 279-280, Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 83
- <sup>39</sup> βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92
- <sup>40</sup> Σ. Ημελλος, *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού βίου*, Έκδοση Συλλόγου προς διάδοσιν ωφέλιμων βιβλίων, Αθήνα 1993, σ. 45
- <sup>41</sup> ο.π, σ. 45
- <sup>42</sup> Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 178
- <sup>43</sup> Σ. Ημελλος, ο.π, σημ. 40, σ. 49, Αγγ. Χατζημιχάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 165
- <sup>44</sup> ο.π, σ. 51
- <sup>45</sup> Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, Τομ. Β', Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα 1952, σ. 141
- <sup>46</sup> ο.π, σ. 141
- <sup>47</sup> Δ. Λουκόπουλος, *Αιτωλικά Οικήσεις, Σκεύη και Τροφαί*, Εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα-Ιωάννινα 1984, Σ. 52, Αγγ. Χατζημιχάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 280, Ζ. Τζιαμούρτας, *Λαογραφική Πινακοθήκη των καραγκούνων*, Έκδοση της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Καρδίτσας, καρδίτσα 1998, σ. 64



- 48 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 91
- 49 ο.π, σ. 91
- 50 ο.π, σ. 91
- 51 Δ. Λουκόπουλος, ο.π, σημ. 47, σ. 54
- 52 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 91, Δ. Λουκόπουλος, ο.π, σημ. 47, σ. 92
- 53 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 29, σ. 303
- 54 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92
- 55 ο.π, σ. 92
- 56 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 40
- 57 Δ. Λουκόπουλος, ο.π, σημ. 47, σ. 58
- 58 ο.π, σ. 64, Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 40
- 59 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92
- 60 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 187
- 61 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92
- 62 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 182
- 63 βλ. Παράρτημα Ι, σ. , Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 302
- 64 Φ. Κουκουλές, ο.π, σημ. 45, σ. 73
- 65 Δ. Σταμέλος, *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Εκδόσεις Gutenberg, Αθήνα 1993, σ. κε'
- 66 Π. Ζώρα, *Λαϊκή Τέχνη*, Εκδόσεις Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα 1994, σ. 14
- 67 ο.π, σ. 14
- 68 ο.π, σ. 18, Δ. Σταμέλος, ο.π, σημ. 65 , σσ 27-28
- 69 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 353
- 70 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 187
- 71 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 92
- 72 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 354
- 73 Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 260
- 74 Γερ. Ηρ. Παπατρέχας, *Ποιμενικά Ξυλόγλυπτα Ξηρομέρου*, Έκδοση ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα 1986, σ. 14, βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 75 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 36
- 76 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 77 Γερ. Ηρ. Παπατρέχας, ο.π, σημ. 74, σ. 14
- 78 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 79 Γερ. Ηρ. Παπατρέχας, ο.π, σημ. 74, σ. 14
- 80 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 357
- 81 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 82 ο.π, σ. 93
- 83 ο.π, σ.357
- 84 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 37
- 85 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 357
- 86 Δ. Λουκόπουλος, ο.π, σημ. 47, σς 55-64, Ζ. Τζιαμούρτας, ο.π, σημ. 47, σ. 63
- 87 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 88 ο.π, σ. 93
- 89 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 63, Φ. Κουκουλές, ο.π, σημ. 45, σ. 101
- 90 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 43
- 91 ο.π, σ. 43
- 92 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 93 ο.π, σ. 93
- 94 Κ. Κεφαλάς, *«Ρόκες και σφοντύλια στο Βορειοελλαδικό χώρο»*, Πρακτικά Β' Συμποσίου Λαογραφίας Ι. Μ. Χ. Α. Θεσσαλονίκης, Έκδοση ΠΟΣΣ, Θεσσαλονίκη 1976, σ. 226, Ν. Γρηγοράκης, *«Η αποθέωση της Ποιμενικής ξυλογλυπτικής»*, Περιοδικό Ζυγός, Αθήνα Ιανουάριος-Φεβρουάριος 1982, σ. 19
- 95 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 93
- 96 ο.π, σ. 93
- 97 ο.π, σ. 93
- 98 ο.π, σ. 93
- 99 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 428, Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 51
- 100 Ν. Γρηγοράκης, ο.π, σημ. 94, σ. , Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 189
- 101 Γερ. Ηρ. Παπατρέχας, ο.π, σημ. 74, σ. 15
- 102 ο.π, σ. 18



- 103 Αγγ. Χατζημικιάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 363  
104 ο.π, σ. 389, Κ. Κεφαλάς, ο.π, σημ. 94, σ. 228  
105 Ν. Πολίτης, *Το φίδι, Λαογραφία*, τόμ. Γ' Αθήνα 1911, σσ 477-478  
106 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 189  
107 ο.π, σ. 189  
108 Αγγ. Χατζημικιάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 435  
109 Γερ. Ηρ. Παπατρέχας, ο.π, σημ. 74, σ. 17  
110 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 189  
111 Δ. Σταμέλος, ο.π, σημ. 65, σ. 165  
112 Π. Ζώρα, ο.π, σημ. 66, σ. 29  
113 Αγγ. Χατζημικιάλη Μέρος β', ο.π, σημ. 28, σ. 130  
114 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 94  
115 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 94  
116 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 94  
117 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 94  
118 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 94  
119 Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, *Ο αργαλειός*, Εκδόσεις Δομός, Αθήνα 1986, σ. 50  
120 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95  
121 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 48  
122 Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, ο.π, σημ. 19, σ. 24  
123 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 49  
124 ο.π, σ. 48  
125 Ε. Αγγελοπούλου-Βολφ, ο.π, σημ. 19, σ. 44  
126 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95, Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 156  
127 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 55  
128 ο.π, σ. 56  
129 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 193  
130 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 58  
131 ο.π, σ. 54  
132 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95  
133 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95  
134 Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 154  
135 ο.π, σ. 154  
136 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95  
137 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 95  
138 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 58  
139 Φ. Κουκουλές, ο.π, σημ. 45, σ. 73  
140 Π. Ζώρα, ο.π, σημ. 66, σ. 20  
141 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 96  
142 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 200  
143 ο.π, σ. 201  
144 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 97  
145 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 97  
146 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 96  
147 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98  
148 Δ. Σταμέλος, ο.π, σημ. 65, σ. 73  
149 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98  
150 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98  
151 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98  
152 Αγγ. Χατζημικιάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 73  
153 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98  
154 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 99  
155 Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 278  
156 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 112  
157 ο.π, σ. 112  
158 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 99  
159 ο.π, σ. 99  
160 ο.π, σ. 99



- 161 ο.π, σ. 99
- 162 ο.π, σ. 99
- 163 ο.π, σ. , Δ. Λουκόπουλος, ο.π, σημ. 51, σ. 112
- 164 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 99
- 165 ο.π, σ.
- 166 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 115
- 167 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98
- 168 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 184
- 169 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 99
- 170 ο.π, σ. 99
- 171 ο.π, σ. 99
- 172 ο.π, σ. 99
- 173 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 119, βλ. Παράρτημα Ι, σ. 98
- 174 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 101
- 175 ο.π, σ. 101
- 176 ο.π, σ. , Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 159
- 177 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 102
- 178 ο.π, σ. 102
- 179 ο.π, σ. 102
- 180 ο.π, σ. 103, Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 37
- 181 Γ.Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σ. 37
- 182 ο.π, σ. 37
- 183 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 103
- 184 ο.π, σ. 103
- 185 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 164
- 186 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 103
- 187 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 164
- 188 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 103
- 189 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 54
- 190 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 103 , Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 82
- 191 Ε.Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 162
- 192 βλ. Παράρτημα Ι, σ. 103
- 193 Αγγ. Χατζημικάλη, ο.π, σημ. 28, σ. 56
- 194 Γ.Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 72
- 195 Μπάτσιου-Αντισίου Π, *«Η κοινωνικοθρησκευτική ζωή των Σαρακατσαναίων ως αποκλειστική σχεδόν προϋπόθεση για τη γενική και θρησκευτική αγωγή τους»*, Οι Σαρακατσαναίοι, Έκδοση Π.Ο.Σ.Σ., Θεσσαλονίκη 1984, σ. 191
- 196 ο.π, σ. 192
- 197 ο.π, σ. 201
- 198 ο.π, σ. 202
- 199 Περιοδικό «Ηχώ των Σαρακατσαναίων», Ιανουάριος 1982
- 200 Γ. Α. Μποτός, ο.π, σημ. 37, σσ 261-262
- 201 Μ. Μερακλής, *Ελληνική Λαογραφία-Κοινωνική συγκρότηση*, Εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα 1984, σ. 64
- 202 Γ. Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 144
- 203 ο.π, σ. 144
- 204 ο.π, σ. 145
- 205 Μ. Μερακλής, ο.π, σ. 47
- 206 Μ. Μερακλής, ο.π, σ. 66
- 207 Γ. Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 164
- 208 Μ. Μερακλής, ο.π, σ. 67
- 209 Δ. Μαυρόγιαννης, *Οι Σαρακατσαναίοι Θράκης, Κεντρικής κι Ανατολικής Μακεδονίας*, Εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα 1989, σ. 144
- 210 Γ. Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 174
- 211 Δ. Μαυρόγιαννης, ο.π, σ. 104
- 212 Γ. Β. Καββαδίας, ο.π, σημ. 9, σ. 391
- 213 ο.π, σ. 391
- 214 ο.π, σ. 392
- 215 Ε. Π. Μακρής, ο.π, σημ. 2, σ. 104



216 Κ. Αποστόπουλος, *Μαθήματα Αγροτουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998, σ. 52

