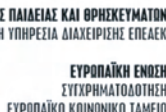


ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΔΙΑΡΚΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ

πολιτισμός - τέχνες -
διαχείριση ελεύθερου χρόνου

Λαογραφία: Παραδοσιακός Πολιτισμός

ΚΕΝΤΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ



Επιστημονική Ευθύνη	Άσπα Τσαούση, Δρ. Κοινωνιολογίας, Επισκ. Καθηγήτρια ALBA
Συγγραφή	Καμηλάκη-Πολυμέρου Αικατερίνη, Καραμανές Ευάγγελος

Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό παράχθηκε στο πλαίσιο του Έργου «**Κέντρα Εκπαίδευσης Ενηλίκων II**», το οποίο εντάσσεται στο **Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II** του **ΥΠ.Ε.Π.Θ.**, Μέτρο 1.1. Ενέργεια 1.1.2.Β. και συγχρηματοδοτείται από την **Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Κ.Τ.)**.



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΕΑΕΚ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



Η ΠΑΙΔΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Εκπαίδευσης και Αρχικής
Επαγγελματικής Κατάρτισης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ.

«Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ Η ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ. Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΑΝΘΡΩΠΟΣ»	11
1. Η έννοια του παραδοσιακού πολιτισμού	11
2. Το ιστορικό και πνευματικό πλαίσιο της γέννησης της ελληνικής Λαογραφίας ως επιστήμης .	13
3. Οι μαθητές του Ν.Γ. Πολίτη: Στίλπων Κυριακίδης (1887-1964) και Γεώργιος Μέγας (1893-1976)	14
4. Η σύγχρονη Λαογραφία	17
5. Η παράδοση και ο σύγχρονος άνθρωπος	19
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	20

B. ΘΕΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

2. ΟΙΚΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΑ	21
2.1. Οικισμός	21
2.2. Η κατοικία	29
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	36
3. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ	37
3.1. Εισαγωγή	37
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	45
4. ΔΙΑΤΡΟΦΗ	47
4.1. Εισαγωγή	47
4.2 Τα γεύματα στη διάρκεια της ημέρας	47
4.3. Οι βασικές τροφές	48
4.4. Η εθιμοτυπία των γευμάτων και οι τροφές των ειδικών κοινωνικών περιστάσεων	52
4. 5. Παραδοσιακές τροφές και λαϊκό εορτολόγιο	54
4.6. Νηστεία	55
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	57
5. ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ	59
5.1. Ποιμενική ζωή	59
5.2. Γεωργία	64
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	81

6. ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑ (ΛΑΪΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ)	83
6.1. Εισαγωγή	83
6.2. Ζωγραφική	83
6.3. Λιθογλυπτική	84
6.4. Ξυλογλυπτική	85
6.5. Κεντητική	88
6.6. Υφαντική	89
6.7. Βαφική	90
6.8. Κεραμική - Αγγειοπλαστική	91
6.9. Μεταλλοτεχνία	92
6.10. Αργυροχρυσοχοϊκή τέχνη – Κοσμηματοποιία	95
6.11. Καλαθοπλεκτική	96
6.12. Σαμαροποιία	97
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	98
7. Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΖΩΗ	99
7.1. Η κοινοτική οργάνωση	99
7.2. Η συγγένεια	100
7.3. Συντεχνίες και σωματεία	101
7.4. Ο κύκλος της ζωής	101
8. ΛΑΪΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ (Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ)	109
8.1. Το ημερολόγιο	109
8.2. Το εορτολόγιο	109
8.3. Η εμπειρία του χρόνου στον παραδοσιακό πολιτισμό	110
8.4. Φθινοπωρινές γιορτές	110
8.5. Χειμωνιάτικες γιορτές	112
8.5. Χειμωνιάτικες γιορτές	120
8.7. Γιορτές του καλοκαιριού	126
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	129
9. ΑΝΤΙΛΗΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΣΩΜΑ (ΚΟΣΜΟΛΟΓΙΑ, ΑΣΤΡΟΛΟΓΙΑ, ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ, ΑΝΤΙΛΗΨΕΙΣ – ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ)	131
9.1. Λαϊκή Κοσμολογία	131
9.2. Μετεωρολογία	132
9.3. Αστρολογία	132

9.4. Ημέρες και αριθμοί	134
9.5. Η ψυχή και το σώμα	135
9.6. Λαϊκή ιατρική	136
10. ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ	141
10.1. Ακριτικά	141
10.2. Παραλογές	142
10.3. Ιστορικά	142
10.4. Κλέφτικα	142
10.5. Τραγούδια του κύκλου της ζωής	143
10.6. Επαγγελματικά (Εργατικά)	145
10.7. Λατρευτικά (Αγερμικά - Κάλαντα)	145
10.8. Σατιρικά	146
10.9. Γνωμικά - Διδακτικά	146
10.10. Της ξενιτιάς	146
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	147
11. ΜΥΘΟΣ - ΠΑΡΑΜΥΘΙ - ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ - ΕΥΤΡΑΠΕΛΕΣ ΔΙΗΓΗΣΕΙΣ - ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ - ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ	149
11.1. Μύθος	149
11.2. Παραμύθι	149
11.3. Παράδοση (θρύλος)	152
11.4. Ευτράπελες διηγήσεις - Σκώμματα	153
11.5. Παροιμίες	154
11.6. Το αίνιγμα	154
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	156
12. ΜΟΥΣΕΙΑ- ΣΥΛΛΟΓΕΣ - ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ (ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ)	157
12.1. Μουσεία- Συλλογές	157
12.2. Φορείς που ασχολούνται με την Λαογραφία	159
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	160
ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ	161

A. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ. Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ Η ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ. Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ Ο ΣΥΓΧΡΟΝΟΣ ΑΝΘΡΩΠΟΣ

1. Η έννοια του παραδοσιακού πολιτισμού

Ο όρος **παράδοση** προέρχεται από το ρήμα παραδίδω δηλαδή κληροδοτώ στις επόμενες γενιές στοιχεία από το παρελθόν και το παρόν. Η παράδοση είναι γραπτή και προφορική. Η γραπτή είναι ό,τι έχουμε κληρονομήσει από τους προγόνους μας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και για τους Έλληνες ανάγεται σε μεγάλο βάθος χρόνου. Η **προφορική παράδοση**, αντιπροσωπεύει τα στοιχεία που παραδίδονται από γενιά σε γενιά και συγκροτούν τον πυρήνα του λαϊκού πολιτισμού καθώς στο λεγόμενο παραδοσιακό πλαίσιο οι εγγράμματοι ήταν πολύ λίγοι.

Ο όρος «παραδοσιακός πολιτισμός» έχει για ορισμένους μελετητές πρωτίστως μια διάσταση ιστορική, καθώς δίνει βαρύτητα στη μακρά χρονική διάρκεια, που αρχίζει στα χρόνια της Τουρκοκρατίας και φτάνει, σε κάποιες περιπτώσεις, ως τη δεκαετία του 1950. Οι παραδοσιακές κοινωνικές δομές στο πλαίσιο των οποίων αναπτύχθηκαν οι εκδηλώσεις του παραδοσιακού πολιτισμού υποχωρούν σταδιακά μετά την δημιουργία του ελληνικού κράτους, ενώ ουσιαστικά καταρρέουν μετά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, τον εμφύλιο, την αγροτική έξοδο προς τις πόλεις του εσωτερικού και την μετανάστευση προς το εξωτερικό που ακολούθησαν.

Υπό τον όρο **λαϊκός πολιτισμός** νοείται το σύνολο των δραστηριοτήτων και εκδηλώσεων ενός λαού. Πρόκειται για μια ευρύτατη έννοια που περιλαμβάνει την καθημερινή ζωή του λαού, τις ασχολίες του, τον τρόπο ψυχαγωγίας του, την κοσμοθεωρία του. Τι είναι όμως ο λαός και ποιος τον μελετάει; Η έννοια του «λαού» προϋποθέτει ότι κάποιος άλλος, (οι μορφωμένοι, οι αστοί) έχουν αποσπαστεί από αυτόν, στέκονται απέναντί του, τον μελετούν, ενδεχομένως τον αξιολογούν: ο λαός εξελίσσεται πιο αργά σε σχέση με την πρωτοπορία των μορφωμένων, των αστών. Αυτό το καταρχήν αρνητικό χαρακτηριστικό του, αποκτά θετική φυσιογνωμία υπό την προϋπόθεση ότι ο λαός διασώζει διαχρονικότερες μορφές πολιτισμού, πιο αυθεντικές και αποκαλυπτικές της ταυτότητάς του.

Παράλληλα κείμενα

Η στροφή στη μελέτη του λαϊκού πολιτισμού στον ευρωπαϊκό χώρο

Κατά τον 18ο αιώνα η στροφή προς τα «λαϊκά» στρώματα και τον πολιτισμό τους ευνοήθηκε από το κίνημα του διαφωτισμού. Τότε ο Giovanni Battista Vico στο βιβλίο: «Αρχές μιας νέας επιστήμης για την κοινή φύση των λαών» (1725), αναγνωρίζει το λαό ως βασική πηγή πνευματικής δύναμης και καλλιεργεί την αμφιβολία για την μοναδικότητα της άρχουσας τάξης. Το μεμονωμένο άτομο δεν μονοπωλεί πλέον το ενδιαφέρον των διανοητών. Το ενδιαφέρον μετακινείται από το

εξαιρετικό άτομο προς το σύνολο. Ο γάλλος διαφωτιστής Jean-Jacques Rousseau κάνει λόγο ειδικότερα για τον άνθρωπο της υπαίθρου και τη ζωή του.

Το 1765 ο Percy έγραψε στην Αγγλία το λαογραφικό βιβλίο: «Λείψανα αρχαίας Αγγλικής ποιήσεως», και ο Γερμανός Johann Gottfried von Herder (1744-1803) το 1778-1779 τη συλλογή: «Φωνές των λαών στα τραγούδια», συγκεντρώνοντας δημοτικά τραγούδια όχι μόνο του Γερμανικού λαού αλλά και άλλων λαών, μεταξύ των οποίων και ελληνικά.

Ο 19ος είναι ο αιώνας των εθνικών κινημάτων και του ρομαντισμού. Η ρομαντική περίοδος στην ιστορία του ευρωπαϊκού πνεύματος, αρχίζει μετά τη Γαλλική επανάσταση και τελειώνει με τις εθνικές επαναστάσεις του 1848. Ο ρομαντισμός όσον αφορά στην αντίληψη της ιστορίας περιλαμβάνει την έννοια του έθνους, ενώ αντίθετα ο Διαφωτισμός κυριαρχούμενος από τον ορθό λόγο προέβαλε το επιστημονικό, εξελικτικό και υπερεθνικό μοντέλο της ιστορίας. Διαφωτισμός και ρομαντισμός είναι αντίρροπα κινήματα στην ιστορία του ευρωπαϊκού πνεύματος. Ο ρομαντισμός στηρίζεται στη φαντασία και επιδιώκει την επάνοδο του ανθρώπου σε παλιότερες καταστάσεις με αγνότερα ήθη, παραδόσεις, άσματα κλπ. Η ευρωπαϊκή Λαογραφία στηρίχθηκε κυρίως στο κίνημα του ρομαντισμού.

Χαρακτηριστικοί εκπρόσωποί του είναι οι Αδελφοί Grimm με τους δύο τόμους παραμυθιών, που κυκλοφόρησαν μεταξύ 1812 και 1815, όπου εξυμνούν την αγροτική τάξη ως την περιούσια (ευνοημένη-ξεχωριστή) τάξη των έθνους. Στον γερμανόφωνο επίσης χώρο το 1858 Volkskunde (γνώση του λαού) είναι για τον W. H. Riehl η κοινωνική επιστήμη του Γερμανικού λαού και του χωρικού ο οποίος αποτελεί το μέλλον των έθνους.

Στην Αγγλία ο W. J. Thoms, 1846, επινόησε και χρησιμοποίησε τον όρο Folklore, που περιλάμβανε τους τρόπους, τα έθιμα, τις παρατηρήσεις, τις δεισιδαιμονίες, τα τραγούδια, τις παροιμίες κλπ. του παρελθόντος. Στην Αγγλία χρησιμοποιήθηκε και ο όρος Popular Antiquities (=λαϊκές αρχαιότητες) και σημαντικοί Άγγλοι εθνολόγοι-λαογράφοι, όπως οι G.L. Comte, E.J. Hartland, G. H. Frazer ασχολήθηκαν με την Αγγλική λαογραφία. Ο Andrew Lang χαρακτηρίζει τη *Λαογραφία επιστήμη των επιβιώσεων στοιχείων παλαιότερων πολιτισμών σε κάθε πολιτισμό*. Το 1878 ιδρύθηκε η English Folklore Society.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), κείμενα: Πολυμέρου – Καμπλάκη Αικ., Ανδρίτσου Ε., Θανάπουλος Γ., Αθήνα, σ. 21-29.

Ο Ν. Γ. Πολίτης και η ελληνική Λαογραφία

Η λέξη *λαογραφία* είναι αρχαία ελληνική. Στους ελληνιστικούς χρόνους σήμαινε τον κεφαλικό φόρο που έπρεπε να καταβάλουν οι άνδρες στην Αίγυπτο από το 14ο μέχρι το 60ό ή 70ό έτος. Λαογραφούμενοι ήταν οι φορολογούμενοι με την εισφορά αυτή και *λαογράφοι* όσοι φρόντιζαν για την είσπραξή της.

Πρώτος χρησιμοποίησε τον όρο *Λαογραφία* με τη σημασία της Επιστήμης, η οποία έχει ως πεδίο έρευνας τον λαϊκό πολιτισμό, το 1884, ο ιδρυτής της Νικόλαος Πολίτης (1852-1921) ο οποίος έδωσε τον ακόλουθο ορισμό: «*Η λαογραφία εξετάζει τας κατά παράδοσιν δια λόγων, πράξεων ή ενεργειών εκδηλώσεις του ψυχικού και κοινωνικού βίου του λαού*».

Ο Νικόλαος Πολίτης με το κύρος που ενέπνεε η προσωπικότητά του, με την πολυσιδή επιστημονική, πολιτική και κοινωνική του δράση επί δεκαετίες, την κατοχή υψηλών ακαδημαϊκών θέσεων και την καθημερινή μαχητική παρουσία του στα πολιτικά και πολιτιστικά πράγματα του τόπου

αποτελέσει το αδιαμφισβήτητο κέντρο αναφοράς της λαογραφικής έρευνας. Μετά το 1880 δημιούργησε ένα πλήθος συλλογών λαογραφικής ύλης χάρη στις εγκυκλίους του προς τους εκπαιδευτικούς χρησιμοποιώντας το κύρος της υψηλής θέσης που κατείχε στο Υπουργείο Παιδείας, ο ίδιος, ακαταπόνητος αλληλογράφος, διατήρησε για πολλές δεκαετίες ένα ευρύ δίκτυο σχέσεων. Καθηγητής της ελληνικής Αρχαιολογίας και Μυθολογίας στο Πανεπιστήμιο Αθηνών (υφηγητής από το 1882) με τα μαθήματα και το φροντιστήριό του είχε καταρτίσει επιστήμονες λαογράφους. Ίδρυσε την Ελληνική Λαογραφική Εταιρεία (1908) που εξέδωσε το 1909 το περιοδικό Λαογραφία στον πρώτο τόμο του οποίου, στο περίφημο άρθρο του με τίτλο «Λαογραφία» καθόρισε τα πεδία μελέτης της νέας επιστήμης. Το 1918 ίδρυσε το Λαογραφικό Αρχείο το οποίο, μετά την ίδρυση της Ακαδημίας Αθηνών, το 1926, εντάχθηκε στις υπηρεσίες της. Πρώτος διευθυντής του Αρχείου υπήρξε ο Στίλπων Κυριακίδης.

Η ίδρυση του Λαογραφικού Αρχείου (1918)

Το 1918 ψηφίστηκε από τη Βουλή των Ελλήνων ο Νόμος 1304 «Περί ιδρύσεως Λαογραφικού Αρχείου» το οποίο «δι' οργανωμένης μονίμου Υπηρεσίας και υπό την πεφωτισμένην εποπτείαν ειδικών ανδρών, θα περισυλλέγη διασώζων από της ολονέν επεκτεινομένης καταστροφής τα ανεκτίμητα ψυχικά κειμήλια της εθνικής ημών κληρονομιάς» [Φ.Ε.Κ. Α', αρ. 85/18-4-1918].

Το 1926, με την ίδρυση της Ακαδημίας Αθηνών, το Λαογραφικό Αρχείο υπήχθη στη δικαιοδοσία της. «Η ίδρυσις της Ακαδημίας Αθηνών εν Ελλάδι είναι εθνική ανάγκη εκ των μεγίστων, όπως φωτίζει και χειραγωγή τας δημοσίας υπηρεσίας, μελετά και κανονίζει τα της εθνικής ημών γλώσσης [...] συλλέγη, σπουδάζη τα ήθη και έθιμα, τας διαλέκτους και τον γλωσσικόν θησαυρόν, τας παροιμίας, τους μύθους και τας παραδόσεις, την δημόδη μουσικήν και ποίησιν και καθόλου τα του βίου και της λαογραφίας του ελληνικού λαού». [Νόμος 4398/29 Φ.Ε.Κ. Α', αρ. 308/18-3-1926]

2. Το ιστορικό και πνευματικό πλαίσιο της γέννησης της ελληνικής Λαογραφίας ως επιστήμης

Η Λαογραφία γεννήθηκε ως επιστήμη τον 19ο αιώνα παράλληλα με την απόκτηση της έννοιας του έθνους. Τα εθνικά κινήματα που αναπτύχθηκαν τον 19ο αιώνα είχαν ως βασικό σκοπό το κάθε έθνος να αποτελέσει κράτος. Την εποχή εκείνη αρχίζουν να διαλύονται οι πολυεθνικές αυτοκρατορίες και να δημιουργούνται τα εθνικά κράτη. Προυπόθεση για τη δημιουργία τους είναι η ανάπτυξη εθνικής συνείδησης. Η λαογραφικές σπουδές προσπάθησαν μεταξύ άλλων να ξεκαθαρίσουν τα εθνικά στοιχεία στον πολιτισμό κάθε λαού από τα επείσακτα, τα δάνεια δηλαδή στοιχεία από άλλους πολιτισμούς προκειμένου να εδραιωθεί η εθνική παράδοση και η εθνική συνείδηση. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα των Φινλανδών λαογράφων των αρχών του 19ου αιώνα οι οποίοι ανέλαβαν να διακρίνουν τα εθνικά στοιχεία του πολιτισμού τους από αυτά των γειτονικών πολιτισμών, του σουηδικού και του ρωσικού, οι οποίοι ως επικρατέστεροι απειλούσαν να τον αφομοιώσουν. Προκειμένου να ανταποκριθούν στην ζωτική αυτή ανάγκη οι Φινλανδοί επινόησαν την ιστορική-γεωγραφική μέθοδο γνωστή και ως «φινλανδική» προκειμένου να διακρίνουν τα «δικά τους» πολιτισμικά στοιχεία, από τα «ξένα».

Στην Ελλάδα αντίστοιχα εθνική αποστολή της λαογραφίας ήταν να αποδείξει με επιχειρήματα από το βίο και τη γλώσσα του λαού, την αδιάσπαστη συνέχεια του ελληνικού πολιτισμού από την αρχαιότητα

τα ως σήμερα. Τον 19ο αιώνα οι Έλληνες λόγιοι βρέθηκαν στην ανάγκη να αντικρούσουν τις κατηγορίες του αυστριακού ιστορικού Ph. Fallmerayer ο οποίος υποστήριξε ότι στις φλέβες των νεοελλήνων δεν κυλάει σταγόνα αίμα αρχαιοελληνικό. Στη δεκαετία του 1830 η κατηγορία αυτή έθιξε βαθύτατα τους Έλληνες, καθώς η ρομαντική έννοια του έθνους στηριζόταν βασικά στην πίστη ότι εκείνο που μας συνδέει με τους προγόνους μας και τους συμπατριώτες μας είναι το κοινό αίμα. Καθώς όμως κάτι τέτοιο δεν μπορούσε να αποδειχτεί επιστημονικά στο επίπεδο της φυσικής ανθρωπολογίας η μάχη δόθηκε στο επίπεδο του πολιτισμού. Ο σύγχρονος βίος του ελληνικού λαού και οι εκδηλώσεις του νεοελληνικού πολιτισμού (του πολιτισμού των χωρικών ο οποίος είχε μείνει κοντά στα παραδεδομένα από τους προγόνους, σε αντίθεση με τον αστικό ο οποίος είχε υποστεί την επίδραση της Ευρώπης) ήταν άξιες μελέτης προκειμένου να εντοπιστούν τα επιβιώματα του ένδοξου παρελθόντος. Χαρακτηριστική της τάσης αυτής είναι η μελέτη του Νικολάου Πολίτη *Μελέτη επί του βίου των Νεωτέρων Ελλήνων: Νεοελληνική Μυθολογία* (τόμος Α΄ 1881, τόμος Β΄ 1874), την οποία έγραψε σε ηλικία μόλις 19 ετών, το 1871.

Βέβαια ο επιστημονικός ορίζοντας του Νικολάου Πολίτη, και κατ' επέκταση της ελληνικής Λαογραφίας δεν παρέμεινε αποκλειστικά εθνικός. Ο Πολίτης δεν αρκέστηκε σε μια διαχρονική εξέταση των λαογραφικών φαινομένων, αναζητώντας την ιστορική τους καταγωγή. Ήθελε να συγκρίνει τα ελληνικά δεδομένα με ανάλογά τους από όλον τον κόσμο, όπως δίδασκε η εθνολογία της εποχής του. Η τάση αυτή - γνωστή ως συγκριτική μέθοδος - εκδηλώθηκε πολύ νωρίς στη σκέψη του Πολίτη στα 1882. Διατυπώθηκε στο εναρκτήριο μάθημά του με τίτλο *Λόγος εισιτήριος εις το μάθημα της ελληνικής μυθολογίας*, όταν εξελέγη υφηγητής της *Συγκριτικής Μυθολογίας* στο Πανεπιστήμιο Αθηνών. Ο Πολίτης, λοιπόν, κατόρθωσε να συνδυάσει την εθνική διάσταση της λαογραφίας με την υπερεθνική της επιστήμης της εθνολογίας της εποχής του.

3. Οι μαθητές του Ν.Γ. Πολίτη: Στίλπων Κυριακίδης (1887-1964) και Γεώργιος Μέγας (1893-1976)

Ο Στίλπων Κυριακίδης (1887-1964) ορίζει τη Λαογραφία ως «*την επιστήμη του λαϊκού πολιτισμού*». Γενικότερα η ελληνική Λαογραφία εξελίχθηκε ως η Επιστήμη που παρατηρεί, περιγράφει και ερμηνεύει τις εκδηλώσεις της ζωής του λαού πνευματικές, κοινωνικές, καλλιτεχνικές, υλικές ως εκφάνσεις τον πολιτισμού του. Ως κύρια χαρακτηριστικά του λαϊκού πολιτισμού ορίστηκαν η διαχρονικότητα και η ομαδικότητα. Δεν αποτελούν υποκείμενο της Λαογραφίας τα επιτεύγματα μεμονωμένων ατόμων ή εξαιρετικών προσωπικοτήτων αλλά πληθυσμιακών ομάδων με κοινά χαρακτηριστικά.

Το έργο της Λαογραφίας είναι τριπλό. Η *παρατήρηση*, η *καταγραφή* και τέλος, το σπουδαιότερο, η *ερμηνεία* των λαογραφικών φαινομένων. Η παρατήρηση και καταγραφή, χρήσιμες και χωρίς την ερμηνεία, αποτελούν την πρώτη φάση της λαογραφικής έρευνας, την συγκέντρωση των στοιχείων, χωρίς την οποία δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί η ερμηνεία.

Στο αρχικό διάγραμμα των θεμάτων μελέτης της Λαογραφίας, που παραθέτει ο Νικόλαος Πολίτης στο γνωστό του άρθρο στο πρώτο τεύχος του περιοδικού «Λαογραφία» γίνεται προσπάθεια να ενταχθούν όλα τα στοιχεία του λαϊκού πολιτισμού: 1) τα μνημεία του λόγου και 2) οι κατά παράδοσιν πράξεις και ενέργειες, όπου και εντάσσονται κεφάλαια όπως η κατοικία, τα έπιπλα και σκεύη, η τροφή, η κόμμωση (=χτένισμα) και ο καλλωπισμός, τα επαγγέλματα, τα οποία μάλιστα χαρακτηρίζονται ως «βάνουσοι τέχνη» (= σκληρές, χειρωνακτικές τέχνες).

Ο Στίλπων Κυριακίδης θα προσθέσει ιδιαίτερο κεφάλαιο για την κατοικία, και ό,τι σχετίζεται με την καθημερινή ζωή του λαού και θα κατατάξει ως εξής το περιεχόμενο του λαϊκού πολιτισμού:

1. φυσικές εκδηλώσεις του λαού
2. πνευματικές εκδηλώσεις
3. κοινωνικές εκδηλώσεις του λαού

Ο Γεώργιος Μέγας διαφοροποιεί την κατηγοριοποίηση του Στίλπ. Κυριακίδη σε:

1. Υλικός βίος και τέχνη του λαού (οικισμός, κατοικία, ενδυμασία, διατροφή, ασχολίες κλπ.)
2. Πνευματικός βίος (λαϊκή κοσμοθεωρία, μουσική, ποίηση-τραγούδια, παραμύθια, τέχνη κ.ά.)
3. Κοινωνικός βίος (κοινωνική οργάνωση, οικογένεια, ο κύκλος της ζωής κλπ.)

Παράλληλα κείμενα

Τα θέματα του λαϊκού πολιτισμού όπως αυτά ταξινομούνται από τη Λαογραφία έχουν ως εξής:

Α΄ Υλικός Βίος

1. Οικισμός: ανθρωπογεωγραφική προσέγγιση (έκταση, πληθυσμός, θέση, επιλογή χώρου, τύπος, εσωτερική διάρθρωση, επικοινωνία, ύδρευση, αποχέτευση, οχύρωση, κοινόχρηστοι χώροι, όρια, μοναστήρια κ.ά.), ιστορική προσέγγιση (παραδόσεις, ίδρυση, εξέλιξη, καταστροφή, επιδρομές, άμυνα κ.ά.). Δρόμοι και μεταφορές, αγορές και εμποροπανηγύρεις (ημερολόγιο, υπολογισμός του χρόνου, μέτρα και σταθμά, χρήμα), ομαδικές μετακινήσεις.
2. Οικήματα: σπίτι και συμπληρώματα (κατοικία, εκκλησία, εξωκλήσι, νεκροταφείο κ.α.) αρχιτεκτονική: μορφή στενομέτωπο, πλατυμέτωπο, καμαρόσπιτο, υπόσκαφο, πολυώροφο, σαρτάρα), διάρθρωση (μονόσπιτο, μονώροφο, μονόχωρο, διώροφο), οικοδομικά υλικά, τεχνίτες (οικοδόμοι), βοηθητικοί χώροι (μαγειρείο, φούρνος, πηγάδι, πατητήρι, κρύπτη, στάβλος, αχυρώνας, ορνιθώνας, αποχωρητήριο, πλυσταριό κ.ά.)
3. Έπιπλα και σκεύη: κλίνη, καθίσματα, τραπέζι, οικοσκευή
4. Ενδυμασία, υπόδηση: ανδρική, γυναικεία, παιδική, εργατική, επίσημη κ.ά.
5. Κόμμωση, καλλωπισμός: ανδρών, γυναικών, ψιμίθια, βαφή μαλλιών κ.ά.
6. Τροφές και ποτά: Γεύματα, εθιμοτυπία, προσαρμογή της τροφής, βασικές τροφές, νηστεία, εορταστικές τροφές, ειδικές τροφές (εγκύων, βρεφών, αρρώστων κ.ά.), συντήρηση τροφών, ποτά κ.ά.
7. Γεωργικές καλλιέργειες: Δημητριακά: Γεωργός, αγρός, όργωμα, εργαλεία οργώματος (άροτρο, ζυγός κ.ά.), σπορά, θερισμός, αλωνισμός, σχετικά έθιμα κλπ.
Άλλες καλλιέργειες: ελαιοκομία, αμπελοργία, καπνοκαλλιέργεια, βαμβάκοκαλλιέργεια, δενδροκομία, κηπουρική, λινοκαλλιέργεια κ.ά.
8. Ποιμενική ζωή: Ποιμενικοί οικισμοί (καλύβες, ποιμνιοστάσιο, μάντρα, τυροκομείο κ.ά.)
Κούρος, απογαλακτισμός, πολλαπλασιασμός, ασθένειες, ποιμενικά μουσικά όργανα, κουδούνια, ονομασίες των αιγοπροβάτων, σημάδια, προϊόντα της κτηνοτροφίας, εχθροί του κοπαδιού, τροφές, κοινωνική οργάνωση (τσελιγκάτα), συνήθειες και παιχνίδια των βοσκών, αλληλοβοήθεια, θρησκευτική ζωή των βοσκών, ποιμενικοί άγιοι κ.ά.
9. Αλιεία, σπογγαλιεία: αλιευτικά πλοία, εργαλεία, συνήθειες των ψαράδων, διατροφή. Σπογγα-

λαιές: εργαλεία καταδύσεως, διαδικασία παραδοσιακής καταδύσεως, τόπος και χρόνος ψαρέματος κ.ά.

10. Κυνήγι

11. Μελισσοκομία

12. Επαγγελματική ζωή - λαϊκή βιοτεχνία: περιλαμβάνει όλα τα επαγγέλματα που ασκήθηκαν για την ικανοποίηση των αναγκών του ανθρώπου πριν από την ένταξή τους στη βιομηχανική παραγωγή. Τα επαγγέλματα αυτά ασκήθηκαν ως κύρια ή δευτερεύοντα, εποχιακά ή όχι, πανελλήνια ή τοπικά, από άνδρες ή γυναίκες, ακόμη και παιδιά, σε εργαστήριο ή σε οποιοδήποτε χώρο, με συγκεκριμένα εργαλεία και τρόπο εργασίας. Ασκήθηκαν με αμοιβή ή χωρίς αμοιβή.

Β΄ Πνευματικός βίος

1. Λαϊκή πίστη και λατρεία: (λαϊκή ευσέβεια και αγιολατρεία, προσκυνήματα, αντικείμενα λατρείας, προσευχές).

α) Θρησκευτικές και δεισιδαίμονες ενέργειες και δοξασίες αναφερόμενες στον Θεό, τον Χριστό, την Παναγία, τους Αγίους, τους Αγγέλους και τον Διάβολο.

β) Πίστη και δοξασίες σε δαιμονικά και υπερφυσικά όντα (φαντάσματα, νεράιδες, στοιχειά, δράκους, αράπηδες, λάμιες, στρίγγλες, ημέρες, ασθένειες, καλικαντζάρους, ανασκελάδες, μοίρες κ.ά.) και τρόποι απομακρύνσεώς τους.

γ) Δοξασίες για τον θάνατο, τον νεκρό, την ψυχή, την τοπογραφία του Κάτω Κόσμου κλπ.

2. Μαγεία: Αντιλήψεις για μάγους και μάγισσες, μαγικά βιβλία, μαγικά αντικείμενα, μαγικές πράξεις, χρήση επωδών, εξορκισμών, καταδέσμων, φυλακτών, κ.ά. Βασκανία, στοιχειώματα οικοδομών ή θησαυρών.

3. Μαντική: Ονειρομαντεία, οιωνοσκοπία, πυρομαντεία, μολυβδομαντεία, μετεωρομαντεία, σπληνχοσκοπία.

4. Λαϊκή ιατρική: Δοξασίες για τις αιτίες και την προέλευση των ασθενειών, λαϊκοί γιατροί και γιάτρισσες, ιαματικά βοτάνια, βιβλία θεραπευτικής (γιατροσόφια), φάρμακα, θεραπεία παθήσεων, ειδική θεραπευτική, χειρουργική, κτηνιατρική.

5. Λαϊκή φιλολογία

α) Γλωσσικό υλικό: ονόματα βαπτιστικά, οικογενειακά, τοπωνύμια, παρωνύμια, ονόματα ζώων, πουλιών, πλοίων, εργαλείων, σκευών, όπλων, συνθηματικές και περιθωριακές γλώσσες κ.ά

β) Τραγούδια και δίστιχα: Ακριτικά, ιστορικά, κλέφτικα, παραλογές, λατρευτικά, μοιρολόγια, εργατικά, σατιρικά, παιδικά, ναυτικά κ.ά

γ) Μύθοι, παραμύθια, ευτράπελες ιστορίες

δ). Παραδόσεις: ιστορικές, μυθολογικές, θρησκευτικές, αιτιολογικές

ε) Αινίγματα και λογοπαίγνια

στ) Ευχές, χαιρετισμοί, κατάρες, όρκοι, προπώσεις κ.ά.

η) Δημώδη βιβλία

θ) Λαϊκή τέχνη (κεντηπική, ξυλογλυπτική, λιθογλυπτική κ.ά.)

ι) Εθνομουσικολογία: Λαϊκή μουσική και μουσικά όργανα

ια) Χοροί

Γ' Κοινωνικός βίος

1. Σταθμοί της ανθρώπινης ζωής: Γέννηση και βάπτισμα, γάμος, θάνατος
2. Οικογενειακή ζωή: Έθιμα σχετικά με την εστία (τζάκι), το τραπέζι, τις οικιακές εργασίες, συνεργασία των μελών της οικογένειας, σχέσεις μεταξύ των μελών της κ.ά.
3. Κοινωνική ζωή: *Κοινοτική οργάνωση και διοίκηση*: εκλογή αρχόντων, καθήκοντα, δικαιώματα, φορολογία, κοινωνικές τάξεις, οικονομική ζωή, συναλλαγές, εμποροπανηγύρεις, συντεχνίες.
Κοινωνικές σχέσεις: Αλληλοβοήθεια, συνεργασία, φιλοξενία, κοινωνική συμπεριφορά (όρκιοι, κατάρες, ευχές, ύβρεις κλπ.)
4. Θρησκευτική ζωή: Ήθη και έθιμα κατά τη διάρκεια της χρονιάς.
5. Εθιμική απονομή του δικαίου (λαϊκό δίκαιο): οικογενειακό, κληρονομικό, εμπράγματο, ενοχικό, εμπορικό, ποινικό.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), σ. 28-30.

4. Η σύγχρονη Λαογραφία

Είναι γεγονός ότι σε ορισμένες περιπτώσεις τονίστηκε ιδιαίτερα ο εθνικός χαρακτήρας της Λαογραφίας και η εξυπηρέτηση της ανάγκης να περισωθεί και να επιβιώσει η εθνική μας παράδοση. Η Λαογραφία επίσης κατά την πορεία της θεωρήθηκε ως η συλλογή λαογραφικού υλικού ή η συναισθηματική και λογοτεχνική παρουσίαση του. Ακόμη η παρουσίαση έργων λαϊκής τέχνης, μουσικής, χορών και η αναβίωση μαγικοθρησκευτικών δρωμένων ή αναπαραστάσεις γάμου στις πλατείες ή ακόμη και σε θέατρα. Βεβαίως, τίποτε από όλα αυτά δεν είναι έξω από τα όρια της Λαογραφίας.

Με την διεύρυνση των ορίων και του περιεχομένου των διαφόρων κοινωνικών επιστημών και κυρίως την προσέγγιση των επιστημονικών πεδίων της Λαογραφίας, της Εθνομολογίας και της Κοινωνικής Ανθρωπολογίας σε διεθνές επίπεδο, η ελληνική Λαογραφία διέγραψε μια παράλληλη πορεία, και σε ορισμένες περιπτώσεις επωφελήθηκε από τις μεθόδους και τους θεωρητικούς προσανατολισμούς τους.

Χαρακτηριστικό της έρευνας των μεταπολεμικών χρόνων είναι η σφαιρικότερη αντιμετώπιση των θεμάτων έρευνας με τη στενότερη σχέση μεταξύ των διαφόρων συγγενών επιστημών, τη χρησιμοποίηση των πορισμάτων και των μεθόδων τους σ' έναν ευρύτερο κύκλο διεπιστημονικής συνεργασίας για το καλύτερο αποτέλεσμα. Αυτό συμβαίνει ιδιαίτερα με τις ανθρωπολογικές επιστήμες (Λαογραφία, Εθνομολογία, Εθνογραφία) με αποτέλεσμα πολλές φορές να γίνονται ασαφή τα όρια δικαιοδοσίας καθεμιάς.

Η ιδιομορφία του υλικού της Λαογραφίας, το οποίο ευρίσκεται διάσπαρτο τόσο στις φιλολογικές και ιστορικές πηγές όσο και στην προφορική κάθε φορά παράδοση, απαιτεί για την συγκέντρωσή του τη χρήση περισσότερων της μιας μεθόδων προκειμένου ο λαογράφος να επιτύχει το επιθυμητό και επιστημονικά ορθό αποτέλεσμα. Ο σκοπός στον οποίο πρέπει να αποβλέπει η προσπάθεια συγκέντρωσης του υλικού είναι η ακρίβεια και η σαφήνεια και η κατά το δυνατόν αντικειμενικότητα.

Η επιτόπια έρευνα (fieldwork) αποτελεί για τον λαογράφο απαραίτητη εμπειρία χωρίς την οποία είναι δυνατόν να παρανοήσει και να παρερμηνεύσει στοιχεία που προέρχονται από άλλες πηγές. Η επιτόπια έρευνα με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων (φωτογραφικής μηχανής, κάμερας, μαγνητοφώνου) είναι πολλαπλά χρήσιμη για την εξασφάλιση τεκμηριωτικού υλικού.

Βασικά ερωτήματα που πρέπει να απαντηθούν, σύμφωνα με τα ισχύοντα στις ιστορικοφιλολογικές επιστήμες είναι το πού και το πότε. Οι κοινωνικές επιστήμες ερευνούν το γιατί. Η Λαογραφία, λοιπόν, ε-

πειδή είναι ιστορική, φιλολογική και ανθρωπολογική επιστήμη προσπαθεί ή τουλάχιστον πρέπει να προσπαθεί να απαντήσει και στα τρία ερωτήματα. Ανάλογα με τη βαρύτητα που ο κάθε λαογράφος ερευνητής αποδίδει στα ερωτήματα αυτά και το στόχο του να δώσει απαντήσεις σε όλα η σε ορισμένα από αυτά προσδιορίζει τον τρόπο έρευνάς του, τα εργαλεία του και τη μέθοδο που θα χρησιμοποιήσει στην αξιοποίηση του υλικού. Έτσι για τον ενδιαφερόμενο για το που και το πότε η έρευνα των πηγών τεκμηριώνεται στο μέτρο του δυνατού με την επιτόπια έρευνα (προφορική παράδοση και αντικείμενα).

Στο χώρο της ελληνικής Λαογραφίας η ιστορικοφιλολογική εξακολούθησε στις περισσότερες περιπτώσεις να αποτελεί την βασική μέθοδο προσέγγισης για τους λαογράφους, εμπλουτισμένη με την εμπειρία της εθнологίας και της Κοινωνικής Ανθρωπολογίας. Μέθοδοι όπως η λειτουργική, η δομική ή ο συνδυασμός και των δύο ως δομολειτουργική, για να αναφερθούμε σε θεωρητικές προσεγγίσεις που διέγραψαν μια μακρά πορεία στο διεθνή χώρο, δεν έχουν χρησιμοποιηθεί αμιγώς από τους Έλληνες λαογράφους, αλλά ούτε καν από πολλούς Έλληνες κοινωνικούς ανθρωπολόγους, οι οποίοι καταφεύγουν συχνά στις «παραδοσιακές» μεθόδους της Λαογραφίας.

Η σύγκλιση ως προς τις μεθόδους για συγγενείς επιστήμες, προκειμένου να επιτευχθεί το καλύτερο επιστημονικά αποτέλεσμα, φαίνεται να είναι σήμερα το αίτημα των ειδικών επιστημόνων στο χώρο της Λαογραφίας και των συγγενών επιστημών.

Παράλληλα κείμενα

Η Εθνογραφία αποτελεί τον περιγραφικό κλάδο της γενικότερης ανθρωπολογικής επιστήμης. Κατά τον Νικ. Πολίτη αντλεί αρχικά το υλικό της από τους πρωτόγονους λαούς που δεν έχουν γραπτή παράδοση. Έτσι συνδέθηκε περισσότερο προς την Κοινωνική Ανθρωπολογία και την Εθνολογία, ενώ η Λαογραφία αντλώντας το υλικό της από τους ευρωπαϊκούς λαούς διαμορφώθηκε κάτω από το πνεύμα τον ρομαντισμού και της φιλολογικής παραδόσεως και μεθόδου. Η Εθνογραφία αντίθετα στηρίχτηκε στις θετικιστικές θεωρίες των βιολογικών επιστημών και της θεωρίας της εξελίξεως (Evolutionism) και ακολούθησε δρόμο παράλληλο προς την ανθρωπολογική επιστήμη του 19ου αιώνα. Το 1950 ο Δημ. Λουκάτος μετά από σπουδές στη Γαλλία γράφει:

«Η σύγχρονη θεώρηση του λαϊκού πολιτισμού όχι μόνο ως ψυχικού και κοινωνικού αλλά και γεωοικονομικού φαινομένου, έκαμε να πλαισιωθούν οι έρευνές του με εθνολογικά συστήματα που προσφέρουν τη γνώση του ριζικότερη και πιο εξαντλητική.

Κάτω απ' αυτό το πνεύμα παίρνει σιγά-σιγά η Λαογραφία το όνομα Εθνογραφία που διαφέρει κατά τούτο από τον γνωστό όρο Folklore, ότι προχωρεί προς το φιλολογικό, το ψυχικό και το πρακτικό στοιχείο του λαϊκού πολιτισμού, αφού περάσει από τη μελέτη του χώρου, των συνθηκών ζωής και των επιδράσεων που προσδιορίζουν τα στοιχεία αυτά. Και ότι ακόμα μπορεί να ασκηθεί όχι μονάχα σε αγροτικούς πληθυσμούς αλλά και σε αστικούς σε συντεχνίες και σε εμπορικά συγκροτήματα».

Δημ. Λουκάτου, «Η λαογραφική έρευνα τα πρώτα πενήντα χρόνια του αιώνα μας»,

Νέα Εστία, τ. 48 (1950), σ. 8.

5. Η παράδοση και ο σύγχρονος άνθρωπος

Είναι εύλογο το ερώτημα αν μπορεί η παράδοση, όπως αυτή έχει καταγραφεί και αποτυπωθεί στα μουσεία, όπως ζει ακόμη στη συλλογική μνήμη του λαού, και όπως αποσπασματικά διαιωνίζεται μέσα από τις σύγχρονες γενιές να αποτελέσει πηγή έμπνευσης στη σημερινή εποχή. Ενδεχομένως μία απάντηση θα την θεωρούσε ελάχιστα χρήσιμη για το μέλλον, στο οποίο οι λαοί καλούνται να ζήσουν χωρίς διαφορετικότητα με κοινές πολιτισμικές συμπεριφορές, ομογενοποιημένοι μέσα από το φίλτρο της παγκοσμιοποίησης.

Ίσως φαίνονται σήμερα ουτοπικές οι απόψεις για τη διατήρηση και διάσωση της πολιτισμικής ταυτότητας και της αναβάπτισης στα νάματα του λαϊκού πολιτισμού. Θα μπορούσε ωστόσο να υπάρξει και ο αντίλογος στηριγμένος στο επιχείρημα ότι η οποιαδήποτε μελλοντική εξέλιξη κάθε τόπου, προκειμένου να διατηρήσει την αυτονομία του και την ιδιαιτερότητά του, περνάει από την λαϊκή του παράδοση, παρά το γεγονός ότι οι φυσικοί δεσμοί με αυτή την παράδοση, ακόμη και με τα όσα στοιχεία της έχουν επιβιώσει οργανικά μέχρι σήμερα, είναι πια πολύ χαλαροί. Ο λαϊκός πολιτισμός ουδέποτε υπήρξε στεγανός και αναλλοίωτος. Πάντοτε στο μέτρο κάθε εποχής με τα μέσα επικοινωνίας που διέθετε, υπήρξε δεκτικός σε έξωθεν στοιχεία. Άλλωστε στο σταυροδρόμι τριών ηπείρων, δύσκολα θα μπορούσαμε να τον εντάξουμε στο σχήμα ενός ενιαίου και αναλλοίωτου προτύπου. Οι καινοτομίες και οι επιρροές αφομοιώνονταν σε μία πολιτισμική ενότητα βαθιά ριζωμένη και καταξιωμένη σε ιστορικογεωγραφικά πλαίσια. Έτσι οι εκδηλώσεις της ζωής αποκτούσαν και διατηρούσαν για μακρό χρόνο ευδιάκριτη πολιτισμική ταυτότητα. Οι μικρότερες χωρικές ενότητες (κοινότητα, επαρχία), αποτελούσαν ένα ομοιογενές και ως ένα σημείο αυτόνομο σύνολο πολιτισμού, που αντανάκλασε τον σεβασμό και την υποταγή στη φύση και τον περιορισμό στο αναγκαίο και απαραίτητο. Η γνώση και η συνειδητοποίηση των στοιχείων που συγκροτούσαν τον λαϊκό πολιτισμό μπορεί να αποτελέσει ένα σταθερό και διαχρονικό υπόβαθρο για το μέλλον.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Τι σημαίνουν οι έννοιες παραδοσιακός και λαϊκός πολιτισμός;
2. Τι είναι Λαογραφία; Σε ποιο πνευματικό και ιστορικό πλαίσιο δημιουργήθηκε στην Ελλάδα;
3. Ποιο είναι το περιεχόμενο της Λαογραφίας κατά τον Νικόλαο Πολίτη;
4. Πως ταξινομούνται τα θέματα μελέτης του λαϊκού πολιτισμού από τον Στίλπωνα Κυριακίδη και τον Γεώργιο Μέγα;
5. Τι μελετά η λαογραφία στο σύγχρονο πλαίσιο;
6. Πώς αντιλαμβάνεσθε τους σκοπούς της Λαογραφίας σήμερα; Σχολιάστε τις απόψεις του βιβλίου;
7. Με ποιες επιστήμες έχει, κατά τη γνώμη σας, σχέση η Λαογραφία;
8. Ποιες μεθόδους χρησιμοποιεί η Λαογραφία για την έρευνα των λαογραφικών φαινομένων;
9. Τι είναι η επιτόπια έρευνα;
10. Ποια είναι η σημασία της μελέτης του λαϊκού πολιτισμού σήμερα;
11. Πιστεύετε ότι η παράδοση αποτελεί στοιχείο προόδου ή συντήρησης;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Επισκεφθείτε τον χώρο μιας γιορτής ή ενός πανηγυριού σε ένα χωριό ή σε αστικό περιβάλλον και να περιγράψετε ό,τι παρατηρείτε. Με τη βοήθεια ενός ερωτηματολογίου, που θα έχετε προετοιμάσει, να ζητήσετε πληροφορίες για την ιστορία της γιορτής και την εξέλιξή της. Μετά την επιτόπια αυτή έρευνα θα ερευνήσετε στη βιβλιοθήκη για επιπλέον πληροφορίες.

Β. ΘΕΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΟΛΙΤΗΣΜΟΥ

2. ΟΙΚΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΑ

2.1. Οικισμός

2.1.1. Ίδρυση και ανάπτυξη

Η οργάνωση των παραδοσιακών οικισμών υπαγορευόταν από οικονομικά και κοινωνικά κριτήρια που ίσχυαν σε κάθε τόπο κάθε φορά. Το γεγονός ότι τα κριτήρια αυτά δεν διατυπώνονταν με γραπτούς κανονισμούς δεν σημαίνει ότι οι κανονισμοί αυτοί ήταν ανύπαρκτοι και ότι οι πολεοδομικές επιλογές ήταν τυχαίες. Το πρώτο κριτήριο για την επιλογή του χώρου εγκαταστάσεως ενός οικισμού ήταν η ύπαρξη νερού. Η ύπαρξη φυσικών πόρων, η δυνατότητα επικοινωνίας με τους γειτονικούς οικισμούς και τα μεγαλύτερα διοικητικά και οικονομικά κέντρα, το υγιεινό κλίμα, η προστατευμένη, χάρη στο φυσικό γεωγραφικό ανάγλυφο ή και η τεχνητά οχυρή, θέση (κάστρα) αποτελούσαν κριτήρια αξιολόγησης. Η ανάπτυξη ενός οικισμού επιτυγχάνεται κυρίως με βάση τα παραπάνω κριτήρια και εξελίσσεται μέσα σε μακρές χρονικές περιόδους. Κατά τη διάρκεια των ειρηνικών αλλά και των ταραγμένων περιόδων επιβεβαιώνεται με την εξασφαλισμένη ύδρευση και άρδευση των καλλιεργειών, την φυσική ή τεχνητή οχύρωσή του (κάστρα, πύργοι), τους ελεγχόμενους δρόμους επικοινωνίας (βίγλες, καρσούλια), το υγιεινό του κλίμα και άλλους παράγοντες η δυνατότητα του οικισμού να επιβιώσει και να αναπτυχθεί. Συχνά οικισμοί εγκαταλείπονταν, ιδιαίτερα σε ταραγμένες περιόδους, καθώς η επιβίωση των κατοίκων ήταν αδύνατη. Οι τοποθεσίες αυτές αποτελούν τα λεγόμενα παλαιόχωρια που τα συναντάμε σε όλο τον ελλαδικό χώρο.

Το χωριό Νιντρούζι ήταν χτισμένο ανάμεσα στο χωριά Μέγαρο και Δοτσικό του νομού Γρεβενών πάνω σε μια πολυσύχναστη ποιμενική στράτα, ένα δρόμο που οδηγούσε από τα Γρεβενά προς τα βορειότερα χωριά της Πίνδου και την Αλβανία. Το χωριό εγκαταλείφθηκε στα τέλη του 18ου αιώνα κατά τη διάρκεια μια ταραγμένης περιόδου ληστρικών επιδρομών και αναρχίας για την περιοχή. Σήμερα στην τοποθεσία, όπου ήταν χτισμένο, υπάρχουν διάσπαρτα οικοδομικά λείψανα, μια εκκλησία, μερικά καλλιεργημένα χωράφια και λίγα οπωροφόρα δέντρα στοιχεία που διαφοροποιούν το τοπίο σε σχέση με τις γειτονικές δασωμένες, με βελανιδιές και πεύκα, πλαγιές.

2.1.2. Τα όρια του οικισμού

Ο χώρος του οικισμού στον παραδοσιακό πολιτισμό αποκτά υπόσταση στη συνείδηση των ανθρώπων, όταν καθαγιαστεί. Ο μη καθαγιασμένος χώρος αποτελεί μια άμορφη πραγματικότητα. Έτσι τα όρια του οικισμού

σμού θεωρούνται ιερά και, όπως προκύπτει από τις λαϊκές θρησκευτικές, μαγικές και δεισιδαίμονες αντιλήψεις, δημιουργούν ένα μαγικό κύκλο, που προστατεύει την κοινότητα από επιδημικές ασθένειες και από κάθε λογής κακά (όπως δαιμονικά όντα κτλ.). Στις αντιλήψεις αυτές έχει την αρχή του μεγάλος αριθμός πράξεων και εθίμων που συνδέονται με την περιχαράκωση, την περιάροση και τον καθαγιασμό του χώρου, τον οποίο οικειοποιήθηκε και στον οποίο κατοίκησε μια ομάδα ανθρώπων.

Ο οικισμός με την έννοια του χτισμένου χώρου (το χωριό), αλλά και με την ευρύτερη έννοια του κοινοτικού χώρου (κήποι, καλλιεργήσιμα κτήματα, βοσκότοποι ή δάσος που ανήκουν στην κοινότητα) οριοθετείται από σύνορα φυσικά (ρέματα, κορυφογραμμές, πέτρες, ριζιμιές) ή τεχνητά (αναχώματα, σταυροί σε ριζιμιές, πέτρες ή δέντρα, σωροί από πέτρες, εικονοστάσια κ.ά.).

Τα σύνορα είναι απολύτως σαφή και γνωστά σε όλους τους χωρικούς. Κυρίαρχο οριακό σημείο για τον οικισμό αποτελούν πολλές φορές ιερά οικήματα αφιερωμένα σε αγίους με ευεργετική δράση, συνήθως αποτρεπτική, για την κοινότητα. Έτσι, ξωκλήσια και προσκυνητάρια, χτισμένα στα σύνορα των οικισμών, λειτουργούν ως αμυντήρια των προσωποποιούμενων από το λαό νόσων και των κακών ως νοπτός μαγικός κύκλος. (Το φαινόμενο είναι γνωστό ως «ζώσιμο». Το χωριό, δηλαδή, είναι ζωσμένο από αγίους, υπό την προστασία των οποίων έχει τεθεί ο οικισμός). Κάθε χρόνο, την ημέρα της εορτής του προστάτη αγίου γίνεται περιφορά της εικόνας του, ενώ λιτανείες με αποτρεπτικό χαρακτήρα λαμβάνουν χώρα και εκτάκτως σε περιόδους επιδημιών ή καταστροφών, όταν δηλαδή υπάρχει ανάγκη εκ νέου ενισχύσεως των συνόρων με τελετουργικό καθαγιασμό. Η τελετουργία αυτή συνίσταται, σε πολλές περιπτώσεις, σε εθιμική περιάροση του οικισμού, με θυσία και ταφή των βοδιών που χρησιμοποιήθηκαν.

Στην προστασία των οικισμών αποβλέπει και η φύτευση δέντρων στα όριά τους και η καθοσίωσή τους. Τα δέντρα αυτά «υψώνονται». Τοποθετείται, δηλαδή, στον φλοιό τους, κατά τη διάρκεια τοπικών τελετών ενσφράγιση μερίδα ευλογημένου αντιδώρου, με την προσδοκία να εξουδετερωθεί η αρρώστια και το κακό. Ενδιαφέρον φαινόμενο καθαγιασμού τόπου, λόγω της ζωτικής σημασίας του για την κοινότητα, είναι και αυτό των «βακούφικων δασών». Τα «βακούφικα» είναι συνήθως δασύλλια στα όρια ενός οικισμού, ανήκουν σε μοναστήρια και κατά την άποψη των ίδιων των χωρικών συγκρατούν τόσο τα νερά της βροχής όσο και το ίδιο το έδαφος, αποτρέποντας τον κίνδυνο της διάβρωσης. Πρόκειται



Εικ. Χαλίκι Ασπροποτάμου

για τόπους ιερούς, η εκμετάλλευση των οποίων απαγορεύεται με αυστηρές κυρώσεις για τους παραβάτες. Κατά τις παραδόσεις, όποιος κόβει ξύλα από αυτά τα δάση τιμωρείται από τον προστάτη άγιο. Η προαγωγή του δάσους (κουρί) στη σφαίρα της ιερότητας καταδεικνύει την συνειδητοποίηση των μηχανισμών της ισορροπημένης συνύπαρξης του ανθρώπου με τη φύση. Η συνείδηση αυτή επικυρώνεται με την επίκληση του αγίου, ο οποίος στην ουσία ενσαρκώνει το πνεύμα (τον δαίμονα) του ωφέλιμου δάσους, που κατά τη λαϊκή δοξασία έρχεται να τιμωρήσει τους ιεροσύλους.

Στα ευρύτερα πλαίσια ενός δικτύου οικισμών, τα μοναστήρια αναπτύσσουν, συχνά, ένα αρκετά σύνθετο πλέγμα σχέσεων με αυτούς. Αυτό συνίσταται στην παροχή εργασίας στους χωρικούς που αναλαμβάνουν την καλλιέργεια των κτημάτων τους, βοήθειας στους έχοντες ανάγκη σε περιπτώσεις σιτοδείας κτλ. Κατά τα πανηγύρια στους χώρους των μοναστηριών συγκεντρώνεται πλήθος ανθρώπων από τα γειτονικά χωριά για θρησκευτικούς, εμπορικούς και κοινωνικούς λόγους.

Όπως έχει σημειωθεί, η ασφάλεια, το έδαφος, το κλίμα, οι επαγγελματικές ασχολίες, οι ανάγκες επικοινωνίας και κοινωνικής ζωής συνετέλεσαν στην πολεοδομική διαμόρφωση των οικισμών, ειδικότερα στη ρυμοτόμησή τους, στη δημιουργία πλατείας, αγοράς, καφενείων ή εργαστηρίων κ.ά. που αποβλέπουν στην εξυπηρέτηση των κατοίκων και στην ομαλή κοινωνική τους συνύπαρξη.

2.1.3. Πολεοδομική οργάνωση των οικισμών

Στον ελλαδικό χώρο μπορούμε να επισημάνουμε ότι η κύρια διαφοροποίηση του τρόπου οργάνωσης των οικισμών αφορά τον νησιωτικό και τον ηπειρωτικό χώρο. Θα πρέπει, ωστόσο, να έχει κανείς κατά νουν ότι κάποτε τα όρια δεν είναι σαφή. Υπάρχουν δηλαδή παραλιακές περιοχές με νησιώτικα χαρακτηριστικά (π.χ. το χωριό Τρίκερι στο Νομό Μαγνησίας, η Παλιά Ελευσίνα, κ.ά) και νησιά με ηπειρωτικά χαρακτηριστικά (Θάσος, Λήμνος, κ.ά.) ή και με ανάμικτα (Λέσβος, Σάμος, κ.ά.). Επίσης, στο εσωτερικό του νησιωτικού και του ηπειρωτικού χώρου υπάρχουν μεγάλες διαφορές.

2.1.3.1. Οι νησιώτικοι οικισμοί

Οι παλαιότεροι νησιωτικοί οικισμοί της περιόδου που μας απασχολεί ακολουθούν το πρότυπο του οχυρού οικισμού, σε τρεις παραλλαγές: α) **με αμυντικό περίβολο** που προϋπήρχε (Παροικιά Πάρου, Κάστρο Σίφνου), β) **με μεταγενέστερο περίβολο** (Πύργος Σαντορίνης, Κάτω Κάστρο Άνδρου, Ξώμπουργο Τήνου, Πυργί Χίου) και γ) **με τείχος που κατασκευάζεται ειδικά για ένα μελλοντικό οχυρό οικισμό** (Νάουσα Πάρου, Κάστρο Νάξου, Κάστρο Κιμώλου, Μύκονος, Μεστά Χίου). Και στις τρεις περιπτώσεις οι οικισμοί έχουν συνήθως στο κέντρο τον ναό ή έναν κεντρικό πύργο, όπου καταφεύγουν οι κάτοικοι για να αμυνθούν σε περίπτωση ανάγκης. Επειδή η οχύρωση σκοπό είχε να αντιμετωπίσει επιδρομές, οι οικισμοί βρίσκονται κάποτε και σε φυσικά οχυρωμένες θέσεις, αθέατες από τη θάλασσα (Ανάβατος Χίου) χωρίς να αποκλείονται και οι πεδινές παράλιες θέσεις (Μύκονος). Για οικονομία χώρου, οι κοινόχρηστοι χώροι (δρόμοι, περάσματα) είναι ελάχιστοι και δεν υπάρχουν αυλές ή κεντρικές πλατείες, εκτός από μερικά πλατώματα.

Όταν προς το τέλος του 18ου αιώνα ο κίνδυνος από πειρατικές και άλλες επιδρομές μειώθηκε, οι οικισμοί αυτοί επεκτάθηκαν σταδιακά έξω από τους οχυρούς τους δακτυλίους, οπότε τα σπίτια απέκτησαν μεγαλύτερη ευρυχωρία.



Εικ. Παραδοσιακός οικισμός νησιού των Κυκλάδων

Γενικά, στους νησιωτικούς οικισμούς παρατηρούμε, ανάλογα με την κλίση του εδάφους και τη διάταξη των κτισμάτων, μια αλληλοδιείσδυση των ιδιοκτησιών (για παράδειγμα το δώμα του ενός σπιτιού μπορεί να χρησιμοποιείται ως αυλή για το αμέσως αποπάνω του), η οποία δημιούργησε από νωρίς την ανάγκη θεσμικής ρύθμισης των δικαιωμάτων και υποχρεώσεων του κάθε ιδιοκτήτη. Άγραφοι συνήθως νόμοι εξασφάλιζαν το δικαίωμα για άμεση προσπέλαση, φως και θέα σε κάθε σπίτι και καθόριζαν τον τρόπο επαύξησης του κτίσματος, ώστε να μην αδικούνται οι γείτονες.

2.1.3.2. Οι οικισμοί της ηπειρωτικής Ελλάδας

Αν και δεν είναι πάντοτε γνωστές οι συνθήκες ίδρυσης των ηπειρωτικών οικισμών όταν σταθεροποιήθηκε η οθωμανική κυριαρχία, χαρακτηριστική είναι η τοποθέτησή τους σε απρόσιτες ή απομονωμένες περιοχές, μακριά από την παραλία. Στην οροσειρά της Πίνδου, ειδικά, η ανάγκη της άμυνας απέναντι στους εξωτερικούς εχθρούς αλλά και της οργάνωσης της γεωργικής και κτηνοτροφικής παραγωγής είχε ως αποτέλεσμα τη συνένωση των πατριαρχικών οικογενειών (φάρες) σε ισχυρούς οικισμούς. Στο Πήλιο, κατά την πρώτη περίοδο της Τουρκοκρατίας, οικισμοί δημιουργούνται από την εγκατάσταση κατοίκων γύρω από τα μοναστήρια. Όταν αργότερα αυτά τα μοναστήρια εξαφανίστηκαν, τα ονόματά τους πέρασαν στους οικισμούς (Μακρυνίτσα, Πορταριά, Άγ. Γεώργιος).

Αργότερα ορισμένοι οικισμοί αναπτύσσονται χάρη στη βιοτεχνία και στις εμπορικές τους ανταλλαγές με τις χώρες της Κεντρικής Ευρώπης, τα Βαλκάνια και τη Ρωσία. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι φτωχικές τους άσημες κατοικίες μετατρέπονται στις αρχές του 18ου αιώνα σε διώροφες και τριώροφες οικοδομές που ακολουθούν τα αρχιτεκτονικά πρότυπα των μεγάλων πόλεων της οθωμανικής αυτοκρατορίας (Αμπελάκια Λάρισας, χωριά του Πηλίου, Σιάτιστα, κ.ά). Τώρα πλέον, το σύνολο του οικισμού αποτελείται από ένα άθροισμα ομοειδών πυρήνων κατοικίας, που διατάσσονται γύρω από τις ενοριακές εκκλησίες. Κάθε εθνοτική ομάδα, μάλιστα, στους βορειοελλαδικούς οικισμούς ήταν συγκεντρωμένη σε χωριστή γειτονιά (μαχαλά), τα όρια της οποίας μπορεί να ήταν κάποιο εδαφικό στοιχείο, για παράδειγμα ένας χείμαρρος. Ο συνδυαστικός κρίκος αυτών των «κλειστών» μαχαλάδων ήταν η αγορά.

Η διάταξη των ελεύθερων χώρων των ηπειρωτικών οικισμών υπαγορεύεται από τη μορφή του εδά-

φους. Αυτό σημαίνει ότι δρόμοι και μονοπάτια δεν ακολουθούν αυστηρά γεωμετρικές χαράξεις, αλλά προσαρμόζονται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής και της σταδιακής ανάπτυξης του οικισμού. Όπως ένα κτίσμα προσαρμόζεται στο έδαφος, έτσι και στη χάραξη των δρόμων εφαρμόζεται η πιο οικονομική λύση, η οποία συνδυάζει την ελάχιστη δυνατή επέμβαση πάνω στο τοπίο με την άμεση ικανοποίηση μιας ανάγκης (προσπέλαση, μετακίνηση από ένα σημείο σε άλλο, στάση σε κάποιο πλάτωμα, χώρος συγκέντρωσης μπροστά στην εκκλησία).

2.1.3.3 Η σημασία της συγγένειας

Οι οικισμοί της Κέρκυρας ακολουθούν την κοινωνική οργάνωση κατά γένη. Αντίθετα με την οργάνωση κατά γειτονίες των οποίων οι κάτοικοι δεν είναι απαραίτητα συγγενείς που χαρακτηρίζει τις περισσότερες ελληνικές κοινότητες, εκεί κάθε οικογένεια έχει τη δική της εκκλησία. Στη Μάνη, η αυστηρά ιεραρχημένη κοινωνική οργάνωση και οι διαμάχες ανάμεσα στους ανταγωνιστικούς πυρήνες των οικογενειακών ομάδων διαμόρφωσαν οικισμούς που απαρτίζονται από την παράθεση οικοδομικών συγκροτημάτων (μαχαλάδες). Οι μαχαλάδες αποτελούνται από ομάδες σπιτιών των συγγενικών ομάδων χτισμένων γύρω από τον κεντρικό πύργο της γενιάς. Οι πύργοι χρησιμοποιούνται μόνο στον πόλεμο, έχουν ελάχιστες εσωτερικές διαστάσεις, προστατευμένη είσοδο, μικρά ανοίγματα και πολεμίστρες και εποπτεύουν χάρη στο μεγάλο ύψος τους τον γύρω χώρο.

2.1.3.4 Ιδιαίτερα στοιχεία για την οργάνωση των οικισμών

Η πλατεία

Μέσα στα χωριά, τον κεντρικό πυρήνα αποτελούν δημόσια, θρησκευτικά και εμπορικά κτίρια, συγκεντρωμένα γύρω από μια **πλατεία**. Γύρω από τον πυρήνα αυτό χτίζονται τα σπίτια, περιτριγυρισμένα -όπου υπάρχει δυνατότητα- από περιβόλια. Φυσικοί φράχτες ή μεγαλοπρεπή, πυκνοφυτεμένα, αιωνόβια κυπαρίσσια προστατεύουν τα περιβόλια από τους καταστροφικούς για τις καλλιέργειες ανέμους του πελάγου και της στεριάς.

Σε μερικά ορεινά χωριά η πλατεία απαρτίζεται από περισσότερα του ενός συνεχόμενα, διαφορετικά σε υψόμετρο, επίπεδα. Στο χαμηλότερο επίπεδο βρίσκονται τα μαγαζιά και καθίσταται δυνατή σήμερα η κυκλοφορία των τροχοφόρων. Φαρδιά σκαλοπάτια συνδέουν το χαμηλότερο με το υψηλότερο επίπεδο, όπου ξεχωρίζουν η εκκλησία, τα δημόσια κτίρια και άλλα καταστήματα. Στην πλατεία δημιουργείται μια ζωή με διπλή κίνηση. Συχνά, από τη μεριά της πλαγιάς η πλατεία συμπληρώνεται με έναν εξώστη, από όπου μπορεί κανείς να απολαμβάνει την ομορφιά του τοπίου. Εδώ χτίζονται, κατά προτίμηση, οι ταβέρνες και τα καφενεία.



Εικ. Πλατεία, Μέγαρο Γρεβενών

Στα τσιφλικοχώρια της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας δεν υπήρχαν πλατείες. Στην οργάνωση των οικισμών αντικατοπτρίζεται η κυριαρχία του τσιφλικά (γαιοκτήμονα) στα μέσα παραγωγής αλλά και στην κοινωνική ζωή των κολλήγων καλλιεργητών. Έτσι, ενώ ο ίδιος ή ο επιστάτης του τσιφλικιού κατοικούσε σε άνετο πύργο χτισμένο σε κεντρικό σημείο για να εποπτεύει το χώρο, οι καλλιεργητές

της γης έμεναν σε οικίσκους με μεσοτοιχία (σαρτάρες) χωρίς πλατεία με δέντρα, όπου θα μπορούσαν να συγκεντρωθούν, να συζητήσουν και να διασκεδάσουν από κοινού, όπως συνέβαινε στα λεγόμενα «ελεύθερα χωριά».

Η πηγή / βρύση



Εικ. Βρύση, Δοτσικό Γρεβενών

Συχνά, παράμερα, χαμηλότερα από τις πλατείες βρίσκονται οι βρύσες, από τις οποίες οι γυναίκες, φορτωμένες με τις στάμνες τους, κουβαλούσαν το νερό στο σπίτι. Με τη βρύση συνδέονται πολλές εθιμικές και λατρευτικές πράξεις που δείχνουν την ιερότητα του χώρου και τις ποικίλες συμβολικές λειτουργίες του. Αναφέρουμε ενδεικτικά την εθιμική υποχρέωση της νύφης, στις περισσότερες περιοχές της χώρας μας, να επισκέπτεται με πομπή πριν από την ημέρα του γάμου ή αμέσως μετά από αυτήν τη βρύση ή το πηγάδι του χωριού. Στην Ήπειρο έρριχνε ρύζι στη βρύση, ενώ στην Αιτωλία την άλειφε με βούτυρο και έρριχνε στο νερό νομίσματα και ψωμί. Σε μερικά μέρη, πάλι, στη βρύση λαμβάνουν χώρα την Πρωτοχρονιά διάφορες μαγικές, δεισιδαίμονες και μαντικές πράξεις. Για να ε-

ξασφαλιστεί η υγεία, για παράδειγμα, αντλούν το αγιοβασιλιάτικο, καινούργιο νερό με τρόπο τελετουργικό, αμίλητοι, και το μεταφέρουν στο σπίτι για να ανανεωθεί το παλιό ή για την υγεία των ενοίκων, αφού από αυτό πίνουν και νίβονται όλοι «για την καλή χρονιά».

Παράλληλα κείμενα



Εικ. Άγιος Γεώργιος

Στις περιοχές που μαστίζονται από λειψυδρία η αναζήτηση νέων πηγών νερού είναι αγωνιώδης, πράγμα που καθρεφτίζεται στις δοξασίες και παραδόσεις των κατοίκων του, στις οποίες οι εχθρικές δυνάμεις σχεδόν πάντοτε επιβουλεύονται τις πηγές. Σύμφωνα, λοιπόν με σχετικές παραδόσεις την μοναδική πηγή στην περιοχή διαφεντεύει δράκοντας ή δράκος και δεν αφήνει το νερό ελεύθερο να δροσίσει τους κατοίκους ή να ποτίσει τη γη. Ο Δράκος αυτός συγκατατίθεται να αφήσει για λίγες μόνο ώρες της ημέρας το νερό, αφού τον «ταΐσουν» με ανθρώπινο κρέας και μάλιστα νεαρής ηλικίας. Με την παρέμβαση υπεράνθρωπης δύναμης, του σατανά ή δρακοντοκτόνου αγίου (Γεωργίου, Δονάτου, Ρηγίνου κ.ά.) απαλλάσσεται ο πληθυσμός από το μαρτύριο της λειψυδρίας και αφήνεται το νερό να κυλήσει άφθονο.

Το τραγούδι του Άη Γιώργη

Άγιε μου Γιώργη αφέντη μου, κι αφέντη καβαλάρη,
αρματωμένος με σπαθί και με χρυσό κοντάρι.
Άγγελος είσαι στη θωριά κι άγιος στη θεότη.
Παρακαλώ, βοήθει μου, άγιε στρατιώτη.
Από το άγριο θεριό και δράκοντα μεγάλο,
οπού τον πήγαιν' άνθρωπο κάθε πρωί και βράδυ
Κι αν δεν τον πήγαιν' άνθρωπο κάθε πρωί στην ώρα,
κανένανε δεν άφηνε νερό να πιεί στη Χώρα.

.....
Στα μάρμαρα του πηγαδιού δέσαν την αλυσίδα
κι εδέσανε την όμορφη κι άτυχη κορασίδα.
Κι άι Γιώργης εβουλήθηκε να πάει να την σώσει
κι από τ' άγριο θεριό να την ελευθερώσει.

.....
Μιάν κονταριάν το έδωσε, το χτύπησε στο στόμα
και παρευθύς το ζάλισε κάτω στις γης το χώμα.

.....
Γεώργιον με λέγουσι απ' την Καπαδοκία.
Θέλεις να κάμεις χάρισμα, κάμε μιάν εκκλησία.
Και βάλε και ζωγράφισε Χριστόν και Παναγία.
Και στη δεξιά της την πλευρά βάλ' έναν καβαλάρη,
αρματωμένο με σπαθί και με χρυσό κοντάρι.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), σ. 44.

2.1.3.5 Διαμόρφωση χώρων και χτίσματα ειδικών χρήσεων.

Αναπόσπαστα λειτουργικά τμήματα του ιστού των οικισμών αποτελούσαν τα περίφημα γεφύρια που επέτρεπαν την μετακίνηση των ανθρώπων και των αγαθών, οι ποικίλες διαμορφώσεις του χώρου όπως πλακοστρώσεις, καθιστικά, αναβαθμοί (σκαλοπάτια), διαβατικά και κρήνες σε πλατείες ή σε αυλές, τα λιθόστρωτα μονοπάτια και οι ξερολιθιές. Στον οργανωμένο χώρο του οικισμού εκτός από τις κατοικίες, εντάσσονται επίσης το νεκροταφείο, ο αλευρόμυλος (ανεμοκίνητος, υδροκίνητος), το ελαιοτριβείο, η νεροτριβή, ο φούρνος, διάφορα εργαστήρια που εξυπηρετούν τις ανάγκες των κατοίκων, καθώς και αγροικίες (καλύβια, εξοχικά, στανοτόπια).



Εικ. Γεφύρι

Παράλληλα κείμενα

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον, για τα στοιχεία που περιέχουν, παρουσιάζουν οι παραδόσεις που αναφέρονται σε δημόσιους διαγωνισμούς για την εκτέλεση μεγάλων τεχνικών έργων, όπως η οχύρωση οικισμού, η οδοποιία και η ύδρευση. Το έπαθλο για τον νικητή του διαγωνισμού είναι συνήθως η κόρη του επικεφαλής του οικισμού, του βασιλιά ή του άρχοντα και επακόλουθο η μεταβίβαση σ' αυτόν της εξουσίας. Οι παραδόσεις αναφέρουν σε γενικές γραμμές ότι ο βασιλιάς ή ο άρχοντας του τόπου έχει μιά όμορφη κόρη σε ηλικία γάμου και αποφασίζει να εκμεταλλευθεί τη δυνατότητα της επιλογής γαμβρού. Προκηρύσσει λοιπόν διαγωνισμό για τον αξιότερο, που πρώτος θα κατασκευάσει ένα από τα τρία μεγάλα έργα, που είναι συνήθως το κτίσιμο κάστρου γύρω από την πόλη (οχύρωση), η κατασκευή υδραγωγείου ή η μεταφορά από μακρινή απόσταση νερού στον οικισμό (ύδρευση) ή και τα δύο μαζί και τέλος η κατασκευή δρόμου που να συνδέει την πόλη με το λιμάνι (επικοινωνία). Σπανιότερα το τρίτο έργο μπορεί να είναι η δεντροφύτευση γύρω από τον οικισμό. Σε ορισμένες περιπτώσεις τους άθλους επιβάλλει η ίδια η βασιλοπούλα ή έχει κάνει ήδη την επιλογή της και είναι μεροληπτική απέναντι σε κάποιον από τους διαγωνιζομένους. Σε άλλες περιπτώσεις δυσκολεύεται να επιλέξει και προτιμά να μονάσει ή να πεθάνει παίρνοντας δηλητήριο ή χρησιμοποιώντας την πέτρα από το δαχτυλίδι της.

Παράδοση από την περιοχή της Σπάρτης για τη βασιλοπούλα του Μυστρά: «Ξακουστή σ' όλο τον κόσμο για την μεγάλη της ομορφιά. Πολλά βασιλόπουλα ήρθαν και τη ζητήσανε για γυναίκα τους και κείνη δεν έστερξε κανένα. Δυό βασιλόπουλα την αγαπήσανε πολύ και το καθένα την ήθελε για λόγου του. Και κείνη αγάπησε και τα δύο ίσα. Δεν ήξερε ποιό να προτιμήσει. Και τα δύο την αγαπούσανε πολύ. Όποιο κι αν προτίμαγε θα είχε βάρος στην ψυχή της πως αδικήσε το άλλο. Γι αυτό τους λέει να κάμουνε ο καθένας 'πό ένα μεγάλο έργο, ο ένας να φτιάσει το κάστρο κι ο άλλος να φέρη το νερό του βιβαριού, κι όποιος τελειώσει πρώτος θα γίνη ο άντρας της.

Τρέξανε τα βασιλόπουλα, βάλανε μαστόρους και αγωνιούντανε ποιός να τελειώσει γρηγορότερα το μεγάλο έργο που τους είπε η βασιλοπούλα. Φαινότανε πως εκείνος που έφτιαχνε το κάστρο θα ήταν και ο τυχερότερος. Την ώρα που πήγε ο αρχιμάστορας να παραδώκει τα κλειδιά του κάστρου, ήρθε και το νερό στη βρύση.

Τότενες η βασιλοπούλα για να μην κακογνωμήσει κανέναν και τους κάμψα να σκοτωθούνε, πήγε στο μέρος που το λένε σήμερα Μαρμάρια και φαρμακώθηκε. Εκεί κοντά ήταν ένα λουλούδι, και σ' αυτό είπε η βασιλοπούλα, τα φύλλα του να πάρουνε την πίκρα της και τα άνθη του την ομορφιά της. Και έγινε η πικροδάφνη. Τα βασιλόπουλα άμα μάθανε το θάνατό της αφήσανε κάθε κακία και ήρθαν και της φτιάσανε ένα μαρμαρένιο τάφο για να μη τήνε φάνε τα σκουλήκια. Λένε όμως ότι ένα φίδι τρύπησε το μάρμαρο και μπήκε μέσα και την έφαγε. Ο μαρμαρένιος τάφος της βασιλοπούλας βρίσκεται ακόμα στη Μαρμάρια».

