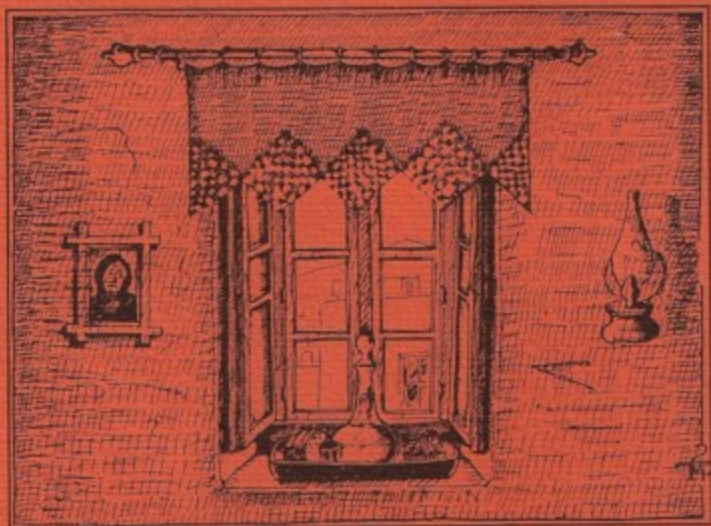


ΜΑΝΟΛΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΣΕΡΓΗΣ
Φιλολόγος

Λαογραφικά
και
Εθνογραφικά
από το
Γλινάδο Νάξου

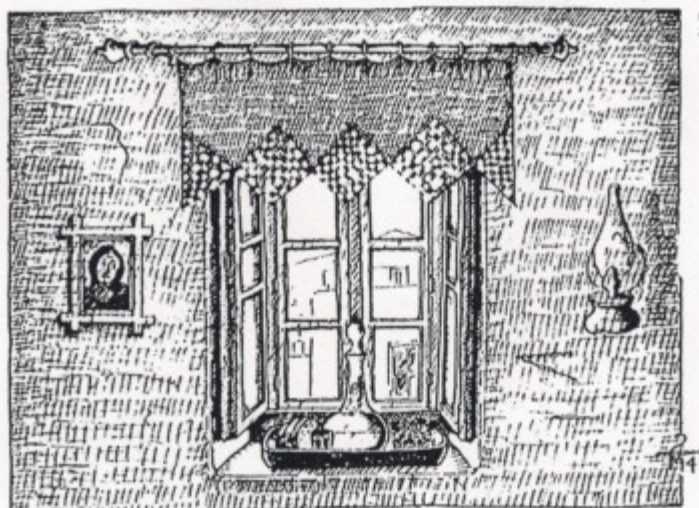


ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΔΕΥΤΙΚΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΓΛΙΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ

ΑΘΗΝΑ 1994

ΜΑΝΟΛΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΣΕΡΓΗΣ
Φιλολόγος

Λαογραφικά
και
Εθνογραφικά
από το
Γλινάδο Νάξου



ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΓΛΙΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ

ΑΘΗΝΑ 1994

© Μανόλης Γ. Σέργης
Αγ. Κων/νου 9, 132 31 Πετρούπολη
Τηλ. 50.22.648

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΧΟΡΗΓΩΝ

«...Εγώ γὰρ εδοκιμάσθην μὲν ἐπὶ Θεοπόμπου ἀρχόντος, καταστάς δὲ χορηγὸς τραγωδοῖς ἀνῆλθωσα τριάκοντα μνας καὶ τρίτῳ μηνὶ Θαιρηγλίῳ νικήσας ἀνδρικῶ χορῶ δισχιλίας δραχμὰς, ἐπὶ δὲ Γλαυκίππου ἀρχόντος εἰς πυρρῆχιστάς Παναθηναίοις τοῖς μεγάλαις οκτακοσίαις.....»

Λυσίου, Απολογία Δωροδοκίας, 1—2

—ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

(με την ευγενική μεσολάβηση του συγχωριανού μας

τ. Γ.Γ. Υπουργείου Μεταφορών και Επικοινωνιών κ. ΙΩΑΝΝΗ Γ. ΔΗΜΗΤΡΟΚΑΛΛΗ)

—ΒΕΝΙΕΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ (ΔΑΣΚΑΛΟΣ), εἰς μνήμην του φίλου του, συναδέλφου καὶ συνεργάτη ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΟΚΑΛΛΗ (ΔΑΣΚΑΛΟΥ)

—ΒΡΑΧΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

—ΔΗΜΗΤΡΟΚΑΛΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ (ΜΙΧΑΛΟΣ) εἰς μνήμην των γονέων του ΝΙΚΟΛΑ καὶ ΜΑΡΙΓΩΣ ΔΗΜΗΤΡΟΚΑΛΛΗ

—ΕΥΘΥΜΙΟΥ ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ καὶ ΕΛΕΝΗ (το γένος ΚΑΣΤΕΛΛΑΝΟΥ), εἰς μνήμην του εξαδέλφου τους ΜΙΧΑΗΛ ΚΟΥΛΑΜΠΑ (ΔΑΣΚΑΛΟΥ)

—ΚΑΣΤΕΛΛΑΝΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ καὶ ΑΘΑΝΑΣΙΑ, εἰς μνήμην των γονέων τους ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ καὶ ΦΡΑΓΚΟΥΛΑΣ ΚΑΣΤΕΛΛΑΝΟΥ — ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ καὶ ΕΛΕΝΗΣ ΠΕΤΡΟΒΑ

—ΚΑΤΣΟΥΡΗ — ΚΟΥΡΜΠΕΤΗ ΣΤΕΛΛΑ, εἰς μνήμην του πατέρα της ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΑΤΣΟΥΡΗ (ΦΡΑΝΤΕΛΛΟΥ)

—ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΕΛΛΑ, εἰς μνήμην του συζύγου της ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΥ

—ΜΑΡΟΥΛΗ ΚΥΡΙΑΚΗ, εἰς μνήμην του πατέρα καὶ του ἀδελφού της ΑΝΤΩΝΙΟΥ καὶ ΙΩΑΝΝΟΥ ΔΗΜΗΤΡΟΚΑΛΛΗ (ΒΟΥΡΤΣΗ)

—ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΛΙΚΗ

—ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΣΕΡΓΗ (ΤΣΑΡΤΑΛΗ), εἰς μνήμην ΝΙΚΟΛΑΟΥ καὶ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ ΣΕΡΓΗ (ΤΣΑΡΤΑΛΗ) καὶ των παιδιῶν τους ΚΑΛΛΙΟΠΗΣ καὶ ΓΙΑΚΟΥΜΗ

—ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΑΤΕΡΙΝΗ ΙΑΚΩΒΟΥ, εἰς μνήμην του συζύγου καὶ πατέρα τους ΙΑΚΩΒΟΥ ΚΑΤΕΡΙΝΗ (ΣΠΥΡΑΚΗ)

—ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΜΑΤΖΟΥΡΑΝΗ ΓΕΩΡΓΙΟΥ, εἰς μνήμην ΜΑΡΚΟΥ Γ. ΜΑΤΖΟΥΡΑΝΗ

- ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΕΡΓΗ ΑΓΓΕΛΟΥ (ΓΑΤΖΟΥ), εις μνήμην ΜΙΧΑΗΛ ΚΟΥΛΑΜΠΑ (ΔΑΣΚΑΛΟΥ)
- ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΣΕΡΓΗ (ΠΑΠΑ), εις μνήμην ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ και ΠΟΛΥΞΕΝΗΣ ΣΕΡΓΗ (ΜΑΣΤΡΟΜΑΝΟΛΗ) και ΙΩΑΝΝΟΥ ΟΡΦΑΝΟΥ (ΠΑΠΠΑΔΟΓΙΑΝΝΗ)
- ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΕΜΜ. ΣΕΡΓΗ (ΒΟΥΡΑΙΩΤΗ/ ΝΕΡΑ)
- ΣΕΡΓΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ και ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ (ΣΠΑΟΙ)
- ΣΕΡΓΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ του ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ (Πολιτικός Μηχανικός)
- ΣΕΡΓΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ του ΜΙΧΑΗΛ (ΒΟΛΑΡΗΣ), εις μνήμην του αδελφού του ΦΡΑΓΚΟΥΛΗ ΕΜΜ. ΣΕΡΓΗ, θύματος του Εμφυλίου
- ΣΦΥΡΟΕΡΑΣ ΛΑΜΠΡΟΣ του ΓΕΩΡΓΙΟΥ
- ΦΩΚΑ ΚΥΡΙΑΚΗ (ΜΑΝΟΛΗ ΑΤΖΑΔΑΚΙΟΥ)

Τούτος ο τόπος ειν' ένας βράχος
σα απαθι κοφτερός
που σοφός ο καιρός
θα τον κάνει τραγούδι μια μέρα
και θα 'ρθουν εποχές
που οι φτωχές μας ψυχές
το σχολό του θ' ακούν στον αγέρα.
Ν. Γιάτσος

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΟΥ Π.Ο.Γ.Ν.

Σ' ένα μικρό φοιτητικό δωμάτιο της δεκαετίας του '80 πάρθηκε η μεγάλη απόφαση: ο Μανόλης θ' άρχιζε τη συστηματική συγκέντρωση και καταγραφή του λαογραφικού υλικού του χωριού μας, με σκοπό την έκδοση στο μέλλον ενός βιβλίου μ' αυτό το θέμα.

Ένας γόνιμος προβληματισμός σε προσωπικό επίπεδο, αλλά και πολυώρες συζητήσεις γύρω από το θέμα, είχαν φέρει αποτέλεσμα. Η θέληση νίκησε τους δισταγμούς και τις αναστολές, και η προσπάθεια πήρε το δρόμο της.

Από τότε πέρασαν ήδη πέντε (5) χρόνια και κάτι. Πέντε χρόνια γεμάτα ταξίδια στο χωριό και ατέλειωτες ώρες διαβάζματος, συνεντεύξεων, απομαγνητοφωνήσεων, ανασκαλμάτων αρχείων και βιβλιοθηκών, ταξινόμησης και συγγραφής του υλικού.

Κάθε φορά που τον έβρισκα σκυμμένο πάνω στο γραφείο του να επεξεργάζεται το υπάρχον υλικό ή να ταξινομεί τη «σοδειά» του μετά από κάθε ταξίδι, διέκρινα στο πρόσωπό του μια διαφορούμενη έκφραση: απ' τη μια μεριά χαρά και ικανοποίηση για το αποτέλεσμα, κι απ' την άλλη έντονος προβληματισμός για το τι έχει μείνει ακόμα πίσω, το οποίο πρέπει να μαζευτεί και να καταγραφεί, πριν χαθεί οριστικά μαζί με τους ανθρώπους.

Ακόμα και οι διακοπές αυτήν την πενταετία είχαν χάσει για τον Μανόλη τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα. Φορτωμένος με τα «συμπράγκαλά» του (φωτογραφική μηχανή, μαγνητοφωνάκι, μπλοκ σημειώσεων), είχε καταντήσει ο «φόβος και ο τρόμος» για τους ηλικιωμένους και τις ηλικιωμένες του χωριού, που αντίκριζαν με δέος «ετούτον εδώ» που βάλθηκε «σώνει και καλά» να ξεθάψει ό,τι ο χρόνος και η εξέλιξη είχαν «παραχώσει» βαθιά μες' την κασέλα του σπιτιού, της θύμησης και της ψυχής τους.

Η συνειδητοποίηση όμως του τι τελικά γίνεται, έδωσε σιγά—σιγά τη θέση της στο ενδιαφέρον, και έτσι, αντί ο Μανόλης να τους ψάχνει ο ίδιος, τον έψαχναν εκείνοι για να του πουν κάτι που τους ήρθε στο μυαλό ή να του δείξουν ότι τυχαία βρήκαν παρατεταμένο στις παλιές «προστιάδες» των χωριαφιών τους.

Δεν θα ξεχάσω ποτέ έναν Σάββατο με μια κουβέντα για τα παλιά μέσα σε καφενείο του χωριού, σηκωμένον όρθιο εν μέσω των θαμώνων να περιφανεύεται πως: «εγώ, βρε, ξέρω πολλά. Είμαι ιστορικός. Ρωτήσετε και τον Πάπα».

Και έτσι πέρασαν πέντε χρόνια. Το υλικό συγκεντρώθηκε, καταγράφηκε και τυπώθηκε με την φροντίδα του Συλλόγου μας, τον ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΓΛΙΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ, ο οποίος, μαζί με τον συγγραφέα, με αίσθημα ευθύνης και περίσσια χαρά, το παραδίδει στα δικά σας χέρια και στα χέρια των επομένων γενεών, καθώς και στις αγάλλες της ναξιακής αλλά και της εθνικής μας Λαογραφίας.

Υπενθυμίζουμε ότι ήδη έχει εκδοθεί άλλο ένα βιβλίο από τον Π.Ο.Γ.Ν., και πάλι με συγγραφέα τον Μανόλη, και με θέμα: «Το μοναστήρι των Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων στο Γλινάδο Νάξου», το οποίο ήταν και η πρώτη έκδοση στην ιστορία του Συλλόγου μας. Ευελπιστούμε ότι αυτός ο πρώτος κύκλος των εκδόσεων θα κλείσει με ένα βιβλίο ακόμα, με αποκλειστικό θέμα την ιστορία του χωριού, από τη γέννησή του έως τις μέρες μας. Είναι μία ακόμα πρόκληση και πρόσκληση προς τον Μανόλη και τα επόμενα Δ.Σ. του Π.Ο.Γ.Ν.

Πέρα από τον διακαή και φυσιολογικό πόθο των μελών του παρόντος (αλλά και των προηγούμενων) Διοικητικών Συμβουλίων του Συλλόγου για την έκδοση ενός τέτοιου βιβλίου, η απόφασή μας στηρίχθηκε και σε τούτο το σκεπτικό:

Σε μια εποχή που η σφύριξη των αξιών (όπως αυτές σφυρηλατήθηκαν στ' αμόνι του χρόνου), είναι δεδομένη, που η ξενομανία, η αλλοτρίωση, η αβεβαιότητα και ο αποπροσανατολισμός έχουν κατακυριεύσει τον σύγχρονο άνθρωπο (και κυρίως τον αστό και τον υπό αστικοποίηση κάτοικο της περιφέρειας), ο πολιτιστικός μας φορέας, συνειδητοποιώντας τον ρόλο που επιβάλλεται να παίζει και σ' αυτόν τον τομέα, επιθυμεί να παραδώσει στα χέρια σας, αλλά και στα χέρια των γενεών που έρχονται, ένα τέτοιο έργο, όχι

μόνο ως καταγραφή ενός τρόπου ζωής και της φιλοσοφίας μιας άλλης εποχής, αλλά κυρίως ως εργαλείο, μέσω του οποίου ο αναγνώστης θα αντιλήσκει ότι είναι θετικό από το χθες και τις αξίες του, θα το προσαρμόσει στις σύγχρονες συνθήκες και θα το χρησιμοποιήσει ως ασπίδα στην ανελέητη επίθεση της αλλοτριώσεως και της μηχανοποίησης της ανθρώπινης ψυχής.

Στο συγχωριανό, συνεργάτη, και κυρίως φίλο, Μανόλη Γ. Σέργη—Πάπα, ο οποίος, όπως και στο πρώτο του βιβλίο, έτσι και τώρα παρεχώρησε τα συγγραφικά του δικαιώματα για την πρώτη έκδοση στον Π.Ο.Γ.Ν., απευθύνουμε και απ' αυτή τη θέση τις θερμότερες ευχαριστίες μας και τις καλύτερες ευχές μας στη νέα πορεία που έχει χαράξει.

Κλείνοντας τούτον τον χαιρετισμό, ας αφιερώσουμε στο Μανόλη, αλλά και σ' όσους βοήθησαν με τον τρόπο τους αυτόν και τον Σύλλογο για να πάρει σάρκα και οστά τούτη 'δω η έκδοση, τους παρακάτω στίχους του νομπελίστα ποιητή μας Γιώργου Σεφέρη:

*Σβήνοντας ένα κομμάτι από το παρελθόν
σβήνει κανείς κι ένα κομμάτι
απ' το μέλλον.
Κι είναι θλιβερή η ζωή
που μοιάζει με ακατοίκητο σπίτι.*

Για το Δ.Σ. του Π.Ο.Γ.Ν.
Ο Πρόεδρος
Νίκος Ι. Μαϊτός

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι τοπικές λαογραφικές σπουδές ευτύχησαν να γνωρίσουν εξαιρετική ανάπτυξη στην Ελλάδα, ήδη από τα μέσα του 19ου αιώνα. Επιστήμονες και τοπικοί λόγιοι —κάποτε με συγκεκριμένες εθνοκεντρικές ιδεοληψίες αλλά πάντως με αγάπη και αφοσίωση— κατέγραψαν, σχολίασαν και εξέδωσαν πλήθος τοπικού λαογραφικού υλικού, το οποίο μάλιστα ανήκε κυρίως στον τομέα της *φιλολογικής λαογραφίας* και του *έντεχνου λαϊκού λόγου*. Το φαινόμενο μάλιστα αυτής της στροφής των Ελλήνων λαογράφων επέδρασε και στις σύγχρονες λαογραφικές και ανθρωπολογικές σπουδές του ελληνικού χώρου, ή τέλος πάντων τις υποστήριξε και τις επηρέασε ευδιάκριτα, ακόμη και αν οι συγγραφείς τους δεν το παραδέχονται.

Στο γενικό αυτό κλίμα ανήκει και το βιβλίο του κ. Μανόλη Σέρρη, ενός επιστήμονα με σημαντική συμβολή στη μελέτη της λαογραφίας της Νάξου, αφού έχει δημοσιεύσει μέχρι σήμερα άρθρα στον τοπικό τύπο και το περιοδικό *Ναξιακά*, το βιβλίο *Το Μοναστήρι των αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων στο Γλινάδο Νάξου* (Αθήνα 1990) και ετοιμάζει μελέτες για το τοπωνυμικό του Γλινάδου και τις λαογραφικές πληροφορίες για τη Νάξο που βρίσκονται στο έργο του Άγγλου περιηγητή Θεοδώρου Βεντ (1882). Η αναφορά των παραπάνω στοιχείων αποτελεί γνωριμία με τον συγγραφέα αλλά και οδηγεί σε ένα εκ των προτέρων συμπέρασμα για το έργο του: πρόκειται για μελέτη που βασίζεται σε άριστη και εξαντλητική γνώση του τόπου και του υλικού, παράγοντες που στη συνέχεια αξιοποιούνται με επιστημονσύνη και αγάπη. Αυτά ακριβώς τα γνωρίσματα, με τη σειρά τους, δίνουν στον συγγραφέα και το έργο του μια ξεχωριστή θέση στην παράδοση που αναφέρθηκε παραπάνω.

Το βιβλίο καλύπτει όλους σχεδόν τους τομείς της παραδοσιακής ζωής του Γλινάδου Νάξου, παρέχοντας μια συνολική εικόνα της λαϊκής δραστηριότητας στα πλαίσια της κοινότητας· περιγράφει μορφές ζωής που, στο σύνολό τους σχεδόν, έχουν σήμερα εκλείψει ή μεταλλαχθεί, με την ταχύτατη αποδόμηση του ελληνικού παραδοσιακού πολιτισμού, η οποία έλαβε χώρα μετά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, μια σύγκρουση ιδεολογική και πολεμική, που για τον ελληνικό χώρο παρατάθηκε ως τις αρχές της δεκαετίας του '50. Τα γεγονότα αυτά ακολούθησαν ραγδαίες πολιτικές, κοινωνικές, οικονομικές και πολιτισμικές αλλαγές, ιδίως μετά το κρίσιμο όριο του 1945, οπότε η αστυφιλία, η μετανάστευση και η ερήμωση της υπαίθρου δημιουργούν τον καμβά όπου διαδραματίζεται η εισβολή και υιοθέτηση νέων πολιτισμικών προτύπων στον ελληνικό χώρο, με την αντίστοιχη υποχώρηση των παραδοσιακών ελληνικών κοινωνικών και πολιτισμικών δομών. Από την άποψη αυτή προσπάθειες όπως αυτή του κ. Μανόλη Σέρρη αποτελούν αξιέπαινες ενέργειες, αφού διασώζουν τις χαμένες μορφές στην ύστατη ώρα τους, για να χρησιμοποιήσω την εύστοχα διατυπωμένη αλλού παρατήρηση της Κατερίνας Κακούρη.

Το βιβλίο όμως, όχι μόνον ως συγγραφή αλλά και ως εκδοτική προσπάθεια, αποτελεί σημαντικό βήμα και λόγω της έκδοσής του από τον τοπικό Σύλλογο, τον Προοδευτικό Όμιλο Γλινάδου Νάξου, γεγονός που φανερώνει μια έμπρακτη αγάπη για το γενέθλιο τόπο, σχηματοποιούμενη σε έκδοση με πολλές σίγουρα οι-

κονομικές και άλλες δυσκολίες. Η προσπάθεια αυτή αποτελεί την άλλη όψη της ίδιας αγάπης που παρακίνησε τον συγγραφέα να καταπιαστεί με το δύσκολο και πολύμοχθο έργο της καταγραφής και επεξεργασίας του λαογραφικού υλικού του χωριού του.

Μια ακόμη παρατήρηση πρέπει να γίνει για τον τόπο απ' όπου προέρχεται το υλικό, τη Νάξο, ο παραδοσιακός πολιτισμός της οποίας έχει ιδιαιτέρως απασχολήσει τους Έλληνες και ξένους λαογράφους, εθνογράφους, εθνολόγους και κοινωνικούς ανθρωπολόγους. Ενδεικτικά αναφέρω ότι σύμφωνα με τους υπολογισμούς του Άγγλου συναδέλφου Charles Stewart, μόνο η Διαλεχτή Ζευγώλη—Γλέζου έχει συλλέξει περί τις 10.000 σελίδες λαογραφικού και γλωσσικού υλικού από το νησί, χωρίς να υπολογίσει κανείς και την τεράστια υπάρχουσα βιβλιογραφία· η όλη πάντως προσπάθεια φαίνεται να μην έχει χρησιμοποιήσει το υλικό που προσφέρει το Γλινάδο, μια, ας πούμε, αδικία που αποκαθίσταται σήμερα από τον κ. Μανόλη Σέργη.

Το υλικό του βιβλίου σχολιάζεται με βάση την υπάρχουσα βιβλιογραφία, ενώ συνοδεύεται από φωτογραφίες και παράρτημα εγγράφων. Πρόκειται για μια προσπάθεια αυτονόητα αξιέπαινη, που πρέπει να βρει συνέχεια και ο συγγραφέας έχει τη δυνατότητα να τη συνεχίσει και για άλλα χωριά του νησιού, προσφέροντας τα μέγιστα στην επιστήμη. Μια τέτοια προσφορά βοηθά στην ανάπτυξη των τοπικών σπουδών με τρόπο μοναδικό και συμβάλλει όχι μόνο στην επιστήμη αλλά και στην επανασύνδεση με τη γενέθλια γη, δυστυχώς μόνο ψυχολογική, στην ατομική και την τοπική αυτοσυνειδησία. Ως τέτοια προσφορά το βιβλίο του κ. Μανόλη Σέργη είναι ευπρόσδεκτο στον σχεδόν αχανή κόσμο της τοπικής λαογραφικής βιβλιογραφίας.

Μ. Γ. ΒΑΡΒΟΥΝΗΣ, δ.φ.

Λέκτωρ Λαογραφίας Πανεπιστημίου Θράκης

...και λίγα λόγια από τον συγγραφέα

Όταν πριν πέντε περίπου χρόνια αποφάσισα να ασχοληθώ με τη συλλογή και τη διάσωση του λαογραφικού υλικού του χωριού μου, έκανα προμετωπίδα της σκέψης και κατευθυντήριο οδηγό μου την πολύτιμη συμβουλή της λαϊκής παροιμίας «μάζεψε, κι ας ειν' γαι ρώες».

Τον λόγο τον αντιλαμβάνεσθε. Από τον αμπελώνα της λαϊκής γλιναδιώτικης παράδοσης, που ήταν παλαιότερα γεμάτος από λογής—λογής μοσχομύριστα σταφύλια, μου έμενε να μαζέψω μόνον «ρώες», αφού πάμπολλοι σοφοί γέροντες και γερόντισσες που κοιμήθηκαν στις πλάτες τους όλον τον παρόντα αιώνα, από την δεκαετία του '80 είχαν αρχίσει σταδιακά να αφήνουν πλέον τον μάταιο τούτο κόσμο, παίρνοντας μαζί τους στον κόσμο της σιωπής τους πολύτιμους θησαυρούς της σοφίας τους.

Χειρόγραφο υλικό από το χωριό κατατεθειμένο στο Σπουδαστήριο της Λαογραφίας του Παν/μίου Αθηνών ή στο Κέντρο Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας που θα μου παρείχε την ελαχίστη συνδρομή δεν υπήρχε, πλην ενός μόνον ολιγοσέλιδου χειρογράφου. Έπρεπε λοιπόν αναγκαστικά να καταφύγω στην άμεση συλλογή του υλικού, στους εναπομείναντες λιγοστούς γέροντες και σε κάποιους μεσήλικες.

Η συμπαραστάσή τους ήταν θαυμαστή, παρ' όλα τα προβλήματα που αντιμετώπισα στην αρχή της προσπάθειάς μου. Καταλαβαίνετε: φόβος του μαγνητοφώνου, ντροπή, ιδιοτροπίες, δυσπιστία, μη συνειδητοποίηση του έργου που άρχιζε να παίρνει σάρκα και οστά, παρατηρήσεις του τύπου «μα στην εφημερίδα θα με βάλεις να με κοροϊδεύετε;», «αξάνοιε καλά, γιατί άμα το πάρει είδηση ο γιος μου εκάηκες» και άλλα συναφή. Γρήγορα όμως όλα αυτά ξεπεράστηκαν, οι φόβοι διαλύθηκαν και το χωριό εναγκαλίστηκε θερμά το αδιδανότο μέχρι τότε εγχείρημα. Έφτασαν μάλιστα στο σημείο να έρχονται αυτόκλητοι στο σπίτι μερικοί, για να με συναντήσουν και να καταθέσουν την προσωπική τους μαρτυρία. Κανείς απ' αυτούς στους οποίους απευθύνθηκα δεν αρνήθηκε τη μικρή του συμβολή. Αντιλήφθηκαν τη σημασία του έργου, ενεδόκουναν και παρώτρυναν τους ακόμη διστακτικούς πληροφορητές, αλλά μόνιμη σχεδόν επωδός των λόγων τους ήταν «α νήξιενο ο τάδε,... η τάδε, εντοί τα ξέρανε εντά που 'ρωτάς...».

Γνωρίζα λοιπόν καλά ότι ένα μεγάλο μέρος από τον υλικό, κοινωνικό και πνευματικό βίο της παράδοσής μας είχε οριστικά χαθεί. Πάλευα όμως με επιμονή και υπομονή, για να καταγράψω και να διασώσω όσα περισσότερα πράγματα μπορούσα. Ως εκ τούτου κάποια κεφάλαια του παρόντος βιβλίου παρουσιάζουν κενά, το γεγονός αυτό είναι αναμφισβήτητο. Τα κενά αυτά όμως δεν οφείλονται σε δική μου άγνοια ή στις ελλιπείς ερωτήσεις μου προς τους πληροφορητές. Ο πανδαμάτορας χρόνος τους νίκησε σε πολλές περιπτώσεις, και η λήθη σκέπασε με το πέπλο της οριστικά μνημειακή κυρίως τον λόγον (παροιμίες, επωδές, παραμύθια, δημοτικά τραγούδια κ.α.). Οσάκις αντιλαμβανόμουν ότι η μνήμη τους ήταν προδοτική, κατέφευγα (ούτως ή άλλως) σε διπλή και τριπλή επαλήθευση των λεγομένων τους με αντιπαράβολή των πληροφοριών, τις δε μοναδικές πληροφορίες, άγνωστες σ' όλους τους άλλους, τις κατέγραφα και τις παρουσίασα μόνον αν θεωρούσα την πηγή τους αξιόπιστη.

Όμως παρ' όλες τις «ρώες» που μάζεψα, εγώ ευχαριστώ τους ανθρώπους του χωριού από βάθους καρδιάς, και κυρίως αυτούς που αναφέρω προς το τέλος του βιβλίου, τους βασικούς μου πληροφορητές. Άλλο τρόπο ανταποδόσεως της προς εμέ ευεργεσίας τους από το να αναφέρω τα ονόματά τους και να τους ευχαριστήσω ακόμη μια φορά και από τη θέση αυτή, δεν έχω. Χωρίς την αρωγή τους η πραγματοποίηση του έργου αυτού θα ήταν αδύνατη. Γι' αυτό, ας αποτελέσει η παρούσα συγγραφή μνημείο της αιώνιας ευγνωμοσύνης του Γλινάδου και μνημόσυνό τους στο διηνεκές, «ως που στέκει κόσμος».

Η πενταετής ενασχόλησή μου με τα λαογραφικά πράγματα του χωριού έφερε διπλό καλό σε μένα: δεν πρόσθεσε απλώς ένα ακόμη βιβλίο στη συγγραφική μου δραστηριότητα, αυτό είναι το δευτερεύον. Πρωτεύον για μένα στάθηκε η συγκαλονιστική συνάντησή μου με τον κόσμο του χωριού. Τον άκουσα ώρες ατέλειωτες να μου μιλά για τη ζωή του την αβίωτη, για τον πόνο του, τα παθήματά του, τις χαρές και τις λύπες του, τις μικροκακίες και τις ιδιοτροπίες του. Πάντοτε αγαπούσα το χωριό και τον κόσμο του. Τώρα σας διαβεβαιώ ότι τον αγαπώ περισσότερο. Άκουσα τους παλμούς της καρδιάς του, διάβασα την ψυχή του, έγινα κοινωνός της αγωνίας του για τη σκληρή επιβίωση, γνώρισα δηλ. εν κατακλείδι καλύτερα τον εαυτό μου. Κάθε φορά που ερχόμουν σε επαφή μ' αυτόν τον απλό κόσμο, με την αγνή λαϊκή ψυχή, ένοιωθα ότι γέμιζα τα ψυχικά μου αποθέματα με μπόλι-

κη ενέργεια, για να ενισχύσω τις αντοχές μου ενάντια στην πλαστική ζωή της απρόσωπης πόλης, με τις ψεύτικες σχέσεις της, την υποκρισία της, την έλλειψη στέρεου νοήματος ζωής. Ανατιπόδοση προς όλα αυτά (και όσα άλλα μου έχει προσφέρει το χωριό) είναι ο αγώνας, οι αγωνίες, οι προσωπικές θυσίες, η οικονομική επιβάρυνση που υπέστην όλα τα τελευταία χρόνια μέχρι να ολοκληρωθεί η έκδοση αυτού του βιβλίου. Το μόνο που αναμένω από το χωριό είναι η εκ μέρους του αναγνώριση της προσπάθειάς μου και έναν «καλό λόγο». Οικονομική ανταμοιβή —το γνωρίζετε— δεν ζητήσα, ούτε «δεκάρα τσακιστή», όπως συνέβη και με την έκδοση του πρώτου βιβλίου μου.

Κατά τη συγγραφή του πονημάτων μου προσπάθησα να συγκεράσω τις επιστημονικές μεθόδους των «κλασσικών» της Λαογραφίας με τις σύγχρονες τάσεις που διαμορφώθηκαν στην Ελλάδα από τη δεκαετία του '60 και εντεύθεν στην εξέταση των λαογραφικών φαινομένων. Τα τελευταία δεν τα είδα ως στατικά δημιουργήματα μιας εποχής, αλλά συνεχώς εξελισσόμενα, αφού ο ασχολούμενος με τη λαογραφία έχει αναμφισβήτητη πλέον θέση στο σύγχρονο μεταβαλλόμενο κόσμο, και η προσερχομένη του στις πολύπλοκες μεταβολές μιας συγκεκριμένης κοινωνίας θεωρείται αναγκαία προϋπόθεση της επιτυχίας του έργου του. Δεν τα αντιμετώπιζα επίσης (αν και τα μεθοδολογικά εργαλεία που χρησιμοποίησα ήταν «παράδοσιακά») ξεκομμένα από το γενικότερο γεωγραφικό, οικονομικό, ιστορικό και κοινωνιολογικό επίπεδο που τα διαμόρφωσε. Προσπάθησα δηλ. να «περιγράψω» και να «γράψω» συνδέοντας τη Λαογραφία με την Εθνογραφία και τις λεγόμενες «επιστήμες του ανθρώπου». Αν πέτυχα σ' αυτήν την προσπάθεια, θα το κρίνετε εσείς.

Αξιοσημείωτα προτερήματα του ανά χείρας πονήματος θεωρώ τη συνεκτική παράθεση συντεχών, ρέοντος γλινωδιωτικού λόγου, και την ερμηνεία όλων σχεδόν των ιδιωματικών λεξιλογικών τύπων που συναντώνται στο κείμενο. Όσον αφορά στο πρώτο, κατέληξα στην απόφασή μου αυτή, επειδή (όπως προανέφερα) δεν υπάρχει σε κανένα γλωσσολογικό και λαογραφικό Κέντρο αντίστοιχο υλικό από το Γλίναδο, άρα το βιβλίο αυτό θα μπορούσε να μείνει και ως γλωσσικό μνημείο του χωριού. Στα κείμενά του ο προσεκτικός αναγνώστης θα αντιληφθεί τον «μακρυγιαννικό» λόγο των παλαιών Γλινωδιωτών, αλλά και τον (εκ των πραγμάτων) φθαρμένο και αλλοιωμένο σημερινό τους λόγο. Όσον αφορά στο δεύτερο προτέρημά, θεωρώ πολυτιμότερη τη συμβολή σ' αυτό του Αρχείου του Κέντρου Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Ακαδημίας Αθηνών. Κέντρο στο οποίο υπηρετώ ως αποσπασμένος φιλόλογος από τον Σεπτέμβριο του 1992. Ευχαριστώ θερμώς την Δ/ντριά του κ. Ελευθερία Γιακουμάκη, που μου επέτρεψε την πρόσβαση στον θησαυρό αυτόν της ελληνικής γλώσσας.

Θερμές ευχαριστίες επίσης οφείλω στο Υπουργείο Πολιτισμού και Επιστημών και σ' όλους τους χορηγούς (Γλινωδιώτες και μη), τα ονόματα των οποίων τιμητικώς αναφέρουμε στις πρώτες σελίδες του βιβλίου. Η προθυμία των τελευταίων ειδικώς να ενισχύσουν την εκδοτική προσπάθεια του Συλλόγου του χωριού είναι τιμή και για τον Σύλλογο και για τον υπογραφεμένο. Τους ευχαριστούμε θερμώς. Άξιο επαιίνου είναι και το Δ.Σ. του Προοδευτικού Ομίλου Γλινάδου Νάξου που είχε την τόλμη να αναλάβει το εγχείρημα της εκδόσεως αναζητώντας πόρους για την πραγματοποίησή της και ενθαρρύνοντας ποικιλοτρόπως τον συγγραφέα στο έργο του. Ιδιαίτερος ευχαριστώ τον Πρόεδρό του κ. Νικόλα Μαϊτό, τόσο για τη συμβολή του στην επίτευξη αυτού του στόχου, όσο και για τα επαινετικά για μένα λόγια που διατύπωσε στον προλογικό του χαιρετισμό.

Ευχαριστώ, τέλος, τον Λέκτορα του Πανεπιστημίου Θράκης κ. Μανόλη Βαρθούνη για την μεγάλη τιμή που έκανε στο χωριό μου και σε μένα προσωπικώς να προλογίσει το βιβλίο μας. Αξίζει να σημειώσω ότι πριν τον απευθύνω τη σχετική πρόταση (την οποία αοιμώς απεδέχθη), η γνωριμία μας στηριζόταν σε μίας ώρας συνάντησή...