217 Τ. Γεωργιοπούλου, «Βιολογική κτηνοτροφία: πρώτα βήματα», Η Καθημερινή, Κυριακή 10 Ιουνίου 2001, σ. 32

1. Αγγελόπουλος-Βολφ Β., Ο αγρίμιος, Εκδόσεις Δάφνη, Αθήνα, 1936.
2. Αποστοπουλος Κ., *Μαθήματα Αγροτουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998.
3. Γεωργιάδης Δ., Πρώτος κτηνολόγος και Επαγγελματίας και του Ορέστης Λαίδη, Τομ. 14, 1974.
4. Γεωργιοπούλου Τ., *Βιολογική κτηνοτροφία: πρώτα βήματα*, Καθημερινή, Κυριακή 10 Ιουνίου 2001, σ. 32.
5. Γεωργιογιάννη Ε., Στοιχεία Δομολογίας, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις, Αθήνα, 1996.
6. Γεωργιογιάννη Ε., *Πολύτιμα προϊόντα και Οικονομία*, Εκδόσεις.
7. Γραβιράκης Ν., Η αποδόση της καμπεύσης, Περιοδικό Ζωός, Ιουνίου-Φεβρουαρίου, 1982.
8. Δημητριάδης Α., *Εκτροφή ορέων της καμπεύσης*, Εκδόσεις Οργανισμού, Αθήνα, 1991.
9. Εθνικός Οργανισμός Ελληνικής Χειροτεχνίας, ΕΜΕΤΕΚ, Αθήνα και Ημερήσιος Επιδείξιμος, Αθήνα, 1962.
10. Ζώμα Π., *ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ*, Εκδόσεις Αθηνών, Αθήνα, 1994.
11. Καρδαβίας Γ. Β., *Εκτροφιστική και ελληνική παραγωγή*, Εκδόσεις Λόγου Μαρτυρίας, Αθήνα, 1991.
12. Καστανάκης Γ., *Η ζωή του αγρότη και των Αγροτικών ομάδων*, του Αδάμ, Αθήνα, 1980.
13. Καραλής Κ., *Ρόλος και αποτελέσματα της παραδοσιακής κτηνολογίας*, Τμήμα Β' Τμήματος Δομολογίας, ΕΜΕΤΕΚ Οργανισμού, 1976.
14. Κωνσταντίνος Φ., Βιολογική Βίος και Πρώτος Β', Νόμος / και Ε., Εκδόσεις Παναθήναι, Αθήνα, 1951.
15. Λαζαρίδης Δ., *Εκτροφή στην Ελληνική Αγορά*, Εκδόσεις Εθνικής Γραμμής, Αθήνα, 1993.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. **Αγγελοπούλου-Βολφ Ε**, *Ο αργαλειός*, Εκδόσεις Δομός, Αθήνα, 1986.
2. **Αποστολοπουλος Κ**, *Μαθήματα Αγροτουρισμού*, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 1998
3. **Γεωργακάς Δ**, *Περί καταγωγής των Σαρακατσαναίων και του Ονόματος Αυτών*, Τομ. 14, 1974.
4. **Γεωργιοπούλου Τ**, «Βιολογική κτηνοτροφία: πρώτα βήματα», Καθημερινή, Κυριακή 10 Ιουνίου 2001, σ. 32
5. **Γεωργιτσογιάννη Ε**, *Στοιχεία Κατοικολογίας*, (Πανεπιστημιακές Σημειώσεις), Αθήνα, 1996.
6. **Γεωργιτσογιάννη Ε**, «Πολιτισμικό περιβάλλον και Οικιακή οικονομία».
7. **Γρηγοράκης Ν**, «Η αποθέωση της ποιμενικής ξυλογλυπτικής», Περιοδικό Ζυγός, Ιανουάριος-Φεβρουάριος 1982.
8. **Δημητρέλης Δ**, *Ιστορική εξέλιξη της κατοικίας*, Εκδόσεις Οργανισμός Δημητρέλη, Αθήνα 1991
9. **Εθνικός Οργανισμός Ελληνικής Χειροτεχνίας**, *Ελληνικά, Λαϊκά και Μεταβυζαντινά Ευλόγλυπτα*, Αθήνα, 1962.
10. **Ζώρα Π**, *Ελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Εκδοτική Αθηνών, Αθήνα, 1994.
11. **Καββαδίας Γ. Β**, *Σαρακατσαναίοι, μια ελληνική ποιμενική κοινωνία*, Εκδόσεις Λούσου Μπρατζιώτη, Αθήνα, 1991.
12. **Καπετανάκης Γ**, *Η ζωή του Αγρότη και των Κτηνοτρόφων, αμαρτία του Αδάμ*, Λαμία, 1980.
13. **Κεφαλός Κ**, *Ρόκες και σφοντύλια στο Βορειοελλαδικό χώρο*, Πρακτικά Β' Συμποσίου Λαογραφίας. ΙΜΧΑ Θεσσαλονίκης, 1976.
14. **Κουκουλές Φ**, *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, Β', Μέρος Ι και ΙΙ*, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 1951.
15. **Λουκάτος Δ**, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα, 1983.



16. **Λουκόπουλος Δ**, *Γεωργικά της Ρούμελης*, Εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα, 1983.
17. **Λουκόπουλος Δ**, *Αιτωλικαί Οικήσεις, Σκεύη και Τροφαί*, Εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα-Γιάννινα, 1984.
18. **Μακρής Ε**, *Ζωή και Παράδοση των Σαρακατσαναίων*, Ιωάννινα, 1990.
19. **Μαυρόγιαννης Δ**, *Οι Σαρακατσαναίοι Θράκης, Κεντρικής και Ανατολικής Μακεδονίας*, Εκδόσεις Δωδώνη, Αθήνα 1999
20. **Μερακλής Μ**, *Ελληνική λαογραφία-κοινωνική συγκρότηση*, εκδόσεις Οδυσσέας, Αθήνα, 1984.
21. **Μουτσόπουλος Ν**, *Η περίκεντρη καλύβα των Σαρακατσαναίων*, Πρακτικά Συνεδρίου Σερρών, 1983, Αθήνα, 1985.
22. **Μποτός Γ**, *Οι Σαρακατσαναίοι*, Αθήνα 1982.
23. **Πουλιανού Α. Ν**, *Σαρακατσαναίοι, ο αρχαιότερος λαός της Ευρώπης*, Αθήνα, 1993.
24. **Πανελλήνια Ομοσπονδία Συλλόγων Σαρακατσαναίων (ΠΟΣΣ)**, *Οι Σαρακατσαναίοι, Τόμος Α΄*, Θεσσαλονίκη, 1984.
25. **Παπατρέχα Γερ. Ηρ**, *Ποιμενικά ξυλόγλυπτα Ξηρομέρου*, Έκδοση ΕΟΜΜΕΧ, Αθήνα, 1988.
26. **Σταμέλος Δ**, *Νεοελληνική Λαϊκή Τέχνη*, Εκδόσεις GUTENBERG, 1993.
27. **Τζιαμιούρτας Ζ**, *Λαογραφική Πινακοθήκη των Καραγκούνηδων*, Έκδοση της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης της Καρδίτσας, Καρδίτσα, 1998.
28. **Χατζημικάλη Αγγ.**, *Σαρακατσαναίοι*, τόμος Ι, Αθήνα 1957, σ. 274.
29. **Nilsson M.P.**, *Geshichte der griechischen Religion*, München 1911,



ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Υποψήφιος Διευθυντής

Διευθυντής Ερευνας

Πρόεδρος

Μεταπτυχιακό επίπεδο: Διδακτορικό εξωτερικό

Διδακτορικό: Κτηνιατρικό

Τίτλος πτυχίου: Διδακτορικό

Τίτλος πτυχίου: Διδακτορικό

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

## Συμμετέχοντες



## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

**Όνομα:** Ιωάννης

**Επώνυμο:** Μπούρχας

**Ηλικία:** 78

**Μορφωτικό επίπεδο:** Στοιχειώδης εκπαίδευση

**Επάγγελμα:** Κτηνοτρόφος

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα

## ΘΕΜΑ

Εξωτερικός  
χώρος  
του κонаκιού

**Ερώτηση:** Ξεκινώντας την οικιστική μελέτη του σαρακατσάνικου κонаκιού, θα ήθελα, καταρχήν, να πληροφορηθώ για τους παράγοντες εκείνους που συνηγορούσαν στην επιλογή μιας τοποθεσίας. Πιο συγκεκριμένα, πείτε μου, για την επιλογή του εδάφους.

**Απάντηση:** Του μέρους π(ου) πααίναμι ήταν κουντά στου λ(ι)βάδ(ι). Όπ(ου) παίρναμι λ(ι)βάδ(ι) εικεί φτιάναμι κι τα κουνάκια μας. Κι τηράγαμι να'νι πάντα σι ξάγναντου μέρους, δεν παέναμι τς ρεματιές κι τοχούνες. Ούτε μες στ' μεσ(η) στ(η) λάκα, να τα πιάν' ου αέρας. Κ(οι)τάγαμε σι κανά καραουλάκ(ι), να φουνάζουμε κι να μας ακούν στα κουνάκια. Κι να'χει του μάτι μας να γλέπ(ει). Ήθελε να' ναι κι λίγου κατήφορος, για να κ(υ)λάν' τα νιρά κι να φεύγουν. Κι να ξέρ(ει)ς πως τα πράματα τραβάν(ε) πάντα κατά τα ψ(η)λώματα. Κι ήθελε να τα γλέπ(ει) κι ου ήλιους, πουτές δε φτιάναμι τη σάν(η) στου ανήλιου.