Πρόκειται για τα Κάστρα του Μυστρά και της Σπάρτης, που υδρεύονταν από δύο πηγές, του Ευρώτα και της Μαγουλίτσας.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), σ. 48

2.2. Η κατοικία

Η κατοικία στον ελλαδικό χώρο διαφοροποιείται έντονα σε σχέση με τον γεωγραφικό χώρο και το κλίμα μιας περιοχής. Στο πλαίσιο μιας περιοχής διαμορφώνεται ανάλογα με τις ασχολίες των ανθρώπων που την κατοικούν αλλά και την κοινωνική και οικονομική τους θέση. Έτσι διακρίνεται με αρκετά σαφή τρόπο η νησιώτικη κατοικία από αυτή της ηπειρωτικής χώρας, ενώ ειδικές κατηγορίες αποτελούν η νομαδική και η λιμναία κατοικία.

2.2.1. Το νησιώτικο σπίτι

Το νησιώτικο σπίτι είναι συνήθως μονώροφο και ο πυρήνας του αποτελείται από έναν ενιαίο χώρο. Είναι λιθόκτιστο και στεγάζεται με επίπεδη στέγη από χώμα. Οι επίπεδες στέγες (ταράτσες) στηρίζονται σε καμάρες είτε σε κατά μήκος ξύλινες δοκούς. Οι στέγες αυτού του τύπου εξυπηρετούν και στη συλλογή του πολύτιμου βρόχινου νερού, το οποίο με τη βοήθεια καναλιών (λούκια) οδηγείται στις στέρνες από τις οποίες αντλείται το νερό για ύδρευση. Το καλοκαίρι στις ταράτσες απλώνονται και αποξηραίνονται οι καρποί ή ακόμα κατά τη διάρκεια της νύχτας κοιμούνται στη δροσιά τους οι ένοικοι του σπιτιού. Ιδιαίτερη κατηγορία στέγης είναι ο θόλος. Στην περίπτωση της Σαντορίνης η χρήση των ηφαιστιογενών υλικών του νησιού δίνει τη δυνατότητα να κατασκευαστούν συμπαγείς κυτοί θόλοι.



Εικ.. Νησιώτικο σπίτι

Στον ενιαίο χώρο του σπιτιού ο οποίος χαρακτηρίζεται από απλότητα και λιτότητα εξυπηρετούνται όλες οι λειτουργίες του, το καθημερινό καθιστικό, ο ύπνος, η αποθήκευση των τροφών και το μαγείρεμα. Οι ένοικοι κοιμούνται πάνω σε μια ξύλινη επίπεδη κατασκευή, υπερυψωμένη από το δάπεδο, που λεγόταν σοφάς ή κρέββατος. Κάτω από τον σοφά αποθηκεύονται τρόφιμα και σοδειές.

Το τζάκι είναι το δεύτερο σημαντικό στοιχείο του σπιτιού. Χρησιμεύει για να ζεσταίνει το σπίτι και για το μαγείρεμα. Η οικογένεια τρώει δίπλα σ' αυτό σε ένα στρογγυλό χαμηλό τραπέζι (σοφράς).

Η αρχική επίπλωση του νησιώτικου σπιτιού ήταν σχεδόν ανύπαρκτη. Οι νησιώτες φαίνεται ότι κάθονταν στο δάπεδο, που διαμορφωνόταν από πατημένο χώμα. Αργότερα, εμφανίστηκαν σταθεροί ξύλινοι πάγκοι και χαμηλά σκαμνιά, ενώ το πάτωμα στρώθηκε με πλάκες ή σανίδια. Με την οικονομική ανάπτυξη του 18ου και του 19ου αιώνα, εμφανίστηκαν και κινητά έπιπλα, συχνά εισαγόμενα από το εξωτερικό (Βενετία ή Ρωσία).

Όταν οι οικισμοί έχουν τη δυνατότητα να αναπτυχθούν περισσότερο στο χώρο, ξεφεύγοντας από τα όρια του οχυρού κάστρου, στον βασικό πυρήνα προστίθενται και άλλοι χώροι οι οποίοι επιτελούν ειδικές λειτουργίες όπως υπνοδωμάτια, μαγειρείο και κελλάρι. επικοινωνούν με τον κεντρικό χώρο υποδοχής είτε άμεσα είτε μέσω της αυλής. Το σπίτι έτσι αποτελείται από όγκους διαφορετικών διαστάσεων, οι οποίοι συχνά συνδέονται μέσω της αυλής, στο χώρο της οποίας μεταφέρεται μεγάλο μέρος από τις καθημερινές δραστηριότητες. Στα νησιά υπάρχουν και πολυόροφες κατοικίες με πλήθος παραλλαγών.



Εικ.. Περιστεριώνας

Στις περιπτώσεις αυτές η κατοικία βρίσκεται στον όροφο (ανώι), ενώ στο ισόγειο (κατώι) βρίσκονται οι βοηθητικοί χώροι (στάβλοι, αποθήκες) ή στεγάζεται μια χωριστή κατοικία.

Όσον αφορά στις αρχοντικές κατοικίες στον νησιωτικό χώρο πρόκειται για αστικά κυρίως κτίσματα με επιδράσεις από την βενετοκρατία (Κρήτη, Χίος, Επτάνησα), δημιουργήματα κυρίως του 16ου – 18ου αιώνα. Σε ορισμένα νησιά (Κυκλάδες, Λέσβος) συναντάμε τους πύργους, μεμονωμένα κτίσματα στην ύπαιθρο που προορίζονταν για μόνιμη ή εποχική διαμονή αρχόντων.

Παράλληλα, για τις ανάγκες του αγροτικού πληθυσμού στην ύπαιθρο συναντάμε αγροτικά κτίσματα (*αγροικία, καλύβι, εξοχή*) που προορίζονται για εποχική διαμονή, αποθήκευση της σοδειάς, σταβλισμό των ζώων κ.λ.π., καθώς και ποιμενικές κατοικίες στις οποίες κατοικούν οι βοσκοί, σταβλίζονται τα ζώα και παρασκευάζονται τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Ιδιαίτερη κατηγορία κτισμάτων αποτελούν οι περιστεριώνες σε ορισμένα νησιά των Κυκλάδων (Τήνο, Άνδρο, κ.ά.). Σε αυτά τα εντυπωσιακά, διακοσμημένα με γεωμετρικά σχέδια από σχιστόπλακες, κτίσματα συνδυάζεται η κατοικία των περιστεριών με την αποθήκη και ενίοτε με την ανθρώπινη κατοικία.

2.2.2. Το σπίτι στην ηπειρωτική Ελλάδα

Τα σπίτια των αγροτο-κτηνοτροφικών κοινοτήτων εξυπηρετούσαν κυρίως την παραγωγική διαδικασία. Οι χώροι που δέσποζαν ήταν οι στάβλοι, οι αποθήκες για τις σοδειές και τα εργαλεία.

Η απλούστερη μορφή κατοικίας είναι η καλύβα. Πρόχειρα καλύβια συναντούμε σε όλο τον πεδινό χώρο καθώς χρησίμευαν για κατάλυμα των νοικοκυραίων αλλά και των εποχιακών αγροτικών εργατών, προερχομένων από τις γύρω ορεινές περιοχές, κατά την εποχή της σποράς ή της συγκομιδής αλλά και ως αποθήκες. Οι νομάδες και ημινομάδες κτηνοτρόφοι ζούσαν σε καλύβες. Χαρακτηριστικές ήταν οι κωνικές καλύβες των σαρακατσάνων, ενός καθαρά νομαδικού μέχρι την δεκαετία του 1950, ποιμενικού ελληνικού πληθυσμού με την εστία στο κέντρο τους, για το μαγείρεμα, τη θέρμανση, αλλά και το φωτισμό και με «χωνιαστό» άνοιγμα στην κορυφή τους για να βγαίνει ο καπνός. Για την κατασκευή τους, συνήθως από τις γυναίκες, χρησιμοποιούνται οργανικές ύλες (ξύλο, κλαδιά, χόρτα, καλάμια, στάχυα, κ.τ.λ.), που συνήθως υπάρχουν στην περιοχή εγκατάστασής τους.

Τα απλούστερα οικήματα είναι μονόχωρα κτίσματα, τα βασικά χαρακτηριστικά των οποίων είναι κοινά σε όλη την Ελλάδα. Η είσοδος τοποθετείται στην πλατεία πλευρά του κτίσματος. Εσωτερικά βρίσκεται η γωνιά, δηλαδή η εστία, με δίπλα της το χώρο, όπου οι κάτοικοι μαγειρεύουν, τρώνε και κοιμούνται. Τα ζώα αρχικά βρίσκονται στον ίδιο χώρο με πρόχειρο διαχωριστικό τοίχο (ξύλινο συνήθως). Το δάπεδο είναι φτιαγμένο από πατημένο χώμα. Η ξύλινη υποδομή της στέγης είναι ορατή και τα κεραμίδια τοποθετούνται απευθείας πάνω στις δοκού, για να μπορεί ανάμεσά τους να φεύγει ο καπνός της φωτιάς. Σπανιότερα, η στέγαση γινόταν με χτιστό θόλο (καμάρα) που καλυπτόταν από κεραμίδια ή πλάκες.

Ιδιαίτερα διαδεδομένο είναι το διώροφο σπίτι (το συναντάμε στην Πελοπόννησο, στη Δυτική Στερεά, στην Ήπειρο και στη Βόρεια Ελλάδα). Συνήθως είναι επίμυκες, με εξωτερική πέτρινη ή ξύλινη σκάλα,



Εικ. Σαρακατσάνικη καλύβα

που καταλήγει σε χαγιάτι, ανοικτό δηλαδή εξώστη με ανατολικό ή νότιο συνήθως προσανατολισμό. Το χαγιάτι είναι πάντοτε στεγασμένο από μια προεξοχή της στέγης. Στο ισόγειο (κατώι) βρίσκονται τα ζώα, οι αποθηκευτικοί χώροι και μερικές φορές ο αργαλειός. Η οικογένεια μένει στον όροφο (ανώι), που συχνά μοιράζεται σε τρεις χώρους: τη γωνιά με το τζάκι, ένα μικρό δωμάτιο απέναντι από την είσοδο και τη σάλα - τον χώρο υποδοχής του σπιτιού, με μεγάλα ανοίγματα προς όλες τις ελεύθερες πλευρές του. Η γωνιά χρησιμεύει για το μαγείρεμα και εκεί κοιμάται η οικογένεια το χειμώνα.

Ο προσανατολισμός του σπιτιού είναι συνήθως νοτιοανατολικός ώστε να αξιοποιείται το ηλιακό φως. Το καλοκαίρι οι καυτές ακτίνες του ήλιου δεν εισχωρούν στα δωμάτια του σπιτιού, ιδίως κατά τις ζεστές μεσημεριανές ώρες. Οι όγκοι του σπιτιού διατάσσονται κατά τρόπο ώστε να δημιουργούνται σκιερές γωνιές. Στην πρόσοψή του τοποθετούνται κρεβατιές με κληματαριές και εξώστες, ενώ φυτεύονται και δέντρα τα οποία με το πυκνό φύλλωμά τους αποτρέπουν το πύρωμα των τοίχων. Στο βοριά, μικρά παράθυρα σε κατάλληλες θέσεις, αερίζουν και δροσίζουν τους κατοικημένους χώρους. Το χειμώνα αντίθετως, το φως του ήλιου περνάει μέσα από τα γυμνά πια κλαδιά των δέντρων, εισχωρεί στο εσωτερικό του σπιτιού ζεσταίνοντάς το.



Εικ. Οικία

Κατά τον 18ο αιώνα, χάρη στην ανάπτυξη της βιοτεχνίας και του εμπορίου, σε ορισμένες περιοχές του ελληνικού χώρου εύποροι κάτοικοι χτίζουν πολυόροφες οικοδομές που ακολουθούν τα αρχιτεκτονικά πρότυπα των μεγάλων πόλεων της οθωμανικής αυτοκρατορίας οι οποίες προκαλούν και σήμερα το θαυμασμό. Το ισόγειο των κτισμάτων αυτών αποτελείται από αποθηκευτικούς χώρους μαζί με το μαγειριό (οικία Σβαρτς στα Αμπελάκια Λάρισας, οικίες στο Πήλιο, Ζαγοροχώρια κ. ά.). Ανάμεσα στο ισόγειο και τον πρώτο όροφο μπορεί να μεσολαβεί μεσοπάτωμα, στο οποίο βρίσκονται οι χώροι εργασίας. Η σκάλα οδηγεί στον πλιακό του δεύτερου ορόφου που έχει ανατολικό ή νότιο προσανατολισμό.



Εικ. Αρχοντικό

Εξωτερικά, το περίγραμμα του τελευταίου ορόφου διαφέρει από τους χαμηλότερους ορόφους, γιατί εδώ δίδεται κατασκευαστικά η δυνατότητα να δημιουργηθούν τα «σαχνισιά», τα οποία προεξέχουν από τους ισχυρούς πετρόκτιστους τοίχους της βάσης. Τα χωρίσματα στο ανώι καθώς και οι εξωτερικοί ελαφροί τοίχοι των σαχνισιών είναι λεπτοί, κατασκευασμένοι από ξύλινο σκελετό που επικρίεται και από τις δύο πλευρές (*τσατμάς*). Στο εσωτερικό των δωματίων υπάρχουν εντοιχισμένα αρμάρια (ντουλάπια, *μεσάντρες*) για την αποθήκευση τροφίμων, ρουχισμού και πολύτιμων ειδών. Περιμετρικά τα δωμάτια (*οντάδες*) ήταν επενδεδυμένα με ξύλο, συχνά σκαλισμένο και διακοσμημένο (ξυλόγλυπτα, ζωγραφιές κ.ά.) και οι τοίχοι έφεραν ζώνες με πλούσια ζωγραφική διακόσμηση. Η διακόσμηση επεκτείνεται και στις οροφές, όπου η ξύλινη κατασκευή έχει στο κέντρο ομφαλός (*κουμπές*). Χαρακτηριστικό στοιχείο των κτισμάτων αυτών είναι και οι διακοσμητικοί φεγγίτες, πάνω από τα κανονικά παράθυρα, με πολύχρωμα κομμάτια γυαλί μέσα σε γύψινο σκελετό, ώστε να φωτίζεται πάντοτε το εσωτερικό. Η διακόσμηση πολλές φορές μεταφερόταν και στο εξωτερικό του αρχοντικού.

2.2.3. Η αυλή

Η αυλή αποτελεί αναπόσπαστο λειτουργικό τμήμα του αγροτικού σπιτιού. Στα νησιά λόγω στενότητας χώρου είναι συνήθως μικρή ή και ανύπαρκτη σε ορισμένες περιπτώσεις. Στην αυλή εξελίσσεται ένα με-

γάλο μέρος της καθημερινής ζωής των κατοίκων, κυρίως κατά τους θερινούς μήνες. Εκεί φορτώνονται, ξεφορτώνονται ή σταβλίζονται τα ζώα, γίνεται η επεξεργασία ορισμένων προϊόντων (ξεσπύρισμα του καλαμποκιού, γνέσιμο του μαλλιού) και τοποθετούνται τα γεωργικά σύνεργα.

Οι αυλές, στολισμένες συχνά με γλάστρες, πήλινες ή φτιαγμένες από παλιά σκεύη σε αχρησία, περιποιημένα και βαμμένα, ενώνουν τη ζωή του σπιτιού με τη ζωή στο δρόμο. Το πεζούλι που βρίσκεται έξω από τον περίβολο της αυλής, στο δρόμο, είναι ένας χώρος μεγάλης σημασίας για την κοινωνική ζωή, οριακός ανάμεσα στο δημόσιο και το ιδιωτικό. Εκεί οι γυναίκες κυρίως της γειτονιάς μαζεύονται κατά τις απογευματινές και βραδυνές ώρες και με το εργόχειρό τους, ψυχαγωγούνται, σχολιάζοντας τα νέα της ημέρας, λέγοντας παλιές ιστορίες και παραμύθια.

Παράλληλα κείμενα

Κάθε αυλή έχει το πλατάνι της, τη μουριά της, τη φλαμουριά ή τις κερασιές της και κάθε εκκλησία τα κυπαρίσσια της. Το ισόγειο των σπιτιών κρύβεται πίσω από αμέτρητες γλάστρες με γαρδένιες, καμέλιες, ροδόχρωμες μολόχες, δελφίνια, λούπινα, το ένα πιο ζωηρό απ' τ' άλλο, ενώ τα αναρριχητικά φυτά και οι κληματαριές των καφενείων, αποζητούν να κρύψουν τον ουρανό. Μια αρκετά ηλικιωμένη γυναίκα, που η αρρώστια την εμπόδιζε να βγεί απ' το σπίτι της, μου έλεγε: «Δε μ' αρέσει το καλοκαίρι, δε βλέπουμε πια τους γειτόνους, δεν ξέρουμε τι κάνουν». Αντίθετα το χειμώνα όλα τα σπίτια γίνονται ορατά το ένα από το άλλο και καμιά νοικοκυρά δεν μπορεί να κρύψει από τους γύρω τι ώρα άπλωσε την μπουγάδα ή τι ώρα έσβησε τη λάμπα της.

Αντμάν Μαρί - Ελιζαμπέτ, Βία και πονηριά. Άντρες και γυναίκες σε ένα ελληνικό χωριό, Αθήνα 1987, σ. 75-76.

Ορισμένα τμήματα του σπιτιού συνδέονται με έθιμα και μαγικές ενέργειες. Η σημασία της θύρας είναι μεγάλη, καθώς η είσοδος και η έξοδος αντιστοιχεί προς την αρχή και το τέλος μιας περιόδου. Έτσι η είσοδος της νύφης στο νέο της σπιτικό συνοδεύεται από το «σταύρωμα» της θύρας με μέλι ή βούτυρο, κτυπήματα με τσεκούρι εκ μέρους της νύφης στα τέσσερα μέρη της θύρας, τοποθέτηση στο κατώφλι της θύρας του αρότρου κτλ. Το ανώφλι συχνά διακοσμημένο (φέρει επιγραφή, χρονολογία, το όνομα ή τη μορφή του ιδιοκτήτη) σταυρώνεται με το κερί της Λαμπρής, ενώ την πρωτομαγιά αναρτώνται σ' αυτό τα στεφάνια. Το κατώφλι θεωρείται έδρα υπερφυσικών όντων, τα οποία ως επικίνδυνα πρέπει με κάποιες μαγικές ενέργειες να εξευμενιστούν.

2.2.4. Η εστία

Η εστία, χώρος παρασκευής της τροφής με έντονο κοινωνικό και λατρευτικό περιεχόμενο, ταυτίζεται από την αρχαιότητα με το ίδιο το σπίτι. Η φωτιά της εστίας, στοιχείο μυστηριώδες και ιερό, θερμαίνει, φωτίζει και προστατεύει το σπίτι από φυσικούς και μεταφυσικούς εχθρούς, από το κρύο και τα νοσογόνα μικρόβια, αλλά και από τους δαίμονες, τα αερικά και τα κακά πνεύματα. Για τον λόγο αυτό τελούνται γύρω από τη φωτιά της εστίας ποικίλα λατρευτικά έθιμα. Η αρχαιότητα συνήθειε της προσφοράς λαδι-

ού και κρασιού στην εστία καταδεικνύει την πίστη του λαού στην ιερότητά της. Την περίοδο του Δωδεκαμήρου (από την παραμονή των Χριστουγέννων ως τα Θεοφάνεια) καίει στο τζάκι συνεχώς ένα μεγάλο κούτσουρο το χριστόξυλο. Η στάχτη του έχει αποτροπαϊκό χαρακτήρα και τα Θεοφάνεια την σκορπίζουν στις γωνιές και γύρω από το σπίτι για να φύγουν οι καλλικάντζαροι και τα ζώφια.

2.2.5. Η παραδοσιακή οικοδομική

2.2.5.1. Οι ομάδες των μαστόρων

Οι ομάδες των μαστόρων-κτιστών (*μπουλούκια ή κομπανίες*) ταξίδευαν σε όλη την Οθωμανική αυτοκρατορία, αλλά και στο ελεύθερο ελληνικό κράτος μετά την ίδρυσή του και εκτελούσαν διάφορα έργα, από γέφυρες και εκκλησίες μέχρι κατοικίες. Οι τεχνίτες που συγκροτούσαν τις ομάδες προέρχονταν από ορισμένες περιοχές στις οποίες ο περιοδικός αποδημητισμός αποτελούσε χαρακτηριστικό γνώρισμα της κοινωνίας (μαστοροχώρια της Κόνιτσας, της επαρχίας Βοΐου της Δυτικής Μακεδονίας κ.ά.).

Η κάθε ομάδα περιλάμβανε τεχνίτες διαφόρων ειδικοτήτων, με αυστηρή πειθαρχία στον «πρωτομάστορα», άτομο με αυξημένες τεχνικές γνώσεις και ικανό να σχεδιάσει και να υλοποιήσει το έργο που αναλάμβανε. Κατασκεύαζαν έτσι γεφύρια και εκκλησίες μετά από παραγγελία αρχόντων πλούσιων κοινοτήτων, αρχοντικά αλλά και απλούστερες κατοικίες.

Στα μεγάλα αστικά κέντρα (Κωνσταντινούπολη, Θεσσαλονίκη, Σμύρνη, Ηράκλειο, Χανιά και αργότερα Αθήνα, Ερμούπολη κ.α.) υπήρχαν οργανωμένες συντεχνίες (*ισνάφια*) μαστόρων-κτιστών με υπολογίσιμη δύναμη κοινωνική και οικονομική.

2.2.5.2. Τα οικοδομικά υλικά

Τα υλικά δόμησης εξαρτώνται από τις εδαφολογικές συνθήκες του τόπου, από την χρήση για την οποία προορίζεται το κτίριο και από την κοινωνική και οικονομική θέση του ιδιοκτήτη.

Η πέτρα. Αποτελεί βασικό οικοδομικό υλικό των οικιών. Στους εξωτερικούς τοίχους, στις γωνίες, όπως και στις πόρτες, τα παράθυρα, κ.λπ. χρησιμοποιείται λαξευμένη πέτρα. Με πέτρα κατασκευάζονται επίσης βρύσες και γεφύρια. Στην κατασκευή της στέγης στο Πήλιο, στην Ήπειρο, στην Δυτ. Μακεδονία και αλλού χρησιμοποιείται πλάκα. Ειδική πέτρα χρησιμοποιείται στο στρώσιμο δρόμων (καλντερίμια), πλατειών, κ.λπ.

Οι πλίνθοι (*πλιθιά*), κατασκευάζονται από *κοκκινόχωμα*. Με πλίνθους χτίζονται ισόγεια σπίτια αλλά συχνά και ο όροφος των δίπατων σπιτιών.

Το ξύλο. Χρησιμοποιείται στην κατασκευή του οπλισμού των τοίχων του σπιτιού αλλά και στα εσωτερικά χωρίσματα, στις στέγες, τα χαγιάτια και τα μπαλκόνια. Ιδιαίτερα σημαντικά είναι τα έργα της ξυλογλυπτικής.

Τα τούβλα. Το υλικό κατασκευής τους είναι αργιλώδες χώμα που πλάθεται και καλουπώνεται για να μορφοποιηθεί. Στην συνέχεια ξηραίνονται στον ήλιο ή ψήνονται σε καμίνι.

Κεραμίδια. Για την κατασκευή τους χρησιμοποιούνται ειδικά καλούπια ντόπιας ή ευρωπαϊκής προέλευσης (*γαλλικά*) και χρησιμοποιούνται για την κατασκευή στεγών.

Ο ασβέστης. Κατασκευάζεται από ασβεστόλιθο στα ασβεστοκάμινα. Χρησιμοποιείται στα κονιάματα όταν χτίζουν ή σοβατίζουν, αναμεμιγμένος με άμμο ή κοινό αμμόχωμα και νερό αλλά και σε άλλες χρήσεις όπως για παράδειγμα για την απολύμανση δημόσιων χώρων κ.λπ.

Τα «μανηλώματα»

Η κατασκευή της στέγης συνιστά το επιστέγασμα των προσπαθειών για την κατασκευή του σπιτιού και αποτελεί ιδιαίτερο γεγονός τόσο για τον ιδιοκτήτη όσο και για τους κτίστες. Έτσι συνδέεται με χαρακτηριστικά έθιμα, τα «μανηλώματα», τα οποία αποβλέπουν στην ικανοποίηση των τεχνιτών όσο και στην υγεία των ιδιοκτητών. Μόλις, λοιπόν, οι τεχνίτες τελειώσουν τον ξύλινο σκελετό της στέγης (το *τσιατή*), ο πρωτομάστορας κρεμά ένα μαντήλι κι ένα σταυρό με λουλούδια στην κορυφή και εύχεται στους ιδιοκτήτες να ζήσουν. Κατόπιν χτυπά με το σφυρί και καλωσορίζει τα δώρα που φέρνουν οι συγγενείς και οι φίλοι για τους κτίστες.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), σ. 67.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Ποιοι παράγοντες συνέβαλαν στην εγκατάσταση και ανάπτυξη των οικισμών;
2. Πως οργανώνεται και καθαγιάζεται ο χώρος του οικισμού στο συμβολικό επίπεδο; Πώς οριοθετείται ο οικισμός και ποια αξία αποδίδεται στα σύνορα; Αναφερθείτε σε ενέργειες που συνδέονται με την προστασία των οικισμών.
3. Αναφέρετε τα βασικά πολεοδομικά χαρακτηριστικά των οικισμών της νησιωτικής και της ηπειρωτικής Ελλάδας.
4. Ποιοι παράγοντες επενέργησαν στην πολεοδομική διαμόρφωση των οικισμών;
5. Σε τι οφείλεται η διαφορετική πολεοδομική συγκρότηση των οικισμών της Μάνης;
6. Ποια είναι η σημασία των χώρου της πλατείας για τη ζωή του οικισμού;
7. Ποια είναι η σημασία των πηγών και με ποιες εθιμικές, λατρευτικές πράξεις συνδέονται και γιατί;
8. Ποια άλλα ειδικά κτίσματα εκτός από τις κατοικίες εντάσσονται οργανικά στον οικισμό;
9. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του νησιώτικου σπιτιού;
10. Κατοικίες με επικλινή ή αετοειδή στέγη ή επιπεδόστεγες με δώματα και ταράτσες: σε ποιες περιοχές απαντούν και ποιο σκοπό εξυπηρετούν;
11. Περιγράψτε τον καθημερινό χώρο κατοικίας; Γιατί επιλέγεται ο νοτιοανατολικός προσανατολισμός της κατοικίας;
12. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν την επιλογή υλικών για την κατασκευή της παραδοσιακής κατοικίας και ποια υλικά κυριαρχούν;
13. Αναφερθείτε στη λειτουργία της αυλής στον τόπο μας
14. Αναφερθείτε στη συμβολική αξία της θύρας και της εστίας.
15. Μέσα σε ποιες οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες διαμορφώθηκε η αρχιτεκτονική των αρχοντικών της ηπειρωτικής Ελλάδας;
16. Τι γνωρίζετε για τις ομάδες των μαστόρων;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

A. Επισκεφθείτε έναν παραδοσιακό οικισμό.

- Προσπαθήστε να συλλέξετε πληροφορίες για τους παράγοντες που οδήγησαν στην ίδρυσή του και που επέδρασαν στην πολεοδομική του διαμόρφωση (διάταξη και μορφή κατοικιών, πηγές, πλατείες, γεφύρια).
- Με έρευνα στη βιβλιοθήκη εντοπίστε την κατά καιρούς πληθυσμιακή του σύνθεση, τους λόγους της οικονομικής και πολιτιστικής του ακμής αλλά και τις συνθήκες και τη χρονική στιγμή της κάμψης του.
- Ποια είναι η χρήση της αρχιτεκτονικής κληρονομιάς του οικισμού σήμερα; Ποιες χρήσεις της αρχιτεκτονικής κληρονομιάς πιστεύετε ότι είναι οι πλέον κατάλληλες;
- Εάν είναι δυνατόν εργαστείτε κατά ομάδες και παρουσιάστε το προϊόν της προσπάθειάς σας αυτής στην τάξη. Εάν είναι δυνατόν χρησιμοποιήστε φωτογραφικό υλικό για να αποδοθεί καλύτερα η εικόνα του οικισμού.

B. Οι μαθητές, οργανωμένοι σε επιμέρους ομάδες παρουσιάζουν χαρακτηριστικά δείγματα νησιωτικής και ηπειρωτικής κατοικίας. Η εργασία τους περιλαμβάνει εισήγηση και σχετικό φωτογραφικό υλικό και παρουσιάζεται στην τάξη.

3. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

3.1. Εισαγωγή

Η ενδυμασία, με την ευρεία έννοια του όρου, προστατεύει και καλλωπίζει το σώμα και παράλληλα σηματοδοτεί την κοινωνική, οικονομική, ηλικιακή, εθνοτική θέση αυτού που την φοράει. Προσδιορίζεται από το κλίμα, την τοπική παραγωγή πρώτων υλών αλλά και τις δυνατότητες επικοινωνίας και τα εμπορικά δίκτυα κάθε τόπου (π.χ. η φορεσιά των Σαρακατσάνων ποιμένων είναι εξ ολοκλήρου μάλλινη). Έτσι συναντάμε ενδυμασίες του αστικού και του αγροτικού χώρου και ειδικότερα του ορεινού και του πεδινού, του παραθαλάσσιου και της ενδοχώρας. Τα αστικά κέντρα και ο νησιωτικός χώρος, λόγω της ανάπτυξης εμπορικών σχέσεων και επαφών, ευνοούν την διαφοροποίηση και την εισαγωγή νεωτερισμών και στο θέμα της ενδυμασίας.

Παρά το γεγονός ότι η ενδυμασία ακολουθεί ως προς την δομή και τη διακόσμηση ορισμένους παραδοσιακούς κανόνες παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία ακόμη και στο πλαίσιο μιας μικρής κοινότητας. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι κατασκευαζόταν μέσα στο οικιακό πλαίσιο, κυρίως από γυναίκες, και αποτελούσε μέρος της προίκας. Οι επαγγελματίες, μετακινούμενοι κυρίως, ραφτάδες ειδικεύονταν στην κατασκευή και διακόσμηση συγκεκριμένων τμημάτων της ανδρικής και της γυναικείας ενδυμασίας.

Πέραν τούτων η ενδυμασία κάθε τόπου εντάσσεται στον κύκλο του έτους και των ανθρωπίνων δραστηριοτήτων. Έτσι υπάρχει η καθημερινή ενδυμασία η οποία διαφοροποιείται ανάλογα με το είδος της εργασίας και εξυπηρετεί πρακτικές ανάγκες και η γιορτινή η οποία ουσιαστικά αντικατοπτρίζει την κοινωνική, οικονομική και ηλικιακή κατάσταση του φέροντος.

Ως κώδικας αναγνώρισης και επικοινωνίας μεταξύ των μελών μιας συγκεκριμένης κοινωνίας, η ενδυμασία προσδιορίζεται από την ηλικία αυτού που τη φοράει (π.χ. παλληκάρι δηλ. ανύπαντρος άνδρας, ώριμος άντρας, κόρη δηλ. νεαρή ανύπαντρη γυναίκα, γυναίκα, γέρος, γριά), το φύλο του, την οικονομική και κοινωνική του κατάσταση (π.χ. άρχοντας, έμπορος, αλλά και παντρεμένος, -η, χήρος, -α, κ.ά.).



Γυναικείες φορεσιές της Θράκης

Η γυναικεία ενδυμασία

Είναι γνωστό ότι η γυναικεία ενδυμασία χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη ποικιλία τόσο ως προς τον αριθμό των επιμέρους τμημάτων της όσο και ως προς τη διακόσμηση. Για τον λόγο αυτό ακόμη και στο πλαίσιο μιας μικρής κοινότητας παρατηρείται μεγάλος αριθμός διαφορετικών ενδυμασιών, όχι μόνο ως προς τις παραπάνω διακρίσεις, αλλά και όσον αφορά την γυναίκα που την φορά. Αυτό σημαίνει ότι στην παραδοσιακή κοινωνία ουσια-

στικά δεν υπάρχει τυποποιημένη ενδυμασία σε αντίθεση με την σύγχρονη καθημερινή ενδυμασία η οποία χαρακτηρίζεται από την τυποποίηση και τη μαζική παραγωγή.

Οι υπάρχουσες στα μουσεία και στις συλλογές από διάφορες περιοχές ενδυμασίες συχνά αποτελούν σύνολα επιμέρους τμημάτων, τα οποία ενδεχομένως δεν ανήκουν στην ίδια χρονική στιγμή και δεν αντικατοπτρίζουν την ιστορική πραγματικότητα, με δεδομένο ότι το ένδυμα είναι στοιχείο του λαϊκού πολιτισμού που εύκολα μεταβάλλεται. Βεβαίως πρέπει να επισημανθεί ότι με την παρακμή του παραδοσιακού πολιτισμού γενικότερα η ενδυμασία παγιώνει τη μορφή της και ελάχιστα εξελίσσεται αποτελώντας ουσιαστικά μουσειακό είδος. Έτσι δημιουργείται το πρότυπο της π.χ. τρικεριώτικης, μετσοβίτικης, σκοπελίτικης κλπ. φορεσιάς.



Φορεσιά Σαρακατσάνας Θράκης

Βασικά μέρη της γυναικείας φορεσιάς

- 1. Εσώρουχα** (*μεσοφόρι, κολοβόλι, πουκάμισο, βράκα, ζιπούνι, μπούστος, στηθοπάνι κ.ά.*). Το μεσοφόρι κατασκευαζόταν από ύφασμα υφαντό ή του εμπορίου (χασέ, κάμποτο επεξεργασμένο, λινό), χρώματος λευκού, χωρίς μανίκια. Τα εσώρουχα τα έρραβαν κυρίως μόνες τους οι γυναίκες. Ήταν κεντημένα ή διακοσμημένα σε ορισμένα σημεία (μανίκια, ποδόγυρος) ανάλογα με την χρήση τους στο σύνολο της καθημερινής ή της γιορτινής ενδυμασίας. Συχνά έλειπαν τελείως από την καθημερινή ενδυμασία.
- 2. Πουκάμισο** (*ζουπούνα, λιπαδές, σωκάρδι, ρούτα, γραφή σαραφάνι, πάρτα, κάμ'σο* (Μακεδονία), *καναβίτσα* (Κρήτη) κ.ά.). Αποτελείται από ύφασμα μεταξωτό, βαμβακερό, λινόμεταξο κ.ά., χρώματος λευκού ή γαλάζιου ή και μαύρου και το φορούσαν κατάσαρκα. Ανάλογα με την οικονομική κατάσταση ή την περίπτωση διακοσμείται περισσότερο ή λιγότερο. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι διακοσμήσεις προσδιορίζουν και το είδος του πουκάμισου (*πουκαμίσα σταφυλάτη, σπαρτινάτη, μασουνάτη, το καλό με τα χρυσά, το κανταράτο*). Πουκάμισα δίδονταν ως προίκα στην κόρη. Ιδιαίτερη σημασία έδιδαν στην κατασκευή (ποκάμισο λιναρένιο ή μπαμπατσόλα (βαμβακερό), και στην διακόσμηση του νυφιάτικου πουκάμισου. Τα σχέδια των κεντημάτων ήταν για παράδειγμα το ξόμπλι με τους δίξους (κυκλικά κεντητά μοτίβα), το θέμα της γλάστρας με τη γραφή, η ζομπλιαστή βελονιά, κ.ά..
- 3. Φόρεμα** (*φούστα, καβάδι, τσούκνα, σάρτζα κ.α.*). Κατασκευάζεται από ύφασμα μονόχρωμο η πολύχρωμο (μάλλινο, βαμβακερό, ατλαζένιο, *στόφα χρυσοϋφαντη, δαμασκό, βελούδο, μεταξωτό* κ.ά.), ανάλογα με την ηλικία, την οικονομική κατάσταση, τη δυνατότητα να έχουν στη διάθεσή τους πολύτιμα υφάσματα, όπως συμβαίνει με τις γυναίκες των ναυτικών. Είναι ολόσωμο, με επανωκόρμι (*μπούστος, κόρφος, γελέκι* κ.ά.) ή φοριέται μόνο από τη μέση και κάτω (φούστα). Το φόρεμα μπορεί να έχει μανίκια ή όχι και να είναι διακοσμημένο με κεντήματα. Είναι απαραίτητο τμήμα τόσο της καθημερινής όσο και της γιορτινής ενδυμασίας.
- 4. Βράκα**. Όπου φοριέται κατασκευάζεται από ύφασμα χειροποίητο ή του εμπορίου και φθάνει συνήθως μέχρι τους αστραγάλους ή σπανιότερα μέχρι το γόνατο, όπου στερεώνεται με κορδόνι. Στηρίζεται στη μέση με τη βρακοζώννα. Διευκολύνει τις γυναίκες κατά τις αγροτικές ασχολίες τους. Η βράκα φορέθηκε έως πρόσφατα από τις ηλικιωμένες γυναίκες ορισμένων περιοχών (π.χ. Μυτιλήνη).
- 5. Καβάδι** (*σιγκούνι, αντερί, σαγιάς* κ.α.). Πρόκειται για μάλλινο επανωφόρι, που φθάνει μέχρι τα γόνατα ή τους αστραγάλους, χρώματος συνήθως μαύρου, με διακοσμήσεις ανάλογα με την ηλικία και την οικονομική κατάσταση. Η διακόσμησή του γίνεται από ειδικούς τερζήδες ή και τις ίδιες τις γυναίκες. Φοριέται κυρίως τον χειμώνα.

- 6. Ποδιά** (*μεσάλα, μπροστινέλα, τσουχούρι, πισίρκα, σπαργάτσι, πιστιμάλι, φουτάς κ.α.*). Η ποδιά αποτελεί απαραίτητο συμπλήρωμα της ενδυμασίας, γιορτινής και καθημερινής. Χρησιμεύει για την προστασία της κοιλιακής χώρας και της φούστας κατά τη διάρκεια των εργασιών αλλά και συμβολικά καλύπτει το μέρος του σώματος που σχετίζεται με τη γονιμότητα. Πρακτικά χρησίμευε επίσης στην τοποθέτηση χρηστικών αντικειμένων κατά τη διάρκεια της εργασίας, συλλογής καρπών, κ.ά.. Κατασκευάζεται και διακοσμείται από τις ίδιες τις γυναίκες ή αγοράζεται από το εμπόριο. Ο ιδιαίτερα σημαντικός ρόλος της είναι εμφανής στη διακόσμησή της με σύμβολα της γονιμότητας και της αναπαραγωγής.
- 7. Κεφαλόδεσμος** (*μαντήλα, τσεμπέρι, φέσι, σαρίκ', μαμούκι, γάζα, παπάζι, μπόλια, πίνα κ.ά.*). Κατασκευάζεται από λεπτό ύφασμα διαφόρων χρωμάτων, ανάλογα με την ηλικία. Δένεται με ποικίλους τρόπους και πρακτικά προστατεύει τις γυναίκες που εργάζονται από τον ήλιο και το κρύο. Αποτελεί απαραίτητο συμπλήρωμα της γυναικείας ενδυμασίας. Το άρπαγμα του μαντηλιού κοπέλας αντιστοιχούσε με αρραβώνα, ενώ η παράδοση για το κλέψιμο του μαντηλιού νεραϊδας η οποία εξανθρωπίζεται και ακολουθεί τον κλέφτη ως σύζυγος είναι πολύ διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο.
- 8. Ζώνη** (*ζωνάρι λαφουρίν, φοτά κ.ά.*). Είναι πάνινη ή μεταλλική, κεντητή ή απλή. Η μεταλλική ζώνη κουμπώνει με πόρπη. Παρά το γεγονός ότι αποτελεί βασικό εξάρτημα της ενδυμασίας δεν είναι απαραίτητη για την καθημερινή φορεσιά. Σε ορισμένες περιοχές η ζώνη είναι απαραίτητη για την τέλεση του μυστηρίου του γάμου, επειδή συμβολίζει την αγνότητα. Έτσι όταν δεν την διαθέτει η νύφη τη δανείζεται από την εκκλησία.

Η γυναικεία ενδυμασία διακρίνεται σε **καθημερινή** (της *δουλειάς*) και **γιορτινή** (*καλή, κυριακάτικη, σκολινή κ.ά.*). Η γιορτινή διαφέρει ουσιαστικά από την καθημερινή ενδυμασία στην ποιότητα του υφάσματος και στην διακόσμηση. Το γεγονός ότι οι γυναίκες ελάχιστα μετακινούνταν έξω από την παραδοσιακή κοινότητα αλλά και η γενικότερη συντηρητικότητά τους συνέβαλε στην χρήση και διατήρηση της παραδοσιακής γιορτινής ενδυμασίας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με την ανδρική. Κατασκευάζεται από τον ράφτη ή την ράφτρα και διακοσμείται από τους τερζήδες ή ειδικές κεντήστρες ή τις ίδιες τις γυναίκες που την φορούσαν. Υπάρχουν επίσης ορισμένα τμήματα της ενδυμασίας (*γελέκι, ζώνη κλπ.*) τα οποία αγοράζονταν ξεχωριστά από συγκεκριμένα εργαστήρια ή σε εμποροπανηγύρεις. Για παράδειγμα στα Ιωάννινα κατασκευάζονταν οι μπακιρένιες ζώνες, στην Αράχοβα το ύφασμα για το *γελέκι* ή το *αντερίκ*. Σε ορισμένες περιοχές οι παραδοσιακές ενδυμασίες εξακολουθούν να φοριούνται σε συγκεκριμένες εορτές και περιστάσεις από τις γυναίκες.

Η **νυφική** περιβολή δεν αποτελούσε κατά το παρελθόν ιδιαίτερη ενδυμασία, όπως το νυφικό σήμερα. Ήταν μια πρωτοφόρετη γιορτινή ενδυμασία η οποία κατασκευαζόταν από τη ράπτρια που συνήθως πλήρωνε ο γαμπρός. Σε άλλες περιπτώσεις ετοιμαζόταν πριν από το γάμο, μόλις το κορίτσι έμπαινε στην εφηβεία και γινόταν «της παντρείας». Τη διακοσμούσε ειδική κεντήστρα.

Επειδή έχει μεγάλη σημασία η επιτυχία του γάμου προσέχουν να μη συμβεί κακό στη νύφη και γι' αυτό κατά την κοπή του υφάσματος από τη μοδίστρα ασήμωναν το ψαλίδι (έρριχναν κέρματα), σταύρωναν το ύφασμα κ.ά.). Πρόσεχαν ακόμη να μην πάρει κάποιος κομμάτι από το ύφασμα του νυφικού και κάνει μάγια στη νύφη αλλά και τον αριθμό των ραπτριών. Έτσι π.χ. στην Μ. Ασία το νυφικό το έρραβαν εφτά μονοστέφανες γυναίκες (που είχαν κάνει ένα γάμο). Επίσης πολλά έθιμα σχετίζονται με το ντύσιμο της νύφης. Π.χ. στη Δυτ. Θράκη οι συγγενείς του γαμπρού την τάζαν γλυκά πριν την ντύσουν. Στη

Μακεδονία τα ρούχα της τα έβαζαν στο κόσκινο. Στην Ήπειρο στόλιζαν τη νύφη πίσω από ένα σεντόνι και κάρφωναν στη ζώνη της μια μεγάλη βελόνα (*σακορράφα*).

Η **πένθιμη** ενδυμασία ήταν η συνηθισμένη, απογυμνωμένη όμως από τα στολίδια και ορισμένα άλλα διακριτικά στοιχεία. Ο χρόνος του πένθους εξαρτάται από τον βαθμό συγγένειας, από την ηλικία του νεκρού κ.ά. Οι χήρες φορούσαν την ενδυμασία τους με την αφαίρεση των διακοσμήσεων. Στο Καβακλί η χήρα ντυνόταν νύφη στην κηδεία. Στη Λέσβο «φορούσαν τα πιο καλά τους ρούχα στην κηδεία και άσπρο φοινίτσι στο κεφάλι. Την επαύριο τα βάφουν όλα μαύρα ίσαμε τρία χρόνια». Οι χήρες τις πρώτες σαράντα μέρες ή αλλού για ένα χρόνο δεν άλλαζαν την ενδυμασία τους. Στην Εύβοια η χήρα φορούσε ανάποδα το εξωτερικό της ένδυμα. Στη Θεσπρωτία επίσης φορούσαν το σιγκούνι ανάποδα. Στο κεφάλι οι χήρες φορούσαν μαντήλι μαύρο, το οποίο έδεναν με συγκεκριμένο τρόπο. Π.χ. στην Κρήτη δένουν το μαντήλι πηγουνίτη δηλ. στο σαγόνι. Στη Μάνη οι χήρες ξήλωναν την κόκκινη κορδέλα από τη φούστα τους, δείγμα της «χαιράμενης» (παντρεμένης) και την έρριχναν στο φέρετρο. Οι χήρες και σήμερα βάζουν άσπρο μαντήλι στον ώμο η στο κεφάλι, για να χαιρετήσουν τα στέφανα σε γάμους.

Η διάκριση σε αστική και αγροτική ενδυμασία είναι επίσης δυνατή, με δεδομένο ότι οι αστική ενδυμασία (Γιαννιώτικη, Κερκυραϊκή, Νάουσας, Καστοριάς κ.ά.) κατασκευάζεται από υφάσματα του εμπορίου και ευρωπαϊκά, είναι πιο κομψή και συχνά περιλαμβάνει στοιχεία ευρωπαϊκών ενδυμασιών. Στην εξέλιξη της γυναικείας φορεσιάς συνέβαλε η ενδυματολογική παρέμβαση της βασίλισσας Αμαλίας, που δημιούργησε ένα γυναικείο αυλικό ένδυμα, που καθιερώθηκε ως εθνική αστική ενδυμασία με την ονομασία «Αμαλία». Επρόκειτο για φόρεμα σε βιεννέζικο στυλ της εποχής, με πλούσια κεντημένο *ζιπούνι*. Η παντρεμένη φορά στο κεφάλι *φέσι*, η ανύπαντρη το *καλπάκι* και για την επίσκεψη στην εκκλησία προστίθεται το καθολικό μαύρο *βέλο*.

Η εμφάνιση της ραπτομηχανής, των γυναικείων περιοδικών με σχέδια ραπτικής (φιγουρίνια) και κυρίως των σχολών κοπτικής και ραπτικής, που πολλαπλασιάζονται περί τα τέλη του 19ου αιώνα αποτέλεσαν την αρχή της σταδιακής αντικατάστασης των τοπικών ενδυμασιών. Αντιστέκονται για ένα διάστημα το μαντήλι και το σεγκούνι, ενώ οι αγροτικοί και νησιωτικοί πληθυσμοί υιοθετούν το «μπολκάκι» με τη φούστα ή το «φουστάνι» και την «μπελερίνα», υπερεθνικά στοιχεία που κατέκτησαν τη Νότια Ευρώπη και τη Βαλκανική.

Υπόδεση. Στα πόδια φορούσαν κάλτσες πλεχτές, βαμβακερές, μάλλινες ή μεταξωτές, μήκους αναλόγου προς αυτό του πουκάμισου. Θα πρέπει, ωστόσο, να σημειωθεί ότι σε πολλά χωριά οι γυναίκες δε φορούσαν κάλτσες ή παπούτσια κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Όσον αφορά τα υποδήματα, στους μεν αγροτικούς και ποιμενικούς πληθυσμούς άνδρες και γυναίκες φορούσαν τα ίδια υποδήματα, πρόχειρα κατασκευασμένα από τους ίδιους, στα δε αστικά κέντρα και τα νησιά κεντητές παντούφλες και, σπανιότερα, μπότες για τη δουλειά. Στο σπίτι οι γυναίκες φορούσαν τα «τερλίκια», υποδήματα δηλαδή πλεχτά ή από τσόχα που αγκαλιάζουν το πόδι. Στο δρόμο, πάνω από τα τερλίκια φορούσαν δερμάτινες παντούφλες ή ξύλινα τσόκαρα.

Γυναικεία κοσμήματα

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα ποικίλα είδη κοσμημάτων, αργυρών και άλλων, που ως απαραίτητο συμπλήρωμα της ενδυμασίας στολίζουν το σώμα και το κεφάλι. Τα γιορντάνια, τα κιουστέκια, οι ντού-

μπλες, οι καρφίτσες, οι αρμαθιές νομισμάτων, τα τέλια, τα σκουλαρίκια, τα δαχτυλίδια, τα βραχιόλια κ.ά. είναι μερικά από τα γυναικεία κοσμήματα και αποτελούν διακριτικό γνώρισμα της κοινωνικής και οικονομικής κατάστασης των γυναικών που τα φορούσαν. Στην τουρκοκρατία η Εκκλησία εξαπέλυε συχνά απαγορευτικές εγκυκλίους με σκοπό τον περιορισμό της επίδειξης πλούτου. Συχνά οι στολισμένες με φλουριά νύφες γίνονταν στόχος ληστών αλλά και αφορμή βαρύτερης φορολογίας από τους Οθωμανούς.



Γυναικεία κοσμήματα στήθους

Ανδρική ενδυμασία

Η ανδρική ενδυμασία είναι πιο απλή από την αντίστοιχη γυναικεία και ευκολότερα κωδικοποιείται σε ενδυμασία με βράκα ή ποτούρι και φουστανέλλα. Το επανωκόρμι περιλαμβάνει το πουκάμισο και το γιλέκο (μειντάνι, φέρμελη, αντερί κ.ά.) με ή χωρίς διακοσμήσεις. Ράβονταν από τους ραφτάδες και διακοσμούσαν από τους τερζήδες ή και από τις γυναίκες. Η καθημερινή ενδυμασία (της δουλειάς κ.ά.) είναι απλούστερη και αποτελείται από υφάσματα τοπικής - οικιακής παραγωγής ή αργότερα από φθηνά εργοστασιακά χωρίς διακόσμηση. Η **γιορτινή** (γιορτερή, καλή, κυριακάτικη, σκολινή, γαμπριάτικη) ενδυμασία κατασκευαζόταν από ύφασμα καλό, υφαντό ντόπιο ή του εμπορίου, συνήθως όταν ο άνδρας γινόταν γαμπρός, και διακοσμούσαν από τους ειδικούς χρυσοραφτάδες και τερζήδες. Ανάλογη με την κοινωνική και οικονομική κατάσταση του φέροντος ήταν και η ποιότητα της ενδυμασίας. Οι ευκατάστατοι οικονομικά, οι έμποροι, οι ναυτικοί και οι αστοί εγκατέλειψαν ενωρίτερα την τοπική ενδυμασία και υιοθέτησαν τα ευρωπαϊκά, που έρραβαν οι φραγκοράφτες.



Ανδρική φορεσιά της Χίου

Μέρη της ανδρικής ενδυμασίας.

- 1. Πουκάμισο** (καμίσ', π'κάμ' σου, πουκαμίσα, καμιζόλα κ.ά.). Κατασκευαζόταν από ύφασμα μάλλινο ή βαμβακερό ή μεταξωτό, υφαντό σε εργαστήριο. Ραβόταν από τις γυναίκες του σπιτιού ή τον ράπτη και ήταν κεντημένο στα μανίκια, στο στήθος, στον λαιμό. Το φορούσαν κατάσαρκα. Το πουκάμισο του γαμπρού ήταν καλύτερο και πλουσιότερα διακοσμημένο.
- 2. Βράκα** (φουφούλα, κάρσα, σαλβάρι, βρασι, βρακί, τσακσίρ', μπουραζάνες ή σαλιβάρια, παντελόνι κ.ά.). Στην Κρήτη για παράδειγμα η καθημερινή φορεσιά μπορεί να είναι ράσινη (δηλ. από ύφασμα χτυπημένο στη νεροτριβή - ρασία) ή βαμβακερή (καμωμένη από στημόνι και υφάδι ίσης ποσότητας). Η βράκα-σαλβάρι (η γιορτινή) κεντιέται με γαιϊάνι στις ραφές και στις μπατζαρές (σκέλη) και είναι από τσόχα. Ανάλογα με το φάρδος και το μήκος της απαιτούνται περισσότερα ή λιγότερα μέτρα υφάσματος μαύρου, άσπρου ή γαλάζιου χρώματος. Ενδιαφέρον παρουσιάζει η ονοματολογία των μερών της βράκας: *σούρες, λαγκιόλια, δίπλες, μπατζαρές, ποδαρές, καλαμοβράκια, σπιβανοβράκια, ποδονάρια, απόδιωνας, ζωνάρι, βρακοζώνα, μέση* κ.ά.

Σε περιοχές στις οποίες υπήρχαν πολλοί ναυτικοί και ξενιτεμμένοι ή έμποροι η βράκα εγκαταλείφθηκε πολύ νωρίς και αντικαταστάθηκε από τη νέα ευρωπαϊκή ενδυμασία, πράγμα που προκάλεσε σχετικά σκώμματα για τους φραγκοφορεμένους, παντελονάδες κ.ά.

- 3. Φουστανέλλα.** Κατασκευαζόταν από βαμβακερό, κάμποτ, λινό ύφασμα χρώματος λευκού, το οποίο λευκαίνεται με ειδικό τρόπο. Χρειάζεται πολύ ύφασμα, ανάλογα με τις πτυχές (*δίπλες, λαγκιό-*

λια, μάνες). Το μήκος της φουστανέλλας έχει ως βάση το γόνατο, και εξαρτάται από την ηλικία, την οικονομική και κοινωνική κατάσταση ή τη μόδα (για παράδειγμα οι ηλικιωμένοι φορούσαν μακρὰ φουστανέλλα. Στερεώνεται στη μέση με ζώνη από το ίδιο ύφασμα ή με ζωνάρι, κεντημένο ή υφαντό.

4. **Επανωκόρμι** (*φέρμελη, μείντάνι, τσιπούνι, γελέκι, τσαμαντάνι, κοντόσι, αμπράτσι, μπιρίκος, αντιρί, σταυρογέλεκο*). Αποτελείται από ύφασμα χοντρό, χρώματος μαύρου ή μπλε. Έχει μανίκια, στενά ή φαρδιά, που καμμιά φορά πέφτουν στην πλάτη. Τα μανίκια είναι κεντημένα σε ορισμένα σημεία ή ολοκέντητα. Τα κεντούσαν οι τερζήδες, οι οποίοι έφτιαχναν και τα κουμπιά. Το επανωκόρμι είναι συνήθως εφαρμοστό, σφικτό και σταυρωτό. Αποτελεί βασικό τμήμα της ανδρικής ενδυμασίας και αναδεικνύει το παράστημα του φέροντος.
5. **Ζωνάρι** (*σελιάχι, βρακουζώνα κ.ά.*). Πρόκειται για ύφασμα επίμηκες, υφαντό, κεντημένο ή απλό που δένεται στη μέση με διάφορους τρόπους. Προστατεύει την μέση από το κρύο και τα βάρη και από αυτό εξαρτούν την καπνοθήκη ή το πουγγί.
6. **Επανωφόρι** (*σανταμάρκα, τζιουμπές, πατατούκα, κάπα, φλοκάτα, ταλαγάνι, γούνα, γιακαλί, κοντόσι, καπότα, τσούκνα, βαρδακούρι, γαμπάς, αμπάς*). Κατασκευάζεται από ντόπιο ή αγοραστό ύφασμα από μαλλιά προβάτων ή γιδιών, χρώματος μαύρου. Ράβεται από ντόπιους ραφτάδες ή ειδικούς μετακινούμενους καποτάδες.

7. Καλύμματα της κεφαλής:

α) **Φέσι**. Υφασμάτινο κάλυμμα της κεφαλής κόκκινου χρώματος, με φούντα ή χωρίς φούντα, που αντικαταστάθηκε από τον κούκο.



β) **Μαντήλι** (*σαρίκι, σερβέτα, καλαππόσι, σαρίτζιν*). Κατασκευάζεται από ύφασμα βαμβακερό μονόχρωμο ή πολύχρωμο. Το έδεναν με διάφορους τρόπους. Το φορούν έως και σήμερα στην εργασία τους για τον ιδρώτα, τον ήλιο κλπ.

γ) **Σκούφια** (*καλπάκι, σερβέτα, καβούκι, κούκος, κ' λιάφι, μπερετίνα, μπερέτα κ.ά.*). Σκούφια φορούσαν κυρίως οι μεσήλικες, οι ηλικιωμένοι, οι παντρεμένοι για προστασία από το κρύο και τον ήλιο. Την αγόραζαν συνήθως στα αστικά κέντρα.

ε) **Πένθιμη ενδυμασία**. Οι άνδρες που πενθούσαν δεν φορούσαν ιδιαίτερη ενδυμασία. Για να διαφοροποιούνται από τους υπόλοιπους π.χ. στην Κρήτη έως και σήμερα βάζουνε μαύρο πουκάμισο και πολλοί και μαύρο μαντήλι στο κεφάλι. Στη Λάρισα φορούσαν σαράντα μέρες ανάποδα τα ρούχα. Ύστερα μαυροφορούσαν. Στη Σκύρο φορούνε το μαντήλι μαουλίκα, δηλ. δεμένο στο πηγούνι. Συνήθως φορούσαν και φορούν ως διακριτικό του πένθους μαύρη ταινία στον βραχίονα. Στον νεκρό φορούσαν μία από τις φορεσιές του, που την «φύλαγαν για την ώρα εκείνη». Τα υπόλοιπα ρούχα του τα έδιναν στους φτωχούς.

Συμπληρώματα ανδρικής ενδυμασίας

Συμπληρωματικά η ανδρική ενδυμασία περιλαμβάνει: Το φυλαχτό (*χαιμαλί, γκόλφι*), το πουγγί (*κουλέττα, ταγαρτσίκι, παλάσκα, τουρμπάς κ.ά.*), το καπνοσάκκουλο (*μπαμπακέρα, ταμπακέρα κ.ά.*), το κομπολόγι (*κουμποσχοίν', μπιγλέρι κ.ά.*), το μπαστούνι (*μαγκούρα, ζουπανίκα, στουράκι, μαμέλα, δεκανίκι, ματσούκι, ματσόλα, αγκλίτσα κ.ά.*), το μαχαίρι (*λάζος, σουγιάς, καζίνα, σπαθί, ψηφί κ.ά.*).

Υπόδηση. Στα πόδια φορούν πλεχτές κάλτσες ή υφασμάτινες περικνημίδες, σε μήκος ανάλογο προς αυτό του εξωτερικού ενδύματος ή του παντελονιού, που στερεώνονται συνήθως κάτω από το γόνατο με ειδικά υφασμένες καλτσοδέτες.

Τα υποδήματα, όπως έχουμε ήδη αναφέρει, δεν διαφέρουν μεταξύ ανδρών και γυναικών στους αγροτικούς και ποιμενικούς πληθυσμούς. Κατασκευάζονται πρόχειρα από τους ίδιους τους χωρικούς από δέρμα χοίρου ή βοδιού και έχουν ολόγυρα περαστά λουριά, που στη συνέχεια τυλίγονται για να στερεωθούν γύρω από τον αστράγαλο και τη γάμπα. Στα νησιά και τα αστικά κέντρα φοριόταν ένα είδος γόβας, συχνά πατημένης πίσω σαν παντόφλα, γνωστή ως «κουντούρας». Στα Δωδεκάνησα, την Κρήτη και την Κύπρο συναντάμε επίσης τις μπότες (*ποδίνες, τσαγκαροποδίνες, στιβάλια*), που πιθανόν να αποτελούνταν από δύο διαφορετικά τμήματα, από τα προχειροφτιαγμένα «γουρουνοτσάρουχα» και τις δερμάτινες περικνημίδες. Τα πιο γνωστά, ωστόσο, ανδρικά υποδήματα είναι τα «τσαρούχια», που αρχικώς ονομάζονταν «πίγγες». Στην πιο εξελιγμένη μορφή τους φέρουν μεγάλες φούντες και σόλες γεμάτες πρόκες.



Παράλληλα κείμενα

Αλλαγές στην ενδυμασία στα Μεσόγεια (Αττική), στις αρχές του 20ου αιώνα

«Πολύ ενδιαφέρουσα είναι και η εντελώς καθημερινή φορεσιά της νέας γυναίκας, όπως διαμορφώθηκε τις πρώτες δεκαετίες του αιώνα μας [δηλαδή του 20ού]. Καθιερώνονται τα δύο τεμάχια αντί του ενός με το πουκάμισο και αφαιρούνται η σιγούνα, το γκτζί και η καμιζόλα, ο ακένητος και μονομάνικος τζάκος. Η πόλκα, η ελαφριά και άνετη μπλούζα, τώρα προτιμώνται γενικά. Απλές αλλά χαριτωμένες οι πόλκες από τσίπι, ή άλλο παρόμοιο ύφασμα, φοριούνται από τις νέες ακόμη και στην εκκλησία, κι οπωσδήποτε κι έξω από το σπίτι που πρέπει σύμφωνα με παλιά συνήθεια η εμφάνιση να είναι περιποιημένη. Οι μικρομοδίστρες έχουν άλλωστε κάνει την εμφάνισή τους και αυτές, οι μηχανές του ραψίματος δεν είναι πια τόσο σπάνιες, και οι επιδέξιες νέες γυναίκες πολλές για να τα καταφέρνουν μόνες τους».

Μαρία Δέδε, Η φορεσιά της Μεσογείσας. 1800-1930, Αθήνα 1981, σ. 26.

Το πένθος στα Μεσόγεια (Αττική), στις αρχές του 20ού αιώνα

«Μέχρι την πρώτη δεκαετία και ακόμη στα μέσα της δεύτερης περίπου του αιώνα μας, το πένθος δεν εκφραζόταν με το μαύρο χρώμα, όπως γίνεται σήμερα (ακόμη). Η στολή δεν άλλαζε ούτε και

αυτή. Παρέμενε ίδια, μα χωρίς πολλά κεντήματα, χωρίς κοσμήματα και φυσικά καμμιά δεν σκεπτόταν να βάλει τα νυφιάτικά της, με τις μπόλιες, τα χρυσάφια και τα μετάξια».

Μαρία Δέδε, *Η φορεσιά της Μεσογείας. 1800-1930*, Αθήνα 1981, σ. 28.

***Δύο Βρετανοί αρχαιολόγοι γράφουν για την ενδυμασία
των Βλάχων της Σαμαρίνας το 1910***

«Η βλάχικη ενδυμασία δεν διακρίνεται σε καλοκαιρινή και χειμερινή. Στην πραγματικότητα αυτά τα βαριά χειροποίητα ρούχα είναι ιδανικά για ένα βαρύ χειμωνιάτικο κλίμα, αλλά ο Βλάχος θα τα φορέσει ακόμα και τον Ιούλιο».

Wace A.J.B., Thompson M.S., *Οι νομάδες των Βαλκανίων*, Θεσ/νίκη 1989 ,σ. 67-68

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν την ελληνική παραδοσιακή ενδυμασία;
2. Ποια είναι η διαφορά της ενδυμασίας στο πλαίσιο της παραδοσιακής κοινωνίας σε σχέση με την σύγχρονη καθημερινή ενδυμασία;
3. Ποια είναι τα βασικά μέρη της γυναικείας φορεσιάς;
4. Ποιο είναι το βασικό ένδυμα όλων των γυναικείων ενδυμασιών;
5. Ποιες κατηγορίες γυναικείας ενδυμασίας μπορούμε να διακρίνουμε;
6. Πως ήταν η νυφική φορεσιά;
7. Ποια τα στοιχεία της στολής «Αμαλία» και πώς καθιερώθηκε;
8. Ποια είναι τα βασικά μέρη της ανδρικής ενδυμασίας;
9. Πως εκφραζόταν το πένθος στην ενδυμασία των ανδρών και των γυναικών;
10. Περιγράψτε τα παραδοσιακά υποδήματα. Υπήρχαν διαφορές των γυναικείων από τα ανδρικά;
11. Ποια παραδοσιακή φορεσιά, που έχετε δει, σας άρεσε περισσότερο και γιατί;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- A. Δύο ομάδες μαθητών, μελετούν και παρουσιάζουν ενώπιον των συμμαθητών τους την τοπική γυναικεία και ανδρική φορεσιά. Αναφέρονται στις επιρροές που δέχθηκε κατά τη διαμόρφωσή της και στη διαχρονική εξέλιξή της.
- B. Επισκεπτόμενοι το τοπικό λαογραφικό μουσείο επικεντρώστε την προσοχή σας στα κοσμήματα της ενδυμασίας. Επιλέξτε εκείνο που σας έκανε μεγαλύτερη εντύπωση και μελετήστε την τεχνική κατασκευής και την εν γένει καλλιτεχνική του αξία.

4. ΔΙΑΤΡΟΦΗ

4.1. Εισαγωγή

Οι διατροφικές συνήθειες διαμορφώνονται υπό την επίδραση βιολογικών και πολιτισμικών παραγόντων. Η διαμόρφωση του διαιτολογίου στα πλαίσια της παραδοσιακής κοινωνίας εγγράφεται στη μακρά ιστορική διάρκεια. Στον ελλαδικό αλλά και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, βασικά είδη διατροφής όπως το σιτάρι, το κρασί και το λάδι παραμένουν σε χρήση από χιλιετίες. Παράλληλα, πολλά εξωτικά είδη διατροφής εισάγονται σχετικά πρόσφατα και αφομοιώνονται πλήρως, όπως το καλαμπόκι (αραβόσιτος), η ντομάτα και η πατάτα.

Η παραδοσιακή κοινωνία από την περίοδο της Τουρκοκρατίας έως τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο ήταν κυρίως αγροτοποικιμική και το γεγονός αυτό καθόριζε τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής και κατανάλωσης των τροφών. Η σχετική σταθερότητα των παραδοσιακών τοπικών διατροφικών συνθηκών διαφοροποιείται και μεταβάλλεται όταν, μετά την ίδρυση του ελληνικού κράτους, αναπτύσσονται τα αστικά κέντρα, ο πληθυσμός των οποίων είναι πρόθυμος να αποδεχτεί μαγειρικές εισαγόμενες από τη Δυτική Ευρώπη. Η κατανάλωση εδεσμάτων της γαλλικής κουζίνας θεωρείται δείγμα προόδου από την αστική τάξη. Είναι χαρακτηριστικό ότι τα πρώτα βιβλία μαγειρικής που εκδόθηκαν στον ελληνικό χώρο περιλαμβάνουν κυρίως γαλλικής προελεύσεως συνταγές. Η εθιμοτυπία των γευμάτων, τα έπιπλα και τα σκεύη μεταβάλλονται επίσης. Οί Έλληνες παύουν να κάθονται σταυροπόδι και να τρώνε στο σοφρά ή σε χαμηλές τάβλες και χρησιμοποιούν τραπέζια και καρέκλες.

Ο ερχομός στην Ελλάδα των μικρασιατών προσφύγων (1922) οι οποίοι εγκαθίστανται στα αστικά κέντρα αλλά και σε πολλές αγροτικές περιοχές του ελληνικού κράτους έφερε νέες διατροφικές συνήθειες, εμπλουτίζοντας το διαιτολόγιο με παραδοσιακά φαγητά των Ελλήνων της Ανατολής.

Στη δεκαετία 1950-1960, όταν κορυφώθηκε η μετανάστευση και συγκεντρώθηκε ο αγροτικός πληθυσμός στα αστικά κέντρα, ο τρόπος ζωής άλλαξε και μαζί μ' αυτόν οι διατροφικές συνήθειες. Η αυτοκατανάλωση που χαρακτήριζε σε σημαντικό βαθμό την παραδοσιακή κοινωνία υποχώρησε μπροστά στην εμπορευματοποίηση των τροφίμων. Στην εγκατάλειψη των παραδοσιακών διατροφικών συνθηκών συνέβαλαν επίσης το γρήγορο φαγητό το οποίο ταίριαζε καλύτερα στους ρυθμούς της ζωής στα αστικά κέντρα και η κυριαρχία των νέων διατροφικών προτύπων, που προβάλλονταν από τα Μ.Μ.Ε μέσω ενός καταϊγισμού διαφημίσεων, που αφορούσαν τα προϊόντα διατροφής.

4.2 Τα γεύματα στη διάρκεια της ημέρας

Τα κυριότερα γεύματα της ημέρας, που προσδιορίζονται από τις ασχολίες των αγροτικών πληθυσμών,

είναι το πρωινό, το πρόγευμα (κολατσιό), το μεσημεριανό, το απογευματινό (δειλινό, γιόμα) και το δείπνο. Βεβαίως όλα αυτά τα γεύματα δεν λαμβάνονται καθημερινά και ανελλιπώς. Συχνά οι εργαζόμενοι στην ύπαιθρο είχαν μαζί τους το ολημερνό, ξηρή τροφή για όλη την ημέρα ή έτρωγαν το πρωί και το βράδυ.

Το πρωινό, συνήθως με την ανατολή του ήλιου για τους εργαζόμενους και αργότερα για τα παιδιά και τους ηλικιωμένους, ήταν τραχανάς, παπάρα, χυλοπίτες, γιοφκάδες, κουρκούτι, τηγανόπιπτα, σταφυλαρμιά, πετροζούμι ή τσάι, γάλα, βραστάρι, τσορβάς, καφές κ.ά., συνοδευόμενο από κρασί, τσίπουρο ή τσικουδιά. Το πρωινό διαφοροποιούνταν σε περιόδους νηστείας ή ανάλογα με την εποχή του έτους, την εργασία-επάγγελμα, την κοινωνική και οικονομική τάξη του διαπαιωμένου. Θεωρούνταν απαραίτητη για την υγεία η κατανάλωση δυναμικών τροφών το πρωί και προς αυτό προτρέπουν οι σχετικές προλήψεις. Οι αλλαγές των κοινωνικοοικονομικών όρων ζωής έχουν επιφέρει διαφοροποιήσεις στον τρόπο της πρωινής διατροφής. Το πρόγευμα (κολατσό, δάκωμα, καφαρτίν κ.ά.) λαμβάνεται κατά τις 10 το πρωί και αποτελείται από αυγά, τυρί, ελιές, ψωμί, κρεμμύδια κ.ά. Το μεσημεριανό φαγητό (φαί, μεσημεριανό, μερέντι κ.ά.), ήταν σπάνιο για τους αγροτοποιμενικούς πληθυσμούς, που εργαζόνταν έξω από το σπίτι. Αποτελούνταν από ξηρή τροφή (τυρί, ελιές, αβγά, παστά, σκόρδα και ψωμί «στο πόδι»). Το απογευματινό (δειλινό, προσφάι κ.ά.) συνήθως λαμβάνεται κατά τους ανοιξιάτικους και καλοκαιρινούς μήνες, όταν η μέρα είναι μεγάλη και οι αγροτικές εργασίες κρατούν πολλές ώρες. Σταματά στις 14 Σεπτεμβρίου, όταν αρχίζει να μικραίνει η μέρα. Το δείπνο (βραδυνό, φαί κ.ά.) ήταν, αντίθετα με ό, τι συμβαίνει σήμερα, απαραίτητο φαγητό και στο τραπέζι κάθονταν συνήθως όλα τα μέλη της οικογένειας. Σε πολλά μέρη της Ελλάδος το βραδινό είχε τον χαρακτήρα οικογενειακής ιεροτελεστίας. Όλα τα μέλη της οικογένειας έπρεπε να είναι παρόντα. Ο πατέρας έκοβε το ψωμί σε φέτες και τις τοποθετούσε στο χαμηλό τραπέζι, γύρω από το οποίο κάθονταν όλοι σταυροπόδι. Η οικοδέσποινα άδειαζε φαγητό σ' ένα μεγάλο πιάτο, από το οποίο έτρωγαν όλοι. Τα παιδιά συμπλήρωναν την τροφή τους με το προσφάι (ξενηστίκωμα, προσμπούκι κ.ά.).

4.3. Οι βασικές τροφές

4.3.1. Ψωμί

Ο άρτος ή ψωμί αποτελεί την βασική τροφή για τους Έλληνες. Η εξασφάλισή του σηματοδοτούσε και την εξασφάλιση της οικογενειακής ευημερίας. Τα είδη του άρτου που καταναλώνονταν από την παραδοσιακή αγροτοποιμενική οικογένεια ήταν ποικίλα και εξαρτιόνταν από το είδος του αλεύρου που χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή του (σιταρένιο, κριθαρένιο, ανάμικτο, μιγαδερό, καλαμποκίσιο, ροκίσιο κ.ά.), από το σχήμα και το μέγεθος (αβγούλλα, κουτσούνα, ντάκος, πούλος, σιμίπι, τσουρέκι, φραντζόλα κ.ά.), από το βάρος (βιταλιά, διπλό, δυάρα, καρβέλι, λεφτή, οκάρικος, σουμούνα, πισινίκι, φουρνοτάρες κ.ά.), από τη γεύση ή τη σκληρότητα (αγένωτο, λειψό, ανεβατό, γλήνα, αμούργιο, απαλό, βλασερό, μαλακούρα, σύνωρο, ζεστό, φρέσκο, αγάνα, ξεράδι, τάκος, μπαγιάτικο κ.ά.), από το ψήσιμο (πίτα, ανεβατή, ανεμόπιτα, ζαρκόπιτα, κουσσούνα, λαγάνα, προπούρα, τηγανόπιτα, πεταστή, πρόφτο κ.ά., παξιμάδι, δίπυρο, καπούρα, καυκαλιά κ.ά.),



από την περίπτωση κατά την οποία καταναλώνεται [πασχαλινό, χριστουγεννιάτικο, γιορτινό, γαμήλιο (εφτάζυμο, αφτόζυμο, φτάζυμο, ροβιθένιο, ψαθούρια κ.ά.), πρόσφορο, για μνημόσυνα κ.ά.]

Ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού προσδιορίζει και την ποιότητά του. Για τον λόγο αυτό κατά την προετοιμασία του ζυμώματος (ανάπιασμα του προζυμιού) και κατά το ζύμωμα λαμβάνονται μέτρα «για να μη ματιαστεί» και δεν ανεβεί η ζύμη. Π.χ. δεν πρέπει να το ζυμώσει γυναίκα που έχει έμμηνα, γιατί δε φουσκώνει. Για ν' ανεβεί το ζυμάρι βάζουν στην πινακωτή ένα κουτί σπίρτα ή το σκεπάζουν μ' ένα παντελόνι του νοικοκύρη. Δεν δανείζουν τη νύχτα το προζύμι, κ.ά. Η ανανέωση του προζυμιού γίνεται την παραμονή των Χριστουγέννων.

Τα καθημερινά ψωμιά πλάθονται σε καρβέλια ή κουλούρες διαφόρων μεγεθών, ενώ τα γιορτινά και γαμήλια σε διάφορα σχήματα (κουτσούνες, τρακουλιές, βλαχούλες, λαζαράκια κ.ά.) και διακοσμούνται με το ίδιο το ζυμάρι ή και με άλλα υλικά (κουφέτα, καρύδια, ρόδια κ.ά.). Με την ισχυρή συμβολική αξία του ψωμιού σχετίζονται οι δοξασίες ότι δεν πρέπει να πέσει κάτω και να το πατήσουν ή ότι δεν δανείζουν ψωμί το βράδυ, γιατί φεύγει η δύναμη του σπιτιού κ.ά.

Εκτός από το ένζυμο ψωμί παρασκευάζεται και το άζυμο. Πρόκειται για τις τηγανόπιτες, τις σταχτοκουλούρες και γενικά τις αλειψοκουλούρες που γίνονται πρόχειρα για να εξυπηρετήσουν προσωρινές ανάγκες, όταν έχει τελειώσει το κανονικό ψωμί. Ένα άζυμο, αρμυρό ψωμί, με μαντική χρήση, καταναλώνουν όμως και οι κοπέλες την παραμονή των Αγίων Θεοδώρων για να δουν στον ύπνο τους τον μελλοντικό τους σύζυγο.

4.3.1.1. Οι εορταστικοί και τελετουργικοί άρτοι

Οι άρτοι των μεγάλων εορτών όπως τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά και το Πάσχα, εκείνοι που προσφέρονται στη νύφη από τον γαμπρό ή στον ανάδοχο, καθώς και τα πρόσφορα της εκκλησίας ζυμώνονται από καθαρό σιτάρι και με άφθονο σουσάμι και έχουν, όπως είδαμε, διάφορα σχήματα και διακοσμούνται ανάλογα. Για παράδειγμα το πολύ γνωστό τελετουργικό ψωμί της βασιλόπιτας την Πρωτοχρονιά παρασκευάζεται με «καθάριο» σιταρένιο αλεύρι στο οποίο προστίθενται μυρωδικά και ζάχαρη ενώ στολίζεται με αλέτρι, βόδια, θημωνιά, γκλίτσα, κοπάδι, μαντρί, καλύβα κ.ά. φτιαγμένα από ζυμάρι.

Αλλά και στις σημαντικές μεταβατικές στιγμές του κύκλου της ζωής του ατόμου χρησιμοποιείται το ψωμί ως φορέας ισχυρών συμβολισμών. Για παράδειγμα στο προσκέφαλο της λεχώνας τοποθετούν ένα μικρό κομμάτι ψωμί κατά τη διάρκεια των σαράντα ημερών της επικίνδυνης γι' αυτήν περιόδου της λοχείας ενώ ο γαμπρός φέρει μαζί του ψωμί όταν ξεκινάει από το σπίτι για τη στέψη στην εκκλησία. Επίσης ειδικός άρτος συνοδεύει τις νεκρικές τελετουργίες και τα μνημόσυνα.

4.3.2. Φαγητά με βάση το ψωμί και το αλεύρι

Το ψωμί, όταν είναι ξερό και δεν μπορεί να καταλωθεί, χρησιμοποιείται για την παρασκευή διαφόρων φαγητών (παπάρα, βραστάρι, ζεματούρα, ζούπα, κρασόσουπα, λαδοβρέχι, μπουκουβάλα, μπαζίνα, πανάδα, ριγανάδα, τριφτάδες, ψωμομακαρούνες κ.ά.). Στην Κύπρο φτιάχνουν τα ψουμούδκια. «Κόβεται το ψωμί σε μικρά κομματάκια, τόσο μικρά σαν αντίδρο, κι ύστερα τα τηγανίζουμε σε λάδι. Ύστερα τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα, όπου υπάρχει «ψήμαν» αραιωμένο με νερό, για να χάση την πολλή γλυκύτητα» (Χρυσ. Κυπριανού, «Τροφία του χωρίου Τσακκίστρα της Κύπρου», Λαογραφία, 29 (1974), σ. 305).