Αν οι «ρώες» που συνέλεξα εγώ είναι για τον κ. Βαρθούνη «(...) μελέτη που βασίζεται σε άριστη και εξαντλητική γνώση του τόπου και του υλικού, παράγοντες που στη συνέχεια αξιοποιούνται με επιστημονική και αγάπη...», τότε, αγαπητοί συγχωριανοί (σε σας αποκλειστικώς απευθύνομαι), μελετήστε το με προσοχή, τρυγήστε τους καρπούς του, και το περιουσιζόμενο κρασί φυλάξτε το για τις επερχόμενες γενιές. Γι' αυτές κυρίως γράφτηκε. Όσο περνάνε τα χρόνια και ο κόσμος που περιγράφει θα έχει ολότελα χαθεί, το βιβλίο μου αυτό θα γίνεται πιο εύγεστο και πιο απολαυστικό, σαν το παλιό καλό κρασί. Γιατί κρύβει μέσα τον αγάπη και κάποιου ποσοστό «θείκης τρέλλας»....

Μανόλης Γεωργ. Σέργης
Δεκέμβριος 1993

ΤΜΗΜΑ Α' ΕΘΙΜΙΚΗ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

Ι. ΒΙΟΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΤΗΣ ΓΑΙΝΑΔΙΩΤΙΚΗΣ ΛΑΪΚΗΣ ΖΩΗΣ

1. ΚΤΙΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Α. Κατοικία

Ι. Οικιστική μελέτη του χωριού

Η μελέτη της λαϊκής κατοικίας πρέπει να γίνεται στα πλαίσια του περιβάλλοντος και του συνόλου των άλλων σπιτιών. Υπάρχει "κοινωνία σπιτιών", όπως υπάρχει και η κοινωνία των ανθρώπων. Ο μελετητής λαογράφος, πριν προχωρήσει στην περιγραφή των κατοικιών και της ζωής ενός χωριού, πρέπει να δώσει τη συνολική μορφή και τα οικιστικά χαρακτηριστικά του ...». Έχοντας κατά νου τη βασική αυτή παρατήρηση του επιφανούς λαογράφου μας Δημητρίου Λουκάτου¹ παραθέτουμε εν πρώτοις τα γενικότερα οικιστικά (και όχι μόνον) χαρακτηριστικά του χωριού.

Ο πατέρας της ελληνικής γλωσσολογίας Γ. Χατζηδάκης και άλλοι διαπρεπείς γλωσσολόγοι edίδαξαν² ότι τα εις —άδος/—άδο τοπωνύμια προέρχονται από επώνυμα. Έτσι και το Γλινάδο οφείλει την ονομασία του³ στην οικογένεια των Γλινών, στους Γλινάδες, τους πρώτους οικιστές του. Τα ονόματα των Μανόλη και Μάρκου Γλινού αναφέρονται πολλές φορές στους κώδικες 85 και 86 των Γενικών Αρχείων του Κράτους⁴. Ο μικρός χώρος που πρωτοκατάωκησαν αναφέρεται στα έγγραφα ως «τα μέρη των Γλινάδων» και «τοποθεσία των Γλινάδων». Από τη γενική αυτού του ανθρωπωνυμίου προήλθε ο τύπος «Γλινάδος» και τελικώς το «Γλινάδο».

Η ιστορική έρευνα έχει αποδείξει ότι το χωριό έχει μέχρι σήμερα βίο τουλάχιστον 320 ετών, αφού η πρώτη ιστορική μαρτυρία του τοπωνυμίου⁵ ανάγεται στο έτος 1672. Αρχικά ήταν δύο μικροί οικισμοί, κτισμένοι επάνω στους δύο απέναντι ευρισκόμενους λόφους, τον «Δέχτη»⁶ και το «Τζίδιλι»⁷ (βλ. αεροφωτογραφία, σσ. 24—25). Οι παράγοντες που επέδρασαν στην εκλογή των συγκεκριμένων βραχυδών και απροσίτων χώρων (φωτ. 1 και 2) είναι κοινωνικοοικονομικοί και ιστορικοί κυρίως. Κατώκησαν σε έδαφος βραχυόδες, επειδή οι Φράγκοι, οι κάτοχοι των ευφύρων περιοχών του Λιβαδιού, που έφταναν μέχρι τα κράσπε-

1.—Βλ. Δημ. Λουκάτου, Εισαγωγή στην ελληνική Λαογραφία, Αθήνα 1985, σ. 163

2.—Για τα εις —άδος τοπωνύμια βλ. Γ. Χατζηδάκι, Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, 2, σ. 455. Δικαίου Βαγιακάκου, Τοπωνύμια εις —άδος, Αθήνα, τ. 56 (1952), σσ. 9—24. Κ. Αμάντου, Γλωσσικά μελετήματα, 1964, σσ. 84—86. Σ. Μενάρδου, Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνών, τ. 3 (1928), σ. 153 και Τοπωνύμια της νήσου Τήνου, Λειψικόα 1970, σσ. 183, 188

3.—Βλ. Μανόλη Γ. Σέρρη, Γλινάδο: Ερημνεία του τοπωνυμίου, πρώτη ιστορική αναφορά του και οι περίεργοι οικισμοί Αγαμιάδο, Τζιτζαμο και Λουλούδο, Ναξιακά, τ. 30—31, Οκτώβριος 1991—Μάρτιος 1992, σσ. 19—20

4.—Βλ. ενδεικτικώς στον κώδικα 86 των Γενικών Αρχείων του Κράτους - Γ.Α.Κ. («Ο κώδικας του νοταρίου Νάξου Ιωάννου Μηνιάτη 1680—1689»), ανάπτυξη εκ της Επιτροπής του Κέντρου Ερευνας της Ιστορίας του ελληνικού Δικαίου της Ακαδημίας Αθηνών, τ. 29—30 (1982—1983), εν Αθήναις, 1990, το ευρετήριο σελ. 1269, στο επώνυμο Γλινός

5.—Ναξιακά, ό.π., σ. 22

6.—Για την ερημνεία του τοπωνυμίου (τινμ.) βλ. παρακάτω, σ. 190. Όλα τα τινμ. του χωριού είναι συγκεντρωμένα στις σσ. 621—25, αρχούμενος να τα χωρίσω σε οκτώ μεγάλες κατηγορίες και να τα παρουσιάσω ονομαστικώς. Ολοκληρωμένη μου μελέτη με τα τινμ. Γλινάδου θα παρουσιασθεί στα υπό έκδοση Πρακτικά του Ιου πανελληνίου Συνεδρίου για τη Νάξο («Η Νάξος δια μέσου των αιώνων»), που έλαβε χώρα στο Φιλιππείο της Νάξου, από 3—6 Σεπτεμβρίου 1992. Περίληψη αυτής της μελέτης μου είχα παρουσιάσει στο εν λόγω Συνέδριο

7.—Από τον Γ. Τζιντιλίζη (ιταλ. Gentle), που αποδεδειγμένως κατοικούσε στην περιοχή αυτή. Βλ. κώδικα 86 των Γ.Α.Κ., έγγραφο 84, του 1680.



(Φωτ. 1) Βράχια άγρια και απότομα. Μόνο μια γάτα μπορεί να τ' ανεβεί

δα του χωριού, τους απαγόρευαν να χτίσουν σ' αυτές. Η γόνιμη έκταση του Λιβαδιού⁸ μέχρι τη δεκαετία του 1920 ήταν όλη σχεδόν «παντίκια»⁹ στα οποία δούλευαν (η επιλογή του ρήματος (αποδίδει ορθότατα την κατάσταση) με επαχθέστατους όρους¹⁰ οι δυστυχείς Γλιναδιώτες και οι άλλοι Περιχωρίτες¹¹. Η διαθέσιμη σ' αυτούς, επομένως, γη δεν μπορούσε να είναι άλλη από τους βράχους και τις άγονες εκτάσεις του σημερινού χωριού. Υπήρχε βεβαίως και ο κίνδυνος των πειρατών¹², ο άλλος ιστορικός παράγοντας. Τον 17ο αιώνα, τον αιώνα δηλαδή της ιδρύσεως του χωριού, αυτές ήταν σε έξαρση. Το χωριό, κείμενο ακριβώς απέναντι του Αγίου Προκοπίου¹³, του φυσικού λιμανιού που προσορμίζονταν για τις ληστρικές τους επιδρομές οι πειρατές, έπρεπε να είναι δυσπρόσιτο και προκεκαλυμμένο. Το πρώτο εξασφάλιζαν οι ψηλοί, γρανιτώδεις λόφοι του, το δεύτερο η αραιή κατοίκηση

ση του «Δέχτη» και η φυσική κάλυψη του «Τζιδιλιού» από τον έμπροσθεν του ευρισκόμενο τρίτο λόφο, του «Γλεφάρου»¹⁴ (αεροφωτ., σσ. 24—25).

Το μεταξύ των δύο πρώτων λόφων διάστημα καλύφθηκε σταδιακά κατά τον 19ο και 20ο αιώνα και διαμορφώθηκε κατ' αρχάς μεν ένα επίμηκες σχήμα, το οποίο όμως, με τις επεκτάσεις των άκρων του, μετετράπη σε ημικυκλικό. Πρόκειται δηλαδή περί κλασσικής περιπτώσεως διλόφου χωριού, που εξελίχθηκε σε ημικυκλικό με βάση την κεντρική του οδό



(Φωτ. 2) Στο κέντρο ο βραχώδης λόφος του «Δέχτη»

8.—Η μεγάλη εύφορη πεδιάδα της Νάξου, νοτιώς της Χώρας, μέρος της οποίας, το ευφορότερο, ανήκει στο Γλινάδο. Τα υπόλοιπα τμήματά του ανήκουν στη Χώρα, στο Γαλανάδο και στο Αγερασνί 9—10.—Βλ. παρακάτω σσ. 262—265. Για τον όρο εμπάτικιον βλ. Ιάκ. Βισβίτη, Ναξιακά Νοταριακά Έγγραφα, Επετηρίς Αρχείου Ιστορίας Ελληνικού Δικαίου, τ. 4—5 (1951—1954), σ. 139

11.—Οι γύρω από τη Χώρα Νάξου κάτοικοι των χωριών, κυρίως των πεδινών, Γλινάδου, Αγερασνίου, Γαλανάδου, Τζιτζάμου, τα οποία συλλήβδην ονομάζονται σε δεκάδες έγγραφα Τζιτζαμολάγκαδα 12.—Βλ. ενδεικτικώς Ν. Κεφαλληνιάδη, Πειρατεία Κουρσάροι στο Αιγαίο, Αθήνα 1984, όπου και πλούσια βιβλιογραφία

13.—Φυσικό λιμάνι Ν.Δ. της Χώρας, παραθεριστικό θέρετρο σήμερα. Βλ. χάρτη Νάξου, σ. 658

4.—Αρχαιοελληνικό (διωρικό) Βλέφαρον.

(βλ. αεροφωτ. και φωτογρ. 3 και 4). Για το λόγο αυτό οι δρόμοι και τα «στενοσόκακα» των περιοχών των δύο πρώτων λόφων έχουν ακτινωτή διάταξη. Αντιθέτως, οι περισσότεροι από τους νεώτερους δρόμους (του μεταξύ των δύο λόφων



(Φωτ. 3) Μία σπάνια φωτογραφία του χωριού, εν έτει 1938

διαστήματος) είναι παράλληλοι προς την κεντρική οδό. Σ' αυτήν καταλήγουν, τέμνοντας καθέτως τους προηγούμενους, μερικοί άλλοι, που τη συνδέουν με τα πλέον απόμακρα σημεία του χωριού.

Το κατάστρωμα των περισσότερων δρόμων του ήταν κάποτε πετρόκτιστο, σήμερα ούτε ένα ελάχιστο τμήμα τους δεν υπάρχει ως μαρτυρία για αυτήν την προτέρα κατάσταση. Έπεσαν και αυτοί, όπως πολλά άλλα κτήρια του χωριού.



(Φωτ. 4) Γλινάδο 1992: α. «Δέχτης» β. το «Τζιδίλι» γ. «Γλέφαρος»

«θύματα» του ταμμέντου και του κακώς εννοουμένου εκσυγχρονισμού.

Στο κέντρο του χωριού δημιουργήθηκαν τα καφενεία («τα μαγαζιά») και οι χώροι για τη διασκέδασή τους. Οι δεύτεροι, όσο ο μεταξύ των δύο λόφων χώρος δεν είχε οικοδομηθεί, ήταν ευρύχωρες «αλάνες», όπως π.χ. η «Ελλά του Μπαρδάνη» (βλ. σ. 277), στις οποίες δημιουργούνταν πρόχειρες «τέδες» για το πανηγύρι του «Χριστού»¹⁵ και τις άλλες τους μουσικές διασκέδασεις. Η σημερινή πλατεία, στο κέντρο ακριβώς του χωριού, με το κοινοτικό κατάστημα στην ανατολική πλευρά της, είναι νεώτερη. Ανατολικότερον της «πλατέας», ευρίσκεται το διθέ-

15.—Βλ. παρακάτω σσ. 277 —279, 477—478.



(Φωτ. 5) Ερημα, εγκαταλελειμμένα σπίτια στον «Δέχτη»



(Φωτ. 6)και στο «Τζιδίλι»

σιο σχολείο του. Η μία του αίθουσα οικοδομήθηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1930 και η άλλη το 1954 (βλ. σελ. 335), ενώ το πρώτο σχολείο του χωριού, όπως πολλάκις θα αναφερθεί παρακάτω ¹⁶, ιδρύθηκε το 1918, στον Πάσα—Κόρδα, στην περιοχή του Τζίτζαμου¹⁷, ανατολικότερον του αμέσως παρακάτω αναφερόμενου ενοριακού ναού της Μεταμορφώσεως του Χριστού (βλ. αεροφωτ. και σσ. 53—55).

Ο άλλος ισχυρός πόλος της εν γένει ζωής του χωριού, η ενοριακή του εκκλησία, βρισκόταν από της ιδρύσεώς του στον Τζίτζαμο, πλησίον του προ πολλών ετών εγκαταλειφθέντος ομώνυμου οικισμού. Η Μεταμόρφωση του Σωτήρος (ο «Χριστός») ήταν το πνευματικό κέντρο όλων των πέριξ του Γλινάδου οικισμών (Λουλούδου ¹⁸, Τζίτζαμου και Γαλανάδου¹⁹). Μετά την ερήμωση των δύο πρώτων και το περιορισμό των Γαλαναδιωτών στη δική τους ενορία ²⁰, ο «Χριστός» έμεινε αποκλειστικός στους Γλιναδιώτες, και τον έχουν ενοριακό τους ναό (βλ. σσ. 53—54). Η μακρά του απόσταση από το χωριό και η συνεπακόλουθη δυσκολία μεταβάσεως, των γερόντων κυρίως, σ' αυτόν, ήταν ο αποχρών λόγος που οδήγησε στην οικοδόμηση του Αγίου Νικοδήμου, στην βορεία είσοδο του χωριού (βλ. αεροφωτ. και σελ. 55).

Αίτια ακριβώς από το ναό της Μεταμορφώσεως βρισκόταν ο άλλος μεγάλος υπαίθριος «δημόσιος χώρος», το νεκροταφείο. Ενώ όμως «ο Χριστός» περιήλθε σε δεύτερο μοίρα, εξ αιτίας του νεοδημότου και πλησιεστέρου προς το χωριό Αγίου Νικοδήμου, το νεκροταφείο δεν άλλαξε θέση, ούτε απώλεσε τον πρωταρχικό του ρόλο. Δεχόταν πριν από αιώνες (δέχεται μέχρι και σήμερα) στους κτιστούς τον τάφους, πρόσωπα οικεία και αγαπημένα. Δεν είναι διόλου υπερβολή να ειπωθεί ότι το νεκροταφείο, μαζί με το «Χριστό» και το μοναστήρι των Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων ²¹, είναι οι ζωντανές μνήμες του παρελθόντος του χωριού.

Πλησίον της σημερινής βορείας εισόδου του χωριού και του Αγίου Νικοδήμου βρισκόταν, επάνω στο λόφο του «Γλεφάρου», οι δύο ανεμόμυλοι του χωριού. Σήμερα διασώζεται, αλλά σε οικτρή κατάσταση, μόνον ο ένας, του «Μαυρομμάτη» (από το όνομα του τελευταίου ιδιοκτήτη του), ενώ από το 1945, στον απέναντι λόφο του χωριού, κοντά στον «Δέχτη», ορθώνεται επιβλητικός ο μύλος του «Καρεγλά», που μαζί με τον προηγούμενο ορίζουν, κυριολεκτικώς, τα δύο άκρα του χωριού (βλ. αεροφωτ. και σσ. 24—25).

Οι κάτοικοι του χωριού ανέκαθεν ασχολούνταν με τη γεωργία, είτε ως «κοπιαστές» κατά τους προηγούμενους αιώνες, είτε ως ελεύθεροι γεωργοί κατά τον παρόντα. Η κτηνοτροφία ήταν συμπληρωτική ενασχόληση. Οι περισσότεροι αρκούνταν σε λίγα πρόβατα (βλ. σελ. 219), τα οποία στάβλιζαν τις νύκτες στις αυλές των οικιών τους, φοβούμενοι «επιδημίες» και ξενοχωριανούς κλέπτες (βλ. σσ. 227—229). Η εύφορη γη του Λιβαδιού, οι κάθε λογής καλλιέργειες, και κυρίως αυτή του κρατικού πατατοσπόρου (παρ' όλες τις δυσκολίες που αντιμετώπισαν) ήταν οι καθοριστικοί εκείνοι παράγοντες, που έδρασαν ανασταλτικώς στη μεγάλη εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση των χρισίμων δεκαετιών του 1950 και το 1960. Ελάχιστα μετανάστευσαν στην Αθήνα, μετρημένοι στα δάκτυλα μιας παλάμης οι μετανάστες στην Αμερική (βλ. σελ. 295).

16.—Σελ. 333 κ.ε.

17.—Ένας από τους τρεις πέριξ του Γλινάδου εγκαταλειμμένους οικισμούς, ερείπια του οποίου ενδίδονται ακόμη σήμερα Α. του χωριού. Για την ετυμολογία και τη σύντομη ιστορία του βλ. το άρθρο μου στα Ναξικά, ό.π., σελ. 20

18.—Ναξικά, ό.π., σελ. 21

19.—Χωριό της Νάξου, Α. του Γλινάδου. Βλ. και χάρτη, σ. 658

20.—Τον Αγίου Πνεύματος

21.—Για την ιστορία του βλ. Μανόλη Γ. Σέργη, Το μοναστήρι των αγίων Τεσσαράκοντα μαρτύρων στο Γλινάδο Νάξου, έκδοση του Προοδευτικού Ομίλου Γλινάδου Νάξου, 1990, και σελ. 57 του παρόντος βιβλίου.

II. Η κατοικία (το σπίτι)

α. Ο παραδοσιακός τύπος της γλιναδιώτικης κατοικίας

—εξωτερική της μορφή και αυλή



(Φωτ. 7) «Κουζινάκι», κυρίως δωμάτιο και βοηθητικός χώρος

Αδιάνυστοι μάρτυρες και πολύτιμοι βοηθοί στη μελέτη της πρώτης, της παραδοσιακής γλιναδιώτικης κατοικίας, είναι τα ελάχιστα απομεινάρια στους δύο προαναφερθέντες λόφους, του «Δέχτη» και του «Τζιδιλιού», στις πρώτες δηλαδή κοιτίδες του χωριού (φωτ. 5 και 6). Οι κατοικίες λοιπόν ήταν μονώροφες, οι διώροφες ήταν ελάχιστες και σ' αυτές γίνεται αναφορά αμέσως παρακάτω. Το θέμα

σχετίζεται τόσο με την οικονομική επιφάνεια των κατοίκων, όσο και με τη σύσταση του εδάφους (που καθόριζε π.χ. αν θα ανοιχθούν ή όχι θεμέλια), αλλά και με τα υλικά οικοδομίας, που ήταν χώμα και πέτρα. Πώς να κτισθούν διώροφες οικίες χωρίς οικονομική άνεση, γερές βάσεις και στέρεα υλικά;

Σχηματικά έμοιαζε με επίμηκες παραλληλόγραμμο (φωτ. 7), ενώ πολλές κατοικίες είχαν ακαθόριστο, αλλόκοτο σχήμα. Αποτελούνταν κυρίως από ένα μόνον δωμάτιο, που χρησίμευε ως υπνοδωμάτιο και χώρος φαγητού. Αιτίες για τη στενότητα του διαθέσιμου χώρου και το ακαθόριστο σχήμα αποτελούσαν το μικρό, στενό και μη οικοδομήσιμο οικόπεδο και η παρουσία σ' αυτό βαθιά ριζωμένων και άθραυστων βράχων, που καθόριζαν αναγκαστικά το σχήμα της. Χαρακτηριστική των λεγόμενων είναι η μαρτυρία ότι «εξανοίανε να βρουνε καένα χάλαρο για να γλιτώσουνε ένα δουβάρη». Ας μη λησμονούμε τον προαναφερθέντα κύριο ιστορικό παρά-



(Φωτ.8) Διάταξη κτηρίων σχήματος Γ

γοντα αυτής της καταστάσεως: όταν οικοδομήθηκαν οι πρώτες κατοικίες, ήμασταν στον 17ο αιώνα και ο τόπος ήταν υπό την τυπική μεν τουρκική εξουσία, αλλά ουσιαστικώς στέναζε υπό τον φραγκικό ζυγό.

Ο συνήθης τρόπος διατάξεως των κυρίων και βοηθητικών χώρων της, του προαναφερθέντος κυρίως δωματίου δηλαδή, του «καλού» δωματίου (αν υπήρχε), μιας μικρής κουζίνας με τη «γαμινάδα» της (για την παρασκευή του καθημερινού φαγητού) ή κάποιου άλλου βοηθητικού χώρου (π.χ. αποθήκης, «κελλαριού»²¹) ήταν σε ευθεία γραμμή (φωτ. 7). Σχηματίζονταν όμως και άλλα, διαφορετικά σχήματα, με τα ίδια αυτά «χτισίματα». Είχαμε π.χ. διάταξη τύπου Γ (το κυρίως και το «καλό» δωμάτιο σε ευθεία, το κουνιανάκι καθέτως, φωτ. 8) ή ακόμη τύπου Π (με την προσθήκη του «φουρναρειού» και της «προστιάδας») ή δύο παραλλήλων ευθειών (II), στο οποίο σχήμα το κυρίως και «καλό» δωμάτιο αποτελούν τη μία ευθεία, ενώ η «προστιάδα» (φωτ. 9) ή το «φουρναρειό» και η αποθήκη αποτελούν την άλλη.



(Φωτ. 9) «Προστιάδα» (αριστερά) και «λάκκος» (δεξιά)

Η αυλή της ήταν στενόχωρη, γιατί ο χώρος, όπως προαναφέρθη, ήταν μικρός. Περιβαλλόταν από τον υψηλό και κτιστό τοίχο της, κάστρο πραγματικό (φωτ. 5). Ο κίνδυνος των κλοπών ήταν μεγάλος. «Εμαθρίζανε μέσα κατσικοπρόβατα, χοίρο, όρνιθες. Όλοι είχανε εφτά—οχτώ πρόβατα, μερικοί και είκοσι. Ήτανε πάδα γεμάτη βουρβουλιά και βρωμιές του χοίρου και τω γοττώ και το νερό στο σπίτι λίγο. Τσι²² κοπριές όλες τσι ρίχνανε μέσα στο λάκκο που είχανε μεσ' την αυλή. Ήτανε και το αποχωρητήριο, μέσα και ο χοίρος πολλές φορές, αν δεν ήτανε αποκάτω από το φούρνο. Αμα εγέμιζανε, εξεκοπρίζανε, και τσι ρίχνανε στα χωράφια τσι κοπριές, ήτανε καλό λίπαζμα». Ο «λάκκος» (φωτ. 9) και τα ακολοθούνα «φουρναριό» και «προστιάδα» ήταν τα κύρια «χτισίματα» της αυλής.

Το «φουρναρειό», ο φούρνος δηλαδή, χρησιμοποιε για το ψήσιμο του ψωμιού, ενώ η «προστιάδα» ήταν το κατάλυμα των ζώων τη νύκτα, για να προφυλάσσονται από το χειμωνιάτικο κρύο, αλλά και από τους επίδοξους κλέπτες. Το δάπεδο της αυλής, χωμάτινο κατ' αρχάς, στρώθηκε με πέτρινες αξιωματικές πλάκες αργότερα (σε πολλές κατοικίες), για να γίνει ταμμένο, επί το αστικότερον, τις τελευταίες δεκαετίες των πολλαπλών αλλοιώσεων και παραμορφώσεων του οικιστικού χώρου.

Στο σημείο αυτό απαιτείται μία διευκρίνηση: η αυλή της εξελεγμένης κατοικίας, της δευτέρας φάσεως, όπως συμβολικά την ονομάζουμε, ήταν σε πολλές περιπτώσεις κατά πολύ πιο ευρύχωρη, επειδή ο χώρος που διατίθετο ήταν μεγάλυ-

21α.—Συνήθως βρισκόταν στο υπόγειο της κατοικίας, σε μερικές όμως είχε θέση στην αυλή. Αποθήκευαν σε τιάβια τα δημητριακά, το λάδι, το κρασί, τα τυριά, τοποθετούσαν εκεί οικιακά και αγροτικά εργαλεία τους κ.α.

22.—Για τη γραφή των τσι (της, γενικής ενικού) και ται (αιτ. πληθ.) ακολουθού την ερμηνεία του Γ. Χατζηδάκι (Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά, τ.Α', σσ. 576—77). Αντιθέτως, για καθαρώς συμβατικούς λόγους, προς διακριση δηλαδή, γράφω τη γενική της κτητικής αντωνυμίας (στη η τέη) με η. Έτσι έχομε: ται μάννας, ται 'πνε (της είπε, γενική της προσωπικής αντωνυμίας), ται ανθρώποι, αλλά το γάλα τέη.

τερος. Άλλο πράγμα η στενότητα του γρανιτώδους χώρου στον «Δέχτη, παραδείγματος χάρη, και άλλο η σχετική ευρυχωρία του επιπέδου χώρου που εδημιουργείτο στο μεσοδιάστημα των δύο λόφων.



(Φωτ. 10)



(Φωτ. 11)

Χαρακτηριστικός τύπος Ξύλινης αυλόπορτας Δίφυλλη αυλόπορτα με οριζόντιο χώρισμα

Η αυλή, και γενικότερον η κατοικία, προφυλασσόταν και από τη μεγάλη εξώθυρα, την αυλόπορτα. Ήταν συνήθως ξύλινη, μονοκόμματα, με «στριφόγερο» (στριφό-γυρο) από κάτω (φωτ. 10). Ο «στριφόγερος» ήταν αιχμηρό σίδερο, στην απόληξη του «τραβολουλιού», που εφαπτόταν μικρής οπής μαρμάρου για να ανοιγοκλείνει η πόρτα. Τον αντίστοιχο ρόλο, στο επάνω μέρος της, είχε σιδερένια θηλειά μισού κύκλου, καρφωμένη στην «κάσια», μέσα στην οποία θηλειά γύριζε η επάνω ξύλινη απόληξη της ²³. Ασφάλιζε με «αβάρα» ²⁴, επίμηκες ξύλο, που είχε επάνω του μικρό εξόγκωμα, «τη γεφαλή, για να βροίσκει το κλειδί και να ανοιγοκλείνει, για να βαينوγαίνει στη βαρρότρυπα». Αντί του ενός εξογκώματος μερικές μπάρες είχαν «δόντια», μέσα στα οποία περνούσε η άκρη του κλειδιού («στραβοκλειδί» το ονόμαζαν, βλ. ιχνογράφημα 1). Η «βαρρότρυπα», όπως η λέξη μαρτυρεί, ήταν οπή, ανοιγμένη στον τοίχο, απέναντι ακριβώς από την μπάρα.

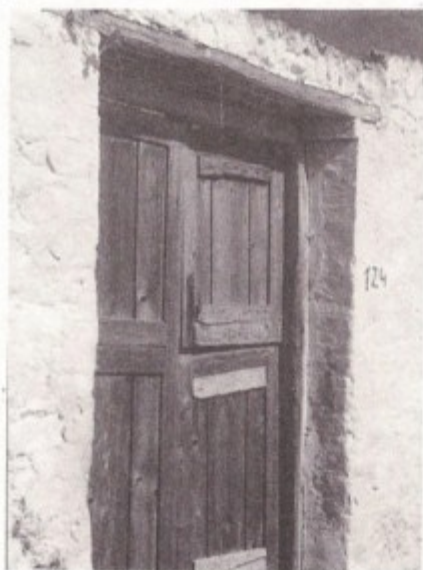
Το συγκεκριμένο αυτό τύπο εξώπορτας αντικαθιστούσαν άλλοι δύο, ευρέως διαδεδομένοι. Ο ένας ήθελε την εξώπορτα δίφυλλη, με οριζόντιο και ισομερές χώρισμα των θυροφυλλών της (φωτ. 11). Ο άλλος την ήθελε «κοφτή» στη μέση, αλλά καθέτως, και το μεν ένα «φύλλο»



Ιχνογρ. 1

23.—Αντί θηλιάς σε πολλές εξώθυρες υπήρχε οπή—κενό, που δημιουργούνταν στο άκρο του «μόρσου», μέσα στο οποίο κενό περιστρεφόταν αυτή η απόληξη

24.—Μεσαιων. αμπάρα < ιταλ. barra.



(Φωτ. 12) Χαρακτηριστός τύπος διφυλλής αὐλόπορτας, με μονοκόμματο το αριστερό και χωρισμένο στη μέση του δεξιό «φύλλο» της



(Φωτ. 13) «Κοδομίρι» κυρίας εισόδου

της ήταν μονοκόμματο, το δε άλλο ήταν διφυλλο, χωρισμένο στη μέση του, όπως ακριβώς η θύρα της κυρίως κατοικίας (φωτ. 12). Και οι δύο τύποι εξώθυρας που περιγράφουμε ασφάλιζαν από μέσα με σύρτες, κλειδαριές και το «κοδομίρι» (τουρκ. coldemir). Το τελευταίο ήταν μικρός σιδερένιος λαστός, του οποίου το μεν ένα άκρο ήταν στερεωμένο στον τοίχο, το δε άλλο (με την κυρτή απόληξη) εισχωρούσε σε σιδερένια θηλειά, καρφωμένη στην πόρτα (φωτ. 13).

Κίητοι στην παλαιότερη φάση της γλιναδιώτικης κατοικίας δεν υπήρχαν καθόλου, αλλά ούτε και στην δεύτερη, κατά την οποία περιορίζονταν μόνο σε κάποιες γλάστρες με γαρυφαλιές και βασιλικούς, επειδή ήταν δύσκολη και επίπονη η μεταφορά νερού από τα πηγάδια του χωριού. Είναι απαράδεκτο φαινόμενο αρκετοί



(Φωτ. 14)





1. Άγιος Νικόδημος
2. Παντοκράτορας («Τζανακού»)
3. Νεκροταφείο
4. «Χριστός»
5. Τίτζαμος
6. Άγιος Γεώργιος («Σερμαθιού»)
7. «Παναγιά του Καλόερου»
8. Λουλούδο
9. Τζιντίλι
10. «Μαγαζιά» - Κεντρική πλατεία
11. Δημοτ. Σχολείο
12. «Δέχτης»
13. Δεξαμενή
14. Μύλος Καρεγλά
15. Μύλος Μαυρομμάτη - «Γλέφαρος»
16. «Λάκκοι»

από τους συγχρόνους Γλιναδιώτες να μην έχουν προς καλλωπισμό της αυλής ούτε μία γλάστρα, ένα οπωροφόρο δένδρο, μία αλιτάνα, τώρα που οι κοινοτικές βρύσες έχουν μπει σε κάθε νοικοκυριό. Προτιμούν τις στρωμένες με μωσαϊκό και πλακάκια αυλές τους γυμνές από πρασινάδα και ομορφιά, παρά λερωμένες (!) με πεσμένα φύλλα των δέντρων (!).



(Φωτ. 15) Εσωτερικά κανάτια

«βορεινό» παράθυρο, στη θέση του οποίου άνοιγαν μία μικρή και λεπτή κάθετη σχισμή, που ανά πάσα στιγμή έκλεινε με παννιά (φωτ. 14).

Ο φόβος των ανέμων, αλλά και το υγρό κλίμα του χωριού, καθόρισαν όχι μόνον το διαφορετικό μέγεθος των παραθύρων, αλλά και την ισχυρή τους θωράκιση, με τα μονοκόμματα παραθυρόφυλλα, τα «κανάτια» (φωτ. 15). Ήταν κατασκευασμένα από χοντρά και γερά ξύλα, που άνοιγαν προς τα μέσα και ασφάλιζαν με πάνω και κάτω «μαδάλι». Μερικά άνοιγαν προς τα έξω (φωτ. 16). Τα «τζαμιλίγια» (φωτ. 17), η δεύτερη βαθμίδα προστασίας, δεν είχαν καμμία σχέση με τα σημερινά. Χωρίζονταν σε μικρά τετράγωνα με οριζόντιες και κάθετες ξύλινες λωρίδες και τα τζάμια τους φτυσικά ήταν μικρά, για ευνόητους λόγους²⁵. Είναι αδιανόητο, γιατί σήμερα, αφού οι κλιματολογικές και καιρικές συνθήκες του χωριού δεν άλλαξαν, τοποθετούν «καφασωτά» παραθυρόφυλλα, αντί των συμπαγών, και μονοκόμματα τζάμια, αντί των πολλών και μικρών, με αποτέλεσμα να θραυσομα-

Επανερχόμενοι στα εξωτερικά χαρακτηριστικά της κατοικίας ας μείνουμε για λίγο στον τύπο των παραθύρων της (αφού η κυρία είσοδος καλύφθηκε παραπάνω). Είχε συνήθως τρία παράθυρα, από τα οποία τα δύο ήταν στην πρόσοψη, εκατέρωθεν της εισόδου (φωτ. 7), και το άλλο στον βόρειο τοίχο της. Η πρόσοψη «έβλεπε» σχεδόν πάντα νοτίως, λόγω των ισχυρότατων βορείων ανέμων που έπνεαν χειμώνα—καλοκαίρι, γι' αυτό και τα «νότια» παράθυρα ήταν σχεδόν διπλάσια του μικρού «βορεινού». Αν τα δύο πρώτα παράθυρα δεν είχαν την προαναφερθείσα διάταξη, τότε το ένα απ' αυτά ήταν «ανατολικό» ή «δυτικό». Μερικές φορές δεν υπήρχε και



(Φωτ. 16) Εξωτερικά κανάτια

25.—«Τζαμιλίγια» δεν υπήρχαν σ' όλα τα παράθυρα. Όπου υπήρχαν πάντως άνοιγαν προς τα μέσα.

νούν οι αέρηδες στις γριλλίες τους, τα παράθυρα να τρίζουν και το σπίτι γενικά να γίνεται πολύ πιο παγερό. Στο τελικό αυτό αποτέλεσμα συμβάλλουν και άλλες αιτίες, όπως αναλυτικά θα εκθέσουμε στην πορεία της μελέτης.