**Ερ.:** Το κλίμα και το υψόμετρο της περιοχής, σε τι βαθμό επηρεάζουν την επιλογή της τοποθεσίας;

**Απ.:** Ε, του καλουκαίρ(ι) πιάναμι τα β(ου)να για να' χει δροσούλα κι να βρίσκουν τα πράματα να φάν(ε), κι του χ(ει)μώνα στου κάμπο. Του



καλοκαίρ(ι) άλλ(οι) πάεναν ψ(η)λώτερα κι άλλ(οι) χαμηλώτερα όπ(ου) ήταν του λ(ι)βάδ(ι).

**Ερ.:** Η ύπαρξη νερού σε κοντινή απόσταση θεωρείται στοιχείο απαραίτητο;

**Απ.:** Νιρό κ(οι)τα' γαμε να' χει καπ' κοντά. Τα πράματα ήθελαν πότ(ι)σμα, κάθε μερούλα και για τ(ι)ς άλλες τ(ι)ς άλλες τ(ι)ς δουλειές μας. Παλιά το' φερναν οι γ(υ)ναίκες στ' πλάτ(η) μι τ' βαρέλα. Γυρβουλιά στ' Σαπ(ου)να είχι πουλύ νιρό. Ειμείς παίρναμι νορό απ(ό) τ(ι)ς πέντι βρύσεις, απ' του Καναλάκ(ι) απ' τ' Ζαρκαδόβρυσ(η), απ' τα Αγίους Αναργύρους, εικεί ήταν πουτάμ(ι) παλιά κι κανιά βολά πααίναμι κι στα Τρία Πουτάμια.

### ΘΕΜΑ



**Ερ.:** Ποια υλικά χρησιμοποιούνται στην κατασκευή του κονακιού και ποια η πηγή προμήθειάς τους;

**Απ.:** Για να φτιάσουμε τα κ(ου)νάκια βάναμε ότ(ι) είχαμι. Ειμείς ειδώ κόβαμι δέντρου κι κατ' τα ακοδοπούρν(ι) είχι κι ελάτια κι πουρνάρ(ι). Για του σάλωμα θέλαμεν βούρλο π(ου) γένονταν στα βαρκά. Ούλος ο τόπος γιομάτος είναι. Καλάμ(ι) τώρα τελευταία βάλαμι.

**Ερ.:** Ποιος ο τρόπος κατασκευής του κονακιού και ποιοι επιφορτίζονταν με το έργο αυτό; Υπήρχε μέριμνα όσον αφορά τον προσανατολισμό του;

**Απ.:** Για να γένεις του κουνάκ(ι), βόηθαγαν ούλ(οι), άντρες, γ(υ)ναίκες. Έβγαναν τα χουρτάρια, ίσωναν λιγάκ(ι) του μέρους κι έμπηχναν ένα παλ(ου)κάκ(ι) στ' μέσ(η). Μέτραγαν μιτά απ' του παλούκ(ι) κι πρους τα έξου γύρου στα 26 ποδάρια, κι λιγότερα, κι περισσότερα άμας η οικογένεια



ήταν μεγάλη(η). Έδειναν στου παλούκ(ι) ναι τριχιά κι στην άλλ(η) άκρ(η) ένα ξ(υ)λάκ(ι) κι το' φερναν τεντωτό γύρου γύρου κι καθ' δυο τρεις π(ι)θαμές έβαναν κι ένα μπηχτάρ(ι). Θέλαμαν 30-40 μπηχτάρια για του κουνάκ(ι). Ύστερα παίρναμι τα λούρα κι τα φέρναμι γύρου γύρου απ' τα μπηχτάρια να του χαρτώσουμε. Κι μιτά να φτιάσουμε κι τ' κατσούλα. Όσα μπηχτάρια βάναμι καταή άλλα τόσα θέλαμι για τ' κατσιούλα, γιατί θα τα δέναμι αναμεταξύ τ(ου)ς. Τ(η)ν κατσούλα τη φτιάναμι καταής. Σκαλακόβαμαν τα λούρα κι τα δέναμι σ' ένα στεφάν(ι) μ(ι)κρό. Μέσα στου στεφάν(ι) καρφώναμαν ένα σταυρό κι πιάναμαν απ' εκεί την κατσούλα, μι ναι φουρκούλα κι τα βάναμι στου καλύβ(ι). μιτά του κουνάκ(ι) ήθελε σάλωμα. Βάναμι γύρου γύρου του βούρλο, απ' κάτ(ω) σα πάν(ω) κι του στρώναμι καλά. Κι απ' πάν(ω) βάναμι κλαρί για να γέν(ει) του βούρλο πίτα. Φτιάναμι κι τ(η)ν πόρτα κι ήταν έτ(οι)μο. Τα δκά μας τα κουνάκια έγλεπαν κατ' του Νότου μινιά για να μην τα πιάνουν οι Βοριάδες.

**Ερ.:** Ποια τα ήθη κι έθιμα που λαμβάνουν χώρα κατά τη διαδικασία αποπεράτωσης του κονακιού;

**Απ.:** Ηθ(η) κι έθ(ι)μα δεν έκαμαν πουλλά. Αυτού να γράψ(ει)ς για του σταυρό. Δεν αστοχάγαμεν πουτές να βάνουμε του σταυρό τ(η)ς χριστιανουσύν(η)ς π(ου) την είχαμαν βαθιά ριζωμέν(η) σ(την) ψ(υ)χή μας, έτσι να του γράψεις. Κι πριν μπούμι στου κουνάκ(ι) για να κ(οι)μηθούμι θ' ανάβαμαν ναι φουτιά, για να διώξουμε του κακό. Σα πέρα μιτά απ' αν(οι)ξε κι ου δρόμος θα' λα φέρουμε κι κανα παπά, να καν' αγιασμό κι στα κουνάκια κι στα πράματα. Κι είχαμαν κι τα κιράσματα, θα' λα βγουν οι γ(υ)ναίκες να κιράσουν τσίπ(ου)ρο για να κάνουν ηυχές. Κι η ψυχή π' κάναμαν ήταν: **«να γένουν νύφες κι γαμπροί».**



## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

## ΘΕΜΑ

**Όνομα:** Φυτιλής

**Επώνυμο:** Κωνσταντίνος

**Ηλικία:** 82

**Μορφωτικό επίπεδο:** Στοιχειώδης εκπαίδευση

**Επάγγελμα:** Αγρότης

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα

Εσωτερική  
διαρρύθμιση  
κονακιού

**Ερ.:** Μετά την ολοκλήρωση του κονακιού, ποιες οι κατασκευές στο εσωτερικό του;

**Απ.:** Για να φτιάσουμε μέσα του κουνάκ(ι), διαλέγαμι χώμα καλό, κοκκ(ι)νόχωμα ή ασπρόχωμα κι του στρώναμαν καταής. Μιτά πατάγαμαν απού πάν' για να γέν' λ(ι)βάδ(ι) να μαζώξουν β(ου)νιές απ' κανά γλάδ(ι) ή κανα άλογο κι τα' άλειφαν μι του χέρ(ι) ούλου καταή, για να μη σκώνεται κOURνιαχτός. Μ(υ)ρίζ(ει) μετά η β(ου)νιά κι δε μπόργαμαν να σταθούμι μέσα γι' αυτό τα' αφήναμαν νια, δυο μέρες ανοιχτό για να αεριστεί. Κι ανάβαμι κι ναι φουτιά για να στεγνώσ(ει) γληγορότερα. Γύρου γύρου θα' λα σκώσουμε ένα τ(οι)χάκ(ι) για να μη γλείφ(ει) του νιρό κι πιρνάει μέσα στου κονάκ(ι). Του παίρναγαν κι αυτό με β(ου)νιά οι γ(υ)ναίκες. Απάν σου τοιχάκ(ι) βάναμι τα σακιά κι του γύκου με τα ρούχα κι το' χαμανγιά να καθόμαστ. Τα κριβάτια γένονταν στ(η)ν αριστερή μιριά όπως έμπαιναν. Τα φτιάναμαν μοναχοί μας από ξ(υ)λαράκια π(ου) τα δέναμι μι στριμμέν(ι) καναπίτσα, για να βάνουν οι γ(υ)ναίκες τα χαλκώματα κι του ψουμί. Κι να μην αστοχήσω κι του κονισμοκρέβατο που' μπαιναν τα κονίσματα. Ούλα τα κουνάκια είχαν κονισμοκρέβατο κι καντ(η)λάκ(ι). Κι στου τέλος στ' μέσ(η) κι λίγου παρακάτ' γένονταν η βάτρα, με του γουνολίθ(ι), έτσι το λέμε ημείς, αλλού το λέν(ε) κι πυρόμαχο. Το γουνολίθ(ι) γένονταν στ(η) πλευρά κατ' τ(η) πόρτα για να μη σβάει η φουτιά απ'τον αέρα κι να μη



σκουρπάζει μεσ' του κουνάκ(ι). Εκεί άναφταν φουτιά για να ψένουν κι να μα(γ)ειρεύουν οι γ(υ)ναίκες κι καθόμασαν ούλοι.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

**Όνομα:** Δημήτριος

**Επώνυμο:** Μπούρχας

**Ηλικία:** 71

**Μορφωτικό επίπεδο:** Στοιχειώδης εκπαίδευση

**Επάγγελμα:** Κτηνοτρόφος

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα

## ΘΕΜΑ

Ξυλογλυπτική  
Ξυλοτεχνία

**Ερ.:** Η ξυλοτεχνία ήταν μια πρακτική που την ασκούσαν λίγα άτομα ή έπρεπε όλοι να ασχοληθούν, προκειμένου να καλύψουν βασικές ανάγκες διαβίωσης;

**Απ.:** Οι περισσότεροι Σαρακατσαναίοι ασχολούνταν μι του πελέκμα, γιατί δε γένονταν αλλιώς. Ούλα τα πράματα που' φτιαχναν ήταν πρώτης ανάγκης για του κουνάκ(ι). Τώρα, βέβια, υστερότερα δεν τα φτιάναμι μοναχοί μας, αλλά τα παίρναμι απ' του παζάρ(ι), μέχρι κι τ(ι)ς γκλίτσες. Τότες όμως ούλοι πελέκαγαν, άλλος καλύτερα, άλλος λ(ι)γότερο καλά. Ιγώ θ(υ)μήθηκα μέχρι κι ξύλ(ι)νο κουτάλ(ι), κέδρινου.