Με το αλεύρι επίσης παρασκευάζεται πρόχειρα μια σειρά από φαγητά που έχουν ως βάση το αλεύρι ((αγούλα, αλευράκι, αλευρόγαλο, απότριμμα, αραμιστά, γιουφκάδες, γυροσουτζια, ζάρα, κάσα, κατσατάτο, κατσόγρια, καφές βλάχικος, κουρουρίδα, κουρκούτι, μπαζίνα, τσορμπάς, ταχίни, τριφτάδες, χυλός κ.ά.). Π.χ. στους Γαλανάδες Νάξου φτειάνουν αραντά. «Βάνουν νερόν μέσα σ' ένα βαθύ τήνι και βράζει και έπειτα ρίχνουν μέσα το αλεύρι που το έχουν ταράξει προηγουμένως με λίγο νερό και είναι κόμποι κόμποι» Στην Απείρανθο της Νάξου κάνουν τη γριά. «Κάνουνε χυλό νερουλό, πιο νερουλό από το χυλό των τηγανιτών και χύνουνε μεσ' στο τηγάνι όσο θέλει να γεμίσει. Αυτό πήζει και ψήνεται από το ένα μέρος και το γυρίζουνε μ' ένα πιρούνι και ψήνεται κι από τ' άλλο μέρος. Δε γίνεται χοντρό. Πιο χοντρό από ένα ασπμένιο τάληρο»

Με το αλεύρι γίνονται επίσης τα ζυμαρικά (κοφτό, αλευρομαγέρεμα, γριά, γιοφκάς, γρούτα, κουλουρίδι, κουρκουμπίνια, κουσκούσι, λαζάνια, μακαρόνια, μανέστρα, πίτα, ραφιόλια, τουτουμάκια, τραχανάς, χυλοπίτες κ.ά.), τα οποία ανάλογα με τον τρόπο και τα υλικά με τα οποία ζυμώνονται (γάλα, βούτυρο, τυρί) έχουν διαφορετική γεύση. Το γάλα για την παρασκευή των ζυμαρικών συγκεντρωνόταν τον Αύγουστο, που είναι παχύ και λίγο και δεν μπορεί να γίνει τυρί.

Εκτός από το αλεύρι το ίδιο το σιτάρι αλεσμένο χοντρό (χόντρος, βώλος, γαλόχοντρος, τσορμπάς, τριφτό, μπλιγούρι κ.ά.), αποτελεί βασικό είδος διατροφής των αγροτοποιμενικών πληθυσμών και η εξασφάλισή του με οικιακή παρασκευή ή ανταλλαγή με άλλα προϊόντα (όσπρια, λάδι κ.λπ.) ήταν απαραίτητη. Σε πολλές περιοχές θεωρούνταν το επίσημο γεύμα των φτωχών.

Ο άη Βασίλης με το κοφτό
φάτε σεις οι μαύροι οι φτωχοί
ο άη Βασίλης με ψητό
φάτε σεις οι αρχόντοι.

Στον Άγιο Βλάσιο Καρυστίας κατά την εορτή του αγίου Βλασίου μετά την εκκλησία οι ξένοι πήγαιναν στα σπίτια των γνωστών τους. Μαγείρευαν «κεσκέσι», φαγητό φτιαγμένο από την ψίχα του σιταριού.

4.3.3. Λάδι - Ελιές

Στον ελληνικό χώρο χρησιμοποιήθηκαν εκτός από το ελαιόλαδο, λάδι από το σουσάμι (σουσαμόλαδο), από λινάρι (μπιζιρόλαδο), φουντουκόλαδο κ.ά. Στις περιοχές που παρήγαν ελαιόλαδο η κατανάλωσή του ήταν μεγαλύτερη από εκείνη των περιοχών που το αγόραζαν, και εξαρτιόταν από την οικονομική κατάσταση του καταναλωτή. Το λάδι χρησιμοποιούσαν απαραίτητα κατά την περίοδο της νηστείας και για το άναμμα του καντηλιού στο εικονοστάσι. Αντίθετα σε περιοχές που παράγουν λάδι χρησιμοποιούν το λάδι πλουσιοπάροχα, συμπληρώνοντας μάλιστα άλλες τροφικές ελλείψεις. Εκτός από τη διατροφή το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε για θεραπευτικούς σκοπούς (εντριβές, κατάποση λαδιού κ.ά.).

Η διατροφική του αξία και οι θεραπευτικές του ιδιότητες συντέλεσαν στη δημιουργία δοξασιών για την ιερότητα του λαδιού. Έτσι οι παροιμιακές φράσεις: «με το λάδι κι οι πέτρες τρώγονται», «το λάδι είναι του ανθρώπου η παρηγοριά» κ.ά. αποκτούν αδιαμφισβήτητη σημασία.

Σε πολλές περιοχές, ωστόσο, αντί για το λάδι στο μαγείρεμα χρησιμοποιούσαν το λίπος από τον χοίρο ή από άλλα ζώα. Το εξασφάλιζαν με την εκτροφή του χοίρου κατά τα χοιροσφάγια. Επίσης χρησιμοποιούσαν περιορισμένα το βούτυρο από γάλα, ιδιαίτερα για την παρασκευή γλυκισμάτων.

Ο καρπός της ελιάς συντηρημένος με ποικίλους τρόπους χρησιμοποιήθηκε ως κύρια τροφή ή ως συμπλήρωμα σε όλο τον ελληνικό χώρο, ακόμη και σε περιοχές που δεν είχαν ελαιόδενδρα.

4.3.4. Κρέας

Η περιορισμένη κατανάλωση κρέατος είναι χαρακτηριστικό της μεσογειακής διατροφής, που έχει αποδειχθεί επιστημονικά από γιατρούς και διατροφολόγους ότι αποτελεί πρότυπο ισορροπημένης διατροφής για τον άνθρωπο.

Οι αγροτοποικιμικοί πληθυσμοί κατανάλωναν ελάχιστα κρέας. Περιορίζονταν στην κατανάλωση πουλερικών, ηλικιωμένων ή και άρρωστων αιγοπροβάτων, χοίρων, τους οποίους εξέτρεφαν απαραίτητα για την εξασφάλιση του κρέατος και του λίπους, και κυνηγιού (λαγός, ορτύκια, κοτσύφια, πέρδικες κ.ά.). Το βοδινό-μοσχαρίσιο κρέας καταναλωνόταν λιγότερο.

Κρέας έτρωγαν απαραίτητα στους γάμους, στις μεγάλες γιορτές και ορισμένες Κυριακές. Π.χ. Στην Κρασιά Γρεβενών και αλλού «κρέας από μοσχάρι πολύ λίγες φορές και λίγες οικογένειες χρησιμοποιούσαν. Οι περισσότερες οικογένειες μόνο στις μεγάλες γιορτές και στα πανηγύρια τρώνε κρέας φρέσκο. Υπάρχουν όμως και οικογένειες που έχουν διαφορετική τροφή, κάπως καλύτερη». Στον Έβρο «κρέας δεν τρώγανε παρά μόνον τα Χριστούγεννα που σφάζανε το χοίρο και του αγίου Γεωργίου που σφάζανε ένα αρνί κάθε σπίτι καθώς και σε ελάχιστες άλλες γιορτές».

Τα κρέατα τα έτρωγαν συντηρημένα (παστά, καπνιστά κ.λπ.), παρασκευάζοντας τα με ποικίλους τρόπους (παστουρμάς, απάκια, σύγγλινα, λουκάνικα κ.ά.). Π.χ. σύμφωνα με μια μαρτυρία, στην Κρήτη «άμα σφάζουν το αρνί ή τα κατσίκια, κόπτουν όλα τα ψαχνά μέρη αυτού και τα βάζουν σε ξύδι δυνατό, όπου τα αφήνουν μίαν ημέραν. Κατόπιν τα τσιγαρίζουν εις την φωτιά. Άμα τσιγαριστούν, τα βάζουν σε πήλινα δοχεία τοποθετούντες αυτά έτσι σφιχτά και πατηκωτά.



Έπειτα λειώνουν το ξύγκι των αιγοπροβάτων και το περιχύνουν, γεμίζοντας το δοχείο με αυτό».

4.3.5. Όσπρια



Τα όσπρια (φασόλια, κουκιά, ρεβίθια, φάβα, λαθούρι, λουβιά, κ.ά.) είναι από τις πιο αγαπητές τροφές των νεοελλήνων. Η εξασφάλισή τους με την παραγωγή τους ή την προμήθεια με ανταλλαγή ή αγορά ήταν απαραίτητη για την οικιακή οικονομία. Παρασκευάζονταν με διάφορους τρόπους (σούπα, στο ταψί, με χόρτα, με κρεμμύδια, σαλάτα, με κρέας κ.ά.). Στη Χρυσή Καστοριάς «τα φασόλια για να γίνουν πιο νόστιμα, τα έβραζαν σε τσουκάλι πήλινο. Έβραζαν βέβαια και στ' άλλα αγγεία, κατσαρόλα χάλκινη, χαλκωματένιο τσουκάλι. Όταν έβραζαν καλά, έβγαζαν ένα πιάτο σπειριά, έρριχναν μέσα σ' αυτά το ανάλογο αλάτι, κόκκινο πιπέρι, τα ζουλούσαν και τ' ανακάτωναν καλά και μετά τα έριχναν στο τσουκάλι. Στη βράση έβραζαν κρεμμύδι και πιπεριές στεγνές και τσιούτσγκες. Μετά το φκιόσιμο, πρόσθεταν το λάδι. Το άφηναν να βράση για λίγο». (Α. Στεφόπουλος, Οι τροφές της Χρυσής Καστοριάς, Γιάννινα 1981, σ. 42.).

4.3.6. Αβγό

Το αβγό της κατοικίδιας όρνιθας ήταν ιδιαίτερα συνηθισμένο και χρησιμοποιούνταν συχνά ως συμπλήρωμα της κύριας τροφής από το λαό. Είναι συνδεδεμένο με πλήθος μαγικές ενέργειες επειδή πιστεύ-

εται ότι έχει ιδιαίτερη δύναμη, που μεταδίδεται σε ανθρώπους, ζώα και φυτά εξαιτίας της ζωής που περικλείει. Τα πασχαλινά κόκκινα αβγά έχουν ιδιαίτερη δύναμη. Έτσι τη Μεγάλη Πέμπτη το πρωί βάφουν τα αβγά και τοποθετούν το πρώτο στο εικονοστάσι. Το παλιό το πετούν στο ποτάμι. Άλλοτε το κρατούν επτά χρόνια για να γίνει ο κρόκος του σαν κεχρμπάρι. Τότε το χρησιμοποιούσαν ως φυλαχτό οι έγκυες γυναίκες (κρατηπέρα). Με το τσούγκρισμα των κόκκινων αβγών στο αναστάσιμο τραπέζι πιστεύεται ότι η ζωτική τους δύναμη μεταδίδεται στους ανθρώπους.

4.3.7. Ψάρι

Στις παραθαλάσσιες περιοχές η κατανάλωση ψαριών διαφόρων ειδών (μπαρμπούνια, παλαμίδα, σαρδέλες, τσίροι, μαρίδα, φρίσσα, μπακαλιάρους, σκουμπρί κ.ά.) ήταν μεγάλη. Επίσης ψάρια λιμνών και ποταμών ήταν αγαπητή τροφή και ψαρεύονταν με διάφορους τρόπους. Σε απομακρυσμένες από τη θάλασσα περιοχές η κατανάλωση ψαριών ήταν θέμα οικονομικής ευεξίας. Η παροιμία «γρόσια στο πουγκί, ψάρια στο βουνί» είναι χαρακτηριστική. Τα ψάρια καταναλώνονταν φρέσκα ή συντηρημένα (παστά, αποξηραμένα κ.λπ.) και μαγειρεύονταν με ποικίλους τρόπους.



Η κατανάλωση ψαριών ήταν επιβεβλημένη ορισμένες φορές από το εορτολόγιο (των Βαΐων, του Ευαγγελισμού) ή τα έθιμα. Στις κηδείες και στα μνημόσυνα σε πολλές περιοχές προσφέρουν ψάρια. Π.χ. στην Τήνο στις κηδείες και στα μνημόσυνα «κάνουν πανέρι», δίνουν δηλ. ψωμοτύρι, ψάρια τηγαντά και μπακαλιάρους.

4.3.8. Λαχανικά - χόρτα

Το διαιτολόγιο των αγροτών περιλαμβάνει πολλά είδη λαχανικών που είτε καλλιεργούνται είτε συλλέγονται ως αυτοφυή. Μαγειρεύονται με διάφορους τρόπους και διατηρούνται αποξηραμένα (ξερά χορταρικά, τομάτες, μελιτζάνες, πιπεριές κ.ά.), πολτοποιημένα (πελτές τομάτας), τοποθετημένα σε αρμύρα (αρμιά) ή ξύδι (τουρσιά). Π.χ. σύμφωνα με μια καταγραφή από τη Μαγνησία «πολύ διαδεδομένη είναι η συνήθεια κάθε καλοκαίρι να λιάζουν στον ήλιο διάφορα εποχιακά λαχανικά. Πρέπει να κάνουν κομπάνια για το χειμώνα. Λιαστά κάνανε τις μελιτζάνες που τις κόβανε λεπτές φέτες και τις αρμάθιαζαν. Το ίδιο έκαναν και για τις μπάμιες, κόκκινα πιπέρια και τα φασόλια, τις χάντρες, τις ντομάτες».

4.3.9. Πίτες-γλυκίσματα-φρούτα

Οι πίτες (λαχανόπιτα, κολοκυθόπιτα, αβγόπιτα, κατσαρόπιτα, πλακόπιτα, πιταράκια, πασπαλόπιτα, γαλόπιτα, μοέντα, ριζόπιτα, μπαμπανέτσα, τραχανόπιτα κ.ά.), καθημερινή ή γιορταστική τροφή, τα γλυκίσματα (μπακλαβάς, δίπλες, τηγανίτες, μαρμαρίτες, ξεροτήγανα, μουσταλευριά, λουκουμάδες, χαλβάς, μουστοκούλουρα κ.ά.), βασισμένα σε απλά υλικά, όπως το αλεύρι, το λάδι, το λίπος, το μέλι, το πετιμέζι, τα φρούτα), τα φρούτα που παράγονται στον τόπο και καταναλώνονταν νωπά ή συντηρημένα αποτελούν επίσης βασικά είδη διατροφής στο λαϊκό διαιτολόγιο.

4.4. Η εθιμοτυπία των γευμάτων και οι τροφές των ειδικών κοινωνικών περιστάσεων.

Το είδος, η ποσότητα και η ποιότητα της τροφής αλλά και ο τρόπος κατανάλωσής της εξαρτάται από

την τοπική παραγωγή, το κλίμα, τις ασχολίες και το επάγγελμα, την οικονομική και κοινωνική τάξη και τις δυνατότητες επικοινωνίας και εμπορικών συναλλαγών με άλλες περιοχές (εμπορικά κέντρα, εβδομαδιαίες λαϊκές αγορές, εμποροπανηγύρεις κ.α.).

Στο πλαίσιο του παραδοσιακού πολιτισμού οι Έλληνες τρώνε πάνω σε χαμηλούς σοφράδες καθισμένοι σταυροπόδι. Οι νομάδες Σαρακατσάνοι έτρωγαν πάνω σε σανιδένιες τάβλες χωρίς πόδι. Σε κάποιες περιπτώσεις οι τάβλες αποκτούν τέσσερα χαμηλά πόδια. Ωστόσο στα πλουσιόσπιτα της Κωνσταντινούπολης και των άλλων μεγάλων πόλεων τα τραπέζια, οι καρέκλες και τα σκεύη που τα συνοδεύουν ήταν σε χρήση ήδη από το τέλος του 18ου αιώνα. Στις αγροτικές όμως περιοχές αυτό συνέβη μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Σύμφωνα με μια μαρτυρία από τον Βελβεντό Κοζάνης:



«Καθόμασταν καταής, στρουματσάδα. Τα πόδια σταυροπόδι. Ένα γύρω. Μ' ένα κουτάλ', χλιαρ' - τα ξερ'ς τα χλιάρια; Κι σουπιέρα κουμάτινη πάνω στους σουφρά, κι όλ' [τρώγαμε] απού μέσα. Πιάτο που; Απ' αυτή τη δουλειά που θες έγινε επί Γερμανών και μετά. Αρχινίσαμε να πάμε τα μπροστά δηλαδή... Είχαμε τραπέζ απ' αυτά μι τα τέσσιρα πουδάρια, τέτοια. Κι καθίσματα. Καρέκλις... Μι το τραπέζ' ήρθαν κι τα πιάτα»¹.

Μια μαρτυρία από τη Λοκρίδα αναφέρει: «Ιμείς, όταν τρώγαμι μη νομίσσεις πως είχαμι μιγαλεία. Βάζαμι τουν σουφρά στη μέσ' κι καθόμασταν κι μεις γυρ'βουλιά κι τρώγαμι μέσα σι γαβάθις (χωματένιες σουπιέρες), ούλ', ικεί μέσα σαν τα γουρνόπ'λα»².

Στο Ζαγόρι της Ηπείρου: «Τραπέζια εστίασεως, είναι ο σουφράς, το τραπέζι το χαμηλό, που μπαίνει πάνω από ένα υφαντό κουρέλι, ή τσιόλι στρωμένο στο πάτωμα. Οι μουσαφिरαίοι κάθονται γύρω σε χαμηλά σκαμνάκια. Σ' όλων τα γόνατα φέρνει γύρω ένα πεσκίρι (πεστεμάνος) καθαρό, για να μη πέφτουν κάτω τα τρίμματα - ήταν αμαρτία για να σκουπίζονται. Το πεσκίρι αυτό μπορεί να είναι και πάνω από δέκα πήχες μάκρος. Αν δεν υπάρχει πεσκίρι, φέρνουν πάνω από τα γόνατα το υφαντό χρωματιστό πανί, που είναι κάτω από το τραπέζι. Πάνω από το τραπέζι μπαίνει το σινί, μπακιρένιος δίσκος, που πιάνει όλο το τραπέζι. Πάνω απ' το σινί μπαίνουν τα σαχάνια (λιγγέρια) τα μόνα μπακιρένια είδη. Μετά, ολοκάθαρα και μυρωδάτα κουταλοπίρουνα ξύλινα, όλα από πυξάρι από το ομώνυμο δάσος του Βίκου φερμένο»³.

Στην Κυρήνεια της Κύπρου «... εν κάθονταν πάνω σε τραπέζιν. Είχαν σιννίν στρογγυλόν που εστηρίζετο πάνω σε μιαν τσαέραν κουτσούλλαν. Εις την μέσπν εβάλλαν έναν πιάτον τζιαι εκάθονταν ούλλοι τζιαι ετρώαν που έναν πιάτον. Τζιαι έναν ποτήρι είχαν για ούλλους. Έπενεν ένας, εδιάν το εις τον άλλον. Ύστερα εσηκώνναν το σιννίν άμμα ετρώασιν. Ελαλούσαν: εν έκατσει εις το σιννίν μας τζιαι εννοούσαν: εν έκατσει εις το τραπέζιν μας»⁴.

Όταν στο σπίτι υπήρχε φιλοξενούμενος, η νοικοκυρά δεν έτρωγε ποτέ μαζί με τους συνδαιτημόνες. Συνήθως στεκόταν όρθια προκειμένου να εξυπηρετεί καλύτερα τους φιλοξενούμενους.

Συχνά η έντονη θρησκευτικότητα καθορίζει την εθιμοτυπία του γεύματος. Έτσι στα Βουρλά της Μικράς Ασίας: «Μόλις καθίζανε να φάνε γύρω στο σοφρά ή στο τραπέζι γενικά, και πριν βάλουν στο στόμα τους την πρώτη μπουκιά κάνανε όλοι τους το σταυρό τους κι' έλεγε και κάποιος το «Πάτερ ημών». Το ίδιο κάνανε το σταυρό τους και όταν τελείωναν το φαγητό τους, προσθέτοντας, και μάλιστα οι πλι-

1. Η συνέντευξη πραγματοποιήθηκε το 1998. Σκουτέρη-Διδασκάλου, Ελεωνόρα «Από το σοφρά στο τραπέζι» στο *Ο ελληνικός κόσμος ανάμεσα σε Ανατολή και Δύση, 1453-1981, Πρακτικά Α' Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Νοελληνικών Σπουδών*, Βερολίνο, 2 - 4 Οκτωβρίου 1998, Αθήνα 1999, σ. 540.

2. Σπουδαστήριο Λογογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, χφ. 3345, σ. 23 - 24, Άγ. Κων/νος Λοκρίδος, 1979

3. Εξάρκου, Ν. Ο., *Το Βρυσσώρι (Ζαγορίου)*, Ιωάννινα 1975, σ. 25

κιωμένοι, κι' ένα «Δόξα σοι ο Θεός» και «Πάντα πλούσιοι». Το ψωμί το έκοβε φέτες κατά κανόνα ο νοικοκύρης και όταν τύχαινε να πρωτοκόψει ένα ακέραιο ψωμί, πριν αρχίσει να κόβει έκανε με το μαχαίρι μία ή τρεις φορές το σημείο του σταυρού πάνω στο ψωμί.

Πραγματικά μιαν ιδιαίτερη ευλάβεια δείχνανε οι Βουρλιώτες στο ψωμί. Μεγάλη αμαρτία το θεωρούσαν να πέσουνε κατά γης ψίχουλα, που μπορούσαν να πατηθούν. Εάν έβλεπε κανείς πεταμένο στο έδαφος ένα κομματάκι ψωμί το έπαιρνε, το φιλούσε, το ακουμπούσε κατόπιν και στο κούτελό του και ύστερα φρόντιζε, να το τοποθετήσει σε κάποιο μέρος, στην τρύπα π.χ., ενός τοίχου, από όπου δεν θα ήταν δυνατόν να ξαναπέση και να πατηθή»⁵.

Σε σημαντικές περιπτώσεις της κοινωνικής ζωής παρασκευάζονται ειδικά εδέσματα. Στη Μακεδονία η πεθερά για να περιποιηθεί τον αρραβωνιαστικό, όταν επισκεπτόταν την αρραβωνιαστικιά του, του έφτιανε διάφορα γλυκά και λαγγίτες.

Στο γάμο οι τροφές εντάσσονται στο ειδικό τελετουργικό που ακολουθείται. Στη Λέσβο: «Πρωί - πρωί βρέχουν και το σιτάρι για το κισκέκι. Δεν αργούν να στείλουν και του γαμπρού τη συνεισφορά για το γάμο: ένα δαμάλι (ή αρνί, οι φτωχοί) με χρυσωμένα κέρατα και με κόκκινο φιόγκο ή ένα στεφάνι στο λαιμό. Το τραβά ένα παλληκάρι ακολουθώντας τη μουσική που παίζει του γάμου σκοπό. Πιο πίσω έρχονται δύο ή τρία ζώα φορτωμένα ψωμιά, πιστά μπόλικα, πατάτες, ρύζι, ρεβίθι, βούτυρο ή λάδι φρούτα και ό,τι νομίζει άλλο. Σ' αυτούς που συνοδεύουν και ξεφορτώνουν τα ζώα η νύφη δίνει μπαξίσι και τους κερνά πιοτό και κουφέτα. Η στερεότυπη ευχή τώρα, ώσπου να γίνει η στεφάνωση, είναι: «η ώρα η καλή». Επίσης κερνούνε και τους μουσικάντες, που έμεναν εκεί για να συνοδέψουν τη νύφη και την παρέα της στο χαμάμ»⁶.

Κατά τη γέννηση στον μακεδονικό χώρο: «Το τραπέζι γεύμα ή δείπνο, γενικά, το παρέθετε ο πατέρας του παιδιού και τα πεθερικά, αν έμεναν μαζί. Πρόσφεραν όμως και οι γονείς της λεχώνας, που έφερναν συνήθως πιλάφι, μπουγάτσα ή λαγγίτες. Στο Νυμφαίο, στο «τριμέρι», όπως το έλεγαν, ο πατέρας του νεογέννητου καλούσε σε δείπνο όλους τους συγγενείς. Στη μέση του τραπέζιού έβαζαν ένα δίσκο και σ' αυτό έρριχναν οι καλεσμένοι φλουριά, λίρες κι άλλα χρυσά νομίσματα. Τα χρήματα αυτά τα έπαιρνε η μητέρα και έκανε στο παιδί της ένα κόσμημα, που το είχε σ' όλη του ζωή. Χρήματα στο τραπέζι έρριχναν και στου Λαγκαδά, αλλά σε δυο ποτήρια με κρασί. Εδώ στο τέλος του φαγητού η μαμμή στράγγιζε και τα δυο ποτήρια και μετρούσε τα χρήματα. Του πρώτου τα έπαιρνε η μητέρα και του δεύτερου η μαμμή.

Στη Λητή έκαναν «φιλιά στη μαμμή» με φαγητά και μια πίτα, που ήταν ψωμί, αλλά την έλεγαν έτσι, γιατί την έψηναν στο ταψί. Σ' αυτά τα χωριά παρουσιάζεται κάτι το ξεχωριστό στο εορταστικό δείπνο της τρίτης μέρας. Τα φαγητά γενικά ήταν: κρέας, ψάρια, πιλάφι, φασόλια, μπουγάτσα, λαγγίτες και φρούτα. Η μαμμή όχι μόνο παρακαθόταν στο τραπέζι, αλλά έπαιρνε και «κανίσκι» με φαγητά και ποτά»⁷.

4. 5. Παραδοσιακές τροφές και λαϊκό εορτολόγιο

Όπως ήδη αναφέρθηκε η διατροφή των αγροτών στηριζόταν κυρίως στα δημητριακά και τα παράγωγά

4. Σπουδαστήριο Λαογραφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών, χφ. 764, σ. 5, Καραβάς Κυρήνειας, 1969

5. Μπλιώρη, Ν. *Τα Βουρλά, Β'*, 1965, σ. 248-249

6. Ζούρου, Φρ. Μ., *Ο γάμος στη Β. Λέσβο*, 1974, σ. 79-80

τους, το λάδι και το λίπος, τα όσπρια και τα λαχανικά και δευτερευόντως στο κρέας, τα ψάρια, τα αβγά κ.λπ.

Κατά τη διάρκεια μεγάλων εορτών, όπως τα Χριστούγεννα-Πρωτοχρονιά-Θεοφάνεια, Αποκριές, Πάσχα, μεγάλων πανηγυριών, στο γάμο, τη γέννηση, τη βάπτισμα και τις ονομαστικές γιορτές, η κατανάλωση κρέατος διαφόρων ειδών ήταν επιβεβλημένη. Επίσης η κατανάλωση ψαριών ήταν απαραίτητη σε ορισμένες νηστείες. Τα Χριστούγεννα για παράδειγμα στις περισσότερες περιοχές του ελληνικού χώρου συνδέονταν με τα χοιροσφάγια, που εξασφάλιζαν στην οικογένεια το κρέας και το λίπος για ολόκληρη τη χρονιά. Τα χοιροσφάγια σε άλλες περιοχές συνέβαιναν τις Απόκριες ή το φθινόπωρο.

Εκτός από το κρέας που καταναλώνονταν σε σημαντικές και για την ευετηρία και τη γονιμότητα εποχές του έτους, η παρασκευή και κατανάλωση ειδικών άρτων (χριστόψωμα, βασιλόπιτα, αβγοκουλούρα, τζιτζιρόκλικο κ.ά.), γλυκών, διακοσμημένων με σύμβολα της καλής σοδειάς, ήταν απαραίτητη. Στις περιπτώσεις αυτές έπρεπε να εξασφαλισθεί το κατάλληλο αλεύρι και η γλυκαντική ύλη (μέλι, πετιμέζι, αργότερα ζάχαρη). Η παρασκευή αρτιδιών για τις ευχαριστήριες τελετές (ύψωμα σε ονομαστικές εορτές, προσφορές σε γάμους, γεννήσεις) αλλά και για τα μνημόσυνα των νεκρών ήταν υποχρέωση των οικογενειών, που φρόντιζαν να διαθέτουν το απαραίτητο αλεύρι.

Ειδικές τροφές καταναλώνονταν ή αποφεύγονταν κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, της λοχείας, του θηλασμού και της βρεφικής ηλικίας.

4.6. Νηστεία

Μεταξύ των παραγόντων που προσδιορίζουν το είδος της τροφής, τους τρόπους της παρασκευής, κατανάλωσης και συντήρησής της είναι και η νηστεία. Ενώ η εκκλησία έχει καθορίσει τις ημέρες και τις τροφές που απαγορεύονται, οι δοξασίες επιβάλλουν την κατανάλωση ή την αποχή από ορισμένα φαγητά. Έτσι του αϊ-Γιαννιού του Νηστευτή (29 Αυγούστου) δεν τρώνε φρούτα που το χρώμα τους είναι κόκκινο (τους θυμίζει αίμα) και το σχήμα τους στρογγυλό (καρπούζι), γιατί προσομοιάζει -κατά αναλογικό συνειρμό- με κεφάλι. Η κατανάλωση επίσης συγκεκριμένης τροφής σε περιόδους νηστείας θεωρείται υποχρεωτική, προσδιορίζει τα φαγητά της ημέρας και υποδηλώνεται συνήθως με «μνημονευτικά ασμάτια»:

*Βάγια, βάγια των Βαγιώ
τρώνε ψάρι και κολιό
και την άλλη Κυριακή
τρώνε κόκκινο αβγό.*

Παράλληλα κείμενα

7. Παπαδάκη, Ελευθ., *Η γέννηση στον παραδοσιακό βίο της Μακεδονίας*, Θεσσαλονίκη, 1981, σ. 27

Η αποθήκευση τροφίμων για τον χειμώνα στην περιοχή Γρεβενών

«Σύμφωνα με όσα μου διηγήθηκαν οι κάτοικοι, η μεταβατική περίοδος της άνοιξης ήταν χωρίς αμφιβολία η δυσκολότερη του έτους όσον αφορά στην επάρκεια αγαθών· ανάμεσα στις αρχές του Μαρτίου και στις αρχές του Απριλίου τα δημητριακά και οι χειμωνιάτικες ζωοτροφές εξαπλούνταν, ενώ τα μεγάλα μεταβατικά κοπάδια, τα οποία βρίσκονται σε περίοδο γαλακτοφορίας αυτήν την εποχή, αργούσαν ακόμη να επιστρέψουν από τους κάμπους. (...)

Δεδομένων των κλιματολογικών συνθηκών και του ετήσιου κύκλου των αγροτικών εργασιών, η αποθήκευση προμηθειών για τον χειμώνα ήταν απαραίτητη στα Κουπατσιάρικα χωριά. Όλο το καλοκαίρι έκοβαν ξύλα για τη θέρμανση, το μαγείρεμα και το πλύσιμο. Μάζευαν δαδί για το φωτισμό. Αποθήκευαν για ζωοτροφές, άχυρο και βαλανίδια. Ετοίμαζαν τα τυριά, μπάτζο, φέτα και ούρδα. Η αποθήκευση του σιταριού και του κριθαριού ολοκληρώνονταν στα τέλη Αυγούστου. Ετοίμαζαν επίσης τον τραχανά. Προμηθεύονταν όσπρια, φασόλια, ρεβίθια, φακές, όπως και κολοκύθες για τα βόδια, τα γουρούνια, αλλά και για τις περίφημες κολοκυθόπιτες. Τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο μάζευαν τα κάστανα και τα καρύδια. Στήνανε τις κλαδαριές, δηλαδή στοιβάζαν δεμάτια από φύλλωμα βελανιδιάς, είτε πάνω σε μεγάλα δικαλωτά δέντρα είτε στο έδαφος γύρω από ένα μακρύ ξύλο, για να χρησιμοποιηθούν ως χειμερινή ζωοτροφή. Τρυγούσανε, εξασφαλίζοντας κρασί αλλά και σταφίδες. Μάζευαν μήλα, αχλάδια και κυδώνια που τα κρεμούσαν σε αρμάθες (ραμάτες) από το ταβάνι ή τα διατηρούσαν μέσα στο άχυρο ανάμεσα στο ταβάνι και τη σκεπή του σπιτιού. Τα κρεμμύδια και τα σκόρδα κρέμονταν σε ραμάτες. Έφτιαχναν τουρσιά από πράσινες ντομάτες, πιπεριές, λάχανα και μελιτζάνες. Τα πράσσα φυτεύονταν σε μια γωνιά του υπογείου για να μείνουν φρέσκα. Τα Χριστούγεννα με το σφάξιμο των γουρουνιών είχαν λουκάνικα, παστό κρέας και λίπος».

Ευάγγελος Καραμανές, «Παραδοσιακές πρακτικές διαχείρισης της έλλειψης τροφίμων κατά την ανοιξιάτικη μεταβατική περίοδο στα Κουπατσιάρικα χωριά των Γρεβενών» *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας*, 29, 1999-2003, σ. 136

Ο οικόσιτος χοίρος

Η μέχρι πρόσφατα καθολική επιβίωση του εθίμου της χοιροσφαγίας σε ολόκληρο τον ελληνικό χώρο μπορεί να βρει την εξήγησή της στο ότι εξυπηρετεί οικονομικά τη αγροτική οικογένεια. Με τους οικόσιτους χοίρους, που συντηρούνται σχετικά εύκολα από τα προϊόντα της γεωργικής και της αγροτικής γενικότερα παραγωγής, η φτωχή αγροτική οικογένεια, εξασφάλιζε, με την κατάλληλη βέβαια συντήρηση, το κρέας της τον χειμώνα και το λίπος για όλο τον χρόνο.

Στεφ. Δ. Ημέλλου, *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου*, Αθήνα, 1993, σ 95

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Αναφέρετε ορισμένους παράγοντες που διαμόρφωσαν τις διαιτητικές συνήθειες του ελληνικού χώρου.
2. Ποια ήταν τα κυριότερα γεύματα στη διάρκεια της ημέρας;
3. Ποιες ήταν οι βασικές τροφές;
4. Πως παρασκευάζεται το ένζυμο ψωμί;
5. Τι γνωρίζετε για τους τελετουργικούς και τους εορταστικούς άρτους. Πως παρασκευάζονται, πότε και που χρησιμοποιούνται.
6. Αναφέρετε τροφές που παρασκευάζονται με βάση το αλεύρι.
7. Ποια ήταν η θέση του κρέατος στην παραδοσιακή ελληνική δίαιτα.
8. Περιγράψτε τις διατροφικές συνήθειες της αγροτοποιμενικής κοινωνίας από την τουρκοκρατία ως την δεκαετία του 1960-1970.
9. Τα όσπρια, το αβγό και το ψάρι ως παραδοσιακές τροφές.
10. Περιγράψτε την εθιμοτυπία του γεύματος.
11. Ποιες ειδικές τροφές παρασκεύαζαν κατά τη γέννηση και τον γάμο; Αναφερθείτε σε συγκεκριμένες περιοχές.
12. Ποιες ήταν οι διαφορές του καθημερινού από το εορταστικό φαγητό; Αναφέρετε συγκεκριμένα παραδείγματα εορτών.
13. Ποια είναι η σημασία της νηστείας;
14. Προσπαθήστε να σχεδιάσετε το διαιτολόγιο μιας καθημερινής μέρας μιας παραδοσιακής ποιμενικής οικογένειας της ηπειρωτικής Ελλάδας.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Επισκεφθείτε το φούρνο της περιοχής σας και παρακολουθήστε την παρασκευή του ψωμιού. Περιγράψτε λεπτομερώς τα στάδια της προετοιμασίας του.

Επισκεφθείτε βιοτεχνία παραδοσιακών τροφίμων ή τυροκομείου και παρακολουθείστε την διαδικασία παραγωγής. Συζητήστε στην τάξη για τη θέση των παραδοσιακών διατροφικών ποροϊόντων στο σύγχρονο πλαίσιο.

5. ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ

5.1. Ποιμενική ζωή

Το κλίμα, η κλωρίδα και το ανάγλυφο του ελληνικού χώρου ευνόησαν την κτηνοτροφική δραστηριότητα, η οποία αφορούσε κυρίως τα αιγοπρόβατα, και αυτό από τα αρχαία χρόνια.

Η κτηνοτροφία αποτελούσε την κύρια απασχόληση των κατοίκων ορισμένων περιοχών, νομαδικών πληθυσμών όπως οι Σαρακατσάνοι ή ημινομαδικών όπως οι Βλάχοι. Παράλληλα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη στην οικίστη μορφή της καθώς εξασφάλιζε στα νοικοκυριά το μαλλί, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

5.1.1. Οι ποιμενικές οικήσεις

Οι ποιμενικές οικήσεις είναι γνωστές με διαφορετικά ονόματα ανά περιοχή (*στανοτόπι, μαντροκάθισμα, στάνη, μιτάτο* κ.α.) και χτίζονται συνήθως στην περιφέρεια των οικισμών ή σε απόσταση από αυτόν. Τα κύρια μέρη μιας ποιμενικής εγκατάστασης ήταν τα εξής:

α) **η ανθρωποκαλύβα** (*βλαχοκάλυβο, γρέκι, κατοικιά, κονάκι, κατούνα, τaráτσα* κ.ά.). Η καλύβα χρησιμοποιείτο για να κοιμάται ο βοσκός και να αποθηκεύονται ορισμένα σκεύη και εργαλεία της τυροκομίας. Συνήθως ήταν χτισμένη με χόρτα και ξύλα, αλλά συχνά συναντάμε πέτρινες βαρειές κατασκευές, όπως τα κρητικά μιτάτα. Η καλύβα είχε ελάχιστα έπιπλα για τις ανάγκες των βοσκών, ενώ εκεί συχνά τοποθετούνταν τα τυροκομικά σκεύη.

β) **Το ποιμνιοστάσιο** (*μάντρα, μιτάτο, στάνη, στρούγγα, τaráτσα, μαντροτόπι, στανοτόπι, χειμαδιό* κ.ά.) είχε ανατολικό προσανατολισμό, ώστε ο ήλιος να ζεσταίνει τους χώρους του. Το έδαφος έπρεπε να είναι επικλινές για την απορροή των ούρων των ζώων. Ένα τυπικό ποιμνιοστάσιο αποτελείται συνήθως από τα εξής μέρη: τον **(ε)ριφώνα** (*αξιάτο, σακασήρα, αρνοκέλλι, δόλωνας, εριφόκουμος, λαβδαριά, παραμάντρι, χωρισόμάντρα* κ.ά.) ο οποίος προορίζεται για τα αρνιά και τα κατσίκια που θηλάζουν. Τα αμνοερίφια απομονώνονται από το υπόλοιπο κοπάδι ώστε να εξασφαλίζεται ο θηλασμός τους και η προστασία τους από τα άγρια ζώα. Έτσι συχνά τοποθετούν ή σχεδιάζουν σε εμφανές σημείο κεφαλή βοδιού, φιδιού κ.α., για να κρατούν μακριά τα άγρια ζώα. Η **μάντρα** (*στάνη, γαλάρι, ματζικούρα, στρούγγα, οβορός, κούρτα* κ.ά.), κατασκευασμένη από κλαδιά αλλά σε ορισμένες περιπτώσεις και από πέτρες, κατά κανόνα χωρίς στέγη, είναι στην ουσία ένας χαμηλός κυκλικός φράχτης μέσα στον οποίο συγκεντρώνονται τα θηλυκά ζώα για να αρμεχτούν. Διαθέτει ένα μεγάλο άνοιγμα από το οποίο γίνεται η είσοδος των ζώων και ένα μικρό (πό-

ρος) από το οποίο τα ζώα εξέρχονται ένα-ένα προκειμένου να αρμεχτούν από τον ποιμένα που κάθεται συνήθως πάνω σε μια πέτρα, το στρουγγολίθι.

γ). **Το τυροκομείο** (*μιτάτο, τυροκέλλι, τυρόσπιτο* κ.α.), όταν αυτό υπάρχει, βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από τη στάνη. Σε ορισμένες περιπτώσεις διαθέτει ιδιαίτερο διαμέρισμα για την αποθήκευση και συντήρηση των τυροκομικών προϊόντων (*τυροκέλλι, τυρότρυπα*) που εξασφαλίζει την ωρίμανση αλλά και την προστασία των τυροκομικών προϊόντων από τις καιρικές συνθήκες και από κλέφτες. Σε πολλές περιπτώσεις η επεξεργασία του γάλακτος άρχιζε στο κοντινό στη στάνη πρόχειρο τυροκομείο αλλά ολοκληρωνόταν σε πιο συστηματικές εγκαταστάσεις που βρισκόταν σε μακρινή απόσταση. Για παράδειγμα για την παραγωγή του κασεριού οι ποιμένες που ξεκαλοκαίριζαν στην ορεινή περιοχή του Ασπροποτάμου του νομού Τρικάλων, παρασκεύαζαν καταρχήν την τυρομάζα (μπασκί) την οποία μετέφεραν με τα ζώα στα συστηματικά τυροκομεία (κασαρίες) στο κεφαλοχώρι Κρανιά ή στα Τρίκαλα.

δ) **Ο στάλος** (*σταλιό, σταλίστρα, στάμι, στάλιστρο* κ.ά.) είναι ένα σκιερό μέρος στο οποίο οδηγούνται τα αιγοπρόβατα κατά τις μεσημεριανές ώρες των ζεστών ημερών του καλοκαιριού. Συχνά πρόκειται για τη φυσική σκιά των δέντρων. Σε κάποιες περιπτώσεις οι βοσκοί κόβουν την κορυφή δένδρων, για να φουντώσουν οι κλάδοι και να δημιουργήσουν σκιά. Όταν δεν υπάρχουν δέντρα κοντά στα βοσκοτόπια, για παράδειγμα στα αλπικά λιβάδια, κατασκευάζουν υπόστεγο χρησιμοποιώντας φτέρες και άλλα φυτά.

5.1.2. Τα κυριότερα σκεύη

Η στάνη ήταν μια αυτόνομη παραγωγική μονάδα η οποία διέθετε μια σειρά από εξειδικευμένα εργαλεία και σκεύη. Τα κυριότερα αφορούσαν την επεξεργασία του γάλακτος και είναι τα παρακάτω.

Το συννηθέστερο σκεύος της στάνης είναι το **δοχείο για το άρμεγμα** (*αρμεγός, αμούρκι, αρμεγάρι, βεδούρα, γαλομέτρα, γαλευτήρι, καβάκι, καρδάρα, κουμπλίτσα, κούτουλας, μπούτενα, μπονιότα, μπασκράτσα, σιγλάκι, τσαπρί* κ.ά). Μπορεί να είναι ξύλινο ή μεταλλικό και συχνά χρησιμεύει και για τη μέτρηση του γάλακτος. Το **καζάνι** (*χαρανί, κακάβα, λαβέτζι* κ.ά), όπου βράζουν το γάλα είναι μεταλλικό ή πήλινο. Η **γαλατοπλίνη** (*πηλίνα, λεκάνη, τζιανάκα*) είναι μια λεκάνη χαμηλού βάθους -τεσσάρων ή πέντε δακτύλων- με μεγάλο άνοιγμα, για να απλώνει το γάλα και να κάνει περισσότερο καϊμάκι. Η **γιαουρτολαίνα** (*καπακλί, καδί, διαουρτολόγος* κ.ά) χρησιμοποιείται για το πήξιμο του γιαουρτιού.

Η **κάδη** (*βαρέλι, βούρτσα, δουρβάνι, ντρομπουλίτσα, τάλαρος, καράμπα, κοπανέλο, μπουτινέλλα, βλάντα, τσαλκατήρα* κ.ά) χρησιμοποιείται για την αποβουτύρωση του γάλακτος. Την γεμίζουν με γάλα το οποίο χτυπάνε - δέρνουν όπως λένε χαρακτηριστικά - με τον **ταράχτη** (*δγιόνιστρο, αδοιά, βουρτσόξυλο, δάρτης, καρέλι, κόφτης, σκιαδούλι, φουρλέτσι* κ.ά), ώστε να διαχωριστεί η κρέμα από το τυρόγαλο.

Το **τυροβόλι** (*τυρικό, πετροτύρι, τουπί, τυρολόγος, καλαθούνα, τυριώνας*) χρησιμοποιείται για το στράγγισμα του τυροπήγματος και κατασκευάζεται από ποικίλα υλικά (*καλάμια, βούρλα, ξύλα, πέτρα* κ.ά). Τον ίδιο σκοπό εξυπηρετεί και η **τσαντήλα** (*τουλπάνι, τυροτούπια, τυρόταυλα, τυρόσκαμνος, κρεμανταλάς, φούρκα, μάκινα, λουτσάρι* κ.ά), λεπτό βαμβακερό ύφασμα το οποίο κρεμιέται από την στέγη του τυροκομείου ή και από τα κλαδιά ενός δέντρου έως ότου στραγγίσει το τυρόγαλο.

Για την μεταφορά νερού, γάλακτος ή τυριού χρησιμοποιούνταν **ασκοί** (*αραγός, ασκόπουλο, βατα-*

λάχι, βούργα, γαλατάσκι, γιδάσκι, δερμάτι, προβειά, σιγλί, ταγαρτζίκα, τουλούμι κ.ά) που φτιάχνονταν από δέρμα κατσικιού.

5.1.3. Τα προϊόντα της κτηνοτροφίας

Τα σημαντικότερα προϊόντα της κτηνοτροφίας στο παραδοσιακό πλαίσιο ήταν το γάλα και τα γαλακτοκομικά.

Εκτός από το φρέσκο γάλα υπήρχε το ξινόγαλο, το γκερεμεζί, γάλα αλατισμένο και βρασμένο το οποίο διατηρούνταν μέσα σε ασκό, όπου έπηζε λίγο και τρωγόταν σαν τυρί, το πρωτόγαλα ή κολόστρα, δηλ. το πρώτο γάλα που αρμέγεται μετά τη γέννα.

Το βούτυρο ήταν ιδιαίτερα σημαντικό προϊόν, γιατί είχε και εμπορική αξία. Παρασκευαζόταν μέσα στην κάδη όπου το γάλα χτυπιόταν από τον τυροκόμο με τον ταράχτη. Για να προστατευθεί από την αλλοίωση το αλάτιζαν. Στην Αιτωλία διατηρούσαν φρέσκο το βούτυρο μέσα το νερό το οποίο άλλαζαν κάθε δυο ή τρεις μέρες. Το βούτυρο τρωγόταν νωπό ή ως άρτυμα στο φαγητό. Ήταν ένα ακριβό προϊόν, απρόσιτο για τους φτωχούς.

Ο πρωταρχικός λόγος της μετατροπής του γάλακτος σε τυρί είναι η συντήρησή του για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα. Έτσι ορισμένα παραδοσιακά τυριά προορίζονται για κατανάλωση σε μια περιοχική κοινότητα στον τόπο παρασκευής τους, ενώ άλλα για μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις μέσω εκτεταμένων εμπορικών δικτύων. Για παράδειγμα το κεφαλοτύρι και το κασέρι μεταφερόταν, κατά τον 19ο αιώνα από τα τυροκομεία της Πίνδου στην Αθήνα και τις μεγάλες πόλεις της οθωμανικής Αυτοκρατορίας ως την Ιταλία και στην Αίγυπτο. Η φέτα (γνωστή παραδοσιακά ως *τυρί ή μπατζιοτύρι*) κυριάρχησε στην εθνική αγορά, όταν χάρη στην ανάπτυξη των ψυκτικών θαλάμων κατά τον Μεσοπόλεμο στάθηκε δυνατή η συντήρηση και η εμπορία της.

Στη Νίσυρο και σε ορισμένα χωριά της Κω το τυρί το συντηρούσαν στη λάσπη του κρασιού (*μούργα*). Στην Κύπρο το χαλλούμιν διατηρείται σε τεμάχια ή βώλους μέσα σε στάμνα ενώ στη Μακεδονία η μυζήθρα (*ούρδα*) τοποθετούνταν σε τουλούμια (ασκούς). Άλλα γνωστά τυριά του ελληνικού χώρου είναι ο ανθότυρος, το αρμοτύρι, το ασκοτύρι (*τουλουμοτύρι*), η βουστίνα, το λαδοτύρι, το μανούρι, ο μπάτζιος, το χλωρό κ.ά.

Οι βοσκοί στο παραδοσιακό πλαίσιο προτιμούν να διατηρούν τα ζώα για την παραγωγή γάλακτος και όχι να τα πουλάνε για το κρέας τους. Το ζωικό κεφάλαιο είναι πολύτιμο και γι' αυτό οι ίδιοι σπάνια τρώνε κρέας: τις μεγάλες εορτές, όταν κάποιο ζώο τραυματισθεί θανάσιμα ή αρρωστήσει και όταν αν είναι προϊόν κλοπής κ.ά.

Σημαντικά για τη χρησιμότητά τους είναι τα **δέρματα** των ζώων (*προβιά, τομάρι, αρνόδεσμα, καπροπέτσι, κριαροτόμαρο, ψοφάκι* κ.ά.). Με μια πρόχειρη κατεργασία του δέρματος μετά την εκδορά κάνανε ασκούς: μετά την εκδορά του αρνιού βγάζουν ακέραιο το δέρμα, το καθαρίζουν από τις τρίχες, δένουν γερά το μέρος της ουράς και έχουν για στόμιο το μέρος του λαιμού. Κατασκεύαζαν επίσης οι ίδιοι τα υποδήματα τους, στρώματα της ποιμενικής κατοικίας, επενδύσεις των ενδυμάτων ή πωλούσαν τα δέρματα για τις ανάγκες της βυρσοδεψίας.

Τα μαλλιά των ζώων είναι πολύτιμα. Ανάλογα με το ζώο από το οποίο προέρχονται, το μήκος τους κ.ά. έχουν ειδική ονομασία: *ποκάρι, κωλόκουρο, αρνόκουρο, κοζιά, πινόμαλλο, ρούντα, τραγόμαλλα* κ.ά.. Μετά το τέλος του χειμώνα, τον Μάρτιο, στα χειμαδιά « κωλοκουρίζουνε το πρόβατο», δηλαδή κα-

θαρίζουν την ουρά και την κοιλιά, για να αρμέγεται ευκολότερα (*κούρεμα, διπλόκουρο, ξεμπάνιασμα, στεροκούρι* κλπ.). Ο κούρος γίνεται την άνοιξη (τέλος Μαΐου-αρχές Ιουνίου) και είναι ένα σημαντικό κοινωνικό γεγονός το οποίο πραγματοποιείται μέσα σε εορταστική ατμόσφαιρα. Ένα μέρος του μαλλιού χρησιμοποιείται για τις ανάγκες της οικιακής οικονομίας (πρόικα των κοριτσιών, κ.ά.), ενώ το υπόλοιπο μπορούσε να διατεθεί στο εμπόριο. Ο ρύπος των μαλλιών (*μαλλόρωπος, πίνος, σαριά, νέσπος* κ.ά) χρησιμοποιείται για την λεύκανση και ενίσχυση της βαφής υφασμάτων. Επίσης τα άπλυτα μαλλιά των προβάτων χρησιμοποιούνται για θεραπευτικούς σκοπούς, π.χ. με αβγό και ρακή ως έμπλαστρο, ως κομπρέσα κατά τον πονόλαιμο κ.ά.

Η **κοπριά** (*βερβελίθρα, βουινιά, γιδοκοπριά, προβατσουλιά, φουσκί, κακαρέντζα* κ.ά.) πωλείται στους γεωργούς ως λίπασμα ή συνηθέστερα δίνεται ως ενοίκιο για τους βοσκοτόπους. Χρησιμοποιείται επίσης για τη λεύκανση μάλλινων υφαντών, ως οικοδομικό υλικό, καύσιμη ύλη κ.ά.

5.1.4. Η οργάνωση της κτηνοτροφικής παραγωγής

Στο παραδοσιακό πλαίσιο αναπτύχθηκε ιδιαίτερα η νομαδική και ημινομαδική κτηνοτροφία που αφορούσε μεγάλα κοπάδια τα οποία μπορούσαν να φτάσουν ως και 10.000 ζώα. Ο χαρακτηριστικότερος ποιμενικός, καθαρά νομαδικός πληθυσμός, ήταν οι Σαρακατσάνοι, οι οποίοι δεν διέθεταν σταθερή κατοικία ούτε στα χειμαδιά των πεδιάδων, ούτε στα ορεινά βοσκοτόπια, όπου ξεκαλοκαίριαζαν. Άλλοι, όπως οι Βλάχοι της Πίνδου και οι Κοπατσαραίοι των Γρεβενών διέθεταν σταθερή κατοικία και οργανωμένους οικισμούς στο βουνό κατά το θέρος, ενώ τον χειμώνα νοίκιαζαν βοσκοτόπια στην πεδιάδα, ήταν δηλαδή ημινομάδες. Η διαχείριση των κοπαδιών ακολουθούσε την οργάνωση σε τσελιγκάτα. Πολλές οικογένειες βοσκών -με δεσμούς συγγένειας κατά κανόνα- «έσμιγαν» τα ποιμνιά τους υπό την ηγεσία ενός ισχυρού κτηνοτρόφου σε μια μορφή κοινοπραξίας. Αρχηγός (τσέλιγκας) αναδεικνυόταν κάποιος που είχε επιτελική ικανότητα, το κύρος και την κατάρτιση να διευθύνει το τσελιγκάτο. Είχε την γενική ευθύνη, την εκπροσώπηση έναντι τρίτων (της κεντρικής εξουσίας, ελληνικής ή οθωμανικής), των γαιοκτημόνων από τους οποίους ενοικίαζαν βοσκοτόπια, κλπ.), προμήθευε το τσελιγκάτο με τα απαραίτητα προϊόντα από την αγορά και διενεργούσε πιστωτικές λειτουργίες για τα μέλη του. Εκτός από τους σμίχτες (τους κτηνοτρόφους που είχαν δικό τους κοπάδι) στο τσελιγκάτο προσκολλούνταν και ρογιασμένοι βοσκοί δηλαδή μισθωτοί τσοπάνοι.

Τα τσελιγκάτα εξαρτιόταν άμεσα από την ύπαρξη μεγάλων βοσκοτόπων, κυρίως στις πεδιάδες της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας, όπου υπήρχαν τσιφλίκια. Μετά την αγροτική μεταρρύθμιση, κατά τη δεκαετία του 1920- 1930, και την διάλυση των τσιφλικιών τα τσελιγκάτα δέχτηκαν ισχυρό πλήγμα. Επιπλέον η δημιουργία εθνικών κρατών και η χάραξη συνόρων στο βαλκανικό χώρο κατά τον 19ο και τον 20ό αιώνα προκάλεσε μεγάλες δυσκολίες στις μετακινήσεις των νομαδικών και ημινομαδικών κοπαδιών για την αναζήτηση βοσκοτόπων. Οι συγκεκριμένοι παράγοντες, σε συνδυασμό με τις καταστροφικές πολεμικές καταστάσεις και άλλους ενδεχομένως λόγους, οδήγησαν μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και τον εμφύλιο στη γρήγορη διάλυσή τους.

Παράλληλα κείμενα

«Τα Κουπατσιάρικα χωριά βρίσκονται στις ανατολικές πλαγιές της Βόρειας Πίνδου μέσα στα όρια του νομού Γρεβενών και σε ένα υψόμετρο ανάμεσα στα 800 και 1200 μέτρα. Στην περιοχή αυτή ανάμεσα στα 500 και 800 μέτρα υψόμετρο κυριαρχεί ένα υποβαθμισμένο δάσος βελανιδιάς διάτρητο από χωράφια με καλλιέργειες σιτηρών και κτηνοτροφικών φυτών. Ψηλότερα, από τα 800 έως τα 1200 μέτρα, όπου το χιόνι παραμένει επί αρκετές εβδομάδες και η περίοδος της ξηρασίας είναι σύντομη, συναντάμε πραγματικά δάση βελανιδιάς με μεγάλα δέντρα παρά την καταχρηστική βόσκηση. Οι Κουπατσαραίοι ήταν αγροκτηνοτρόφοι και συνδύαζαν τη μεταβατική με τη μόνιμα εγκατεστημένη κτηνοτροφία. Τα χωριά που ήταν χτισμένα σε υψηλό υψόμετρο όπως το Δοτσικό και οι Φιλιππαιοί (1060 και 1220 μέτρα αντίστοιχα), είχαν μεγαλύτερα κοπάδια και έμοιαζαν με τα γειτονικά τους Βλαχοχώρια του αυχένα της Πίνδου. Το σύνολο των κοπαδιών αυτών των χωριών (εκτός από ελάχιστα οικόσιτα ζώα) κατέβαινε στα πεδινά της Θεσσαλίας και της Μακεδονίας κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Τα Βλαχοχώρια δηλαδή η Σαμαρίνα, η Σμίξη, η Αβδέλα και το Περιβόλι, ήταν πολύ πιο εύπορα από τα Κουπατσιάρικα χωριά και ο πληθυσμός τους ήταν μεγαλύτερος. Οι κτηνοτρόφοι των κουπατσιάρικων χωριών που είναι χτισμένα χαμηλότερα, σε υψόμετρο κάτω από τα 800 μέτρα, κατέβαζαν τα κοπάδια των αιγοπροβάτων, που είχαν περισσότερα από 50 ζώα, στα χειμαδιά της Θεσσαλίας ή της Μακεδονίας».

«Ο ετήσιος κύκλος της εκμετάλλευσης του κοπαδιού όσον αφορά την γαλακτοπαραγωγή σχετίζεται με το απόκομμα των αρνιών από το θηλασμό. Παραδοσιακά, δηλαδή πριν από το 1950, αυτό γινόταν σχετικά αργά. Έτσι η γαλακτοπαραγωγή και η τυροκόμηση άρχιζε μετά τις 23 Απριλίου μέρα της γιορτής του Αγίου Γεωργίου με την εγκατάσταση των μεταβατικών κοπαδιών στα θερινά τους βοσκοτόπια. Η τυροκόμηση όπως και η συνολική διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου στην περιοχή γινόταν μέσα στα πλαίσια των φαλκαριών και των τσελιγκάτων. Κάθε τέτοιος σχηματισμός είχε μια στρούγκα που ήταν η κατεξοχήν κτηνοτροφική θέση και ο χώρος παρασκευής των τυριών.

Στο Μέγαρο (υψόμετρο 950 μέτρα) με τον όρο φαλκάρη (*φαλκάρ*) εννοούσαν ένα σχηματισμό τριών έως πέντε μικρών κτηνοτρόφων αλλά και το κοινό κοπάδι που δημιουργούσαν για την χειμερινή ή τη θερινή περίοδο. Συνήθως σε ένα τέτοιο κοπάδι κατά τη θερινή περίοδο προστίθενταν και άλλα μικρά κοπάδια που είχαν είκοσι ζώα το καθένα και ανήκαν σε χωρικούς που ήταν μόνιμα εγκατεστημένοι στα ορεινά, έτσι ώστε το κοπάδι να φτάνει τα πεντακόσια ζώα. Με την οργάνωση σε φαλκάρια εξοικονομούνταν εργατικό δυναμικό και διευκολύνονταν η παρασκευή και εμπορευματοποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Η τυροκόμηση στις στρούγκες έφτανε στο απόγειό της από τις αρχές του Μαΐου ως τις 20 περίπου Ιουλίου, όταν η γαλακτοπαραγωγή μειωνόταν και τα φαλκάρια διαλυόταν. Μέσω της διαδικασίας που ονομαζόταν γαλομέτρηση κάθε κτηνοτρόφος, όσο μικρό κι αν ήταν το κοπάδι του, έπαιρνε το γάλα που του αναλογούσε μαζεμένο, μια συγκεκριμένη μέρα και μπορούσε έτσι να τυροκομήσει. Κάθε στρούγκα προσλάμβανε τον δικό της τυροκόμο (μπάτζιο) που ήταν ένας εξειδικευμένος τεχνίτης το επάγγελμα του οποίου έχαιρε εκτίμησης δεδομένου ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα (μαξούλια) ήταν πολύ σημαντικά για τους κατοίκους καθώς αποτελούσαν την κύρια πηγή απόκτησης ρευστού χρήματος. Η διαδικασία της τυροκόμησης γινόταν μέσα στο φρετζάτο ή μπατζαριό μια καλύβα φτιαγμένη από κλαδιά βελανιδιάς και κέδρου».

Ευάγγελος Καραμανές, « Κοινωνία και τεχνικές: Οι επιλογές της παραδοσιακής τυροκομίας» *Αρχαιολογία και Τέχνες*, τεύχος 92,

Σεπτέμβριος 2004, σ. 94-98.

5.2. Γεωργία

5.2.1. Καλλιέργεια δημητριακών

Τα δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη, καλαμπόκι) αποτελούν το κύριο είδος των καλλιεργειών στον ελληνικό χώρο. Ακολουθούν το βαμβάκι (Θεσσαλία, Σέρρες), η σταφίδα (κυρίως στη βόρεια Πελοπόννησο), ο καπνός (Μακεδονία, Αιτωλοακαρνανία) και η ελιά (στον παραθαλάσσιο και νησιωτικό κυρίως χώρο).

5.2.1.1. Όργωμα και σπορά

Η προετοιμασία του αγρού για το όργωμα και τη σπορά των δημητριακών από τον γεωργό (ζευγά, ζευγολάτη) ξεκινούσε το καλοκαίρι με το καθάρισμα και τη φυσική λίπανση του χωραφιού με ζωική και φυτική κοπριά (βοδιών, αιγοπροβάτων, καύση καλάμις μετά το θερισμό) και στα νεότερα χρόνια με χημικά λιπάσματα.

Η καλλιέργεια του αγρού (καλλουργία, άργασμα, ανάστημα κ.ά.) αρχίζει νωρίς «το καλοκαίρι, αφού ξεκουραστεί ο γεωργός από τ' αλώνια», οπότε γίνεται το καθάρισμα από την καλάμι και η προετοιμασία των εργαλείων από τον σιδερά (γύφτο). Σε αγρούς που βρίσκονται σε αγρανάπαυση και δεν καλλιεργούνται, το πρώτο όργωμα (ζευγάρι, νιατός, κάμωμα, πρωτάνοιμα, ανέχωμα κ.ά.) γίνεται την άνοιξη για να ξεριζωθούν τα ζιζάνια και να λιαστεί το χώμα. Το δεύτερο όργωμα (ανάχυμα, δευτέρι, διβόλι, διάβασμα, δίσκαμμα κ.ά.) γίνεται τον Απρίλη ή Μάη και το τρίτο (ανάκομμα, τριβόλισμα, τριαλέτρι κ.ά.) τον Μάιο για να ακολουθήσει το οριστικό το φθινόπωρο (ζευγάρισμα, βαθύ, ξύπνημα, βωλοσώκωμα κ.ά.), αφού βρέξει.

Το σύστημα της αγρανάπαυσης εφαρμοζόταν στους αγρούς με σκοπό την μεγαλύτερη απόδοσή τους.

5.2.1.2. Η σπορά: σχετικά φθινοπωρινά αγροτικά έθιμα και προλήψεις

Ο Οκτώβρης ή Αηδημητριάτης είναι ο μήνας της προετοιμασίας της γης για τη σπορά, που θεωρείται αποδοτική αν γίνει μέσα σ' αυτό το μήνα, αφού βεβαίως προηγηθεί χορταστική για το χωράφι βροχή.

«Οκτώβρη και δεν έσπειρες,
οκτώ σωρούς δεν έκαμες».

Ανάλογα με την περιοχή το όργωμα και η σπορά συνεχίζεται και τον μήνα Νοέμβριο ή *Βροχάρη* ή *Νιαστή*, αφού και μέχρι τα Εισόδεια της Παναγιάς (21 Νοεμβρίου) αλλού έχουν τελειώσει τη σπορά (Παναγία η Αποσπορίτισσα) κι αλλού έχουν «μισοσπείρει», εξ ου και Παναγία η Μεσοσπορίτισσα. Και οι δύο μήνες ήταν και εξακολουθούν να είναι σημαντικοί για τη γεωργία και την κτηνοτροφία, καθώς πολλές σχετικές εργασίες πρέπει να γίνουν κατά τη διάρκειά τους. Το όργωμα των χωραφιών και η σπορά των σιτηρών, το μάζεμα των ελιών, παλιότερα το ξεφλούδισμα (ξεσπείρισμα) των καλαμποκιών στα νυχτέρια, η παρασκευή της ρακής (καζάνιασμα των στεμφύλων) αλλά και η δοκιμή των νέων κρασιών (του αϊ Γιώργη του Μεθυστή, 3 Νοεμβρίου), η κάθοδος των βοσκών από τα βουνά στα χειμαδιά και γενικά η προετοιμασία των αγροτών για το χειμώνα. Της Μεσοσπορίτισσας στο σπίτι του γεωργού βράζονταν πο-

λυσπώρα, δηλαδή σπόροι όλων των δημητριακών (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, καλαμπόκι κ.ά.) αλλά και οσπρίων (φασόλια, κουκκιά, ρεβύθια κ.ά.) και μοιράζονταν στους γείτονες για το καλό της σοδειάς. Πρόκειται για συνθήκη αντίστοιχη της «πανσπερμίας» των αρχαίων, που αποσκοπεί στην επίτευξη καλής σοδειάς.

Η γιορτή του Αγίου Φιλίππου (14 Νοεμβρίου) σε πολλά μέρη θεωρείται χρονικό όριο για τη σπορά αλλά και αρχή της Σαρακοστής των Χριστουγέννων, καθώς, σύμφωνα με την παράδοση ο Άγιος ήταν γεωργός και απόκρευε στο χωράφι του. Έτσι η γεωργική εργασία εκείνη την ημέρα επιτρέπεται καθώς οι γεωργοί σπεύδουν να ολοκληρώσουν τις εργασίες τους πριν πιάσει ο βαρύς χειμώνας.

Για να πετύχει η σπορά και να πάει καλά η σοδειά, όταν ο γεωργός ξεκινούσε για το χωράφι προκειμένου να σπείρει, έκανε το σταυρό του και έρριχνε μαζί με το σπόρο κόκκους ροδιού και σπόρους από τον ψάθινο σταυρό, που φυλασσόταν στο εικόνισμα από το τέλος του θερισμού. Έπρεπε επίσης να είναι καθαρός, δηλ. να αποφύγει την ερωτική επαφή με τη γυναίκα του. Η γυναίκα του γεωργού την πρώτη ημέρα της σποράς έφτιαχνε γλύκισμα, δεν άφηνε την πόρτα του σπιτιού ανοιχτή, δεν δάνειζε τίποτε κ.ά. για να πάει καλά η σοδειά.

5.2.1.3. Γεωργικά εργαλεία. Το άροτρο

Η χρησιμοποίηση του συρόμενου αρότρου αποτελεί, όπως είναι φυσικό, επανάσταση στο χώρο της γεωργικής τεχνολογίας. Έδωσε ώθηση στη γεωργία, αφού επέτρεψε τη βαθύτερη και ταχύτερη άροση της γης και επομένως την καλλιέργεια μεγαλύτερων εκτάσεων και την αύξηση της παραγωγής των δημητριακών. Το άροτρο που σύρεται από βόδια χρησιμοποιήθηκε στην Ελλάδα από την 4η χιλιετία.

Οι παραδοσιακοί τρόποι καλλιέργειας των χωρικών αντικατοπτρίζουν τεχνικές και μεθόδους καλλιέργειας που δεν αποκλείεται να χρονολογούνται από την νεολιθική εποχή, όταν ο άνθρωπος έμαθε για πρώτη φορά και ανέπτυξε ύστερα σιγά-σιγά την γεωργία. Στις περισσότερες, για παράδειγμα, περιοχές έσπερναν και εξακολουθούν να σπέρνουν σιτηρά τον χειμώνα για να εκμεταλλευτούν το νερό από τις βροχές και το χιόνι. Ο γεωργός επιτρέπει στα κοπάδια να βοσκήσουν στα θερισμένα χωράφια αλλά και σε φυτρωμένα σπαρτά για να επωφεληθεί από την κοπριά τους και να περιορίσει το υπερβολικό φύλλωμα στα φυτά. Καίει την καλαμιά για να λιπώνει με τη στάχτη το χωράφι και να το απαλλάξει από τα βλαβερά ζώδια.

Το πιο χαρακτηριστικό, ωστόσο, είναι το γεγονός ότι το άροτρο, το βασικό εργαλείο αρόσεως της γης, διατηρήθηκε σε χρήση μέχρι πρόσφατα, σε πολλές περιοχές και μέχρι το 1960. Στη Θεσσαλία με τις μεγάλες γεωργικές εκτάσεις χρησιμοποιήθηκε ήδη από τα τέλη του 19ου αιώνα η εξελιγμένη μορφή αρότρου, το σιδερένιο, το οποίο κατασκευάζονταν μάλιστα στο γνωστό στον ευρύτερο χώρο της Βαλκανικής και Μ. Ασίας, εργοστάσιο των Γκλαβάνη-Σταματόπουλου στο Βόλο και στη συνέχεια και σε άλλα εργοστάσια. Ωστόσο, ανάλογα με την περιοχή, χρησιμοποιήθηκαν για έναν αιώνα περίπου (μέσα του 19ου-μέσα του 20ού αιώνα) και το ψιλόδειο (ξύλινο άροτρο) με σιδερένιο υνί και το πιο ευέλικτο σιδερένιο. Η μικτή επίσης καλλιέργεια από δημητριακά και όσπρια στο ίδιο χωράφι, ιδιαίτερα στα πιο άγονα ημιορεινά ή νησιωτικά εδάφη, που φαίνεται ότι συντηζόταν στη νεολιθική εποχή, έφθασε μέχρι τα νεότερα χρόνια. Στις θεσσαλικές πεδιάδες η μονοκαλλιέργεια σίτου ήδη από την νεολιθική εποχή μας δίνει και το μέγεθος της ανάπτυξης και της ευημερίας των οικισμών της στη μακρινή εκείνη εποχή. Η καλλιέργεια των δημητριακών στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία συνεχίστηκε μέχρι και σήμερα.

5.2.1.4. Ο θερισμός και το αλώνισμα

Ο **θερισμός** των σιτηρών άρχιζε συνήθως τις πρώτες μέρες του Ιουνίου (Θεριστή). Συνήθως θερίζουν πρώτα τον σανό και το κριθάρι, μετά τη βρώμη και τελευταία το σιτάρι και τη σίκαλη. Ο θερισμός γινόταν με το δρεπάνι, οδοντωτό (άρπης καρχαρόδους του Ησιόδου) ή λείο ή με το λελέκι, εργαλείο περισσότερο επαγγελματικό. Το χόρτο θεριζόταν με την κόσα (χωσιά). Παλαιότερα ο θερισμός γινόταν και με τα χέρια. Τα στάχυα θερίζονταν σε χεριές ή δράγματα και τοποθετούνταν στο έδαφος, γίνονταν αγκαλιές, δένονταν σε δεμάτια και μεταφέρονταν με ζώα ή με κάρρα στ' αλώνια (χωμάτινα ή πέτρινα) για τον αλωνισμό. Το αλώνισμα γίνεται με ζώα δεμένα με σχοινιά που γύριζαν γύρω από τον αλωνόστυλο (στοίγερο, στοικερός) που ήταν τοποθετημένο στο κέντρο του αλωνιού. Περίμεναν να φυσήξει ευνοϊκός αέρας για να γίνει το λίκνισμα και να ξεχωρίσει ο καρπός από το άχυρο. Την άπνοια την αντιμετώπιζε ο λαός με προσευχές, επωδές και διάφορες μαγικές ενέργειες. Το λίκνισμα γινόταν με τη βοήθεια των λιχνιστηρίων (καρπολόγια, δικράνια) και ο καρπός αφού κοσκινιζόταν (δριμόνισμα-κοσκίνισμα) για να αποχωρισθεί από τα σκύβαλα «σωριαζόταν» και μεταφερόταν στις αποθήκες.

Από τους νεολιθικούς χρόνους μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα ο θερισμός γινόταν με δρεπάνι. Στην προϊστορία ήταν φτιαγμένο από ξύλο ή κόκαλο και δόντια από πυριτόλιθο ή οψιανό, ενώ το παραδοσιακό δρεπάνι έχει λεπίδα από μέταλλο και στέλεχος από ξύλο. Στην ουσία δεν διαφέρει από το αρχαίο πρότυπό του. Αλλά και το αλώνισμα γίνεται με ένα εργαλείο που δεν διαφέρει από το προϊστορικό του πρότυπο. Πρόκειται για τη δοκάνη, τον τρίβολο των αρχαίων, ένα ξύλινο έλκπηθρο, αποτελούμενο από μία ή δύο-τρεις σανίδες ενωμένες μεταξύ τους. Στην κάτω επιφάνεια η δοκάνη είχε και έχει μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα μυτερές πέτρες, σαν δόντια (τσακμακόπετρες) για το θρυμμάτισμα των σταχυών. Το έλκπηθρο έσυραν βόδια ή άλογα που πατούσαν με τις οπλές τους τα στάχυα.

5.2.1.5. Τα ζώα του γεωργού

Για το όργωμα και τις άλλες γεωργικές εργασίες είναι αναγκαία η χρησιμοποίηση ζώων (βόδια, άλογα, μουλάρια, γαϊδούρια). Το ζευγάρι ζώων θεωρούνταν απαραίτητο για την αγροτική οικογένεια και η έλλειψή του δημιουργούσε δυσκολίες. Συχνά οι γεωργοί δεν διέθεταν δύο «αροτριώντα» ζώα. Για τον λόγο αυτό συνεταιριζόνταν δύο μαζί (σεμπριά, κολληγιά) για να οργώσουν.

Ο γεωργός φρόντιζε ιδιαίτερα τα ζώα του και ιδιαίτερα αυτά που χρησιμοποιούσε στο όργωμα (τα καματερά). Θεωρούσε τα «αροτριώντα» ζώα ιερά, ιδιαίτερα τους «αροτήρες βόες», αντίληψη ισχύουσα και κατά την αρχαιότητα. Σπανίως έσφαζαν και κυρίως δεν κατανάλωναν οι ίδιοι, σε περίπτωση σφαγής, τα αροτριώντα ζώα. Προστάτης άγιος των μεγάλων ζώων είναι ο Άγιος Μόδεστος (16 Νοεμβρίου). Κατά την εορτή του παρασκεύαζαν εορταστικούς άρτους (κουλούρες) τους οποίους «λειτουργούσαν» στην εκκλησία και στη συνέχεια «έσπαζαν» στη ράχη του ζώου για την υγεία και την ευετηρία.

5.2.2. Ελαιοκομία

Στον ελληνικό χώρο, από την αρχαιότητα ήταν γνωστή η ελιά και η καλλιέργειά της έφθανε μέχρι εκεί που έφθανε και η πνοή της θάλασσας, σύμφωνα με τον Θεόφραστο. Οι ελαιώνες (λιοκήπι, λióφυτο, ελαιοπερίβολο, λιοστάσι, λιοτόπι, λιούρι, λιδιάς, περιβόλι κ.ά.) βρίσκονται κοντά στον οικισμό ή σε μεγάλη απόσταση από αυτόν, όπως συμβαίνει με τους ορεινούς οικισμούς του Πηλίου των οποίων οι οικο-

γένειες διαθέτουν ελαιώνες κοντά στη θάλασσα. Στις περιπτώσεις αυτές κατασκευάζονται αγροκίβες, τα καλύβια, για την περιποίηση των ελαιώνων και τη συγκομιδή.

Η ελιά ως δένδρο παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία ανάλογα με το είδος του καρπού της (αγριελιά, αδραμυτιανή, δαφνολιά, δρούπα, κορωνιά, καρυδολιά, ψιλολιά κλπ.), την ηλικία (αμπόλα, μουρέλο, μεγαλόριζη γεροντολιά), το φύτεμα, το κλάδεμα, τον εμβολιασμό (γροθάρι, κεντρωμάδα, κότσινας, κουρουπάδα, ορθοφόντα, φιντάνα, φτελογιά κ.ά).

Φυτεύεται το φθινόπωρο και το χειμώνα. Σύμφωνα με τις λαϊκές αντιλήψεις το φύτεμα πρέπει να γίνει σε «λίγωση» του φεγγαριού για να ευδοκιμήσει. Πολλαπλασιάζεται με παραφυάδες ή μοσχεύματα. Π.χ. «εάν τυχόν εις το χωράφι που θα το φυτεύσουν ελαιόδενδρα υπάρχουν αγριλλοί, τους εμβολιάζουν (φυλλιάζουν, μπολιάζουν), συνήθως όμως κόπτον κλώνους (χάλους) από άλλα ελαιόδενδρα. Τρίτος τρόπος είναι τα μουρέλλα, δηλ. τεμάχια κλάδων ελαίας, κοπτομένων από τις μούρες, μήκους 0,30 εκ. - 0,40 εκ., οι οποίοι κώνονται εντός του εδάφους τελείως» (Μ.Γ. Μιχαηλίδης-Νουάρως, Λαογραφικά Σύμμεικτα Καρπάθου, 2, 1934, σ. 67). Στην περιοχή Λακωνίας, τον Μάρτιο κόβουν από ένα καλό ελαιόδενδρο τα ίσια και κατακόρυφα βλαστάρια «χρονιάρικα», που τα λένε «απούς» ή «απτάδια». Αυτά τα κώνουν βαθιά στο χώμα και τον Μάη τα βγάζουν, τα κόβουν κομμάτια γύρω στα 30 εκ. και τα φυτεύουν σε βραγιές, λίγο πλαγιαστά και τα ποτίζουν συχνά, για να' χουν πάντα υγρασία. Είναι τα λεγόμενα «γροθάρια» που είναι ήμερα δένδρα, και δεν χρειάζονται εμβολιασμό.