Επάνω από τις «κάσιες» των θυρών και των παραθύρων, στα «μόρσα», αντί οποιουδήποτε άλλου ξύλου, τοποθετούσαν μικρά δοκάρια από «φίδες», ²⁶ «φιδωπά» τα ονόμαζαν. Οι «φίδες» ήταν είδος δένδρου, ύψους 2,5 περίπου μέτρων, που ομοίαζαν με κέδρο, και φύονταν στην περιοχή του «Μπαούζη», κοντά στο σημερινό Καστράκι ²⁷. Εκεί κατέφευγαν για να τα κόψουν, διανύοντας μεγάλες για την εποχή εκείνη αποστάσεις. Η έλλειψη υλικών, κυρίως του ξύλου, ήταν εμφανής και καταδυναστευτική. Για χρώμα στις Μέλανες ²⁸, για κυπαρίσσια στην Ποταμιά ²⁹, για «φίδες» στο Καστράκι. Από πέτρα, δόξα σοι ο Θεός. Έβρισκαν άφθονη μέσα στο ίδιο το χωριό. Επανερχόμενοι στις «φίδες» των «μόρσων» αναφέρουμε ότι ήταν (κυριολεκτικώς) αθάνατες. Είναι θαυ-



(Φωτ. 17)

«Τζαμλίκι» (δεξιά) με έξι μικρά τζάμια



(Φωτ. 18)

που θα είχε δυσμενείς επιπτώσεις στη στεγανότητα της κατοικίας), έστρωναν το χρώμα με ελαφρά κλίση προς το μέρος της «βλοσυρονέρας» (υδρορροής), «εκάνανε ρύση». Η ταράτσα είχε και άλλες χρήσεις: άπλωναν επάνω βαμβάκια να στε-

μαστό αυτό που παρατηρεί σήμερα κανείς στις ερειπωμένες οικίες του χωριού: τα ξύλα αυτά διατηρούνται ανέπαφα, κι ας παρήλθαν δεκαετίες ολόκληρες από την κοπή τους. Και όχι μόνον αυτό, αλλά κατά μαρτυρία ανθρώπων του χωριού, γίνονται ανθεκτικότερα με την πάροδο του χρόνου! Είναι να θαυμάζει κανείς το λειτουργικό και «οικονομικό» πνεύμα με το οποίο ο παραδοσιακός άνθρωπος του χωριού στέγασε τη φτώχεια του!

Ολοκληρώνουμε την εξωτερική της περιγραφή με τη στέγη και τους «ανεφανούς». Οι στέγες / «ταράτσες» ήταν χωμάτινες και επίπεδες σ' όλες τις φάσεις της εξέλιξής της. Η παραδοσιακή γλιναδιωτική κατοικία ήταν δηλαδή κλασσική περίπτωση επιτεδόστεγης νησιωτικής. Για να φεύγουν τα νερά της βροχής και να μη λιμνάζουν (γεγονός

26.—Επιστημονική ονομασία *Juniperus phoenicea*, άρχειθός η φοινικική

27.—Οικισμός και καλοκαιρινό θέρετρο στην Ν.Α. Νάξο.

28.—Χωριό της Νάξου, Ν.Α. της Χώρας. Βλ. χάρτη σ. 658 Για την ετυμολογία του βλ. Αντ. Κατσουρού. Τοπωνύμια της Νάξου, Ναξιακών Αρχείων, έτος Α' (Ιούνιος 1947), τ. 6, σ. 77

29.—Χωριό της κεντρικής Νάξου, με ενακλονόητη ετυμολογική ερμηνεία.



(Φωτ. 19)



(Φωτ. 20)

γνώνουν και να «λιαστούν», αποξηραινάν σταφίδες και σύκα, κ.α.

Όσον αφορά στους «ανεφανούς», την πάνω από τη στέγη απόληξη της «καμινάδας», διακρίνουμε τρεις βασικούς διαφορετικούς τύπους. Ο πρώτος ήταν εξ ολοκλήρου κτιστός με πέτρα και είχε στην επάνω άκρη των καθέτων πλευρών



(Φωτ. 21)

του τέσσερις οπές για την έξοδο του καπνού (φωτ. 18, 19, 20). Ο δεύτερος (πέτρινος κι αυτός στις περισσότερες περιπτώσεις) είχε ως απόληξη ένα πήλινο «υψέλι» ή πιθάρι, με οπές στα πλευρικά τοιχώματα (φωτ. 21, 22). Τα εν λόγω επιθέματα, τα «υψέλια», ήταν αφ' ενός μεν αποκλειστικώς κατασκευασμένα από αγγειοπλάστη για το σκοπό αυτό, αφ' ετέρου χρησιμοποιημένα ήδη, στον αρχικό τους ρόλο. Ο τρίτος τύπος είχε ως κύριο χαρακτηριστικό του δύο πλάκες, τοποθετημένες επάνω στην πέτρινη βάση του, σε σχήμα Λ κεφαλαίου (φωτ. 23, 24).

—το εσωτερικό του κυρίως δωματίου

Όπως προαναφέρθη το κυρίως δωμάτιο χρησίμευε ως χώρος φαγητού και υ-
πνοδωματίου. Πολλά είχαν και την «καμινάδα» μέσα, άλλα την είχαν σε ξεχωριστό δωμάτιο, παραπλευρώς. Οι πολλαπλές χρήσεις του κυρίως δωματίου, το πολυπληθές της οικογένειας και οι διαφορετικές ανάγκες των ενοίκων του, τους υποχρέωναν πολλάκις να το χωρίζουν, επιμερίζοντας μ' αυτό τον τρόπο τον λειτουργικό του ρόλο. Ο διαχωρισμός του γινόταν είτε με κουρτίνες, κρεμασμένες από τις «τραβές» της οροφής, είτε με το «τσαδί». Τοποθετούσαν όρθια δύο—τρία «αθάνατα» (αναλόγως του χώρου που επιθυμούσαν να χωρίσουν) και τα στερέωναν με καρφιά στις «τραβές». Ανάμεσα στα «αθάνατα» (ανά δύο) κάρφωναν καλάμια, σε παράλληλη διάταξη, όπως στην «καλαμωτή», τα επέχριαν με λάσπη (έ-

βαζαν μάλιστα άχυρα μέσα για να «πιάνει» η λάσπη και να διατηρούν ζεστό το χώρο, αφού ήταν γνωστή η θερμομονωτική τους ιδιότητα), και μετά τα σοβάτιζαν.

Το δάπεδό του ήταν στρωμένο με ειδικό χώμα που «φιγγορίζε»³⁰. Το μετέφεραν με τα ζώα από τον «Μητροπολίτη», περιοχή πάνω από το Γαλανάδο. Το άπλωναν στο δάπεδο, το έβραχαν με νερό και το πατούσαν επί πολλή ώρα, έως ότου αποκτούσε επιφάνεια συμπαγή και λεία, σαν να είχε τσιμεντοστρωθεί από τον πλέον ικανό τεχνίτη. Όταν μετά από καιρό, λόγω της πολλής χρήσης, κάποιο σημείο του «ημάδιε» το «βάλωνανε» με το ίδιο υλικό. Καθ' όμοιο τρόπο έστρωναν και το δάπεδο του «καλού» δωματίου. Σήμερα καμμία γλιναδιώτικη κατοικία δεν έχει χωμάτινο δάπεδο. Άλλες τσιμεντώθηκαν, άλλες είτε μαρμαροστρώθηκαν, είτε πλακοστρώθηκαν. (Άλλη μία βασική αιτία που ερμηνεύει και αιτιολογεί αρχικόντως το παγερό των συγχρόνων οικιών).



(Φωτ. 22)



(Φωτ. 23)

αυτές «εβλέκανε» ή κάρφωναν «καλαμοτή», από ξερά και γερά καλάμια, το ένα δίπλα στο άλλο, με ιδιαίτερη προσοχή να αποφευχθούν τα μεταξύ τους κενά³⁰

Η οροφή του (και του «καλού» δωματίου) στηριζόταν επάνω σε «τράβες» από κυπαρίσσι συνήθως, για να είναι όσο το δυνατόν ευθύγραμμες (φωτ. 25). Επειδή το χωριό στερούνταν της πολύτιμης αυτής πρώτης ύλης, μετέβαιναν για την αγορά της στην Ποταμιά, στον Περιβολάρη. Όταν δεν ήταν σε ικανοποιητικό βαθμό ευθύγραμμη, τα ίσιωναν πελεκώντας τα με ροκάνια. Επάνω στις «τράβες» και καθέτως προς

30.—Ανάμεσα στις δυο δοκούς—τράβες τοποθετούσαν (δένοντάς το σε πολλά του σημεία) ένα επί πλέον καλάμι, το οποίο ένωσε τα κατ' αντίθετη διεύθυνση τοποθετούμενα καλάμια της «καλαμοτής» και που ονόμαζαν «διαφόνι» (δια + αφχ. τόνανον). Στη Νάξο και αλλοιχού «διαφόνι» ονομάζεται η «τράβια» (ξύλινη δοκός) της οροφής που τίθεται καθέτως προς τις άλλες και τις συγκρατεί. Πηγ. το πάτερο.

(φωτ. 26). Επάνω από την «καλαμωτή», έστρωναν φύκια ή «βούτιμα»³¹. Τα μετέ-



(Φωτ. 24)

Την διαδικασία αυτή (της επίστρωσης του χώματος επάνω στα φύκια) ονόμαζαν «ρόδομα»³². Μερικοί, όταν το «ροδώνανε», μετά τα φύκια, αντί του προαναφερθέντος χώματος, τοποθετούσαν «μια στρώση» δικό τους, ντόπιο χώμα, που ήταν πηλώδες, από «γερά χωράφια», για να καταστήσουν την οροφή αδιαπέραστη από τα νερά της βροχής. Μετά παρέλευση δύο—τριών ετών συμπλήρωναν το χώμα που οι βροχές παρέσυραν από τη στέγη («εκάνανε απάνω ροοί») και έτσι η προστασία του ήταν και πάλιν δεδομένη.

Στα δάκτυλα του ενός χεριού μετρούνται σήμερα οι γλιναδιώτικες κατοικίες που διατήρησαν τον παραδοσιακό αυτό τρόπο στέγασης. Όλα τα «ξεστιάσανε» για να τα «ταρ-τσάσουνε» με μπετόν, να τα κάνουν «πλάκα»



(Φωτ. 25) α. Ξύλινες τρόβες β. «τάβλα» γ. «φανάρι» δ. «αρμάρι» ε. Ξύλινη πιανοθήκη στ. «κουζίνα» κρεμασμένα στον τοίχο με καρφιά

— καταψύκτη το χειμώνα και θερμοσυσσωρευτή το καλοκαίρι, επιφέροντας αφ'

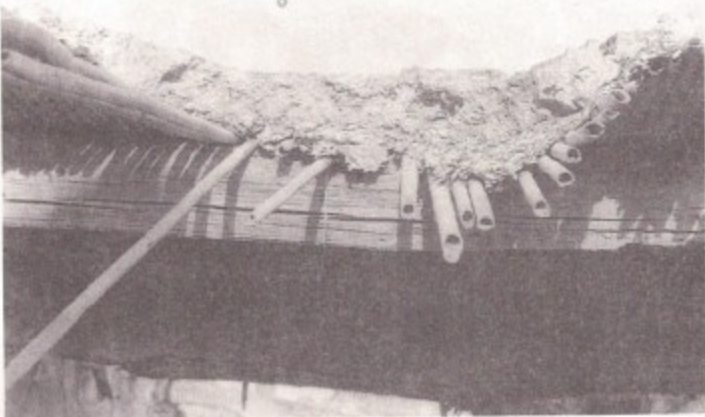
31.—Επιστημονική του ονομασία *Scirpus lacustris*, το αλγαχό συναντώμενο ως «βούτιμο» και «βούτομο» (αρχ. βούτομον, βούτομος)

32.—Ο θαναμάσιος πρίον ηδωροβότοπος Ν. της Χώρας, μέρος του οποίου έγινε αεροδρόμιο. Βλ. και το κεφ. Αλιευτικός βίος σ. 231

33.—Για τη λέξη βλ. Φαίδωνος Κουκουλέ, Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, εν Αθήναις 1951, τ. 4, σ. 272.

ενός σημαντική αλλαγή στη μέση κατά εποχή θερμοκρασία του σπιτιού, απ' ετέρου δε ανεπανόρθωτη αλλοίωση της πολιτισμικής ταυτότητας του χωριού.

Υποστήριγμα της στέγης και ενισχυτικό του όλου οικοδομήματος ήταν το «βόρτο», κτισμένη με πέτρα και



(Φωτ. 26) Τράβες, καλαμωτή, φύκια, «δωματόχωμα»

σοβαντισμένη αφίδα, που διεχώριζε ταυτοχρόνως σε δύο μέρη το κυρίως δωμάτιο (φωτ. 27). Σπίτια με «βόρτο» επέλεγαν για την τέλεση των γάμων και των μετέπειτα συμποσίων, επειδή η εν λόγω αφίδα δημιουργούσε μεγαλύτερο χώρο. Πολλά παραδοσιακά σπίτια είχαν αυτό το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό, που σήμερα έχει



(Φωτ. 27) Εσωτερικό γλιναδιώτικης κατοικίας με «βόρτο»

παντελώς σχεδόν εξοβελιστεί, ως μη λειτουργικώς αναγκαίο, από τις οικοδομές που κτίζονται κατά τον παραδοσιακό τρόπο, ενώ γίνεται κατάχρησή του στο νέο τύπο κατοικίας που τελευταία παρουσιάζεται³⁴. Διασώθηκαν ελάχιστα «βόρτα», κυρίως σε κατοικίες που διαμένουν ακόμη γέροντες ένοικοι, κατ' ανάγκη και προσωρινοί θεματοφύλακες της παράδοσης.

Βασικά στοιχεία (ειδικές κατασκευές, διαρ-

ρύθμιση, έπιπλα, σκεύη) που συνέθεταν την όλη εικόνα του εσωτερικού του κυρίως δωματίου ήταν: Η «καμινάδα»: Ήταν το μέρος που μαγείρευαν. Ο καπνός διοχετευόταν στον αέρα μέσω του «ανεφανού». Κάτω ακριβώς από την «καμινάδα»³⁵, δημιουργούσαν τον «καρβουνόλακκα» (φωτ. 28), για την αποθήκευση των καυσόξυλων που θα χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή των φαγητών. Τα ξύλα αυτά αγοράζαν

34.—Βλ. παρακάτω, σ. 48

35.—Την εστία. Για τη βυζαντινή βλ. Φ. Κουκουλέ, ό. π., σ. 308.



Η «καμινάδα» (εστία) και ο «καρβουνόλακκας» από κάτω

από τους «Απανοχωριανούς»³⁶, που καθημερινά σχεδόν διαλάλουν την πρηνότητα τους στους δρόμους του χωριού. Τα μετέφεραν με τα ζώα από τα ορεινά χωριά τους, ολόκληρα «φορτώματα». Οι Γλιναδιώτες τα αγόραζαν, επειδή οι ίδιοι δεν είχαν «χοντρά» ξύλα για τις ανάγκες του «μαερείου». Τα δικά τους ήταν «ψιλά» και ιχθυϊκώς ολίγα, που επαρκούσαν μόνο για το «κάψιμο» του φούρνου.

Ο «ροός»: Ήταν η πρώτη μορφή κρεβατιού τους και ταυτοχρόνως χώρος αποθήκευσης και φύλαξης του κριθαριού (φωτ. 29). Τον έκτιζαν με πέτρα σε μία γωνιά του δωματίου και είχε ύψος ένα ως ενάμισι μέτρο. Λίγο πιο κάτω από τα χείλη της μίας του

πλευράς και στον απέναντί της τοίχο στερέωναν «τράβες», επάνω στις οποίες τοποθετούσαν «τάβλες» ή άπλωναν πλεκτή με βούρλα «καλαμιωτή». Το αχυρένιο στρώμα συμπληρώνε το ιδιόμορφο αυτό κρεβάτι. Το κτιστό μέρος του «ροού» το κάλυπταν με δαντελλένιους «γύρους», περιτέχνα δημιουργήματα ή προικία της οικοκυράς, με κεντημένα επάνω τους τα αρχικά του ονόματός της. Στο «ροό» κοιμόντουσαν οι γονείς και τα μικρά παιδιά, τα οποία, για ευνοήτους λόγους, τον εγκατέλειπαν αργότερα, όταν μεγάλωναν και «καταλάβαιναν» πια. Για τους ίδιους ακριβώς λόγους κρεμούσαν από το ταβάνι κουρτίνες, εξασφαλίζοντας έτσι την «απομόνωση» του ζευγαριού. Άλλοι χαρακτηριστικοί τύποι κρεβατιού, εκτός από το «ροό», ήταν τα «στρίποδα»³⁷ και οι «καργιόλες»³⁸. Τα πρώτα ήταν «διπλά» κρεβάτια, με σιδερένια ή, παλαιότερον, ξύλινα το «κεφαλάρι» και την «ποδαριά», τα οποία



(Φωτ. 29)

36.—Οι κάτοικοι των βορείων χωριών της Νάξου, κυρίως του Φιλωτίου, της Απειράνθου, της Κορώνου, της Κορωνιάδας, με τους οποίους οι Γλιναδιώτες είχαν πολλαπλές σχέσεις. Θα τους συναντήσουν με πολλούς στο βιβλίο ως «Ψηλοχωριανούς», «Χωριανούς», «Ορεινούς»
37.—Τρίποδα, με προσθήκη του σ
38.—Ιταλ. carrisola.

συνδέονταν μεταξύ τους με ξύλο. Άπλωναν επάνω τους «καλαμωτή» και αχυρένιο στρώμα. «Στρίποδα» λέγονταν τα στηρίγματά τους, που όμως έδωσαν το όνομά τους στον συγκεκριμένο αυτό τύπο κρεβατιού. Οι «καργιόλες» ήταν και αυτές «διπλά» σιδεροκρέβατα, που εμφανίστηκαν μετά τα «στρίποδα». Τις βρίσκουμε μέχρι σήμερα σε αρκετά σπίτια να ανθίστανται στην κατακλυσμαία επέλαση των ξύλινων «λουστραρισμένων» κρεβατιών (φωτ. 30).



(Φωτ. 30)

Η πολυμελής όμως γλιναδιώτικη οικογένεια αναγκαζόταν να χρησιμοποιεί διπλη κρεβατιών τους «σοφάδες»³⁹, και μάλιστα για τα μεγαλύτερα παιδιά (φωτ. 31). Ήταν ξύλινοι και στις «πλάτες» τους οι περισσότεροι έφεραν σκαλισμένα περίτεχνα σχέδια. Ο πλέον διακοσμημένος αποτελούσε πολλάκις στολίδι ξεχωριστό του «καλού» δωματίου και προικίζο δώρο αξιοζήλευτο.

Τα «αρμάρια»⁴⁰, δύο τουλάχιστον, το ένα δίπλα στην «καμνάδα» και το άλλο δίπλα στο κρεβάτι, ήταν άλλο ένα χαρακτηριστικό του κυριώς δωματίου (φωτ. 32).



(Φωτ. 31)

Τοποθετούσαν μέσα πάσης φύσεως χρηστικά αντικείμενα, μέχρι και τα «κουζινικά» τους. Τα τελευταία τα κρεμούσαν και στον τοίχο, δίπλα συνήθως από την ξύλινη «πιατοθήκη» (φωτ. 25), ή τα τοποθετούσαν επάνω στην «τάβλα»⁴¹, κυρίως τις κατσαρόλες. Η «τάβλα» ήταν μία επιμήκης σανίδα, κρεμασμένη με σχοινιά από τις «τράβες» του ταβανιού. Επάνω της εναπόθεταν επίσης τα τυριά τους, πρώτες ύλες

για την παρασκευή των φαγητών, το ψωμί, υπολείμματα τροφών, κ.τ.λ. (φωτ. 25). Το ψωμί, ειδικότερον, το φύλαγαν μέσα σε «δουράδες»⁴² (φωτ. 33), όπου

39.—Τουρκ. sofa

40.—Μεσαιωνικό αρμάριον < λατιν. armarium

41.—Μεσαιων. τάβλα < λατιν. tabula

42.—Οι αλλαχού γνωστότατοι τουράδες, τουρκ. torba.



(Φωτ. 32) «Αρμάρι». Στο εσωτερικό του (συν τοις άλλοις) και ένας λύχνος

Ήταν νικελένια κατασκευή με ψηλή «σήτα» γύρω—γύρω, για να αερίζονται τα προς φύλαξη τρόφιμα και ταυτοχρόνως να αποκλείεται η είσοδος στα επιβλαβή έντομα (φωτ. 34).

Το όλο «σκηνικό» συμπλήρωναν το ξύλινο ορθογώνιο τραπέζι, οι καρέκλες, τα σκαμνιά και η κασσέλα. Είχαν σκαμνιά χαμηλά (για τα μικρά παιδιά που χρησιμοποιεσαν και ως υποπόδιο των μεγάλων), αλλά και υψηλότερα, με τρία πόδια, δικής τους κατασκευής (φωτ. 35). Η πιο ατελής μορφή καθισμάτων ήταν αυτά από «κουτσοίρια», δηλαδή από κορμούς δένδρων που έτεμναν σε παράλληλες τομές. Από κορμούς πλατάνων επίσης κατασκεύαζαν ειδικά τρίποδα τραπέζακια, επάνω στα οποία οι οικοκυρές τοποθετούσαν πήλινη λεκάνη και έπλεναν τα πιάτα τους, χρησιμοποιώντας «πράσινο» σαπούνι, μέχρις ότου συνδεθούν όλα σχεδόν τα σπίτια με το κοινοτικό υδρευτικό δίκτυο και δημιουργηθούν απαραίτητως πλέον οι νεροχύτες. Οι κασσέλες, άλλες απλές ξύλινες κατασκευές (φωτ. 36) και άλλες με θανμάσια ανάγλυφα σκαλίσματα (φωτ. 37), χρησιμοποιεσαν αφ' ενός για να τοποθετούν μέσα τα ρούχα τους, αφ' ετέρου για να κάθονται επάνω τους, δίχην καρεγλών. Οι προαναφερθέντες «σοφάδες», που τις νύκτες μετατρέπονταν εξ ανάγκης σε κρεβάτια, συμπλήρωναν τα προς ανάπαυση έπιπλα.



(Φωτ. 33)

διατηρούνταν μαλακό περισσότερες ημέρες, ενώ όταν υπήρχε κίνδυνος να «λερωθούν» από τις μυίγες τα υπολείμματα των τροφών, τα διαφύλασσαν στο «φανάρι».



(Φωτ. 34)

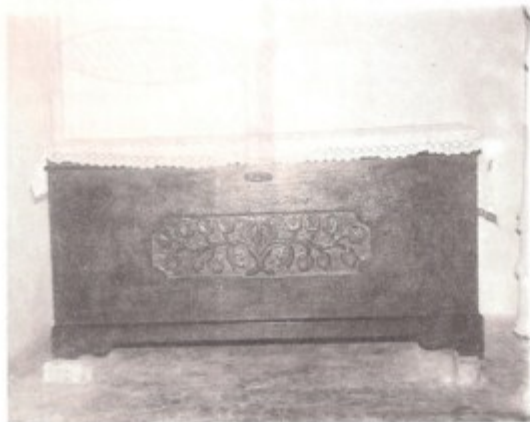


(Φωτ. 35)

νες οι εικόνες. Εννοούμε την όμορφη ξύλινη προθήκη, μέσα στην οποία τοποθετούνταν τα εικονίσματα. Σε περίοπτη θέση, ψηλά σε μία γωνιά του ανατολικού τοίχου, ακτινοβολώντας αγιότητα υπέβαλε και επέβαλε στα μέλη της οικογενείας αιδώ και φόβο. Από το πάτωμα, κάτω από το εικονάστασι, όπου συνήθως εναπόθεταν το πηλίνο ή το μπακιρένιο «θιγματο», αναδύονταν, ευχαριστήριο και ικετήριο,



(Φωτ. 36)



(Φωτ. 37)

Λιβαδιού)έθεσε σε οριστική διαθεσιμότητα του «λήχνους» (φωτ. 39), τις γυάλινες ή μπακιρένιες «λάβες» (φωτ. 40—41) και τα «καδηλέρια», όλες δηλαδή τις

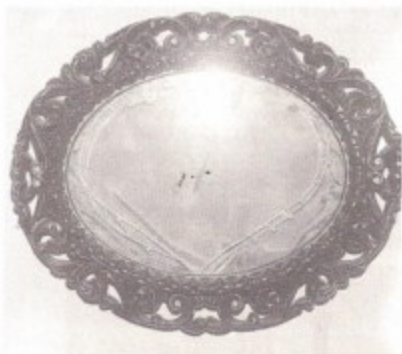
Το εικονοστάσι, με τις εικόνες των Αγίων, το απλό καντηλάκι ή τη γυάλινη κρεμαστή «καδήλα»⁴³, είχε (και έχει) κυρίαρχική παρουσία στο γλίναδιώτικο σπίτι, είτε στο κυρίως, είτε στο «καλό» του δωμάτιο. Λέγοντας «εικονοστάσι» δεν εννοούμε απλώς το μέρος εκείνο του ανατολικού τοίχου που είναι αναρτημένη

το θυμιάμα της πίστης και της θεοσέβειάς τους. Όσες οικουρές δεν είχαν «καδήλα» τοποθετούσαν ειδική ξύλινη βάση στα εικονίσματα, επάνω στην οποία εναπόθεταν το καντήλι. Άλλες το εναπόθεταν μέσα σε αιδερένια ναλόφρακτη θήκη, που έφερε επάνω από το μικρό της πορτάκι στανυρό.⁴⁴ Δίπλα στο εικονοστάσι ήταν τα ιερά του γάμου σύμβολα, τα στέφανα, τοποθετημένα μέσα στη στεφανοθήκη (φωτ. 38).

Ο ηλεκτροφωτισμός του χωριού το 1955 (από το εργοστάσιο παραγωγής ηλεκτρικού ρεύματος του Ελευθερίου Κονδύλη, στον Άγιο Νικόλαο⁴⁵

43—44.—Βλ. φωτογρ. τους στις σσ. 461—463

45.—Ναός που ανήκει στην ενορία του χωριού, κοντά στη Χώρα. Περισσότερα βλ. στη σελ. 58.



(Φωτ. 38)



(Φωτ. 39)

κατέληγε σε μία «φρούσκα» στρογγυλή, μέσα στην οποία έρριχναν το λάδι. Άναβαν, όπως και οι λύχνοι, με φτίλι. Τα καντηλιέρια και τις μπακιρένιες λάμπες τις έφερναν επιστρέφοντας από την Πόλη όσα νέα κορίτσια, αλλά και έγγαμες, είχαν μεταβεί εκεί να εργασθούν ως οικιακές βοηθοί. Ο φωτισμός των δρόμων και των σοκακιών, έστω και αμυδρός κατ' αρχάς, περιόρισε κατά πολύ τη χρήση και των «φαναριών», των «κλεφτοφάναρων», εντός του χωριού, ενώ την διατήρησε για τις απομεμακρυσμένες και αφώτιστες διαδρομές της νύκτας (φωτ. 42). Τελευταία πηγή φωτισμού αναφέρουμε τα «γαζερά», που είχαν σχήμα παρόμοιο μ' αυτό των κουτιών του σημειρινού γάλακτος εβαπορέ, με ένα σωληνάκι επικολημένο στο εξωτερικό τοίχωμά του, που συνδεόταν με το κυρίως κουτί πλησίον του πυθμένα του. Μέσα από το εν λόγω σωληνάκι περνούσε το φτίλι. Ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιούσαν το πετρέλαιο (ιχνογρ. 2).



(Φωτ. 40)

—το εσωτερικό του «καλού»
δωματίου, της «σάλας»

Τα κύρια στοιχεία που συνέθεταν την εικόνα του ήταν το ξύλινο ορθογώνιο

τραπέζι με τις καρέγλες του, στο μέσο του δωματίου, ο «σοφάς», η «κασσέλα», τα εντοιχισμένα ντουλάπια με τις καλλιτεχνημένες «σουάδιες»⁴⁷ τους (το προεξέχον επάνω από αυτά γείσο, στολισμένο με «κοφτά» κεντήματα, φωτ. 43,44), το κρεβάτι («καργιόλα» ή «στρίποδο»), και οι λευκές συνήθως «κοφτές»⁴⁸ κουρτίνες του, αναρτημένες ουκ ολίγες φορές σε καλαμμένα κουρτινοξυλα. «Κάδρα» με συγγενικές και αγαπημένες μορφές (φωτ.



(Ιχνογράφημα 2)

46.—Ιταλ. candeliere

47.—Ενετικό soaza

48.—Για τα θαυμάσια «κοφτά» κεντήματά τους βλ. παρακάτω, σ. 99—100.

45,46), καθρέπτες, με απλή ή σκαλιστή κορνίζα (φωτ. 47), και «καλημέρες» (φωτ. 48) στόλιζαν τους τοίχους του, το δε



(Φωτ. 42) Φαναράκι

χωμάτινο δάπεδό του κάλυπταν πολύχρωμες «κουρρελλούδες», ι-διόχειρες κατασκευές από «λινάτσα» και κουρέλλια, «περασμένα» σ' αυτή με βελόνι. Στο κυρίως δωμάτιο συνήθως δεν έστρωναν τίποτε.

Στη διακόσμηση της «σάλας» (ι-ταλ. sala) προστέθηκαν

αργότερα τα

«σερβάν»⁴⁹ (φωτ. 49), τα «βουρφέ»⁵⁰ (φωτ. 50) και



(Φωτ. 41) Μπακιρένια λάμπα

τα ειδικώς ονομαζόμενα «βουράχ»⁵¹, έπιπλα με συρτάρια και καθρέπτες, για τα φλυτζάνια, τα κουταλοπήρουνα και τα ποτηράκια (φωτ. 51). Τα πολυτιμότερα αυτά έπιπλα έφεραν μαζί τους παλιννοστούσες οι γυναίκες που ξενιτεύονταν στην Πόλη. Προσετέθηκαν επίσης οι μεγάλες ξύλινες ντουλάπες (φωτ. 51α) για τη φύλαξη των ρούχων τους, αφού πρωτίτερα τα «καλά» τους ρούχα τα κρεμούσαν στον τοίχο, τυλιγμένα με σεντόνια, για να μην σκονίζονται.

—η διώροφη παραδοσιακή κατοικία



(Φωτ. 43)

κτηρίζουμε την εξέλιξη που σημειώθηκε στην κατοικία μέχρι των αρχών περίπου της δεκαετίας του 1960, και τρίτη αυτήν από το '60 μέχρι τις αρχές του '80). Την διώροφη λοιπόν κατοικία της πρώτης φάσεως υπενθυμίζουν σε μας σήμερα δύο κατοικίες στον «Δέχτη»: η «κάμαρα», όπως την ονομάζουν, του Δημητρουκάλλη

49—51.—Γαλλικά servant, buffet και bureau αντιστοίχως.

(φωτ. 52), και η κατοικία του Δημητρίου Σέργη (πατέρα του Ευαγγέλου Σέργη—Τζαγκάκη). Κόιο χαρακτηριστικό τους το δημιουργούμενο «*boudi*»⁵², η ανοικτή



(Φωτ. 44)

φαλόσκαλο, ήταν ξύλινο, και έφερε στις ελεύθερες πλευρές τον προστατευτικό ξύλινο κυγκλίδωμα (φωτ. 54).

Το «*στιαστό*» είχε συνήθως (για καθαρώς στατικές ανάγκες) «βόρτο» και χρησίμευε ως «προθάλαμος» για την κουζίνα και πιθανώς για κάποιο άλλο δωμάτιο του ισόγειου (φωτ. 55).

—υλικά οικοδομίας

Αναφέρθηκαν προηγουμένως τα υλικά οικοδομίας της στέγης και μένει να εξετάσουμε τα της τοιχοποιίας. Οι τοίχοι λοιπόν ήταν οικοδομημένοι κατ' αρχάς με πέτρες και σκέτο χώμα. Ο ασβέστης, ως συνεκτικό υλικό, προσετέθη αργότερα. Μερικοί χρησιμοποιούσαν και την «*βορτοσελλάνα*» (πορσελλάνη), υλικό που έφερναν από τη Σαντορίνη, είτε στην τοιχοποιία, είτε ως συ-



(Φωτ. 45) Κάδρα προσφιλών προσώπων, ντουλάπα ξύλινη, εντοιχισμένο ντουλάπι, κασσέλα, «καργιόλα»

52.—Evetixó ponte η ponti

53.—Ιταλ. stanza.

γκοληπτικό στην επίστρωση των πλακών της αυλής. Το σοβάντισμα της οικίας (εσωτερικό και εξωτερικό) γινόταν οπωσδήποτε με τη χρήση ασβέστη, για να την προστατεύει από το «πότισμα» των τοίχων της κατά το χειμώνα. Οι τοίχοι ανέκαθεν «εγαλαχτιζούνταν», προσέθεταν μάλιστα στη «γαλαχτιά» τηγανισμένα λάδια, για να «βαστά» το άσπρισμα περισσότερο χρόνο.

Στο σημείο αυτό μπορούν να βρουν λίγο χώρο και να παρουσιαστούν τα έθιμα της θεμελιώσεως του σπιτιού. Το επικρατέστερο ήταν η προσφορά αιματηρής θυσίας. «Επιάνανε ένα βεινόν, τον δώνανε μια με το σφυγί και του κόβανε το λαιμό μεσ' τα θεμέλια. Μετά τονε βράζανε και τονε τρώανε». Το έθιμο αυτό, ευρέως διαδεδομένο στον ελληνικό χώρο, αποσκοπούσε στο «στέρωμα» της κατοικίας. Η οικοκυρά συνήθιζε επίσης να προσφέρει στους εργαζόμενους στραγάλια, από τηγανισμένα ρεβίθια ⁵³.



(Φωτ. 46) Χαρακτηριστικός τύπος μικρού κάδρου

—οικιακά σκεύη

Τα κυριότερα οικιακά σκεύη που χρησιμοποιούνταν ευρέως από τα μέλη της οικογένειας ήταν:

—Τα πιάτα, που όπως όλα γενικώς τα «πιατικά», ήταν πήλινα, «σιφναίικα», ενώ υπήρχαν φινικιά και τα νεώτερα, που έφερναν (κυρίως από την Πόλη), μαζί με μερικές δωδεκάδες κουταλιών και πηρουνιών, οι επιστρέφουσες γυναίκες.

—Τα «σκουτέλλια» ⁵⁴, τα βαθύτερα πιάτα. Ήταν σύνηθες φαινόμενο να τρώνε όλα τα παιδιά σ' ένα απ' αυτά, αφού προηγουμένως τοποθετούσαν το ψωμί από κάτω και το φαγητό από πάνω, για να γίνεται «πατάρα».

—Τα «ταγκάλια», για το μαγείρεμα, μαζί με τις μετέπειτα αλουμιένιες κατσαρόλες. Τα πρώτα είχαν δύο μικρά «αφτιά» (φωτ. 56). Υπήρχαν όμως και μεγαλύτερα, με τέσσερα, για τις ανάγκες των πολυμελών οικογενειών.

—Τα μπακιρένια «βρίκια» ⁵⁵.

—Τα μικρά ή μεγαλύτερα «χαρανά» ⁵⁶, οι μεγάλες δηλαδή χάλκινες χύτρες που χρησιμοποιούσαν είτε για το καθημερινό μαγείρεμα οι πολυμελείς οικογένειες, είτε για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων φαγητού κατά τις μεγάλες τους προσωπικές ή κοινωνικές στιγμές (βαπτίσεις, γάμους, ονομαστικές εορτές). τα δε μεγάλα για το βράσιμο του «γλινερού» ⁵⁷ τα Χριστούγεννα (φωτ. 57). Απαραίτητη προϋπόθεση της χρησιμοποίησής τους, για να αποφευχθούν επικίνδυνες δηλητηριάσεις, ήταν το «γάνωμα» τους, σε τακτά χρονικά διαστήματα, από τους «γανωτζήδες» ⁵⁸. Το επάγγελμα αυτό ασκούσε στο χωριό ο παππούς του μακαρίτη του Φραγκούλη Καραπούζη (Φραγκουλιού), με μία ειδική για τον καθαρισμό τους σκόνη. Το έργο του ανέλαβαν μετά «Απανωχωριανοί», που «κατέβαιναν» για το σχολό αυτό. Τα έπαιρναν στα εργαστήριά τους, συνήθως Σάββατο,

53a.—Ενέργεια αποτρεπτική των διαμονικών και κακοποιών πνευμάτων. Βλ. Αγγέλου Ν. Δευτεραίου, Αρχόντες αναίμακτες θηαίες και προσφορές στη λαϊκή λατρεία των Θεσσαλών, Επιτηδής Κέντρου Ερευνών Ελληνικής Λαογραφίας, τ. 26—27 (1981—86), σ. 261

54.—Μεσαιωνικό σκουτέλλιον, υποκοριστίο του λατίν. scutella < scutum

55—56.—Τουρκ. ibrik και hareni. Τα πρώτα πολλοί στο χωριό προφέρουν ιβρόκια

57.—Βλ. παρακάτω σ. 213

58.—Από το ρήμα γανώνω και την κατάλ. -τζής. Το ρ. από το αρχαιοελληνικό γανώ.