**Ερ.:** Θα ήθελα να αναφερθείτε στα εργαλεία ενός τεχνίτη, τις πρώτες ύλες, που χρησιμοποιεί, αλλά και τις πιο συνηθισμένες τεχνικές.

**Απ.:** Ήταν του τρυπητήρ(ι), π(ου) γένονταν το κέντημα, του σκάλισμα. Τ(ι)ς ρόκες κι τ(ι)ς γκλίτσες. Ήταν για τ(ι)ς λεπτοδουλειές. Ούλα τα σκαλίσματα γένονταν μ' αυτό το μαχαιράκ(ι). μι ένα άλλο μαχαιράκ(ι), σα σγαντζό (καμπυλωτό) μπροστά γένονταν τα κουλιάρια κι οι κουλιάρες. Κι είχαμαν κι άλλα μαχαιράκια, μ(ι)κρότερα, κι ξουράφια, κι μ' αυτά



πελεκάγαμι του ξύλου κι του φτιάναμι κι γκλίτσες κι ρόκες κι ότι άλλο ήθελες.

Βάναμι πουλλά ξύλα. Του πιο καλό ήταν ο κέδρος. Είχε ωραίο άρωμα αυτού του ξύλου. Ο ήτταμος, που' ταν παραπλήσιος μι του έλατο κι ανάμισα μι πεύκου. Τον ήτταμο θα' λα τον έβρισκες σε κανα μέρος σκιερό, έχουν τα δ(ι)κ' τα β(ου)να. Μιτά ου σφένταμος, σκληρό ξύλου αλλά ευκολοπελέκητο, το σφέντεμ(ι)θ, που λέμε. Τ(Ι)ς γκλίτσες τα κάναμι από αγριελιά κι πουρνάρ(ι), κι κανιά βολά κι από σφεντάμ(ι). μιτά κι δέντρο κι πλατάν(ι). Πελεκάγαμι κι μέλιγκο κι καριά, ανάλογα με το πράμα που θέλαμι να φτιάσουμε.

**Ερ.:** Ποιες οι κατασκευές ενός ξυλοτέχνη και ποια η χρησιμότητά τους;

**Απ.:** Φτιάναμι(ι) γκλίτσες, όπως σου' πα, από αγριελιά κι πουρνάρι. Πρώτα γένονταν το ματσούκ(ι) κι μιτά του κλισάρ9ι) ήθελε πολύ δουλειά για να γέν(ει) ουραίο. Τη γκλίτσα δε την αφήναμι απ' τα χέρια μας. Μ' αυτή πάναμι τα πράματα απ' του πουδάρ(ι), στηριζόμασταν για να ξαποστάσουμε απ' του περπάτημα, φυλαγόμασταν απ' τα άγρια τα ζάπια (ζώα). Δεν πααίναμι π(ου)θενά χωρίς τη γκλίτσα μας. Μιτά κι η ρ'οκα ήθελε πολύ δουλειά. Οι καλύτερες ρόκες ήταν από καρυδιά κι γκορτσιά. Τώρα σ' λέω για το πάνω το μέρος που γένονταν σκαλιστό, γιατί του ρουκόξλο το φτιάναμι από μέλιγκο. Κι όπως την είχαμι ειμείς τη γκλίτσα, είχαν οι γ(υ)ναίκες τη ρόκα. Δε θα' λα γλεπες θηγκό χωρίς ροκά στο χέρι. Οπ' να πάαιναν την είχαν ζωσμένη παραμάσχαλα, μα για νερό, μα για ζαλίκ(ι), όπ' στέκονταν έγγεθαν κι από λιγάκ(ι). Του σφοντύλι που' ταν μετά για τα' αδράχτι γένονταν από σφεντάμι κι ήτταμο. Τα άλλα τα πράματα τα' κονακιού, του πλαστήρ(ι), του πλάστη, του σκαφίδι, τα κυπλάκια, για του νερού, ούλα πουλλά, τα'χαν πελεκημένα από ξύλα διάφορα. Κι τα καρδάρια π' αρμέγαμι τα πράματα, παλιότερα ξύλινα ήταν κι αυτά από κέδρο. Τα φτιάναμι από δούγες τα δρίκες μι στεφάνια από ελάτ(ι). Τώρα δε θα βρεις βέβαια, είν' όλα αλουμινένια κι αγοραστά. Μπα, δε θα' λα να' χει κανένας ξύλινο καρδάρι. Κι τη βούρτσα π' βαράγαμι για να γέν(ει) του βούτυρο κι αυτήνα από κέδρου γένονταν. Το βουρτσόξυλο



όμως γέγονταν από πλατάν(ι), γιατί το πλατάν(ι) δεν αφήνει, πώς να σ' πω, ξ(υ)λαράκια, ακίδες, στου βούτυρο.

Τώρα θες να σ' πω για τα σκαλίσματα. Να γράψεις για την γκλίτσα που το κλιτσάρι της μοιάζει πάντα με φίδ(ι). Το' χαν για καλό οι Σαρακατσαναίοι του φίδ(ι). Ε, κι σταυρουδάκια έφτιαναν κι φεγγάρια κι άμα έπιανε του χέρι του μέχρι κι άγιο ολόκληρο μπορεί να' φτιανε.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

**Όνομα:** Ειρήνη

**Επώνυμο:** Φυτιλή

**Ηλικία:** 83

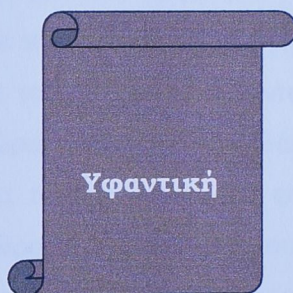
**Μορφωτικό επίπεδο:** Αναλφάβητη

**Επάγγελμα:** Οικιακά

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα

## ΘΕΜΑ



**Ερ.:** Ποιες ήταν οι πρώτες ύλες για την παρασκευή των υφαντών κι από πού γινόταν η προμήθειά τους;

**Απ.:** Ούλα τα υφαντά γέγονταν απ' τα μαλλιά π' κούρευαν τα πράματα. Ε, του μαλλί μαζεύαμι, σάματις θέλαμι κι τίποτας άλλο;

**Ερ.:** Περιγράψτε μου αναλυτικά την επεξεργασία του μαλλιού από την απολογή των ποκαριών, το βάψιμο και το γνέσιμο μέχρι το ίδιασμα των νημάτων, ώστε να είναι έτοιμα για ύφανση.

**Απ.:** Άκουσι ειδώ να στα πω μι τη σειρά π(ου) γέγονταν ούλα. Πρώτας απ' ούλα θα λα διαλέξουμι τα πουκάρια. Θα λα βάλουμι σι ναι μεριά τα μαλλιά για τον έμπορα κι στην άλ' αυτά π(ου) κρατάγαμι για του σπίτ(ι). Θα λα βάλουμι αλλού τα σίβα, αλλού τα λάγια κι αλλού τ' αλαφότριχα. Η αλαφότριχα ήταν αλ' τα μ(ι)κρά τα' αρνιά του κουντό του μαλλί, δε γέγονταν καλό αυτό, μονακά για αλογότσαλα έκανε. Μιτά θα λα βάλουμι ούλα τα μαλλιά σι καζάνια για να φύγ(ει) του πίνους που' χουν τα



πράματα. Τα φουρτώναμι ύστερα στ' άλογο να τα πάρμι στου ποτάμι να τα πλύνουμι μι του κόπανο. Κι μιτά ήταν του λανάρ(ι)σμα κι του ξάσ(ι)μο. Του ξάσ(ι)μο το κάναμι ειμείς κι γριές. Απλώναμι τα μαλλιά κι τα ξάναμι μι του χέρ(ι) για να φύγουν τα κλαράκια κι κουλτσιίδες που' χαν μείν(ει) απάν. Τα ξάναμι μιτά κι μι του χανάρ(ι) κι γένονταν καλά, αφράτα για να τα γνέσουμι. Βάναμι, ύστερα, τις τουλούμπες στη ρόκα κι αρχνάγαμι του γνέσιμο. Αυτό το κάναμι στα κουνάκια, απ' όξω κι του κρατάγαμι του νερού μι του πίνου, για να τα βάνουμι στα χρωματιστά. Ούλη τη μερούλα με τη ρόκα στου χέρι εγνέθαμι. Κι του γνέσιμο του' χαμι για χαρά. Μαζεύομασταν τέσσερις πέντε και πασίναμι σε κανα ισκιάκο κι βγάναμι πουλλά αδράχτια. Του βράδ(υ) κουβαριάζαμι του γνέμα κι γέναντον οι βάντες, έτσι τα λέγαμι τα κουβάρια. Μιτά, τώρα , τελευταία τα βάφαμι κióλας τα νήματα, να γένουν χρουματιστά τα τσόλια. Παίρναμι φύλλα όπου καρυδιά για να γένουν καφέ. Ο σκλήθρος μαζί με του λουλάκι γένονταν γαλάζο, το χρώμα, η φλούδα απ' τη κορομηλιά γένονταν ένα κίτρινο, κι τι άλλο βάναμι; Το λάπατο, η ρίζα τα' γένονταν ένα κοκκινάκι σκούρο. Αργότερα δεν καθόμασταν να παλεύουμι και τις παίρναμι έτοιμες τις βαφές.