Το φθινόπωρο ή τον χειμώνα γίνεται η περιποίηση (καθάρισμα, σκάψιμο, λίπανση, κλάδεμα κ.λπ.) της ελιάς. Στους Παξούς π.χ. τις ελιές τις κλαδεύουν το φθινόπωρο ή την άνοιξη και τις σκάβουν άνοιξη ή καλοκαίρι. Τις λιπαίνουν το φθινόπωρο με κοπριά. Γύρω από τις ρίζες τους κτίζονται πεζούλες, για να συγκρατούν το χώμα και τη λίπανση από τις βροχές. Λέγανε «την ελιά να την φυτεύει ο νοικοκύρης και να την κλαδεύει ο εκτρός», δηλαδή να γίνεται βαθύ κλάδεμα. Επίσης κλαδεύεται στρογγυλά για να μαζεύεται εύκολα ο καρπός.

Οι ελιές γενικά είναι δένδρα ανθεκτικά και δεν προσβάλλονται εύκολα από ασθένειες. Οι κυριότερες ασθένειες της ελιάς είναι: οι κόμποι, η μαυρίλα, η καπνιά, το λεκάνιο, το ξύνισμα, το αντιδέντρι, το κουρτούλιασμα, το λυσοσμάμουνο, το παμπάκι κ.λπ.. Ο καρπός είναι ευάλωτος, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες από διάφορες ασθένειες, όπως ο δάκος και ο πυρηνοτρίφτης. Με τον πυρηνοτρίφτη τα φύλλα της ελιάς παρουσιάζουν κηλίδες και ο καρπός μαύρα στίγματα, «μαυρίλλα», και πέφτει από το δένδρο. Στα Μεσκλά Χανίων λέγουν «καρβουνοβεντέμα», όταν «η ελιά αθή και κάνη πολλές ελιές και ύστερα καβουρτίζονται (μαυρίζουν και πέφτουν από δάκο). Ο δάκος τσι τρυπά και τσι χαλά».

Η ελιά ως καρπός έχει διάφορες ονομασίες ανάλογα με το είδος (θρούμπες, ασκούδες, ασπρολιές, δαφνολιές, αγουσκανές, βρώσιμες, γαδουρολιές, γλυκολιές, δίφορες, ζαργάντες, θρουμπολιές, κοπανισαριές, κορωνείκες, κουρμάδες κ.ά.), τον τρόπο ή χρόνο συγκομιδής, την επεξεργασία, τη διατήρηση κ.λπ. (αδάμαστες, αλατσολιές, αποδιαλέουδα, πρωτολίδια, απολίδια, απομαζώματα, αγριολόγι, κολυμπάδες, κοκκολόγια, λαδερές, ξυδολιές, νερατζολιές, τσακιστές, χαμάδες κ.ά.). Η συγκομιδή (βεντέμα, μαξούλι, λαδιά, σοδιά κ.ά.) αρχίζει περίπου τον Οκτώβριο και τελειώνει τον Φεβρουάριο ή και αργότερα. Παλαιότερα γίνονταν με το τίναγμα του καρπού από το δένδρο με ξύλο (ράβδισμα). Σε πολλές περιοχές πέφτει μόνος του ο καρπός σε δίχτυα που στρώνονται για το σκοπό αυτόν και σπκώνονται κατά τακτά διαστήματα. Σήμερα υπάρχουν ειδικά ραβδιστικά μηχανήματα. Η αρχή της συγκομιδής απασχολούσε τους αγρότες για να πάει καλά η σοδειά. Έτσι προληπτικά ξεκινούσαν την Κυριακή ή δεν άρχιζαν ποτέ Τετάρτη.

Τον καρπό μετέφεραν στο ελαιοτριβείο (λιοτρίβι, λιοτριβιό, γαλιάγρα, βίδα, λαδαρειό, λιόμυλος, φά-

μπρικα), που βρισκόταν σε κεντρικό σημείο των ελαιώνων και κοντά σε ρέμα για να φεύγουν τα νερά. Το ελαιοτριβείο ήταν ιδιόκτητο ή ανήκε στην εκκλησία (βακούφικο, εκκλησιαστικό), σε ορισμένες οικογένειες (οικογενειακό), σε περισσότερους από ένα ιδιοκτήτες (συνεταιρικό). Τις τελευταίες δεκαετίες η εμφάνιση των σύγχρονων μηχανοκίνητων εργοστασίων έκθλιψης της ελιάς οδήγησε στην εγκατάλειψη των παλαιών χειροκίνητων ή ζωοκίνητων ελαιομύλων με το ξύλινο πιεστήριο, τα σακκιά (μουτάφια, μποξάδες, ντρουβάδες, ντορμπάδες) και τους ειδικευμένους εργάτες (αλετρουβάρης, λιοτρουβάρης, λιτρουβάρης, ντρουβάρης, караβοκύρης, μυλωνάς, φαμπρικάρης κ.ά.).

Η μεταφορά του λαδιού γινόταν σε δοχεία πήλινα ή μεταλλικά (αμουργολόγος, δερμάτι, κάδη, κάπασα, λαδοπίθαρo, λαδοκουρούπα, μπότης, ξέστα, ροϊ, τάλαρος κ.ά.) και η αποθήκευση του στην αποθήκη (ματζέ, κατώι, κελλάρι) σε μεγάλα πιθάρια. Η μέτρηση του λαδιού γινόταν με πήλινα ή μεταλλικά δοχεία ορισμένης χωρητικότητας. Στην Κρήτη για παράδειγμα χρησιμοποιούσαν το μίστατο, δοχείο χωρητικότητας 8 οκάδων.

Τα είδη του ελαιολάδου είναι διάφορα, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του: αγουρόλαδο, αζύμωτο, αθέρμιστο, θολό, καβαλέτο, λαμπάντε, μερκαντίλι, μουργόλαδο, ντρουβίσιo, τσαγγό, φέτσα, ωρμόλαδο κ.ά.

Η διατροφική αξία και οι θεραπευτικές ιδιότητες του ελαίου το κατέστησαν ιερό στη συνείδηση του λαού. Με το πρώτο λάδι που θα βγάλουν ανάβουν το καντήλι της Παναγιάς. Το λάδι για το καντήλι στο εικονοστάσι του σπιτιού ήταν απαραίτητο ακόμη και στις μεγαλύτερες οικονομικές δυσκολίες της οικογένειας. Συνδέεται άρρηκτα με όλες τις στιγμές της ζωής του Έλληνα από τη γέννηση, το βάπτισμα, μέχρι τον θάνατο, όταν ο ιερέας χύνει το λάδι του καντηλιού πάνω στο σώμα του νεκρού.

Παράλληλα κείμενα

«Η γενική εντύπωση ότι οι Έλληνες κατανάλωναν στο σύνολό τους πολύ λάδι δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Οί Έλληνες γνώριζαν βεβαίως το λάδι ως πολύτιμο είδος διατροφής, με ευεργετικές – θεραπευτικές ιδιότητες και επεδίωκαν να το συμπεριλάβουν στις ετήσιες προμήθειες, έστω και σε μικρές ποσότητες, αλλά το κατανάλωναν συνήθως με μεγάλη φειδώ. Η παροιμιακή έκφραση: «Βάζει το λάδι με το αδράχτι» δηλώνει την εικόνα της νοικοκυράς, στην Ήπειρο, τη Δυτική Μακεδονία, την ορεινή Στερεά Ελλάδα κ.α., η οποία, για να μην μπει στον πειρασμό να σπαταλήσει πολύ λάδι, βουτούσε το αδράχτι στο δοχείο του λαδιού και έσταζε στο λαδερό σαρακοσιανό φαγητό κάποιες, μετρημένες σταγόνες λάδι. Είναι, λοιπόν, βέβαιο ότι ο διατροφικός κώδικας αυτής της διατροφικής ζώνης δεν μπορεί να ταυτισθεί με τον κρητικό, για παράδειγμα, ο οποίος υπαγορεύει ότι και το χοιρινό κρέας μαγειρεύεται με λάδι.

Η πρώτη, λοιπόν, και βασική διαφορά έγκειται στην ποσότητα ελαίου που καταναλώνουν οι πληθυσμοί που παράγουν το λάδι σε σχέση με τους πληθυσμούς, που σε μια κλειστή οικονομία, προμηθεύονταν λάδι από γειτονικές περιοχές, επαρκές μόνο για τις περιόδους νηστείας και για τις λατρευτικές ανάγκες (άναμμα του καντηλιού κ.λ.π.) και όπου το λάδι αντικαθιστούσε το ζωικό λίπος, συνήθως του χοίρου».

Αικατερίνη Πολυμέρου-Καμψλάκη, «Ο πολιτισμός της ελιάς» στο Ωδή στην Ελιά, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων, Αθήνα 2004, σ. 157-174.

5.2.3. Αμπελουργία

Η αμπελουργία αποτελεί από την αρχαιότητα βασική καλλιέργεια του ελληνικού χώρου. Το αμπέλι (ακλαδούρα, πρωτιμή, φ'τειά, φυτό, μπιτάδο, νιοφύτι κ.ά.) ευδοκίμει σε επικλινή εδάφη για να φεύγει το νερό (αμπελότοπος, αμπελοή, αμπελόχωμα, αμπελοχώραφο κ.ά.). Ανάλογα με τη σύσταση και την αποδοτικότητα του εδάφους χαρακτηρίζεται το έδαφος αμπελομάνα (πολύ γόνιμο), βαρικό (αμμώδες), ξέστερο, δυσικό (αμπέλι σκιαζόμενο από δένδρα), τραγάνα (πετρώδες) κ.ά. Ανάλογα με την έκταση χαρακτηρίζεται ως αμπέλι πέντε νοματώνε, δύο τσαπιώνε, τριών ημερών κ.ά.

Το κλήμα (αμπελιά, βεργίν, κληματιά, κληματοσίδα, περογλιά, φυτό κ.ά.) ή ανάλογα με το είδος του σταφυλιού (ζαβίρι, κορίθι, μαρτζαβί, πιρπινιόλα, σκυλοπνίχτρα, χαμάμπελος, ψαροσύρικο, γραιντζελιά κ.ά.) αποτελείται από τον κορμό (αμπελόρριζα, αποκουρά, κουζούπα, κουρβούλι, κούρβουλο, κουρμούλα, κουτσούρα, κούτσουρο, μάνα, στύπα κ.ά.), την καταβολάδα (αντρουβεργίδα, κατάβολας, καταβολάδι, βάλμα, κατουρίδια, κορμόθεμα, ρίγι, σύμανου κ.ά.), τις παραφυάδες (κωλόβεργα, ακαμάτης, παράστεμα, ανεμιστάκοι, αντηρίδια, κουλούκι, κωλορίζα, παραπέτι κ.ά.) και την κληματαριά (κρεββαταριά, κρεββατίνα, κρεμασαριά, περγουλιά κ.ά.).

Το αμπέλι σκάβεται με ειδικά εργαλεία (τσάπα, αξίνα, δικέλι), στρώνεται και ισιώνεται (σταφνίζεται) με σχοινί για να δημιουργηθούν οι σειρές των κλημάτων. Το φύτεμα του νέου αμπελιού (φυτειά) γίνονταν την άνοιξη και αποτελούσε ημέρα γιορτής για τους συμμετέχοντες, γιατί ο ιδιοκτήτης, ο οποίος ζητούσε τη συνδρομή και άλλων, ετοίμαζε ιδιαίτερα φαγητά για την περίπτωση. Π.χ. στην Κύπρο «το φύτεμα του αμπελιού ήταν, πριν από λίγα ακόμη χρόνια, κάτι που 'μοιαζε με γλέντι τρικούβερτο. Εκείνος που αποφάσιζε να φυτέψει αμπέλι, τίποτε δεν πλέρωνε για εργατικά, μα σύμφωνα με κάποιο παλιό έθιμο ήταν υποχρεωμένος να κάμει σε όσους τον βοηθούσαν στη φυτειά γλέντι τρικούβερτο» (Κυπριακά Γράμματα, 1, (1934), σ. 236).

Φρόντιζαν επίσης το φύτεμα του νέου αμπελιού να γίνει με γεμάτο φεγγάρι για να είναι το αμπέλι καρπερό, όπως πίστευαν. Σε ορισμένες περιοχές καλούσαν και τον ιερέα να κάνει αγιασμό. Οι ευχές σχετικά με το φύτεμα ήταν «καλοπιασμένο και καλά διάφορα» (Πυλί Κω).

Παπά μου, βλόα το τσαι συ
να κάμπ έτσου σιερκόν κρασίν.

λέγανε στην Κύπρο. Τα κυριότερα εργαλεία του αμπελουργού ήταν το αμπελοτρύπανο (για το φύτεμα του αμπελιού), το κλαδευτήρι (αμπελοκλαδευτήριο, κοσόρα, κλαδευτήρα, κλαδοσκόπος, κονέτζι, μανάρι, σβανάς, τριτσέτο, φαλτσέτα κ.ά.), η ψαλίδα (για το κλάδεμα), το αμπελοπρίγινο (πιργιόνι, πριόνα κ.ά.), το κεντιστήρι (για το χαράκωμα του αμπελιού), ο τρυγολόγος (φαλτσέτα κ.ά.), το τρυγοκόφιο (τρυγητήρ', γαλίτσι, κόφα, πανέρι, καλάθα, κοφινολόγος, τρυγοκάλαθο κ.ά.), ο κόφτης (κρεαπή, κροπή, σταφιδοκόφτης, κ.ά.), και η ψεκαστήρα (ψικαστήρα, μπούσουλας, θειαφιστήρι κ.ά.) για το ψέκασμα του αμπελιού με θειάφι ή στάχτη.

Μετά το φύτεμα και το πότισμα, αφού ριζώσει το κλήμα γίνεται το σκάλισμα, το βλαστολόγημα (βλαστολόγι, κουτσοφούντισμα, κάθαρος, κορφολόγημα, μονολόγημα, σπειρολόγημα, τσάκισμα κ.ά.), το βοτάνισμα (πάστρεμα, ξεβοτάνισμα, αργολόγημα κ.ά.), το δέσιμο σε ξύλα (πάσσαλοι, περαντζάνες, κρεββαταριές, αναρρίχηση σε δένδρα κ.ά.), το θειάφισμα (απύριασμα, δειάφνισμα κ.ά.), και το κλάδεμα (καθαίρα, κάθαρος, τάγια, κλάδος κ.ά.), συνήθως «το Γενάρη άμα το φεγγάρι είναι καλόφεγγο, δηλ. «λίγωση». Σύμφωνα και με τη σχετική παροιμία: «Το Γενάρη κόψε κλήμα και φεγγάρι μην κοιτάζεις». Επίσης το ξελάκκωμα (λάκκισμα, λάκκωμα, λεκάνωμα, ξεμούρα κ.ά.), το ράντισμα με γαλαζό-

πετρα, θειάφι κ.ά. για την πρόληψη ή καταπολέμηση του περονόσπορου κ.ά. ασθενειών, το σκάψιμο (σκάλισμα, αμπελόσκαμμα, ξέχωμα, δευτέρι, διπλόσκαμμα κ.ά.).

Εκτός των ραντισμάτων για την πρόληψη και καταπολέμηση των διαφόρων ασθενειών χρησιμοποιούσαν άνθη επιταφίου, αβγά του Πάσχα, αγιασμό των Φώτων. Επίσης τηρούσαν την αργία της εορτής του αγίου Τρύφωνα (1 Φεβρουαρίου). Εχθροί του αμπελιού ήταν, εκτός από τις ασθένειες, τα πουλιά και ζώα όπως η αλεπού, ο σκαντζόχοιρος κ.ά.). Για την απομάκρυνσή τους χρησιμοποιούσαν παγίδες, ενέδρες, δηλητήρια και σκιάχτρα (ομοιώματα ανθρώπων, τσακατίρα, μουγκρινάρα, τραγκανέλλα κ.ά.). Το αμπέλι φύλαγε ειδικός υπάλληλος της κοινότητας ο αμπελοφύλακας (δραγάτης, βεργάτης, περδιάρης, βλεπές, μπικτσής κ.ά.).

5.2.3.1. Τρύγος - Οινοποιία

Η ονομασία των ειδών των σταφυλιών ήταν ανάλογη με το χρώμα, το σχήμα, το χρόνο ωριμάνσεως, τον τόπο απ' όπου μεταφέρθηκε αρχικά το κλήμα κ.ά.: αβγουλάτο (Κύθνος, Πελοπόννησος), αγγελομάχος (Νάξος), άννες (Κύθνος, Σίφνος), αγουμάστος (Μακεδονία, Μεσημβρία, Πελοπόννησος), απονύχι, αθήρι (Αμοργός, Ρόδος, Κρήτη), αθούσα, αποστολιάτικο, καμπανός, ασπρούδι, βοϊδομάτι, διγόνι, εφτακοίλι, κλωσσαριά, κουμαριανό, κουντούρα, κρουστάλλι, λιάτικο, μαντηλαριά, μαυρούδι, μοσχάτο, ραζακί, ροδίτης, ρωμαίικο, σαββατιανό, σιδερίτης, σιρίκι, τσαμπάτο, φωκιανό κ.ά.

Ο τρύγος (βεντέμα, καμπανολόημα, κοκκολόι, τρύος κ.ά.) γίνεται, ανάλογα με την περιοχή, από τον Αύγουστο-Σεπτέμβριο και ως τον Οκτώβριο. Η έναρξή του γινόταν μια συγκεκριμένη ημερομηνία, η οποία καθοριζόταν από την κοινότητα, για να φορολογηθεί η παραγωγή. Από πρόληψη δεν ξεκινούσαν Σάββατο ή Τρίτη «γιατί έχει μια ώρα κακή και δεν ξετρυγάνε ποτέ». Η συμμετοχή της κοινότητας στον τρύγο δημιουργούσε ατμόσφαιρα πανηγυριού. Συμμετείχαν και τα παιδιά που εκείνη την ημέρα αργούσαν από το σχολείο. Η μεταφορά των σταφυλιών γινόταν με τα κοφίνια ή τα κάρα στα πατητήρια των σπιτιών ή της κοινότητας. Τα πατητήρια ήταν κτιστά ή ξύλινα (αργαστήρι, καλιάργα, καρούτι, κορίτος, ληνού, πανίσα, πάτημα, πατερό, πάτος, σαραπανές, σκαφόνι, τραπεζονιά κ.ά.) και περιελάμβαναν τον ληνό και το υπολήνιο (αποδοχάρι, αποδοχή, βαγένι, βουτσι, γούβα, δοχείο, κάδη, λάντζα, ποδόχι, πολήμι κ.ά.). Ο τρόπος έκθλιψης των σταφυλιών (ζούψιμο, άρμεγμα, μουστομπάτι κ.ά.) διαφέρει από περιοχή σε περιοχή και γίνεται ανάλογα με το είδος του κρασιού, μαζί με τα τσαμπιά ή χωρίς αυτά. Ο μούστος μεταφέρεται σε βαρέλια, τα οποία παραμένουν ανοιχτά για σαράντα ημέρες, μέχρι να γίνει η ζύμωση. Μετά σφραγίζονται. Η πρώτη δοκιμή του νέου κρασιού γίνεται του αγίου Δημητρίου (26 Οκτωβρίου) ή του αγίου Γεωργίου του Μεθυστή (3 Νοεμβρίου).

Τα προϊόντα της οινοποιίας είναι το γλεύκος (απόσταμα, βράσμα, κόζα, λαγάρι, λάγγερο, μούστος, πλυτσάς, πρόβιος, πρόσυρο κ.ά.), το κρασί σε διάφορα είδη (αγιάσμα, αδάμαστο, αδρύ, ανέρωτος, απόσταμα, βαμμένο, βερδέας, βισάντο, βραστός, γυναικόκρασο, γλυκάρμεμα, ηλιασμένο, καδόκρασο, κουμανταριά, κουτελίτης, λάγκυρο, μαγγανίτης, μαρουβάς, μοσχάτο κ.ά.) και το οινόπνευμα.

Το κρασί αποτελεί βασικό είδος καθημερινής διατροφής στον αγροτοποικιμικό πληθυσμό. Η ποσότητα κατανάλωσης του διαφοροποιείται με βάση την απασχόληση. Έτσι στους αγρότες το ποσοστό είναι υψηλό ενώ στους κτηνοτρόφους μικρότερο. Κατάλυση του κρασιού με προπόσεις και ευχές γίνεται συνήθως σε συμπόσια, γιορτές, γάμους, πανηγύρια και περιδείπνα.

Για την ιερότητα του κρασιού υπάρχει πλήθος δοξασίων και αναφέρονται σχετικές συνήθειες στα διαβατήρια έθιμα της ζωής του ανθρώπου (γέννηση, γάμος, θάνατος) κατέχει επίσης ιδιαίτερη θέση.

Το κρασί χρησιμοποιείται ποικιλότροπα και στην λαϊκή θεραπευτική και διαιτητική, είτε μόνο του, είτε αμειγνυόμενο με άλλα προϊόντα όπως ξύδι, μέλι, λάδι, κερί κυρίως σε εξωτερικά επιθέματα (έμπλαστρα).

5.2.3.2. Οινόπνευμα

Το οινόπνευμα (αποράκι, βινάς, κλωσταριδιά, κουκουζίνα, μπλουράκ', λαμπίκο, μουνρόρακν, πρωτοστάλαγμα, ρακή, στροφιλιά, σκούμπα, σούμα, τσικουδιά, τσίπουρο, ούζο κ.ά.) παρασκευάζεται από τα στέμφυλα, αλλά και από μούρα, κούμαρα, μήλα κ.ά. Γίνεται μετά την λήψη του μούστου και αφού παραμείνουν τα στέμφυλα για ένα διάστημα στο βαρέλι με απόσταση. Απαιτείται ειδική άδεια για τη χρήση των αποστακτήρων (ρακοκάζανα), οι οποίοι είναι σφραγισμένοι από τις εκάστοτε αρχές. Το σύστημα του αποστακτήρα περιλαμβάνει το καζάνι, τον ψυκτήρα και το ρακοκούρουπο ή λαήνι όπου συλλέγεται το οινόπνευμα.

Στη Νάξο για παράδειγμα «αφού πατήσουν τα σταφύλια, παίρνουν τη στροφιλιά (τα πατημένα σταφύλια) μέσα σε ντενεκέδες και τ' αδειάζουν μέσα σε μεθύρες. Η μεθύρα δεν κάνει να' ναι σκεπασμένη, γιατί σε λίγες μέρες αρχίζει να βράζει. Απάνω στη μεθύρα βάζουν ένα ξερό φρύανο. Μπορεί και από πάνω από το φρύανο να βάλουν μια πέτρα, για να το πιέζει. Μέσ' στη μεθύρα θα μείνουν οι στροφιλιές κανένα μήνα μέχρι που να τελειώσει το βράσιμο που κάνει. Ύστερα είναι έτοιμες για να τσι βγάλουν, για να βγάλουν τη ρακή... Για να μην εξατμίζεται (από το καζάνι) η ρακή, το χρίζουν με βουδιά. Βρίσκουν φρέσκια βουδιά και το χρίζουν γύρω... Κατόπι βάνουν το λαήνι από κάτω από το νουλά και ανάβουν φωτιά κι αρχίζει και βράζει. Όταν βράζει, γίνεται ατμός που ανεβαίνει και περνά μέσα από τον νουλά. Εν τω μεταξύ τη μπιρμπινίτσα την έχουν γεμίσει νερό. Μόλις περάσει ο ατμός, κρυνώνει και γίνεται νερό, ρακή που τρέχει μέσα στο λαήνι...».

5.2.4. Καπνοκαλλιέργεια

Σημαντική ώθηση στην καλλιέργεια του καπνού, ο οποίος καλλιεργείται παραδοσιακά σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, έδωσε η άφιξη των προσφύγων στον ελλαδικό χώρο μετά τη μικρασιατική καταστροφή. Ο καπνός είναι ένα βιομηχανικό προϊόν και πρόσφερε ένα πιο ικανοποιητικό εισόδημα σε τμήματα του αγροτικού πληθυσμού, καθώς η καλλιέργειά του γίνεται σε οικογενειακή βάση και επαρκούν γι' αυτό περιορισμένες γεωργικές εκτάσεις. Επιπλέον ως εμπορευματοποιημένο προϊόν πρόσφερε μετρητά χρήματα στους καλλιεργητές. Για παράδειγμα, στο Αγρίνιο και στο Ξηρόμερο λένε σύμφωνα με μια καταγραφή: «κάλλιο καπνό, παρά σιτάρι και καλαμπόκι. Έχω καπνό, έχω σιτάρι περισσότερο απ' όσο θα μου έδινε το καπνοχώραφο. Γιομίζει κι η σακούλα μου παράδες» (Δ. Λουκόπουλος, Γεωργικά της Ρούμελης, 1938, σ. 349).

Σε ορισμένες μάλιστα περιοχές (Αγρίνιο, Ανατολική Μακεδονία) ο καπνός εκτόπισε την καλλιέργεια των σιτηρών. Το φύτεμα καπνού συχνά γίνεται σε χωράφια που τον προηγούμενο χρόνο ήταν σπαρμένα με δημητριακά (αμειψισπορά). Η καλλιέργεια ξεκινάει στα μέσα του Μαρτίου, σε επίπεδα χωράφια, κοντά στο χωριό ή και μέσα στην αυλή του σπιτιού. Ετοιμάζονται παράλληλες βραγιές, ύψους 30 εκ. (χασλαμάδες) στην επίπεδη επιφάνεια των οποίων στρώνεται ένα στρώμα ψιλής άμμου (ποταμίσις). Επάνω σ' αυτή ρίχνουν μια στρώση κοπριάς ζώων, καλά χωνεμένη, την οποία έχουν περάσει από κόσκινο. Αφού προηγουμένως την πατήσουν καλά με μια σανίδα, θα ρίξουν το σπόρο. Όταν αναπτυχθούν τα φυτάρια προχωρούν στη μεταφύτευσή τους στο τελικό καπνοχώραφο.

Κατά τη μεταφύτευση κάποιος ανοίγει τις τρύπες επάνω στις γραμμές με το πασκίν (φυτευτήρι) και μετά ρίχνει με το αριστερό νερό από το ποτιστήρι. Ακολουθεί από πίσω άλλος, που φυτεύει τα φυντάνια και τα στερεώνει. Τα φυτά του καπνού αναπτύσσονται και στις αρχές του καλοκαιριού, με το κιτρίνισμα των κάτω φύλλων αρχίζει το μάζεμα. Πρώτα μαζεύουν τα κάτω φύλλα (πατόφ'λλου, πρώτο χέρι) και εν συνεχεία τα μεσαία (μεσ'νόφυλλου), συνεχίζοντας ορισμένες φορές έως και πέντε χέρια για να κλείσουν με το κουρφόφ'λλου (τα τελευταία φύλλα της κορυφής), τον Σεπτέμβριο. Το μάζεμα γίνεται πάντοτε τις πρωινές ώρες με τη δροσιά γιατί με τον ήλιο τα φύλλα του καπνού μαραίνονται. Στη συνέχεια τα φύλλα βελονιάζονται σε αρμάθες στο σπίτι και κρεμιούνται στη λιάστρα για ξήρανση. Τα αρμαθιασμένα καπνά παραμένουν στη λιάστρα για ξήρανση για 20 ημέρες περίπου. Ακολουθεί η δεματοποίηση των καπνών (παστάλιασμα, βαντάκωμα) προκειμένου να πωληθούν.

5.2.5. Βαμβακοκαλλιέργεια

Η καλλιέργεια του βαμβακιού, μονοκαλλιέργεια για ορισμένες πεδινές περιοχές του ελληνικού χώρου όπως η Θεσσαλία μέχρι πολύ πρόσφατα, ήταν παλιότερα περισσότερο διαδεδομένη γεωγραφικά, χωρίς βεβαίως τις αποδόσεις της σύγχρονης γεωργίας. Παραδοσιακά η προετοιμασία του αγρού περιλάμβανε το καθάρισμα, το όργωμα, το στρώσιμο του αγρού για να ακολουθήσει το φύτεμα του βαμβακιού. Στη Νάξο π.χ. όπου καλλιεργούσαν το βαμβάκι (σήμερα όχι) «κατά πρώτον τρίβανε το μπαμπακόσπορο χάμω στο χώμα, αφού τότε βρέχανε, έπειτα τότε σπέρνανε μέσα σ' τσοί σφύρες (τμήμα του χωραφιού) με τη φούχτα. Αφού άνοιγε, τα τσαπίζανε καναδυό φορές, και σαν ανθίση και κάμη τσοί σβούρες, κατόπι τα ξεβαβουλίζανε».

Η συγκομιδή του καρπού (βαβούλι, ποτηρήθρα, μπαμπούλα, καρύδι, σβούρος, καρδίτσα, κοζάς, μπαμπακούρι, ποτήρι κ.ά.) γινόταν το πρωί για να έχει δροσιά και να μην αγκυλώνει. Τοποθετούνταν σε σακιά ή σε κοφίνια και μεταφέρονταν στον τόπο επεξεργασίας όπου γινόταν η ξήρανση των «βαβουλιών» και ο καθαρισμός τους από πρόσθετες ύλες.

Τα εργαλεία επεξεργασίας του βαμβακιού ήταν η εκκοκκιστική μηχανή (ανεμοδοούρα, τσικρίκα, μάγανο, ξεκοκκίστρα, μαγγάνι, μονοχέρα κ.ά.) ή οποία αποτελούνταν από διάφορα μέρη (μαγγανόξυλα, στρωσί, αγράπια, λαούτες, χέρι, σφήνες, ράμμα), το δοξάρι (δοξάρα, λαγούδ', κρουσταλόβεργα, στιβαχτήρα κ.ά.) για το στοίβαγμα (δόξεμα) και η ρόκα (αλεκάτη), το αδράχτι (αγράχτι, αρτάρτι κ.ά.), το τυλιγάδι (αντυλιάδι, τυλιάδι κ.ά.), η ανέμη (σβίγα κ.ά.).

Το βαμβάκι ως υφαντική ύλη προοριζόταν για τα πουκάμισα, τα ασπρόρουχα, τα μαξιλάρια, τις πετσέτες κ.ά. Ο βαμβακόσπορος χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή μπαμπακόλαδου και μπαμπακόπιτας. Με τα μηχανοκίνητα εκκοκκιστήρια και κλωστοϋφαντουργεία βαμβακιού και την κατάργηση των μεμονωμένων καλλιεργειών βαμβακιού σταμάτησε η παραδοσιακή βαμβακοκαλλιέργεια.

Παράλληλο κείμενο

Η επεξεργασία του βαμβακιού

Στη Μήλο μετά το στοίβαγμα με το δοξάρι, το βαμβάκι «το κάνανε αποκλαμό και το τυλίγανε σ' ένα καλάμι κι εγινούντανε το σκαμάγγι. Ύστερις από το σκαμάγγι τυλίγανε λιγάκι αποκλαμό στο αλεκάτι που το βάστα η γυναίκα με το ζερβί τζης χέρι και με το καλό τζης γύριζε τη σβίγα. Με το

γύρισμα τη σβίγας λαϊζούντανε (περιστρέφονταν) το αδράχτι και γινούντανε η κλωστή που πήνε τυλίγε στ' αδράχτι. Αμά 'θε να γιόμιζε το αδράχτι, βγάνανε το μασούτι (η κλωστή που είχε γεμίσει το αδράχτι) και ξακλουθούσανε την ίδια δουλειά. Ύστερις, από τη μέση του μασουριού, που ήτανε η τρύπα του αδραχτιού, περνούσανε μια καρτσοβελόνα, για να γυρίζη το μασούτι και να ξετυλίγεται και το τυλίγανε στο ντελιγάδι και το κάνανε δεκάδια. Τέσσερα μασούρια κάνανε ένα δεκάδι κλωστή. Ύστερις το δεκάδι το βάνανε στην ανέμη, για να ξετυλίγεται και στο αδράχτι τη σβίγας βάνεις μασούρια. Όπως γύριζε η σβίγα, γιομίζανε τα μασούρια κλωστή. Τα μασούρια αυτά δά τα περνούσαμε στη σαίτα τη κρεββαταριάς (αργαλειού) και φαίναμε».

(Κέντρο Λαογραφίας, χφ. 2339, σ. 22, 1960).

5.2.6. Λινοκαλλιέργεια

Η καλλιέργεια του λιναριού ήταν παλαιότερα διαδεδομένη σε ολόκληρη την Ελλάδα. Το λινάρι ήταν απαραίτητο ως υφαντική ύλη και σε ορισμένες περιοχές ο λιναρόσπορος χρησιμοποιήθηκε για την εξαγωγή λιγνιού. Ελάχιστα ήταν τα σπίτια στα χωριά, που δεν καλλιεργούσαν λινάρι, κι αυτό, μόνο αν δεν είχαν χωράφι διαθέσιμο ή κατάλληλο. Σήμερα ελάχιστοι είναι οι γεωργοί που ασχολούνται με την καλλιέργεια αυτή. Η εισαγωγή φθηνότερων βαμβακερών νημάτων, η δυσκολία κατεργασίας του λιναριού με πρωτόγονα εργαλεία, οι αποδοτικότερες καλλιέργειες οδήγησαν στην εγκατάλειψη της λινοκαλλιέργειας.

Ο λιναρόσπορος φυλάσσεται σε κασόνια μακριά από υγρασία. Αφού γίνει η επιλογή κατάλληλου εδάφους (επίπεδο, ελαφρό, αμμοαργιλώδες, πλούσιο ή λιπασμένο, ποτιστικό κ.ά.) προετοιμάζεται με πολύ μεγαλύτερη φροντίδα από εκείνο που προορίζεται για άλλες καλλιέργειες (όργωμα, διάβασμα, τριβόλημα, δεύτερο τριβόλημα, τρίτο τριβόλημα). Ακολουθούν σβαρνίσματα ανάλογα με τη φύση του αγρού και την κατάσταση του εδάφους. Όταν λένε ότι ένα χωράφι «το δούλεψαν σαν λιναροτόπι», σημαίνει ότι έγινε σε βάθος καλλιέργειά του ενώ συνηθίζεται αμειψισπορά σε χωράφια, όπου φυτεύτηκε τον προηγούμενο χρόνο καλαμπόκι.

Η λίπανση γίνεται με ζωική κοπριά. Η σπορά του λιναριού γίνεται Σεπτέμβρη-Οκτώβρη λίγο πριν από το στάρι, με τα πρώτα νερά, για να γίνει ψηλό. Το σπέρνουν με τσαπί ή με ζευγάρι (όργωμα). Στη Μακεδονία κ.ά. όμως η σπορά γίνεται τέλος Μαρτίου με αρχές Απριλίου. Ο σπόρος του λιναριού, ο «λινόσπορος» ή «λιναρόσπορος», σπέρνεται πάρα πολύ πυκνός. Λένε πως «πρέπει να πατεί 40 κλαδιά του βουγιού ο πόδας». Κι αυτό γιατί πρέπει να αναπτύσσονται μονόκλωνα ψηλά φυτά για να παράγεται καλύτερης ποιότητας λινοκλωστή.

Το λινάρι έχει ανάγκη από πότισμα και ξεβοτάνισμα, γιατί το πνίγουν τα ζιζάνια (λύκος, κουσκούτα κ.ά.). Άλλοι εχθροί του ήταν τα έντομα (ψείρα, μελίγκρα κ.ά.), αλλά κυρίως τα πουλιά. Στην Κρήτη και άλλα νησιά το λινάρι μαζεύεται το Μάη. Στην άλλη Ελλάδα από μέσα μέχρι τέλη Ιουλίου. Στην περιοχή Βελβενδού Κοζάνης το λινάρι ωριμάζει κατά τα τέλη Ιουνίου, των Αγίων Αποστόλων, οπότε και το μαζεύουν. Το λινάρι δεν θερίζεται όπως το σιτάρι, αλλά ξεπατώνεται. Μάλιστα πρέπει να ξεπατωθεί πριν ξεραθεί τελείως, δηλ. μελίχλωρο. Στην περιοχή Κοζάνης μετά το ξερίζωμα, σχηματίζουν μέσα στο ίδιο χωράφι πολλές μικρές πυραμίδες, τα «δρουμιά», σπίνοντας όρθια τα λινόφυτα κατά χεριές για 3-5 ημέρες, για να στεγνώσουν. Έπειτα τα δεματοποιούν και τα μεταφέρουν στο αλώνι.

Η επεξεργασία του λιναριού ξεκινάει με το ξελίνισμα, δηλαδή κοπάνισμα με ειδικό ξύλο (κόπανος, λιναροκόπανος), για να αφαιρεθεί ο σπόρος από τις ράπες (κορμοί των φυτών). Γίνεται στο αλώνι, στην αυλή, σε ειδικές επίπεδες πέτρες, τις «κοπανόπετρες», σε λιοπάνι κ.α. Ακολουθεί το ανέμισμα για να

φύγει το άχυρο και το κοσκίνισμα για τον καθαρισμό του σπόρου, η απολύμανση και η διαλογή του σπόρου που προορίζεται για σπορά. Το υπόλοιπο λινοκόκκι διατίθεται στο εμπόριο ή χρησιμοποιείται για την παραγωγή λαδιού (λινόλαδο, μπιζιρόλαδο) για το φαγητό ή για την κατασκευή χρωμάτων. Οι σπόροι λιναριού χρησιμοποιούνταν για φαρμακευτικούς σκοπούς (καταπλάσματα).

Η έκφραση «του λιναριού τα πάθη» δηλώνει ότι η επεξεργασία του λιναριού για την παραγωγή κλωστής ήταν κοπιαστική και επίπονη. Αφού γίνει το βρέξιμο των στελεχών του λιναριού για τον αποχωρισμό των ινών και του φλοιού από το ξύλο του βλαστού (λινοβρόσιν, λινοβροχειό κ.ά.), που διαρκούσε 10 έως 20 μέρες, ακολουθεί το στοίβισμα του βρεμένου λιναριού και το λιάσιμό του. Μετά γίνεται το κοπάνισμα του ξερού λινοκαλαμιού με κόπανο για δεύτερη φορά. Σε πολλά μέρη ένας εργάτης παίρνει μια δέσμη στελεχών (χειρόβολο) με το αριστερό του χέρι απλωμένο πάνω σε πλάκα πέτρινη και με το άλλο χέρι κτυπά τα στελέχη επάνω στην πλάκα με ειδικό ξύλινο εργαλείο, τον κόπανο. Ακολουθεί το σπάθισμα στο μάγγανο (ξυλογαϊδάρα, σπάθη κ.ά.) με το οποίο επιτυγχάνεται ο αποχωρισμός των λινόξυλων από τις ίνες. Στη συνέχεια γίνεται το κουτάλισμα (χ'λιάρισμα) για τον αποχωρισμό των λινόξυλων που έμειναν μετά το σπάθισμα και το βούρτσισμα για την αφαίρεση των μικρών κομματιών των φλοιών και υπολειμμάτων μικρών ινών.

Τα λινόξυλα χρησιμοποιούνται για προσάναμμα, για ζεστασιά στο κοτέτσι, στη σκεπή για να μην την περνά η βροχή, για γέμισμα στα στρώματα, για στουπιά κ.ά.

Η διαδικασία νηματοποίησης και ύφανσης περιλαμβάνει το γνέσιμο, το τυλιγάδισμα, το βράσιμο της κλωστής σε νερό με στάχτη για να μαλακώσει επί 1 - 1 1/2 ώρα, το μπουγάδισμα με σαπουνάδα για να φύγουν οι στάχτες και η ακαθαρσία, το καλάμισμα, το ίδιασμα της κλωστής και τέλος την ύφανση στον αργαλειό και το λεύκασμα του υφαντού (εργασία που διαρκεί περίπου 10 ημέρες).

Τα υφάσματα από λινάρι χρησιμοποιούνταν για τα εσώρουχα, τα προσόψια, τις μαξιλαροθήκες, τις πετσέτες φαγητού, τα σεντόνια κ.ά. Υποπροϊόντα του λιναριού (κλωστές, λινόξυλα, στουπί, ίνες, λιναρόσπορος) χρησιμοποιούνταν για την κάλυψη των οικογενειακών αναγκών, την ανταλλαγή με άλλα προϊόντα και τη διάθεση στο εμπόριο.

5.2.7. Δενδροκομία

Δένδρα καρποφόρα (αμυγδαλιά, βερικοκιά, δαμασκηνιά, ελιά, κυδωνιά, πορτοκαλιά κ.ά.), αλλά και καλλωπιστικά αποτελούσαν πάντοτε το συμπλήρωμα των καλλιέργειών των αγροτών. Ανάλογα με την περιοχή ευδοκιμούσαν ορισμένα είδη δένδρων. Ανάλογοι ήταν και οι τρόποι καλλιέργειας και περιποίησής τους. Γενικά τα δένδρα φυτεύονται σε λάκκους (γούρνιασμα, ξελάκκωμα, κομασούρα, ξελάκκισμα, παράνοιγμα) για να ποτίζονται, περιφράσσονται (με ξύλα, με κλαδιά, με πέτρες) για την προστασία τους από τα ζώα και λιπαίνονται (κόπρισμα), κλαδεύονται (κλάδα, κουτσούρισμα, κορφοπάτημα, τσιμάρισμα κ.ά.) την κατάλληλη για το καθένα εποχή.

Ανάλογα με το είδος του δένδρου γίνεται ο πολλαπλασιασμός με καταβολάδες, με σπόρο, με μεταφύτευση άγριων δενδρυλλίων και εμβολιασμό τους (μάπισμα, πικέντρισμα, μπόλιασμα, φύλλιασμα). Τα κυριότερα εργαλεία δενδροκομίας είναι: το κλαδευτήρι (βατοκόπι, ξυλί κ.ά.) για το κλάδεμα, η ραβδιστήρα για το τίναγμα των καρπών, το αγκινάρι (άγγουλας, αγκερίδα, κ.ά.) για το κατέβασμα των κλαδιών και το μάζεμα των καρπών, ο στύλος (φούρκα, τσουλουμπάτζιν κ.ά.) για την υποστύλωση των κλάδων.

Για την καταπολέμηση των ασθενειών των δένδρων εφαρμόζεται ψεκασμός (ράντισμα), κόψιμο του αρρωστημένου κλάδου, ασβέστωμα κ.ά.

5.2.8. Αλιεία

Η αλιεία αποτελεί μια από τις κύριες ασχολίες των κατοίκων στον νησιωτικό και παραθαλάσσιο χώρο. Με την αλιεία ασχολούνταν συστηματικά και οι κάτοικοι παραλίμνιων οικισμών (λίμνες Πρέσπας, Καστοριάς, Παμβώτιδα, Μεσολογγίου, Βόλβη, Βοιβηίδα, Ξυνιάδα κ.ά.). Τα ψαροχώρια, κτισμένα σε προφυλαγμένα από τους ανέμους σημεία, αποτελούσαν ουσιαστικά επίνεια μεγαλύτερων οικισμών, μέρος των κατοίκων των οποίων ασχολούνταν με την αλιεία. Π.χ. «οι Πεταλιοί, με το μοναδικό μαγαζί... ήταν εκείνα τα χρόνια το πιο τρανό αλιευτικό κέντρο της νότιας Εύβοιας. Έσφυζε από ψαράδικη ζωή, προ πάντων με τους βοριάδες... Καπεταναίοι και τσούρμα, πάνου-κάτου τρακόσιοι νομάτοι, θα τρέχανε στο μαγαζί που δεν προλάβαινε να ξεφουρνίζει ψωμί και να σερβίρει κρασί» (Τ. Ζάππας, Αλιευτικό χρονικό, 1968, σ. 67).

Ο χρόνος αλιείας διαφέρει ανάλογα με το είδος των ψαριών, τις συνθήκες στη θάλασσα και τις συνθήκες κατανάλωσης ορισμένων ειδών κατά τη διάρκεια του έτους. Είναι γνωστό ότι το εορτολόγιο καθορίζει σε σημαντικό βαθμό ακόμη και σήμερα την κατανάλωσή τους. Στη λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου για παράδειγμα παραδοσιακά η αλιεία της μαρίδας αρχίζει του αγίου Γερασίμου (20 Οκτωβρίου) και εξακολουθεί μέχρι του αγίου Νικολάου (6 Δεκεμβρίου), μετά την εορτή του οποίου αρχίζουν τα απάλια, δηλαδή η εποχή του ψαρέματος των υπολοίπων ψαριών. Ο χρόνος ψαρέματος εξαρτάται ενδεχομένως και από τις μεταναστεύσεις (περάσματα) των ψαριών, όπως για παράδειγμα συμβαίνει από τον Οκτώβριο μέχρι τον Ιούνιο στη θαλάσσια περιοχή της Σκιάθου και της Σκοπέλου. Τον χρόνο του ψαρέματος επηρεάζουν και σχετικές προλήψεις και δεισιδαιμονίες, οι οποίες στην πραγματικότητα αντανakλούν τις αντικειμενικές δυσκολίες του επαγγέλματος ορισμένες περιόδους του έτους. Έτσι από πρόληψη δεν ψαρεύουν τον Αύγουστο -περίοδο αναπαραγωγής των περισσότερων ψαριών- επειδή πιστεύουν ότι τα νερά γίνονται ξινά και κόβονται τα δίχτυα.

Οι ψαράδες (ψαράς, αλιάς, γιαλοκόπος, χταποδάς, χαννολόγος, δικτολόγος, τρατάρης, τρατολόγος, βιβραράς κ.ά.) με διάφορες επαγγελματικές τοπικές ονομασίες ανάλογα με το είδος των ψαριών που ψαρεύουν, το είδος των δικτύων, των εργαλείων που χρησιμοποιούν, από τον τόπο του ψαρέματος κ.λπ. συγκαταλέγονται στα επαγγέλματα με αβέβαιη απόδοση. Ανάλογη ήταν και η κοινωνική τους θέση. Οι παροιμίες «Τον ψαρά μην κάμεις, φίλο / τι δαγκώνει σαν το σκύλο» ή «Μην κάμεις φίλο κηπουρό, κουμπάρο μαγκελλάρη / μη μπιστευτής και τον ψαρά, κ' οι τρεις είναι γαιΐδάροι» (Δ. Λουκάτος, Κεφαλλονίτικα γνωμικά, 1952, σ. 146) αντικατοπτρίζουν τις σχετικές αντιλήψεις των άλλων γι αυτούς. Συχνά είναι μετακινούμενοι από άλλες περιοχές. Π.χ. στην Πρέσπα ψαρεύουν ψαράδες από τη Νιγηρίτα Σερρών, που επιστρέφουν στον τόπο τους το Μάιο.

Η συνεργατική αλιεία ήταν και εξακολουθεί να είναι μια κοινή πρακτική για την αλιεία. Ορισμένοι διέθεταν ιδιόκτητο αλιευτικό πλοίο (καϊκι, τράτα) στο οποίο εργάζονταν οι ψαράδες με αμοιβή και συμμετοχή στα κέρδη. Σε περιπτώσεις απώλειας του σκάφους ενός ψαρά από τρικυμία ή άλλες αιτίες ή πνιγμού ψαρά υπήρχε αλληλεγγύη και συμπαράσταση προς την οικογένειά του.

Τα κυριότερα εργαλεία αλιείας (αρναμέντα, προσαμέντα, αρμάτωμα, σίδερα, τζένια κ.ά.) ήταν το αγκίστρι (αγκίνι, άγκιστρας, αγκρίφι κ.ά.) σε διάφορα μεγέθη για τα είδη ψαριών που ψαρεύονται (περκόχαννα, λιθρίνια, συναγρίδες κ.ά.), το καλάμι, ο αγκιστροκάτσουνας για να ανασύρουν την αγκιστρωμένη σμέρνα, η απόχη (απόχα, γαριδολόγος, λάζαρος, πέντουλας, πρόβλιακας, αρπάγη, αρπάχτης κ.ά.), η βολαχτήρα (βολατήρι, βλαχτούρα, βολαντήρα, βολοκτήρα, κοπανέλλι κ.ά.) για τον εκφοβισμό των ψαριών, το γυαλί, το δίχτυ. Τα δίχτυα ήταν διαφόρων ειδών (απλά, μεσιανά, μανωμένα, μάνσες, γοπόδιχα κλαμπανόδιχα, παλαμόδιχα κ.ά.) και κατασκευάζονταν παλαιότερα επιτόπου, από τις γυναί-

κες των ψαράδων είτε τα αγόραζαν έτοιμα. Για να συντηρηθούν βάζονταν με πεύκο. Επίσης απλώνονταν κάθε μέρα για να μην ανάψουν.

Κυριώτεροι τρόποι ψαρέματος ήταν με δίχτυα (με αφρόδιχτο, με τράτα, με ανεμότρατα, με γρι-γρι, με πεζόβολο, με καμάκι, με κιούρτος, με φλασάκι, με πράγκα, με ξυλοσουπιά, με πυροφάνι, με σαλαγγιά, με σχοινιά), με το αγκίστρι, με το καλαμίδι (καλάμι, νήμα, αγκίστρια και δολώματα), με το πεταχτάρι (από νήμα, αγκίστρι, φελλό και βαρίδι) για ψάρεμα από την ακτή ή από τη βάρκα, με τη συρτή (από νήμα, φελλό και βαρίδι και ένα αγκίστρι) για ψάρεμα από την ακτή ή από τη βάρκα, με την καθετή (από νήμα, βαρίδι, φελλό και αγκίστρια και δολώματα), με το παραγάδι, με την απόχη (απόχα, γαριδολόγος, λάζαρος, πέντουλας, πρόβλιακας, αρπάγη, αρπάχτης κ.ά.).

Τα αλιευτικά σκάφη κατασκευάζονταν και επιδιορθώνονταν από ειδικούς τεχνίτες, τους караβομαραγκούς. Η πώληση των ψαριών γινόταν από τους ίδιους τους ψαράδες στους καταναλωτές ή στα ψαράδικα. Πλανόδιοι ψαράδες γύριζαν στα χωριά φορτωμένοι τα ψάρια σε κοφίνι ή σε γαϊδούρια. Για τη μεταφορά των ψαριών απαραίτητος ήταν ο πάγος. Τα ψάρια που περίσσευαν τα πάστωναν με το αλάτι (τους βακαλάους, τις ρέγγες, τα χταπόδια, τις παλαμίδες κ.ά.) ή τα κάπνιζαν ή τα ξήραιναν στον ήλιο (τα χταπόδια).

Οι σχετικές με τα διάφορα ψάρια και τα στοιχεία της θάλασσας παραδόσεις (φώκια, λάμια, δελφίνια, νεράιδες, γοργόνες, κ.ά.), καθώς και οι διηγήσεις των ψαράδων για τις περιπέτειές τους στη θάλασσα είναι πολλές. Οι ψαράδες, όπως όλοι οι ναυτικοί θεωρούν προστάτη τους τον Άγιο Νικόλαο αλλά κυρίως τον Άγιο Γεώργιο. Έχουν την εικόνα του στην βάρκα και εορτάζουν την ημέρα της μνήμης του.

5.2.9. Σπογγαλιεία

Σε ορισμένα νησιά η σπογγαλιεία είχε ιδιαίτερη παράδοση. Ανήκε στα πιο επικίνδυνα θαλασσινά επαγγέλματα. Τα σπογγαλιευτικά πλοία ήταν ιδιοκτησία συγκεκριμένων πλοιοκτητών. Εκείνοι επέλεγαν τους βουτηχτές-σφουγγαράδες και το πλήρωμα του караβιού (καπετάνιο, ναύκληρο, γραμματέα, τροφοδότη, τιμονιέρη, γεμιτζή, μούτσο).

Η αναχώρηση των σπογγαλιευτικών πλοίων ήταν ιδιαίτερα σημαντικό γεγονός για την νησιωτική κοινότητα και συνοδεύονταν με αγιασμό, χορούς και διασκέδαση. Πριν ξεκινήσουν για το ταξίδι δοκίμαζαν τις μηχανές των караβιών αλλά, τον καταδυτικό εξοπλισμό (η περικεφαλαία, η βαρβάρρα, το μαρκούτσι, ο κολαούζος, η τρόμπα, η σκάλα, η απόχη κ.ά.) και τη φυσική κατάσταση του βουτηχτή με δοκιμαστικές καταδύσεις.

Όταν βγάλουν τους σπόγγους τους πατάνε με τα πόδια τους για να αποβάλουν τους λευκούς χυμούς. Στη συνέχεια περνάνε τα σφουγγάρια σε ψιλό σχοινί με σφουγγαροβελόνες και τα ρίχνουν πάλι στη θάλασσα για να καθαριστούν. Ακολουθώς τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν ή τα διοχετεύουν στο εμπόριο.

Κατά κανόνα οι σπογγαλιείς συμμετείχαν στα κέρδη του ταξιδιού. Πριν από το ταξίδι έπαιρναν προκαταβολή από την αμοιβή τους. Οι δύτες είχαν καλύτερη αμοιβή ενώ υπήρχε σχετική πρόνοια για περίπτωση ατυχήματος, πράγμα όχι σπάνιο. Ο μεγαλύτερος κίνδυνος ήταν η παραλυσία. Για το λόγο αυτό επικαλούνταν τους αγίους, έκαναν τάματα, έριχναν στη θάλασσα λουλούδια από τον επιτάφιο κ.ά.

5.2.10. Μελισσοκομία

Η μελισσοκομία επαγγελματική ή ερασιτεχνική αποτελεί κύρια ασχολία για σημαντικό μέρος του πληθυσμού στον ελληνικό χώρο από τους αρχαίους χρόνους. Σκοπός του μελισσοκόμου είναι να παράγει

μέλι εύγευστο και σε μεγάλες ποσότητες. Έτσι εγκαθιστά τις κυψέλες με τα μελίτσια σε τόπους προφυλαγμένους από τους ανέμους, υγρούς και δενδροφυτευμένους, τόσο, όσο να είναι επαρκώς εκτεθειμένες στο φως του ήλιου. Επίσης επιλέγει μέρη με μελισσοκομικά δένδρα και φυτά όπως το πεύκο, η ροδιά, η μυρτιά, η κουμαριά, το ρέικι, το θυμάρι, το θρούμπι, η αλισφακιά.

Οι παραδοσιακές κυψέλες ήταν ξύλινες (συνήθως σκαμμένοι κορμοί δέντρων), πήλινες, λίθινες, πλεχτές από καλάμια ή λυγαριές, που αλείφονταν με κοπριά αγελάδας. Η κυψέλη αποτελείται από την είσοδο, τον κυρίως χώρο με τις κηρήθρες και τις μέλισσες, τις κηρήθρες (κατασκευασμένες από τις ίδιες τις μέλισσες, όπως ήταν παραδοσιακά ή τεχνητές, όπως είναι σήμερα) και το στέγαστρο.

Οι εχθροί των μελισσών είναι η σφήκα, το πουλί μελισσοφάγος, η κάμπια, η αράχνη, ο ασβός, ο ποντικός, τα φίδια. Επίσης κατά τη λαϊκή αντίληψη τα μελίτσια κινδυνεύουν από το κακό μάτι. Γι αυτό ο μελισσοκόμος έπαιρνε διάφορα αποτρεπτικά μέτρα. Τοποθετούσε, για παράδειγμα, σ' ένα σημείο του μελισσότοπου κεφάλι γαϊδουριού ή κατσικιού ή άπλωνε κόκκινο πανί.

Το σμήνος των μελισσών αποτελείται, όπως είναι γνωστό, από τη βασίλισσα, τις εργάτριες και τους κηφήνες. Όταν ο αριθμός των μελισσών αυξηθεί, δημιουργείται νέο σμήνος το οποίο αποχωρεί από την κυψέλη. Ο μελισσοκόμος πρέπει να ανιχνεύσει το νέο σμήνος (σμάρι) στα κλαδιά των κοντινών δένδρων και να το προσελκύσει σε νέα κυψέλη την οποία συνήθως τρίβει για το σκοπό αυτό με αρωματικό μελισσοχόρταρο.

Τα κυριότερα εργαλεία του μελισσοκόμου είναι ο ασμαρολόγος (από βούρλα ή καλάμι) για την προσωρινή συγκέντρωση του σμήνους των μελισσών, πριν τοποθετηθούν στη νέα κυψέλη, η ζάρτα (μακρύ ραβδί με το οποίο τοποθετούν την κυψέλη για τη σύλληψη του νέου σμήνους), η προσωπίδα (από δικτυωτό συρμάτινο πλέγμα για να προφυλάσσει το πρόσωπο του μελισσοκόμου από τα τσιμπήματα), τα χειρόκτια (γάντια), το μελισσομάχαιρο (με το οποίο κόβουν τις κηρήθρες κατά το τρύγημα), τα κερόξυλα για την εξαγωγή του κεριού, τα τυπάρια για τη σχηματοποίηση του κεριού και στα νεότερα χρόνια η μηχανή (μελοστίφτης) εξαγωγής του μελιού.

Το τρύγημα του μελιού μπορεί να γίνει μόνο κατά τη διάρκεια της άνοιξης και του θέρους, το αργότερο ως τον Οκτώβριο. Τον υπόλοιπο χρόνο είναι επικίνδυνο για τη ζωή του μελισσιού. Στο τρύγημα και την παραγωγή του μελιού (μελόβγαλμα) αναφέρονται σχετικές προλήψεις και δεισιδαιμονίες. Έτσι αποφεύγουν το τρύγημα κατά τις δριμες (1-6 Αυγούστου) και κατά τη χασοφεγγαριά. Επίσης επειδή φοβούνται το κακό μάτι προσέχουν να μην τους δουν όταν βγάζουν μέλι, τοποθετούν κranίο γαϊδουριού ή κατσικιού ή ένα κόκκινο πανί στο μελισσότοπο.

Η διαλογή του μελιού από το κερύ στο παραδοσιακό πλαίσιο γινόταν με τα χέρια. Σύμφωνα με μια καταγραφή από τη Ρόδο «ζυμώνουν τις μελόπιτες με το χέρι και τις αφήνουν σ' ένα κόσκινο να στραγγίξουν. Το μέλι τρέχει σε μια κούπα. Ύστερα τις ξαναζυμώνουν και τρέχει μέλι δεύτερης ποιότητας. Ό,τι μείνει το βράζουν σε νερό και, αφού το βάλουν σ' ένα τσουβάλι το πιέζουν με δύο ξύλινες μαστιές και το κερύ βγαίνει απ' τους πόρους». Αργότερα χρησιμοποιήθηκαν κεντρόφυγες μηχανές (μελιτοεξαγωγείς) για να μην καταστρέφονται οι κινητές κηρήθρες (τελάρια).

Τα προϊόντα της μελισσοκομίας είναι το μέλι, το κερύ και η πρόπολη. Το μέλι χρησιμοποιείται κυρίως στη διατροφή αλλά και στη λαϊκή θεραπευτική. Λόγω των αντισηπτικών του ιδιοτήτων χρησιμοποιήθηκε και ως συντηρητικό διαφόρων τροφών. Επίσης, λόγω της ισχυρής συμβολικής του σημασίας χρησιμοποιείται σε πολλές εθιμικές πράξεις και ενέργειες.

5.2.11. Αλεστική, Αλευρόμυλος

Ο μύλος ευρίσκεται στον ευρύτερο χώρο ενός οικισμού και πάντως εκτός αυτού (σε ρέματα, σε ράχη με αέρα κ.α.). Π.χ. στην Κάρπαθο, όταν ήθελαν να κτίσουν ανεμόμυλο, πρώτα διάλεγαν μέρος προσήνεμο, που να το πιάνουν οι επικρατέστεροι τοπικοί άνεμοι. Συνήθως οι μύλοι κτίζονταν πάνω σε ράχες, ο ένας δίπλα στον άλλο. Μετά την εκλογή του τόπου έμπηγαν στο χώμα ένα πάσσαλο με δεμένη μια κορδέλα στην άκρη του. Στην κατεύθυνση που της έδινε ο αέρας τοποθετούσαν τον άξονα του μύλου. Ο **μυλωνάς** ήταν ο ιδιοκτήτης του μύλου ή ενοικιαστής, ντόπιος ή ξένος. Η κατασκευή ανεμόμυλου απαιτούσε σημαντικό χρηματικό ποσό, γι' αυτό ανήκε σε πλούσιους ιδιοκτήτες, που νοίκιαζαν το μύλο στους μυλωνάδες. Η θέση του μύλου, η αυθαιρεσίες των μυλωνάδων, η επιδεξιότητά τους έχουν δημιουργήσει διηγήσεις, παροιμίες κ.λπ. Π.χ. « ο μύλος θέλει μυλωνά και το καράβι ναύτες». «Θεωρία επισκόπου και καρδιά μυλωνά», «των μυλωνάδων τα παιδιά ψοφάνε από την πείνα». «Όποιος δεν θέλ' ν' ακούσ' τα βαρδάρια, στου μύλου δεν πάει». Η μοιβή του μυλωνά (*ξάι, αξιάγιασμα*) ορίζονταν σε ποσοστό επί του αλέσματος.

Τα **εργαλεία** του μυλωνά (ανεξάρτητα από το είδος του μύλου) ήταν: Σφυριά για το χάραγμα των μυλοπετρών, ο τρίποδας, όπου τοποθετούν τη μυλόπετρα, για να τη «χαράξουν», ο παπάς (ξύλο στρογγυλό πάνω στο οποίο τοποθετούν τη μυλόπετρα για να τη μεταφέρουν), η σέσουλα (φτυάρι) ξύλινη ή σίγκινη για να μαζεύει το αλεύρι, η πλάστιγγα για το ζύγισμα των καρπών (*καντάρι, σταπήρας, βιδούρα*), τα ζύγι, αλφάδι, για τον έλεγχο του άξονα της μυλόπετρας, οι σφήνες, το φτυάρι, η τσάπα, το κλαδευτήρι, για το καθάρισμα του μυλαύλακου (νερόμυλος), το πριόνι, το ροκάνι, η πλάνη, το σκεπάρι, το τριβέλι, τα γουβιά, το σκαρπέλο, το μυλοκόπι εργαλεία μαραγκού για την επιδιόρθωση του μύλου.

Είδη μύλων:

- α) **Χερόμυλος**. Μέρος της οικοσκευής για το άλεσμα του σιταριού για τραχανά και της φάβας. Όπου δεν υπήρχε χρησιμοποιούνταν του γείτονα ή ο κοινός της εκκλησίας ή της κοινότητας.
- β) **Νερόμυλος**. Κτιζόταν σε μέρος, όπου υπήρχε νερό ή δυνατότητα χρήσης αποθηκευμένου σε στέρνα νερού. Μέρη του νερόμυλου:
 - α) Δέση (*άρπαση, δεσιά*).
 - β) Μυλαύλακο (*αυλάκι, χαλάκι, οχετός, αωός, ναός, νομή, μπίλια* κ.ά.).
 - γ) Κόφτρα για τη διοχέτευση του παραπανίσιου νερού;).
 - δ) Κάναλη (*κανάλι, καρούτα, βαρέλια, βαράτ'* κ.ά.).
 - ε) Φτερωτή (*τσέρκι, ρόδα*).
 - στ) Ζουρειό (*ζουριδιό, ζουρί, ζορειός, σβουρείο*) το κατώτατο μέρος όπου στροβιλίζεται το νερό και όπου κινείται η μυλόπετρα.
 - ζ) Αδράχτι (*άξονας, κοπασή, αγράπτι*). Συνδέει τη φτερωτή με τις μυλόπετρες και μεταδίδει στην πάνω μυλόπετρα την κίνηση.
 - η) Χελιδόνα.
 - θ) Μυλόπετρες, από γρανίτη, πορφυρίτη, χαλαζία κ.ά. Τις προμηθεύονται συνήθως από το εμπόριο. Είναι μονοκόμματες ή κομματιαστές και τις προσαρμόζουν με μεταλλικό στεφάνι ειδικό πελεκάνοι. Τις χαράσσουν όταν δεν κόβουν με το μυλοκόπι.
 - ι) Σηκωτήρα (*ρεγουλατόρος, σπάθη, σταυρός* κ.ά.). Είναι μοχλός σιδερένιος δεξιά από τις μυλόπετρες, που ρυθμίζει το άλεσμα, αν θα είναι φιλό ή χοντρό.
 - ια) Σταματήρα, μοχλός στα αριστερά των μυλοπετρών, που ρυθμίζει το νερό, που πέφτει στη φτερωτή.

ιβ) Βαρδάρια, ξυλάκια που κανονίζουν, ώστε οι σπόροι να πέφτουν σε ίση ποσότητα στις μυλόπετρες.

ιγ) Κοφίνα (κάσα, καλάθι, κασόνη).

ιδ) Κούτλας (συρταράκι, καρύδι κ.ά.).

ιε) Αλευροθήκη (κασόνι, πότι κ.ά.).

γ) Ανεμόμυλος. Κτίζεται σε μέρος όπου δεν υπάρχουν φυσικά ή τεχνητά εμπόδια. Η ύπαρξη μύλου δεσμεύει την οικοδόμηση κτισμάτων που εμποδίζουν τη λειτουργία του. Η κατασκευή του γίνεται από ειδικούς τεχνίτες (μυλομαραγκούς). Τύποι ανεμόμυλων:

α) Ανεμόμυλος με κατακόρυφη κίνηση:

1. Με περιστρεφόμενη αρματωσιά ανάλογα με τη διεύθυνση του αέρα (*ξετροχάρης, κοινός πυργόμυλος, κυλινδρικός μύλος, «νάνος», κυλινδρικός ταβλόμυλος κ.ά.*).

2. Με αρματωσιά σταθερή (*αξετροχάρης, πεταλόσχημος, ταβλόμυλος*).

β) Ανεμόμυλος με οριζόντια κίνηση (*κυλινδρικός ταβλόμυλος, κοινός πυργόμυλος κ.ά.*).

Μέρη του ανεμόμυλου: κατώι, πατάρι, ανώι, σκεπή (*τρούλα, τρουλόξυλα, στεφάνι κ.ά.*). Μηχανισμός του ανεμόμυλου: Άξονας (*αξόνι, ξόνι κ.ά.*). Κυλινδρικός, οριζόντιος άξονας στον οποίο προσαρμόζονται τα φτερά και η ρόδα. Κατασκευάζεται από πουρνάρι, μουριά, καστανιά, έλατο κ.ά. Φτερωτή (*αντενωσά, φτερά κ.ά.*). Μυλόπετρες. Κοφινίδα (*κουφίνα, κουφινία κ.ά.*) για να ρίχνουν τον καρπό, που προορίζεται για το άλεσμα. Αλευροθήκη (*σκάφη, αλευροδόχη κ.ά.*). η γούλα, η σέσουλα, η ταϊστρα, το καρύδι, η κοσκινίστρα, η χελιδόνα κ.ά.

δ) Ζωοκίνητος μύλος (*γαϊδουρόμυλος, αλογόμυλος, κ.ά.*).

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Ποιοι παράγοντες ευνόησαν, κατά τη γνώμη σας, την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας στον ελληνικό χώρο;
2. Ποια είναι τα κύρια μέρη μιας ποιμενικής εγκατάστασης και ποια η χρήση καθενός από αυτά;
3. Ποια είναι τα κυριότερα σκεύη της στάνης;
4. Ποια ήταν τα κυριότερα κτηνοτροφικά προϊόντα;
5. Ποια ελληνικά τυριά γνωρίζετε;
6. Ποια ήταν η θέση του κρέατος ως προϊόν της κτηνοτροφίας;
7. Τι ήταν το τσελιγκάτο και πως λειτουργούσε;
8. Τι σημαίνει νομαδική, τι ημινομαδική και τι μόνιμα εγκατεστημένη κτηνοτροφία; Αναφέρατε παραδείγματα ελληνικών κτηνοτροφικών πληθυσμών ή περιοχών για κάθε περίπτωση.
9. Ποιες είναι οι κύριες αγροτικές καλλιέργειες του ελληνικού χώρου;
10. Ποιες εργασίες απαιτούσε το όργωμα και η σπορά των δημητριακών;
11. Να αναφέρετε τα κυριότερα έθιμα της σποράς; Ποιος ήταν ο στόχος τους;
12. Τι γνωρίζετε για το άροτρο;
13. Ποια είναι τα κυριότερα εργαλεία του θερισμού και του αλωνισμού και ποια η χρήση τους;
14. Ποια είναι η σχέση του γεωργού με τα ζώα του. Πως εξηγείται;
15. Να συμπληρώσετε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις.
 - α. Ο Οκτώβρης ή Αϊδημητριάτης είναι ο μήνας της προετοιμασίας της γης για
 - β. Ο γεωργός ξεκινούσε για το χωράφι προκειμένου να σπείρει, έκανε το σταυρό του και έρριχνε μαζί με το σπόρο κόκκους και σπόρους από τον ψάθινο σταυρό, που φυλασσόταν στο εικόνισμα από το τέλος του θερισμού προκειμένου να.....
16. Να αναφέρετε τους τρόπους με τους οποίους φυτεύεται η ελιά.
17. Να περιγράψετε τη διαδικασία συγκομιδής του ελαιοκάρπου.
18. Να αναφέρετε είδη ελαιοκάρπου, ονομασίες λαδιού και να εξηγήσετε την προέλευση της ονομασίας τους.
19. Ποιες είναι οι συμβολικές χρήσεις της ελιάς και του λαδιού.
20. Να αναφερθείτε στη χρήση του λαδιού ως θεραπευτικού μέσου και να την εξηγήσετε.
21. Συμπληρώστε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις.
 - α. Στα ελαιοτριβεία γίνεται η.....
 - β. Το λάδι ανάλογα..... ονομάζεται αγουρόλαδο.
 - γ. Ο λαός εκτιμώντας την αξία της ελιάς τη θεώρησε..... και το κλαδί της.....
22. Να αναφέρετε τις σημαντικότερες εργασίες του αμπελουργού.
23. Περιγράψτε τον τρύγο και την διαδικασία οινοποίησης.
24. Πως παρασκευάζετε το οινόπνευμα;
25. Να συμπληρώσετε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις.
 - α. Τα είδη και η ονομασία των σταφυλιών καθορίζεται ανάλογα με το
 - β. Η έναρξη του τρύγου γίνεται..... Ποτέ ο τρύγος δεν άρχιζε ημέρα γιατί.....

γ. Για την παρασκευή του οινοπνεύματος απαιτείται που περιλαμβάνει.....

26. Σε ποιες περιοχές γίνεται η καλλιέργεια και η συγκομιδή του καπνού;
27. Ποιες είναι οι κυριότερες εργασίες της καλλιέργειας του βαμβακιού;
28. Ποιες είναι οι κυριότερες εργασίες της καλλιέργειας του λιναριού;
29. Ποια είδη δένδρων ευδοκίμουν στην Ελλάδα και γιατί;
30. Ποια είναι τα σημαντικότερα εργαλεία και ποιοι είναι οι κυριότεροι τρόποι ψαρέματος;
31. Ποια είναι τα κυριότερα στάδια της σπογγαλιείας;
32. Ποιοι είναι οι κυριότεροι εχθροί της μέλισσας;
33. Ποια είναι τα κυριότερα εργαλεία του μελισσοκόμου;
34. Πως γίνεται ο τρυγητός του μελιού;
35. Πως γίνεται ο καθαρισμός και η σχηματοποίηση του κεριού;
36. Ποια είδη μύλων γνωρίζεται;
37. Ποια ήταν η κοινωνική θέση του μυλωνά;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

A. Οι μαθητές να επισκεφθούν τυροκομείο ή ειδικό στην πώληση γαλακτοκομικών προϊόντων και να συγκεντρώσουν στοιχεία για το γάλα και τα διάφορα τυριά που καταναλώνονται. Η συγκέντρωση του υλικού μπορεί να γίνει με σημειώσεις, με φωτογράφιση των τυριών και με μαγνητοφώνηση των πληροφοριών από τους ειδικούς. Το υλικό που θα συγκεντρωθεί μπορεί να γίνει θέμα συζήτησης και σύγκρισης στην τάξη.

B. Εάν ζείτε σε αγροτική περιοχή αναζητήστε πληροφορίες από ηλικιωμένους για τους τρόπους καλλιέργειας παλαιότερα και τον τρόπο μεταβολής τους.

Εάν ζείτε σε αστικό κέντρο επισκεφθείτε λαογραφικές συλλογές - μουσεία και δείτε γεωργικά εργαλεία (άροτρα, δρεπάνια, δοκάνη κλπ.). Επιλέξτε ένα εργαλείο, περιγράψτε την κατασκευή και τη χρήση του.

Γ. Επισκεφθείτε ένα παραδοσιακό ή σύγχρονο ελαιοτριβείο. Παρακολουθείστε τη λειτουργία του και προσπαθήστε να την καταγράψετε. Χρησιμοποιήστε βιντεοκάμερα ή φωτογραφική μηχανή εάν είναι δυνατόν. Το υλικό της επιτόπιας έρευνας μπορείτε να το παρουσιάσετε στην τάξη.

6. ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑ (ΛΑΪΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ)

6.1. Εισαγωγή

Η λαϊκή καλλιτεχνική δημιουργία είναι έκδηλη στην παραγωγή της χειροτεχνίας και της διακοσμητικής, όπως εκφράζεται μέσα από την ζωγραφική, την ξυλογλυπτική, την λιθογλυπτική, την κεντητική, την υφαντική, την αργυροχρυσοχοΐα, την μεταλλοτεχνία, την κεραμική και άλλες τέχνες. Τα έργα της, άρρηκτα δεμένα με τις καθημερινές πρακτικές ανάγκες αλλά και τις αντιλήψεις του απλού λαού για τη ζωή και τον κόσμο, χαρακτηρίζονται από τα βασικά γνώρισμα όλων των εκδηλώσεων του λαϊκού πολιτισμού: επανάληψη των διακοσμητικών σχεδίων, ομαδική έκφραση, συνήθως ανωνυμία. Βεβαίως η ανωνυμία αυτή είναι πλασματική, εφ' όσον είναι γνωστό ότι κάθε δημιούργημα έχει τον δημιουργό του, τον λαϊκό καλλιτέχνη που με τις δεξιότητές του εκφράζει το πνεύμα της ομάδας στην οποία ανήκει, της εποχής του και τις προσωπικές του αντιλήψεις. Συχνά οι προσωπικές καλλιτεχνικές ευαισθησίες άφηναν τα ίχνη τους ανεξίτηλα στο δημιούργημα και το γεγονός αυτό δημιουργούσε τη μοναδικότητα του έργου λαϊκής έμπνευσης και δημιουργίας. Με το πέρασμα του χρόνου η δυνατότητα αντιγραφής προτύπων και σχεδίων περιορίσε την δημιουργική φαντασία των δημιουργών και οδήγησε σε συγκεκριμένα πρότυπα (μοτίβα), τα οποία πλέον ανταποκρίνονται σε κωδικοποιημένα τοπικά προϊόντα χειροτεχνίας. Έτσι σήμερα τα έργα λαϊκής χειροτεχνίας διακρίνονται από την επανάληψη σχεδίων και έχουν χαρακτήρα μουσειακό και ιστορικό, με εξαίρεση ίσως τις εκκλησιαστικές τέχνες (ξυλογλυπτική, μαρμαροτεχνία, αργυροχρυσοχοΐα και κεντητική) που εξακολουθούν να εξυπηρετούν τη λειτουργική αποστολή τους. Μεγάλο μέρος των έργων της λαϊκής χειροτεχνίας βρίσκεται σήμερα σε μουσεία και ιδιωτικές συλλογές ή διασώζεται σε κατοικίες, ως διακοσμητικά πλέον στοιχεία, αποκομμένα από την αρχική αποστολή και το περιβάλλον τους.

6.2. Ζωγραφική

Η λαϊκή ζωγραφική, εκκλησιαστική και κοσμική, απαντά ως διακοσμητικό στοιχείο κτηρίων, δημοσίων ή ιδιωτικών, και είναι ίσως η μοναδική τέχνη που έχει ως αυτοσκοπό την διακόσμηση και την ικανοποίηση των θρησκευτικών συναισθημάτων ή της ματαιοδοξίας του ιδιοκτήτη. Οι καλλιτέχνες-ζωγράφοι που την ασκούσαν συνόδευσαν συνήθως τις ομάδες των οικοδόμων και μαραγκών και λειτουργούσαν συμπληρωματικά για την ολοκλήρωση ενός έργου. Ο συνδυασμός λοιπόν της πρακτικής σκοπιμότητας και της διακοσμητικής αντίληψης αποτελεί κύριο χαρακτηριστικό της λαϊκής δημιουργίας και εφαρμόζεται άριστα στην περίπτωση της ζωγραφικής, η οποία λειτουργεί συμπληρωματικά προς την αρχιτεκτονική με



Θεόφιλος Χατζημιχαήλ, «Ο Ήρωας Μιλτιάδης Γιαταγάνας»

τη διακόσμηση των τοίχων αρχοντικών (Καστοριά, Αμπελάκια, Πήλιο, Μυτιλήνη, κ.α.). Στις περιπτώσεις αυτές αντλεί τα θέματά της από το φυσικό περιβάλλον, την μυθολογία και την ιστορία. Μεγάλη διάδοση, είχαν οι αναπαραστάσεις μεγάλων πόλεων, με εξέχουσα την Κωνσταντινούπολη.

Έτσι, με εξαίρεση τις πολυάριθμες φορητές μεταβυζαντινές εικόνες, σπανιότατα απαντούν ζωγραφικοί πίνακες. Αντιθέτως, η λαϊκή ψυχή εκφράζεται με μεγάλες τοιχογραφικές συνθέσεις, που κοσμούν ως ζωφόροι τους τοίχους των αρχοντικών.

Σε αρχοντικά, στο Μόλυβο και την Πέτρα της Μυτιλήνης, στα Αμπελάκια και το Πήλιο της Θεσσαλίας, στη Σιάτιστα και την Καστοριά της Δυτ. Μακεδονίας, κ.α. σώζονται σε τοιχογραφίες, θαλασσογραφίες και παραστάσεις πολιτειών, μυθολογικά και ιστορικά θέματα, νεκρές φύσεις και φυτικά μοτίβα, όπου φαίνεται έντονη η επίδραση του δυτικού μπαρόκ όπως αυτό εφαρμόστηκε στα μεγάλα αστικά κέντρα της οθωμανικής αυτοκρατορίας.