(Φωτ. 47)

τα «γάνωναν» και τα απέδιδαν την επομένη εβδομάδα στους κατόχους τους. Αυτή την επικίνδυνη για την υγεία τους «πρασινάδα», που με την πάροδο του χρόνου αποκτούσε το «χαρανί», την ονόμαζαν «γουνιάδα». ⁵⁹

—Οι μεγάλες πήλινες «λακάνες» για το πλύσιμο των πιάτων. (Όλα τα σχετικά με την παρασκευή του ψωμιού σκεύη αναφέρονται στο κεφ. Τροφές και ποτά).

Ο δεύτερος κύκλος αφορά στα σκεύη που χρησιμοποιούσαν για να πίνουν νερό. Εν πρώτοις ας αναφερθεί η πήλινη «λαήνα» ⁶⁰. Ήταν τοποθετημένη σε μία γωνιά του σπιτιού, επάνω στη «λαηνοθήκη», που δημιουργούσαν ενώνοντας (σε μικρή απόσταση ψηλότερον από το δάπεδο) τους δύο τοίχους με ένα «αθάνατο» ⁶¹. Για να αποφύ-

γουν τυχόν θραύση της «λαήνας» έστρωναν τη «λαηνοθήκη» με φρύγανα, για να διατηρείται δε το νερό της δροσερότερο την κάλυπταν με ένα βρεγμένο παννί. Το πόσιμο νερό, αλλά και αυτό «τσι λάτρως» ⁶², το κουβαλούσαν, το μεν πρώτο με τις «λαήνες», το δε δεύτερο με «σίχλες» ⁶³, «gaxodevenekedes» και άλλα συναφή από τα πηγάδια που υπήρχαν εντός και εκτός του χωριού, μέχρις ότου εγκατεστάθηκε το κοινοτικό υδρευτικό δίκτυο, το 1960. Στο τραπέζι επάνω ευρίσκο-

59.—Η σκωρίαση χάλκινων και σιδηρένιων αντικειμένων, το αλλαχού γιώμα, ίωμα, γιωμάδα, γιωμάρα κ.α. Προέρχεται από το ρ. γιώνω, και αυτό από το αρχαιοελλ. ιώς, απαντών και ως γιος, άγιος, γούγιος. Κατά τον Γ. Χατζηδάκι (Μ.Ν.Ε. 1,249) προέρχεται από το ρ. ιώ. Για περισσότερα βλ. Ιστορικό Λεξικό της Ακαδημίας Αθηνών Αθηνών, τ. 5Α, σσ. 181—2

60.—Λατιν. lagena < ελλην. λάγινος

61.—Η αγαθή των Αρχαίων, Agave americana το επιστημονικό του όνομα

62.—Για το πλύσιμο δηλ. των πιάτων, τον καθαρισμό της οικίας κ.α. Προέρχεται από το ρ. λατρεύω, υποχωρητικώς. Βλ. Γ. Χατζηδάκι, Μ.Ν.Ε. 1,76

63.—Σίκλα, ο κουβάς, ο μεταγενέστερος σίκλος.

νταν ο «βακιρένιος» με μία λαβή «μαστραπάς» ⁶⁴ (φωτ. 59), «σιφναίικα κύπελλα», το «ταικκαλούδι» ⁶⁵, πήλινο μικρό πιατάκι με «αφτί», εντός του οποίου έπιναν νερό συνήθως τα μικρά παιδιά αντικαθιστώντας τα ποτήρια, ο «κουρκοινάς» ⁶⁶, μικρότερο «λαήνι» με δύο λαβές, πήλινο, το οποίο έπαιρναν μαζί τους στο χωράφι για νερό, και η «γάστρινη» κατ' αρχάς και έπειτα γυάλινη «καννάτα», με το «χεράκι» στο «λαιμό» της.

Τα οικιακά σκεύη συμπλήρωναν :

— τα γουδιά, «ξιλίτικα» κατ' αρχάς, που κατασκευάζαν οι «Χωριανοί», σιδερένια μετά

—οι «χερόμυλοι», αποτελούμενοι από δύο σχεδόν εφραπτόμενες στρογγυλές πέτρες, με «χερούλι» προσαρμοσμένο στην επάνω, για να περιστρέφεται, χρήσι-



(Φωτ. 49)



(Φωτ. 48)

μοι στο «κόσμιμο» (άλεσμα των κουκιών και του αρακά, απ' όπου παρήγαγαν τον φάβα, φωτ. 60). «Χερόμυλος» ήταν και ο «μύλος του καφέ» (φωτ. 61)

—η «κουφετιέρα» (φωτ. 62) με την οποία αντλούσαν το λάδι από το πήλινο «κιούπι» («τζάρρα») και το έρριχναν στα φαγητά τους με το μικρό τενεκιδάκι που τη συμπλήρωνε (φωτ. 63).

—τα «δριμώνια» ⁶⁷, οι «κοσκίνοι» ⁶⁸, για το καθάρισμα των σιτηρών και των οσπρίων, και οι «νευροκόσκινοι», για το καθάρισμα του κριθαριού από τη «νείρα» ⁶⁹. Οι τελευταίοι είχαν πολύ στενά τα κενά διαστήματα που άφηναν ανάμεσά τους τα ακτινωτά και κυκλικά συρ-

64.—Τουρκ. masrapa

65.—Μεσαιων. τοικαλίον < τοισκαλίον + παραγωγική κατάληξη -ουδι

66.—Ο συναντώμενος ως κουρκοινιά στη Μήλο (χ/φο 985, σ. 204), στις Λεϊβάς Πάρου (χ/φο 1005, σ. 274), στη Σίφνο (χ/φο 749, σ. 6) στην Κίμωλο (χ/φο 829, σ. 16), στην Ίο (χ/φο 779, σ. 57) και εκ προσωπική πείρας στο Φιλώτι και στη Μονή Νάξου. Τα προαναφερθέντα χειρόγραφα είναι του Κέντρου Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Ακαδημίας Αθηνών. Είς το εξής κάθε φορά που θα αναφέρεται η λέξη χειρόγραφο (χ/φο) είναι του εν λόγω Κέντρου

67.—Ο Du Gagh αναφέρει: «Δριμόνι, cribrum, κόσκινον γηραιώδες»

68—69.—Αρχαιοελ. κόσκινον και αίρα αντιστοίχως. Από το αίρα η είρα και από την αιτιατ. την είρα, η νείρα.

καινα «τέλια» του «πάτοι» τους (βλ. φωτογραφίες τους στο κεφ. Αγροτικός



(Φωτ. 50)



(Φωτ. 51)

βίος, σ.154)

—το «μισματολάνιο» ⁷⁰, πήλινο αγγείο με δύο λαβές, χρησιμοποιούμενο ως μονάδα μετρήσεως του κρασιού

—τα μικρά ή μεγαλύτερα «κουίπια», «οι τζάρρες» (ιταλ. giarra) για την αποθήκευση του λαδιού

—τα ογκώδη σε μέγεθος «πιθάρια», για το κρασί και ποικίλες άλλες χρήσεις (φωτ. 64), και τέλος

—οι μεγαλύτερες σε μέγεθος «τζάρρες», οι «βιρβινίτσες» ⁷¹, για την αποθήκευση των τυριών, χιλιοτρύπητες κυριολεκτικώς, για τον κανονικό αερισμό τους.

Χρησιμότητα για την μεταφορά φαγητών στο χωράφι ήταν τα «σιχλιά», νικελένια και «εμαγέ» δοχεία διαφόρων μεγεθών, με καπάκι και «χέρι» (φωτ. 65), και τα προοριζόμενα για την ίδια χρήση «κουφετέρια», στενά στη βάση τους, με «κοιλιά» στο μέσον τους, που στένευε προς τα επάνω και έκλεινε με καπάκι. Είχαν επίσης «ελουτσούνι» ⁷² στο χείλος για να αδειάζει το φαγητό, αλλά και το

70.—Αγγείο που περιείχε ένα μίστατο κρασί, δώδεκα περίπου οκάδες

71.—Από το «βιρβίνα» και την υποκοριστική κατάληξη -ίτσα. Στο χωριό «βιρβίνα» ονομάζουν τη κοινότονη γυναίκα, την ομοιάζουσα με πιθάρι

72.—Χείλος δηλαδή, τριγωνικού σχήματος. Στην Ιθάκη (χ/φο 787, σ. 111) στην Κεφαλληνία (χ/φο 778, σ. 15) και στους Οθωνούς (χ/φο 817, σ. 137, όλα του Ι.Α.Ν.Ε.) μπλουτσούνι είναι το σίδερο ασφαλείας του σύρτη της θύρας.

γάλα, αφού χρησιμοποιε και στο άλμεγμα των αιγοπροβάτων.

Στα «καλά» σκεύη, για τις ειδικές στιγμές του βίου, καταλέγονταν μαχαίρια, κουτάλια, πιρούνια από ευγενέστερο υλικό, μερικά ποτηράκια της ρακής με την ανάλογη «καράφφα»⁷³ τους, και κάποια καλύτερης ποιότητας πιάτα και ποτήρια, όλα φυλαγμένα συνήθως στα εντοιχισμένα ντουλάπια του «καλού» δωματίου.

β. η κατοικία της «τρίτης φάσεως» και οι αιτίες της οικιστικής αλλοτριώσεως

Μέχρι τώρα εξετάσαμε την κατοικία της «πρώτης» και της «δεύτερης» φάσεως. Συνοψίζοντας αναφέρουμε ότι η «δεύτερη» φάση δεν έχει ουσιαστικές διαφορές από την «πρώτη», είναι οργανικά συνδεδεμένες μεταξύ τους, η εξέλιξη είναι απολύτως φυσιολογική και θα



(Φωτ. 51α)



(Φωτ. 52) Διώροφη κατοικία με «boudi» και «στιαστό»

μπορούσαν να θεωρηθούν ως μία, ενιαία, φάση. Απλώς, στη δεύτερη φάση (λόγω κυρίως του μεγαλύτερου χώρου που διατίθεται προς οικοδόμηση, αλλά και της αναμφισβήτητα καλύτερης οικονομικής καταστάσεως των κατοίκων), η κατοικία έχει ευρύτερους χώρους (εσωτερικούς και εξωτερικούς), είναι πιο στέγη, η δε γειτονιά της πιο «ανοικτή». Άλλο π.χ. η γειτονιά (πάντα ως οικιστικός χώρος) στο «Τζιδίλι», με τα στενότατα δρομάκια και τα πολλαπλά του «καδοίνια»⁷⁴ (φωτ. 66), και άλλο οι δρόμοι π.χ. του κεντρικού και του «Κάτω Χωριού»⁷⁵. Αναφέρουμε και αλλού ότι ο επίτεδος χώρος από τα σημερινά «Μαγαζιά» μέχρι και το «Φούρνο» ήταν «βαξεδάκια», που οικοδομήθηκαν μεταπολεμικά. Ήταν λοιπόν φυσικό οι δρόμοι του να είναι πλατύτεροι και η γειτονιά του πιο «ανοικτή».

Η «τρίτη» φάση είναι αυτή που αρχίζει περίπου από το 1960 και φθάνει μέχρι το 1980. Ορίζουμε ως συμβατική

73.—Ιταλ. carafa < αραβικό gharrafa

74.—Ιταλ. cantone

75.—Η άλλη μεγάλη συνοικία του χωριού ονομάζεται «Απάνω Χωριό». Σύνορό τους η κεντρική πλατεία. Ο διαχωρισμός αυτός, όπως κάθε σύνορο και διαχωριστική γραμμή, δημιουργήθηκε παλαιότερον στα μικρά παιδιά εχθρότητες και αντιζηλίες, με όλα τους τα φυσικά ετακλόυθα.



(Φωτ. 53)



(Φωτ. 54) Κεφαλόσκαλο κατοικίας της β' φάσεως. Στις δύο ανοικτές πλευρές του έφερε ξύλινο προστατευτικό κιγκλίδωμα



(Φωτ. 55) «Σπαστό» με «βόρτο»

θ. η απόλυτη ομοιομορφία των χρωμάτων που επελέγησαν για το βάψιμο θυρών και παραθύρων
 ι. ο βίαιος εξοβελισμός από το εσωτερικό των οικιών όλων εκείνων των στοιχείων που θύμιζαν την παράδοση και η θλιβερή αντικατάστασή τους από ευτελή κατ' ουσίαν, αλλά «μοντέρνα» είδη διακοσμήσεως

χρονολογία το 1980, επειδή αφ' ενός δεν οικοδομήθηκαν νέες κατοικίες τέτοιου τύπου, αφ' ετέρου επειδή έκανε την εμφάνισή του νέος τύπος κατοικίας, για τον οποίο γίνεται λόγος παρακάτω. Κύρια χαρακτηριστικά αυτού του εκτρομα-

τικού τρίτου τύπου (φωτ. 67) που δεν είχε ΟΥΔΕΜΙΑ σχέση με την παράδοση του χωριού, και ο οποίος αλλοίωσε ανεπανόρθωτα την οικιστική του φυσιογνωμία, είναι τα παρακάτω αναφερόμενα:

- α. το ορθογώνιο σχήμα του
- β. ο μεγάλος αριθμός των δωματίων του (συνήθως 4—5)
- γ. τα σύγχρονα και (συγκριτικά με το παρελθόν) φθηνότερα υλικά κατασκευής
- δ. οι τοιμεντένιες «πλάκες» (ταράτσες) του
- ε. τα τοιμεντένια ή με πλακάκια στρωμένα δάπεδά του
- στ. τα μεγάλα του ομοιόμορφα «καφασωτά» παράθυρα
- ζ. οι μικρές πλακόστρωτες και σιδεροφραγμένες βεράντες του (φωτ. 67α)
- η. η απόλυτη ομοιομορφία της κατασκευής των οικοδομών

ια. η απουσία από πολλές αυλές κήπου (ακόμη και μερικών γλαστρών) που θα έδιδαν κάποιο ξεχωριστό τόνο στα κάτασπρα «κλουβιά»

ιβ. οι μεγάλες σε πολλές περιπτώσεις αυλές

ιγ. ο διωγμός των οικοσίστων (μη ρυπαινόντων) ζώων.

Τίθεται πλέον το βασανιστικό ερώτημα. «Γιατί αλλοιώθηκε ο παραδοσιακός τύπος της γλιναδιώτικης κατοικίας και περιήλθε στη σημερινή κατάσταση;»

Το ερώτημα χρίζει οπωσδήποτε απαντήσεως και ερμηνείας. Η παρακάτω παρουσίαζόμενη είναι σαφώς υποκειμενική (άρα επιδέχεται αμφισβήτηση, όπως όλες οι ερμηνευτικές απόπειρες), και πιθανώς να μην υπεισέρχεται αναλυτικά σε όλους τους παράγοντες που καθόρισαν αυτήν την «κατάντια».

Να γίνει σαφές από την αρχή ότι κανείς ρομαντικός συναισθηματισμός δεν μπορεί να αρνηθεί ποτέ και σε κανέναν τη βελτίωση των συνθηκών της βασανισμένης ζωής του με την εισαγωγή στο σπίτι του της σύγχρονης τεχνολογίας. Όποιος το υποστηρίζει είναι τουλάχιστον αφελής. Άλλο όμως συμπτώμενο με τα αγαθά του συγχρόνου πολιτισμού και άλλο αφανισμός κάθε στοιχείου που θυμίζει το παρελθόν. Ας διατηρούνταν οι «τράβες» με την «καλαμωτή» τους, η «καμνάδα», έστω αχρησιμοποίητη, ο τύπος των πορτοπαρθύρων, τα «αράρια», τα



(Φωτ. 57) «Χαρανί» του «γλινερού»

λυτς καθαριότητας. Οι αιτίες λοιπόν που οδήγησαν τα πράγματα στη σημερινή τους κατάσταση, είναι κατά την άποψή μας:

α. Η παντελής έλλειψη ιδεολογίας της παράδοσης και της σημασίας της στη «νέα» ζωή, που με γοργούς ρυθμούς δημιουργούνται. Είναι ομολογουμένως «σκληρή» εκτίμηση, γιατί απλούστατα δεν μπορεί να αναμένει κανείς διαφορετική στάση από τον απλό άνθρωπο. Δεν παύει όμως να υφίσταται ως αιτία.

β. Η άνοδος του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων τα τελευταία έτη, που τους δημιούργησε την εσφαλμένη αντίληψη ότι πλουτισμός σημαίνει εξομοίωση με το



(Φωτ. 56)



(Φωτ. 58) «Λαθνοθήκη»



(Φωτ. 59) Χαρακτηριστικό δείγμα νεώτερου μαστροπά. Δεξιά γυάλινη καρόφφα κρασιού



(Φωτ. 59α)

αστικά διαμορφωμένο περιβάλλον και απαλλαγή από ο,τιδήποτε συντηρεί την παράδοση. Η καλύτερευση του βιοτικού επιπέδου σήμανε την αρχή της εκπληρώσεως του «ονείρου».

γ. Η γοητεία που ασκούσε ανέκαθεν ο αστικός τρόπος ζωής (ειδικά σε όσους εβίωσαν μια υποβαθμισμένη και αβίωτη ζωή και ήταν ανέτοιμοι να δεχθούν το νέο αυτό τρόπο ζωής με σκεπτικισμό και κριτική σκέψη).

δ. Η κοινωνική προβολή που νόμιζαν ότι θα αποκτούσαν μέσω ενός «μοντέρνου» σπιτιού, αφού όμως η έννοια «μοντέρνο» συνταυτίστηκε εσφαλμένως με την μετά βδελυγμίας απόρριψη

τον παραδοσιακού. Ακόμη και σήμερα νοικοκυρές αισθάνονται ντροπή όταν ανακοινώνουν σε κάποιον που δεν γνωρίζει το εσωτερικό της κατοικίας τους ότι αυτή έχει διατηρήσει πολλά από τα παραδοσιακά έπιπλα και σκεύη της. Χαρακτηρίζονται συλλήβδην «παλιατζαρίες» και οικτρώνουν την άδικη τύχη τους, που τους στερεί τη δυνατότητα να τα αντικαταστήσουν.

ε. Η εγκληματική άγνοια (;) όλων εκείνων που σχεδίασαν και καθιέρωσαν τον

περί ου ο λόγος τύπο κατοικίας. Αν, επανερχόμενοι στην πρώτη αιτία που αναφέραμε, καταλογίσουμε κάποια ευθύνη στον απλό άνθρωπο του χωριού, ποιο άρραγε μερίδιο ευθύνης αναλογεί σ' αυτούς, τους μορφωμένους, τους επιστήμονες, τους γνώστες των βαθύτερων συνεπειών; Αφού η πράξη γεννιέται από τη γνώση και τη βούληση, υπεύθυνες γι' αυτήν είναι η γνώση και η βούληση. Σχεδιάζοντας μία κακόγουστη και εκτροματική κατοικία, δύο πράγματα μπορεί να



(Φωτ. 60)



(Φωτ. 61)

συμβαίνουν: ή δεν γνωρίζω τους κανόνες της αισθητικής και της μέχρι τότε δομήσεως του συγκεκριμένου χώρου, ή (για οποιονδήποτε άλλο λόγο) δεν θέλω να την κατασκευάσω συμφώνως προς αυτούς. Η πράξη ελέγχει τη γνώση, από την πράξη ελέγχεται και η μεσολαβούσα ανάμεσα σ' αυτήν και στη γνώση ανθρώπινη βούληση....

γ. νέος τύπος κατοικίας

Κατά τη δεκαετία του 1980 άρχισε να κάνει την εμφάνισή του και στο Γλινάδο ένας νέος τύπος κατοικίας, διαδομένος μερικά έτη πριν στη Χώρα της Νάξου και σ' άλλα χωριά της. Πρόκειται περί αναμειγνύσεως τεχνολογιών, αφού συνυπάρχουν σ' αυτόν η ενετική και η γνήσια λαϊκή παράδοση⁷⁶. Μέχρι σήμερα έχουν οικοδομηθεί 4—5 κατοικίες αυτού του ρυθμού στο χωριό, οι οποίες, λόγω της προσοπικής ευαισθησίας των δημιουργών/ ιδιοκτητών τους, είναι ομολογουμένως αληθινά στολίδια του, παρά τις φανερές και κρυφές τους αδυναμίες. Σ' αυτές, πολύ πρό-



(Φωτ. 62)

76.—Μελέτες για την παραδοσιακή ελληνική κατοικία μπορεί κανείς να βρει συγκεντρωμένες στο περιοδικό Λαογραφία, τ. 26 (1968—69) (όλες είναι του Γ. Μέγα), και στα λήμματα οικία, οίκηση, οικήσεις, οικίσκοι, οίκος, οσπίτιον, στίτι, στο ευρετήριο του (23ο τόμο). Βλ. επίσης Στ. Ημιλλου —Ανκ. Πολυμέρου — Καμηλάκη, Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο), Αθήνα 1983, σ. 31. Δημ. Λουκάτου, Εισαγωγή στην ελληνική Λαογραφία, Αθήνα 1985, σσ. 166—168 και 311.

χειρα, θα αναφέραμε την κατάχρηση του «βόρτου» και κάποιον υφέρποντα φολκλορισμό⁷⁷. Αν θα επικρατήσει αυτός ο ρυθμός και καθιερωθεί ως ο μοναδικός είναι αβέβαιο. Το βέβαιο είναι ότι με τις απαραίτητες βελτιώσεις μπορεί να δώσει κατοικίες εξόχου αισθητικής (βλ. φωτ. 68, 69).



(Φωτ. 63)

(Φωτ. 64)



77.—Για τον όρο βλ. Μιχάλη Μερακλή, Τι είναι ο "folklorismus", Λαογραφία 28 (1972), σσ. 26—38, όπου και η βασική βιβλιογραφία.



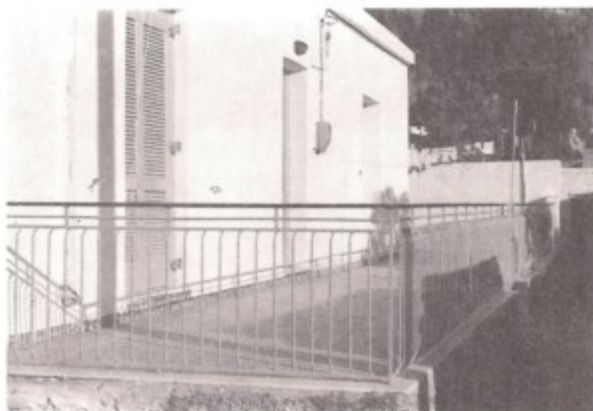
↑
(Φωτ. 65) «Σιχλιά» και «βαλιατσάκι»

(Φωτ. 66) →



↓
(Φωτ. 67)
Η αβάστακτη ομοιομορφία της κατασκευής





← (Φωτ. 67α)

(Φωτ. 68)



(Φωτ. 69) →



Β. Ναοί και «ξωκκλήσια»

Στο χωριό υπάρχει ένας ενοριακός ναός, ένα παρεκκλήσι και δέκα «ξωκκλήσια». Τα τελευταία είναι μικρά, κατ'αλυσίδα από τον ασβεστόλιθο και την φροντίδα των ευσεβών κατοίκων, που είτε γειτονεύουν τα κτήματά τους με αυτά, είτε όχι, τα διατηρούν σε αρκετά καλή κατάσταση. Έξι απ' αυτά είναι κτισμένα στον εύφορο κάμπο του Λιβαδίου, τρία σε άγονα «κανκάρια»⁷⁸ και ένα επάνω σε λόφο.

Ο ενοριακός ναός είναι η Μεταμόρφωση του Σωτήρος («Χριστός») και παρεκκλήσι ο νεόδμητος Άγιος Νικόδημος, στη βόρεια είσοδο του χωριού. Τα «ξωκκλήσια» είναι:

—ο Άγιος Γεώργιος («του Σερμαθίου»)⁷⁹, 500 περίπου μέτρα ανατολικά του χωριού, κοντά στο χαμένο οικισμό του Τζιτζάμου

—η Κοίμηση της Θεοτόκου («η Παναγιά του Καλόερου»), στον επίσης χαμένο οικισμό του Λουλούδου, σε μικρή απόσταση δυτικότερον του προηγούμενου

—ο Παντοκράτορας (του «Τζαννακού»), λίγα μέτρα βορείως του Αγίου Νικοδήμου, επί του ομώνυμου λόφου



(Φωτ. 70) Αι-Πέτρος



(Φωτ. 71) Το τέμπλο του Αγίου Ματθαίου



(Φωτ. 72)

Το τέμπλο της «Παναγιάς του Καλόερου»

—οι Άγιοι Τεσσαράκοντα Μάρτυρες («Αι - Σαράδες»)⁸⁰, μερικές εκατοντάδες μέτρα βορείως του χωριού, στις «ρίζες» του λόφου του Γλινάδου. Είναι το καθολικό του ομώνυμου μοναστηριού

78.—Για την προέλευση του όρου βλ. Φ. Κουκουλέ, Λεξιλογηφαικόν Αρχείον 4, σ. 32.

79.—Ανήκει σε κάποιον σερ-Μαθλό, πιθανώς Φράγκο ευγενή.

80.—Βλ. σημ. 21, σελ. 19.



(Φωτ. 73)

Το τέμπλο των Αγ. Θεοδώρων

τρο απόσταση από τη Χώρα.

Η διαρρυθμιση, η αρχιτεκτονική και το καμπαναριό είναι ίδια περίπου σ' όλα τα «ξωκλήσια», κάποιες ιδιομορφίες τους θα αναφερθούν παρακάτω. Είναι ρυθμού μονόκλιτης Βασιλικής, με θολωτή στέγη. Το ναύδριο δηλαδή είναι ορθογώνιο και καταλήγει ανατολικά σε ημικύκλιο (καμπύλη), όπου ευρίσκεται το Ιερό Βήμα. Στο εν λόγω ημικύκλιο ή ε-



(Φωτ. 74) Το τέμπλο των Αγ. Σαράντα



(Φωτ. 75) Το μαρμάρινο τέμπλο του «Χριστού»

—η Ζωοδόχος Πηγή («Αυλές»), δίπλα στο προαναφερθέν

—ο Άγιος Πέτρος («Αι-Πέτρος»), σε μικρή απόσταση δυτικώς του χωριού

—η Αγία Ειρήνη («Αγιά-Ερήνη»), μερικές εκατοντάδες μέτρα δυτικότερον του Αγίου Πέτρου, κοντά στο τυροκομείο της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών Νάξου

—ο Άγιος Ματθαίος («Αι-Μαθιός»), στο Λιβάδι. Παλαιότερον ήταν ρωμαιοκαθολικό ναύδριο (όπως και τα δύο επόμενα). Όταν όμως τα κτήματα (εντός των οποίων ευρίσκονταν αυτά) πωλήθηκαν από τους Φράγκους στους Γλιναδιώτες, μετετράπηκαν σε Ορθόδοξα

—οι Άγιοι Θεόδωροι («Αι-Θόδωρος») στο Λιβάδι, πλησίον του προηγούμενου

—ο Άγιος Νικόλαος («Αι-Νικόλας»), στο βόρειο άκρο του Λιβαδιού, ένα περίπου χιλιόμε-

πάνω απ' αυτό υπάρχει μικρό παράθυρο, για το φωτισμό του Ιερού. Το καμπαναριό του ευρίσκεται στη στέγη, στο έμπροσθεν μέρος του ναού, επάνω από τη θύρα της εισόδου. Στη βόρεια ή τη νότια πλευρά κάθε ναΐσκου υπάρχει μικρό παράθυρο, για περισσότερο φωτισμό, και στο υπέρθυρο φεγγίτης, σε σχήμα κυκλικό ή ωοειδές.

Το τέμπλο είναι ξύλινο, απλό, χωρίς «σκαλίσματα» (φωτ. 71, 72, 73) και εικονογραφήσεις. Εξαιρούνται τα τέμπλα των Α-

γίων Σαράντα (φωτ. 74), του «Χριστού» (φωτ. 75) και του Αγίου Νικολάου (φωτ. 76).

Στα επόμενα θα παρουσιάσουμε αναλυτικότερον τους δύο ενοριακούς ναούς και όσα από τα «ξωκκλήσια» παρουσιάζουν κάποια ιδιορρυθμία ή ιδιομορφία.

—ο «Χριστός»

Είναι δίκλιτη Βασιλική με θολωτή στέγη. Το καμπαναριό του ευρίσκεται στη στέγη, επάνω από τη δυτική κυρία είσοδο του ναού. Η πρόσβαση σ' αυτό επιτυγχάνεται με μία ξύλινη εξωτερική σκάλα. Εκτός από την προαναφερθείσα κυρία είσοδο υπάρχουν ακόμα δύο άλλες: μία δίπλα από την προηγούμενη, στην ίδια πλευρά, ολίγον βορειότερον, και μία στη νότια πλευρά του.

Δύο είναι και οι εξώθυρες του περιβόλου του ναού. Η δυτική (την οποία χρησιμοποιούν αποκλειστικώς οι γυναίκες για την είσοδό τους στον περιβόλο, και από εκεί δια μέσου της δυτικής κυρίας εισόδου, δια την είσοδό τους στο ναό), και η νότια, η ονομαζομένη και



(Φωτ. 76)

Τμήμα του τέμπλου του Αγ. Νικολάου



(Φωτ. 77)

«αδρι-
κή», εν
αντιθέ-
σει προς
την προ-
ηγουμέ-
νη, τη
«γυναι-
κεία»
(φωτ.
77).

Στο
εσωτερι-
κό του
ναού υ-
πάρχουν
δύο κλί-
τη. Το
παράδο-
ξο είναι
ότι δεν

χωρίζονται μεταξύ τους με κίονες, αλλά με τοίχο, που φέρει ανψίδες ανά τακτά διαστήματα (βλ. φωτ. 78). Άρα, πρέπει να ομιλούμε για δύο ξεχωριστούς ναούς, αφού το καθένα κλίτος αποτελεί ξεχωριστό ναό, με δική του Αγία Τράπεζα. Το παράδοξο αυτό αίρει η ιστορική έρευνα: το αριστερό (βόρειο) κλίτος κατά τους



(Φωτ. 78)

Στο δεξιό (νότιο) κλίτος, το αφιερωμένο στη Μεταμόρφωση του Σωτήρος, το Ιερό Βήμα είναι υπερυψωμένο. Η Ωραία Πύλη του έχει δίπορτη χαμηλή είσοδο, ξυλόγλυπτη, εικονογραφημένη, με την επιβλητική μορφή του Χριστού στο επάνω μέρος της⁸¹. Στην τοποθέτηση των εικόνων παρατηρείται το εξής παράδοξο: η εικόνα της Μεταμορφώσεως, στην οποία είναι αφιερωμένος ο ναός, ευρίσκεται δίπλα στην εικόνα του Χριστού, και όχι της Παναγίας, ως είθισται. Στο δεξιό μέρος του κλίτους, υπερυψωμένο και χωρισμένο με κιγκλίδωμα, ευρίσκεται το αναλόγιο (βλ. φωτ. 75).

Το βόρειο κλίτος (αφιερωμένο στον Ευαγγελισμό της Θεοτόκου), είναι μικρότερο του νοτίου. Έχει δική του Αγία Τράπεζα και το Ιερό του Βήμα είναι ενιαίο με αυτό του άλλου κλίτους. Το τέμπλο του είναι κτιστό, κάποτε ήταν ξυλόγλυπτο, υπάρχουν δε κάτωθεν των εικόνων του ημικυκλικά τόξα, με ανάγλυφες μορφές αγγέλων (φωτ. 78α).

Η τεχνοτροπία των εικόνων εγγίζει τη βυζαντινή αγιογραφία, αν και σε μερικές εικόνες του τέμπλου είναι εξ ολοκλήρου καλυμμένα με ασήμι τα σώματα των Αγίων. Αυτό αποτελεί ιδιομορφία, και ως τοιαύτη, είναι άσχετη με τη βυζαντινή τέχνη.

Εκτός από τις τρεις θύρες που αναφέραμε υπάρχουν και δύο παράθυρα, ένα στο βόρειο και ένα στο νότιο μέρος του ναού, που βοηθούν στο φωτισμό του.

παλαιότερους αιώνες ανήκε στο Γαλανάδο και ήταν το αρχαιότερο, του 1650. Το δεξιό, το νεώτερο (1740), ήταν γλιναδιώτικο.⁸² Μπορούμε λοιπόν να υποθέσουμε ότι κάποτε είχαμε δύο ναούς, τον ένα δίπλα ακριβώς στον άλλο, αλλά χωρισμένους με τοίχο. Όταν οι Γαλαναδιώτες ήσαν τις διεκδικήσεις τους επί του ναού, και αυτός περιήλθε ολόκληρος πλέον στους Γλιναδιώτες, οι τελευταίοι ένωσαν τους μέχρι προ τινος δύο ναούς δημιουργώντας τις υπάρχουσες σήμερα αψίδες. Γι' αυτό το λόγο δεν υπάρχουν κίονες, όπως κάποιος ευλόγως θα ανέμενε.



(Φωτ. 78α)

81.—Ασφαλιστάτοι μάρτυρες οι δύο επιγραφές των υπερθύρων των δύο κυρίων εισόδων. Στο υπέρθυρο του δεξιού κλίτους διαβάζουμε: 1740 Φεβρουαρίου 8 Διεξόδον μακαρίων ιερομονάχου Δραγάζη, ενώ στο αριστερό, λόγω επικάλυψης της επιγραφής με ασβέστη (εξ αιτίας των πολλών ασβεστοματών)) μπορούμε να διακρίνουμε μόνο την χρονολογία και τον μήνα: +1650 Ιουλ.....

82.—Παράδοσεις για το ναό και την εικόνα της Μεταμορφώσεως βλ. σσ. 497—98.

Το Ιερό Βήμα (και στα δύο του κλίτη) έχει από ένα παράθυρο στο ημικύκλιό του, και ένα τρίτο στο βόρειο μέρος του.

Το δάπεδο της αυλής του ναού είναι στρωμένο με μεγάλες πλάκες, που φέρουν αριθμούς στο κέντρο τους. Παλαιότερα, όπως πιστεύεται, στον αυλόγυρο αυτό έθαπταν τους νεκρούς ιερείς τους. Το νεκροταφείο που υπάρχει σήμερα, λίγα μέτρα δυτικώς του ναού (βλ. σσ....) χρησιμοποιείται και από το Γαλανάδο, αφού όπως αναφέρθη ο ναός ήταν κοινός. Στον ίδιο χώρο ευρίσκεται και το οστεοφυλάκιο.

—Άγιος Νικόδημος



(Φωτ. 79)

Ο ρυθμός του είναι σταυροειδής μετά τρούλλου, το δε καμπαναριό του ευρίσκεται νοτίως του ναού, σε ξεχωριστό οίκημα με εσωτερική σκάλα (βλ. φωτ. 79).

Στο εσωτερικό του δεν υπάρχουν τοιχογραφίες. Ακόμη και το εσωτερικό του

τρούλλου (χώρος που εικονογραφείται ο Παντοκράτορας), και η αψίδα του Ιερού (εικονογραφείται η Θεοτόκος), στερούνται τοιχογραφιών, ελλείψεις που καθιστούν το ναό «άδειο». Υπάρχει όμως πλούσια εικονογράφηση από φορητές εικόνες.



(Φωτ. 80)

Ο φωτισμός του είναι άπλετος, αφού υπάρχουν πολλά παράθυρα σ' όλες τις πλευρές του, εκτός της νότιας, στην οποία υπάρχει η κεντρική είσοδος.