Τουν αργαλειό θα λα του βάλουμι του δεκαπεντάυγουστο κι τότες έπρεπε να ιδιάσουμι κι του διασίδι. Να πως γένονταν: μπήχναμε πέντε παλουκάκια κι αραδιάζαμι κι ένα σωρό καπάκια κι κατσαρολικά κι μέσα βάναμι κι από ένα κουβάρι. Επαίρναμι μιτά τα άκρες απ' τα κουβάρια, τις παιρνάγαμι στις τρύπες τα ιδιάστρας κι αρχνάγαμι πέρα δώθε στα παλουκάκια, κ(ου)νώντας την ιδιάστρα, κι περνάγαμι έτσι όλες τις κλώνες αντάμα, όπως ήταν στην ιδιάστρα, στα παλουκάκια. Κι στα δυο τελευταία παλουκάκια εφτιάναμι σταυρωση. Κι στη σταύρωση μετράγαμι τις κλωστές κι τις φτιάναμι κεφάλια. Μετά θα λα τυλιχτεί του διασίδ' αντί τα' αργαλειού, να τεντωθούν οι κλωστές καλά θα το μπελόνιαζαν κι στο χτέν(ι) κι γένονταν έτσι ο αργαλειός. Ήθελαν μάτια καλά αυτές οι δουλειές. Μην κοιτάς π' τις λέω εγώ τώρα έτσι, δεν ήταν τίποτες εύκολο, είχ' κούραση ον αργαλειός.



**Ερ.:** Ποια τα προϊόντα της υφαντικής, τόσο τα πρόχειρα όσο και τα καλλιτεχνικά.

**Απ.:** Ούλα τα προικία μας τα φτιάναμι μι τα χιράκια μας. Ιμένα η μάνα μ(ου) από μ(ι)κρό κουρτσάκι μ' έβανε να μάθω. Χύνονταν τα ματάκια μας να τα φτιάσουμε ούλα. Κι τι δε φτιάναμι. Τσόλια, που' ταν από τραγόμαλλο, για να' ναι χοντρα, να στρώνουμε καταή, βιλέντζες από προβατίσιο μαλλί, τα είχαμι για σκεπάσματα, χράμια, που γένονταν πιο λεπτά κι τα' χαμι για καλά, φλικωτές, ουι πόσες φλοκωτές είχα φτιάσει, αυτές είναι καλές τα είχαμι κι για στρωσίδι καταή κι για τουν ύπνου. Κι κάπης για τους άντρες φτιάναμι κι προυσκέφαλα κι καραμελωτές, που τα είχαμι για του καλοκαίρ(ι), π(ου) δεν είχε κρύο.

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

**Απ.:** ουι, τραγούδια δε θυμάμαι. Εικεί κανα κουτσομπολιό λέγαμι να πηρνάει η ώρα. Να γράψεις μονακά αυτό για τον αργαλειό, να δεις πως το λέγαμι: **«του κέντημα είναι γλέντησma κι η ρόκα είναι σεργιάνι κι αυτός ο δόλιος αργαλειός είναι σκλαβιά μεγάλη».**

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

## ΘΕΜΑ

**Όνομα:** Μαλάμω

**Επώνυμο:** Φυτιλή-Μαντέ

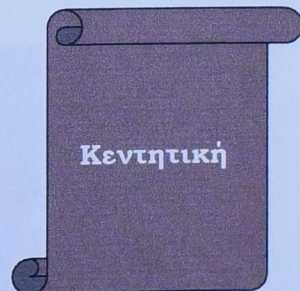
**Ηλικία:** 48

**Μορφωτικό επίπεδο:** Ανώτερη Εκπαίδευση

**Επάγγελμα:** Ιδιωτική Υπάλληλος

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα



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

**Απ.:** Οι Σαρακατσάνες γενικότερα δεν κεντούσαν πολύ. Η κύρια ασχολία τους ήταν ο αργαλειός. Η κλωστή που χρησιμοποιούσαν ως πρώτη ύλη,



στο κέντημα ονομαζόταν φίνος. Δεν ήταν τίποτα άλλο από τα πιο μακριά μαλλιά του ποκαριού που μετά το γνέσιμο γινόταν μια λεπτή κλωστή, κατάλληλη για κέντημα. Τα τελευταία χρόνια, βέβαια, χρησιμοποιήθηκαν, για το κέντημα, και βαμβακερές και μεταξωτές κλωστές, που αγοράζονταν από διάφορους γυρολόγους. Οι βελόνες που χρησιμοποιούσαν, δεν διέφεραν από τις κοινές βελόνες κεντητικής και τις αγόραζαν επίσης από γυρολόγους.

**Ερ.:** Ποιοι οι τρόποι κεντήματος;

**Απ.:** Ο κύριος τρόπος κεντήματος, που ακολουθούσαν οι Σαρακατσάνες ήταν το *πλακέ ανεβατό*.

**Ερ.:** Ποια τα έργα της κεντητικής κι η χρήση τους;

**Απ.:** Κεντούσαν, κυρίως, κάποια μέρη της φορεσιάς, κάποια σακουλάκια για τα προσωπικά τους αντικείμενα, ενώ έβαζε όλην την τέχνη τους στην ποδιά.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

## ΘΕΜΑ

**Όνομα:** Ειρήνη

**Επώνυμο:** Φυτιλή

**Ηλικία:** 83

**Μορφωτικό επίπεδο:** Αναλφάβητη

**Επάγγελμα:** Οικιακά

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα





**Ερ.:** Ποια τα σύνεργα κι οι πρώτες ύλες του πλεξιµατος;

**Απ.:** Πλέκαµε µι τς καλτσοβέλονες. Ούλα τα νήµατα τ' χαµε γνέσει µουναχές µας κι ήταν μάλλινα καλά.

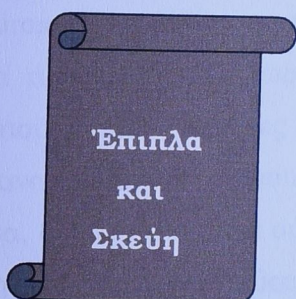
**Ερ.:** Ποιες οι τεχνικές πλεξιµατος;

**Απ.:** Ε, µωρέ, δεν ήθελε κι κανιά ιδιαίτερ(η) τέχνη. Περνάγαµε του γνέµα στου λαιµό κι πάαιναν τα χέρια µουναχά τ(ου)ς µετά.

**Ερ.:** Ποια τα έργα της κεντητικής κι η χρήση τους;

**Απ.:** Ούι, κι τι δεν πλέκαµε· τσουράπια κι κάλτσες (χωρίς πατούσα) και κατασάρκια (φανέλες) κι σάλια κι μπέρτες, πελιτζήκια για τις φανέλες (τελείωµα του µανικιού) κι ποστάκια (µέρος της γυναικείας φορεσιάς) κι απ' ούλα.

### ΘΕΜΑ



**Ερ.:** Πρώτιστα θα ήταν χρήσιμο να µάθουµε αν τα οικιακά σκεύη ήταν προϊόντα προσωπικής εργασίας ή προµηθεύονταν από κάπου αλλού;

**Απ.:** Τα πελέκαγαν οι άντρες, όσα µπόργαν κι τ' άλλα τα παίρναµι απ' του παζάρ(ι). Παλιότερα τα' φτιαναν τα περισσότερα µοναχοί τ(ου)ς.

**Ερ.:** Ποια ήταν τα υλικά από τα οποία κατασκευάζονταν κατά κύριο λόγο, τα αντικείµενα της οικοσκευής;

**Απ.:** Ε., είχαµι κι ξύλινα κι χαλκωµατένια. Παλιότερα τα'ταν τα περισσότερα ξύλινα. Σα κοντά πήραµαν κι γυάλινα αλλά τότες που να σώσ(ει) γυάλινο στου κουνάκ(ι).

**Ερ.:** Μπορείτε να µας απارىθµήσετε τα αντικείµενα που περιλάµβανε η οικοσκευή, αναλύοντάς µας παράλληλα τον ακριβή τρόπο χρήσεώς τους;



**Απ.:** Κάτσει να σου πω για τη γάστρα π(ου) ψέναμι τα κουλούρες κι τα πίτες μας, πώς γένονταν. Βάναμι του ταψί καταή κι τα' γάστρα απ' παν κι ρίχναμι κι στάχτ(η) και γένονταν ούλα πουλύ νόστημα. Μι του ξιθάλι ζγαρλάγαμι τα' φουτιά, για να μη σβαιίνει κι σκώναμι κι τα' γάστρα για να μη καιόμαστε. Άμα θέλαμαν να κάνουμε κανα μαέρεμα είχαμαν τα τετζερέδια κι τα κακάβια μας. Αυτοί δεν τα βάναμι ντιπ καταή, αλλά απαν στ' πυρουσιτιά, για να μην καίουνται αλ' κατ κι χαλάν. Για του ψουμί είχαμαν του σκαφίδι για να το ζμώνουμε κι τη πινακωτή για να φουσκών(ει) και να γένεται καλό. Είχαμαν του πλάστ(η), για να ανοίγουμε τα φύλλα για τις πίτες μας. Κι είχαμι κι καπάκια κι αλλαδούλες για του φαϊ κι χλιάρια κι χλιαροθήκ(η) π' τα βάναμε μέσα. Κι τηγάνια, μικρά κι μιγάλα για του γάλα κι του φαϊ κι ταψιά πουλλά είχαμαν για του ψουμί κι τα πίτες. Κι να μην αστοχήσω την ζύστρα π' ανασκώναμι του ψουμί κι κόβαμι κι τα πίτες. Κι τι άλλα είχαμι μωρέ να σ' πω! Κυπυλάκια, τα θμύθηκα εγώ, ξύλινα απού κέδρου κι φτέλες για του νιρό κι κλειδοπίνακο για να βάνουμε μέσα κανα φαϊ κι να παίρνουν οι άντρες στα πράματα. Αν αστόχησα κι τίποτα τώρα, δεν τα θμάμαι κι ούλα τα βουλιασμένα.