Η εκκλησιαστική ζωγραφική, εκτός από τις φορητές εικόνες, που παρουσιάζουν ποικιλία και συχνά νεωτερικές τάσεις (νεομάρτυρες με φουστάνελα, λεπτομέρειες από τα μαρτύρια, κ.ά.) στρέφεται σε αλληγορικές απεικονίσεις, όπως αυτές του κύκλου της μέλλουσας κρίσης με τις τιμωρίες παραβατών του εμπράγματος δικαίου (μυλωνάς, γεωργός), ή των κοινωνικών θεσμών (μοιχός, πόρνη, προδότης), κ.λπ. Σκοπός τους είναι να φρονηματίσουν τους χριστιανούς. Η θεωρία "η τέχνη για την τέχνη" δεν ισχύει για την λαϊκή ζωγραφική.

Λαϊκοί ζωγράφοι όπως ο Χιονιαδίτης Παγώνης, που εργάστηκε στο Πήλιο τις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα, ο Παναγιώτης Ζωγράφος, δημιουργός 25 εικόνων της ελληνικής επανάστασης, όπως του τις υπαγόρευσε ο στρατηγός Μακρυγιάννης και ο Θεόφιλος Χατζημιχαήλ από τη Μυτιλήνη ανανέωσαν την τέχνη της ζωγραφικής, εκκλησιαστικής (ο πρώτος) και κοσμικής (ο άλλοι δύο) εμπλουτίζοντας την καλλιτεχνική δημιουργία.

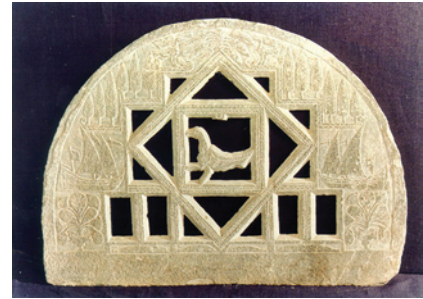
6.3. Λιθογλυπτική

Η λιθογλυπτική αποτελεί από την αρχαιότητα τέχνη συνδεδεμένη με την οικοδομική. Διακοσμεί λειτουργικά αρχιτεκτονικά μέλη, όπως υπέρθυρα, φεγγίτες, παραστάδες, κρήνες, μνημεία, κ.λπ. Οι δημιουργοί

γοί της, μαρμαράδες ή αλλιώς «πελεκάνοι», εκτός από τα εργαστήριά τους μετακινούνταν σε μακρινές αποστάσεις και φιλοτέχνησαν έργα με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Με βάση αυτά τα χαρακτηριστικά η λιθογλυπτική μπορεί να διακριθεί σε ηπειρωτική και νησιωτική.

Στην ηπειρωτική Ελλάδα, παρά το γεγονός ότι δεν έχουν δημιουργηθεί εστίες τεχνιτών της λιθογλυπτικής, τα έργα που διακοσμούν ναούς και αρχοντικά ή βρύσες, συγκεντρωμένα συνήθως σε ορισμένες περιοχές με αξιόλογη αρχιτεκτονική παράδοση, όπως το Πήλιο, παρουσιάζουν έντονες τεχνοτροπικές διαφορές, που υπογραμμίζουν τις διαφορετικές αφετηρίες των πελεκάνων, αυτοδίδακτων στο σύνολό τους.

Αυτό δεν ισχύει για τον νησιωτικό χώρο, όπου η Πάρος, η Τήνος, η Χίος υπήρξαν ανέκαθεν εστίες λιθογλυπτικής με ιδιαίτερη παράδοση στην γλυπτική του μαρμάρου. Τα εργαστήρια που αναπτύχθηκαν στα νησιά που διέθεταν πλούσια αποθέματα μαρμάρου, λευκού ή χρωματιστού ήσαν κοντά στα νταμάρια, τις πελεκανιές ή λατομεία, και ανήκαν σε συγκεκριμένες οικογένειες πελεκάνων, οι οποίες κληρονομικά «παρέδιδαν» το επάγγελμα και τα μυστικά της τέχνης από γενιά σε γενιά. Τα εργαστήρια αυτά παρήγαν επί τόπου έργα κατά παραγγελία, αλλά και οι τεχνίτες σε ομάδες (κουμπανίες) ταξίδευαν αναζητώντας εργασία στον ευρύτερο χώρο της Βαλκανικής και της Μ. Ασίας. Πελάτες τους ήσαν κυρίως οι κατασκευαστές ναών και μνημειακών κτισμάτων αλλά και ιδιώτες. Τα έργα τους ξεκινούσαν από πελεκητό μάρμαρο για τις γωνίες και τους ορθοστάτες των ναών και των οικιών, μέχρι τα απλά ή περίπλοκα λιθανάγλυφα στα τέμπλα, στα υπέρθυρα, στα παράθυρα και τους φεγγίτες, στο ιερό των ναών, στις επιτύμβιες πλάκες και τις βρύσες. Τα θέματα που λάβειναν πάνω στην πέτρα ή το μάρμαρο αντλούσαν από τον φυσικό κόσμο (φυτά, ζώα, ανθρώπινες μορφές), αλλά και από την παράδοση και τους συμβολισμούς της εκκλησιαστικής ζωής (κυπαρίσσια, άμπελος, ελάφια, πουλιά, κ.λπ.), της μυθολογίας κ.λπ.



Φεγγίτης,
λιθανάγλυφο μαρμάρινο υπέρθυρο

6.4. Ξυλογλυπτική

Η ξυλογλυπτική, τέχνη και τεχνική διακόσμησης του ξύλου, αποτελεί κατ' αρχήν συμπληρωματική τέχνη της αρχιτεκτονικής των εκκλησιών και οικιών και δευτερευόντως καλλιτεχνία. Ο ξυλογλύπτης (ντουλγέρης, τουλιέρης, πελεκάνος, ντογραματζής, ταγιαδόρος, ταλιαδόρος, σκαλιστής, κ.ά.), ήταν μαραγκός στο επάγγελμα, ειδικευμένος, από οικογενειακή συνήθως παράδοση και σπανιότερα μαθητεία, στο σκάλισμα του ξύλου. Οι ξυλογλύπτες δεν διέθεταν μόνιμα εργαστήρια. Ακολουθούσαν τις ομάδες των οικοδόμων-μαστόρων και αναλάμβαναν την εσωτερική επένδυση των κτισμάτων. Όταν επρόκειτο για την κατασκευή τέμπλων, εικονοστασίων, αμβώνων παγκαριών, πλαισίων εικόνων, σκαλιστών εικόνων και άλλων εκκλησιαστικών έργων, αλλά και για τα αρχοντικά (ταβάνια, μεσάντρες, κασέλες, στεφανοθήκες, εικονοστάσια, κορνίζες) συμφωνούσαν με τους αρμοδίους για τη διάρκεια, το κόστος του



Ξύλινο κάθισμα

έργου, την διαμονή τους στο χώρο, τη διατροφή τους κ.λπ. Υπήρχαν, τουλάχιστον για τον ηπειρωτικό χώρο, εστίες εργαστηρίων ξυλογλυπτικής, όπως το Άγιον Όρος, η Μοσχόπολη, η Κορυτσά, το Τούρνοβο (σημ. Γοργοπόταμος) της Κόνιτσας, το Μέτσοβο, ο Κλεινοβός Καλαμπάκας, η Χίος κ.ά., όπου κατέφευγαν οι ενδιαφερόμενοι για την εξασφάλιση τεχνιτών.

Τα ξύλα τα προμηθεύονταν από την περιοχή και κόβονταν τον χειμώνα πριν ανεβούν οι χυμοί. Ακολουθούσε η κατεργασία τους (ξήρανση, ίσιωμα, άργασμα), για να είναι στερεά και απρόσβλητα από το σαράκι. Π.χ. η καρδιά που χρησίμευε για την κατασκευή εκκλησιαστικών έργων, έπρεπε να μείνει δυο, τρία ή τέσσερα χρόνια μέσα στο τρεχούμενο νερό, για να «σκοτωθεί», να χάσει τους χυμούς και να απονεκρωθούν οι ίνες της, ώστε να μη συστέλλεται ή «στραβώνει». Τα διακοσμητικά θέματα που σκάλιζαν στα τέμπλα, στις κασέλες, στα ταβάνια, στα έπιπλα προέρχονταν από την Αγία Γραφή, από τον φυτικό και ζωϊκό κόσμο αλλά και από την μυθολογία, την τοπική ιστορία κ.α. (δικέφαλοι αετοί, παγώνια, μαργαρίτες, κυπαρίσσια κ.ά. δένδρα, απεικονίσεις ναών κ.ά.).

Έπιπλα ξυλόγλυπτα, ακρόπρωρα πλοίων, ξυλογραφίες αγοράζονταν και από μεγάλα αστικά κέντρα εντός και εκτός της Ελλάδος, που διέθεταν εργαστήρια ξυλογλυπτικής και μεταφέρονταν κυρίως από τους ναυτικούς. Επίσης έργα ποιμενικής ξυλογλυπτικής (ρόκες, σφοντύλια, αγκλίτσες, κουτάλια, κλειδοπίνακα κ.ά.) κατασκευάζονταν επί τόπου και εξυπηρετούσαν τις τοπικές ανάγκες. Στη Νάξο για παράδειγμα «με πλάτανο κάνουνε σκαμνιά, πόρτες του μιτάτου, σκαφίδια κλπ.» ενώ στην Ολυμπία «με ασφένταμον κατασκευάζουν ξύλινα κουτάλια».

Παράλληλο κείμενο

«Η ξυλογλυπτική τέχνη μεταδιδόταν από πατέρα σε παιδί. Η διατήρησή της σε στενά πλαίσια περισσότερο από δύο αιώνες είναι αποτέλεσμα του τρόπου, που είχαν οργανωθεί τα μέλη της οικογένειας, προκειμένου κυρίως να διασφαλίσουν τα επαγγελματικά τους συμφέροντα, όπως συνέβαινε με ανάλογα καλλιτεχνικά επαγγέλματα. Από την παράδοση αυτή δεν απομακρύνθηκαν οι ξυλογλύπτες που μας απασχολούν, ούτε όταν είχαν να αντιμετωπίσουν κατά καιρούς δελεαστικές προτάσεις, που θα τους αναδείκνυαν καλλιτεχνικά και οικονομικά, αν τουλάχιστον κρίνει κανείς από τις σχετικές προφορικές παραδόσεις. Στον περιορισμό βέβαια της τέχνης στα μέλη της οικογένειας μπορεί να συνετέλεσαν και άλλοι λόγοι, όπως η δυσκολία εκμαθήσεώς της από ανθρώπους με έλλειψη σχετικού ταλέντου. Γιατί η μαθητεία στην τέχνη πρέπει να ήταν πολύ δύσκολη υπόθεση. Χρειαζόταν μεγάλη υπομονή και επιμονή, προσόντα δηλ. που κατ' εξοχήν η ιδιαίτερη σχέση πατέρα και παιδιού θα μπορούσαν να εξασφαλίσουν. Η οργάνωση των μελών της οικογένειας των ξυλογλυπτών δεν μπορεί να χαρακτηριστεί συντεχνιακή. Οπωσδήποτε όμως στο συνεργείο τους, το «μπ' λούκ'» ή «σ' νάφ» ή «νταϊφά», όπως το χαρακτήριζαν, υπήρχε κάποια ιεραρχία. Υπήρχε ο πρωτομάστορας, συνήθως ο πιο ηλικιωμένος, που έβγαζε και φύλασσε τα σχέδια, έκανε τα «τελειώματα» του έργου και έκλεινε τις συμφωνίες για την ανάληψη της εργασίας. Ακολουθούσαν οι μαστόροι, που είχαν την ευθύνη για την κύρια ξυλογλυπτική εργασία, και οι μαθητευόμενοι, τα τσιράκια, που ασχολούνταν στην αρχή με βοηθητικές εργασίες, όπως το τρύξιμα των εργαλείων-σκαρπέλων, και ύστερα με το σχέδιο, στο οποίο ασκούσαν συνήθως κάθε Κυριακή μετά τη θεία λειτουργία, που παρακολουθούσε όλο το «μπ' λούκ», με την επίβλεψη του πρωτομάστορα. Οι μαθητευόμενοι χρειάζονταν συνήθως δύο ως τρία χρόνια κατώτερης επαγγελματικής μαθητείας.

Οι συμφωνίες για την ανάληψη ενός έργου γινόταν με βάση κάποιο από τα σχέδια που έδειχνε ο πρωτομάστορας. Το σχέδιο αυτό ήταν ή πρωτότυπο ή αντίγραφο ενός άλλου. Τα σχέδια για τα τέμπλα ήταν συνήθως τυπικά, γιατί οι παλιοί ξυλογλύπτες σέβονταν την παράδοση στην τέχνη και νεωτέριζαν πολύ δύσκολα. Ήταν μάλιστα δυνατόν και να αφήσουν μια εργασία, αν διαπίστωναν ότι θα τους μείωνε καλλιτεχνικά. Η διαδικασία προέβλεπε την υπογραφή του συμφωνητικού (που γραφόταν συνήθως στο πίσω μέρος του σχεδίου ή στο περιθώριό του), στο οποίο περιλαμβάνονταν προθεσμία παραδόσεως και ποινική ρήτρα, σε περίπτωση που δεν θα ήταν εμπρόθεσμα έτοιμο το έργο, καθώς και το ποσό της αρριβώνας, δηλ. της προκαταβολής που έπρεπε να πάρουν, και που αντιστοιχούσε συνήθως στο ένα τρίτο της ολικής αξίας του έργου. Ανάλογα με τη συμφωνία οι ξυλογλύπτες εργάζονταν «σύψουμα» ή «ξίψουμα», δηλ. οι εργοδότες τους εξασφάλιζαν ή όχι την τροφή. Την πρώτη ύλη διέθετε ο τεχνίτης ή ο πελάτης με ανάλογη διαμόρφωση της τιμής.

Για την ανάληψη εκτελέσεως ενός μεγάλου έργου γινόταν κάποτε και διαγωνισμός. Σε περίπτωση προσελεύσεως δύο ή περισσότερων συνεργείων καλλιτεχνών, γινόταν ανάθεση στο καθένα από αυτά της φιλοτεχνήσεως ενός μικρού τμήματος του έργου και ανάλογα με την καλλιτεχνική απόδοση γινόταν η τελική ανάθεση της εργασίας. Έτσι π.χ. στην περίπτωση του μεγάλου τέμπλου του Αγίου Αθανασίου των Ιωαννίνων έγινε, σύμφωνα με την παράδοση, διαγωνισμός με συμμετοχή Τουρνοβιτών και Μετσοβιτών ξυλογλυπτών. Στους Μετσοβίτες καλλιτέχνες είχε ανατεθεί το σκάλισμα του άμβωνα και στους Τουρνοβίτες του δεσποτικού θρόνου. Οι τελευταίοι προκρίθηκαν να κατασκευάσουν τελικά ο έργο στο σύνολό της, επειδή, προφανώς, η εργασία τους θεωρήθηκε τελειότερη.

Οι Τουρνοβίτες ξυλογλύπτες, που αναλάμβαναν κάθε είδους ξυλογλυπτική εργασία (τέμπλα, ταβάνια, κασέλες, οικιακά σκεύη, ακόμη και βαρέλια) είχαν ειδικευθεί κυρίως στην εκκλησιαστική διακοσμητική, ενώ οι επίσης αξιόλογοι Μετσοβίτες ομότεχνοί τους είχαν προτίμηση, και έγιναν γνωστοί περισσότερο γι' αυτό, στο σκάλισμα νυφικών κασελών.

Οι παλιότεροι ξυλογλύπτες σχεδίαζαν μόνοι τα γλυπτά τους, που εμπνέονταν από το φυσικό περιβάλλον (παραστάσεις ανθρώπων, ζώων, πουλιών, δένδρων, λουλουδιών κ.ά.) ή από παλιότερα ξυλόγλυπτα έργα. «Ήταν και θεοφοβούμενοι άνθρωποι. Διάβαζαν τις Γραφές. Ζωγράφιζαν κι από κει μέσα». Έτσι στις «ποδιές» των τέμπλων σκάλιζαν κατά προτίμηση παραστάσεις από την Αγία Γραφή (έξοδος των Πρωτοπλάστων από τον Παράδεισο, θυσία του Αβραάμ, κατακλυσμός κ.ά.), το δικέφαλο αετό, παγώνια κ.λπ.

Τις κασέλες και τα ταβάνια διακοσμούσαν με μαργαρίτες, φύλλα, απεικονίσεις ναών, κυπαρίσσια, κουκουναρία κ.ά. Σχεδίαζαν είτε απευθείας πάνω στην ξύλινη επιφάνεια είτε σε χαρτί. Στη δεύτερη περίπτωση, αφού διατρπούσαν με βελόνα το διάγραμμα του σχεδίου, τοποθετούσαν το χαρτί πάνω στην ξύλινη επιφάνεια, που προοριζόταν για σκάλισμα. Πάνω στο διάτρητο διάγραμμα έρριχναν σκόνη λευκή (ασβέστη, γύψο, αλεύρι) ή μαύρη (κάρβουνο, καπνιά) ανάλογα με το χρώμα του ξύλου. Κατ' αυτόν τον τρόπο σχηματιζόταν το διάγραμμα στην ξύλινη επιφάνεια που οριστικοποιούσαν με μολύβι.

Από τα διάφορα είδη ξύλων οι παλιοί ξυλογλύπτες προτιμούσαν για την εργασία τους ξύλο καρυδιάς. Αυτός είναι και ο λόγος που πολλές φορές εργάζονταν στους τόπους που υπήρχαν πολλές καρυδιές. Ας σημειωθεί ότι, όπως αναφέρουν οι ίδιοι οι ξυλογλύπτες, η καρυδιά πρέπει να κοπεί

πέντε τουλάχιστον χρόνια πριν από τη χρησιμοποίησή της για τον παραπάνω σκοπό. Νεότεροι ξυλογλύπτες, όπως ο Βασίλειος Σκαλιστής, χρησιμοποίησαν το ρόμπολο, είδος πεύκου, που έχει πολύ λάδι-ρητίνη και δεν προσβάλλεται από το σαράκι. Σκάλιζαν επίσης σε κυπαρισσόξυλο, ξύλο πολύ σκληρό και δυσκατέργαστο, αλλά και σε κατώτερης ποιότητας ξύλα, όπως της φλαμουριάς.

Αικ. Πολυμέρου - Καμηλάκη, "Οι ξυλογλύπτες του Τουρνόβου της Κόνιτσας", Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, 25 (1977-80), σ. 290-302.

6.5. Κεντητική

Τα παραδοσιακά κεντήματα του ελληνικού χώρου, έχουν δεχτεί πολλές ξένες επιδράσεις διατηρούν όμως



Κέντημα της Σκύρου

έντονα τον τοπικό τους χαρακτήρα. Τα κεντήματα κατατάσσονται α) με βάση τη χρήση τους (κενήματα οικοσκευής, κεντήματα της ενδυμασίας, εκκλησιαστικά κεντήματα σε άμφια και καλύμματα, επιταφίους κ.λπ.), β) με βάση τα υλικά και τον χρωματισμό τους (χρωματιστά, λευκά, χρυσά κεντήματα κ.ά.).

Τα χρωματιστά και λευκά κεντήματα κατασκευάζονται από τις γυναίκες στο οικιακό πλαίσιο με απλή κλωστή, συνήθως μεταξωτή και σπανιότερα μάλλινη ή βαμβακερή. Αντίθετα κεντήματα με χρυσό αποτελούν ειδική διακλάδωση της παραδοσιακής κεντητικής η οποία αποτέλεσε συστηματική αντρική χειροτεχνία.

Ειδικά τα χρωματιστά κεντήματα, διακρίνονται ως προς την τεχνική τους, στα ξομπλιαστά και στα γραφτά. Τα ξομπλιαστά γίνονται με μετρητές βελονιές, χωρίς τα μοτίβα να έχουν σχεδιαστεί προηγουμένως στο ύφασμα. Στα γραφτά, αφού αποτυπωθεί το σχέδιο στο ύφασμα, ακολουθεί το κέντημα στο τέλαρο με διάφορες βελονιές. Στις συνθέσεις που κοσμούν στενόμακρες επιφάνειες επαναλαμβάνονται εναλλασσόμενα διακοσμητικά θέματα. Ο "φόβος του κενού", κύριο χαρακτηριστικό της λαϊκής τέχνης οδηγεί την κεντήστρα στο "παραγέμισμα" των επιφανειών. Τα διακοσμητικά θέματα των κεντημάτων αποτελούν αντίγραφα παλαιότερων σχεδίων που παραδίδονται από γενιά σε γενιά, ιδιαίτερα όταν έχουν συμβολικό χαρακτήρα και κεντιούνται σε σημαντικά τμήματα της ενδυμασίας (ποδιά, στήθος, κεφαλή), ή είναι εμπνευσμένα από τον φυτικό ή ζωικό κόσμο (λουλούδια, πουλιά, δέντρα, ανθρώπινες μορφές κ.ά.), τη μυθολογία, τις παραδόσεις, τη θρησκευτική ζωή (νεράιδες, ειδυλλιακές ερωτικές σκηνές, άγιοι, ήρωες κ.λπ.). Με την κυκλοφορία των περιοδικών, στο τέλος του 19ου αιώνα, με γυναικεία θέματα και υποδείγματα διακοσμητικών μοτίβων για κεντήματα και υφαντά, εμπλουτίζεται το θεματολόγιο των κεντημάτων.

Η κεντητική των θρακιώτικων τσεβρέδων, μεγάλων τετράγωνων μαντηλιών ή στενόμακρων πετσετών από λεπτό βαμβακερό ύφασμα, που χρησιμοποιήθηκαν σ' όλη την Ελλάδα ακολουθεί μια ιδιόρρυθμη τεχνική. Το κέντημα γίνεται «διπρόσωπο», ίδιο και στις δύο όψεις. Χρησιμοποιούνται πολύχρωμα μετάξια και χρυσές κλωστές και ιδιότυπη βελονιά.

Στο νησιωτικό χώρο είναι ιδιαίτερα διαδεδομένα τα λευκά κεντήματα. Χρησιμοποιούνται στην ενδυμασία (περίφημα είναι το νυφικό πουκάμισο και μεταξωτή μπόλια της Λευκάδας και το αραχνούφαντο πουκάμισο των Ψαρών) αλλά και στην οικοσκευή (για παράδειγμα οι πετσέτες της Μυτιλήνης και τα αναχυτά κεντήματα της Σκύρου).

Τα πλουσιότερα δείγματα κεντητικής είναι εκείνα της χρυσοκεντητικής. Οι ειδικοί χρυσοκεντητές, οι τερζήδες και οι συρμακέσπδες, ήταν οργανωμένοι σε συντεχνίες (ισνάφια). Οι τερζήδες, προερχόταν από την Ήπειρο και ταξίδευαν σε μακρινές αποστάσεις για να εργαστούν ως ράφτες και χρυσοκεντητές ενδυμασιών. Οι οργανωμένες ομάδες τους (κουμπανίες) επιφύλασσαν στα μέλη τους μια επαγγελματική διαδρομή που ακολουθούσε μια αυστηρή ιεραρχία (τσιράκια, καλφάδες, μαστόροι). Οι συρμακέσπδες εξασκούσαν το επάγγελμά τους σε μόνιμα εγκατεστημένα εργαστήρια στα μεγάλα αστικά κέντρα της οθωμανικής αυτοκρατορίας (Κωνσταντινούπολη, Θεσσαλονίκη, Γιάννενα κ.α.).

Οι τερζήδες χρησιμοποιούσαν κυρίως μεταξωτά γαϊτάνια ή χρυσονήματα και αργυρονήματα, στριμμένα σε λεπτά κορδόνια, τα λεγόμενα χρυσογάιτανα, ασημογάιτανα ή χάρτζια. Το θέμα σχεδιαζόταν σε χαρτί το οποίο στερέωναν πάνω στο ύφασμα. Έπειτα ο μάστορας, ακολουθώντας το σχέδιο πάνω στο χαρτί, στερέωνε καλά το γαϊτάνι με το ράμμα, μια λεπτή κλωστή. Όταν η εργασία ολοκληρωνόταν, το χαρτί με το σχέδιο αφαιρούνταν και τα μεταξωτά γαϊτάνια ή τα χρυσονήματα και τα αργυρονήματα έδιναν ένα εξαιρετικό αισθητικό αποτέλεσμα πάνω στις πλούσιες φορεσιές. Οι συρμακέσπδες χρησιμοποιούσαν λεπτή χρυσή ή μεταξωτή κλωστή πράγμα που καθιστούσε την τέχνη τους ιδιαίτερα δαπανηρή. Για τον λόγο αυτό δείγματά της δεν συναντώνται συχνά στις κοσμικές φορεσιές αλλά κυρίως στην εκκλησιαστική τέχνη (ενδύματα και άμφια ιερέων, επιτραχήλια, διάφορα πέπλα όπως οι ποδιές των εικόνων, τα παραπετάσματα της Ωραίας Πύλης, κ.ά.).

6.6. Υφαντική

Η υφαντική ασκείται είτε ως οικιακή τέχνη (κυρίως από τις γυναίκες) για την κάλυψη των οικιακών αναγκών είτε ως βιοτεχνική επιχείρηση (απασχόληση ανδρών και γυναικών) με στόχο το εμπόριο. Τα προϊόντα πωλούνται επί τόπου, στα αστικά κέντρα ή σε εμποροπανηγύρεις (παζάρια). Η άνθιση της υφαντικής συμπίπτει με τον 18ο κυρίως αιώνα, όταν τα υφαντά των Αμπελακίων, του Τιρνάβου, της Γκούρας (Ανάβρα), ταξίδευαν στο χώρο της Βαλκανικής μέχρι την κεντρική Ευρώπη. Οι επαγγελματίες υφαντουργοί είχαν δημιουργήσει συντεχνίες όπως η περίφημη συντεχνία των αμπατζήδων της Φιλιππουπόλεως στην Θράκη η οποία διοχέτευε στο εμπόριο όλη την εγχώρια παραγωγή του αμπαί.

Το βασικό μέσο της ύφανσης είναι ο αργαλειός (αργαστήρι, βούφα, λάκκος κ.ά.). Στο οικιακό πλαίσιο στήνεται σε ειδικό δωμάτιο, συχνά κοντά σε παράθυρο, και αλλάζει θέση κατά τη διάρκεια του χειμώνα ή του καλοκαιριού. Είναι χαρακτηριστικές οι φράσεις που χρησιμοποιούνται όταν αρχίζει η ύφανση: «στήνω αργαλειό», «ανοίγω τον αργαλειό» κ.ά. Ο αργαλειός μπορεί να είναι ορθός, σπητός, του



Καπλί ή αμπαί, μάλλινο υφαντό με απανωκέντημα (κέντημα χειριού)

λάκκου ή και άλλου είδους. Ανάλογα με το είδος του υφαινομένου υφάσματος μπορεί να είναι παννήσιος, αντρομιδήσιος, σχοιινιάτικος, των χαραριών κ.ά.

Οι υφαντικές ύλες που χρησιμοποιούνταν για τα υφαντά του αργαλειού είναι το μαλλί, το μετάξι αλλά και το λινάρι, το καννάβι και ιδιαίτερα το βαμβάκι. Βέβαια οι τρεις τελευταίες έπαψαν από πολύ νωρίς να τυγχάνουν κατεργασίας από τις γυναίκες στο σπίτι, γιατί τις έβρισκαν έτοιμες στο εμπόριο. Υφαντά κατασκευάζονταν όμως και από σπάρτο, βούρλα και άλλα είδη χόρτου.

Από την τεχνική της κατασκευής τους τα υφαντά διακρίνονται σε μονά, διπλά, δίμιτα, απολυτά, σκουλωτά, θηλωτά, περαστά-βεργωτά, κλωστά, μασουρωτά, σπαθωτά ή σανιδωτά, ξεφαδιαστά, συρτά κ.ά.). Από τα διακοσμητικά τους θέματα διακρίνονται σε λουριαστά, λουρωτά (τα πλέον συνήθη για τα οποία η υφάντρα περνώντας με τη σαΐτα της χρωματιστά υφάδια ανάμεσα στα σπημόνια σχηματίζει χρωματιστές ρίγες ή λουρίδες, διαφορετικού πλάτους), αραδωτά, ουγισατά, κενάρια, τσοσμέδες, γιολίδικα, ανταμωτά, νταβανωτά, σαντρατσωτά, κλουβωτά, ψηφωτά, κουταλίδικα, σκεμπελίδικα κ.ά. Από την προέλευσή τους χαρακτηρίζονται ως λόντρα, ευρωπαϊκό, λαχουρί, δαμασκό κ.ά.

6.7. Βαφική

Η χρησιμοποίηση βαφικών υλών από τον φυτικό και ζωικό κόσμο για την αλλαγή χρώματος σε νήματα και υφάσματα είναι γνωστή από την αρχαιότητα και σε όλο τον κόσμο. Στον ελληνικό χώρο οι τεχνικές βαφής είναι ποικίλες. Μέχρι την καθιέρωση των χημικών χρωμάτων, μετά τα μέσα του 19ου αιώνα, η βαφή των υφαντών γινόταν κυρίως με χρωστικές ύλες που εξασφάλιζαν οι βαφείς από τα φυτά, όπως τον κρόκο (ζαφορά), την γαλασιίδα, το κιτρινοβότανο, τον πίτυκα, τον θράψο, την ώχρα κ.ά. για το κίτρινο χρώμα, το ριζάρι (ερυθρόδανον το βαφικόν), το ρούδι (ρουβία), το βελανίδι, τον βούταμο, την κινά, τα κρεμμυδόφυλλα, το πρινοκόκκι για το κόκκινο, το μέλεγο για το γκρί, τη σαργιά (σάραβος, πίνος των μαλλιών των προβάτων) για το γαλάζιο χρώμα, τα καρυδότσεφλα ή τα βέντζα ή την καπνιά από την καμινάδα για το καφέ, το κρεμμυδόφυλο για το κίτρινο, τον θράψο, το κικίδι, το μέλεγο, το ροδότσελο, το σκλήθρο, τη χαμάδα κ.ά. για το μαύρο, την ακονιζά, τη χαμομηλιά, τη χαμολιά για το πράσινο, το κάπνισμα με θειάφι, με ασβέστη, κοπριά βοδιών κ.ά. για το άσπρο, το λουλάκι κ.ά. Επίσης χρησιμοποιούσαν στερεωτικά της βαφής, όπως το ξίδι, το αλάτι, κ.ά. Τα περισσότερα από τα χρώματα αυτά ήταν ανεξίτηλα. Σε επίπεδο οικιακής βαφής τις χρωστικές ύλες εξασφάλιζαν οι ενδιαφερόμενοι από το φυσικό περιβάλλον. Οι επαγγελματίες βαφείς χρησιμοποιούσαν και χρωστικές ύλες τις οποίες προμηθεύονταν είτε από την γύρω περιοχή είτε από το εμπόριο στα μεγάλα αστικά κέντρα (Κωνσταντινούπολη, Σμύρνη, Θεσσαλονίκη, Γιάννενα κ.ά.). Στο πλαίσιο της βιοτεχνικής παραγωγής αναπτύχθηκαν κατά το 17ο και 18ο αιώνα οι βιοτεχνίες βαφής των κόκκινων (ριζαρένιων) υφασμάτων των Αμπελακίων, του Τιρνάβου κ.α. Στα μεγάλα αστικά κέντρα υπήρχαν οργανωμένα σωματεία βαφέων (μπογιατζήδων) με ιεραρχία, προστάτη άγιο και κοινωνική δραστηριότητα.

Η επιλογή των χρωμάτων εξαρτιόταν από τις διαθέσιμες στην περιοχή βαφικές ύλες αλλά και από λόγους ειδικούς, όπως η απαγόρευση από τους Τούρκους να χρησιμοποιούν οι Έλληνες πράσινο χρώμα, η λαϊκή αντίληψη για την αποτρεπτική δύναμη του κόκκινου ή του γαλάζιου, η χρήση του μαύρου σε περιόδους πένθους κ.λπ. Η βαφή των υφασμάτων γινόταν με ιδιαίτερη προσοχή για να έχει επιτυχία. Αποφεύγονταν η βαφή υφασμάτων την Μ. Πέμπτη, την 1η Μαΐου, της Αναλήψεως κ.λπ. από φόβο μήπως δεν επιτύχει η βαφή κ.ά.

Από τα μέσα του 19ου αιώνα η ανακάλυψη και παρασκευή συνθετικών υλών βαφής (χρώματα ανιλίνης) οδήγησε στην εγκατάλειψη των φυτικών χρωστικών υλών και την παρακμή των σχετικών βιοτεχνιών.

6.8. Κεραμική - Αγγειοπλαστική

Η χρησιμοποίηση του πηλού από κατάλληλο είδος χώματος για την κατασκευή χρηστικών αντικειμένων είναι πανάρχαια. Η κεραμική και η αγγειοπλαστική είναι από τις πρώτες τέχνες και τεχνικές του ανθρώπινου πολιτισμού.

Στο παραδοσιακό πλαίσιο ντόπιοι ή πλανόδιοι τεχνίτες εγκαθιστούν το εργαστήριο αγγειοπλαστικής (τσικαλαρείο, κεραμιδαργείο κ.ά.) σε περιοχές στις οποίες υπάρχει κατάλληλο χώμα και καύσιμη ύλη σε κοντινή απόσταση. Συνήθως βρίσκονται έξω από τους οικισμούς.

Οι εργασίες για την κατασκευή των κεραμικών αρχίζουν την άνοιξη (Μάιο, Ιούνιο) με την συγκέντρωση των «μαστόρων» και των βοηθών τους στον τόπο εργασίας. Πρόκειται για τους εργάτες (χωματάς, κοπανιστής, κοπέλι) και τους τεχνίτες (τσιουκαλάς, κανατάς, σταμνομάστορας, τσικολομάστορας, κεραμιδάς κ.ά.). Π.χ. στην Ιθάκη «εβγάνανε χώμα κατάλληλο, το καθαρίζανε από την πέτρα και το απλώνανε να λιαστεί μια μέρα. Ύστερα το ρίχνανε στη λάτζα (μια γούρνα στρογγυλή κοντά στη θάλασσα), να μουσκέψει. Του ρίχνανε θαλασσινό νερό, γιατί δεν είχαν γλυκό. Όλη νύχτα μούσκευε το χώμα, να γίνει πηλός. Το πρωί εμπαίνανε ξυπόλυτοι στη λάτζα και το πατούσαν μια ώρα κοντά, κοντά να χώνονται ως το στραγάλι. Εγινότανε ένα ξύγκι, από το πολύ πάτημα, ο πηλός». Στην Κορώνη Πυλίας «οι καμνιαρέοι έκαναν τσούρμα πριν της Λαμπρής και τη Δευτέρα της Λαμπρής θα κινούσαν να φύγουνε. Άλλοι έβαναν καμίνια έναν γύρο, άλλοι πήγαιναν μακριά στην Αμαλιάδα, στον Πύργο, όπου ήξεραν πώς θα πουλούσαν τα κεραμίδια τους. Μαζεύονταν τέσσεροι συντρόφοι κι ένας μάστορας πέντε και δυο ή τρία παιδιά. Τα παιδιά ήταν απαραίτητα. Κάθε σύντροφος έπαιρνε μαζί του και το βασταγό του».



Μινωϊκοί πύθοι

Η πρώτη ύλη αναζητείται στα βαθύτερα στρώματα της γης σε κατάλληλες θέσεις (χωματερές, πηλωρύχι, χώματα κ.ά.), δοκιμάζεται από τον ειδικό και ψήνεται δοκιμαστικά στο καμίνι. Στη συνέχεια ανα-



ζητείται η καύσιμη ύλη (ξύλα, κάρβουνα) για το ψήσιμο των αγγείων και ακολουθεί η επεξεργασία του χώματος (στέγνωμα, κοπάνισμα, πλύσιμο, σούρωμα) για να προετοιμασθεί ο πηλός και να χρωματισθεί. «Ούλα τα χώματα δεν κάνουνε. Πρέπει να είναι χώμα καλό, ασπροπηλιά ή κοκκινόχωμα. Άμα βρουν χωράφι κι έχει χώμα καλό, συφωνάνε με τον νοικοκύρη και του το πλερώνουν με την καμινιά. Κάθε καμινιά την πλερώνουν 50-60 δραχμές. Θα κουβαλήσουν το χώμα, 15-20 φορτώματα, και θα το ρίξουν στη γούβα να είναι ακόμα δύο ώρες μέρα. Θα ρίξουνε και το νερό μέσα. Την αυγή μπονώρα ανακατεύουνε το χώμα που είναι μέσ' στη γούβα με τις αξίνες, το κάνουνε λάσπη και το βγάνουνε από τη γούβα».

Τα εργαλεία του αγγειοπλάστη είναι ο τροχός (κεφαλαρέ, αδράχτι, διαζύλι, αμάδα κ.ά.) και τα καλούπια. Το καμίνι ήταν στρογγυλό ή τετράγωνο. Εκεί τοποθετούν τα αγγεία για να μη σπάσουν (καμίνιασμα, φόρτωμα, πύργιασμα, γέμισμα του καμινιού) και τα ψήνουν. Η εξαγωγή των ψημένων (ξεφόρτωμα, ξεκαμίνιασμα κ.ά.) γίνεται αφού κρυώσουν.

Τα είδη των αγγείων (πιθάρια, σταμνιά, τσουκάλια, γλάστρες, κανάτια, θυμιατά, πιάτα, λεκάνες κ.ά.) είναι ανάλογα με το μέγεθος και τη χρήση τους. Διακοσμούνται με ποικίλα θέματα (πουλιά, δικέφαλος αετούς, λουλούδια, ζώα, γιρλάντες), τα ξόμπλια μετά το ψήσιμο ή με απλά χαράγματα πριν από το ψήσιμό τους.

Κατασκευάζονται επίσης τα κεραμίδια. Στην Ιθάκη π.χ. «οι μαστόροι επλάθανε τη λάσπη. Είχανε ένα τυπάρι, όσο το κεραμίδι κ' ύστερα ένα καλούπι ξύλινο ή σιδερένιο στη φόρμα του κεραμιδιού. Ήτανε κοντά αλώνι μεγάλο κ' εκεί τ' απλώνανε να λιαστούνε». Στη Μυτιλήνη «τσαπίζανι τη λάσπ', όπως ζυμών'ς, το ψωμί. Την έπαιρνε ο μαστορας, την πήγαινε στο τζιάκι του και την έκοβε. Έκοβι κεραμίδια. Είχι κι δυό πιδιά κι τα κουβαλούσανι στον ήλιο». Τα ψημένα κεραμίδια τοποθετούνταν σε υπόστεγα για να προστατεύονται από τη βροχή.

Κατασκευάζονταν δύο τύποι κεραμιδιών το βυζαντινό και το γαλλικό καθώς και ακροκέραμα και άλλα διακοσμητικά αρχιτεκτονικά μέλη (γλάστρες, κεφαλοκόλωνα, κάγκελα κ.ά.) με ειδικά καλούπια. Επίσης πήλινι σωλήνες (κιούγκια, διακλαδώσεις, σιφώνια κ.ά.) πλακάκια και τούβλα, συμπαγή ή κούφια.

6.9. Μεταλλοτεχνία

Η επεξεργασία των μετάλλων (χαλκός (μπακίρι), κασσίτερος (καλαί), σίδηρος, ορείχαλκος, μόλυβδος, ψευδάργυρος (τσίγκος), αλουμίνιο κ.ά. γινόταν από ειδικούς τεχνίτες (χαλκωμάτας, μπακιρτζής, χαλκιάς, γύφτος κ.ά.) στο εργαστήρι (χαρκιδειό, γυφταρειό, χαλκωματάδικο, σιδεράδικο, τενεκετζιδικό κ.ά.) που βρισκόταν μέσα ή κοντά στον οικισμό.

Τα κυριότερα εργαλεία επεξεργασίας του μετάλλου είναι το καμίνι, χτιστό ή σκαμμένο στη γη, με φουσερό (μοχάν', φ'σούνα), μονόφτερο ή δίφτερο, το κουρί (ξύλινη τετράγωνη βάση από σκληρό ξύλο, κοντά στο καμίνι για να στρώνουν οι χαλκουργοί τα φύλλα ή τα μεγάλα απλωτά σκεύη), το αμόνι, μονοκόμματο, τετράγωνο σίδηρο, με πόδι στο κέντρο, πάνω στο οποίο χτυπούν τον χαλκό και τα σφυριά. Μεγάθη και σχήματα (χερόσφυρο, μπερνάχ, σφυρί, στρογγυλό κ.ά.), οι ματσόλες (ξύλινα σφυριά), τα ψαλίδια, οι διαβήτες (περγιέλι, κομπάσο κ.ά.) σιδερένιοι για τον υπολογισμό της περιφέρειας του χαλκώματος, τα κοπίδια, οι ζουμπάδες (για το άνοιγμα τρυπών στα χαλκώματα), το καρφί, το καλούπι (σιδερέ-

νιο κοντόχοντρο ραβδί με τρύπες πέρα ως πέρα στη σειρά, για να κάνουν τα καρφιά που χρειάζονταν στα καρφωτά σκεύη), τα κολλητήρια, το βούρδουλο κ.ά.

Για την επεξεργασία και συγκόλληση των μετάλλων χρησιμοποιούσαν μπρούντζο, καλάνι (κασσίτερο), νισαντίρι (χλωριούχο αμμώνιο), βιτριόλι (θειικό οξύ), σπίρτο κ.ά.

Από σίδηρο κατασκευάζονται αγροτικά εργαλεία (υνί, τσάπα, δικέλι, πριόνι, τσεκούρι κ.ά.), σκεύη οικιακά (πυροστιά, μασιά, σόμπα κ.ά.) και εκκλησιαστικά. Από ορείχαλκο κατασκευάζονται τα κουδούνια και οι καμπάνες των εκκλησιών αλλά και εκκλησιαστικά σκεύη (μανουάλι, πολυέλαιος, κηροπήγιο, κολυμβήθρα κ.ά.) κοσμήματα και διακοσμητικά τμήματα όπλων και εξαρτημάτων πολεμιστών ή ειδών κυνηγίου.

Ιδιαίτερη είναι η τέχνη των κουδουνάδων (κουδουνάρης, λεράς), οι οποίοι ειδικεύονται στην κατασκευή διαφόρων ειδών κουδουνιών για τα μεγάλα και τα μικρά ζώα. Τα κουδούνια διακρίνονται: α) Ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής σε χυτά και σφυρήλατα. β) Ανάλογα με την χρήση τους, σε κυριά σε διάφορα μέγεθη, (πλακούλες, καμπανέλια, φούσκες για τα άλογα, σχολικά κουδούνια, αρνολεράκια). γ) Ανάλογα με το μέγεθος, σε μεγάλα κουδούνια (τροκάνια, καμπάνες, τράκες) και μικρά κουδούνια (χαρχαλάκια, χοχλιοδολεράκια, ψιλολεράκια κ.ά.). Τα εργαλεία και τα μέσα για την κατασκευή των κουδουνιών είναι η μήτρα (μάνα), τα καλούπια, η κάσα κ.ά., το αμόνι, τα σφυριά, ο φούρνος (χυτήριο), ο ποτάς, οι κουτάλες, τα τρυπάνια, τα καλέμια κ.ά., ενώ χρησιμοποιεί και νεότερα εργαλεία που διευκολύνουν τον κουδουνά (τόρνος, δράπανο κ.ά.). Τα στάδια κατασκευής του κουδουνιού είναι το τύπωμα, η χύτευση, η τελική επεξεργασία, το λιμάρισμα, η επιχάλκωση και τέλος η διακόσμηση με γραμμές, ανθρώπινες μορφές, ζώα, λουλούδια, χρονολογίες κ.ά.). Παράδειγμα: Για να βελτιώσει τη φωνή ο καλός «κουδουνάς θα λιμάρη λίγο το κουδούνι, κυρίως το μεγάλο, και εκείνο που το μέταλλό του είναι επιτυχημένο για να βγάλει έναν καλό ήχο... Τέτοιοι κουδουνάδες υπάρχουν στην Κατερίνη και Ιωάννινα» (Ευδ. Μηλιατζίδου-Ιωάννου, 1972, σ. 183).

Οι πόλεις που διακρίθηκαν για τα κουδουνάδικά τους είναι τα Σάλωνα (Αμφισσα), το Μεσολόγγι, το Καρπενήσι, η Ναύπακτος, τα Ιωάννινα, η Κοζάνη κ.ά. Από εκεί αγοράζουν (αγόραζαν κυρίως) τα κουδούνια οι βοσκοί καθώς και από τα παζάρια. Το διάλεγμα των κουδουνιών γίνονταν από τον βοσκό. Στη Ρούμελη «παίρνει ένα στο ένα χέρι, τ' άλλο στ' άλλο. Δοκιμάζει τον ήχο τους σκύβοντας τ' αυτί. Τα θέλει μ' αρμονία. Αρμονία που αυτός καταλαβαίνει. Τ' αρμονισμένα τα ξεχωρίζει. Παίρνει άλλα, το ίδιο. Άλλα κι άλλα. Όλα τα σύσκαλα ξέχωρα. Ξηντάρια, ογδοηντάρια, δραχμάρικα, πίπες, ένα σωρό κουδούνια ν' αρματώσει το κοπάδι. Τα σκάλιασε, λέει» (Δ. Λουκόπουλος, Ποιμενικά της Ρούμελης, 1930, σ. 77).

Από χαλκό κατασκευάζονται τα περισσότερα είδη της οικοσκευής (ανοιχτά σκεύη (σινιά, πιάτα), κλειστά σκεύη (μπακράτσι, γκιούμι, μαστραπάς, τζετζβές, μποζάς, λεγένι, λυχνάρι κ.ά.) και τα εκκλησιαστικά σκεύη (κολυμπήθρα, καντήλια, εξαπτέρυγα, δίσκοι, μανουάλια, καμπάνες κ.ά.). Τα σκεύη αυτά ήταν απλά, χωρίς διακοσμήσεις ή διακοσμημένα με γραμμές ή σχέδια χτυπητά με σφυροκάλεμο. Τα συνήθη διακοσμητικά θέματα ήταν: κυπαρισσάκια, κουκουνάρια, ρόδια, γεωμετρικά σχήματα, λουλούδια, ανθοδοχεία, μαϊάνδροι, πεντάλφα, αστέρι, μαργαρίτα, εκκλησία κ.ά.

Συχνά οι τεχνίτες χρησιμοποιούσαν καρφιά (τυλιχτά, χυτά, ευρωπαϊκά), για το σφίξιμο των μερών του σκεύους στα σημεία που ενώνονται καθώς και καρφιά με δύο κεφάλια για τα μεγάλα και βαριά σκεύη (καζάνια, ρακοκάζανα κ.ά.). Για τα χαλκώματα που προορίζονταν για τη μεταφορά υγρών γινόταν κέρωμα με αγνό μελισσοκέρι, γυάλισμα και τοποθέτηση των χαλκωμάτων σε διάλυση νερού με βιτριόλι, προκειμένου να πάρουν το κοκκινωπό χρώμα. Στην Έδεσσα π.χ. «για να πάρη το χάλκωμα το κατάλληλο κοκκινωπό χρώμα του, ο τεχνίτης το αφήνει 24 ώρες μέσα σ' ένα βαρέλι που έχει διάλυμα υγρού με

αναλογία σε 50 κιλά νερό ένα κιλό βιτριόλι. Μετά το βγάλσιμο από αυτό το διάλυμα, αφού έχει πάρει πια το χρώμα του, το τρίβει, το αλείφει με λίγο βιτριόλι και κατόπιν το στεγνώνει με πριονίδια».

Σημαντικά κέντρα παραγωγής χάλκινων αντικειμένων ήταν η Κοζάνη, η Έδεσσα, η Καισάρεια και η Προύσα της Μ. Ασίας, η Οινόη, τα Σούρμενα και η Τραπεζούντα του Πόντου, η Θεσσαλονίκη και κυρίως η Κωνσταντινούπολη και τα Ιωάννινα. Οι τεχνίτες χαλκουργοί είχαν συντεχνίες με προστάτες αγίους και σχετικές εορταστικές εκδηλώσεις (π.χ. η Παναγία των Χαλκίων στη Θεσσαλονίκη), εσωτερική επαγγελματική οργάνωση και ιεραρχία.

Τα χάλκινα σκεύη γανώνονταν με επάλειψή τους με μείγμα από κασσίτερο από ειδικούς τεχνίτες, τους γανωπήδες (γανωτζής, καλαντζής, μάντης κ.ά.), στο εργαστήριό τους (γανωματάδικο, καλαϊτζίδικο, γανωτζίδικο) ή στον περίβολο της εκκλησίας και στην αυλή κάθε σπιτιού από τους πλανόδιους τεχνίτες. Τα εργαλεία του γανωτή, φωτιά, τσιμπίδα, σφυρί, βαμπάκι, κασίκι (ξύλινο εργαλείο), καρφοκόπος, τρυπητήρι, μαχαλοσάκκι (το σακί, όπου ο πλανόδιος τεχνίτης βάζει τα εργαλεία του), ψαλίδι κ.ά. ήταν μεταφερόμενα. Οι πλανόδιοι καλαντζήδες τα κουβαλούσαν μαζί τους. Οι καλατζήδες επιδιόρθωναν τα χάλκινα σκεύη (κολλήματα, μπαλώματα κ.ά.), με πύρωμα στη φωτιά και δέσιμο με καρφιά ή δόντια, αλλαγή χερουλιών, πάτων, καπακιών κ.ά. Η εργασία τους πληρωνόταν σε χρήμα ή σε είδος. Οι γανωπήδες της Ηπείρου είχαν και συνθηματική γλώσσα, τα αλειφιτάκια.

Παράλληλα κείμενα

Το μονόφτερο, που είναι και το πιο συνηθισμένο, αποτελείται από δύο τάβλες ξύλο σε σχήμα αχλαδιού τοποθετημένες παράλληλα μεταξύ τους. Αυτές ενώνονται γύρο-γύρο με δέρμα που σχηματίζει δίπλες σαν του ακορντεόν. Στη μια τάβλα προς το φαρδύ μέρος υπάρχει ένα άνοιγμα για να μπαίνει ο αέρας. Το τσουνί, ας πούμε, του αχλαδιού καταλήγει σ' ένα τενεκεδένιο χωνί και βγάζει τον αέρα, που με ένα κοντό σωλήνα φθάνει ως τη φωτιά, καθώς ο μάστορας ή το τσιράκι ανοιγοκλείνει ρυθμικά τα χερούλια που βρίσκονται αντίθετα από το χωνί. Όταν το μοχάνι είναι μεγάλο, το κρεμούν ψηλά πάνω από το καμίνι από ένα ικρίωμα σε σχήμα Π. Αντί για χερούλια έχει ένα τσεγκέλι απ' όπου περνά το σχοινί. Η άκρη αυτού του σχοινού φτάνει μπρος τα πόδια του μάστορα και δένεται με ένα σανίδι, την πατήθρα, ή καταλήγει σε θηλειά που περνά από το πόδι του τεχνίτη. Έτσι, καθώς πατά ρυθμικά την πατήθρα κουνώντας το πόδι του, η κίνηση μεταφέρεται στο μοχάνι που βγάζει τον αέρα, ενώ τα χέρια του μάστορα μένουν ελεύθερα, να πυρώνουν τον χαλκό. Τα σφυριά τους τα έφτιαχναν κομμάτι, κομμάτι και τα κολλούσαν με άμμο. Βουτούσαν την σιδερένια βέργα που ήθελαν να κολλήσουν ζεστή μέσα στην άμμο και μετά την πλησίαζαν και την ακουμπούσαν στο άλλο επίσης ζεστό σίδερο, ώσπου γινόταν ένα σώμα, σαν τζάμι.

Ευδ. Μηλιατζίδου-Ιωάννου, "Χαλκευτική και χάλκινα σφυρήλατα σκεύη", (ανάτ. από την Ηπειρωτική Εστία), Θεσ/νίκη 1977, σ. 13.

Κάπνισμα των χαλκωμάτων για να διατηρήσουν τη γυαλάδα τους. Π.χ. "έκαιγαν μάλλινα πανιά και ακριβώς πάνω τους, από ένα δοκάρι, κρεμούσαν τα μπακίρια. Με τη φλόγα και τον καπνό έπαιρναν ένα μενεβίς, ένα βερνίκι δηλ. που τα διατηρούσε κόκκινα και γυαλιστερά. Δεν βερνίκωναν όσα σκεύη θα τα γάνωναν και εξωτερικά".

Ευδ. Μηλιατζίδου-Ιωάννου, ό.π., σ. 36.

Εργασία του γανωτή: Καθάρισμα των χαλκωμάτων, τρίψιμο (με άμμο, στάχτη), ζέσταμα και επάλειψη με πλύσιμο και στέγνωμα. Επάλειψη με καλάι. Π.χ. μετά το καθάρισμα «ενώ το σκεύος βρίσκεται πάνω στο καμίνι, ρίχνει πρώτα από ένα πιάτο λίγο νισαντίρι, που είναι σαν άσπρη χοντρή σκόνη ή βουτά μέσα σ' αυτό το βαμβάκι και ύστερα το απλώνει προσεκτικά στην επιφάνεια που θέλει να γανώσει. Το νισαντίρι βοηθά στον καθαρισμό του σκεύους και συγχρόνως είναι διαλυτικό για το καλάι, το ψιλαίνει όπως λένε. Κατόπιν ακουμπά στο ζεστό σκεύος την άκρη της βέργας από καλάι, που λιώνει στο σημείο επαφής της. Απλώνει προσεκτικά με το βαμβάκι το μίγμα που δημιουργείται από τον κασσίτερο και από το αμμωνιακό αλάτι»

Ευδ. Μηλιατζίδου-Ιωάννου, ό.π., σ. 42.

Κατασκευή των αντικειμένων: Κτυπήματα με τα κατάλληλα σφυριά για να απλώση ή να μαζέψη το φύλλο, να φουσκώσει η κοιλιά, να στενέψη ο λαιμός κ.ά. Ένωση δύο ή περισσότερων κομματιών μεταξύ τους. "Για να ενώσει τις δύο άκρες και τον πάτο του χαλκώματος ο τεχνίτης, στο σημείο που θα ενωθούν κόβει τα νύχια, δηλ. μικρά δοντάκια, που όταν ενωθούν οι δυο άκρες θα χωθούν το ένα στο άλλο με χτύπημα στο αμόνι με τα σφυριά. Στα σημεία της ενώσεως των νυχιών θα ρίξη μπρουντζοκόλληση, θα τα βάλει στο καμίνι και με την κατάλληλη θερμοκρασία θα γίνουν ένα σώμα".

Κ. Σταλίδης, Οι συντεχνίες, 1974, σ. 110.

6.10. Αργυροχρυσοχοϊκή τέχνη – Κοσμηματοποιία

Η επεξεργασία των πολύτιμων μετάλλων (χρυσός, άργυρος), τα οποία ήταν σπανιότερα, γινόταν από ειδικούς τεχνίτες, τους χρυσοχόους-ασημουργούς (χρυσικός, χρυσοφός, κουγιουμτζής, ασημιτζής, συρμακέσης, βαρακτής κ.ά.), οι οποίοι ήσαν μόνιμα εγκατεστημένοι ή (συνήθως) πλανόδιοι. Προέρχονταν από ορισμένες περιοχές όπως η Ήπειρος, η Στεμνίτσα, το Νυμφαίο. Π.χ. «οι Στεμνιτσιώτες χρυσοί γυρίζαν από χωριό σε χωριό της Πελοποννήσου δουλεύοντας τα ασημένια δαχτυλίδια πάνω στο σαμάρι του γαϊδουριού τους, ενώ το ζώο πήγαινε... Οι χρυσοί των Πάδων της Κόνιτσας και της Μακεδονικής Νέβεσκας (Νυμφαίο) εγύριζαν με το τσουβάλι όμοια με τους γανωτήδες και έστηναν το πρόχειρο εργαστήρι τους και στο μικρότερο χωριό» (Κ. Φαλτάιτς, «Οι πλανόδιοι τεχνίτες στην Ελλάδα», Ελληνικά Γράμματα, 2 (1928), σ. 10).

Από τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα οι πλανόδιοι χρυσοί και ασημιτζήδες έπαψαν να περιοδεύουν και εγκαταστάθηκαν μόνιμα σε μεγάλα αστικά κέντρα, όπου δημιούργησαν εργαστήρια. Π.χ. οι Καλαρρυτινοί «έχουν μεγάλα καταστήματα όχι μονάχα στα ελληνικά κέντρα αλλά και στην Ευρώπη. Το μεγαλύτερο χρυσοχοείο της Ρώμης, το χρυσοχοείο Βούλγαρη, ανήκει σε Καλαρρυτιώτες απογόνους των πλανόδιων χρυσοκλών...» (Κ. Φαλτάιτς, ό.π.).

Τα κυριότερα εργαλεία και σκεύη των τεχνιτών του χρυσού και του ασημιού ήταν το χωνί (μεισιακό, μικρό, οκάρικο κ.λπ.), το καμίνι, το αμόνι, το σφυρί, το γυφτοσίμπιδο, η μασιά, η μέγγενη (μεγάλη, μικρή) το μυτοκάπι (για ν' ανοίγουν τις τρύπες), ο δράπανος (για ν' ανοίγουν επίσης τρύπες), τα παντέφκια (καλούπια), το τάσι, το ασκί (φουσερό για το άνοιγμα του καμινιού), ο μασκαράς, το ακόνι, το σύρμα (σιδερένιο, μπρούτζινο, αρζάν), το καλάμι, το ρινί (εγγλέζικο, μισοστρόγγυλο), ο άγγουρας, το τσιοκάνι (μικρό, ζέχι, μίλο) κ.ά.

Την πρώτη ύλη, το χρυσάφι και το ασήμι (μάλαμα) προμηθεύονταν από το εμπόριο σε ράβδους ή σε φύλλα ή και σε ρινίσματα, με ανάλογες προσμίξεις με άλλα μέταλλα (μολύβι, μπρούτζος, καλάι, σίδερο), για να γίνει ανθεκτικότερο το κράμα και φθηνότερο όταν κατασκεύαζαν τα κοσμήματα. Χρησιμοποιούσαν απαραίτητα χημικές ουσίες, όπως ασημονέρι, βιτριόλι, νισιαντίρι, ποντικοφάρμακο κ.ά. για την επεξεργασία των πολύτιμων μετάλλων. Στα κοσμήματα που κατασκεύαζαν πρόσθεταν και πολύτιμα πετράδια: ματοστάτης, αστροπελέκι (λυδία λίθος), αστράπετρα, μαργαριτάρι κ.ά.

Για να διαπιστώσουν την γνησιότητα του χρυσού (αγιάρι) μετρούσαν με ειδικό όργανο, το βαθμολόγιο, ή δοκίμαζαν το αντικείμενο με την λυδία λίθο (μελέγγι, δικίμιν κ.ά.). Τα πολύτιμα μέταλλα και τους λίθους τα ζύγιζαν με ειδική ζυγαριά (βεζινές) και τα μετρούσαν με το καράτι, κεράτι (1/16 του δραμιού). Παλαιότερα χρησιμοποιούνταν ο κόκκος του ξυλοκέρατου καθώς και του σιταριού σαν μονάδα για τη μέτρηση των πολύτιμων μετάλλων, ενώ το μαργαριτάρι το μετρούσαν με το μισκάλι (=1 ½ δράμι).

Έργα της χρυσοχοΐας και της ασημουργίας ήταν: α) Κοσμήματα: τσινάδες, γκρέπια, ζάβες, χαρμπιά, ντουγάδες (χαϊμαλιά), κεμέρια, ζώνες, κουμπιά, σταυροί, δαχτυλίδια, σκουλαρίκια, φυσεκλίκια, τσαρουχοθηλιές, καρφίτσες, ταμπάκια, θηλυκωτάρια, γιορντάνια διάφορα κ.ά. β) Αντικείμενα οικιακής χρήσεως: κουλιάρια, τάσια, ποτήρια, μαχαίρια, πλαίσια φωτογραφιών κ.ά. γ) Εκκλησιαστικά είδη και σκεύη: πολυέλαιοι, μανουάλια, λειψανοθήκες, σκευοφυλάκια, άγιο ποτήριο, λαβίδες κ.ά. δ) Επιχρυσωμένες ή επάργυρες εικόνες αγίων.

Τα έργα της αργυροχρυσοχοϊκής πουλούσαν οι ίδιοι οι τεχνίτες στα χωριά, με την ευκαιρία εμποροπανηγύρεων, στα εργαστήριά τους. Ήταν δικής τους εμπνεύσεως ή δεχόταν ειδικές παραγγελίες, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις γάμων και βαπτίσεων.

6.11. Καλαθοπλεκτική



Η κατασκευή καλαθιών είναι έργο επαγγελματιών καλαθάδων ή των ίδιων των γεωργών ή βοσκών σε περιοχές που διαθέτουν πρώτες ύλες, όπως είναι τα καλάμια, οι λυγαριές, οι κουφοξυλιές, οι μυρτιές κ.ά. ευλύγιστα φυτά. Τα καλάμια κόβονται τον Ιανουάριο-Φεβρουάριο, τοποθετούνται όρθια για να μη σαπίζουν, καθαρίζονται, βρέχονται για να αποκτήσουν ευλυγισία, σχίζονται προκειμένου να χρησιμοποιηθούν για το πλέξιμο. Η λυγαριά κόβεται τον χειμώνα, αποθηκεύεται για την προστασία της από τη βροχή και τον ήλιο. Οι βέργες βρέχονται για να μαλακώσουν και διατηρούνται σε υγρό περιβάλλον για να πλέκονται. Ο συνδυασμός δύο ή περισσότερων ειδών ξύλου δίδει το καλύτερο αισθητικό αποτέλεσμα και ανθεκτικότητα. Με ελάχιστα εργαλεία, όπως το μαχαίρι για το σχίσιμο και το καθάρισμα του καλάμιού ή της λυγαριάς κ.ά. ο κόπανος, για το μετά από το βρέξιμο κτύπημα των βεργών, το σουβλί, για τη διαστολή των αποστάσεων μεταξύ δύο συνεχών υφαδιών, το μέτρο, για τη μέτρηση του ύψους των καλαθιών, το λάστιχο, για την προστασία των χεριών του καλαθιού, η τανάλια κ.ά. ο καλαθάς ξεκινάει το πλέξιμο του καλαθιού από τον πάτο.

Τα καλάθια διακρίνονται από το σχήμα και το μέγεθος. Έτσι έχουμε το κοφίνι, την κόφα, την κοφίνα, τα πολιτάρια, τα πανέρια, τις μαλαθούνες, τις καδροθήκες, τις χτενοθήκες, τα τουπιά κ.ά.

Τα καλάθια χρησιμοποιήθηκαν για την συλλογή των καρπών, την τοποθέτηση ρούχων για πλύσιμο, τη μεταφορά προϊόντων, το ψάρεμα, τη μελισσοκομική κ.λπ. Τα καλάθια πωλούν οι ίδιοι οι καλάθαδες, αλλά κυρίως οι πλανόδιοι τσιγγάνοι στις εμποροπανηγύρεις ή γυρίζοντας από χωριό σε χωριό, ιδιαίτερα την εποχή της συγκομιδής καρπών.

6.12. Σαμαροποιία

Μέχρι την επικράτηση του αυτοκινήτου τα υποζύγια αποτελούσαν τον μοναδικό τρόπο επικοινωνίας και μεταφοράς. Τα υποζύγια όμως χρειάζονταν το σαμάρι, το οποίο κατασκεύαζαν ειδικοί τεχνίτες, οι σαμαροποιοί (σαμαράδες, σομαράδες), απαραίτητοι στην αγροτική κοινωνία. Τα σαμάρια (σομάρι, σουμάρι, σιαμέρ', παλάγκα), διαφόρων μεγεθών και ποιοτήτων, αγοράζονταν έτοιμα ή συνήθως παραγγέλλονταν για τα συγκεκριμένα ζώα για να στρώνουν καλά και να μην τα πληγώνουν. Ο σαμαράς έ-



παιρνε τα μέτρα του ζώου και κατασκεύαζε το σαμάρι (έκοβε τον σκελετό, έσπινε το σαμάρι, έκοβε και γέμιζε το στρώμα, και έραβε το στρώμα στον σκελετό), το οποίο διακοσμούσε ανάλογα με τις οικονομικές δυνατότητες του ιδιοκτήτη του. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν το καβαλέτο, το καλούπι, το κοπίδι, το τρυπάνι, η μηχανή, το ξεγυριστάρι, το σκιστό, το δρέπανο, η σμίλα, το αρίδι, τα σγούρια, ο κάβουρας, ο απογωνιαστής κ.ά. Τα υλικά κατασκευής ήταν ξύλα, άχυρα, χόρτο ειδικό, δέρμα, καρφιά κ.ά.

Για την κατασκευή του σαμαριού επιλέγεται ξύλο ανθεκτικό για το κυρίως μέρος του σκελετού (μπροστάρι, πιστάρι και κοτσάκια), και ευλύγιστα ξύλα για τις παΐδες, τα πλευρά του σαμαριού. Στο σκελετό προσαρμόζεται το στρώμα από χοντρό ύφασμα (σκουτί) με φόδρα από τσουβάλι ή λινάτσα και παραγεμισμένη με άχυρο. Στην έξω μεριά του στρώματος ο τεχνίτης στρώνει δέρμα. Το σαμάρι διακοσμείται με λεπτή τριχιά, το σιτζίμι, χρυσόκαρφα, ή πέταλα και χάντρες για το μάτι.

Το σαμάρι στρώνεται με το σαμαροσκούτι ή σάγισμα ή κετσέ για την προστασία του ζώου και καλύπτεται ανάλογα με την περίπτωση, όπως κατά την πομπική μετακίνηση της νύφης ή του νονού, με διαφορετικού χρώματος και διακοσμήσεων υφαντό. Όταν το σαμάρι δεν είναι τοποθετημένο στη ράχη του ζώου χρησιμοποιούνταν ως λίκνο του μωρού κατά τη διάρκεια των αγροτικών εργασιών. Σε πολλές περιοχές δεν άφηναν κανένα να καθίσει στο σαμάρι (που δεν είναι πάνω στο ζώο), για να μη βγάλει το ζώο σπυριά.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Που συναντάμε έργα λαϊκής ζωγραφικής; Ποια είναι τα κύρια γνωρίσματά της;
2. Ποιοί είναι οι στόχοι και οι χρήσεις της λαϊκής ζωγραφικής;
3. Ποια είναι τα κυριότερα κέντρα λιθογλυπτικής στον ηπειρωτικό και τον νησιωτικό χώρο;
4. Τι πληροφορίες αντλούμε από τα διακοσμητικά θέματα των έργων της λαϊκής γλυπτικής;
5. Εφαρμογές της ξυλογλυπτικής και ποιοι ήταν οι δημιουργοί της;
6. Ποιες είναι οι κατηγορίες των κεντημάτων;
7. Τι γνωρίζετε για τους τερζήδες και τους συρμακέσπδες;
8. Έχετε προσωπική γνώση κάποιου συγκεκριμένου ελληνικού κεντήματος; Αν ναι περιγράψτε τα χαρακτηριστικά του.
9. Ποια είναι τα πιο γνωστά δημιουργήματα της νεοελληνικής υφαντικής και πώς διακοσμούνται;
10. Ποια ήταν τα κυριότερα φυτικά χρώματα; ποιο γεγονός και πότε έφερε την επανάσταση στη βαφική τέχνη;
11. Αναφερθείτε στα στάδια κατασκευής ενός προϊόντος κεραμοπλαστικής τέχνης.
12. Ποια είναι τα κυριότερα κέντρα αγγειοπλαστικής του ελληνικού χώρου;
13. Ποια μέταλλα χρησιμοποιούνται στη μεταλλοτεχνία και τι είδους αντικείμενα κατασκευάζονται με αυτά;
14. Τι αντιπροσώπευε το κόσμημα στην παραδοσιακή κοινωνία;
15. Ποιοι και σε ποιες περιοχές ασκούσαν την τέχνη της κοσμηματοποιίας;
16. Κατά τι διέφεραν τα κοσμήματα της ηπειρωτικής από εκείνα της νησιώτικης Ελλάδας;
17. Αναφερθείτε στις χρήσεις των προϊόντων της καθαθολεκτικής. Ποιό τα κατασκεύαζαν;
18. Πως κατασκευάζεται το σαμάρι των ζώων;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ.

- A.** Αναζητήστε υλικό στη βιβλιοθήκη για τους λαϊκούς ζωγράφους. Ενδιαφερθείτε ιδιαίτερα για τη ζωή και το έργο του Παγώνη από τους Χιονιάδες, του Παναγιώτη Ζωγράφου και του Θεόφιλου Χατζημιχαήλ.
- B.** Αναζητήστε στα πλαίσια του στενότερου ή και ευρύτερου οικογενειακού περιβάλλοντος ή σε τοπική συλλογή-μουσείο αντικείμενα λαϊκής τέχνης. Παρατηρήστε τον τρόπο κατασκευής και διακόσμησής τους και μεταφέρετε τις παρατηρήσεις σας στην τάξη.
- Γ.** Επισκεφθείτε βιοτεχνία κατασκευής κεραμικών ή κοσμημάτων και ζητήστε να παρακολουθήσετε από κοντά τα διάφορα στάδια κατασκευής των προϊόντων. Καταγράψτε τις παρατηρήσεις σας και παρουσιάστε τις στην τάξη.

7. Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΖΩΗ

7.1. Η κοινοτική οργάνωση

Όπως είδαμε στα προηγούμενα κεφάλαια στο πλαίσιο του παραδοσιακού πολιτισμού η οικονομική δραστηριότητα είχε ως στόχο την αυτάρκεια και την αυτοσυντήρηση των οικιακών μονάδων και των τοπικών κοινοτήτων. Η παραγωγή των προϊόντων γινόταν κυρίως σε οικογενειακή βάση και ο καταμερισμός της εργασίας με βάση το φύλο και την ηλικία. Αντίθετα με την απρόσωπη οικονομία της ελεύθερης αγοράς που γνωρίζουμε σήμερα, παραδοσιακά οι κοινωνικές και οι ηθικές αξίες έπαιζαν σημαντικό ρόλο στην οικονομική συμπεριφορά. Βεβαίως οι μικρές οικονομικές μονάδες (οικογενειακή ομάδα, κοινότητα) συνδέονταν με την κρατική οικονομία κυρίως μέσω της φορολογίας. Το οθωμανικό κράτος απορροφούσε το πλεόνασμά τους μέσω των φόρων οι οποίοι συγκεντρώνονταν μάλιστα σε κοινοτική βάση. Οι κάτοικοι των κοινοτήτων ήταν συλλογικά υπεύθυνοι για την καταβολή του φόρου μέσω των κοινοτικών αρχόντων. Η οργάνωση σε κοινότητες εξυπηρετούσε εκτός από την αυτοδιοίκηση των Ελλήνων και την κεντρική εξουσία.

Οι κοινοτικοί άρχοντες ήταν γνωστοί ως *Γέροντες, Πρωτόγεροι, Προεστοί, Επίτροποι, Σύντυχοι, Κοτζαμπάσπδες* κ.λπ. αλλά και *Γεροντειό, Δωδεκάδα* κ.λπ. Η εκλογή των αρχόντων γινόταν κατά τόπους με διαφορετικούς κανονισμούς, οι οποίοι προσδιόριζαν το δικαίωμα του εκλέγειν και του εκλέγεσθαι. Στα Καρδάμυλα της Χίου, για παράδειγμα, το δικαίωμα αυτό το είχαν μόνο οι λεγόμενοι *πάροικοι*, οι οποίοι πλήρωναν κτηματικό φόρο και όχι οι ναυτικοί. Στην πρωτεύουσα του νησιού οι άρχοντες επιλέγονταν μεταξύ των μελών ορισμένων οικογενειών, γνωστών ως των *Μισέδων*, δηλ. των κυρίων.

Οι άρχοντες αναγνωρίζονταν από την οθωμανική εξουσία. Χαρακτηριστική είναι η απονομή τιμητικού μανδύα (*μπινίσι, καφτάνι*) στον Κοτζάμπαση από τον οθωμανό Αγά.

Οι κυριότερες αρμοδιότητες των αρχόντων ήταν:

1. Η κατανομή των φόρων μεταξύ των πολιτών και η είσπραξή τους.
2. Η ενοικίαση των βουνών και των βοσκοτόπων της Κοινότητας.
3. Η φύλαξη του τόπου από καταπατήσεις ξένων.
4. Η εκδίκαση των αναφευομένων διαφορών κληρονομικού δικαίου κλπ., η τιμωρία των παραβατών (το *ζάφτι* στους άτακτους) κ.τ.λ.
5. Η εκτίμηση των αγροζημιών και ο καθορισμός προστίμων,
6. Τα αγορανομικά έργα (επίβλεψη της ακρίβειας των σταθμών, καθορισμός της τιμής του κρέατος κ.λπ.).
7. Ο καθορισμός της ενάρξεως των γεωργικών εργασιών (σποράς, θερισμού, τρυγητού κ.λπ.).
8. Ο διορισμός των κατωτέρων αρχών, των επιτρόπων των εκκλησιών, των εφόρων των σχολείων κ.τ.λ.

Οι κυριότεροι κοινοτικοί υπάλληλοι ήταν:

1. Ο *νοτάριος* ή *καντζιλλιέρης*, δηλαδή ο συμβολαιογράφος «βαλμένος από το Κοινόν», οι λογαριαστάδες, δια να καταστρώνουν τα «τεφτέρια», ο επιστάτης του γιαλού (στη Σύρο) για τον έλεγχο των εισαγομένων εμπορευμάτων και την επιβολή της λοιμοκάθαρσης (*καραντίνα*) κ.ά.
2. Ο κήρυκας, γνωστός ως *διαλαλητής* ή *διαναλητής*, *κεχαγιάς*, *ντελάλης*, *κράχτης*, κ.λπ.
3. Οι φύλακες, *νυχτοφύλακες*, *πασβάντες*, *βιγλιάρηδες* (Σύμη), *πορτάρισσα* (Χίος), *φυλαχτάδες* (Θεσσαλία).
4. Οι αγροφύλακες: *δραγάτες*, *βαρδιάνοι* (Ικαρία), *γλεπιοί* (Σύμη), *κρισεντάρηδες* (Κυδωνιές Μ. Ασίας).
5. Οι βοσκοί των ζώων των χωρικών: *αγελαδάρης* ή *βαλμάς*, *γιδάρης*, *κασικάρης* κ.λπ.
6. Ο επιφορτισμένος με την διανομή του νερού: *νεροκράτης*, *νεροφόρος*, *νερουλάς* κ.λπ.

Τα μέλη της κοινότητας όχι μόνο γνωρίζονταν μεταξύ τους αλλά διατηρούσαν σχέσεις αλληλοβοήθειας και συνεργασίας. Η βοήθεια αφορούσε στην καλλιέργεια των αγρών και των αμπελώνων, στο θερισμό, στον τρύγο, στο μάζεμα των ελιών, στη μεταφορά ξυλείας, στο ξάσιμο και το γνέσιμο των μαλιών. Εκείνος που ζητούσε και λάμβανε βοήθεια ήταν υποχρεωμένος να προσφέρει φαγητό. Η αλληλοβοήθεια στις περιπτώσεις αυτές ήταν γνωστή ως *παρακαλιά* (Αιτωλοκαρνανίας), *κάλεσμα* (Σκύρος), *κρασοφιλιιά* ή *ξέλαση* (Πελοπόννησος), *αγγαρειά* ή *αγγαρικό*, *ξάστρουσες*, *ληνοβόθη* (Αράχοβα), *παρασπόρι* (Λακωνία), *μεντζί* (Θράκη), *γιαρντίμ* (Λήμνος) κτλ.

Η αλληλοβοήθεια ήταν απαραίτητη στο κτίσιμο σπιτιού: μεταφορά ξύλων, λίθων, πλακών κ.λπ. Επίσης κατά τα χοιροσφάγια για την παρασκευή παστών. Συχνά δύο οικογένειες συμφωνούσαν να εργάζονται από κοινού εναλλάξ στα κτήματά τους, δηλ. την μία ημέρα ή εβδομάδα στα κτήματα της μιας και την άλλη στα κτήματα της άλλης (*αντιβόθαιο* στην Εύβοια, *δανεικαριές* στην Κορώνη, αργάτες δανεικούς στην Αν. Κρήτη, *δαν' καριά* στην Λέσβο, *κούα* στην Κύπρο).

Η συνεργασία ήταν απαραίτητη για την εκτέλεση κοινοτικών έργων, όπως το κτίσιμο εκκλησίας, σχολείου, γέφυρας, κατασκευή δρόμου, υδραγωγείου, αλλά και για την καλλιέργεια κοινοτικών κτημάτων.