—ο Παντοκράτορας (του «Τζαννακού»)

Το ιδιόμορφο του ναΐσκου αυτού είναι ότι η είσοδός του δεν ευρίσκεται στη δυτική του πλευρά, αλλά στη νότια (βλ. φωτ. 80), και στη θέση της δυτικής θύρας υπάρχει παράθυρο. Αυτό ερμηνεύεται ως εξής: ο μικρός ναός βρίσκεται επάνω στην κορυφή του ομώνυμου λόφου, σε σημείο που, αν σταθείς απρόσεκτος

και φυσούν οι γνωστοί για τη σφοδρότητά τους βόρειοι άνεμοι, μπορείς να βρεθείς άκων σε πολύ μακρινή απόσταση από τη

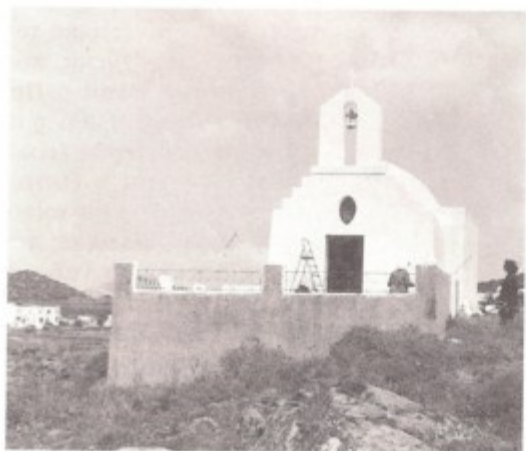
θέση σου. Το ίδιο σφοδρά πλήττεται και η ανατολική και η δυτική πλευρά (για τη βόρεια ουδείς λόγος), αφού το ναϊδρίο, όντας στην κορυφή βάλλεται πανταχόθεν, εκτός της νοτίας πλευράς. Δεν ήταν λοιπόν λογικότατο να ανοιχθεί ε-

(Φωτ. 81) Οι «Αυλές» παλαιότερον
καλά τι έκαναν....



(Φωτ. 82) και σήμερα

κει η θύρα του; Οι «παλαιοί» γνώριζαν πολύ



(Φωτ. 83) Ο Αγ. Γεώργιος του «Σερμαθίου»

ρικός του χώρος, για να δυνηθεί να δεχθεί περισσότερους πιστούς τη μία και μοναδική ημέρα της εορτής του! (βλ. φωτ. 82).

—η Ζωοδόχος Πηγή («Αυλές»)

Το ιδιόμορφο στην περίπτωση αυτού του ναϊδρίου βρισκόταν στην επίπεδη στέγη του, κάτι το εντελώς ξεχωριστό για την αρχιτεκτονική των παρεκκλησίων του χωριού (βλ. φωτ. 81). Δυστυχώς όμως, όπως το ρήμα «βρισκόταν» μαρτυρεί, σήμερα η ιδιομορφία αυτή δεν υπάρχει (σ' αυτόν τον τόπο η ιδιομορφία συνιστά πολλαπλώς κολαστέο αδίκημα), γιατί έτσι το απεφάσισαν οι ιθύνοντες τα εκκλησιαστικά πράγματα του χωριού. Ο λόγος ένας και μοναδικός: να μεγαλώσει ο εσωτερ-

—ο Άγιος Γεώργιος

Το ήμισυ έμπροσθεν τμήμα του ναϊδρίου, το δυτικό, είναι νεώτερη προσθήκη, και στενότερο του αρχικού. Γι' αυτό και στο αντίστοιχο έμπροσθεν τμήμα η στέγη είναι σαμαρωτή, ενώ στο όπισθεν τμήμα είναι θολωτή (βλ. φωτ. 83).

—οι Άγιοι Τεσσαράκοντα Μάρτυρες

Χαρακτηριστικό στοιχείο του ναού (φωτ. 84) είναι το τέμπλο, που είναι ξύλινο, σκαλιστό, με παράσταση αμπελίου και δικεφάλου αετού. Το «δωδεκάορτο» αποτελείται από απλές φορητές εικόνες (βλ. φωτ. 74). Είναι εμφανές ότι οι παλιές του εικόνες ή έχουν κλαπεί (ας μην λησμονούμε ότι ο ναός ήταν ιδιωτικός μέχρι περίπου το 1950) ή έχουν μεταφερθεί σε άλλο ναό. Στην κόγχη του Ιερού Βήματος δεσπόζει το σύμβολο της Ορθοδοξίας, ο βυζαντινός δικέφαλος αετός.

Δύο χαρακτηριστικά στοιχεία ακόμη: η επιγραφή στο υπέρθυρο της κυρίας εισόδου⁸³ και το οικόσημο της οικογενείας των ευσεβών του κτιτόρων, Μιχαήλ Θεοφίλου και Αντωνίνας Ακριβού (βλ. φωτ. 85).



(Φωτ. 84)

—η Κοίμηση της Θεοτόκου
(«Παναγιά του Καλόερου»)

Το ναΐδριο αυτό είναι αφ' ενός μεν ιδιωτικό, αφ' ετέρου το νεώτερο του είδους του, αφού η εγχάρακτη στο υπέρθυρο χρονολογία μας πληροφορεί ότι οικοδομήθηκε το 1942 (φωτ. 86). Σε μικρή απόσταση απ' αυτό, νοτιοδυτικώς, υπάρχει ακόμη το μικρό καμαράκι του κτιτόρά του



(Φωτ. 85)

μαστρο-Νικόλα Δημητροκάλλη, του Σάλιακα, (φωτ. 87), ενώ βορειοανατολικώς, σχεδόν επαπτόμενο με το ναό, το κενοτάφιο του ιδρυτή και της συζύγου του (φωτ. 88).

—ο Άγιος Ματθαίος («Αι-Μαθιός»)

Σημειώνουμε δύο χαρακτηριστικά του: την έλλειψη καμπαναριού και τη «μετατόπιση» της



(Φωτ. 86)

83.—Βλ. Μανώλη Γ. Σέρρη, Το μοναστήρι, ό.π., σ. 47)



(Φωτ. 87)

κυρίας εισόδου δεξιότερον του κέντρου της δυτικής πλευράς (φωτ. 89), η οποία κατά τα φαινόμενα, οφείλεται στην ιδιομορφία του χώρου

—οι Άγιοι Θεόδωροι («Άι—Θόδωρος»)

Κύριο χαρακτηριστικό του ο αστερόμορφος σταυρός, που ευρίσκεται επάνω από το ημικύκλιο του Ιερού (φωτ. 90 και 91).

—ο Άγιος Νικόλαος («Άι—Νικόλας»)

Ο ναΐσχος δεν έχει καμπαναριό (φωτ. 92), έχει όμως στη θέση του «δωδεκάορθου», αντί για εικόνες, ημικυκλικά ξυλόγλυπτα τόξα με παραστάσεις ακτίνων.

Η Ωραία του Πύλη είναι εικονογραφημένη, τόσο στην κάτω δίπορτη είσοδό της (με τις μορφές των στυλοβατών της εκκλησίας Πέτρου και Παύλου), όσο και στο συρόμενο επάνω τμήμα της, με τη μορφή του Χριστού (φωτ. 93).

—η Αγία Ειρήνη («Αγιά—Ερήνη», φωτ. 94)

Η εικονογράφηση της Ωραίας Πύλης, όπως και του προηγουμένου ναΐδριου, είναι θαυμαστή. Εδώ, επιπλέον, έχουμε εικονογραφημένη την αριστερή θύρα εισόδου στο Ιερό Βήμα, με την αυστηρή μορφή του λογχοφόρου Αρχαγγέλου Γαβριήλ (φωτ. 95).

Τελειώνουμε με δύο γενικές και αξιοσημειώσιμες παρατηρήσεις: α. τα ναΐδρια που ανεφέρθηκαν έχουν σε μία από τις τέσσερις πλευρές τους ως βάση στηρίξεως βράχο μεγάλο ή ακόμη και μικρή, χωμένη στο έδαφος, πέτρα, που ενισχύουν τη στατικότητα τους. Πρόκειται άραγε περί ενισχύσεως της στατικότητάς τους μόνον ή και περί παρρημνείας του θείου λόγου «εσύ είσαι ο Πέτρος, κι επάνω σ' αυτήν την πέτρα θα οικοδομήσω την εκκλησία μου»⁸⁴ (βλ. π.χ. φωτ. 89, 91) β. οι ναοί, τα εξωκλήσια, το μοναστήρι των Αγ. Σαράντα οργάνωσαν τη γλιναδιώτικη ύπαιθρο, έγιναν σημεία αναφοράς των κατοίκων, την ονομάτισαν και την καθαγίασαν με την από εκατονταετίες παρουσία τους⁸⁵.



(Φωτ. 88)

84.—Σημαντική για την εκπόνηση της μικρής μου εργασίας για τους ναούς και τα εξωκλήσια του χωριού ήταν η συμβολή του συγχωριανού μου (και εξαδέλφου) καθηγητή Θεολογίας Γεωργίου Εμμ. Σέρρη—Τσαρτάλη, τον οποίο και από τη θέση αυτή ευχαριστώ

85.—Βλ. περισσότερα για το θέμα που θίγω στη μελέτη της Άλκης Κυριακίδου — Νέστορος, Σημάδια του τόπου ή η λογική του ελληνικού τοπίου. Λαογραφικά μελετήματα 1, Αθήνα 1989, σσ. 15—40.

(Φωτ. 89) Ο Αγ. Ματθαίος →



(Φωτ. 90)



↑
(Φωτ. 91)



← (Φωτ. 92) Ο Αγ. Νικόλαος

(Φωτ. 93) →



(Φωτ. 94)



(Φωτ. 95) →



Γ. Πετρόκτιστα πηγάδια και γεφύρια

Τα πηγάδια ήταν η κύρια πηγή αρδεύσεως. Τα ανώρυτταν με «*γαζιά*» και φτυάρι, σε μικρό βάθος (δύο—τριών μέτρων) και ανεκάλυπταν ευκόλως τις υδάτινες πηγές, αφού όμβρια και υπόγεια ύδατα παλαιότερον υπήρχαν άφθονα. Είναι χαρακτηριστική η μαρτυρία των κατοίκων ότι «*ήσκαβες ένα λακκάκι κι ήνρισκες νερό*», γεγονός που σήμερα, εποχή παρατεταμένης ανομβρίας, ακούγεται με νοσταλγία μιν, αλλά και με αρκετή δόση σκεπτικισμού για το άδηλο μέλλον. Υπήρχε όμως πάντοτε ο κίνδυνος των κατολισθήσεων. Για να αποφύγουν τέτοιες δυσάρεστες και επικίνδυνες καταστάσεις κατασκεύαζαν, κατά την πρώιμη περίοδο της εμφανίσεώς τους, ένα κυκλικό προστατευτικό τείχος με βαθεία μπηγμένους στο έδαφος στύλους, «δεμένους» μεταξύ τους με κλαδιά και «*βολιαζμένους*», που συγκρατούσαν και ενίσχυαν, κατά το δυνατόν, τα τοιχώματα του πηγαδιού.

Εξέλιξη αποτελούν τα «*πετρόκτιστα*» πηγάδια, πραγματικά μνημεία μιας τέχνης που χάθηκε ανεπιστρεπτί. Διακεκριμένοι «*μαστοροί*» του είδους ήταν ο Μαστρομανόλης Σέργης, ο Νικόλας ο Μιχαλάκης, ο Νικόλας Δημητροκάλλης (Σάλιακας), ο Νικόλας Κουλαμπάς (Κοντός) και άλλοι. Τα έκτιζαν με πέτρα, χωρίς συνδετικό υλικό, «για

να μη φράζει το νερό απίσω», να μην εμποδίζει δηλαδή το νερό να εισρέει στο πηγάδι από τις πλευρικές πηγές του. Την κατασκευή αυτή την ονόμαζαν «*ξερολίθι*» ή «*πετροτοιχι*», και ήταν θαυμαστή, γιατί απαιτούσε μαστοριά, μεράκι, επιλογή της κατάλληλης πέτρας, όμορφο πελέκισμά της (αν ήταν «*παρραζούβελη*»)⁸⁶, για να εφαρμόσει ακριβώς στη θέση της. Το κτίσιμό της έπρεπε να είναι «*γαρθόζο*»⁸⁷, γιατί δια-



(Φωτ. 96)

φορετικά θα κατέρρεε. Πάντως από τα δεκάδες πηγάδια του πετροτοιχίσθηκαν στο Λιβάδι, ελαχιστότατα είχαν την παραπάνω τύχη.

Αν το «*ξερολίθι*» των πηγαδιών ήταν θαυμαστή τέχνη, απείρως αξιοθαύμαστη ήταν αυτή της κατασκευής των «*βόρτων*», των πετρόκτιστων δηλαδή αψίδων που «*κλείνουν*» το πηγάδι, το στενεύουν, ούτως ώστε στο μικρό πλέον στόμιό του να τοποθετηθεί η «*κοιβαδομηχανή*» με τον μικρού μήκους άξονά της (βλ. σελ. 192 κ.ε.). Κατασκεύαζαν, αναλόγως του εύρους του πηγαδιού, δύο ή τέσσερα «*βόρτα*», δύο στο στενό (βορείως και νοτίως), τέσσερα στο πλατύ. Ο τρόπος κατασκευής τους («*γυρίζω βόρτα*» έλεγαν) ήταν ο εξής:

Όταν το «*ξερολίθι*» των πλευρικών τοιχωμάτων πλησίαζε προς την επιφάνεια του εδάφους, «*όταν ήθελενε δυό μέτρα να βγει όξω*», έκτιζαν με πέτρα τέσσερις παράλληλες προς την επιφάνεια του εδάφους «*μάσκες*», με σκοπό την ενί-

86.—Αν είχε ανώμαλη επιφάνεια

87.—Ιταλ. *garboso*, ο σήμιετρος, ο κανονικός, ο κομψός. Λένε και *γαρθόζικος*. Το ουσιαστικό είναι το «*γάρθος*»= χάρη, επιδεξιότητα, κομψότητα.

σχυση της σταθερότητας των υπό δημιουργίαν «βόρτων», γιατί «βορείο το χτήριον να βουλήσει, άσε που δε βουλά, αλλά βορείο ο γεωργός να το χτυπήσει κάτω (=να το εκβαθύνει), και να βουλήσει από κάτω το χώμα ή ο πάσπαρος, ⁸⁸ και να κάτσει (= να μετακινηθεί προς τα κάτω). Για να μη γάτσει λοιπό, για ασφάλεια, εκάνανε τσι μάσκες». Στο δύο «βόρτων» πηγάδι οι «μάσκες» κτιζόνταν ανατολικά και δυτικά του, και το «βόρτο» του, κατά το σύνθηες, βορείως και νοτίως, όπως προαναφέρθη.

Κατόπιν στο χείλος του «ξερολιθιού», το ένα ακριβώς απέναντι από το άλλο, έκτιζαν τα δύο «κόλια» ⁸⁹, που ήταν «δυο χτιστά δουβάρια, βόρειο και νότιο, πενήδα πόδοι φάρδος και ένα μέτρο ύψος». Στην κορυφή τους έκαναν από μία «καμινάδα», άφηναν δηλαδή ένα χώρο κενό, μέσα στον οποίο περνούσε μία δοκός («τράβα») μεγάλης αντοχής (από καστανιά), την οποία ονόμαζαν «κόρδα» ⁹⁰. Για να γίνει σαφέστερη η έκταση του παραπάνω χώρου, αναφέρουμε ότι ήταν σχεδόν ίδια μ' αυτήν που δημιουργούσαν ανάμεσα τους οι δύο «πιρομάχοι» (αρχαιοελλ. πυριμάχος), οι



(Φωτ. 97)

οι δύο πέτρες της «καμινάδας» του σπιτιού. Σκοπός της «καμινάδας» ήταν να παραμείνει αμετακίνητη, αλλά να αφαιρεθεί μετά η δοκός, η οποία στήριζε προσωρινώς την όλη κατασκευή.

Επόμενο βήμα ήταν η κατασκευή της αψιδωτής «κάλυβας» (του καλουπιού θα λέγαμε σήμερα) του ενός «βόρτου». Μη διαθέτοντας τα σύγχρονα έτοιμα αψιδωτά καλούπια ήταν υποχρεωμένοι να τα κατασκευάσουν οι ίδιοι, κατά τον εξής τρόπο: προς το τελευταίο τμήμα της «κόρδας», που έωννε, όπως προειπώθηκε, τα δύο «κόλια», τοποθετούσαν δεξιά και αριστερά της από δέκα περίπου «αθάνατα», σχηματίζοντας έτσι μία τριγωνική καλύβα. Οι δύο πλευρές της όμως έπρεπε να στρογγυλοποιηθούν, να λάβουν σχήμα ημικυκλικό, αψιδωτό. Το κατόρθωναν τοποθετώντας επάνω τους «βούρλα» ⁹¹, ράπες ⁹² και πρόχειρη λάσπη, που την άφηναν μίαν ημέρα να «τραβήξει λιγάκι», να στεγνώσει.

Την επομένη άρχιζε το κτίσιμο, όχι πλέον «ξερολιθι», αλλά με «βορτσσελλάνα» και τοιμέντο. Ο συνδυασμός τους είχε καταπληκτικά αποτελέσματα: «Άμα η βορτσσελλάνα ήθελε να πήξει, δεν ήνοιε νε. Ήπρεπε να τσι βάλεις δυναμίτη ή να τη βαρειοκοπήσεις (=να τη χτυπήσεις με βαρεία), για να ανοίξει, χίλιες φορές

88.—Μαλακός βράχος που θρυμματίζεται εύκολως με παρακίνες (λοστούς)

89.—Τουρκ. kol = βραχίονας

90.—Μασαιον. κόρδα < λατιν. chorda < αρχαιοελλ. δοκικό χορδά

91.—Φυτά («βουρλίζ») που αβθονούσαν στα ελώδη χαντάκια του Λιβαδιού. Επιστημονική ονομασία Juncus acutus. Για τις πολλαπλές τους χρήσεις βλ. παρακάτω, σσ. 123—124

92.—Τα υπολείμματα του θερσιμένου κρηθαριού, ύψους ολίγων εκατοστών από την επιφάνεια του εδάφους, τα οποία έτρωγαν μετά τα ζώα του γεωργού. Τα ζώα τα «βαρτσουρώνανε» μέσα στο χωράφι ή τα «μεταδένανε» (μετατόπιζαν το παλόνι τους προς το μέρος της τροφής) πρώτ και βράδυ. Είναι το αρχαιοελλ. ράπες, η ράπα του Διοσκοριδίου (2, 134).

πιο γερή από τσιμέντο σήμερα». Το κτίσιμο, με προσοχή και επιμέλεια, άρχιζε φυσικά από το κάτω μέρος της αψίδας («τσι κάλυβας») προς τα επάνω, και από τις δύο πλευρές της. Οι χρησιμοποιούμενες πέτρες έπρεπε να είναι «όμορφες», μικρές και σφηνωτές («πρόσωπο χοδρό, μύτη στενή»), για να εφαρμόζουν καλύτερα μεταξύ τους. Μεγαλύτερη προσοχή έδιδαν σ' αυτές «τσι φάτσας του βόρτου», γι' αυτό περνούσαν από αυστηρή επιλογή, με στόχο τόσο την καλαισθησία, όσο και την ασφάλειά του. Μερικοί τεχνίτες δεν αποπεράτωναν το «βόρτο» που ήδη είχαν αρχίσει, αλλά το άφηναν μίαν ημέρα να στερεοποιηθεί, και άρχιζαν την κατασκευή της αψίδας του απέναντι «βόρτου», με τον ίδιο τρόπο που κατασκεύασαν και την πρώτη.

Το λεπτότερο σημείο της όλης κατασκευής ήταν (κατά μαρτυρία τους) το «κλείσιμο του βόρτου», η πλήρωση δηλαδή του κενού της κορυφής της αψίδας, εκεί όπου συναντώνται οι πέτρες των δύο πλευρών της. «Κλειδί» της υποθέσεως ήταν μία πέτρα, «κλειδί» την ονόμαζαν. «Στη μέση μείνει ένα κλειδώμα, ένα κενό. Θα το κλείσει με μια πέτρα, το κλειδί. Εντή η τελευταία πέτρα παίζει το ρόλο μεγάλο ρόλο, γιατί τσι βαστά όλες τσι άλλες, σα σφήνα. Πρέπει να μη βάνει, να μη βάει μοναχιά τζη κάτω, να πιάσεις μιαν άλλη πέτρα, να 'ναι τουλάχιστο δέκα οκάδες, και να τη χτυπάς με τ' αυτή, για να σφηνώσει, να σφίξουνε και οι άλλες».

Μετά από λίγες ημέρες αφαιρούσαν την «κόρδα», τα «αθάνατα» και ό,τι άλλο είχαν χρησιμοποιήσει στην κατασκευή της αψίδας, και τα «βόρτα» ήταν έτοιμα (φωτ. 96, 97).

Αυτά αφορούσαν στα πηγάδια των δύο «βόρτων». Στα μεγαλύτερου εύρους πηγάδια, όπου κατασκευάζονταν τέσσερα «βόρτα», τα υπόλοιπα δύο «δεν εμασκάρουναν»⁹³, αλλά τα χιτίζανε απάνω στα άλλα δυο που είχανε κάμει». Έτσι, με δύο ή τέσσερα «βόρτα» αδιάφορο, το τελικό άνοιγμα του πηγαδιού ήταν διαστάσεων 1,20X1,80 μ. περίπου.

—τα γεφύρια

Δύο είναι τα παραδοσιακά γεφύρια του χωριού, δημιουργήματα των αρχών του παρόντος αιώνα: «τσι Φιλίπιδαινας» και του Τζιτζάμου. Το πρώτο ευρίσκεται στο Λιβάδι και το δεύτερο στον ομώνυμο εγκαταλελειμμένο από πολλά έτη οικισμό, πλησίον της ενοριακής εκκλησίας του «Χριστού» (φωτ. 98).

Περισσότερο «ιστορικό» είναι αυτό του Τζιτζάμου, διότι α. έχουμε προφορικές μαρτυρίες για την πιθανή χρονολογία οικοδομήσεώς του β. συνδέονται μ' αυτήν προσωπικές / πολιτικές, χειρίστου είδους, φιλοδοξίες γ. γνωρίζουμε τον κατασκευαστή του και δ. στο γεφύρι της Φιλίπιδαινας ο παραδοσιακός τρόπος κατασκευής υπέστη πολλές αλλοιώσεις και το αποτέλεσμα είναι ολίγον τι «εκτροματικό».



(Φωτ. 98) Το γεφύρι του «Τζιτζάμου»

93.—Δεν ήταν δηλ. αναγκαία η δημιουργία «μάσκας».

«Επ'ή στο σκολειό του Πάσα—Κόρδα»⁹⁴ το '18, και θυμάμαι ότι το πέρνου-
μουνε για να πάω» διηγείται ο Δημήτρης Δημητροκάλλης, και ο συνομήλικός του
Γιάννης Δημητροκάλλης συμπληρώνει: «παιδί 'μουνε κι εδιάβαζα από κάτω, που
επάαινα στον Πάσα - Κόρδα. Πρέπει να 'χτίστηκε το '10 ή το '11».

Κατασκευαστής του ήταν ο πολλάκις μέχρι τώρα αναφερθείς Νικόλας Δημη-
τροκάλλης, ο Σάλιακας, μάστορας του είδους, που δεινοπάθησε μέχρι να το απο-
περατώσει, από τις ασχήμιες των Κουρκουδόνηδων (Δημητροκάλληδων) που ήταν
«ηγέτες» στο χωριό και κοιματάρχες⁹⁵. Ο μάστορ—Σάλιακας, οικεία βουλήσει
και αμισθί, άρχισε να το κτίζει, γεγονός που δυσαρέστησε τους αντιπάλους του,
φοβούμενοι τη δόξα του δραστηριότατου αυτού ανθρώπου. Επιθυμούσαν να το
κατασκευάσουν εκείνοι, και γι' αυτό το γκρέμιζαν κρυφίως τη νύκτα. Τελικώς, με
την παρέμβαση άλλων, οι Κουρκουδόνηδες «εκάμανε πίσω» και το γεφύρι αποπε-
ρατώθηκε.

Για τον τρόπο κατασκευής των γεφυριών δεν έχουμε συγκεκριμένες πληροφο-
ρίες. Όλες όμως οι υπάρχουσες συγκλίνουν στο συμπέρασμα ότι κατασκευάζο-
νταν με τον ίδιο τρόπο (και τα ίδια υλικά) που κατασκευάζονταν τα «βόρτα»
των πηγαδιών.

Δ. Ανεμόμυλοι

α. γενικά

Στο Γλινάδο υπάρχουν σήμερα
δύο ανεμόμυλοι, του «Μαυρομμά-
τη» (φωτ. 99), στον μικρό λοφίσκο
του «Γλεφάρου» και του «Καρε-
γλά», στην περιοχή της «Δεξαμενής»
⁹⁶ και του «Φασόλη»⁹⁷ (φωτ. 100). Ο
πρώτος, εγκαταλελειμμένος, ευρί-
σκεται σε αθλία κατάσταση, και αν
δεν ληφθεί μέριμνα για την συντή-
ρησή του, το μέλλον του είναι αβέ-
βαιο. Ο δεύτερος, μετά τη συντήρη-
σή του κατά τα τελευταία έτη, με ε-
νέργειες του τότε ιδιοκτήτη του, του
αιμνήστου Ν. Καρεγλά, είναι σε
πολύ καλή κατάσταση και αποτελεί
λαογραφικό μνημείο υψίστης σημα-
σίας για το χωριό. Αν και προσφά-
τως (1992) πωλήθηκε σε αλλοδαπό,
ελπίζουμε ότι θα τον συντηρήσει
καταλλήλως και δεν θα αλλοιώσει
τα χαρακτηριστικά του. Είναι πολύ
νεώτερος αυτού του «Μαυρομμάτη»,
αφού οικοδομήθηκε το 1945.

Οι δύο αυτοί ανεμόμυλοι δεν ή-
ταν οι μοναδικοί στη μακραίωνη ιστορία του χωριού. Μέχρι το τέλος περίπου



(Φωτ. 99)

94.—Βλ. παρακάτω, σ. 334. Άγνωστον αν επρόκειτο περί τουρκικής ιδιοκτησίας ή αν οφείλει την ο-
νομασία του σε παρωνύμιο Ναξιωτή κτήτορα

95.—Βλ. παρακάτω, στην ενότητα Κομματικοί ανταγωνισμοί, σ. 285 κ.ε.

96 —97.—Τοποθεσίες στο Ν. μέρος του χωριού, στην προς Τρίποδες έξοδό του. Το α' τοπωνύμιο ο-
φείλει την ονομασία του στην ύπαρξη της δεξαμενής ιδρυσεως του χωριού, και το β' σε παρωνύμιο.

τον 19ου αιώνα ή τις αρχές του 20ου, δίπλα ακριβώς από τον ανεμόμυλο του «Μαυρομμάτη» υπήρχε άλλος ένας, τον οποίον όμως γκρέμισε ο τελευταίος κάτοχός του, κάποιος Μιχαλάκης, του Παναγιώτη του Πισσά γαμπρός, και έφτιαξε «κουμασάκια τω χοιρώ». Διακρίνονται ακόμη και σήμερα ίχνη της κυκλικής του βάσεως. Ένας τέταρτος μύλος, διαλυμένος κι αυτός τουλάχιστον εκατό έτη, βρισκόταν δίπλα στο σημερινό τυροκομείο της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών, στο «χάλαρο» του χωραφιού του Νικόλα Καμπίτη — Νικολαδιού. Τον είχε οικοδομήσει ο Μανόλης Δημητροκάλλης — Τζιγκένης, προπάππος του Γιάννη Δημητροκάλλη — Αμμοσιάρη.

β. η εξωτερική τους εμφάνιση

Οι γλιναδιώτικοι ανεμόμυλοι, όπως όλοι οι των γύρω χωριών, αλλά και των Κυκλάδων γενικότερα⁹⁸, παρουσίαζαν εξωτερικώς τη μορφή κυλίνδρου, στο επάνω μέρος του οποίου επικάθεται ένας χαμηλότερος συγκριτικά κώνος, η «στέγη» (στέγη) του, κατασκευασμένη με δοκάρια, καλάμια και «βούτιμα» από βούρλα. Οι τοίχοι του δεν ήταν απολύτως κατακόρυφοι, είχαν μία μικρή απόκλιση, αφού το πάχος της λιθοδομής μειωνόταν σταδιακά από τη βάση προς τη στέγη, ήταν δηλαδή «σκαρπαριστοί» (ιταλ. scarpate) κατά τη δική τους ορολογία. Υλικά της τοιχοποιίας ήταν η πέτρα και η «βορτσέλλα».



(Φωτ. 100)

Την κυλινδρική τους επιφάνεια διασπούσαν η κεντρική είσοδος και τα δύο μικρά παράθυρα, ένα στο ανατολικό και ένα στο δυτικό επάνω τμήμα τους, που χρησιμοποιούνταν για τον έλεγχο του δρόμου που οδηγούσε προς τον μύλο (ο κίνδυνος κλοπών ήταν μεγάλος), αλλά και για σαφή προσδιορισμό της διευθύνσεως και εντάσεως των πνεόντων ανέμων. Στο πρώτο αρωγός του μυλωνά ήταν το «ποιύλι», ο ανεμοδείκτης, που εξείχε της στέγης εξήντα περίπου εκατοστά.

γ. οι εσωτερικοί χώροι τους

Ο πρώτος χώρος ήταν το «κατώι», απέναντι περίπου από την κυρία είσοδο (φωτ. 101). Τον χρησιμοποιούσαν για να αναπαύονται, όταν ήταν αναγκασμένοι, λόγω φόρτου εργασίας, να αλέθουν όλο το μερόνυκτο. Ήταν ολίγον υπερυψωμένος από την επιφάνεια του εδάφους, αφού για να διέλθει την κεντρική είσοδο

98.—Μελέτες για τους ελληνικούς ανεμόμυλους έχουν γράψει ο Δ.Β. Οικονομίδης, Οι εν Ελλάδι παραδοσιακοί ανεμόμυλοι, Επετηρίς Κέντρου Εργίνης Ελληνικής Λαογραφίας, τ. 25 (1977—1980), σσ. 150—241, ο Δ.Β. Βασιλειάδης, Η λαϊκή αρχιτεκτονική της Αίγινας, Λαογραφία τ. 16, σσ. 495—506, ο Ελ. Πλατάκης, Λαϊκές ονομασίες σχετικές με τους ανεμόμυλους της Κρήτης, Κρητολογία 5 (1977) σσ. 158—162. Περισσότερη βιβλιογραφία στους Στ. Ήμελλο—Αικ. Πολυμέρου, ό.π., σσ. 194—195. Για τους ναζιακούς (και δη τους απειρανθίτικους ανεμόμυλους) βλ. Μανόλη Ν. Μπαρδάνη, Ο Απερανθίτικος ανεμόμυλος, Απερανθίτικα 2 (1988), σσ. 317—353, και Σ.Κ. Γανωτή, Οι μύλοι στ' Απεράθου, Απερανθίτικα, τ. 1 (1988), σσ. 155—188.

τον μύλου έπρεπε να ανεβείς ένα ή δύο υψηλά σκαλοπάτια. Ο δεύτερος χώρος ήταν το «πατάρι» και χρησιμοποιε για την αποθήκευση του προς άλεση κριθαριού, αλλά και των αλεύρων (φωτ. 101). Στο επάνω μέρος, στην οροφή αυτού του χώρου, βρισκόταν η «τράπεζα», ανθεκτικότατο οριζόντιο ξύλο, που επάνω του στηριζόταν ο κατακόρυφος σιδερένιος άξονας των «μυλόπετρών», το «βασιλικό»



(Φωτ. 101)

απολήξεις τους συνδέονταν μεταξύ τους με σύρμα χονδρό για ασφάλεια, που γινόταν μεγαλύτερη με τα «ξάρτια». Τα τελευταία ήταν σύρματα που ένωσαν τις επάνω απολήξεις των αντενών με το «κουνούνι», την προέκτασή του «αξονιού» (απέχε δύο περίπου μέτρα από την απόληξή του, φωτ. 100). Τα «παννιά» ήταν από καραβόπαννο και καρφώνονταν επάνω στις αντένες, ανοιγόταν δε και μαζεύονταν αναλόγως τον καιρού. Τα παννιά τυλίγονταν γύρω από την αντένα με δέκα στροφές.

Γύρω από την εξωτερική επιφάνεια του ανεμομύλου, σε τακτά διαστήματα, και σε ύψος ενός περίπου μέτρου από το έδαφος, υπήρχαν ξύλινα παλούκια, που προεξείχαν, και που επάνω τους δενόταν η «φτερωτή». Το σταμάτημά της ήταν έργο δύσκολο, κυρίως όταν ο άνεμος ήταν δυνατός. Κατέβριζαν με τον «ανεβάτη» (βλ. παρακάτω) την επάνω μυλόπετρα, ώστε να εφάπτεται σχεδόν της κάτω

(φωτ. 102). Ο τρίτος χώρος ήταν το «ανώι», στο οποίο ήταν εγκατεστημένος όλος ο μηχανισμός λειτουργίας του ανεμομύλου. Το ανέβασμα στο χώρο του ανωγείου διαμερίσματος γινόταν με πέτρινη σκάλα, που εφάπτόταν ελικοειδώς της εσωτερικής επιφανείας του τοίχου (φωτ. 101).

δ. τα τμήματα του μηχανισμού και η λειτουργία τους

Όπως προαναφέρθη ο μηχανισμός λειτουργίας τους βρισκόταν στο επάνω διαμέρισμα, το «ανώι», και βασιζόταν στη μετάδοση της κινήσεως από ένα οριζόντιο άξονα σε έναν κατακόρυφο. Ο πρώτος ονομαζόταν «αξόνι» και στη μία άκρη του, έξω από το μύλο, κατασκευαζόταν η «φτερωτή», ολόκληρο το σύστημα με τις «αδένες», τα «ξάρτια», τα «παννιά» και το «κουνούνι».

Οι «αδένες» ήταν ξύλινα δοκάρια σε ακτινοειδή διάταξη, καθέτως προσαρμοσμένα στο «αξόνι» και οι προς τα επάνω



(Φωτ. 102) «Βασιλικό», «τράπεζα», «στάτης»

(για να δημιουργείται μεγαλύτερη αντίσταση), «εβγάνανε τη φτερωτή από το γαιρό», και με χονδρό σκονί, καραβόσχοινο, έπιαναν μία αντέννα, όχι όμως απότομα, γιατί λόγω των τεραστίων δυνάμεων που αναπτύσσονταν, θα την θρυμματίζε. Έκοβαν λίγο τη «φόρα», αφήνοντάς της «δόσικα», και έπιαναν την επομένη, έως ότου σταματήσει εντελώς.

Η βάση της σκεπής ακουμπούσε επάνω στην ξύλινη «τούρλα», ένα ξύλο χονδρό με «θηλυκό» αυλάκι βάθους δέκα περίπου εκατοστών, για να γυρίζει ολισθαίνοντας η σκεπή (φωτ. 103). Το «αξόνι», ειδικότερον, στηριζόταν και περιστρεφόταν επάνω σ' ένα καμπυλωτό ξύλο, τον «δάκο», τον οποίο άλειφαν με σαπούνι ή λίπος χοιρινό, για να εκμηδενίζουν τις μεταξύ αυτού και των «βιολών» τριβές. Οι «βιόλες» ήταν κομμάτια αγριλιάς ή αμυγδαλιάς, προσαρμοσμένες στο «αξόνι» (φωτ. 103).

Η αλλαγή κατευθύνσεως του μύλου γινόταν με ένα σιδερένιο λοστό, τη «μανέλα» που περνούσε μέσα στις οπές του «στεφανιού», της απολήξεως της στέγης. Οι ο π έ ς



(Φωτ. 103)

ονομάζονταν «αφωλιές» και ευρίσκονταν σε απόσταση δέκα περίπου εκατοστόμετρα απόσταση η μία από την άλλη (φωτ. 103). Ως υπομόχλιο χρησιμοποιε ένα παλούκι, κι αυτό σιδερένιο, που σφηνωνόταν στις οπές της «τούρλας». Η «μανέλα» περνούσε στις «αφωλιές» (η αντίσταση), το υπομόχλιο ήταν στο μέσον, ο μυλωνάς ήταν η δύναμη. Είχαμε δηλαδή μοχλό πρώτου είδους, όπως μάθαμε στη γυμνασιακή μας Φυσική.