**Ερ.:** Ποια η επίπλωση που θα συναντούσε κανείς στο εσωτερικό ενός κονακιού;

**Απ.:** Τίποτες δεν είχαμαν, ένα σοφρά κι κανα σκαμνάκι για να καθόμαστε. Τι να' χεις εικεί απάν άλλο;

**Ερ.:** Ποιος ο ρουχισμός που χρησίμευε ως επένδυση του εσωτερικού κονακιού;

**Απ.:** Ουί τι είχαμι, τι θες κι τις καραμελωτές μας κι τις βελέντζες μας κι τα χράμια μας, κι τα φλοκωτές μας κι τα μπαντανίες μας. *Χύνουνται* τα ματάκια μας να τα φτιάσουμε ούλα.



## ΘΕΜΑ



**Ερ.:** Ποια ήταν τα κυριότερα της σαρακατσάνικης διατροφής και πως παρασκευάζονταν οι διάφορες τροφές;

**Απ.:** Φτιάναμε κάθε μέρα ψουμί. Κάθε μέρα ζ(υ)μώναμε ψουμί και του ψέναμε στ(η) γάστρα, που να φτάς(ει) για την άλλη μέρα, τόσοι που' μασταν. Κι φτιάναμε κι πίτες πολλές, στριφτόπιτες μι τυρί, μπλανό με χόρτα, τραχανόπιτες, γαλατόπιτες, κολοκυθόπιτες κι κουσμαρόπιτες. Αυτές (κουσμαρόπιτες) ήταν πιο ανώτιρες· τις φτιάναμε από ξυνισμένο τυρί δύο ημερών και τ(ι)ς είχαμε για κανα μουσαφιά μεγάλο. Κι γάλα είχαμε πουλύ. Του πρωί βάναμε γάλα κι τρίβαμε κι ψωμί κι τρώγαμε ούλοι. Οι άντρες θέλαν να φαν καλά, είχαν περπάτ(η)μα μετα κι τ(ου)ς φτιάναμε κι κανα τραχανά κι κανα κουρκούτ(ι), για χορτάσουν καλά. Μετά τ(ου)ς βάζαμε κι μαζί τ(ου)ς τυρί με ψουμί κι παέναν στα πράματα, μετά θα ματάτρωγαν το βράδ(υ). Την Τητάρτ(η) κι την Παρασκευή δε θαλα φάμε ούτε τυρί, ούτε γάλα, μόνο κανια ελιά κι μπουλουγούρ(ι), χωρίς γάλα, από σάρ(ι). Τ(ι)ς κρατάμε τ(ι)ς Τετάρτες κι τ(ι)ς Παρασκευές κι ούλες τ(ι)ς νηστείες. Του μεσημέρι κανα κομμάτι ψουμί μι τυρί κι' μασταν εντάξ. Του βράδ(υ), που θα ματάρχονταν οι άντρες αποσταμέν(οι) (κουρασμένοι), θα βάναμε να φτιάσουμε τίποτα φασόλια τίποτα τσουκνήδια κι αγριολάχανα κι τίποτα νηροτά (σποράκια με τυρί). Κανιά βολά (καμιά φορά) φτιάναμε κι τίποτα μακαρόνια κι κανιά χυλόπιτα. Κι τ(ι)ς χυλοπίτες κι τα μακαρόνια τα φτιάναμε μοναχές μας. Κι φτιάναμε κι μυτζήθρες, κι βούτυρα, κι ξηροφές, απ' ούλα είχαμαν.



Κρέατα μετά δεν τρώγαμε πουλύ κι ας τα' χαμε δ(ι)κά μας τα πράματα.  
Κρέατα θα τρώγαμε του Πάσχα, τ(η)ς Παναγίας και σι κανιά γιορτή ή σε  
κανα γάμο. Μόνο για το σπίτι, δε σφάζαμε.

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

### ΘΕΜΑ

Όνομα: Μαλάμω

Επώνυμο: Μαντέ

Ηλικία: 48

Μορφωτικό επίπεδο: Ανώτερη Εκπαίδευση

Επάγγελμα: Ιδιωτική Υπάλληλος

Τόπος γέννησης: Στυλίδα

Τόπος κατοικίας: Στυλίδα

Τρόπος  
Παρασκευής

Καταρχήν, να υπογραμμιστεί, πως βασική τροφή των Σαρακατσανaiών, ήταν τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Ακολουθούν οι διάφοροι τύποι ψωμιού, από σαρένιο και καλαμποκίσιο αλεύρι, τα όσπρια και τα λαχανικά. Το ελαιόλαδο δεν καταναλώνονταν ιδιαίτερα από τους Σαρακατσανaiούς, οι οποίοι χρησιμοποιούσαν κυρίως τη λίπα (χοιρινό λίπος) και κατσικίσιο βούτυρο.

- **Λειψό ψωμί:** Γινόταν, χωρίς την προσθήκη προζυμιού.
- **Χαμοκούκι:** Σε καλαμποκίσιο αλεύρι προστίθεται νερό, αλάτι και λάδι και πολλές φορές και κρεμμυδάκια.
- **Στακτοκουλούρα:** Σε καλαμποκίσιο αλεύρι προστίθεται νερό κι αλάτι και ψήνεται απευθείας στις πλάκες της βάτρας.



- **Τυρί φέτα:** Σε πρόβειο, κατσικίσιο ή ανάμεικτο γάλα, προστίθεται μια ποσότητα πυτιάς κι ανακατεύεται μέχρι να πήξει. Το πηγμένο γάλα μεταφέρεται σε τσαντίλες κι αφήνεται εκεί μέχρι να στραγγίσει. Το στραγγισμένο τυρί κόβεται σε κομμάτια, αλατίζεται και αφήνεται να ωριμάσει.
- **Μυζήθρα:** Το υγρό που έχει στραγγίσει από το τυρί, συλλέγεται και ζεσταίνεται μέχρι να σχηματισθεί η μυζήθρα.
- **Κατσαμάκι:** Σε νερό που βράζει προστίθεται καλαμποκίσιο αλεύρι, αλάτι και πιπέρι και μερικές φορές κρεμμυδάκια, τσιγαρισμένα σε βούτυρο, κι αφήνονται μέχρι να χυλώσουν.
- **Πλιγούρι:** Παρόμοιο με το κατσαμάκι, μόνο που αντί για καλαμποκίσιο αλεύρι χρησιμοποιείται σταρένιο και ελαιόλαδο.
- **Τραχανάς:** Ο γλυκός τραχανάς παρασκευάζεται από χοντροκομμένο σιτάρι και πρόβειο γάλα, ενώ ο ξινός από γίδινο. Βράζεται μέχρι που να χυλώσει.
- **Κουσμάρι:** Είναι το «φρέσκο» τυρί, που δεν έχει ακόμη αλατιστεί. Αφήνεται για λίγο στον ήλιο μέχρι να ξινίσει, αλευρώνεται και τηγανίζεται.
- **Μπιρμπιλόνια:** μοιάζουν με τον τραχανά. Ραντίζεται το αλεύρι με νερό και στη συνέχεια, τρίβεται με το χέρι μέχρι που να σχηματιστούν μικρά γρουμπουλάκια. Συνήθως τα έβραζαν, όπως το τραχανά.
- **Μαμαλίγκα ή μπλανό:** Ήταν ένα είδος λαχανόπιτας, που δεν απαιτούσε το άνοιγμα φύλλων. Στον πάτο ενός ταψιού, που έχει αλειφθεί με λάδι, στρώνεται μια στρώση από αλεύρι. Στη συνέχεια, ραντίζεται με νερό, χωρίς να αναμειχθούν τα δύο υλικά. Ξαναστρώνεται αλεύρι και ξαναραντίζεται με νερό, δυο-τρεις φορές ακόμα. Στη μέση στρώνονται διάφορα λαχανικά, όπως βλίτα, άγρια πράσα, λάπατα, τσουκνίδια, παπαρούνες, καθώς και διάφορα μυρωδικά, όπως λαγαφτάκια και μαργιολήθρες. Επαναλαμβάνεται η ίδια διαδικασία με το αλεύρι και το νερό. Εάν δεν είναι περίοδος νηστείας, προστίθεται στα λαχανικά τυρί.