7.2. Η συγγένεια

Η οικογένεια στον Ελλαδικό χώρο στο πλαίσιο του παραδοσιακού πολιτισμού έχει πολλές μορφές. Η **πολυπυρηνική οικογένεια** γνωστή και ως **σύνθετη** ή **πολυεσπιακή οικογένεια** (περισσότερα αδέρφια παντρεμένα, με ή χωρίς τους γονείς τους συμβιώνουν κάτω από μια στέγη, εργάζονται και καταναλώνουν από κοινού) ήταν διαδεδομένη στην ηπειρωτική Ελλάδα, ενώ απουσίαζε από τα νησιά του Αιγαίου. Η **πατροπλευρική πολυπυρηνική οικογένεια** γνωστή και ως **πατριαρχική οικογένεια** (οι συγγενείς συνδέονται μέσω των ανδρών και ισχύει η **πατροτοπικότητα**, δηλ. η νύφη έρχεται και εγκαθίσταται στο σπίτι του πεθερού της) ήταν διαδεδομένη στην ορεινή αλλά και στην πεδινή Ελλάδα σε περιοχές όπου υπήρχε μεγάλη κτηνοτροφία αλλά και εκτατική καλλιέργεια δημητριακών. Χαρακτηριστικές περιπτώσεις αντίστοιχα είναι οι κτηνοτρόφοι Βλάχοι της Πίνδου και οι γεωργοί Καραγκούνηδες της πεδιάδας της Θεσσαλίας. Η μεγάλη κτηνοτροφία που ακολουθεί, όπως είδαμε (βλ. στο κεφάλαιο για την Ποιμενική Ζωή), συγκεκριμένο τρόπο οργάνωσης του κοπαδιού, απαιτεί πολλά εργατικά χέρια. Στους γεωργούς, το σύστημα της αγρανάπαυσης που περιόριζε την καλλιεργούμενη γη και ο πολυτεμαχισμός των κτημάτων, οδηγούσε στην επιλογή να κα-

θυστερούν να μοιράσουν τα κτήματα στους γιους, επειδή οι μικρές ιδιοκτησίες δεν θα ήταν βιώσιμες. Παραλλαγή της πολυυρηνικής αποτελεί η **αμφιπλευρική πολυυρηνική οικογένεια**. Στην περίπτωση αυτή στο σπίτι συμβιώνουν με με τους παντρεμένους αδερφούς μία συνήθως παντρεμένη αδερφή. Όταν υπάρχει μεγάλη ανάγκη σε εργατικά χέρια στην οικογένεια, η απώλεια των κοριτσιών τα οποία παντρεύονται και φεύγουν προκαλεί μεγάλο πρόβλημα. Έτσι ο πατέρας προτιμά να φέρει γαμπρό μέσα στο σπίτι (σώγαμπρο) προσωρινά ή και σε μόνιμη βάση. Ο τύπος αυτός εντοπίζεται σε περιοχές με περισσότερο ανεπτυγμένη τοπική οικονομία, όπου συνδυάζεται η εκτατική καλλιέργεια των δημητριακών, με την αμπελοαργία, την ελαιοαργία, ενώ συνυπάρχει η εμπορευματοποίηση των προϊόντων. Τέτοιες περιοχές είναι τα Μεσόγεια της Απτικής, η πεδινή και ημιορεινή Βοιωτία, το Πωγώνι της Ηπείρου κ.ά.

Η **μπροπλευρική οικογένεια** γνωστή και ως **μπροκεντρική** ή **μπροεσπιακή** οικογένεια στηρίζεται στην αρχή της εγκατάστασης του γαμπρού στο σπίτι της μητέρας της νέφης. Το σπίτι κληρονομείται συχνότερα από την κόρη (κανακαρά, πρωτοκόρη κ.λπ.). Έτσι το γηροκόμι των γονιών αναλαμβάνει η κόρη της οικογένειας και η συνέχιση του «σπιτιού» γίνεται μέσω θηλυγονίας. Ο τύπος αυτός συναντιέται συνήθως στα νησιά του Αιγαίου και σε κάποιους παραλιακούς οικισμούς του ηπειρωτικού χώρου και έχει συνδεθεί με την απασχόληση των ανδρών με τη θάλασσα (αλιεία, ναυτιλία) αλλά και με την αστική ανάπτυξη και την εμπορευματική οικονομία.

7.3. Συντεχνίες και σωματεία

Ιδιαίτερες μορφές επαγγελματικής οργάνωσης αποτελούσαν οι συντεχνίες και τα σωματεία (*εσνάφια* ή *ρουφέτια*) των επαγγελματιών, όπως για παράδειγμα ραπτών (*αμπατζήδων*), των τεκτόνων (*δουλιγέρηδων*), των γουναράδων, των μυλωνάδων κλπ.

Η εκλογή του προέδρου (πρωτομάστορα) και των συμβούλων (προεστοί, οι Δώδεκα ή η Δωδεκάδα κλπ.) γινόταν από την γενική συνέλευση των μελών. Η πορεία του επαγγελματία κτίστη μέσα στο εσνάφι απαιτούσε μαθητεία, δοκιμασία και προκειμένου να πετύχει την αναγόρευσή του ως μάστορα (*τσιράκια, καλφάδες, μαστόροι*).

Ιδιαίτερη μορφή κοινωνικής οργάνωσης των ποιμενικών πληθυσμών αποτελούσε το τσελιγκάτο. Πολλές οικογένειες βοσκών -με δεσμούς συγγένειας κατά κανόνα- «έσμιγαν» τα ποιμνιά τους υπό την ηγεσία ενός ισχυρού κτηνοτρόφου (*τσέλιγκα*) σε μια μορφή κοινοπραξίας. Εκτός από τους *σμίχτες* (τους κτηνοτρόφους που είχαν δικό τους κοπάδι) στο τσελιγκάτο προσκολλούνταν και *ρογιασμένοι βοσκοί*, δηλαδή μισθωτοί τσοπάνηδες.

7.4. Ο κύκλος της ζωής

7.4.1. Εγκυμοσύνη - τοκετός - λοχεία - βάπτισμα

Ο ερευνητής του λαϊκού πολιτισμού μέσα από τη μελέτη του υλικού διαπιστώνει ότι το θηλυκό αναγνωρίζει και αποδίδει μικρή - ή και καμία- ευθύνη στο αρσενικό για τη διαίωσιση, ακόμη κι όταν η ανάληψη αυτής της ευθύνης αποβαίνει εις βάρος του. Ο ρόλος της μητέρας ως μήτρας της ζωής είναι αποκλει-

στικά γυναικείος, ενώ η στειρότητα, συνδεδεμένη απολύτως με την γυναίκα, θεωρείται κατάρρα. Δεν φαίνεται να επιβαρύνεται για τη στειρότητα ο άνδρας. Είναι χαρακτηριστικό ότι η εκκλησία έχει καθιερώσει ειδικές ευχές για την ευτεκνία. Η άτεκνη γυναίκα (*στείρα, μαρμάρα, άκληρη*) αποκλείεται από θρησκευτικές και κοινωνικές εκδηλώσεις. Για παράδειγμα ο παπάς δεν δεχόταν το πρόσφορο (λατρευτικός άρτος, λειτουργία) από μέρους της.

Η πολυτεκνία είναι κάτι το επιθυμητό και κατά κάποιο τρόπο επιβεβλημένο από την υψηλή βρεφική θνησιμότητα και την ανάγκη για πολλά εργατικά χέρια στα πλαίσια της οικογένειας.

Εκτός από την ατεκνία η θηλυγονία χαιρετίζεται με εκδηλώσεις λιγότερο ενθουσιώδεις από τις αντίστοιχες επί αρρενογονίας. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα από την ιδιαίτερη κοινωνία της Μάνης, όπου οι άντρες αποτελούσαν μετρήσιμη δύναμη για την οικογένεια, και για το λόγο αυτό ήταν ευπρόσδεκτη κυρίως η γέννηση αρσενικού παιδιού, η οποία γιορταζόταν με πυροβολισμούς και άλλες εκδηλώσεις χαράς: Ο λαϊκός ποιητής Νηφάκος αναφέρεται ως εξής στο ποίημά του:

*Για τα παιδιά τα σερνικά, οπότεν γεννηθούσι,
χυλόπιπτες μοιράζουσι για να τα ευχηθούσι...*

Καλός να γίνη στ' άρματα και τους οχτρούς να σβήση...

Η γέννηση θηλυκού παιδιού δεν ήταν βεβαίως λυπηρό γεγονός, εφ' όσον η ατεκνία είναι το χειρίστο, δεν προκαλούσε ωστόσο ιδιαίτερη χαρά. Χαρακτηριστικές είναι οι εκφράσεις «απόμ' νε η μάνα τζάμπα», δηλαδή κρίμα την εγκυμοσύνη, όταν γεννηθεί κορίτσι. «*Τι παιδιά κάνατε; -Απ' τα καλά, όταν είναι αγόρι, κουρ' τσουδ', όταν είναι κορίτσι*». Η Φόνισσα του Παπαδιαμάντη βεβαίως θα εκφράσει την ακραία θέση: «Τα θηλυκά είναι ο χαμός, το ρήμαγμα του σπιτιού, της οικογένειας η καταστροφή. Και στα πλούσια και στα φτωχόσπιτα το ίδιο». «Όλοι οι γονείς χρέος έχουν να «κουκουλώσουνε» τα κορίτσια τους. Να τα προικίσουνε. Κάθε μητέρα, κάθε χήρα, ταλαιπωρούμενη, ξενοδοιεύοντας, γινομένη κακή με όλους τους γείτονες τρώγουσα κριθαρόζωμον, ιδρωποτισμένον, ώφειλε να αποκαταστήσει τα καταραμένα θηλυκά».

Παράλληλα κείμενα

Για να κατεβεί το γάλα και να μπορέσει η γυναίκα να θηλάσει σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα υπήρχε η πρακτική να πίνουν ζωμούς. Σε όλο τον ελλαδικό χώρο χρησιμοποιούσαν ένα βότανο, το γαλόχορτο (γνωστό επίσης ως γαλομάννα, γαλατσίδα, μανόγαλο) το οποίο είτε το έβραζαν και έπιναν το ζουμί, είτε σε μερικές περιπτώσεις η λεχώνα έπρεπε να το βοσκήσει από τη γη όπως το βοσκάνε τα ζώα. Άλλοτε το χόρτο βραζόταν με φασόλια μαυρομάτικα. Σε καταγραφές από την Αρκαδία όπου το χόρτο είναι γνωστό ως μανόγαλο μαρτυρείται ότι αφού η λεχώνα έπινε το ζωμό του, καθόταν πάνω σε ένα βαρέλι γεμάτο νερό, το οποίο άνοιγε ώστε να χυθεί το περιεχόμενό του. Καταναλώνονταν επίσης σουσάμι. Σε όλη την Ελλάδα συνήθιζαν να κρεμούσαν στο στήθος της λεχώνας ένα σφοντύλι. Όταν ήθελαν να σταματήσει το γάλα το κρεμούσαν πίσω στην πλάτη της. Χρησιμοποιούσαν επίσης τα γαλατολίθαρα, ειδικούς λίθους τους οποίους κρεμούσαν στο λαιμό της λεχώνας. Οι λίθοι αυτοί φαίνεται πως δεν ήταν πάντα προσιτοί και εγγράφονταν συχνά στη γεωγραφία της περιοχής. Για παράδειγμα, για τους Ασπροποταμίτες ο γαλακίτης ήταν ένας βράχος που βρίσκεται εκεί που ανταμώνονται τα νερά του Πηνειού με άλλα που προέρχονται βορείως του Ζυγού Μετσόβου. Πιστευόταν ότι τριμμένη και ανακατωμένη με νερό η πέτρα αυτή αύ-

Ξαίνει την γαλακτοφορία των ζώων, έκανε το νερό σαν γάλα και αν οι γυναίκες κρατούσαν στο χέρι ένα κομμάτι κατέβαζαν γάλα. Στον Μόλυβο της Λέσβου οι λεχώνες προσέφευγαν στην εκκλησία του Αγίου Γαλάτη απ' όπου έπαιρναν μικρές πέτρες ή χώμα, τα οποία έδεναν πάνω στα στήθη τους.

Σε χρήση ήταν και άλλες ειδικές τροφές. Για παράδειγμα στη Δρόπολη εκτιμούσαν πως είχαν θετική επίδραση τα λάχανα, οι καλαμποκίσσιες κουλούρες με λάδι, το βρασμένο στάρι. Στο Αμούρι Ελασσόνας το ψητό κρέας, το κρεμμύδι και το κρασί. Στη Θράκη και σε νησιά του Βορείου Αιγαίου έβραζαν φασόλια τα οποία τοποθετούσαν ως κατάπλασμα στις ωμοπλάτες ή στα στήθη της λεχώνας. Στη Λήμνο η λεχώνα κατανάλωνε καλοβρασμένα ρεβίθια και τοποθετούσε στα στήθη της θερμά επιθέματα από φύλλα μολόχας ή ζεστά σιταρένια πίτουρα. Η πίστη στις ευεργετικές ιδιότητες του γλυκάνισου ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη. Διαδεδομένη πρακτική ήταν η κατανάλωση ταξιθεμένου ψωμιού, δηλαδή ψωμιού που είχε περιπλανηθεί σε χώρους εκτός της κοινότητας. Τέτοια ήταν τα ψωμιά που είχαν μαζί τους οι βοσκοί και οι ναυτικοί. Χρησιμοποιούνταν, συχνά παράλληλα με τα προαναφερθέντα, ειδικές επωδές, ευχές κ.ά.

Καραμανές Βαγγέλης, Μπάκολη Ανθούλα, «Μητρικό γάλα και θηλασμός: η προσέγγιση των λαογραφικών καταγραφών», υπό δημοσίευση στην *Επετηρίδα του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών*.

Η εγκυμοσύνη και η λοχεία είναι μια οριακή περίοδος κατά την οποία η έγκυος / λεχώνα και το νεογνό είναι όντα ιδιαίτερα ευάλωτα, αλλά ταυτόχρονα και επικίνδυνα καθώς αποτελούν απειλή για την κοινωνική τάξη. Για την προστασία των ιδίων αλλά και της κοινωνίας τηρούνται αυστηρά ορισμένες απαγορεύσεις. Έτσι η έγκυος απέχει από οικιακές εργασίες -πλύσιμο, ράψιμο, ζύμωμα κ.ά.- κατά την εορτή του αγίου Συμεών (2 Φεβρουαρίου) για να μη γεννηθεί το βρέφος «σημειωμένο» (με σημάδι) κ.ά.

Κατά τον τοκετό προσπαθούν με συμβολικές πράξεις να διευκολύνουν την αίσια έκβασή του. Λύνουν τα μαλλιά (πλεξίδες) της ετοιμόγεννης, ξεκουμπώνουν τα φορέματά της, την ραίνουν με αλατόνερο κ.ά. Προγνωστικά για το φύλο του παιδιού θεωρούνται τα τυχόν σημάδια στο πρόσωπο της επιτόκου, το σχήμα της κοιλιάς της, οι ορέξεις (το *ζήλημα*) της εγκύου, η σπλαχνοσκοπία, οι φάσεις της σελήνης κ.ά.

Ο μητρικός θηλασμός αποτελεί βιολογική και πολιτισμική λειτουργία υψίστης σημασίας και γι' αυτό η θηλάζουσα μητέρα προκαλεί το σεβασμό και προστατεύεται από το οικογενειακό της περιβάλλον με μαγικές πράξεις που αποσκοπούν στην πρόκληση της απρόσκοπτης ροής του μητρικού γάλακτος.

Μετά τη γέννηση έπλεναν το παιδί με χλιαρό νερό και άπλωναν αλάτι στο σώμα του, ως το λαιμό, ως αντισηπτικό. Ακολουθούσε το φάσκιωμα του βρέφους και το κρέμασμα φυλακτών «για το κακό μάτι». Την τρίτη ημέρα έρχονται οι μοίρες για να μοιράνουν το νεογέννητο. Προκειμένου να τις προδιαθέσουν ευμενώς για το βρέφος έχουν το σπίτι και το βρέφος καθαρό, την κούνια στολισμένη με μαντήλια και κοσμήματα και το καντήλι αναμμένο. Η περίοδος της λοχείας διαρκεί σαράντα ημέρες και ολοκληρώνεται με το «διάβασμα» της ευχής του καθαρμού του βρέφους και της μητέρας από τον ιερέα στην εκκλησία.

Το αβάπτιστο βρέφος δεν θεωρείται ολοκληρωμένο ανθρώπινο ον. Το βρέφος ενσωματώνεται πλήρως στην ανθρώπινη κοινωνία με την βάπτισή. Παράλληλα προστατεύεται από τα δαιμονικά όντα που το απειλούν. Έτσι απαγορεύεται η ταφή αβάπτιστου βρέφους σε νεκροταφείο, ενώ ο θάνατός του θεωρείται αμαρτία για τους γονείς.

7.4.2. Γάμος

Η ενήβωση, σε διαφορετική ηλικιακή στιγμή για τον άνδρα και τη γυναίκα, σηματοδοτείται από ειδικές μυητικές πράξεις και ενέργειες στον κύκλο της ζωής και του χρόνου και προσδιορίζει την έναρξη της αναπαραγωγικής διαδικασίας, με τον μόνο νόμιμο και κοινωνικά αποδεκτό τρόπο, την σύναψη γάμου. Η επιλογή συζύγου γίνεται κατά κανόνα με την φροντίδα των γονέων και προπάντων του πατέρα. Η μεσολάβηση (*προξενιά, τελειώματα*) προσώπου έμπιστου και σοβαρού, του προξενητή, με ή χωρίς αμοιβή, διευκολύνει την επιλογή και οδηγεί στη συμφωνία, την μνηστεία (*αρραβώνας, χάρτωμα, λογόστεμα* κ.ά.). Η μνηστεία διαρκεί συγκεκριμένο, όχι ιδιαίτερα μεγάλο, διάστημα, κατά το οποίο οι σχέσεις μεταξύ των μνηστευμένων είναι τυπικές και προσδιορισμένες. Έτσι, για παράδειγμα, η μετάβαση του νέου στην οικία της νύφης γίνεται ορισμένες ημέρες και παρουσία μελών της οικογένειας. Συγκεκριμένα είναι επίσης τα δώρα που ανταλλάσσονται, οι ευχές, η αλλαγή των δακτυλιδιών, το φίλημα της μνηστής, η σύνταξη προικοσύμφωνου (*χαρτί, εγκλαβή* κ.ά.) με λεπτομερή αναφορά στα είδη της προίκας, κινήτα και ακίνητα.

Η τελετή του γάμου (*γάμος, βλόγα, στεφάνωση, χαρά* κ.ά.) απαιτεί προετοιμασία. Καθορίζεται η ημερομηνία, ετοιμάζεται η προίκα καθώς και τα δώρα που ανταλλάσσουν οι οικογένειες των μελλονύμφων (*κανίσκια*), ορίζεται ο *κουμπάρος*, οι παράγαμπροι (*μπράτιμοι*) και οι παράνυμφοι. Σε ορισμένες περιοχές ετοιμάζεται το *φλάμπουρο* ή *μπαϊράκι* δηλ. ένα λάβαρο στην κορυφή του οποίου υπάρχει σταυρός με ένθετα μήλα και λουλούδια. Το φέρει ο μπράτιμος, ο οποίος προηγείται της γαμήλιας πομπής. Απαραίτητη είναι η παρασκευή των ψωμιών του γάμου με αλεύρι που αλέθεται στο μύλο ξεχωριστά, κοσκινίζεται τελετουργικά, πλάθεται και στολίζεται με συμβολικά σχέδια.

Η σημασία του γάμου για την ζωή των ατόμων στην παραδοσιακή κοινότητα υπαγορεύει μια σειρά από προστατευτικές συνήθειες κατά την προετοιμασία του: κατά τη μεταφορά των ξύλων και κλάδων για το άναμμα του φούρνου, κατά το ζύμωμα του προζυμιού, το κοσκίνισμα του αλευριού, τη μεταφορά του νερού (*αμίλητο νερό*), τη συμμετοχή ή αποχή συγκεκριμένων ατόμων στην διαδικασία (γυναίκες πρωτοστέφανες, κόρες αμφιθαλείς, δηλ. που ζουν οι γονείς τους (*μαννοκυρουδάτες*) κ.ά.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η έκθεση και η μεταφορά της προίκας της νύφης, το στρώσιμο και το στόλισμα της κλίνης (*κύλισμα αγοριού, κουφέτα, χρήματα* κ.λ.π.), και τα σχετικά τραγούδια κατά τη πομπή προς το σπίτι του νέου ζεύγους. Οι προετοιμασίες του γάμου, όπως το πλύσιμο και σιδέρωμα των προικιών, το άλεσμα του σιταριού, το ζύμωμα των ψωμιών, το λουτρό της νύφης και του γαμπρού, το χτένισμα και σε ορισμένες περιοχές το βάψιμο (*κίνιασμα*) της νύφης με την φυρική χρωστική ουσία κινά κ.ά., γίνονται κατά τη διάρκεια της εβδομάδας που προηγείται.

Η τελετή του γάμου (*στεφάνωση, βλόγα*) γίνεται συνήθως ημέρα Κυριακή και προσδιορίζεται την φάση της σελήνης (γέμωση), τον μήνα (αποφεύγεται ο Μάιος), αλλά και από τις εργασίες των δύο οικογενειών κ.λπ. Η παραλαβή του παράνυμφου και της νύφης και τα σχετικά έθιμα αποχαιρετισμού των γονέων και αδελφών της και τα τραγούδια αποτελούν το σημαντικότερο μέρος της γαμήλιας πομπής.

Η ιεροτελεστία του γάμου περιλαμβάνει το στεφάνωμα με τα στέφανα, που κατασκευάζονταν παλαιότερα από κλήμα, τις λαμπάδες που τις κρατούν αμφιθαλείς νέοι, την μετάληψη από κοινό ποτήρι, το οποίο ο ιερέας σπάζει κατόπιν, τον χορό του Ησαΐα και το ράντισμα των νεονύμφων με ρύζι και βαμβάκι (*καταχύσματα*). Εκτός αυτών μαγικές ενέργειες την ώρα του στεφανώματος αποσκοπούν στην προστασία του ζεύγους από την επήρεια βλαπτικών ενεργειών (*δεσίματα, καρφώματα*).

Μετά την πρώτη νύχτα του γάμου, ακολουθούσε η έγερση των νεονύμφων το πρωί της Δευτέρας με τη συνοδεία των επιθαλαμίων τραγουδιών, ο έλεγχος της παρθενίας, οι πυροβολισμοί του πουκαμίσου της νύφης και η γνωστοποίηση του γεγονότος ως επιβράβευση της αγνείας ή η τιμωρία για την απώλειά της, η επίσκεψη των νεονύμφων με συνοδεία στη βρύση και οι προσφορές: άλειμμα της βρύσης με βούτυρο, ρίξιμο κομματιού άρτου στο νερό κ.ά., η άντληση νερού και ο ραντισμός του γαμπρού και του σπιτιού. Εδώ και μερικές δεκαετίες οι νεόνυμφοι μετά το γλέντι αποσύρονται στον νυμφικό θάλαμο ή αναχωρούν για το ταξίδι του μέλιτος.

Την πρώτη Κυριακή μετά τον γάμο γίνεται η επιστροφή (*πιστροφή*) της νύφης με το γαμπρό στο πατρικό της σπίτι. Αλλού την πρώτη Κυριακή γίνεται ο αντίγαμος (*αντίγαρο*), συγκέντρωση δηλαδή στο σπίτι του αντρόγунου συγγενών και φίλων, παράθεση τραπεζιού και διασκέδαση. Ο φόβος μήπως συμβεί στο ζεύγος κακό επιβάλλει την λήψη μέτρων για ένα διάστημα που μπορεί να είναι από το πρώτο τεσσαρακονθήμερο μέχρι τον πρώτο χρόνο μετά τον γάμο. Έτσι απαγορεύεται π.χ. το σκούπισμα του σπιτιού, η έξοδος του ζεύγους κατά την Τρίτη, η συνάντηση άλλου γάμου ή κηδείας από τη νύφη, ενώ μέχρι την τεσσαρακοστή ημέρα οι νεόνυμφοι αποφεύγουν να παραστούν σε γάμο άλλου.

7.4.3. Ο θάνατος

Ο θάνατος, άρρηκτα συνδεδεμένος με την ζωή των εμβίων όντων, απασχολεί τον άνθρωπο στην παραδοσιακή κοινωνία ως κάτι φυσικό και αναπόφευκτο, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι ο ίδιος εξοικειώνεται ποτέ με την ιδέα του. Ο φόβος του αγνώστου είτε πρόκειται για την μαύρη γη είτε για τον απέραντο ουρανό, όπου συγκεντρώνονται οι ψυχές μετά τον θάνατο, οδηγεί σε μια σειρά δοξασιών και προλήψεων. Ο θάνατος πιστεύεται ότι επέρχεται όταν «*έλθει η ώρα του Θεού*» ή «*όταν καεί το καντήλι του δείνα*».

Διάφορες συμπτώσεις, όπως οπασίες, κραυγές κόρακα, ουρλιάσματα σκύλου, φωνή κουκουβάγιας κ.ά., διάφορες εκφράσεις ή κινήσεις του ασθενούς (π.χ. *αγγελόσκιασμα, χαροπάλεμα, ψυχομάχημα, στο ζύγι* κ.ά.), εκλαμβάνονται ως οιωνοί και προγνωστικά του θανάτου.

Οι τελευταίες επιθυμίες του ετοιμοθάνατου, όπως οι οδηγίες για την ταφή του, υποθήκες και ευχές στους οικείους θεωρούνται ιερές και απαραβίαστες. Απαραίτητη θεωρείται η συχώρηση και η μετάληψη τού. Η παράταση του ψυχορραγήματος αποδίδεται στην κατάρρα γονιού, σε αφορισμό από ιερέα, σε αδικίες που διέπραξε ο ετοιμοθάνατος, αλλά και σε αναμονή οικείου, ξενιτεμένου, κ.λπ. Στις περιπτώσεις αυτές πιστεύεται ότι για να επέλθει η εκπνοή του βασανιζομένου είναι απαραίτητη η ανάγνωση ευχής από τον ιερέα ή πρόσκληση ατόμων με τα οποία είχε διαφορές για συχώρηση, το άναμμα κεριού, το λύσιμο των κουμπιών των ρούχων του, κ.λπ.

7.4.4. Έθιμα μετά το θάνατο

Μετά την εκπνοή είναι απαραίτητες ορισμένες ενέργειες που ακολουθούνται απαρέγκλιτα, όπως το κλείσιμο των ματιών του νεκρού, του στόματος και των αυτιών με βαμβάκι, το σταύρωμα των χεριών και το ίσιωμα των ποδιών. Παράλληλα ανοίγονται οι πόρτες και τα παράθυρα του σπιτιού, αδειάζεται το νε-

ρό της στάμνας και αναγγέλλεται ο θάνατος με το χτύπημα της καμπάνας (*νεκρικάτα*). Ακολουθεί η περιστολή του νεκρού (*λούσιμο, σαβάνωμα, στολισμός*) και το σαβάνωμά του (*ανεβόλι*) από ειδικά πρόσωπα τις *σαβανώτρες*. Το ντύσιμο είναι ανάλογο με την ηλικία και την οικογενειακή κατάσταση του νεκρού (έγγαμος, ανύπανδρος, παιδί, γέροντας κ.ά.).

Πρόθεση - εκφορά - ταφή του νεκρού

Ο νεκρός, μετά το ντύσιμο και το στολισμό του, τοποθετείται στο κρεβάτι ή στο πάτωμα με το πρόσωπο στραμμένο προς την έξοδο του σπιτιού και δίπλα του τοποθετείται αναμμένο καντήλι. Σε ορισμένες περιοχές στα χείλη του νεκρού τοποθετούν κέρμα (*οβολός, περατίκι*). Κατά τη διάρκεια της πρόθεσης του νεκρού (*παραμονή ή ξενύχτια*) συνηθίζεται θρήνος (*μοιρολόγι, ανακάλημα, ξόδι*) με εκδηλώσεις πόνου (διάρρηξη ενδυμάτων, ξερίζωμα μαλλιών, ξέσκισμα των παρειών κ.λπ.).

Η εκφορά του νεκρού γίνεται με το φέρετρο (*νεροκρέββατο, καδελέπτο, κασέτο, κάσα*) το οποίο είναι ατομικό ή κοινόχρηστο. Κατά την αναχώρηση της νεκρικής πομπής από το σπίτι θραύεται ένα κεραμικό σκεύος (ποτήρι, πιάτο). Η πομπή περνάει από τους δρόμους του οικισμού που συνήθιζε ο νεκρός στη ζωή του μέχρι την εκκλησία, όπου ψάλλεται η νεκρώσιμη ακολουθία. Ο ενταφιασμός γίνεται σε τάφο ατομικό, οικογενειακό ή κοινό. Ο ιερέας χύνει το λάδι του καντηλιού στο λείψανο. Μαζί με τον νεκρό θάβονται και αγαπημένα του αντικείμενα ή εργαλεία του επαγγέλματός του, όπως δρεπάνι, αδράχτι, σταμνί με νερό, πινάκι με σιτάρι, γλυκίσματα κ.λπ.

Μετά την ταφή και για τρεις ημέρες οι συγγενείς φροντίζουν να ανάβουν το καντήλι στο μνήμα. Στη συνέχεια κατασκευάζεται και τοποθετείται σταυρός από ξύλο ή μάρμαρο και ευπρεπίζεται ο τάφος, ανάλογα με την οικονομική κατάσταση της οικογένειας του νεκρού.

7.4.5. Νεκρόδειπνα - μνημόσυνα

Στο νεκροταφείο μοιράζονται μικροί άρτοι, παξιμάδια, κουφέτα, κόλλυβα κ.ά. για το «συχώριο» του πεθαμένου. Στο σπίτι του νεκρού γίνεται το περίδειπνο (*νεκρόδειπνο, πορθηάτικο, μακαρία, παρηγοριά, κοινό κλπ.*), που ετοιμάζεται από τους συγγενείς και παρατίθεται σε χαμηλό τραπέζι σε όσους πήραν μέρος στην κηδεία. Στις τρεις ημέρες (*τρίμερα, τρίτα*) αλλά και στις εννιά (*εννιάμερα, εννιάτα*) γίνεται μνημόσυνο και τρισάγιο στο μνήμα, ενώ στις σαράντα γίνεται μεγάλο μνημόσυνο στο οποίο παρατίθεται κρέας, για πρώτη φορά μετά την εκπονή του νεκρού. Μνημόσυνο ξαναγίνεται στο χρόνο και στα τρίχρονα.

7.4.6. Δοξασίες για το σώμα του νεκρού.

Το σώμα του νεκρού σύμφωνα με τις λαϊκές δοξασίες πρέπει να διαλύεται: «*στις τρεις μέρες μαραίνεται και στις εννιά χωρίζει και στο σαρανταήμερο αρμούς-αρμούς χωρίζει*». Η μη διάλυσή του θεωρείται ένδειξη τιμωρίας για ηθικά παραπτώματα κατά τη διάρκεια της ζωής του. Επίσης ευρύτατα διαδεδομένη είναι η πίστη για τους βρुकόλακες (*σαρκώματα, καταχανάδες, κακάθρωποι*), οι οποίοι κυκλοφορούν μεταξύ των ζωντανών και προκαλούν ζημιές. Στις περιπτώσεις αυτές καταφεύγουν στην εκταφή του σώματος και στο κάψιμό του.

7.4.7. Πένθος

Το πένθος, ένδειξη λύπης και τιμής στον νεκρό, εκδηλώνεται ανάλογα με το φύλο. Οι γυναίκες φορούσαν μαύρα ή ξήλωναν τα στολίδια της ενδυμασίας τους, έκοβαν τα μαλλιά τους, ενώ οι άνδρες άφηναν αξύριστα τα γένεια τους και δεν έκοβαν τα μαλλιά τους για ένα μεγάλο διάστημα. Ακόμη απέφευγαν τις επισκέψεις, κάλυπταν τα έπιπλα, τους καθρέφτες και τις φωτογραφίες με μαύρα πανιά κ.ά.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Πως εκλέγονταν οι κοινοτικοί άρχοντες και ποιες ήταν οι αρμοδιότητές τους;
2. Ποιους κοινοτικούς υπαλλήλους γνωρίζεται και ποιες ήταν οι αρμοδιότητές τους;
3. Πως λειτουργούσαν οι σχέσεις συνεργασίας και αλληλοβοήθειας στα πλαίσια της κοινότητας;
4. Ποιες μορφές οικογένειας του ελλαδικού χώρου γνωρίζεται;
5. Τι γνωρίζετε για την πατροπλευρική πολυυρηνική ή πατριαρχική οικογένεια. Σε ποιες περιοχές αναπτύχθηκε;
6. Τι γνωρίζετε για την μητροπλευρική οικογένεια και σε ποιες περιοχές αναπτύχθηκε;
7. Τι ήταν οι συντεχνίες;
8. Ποια η θέση της άτεκνης γυναίκας στην παραδοσιακή κοινωνία;
9. Που οφείλεται η πολυτεκνία και η προτίμηση προς τα αρσενικά παιδιά;
10. Ποια ήταν η κοινωνική θέση της εγκύου και της λεχώνας;
11. Πως αντιμετωπίζονταν ο μητρικός θηλασμός;
12. Ποιες εθιμικές πράξεις ακολουθούσαν τη γέννηση;
13. Συμπληρώστε τα κενά:
Μετά τη γέννηση ακολουθούσαν συγκεκριμένες πρακτικές. Έπλεναν
.....
Ακολουθούσε.....
Την Τρίτη ημέρα.....
14. Πως γινόταν η επιλογή του συζύγου και ποιες οι σχέσεις των μελλονύμφων κατά την περίοδο της μην-
στείας;
15. Πως γινόταν η έκθεση και η μεταφορά της προίκας της νύφης;
16. Τι περιλαμβάνει η ιεροτελεστία του γάμου;
17. Τι είναι τα πιστρόφια;
18. Να συμπληρώσετε την παρακάτω πρόταση.
α. Οι εθιμικές πράξεις και οι μαγικές ενέργειες κατά την ώρα του στεφανώματος αποσκοπούσαν
.....
19. Ποια είναι η στάση του λαϊκού ανθρώπου απέναντι στο θάνατο;
20. Ποιες ενέργειες ακολουθούν τον θάνατο κάποιου ατόμου;
21. Τι ήταν το «περατίκι»;
22. Ποια είναι η λειτουργία των μνημόσυνων και των νεκρόδειπνων στο πλαίσιο της παραδοσιακής κοι-
νότητας;

8. ΛΑΙΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ (Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ)

8.1. Το ημερολόγιο

Όλες οι ανθρώπινες κοινωνίες έχουν ημερολόγιο, γιατί η οργάνωση του χρόνου είναι απαραίτητη. Οι αρχαίοι απέδιδαν το ημερολόγιό τους στην εφευρετικότητα του Προμηθέα ο οποίος δώρισε στους ανθρώπους και άλλα αγαθά του πολιτισμού. Το ημερολόγιο που χρησιμοποιεί σήμερα πρακτικά όλη η υφήλιος, έχει ως βάση το ημερολόγιο που καθιέρωσε ο Ιούλιος Καίσαρ για τους λαούς της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Το Ιουλιανό ημερολόγιο είναι ένα ηλιακό ημερολόγιο, έχει δηλαδή ως σημείο αναφοράς τον ήλιο. Το ηλιακό έτος είναι η χρονική διάρκεια μεταξύ δύο συνεχών διαβάσεων του ηλιακού κέντρου από το σημείο της εαρινής ισημερίας (365 μέρες, 5 ώρες και 49' λεπτά περίπου). Η διάρκεια του έτους στο Ιουλιανό ημερολόγιο είναι 365 μέρες και 6 ώρες, είναι δηλαδή κατά 11' λεπτά μεγαλύτερο από το τροπικό. Στα 1582 ο Πάπας Γρηγόριος ο ΙΓ' μεταρρύθμισε το Ιουλιανό ημερολόγιο αποκαθιστώντας την αντιστοιχία του με το ηλιακό έτος. Το Ιουλιανό ημερολόγιο έχανε μια μέρα κάθε 128 χρόνια. Έτσι όταν το Μάρτιο του 1923 το ελληνικό κράτος εφάρμοσε το γρηγοριανό ημερολόγιο (και η εκκλησία ένα χρόνο αργότερα) χρειάστηκε να αφαιρεθούν 13 ημέρες για να επιτευχθεί η προσαρμογή του ημερολογίου.

8.2. Το εορτολόγιο

Η έννοια της γιορτής βασίζεται στην αντίθεση ανάμεσα στον εορταστικό δηλαδή τον ιερό χρόνο και στον καθημερινό. Κατά τον εορταστικό χρόνο οι καθημερινές ασχολίες των ανθρώπων σταματούν. Το ορθόδοξο χριστιανικό εορτολόγιο είναι ενιαίο για όλο τον ελληνισμό καθώς προέρχεται από το πολιτικό και θρησκευτικό κέντρο της βυζαντινής αυτοκρατορίας, την Κωνσταντινούπολη. Αποτυπώνει στον κυκλικό χρόνο του έτους την ιερά ιστορία, όπως την οργάνωσε η χριστιανική θεολογία και περιλαμβάνει γιορτές προσώπων από την Παλαιά και την Καινή Διαθήκη αλλά και πρόσωπα από την ιστορία της Εκκλησίας. Οι γιορτές διακρίνονται σε κινητές και ακίνητες. Οι ακίνητες εορτάζονται μια σταθερή ημέρα μέσα στο έτος. Έτσι, τα Χριστούγεννα εορτάζονται στις 25 Δεκεμβρίου, στη χειμερινή τροπή του ήλιου. Εννέα μήνες πριν, στην ανοιξιάτικη ισημερία είναι τοποθετημένος ο Ευαγγελισμός της Θεοτόκου. Στους αντίποδες των εορτών αυτών στη θερινή τροπή, δηλαδή στις 24 Ιουνίου, εορτάζεται η Γέννηση του Ιωάννου του Προδρόμου και αντίστοιχα στην φθινοπωρινή ισημερία, στις 23 Σεπτεμβρίου, η Σύλληψη. Κινητές είναι οι γιορτές που ανήκουν στον Κύκλο του Πάσχα. Η ημερομηνία της Ανάστασης του Χριστού προσδιορίζεται την πρώτη Κυριακή μετά την πανσέληνο της εαρινής Ισημερίας. Πριν το Πάσχα τηρούνται επτά εβδομάδες νηστείας που αρχίζει την Καθαρά Δευτέρα ενώ επτά εβδομάδες μετά από αυτό τοπο-

θετείται η Πεντηκοστή, θεωρούμενη ως η γενέθλια μέρα της χριστιανικής εκκλησίας. Την επόμενη Κυριακή ακολουθεί η γιορτή των Αγίων Πάντων και στην συνέχεια 34 Κυριακές με κάποιο συγκεκριμένο επεισόδιο της ζωής του Χριστού σύμφωνα με τις ευαγγελικές αφηγήσεις. Ο κύκλος του Πάσχα καλύπτει όλο το έτος.

8.3. Η εμπειρία του χρόνου στον παραδοσιακό πολιτισμό

Ο χρόνος για το λαϊκό άνθρωπο δεν είναι μια αφηρημένη έννοια. Στον παραδοσιακό πολιτισμό η εμπειρία του χρόνου είναι οι εργασίες που πρέπει να γίνουν σε κάθε στιγμή του έτους στο πλαίσιο της σχέσης της κάθε τοπικής κοινωνίας με το φυσικό περιβάλλον και της ένταξής της στο γενικότερο οικονομικό σύστημα. Έτσι για παράδειγμα ο Μάρτιος είναι για τους μαστόρους της Ηπείρου και της Δυτικής Μακεδονίας ο μήνας κατά τον οποίο, μετά το πέρας της Αποκριάς και των χειμερινών γιορτών αναχωρούν για το πρώτο ταξίδι προς ανεύρεση εργασίας. Το ταξίδι λεγόταν *μαρτιάτικο* αλλά και *σαρακοσιανό*, καθώς διαρκούσε μέχρι το Πάσχα στην περίπτωση που η περιοχή της εργασίας τους δεν ήταν πολύ απομακρυσμένη. Ο Μάρτης είναι επίσης «γδάρτης και παλουκοκάφτης», μια δύσκολη περίοδος στον ετήσιο κύκλο καθώς τέλειωναν τα εφόδια και τα καυσόξυλα και μια παρατεταμένη κακοκαιρία δημιουργούσε προβλήματα στις εύθραυστες ισορροπίες των αγροτικών κοινοτήτων. Για τους αγρότες ο Ιούνιος είναι Θεριστής, ο μήνας του θερισμού και ο Ιούλιος Αλωνάρης, αυτός του αλωνισμού. Καλή χρονιά για τον παραδοσιακό άνθρωπο είναι μια χρονιά κατά την οποία η σοδειά ήταν καλή.

Παρ' ότι οι γιορτές του έτους ξεκινούν με τον κύκλο των Χριστουγέννων, του Δωδεκαημέρου, που περιλαμβάνει τα Χριστούγεννα, την Πρωτοχρονιά και τα Θεοφάνεια, θα περιγράψουμε το λαϊκό εορτολόγιο ξεκινώντας με την βυζαντινή Πρωτοχρονιά, την έναρξη της ινδίκτου, την πρώτη Σεπτεμβρίου για να τελειώσουμε με τα έθιμα του καλοκαιριού. Αυτό κυρίως για λόγους πρακτικούς, προκειμένου το εορτολόγιο να ακολουθεί τον κύκλο του χρόνου της σχολικής μαθητείας.

8.4. Φθινοπωρινές γιορτές

Ο Σεπτέμβριος είναι γνωστός ως *Τρυγητής* και *Σταυριάτης*. *Αρχιμηνιά* και *αρχιχρονιά* και *πρωτοσταυριά* χαρακτηρίζεται ακόμη και σήμερα σε πολλές περιοχές η πρώτη του μήνα. Κι αυτό γιατί από το 312 μ.Χ. είχε ορισθεί ως αρχή της ινδίκτου, του θρησκευτικού δηλαδή έτους. Ως πρωτοχρονιά, πέρασμα από τον ένα χρόνο στον άλλο, διατηρεί πολλά σχετικά έθιμα. Έτσι στην Αιτωλία λένε πως κλειδώνει ο χρόνος αυτή τη μέρα και κάνουν αγιασμό στο σπίτι για το καλό. Στην Κάρπαθο οι γυναίκες φέρνουν νερό και ραντίζουν το σπίτι και τα κτήματα και σπάζουν ρόδι στη μέση του σπιτιού για την καλοχρονιά. Στην Κω τα κορίτσια και τα αγόρια κάνουν την *αρχιχρονιά*, «δηλαδή μια αρμαθιά από ρόδι, σταφύλι, σκόρδο και φύλλο από το πλατάνι του Ιπποκράτη και το πρωί της πρώτης του Σεπτεμβρη αραδιάζονται στην παραλία και ρίχνουν την παλιά αρχιχρονιά στη θάλασσα και βουτούν την καινούργια στο νερό. Έπειτα παίρνουν νερό από σαράντα κύματα και γυρίζουν στο σπίτι και την κρεμούν στο εικονοστάσι. Γυρίζοντας περνούν από τον πλάτανο, τον αγκαλιάζουν για να πάρουν το χόντρος και τη δύναμή του». Η έννοια της πρωτοχρονιάς διατηρείται και στη συνήθεια ανταλλαγής δώρων μεταξύ συγγενών.

Την περίοδο αυτή έχουμε πολλές αγροτοποιμενικές γιορτές, όπως του αγίου Μάμα (2 Σεπτεμβρίου), προσάτη των ποιμένων, της Παναγίας της Μικρής (Γενέσιο της Παναγίας, 8 Σεπτεμβρίου) γνωστή και ως της Αποσοδειάς, της Καρυδούς (Καστοριά), της Σταφυλόψης (Πόντος), καθώς συνδέεται με τη συλ-

λογή των καρπών, της Ύψωσης του Τιμίου Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου), με την συμβολική μεταφορά του σπόρου στην εκκλησία για να ευλογηθεί και τη συμβολική αναπαράσταση μοιρολογήματος πεθαμένου, ενδεχομένως του καλοκαιριού που φεύγει (έθιμο του Λειδινού στην Αίγινα). Επίσης της αγίας Ευφημίας (16 Σεπτεμβρίου), προστάτριας των μοδιστρών (στην Κωνσταντινούπολη), του αγίου Ευσταθίου, ποιμενικού αγίου (στο Πήλιο πήγαιναν τα οικόσιτα θηλυκά ζώα στο αρσενικό για να είναι σταθερή η σύλληψη), του αγίου Ιωάννου του Θεολόγου (26 Σεπτεμβρίου) κ.ά.

Ο Οκτώβριος είναι ο μήνας του αγίου Δημητρίου (26 Οκτωβρίου), γι' αυτό λέγεται και Αϊδημητριάτης. Όλες οι συνήθειες και οι γιορτές του μήνα αυτού σχετίζονται με την αγροτική ζωή και τη σπορά. Έτσι, του αγίου Λουκά (18 Οκτωβρίου) δεν εργάζονται, για να μην ψοφήσουν τα ζώα που οργώνουν (Μάνη). Η ημέρα της εορτής του αγίου Δημητρίου αποτελεί την αρχή της χειμερινής περιόδου για τη σύναψη των νέων γεωργικών και κτηνοτροφικών συμβάσεων και συμφωνιών, όπως η πρόσληψη βοηθών για το κοπάδι, και η εκμίσθωση βοσκοτόπων. Οι συμβάσεις αυτές διαρκούσαν μέχρι την άνοιξη (του αγίου Γεωργίου, 23 Απριλίου). Επειδή ακριβώς η περίοδος αυτή θεωρείται οριακή μέσα στον κύκλο του χρόνου συνοδεύεται από διαβατήρια έθιμα. Έτσι, στη Θράκη φτιάχνανε μια ξύλινη καμήλα, τη *Τζαμάλα*, και την περιέφεραν μεταμφιεσμένοι με στεφάνια κληματαριάς στο κεφάλι από σπίτι σε σπίτι με τις ευχές για *καλή χρονιά και καλό μπερεκέτι!* Προφανώς το έθιμο συνδέεται με ανάλογα μαγικοθρησκευτικά δρώμενα, με θέμα το θάνατο της φύσης, η οποία δια της σποράς θα αναστηθεί.

Την πρώτη Νοεμβρίου γιορτάζουν οι άγιοι Ανάργυροι, πολύ αγαπητοί στο λαό άγιοι, και η γιορτή τους συνοδεύεται από θυσίες ζώων και πανηγύρια, όπως συμβαίνει και την πρώτη Ιουλίου που ξαναγιορτάζουν οι ίδιοι άγιοι. Στις 3 Νοεμβρίου, γιορτάζει ο Άγιος Γεώργιος ο Σποριάρης ή Μεθυστής, (ημέρα που ανοίγουν τα βαρέλια και δοκιμάζουν τα νέα κρασιά), η γιορτή των Αρχιστρατήγων Μιχαήλ και Γαβριήλ (8 Νοεμβρίου) θεωρείται σημαντική εξαιτίας της ιδιότητας του ενός κυρίως από αυτούς, του Μιχαήλ, ως αγγέλου ψυχοπομπού. Τηρείται νηστεία και συνοδεύεται από εθιμικές ενέργειες που αποσκοπούν στον εξουμενισμό του αγγέλου του θανάτου. Σε ορισμένες περιοχές, όπως στη Σύμη, θεωρείται προστάτης των ναυτικών (μοναστήρι του Πανορμίτη), ενώ στη Λέσβο υπάρχει η εικόνα του κατασκευασμένη με λάσπη από το αίμα των σφαγιασθέντων από τους Τούρκους καλογήρων της μονής. Την ημέρα της γιορτής του γίνονται μεγάλο πανηγύρι.

Ο άγιος Μηνάς (11 Νοεμβρίου), έφιππος άγιος, πιστεύεται ότι προστατεύει τους κτηνοτρόφους από το λύκο και από τους κλέφτες καθώς φανερώνει τα κλεμμένα.

Ο άγιος Φίλιππος (14 Νοεμβρίου), γεωργικός άγιος, προστάτης των γεωργών, σηματοδοτεί το πέρας προς τον χειμωιάτικο κύκλο των γιορτών με την έναρξη της νηστείας των Χριστουγέννων. Του Αγίου Φιλίππου θεωρείται μικρή Αποκριά.

Η Παναγία (Εισόδια της Θεοτόκου, 21 Νοεμβρίου) είναι γνωστή ως Μεσοσπορίτισσα ή και Πολυσπορίτισσα ή Αποσοδειά, επειδή οι γεωργοί είχαν σπείρει τα μισά περίπου χωράφια ή αλλού είχαν τελειώσει. Σε πολλές περιοχές πηγαίνουν στην εκκλησία βρασμένα πολυσπόρια (καλαμπόκι, σιτάρι, κουκκιά, φασόλια κ.ά.). Συχνά τα πηγαίνουν στη βρύση για να τρέχουν τα αγαθά του σπιτιού όπως το νερό. Μοιράζουν και στη γειτονιά για τα χρόνια πολλά.

Σημαντικές γιορτές όπως της αγίας Αικατερίνης (25 Νοεμβρίου), που φυτεύουν ή σπέρνουν τα λουλούδια, του αγίου Στυλιανού (26 Νοεμβρίου) προστάτη των βρεφών, του αγίου Ανδρέα του Τρυποτηγανά (30 Νοεμβρίου), οπότε το κρύο αντρείει, οδηγούν στον κύκλο των χειμωιάτικων εορταστικών εθίμων.

8.5. Χειμωνιάτικες γιορτές

Ο Δεκέμβριος μήνας, που συμπίπτει με τον Ποσειδεώνα των αρχαίων Ελλήνων, είναι ο μήνας με τις πιο άγριες θάλασσες. Έτσι, δεν είναι τυχαίο ότι ο αρχαίος θεός των θαλασσών, ο Ποσειδών, υποκαθίσταται από ένα εξ ίσου σημαντικό στη συνείδηση του λαού άγιο της χριστιανικής λατρείας, τον άγιο Νικόλαο. Όπως ο άγιος Γεώργιος και ο άγιος Δημήτριος είναι συνδεδεμένοι με τον γεωργικό και ποιμενικό νομαδικό βίο των στεργιανών και ο Προφήτης Ηλίας εποπτεύει από τις κορυφές, όπου βρίσκονται τα εξωκκλήσια του, τους ανέμους, ο άγιος Νικόλαος (6 Δεκεμβρίου) είναι ο άγιος των θαλασσών. Βέβαια χάρη στη μεγάλη του δημοτικότητα χαρακτηρίζεται και «της γης και του πελάου». Η σχέση του αγίου με τη θάλασσα έχει την αρχή της στο συναξάριό του, όπου περιγράφεται θαύμα του, όταν πλέοντας από την Αίγυπτο προς τα Ιεροσόλυμα έπιασε τρικυμία και με τις προσευχές του γαλήνεψε η θάλασσα.

Με βάση το συναξάριο αυτό έχουν δημιουργηθεί πολλές παραδόσεις για ανάλογα θαύματα του αγίου σε περιπτώσεις τρικυμίας και σωτηρίας των προσευχομένων. Έτσι η εικόνα του βρίσκεται σε όλα τα καράβια. Για να κοπάσει η θάλασσα ρίχνουν στα κύματα λάδι από το καντήλι του. Η λατρεία του έχει επικρατήσει ήδη από τον 9ο αιώνα καθώς η καταστροφή του στόλου των Αράβων το 807 μ.Χ. αποδόθηκε σύμφωνα με τον Χρονογράφο Θεοφάνη σε θαύμα του αγίου. Στους λαούς της Ευρώπης όπου επίσης είναι διαδεδομένη η λατρεία του οι αγιογράφοι τον παριστάνουν ως караβοκύρη, αφού μάλιστα τον φέρουν και ότι έχει υποδείξει τη χρήση του τιμονιού στα πλοία.

Ο Δεκέμβριος είναι ο μήνας των τροπών του ήλιου, των μεγάλων και επικίνδυνων αλλαγών του καιρού που επηρεάζουν τη γεωργική καλλιέργεια, τον ποιμενικό βίο, και τον θαλασσινό. Είναι ο μήνας κατά τον οποίο πρέπει ο ναυτικοί να αποφεύγουν τα ταξίδια και να συγκεντρωθούν στα σπίτια τους. Ο λαός με τη διαρκή παρατήρηση είδε ότι ο χειμώνας θεριεύει αυτές τις μέρες. Έτσι, λέει ότι το κρύο στη γιορτή του αγίου Ανδρέα (30 Νοεμβρίου) *αντρεύει* και ότι κατά τα Νικολοβάρβαρα:

«*Η Βαρβάρα βαρβαρώνει / Άη Σάββας σαβανώνει / κι άι Νικόλας παραχώνει*», εννοείται μέσα στο χιόνι. Η αγία Βαρβάρα (4 Δεκεμβρίου), προστάτρια σήμερα του πυροβολικού, λόγω του ονόματός της, πιστεύεται ότι προστατεύει τα παιδιά από την ευλογία και τις δερματικές παθήσεις. Για το λόγο αυτό παρασκευάζουν *τα βάρβαρα* ή *σπερνά*, πανσπερμία από σιτάρι, σταφίδες, αμύγδαλα, κ.ά. καθώς και κολυβόζουμο ή μελόπιτα και τα μοιράζουν στη γειτονιά για την αποτροπή της νόσου.

Μέχρι τα Χριστούγεννα μικρότεροι, αλλά όχι λιγότερο σημαντικοί για τη λαϊκή λατρεία, άγιοι έχουν τη γιορτή τους.

Παράλληλα κείμενα

Ιδιότητες προστατών αγίων

Ο Άγιος Σπυρίδωνας (12 Δεκεμβρίου), προστάτης των υποδηματοποιών και της Κέρκυρας, ο Άγιος Ελευθέριος (15 Δεκεμβρίου) προστάτης των εγκύων γυναικών τις οποίες πιστεύεται ότι ελευθερώνει γρήγορα, ο Άγιος Μόδεστος (16 Δεκεμβρίου) προστάτης των μεγάλων ζώων, τον οποίον τιμούν οι γεωργοί με αργία, λειτουργίες και κόλλυβα, ο Άγιος Ιγνάτιος (20 Δεκεμβρίου), όταν ο ήλιος αγναντεύει από μακριά καθώς ευρίσκεται στο πιο απόμακρο σημείο από τη γη.

Άγιος Γεώργιος και άγιος Δημήτριος: άγιοι προστάτες των γεωργών και ποιμένων.
Άγιος Νικόλαος, προστάτης των ναυτικών
Άγιος Τρύφων, προστάτης των αμπελουργών
Προφήτης Ηλίας, εποπτεύει τους ανέμους
Άγιος Μόδεστος, προστάτης των φορτηγών ζώων
Άγιος Φίλιππος, προστάτης των γεωργών
Άγιος Ελευθέριος, προστάτης των εγκύων
Αγία Παρασκευή, θεραπεύει τις παθήσεις των ματιών
Άγιος Χριστόφορος, προστάτης από το χαλάζι, αλλά τελευταία και των οδηγών ταξί

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 246

8.5.1. Το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων

Το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων αντικατέστησε πιθανώτατα αρχαιοελληνικές ή ρωμαϊκές γιορτές, συνδεδεμένες με τις χειμερινές τροπές του ήλιου (22 Δεκεμβρίου), όπως τα Σατουρνάλια (τα Κρόνια) κ.ά. Περιλαμβάνει τις ημέρες από την παραμονή των Χριστουγέννων (24 Δεκεμβρίου) μέχρι την παραμονή των Θεοφανείων (5 Ιανουαρίου). Έτσι, είναι φυσικό, οι χριστιανικές γιορτές, όπως είναι η Γέννηση του Χριστού, η εορτή του Αγίου Βασιλείου, η Περιτομή και η Βάπτισμα να έχουν συνδεθεί με ειδωλολατρικές συνήθειες που αποσκοπούσαν στον εξευμενισμό των δαιμονικών όντων και στην ευετηρία (καλοχρονιά). Κύριο χαρακτηριστικό των ημερών αυτών είναι οι αγερμοί (κάλαντα) από μικρούς και μεγάλους, οι μεταμφιέσεις, οι προληπτικές ενέργειες για το καλό της χρονιάς κ.ά.

Τα Χριστούγεννα (25 Δεκεμβρίου) αποτελούν οικογενειακή γιορτή, που συγκεντρώνει τα μέλη της οικογένειας γύρω από το κοινό τραπέζι, όπου θα κόψουν το χριστόψωμο, στολισμένο με καρύδια και σχέδια από ζυμάρι. Στη Μακεδονία και αλλού τα Χριστούγεννα μαγείρευαν ντολμαδάκια (σαρμάδες) με λάχανο και κρέας χοιρινό, με σέλινο, πράσο ή σπανάκι, ενώ σε άλλες περιοχές έσφαζαν κότα και έφτιαχναν σούπα. Η γαλοπούλα είναι νεώτερη συνήθεια στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Την παραμονή των Χριστουγέννων παιδιά ή άντρες γυρνούσαν από σπίτι σε σπίτι κι έλεγαν τα κάλαντα. Στη Χίο το βράδυ της παραμονής ομάδες παιδιών γύριζαν στα σπίτια με τύμπανα και φλογέρες ή με μουσική και έψαλλαν τα Χριστουγεννιάτικα κάλαντα:

*Καλὴν εσπέραν ἄρχοντες,
κι αν εἶναι ορισμός σας,
Χριστοῦ την θεῖαν γέννησιν
κα πω στ' αρχοντικό σας....*

Στην περιοχή της Κοζάνης τα παιδιά έλεγαν τα κάλαντα την παραμονή των Χριστουγέννων: Κρατούσαν ένα ξύλο μήκους μισού μέτρου και σχήματος T (την τζομπανίκα) για να χτυπούν τις πόρτες και ένα τροβά (υφαντό σακκούλι για τα δώρα). Οι νοικοκυρές τους «φιλεύουν» μήλα, σύκα, καρύδια, κάστανα, κουλλουράκια (κολιαντίνες), αβγά, χρήματα κ.ά.

Στην Ήπειρο, την παραμονή των Χριστουγέννων τραγουδούσαν:

*Κόλιαντα, μπάμπω, κόλιαντα,
και μένα κολιαντίνα.
Κι αν δεν μου δώσεις
κι αν δεν μου δώσεις κόλιαντα,
Δώσ' μας την θυγατέρα σ'.
- Τι την θέλεις, τη δική μου θυγατέρα;
- Να την φιλώ, να την τσιμπώ,
να με ζεσταίνει το βράδυ.
Φέρτε μας τα κόλιαντα,
τι μας πήρ' η μέρα.
Η μέρα μερουλίζει,
το πουλί τσουρίζει.
Η γάτα νιαουρίζει,
Ο Χριστός γεννιέται,
γεννιέται και βαπτίζεται
στους ουρανούς απάνω.
Οι αγγέλοι χαίρουνται
και τα δαιμόνια σκάνουν (=σκάνε).
Σκάνουν και πλαντάζουν,
τα σίδερα δαγκάνουν*

- *Κάλαντα: τραγούδια που λέγονται από ομάδες παιδιών ή ενηλίκων στους δρόμους ή τα σπίτια με φιλοδώρημα. Πήραν το όνομά τους από τη γιορτή των καλανδών του ρωμαϊκού ημερολογίου.*
- *Η γέννηση του Χριστού γιορταζόταν αρχικά στις 6 Ιανουαρίου, μαζί με τη βάπτιση. Το 378 για πρώτη φορά γιορτάστηκαν στην Κωνσταντινούπολη τα Χριστούγεννα ως αυτοτελής γιορτή.*

8.5.1.1. Καλικάντζαροι

Για τον λαό οι καλικάντζαροι είναι πονηρά πνεύματα που κυκλοφορούν πάνω στη γη το Δωδεκαήμερο και ενοχλούν τους ανθρώπους. Έχουν διάφορες ονομασίες: Λυκοκαντζαράιοι, σκαρικατζέρια, καρκατζέλια, πλανήταροι (Κύπρος), Κήπδες (Σύμη), καλλισπούδηδες, χρυσαφεντάδοι (Πόντος), κωλοβελόνηδες, Παρωρίτες ή Παραωρίτες (πριν από το λάλημα του πετεινού), παγανά. Με παρεμφερή ονόματα υπάρχουν οι καλικάντζαροι και στους βαλκανικούς λαούς.

8.5.1.2. Χοιροσφάγια

Την παραμονή των Χριστουγέννων παλιότερα έσφαζαν τον οικόσιτο χοίρο με ιδιαίτερη ιεροτελεστία και με το κρέας του παρασκεύαζαν λουκάνικα και παστά για όλη τη χρονιά. Τα χοιροσφάγια ήταν μια γιορτή με θυσιαστικό χαρακτήρα, η οποία έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα και συνδέεται με λατρευτικές συνήθειες για την ευφορία της γης και την καλοχρονιά, όπως φαίνεται από τις εθιμικές εκδηλώσεις κατά τη διάρκεια της σφαγής του χοίρου (σταύρωμα του χοίρου, θύμισμα κ.ά.).

Παράλληλα κείμενα

Παγανά είναι γενικότερα τα εξωτικά και τα φαντάσματα. Paganus σημαίνει τον χωρικό, τον αστράτευτον (παγάνα, παγανιά) και κατόπιν τον εθνικό και μη χριστιανό. Στα αγγλικά pagan είναι ο ειδωλολάτρης. Παγανό λένε και το αβάπτιστο νήπιο. Πιστεύεται πως τα βρέφη που πεθαίνουν αβάπτιστα γίνονται παγανά, τελώνια, καλλικάντζαροι.

Και στους άλλους χριστιανικούς λαούς εμφανίζονται δοξασίες για δαιμονικά όντα κατά το Δωδεκάημερο: Λυκάνθρωποι, Στρίγγλες, Μάγισσες, Νόρνες.

Παράδοση

Οι Λυκοκαντζαράιοι έρχονται από τη γης αποκάτου. Ούλο το χρόνο πελεκάν με τα τσεκούρια να κόψουν το δέντρο που βαστάει τη γης. Κόβουν κόβουν όσο που μενέσκει λιγάκι ακόμα ως μια κλωνά άκοπο, και λεν «χάισε να πάμε, και θα πέση μοναχό του». Γυρίζουν πίσω της Βάφτισης, και βρίσκουν το δέντρον ολάκερον, ακέριον μπίτι. Και πάλε κόβουν, και πάλ' έρχονται κι ούλο φτόνη τη δουλειά κάνουν.

Κυρίως κάνουν κακό (πνίγουν) τα αβάφτιστα παιδιά. Και στα νησιά φτάνουν οι καλικάντζαροι. Με το καράβι τους. Κάνουν ζημιές: Χύνουν το νερό, τ' αλεύρι, κατουρούν τη στάχτη. Γι' αυτό και βάζουν στη φωτιά ρείκια, αλάτι, που κάνουν κρότο, ή ρίχνουν κανένα πετσί να βρωμάει.

Καλικάντζαροι γίνονται όσοι γεννιούνται το Δωδεκάημερο, γιατί έχουν συλληφθεί την ίδια μέρα με το Χριστό. Γίνονται κακοί και θέλουν να κάνουν κακό στους ανθρώπους.

Είναι άσκημοι, κουτσοί, εριστικοί και δεν βοηθά ο ένας τον άλλον. Γι αυτό και δεν είναι αποτελεσματικοί στο κακό παρά τη θέλησή τους. Όσους περπατούσαν τη νύχτα έξω τους ανάγκαζαν να χορέψουν μαζί τους.

Τα Φώτα όλα τα πονηρά πνεύματα φεύγουν με τον αγιασμό:

*Φεύγετε να φεύγουμε, έρχετ' ο τουρλόπαπας
Με την αγιαστούρα του και με τη βρεχτούρα του.*

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 249

8.5.1.3. Πρωτοχρονιά

Η Πρωτοχρονιά, το πέρασμα στο νέο χρόνο, είναι φυσικό να συνδέεται με συνήθειες που πιστεύεται ότι εξασφαλίζουν το καλό και την αποφυγή ενεργειών που μπορεί να σημαίνουν κακό για το χρόνο που έρχεται. Γι' αυτό το λόγο η έννοια του ποδαρικού είναι πολύ σημαντική για τη λαϊκή πρωτοχρονιά. Η αντίληψη για το καλόπιασμα του νέου χρόνου οδηγεί στην επίσκεψη στη βρύση από την οποία, αφού έδιναν κέρασμα, έπαιρναν αμίλητοι το νερό για να ραντίσουν το σπίτι και τα μέλη της οικογένειας. Επίσης, το ίδιο νόημα έχει το κρέμασμα στην πόρτα της αγριοκρεμμύδας (*ασκελετούρα* στην Κρήτη, *σκιλλοκρέμμυδο*, *μπότσικας* αλλού), βολβού μεγάλης αντοχής.

Η συνήθεια της προγνώσεως του μέλλοντος στην αρχή του νέου χρόνου αντικατοπτρίζεται στο κυνήγι της τύχης με το χαρτοπαίγνιο αλλά και την τοποθέτηση φύλλων ελιάς στο τζάκι ή κόκκων σιταριού στη στάχτη, προκειμένου να προβλέψουν πώς θα πάει η υγεία τους το χρόνο που έρχεται.

Η βασιλόπιτα (κουλούρα) συνηθίζεται να παρασκευάζεται μέχρι και σήμερα σε ολόκληρη την ελληνική επικράτεια. Η βασιλόπιτα, η οποία σύμφωνα με την παράδοση συνδέεται με τον Άγιο Βασίλειο, επίσκοπο Καισαρείας, τον γνωστό μας Άι Βασίλη, παρασκευάζεται με διαφορετικό τρόπο από τόπο σε τόπο. Έτσι, αλλού (Θεσσαλία, Μακεδονία κ.α.) είναι τυρόπιτα ή κρεατόπιτα, αλλού γλύκισμα (πρόσφυγες Μ. Ασίας) ή γλυκό ψωμί ζυμωμένο με διάφορα μυρωδικά. Μέσα στο ψωμί αυτό τοποθετούσαν παλιότερα, εκτός από το νόμισμα, που τοποθετείται μέχρι σήμερα παντού, και σύμβολα της κύριας ασχολίας των μελών της οικογένειας. Π.χ. ο αμπελουργός έβαζε μικρό κομμάτι από κλίμα, ο γεωργός σιτάρι ή άχυρο κ.λπ. Η κοπή της βασιλόπιτας γινόταν την πρωτοχρονιά από τον αρχηγό της οικογένειας και μερίδιο είχαν όλα τα μέλη, κατά σειράν ηλικίας, καθώς και οι ξενιτεμένοι και οι φιλοξενούμενοι, όπως και ο Άι Βασίλης, ο Χριστός και το σπίτι.

8.5.1.4. Θεοφάνεια

Πρόκειται για μεγάλη γιορτή του χριστιανισμού, θεότρομη γιορτή. Η μεγαλύτερη του χρόνου. Ο λαός λέει «Φώτα και Λαμπρή», εννοώντας ότι αυτές οι δυό γιορτές είναι οι μεγαλύτερες του χρόνου. Τη νύχτα της 5ης Ιανουαρίου, παραμονή των φώτων, πιστεύουν ότι ανοίγουν οι ουρανοί, η θάλασσα γλυκαίνει, οι άνεμοι ημερεύουν, ακόμη και τα ζώα μιλούν.

«*Σήμερον των υδάτων αγιάζεται η φύσις*», υπογραμμίζει η εκκλησία. Την έννοια του καθαρισμού και της απαλλαγής από την επίρεια των δαιμονίων του Δωδεκαημέρου έχουν κι άλλες συνήθειες, όπως το άναμμα της φωτιάς και το σταύρωμα του σπιτιού με κεριά των Φώτων. Παίρνουν καινούργιο νερό, αγιασμένο από το σταυρό και με αυτό ραντίζουν το σπίτι και τα κτήματα. Αγιασμό κρατούν και στο εικονοστάσι του σπιτιού για δύσκολες ώρες. Επίσης, μαζεύουν τη στάχτη του Δωδεκαημέρου και με αυτή δημιουργούν ένα προστατευτικό κύκλο γύρω από το σπίτι για να φύγουν τα καλικαντζάρια και τα μυρμήγκια.

Ο μεγάλος αγιασμός, ο οποίος γίνεται παντού, αποτελεί τελετή καθαγιασμού και εξαγνισμού των υδάτων. Μέσα στα παγωμένα, συνήθως, νερά ρίχνεται ο σταυρός και νέοι βουτούν για να τον πιάσουν, γεγονός που θεωρείται ιδιαίτερα σημαντικό για την υγεία και την καλή χρονιά.

Την ίδια ημέρα γινόταν σε πολλά μέρη πλύσιμο των εικόνων σε λίμνες, ποτάμια ή στη θάλασσα, και πλειστηριασμοί εικόνων για την ενίσχυση του εκκλησιαστικού ταμείου. Με τον πλειστηριασμό κάθε οικογένεια έπαιρνε στο σπίτι της για ένα διάστημα μια εικόνα.

Με τα Θεοφάνεια και τις ημέρες που θα ακολουθήσουν, δηλαδή τις γιορτές του Αγίου Ιωάννου και της Αγίας Δομνίκης συνδέονται τα δρώμενα του Δωδεκαημέρου που συνηθίζονται ακόμη και σήμερα στη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη (παλιότερα και στον Πόντο). Είναι γνωστά ως *Ρογκάτσια*, *Ρογκατσάρια*, *Αράπηδες*, *Μπαμπούγεροι* κ.λπ.. Ομάδες ανδρών αναπαριστούν γάμο, θάνατο και ανάσταση μεταμφιεσμένοι με δέρματα ζώων, με μάσκες και κουδούνια, καθώς και σε συγγκριμένα πρόσωπα (νύφη, γαμπρό, πεθερά, γιατρό, αράπη κ.ά.) γυρνούν στους δρόμους και τα σπίτια σκορπίζοντας το φόβο στα παιδιά. Οι μεταμφιέσεις του Δωδεκαημέρου, αρχέγονα λατρευτικά δρώμενα, έχουν την καταγωγή τους στην αρχαιότητα και γίνονταν και κατά τη βυζαντινή περίοδο.

Παράλληλα κείμενα

«Μηδένα άνδρα γυναικείαν στολήν ενδιδύσκειται, ή γυναικα την ανδράσιν αρμόδιον. Αλλά μήτε προσωπεία κωμικά ή σατυρικά ή τραγικά υποδύεσθαι». Ο Βαλσαμών όμως αναφέρει ότι μέχρι και τον 12ον αιώνα γίνονται μεταμφιέσεις ακόμη και από μοναχούς και κληρικούς εντός των ναών.

Με το τριήμερο των Φώτων-Άι Γιαννιού-Αγίας Δομνίκης, γνωστής ως ημέρας της γυναικοκρατίας, αγροτική γυναικεία γιορτή για τη γονιμότητα και την ευγονία, μπαίνουμε σ' έναν άλλο κύκλο του χρόνου, εκείνον της Αποκριάς και της άνοιξης.

8.5.2. Ο κύκλος της Αποκριάς

Ο Φεβρουάριος έχει λιγότερες θρησκευτικές γιορτές, όπως του αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών (1 Φεβρουαρίου), της Υπαπαντής του Χριστού (2 Φεβρουαρίου), κατά την οποία αργούν στην Κρήτη οι μύλοι και του αγίου Συμεών (Άι Συμιού, 3 Φεβρουαρίου), την αργία του οποίου τηρούν οι έγκυες γυναίκες, για να μη σημαδευτεί το έμβρυο. Ακολουθεί η γιορτή του αγίου Χαραλάμπους (10 Φεβρουαρίου), προστάτη από την πανώλη, την οποία εικονίζεται να πατά ο Άγιος. Σημαντική είναι η θυσία ταύρου που γίνεται στη γιορτή του στην Αγία Παρασκευή Λέσβου. Πρόκειται για λατρευτική συνήθεια με θυσιαστικό χαρακτήρα, οι ρίζες της οποίας παραπέμπουν σε αρχαίες ταυροθυσίες με ευετηρικό περιεχόμενο. Ακολουθεί η γιορτή του αγίου Βλασίου (11 Φεβρουαρίου), ποιμενικού αγίου. Μεσολαβεί μικρή περίοδος χωρίς ιδιαίτερες γιορταστικές, θρησκευτικές ή άλλες εκδηλώσεις, μέχρι την πρώτη εβδομάδα της Αποκριάς, την *Προφωνή* ή *Απολυτή*, επειδή πιστεύουν ότι οι ψυχές των πεθαμένων ελευθερώνονται και κυκλοφορούν στον επάνω κόσμο. Η παρουσία των ψυχών πάνω στη γη αποτελεί κίνδυνο για τους ζωντανούς, οι οποίοι πρέπει να τις καλοπιάσουν.

Η δεύτερη εβδομάδα λέγεται **Κρεατινή** ή **Ολόκριγια**. Είναι η εβδομάδα που δεν κρατούν τη νηστεία ούτε της Τετάρτης και της Παρασκευής. Λέγεται και «άρτσι βούρτσι», δηλ. άνω κάτω. Η Πέμπτη της εβδομάδας αυτής είναι η Τσικνοπέμπτη. Σε μερικές περιοχές την Τσικνοπέμπτη φτιάνουν πιλάφι με κρέας και το μοιράζουν στους φτωχούς. Στην Πελοπόννησο σφάζουν και ψήνουν χοίρους (χοιροσφαγία). Γίνονται συνεσιώσεις, οικογενειακές συγκεντρώσεις και ντύνονται μασκαράδες. Επίσης, συνηθίζονται και συνεσιώσεις επαγγελματιών (π.χ. μαστόροι και τσιράκια).

Η επόμενη εβδομάδα είναι η **Τυρινή** ή **μακαρονού**, γνωστή και ως **τρανή Αποκριά**. Την Κυριακή αυτή κορυφώνονται οι γιορταστικές εκδηλώσεις και οι οικογενειακές και συλλογικές συνεσιώσεις. Συνήθως στο σπίτι του γηραιότερου της οικογένειας για να γλεντήσουν και να συγχωρεθούν, γιατί αρχίζει η Μεγάλη Τεσσαρακοστή (Σαρακοστή), μακρά περίοδος νηστείας και προετοιμασίας για το Πάσχα. Τρώνε πίτες και τυροκομικά είδη, καθώς και χειροποίητα μακαρόνια. Παίζουν όλοι μαζί το «χάσκα» με αβγό ή χαλβά.

Παράλληλα κείμενα

Χάσκα

Η μητέρα παίρνει ένα αβγό βρασμένο σφιχτό, το καθαρίζει και το δένει με ένα νήμα. Το νήμα αυτό το στερεώνει στην άκρη ενός ξύλου μήκους περίπου ενός μέτρου. Μόλις τελειώσει το τραπέζι της Τυρινής παίρνει το ξύλο με το αιωρούμενο αβγό και το περιφέρει μπροστά στο στόμα όλων

ως εκκρεμές και όποιος το πιάσει είναι ο νικητής. Εύχονται «με αβγό το κλείνω, με αβγό να το ανοίξω», εννοείται το Πάσχα με το κόκκινο αβγό. Αλλού, αντί για αβγό χρησιμοποιούν χαλβά.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 253

8.5.2.1. Καρναβάλια

Το χαρακτηριστικότερο στοιχείο της Αποκριάς είναι οι μεταμφιέσεις, που μέχρι σήμερα εξακολουθούν να αποτελούν τις κυριότερες αποκριάτικες εκδηλώσεις. Συναντάμε μεταμφιέσεις με πρωτογονικό χαρακτήρα (κουδουνάτοι, γενίτσαροι, κουκούγεροι, μπούλες, γενίτσαροι, γέροι και κορέλες, βλάχικος γάμος κ.ά.), με αναπαραστάσεις γαμπλίου πομπής, θανάτου και νεκρανάστασης, σατιρισμοί και παρωδίες δικαστηρίου, τιμωρίες (κρεμάλα) αλλά και χάρη, δίκες δικαστών ή του Αγά (σε πολλά νησιά). Στη Σίφνο γίνεται αναπαράσταση του Χορού του κυρ-Βοριά, στην Πάρο και στη Χίο αναπαράσταση της εκδίωξης των πειρατών. Η ελευθεροστομία και τα αστεία, γιατί το καλεί η μέρα, είναι το κυριότερο χαρακτηριστικό των εκδηλώσεων της Αποκριάς.

Γίνονταν ακόμη θεατρικές παραστάσεις: ομιλίες στα Επτάνησα, έργα από το κρητικό θέατρο (Ερωφίλη, Ερωτόκριτος, Θυσία του Αβραάμ), καμήλα, γαϊτανάκι, αλογάκι κ.ά..

Χαρακτηριστικά επίσης των ημερών αυτών είναι το άναμμα πυρών, εξαγνιστικών και καθαρτικών για τη σαρακοστή που ακολουθεί μαντικές συνήθειες των γυναικών για τον μέλλοντα σύζυγο με την παρασκευή και κατανάλωση αρμυροκουλλούρας, προκειμένου να προκληθούν μαντικά όνειρα, συνεσιάζεις στα σπίτια των γεροντοτέρων και η συχώρεση, προκειμένου οι χριστιανοί να μπου καθαροί στην περίοδο της νηστείας .

Τα Σάββατα της Αποκριάς, αλλά και της Σαρακοστής που θα ακολουθήσουν είναι Ψυχοσάββατα. Μοιράζονται φαγητά και κόλλυβα, ενώ συνηθίζεται η μετάβαση στα νεκροταφεία.