Από τις δύο μυλόπετρες η επάνω ήταν κινητή και ακουμπούσε μέσω του κατακόρυφου σιδερένιου άξονά της επάνω στην «τράπεζα» που είδαμε στο «πατάρι». Την μεταξύ τους απόσταση, από την οποία εξαρτιόταν αν το χριθάρι θα αλέθονταν χονδρό ή ψιλό, την καθόριζε ο μυλωνάς με το «τιμόνι», τον και αλλιώς λεγόμενο «ανεβάτη» (φωτ. 104), ένα επίμηκες ξύλο, που μέσω μίας μακριάς ξύλινης βέργας συγκατατούσε το ελεύθερο άκρο της «τράπεζας». Το άλλο της άκρο στερεωνόταν στον «στάτη», μία χονδρή ξύλινη κάθετη δοκό (φωτ. 102). Όταν όμως οι επιφάνειες των μυλόπετρών, εξ αιτίας της συνεχούς χρήσεως, «εφαώνουσαν» και δεν άλεθαν πλέον καλά, με ναν-



(Φωτ. 104) α. «ανεβάτης» β. «απάνω πέτρα» γ. «αλευροθήκη»

λωμένο καίχι έφερναν από την Μήλο ειδική πέτρα, την θρυμματίζαν με το «μυλό-κόπι» και προσάρμοζαν (με θειάφι, ελλείψει τσιμέντου) τεμάχιά της επάνω στην υπάρχουσα μυλόπετρα. Κάτι παρόμοιο έκαναν και όταν την συναρμολογούσαν για πρώτη φορά: τα τεμάχια του πορώδους χαλαζίτη που έφερναν από τη Μήλο τα ένωσαν μεταξύ τους με γύψο, για να γίνει δε αποτελεσματικότερη η μεταξύ τους σύσφιξη χρησιμοποιούσαν σιδερένια «στεφάνια»¹⁰⁰, με τα οποία περιέζωναν τις πέτρες.



(Φωτ. 105) α. «Κοφινίδα» β. «σκαφίδα» γ. «φανάρι»

Η μετάδοση της κινήσεως του «αξονιού» στον κατακόρυφο άξονα γινόταν με τη μεγάλη ξύλινη «ρόδα», τον οδοντωτό στο πλάι του τροχό, που βρισκόταν στο μέσον του πρώτου, και συνδεόταν με τον δεύτερο, μέσω του «φαναριού» (φωτ. 105). Είχε διάμετρο περίπου δύο μέτρα και εξήντα ξύλινα «δόδια», που απείχαν μεταξύ τους μερικά εκατοστόμετρα. Το «φανάρι» ήταν μία κυλινδρική κατασκευή

που έφερε στην παράπλευρη επιφάνειά του δώδεκα μικρούς κίονες, μέσα στα κενά διαστήματα των οποίων εισέρχονταν οι εξήντα οδοντωτές προεξοχές της «ρόδας», τα «δόδια». Έτσι δηλαδή, όταν η «ρόδα» έκανε μία πλήρη στροφή, το φανάρι, και κατ' επέκταση οι μυλόπετρες, έκαναν πέντε.

Επάνω από τις μυλόπετρες, κοντά στο «φανάρι» και κρεμασμένη από την σκεπή, ήταν η «κοφινίδα», ένα ξύλινο κιβώτιο σχήματος ανεστραμμένης πυραμίδας, μέσα στο οποίο ριπτόταν ο προς άλεση καρπός. Η «κοφινίδα» κατέληγε στον «τροφοδότη» (ή «σκαφίδα»), ξύλινη κι' αυτή, που οδηγούσε με τις συνεχείς δονήσεις της τον καρπό μέσα στην οπή της μυλόπετρας, τη «γούλα»¹⁰¹. Οι δονήσεις αυτές επιτυγχάνονταν κατά τον εξής τρόπο: η άκρη της «σκαφίδας» επαπτόταν του περιστρεφόμενου σιδερένιου άξονα που ένωσε τις μυλόπετρες με το «φανάρι» και του οποίου η επιφάνεια ήταν τετράγωνη, δημιουργώντας έτσι τραυματικούς κατά το πέρασμα της άκρης της «σκαφίδας» από την μία τετράγωνη πλευρά στην άλλη (φωτ. 105). Το κάτω μέρος αυτού του άξονα (η «διχάλα») συνδεόταν με την μυλόπετρα μέσω της «χελιδόνας», σιδερένιου κομματιού σχήματος ουράς χελιδονιού. Συνέχεια της «χελιδόνας» ήταν το «βασιλικό», ένας ατσάλινος λωστός που κατέληγε στην «τράπεζα» και μάλιστα σε μία «βίλια»¹⁰² γεμάτη λάδι για να μειώνει τις τριβές (φωτ. 102).

Η φυγόκεντρη δύναμη που δημιουργόταν από την περιστροφή της επάνω μυλόπετρας άπλωνε τον καρπό σ' όλη την επιφάνεια επαφής της με την ακίνητη, την κάτωθεν της ευρισκόμενη. Για να μη διασκορπίζεται το άλεσμα, γύρω από

100.—Θεραϊνών προηγουμένως τα σιδερένια «στεφάνια», τα οποία συστέλλόμενα αργότερα έκαναν τη σύσφιξη δυνατότερη

101.—Μεσαιων. γούλα < λατιν. gula. Έτσι ονομάζουν στο χωριό και τον πρόλοβο των πτηνών

102.—Ο αφηγητής εννοεί μάλλον κοίλη επιφάνεια στερεωμένη επάνω στην «τράπεζα», σχήματος σφαιριδίου (ιταλ. biglia), γεμάτη λάδι, εντός της οποίας περιστρεφόταν η απόληξη του «βασιλικού». Στην Απειράνθο Νάξου η κοίλη αυτή επιφάνεια ονομαζόταν «καταμόχλι».

τις μυλόπετρες υπήρχε ένα κυκλικό περίφραγμα (του «Καρεγλά» είναι ξύλινο, του «Μαυρομμάτη» τσίγκινο), η «γύρη», που αφ' ενός μεν το εμπόδιζε να διασκορπισθεί, αφ' ετέρου το συγκέντρωνε (το οδηγούσε να πέσει) μέσα στην «αλευροθήκη» (φωτ. 104), απ' όπου το μάζεψε ο μυλωνάς και γέμιζε τα σακκιά.

ε. η καθημερινή τους απόδοση — το «αξάι»

«Αξάι»¹⁰³ ήταν η ποσότητα του αλέσματος που κατακρατούσε ο μυλωνάς και προσδιοριζόταν ως εξής: δέκα οκάδες (η οκά ήταν ακόμη μονάδα μετρήσεως) καρπού προς άλεση, μία οκά το αντίτιμο της εργασίας του. Όσο δε αφορά στην απόδοση του ανεμομύλου (επ' εικοσιτετραώρου βάσεως και με ευνοϊκό άνεμο), έφθανε τις 1.500—1.700 οκάδες, συμφώνως προς την εκτίμηση του Βλάση Μαυρομμάτη, γιου του αιμνήστου Νικόλα, του προτελευταίου μυλωνά του χωριού. Κατά τον ίδιο αφηγητή, με τον οποίο συμφώνησαν πολλοί άλλοι, αιτία της θυμαστής αυτής αποδόσεως ήταν ότι «το σφοῖνι»¹⁰⁴, του αέρα του μύλου μας ήταν το καλύτερο, γιατί το ανάκι του Παρατρέχον¹⁰⁵ ήπφεπτενε απάνω στο κέδρο του, οι άλλοι δεν ηλέθανε τόσο».

στ. ονόματα τεχνιτών ανεμομύλων

Γνωστοί τεχνίτες στην κατασκευή ανεμομύλων ήταν ο Μανόλης Μαυρομμάτης, παππούς του Γιάννη Μαυρομμάτη, του τελευταίου Γλιναδιώτη μυλωνά, και οι συνεπώνυμοι Νικόλας, Γιάννης, Δημήτρης και Βασίλης. Η τεχνική τους κατάρτιση ήταν αρίστη, η δε φήμη τους απλωμένη όχι μόνον σ' όλη τη Νάξο, αλλά και σ' άλλα Κυκλαδονήσια, όπου προσεκαλούντο πολλάκις να δώσουν δείγματα της θυμαστής, ομολογουμένως, τέχνης και τεχνικής τους. Σήμερα γνώστης καλός των περί των ανεμομύλων πραγμάτων είναι ο Γιάννης ο Μαυρομμάτης. Μ' αυτόν, όπως φαίνεται, θα κλείσει η ιστορία ολοκλήρου της οικογενείας των μυλωνάδων Μαυρομμάτηδων.

103.—Όψιμο μεταγενέστερο ξάγιν, μεταγενέστερο εξάγιον < λατίν. exagium

104.—Το σφοῖνι, μεσαιων. σιφόνιν < μεταγενέστερο σιφώνιον < αρχαιοελλ. σίφων

105.— Για την θανμάσια (ακόμη και σήμερα) αυτή περιοχή της Νάξου, λίγα χ/τρα Α. της Χώρας, βλ. Ν. Κεφαλληνιάδη, Παρατρέχος, το παραδείσιον περιβόλι της Νάξου, το υπό του Ιωσήφ Βρουννίου ν-μνηθέν, Αθήνα, 1964.

2. ΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Α. Τροφές

1. πρωινό γεύμα.

Το πρωινό γεύμα ήταν άμεσα συνδεδεμένο με τον κάματο της ημέρας που ξημέρωνε, γι' αυτό ήταν τέτοιο «*πον να τσι βαστά στη δουλειά δανε*». Τέσσερα ήταν τα στοιχεία που το συνθέταν εναλλακτικώς: α. οι τηγανητές πατάτες συνοδευμένες μ' ένα «*κατοστάρι*»¹ κρασί β. δύο φαγητά βασισμένα στο αλεύρι, η «*κατσόγρια*» και ο «*αραδός*» γ. το γάλα και δ. τα περισσεύματα των φαγητών της προηγούμενης βραδιάς.

Τις τηγανητές πατάτες τις έτρωγαν κοιμμένες «*κυδωνάτες*», στο μέγεθος δηλαδή του κομμένου κυδωνιού, με κομμένο επίσης μέσα αρκετό κρεμμύδι, που «*εμοσκοβόλανε, κι ήλεες Παναγιά μου*». Μια «*κατοσταριά*» κρασί συμπλήρωνε τονωτικά το πρωινό τους.

Η «*κατσόγρια*», όπως και ο «*αραδός*», είχαν ως βάση τους το αλεύρι. Για την παρασκευή της πρώτης «*τσιγαρίζανε*» σε λιγοστό λάδι λίγο κρεμμυδάκι. Σε μια βαθειά «*σκουτέλλα*» με νερό διέλκιν (ανακατεύοντας σιγά σιγά) το αλεύρι, έως ότου γίνει χυλός, και τον έρριχναν στο τηγάνι για να «*ψηθεί*». Με το νέο αυτό παρασκεύασμα περιέχεται τα ψωμιά της «*σκουτέλλας*», που διαποτίζονταν, δημιουργώντας έτσι ένα είδος «*παπάρας*»².

Ο «*αραδός*» εναλλασσόταν όπως φαίνεται με την «*κατσόγρια*». Έρριχναν λίγο νερό στο αλεύρι της «*σκουτέλλας*» και το έτριβαν με τα δάκτυλά τους, έως ότου γίνει όλο «*τριφτούδια*», μικροί δηλαδή βώλοι αλευριού, τους οποίους έρριχναν στο γάλα που έβραζε. Ανακάτευαν λίγο (προσέθεταν και αλάτι για περισσότερη νοστιμιά) και άδειαζαν το περιεχόμενο επάνω στα ψωμιά της «*σκουτέλλας*». Χαρακτηριστικό είναι ότι μετά το τέλος της περιγραφής αυτών των εδεσμάτων οι αφηγητές διατύπωναν με αίσθημα νοσταλγίας τον διακαή τους πόθο να τα γεύονταν την ώρα εκείνη, με τις φράσεις «*να 'χαμενε ένα διατάκι, καμένα χρόνια...*».

Μερικοί, για ποικιλία φαίνεται, έκαναν τον «*αραδό*» με ντομάτα. Έρριχναν δηλαδή τα «*τριφτούδια*» μέσα σε νερό που έβραζε, μαζί με ντομάτα.

Το γάλα, το «*καταικοπρόβειο*» (αυτό κυρίως διέθεταν), ήταν αρκετό και για το πρωινό. Το έβραζαν (μέχρι και τρία κιλά) σε μία μεγάλη κατσαρόλα και περιέχιναν τα ψωμιά της «*σκουτέλλας*», στην οποία τα μικρά κυρίως παιδιά, «*επέφτανε με τα μούτρα για να φάνε, όλα μαζί*». Αν είχαν, τους έρριχναν λιγοστή από τη δυσέγγετη ξάχαρη, είδος πολυτελείας τότε. Μερικοί βέβαια προτιμούσαν να πίνουν το γάλα τους στο πήλινο κύπελλο, ξεχωριστά ο καθένας, ενώ άλλοι (όχι μόνο το πρωί, αλλά οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας) προτιμούσαν να ρίξουν στο «*πηξιμένο*» γάλα τους λίγο φρέσκο (τον «*κιάρο*»)³, να το ανακατέψουν με ψωμιά και να απολαύσουν την ξυνή τον γεύση. Τη «*Μεγαλοβδομάδα*» συνήθιζαν να παίρνουν ως πρωινό ταχίνι με καφέ ή μόνον καφέ.

1.— Μονάδα μέτρησής του ήταν το ομώνυμο «κατοστάρι», 100 δράμα ή 300 γραμμάρια

2.— Σλαβικό *popara*

3.— Ιταλ. *chiaro*=καθαρός.

Με αφορμή την αναφορά μας στον καφέ ας τονίσουμε στο σημείο αυτό ότι λίγοι ήταν αυτοί που τον έπιναν ανόθευτο (εύκολο ήταν να τον αγοράσουν;). Οι περισσότεροι τον αναμείγνυναν με «κριθάρι» και «ροβύθι»⁴ ή άλλοι αναγκάζονταν να πίνουν μόνον τα δύο αυτά υποκατάστατά του. Πάντως ο καφές, ως ρόφημα πρωινό, δεν συνηθίζονταν τόσο, όσο ως ρόφημα νηστήσιμο, συνοδευμένο μάλιστα με ταχίνι. Άλλο σύνηθες πρωινό νηστήσιμο ρόφημα ήταν η «φασκομηλιά» (το φασκόμηλο).

Ως τέταρτο στοιχείο του πρωινού αναφέραμε τα περισσεύματα της προηγούμενης βραδιάς. Πράγματι, πολλοί ήταν εκείνοι που ξεκινούσαν την ημέρα τους «καθαρίζοντας» φασόλια, φάβα, πατάτες γιαχνί, ό,τι υπήρχε. Τίποτε δεν έπρεπε να πάει χαμένο. Τέτοιες συνήθειες (υπαρκτές σήμερα που οι σχέσεις παραγωγής—κατανάλωσης έχουν αλλάξει), όχι μόνον ήταν ανύπαρκτες τότε, αλλά και «αμαρτία».

2. μεσημεριανό γεύμα.

Οι παλαιοί Γλινδιώτες, προσκολλημένοι καθ' όλο το έτος στις γεωργικές τους ενασχολήσεις, δεν συνήθιζαν να γευματίζουν το μεσημέρι. Αρκοούνταν, την ώρα την λιγοστή της μεσημεριανής τους ανάπαυλας, σε «ξεροφαγία», τυρί και ψωμί δηλαδή, ψωμί κι ελιές. Άλλοι έφερναν μαζί τους «δοματάβγυουλο»⁵, με ή χωρίς «βουκουνιές»⁶, κολοκυθάκια τηγανητά με αβγά και κρεμμύδια κ. ά., ενώ αρκετοί φαίνεται ότι μαγείρευαν μέσα στο χωράφι. Όσοι πάντως το συνηθίζαν ήταν καλώς «οργανωμένοι», με λάδι, τσιγκάλι, τηγάνι, και το καλοκαίρι που οι καιρικές συνθήκες το επέτρεπαν, μαγείρευαν συνήθως το θανυμάσιο «πατατομελίτζανο», εμπλουτισμένο με κολοκυθάκια, μπάμιες, ακόμη και φασολάκια. Τον μεσημεριανού φαγητού προηγούνταν τις περισσότερες φορές ένα ολιγόωρης διάρκειας διάλειμμα για να «κολατσίσουν». Το «κολατσί», όπως το αποκαλούσαν, περιελάμβανε πολλά από τα προαναφερθέντα πενιχρά εδέσματα, και χρονικό σημείο λήψεώς του ήταν περί την δεκάτη πρωινή.

Όσοι δεν είχαν μεσημεριανή εργασία στο χωράφι και έμεναν στο χωριό έτρωγαν αναγκαστικώς το μεσημέρι, όλοι μαζί, σχεδόν ποτέ χωριστά, όχι τόσο εξ αιτίας της ανάγκης να συμφάγουν οικογενειακώς, αλλά επειδή «ήτανε κακονοικοκυριό να τρώει ένας— ένας χωριστά, με το λίγο ήπρεπε να φάμενε όλοι. Θυμάμαι (αφηγείται ο τέως Πρόεδρος του χωριού Δ. Δημητροκύλλης) που επάαινα στο σχολειό, κοπελλάκι που 'μουνε, κι ήθελα να σχολάσομενε, ότι δε μουν 'δωνε η μάννα μου να φάω, γιατί ήπρεπε να περιμένομενε και τσι άλλοι να φάμενε. Εγώ τσι γύρευγα έστω και ξερό ψωμί, εκείνη δε μουν 'δωνε. Θα περιμένεις να 'ρθουνε κι άλλοι, μουν' λееνε. Είδα να κάμω κι εγώ, επερίμενα ο καμένος».

3. απογευματινό γεύμα.

Ήταν φυσικό, μετά το πρόχειρο φαγητό του μεσημεριού, να ζητήσουν τη...

4.— Τα προμηθεύονταν από τα «μαγαζιά» (παντοπωλεία) του χωριού

5.—Θανυμάσιο εδέσμα με ντομάτες και αβγά. Τις πρώτες, αφού τις έτριβαν στον τρίφτη, τις άφηναν να βράσουν και να «πιούνε το ζουμί δωνε». Προσέθεταν μετά λίγο λάδι, έβραζαν ακόμη λίγο, και έριχναν στο τηγάνι «σπαζμένα» τα αβγά. Η απόλαυση γινόταν μεγαλύτερη όταν προσέθεταν και τις «βουκουνιές»

6.— Οι μερίδες του «γλινερού», του βραστόυ χοιρινού κρέατος. Βλ. παρακάτω, σ. 81.

στήριξη του απογευματινού γεύματος, κατά τις τέσσερις το απόγευμα. Άλλοι, όσοι μαγείρευαν το μεσημέρι, έτρωγαν τα υπολείμματα, και άλλοι αρκούνταν στην σαρδέλλα και την ρέγγα, τροφές αλμυρές, που απαιτούσαν πολύ νερό, για να αναπληρώσουν αυτό που έχαναν με τον ιδρώτα τους. Το εν λόγω γεύμα το ονόμαζαν «μερέδι» (από το λατινικό merities= μεσημβρία, συναντώμενο και στη φράση «δε done χω καθόλου μερέδι» =καθόλου δεν με βοηθά).

4. το δείπνο.

Στη βραδινή σύναξη της οικογένειας για το δείπνο τα φαγητά ήταν διάφορα, που δεν μπορούν να προσδιορισθούν επακριβώς. Σημασία λοιπόν έχει το γεγονός ότι το βράδυ έτρωγαν αρκετά, το δείπνο τους ήταν «βαρύ». Πρώτα έτρωγαν τα παιδιά, στη «σκουτέλλα», και μετά οι γονείς⁷. Η οικοδέσποινα, σε όλα τα κατ'

οίκον γεύματα, περιποιούνταν πάντοτε τα μέλη της οικογένειάς της, σε περιπτώσεις δε φιλοξενίας ποτέ δεν συνέτρωγε με τους συνδαιτημόνες, αλλά όρθια τους υπηρετούσε.



(φωτ. 1) Ο «νειροκόσκιнос»

φύλασσαν ξεχωριστά; Ας προσθέσουμε, τέλος, τα αποξηραμένα σύκα και τις σταφίδες, που τα έτρωγαν χωρίς άλλο συμπλήρωμα ή συνοδευμένα με ψωμί! (ψωμί με σύκα, ψωμί με σταφίδες).

5. συμπληρώματα παιδικής τροφής

Ποιος δε θυμάται τη φέττα του ψωμιού με το λάδι και τη ζάχαρη ή αυτήν με το νερό και τη ζάχαρη, και την άλλη με την αλατισμένη ντομάτα (σάλτσα); Ή το «ψωμότιτρο» και το ψωμί με τις «κορωνιές» και τις «χοδρόλιές»;⁸ Ή την ακόμη παλαιότερη «φέττα με γλίνα», που έβγαζαν από τις τηγανισμένες «τσιαρίδες»⁹ και

6. βασικές τροφές

α. το ψωμί

—γενικά

Το ψωμί ήταν για το Γλιναδιώτη η βασική του τροφή. Η αναμφισβήτητη θρε-

7.— Βλ. το κεφ. Κοινωνική οργάνωση, σ. 246

8.— Άλλα είδη ελιών στη σ. 170

9.— Βλ. παρακάτω, σ. 81.

πτική του αξία, σε συνδυασμό με το χαμηλό οικονομικό επίπεδο των ανθρώπων του χωριού και την συνεπακόλουθη έλλειψη των αναγκαίων προς το ζην τροφών, το καθιστούσαν απαραίτητο συμπλήρωμα, και μάλιστα σε μεγάλη ποσότητα, κάθε φαγητού. Ως εκ τούτου το θεωρούσαν στυλοβάτη της γήινης υπάρξεώς τους με προεκτάσεις μεταφυσικές, αφού του απέδιδαν ιερή σημασία (ήταν το σώμα του Χριστού), είχε αποτρεπτικές του κακού ιδιότητες και το θεωρούσαν μέσο προφύλαξης από τα κάθε είδους δαιμονικά πνεύματα^{9α}. Την καθοριστική σημασία που είχε στην εν γένει ζωή τους δηλώνουν οι όρκοι που δίδονταν σ' αυτό, οι παροιμιακές φράσεις και όλες οι πολλαπλές χρήσεις του στην καθημερινή τους ζωή.



(φωτ. 2) «Σκάφη» και «πλάστηρι»

νερόμυλοι. Εμείς εδώ είχαμε μόνο ανεμόμυλοι, τον Μαυρομάτη και τον Καρεγλά. Ήρχουνταν και 'δω και στ' Αγερασί¹⁰ οι Ποταμίτες, επέρνανε τα αλέζματα και τα ξαναφέρνανε».

(Ο γράφων θυμάται με νοσταλγία περισσή τις ατελείωτες ώρες που περνούσε μαζί με τους «Κατωχωριανούς» συνομιλήκους του στο μύλο του μακαρίτη του Νικόλα του Μαυρομάτη. Θυμάται τον εν λόγω γέροντα με την χαρακτηριστική του φωνή, το συνεχώς αλευρωμένο πρόσωπό του, τις χιλιοσειπωμένες ιστορίες του, τις εξηγήσεις του για τη λειτουργία του μύλου, αλλά και τις δικαιολογημένες του διαμαρτυρίες, όταν πειράζαμε τα εργαλεία ή ανακατευόμασταν μέσα στα

Το «άλεγμα», η συγκεκριμένη δηλαδή ποσότητα σιτηρών που προοριζόταν για την παρασκευή του ψωμιού, πριν έλθει ο μύλωνάς να το παραλάβει, χρειαζόταν ένα τελικό καθάρισμα, για να απαλλαγεί από τα ολίγα πλέον εναπομείναντα ξένα σώματα που εμπεριείχε. Οι γυναίκες, επιφορτισμένες και με αυτήν την διαδικασία, έπαιρναν με τον «κόσκινο» από τον «ροό» το γέννημα και το «κοσκινίζανε, για να φύει ο αγριοαρακάς και η νεύρα. Τη νεύρα ειδικά τη βγάνανε με το νεροκόσκινο (φωτ. 1). Το Λιβάδι δεν είχε πολλή νεύρα. Στον Μπελόνια το βύργο¹⁰ όμως ήτανε μια περιοχή με πολλή νεύρα, κι άμα ήθελα να ζυμώσεις ψωμί μ' ευτή, εμεθούσανε και τσι 'πιανενη η κοιλιά φωνε. Το άλεγμα το βάνανε μέσα στο τσουβάλι κι ήρχουνταν ο μύλωνάς και το 'περνε. Άμα δεν είχες να ζυμώσεις, επάενες εσύ στο μύλο. Τα πολλά αλέγματα επαένανε σ' τσι Μέλανες, σ' τσι Ποταμίτες, σ' τσι Εγαρές¹¹, που 'χανε

9α.— Βλ. τις δύο σχετικές μ' αυτά μελέτες του Αγγ. Ν. Δευτεραίου: α. Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευταίην. Η συμβολική και μαγική χρήσις του υπό των νεωτέρων Ελλήνων, Αθήνα 1978, και β. Παμήλιοι άρτοι, Επετ. Κέντρου Ερεύνης Ελλήν. Λογογραφίας 20—21 (1967—68)

10.— Για τον θαυμάσια διατηρημένο αυτόν ενετικό πύργο, Ν. του Γαλανάδου, βλ. Ν.Κεφαλληνιάδη, Ο πύργος του Μπελόνια, ανάπτυπον εκ της εφημερίδος «Ναξιακή Πρόοδος», Νάξος 1969, και Οι πύργοι της Νάξου, ανάπτυπο από την εφημερίδα «Ναξιακόν Μέλλον», του ιδίου, Αθήνα 1980, σ. 8

11.— Χωριό της Νάξου, 7 χ/τρα Β.Α. της Χώρας. Για την ετυμολογία του τοπωνυμίου βλ. Αντ. Κατσουρού, Τοπωνύμια της Νάξου, Ναξιακόν Αρχείον, τ. 10, σ. 126. Βλ. και χάρτη, σ. 658

12.— Χωριό της Νάξου, σε μικρή απόσταση Ν.Δ. του Γλινάδου. «Επίσημη» ονομασία του Αγίου Αρσένιος.

πόδια του. Θυμάται ακόμη το μονότονο ήχο της μυλόπετρας και κυρίως εκείνη τη χαρακτηριστική οσμή που ανέδιδε το αλεσμένο κριθάρι, με την οποία είχαν «ποτιστεί» όλου του μύλου οι τοίχοι και τα σκεύη).

—το ζύμωμα, το πύρωμα του φούρνου,
το ψήσιμο του ψωμιού

Το εβδομαδιαίο ζύμωμα της οικογένειας γινόταν κάθε Σάββατο, εκτός των «φαμελιτών», που ζύμωναν και Τετάρτη. Το απαραίτητο όμως «προζύμι» το ετοίμαζαν την Παρασκευή. «Κοσκινίζανε» λίγο αλεύρι και το έρριχναν στην

ξύλινη «σκάφη» (φωτ. 2), μέσα στην οποία είχαν ρίξει προηγουμένως με τη «γαβάθα» ζεστό νερό ελαφρώς αλατισμένο. Στο ζεστό νερό της σκάφης διέλυναν ένα κομμάτι προζύμι από αυτό της προηγουμένης εβδομάδας, που μέχρι τότε επιμελώς φύλαγαν μέσα σ' ένα πήλινο μικρό «τσιγκάλι» (φωτ. 3). (Από το νέο φυσικά προζύμι θα κρατούσαν και πάλι ένα κομμάτι για την επόμενη φορά). Τα ζύμωναν με τα χέρια τους ώρα πολλή, και το προζύμι ήταν έτοιμο. Το άφηναν στην άκρη της «σκάφης», ρίχνοντάς του επάνω λίγο αλεύρι, και το σκέπαζαν με κουβέρτες και άλλα ρούχα («για να γίνει ανεβατό») μέχρι το πρωί της άλλης ημέρας, οπότε και θα ζύμωναν.



(φωτ. 3)

Το ζύμωμα γινόταν και πάλι στη «σκάφη». Αναμείγνυαν στο ζεστό νερό το νέο προζύμι, το αλεύρι και λίγο αλάτι. Αφού τα ανακάτευαν, άρχιζαν το ζύμωμα, με τα δύο χέρια τους, κάνοντάς τα γροθιά. Η εργασία αυτή διαρκούσε αρκετή ώρα. Όταν πλέον το προζύμι είχε αναμειχθεί με το υπόλοιπο ζυμάρι και οι γυναίκες ήταν έτοιμες για το «πλάσιμο» των ψωμιών, κάνοντας το σημείο του σταυρού, παρακαλούσαν το Θεό και την Παναγία να το ευλογήσουν και να το πληθύνουν, όπως ο Υιός Τους τους πέντε άρτους:

Θεέ Μεγαλοδύναμε και Παναγιά θαματοουργή
κι Σεις Αγίοι και Αγίες οι μεγαλοουργοί,
το ζμάρι μου στη σκάφη ευλογήστε
σα δο Χριστό με τους πέδε άρτους θαματοουργήστε.

Τα «πλάθανε» επάνω στο «πλαστήρι», μια ξύλινη παραλληλόγραμμη σανίδα (φωτ. 2), αφού έκοβαν από την γωνία της σκάφης κάποια ποσότητα ζύμης και την πασπάλιζαν με λίγο αλεύρι. Συνήθως έκαναν στρογγυλά ψωμά, του ενός ή των δύο κιλών. «Μετά τα βάναμεν μεσ' τη βινακωτή, μέσα στα καυκιά τζη. Μερικές τη στρώνανε από κάτω με σεδόνια, για να βγαίνει μετά εύκολα το ψωμί. Τα αφήναμεν εκεί καμμιά ώρα, σκεπαζμένα με σεδόνη και κουβέρτα για να 'νέβουνε. Με τα τρίμματα που μείνανε τελευταία, τριφτούδια τα λέαμεν εμείς, εκάναμεν τσι πούλλοι, τα πουλλάκια ¹³, μερικές γυναίκες εροίχνανε μέσα στα τριφτούδια και λάδι, και τσι τρώανε τα κοπελλάκια. Ήτανε κάτι μακρουλά ψωμάκια. Άλλες τα κάνανε μικρά και άλλες μεγάλα. Αφού επλάθανε όλη τη ζύμη, εκαθαρίζαμεν τη



(φωτ. 4)

σκάφη με το ξυστρί ¹⁴, και μερικές επλύνονταν μ' ευτό το νερό, με τα αποπλύματα, γιατί, λέει, τώνε 'φτιαχνε το πρόσωπο το αλεύρι. Εμείς εξυμώναμεν πιο πολύ κριθαρένιο αλεύρι και πότε—πότε, μετά που λευτερωθήκαμε πια, το ανακατεύαμεν με σταρένιο, που το αγοράζαμεν από τη Χώρα. Λένε μάλιστα ότι τότες εφέροντανε κάτι ρώσικα στάρια, που κάνανε αφράτο ψωμί».

Το ψήσιμο του ψωμιού γινόταν στους σπιτικούς φούρνους (φωτ. 4,5). Δεν είχαν όμως όλα τα σπίτια και αναγκάζονταν να πηγαίνουν στο πλησιέστερο της γειτονιάς τους που διέθετε «φουρναρειό». Παλαιότερα υπήρχαν αρχετοί φούρνοι, και στο «Απάνω» και στο «Κάτω χωριό», κάθε γειτονιά σχεδόν είχε το δικό της. Στον ίδιο φούρνο έψηναν



(φωτ. 5)

13.—Μακρόστενα ψωμά, φρατζόλες, σε αντίθεση με τα «στρογγυλά»

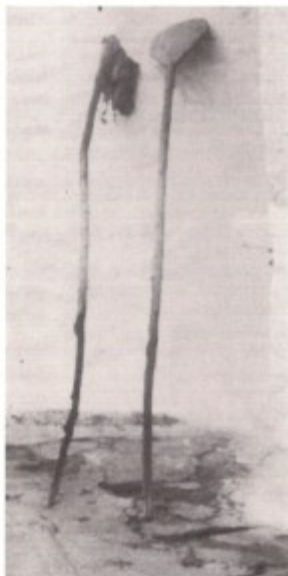
14.— Κάτι σαν τη σημερινή σπάτουλα.

δύο—δύο οι γυναίκες, από το πρωί μέχρι «σκοτεινά το βράδυ» και ουδέποτε οι φιλοξενούμενες κατέβαλαν αντίτιμο για τα «ψηστικά». Σήμερα λειτουργούν (μόνο σε ώρα ανάγκης) ένας ή δύο φούρνοι. Όλοι οι άλλοι έπασαν θύματα του «εξωραϊσμού» της σύγχρονης αυλής.

Τους φούρνους τους «πυρώνανε» με «ψιλά ξύλα, αλναριές¹⁵, ξυλαμεριτιές¹⁶, καλαμοκου-τσούρες»¹⁷, που οι ίδιοι μετέφεραν από τους αγρούς, ενώ τα «χοδρά», που τους προμήθευαν οι «Ψηλοχωριανοί», τα κατανάλωναν στο καθημερινό μαγείρευσμα. Τοποθετούσαν τα ξύλα μέσα στον φούρνο και τα άναβαν, ανακατεύοντάς τα με το μακρύ ξύλινο «σκάλεθρο»¹⁸. Όταν τα τούβλα της θύρας του φούρνου άσπριζαν από την υψηλή θερμοκρασία, ήταν πλέον «πυρωμένος» και έπρεπε να καθαριστεί για να φουρνιστούν τα ψωμιά. Τον καθάριζαν με τον «παννιστή»¹⁹ (φωτ. 6), ένα μακρύ ξύλο, στην άκρη του οποίου έδεναν παννιά από παλιά ρούχα. Στάκτη και κάρβουνα (κυρίως τα δεύτερα) δεν τα έθεταν εκτός φούρνου, αλλά τα άφηναν μέσα, πλησίον του στομίου του. Αφού σκούπιζαν καλά την επιφάνειά του με βρεγμένο τον «παννιστή», ήταν έτοιμες να «φουρνίσουν» τα ήδη ευρισκόμενα δίπλα τους ψωμιά, που εν τω μεταξύ οι ίδιες ή άλλα μέλη της οικογένειας είχαν μεταφέρει με τις «πινακωτές» (φωτ. 7).



(φωτ. 8)
«Φουρνέφτιο» με
τετράγωνη βάση



(φωτ. 6) «Παννιστής» (αριστερά) και «φουρνέφτιο»

Κύριο εργαλείο του φουρνίσματος ήταν το «φουρνέφτιο», ξύλινο μακρύ κοντάρι που κατέληγε σε ένα πλατύ σανίδι επάνω στο οποίο τοποθετούσαν τα ψωμιά για να τα φουρνίσουν (φωτ. 6,8). Τα έβγαζαν από τα «καννιά» της «πινακωτής», τα «επλάθανε» για λίγο με τα χέρια τους, έρριχναν λίγο αλεύρι στη σανίδα του «φουρνέφτιου» για να μην κολλήσουν, τα τοποθετούσαν επάνω της και τα φούρνιζαν. Τελειώνοντας, έκλειναν το στόμιο του φούρνου με μια σιδερένια πορτούλα, «για να μη φεύγει η πυριά» και τα άφηναν να ψηθούν επί μία ώρα περίπου.

Ποιος από τους παλαιότερους δεν θυμάται εκείνη την εξάισια μυρωδιά του φρεσκοξεφουρνισμένου ψωμιού, που απλωνόταν σ' ολόκληρο το χωριό το πρωί του Σαββάτου; Ποιος μπορεί να λησμονήσει τη λαχτάρα των μικρών παιδιών (αλλά και των μεγαλύτερων) να βγει το ζεστό ψωμί, να κόψουν ένα «γανίδι»

15.—Οι λυγαριές

16.—Άγνωστη σε μένα η επιστημονική τους ονομασία

17.—Οι ρίζες «τω γαλαμινώνδω» (καλαμώνων). Τις αφαιρούσαν, αποξηραίνονταν, και ήταν καλό ξύλο για το «πύρωμα» του φούρνου

18.—Το αρχαιοελλ. σκάλεθρον. Το ρ. είναι σκαλεύω και σκάλλω

19.—Η παννιάρα, πάνα, και πάννιστρο άλλων ελληνικών περιοχών. Όλα σχετικά με το παννί «παννιον < πάννος < λατιν. pannus < αρχ. δωρικό πάνος. Βλ. και G. Meyer, Neugriechischen Studien, III, Wien 1895, σ. 51.