- **Στριφτόπιτα:** Γίνεται από φύλλα ανοιγμένα με τον πλάστη. Στα φύλλα αυτά, που έχουν σχήμα στρογγυλό, προστίθεται ένα μείγμα από τυρί, αυγά και γάλα και τυλίγονται σφικτά στο μάκρος, ώστε να μοιάζουν με μεγάλη φλογέρα. Μπαίνουν σε βουτυρωμένο στρογγυλό ταψί.
- **Γαλατόπιτα:** Από τις εκλεκτές πίτες των Σαρακατσαναιών. Τέσσερα με πέντε χοντρά φύλλα, ανοιγμένα με τον πλάστη, στρώνονται σε βουτυρωμένο ταψί. Από πάνω θα απλωθεί ένα μίγμα από γάλα, αλεύρι, βούτυρο και ζάχαρη, που έχει προηγουμένως βράσει για λίγο, μέχρι να γίνει κρέμα. Όταν ψηθεί θα δημιουργηθεί από πάνω μια λεπτή κρούστα.
- **Κουσμαρόπιτα ή ζυμαρόπιτα:** Σε ζυμαρί από νερό κι αλεύρι θα προστεθεί ξινισμένο τυρί, θα απλωθεί σε ταψί και θα ψηθεί.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

## ΘΕΜΑ

**Όνομα:** Φυτιλή

**Επώνυμο:** Ειρήνη

**Ηλικία:** 83

**Μορφωτικό επίπεδο:** Αναλφάβητη

**Επάγγελμα:** Οικιακά

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα





**Ερ.:** Με ποιες καθημερινές ασχολίες επιφορτιζονταν οι γυναίκες;

**Απ.:** Σκνώμασταν απ' τα χαράματα να τα προυλάβουμε ούλα. Πρώτα θα' σκώναμε τα τσόλια π' κοιμόμασταν κατάη για να βάνουμε τ' κουνακιού. Θα' τοιμάσουμε να φάν(ε) οι άντρες πριν φύγουν για τα πράματα. Μετά θα συγύρζαμε λίγο του κουνάκι κι ίσια τον κατήφορο με τ' βαρέλα μ' να φέρου νερού. Και θα ματαπάαινα κι δυο κι τρεις φορές ακόμα άμα δεν είχαμαν νερό. Δεν παέναμε όμως μουναχές μας στ' βρύση· μαζεεύομασταν δυο,τρεις μαζί φουρτούνομασταν τ' βαρέλα και πααίναμε. Ύστερα θα μπόουμε στουν αργαλειό να φτιάσουμε τις βελέντζες μας, τις караμελωτές μας κι ούλα τα τσόλια για του κονάκι. Κι τη ρόκα δεν την απαρατάγαμε ούτε για λιγάκι. Μα μαερεύαμε, μα πααίναμε για νερό, μα σμαζεάμε, τ' ρόκα την είχαμε πάντα ζωσμένη παραμάσχαλα κι άμα μπόργαμε γνέθαμε κι από λιγάκι. Κι άει μετά ξανά την κασσιάρα (κλαδευτήρι) κι τη τριχιά να φέρουμε ζαλίκια. Ουί άντα τα ζαλίκια, σα τα θυμάμαι, πληγιάζονταν τα χέρια μας να κόψουμε του πουρνάρι κι τα κλαριά. Άμα τα κόβαμε, τα φτιάναμε θιόρατες ζαλίκες κι τα φέρναμι στου κουνάκι. Άμα δεν είχες ξύλα πως να βάλ(ει)ς φουτιά στου κουνάκι, πως να μαερέψεις, πως να βράσεις του γάλα. Μας έτρωγαν οι στρατούλες απάν(ω), κάτ(ω), να κουβαλάμε νερό κι ζαλίκια. Κι άει μετά να ζυμώσουμε κι ψωμί, να το ρίζουμε στ' βάτρα, να ψηθεί γρήγορα, για να φαν κι τα παιδιά. Να κάνουμε κι κανα μαείρεμα για του βράδ(υ) π(ου) θα' ρθουν οι άντρες αποσταμένοι (κουρασμένοι). Κι κάθε 10-15 μέρες (ει)χαμε να πάμι στου ρέμα να πλύνουμε τα ρούχα. Βάναμε σαπούν(ι) κι αλυσίβα (νερό, μέσα στο οποίο είχε βράσει η στάχτη κι αφού κατακάθοταν, το συλλέγανε κι το είχαν για απορρυπαντικό). Και πόσα άλλα είχαμαν να κάνουμε, να' σμάσουμε τα μαντριά, ν' αρμέξουμε δυο βολές τα πράματα, να κόψουμε του κλωτσοτύρ(ι), να χτυπήσουμε τ(η) γιαούρτη.

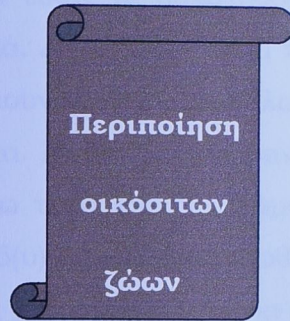
Μορφωτικό επίπεδο: Στοιχειώδης Γραμματική

Επαγγελματίες: Κτηνοτρόφος

Τόπος γέννησης: Σιάλβη

Τόπος κατοικίας: Σιάλβη

## ΘΕΜΑ



**Ερ.:** Ποιος αναλάμβανε την περιποίηση των οικόσιτων ζώων;

**Απ.:** Κι τα ζώα εμείς τα φτιάναμε· να τα ταϊίσουμε, να τα πουτίσουμε. Είχαμε κι γ(ο)μάρια κι άλογα, 4-5 του λιγότερο, η κάθε οικογένεια, για να φουρτώνουμε τα πράματά τας απάν(ω), κάτ(ω) στο β(ου)νό. Κι τ(ι)ς κουτούλες μας τις είχαμε για τα αυγουλάκια κι τσουπανόσκυλα πουλλά κι 3-4 ζαγάρια. Φέρναμε κι κανα δυο γάτες, του κάθε κουνάκι για τα πουντίκια κι τα φίδια.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΥ

**Όνομα:** Δημήτριος

**Επώνυμο:** Μπούρχας

**Ηλικία:** 66

**Μορφωτικό επίπεδο:** Στοιχειώδης Εκπαίδευση

**Επάγγελμα:** Κτηνοτρόφος

**Τόπος γέννησης:** Στυλίδα

**Τόπος κατοικίας:** Στυλίδα

## ΘΕΜΑ





**Ερ.:** Ποιες οι εργασίες που εκτελούνταν καθημερινά από τους άνδρες;

**Απ.:** Οι άνδρες είχαν να ασχοληθούν κυρίως με τα πράματα. Κι είναι δύσκολη δουλειά. Δεν έχουν γιορτή τα πρότα (πρόβατα), σε θέλουν ούλη την ώρα απού κουντά. Είναι δύσκολο το φύλαμα, γι' αυτό κι οι νέοι παν κατά τα γράμματα. Μουνάχα οι Αλβανοί θα μείνουν να κάνουν αυτή τη δουλειά. Να σ' πω τώρα για τα πράματα. Ήθελαν πρώτα-πρώτα να σκαρίζουμε κάθε βράδ(υ). Έπρεπε να σκωθούμε, να πάμι να τα βγάλουμε απ' του μαντρί για να παν στου λιβάδ(ι) κι ξέρει που λεν «*μι τουν ήλιου τα βγάζω, μι τουν ήλιου τα μπάζω, τι έχουν τα έρμα κι φοφούν;*». Ε, γι' αυτούς π(ου) δεν μπόρ(α)γαν να τα σκαρίσουν, τ' παν για τς τεμπέληδες. Κι ήταν δύσκολο πράμα να τα φλάξεις του βράδ(υ). Έπρεπε να τρέχεις συνέχεια, να ακούς τα κυπριά (κουδούνια) μην ξεκόψ(ει) κανα κανα γίδ(ι) ή κανα πρόβατο απ' του κουπάδ(ι) κι να χουγιάζεις (φωνάζεις) μην πέσ(ει) κανα ζλάπ(ι) κι κάν(ει) ζημιά στου κουπάδ(ι). Είχαμαν βέβαια κι τα σκυλιά μας που' ταν καλά, άμας καταλάβαιναν λύκο αλύχταγαν κι σταματημό δεν είχαν.

Μιτά είχαν κάθε μέρα τα' άρμεγμα, δυο βολές τα' μερούλα, ναι το πρωί, πριν τα σκαρίσουμε κι ναι το βράδυ πριν τα μπάσουμε στου μαντρί. Τα' άρμεγμα ήθελε δυο τουλάχιστον, ένας ν' αρμέγει κι ου άλλους να τα κεντάει απού πίσου για να παν στ' στρούγκα να αρμεχτούν. Μετά κάθε μεσμεράκι είχαμι να τα στολίσουμε σι κανα ισκιάκο, μέχρι τα απογεματάκι, να πέσει ου ήλιος. Κι άμας ήταν κουντά ου στάλος στα κουνάκια πααίναμι κι μεις να βάνουμε τίποτα στου στόμα μας κι να ξαποστάσουμε λιγάκι.

Άλλη δ(ου)λειά που' χει να κάν(ει) μι τα πράματα ήταν ο κούρος, π(ου) γένονταν το Μάη, πριν κινήσουμε για το ξεκαλοκαιριό.