Παράλληλα κείμενα

Το δρώμενο του Καλόγερου στη Θράκη γινόταν την Καθαρή Δευτέρα. Δύο καλόγεροι (εκλέγονται από τους εγγάμους κάθε τέσσερα χρόνια), η μπάμπω με το εφταμηνίτικο παιδί της, δυό κορίτσια ή νύφες (άγαμοι νέοι), δύο κατσίβελι και δύο χωροφύλακες τα πρόσωπα. Οι καλόγεροι είναι μεταμφιεσμένοι με δέρματα ζώων, προσωπίδες από δέρματα, και φέρουν κουδούνια και δοξάρι. Οι κατσίβελι κατασκευάζουν υνί, σύμβολο της γονιμότητας της γης. Η εικονική άροση με ανθρώπους στο ζυγό είναι συνηθισμένο δρώμενο. Ο ένας καλόγερος ξαφνικά θέλει να νυμφευθεί και βρίσκει τη νύφη. Ο άλλος καλόγερος - κουμπάρος τον σκοτώνει και η νύφη θρηνεί. Κάποια στιγμή ο καλόγερος ανασταίνεται. Ο δαίμων της φύσεως φονεύεται σε ακμαία ηλικία για να μη πεθάνει από γεροντικό μαρασμό και ανασταίνεται. Το τελευταίο μέρος είναι σοβαρή εικονική άροση-όργωμα μπροστά στην εκκλησία με καινούργιο αλέτρι και ζυγό καθώς και σπορά= ομοιοπαθητική μαγεία, που μας μεταφέρει ακόμη και σε προδιονυσιακές τελετές. Οι παραστάσεις επίσης παραπέμπουν τους θιάσους των κωμαστών και τα εξ αμάξης των αρχαίων Αθηναίων στα κατ' αγρούς Διονύσια, τους Χόας και τα Λήναια.

Ανάλογα δρώμενα είχαμε και σε άλλες περιοχές: Ο Ζαφείρης στην Ήπειρο, οι Μάπδες στο Πή-

λιο αργότερα, ο Μπέης, ο Κιοπέκμπεης, οι Πιπεράδες, η Κορέλλα στη Σκύρο, ο θάνατος-κηδεία του Καρνάβαλου, ο Βλάχικος γάμος στη Θήβα, το Καρναβάλι του Σοχού, η Σούσα στην Αγιάσο της Μυτιλήνης κ.ά.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 254-255

8.5.2.2. Σαρακοστή (Τεσσαρακοστή)

Τα έθιμα της Σαρακοστής, επειδή συνδέονται εν πολλοίς με τη θρησκευτική συμπεριφορά του λαού και τη λατρεία των νεκρών του, τηρούνται περισσότερο από άλλα. Η τήρησή τους δεν έχει σχέση τόσο με τις κοινωνικές τάξεις όσο με τις ηλικίες. Οι μεγαλύτεροι στην ηλικία νηστεύουν, μετέχουν στη λατρεία των ψυχών (ψυχοσάββατα, μνημόσυνα) και παρακολουθούν τις ακολουθίες των χαιρετισμών. Όσον αφορά τα μαγικο-θρησκευτικά δρώμενα και τις μαντικές τελετουργίες έχουν χάσει την αρχική τους σημασία και όπου γίνονται ή αναβιώνουν έχουν καθαρά διασκεδαστικό χαρακτήρα. Ο γονιμικός και ευετηρικός στόχος που αποτελούσε για τους αγροτικούς πληθυσμούς του παρελθόντος τον κύριο λόγο των μαγικο-θρησκευτικών δρωμένων την Καθαρά Δευτέρα έχει παραχωρήσει τη θέση του στην κοινωνική σάτιρα και την ευωχία.

Η νηστεία είναι το κύριο χαρακτηριστικό της Μεγάλης Τεσσαρακοστής. Την πρώτη ημέρα, δηλαδή την Καθαρή Δευτέρα δεν καταναλώνονται τα υπόλοιπα της Τυρινής. Καθαρίζονται «ακόμη και τα πιατικά» και τα υπόλοιπα φαγητά δίνονταν παλιότερα σε όσους δεν νήστευαν, όπως ήταν οι γύφτοι. Η αλλαγή τονίζεται και με την έξοδο στη φύση, όπου καταναλώνονται νηστίσιμα φαγητά και ψωμί άζυμο (λαγάνα), χωρίς δηλαδή προζύμι. Στον Τίρναβο της Θεσσαλίας την Καθαρά Δευτέρα μαγειρεύουν το μπουρανί (χορτόσουπα αλάδωτη από σπανάκι, ρύζι και λίγο ξίδι), ενώ τραγουδούν άσεμνα αποκριάτικα τραγούδια. Τέτοιες εκδηλώσεις αποτελούν μάλλον προσπάθεια προέκτασης της αποκριάς και δεν θυμίζουν την αυστηρή Σαρακοστή που αρχίζει. Βε βιαίως στις αγροτικές παραδοσιακές κοινωνίες αλλά και στα αστικά κέντρα, πριν από μερικές δεκαετίες ακόμη, δεν καταναλώνονταν οι σημερινές νηστίσιμες λιχουδιές. Κρεμμύδια φρέσκα, ραπανάκια, ταραμάς, χαλβάς και θαλασσινά, βρασμένα και αλατισμένα μόνο όσπρια (χωρίς λάδι) ήταν τα εδέσματα της Σαρακοστής. Έτσι αποκτούν νόημα όσα σκωπικά λέγονταν, όταν αποχαιρετούσαν τον καρνάβαλο:

Εμείς ετούτον κλαίομεν, εμάς ποιός θα μας κλάψει,
όπου το σκορδοκρέμμυδο τ' άντερα θα μας κάψει (Κρήτη)

Κι ακόμη:

Ο Λαζανάς ψυχομαχεί κι ο Μακαρούνης κλαίει
κι ο Κρόμμυδος σουσουραδεί απάνω στο τραπέζι.

[Λαζανάς προέρχεται από το ζυμαρικό λαζάνι. Ομοίως ο Μακαρούνης από το μακαρόνι].

Η αποχή, λοιπόν από το κρέας, τα γαλακτοκομικά, τα αβγά θα διατηρηθεί μέχρι το Πάσχα με κατάλυση ψαριών μόνο του Ευαγγελισμού (25 Μαρτίου) και την Κυριακή των Βαΐων.

Η περίοδος της Σαρακοστής έχει άμεση σχέση με την αναγέννηση της ζωής και της φύσης, και συνδέεται με μια σειρά από μαγικοθρησκευτικά έθιμα που αποβλέπουν στην αποτροπή του κακού και στην εξασφάλιση της γονιμότητας και της καλοχρονιάς. Έτσι, οι χωρικοί της Λέσβου κάνουν κομπολόι με τα κόλλυβα των αγίων Θεοδώρων (τα περνούν σε μια κλωστή με το βελόνι) και τα δένουν στα κλωνάρια

των δένδρων ως αποτρεπτικά της βασκανίας. Με κόλλυβα των αγίων Θεοδώρων στο προσκέφαλο ή με σπορά τους οι ανύπανδρες κοπέλλες προσκαλούσαν τους αγίους ή την τύχη να φανερώσει τον μέλλοντα σύζυγό τους. Στη Σκύρο και αλλού ζύμωναν αρμυροκουλλούρα και έπλαθαν πιτάκια σε σχήματα γραμμάτων του αλφαβήτου, τα οποία έψηναν και «ξάστριζαν» (άφηναν τη νύχτα στη στέγη, να τα δουν τ' άστρα), σκεπασμένα μ' ένα κόκκινο πανί. Το πρωί καθεμιά έπιανε κάτω από το πανί ένα πιτάκι κι όποιο γράμμα της τύχαινε αυτό θα ήταν το αρχικό του μέλλοντος συζύγου.

Παράλληλα κείμενα

Θρησκευτικές εκδηλώσεις και τοπικά έθιμα

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής δεσπόζουν οι χαιρετισμοί της Παναγίας κάθε Παρασκευή, κατά τους οποίους ψάλλεται ο «Ακάθιστος Ύμνος» και η λατρεία των νεκρών με τα ψυχοσάββατα. Έτσι το πρώτο Σάββατο της Σαρακοστής, των Αγίων Θεοδώρων, είναι Ψυχοσάββατο, αφιερωμένο στους νεκρούς «πάππου προς πάππου». Είναι επιβεβλημένο να θυμηθούν όλοι τους νεκρούς τους. Φτιάχνουν κόλλυβα και τα πηγαίνουν στην εκκλησία. Επίσης κάνουν μνημόσυνα στο νεκροταφείο και προσφέρουν πίτες, κουλούρια και άλλα νησίσιμα φαγητά στα σπίτια των γειτόνων, για να συγχωρήσουν τις ψυχές των νεκρών. Οι νεκροί πιστεύεται ότι βρίσκονται ήδη από την αρχή του Τριωδίου στον επάνω κόσμο. Τα πράγματα, λοιπόν, είναι επικίνδυνα για τη ζωή. Έτσι εκτός από την ανάμνησή τους πρέπει να τους καλοπιάνουν για να βοηθήσουν στην αναπαραγωγή της ζωής και στη βλάστηση της φύσης. Όλοι οι λαοί τιμούσαν και τιμούν τους νεκρούς με την εθιμική λατρεία (τρισάγια, μνημόσυνα), τα επιμνημόσυνα δείπνα (μακαριές), τις αγαθοεργίες κ.λπ. Την ίδια περίοδο οι αρχαίοι Αθηναίοι γιόρταζαν τα Ανθεστήρια (γιορτή των λουλουδιών και των νεκρών) οι Ρωμαίοι και οι Βυζαντινοί τα Λεμούρια ή Ροσάλια - Ρουσάλια.

Η Σαρακοστή παριστανόταν ως γυναίκα ξερακιανή, αυστηρή, χωρίς στόμα, γιατί δεν πρέπει να τρώει, με επτά πόδια, όσες και οι εβδομάδες μέχρι το Πάσχα. Την έφτιαχναν από χαρτόνι ή πανί παραγεμισμένο με πούπουλα και την κρεμούσαν από το ταβάνι. Κάθε βδομάδα που περνούσε έκοβαν και από ένα πόδι, κι έτσι προχωρούσε ο χρόνος και πλησίαζε το Πάσχα. Οι Πόντιοι έπαιρναν μια πατάτα ή ένα κρεμμύδι και κάρφωναν επάνω επτά φτερά ή σαράντα φτερά, όσες οι βδομάδες ή οι μέρες της Σαρακοστής και κάθε βδομάδα ή μέρα αφαιρούσαν από ένα. Λέγεται *κουκουράς* και αποτελεί το φόβητρο των παιδιών.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000, ό.π., σ. 255-256)

8.6. Γιορτές της Άνοιξης

Ο Μάρτιος ήταν ο πρώτος μήνας του ρωμαϊκού εορτολογίου και έχει διατηρήσει στη λαϊκή παράδοση συνήθειες που σχετίζονται με την πρωτοχρονιά. Θεωρείται η αρχή του καλοκαιριού, αφού «από Μάρτη καλοκαίρι κι από Αύγουστο χειμώνα». Επίσης προσέχουν ιδιαίτερα τις πρώτες ημέρες του Μαρτίου γιατί πιστεύουν ότι είναι επικίνδυνες ιδιαίτερα για τα ξύλα και τα υφάσματα. Έτσι δεν κόβουν ξυλεία για τις οικοδομές, γιατί την τρώει το σαράκι. Οι πρώτες ημέρες του Μαρτίου έχουν ιδιαίτερη σημασία για την πρόγνωση του καιρού της χρονιάς. Όσοι γνωρίζουν κάνουν μετεωρολογικές προβλέψεις με βάση, τα *μερομήνια*.

Χελιδόνισμα

Την Πρωτομαρτιά τα παιδιά γυρνούσαν από σπίτι σε σπίτι κρατώντας ξύλινο ομοίωμα χελιδονιού με ή χωρίς κουδουνάκια στο λαιμό, που χτυπούν ρυθμικά και έλεγαν ένα τραγούδι για τον ερχομό της άνοιξης, που την φέρνουν τα χελιδόνια. Πρόκειται για αρχαία συνήθεια που έχει διασωθεί μέσω του Βυζαντίου με χαρακτηριστική ομοιότητα.

Χελιδόνα έρχεται
απ' τη μαύρη θάλασσα.
Θάλασσαν απέρασα
και στεριά δεν ξέχασα,
κύματα κι αν έσχισα,
έσπειρα, 'κονόμψα.
Έφυγα κι αφήκα σύκα
και σταυρόν και θημωνίτσα.
Κι ήρθα τώρα κι πύρα φύτρα,
κι πύρα χόρτα, σπάρτα, βλίτρα.
Βλίτρα, βλίτρα, φύτρα, φύτρα.
Συ καλή νοικοκυρά,
Έμπα στο κελλάρι σου,
Να κεράσεις τα παιδιά.

Μάρτης μας ήρτε,
καλώς μας ήρτε.
Τα όρη ανθίζουνε,
οι κάμποι λουλουδίζουνε.
Οι χελιδόνες έρχονται
και πάνε στις φωλιές τους.
Μάρτη, Μάρτη μου καλέ,
και Απρίλη δροσερέ,
τη Λαμπρή μας έφερρες,
τον παπά μας *έχειρες*.
Μπήκε μήνες θάλασσα,
Θάλασσα την πέρασε,
έκατσε και λάλησε.

Πανελλήνια διάδοση έχει η συνήθεια να δένουν οι μητέρες το πρωί της πρώτης Μαρτίου στον καρπό του χεριού των παιδιών το *μάρτη*, από κόκκινο και άσπρο νήμα για να τα προφυλάξουν από τις ακτίνες του ηλίου, που είναι επικίνδυνες αυτή την εποχή του έτους. Ιδιαίτερα προσέχουν τα κορίτσια να μη μαυρίσουν από τον ήλιο. Η παροιμία λέει:

«Οπού 'χει κόρην ακριβή, το Μάρτη ήλιος μην τη δεί».

Όλες οι γιορτές κατά τη διάρκεια του Μάρτη, που δεν λείπει, κατά την παροιμιακή έκφραση, από την Σαρακοστή, σχετίζονται με εθιμικές προσπάθειες αποτροπής των επιβλαβών για την απόδοση των καρπών ζωφίων, τρωκτικών και ερπετών. Έτσι, των αγίων Σαράντα (9 Μαρτίου) πήγαιναν σπόρο μεταξοσκώληκα (κουκουλόσπορο) για να ευλογηθεί στην εκκλησία, προσέφεραν για τις ψυχές σαραντόπιτες και του Ευαγγελισμού (25 Μαρτίου) τα παιδιά γυρνούσαν στον οικισμό, χτυπώντας μεταλλικά αντικείμενα ή σπάζοντας πήλινα σκεύη για να φύγουν τα ζωύφια και τα ερπετά. Σε ορισμένες περιοχές τα κοπάδια άφηναν τα χειμαδιά κι ανέβαιναν στα βουνά. Στη Σητεία της Κρήτης, για παράδειγμα λένε για του Ευαγγελισμού: «*κούρευγε, κουδούνωνε και στα όρη ανέβαινε*».

Η *πρωταπριλιά* έχει συνδεθεί με τη συνήθεια να λέμε ψέματα. Για την επιτυχία όχι μόνο μαγικών ενεργειών αλλά και δύσκολων εργασιών, όπως της βαφής νημάτων, της παρασκευής επτάζυμου (ψωμιού με προζύμι από ρεβύθι) κ.λπ., θεωρείται βοηθητικό, εκτός των άλλων και η ψευδολογία. Η *πρωταπριλιά* έχει επικρατήσει ως παγκόσμια ημέρα ψευδών ειδήσεων.

Παράλληλα κείμενα

Πρωταπριλιά

Για την αρχή της Πρωταπριλιάς υπάρχουν οι εξής απόψεις:

Στη Γαλλία από τον 13ο αιώνα η πρώτη Απριλίου θεωρούνταν πρωτοχρονιά. Από το 1564 η πρωτοχρονιά μετατέθηκε στην πρώτη Ιανουαρίου. Πολλοί όμως εξακολούθησαν να εύχονται την πρωταπριλιά ως πρωτοχρονιά. Κατέληξαν έτσι σε φάρσες. Οι Κέλτες της Αγγλίας, Ιρλανδίας, Ισπανίας κ.ά., επειδή αυτήν την εποχή η αλιεία δεν αποδίδει, για να κοροϊδέψουν τους φίλους τους έστελναν ως δώρα ψάρια, υπονοώντας ότι δήθεν είχαν καλή ψαριά.

Πολυμέρου - Καμπλάκη Αικ., Ανδρίτσου Ε., Θανάπουλος Γ., ό.π. σ. 258

Στη Θράκη την Πρωταπριλιά «ψεμματούν» για το μετάξι. Τό 'χουν για καλό. Με την πρωταπριλιά στον ελληνικό χώρο συνδέονται πολλές δεισιδαιμονίες. Μαγικές ιδιότητες αποδίδονται στη βροχή της πρωταπριλιάς η οποία θεωρούνται ότι θεραπεύει την ελονοσία. Έτσι στην Κομοτηνή «την βάζουν σ' ένα μπουκάλι και ποτίζουνται, άμα έχουν θέρμη για γιατρικό». «Εκείνη που έκαμνε φκιασίδι (καλλυντικό προσώπου) για να μη κόψη έπρεπε να πη ψέμα. Όταν λέγονταν ένα κι ύστερα φαίνονταν πως δεν ήτανε αληθινό έλεγαν: τό 'βγαλε καμιά για να πιάσ' το φκιασίδ' της ή να πιάσ' νε τα μάγια»

Στίλπ. Π. Κυριακίδου, «Δεισιδαιμονία και δεισιδαίμονες συνήθειαι», Λαογραφία τ. Β' (1910), σ. 408.

«Ντη πρωταπριλιά γιλούν κι του έχουν για καλό, για να γίνουν τα κουκούλια. Τση πρωταπριλιάς η βρουχή είναι μιγάλου γιατρικό για ντη θέρμ' μ' ελονοσία ντη βάζουν σ' ένα μπουκάλ' κι ποτίζουντι άμα έχουν θέρμη για γιατρικό.

Ελπ. Σταμούλη-Σαραντή, «Προλήψεις Θράκης», Λαογραφία, τ. 13 (1950), σ. 102.

8.6.1. Πασχαλινές γιορτές

Προετοιμασία για το Πάσχα αποτελεί η εβδομάδα των Βαΐων ή του Λαζάρου. Σε πολλά μέρη παιδιά γυρνούσαν στα σπίτια τραγουδώντας το τραγούδι του Λαζάρου. Αλλού, κορίτσια με στολισμένα καλαθάκια ή ομοίωμα του Λαζάρου γυρνούν και λένε το Λάζαρο και οι νοικοκυρές τα φιλοδωρούν με αβγά. Στην Κύπρο γίνεται αναπαράσταση της ανάστασης του Λαζάρου, ενώ στην περιοχή της Κοζάνης νέες κοπέλες, στολισμένες (οι Λαζαρίνες), χορεύουν τελετουργικά και τραγουδούν τραγούδια ανοιξιάτικα. Το τραγούδι του Λαζάρου είναι το προανάκρουσμα για το Πάθος του Χριστού και την Κάθοδο στον Άδη αλλά και την Ανάσταση.

Το Σάββατο του Λαζάρου πηγαίνουν στην εκκλησία δάφνες, βάγια και κλαδιά ελιάς για να τη στολίσουν για την Κυριακή. Αλλού (π.χ. στο Πήλιο) οι νύφες της χρονιάς θα φτιάσουν μπουκετάκια με κεντημένα βάγια (δάφνες) και λουλούδια δεμένα με κορδέλλες και θα τα πάνε σ' ένα πανέρι στην εκκλησία την Κυριακή των Βαΐων. Μετά τη λειτουργία θα τα μοιράσουν στους συγγενείς και τους φίλους. Παλιότερα έγραφαν και τα ονόματα κάθε οικογένειας στο μπουκετάκι. Στην Κύπρο πηγαίνουν στην εκκλησία ολόκληρη ελιά. Το Σαββατοκύριακο του Λαζάρου τρώνε ψάρι.

8.6.1.1. Μεγάλη εβδομάδα

Η Μεγάλη Εβδομάδα αποτελεί περίοδο πνευματικής, σωματικής αλλά και κοινωνικής προετοιμασίας για το Πάσχα. Οι περισσότεροι, κυρίως οι γυναίκες, παρακολουθούν τις ακολουθίες της εκκλησίας, νηστεύουν και προετοιμάζουν το σπίτι και το τραπέζι του Πάσχα.

Για την Ορθοδοξία η περίοδος του Πάσχα αρχίζει με την Σαρακοστή, μακρά περίοδο σωματικής και ψυχικής-πνευματικής προετοιμασίας, Κατά το διάστημα αυτό της προετοιμασίας έθιμα προχριστιανικά με χαρακτήρα λατρευτικό, εξαγνιστικό και αποτρεπτικό του κακού που απειλεί τη βλάστηση και την παραγωγή έχουν ενταχθεί στη χριστιανική λατρεία. Λαϊκά δρώμενα αναπαράστασης θανάτου και ανάστασης, όπως ο Ζαφείρης στην Ήπειρο, ο Λειδινός, οι κήποι του Άδωνη, οι τελετουργικοί χοροί του Πάσχα και του αγίου Γεωργίου, οι κούνιες, οι επισκέψεις με όργανα στους τάφους, η συμβολική χρήση των αβγών - και μάλιστα κόκκινων, αποτελούν εκδηλώσεις της προαιώνιας προσπάθειας του ανθρώπου να συμβάλει θετικά στη διαδικασία ανανέωσης της φύσης και στην εξασφάλιση της καλής σοδειάς. Το Πάσχα, λοιπόν, βρίσκεται στο μεταίχμιο μετάβασης στον ετήσιο κύκλο του χρόνου από μια εποχή σε μια άλλη. Ως συμβατικό όριο για τους αγροτοποιμενικούς πληθυσμούς αποτελεί την πιο σημαντική στιγμή της χρονιάς, σύμβολο πολυσήμαντο.

Τα ψυχοσάββατα που προηγούνται ή έπονται του Πάσχα, με κορυφαίο εκείνο των Αγίων Θεοδώρων και τελευταίο του Ρουσαλιού ή Αρσαλιού, της Πεντηκοστής, προσδιορίζουν κυρίως τον γονιμικό και ευετηρικό χαρακτήρα των ανοιξιάτικων πασχαλινών γιορτών, αφού οι νεκροί είναι, σύμφωνα με τις αρχέγονες πανανθρώπινες δοξασίες οι πρώτοι «δαίμονες», (πνεύματα) της βλάστησης και από αυτούς εξαρτάται κατά ένα μεγάλο μέρος η καρποφορία της γης. Οι συχνές επισκέψεις στους τάφους, οι προσφορές, η απαραίτητη συμμετοχή τους – κάλεσμα στις πιο ευχάριστες στιγμές, όπως στους χορούς του Πάσχα ή στο τραπέζι της ανάστασης δείχνουν την τιμητική θέση των νεκρών προγόνων στην παραδοσιακή αγροτοποιμενική οικογένεια – κοινωνία.

Ο φόβος των νεκρών αλλά και ο πόνος για τους πρόωρα ή πρόσφατα χαμένους οικείους, εντονότερα συναισθήματα τις χαρούμενες μέρες της Ανάστασης και της άνοιξης οδηγούν τους ζωντανούς σε φιλοσοφικές σκέψεις για το εφήμερο και απροσδιόριστο της ζωής.

Την Μεγάλη Τετάρτη, εκτός από το ευχέλαιο στην εκκλησία, «αναπιάνουν» (=ανανεώνουν) τη ζύμη για το ζύμωμα του ψωμιού. Την Μεγάλη Πέμπτη βάζουν το πρωί τα αβγά, βάζουν το πρώτο αβγό -παλιότερα πρόσεχαν να είναι μαύρης κότας- στο εικονοστάσι και πετούν το παλιό στο ποτάμι. Παλιότερα το κρατούσαν επτά χρόνια για να γίνει ο κρόκος του σαν κεκριμπάρι, φυλαχτό για τις έγκυες γυναίκες (*κρατητήρα*). Πηγαίνουν κατόπιν στην εκκλησία για να κοινωνήσουν και μετά ζυμώνουν τα κουλούρια και τα ψωμιά της Λαμπρής. Το βράδυ της Μεγάλης Πέμπτης πηγαίνουν στην εκκλησία για τα Δώδεκα Ευαγγέλια. Οι γυναίκες μένουν το βράδυ και ξενυχτούν τον εσταυρωμένο. Όλο το βράδυ στολίζουν τον Επιτάφιο με λουλούδια της εποχής και λένε το γνωστό μοιρολόγι της Παναγίας, το οποίο αλλού τραγουδούν αγερμικά (ως κάλαντα) τα παιδιά στα σπίτια για φιλοδώρημα. Την Παρασκευή δεν μαγειρεύουν ούτε σκουπίζουν. Τρώνε πρόχειρα και πηγαίνουν το βράδυ στον επιτάφιο. Τα κεριά που καίνε πάνω από τον επιτάφιο τα μοιράζονται κυρίως όσοι έχουν στην οικογένεια ναυτικό για φυλαχτό. Το Σάββατο σφάζεται το αρνί, ο Λαμπριάτης ή Πασχάτης και γίνονται οι υπόλοιπες ετοιμασίες για το Πάσχα.

8.6.1.2. Πρωτομαγιά

Η Πρωτομαγιά, ανοιξιάτικη γιορτή, πολύ πριν γίνει εργατική γιορτή, κοντά πάντοτε στο Πάσχα, συνδυάζει αρχέγονα λατρευτικά στοιχεία που σχετίζονται με τη λατρεία των νεκρών (Λεμούρια, Ροζάρια) και την αναγέννηση της φύσης. Θεωρείται παρετυμολογικά ευνοϊκή για τα μάγια, όπως και ολόκληρος ο μήνας Μάιος.

Το στεφάνι που πλέκεται την παραμονή της Πρωτομαγιάς είναι το μοναδικό σχεδόν έθιμο που εξακολουθεί να μας δένει με την παραδοσιακή πρωτομαγιά, μια γιορτή της άνοιξης και της φύσης με πανάρχαιες ρίζες, πλούσια σε εκδηλώσεις σε παλιότερες εποχές. Το στεφάνι κατασκευαζόταν με βέργα από ευλύγιστο και ανθεκτικό ξύλο κρυνιάς ή κλήματος και στολιζόταν με λουλούδια και θαλερά κλαδιά από καρποφόρα δέντρα (αμυγδαλιά με αμύγδαλο, συκιά με τα σύκα, ροδιά με ρόδι), στάχυα από σιτάρι και κριθάρι, αλλά και κρεμμύδι και σκόρδο για το μάτι. Η χρησιμοποίηση πρασινάδας και όχι τόσο λουλουδιών με σκοπό τη μετάδοση της θαλερότητας και της γονιμότητάς τους στον άνθρωπο είναι το κύριο χαρακτηριστικό των μαγιάτικων συνηθειών. Στον αγροτικό μάλιστα χώρο δεν ήταν απαραίτητο το πλέξιμο στεφανιών, αλλά η τοποθέτηση πάνω από την πόρτα του σπιτιού δέσμης από κλωρά κλαδιά ελιάς, συκιάς, νερατζιάς, πορτοκαλιάς κ.ά. μαζί με λουλούδια. Απαραίτητη ήταν η ύπαρξη μεταξύ των λουλουδιών και κλωρών κλαδιών φυτών αποτρεπτικών του κακού, όπως τσουκνίδα, σκόρδο, δαιμοναριά, αγκάθια. Σε ορισμένες περιοχές οι μαγικές ενέργειες για υγεία συνοδεύονται από ομαδικές εκδηλώσεις, όπως αγερμούς (παιδιά στεφανωμένα με λουλούδια και κρατώντας κλαδιά καρποφόρων δένδρων έλεγαν τραγούδια του Μάη).

Επειδή όμως ο Μάης έχει όνομα ομόηχο με τη λέξη «μαγεία» θεωρείται μήνας που ευνοεί τη μαγεία (*πιάνουν τα μάγια*). Γι' αυτό και αποβραδύς κάνουν σταυρούς πίσω από την πόρτα του σπιτιού, τρώνε σκόρδο για να μη βασκαίνονται κ.ά. Την Πρωτομαγιά μάζευαν νερό της βροχής για να φτιάξουν ξίδι.

Οι πρώτες ημέρες του Μαΐου έχουν άστατο καιρό και πολλές φορές πέφτει καταστρεπτικό χαλάζι. Γι' αυτό και λέγεται ότι «στον καταραμένο τόπο το Μάη χαλαζώνει». Γενικότερα η βροχή του Μάη είναι καταστρεπτική για τη σοδειά (δημητριακά και αμπέλια). Έτσι της αγίας Μαύρας (3 Μαΐου), του αγίου Ιωάννου του Θεολόγου (8 Μαΐου), του αγίου Χριστοφόρου (9 Μαΐου) οι αμπελουργοί κυρίως αργούν, για να αποφύγουν το χαλάζι.

Των **Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης** (21 Μαΐου) οι πρόσφυγες από την Ανατολική Θράκη τελούν το γνωστό λατρευτικό έθιμο της πυροβασίας, τα **Αναστενάρια**, στους τόπους όπου εγκαταστάθηκαν, στην περιοχή Σερρών κ.α.

Της **Αναλήψεως**, σαράντα ημέρες μετά το Πάσχα, συνηθίζεται σε όλο τον ελληνικό χώρο να γίνεται το πρώτο μπάνιο στη θάλασσα, τις λίμνες ή τα ποτάμια, προκειμένου να αναληφθούν οι αρρώστιες και κάθε κακό. Την ίδια ημέρα οι βοσκοί πλένουν τα ζώα στη θάλασσα ή παίρνουν νερό από σαράντα κύματα και ραντίζουν το σπίτι και τα κτήματα. Όσοι κολυμπούν παίρνουν από τον βυθό πέτρα μαλλιαρή και τη φέρνουν στο σπίτι για ευτυχία και υγεία. Την Πέμπτη της Αναλήψεως, *Γαλατοπέφτη* ή *Πληθερή*, όπως είναι γνωστή, οι κτηνοτρόφοι προσφέρουν το γάλα των ζώων δωρεάν σε όσους δεν έχουν.

Η Κυριακή της Γονυκλισιάς ή Γονατιστή συνδέεται με τη λατρεία των νεκρών, οι οποίοι πιστεύεται ότι την ημέρα αυτή επιστρέφουν στον κάτω κόσμο μετά από μια περίοδο πενήντα ημερών που βρίσκονται στη γη. Έτσι, υπάρχει η αντίληψη ότι απεύχονται:

Όλα τα Σάββατα να' ρθουν, να' ρθουν και να περάσουν,
του Μάη το Ψυχοσάββατο ποτέ να μην περάσει.

Την Κυριακή αυτή πηγαίνουν στην εκκλησία με φύλλα καρυδιάς που τα στρώνουν στο δάπεδο της εκκλησίας για να γονατίσουν και να μη δουν τις ψυχές που περνούν δακρυσιμένες.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το *πανηγύρι του άι Συμίου*, εθιμική αναπαράσταση της πορείας που ακολούθησαν οι αγωνιστές κατά την Έξοδο του Μεσολογγίου του 1826 προς το μοναστήρι του αγίου κοντά στο Μεσολόγγι. Μεταξύ άλλων γίνεται μιμική αναπαράσταση φόνου *εξοδίτη*. Η αναπαράσταση αυτή εντάσσεται στο γενικότερο ανοιξιάτικο συμβολικό πλαίσιο.

Παράλληλα κείμενα

Πρωτομαγιά

Στην Κέρκυρα περιέφεραν κορμό τρυφερού κυπαρισσιού στολισμένου με λουλούδια, μαντήλια, κορδέλες και φρούτα της εποχής (μούσμουλα) και χορταρικά. Αυτό ήταν το μαγιοξύλο. Σε περιοχές του Βορειοελλαδικού χώρου διαδραματίζονταν ιδιαίτερα ενδιαφέροντα μαγικά δρώμενα νεκρανάστασης, αναπαραστάσεις της αναγέννησης της φύσης. Τέτοια δρώμενα είναι οι Μάηδες στο Πήλιο: περιφορά νέου, του Μαγιοπούλου, στολισμένου με λουλούδια και φύλλα, συνοδευόμενου από προσωπιδοφόρους, στους δρόμους των χωριών και αναπαράσταση γάμου, θανάτου και ανάστασής (του γαμπρού) με μαγιάτικα τραγούδια. Αλλά και στην ορεινή Ναυπακτία δρώμενα με Μάηδες και φουστανελλάδες έδιναν τον γονιμικό και ευετηρικό χαρακτήρα της γιορτής. Στο Ζαγόρι το έθιμο του Ζαφείρη, περιλαμβάνει, όπως και στο Πήλιο, πρόθεση νεκρού και ανάστασή του. Ένα παιδί κάνει τον πεθαμένο, το στολίζουν και το κλαίνει με ειδικό τραγούδι:

Για ιδέστε νιό που ξάπλωσα, για ιδέστε κυπαρίσι...
δε σειέται, δε λυγίζεται, δε σέρν' τη λεβεντιά του...

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 264-265

8.7. Γιορτές του καλοκαιριού

Το καλοκαίρι συνδέεται με πανηγύρια, γιορτές και εμποροπανηγύρεις. Ξεκινώντας από την ημέρα του άι Γιαννιού του Λιοτροπιού ή Φανιστή ή Ριζικάρη ή του Κληδόνου ακολουθεί μια μακρά σειρά πανηγυριών σε όλο τον ελληνικό χώρο.

Η γιορτή του άι Γιαννιού (24 Ιουνίου) συνδέεται με τις θερινές τροπές του ήλιου, περίοδο ιδιαίτερα σημαντική. Η μέρα φτάνει στη μεγαλύτερή της διάρκεια και αρχίζει και πάλι να μικραίνει. Ως πέρασμα, συνδέεται με μαντικές και λατρευτικές διαδικασίες για την πρόγνωση του μέλλοντος και για την εξασφάλιση της υγείας και της ευετηρίας (καλοχρονιάς). Η πιο διαδεδομένη συνήθεια είναι αυτή του ανάμματος φωτιάς στα σταυροδρόμια, με ξύλα που έχουν συνήθως κλέψει, παλιά καλάθια και ανταγωνιστική διάθεση. Στη φωτιά (φανός, αφανός) ρίχνουν τα στεφάνια της πρωτομαγιάς και πηδούν όλοι με τη σειρά για την υγεία και την καλή χρονιά. Το έθιμο της φωτιάς, εξαγνιστικής και καθαριστικής, πανάρχαιο, όπως φαίνεται από σχετική απαγόρευσή του από την Πενθέκτη εν Τρούλλω Οικουμενική Σύνοδο (691-692), έχει καταγραφεί σε σχετικό Άτλαντα (χάρτη) από το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας.

Παράλληλα κείμενα

Κλήδονας

Την παραμονή γίνεται η προετοιμασία για τον Κλήδονα. Το έθιμο (με μαντικό περιεχόμενο) συνίσταται στην χρησιμοποίηση αμίλητου νερού σε ένα σταμνί, το οποίο αφήνεται τη νύχτα κάτω από τον έναστρο ουρανό. Στο νερό έχουν ρίξει οι κοπέλλες της παντρειάς σημάδια τους (δακτυλίδια, σκουλαρίκια). Το δοχείο σκεπασμένο με κόκκινο πανί ξαστρίζεται (τοποθετείται στο ύπαιθρο όλη τη νύχτα) και το πρωί ένα παιδί αμφιθαλές (που ζουν και οι δύο γονείς του) βγάζει από το νερό ένα-ένα αντικείμενο, ενώ οι άλλοι τραγουδούν ή απαγγέλλουν ένα δίστιχο, συνήθως ερωτικό. Από τα λόγια του διστίχου μαντεύει η ενδιαφερόμενη αν θα παντρευτεί γρήγορα ή όχι. Την ίδια ημέρα επίσης χρησιμοποιούν την κατοπτρομαντεία, την πηγαδομαντεία, τη μολυβδομαντεία κ.ά. Ο αϊ-Γιάννης φανερώνει το ριζικό τους, τη μοίρα τους, γι αυτό λέγεται και Ριζικάρης. Λέγεται επίσης και Ριγανάς, γιατί την ημέρα της γιορτής του συνηθίζουν να μαζεύουν ρίγανη και άλλα αρωματικά θεραπευτικά φυτά.

Η τελευταία εβδομάδα του Ιουνίου είναι περίοδος νηστείας λόγω της εορτής των Αγίων Αποστόλων (29 και 30 Ιουνίου). Από τότε και μέχρι του αγίου Ιωάννη του Ριγολόγου (29 Αυγούστου) ακολουθεί ένα δίμηνο καλοκαιρινό με υπαίθρια θρησκευτικά πανηγύρια, συνοδευόμενα από ζωοπανηγύρεις και εμποροπανηγύρεις, δημοτελείς θυσίες, συνεσιώσεις και χορούς. Άλλοτε τα πανηγύρια, αποτελούσαν ιδιαίτερα σημαντικά γεγονότα στον κύκλο του χρόνου εφ' όσον κατά τη διάρκειά τους συνέβαιναν συνοικέσια, έκλειναν συμφωνίες, έκαναν εμπορικές συναλλαγές και κοινωνικές επαφές. Και σήμερα, ωστόσο, παρά τις πολλές ευκαιρίες για διασκέδαση, οι συντοπίτες όπου γης επιστρέφουν στο θρησκευτικό πανηγύρι του χωριού τους για να συναντήσουν τους συγγενείς και τους φίλους, να επιδείξουν την οικονομική και κοινωνική πρόοδό τους και να γλεντήσουν με τον παραδοσιακό τρόπο.

8.7.1. Τα πανηγύρια του καλοκαιριού

Η λαϊκή πίστη εκδηλώνεται ομαδικά με την τέλεση εθιμικά θρησκευτικών τελετών και πανηγυριών κατά την ημέρα της εορτής ενός αγίου. Η τελετή μπορεί να περιλαμβάνει λειτουργία στο ναό, περιφορά εικόνων γύρω από τον ναό ή από το χωριό, ύψωμα δένδρων στα όρια του οικισμού (τοποθέτηση άρτου σε κοίλωμα στον κορμό επιλεγμένων δένδρων στα όρια του οικισμού προκειμένου να προστατεύεται από τις ασθένειες και τις επιδράσεις παντός κακού), θυσία ταύρου (Μυτιλήνη) και κοινή εστίαση (κουρμπάνι), εμποροπανήγυρη, δρώμενα (παραστάσεις μεταμφιεσμένων με σκοπό τη γονιμότητα και ευφορία) κ.α. Τα πανηγύρια είναι από τα εθιμικά εκείνα στοιχεία που έχουν διατηρηθεί περισσότερο. Έχουν, βεβαίως χάσει τη μαγικοθρησκευτική τους σημασία αλλά εξακολουθεί η σημαντική κοινωνική τους λειτουργία καθώς αποτελούν αφορμή για κοινωνική επικοινωνία των μελών, ντόπιων και αποδήμων, των τοπικών κοινωνιών.

Ιδιαίτερα τα μεγάλα πανηγύρια, όπως εκείνα της Παναγίας και της αγίας Παρασκευής κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού αποτελούν ευκαιρίες για κοινωνική συναναστροφή, διασκέδαση και επιστροφή των αστών στην ιδιαίτερή τους πατρίδα. Ορισμένα αποτελούν προσκυνήματα πανελληνίας εμβέλειας, όπως εκείνα της Παναγίας στην Τήνο, της Καταπολιανής στην Πάρο, της Χοζοβιώτισσας στην Αμοργό, της Παναγίας Σουμελά, του αγίου Ραφαήλ στη Μυτιλήνη, του Αγίου Σπυρίδωνα στην Κέρκυρα, του Αγ. Γεράσιμου στην Κεφαλονιά, της Μυρτιδιώτισσας στα Κύθηρα κ.ά. Άλλα πανηγύρια του καλοκαιριού είναι των αγίων Αναργύρων Κοσμά και Δαμιανού (1 Ιουλίου), της αγίας Κυριακής (7 Ιουλίου), της αγίας Μαρίας (17 Ιουλίου), του προφήτη Ηλία (20 Ιουλίου), της αγίας Παρασκευής (26 Ιουλίου), του αγίου Παντελεήμονος (27 Ιουλίου), της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος (6 Αυγούστου), της Κοιμήσεως της Θεοτόκου, της Παναγίας (15 Αυγούστου), τα Εννιάμερα της Παναγίας (23 Αυγούστου), του αγίου Φανουρίου (27 Αυγούστου), του αγίου Ιωάννη του Ριγολόγου (29 Αυγούστου) και του αγίου Αλεξάνδρου (30 Αυγούστου). Μερικά από αυτά, όπως της αγίας Παρασκευής, της αγίας Μαρίας, του αγίου Παντελεήμονος, και κυρίως της Παναγίας γίνονται ταυτόχρονα σε πολλά χωριά. Υπάρχουν επίσης πανηγύρια που έχουν μεταφερθεί από τον χειμώνα στην άνοιξη ή το καλοκαίρι προκειμένου να επιτρέψει ο καιρός τη διεξαγωγή τους, όπως συμβαίνει με το πανηγύρι του αγίου Χαράλαμπος στην Αγία Παρασκευή της Λέσβου, κατά το οποίο γίνεται δημοτελής ταυροθυσία και κουρμπάνι (συνεστίαση των εκκλησιαζομένων) με χορούς.

8.7.1.1 Ο Αύγουστος

Ο Αύγουστος γνωστός στη λαϊκή παράδοση ως συκολόγος, δριμάρης (<δρίμες), κλειδοχρονιάς (τελευταίος μήνας του χρόνου κατά το βυζαντινό ημερολόγιο), θεωρείται ως ο πλουσιότερος μήνας (*Αύγουστε καλέ μου μήνα, να 'σουν δύο φορές το χρόνο*), επειδή έχει άφθονα φρούτα. Είναι επίσης ο μήνας με το πιο καθαρό, ολόγιομο φεγγάρι. Γι' αυτό και η παροιμία:

Καλός ο ήλιος του Μαγιού,
τ' Αυγούστου το φεγγάρι.

Στο μοιρολόι ο νέος παρακαλεί να φτιάσουν το μνήμα του με παραθύρι για να:
μπαίνει ο ήλιος του Μαγιού, τ' Αυγούστου το φεγγάρι.

Οι έξι ή αλλού οι δώδεκα πρώτες ημέρες του Αυγούστου ήταν γνωστές ως δρίμες (τα *κυνικά καύματα* των αρχαίων). Κατά τη διάρκειά τους πίστευαν ότι πρέπει να αποφεύγονται το πλύσιμο των ρούχων, το κο-

λύμπι στη θάλασσα (συνδέεται με τα μελτέμια- μπουρίνια, *επισίαι* των αρχαίων) και η κοπή οικοδομικής ξυλείας. Κυρίως όμως αποφεύγεται η έκθεση των ρούχων έξω, γιατί τα κόβει ο σκώρος. Λέγεται:

Του Αυγούστου οι δρίμες στα πανιά (σκώρος)
και του Μαρτιού στα ξύλα (σαράκι).

Στις 6 Αυγούστου (του Σωτήρος) γινόταν, και εξακολουθεί να γίνεται, προσφορά των πρώτων καρπών (σταφύλια, σύκα). Είναι οι γνωστές και από την αρχαιότητα ως *απαρχαί*, καρποί ως ευχαριστήρια προσφορά προς τους θεούς.

Ο Αύγουστος είναι επίσης ο μήνας των πανηγυριών της Παναγίας (Τήνος, Καταπολιανή της Πάρου, Πάτμος, Λέσβος, Σουμελά, Αμπελακιώτισσα, Προυσιώτισσα κ.α.). Σε πολλά μέρη του νησιωτικού χώρου (Κυκλάδες) στολίζεται επιτάφιος της Παναγίας και ψάλλονται εγκώμια. Επίσης στην Κεφαλονιά κατά τη διάρκεια του Δεκαπενταύγουστου βγαίνουν τα φιδάκια της Παναγίας, αντικείμενο εκδηλώσεων λατρείας των εκκλησιαζομένων. Η λατρεία των φιδιών, κατάλοιπο πιθανώς αρχαίας λατρείας, συγκεντρώνει πολλούς προσκυνητές στην Κεφαλονιά κατά την περίοδο του Δεκαπενταύγουστου.

Του αγίου Φανουρίου, στις 27 Αυγούστου, φτιάχνουν φανουρόπιτα για να συγχωρεθεί η ψυχή της μητέρας του, η οποία ήταν, κατά την παράδοση, αμαρτωλή. Με την πίτα αυτή ο άγιος συγκατανεύει να φανερώσει τα χαμένα αντικείμενα.

Στις 29 Αυγούστου του αγίου Ιωάννη του Ριγολόγου ή Νηστευτή, Νηστικάρη, Αποκεφαλιστή, Θερμολόγου: νηστεύουν αυστηρά, γιατί αλλιώς τους πιάνει ελονοσία και ρίγος (θέρμη). Δεν τρώνε τίποτε που να θυμίζει αίμα (καρπούζι, μαύρο σταφύλι) και δεν πιάνουν μαχαίρι.

Η 31η Αυγούστου σε ορισμένα μέρη θεωρείται κλειδοχρονιά, τέλος του χρόνου και συνοδεύεται από διαβατήρια έθιμα ανάλογα με εκείνα της παραμονής της Πρωτοχρονιάς: την ώρα που αλλάζει χρόνος επικρατεί η αντίληψη ότι ανοίγουν τα ουράνια, ο Χάρος γράφει όσους θα πάρει την επόμενη χρονιά.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Πως ορίζονται οι κινητές και πως οι ακίνητες γιορτές;
2. Πως αντιλαμβάνεται το χρόνο ο παραδοσιακός άνθρωπος;
3. Γίνεται πανηγύρι θρησκευτικό και εμπορικό ; Μπορείτε να το περιγράψετε;
4. Γιατί σε ορισμένες περιοχές χαρακτηρίζεται ως πρωτοχρονιά η 1η Σεπτεμβρίου;
5. Ποια είναι η σημαντικότερη εορτή του Οκτωβρίου;
6. Τι είναι η Τζαμάλα;
7. Τι γνωρίζετε για την εορτή της Παναγίας (Εισόδια της Θεοτόκου, 21 Νοεμβρίου) που είναι γνωστή ως Μεσοσπορίσις ή και Πολυσπορίσις ή Αποσοδειά;
8. Τι γνωρίζετε για τα «Νικολοβάρβαρα»;
9. Τι γνωρίζετε για το Δωδεκάημερο των Χριστουγέννων;
10. Ποια έθιμα των Χριστουγέννων γνωρίζετε;
11. Γνωρίζετε τα κάλαντα της Πρωτοχρονιάς;
12. Ποια έθιμα της Πρωτοχρονιάς γνωρίζετε;
13. Ποια έθιμα των Θεοφανείων γνωρίζετε;
14. Ποιες χαρακτηριστικές εκδηλώσεις της Αποκριάς γνωρίζετε;
15. Τι είναι το Χάσκα και η Κυρά Σαρακοστή;
16. Ποια έθιμα της Σαρακοστής γνωρίζετε;
17. Τι είναι το χελιδόνισμα;
18. Ποια έθιμα της εβδομάδας των Βαΐων γνωρίζετε;
19. Τα έθιμα του Πάσχα: Αβγά, λαμπάδες, αρνί, κουλούρια.
20. Τι γνωρίζετε για το έθιμο του σουβλιστού αρνιού;
21. Έχετε προσωπική εμπειρία από το στολισμό του Επιταφίου;
22. Τι γνωρίζετε για το στεφάνι που πλέκεται την παραμονή της Πρωτομαγιάς;
23. Με τι συνδέεται η γιορτή του άι Γιαννιού (24 Ιουνίου) και ποια σχετικά έθιμα γνωρίζετε;
24. Περιγράψτε ένα καλοκαιρινό πανηγύρι.
25. Ποιους ποιμενικούς αγίους γνωρίζετε;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Οι μαθητές με επιτόπια έρευνα καταγράφουν έθιμα ή δρώμενα που εγγράφονται στον κύκλο του χρόνου χρησιμοποιώντας φωτογραφική μηχανή ή βίντεο. Στη συνέχεια μεταφέρουν τις παρατηρήσεις τους στην τάξη, όπου γίνεται σχετική συζήτηση.



9. ΑΝΤΙΛΗΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΣΩΜΑ (ΚΟΣΜΟΛΟΓΙΑ, ΑΣΤΡΟΛΟΓΙΑ, ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ, ΑΝΤΙΛΗΨΕΙΣ – ΛΑΪΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ)

9.1. Λαϊκή Κοσμολογία

Η δημιουργία του κόσμου, της γης, των ανθρώπων και των υπολοίπων όντων απασχόλησαν τον άνθρωπο, ο οποίος προσπάθησε να δώσει διάφορες ερμηνείες και απαντήσεις στα σχετικά ερωτήματα. Οι διάφοροι λαοί, ανάλογα με την ιδιοσυγκρασία και τη φαντασία τους έπλασαν μύθους αλληγορικούς, για να εξηγήσουν φυσικά φαινόμενα και καταστάσεις τις οποίες η επιστήμη μετά από αιώνες και χιλιετίες εξηγεί ορθολογικά. Το πρόβλημα του φυσικού κόσμου, του ουρανού, των άστρων, των φυτών και των ζώων αλλά και του ανθρώπου, των μετεωρολογικών φαινομένων, της ψυχής, της ζωής και του θανάτου, της τιμωρίας για πράξεις που αντιβαίνουν στην ηθική και το δίκαιο έχουν απασχολήσει τους απλούς ανθρώπους του λαού, όπως και τους μεγάλους φιλοσόφους. Η απάντηση είναι ανάλογη προς τις δυνατότητες να δοθεί ορθολογική εξήγηση και υπήρξε σύμφωνη προς τον μυθικό και εμπειρικό τρόπο σκέψης των απλών ανθρώπων.

Οι αρχαίοι κοσμογονικοί μύθοι συγκροτούν ένα σύστημα λαϊκής κοσμοθεωρίας για τη δημιουργία του κόσμου αρκετά προηγμένης, με δροσερή φαντασία και αλληγορική εξήγηση. Ανάλογη είναι η μυθολογία του εβραϊκού λαού, αποτυπωμένη στη Βίβλο.

Απόπλο της αρχαίας ελληνικής μυθολογίας και της διδασκαλίας της Βίβλου αποτελούν οι νεοελληνικές παραδόσεις για τη δημιουργία του κόσμου και τις λαϊκές αντιλήψεις για φυσικά φαινόμενα, αντιδράσεις της φύσης και δυνάμεις που δρουν στον κόσμο ανεξέλεγκτες και επηρεάζουν τη ζωή των ανθρώπων στη γη.

Όλοι οι λαοί, ανεξαιρέτως, διαθέτουν κοσμογονικούς μύθους, οι οποίοι έχουν πλασθεί με βάση τις εμπειρίες από τη ζωή τους, τις ασχολίες τους και τις παρατηρήσεις τους. Το μυστήριο της ζωής που ξεπετιέται από ένα αυγό, υπάρχει στη μυθολογία των Ινδών, των Κινέζων, των Φοινίκων, των Ελλήνων κ.ά. Είναι γνωστή η αναφορά του Αριστοφάνη στους Όρνιθες (στ. 693) στην ορφική κοσμογονική θεωρία, κατά την οποία η Νύχτα γέννησε το αυγό, από το οποίο γεννήθηκε ο Έρωτας, η πηγή της ζωής. Διαφορετική αντίληψη απηχεί στη Θεογονία του Ησίοδου, αλλά και η Βίβλος στη Γένεση, παρομοιάζοντας τη δημιουργία του ανθρώπου με το πλάσιμο των πηλίνων ειδωλίων. Ανάλογες αντιλήψεις απηχούν οι δημόδεις κοσμογονικοί μύθοι, που δημοσίευσε και σχολίασε ο Νικόλαος Πολίτης: ο ήλιος, η σελήνη, τα άστρα και οι αστερισμοί, ο ουρανός και η σχέση του με τη Γη, οι Γίγαντες, οι Κύκλωπες, οι Άγγελοι και οι Δαίμονες, τα όντα που ζουν κάτω από τη γη και όσα δεν μπορεί να ελέγξει ο άνθρωπος (οι καλλικάντζαροι, οι νεράιδες, τα ξωτικά κ.ά.). Υπάρχει η αντίληψη ότι αρχικά η Γη και ο Ουρανός ήταν ενωμένοι

και κάποια στιγμή αποχωρίστηκε ο ουρανός από τη γη για να προκύψει η σημερινή κατάσταση.

9.2. Μετεωρολογία

Ο λαϊκός άνθρωπος, στην αδυναμία του να εξηγήσει ορθολογικά τα φυσικά φαινόμενα, όπως η αστραπή, η βροντή, το αστροπελέκι, η συγκέντρωση των νεφών, η πτώση της βροχής, ο ανεμοστρόβιλος, οι άνεμοι, τα παρατηρεί και προσπαθεί να συγκροτήσει σιγά σιγά με την παρατήρηση και την εμπειρική γνώση τη δική του μετεωρολογία. Η ανάγκη να προστατεύσει τη γεωργική και την κτηνοτροφική του παραγωγή, τα ταξίδια του κ.ά. τον ανάγκασε να παρακολουθεί συστηματικά και κατά τη διάρκεια του έτους τις μεταβολές του καιρού και τις εξαιτίας τους αντιδράσεις των ζώων. Έτσι, όταν τα ζώα στη βοσκή βιάζονται να φάνε σημαίνει ότι θα βρέξει. Όταν λούζεται η γάτα, θα αλλάξει ο καιρός. Οι παλιοί ναυτικοί, εξοικειωμένοι με τα σημάδια του καιρού, είναι συνήθως σε θέση να προβλέψουν τις κακοκαιρίες και να τις αποφύγουν. Η σχετική λαϊκή εμπειρία είναι χρήσιμη για τις φυσικές επιστήμες (αστρονομία, μετεωρολογία, γεωπονική) και οι πρακτικές ασχολίες (γεωργικές, ναυτιλιακές, αεροπορικές και στρατιωτικές) λαμβάνουν υπ' όψιν τις λαϊκές μετεωρολογικές γνώσεις σε κάθε τόπο, για να ελέγξουν και να συμπληρώσουν τις διαπιστώσεις των ενόργανων ερευνών τους.

Η Λαογραφία εξετάζει τις αντιλήψεις των ανθρώπων για τα φυσικά φαινόμενα και προσπαθεί να ερμηνεύσει τις αλληγορικές έννοιες των ποικίλων παραδόσεων που σχετίζονται με αυτά.

Οι **άνεμοι** προσωποποιούνται. Ο ανεμοστρόβιλος, ο σίφουνας, κρύβουν δαιμονικά όντα, νεράιδες, αερικά, που χορεύουν. Για να τα απομακρύνουν ή να προφυλαχθούν οι άνθρωποι τα σταυρώνουν με μαυρομάνικο μαχαίρι, διαβάζοντας επωδές. Οι αρχαίοι Έλληνες είχαν αναθέσει στον θεό Αίολο την εποπτεία των ανέμων. Σήμερα ο άγιος που προστατεύει από τους ανέμους στη θάλασσα είναι ο άγιος Νικόλαος και στη στεριά ο προφήτης Ηλίας.

Η **βροχή**, τα σύννεφα, η βροντή, το αστροπελέκι, το χαλάζι, η ομίχλη, το χιόνι, η καταιγίδα αποτελούν φαινόμενα τα οποία κατά τη λαϊκή αντίληψη οφείλονται σε ενέργειες του ανθρώπου και γι' αυτό ο άνθρωπος μπορεί με διάφορα μέσα, μαντικά και μαγικά, να τα προβλέψει και να τα αποτρέψει. Συχνά έντονα φυσικά φαινόμενα, όπως η καταιγίδα, το χαλάζι, αποδίδονται σε ηθικά παραπτώματα των κατοίκων μιας περιοχής.

Οι **σεισμοί** αποτελούν, σύμφωνα με τις λαϊκές αντιλήψεις, προειδοποίηση προς τους ανθρώπους εκ μέρους των δυνάμεων που εξουσιάζουν τη φύση, για αμαρτήματά τους, τα οποία πρέπει να αντιμετωπίσουν με συλλογική ευθύνη.

9.3. Αστρολογία

Οι παραδόσεις και οι σχετικές δοξασίες για τα ουράνια σώματα, όπως ο ήλιος, το φεγγάρι και τα άστρα, ο γαλαξίας, και τις επιδράσεις τους στη ζωή και τις δραστηριότητες των ανθρώπων είναι πολλές. Οι εκλείψεις του ηλίου και της σελήνης εκλαμβάνονται ως μηνύματα για το μέλλον. Αστέρια που πέφτουν ή τρεμοσβήνουν, κύκλοι γύρω από το φεγγάρι ή από τον ήλιο εξηγούνται ανάλογα με τις μακροχρόνιες παρατηρήσεις των ανθρώπων του αγροτικού χώρου ως καλά ή κακά σημάδια (*οιωνοί*). Ο κύκλος του χρόνου, που συχνά απεικονίζεται στη λαϊκή εικονογραφία στον πρόναο των ναών έχει τη μορφή τρο-

χού που περιστρέφεται και κάθε εποχή καταλαμβάνει το ένα τέταρτο του κύκλου. Η διακόσμηση είναι ανάλογη με τις καλλιέργειες και τις ασχολίες των ανθρώπων στη συγκεκριμένη περιοχή.

Ο Ήλιος κατά τη λαϊκή αντίληψη είναι ανθρωπόμορφος και αχόρταγος. Όταν βασιλεύει πάει στη μάνα του, να φάει και να κοιμηθεί, για να κοιμηθούν και όλα τα πλάσματα στη γη. Η Σελήνη, η γυναίκα του, φοβάται να πηγαίνει κοντά του, γιατί τη ζηλεύει, και γι' αυτό έχουν διαφορετικό δρόμο στον ουρανό. Τα μαυράδια που διακρίνονται στην επιφάνεια της Σελήνης είναι από το αίμα του αδελφοσκοτωμένου Άβελ. Η Σελήνη βοηθά τις μάγισσες, που την κατεβάζουν τη νύχτα και την αρμέγουν σα γελάδα και με το γάλα της φτειάχνουν μάγια δυνατά.

Τ' άστρα έχουν ονόματα, ο Γιάννης και η Μάρω, μοιάζουν με κάτι στη γη, ο Ιορδάνης ή το Ζωνάρι της Καλόγριας, η Πλειάδα ως κλώσσα με τα κλωσσόπουλα, η Μεγάλη Άρκτος ως εφτά αδέρφια ή αλέτρι και *αλετροπόδα* (πόδι του αλετριού). Κάθε άνθρωπος έχει ένα αστέρι που του ανήκει ή αστέρια γίνονται όσοι από τους ανθρώπους κάνουν σπουδαίες πράξεις για το κοινό καλό (καταστερίζονται).

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι τρόποι με τους οποίους ο λαός ονοματοθετεί τις ώρες της ημέρας, ανάλογα με τις ασχολίες του, τον τρόπο ζωής, τη θέση των ουρανίων σωμάτων: Παράδειγμα:

Για το πρωί: αυγή, αυγούλα, χάραμα, πρωτοχάραμα, ξύπνημα, λάλημα του πετεινού, με τον Αυγερινό (άστρο λαμπερό, που φαίνεται την αυγή)

Για το μεσημέρι: ο ήλιος στο σταυρό

Απόγευμα: δειλινό, δειλί, γιόμα

Βράδυ: εσπέρα, απόσπερο, βούτημαν ήλιου, βασίλεμα του ήλιου, με τον Αποσπερίτη, μούχρωμα, παίρνει να νυχτώσει, η Πούλια πάει γιόμα, ο ήλιος πάει στη μάνα του, πάει να βασιλέψει κ.ά.

Ο άνθρωπος όλων των εποχών και οποιασδήποτε φυλής στάθηκε με δέος και έκσταση μπροστά στο φαινόμενο του έναστρου ουρανού και προσπάθησε να εξηγήσει, με όσες δυνάμεις διέθετε, το μυστήριο των αστρικών κινήσεων σε σχέση με τη γη, που θεώρησε ακίνητη (γεωκεντρικό-ανθρωποκεντρικό σύστημα). Θα περάσουν χιλιετίες μέχρι να ξεπεραστεί η εικόνα του ουρανού ως ενός θόλου πάνω στον οποίο είναι καρφωμένα τα άστρα, ενώ το φεγγάρι και ο ήλιος κινούνται γύρω από τη γη, την οποία κάποιος θεϊκός χέρι την έχει στερεώσει καλά πάνω στο νερό. «Ο στερεώσας την γην επί των υδάτων», εκείνος δίνει κίνηση στα ουράνια σώματα.

Ανεξάρτητα από θρησκευτικές θεωρίες τα ουράνια φαινόμενα και σώματα, συχνά προσωποποιημένα (Διόσκουροι, Αυγερινός, Πούλια, Άρκτος κ.λπ.) επηρεάζουν τη ζωή των ανθρώπων. Έτσι ο άνθρωπος τα παρακολουθεί στην τακτική ή άτακτη καμιά φορά κίνησή τους και προβλέπει, μαντεύει τι μπορεί να σημαίνει για το μέλλον η συμπεριφορά τους. Η μετεωρολογία-αστρολογία έχει συνδεθεί με τη μαντική και τη μαγεία με κλασικό παράδειγμα την οδήγηση των τριών Μάγων στη Βηθλεέμ. Με τον ίδιο τρόπο οι γεωργικοί και ποιμενικοί πληθυσμοί, στην προσπάθειά τους να προβλέψουν τον καιρό και τις επιδράσεις που αυτός θα έχει στη σοδειά και τη ζωή τους παρατήρησαν ότι κάποιες ημέρες του ετήσιου κύκλου είναι ενδεικτικές για την εξέλιξη του καιρού όλου του χρόνου, ή κάποιες άλλες είναι πιο επικίνδυνες. Έτσι γίνεται λόγος στη λαϊκή μετεωρολογία για πρόβλεψη του καιρού κατά τις πρώτες ημέρες του Αυγούστου ή του Μαρτίου (*δρίμες*) ή ότι αυτές οι μέρες είναι πιο επικίνδυνες για την κοπή των ξύλων ή το πλύσιμο των υφασμάτων. Η παροιμιακή φράση:

Του αυγούστου οι δρίμες στα πανιά
και του Μαρτίου στα ξύλα.

Σημαίνει ότι δεν πρέπει να κόβει κανείς οικοδομική ξυλεία τον Μάρτιο, γιατί τη διαβρώνει το σαράκι, όπως και τα υφάσματα, όταν πλυθούν τις πρώτες ημέρες του Αυγούστου, τα καταστρέφει ο σκόρος. Στην πραγματικότητα δεν πρόκειται για πρόληψη δεισιδαιμονική αλλά για αντικειμενική παρατήρηση, η οποία οφείλεται στο ότι ακριβώς αυτή την εποχή αναπτύσσονται τα ξυλοφθόρα ζώδια (σαράκι), επειδή έχουν ανεβεί οι χυμοί στα δέντρα και τα ξύλα έχουν υγρασία. Το ίδιο ισχύει και για τον σκόρο τις πρώτες ημέρες του Αυγούστου. Ανάλογες είναι και οι άλλες συνήθειες κατά τη διάρκεια του χρόνου, προκειμένου να προληφθούν δυσάρεστες επιπτώσεις των επιδράσεων των φυσικών φαινομένων στη ζωή των ανθρώπων.

9.4. Ημέρες και αριθμοί

Ο παραδοσιακός άνθρωπος, εκτεθειμένος σε ένα πλήθος δυσκολιών που έπρεπε κάθε φορά να αντιμετωπίσει, κωδικοποίησε κάποιες παρατηρήσεις του όχι μόνο για την επίδραση που ασκούν οι κινήσεις των ουρανίων σωμάτων στη ζωή του (εκλείψεις της σελήνης και του ήλιου, φάσεις της σελήνης, πείσιμο άστρου κ.ά) αλλά και ο χρόνος κατά τον οποίο γίνονται οι κινήσεις αυτές. Έτσι, προσαρμόζει τις δικιές του κινήσεις και ενέργειες με την αποφυγή κακών συμπτώσεων ή το αντίθετο. Για παράδειγμα, δεν σπέρνει ή δεν αρχίζει σημαντική εργασία (γάμος, συμφωνία), όταν η σελήνη βρίσκεται στο τελευταίο τέταρτο (στη χάση ή λίγωση του φεγγαριού), γιατί πιστεύει ότι δεν θα πάει καλά. Δεν θεωρεί επίσης καλό οικονόμο να γεννηθεί κάποιος σε περίοδο εκλείψεως ή χασοφεγγαριάς, γιατί δεν θα είναι τυχερός στη ζωή του.

Ώρες, ημέρες, μήνες και έτη θεωρούνται δυσοίωνα (αποφράδες ή σημαδιακές), επειδή έχουν συνδεθεί προφανώς με κάποιο δυσάρεστο γεγονός ή κάποιο αστρολογικό συμβάν (έκλειψη, σεισμός, άλωση της Κωνσταντινούπολης κ.ά.), Έτσι απέφευγαν να κόβουν την Πέμπτη τα μαλλιά τους για να μην πέφτουν, να λούζονται στις δρίμες (πρώτες ημέρες του Μάρτη και του Αυγούστου), το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων, τις Κυριακές), να αρχίζουν εργασία την Τρίτη και μάλιστα κατά τη διάρκειά του δεκατρείς του μηνός. Το έτος κατά το οποίο ο Φεβρουάριος για λόγους ημερολογιακής ευρυθμίας έχει 29 ημέρες θεωρείται δίσεκτο και αποφεύγεται ο γάμος.

Αριθμοί, όπως το ένα, το τρία, το επτά, το εννέα, το δώδεκα, το δεκατρία, το σαράντα, μονοί ή ζυγοί, θεωρούνται αναλόγως δυσοίωνοι ή ευνοϊκοί και η χρήση τους γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή μέχρι σήμερα. Παραδείγματα: Όταν γίνεται γάμος όλες οι μετρήσεις πρέπει να είναι μονές: οι καλεσμένοι, τα δώρα, τα σφαχτά, τα προικιά –για να μην «διπλώσει», να μην επαναληφθεί ο γάμος. Εύχονται στο νέο ζευγάρι «εννιά γιούς και μία κόρη». Δεν αρχίζουν ποτέ εργασία την Τρίτη ημέρα της εβδομάδας και ποτέ δεκατρείς του μηνός κλπ.

Παράλληλα κείμενα

Ένα παράδειγμα: Ο αριθμός εννέα

Εννέα το τριπλούν της τριάδος και ο τελευταίος της σειράς των απλών αριθμών

Εννεάμερα: Το μνημόσυνο την ένατη μέρα μετά τον θάνατο «

Εννιά σταυρούς, εννιά φορές επαναλαμβάνεται η επωδή, εννιά φορές λένε το πατερνημών, εννιά αγίοι βοηθάνε, εννιά Μαρίες πρέπει να κλάψουν κάποιον που τον τσίμπησε σκορπιός, εννιά αβγά σε πασχαλινή κουλλούρα, εννιά Κυριακές διαβάζονται στοιχεία μαγικά στο ιερό, εννιά κορίτσια λούζονται με εννιά σαπούνια.

Την παραμονή των Χριστουγέννων μαγειρεύουν εννιά λογιά φαγητά

Κυρίως μετρά αδέρφια: *εννιά αδερφοί*, μάννα με τους *εννιά γιούς* και τη μια κόρη

Η Περσεφόνη έφαγε τρία ή επτά ή *εννιά σπειριά ροδιάς*.

Οι βλαχόφωνοι της Μακεδονίας φορούν τον μάρτη (κόκκινη κλωστή) οκτώ ημέρες και **την ένατη** που θεωρούν αρχή της άνοιξης την ρίχνουν πάνω σε δέντρο κοντά στο σπίτι με την ευχή: «Φέτος καλά, του χρόνου καλύτερα». Πιστεύουν ότι το παίρνουν τα χελιδόνια για να φτιάσουν τη φωλιά τους.

Εννιά κουκκιά σιτάρι κάτω από το μαξιλάρι από τις κοπέλες για να δουν το γαμπρό.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 227-228

9.5. Η ψυχή και το σώμα

Οι απόψεις του λαού για το διακριτό της ψυχής από το σώμα είναι συγκεχυμένες. Υπάρχει μια άποψη εδραιωμένη ότι η ψυχή είναι κάτι το απροσδιόριστο που δίνει στο σώμα τη ζωή και που ευθύνεται για τον χαρακτήρα του ανθρώπου, καλό ή κακό. Έχει καλή ή κακή ψυχή κάποιος και «είναι δύσκολο να μπούμε στην ψυχή» κάποιου. Η ψυχή επηρεάζει το σώμα που χωρίς αυτήν δεν μπορεί να κάνει τίποτε. «Κορμί χωρίς ψυχή» είναι ο άνθρωπος που έχει χάσει την επιθυμία του για ζωή, είναι απελπισμένος.

Κατά την ώρα του θανάτου η ψυχή δίνει μάχη με τον θάνατο, είτε πρόκειται για τον Χάροντα των αρχαίων είτε για τον χριστιανικό άγγελο, τον ψυχοπομπό, προκειμένου να παραμείνει στο σώμα. Όταν αποχωρισθεί από αυτό διατηρεί τη μορφή που είχε και εμφανίζεται στα όνειρα των ζωντανών, ή γυρίζει σαν μικρή μύγα ή πεταλούδα στο χώρο του σπιτιού. Για αυτό και της βάζουν ένα ποτήρι με νερό για να δροσιστεί.

Το σημαντικότερο είναι ότι στις λαϊκές αντιλήψεις κυριαρχεί η πίστη ότι η ζωή δεν τελειώνει με τον θάνατο και ότι η ψυχή θα ταξιδέψει κάπου αλλού, όπου θα ξαναζήσει. Εκεί βεβαίως δεν θα έχει τη δυνατότητα να βλέπει τον ήλιο και την ομορφιά της επίγειας ζωής αλλά θα ζει στο σκοτάδι καλά ή άσχημα αναλόγως με την συμπεριφορά της πάνω στη γη.

Η πίστη στη μετά θάνατον ζωή είναι ο κυριότερος παράγων για την τήρηση ενός κώδικα ηθικής συμπεριφοράς στην επίγεια ζωή, σε κοινωνίες που διέπονταν από το εθιμικό δίκαιο και η δικαιοσύνη είχε χαρακτήρα κυρίως κοινωνικής συμβίωσης και όχι τιμωρίας ή σωφρονισμού δια των δικαστηρίων. Έτσι, ο κλέφτης, όταν έκλεβε είχε υπ' όψιν του την αιώνια τιμωρία να περάσει την μετά θάνατον ζωή του με κρεμασμένο στο λαιμό του το αντικείμενο που έκλεψε. Τον ωτακουστή ή τον καταδότη, θα απομυζά από το αυτί του ένα φίδι τυλιγμένο στο σώμα του κ.ά.

9.6. Λαϊκή Ιατρική

Η προσπάθεια του ανθρώπου, από τα πρώτα βήματά του στη γη, να αντιμετωπίσει τις ποικίλες ασθένειες, που θεωρήθηκαν ως επιδράσεις φυσικών αλλά και υπερφυσικών δυνάμεων, οδήγησαν σε ένα σύστημα κανόνων, γνωστό ως δημόδη ιατρική, που περιλαμβάνει φυσικά και μαγικά μέσα και τρόπους θεραπείας. Η παρατήρηση στα ζώα και τη φύση βοήθησε στην πειραματική χρησιμοποίηση βοτάνων, αφεψημάτων, χυμών στο ανθρώπινο σώμα για τη θεραπεία και επούλωση τραυμάτων ή την εξάλειψη νόσων. Όπου οι πρακτικοί τρόποι δεν είχαν εμφανές αποτέλεσμα, η επίκληση των υπερφυσικών δυνάμεων θεών ή δαιμόνων κρινόταν κατάλληλη να φέρει το αποτέλεσμα αυτό. Συχνά ο ασθενής υποβάλλεται σε μαγική θεραπευτική και τελετουργική αγωγή ή εγκαταλείπεται σε ιερό χώρο με την ελπίδα να θεραπευτεί από το δαιμονικό κακό πνεύμα που τον κατέχει και νοσεί. Ιδιαίτερα οι ψυχικές ασθένειες θεραπεύονται με τη βοήθεια της μαγείας, προσευχών, επωδών και εκθέσεως σε ναούς αγίων οι οποίοι θεωρούνται ιατροί τέτοιων νοσημάτων. Ο άγιος Αντώνιος, για παράδειγμα, θεωρείται ότι θεραπεύει τους τρελούς, οι οποίοι δένονται με αλυσίδα στο προαύλιο ή τον νάρθηκα του ναού του και παραμένουν εκεί μέχρι να συνέλθουν.

Ορισμένοι, βεβαίως, ειδικεύονταν στην θεραπεία ασθενειών, στην επούλωση τραυμάτων και στην εξεύρεση βοτάνων για κάθε περίπτωση. Είναι οι γνωστοί πρακτικοί γιατροί ή κομπογιαννίτες οι οποίοι ξεκινώντας συνήθως από την Ήπειρο ταξίδευαν με τα φάρμακά τους σε όλο τον Βαλκανικό χώρο. Οι γιατροί αυτοί συγκέντρωναν τα βότανα από ορισμένα σημεία, ορισμένη εποχή του χρόνου και τα φύλασσαν σε σακκούλια καθαρά και στεγνά. Αλλά και σε κάθε χωριό υπήρχαν πρακτικοί γιατροί ή γιάτρισσες. Συγκέντρωναν τα βότανα ορισμένες γιορτές του χρόνου (του αγίου Ιωάννου του Κλήδονα, του αγίου Κωνσταντίνου, της Αναλήψεως, του αγίου Γεωργίου), τα λειτουργούσαν στην εκκλησία και έπειτα τα χρησιμοποιούσαν λέγοντας ταυτόχρονα και ξόρκια ή προσευχές.

Τα μέσα που χρησιμοποιούσαν οι πρακτικοί γιατροί αποτελούσαν σε πολλές περιπτώσεις, μέχρι πρόσφατα, τη μοναδική ιατρική περίθαλψη που είχε ο αγροτικός πληθυσμός της χώρας μας. Μόνο μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο οι αγροτικοί πληθυσμοί άρχισαν να επισκέπτονται τους επιστήμονες γιατρούς και οι γυναίκες να γεννούν τα παιδιά στα μαιευτήρια. Οι λαϊκές γνώσεις θεραπευτικής βοήθησαν την ανθρωπότητα να επιζήσει μετά από επιδημίες, πολέμους, παιδική θνησιμότητα. Η ανατομία, η ορθοπεδική, η χειρουργική, η δερματολογία, η μαιευτική έχουν στην προϊστορία τους μεθόδους και θεραπευτικά μέσα που και σήμερα η ιατρική δέχεται ως σωστά. Εξ άλλου πολλά φάρμακα έχουν την καταγωγή τους στις παρατηρήσεις αιώνων και στα γιαιτροσόφια των πρακτικών γιατρών. Παράδειγμα κλασικό η μούχλα του ψωμιού και η πενικιλίνη.

Μια ματιά σε συνταγολογία και γιαιτροσόφια των περασμένων αιώνων μπορεί να μας πείσει ότι παθήσεις οι οποίες και σήμερα βασανίζουν τον άνθρωπο αντιμετωπίστηκαν κατά καιρούς με ποικίλες μεθόδους.

Η λαϊκή ιατρική ως σύστημα μπορεί να αναφέρεται στις ασθένειες και τα μέσα θεραπείας. Συγκεκριμένα στην ανατομία του ανθρώπινου σώματος και την θεραπεία των σχετικών παθήσεων (ορθοπεδική), την κυκλοφορία του αίματος, τις παθήσεις και θεραπείες, τη δερματολογία, την τριχοφυΐα, τα εκζέματα κλπ. το στομάχι και σχετικές παθήσεις, τη χειρουργική (πληγές, εγκαύματα, δαγκώματα, απολυμαντικά, αντισηπτικά). Αναφέρεται επίσης στη διαιτητική, την σχέση διατροφής και υγείας, καθώς και στις ειδικές τροφές για ορισμένες παθήσεις και τα δυναμωτικά φαγητά, στην γνώση των βοτάνων και τη συλλογή τους καθώς και στα διάφορα γιαιτροσόφια. Η λαϊκή κτηνιατρική που αφορά στη θεραπεία ασθενειών οι οποίες

αφορούν στα ζώα, τους «συνεργάτες» και την περιουσία του γεωργού και του βοσκού εφαρμόζει τρόπους θεραπείας κοινούς με εκείνους που εφαρμόζονται και στον ανθρώπινο οργανισμό.

Παράλληλα κείμενα

Πρόληψεις και δεισιδαιμονίες

Αν πρόληψη είναι πλάνη, δηλ. μη ορθολογική αντίληψη εξαιτίας ατελούς παρατήρησης και γνώσης, την οποία ωστόσο αποδέχονται πολλοί, ώσπου να μάθουν και να αποδεχθούν την αλήθεια, τότε πρέπει να θεωρήσουμε βέβαιο ότι είναι πολλοί οι προληπτικοί που θα περάσουν το κατώφλι του 21ου αιώνα. Στο τέλος του αιώνα τη Πληροφορικής και των διαστημικών σταθμών οι άνθρωποι εξακολουθούν να προσφεύγουν σε αστρολόγους, να κυνηγούν τη θεά Τύχη με κάθε τρόπο και γενικά να είναι προληπτικοί και δεισιδαίμονες.

Βεβαίως το «πλανάσθαι ανθρώπινον» (*errare humanum*) και όταν συνοδεύεται από την αγωνία για την αποκάλυψη της αλήθειας συμβάλλει στην έρευνα και τελικά στη γνώση. Η πρόληψη όμως, η οποία επαναλαμβανόμενη αποτελεί ομαδική πλάνη είναι σαν τη σκουριά που αμαυρώνει το μέταλλο μιάς μηχανής και τελικά τη φθείρει και δυσχεραίνει τη λειτουργία της.

Πριν από ένα περίπου αιώνα (1896) ο θεμελιωτής της Ελληνικής Λαογραφίας Νικόλαος Πολίτης έγραφε ότι «πρόληψις είναι πολυκέφαλον τέρας δυσκαταγώνιστον επιφαινόμενον εν πάσει περιστάσει του βίου και τα πάντα διαφθείρον» και έκανε λόγο για πρόληψεις θρησκευτικές, ηθικές, κοινωνικές ακόμη και πολιτικές.