και να το φάνε σκέττο ή να περάσουν μέσα «*βοικουνιά*» από το «*κουρούπι*» με τη «*γλίνα*» της (βλ. παρακάτω) και να την φάνε; Την αλλάζουν σήμερα με «*βασιλικό τραπέζι*»;



(φωτ. 7)

Τα ψωμιά τα φύλαγαν συνήθως στι; σκάφη μέσα, σκεπασμένα με ρούχα (τα τοποθετούσαν μάλιστα ανάποδα την πρώτη ημέρα, αλλά την επομένη τα ανέστρεφαν, γιατί ήταν αμαρτία να παραμείνουν έτσι). Άλλοι τα τοποθετούσαν κατ' ευθείαν επάνω στις «*τάβλες*», το ένα δίπλα στο άλλο ή μέσα στους «*δουράδες*», για να διατηρούνται μαλακά, ακόμη και μία ολόκληρη εβδομάδα. Είναι πράγματι άξιο θαυμασμού το γεγονός ότι κατά την ίδια χρονική περίοδο, ούτε ξύνιζαν, ούτε «*σκληβαίνανε*». ²⁰ Κύρια αιτία ήταν σίγουρα τα αγνά υλικά τους, και η με ιδιαίτερη αγάπη και φροντίδα παρασκευή τους. Αλλά και το «*σκληβό*» ψωμί, στους δύσκολους εκείνους καιρούς, ήταν γι' αυτούς ζωή, είχε τη δική του γλύκα, που πάντα δημιουργούν οι σκληρές συνθήκες διαβίωσης. Ακόμη και μονχλιασμένο το έτρωγαν. Είχαν μάλιστα επινοήσει, ως δέλεαρ για τα μικρά παιδιά που αρνούσαν να συμμορφωθούν, τούτο το πονήρισμα: τους έπειθαν ότι τρώγοντάς το θα μεγάλωναν τα μαλλιά των κοριτσιών και τα γένεια των αγοριών. Να το πετάξουν ήταν αδύνατο. Αν κατά λάθος τους έπεφτε κάτω, το σήκωναν, το φιλούσαν και το έτρωγαν. Αν δε είχε λερωθεί πολύ, το «*σταιρώνανε*» και το έβριχναν μέσα σε κανένα «*τροχάλο*» ²¹, γιατί ήταν μεγάλη αμαρτία να το αφήσουν να ποδοπατείται. Όπως προαναφέρθη, ήταν το σώμα του Χριστού και το σέβοταν με το προσήκον δέος.

—τα παξιμάδια ²²

Το ψωμί που έπλαθαν οι Γλιναδιώτισσες ήταν κυρίως από κριθαρένιο αλεύρι, αλλά και από «*σταρομίγαδο*», ανάμεικτο δηλαδή με σιταρένιο. Καλαμποκόσιο χρησιμοποίησαν ελάχιστες φορές.

Όταν παρέρχονταν η εβδομάδα και ήταν πλέον «*σκληβό*», το έκοβαν φέττες, το τοποθετούσαν σε ταψί και το φούρνιζαν, φτιάχνοντας έτσι τα δικά τους παξιμάδια, τα οποία έτρωγαν με το γάλα και τα είχαν ως πρώτη ύλη σε κάθε είδος «*παπάρας*» (με λάδι, σάλτσα, ζωμό χόρτων κ.α.). Αν όμως δεν είχε μονχλιάσει, το κατανάλωναν και διαφορετικά: το έβρεχαν με νερό, και μαλακότερο, το έτρωγαν, σαν να μη συνέβαινε τίποτα...

— άλλα είδη ψωμιού

Εκτός του γνωστού «*πρόσφορου*» άλλα συνήθη είδη ψωμιού ήταν το «*σταφιδόψωμο*» της Μ. Πέμπτης (μικροί «*σνούλλοι*» με σταφίδες μέσα και καρύδια απ'

20.— «*Σκληβάνω*», σκληβάνω < μεσαιων. σκληβάνω < αρχ. σκληβάνω. Κατ' άλλους από το σκλη-βός (=σκλη-ρός)

21.— Στα κενά του «*ξερολιθισού*», αρχαιοελλ. επιθετο τροχαλός

22.— Βλ. Στ. Ημέλλον, Ζητήματα παραδοσιακού υλικού βίου, Αθήνα 1993, σσ. 78—84.

έξω, που το έτρωγαν μετά τη Θεία Κοινωνία), οι «κουτσοίνες» (κούκλες του Μεγάλου Σαββάτου κατασκευασμένες από τη ζύμη του καθημερινού ψωμιού), το «Χριστόψωμο» των Χριστουγέννων (η ζύμη του περιείχε λάδι και ζάχαρη), και τα «Λαζαράκια» (μικροί «πούλλοι» και αυτά, με «χεράκια και ποδαράκια», που έπλαθαν το Σάββατο του Λαζάρου και τα χαίρονταν τα μικρά παιδιά).

β. φαγητά με βάση το αλεύρι

—τα «λαζάνια» και οι «χυλοπίτες»

Ήταν τα σημερινά μακαρόνια και η χονδρή «μανέστρα», που εκείνοι με τα ίδια τους τα χέρια παρασκεύαζαν. Έκαναν ζύμη με αλεύρι, γάλα και αβγά, την άπλωναν («ανοίανε φύλλο»), το οποίο και χάρασσαν τεμαχίζοντάς το σε μεγάλα πλατιά κομμάτια. Το άφηναν μίαν ημέρα στον ήλιο να ξεραθεί (πάνω σε άσπρο «τουλουπάνι», αναποδογυρίζοντας τα κομμάτια για ταχύτερη ξήρανση). Αυτά ήταν τα «λαζάνια». Όταν όμως το «φύλλο» τεμαχίζοταν σε πολύ μικρά τεμάχια, κάτι ανάλογο με την σημερινή «χοδρή μανέστρα», τις ονόμαζαν «χυλοπίτες». Τα «λαζάνια» τα παρασκεύαζαν κυρίως τις Απόκριες, για να τα καταναλώσουν την Τυρινή. Με μακαρόνια επίσης έκαναν και το σημερινό «παστίτσιο», αλλά χωρίς κριμά.

—ο «χόδρος» / «τραχανάς»

Βάση του «χόδρου» (του χόνδρου των Βυζαντινών) ήταν το κομμένο στον «χερόμυλο» σιτάρι (αφού πρώτα το έπλεναν, το άπλωναν στον ήλιο να στεγνώσει και το καθάριζαν από τους φλοιούς του). Το προσέθεταν στο γάλα ή στη σούπα, ως ρύζι.

—«αραδός» και «κατσόγρια»
(βλ. παραπάνω)

—το «αλευρόαλο»

Στο βρασμένο γάλα έρριχναν αλεύρι και λίγη ζάχαρη και τα ανακάτευαν, έως ότου γίνουν κρέμα. Ήταν θρεπτικότερο έδεσμα των μικρών παιδιών, αλλά και των μεγάλων.

γ. το λάδι και οι ελιές

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γινόταν από τον Σεπτέμβριο και μετά, με το χέρι, όσες μπορούσαν, ή τινάζοντας τις υψηλότερα ευρισκόμενες με καλάμια. Η ετήσια εσοδεία ήταν πάντως μικρή (βλ. Ελαιοκομία, σ. 170)

Τις ελιές γενικώς τις διατηρούσαν με άλμη μέσα σε μικρά πιθάρια («κουρούπια») ²³ και τις ονόμαζαν «κλουβάτες» ²⁴ ή «κολυβάδες» ²⁵.

Κατ' αρχήν τις τοποθετούσαν επί δεκαπενθήμερον σχεδόν σε καθαρό νερό (το οποίο άλλαζαν κάθε δύο ή τρεις ημέρες) και μετά οριστικώς τις διατηρούσαν στην άλμη. Τις απολάμβαναν κυρίως κατά τις περιόδους των νηστειών. Άλλοι

23.—Αρχαιοελλ. κορύπη> κορυπιν> κορούπι> κουρούπι

24.—Ακλουμπό στο χωριό σημαίνει «πατώ μέσα στα νερά, κολυμπώ». Άρα οι διατηρημένες σε νερό ελιές, γι' αυτό και «κολυβάδες»

25.— Οι κολυμπάδες των Βυζαντινών. Βλ. Φ. Κουκουλέ, ό. π., σ. 34.

τις έκαναν «τσακιστές». Τις κτυπούσαν και τις άφηναν στο νερό λίγες ημέρες, όσες χρειάζονταν για να χάσουν τη «στιφάδα»²⁶ τους. Μετά τις αλάτιζαν, ενώ μερικοί τις έβαζαν στην άλμη ή το λάδι. Οι ελιές, γενικώς, ήταν απαραίτητο συμπλήρωμα της τροφής τους και δεν έλειπαν από κανένα τραπέζι. Στις «τσακιστές» ελιές και στις «κολυβάδες» αναφέρεται το παρακάτω δίστιχο (με τον παράδοξο ομολογούμενως συσχετισμό του):

δε θέλω τσακιστές ελιές, δε θέλω κολυβάδες
δε θέλω Καραβιώτισσες να κάνω φιλενάδες.

Ελαιόλαδο προμηθεύονταν από τους «Ψηλοχωριανούς» (κυρίως τους Φιλωτίτες²⁷, αλλά και τους Ποταμίτες, που κατά την περίοδο της μαύρης γι' αυτούς Κατοχής το αντάλλασσαν με τα δυσεύρετα στα χωριά τους αγροτικά προϊόντα, κυρίως κριθάρι, ρεβύθια και πατάτες). Τα παλαιά πάντως λάδια, είδος πολυτελείας για τους Γλιναδιώτες, ήταν πολύ «βαριά», μέχρι και δώδεκα οξέα. Αφού λοιπόν η απόκτησή του ήταν γι' αυτούς «πολυτέλεια», αναγκάζονταν να χρησιμοποιούν αντ' αυτού τη «γλίνα» του χοιρινού κρέατος.

δ. το κρέας

—γενικά

Εκτός από το κρέας των οικόσιτων γουρουνιών, με το οποίο εξασφάλιζαν το κρέας όλου σχεδόν του έτους, είχαν και αυτό των πουλλετικών, που αποτελούσε το «βασιλικό φαΐ» του Σαββάτου. Τα «ορνιθερά» τα έτρωγαν συνήθως σούπα, αλλά και με πατάτες (στην κατσαρόλα) ή με μακαρόνια ή και «κοκκινιστά», με συμπλήρωμα τηγανητές πατάτες.

Το λιγιστό κρέας που καταναλώναν ήταν συνήθως αμνοεριφίων. Το συνόδευαν με πατάτες, πιλάφι, μελιτζάνες, κολοκύθια ή το έκαναν σούπα. Την έλλειψή του κάλυπταν πολλές φορές οι παχειές (μέχρι και τρία κιλά) «οργιές» (ουρές) των αρνιών, που τις μαγείρευαν με πατάτες («γιαχνί»), με μακαρόνια ή τις έκαναν σούπα. Το κρέας αντικαθιστούσαν επίσης πολλές φορές οι «πατσάδες»²⁸, που κάθε σχεδόν Παρασκευή βράδυ ή Σάββατο έφερναν και πωλούσαν στο χωριό οι κρεοπώλες της Χώρας ή προμηθεύονταν από τους συγχωριανούς τους κρεοπώλες. Τους «πατσάδες» τους έτρωγαν με «μανέστρα» (πάστα χονδρή, ενετικό manestra) και ντομάτα²⁹.

—το χοιρινό κρέας

Γράψαμε και αλλού ότι ο χοίρος ήταν για τον Γλιναδιώτη ένα οικονομικό μέγεθος μεγάλης σημασίας, αφού η εκτροφή του ήταν ολιγοδάπανη, ενώ τα οικονομικά οφέλη της οικογενείας από το κρέας του πάρα πολύ μεγάλα. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο από το παχύτατο συνήθως κρέας του, τα πάντα καταναλώνονταν

26.—Από το αρχαιοελλ. επίθετο στιφός

27.—Οι κάτοικοι του μεγάλου «κεφαλοχωριού» της ορεινής Νάξου, του Φιλωτίου

28.—Τα εντόσθια των ζώων, κυρίως των βοδιών

29.—Αλλά και «άσπρους», χωρίς σάλτσα. Απαραίτητο συμπλήρωμά τους ήταν το «σκορδοξυδο/σκορδοστούπι», ξύδι με σκόρδο αναμειγμένα, και διατηρημένα σε μπουκάλι, που αφαιρούσε τη «βοήφρα» (άσχημη μυρωδιά) των εντοσθίων.

με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους.

Η «κεφαλὴ» του γινόταν βραστή ἢ «τσιλαδιά»³⁰ (κάτι ανάλογο προς την «πικτή» των άλλων ελληνικών περιοχών, προσέθεταν σ' αυτήν και τα αφτιά του ακόμη). Την πηγμένη «τσιλαδιά» έκοβαν μετά σε μικρά τεμάχια.

Οι «τσιγαρίδες» του τηγανίζονταν, έβγαине η «γλίνα» (λίπος) και τις έτρωγαν μετά με ψωμί. Την «γλίνα» την απολάμβαναν επάνω στη φέττα του ψωμιού τους τα μικρά παιδιά. Οι τσιγαρίδες έβγαιναν από τις «έγλεισες», το λίπος που κάλυπτε τα έντερα του χοίρου, με τηγάνισμα («έγλειση», αρχ. έγκλεισις).

Τα έντερα του (τα χονδρά κυρίως) τα χρησιμοποιούσαν στο γέμισμα των «αματιών»³¹. Αφού για λίγες ημέρες τα άφηναν στην «άρμη», τα γέμιζαν κατόπιν με ρύζι και σταφίδες, προσθέτοντας και μυριστικά, άνηθο, κρεμμύδι, αλατοπίπερο. Τα γεμισμένα πλέον έντερα ή τα έβραζαν και τα έτρωγαν ή, μετά το βράσιμό τους, τα τηγάνιζαν λίγο «για να μυρίσουν». Με το ζωμό του βρασμένου εντέρου περιέχαν ψωμιά και τα «παννίζανε». Αυτό το παννισμένο ψωμί το έτρωγαν παραλλήλως με την «αματιά».

Το «ψάρι» του (το καλύτερο κομμάτι του κρέατός του, όλο ψαχνό) το έκοβαν σε μικρά τεμάχια και το έβραζαν. «Ήπινε» το νερό του και συνέχιζε να βράζει πλέον στο μυρωδάτο λίπος του. Μετά του έρριχναν λεμόνι. Άλλοι το μαγειρεύαν με σάλτσα.

Τα «κόκκαλά» του (τις πλευρές), αφού τα πάστωναν για λίγες ημέρες, τα μαγειρεύαν «χορμινδοζούμι», με πατάτες, κρεμμύδια και σέλινο. Το λεμόνι, που έρριχναν μετά το μαγείρεμα, συμπλήρωνε την νοστιμάδα τους.

Μέρος του κρέατός του προοριζόταν για την παρασκευή των λουκάνικων³², που τηγανισμένα με αβγά ή ακόμη και ψητά «εσπούσανε τα ρουθούνια σου από τη μυρωδιά δώνε». Γέμιζαν τα φιλά έντερα, καθαρισμένα και τοποθετημένα για λίγο στην «άρμη». Έκοβαν το κρέας μικρά τεμάχια και προσέθεταν σκόρδο, αλάτι, πιπέρι, λίγο παρτοκαλόφλοδο, γαρύφαλο και, μερικοί, μάρθαο.

Τελευταίο αφήσαμε το «γλινερό»³³, το βραστό δηλαδή, που διατηρούνταν με «γλίνα» μέσα στα «κουρούπια». Γινόταν μία περίπου εβδομάδα μετά το «χοιροσφαγίο». Το κρέας κοβόταν σε λωρίδες, χωρισμένες με τη σειρά τους σε μικρότερα τεμάχια, και βραζόταν μέσα σε μεγάλα μαύρα μπακιρένια καζάνια. Οι ζεστές, μυρωδάτες «δουκουνιές» τοποθετούνταν προσωρινά μέσα σε σκάφη. Προς το τέλος του βρασίματος έρριχναν μέσα στο καζάνι τη «μετζίνα»³⁴, για να βγάλει το απαραίτητο γι' αυτούς λίπος, με το οποίο θα κάλυπταν την επομένη τις «δουκουνιές». (Το περισσότερο λίπος προερχόταν απ' αυτήν και απ' το κρέας που έβραζε, μερικοί μάλιστα την ξανατηγάνιζαν για να βγάλει όλο το λίπος της).

Όταν ολοκληρώνονταν και το βράσιμο της «μετζίνας», κατέβκαν το καζάνι από τη φωτιά και έρριχναν μέσα μία «λατήνα» νερό, για να πήξει το λίπος, με το οποίο, αφού το ζεσταίνουν λίγο για να λειώσει, «εχώνανε» (κάλυπταν) τις «δουκουνιές» στο πηλίνο «κουρούπι»³⁵. Το «γλινερό» το «αγίζανε» (το άνοιγαν)

30.—Τζιλαδιά και ζιλαδιά αλλαχού της Ελλάδος. Σε χ/φο του Ι.Α.Ν.Ε. (Ιστορικού Λεξικού Νέας Ελληνικής) από την Απειράνθο Νάξου (444, σ. 108) συναντώ και το ρ. τζιλαδιάζω= κάνω πικτή. Βλ. και Φ. Κουκουλέ, ό. π., σ. 54. Προέρχεται από το ιταλ. gelata.

31.—Οι «αματιές» των Βυζαντινών, επειδή τις γέμιζαν βρασμένο αίμα. Βλ. Φ. Κουκουλέ, ό. π., σ. 57.

32.—Οι Βυζαντινοί τα ονόμαζαν «λοκάνικα» (λατινικό lunicum, χορδέυμα). Βλ. και Φ. Κουκουλέ, ό. π., σ. 66.

33.—Το ουδέ το αρχαιοελλην. επιθ. γλινερός <γλίνη. Από το τελευταίο η γλίνα. Αλλού ονομάζεται πασπαλάς, πασπαλή, σπύλινο κ.τ.λ. Βλ. και Φ. Κουκουλέ, ό. π., σσ. 62-3.

34.—Είναι εκείνες οι δυο πλάκες που' ναι στα πλευρά του χοίρου, είναι σκέτο πάχος»

35.—Μερικοί, πριν «χώσουν» το κρέας στο κουρούπι, το τηγάνιζαν για λίγο, μέσα στα μεγάλα «τηνάνια του γλινερού». Τα κομμάτια του κρέατος συνέλεγαν με τη μεγάλη τρυπητή κουτάλα (βλ. φωτ. 9).

μετά το Πάσχα, εκτός εκείνων οι οποίοι, λόγω ελλείψεως κρέατος, αναγκάζονταν να το ανοίξουν ενωρίτερα. Αντικαθιστούσε το κρέας στις «γιαχνί» πατάτες και στη μακαρονάδα, και έφτιαχναν «δοματάβγιοιλο» ή το τηγάνιζαν, αφ' ενός με κρεμμύδι, άνηθο και κολοκύθια, αφ' ετέρου με μπάμιες και μελιτζάνες μαζί. Ας σημειωθεί, τέλος, και η «απόλαυση» της «βοικονιιάς σκέτης, χωσμένης μέσα στο «γωνίδι» ή στον «πούλλο» του ζεστού σαββατιάτικου ψωμιού, με τη λειωμένη λόγω της θερμότητας «γλίνα» της. Σήμερα ελάχιστοι πλέον κάνουν «γλινερό», επειδή εξέλιπε ο κύριος λόγος της δημιουργίας του.

Μία άλλη μορφή «γλινερού» ήταν ο «καβουριάς»³⁶. Το χοιρινό κρέας κοβόταν όπως και προηγουμένως, αλλά δε βράζονταν, τηγανίζονταν σε μεγάλα τη-γάνια με

μπαχαρικά και πολλά «μυ-ρωδικά», γαρύφαλο, πιπέρι, λεμόνι, φλούδα πορτοκαλιού κ.α. Μετά το τηγανισμό του τοποθετούνταν μέσα σε τενεκέδες βουτύρου, όχι σε «κουρούπι», και μάλιστα «ακάλυπτο» από γλίνα.

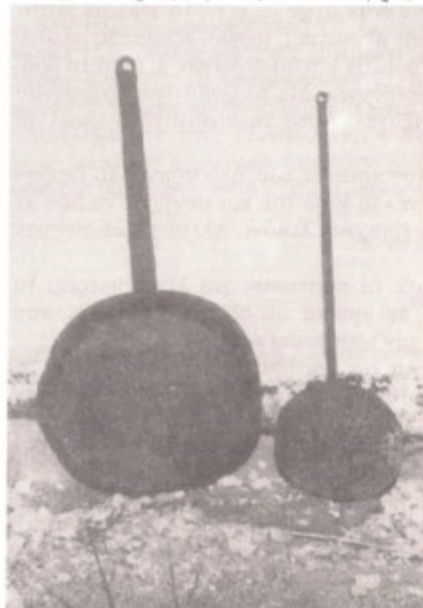
—συντήρηση κρεάτων

Εκτός των παραπάνω αναφερομένων τρόπων συντήρησης των κρεάτων («γλινερό», «καβουριάς», λουκάνικα, που αναφέρονται όλοι στο χοιρινό) συνήθως πρακτική της καθημερινότητας ήταν η καταφυγή στο «τσιγάρι-ζμα». «Μισοτηγάνιζαν» δηλ. το κρέας, το αλάτιζαν καλά, και το διατηρούσαν στο ντουλάπι τους εμβαπτισμένο σε λάδι. Όταν όμως επρόκειτο να το μαγειρέψουν την επομένη ημέρα, αρκούσε η παραμονή του στην αυλή (προφυλαγμένο εννοείται) και το νυκτερινό ψύχος θα το διατηρούσε αναλλοίωτο.

ε. τα όσπρια

Τα φασόλια («άσπρα» ή «μυαρομμάτικα»), τα κουνκιά, τα ρεβύθια και ο αρακάς ήταν τα κυριότερα είδη όσπριων που χρησιμοποιούσαν στη μαγειρική τους. Με τα φασόλια και τα ρεβύθια έφτιαχναν εν πρώτοις την ωραία τους «φασολάδα» και «ρεβυθάδα» αντιστοίχως. Τα χλωρά κουνκιά (με τον πράσινο τους δηλαδή λοβό) τα έβραζαν, τα αλεύρωναν και, αφού τα τηγάνιζαν, τα διατηρούσαν μέσα σε «λαδόξυδο», για να τα γευθούν τη στιγμή που εκείνοι επιθυμούσαν. Τα ξερά κουνκιά, αφού πρώτα τα εμβάπτιζαν για λίγο στο νερό να μαλακώσουν και τους αφαιρούσαν το μαύρο στίγμα που έχουν στο επάνω τους μέρος, τα μαγείρευαν με λάδι, νερό, αλατοπίπερο και ρίγανη. Φάβα άλεθαν από τα ψιλά κουνκιά, αλλά και από τον αρακά, τον μαγείρευαν δε κάπως χυλώδη, όχι «στεγνό» όπως συνήθως σερβίρεται σήμερα στις αθηναϊκές ταβέρνες.

36.—Τσιγκ. Kavurma.



(φωτ. 9) Το μεγάλο «τηάνι του γλινερού» και η τρυπητή κουτάλα

Απαραίτητο συμπλήρωμά του ήταν το κρεμμύδι.

Θαυμάσιο φαγητό ήταν επίσης τα χλωρά «αβελοφάσολα», «γιαχνί» με πατατες, κρεμμυδάκι, ντομάτα και «λάπαθα» (είδος χορταρικού), τα δε «μιαυρομμάτικα» ξερά φασόλια πολλές φορές τα «πάδρευαν», τους προσέθεταν δηλαδή ρύζι.

στ. τα «τζαρτζαβάρια»³⁷ (λαχανικά) και η διατήρησή τους

Για την πατάτα κάθε λόγος θεωρείται περιττός, αφού είναι γνωστότατη η σχέση των Γλιναδιωτών με το «άγιο» αυτό αγαθό, που στήριξε και στηρίζει ακόμη την οικονομία του χωριού τις τελευταίες δεκαετίες. («Πατατάδες» δεν τους αποκαλούσαν ειρωνικά οι Ψηλοχωριανοί;). Είναι λοιπόν εμφανεστάτη η σχέση τους μ' αυτήν και στο πλαίσιο της...κουζίνας.

Η γλυκοπατάτα ήταν «το κάτι άλλο», όπως κι αν την κατανάλωναν. Ψητή στο φούρνο (γεμιστή μάλιστα με σταφίδες και μέλι), γλυκό (κομμένη κομματάκια με τον τρίφτη), βραστή, στο φαγητό αντί πατάτας, στο «γιαχνί», ακόμη και τηγανητή (φέττες) με πετιμέζι επάνω!

Το «πατατομελίτζανο» (που δεν περιείχε μόνον πατάτες και μελιτζάνες, αλλά και ντομάτα, κρεμμύδι, μπάμιες και φασολάκια) ήταν από τα πλέον αγαπητά εδέσματα με «τζαρτζαβάρια». Συμπληρωμένο με κάτι αλμυρό (ρέγγα π.χ.) καταναλώνονταν με περισσή ευχαρίστηση.

Τις ντομάτες, εκτός των ποικίλων χρήσεών τους, τις έτρωγαν «γεμιστές», χωρίς κιμά, μόνο με ρύζι και άφθονα μυρωδικά (μαϊντανό, πιπεριά καυτή, κρεμμυδάκι τριμμένο, ρίγανη) ή τηγανητές (κυρίως τις άγουρες), αφού πρώτα τις έκοβαν φέττες και τις αλεύρωναν.

Εντελώς ιδιότυπα φαγητά της ίδιας κατηγορίας ήταν αυτά που είχαν ως βάση τους το «γλυκοκολόκυθο», το μεγάλο (μέχρι και δέκα κιλά) κόκκινο κολοκύθι, το οποίο διατηρούνταν καθ' όλο το έτος. Το μαγείρευαν λοιπόν:

α. *πιλάφι*: το έκοβαν μικρά τεμάχια, όπως τις πατάτες, και με το ρύζι, την ντομάτα, το λάδι και το αλατοπίπερο, γινόταν θεσπέσιο

β. *«παστίτσιο»*: έτσι αποκαλούσαν το έδεσμα που δημιουργόταν όταν έκοβαν το κολοκύθι σε τεμάχια, το αλεύρωναν, και το τηγάνιζαν αναστρέφοντάς το με το καπάκι της κατσαρόλας. Άλλοι, αντί τηγανιού, προτιμούσαν το φούρνο, προσθέτοντας στα προαναφερθέντα υλικά σταφίδες. Ας αναφερθεί επίσης ότι χρησιμοποιούσαν το γλυκοκολόκυθο και στο «γιαχνί», στο οποίο αντικαθιστούσε το φρέσκο κολοκύθι

γ. *«κολοκυθοκεφτέδες»*: έτριβαν το κολοκύθι στον τρίφτη και το ανακάτευαν με αβγό, τυρί, τριμμένο κρεμμύδι, μαϊντανό. Τους ζύμωναν μετά και τους τηγάνιζαν

Ο κυριότερος τρόπος διατήρησεως των λαχανικών ήταν η τοποθέτησή τους στο ξύδι (το «γλυκάδι»³⁸, από το χαλασμένο κρασί τους). Τα «τουρσιά» (που μόνον τους παρήγαγαν) περιείχαν ποικιλία λαχανικών, όπως: πιπεριές, μελιτζάνες, «ξιλαγουράκια»³⁹, καρπουζάκια, αγγουράκια, ντοματάκια κ.α. Άλλοι έριχναν στα μεγάλα τους «κουρούπια», όπου φυλάσσονταν τα τουρσιά, και «άρμη». Τα συντηρούσαν όλο σχεδόν το έτος (από τον Αύγουστο που τα έφτιαχναν μέχρι

37.—Και τζαρτζαβάρια (βλ. σσ. 175—177). Τουρκ. *zarzavat*

38.—Κατ' εφημερισμόν, «ήδησκα κάλλιστον τοις όψεσι» και για τους Βυζαντινούς (Φ. Κουκούλης, ό.π., σ. 42)

39.—..... το αγγούριον, ου είδος ήτο το τετράγγο-ρον (*cucumis melo*), το κοινώς νυν ξυλάγγουρον» γράφει ο Φ. Κουκούλης, ό.π., σ. 95.

τον επόμενο). Τα πρωτοδοκίμαζαν την Μ. Εβδομάδα.

ζ. τα αβγά

Εκτός από τα «μελάτο» και το «δεκότο» των μικρών παιδιών, τις «ομελέττες», τα γνωστά τηγανητά («μάτια»), και τα βραστά, έφτιαχναν, ως κύριο γεύμα, τα «βουγγέρια»⁴⁰. Έβραζαν νερό με λίγο λάδι και έρριχναν αβγά μέσα, «μάτια», και λεμόνι. Έτρωγαν μετά ξεχωριστά τα αβγά, στο πιάτο τους, στον δε ζωμό τους εμβάπτιζαν ψωμιά, που γίνονταν «παπάρα».

η. τα ψάρια

Τα κυριότερα είδη ψαριών που καταναλώνονταν ήταν τα χέλια, η αθερίνα⁴¹ η μαρίδα, το «γουπί» (μικρή γόπα), τα σαυρίδια, και ο αλμυρός/ σχιστός μπακαλιάρος. Τα χέλια τα προτιμούσαν τηγανητά (όπως την αθερίνα, τη μαρίδα και το «γουπί»), με ντομάτα σαλάτα, τα σαυρίδια και τον μπακαλιάρo «πλακί» στο φούρνο. Έκοβαν χονδρά τα κρεμμύδια, τα καβούρδιζαν με μαϊντανό και τα έψηναν με πατάτες (ή γλυκοπατάτες). Με τον μπακαλιάρo είναι συνδεδεμένο επίσης ένα φαγητό του «Σαραδάμερου»: μπακαλιάρος με λάχανο. Έβραζαν το λαχανικό με κρεμμυδάκι και προσέθεταν τον μπακαλιάρo σκέτο ή με ντομάτα. Όσοι τον προτιμούσαν «άσπρο», αλλά φυσικά «ξαρυμνιζμένο», τον νοστίμιζαν με λεμόνι.

θ. οι πίττες

Συνηθίζονταν η «μονοθρίστη» και η «ανεβατή»⁴². Η πρώτη παρασκευάζονταν με ζύμη από αλεύρι κριθαρένιο, που την άπλωναν στο τηγάνι με το λάδι, και τη «γυρίζανε» μία μόνο φορά, για να «ψηθεί» και από την άλλη της πλευρά, εξ ου και η ονομασία της. Παρόμοια ήταν και η «ανεβατή». Έκοβαν ένα κομμάτι από το προζύμι και το άπλωναν στο τηγάνι ή χρησιμοποιούσαν τα περισσεύματα του αλευριού, με το οποίο είχαν αλευρώσει προηγουμένως τις γόπες. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο....

ι. τα χορταρικά

Ίσως οι «προβάτσες»⁴³ να διεκδικούν τον τίτλο του δημοφιλέστερου χορταρικού στο Γλινάδο, ακόμη και σκέττες, χωρίς δηλαδή τα «κόκκαλα» ή τη «γεφαλή» του χοίρου ή τον μπακαλιάρo, γιατί συνήθως μ' αυτά τις μαγειρεύαν. Τις «νεροβράζανε» πρώτα, καβούρδιζαν τα κρεμμυδάκια στο λάδι, καβούρδιζαν λίγο και τις «προβάτσες», έρριχναν νερό και μετά τον μπακαλιάρo ή τα προαναφερθέντα κρέατα. Συμπλήρωμά τους ήταν οι «χοιροβοσκοί»⁴⁴, γλινκόχορτο κι αυτό.

Αλλά και τα υπόλοιπα χορταρικά (που συλλήβδην ονόμαζαν «πορίγια») ήταν

40.—Μάλλον από την παθητική μετοχή bugulanmak (be enveloped in vapour steam) του τουρκ. ρήματος bugulamak.

41.—Αρχαιοελλ. αθερίνος.

42.—Αρχ. επίθ. αναβατός.

43.—Επιστημονική ονομασία *Statice sinuata*.

44.—*Hymenonema graecum*.

θαυμάσια. «Μαρουλήθρες»⁴⁵, «ραπανίδες»⁴⁶, «περδικοπόδαρα»⁴⁷, «αφτιά»⁴⁸, «βυζιά»⁴⁹ και ο αρωματικός «σταφυλίνης»⁵⁰, ήταν μερικά απ' αυτά, που βράζονταν μαζί, και δημιουργούσαν ένα τέλει γευστικό σύνολο.

Ξεχωριστή περίπτωση αποτελούν τα «τζιβητά»⁵¹ (το όνομά τους έχει σχέση με τον τρόπο που μαζεύονται, «κορφές» ονομάζονται σ' άλλες περιοχές). Την περίοδο της Σαρακοστής (τότε κυρίως τα μάζευαν) ήταν συχνότατα έδεσμα των νηστευόντων (τα χαίρονταν, έστω και αλάδωτα), ενώ κατά τον υπόλοιπο χρόνο τα συμπλήρωναν με αβγά βραστά ή κάτι αλμυρό⁵².

7. φαγητά με «σαλιάκοι» (σαλιγκάρια)

Τα «ζευγαδάκια» και οι «ασπροσαλιάκοι» γίνονταν συνήθως στιφάδο, με πατάτες ή γλυκοπατάτες, ενώ οι «καραβόλοι» (τα μεγάλα σαλιγκάρια) πιλάφι (βλ. παρακάτω «νηστήσιμες τροφές»).

8. φαγητά κυνηγίου

Ο λαγός, από τα καλύτερα θηράματα, μαγειρευόταν συνήθως «κοκκινιστός» με συμπλήρωμα τηγανητές πατάτες, πιλάφι ή μακαρόνια. Θαυμάσιο ήταν επίσης και το στιφάδο του. Τα τρυγόνια, όπως σχεδόν όλα τα «πουλλερικά», τα προτιμούσαν τηγανητά, αλλά και «κοκκινιστά» με πατάτες, μακαρόνια ή πιλάφι, ακόμη και με κριθαράκι. Οι σπουργίτες ειδικότερον, «τα θύματα των νυκτερινών επιδρομών» στα πηγάδια και τις «προσιάδες», ήταν ένας πολύ καλός «κρassoμεζές» τηγανητοί με αβγά. Μαγειρεύονταν όμως και «κοκκινιστοί» (με τα γνωστά συμπληρώματα) και «γιαχνάδα», τσιγαρίζονταν δηλαδή αρχικώς και μετά οι πατάτες έβραζαν στην «κόκκινη» σάλτσα τους.

9. τροφές λαϊκού εορτολογίου

(βλ. το κεφ. Περιοδικά λατρευτικά έθιμα, σ. 423 κ.ε.)