# ***ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II***

## **Φωτογραφικό Υλικό**





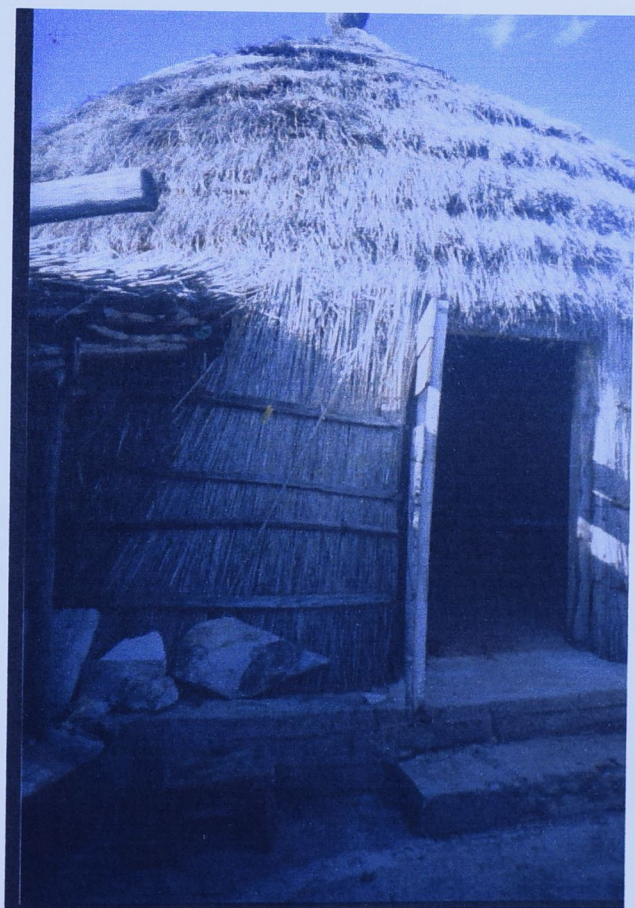
**Εικόνα 1, 2:** Απόψεις σαρακατσάνικου οικισμού, με κονάκια στη θέση Σαπουνά στο όρος Όθρυς.







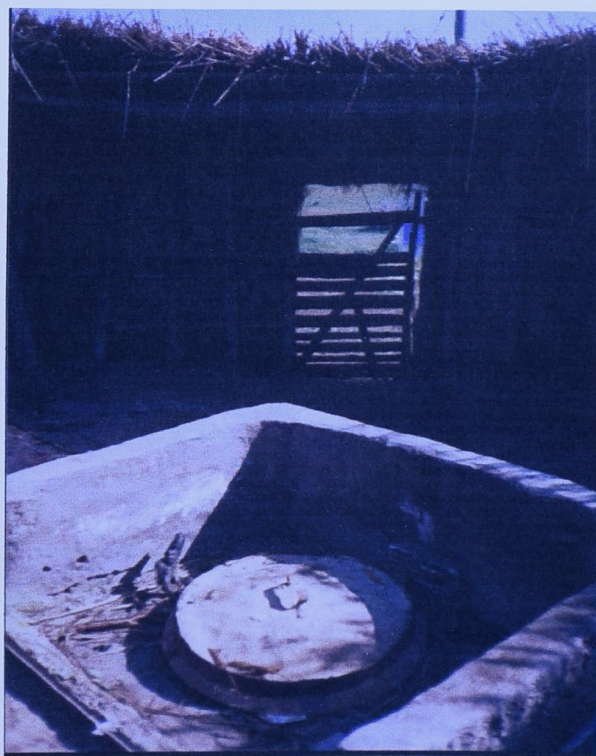
Εικόνα 3,4: Εξωτερική μορφή σαρακατσάνικου κονακιού.







Εικόνα 5: Εξωτερική  
βάτρα, που  
χρησιμοποιούταν, όταν οι  
καιρικές συνθήκες το  
επέτρεπαν. Διακρίνεται το  
καζάνι και το ξιθάλι



Εικόνα 6: Εξωτερική βάτρα με τη  
γάστρα, που αποτελούσε τον «κινητό»  
φούρνο των Σαρακατσαναίων,



**Εικόνα 7:** Το σκαφίδι, ο πλάστης και το πλαστήρι, για το άνοιγμα των φύλλων της πίτας. Τα τυριά, που διακρίνονται, είναι *μυζήθρα*.

**Εικόνα 8:** Άποψη ενός άλλου σαρακατσάνικου νοικοκυριού.







**Εικόνα 9:** Η βάτρα στο εσωτερικό του καλυβιού. Διακρίνεται το γουνολίθι, που εμποδίζει το σκόρπισμα της φωτιάς κι η πυροστιά, πάνω στην οποία είναι τοποθετημένο το τηγάνι.



**Εικόνα 10:** Βάτρα, στο εσωτερικό ενός άλλου κονακιού.





**Εικόνα 11:** Άποψη του εσωτερικού ενός καλυβιού. Διακρίνονται τα ξύλινα κρεβάτια (ράφια), για την τοποθέτηση των οικιακών σκευών και τα αλευροσάκια, σκεπασμένα με ένα κομμάτι υφαντό.



**Εικόνα 12:** Το κονισματοκρέβατο.





Εικόνα 13: Η κ.  
Ελένη Μπούρκα  
μπροστά από το δικό  
της κονάκι.



Εικόνα 14: Η κ. Ελένη Μπούρκα στο εσωτερικό του δικού της κονακιού.





**Εικόνα 15:** Η κ. Αικτερίνη Μπούρχα καθισμένη στην είσοδο του κонаκιού της. Διακρίνεται το κονάκι κι υπαίθρια βάτρα.

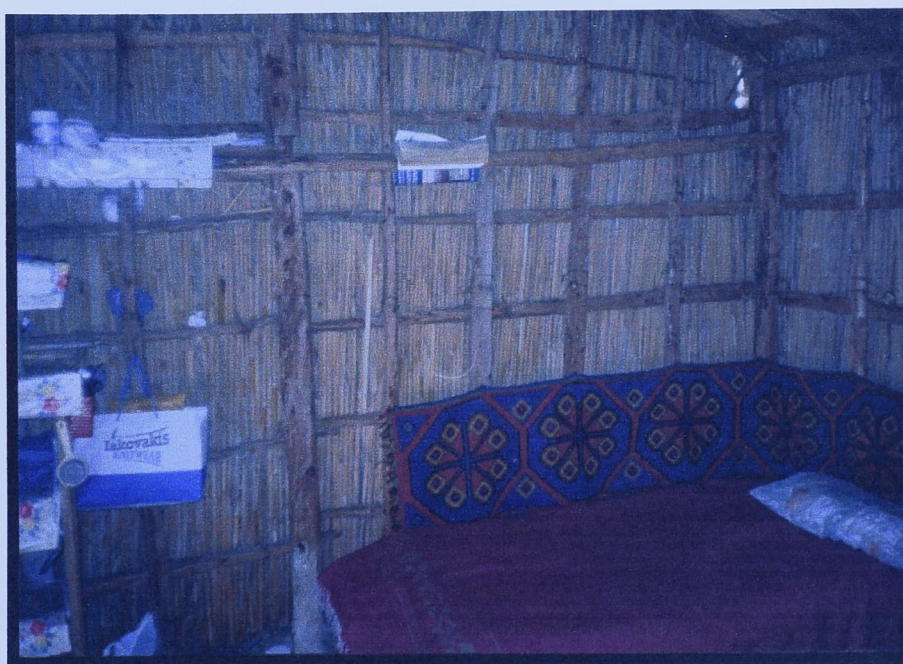


**Εικόνα 16:** Η τρακάδα, με τα ξύλα για τη φωτιά, έξω από το κονάκι.





**Εικόνα 17:** Μεταγενέστερη κατασκευή, που χρησιμοποιούταν ως υπνοδωμάτιο.



**Εικόνα 18:** Στα τοιχώματα του κονακιού διακρίνεται κρεμασμένη καραμελωτή, ενώ στο κρεβάτι είναι στρωμένη βελέντζα.





Εικόνα 19: Η κ. Αικατερίνη μαγειρεύει στην υπαίθρια βάτρα.



Εικόνα 20: Ο τρόπος με τον οποίο ανοίγονταν τα φύλλα για τις πίτες.





**Εικόνα 21:** Τσαντίλες, που χρησίμευαν στην παρασκευή του τυριού.



**Εικόνα 22:** Οι κότες, από τα οικόσιτα ζώα, που δεν έλειπαν από καριά στάνη.





**Εικόνα 23,24: Η φύλαξη του κοπαδιού.**





Εικόνα 25: Το άρμεγμα των ζώων.



Εικόνα 26: *Καρδάρια* διαφόρων μεγεθών για τη συλλογή και τη μεταφορά του γάλατος. Παλαιότερα ήταν όλα ξύλινα.





**Εικόνα 27:** Η κάπα, η γκλίτσα  
κι ο τροβάς, απαραίτητα  
σύνεργα του τσοπάνου.



**Εικόνα 28:** Οι τσοπάνηδες, Δημήτριος Χ. Μπούρχας και Δημήτριος Ε.  
Μπούρχας, έξω από το κονάκι.





**Εικόνα 29,30:** Φυσικές πηγές, στην περιοχή της Σαπουνάς, με ποτίστρες, για το πότισμα των ζώων.







**Εικόνα 31:** Αναπαράσταση του παραβανιού, στο τοπικό αντάμωμα Σαρακατσαναίων, στο Βελούκι Φθιώτιδας.



**Εικόνα 32:** Βούρτσα και βουρτσόξυλο, ρόκα κι αδράκτι, σε αναπαράσταση των γυναικείων ενασχολήσεων, στο τοπικό αντάμωμα των Σαρακατσαναίων.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΟΙΚΟΣΚΕΥΗ, 117Υ ΜΑΝ  
ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΚΑΙ 390.0949512  
Ε. Μανσέ  
9149 5338

**ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ**

**ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ**



Υπερ.Βιβλ/κης Χαροκόπειου Παν/μίου.954916

\* 9 1 4 9 \*



\*HU\*