Η πλάνη στηρίζεται στην ατελή παρατήρηση και στην πλημμελή κρίση σε αντιδιαστολή με την επιστημονική παρατήρηση. Το 1543 ο Κοπέρνικος για πρώτη φορά με την θεωρία του αναδιατάσσει το ηλιακό σύστημα, στο οποίο η ακίνητη γη (γαιοκεντρικό σύστημα) κινείται περί τον άξονά της και περί τον ήλιο. Το 1604 ο Γαλιλαίος διατύπωσε τον νόμο της βαρύτητας. Μόνο το 1632 στο έργο του «Διάλογος περί των δύο Κυρίων συστημάτων του κόσμου» εξήγησε τον νόμο υπερασπιζόμενος τη θεωρία του Κοπέρνικου για την οποία και η Καθολική εκκλησία τον ταπείνωσε.

Πρόληψη είναι πλάνη, την οποία όμως αποδέχονται πολλοί, ώσπου να πληροφορηθούν την αλήθεια. Από κει και πέρα όσοι εξακολουθούν να αποδέχονται στην πλάνη, αυτοί είναι προληπτικοί. Αμάθεια - ημιμάθεια και ανεπάρκεια να σκεφθεί κάποιος βάσει δεδομένων πραγματικών είναι γενεσιουργά αίτια της πρόληψης.. Αν πλάνη είναι το λάδι που συντηρεί μια μηχανή, πρόληψη είναι η σκουριά που την κατατρώγει.

Η δεισιδαιμονία έχει την ίδια αρχή με την πρόληψη, αλλά είναι ανεξέλεγκτη διανοητική και ψυχολογική λειτουργία η οποία δεσμεύει και σκοτίζει τη σκέψη «δειλία προς το δαιμόνιον» (δειμα, φόβος + δαίμων). Και πάλι ο Ν.Γ. Πολίτης ορίζει ότι δεισιδαιμονία. είναι φόβος «δαιμόνων» στους οποίους έπαψε να πιστεύει ο δεισιδαίμων. Οι δεισιδαιμονίες είναι πολλές φορές κατάλοιπα παλαιών και λησμονημένων θρησκευτικών δοξασιών.

Παραδείγματα:

Αποφυγή της τέλεσης του γάμου τον Μάιο (που συνδέονται με τα Λεμούρια, γιορτές των Ρωμαίων προς τιμήν των νεκρών), πίστη σε νεράιδες, λάμιες, φαντάσματα, στρίγγλες, διοσημίες, οιω-

νοί, μαντική (σπλαχνοσκοπία, *καφεμαντεία*, χαρτομαντεία, υδρομαντεία, κ.ά.) ανήκουν στο χώρο της δεισιδαιμονίας.

Τα όρια μεταξύ πρόληψης, δεισιδαιμονίας και μαγείας είναι συχνά δυσδιάκριτα. Έτσι οι πρωτόγονοι της Νέας Ζηλανδίας έτρωγαν την καρδιά ή το αριστερό μάτι φονευθέντος αντιπάλου για να εξαφανίσουν την ψυχή του. Ο Χείρων έδινε στον Αχιλλέα στο Πήλιο σπλάχνα λεόντων και μυαλά αρκούδας και αγριοχοίρου για να γίνει γενναίος. Οι μητέρες απέτρεπαν τα παιδιά να τρώνε μυαλά κόκορα για να μη γίνουν κοκορόμυαλα. Οι έγκυες δεν τρώνε λαγό ή γλώσσα προβάτου για να μη γίνουν τα παιδιά τους δικηγόροι. Στα θεμέλια οικοδομημάτων θυσίαζαν άνθρωπο για να έχουν την ψυχή τους ως φύλακα. (Υπενθυμίζουμε το πασίγνωστο γεφύρι της Άρτας, που έχει βεβαίως συμβολικό χαρακτήρα, αλλά ενδεχομένως απηχεί αρχαιότατη συνήθεια ανθρωποθυσίας). Σήμερα σφάζεται ζώο στα θεμέλια ή δεσμεύεται κατά την θεμελίωση ο ήσκιος περαστικού.

Αγροτική Παράδοση και Τέχνη, (2000), ό.π., σ. 221-222

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Τι σημαίνει λαϊκή κοσμολογία και πως οργανώνεται;
2. Πως προσωποποιούνται οι άνεμοι;
3. Τι πιστεύει ο παραδοσιακός άνθρωπος για τον ήλιο και τα άστρα;
4. Τι πιστεύει ο παραδοσιακός άνθρωπος για την ψυχή μετά θάνατον;
5. Ποια θεραπευτικά μέσα που χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά γνωρίζετε;

10. ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ

Το δημοτικό τραγούδι και η μελωδία που το συνοδεύει αποτελεί ένα ιδιαίτερο κομμάτι της παραδοσιακής δημιουργίας που συνοδεύει όλες τις περιστάσεις της κοινωνικής ζωής του ανθρώπου καθώς και τις φάσεις του κύκλου της ζωής του, από τη γέννηση (νανούρισμα), το γάμο και τη διασκέδαση (ερωτικά, γαμήλια κλπ.) ως το θάνατο (μοιρολόγια).

Τα τραγούδια έχουν κατηγοριοποιηθεί από τους μελετητές με βάση ποικίλα κριτήρια όπως η μελωδία, το περιεχόμενο, η περίπτωση κατά την οποία τραγουδιούνται, η δομή και άλλα. Είναι γεγονός ότι η κατηγοριοποίηση είναι πάντοτε συμβατική καθώς ένα τραγούδι μπορεί να ανήκει σε περισσότερες από μια κατηγορίες. Τα τραγούδια διακρίνονται με βάση τη μελωδία σε καθιστικά (του τραπέζιου - της τάβλας), χορευτικά με ποικιλία ρυθμών, και ιδιόρρυθμα, συχνά αυτοσχέδια θρηνητικά (μοιρολόγια).

Η διάκριση κατά το περιεχόμενο φαίνεται να είναι η επικρατέστερη εφόσον αποτελεί και τον κύριο άξονα του τραγουδιού δεδομένου ότι τα ίδια τραγούδια τραγουδιούνται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, σε διαφορετικές περιστάσεις.

10.1. Ακριτικά

Τα ακριτικά ή τραγούδια του ακριτικού κύκλου είναι πολύστιχα τραγούδια, κατά το πρότυπο των αρχαιότερων επών (Ομηρος) τα οποία εξυμνούν τη ζωή και τα κατορθώματα των ακριτών, των βυζαντινών δηλαδή υπερασπιστών των ανατολικών συνόρων (των άκρων) της βυζαντινής αυτοκρατορίας.

Οι πιο γνωστοί ήρωες του ακριτικού κύκλου είναι ο Διγενής Ακρίτας ή απλώς Ακρίτας, ο Κωσταντάς, ο Ανδρόνικος, ο Προσφύρης, ο Αρμούρης και ο γιος του, ο Θεοφύλακτος, ο Τσαμαδός, το μικρό Βλαχόπουλο, το Συνοδινόπουλο ονόματα που σώζονται μέχρι σήμερα στην προφορική παράδοση.

Κύριο χαρακτηριστικό των ακριτών ήταν η απόδοση σ' αυτούς υπερφυσικών δυνατοτήτων, όπως συμβαίνει με το Διγενή ο οποίος:

«Τα όρη εδιασκέλιζε, βουνού κορφές επήδα,
χαράκια αμαδολόγαε και ριζιμιά ξεκούνειε.
Στο βιτσιμά 'πιανε πουλιά, στο πέταμε γεράκια
Στο γλάκιο κι εις το πήδημα τα λάφια και τ' αγρίμια».

Ο ίδιος κατά τη γνωστή κρητική παραλλαγή αρνείται να υποστεί την ανθρώπινη μοίρα και μονομαχεί με το θάνατο.

10.2. Παραλογές

Οι παραλογές (μπαλάντες) είναι πολύστιχα αφηγηματικά τραγούδια, συνήθως λυρικά και δραματικά με κεντρικό πυρήνα μύθους ή παραδόσεις οι οποίες αναφέρονται σε πανανθρώπινες αξίες και θέματα: τα βάσανα της ξενιτιάς, ο γυρισμός του ξενιτεμένου και η αναγνώρισή του, η συζυγική πίστη και απιστία, ο έρωτας, δύναμη του όρκου (του νεκρού αδερφού, που σηκώνεται από τον τάφο για να κρατήσει τον όρκο του), η σημασία της θυσίας για την στερέωση κοινωφελούς έργου (του γεφυριού της Άρτας, που για να χτιστεί θυσιάζεται η γυναίκα του πρωτομάστορα).

Οι παραλογές συναντώνται σε πολλούς λαούς, γιατί, όπως και το παραμύθι, έχουν υπερτοπικό περιεχόμενο. Έτσι συχνά στον αφηγηματικό λόγο παραμύθια αποτελούν παραλογές με «λυμένο» στίχο καθώς το ποιητικό μέτρο έχει λησμονηθεί.

Έχει διατυπωθεί η άποψη ότι ο όρος παραλογή, προέρχεται από την αρχαία «παρακαταλογή» (είδος μελοδραματικής απαγγελίας ορισμένων κομματιών της τραγωδίας με συνοδεία μουσικού οργάνου). Είναι βέβαιο ότι τα θέματα στα οποία αναφέρονται οι παραλογές ανάγονται στις ρίζες του ανθρώπινου πολιτισμού.

10.3. Ιστορικά

Τα ιστορικά δημοτικά τραγούδια αναφέρονται σε συγκεκριμένα σημαντικά ιστορικά γεγονότα τα οποία είχαν απήχηση στους ανθρώπους της εποχής τους και συνήθως είναι σύγχρονα με αυτά.

Χαρακτηριστικά παραδείγματα των παλιότερων γνωστών ιστορικών τραγουδιών είναι εκείνα που αναφέρονται στην λεηλασία της Ανδριανούπολης «το Κρούσος της Αντριάνοπολης» (1361), και στην άλωση της Κωνσταντινούπολης. Η άλωση συγκλόνισε τον ελληνισμό και δημιούργησε κύκλο τραγουδιών που εκφράζουν την απόγνωση για το χαμό της Αυτοκρατορίας αλλά και την ελπίδα για την ανάσταση της:

Πήραν την Πόλη, πήραν την, πήραν τη Σαλονίκη!
Πήραν και την Αγία-Σοφία, το μέγα μοναστήρι,
που είχε τρακόσια σήμαντρα κι εξήντα δυο καμπάνες.
Κάθε καμπάνα και παπάς, κάθε παπάς και διάκος.
Σιμά να βγουν τα Άγια κι ο Βασιλιάς του κόσμου,
φωνή τους ήρθ' εξ ουρανού, αγγέλων απ' το στόμα:
– Αφήτ' αυτήν την ψαλμωδιάν, να χαμηλώσουν τ' Άγια,
και στείλτε λόγο στην Φραγκιάν, να 'ρτουνε τρία καράβια,
να πάρουν το χρυσό σταυρό και τ' άγιο Ευαγγέλιο
και την Αγία Τράπεζα, να μη την αμολύνουν.
Σαν τ' άκουσεν η Δέσποινα, δακρύζουν οι εικόνες.
– Σώπα, κυρία Δέσποινα, μην κλαίεις, μη δακρύζεις.
πάλε με χρόνους, με καιρούς, πάλε δικά σου είναι.

10.4. Κλέφτικα

Τα κλέφτικα τραγούδια γεννήθηκαν τους δύο τελευταίους κυρίως αιώνες της Τουρκοκρατίας και αναφέρονται στον περιπετειώδη βίο και τα κατορθώματα των κλεφτών και των αρματολών. Οι κλέφτες α-

νυπόταχοι που για διάφορους λόγους εναντιώθηκαν στην έννομη τάξη συγκροτούν ομάδες ενόπλων οι οποίοι εναντιώνονται στην οθωμανική εξουσία αλλά και στη λογική των «φρόνιμων» νοικοκυραίων όπως φαίνεται στο πολύ γνωστό τραγούδι του Βασίλη. Οι ομάδες των κλεφτών είχαν οργανικούς δεσμούς και σχέσεις αμοιβαίας προστασίας με τους νομάδες κτηνοτρόφους της ηπειρωτικής Ελλάδας. Όταν ωρίμασαν οι συνθήκες για την έναρξη της Επανάστασης, κλέφτες είναι κατά κύριο λόγο εκείνοι που θα στελεχώσουν τις στρατιωτικά σώματα των Ελλήνων.

– Βασίλη μ', κάτσε φρόνιμα να γίνεις νοικοκύρης
και ν' αποκτήσεις πρόβατα, ζευγάρια κι αγελάδες.
– Εγώ, μάνα, δεν κάθομαι, να γίνω νοικοκύρης
και να 'μαι σκλάβος των Τουρκών, κοπέλι των γερόντων.
Θα πάρω το ντουφέκι μου, θα ζώσω το σπαθί μου
και θα 'βγω δίπλα τα βουνά, να πάω να βρω τους κλέφτες,
τον Τότσα και τον Μάνταλο, να βρω και τον Μπαστέκη,
που πολεμούν με την Τουρκιά και με τους Αρβανίτες.

10.5. Τραγούδια του κύκλου της ζωής

10.5.1. Νανουρίσματα - ταχταρίσματα - παιδικά:

Τα νανουρίσματα είναι ολιγόστιχα, συχνά αυτοσχέδια τραγούδια που συνοδεύουν τον ύπνο των νηπίων. Η χαμηλόφωνη, ρυθμική και μονότονη μελωδία τους συνοδεύόμενη από ανάλογο λίκνισμα επιφέρει τον ύπνο στα παιδικά βλέφαρα.

Σε ορισμένες περιπτώσεις τα νανουρίσματα εκφράζουν τους μύχιους πόθους της μητέρας για το μέλλον του παιδιού.

Κοιμήσου και παράγγειλα στην Πόλη τ' προικιά σου,
στη Βενετιά τα ρούχα σου και τα διαμαντικά σου.

Τα ταχταρίσματα είναι εύθυμα τραγουδάκια με ζωηρό ρυθμό και σύντομο στίχο, που έχουν στόχο να απασχολήσουν ή να διασκεδάσουν το παιδί όσο αυτό βρίσκεται στην αγκαλιά της μητέρας του, πριν βαδίσει.

Τα κουρτσούδια τα καλά
ποιός τα λέει δεν είν' καλά,
'κόμα τα καλύτερα
μια κουπάνα πίτυρα.

Τα παιδικά είναι τραγουδάκια σύντομα, ρυθμικά, εύκολα απομνημονεύσιμα τα οποία τραγουδούν τα παιδιά κατά την εμφάνιση ζώων ή πτηνών την άνοιξη π.χ. των πελαργών, των χελιδονιών, κατά την έναρξη της βροχής το φθινόπωρο, όταν παίζουν παιχνίδια, όταν κοροϊδεύονται μεταξύ τους, ως προσευχές κλπ.

10.5.2. Ερωτικά

Ο έρωτας στην παραδοσιακή κοινωνία είναι συναίσθημα που καταξιώνεται κυρίως μέσα από τον γάμο. Έτσι τα ερωτικά τραγούδια συγχέονται συνήθως με τα γαμήλια. Τα ήθη της παραδοσιακής κοινωνίας δεν επέτρεπαν τη δημόσια έκφραση των ερωτικών συναισθημάτων. Επιπλέον ο ερωτικός λόγος εκφράζεται κυρίως από τους άνδρες και απευθύνεται προς τις γυναίκες με πλούσια εκφραστικά μέσα. Η περιγραφή της ιδανικής γυναικείας ομορφιάς (εξωτερικά φυσικά γνωρίσματα, ψυχικός κόσμος κ.λπ.) και η δύναμη του συναισθήματος αποδίδονται με παρομοιώσεις από τον φυτικό και ζωικό κόσμο. Τα άνθη, τα δένδρα, τα πουλιά, ο έναςστρος ουρανό, το σύμπαν επιστρατεύονται για να περιγράψουν τα συναισθήματα του ερωτευμένου.

Κόκκινα χείλη φίλησα κι έβαψε το δικό μου
και στο μαντήλι το 'συρα κι έβαψε το μαντήλι
και στο ποτάμι το 'πλυνα κι έβαψε το ποτάμι
κι έβαψε η άκρη του γιαλού κι η μέση του πελάγου.
Κατέβη ο αϊτός να πιει νερό κι έβαψεν τα φτερά του
κι έβαψε ο ήλιος ο μισός και το φεγγάρι ακέριο.

Εκτός από τον έρωτα που καταλήγει στον γάμο και ο παράνομος έρωτας, ο καημός της απαρνημένης, η τιμωρία της γυναίκας που συνάπτει σχέσεις χωρίς τη συγκατάθεση του αδελφού (το τραγούδι της Σούσας) έχουν τη θέση τους στο δημοτικό τραγούδι.

10.5.3. Τα γαμήλια

Το τραγούδι αποτελεί βασικό στοιχείο της τελετουργίας του γάμου. Από την έναρξη της προετοιμασίας με το πλύσιμο της προίκας, το ζύμωμα και το ψήσιμο των ψωμιών, το στρώσιμο του νυφικού κρεβατιού, το ντύσιμο της νύφης, το ξύρισμα του γαμπρού, τον αποχωρισμό της νύφης από τους δικούς της, την είσοδό της στο σπίτι του γαμπρού ως τα επιθαλάμια, μια μακρά σειρά τραγουδιών με λυρικό, συναισθηματικό, επαινετικό, συμβουλευτικό, ευχετικό και συχνά θρηνητικό χαρακτήρα συνοδεύει την γαμήλια τελετουργία.

Σήμερα λάμπει ο ουρανό, σήμερα λάμπει η μέρα,
σήμερα στεφανώνεται αϊτός την περιστέρα.
Αλλά και:
Με πάντρεψες, μανούλα μου, και μ' έδωκες στα ξένα
Σ' αφήνω γειά, μανούλα μου, κι ένα γυαλί φαρμάκι
Να πίνεις λίγο το πρωί, λίγο το βράδυ βράδυ.

10.5.4. Μοιρολόγια

Τα μοιρολόγια είναι θρηνητικά άσματα με τα οποία οι ζωντανοί απευθύνονται προς τον οικείο νεκρό και διεκτραγωδούν τον πόνο τους για τον αποχωρισμό του, τον αποχαιρετούν, στέλνουν παραγγελίες προς

άλλους νεκρούς της οικογένειας ή συγγενείς. Συχνά ο ίδιος ο νεκρός παρουσιάζεται να αποχαιρετά τον Επάνω κόσμο ή να εκφράζει επιθυμίες του. Ακόμη νεκροί αποστέλλουν μηνύματα από τον Άδη.

Μέσα από τα μοιρολόγια τονίζεται η αγάπη για τη ζωή πάνω στη γη, κάτω από το φως του ήλιου σε αντίθεση προς τον σκοτεινό και απεχθή Κάτω κόσμο, μέσα στη γη, τον οποίο διαφεντεύει ο Άδης ή ο Χάρος, ασυγκίνητος κατά τις λαϊκές αντιλήψεις για τον ανθρώπινο πόνο. Πρόκειται για τραγούδια εξαιρετικής ποιητικής δύναμης και αξίας, ιδιαίτερα όταν αναφέρονται σε νέους και παιδιά.

Εγώ για τα κατήρι σου τρεις βάρδιες είχα βάλει.
Είχα τον ήλιο στα βουνά και τον αϊτό στους κάμπους,
και τον Βοριά το δροσερό τον είχα στα καράβια.
Μα ο ήλιος εβασίλεψε κι ο αϊτός αποκοιμήθη,
και τον Βοριά το δροσερό τον πήραν τα καράβια,
κι έτσι του δόθηκε καιρός του Χάρου και σε πήρε.

Αυτού που βούλεσαι να πας κι όπου ξεπερατιέσαι,
αν εύρεις νιους χαιρέτα τους, και νιες κουβέντιασέ τους,
κι αν εύρεις και μικρά παιδιά, γλυκά παργόρησέ τα.

Η συμμετοχική διαδικασία με το θρήνο γλυκαίνει τον πόνο, μονοιάζει τους ανθρώπους, τους παρηγορεί και μετριάζει τον φόβο του θανάτου.

10.6. Επαγγελματικά (Εργατικά)

Τραγούδια των βοσκών και ναυτικά:

α) Το λάγιο αρνί στοίχημα βοσκού κα βασιλιά τσοπανάκος ήμουνα το κλέψιμο του κοπαδιού κ.ά.

β) Ο θάνατος του ναυτόπουλου κλπ.

Εργατικά είναι τα τραγούδια που συνοδεύουν την εκτέλεση εργασιών με τον λόγο και τον ρυθμό τους (κατά την κωπηλασία, τον θερισμό, τον αλωνισμό, τον τρύγο, τη μεταφορά βαρέος αντικειμένου π.χ. μολόπετρας, κατά το άλεσμα στον μύλο ή στον χειρόμυλο κ.λπ.). Υπάρχουν επίσης τραγούδια που αναφέρονται σε μεγάλες επαγγελματικές ομάδες, όπως οι ναυτικοί, οι ψαράδες, οι βοσκοί αλλά και οι ιερείς, οι γραμματικοί, οι άρχοντες κ.ά.

10.7. Λατρευτικά (Αγερμικά - Κάλαντα)

Στον κύκλο του εορτολογίου ανήκουν τραγούδια αγερμικά όπως το χελιδόνισμα της 1ης Μαρτίου, της κούνιας κατά την ημέρα του Πάσχα ή του αγ. Γεωργίου, της Πρωτομαγιάς, του Κλήδονα (24 Ιουνίου), του Λειδινού (Αίγινα), του Ζαφείρη (θρηνητικό άσμα στην Ήπειρο) αλλά και τα κάλαντα των Χριστουγέννων, του αγ. Βασιλείου, των Φώτων, του Λαζάρου, της Μεγάλης Εβδομάδας (το μοιρολόγι της Παναγίας) κ.ά.

Χελιδόνισμα της 1ης Μαρτίου:

Χελιδόνα έρχεται
απ' την Άσπρη Θάλασσα,
κάθισε και λάλησε:
– Μάρτη μ', Μάρτη μου καλέ
και Φλεβάρη θλιβερέ,
κι αν χιονίσεις, κι αν ποντίσεις,
πάλι άνοιξη μυρίζεις.

10.8. Σατιρικά

Ιδιαίτερα σημαντική είναι η λειτουργία των σατιρικών τραγουδιών στην παραδοσιακή κοινωνία. Μέσω των τραγουδιών αυτών σχολιάζονται άτομα και συμπεριφορές που παραβιάζουν τους κοινωνικούς κανόνες με στόχο την διαπαιδαγώγηση και τον σωφρονισμό των υπολοίπων. Ιδιαίτερα σκληρή είναι η σάτιρα για άτομα που πρέπει κατά κανόνα να είναι άμεμπτα, όπως οι ιερείς, οι καλόγεροι, οι άρχοντες, οι ηλικιωμένοι. Στον κύκλο αυτών των τραγουδιών, με μυθικό κυρίως χαρακτήρα, ανήκουν τα αποκριάτικα τραγούδια.

10.9. Γνωμικά - Διδακτικά

Πρόκειται για τραγούδια που εκφράζουν τη λαϊκή θυμοσοφία και τις αντιλήψεις του λαού για τον κόσμο και τις αξίες που τον διέπουν, όπως η αξία της ζωής, η αξία της νεότητας, της φρονιμάδας, της φιλίας, της γειτονείας, της καλής γυναίκας, η ευσέβεια, η ταπεινοφροσύνη, η ανδρεία κ.ά.

Τον αντρειωμένο μην τον κλαις, όντεν κι αν αστοχήσει.
Μ' αν αστοχήσει μια και δυο, πάλι αντρειωμένος είναι.
πάντα 'ν' η πόρτα ντ' ανοιχτή κι η τάβλα ντου στρωμένη
και τ' αργυρόν του το σκαμνί όμορφα στολισμένο.
χαροκοπούν οι φίλοι του, κάθονται, τρων και πίνουν.

10.10. Της Ξενιτιάς

Ο Ξενιτεμός για οικονομικούς λόγους ήταν διαχρονικά μια σκληρή πραγματικότητα για την παραδοσιακή κοινωνία. Γι αυτό και η αναχώρηση, η ζωή και ο θάνατος στην Ξενιτιά, η επιστροφή του Ξενιτεμένου αποτελούσαν γεγονότα ιδιαίτερα σημαντικά για τις παραδοσιακές κοινότητες και καταγράφονται σε μια σειρά από τραγούδια γνωστά ως της Ξενιτιάς. Βεβαίως όσον αφορά την κατηγοριοποίηση τα τραγούδια αυτά μπορεί να είναι παραλογές (όπως του νεκρού αδελφού), μοιρολόγια, σατιρικά, επαγγελματικά κ.λπ.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Πως διακρίνονται τα δημοτικά τραγούδια;
2. Τι γνωρίζετε για τα ακριτικά τραγούδια;
3. Ποιοι είναι οι πιο γνωστοί ήρωες των τραγουδιών του ακριτικού κύκλου;
4. Τι γνωρίζετε για τις παραλογές;
5. Ποια αισθήματα εκφράζουν τα ιστορικά τραγούδια για την άλωση της Πόλης;
6. Μέσα σε ποιο πλαίσιο γεννήθηκαν και ποιες αξίες προβάλλουν τα κλέφτικα τραγούδια;
7. Από ποιους εκφράζεται κυρίως ο ερωτικός λόγος στην παραδοσιακή κοινωνία;
8. Ποια η σχέση των τραγουδιών του γάμου με το τελετουργικό του;
9. Τι προσφέρουν στους εργαζόμενους τα τραγούδια της δουλειάς;
10. Να αναφερθούν ορισμένα θέματα σάτιρας των περιγελαστικών τραγουδιών;
11. Ποιο είναι το κοινωνικό πλαίσιο μέσα στο οποίο δημιουργήθηκαν τα τραγούδια της ξενιτιάς;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- A.** Εντοπίστε και καταγράψτε ή μαγνητοφωνήστε τραγούδια του τόπου σας.
- B.** Ερευνήστε στη δισκογραφία και ακούστε στην τάξη δημοτικά τραγούδια. Κατατάξτε τα στις κατηγορίες που μάθατε. Σε ποια περίπτωση τραγουδιόταν, ποια χορεύονται και ποια όχι.

11. ΜΥΘΟΣ - ΠΑΡΑΜΥΘΙ - ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ - ΕΥΤΡΑΠΕΛΕΣ ΔΙΗΓΗΣΕΙΣ - ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ - ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ

11.1. Μύθος

Ο μύθος με την έννοια της ιερής ιστορίας (κατά τον Mircea Eliade) που εξηγεί την αρχή του κόσμου (Κοσμογονία) και των κοινωνικών θεσμών με πρωταγωνιστές θεούς, ημίθεους και ήρωες δεν υπάρχει στην λαϊκή αφηγηματική παράδοση. Ανιχνεύεται σε κάποιες αιτιολογικές παραδόσεις για την δημιουργία του Ουρανού και της Γης, των Άστρων και των φυσικών φαινομένων αλλά ουσιαστικά ανήκει στην μακρινή προϊστορία. Η παράδοση, περισσότερο κοσμική, με πρωταγωνιστές τους ανθρώπους, στον ιστορικό χρόνο της κοινότητας, αφηγείται αποσπασματικά πραγματικά γεγονότα και ανθρώπινες συμπεριφορές αντικαθιστώντας τον μύθο. Μύθος και παράδοση, καθώς αφηγούνται πραγματικά γεγονότα σε υπαρκτό χώρο και χρόνο ευρίσκονται στον αντίποδα του παραμυθιού που αναφέρεται σε φανταστικά γεγονότα θεωρούμενα εκ των προτέρων πλαστά.

Σήμερα με τον όρο μύθος συνήθως εννοούμε μια σύντομη, λιτή, αλληγορική και διδακτική αφήγηση με πρωταγωνιστές ζώα αλλά και ανθρώπους. Στην τελευταία περίπτωση πρόκειται για διδακτικούς μύθους που καταλήγουν σε παροιμιακό λόγο. Ο Δημ. Λουκάτος προσφυώς τους ονομάζει παροιμιόμυθους:

Μια φορά ένας είχε δυο γαμπρούς, έναν κεραμιδά κι έναν περιβολάρη. Μια μέρα αποφάσισε να πάει να τους δει. Εκεί που ρώταγε τον καθένα πώς περνάει, ο περιβολάρης του έλεγε:

«Αν δε βρέξει, θα με πάρει ο διάβολος, γιατί θα ξεραθεί το περιβόλι μου».

Ο άλλος έλεγε:

«Αν βρέξει, θα με πάρει ο διάβολος, γιατί δεν θα ξεραθούν τα κεραμίδια μου».

Όταν γύρισε στο σπίτι του, τον ρωτάει η γυναίκα του:

«Τι κάνουν οι γαμπροί μας;» Και της απαντά:

«Βρέξει δε βρέξει, κάποιον θα πάρει ο διάβολος από τους δυο».

11.2. Παραμύθι

Παραμύθι είναι φανταστική αφήγηση, η οποία δεν συνδέεται με συγκεκριμένο τόπο και συγκεκριμένα πρόσωπα. Ως προς τον χρόνο τοποθετείται αορίστως στο παρελθόν. «Ήταν μια φορά κι έναν καιρό σ' ένα τόπο ένας βασιλιάς... ή ένας γέρος κι είχε μια όμορφη κόρη...». Οι σχολιαστές των παραμυθιών των αδελφών Grimm, Bolte και Polínka σημειώνουν ότι το παραμύθι «είναι διήγηση δημιουργημένη με

ποιοτική φαντασία, παρμένη ιδιαίτερα από τον κόσμο του μαγικού, μια ιστορία του θαύματος, που δεν εξαρτάται από τους όρους της πραγματικής ζωής, που την ακούνε με ευχαρίστηση μεγάλοι και μικροί, έστω και αν δεν την θεωρούν πιστευτή».

Το παραμύθι ανήκει στην προφορική παράδοση, τα στοιχεία της οποίας μεταβιβάζονται μέσα από τον προφορικό λόγο. Από φιλολογική άποψη εξετάζεται για την αφηγηματική του δομή, την πλοκή, τη γλώσσα και την τεχνική. Για τις κλειστές κοινωνίες που το ανέπτυξαν παρουσιάζει παιδαγωγικό, ψυχολογικό και κοινωνιολογικό ενδιαφέρον, γιατί συμβάλλει στην ψυχαγωγία, τη γνώση του κόσμου (φανταστικά αλλά και πραγματικά ταξίδια), την καλλιέργεια της λυτρωτικής και δημιουργικής φαντασίας και τον εμπλουτισμό των παραστατικών για τον κόσμο εικόνων. Τα παραμύθια της κάθε χώρας είναι συνήθως παραλλαγές παραμυθιών που υπάρχουν και λειτουργούν σε παγκόσμια κλίμακα, διατηρούν ωστόσο το εθνικό τους χρώμα όχι μόνο, όπως είναι αυτονόητο, στη γλώσσα, αλλά στα στοιχεία ζωής, στα επιμέρους θέματα (μοτίβα) και στον τρόπο της αφήγησης. Τα ελληνικά παραμύθια, που μεταφέρουν στοιχεία από την αρχαία μυθολογία, τη λαϊκή φιλολογία της Ανατολής και την ελληνική φύση αποτελούν αξιόλογα δείγματα του είδους στην παγκόσμια παραμυθιολογία.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του παραμυθιού είναι:

Η **αοριστία** ως προς τον τόπο, τον χρόνο και τα πρόσωπα.

Η **υπερβολή**: όλα είναι υπερβολικά μεγάλα, μικρά, ωραία, άσχημα κ.λπ. Οι αποστάσεις είναι μεγάλες, οι θάλασσες απέραντες, οι ήρωες αγνοούν το αδύνατο.

Η **μαγεία** και το **θαύμα**: Μ' ένα μαγικό ραβδί ή φτερό ή μήλο γίνονται όλα. Φυτρώνουν δάση αδιάβαστα, θάλασσες και ποτάμια κ.ά.

Το **αδύνατο**: «Πήγαινα σ' ένα δάσος, όπου δεν υπήρχε ούτε ένα δέντρο, δίπλα σ' ένα ποταμάκι που δεν είχε στάλα νερό, σ' ένα χωριό, όπου δεν υπήρχε ούτε ένα σπίτι..»

Η χαλαρή σύνδεση των επεισοδίων μεταξύ τους είναι επίσης ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του παραμυθιού. Η προσθήκη ή η παράλειψη επεισοδίων δεν έχει επιπτώσεις στη δομή του. Το μέγεθος του παραμυθιού εξαρτάται από τη δυνατότητα του παραμυθιά να εμπλέξει στην υπόθεσή του μικρότερα επεισόδια. Έτσι μεγάλα παραμύθια απαιτούν δύο και τρία βράδια για τη αφήγησή τους.

Το ύφος, σφικτό ή χαλαρό εξαρτάται από τον αφηγητή-παραμυθιά. Στην πεζή διήγηση παρεμβάλλονται συχνά στίχοι τραγουδιών, παροιμίες, επωδές, αινίγματα κ.λπ.

Ο τίτλος του παραμυθιού καθορίζεται από το κεντρικό πρόσωπο ή από το νόημα. Ο Αρκουδογιάννης, το Χρυσό πουλί, η καλή καρδιά, η Χιονάτη, ο Μισορεβύθης κ.ά. Το παραμύθι έχει αρχή, κύριο θέμα και κατακλείδα. Η αρχή μπορεί να είναι του τύπου:

Κόκκινη κλωστή δεμένη / στην ανέμη τυλιγμένη
Δός της κλώτσο να γυρίσει / παραμύθι ν' αρχινίσει
Καλησπέρα τσ' αφεντιά σας
ή
Αρχή του παραμυθιού, καλησπέρα σας...

Και η κατακλείδα:

Ψέμματα ή αλήθεια, / έτσι είν' τα παραμύθια
ή
Παραμύθι, μύθος / κι η κοιλιά μας πίθαρος
ή το συνηθέστερο
Κι έζησαν αυτοί καλά / κι εμείς καλύτερα

Σπανίως προηγείται προεξαγγελτικά έμμετρη περίληψη του παραμυθιού:

Ο βασιλιάς ο ζούλιαρης, που 'χ' όμορφη γυναίκα,
μέσα σε πέτρινο κλουβί την είχε χρόνους δέκα.
Μήτε πουλί την έβλεπε, μηδ' ήλιος την εθώρει,
Μόνο ένα βασιλόπουλο ετρύπησε το χώμα
και πήγε και την εύρηκε τη λυγερή στο στρώμα.

Συχνά προηγούνται ή έπονται σατιρικές έμμετρες φράσεις, όπως:

Τον παλιό καιρό και τα παλιά ζαμάνια,
πού 'ταν τρύπια τα καζάνια
κι έπεφτε το κρέας κι έμενε το ζ' μί (=ζουμί)

Η για να πουν ότι τα παιδιά νύσταξαν και πρέπει να φύγουν από την παρέα για να πουν και παραμύθια ακατάλληλα γι' αυτά:

Να μη τα πολυλογούμε και τα παιδιά νυστάζουν.
Άλλα σειούνται, άλλα ξυούνται
κι άλλα ανάσκελα κοιμούνται.

Αφηγητές-παραμυθάδες

Τα παραμύθια διηγούνται κυρίως άντρες αλλά και γυναίκες στα σπίτια, στα νυχτέρια για κάποια εργασία (καθάρισμα καλαμποκιού ή οσπρίων, αρμάθιασμα καπνού κλπ.), στο φούρνο της γειτονιάς, στο κουρείο, στο καφενείο, στον μύλο, στο τσαγκάρικο για να περνάει η ώρα. Επίσης στο καράβι ή στον στρατό οι άντρες έλεγαν παραμύθια, κυρίως άσεμνα και σκληρά. Ο Στίλπων Κυριακίδης υποστήριξε ότι τα παραμύθια απέκτησαν καλλιτεχνική μορφή και αξία μόνο όταν τα αφηγούνταν άντρες και το ακροατήριό ήταν ενήλικες και όχι παιδιά. Από τότε που το παραμύθι πέρασε στις γυναίκες (γιαγιάδες), οι οποίες σπάνια μετακινούνταν πέρα από τα όρια της κοινότητας και κατά συνέπεια δεν διέθεταν μεγάλο πλούτο παραστάσεων, έγινε συντομότερο και φτωχότερο και το ακροατήριό του είναι τα παιδιά. Οι παραμυθάδες - αφηγητές διαθέτουν ιδιαίτερες αφηγηματικές ικανότητες, συναίσθηση ότι η διήγηση είναι φανταστική και τίποτε από αυτά που διηγούνται δεν είναι πραγματικό, ικανότητα να δημιουργούν νέους μύθους και να ταξιδεύουν τον ακροατή μακριά από την πραγματικότητα, να εξωραϊζουν τον κόσμο. Ο παραμυθάς είναι πρόσωπο σεβαστό κι περιλαμβάνει στο ρεπερτόριό του τολμηρές περιπέτειες, δικαίωση για τον άτυχο, αναπάντεχη τύχη, καλοπαντρέματα, ευτυχία με εδέσματα φανταστικά κι ό,τι άλλο θα επιθυμούσε κανείς. Σήμερα, οι προικισμένοι παραμυθάδες με την αυθόρμητη τεχνική της αφήγησης σπανίζουν.

Η διεθνής έρευνα έχει κατατάξει 2.430 διαφορετικούς τύπους παραμυθιών, από τους οποίους οι 300 είναι μύθοι ζώων, οι 900 καθαυτό παραμύθια και οι υπόλοιποι ευτράπελες διηγήσεις και κλιμακωτά παραμύθια. Η πρώτη έκδοση της διεθνούς κατάταξης των παραμυθιών δημοσιεύτηκε το 1910 από των φινλανδό Antti Aarne. Η αναθεωρημένη έκδοση του καταλόγου έγινε από τον αμερικανό Stith Thompson το 1961 με τον τίτλο *The Types of Folktales*. Στο βιβλίο κατατάσσονται σύμφωνα με την κατάταξη Aarne-Thompson η οποία υποδηλώνεται από τη συντομογραφία ΑΤ.

1. Μύθοι ζώων. Πρόκειται για διηγήσεις που αναφέρονται στα ζώα, στη ζωή, την κοινωνία και τα ήθη τους, τις ιδιότητές τους (πανουργία, ευφυΐα) κ.ά.. Ο διδακτικός και παιδαγωγικός χαρακτήρας τους είναι προφανής καθώς αλληγορικά απεικονίζει την κοινωνία των ανθρώπων. Συχνά αποτε-

λούν εκτενή αναφορά-εξήγηση παροιμίας (ο Δημ. Λουκάτος προσφυώς χρησιμοποίησε τον όρο παροιμιόμυθος). Παραδείγματα μύθων: Ο λύκος και ο γάιδaros· ο λύκος καλόγερος· ο σκατζόχοιρος και η αλεπού· η αλεπού και ο γάιδaros· η καμήλα και ο γάιδaros· ο κάβουρας και το φίδι ως κουμπάροι· ο γεωργός και ο όφις· η κουκουβάγια και το γεράκι· ο σκύλος και ο γάτος· ο γάτος και η οχιά· ο γάτος και ο ποντικός κ.ά. (AT 1-299).

2. Παραμύθια μαγικά, θρησκευτικά, αφηγήσεις (νουβέλες), παραμύθια για κουτούς δράκους (AT 300-1199).
3. Σατιρικά και ανέκδοτα (AT 1200-1999).
4. Τυπολογικά παραμύθια που έχουν μια περιορισμένη βάση αφήγησης ενώ ακολουθεί ελεύθερη ανάπτυξη ενός θέματος. Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται και τα κλιμακωτά παραμύθια στα οποία υπάρχει ένας σύντομος αφηγηματικός πυρήνας, ο οποίος περιέχει μια πράξη που επαναλαμβάνεται από μια σειρά προσώπων, ζώων ή αντικειμένων τα οποία εμπλέκονται διαδοχικά στην αφήγηση (AT 2000-2399).

Λεπτομερής κατάλογος (Index) των μοτίβων των παραμυθιών (δηλαδή των μικρότερων αφηγηματικών στοιχείων τα οποία παραδίδονται με σταθερή μορφή όπως δράκοι, μαγικά ζώα, ανθρώπινα πλάσματα) έχει συνταχθεί από τον Stith Thompson με τίτλο *Motif Index of Folk Literature*, σε έξι τόμους (1932-36) και ανανεώνεται συνεχώς.

Σε σχέση με την προέλευση των παραμυθιών και την καταγωγή της έχουν διατυπωθεί από τους ειδικούς πολλές θεωρίες: α) Ινδοευρωπαϊκή θεωρία (τα παραμύθια κατάγονται από μύθους των ινδοευρωπαϊκών Αρίων, που ήρθαν στην Ευρώπη-Ασία), β) Ινδική θεωρία (όλα τα μεγάλα παραμύθια είναι αρχικά ινδικής προελεύσεως), γ) η Πολυγενετική θεωρία (οι μύθοι γενικά είναι σύμβολα και εμπνεύσεις ζωής, που εύκολα μπορούν να γεννηθούν σε περισσότερους ταυτόχρονα λαούς), δ) η Φιλολογική ή Ιστορική-Γεωγραφική θεωρία (οι μυθικοί πυρήνες - τα «μοτίβα» των παραμυθιών είναι κοινοί - αλλά κάποτε κάπου δημιουργήθηκε το μεγάλο παραμύθι, κι έπειτα διαδόθηκε, πράγμα που θα το προσδιορίσει η έρευνα, με βάση την σύγκριση των διάφορων παραλλαγών).

Για το περιεχόμενο και τη φύση των παραμυθιών υπάρχουν επίσης πολλές θεωρίες: α) η μυθολογική θεωρία (το παραμύθι είναι ανάπτυξη των παλιών κοσμογονικών μύθων), β) η συμβολιστική θεωρία (τα παραμύθια είναι αλληγορίες θρησκευτικών δοξασιών και λατρείας), γ) η ψυχαναλυτική (τα παραμύθια προέρχονται από τα όνειρα και ψυχικές καταστάσεις του ατόμου), δ) η θεωρία για τη μορφολογία του Vladimir Propp, που προτείνει την κατάτμηση του παραμυθιού στα συστατικά του μέρη (δομή) και αναγνωρίζει συγκεκριμένες λειτουργίες, δρώντα πρόσωπα, ενέργειες και πράξεις των προσώπων αυτών.

11.3. Παράδοση (θρύλος)

Παραδόσεις είναι οι σύντομες διηγήσεις, οι οποίες συνδέονται χρονικά με ορισμένα κτίσματα ή τόπους μιας περιοχής (πύργους, κάστρα, ερειπωμένα αρχαία κτίρια, σπήλαια, όρη, τοποθεσίες), πρόσωπα (μυθικά, ιστορικά), γεγονότα, ακόμη όντα και φυσικά φαινόμενα κ.λπ. Διαφέρουν από το παραμύθι κυρίως γιατί αναφέρονται σε συγκεκριμένο τόπο και χρόνο, οι ήρωές τους και τα συμβάντα είναι πραγματικά αλλά και στη δομή, αφού πρόκειται για σύντομες, απλές και άτεχνες αφηγήσεις. Διαφέρουν επίσης ως προς την φιλοσοφία, αφού καταγράφουν και μεταφέρουν γεγονότα που συντελέστηκαν στο παρελθόν και η ανάμνησή τους έχει διδακτικό χαρακτήρα για τις επόμενες γενιές.

Οι παραδόσεις έχουν αποτελέσει αντικείμενο μελέτης πολλών ερευνητών, οι οποίοι προτείνουν διάφορες κατηγοριοποιήσεις ανάλογα με το περιεχόμενό τους. Ο Ν. Γ. Πολίτης διακρίνει 39 κατηγορίες παραδόσεων με βάση το περιεχόμενό τους. Η απλούστερη κατηγοριοποίηση (Στ. Κυριακίδης, Γ.Α. Μέγας) περιλαμβάνει τέσσερις βασικές ομάδες παραδόσεων τις μυθικές, που αποδίδουν ανθρώπινες ιδιότητες στα στοιχεία του φυσικού περιβάλλοντος, τις ιστορικές, που απηχούν την ανάμνηση ιστορικών γεγονότων, τις αιτιολογικές, που ερμηνεύουν φυσικά φαινόμενα και καταστάσεις, ιδιότητες φυτών και ζώων και ανθρώπινα επιτεύγματα. Τέλος τις θρησκευτικές, που αναφέρονται σε πρόσωπα της θρησκείας χωρίς να ακολουθούν την ιερά κείμενα.

Παραδόσεις:

ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΗΣ ΑΓΙΑ - ΣΟΦΙΑΣ

«Όταν ο βασιλέας στην Πόλη αποφάσισε να χτίσει την Αγία - Σοφιά, κανείς τεχνίτης δεν μπόρεσε να του παρουσιάσει σχέδιο που να του αρέσει. Και όταν μια φορά πήγε να λειτουργηθεί ο βασιλέας και απόλυκε η εκκλησία, κει που έπαιρνε τ' αντίδερρο (αντίδωρο) από του Πατριάρχου το χέρι, έπεσε τ' αντίδερρο χάμω. Σκύβει να το πάρει, δεν το βρίσκει. Όταν άξαφνα βλέπει μια μέλισσα με τ' αντίδερρο στο στόμα να πετά απ' το παράθυρο. Βγάνει διαταγή, όποιος έχει μέλισσα να τα τρυγήσει, για να βρεθεί τ' αντίδερρο. Και άλλος κανείς δεν το 'βρε, παρ' ο Πρωτομάστορας, που σ' ένα κυψέλι είδε αντί για κερήθρα μια πανώρια εκκλησιά πελεκητή και στην άγια τράπεζά της το αντίδερρο. Την είχε φτιασμένη η μέλισσα με τη ράχη του αντίδερρου της προσφοράς. Αυτή την εκκλησία επαρουσίασε ο πρωτομάστορας στο βασιλέα, και ίδια μ' αυτή έκαμαν την Αγία-Σοφιά».

ΑΣΤΡΑΠΗ

Τ' άστρα τρέχουν, κι εκεί που τρέχουν, σκουντρά το ένα το άλλο. Από τις σπίθες που βγάζουν γίνεται αστραπή, και τα πελεκούδια που πέφτουν, τα κομμάτια τους είναι τ' αστροπελέκια.

11.4. Ευτράπελες διηγήσεις - Σκώμματα

Οι ευτράπελες διηγήσεις συμπίπτουν με τα λεγόμενα ανέκδοτα ή περιγελαστικά αστεία ή περιπαίγματα των χωριών, που σατιρίζουν, σκώπουν ή ειρωνεύονται χαρακτήρες ή και ανθρώπινες ατέλειες, τόπους και εθνότητες. Οι ευτράπελες διηγήσεις ανταποκρινόμενες στην ψυχική ανάγκη των ανθρώπων για το σκώμμα και τη σάτιρα ταξιδεύουν εύκολα, όπως και τα παραμύθια, και διαδίδονται υφιστάμενες βέβαια τις αναγκαίες προσαρμογές.

Από την αρχαιότητα ήδη είναι γνωστά τα λεγόμενα *ακληρήματα*, που αναφέρονται σε γειτονικές πόλεις και τους κατοίκους των, χωρίς να είναι άγνωστες και σχετικές διηγήσεις που σατίριζαν, μεταξύ άλλων, ανθρώπους με σωματικά ή πνευματικά ελαττώματα.

Τα πειράγματα και οι σάτιρες κατά τους νεότερους χρόνους καλύπτουν ευρύτατο φάσμα, που ξεκινά από το κοινό ανέκδοτο και φτάνουν ως την αποκριτική ρίμα και τα σκώμματα χωριών, τόπων και των κατοίκων τους (για παράδειγμα οι Χιώτες, οι Αμοργιανοί, οι Ζακυνθιοί και οι Κεφαλλονίτες).

Γενικά ο ψυχαγωγικός ρόλος τους είναι σημαντικός με χρόνο και χώρο λειτουργίας και χρησιμοποιήσεώς τους τις βεγγέρες, τα τραπέζια, ακόμη και την εργασία, αλλά και διδακτικός.

11.5. Παροιμίες

Πρόκειται για σύντομες επιγραμματικές φράσεις, σε πεζό ή και έμμετρο λόγο, που παραδίδουν τη σοφία της εμπειρίας του λαού από γενιά σε γενιά. Η λαϊκή εμπειρία, όπως παραστατικά και συχνότατα μεταφορικά διατυπώνεται μέσα από τις παροιμίες αποτελεί συμβουλή, γνώμη-άποψη, διαπίστωση, διδασχία, αλλά και δημόσιο έλεγχο. Συχνά πρόκειται για εκφράσεις με αρχαιότατη προέλευση.

Πέρα από την αξία τους αυτή η χρήση της παροιμίας μας βοηθά να καταστήσουμε το λόγο μας πιο παραστατικό και έτσι να εκφράσουμε με μεγαλύτερη ενάργεια αυτό που σκεφτόμαστε:

Δεν το 'χω πως πεθαίνω,
παρά που όσο πάει, μαθαίνω!
(Γηράσκω αεί διδασκόμενος!)

ή

Να πουλάγανε τη γνώση, ν' αγοράζαμε καμπόση...

Αγάπα τον το φίλο σου με το χούι 'πόχει,
Τ' αρεσκόμενο τ' ανθρώπου, το καλύτερο του κόσμου,

Ο καλός караβοκύρης στη φουρτούνα φαίνεται,
Όταν αρχίσει ο Αύγουστος να βαρυχειμωνιάσει,
ο γεωργός τ' αλέτρι του αμέσως ας ταιριάσει.

11.6. Το αίνιγμα

Ο όρος αίνιγμα (*ειδωλάκι, άνοιωμα, παρασάφαρο*) αποδίδεται σε σύντομη και λιτή αλληγορική περιγραφή ενός ζητήματος που προτείνεται για λύση.

Το αίνιγμα αποτελεί ανώτερη πνευματική άσκηση. Απαιτεί παρατηρητικότητα, εφευρετικότητα, φαντασία και άσκηση του νου τόσο από εκείνον που το προτείνει όσο και από αυτόν που το λύνει. Γι' αυτό και παρουσιάζεται σε εξελιγμένες πολιτιστικά εποχές και τάξεις. Στην αρχαία Ελλάδα το γνωρίζουν και το χρησιμοποιούν μεγάλοι ποιητές (Πίνδαρος, Αισχύλος κ.ά.), οι Πυθαγόρειοι και άλλοι σοφοί (αινιγματικά αποφθέγματα) καθώς και τα ιερατεία των θρησκειών (π.χ. οι ιερείς των Δελφών με τους «λοξούς χρησμούς της Πυθίας»), ενώ στα βυζαντινά χρόνια απαντά και με θεολογική ερμηνεία, όπως η παροιμία και άλλα είδη του λόγου (π.χ. Τίς δις απέθανε και άπαξ εγεννήθη; - Ο Λάζαρος).

Τα αινίγματα χαρακτηρίζονται από λιτότητα, ρυθμό, και συντομία. Παρατίθενται κάποια χαρακτηριστικά παραδείγματα:

« Φιλντισένιο περιβόλι, κελαηδεί γλυκά απδόνι»
(*η γλώσσα*)

«κούφιο κορμί, δράκου φωνή»
(*η καμπάνα*)

«Νερό και χώμα και φωτιά
είναι τα φκιαστικά μου.
Κι όλος ο κόσμος, όταν ζω,
χαίρουνται τη δροσιά μου.
Κι όταν πεθάνω, όλοι τους
σκορπούν τα κόκκαλά μου»
(*η στάμνα*).

Τα συστατικά στοιχεία του είδους αυτού του λόγου, όπως προκύπτει και από τα παραπάνω παραδείγματα είναι δύο:

- το θέμα, δηλαδή ο στόχος της αλληγορίας, που είναι και η λύση της και
- τα σύμβολα, δηλαδή τα στοιχεία της αλληγορίας (αντικείμενα και εικόνες) που χρησιμοποιούνται για να συντεθεί το παραπλανητικό κείμενο.

Και τα δύο αυτά στοιχεία αντλούνται από τον αισθητό και τον νοητό κόσμο, δηλαδή από την ίδια την υπάρχουσα εμπειρία και τη ζωή.

Θέματα:

- α) Ο άνθρωπος και τα μέλη του σώματός του: η κεφαλή, η γλώσσα, τα μάτια, το κρανίο μετά του εγκεφάλου κ.ά.
- β) Τα διάφορα αντικείμενα της κατοικίας και οι τροφές· π.χ. η σκάφη, το σταμνί, το λαγήνι, ο σοφράς, ο μύλος, ο λύχνος, ο λεπίδα, το τηγάνι, ο ασκός, ο αργαλειός, το χειρόκτενα, η ανέμη, το αβγό κ.λπ.
- γ) Ο γεωργικός και κτηνοτροφικός βίος· π.χ. το ζευγάρι του γεωργού, ο ζυγός, το άροτρο κ.λπ.
- δ) Ο φυσικός κόσμος· π.χ. ο ουρανός, ο ήλιος, τα άστρα, τα νέφη, η θάλασσα, το ποτάμι, το βουνό, η δρόμος κ.λπ.
- ε) Ο ζωικός κόσμος π.χ. το βόδι, η αίγα, το αρνί, ο ημίονος, το χελιδόνι κ.ά.
- στ) Ο φυτικός κόσμος π.χ. η κράμβη, το ραπάνι, η κιτριά, το πουρνάρι, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το κάστανο, το ρόδι, το καρπούζι κ.ά.

Κοντά στα αινίγματα είναι και τα λογοπαίγνια (π.χ. *αλεύρι. Ο τάδε σε γυρεύει. - Δεν ξέρω. Να ξεραθής*) και τα καθαρογλωσσήματα ή γλωσσοδέτες (π.χ. *Ανέβηκα στην ζερδελιά, την μπερδελιά και την ζερδελομπερδελοκουκκιά, να κόψω ζέρδελα, μπερδελα και ζερδελομπερδελόκουκκα*). Τα λαϊκά προβλήματα αποτελούσαν επίσης παιχνίδια πνευματικής και γλωσσικής άσκησης στην παραδοσιακή κοινωνία.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.

1. Τι είναι μύθος και τι παραμύθι;
2. Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του παραμυθιού;
3. Ποιοι διηγούνται τα παραμύθια στην παραδοσιακή κοινωνία;
4. Πως κατατάσσονται τα παραμύθια σύμφωνα με τους Aarne-Thompson;
5. Τι είναι οι παραδόσεις και ποια είναι τα θέματά τους;
6. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ παραμυθιού και παραδόσεων;
7. Ποια είναι η λειτουργία των ευτράπελων διηγήσεων και των σκωμμάτων;
8. Τι μπορεί να εκφραστεί μέσα από τις παροιμίες;
9. Τι είναι αίνιγμα και γιατί ορισμένοι πιστεύουν ότι αποτελεί ανώτερη πνευματική άσκηση;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- A.** Συγκεντρώστε τραγούδια και παραδόσεις σχετιζόμενες με την άλωση της Πόλης και εντοπίστε τα κοινά μεταξύ τους στοιχεία.
- B.** Πιστεύετε ότι η λογοτεχνία έχει αντλήσει έμπνευση και υλικό από την παράδοση; Εντοπίστε σχετικά λογοτεχνικά έργα.
- Γ.** Ποιός είναι ο ρόλος του παραμυθιού στην διαπαιδαγώγηση των παιδιών σήμερα. Πρέπει να διηγούμαστε παραμύθια σε μικρά παιδιά και ποια; Συζητήστε την θέση σας στην τάξη.
- Δ.** Εντοπίστε και διηγηθείτε στην τάξη ευτράπελες ιστορίες που σατιρίζουν ανθρώπινους χαρακτήρες, τόπους, επαγγέλματα.

12. ΜΟΥΣΕΙΑ- ΣΥΛΛΟΓΕΣ - ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ (ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ)

12.1. Μουσεία- Συλλογές

Με τον όρο μουσείο, σύμφωνα με τον ορισμό του Διεθνούς Συμβουλίου Μουσείων (I.C.O.M.) εννοείται ένα ίδρυμα στην υπηρεσία της κοινωνίας. Συγκεντρώνει, τεκμηριώνει, μελετά και παρουσιάζει με τον πιο πρόσφορο τρόπο στο πλατύ κοινό τις ανθρώπινες δημιουργίες. Σκοπός του είναι η γνώση σε βάθος, η διατήρηση και η αξιοποίηση της πολιτιστικής παράδοσης ενός τόπου, ενώ παράλληλα πρέπει να αποβλέπει στην προαγωγή της επιστήμης που υπηρετεί, δηλ. να λειτουργεί ως ερευνητικό κέντρο. Η σωστή τεκμηρίωση του υλικού και στη συνέχεια η προβολή του με δημοσιεύσεις, εκθέσεις και εκπαιδευτικά προγράμματα πρέπει να αποτελούν το κύριο πρόγραμμα του Μουσείου. Η μουσειολογία είναι σήμερα ειδικός επιστημονικός κλάδος με ειδικότητα την εθνομουσειολογία για τα αντικείμενα και τις τεχνικές του λαϊκού πολιτισμού.

Η έλλειψη συγκεκριμένης συλλεκτικής πολιτικής στα μουσεία που λειτούργησαν, οδήγησε σε μια εκλεκτική αντίληψη με κριτήριο κυρίως την καλλιτεχνική αξία και τη μοναδικότητα προκειμένου ένα αντικείμενο να μπει στο Μουσείο. Τα αντικείμενα καθημερινής χρήσης και τα εργαλεία δουλειάς συχνά αποκλείστηκαν από λαογραφικά μουσεία και συλλογές. Σε λαογραφικά μουσεία μπορεί να δει ο επισκέπτης κεντήματα, υφαντά, κεραμικά, μπακίρια, ενώ πιο σπάνια και μόνο τις τελευταίες δεκαετίες μια σειρά από γεωργικά εργαλεία, από το τσαπί και το κλαδευτήρι ως το άροτρο, τη δοκάνα, τη σβάρνα, το δρεπάνι, το εργαστήρι του σιδερά, του τσουκαλά, τον αργαλειό της υφάντρας κ.ά. Δεν αναφερόμαστε εδώ στους λόγους για τους οποίους έχει καθυστερήσει χαρακτηριστικά η μελέτη του υλικού λεγόμενου πολιτισμού, δηλ. των αντικειμένων καθημερινής χρήσης και των τεχνικών που εξαφανίστηκαν με την πρόοδο της τεχνολογίας. Παρά την ομολογουμένως μεγάλη καθυστέρηση σήμερα γίνεται μεγάλη προσπάθεια για την αναπλήρωση των κενών στον τομέα των γνώσεων στον τομέα των τεχνικών και των εργαλείων του.

Η βιομηχανική επανάσταση και η συστηματική εξαφάνιση των παραδοσιακών επαγγελματιών και τεχνικών διεθνώς, με μια καθυστέρηση μισού περίπου αιώνα στη χώρα μας, έκαναν τους μελετητές να συνειδητοποιήσουν την ανάγκη να διασωθεί, ή τουλάχιστον να μελετηθεί πριν να είναι πολύ αργά, η λαϊκή τέχνη και ό, τι ανήκει στον λεγόμενο υλικό πολιτισμό. Έτσι ιδρύθηκαν τα πρώτα λαογραφικά μουσεία, που ήταν αφιερωμένα στη ζωή, την εργασία και τα έργα της χειροτεχνίας. Το Nordiska Museet ιδρύθηκε μόλις το 1872 στη Στοκχόλμη από τον Arthur Hazelius, που πρώτος συνέλαβε την ιδέα ενός υπαίθριου μουσείου που θα αναπαριστούσε τη ζωή σε μια αγροτική κοινότητα.

Το 1918 ιδρύθηκε το σημερινό Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης [τότε Κοσμητικών Τεχνών] και το 1924 το Εθνολογικό Μουσείο Μακεδονίας. Στα μουσεία αντιπροσωπεύτηκε και εν μέρει εξακολουθεί να αντιπροσωπεύεται η λαϊκή τέχνη από αντικείμενα αισθητικής αξίας. Στο διάγραμμα του Ν.Γ. Πολίτου όπου ορίζο-

νται τα πεδία μελέτης της Λαογραφίας (*Λαογραφία*, τ. Α', 1909) ο τομέας του υλικού πολιτισμού αναφέρεται ως: «Καλλιτεχνία. Γλυπτική (ξοανογλυφία), Γραφική. Ποικιλτική (η Ποικιλτική ιδία των ενδυμάτων, γλυπτά ή γραπτά κοσμήματα επίπλων, οργάνων, οικοδομών). Αισθητική των χρωμάτων και των σχημάτων». Από ειδικές έρευνες για την κατάσταση των λαογραφικών Μουσείων προκύπτει ότι από το 1880 μέχρι το 1950 ο ρυθμός ίδρυσης λαογραφικών μουσείων είναι ιδιαίτερα αργός. Στη δεκαετία 1960 και ιδιαίτερα κατά τη δεκαετία 1970 παρατηρείται κατακόρυφη αύξηση του αριθμού των λαογραφικών μουσείων. Ο πολλαπλασιασμός των τοπικών Συλλογών και Μουσείων και η ένταση των εκδηλώσεων και διαβημάτων που αποβλέπουν στη διάσωση και προβολή των υπολειμμάτων του παραδοσιακού πολιτισμού οφείλεται στη συνειδητοποίηση της καταστροφής του αλλά και στην έμφυτη τάση που έχει ο άνθρωπος να εξωραϊζει το παρελθόν. Τα μουσεία αυτά είναι τοπικά και αποτελούν προϊόντα κυρίως ιδιωτικής πρωτοβουλίας και λειτουργούν χωρίς μόνιμο προσωπικό. Συχνά δεν είναι σε θέση να εξυπηρετήσουν τους σκοπούς για τους οποίους ιδρύθηκαν και πολύ περισσότερο τους στόχους μιάς σύγχρονης πολιτιστικής πολιτικής.

Τα Μουσεία στα οποία φυλάσσεται σήμερα πολύτιμο υλικό του λαϊκού πολιτισμού στον ελληνικό χώρο είναι πολλά. Μεγάλα οργανωμένα Μουσεία που μπορούν πέρα από τη διαφύλαξη των αντικειμένων να προσφέρουν και ερευνητικό έργο είναι το Μουσείο Ελληνικής Λαϊκής Τέχνης (αρχικά Μουσείο Κοσμητικών Τεχνών) και το Μουσείο Μπενάκη στην Αθήνα, το Εθνολογικό Λαογραφικό Μουσείο Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη, το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα στο Ναύπλιο, το Λαογραφικό Μουσείο Κοζάνης, το Ιστορικό και Λαογραφικό Μουσείο Λάρισας κ.ά. Σχεδόν κάθε πρωτεύουσα νομού διαθέτει αξιόλογο Λαογραφικό Μουσείο ή Συλλογή, όπου στεγάζει την λαογραφική κληρονομιά της περιοχής. Βεβαίως το υλικό που περιέχουν οι συλλογές αυτές, όταν λείπει η τεκμηρίωση και τα απαραίτητα στοιχεία δεν είναι πάντοτε αξιοποιήσιμο από τη λαογραφική έρευνα.

Τι είναι και πώς εργάζεται ένα πραγματικό Μουσείο και μάλιστα ένα ειδικό μουσείο:

- Μια συλλογή αντικειμένων, που χρησιμοποιήθηκαν στο παρελθόν και κάποια στιγμή η χρήση και η τεχνολογική πρόοδος τα έθεσαν σε αχρηστία και κάποια άλλα σύγχρονα πήραν τη θέση τους.
- Έχουν συγκεντρωθεί τα αντικείμενα για να γλυτώσουν από την καταστροφική επίδραση του χρόνου και τη φυσική φθορά. Έχουν ενδεχομένως κάποια ιδιαίτερα καλλιτεχνική αξία.

Η συγκέντρωση και η έκθεση σε κοινή θέα, ακόμη και με τον πιο ιδανικό τρόπο μιας σειράς γεωργικών εργαλείων από το ξύλινο άροτρο ως τη μηχανή δεσίματος του χόρτου και το σύγχρονο τρακτέρ δεν διεκδικεί αισθητικές δάφνες.

Με δεδομένο ότι για να δεις σωστά προς το μέλλον πρέπει να γνωρίζεις το παρελθόν η έρευνα και μελέτη του μουσειακού υλικού με ή χωρίς αισθητική αξία είναι απαραίτητη. Πίσω από το σύγχρονο τρακτέρ υπάρχει, μέχρι το 1950 περίπου, το σιδερένιο και πιο πίσω το ξύλινο άροτρο, το πσιόδειο, με το οποίο καλλιεργούσε χιλιάδες χρόνια τη θεσσαλική γη μέχρι το 1900 περίπου ο Θεσσαλός γεωργός. Πίσω από τη θεριστική μηχανή, το δρεπάνι στα χέρια των Αλβανών Γκέκκων ως τις αρχές του αιώνα μας, το λελέκι, η παλαμαριά, πίσω από την αλωνιστική μηχανή το πέτρινο αλώνι, το καρπολόι, το δριμόνι, το κόσκινο, η βεδούρα, το σταμπόλι για το μέτρημα της παραγωγής.

Η Μελέτη του λαϊκού πολιτισμού από τα Μουσεία πρέπει να εντάσσεται οργανικά στο σύνολο της μελέτης μιας κοινωνίας στο χώρο και στο χρόνο και της δυναμικής σχέσης των ανθρώπων με τα αντικείμενα. Έτσι η μελέτη του παραδοσιακού υλικού πολιτισμού αποκτά ξεχωριστή σημασία και μπορεί να γίνει το κλειδί προσδιορισμού και μελέτης μιάς κοινωνίας ή κοινότητας. Η μελέτη των αντικειμένων είναι ένα είδος γλώσσας για να κατανοήσουμε καλύτερα τη θρησκευτική, κοινωνική και οικονομική ζωή και οργάνωση των ανθρώπων στους οποίους ανήκουν.

12.2. Φορείς που ασχολούνται με την Λαογραφία

Η έρευνα και μελέτη του λαϊκού πολιτισμού στο σύνολό του ή σε επιμέρους εκφάνσεις του (λαϊκή τέχνη, επαγγέλματα, ενδυμασία, γεωργία κ.ά.) αποτελεί αντικείμενο ειδικών ερευνητικών φορέων, κρατικών και ιδιωτικών, οι οποίοι δραστηριοποιούνται ανάλογα με τους σκοπούς που επιδιώκουν προς διάφορες κατευθύνσεις με κοινό στόχο την προώθηση της λαογραφικής έρευνας.

• Η Λαογραφία ως αντικείμενο πανεπιστημιακής εκπαίδευσης

Στις Φιλοσοφικές Σχολές των μεγάλων Πανεπιστημίων (Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Ιωαννίνων), αλλά και στα νέα Πανεπιστήμια Θράκης, Θεσσαλίας και στα περισσότερα Παιδαγωγικά Τμήματα διδάσκεται η Λαογραφία ως κύριο και κατ' επιλογήν μάθημα. Στο πλαίσιο των Τμημάτων στα οποία διδάσκεται η Λαογραφία αποτελεί τομέα ή υποτομέα. Η Λαογραφία στα τρία πρώτα Πανεπιστήμια διαθέτει οργανωμένα Σπουδαστήρια με ειδική βιβλιοθήκη και αρχαιακό υλικό από επιτόπιες εργασίες των φοιτητών. Ιδιαίτερα ο υποτομέας της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών διαθέτει Σπουδαστήριο με 10.000 περίπου βιβλία και 5.000 πολυσέλιδα χειρόγραφα φοιτητών από το 1967 και εξής, πολύτιμα για την έρευνα.

• Ερευνητικά Ιδρύματα:

α) *Το Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών* (μέχρι το 1966 Λαογραφικόν Αρχεῖον). Έχει ιδρυθεί το 1918 από τον πατέρα της Λαογραφίας Νικόλαο Πολίτη και το 1926 υπήχθη στην Ακαδημία Αθηνών. Ασχολείται με την συγκέντρωση, διάσωση και μελέτη του λαϊκού πολιτισμού στο σύνολό του. Το Κέντρο διαθέτει χειρόγραφη συλλογή λαογραφικού υλικού (5.000 χειρόγραφα), την Εθνική Μουσική Συλλογή (20.000 ώρες), την εθνική Δισκοθήκη, μουσειακή συλλογή, φωτογραφικό αρχείο, κινηματογραφικό αρχείο και ειδική Βιβλιοθήκη, που περιλαμβάνει 12.000 βιβλία και περιοδικά. Σήμερα έχει πλήρως μηχανοργανωθεί και διαθέτει σελίδα στο Internet. Οι ερευνητές του Κέντρου ασχολούνται με θέματα ειδικά της επιλογής τους αλλά και με τον προγραμματισμό του Κέντρου. Πραγματοποιούν επιτόπιες έρευνες στην επαρχία, για τον εμπλουτισμό του αρχείου με μαγνητοφωνήσεις, φωτογραφήσεις, βιντεοσκοπήσεις και καταγραφές υλικού, προετοιμάζουν εκδόσεις βιβλίων και πολυμέσων.

β) *Το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα*: Το Πελοποννησιακό Λαογραφικό Ίδρυμα (ΠΛΙ) είναι νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου, κοινωφελούς χαρακτήρα με έδρα το Ναύπλιο. Ιδρύθηκε το 1974 με σκοπό την έρευνα, τη μελέτη, τη διάσωση και την προβολή του νεότερου πολιτισμού της Πελοποννήσου και ευρύτερα όλης της Ελλάδας. Με την οργάνωση ενός Λαογραφικού Μουσείου και ενός Κέντρου Έρευνας, το ΠΛΙ έθεσε ως στόχους: Την καταγραφή και μελέτη του νεότερου ελληνικού υλικού πολιτισμού.

Τη δημοσίευση-προβολή των αποτελεσμάτων της έρευνας με εκθέσεις, εκδόσεις και επιστημονικές ανακοινώσεις.

Την οργάνωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων και εκδηλώσεων για την εξοικείωση των παιδιών με τις ποικίλες δραστηριότητες του Μουσείου, συνδυάζοντας τη μάθηση με το παιχνίδι.

Την επιμόρφωση-μετεκπαίδευση ειδικών στους τομείς που ενδιαφέρουν το Ίδρυμα.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Ποιος είναι, κατά τη γνώμη σας, ο ρόλος των λαογραφικών μουσείων;
2. Για ποιο λόγο κατά την δεκαετία 1960 και ιδιαίτερα κατά τη δεκαετία 1970 παρατηρήθηκε κατακόρυφη αύξηση του αριθμού των λαογραφικών μουσείων και συλλογών στη χώρα μας;
3. Ποια είναι τα κυριότερα ελληνικά λαογραφικά μουσεία;
4. Ποιοι φορείς ασχολούνται σήμερα με τη Λαογραφία;
5. Ποια αρχεία Λαογραφίας γνωρίζεις;
6. Έχεις επισκεφθεί το κάποιο λαογραφικό μουσείο; Τι σου έκανε εντύπωση;

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Επισκεφθείτε μια Συλλογή ή Μουσείο της περιοχής σας. Μελετήστε τον τρόπο που παρουσιάζονται τα αντικείμενα. Συζητήστε τον στόχο της παρουσίασης. Περιγράψτε το χώρο και τον τρόπο που εργάζεται το προσωπικό του μουσείου.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ

Η βιβλιογραφία που παρατίθεται είναι ενδεικτική με σκοπό να δώσει τη δυνατότητα στον καθηγητή και τον μαθητή να αναζητήσουν περισσότερες πληροφορίες για τα θέματα που τους ενδιαφέρουν.

Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη, 2000, Κείμενα: Αικατ. Πολυμέρου-Καμπλάκη, Γ. Θανοπούλου, Ε. Ανδρίτσου, έκδ. Παιδαγωγικού Ινστιτούτου, Αθήνα.

Άτλας της Ελληνικής Λαογραφίας. Λεύκωμα: Ξύλινον άροτρον, ζυγός, σιδηρούν άροτρον, αροτρίασις, 1975 τ. 1ος, Επιμέλεια: Ήμελλος Στ.– Δημητρόπουλος Γρ., Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα.

Ακαδημία Αθηνών, 1962, *Ελληνικά Δημοτικά Τραγούδια (Εκλογή)*, τ. Α΄, Λαογραφικόν Αρχείον, Αθήνα. Ακαδημία Αθηνών (υπό Σπυριδάκη Γ.Κ. και Περιστερήν Σπ.Δ.), 1968, *Ελληνικά Δημοτικά Τραγούδια (Μουσική Εκλογή)*, τ. Γ΄, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα 1999 (επανέκδοση).

Αλεξάκη Ελευθερίου, 1984, *Η εξαγορά της νύφης. Συμβολή στη μελέτη των γαμήλιων θεσμών στη νεώτερη Ελλάδα*, Αθήνα.

Γκέφου-Μαδιανού Δ. (επιμελ.), 1998, *Ανθρωπολογική θεωρία και εθνογραφία. Σύγχρονες τάσεις*, Αθήνα.

Δαμιανάκος Στ., 1987, *Παράδοση ανταρσίας και λαϊκός πολιτισμός, Πλέθρον*, Αθήνα.

Ήμελλος Στ. Δ., Πολυμέρου-Καμπλάκη Αικ., 1983, *Παραδοσιακός Υλικός Βίος του ελληνικού λαού (Ερωτηματολόγιο)*, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα.

Ήμελλος Στ. Δ., 1993, *Ζητήματα Παραδοσιακού Υλικού Βίου*, Σύλλογος προς Διάδοσιν Ωφελίμων Βιβλίων, Αθήνα.

– 1995, *Ιστορικά και μεθοδολογικά της Ελληνικής Λαογραφίας*, Σύλλογος προς Διάδοσιν Ωφελίμων Βιβλίων, Αθήνα.

Κακριδής Ι.Θ., 1979, *Οι αρχαίοι Έλληνες στη νεοελληνική παράδοση*, Αθήνα.

Καραμανές Ε., «Παραδοσιακές πρακτικές διαχείρισης της έλλειψης τροφίμων κατά την ανοιξιάτικη μεταβατική περίοδο στα Κουπατσιάρικα χωριά των Γρεβενών», 1999-2003, *Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας*, 29, σ 131-146.

Κουκουλές Φ., 1951-1953, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τ. Α΄– ΣΤ΄, εν Αθήναις.

Κυριακίδης Στ., 1946, «Τα σύμβολα εν τη ελληνική λαογραφία», *Λαογραφία*, 12 (1938-1946), σ. 503-546.

Κυριακίδου-Νέστορος Ά., 1975, *Λαογραφικά μελετήματα*, Εκδόσεις Ολκός, Αθήνα.

Κυριακίδου-Νέστορος Ά., 1977, *Η θεωρία της ελληνικής λαογραφίας*. Κριτική ανάλυση, Εταιρεία Σπουδών Νεοελληνικού Πολιτισμού και Γενικής Παιδείας, Σχολή Μωραΐτη, Αθήνα.

Λουκάτος Δ. Σ., «Η λαογραφική έρευνα τα πρώτα πενήντα χρόνια του αιώνα μας», 1950, Νέα Εστία, τ. 48.

– 1968, *Λαογραφία – Εθνογραφία. Στοιχεία διδασκαλίας και απόψεις από τον εναρκτήριο λόγο της έδρας του*, Ιωάννινα.

– 1978, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Αθήνα.

– 1995, *Τα φθινοπωρινά*, Εκδόσεις Φιλιππότη, Αθήνα.

– 1997, *Χριστουγεννιάτικα και των γιορτών*, Εκδόσεις Φιλιππότη, Αθήνα.

- 1995, *Πασχαλινά και της Άνοιξης*, Εκδόσεις Φιλιππούτη, Αθήνα.
- 1985, *Συμπληρωματικά του χειμώνα και της άνοιξης*, Εκδόσεις Φιλιππούτη, Αθήνα.
- 1992, *Τα καλοκαιρινά*, Εκδόσεις Φιλιππούτη, Αθήνα.

Λουκόπουλος Δ., 1925, *Αιτωλικά οικήσεις, σκεύη και τροφαί*, Λαογραφικόν Αρχεῖον, Εν Αθήναις.

Μέγας Γ.Α., 1957, *Ελληνικά έορταί και έθινα λαϊκής λατρείας*, Αθήνα.

Μέγας Γ.Α., 1975, *Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας*, (επανέκδοση).

Μερακλής Μιχ., 2001, *Τα παραμύθια μας*, Αθήνα.

Πολίτης Ν.Γ., 1980-1984, *Λαογραφικά Σύμμεικτα*, Τόμος Δ΄, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Αθήνα.

Πολυμέρου-Καμπλάκη Αικ., 2004, «Ο πολιτισμός της ελιάς» στο *Ωδή στην Ελιά*, Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών, Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων, Αθήνα.

Πολυμέρου-Καμπλάκη, Αικ., «Λαϊκός υλικός βίος και πολιτισμός (Προβλήματα και απόψεις)» στο *Επιστημονικές Ανακοινώσεις (22-30 Νοεμβρίου 1979)*, Ακαδημία Αθηνών. Σύλλογος Επιστημονικού Προσωπικού, Αθήνα 1984, σ. 93-104.

Σιμόπουλου Κ., 1973, *Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα, 1800-1810*, τομ. 1-3, Αθήνα.

Σκουτέρη-Διδασκάλου Ε., 1999, «Από το σοφρά στο τραπέζι» στο *Ο ελληνικός κόσμος ανάμεσα σε Ανατολή και Δύση, 1453-1981*, Πρακτικά Α΄ Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Νεοελληνικών Σπουδών, Βερολίνο, 2-4 Οκτωβρίου 1998, Αθήνα, σ. 534-559.

Σπυριδάκης Γ.Κ., 1962, *Οδηγία προς συλλογήν λαογραφικής ύλης*, Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου, τομ. 13-14, (1960-1961), σ. 73-147.