10. νηστήσιμες τροφές

Οι πιο σημαντικές τροφές αυτού του είδους ήταν τα όσπρια, οι ελιές, οι «κωρωνιές»⁵³, οι «ασκούδες»⁵⁴, η φάβα (ο «φάβας»), οι γλυκοπατάτες, οι βραστές πατάτες με ή χωρίς λάδι, τα βραστά κουνκιά, τα ονομαζόμενα «βραχτοκούγκια»⁵⁵ (ωμά κουνκιά που έχουν μαλακώσει μέσα σε νερό), οι «κορφές» του αρακά, ο «κάρδαμος» (τον απολάμβαναν σαλάτα με ελιές), νερόβραστο πιλάφι με ντομάτα

45—49.— Αγνώ τις επιστημονικές τους ονομασίες

50.— Σταφυλίνκος, *Daucus maximus*

51.— *Sinapis incana*

52.— Στην κατηγορία αυτή πρέπει να εντάξουμε και «τοι αμανίτες» (μανιτάρια). Δύο είδη τους ήταν γνωστότατα: οι γλιστρίτες (με «καπέλλο» και γλιστερή την επάνω τους επιφάνεια) και τα λαόρτια (μικρά άσπρα μανιταράκια, με μικρή «κουκούλλα»). Αμφότερα τηγανισμένα ήταν θαυμάσιοι μεζέδες. Το «αμανίτης» οφείλει την ονομασία του στο όρος Αμανό, όπου πρωτοεμφανίστηκε ο εν λόγω μύκητας. Είναι το αρχ. αμανίτης. Βλ. και Κουκουλέ, ό.π., σ. 101

53.— Γευστικότερες ελιές μικρού μεγέθους

54.— Οι αλλαχού χαμάδες

55.— Οι «βρεχτοί κόκκοι», το «βρεκτόν όσπριον», τα «βρεκτά» των Βυζαντινών (Φ. Κουκουλέ, ό.π., σ. 97), τα βρεχτοκούγκια.

φρέσκια, «ταραμοκεφτέδες» (από ταραμά, τριμμένη φρυγανιά, λίγο μαϊντανό, τριμμένο κρεμμυδάκι και λίγο αλεύρι μέσα, για να μην διαλύονται), «σαλιάκοι πιλάφι» (τις χειμωνιάτικες ημέρες της νηστείας) ή «σαλιάκοι σαλαμούρα»⁵⁶. Τους τελευταίους τους έβραζαν με περισσή ποσότητα αλατιού, για να καταναλώνουν μεγάλη ποσότητα νερού και να ...φουσκώνουν, εκμηδενίζοντας απ' ενός μεν το αίσθημα της πείνας, απ' ετέρου δε δημιουργώντας ένα «κρασσομεζέ» αρίστης ποιότητας! Από θαλασσινά κατανάλωναν χέλια, καβούρια, αχινάδες, αχινούς (εδέσματα όλα της Κ. Δευτέρας), «κουλούκια» / «μοσκοί» (μικρά χταποδία). «Έτοιμα» νηστήσιμά τους ήταν ο χαλβάς, ο ταραμάς, η θρεψίνη, αλλά μάλλον ήταν προνόμιο ολίγων ή αγοράζονταν σε ελάχιστες ποσότητες, «ό,τι-ό,τι να τα πασκάσουνε»⁵⁷ λιγάκι».

Β' Φρούτα

Κατανάλωναν κυρίως βερύκοκκα, αχλάδια (κυρίως τις μέχρι και μισού κιλού βάρους «αχλαδούνες»⁵⁸), πεπόνια, καρπούζια κ.α. Τα εν λόγω φρούτα ήταν δικής τους παραγωγής (δεν είχαν όλοι βεβαίως), και περνούσαν ευθέως από την παραγωγή στην οικογενειακή κατανάλωση, χωρίς να χρειασθεί να εφεύρουν τρόπους συντηρήσεώς τους. Μόνο τα «χειμωνιά» (είδος πεπονιού) διατηρούσαν επ' αρκετό χρονικό διάστημα, χωρίς να «φυρένουν» καθόλου, αναριώντας τα στις «τράβες» της στέγης. Τις ανάγκες του χωριού σε φρούτα κάλυπτε, δεκαετίες ολόκληρες, ο συμπαθής Στεφανής Μολινδρής, από τη φρουτοφόρο Ποταμιά, ο οποίος με το γαϊδουράκι ή με το μουλάρι του, χειμώνα-καλοκαίρι, με κρύο ή με κάμα, διέτρεχε τη μεγάλη μεταξύ των δύο χωριών απόσταση και διαλαλούσε την εύγενστηπραμάτια του, πουλώντας σε είδος (πατάτες κυρίως) ή σε χρήμα⁵⁹.

Γ' Γλυκά

—οι τηγανίτες

Είναι δύσκολο να διακρίνει κανείς αν τις θεωρούσαν γλυκό ή φαγητό, αφού άλλοι τις έτρωγαν ως πρωινό και βραδινό γεύμα με μέλι ή ζάχαρι, και άλλοι τις συνόδευαν με τυρί. Πάντως, ως γλυκό, είχαν την «τιμητική» τους το «Σαραδάμερο».

—η μουσταλευριά

Έβραζαν τον μούστο μέχρι να μείνει η μισή ποσότητα από την αρχική. Σε

56.—Ενετικό *salamora*. Ο,τιδήποτε έχει υπεραιμυρή γεύση οι Γλιναδιώτες το χαρακτηρίζαν σαλαμούρα.

57.—Να τα γευθούν.«Πασκάζω» (πασχάζω) σημαίνει (εκτός του γιορτάζω το Πάσχα) γεύομαι «πασκαλινά» φαγητά, αλλά και τα πρωτοπαραγόμενα π.χ. φρούτα («δεν επάσκασα ακόμη πεπόνι εφέτι»)

58.—Αχλάδι + παραγωγ. μεγεθυντική κατάληξη -ούνα

59.—Μετά από πολυετή παραμονή του στην Αθήνα, με την επιστροφή του στη γενέθλια γη, άρχισε και πάλι σήμερα το έργο που είχε εξ ανάγκης εγκαταλείψει χρόνια πριν...

κρύο νερό ανακάτευαν συνεχώς το αλεύρι, (για να μη «*ξοβλιάσει*»⁶⁰) και την κατάλληλη στιγμή, περνώντας τον δημιουργούμενο χυλό από το «*τρυπητό*», τον έχυναν στον μούστο που έβραζε, ανακινώντας το μείγμα συνεχώς. Την «*γλύκαιναν*» περισσότερο με τριμμένα καρύδια και σάμι, τα οποία πασπάλιζαν στην επιφάνειά της.

Πολλές νοικοκυρές, την επομένη της παρασκευής της, την έψηναν στο φούρνο, αφού προηγουμένως την έκοβαν σε μικρά τεμάχια. Γινόταν ένα θαυμάσιο γλύκισμα, κάτι σαν το σημερινό παστέλλι, με το οποίο αφ' ενός μεν «*τραπτέρνανε*»⁶¹ τους επισκέπτες τους, αφ' ετέρου, διατηρώντας το σε μικρά τενεκάκια μέσα, το είχαν για προσωπική τους κατανάλωση, κυρίως τις ημέρες της νηστείας.

—το πετιμέξι

Έβραζαν τον «*σακκοιλιζόμενο*» μούστο, τοποθετώντας μέσα στην κατσαρόλα ένα τουλονπάνι, με ερμητικά κλεισμένη μέσα τον «*σταχτή*» (στάκτη), και μερικά τεμάχια κυδωνιού. Όταν από το βρασμό η αρχική ποσότητα έμενε περίπου η μισή, ήταν πλέον έτοιμο.

—τα «*γλυκά του κουταλιού*»

Ήταν τα γλυκά που προσέφεραν στις κάθε είδους επισκέψεις που δεχόταν, φυλαγμένα στα ντουλάπια τους μέσα σε γυάλινα βάζα. Έφτιαχναν κυρίως κυδώνι, βύσσινο και φράουλα σταφύλι, με τον ευρύτατα διαδεδομένο τρόπο.

—τα «*λαδοκούλλουρα*» και η «*βοβότα*»

Τα πρώτα ήταν η απλούστερη μορφή κουλλουριών, παρασκευασμένα μόνον με αλεύρι και λάδι, εξ ου και το όνομά τους, και σάμι στην επιφάνειά τους. Η δεύτερη, ολιγότερο συνηθισμένη, ήταν ένα είδος σημερινού κέικ, με βασικά υλικά καλαμποκάλευρο, αβγά και γάλα, ανακατεμένα όλα μαζί, «*κουρκούτι*»⁶². Την έψηναν στο φούρνο, και καταναλώνονταν ως γλυκό. Πολύ απλούστερη μορφή της ήταν αυτή που είχε ως βασικά υλικά μόνον καλαμποκάλευρο και νερό, και τηγανιζόταν στο τηγάνι.

—η «*σεφουκλωτή*»

Ήταν το γλυκό της «*Σαρακοστής*». Αλειφαν την επιφάνεια του ταψιού με λάδι και άπλωναν το «*φύλλο*», τη ξύμη δηλαδή που έφτιαχναν από αλεύρι, λάδι, χυμό πορτοκαλιού, κανέλλα και αλάτι. Παραλλήλως ετοιμάζαν το «*βατούδο*»⁶³, την γέμιση, που περιείχε τις καθαρισμένες από βραδύς σταφίδες, τα «*σεφουκλα*»⁶⁴ καβουρδισμένα με το ρύζι, το λάδι, το κρεμμύδι. Δευτερεύοντα υλικά ήταν η

60.—Να μη δημιουργηθούν μικροί σβόλοι («*κόβλοι*»)

61.—Ιταλ. *trattare*=μεταχειρίζομαι, συμπεριφέρομαι

62.—Η γρούτε ή γρούτα ή γρουτέτσα των Βυζαντινών, εκ του λατιν. *grutum*. Βλ. Φ. Κουκουλέ, ό.π., σ.38

63.—Στην Απειρανθο Νάξου ονομάζεται πάτουδα (ζ/φο 515, σ.856, του Ι.Α.Ν.Ε.). Πιθανώς από την μετοχή *battuto* του ιταλ. *battere*

64.—Σέσλο- σέσκουλο- σέσκουλα> σέφουκλα (Beta sicla).

κανέλλα, το αλάτι, το άνηθο, το αγριοσέλινο, το μάραθο (που τότε ευδοκιμούσαν στα λιβαδίτικα χαντάκια), και «μυρώνια»⁶⁵. Έρριχναν το «βατούδο» στο ταψί και τον κάλυπταν με μία ακόμη σειρά «φύλλον», «σφόγιας»⁶⁶, όπως ακριβέστερον ονομάζονταν, πασπαλίζοντάς το με ζάχαρη και σάμι.



(φωτ. 10) 1. Καζάνι 2. «πούμα» 3. «νουλάς» 4. «birbiniṭosa» 5. «λαήνα»

—ο «σκινόκοκκος» ή «κρέμα»

Ήταν ένα πολύ ιδιότυπο γλυκό που είχε άμεση σχέση με τα παιδιά και το παιγνίδι τους, γιατί ουσιαστικά επρόκειτο περί γλυκού που παρασκευαζόταν «χάριν παιδιάς». Δεν είχε σχέση με τις νοικοκυρές, ούτε φυλάσσόταν στα βαζάκια, αλλά καταναλωνόταν αμέσως από τον ίδιο τον παρασκευαστή του. Μέσα σ' ένα καλάμι χονδρό έρριχναν «σκινόκοκκο/ σκινόσπορο» ωριμασμένο ή «βατοκούκουτσο» (καρποί του σχίνου και του βάτου αντιστοίχως), σταφίδες και σύκο. Με ένα λεπτότερο καλάμι ή βέργα λυγαριάς (που έπαιζε τον ρόλο του συμπιεστή) συνέθλιβαν το

περιεχόμενο του καλάμιού, το οποίο αμέσως έτρωγαν.

Γ' Ποτά

—το κρασί και η «στροφυλιά»

Οι παλαιοί Γλιναδιώτες ήταν φημισμένοι στο νησί ως γλεντιζέδες και «κρασοπότες». Το κρασί και η «στροφυλιά»⁶⁷ ήταν τα αγαπημένα τους ποτά. Ο καθένας είχε στην αποθήκη το πιθάρι του, μικρό ή μεγάλο, ανά πάσα στιγμή διαθέσιμο να χαρίσει στην ευφρόσυνη παρέα κέφι μέχρι πρωίας και ακόμη περισσότερο. Άλλες εποχές, άλλες συνθήκες, άλλοι άνθρωποι. (Για την παραγωγή του, και άλλα σχόλια βλ. το κεφ. Αγροτικός βίος, σ. 164 κ.ε.)

—η «στροφυλιά»

Η στροφυλιά, η ρακή δηλαδή, παράγονταν μετά από βράσιμο των «στροφύλων» που είχαν εναπομείνει στο πατητήρι. Τα άφηναν εκεί σκεπασμένα με

65.—Η ευωδία τους ήταν θαυμαστή, όπως και το όνομά τους μαρτυρεί.

66.—Η γνωστή σφόλια, από το ιταλ. sfoglia

67.—Από το στρέμφυλον, και αυτό από το αρχ. στέμφυλον.

«σκιινιές»⁶⁸ και «πετρωμένα» ένα περίπου μήνα, «για να θυμώσουνε, να σπιρτώσουνε»⁶⁹ και, αφού τα τοποθετούσαν αργότερα μέσα σε σακκιά, τα μετέφεραν στο «ρακιτζειό», τον χώρο της αποστάξεως.

Το χωριό παρήγε αρκετή ποσότητα, με ονομαστότερο παραγωγό τον Μανόλη Βενιέρη, τον Τζαμπουνάτορα, ο οποίος τροφοδοτούσε και τους μη διαθέτοντας αυτήν συγχωριανούς του, αλλά και τους κατοίκους των γύρω περιοχών.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή της ήταν: 1. το καζάνι 2. το σκέπασμά του, το ονομαζόμενο «πούμα»⁷⁰ 3. η «βιρβινίτσα»⁷¹ και 4. μία στάμνα ή άλλο δοχείο, μέσα στο οποίο έρεε η έτοιμη πλέον στροφνιά (φωτ. 10).

Τοποθετούσαν τα στρόφυλα μέσα στο καζάνι («χαρανί») και τα έβραζαν, προσθέτοντας στον πυθμένα του «μαραθιές»⁷², για να μην κολλούν. Επάνω στο καζάνι τοποθετούσαν το «πούμα», που εφάρμοζε ακριβώς στα «χείλια» του για να αποφεύγεται διαρροή των παραγομένων ατμών, προκειμένου δε να την ελαχιστοποιήσουν, κάλυπταν τα τυχόν κενά με στάκτη. Οι ατμοί, μέσω του «νουλά»⁷³ (του σωλήνα που ένωνε το «πούμα» με τη «βιρβινίτσα»), διέρχονταν από την τελευταία (που ήταν γεμάτη νερό), υδροποιούνταν και έρρεαν στη στάμνα. Όταν επιθυμούσαν να δημιουργήσουν καθαρότερο προϊόν, έβραζαν ξανά την παραχθείσα στροφνιά, και έφτιαχναν τη «λαβικάδα»⁷⁴, ποτό «βαρούτι»⁷⁵ λόγω της υψηλής του περιεκτικότητας σε οινόπνευμα⁷⁶.

68.—Κλαδιά του σχίνου (*Pistacia lentiscus*)

69.—«Σπίρτο» στο χωριό ονομάζουν το οινόπνευμα (ιταλ. *spirito* < *spirito*) και «σπιρτάδα» την αναδουμένη από τα ούρα οσμή

70.—Αρχαιοελλ. πώμα

71.—Βλ. σημ. 71, σ....

72.—Το φυτό μαραθιά (*Foeniculum capillaceum*)

73.—Ο λουλάς (τουρκ. *hülle*)

74.—Ρήμα λαμπικάρω, διυλίζω. Συνήθης η φράση «το 'χαμενε λαβίκο», πεντακάθαρο

75.—Πολύ ισχυρό δηλαδή. Τουρκ. *barut* <ελλην. πυρίτις

76.—Συγκεντρωμένη βιβλιογραφία για το κεφ. αυτό μπορεί ο ενδιαφερόμενος να βρει στο ερωτηματολόγιο των Στ. Ημέλλου-Αικ. Πολυμέρου, ό.π., σ. 73, στον Λουκάτο, Εισαγωγή..., ό.π., σ.170 και 311, και στον τόμο 23 (ευετήριο) του περιοδικού «Λαογραφία», στα λήμματα τροφή, ποτόν.

3. ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΕΙΡΟΤΕΧΝΙΑ

α. πλεκτική

—γενικά

Ήταν μία από τις κυριότερες ασχολίες των γυναικών, τον χειμώνα κυρίως, αλλά και κάθε εποχή, ώρα και στιγμή, ως «ανάπαυση» από τον μόχθο της υπόλοιπης ημέρας. Στη «φεγγέρα»¹, στο σκαλοπάτι της γειτονιάς, στη σκιά της αυλής ήταν πάντα μαζί τους και τις ακολουθούσαν το καλαθάκι με τα εργαλεία και τα υλικά της. Όλες σχεδόν οι «παλιές» γυναίκες γνώριζαν να πλέκουν («κι άμα δα δεν ηξέρανε να βλέκουνε, είδα θα ξέρανε;»), και μάλιστα άρχιζαν να ασχολούνται από μικρή ηλικία, από 10—12 ετών, αποκλειστικώς για ιδία χρήση των προϊόντων τους.

—εργαλεία πλεκτικής

—Το «καρτσόβιλο» (εργαλείο από λυγαριά, «φυλλάδα»² ή «ασπαρθιά»), στη βαθειά οπή του οποίου στερεωνόταν μία βελόνα πλεξίματος (φωτ. 1)

—οι «καρτσοβελόνες»: τέσσερις τον αριθμό, για τις κάλτσες («τω γαρτσώ», που ήταν ψιλές

—βελόνες «τω φανελλώ» και μάλιστα χονδρές για το «σώμα» της φανέλλας, πιο κοντές όμως και «πιο δευτέρες» για τα μανίκια της («τω μανικιώ»)

—«βελόνες τσ' αμασκάλης»³ μακριές, για πουλόβερ, μπλουζες κ.α.

—ο «λαμοδέτης», από κλωστή, με τον οποίο στερέωναν το καρτσόβιλο στο λαμμό

—το «ζωνάρι / η ζώνη»: ένα κορδόνι για να στερεώνεται στη μέση τους το καρτσόβιλο.

—τρόποι πλεξίματος και σχέδια

1. Το «ίσιο»: «κάνεις μια βόρτα καλή και μια ανάποδη, βολή και ανάποδη που λένε. Άμα γάνεις από τη βλευρά τη βολικιά τη βλουζα σου, που πααίνουμε πέρα θα κάμομε βολή, άμα γυρίσουμε όμως τη βλουζα από την άλλη πλευρά, θα κάμομε ανάποδη, για να 'ρθει πάλι στη βολή. Ευτή είναι η βολή και η ανάποδη, και βγαίνει το ίσιο βλεχτό»

2. το «λάστιχο»: «δυο πόδοι καλή και πάει απάνω, και δυο ανάποδη. Είναι όμως και το άλλο λάστιχο, ένα κι ένα»

3. το «ποναφερι»⁴: «κάνεις μια καλή και μια ανάποδη και στην άλλη βόρτα αλλάζεις, η καλή γίνεται ανάποδη και η ανάποδη καλή

4. το «ξωύρι»⁵: «όλο βολή, όλο ίσιο και από τη μία και από την άλλη»

5. το «γαλλικό»: «παίρνεις το βόδο το γαλό από κάτω, και γίνεται σα κοβάκι, και δε γξεχνώνει. Το λένε και αμερικάνικο, αλλά εμείς το ξέρομενε το γαλλικό».

Αξίζει, νομίζουμε, να παραθέσουμε την πλήρη περιγραφή του πλεξίματος των καλτσών, επειδή αυτές ήταν πολύ συνηθισμένο, αλλά και απαραίτητο καθημερινό στοιχείο της ενδυμασίας τους. «Στη γάρτσα, θα κινήσουμε, θα κάμομε δυο—

1.—Βλ. παρακάτω, σσ. 291—292

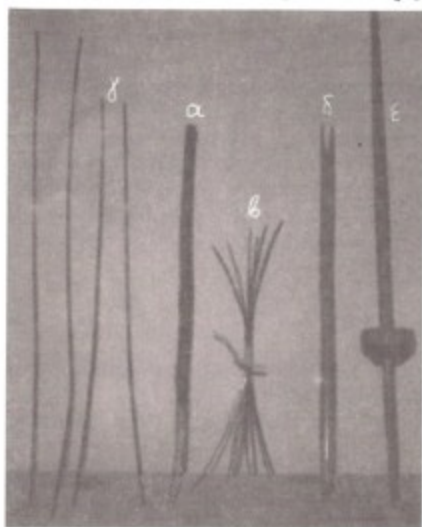
2.—Η γνωστότατη ως πικροδάφνη (Nerium oleander)

3.—Της μασχάλης (αρχαιοελλ. μασχάλη)

4.—Γαλλ. pointerie

5.—Έξω + γύριον.

δυο ται πόδοι, ή ένα—ένα, ένα βολικό ένα ανάποδο, για να κάμομενε το λάστιχο. Οδα θα κάμεις μία θαλάμη, θα αρχίσει μετά το ίσιο ται κάρτσας, θα κάμεις σκέττη βολή, γιατί κάνεις σε τέσσερις βελόνες και βγαίνει γύρω—γύρω η κάρτσα. Άμα θα πας στο καρκάνι⁶, θα κόψεις ται πόδοι, και θα γυρίσεις βολή και ανάποδη, να γίνει το καρκάνι. Μετά θα πιάσεις ται πόδοι στη μέση να συνεχίσεις, να πας κάτω, να κλείσει η μούρη⁷, θα κάνεις τα στενέματα στο τέλος που κλείνει η κάρτσα. Τα στενέματα κινάς και παίρνεις ένα πόδο και τονε καβαλλικεύεις πάνω στον άλλο, και χάνεις ένα πόδο. Είναι λοιπό δυο ζευγάρια από τη μία, δυο από την άλλη, και κλείνουν οι πόδοι, στενεύει η κάρτσα, και πάει πάνω και κουρουπώνει⁸, και βουλλώνει⁹, κλείνει δηλαδή. Έτσι θα πας να αφήσεις τη γάρτσα σε έξε πόδοι, να ται κλείσεις όλοι μαζί, να κλείσει».



(Φωτ. 1) α. «Καρτούξυλο» β. «καρτσοβελόνες» γ. «τω φανέλλω» δ. «αλεκάτη» ε. «αρδόχι»

Τα πιο γνωστά και διαδεδομένα σχέδια που έπλεκαν ήταν:

α. η «αχηβάδα»¹⁰: «Τέσσερις βόρτες καλή, τέσσερις ανάποδη και κάναμενε τέσσερις βόρτες. Στις τέσσερις βόρτες κάνομενε την ανάποδη καλή και τη γαλή ανάποδη, και γίνονε έτσι σα σπιτάκια»

β. η «κοτσίδα» ή «στριφωτό»: «κάθε τέσσερις βόρτες ή έξε, εδώ είναι του γούστου σου, γυρίζεις και ανεβοκαβαλλικεύεις ται πόδοι, και βγαίνει η κοτσίδα»

γ. το «αλυσιδάκι»: «κάνεις πέδε βόρτες και μετά πιάνεις το δελενταίο πόδο και καβαλλάς και το σφίγεις, και γίνεται όπως είναι η αλυσίδα πραγματικά».

δ. το «παστέλλι»: «αρχίζαμενε, άς πούμενε, από τρεις πόδοι, δορεί να το πας μέχρι δέκα πόδοι. Μετά κάνεις στένεμα, αφαιρείς πάλι πόδο — πόδο και μένει μόνο με τρεις, και γίνεται όπως είναι το σχέδιο του παστελλιού. Η βλέψη που το κάνεις είναι το ίσιο».

—προϊόντα πλεκτικής

Και τι δεν έπλεκαν; Φανέλλες μάλλινες, από αμιγές μαλλί προβάτων ή αναμειγμένο με «φάδι»¹¹ από βαμβάκι. «Οι φανέλλες εντές ήτανε πολύ ζεστές κι άμα ήτανε καénas αρρωστημένος ήπρεπενε τέτοια να βάλει, για να γενεί καλά. Και να ιδρώσει ο άδρας, τραβά τον ιδρώτα και δε γρυνώνει, γιατί είναι γνήσιο

6.—Το τμήμα της κάλτσας που καλύπτει την πτέρνα (ιταλ. calcagna = η πτέρνα)

7.—Το έμπροσθεν δηλ. μέρος της κάλτσας

8.—Στενεύει, ακολουθεί δηλ. το σχήμα του κουρουπιού (του πήλινου δοχείου εντός του οποίου φύλασαν το παστό τους χοιρινό κρέας) που έχει τη βάση του στενή, την «κοιλιά» του φαρδιά, και την κορυφή του στενή

9.—Μεσαιων. βουλλώνει < βούλλα

10.—Λόγω προφανώς του σχήματός του, όπως και οι επόμενες ονομασίες των σχεδίων. Αχηβάδα είναι η αρχαιοελλ. χήμη > * χημάδα > χηβάδα > αχηβάδα, με το προθετ. α

11.—Υφή > υφάδιον > φάδι.

μαλλί. Τις φορούσανε και γυναίκες και παιδιά. Μόλις εκρύωνε το παιδί, πάλι τέτοια του βάνανε» (φωτ. 2).

Κάλτσες βαμβακερές, από κόκκινο φυσικό βαμβάκι οι ανδρικές και οι παιδικές, βαμμένες όμως μπλε (ή μαύρο) οι γυναικείες. Τα τελευταία έτη, μέχρι και σήμερα, πλέκουν κάλτσες με «μίτο»¹² του εμπορίου, τις «κούτσες»¹³ όπως τις ονομάζουν, με τον τρόπο που προαναφέραμε (φωτ. 3).

«Φέρτες»¹⁴ τετράγωνες, οι οποίες διπλώναν στην μέση τους και γινόταν τριγωνικές. Τις φορούσαν για να καλύψουν τους ώμους και την πλάτη τους. Τις έμπλεκαν με βελόνι και χρησιμοποιούσαν ως πρώτη ύλη το άβαφο, φυσικό μαύρο μαλλί του προβάτου, το οποίο με την πάροδο των ετών ξεθωριάζοντας αποκτούσε ένα ελαφρό κοκκινωπό χρώμα.

Σκουφιά, «σάρπες»¹⁵, «κουρλόκια»¹⁶ (από μαύρη «κούτσα», πλεκτά με βελόνι, που τα φορούσαν οι χήρες στο κεφάλι τους, κάτω από το μαντήλι), «βεργάκια» για το κεφάλι, δαντέλλες για τραπεζομάντηλα και κουρτινάκια (φωτ. 4), «αδραδέδες»¹⁷ (πλεκτές με βελονάκι δαντέλλες χωρίς «γλώσσα», που τις έρραβαν στη μέση περίπου των κουρτινών των παραθύρων), νυφικές κουβέρτες (με «αδραδέ» στη μέση και «κοφτό»¹⁸), μπλουζες, γάντια (και ειδικότερον τα «ξωδάχτυλα»¹⁹, με καφέ «κούτσα» ή κόκκινο βαμβάκι) κ.α. (φωτ. 5).



(Φωτ. 2)

β. υφαντική

Ουδεμία γυναίκα ύφαινε στο Γλινάδο, αφήνοντας έτσι την υφαντική τέχνη και τα θαυμάσια προϊόντα της στα χέρια των Τριποδιωτισσών, Αγεροσυνιωτισσών, Χωρατίσσιων, ακόμη και Μονιατισσών²⁰ γυναικών, στις οποίες κατέφευγαν για

12.—Ο αρχαιοελλ. μίτος = νήμα

13.—Δέσμες νήματος. Βλ. Κοραή, 'Ατακτα, 5, 254 και Meyer, Neug. St., 2, 83

14.—15.—Γαλλ. berthe και écharpe αντιστοίχως

16.—Πόλλυαχού οι πλεξίδες των μαλλιών των γυναικών, κόρυμβοι των τριχών της κεφαλής, κοτσίδα. Στη Μονή Νάξου (γλ/φο 421, σελ. 391, του Ι.Α.Ν.Ε.) σημαίνει το κεφαλομάντηλο, στο Τσικαλαρείο ονομάζεται κουρλίτσι

17.—Γαλλ. entre-deux

18.—Βλ. παρακάτω, Κεντητική, σσ. 99—100

19.—'Ετσι αποκαλούσαν τα γάντια των οποίων τα «δάχτυλα» ήταν κολοβά, και κάλυπταν μέχρι περίπου το μέσον τους δακτύλους των παλαιών. Τα φορούσαν κυρίως στο βοτάνισμα των αγριόχορτων και στο «σάκκιασμα» των πατατών

20.—Οι γυναίκες του χωριού Μονή, της ορεινής Νάξου, με παράδοση στην υφαντική. Βλ. Ν. Κεφαλληνιάδη, Μονή. Το χωριό της Παναγίας της Δροσιανής (Ιστορία — μνημεία — λαογραφία), Αθήνα 1984, σ. 147 κ.ε.

να υφάνουν τα «ανάπλια»²⁰, τις «κουβέρτες», τα «χράμια»²¹ και τους «γαβάδες»²² τους. Στα «αλιάδια»²³ των μαλλιών που έφεραν στις «ανεφαδοίδες»²⁴ για ύφανση, όταν μεν επρόκειτο να υφάνουν «κουβέρτες» και «χράμια» προσέθεταν συνήθως στημόνι του εμπορίου, ενώ όταν επρόκειτο για «ανάπλια» και «γαβάδες», προσέθεταν φάδι²⁵ χειροποίητο, από μαλλί προβάτου, που ήταν ψιλό, μαλακό και «άστριφτο». Η διαφορετική αυτή επιλογή δεν ήταν τυχαία. Το φάδι έμενε «άστριφτο», επειδή αργότερα «ανάπλια» και «γαβάδες» τα «πατούσαν» σε ζεστό νερό («ρασσπάτι») ²⁶ για να «πιούν», και να γίνουν πράγματι «σκληρά σα σανίδι», ζεστά και αδιαπέραστα από το ψύχος.



(Φωτ. 3)

Τα «χράμια» υφαίνονταν με μαλλιά προβάτου, βαμμένα σε διάφορα χρώματα. Η ύφανσή τους ήταν «αραδωτή», είχαν δε γύρω—γύρω δαντέλλα πλεκτή με βελονάκι. Τα «ανάπλια» ήταν συνήθως μονόχρωμα, λευκά ή μαύρα, και γίνο-

νταν από τα «λαβριάτικα» μαλλιά (βλ. σελ. 224) όπως και οι «γαβάδες».

Εκτός των «αναπλιών» και των «χραμιών» παράγγελλαν να τους υφάνουν και «πατανιές»²⁷. Ήταν ίδιες με τα «χράμια», μόνον που ήταν πλατύτερες, αφού είχαν τρία «φύλλα» ραμμένα μαζί, ενώ εκείνα είχαν δύο, και δεν είχαν δαντέλλα στις άκρες των τεσσάρων πλευρών τους.

Οι «ανεφαδοίδες» υφαίναν φυσικά και βαμβακερά ρούχα, «διμιτένια»²⁸ και «απολυτά»²⁹. Τα πρώτα υφαίνονταν με τέσσερα «πατήματα» μέσα στον αργαλειό («κρεβαταριά»), όπως ήταν τα ρούχα των γυναικών και τα «γλεκοβίρικα»³⁰, ενώ τα δεύτερα υφαίνονταν με δύο «πατήματα» και ήταν ψιλά, όπως φουστάνια, σετόνια, μαξιλάρια, εσώρουχα, «βράκες»³¹ κ.α.



(Φωτ. 4)

20.—Λευκά κλινοσκεπάσματα, πολύ ζεστά, άριστο προικικό δώρο. (Μεσαιων. ανάπλιον, βλ. Χωνιάτη, Α' 381, 22 «εντυλίζαντες μετά αναπλιών»)

21.—Τουρκ. ihram

22.—Τουρκ. aba

23.—Τα τυλιγμένα μαλλιά, τα τυλιγάδια. Πολλαχού λιάδια, ενώ στην Κρήτη (Νεάπολη) σημαίνει τη θέση του λαναριού που βγάζουν από το έδαφος. Αν τα μαλλιά δεν τα τυλίγαν στα τυλιγάδια («αυλιάδια») τα έκαναν απλώς κουβάρια, για να πλέξουν τις μπλούζες, τα περτζάκια, τις φανέλλες τους κ.α.

24.—Οι ανυψάντρες < ανυφαίνω

25.—Βλ. σημ. 11, σ. 92

26.—Ράσο + πατώ. Ράσο (μεσαιων. ράσον < λατιν. rasum) ονόμαζαν το υφαντό παννί με το οποίο κατασκεύαζαν τους γαβάδες. Βλ. το κεφ. Ενδυμασία — Καλλωπισμός, σελ. 104

27.—Ιταλ. batania

28.—Δις + μέτος > διμιτένιος

29.—Μεσαιων. απολυτός < απολύτω

30.—Τα γιλέκα και οι βιρίκοι. Βλ. σελ., 101 κ.ε.

31.—Η μεταγεν. βράκα < λατιν. braca. Βλ. σελ. 101.

Από βαμβάκι επίσης υφαίνονταν οι «δουράδες»³² και τα στρώματά τους. Οι πρώτοι, με τα όμορφα διασταυρούμενα «ράμματα» τους, ήταν οι γνωστοί ντορβάδες, που χρησιμοποιεσαν κυρίως στο να μεταφέρουν στους αγρούς το απαραίτητο φαγητό της ημέρας. Το στρώμα (το εξωτερικό περίβλημα) το γέμιζαν με άχυρα. Το ίδιο έκαναν και με τις «μαξελάρες», τα μεγάλα μαξιλάρια με τα οποία στόλιζαν τον «σοφά» τους.

Σχεδόν αμέσως μετά τη συγκομιδή του βαμβακιού άρχιζε η πρώτη φάση της κατεργασίας του: το «ξεβαβουλίζμα»³³ και το «ξεμαγανίζμα». Το πρώτο συνίστατο στην αφαίρεση των «ψοφακίδων», των «σκοιπιδιών» δηλ. του βαμβακιού (διαδικασία που γινόταν με το χέρι), εν αντιθέσει προς το επόμενο, που γινόταν με τον «μάγανο» (φωτ. 6). Ο «μάγανος» ήταν μία ξύλινη κατασκευή αποτελούμενη κυρίως από τις δύο ξύλινες «βέργες» του, οι οποίες εφάπτονται σχεδόν μεταξύ τους, και το «μαγωνόχερο» με το οποίο κινείται η β' «βέργα» (κινούσα με τη σειρά της την α'). Η οικοκυρά έπαιρνε το «ξεβαβουλιζμένο» βαμβάκι το πλησίαζε στη β' «βέργα», αυτή το «είρταξε και το στρίφωνε με



(Φωτ. 5)



(Φωτ. 6) Ο «μάγανος» (από τη φωτ. λείπει το «μαγωνόχερο», αριστερά)

την πάνω βέργα», και το μεν βαμβάκι συγκεντρωνόταν στο πίσω μέρος του «μάγανου», ο δε «θαβακόσπορος» έμενε στο εμπροσθέν του μέρους. Το απαλλαγμένο από το «θαβακόσπορο» βαμβάκι το έκαναν μετά «μερικά νερά» (το έπλεναν δηλ.) και το άπλωναν στον ήλιο να στεγνώσει ή το τοποθετούσαν το πρώι της Κυριακής στο φούρνο, «ξεπυρωμένο» πια από το σαββατιάτικο ψήσιμο των ψωμιών. Το μάζευαν μετά, γέμιζαν τα «κεφαλομάδηλα» τους, το τύλιγαν μέσα σ' αυτά, και το κρεμούσαν στις «τράβες» της οροφής, για να συνεχίσουν τη δεύτερη φάση της κατεργασίας του το χειμώνα.

Ο χειμώνας της «παλιάς» Γλιναδιώτισσας ήταν συνδεδεμένος με τη δευ-

32.—Τουρκ. torba

33.—Σημαίνει αφαιρώ τον βάμβακα εκ του καρύου του και ετυμολογείται από το στερεοτικό ξε- και τον ουσ. βαβούλι (= το εντός του κάλυκος κλειστό άνθος, και ο κλειστός καρπός του βάμβακος). Το βαβούλι με τη σειρά του προέρχεται από το λατιν. valvulus, δια του μεταβατικού τύπου βαλβούλι. Βλ. και Κορη, Ατακτα 4, σ. 42.